

C

巷仔內手路菜

#灶腳正飄香，巷仔內手路菜端上桌

從灶腳飄香到好菜上桌，每一道都藏著社區的功夫與記憶。讓舌尖走進地方日常，嚐一口家鄉滋味，吃進土地的人情與溫柔。



米豆腐
嚴選在地好米製作，將米磨製、蒸煮，化身口感細嫩滑嫩的米豆腐。品嚐米食的純粹香氣與多元風味，一起認識西螺廣興的在地農產與米食文化。



古早味草仔粿
傳承社區古早味米食手藝，手工製作Q軟可口的草仔粿，保留傳統米食的樸實風味與人情溫度，透過在地食材與手作技藝，展現社區特色及飲食文化傳承



雲林山海好滋味
嚴選雲林在地農漁食材，從外酥內嫩的香脆菇、滑嫩清爽的手洗有機豌豆，到鮮甜彈牙的虱目魚丸湯品，每一口都展現山海物產的自然風味，也串起農產培育、傳統製作與地方漁業的故事，邀請大家在品嚐美味的同時，一同認識雲林豐富多元的食農文化。



紅龜粿
紅龜粿是客庄傳統米食，也是年節、喜慶、拜拜、祝壽必需。紅龜粿象徵吉祥長壽、綿延之意，客家庄都除了用米當主食外，也非常喜愛利用年節喜慶，多做一些紅龜粿來當供品，沐浴在神明加持過喜慶洋洋的氣氛中。



手工鮮奶酪×在地香瓜醬
手工製作滑順鮮奶酪，搭配在地香甜香瓜醬，清爽果香融合濃郁奶香，品嚐南陽社區的在地好滋味。



阿嬤的手路菜
以細火慢滷肉燥搭配香嫩雞絲與油蔥酥，鹹香甘甜、香氣撲鼻。配上酸甜筍乾與茶葉蛋，每一口都是家的滋味。阿嬤的手路菜不只是美味，更是串起人情與回憶的溫暖記號，傳遞社區關懷與愛的味道。



辣木茶
以被譽為「奇蹟之樹」的辣木葉、枝或籽製成的天然草本茶。



咖啡茶葉蛋
嚴選華山在地六寶入味熬煮，將地方風土融入秘製茶葉蛋中，香氣濃郁、滋味甘醇，每一口都能品嚐華山獨有的在地風味。

更多趣味尚待解鎖

相關體驗內容及規則以現場提供為主

- 肉粽、素粽、紫米糕/古坑鄉朝陽社區發展協會 | 以傳統米食手藝製作多款鹹甜美食，從料香味足的肉粽與素粽，到香甜Q軟的紫米糕，每一口都保留古早滋味與濃厚人情味。
- 花生包/虎尾鎮廉使社區發展協會 | 以香氣濃郁的花生內餡搭配柔軟包子外皮，呈現香甜不膩、樸實耐吃的古早滋味，邀請大家品嚐廉使社區的日常好味道。
- 台式冷滷味/雲林縣幸福藝文協會 | 精選百頁豆腐、鵝卵石、甜不辣、豬血糕、豆干及雞肉塊等豐富食材，慢慢滷製入味，呈現鹹香潤喉的經典台式風味。
- 菜苗/雲林新住民農藝協會 | 培育翠綠鮮嫩的菜苗，從日常農作中傳遞友善環境、健康飲食與綠色生活理念，帶領民眾認識植物生長的生命力。
- 大埔古早味筍丁肉燥切仔麵/古坑鄉大埔社區發展協會 | 以竹編甕約煮軟切仔麵，淋上鹹香肉燥與爽脆筍丁，重現昔日廟口及巷弄攤攤的古早滋味，也延續農村惜食、不浪費的飲食智慧。
- 果乾/古坑鄉麻園社區發展協會 | 嚴選水果製作成自然香甜、方便品嚐的果乾，保留水果原有的風味與口感，展現農產加工與延長食材價值的生活智慧。
- 油飯、紫米/芋林內鄉烏塗社區發展協會 | 以香菇、蝦米及肉絲拌炒出香氣濃郁、口感Q彈的傳統油飯，再以自然清香的紫米搭配綿密芋頭，呈現樸實又充滿家鄉味的農村米食。
- 水煮玉米、越南涼糕、港越糯米煎餅/林內鄉烏塗社區發展協會 | 從香甜樸實的水煮玉米，到清爽Q彈的越南涼糕與外香內糯的港越糯米煎餅，透過多元風味展現社區飲食文化的交流與融合。
- 茶葉蛋/元長鄉崙仔社區發展協會 | 以香料與茶湯慢慢滷煮，讓茶香與滷汁充分融入蛋中，呈現香氣濃郁、鹹香入味的經典古早味小吃。
- 蜂蜜檸檬飲/華山休閒農業區發展協會 | 選用蜂蜜與檸檬調製出酸甜清爽的飲品，淡雅蜜香融合自然果香，入口沁涼解膩，呈現華山在地物產的清新好滋味。
- 古早味滷豆干、滷味/荊桐鄉埔尾社區發展協會 | 以傳統方式慢火滷製，讓豆干與各式食材充分吸收鹹香滷汁，呈現熟悉又耐人尋味的古早滋味，延續社區飲食文化與家常記憶。
- 椒鹽玉米筍、豆漿/斗六市胡玖坪 | 選用河堤自然農園自家生產的玉米筍，製成金黃酥脆、甘甜多汁的椒鹽玉米筍，再搭配溫潤滑嫩的豆漿，鹹香微辣與清雅豆香交織出豐富層次。
- 蜂蜜花粉茶、愛玉、鳳梨果汁、Q梅汁/新住民徐慧馨 | 集結蜂蜜花粉茶、清爽愛玉、香甜鳳梨果汁及酸甜Q梅汁等多款飲品與點心，以豐富滋味呈現自然食材與多元文化交融的特色。
- 古早味芝麻糊/荊桐鄉蔴寮社區營造協會 | 選用地芝麻結合米麩，以細火慢慢熬煮出滑順、溫潤的傳統滋味，入口散發濃郁芝麻香氣，是暖心又充滿記憶的古早味點心。
- 新住民家鄉美食、特色冰茶/雲林縣社會關懷協會 | 品嚐充滿異國風味的新住民家鄉料理，搭配以新鮮水果熬煮的鳳梨冰水果茶及酸甜消暑的冰冬瓜檸檬茶，感受不同飲食文化交會的多元滋味。



C

115年社區深度文化體驗之旅

#各種一日遊行程
等你來探索

今年推出 1 0 條深度文化體驗路線，帶領大家走進雲林的山林、農村與社區巷弄，從文化走讀、食農體驗、生態探索到特色手作，用一趟旅行認識雲林豐富的文化歷史、農漁產業與在地風景，感受最真實、最道地的人情滋味！

- 1

華山六寶慢旅·山林咖啡生活日
相關資訊洽詢：雲林縣古坑鄉華山休閒農業區發展協會
聯絡人：徐毓涵 0981-659027
- 2

埤東埤西- (比東比西) 看東看西
相關資訊洽詢：張改援
聯絡人：張改援 0919-054-330
- 3

大埔古早味·竹藝嬉遊記
相關資訊洽詢：雲林縣古坑鄉大埔社區發展協會
聯絡人：劉翠娟 0935-318390
- 4

詔安客庄文化行旅·百年濫仔火祭
相關資訊洽詢：雲林縣友善農業推廣協會
聯絡人：張小姐 0925-801385
- 5

竹森茶咖·草嶺石壁五感慢旅
相關資訊洽詢：雲林縣友善農業推廣協會
聯絡人：張小姐 0925-801385
- 6

食農共感·舞動食光
相關資訊洽詢：雲林縣友善農業推廣協會
聯絡人：張小姐 0925-801385
- 7

從水到生活·一濁水流域鳥塗深度文化之旅
相關資訊洽詢：雲林縣林內鄉鳥塗社區發展協會
聯絡人：張翠屏 0932-159370
- 8

大埤文化走讀·地方特色探索之旅
相關資訊洽詢：台灣島語文化教育協會
聯絡人：唐偉倫 0966-689916
- 9

大埤好農·一日農夫食農小旅行
相關資訊洽詢：台灣島語文化教育協會
聯絡人：唐偉倫 0966-689916
- 10

大埔「柑味」採果嬉遊記
相關資訊洽詢：雲林縣古坑鄉大埔社區發展協會
聯絡人：劉翠娟 0935-318390

F

巷仔內看電影／社區奧斯卡

今年共收錄 9部社區影像作品，從烘焙、農產、牧業、食堂，到地方飲食、傳統技藝、山村生活與祭典信仰，透過鏡頭記錄雲林各地的人情、產業與生活故事。



映演時間

10:00 – 15:00

映演地點

巷仔內看電影

01

《花花老師的烘焙人生》 作者 | 林瑞祥 片長 | 12分鐘
國際花藝師花花老師在斗六遇見一間老屋，從破敗的空間看見藝術、食農與人的交流可能，決定租下並重新整理，讓「花龍」在斗六扎根。花龍烘焙坊希望支持雲林友善農業，將在地農產轉化為特色產品，其中以古坑自然農法玫瑰瑰製作的「玫好時光」，展現花藝、農業與烘焙的創意結合。

03

《吉利兒牧場》 作者 | 程明祥 片長 | 10分鐘
「吉利兒牧場」由兄弟共同經營25年後，各自獨立發展，延續對酪農產業的堅持。影片帶領觀眾認識乳牛從仔牛成長、配種、懷孕到分娩的飼養過程，以及TMR完全混合日糧的飼養方式。草湖社區「模範牧民」林義和先生，親自投入牧場工作，守護鮮乳品質。

05

《北港黑面仔》 作者 | 吳承璋 片長 | 10分鐘
位於北港朝天宮西側的「黑面仔」，是一間陪伴在地人超過16年的小吃店。老闆堅持親自處理食材、親自料理，菜單十多年來也沒有太大變化，保留許多外面不容易吃到的傳統老味道。對許多老顧客而言，黑面仔不只是吃飯的地方，更像回家吃飯一樣熟悉。

07

《山腰上的煙火氣》 作者 | 莊美玲 片長 | 30分鐘
筍寮、茶園與竹林之間，記錄著阿安、阿純夫妻長年與土地相伴的生活。從竹筍採收、料理，到植物移印染，農作與日常交織在一起；熟悉的內商、朋友與鄰里，也讓客家成為山中人情交流的重要所在。影片以生活片段，記錄山村裡樸實而真實的煙火氣。

09

《天生一隊 | 幸福家廚~喜嫂》 作者 | 韋美玲 片長 | 10分鐘
喜哥與喜嫂夫妻從臺北來到西湖鄉南村，在家鄉共同經營長青食堂。喜哥帶領長者參與戶外活動，總是帶給大家笑容；擁有丙級中餐廚師證的喜嫂，則在廚房裡料理一道道色香味俱全的佳餚。夫妻倆夫唱婦隨，用餐桌上的美味陪伴社區長輩，也一起為家鄉付出。

02

《雲糕糕圖—馬鈴薯創意料理》 作者 | 鄭宗坤 片長 | 15分鐘
斗南鎮是臺灣重要的馬鈴薯產區之一，田頭社區更將馬鈴薯融入社區生活，從環境彩繪到特色料理，都能看見在地農產的身影。影片透過社區夥伴的故事，介紹馬鈴薯的種植、特性與產季，也將馬鈴薯化身為一道兼具美味與美感的社區特色料理。

04

《誰來午餐》 作者 | 陳正吉 片長 | 10分鐘
一座廟，為什麼開始煮飯？從尋找資源、申請計畫、尋找場地，到招募志工、準備廚房，三仙宮、里長與志工一步一步，讓「照顧老人」從一個想法，變成每天都能發生的事情。影片記錄長青食堂成立前，一群人為了讓一頓飯能夠端上桌所付出的努力。

06

《珍貴·蒸糕》 作者 | 李福萍 片長 | 10分鐘
蘿蔔糕是熟悉的傳統米食，也是許多人記憶中的年節滋味。早期物資缺乏，米製食品往往要等到過年過節才能吃到。阿嬤生起柴火、蒸籠冒出白煙，糕香瀰漫在家中，也成為一家人團聚的溫暖記憶。「蒸糕」蒸的不只是米香，更是歲月累積的手藝與情感。

08

《回家》 作者 | 洪國慶 片長 | 16分鐘
金湖地區靠著海、魚塢與信仰生活，每年的牽水狀祭典，也成為在外遊子返鄉的重要時刻。影片跟隨居民與邱爐主，走進海岸、魚塢與家庭，記錄家人返鄉祭拜、圍坐吃飯的日常。有人從遠方回來，也有人在祭典與記憶中回到家鄉。

E

巷仔底尪仔冊

#巷仔內故事

品嚐完在地美食，不妨來到遊憩區坐坐，跟著說書人的聲音走進社區繪本。從人物生命、漁村風景到家鄉記憶，每一段故事都藏著雲林土地上的情感，邀請大家依照場次，細細聆聽社區的精彩篇章。

- 10:00-10:30

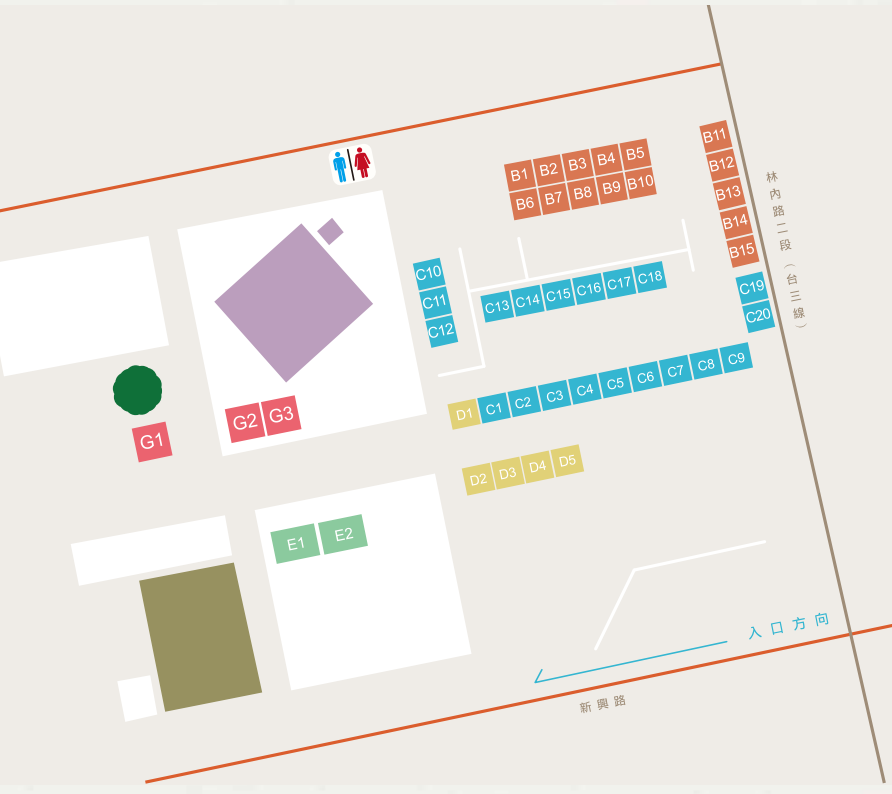
《放電巧克力》 說書人：蘇乙紋
描繪一位癲癇女孩以藝術擁抱生活。她不畏病痛，透過畫展與紙玫瑰，將生命中的微苦化為溫柔而堅定的光。
- 11:30-12:00

《蚵仔一條街》 說書人：李佳運
以養蚵人家為背景，將祖孫三代之間的濃厚情感，編織成一幅充滿人情味的雲林漁村生活風景。
- 13:00-13:30

《虎尾釀》 說書人：梁叔爰
一位虎尾人歷經二十多年的努力，以嘉南平原的稻米精心釀酒，重現記憶中母親以米酒入菜的滋味，也找回深藏心中的家鄉味。
- 14:00-14:30

《浪花裡的祕密》 說書人：吳芷瑄
以萬代龜祖信仰與白文蛤產業為背景，訴說雲林沿海社區與海共生、守護土地的生命故事。
- 15:00-15:30

《我們第二個家》 說書人：劉珮儀
以二崙老房子為背景，串起人們在此相遇、成長與留下的珍貴記憶，描繪一處屬於許多人的第二個家。



地點方位圖

新興路
中正路
竹山
仁愛路
斗六市區
林內鄉二段 (台三線)
林內生態地景園區
紙硯

入口方向

A 舞台 (巷仔內廟門口)

B 工藝 (巷仔內真功夫)

C 美食 (巷仔內古早味)

D 專家公所 (巷仔內門陣院)

E 行動書車 (巷仔內廷仔冊)

F 林內驛站 (社區奧斯卡)

G 服務台 (巷仔內博感情)

G 救護站

指導單位 | 文化部
主辦單位 | 雲林縣政府 (文化觀光處) **執行單位** | 亞洲大學(115年度雲林縣社區營造中心)
合作單位：大埤鄉吉田社區發展協會、元長鄉崙仔社區發展協會、古坑鄉大埔社區發展協會、古坑鄉高林社區發展協會、古坑鄉麻園社區發展協會、古坑鄉朝陽社區發展協會、林內鄉烏塗社區發展協會、斗六市八德社區發展協會、虎尾鎮廉使社區發展協會、南青鄉水汴頭社區發展協會、南青鄉南陽社區發展協會、南青鄉坊南社區發展協會、南青鄉北溪社區發展協會、雲林縣古坑鄉華山休閒農業區發展協會、雲林縣友善農業推廣協會、雲林縣在地關懷協會、雲林縣幸福藝文協會、社團法人雲林縣社會關懷協會、雲林縣新住民農藝協會、雲林縣樂活社區發展協會、雲林縣石龜溪老人福利協會、雲林縣好鄰居社區營造協會、雲林縣荊桐鄉蔴寮社區營造協會、雲林縣南青鄉讀書協會、社團法人雲林縣婦幼關懷協會、台灣島語文化教育協會、張改援、社團法人雲林縣雲林故事人協會、林內驛站「林內鄉水舞休閒農業區遊客服務中心」
個人提案：吳美珠、吳詩婷、徐慧馨、胡志榮、胡玖坪、曾芳璽、廖婉婷、蕭玉燕、劉宇庭
斗六市公所、林內鄉公所、斗南鎮公所、元長鄉公所、南青鄉公所、荊桐鄉公所、臺西鄉公所、雲林縣衛生局、雲林縣警察局
洽詢電話 雲林縣政府文化觀光處 05-5523410 雲林社造中心 05-5334233



雲林縣政府文化觀光處 提供圖片

雲林縣政府廣告