史上首次，台灣農民與職人在國家歌劇院上菜！上下游「風的餐桌」獨特風土盛宴

文 / 上下游文化基金會

秋高氣爽、新米入倉，秋天是農業最豐美、歡快的季節。在台中國家歌劇院的草地上，一場打破傳統的大型市集「風的餐桌」即將登場，有超過 50 位農民與食物職人，帶來新鮮食材與創作，另有八場主題餐桌，由職人親自創作解說。還有日本米爺爺現場烤米餅、跨國音樂人現場演奏，加上稻草編織、康普茶DIY、以米皂吹泡泡做拓畫等多項活動，展開產地與文化的對話。（詳細資訊點選這裡）



在歌劇院的風裡，看見農業的風土與文化

這場首次將農業帶進國家歌劇院的行動，源自「上下游文化基金會」對農業與文化的深層思考。基金會執行長蕭名宏指出，「風」是食物自然發酵不可或缺的推手，成就了起司、麵包與釀酒；「風」也參與了植物的生長與種子傳播，也是傳遞香氣的介質，提醒我們食物的美味深深受惠於自然環境條件；「風」更象徵流動與傳遞，讓農作知識與職人手藝如同風一般在市集中流轉。

蕭名宏強調，農夫對季節更迭與土壤特性的精準判斷，以及職人發酵、熟成的加工手藝，都是歲月堆疊而成的智慧，本身都是深厚的文化表現，正與國家歌劇院作為文化與藝術殿堂的基調高度契合，讓風土創作得以在文化場域中被看見、被重視與理解。





50＋職人與農夫，六種風土系譜，呈現台灣好滋味

本次「風的餐桌」匯聚了超過 50 位農夫與職人，分成六種風土系譜，展現豐富的台灣滋味。

01｜土地系 × 種子系：從一顆種子，看見台灣土地的豐盛

台灣的好味道，從土地與種子開始。從國產黃豆到台灣小麥烘焙；從雲林花生熬製的濃郁抹醬，到生態養殖的烏魚子，每一種食物都有自己的產地身世。米其林綠星主廚帶來土地與料理的對話，還有日本百年米仙貝職人遠道而來，用台灣當季新米現做仙貝；是一場土地生命力與職人創造力的展演。









02｜發酵系 × 釀造系：讓時間與微生物，把台灣風土釀成驚喜

從傳統日曬蔭油、天然酵母酸種麵包，到台東農產釀成的康普茶，古老的發酵智慧正長出新表情。台灣米也能釀成世界得獎的威士忌，花蓮鰹魚與台灣包種茶甚至成為琴酒的靈魂。發酵與釀造不只是保存食物的技藝，更能把台灣的農業風土，轉化成令人讚嘆的當代風味。







03｜香氣系 × 食農生活：從咖啡、可可到日常手作，讓土地走進生活

阿里山咖啡、台灣可可、山城香草、島嶼蜂蜜，每一種香氣都藏著土地的氣候與季節。咖啡職人將呈現不同產區的風味，巧克力職人讓台灣可可展現豐富層次，農村的麻竹筍也能化身創意甜點。食物之外，稻草成為編織工藝，台東植物化作手工皂，環保餐具服務則讓友善環境成為生活實踐。從嗅覺、味覺到雙手的觸感，這裡讓農業不只存在於田間，也成為每個人都能親近的生活美學。







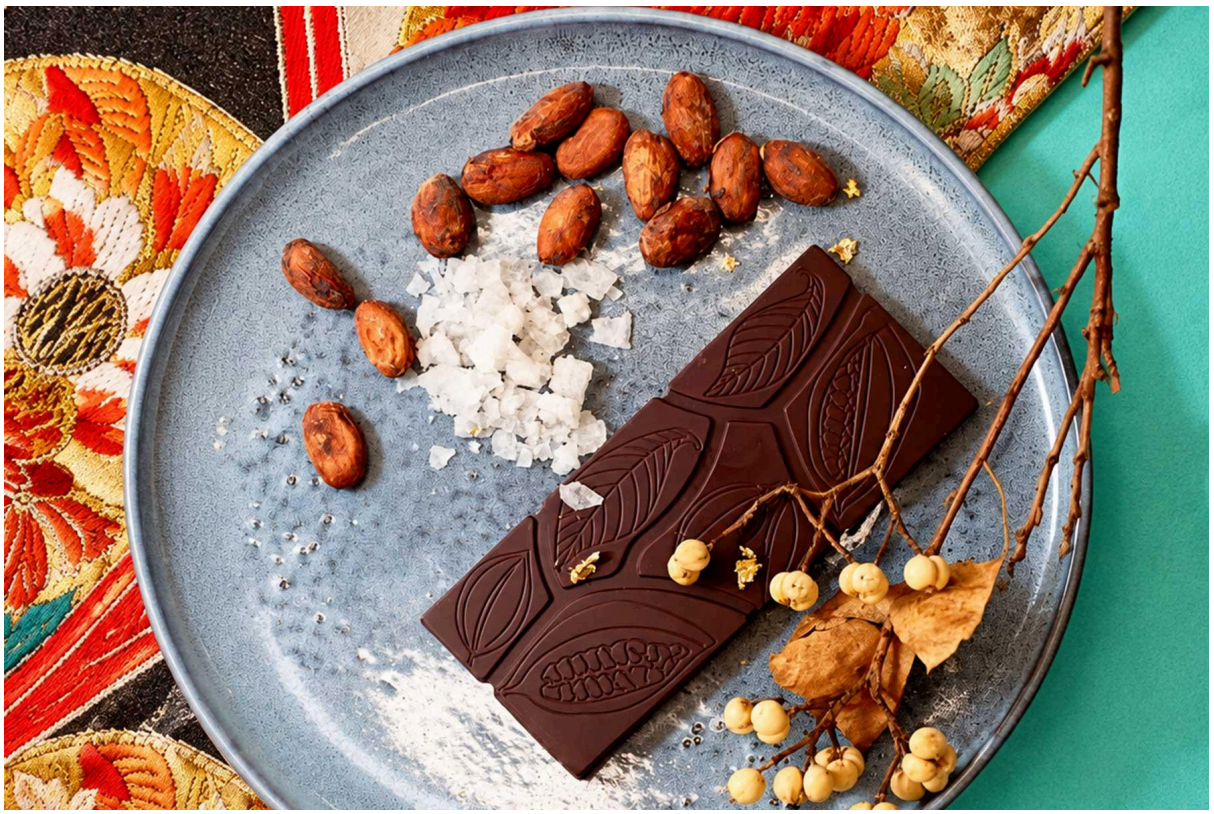


八場主題餐桌，職人現場端上料理與解說

為了讓職人與消費者有更深刻的對話，這次活動設計了八場「主題餐桌」，由各界食物職人，使用國產食材製作食物，進行精彩解說。Dida Creamery 起司職人 Henry 與擁有美國專業乳酪認證的馮淑惠 Brenda，帶來五種台灣生乳起司；mojocoffee 創辦人陳俞嘉，長年深入阿里山咖啡產區，帶領品飲四種精品咖啡。



曾獲國際巧克力大獎肯定的月鹿小徑劉芊妘、姚宗廷，解開台灣可可的風味密碼；曾帶著國產小麥征戰義大利烘焙競賽的麵包林里陳泓維，讓大家品嚐台灣與進口小麥的風味差異。從起司、咖啡、巧克力到酸種麵包，這些深耕產地的職人，將以獨到的手藝與專業，呈現台灣農業的驚人潛力。



擁有 20 年製醬經驗的御鼎興第三代謝宜哲，將百年傳統蔭油變成令人驚豔的法式布蕾；恆器製酒創辦人羅己能，以台灣米釀造出榮獲舊金山世界烈酒大賽雙金獎的威士忌，親自分享台灣地酒的無限可能。

最特別的「透明餐桌」，則由曾獲卓越新聞獎、SOPA 亞洲卓越新聞獎肯定的《上下游》總編輯楊語芸，攜手資深美食記者陳志東及基金會執行長蕭名宏，品嚐烏魚子、台灣鰻魚飯等六項食物，揭開食物標籤沒有說清楚的產地身世。（八場「主題餐桌」採報名制，報名連結在此）

跨界交手，醞釀市集限定的驚喜

農作與食物的知識，往往隨著人的交流而流動；在地的食材，也能在不同手藝的碰撞中綻放新意。為了讓這份連結深耕，基金會特別建立交流群組，鼓勵來自不同領域的攤商相互認識、激盪靈感，攜手研發「市集限定」的創作商品。

來自日本的米仙貝職人倉敷藹然，過往皆以日本米製作仙貝，這次特別挑戰使用台灣米現場烘烤，讓消費者品嚐台灣米的全新可能。而冰淇淋品牌「小露吃」過去常在《上下游》報導中讀到「玫開四度」有機玫瑰農場的故事，心生敬佩卻苦無交集；透過這次活動媒合，兩家職人終於建立連線，共同研發出市集限定的玫瑰冰淇淋，將報導中的感動化為舌尖上的美味。





此外，烘焙品牌「麵包林里」與「Lisa 尋味獵人」也攜手打造一款酸種麵包康普茶；另外 Lisa 也結合台中山城特產的茴香，調配出極具風土特色的新風味康普茶。隨著各種跨界限定商品陸續醞釀誕生，這場市集不僅是一次相聚，更是台灣飲食文化交融、演進的迷人現場。

山下民謠風中演奏，親子手做的農村風

除了舌尖上的品嚐，現場也設計了緊扣作物的親子手作體驗，孩子們可以親手剝開黃豆、芝麻與紅豆等雜糧豆莢，體驗米皂帶來的吹泡泡拓畫、學習傳統稻草編織，或是利用剩食進行康普茶 DIY。現場更安排了台中在地「大樹下音樂工作室」的兒童音樂演出。
同時，生祥樂團吉他手大竹研及山下民謠，特別來到國家歌劇院現場，讓如風般自由流動的琴音襯托最舒朗愜意的風土盛宴。





在都市裡開一扇窗，重新看見土地與人的價值

蕭名宏坦言，《上下游》長期支持小規模生產者，不希望未來的市場只剩下少數大品牌，讓人們越來越難知道食物究竟從何而來，也讓農業真實的價值一直被忽略。多數人並非不在乎農業，而是過去少了親身接觸的契機，在國家歌劇院舉辦市集就像在都市裡打開了一扇窗，讓大家能親自走進風土、與生產者建立真實的連結。

這場源於新聞報導、將倡議落實為實體相聚的市集，真正可貴的地方就在於能讓改變在日常裡萌芽：消費者認識了原本陌生的生產者，感受原料背後的心力，並願意持續關心食物的來源。
希望大家能來到國家歌劇院的戶外草地，在風吹過的餐桌旁，與這些堅持友善產地、用心創作的農民與職人們相遇，親自感受風土的豐美與這片土地獨有的熱情，也為自己的餐桌許下一個更透明、更有溫度的未來。

《上下游風的餐桌》
日期｜**2026.11.21**（六）**— 11.22**（日）時間｜**10:30–18:00**
地點｜臺中國家歌劇院四號門戶外草地

詳細資訊：https://www.agrijourney.org/wind-table/