

100-1
1287/A2016.

附件一：

2011 飲食文化系列講座
活動手冊

- 時間：2011 年 7 月 8、15、22、29 日
- 地點：宜蘭五結、台中沙鹿、宜蘭市、南投魚池



2011 飲食文化系列講座
臺灣飲食產業文化漫遊

養鴨人家——
探討台灣鴨肉產業文化

主講人：黃振芳

行政院農業委員會畜產試驗所

宜蘭分所

日期：2011年7月8日

時間：10:30-12:00

地點：宜蘭縣五結鄉

【活動行程】

日期：2011.7.8（星期五）

集合時間：7:50-8:00（8:00 準時出發）

集合地點：三商大樓 1 樓門口（台北市建國北路二段 145 號）

活動地點：宜蘭縣五結鄉

行程：

時間	行程／課程主題
08:00-09:30	台北出發至宜蘭五結
09:30	抵達農委會畜產試驗所宜蘭分所，參加人員集合 地址：宜蘭縣五結鄉季新村季水路 28-1 號
09:40-10:20	參訪養鴨中心文物館（安排專人導覽）
10:30-12:00	演講： 主講人：黃振芳（行政院農委會畜產試驗所宜蘭分所分所長） 講題：養鴨人家——探討臺灣鴨肉產業文化
12:20-13:20	享用午餐（於羅東市區自行用餐）
13:30-15:30	博士鴨觀光工廠參訪 （含專人導覽、美食體驗、鹹蛋製作 DIY、紀念包） 地址：宜蘭縣五結鄉福興村新五路 1-1 號
15:50-16:40	亞典蛋糕密碼館（蛋糕製作參觀品嚐） 地址：宜蘭市梅洲二路 122 號
16:40	賦歸
18:00	抵達台北

養鴨人家——探討台灣鴨肉產業文化

黃振芳

行政院農業委員會畜產試驗所
宜蘭分所

一、前言

- (一) 1693 年《台灣府誌》記載：「...1636 年良民來台灣者十萬人，1683 年移民倍增，彼等大多攜帶愛玩動物如家禽、家畜等同來，至於原住台灣之土著則少有飼養家畜，專以狩獵為事，至今尚多如此。」
- (二) 1719 年《鳳山縣誌》記載台灣飼養菜鴨、番鴨、土番鴨的情形。
- (三) 台灣肉鴨生產
1. 台灣家禽中，雞佔 77.4%，鴨佔 17.6%。
 2. 鴨分為蛋鴨及肉鴨，肉鴨又分為土番鴨、番鴨及北京鴨，其中又以土番鴨為大宗。
 3. 98 年屠宰約 2,763 萬隻肉鴨(61,952 公噸，產值約 52.5 億)；蛋鴨約 162 萬隻(產量 1,366 公噸，產值約 3,200 萬)。
- (四) 鴨全身都是寶
- 鴨肉、鴨舌、頭、頸、翅、腳、掌、尾椎、骨、鴨血、鴨羽絨、鴨心、肫、肫頭、肝、腸。

表 各品種鴨隻胸肉、腿肉之一般化學組成

項 目	北京鴨(1)		土番鴨(2)		番 鴨(3)		母 萊 鴨(4)	
	胸肉	腿肉	胸肉	腿肉	胸肉	腿肉	胸肉	腿肉
水分(%)	73.72	73.76	78.00	78.00	75.00	76.31	74.90	76.00
粗脂肪(%)	5.85	6.76	1.00	1.50	1.40	2.26	0.70	4.40
粗蛋白(%)	20.80	20.05	19.30	19.50	21.63	20.09	22.50	19.80
灰分(%)	1.26	1.17	1.00	1.00	1.52	1.07	1.30	1.20

(1)：8週齡，(2)：10週齡，(3)：♂15週齡；♀12週齡，(4)：72週齡

*資料來源：鴨生產系統手冊，1995。台灣省畜產試驗所宜蘭分所編印。

表 2. 世界鴨肉產量(1000 噸)前 10 名國家*

國家	年								平均 (2001-2008)	佔世界% (2001-2008)
	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008		
1.中國	1912.9	1849.7	1917.5	1950.3	2150.0	2175.3	2328.1	2518.1	2100.2	64.26
2.法國	231.1	253.9	240.2	238.1	233.8	233.4	246.8	248.6	240.7	7.36
3.馬來西亞	68.8	52.7	81.6	102.0	107.0	108.0	111.0	111.0	92.8	2.84
4.越南	77.4	81.6	82.8	88.2	88.2	86.0	84.0	84.0	84.0	2.57
5.美國	56.3	52.9	50.8	79.0	85.1	85.6	83.4	84.0	72.1	2.21
6.泰國	105.0	93.0	72.0	84.8	85.0	84.9	84.9	84.9	86.8	2.66
7.台灣	58.8	56.7	56.7	59.6	69.8	73.2	76.1	67.3	64.8	1.98
8.匈牙利	45.5	66.8	64.7	48.1	53.1	44.5	51.4	51.4	53.2	1.63
9.印度	57.2	59.8	62.4	65.0	67.6	70.2	72.8	72.8	66.0	2.02
10.南韓	45.0	56.0	46.0	46.0	52.0	53.0	57.0	54.0	51.1	1.56
世界	2978.2	2952.9	3018.6	3109.4	3348.2	3370.2	3590.7	3779.9	3268.5	100.00
與前一年比較之 改變%		-0.85	2.22	3.01	7.68	0.66	6.54	5.27		

(FAOSTAT, 2010; Council of Agriculture, 2010) * 以 2001-2008 之平均值進行排名。

二、台灣肉鴨生產型態的變遷

(一) 養鴨型態之改變

1. 民國 50 年代以前 每戶土番鴨 200-300 隻。
2. 飼養在河邊或稻田。
3. 民國 60 年代早期，每戶種鴨場飼養 300-600 種鴨以生產土番鴨。

(二) 養鴨型態之改變(續)

1. 民國 59 年，土番鴨在放牧及圈養約各佔一半。
2. 自此後，圈養比率逐年增加(因農地集約使用、殺蟲劑殘留、勞力成本增加)。
3. 人工授精的開發，每鴨場約 3,000 鴨。
4. 民國 70 年代鴨營養分需要量建立及粒狀飼料推廣，使飼養規模增加至每場 4,000-5,000 隻。
5. 機械化及生產技術的進步-每場 5,000-10,000 隻。
6. 目前有些鴨場飼養 50,000-60,000 隻。

三、養鴨科技與產業文化的纏綿

(一) 黑鴨變白鴨的傳奇

1. 民國 74 年，白色菜鴨及其與公北京鴨雜交的後代，雙雙通過當時農林廳的「新品種命名審查會議」，使得這二個耗費畜產試驗所宜蘭分所 15 年冗長選育工作的新品種有了正式的名稱：宜蘭白菜鴨台畜一號及宜蘭改鴨台畜十一號。
2. 為國內第一個動物品種命名的例子。
3. 因這兩個品種的育成，使得台灣飼養數量最大宗的肉鴨品種—土番鴨，得以自黑色變身成為白色。

(二) 鴨人工授精技術獨步世界

1. 一隻公鴨精液可授精 10-20 隻母鴨，較傳統之人工輔助授精方式增加 10-20 倍。
2. 受精率亦較人工輔助授精方式提昇 15-20%。

3. 每百隻母鴨授精所需時間為 25-30 分鐘，可節省大量的時間。
4. 民國 72 年法國國家農業研究院(INRA) Dr. Rouvier 訪問畜試所宜蘭分所，鴨人工授精技術開啓台法農業合作計畫。

(三) 大體型番鴨之選育

1. 民國 73 年 INRA Dr. Rouvier 先生推薦阿赫麻尼亞克孵化場負責人 Miramon 先生贈送我國白色番鴨種蛋 80 枚，建立大型番鴨基礎族群。
2. 經了 13 個世代的選拔工作，耗時 20 年，選育出新品系，於 96 年命名為「白色番鴨畜試一號」，比當初法國來的第一批孵化的世代增加了近 1 公斤。

(四) 讓鴨潛能發揮的推手

1. 「鴨隻營養分需要量手冊」於民國 78 年出版，是世界第一本鴨隻營養的國家標準，足為國人的驕傲。
2. 主要為土番鴨及褐色菜鴨。
3. 完全混合飼料及粒狀飼料的推廣，對台灣養鴨自副業進步到企業化生產功不可沒。

(五) 鴨肉新產品之開發

畜試所宜蘭分所自民國 80 年籌設鴨產品檢驗中心及肉品加工廠，除開發多元化鴨產品外，並推動提昇傳統鴨肉產品如板鴨、鴨賞等之衛生安全品質規劃等業務。

四、鴨肉產品大變身---創新與品牌

(一) 傳統鴨肉產品

1. 板鴨、鹽水鴨、烤鴨、鴨賞、樟茶鴨
2. 燒鴨、八寶鴨、香酥鴨、醬鴨、琵琶鴨

(二) 開放鴨肉新產品

1. 燻煙鴨排、燻煙鴨腿
2. 重組型鴨肉製品--鴨肉卷、重組壓型燻製鴨排
3. 醉鴨

(三) 開放鴨肉農產品(續)

1. 乳化類或半乳化鴨肉製品-可利用一些淘汰之母菜鴨或種鴨，配合一些機械去骨鴨肉，製成乳化式製品；如鴨肉丸、鴨肉香腸、鴨肉漢堡、鴨肉黑輪及鴨肉棒等。
2. 可食性副產物的利用與開發-頭頸、翅、腳、掌、心、肝、肫、腸等。
3. 以滷味方式販售為大宗。
4. 鴨肝亦可作成鴨肝醬、肝香腸等產品。

(四) 品牌故事---帝王食補紅面薑母鴨

1. 田正德先生創立於民國 70 年，一步一腳印開創品牌。
2. 72 年建立完整的加盟體系，有數十家連鎖店。
3. 原物料的供應、中央廚房加工烹調-將此深奧的中華食補標準化。
4. 確保產品的規格品質。
5. (摘自 薑母鴨王---田正德 一統薑山)

(五) 品牌故事---霸味薑母鴨

1. 林瑞寶先生創立於民國 82 年。
2. 目前約 130 家分店。
3. 不加米酒。
4. 藥膳、老薑汁。
5. 炭火烹煮。

(六) 品牌故事---元進莊

1. 吳進興先生早期飼養種水禽(鴨、鵝)及從事種蛋孵化事業，目前仍每年孵化番鴨雛 140 萬隻，約佔全國飼養量的 1/4。
2. 民國 81 年，雲林縣元長家禽生產合作社開始設立冷凍調理食品加工廠，研發多樣化的禽肉產品。
3. 鴨、鵝、雞產品 20 餘項。

(七) 品牌故事---博士鴨

1. 林政德先生認為養鴨在台灣深具特色，對鴨產業深具信心，前景可期。
2. 民國 86 年創立博士鴨。

3. 民國 98 年創立觀光工廠，設立 DIY 教室。
4. 目前有 15 家分店。
5. 積極與宜蘭農特產品異業結盟。

(八) 品牌故事---豪野鴨

1. 六年前，林和曄先生頂著台大碩士頭銜的鴨農之子林和曄，穿名牌西裝，靠著品酒功力賣鴨，他不但讓五星級飯店搶用，今年營收上看七千萬元。
2. 五星級鴨王---改攻品牌三振對手。
3. 過去一隻全鴨只賣 150 元，現在光是兩片鴨胸肉就要 200 元。
4. 「有自己的品牌，才會回頭鞏固品質，客人感受度會更高，你的價值就變高」
5. (摘自 商業周刊 2011 年 1231 期，pp.114-116)

(九) 宜蘭的在地好味道---從傳統到創新

阿萬之家、順德、王老五、謝記、立暉、元隆、鴨喜露、合鴨、豪記、竹園鴨莊、鴨肉送、鴨鄉寶.....

(十) 衛生安全的現代鴨屠宰廠

由於生活型態的改變，對鴨肉之品質衛生要求增加，且為符合小家庭的消費需要，應用現代化之屠宰加工技術及包裝方法，訴求產品之衛生安全、多樣化及便利性，推動鴨隻電宰作業，進行部位分切及小包裝。

(十一) 衛生安全的現代鴨屠宰廠(續)

生鮮鴨肉製品包括全鴨、太空鴨、光鴨、去骨鴨胸肉及腿肉、棒棒腿、里脊肉、鴨頸部及鴨翅膀分別處理包裝，而生鮮冷凍（藏）之鴨胸肉利用真空包裝，更是目前外銷日本之主要鴨肉產品，98 年以前每年外銷日本的量約 5000 公噸(以振聲公司、格全公司為大宗)。

(十二) 鴨香鴨鄉促銷活動(宴饗遊宿獎)

1. 民國 96 年起宜蘭縣政府、農委會贊助鴨香鴨鄉節活動(宜蘭縣養鴨生產合作社承辦、畜試所宜蘭分所、中華民國養鴨協會協辦)。
2. 民國 100 年活動將自宜蘭擴大至嘉義、台南、屏東等地，由點至面、遍地開花。

3. 於中華民國養鴨協會會址設立鴨產業文化館。

五、鴨相關成語、俗語、諺語

雞同鴨講、鴨子聽雷、山雞想水鴨、七月半鴨不知死活、煮熟的鴨子飛了、死鴨子嘴硬、趕鴨子上架、鴨寮內無暝的蚯蚓、春江水暖鴨先知、鴨母妝金身亦是扁嘴、鴨蛋較密也有縫、煩惱豬無糠 煩惱鴨無卵、擔鴨蛋跋一倒

六、結論

- (一) 重視鴨肉品質及安全衛生。
- (二) 開發多元化的鴨肉產品。
- (三) 強化品牌行銷。
- (四) 融入文化創意。

2011 飲食文化系列講座

臺灣飲食產業文化漫遊

油車心 榨油情——
以沙鹿地區傳統油脂工
業發展為例

主講人：李榮鈞

文史工作者

日期：2011年7月15日

地點：台中市沙鹿區

2011 飲食文化系列講座 第二場次活動行程

日期：2011.7.15 (星期五)

集合時間：7:20-7:30 (7:30 準時出發)

集合地點：三商大樓 1 樓門口 (台北市建國北路二段 145 號)

活動地點：台中市沙鹿區、苗栗縣三義鄉

行程：

時間	行程／課程主題
07:30-09:30	台北出發至台中沙鹿
09:30	抵達沙鹿區立深波圖書館，參加人員集合 地址：臺中市沙鹿區鎮南路二段 488 號
09:40-10:40	演講： 主講人：李榮鈞 (文史工作者) 講題：油車心 榨油情
11:00-12:00	參訪沙鹿傳統油車間協昌油行 地址：台中市沙鹿區中棲路一段一巷 15 號
12:10-13:00	享用午餐 (於協昌油行用餐或至沙鹿市區自行用餐)
13:00	參加人員集合，前往三義油樂園
14:20-16:20	三義油樂園參訪導覽 (含導覽、調理油製作 DIY) 地址：苗栗縣三義鄉廣盛村中正路 80 號
16:30	賦歸
18:30	抵達台北

油車心榨油情——以沙鹿地區傳統油脂

工業發展為例

李榮鈞

文史工作者

一、楔子

如果你曾登臨大肚台地眺望鯊江的落日餘暉，就一定會感受這裡景緻的詩情畫意；如果你曾到沙轆山上果園摘採鮮紅欲滴的荔枝，就一定能享受這裡田園野趣的氛圍；如果你曾留意郊野路邊緣意盎然的花草樹木，就一定能體會這裡豐盈的自然之美；如果你曾偶然嗅覺到沙轆街道旁油車間的芳香，就一定知道這裡過去傳統產業的興盛；如果你曾駐足瞥見矗立在舊街老建築刻劃斑駁的痕跡，就一定了解這裡有道不盡的故事…。

（一）油車心・鄉土情

「油車間」是昔日榨油廠的俗稱

（二）產業的人文芬芳

1. 謎語：「倚咧看一縫，跔咧看一空，摸澹澹，鼻香香」
2. 歇後語：「老人食麻油」。
3. 俗諺語：「種麻得麻，種豆得豆」
4. 詩詞・童謠：「接陌連阡看落花，油車賴此生利涯。調羹普濟通商旅，燈火輝煌照萬家。」
5. 「刺仔花開去白泡泡。年又到，節又到；紅紗線，無半鬮，茶仔油，無半甌；草花頭，無半蕊；想著心肝較冷水。」

(三) 探尋油車間

二、 孕育油車間的時空環境

(一) 地理環境與產業發展

1. 地理位置
2. 地形與產業
3. 氣候與產業

(二) 人文歷史的背景

1. 先住民開拓
2. 移民入墾
3. 地利之便

三、 傳統油脂工業（油車間）發展

(一) 台灣榨油工業設備沿革

1. 舊式榨油設備
2. 地形與產業
3. 氣候與產業

(二) 人文歷史的背景

1. 先住民開拓
2. 移民入墾
3. 地利之便

(三) 台灣榨油業主要設備概況 (1971 年)

種 類	家數	型 式	數量(台)	壓榨產量
舊式榨油設備廠	168	臥式木製榨油機	277	花生仁每月 1500 噸
		鐵製壓迫機 (12 吋)	60	
		小 計	337	
無電力為動力舊式榨油車，借人力、獸力 (畜力)、水力為動力的設備者	137	以畜力、水力為動力		帶殼花生每月 400 噸，花生仁 272 噸
山東式機械榨油機	33	直立式 (22 吋)	110	花生仁每月 1000 噸
		臥式 (14 吋)	8	
		米田式連續榨油機	5	
		小 計	123	
自動化機械榨油機	8	油壓榨油機	126	每日壓榨大豆 5598 噸，花生仁 3269 噸或月產 1700 噸
		大型連續榨油機	20	
		小型米田式連續榨油機	40	
		小 計	186	
合 計	346		646	

(四) 傳統製油的方法及步驟

1. 油脂榨取的方法
 - a. 煎熬法：主要用於動物油脂的提油。
 - b. 壓榨法：主要用於植物油脂的提油。
 - c. 溶劑萃取法：主要用於植物油脂的提油。
2. 植物油脂榨油的演進可分為三種：
 - a. 傳統法榨油
 - b. 機器擠壓法-山東式機械、油壓式機械榨油機
 - c. 萃取法-市面上各種沙拉油幾乎是化學提煉法。

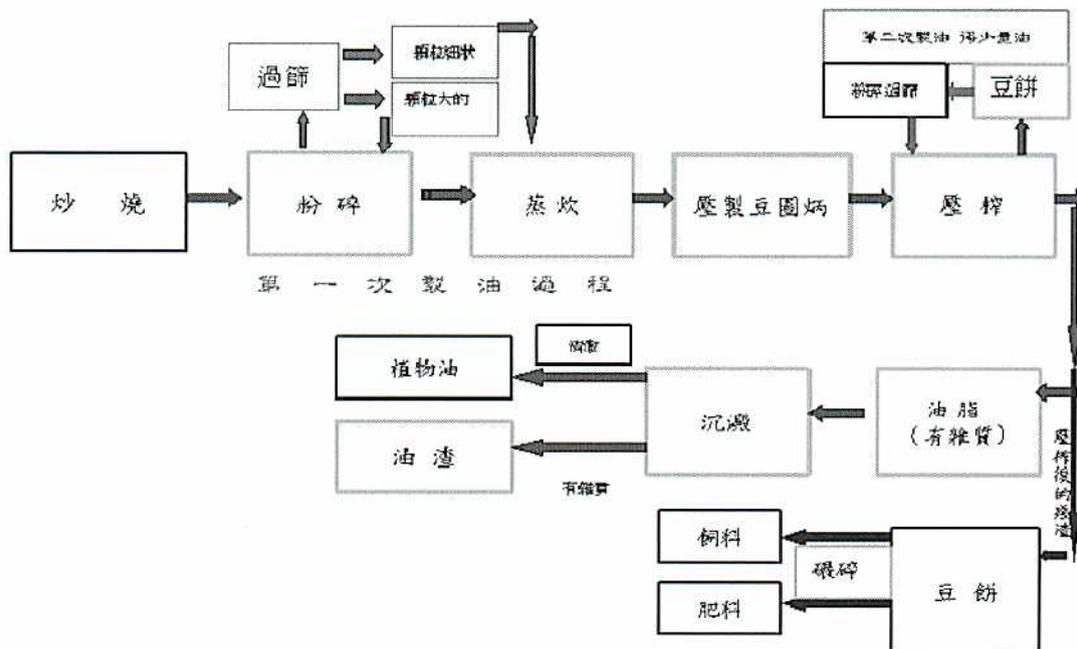


圖 傳統製油的流程

四、 油脂的演進及其應用

(一) 油脂的起源

動物油脂-人類最早提取。古代稱呼油為脂膏，即是「葷油」

(二) 食用植物油-「素油」，漢朝從植物的種子中榨取油脂

- 1.三國時代-榨取芝麻油，作為照明點燈的燃料
- 2.晉朝-芝麻油演變成食用油
- 3.唐代-芝麻油逐漸被應用到烹調上
- 4.宋朝-芝麻油為日常生活中極為普遍的植物油

(三) 台灣油脂的演進及其應用，可分為三大類：

1. 植物油脂 (vegetable oil) ——液狀的植物油 (vegetable oil)，大豆油、菜籽油、芝麻油、米油、花生油等；固體狀的植物脂 (vegetable fat)，如椰子油、

棕櫚油等。

- a. 胡麻油—含鈣、鐵、不飽和脂肪酸，具豐富維生素 E 及 B，為天然抗氧劑，具抗氧化作用。麻油在醫療上有抗菌、隔離、保濕、潤滑、補養等療效。
 - b. 花生油—燃料→廣泛食用應在嘉慶年間→沒落於 70 年代
 - c. 花生油含有 80-85% 不飽和脂肪酸，亞油酸含量豐富，降低血液膽固醇，防止動脈血管硬化、降低心臟病。應用在醫療注射劑中當溶媒。
 - d. 菜子油—點燈燃料為主，烹調食用少。
 - e. 椰子油—製燭及石鹼，或藥用。
 - f. 苦茶油—始於 50 年代。含山茶苦柑素、脂肪油、玉蕊醇 A、茶皂醇 A、茶皂醇 B。山茶柑素有防癌、清肝、解毒、健胃、整腸，防高血壓等效果，被視為養生及美容養顏的聖品。
 - g. 茶仔油—茶仔油含較高的單元不飽脂肪酸的油脂，能提高好的膽固醇 (HDL)，降低不好的膽固醇，有預防心臟疾病的功效。不過，味道不佳。
 - h. 蓖麻油—不能食用，良好的燃料、製蠟的材料、高級的潤滑油、醫療緩下劑，以及清潔劑等用途。
2. 動物脂 (animal fat)，如鹿脂、豬脂、羊脂、牛油等。
 - a. 豬油—早期使用最普遍。特殊的香氣、不易揮發，油炸烹調佳，香酥、口感及食品美觀。缺點-不穩定，容易變質，膽固醇含量高，飽和脂肪酸較低。
 - b. 魚脂—先住民撈各種魚類直接攝取油脂。
 - c. 鹿脂—先住民使用，為乳液油膏。
 3. 水產動物油 (marine oil) -各種魚油。

五、結語

傳統榨油的產業，期盼透過文史調查與紀錄，提供業者一個思考的空間來改善經營困境，更希望特有的傳統榨油產業文化得以保留與傳承。

附表一：植物油脂特性

種類	品級	榨油率	用途	特性、效用	備註
胡麻油	上品(食用) 中級(非食用)	40 斤/石	1.烹調食用 2.點燈燃料	溶化膽固醇，防止血管硬化。醫療上有抗菌、隔離、保濕、潤滑、補養等療效。油脂穩定、為天然抗氧劑。	別名有芝麻油、麻油、油麻子油、脂麻油。
花生油	上品(食用) 上品(非食用)	40 斤/100 台斤	1.食用 2.非食用	點燈燃料、含有 80-85%不飽和脂肪酸，亞油酸含量豐富，具有降低血液膽固醇，防止動脈血管硬化、以及降低心臟病發生率、當注射劑溶媒。	別名有落花生油，俗稱土豆油、火油。
菜子油	中品(食用) 中品(非食用)	30 斤/石	1.食用 2.非食用	點燈燃火為主，烹調食用較少。	又稱薺臺子油、菜子油、俗呼油芥。
苦茶油	上品	--	食用	有防癌、清肝、解毒、健胃、整腸，防高血壓等效果，被視為養生及美容養顏。	
烏白油	上品	--	非食用	製造油漆、蠟燭、肥皂、點燈燃料。	
樟樹子油	中、下級品質	40 斤/石	非食用	製蠟燭油。	
桐子油	下級	30 斤/石	非食用	點燈燃油燃燒氣體有毒	
香茅油	中級	-	非食用	作為清潔劑、髮油。	
椰子油	上品	-	1.食用 2.非食用	應用在照明燃油、蠟燭製造、醫療等，製造石鹼，療齒痛、凍瘡等。	
蓖麻油	上級	40 斤/石	非食用	性溫和而潤，醫藥上用為緩下劑；又可作髮油、革油，良好的燃料與製蠟材料、高級的潤滑油以及清潔劑等。	或稱為蓖麻子油

2011 飲食文化系列講座

臺灣飲食產業文化漫遊

走入鹹酸甜的時空隧道

主講人：洪美芳

宜蘭縣博物館家族協會理事長

日期：2011年7月22日

時間：13:20-15:00

地點：宜蘭市

2011 飲食文化系列講座 第三場次活動行程

日期：2011.7.22 (星期五)

集合時間：8:20-8:30 (8:30 準時出發)

集合地點：三商大樓 1 樓門口 (台北市建國北路二段 145 號)

活動地點：宜蘭市

行程：

時 間	行程／課程主題
08:30-10:00	台北出發至宜蘭市
10:00	抵達宜蘭酒廠噶瑪蘭酒文化館 地址：宜蘭市舊城西路 3 號
10:10-11:40	參訪噶瑪蘭酒文化館 (安排專人深入導覽)
11:50-12:55	享用午餐 (於宜蘭市區文昌路附近自行用餐) 文昌路附近有名的小吃眾多，參加人員可自行選擇用餐，遊覽車將於定點接送
13:00	參加人員集合，前往橘之鄉蜜餞形象館 地址：宜蘭市梅洲二路 33 號
13:15	抵達橘之鄉蜜餞形象館
13:20-15:00	演講： 主講人：洪美芳 (宜蘭縣博物館家族協會理事長) 講 題： 走入鹹酸甜的時光隧道
15:00-16:30	橘之鄉蜜餞形象館參訪 (含專人導覽、蜜餞製作 DIY、伴手禮)
16:40	賦歸
18:00	抵達台北

走入鹹酸甜的時空隧道

洪美芳

宜蘭縣博物館家族協會理事長

一、關於蜜餞

(一) 蜜餞的類別

台灣是盛產各種水果的寶島，以前因為沒有冷凍、冷藏的設備，為了保存盛產的水果，除了製成水果罐頭以外，也藉由烘乾、日晒、脫水或醃漬、糖漬的方式製成蜜餞保存，因此發展出各式各樣的水果蜜餞。各地具代表性的有宜蘭的金棗糕、李子糕，員林的百果山蜜餞，(桃、李、橄欖)，南投的梅子蜜餞、台南的芒果乾、龍眼乾、台東的洛神花蜜餞。

(二) 蜜餞的由來典故

台灣的蜜餞製法主要源自大陸，大陸地區因地理氣候不同，各地產的水果種類也不同，而其保存加工製成果乾的方法及口味也各有特色，分為三大主流：

1. 江北製法：在長江以北，因為氣候較冷，生產的水果甜度較高，可以直接將水果風乾脫水，或將生果加糖、鹽、醃漬後再乾燥，其成品叫「果脯」即是果乾之意，如杏乾、李乾或棗乾。
2. 福建製法：因氣候較濕熱水果容易腐敗，需要快速脫水，所以將水果原料置於鍋中加糖直接熬煮，謂之蜜煎，這也是台灣大部份鹹、酸、甜的做法。
3. 廣東製法：廣東一向以中藥材著名，飲食中也習慣添加，所以在原料糖漬、鹽漬過程中，還加入中藥陳皮、香辛料、甘草等調製而成，謂之涼果。

近幾十年來，因食品添加物的發展，蜜餞的口味也因為加入不同的甜味劑、香料、色素而有更豐富的變化。有別於中式蜜餞，西洋式的蜜餞，則是以較科技的方法製成，有嚴格的製程及品質控制標準，產品較能保持水果的原色、原味。

(三) 蜜餞的歷史記載

蜜餞是一種水果的加工製品，在台灣俗稱[鹹、酸、甜]顧名思義，其口味極為豐富，同時具有鹹味、酸味及甜味，是許多華人喜愛的休閒食品，又因為滋味豐富具有提神作用，所以長途搭車旅行或懷孕的婦女更喜歡來上一粒話梅。據考古資料發現，約在 2000 年前的漢唐時期即有蜜餞相關記載，而在明朝李時珍的本草綱目中(約 400 年前)，亦有各種果脯的製作記載，一直到清朝時期最為興盛，且視為宮中重要珍饈甜品，因為珍貴所以成為友人或情人間甜「蜜」的「餞」別之禮(sweet farewell)。

(四) 蜜餞的製作流程

蜜餞的製作原理是將水果經前處理後置於不同濃度的糖液中，使糖分充份滲透置換水果中的水份，而達脫水的保存目的，其製作流程如下：

1. 選果分級：大小分級
2. 水洗
3. 鹽漬：以 4%~10% 鹽水浸漬一天~一週。
4. 漂水
5. 殺菁：以 90~95°C 熱水加熱 10 分鐘。
6. 針刺
7. 糖漬：由低濃度 30% 開始，糖漬最後達 60%，此時水份約 35%。
8. 乾燥：以熱風乾燥至水分含量 18%~20%
9. 包裝

二、台灣蜜餞產業發展的故事

(一) 員林的蜜餞產業—百果山蜜餞、橄欖、李子、梅子

(二) 宜蘭的蜜餞產業—李子糕、金棗糕

1. 宜蘭的地域特色

宜蘭天氣多雨，不像中南部終年陽光普照，因此大都以糖煮的方式來濃縮脫水，所以早期的宜蘭名產金棗糕、李子糕，其實是因表面含有濃稠濕粘的糖糕而名。而中南部就可充份利用陽光，直接將醃漬調味的產品晒乾，例如各式梅乾、李乾等。

2. 宜蘭是「金棗的故鄉」

金棗為金柑別名，原名為金橘或金柑，原產於中國大陸浙江省山嶺一帶，為柑桔類中樹勢及果形最小的。金棗最適合栽種的溫度為 22°C~29°C，需要有充沛雨量的山坡地及排水良好的沙質土壤，而蘭陽平原東瀕太平洋，三面環山，冬春多雨，氣候陰濕亦適合其生長，全縣栽種面積有三百公頃，產量佔台灣 90%，所以宜蘭是名符其實的「金棗故鄉」。

金棗的開花期約在 5 月底至 8 月底，同一株果樹可陸續開花四次，開花結果至成

熟採收期時間約須半年，所以金棗是冬天的水果，每年的 11 月~1 月是豐收期，成熟的金棗，色澤亮麗如黃金，果實成橢圓形，果皮芳香甜美，但果肉酸略具辛辣刺激之苦味，有生津止咳的效果。

生鮮的金棗維生素 C 之含量高，是所有柑橘類之冠，果皮含有精油成份，能促進血液循環，消除脹氣，幫助消化，搭配海鮮或肉類食用，具有去腥味解油膩之優點。金棗也因富含果膠質可以直接加工製成天然果醬，完整的果粒經適當的糖漬後亦可達到果凍化而呈現透明狀態。

早期宜蘭的金棗加工是將生果切割去子，醃漬後直接用糖煮的方式濃縮，在加熱的過程中爲了防止糖液褐變，須要添加漂白劑，糖煮終點爲糖度 65~70%，這樣的產品因經長時間的加熱，其原來的水果風味盡失甚爲可惜。

（三）南投的梅子蜜餞產業

南投縣信義鄉是「梅子的故鄉」，在 1980 年~ 1995 年間是外銷日本青梅，鹽梅最興盛的時期，日本人是天生愛梅的民族在飲食中離不開梅製品，平常佐飯就是非常鹹的鹽梅。後來因外銷市場被大陸侵吞，信義鄉農會將梅子產業由採果轉型爲賞花觀光，成功的推動賞梅文化產業，並設立梅子加工廠，研發各種梅製品及梅子的食譜。

三、從在地產業發展蜜餞的新思維

（一）台南玉井的芒果干

（二）南投的甜菊梅

（三）橘之鄉的水晶棗取天然素材製成的“工法珍品” v.s 添加化學物合成的“俗 品”

橘之鄉於 1983 年設立金棗加工廠，除了重視產品的創新研發外，亦自創品牌行銷，並致力於產業文化化。

1. 堅持選用宜蘭金棗：橘之鄉秉除成本低廉的大陸金棗，只選用宜蘭的金棗。
2. 堅持 CAS 製程：橘之鄉爲 CAS 認證之優良工廠，政府監督每月不定期檢查，以確保顧客能夠吃到最優質的蜜餞。
3. 堅持做自己敢吃的東西：橘之鄉有阿嬤的祖傳秘方：「不敢給阿嬤吃的東西就不要做」，而不添加人工色素、香料、糖精與防腐劑則是橘之鄉永遠的堅持。

四、蜜餞的食尚文化

（一）清御用甜品

（二）南投梅宴

（三）法式香頰

2011 飲食文化系列講座 第四場次活動行程

日期：2011.7.29 (星期五)

集合時間：7:00-7:10 (7:10 準時出發)

集合地點：三商大樓 1 樓門口 (台北市建國北路二段 145 號)

活動地點：南投縣魚池鄉

行程：

時 間	行程／課程主題
07:10-10:30	台北出發至南投縣魚池鄉
10:30	抵達森林紅茶 地址：南投縣魚池鄉大雁村山楂腳巷 20-1 號
10:40-12:00	森林紅茶與大雁村山楂腳社區參訪 (由詩想家人文工坊負責人林琮盛先生導覽介紹 921 震後大雁村紅茶產業的發展，及茶農合作創立森林紅茶品牌的過程；再於森林紅茶參觀紅茶製作過程並品嚐茶點)
12:20-13:20	享用午餐 (於日月潭水社碼頭週邊自行用餐)
13:20	參加人員集合，前往農委會茶業改良場魚池分場
13:30	抵達農委會茶業改良場魚池分場
13:40-14:40	茶改場魚池分場紅茶產業文物館參訪 (安排專人導覽，深入介紹魚池地區紅茶產業的發展歷史與相關文物)
14:50-16:00	演講： 主講人：黃世輝 (國立雲林科技大學創意生活設計系副教授) 講 題：紅茶產業與新農村運動
16:10	賦歸
19:40	抵達台北

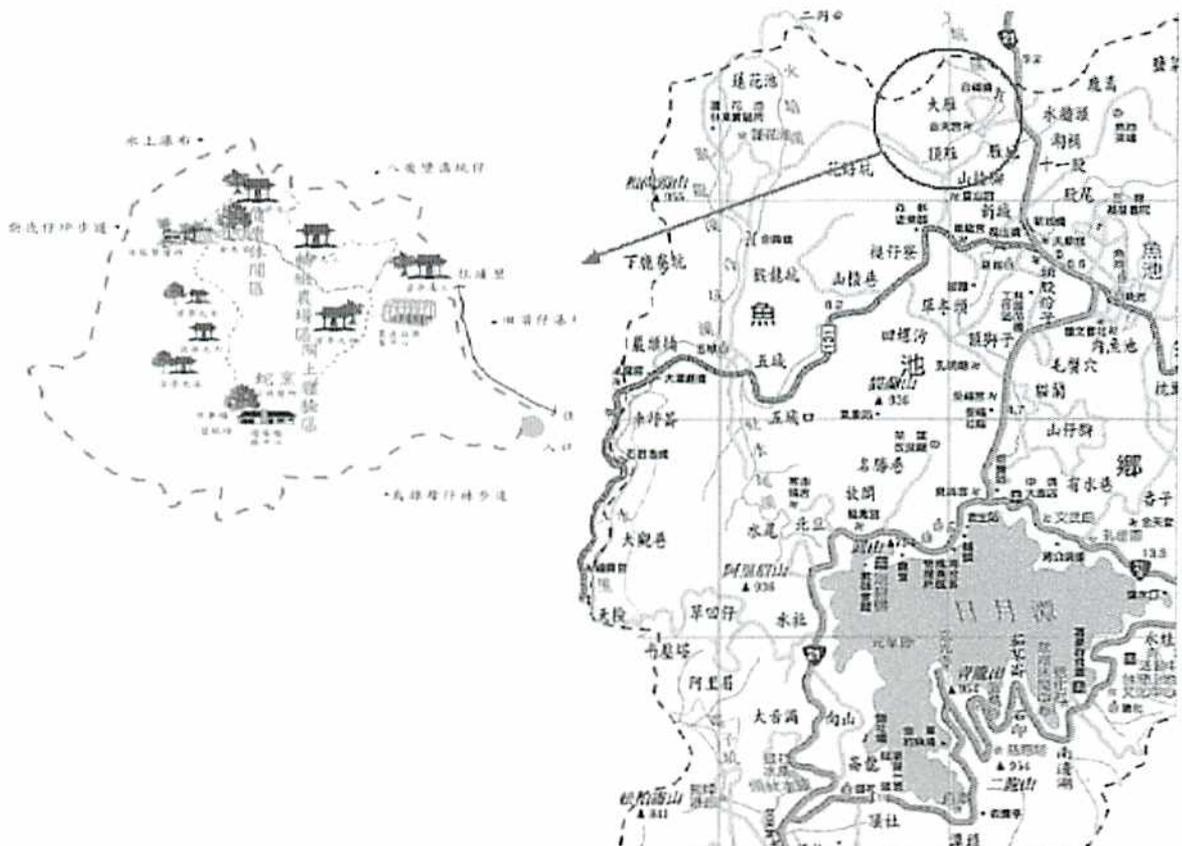
紅茶產業與新農村運動

黃世輝

雲林科技大學創意生活設計系副教授

一、地理環境

- (一) 澀水社區位於南投縣魚池鄉大雁村。
- (二) 大雁村位於南投縣魚池鄉行政區之北，新台 21 線之西。其中七、八、九三鄰稱澀水社區。
- (三) 「澀水社區」也就是位於中潭公路（台 2 1 線），有環村社區道路緊密相連。
- (四) 澀水社區面積有 65.1 公頃，現住戶有四十八戶，人口約三百八十人。



二、展示樣版

2000/12/2~10「台灣地方文化產業特色展」展板



三、輔導工作內容

(一) 生活器物文化商品化——澀水陶

將傳統的形式轉化成符合現代生活形態的設計，透過與國立雲林科技大學工業設計系的合作將美學、製造、地方行銷的觀念帶進澀水地方新生活器物的設計開發裡。

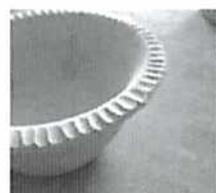
澀水社區的土質多為優質陶土，燒製出來的陶製品呈天然的古樸色，在九二一地震後居民決定搭建陶藝教室，重振陶藝產業；在去年(2001年)居民興建柴窯，運用古老的燒窯技術來強調澀水陶天然原味的風格。

1. 輔導方向

- 開發具有當地文化的紀念品；ex..曾慶德先生所做的手招紋、澀水村樹金斗櫛。
- 和澀水其他產業結合；將和阿薩姆紅茶搭配製作一系列的紅茶品嚐杯。
- 其他的可能性：思考以小件易製作又實用的小紀念品。

2. 試作：由澀水當地最具代表性的陶藝作品演化成我們生活上簡樸的生活文物

a. 緣口杯：附於手捏紋的元素，同時結合澀水人喝紅茶的文化（大口暢飲）的意象開發。



b. 腰身杯：運用手捏紋的元素，嚐試將手捏紋放置茶杯的腰身，企圖創造另一種澀水陶的新意。

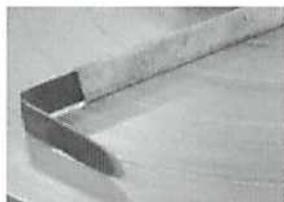
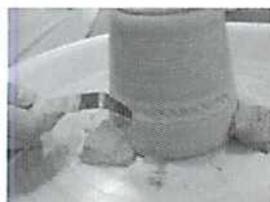


c. 其他生活器具：開發市面上很暢銷的蠟燭燈罩，在口緣部分運用手捏紋的元素，在主體部分則是依生於一種原生植物。



d. 文具用品：運用澀水陶的元素來開發小紀念品。

e. 工具的開發：在開發澀水陶的過程，運用自製簡單的陶工具來完成手捏紋；開發陶工具使技術的轉移到社區居民更容易的展示澀水手捏紋的文化特色。



3. 試作完成

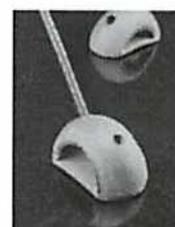
a. 緣口杯：表面的釉色是褐色的質感表達出土壤的意味。



b. 腰身杯：運用手捏紋的元素，嚐試將手捏紋放置茶杯的腰身，企圖創造另一種澀水陶的新意。

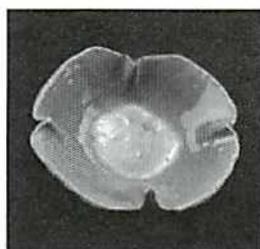


c. 其他生活器具：蠟燭燈罩，在口緣部分運用手捏紋的元素，在主體部分則是仿生於一種原生植物。



d. 文具用品：運用手捏紋的意象開發簡單的文具紀念品。

e. 其他類：以原生種植物為意象開發。

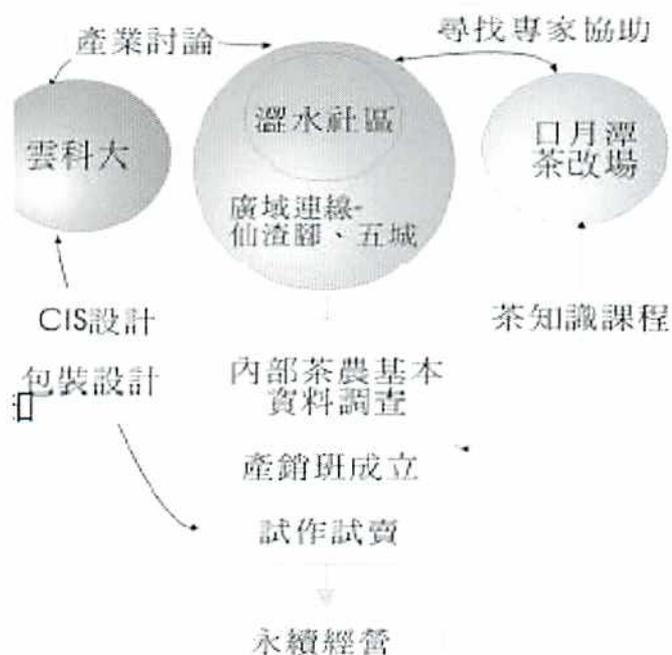


(二) 植物健康產業化—阿薩姆茶

經由和居民討論後，居民共同決議以阿薩姆紅茶為社區發展產業，並成立產銷班，委託日月潭茶改場輔導社區產銷班，以一心二葉高品質紅茶。

今年 2 月 26 日晚上在澀水和居民的一次討論中，討論社區未來的遠景時；居民對於阿薩姆紅茶有種難以忘懷的情感，也許是它曾經給社區人一段美好的回憶，現在也有人守著阿薩姆的茶園堅持不改種檳榔，等待重溫過往的美好；我們和居民決定重新振興紅茶產業，並堅持以小農制高品質為產業發展方針。

1. 討論產業發展項目



阿薩姆紅茶發展機制圖

2. 針對社區文化設計 C I S

Step 1. 大家一起來設計

- 老人講古（社區文化故事）
- 把故事畫出來
- 畫出認為可以代表社區文化的 LOGO
- 投票選出公認的 LOGO
- 交付雲科大細部設計

Step2 . 細部設計

Step3 . 討論與定案

設計特點：

以山的意象表達出自然的原味。

以斗大的「森林」二字再次強調原野自然的原味。



最後定稿

3. 設計茶葉包裝（茶包、茶罐、包袋．．等）。

- 茶包盒：森林紅茶的意象，搭配自原野的原味，設計一系列茶盒包裝。



- 茶罐、茶包：以竹的自然材料作茶罐包裝，更強調自然的原味。



4. 其他（和茶改場聯絡，了解茶葉知識）。

（三）茶文化起點：居民共同繪製草圖，親手搭建紅茶小棧。

四、 相關設計

故事小卡、澀水陶紙袋、森林紅茶紙袋、杯墊、十張卡