

台糖通訊



Oct. 2017

10月號

www.taisugar.com.tw



糖的大無限

製糖業是台灣循環經濟的先河

國內外糖品大比拚：你所不知道的糖品

蔗糖面面觀：這糖，好啊！

適量吃糖 揮別3大健康問題

當生技與糖相遇 健康醱於是誕生

嗜甜蟻族照過來 好吃甜品報你知

5個Q&A 打破你對糖的迷思

2068號

141卷4期

台英聯親 德馬機車頭飄洋過海嫁到英國／力推前瞻計畫 林前院長卸職前訪
蒜頭廠／平地造林未來規劃與利用論壇 引產官學界熱烈討論／夜訪尖山埤
江南渡假村推夜觀生態之旅

活動日期 106.2.1~107.2.14

客房優惠住宿專案

一泊二食 2人成行平日住宿含早晚餐、小火車和遊湖畫舫船券

豪華木屋 NT\$3,850

精緻雙人房 NT\$4,350 醉月小樓 NT\$7,600

專案內容

1. 中西自助早餐
2. 盧卡西餐廳珍饈套餐
3. 小火車來回券
4. 遊湖畫舫船券
5. 迎賓餅乾
6. 小型車停車券
7. 江南渡假村入園門票
8. 游泳池、健身房、撞球室免費使用 (冬季泳池關閉)
9. 新營火車站定時定點免費接送，需事先預約

使用說明

1. 木屋、會館假日加收800元、醉月小樓假日加收1,000元，春節期間不適用。
2. 加人加收1,000元，含專案內容。續住每房再優惠500元。
3. 會館湖景房加收500元，醉月小樓家庭房每日限量兩間。



榮獲交通部觀光局「觀光遊樂業督導考核特優獎」
The High-class Award in 2008-2015, Tourism Bureau

TEL:06-6233 888 · FAX:06-6233 666
73658 台南市柳營區旭山里60號
核發登記證編號：臺南市旅部185

糖 Seafood

文 | 蕭光宏

前一陣子編者母親因病住院，經常往返嘉南平原兩端，以致疏忽了媒體在流行、跟風些什麼，對於本職於公關行規來說，是有點怠忽職守，掌握不了時勢與風向，就無法判別報導背後的真相。幸運的是家母康復出院了，回到正常生活後，驚覺媒體充斥著seafood這個字眼，而編者還丈二金剛，摸不著頭緒，以為台灣又發生了什麼離奇事件，不然就是時令進入秋天，人說秋蟹肥美，是吃蟹的季節又來了，然經補一下進度後，恍然才知是跟宗教、供養有關，seafood發音類同師父，卻頗有揶揄、嘲弄之意。

台灣是言論超自由的國家，宗教自然也是採取開放，諸子百家，隨人信仰，而且普遍來說，宗教都是勸人為善，行俠仗義，所以虔誠的信徒絕不可能為非作歹，但若誤信教義，虔誠變成迷信，就有可能走火入魔。Seafood事件源自叫「妙禪」的教主，其出入以千萬名車代步，引起非議，入教方式與穿著紫衫又彷彿如同傳銷神秘，教徒不但左一句感恩師父，右一句讚嘆師父，偶爾還會像起乩一樣失去正常，更讓人覺得邪門。整體來說，事發月餘，seafood一詞還在炒作，依媒體的耐性與熱度，此事榮登年度十大搜索新聞，應該可期，至於結局，反正沒有人覺得被詐欺，大概也就不了了之。

讓編者也頗為尷尬的是，以我資深之姿，旗下自然帶有學徒，seafood好像在述說自己一樣，所以只能警惕個人的同

時，也勉勵這些學子務實、精進，「敬鬼神而遠之」，職涯有義務對基層同仁傳道解惑、傾囊相授，更有責任提攜後進、薪火相傳，那些感恩、讚嘆的詞彙，令人起雞皮疙瘩的舉措，能免就免，至少本訊這十幾年來，針砭公司業務不少，制式政令宣導幾希，回歸一本真正為讀者所需的刊物，才是正本清源、長長久之計。

本期封面故事回到台糖的專業與強項，就是講「糖」。日常生活缺糖不可，但糖又往往被近期學術討論而醜化，說是有違健康，其實根本不用什麼科學佐證，任何食物適量攝取就是健康飲食，過量自然導致毛病上身，那是常識。因此吃糖會吃出一身病痛，必定是超量，所以編輯室特別情商砂糖事業部，將糖的無限大導進有循環、不慌糖、QA問糖、糖品種類以及甜食介紹，歡迎讀者深入細讀，日後論糖有據、吃糖有方，我們是靠糖持家，自然以糖為傲。

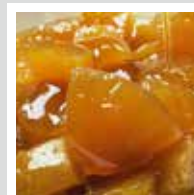
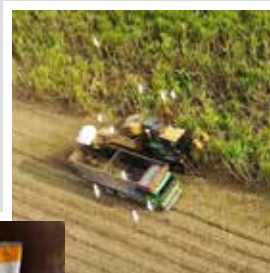
本期精采文章還有介紹英國鐵道與機車頭的故事，透過專業安排讓TW與UK不限於網路上的鐵軌交錯，還有實質面見如車窗互視的交會，對於點燃糖鐵熱情之火，頗有教學相長之味。巧的是，行政院林前院長離職前最後一次外出訪視，即來到蒜頭糖廠吃糖廠冰、搭五分車，隨著前瞻計畫預算的通過，軌道建設的話題，都還會縈繞在我們的日常。最後，我們編輯室欲表達的是糖的故事永遠超展開，沒有結局，一切待續。 🍬

CONTENTS

Taiwan Sugar Monthly

中華民國106年10月出版(月刊)
2068號 第141卷4期

Cover Story 封面故事 P4~20



糖的大無限

- | | | | |
|---------|-------------------|-----------|----|
| <糖的循環> | 製糖業是台灣循環經濟的先河 | 《李秉峰》 | 05 |
| <甜蜜百科> | 國內外糖品大比拚：你所不知道的糖品 | 《林宗翰》 | 07 |
| <不再慌糖> | 蔗糖面面觀：這糖，好啊！ | 《吳柏志》 | 11 |
| <不再慌糖> | 適量吃糖 揮別3大健康問題 | 《陳郁璇》 | 13 |
| <不再慌糖> | 當生技與糖相遇 健康糖於是誕生 | 《生物科技事業部》 | 15 |
| <甜品報馬仔> | 嗜甜蟻族照過來 好吃甜品報你知 | 《楊策翔、陳雲崙》 | 17 |
| <隨糖測驗> | 5個Q&A 打破你對糖的迷思 | 《編輯部》 | 20 |

編輯室報告

糖 Seafood 《蕭光宏》 01

中秋節董事長的信

以「一個團隊，一個成就」為目標，共勉之！成就他人！成就台糖！ 《黃育徵》 21

專欄

人事異動 《編輯部》 31

公共論糖－感動，人潮自然川流不息 《張世正》 38

國際糖情分析－氣候及國際情勢影響糖價走向 新製糖期預估生產將過剩 《侯怡如》 40

勞動教室－LINE之工時認定 《蕭俊傑》 50

專題報導

平地造林未來規劃與利用論壇 引產官學界熱烈討論 《林楠正》 28

發行人：管道一

社務顧問：王國禎 楊旭麟 洪火文
陳秀姬

社務委員：蕭基淵 徐繼聖 黃民生
鍾得華 黃進良 曹金英
陳啓祥 陳立人 黃秋存
彭明鑑 侯勁行 顧孝柔
李世明 黃和忍 蔡東霖
劉嘉哲 左希軍 盧興華
鍾文木 許世忠 呂正欣
曾見占

社長：賴才棧

總編輯：蕭光宏

副總編輯：劉宗憲

編輯部：林景豐 陳建龍 陳德輝
李源森 張世正 黃啓榮
林雅明 葉怡汝 蘇明章
黃旭世 張軒豪 薛舒尹
桂家悌 許瀚分 陳盈潔

發行者：台灣糖業股份有限公司

社址：臺南市生產路68號

電話：(06)337-8549

傳真：(06)337-8500

網址：<http://www.taisugar.com.tw>

E-mail：editor@taisugar.com.tw(本刊)

印刷所：崎多視覺整合有限公司

地址：高雄市三民區覺民路256號12樓

GPN：2003600005 ISSN：1607-2383

定價：新臺幣45元

中華民國36年5月1日創刊

中華民國106年10月10日出版

本刊圖文未經同意不得轉載

展售門市：

國家書店松江門市 /

臺北市松江路209號1樓

TEL：02-2518-0207

FAX：02-2518-0778

五南文化廣場 / 臺中市中山路6號

TEL：04-2226-0330

FAX：04-2225-8234

網路書店：

<http://www.govbooks.com.tw>

英鐵路公司來訪 探究175德馬牌的身世	《土地開發處》	31
台英聯親 德馬機車頭飄洋過海嫁到英國	《許乃懿》	32
力推前瞻計畫 林前院長卸職前訪蒜頭廠	《吳政德》	34
日本農研機構來訪 開啟台日甘蔗育種新契機	《陳立祥》	36

糖情Outlook

台糖首辦「黑客松」競賽 豬仔品質預估系統奪勝	《吳瑞祥》	22
新營糖廠地景藝術節 用藝術再現百年糖業文化	《許榮祥》	23
台糖長榮94狂 多重好禮送給你	《黃美雯》	24
加油做公益 台糖送萬丹紅豆當謝禮	《林霆翰、蔡宗豪》	25
新竹蜜鄰與嘉義漁市聯手促銷 虱目魚丸賣到缺貨	《商品行銷事業部》	26
夜訪尖山埤 江南渡假村推夜觀生態之旅	《薛炳宏》	27

資訊補給站

尊重智財權 台糖通過微軟授權軟體查核	《林哲全》	44
--------------------	-------	----

繽紛生活

長江三峽悠遊略記(下)	《黃文信》	46
錢途在現—賴清德射箭 最快10月調整「一例一休」	《徐元直》	53
食在美味—江南也有Freestyle 秋冬主打砂鍋魚頭混搭餐	《薛炳宏》	56
食在美味—今秋最「潮」海味 原味波士頓鮮龍蝦套餐	《黃美雯》	56



糖的大無限

糖，豐富了台灣飲食的滋味，也豐盛了台灣的產業樣貌。台糖身為台灣糖業龍頭，不僅在生產糖的過程中，落實循環經濟理念，更重視食品安全與健康。本期將從糖業的循環談起，同時帶領讀者認識平凡卻多變的糖，並兼述健康食糖的知識與觀念，一同探索糖的大無限。



糖的循環

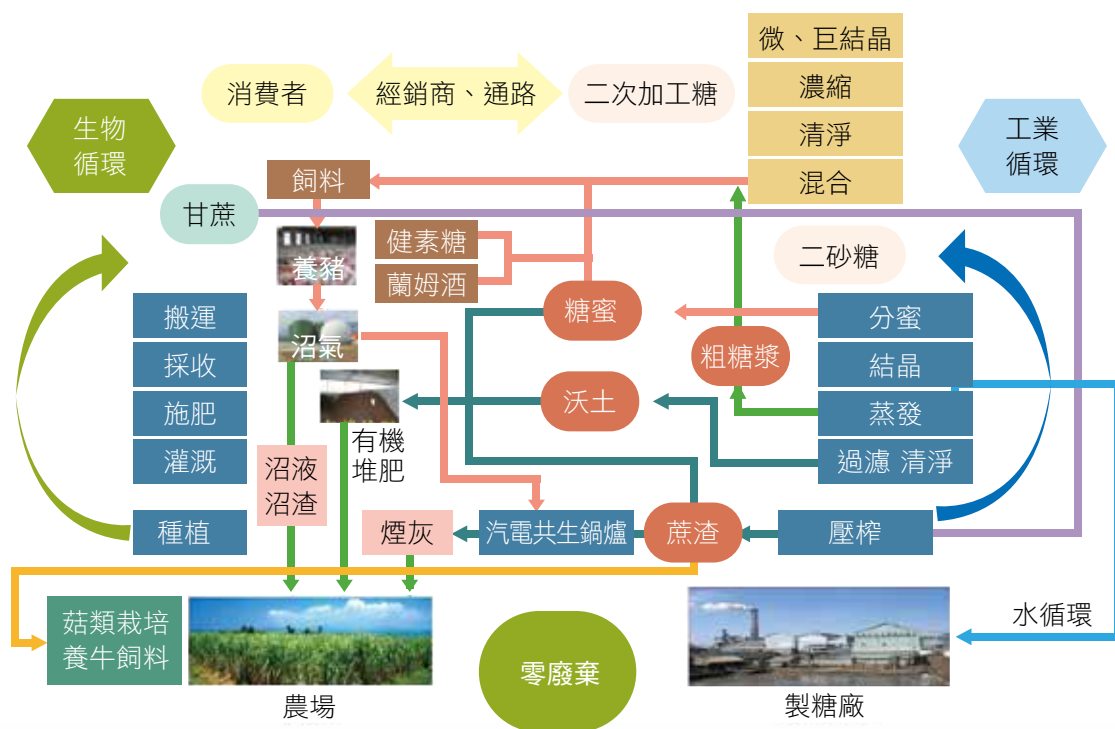
製糖業是台灣循環經濟的先河

文 | 砂糖事業部 李秉峰

工業社會下，線性經濟思維是從自然環境開採原料、加工製成產品，消費者使用後丟棄，追求利潤極大化的同時，也忽略了外部社會環境成本，每個生產環節都可能產生不必要的浪費。循環經濟則是效法大自然資源使用的生態系思維，經過設計以組織一個資源可回復、可再生的經濟和產業系統。循環經濟並非環保議題，其利用資源的循環回復降低原料成本，產品再設計以提高價值，達到經濟與環境兼顧的「雙贏」局面。

糖業早就落實循環經濟理念

糖業是一個結構龐大且複雜的產業，其耗費的資源及隨之而生的廢棄物也相當可觀，如何有效利用資源而不像傳統線性經濟般造成不必要的浪費，是值得深思的問題。本公司早期就引用循環經濟的概念，例如民國43年開始的畜殖事業，原來的目的就是要將豬糞尿施灌於甘蔗田，以減少肥料使用。而民國68年啟用的屏東紙漿廠，也是充份利用蔗渣的典範，但於民國83年因蔗渣原料短缺及工資高漲而關廠。



循環經濟可以大略分為生物循環和工業循環，此二者皆包含於糖的循環（圖1）。甘蔗從種植、灌溉、施肥、成熟後，採收搬運至糖廠，壓榨後產生的第一道副產物是蔗渣，大部分蔗渣用於汽電共生，燃燒鍋爐產生蒸氣發電，而燃燒完的煙灰可排放至農場，具有改善土壤性質的功用。其餘部分的蔗渣可以作成太空包用於菇類栽培，此外蔗渣也可與糖蜜混合製成飼料。

蔗汁清淨過濾後的濾泥是第二道副產物，稱作沃土，沃土含有高量的養分，可製成有機堆肥後回歸農場。蔗汁蒸發濃縮後產生粗糖漿，再經結晶後產生糖膏，其間產生大量的水可供糖廠使用。而糖膏經由分蜜程序後分離二砂及糖蜜，糖蜜即是第三道副產物。

糖蜜是無法結晶的黑色黏稠物質，甜度低具苦味，是很好的發酵原料。糖蜜經發酵後可產生酵母，同時能製造酒精，健素糖就是酵母加工後的產品，而廣為人知的蘭姆酒，其主要原料也是蔗糖蜜。此外，糖蜜帶有特殊風味，含有大量的

礦物質，因此也可與二砂混合製成高附加價值的二次加工糖品，例如黑糖。

糖的循環涵蓋所有產業

糖的循環不只是糖廠與農場的循環，更可以包含其他產業，形成更大的生態系。例如蔗渣、糖蜜及酵母製成飼料提供畜殖場利用，而畜殖場產生的豬糞尿用於沼氣發電，也屬於汽電共生的一環。沼氣發電剩餘的沼渣沼液，再澆灌至農場，不僅能降低廢水排放，亦能減少化學肥料使用。

循環經濟的最終目的是達到「零廢棄」，即所有的產品及副產物皆可以再利用，沒有任何浪費的資源。台糖公司是少數同時擁有農業及工業的企業體，而且不僅限於糖業，多元化的八大事業部以及廣大的土地，使台糖擁有發展循環經濟的優良條件。循環經濟不是資源回收，而是在追求利潤的同時，讓資源不斷被循環利用，達有永續經營的目的。台糖身為國營企業，有義務擔任循環經濟的領頭羊，邁向「循環台灣」的康莊大道。



機械化採收甘蔗

國內外糖品大比拚： 你所不知道的糖品

文 | 砂糖事業部 林宗翰



台糖小包裝砂糖產品

台灣飲食幾乎受日本流行主導，所以在市面上不難發現從日本進口的糖品，不過單從產品的名稱，消費者恐怕也不太能理解其內涵或區分不同糖品的差別，因此本文將帶領讀者簡單認識市面上的進口糖品，以及由台糖自製的本土砂糖產品。

「糖」是一種特定的醣類化合物，例如單醣就包含葡萄糖、果糖及半乳糖；雙醣就是一般日常生活所熟知的砂糖，也就是蔗糖。日本因製糖歷史悠久，且因應當地文化與市場需求，衍生出不同等級與訴求的糖品，其實這些糖品的成分大不分都是蔗糖，差別在於其甘蔗風味與礦物質的保留程度，以下將簡單介紹市面上常見的日本糖品。

黑砂糖

就是俗稱的黑糖或紅糖，因其蔗糖純度低，因此較特製砂糖不甜，但別具風味與功能。日本鼎鼎有名的「沖繩黑糖」，就是指以沖繩地區的甘蔗為原料，且不額外添加砂糖所製成的「含蜜糖」，其有標章認證；其餘則統稱為黑砂糖或加工黑糖。

和三盆糖

和三盆糖就是味道較淡的黑糖，意即使用一些物理方式去除含蜜糖中的蜜，例如手工搓揉及重力擠壓（有點類似做年糕）將蜜膜破壞使糖蜜流出後，再存放乾燥，此動作重複3至4次後所製成的糖就是「和三盆糖」，目前在日本已成傳統技藝，因和三盆糖中還殘留一些蜜，故仍保有特殊風味。

上白糖

就是比較濕潤的細砂糖，是白色結晶，外觀類似台糖的精製細砂，但又比細砂更為細緻，甜感也較細砂來得強烈，水分較多、質地濕潤且含1%的轉化糖，是使用極為廣泛的糖，一般各式烹飪用途都可以使用。



三溫糖

就是染色的細砂糖。三溫糖為日本特有的糖品。傳統上三溫糖的作法是將蔗糖糖漿經結晶後所剩餘的糖液，經過3次加熱和結晶處理而成，「三溫糖」的名稱由此而來。

三盆糖色澤為淺褐黃，甜感較精製特砂溫和，風味溫厚甜而不膩，常用於日本料理，例如：佃煮、漬物；或是用於日本傳統點心，例如：和菓子。現在三溫糖則由日本精煉糖廠在糖漿內添加焦糖色素所生產，提供日本國內製菓，烘焙烹飪等食品加工使用。

白双糖

就是小顆粒的冰糖、大顆粒的特砂。白双糖是蔗糖結晶的一種，一般稱為ザラメ糖。原本因為顆粒較粗，故稱為「あらめ」（粗目），但時間一久發音以訛傳訛，漸漸變成「ざらめ」（雙目）。製作方式是用精煉糖漿或冰糖漿為原料進行結晶。其顆粒較冰糖小，但可以直接目視到蔗糖晶體大小、平面狀。白双糖純度高，於高溫下還可以保持透明，多用於當做和菓子的原料。

中双糖

就是大顆粒的本土二砂。中双糖跟白双糖的做法一樣，但在製程快結束的時候會加入焦糖色素，使晶體的顏色稍微帶點黃色且具有獨特的風味。中双糖是カルメ焼（輕目燒／膨糖）不可缺少的材料，添加於蜂蜜蛋糕及燒菓子中也具有特殊風味，也可搭配醬油用於滷製烹調。

角砂糖

就是方糖。挑選晶體尺寸粒度適當的精製特砂，與少量的糖漿（或結晶水）混合成為含水分1.5~2.5%的溼糖，然後用成型機擠壓製成方塊狀，再經乾燥到水分0.5%以下，冷卻後即可包裝。

冰砂糖

就是冰糖。冰糖是以特砂為原料，經加水溶解、再結晶製成，依生產設備又可以分為傳統冰糖及晶冰糖。冰糖性溫，有止咳化痰的功效，廣泛用於食品和醫藥業生產的高檔補品和保健品（燕窩）。

依其晶粒具有架橋的特性，一般用於釀造業（醃漬、製醋），亦有用於滷肉烹調中，除可以保持甘味，還可以使肉品表面光亮，增加肉質Q度。

台糖生產客製化加值糖品

日本糖品琳琅滿目，回到國內，台糖也因應市場需求開發出各式的糖品，分別由4個糖廠負責生產。台糖糖廠以甘蔗為原料，善化糖廠及虎尾糖廠最主要的產品就是本土二砂，精製特砂則為小港廠的主要產品。

近年來台糖砂糖事業部因應台灣市場需求，陸續開發出品質符合規範與客製化的加值糖品，例如代工黑糖、善化古早糖、甘蔗糖漿、台糖三溫糖等，也利用特砂、二砂或製糖中間產物為原料，二次加工成不同性狀的「特殊糖品」，包含微晶糖系列、冰糖及液態糖系列。台糖致力與其他先進國家的糖廠看齊，有效降低生產成本並提高附加糖品的價值，希望給予消費者多樣化的選擇。

名詞解釋

醣：多羥基醛或多羥基酮及其衍生物與聚合物的總稱，又可以細分單醣、雙醣及多醣。

糖：意指一種特定醣類的化合物，如單醣或雙醣。

含蜜糖：蔗汁經過清淨過濾後，進入煮糖罐開始煮糖結晶，此時所生成的糖稱為含蜜糖。

國內外糖品名稱對照表

日本砂糖產品分類			台灣分類	
砂糖 (原料： 甘蔗或 甜菜)	含蜜糖	黑砂糖	黑糖	
		和三盆糖		
	分蜜糖	車糖 (soft sugar)	上白糖	
			三溫糖	
		雙目糖 (hard sugar)	精煉糖	精製特砂
			白雙糖(上雙糖)	
			中雙糖(黃雙糖)	
		加工糖	角砂糖	方糖
			冰砂糖	冰糖
			咖啡冰糖	咖啡冰糖
			粉糖(粉砂糖)	粉糖
		液糖	蔗糖型液糖	特製液糖
	轉化液糖		轉化液糖	
	冰糖蜜		冰糖蜜	
其他	黑蜜	糖蜜		

日本糖品一覽表

黑砂糖	和三盆糖	上白糖	三溫糖	白雙糖	中雙糖	冰砂糖	沖繩黑糖
							

台糖生產的糖品

生產廠	產品名
小港糖廠	精製特砂、精製細砂、精製二砂、特用精製細砂、特製液糖、轉化液糖、甘蔗液糖
善化糖廠	本土二砂、善化古早糖
虎尾糖廠	本土二砂、台糖三溫糖
大林工場	小包裝砂糖、二次加工糖如晶冰糖、黑糖、高級紅糖、黑糖薑母茶、台糖薑母茶、粉糖、台糖糖蜜等等

台糖生產的特殊糖

系列	產品名
微晶糖	紅糖、黑糖、善化古早糖、黑糖薑母茶、台糖薑母茶、粉糖
冰糖	晶冰糖/台糖晶冰糖
液態糖	甘蔗液糖、轉化液糖、特製液糖、台糖糖蜜

不再慌糖



蔗糖面面觀： 這糖，好啊！

文 | 糖業實驗室 吳柏志

蔗糖，你可能聽過也吃過，但你真的認識蔗糖嗎？其實早在數千年前，古印度文明就有製造蔗糖的歷史文獻，中國也從漢朝開始用甘蔗製作蔗糖，所以蔗糖是人類史上，使用最悠久的甜味劑。

蔗糖比果糖天然健康

目前世界上蔗糖的生產原料為甘蔗或甜菜，但甜菜適合生長在寒帶地區，產量較少，因此蔗糖的生產原料大部份為甘蔗，再經過清淨、濃縮等物理性技術去除雜質，進而製成砂糖。

然而數十年前由於食品工業蓬勃發展，用糖需求大幅增加，為了追尋便宜原料來製糖，美國在1960年代發展了商業果糖，使果糖充斥整個食品市場。果糖在原料或製程上都比蔗糖廉價，但以澱粉製成的果糖，原料可能來自基因改造玉米，且製程利用生物化學技術去除雜質及純化，比蔗糖不天然，因此蔗糖是公認最安全且天然的糖，相對來說，商業果糖食用歷史短，對人體健康的影響至今仍是眾說紛紜。

白砂、二砂和黑糖 通通是蔗糖

蔗糖依照製程差異會呈現各式不同外觀、風味和功能的糖品。白砂糖（特砂、細砂）是蔗糖中等級最純淨的糖，它完

全抽離甘蔗的營養源和天然原色素，目前市面上五花八門的糖果就是以白砂糖製成；二砂（赤砂）是次純淨的蔗糖，它未經脫色，所以保留部份天然原色素和營養源；黑糖則是蔗糖中保留最多甘蔗原素的糖，它只經沉澱將雜質去除，尚含大量礦物質和抗氧化物，是蔗糖中營養價值最高的糖品。

目前台灣種植甘蔗面積最大的就是台糖，加上甘蔗於冬旱季時糖份最高，有採收的經濟價值，所以生產黑糖是有季節性的，但台灣實際上擁有蔗園，或由天然甘蔗製作的黑糖工場寥寥可數，因此市面上可見的大多都是還原黑糖，然而現今各家廠商行銷手段高明，所以消費者難憑價格的高低辨別黑糖的真偽。

適時適量 食糖也能很健康

蔗糖不僅是最天然的甜味劑，也是人體不可缺少的熱量來源之一，但多數民眾總有「糖尿病患者不能吃糖」的刻板印象，這個觀念使得蔗糖長期被汙名化。然而血糖控制不良絕對不單只是因為吃蔗糖所引起，凡是醣份（澱粉、葡萄糖、果糖、蔗糖）攝取過多，糖尿病患者就會有血糖上升的現象。美國糖尿病學會（American Diabetes Association, ADA）即指出，糖尿病患者不能吃糖是錯誤的觀

念，而是要控制飲食中總醣份的攝取，表示只要把血糖控制在正常值內且配合均衡飲食，則可不必禁食蔗糖。

糖尿病患者因胰島素失調，導致血糖不平衡，在飢餓時血糖下降快，進而產生顫抖、發汗或昏迷等低血糖症狀，此時醣類的攝取就很重要，但澱粉在體內須再分解成單醣才能發揮效用，時效性不佳，而蔗糖和單醣可快速水解甚至不必水解就可以使血糖上升到正常值，解

除低血糖症狀，就臨床上顯示，糖尿病患者和低血糖時攝取15克糖，約30分鐘其血糖值就可以恢復正常，因此糖尿病患者對的時機適量吃蔗糖，反倒可幫助解除低血糖的緊急狀況。

不僅糖類，每種食品攝取過多或不足皆會對人體有不良的影響，因此均衡飲食且不禁止任何食品的攝取才是健康之道。

還原黑糖

還原黑糖是以白砂糖或二砂重溶，再加上焦糖色素或非食用用途的糖蜜染色所製成，已無天然甘蔗的營養素。

常見蔗糖一覽表

糖品	應用功能性
白砂糖	<ol style="list-style-type: none"> 1.本國人使用率最高的糖品，常用於烹調、烘焙、飲料及甜點。 2.可提供最天然的純正甜味和緩和各種強烈的味道（苦、酸、鹹、辣），使烹調出來的食物更加可口、圓潤。
冰糖	<ol style="list-style-type: none"> 1.以白砂糖為原料，再結晶製成。 2.冰糖性溫，有止咳化痰的功效。 3.廣泛用於食品和醫藥業生產的高檔補品和保健品（如燕窩），也可用於釀造業（醃漬、製醋）。
黑糖	<ol style="list-style-type: none"> 1.精製程度比較低，保留了不少礦物質及維生素，包含鈣、鉀、鐵、鎂及葉酸等。 2.在中醫黑糖是溫補食物，有益氣、活血散瘀、溫經散寒、緩解疼痛的功效，女性在生理期食用黑糖，可使經血排出比較順暢，避免痛經的情況。
台糖糖蜜	<ol style="list-style-type: none"> 1.食品、烘焙業利用台糖糖蜜再次加工，做成醬油、飲料、麵包及餅乾等。 2.富含濃郁糖蜜特殊風味，也具有抗氧化功效，尤其礦物質含量更勝黑糖，具有養生訴求。
轉化液糖 (甘蔗液糖)	其色值淺、無特殊風味，不影響食材本身風味，單純提供甜味，具高度使用便利性，可取代有基改疑慮的「高果糖玉米糖漿」，故近來深受食品廠加工廠和飲料業者喜愛。



適量吃糖 揮別3大健康問題

文 | 台糖研究所化學組 陳郁璇

糖是美味又充滿吸引力的食物，糖除了是不可或缺的必需品也是身體能量的重要來源。飢餓時攝取甜食可瞬間提高血糖補充細胞能量；忙碌時攝取甜食，緊繃的腦袋就像洩壓般稍作舒緩；有壓力時攝取甜食，舌尖甜味的感受可讓壓力暫時被忘卻。這些舌尖的美味、體力的補充與腦中愉悅飄飄然的感受不是幻想，而是貨真價實的生理功能！

糖攝取過量 誘發肥胖、糖化與糖癮

糖進入人體後是怎麼運作的呢？蔗糖至體內可於腸道經酵素分解成葡萄糖與果糖，葡萄糖經過糖解作用後，進入粒線體中產生身體細胞所需的能量；果糖則於肝臟中代謝，由肝細胞獨有的酵素經過一連串的反應進入糖解途徑，進而產生能量。

糖在人體內的貢獻有這麼簡單而美好嗎？糖類若攝入過多會轉換成脂肪儲存於體內導致「肥胖」，長時間會造成許多代謝疾病，其中果糖僅能於肝臟中代謝，過量的果糖儲存於肝臟會造成非酒精性脂肪肝、高三酸甘油血症、痛風、肥胖與糖尿病。

此外糖會與人體內的蛋白質結合，此一過程稱之為「糖化」，然後形成不可

逆的糖化終產物，並沉澱於體內。若組織器官有膠原蛋白糖化後（AGEs）的沉澱就會造成疾病，以皮膚為例，糖化後的膠原蛋白不易被降解，導致新的膠原蛋白不被合成，皮膚累積大量AGEs，老化現象將逐步加速。其他器官也是如此，過度「糖化」會導致各種老化的疾病，如心血管疾病、骨質疏鬆與老人癡呆症等。

值得注意的是，過量的糖會讓人們愛不釋手，甚至染上「糖癮」，形成惡性循環。根據研究，形成糖癮的主要兩大機制分別為，糖類攝取刺激腦分泌多巴胺的神經傳導，以及胰臟分泌胰島素的消化反應。

多巴胺是一種由大腦皮層分泌且會使人感覺愉悅的物質，也因此食入糖後有愉悅飄飄然的滿足感。當多巴胺濃度降低，人體感官需求會想藉著增加攝取量促進多巴胺分泌以達滿足感。近期對於糖癮有兩派說法，一派認為糖本身引起多巴胺分泌，有類似藥物成癮的反應，導致人沒吃糖會有渴望、不安與疲倦頭痛等症狀；另一派則提出糖癮非藥物成癮反應，其與性愛、運動都可使腦分泌神經傳導物質，主張不應將「糖」果斷地歸類於藥物成癮的物質。



倘若在神經傳導物質兩派人馬拉扯中霧裡看花不知如何遵從，由另一消化反應來看，攝取糖會引起胰臟分泌胰島素，大量的糖導致胰島素瞬間提高，此現象使得人體血糖不平衡，進而造成人體欲補充糖的慾望。

這樣吃糖 揮別3大健康問題

適量的糖可提供身體所需能量，但過量攝取會導致疾病與老化。世界衛生組織在2015年公布的飲食指南建議，每天游離糖的攝取量最好減至每天攝取總熱量的10%以下（約50g），若能不超過5%（約25g）就較不易對人體產生不良的影響。

然而每日一杯全糖奶茶已超過一天50g的糖類建議攝取量，所幸目前已有部分飲料以台糖轉化液糖取代果糖，以降低消費者自飲料中攝取到果糖的量。

此外避免攝取高糖與過度燒烤烹煮的

食物，即可於飲食上降低體內蛋白質糖化的風險。建議可多攝取富含纖維質的多醣類，例如蔬菜與全穀根莖類，並避免精緻飲食與過度調味，以1湯匙調味番茄醬為例，即含有4g的游離糖，因此平日飲食習慣不可不慎。

營養學者也建議攝取低GI（Glycemic index，升糖指數）食物，可以使血糖緩慢提高穩定體內指數，避免血糖突然驟升。低GI飲食更是糖尿病患者飲食的指南，台糖的果寡糖GI值為葡萄糖的20%，即為糖類中GI值相對較低的糖品。

攝取適量的糖對人體有好無壞，除了健康飲食外，若無法避免想要增加糖類攝取量，也可以運動提高熱量消耗量促進代謝喔！絞盡腦汁撰寫文章後，大腦的疲憊需要些糖來補充能量，但寫完文章的意識不需糖刺激，已經促使分泌神經傳導物產生愉悅感了。

游離糖

游離糖指的是人工添加到食品中的單糖、雙糖及存在於蜂蜜或糖漿中的天然糖類。

當生技與糖相遇 健康醣於是誕生

文 | 生物科技事業部

台灣糖業公司是台灣早期唯一的砂糖（蔗糖）製造及供應業者，對於「糖的專家」稱號可說是當之無愧。砂糖除了可以提供人體維生所需之熱量外，其所帶來之甜味也可以舒緩情緒；但過量糖分攝食可能會導致肥胖、糖尿病及高血壓等文明病之疑慮，在消費者健康意識高漲當下，台糖積極研究如何由「糖」進化到「醣」的產品，開發出符合現代人需求之「健康醣」，因此成功地推出了榮獲國家健康食品認證之台糖果寡醣、台糖寡醣乳酸菌及活力養生飲等保健產品。



台糖果寡醣

果寡醣是台糖生技以砂糖（雙醣結構）為原料經由獨特生物轉化製程將其轉成3至5個分子結構的醣（寡醣）。果寡醣是一種具有生理機能的益生物質，研究文獻顯示，果寡醣很難被人體消化酵素分解外，還具類似纖維素的功能，熱量和甜度都較低。最多研究還是著重在增加腸道有益菌，降低腐敗菌之有毒物質產生，並藉此達到改善腸胃道功能之功效。

「台糖果寡醣」產品經動物實驗測試發現，其具有增進腸道中有益菌的生長，幫助維持消化道機能，改變細菌叢生態，故取得「胃腸功能改善」衛署健食字第A00098號；果寡醣雖普遍存在於自然界蔬果中，但因其含量少，一般民眾若要從蔬果中攝取足以保健之作用量，必須食入非常多量蔬果才能達到預期效果，因此費力又不實際，反觀本公司所生產之果寡醣方便又有效，是台糖生技的經典產品。

台糖寡醣乳酸菌

「台糖寡醣乳酸菌」以益生物質果寡醣粉末調配添加益生菌活性乳酸菌成分，兩者結合具有雙效合一，相輔相乘之效果，可幫助維持消化道機能，改變細菌叢生態，調整體質，產品定位為體內環保的健康食品。「台糖寡醣乳酸菌」產品已獲得國家健康食品認證（衛署健食字第A00172號），產品保健功效是經動物實驗結果證實，有助於增加腸內益生菌。本產品含豐富鈣質，為高鈣產品可維持骨骼及牙齒健康，在室溫中即可保存，不似優酪乳需在低溫保存才可保持其活性。為了使用之方便性，本產品設計為粉包劑型，外出、旅遊攜帶方便。每天食用2包即可達到保健功效。



台糖活力養生飲

活力養生飲是本公司使用糖質原料（雙醣）經由醱酵製程，在培養冬蟲夏草菌絲體過程中，所產出之大分子醣（多醣）。而此冬蟲夏草菌絲體醱酵液（多醣液）也具有生理機能；經動物實驗證實，其有助於促進吞噬、樹狀、殺手等免疫細胞之活性，故取得「調節免疫」的健康食品認證（衛署健食字第A00137號）；液態產品型式，將更有助人體之快速吸收。

台糖業本著製糖的經驗，以最新生物科技將其轉化成新一代機能醣、健康醣來符合消費者需求，顛覆一般人對糖的刻板印象。

嗜甜蟻族照過來 好吃甜品報你知

文 | 砂糖事業部 楊策翔 陳雲崙

你是愛吃甜品的「蟻族」一員嗎？照過來，照過來！本文網羅了4家位於高雄市區的甜品店要報給你知！



點綴浪漫的義式甜品：提拉米蘇

相信大家對「提拉米蘇」這著名的義式蛋糕甜品都不陌生，但你知道嗎？在這美味的點心背後，可是有一段可歌可泣的動人故事。據傳世界第一次大戰時，一名義大利士兵要出征，妻子捨不得他，又擔心他在戰場上會餓，因此就為他準備點心，但家中沒什麼優沃的食材，所以她把家裡所有剩下的餅乾與食材做成一份糕點。那個糕點就叫「提拉米蘇」。提拉米蘇在義大利文裡有「帶我走」的意思。每當這個士兵在戰場上吃到提拉米蘇

就會想起他的家，想起家中心愛的人。

在高雄，就有一家以提拉米蘇為主打的糕點專賣店，店名就叫做「提拉米蘇」。這家源自於花蓮的精緻蛋糕名店，不僅有令饕客口齒留香的提拉米蘇，也提供豐富的糕點甜品任君挑選，且原物料到成品皆是採一條龍產線生產，讓消費者享受美食的同時，也能感受到店家對品質的堅持，以及對食安的重視及用心。

店家地址：高雄市左營區自由二路167號
營業時間：10:00-20:00

選用正港台糖特砂：台灣紅茶

端午過後，高雄的夏季氣溫直線上升，烈焰逼人，嘗試各家手搖茶飲也成了夏天的一大樂趣！

高雄左營富國路上有間裝潢濃濃中國風的店家，主打各種樣式的紅茶及鮮奶茶。夏日午後點了一杯麥香紅茶，微糖微冰，第一口到嘴邊的是淡淡的麥香，很是順口，紅茶喝起來一股清新，沒有平常茶飲的苦澀，很是消暑暢快！詢問店家後得知，全店使用台灣茶葉，而麥香紅茶是使用新鮮大麥加上阿薩姆紅茶熬製而成，值得一提的是，菜單標示著大大的「自熬台糖特砂」，從新鮮大麥，乃至台糖精製特砂，都讓人覺得店家很用心。



後續再次造訪他們家的麥香紅茶，改點無糖，但有甜度喝起來更香、更好喝，再加上是用台糖的糖，當然是可以很安心地就跟店員說：「老闆，給我來一杯麥香紅茶，微糖！」

店家地址：高雄市左營區裕誠路378之3號
營業時間：9:00-22:00（周日公休）



甘蔗液糖與老茶的相遇：甘記老舖

這間位於小港糖廠附近的「甘記老舖」可不是一般的坊間飲料店，仔細觀察其菜單就會發現有一系列甘蔗相關的飲品任君選擇，身為以甘蔗起家的台糖人，怎麼可以不嘗鮮一番呢？立馬點杯本店招牌「甘蔗老紅茶」，老闆以自家甘蔗汁搭配古法悶煮而成的老紅茶，其強調以台灣甘蔗與茶葉

經陶壺悶煮，使得茶葉溫和的滋味得以完全展開，也因為堅持如此費工的過程，才造就這杯充滿古早味的紅茶，喝來香醇回甘，口齒瀰漫著甘蔗清香，且店家最引以為傲的就是堅持使用台糖生產的甘蔗液糖，品質優良、令人放心，也足見「甘記老舖」對消費者健康把關的用心。

除了招牌的甘蔗老紅茶之外，酸酸甜甜的甘蔗檸檬、富含奶味的甘蔗鮮奶也是相當熱門的盛夏飲品，途經小港糖廠，絕對不容錯過這傳統的古早味喔！

店家地址：高雄市小港區平和路91號
營業時間：6:30-22:30

夏日小徑的相遇：散步路徑

炎炎夏日來支風味絕佳的甜筒冰淇淋，為難耐的酷暑帶來一絲絲沁涼，真是人生一大享受啊！

在高雄漢神巨蛋附近就有一間冰淇淋專賣店，就隱身在土地公廟對街的巷弄裡，正巧是河堤社區居民散步的必經之地，故店家就命名為「散步路徑」。

店家老闆是位相當熱情，且對冰淇淋品質相當要求的年輕人，堅持不計成本使用最新鮮且天然的食材調製冰淇淋，並且每日皆會在FB上更新兩種口味任君選擇，口味相當多元甚至特別，包含當季的盛產水果，舉凡愛文芒果、西瓜牛奶、香蕉及荔枝情人果

等，每一口都可以吃到果肉，富含濃郁的滿足感。此外還有一些令人摸不著頭緒的口味，像是貝禮詩拿鐵、愛的魔幻、玫瑰可可、I-Phone7及提拉米蘇等，只有舔一口才能知曉其中的奇妙風味，不禁讓人想每天都到此報到嘗鮮。

另外散步路徑還有一間雪花冰專賣店，特色是冰品菜單為店長手抄，口味也幾乎每天更換，約有6、7種可供選擇，今年還推出全新口味「哈密瓜瓜冰」，更是令人垂涎三尺，店家將哈密瓜底部用湯匙掏出一顆顆的哈密瓜果球，並以中空的哈密瓜身作為盛接綿密雪花冰的碗盤，消費者在享用雪花冰的同時還能吃到哈密瓜球，兩者在口中迸發的舒爽口感，令人頓時暑氣全消。當然老闆對食材的把關，讓我們在享受美食的同時，一點也不必擔心會對健康造成負擔。



店家地址：高雄市新莊仔路546巷4號
(霜淇淋店) / 高雄市左營區
立信路87號 (雪花冰店)

營業時間：13:00-22:00



5個Q&A 打破你對糖的迷思

文 | 編輯部

「糖是甜蜜的健康殺手」、「糖是裹著糖衣的毒藥」、「吃糖會得糖尿病」網路上關於糖的評論百百種，但真的都是正確的嗎？本刊編輯部從「食藥署—食藥關謠專區」、「全民健康基金會」以及「台灣e院」等較具公信力的網站，整理了關於糖的Q&A，以打破一般民眾對糖的迷思。

Q1. 吃糖會引發糖尿病嗎？

Ans:吃糖不會引發糖尿病，但如果本身有糖尿病潛在問題，例如家族有糖尿病史的人，吃了過量的糖確實會使血糖飆高，而出現明顯的糖尿病症狀，或導致原有的糖尿病控制不良。

Q2. 黑糖會致癌？

Ans:丙烯醯胺是由食品中的「胺基酸」，以及「還原醣」在高溫加熱下產出的副產物。一般而言，食品中以洋芋片、黑糖、杏仁果、油條及薯條等食品加熱後所生成的丙烯醯胺含量較高。目前尚無證據顯示丙烯醯胺會使人類致癌，但對動物有致癌性，因此在國際癌症研究

機構的分類下，屬於「對試驗動物具致癌性」，但流行病學的研究尚不足以說明為人類的致癌物質。

Q3. 用蜂蜜代替糖，就可以減少健康問題嗎？

Ans:蜂蜜也是糖類，只是比一般精煉糖天然，礦物質含量較高，但每公克蜂蜜仍會產生4大卡的熱量，所以仍要適量攝取，且要避免買到假蜂蜜。

Q4. 喝低卡或零卡飲料，不發胖？

Ans:通常零卡或低卡飲料的甜味來自代糖，但代糖無法讓大腦飽食中樞有飽足感，反而可能會吃進更多高熱量食物，所以不能因此就放心大吃大喝，要注意總熱量的攝取才能達到控制體重的目的。

Q5. 口香糖含阿斯巴甜，會致癌嗎？

Ans:甜味劑「阿斯巴甜」是國際間核准的食品添加物，目前相關食用安全性研究報告尚未顯示會影響人類健康。依據國際組織評估資料，以60公斤的成人為例，每日攝取阿斯巴甜2.4公克以下尚不致影響健康。但遺傳性疾病「苯酮尿症」患者則不宜食用阿斯巴甜。🍯

親愛的主管和同仁們，

以「一個團隊一個成就」為目標，共勉之！

成就他人！成就台糖！

去年中秋前，有幸來到這個充滿甜蜜味道的公司，剛開始的感覺是同仁非常樸直，做事稍微拘謹，有濃厚的國營氛圍，卻少了企業經營應有的胸懷。擁有地大物博的台糖，實不應墨守在南台灣的象牙塔內，也不應僅是獨善其身，更期盼變身為一個能夠兼善天下，而且更有溫度，有深度和廣度的公司。

- **高度理想+實際行動力** - 這一年多來，我與公司各階層同仁接觸，希望從思維的開啟，到人際脈絡的連結，串聯成一個有高度理想性，與實際行動力的國營企業。同仁們悟性極高，開始關心周遭的人、事、物，會注意自己使用過的資源，可能會是別人眼中的黃金，會運用以終為始的概念，思考台糖未來的發展，同時逐漸注入生態理念、綠能循環新氣象，這是全新業務的開始，也會是下一輪台糖競爭優勢的基礎，讓台糖舊有的DNA，有新的基因培植，盼以此前進，重返台糖早年的榮耀。
- **處處用心 塑造正向、利他的氛圍** - 感謝同仁願意接受新的思維，願意以行動落實新的任務，在未來的時間裡，更期盼同仁繼續走對的路、做對的事，希望大家都能處處用心，因為有用心，就會感受不同，整個氛圍自然往正向發展，面對多變的外在環境，我們需要再多創新的想像來推動改變、更多的巧思來描繪願景，從「利他」行動回應道「利己」的成果，創造「利人利己」的多贏局面。
- **同舟共濟+相互成就** - 我們不以過去一年的小成自喜，而要以來年的大成自許，接下來的挑戰，會是持續的嚴苛且充滿荊棘，大家同舟共濟，攜手打拼！也因此，我要再次勉勵和呼籲每一位台糖人，尤其是資深的同仁和主管們；「相互成就」是台糖的價值，尋回台糖人的「信心與榮耀」，讓每一位同仁皆能以身為台糖人「為傲為榮」是我們的責任，也是機會。
- **一個團隊一個成就** - 我們要把握這個人生中難能可貴的機緣，帶動台糖的變革。變革不難，未來一年，我深信只要每一個團隊都能夠勇於擔當，經由互助合作，自我鞭策，然後不抄捷徑，按部就班的落實台糖所賦予的責任，我們一定能打造一個亮麗的台糖！

祝福大家中秋節愉快、健康！闔家平安、喜樂！🍁

董事長

黃育徵

2017年10月2日

台糖首辦「黑客松」競賽 豬仔品質預估系統奪勝

文 | 資訊處 吳瑞祥



響應發展資料經濟，台糖首度舉辦黑客松競賽

「黑客松」(Hackathon)，組合了黑客(Hack)馬拉松(Marathon)二字，是一群聚集一起，以馬拉松方式進行一段時間的黑客活動，以做出有用的資訊服務。

我國政府為實踐施政透明，於「政府資料開放平台」開放超過3萬筆資料集，近年經濟部更期望帶頭發展資料經濟，由國營事業主動釋出資料以凝聚民間資料處理人才，並藉由辦理黑客松活動來與民眾互動溝通，以提昇民眾對政府的信任感。

台糖公司基於提昇服務品質，106年9月16日於總管理處大禮堂舉辦「台糖黑客松」活動，競賽主題為「台糖土地、豬隻族譜、訂房資料應用」，活動對象身分不限，期能透過活動吸引各領域的專家，或是特別關心公共及社會議題的民眾幫助詮釋、再利用台糖各項開放資料集。

活動於9月9日先行辦理說明會向參賽者說明競賽規則、使用資料，協助參賽者組隊。9月16日競賽當天為各隊討論、程式編寫、成果發表、評選及頒獎時間。本次競賽活動共有23位參賽者分成7組隊伍參加。

評分採創意性、作品構思及可執行性各佔30分，報告呈現佔10分；優勝1組獎金30,000元及獎狀1張，佳作2組獎金10,000元及獎狀1張，全程參加者可獲紀念品1份。

活動結果由第7組「Caltrain隊」以豬隻族譜資料集預估驗證下一胎豬仔品質，獲得評審青睞高分優勝。佳作2組分別由「首次參加隊」及「天降萌新隊」獲得。賽後邀請經濟部政策評估整合辦公室主任邱銘哲及台糖副總經理楊旭麟頒獎，全部參賽者於大合照後活動圓滿結束。

新營糖廠地景藝術節

用藝術再現百年糖業文化

文 | 台南區處 許榮祥



「2017新營糖廠地景藝術節」自9月16日起至10月15日於新營糖廠舉辦為期一個月的活動，開幕當天吸引近三千人到場參觀，除了視覺上的驚喜，寫生與攝影比賽也吸引近500人報名，透過不同的視角，共同用畫筆與鏡頭記錄最美的「糖廠映像」。

新營糖廠地景藝術節力求在一個充滿在地文化與產業歷史的空間，透過藝術與再生的元素，讓新營糖廠展現全新的面貌，映入眼中寬闊的草地，毫無遮蔽的天際線，五分車緩緩經過身旁，斜斜日光灑落糖廠，回想老台糖人的記憶，透過時間的流動，搭配獨特的歷史痕跡，以穿梭、聆聽、再生、記憶延展出四大藝術地景，包含全台糖廠教育互動平台的「糖耀台灣」、鐵軌藝術創作與音景結合的「糖晶體」、台糖經典德馬牌（DIEMA）內燃機車造型的「糖鐵金剛」、

互動式影像體驗的「遇見糖廠」；同時帶入糖廠豐富的文化資產，首次正式對外開放12大糖廠文化地景，讓新營糖廠展現更多元的生命力。

台糖公司副總經理陳秀姬於本藝術節開幕式致詞表示，新營糖廠為台糖公司昔日三大總廠之一，廠區保留了許多產業歷史建築，包含五分車、塑膠工廠、原鹽水港製糖株式會社總社等。本次活動期間舉辦了一系列多元知性活動，包含小農文創市集、音樂會、劇團表演、人文講座、糖藝創作、寫生與攝影比賽等，期望透過看表演、繞市集、遊糖廠、賞地景，竭誠邀請大家來體驗台南獨特的人文氣息，感受百年糖廠的風華。

新營糖廠地景藝術節讓民眾與台糖人再次回到記憶裡，感受冰棒的甜蜜以及瀰漫蔗香的時光，土地再次展現不同的風貌與意義。

台糖長榮94狂 多重好禮送給你

文 | 台糖長榮酒店 黃美雯

台糖長榮酒店94狂！自今年9月15日起，台糖長榮酒店展開為期1個半月的嘉年華活動，多重好禮傾囊相送，包括「住宿買一送一」、「餐飲滿千送百」、「壽星我獨大」，還有「好友來報到」等，不論是新朋友還是老顧客全都給足優惠，好讓顧客在入秋後安排一個輕爽及省荷包之旅，一家大小歡樂出遊趣。

台糖長榮「2017食尚瘋好禮，94狂」嘉年華活動時間到10月31日，其中最受歡迎的「台南限定·買一送一」住房優惠專案，讓你以4,999元輕鬆入住雙人房1晚，再加贈1晚平日雙人房（不含早餐），平均入住每晚不到2,500元，實在相當划算。

餐飲好禮也精彩繽紛，活動期間於館內餐飲單筆消費滿1,000元，就可獲得百元餐飲抵用券，下次消費不限金額皆可折抵，消費越多省越多；當月壽星持身分證明文件至長園中餐廳消費，即可免費獲得虎掌麵線1份；至吃遍天下消費即贈獨家伴手禮陶瓷杯墊；至O'Fun原創料理美學餐廳消費鐵板燒套餐，只要加220元即可獨享龍蝦料理；此段期間加入台糖長榮

酒店「點Line食尚金」Line好友，即可獲得50元購物金。

此外，酒店為提供更優質服務以及提倡微笑運動，即日起至10月底止舉辦全館「微笑天使」選拔活動，凡至酒店消費皆可獲得投票單，選擇您最喜愛、最燦爛微笑的服務員，除給予選票鼓勵外還有機會獲得台糖長榮酒店豪華雙人房住宿券1張喔！



EVERGREEN INTERNATIONAL HOTELS

忙碌的生活中我們都忘了對自己微笑，
也常常錯過對你微笑的人。
記得去尋找一位最讓你記起自己微笑臉龐的服務員，
並投他一票，給自己同時也給他人一個微笑。

隱藏的——即日起至2017/10/31

微笑天使

票選活動 Start!

活動獎項 /
台糖長榮酒店(台南)住宿券 3名、精美紀念品 15名。

票選活動辦法 /
由大廳櫃台服務人員、餐廳餐飲服務人員，依每房或每桌給予1張投票券
(持早餐券用餐者不另發給)。

抽獎時間 /
於10月31日活動結束後一週內公開抽獎。
得獎名單公告於酒店官網及粉絲專頁，並以電話通知得獎者領取獎項；
若因資料不正確或一週內未能聯絡得獎者，該中獎資格將予以取消。

貼心提醒 /
存根聯票需保存並出示對獎，遺失視同放棄。

QR CODE

台糖長榮酒店(台南)
EVERGREEN PLAZA HOTEL
(TAINAN)

加油做公益 台糖送萬丹紅豆當謝禮

文 | 油品事業部 林霆翰 圖 | 油品事業部 蔡宗豪

台糖油品事業部獲知本土萬丹紅豆滯銷訊息後，便前往萬丹鄉農會洽詢，經多次討論後，決定推出「加油捐點做公益·萬丹紅豆感謝禮」活動，除支持本土小農外，也號召消費者參與公益活動，協助慈善團體照顧社會弱勢。

台糖加油站斥資百餘萬元向屏東縣萬丹鄉農會收購8000公斤的萬丹紅豆，9月10日起消費者只要加滿汽油25公升，並將點數捐給當地村里溫馨積點卡或將積點指定轉讓給合作的9家基金會，台糖加油站就會贈送1包市價約50元，重200公克的萬丹紅豆作為謝禮。

油品事業部與萬丹鄉農會特別選在中元節（9月5日）當天，宣布「加油捐點做公益·萬丹紅豆感謝禮」活動方式。當日賓客雲集，農糧署南區分署長姚志旺、主任陳念慈、屏東縣政府農業處副處長鄭永裕、科長張睦理、縣議員李香



台糖副總經理洪火文（中）率領油品同仁為愛心捐點活動站台宣傳

蘭、萬丹農會理事長、常務監事、總幹事以及在地各村長、民意代表等皆前來與會共襄盛舉，極力讚許這次活動。台糖副總經理洪火文、屏東區總經理蔡振村、副理楊長昇及公司同仁亦蒞臨現場指導，使說明會現場氣氛熱絡無比。

油品事業部執行長徐繼聖指出，活動預計至少可創造約6000萬點的積點，屆時將全數兌換等值的物資回饋給村里及各公益團體，希望藉此拋磚引玉，吸引更多善心人士及團體加入關懷弱勢族群的行列，和台糖一起加油做公益。

新竹蜜鄰與嘉義漁市聯手促銷 虱目魚丸賣到缺貨

文 | 商品行銷事業部



台糖員工及嘉義漁市、顧客全體合影

今年8月22日至9月5日台糖蜜鄰超市新竹民族店門市部進行中元節敦親睦鄰大促銷，並於9月1日時與嘉義漁市合作，舉辦現場品嚐試吃活動，搭配中元節促銷，全店商品全面88折，冷凍漁產品特價9折，消費滿300元即可加贈1瓶台糖冰河水，冷凍漁貨類購滿300元，再加贈1包薄鹽鯖魚片，滿600元則贈送竹筴魚或一夜干。

活動當天顧客來店可免費試吃虱目魚丸湯、煎鯛魚下巴，以及台糖烏骨雞、香檳茸燉土雞、鮮蔬水餃、養生薄餅、非基改豆漿（台糖非基改黃豆添加台糖果寡糖）等美食，吸引許多民眾來店消費，虱目魚丸更是早早被搶購一空，許

多人惋惜之餘，紛紛留下聯絡資料登記購買。

此外當日下午嘉義漁市還在現場進行「4章1Q」有獎問答，以非常有趣的方式讓顧客了解產品的產銷履歷、吉園圃、CAS有機農產品及優良農產品標章，同時結合QR-code宣導里民認清檢驗標章，吃得安心有保障。

活動當天即使顧客沒有消費，但只要憑今年7-8月份的發票5張，亦可來店賺好康，免費兌換1包台糖薑母茶；憑5顆廢電池則可以兌換1支台糖冰棒，口味還任君挑選，成功吸引不少消費者上門同樂。

夜訪尖山埤

江南渡假村推夜觀生態之旅

文 | 休閒遊憩事業部 薛炳宏

擁有百甲山水的尖山埤江南渡假村，淺山生態系統豐富多元，環境自然氣候怡人，為了讓遊客親近大自然，同時認識尖山埤的前世今生及製糖水庫的歷史與功能，江南渡假村成立「尖山埤環境學習中心」，推動環境教育場域認證，針對埤塘生態、糖業文化及環境生態等三大主題，規劃許多具有生態知識與趣味體驗的環境教育課程，例如極具特色的「夜晚生態觀察體驗活動」。

夜晚生態觀察體驗活動

華燈初上、夜色低垂之際，在尖山埤如果聽見連續急促的音波，那便是來自「大赤鼯鼠」的叫聲，也就是俗稱的飛鼠。為了提供住客夜間認識江南渡假村園區的生態系統，並讓遊客認知環境保育的重要性，尖山埤環境學習中心規劃了「夜晚生態觀察體驗活動」，採10人



大赤鼯鼠（張雅凌 攝）



夜觀生態體驗活動（羅賀馨 攝）

以上團體預約，活動時間為19時30分至20時30分，住客每人只要50元，就有機會在尖山埤觀察到大赤鼯鼠、黑眶蟾蜍、小雨蛙及領角鴉等夜間活動的生物。

江南渡假村訴求生態教育體驗

除此之外，尖山埤環境學習中心還有推出「遊走尖山埤」、「魔法小學糖」及「埤水幫幫糖」等活動，並可提供環境教育學習認證時數，針對內部員工也有「環境教育讀書會」及「生態講習課程」，希望藉此增加員工對生態保育及環境教育的概念，以朝向生態教育及體驗型的渡假村發展。

尖山埤資訊

- 尖山埤環境學習中心官網：
<http://www.chiensan.com.tw/eec.html>
- 欲知更多尖山埤環境訊息，請加入FB「尖山埤環境學習中心」粉絲團



領角鴉
（張雅凌 攝）



台糖在花蓮的造林區

平地造林未來規劃與利用論壇 引產官學界熱烈討論

文 | 農業經營處 林楠正

台糖自民國86年起配合政府推動全民、環保林園大道、平地造林，已於中彰、雲嘉、台南、高雄、屏東、花東等6區處共計種植1萬2297公頃造林地，其中平地造林獎勵時限將於民國111年陸續到期，未來林地解編後將不受造林限制，為使這些即將釋出的農地有更多面向的發展及運用，並對國內農產業、社會環境及公司發揮最大的綜效，隨著時間漸逝，造林地、木利用之相關議題，已到需予以正視的階段。

議題受重視 多位立委派員與會

在造林的20年期間，台糖著重於林木的成活及生長，20年後的造林木也在環境變遷、時空背景的轉移下，須有更佳及明確的利用規劃。為凝聚匯集各方意見及想法，台糖於今（106）年9月6日於總管理處活動中心3樓辦理「平地造林未來規劃及利用論壇」，邀請國內產業、政府及學界專家學者與會，並開放對造林議題關心的社會及產業界人士參加論壇，集思廣益，希望能藉此論壇對話及

交流蹦出火花，激盪想法，開創出台糖新型態的產業模式。

此次論壇由台糖副總經理王國禧主持，多位中南部的立法委員如王定宇、黃偉哲、陳亭妃、葉宜津、林俊憲、洪慈庸等均派員與會，其中蔡培慧委員更是親自出席，農業委員會林業試驗所所長黃裕星、台糖獨立董事曾靖雯、董事林裕發、林錦洲、田賢堂與總經理管道一亦全程參與，出席人數破百人，會場座無虛席，可見議題深獲各界重視。

產官學界腦力激盪 提供多元意見

會議首先由台糖農業經營處處長蔡東霖介紹台糖造林現況，並說明造林木現況利用，優良農地逐步還林於農及造林木未來規劃構思，緊接3場專題演講分別

由林業試驗所組長何政坤針對林木應用於菇蕈類，以及造林樹種衍生之生技類產品的介紹與建議；屏東科技大學所長羅凱安對於造林提出一些國外案例，建議把握國人對於休閒遊憩的重視，善用公司造林資源轉為商機；最後由樹花園公司董事長李有田針對景觀綠基礎建設，引述國外品規系統作法，期勉台糖善用土地及技術資源，發展苗圃經營事業。

在綜合討論中，蔡培慧委員勉勵台糖造林用地不論是林下利用，或是釋出土地恢復農作，期待台糖能協助農民，以集中團隊的方式，從育種、農耕、加工及行銷等各面向，提升農民國際競爭力；屏東縣內埔文化促進會黃總幹事以當地林下間作作物經驗提供分享，亮昕公司陳總經理以燃料角度提供養菇木屑及



多位立法委員派員與會



立委蔡培慧（右）親自出席平地未來造林規劃及利用論壇

未來伐木樹頭、樹枝未來另外用途選擇；台糖股東林鶴翎建議，利用造林結合養生村，此外副總王國禧亦由養菇木屑原料短缺聯想沼渣可否替代太空包原料之可行性，與會人員的提議及意見均可提供台糖多面向思考。

優良農地回歸農用 造林地尋求產業合作

平地造林源自於我國加入WTO，為降低農產品及砂糖開放進口後，對國內農業造成之衝擊，影響農民生計，遂獎勵農民將休耕地及停閉糖廠蔗作地進行造

林。近年在青年返鄉、農業升級、有機及友善農業蓬勃發展及強化農產品外銷等政策推動下，加上消費者在地消費意識高漲，農地資源越來越短缺，未來許多產業資源勢必利用造林用地，部分優良農地回歸農作或供其他產業使用，讓優良農地有計畫、有階段的釋放出來，尋求共識，讓土地回歸更有效益的價值。暫不退場或永續發展之造林地，亦可以採林下間作、休閒產業等各類維護生態之作為與方式，並可與民間農民或業者合作將其產業化發展，創造造林資產最有效益的運用。🌱

英鐵路公司來訪 探究175德馬牌的身世

文 | 土地開發處

英國威爾普蘭菲爾鐵路公司（Welshpool & Llanfair Light Railway，簡稱W&LLR）主席史蒂芬克魯（Steve Clews）、秘書長麥瑞禮（Michael Reilly）及中華民國鐵道協會監事許乃懿等3名貴賓於9月29日拜會本公司，由土地開發處處長鍾文木率兩位副處長等人員接待。

此次會面之緣來自於一台善化糖廠編號175德馬牌柴油火車頭，目前已遠渡重洋至英國威爾普蘭菲爾鐵道服役中，而W&LLR本次來台與阿里山森林鐵路簽訂姐妹鐵路，亦希望拜會本公司，以促進雙方交流發展。

參訪當天鍾處長先簡單介紹台糖公司發展糖業鐵道的緣由及歷史過程，並欣賞「百年甜蜜」、「印象糖廠」影片。而後聽到目前本公司有5處文化園區提供五分車載客觀光，而每年約有44萬人搭乘體驗的現況後，雙雙表示驚羨。

W&LLR目前大多依靠志工協助營運以及協會挹注營運資金，對員工年齡偏高、維修經營面臨斷層危機的問題與我方交



換意見。貴賓也提及，因175德馬牌柴油火車頭已在英國服役多年，並成為當地鐵路營運重要的夥伴，但在維修上常會遇到缺零件的狀況，因此希望本公司能夠提供相關的資訊以及其他背景資料，而鍾處長也立刻表示本公司當然會盡力協助，讓這台「臺灣之光」長長久久的為國爭光。

會後貴賓參觀了本公司園區內所保有蒸汽火車頭以及糖業文物館，對糖業文化留下深刻印象，並希望日後能有進一步的交流，或簽署類似阿里山森林鐵道的「姐妹鐵道合作備忘錄」；雙方在愉快歡樂的談笑聲中結束此次參訪行程。🍀

人事異動

- 1.精緻農業事業部專任代理執行長蘇建元調任農業經營處副處長。
- 2.資訊處處長盧興華調任精緻農業事業部執行長，所留資訊處處長職務由該處副處長許世忠專任代理。🍀



WLLR沿路的田園風景

台英聯親 德馬機車頭飄洋過海嫁到英國

文、圖 | 中華民國鐵道文化協會監事 許乃懿

今年6月我到英國參訪數條「遺產鐵道」，或稱保存鐵道，主要都在威爾斯（Wales），其中一條Welshpool & Llanfair Light Railway（WLLR）是英國非常少見的762mm軌距鐵路，而且其中有一輛來自我們台糖公司善化糖廠的175號Diema（德馬）機車，因此成為必訪對象。

為符合英國法規 重新改造德馬機車

這輛機車於2004年來到了Llanfair，經過一番改造，使用英國的連結器，並且加裝了空氣剎通管，可以使用空氣煞車，

以符合英國的旅客安全需求，以及當地將近4%的陡坡。我們於6月24日前往參訪，當時這輛車的引擎部分被拆卸整修，由於原來的修理工廠建材發現含有石棉成分，不符合工廠安全規範而拆除，使得維修工作只能在車庫中進行，影響進度甚大。不過英國的遺產鐵道原則上均以蒸汽火車行駛，只有特殊節日才會由柴油火車作加班車，故對營運現況的影響還在可控制範圍內。除了特殊加班車之外，德馬平常也牽引工程車維護路線，對WLLR的貢獻也不小。



為重現舊時情景，WLLR鐵路會模擬早期混合列車的懷舊班車在終點調頭

英首條762mm軌距鐵道 WLLR現為觀光鐵路

WLLR於1903年開始營業，是英國第一條762mm軌距的輕便鐵道，有別於Wales地區的其他輕便鐵道（本文所稱輕便鐵道係指軌距在1米以下的鐵道，並使用機械動力）是以載運石板礦為目的的礦業鐵道，WLLR是為了運送Llanfair附近農產品的鐵道，主要是小牛，在Welshpool過去有Wales地區最大的小牛市場，為了轉運的便利，Welshpool車站早期有762與1435兩種的混合軌距路線，正如同糖鐵的三線區間，但隨著農產的沒落，WLLR一度停駛，後來在熱心人士的推動下才以保存鐵道的形式重新經營，並且都以志工來運作，然而原先通過Welshpool市區的路線被廢止，而車站也因為新的道路開闢而移位，混合軌距也就消失了。

現在的WLLR就是觀光鐵路，雖然大部分車輛都不是舊有的，可是仍盡量維持古色古香的型態，還包括臂木式號誌機（運作中），交接路牌等閉塞作業。最值得特筆的是，假日有懷舊列車！為了重現舊情，現在雖然沒辦理貨運，它仍會掛一節貨車與一節守車，而且如同往



於車庫中進行大修的台糖175號德馬機車

日掛在客車的後面，到達終點回頭時，還是非常忠實地把這兩節調到另一端，調車時號誌也都照實的運作，火車頭也遵守號誌作業，最後到水塔去加水。這樣的場景在我們的觀光小火車是完全看不到。

執行長曾為駐台代表 促成WLLR與阿里山鐵路締結姊妹

由於英國的762軌距鐵路十分稀少，相較下在日本，韓國，台灣，印度或爪哇等地十分普遍，而東歐則有些760mm鐵路，目前此處的客車幾乎從東歐購得再做調整，這也是WLLR亟需向台灣等地伸出交流之手的原因，再加上執行長Michael Reilly先生曾任駐台代表，等同於大使的身分，對台灣十分了解與友善，因而促成英國WLLR鐵路與我國阿里山鐵路締結姊妹的原因。

台糖鐵路過去執台灣輕便鐵道牛耳，不過尚未曾與外界做過類似交流，基於我們的火車頭嫁到對方，背景環境也頗多相似，彼此若能交流並促進遊客到訪，對雙方都是值得期待的好事。🍀



力推前瞻計畫 林前院長卸職前訪蒜頭廠

文 | 雲嘉區處 吳政德

今（106）年9月6日行政院前院長林全蒞臨嘉義蒜頭廠區，視察「蒜頭糖鐵五分車延駛計畫」，隨行有政院前秘書長陳美伶、政務委員張景森、交通部長賀陳旦、經濟部長沈榮津、高速鐵路工程局局長胡湘麟、經濟部國營會組長鄭英圖、立法委員蔡易餘、嘉義縣縣長張花冠、副縣長吳芳銘、副議長陳怡岳及媒體記者。台糖公司董事長黃育徵、總經理管道一、雲嘉區處經理賴坤發親自迎

接，並在貴賓們蒞臨五分車站後，即由嘉義縣政府綜規處處長李明岳簡報「糖鐵五分車延駛嘉義高鐵站區計畫」。

沈榮津表示，五分車延駛計畫是整合蒜糖蔗埕文化園區、嘉義高鐵站區、國立故宮南部院區之整合性發展，路線由台糖蔗埕文化園區向東延伸至嘉義高鐵站區再連結故宮南部院區，特色是以高鐵和糖鐵路線連結，讓遊客有最快鐵路和最慢鐵路之速度體驗，很有商機且可



行政院前院長林全（中）9月初親訪蒜頭糖廠視察糖鐵延駛計畫案

帶動周邊產業之發展，至於路線問題、經費問題、工程細部設計、施工建造及營運部分，經濟部全力配合。

賀陳旦說，五分車延駛計畫會帶來商機，但更重要是串聯很多體驗，包括過去生活及文化上的體驗才是最重要的價值，至於經費問題、工程細部設計與施工建造等環節，交通部與經濟部及相關部會已協調完成，也希望文化部支持後續之相關營運。

嘉義縣大家長張花冠致詞說明，嘉義有森鐵、台鐵、高鐵、糖鐵及鹽鐵，希望將嘉義建設成鐵路博物館，未來（106至108年）將利用向文化部還原歷史再造現場申請約2.1億之經費，整修蒜頭糖廠東倉庫群。

前院長林全致詞表示，搭乘台糖小火車（五分車）可以感受到古早的鄉村風味，

將來蒜頭糖廠五分車銜接高鐵嘉義站之後，他會從台北搭乘高鐵至嘉義，再換乘五分車，享受它的「慢」，欣賞沿途美麗的風景，來一趟深度旅遊，台糖五分車連接高鐵站，目前只有嘉義跟雲林有可能，只要做得好，就能成為台灣的寶貝，以後國人未必要去日本、韓國旅遊，因為留在台灣就很好玩，希望經濟部、交通部、文化部要一起努力做好五分車延駛計畫。

會後隨即搭乘五分車體驗最慢速度火車至臨高鐵站區及具有糖業文化之蔗埕園區環線，火車返抵園區終點站月台，林全更顯親和力一一與每位工作人員致謝並合照留影，時正中午隨即在園區咖啡廳簡單用餐後，結束行程離開前再次與現場遊客寒暄合照，處處展現親民作風。🌻



行政院前院長林全（左三）9月初親訪蒜頭糖廠視察糖鐵延駛計畫案，台糖董事長黃育徵（左一）親自接待



(圖1) 日本農研機構來台觀察野生甘蔗族群棲地

日本農研機構來訪 開啓台日甘蔗育種新契機

文 | 砂糖事業部 陳立祥

繼5月份日本三井製糖株式會社（Mitsui Sugar Co. Ltd.）人員來訪砂糖事業部，進行甘蔗育種與栽培管理技術的交流後，日本農研機構甘蔗育種團隊Takeo Sakaigaichi博士一行4人於9月6日接續來台，進行為期兩天的野生甘蔗Saccharum spontaneum L.棲地生態調查。

野生蔗（甜根子草、猴蔗）為一般栽培甘蔗的野生近緣種，隱含豐富且多元基因質，是為優質甘蔗育種材料，喜好生長在河灘僻地，前人研究文獻指出，台灣野生蔗大致可區分為2種，分別為細莖矮小種野生蔗與粗莖高大種野生蔗，根據此次來訪人員指出，在日本僅見細莖矮小種野生蔗。



(圖2) 粗莖高大種野生蔗莖高可達4公尺

此次棲地觀察由糖業實驗室鄭主任帶領育種場同仁，並邀留日博士臺灣大學教授陳力騏陪同，一行8人主要觀察路徑沿台三線由北往南行，途經八掌溪、曾文溪、楠梓仙溪與高屏溪，近距離的觀察野生蔗族群棲地（圖1），沿途可見許多粗莖高大種野生蔗，莖高可達4公尺（圖2），蔗莖寬度達1.2公分以上，蔗汁錘

度約為10 Brix左右，令日方人員感到非常驚艷，並期盼台、日雙方未來在野生近緣種的採集與甘蔗育種研究應用上，能有更進一步的合作機會。另外此次棲地觀察恰巧途經機械種蔗現場，本場同仁也為日方人員，介紹自營農場採苗、運苗與機械種蔗等現場施作情況，日方人員讚許我方機械化種蔗（圖3）效率，同時亦分享比較沖繩地區的種蔗模式。

翌日來訪人員轉至萬丹甘蔗育種場參訪，日方研究團隊準備簡報，介紹日本現有甘蔗品種特性與其主要病害甘蔗黑穗病，並揭櫫日本種子島（Tanegashima）甘蔗育種之目標，為選育高產、高糖、抗病、早熟、抵抗極端氣候及宿根性佳之品種。而這些特性亦為台糖面對目前極端氣候積極育種改良之甘蔗特性目標，野生種質正好具備了抗病、抵抗極端氣候及宿根性佳等特性，若能加以蒐集、篩選、保存及進行雜交育種（Hybrid breeding）改良，將對甘蔗產業有所助益。



台日雙方人員合影

台糖早期即曾積極投入野生蔗種原之蒐集，並將優良特性導入栽培種甘蔗中，現有商業品種ROC16、ROC23及ROC24，即為野生蔗與栽培蔗雜交後裔，亦即帶有野生蔗抗病、耐旱及強宿根性之特性。有鑑於此，重新建置野生近緣種之基因庫，為創造本公司永續糖業之新思路，透過此次交流與討論，雙方已取得初步的共識，有助於未來雙邊學術交流與應用研究合作，最後雙方人員合影於萬丹光期室前（圖4），為日方參訪台灣2日的行程畫下完美的句點，同時亦開啟了台、日雙方未來甘蔗育種合作的新契機。🌱



日方人員讚許台灣機械化種蔗的效率



感動，人潮自然川流不息

文 | 休閒遊憩事業部 張世正

休閒遊憩這個行業原本就是會很容易受到經濟大環境及社會景氣波動的影響，日常生活裡的食、衣、住、行、育、樂等各個活動項目之中，一旦人們開始覺得經濟拮据而緊縮開支的時候，通常優先減少的項目往往就是觀光旅遊這個活動了。臺灣的國內休閒觀光產業，目前已經不得不面臨大陸團體遊客來臺灣旅遊人數減少的挑戰與衝擊，在現今整體大環境不如原本預期理想的情況之下，

如何突圍求生存？應是身處這個行業裡的每位從業人員無時無刻都在努力想辦法，嘗試著要找出一條生存之道的嚴肅基本課題。

自從民國97年臺灣正式開放大陸民眾來臺觀光旅遊之後，這突然新增加的大陸團體遊客量，不但立即為國內觀光產業注入了源源不絕的活水，而大量來臺觀光之大陸遊客們的消費能力，更是為

國內許多相關行業帶來了突如其來的商機；舉凡像是新建的旅館、飯店、渡假村、餐廳等猶如雨後春筍般紛紛動土開工興建完成，眾多業者們都趕忙著迎接並掌握住這乍然而現的商機和需求。

在這段海峽兩岸開放觀光旅遊起始的期間，無論是飛機、郵輪、火車、遊覽車等各式各樣的交通工具不斷來回往返，載運著一批又一批從大陸各地遠道來臺觀光的團體遊客們。而臺灣各地的觀光景點、風景區、百貨及遊樂園也因為有了這許多的大陸團體遊客蒞臨而顯得更加熱鬧擁擠了起來，這突然湧入的大量遊客人潮也為臺灣許多商家們帶來不少的業績，尤其消費能力強勁的大陸團體遊客們所展現出驚人的購買力橫掃臺灣各個熱門景點，舉凡像是鳳梨酥、臺灣茶葉、陶瓷藝品、面膜等各式各樣的伴手禮熱賣暢銷的情況，讓為數不少的商家們應該有賺到這筆機會之財。

臺灣的觀光旅遊業如今雖然不得不迎接大陸團體觀光遊客突然減少的挑戰，但是機動調整經營方式，靈活因應市場變化來適應整體環境的不同，這原本就是身處臺灣的業者們最為擅長之處。而擴大國內旅遊協助陸團業者轉型措施、

南向政策、國內旅遊團體補助、國民旅遊卡額度一半限用於國內團體旅遊等，都是現今政府積極運用政策輔導，目的就是為了協助國內觀光相關業者來共同因應面對這個嚴峻之挑戰。當然可能也會有部分業者單純想以殺價競爭的方式來吸引遊客爭取營收，但是這種作法無異是飲鳩止渴絕非長久之計，最終將使得整體產業陷於紅海競爭的不利局面。

那到底應該要用甚麼策略？如何經營才能突破現今如此艱難的困境呢？追本溯源之解決方法應該是要努力讓國內的整體服務品質提升，無論是面對大陸、臺灣或任何國家的遊客，只要服務做到讓顧客感動難忘，遊客們再度回流的機會當然就會增加。過去曾經聽過一句順口溜描述大陸旅遊團來臺灣觀光景象：「起得比雞早、跑得比馬快、吃得比豬差！」這種謠傳陸客的旅遊體驗若是屬實，那麼註定會嚇跑所有來臺灣旅遊的客人，最終的結果就是惡性競爭、全盤皆輸，沒有人會是贏家。俗話說：「在最困難時候，也就是最好的機會」，在此時此刻大家不妨共同努力，一起來提升服務品質，讓到臺灣旅遊的人潮越來越多，永遠川流不息。🌸

氣候及國際情勢影響糖價走向 新製糖期預估生產將過剩

文 | 砂糖事業部 侯怡如

一、國際糖價交易回顧與走勢圖

106年6月上旬紐約國際粗糖價格因持續受全球供應過剩預期影響，從6月1日盤中當月最高點15.01美分/磅震盪下跌，當日收盤於14.23美分/磅。而後仍受基本面重重壓力，6月2日持續下跌，當日收盤於13.74美分/磅。隨著空頭回補影響與巴西降雨阻礙壓榨，糖價於6月5日至6月8日連續四個交易日震盪上漲，6月8日收盤於14.34美分/磅。6月中旬仍受全球供應預期壓力影響，自6月9日收盤14.27美分/磅，連續六個交易日震盪下跌，6月16日收盤於13.44美分/磅。隨後兩個交易日糖價小幅整理，仍不敵供應充足預期影響，6月21日糖價下跌收盤於13.06美分/磅，而後震盪下跌，並於6月28日來到當月最低點12.53美分/磅，當天收盤於12.55美分/磅，隨著7月合約於6月底到期，最後兩個交易日受空頭回補影響，糖價上漲，於6月30日收盤於13.68美分/磅。6月最高價位於6月1日15.01美分/磅，最低價位於6月28日12.53美分/磅，最高與最低震盪幅度 $16.52\% (= (15.01 - 12.53) / 15.01 * 100\%)$ 。

國際情勢變動 影響7月糖價起伏

紐約國際粗糖價格隨著7月原糖合約於6月底到期後，106年7月價格呈現修正格局，7月上旬期間受到商品市場普遍下跌與美元走弱等因素相互影響下，國際粗糖價格在7月3日盤中最低點13.28美分/磅與7月10日盤中最高點14.39美分/磅之間震盪，然又因為印度調高進口關稅至50%，7月10日當天盤中突然下跌超過4%，以13.56美分/磅收盤。然後續印度上調進口關稅的消息令基本面更加利空，紐約粗糖價格持續延續跌勢，7月11日盤中來到當月最低點13.21美分/磅，當日收盤於13.44美分/磅，而後隨著巴西幣值走強，紐約國際粗糖價格連續三個交易日上漲，7月14日以14.30美分/磅收盤。緊接又受商品市場普遍上漲以及巴西出現寒冷天氣，引發市場擔憂所影響，7月19日價格上漲至14.50美分/磅收盤。7月下旬市場關注於巴西天氣霜凍以及該國調整燃油稅，此令巴西甘蔗生產乙醇更具有吸引力，為糖價提供支撐，然而巴西目前處於產量壓榨季高峰，該因素與之互相影響，7月下旬紐約國際粗糖價格於7月26

日盤中最低點13.73美分/磅與7月31日盤中最高點14.99美分/磅之間震盪，並於7月最後一個交易日收盤於14.91美分/磅。7月最高價位於7月31日14.99美分/磅，最低價位於7月11日13.21美分/磅，最高與最低震盪幅度 $11.87\% = (14.99 - 13.21) / 14.99 * 100\%$ 。

巴西氣候及政策改變 8月糖價反彈

紐約國際粗糖10月期貨價格於106年8月呈現下跌後反彈上漲格局。隨著巴西氣候乾燥有利於甘蔗收割，從8月1日盤中當月最高點15.16美分/磅下跌，當月上旬九個交易日連續下跌，於8月11日收盤於13.20美分/磅。然，由於巴西降雨帶來壓榨干擾，粗糖價格於8月14日反彈，當日收盤於13.50美分/磅。而後粗糖價格仍不敵全球供應充裕打壓，於8月16日盤中跌破13美分/磅，來到當月最低點12.92美分/磅，當天收盤於12.94美分/磅。8月中下旬隨著投機客重新調整倉位、空頭回

補提振，以及受巴西課徵乙醇進口稅與壓榨量低於預期等因素影響，粗糖價格逐步震盪上漲，於8月28日收盤於14.31美分/磅，8月31日最後一個交易日收盤於14.40美分/磅。8月最高價位於8月1日15.16美分/磅，最低價位於8月16日12.91美分/磅，最高與最低震盪幅度 $14.84\% = (15.16 - 12.91) / 15.16 * 100\%$ 。

6-8月國際糖價震盪幅度約為15%

2017年6月1日至2017年8月31日期間，紐約粗糖期貨收盤價最高價為美14.91分/磅，最低價為12.55美分/磅，兩者價差為2.36美分/磅，震盪幅度約15.83%。倫敦白糖期貨價最高價為422.10美元/噸，最低價為361.00美元/噸，兩者價差為61.1美元/噸，漲跌幅度約為14.48%，上述資料與每月均價並列於圖表1，紐約粗糖期貨價格走勢圖詳見圖表2，倫敦白糖期貨價格走勢圖詳見圖表3。

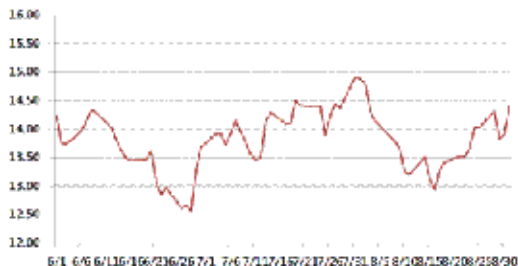
2016/2017年期第二季（2017年6月1日~2017年8月31日）

國際糖價表

商品種類	單位	6月均價	7月均價	8月均價	收盤最高價	收盤最低價	價差	震盪幅度
紐約粗糖期貨價	美分/磅	13.54	14.11	13.80	14.91	12.55	2.36	15.83%
	美元/公噸	298.48	311.06	304.15	328.71	276.68	52.03	15.83%
倫敦白糖期貨價	美元/公噸	404.46	401.89	378.06	422.10	361.00	61.10	14.48%

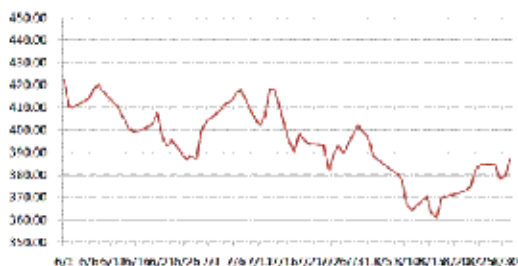
資料來源：台糖公司每日糖價試算表

表2 紐約粗糖期貨價格走勢圖



資料來源：台糖公司每日糖價試算表(單位：美分/磅)

表3 倫敦白糖期貨價格走勢圖

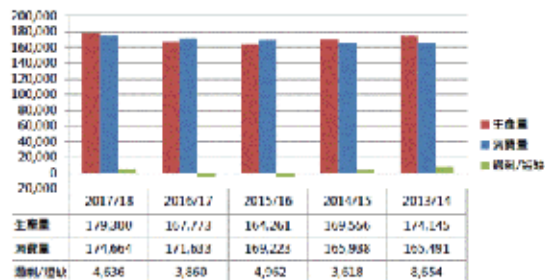


資料來源：台糖公司每日糖價試算表(單位：美元/噸)

二、全球砂糖供需概況

(一) 生產與消費：國際糖業組織 (International Sugar Organization, ISO) 於今年8月發佈預測報告，2017/18新製糖期，預估全球總生產量約為1億7千9百萬餘噸，總消費量約為1億7千4百萬餘噸，在2016/17製糖期為短缺之下，2017/18製糖期反轉為過剩，剩餘量預估為4.636百萬噸，詳見圖表4。

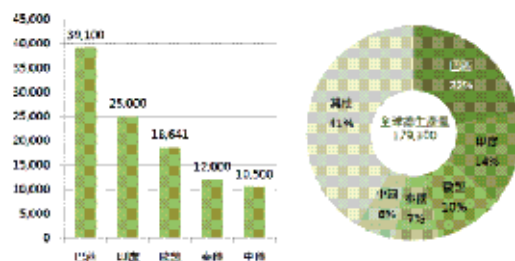
表4 總生產量與總消費量暨過剩或短缺圖表



資料來源：Sugaronline (August 2017) (單位：千噸粗糖值)

由ISO於8月公佈的數據得知，2017/18新製糖期全球五大生產國分別依序為巴西、印度、歐盟、泰國與中國，該五國生產量與比重圖，詳見圖表5。

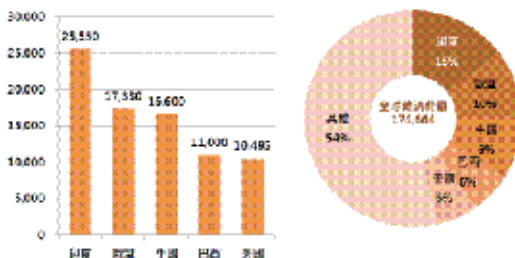
表5 全球五大生產國生產數量與比重圖



資料來源：Sugaronline (August 2017) (單位：千噸粗糖值)

由ISO於8月公佈的數據得知，2017/18新製糖期全球五大消費國分別依序為印度、歐盟、中國、巴西與美國，該五國消費量與比重圖，詳見圖表6。

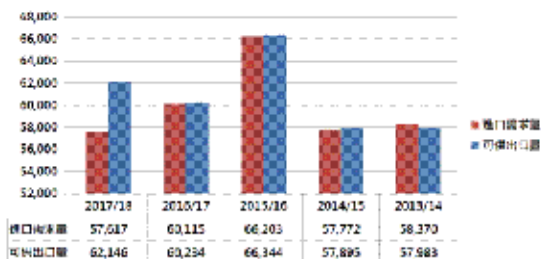
表6 全球五大消費國消費數量與比重圖



資料來源：Sugaronline (August 2017) (單位：千噸粗糖值)

(二) 進口與出口：8月份時ISO預估2017/18新製糖期全球進口需求為5千7百萬餘噸，可供出口量約為6千2百萬餘噸。詳見圖表7。

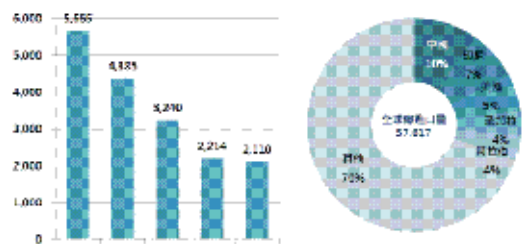
表7 全球進口量與全球出口量圖表



資料來源：Sugaronline (August 2017) (單位：千噸粗糖值)

8月份時由ISO公佈的數據得知，2017/18新製糖期全球五大進口國分別依序為中國、印尼、美國、孟加拉與阿拉伯，該五國進口量與比重圖，詳見圖表8。

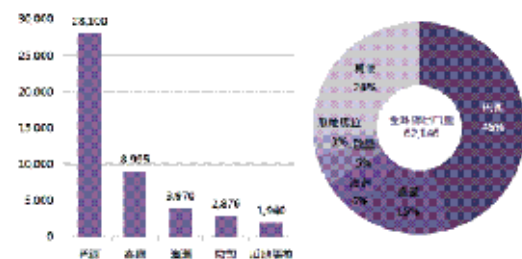
表8 全球五大進口國進口數量與比重圖



資料來源：Sugaronline (August 2017) (單位：千噸粗糖值)

8月份時由ISO公佈的數據得知，2017/18新製糖期全球五大出口國分別依序為巴西、泰國、澳洲、歐盟與瓜地馬拉，該五國出口量與比重圖，詳見圖表9。

表9 全球五大出口國出口數量與比重圖



資料來源：Sugaronline (August 2017) (單位：千噸粗糖值)

三、世界主要砂糖供給國生產概況

ISO預測全球砂糖2017/18製糖期總生產量為179.300百萬公噸，比起2016/17製糖期總生產量167.773百萬公噸，增加11.527百萬公噸，主要增產與減產國家詳列如下表。

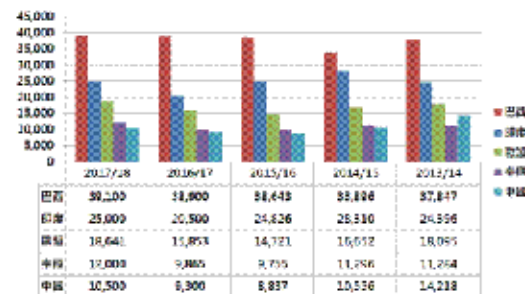
表10 2017/18製糖期主要生產國增產量與減產量表

減產國	2017/18與2016/17差異	增產國	2017/18與2016/17差異
巴基斯坦	-697	印度	+4,500
		歐盟	+2,788
		泰國	+2,135
		中國	+1,200

資料來源：Sugaronline (August 2017) (單位：千噸粗糖值)

相較於2016/17製糖期，2017/18製糖期主要生產國產量變動百分比為：巴西增產0.51%；印度增產21.95%；中國增產12.90%；泰國增產21.64%。兼具生產甜菜糖的歐盟則增產17.59%。近五年主要生產國產量分布圖，詳見圖表11。

表11 主要生產國產量圖表



資料來源：Sugaronline (August 2017) (單位：千噸粗糖值)

四、參考資料

- 1.台糖公司每日糖價試算表
- 2.Sugaronline“ISO Quarterly Market Outlook” August 2017.
- 3.Sugaronline“ISO Quarterly World Sugar Balance”August 2017.

尊重智財權

台糖通過微軟授權軟體查核

文 | 資訊處 林哲全

今年初台糖接獲微軟公司來函表示，針對使用微軟相關軟體及授權將進行查核，並委託有通過微軟總部認證的SAM (Software Assets Management) Partner 精誠軟體公司為獨立第三方，代表微軟協助客戶完成軟體清查。台糖尊重智慧財產權、除不定時向同仁宣導不可自行安裝使用無授權非法之軟體外，每年亦編列軟體預算，並導入資訊資產管理系統 (AQ)，進行軟硬體之管理，並於每年執行軟體普查工作。

針對此次微軟委託精誠軟體公司前來做查核，精誠公司依據微軟公司的作業流程，需要在本公司內部的Server上安裝微軟公司提供之軟體資產管理工具進行資產盤點，以利達到微軟相關軟體及有效授權數量的統計。此次查核的標的有6項，包含文書處理軟體 Microsoft Office、個人電腦作業系統 Windows OS、伺服器主機 Windows Server OS、資料庫主機 SQL Server OS、個人電腦端連線伺服器 WinSvr CAL (Client Access Licenses)、SQLSvr CAL及對外服務網頁 Eexternal Connection (EC)。

查核作業前後歷經8個月

此次查核作業前後歷經8個多月才完成，從今 (106) 年1月初便與精誠軟體公司召開「微軟軟體遵循專案啟動會議」，然依內部資安政策，並不允許微軟將其盤點工具安裝於公司內部網路，而以台糖現有資訊資產管理系統進行軟體盤點。當月精誠軟體公司即寄送「專案流程計畫表」及微軟填寫的相關表格供填寫相關資料，並由生物科技事業部為首要試行單位，2月進行實地查核，並以此為範例，召開「微軟表格填寫說明會」，隨後各單位開始填寫相關表格。

5月初微軟公司告知要隨機擇取3個單位進行「On-Site」查核，月中即前往量販事業部、油品事業部、總管理處及台北辦公室進行On-Site查核。6月精誠軟體公司提出「台糖微軟大中華區遵循專案軟體資產管理基線分析報告」，報告內容中之佈署授權數量與本公司購買有效授權的數量有所差異，要求本公司提出軟體授權證明。

在本公司提出購買證明後，微軟與精誠軟體公司蒞臨討論後續事宜，並建議導入軟體盤點工具以達管理功效。7月底

精誠公司做出「微軟軟體遵循方案專案結案報告」，由本公司與微軟公司確認報告內容，並於9月5日完成授權缺口之軟體採購。

參與查核作業同仁之心得列表

- 一、查核過程承蒙各單位資訊同仁配合協助，雖動用諸多人力及時間，但也有所收穫，除讓各單位更重視版權合法使用，藉此作MS大盤點，對授權原則更加了解。
- 二、微軟軟體之使用者，只有被綁架的宿命？
 1. 微軟不斷更新版本，使用者被迫跟著升級，例如Win10 OS無法安裝Office 2000/XP，Windows Server升級2016 CAL要重買2016版本。
 2. 微軟停止安全性更新支援，有資訊安全風險，如Windows Server 2003、Windows XP 及Microsoft Office 2003以前版本，微軟已停止安全性更新支援。
- 三、另類選擇，使用自由軟體或非Microsoft軟體
 1. LibreOffice取代MS Office
 2. Linux取代Windows OS
 3. MySQL，Oracle DB取代MsSQL
- 四、配合國家發展委員會「推動ODF-CNS15251為政府文件標準格式」計計畫，104年12月各機關網站提供下載的可編輯文件應支援ODF文書

格式；105年12月後政府系統轉入轉出之可編輯文書須支援ODF-CNS15251格式；106年12月全面安裝可編輯ODF-CNS15251文書軟體及輔導應用ODF Open Document Format。

- 五、爾後各單位採購軟硬體時授權抬頭名稱均以「台灣糖業股份有限公司」為名，以利管理及版權之分配使用。
- 六、改善系統以快速取得正確資訊。
 1. 資訊資產管理系統（AQ），請維護廠商修改程式功能，由固定資產系統產生資料匯入，自動更新AQ系統資料。
 2. 新版固定資產系統，增加欄位以取得所需資訊，新系統將於107年1月1日上線。

遵守智財權 拒安裝非法授權軟體

微軟公司之軟體遵循專案查核為全面性的，非只針對本公司，其他國營事業及民間公司亦受查核，也是持續性的，查核過的不保證不會再被查核。軟體資產之管理資訊人員理應負有重責，然同仁均以電腦處理日常業務，時時刻刻享用網路資源存取資料，對智慧財產權涵蓋所有之軟體，同仁應遵守不可自行安裝使用無授權非法之軟體，與同仁共勉之。🌻



圖1：巫峽有「中國名勝四十佳境」之稱

長江三峽悠遊略記（下）

文、圖 | 黃文信

上期《台糖通訊》已帶領讀者遊歷位於重慶的「桃園大峽谷」、「天坑三橋」、「鄂都鬼城」、「石寶寨」及「白帝城」，本期將追隨詩人李白的足跡，踏上「輕舟已過萬重山」的長江三峽之旅。

瞿塘峽最窄段不足100公尺

首站抵達的是「瞿塘峽」。瞿塘峽又稱「夔峽」，西起重慶市奉節縣的白帝城，東至巫山縣的大溪鎮，全長8公里，

是三峽中窄短，又最險峻的一段峽谷，但以宏偉壯觀而著稱。在峽谷之中，長江江面最窄處不到100公尺，最寬處也不超過150公尺，兩岸懸崖峭壁如同刀劈，雲天一線，水急浪高，山勢險峻。峽口有赤甲山、白鹽山兩山相對，稱為夔門。夔門是瞿塘峽的西端入口處，是長江三峽的西大門，又名「瞿塘關」，在巍峨壯麗的白帝城城下，是出入四川盆地的門戶。



圖2：郵輪「爬樓梯」進入三峽大壩，船外就是一片水泥牆

小小三峽堪稱「天下絕景」

緊接著搭乘小船遊覽「巫山小三峽」及「小小三峽」。巫山小三峽是長江三峽第一大支流「大寧河」的下游流經巫山境內的龍門峽、巴霧峽及滴翠峽所組成的總稱，峽谷全長50公里。有「中國名勝四十佳境」之稱。巫山小三峽山峰雄偉瑰奇、群峰萬狀、河水清澈見底、清泉飛瀑、幽節可人。兩岸有古建築群、漢墓群、千年懸棺及船棺掛於絕壁的古棧道，一步一重天，步步皆美景。（圖1）

連接小小三峽的是百里畫廊，構成一幅幅的人文景觀，被譽為「中華奇觀」及「天下絕景」。「小小三峽是大寧河滴翠峽處的支流馬渡河上，是長灘峽、秦王峽與三撐峽所組成的總稱，峽谷全長約15公里，是大寧河巫山小三峽的姊妹峽。悠遊峽谷之中彷彿在與世隔絕的世外桃源裡，有著人間仙境的美景，因而被譽為「中國第一漂」。

巫峽十二峰首推「神女峰」

結束巫山小三峽與小小三峽一遊，返回遊輪稍做休息，接著就要進入「巫峽」段了。巫峽西起自重慶市巫山縣的大寧河口，東至湖北省巴東縣的官渡口，全長45公里，峽中兩岸青山連綿，群峰如屏，江流曲折，幽深秀麗，宛如一條天然畫廊。

巫峽是三峽中最富詩情畫意且擁有最多景點的一峽。導遊淘淘不絕地解說，長江北岸有：登龍、巫泉，朝雲、神女、松密、集仙等六峰；長江南岸有：淨壇、起雲、飛風、上升、翠屏、聚鶴等六峰，共稱巫山十二峰，而十二峰中又以「神女峰」最具魅力，相傳她是幫助大禹治水並為船工導航的仙女化身。巫峽的江水繞著神女峰轉了一個大彎，才依依不捨地向東流去。

三峽大壩奇景：郵輪爬樓梯

今天午夜我們就要進入三峽大壩，遊輪要「爬樓梯」囉（圖2）！三峽大壩建成後，始有「大船爬樓梯，小船坐電梯」的景象：豪華遊輪採用五級船閘，24小時不打烊，就是經由水位緩緩地升高或降低，節節有10層樓的高度，如同拾級階梯上上下下，就是「大船爬樓梯」；為了加快船隻過閘速度，攔河大壩旁邊建有「電動船閘」，3千噸以下的小船就採用電動吊掛上下升降，就是「小船坐電梯」。

進入三峽大壩後，首先抵達的是「西陵峽」。西陵峽位於中國湖北省境內，以西陵山而得名，全長76公里，西起湖北省秭歸縣香溪河口，東至宜昌市南津關，是長江三峽中最長的一段峽谷，以灘險流急、峽長山奇而著稱。「西陵峽」山奇水秀，峽中有峽，峽峽相連，尤其是號稱「西陵四峽」的兵書寶劍峽、牛肝馬肺峽、崆嶺峽與燈影峽更是風光奇異，名聲遠播。

「三峽大壩」則是世界第一大的水電工程，位於西陵峽中段的湖北省宜昌市境內的三斗坪，距下游葛洲壩水利樞紐工程38公里。三峽大壩興建的主要目的為防洪、發電、改善航運及南水北調等。工程包括主體建築物工程及導流工程兩部分，總工程費投資為954.6億元人民幣（折合新台幣約4,800億元），於1994年12月14日正式動工修建，2006年5月20日全線建成。（圖3）

三峽大壩壩體全長2,335公尺，等於是總統府到大安森林公園的距離，壩高185公尺，高度足足有60層樓高，壩頂寬18公尺，壩底寬130公尺。三峽大壩完成後，三峽水庫將是一座長達600公里、水面面積1,000平方公里，總庫容量達393億立方公尺的峽谷型水庫，冬季蓄水水位可達海拔175公尺，夏季水位最高達海拔145公尺。三峽水電站機組佈置在大壩的後側，總裝機容量2,250萬千瓦，年發電量約1,000億度，是世界上最大的水力發電廠。



電動船閘升船機吊掛3千噸以下的小船升降



圖3：三峽大壩的「觀景台與截流石」，截流石每塊重達28噸

長江三峽 一處一風情

六天五夜的長江三峽之旅就在三峽大壩畫下句點。這趟旅程除參觀三峽大壩時，有4段電扶梯登高和付費園車接運外，其他每一個景點都有所謂「滑杆」的服務，足以證明每一個景點必須爬高走低，路途腳程都很艱辛，給予年長者嚴厲的考驗，相當辛苦！不過遊覽長江三峽旅遊線，除了可欣賞聞



長江黃金五號豪華遊輪雄姿

名於世的三峽文化和回味燦爛的三國文化，還可飽覽精湛的名勝古蹟和雄偉壯觀的山水風光，深刻體悟「一處一風情」，真是值得！🍷

LINE之工時認定

文 | 蕭俊傑

時下通訊軟體發達，工作聯繫與溝通方式除電話、電子郵件外，勞動工作者於下班後或假日也許會接獲雇主或主管透過LINE通訊，或簡訊等方式交辦工作業務。究106年3月新北市政府勞工局勞資爭議仲裁委員會認定，雇主於下班後用LINE通訊軟體傳訊息交代工作予勞工，有其加班事實，雇主須發給勞工加班費之案例，衍生職場諸多討論。對於此類以LINE或簡訊方式交辦工作之工作時間認定，於現行《勞動基準法》（下稱勞基法）規範下，勞雇雙方如何注意權利義務行使？藉此，扼述使用LINE交辦工作之時間認定及注意，如次。

LINE工作時間的認定

工作時間於勞基法並未定義，一般係指勞工於雇主指揮監督下，並於雇主之設施內或指定場所提供勞務，或受命等待提供勞務之時間，但不包括勞工可自由利用之時間。就下班或假日使用LINE通訊交付工作之工作時間如何認定？按勞動部公布之「勞工在事業場所外工作時間指導原則」規定，工作時間指勞工在雇主指揮監督下提供勞務或受指示等待提供勞務之時間；勞工正常工作時間結束後，雇主以通訊軟體、電話或其他方式使勞工工作，勞工可自行記錄工作之起迄時間，並輔以對話、通訊紀錄或

完成文件交付紀錄等送交雇主，雇主應即補登工作時間紀錄。

據上，雇主於下班時間以LINE交付勞工工作，勞工亦於下班時間提供勞務，即可根據LINE與工作完成之交付紀錄，向雇主請求補登工作時間紀錄並要求加班費。誠如新北市政府勞工局仲裁委員會據勞工提供之平日下班及假日使用LINE通訊軟體對話紀錄資料，依LINE對話頻率、次數、內容、前後密接程度及實際通話時間綜合判斷，認定該勞工確實受雇主指揮監督，確有工作場域外提供勞務之事實，屬延長工作時間（加班），應以實際工作時間計算延長工作時間工資（加班費）。

LINE交辦工作之注意

隨著科技進步，智慧型功能手機內裝具LINE等通訊軟體因十分普及，儼然已成人們彼此最經濟與方便之溝通方式，庶幾人手一機。職是，諸見事業單位或雇主、主管通常會另立單位或部門員工「群組」，不僅上班工作時間內可聯繫指派工作外，工作下班後，亦可再持續傳LINE查盯工作進度或囑咐交待事情，期以提升管理效率。然隨通訊軟體發達卻相對使雇主對受僱勞工增添壓力，為此已有歐美部分國家倡導勞工下班後應有「離線權」概念之思維，讓勞工下班



後有完整且充分之自由時間，不應賦予壓力或加班，而影響其日常家庭生活時間及人際脈動安排。

企業或事業單位、雇主，不論使用電話、網路、手機LINE等任何通訊形式，祇要受僱勞工下班後仍受其交辦工作，皆應受勞基法規範，計入延長工作時間並計算延長工作時間工資給與勞工，雇主應行注意。尤其現行「一例一休」新制施行後，按勞基法第24條規定，雇主使勞工於勞基法第36條所定休息日工作，工作時間在2小時以內者，其工資按平日每小時工資額另再加給一又三分之一以上；工作2小時後再繼續工作者，按平日每小時工資額另再加給一又三分之二以上。休息日之工作時間及工資之計算，4小時以內者，以4小時計；逾4小時至8小時以內者，以8小時計；逾8小時至12小時以內者，以12小時計。準此，雇主有使勞工於休息日加班，未滿4小時就須

以4小時計算加班費，就算雇主僅傳送一則LINE工作訊息，而使勞工提供勞務雖僅數分鐘，雇主亦須支付4小時加班費之勞務成本，管理上不可不審慎。若雇主違反上述發給勞工加班費之義務者，按勞基法第79條第1項第1款規定，可處新臺幣2萬元以上100萬元以下罰鍰。

縱使透過通訊軟體紀錄申請加班費情況較抽象，且屬企業內部作業，殆端賴雇主與勞工間之協調。按勞基法第30條第5、6項規定，雇主應置備勞工出勤紀錄，並保存5年。出勤紀錄應逐日記載勞工出勤情形至分鐘為止。勞工向雇主申請其出勤紀錄副本或影本時，雇主不得拒絕。復按勞基法施行細則第21條規定，勞基法第30條第5項所定出勤紀錄，包括以簽到簿、出勤卡、刷卡機、門禁卡、生物特徵辨識系統、電腦出勤紀錄系統或其他可資覈實記載出勤時間工具所為之紀錄。準此，勞工正常工作時間下

班後，若雇主以通訊軟體、電話等方式使勞工提供勞務工作，勞工可將相關證據送交雇主，雇主必須以加班名義補登其工作時間紀錄。是以，倘若雇主無法避免於下班時間用LINE交付工作，勞雇雙方可事前約定透過通訊軟體加班之時間計算認定原則，以雇主交付時間起迄勞工回報完成結果時，認計該時段為加班之工作時間；事後勞工再以此工作時數交由雇主記載工作時間，以避免衍生爭議。反之，若勞雇雙方未事先約定，致雙方對加班工作時間認定有所爭議，屆時添增負舉證困擾，甚或增加勞工向主管機關檢舉或提出申訴、勞動檢查風險，雇主恐可能補償勞工加班費外，並遭被處高額罰鍰，將得不償失。

勞工提出LINE紀錄與工作事實 得請求加班費

LINE「工作時間」認定及「出勤紀錄」記載事涉勞雇雙方權利義務。不論使用LINE、簡訊或電話等，關鍵於雇主正常工作時間外，有要求受僱勞工服勞務工作事實，雇主就應支付勞工加班費。換言之，勞工提出下班後LINE通訊軟體對話紀錄，舉證確實受雇主指揮監督而服勞務，認屬為加班時間，勞工將實際工作時間通報雇主，雇主有義務記錄，勞工得向雇主請求加班費。

一般言，企業內對於員工之勞務管理有其加班作業規定，譬如企業「工作規則」內常會規定員工加班之核准機制與辦法，員工加班手續應事前提出申請，並填具加班申請單經直屬主管同意後，其工作時間始准延長並記載工作時數及完成工作項目內容等。然下班後使用LINE交辦工作，實務上尚應視事實內容強度為何而定，不能以偏概全。蓋雇主或主管透過LINE通訊或簡訊等傳達方式交辦工作，究僅為「傳達訊息」而已，或者為「交付工作並已限時執行」？尚有商榷處，畢竟加班時間之認定，應有工作事實為準據。☘



賴清德射箭 最快10月調整「一例一休」

文 | 徐元直

賴清德內閣上任，外界預期將會啟動一例一休修法。行政院長賴清德日前受訪時明確表態，行政院會負責任，務實面對一例一休爭議，他會誠實地面對各界意見，並利用到國會接受質詢時聽取立委指教，在總質詢後迅速擬定方案向社會報告。立法院將在9月22日開議及施政總質詢，以此推估，行政院最快在10月中下旬提出一例一休調整方案。

朝野立委皆關心一例一休

賴清德上任後首件事，便是拜會立院各黨團；賴清德還說，拜會立院令他感受很深，朝野不約而同都談到一例一休，顯然國會議員也得到選區的意見，他有責任，也應該持開放心胸，聽取寶貴意見再審慎做決定。

事實上，行政院副院長施俊吉上任前接受媒體採訪表示，一例一休調整的原則是，希望保障勞工權益、給予企業充分彈性，「需要微調，我們就來執行微調的工作」。

施俊吉並說，「有勞工想加班，但因一例一休，雇主不允許加班，這難道不能調整嗎？又如兩週變形工時規定會不會太嚴？能不能彈性化，賦予勞工主管機關彈性解釋空間？」此語一出，外界

預期賴清德內閣上任後，除了一例一休修法外，可能鬆綁強制七休一規定。

可能鬆綁「強制七休一」規定

各界對一例一休新制的意見勞動部已有掌握。據了解，勞動部內部評估，一例一休新制上路後，絕大多數企業抱怨排班沒有彈性，這主要是肇因於勞動部去（2016）年6月底取消了1986年對七休一的函釋，強制勞工必須做六休一。官員透露，若能重新函釋七休一，使各行各業勞工可連續上班12天，絕大多數企業排班都夠用。

台大國發所教授辛炳隆贊成鬆綁七休一、也認為鬆綁可能性極高。他說，企業反映彈性不足的關鍵不是「一例一休」，而是「一例」，若處理七休一鬆綁，加上延長每月加班上限，就可回應企業要求，此兩項調整都與一例一休無關，避開立場反覆的質疑。更重要的是，鬆綁強制七休一規定以函釋就可處理，更可避免掉修法勞資對立。

現行《勞基法》規定，勞工每7天中須有1天例假。有些公司因人力調度需要，勞動部曾在1986年發布解釋令，允許雇主可以彈性調整勞工例假，只要每7天中休1天例假即可（亦即不必做6天就要休1

天)，勞工可以連續上班12天、再連休2天。去年立委及勞團要求勞動部檢討，勞動部於是在6月底火速公告廢止1986年解釋令。

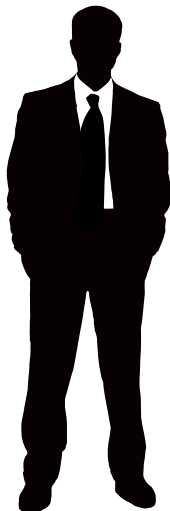
勞動部原訂去年8月起實施強制七休一，前行政院長林全緊急喊卡，推遲到2016年10月才執行，凸顯強制七休一對企業排班衝擊。之後勞動部提出強制七休一可有三例外裁量準則，作為配套措施，此政策才勉強上路；自此之後，只有適用三例外情況、四週變形工時、責任制的勞工可連續上班12天，其餘勞工都須強制七休一。

至於《勞基法》修法，民進黨立委何欣純的修法版本被認為獲得較多共識，主要有三大方向：一是休息日加班工時以實際工時計算；二是加班工時上限採「每季138個小時、每月最高54小時」；三是年度未休完特休假採雙軌，可折現或遞延至翌年。勞動部內部評估認為並不會影響勞工權益。

工總自提修法版本 六大主張爭取彈性

工總加碼提出《勞基法》修法的六大主張。工總秘書長蔡練生說，一例一休新制實施至今，企業界持續反映難以落實，適逢內閣改組，相信賴揆在地方與基層業界有更直接接觸，感受到一例一休對社會經濟及勞工的傷害。因此工商團體決定自行草擬勞基法修法草案，爭取修法。

工總修法版本，首要增加加班工時，由現行每月46小時增為50小時，並採6個月300小時總量管制，但是單月加班時數不能超過60小時，以讓企業可因應急單及旺季加班，淡季時則可不加班。其次工總主張，擴大四週彈性工時之適用。目前規定1996年12月27日之前已適用《勞基法》行業，不能指定四週變形工時行業，因此工商團體建議修《勞基法》第30條之一，讓勞動部可指定製造業及其他行業適用四週彈性工時，不受七休一影響。



第三，針對休息日加班費工總主張簡化計算，並採上市及非上市公司雙軌制。上市公司休息日加班採加乘1.5倍；非上市公司及中小企業則採加乘1倍；而休息日工時則採核實計算。

第四，工總主張特休假排休應恢復原《勞基法》規定，即由勞資協商排休；且勞工未休特休假，若非歸責雇主因素者，則不必給工資。

第五，現《勞基法》規定，雇主有備出勤紀錄的責任，工總建議，工資高於主計總處公布前一年度平均薪資的管理幹部及專業技術人員則可不必打卡、不必備出勤紀錄。

第六，去年《勞基法》修法明定輪班換班須有至少連續休息11小時，至今尚未實施。工總建議經由勞資協商後，勞工休息可加減3小時，亦即勞工換班連續休息8小時至14小時皆可。

一例一休修法 綠營待凝聚共識

對於企業爭取彈性，多位綠委也贊成修法。民進黨籍立委鄭寶清表示，現立院各黨團都贊成要修法，《勞基法》問題是太僵硬，加班要給彈性。他主張，應比照軍公教「二休」，勞資可協商加班，但不可強迫加班。

已提出勞基法修正版本的民進黨籍立委蔡易餘表示，大企業負擔得起休息日加班費，他的選區有南亞企業，勞工薪資的確增加了；但台灣還有很多傳統中

小企業，尤其是10人以下公司，可能會因此撐不住。他強調，一例一休要修法，但修法並非要摧毀一例一休，仍是要落實週休二日，但要給企業彈性，例如會計師、澎湖旅遊業都有明顯淡旺季，《勞基法》需要給彈性。

民進黨籍立委葉宜津表示，政府不應在勞資相安無事時，跳出來規定勞資雙方，結果落得討人厭的下場，這次一例一休新制發展至今，執政黨原本立意良善，卻「公親變事主」。未來在勞資關係上，政府在站在仲裁者的角色。她表示，她收到來自基層對一例一休抱怨，大企業或可適應，但仍有一大群廣大中小企業和微型企業很辛苦，非常不滿。過去在中南部很多勞工跟老闆就像一家人，現因一例一休，「關係不太好，很緊張」。還有看護外勞並未適用《勞基法》，竟也向雇主反映說，「不是一例一休，薪水為何沒增加？」還為此舉報雇主。

不過民進黨籍立委鍾孔炤則為一例一休政策辯護，他批雇主說，一方面要下修休息日加班費，一方面又要增加加班工時，明擺著就是要降低成本。如果照雇主說的去改，「全年總工時怎麼可能下降？而這可是蔡總統選舉政見，若如此，蔡總統民調怎麼可能會好轉？」顯見綠營對一例一休修法仍有雜音，有待凝聚共識。👊



江南也有Freestyle 秋冬主打 砂鍋魚頭混搭餐

文 | 休閒遊憩事業部
薛炳宏

秋冬之際，尖山埤江南渡假村主廚精選大頭鱧魚頭、金沙山苦瓜及鹹魚豆腐煲等菜色，主打「砂鍋魚頭混搭風套餐」，提供給遊客有別以往的嘗鮮體驗。

大頭鱧魚肉質富有彈性及DHA膠原蛋白，酥炸過的魚頭香味四溢，料鮮味美不油膩，讓人唇齒留香。湯頭則採用大骨、魚骨及多種天然蔬果熬煮8小時以上，形成濃郁鮮甜的口感，並加入鮮蝦、蛤蠣、魚板、高麗菜、大白菜、蕃茄、珊瑚菇與青蔥等食材，相當豐富；金沙山苦瓜先以少油微榨，去除苦瓜中原有的苦味後，再佐以鹹蛋用乾燒的方式，將苦瓜與鹹蛋融合一體，爽口不油膩，是下酒的好選擇；鹹魚豆腐煲則採傳統砂鍋烹調方法，將鹹魚、雞肉與豆類食材先行烹煮，再將脆嫩的豆腐納入整份砂鍋中，非常下飯，讓人忍不住一口接一口地品嚐，歡迎饕客逗陣來江南渡假村嘗鮮。🍄

今秋最「潮」海味 原味波士頓鮮龍蝦套餐

文 | 台糖長榮酒店 黃美雲

入秋瘋美食，這個秋天最鮮香甜美的海味就在台糖長榮酒店《長園中餐廳》！主廚精選肉質飽滿又彈嫩的整尾波士頓龍蝦，推出「原味鮮龍蝦精選套餐」，以「蒜泥鮮蒸」恰到好處的熟成度保留蝦肉的Q彈口感，輕爽微帶辛辣味的蒜泥，烘托出最純粹的甘甜海鮮味，是品嚐波士頓龍蝦最推薦的好選擇；另有「瑤柱菜乾」及「川式剁椒」口味可搭配選擇。



《長園中餐廳》洽詢專線：06-3373863

套餐以波士頓大龍蝦做為主菜華麗開場，接以鴻運大拼盤（鳳梨乳豬／陳紹雞捲／鮮魷玉蘭捲／蟲草花拌蜆絲）、蒜苗烏魚乾燉魚唇、萊姆醬焗豬腱腿、上海老菜飯、寶島四季鮮果盤，搭配香濃芋頭西米露及長園特製甜點集（紅豆糕／芝麻球／加香鹹水餃），8道特色精饌料理相輔相成猶如舌尖的交響樂團，在口中交織出動人的美味樂章。原味鮮龍蝦精選套餐優惠價999元（需加1成服務費），優惠期間只到10月31日，把握秋季好食光趁現在！🍄



2017

熱氣球 金針花季 之旅

套裝行程

4人成行 / 每人只要800元

2人成行 / 每人只要1,000元



www.mongo.com.tw
池上好風景 盡收眼底
CHINSHANG PASTORAL FARM RESORT

活動期間

106/07/01

106/10/31

專案內容含豪華四人套房(精緻兩人房)住宿乙晚,附贈活力早餐、園區消費抵用券每人100元、冰淇淋(2球/1人),代訂遊樂車輛(車資另計)赴鹿野高台及六十石山賞花(景)之住宿專案。

訂房專線: (089)863-105

- 注意事項:**
1. 本專案每加一人加價800元,內含床位、備品及專案搭贈內容1份。
 2. 暑期(7、8月)星期六訂房,2人房加價200元;4人房加價800元
 3. 本專案訂房須於3日前預訂,以利排房及代訂車輛之前置作業。
 4. 本專案恕不得與其他優惠及折扣併用,且不提供旅遊同業訂房。
 5. 本專案提供各合作通路商銷售預購,手續費用按原訂契約之約定不予調整。
 6. 已訂房之住客(以客報價訂房),倘得知本專案訊息改重新訂房,基於服務顧客原則,亦予以適用。
 7. 本專案活動期間,本渡假村有權利調整優惠期間。
 8. 本專案連擔假日不適用。

台南限定

買一送一

2017/8/9 - 10/31

買

- 1 / 依房型贈自助式早餐客數，每日限量2間；假日不適用。
- 2 / 此方案限官網線上訂房或館內電話訂房適用。
- 3 / 依房型贈『台糖長榮酒店(台南)』免費住宿券乙張，數量有限，贈完為止，逾期失效且不得延展使用。
- 4 / 免費使用健身中心設施、迎賓水果、報紙、免費停車。

豪華單 / 雙床房

【每房每晚】

NT\$4,999 / 2人 (含早餐)



台糖長榮酒店(台南)
免費住宿券注意事項

贈

- (1) 豪華單床/雙床房(10.5坪/不含早餐)
- (2) 期限至2017/12/29/假日不適用。
- (3) 免費住宿券限下次入住使用，不得於當次使用。



Facebook



Line

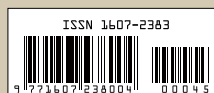


台糖長榮酒店(台南)
EVERGREEN PLAZA HOTEL
(TAINAN)

訂房專線 +886-6-289-6688



本刊印刷採用環保黃豆油墨



GPN : 200360005 定價：新台幣45元