

TAISUGAR

台糖通訊

WWW.TAISUGAR.COM.TW

07
Jul.2022

Vol.2125



蔗香糖蜜·微醺搖曳

NT.45

ISSN 1607-2383

GPN : 2003600005

151卷1期



藍皮解憂號



1. 全台唯一復古列車



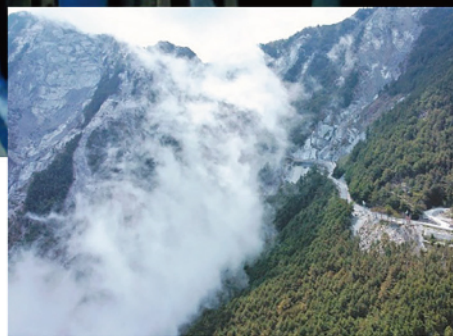
2. 此生必訪祕境車站



3. 隨車專人導覽解說



4. 觀山望海體驗優旅



行程亮點



6-9月

【藍皮解憂號觀光列車】●海上列車走訪祕境小站 | 池上田野『伯朗大道』漫遊單車旅行●南橫公路風采★台糖池上牧野渡假村 二日

※※※兩人即可成行，天天出發，說走就走唷※※※
台南 或 高雄出發

人氣祕境

池上田野『伯朗大道』漫遊單車旅行·南橫公路風采

精選旅宿

台糖池上牧野渡假村

費用說明
EXPENSE ITEMS

平日(週日至週五) 雙人房: 每人4,200元 / 三人房: 每人4,000元 / 四人房: 每人3,900元
 假日(週六)/國定連休 雙人房: 每人4,500元 / 三人房: 每人4,300元 / 四人房: 每人4,200元
 ***如 台南火車站出發者, 大人需補+476/人; 小孩+238/人
 ***如 新左營火車站出發者, 大人需補+307/人; 小孩+154/人
 ***如 高雄火車站出發者, 大人需補+288/人; 小孩+145/人

拓環 台客假期
TKHOLIDAY 旅行社

中華民國旅行業品保協會第高0425號
TOP TOUR SERVICE CO., LTD
 T / 07-236-0603 F / 07-236-2635
 80055高雄市新興區忠孝一路449號
 mail : service@tkholiday.com



facebook 拓環旅行社



更多旅遊資訊
都在拓環旅遊

www.TKHoliday.com

滿是蔗香、蜜香的微醺故鄉

文 / 編輯部

2022 年初，立陶宛的深色蘭姆酒因遭中國拒收而卡關，台酒公司緊急收購該批兩萬瓶的蘭姆酒，蘭姆酒的話題隨之掀起一番熱議。有趣的是，蘭姆酒因為音譯的關係，許多人還以為蘭姆酒等於萊姆酒，是萊姆所發酵而成的水果酒。其實這是兩種完全不同的酒。如果沒喝過蘭姆酒，應該也吃過蘭姆葡萄，那是以蘭姆酒浸泡的葡萄乾，加入歐式麵包或者磅蛋糕中，便能增添麵包中的酒香與果香風味。

比起歷史悠久的威士忌及伏特加，臺灣人普遍對於蘭姆酒的認識仍然陌生，但其實臺灣風土裡就有蘭姆酒的文化 DNA 哦！怎麼說呢？其實蘭姆酒的原料就是在甘蔗提煉為砂糖過程中剩餘的附產品—糖蜜，所發酵釀造而成。曾為甘蔗島國的臺灣，早在西元 14 世紀時，釀造甘蔗酒早就是臺灣原民的日常，可比神鬼奇航的傑克船長愛不釋手的蘭姆酒更早了 300 年呢！

台糖長久以來培育大量甘蔗作物，造就出亞熱帶島國獨特的育種體系與甘蔗多元品種，而隨著時間的推移及糖業發展日漸式微，砂糖產品的獲利模式也備受挑戰。近年來，在環境永續議題的驅使下，新農業經濟帶動農村轉型，糖業經營也該跳出侷限的思維，因此甘蔗的多元加值應用的想法便在公司內部應運而生。去 (2021) 年台糖研究所啟動「甘蔗多元利用」核心計畫，將製糖流程中的副產物再利用，結合生物科技技術，研發出可食用之非水溶性膳食纖維、菇包等，而蘭姆酒釀造計畫也在其中。利用先天土地的優勢，再結合台糖多個事業部的通力合作，期望將蘭姆酒產品的概念，升級為六級產業型態。本期封面故事便帶領讀者認識蘭姆酒的起源，探究釀造的關鍵時刻，以及如何從族譜繁多的蘭姆酒品系分辨風味及特色，還有不容錯過的臺灣糖蜜酒歷史及台糖釀造蘭姆酒的歷程；在讀完含金量滿滿的蘭姆酒小知識後，封面故事的最後一篇章，也教大家如何在炎炎夏日宅在家調酒 DIY。

此外，本期報導本公司雲嘉區處與文化部文資局共同主辦之「產業文化資產論壇」，重新點亮斗六糖廠，為文化資產修復與活化尋找契機。另，邀請畜殖事業部同仁以營造土木的觀點來審視新式豬場改建工程發包規劃的注意事項。

雖說臺灣至今仍處於高峰後緩坡下降的疫情觀察期，適逢盛夏時節，蟬鳴鳥叫，臺灣人與疫情共存的心意底定，期待繽紛暑假的小鬼們也紛紛奔出籠，新一波的國旅振興方案於今年 7 月 15 日推出，休憩事業部推出了豐富的行程，包含柳營尖山埤渡假村及池上牧野渡假村的生態教育知性之旅，在本期報導中有詳細的行程規劃，讓大朋友小朋友能擁有難忘的解憂之旅。

今年的台糖公益路跑在蒜頭糖廠舉行，現在正熱烈報名中！有興趣的讀者可以掃描封底的二維條碼手刀報名，報名後記得開啟訓練模式，養成運動習慣，強健體魄，讓身體保持良好狀態！

禁止酒駕，酒後不開車安全有保障

CONTENTS

07

Jul.2022

Vol.2125



Editorial Report 編輯室報告

01 滿是蔗香、蜜香的微醺故鄉

Cover Story

封面故事

04 蔗香糖蜜·微醺搖曳

RUM | 源

05 廣袤無垠的海洋之酒
渴望解放的自由·探索世界的勇氣

RUM | 產

08 陳釀酒香的每一個關鍵時刻

RUM | 類

11 蘭姆酒品系從產地開枝散葉

RUM | 味

14 釀蔗漿為酒·醺然六百年

RUM | 釀

17 臺味糖蜜—蘭姆酒釀酒筆記

RUM | 醺

20 夏日宅居也能調一杯派對好酒

專題報導 Feature Story

22 重建糖業文化榮光·斗六糖廠文資活化、扎根學習

24 營建視角下的新式豬場改建

27 我們喝過牛奶、羊奶·那豬奶呢？

30 台糖規劃東西各 1 條知性路線
深度了解田野、人文 歡迎來玩

糖情 Outlook Sugar Outlook

31 111 年股東紀念品—台糖有機米禮盒守護您的健康

32 端陽雖過 疫情仍嚴 砂糖睦鄰 關懷不斷

33 東北酸白菜火鍋 嚴選安心豚肉片、高湯

- 34 防止台糖土地廢棄物入侵
台糖邀專家授業共謀對策
- 35 台糖武東停車場 結合綠能多元經營
- 36 與台糖董事們的蝶蘭之約 盼花藝引領時尚

業務特寫 Close Up

- 40 台糖長榮招牌老手路 端出歷久彌新好味道
- 41 竹的千姿百態·工藝之美嘆為觀止

繽紛生活 Colorful Life

- 44 為一個獨立影展寫歷史：
《光源下放電影：南方影展二十年》
- 46 與 COVID-19 共舞
- 47 抗通膨！理財麻瓜的 Podcast 學習法
- 53 打卡時事：抗通膨 幣緊縮 央行升息半碼，
存準率升 1 碼，房貸戶負擔加重
- 56 夏日清爽佳餚 蘆心鳳火炒雙蔬
- 56 韶光玉潤集·傳遞中秋思情與平安祝福

資訊補給站 Information Supply

- 37 漫談 Metaverse

專欄 Column

- 42 公共論糖：觀點共享 在疫情生活中
找出觀旅新方向
- 48 國際糖情分析：疫情改變消費模式
食糖市場波動仍不明朗

發行人 王國禱
社務顧問 陳立人 黃進良 蕭基淵 蔡東霖
社務委員 徐繼聖 陳啟祥 吳昭宏 孫鈴明
 陳品靜 傅仰明 黃中文 蕭俊傑
 呂正欣 張榮吉 王家彥 方淑慧
 胡聰年 許世忠 陳德為 侯良仁
 蔡振村 曾見占 葉鴻銘 黃進添
 郭月娟 洪天財 楊長昇 黃怡仁
 吳耀煌 林明峯 陳威東 孫振益
社長 蕭光宏
總編輯 謝昆霖
副總編輯 張木榮
編輯部 林景豐 陳建龍 陳福吉 李源森
 甘智任 王國全 張軒豪 薛舒尹
 陳盈潔 陳俐真 楊富凱

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 06-3378549
傳真 06-3378500
網址 <https://www.taisugar.com.tw>
E-mail editor@taisugar.com.tw (本刊)
設計 聚流設計有限公司
GPN 2003600005
ISSN 1607-2383
定價 新臺幣 45 元
展售門市 國家書店松江門市
 臺北市松江路 209 號 1 樓
 TEL : 02-25180207
 五南文化廣場
 臺中市中山路 6 號
 TEL : 04-22260330
網路書店 www.govbooks.com.tw

中華民國 36 年 5 月 1 日創刊
 中華民國 111 年 7 月 10 日出版
 本刊圖文未經同意不得轉載



本刊印刷採用環保黃豆油墨

廣告





蔗香糖蜜 · 微醺搖曳

台糖日前開發蘭姆酒，利用本土甘蔗汁陳釀出具島嶼風土特色的蘭姆酒，不只著眼於酒的生產，更期望串連蔗糖文化及休閒產業，創新產業價值。本期帶大家瞭解蘭姆酒的文化背景，以及台糖發展蘭姆酒的契機、過程與未來展望。



酒後不開車 安全有保障



因蘭姆酒貿易利潤豐厚，白人管理者勞役黑奴們將蘭姆酒裝進橡木桶內熟成
(繪者：Clark, William, 1823)



RUM | 源

廣袤無垠的海洋之酒 渴望解放的自由，探索世界的勇氣

文、圖 / 台糖研究所 童凱鴻

乘著海風席捲世界，蘭姆酒的故事要從 15 世紀的巴貝多——這座位於加勒比海的血腥島嶼說起。有別於其他加勒比海群島定居著溫和開朗的阿拉瓦克人，當第一批歐洲殖民者踏上巴貝多這塊土地時，發現島上的阿拉瓦克人已被南美洲渡海而來的加勒比人（食人族）吃得所剩無幾，於是便征服加勒比人作為奴隸，種植菸葉與甘蔗。不知是外來傳染疾病或是勞務過多，30 年不到，巴貝多島的加勒比人幾乎全數滅亡，為了補充勞動力，殖民者持續由非

洲引進黑奴，造就了巴貝多今日的人種分布樣貌。

17 世紀糖業發達，巴貝多糖廠林立，糖廠黑奴發現製糖產生的廢棄糖蜜可以醱酵出酒精，再經過蒸餾就可得到純淨的酒體，蘭姆酒就這樣在苦難深重的糖廠黑奴們手中誕生了。黑奴的工作危險且艱辛，日夜不得安息，失去自由的黑奴們唯有在日常勞役告一段落時，暢飲著這種自己釀製的烈酒方能得到片刻舒緩。黑奴的地位就像廢棄糖蜜一樣



女性海軍員正從蘭姆酒桶中取出蘭姆酒給水手們 (繪者：Austin, Roer Sargent RA, 1942)

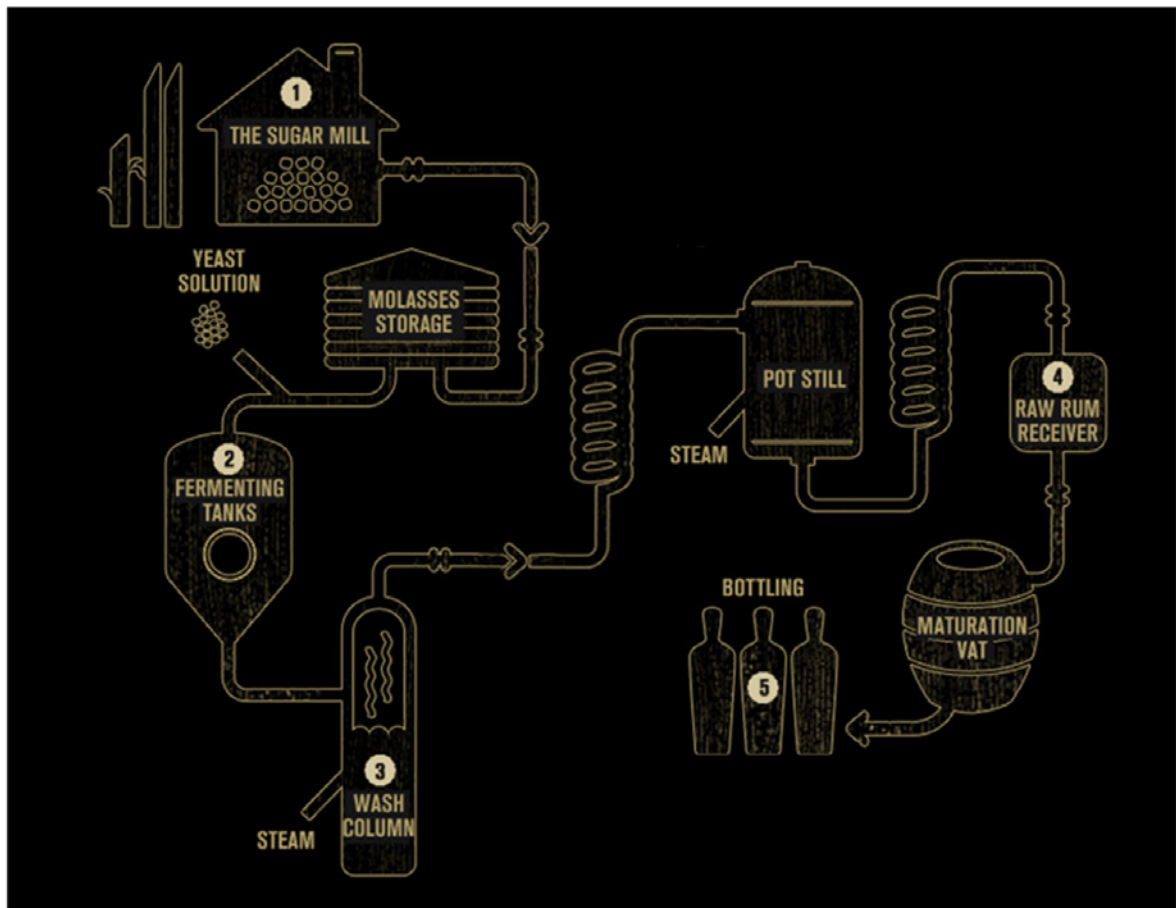
卑賤，但糖蜜經過醞釀後產生的烈酒，卻帶給人自由的空氣，蘭姆酒奔放熱情的強烈刺激讓他們暫時忘記了苦痛而自在的喧囂。因此，英國人以方言「Rumbullion」（騷亂、喧鬧的意思）為蘭姆酒（Rum）命名。

蘭姆酒原料便宜，生產容易，售價低廉，迅速隨著殖民者的活動遍及大西洋兩岸，蘭姆酒貿易利潤豐厚，成為「三角貿易」的重要組成。歐洲殖民者攜帶紡織品、槍到達西

非海岸，從非洲交換到黑奴運往美洲殖民地，再從美洲殖民地換來菸草、貴金屬、棉花、蔗糖、蘭姆酒回歐洲，如此循環往復，利潤驅使這個三角航線永不止息。

新航路開闢後，新舊大陸的商貿往來日漸頻繁，海盜、海軍與水手應運而生，對於這批海上男兒而言，蘭姆酒就等同貨幣，常被作為船員工資發放。蘭姆酒適合長期保存，可用來清創消毒或麻醉，天冷可以驅寒，戰鬥能夠壯膽，還能慰藉海上長期漂流的孤寂空虛心靈，當然蘭姆酒更是重要的貿易商品，在面對無止盡的掠奪、廝殺以及無邊無際又變化莫測的海上挑戰，可以說是蘭姆酒給了航海時代探索世界的勇氣。

蘭姆酒燒灼猛烈，賦予它一股陽剛的霸氣，然而因甘蔗醞釀與生俱來的溫柔甜蜜，卻增添其千變萬化的各種可能。正是這種剛柔並濟的特性，讓蘭姆酒適合獨飲，也適合與各式材料搭配製作調酒與料理。英國詩人威廉·詹姆士曾說：「蘭姆酒是男人用來博取女人芳心的最大法寶，它可以使女人從冷若冰霜變得柔情似水。」《老人與海》的作者海明威也是蘭姆酒的忠誠愛好者，現在的哈瓦那「La Bodeguita」酒吧牆面還保留著海明威在1954年12月留下的手跡：「My mojito in La Bodeguita, My daiquiri in El Floridita.-- Ernest Hemingway.」（「mojito」和「daiquiri」，都是蘭姆酒調酒）。而「自由古巴（Cuba Liber）」這款



圖表、蘭姆酒生產過程的概述。Fermentation 2021, 7, 21.

RUM | 產

陳釀酒香的每一個關鍵時刻

文、圖 / 台糖研究所 陳珮苓

蘭姆酒的酒風味成分包含異戊醇、異丁醇、正丙醇（占比風味成分 80%）、乙酸乙酯、乳酸乙酯（6%）、乙酸、己酸、辛酸、癸酸（4%），其生產製程直接影響產品風味及品質，概括為以下幾個階段：（1）原料的收穫和製備、（2）醱酵、（3）蒸餾、（4）陳釀、（5）標準化和裝瓶（如圖表），分述如下：

（1）蘭姆酒生產原料：

蘭姆酒生產可用蔗汁、糖漿、糖蜜等，但一般商業化生產則採用糖蜜作為主要原料，糖蜜是一種深褐色的粘性液體，pH 值在 2.5 ~ 5.5 之間，含有大約 55% w/v 的總可醱酵糖，包括 35% 蔗糖、20% 葡萄糖及果糖。總氮含量低於 2.0% (w/v)，其中游離氨基氮（氨和氨基酸）約占 0.2 ~



甘蔗種植的環境因素也會影響蘭姆酒的釀造風味（圖片來源：123RF）

0.45%，過高將在醱酵過程中產生不良氣味，糖蜜使用前須儲存數月（至少 6 週）使懸浮物沉澱。若使用甘蔗汁生產蘭姆酒，建議使用石灰法澄清之蔗汁為原料較佳。另外土壤類型、環境溫度、濕度、生長季節、甘蔗品種和栽培條件以及糖蜜製作工藝和儲存條件等因素，均會影響生產之蘭姆酒風味。

（2）醱酵：

一般商用蘭姆酒多使用改良的酵母生產特定之風味蘭姆酒，醱酵時將糖蜜稀釋至 15 ~ 20° Bx，並添加 0.03 ~ 0.06% 的磷酸銨或硫酸銨，醱酵過程中控制起始 pH、溫度、時間等。生產白蘭姆酒醱酵溫度可介於 28 ~ 33 °C，生產黑蘭姆酒醱酵溫度範圍為 30 ~ 33 °C。酒精醱酵除乙醇和二氧化碳外，還形成許多氣味物質，包括甘油、正丙醇、有機酸（乙酸和乳酸）、高級醇（異戊醇和異丁醇）、醛（乙醛）、酯（乙酸乙酯）和脂肪酸。

（3）蒸餾：

在蒸餾過程中，醱酵階段產生的酒精及氣

味分子與水分子分離而純化，一般蒸餾分為 3 個餾分，分別為酒頭、酒心及酒尾。酒頭餾分是第一個出現的餾分，包含低沸點和刺激性溶劑樣香氣的化合物，如乙醛（沸點為 20 °C）、丙酮（56 °C）和甲醇（65 °C）；之後餾分為酒心，包含乙醇（沸點 78 °C）及複雜的揮發物，如丁酸乙酯、乙酸乙酯、異丁醇、2,3- 丁二酮、β- 大馬士革酮等，稱為未熟陳蘭姆酒，具有最大的商業價值；在蒸餾過程後期出現的酒尾餾分，包含具有刺激性或腐臭氣味的低分子量有機酸，如 2- 和 3- 甲基丁酸、丙酸、丁酸等，則須將其去除。

蒸餾方式可分為批式蒸餾和連續蒸餾。批式蒸餾利用罐式蒸餾器，用於生產味道濃郁、偏重風味蘭姆酒，產地如巴貝多、百慕達、牙買加和加勒比地區的其他英語系國家。連續蒸餾使用柱式蒸餾器，用於生產較輕型的蘭姆酒，柱式蒸餾器又有單一柱式蒸餾（Creo Still）及雙柱式蒸餾（Coffey Still），法屬產地大多使用 Creole still，英屬產地的則多使用 Coffey Still。多重式連續蒸餾器（Multi Column Still），可更大量且快速的蒸餾蘭姆

酒，此類蘭姆酒原料風味較低，價格也比較便宜，主要由前西班牙殖民地如古巴、巴拿馬等生產。

(4) 蘭姆酒的陳釀：

蘭姆酒的陳釀多儲存在橡木桶中，不同橡木桶賦予產品的風味各異，如歐洲雪莉桶帶有葡萄乾、巧克力氣味；美國波本桶具有香草、花香、檸檬味；美國白橡雪莉桶則賦予酒體香橙、蘋果、奶油風味。陳釀過程中影響氣味成分最大的反應是酯化反應、氧化反應和木質素分解反應，酯化取決於酒精、酸、溫度和時間，氧化反應會增加醛類和乙酸濃度。一般長期陳釀均採用二次填充的橡木桶，比較注重品質的蒸餾廠，橡木桶只使用兩次。天使稅 (Angels Share) 為橡木桶儲存過程中酒精蒸發比例，隨環境溫度與濕度而異，歐洲約 2 ~ 5%，中南美洲因高溫高濕最高可達 12%，台酒南投酒廠則為 8 ~ 10%。

蘭姆酒的成熟度是藉由其獨特的特徵來評估，包括陳釀過程中獲得的酒體、顏色、香氣和味道。已知特定的風味活性化合物由橡木生產，包括香草醛 (香草味)、順式和反式威士忌內酯 (椰子味) 和丁香酚 (辛辣丁香味)，一般經由專業釀酒師評估其成熟度。

黑蘭姆酒在橡木桶中須陳釀兩年以上，金蘭姆酒橡木桶陳釀亦須 18 個月以上，白蘭

姆酒通常儲存在不鏽鋼容器或木桶中陳釀 1-2 年後再用活性炭過濾。

(5) 蘭姆酒標準化和裝瓶：

白蘭姆酒及金蘭姆酒在裝瓶前須經過過濾，再將酒稀釋到當地法律允許的濃度，酒精濃度的調整必須使用不會污染蘭姆酒味道或氣味的水進行。大多數商業黑蘭姆酒是以不同類型和不同年齡的蘭姆酒混合，甚至在混合過程中添加焦糖、香料，混合完成後須存放一段時間待酒體融合，調整成適當濃度裝瓶。



蘭姆酒的陳釀多儲存在橡木桶中，不同橡木桶賦予產品的風味也不同 (圖片來源：123RF)

參考資料：

1. Quesada-Granados, J.J., Samaniego-Sánchez C, and Blanca-Herrera R.M. 2016. Rum—Ron—Rum: Technology and Tradition. Encyclopedia of Food and Health. 618-627.
2. Mangwanda, T.; Johnson, J.B.; Mani, J.S.; Jackson, S.; Chandra, S.; McKeown, T.; White, S.; Naiker, M. Processes, Challenges and Optimisation of Rum Production from Molasses—A Contemporary Review. Fermentation 2021, 7, 21. <https://doi.org/10.3390/fermentation7010021>
3. 九種跟酒難分難捨的木頭，<https://medium.com/fork-project/%E4%B9%9D%E7%A8%AE%E8%B7%9F%E9%85%92%E9%9B%A3%E5%88%86%E9%9B%A3%E6%8D%A8%E7%9A%84%E6%9C%A8>
4. William F. O' Connor, The Rum Revival



全世界的蘭姆酒種類及品牌繁多 (圖片來源：123RF)

RUM | 類

蘭姆酒品系從產地開枝散葉

文、圖 / 台糖研究所 陳珮苓

蘭姆酒的英文是 Rum，西班牙文是 Ron，法文則是 Rhum，其產區以美國南部、南歐、中南美洲（加勒比海）為主，另外菲律賓及印度亦有生產。蘭姆酒製程依地域、酒廠而異，除原料、菌種不同外，蒸餾及熟成方式亦有極大差異，形成多變的風味。目前蘭姆酒分類尚未統一，但最常以產區及酒齡年份分類，產區分類如：西班牙式蘭姆酒、法式蘭姆酒、英式蘭姆酒；酒齡分類則由於蘭姆酒於橡木桶中陳釀，越久顏色越深，所以也可說是顏色分類，大致可分為以下幾種：

Light Rum (白蘭姆)：

也被稱為「銀」或「輕」蘭姆，除了一般的

甜味外，其餘風味較少，同時因具刺激性，直接飲用會有辛辣感，故較適合調酒類飲品，最受歡迎的雞尾酒包括 Mojito 和 Daiquiri。

Gold Rum (金蘭姆)：

也被稱為「Amber」(琥珀) 蘭姆酒，是一種中度陳釀的蘭姆酒。在波本桶中熟成而變得深色，比白蘭姆酒具有更多的風味和更強烈的味道，是白蘭姆酒和黑蘭姆的中間類別。

Dark Rum (黑蘭姆)：

以其特殊顏色而聞名，如棕色、黑色或紅色蘭姆酒，是比金蘭姆酒顏色更深的級別，由糖蜜製成，大多使用壺式蒸餾器，因此保留了

強烈的糖蜜味道，熟成時間較長約 10 至 15 年，最終酒精濃度 40 ~ 60% ABV，具有特殊香料氣味及強烈的糖蜜或焦糖風味，在蘭姆酒飲料中提供風味物質以及顏色，此外黑蘭姆酒是烹飪中最常用的類型。大多數黑的蘭姆酒來自牙買加，海地和馬丁尼克島等地區。

Flavored Rum (風味蘭姆酒) :

風味蘭姆酒加入了水果的味道，如香蕉、芒果、柳橙、鳳梨、椰子、楊桃或檸檬等，在醱酵和蒸餾後，在酒精中加入各種化學物質以模擬水果味道，酒精濃度小於 40% ABV，主要用於調味類主題的熱帶飲料，也可加冰純飲。

Overproof Rum (高強度蘭姆酒) :

高酒精濃度之蘭姆酒，一般超過標準濃

度 40% ABV，甚至高達 75 ~ 80%。如 Bacardi 151 或 Pitorro Moonshine，通常用於調酒。

Premium Rum (優質蘭姆酒) :

與干邑白蘭地和蘇格蘭威士忌等烈酒相似，屬於特殊的市場類別，具有多種特殊風味，適合純飲。

Spiced Rum (香料蘭姆酒) :

透過添加香料如：肉桂、迷迭香、苦艾、茴香、胡椒、丁香、豆蔻和焦糖等來獲得風味，通常甜度低但具有各式特殊香料藥草味。

不同產區製作蘭姆酒方式有所差異，英式蘭姆酒產地如：巴貝多、牙買加、蓋亞那和其他英國殖民地，使用最原始的蒸餾法－壺式蒸餾法而成為其特色；法式蘭姆



據說在 19 世紀時，蘭姆酒成為英國貴族們最愛的酒精飲品 (圖片來源：123RF)



蘭姆酒曾經為西方殖民新世界的征戰成果之一，而後興起蘭姆酒飲用風潮（圖片來源：123RF）

酒生產地如：馬丁尼克、瓜德羅普等，發展出使用甘蔗汁醱酵蒸餾的 Rhum Agricole，採用 19 世紀傳統的連續式蒸餾法製酒；西班牙式蘭姆酒，如古巴、巴拿馬、波多黎各等前西屬殖民地，較晚發展蘭姆酒產業，採用多重蒸餾柱的連續式蒸餾器，成為低成本大量產銷的蘭姆酒工業。

英式蘭姆酒

英式蘭姆酒可以說是最傳統的蘭姆酒，以來自巴貝多（Barbados）、牙買加（Jamaica）等產區為代表，醱酵時間較長，採用傳統壺式蒸餾器蒸餾以及木桶熟成數年，有著最豐富、濃郁的風味。據說在 19 世紀時，蘭姆酒成為英國貴族們最愛的酒精飲品，產量甚至超越蘇格蘭威士忌和法國白蘭地，到了 21 世紀壺式蒸餾仍是英式蘭姆酒的特色。

法式蘭姆酒

在英法戰爭的期間，因為貿易限制，法國本土開始以甜菜根製糖，導致其殖民地馬汀尼克

島蔗糖無法輸出，因此發展出以甘蔗為原料生產蘭姆酒，稱為法式蘭姆酒或 Agricole（農業）蘭姆酒，因為直接以蔗汁醱酵並用傳統連續式蒸餾法製酒，酒體呈現豐富果香與充滿植物、偏乾（Dry）口感，如同巴西的 Cachaca，產區為自馬丁尼克（Martinique）、瓜德羅普（Guadeloupe）等。

西班牙式蘭姆酒

西班牙早期為了保護國內的製酒產業（葡萄酒、白蘭地等），禁止所屬美洲殖民地發展製酒，因此古巴、巴拿馬、波多黎各等前西屬殖民地，直到 19 世紀後才開始有蘭姆酒產出。西式蘭姆酒醱酵時間較短（3 天），使用連續式蒸餾器，在 20 世紀至今發展為低成本大量產銷的蘭姆酒工業，市面上最常見的 Havana Club 和 Pampero 和較高價品牌 Abuelo 和 Diplomatico（外交官）都是西班牙式的蘭姆酒。這類的蘭姆酒風味多變，淺色的通常味道清爽，以甘蔗為主調；也有深色過桶蘭姆酒，或是加入香料的蘭姆酒。

RUM | 味

釀蔗漿為酒 · 醺然六百年

文、圖 / 台糖研究所 童凱鴻



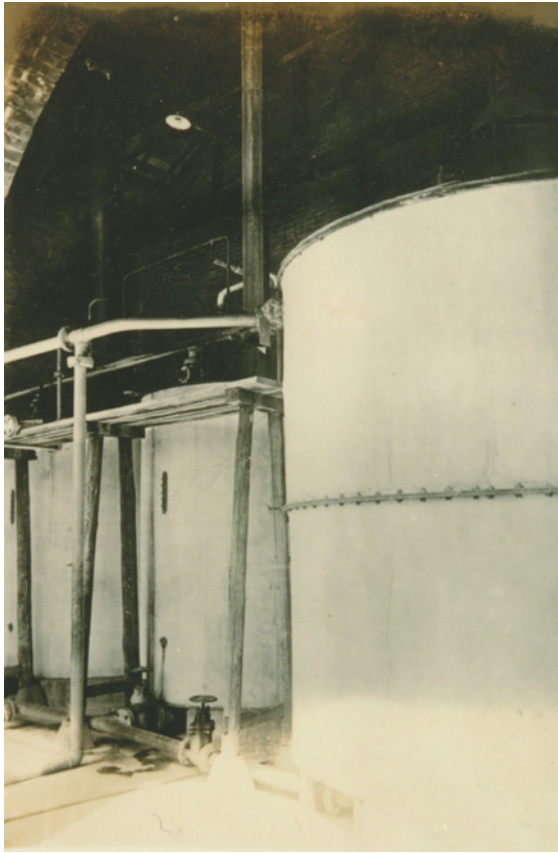
糖蜜酒（金標）桶酒標。典藏者：中央研究院。數位物件典藏者：中央研究院數位文化中心。公眾領域標章（Public Domain Mark）



赤標糖蜜酒桶酒標。典藏者：中央研究院。數位物件典藏者：中央研究院數位文化中心。公眾領域標章（Public Domain Mark）

臺灣最早被記錄的酒為甘蔗酒，而臺灣利用甘蔗釀酒的歷史更是先於糖業，元代至正九年（1349年）南昌人汪大淵著《島夷志略》中記載，琉球（推測為今臺灣）原民以「煮海水為鹽、釀蔗漿為酒」，其餘南洋諸島亦有釀糖水為酒及釀秫為酒等描述，可見臺灣原民在14世紀應已具備甘蔗種植及釀酒之技術。康熙末年首任巡臺御史黃叔瓚著

有《臺海使槎錄》一書，其中〈赤崁筆談·物產〉中，就已詳載臺灣人種蔗製糖釀酒之流程：「至製白糖，將蔗汁煮成糖時，入糖漏內，下用鍋漏盛之。半月後浸出糖水，名『頭水』；次用沙土蓋漏上十餘日，得糖水，名『二水』；再用泥土（石灰粉又名離仔土）覆十餘日之糖水，名『三水』。合煎可為糖膏，或用釀酒。」。「頭水」



台糖糖蜜殺菌槽老照片

品質最純，價錢最貴，可釀造甘蔗酒，「二水」、「三水」已有雜質，口味不純，製成之酒稱為「離仔酒」。最後殘餘的糖蜜，雜質更多，且因酵母醱酵帶有異味，製成之酒稱為「糖蜜酒」。「離仔酒」、「糖蜜酒」成本便宜產量大，但品質不佳，主要提供基層民眾買醉。

1895 年日本人治理臺灣，初期臺灣人民的飲酒習慣與製酒技術仍延續清朝，種植甘蔗製糖釀酒依然普及，當時臺灣島內以營利為目的製酒業者大致有 3 種：酒店、酒廊、酒沽仔。「酒店」為分布各地的一般製酒業者兼雜貨店，「酒沽仔」是每年甘蔗收成的製糖季節（約 11 月至次年 4、5 月之間），在蔗園附近搭建臨時簡易工作棚，從事製造

甘蔗酒、離仔酒、糖蜜酒的臨時酒工場。一般而言，酒沽仔的生產設備、人員組織及場所與製造砂糖的組合雷同。製酒者提供壓榨器、容器、酵母以及生產操作，蔗農只負責提供甘蔗作為原料。製成的酒再由製酒者與甘蔗耕種者按約定比例分配，製造量大概只有一百日石左右。酒沽仔若使用糖廊的壓榨器以製酒，規模較大，產量較多，則稱之為「酒廊」。

根據 1907 年末的全島調查，全臺共有酒店有 1,581 家，酒沽仔、酒廊有 1,092 家，合計 2,673 家，顯示臺灣製酒興盛且好飲酒，但是日本人也觀察到臺灣人酒品較佳，少有徹夜歡飲、借酒裝瘋或醉臥路旁之醜態，與日本內地相比，實為「臺人之美風也」。然而當時的臺灣酒類生產還不是獨立產業，比較類似農業的副業，因此甘蔗相關的酒沽仔、酒廊只有在甘蔗收成季節才會出現。加上臺灣島內山高水急，交通不便，運輸費用昂貴，且酒品多以大陶甕包裝，笨重易碎易酸敗，所以各家製成的酒品多在產地周遭交通方便之地販售而已。第一次世界大戰結束後全球經濟不景氣，臺灣總督府財政告急，遂於 1922 年 7 月 1 日以整理島內酒業為由，實施酒類專賣，同種酒類統一品名、外觀、包裝、標準容量及商標封緘，且全島定價統一，原本百家爭鳴的臺灣民間酒業，專賣之後萬法歸一，至此臺灣民間延續近 600 年之釀酒活動宣告休止。

日治時期臺灣酒專賣事業的經營原則是順應舊有市場需求，力求島內自給自足。設廠方針是以原料、酒品的運送方便性以

及運送距離的遠近為主，因此糖蜜酒工廠皆設置於南部糖廠鄰近處。舊式糖廠之糖蜜品質不佳且有異臭，新式製糖生產之糖蜜品質較佳，專賣局酒工廠亦對酵母加以改良，因此糖蜜酒品質逐步提升。1928年專賣局酒工廠以密閉式醱酵槽取代開放式醱酵槽，醱酵率提高而且不易變質，再搭配「阿米露法」(Amylo process；滅菌培養液接菌密閉通氣醱酵)，品質與產量均為之提昇，故原先的「糖蜜酒第一號」(25.5°)、「糖蜜酒第二號」(30.5°)、「糖蜜酒第三號」(35.5°)，於1930年更改為「糖蜜酒金標」(30.5°)、「糖蜜酒赤標」(25.5°)。然1937年當局鑑於糖蜜酒實屬劣質酒，故逐漸減量至停產。唯花東地區原住民對便宜糖蜜酒之需求甚大，如完全停產恐原住民暴動反



台糖糖蜜酒第一號瓶裝用酒標。典藏者：中央研究院。數位物件典藏者：中央研究院數位文化中心。公眾領域標章 (Public Domain Mark)



台糖糖蜜產品

抗，因此繼續從南部購買糖蜜原料，僅維持花東地區自產自銷。直至中日戰爭爆發之後，酒精為重要軍需，生產酒精遠比生產糖蜜酒有利可圖，糖蜜酒暫時退出臺灣酒品舞台，直到中華民國政府接收後才重啟臺灣蘭姆酒的生產。

如今南投酒廠生產之「玉山蘭姆酒」多使用於調酒及甜點烘焙，虎尾釀、丸蘭姆酒等新創品牌則強化品質，亟欲打破蘭姆酒僅作為平價調酒的僵局，於2020年拿下The Drinks Business Awards金牌的文藝復興蘭姆酒更是一鳴驚人，勾起臺灣對蘭姆酒產業的無限想像。而台糖公司為因應時代變遷，運用製糖產業之基礎延伸至百家爭鳴的蘭姆酒產業，更需要了解自身優勢以建立特色，才有機會與其他品牌建立區隔，在市場爭取更大的發展空間。

參考資料：

1. 親密的敵人—糖蜜酒
2. 風華再起—烏樹林糖廠
3. 臺灣大百科全書—島夷志略
4. 《臺灣酒的故事》范雅鈞著



RUM | 釀

臺味糖蜜—蘭姆酒釀酒筆記

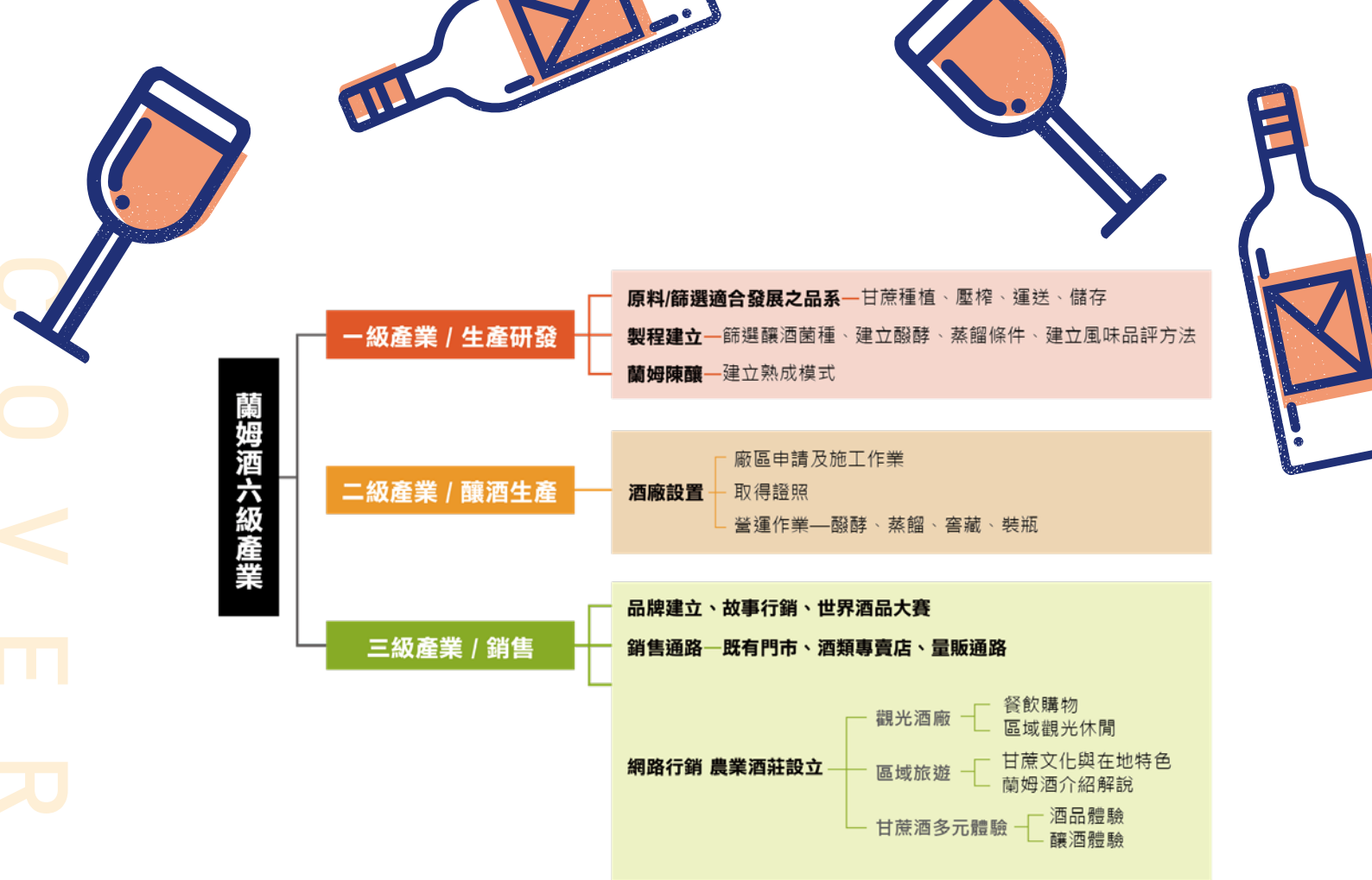
文、圖 / 台糖研究所 陳珮苓

台糖公司擁有廣大自然農地，長久以來大量種植與培育甘蔗作物，造就出獨特育種體系與甘蔗多元品種。然而面對全球化市場挑戰，及糖業發展日漸式微，糖廠迄今以甘蔗汁製造平價砂糖商品的營運獲利模式備受挑戰，在經濟發展上實有窒礙難行之處，故應跳脫出糖業經營的侷限思維，將甘蔗再加值應用轉型並升級。

台糖公司早期即利用糖蜜醱酵生產酒精，擁有醱酵相關技術的專業能力，且研究所從事酒精醱酵研究多年，商銷、生技擁有銷售通路，綜合各項因素，本公司具有適合發展酒類相關產品的潛力。尤其公司擁有優質原料甘蔗，而甘蔗汁又是極佳的酒類醱酵原料，可以釀製多樣化的釀造酒、蒸餾酒及再製酒，若能藉由醱酵技術將壓榨之甘蔗汁及其製糖副產品釀製成優質酒類，加上適當的行銷策略與在地化，勢必可大幅增加公司的營收及利益。

2002年臺灣加入世界貿易組織，全面開放市場，同時亦開放民間製酒，目前國內領有合法釀造執照之酒莊已超過500家左右，釀造業面臨之競爭日益嚴峻，且因產品同質性過高，許多酒莊紛紛加入價格戰，國外則挾帶規模優勢與百年傳承之釀酒經驗，日漸侵吞國內市場，故台糖公司推出之酒類產品必須為具有外銷競爭力之中高價位精品，因此，台糖蘭姆酒發展規劃運用傳統技術結合現代科技，發揮臺灣自然環境與文化優勢，將台糖甘蔗釀造成為具備島嶼風土特色之蘭姆酒與其他高階種類酒品，建立具臺灣本土特色的在地甘蔗酒類產業，以利於與其他國際品牌建立區隔，在國際市場爭取更大的發展空間。

2020年臺灣蘭姆酒銷量約600KL，市值推估約4.8億新臺幣，且銷售量每年以54KL趨勢增加，生產600KL蘭姆酒約需要8,300噸甘蔗原料，約占台糖年產50萬公噸甘蔗的1.7%，不致影響台糖生產砂糖之業務，甚至還



圖一、台糖發展蘭姆酒六級產業規劃

能創造更大的商機。圖一為台糖發展蘭姆酒六級產業之構想圖，首先由研究所進行初期研發作業，另外藉由蘭姆酒行銷及市場分析研究案，整理國內外蘭姆酒市場發展及可供台糖借鏡之酒廠。針對製酒產業必備的酒品評專業人員訓練，已於 111 年 1 月舉辦全臺灣第 1 次蘭姆酒風味輪品評教育訓練，培養公司內部蘭姆酒品評人員，作為台糖蘭姆酒事業發展之準備。

蘭姆酒生產製程中，影響成品品質之因素包括原料、發酵菌種、發酵製程、蒸餾方式、熟成環境及熟成酒之勾兌調和，研究所研發人員針對各重要影響因素逐步測試（圖二），首先篩選酒精產率高且風味佳之釀酒酵母，再利用入選酵母菌，以甘蔗汁及其副產品為原料發酵生產蘭姆酒，期間共測試 7 個甘蔗品系、3 處種植農場，善化糖廠及虎尾糖廠製糖過程產生的蔗汁、糖漿、糖蜜等原料，最後藉由化學成分分析及感官品評，

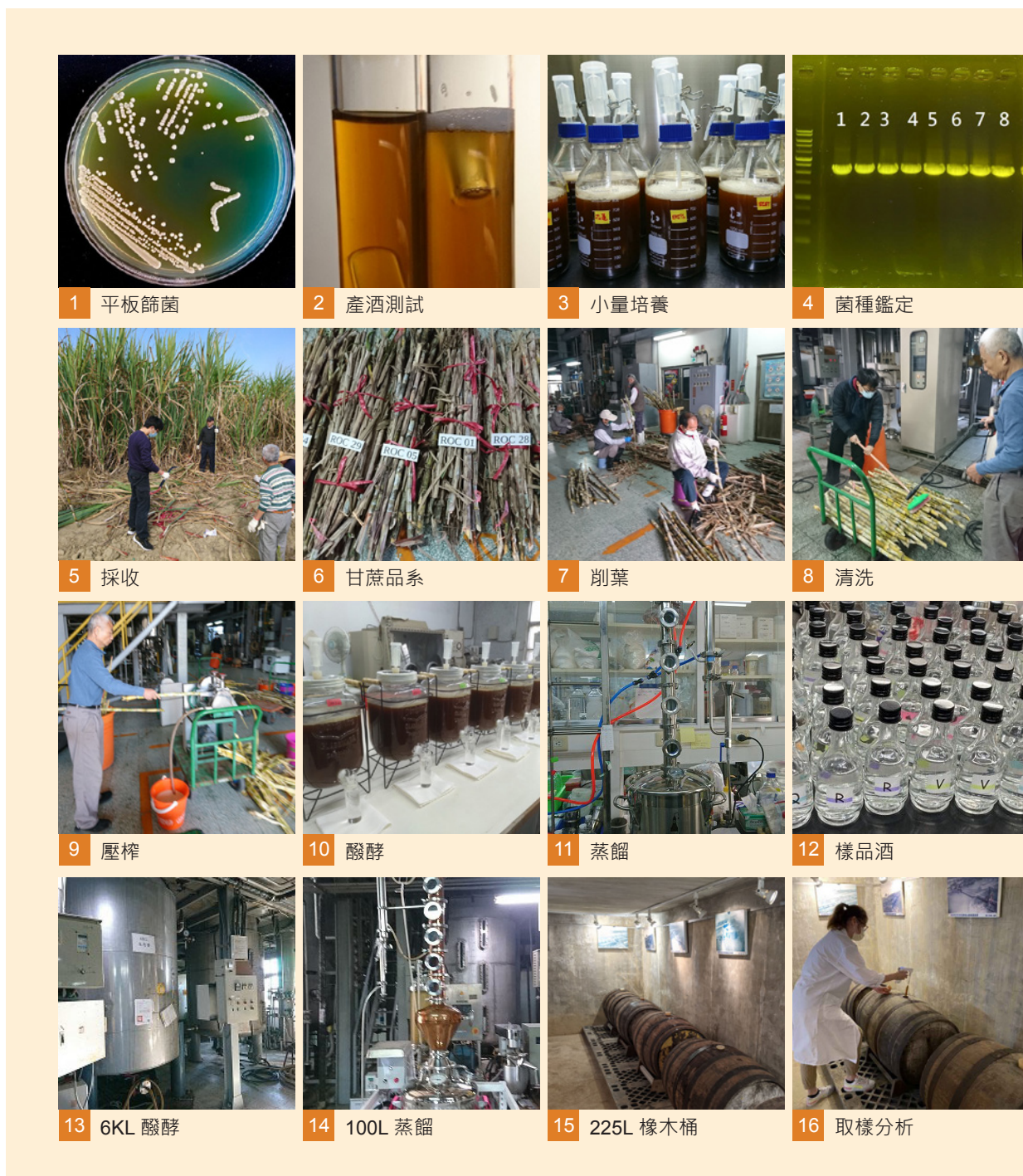
評選適當組合，再利用 700 L 及 6 KL 規模生產入選之蘭姆酒組合，經蒸餾後得到之未熟成蘭姆酒則放入不同橡木桶進行熟成，目前已完成 5 種組合共 5 個 225L 橡木桶，熟成期間將定期取出分析化學成分及感官評估，最終將由品評小組成員遴選出具有潛力的商品。

台糖蘭姆酒生產需公司多個事業部通力合作才能達成，例如生產適合製酒的甘蔗品系，甘蔗清洗壓榨，蔗汁糖漿糖蜜等原料運送儲存，大型發酵與蒸餾設備建置及技術建立，適當窖藏地點，產品上市與完整之行銷企劃等工作均需各事業部互相協同合作才可能成功。同時可利用台糖農地建立台糖特有之甘蔗觀光酒莊，結合台糖甘蔗文化與休閒活動，串聯生產、加工及銷售服務，建構產業價值鏈，推動酒類六級產業，方能帶動整體區域經濟，創新產業價值。

在行銷部分需建立台糖自有甘蔗品系與

蘭姆酒關聯的故事性，例如：臺灣自行育種之優良甘蔗品系賦予蘭姆酒特殊風味，台糖蘭姆酒與臺灣甘蔗糖業發展史，藉由酒品發表會進入臺灣及國外市場、國內外銷售通路網建立、參與相關酒品之世界競賽等，最終

還可結合休憩酒莊模式發展台糖自有之蘭姆酒觀光產業，如甘蔗汁製作、小型釀酵與蒸餾製作白蘭姆酒等行銷宣傳，拓展國內外市場，開創台糖新事業。



圖二、從菌種篩選至蘭姆酒樣品生產試驗流程

RUM | 釀

夏日宅居也能調一杯派對好酒

調酒師 / 台糖長榮酒店 Aaron 文、圖 / 編輯部



邁泰 (Mai-Tai) (雪克法)

酒譜：60ml 蘭姆酒 + 15ml 君度橙酒 +
15ml 杏仁糖漿 + 30ml 檸檬汁

裝飾：薄荷葉

如果你想要來一杯充滿熱帶風情的水果雞尾酒，邁泰是很好的選擇！最早的酒譜據稱是 1944 年源於一位維克商人在加州經營的 Trader Vic 餐廳所研製的。邁泰調製的重點是調和陳年蘭姆酒的餘韻風味以及年輕蘭姆酒的強烈後勁，並擠上新鮮檸檬汁，在加入可帶出果香風味的杏仁糖漿，最後鋪上滿滿碎冰以及熱帶水果。果香酒香交疊的層次，嚐一口邁泰，想像自己在島嶼熱浪中襲來的冰涼感。



穆拉塔 (雪克法)

酒譜：50ml 蘭姆酒 + 25ml 巧克力香甜酒
+ 5ml 檸檬汁

穆拉塔跟其他的蘭姆酒經典款一樣來自於古巴。台糖長榮酒店調酒師 Aaron 表示，這款調酒好喝關鍵，除了加入經典蘭姆調酒中的新鮮檸檬汁，選用老西班牙式的蘭姆酒展現木頭陳香，最大關鍵在於加入高品質的巧克力甜酒，Aaron 當天使用了來自奧地利的莫札特巧克力香甜酒，可可的香濃苦甜，襯出蘭姆酒的陳年厚韻。



日不落 (雪克)

酒譜：60ml 鳳梨汁 + 45ml 蘭姆酒 + 20ml 檸檬汁

漸層感：10ml 草莓香甜酒 + 10ml 櫻桃白蘭地 + 10ml 紅石榴糖漿

裝飾：玫瑰花瓣

以鳳梨原汁作為基底，加入了輕蘭姆酒，並以檸檬汁提出鳳梨酸甜味。這款調酒的粉紅漸層色澤呈現了優雅的無重力感，視覺上令人眼睛為之一亮。櫻桃白蘭地酒香融入了草莓與紅石榴的清甜香，味道滑順甜美，推薦給下班後想優雅小酌的你！

芒果莫西多 (直調法)

酒譜：台糖二號砂糖少許 + 檸檬角 2 個 (先搗) + 芒果丁兩匙 (後搗) + 30ml 蘭姆酒 + 蘇打水

裝飾：芒果丁、薄荷葉 (8-10 片，切可吸取的大小)

以蘭姆酒為基底的調酒中名氣最響亮的就是莫西多 (Mojito)，先把碎冰倒入杯中，再加入薄荷葉、糖、檸檬角，利用平口吧匙輕搗杯中的材料，碎冰經擠壓釋放了薄荷葉與檸檬角中的油脂，提升酸與甜的層次感，最後注滿蘇打水，上方再鋪上芒果丁，芒果莫西多便完成了。這是一款夏日宅在家中也能 DIY 享用的輕調酒。



重建糖業文化榮光 斗六糖廠文資活化、扎根學習

文 / 雲嘉區處、Green Media 綠媒體、圖 / Jimmy Yang



王新衡老師分享糖業文化案例

台糖承接臺灣數百年糖業史，是昔日的產業龍頭，在產業變遷的今日，全臺灣遺留許多糖廠、糖鐵等文化資產，亟待賦予新的生命活力，與周邊城鎮社區重新建立連結，恢復往昔產業與文化的榮光！

斗六糖廠是雲林 3 座存留的廠區之一，所在的大崙社區是製糖時期就業人口及商業聚集效應的聚落，隨著斗六糖廠在 83 年停閉，偌大的糖廠，漸漸被市民遺忘。斗六糖廠於 99 年登錄為文化景觀，此後多年來的規劃、籌措修復經費，第一期工程（行政區前六棟建築）在立法委員蘇治芬與劉建國努力下，

爭取到文資局 30% 約 2,567 萬元經費補助，在 110 年底完成第一期修復工程的採購，預定於 112 年 9 月完工。在硬體工程建設期間，並行規劃後續如何引進經營團隊進駐，以及第一期工程外的區域再利用。

為推動斗六糖廠產業文化資產維護活化與利用，藉由文化部文化資產局及台糖公司雲嘉區處共同主辦「產業文化資產論壇」，邀集產、官、學等專家學者及關心糖業文化之民眾共襄盛舉，共同為產業文化資產的修復與活化尋找契機。

3 年多前進駐斗六糖廠的常民居構築工

程有限公司承租倉庫區部分空間做為竹工坊使用；就在這個培育職人的場所辦理論壇，由大藏聯合建築師事務所建築師李綠枝擔任主持人，邀集雲科大文化資產維護系助理教授王新衡、高雄港區土地開發股份有限公司董事長沈妙姿及南華大學建築與景觀學系副教授陳正哲，這3場講座主題分別為「以教育扎根與產業振興重建糖業文化路徑」、「高雄舊港區活化新生」、「具有人才培育內涵的文化資產修復計畫」，並邀請虎科大教授戴守谷、董事長鍾俊彥、雲科大副教授蘇明修擔任與談人，對談從廣到深的文化資產再利用的樣態和影響，並請建築師甘銘源、建築師何鎮宇導覽介紹廠區的建築。

副教授王新衡帶來的案例與經驗分享，提示糖業文化資產不只是有形的糖廠建築，糖廠、糖鐵與周邊的農場是糖鄉居民的日常，從學童的鄉土教育扎根、從大學的社會責任串連，有機會重建糖業文化的在地榮光。董事長沈妙姿分享高雄舊港活化新生的經驗，啟發高雄舊港的成功經驗，不只是商業營運的成功，關鍵在於地方政府對城市擘畫的遠見和執行力，加上原有港區文化的底蘊激發出源源不絕的動能，構成特有的港區產業文化。陳正哲老師提領我們的啟發，構築本身是傳統

建築的魅力所在，透過機制的建立，修復過程可以創造人才培育的機會，修復傳承更可以成為場所的精神。

與會人士除了主辦單位文化資產局及台糖公司，文資主管機關雲林縣政府文觀處到場參與；立法委員蘇治芬親臨本次論壇，期許各界共同促進斗六糖廠多面向的發展，立法委員劉建國亦共襄盛舉，承諾為雲林的文化資產再生一起努力。為促使各群體及大眾參與本論壇開放社會大眾報名，包括建築專業者、南華大學及雲科大師生、文化資產有興趣的民眾，還有推動產業文化路徑的新平溪煤礦博物館園區龔董事長，前來為重建糖業文化路徑加油打氣，顯示產官學界及社會大眾對重建糖業文化的關切。藉著論壇的齊聚，獲得產業文化交流的經驗分享與多元開發的討論，也啟發大眾思考產業文化資產對社會的意義，透過教育的扎根與產業的能量深化文化的內涵。

台糖公司表示，糖廠文化資產的修復與再利用不論在循環經濟的理念或文化景觀的保存都是目前最重要的課題，期望透過此論壇廣納多方意見，作為斗六糖廠將來執行的方向，持續推動並延續糖業風貌的文化傳承。



修復中建物的導覽



倉庫區導覽

營建視角下的新式豬場改建

文、圖 / 畜殖事業部 黃帥達



農業循環豬場改建施工實景

「農業循環豬場改建投資計畫」為台糖公司自民國 41 年發展畜牧事業以來，首次大規模投資改建計畫，目的是將原有磚造及木造的老舊傳統養殖畜舍改建為負壓密閉水簾式豬舍，朝向自動化、零汙染、零廢棄、零排放並兼顧環境友善等畜殖產業目標執行，讓台糖公司能重新塑造養豬產業巔峰，當臺灣科技養豬的領頭羊，帶領國內養豬事業全面升級，樹立企業循環經濟的最佳典範。

臺灣養殖事業發展蓬勃，但畜牧相關之建築及設備發展仍多以傳統養殖方式生產；台糖公司養豬事業已發展多年，相關畜牧

專業雖已是臺灣這塊土地的佼佼者，惟缺少與營建、機電及設備工程的整合能力，為了再精進企業並實現綠色養豬，此改建計畫將影響台糖未來養豬事業發展。畜牧工程對土木營建業別來說，屬於較為陌生的領域，其中涉及的養殖參數及生產環境營造更非僅僅一營建專業人員能馬上就手並無縫配合，更遑論本改建計畫執行範圍多達 13 個養豬場，不僅工程龐大又關係到不同飼養階段的需求，使之更加複雜。

為順利執行改建投資計畫，筆者認為在本改建專案規劃階段，應該選擇優良的專案管理團隊來幫助台糖公司執行專案整



體需求設計規劃及管理，並將設計與施工做良好切割，由專業之畜牧養殖專家搭配建築、結構、機電、環保等專家充分溝通，促使規劃階段之目標任務清晰可執行，並逐步發展出整體需求及專案執行策略，作為後續設計及施工作業依據。

有關發包部分，鑑於國內現代化畜牧工程仍處於轉型發展階段，鮮少有專業團隊能夠同時涵蓋畜牧工程設計及整合施工，尤其又要符合豬場改建專案相關利害關係人的品質、時程及

成本需求，故為利於專案執行應將設計及施工分開發包，讓使用人（台糖公司）能主導設計，藉以考量並符合利害關係人的品質及使用需求，進而在專案各工作項目、時程及成本取得平衡，讓整體專案趨於各方可接受範圍。待設計階段性完成後再予以發包工程施工，讓營建專業依可施工之設計圖施作，並讓現場管理者專注於品質目標，如此才能確保未來專案最終成果完成並且被接受。

在現場施工部分，工程得標廠商應詳細規劃並控管專案範疇的介面整合，區分土木營建、機水電、畜牧設備、污水處理等工作項目，並交由專業監造單位代替甲方執行品質與職安相關維護及審查督導等工作，舉凡施工圖正確性、進場材料檢驗、工程進度合理性、施工品質、詳細介面確認等，只有在細節好好把關才能逐步累積成果，造就符合設計並令各利害關係人為之讚嘆的成就。

本改建專案執行上因受專案計畫完成期限限制，最終以統包方式進行發包為策略，期以





統包商專業團隊來整合設計及施工，惟如前述，本改建專案工程龐大、複雜且專業，所牽涉專案範疇項目繁多，國內尚無成熟團隊足以把持本案，僅能以臨時拼湊式團隊來勉強承攬，造成各獨立團隊間溝通介面複雜紊亂；且時遇國內電子大廠搶工、新冠疫情及烏俄戰爭等影響，導致工班人力難尋、材料物價及工資急遽上升，統包商因為成本及利益考量，除持續變更設計外，工作安排亦逐漸怠惰，導致施工進度延宕，再再挑戰專案管理者底限。未來暫不論專案執行是否能於計畫期限內完成，以東海豐農業循環園區經驗為例，單就完工驗收即是一項繁瑣又艱難的任務，應先行研讀契約、需求書及核定資

料，預先審視現場施工狀況，模擬驗收會發生情形並提前解決，以縮短驗收啟用時程。

隨著國內環保意識抬頭及循環理念高漲，本專案在後續營運及維護上，除確保農業循環經濟理念能在改建後順暢運作外，應做好建材管理，秉持循環利用概念，減少營建廢棄物產生。最終台糖公司將實現養豬事業結合農業循環經濟的理想，並引領國內養豬產業發展、改善與升級，翻轉養豬場為「鄰避」的既定印象，完成養豬 3.0 的目標，讓各界重新定義養豬事業，再次展現台糖榮耀。

我們喝過牛奶、羊奶，那豬奶呢？

文 / 畜殖事業部 楊富凱 圖 / 莊慶文、胡勝筆、畜殖事業部

華人社會所說的家畜是指馬、牛、羊、雞、狗、豬，這六畜之中，豬的地位很重要，有「六畜興旺豬為首」的說法。自古以來農家在自家後院利用剩菜剩食餵食家豬，豬排泄物再轉為田間沃土肥分來源，可說是最早的循環經濟模式。

豬肥育後除了可供祭祀食用外，亦可轉售成為可觀的經濟收入，母豬一胎約 12 頭仔豬，其多產成了家中有多餘錢財甚至是富裕的代表，因應家戶養豬而生的產業漸興，而「牽豬哥」是我們記憶中有趣的產業之一。從「無豕

不成家」的文字意含可以看出古人造字的智慧，也顯現豬在華人乃至亞洲地區農業生活中所占的重要地位。而豬除了經濟意義外，因豬肉本身的肉質香甜、延伸多變的料理，口味也較符合國人的需求，而成為我們的三餐中主要攝取的肉類之一。

現代企業規模化養豬，使其成為經濟性動物，幾乎可做到全豬利用。五花、梅花、里肌、小排等是我們喜愛食用的部位肉，後腿肉多用來做成肉鬆、貢丸、肉乾等加工肉品；而豬皮除了可滷食外，更可做成皮革（麂



攝影 / 莊慶文



攝影 / 畜殖事業部

皮)及膠原蛋白、生物醫材敷料;豬毛可以做成鬃刷、油漆刷;豬骨除了熬成美味高湯,亦可製成明膠及骨粉;生豬油製成熟豬油後多做為餐飲料理及酥餅等烘焙用途。豬全身上下都可以食用或利用,可說是渾身都是寶,但唯一只有「豬奶」是我們幾乎不會接觸到的產物。

是的,今天要談的其實是「豬奶」。豬全身都吃了用了,為何獨獨豬奶沒運用呢?

從口味口感上來說,據說(是的,就是據說。筆者雖也養過豬,但還真的沒喝過豬奶)豬奶喝起來的口感比牛奶稠一點,口味與羊奶一樣帶有一點腥臊味及杏仁味。那為什麼牛奶可以濃純香,羊奶及豬奶的味道就比較不一樣呢?其實動物奶的口味,除了動物本身特質外,主要還是牠的食物;以乳牛來說,主要餵飼牧草及粗料;而臺灣本土羊在養殖方式及飼料做了改進後,已經比較沒有羊羶味;豬是雜食性動物,考量母豬繁殖階段(懷孕和泌乳)的營養需求,餵飼含蛋白質、脂質、礦物質、魚粉等複方營養飼料,以維持健康、繁殖所必需,因此豬奶與牛奶相比,適口性會差些,但在可接受範圍。

豬奶口味上可接受,其營養價值也不比其他動物奶差,那為何市場上沒有豬奶及相關製品呢?

這要從豬的求生基因說起,豬從遠古時代起就是各種強勢動物最佳的獵物之一,



攝影 / 畜殖事業部



攝影 / 畜殖事業部

而母豬因乳頭多而乳腺導管短，躺著哺育方便仔豬吸奶，為避免被獵捕隨時準備逃命，每次放奶的時間大概就幾分鐘而已，速戰速決少量多餐；加上母豬的乳房裡沒有乳池，不能儲存奶水，需要小豬餓的叫聲和拱的動作，才能夠刺激母豬慢慢分泌出乳汁，這個過程約需 1 個小時，不是隨時想擠就能擠出奶水來；母豬有 7 對左右的奶頭，要在這幾分鐘之內採集完是很難做到的；豬本性較神經質易受驚嚇，尤其泌乳期母豬容易產後抑鬱、脾氣暴躁，恐怕還沒擠到豬奶，就被咬一身傷。這種種因素使豬奶的採集產生了很大的困難。

母乳牛 1 次只產 1 頭小犢牛，有 4 個乳房可儲存乳汁，每個乳房是獨立的乳汁製造場，酪農在採集時容易得多。

再從產奶總量來看，母豬一年雖可生 2 胎，泌乳期 2 胎合計約 2 個月，年產奶量約 300 ~ 400 公斤；而母乳牛雖只年產 1 頭小犢牛，泌乳期約 10 個月，每年可產約 6,600 公斤的牛乳，除了產前的乾乳期外，幾乎整年都可擠奶。母乳牛的泌乳期是母豬的 5 倍、產奶量約 17 倍，無論是產奶量、飼養成本及採集成本，豬奶的經濟性都遠低於牛奶。

每頭母豬年產 2 胎，約可哺育 24 頭仔豬，豬農將仔豬養大提升換肉率，平均每頭肉豬



台糖畜殖事業部種豬飼養老照片

售出價格約 7,500 元，意謂著豬農每年可從 1 頭母豬身上取得的經濟收入約 18 萬元。豬奶要規模化量產難度高，倒不如讓小豬盡量喝到奶，餵得健康壯壯順利養大售出，比賣豬奶還符合經濟效益，豬農自然是沒必要去擠豬奶銷售。就算要擠豬奶來賣，也會因高成本導致售價偏高，而營養價值又與牛奶及羊奶差不多，也就失去其市場性；而從消費心理來看，豬數千年來「髒、笨」的污名化，對養豬場臭味及環境差的刻板印象，就算把豬奶上市，消費者想買來喝可能得先做好心理建設！

常見動物奶主要成分				
	牛奶	羊奶	馬奶	豬奶
蛋白質	3.4	3.3	2.2	5.8
脂肪	3.7	4.5	1.9	9.6
水分	87.1	86.8	89.9	78.8
固體物	12.7	13.2	11.2	21
乳糖	4.8	4.1	6.2	4.8
礦物質	0.7	0.8	0.5	0.9

註：表中數值僅供參考，奶中成分受食物、環境、品種影響，可能存在差異。

資料參考來源：中華民國乳業協會、維基百科、財團法人農業科技研究院、農委會畜產試驗所

台糖規劃東西各 1 條知性路線 深度了解田野、人文 歡迎來玩

文、圖 / 休憩事業部 917



親近池上牛羊動物

全新國旅振興方案於 111 年 7 月 15 日開始實施，新一波補助計畫將帶動國人旅遊熱潮。休憩事業部為豐富旅遊行程，提供旅客更多選擇，推出建議尖山埤江南渡假村及池上牧野渡假村知性之旅行程，透過導覽解說且具教育性的旅遊方式，串聯起景點及旅客的記憶。

尖山埤江南渡假村結合精緻農業事業部、烏樹林休閒園區糖鐵文化及尖山埤江南渡假村湖光山景，並串聯鄰近白河區關子嶺風景區的產業文化特色，包裝「蝶蘭湖光知性 2 日遊」行程，行程內容除住宿於渡假村享受湖光山景，還可參與夜間導覽、認識蝴蝶蘭培育過程、蘭花苗移盆體驗活動、搭乘糖鐵列車馳騁於鐵道上並認識糖業鐵道文化，輕鬆自由的深度體驗，讓身心靈皆獲得滿足。

池上牧野渡假村「糖業田園知性之旅」，行程中納入花蓮光復糖廠特有的甘蔗小學糖製糖 DIY 活動及參觀以原民風格創作展售之台東糖廠庫空間。在池上搭乘特有拉拉車欣賞田園風光，了解池上鄉土人文典故，欣賞花蓮

大山闊水美麗景緻及臺東寬敞大地仙境美景，擁有一趟難忘旅程。

近期池上牧野渡假村與拓璞旅行社合作，搭配台鐵藍皮解憂號觀光列車推出二日遊行程，走訪祕境小站(加祿、古莊、大武)欣賞南迴鐵路沿線海景及壯闊山景、漫遊單車旅行池上田野伯朗大道、夜晚觀星、親近草原牛羊、一探南橫公路風采(向陽森林遊樂區、啞口雲海、利稻部落、六口溫泉、霧鹿峽谷)。藍皮解憂號是超人氣車種，開啟車窗跟著微涼的列車，搭配隨車專人導覽解說，細細品味沿途迷人山海美景，留下美好的旅遊回憶。



烏樹林鐵道館解說



111 年股東紀念品— 台糖有機米禮盒守護您的健康

文、圖 / 農業經營處

吃澱粉會變胖？不健康？

康健雜誌網站在 2018 年謝佳君的「醫師一碗飯養生術」報導中，訪問書田診所新陳代謝科洪建德主任，他的家族有糖尿病病史，但藉著吃天然新鮮的原形食物和米飯，至今都沒有糖尿病。他認為糖尿病患流行率持續上升，是因為不吃米飯，不是因為米飯吃太多。不吃飯肚子餓，反而吃更多其他不健康的食物補充，而且不吃澱粉，長期無醣飲食，身體的水、礦物質及電解質會呈現負平衡，大家以為體重減輕，達成減肥效果，其實大部分只是脫水的假象。因此，醫師建議三餐都要吃米飯，壯年男性一餐平均需要吃 200 公克米飯（約一碗飯）；女性則平均一餐 160 公克。

台糖嚴選有機良田米

台糖有機米，在嚴選的有機良田種植，培育過程嚴格管控土壤、水質及種植資材，採收後由虎尾有機碾米廠加工碾製，通過「國際美育自然生態基金會 (MOA)」有機驗證，



散發純淨土地與暖陽日曬的香氣。

嫩芽青與橄欖綠的配色，交融倒映在綠意生機的有機稻田裡，每一份禮盒內，有飽滿沉甸 900 公克的有機白米和糙米，依循醫師建議，正好是一個家庭三餐的份量。糙米搭配白米一起煮，可以用 1：1 的黃金比例烹煮，糙米富含膳食纖維、維生素及礦物質，搭配白米粒的鬆軟 Q 彈，在送禮的同時，除了傳遞大自然的香氣，更獻上台糖保育環境的責任、農人友善大地與用心栽培的心意，也兼顧了收禮者的健康。最棒的送禮選擇，你還在等什麼？



黃廠長帶領行政組同仁前往港正里致贈粽子

端陽雖過 疫情仍嚴 砂糖睦鄰 關懷不斷

文、圖 / 砂糖事業部

年逢端午原想團圓包粽，但今（111）年卻很不一樣，大家等著的是每天下午那創新高的確診數字，口罩不離口已成為腦中深深的印記，公司行號陸續爆出確診消息，防疫措施從開始的7+7、3+4到現在的0+7，影響著人們的生活作息，許多室內外大型活動皆暫緩或縮小規模甚至停止辦理。

台糖砂糖事業部暨小港廠，於5月21日（星期六）上午端午節前夕，黃廠長正忠帶領行政組同仁，特地前往鄰近小港

廠區小港里、港興里、港正里、港南里及二苓里等辦公處，致贈端午節應景食品粽子，表達台糖公司不因疫情嚴峻而停止對里民的關懷，同時也傾聽里民對小港廠有何建言，尤其近年來，小港廠為改善空污而極力推動鍋爐改燒天然氣埋管工程，及大型車輛行駛小港路取得替代道路路權等，均與里民息息相關，為此，事業部暨小港廠極力與里民溝通取得共識，以做好敦親睦鄰為前提，讓里民感受到台糖是真正的好鄰居。

東北酸白菜火鍋 嚴選安心豚肉片、高湯

安心豚
名店

文、圖 / 畜殖事業部 羅世中



提到火鍋就想到酸香的酸白菜鍋，說到酸菜白肉鍋，一定要特別為大家介紹縱橫於南臺灣（臺南及高雄）「東北酸白菜火鍋」連鎖專賣店，創始店於 88 年高雄市鳳山區五甲三路 83 號成立，除了總店外，另有其他 3 家店面，陸續已於桃園市桃園區春日路 1713 號（春日店）、臺南市中西區府連路 59 號（府連店）及臺南市安平區育平六街 100 號（安平店，109 年 1 月開幕）完成展店。

該店是全國第一家配合使用產銷履歷肉品，於 98 年 8 月開始至今與台糖肉品合作，其店內供應給消費大眾食用的五花肉及梅花肉都是來自台糖安心豚的產銷履歷肉品，而且高湯還是用台糖安心豚後大骨熬煮的，讓客戶食得健康、安心。

東北特製的招牌黃金比例醬料，再加上蔥花、蒜泥就對了。吃起來帶點芝麻香氣，我覺

得黃金比例沾醬調得很好吃，建議一定要試試看！老闆自製的酸菜真是一絕，湯頭入口由酸轉為甘甜滋味的過程，更是老少咸宜，加上切製成「薄如蟬翼」的台糖五花肉片，涮兩下梅花肉片，肉香、菜香就散滿嘴巴，確實是一種閒靜宜人的飲食享受。

希望愛好東北酸菜白肉鍋的舊雨新知，以及秉持愛護台糖安心豚肉品的同仁們，憑藉地利之便多多捧場。





臺南地檢署襄閱主任檢察官林仲斌（右）傳授台糖專業環境法律知識

防止台糖土地廢棄物入侵 台糖邀專家授業共謀對策

文、圖 / 政風處 張耀中

為有效打擊不肖業者任意棄置廢棄物的惡行，台糖公司於 111 年 6 月 8 日特別邀請在環境犯罪領域具有豐富實戰經驗的臺南地檢署襄閱主任檢察官林仲斌，以「家己欸土地家己顧——土地所有人與管理人之法律責任」為題，向台糖高階主管及土地巡查人員分享其實務上所見，並傳授專業環境法律知識，以利台糖破解不肖業者之慣用手法，防範其任意傾倒廢棄物，守護國家重要土地資產。

廢棄物處理量能吃緊，垃圾無處去遭隨地棄置，全臺掀起垃圾風暴。近年來，非法棄置廢棄物亦發展出新的犯罪型態，例如「先承租、後棄置」、「A 地收、B 地丟」等集團式、專業化犯罪手法，令環保機關及檢調單位抓不勝抓，遭棄置廢棄物之土地所有人蒙受鉅額損失，不肖業者卻賺的盆滿鉢滿，令人髮指。

台糖公司擁有龐大的土地資源，面對土地遭傾倒廢棄物的挑戰，可謂首當其衝。去年底本公司臺南新市段大

洲土地發生了被掩埋大量廢棄物之憾事，不但廢棄物清理費用粗估高達 10 億元，同仁涉案遭起訴更影響公司形象。

面對挑戰，台糖不逃避、不怕難，反而以此為鑑、痛定思痛，於 5 月 13 日召開「如何落實土地巡查相關作業及權責會議」，由王國禧總經理邀集資產營運處、農業經營處、砂糖事業部、政風處、法務室、環境保護處及各區處，共同檢視目前土地巡查業務執行現況之有效性，並修訂內控制度，徹底落實土地巡查業務執行，加強控管機制，避免憾事再次發生。

台糖表示，林仲斌是臺南地方檢察署襄閱主任檢察官，亦是全國首個「環境犯罪防治結盟」的起草人，長年深耕環境犯罪領域，偵辦過形形色色的犯罪手法。本次藉由專題演講與 Q&A 的方式，蒐羅環境犯罪在司法實務上之弊端或違失，以協助同仁瞭解土地資產管理業務的潛在風險，未來我們將持續針對風險肇因，研析相關預防對策，以有效遏阻土地遭傾倒廢棄物，不讓國家重要資產再受侵害。



台糖武東停車場開幕剪綵

台糖武東停車場 結合綠能多元經營

文、圖 / 高雄分公司 林東緯、陳明仁

高雄分公司為活化資產，地盡其利，拓展營業據點，特挑選臺南高鐵站周邊適當土地開闢為「台糖武東停車場」，以服務高鐵旅客。

本停車場面積 3,824 m²，劃設 113 格停車位，面對「大台南會展中心」，東北鄰近沙崙火車站與臺南高鐵站，緊鄰 20 米寬的歸仁十二路，沿路設有科技部資安暨智慧科技研發大樓、臺灣智駕測試實驗室、中央研究院南部院區及國立交通大學臺南校區等機關（構），車流量非常大，是未來能讓臺南成為全國智慧城市示範區及亞太綠能發展中心的核心場域，高雄分公司為配合此優越特殊地緣，亦將本停車場結合綠能（設置充電樁），以迎合大眾停車需求。

111 年 5 月 28 日開幕試營運，邀請臺南地區立法委員王定宇與地方賢達等相關人士蒞臨指導，當天辦理 BMW 臻愛典藏車聚，全臺 250 位車主攜家帶眷參加，活動在麗寶公司四大車模的開場秀及愛麗絲樂團演唱經典名曲下，全場 high 翻天，熱鬧非凡。

本公司轄管土地面積廣闊，每年須繳納可觀

的地價稅，設置停車場可減省地價稅；高雄分公司於 111 年 6 月新增完成武東停車場與高雄市鳳山區頂宏停車場，每年可為公司減省 1,226 千元地價稅。

「台糖武東停車場」係採取廠商投資興建並委託管理模式，停車場雖鄰近高鐵台南站地理位置優越，但也面對同業間激烈的競爭（附近約有 10 幾家停車場），未來也將定期封場舉辦市集、車聚活動，並結合公司商品（如：咖啡）便利顧客消費，同時達到廣宣的效果。這種以複合式銷售服務的商業營運方式，期能在市場競爭激烈的紅海中發揮營業據點最大的效用，以增進公司營收、營利及減稅之綜效。



台糖武東停車場全景



董事視察烏樹林蘭場

與台糖董事們的蝶蘭之約 盼花藝引領時尚

文、圖 / 精緻農業事業部

台糖公司董事程玉秀、林鶴翎、黃碧玉、駱文霖等一行人於5月26日下午由董事會秘書室主任秘書蕭俊傑、董事會檢核室總檢核黃中文及秘書涂昭璋等人陪同下蒞臨臺南市後壁區烏樹林園區，考察公司蝴蝶蘭產業及休閒觀光產業業務現況。

精緻農業事業部以蝴蝶蘭產銷為主要業務，涵蓋蘭花產業上中下游，國內經營之外，拓展美加海外分公司營運，以「Taisuco」蘭花品牌行銷國際市場，使台糖公司成為世界性的蝴蝶蘭供應者。

精緻農業事業部執行長傅仰明親自率同單位內各部門主管熱烈歡迎董事來訪，並簡報精緻農業事業部業務概況及未來展望，向董事簡介蝴蝶蘭的生產流程、海外佈展協助外交事蹟、國際蘭展獲獎品種、經營績效改善成果與未來目標，董事就蘭花品種、育種及栽培技術等多所提問，由傅執行長專業解說，董事對事業部業務情況詳加了解並讚譽有加，肯定精緻農業事業部業務表現。

簡報結束後，董事一行人在傅執行長及單位各部門主管陪同下參觀烏樹林蘭場及種苗繁殖場，對於蝴蝶蘭蘭苗生產流程有更深入之瞭解，其中安排台糖蝴蝶蘭盆花禮盒DIY體驗，讓董事親自操作蘭花組盆，引發董事興趣，讚賞蝴蝶蘭美觀精巧的花藝設計，留下深刻印象。

結束精緻農業事業部參訪後，董事一行人繼續視察台南區處烏樹林休閒園區，此次訪視安排令董事對於公司蝴蝶蘭產業業務現況更加了解，勉勵公司同仁的辛勞與努力，圓滿結束視察行程。



蝴蝶蘭盆花禮盒DIY體驗

facebook



漫談 Metaverse

文 / 資訊處 邱士誠

前言

新冠肺炎已持續兩年之久，看似無終止之日的疫情反而催生出新的工作型態「遠距辦公」，只要身旁有上網裝置，任何人不受時間及區域限制，隨時隨地都能進行團隊工作或業務會議；雖說是迫於疫情影響，但人們卻也逐漸接受這種新生活型態，此時一個嶄新名詞《Metaverse 元宇宙》，正在你我日常生活中逐漸萌芽。

起源

知名社群平台臉書 (Facebook) 於 2021 年 10 月 28 日宣布公司將更名為 Meta，並宣布未來將投入重金於元宇宙相關發展計畫，新聞一公布後，《Metaverse 元宇宙》產業不僅讓各

科技大廠 (如：微軟、蘋果、輝達、高通...) 爭相投入其開發領域，也使 2021 年被視為「元宇宙元年」，成為當下最熱門的討論話題之一，但甚麼是元宇宙呢？

「Metaverse」一詞最早出現於 1992 年出版的科幻小說潰雪 (Snow Crash)，書中作者 (尼爾·史蒂芬森) 用此名詞來描述一個完全虛擬的世界，人們可藉由各種化身在此虛擬空間中進行互動；如看完上述仍無法想像何謂「Metaverse」，各位不妨抽空欣賞 2018 年上映的電影「一級玩家」，其中劇情不僅完整詮釋出「元宇宙」中心概念，也描繪出 Meta 執行長祖克柏對於「元宇宙」的願景及世界觀，讓觀眾對於虛擬人生充滿了一個無限想像的空間。



VR 醫療示意圖

概觀

「元宇宙」其實就是聚焦於社交連結的 3D 虛擬網路世界，也是虛擬實境 (Virtual Reality · VR)、擴增實境 (Augmented Reality · AR) 等概念的延伸，但跟 VR、AR 最大不同點在於，元宇宙注重在虛擬與現實世界中的互動與連結，使用者藉由「虛擬實境裝置」連上網路，以一個數位分身，在虛擬世界中活動，此數位空間中的用戶可以一同探險、學習、工作或者是娛樂，感受到如現實世界般的「沉浸式體驗」，未來如果融合區塊鏈 (Blockchain)、非同質化代幣 (NFT) 等技術，用戶甚至可以對虛擬資產從事經濟行為。

《Metaverse 元宇宙》的概念框架由內到外可以細分成七個層次去探討，首先是硬體設備：5G、WiFi 6 網路及微型傳感機電系統的「基礎設施」，處理人與機器周遭環境訊息傳遞的「人機界面」；再來是系統架構：強調 Web 3.0 無單一權威且為開放、分佈式的「去中心化」概念，將物理世界數位化成 3D 空間的「空間計算」，讓創造者可以從中找出自己利基市場的「創造者經濟」；最後是使用者層面，如：吸引更多人參與元宇宙生態系統的「發現」機制，用戶對於非物質化世界的「體驗」。

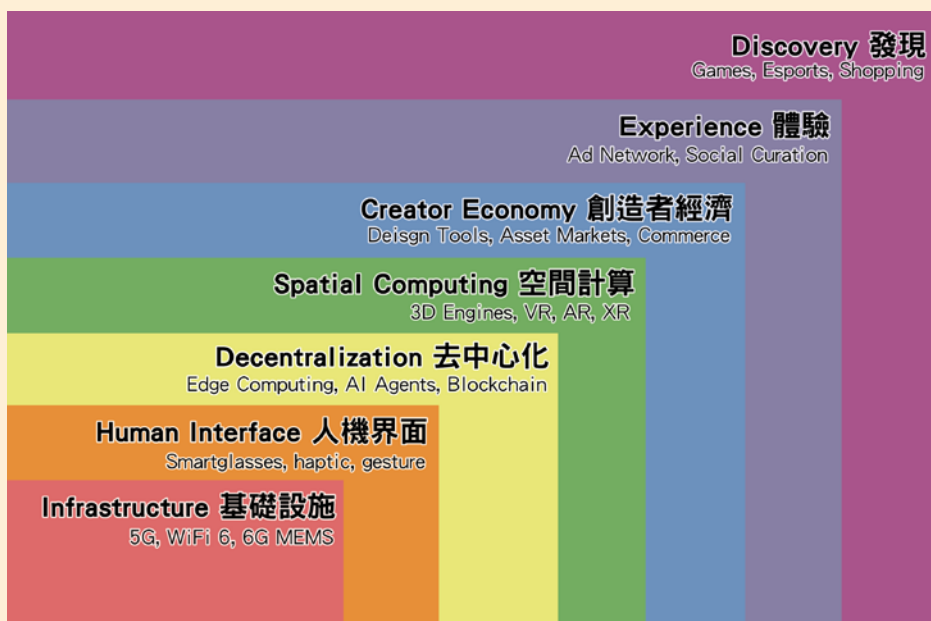
應用領域

由於「元宇宙」是架構在 3D 虛擬環境中，透過虛擬實境與傳感技術讓使用者感受到「沉浸式」互動體驗，雖然要實現祖克柏的元宇宙夢想，仍有許多困難尚待克服，但相關技術應用卻早已出現在我們生活周遭，如：

1、醫學領域：過去臨床醫生需要大量的實驗動物、屍體等教學資源來進行手術訓練，運用虛擬實境技術，讓實習生即使不用透過實體也能進行人體解剖，解決了人道主義與教學資源不足等問題。

2、教學領域：將教學器材、環境等靜態物件化身成為 3D 動畫影像，再藉由 VR 眼鏡與感知回饋裝置來強化使用者對於虛擬影像視覺及觸覺上的認知，讓汽車駕駛學員不用冒生命危險上路，也能體驗身歷其境般的開車實境。

3、製造業領域：波音公司利用法國工業軟體公司「達梭系統」的 3D Experience 技術，在虛擬空間建立飛機模型，並藉由感測器同步模型與實機狀態，將每次飛行數據透過物聯網傳送至飛機的「數位分身」中，即時分析評估機件是否需要維修或調整，以進一步優化飛機性能並減少故障率。



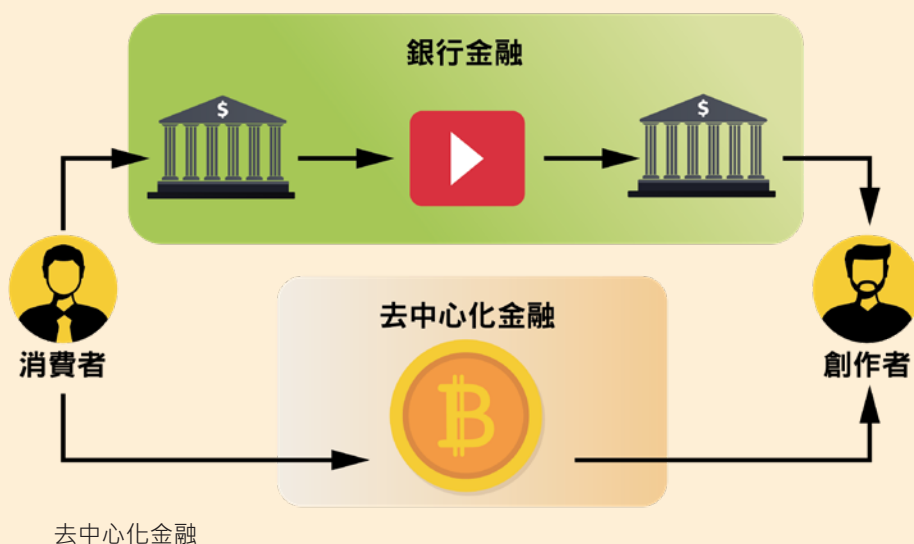
建構元宇宙的七層產業鍊

4、商業領域：將數位產物以區塊鏈技術製作成虛擬資產 (NFT)，確保其著作產權 (IP)，並使其成為可交易的數位資產。未來加入去中心化金融 (DeFi)、社交化金融 (SocialFi) 概念後，消費者可直接購買或贊助創作者的商品，少了銀行手續費及平台抽傭，創作者將可獲得更合理的利潤，使虛擬世界發展新經濟體系。

結語

綜觀現有網路通訊、AI 人工智慧、大數據分析、物聯網、虛擬實境及區塊鏈技術發展

都已有時日且逐漸成熟，這些技術都替「元宇宙」發展初期奠定了穩固的基礎，可惜的是，上述技術應用仍以單一層面為主，如遠距醫療、虛擬實境教學、虛擬試衣等，不僅自由性低，使用上也有諸多限制，想要體驗虛實融合、數位經濟、數位科技產出的數位共感世界，未來仍有許多技術及法規尚待克服，如近期「劍橋分析事件」、「虛擬資產的竊取」、「虛擬分身遭騷擾」等事件，這些都是未來「元宇宙」用戶可能會面臨的資安風險；至於《Metaverse 元宇宙》的本質是現實世界數位化，又或是數位世界具現化，結論可待讀者往後細細去挖掘。





牛三煲



檸檬雪花牛



臺南府城米糕

台糖長榮招牌老手路 端出歷久彌新好味道

文、圖 / 台糖長榮酒店

台糖長榮酒店今(2022)年邁入第18年，從諸多支持顧客的回饋中，已累積多道經典美味的招牌菜，那歷久彌新的好味道，值得一再細細品嚐！走進吃遍天下自助餐廳，您絕對不可錯過選用品質上等的台糖豬腳，透過私房滷汁費時燉煮而成的「桂冠滷豬腳」，以及蒸煮軟Q適中的糯米飯，淋上獨家自製古早味肉燥的傳統小吃「臺南府城米糕」，還有饕客必吃的「府城牛肉湯」，清甜湯頭搭配鮮嫩牛肉，那絕妙的好滋味蔓延口中！「桂冠魚片湯」那份精心熬煮3至4小時的溫潤甘

甜，堪稱一絕！而客房點餐服務更是溫暖用心，一碗色香味俱全的「府城紅燒牛肉麵」24小時不打烊照顧旅客舟車勞頓的疲憊，也是每位入住台糖長榮酒店旅客，久久無法忘懷美味！

另外，台糖長榮酒店長園中餐廳更是臺南人假日大啖粵菜與港式點心的首選之處！餐廳常態菜色中的「牛三煲」、「無錫排骨」以及「海鮮豆腐煲」皆是每位到訪客人必點的經典佳餚；而招牌的代表作「檸檬雪花牛」實如其名，雪花般入口即化的牛肉，加入獨家秘方熬煮的濃郁湯頭，是各方美食家認可名菜；最令饕客們無法忘懷的是「花雕嫩土雞」，其花雕酒香醇厚，搭配軟嫩富彈性的雞肉，鮮甜垂涎，更著實引人入勝！

台糖長榮酒店廚藝團隊，2022年以創新、極致與用心的料理手法，透過10道經典招牌菜品，美味毫無保留完美呈現！期待您的蒞臨用餐，感受台糖長榮酒店對於料理的堅持與用心。

【訂位專線】06-3373863 長園中餐廳、06-3373865 吃遍天下自助餐廳。



桂冠豬腳



竹的千姿百態・工藝之美嘆為觀止

文、圖 / 柳營尖山埤渡假村 陳奇聖

南臺灣盛產竹，竹的種類及用途也十分多樣，尖山埤水庫周邊竹林茂盛，竹工藝品為早期先民們日常生活中不可缺少的元素。尖山埤渡假村為呈現竹的工藝之美，特別與社團法人臺南市竹會及「慕竹閣」合作舉辦「竹的千姿百態展」，自即日起至 112 年 2 月 28 日於江南會館大廳迴廊展出大型竹編裝置藝術及 16 件竹編攝影及立體作品，邀請貴賓前往欣賞。

現場最吸睛的作品為以球型為主體的大型竹編裝置藝術《緣圓》，由竹藝家黃淑芬小姐運用沒有規則的竹篾編織成一個網絡，象徵人的聚合，其所搭建出來的球體就如同尖山埤渡假村的訪客，聚集來自不同地方的人、不同的緣，彼此相聚在此「慢生活」，最後帶著輕鬆愉快的心情賦歸，為旅程劃下圓滿的句點。尖山埤渡假村亦藉由作品表達對貴賓們「始於緣起、終於圓滿」的祝福與感謝。

本次展覽作品從南臺灣常用的竹林樣貌作為切入點，呈現竹的生長樣貌、特性及技法等，包含加工後竹篾編織的樣態及應用，帶領現場來賓欣賞從竹林裡長出來的生活藝術與先民智慧，體驗時代更迭下化身為當代藝術之「竹的千姿百態」。展覽活動詳情請洽服務專線 (06) 623-3888，或上渡假村官網查詢 <http://www.chiensan.com.tw>。





觀點
共享

在疫情生活中 找出觀旅新方向

文、圖 / Sweet Potato

世紀之疫造成國境封閉的產業危機

自 2019 年 12 月起，全球遭逢世紀之疫 COVID-19 的衝擊，至今已超過兩年的時間，全球產業經濟到生活環境在這段期間面臨無法預測的挑戰及轉變，且持續處於許多不確定的狀態，其中觀光旅遊產業更是首當其衝，就臺灣而言，受到國境封閉及國際觀光市場萎縮影響，嚴重衝擊與觀光活動相關產業，包括旅宿、餐飲與交通運輸等。根據交通部觀光局統計資料顯示，2019 年來臺旅客達 1,184 萬人次，創下歷史新高，受疫情影響之下，2020 年來臺旅客量減少 88.37%，只有約 138 萬人次，2021 年又較上年度減少 89.8%，僅剩約 14 萬人次，寫下觀光局自 1956 年有統計數字以來的歷史最低量。

疫情共處下期待觀光旅遊重返常軌

在面對國際間時好時壞的疫情與防不勝防的變種病毒，今（2022）年 4 月初，傳播力更快的新冠病毒變異株 Omicron 迅速籠罩全臺，本土 COVID-19 疫情再度延燒，單日確診數早已突破去年 5 月疫情高峰值，種種令人措手不及的跡象促使政府防疫政策轉向，同時看見其他國家經歷變種疫情風暴的經驗軌跡，由過往以防堵清零為主，朝向尋求與病毒共存的模式，更進一步研議放寬邊境管制等相關措施。期望在逐步回歸正常生活的路上，樂觀且謹慎地正視與疫情共處的陣痛期，對於觀光旅遊產業而言，可以期待是一個往正向發展的未來契機。

旅遊性質與型態的轉變

疫情發生之前，出門旅遊是一件非常容易且直覺的事情，行程規劃上大多屬於高頻率的移動且以熱門景點的聚集為首選；疫情爆發後的時代，旅客的旅遊習慣與產業的商業模式產生了新的可能性，防疫意識、客製化行程、避免人潮擁擠及尋求自然人文的體驗等，成為旅遊活動規劃考量的重點，在觸發旅遊動機的背後，行程內容擁有的文化與在地的關聯性，也將是旅客重視的內涵之一。

發揚在地的美好，為觀光旅遊加值

在疫情過後，臺灣能透過什麼吸引國際旅人遠道而來？或許在 368 個鄉鎮的地方故事與生活方式，能找到這樣的吸引力。臺灣從社區營造到地方創生，在地的力量早已遍地開花，許多深耕在地社區與部落的發展協會及

地方團隊，透過旅遊進而認識在地文化特色，讓尋求獨特體驗的旅人，藉由參與文化體驗活動與自然導覽，擁有親近臺灣多元文化及豐富自然生態的機會，而這些在過去並非主流觀光行程的在地資源，正推動著國內旅遊走上轉型之路，發揚在地的良好，為觀光旅遊加值。

疫情的啟示，負責任的旅行

危機即是轉機，疫情雖對觀光旅遊產業造成諸多挑戰及衝擊，也使得過去許多人滿為患的景點，有了暫時休養生息的時刻，進而反思當旅遊不再只是旅遊時，體認每趟旅程所能發揮的影響力，其實比想像多更多，旅遊的核心價值應在於「看見美好」與「促進共好」，在豐富自身閱歷同時，也須重視維繫生態環境，在旅遊過程中考慮過度旅遊對環境的負擔，為環境永續盡一分力。





新書實體與南方影展周邊

為一個獨立影展寫歷史： 《光源下放電影：南方影展二十年》

文、圖 / 王振愷

在臺灣談論影展，我們很快會想到金馬影展，已有四十多年歷史，金馬獎在今（2022）年更邁向一甲子歲月。不過如果將影展的聚光燈轉向南臺灣，2001年有兩個影展在高雄橫空出世，一個是隸屬於高雄市政府的城市影展—高雄電影節，另一個則是台糖公司長期贊助的夥伴—南方影展。

以「南方」之名的影展

近期影展出版《光源下放電影：南方影展二十年》，這個以臺南市作為基地的影展，筆路藍縷，即使少了一些媒體關注與觀眾熱度，但這一群熱愛電影與影像的人，卻默默用青春和熱血交換出巨大的熱能，即使過程再艱辛困苦，至今也走了二十年之久。

不同於臺灣其他隸屬於官方的城市影展，游移在政府補助與自主策展的光譜之間，最初創立於臺南藝術大學，成立宗旨

是為平衡影視資源重北輕南的現象，當中的「南方」有著地理區位與影視資源中心相對的雙重指涉。近年來，藉由影展徵件、競賽、觀摩放映與推廣活動等機制定調出南方影展的「華人、獨立」兩大品牌特色。

從南藝大到南方影像學會

《光源下放電影》本書嘗試將南方影展二十年來的歷程，劃分成以下四個階段撰寫。最初，南方影展由國立臺南藝術大學音像藝術管理研究所的黃玉珊教授與其學生，有感於南部影視資源的匱乏，以「平衡南北」作為號召，結合如臺南、高雄、雲嘉等地方政府與影視藝術相關藝文等學術單位，也透過贊助機制拉攏企業資源，並串連各地戲院、藝文空間等展演場地。2003年創建「南方獎」的競賽機制，創造出南臺灣產官學重要的影像映演平台。



《光源下放電影》新書書封

爾後，影展離開南藝大，當時成員合資成立南方影像學會，期望能讓南方影展永續走下去，也希望能有固定的團隊成員讓每年影展正常運作。除了密集影展期間外，其他時間持續進行不同的影像推廣專案，如社區影像巡迴、常民影像培育等，並且接地氣開辦專屬臺南市民的「市民影像競賽」，企圖將影像推廣專案與影展競賽兩者機制結合起來，讓多元的庶民觀點關注在地文化或議題，期望未來能夠成為具相當規模的常民影像資料庫。南方影展成為眾多臺灣影展中少數以臺南為基地、以獨立募資之姿的特殊存在，可以視為南方影展的第二個階段。



新書發表記者會展現「南方精神永遠不死」

停辦前後的轉型策略

第三階段則是因影展歷年經費逐漸縮編，團隊同仁幾乎到了絕望狀態，一度宣布停辦，卻從未放棄過藉由影像探討議題、實驗創作的理想。緊扣臺灣新一波公民社會崛起，開始朝向議題導向規劃，也創辦「不分類」與「實驗片類」獎項，以最低限的資源持續進行影像邊界的拓展，挖掘持續實驗、獨立製作的新銳，陪伴這些不被主流框架所收編以及全華人獨立創作的影像作品。

第四階段在歷經過停辦低谷之後，在多方資源挹注與幫忙下，對內組織更為穩定，能夠聘用更多人力加入，得以專業分工與制度化，能在不同困境中提出快速的解決之道；對外則因應社會趨勢轉變下，民眾對於藝文活動參與方式的改變，進行影展品牌形象的調整，並積極與亞洲不同的獨立電影節與組織，進行節目交換和不同形式的交流，拓展出自身的疆域。

面向國際也面向未來，從此轉型進而銜接到2020年，南方影展開啟雙年展起點的嶄新階段。透過不同形式的國際交流持續與東亞多個獨立影展進行互動，成功使「南方」一詞標誌著在全球電影流通中，作為華人獨立影像之平台，所進行抵抗、串聯與共享的精神意涵。



臺南副市長趙卿惠給予南方影展肯定與祝福

與 COVID-19 共舞

文、圖 / 格格屋

同事們說前一天組長還在暗咳，然後便收到他快篩陽性的通知，頓時我心裡七上八下的，從小時候我的抵抗力稍弱，季節交替時必會感冒，於是我開始膽戰心驚，注意自己身體狀況的變化，為避免放假回家感染 2 位老人家的可能性，於是我通知家人不回家，以套房宿舍開始我自主隔離路程。

第一天身體無任何症狀，第二天喉嚨開始感到刺刺癢癢的症狀，趕緊多喝水，補充維生素 C，期望一切只是虛假，整夜翻來覆去，忐忑不安，睡眠品質差；第三天一早自行快篩陰，心情十分開心，但因為有感冒症狀，請同仁幫忙請假後，拿著快篩去看醫生，服了藥，並補充維生素 C、喝水及休息。第四天一早上班前，症狀仍然存在，為避免將症狀傳染給同仁，再次快篩，此次出現明確的 2 條線，晴天霹靂，趕緊報告狀況，並上網查詢何處可進行 PCR 採檢，自行到醫院做 PCR，想不到一堆人快篩陽在排隊，此時身體症狀加劇，排隊 2.5 個小時後終於輪到我了，不到 1 分鐘採檢完，領藥返回宿舍開始自主居家隔離，等待 PCR 採檢結果。同事們怕我居隔期間缺少物資，主動幫我買水、買電解水、拿泡麵及水果，並輪流送餐點到我居隔宿舍，讓我感受到同事間溫情。

PCR 採檢報告結果隔天收到，並遵照指示加入臺南共照雲。此時身體症狀更

加嚴重，除了喉嚨痛之外，開始鼻塞、流鼻水、咳嗽有痰及腹瀉等症狀，許多同事推薦我視訊中醫拿「清冠一號」以緩解病情。居隔期間父母、兄弟姐妹、許多同仁及朋友均致電關心，陪我聊天以免我無聊，撫慰我寂寞的心靈。

確診真的不是小感冒，染疫期間出現微發燒、喉嚨痛、咳嗽、流鼻水、鼻塞、有痰、倦怠及腹瀉等症狀，像經歷一場嚴重的咳嗽型感冒，還不能踏出房間，類似坐牢感覺。7 天居隔已告一段落，身體狀況逐漸好轉，仍持續有咳嗽、有痰情形，繼續居家辦公。呼籲同仁一旦發現身體有異狀，要有警覺心，立即請假休息，隔離是有效防止傳染的措施，不要再將病源傳播出去，隨時勤洗手，多喝水補充維生素 C，保持身體健康，以面對 COVID-19 的後疫情時代。



居隔期間陪伴我的用品



抗通膨！理財麻瓜的 Podcast 學習法

文 / 雜貨店小二

薪水固定且需養活一家四口的我，原本只是單純把沒花完的錢投入銀行存定存或買儲蓄險，但在低利環境下，利息早已被通膨速度打趴，錢越變越薄，家庭開銷也越來越多，更無餘力偷藏私房錢來滿足私慾。因此，受高人指點下，學會有效理財投資才是不二法門。

但這兩年受疫情影響，生活型態也隨之改變，許多戶外活動瀕臨停擺，可以在家裡從事的活動也就大受歡迎，當中就包含聽「Podcast」，非常適合工作一整天後的閒暇之餘，在聲音陪伴下，又可學習理財的新觀念與知識。線上有許多理財的流派，有深有淺、五花八門，對於一個理財小白癡，最適合輕鬆詼諧又不需耗腦力的內容，在此推薦一下個人喜歡且幾乎每集都會收聽的節目：

1. 投資最給力：討論臺灣股市動態，會邀請不同的來賓做心得分享。

2. 吳淡如人生實用商學院：討論商業範圍滿廣的，且每集都不超過 20 分鐘，可以在短時

間內聽完一個主題，並學到新觀念。

3. Gooye 股癮：節目主持人以一種輕鬆幽默的方式談論投資，個人滿認同主持人對於商業時事的想法與投資觀念，像是絕對不可以 All in、股票投資應優先於期貨及選擇權及不要投資石油等。

4. 就是愛玩股：主講人的聲音非常好聽且帶有磁性，讓聽眾可以接收到正確的投資觀念與技巧，再加上內容並非只有投資理財，主題涵蓋生活、小孩教養及創業等議題，讓我獲益良多。

即將進入半百，同時也代表眼睛功能開始退化，拿起書本閱讀的能力也逐漸下滑。日本學者清水康一郎指出，「透過耳朵學習，無需動用眼睛和雙手，其最大的魅力就在於輕鬆簡易，隨時隨地都可以開始。」因此，透過喜愛的 podcast，以另一種學習方式做好理財規劃，期待能改善生活品質，過更美好的下半人生。

疫情改變消費模式 食糖市場波動仍不明朗

文 / 砂糖事業部 採購組 李孟娟



一、國際糖價交易回顧與走勢圖

111年3月紐約國際粗糖價格走勢呈現上漲後震盪下跌再上漲整理態勢。3月上旬，因俄羅斯對烏克蘭採取軍事行動，原油價格受供應中斷的憂慮提振，能源價格上漲將促使巴西糖廠減少原糖產量，轉而生產乙醇；另一方面，大豆和玉米等農產品價格大漲也外溢到糖市，可能促使巴西等地農民種植甘蔗的意願發生轉變，紐約國際粗糖價格自3月1日盤中當月最低點17.70美分/磅連續四個交易日上漲，3月4日收盤於19.35美分/磅。隔一個交易日，3月7日盤中來到當月最高點19.89美分/磅後回落，當天

收盤於19.27美分/磅。而後，國際粗糖價格跟隨能源價格波動，於3月8日至3月11日期間，糖價在18.87美分/磅與19.73美分/磅的區間內震盪交易，3月11日收盤於19.24美分/磅。3月中旬，因原油價格大幅下挫，且巴西及印度兩大主產國產量前景持續改善，紐約國際粗糖價格自3月14日連續三個交易日下跌，3月16日盤中來到當月最低點18.51美分/磅，當天收盤於18.56美分/磅。而後，紐約國際粗糖價格跟隨原油價格及其他大宗商品漲勢，自3月17日連續三個交易日上漲，3月21日收盤於19.28美分/磅。3月下旬，因原油期貨價格小

幅下跌且印度產量前景改善，3月22日糖價下跌，當天收盤於 19.15 美分 / 磅。而後，因原油價格及其他大宗商品價格走高，同時巴西貨幣雷亞爾升值，雷亞爾強勁會降低以當地貨幣計算的報酬，從而阻止巴西貿易商出口以美元計價的粗糖，紐約國際粗糖價格自 3 月 23 日連續三個交易日上漲，3 月 25 日收盤於 19.61 美分 / 磅。隔一個交易日，3 月 28 日國際糖價跟隨原油價格回落連續兩個交易日下跌，3 月 29 日收盤於 19.11 美分 / 磅後，紐約國際粗糖價格再度受到油價上漲及美元走軟推升，自 3 月 30 日連續兩個交易日上漲，3 月的最後一個交易日 3 月 31 日收盤於 19.49 美分 / 磅。3 月最高價位於 3 月 7 日 19.89 美分 / 磅，最低價位於 3 月 16 日 18.51 美分 / 磅，最高與最低震盪幅度 $6.94\% = (19.89 - 18.51) / 19.89 * 100\%$ 。

111 年 4 月紐約國際粗糖價格走勢呈現整理上漲後震盪下跌再反彈態勢，4 月上旬，因原油價格走疲及美元走強，4 月 1 日粗糖價格下跌，當天收盤於 19.37 美分 / 磅。而後，受助於巴西貨幣雷亞爾走強，紐約國際粗糖價格自 4 月 4 日連續兩個交易日上漲，4 月 5 日收盤於 19.65 美分 / 磅。隔一個交易日，4 月 6 日國際粗糖價格小幅回落，當天收盤於 19.59 美分 / 磅後，因大宗商品市場及股票市場普遍樂觀，同時巴西甘蔗收割進展緩慢亦提振糖價，紐約國際粗糖價格自 4 月 7 日連續兩個交易日上漲，4 月 8 日收盤於 20.41 美分 / 磅。4 月中旬，紐約國際粗糖價格主要受到原油價格波動影響，於 4 月 11 日至 4 月 18 日期間，糖價在 19.91 美分

/ 磅與 20.51 美分 / 磅的區間內交易，4 月 13 日盤中受助於能源價格上漲來到當月最高點 20.51 美分 / 磅，4 月 18 日收盤於 20.26 美分 / 磅。而後，因國際原油價格大跌拖累糖價，同時印度出口速度強勁且前景改善打壓食糖市場，紐約國際粗糖價格自 4 月 19 日連續兩個交易日下跌，4 月 20 日收盤於 19.62 美分 / 磅。4 月下旬，紐約國際粗糖價格跟隨能源市場升勢，4 月 21 日國際糖價上漲，當天收盤於 19.87 美分 / 磅。而後，因印度產量強於預期及巴西供應前景改善，同時原油價格下跌、巴西貨幣雷亞爾兌美元貶值，紐約國際粗糖價格自 4 月 22 日連續兩個交易日下跌，4 月 25 日收盤於 18.95 美分 / 磅。隔一個交易日，國際粗糖價格受到原油價格走升支撐，自 4 月 26 日連續三個交易日上漲，4 月 27 日盤中來到當月最低點 18.80 美分 / 磅後收漲於 19.02 美分 / 磅，4 月 28 日粗糖價格繼續受到巴西中南部甘蔗壓榨量較去年同期大幅下降的數據提振，當天收盤於 19.42 美分 / 磅。4 月的最後一個交易日 4 月 29 日紐約國際粗糖價格小幅回落，當天收盤於 19.35 美分 / 磅，5 月合約交易結束。4 月最高價位於 4 月 13 日 20.51 美分 / 磅，最低價位於 4 月 27 日 18.80 美分 / 磅，最高與最低震盪幅度 $8.34\% = (20.51 - 18.80) / 20.51 * 100\%$ 。

111 年 5 月紐約國際粗糖價格走勢呈現震盪整理後上漲再震盪下跌再反彈態勢，5 月上旬，因巴西貨幣雷亞爾疲軟及原油下跌打壓，國際糖價自 5 月 2 日連續兩個交易日下跌，5 月 3 日收盤於 18.62 美分 / 磅，隔一個交易日 5 月 4 日收平盤於 18.62 美分 / 磅。而後，紐約國際糖價追隨能源價格漲勢，自 5 月 5 日連續兩個交易日上漲，5 月 6 日收盤於 19.16 美分 / 磅後，因投

資基金繼續減持多頭倉位，且美元強勢亦打壓大宗商品價格，糖價自 5 月 9 日連續兩個交易日下跌，5 月 10 日收盤於 18.54 美分 / 磅。5 月中旬，5 月 11 日紐約國際粗糖價格微幅反彈，當天收盤於 18.55 美分 / 磅後，因市場預期巴西本榨季糖產量將下降，能源、穀物及化肥價格上漲亦給國際糖價帶來強勁上行動力，粗糖價格自 5 月 12 日盤中來到當月最低點 18.30 美分 / 磅後收漲於 18.64 美分 / 磅，並且連續四個交易日上漲，5 月 17 日盤中來到當月最高點 20.24 美分 / 磅，當天收盤於 20.00 美分 / 磅。而後，紐約國際

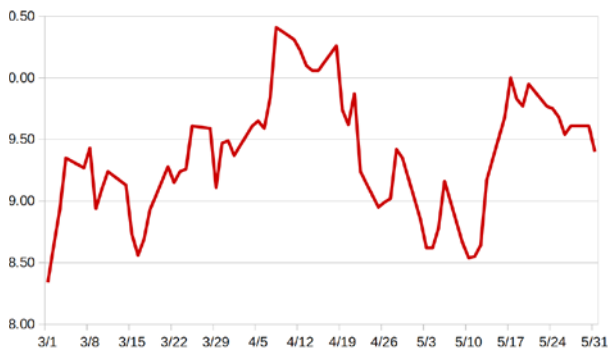
粗糖價格進入盤整，於 5 月 18 日至 5 月 20 日期間，糖價在 19.51 美分 / 磅與 20.13 美分 / 磅的區間內交易，5 月 20 日收盤於 19.95 美分 / 磅。5 月下旬，因頭號生產國巴西試圖壓低能源價格，進而增加糖產量打壓糖價，紐約國際粗糖價格自 5 月 23 日連續四個交易日下跌，5 月 26 日收盤於 19.54 美分 / 磅。隔一個交易日，因受到交易商空頭回補的拉抬，5 月 27 日紐約國際粗糖價格上漲，當天收盤於 19.61 美分 / 磅。5 月的最後一個交易日 5 月 31 日紐約國際粗糖價格回落，當天收盤於 19.40 美分 / 磅。5 月最高價位於 5 月 17 日 20.24 美分 / 磅，最低價位於

圖表 1：2022 年 3 月 1 日~2022 年 5 月 31 日國際糖價表

商品種類	單位	3 月均價	4 月均價	5 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	19.11	19.70	19.28	20.41	18.34	2.07	10.14%
	美元 / 公噸	421.25	434.29	425.07	449.96	404.32	45.64	10.14%
倫敦白糖期貨價	美元 / 公噸	534.86	545.35	543.21	576.20	509.30	66.90	11.61%

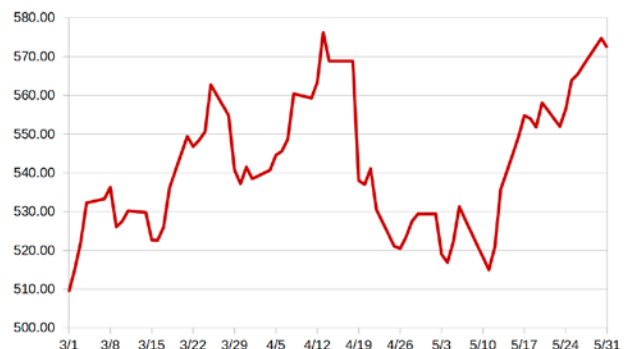
資料來源：台糖公司每日糖價試算表

圖表 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)

圖表 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)

5月12日18.30美分/磅，最高與最低震盪幅度9.58% $(=(20.24-18.30)/20.24*100\%)$ 。

2022年3月1日至2022年5月31日期間，紐約粗糖期貨收盤價最高價為20.41美分/磅，最低價為18.34美分/磅，兩者價差為2.07美分/磅，震盪幅度約10.14%。倫敦白糖期貨價最高價為576.20美元/噸，最低價為509.30美元/噸，兩者價差為66.90美元/噸，震盪幅度約為11.61%，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。

二、世界砂糖概況

國際糖業組織(International Sugar Organization, ISO)於今年5月底發布預測報告，在本期中，ISO對2021/22(10月/9月)製糖期全球砂糖平衡的預估進行第三次修訂。ISO對於全球供給及需求的基本面看法已經從赤字轉向小幅盈餘，本期預估2021/22製糖期全球統計盈餘(全球消費與全球生產的差額)為23.7萬噸，而2月底時則是預估有192.8萬噸的全球統計赤字，去年11月底時預估有255.2萬噸赤字。

調整後的2021/22製糖期全球產量預測為1億7千4百0拾2萬餘噸，較ISO2月底預測的產量增加了351.4萬噸，並較2020/21製糖期產量1億6千8百9拾8萬餘噸大幅增加了504.2萬噸。本製糖期到目前為止，生產狀況的預測更新總體上是積極的。甜菜生產商對本榨季初期有更高產量的更新大多是正確的，本次更新中只有歐盟、土耳其和美國

的產量略有減少。與此同時，世界各地甘蔗生產商的季中預測更新也有所改善，這主要受助於印度和巴基斯坦的產量大幅增長，另外也受到泰國和中美洲產量上調的支持。

ISO本期對2021/22製糖期全球消費量修訂為1億7千3百7拾8萬餘噸，比2月底預估的增加134.9萬噸，並且比2020/21年期高出275.5萬噸，或1.61%。距離本榨季結束只有幾個月的時間，隨著消費者行為逐漸正常化，有關消費的更廣泛動態變得越來越明顯，尤其是北美的消費復甦。

ISO認為貿易動態的變化是短期內市場主要的關注點，印度出口量大幅增加至875萬噸，是推動近期市場動態以及2021/22年期剩餘時間前景的關鍵。期貨價格及海運價格上漲，以及營運精煉糖廠所需的能源成本(通常是天然氣)大幅上漲，共同抑制了原料糖的貿易流，這反映在巴西中南部原料糖減少運送到再出口煉製廠，以及一些再出口煉製廠(例如中國)減少出口精煉糖至食糖需求國。與此同時，淨進口國已經鎖定區域供應商作為購買的目標，以減少長途運輸的高昂成本。這對亞洲、南亞和中東的進口國尤其重要，他們減少從巴西購買糖，轉而從印度和泰國購買糖。因此，2021/22年度全球可供出口量從2月底預估的5,825.7萬噸大幅向上修正257.8萬噸至6,063.1萬噸，較上一年度2020/21的預估6,257.4萬噸則減少212.3萬噸，或3.38%。同時，ISO對2021/22年度的全球進口需求預測從2月底預估的5,805.3上調至5,932.7萬噸，低於上一年度2020/21的6,257.4萬噸，貿易順差(可供出口量與進口需求量的差額)

為 128.6 萬噸。

2021/22 製糖期的預期期末庫存量為 9,553.7 萬噸，較 2020/21 製糖期的 9,657.9 萬噸減少 104.2 萬噸。2021/22 製糖期庫存消費比率從二月底預估的 54.76% 修正為 54.97%，2020/21 年的庫存消費比則預估為 56.47%，而巴西即將到來的供應預計將保持市場供應充足。世界砂糖概況詳見圖表 4。

圖表 4：世界砂糖概況表

製糖期	2021/22	2020/21	差異量	差異百分比
生產量	174,026	168,984	5,042	2.98%
消費量	173,789	171,034	2,755	1.61%
過剩 / 短缺	237	-2,050		
進口需求量	59,345	62,574	-3,229	-5.16%
可供出口量	60,631	62,754	-2,123	-3.38%
期末庫存量	95,537	96,579	-1,042	-1.08%
庫存消費比 (%)	54.97	56.47		

資料來源：ISO (2022 May) (單位：千噸粗糖值)

圖表 5：2021/22 製糖期主要生產國增產量與減產量表

減產國	2021/22 與 2020/21 差異	增產國	2021/22 與 2020/21 差異
巴西	-6,445	印度	+4,395
中國	-1,313	泰國	+3,002
土耳其	-549	歐盟	+2,147
2021/22 全球產量 174.026 百萬噸 2020/21 全球產量 168.984 百萬噸			

資料來源：ISO (2022 May) (單位：千噸粗糖值)

三、砂糖增產國生產概況

2021/22 全球砂糖產量預估為 1 億 7 仟 4 佰 0 拾 2 萬餘噸，較 2020/21 製糖期增加 504.2 萬噸，或 2.98%。

2021/22 製糖期比起上一個年期，巴西減產 644.5 萬噸，中國減產 131.3 萬噸，土耳其減產 54.9 萬噸。印度增產 439.5 萬噸，泰國增產 300.2 萬噸，歐盟增產 214.7 萬噸。匯整如圖表 5。

四、總結

自 ISO 於 2 月底發布上一季市場展望預測報告的幾個月以來，全球大宗商品價格一直因供應方面的擔憂和通貨膨脹的壓力而上漲。黑海地區的地緣政治緊張局勢對食糖市場的直接影響不大，因為該地區食糖貿易很少，然而糖價受到石油、能源和其他大宗商品以及投資者的資金流入影響，間接導致價格上漲。ISO 對價格的展望保持中性至看跌，因基本面顯示小幅盈餘，而貿易估計顯示，在 2021/22 年度剩餘幾個月內將出現大量過剩，尤其是原糖。

五、參考資料

1. 台糖公司每日糖價試算表
2. International Sugar Organization “ISO Quarterly Market Outlook” May 2022.

抗通膨 幣緊縮 央行升息半碼， 存準率升 1 碼，房貸戶負擔加重

文 / 徐元直

美國 5 月消費者物價指數 (CPI) 年增率衝高到 8.6%，正如市場預期，美國聯準會 (Fed) 於臺北時間 2022 年 6 月 16 日凌晨宣布調升利率 3 碼 (0.75 個百分點)；隨後我國央行理監事會議也決議跟進升息半碼，外加存款準備率提升 1 碼。央行總裁楊金龍更說，「今年到年底，貨幣政策都會朝緊縮方向走」。

美國聯準會大幅升息後，不只我國，英國、瑞士、阿根廷等國央行也宣布升息。歐盟統計局 17 日發布歐元區 5 月通膨年增率終值為破紀錄的 8.1%，是歐洲央行 (ECB) 所設通膨目標的四倍，為抑制不斷飆漲的物價 ECB，今年 7 月升息計畫勢在必行。

美國聯準會這次升息 3 碼，基準利率升至 1.5% ~ 1.75%，升幅為 1994 年來最高。而根據聯準會公布的點狀圖，官員預估美國今年還要升息 7 碼。

聯準會主席鮑爾說，一次升息三碼並非常態，要實現整體經濟的「軟著陸」並不容易，包括俄烏戰爭恐刺激能源與大宗商品價格持續上漲，中國大陸因疫情實施封控造成供應鏈亂局加劇，這些都是聯準會無法掌控的外部因素。

我國央行今年 3 月升息 1 碼，16 日召開的

理監事會再升息半碼，累計調升 1.5 碼；調升後，央行重貼現率將由 1.375% 上漲至 1.5%，為 2016 年 7 月以來、近六年新高。擔保放款融通利率及短期融通利率各調升 0.125 個百分點，年息來到 1.875% 及 3.75%，即起實施。新台幣存款準備率則調升 0.25 個百分點，則自 7 月 1 日起實施。

這次升息決策，楊金龍以「複雜且艱難」來形容；楊金龍並表示，「今年到年底，貨幣政策都會朝緊縮方向走」，且 6 ~ 9 月間不排除加開臨時理監事會議。

楊金龍表示，今年 3 月升息一碼，原本預期國內服務業會逐漸復甦，但沒想到 4 月服務業再度受疫情衝擊，第一季國內消費呈現趨緩，但考量通膨持續，不得不升息以展現控制通膨決心；因此，貼放利率僅調升半碼，是為降低對國內服務業的衝擊；調升存準率則是展現對抗通膨預期、續採緊縮貨幣的決心。

央行預估，下半年通膨率可望緩步回降，但仍居高不下，上修今年 CPI 及核心 CPI 年增率預測值，分別為 2.83% 及 2.42%。央行並下修今年國內經濟成長率預測值為 3.75%，「保 4」希望破滅。

楊金龍表示，近三年情勢很特殊，接連碰到中美貿易衝突、新冠肺炎疫情、俄烏戰爭，這

三事件都導致物價波動，美國原本預估通膨是暫時性的，後來說判斷錯誤，但很難說是判斷錯誤，因為這不只是黑天鵝，也是灰犀牛。

楊金龍提醒，下半年全球經濟下行不確定性因素有四大因素。第一，俄烏戰爭要怎麼落幕；其次，通膨惡化的預期，包含俄烏戰爭，與主要國家央行的政策，像美國為對付通膨升 3 碼，將對金融市場產生影響。

第三，中國經濟下行風險，第一大經濟體美國在緊縮，第二大經濟體中國反而在寬鬆，主要就是中國的經濟展望不佳，才會採行寬鬆政策，對臺灣來說，中國與美國都是重要貿易夥伴；第四是新冠肺炎疫情，仍可能反反覆覆。

楊金龍說，這一波物價要穩定，俄烏戰爭一定要趕快落幕；此外，美國供應鏈瓶頸，包含碼頭設施要做改善，若這些因素能同時改善，通膨會比較好解決。

中央大學經濟系教授吳大任則認為，央行升息半碼與沒有升息幾乎沒有差別，央行升息半碼對通膨打擊有限，反而要擔心的是，美國強

升 3 碼可能打擊臺灣出口，下半年或許要降息救經濟。

吳大任認為，更要注意的是美國升息腳步加快，對臺灣出口的打擊。他說，美國 1980 年代大幅升息對抗通膨，造成停滯性通膨慘痛後果，這次美國仍敢大幅升息，是因為美國消費多數仰賴進口，一旦美國大幅升息，房貸大幅增加排擠非必要消費，打壓的是需求面，正是臺灣的出口主力。

升息影響深遠，將影響到人們日常生活。存款族樂得利息收入提升，貸款族的利息負擔變重。

央行升息半碼後，臺灣銀行 17 日率先宣布，自 20 日起調整新臺幣各天期存款利率；調整後，一年期定期儲蓄存款機動利率增至 1.215%，固定利率為 1.225%，土地銀行、合作金庫、三商銀、兆豐等公股行庫也宣布跟進調漲各天期存款利率。

國銀存、放利率全面喊漲，各銀行房貸指標利率多以六大或七大行庫一年期定儲機動或固定利率平均值計算，連帶牽動各銀行房貸指標利率的漲幅，200 萬指數房貸舊戶，最快 7 月起，房貸息恐衝破 1.7% 達 1.73% ~ 1.76% 左右；市場預計，新貸戶的地板價也將從 1.56% 拉升到 1.685%。

房仲業者直言，依央行此升息速度，最快年底前，房貸息將上看 2% 追上 14 年前、2008 年金融海嘯前的水準，買房抗通膨效果恐降低。

以房貸 1,000 萬元、貸款 20 年期試算，房貸利息增加 0.125 個百分點，房貸戶每月本息均攤將增加 579 元，一年得多付 6,948 元，房貸



戶利息負擔更重了。

連著兩波升息，房貸戶負擔更重。依據聯徵中心資料，去年底央行升息前，房貸平均利率為 1.46%，今年累計升息 1.5 碼，每月還款金額由 4.8 萬元增至 4.98 萬元，每月增加 1,740 元，房貸族一年得多負擔 2 萬 880 元。

依信義房屋專案經理曾敬德估算，央行升息半碼後，30 年期的千萬房貸每月負擔多出約 611 元，累計今年兩次升息後，30 年期房貸每月將增加 1,800 元，平均每天少喝一杯手搖飲。

他說，這次升息後房貸利率將站上 1.7%，未來的房貸利率可能見到 2% 水準，重返金融海嘯前新高；民眾已習慣低利環境，一旦情勢開始反轉，購屋意願也會慢慢降溫。

房仲業者更指出，目前已升息一點五碼，後續還有兩次理監事會議，今年仍有升息三碼的可能性，顯示房貸負擔壓力逐漸浮現，建議民眾審慎評估財務能力。

針對央行升息，行政院表示，這是綜合考量國內外經濟與金融情勢，並為了穩定國內物價，基於貨幣政策獨立性及權責所提出，應予尊重。惟考量升息將加重借貸資金成本以及貸款族還款壓力，為兼顧中央銀行貨幣政策目標並減輕部分民眾貸款負擔，政府決定針對勞工、青創、紓困、就學、青年安心成家及政策性房貸補貼提出六大因應措施，減輕特定族群負擔。

行政院表示，針對勞工紓困貸款升息半碼之利息全額補貼。為協助受疫情影響勞工，勞動

部 2020 年及 2021 年開辦勞工紓困貸款，已核撥 159 萬件，每人貸款最高 10 萬元，貸款期間 3 年，由勞動部補貼勞工第一年貸款利息。考量勞工因經濟困難而申請紓困貸款，屬經濟相對弱勢勞工，金融機構除將持續辦理今年 3 月份宣布升息 1 碼之利息補貼外，因應央行此次升息半碼，政府將全額補貼升息半碼之貸款利息。

其次，就學貸款方面，考量在學學生尚無經濟能力，因應此次升息，教育部將協助補貼因升息所增加之利息，所有辦理就學貸款之在學學生皆不會因升息而增加利息負擔。

第三，紓困振興貸款方面，政院表示，經濟部主管之此項貸款，包括：舊有貸款展延、營運資金貸款、振興資金貸款，係依郵政定儲機動利率提供補貼，會配合央行升息，調整補貼金額，惟每家公司仍有補貼額度上限（舊貸展延及振興貸款最高 22 萬元、營運資金貸款最高 5.5 萬元）。

第四，青年創業及啟動金貸款，政院表示，由經濟部主管之此項貸款係針對金額 100 萬元以下的貸款，提供 5 年利息全額補貼。故於補貼期間內，利率調升差額均由政府全額吸收，貸款戶之利息補貼權益不受升息影響。

至於其餘項目則維持今年 3 月補貼利率。財政部「青年安心成家購屋貸款」原已享有較優惠之貸款利率，故將維持今年 3 月補貼措施，由公股行庫吸收半碼利息。內政部政策性房貸亦已享有較優惠之貸款利率，將維持今年 3 月補貼措施，由內政部住宅基金吸收半碼利息。

夏日清爽佳餚 蘆心鳳火炒雙蔬

文、圖 / 柳營尖山埤渡假村 陳奇聖

夏日時節天候炎熱，難免容易心煩氣躁、食慾不振，這時候最想要品嚐口感清爽的料理。柳營尖山埤渡假村主廚貼心推薦健康又爽口的開胃佳餚「蘆心鳳火炒雙蔬」邀請賓客品嚐。主廚特選蘆薈心、油菜、彩椒、高麗菜及雙耳等在地新鮮食材，採水泡法以大火快炒，口感清脆爽口、增進食慾，適量蘆薈心入菜可健胃整腸、清熱降火，是



夏季宴客、親友聚會的上選菜餚。

為了滿足貴賓宴客的需求，尖山埤渡假村主廚特別將「蘆心鳳火炒雙蔬」選入團體合菜內，每席 5,000 元起即可享用（需收 1 成服務費），另有包廂可供預訂，歡迎來電洽詢，預約專線：(06) 623-3888 轉分機 3100 或 3200。

韶光玉潤集 · 傳遞中秋思情與平安祝福

文、圖 / 台糖長榮酒店

時值 2022 年中秋佳節，台糖長榮酒店精心規劃紛饗系列「韶光玉潤集」中秋禮盒，禮盒設計特別採天燈元素傳遞平安的祝福，並以金縷窗花象徵健康與珍惜相處的光陰，祈願於 2022 年家家戶戶雖面對防疫隔離的時空背景下，藉由中秋佳節的月餅分享，與每位親友分享佳節的團聚與喜悅，也將深遠流長的思念情意與健康平安

的祝福，透過皎透如月的中秋禮盒遙寄傳達給遠方思念的親友。

紛饗系列「韶光玉潤集」禮盒內月餅，以滿足家中老中青成員的口味進行創意組合，包含經典不敗款「晶沙酥」以及口碑好評的「蓮蓉蛋黃」、「棗泥核桃」與「鳳梨無花果」等，並加入新創養生款「黑蒜芝麻流沙」、「豆腐乳紅藜麥堅果」以及「玫瑰荔枝蔓越莓麻糬」等新品，從黃金餅皮、螺旋酥皮到傳統月餅皮，多樣且顛覆跨世代口感的創新，邀請您闔家一同品嚐。

同時禮盒中搭配台糖宏都拉斯高地小農濾掛式咖啡（3 入），融入愛與希望公益的意涵，定價為 1,380 元 / 盒，2022 年 7 月 31 日前訂購可享早鳥 8 折優惠；8 月 31 日前享 85 折優惠，9 月 1 日之後可有限定 9 折優惠；每筆訂滿 150 盒（3 含）以上可享 75 折優惠，皆加贈餐飲好康優惠券套組，外縣市訂購還可洽宅配服務（限本島同一地區），產品洽詢專線：(06) 337-3861 桂冠烘焙坊。



紛響系列
韶光玉潤集禮盒

食縷·長月·平安

月餅8入

晶沙酥 / 黑糖薑汁地瓜栗子
玫瑰荔枝蔓越莓麻糬
黑蒜芝麻流沙 / 蓮蓉蛋黃
豆腐乳紅藜麥堅果
棗泥核桃 / 鳳梨無花果

台糖宏都拉斯
高地小農咖啡3入

定價 NT\$ **1,380**

即日起~2022/9/8止
2022/8/16開始取貨



早鳥優惠7/31前8折~
禮盒皆加贈餐飲好康優惠券套組

取貨時間：10:00~21:00

洽詢專線
桂冠烘焙坊

06-3373861



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

701台南市東區中華東路三段336巷1號
No. 1, Lane 336, Chunghua E. Rd., Sec. 3, Tainan
TEL: +886-6-289-9988 FAX: +886-6-289-6699



酒店官網



LINE



Facebook



Instagram

2022

愛在飛揚 有你隨行

台糖公益路跑



熱烈報名中

活動日期

2022.12.04

活動地點

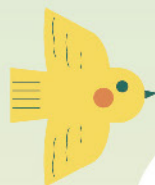
蒜頭糖廠蔗埕文化園區

路跑組別

21.5K | 13.5K | 5K



掃描進入報名



主辦單位：台灣糖業股份有限公司

報名專線：05-6226456 (週一至週五 09:00-12:00/13:30-18:00)