

2024 東山咖啡莊園交流賽暨咖啡產地認證發表會

活動簡章

- 一、活動宗旨：提供東山莊園主展現自家咖啡風味的平台，並佐以音樂欣賞、咖啡烘焙 DIY 體驗等活動，增進消費者對品牌認同感，拓展東山咖啡知名度。
- 二、活動名稱：2024 東山咖啡莊園交流賽暨咖啡產地認證發表會
- 三、指導單位：農業部農糧署、農業部農糧署南區分署、臺南市政府農業局、臺南市政府民政局
- 四、主辦單位：臺南市東山區公所
- 五、協辦單位：東山區農會、臺南市東山 175 休閒農業發展協會、臺南市東山休閒商務產業協會、臺南市精品咖啡協會、咖啡匙、臺灣咖啡產業策略聯盟、臺南市立南瀛親子館、社團法人臺南市常青樹協會、臺南市白河戶政事務所、東山區各級學校、東山各社區發展協會
- 六、活動地點：臺南市東山區中興路及民有街（東山鐵道公園前）
- 七、活動日期：113 年 3 月 16 日（星期六）
- 八、競賽資訊
 - （一）報名組別與資格說明：分為「莊園組」及「合作組」，採「東山咖啡產地認證」與「東山咖啡莊園交流賽」雙軌並行報名制。
 1. 莊園組：
 - （1）說明：咖啡莊園主以自家咖啡豆進行烘焙並現場沖煮。
 - （2）資格：通過 113 年東山咖啡產地認證且烘焙地點位於臺南市內之咖啡莊園主。
 - （3）報名日期：113 年 1 月 8 日至 1 月 11 日
 - （4）備註：通過 109-112 年任一年之東山咖啡認證莊園亦可報名，惟以 113 年通過之莊園優先錄取。
 2. 合作組：
 - （1）說明：供豆莊園提供自家咖啡生豆，與合作業者（代烘業者或咖啡店、業者廠商等）合作進行烘焙，並現場沖煮。
 - （2）資格：供豆莊園需為「通過 113 年東山咖啡產地認證之咖啡莊園主」，合作業者不限制條件，均可報名。可選擇自行組隊或由主辦單位隨機分組。通過 109-112 年任一年之東山咖啡認證莊園亦可報名，惟以 113 年通過之莊園優先錄取。
 - （3）報名日期：
 - A. 供豆莊園：113 年 1 月 8 日至 1 月 11 日
 - B. 合作業者：113 年 1 月 15 日至 2 月 20 日
 - （4）備註：供豆莊園提供之咖啡豆應符合精品咖啡等級。如參賽組數超過限制，供豆莊園依據專場杯測分數訂定錄取順序；合作業者以臺南市精品咖啡協會推薦優先。
 - （二）報名費用：免費。【合作組】之合作業者需繳交材料費 2,000 元整，由主辦單位代收並支付給供豆莊園。
 - （三）報名方式：
 1. 莊園組、合作組（供豆莊園）
 - （1）網路報名：請加入 LINE 官方帳號「東山區公所農業資訊站」（LINE ID: @mww8373o）並依據指示完成報名。
 - （2）電話報名：請致電 06-6802100#137 陳小姐。
 2. 合作組（合作業者）：請洽臺南市精品咖啡協會。
 - （四）賽程說明：本交流賽分為「莊園組及合作組烘焙籌備日」及「莊園交流賽」。

1. 【莊園組】烘焙籌備日

- (1) 日期：113 年 3 月 13 日（星期三）
- (2) 地點：莊園組參賽者之咖啡莊園
- (3) 說明：參賽者需於報名時繳交生豆（帶殼生豆 300 克、脫殼生豆 1 公斤），由主辦單位集中保管，於指定之時間區間內進行烘焙，全程由主辦單位工作人員監督並錄影存證。
 - A. 樣本數：一名參賽者限 1 支。
 - B. 烘焙度：無範圍限制。
 - C. 現場烘焙繳交熟豆量：熟豆 450 克（1 磅）。
 - D. 烘焙總時間：40 分內。
 - E. 應提供之樣本資訊：咖啡樹品種、後製處理法、烘焙度。
 - F. 參賽者需同意影像資料用於交流賽會場及網路公開播放。

2. 【合作組】烘焙籌備日

- (1) 說明：供豆莊園於報名時繳交咖啡豆給主辦單位。參賽者自行合作烘焙後，需使用主辦單位提供之封口袋及封口貼紙進行包封，並全程錄影存證（含烘焙過程，錄影畫面應停止於封口貼紙處），於 3 月 13 日前提供樣本與影片。
- (2) 供豆莊園
 - A. 交生豆日：於報名時繳交。
 - B. 樣本數：一組參賽者限 1 支。
 - C. 應繳交之樣本：同批次之帶殼生豆 300 克、脫殼生豆 4 公斤（300 克為展示品，餘交予合作業者）。
 - D. 應提供之樣本資訊：咖啡樹品種、後製處理法。
- (3) 合作業者
 - A. 領生豆日：113 年 3 月 1 日，交熟豆日：3 月 13 日，地點：咖啡匙、東山區公所。
 - B. 樣本數：一組參賽者限 1 支。
 - C. 烘焙度：無範圍限制。
 - D. 應繳交之樣本：熟豆 450 克（1 磅）。
 - E. 應提供之樣本資訊：烘焙度。
 - F. 參賽者需同意影像資料用於交流賽會場及網路公開播放。

3. 莊園交流賽

- (1) 日期：113 年 3 月 16 日（星期六）
- (2) 地點：臺南市東山區中興路及民有街（東山鐵道公園前）
- (3) 說明：
 - A. 主辦單位發還烘焙豆，參賽者需於指定時間內（60 分）沖泡指定容量（3.5 公升）之咖啡樣本並放入沖煮壺內提供評測。沖泡器具由參賽者自備，沖泡方式不限。
 - B. 參賽者應自備卡式爐（請避免使用電熱水壺）、沖煮器材、水、清潔用品等與沖煮相關之設備。惟不可加入與沖泡咖啡無關之物質或液體，違者將取消資格。
 - C. 離場前應清潔桌面，維護現場整潔。
- (4) 計分方式：「莊園組」與「合作組」分開投票，每位參賽者提供 1 支咖啡樣本進行評選，重新編碼後提供現場遊客試飲。遊客一人一組各 2 票，不可重複領取投票卡。
- (5) 獎勵方法：票數最多者（各組取 1-3 名）獲得人氣獎，頒發獎盃各一只。如票數相同，獎盃於賽後補發。

(五) 流程表 (依實際情況調整)

時間	活動項目
3 月 13 日 (三)	烘焙籌備日
3 月 16 日 (六)	莊園交流賽
10:00-15:00	【咖啡百搭】周邊攤商店家消費滿額贈
10:00-15:00	【小小咖啡師】咖啡沖煮 DIY 體驗
11:00-15:00	【音樂佐咖啡】H2 樂團音樂欣賞
11:00-15:00	【府城 400 豆知識】咖啡闖關解謎趣
7:30-8:00	莊園組參賽者報到
8:30-9:30	【自己的咖啡自己烘－莊園組】交流賽沖泡開始
9:00-9:30	合作組參賽者及認證合格業者報到
9:40-9:50	開場表演
9:50-10:30	市長及長官來賓致詞 【認證加成】113 年東山咖啡認證合格業者發表 咖啡沖煮及投票試飲焦點儀式
10:30-11:00	學校表演
10:30-11:30	【自己的咖啡自己烘－莊園組】開放試飲及遊客人氣投票
11:30-12:00	中場休息、計票 參賽咖啡開放暢飲及外帶
12:00-13:00	【搭配與烘焙美學－合作組】交流賽沖泡開始
13:00-14:00	【搭配與烘焙美學－合作組】開放試飲及遊客人氣投票
14:00-14:30	中場休息、計票 參賽咖啡開放暢飲及外帶
14:30-15:00	交流賽頒獎典禮 賽後抽獎

九、其他注意事項

- (一) 本交流賽使用之咖啡生豆應為臺南市東山區生產之咖啡豆。
- (二) 活動聯絡人：東山區公所 06-6802100#137 陳小姐、盧小姐。
- (三) 主辦單位保留更改上述活動規範之權利。