



台糖通訊

<http://www.taisugar.com.tw/Monthly/index.aspx>

綠能台糖 赴歐取經
致力發展農業生態區

品飲三雄

鍾愛誰?

酒、咖啡與茶堪稱飲料界的三雄。惟品好茗、好酒與嚴選咖啡豆是一門大學問，本期將帶您了解台糖飲君子的偏好，也帶您走入糖廊咖啡坊，享受品飲美好時光。



監委巡察台糖生技、蝴蝶蘭及鐵道文化
橋糖修宿舍獲頒公共工程優質獎
創意東京 聖誕魅力



愛·分享
Thanksgiving day

感恩的季節



11/23(三)~12/25(日)

點

亮每個家 雙倍的祝福

伊甸基金會X台糖量販 攜手共同點亮「失能家庭」

寒冬中看見「失能家庭」的需要，響應捐點分享愛活動最高 您捐1000點 台糖量販加碼再捐1000點！活動期間台糖量販邀請您一起加入傳愛的行列，將消費點數捐出，您捐1點，台糖量販就加碼捐1點，為身障朋友加油，加入您的愛，為他們找到生命奇蹟。

「家」是每個人最穩固的依靠，但若家庭成員由於各種原因，成為身心障礙者，那突如其來的強烈衝擊，可能使得家庭功能應聲而倒。一段錯置的音符，讓全家人的生命都變了調，形成「一人殘、全家癱」的困境。這樣的「失能家庭」，需要你我伸出援手，給他們重建生命、永不放棄的支持力量；只要幫了一個人，就能帶領整個家庭脫離困境，邁向未來的旅程。伊甸基金會失能家庭服務計畫，關心日復一日悉心照料身障者的家人，也幫助身障朋友自立，幫助失能家庭重新得力。



主辦單位/台糖量販 Taisuco 受贈單位/伊甸社會福利基金會

財團法人 EDEN SOCIAL WELFARE FOUNDATION
伊甸社會福利基金會

我是文青 + 30

日前勞團為了明年休假採一休一例以及砍了原本有休的七天假，與新政府爭執不休，不惜一次又一次的上街抗爭，使得蔡總統以執政黨黨主席身分，親自於黨中央出面緩頰，並表示：「勞工本來就是我們民進黨心裡最軟的那塊」。聽到此句柔性訴求，喜歡的或支持的，都覺得蔡總統說話有藝術，不但正中下懷、打動人心，而且還頗有雋詠之味；而不喜歡的或反對的，則以蔡總統擅長用文青式的語調，酥麻人心、煽情蠱惑，空心之外還是空心。

本訊編輯室在討論議題設定時，素來不涉及國政與領袖，對於蔡總統的談話，不管是持正面的或擁負面的，一概不予置評，反正台灣是言論自由的國家，社會多元早習以為常，尤其遇到政治時，顏色等同立場，激烈競爭中雖不致大動干戈，然道不同不相為謀，卻是壁壘分明，本訊發行宗旨中，本應避免觸及敏感議題，再怎麼愚鈍的編者也不會去誤踩藍綠地雷，因此蔡總統的談話就由讀者自行解讀。編者唯一要提的是「擅長用文青式的語調」，感覺文青一向是溢美之詞，怎麼突然間變成一種負評。

文青在編者那個年代，意寓是清新脫俗的、充滿藝術氣息的，更是代表青年有為，滿懷理想與抱負，是青春與才華兩相洋溢的盛讚，然而廟堂大事被說成文青治國，連筆者30年前自詡為文藝青年，也都感到詫異。或許時代變了，文青可能已經不流行尋常百姓中；最近聽到一則中國大陸傳來的笑話：話說甄嬛上街買煎餅，她跟老闆娘說，「這碎碎的一抹青綠，亂墜了丫頭的眼，平攤於日下，甚是沁人

心脾。若忍心炙烤煎熬，蔫萎而焦灼，豈不辜負了？」老闆娘回說，「請說人話。」甄嬛才緩緩說道，「煎餅別放蔥！」文青俯首皆詩，滿目皆詞，一下掬青、一會兒抹紅，抬頭逍遙吟唱和曲，低頭感嘆流水花草，看來這些優雅已跟不上眼前講求效率的年代。

本期通訊封面主題是「品飲三雄，鍾愛誰？」文青可以不學瓊瑤式的聯句，如「我不許、我不諾、我不依……」，也可以不像金庸筆下的金戈鐵馬、蕩氣迴腸、武藝炫目、出神入化，然而文青絕對不可以沒有茶水、酒水與現代的咖啡，沒有品飲相伴，彷彿欠了一味，整個氣質走鐘，氛圍也失調；因此本期通訊企劃以三種常見飲品，調查同仁偏愛哪個，甚至成癮嗜喝到不可或缺。當然凡事過量都不好，尤其酒精發作後更不應酒駕，惟適度淺酌、小品，講究箇中深度與蘊藏文化，無論單身獨處或三、五好友一起，往往又妙不可言喻。

這一期通訊還有很重要的大事要宣達，除了眾所關切的大幅人事調整外，組織也起了一些變革，尤其台糖多年未有重大投資，現在配合政府的能源政策與國糧計畫，台糖已準備投入沼氣利用與太陽能發電，並派員赴外考察，而將來的大糧倉與黃金廊道等計畫，台糖也不可能缺席，本訊將逐步介紹台糖這些新發展，讓已經70歲的台糖與時俱進外，亦有嶄新的面貌。最後，歡樂聖誕與元旦假期將至，今年、明年特別幸運都有連假可放，台灣現在不缺聖誕派對，元旦升旗也是熱血沸騰，不論派對或升旗，本訊預祝讀者享受舊一年的豐收，期待新一年的耕耘。🍀

CONTENTS

Taiwan Sugar Monthly

中華民國105年12月出版(月刊)

2058號 第139卷6期



Cover Story
封面故事
P4~20

品飲三雄 · 鍾愛誰？

- | | | |
|--------------------------------|-------|----|
| <問卷及分析篇> 茶、咖啡、酒 · 台糖人最愛飲品大調查 | 《編輯部》 | 5 |
| <問卷及分析篇> 「品飲三雄 · 鍾愛誰？」問卷調查統計結果 | 《編輯部》 | 7 |
| <同仁分享篇> 享受一人孤獨或朋友歡聚的a-room | 《豆子》 | 10 |
| <同仁分享篇> 好書推薦—閃耀著七彩光芒般的美酒《夏子的酒》 | 《張軒豪》 | 11 |
| <同仁分享篇> 時尚又古典 · 品茶入門的好茶館—壹二茶堂 | 《友鴻》 | 12 |
| <同仁分享篇> Flat White · 旅途中美好的逗點 | 《葉怡汝》 | 13 |
| <同仁分享篇> 訪雲南昆明 · 談食療保健飲品—普洱茶 | 《黃文信》 | 14 |
| <品飲好時光> 瀾漫糖香的老屋咖啡—善化糖廊咖啡館 | 《陳啓川》 | 16 |
| <品飲好時光> 百年「俱樂部」咖啡—橋頭糖廠糖廊咖啡 | 《陳炳志》 | 18 |
| <品飲好時光> 辦公也瘋狂 · 女神不卡卡—台糖養生茶飲系列 | 《編輯部》 | 19 |

編輯室報告

- | | | |
|---------|-------|----|
| 我是文青+30 | 《蕭光宏》 | 01 |
|---------|-------|----|

業務特寫

- | | | |
|--------------------------------|-------------|----|
| 順其氣 · 舒其壓—台糖決明淨化茶 | 《蔡佳昇》 | 21 |
| 中秋情懷 · 甜蜜捐點 台糖加油站募5800萬愛心點數做公益 | 《王毓群》 | 28 |
| 2016糖鐵文化節湧人潮 · 溪湖變身糖都圓夢趣 | 《林志盛》 | 29 |
| 休憩參加旅展一兼二顧 · 打開知名度兼銷售創佳績 | 《Danny Tai》 | 30 |

江南風情寫真·江南聖誕節同歡樂篇	《江南渡假村行銷企劃部》	31
台糖長榮酒店敬老崇孝—五星主廚獻藝·長者歡笑滿意	《黃美雯》	32
高雄區處重陽有愛·透過職工福利會獻關懷	《楊炳堂》	33
產品櫥窗—冬季到蒜頭廠吃火鍋·蜆精湯底+台糖肉片、有機食材	《蔗埕文化園區》	34
產品櫥窗—用台糖非基改黃豆·自製豆漿濃醇香	《張世正》	35
台糖召開股東臨時會·局部異動第32屆董事成員	《秘書處》	36
監委造訪巡察·深度了解台糖生技·蝴蝶蘭及鐵道文化	《謝昆霖》	40
橋頭糖廠修復副廠長宿舍—古蹟再利用獲頒公共工程優質獎	《鄭淵銘》	42
人事異動訊息	《編輯部》	43
好球開打 - 台糖70週年慶糖聯盃·慢速壘球熱情引爆	《台南市企業工會》	44

專欄

主編精選—一杯咖啡「點亮」正義·公平貿易咖啡講座分享	《陳建龍》	22
綠能台糖—發展農業生態園區·台糖赴荷蘭及丹麥考察	《胡聰年》	24
綠能台糖—丹麥農業專家訪畜殖場·為台糖生質能源找商機	《陳盈志》	27
公共論糖—Interview看未來	《甜不辣》	37
台糖轉投資事業專題系列—台糖南向「潛力」亮點·越台糖業有限責任公司	《企劃處》	46
勞動教室—勞工「補假」面面觀(一)	《蕭俊傑》	48
糖訊69·文采久久—台糖70·美麗時時—台糖總管理處的建築景觀與歷史	《盧應慶》	54

繽紛生活

錢途再現—國家年金改革委員會落幕·將拉齊、拉近各年金制度	《徐元直》	38
SugarWalker—創意東京·聖誕魅力	《吉諾巴士》	52
食在美味—三隻小豬旋風登場—O' Fun餐廳讓您嘗盡世界級美味	《黃美雯》	56
食在美味—江南砂鍋魚頭年節禮盒新上市	《陳奇聖》	56

發行人：管道一

社務顧問：王國禱 楊旭麟

社務委員：蕭基淵 洪火文 黃民生

鍾得華 黃進良 曹金英

陳啓祥 陳秀姬 彭明鑑

侯勁行 顧孝柔 蔡耀榮

左希軍 盧興華 蔡東霖

李世明 鍾文木 蘇建元

張用華 劉嘉哲 袁寶珠

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

蔡純菁 葉怡汝 蘇明章

黃旭世 張軒豪 薛舒尹

桂家悌

發行者：台灣糖業股份有限公司

社址：台南市生產路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：新台幣45元

中華民國36年5月1日創刊

中華民國105年12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 /

台北市松江路209號1樓

TEL：02-2518-0207

FAX：02-2518-0778

五南文化廣場 / 台中市中山路6號

TEL：04-2226-0330

FAX：04-2225-8234

網路書店：

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

品飲三雄 鍾愛誰?

飯局配酒是國人飲食常態，咖啡則是都會上班族的最愛，加上四處林立的手搖茶飲店，因此酒、咖啡與茶堪稱飲料界的三雄。惟品好茗、好酒與嚴選咖啡豆是一門大學問，本期將帶您了解台糖飲君子的偏好，也帶您走入糖廊咖啡坊，享受品飲美好時光。



問卷及分析篇

茶、咖啡、酒 台糖人最愛飲品大調查

愛茶回甘，也愛咖啡香

◎編輯部

有些人早上起來不喝杯咖啡絕對沒法子清醒，有些人則選擇喝杯茶來迎接新的一天，有些人睡前沒有喝杯小酒，鐵定睡不著覺。這三方勢力何者最受青睞？足以讓台糖人成為飲君子，日以繼夜，非它不可。

為瞭解台糖員工對茶、咖啡、酒類飲品的鍾愛程度，及其飲用的生活型態、習慣及偏好，本訊遂以「品飲三雄·鍾愛誰？」主題，針對台糖內部進行問卷調查，調查時間為105年10月13日至10月27日，問卷回收數量總計402份，有效問卷365份，無效問卷37份。本次的問卷分成三個部分，分別為咖啡、茶、酒類飲用習慣調查。

咖啡飲品包含瓶裝咖啡、即溶咖啡、研磨咖啡、拿鐵、濾掛式咖啡等，茶類飲品囊括茶葉泡茶、茶包泡茶、手搖泡沫茶、超商瓶裝茶，而酒類飲品包含啤酒、高粱酒、威士忌、葡萄酒、梅酒等含酒精性飲品。從此分類下探討台糖人的飲用習慣。

茶的地位牢不可破·黑潮崛起不容小覷

幾乎每天喝茶的台糖人占34.83%，比每天喝咖啡的比例（33.83%）略高一些，每2-3天喝一次的人（20.9%）也略高於同樣頻率的喝咖啡人口（16.42%）。茶與咖啡能消除疲勞、提振精神，是許多上班族不可或缺的精神夥伴。在酒類的飲用幾乎每天喝的人只占有1.99%，不固定或幾乎不喝的人口（74.19%）明顯高於不喝茶（20.4%）及咖啡的人口（29.6%）。

因此，多數喝茶與咖啡的人選擇在早上與下午喝，最常喝茶與咖啡的地點也多半是家中與辦公室；但頗耐人尋味的一點是，選擇在咖啡店喝咖啡的人口（19.43%）多於選擇在茶店喝茶的人口（6.88%），這也間接從街頭林立的咖啡店趨勢中嗅到端倪，而傳統茶館或泡沫紅茶店卻逐漸式微。

一壺濁酒喜相逢

夜晚上班時刻，來點酒精飲料放鬆心情是喝酒最好的時機（86.54%）。多數台糖人選擇在家中喝點小酒（60.58%），其次是在餐廳（48.08%）及酒吧（11.54%）。喝酒多半是很放鬆的，因此選擇與朋友一起喝酒（60.58%）明顯高於與朋友一起喝茶（38.13%）及咖啡（32.51%）；因此酒精飲料獨享的比例是偏低的，只有24.05%，獨享咖啡的比例最高（57.6%）。



禁止酒駕



酒後不開車安全有保障



問卷及分析篇

三國飲君子·評比大不同

大多數的台糖人對於茶與咖啡的注重要素排名前五名是雷同的：品質 > 飲用方便性 > 消費價格 > 品牌 > 飲用情境氣氛。然而，酒精飲品的排名為：品牌 > 品質 > 飲用情境氣氛 > 消費價格 > 飲用方便性。品質的要素一貫為飲君子們最基本的要求，然有趣的地方在於，價格在酒類飲料的選擇上並未具很大的影響力，反而品牌及飲用氣氛才是真正影響愛酒人士的因素。此外，最注重飲用方便性的是喝咖啡的人口（44.88%），高於喝茶人口（35.94%）。

總結上述，台糖人愛喝茶及愛喝咖啡的人口比例不相上下，在此兩者的飲用習慣上也是類似的。喝酒的人口不多，然真正喜歡品飲酒的人士反而更著重品牌及飲用氣氛，價格考量反倒成為其次。喜歡喝茶與咖啡的飲君子們著重飲用的方便性，因此便利上班族飲用的手搖茶、茶包及掛耳咖啡成為上班族飲用習慣之主流商品。此外，飲用茶與酒的習慣上，台糖人還是喜歡與朋友、家人、同事一起分享的，而愛咖啡的飲君子們還是喜歡獨享一杯咖啡，推斷也許是咖啡的沖泡習慣（一次一泡）與茶（一次多泡）方式不同。

三強鼎立·各據一方

有超過半數愛喝咖啡的台糖人，會有興趣了解咖啡方面的知識領域（50.7%），例如沖調技巧、口感味覺、產地風味等。代表喝咖啡的人口已從罐裝咖啡、三合一咖啡、白咖啡的時代，邁入了黑咖啡時代（不加糖與牛奶），講究地域風味。因此咖啡從一般飲品走入了更強調知識領域的追求，在品質的要求上相對的提高，進而願意付出更高的價格來購買口感與風味更好的咖啡。甚至願意投資購買手沖咖啡的相關器材、書籍、上課、考取咖啡師證照等，鑽研更深入的咖啡知識。

想當然爾，愛喝茶的台糖人，也有興趣了解茶類飲品的專業知識（50%），如沖泡技巧、品茗、收藏及產地茶種風味等。茶與咖啡最大的不同是茶有收藏的價值，茶葉價格高低起伏很大，因此從進入品茶之門檻明顯比咖啡入門更高，加上國內茶的消費市場較沒保障，一般民眾很難從價格判定茶的好壞，因此若能找到行家老師先引領進門，了解茶一二事，是非常幸運的事情。

酒類飲品豐富多元，喜歡品嘗酒精飲料的同仁，也多數有興趣了解其知識領域（48.08%），此數據可證明台糖人並非只是單純想當個飲君子，還想了解更多相關知識，例如：調酒、品酒、收藏及產地等。光以品飲葡萄酒為例，有初階入門的品酒課程提供有興趣的人士報名參加，不但有專業級的老師系統性教授品酒課程，更可享受餐酒搭配的樂趣，不失為入門級最佳的選擇。

小結

綜觀上述推斷，有三分之一比例的台糖人愛喝茶，有三分之一的台糖人愛喝咖啡，另外接近三分之一的人口是不喝以上這三種飲品，另有其他選擇。有趣的是，以茶產地為名的台灣，



喝茶人口其實是遞減的，反而非大宗咖啡產地的台灣，喝咖啡人口卻逐年增加。以上這些數字也代表著未來黑色勢力可能將持續延燒。然，就整體台糖人也很想更進階了解所喝飲料之產地及品飲技巧，喝飲料不再只是單純喝飲料，而是在享受「品飲的過程」，所以「怎麼喝？喝甚麼？聞到了甚麼？口中的味道是甚麼？」這件事就成了一門學問。

「品飲三雄，鍾愛誰？」問卷調查統計結果



台糖人喝咖啡飲品之習慣調查

咖啡飲品包含瓶裝咖啡、即溶咖啡、研磨咖啡、拿鐵、濾掛式咖啡等。



台糖人茶類飲品之習慣調查

茶類飲品包含茶葉泡茶、茶包泡茶、手搖泡沫茶、超商瓶裝茶等。



台糖人酒類飲品之習慣調查

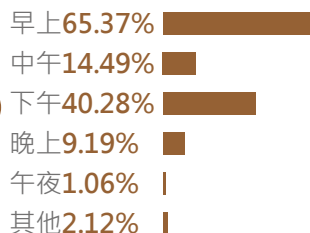
酒類飲品包含啤酒、高粱酒、威士忌、葡萄酒、梅酒等含酒精類之飲品。



請問您過去一年內喝咖啡的平均頻率為？



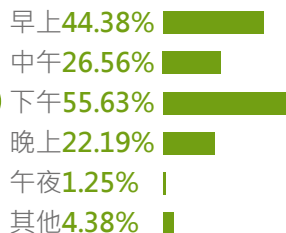
請問您最常喝咖啡的時段為何？



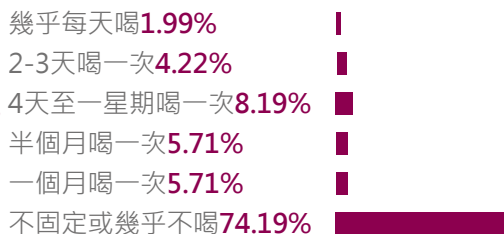
請問您過去一年內喝茶的平均頻率為？



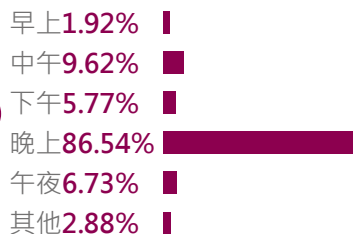
請問您最常喝茶的時段為何？



請問您過去一年內喝酒的平均頻率為？



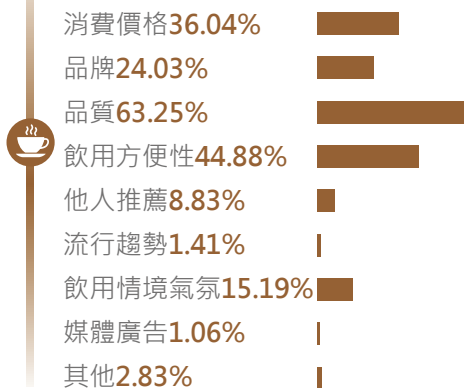
請問您最常喝酒的時段為何？





問卷及分析篇

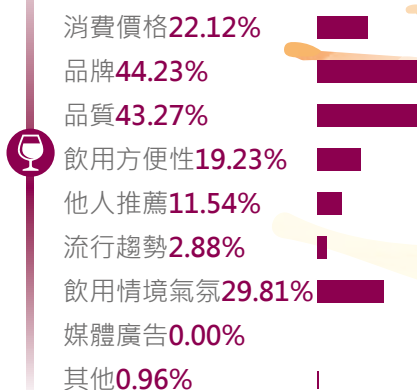
請問當您在**消費咖啡**時最注重的要素為何？



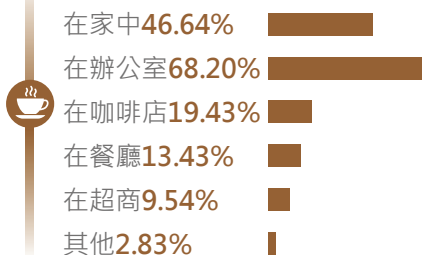
請問當您在**消費茶類飲品**時最注重的要素為何？



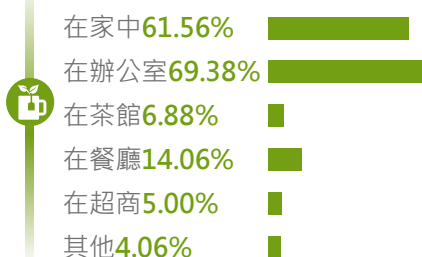
請問當您在**消費酒類飲品**時最注重的要素為何？



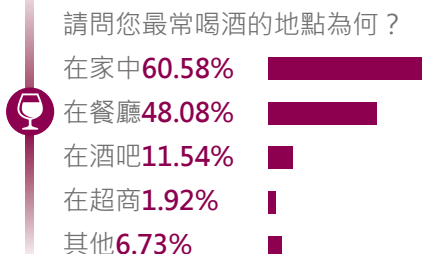
請問您最常**喝咖啡**的地點為何？



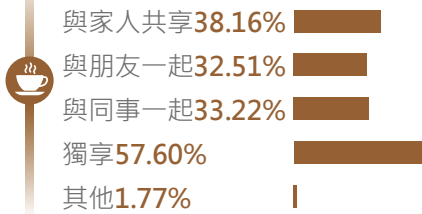
請問您最常**喝茶**的地點為何？



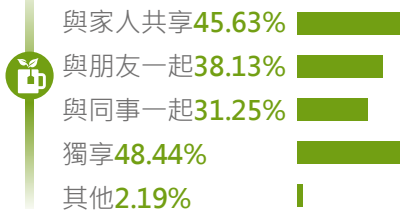
請問您最常**喝酒**的地點為何？



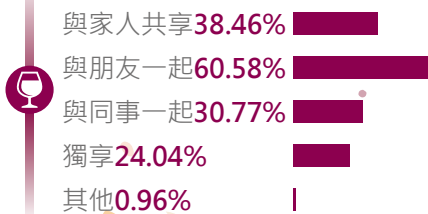
請問您喝咖啡的習慣為何？



請問您喝茶的習慣為何？



請問您喝酒的習慣為何？



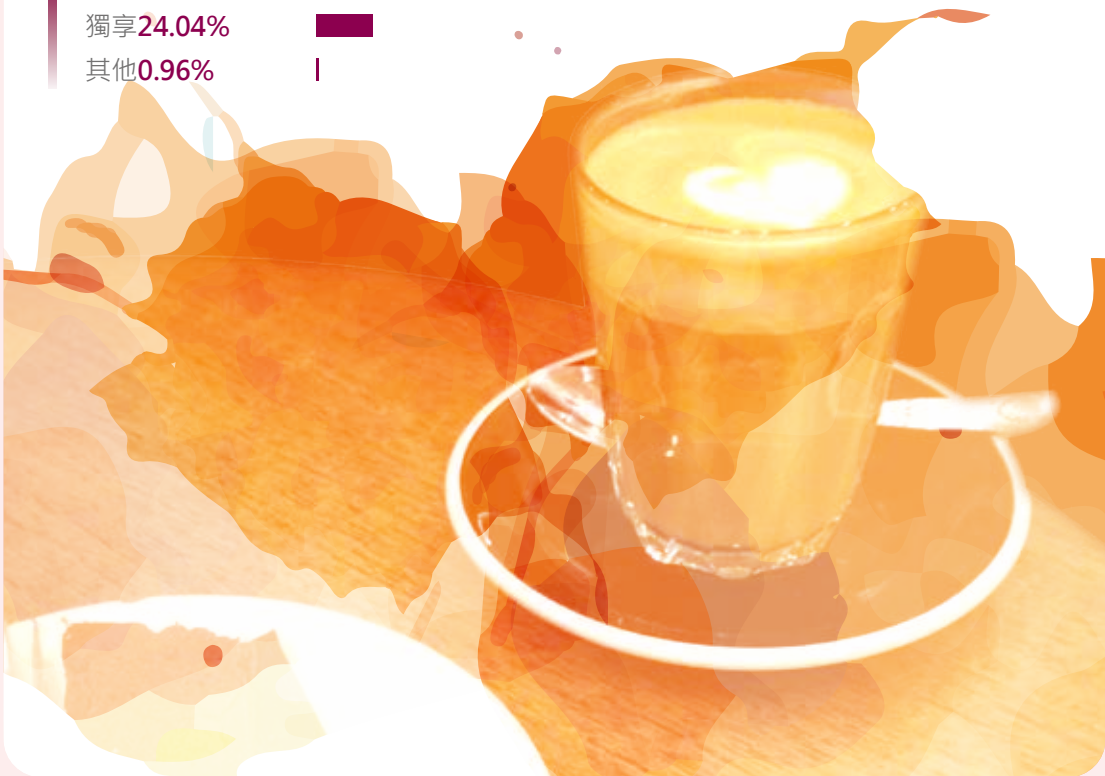
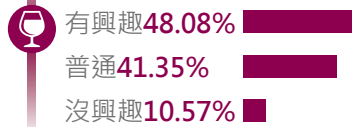
您對了解咖啡飲品方面的知識領域 (如沖調技巧、口感味覺、產地等) 很有興趣？



您對了解茶類飲品方面的知識領域 (如沖泡技巧、品茗、收藏、產地等) 很有興趣？



您對了解酒類飲品方面的知識領域 (如調酒、品酒、收藏、產地等) 很有興趣？



禁止酒駕
酒後不開車安全有保障



同仁分享篇

享受一人孤獨或朋友歡聚的a-room

◎豆子



台南市的巷弄裏，有一家可以喝酒、喝咖啡、吃東西、聊天、讀書的「房間」——「a-room」。

「a-room」其實是家因網路爆紅的名店，知名度頗高，由日式老房子改建，環境幽雅，位處巷弄中，頗有鬧中取靜的意趣。

「a-room」是家賣咖啡、賣啤酒以及提供中西式餐點、書籍閱讀的複合式經營咖啡館。它的咖啡、奶茶非常好喝；啤酒種類繁多，大抵以販賣西方各國的水果啤酒及台灣本土酒商自釀啤酒為主；再加上老闆以前曾開過二手書店，所以可常在這裏找到絕版好書，更可隨意地從書櫃上抽一本書閱讀，書的種類繁多從專業建築理論到經典小說皆有，對喜愛安靜、閱讀的朋友，算是一個好地方。

這裏也提供免費的wifi，期中期末考的時候，常見學生帶著筆電來這裏寫報告和準備考試。

除了咖啡、啤酒外，在餐點方面，「a-room」以它的西式「麵包組曲」和中式的「招牌水餃」為眾多消費者所好。以「招牌水餃」為例，吃起來不油膩也無臭豬屎味，同時搭配台灣本土酒商「啤酒頭」所釀的「立冬」啤酒，簡直美味極了！

喜歡「a-room」是因為曾跟三五好友來這兒喝酒聊天感到非常愉快，氣氛頗佳；有時一個人來，我也感覺不錯，就是安靜地閱讀一本小說，享受一段不被打擾的時光。如果你愛咖啡、愛啤酒、愛美食、愛安靜、愛氣氛，那麼，「a-room」會是一個好選擇。



營業時間：早上10時至晚上11時 / 每週二公休

地址：台南市長榮路一段234巷17號

電話：06-2097979





閃耀著七彩光芒般的美酒

——《夏子的酒》

◎張軒豪



如果想要認識日本酒，那麼1990年代膾炙人口的日本漫畫《夏子的酒》會是相當棒的入門漫畫。

《夏子的酒》故事描述原本在東京從事廣告業的夏子，因兄長的去世，回到老家繼承製酒的家業，並致力完成其兄長未竟的遺願——以有機農法將僅有1千多顆的虛幻之米「龍錦」復育增產成功，並釀製出最好的酒來。

《夏子的酒》不僅向讀者介紹因釀造法與精米比例不同的日本酒種類，如純米酒、本釀造酒、普通酒、吟釀酒等，同時也深刻描繪日本農村發展的窘境、身為製酒專家「杜氏」對造酒的奉獻與執著，以及說服地方人士改換有機農法種田並將有機米酒當作地方特產販賣的困難，劇情不斷發散出濃郁的情感溫度，不管是親情或鄉土情，更是一部日本酒知識入門的難得佳作。

這部漫畫引進台灣後，影響所及，讓霧峰農會總幹事看了很感動，也有了靈感，派人到日本學習釀酒技術，回台後，運用日本的麴菌、霧峰在地的「益全香米」釀製成「初霧純米吟釀」及「初霧大吟釀酒」。其中「初霧純米吟釀」分別於2011、2015年獲得法國巴黎國際酒品評鑑銀牌獎、2014年德國國際烈酒銀質獎，我想，這是《夏子的酒》作者尾瀨朗想不到的吧？

在《夏子的酒》中，形容好的日本酒是會像「閃耀著七彩光芒般的美麗」而令人難忘，如果想體會什麼是「閃耀七彩光芒般的美麗」的日本酒，歡迎進入《夏子的酒》的世界！



禁止酒駕



酒後不開車安全有保障

同仁分享篇

時尚又古典 品茶入門的好茶館——壹二茶堂

◎友鴻



如果你對茶有興趣，可是是一位不知如何入門的門外漢，那麼位於台南市的「壹二茶堂」會是非常好的選擇。

一進門，直接請老闆推薦什麼茶比較好，老闆會幫你挑她認為比較適合你的茶，接著介紹這款茶的特性以及如何品嚐出風味的方法；如果你有綠豆糕之類的點心，老闆也會提醒你先等待一會兒，讓糕點的溫度高一些，會比較好吃；而且在吃糕點之前，應先喝一口熱茶，這樣更能品出糕點的美味。

這個地方可以與幾位朋友前來坐坐，也可不必呼朋引伴，一個人就坐在吧台，由兩位謙稱仍在學習的「茶僮」老闆為你服務，還可聽她們講茶經——金萱的奶香花香味、梨山茶的明亮奔放、冬茶的質樸韌性、烏龍的濃厚甜水及第三泡以後爆出的木質香、放置十八年以上老茶喉韻——也會跟你談不同國家、性別與年齡層客人的偏好：女生愛金萱、男性愛冬茶、北京客愛梨山茶等；然後，話鋒一轉，開始談起學習茶道的過程，怎麼被老師嫌之類的有趣經驗。

問起店內茶的來源，她們說，這是自家茶園產的，是以有機農法栽培出的茶葉，一個在梨山、一個在信義鄉，開店的目的在於推廣台灣優良的有機茶。



營業時間：下午1時至晚上10時

地址：台南市中正路118號

電話：06-2233319

店內的氛圍不錯，他們的設計師曾拿過紅點獎，而且店也擺設了鶯歌來的茶具，如果不懂，問老闆，她會非常詳盡的解答；而欣賞這些美麗的茶器，也是視覺上的一大享受。

同仁分享篇

Flat White

旅途中美好的逗點

◎葉怡汝



旅行時，造訪咖啡館是很多人感受當地生活的方法之一，會稍微留意一下咖啡豆產地，但無法得知它原生口感應該如何，畢竟不是專業的咖啡品評者，只能以舌尖及嗅覺來判斷喜惡，醉心於咖啡或茶，圖的是香氣啟動心情的轉換，品的是館中建築、氛圍及緩慢腦袋運轉的速度。

在倫敦旅行時，當地雜誌推薦倫敦10大咖啡館清單中，因咖啡館名為Flat White而注意到它，Flat White是一款介於卡布其諾跟拿鐵的咖啡，此款咖啡源自於澳洲，據咖啡專業網站分析，與拿鐵的差異在於牛奶與濃縮咖啡的比例，Flat white牛奶量較少，採用底層的液態牛奶（與拿鐵相同），加上泡量更少的奶泡。在澳洲唸書時愛上它濃郁香氣加上微酸微苦口感，已在紐澳及歐美風行多年，台灣還很少見。

這家2005年開業、有紐澳風格、以打字機字體做為店招的咖啡館，致力於發展倫敦獨立咖啡文化及懷舊復古流行，因地點位於倫敦新舊蘇活區之間，不乏創意、媒體、流行、織品、唱片等相關行業顧客出沒，亦是當地文青常造訪的地點，因離住宿地點不遠便步行前往。咖啡館門口有二張長凳，偶有顧客坐著候位時就拿著吉他自彈自唱，不過當天夜深氣溫低，顧客都躲進店內，店內約有6個小圓桌，坐滿了人，只有我和朋友是東方臉孔，店內氣氛熱絡，音樂輕鬆，營造出來的感覺很舒適。和朋友分享咖啡口感時發現，倫敦的咖啡似乎較濃郁、偏酸，不能確定是不是當地人偏好，但與台灣普遍奶味較重的咖啡口感差異頗大。

牆上的菜單清楚列出咖啡種類及搭配選項（牛奶或豆漿）、供餐選項及時間，但真正吸引我注意力的是各種看來好可口的甜點及營養滿點的三明治，不是置於冷凍櫃中，而是直接以木頭砧板展示於眼前，英國人對於色彩的掌握度很精準，知道讓顧客食慾大開的顏色，也知道讓心情沈澱的顏色，都來到它面前了，這熱量誰能抗拒？就享受吧！因為主打紐澳風格，澳洲獨有的麵包抹醬Vegemite及紐澳戰事紀念餅乾也不免俗地出現在驚喜菜單上。

訪雲南昆明——普洱茶 談食療保健飲品

◎黃文信



◎作者收藏的高級普洱茶磚之收藏證明文件

普洱茶是雲南省所產製的特色茶，是大漠地區蒸煮調製奶茶時的主要原料，是當地民眾生活上維他命C的重要來源。普洱茶茶菁原料用雲南大葉種喬木茶樹的鮮葉，在人工控制下的「渥堆」步驟製成。普洱茶上品具有甘、滑、醇、厚、順、柔、甜、活、潔、亮、稠的特點。普洱茶除具有一般茶葉的保健功效外，還具有清熱消暑、消食去肥膩、解毒祛風、生津止咳、暖胃醒脾、利水通便等功效，改善消化系統障礙的益助很大，是食療保健飲品，是延年益壽補品。

普洱茶鼎盛時期是在清代雍正年間欽定為朝廷貢品。有越陳越香的歷史韻味，被譽為「有生命的古董」。普洱茶屬於後發酵茶。喬木茶樹的鮮葉，經過殺菁、揉捻、乾燥等製程後，堆置在倉庫之中「渥堆」，使普洱茶製成後大多壓製成餅狀、塊狀和碗狀，以利保存和運輸。茶葉內部的多酚類化合物EGCG氧化。（EGCG可誘導癌細胞自殺率達約70%）。

普洱茶因「渥堆」特殊製程、陳年儲藏環境等因素，其總生菌數（黴菌）是高得嚇人，必須煮沸才得以完全消滅，愛好飲用普洱茶的朋友，務必以高溫充分煮沸為宜。不僅能萃出茶中的精髓，亦可確保安全性。傳統式的沖泡方法恐有感染危險，不宜採用。又在燒煮沸騰過程中，因加熱可同時散發某些有毒物質，對健康有益。唐陸羽茶經：「茶之為飲，發乎神農」，古神農氏嚐百草即知茶有解毒做藥的功能。



酸化的體液是正常細胞「癌變」的肥沃土壤。「茶湯」是強鹼性天然飲品，茶鹼能「中和」體內酸性物質，人們如果能經常喝茶是預防癌症的秘訣之一。俗語云：「預防勝於治療」。時代進步，從過去的治療醫學，已提昇到現代預防醫學。是以「預防為主，綜合養生」的觀點，和「以自然之氣，養自然之身」為首要。所以，平時的均衡飲食與適度運動的良好生活習慣持之以恆是必要的。茶湯的保健功效，除有抗氧化及防癌之外，還有降低人體內的三酸甘油脂、膽固醇、血糖、尿酸、殺菌、排毒、預防齲齒（蛀牙）等益處。

朋友們！長期適度喝茶一定能夠達到遠離病痛的預防效果。

朋友們！「茶湯」的生理功效不勝枚舉，「茶道」是人類最佳的養生之道，要調整體液酸鹼平衡，請經常喝茶吧！

朋友們！身心健康是一切生活的本錢，而均衡飲食與適度運動是身心健康的基石。

朋友們！人生要維持優良生活品質的基本要件：其一、要保有身心健康。其二、要具備經濟富足。

普洱茶小常識

◎編輯部 整理

一般而言，大家普遍所見的普洱茶多以緊壓茶為主，例如茶磚或茶餅，很少有散裝的普洱茶。普洱茶餅具有越陳越香的生命力，在茶葉中有「能喝的古董」之稱，緊壓茶較散茶香氣保存時間長；當氧氣和光線接觸緊壓茶面積小時，茶多酚與葉綠素的氧化就緩慢許多，茶質能保存較好；此外，空氣中的溫度對緊壓茶的影響小，微生物和香氣都能更好的保存下來。當然，普洱茶後期的轉化，基礎得靠茶葉本身的品質，輔以優良的工藝，緊壓成餅，才能轉化出優質的普洱陳茶。

普洱茶的緊壓形狀大致分成以下幾種形態：

1. 餅茶：小圓餅狀，標準重量為357克，七個餅為一筒，又稱為「七子餅茶」。
2. 沱茶：碗狀，中間下凹。
3. 磚茶：長方磚形，又可分為青磚茶、米磚茶、黑磚茶、花磚茶、茯磚茶等。
4. 方茶：方形，茶磚上多有印字。

緊壓茶的方圓兩種形態正好巧妙體現了中國傳統文化「天圓地方」之哲學思想，圓形的餅茶、沱茶，象徵蒼穹宇宙的「天」形；方形的磚茶、方茶象徵承載萬物的「地」形，愛茶人在天地交融的輝映下，悠悠然品飲其中，不亦悅乎？



備註：感謝秘書處處長賴才棧提供珍藏陳年老普洱

參考資料：維基百科、希望之聲



品飲好時光

瀰漫糖香的老屋咖啡—— 善化糖廊咖啡館

◎台南區處綜規課 陳啓川

由台糖公司自營之第一家咖啡店—糖廊咖啡（善化店），帶著眾人期盼與祝福下，落腳於文化首都臺南市的善化糖廠新文物館內順利開張，並已於去（104）年2月4日正式開幕營運。新文物館早期為保二總隊駐善化糖廠中隊的保警隊部，建於民國37年，隊部後來遷移，此處曾作為建教生餐廳、理髮部。因建築物具有光復初期臺、日混合的風貌及時代氛圍，電視劇「愛」及「最後小火車」曾在此取景拍攝。建物閒置多年後，為了不讓具有的文化資源荒廢，先進行原貌修復後，再進行閒置空間活化利用，目前除展示糖業文物外，也結合糖廊咖啡經營，館內精緻簡樸的空間設計，搭配園區優美景觀，值得您親臨現場細細品味體會箇中滋味。

台糖公司首推獨步全台兼具「3度空間」氛圍特色之咖啡創始店，該店所賣的不只是香醇濃郁的咖啡，更提供了同業無法提供與仿效之優質情境消費空間，未來將規劃將此一創新經營手法複製於台糖公司其他環境優雅之廠區內設置新營業據點，以擴大經營版圖。

糖廊咖啡善化店所主打之「3度空間」氛圍特色，其分別代表著「自然香度」、「居家溫度」及「文化深度」3種空間氛圍。

若顧客於每年12月至隔年3月間造訪時，將同時聞到煮糖、咖啡、園區盛開花朵及檜木屋所散飛出來之自然香味，那就是該店主打的第一項「自然香度」特色。

店內裝潢係採用節能環保及居家客廳吧檯之減量設計理念，除將既有檜木屋原始風貌完整保留下來外，並免除非必要之空調設備及炫麗燈光照明等，期盼為顧客營造出一個優游自在之居家空間氛圍，則是第二項「居家溫度」特色。

◎老建築改建而成的善化糖廊咖啡





品飲三雄 鍾愛誰？



◎善化糖廊咖啡的展陳特色，結合糖業歷史文物，聞糖香，品咖啡

最值得自豪的是，店內除固定擺設有極富文化價值之台灣製糖產業相關史料、文案及文物等外，若您仍意猶未盡時，亦可再造訪鄰棟文物館本館一探究竟，保證讓您在享用濃純香郁咖啡香之餘，更可體驗一趟永生難忘之文化深度旅遊，那就是該店所打的最後一項「文化深度」特色。

糖廊咖啡善化店為本園區增添另一項嶄新景點外，更提供了園區遊客餐飲及文化導覽解說等服務，未來將視實際需要擴大提供服務項目，希望能帶動善化地區觀光活力，共為大台南文化古都貢獻心力。

店中使用之咖啡豆係由知名商行所提供，屬中深焙綜合咖啡豆，其咖啡豆之原產地國家有巴西、印尼、坦尚尼亞、肯亞等國家，每杯咖啡的咖啡因濃度介於100~200毫克之間（屬黃色等級），綜合咖啡豆乃由4種生豆混合後經由專業烘焙機烘焙而成，並保證客人喝到的是研磨後7天之新鮮咖啡豆所製成飲品，其帶著濃郁香氣及醇度、入口回甘等特色之咖啡飲品，值得各界蒞臨細細品嚐並指教。

◎古色古香的咖啡廳庭園景觀



◎建於民國37年的善化糖廠舊保警隊部





百年「俱樂部」咖啡—— 橋頭糖廠糖廊咖啡

◎高雄區處 陳炳志

橋頭糖廠的糖廊咖啡自2015年4月開幕以來，每逢假日遊客如織，糖廊咖啡的店址設置於百年歷史建築「俱樂部」中，內部尚有台糖相關的文物展覽，特別能讓民眾在古色古香的空間裡，輕鬆享受品嚐咖啡的悠閒氛圍。「俱樂部」的建築特色為地上架高結構、迴廊和連續拱門造型，與附近同類型的古蹟建築「社宅事務所」相互輝映，串聯起通往製糖工廠的主要導覽路線，成為遊客喜愛散步遊憩的景點之一，頗能吸引人潮進入消費。



為滿足眾多遊客至糖廠參觀的需求，糖廊咖啡內部的商品除咖啡飲品的銷售外，尚有橋頭糖廠的特色冰品、現點現做以台糖自產非基因改造黃豆為原料的鮮奶豆漿、冬季限定販售的紅豆湯圓，讓提供民眾得以多元化選擇；另外，糖廊咖啡也精選台糖相關商品、橋頭糖廠在地文創商品（黑銅聖觀音祈福卡、御守、木質明信片、豬仔筆記本、豬仔馬克杯、豬仔吊飾、糖袋、文件夾），以滿足民眾挑選伴手禮的需求。

為提升增值服務的層面，特將橋頭糖廠的遊客服務中心設於糖廊咖啡旁，以期在推廣糖廊咖啡的同時，能夠順帶提供遊客更完整的資訊及導覽諮詢服務。除此之外，年初還將內部的哺乳室重新裝潢佈置，以提供母親育嬰的舒適環境，建物旁增設無障礙設施，提升身心障礙人士服務品質，並為國內外旅遊民眾需要，增添大件行李寄放等服務項目，以上都是希望能以遊客的需求獲得滿足為依歸，日後更願意持續來糖廊咖啡消費。





辦公也瘋狂，女神不卡卡—— 台糖養生茶飲系列

◎編輯部

上班族生活緊張，經常在匆忙和壓力中度日，長期下來身心俱疲，常常這裡卡，那裡也卡，有些人甚至經常出現煩躁、疲乏、健忘、心悸等現象。台糖養生茶飲系列嚴選最上等的材料製成，安全無毒，通過重金屬及農藥殘留檢測。一天從健康茶飲開始，補充滿滿元氣，給你專心致志好活力。小編長期貼身觀察各色上班族群，列舉出六大症頭，您可以自我評鑑，若您發現正好符合以下症頭，請速洽台糖網路或實體通路購買。

症頭一
身體累累的



現代生活節奏快速，民眾長期精神緊繃，加上作息不規律，有可能增加慢性疲勞的機會。小編在此提供三種茶飲，享受風味甘醇的茶韻，閒靜身心靈。

**西洋參補氣茶【增其神，補其氣】**

成分：西洋參、山楂、黃耆、仙草

- 上等參品，護肝抗疲
- 茶飲甘甜，保護脾胃

**天麻狀元茶【益其神，養其身】**

成分：天麻、遠志、甘草

- 紓緩情緒，心神安寧
- 成分● 茶湯味濃，入菜極佳

**金線連元氣茶【嚐其味，補其身】**

成份：白鶴靈芝、刺五加、台灣金線連、甘草

- 台灣原生，珍稀素材
- 淡甘清甜，修補元氣

**桔梗健體茶【勻其實，健其體】**

成分：桔梗、甘草、烏龍茶

- 精選桔梗，潤肺祛痰
- 自然甘甜，紓解油膩

**羅漢果潤喉茶【潤其喉，悅其聲】**

成分：羅漢果、甘草、桑葉、烏龍茶、薄荷

- 優選乾果，紓喉止咳
- 甘甜潤喉，生津止渴

症頭二
喉嚨卡卡的



季節變換時刻，您會感覺喉嚨乾涸嗎？簡報及開會的時候，常會感覺口乾舌燥嗎？小編推薦您便利飲用的台糖養生茶包節省您寶貴時間，願好健康，全力衝刺工作。



品飲好時光

症頭三 手腳冰冰的



造成手腳冰冷的原因，大部分是身體新陳代謝機能不佳，也可能是壓力過大緊張，或體質虛寒氣血不足的結果。小編建議您服用老薑暖身茶，促進血液循環。



老薑暖身茶【通其氣，暖其身】

成分：乾薑、丹參、黃耆、土肉桂葉

- 濃縮萃取，緩解不適
- 熱帶香氣，暖心暖胃

症頭四 給我好臉色



工作忙碌，精神疲勞，睡眠品質不佳，晨起臉色憔悴，掛上兩圈熊貓眼，實在太NG！根據研究報告，洛神花含有許多對人體有益的成分，分別是類黃酮素、原兒茶酸、花青素、異黃酮素等成分，小編推薦每天喝洛神美人茶，還您青春好顏色！



洛神美人茶【養其顏，美其容】

成分：洛神花、山楂、甘草

- 富含多酚，養顏美容
- 茶湯艷紅，微酸順喉

症頭五 眼睛有業障



隨著時代進步，上網、滑手機、打電腦，扣除睡眠時間以外，我們很少難得讓眼睛有休息的機會，因此常常會感覺眼睛疲勞、酸澀，甚至造成眼睛提早老化！小編建議不要用眼過度，注意眼睛的保養動作，每一個小時需休息10分鐘，閉眼或看遠，也別忘了喝決明淨化茶，舒緩眼睛不適。



決明淨化茶【順其氣，舒其壓】

成分：決明子、大麥、茉莉花、甘草

- 舒緩情緒，清熱明目
- 茶味芳香，甘醇適口

症頭六 心情不美麗



「最近做甚麼都不順心阿～提案被打槍、工作進度延宕、廠商出包…，唉！」小編認為，先顧好心情，才能顧好事情，停下腳步來，喝杯熱茶，舒緩身心，平心靜氣後才能接受下一個挑戰喔！



魚腥草青春茶【解其渴，消其煩】

成分：魚腥草、甘草、蒲公英

- 退火潤肺，提升免疫
- 茶湯韻喉，溫潤回甘



薄荷沁心茶【益其神，品其味】

成分：薄荷、甘草、烏龍茶

- 疏風清熱，清心凝神
- 茶湯沁涼，口氣清新



玄米沉靜茶【清其心，悟其韻】

成分：玄米、大麥、烏龍茶、甘草

- 緩和情緒，消除緊張
- 茶香淡雅，米香醇和



台糖商品
哪裡買？

請上台糖易購網 www.ego888.com.tw 或
洽詢服務專線：0800-026-168



順其氣 · 舒其壓



決明淨化茶

◎生物科技事業部 蔡佳昇



決明子又稱為「還瞳子」、「千里光」、「草決明」等，是一種豆科植物成熟的種子，含有大黃酚、大黃素、決明素、橙黃決明素等多種生理成分，焙炒後的決明子可直接沖泡做為茶飲，其茶湯色黃清香，味道甘醇，且具有淡淡的咖啡香，因此又稱為「台灣咖啡」。有趣的是，一些古早味紅茶常常會加入炒過的決明子一起熬煮，由於炒過的決明子帶有咖啡香味，因此古早味紅茶又稱為「咖啡紅茶」，在炎炎的夏日裡，來杯自製的決明子茶，沁涼消暑，別有一番滋味！

在中藥的世界裡，決明子茶亦被當成養生的保健茶品飲用，忙碌的生活中，白領上班族們整天都盯著電腦螢幕好幾個小時，有時候連看東西都覺得乾澀吃力，這時後就可以泡杯決明子茶來緩和不適，搭配茶包中的大麥及茉莉花，茶湯滋味芳香、甘純適口，茉莉花可緩和情緒，大麥具有促進新陳代謝的作用，晨間喝一杯，清爽精神好；午後來一杯，工作效率好；傍晚再一杯，美顏氣色好，決明子茶有這麼多的好處，值得我們每天適當的飲用。

飲用台糖決明淨化茶時，將茶包取出放入杯中，注入熱開水約300毫升，蓋上蓋子靜置3-5分鐘後即可取出茶包飲用，在午後寧靜的片刻，感受著咖啡麥香的田野氣息。台糖決明淨化茶老少咸宜，不含咖啡因，原料及產品皆經嚴格品質管制，通過重金屬及農藥殘留檢測，確認符合國家食品衛生法規，是最健康、最安心的天然飲品。☘



主編精選

Editor Recommend



一杯咖啡 「點亮」正義 公平貿易咖啡講座分享

◎陳建龍（文／圖）



◎捧在手裡的咖啡，我們如何感受小農的辛苦？



◎香醇咖啡的背後，
我們該省思什麼？



◎轉動公平正義的理念
從一杯咖啡開始。

今晚講座熱鬧非凡，場地擠滿來自北中南的咖啡饕客，開場前大家交頭接耳，今天的主題相當有趣 - 「咖啡正義？誰的正義？」。主持人以幽默的口吻介紹演講者，「看似軟弱女子，卻是熱血的正義使者」。她是Annie，一位堅持公平貿易理念，奔波於中南美洲的小咖啡店，為「點亮咖啡館」之創辦人。

「點亮咖啡館」深藏於台北知名學府巷弄裡，賣著一杯杯自稱「正義」的咖啡，Annie說自己整天忙上忙下（很少放假），不是因為生意特好，而是沒有多餘的預算請太多人，所以端水、煮咖啡、清潔工作只能自己下海，一有閒暇立刻推展自己的理念，告訴客人「公平貿易咖啡」的由來，店裡也有許多其他展演，如國際議題、人權議題、環境與性別議題。

Annie畢業於外交學系，也到美國專研國際關係，因為工作她接觸咖啡豆，也看到了中南美洲咖啡農被剝削的事實。「當我們享用一杯香醇的咖啡時，除了喝到咖啡香氣，也喝進了數百萬咖啡小農的血汗。」Annie感嘆說著。目前全世界的咖啡價格受制於期貨市場，咖啡農沒有議價的空間，然而全球四大咖啡企業也投機炒賣，常常造成豆子價格暴起暴跌。她舉了簡單

例子，一杯120元的咖啡，咖啡小農的利潤才3.5元（台幣），所以小農別說想讓下一代受良好教育，連三餐溫飽都成問題，至於改善居住環境與醫療更是空談。還好後來出現「公平貿易咖啡」，稍稍改善了辛苦貧寒的小農。

何謂「公平貿易咖啡」？簡單來說它是經過「國際公平貿易」單位認證的咖啡豆，該產品符合三項標準（環保、勞動人權、第三世界的發展利益）。此認證體系分兩個單位（一個負責訂定標準，一個負責認證授權單位），經由審查後販售於公平貿易商品的公司，然後再流通市場，如此少了大盤商與中盤商的剝削，讓小農賺到合理利潤。目前台灣支持公平貿易理念的咖啡店不多，能平穩經營的更少，理念與現實難以平衡。

Annie更坦白說，其實公平貿易咖啡不一定好喝，價格也貴上許多。幾年前公平貿易體系也出了問題，消費者開始質疑所謂的公平理念，「小農真的有獲利嗎？還是另一個剝削的團體出現？」為了排除這個疑慮，她開始奔波於海地的咖啡產地，自己找出優質豆源，原本配合順利卻因海地大地震與小農斷了音訊，後來她才轉到中南美洲培養新的小農。

目前中南美洲的小農已漸漸步入軌道，看到當地村莊有了學校、廁所、簡單醫療設備，覺得辛苦總算沒有白費，她更強調自己如何管控品質，採收時期她則親臨監督，再將豆子送到美國檢驗，排除不好的豆品，然後費時費力運回台灣，整個過程非常辛苦，她也感動許多支持她的美國人朋友，免費到當地幫助農民，用科學的方式栽培有機咖啡，以更友善的方式對待土地，培養更優質的豆子。

講座最後有人以「尖銳」的問題發問。「妳一個人的力量有限，賣這樣的咖啡能救多少小農？」。Annie感性的回答：「這裡可以哭嗎？」逗得大家大笑，她笑中帶淚告訴大家，為了堅持理念已燒掉許多鈔票，最苦的地方是得不到家人的諒解，苦水壓力只能往肚裡吞。「如果自己救不了世界，但至少我能救活一個村落。救一個算一個，如果這個信念慢慢發芽，那世界就會有所不同...」，晚上我們看到許多人眼角感動的淚水，那是一個善念，也是一個無私分享，她「點亮」我們手裡的咖啡，也「點亮」大家暖暖的世界。



◎點亮咖啡館老闆娘Annie



◎Annie細說公平貿易咖啡的由來



◎咖啡老饕們品嚐Annie帶來的熱咖啡



一般中南美洲農民1磅咖啡成本約為0.5美金，再以0.8美金賣給中間商，所以利潤相當微薄。如果由咖啡廠商直接收購咖啡則可將價錢提高到1磅1.26美金，有些還能高出3至4倍，強調所謂的「公平交易」。



發展農業生態園區 台糖赴荷蘭及丹麥考察

◎企劃處 胡聰年



為配合政府推動循環經濟政策，台糖公司正積極投入發展沼氣利用及資源能源化產業，除成立專責單位外，並組團遠赴荷蘭、丹麥考察汲取國外成功技術及經驗，未來將以區域沼氣中心概念，結合畜殖場及鄰近畜牧業禽畜糞與農業資材等元素，由點的循環園區擴大到區域面的循環園區，希成為國內零廢棄物與資源再利用之「循環經濟領先者」。

台糖公司董事長黃育徵對循環經濟素有專精，上任時即公開揭示，將配合政府發展沼氣能源產業政策，用心建構一個最先進的處理技術和流程，將豬糞尿轉換成有價值的資源，成為地方政府和同業的典範，以協助台灣畜殖產業辦理養豬農戶技能訓練與沼氣綠能的標竿企業。

台糖計畫於106年度在屏東縣境內「東海豐畜殖場」原址，興建負壓水濺式豬舍、沼氣發電及太陽能光電之環保綠能一貫式豬場豬場，計畫總經費6.88億元，期「東海豐畜殖場」成為循環經濟概念之綠能標竿畜殖典範場。

其次規劃設置符合循環經濟與綠能開發的能源型沼氣中心，收集高濃度之豬糞尿（總固體含量介於5%~8%），以協助處理附近畜牧業者的禽畜糞，透過高濃度中溫厭氧槽的發酵處理



◎Park2020園區建物至每個建材都是租賃且設計未來可回收。為一個材料銀行的概念



◎汙染場址再生。材料皆為廢棄船屋材料。圖中為咖啡廳



◎廢棄船屋循環經濟概念圖

· 將產生的沼氣供作燃燒發電，躉電則供應其它地區使用，增加營運效益。長期目標則希望發展農業資源循環並促進產業升級轉型，創造新低碳、低耗能產業，達零污染、零廢棄、零排放循環經濟，以為符合循環經濟與綠能發展的理念。又為深入瞭解歐洲先進國家推動循環經濟產業發展之成功範例，以其技術、經驗作為沼氣能源產業發展之規劃借鏡，台糖由總經理管道一領隊，成員涵蓋企劃、畜殖、安環及沼氣發電等單位之重要幹部，於105年11月29日出發飛往北歐荷蘭及丹麥取經，進行為期2週，就循環經濟實行案例及綠色、清淨、零廢棄的養豬相關產業考察。



◎台糖總經理管道一向Venlo市長(圖左)介紹台糖公司



◎介紹沼氣利用製程產出之電能、熱能及其他資材運用 ◎會議中討論利用熱能維持溫室穩定產生運作方式

據瞭解該團將參訪Park20|20、De Ceuvel、Venlo (芬洛市) 及沼氣發電廠等荷蘭循環熱點之外，飛抵丹麥時也將拜訪Danish Agriculture & Food Council (DAFC) 農業與食品委員會，以及養殖、育種、農業學校、肉品貿易學校等官、產、學三方機構，深度瞭解循環經濟產業模式與沼氣利用發展之機會。

此行遠赴海外考察最主要目的，希透過實地觀摩荷蘭、丹麥等實行循環經濟的成功案例，汲取歐洲國家較先進、成熟及創新的技術和經驗，進而轉化為未來台糖推動沼氣利用能源多元化產業發展之動能，也冀盼能以這些國家的技術、經驗為基底，開創符合台灣環境，且對台糖最好的循環經濟產業體系。



◎台糖公司養豬場作業區現況。保留傳統開放式養豬



◎傳統豬舍改建成密閉水簾式豬舍，養豬異味經通風系統抽出過濾排放，降低異味



◎東海豐畜殖場辦公室

東海豐綠能豬場之構想與現況發展

東海豐場設計規劃融合地方特色文化產業及農業科技園區，導入循環經濟資源的再利用，成為一座產、官、學功能兼具之畜牧園區，提供在地人民就業機會及學習觀摩之複合型產業基地。



◎台糖公司、行政院農委會王文興專員、丹麥農業專家學者、成功大學陳偉聖教授及屏東縣環保局魯台營局長於四林畜殖場合影留念

丹麥農業專家訪畜殖場 為台糖生質能源找商機

◎畜殖事業部 陳盈志

台糖公司與行政院農業委員會、成功大學資源工程學系及屏東縣政府於105年11月9日合作，邀請丹麥商務辦事處聯繫丹麥農業專家學者Dr. Karin Peter及Dr. Erik Christiansen蒞臨台灣，為台灣發展生質綠能相關製程提供診斷及建議。本次具知性且啟發之行程第一站為「枋寮鄉巨大廢棄物回收再利用場 - RDF生質燃料示範場」；第二站為台糖公司畜殖事業部位於潮州鎮的四林畜殖場。

先來介紹什麼是「RDF」？其全名「Refuse Derived Fuel」稱作「廢棄物衍生燃料」，其中固態廢棄物衍生燃料RDF-5技術，為將廢棄物經前處理後製成固態錠型燃料，送進鍋爐燃燒發電，其熱質穩定有助於提高發電效益、產生污染較焚化爐小且容易運輸及保存，兼具環境保護、資源有效利用等優點，值得我國有效發展及推廣。

台糖公司四林畜殖場自101年完成沼氣發電系統之建置，至今（105）年止，共有3種沼氣發電機型及2種沼氣脫硫設備在現場持續運轉，比較國內外沼氣發電機及不同生物脫硫技術之間的差異，成為屏東縣境內畜牧業及知名大型製作飼料公司取經之地；同時該場也向屏東縣政府申請「沼渣沼液農地肥分利用計畫」，邁向「田肥水清、農業循環」之目標。

產業發展與居民生活環境，究竟有沒有一種可以相依存榮的機會？丹麥的「產業共生」（Industrial Symbiosis）經驗告訴我們，這兩者是可以兼顧並存的。本次丹麥農業專家學者帶給我們的意象也是如此，從政府的政策支持，到國營事業、民間機構產業製程與設備的改善，且「改變」可以融入居民的每個生活環節，最終讓「廢棄物」這個名稱除名化，使大自然資源利用生生不息，循環台灣，循環大地提供的每一份恩惠。🌱



◎「中秋情懷·甜蜜捐點」募得5800萬點數贈7個基金會

中秋情懷·甜蜜捐點

台糖加油站募5800萬愛心點數做公益



◎愛群幼稚園鼓隊揭幕開場，架式十足。

◎文 / 王毓群 圖 / 陳建龍

10月26日，一個秋高氣爽的日子，也是台糖油品事業部「中秋情懷·甜蜜捐點」成果發表的日子。「中秋情懷·甜蜜捐點」活動自105年8月至9月底，由全台73座台糖加油站一同號召消費者捐點行善，1個半月共募得5800萬點數，換算成物資約58萬元，成果發表會中同步舉行愛心

積點捐贈儀式，台糖副總經理王國禧、油品事業部執行長洪火文將消費者愛心轉交給華山、創世、家扶、伊甸、麻煩小天使、基督教小羊恩典之家、彰化二林喜樂保育院等7家基金會代表，傳遞愛的同時展現公益平台積沙成塔的大能量。

新營愛群幼稚園陳美霞園長率領太鼓隊前來助陣，鼓聲隆隆震撼人心。現場並有休憩事業部執行長黃進良、台灣中油嘉義營業處處長詹培得、新營區區長張睿民、台南市社會局社工師林湘云、議員代表李退之、議員代表蔡育輝等出席見證。

王國禧除表揚前十名推廣公益績優的台糖加油站站長，亦表達了對各基金會照顧弱勢的感佩，希望往后台糖公司能夠提供給各社福機構更多的協助與幫忙。洪火文提及台糖加油站僅是拋磚引玉卻引起廣大迴響，特別於會中頒贈感謝狀予捐點行善的加油人，感謝他們的響應與愛心，更冀盼這次中秋加碼活動可以帶動更多消費者利用此行善平台，來台糖加油，輕鬆做善事，讓做公益的風潮永不間斷。🍁



◎藝文趣味互動遊戲花絮

2016糖鐵文化節湧人潮 溪湖變身糖都圓夢趣

◎中彰區處 林志盛

台糖中彰區處於10月29、30日(六、日)連續2天，假溪湖糖廠園區共同舉辦「2016糖鐵文化節」活動，29日活動當天上午10點由醒獅團以祥獅相互嬉戲、俏皮與逗趣的表演揭開序幕，並由彰化縣長魏明谷、立法委員洪宗熠、台糖總經理管道一及中彰區處經理徐繼聖共同揭幕歷史建築—溪湖車站



◎台糖公司總經理管道一、中彰區處經理徐繼聖及彰化縣魏明谷縣長等貴賓共同揭幕歷史建築-溪湖車站

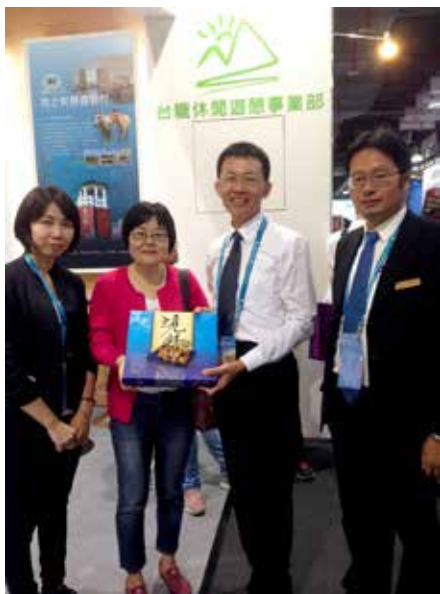
及604蒸汽火車揭牌典禮，隨即展開一系列藝文表演活動，活動內容豐富又多樣性。

今年活動以糖鐵共生為主題，規劃「百變糖鐵·糖都圓夢趣」項目，內容安排讓園區地景環境亮點搭配「糖可夢闖關遊戲」，第一關為幸福精靈於溪湖車站祈福打卡送好禮；第二關為蔗香精靈於製糖工場堆疊糖業文字；第三關為鐵道精靈於蒸汽火車展示館內看圖解說；第四關為圓夢精靈於青青草園尋寶等具產業特色及園區亮點文化活動。活動現場還有「圓夢禮」、「圓夢小火車親體驗」、「圓夢表演」、「圓夢品糖趣」等參與式活動，並準備精緻禮品、台糖冰棒贈送參與民眾，相邀遊客闖關拿好禮。

近年來溪湖糖廠一直努力園區景觀美化，塑造產業文化特色景點，除園區內346蒸汽小火車已漸成高人氣的焦點外，百年歷史建築溪湖車站啟用更是一大亮點，今年的活動是希望讓參與的民眾透過闖關及互動遊戲，更深刻的了解製糖產業與鐵道文化，成為歷史文化觀光及教育體驗兼備的旅遊景點。🍬



休憩參加旅展一兼二顧 打開知名度兼銷售創佳績



◎休閒遊憩事業部 Danny Tai

休閒遊憩事業部辦理聯合旅展已經5年了，記得剛開始推聯合旅展時，消費者靠近攤位，總是問我們：「台糖也有開飯店啊！」回顧過去，休閒遊憩事業部各據點參加旅展，據點各自以營業登記名稱露出，消費者都不知道台糖公司也有飯店、渡假村；因此，事業部結合台糖長榮酒店（台南）、尖山埤江南渡假村、池上牧野渡假村、台糖台北會館及花東區處所屬的花蓮日式木屋旅館5處據點，透過事前對目標客層及市場的瞭解、分析，推出台糖聯合住宿券於旅展現場銷售，經過這幾年的努力，以及各據點的認真經營，逐漸拓展台糖休閒遊憩品牌在國內住宿業界的知名度。

休閒遊憩事業部整合各據點及花蓮觀光糖廠的人力、產品、廣宣及佈置各方面資源，將「台糖休憩TSC Hotels & Resorts」品牌推向市場，已逐漸打開名聲。因考量人力、物力什麼都漲，原本每年都會微幅調漲住宿券的售價；然而，今年受陸客等大環境影響，同業都叫苦連天，所以今年台北國際旅展維持去年售價，以每張2899元、買10張送1張的價格，優惠給參觀展覽的民眾，銷售狀況良好。

今年2016台北國際旅展參展期間，非常感謝企劃處處長顧孝柔利用假日到現場慰勞同仁，還帶來台糖蜆精，給參展同仁打氣，適時注入一道活力，顧處長也建議我們，未來休閒遊憩事業部參加旅展，可以結合公司的line@、FB粉絲團等各項行銷工具，增加曝光露出的機會，增加營收也兼具品牌行銷。

2016台北國際旅展是全國最大的一場旅展，也是休憩事業部今年參加的最後一場，參加指標性旅展的目的，是為了利用這些展覽的高集客性，在行銷資源有限的情況之下，將「台糖休憩TSC Hotels & Resorts」介紹給消費者，未來休憩事業部將逐步拓展旅展據點，建立全台服務網絡，將台糖溫馨且富有人情味的服務，展現在國人面前。🍀



江南風情寫真

在人生的地圖裡，
幸福 不過是這樣 散散步而已
江南聖誕同歡樂篇

◎江南渡假村行銷企劃部



聖誕節是全球性的重要節慶，對傳統的基督徒來說，是慶祝耶穌的誕生，不過，一般人已把它看成一種大眾化的民俗活動，是一個大家分享彼此對於家人、朋友甚至於他人的愛與關懷的日子。印象中，聖誕節似乎應該在皚皚白雪中度過的節日，其實有趣的是，對於住在南半球的人們而言，例如澳洲或南美洲，聖誕節可是夏日的節慶呦！

尖山埤江南渡假村為了慶祝這個屬於愛與分享的節日，特別在今年12月份推出多項優惠活動，並在園區內裝設多處聖誕佈置，讓渡假村增添不少聖誕節的歡樂氣氛。

12月31日前來到江南渡假村，您可以搭配台南購物節活動，住宿享平日6折、假日8折優惠，還可享用主廚特製的秋冬養生風味餐，來場適合冬令進補的美食饗宴，另推出尾牙春酒專案，是公司行號犒賞員工的最佳選擇。

想與親朋好友一同渡過歡樂熱鬧的跨年夜嗎？12月31日江南渡假村特別邀請知名樂團現場表演，舉辦勁歌熱舞趣味競賽活動，並與台北101同步倒數及摸彩活動等精彩節目，邀請貴賓們一起到江南渡假村迎接新的一年。🍷

台糖長榮酒店敬老崇孝 五星主廚獻藝，長者歡笑滿意

◎台糖台南長榮酒店 黃美雯



發揚敬老崇孝、敬老尊賢之美，台糖長榮酒店在溫馨「重陽月」規劃10月24日由酒店總經理鄭東波帶領中、西主廚和愛心志工服務團隊約30名前往台南仁愛之家—康寧園安養中心，用行動關懷、用飲食照顧高齡長輩。「敬老崇孝」活動當日，由封刀10年的鄭總經理親自挽袖為長輩烹調料理，菜單則是依照長輩們的需求與特性特別調整安排，希望以暖心行為能夠讓長輩們備感重視，同時喚起大家對高齡長者的關注，別因忙碌而疏於問候與陪伴，正面提倡孝道的重要。

台糖長榮酒店2016酒店週年慶選擇在溫馨「重陽月」，由自發性的志工服務隊精心準備了伸展健康操和互動遊戲，專業廚師團隊則設計適合年長者少鹽、少糖和易咀嚼的飲食菜單，前往台南仁愛之家以「愛和行動」為長輩打造一個五星級餐宴。為呈現星級飯店水準，從烹煮設備、餐桌椅、至用餐杯盤等一絲不苟全數由酒店搬運至現場，外場人員設計的互動遊戲藉此機會讓長輩們可以開心的運動肢體，本次活動和仁愛之家合辦本年度第四季慶生會，10至12月份的16位壽星們，在大家熱情的祝福下合力完成難忘的生日會，中心最高齡的金銀婆婆姐妹花（謝林月蟾奶奶96歲、鄭林月宮奶奶94歲）同為12月份壽星，二位奶奶居住中心長達16年，相處如同大家庭般和睦，金、銀婆婆表示，大家能夠一起過生日如同上天賜予的最大福份，會永遠知福、惜福每一天。

擁有21年廚師資歷的台糖長榮酒店總經理鄭東波，自從成為管理階層起十多年來從未於公開場合大展廚藝身手，這回配合酒店志工服務隊社會關懷「敬老崇孝」活動，從設計菜單時便積極投入與廚師們交換意見，期望五菜一湯的料理組合可讓年長者食用容易同時也獲得健康與滿足。活動安排3.5小時，結束前酒店特別針對即將進入冬季為長輩們添購溫暖的小被單，讓血液循環較差的銀髮長輩無畏寒冬感受滿滿的關心與關愛，並讓這份暖意傳遞開來進而感染群眾共同發揚崇孝美德。

高雄區處重陽有愛 透過職工福利會獻關懷

◎高雄區處 楊炳堂

為發揚中華傳統敬老精神，並讓此尊老的倫理精髓繼續傳承延續，高雄區處聯合職工福利委員會與高雄縣工會特辦理105年重陽節敬老活動。時任主任委員陳立人於105年10月6、7日與工會理事長黃同源、總幹事何叁耀，親自前往張明辰君之90歲高齡母親張郭仙桃女士、葉玲玲君之92歲高齡母親葉曾烏惜女士府上



◎高雄區處職工福利委員會主委陳立人（右）於重陽節親慰高齡長輩

，贈送禮金2,000元及禮品，除敬祝重陽節快樂，並表達關懷與祝賀之意。

90歲張郭仙桃奶奶，不僅子孫滿堂，並跟子女同住，家人間互相扶持感情深厚，說到子女成就，言語流露出無限溫情；至今仍在自家田園種菜，並還幫忙料理三餐。張郭仙桃奶奶說，老了也應該工作才會快樂、有成就感，每天到田間徜徉讓她心情愉快。

完全看不出已92歲高齡的葉曾烏惜奶奶耳聰目明，身體十分硬朗，每天早上都會到自家對面公園散步及附近菜市場採買；分享長壽秘訣是固定運動、笑口常開、保持開朗，展現大智慧。「不吃零食、不喝飲料能長保健康！」

陳立人自104年1月起擔任高雄區處聯合職工福利委員會主任委員，即相當重視會員之各項福利；在重陽節前夕，親自發放敬老禮金給老人家，對長輩們噓寒問暖閒話家常，此對會員之關懷與照護，讓全體會員倍感溫馨。☘



11/23(三)~12/25(日)

快加入好友，更多即時商品優惠訊息不漏接！！

週週抽出50名！

送 台糖量販禮品券100元

台糖量販
LINE@好友
熱情招募中！

產品櫥窗

冬季到蒜頭廠吃火鍋

蜆精湯底＋台糖肉片、有機食材



◎選用台糖自栽自產之有機蔬菜與安心豚，健康看得到！

◎蔗埕文化園區

踏進台糖特色火鍋店，撲鼻而來的是火鍋的陣陣清香，火鍋店共有48席座位，舒適明亮的進餐空間，顯示出經營者的用心。位於蒜頭糖廠蔗埕文化園區的台糖特色火鍋，於104年12月17日正式營運，店內提供原味火鍋、昆布柴魚火鍋、蜆精火鍋等3項，原味火鍋湯底選用台糖豬骨頭熬煮；蜆精火鍋是利用原味火鍋湯底再加1瓶台糖蜆精；昆布柴魚火鍋湯底的昆布是自日本北海道進口。

近年來，食安問題是國人最關心的議題，台糖跨足有機農業種植已小有成果，並且取得財團法人國際美育自然生態基金會（MOA）驗證，消費大眾可安心享用！所生產的有機蔬菜、有機米及安心豚...等商品皆獲得消費者肯定。火鍋主料全部是安心豚，配料有高麗菜、小白菜、南瓜等季節性蔬菜及金針菇、玉米、杏鮑菇、白蝦、木耳、貢丸等；火鍋料蔬菜絕大部分取自台糖位於雲林縣的有機農場，而金針菇、木耳及杏鮑菇都取自有機認證，貢丸是台糖自製，白蝦通過嘉義大學農產品產銷履歷驗證中心驗證，無任何化學藥物殘留。透過台糖特色火鍋的經營，為的就是讓台糖優質農畜產品可以讓更多民眾知道，提供消費者優質情境的消費空間，到蒜頭糖廠蔗埕文化園區就可以品嚐到高品質健康安全的食材！

「廚房絕對找不到味素！」這是小火鍋店對顧客的真心承諾，火鍋湯頭絕無添加味素、味精，所有食材及湯底都以健康為優先考量，雖然每天只營業3個半小時，但對食材與湯底的品質堅持。有顧客說，第一次品嚐時，看到湯底就像「白開水」，一度以為服務生端錯，經詢問才知所有湯底都非常清澈，且口感鮮甜，要讓消費者吃出美味與健康。

來到台糖特色火鍋店除了可以品嚐到健康鍋品外，還可以喝到現煮香醇咖啡，民眾來此除了喝咖啡外，也能欣賞台糖古文物，更能漫步在周遭的林蔭中，享受優閒的時光。園區除了可以體驗特色小火車、日式老宿舍群之外，加上特色火鍋店，相信可以讓園區觀光品質加分提升，給來訪遊客耳目一新的美食輕旅行的全新感受！☘



地址：嘉義縣六腳鄉工廠村1號（台糖蔗埕文化園區）
 蔗埕文化園區營業時間：上午8點到下午5點
 園區電話：（05）3800741
 台糖特色火鍋營業時間：上午11點到下午2點30分
 台糖特色火鍋電話：（05）3800215轉219

用台糖非基改黃豆

自製豆漿濃醇香

◎休閒遊憩事業部 張世正

哇！這麼大顆粒的黃豆，拿來打豆漿一定很好喝，這是筆者初次與台糖非基改本土黃豆相遇時當下所閃過的念頭。相信有許多的上班族和學生們早上常常會喝到的豆漿都是直接從早餐店所買來的，可能有時候偶爾會喝到清稀如水，淡而無味的豆漿，這種裝在塑膠杯裡速成的廉價飲品屢見不鮮，往往讓我懷念過往歲月的回憶，不禁勾起小時後對豆漿美好的深刻印象。

記得小時後每天到了下午大約四點多的時候，我就會到家裡廚房拿出鋁製小提鍋開心的出門去管理社區的伯伯那兒領取豆漿。豆漿是社區裡的每家各戶所共同購買的，好大的鍋子裏盛裝著熱騰騰的豆漿正冒著絲絲的水汽，如縷縷蒸煙般飄散而出，空氣中充滿了豆香味兒。早到的我通常都是第一個排隊領取豆漿的小孩子，我把鋁製小提鍋的蓋子取下後將鍋子交給管理社區的伯伯

，只見他拿起大杓將豆漿表面的泡沫輕輕撥開數下後舀起豆漿盛入小提鍋中，我小心翼翼的從伯伯手中取回沉甸甸裝滿豆漿的小提鍋，緩緩地走回家去。

回到家後將小提鍋放在餐桌上，把蓋子打開讓豆漿熱氣可以散出來，用湯匙輕輕的攪拌幾圈讓砂糖溶解後就可以開始品嚐美味的熱豆漿了。我通常開始喝的第一口就是浮在豆漿上頭的薄薄豆皮，口感柔順嫩滑入口即化，豆漿在舌頭上漫出之醇美豆香，那滋味至今仍如此的深刻鮮明，現在回想起來還是覺得如此的幸福和滿足呢！記憶中有時候自己家裡面也會打豆漿來喝，首先將黃豆泡水膨脹後將其置入果汁機中打成豆泥狀，再倒入鍋中加水煮至沸騰後熄火並待其冷卻，使用濾布去除掉豆漿裡面所含有的豆渣。我最喜歡雙手用力將濾布中的豆漿擠出來的瞬間，斯的一聲就能見到泊泊豆漿流入大碗公中。濾布裡已擰乾的豆渣也常常會拿來拌入麵團中煎餅來食用，一點兒也不浪費呢！

在南臺灣充足的日照下生長的台糖非基因改造黃豆不但吸收了飽滿陽光能量，並且採用國內自行育成之優良品種，種植在台糖自有農場，從整地與施肥、種植、發芽、開花、灌溉、結莢、成熟、採收、曝曬、乾燥、去雜至包裝均一貫作業，沒有噴灑保鮮防腐劑並通過農藥殘留檢測及確保新鮮不流失。黃豆大小平均，顆粒表面光澤自然，觸感順滑。黃豆中所含蛋白質成分很高，與動物性蛋白相比絲毫不遜色，拿來製作豆漿美味鮮甜，喜歡口味甜一些的人若是能夠再加入善化糖廠的古早糖，那麼豆漿的風味就會更加的美味啦！🍌





台糖召開股東臨時會 局部異動第32屆董事成員

◎秘書處

台糖公司於10月24日上午10時召開105年股東臨時會，選舉第32屆董事（含獨立董事），順利完成董事改選，與前屆董事相較，董事異動7人，其中3席獨立董事全由新人接替。

股東會一開始由台糖董事長黃育徵致詞，他表示，首次主持台糖股東會，代表台糖表達歡迎之意，感謝各位股東們及貴賓百忙中撥冗參加，以及台糖全體同仁在他上任1個多月以來的支持和鼓勵，希望到場股東們能持續對台糖經營團隊指教及勉勵。

本次股東會掌握多數股權的經濟部，循例禮讓1席董事予民股代表，儘管會中民股代表出現競爭者，但最後仍依股數多寡投票表決，其結果如後：

董事：台糖董事長黃育徵、台糖總經理管道一、正業聯合會計師事務所所長及証業出版股份有限公司董事長李宗黎、臺南市政府秘書長李孟諺、經濟部投資業務處處長連玉蘋、行政院農業委員會農糧署副署長林麗芳、中央銀行外匯局副局長許著坤、華陽創投集團董事長兼投資長王韋中。

民股董事：陳田義。

勞工董事：駱文霖、鄭進昌、吳進興。

獨立董事：國立海洋大學助理教授李文良、嘉南藥理大學講座教授李孫榮、元盈法律事務所主持律師曾靖雯。

Interview看未來

◎甜不辣

前一陣子台糖上、下層員工都好忙。碩士評價想轉分類的基層員工，忙著交書面報告與準備口試，好博得主考官的青睞，讓未來在台糖職涯有晉級的機會，11月28日放榜後難免又是幾家歡樂幾家愁；而另一方面公司一級正主管也沒閒著，因為新任黃董事長今年九月到來，公職素人的他誰也不認識誰，唯有透過當面訪談與接觸，才能對台糖這些重要領導主管們有基本的認識，當然這也像極了進京趕考的「舉人」，說為圖「進士」而求表現也許是，但筆者觀察，部分主管更像為自己歷經的台糖打拚史而交卷，大公無私的他們懸念的已不是個人的出路，台糖未來的發展方向與機會傳承給中壯世代，才是他們認為當務之急。

這場上、下層員工皆忙的Interview，對於多數中階或資深員工是無感的，最多也不過是成為公司內話家常的議題之一，然而話家常之中仍有嚴肅的成分，牽動台糖每一位員工與台糖未來發展的路徑。單就台糖的投資或研發等新創來說，台糖已經有太多沒有計畫性投資或發展新品，導致現在的格局都在蕭規曹隨，力圖守成，沒有新的投資或新品上市當然也就無法提升營業額，甚至三年前還被公司最大的股東要求減資以挹注國庫，即可窺得台糖「人在囧途」的尷尬。所以一旦新任董事長問及這些領導主管一年內要推展那些改變、聚焦或關注什麼時，立刻成為Interview的重點，想必不僅黃董事長好奇主管的理想性與企圖心，連底層員工也在觀望徘徊多時於叉路口的我們，選擇又會是什麼？

眾所皆知，台糖新任黃董事長的專業與力行，是放在循環經濟領域，因此將其導入

現有台糖事業體內是必然的路，而首當被關聯的單位應是企劃處、畜殖事業部與工安環保處，但此議題與內涵何其大，台糖其他單位必也得跟著協助與輔弼，這將是停滯投資甚久的台糖，一個新創、大好的機會，也會是一場華麗冒險的開始；當我們認知、預見循環經濟的無窮未來性，卻又不得不謹慎應對踏入循環圈內的每一步。俗語說：「逆水行舟、不進則退」，台糖在沒有規劃新目標與新企圖的靜態下，宛如在全球競爭激流中倒退，而任何投資與改變都是賦予台糖新契機，特別是青壯年以降的世代，更是一個新興的挑戰，他們應該沉潛許久了，就等待破曉一搏，而被Interview的主管前輩則應發揮長者智慧，依其畢生經驗，協防清理可能的障礙，突破體制內外的羈絆。

筆者長年論述，不論Case大小或事業部成立，台糖太久沒有典型成功的案例可資鼓舞，以致公司治理安居在保守與自封的雲霧中，不敢果決除霾，走出迷城，如今事業部稍有起色，都是台糖用十餘年的光陰，披荊斬棘、忍辱負重換來的，但台糖總不能一直維持現狀，該揚帆啟航時，就勇敢乘風破浪吧！所以我們應對台糖全力進入綠能領域寄予祝福，不論沼氣或太陽能的推動，都是任重道遠的，這會是台糖70歲之後，一個新人生的開始。台糖不缺資金、不缺土地，也不缺赤誠，然跨足新的領域就得招納新的人才與技術，以目前台糖從農興業、製糖起家，綠能專業人力尤其是沼氣發電，應是付之闕如，怎麼揭牌扛責？怎麼從無到有？浩大工程中猶得一步一腳印，希望70人生開始的台糖，這一出手穩健踏實。☘

國家年金改革委員會落幕， 將拉齊、拉近各年金制度

◎徐元直

蔡政府上台後力推年金改革，並邀請各利益團體、各部會首長、學者等組成國家年金改革委員會，在歷經20次會議討論及各利益團體角力之下，多數委員支持，各項退休制度的財務處理、給付、請領條件等，都應採取一致原則；也就是說，年金改革將會拉齊、拉近各職業別年金制度，使內涵趨於一致。而軍公教退休年金改革則確定將會追溯既往，且退休年齡和年金請支年齡將脫勾，並延至65歲才能請領年金。

行政院政務委員、年金改革委員會副召集人林萬億解釋，所謂溯及既往是指，「退休軍公教過去已領走的年金，政府不會追討」，但是退休軍公教未來要領的年金，將按改革後的標準領取。例如，某退休老師先前領走的年金，不可能追討回來，但未來訂出新所得替代率，該退休老師往後領年金將依新標準而訂，是有可能會減少。

行政院長林全日前主動澄清，政府推動年金改革，並無所謂「溯及既往」與「退還」的問題，若溯及既往，以前多領的部分就需要退還，這個部分就很嚴重，所以，並沒有溯及既往的問題。為避免軍公教團體強力反彈，顯見蔡政府將統一口徑不再使用「溯及既往」字眼，但林全的解釋與一般軍公教期待仍大不同。簡單地說，根據林萬億和林全的說法，年金改革將會追溯並適用到目前已在請領年金的退休軍公教，而不是只是針對將來要領年金的軍公教。

不過年改會多數委員認同，年金改革須溯及既往。婦女團體全國聯合會理事長楊芳婉表示，職業不分貴賤，國家對其子民也有平等照顧責任，既得利益並非不能改變；她強調，每個人在職時因職業而有不同，但退休後，則不應有太大差異。考試委員黃錦堂支持年金請支年齡延至65歲，目前教師退休條件是七五制（年資加年齡合計）、警察則是55歲退休，兩者都太早退休，將造成退撫基金很大壓力，且不符合公平原則。根據大法官第717號解釋，年金改革可溯及既往，過去因為從優逆算表、年資補償等措施，導致軍公教月退休金太高，即便經過三次改革，還是太高。

對於遭點名下台，林萬億在會議上發表堅定的聲明，「我下台，年金就可以不用改革？」台灣面對少子化及人口老化，且目前軍公教退休制度的確有很多不合理，這不是代間互惠，而是讓年輕人感受到焦慮與沉重。他舉例，軍公教18%優存是為了彌補早年軍公教待遇偏低，大家都了解這是歷史因素使然；但到了1980年代軍公教薪資已超過勞工，18%優存還能不改嗎？

他說，軍公教過去在改革過程中，透過從優逆算表、年資補償等四項過渡性措施，導致擁有新舊制年資的軍公教月退休金超過退休薪資，還讓國家來負最終支付責任。他強調，年金改革不是要剝奪誰的權益，而是要讓制度永續發展。

先撇開法律解釋、名詞遊戲與政治考量，事實上，年金改革是否溯及既往（至目前領退休金的軍公教）、及溯及既往是否涉及政府違悖信賴保護原則，在年改會最後兩次會議上皆引起激辯。軍公教團體主張，政府與軍公教有雇用的契約關係，不應在年金改革中去做更動，除非是往好的方式調整；政府財務危機不是軍公教造成的，不應做為降低給付的理由及條件，因此主張不可溯及既往，政府要遵守信賴保護原則。相反地，有更多委員認為，年金改革是可以溯及既往，溯及既往並不會破壞信賴保護原則，因為年金改革不是今日才發生，過去曾進行多次改革，因此年金改革是一項可預期的變動。

其次，委員們也認為，若法律和制度明顯不合理，就應改變，沒有信賴保護問題。第三，客觀情勢亦已改變，例如，軍公教待遇已明顯改善，市場利率已明顯下滑，客觀情勢改變是改革基礎，無涉信賴保護原則。第四，為了公共利益的必要，尤其是過去年金改革，讓兼具新制和舊制年資的軍公教拿更多，導致其他職業、單純新制的軍公教感受到不公平，且排擠到政府其他支出，因此改革是可溯及既往，沒有信賴保護問題。

林萬億綜合整理委員會意見說，年金制度是為了保障國民的老年經濟安全，根據大法官717號解釋令，提供老年時適足經濟安全保障，才有正當性，才會受到政府信賴保護的約束。他強調，沒有不可以溯及既往及違悖信賴保護原則。

至於攸關勞工退休金的勞保，則是各項退休制度的模範生，改革爭議不大，且改革方向浮現，包括：推開勞保天花板，由目前45,800元往上調高至勞工平均薪資的1.5倍；平均投保薪資年資採計由目前5年，至少拉長

至10年；4人以下公司強制納保；調整年資給付率、以及費率調升等。惟細節有待進一步精算後定案。

工總曾在年改會建議調整勞雇分擔比例，由目前勞資政2:7:1調整為勞雇5:5；但多位勞工代表堅決反對。因勞資認知差異太大，勞保勞雇分擔比恐不會列入這波年金改革。工總理事何語在年改會中表示，未來推開勞保天花板、費率調升，希望以8至10年緩升方式達成，避免突然拉高，導致雇主負擔太重及企業經營的困難。

此外，有不少委員對於建構大國民年金多有期待，亦即在目前各職業退休制度之下再增加一層基礎年金，所有國民都有公平合理的基礎年金，可採稅收制或保險制來辦理；林萬億表示，此議題牽涉太廣，目前無足夠資訊去判斷如何進行，但可分階段討論及達成。

第一階段改革將先就既有13項退休制度進行改良，各體系間基本制度拉齊、拉近，並照顧弱勢者；第二階段再考慮各項退休制度進一步整合。年改會定位為諮詢、收集意見，因各利益團體代表意見分歧，行政院年金改革辦公室彙集、並呈逾百條的意見。年改會退場後，林萬億表示，會將年改會各項建議併呈，如所得替代率、年金請支年齡等議題，由蔡總統及副總統陳建仁決策後，將轉化為具體改革方案，作為明（2017）年1月中旬召開分區座談會及1月21日及22日全國年金改革國是會議的討論基礎。

林萬億並表示，蔡政府的承諾是，最遲在明年5月19日之前將年金改革法案送進立法院，在此之前，各部會須提出法律修正案，並完成行政院及考試院的審查。接下來，看蔡政府年金改革正式上菜了。☛

監委造訪巡察

深度了解台糖生技、蝴蝶蘭及鐵道文化

◎秘書處 謝昆霖

為瞭解台糖公司及所屬事業經營績效，由監察院院長張博雅與監察委員楊美鈴召集人率領之監察院財政及經濟委員會一行人，於105年10月26日至27日至台糖休憩事業部江南渡假村、烏樹林鐵道園區、精緻農業事業部及大林生技事業部等地進行實地巡察，本公司由董事長黃育徵及總經理管道一陪同接待，並針對委員們於巡察過程所提諸多問題一一予以詳盡答覆。



◎台糖公司董事長黃育徵、總經理管道一、休憩事業部執行長黃進良與監察院財政及經濟委員會委員一行人於江南渡假村合照留念

監察院財政及經濟委員會此行巡察重點為關切本公司蘭花溫室整廠輸出之發展、糖鐵文化保存活化與協助地方發展鐵道觀光，以及發展沼氣發電等情形，巡察團一行成員有張博雅院長、楊美鈴召集人、陳慶財、章仁香、陳小紅、蔡培村、仇桂美、江綺雯、王美玉及包宗和等10位監察委員。

首站巡察尖山埤江南渡假村，由台糖人員向委員們解說水庫建造歷史，並介紹尖山埤早期為提供糖廠製糖及灌溉農場用水，現轉型做為渡假村提供住宿旅遊休憩用，業務簡報後委員們於此合照留念，隨後轉往烏樹林鐵道園區，除搭乘五分車勝利號及成功號小火車，體會早期小火車載運原料甘蔗及人員交通運輸情境之外，並聽取園區人員報告園區營運狀況。

緊接著視察精緻農業事業部蘭花主題館、種苗繁殖場組培室及蘭花展售室，實地瞭解種苗培育、營運績效、外銷等業務，黃董事長也特別準備台糖蝴蝶蘭花贈送監察委員，監察院則由張博雅院長及楊美鈴召集人代表接受蘭花，並回贈本公司紀念品。



◎監察院由張博雅院長代表回贈本公司紀念品

最終站至大林生物科技事業部，巡察生產大樓醱酵設備、瓶裝生產線、生物轉換生產線；包裝大樓錠劑、果寡醣、造粒、後段包裝等包裝設備及行政大樓中庭展示產品介紹後，於會議室做意見交流，委員針對視察重點提出寶貴的意見、建議及指示，黃董事長亦向委員所提視察重點一一向委員答覆及詳細說明，會議在下午2時45分圓滿結束。🍀

台糖



105年

106年

12/1 - 1/15

年終好禮

加 汽油25L

加贈

高麗蔘蜆精或亮采四物飲一瓶!

(可累送) 隨機贈送

健康再一回!



會員特惠專案

會員贈品 高麗蔘蜆精/亮采四物飲

原

~~7000~~ 點

優惠

3500 點

(瓶)

點



◎高雄區處經副理與工程課同仁合影，並至工地現場慰勞第一線施工人員

橋頭糖廠修復副廠長宿舍 古蹟再利用獲頒公共工程優質獎

◎高雄區處 鄭淵銘



◎經濟部查核委員聆聽相關單位簡報

高雄區處辦理「副廠長宿舍古蹟修復與再利用」案，於105年1月28日接受經濟部施工品質查核小組以不預警方式查核本案獲得甲等（81分）的成績，並於105年4月18日獲本公司提報參加經濟部105度「公共工程優質獎」評選，105年6月28日經濟部工程施工品質查核小組實地查核（初評）及105年7月22日參加複評；實地查核當日由高雄區處前經理陳立人與土地開發處副處長曾吉松全程陪同查核小

組成員從簡報、檢視施工現場及審閱三級品管書面文件，複評當日由陳經理向經濟部常務次長楊偉甫、國營會組長李少儀等多位主管、複評（委員）小組進行簡報及答覆相關問題。

105年10月19日頒獎當日經濟部常務次長楊偉甫致詞表示，經濟部公共工程優質獎自民國97年舉辦以來，持續激發工程團隊及經濟部成員的榮譽感和使命感，鼓勵大家更努力推動優質工程；本屆「公共工程優質獎」有11件工程獲選，分成「土建工程」及「設工程」兩類評審，得獎單位包括水利署3件、台電公司2件、中油公司3件、台水公司2件及台糖公司1件，首度得獎的台糖公司高雄區處以「副廠長宿舍古蹟修復與再利用」參選獲得肯定實屬不易，並讚許

陳經理暨工程課同仁及整體工作團隊。

橋頭糖廠位於高雄市橋頭區，為台灣第一座新式製糖工廠，1902年運轉，2001年停產，經前高雄縣政府於87年指定為市定古蹟，登錄為「橋仔頭糖廠糖業文化景觀」，廠區內共有11處古蹟，其中副廠長日式木造宿舍於97年完成調查研究及修復計畫，以期藉由修復工程賦予建築新生命，使其風華再現。

副廠長宿舍建於1940年（昭和15年），為日式木造獨棟式建築，迄今逾75年，室內面積112平方公尺（約34坪），其建物屬性為日治時期高等官舍第四種，其建築特色為L型廊道與獨立使用之日式庭園與寄棟式屋頂、「和小屋」台檯屋架、架高地板、木床束及目前台灣日治時期官職宿舍僅見之獨立磚造基礎。本案工程主要工項有：

一、副廠長宿舍古蹟本體拆解調查與原貌修復（含損壞調查、格局復原、木構件保留整修與抽換、屋頂修復、編竹泥牆原貌保留與新作、結構補強、門窗修復、機電設備等）。

二、庭園景觀復舊與圍牆綠籬新作：本案開工前召開施工進度審查，針對主要工項繪製進度圖，標示要徑工項並計算工期，依據主要工項編製進度曲線圖（s-curve）進行管控；開工後，由監造單位及承攬廠商在施工過程中進行自主抽檢驗及自主檢查，主辦單位高雄區處成立施工品質督導小組針對施工品質方面督導，區處各級主管針對施工品質及工地現場安全衛生進行走動式管理，本公司施工品質稽查小組亦依整體工程進度進行稽查，經濟部施工品質查核小組採不預警方式進行施工品質查核，為落實執行公共工程三級品質管理制度；在副廠長宿舍周圍採用鋼管組立保護棚架，以確保施工作業安全，且避免副廠長宿舍舊有及新置木料因日曬雨淋影響品質；現場有施工工法與材料展示，如新作編竹夾泥牆、台檯、越檯木料及木作榫接工法、屋瓦施作樣體等。

本案榮獲經濟部105度「公共工程優質獎」，並獲經濟部推薦參加行政院公共工程委員會「第16屆公共工程品質獎」等殊榮，是105年度公司和高雄區處的榮耀，也是肯定高雄區處辦理工程業務相關同仁的努力付出。🌱

人事異動

◎編輯部

為因業務需要，本公司調整部分主管職務如下，並自105年12月1日生效。

- 一、企劃處副處長蔡東霖調升農業經營處處長。
- 二、砂糖事業部李世明調升工安環保處處長。（自105年12月6日生效）
- 三、研究所所長職務由副所長劉嘉哲專任代理。
- 四、畜殖事業部執行長職務由副執行長鍾得華專任代理，並兼任新營副產加工廠廠長。
- 五、生物科技事業部執行長余聰仁調任行銷整合小組召集人，執行長職務由砂糖事業部副執行長黃民生調升。
- 六、精緻農業事業部執行長方金國調任海外小組召集人，執行長職務由副執行長蘇建元專任代理。

◎冠軍由屏東工會隊掄元



好球開打 台糖70週年慶糖聯盃 慢速壘球賽熱情引爆

◎台南市企業工會

為提倡休閒活動、增進團隊合作精神，並促進勞資團結和諧，台糖公司70週年慶糖聯盃慢速壘球錦標賽於今（105）年11月18日，假台南市安平區文中66慢速壘球場熱鬧舉辦，參賽隊伍計有台糖公司彰化、嘉義、台南市、善化、高雄市、高雄縣、屏東及花蓮等8支工會隊伍組隊報名參加，台糖公司董事長黃育徵也應邀現身開球，為本項賽事活動揭



◎台南市工會隊隊員劉錦柱代表運動員宣誓

開序幕，最後是由屏東工會隊脫穎而出，獲得本次比賽之冠軍。

本次慢速壘球錦標賽是台糖公司為慶祝成立70週年所規劃舉辦之系列活動之一，由台糖公司工會聯合會及台糖公司育樂活動推行委員會聯合主辦，協辦單位是台糖公司職工福利委員會，台糖公司台南市企業工會負責承辦。開幕典禮上，由承辦單位台南市企業工會理事長陳恩源引言開場，並邀請與會貴賓相繼致詞。

台糖公司工會聯合會理事長林裕發致詞時表示，希望藉由本次活動競賽的舉辦，達到強健同仁體魄，促進團隊合作的目的，也希望每一位球員都能在安全至上的前提下，以球會友，爭取團隊佳績。台糖公司董事長黃育徵接續致詞表示，很高興能有機會受邀參加活動與大家同場歡樂，這是個人生平第一次的壘球體驗，希望開球時能有好的表現，希望大家在賽場上皆能投



◎黃育徵、管道一、林裕發3位於開球儀式後加碼拋擲簽名球，大方送給現場參與球員



◎開球儀式由台糖董事長黃育徵投出漂亮好球



◎開球儀式由育樂會主委管道一打擊，糖聯會理事長林裕發擔任捕手

、打盡興，也預祝活動圓滿順利。台糖公司育樂活動推行委員會主任委員管道一也重申安全之重要，表示同仁們可透過比賽交流，增進彼此情誼、激勵工作士氣，並希望大家能將球場上團隊合作之精神運用在工作上，進而帶動公司營運表現。

大會活動重頭戲，在運動員宣誓及裁判長宣布比賽規則之後，隨即展開開球儀式，由黃董事長親身站上投手丘開球，管主任委員打擊，林理事長接捕，各隊隊員全數下場站立於黃董事長身後共築團隊守備防線，一起攜手為本次壘球賽事活動揭開熱鬧序幕。開球儀式後，黃董事長、管主任委員、林理事長3人更是加碼拋擲出簽名球，大方贈送給現場參與活動之球員，成功製造當日活動波波高潮不斷。

緊接著好球開打，當日賽程分為預賽、決賽兩階段進行，歷經一整天比賽下來的精采激烈攻防之後，最後由屏東工會隊一路過關斬將，以全勝之姿獲得本次壘球賽冠軍，獲頒獎金3萬元及獎盃1座；亞軍為台南市工會隊，獲頒獎金2萬元及獎盃1座；季軍為高雄縣工會隊，頒獎金1萬元及獎盃1座。



◎亞軍為台南市工會隊獲得



◎季軍為高雄縣工會隊獲得

台糖「南向」潛力亮點

越台糖業有限責任公司

◎企劃處

你，「南向」了嗎？

政府正積極推動「新南向政策」，而台糖公司早在民國83年就「南向」了，當時與國內金車、義美公司以及越南股東（第一糖業與清化糖業公司），在越南合資成立了「越台糖業有限責任公司」，現在就讓我們一起來認識它吧！

越台糖業公司行政區域為清化省石城縣雲遊鎮，清化省位於越南中北部，人口約有350萬人，面積11,106平方公里，是越南第5大省；北與和平、寧平及山羅三省交界，南與宜安省、西與寮國交界，東界為海岸線140公里。該省共有24縣1市2城市，下劃分有鄉630個，其中220個位處山區及偏遠地區，有7個民族，氣候多屬高山多雨濕冷型態。從台灣桃園國際機場出發，約莫3小時可到達首都河內內排國際機場，再經3個小時車程（約140公里），就可抵達越台糖業公司。原先並無道路連接越台糖業公司與主要幹道，當年因為該公司的設立，當地政府才開通聯外道路。

越台糖業公司製糖以內銷為主，投資除為配合政府南向政策外，且具有有效運用資金人力與糖業技術，以維持糖業永續經營之目的。該公司資本額為新臺幣7億693萬9,200元，台糖公司投資金額為新臺幣2億8,277萬5,680元，持股比率為40%。

越台糖業公司建廠時，設計日壓甘蔗量為6,000噸，原料規劃面積有16,736公頃，分配於清化省13,210公頃、和平省1,547公頃及寧平省1,979公頃，年產精煉糖與高級粗糖可達90,000~100,000噸。該公司自86年3月完成試車運轉以來，受各種不利因素影響，一直無法達到投資合同之原料甘蔗面積15,000公頃及甘蔗壓榨量90萬噸之規劃目標，甘蔗原料不足一直是越台經營發展的最大瓶頸。然在歷任總經理及全體員工的努力經營下，克服種種困難並提升各項技術、培訓相關人員，為該公司打下良好之根基，終於在90年度起轉虧為盈，91年度持續獲利，92年度因國際糖價低迷，越南國內砂糖供過於求，糖價大幅滑落，致該年度發生虧損，93年度至今營運已恢復正常，且歷年皆有獲利。

越台糖業公司目前員工約有306人，組織依工務、農務、及行政共劃分有2處8課。該公司自成立以來，除投入許多資金於農村新作農路、整修農路、整修及新作過水路等各項建設，且



◎越台糖業公司工務製糖效率出色，曾被越南政府視為最具發展潛力之公司

因種蔗而受惠之民眾約達5萬人，加上正式雇用員工、開工期間雇用之臨時工，及甘蔗、砂糖、糖蜜、蔗渣等需要運輸車之人力直接與越台糖業公司有關的農民預估約有6萬人以上，糖廠附近已形成一繁榮鄉鎮，當地居民生活大幅提升，對石城縣生活水準及當地農村生活改善的貢獻良多。

近年來越台糖業公司持續面臨大環境變遷之挑戰，包括：加入WTO與TPP後，糖品逐步開放，越南國內糖價逐步與國際砂糖價格接軌，高糖價的現象將會逐漸消失；種蔗面積受工業發展影響，逐漸縮小；臨近成衣廠及鞋廠之興建，吸引原任糖廠人員前往，造成人才流失；越南對環保標準日益提高等。為使公司持續經營，近年來已投資鍋爐排煙集塵、大型馬達風機和真空泵消音、廢水兼曝氣、臭氧機除臭脫色等設備，以改善環保設施，並配合當地政府推動大面積耕種及機械化措施，優化甘蔗品種，以期能提升單位面積產量，確保原料甘蔗有足夠之來源。此外更加强營運目標，監督生產過程，提高生產回收率及確保產品品質；做好管理工作，節省最大支出；加強勞動管理，提高工人技術，有效使用勞動力；掌握市場，確保產品銷售價格；並繼續加強農務工作，以達到預定之種蔗面積及原料產量。

越台糖業公司工務製糖效率優於其他公司，且曾被越南政府選為最有發展潛力之公司之一，並多次接受越南政府頒發獎狀，此係越台糖業公司多年努力之成果。越台糖業公司自94年起歷年皆有發放現金盈餘，台糖公司截至105年9月底獲配現金5.4億元已高於投資成本2.83億元。越台糖業公司未來仍面臨許多挑戰，但在前人奠定之穩固基礎下，相信藉由經營團隊及所有同仁共同努力，未來必能持續成長，為公司再交出亮麗的成績單。🌱

勞工「補假」面面觀 (一)

◎蕭俊傑

一、前言

對於國定放假日適逢例假日或休假日或休息日，是否應補假？災防假遇國定放假日，是否補假？請假遇國定放假日或災防假，是否應扣除？職場上常聽聞類此問題。雇主或事業單位如遇此類情形該如何處理？鑑於勞動基準法（下稱勞基法）及其施行細則並未有此補假規定，僅洞見於相關行政命令或解釋。茲藉現行勞動相關規範，先就國定放假日適逢例假日或休假日或休息日，是否補假之課題，簡析如次。

二、現行勞動相關規範

- (一) 勞基法第36條規定，勞工每7日中至少應有1日之休息，作為例假之「例假日」。第37條規定，紀念日、勞動節日及其他由中央主管機關規定應放假日，均應休假之「休假日」。第30條第1項規定，勞工正常工作時間，每日不得超過8小時，每週不得超過40小時以外之無庸出勤時間之「休息日」。
- (二) 勞基法施行細則第23條規定，勞基法第37條規定應放假日之紀念日如下：1、中華民國開國紀念日（1/1）。2、和平紀念日（2/28）。3、革命先烈紀念日（3/29）。4、孔子誕辰紀念日（9/28）。5、國慶日（10/10）。6、先總統蔣公誕辰紀念日（10/31）。7、國父誕辰紀念日（11/12）。8、行憲紀念日（12/25）。勞基法第37條所稱勞動節日，係指5月1日勞動節。所稱其他由中央主管機關規定應放假日如下：1、中華民國開國紀

念日之翌日（1/2）。2、春節（農曆1/1至1/3日）。3、婦女節、兒童節合併假日（民族掃墓節前1日）。4、民族掃墓節（農曆清明節為準）。5、端午節（農曆5/5）。6、中秋節（農曆8/15）。7、農曆除夕。8、臺灣光復節（10/25）。9、其他經中央主管機關指定者。

- (三) 勞動部103年5月21日勞動條3字第103013894號令釋，依勞基法第37條及本法施行細則第23條第3項第9款規定，指定本法第37條及本法施行細則第23條規定應放假日，適逢本法第36條規定之例假或其他無須出勤之休息日，應於其他工作日補休，並自中華民國104年1月1日生效。另行政院勞工委員會（下稱前勞委會）90年9月26日（90）台勞動二字第0046762號函，自104年1月1日停止適用。
- (四) 內政部訂定之「紀念日及節日實施辦法」第5-1條規定，紀念日及節日之放假日逢例假日應予補假。例假日為星期六者於前一個上班日補假，為星期日者於次一個上班日補假。但農曆除夕及春節放假日逢例假日，均於次一個上班日補假。

三、簡析

以勞工正常工時週休2日制者，星期日為例假日，每週星期六、日放假為例，說明休假日（俗稱國定假日）遇例假日、休假日及休息日之補假處理：

(一) 休假日逢例假日時

按工廠法施行細則第15條第2項規定，國

定紀念日、勞動節及台灣光復節如逢例假，翌日補假1日。按前中央勞工主管機關內政部及前勞委會之函釋，紀念日、勞動節日及台灣光復節，如適逢例假，翌日補假1日。按勞動部令釋，自104年1月1日起，如休假日適逢例假日時，應於其他工作日補休（參見勞動部103.5.21勞動條3字第103013894號令）。準此，勞工休假日遇例假日時，雇主應於其他工作日補休。

若休假日如適逢例假日翌日補假1日，該補假日可否與其他正常工作日對調，可由勞資雙方自行協商為之（參見前勞委會86.12.11台勞動字第8987號函）。例如105年5月1日勞動節該日為星期日，適逢勞工例假日，5月2日補假1日，倘徵得勞工同意，得將該補假日調移至他工作日補休。但若休假採排休方式或徵得勞工同意，5月1日業經調移至他工作日後，此時5月1日已非休假日，雖適逢例假日，雇主得不予補假。

（二）休假日逢休假日時

按勞基法第37條規定，紀念日、勞動節日及其他由中央主管機關規定應放假之日，均應休假。所定應放假之諸日如適為同一曆日（例如93年中秋節為9月28日，適與孔子誕辰紀念日為同一曆日），應否補假1日，法無明文，得由勞資雙方協商議定（參見前勞委會92.10.1台勞動二字第920053379號函）。準此，勞工休假日遇休假日時，如適為同一曆日，法並未強制雇主應補假。

（三）休假日逢休息日時

事業單位實施隔週星期六工作制，如該休息之星期六非勞基法第36條所稱之例假，且適逢同法第37條所定之休假日時是否補假，得由勞雇雙方協商，於團體協約中約定或由雇主於工作規則中明訂處理方式（參見前勞委會前勞委會81.10.24台勞動二字第35878號函）。勞基法第30條規定修正後，因法定

工時縮短，勞雇雙方協商排定之休息日或因而增加，惟該等休息日之性質與該法第36條之例假日有別，如適逢同法第37條規定應放假之日，是否補假，得由勞資雙方協商（參見前勞委會90.9.26台勞動二字第0046762號函）。惟依勞動部103.5.21勞動條3字第103013894號令釋，上開前勞委會90.9.26函釋，已自104年1月1日停止適用，並自104年1月1日起，休假日適逢休息日時，應於其他工作日補休。準此，勞工休假日遇休息日時，雇主應予其他工作日補休。

若雇主或事業單位為適用勞基法之行業，實施週休2日，且按行政院人事行政總處公告之行政機關辦公行事曆，每週星期六、日均放假者，如以105年11月12日星期六適逢國父誕辰紀念日放假為例，得參酌內政部「紀念日及節日實施辦法」第5-1條之規定，於前一上班日補假。易言之，得定11月11日星期五為補假日。

四、結語

現行勞基法及其施行細則並未有休假日適逢例假或休假日應補假之規定，縱使勞動部令自104年1月1日起，指定勞基法第37條及其施行細則第23條規定應放假日，適逢勞基法第36條規定之例假或其他無須出勤之休息日，應於其他工作日補休。然法律未明定及依法行政原則前提下，畢竟以行政命令課雇主補假之義務，似嫌不周延。蓋勞動部104年12月發布勞基法施行細則第23-1條，勞基法第37條所定休假，遇有第36條所定例假或勞工因第30條第1項所定正常工作時間修正縮減致無庸出勤之時間情形之一者，應予補休之規定，於勞基法第36條修正立法程序爭議下，該條業於105年6月21日失效。惟勞基法揭櫫為規定勞動條件最低標準，是以雇主或事業單位有優於法令規定者，可從其「補假」之規定。🌻

資訊處共用網站與元件在做什麼？

◎資訊處 陳福吉

前言

資訊處開發一、二、三組日常主要業務為系統開發與維護，看似單純的業務其實包含著複雜的工作量，許多業務單位系統負責人常常會問開發組同仁，系統開發完成就沒事了嗎？系統已經上線運作幾年了還要處理什麼呢？系統上線後沒有需求的新增或變更，系統就不會進行修改了嗎？答案是，系統會持續的精進優化，雖然系統功能與畫面沒有變動，但開發人員背後已默默的進行許多的修改與調整，這些動作稱作為「重構 (Refactoring)」。

軟體工程中預估系統重構佔了整個開發與維護週期的40%~60%，重構佔據了程式人員多數的工作時間，卻是使用者無法直接感受到的一部分。什麼時候需要重構呢？像是為了消除或簡化重覆的程式碼增加再使用性 (Reuse)、修正程式漏洞 (Bug) 降低維護困難度、新功能的增加或提高未來擴充性 (Scalability)、效能調效提升系統速度、配合作業系統或應用軟體的升級，或是因應新攻擊手法與新資安政策，都是重構的適當時機。

共用網站與元件的優點

重構主要用意不外乎讓要系統更好、更完美，讓以前做過的事可再利用，將元件共享減少開發維護時間，讓系統更穩定 (Stability)、更可靠 (Reliability)、更有彈性 (Elasticity) 與更好擴充 (Scalability)。因此資訊處開發組下了非常多的苦心，建構許多共用網站與元件，像是單一入口、權限管理系統、網站管理系統、台糖網路服務與底層共用元件。使用相同元件 (模版) 建構出來的系統不僅畫面相似，操作流程大同小異，可以降低使用者學習系統的困難度。這些共用網站與元件縮短新系統的開發時程，減少許多重覆性的工作，像是一組單一入口帳號即可使用多個系統，而不用每個系統都各記一組帳號密碼。假若資安通報建議增長密碼長度時只須修正單一入口即可，毋須各系統進行重覆的調整。下列將目前幾個共用網站與元件打個比方說明，讓讀者更清楚共用的好處。

例如某廠商 (人力資源處) 想進駐台糖百貨公司設立一個專櫃 (應用系統)，首先跟百貨公司洽談專櫃設立事項與設立樓層位置 (網站管理系統)，專櫃開始裝潢與水電的布置可讓廠商自由搭配 (共用元件)，若不想使用制式的風格還可以請其它廠商設計 (就像系統委外開發)。專櫃進駐後百貨公司會負責基本的保全工作與門禁管理 (單一入口)。而剛開幕為吸引人潮可搭配百貨公司會員資料來辦理優惠活動給予折扣 (權限管理系統)，甚至配合百貨公司週年慶活動送滿額禮或是消費滿額送抵用券，商家可互相交換消費資訊，確認發票與金額正確性

(台糖網路服務)。專櫃(應用系統)的設立成本可大幅減少，少掉許多開店前置作業，縮短進駐所需時間。

- ◆ 應用系統：店家與專櫃廠商。
- ◆ 網站管理系統：百貨公司專櫃設立管理，專櫃要設在那裡。
- ◆ 共用元件：專櫃的裝潢材料與廠商，水、電與網路等基礎設施。
- ◆ 單一入口：百貨公司警衛與保安全管理、員工門禁管理。
- ◆ 權限管理系統：百貨公司員工或會員資料，分辨員工、一般會員、VIP會員與非會員。
- ◆ 台糖網路服務 (WebService)：週年慶滿額禮或聯合櫃位促銷活動時資訊交換。

共用網站與元件的困難及挑戰

共用，有許多優點但相對也會有缺點，例如停止單一入口服務，就會影響使用者無法登入系統，共用元件的大幅修改得請各系統配合上線，就像百貨公司原本提供110伏特電力若改為220伏特，則得通知各家廠商更換的日期，請專櫃當日配合電器更換以免造成損失。資訊處開發組在設計共用網站與元件時，規劃階段會進行通盤的考量與嚴密的思考，往往規劃階段就花掉了大半的時間，深怕思慮不周造成全面的影響，每當元件修改過後一定要進行完整測試，就算要耗費時間需要投入許多人力，這個部分也不能敷衍了事。

為達成元件共用與使用彈性與可擴充性，資訊處更於八年前引進物件導向程式設計語言，物件導向程式設計語言強調再使用觀念，元件除了讓程式使用外也能依系統需求自行擴充，這是一門近代程式開發熱門議題——設計模式 (Design Pattern)。資訊處近幾年開始改寫AS400上相關系統(由非物件導向語言撰寫)，採用物件導向程式設計語言撰寫其中之一的考量就是系統日後的維護與發展。

結論

資訊處開發組每當要開發新系統時，除了跟業務單位請教業務運作與邏輯外，還會進行許多評估與考量，像是業務一致性合理化、功能合併與簡化、系統資安防護、功能項目管理與系統穩定與可靠度設計，在系統規劃時先將業務邏輯消化並盡可能全盤考量再進行設計開發。開發時使用共元件並遵循開發原則 (Programming Rule)，讓自行開發系統風格趨近一致，有助於系統工作交接與資訊處內部傳承。而系統上線後會不斷持續調整與修正，讓系統更趨進於完美，更易於維護與公司內部知識傳承。

資訊處開發組會盡力完成各業務單位需求外，也會致力於減少重覆開發動作，為台糖公司建構出完善的資訊系統環境。🌱

TOKYO

創意東京 | 聖誕魅力

◎圖 / 文 吉諾巴士

每年12月初，許多任職設計工作的朋友相約到東京朝聖，除了收集最新設計資訊，也能感受這充滿聖誕氣氛的時尚之都，在此可以找尋最新的設計靈感，吸收國際的創作元素，這個季節雖然寒冷，但繽紛四射的櫥窗卻讓人格外溫暖與興奮。

說起東京這個都市，最有聖誕氣氛的區域就屬「表參道」與「六本木」了。世界各大精品林立於此，許多爭奇鬥艷的點子運用在布置上，沒有血拼的本錢，光看櫥窗也值得（對了，還有小朋友喜愛的「迪士尼樂園」，更是充滿聖誕歡樂氣氛）。

11月底的夜晚，店家們幾乎挑燈夜戰，打烊後的表參道熱鬧非凡，熄燈後一群群設計人員紛紛出籠，百家爭鳴一比高下，看誰的櫥窗最吸引人。我喜歡在這個時候逗留於此，欣賞日本人敬業的態度，沒有吵雜的討論與施工噪音，收工後也不會留下滿地垃圾，井然有序的工作情景，足讓筆者深深感動。

許多時尚品牌為了塑造神祕的高貴感，大膽採用「黑、金、銀」做為配色，擺脫「紅綠配」的傳統色彩，效果讓人感到驚艷。回收物能當成媒材，蔬菜水果也能組成華麗的聖誕樹，許多不起眼的生活物品，也能變成巧思。近年來高檔的百貨使用高科技3D多媒體，讓人置身夢幻十足的虛擬場景，塑造不一樣的聖誕氣氛。不過許多傳統的百貨還是走「溫馨」路線，與時尚流行形成對比。

12月的東京年年精采，可見日本人對聖誕節情有獨鍾，高質感的布置與商品讓人愛不釋手，腦筋動得快的商人藉機大賺節日財，如果您對時尚的區域不感興趣，也可帶著家人到迪士尼樂園一遊，保證買到手軟，逛到瘋狂，感受最歡愉的聖誕魅力。





糖訊69
文采久久

©2000年所區鳥瞰照片



台糖70，美麗時時

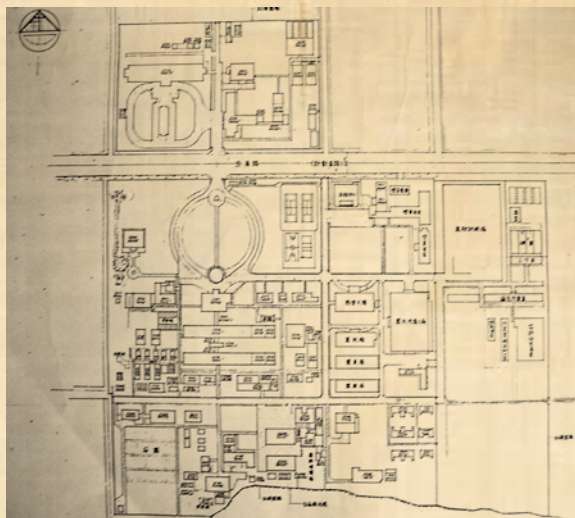
台糖總管理處的 建築景觀及歷史

◎高雄區處 盧應慶

台糖總公司所在位址是由不同時期的發展所構成，從日治時期的糖業試驗所，以至國民政府遷台後的糖業研究所，再至台糖公司訓練中心的籌設，以迄研究所園藝系的設置，由西往東，逐步的形成了現今的區域與規模。如今園區成為總公司的辦公所在地，建築及景觀設施有了更完善的管理與維護，身為台糖人自是期許此一美好的景緻得以獲致保存與延續。

日治時期，日人在此設立了糖業試驗所，以1公頃的區塊單元組合成9公頃的試驗所區域，所內包含了行政大樓、試驗室、相關設施、宿舍及庭園等，並配設了鐵道通至試驗所內。試驗所的外圍是試驗用地，每塊試驗地也是以1公頃的區塊組合，總計約有100公頃之多。試驗所的入口是一個大圓環，二側為庭園，其上的南洋杉等樹林如今已經參天。從入口大門遙望進去，大片的圓環綠地及庭園襯托出遠處的行政大樓與試驗室，此一主字形的主體建築周邊則分散配設了許多附屬建築及宿舍等。整個試驗所的格局是在1公頃的模矩單元間配置主要道路，目前園區還是維持著此一格局，並沒有多大變動；多棟當時的建築物也都還存在，其都是木磚瓦構造，分散配置、錯落相間，各棟建築之間點綴了許多樹木植栽，與建築群落融合成優美宜人的景緻。

國民政府遷台後，製糖產業成為當時國家的經濟主力，在充沛的經費挹注下，所區增添了许多建築和設施，建築構造物更形密集，建築功能及樣式也更多樣化，從大



◎1987年所區配置圖

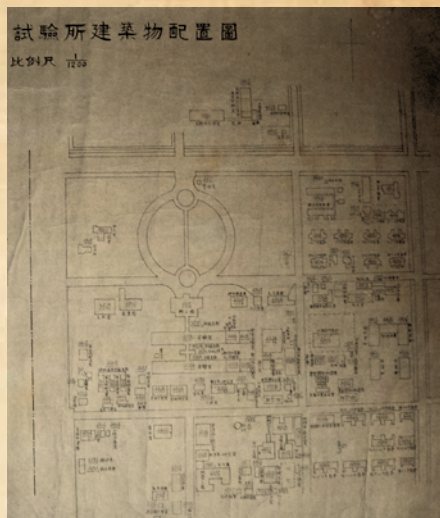
型的中間工廠，以至公差宿舍及小型的廁所、車棚等設施，為視覺景觀增添了更多的變化性。

該段期間所區內也創設了台糖公司訓練中心，拆除了東翼的日治宿舍及建築物，因應當時的建築潮流，教室建築以3層樓RC現代簡單建築樣式平行排列配置；另也設置了活動中心和學員宿舍。建築群圍塑出寬闊的庭園，周邊種植成排的椰子樹，搭配綠籬和植樹，為所區塑造出怡人、寧適的環境。

1980年代研究所再往東邊圍牆外新設了園藝系，以紅屋瓦、火燒磚牆的一致樣式，模擬出鄉間農舍的氛圍，為整個所區再開創出一種特殊的建築景觀。

從日治時期以迄光復初期及至晚近，各個不同時期的建築樣式及不同的園區戶外空間組合，形成了一系列歷史與景觀的場景。當人們穿梭其間，不同的歷史遺留與不同的空間縮放及變換，實令人賞心悅目、寧適舒爽。她實是一個世外桃源。

目前園區外的試驗用地已搖身一變為新市區建築用地，道路、排水系統及綠地等公共設施正如火如荼地興闢著；園區周邊將逐漸被都市的空間建築型態所包覆，在資本主義邏輯的運作下，園區的未來是個未知數。☘



◎光復初期所區配置圖



◎日治時期試驗所和周邊試驗地關係



◎日治時期試驗所區配置圖



食在美味

Delicious Cuisine

繽紛生活 Colorful Life

三隻小豬旋風登場

O'Fun餐廳讓您嘗盡世界級美味

◎台糖長榮酒店 黃美雯

寒風颯颯地吹，「O'Fun原創料理美學」餐廳抵抗寒冬特推出由伊比利豬、鹿兒島豬、森野憨豬所組成的「三隻小豬冬令暖心鍋」雙人套餐，三款周遊列國的豬肉加上精心熬製而成的養生蕈菇和南洋肉骨茶湯頭，讓今年冬天愛吃鍋物的您多了種環遊世界口感又帶點童趣的新選擇。另外O' Fun餐廳加碼推出好康FB留言活動，只要在O' Fun餐廳粉絲團活動頁面留言「狼來了！」，用餐時出示留言畫面即可加贈季節生魚片乙道，「三隻小豬」鍋物雙人套餐暖心價NT\$1880+10%。



豬大哥「西班牙伊比利豬」擁有歐洲夢幻食材美名，愛吃橡果的伊比利豬嚐起來無腥味、油脂豐而不膩；豬二姐「日本鹿兒島豬」愛吃甘藷，香氣優雅、肉質彈性高；豬小弟「雲林森野憨豬」聽古典樂長大，肉質有咬勁又多汁。搭配湯底養生蕈菇湯是由義大利牛肝菌、茶樹菇、香菇以及杏鮑菇熬煮而成，歷經小數時精華呈現黑色光澤，適合喜歡清淡不油膩的您；若喜歡湯頭濃郁夠味，則別錯過南洋肉骨茶湯底，是由大骨、龍骨、胡椒、蒜頭以及香料結合而成，暖心鍋擁有多重口感肉品和入喉甘甜湯頭，加上海鮮沙拉、有機蔬菜盤、手工豆腐和餃類等，豐盛內容讓您一鍋嘗盡世界級美味。即日起至12/31止，歡迎來電預約06-3373862 O' Fun原創料理美學餐廳。

江南砂鍋魚頭 年節禮盒新上市

◎尖山埤江南渡假村 陳奇聖



尖山埤江南渡假村今年推出砂鍋魚頭禮盒，春節送禮自用兩相宜，取用在地新鮮鱧魚頭及時令蔬菜，用豬大骨和沙茶熬煮的高湯搭配炸過的扁魚、蝦米、蒜頭、辣椒和花生粉調味，口感鮮甜不油膩，再加上新鮮白菜、板豆腐、金針、黑木耳、海鮮和肉片，其中鮮甜軟爛的白菜、口感滑嫩的豆腐、入味十分的豆皮、甘甜的原味海鮮、油花均勻的肉片以及豐厚酥脆的魚頭，多層次豐富的口感及令人垂涎的香氣，全部冷藏保鮮於精美禮盒內，讓這道江南必點的招牌菜也能隨時在家享用，主顧饕客們一定不能錯過這道佳餚。為了服務廣大顧客，尖山埤江南渡假村特別於春節前開放訂購，預約專線：06-6233666轉分機3200。



官方網站



臉書粉絲團

樂遊江南

活動日期：即日起~106/1/26止

木屋2人成行 每房3000元

專案內容

- 豪華木屋2人房 兩天一夜住宿
- 西式珍饈套餐或中式套餐/每人
- 中西式自助早餐/每人
- 江南渡假村入園門票/每人
- 每房贈迎賓餅乾及小型車停車券
- 游泳池、健身房及撞球室免費使用，泳池冬季關閉
- 新營火車站定時定點免費接送，需事先預約



使用說明

- 假日加價1000元
- 換住會館精緻房型加收500元
- 以上價格需加收一成服務費；線上訂房另有優惠
- 每日限量5間，不與其他專案合併使用



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
旅館登記證編號：臺南市旅創185

Beaujolais

薄酒萊新酒

餐酒會

2016/11/17~2017/1/31

每年11月的第3個星期四是薄酒萊新酒(Beaujolais Nouveau)上市的日子，
今年是11月17日，精選3款最具特色薄酒萊新酒，搭配鐵板燒、
日本料理、潮瀾鍋套餐，讓每位貴賓享受餐與酒的美好饗宴。

13款薄酒萊套餐任您點

內含精選3款特色薄酒萊新酒各乙杯(杯/150ml)

1凡點用薄酒萊套餐享原價8折加購價

精選 3 款特色薄酒萊新酒

薄酒萊村莊新酒(未過濾) NTS1,300 +10%/瓶
 柯林猴趣馬貢村莊新白酒 2016 猴年限定版 NTS900 +10%/瓶
 柯林猴趣薄酒萊村莊新酒 2016 猴年限定版 NTS780 +10%/瓶

O'fua
 原創料理美學
美食 日本菜 潮瀾鍋 鐵板

訂位專線 O'fua原創料理美學
 +886-6-337 3862

台灣長榮酒店(台北)
 EVERGREEN PLAZA HOTEL
 (Taipei)



地址: 台北市中山區長安路二段10號11樓1101室 Evergreen Plaza Hotel, 1101, Chung-Hua East Road, Taipei, 701, Taiwan, R.O.C.
 TEL: 02-2542-2888 FAX: 02-2542-0899 E-Mail: o.fua@evergreen.com.tw Web: www.evergreen-hotels.com

禁止酒駕  酒後不開車安全有保障

ISSN 1607-2383



GPN : 2003600005 定價: 新台幣45元