

VOL. 2159 . May 2025



美援時代的台糖五廠紀事

NT.45 ISSN 1607-2383 GPN : 2003600005 156卷5期
WWW.TAISUGAR.COM.TW





Sugar 廳 · 聽什麼？

5/7 「為糖而鑿, 為水而戰」的無名英雄(EP.96)

台糖鑿井隊與臺灣地下水奇蹟／鑿井隊的誕生／糖業的命脈，大幅提升了農業生產力／開創地下水科學的建樹／推動地下水理論與技術的發展／鑿井的艱辛日常／時代的終章

5/14 小花主編談環境教育的演進(EP.97)

環教行之有年，經歷了什麼樣的變化？／生活化的環教是什麼？／花糖的環教是什麼？特色在哪裡？／花糖的環教扮演什麼樣的角色？

5/21 跟著烏樹林導覽員尋糖覓密!(EP.98)

本集槿糖邀請烏樹林糖廠的導覽員林大偉，聊聊他從養蘭開始的職涯轉折歷程，並與聽眾分享如何走讀烏樹林的百年糖業路徑。

5/28 來喝台糖酒香醇(EP.99)

本集廳長邀請美酒＋咖啡兩位來賓，聊聊天糖進口紅酒的原因？選酒標準為何？以及對臺灣酒市場的觀察與心得。



邀 你 一 起

甜 蜜 入 座

Apple Podcast、Spotify、Firstory 等各大平台均有上架



EDITORIAL REPORT

美援時期的台糖傳奇—— 副產加工廠點亮的臺灣現代化之路

文 / 編輯部

戰後資源匱乏的臺灣，台糖公司在美援支持下開啟企業轉型，成為經濟發展的關鍵推手。本期封面故事〈美援時代的台糖五廠紀事〉回顧這段「台糖傳奇」，展現工廠如何從製糖副產品與在地農產中「點石成金」，推動經濟與民生進步。

新營副產加工廠最具代表性，憑藉美援成為全球最大酵母生產基地，巧妙利用糖蜜生產酵母飼料，大幅節省外匯。隨後開發的健素與健素糖，不僅成為一代人的營養來源，也留下珍貴的集體記憶。與此同時，新竹副產加工廠促進畜牧與製藥業突破性發展，台糖與美國氰胺公司合資成立臺灣氰胺公司——政府遷臺後首宗外資投資案，生產含金黴素的「歐羅肥」飼料添加劑，顯著提升養豬效率與健康水準，同時為臺灣製藥業奠定堅實基礎。

台糖的貢獻更延伸至公共衛生領域。高雄農化廠初期生產 DDT，協助臺灣根除瘧疾，使臺灣成為亞洲公共衛生典範。隨社會需求演變，該廠靈活轉型生產「六角牌」農藥，並善用美援設備建成首座黃豆提油工場，推出「長壽沙拉油」品牌，不僅對食用油產業影響深遠，也展現台糖對民生需求的敏銳洞察與快速回應。

在資源創新應用方面，彰化副產加工廠成功將蔗渣轉化為高品質建材（蔗板），有效替代進口木材，既節省外匯又提供本土化建設材料，是循環經濟的早期典範。往東移動，台東糖廠鳳梨工場則體現台糖響應政府區域均衡發展政策的積極作為，在美援協助下克服嚴格國際檢驗標準，將鳳梨罐頭成功外銷歐美，為臺灣農產品國際化開創新局，同時帶動東部地區經濟發展與就業機會。

這一系列環環相扣的「台糖奇蹟」背後，是國家明確的發展方向，以及美援與台糖自身研發、轉型、管理能力的完美結合。它們系統性解決了當時臺灣在營養、物資、建材、公共衛生等方面的迫切需求，為臺灣的工業化、農畜業發展、食品加工及國際貿易奠定堅實基礎。回顧這段歷史，不僅讓我們見證台糖的輝煌篇章，也幫助我們理解如何在困境中開創新局，為今日面對全球市場挑戰提供寶貴經驗。



CONTENTS

05
May.2025

Vol.2159

Editorial Report 編輯室報告

- 01 美援時期的台糖傳奇—副產加工廠點亮的臺灣現代化之路

Cover Story 封面故事

- 04 美援時代的台糖五廠紀事
05 新營副產加工廠—美援創造的台糖酵母帝國傳奇
09 新竹副產加工廠—臺灣氰胺公司與歐羅肥的產地
13 高雄農化廠—從 DDT、六角牌農藥到長壽沙拉油
17 彰化副產加工廠—把蔗渣變黃金的板材界黑馬
21 台東糖廠鳳梨工場—寫下臺灣鳳梨罐頭外銷歐美的第一頁

專題報導 Feature Story

- 26 金獎蘭姆酒 x 米其林廚藝
台糖、高餐大產學釀酒再進階美食佳餚
28 糖廠的故事—若林藝術舞團 2025 年高雄公演舞動臺日百年糖緣
30 虎尾、善化兩糖廠 113/114 年製糖完工 綠能轉型與糖廠文化
齊步再向前
32 台糖安心豚：從源頭到餐桌的食安守護者
35 大人冤枉啊！明鏡高懸，肉鬆比你想的還健康！

- 38 迎端午屬「蛇」免票進柳營尖山埤
還有 DIY 香囊、近距看獨角仙
- 42 媒素看一下：公關、廣告與行銷的三角
關係

資訊補給站 Information Supply

- 44 剖析無人機的未來發展

專欄 Column

- 40 公共論糖：世代薪傳的力量——台糖員工
的情感與企業文化
- 41 人事異動

業務特寫 Close Up

- 25 台糖長榮酒店 2025 年幸福公益講座
「淬煉夢想，拳力以赴」打造金牌人生！

繽紛生活 Colorful Life

- 46 五月，重新啟動你的健康生活！
- 49 藝術使精神不朽——坂本龍一個展「觀
音・聽時」
- 52 美若對臺課 32% 關稅 恐影響我製造業
近萬億產值，經濟成長有「保 2」之戰
- 56 食在美味：台糖長榮酒店中式桌宴 平
日限定每滿三桌 享半價優惠！
- 56 食在美味：糖廠砂鍋獅子頭 軟嫩多汁
好滋味！

發行人 吳明昌
社務顧問 蕭基淵 蔡東霖 曾見占
社務委員 謝明杉 孫鈴明 陳品靜 傅仰明
劉錫原 呂正欣 張榮吉 王家彥
胡聰年 許世忠 陳德為 黃正忠
李俊樓 劉錦桂 洪天財 黃怡仁
蘇建元 張兆民 郭建宏 方淑慧
宗安平 楊至甫 陳建志 李育英
陳黎珍 張旺明 林添祥

社長 蕭光宏
總編輯 謝昆霖
副總編輯 張木榮
編輯部 林景豐 楊富凱 陳福吉 甘智任
王國全 張軒豪 薛舒尹 盧永章
陳盈潔 陳俐真 蔡昀寧 黃潔汶
陳建龍

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 114 年 05 月 10 日出版
本刊圖文未經同意不得轉載



廣告



COVER STORY



美援時代的台糖五廠紀事

民國 40 年（1951 年）至民國 54 年（1965 年）是美援時代。美援，是美國依據《共同安全法案》對臺灣提供的經濟援助的政策，對臺灣的經濟建設有重大的影響。在美援時期，台糖公司也曾獲美援的協助成立 3 家副產加工廠、1 家鳳梨罐頭工場與承接 1 家農化廠；這 5 家工廠對國家有極大的貢獻，美援結束已 60 年，值此之際，回顧受美援成立的台糖副產加工廠的成立過程及對國家的貢獻，別具意義。本期封面故事就帶您一同認識這五家美援時期建立的工廠。

新營副產加工廠—— 美援創造的 台糖酵母帝國傳奇

文 / 編輯部、圖 / 台糖研究所



當年美援的標籤。圖取自維基百科。

戰後的台糖公司在恢復生產方面，主要有幾項工作，一是修復二戰期間被美軍轟炸摧毀的糖廠，恢復製糖功能、二是修復與整合各糖廠間糖業鐵道的交通與運輸功能、三是恢復蔗作達到可以量產規模、四是與蔗農簽訂分糖辦法，提高蔗農種蔗意願、五是配合政府政策，推動經濟及其他各項建設。

就在這段國家全面復甦的過程中，台糖公司一方面執行政策目標，另一方面也開始接受美援資金與技術的注入，由此開啟了企業轉型與成長的新篇章。

在這樣的背景下，一座代表美援與台糖結合成果的指標性工廠應運而生——新營副產加工廠，日後成為全球最大規模的酵母生產基地。在進一步介紹這座工廠之前，我們不妨先將目光拉遠，簡要回顧美援進入臺灣的歷史背景與其深遠影響。

建立東亞反共圍堵陣線 美援來了！

民國 39 年（1950 年）6 月，韓戰爆發後，美國所主導反共圍堵陣線必須在東亞建立鞏固

的防線，臺灣的戰略地位在美國的心目中因此提升，所以韓戰一爆發，美國立刻主動對臺灣提供衣食物資，以協助臺灣因局勢演變而增加的經濟負擔。

民國 40 年（1951 年）6 月起，美國開始對臺灣提供經濟與軍事援助，至民國 54 年（1965 年）6 月止，15 年間，總共提供臺灣將近 15 億美元的援助，平均每年約為 1 億美元。具體而言，美援到達金額約占民國 40 年（1951 年）到民國 49 年（民國 1960 年）臺灣進口金額的 40%，占同一時期臺灣投資毛額的 38%，也占當時臺灣國民生產毛額的 6%。臺灣將其應用在各項經濟建設上，逐漸使得經濟情況獲得復甦，而得以自給自足進而向外拓展，成為接受美援國家的典範之一，此外，美援也強化了國府在臺的統治實力。

受限於戰後政府財源不足，無論公營事業、民營事業，乃至政府重大建設皆仰賴美援的支持，使美援成為經濟社會建設的主要資金來源。

COVER STORY

台糖深受美援影響 新營副產加工廠是代表

就公營事業而言，接受美援貸款的主要公營事業在 1950 年代，以台電、台肥、台糖為主，1960 年代，台電、中油則取代台肥和台糖。整體而言美援總經費 66.7% 用於公營事業，在提供資金與技術上，有極大的幫助。

在台糖方面，像是新營酵母工廠、彰化蔗板工廠、台東鳳梨工場、新竹副產加工廠（後來與美方合資共同成立氰胺公司，也是「歐羅肥」的發源地）、鑿井隊的成立，皆有受到美援資金與技術的協助。

民國 46 年 1 月 26 日（1957 年 1 月 26 日），台糖公司最大規模的副產加工廠的新營酵母工廠，正式舉行開工典禮，它是台糖公司發展副產事業中第一次接受美援而設立的大規模工廠，也是當年我國進步工業中的新興工業。

新營副產加工廠開工後，每日可產酵母 40 噸，是世界規模最大的酵母工廠，該廠以酵母製造蛋白質飼料，每年可產蛋白質飼料 24,000 噸，則可取代臺灣進口大豆餅 33,000 噸，按現時臺灣進口品價格折算，約值美金 430 萬元，此項飼料工業的生產，除能節省一



新營副產加工廠開工典禮當天，政要首長與美國貴賓合影留念。



民國 49 年（1960 年）以後，健素與健素糖統一由新營副產加工場出產。

筆寶貴的外匯，並為臺灣的農村的畜牧事業，創立了新的發展途徑。

新營副產加工廠除了生產酵母飼料外，1960 年以後，健素與健素糖也統一由新營副產加工場出產。主要是因為美援讓廠房設備更新，所以多了人可以吃的食品加工生產線，在新穎設備下生產的健素與健素糖，不僅產量增加在品質上也更加有保障。

戰後物質缺乏，酵母粉成營養來源

說起健素糖的發明，其主要背景在於戰後的臺灣，民眾大多從事農業，收入較低，只有過年才吃得到肉，嚴重缺乏營養。政府在思考如何讓人民獲得營養的時候，發現德國人在戰爭期間會利用酒精工廠中的酵母補充營養，於是台糖公司配合政府政策，開始研究如何利用酵母幫助國人。

酵母，也就是酵母菌，要讓酵母良好發酵，就必須有好的原料。剛好在製糖過程中會產

生一種副產品叫做「糖蜜」，這種黑色黏稠、帶有苦味的物質，正好可以作為培養酵母菌的優秀原料。

在台糖公司不斷努力下，第一個斬獲便是育種出高產量的酵母，接著逐步推出粉末、壓錠等形式的酵母製品，也就是所謂的「健素」，經過養豬場、員工、軍營、台糖附屬教育機構等地的試驗，確認其營養價值後，政府也加入大力推廣的行列。

健素糖是特殊時代的產物 承載著許多人的共同記憶

健素糖是臺灣在特定時代背景下產生的特殊產物，反映了當時社會的經濟狀況、營養需求和食品安全意識。對許多五、六年級生而言，健素糖是童年難忘的滋味，也代表著一個時代的共同記憶，雖然後來因為食安問題和市場因素而停產，但它特殊的滋味和代表的時代意義，仍舊留存在許多人的記憶中。



新營副產加工廠開工後，每日可產酵母 40 噸，該廠以酵母製造蛋白質飼料。圖為當時的宣傳照

新營副產加工廠：美援下的台糖奇蹟

新營副產加工廠的建立，是美援時期臺灣經濟建設的重要縮影。這座曾為世界規模最大的酵母工廠，不只是產業的成就，更是台糖公司在美援資金與技術支援下脫胎換骨、轉型升級的見證。透過酵母的應用，新營廠成功串連起農業、畜牧業與食品加工體系，不僅降低了對進口酵母的依賴，節省了寶貴的外匯支出，更為臺灣建立起自主生產的技術根基。

這段歷史提醒我們，當國家與企業具備明確的方向，並結合外來資源與內部實力，便能在困境中開創新局。面對今日瞬息萬變的全球市場，我們更需汲取過往經驗，深化國際合作，強化技術整合，讓每一座工廠、每一項產業，都能在世界舞台上開花結果。

資料來源：

- [1] 維基百科 . (n.d.). 健素糖 . <https://zh.wikipedia.org/zh-tw/%E5%81%A5%E7%B4%A0%E7%B3%96>
- [2] 台糖公司 . (n.d.). 健素打片機 . <https://www.taisugar.com.tw/chinese/CP2.aspx?n=12779>
- [3] 台糖生技事業部 . (2014, 9 月). 健素糖復產無可能，日後不排除推出類似酒精擦產品 . 台糖通訊 . <https://www.taisugar.com.tw/Monthly/CPN.aspx?ms=1386&p=13385041&s=13385046>
- [4] 楊婉君 . (2014, 9 月). 期待重新擦亮招牌上市的健素糖 . 台糖通訊 . <https://www.taisugar.com.tw/Monthly/CPN.aspx?ms=1386&p=13385041&s=13385043>
- [5] 台糖通訊編輯部 . (2014, 9 月). 歷久不衰！健素糖為台糖同仁心中復產商品第一名 . 台糖通訊 . <https://www.taisugar.com.tw/Monthly/CPN.aspx?ms=1386&p=13385041&s=13385042>
- [6] 劉宜觀 . (2018). 五六年級生的回憶 回不去的健素糖 . 食力 foodNEX . <https://www.foodnext.net/issue/paper/5111105711>
- [7] 黃振中，陳右晏，& 徐慧茹 . (2018). 你有聽過健素糖嗎？—保健食品鼻祖 . 在台糖股份有限公司研究所 (編)，糖業足跡精選圖錄 (頁 114-125). 國立科學工藝博物館 .
- [8] 林黛嫻 . (2021, 4 月). 健素糖的滋味 . 台糖通訊 . <https://www.taisugar.com.tw/Monthly/CPN.aspx?ms=1467&p=13388286&s=13388290>
- [9] 中央通訊社 . (2019). 臺糖副產加工廠新營酵母工廠開工 . 遷臺黃金十年 (1949-1960) . <https://cnaphoto.culture.tw/home/zh-tw/HistoricalGallery/119556>
- [10] 中央通訊社 . (2019). 台美合作回憶 美援物資抵台 . 遷臺黃金十年 (1949-1960) . <https://cnaphoto.culture.tw/home/zh-tw/HistoricalStory/123221>
- [11] 李筱峰，& 薛化元 . (2019). 美援與戰後臺灣經濟發展 . 在 典藏臺灣史 (七) 戰後臺灣史 (頁 104-110). 玉山社 .
- [12] 李筱峰 . (2024). 美援來了 . 在 臺灣史 100+10 件大事 (下) 戰後篇 (頁 56-58). 玉山社 .
- [13] 王韶君 . (2024). 改善國民營養年代的補給品：健素糖 . 報時光 . <https://time.udn.com/udntime/story/122387/4955900>

新竹副產加工廠—— 臺灣氰胺公司與 歐羅肥的產地

文 / 編輯部、圖 / 台糖研究所

「臺灣氰胺公司」是中華民國政府遷臺後首宗外商來臺投資案，其成立與台糖公司的養豬事業息息相關。這段歷史始於製糖過程中產生的「糖蜜」副產品。糖蜜可用於發酵酒精、製造健素糖、作為飼料營養添加劑，甚至用於抗生素生產。1956年（民國45年），台糖公司開始利用發酵方法製造含有氯四環黴素（俗稱金黴素）的家畜補助飼料供豬隻食用，這便是後來知名的「歐羅肥」前身。

台糖養豬事業的起源

台糖的養豬事業起源於民國41年（1952年），當時台糖通過養豬計畫，決定發展養豬事業；隔年，民國42年（1953年）台糖公司聘請臺大教授戈福江指導如何將傳統養豬方式轉為企業化經營的養豬模式，在戈福江教授的指導下，台糖公司自始開創臺灣企業化養豬的先河。

由於開始企業養豬，台糖對於飼料的要求就十分講究。根據台糖公司出版的《糖業手冊》



新竹副產加工廠外觀與「益生素」。「益生素」與當時的抗生素「金黴素」功能幾乎一樣，為後來的產品「歐羅肥」奠定發展的基礎。

記載，當時製造飼料有一定的要求，飼料成分必須是黃豆粉、花生粉、酵母、狼尾草、樹薯渣、糖蜜、鳳梨皮、甘蔗梢頭部以及牛脂等等，而這些飼料成分來源大部分來自各地糖廠



台糖飼料產品宣傳照

成績，樹立標竿，發揮示範作用，引起外資興趣來投資，將有助促進我國經濟發展。

第三點，取得美國先進技術和科學化的管理方式，是迎頭趕上世界標準，經濟建設成功的途徑。

除了上述三點經濟與產業意義外，另有軍事用途。有台糖公司高層認為，將來反攻大陸，可轉作生產軍民所需的抗生素的製藥工廠，所以意義十分重大，利益也十分廣泛。直到民國 70 年（1981 年），臺灣氰胺新竹廠還是當時臺灣唯一能生產抗生素原料藥的工廠呢！

臺灣氰胺公司成立後，最有名的產品就是「歐羅肥」了。

歐羅肥的誕生與發展

那「歐羅肥」是什麼呢？

簡單的說，就是含抗生素的飼料添加劑。「歐羅肥」成分主要有兩個，第一個就是我們從開頭就一直講的金黴素這個抗生素。我們都知道，抗生素有殺菌作用，它可以清除豬隻腸內有害微生物，進而避免疾病且節省飼料的消耗，促進生長。第二個是維他命 B12，有助於調節生理機能、防治貧血；而這兩樣成分，原本台糖新竹副產加工廠就能生產，如今氰胺公司成立，加入美國的技術、設備與管理方式，使原先台糖自行生產家畜補助飼料升級成「歐羅肥」。

「歐羅肥」在臺灣上市後，由於優良的效果，減少了疾病的發生，提高存活率，節省飼料，改善換肉率，加上成功的行銷策略及廣告深植人心，所以一直賣得很好，民國 79 年

（1990 年）時，歐羅肥獲得美國食品藥品監督管理局核准外銷；民國 81 年（1992 年），氰胺公司在新竹縣新豐鄉興建佔地 6 甲、耗資新臺幣 20 億元之新豐廠，民國 84 年（1995 年）完工後臺灣氰胺遷廠至此並開始量產，原新竹廠即變更為商業綜合開發區（1999 年 11 月，風城購物中心開始動工，2010 年起，購物中心經營權由太平洋崇光百貨取得，經改建成為 Big City 遠東巨城購物中心）。



歐羅肥為飼料添加物，英文為 AUROFAC，內含有金黴素與維他命 B12 等

COVER STORY

臺灣氰胺公司與歐羅肥的時代意義與影響

「歐羅肥」的誕生，為臺灣農業、畜牧業與製藥業寫下重要的里程碑。「歐羅肥」這個名字在臺灣農村中幾乎家喻戶曉，不僅因其提升動物生長效率而被視為「神奇配方」，更在改善農民生活上扮演了重要角色，成為為了臺灣人記憶中的一種文化符號。

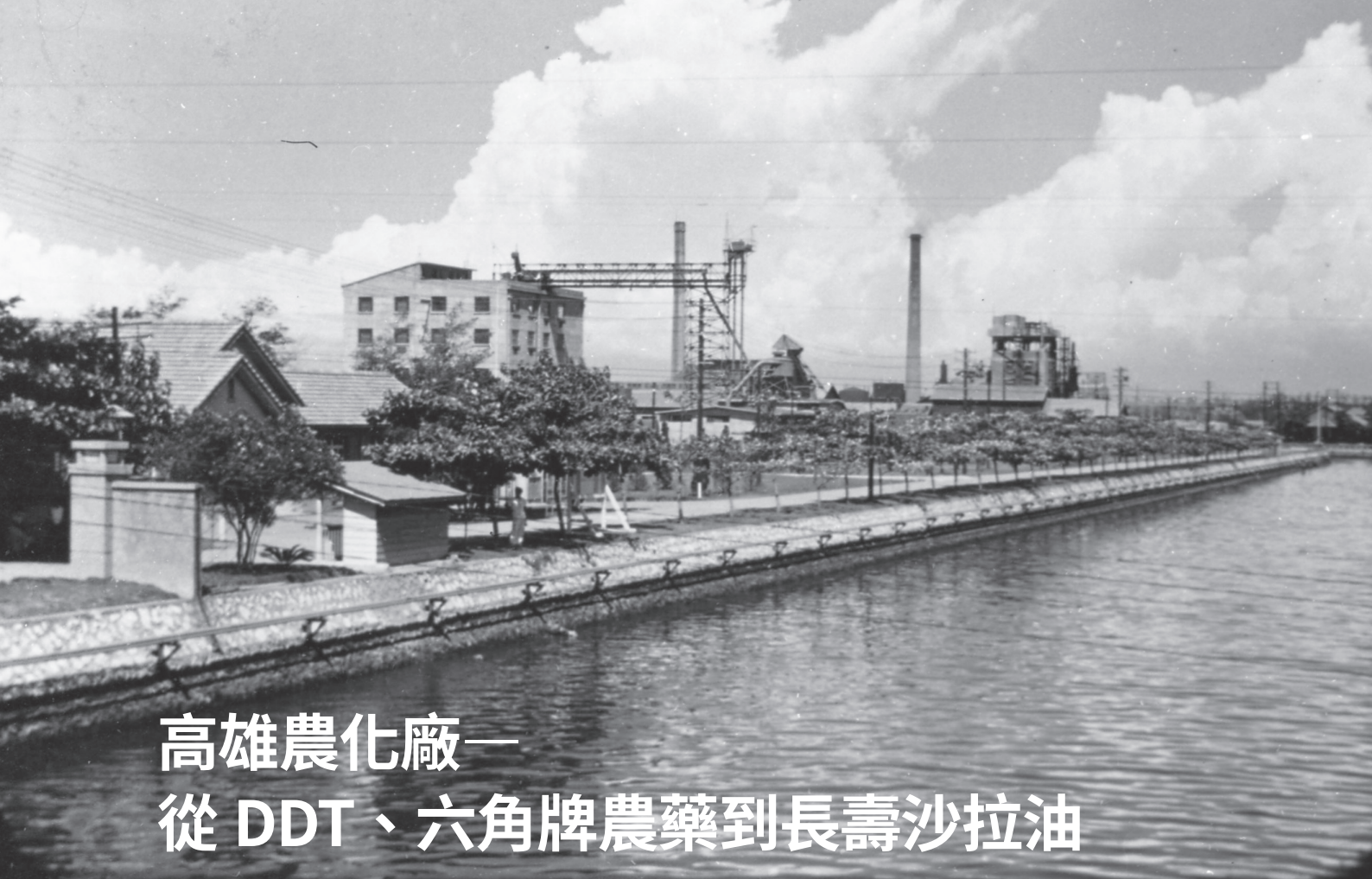
此外，臺灣氰胺公司透過引進美國的資金、技術與管理模式，成功促進臺灣民生工業的現代化，同時也培育出一批優秀的研發人才，為本土製藥業的長遠發展奠定了堅實的基礎。在臺灣製藥業、畜牧業與農業成長的歷史中，臺灣氰胺公司與歐羅肥的影響無疑是深遠且不可抹滅。



台糖研究人員

資料來源：

- [1] 台糖通訊編輯部（1962年3月11日）。台糖新竹廠開工。《台糖通訊》，30（8），彰化溪州。
- [2] 黃人杰（1962年3月11日）。臺灣氰胺公司新竹廠的三項使命。《台糖通訊》，30（8），彰化溪州。
- [3] 黃振中，陳右晏，& 徐慧茹。（2018）。歐羅肥的發源地——台糖飼料與新副產加工廠 台糖股份有限公司研究所（編），糖業足跡精選圖錄（頁152）。國立科學工藝博物館。
- [4] 臺灣氰胺。維基百科：<https://zh.wikipedia.org/zh-tw/%E8%87%BA%E7%81%A3%E6%B0%B0%E8%83%BA>
- [5] 讓我娓娓道來 歐羅肥的品牌故事：<https://reurl.cc/aeEVQ9>



高雄農化廠—— 從 DDT、六角牌農藥到長壽沙拉油

高雄農化廠外景

文 / 編輯部、圖 / 台糖研究所

走入台糖公司數十年來的歷史長河，我們不難發現，在許多關鍵轉捩點上，有些工廠不只是一處生產設施，更是一段時代的見證者。高雄農化廠，正是這樣一座背負時代重責的場域。它不僅是臺灣防瘧歷史的無名英雄，更是沙拉油製造技術與台糖養豬事業的重要推手。

從「臺灣殺蟲藥廠」到「高雄農化廠」： 一座工廠的更名軌跡

高雄農化廠的故事，始於戰後初期聯合國救濟總署對中華民國政府的援助。民國 35 年（1946 年），美援物資中包含了 DDT 廠、磺胺劑廠、X 光站等成套醫療設備，原訂這些設施將於中國上海設立，但因國共戰事逆轉，唯有 DDT 廠的設備得以順利運抵臺灣，最終選址於高雄市成功二路 4 號建廠。

民國 37 年（1948 年），在猶太裔美國人

Landaure 先生主持下，聯合日籍與本地工程師完成整廠安裝，並於民國 39 年（1950 年）11 月啟動生產，臺灣第一批工業級 DDT 由此誕生。這座工廠的名稱，也反映了它在不同階段所扮演的角色與時代背景：

1、民國 38 年（1949 年），設廠初期稱為「臺灣殺蟲藥廠」；

2、民國 39 年（1950 年），兩度更名為「臺灣農業化學廠」與「臺灣農業化工廠」；

3、民國 42 年（1953 年），改隸「經濟部農業化工廠」；

最終於民國 45 年（1956 年）正式移交台糖公司，並於民國 48 年（1959 年）更名為「高雄農業化工廠」。

這些名稱的轉變，不只是組織調整的結果，更透露了臺灣戰後產業、公共衛生政策與農業技術的演進脈絡。



原應在上海成立美援 DDT 廠，因國共戰事而將設備遷至臺灣，最終選址於高雄市成功二路 4 號建廠

瘧疾戰役的無聲推手：高雄農化廠的 DDT 奇蹟

在日本時代，瘧疾是橫掃臺灣南部的重要流行病之一，被稱作「臺灣熱」，日本政府雖嘗試各種方法壓制瘧疾，如透過保甲制度強制採血與服藥，或以衛生工程控制蚊蟲滋生，但始終未能根除病源。

戰後初期，瘧疾捲土重來。民國 45 年（1956 年），洛克斐勒基金會協助設立瘧疾研究所，奠定臺灣防疫基礎。隨後，民國 40 年（1951 年）起，由內政部、衛生處、農復會、美援會與 WHO 等多方協力啟動瘧疾控制計畫，正式將公共衛生納入國家政策重點。

高雄農化廠在這場戰役中，扮演了最重要的後勤角色。自民國 41 年（1952 年）起，該

廠生產的 75% 濃度 DDT 水懸劑全面用於全臺室內牆面噴灑，有效消滅傳播瘧疾的蚊媒，大幅降低疫情擴散。民國 42 年至 45 年曲（1953 至 1956 年間，）防瘧所需 DDT 全數由高雄農化廠供應。

臺灣也因此成為亞洲首個根除本土性瘧疾的地區，並於 1970 年獲世界衛生組織正式認證。在這段關鍵歷史中，高雄農化廠堪稱無聲的功臣。

農藥產業的全盛與轉型：六角牌的時代光芒

在防瘧任務逐步告一段落後，高雄農化廠將重心轉向農藥生產，進一步支援台糖公司蔗作與農業部門。自 1950 年代起，該廠陸續生產 DDT、BHC、巴拉松、馬拉松等超過 20 種殺蟲劑、殺草劑與殺鼠劑。這些農藥產品除供台糖公司自用，也透過成立全省經銷網，行銷至全臺各地，並以「六角牌」作為品牌商標，迅速打開知名度。

「六角牌」不僅象徵台糖農藥的品質保證，也是一段屬於 1950 至 1970 年代的農藥黃金時期記憶。當時，臺灣農業正邁入現代化，化學農藥被視為提升生產力的象徵，六角牌。

然而，農藥產業如同許多技術密集產業般，變動迅速且競爭激烈。1970 年代初，隨著政府禁用 DDT 與 BHC，加上外資農藥企業技術不斷更新，台糖農藥業務逐漸難以維持競爭力。民國 65 年（1976 年），台糖公司與臺灣氰胺公司合作後，決定關閉高雄農化廠的農藥生產線，將設備遷至新豐新廠，並結束該廠的農藥事業使命，象徵一個時代的終章。



「六角牌」不僅象徵台糖農藥的品質保證且產品供不應求，成為農村家庭的標配用品之一



高雄農化廠民國 62 年（1973 年）的產品「長壽沙拉油」內中添加維他命 A 和 E，品質精良，頗受消費者歡迎。

沙拉油革命：從聯合國設備到「長壽」品牌的誕生

若說 DDT 是高雄農化廠在公共衛生上的傑出貢獻，那麼沙拉油事業則是其對日常民生的溫柔介入。1950 年代初期，為因應食品自主與農產品加工需求，高雄農化廠自美國引進 Allis-Chalmers 公司的溶劑提油設備，於民國 43 年（1954 年）正式建成臺灣第一座黃豆提油工場。

這套現代化設備可每日處理黃豆 50 公噸，使用己烷作為溶劑進行高效率萃取，為臺灣食用油產業帶來技術革新。初期因原料不足而產能不穩，直到民國 48 年（1959 年）始得以進口美援黃豆穩定生產。民國 62 年（1973 年），高雄農化廠推出加了維他命 A 與 E 的「長壽沙拉油」，不僅品質穩定，亦深獲家庭主婦與營養師推崇，成為市場熱銷品，開啟台糖食品化轉型的重要一章。

除了黃豆油，農化廠還能處理花生、米糠與菜籽等多種油料作物，為臺灣食用油工業建立多樣原料來源的基礎。這座工廠的成功，也使台糖公司意識到油脂產業在民生與畜產上的潛力。

台糖養豬事業與設備遷移：小港新廠的戰略調整

隨著台糖進一步投入養豬業，飼料需求大增，黃豆粕作為蛋白飼料的來源成為關鍵。高雄農化廠的提油能力雖然穩定提升至 90 公噸每日，但終究難以滿足需求。於是，台糖決定另起爐灶，在小港糖廠籌建新型製油工場。

COVER STORY

民國 64 年（1975 年）動工的小港製油廠具備更高效的處理能力，至民國 68 年（1979 年）正式啟用時，已能每日處理黃豆達 340 公噸。舊有高雄農化廠的製油設備，也在這段期間陸續遷移整併至小港廠，象徵一個工廠時代的轉換與再出發。

小港廠不僅延續沙拉油製程，並符合國家與國際食安標準，使臺灣製油技術與品質正式與國際接軌。這項升級，使台糖於 1980 年代正式成為臺灣食品產業的重要角色。

高雄農化廠的歷史意義：一部臺灣現代化的縮影

回顧高雄農化廠的歷史，它從聯合國援建的殺蟲藥廠出發，歷經戰後醫藥物資短缺的艱困時期，成為臺灣第一座 DDT 工廠，並在 1950 至 1970 年代之間，不僅見證，還積極參與了公共衛生、農業現代化與食品工業多元化等重要歷程。

其對臺灣瘧疾防治的貢獻，遠超過一間工廠所能達成的成就。這不只是生產 DDT 的地方，更是一個抗疫體系運作的核心節點，使臺灣能在 20 年內根除瘧疾，成為亞洲典範。這一成就背後，是包括高雄農化廠在內無數基層勞工、工程師與醫護人員的共同努力。

此外，該廠推動的「六角牌」農藥品牌，讓



高雄農化廠的 DDT 是臺灣防疫史上無聲的功臣。

台糖成為農業藥劑供應的重要角色。雖然在環保意識抬頭與技術革新的潮流中，農藥製造業務終於畫下句點，但那段充滿技術挑戰與創新精神的時光，已深深嵌入戰後臺灣農業現代化的記憶中。

至於食用油業務，則見證了臺灣從依賴進口，到建構自主生產系統的過程。從黃豆進口、加工提煉、到推出品牌「長壽沙拉油」，再到今日仍受市場肯定的沙拉油品質標準，高雄農化廠所奠定的技術根基不容忽視。

最後，小港廠的接續，則證明了台糖在面對產業轉型與規模擴張需求時的前瞻布局與執行力。這種策略性調整與設施整併，體現了企業在經濟體質調整過程中的動態適應能力，也為臺灣產業升級提供了典範。

參考資料：

[1] 陳器。(1957). 農化廠之新展望. 台糖通訊, 20(1).

[2] 國立臺灣歷史博物館.(n.d.). 蚊香、蚊帳、DDT，那些年我們一起追殺的蚊子. Retrieved from <https://collections.nmth.gov.tw/article.aspx?a=239>

[3] 臺灣史研究所.(2013 年 4 月 9 日). 臺灣瘧疾史. Retrieved from https://www.ihp.sinica.edu.tw/~medicine/medical/2013/program_4-9.html

[4] 台糖公司.(1986). 台糖四十年. 臺灣：台糖公司。



彰化副產加工廠開工典禮

彰化副產加工廠—— 把蔗渣變黃金的板材界黑馬

文 / 編輯部、圖 / 台糖研究所

在臺灣工業化歷程中，有許多工廠不只是製造的據點，更承載著時代的轉折與政策的演進。位於中部的「彰化副產加工廠」，便是其中最具代表性的案例之一。它由傳統糖廠華麗轉型為建材生產基地，成功將蔗渣變建材，堪稱板材界的黑馬。

「彰化副產加工廠」它一樣也是美援支持下所建立的台糖副產加工廠，而且跟新營酵母工廠同一天開幕，也和新營酵母工場一樣，是當時遠東最大規模的新型加工廠，究竟彰化副產加工廠是怎麼來的呢？它又對臺灣有什麼貢獻呢？

其實，彰化副產加工廠是從彰化糖廠轉型而來的。

彰化糖廠在日治時期不叫彰化糖廠，而是「新高製糖株式會社彰化工場」，後來「彰化工場」被大日本製糖株式會社合併，被改為「彰化第一、第二製糖所」，然後，在 1935

年的時候，大日本製糖株式會社興建「龍巖糖廠」，把彰化第二製糖所的設備挪到到龍巖糖廠去，所以就剩下第一製糖所。臺灣光復，彰化第一製糖所被台糖公司接收，改為「彰化糖廠」，但當地居民一般習慣稱「彰化糖廠」為「中寮糖廠」。



早年的彰化製糖所

甘蔗與稻米之爭：轉型的契機

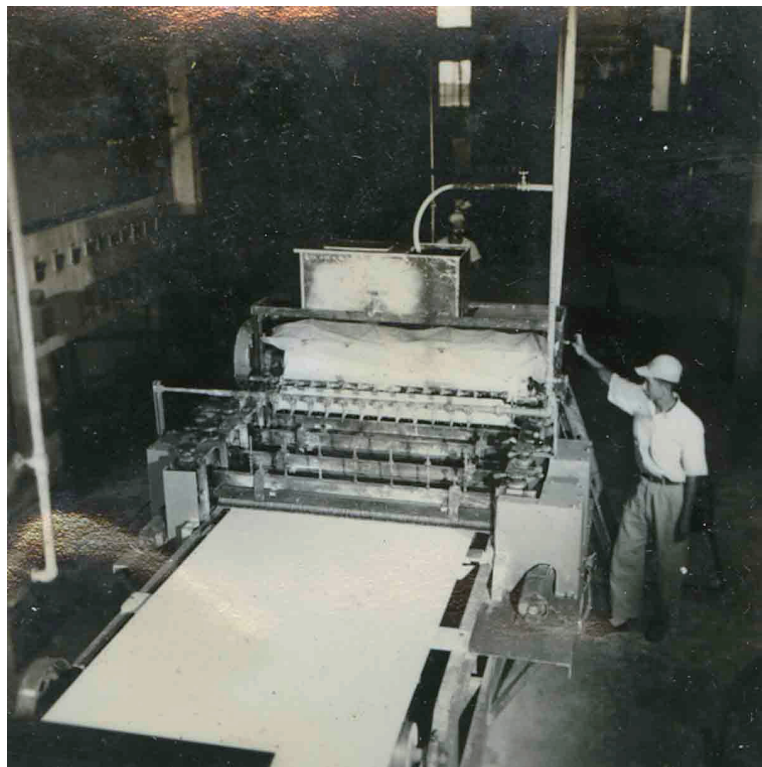
而彰化糖廠會轉變為「彰化副產加工廠」，主要是因為彰化糖廠的原料區屬於兩季水田，所以農民到底要種甘蔗？還是要種水稻常陷入對抗的狀態，最後，還是種稻派贏了，沒什麼人願意種甘蔗，導致原料區的甘蔗愈少愈少，這也讓台糖公司想要推廣種甘蔗這件事上感到困難，再加上當時國際糖價低迷，可說是雪上加霜。

創新技術：蔗渣變建材

但糖廠總要是經營下去，那，怎麼辦呢？在尋求彰化糖廠轉型之際，台糖公司看到當時國內建築木材缺乏、木材市價不斷上漲，政府每年還要花掉許多外匯從國外進口大量的柳安木，所以，台糖公司就開始研究如何利用蔗渣纖維來取代木質纖維做成建材，而皇天不負苦心人，終於被台糖研究成功，認為以「濕製乾壓綜合法」做出來的「雙面光高級硬板」可以取代建材。

美援支持下的改建工程

因此，台糖公司決定關閉彰化糖廠，利用原址廠房、鍋爐及電力設備轉為製作「蔗板」的副產加工廠，而這個計畫，獲得美援的支持，而主要的製板機器，則由美國牆板機械公司供應，於是在民國 43 年（1954 年）進行改建。

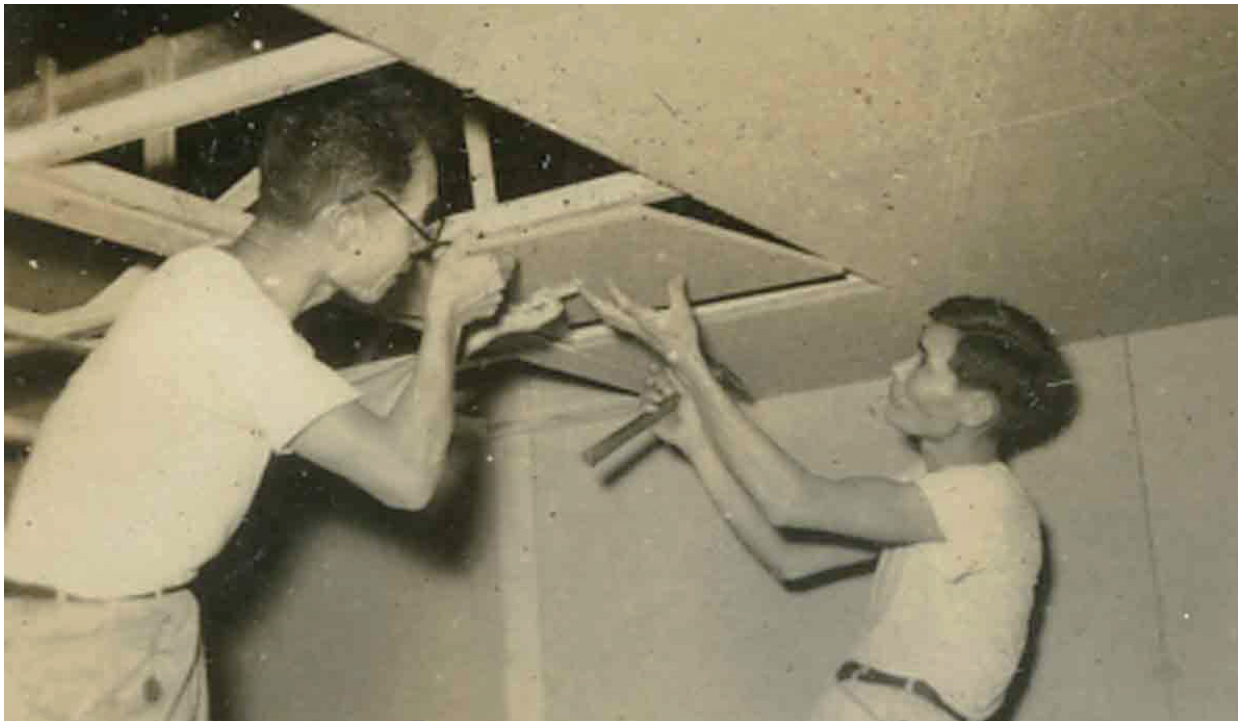


彰化副產加工廠主要的製板機器，由美國牆板機械公司提供

員工安置：台糖福利印刷所的設立

在改建的同時，糖廠有些員工就失去工作，為了解決這個問題，當時的「台糖勵進會」動用福利基金 100 萬元投資設立「台糖員工福利印刷所」來解決一部分員工的就業問題，另一方面印刷所的設立，也可以節省台糖各單位的印刷費用。

剛開始時，是調用總爺糖廠總務課長沈耀奎來擔任印刷所主任，印刷設備則是向臺南新生印刷廠購買，還有接收屏東、車路墘（仁德）、虎尾三座糖廠勵進會的印刷設備。



蔗板可替代夾板供作建築與家俱材料，可供當年市場三分之一的需要。

印刷所在彰化的時間，直到民國 58 年（1969 年）遷往臺南的新營糖廠為止；對「台糖員工福利印刷所」歷史有興趣的朋友，可自進行前往新營糖廠的「糖福印刷創意館」進行參觀和了解，或者，我找一天，來講講印刷所的歷史也行。

在歷盛大開幕與生產成果

歷經近 2-3 年的時間，「彰化副產加工廠」終於在民國 46 年（1957 年）正式成立，開幕暨開工典禮的那天，由當時的經濟部長江杓主持典禮，而蒞臨典禮貴賓有臺灣省主席嚴家淦、美國大使館經濟處長雷賽在內等國內外賓客數十人，典禮可說是十分風光，冠蓋雲集啊！

開工後的彰化副產加工廠，除了生產原先計畫的「高級雙面光蔗板」外，也還生產「隔熱絕緣板」和「吸音板」可替代夾板供作建築與家俱材料，因產品物美價廉、銷路甚佳。

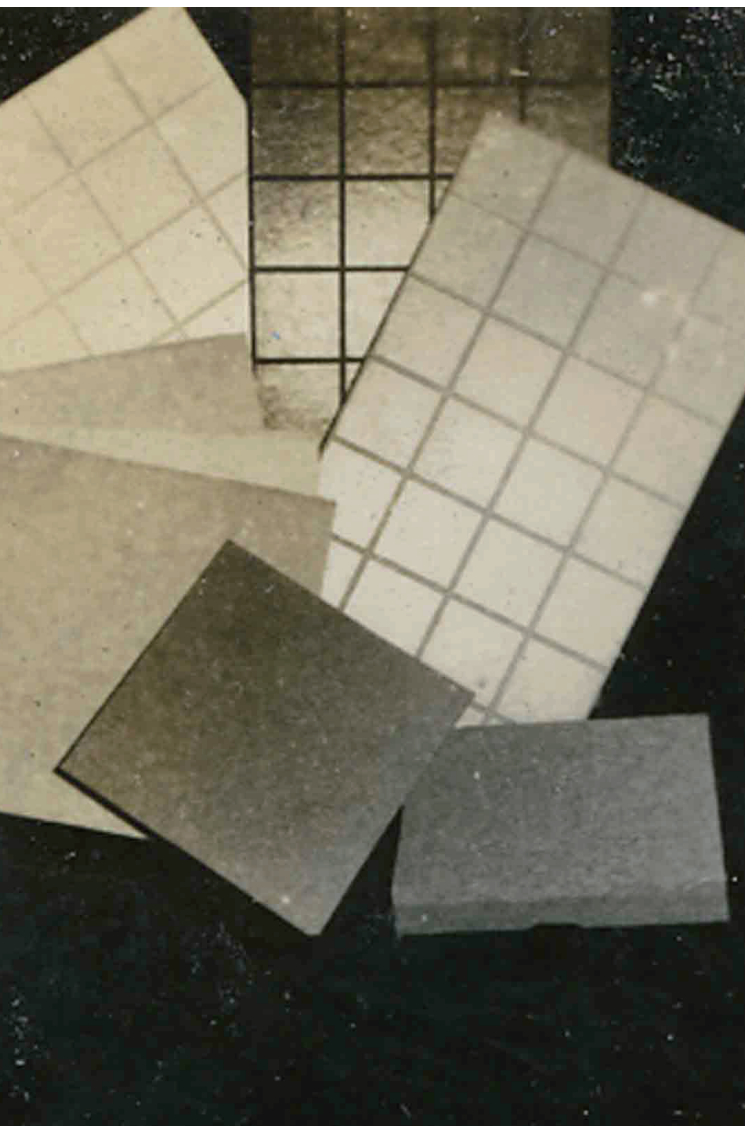
據資料記載，彰化副產加工廠開工後每日可造甘蔗板 5,000 張，每張面積為 32 平方英

尺，合計為 16 萬平方英尺，年總產量為 5,840 萬平方英尺，當年國際市價每 100 平方英尺為美金 50 元，即可年產蔗板美金 2,920 萬元，以年總產量的 1/3 供應臺省需要，即可減少為製造三合板的柳安木進口，每年可節省外匯美金 10 餘萬元。



蔗板用途廣，可作吸音板使用，因產品物美價廉、銷路甚佳。

COVER STORY



彰化副產工廠把蔗渣變黃金，一片片蔗板為當年的國家每年節省十餘萬元的美金外匯

民營化與工廠的新頁

可惜的是，到了民國 50 年（1961 年）時候，台糖公司奉政府民營化政策的命令，將彰化副產加工廠民營化，與國民黨黨營事業「裕臺公司」合組「臺灣省建業股份有限公司」，其資本額定為一億元，裕臺佔 56%、民間 2.9%、台糖 41%，自此「彰化副產加工廠」走入歷史。

結語：見證臺灣工業化進程

回顧彰化副產加工廠成立的過程，從日治時期的製糖所，到戰後的糖廠，再到因應時代需求轉型為副產加工廠，最後走向民營化——這不僅僅是一座工廠的變遷史，更反映了臺灣在美援時期工業化的進程。

作為遠東最大規模的新型工廠，彰化副產加工廠不僅設備新穎，更是台糖公司首次藉由美援建立的大規模副產事業，對臺灣的經濟建設及國計民生都產生了重大影響。它成功將蔗渣轉化為建材，不但解決了原料區種植衝突的問題，更為臺灣節省了可觀的外匯，可說是當時產業創新的典範。

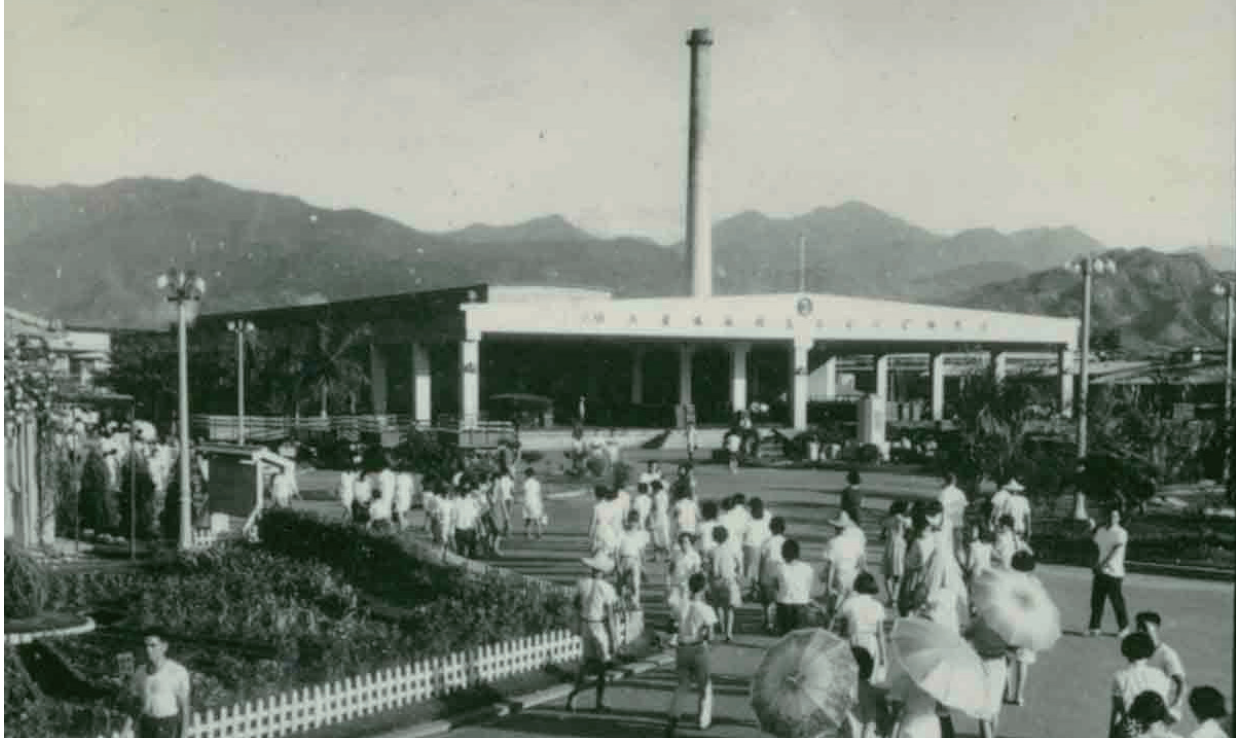
雖然這座工廠最終因政策改變而走向民營，但它在臺灣工業發展史上所扮演的角色，確實值得我們細細品味。

資料來源：

[1]【台糖四十年】，彰化副產加工廠，第 183 頁至 184 頁。

[2] 維基百科，彰化糖廠。

[3] 國家文化記憶庫



台東糖廠鳳梨工場外的廣場，每逢上下班時間更是車水馬龍，成為當地一道獨特的風景線。

台東糖廠鳳梨工場— 寫下臺灣鳳梨罐頭外銷歐美的第一頁

文 / 編輯部、圖 / 台糖研究所

說起臺灣鳳梨產業的發展史，除了大家耳熟能詳的「土鳳梨酥」與甜度爆表的「金鑽鳳梨」，其實還有一段較不為人知，卻同樣精彩的黃金歲月——那就是台糖公司在臺東設立的鳳梨罐頭工場「糖鳳」，這座工場不但曾創下單年外銷 85 萬箱的驚人紀錄，更曾是遠東地區最大規模的鳳梨罐頭工場。本文將帶您走進這段歷史的現場，見證臺灣鳳梨產業的堅韌與創新。

開拓東臺灣與穩定台東糖廠經營的先驅

民國 44 年（1955 年），台糖公司響應政府開發東臺灣的政策，在臺東設立鳳梨工場，背後有兩大關鍵因素：一是創造農民就業機會，活絡農村經濟；二是為挽救台東糖廠成本過高的危機，透過增加鳳梨業務，利用製糖停工期間的人力資源，實現砂糖與鳳梨相輔相成的經營模式。

此項計畫的推動有賴美援資金的支持。在獲得美國政府同意協助後，台糖公司迅速展

開鳳梨農務推廣工作，在臺東成立鳳梨農務小組，開始自營及契約鳳梨栽培，同時前往參訪台鳳在彰化的鳳梨罐頭工場，汲取寶貴經驗作為建廠參考。

「糖鳳」誕生的艱辛歷程

美援貸款敲定後，台糖公司隨即積極擬訂鳳梨加工機器採購規格，並於民國 44 年（1955 年）11 月送交政府相關單位審查。值得一提的是，美援資金的動用需經「懷特公司」審核——這是由中華民國政府與美國政府共同合聘的工程顧問公司，負責監督美援的運用與執行，確保資金得到妥善利用。

經過層層關卡，各項機器於民國 45 年（1956 年）9 月才完成訂購手續，這些設備分別來自澳洲、義大利、美國、英國及德國等國家。廠房工程緊接著在同年 10 月動工，採用「預立混凝土」結構，不僅較原先工價節省約 20%，更是台糖公司建築史上首次應用此工法，開創了公司建設的新里程碑。

COVER STORY

規劃精良的鳳梨工場占地8,160平方公尺，布局合理而科學：前部作為鳳梨生果選擇集放場所、中間設置製造區域、後部則為成品倉庫。廠房周圍周密布設鐵道及公路，確保原料進廠與產品出貨的便捷運輸。在眾多工作人員日夜趕工下，工場終於在民國46年（1957年）年7月11日正式投產，生產出名為「糖鳳」（Taisuco）的鳳梨罐頭，揭開了台東鳳梨工場的歷史新頁。

與臺東農民共創繁榮

台東鳳梨工場的設立，如同一顆投入平靜湖面的石子，激起了層層漣漪。當地平地與山坡地的鳳梨種植面積迅速擴大，許多原本荒蕪的砂礫地與山坡地煥然一新，轉變為生機盎然的鳳梨果園。這裡出產的鳳梨品質特別優異，不但供應臺東工場所需，更吸引西部各鳳梨工場派員前往直接向果農採購，為東部農村經濟注入活水，實現了當初設廠的宏願。

工場運作需要大量人力支援，台糖公司因此從臺灣各鄉鎮招募女作業員，周到地提供交通車、宿舍和三餐，並採晝夜兩班制運作。每班通常需要上千人力，工廠內部經常人聲鼎沸，生產線上忙碌的身影此起彼落；而工場外的廣場，每逢上下班時間更是車水馬龍，成為當地一道獨特的風景線。

精緻的生產流程

台東鳳梨工場採用系統化的生產流程，展現出現代工業的縝密與效率。當鳳梨收成後，農民以牛車或小火車將金黃的果實運送至工場，經由經驗豐富的工人初步挑選，去除不合格品後送進儲料場。經過充分洗滌的鳳梨

隨即進入脫皮、去心工序，削去外部粗糙的果皮與中心的堅硬果芯，最後送入調理室進行精緻加工。

調理室是整個生產過程的心臟地帶，內設5條高效生產線。每條生產線兩側站滿身著統一白衣、白帽且戴著手套的女作業員，她們細心地檢視每一片鳳梨，將機械無法去除的細小果皮和黑點一一削去，確保產品品質。經過這道關鍵工序的鳳梨，隨即被送入切片機進行精準分割，切片後再次經過嚴格挑選，只有符合標準的優質鳳梨片才能進入裝罐環節。

裝罐後的鳳梨添加特製糖水，隨後經過封罐、高溫殺菌、貼標等一系列嚴謹流程，最終被送入倉庫，等待配送。這套流程不僅確



台糖公司從臺灣各鄉鎮招募女作業員，周到地提供交通車、宿舍和三餐，並採晝夜兩班制運作。每班通常需要上千人力，工廠內部經常人聲鼎沸，生產線上忙碌的身影此起彼落

保了產品的品質，也奠定了「糖鳳」在國際市場上的良好聲譽。

開創歐美市場的突破

根據政府規定，台糖的鳳梨罐頭只能銷往歐美市場，而不能與民營企業爭奪已有良好基礎的日本市場。這項政策雖然出於避免與民爭利的良善初衷，卻也為台糖公司帶來了前所未有的挑戰。

對台糖而言，歐美市場猶如一片未經探索的處女地，更令人卻步的是，這些國家的檢驗標準遠比亞洲市場嚴格。當台糖初次嚐試出口兩船鳳梨罐頭到美國時，果不其然因「黴菌污染過高」被美國海關拒絕入境，滿載而歸的貨船宣告了首次嘗試的失敗。

這個挫折並未打垮台糖的決心，反而促使政府迅速採取行動，成立了一個專業的跨領域專案小組。這個小組匯集了農復會與台大等機構的 28 位頂尖專家，陣容之強大令人刮目相看，甚至包括了醫院開刀房的專業護士，以確保衛生標準達到最高水平。

專案小組以科學嚴謹的態度，對工場進行全面而細緻的檢查，並提出一系列改善措施：工廠全面加裝紗窗紗門防止蟲害、水塔安裝高效過濾設備保證水質、傳統糞坑升級為現代化抽水馬桶改善環境衛生，同時對所有女作業員進行嚴格的個人衛生培訓，從根本上提升生產環境的衛生水準。

這些努力很快結出碩果。民國 48 年（1959 年），台糖生產的鳳梨罐頭終於成功符合美國的嚴格檢驗標準，順利打開了美國這個全球最大的消費市場！一旦突破了美國市場這道屏障，其他國家的大門也隨之敞開。此後，



「糖鳳」（Taisuco）成功將「Made in Taiwan」的罐頭水果推上國際舞台。圖為當年宣傳照。

台東鳳梨工場的產量逐年攀升，產品線也不斷豐富多元化。到了民國 53 年（1964 年），年產量達到驚人的 85 萬箱高峰，一舉超越台鳳，成為國內最大的鳳梨工場，完成了從追趕者到行業領導者的華麗轉身。

對臺灣鳳梨產業的深遠影響

台糖鳳梨罐頭成功打入美國市場的意義遠不止於單一企業的勝利，它如同打開了潘朵拉的寶盒，釋放出臺灣農產品走向國際的無限可能。緊隨美國市場之後，歐洲各國也相繼敞開大門，整個臺灣鳳梨罐頭產業因而進入空前繁榮的黃金時代。

數據清晰地展現了這一轉變的巨大影響：臺灣在民國 46 年（1957 年）的鳳梨罐頭外銷量為 83 萬箱，到台糖成功打開美國市場的民國 48 年（1959 年），總量已飆升至 174 萬箱，增長超過一倍。這股上升勢頭持續走高，到了民國 58 年（1969 年），臺灣鳳梨罐頭外銷量達到歷史高峰的 443 萬箱，西德、英國與美國成為三大主要市場，「臺

COVER STORY



「糖鳳」(Taisuco) 成功打開歐美市場，曾創下單年外銷 85 萬箱的驚人紀錄，影響臺灣鳳梨產業深遠。

灣製造」的金字招牌在國際舞台上熠熠生輝。

在這場產業盛宴中，台東糖廠鳳梨工場無疑是最耀眼的明星。工場年產值超過一億元，不僅為台糖公司帶來豐厚收益，也成為臺東地區經濟發展的強大引擎，創造出上千個就業機會，改變了無數家庭的生活面貌。這段輝煌歷史，被人們親切地稱為「糖鳳傳奇」，成為臺灣農業工業化發展史上的重要篇章。

後記：一座工場的時代記憶

從美援協助、跨國設備引進、農工整合，到女工勞動與市場拓展，台東糖廠鳳梨工場是一個時代的濃縮。它見證了臺灣如何在資源有限的情況下，以國家力量推動地方振興，並成功將「Made in Taiwan」的罐頭水果推上國際舞台。即使光環逐漸淡去，它所刻畫的歷史軌跡，仍是今日產業政策與地方創生的寶貴參考。

參考資料：

- [1] 台糖公司。(1986). 台糖四十年. 臺灣：台糖公司。
- [2] 台糖通訊編輯部。(2015, 10月). 遠東最大鳳梨工場 糖鳳 TAISUCO 品牌名揚國際. 台糖通訊. <https://www.taisugar.com.tw/monthly/CPN.aspx?ms=1400&p=13385574&s=13385585>
- [3] 臺東縣政府文化處。(n.d.). 原台東糖廠鳳梨工廠. 國家文化記憶庫 2.0. https://tcmb.culture.tw/zh-tw/detail?indexCode=Culture_Place&id=313572
- [4] 臺東縣政府文化處。(n.d.). 蔣經國先生視察台東糖廠鳳梨工場. 國家文化記憶庫 2.0. https://tcmb.culture.tw/zh-tw/detail?id=315547&indexCode=Culture_Event
- [5] 國家發展委員會檔案管理局。(2021, 5月5日). 鳳梨罐頭的黃金傳奇：1970年代外銷達到驚人400萬箱，也為臺灣賺進可觀的外匯. The News Lens. <https://www.thenewslens.com/article/161721>
- [6] 鬼王。(2021, 6月4日). 《鬼王來鬼扯》台糖跟鳳梨有啥毛線關係？自由時報，自由評論網. <https://talk.ltn.com.tw/article/breakingnews/3463301>
- [7] 文化部。(n.d.). 臺灣外銷的榮光鳳梨罐頭催生經濟奇蹟，臺灣外銷的榮光鳳梨王國，產業篇，遷臺黃金十年(1949-1960). 中央通訊社國家文化記憶庫計畫. 取自 https://cnaphoto.culture.tw/home/zh-tw/CultureStory_63

台糖長榮酒店 2025 年幸福公益講座 「淬煉夢想，拳力以赴」 打造金牌人生！

文、圖 / 台糖長榮酒店

假日的午後，來聽場充滿幸福的公益講座，台糖長榮酒店於 2025 年 4 月 27 日(日)下午 2 點 30 分，邀請到金牌教練曾自強、2024 年世界奧運女拳擊金牌得主林郁婷與金牌陪練員李承威分享他們精彩奪金之路的故事！

曾自強教練自年輕懷抱著熱血與夢想投入拳擊運動，曾經有機會站上奧運殿堂的他，因為受傷而被迫退役，但對於運動的熱情沒有因此減退，身分從拳擊選手變成教練，曾教練將自己的夢想化為自己子弟兵奪金的動力，在 2024 年巴黎奧運，林郁婷挺過外界不公平的

質疑與諸多的壓力，拿下臺灣拳擊史上第一面奧運金牌，更是走向國際的世界拳后！

講座中曾教練分享 2025 年 4 月最新出版作品《淬煉夢想：金牌教練曾自強拳力以赴的堅持與革命》，如何著帶領子弟兵林郁婷和李承威奪金之路的不易，闡述如何將筆路藍縷化為巴黎奧運的甜美果實，面對困境並用力突破，激勵許多運動選手，相信也讓參與講座的我們深深領悟，獲益良多！台糖長榮酒店幸福公益講座，期盼各位貴賓共襄盛舉，一起看見更多感動人心的美好故事！

拳力以赴◆奪金之路

27 APR 2025
Sunday(日),
14:30 - 16:30
台糖長榮酒店B1 桂冠廳

21週年
幸福公益講座

淬煉夢想

與談人 李承威

主講人 曾自強

與談人 林郁婷

金獎蘭姆酒 x 米其林廚藝 台糖、高餐大產學釀酒再進階美食佳餚

文、圖 / 秘書處 范惠鈞

繼台糖與高雄餐旅大學合作釀出今年世界金獎的農藝蘭姆酒後，雙方再度擴展產學連結，攜手米其林餐廳 THOMAS CHIEN，推出以蘭姆酒結合台糖出品的本地食材，透過法式佐味變成臺式餐酒饗宴，於今（2025）年4月12日上午正式發表。台糖董事長吳明昌、高餐大校長陳敦基及副教授陳千浩，以及餐廳主廚簡天才聯袂出席活動，帶領賓客一同品好酒、嚐美食，見證臺灣優質食材完美婆娑在米其林餐桌，風土美味再次驚艷各界。

台糖、高餐大及 THOMAS CHIEN 聯手推出的甘蔗蘭姆酒饗宴，不僅彰顯本地農產接軌

國際的實力，更開啟國內酒食在世界發光發熱的無限可能。發表會現場安排現榨新鮮台糖甘蔗汁，強調農藝蘭姆酒僅能以 100% 純蔗汁釀造外，亦請簡主廚親自烹調餐點、侍酒師講解餐酒搭配等，帶大家認識本地食材不僅新鮮，更具精緻化發展的無窮潛力。

此次的獨家套餐以「農藝蘭姆酒」為靈感，搭配台糖豬肉、梅子醋、苦茶油及蜆精等優質食材，以法式細膩的手法烹調出「松阪豬壽司」、「苦茶油梅子溫沙拉」、「紅新娘魚佐奶油蜆精」及「松露蘭姆酒梅花肉」等佳餚，醇酒與美食交織融合，打造視覺與味覺完美到位的感官盛宴。未來台糖更規劃與簡主廚品牌合作，以客座主廚形式，或授權食譜予台糖長榮酒店使用，讓更多民眾有機會品嚐這套臺灣在地美味，煥然成世紀的饗宴。

今年國際賽中獲得雙金獎的兩款農藝蘭姆酒 - 「農藝蘭姆原酒」及「埔桃酒熟成農藝



台糖董事長吳明昌（左）與高餐大副教授陳千浩合影



活動現場現榨新鮮台糖甘蔗汁，強調農藝蘭姆酒僅能以 100% 純蔗汁釀造而成



「松露蘭姆酒梅花肉」，蘭姆酒帶出松露的濃郁芬芳，搭配軟嫩的台糖梅花豬肉，口感一拍即合

蘭姆酒」是台糖與高餐大的產學合作成果，其原料來自台糖具有原生野蔗血統之「ROC24 號」，透過低溫發酵及蒸餾技術，歷經四年熟成，淬鍊出富含蔗汁天然鮮甜及細緻芳香的風土蘭姆酒，用百分百的臺派鮮甜，釀出世界之冠。目前首批商售的得獎酒，預計於明年中限量上市，向隅者若要購買第二批，得等到 2027，產之不易，自然珍貴。

本餐會不僅是蘭姆酒產學成果發表，更是拓展跨業合作的新起點。台糖的優質蔗汁、高餐大的釀酒技術，再加乘米其林星級廚藝，三方透過開創性的跨界合作，激盪出餐酒文化新火花，不僅將甘蔗昇華成精緻佳釀，也促進臺灣風土酒食的創新加值應用，期待未來有更多本土食材閃耀國際，讓世界看見臺灣的實力與美味。



埔桃酒熟成農藝蘭姆酒



與會貴賓大合照



高餐大副教授陳千浩在活動現場米其林餐廳 THOMAS CHIEN 為賓客講解台糖蘭姆酒的特色

「ROC24 號」簡介：

文 / 台糖甘蔗育種場場長 陳立祥

「ROC24 號」是台糖公司歷經十年的嚴選與試驗，於 1998 年正式育成。擁有臺灣本土野生甘蔗血統，具備良好環境適應力及抗病力，也因其早熟、穩產之特性，適合作為糖廠初期榨汁製糖及釀酒的原料；此外，「ROC24 號」的蔗汁原液能充分展現出風土個性，香氣獨特、層次豐富，得以打造出具有臺灣特色的精品蘭姆酒。



觀賞公演佳賓與演出舞群合影（捧花者若林舞團團長、副團長，右為台糖公司董事長吳明昌及賴婷婷獨立董事）

糖廠的故事— 若林藝術舞團 2025 年高雄公演 舞動臺日百年糖緣

文、圖 / 土地開發處

若林藝術舞團訪臺尋根文化親善公演

日本知名若林藝術舞團於 2025 年 4 月 1 日晚間在高雄市大東文化藝術中心帶來舞蹈公演《跨海舞情 2025—糖廠的故事》，以舞蹈藝術重新詮釋臺灣糖業百年歷史，並象徵臺日長久以來的文化連結與友誼。此次演出不僅融合在地學童共同參與，亦由本公司吳董事長明昌及賴獨立董事婷婷親臨獻花致意，展現產官民攜手傳承歷史記憶的用心。

本次演出由台灣維新基金會、高雄市政府文化局與日本佐渡若林藝術舞團共同主辦，高雄市慈聯社會福利基金會協辦，並特別邀請高雄市文府國小及龍華國小學生與舞團聯袂演出，以世代對話的方式將歷史故事化為生動舞姿。節目主軸聚焦於臺灣糖業發展與

臺日之間深厚的歷史淵源，透過跨國合作的藝術語彙，開啟臺日文化交流的新視野。

本次公演《糖廠的故事》以山本悌二郎與臺灣製糖業的歷史淵源作為創作靈感來源。描繪來自日本佐渡的山本悌二郎如何以其半生精力實現臺灣第一座現代化製糖廠，開創臺灣製糖的新時代。而有臺灣近代雕塑之父的黃土水先生應邀為山本悌二郎雕塑胸像豎立在橋頭糖廠，戰後胸像送回日本佐渡市真野公園，後經臺灣雲林出生，移居佐渡已有 46 年的若林藝術舞團團長若林素子 - 張素真發起及多方努力下，2022 年胸像得以回歸臺灣，這樣的歷史情感將臺灣與佐渡的緣分永遠編織在一起。

公演於下半場以臺日文化親善舞作《現在、



若林藝術舞團與公司接待人員特於山本悌二郎胸像前合影（後排中為團長若林素子，左為黃特助建龍）
照片提供：若林藝術舞團

未來、珍惜》為主題，期望透過舞蹈文化交流盛宴，繼續傳遞「愛」的美好意義，公演在若林素子團長致謝詞，及舞群們壯麗謝幕贏得觀眾滿堂掌聲中落幕。

糖廠的故事外一篇

4月3日，若林舞團接受本公司的邀請，參觀本公司高雄區處橋頭糖廠，由公司董事長特別助理黃建龍、高雄區處及土地開發處主管同仁代表接待，藉以表達謝意。橋頭糖廠充滿歷史風情的建物及環境，讓

人重新感受山本悌二郎社長在橋頭糖廠的貢獻及遠見，舞者在充滿感動的歷史環境中翩然起舞，用另一種方式表達緬懷之情，此刻「糖廠的故事」再現橋頭糖廠是令人感動且歡愉的。

在參訪交流行程中，感受到若林素子團長對本次公演及促進臺日交流的付出與用心，讓我們十分感佩，糖廠的故事不是落幕，會繼續流傳下去，開啟嶄新的篇章，臺日文化交流因糖廠的故事會更加豐碩甜美。



糖廠的故事碩大海報以山本悌二郎胸像及若林舞者圖像為主題



若林舞團舞者在橋頭糖廠舞出糖廠的故事

註：山本悌二郎簡介

山本悌二郎 1900 年來臺參與臺灣糖業株式會社規劃，1925 年擔任社長，1927 年昇任農林大臣回到日本。



虎尾糖廠

虎尾、善化兩糖廠 113/114 年製糖完工 綠能轉型與糖廠文化齊步再向前

文 / 虎尾糖廠 劉宏哲、善化糖廠 王榮農、圖 / 編輯部

製糖期收尾，原料甘蔗壓榨告一段落

隨著火車一聲悠長鳴笛，最後一批原料甘蔗於 4 月初運抵虎尾糖廠，宣告 113/114 年製糖期正式落幕。虎尾糖廠自 113 年 12 月 18 日開工，至 114 年 4 月 5 日全面完成製糖作業，壓榨甘蔗總量達 218,530.59 公噸，產糖量 17,293.161 公噸，E.S.G. 產糖率為 7.91%。雖受冬季降雨影響，壓榨期曾暫停三次，但整體作業仍穩健收官。

至於南臺灣的善化糖廠，也在 113 年 12 月 19 日開工後歷時 89 天，於 114 年 3 月

30 日壓榨完畢，翌日完成製糖後處理，總壓榨量 212,345 公噸，產糖 17,151 公噸，累計產糖率達 8.41%。兩地糖廠同步展現台糖百年技藝的製糖實力與產能調度韌性。

多元產品受好評，糖業文化價值延續

本期虎尾糖廠除生產在地二砂，亦製造三號糖、甘蔗糖漿、黑糖糖漿等液糖產品，廣受市場青睞，尤以黑糖糖漿年度銷量持續攀升。同時，虎尾糖廠持續推動糖業文化保存，於製糖期間開放參觀申請，接待人次高達

869 人，其中以學校團體為主，達成教育與文化傳承兼顧的目標。

虎尾場域再造，打造親水慢活空間

虎尾糖廠周邊的「潮韌性城鎮水岸縫合工程」亦持續進行中，預計 114 年 8 月可完成部分景觀建設。工程將廠區內酒精槽、糖廠鐵道結合生態自行車道與洪汜平原步道，構築集文化、水利、安全與休憩於一體的親水環境，形塑虎尾成為適合全齡探索的觀光亮點。

蘭姆酒躍上國際舞台，甘蔗釀藝榮獲大獎

善化糖廠所屬的柳營農場以種植 ROC24 號原生甘蔗見長，其野蔗 DNA 所蘊含的風土特性，成功吸引高雄餐旅大學陳千浩博士領軍開發本土農藝蘭姆酒。經多年研發團隊努力，運用低溫發酵抑制氧化褐變，並以專利蒸餾工法，推出兩款以台糖蔗汁釀製的蘭姆酒產品，雙雙榮獲國際酒類比賽「大金獎」(Grand Gold) 殊榮，為本土甘蔗注入新的產業生命力。

老糖廠新能量，善化邁向綠電里程碑

善化糖廠同時擁抱綠能轉型，於 113 年 8 月啟動「蔗渣鍋爐汽電共生系統」，並向經濟部申請國家再生能源憑證，已於 114 年 3 月通過台電併聯審查，預計 6 月取得綠電認證。此舉不僅實踐企業減碳責任，更成為傳統糖業與現代綠能共存的最佳示範。

堅守安全底線，三零目標全面落實

在製糖繁忙之餘，兩廠皆高度重視現場安全。虎尾糖廠同仁落實「自護、互護、監護」的工作理念，持續以「零事故、零災害、零工安」為團隊共同目標，確保每一位投入製糖現場的工作者，都能平安完成階段任務。

從甘蔗到永續：台糖的轉型之路

從地方農業、傳統製糖、食品加工到文化教育與綠色能源，台糖正以多元角色積極回應當代需求。虎尾與善化兩座百年糖廠的收成，並非僅止於蔗糖本身，更反映出傳統產業如何以韌性與創新，逐步走出屬於臺灣本土的永續之路。



採收作業



糖廠內的結晶罐

台糖安心豚：從源頭到餐桌的食安守護者

文、圖 / 曾志良

食品安全無小事。台糖公司以對消費者健康的承諾為核心，從豬隻飼養、飼料管理、屠宰加工到產品配送，每個環節都實施嚴格控管，打造出讓人信賴的「安心豚」肉品系列。本文將帶您深入了解台糖如何透過三階段品質管理、國際認證及數位化追溯系統，為國人的餐桌築起一道堅實的食安防線。

為什麼食品檢驗如此重要？四大關鍵保障您的權益

食品安全不僅關乎口感，更直接影響健康與信任。以下是食品檢驗不可或缺的四大理由：

1. 守護健康，排除隱形風險

食品可能潛藏致病菌、農藥殘留、動物用藥或重金屬等危害，這些問題無法僅靠外觀或氣味辨別。科學化的檢驗能確保產品符合安全標準，有效降低食安風險。

2. 穩定品質，贏得消費者信任

透過微生物、化學成分及感官特性檢驗，確保產品品質一致。這不僅提升品牌形象，也增加消費者回購的信心。

3. 嚴選優質原料，奠定品質基礎

原料是產品安全的起點。台糖對原料進行包裝完整性、變質檢查及合法進口證明審核，並抽驗成分與風味，必要時委託第三方機構檢驗，確保品質無虞。

4. 誠信標示，杜絕誤導

產品標示必須真實反映營養與成分含量。若標示與實際不符，可能導致產品下架、回收，甚至面臨最高 300 萬元的罰鍰，嚴重影響企業聲譽。

有了這些基本認知，接下來關鍵在於：怎麼做，才能真正守住這道防線？

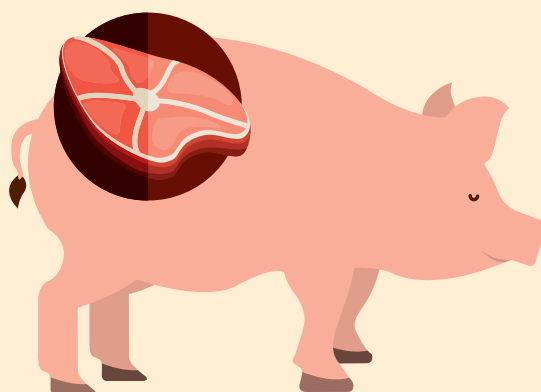
為了將食安承諾化為實際行動，台糖依據《食品安全衛生管理法》建立三階段品質管理制度，從自主品管、第三方驗證到政府稽查，構築滴水不漏的食安防護網。

三道防線，層層把關：安心豚的食安管理

第一道防線：自主品管

台糖對每一批次產品進行嚴謹的內部檢測，涵蓋三大面向：

• **微生物檢驗**：監測總生菌數、大腸桿菌群等指標，確保無沙門氏菌、金黃色葡萄球



菌等致病菌。

- 藥物殘留檢測：**檢驗抗生素、磺胺劑及乙型受體素，全部要求零檢出。

- 營養與成分檢測：**每月抽驗蛋白質、脂肪及水活性，確保產品符合品質標準。

第二道防線：第三方驗證

台糖委託中央畜產會、食品工業發展研究所及臺灣科技檢驗公司等權威機構，進行不定期的產品抽驗與製程稽核，確保品質管理符合高標準。

第三道防線：政府稽查

地方政府定期進行現場稽核及抽樣，檢測藥物殘留及可能致癌的多環芳烴（PAHs，

如苯駢芘）。台糖安心豚的檢測結果皆為「零檢出」，展現無可挑剔的品質。

國際級認證背書，打造真正的「安心豚」

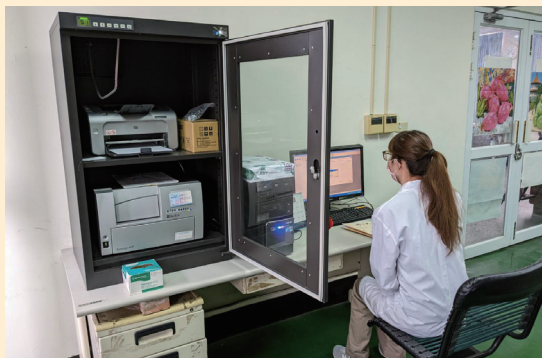
除了上述的檢驗外，台糖更做了一件多數品牌不願做的事：讓所有的肉品「可追蹤」。

這代表什麼？代表當你買下一塊安心豚產品時，不只知道它「現在」是什麼肉，還能透過包裝上的二維條碼，查到它「從哪裡來」、「經過了哪些處理」、「什麼時候製造出廠」。這就是所謂的產銷履歷制度。搭配政府的「非追不可」政策，所有資訊每月都需上傳，不容隱瞞、不容閃避。

雙重驗證，品質全線透明

而為了確保源頭的安全，台糖還同步取得了 CAS 臺灣優良農產品標章，加上國際級的 ISO 22000 食品安全管理系統認證，全線透明、標準嚴謹，不只給政府看，也讓消費者能放心選擇。

要拿到 CAS 標章，可不是件簡單的事。



乙型受體素酵素免疫分析（曾志良攝）

不但要有合法登記的食品工廠，還得具備完整的自主管理紀錄，工廠運作也必須完全符合食品良好衛生規範（GHP），加上九大作業程序書一樣不能少。而產銷履歷更進一步做到「來源透明化」，從養殖場到屠宰、分切，每一步都需通過驗證。豬肉原料會附上專屬流通碼，到了消費者手上時，包裝上已貼好能掃描的二維條碼，只要一掃，就能查到豬肉的來源、製造與配送紀錄。

ISO 22000，食安管理的國際標準

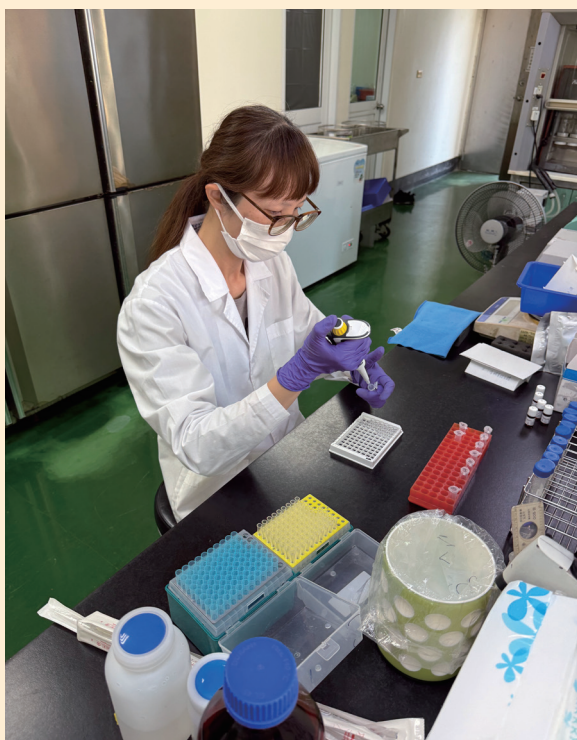
除了本土的驗證制度，台糖也導入全球認

可的 ISO 22000 食品安全管理系統，全面提升品管規格。這套制度涵蓋了供應鏈管理、製程風險控管、員工衛生訓練等項目，並搭配 HACCP（危害分析與關鍵控制點）的管理原則，從最關鍵的環節開始控管，減少食安風險。所有的操作流程都有完整紀錄，一有需要便能立刻追查、立即改善，確保每一塊送上餐桌的肉品都安全無虞。

從農場到餐桌：安心豚的用心承諾

每一塊安心豚肉品，都是台糖無數細節堆砌的成果。從原料嚴選、藥殘監控、製程管理、品質抽驗，到取得 ISO 22000、CAS 及產銷履歷三大認證，再到出貨後的數位追溯系統，台糖以毫不妥協的標準，守護消費者的健康與信任。

安心豚不只是一塊肉，更是一個承諾——讓您在餐桌上享用每一口美味時，都能感受到台糖用行動實踐的安心保證。



豬肉動物用藥殘留檢驗前處理（楊富凱攝）



肉品粗脂肪萃取（事業部照片）

大人冤枉啊！ 明鏡高懸， 肉鬆比你想的還健康！

文、圖 / 宮仁威



「夾吐司，好吃！」、「夾饅頭，好吃！」在糕餅麵包中做為餡料的搭配，更是增添風味！肉鬆誕生於清朝年間，是從一塊被滷煮過頭的爛肉開始，在惜物的心態下，試著將爛肉撕成細絲，精心調味，然後再加以炒酥而成，現代營養師認為肉鬆去除了肉中大部份的脂肪，保留動物的蛋白質與礦物質營養精華，成為小孩、病人、銀髮方便且華麗的營養補充來源，肉鬆既高貴又平民，是傳統美食的代表。

如果你也曾為肉鬆的美味陶醉過，甚至如筆者在幼兒時期病中，靠著肉鬆才能吞下幾口飯的話，對於肉鬆突然間蒙上了致癌的疑慮，一定會急於查證，想為肉鬆還個清白—這怎麼可能？事實上確實是太危言聳聽了！就讓本文為您解開真相。

【查證點 1】：肉鬆表面覆滿了異環胺？

先澄清有些資訊來源會武斷的說異環胺是世界衛生組織明定的一級致癌物，這是個假消息，異環胺在人體的飲食研究中，尚未被證實與癌症有直接關連性。異環胺本身就不應該是如此強烈的恐懼來源。

異環胺是如何產生的？當蛋白質面對攝氏 100 度以上的烹煮時便有可能產生，這意味著相當多食材皆有產出的可能，而在

燒烤的時候更容易產生，一方面是燒烤時的溫度高，因為異環胺的產出量與溫度有正向的關係，另一方面則是燒烤時油脂滴在熱源上所產生的煙，會夾帶異環胺覆蓋在食物表面。

而異環胺要到達致癌的條件是必需長期大量的食用，這個量要多少呢？日本曾有個說法，能相當程度的卸下我們的擔心，日本國立癌症中心指出，必須每天吃下近 2 萬條「燒焦」的秋刀魚（註 1），且持續 10-15 年都這樣吃，才會達到致癌量。這種數量級，相信凡人皆無法達到，更何況是「燒焦」的秋刀魚，異環胺的產生量與溫度有關，到燒焦的程度，已經是含量非常高了，試問坊間哪一個牌子的肉鬆是燒焦的呢？

另外，肉鬆的製程有一個非常大的特色，它是「煮熟」的肉，剝成絲狀後，再去炒酥或烘酥，可能這過程被誤認為與「烤」相同，但它所需的溫度低於燒烤，且脂肪的部分在水煮與剝絲的過程中，已大部分去除，所以也沒有燒烤時的煙灰，「表面覆滿了異環胺」，應該不是事實。

澄清：肉鬆的製作過程未經非常高溫，產出的異環胺有限，且異環胺本身的致癌量極高，一般人難以在飲食中攝取達標。

【查證點 2】：肉鬆中可能含有致癌物質多環芳香烴（PAHs）？

PAHs 同樣也是在高溫烹煮時的產物，PAHs 有數百種，有些確實已被證實會致癌，其中 BaP 被國際癌症研究中心列為一級致癌物，BaA 與 BbF 等也被例為致癌性 2B 級（即可能致癌）。

PAHs 如何產生呢？有機物質不完全燃燒或高溫熱裂解時便有可能產生 PAHs，在燒烤、油炸等手法料理時，食物表面有機會直接接觸火焰或高溫金屬表面，導致有機物質不完全燃燒，以致放大了產生的機會；PAHs 的產出也與溫度有正向的關係，通常在 200°C 以上開始顯著增加。另外也因為 BaP 有明確的致癌風險，臺灣衛福部食藥署（TFDA）也訂定了食品中的 BaP 限量作為安全檢驗標準。（註 2）

澄清：肉鬆並非極高溫製作的食品，PAHs 的產出機率並不高，且這些致癌物質皆設有國家檢驗標準，品牌所提供的檢驗報告，更能支撐肉鬆的清白。

【質疑點 3】：肉鬆為加工肉品是 WHO 認定的致癌食物？

此點更是一竿子打翻一艘船。世界衛生組織（WHO）轄下的國際癌症研究機構（IARC）於 2015 年將食用加工肉類列為致癌食物，也



Total Quality. Assured.

全國公證測試報告
(化學與微生物實驗室)

申請廠商：台灣糖業股份有限公司畜殖事業部
臺南市柳營區人和里義士路 5 段 690 號

測試報告號碼：TWNC01300808
報告發行日期：2024 年 09 月 18 日

樣品敘述：

樣品名稱	：台糖安心豚肉酥	樣品數量	：1 罐
批號	：--	樣品保存方式	：常溫
製造日期 MFG	：M:20240815	樣品包裝狀態	：市售完整包裝
有效日期 EXP	：E:20250814		
國內負責廠商	：台灣糖業股份有限公司		
製造商	：台灣糖業股份有限公司		
原產地	：台灣		
備註	：以上資料除樣品數量及樣品包裝狀態外，皆由申請廠商提供		
收樣日期	：2024 年 09 月 05 日		
測試日期	：2024 年 09 月 05 日 ~ 2024 年 09 月 16 日		

測試內容（標記 * 者指該項經衛生福利部認證且依認證之檢驗方法執行測試）：

依據客戶要求執行以下測試，結果請參考附頁。

- (一) 重金屬
- (二) 塑化劑
- (三) 多環芳香族碳氫化合物
- (四) 亞硝酸鹽

測試報告號碼：TWNC01300808

測試內容：

(三) 多環芳香族碳氫化合物

檢驗方法：衛生福利部食品藥物管理署 111 年 1 月 11 日公開修正建議檢驗方法食品中多環芳香族碳氫化合物之檢驗方法(TFDA00030.02)。

檢驗結果：

	定量極限(μg/kg)	檢出值(μg/kg)
* 苯(a)駝苳 Benzo(a)pyrene	0.5	未檢出
* 苯(a)駝蒽 Benz(a)anthracene	0.5	未檢出
* 苯(b)駝蒽 Benzo(b)fluoranthene	0.5	未檢出
* Chrysene	0.5	未檢出

檢驗報告

將紅肉列為可能致癌食物，肉鬆顯而易見的是一種加工肉品，於是便連坐進黑名單中了，但真的是這樣嗎？既然有許多人連蔥蒜都分不清，這樣也是不足為奇了。

我們必須回到文化的根源來探索，便能立刻分辨出其中的不同。IARC 為一西方組織，他們的加工肉品是培根、西式香腸、西式火腿等，它們的加工涉及醃製和煙燻等過程，醃製時所使用的硝酸鹽和亞硝酸鹽，及煙燻可能大量產生的 PAHs 等等，都增加了這類加工肉品致癌的風險，而這些培根、西式香腸在食用時又常以煎炸與燒烤等手法料理，這些環節加起來，說它們有致癌的風險確實有其道理。

但我們的肉鬆明顯的與西方的加工肉品有很

大的不同，它沒有醃製、沒有煙燻，食用時也不需再加以料理，它的製作過程混合了水煮與烘酥，並未長期處於高溫的嚴苛環境下，也未使用任何化學的方法或利用微生物發酵以改良風味，相較於西方普遍的加工食品，肉鬆實在不應該一概而論、望文生義的隨意類比。

澄清：加工肉品這個詞的牽涉太廣，每種加工肉品的方法均不同，且加工肉品致癌的定義來自西方，西方與東方食品加工的方法迥異，像肉鬆便未經改良風味與煙燻等暴力製作，不應被等同於致癌食物。

結論：妥善分辨，美味與健康可以兼顧

福爾摩斯之所以成為名偵探，最重要的原因就是不放過細節，對於現場沒有偏見。本文雖說是以一名肉鬆愛好者的心態出發，但心態並未成為心證，仍以尊重科學、尊重事實為最高的資料分辨原則，在閱讀的過程中，不乏有些陳述出自名人之口，但也不輕易照單全收，所幸隨著資料閱讀範

圍的擴大，為肉鬆洗清冤屈的證據也越明顯：肉鬆基本上很難成為一個致癌食物，因為它有製程上的優勢，而且也發現這個優勢大部份的人都不知道，以為它的外表金黃酥脆，便覺得它是炸的、烤的、煎的，事實上完全與真相不符，且品牌肉鬆在品質控管與國家檢驗標準的監控下，更是可以放心，肉鬆的加熱步驟不只不會損失蛋白質、礦物質、鐵質，甚至還將營養素更加濃縮，吃一口肉鬆比吃一口肉能攝取更多的養份。筆者同時也是一位熱愛料理的家庭煮夫，不論是家庭煮夫或煮婦，都是一個家庭的營養師，自然懂得如何選擇食物，如何吃才是健康之道，我們日常確實儘量以保留食物完整的營養為佳，不要過度料理，減少油炸，減少高溫以防止食物過度氧化，但這並不代表我們可以用這樣的想法來輕率的對食物扣上帽子，畢竟食物是營養，也是一種美味，我們只需妥善選擇，不過度偏廢，美味人生與健康人生是完全可以兼顧的。

參考資料：

註 1：食力：不小心烤焦了怎麼辦？烤焦的肉吃了會致癌嗎？(<https://www.foodnext.net/column/columnist/paper/6591001879>)

註 2：SGS 安心資訊平台 (<https://msn.sgs.com/Knowledge/FOOD/6381>)

迎端午屬「蛇」免票進柳營尖山埤 還有 DIY 香囊、近距看獨角仙

文、圖 / 柳營尖山埤渡假村 陳奇聖



台糖柳營尖山埤渡假村的獨角仙

端午連假準備好帶著孩子們外出旅遊了嗎？為迎接端午節連假，柳營尖山埤渡假村自 114 年 5 月 30 至 6 月 1 日端午連假期間推出「屬蛇免門票」優惠及「植物染保庇香囊 DIY」活動，讓遊客體驗端午節傳統習俗。

端午連假只要生肖屬蛇者出示證明文件，本人即可享免收入園門票優惠。端午連假期間上午 9 點 30 分至 11 點 30 分及下午 1 點 30 分至 4 點 30 分（6 月 1 日週日沒有下午場）於童心園舉辦活潑有趣的「植物染保庇香囊 DIY」活動，帶領來賓體驗立蛋與午時水等端午習俗，並運用避邪植物親手製作專屬的保庇香囊。參加本活動遊客收費 350 元 / 人（含輕鬆 GO 套票），住宿房客於大廳櫃檯登記即可享免費體驗。

每年 6 月份是柳營尖山埤渡假村獨角仙大爆發的時節，為了讓孩子們與獨角仙近距離接觸與認識昆蟲，柳營尖山埤渡假村特別於 6 月 7 日至 7 月 6 日推出「獨角仙童樂會」活動，提供戶外工作假期及室內科普活動，讓親子一起深度認識獨角仙的一生及棲地生態，並提供免費夜間生態觀察，讓今年端午假期過得充實又愉快。

今年「獨角仙童樂會」有小朋友最喜愛的「獨角仙的快樂工作假期 Happy Holiday」戶



柳營尖山埤渡假村「獨角仙童樂會」活動讓您的小朋友近距離觀察獨角仙並認識昆蟲生態



藉由探索獨角仙生態活動增進親子感情

外活動，活動期間每日 2 場，每場 4 人成行，行程約 2 小時。在導覽老師的帶領下，家長陪伴孩子一同認識獨角仙棲地生態、親手建立獨角仙的家、認識蜜蜂及獨居蜂的生態，透過探索集章活動可獲得獨角仙立體拼圖 1 份，活動收費 350 元 / 人，包含門票、遊園車來回、遊湖船、導覽解說、蜂蜜水 1 瓶及小禮物，2 人報名即贈 1 份烤畫 DIY。另有「獨角仙的親子科普活動 - 獨角仙及牠們的產地」室內課程可選擇，活動期間每日 2 場，每場 4 人成行。由專

業講師帶領孩子們學習以顯微鏡等科學方法認識土壤動物，並深入瞭解獨角仙的生活史及生態環境，活動收費 350 元 / 人。

活動期間每晚 7 點 30 分至 8 點 30 分舉辦免費生態夜觀活動，在導覽老師的帶領下探索園區夜間生物，為端午連假留下珍貴美好的回憶。活動報名請洽專線 06-6233888#4360 休閒部，或上渡假村官網查詢：<https://www.taisugar.com.tw/resting/jianshanpi/index.aspx>



家長陪伴孩子一同認識獨角仙棲地生態

公共論糖

世代薪傳的力量－ 台糖員工的情感與企業文化

文 / 砂糖事業部人力資源組、行政管理組、圖 / 編輯部

台糖公司，作為臺灣歷史最悠久的企業之一，不僅肩負著農業與工業發展的雙重使命，更深刻地影響了無數家庭的職涯選擇與文化價值觀。許多家庭與台糖淵源深厚，從長輩到子女，形成了跨世代的職場傳承。這種由上一代員工鼓勵子女報考台糖的現象，讓台糖文化呈現出一種獨特的延續性與內聚力。

當家族成員共同任職於同一企業時，不僅營造出穩定的工作環境與相互信任的氛圍，也為人事制度、組織文化與管理方式帶來深遠的影響。由於年輕一代從小耳濡目染，早已熟悉糖廠的運作機制與文化特質，進入職場後往往能迅速適應、無縫接軌，進一步促進了團隊凝聚力與歸屬感。這樣的文化傳承，也使企業內部逐漸建立起穩定且具有延續性的人才梯隊，進而塑造出合作融洽、互助共榮的工作氣氛，有效降低離職率，並保留寶貴的實務經驗與知識資產。

然而，家族式的職場傳承雖然有其優勢，也為企業管理帶來某些潛在挑戰。最具代表性的問題之一，是如何在維繫傳統與尊重制度公平之間取得平衡。例如，如何避免家族關係過度

影響企業決策，確保每一位員工都能在公平公正的基礎上發展自我，這正是人事制度設計時必須審慎面對的重要課題。

身為一個擁有超過百年歷史的企業，台糖在其發展歷程中已展現出穩健經營的能力與強大的社會價值。從糖業起家，跨足多元產業，台糖始終是臺灣經濟發展不可或缺的角色之一。這份穩定性與未來潛力，使其成為許多求職者心目中極具吸引力的優質職場。

在台糖，企業文化以「人」為本，不論是日常管理還是員工福利，都充分展現對個人發展與生活品質的重視。公司提供完善的薪資與福利制度，讓員工無後顧之憂地投入工作與生活；同時，也設有健全的退休制度，確保員工職涯結束後的保障。此外，台糖亦高度重視員工的專業成長，透過多元化的培訓資源，協助不同階段的員工持續學習、提升競爭力，建立長期而具深度的職涯發展藍圖。

在對台糖內部員工的訪談中，我們遇見了一位來自台糖世家的年輕員工。他的故事，深刻展現了這份「家族傳承」在心靈與情感層面的重量與價值。

「我的父親在台糖服務了大半輩子，他對公司的忠誠與投入，潛移默化地影響了我。從小我常看到他駕駛五分車，載著一車車甘蔗回來，滿臉的汗水卻總帶著笑容。他會跟我們分享在糖廠的故事，講著那份甘苦與榮耀。隨著年齡增長，我也逐漸理解台糖背後的歷史與社會角色，對這份工作產生了深厚的情感連結，這也是我選擇踏入台糖的原因。」

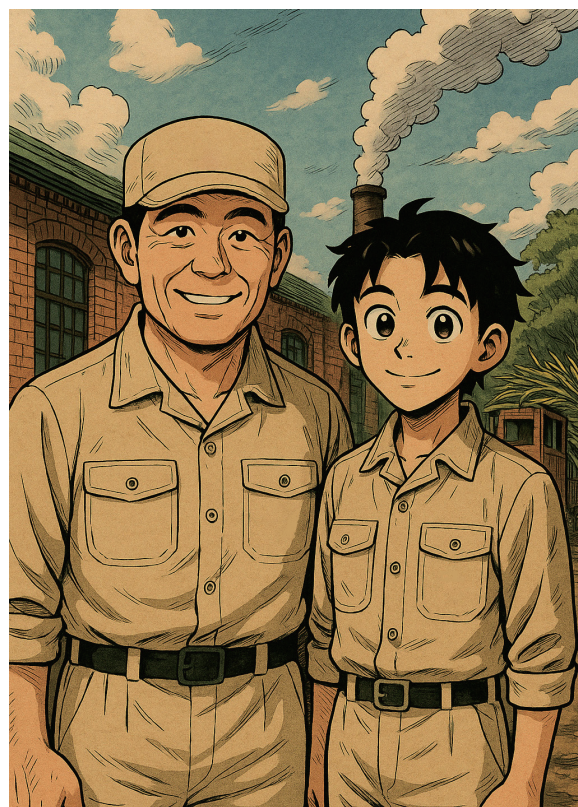
對這位員工而言，加入台糖並非僅僅是職涯選項，更是一份對家族榮譽的延續，以及對臺灣這片土地的情感認同。他說：

「在這裡，不只是賺一份穩定的薪水，而是有機會參與一項有歷史、有使命感的事業。當我穿上制服的那一刻，我能感受到父親的影子，也能看見自己在延續一段歷史。這種情感，是其他地方給不了的。」

這番話道出許多台糖員工的共同心聲——在這個大家庭中，不只是工作，更是共築理想、實現價值的所在。這種情感的延續，也正是台糖能在時代轉變中持續發光發熱的原因之一。

總而言之，台糖的「家族式傳承文化」，不僅形塑出穩定且和諧的職場環境，也深化了員工對企業的認同與歸屬。在制度公平與人文

情感間取得平衡，是台糖長年來穩健發展的關鍵。隨著時代變遷，如何持續深化這份文化資本，並與現代企業管理融合，將是台糖未來持續領航臺灣的重要課題。



親子同為糖廠服務的現象是台糖的特色。示意圖由 AI 軟體 ChatGPT 生成。

<人事異動>

台糖公司為應業務需要，調整高雄分公司曾執行長見占等 3 人職務，自 114 年 4 月 18 日生效，職務調整說明如下：

- 一、高雄分公司執行長曾見占調升本公司副總經理。
- 二、高雄分公司副執行長林添祥調升該分公司執行長。
- 三、董事長室秘書林麗鳳調升高雄分公司副執行長。

媒素看一下

公關、廣告與行銷的三角關係

文、圖 / 米迪亞曼

公關和廣告都致力於藉由媒體曝光，向群眾傳遞訊息，所以公關和廣告是一樣的東西？廣告的功能在於向群眾推銷商品及服務，好讓消費者買單，而這恰巧就是行銷的終極目標，所以廣告和行銷也是一樣的？按照這個邏輯，因為「公關 = 廣告」，又「廣告 = 行銷」，所以「公關 = 廣告 = 行銷」？倘若你認同上述的推論結果，那你就有必要再往下讀更多。以下就讓我們來看看「公關、廣告與行銷」三者之間，剪不斷、理還亂的三角關係。

先說結論：公關 $\approx$ 廣告 $\approx$ 行銷

在數學函數裡，「 $\approx$ 」這個符號是「近似」的意思，也就是說，在符號兩端的代數極為相似，卻又不相等。用人來比喻的話，公關、廣告與行銷就是「三胞胎」，他們雖然有著無法分辨的相似外表，實際上卻各自擁有不一樣的內在和靈魂，只不過他們又具備三胞胎專有的心電感應，所以三者之間是彼此牽引，相輔相成。

在我認為，行銷比較像是老大，因為行銷涉及的層面較深且廣，包含了市場研究、產品開發、定價、通路管理到促銷活動等整體規劃，所以他主導了大方向，然後再依循專業分工的模式，由老二、老三各司其職，發揮所長。至於誰是老二、誰是老三，就不是

重點了，重點是公關和廣告之間最大的差別在於：有無直接付費換取曝光。

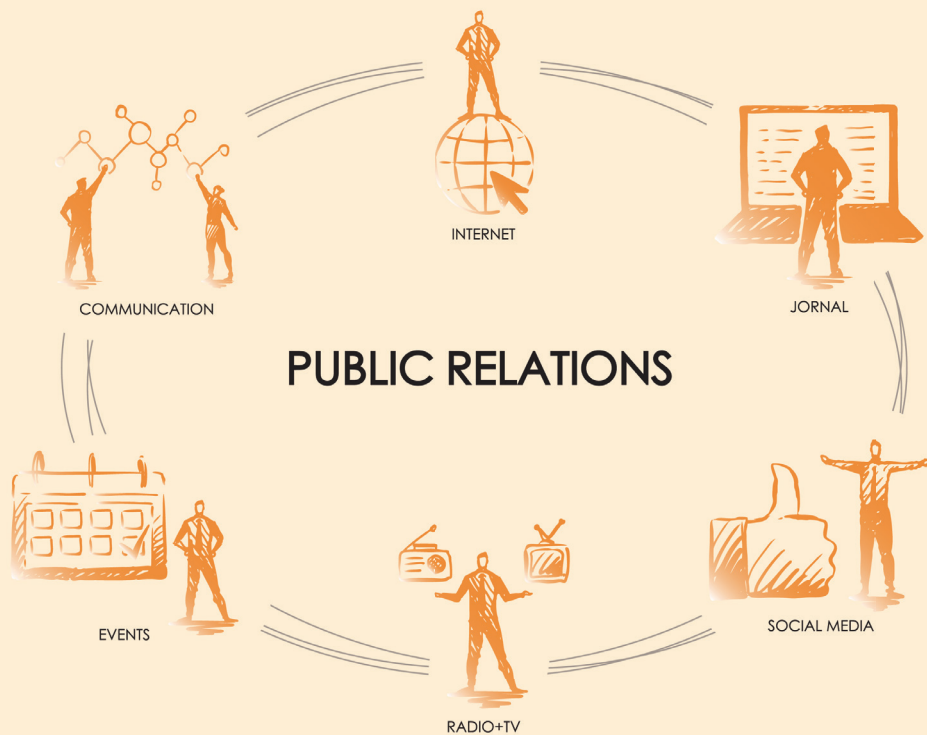
公關和廣告 個性不同調

如果以人的價值觀來比擬，我認為公關比較像是浪漫主義者，而廣告就是現實主義者了。

公關注重的是長期關係經營，廣告講求的是短期曝光效益，所以公關早在產品開發出來前就已經在行動，例如在社群媒體上發文、回覆網友留言，與新聞媒體聯繫互動等等，都是一點一滴地在建立品牌形象，並維護與各界的關係，其目標就在於強化各方對品牌的信任度，以利行銷活動的推進。相反的，廣告通常會在產品開發出來後才開始進行，並且會有很明確的結束時間點，所以在這段期間內，廣告會以快、狠、準的方式來達到曝光的目的。

正因為公關與廣告的性格不同，所以當行銷需求產生時，兩者所採取的手段也不一樣。公關可能採取的手段包含發新聞稿、舉辦活動邀請媒體參與、寄發公關品給網紅等關鍵意見領袖，期待他們自發性地宣傳等等；而廣告呢，就不囉嗦，直接付錢買媒體版面，打廣告！

所以為什麼說公關是浪漫主義者，廣告是現實主義者，就是因為公關的模式必須仰賴第三方的協助或情義相挺，而且無法保證及



(圖：freepik)

掌控第三方宣傳的內容是否與組織的期待相符。雖然這樣的模式很經濟，但其收穫的效果也有可能很拮据；但廣告就不一樣了，因為付錢的是老大，所以廣告的內容、管道、版面大小、時間長度等等，各面向都是廣告主所設定的，所以曝光效果原則上就跟廣告主的口袋深度成正相關，口袋愈深，錢砸愈多，廣告效果自然就愈好。

三胞胎齊心合力 得以斷金

以上是從「推廣產品或服務」的角度來說明公關、廣告及行銷之間的關係。簡單來講，這三者各有其獨立的功能，企業只要能有效整合這三胞胎，齊心合力，就能發揮最大影響力，提升品牌價值，並在競爭激烈的市場中脫穎而出，擷獲消費者青睞。



(圖：freepik)



(圖：AI 生成)

剖析無人機的未來發展

文、圖 / 資訊處 黃晟銘

前言

前陣子欣賞無人機燈火秀，數百架無人機在空中整齊編隊飛行，呈現出讓人目不轉睛的精彩表演，在讚賞之餘，也對無人機的軟硬體技術發展深具信心。無人機最早用於軍事目的，隨著科技進步、成本降低，無人機逐漸走入日常生活，讓我們一起看看無人機未來可能的發展。

目前無人機技術發展

近年來，無人機技術進步神速，突破許多以往的限制，例如：新一代的 RTK(Real Time Kinematic)精準定位技術，不只解決偏遠山區 GPS(Global Positioning System)訊號不穩的問題，還能大幅提升定位精準度；或是開發無人機的通訊、電池中繼站，不但能延長飛行距

離，還能讓無人機自動更換電池以解決續航力不足的問題；又或者搭載不同用途的鏡頭，可用於夜間攝影、感測溫度變化、或分析農作物健康狀況等。這些技術不僅讓無人機變得更萬能，也讓政府積極推動無人機創新應用，期望無人機未來能提供更多元的服務。

無人機未來發展 1：AI 辨識暨無人機自動巡檢

台糖公司土地幅員遼闊，管理不易，過去曾發生遭他人非法傾倒廢棄物，導致事後要花費巨額費用清理復原。目前巡檢方式係透過土巡人員實地巡檢，並透過攝影機進行監控，但不法人士會趁著非上班時段（夜間、假日）或是攝影機拍不到的死角進行犯罪行為，讓人防不勝防。

未來無人機或許能應用於巡檢作業，並且整合 AI 辨識及保全監控系統，當無人機巡檢時，發現地面上有挖土機、大坑洞、火災或其他犯罪行為時，即時發出警示訊息給中控中心；或是當攝影機發現有可疑車輛進入時，自動觸發無人機飛抵現場錄影蒐證，並以強光警示驅離。如此一來，不但能第一時間阻止非法行為發生，也能拍下關鍵證據，大幅提升土地巡檢成效。

無人機未來發展 2：無人機偏鄉物流運送計畫

當颱風、地震等重大天然災害發生時，居住在偏鄉或離島居民經常因為聯外道路中斷，導致交通受阻。為了改善這樣的困境，政府啟動「無人機偏鄉物流運送服務驗證計畫」，希望運用無人機的高機動性，

縮短醫療用品和生活物資的運送時間。由於運送地點為偏遠地帶，無人機的飛行距離較長，途中不僅需要更換電池，還得避開高壓電塔等障礙物，才能兼顧運送效率與飛行安全。目前這項計畫即將完成商業驗證階段，一旦投入實際運作，就有機會大幅提升偏鄉與離島的醫療照護與生活品質，讓資源運輸更即時、更有效率。

結論

賴總統在就職演說宣示要投入無人機的發展，未來政府會投入更多資源推動無人機創新應用，並在確保安全的前提下，逐步鬆綁法規。無人機的未來，將一步步飛進我們的生活，成為您我身邊的好幫手，值得我們拭目以待！



無人機土地巡查 (此圖為 AI 生成)



無人機物流運送 (此圖為 AI 生成)

五月，重新啟動你的健康生活！

文 / 編輯部

春末夏初的五月，正是調整身心、找回活力的好時機。當季節轉換，身體難免感到疲憊，但只要簡單調整生活習慣，就能讓自己煥然一新。從早晨的瑜伽、健康的飲食到戶外活動，讓我們在這個充滿希望的季節，一起為健康生活按下重新啟動鍵。

五分鐘晨間瑜伽：喚醒全身

早晨是啟動一天的黃金時段。只要花五分鐘做簡單瑜伽，就能喚醒沉睡的肌肉，讓精神煥發。這些動作非常適合初學者，在家就能輕鬆完成：

1、貓牛式 (Cat-Cow Pose)：四肢著地，吸氣時抬頭塌腰像頭牛，吐氣時拱背低頭像隻貓。緩慢交替 8 次，輕鬆舒緩脊椎，喚醒整個背部。

2、下犬式 (Downward Dog)：雙手雙腳撐地，臀部向上推，形成倒 V 字。深呼吸 5 次，你會感覺小腿、大腿後側和背部都舒服地被拉伸開來。

3、戰士二式 (Warrior II)：一腳向前弓步，後腳打開，雙臂水平伸展。眼睛看向前方手指，保持 30 秒後換邊。這個動作不僅

強化腿部，還能提升你的專注力和平衡感。

這些動作能促進血液循環，提升專注力，試著在有自然光的地方練習，打開窗戶讓新鮮空氣進來，或播放輕柔的音樂，讓一天的開始充滿平靜和能量。堅持下來，你會發現身體變得更靈活、情緒更穩定，精力也更充沛。



5 分鐘晨間瑜伽 (1)：貓牛式 (Cat-Cow Pose)
(圖：AI 生成)



5 分鐘晨間瑜伽 (2) : 下犬式 (Downward Dog)
(圖 : AI 生成)



5 分鐘晨間瑜伽 (3) 戰士二式 (Warrior II)
(圖 : AI 生成)

夏初美味食譜：清爽又營養

五月的飲食宜清淡均衡，以下兩道簡單料理，讓你忙碌中也能吃得健康：

1、彩虹涼拌沙拉：把生菜、紫甘藍、胡蘿蔔絲、黃椒和小番茄洗淨切好，加點烤雞肉或鷹嘴豆增加蛋白質，淋上橄欖油和檸檬汁調的醬，再撒些芝麻。這道色彩繽紛的沙拉富含纖維和維生素，吃了既解饞又能幫助消化。

2、綠色活力果昔：把一把菠菜、半根香蕉、一顆奇異果和 200 毫升椰奶放進攪拌機，加點蜂蜜調味，攪一攪就完成了。這杯濃郁的綠色飲品富含抗氧化物質，是早餐或下午補充能量的絕佳選擇。

這兩道料理十分鐘就能做好，方便又美味。把它們加入日常飲食，讓身體從內到外散發健康光彩。

戶外運動：擁抱大自然

五月天氣正好，是走出室內、親近大自然的最佳時機。試試這兩種戶外活動，為生活增添活力：

1、健走：這是人人都能做的有氧運動，不需要特別訓練就能開始。找個附近的公園或河濱步道，每週走三次、每次半小時，就能有效提升心肺功能。記得穿舒適的運動鞋保護關節。想增加樂趣？約上朋友一起走，或邊走邊聽喜歡的音樂或播客，讓健走變成一段愉快時光。

2、立式划槳 (SUP)：這項近年流行的水上活動結合了平衡訓練和全身運動。站在槳板上在平靜的湖面或海灣划行，不但能欣賞獨特角度的風景，還能鍛鍊核心肌群和上肢

力量。許多水域休閒區都提供課程和裝備租借，即使是新手也能安全體驗。

戶外運動不僅強健體魄，還能減少壓力，提升幸福感。陽光中的維生素 D 更是增強免疫力的好幫手。放下手機，走進大自然，讓五月的微風成為你健身的最佳夥伴。

心靈沉澱：減壓指南

現代生活節奏快速，工作與生活壓力常讓人喘不過氣。五月正是調整心態、減輕壓力的好時機。試試這些簡單方法，讓心靈得到片刻寧靜：

1、森林浴：每週抽出一小時，走進附近的樹林或公園，遠離電子設備，專注感受大自然的氣息。研究顯示，森林環境中的芬多精能有效降低壓力荷爾蒙，緩解焦慮情緒。深呼吸，聆聽鳥鳴，感受樹葉間灑下的陽光，讓心靈在綠意中重新平靜。

2、斷捨離：五月是整理居家環境的好時節。選擇一個週末，整理衣櫃或書桌，丟棄不再需要的物品。環境的整潔往往能帶來心靈的清爽。每清理一個區域，你會感到一種輕鬆感油然而生，彷彿卸下了無形的重擔。

3、寫感恩日記：睡前花五分鐘，記下當天三件值得感恩的小事。可能是同事的一句鼓勵、路上遇見的可愛小狗，或是品嚐到的美味咖啡。持續練習感恩，能轉變我們看待生活的角度，發現更多日常中被忽略的美好。

心靈的健康與身體同等重要。在春末夏初的轉換時節，給自己一些安靜獨處的時間，傾聽內心的聲音，為忙碌的生活按下暫停鍵。當心靈平靜，身體自然也會跟著輕鬆起來。

健康生活，從今天開始

五月，讓我們從小習慣開始，重新擁抱健康生活。無論是早晨瑜伽的寧靜時刻，還是戶外運動的暢快體驗，每一個選擇都在為你的身心注入新能量。健康不是終點，而是旅程——從今天開始，讓每一天的自己都比昨天更好。



健康生活，就從今天開始！（圖：AI 生成）

藝術使精神不朽— 坂本龍一個展「觀音・聽時」

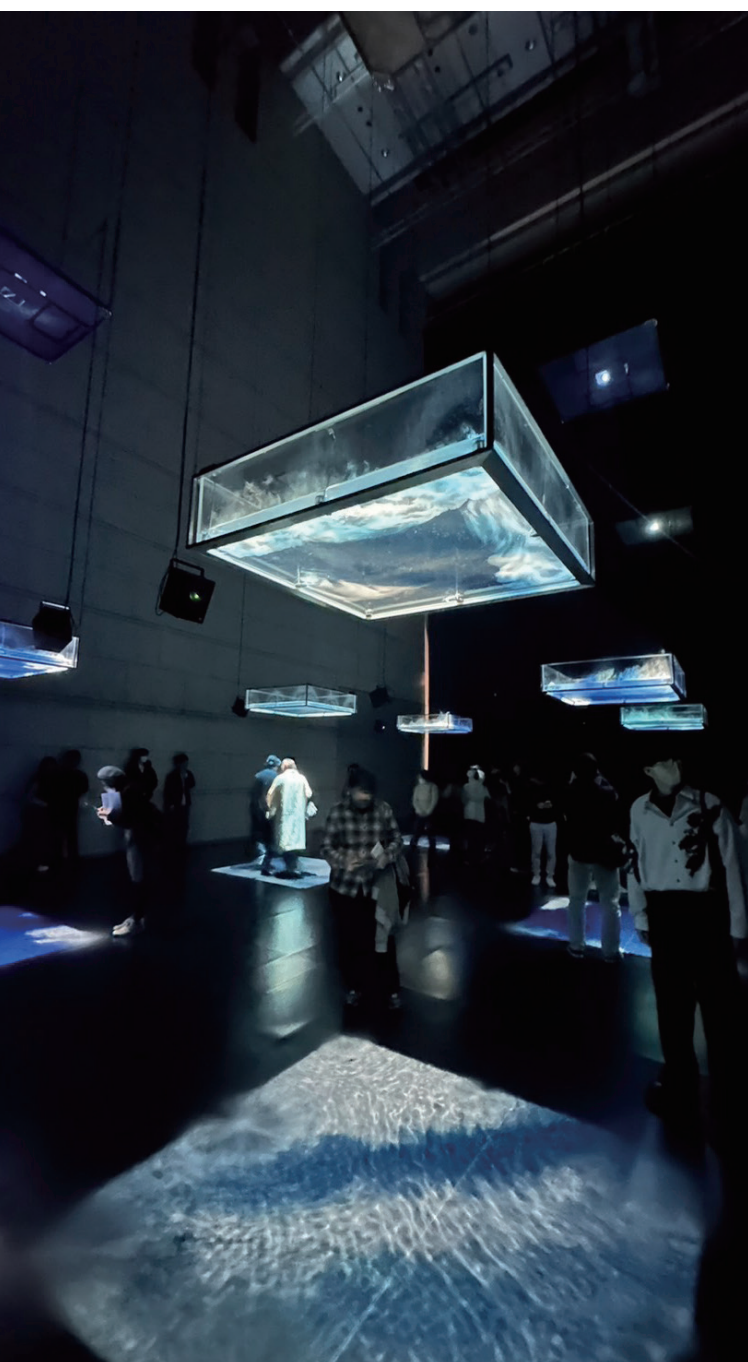
文、圖 / 王振愷

我們一定都聽過坂本龍一 (1952 - 2023) 這號人物？他是日本知名的音樂家、作曲家、製作人、鋼琴家，晚年更是環保活動家，以及當代藝術家，樂迷們都稱他為「教授」。曾被譽為電子音樂與現代音樂界的傳奇人物之一，音樂風格跨越古典、電子、實驗、流行與世界音樂等領域。其中他為電影《俘虜》(Merry Christmas, Mr. Lawrence, 1983)、《末代皇帝》(The Last

Emperor, 1987) 所製作的配樂，已成為影史經典，後者更讓他拿下奧斯卡最佳原創音樂獎。

2023年3月28日這位音樂教父病逝，雖然不捨但他生前所籌備的許多作品與計畫在這兩年間於世界各地持續發生，好似他不曾離開。其中，他生前親自參與構思的最後一場展覽，也是日本規模最大的回顧展「觀音・聽時」(Seeing Sound, Hearing Time) 於2024年12月21日





作品《LIFE - fluid, invisible, inaudible...》

在東京都現代美術館盛大開幕，展期間每天都大排長龍才能進場觀展。

此展的主題源自坂本龍一與哲學家大森莊藏的對話，探討「看見聲音、聆聽時間」的概念，呈現了他對聲音與時間的深刻思索。展覽共展出 12 件聲音裝置作品，多為坂本龍一與國內外藝術家聯合製作，涵蓋他在音樂與視覺藝術跨界的創作呈現，其中他與合作夥伴亦是日本知名的媒體藝術家——高谷史郎（Shiro Takatani）就包含有六件作品，數量高達一半。

聲音與視覺藝術的跨界實驗

展覽開場的《TIME TIME》，此作由高谷史郎延續坂本龍一生前的構想製作，作品源於 2021 年荷蘭藝術節，融合夏目漱石《夢十夜》、能劇《邯鄲》與莊子的《莊周夢蝶》等文本，透過非同步的視覺與聽覺形式，探討時間的多重可能性、流動與感知。

另一件讓人印象深刻的作品《IS YOUR TIME》，源自一架在 2011 年東日本大地震中受損的鋼琴，這個相遇的過程曾在紀錄片《坂本龍一：終章》（2017）被紀錄下。坂本龍一與高谷史郎嘗試將地震的頻率數據轉化為聲音，結合燈光與影像，創造出一個讓觀眾沉浸其中的音樂空間。這不僅是對災難的回應，也是對時間與記憶的深刻探索。

水霧作為聲音視覺化的中介

聲音如何視覺化？肯定是「觀音・聽時」展

覽中不斷觸及的大命題，如果上述兩件作品高谷史郎使用文字與物件作為中介，那麼《water state 1》與《LIFE - fluid, invisible, inaudible...》他則採用水霧進行實驗。

前者意指水的第一種狀態，象徵著自然界中水的基本形態與循環過程，是坂本龍一與高谷史郎於 2013 年共同創作的裝置藝術作品，旨在透過水的形態變化與聲音，展現自然環境的動態與生命的節奏；後者以懸掛於暗室的壓克力水族箱內部裝設一層水膜，超聲波以一種徘徊於透明與不透明之間的流體圖樣，讓觀眾恣意地漫步其中，體驗到時空的流動感。

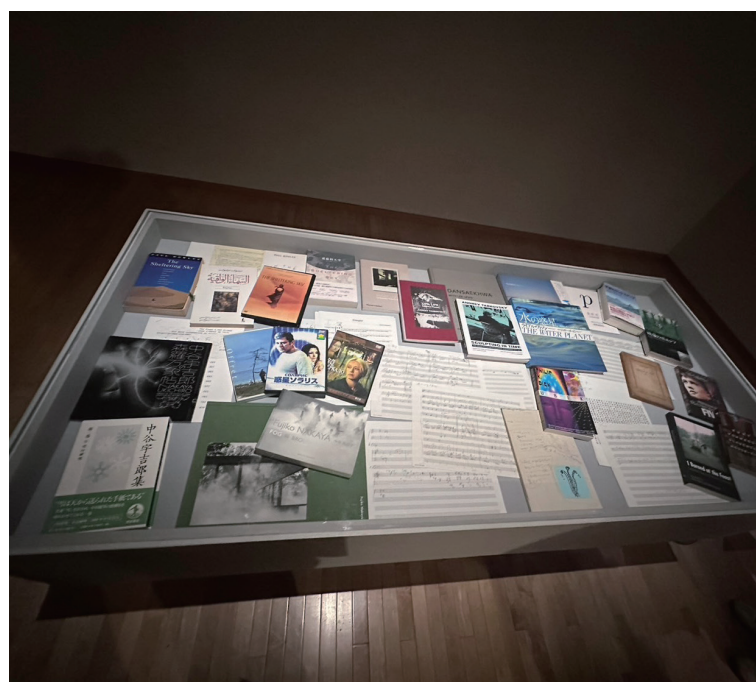
超越時空，藝術不朽

透過水的流動與聲音的聲波共振可視，在與中谷芙二子合作的《LIFE-WELL TOKYO》特別在美術館戶外下沉式花園打造霧雕塑，此作也曾曾在臺南市立美術館、桃園展演中心展出過，透過翻湧且具有沈浸式的霧氣裝置，呈現出水體的變動性以及自然的神秘感受。

此展覽還有多位國際藝術家共襄盛舉，許多作品圍繞在坂本龍一於 2017 年發行的專輯《async》，包含有高谷史郎創作的沈浸式影音裝置《async-immersion》、與泰國導演阿比查邦·韋拉斯塔古合作的錄像作品《async-first light》，以及與自己兒子空音央共創的《async-volume》等，皆能從作品中感受到坂本龍一的音樂作為一種世界共享遺產，將使他的藝術精神永垂不朽！



作品《LIFE-WELL TOKYO》



坂本龍一創作靈感取材

美若對臺課 32% 關稅 恐影響我製造業 近萬億產值，經濟成長有「保 2」之戰

文 / 徐元直

美國關稅海嘯席捲全球。美國總統川普在 4 月 2 日在白宮玫瑰花園發表了一場名為「解放日」的演說，川普宣布了廣泛的全球關稅政策，他詳細列出了他聲稱各國對美國徵收的關稅，以及他將反過來對這些國家徵收的報復性關稅。此舉，震撼了全球。

川普宣布的最高關稅率包括：柬埔寨 49%、越南 46%、斯里蘭卡 44%、孟加拉國 37%、泰國 36%、中國 34%（另加現有的 20% 關稅）、臺灣 32%、印尼 32%、瑞士 31%、南非 30%、巴基斯坦 29%、印度 26%、南韓 25%、日本 24%、歐盟 20%。並且預訂在 4 月 9 日生效。

川普這一宣布，引發全球股災，及美國經濟將步入衰退疑慮，最後，美國總統川普於 4 月 10 日宣布對等關稅暫緩 90 天、全球稅率調降至 10%；中國大陸則因對美實施報復性關稅，因此川普宣布對中國大陸課 125% 關稅（另加現有的 20% 關稅）。川普關稅政策仍持續變動中。

因為對等關稅暫緩實施，臺灣產業迎來喘息、關鍵談判與調整時機。總統賴清德先是對外宣示，臺美談判關稅可以比照美加墨自貿協定，從臺美雙方「零關稅」開始談起。之後投書指出四大原則回應美國總統川普的對等關稅政策，包括：將以降低臺美間所有關稅為共同目標，尋求重啟貿易談判；臺灣將迅速擴大對美採購；擴大在美國各州的投資；致力排除非關稅貿易障礙。

賴總統啟動「產業傾聽之旅」，首站 11 日

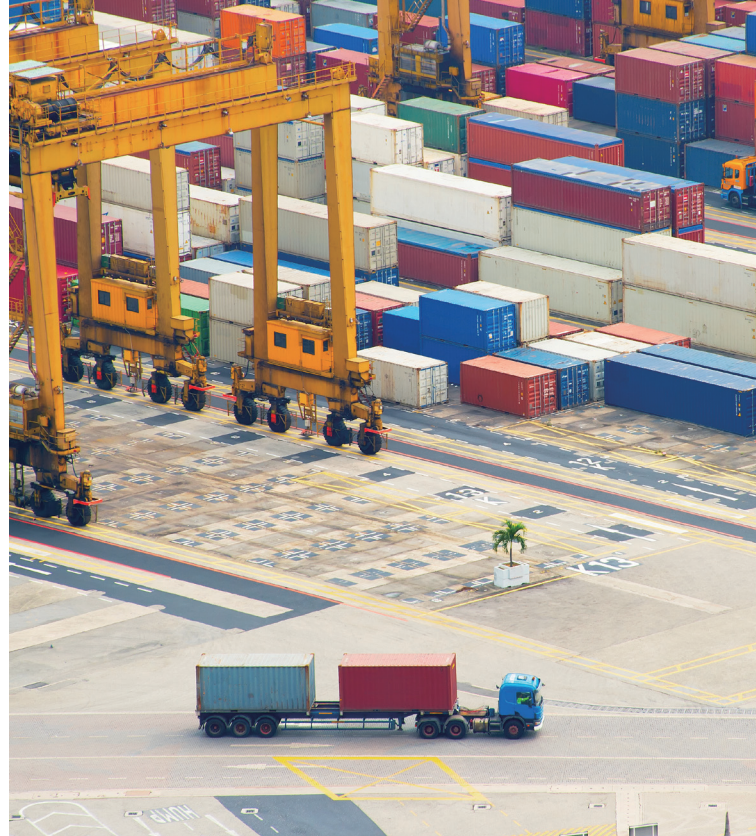
在台中產業園區，與機械器具業者座談。他在會中宣布，藉由美國對等關稅衝擊，我國經濟戰略將調整為「臺灣 + 美國」，也就是「立足臺灣、布局全球、加強美國、產品同樣行銷全世界」。

然而，對等關稅對臺灣衝擊仍在，包括總體經濟及個別產業。行政院長卓榮泰 11 日赴立法院針對「因應美國關稅我國出口供應鏈支持方案」專案報告，報告中指出，對於我國產業衝擊評估上，已進行高關稅及低關稅評估，而當美國公布將對我國課以 32% 對等關稅稅率，初步估算臺灣工業產品出口美國將衰退 26%，影響製造業產值 5% 及 12.5 萬就業人數。

其中，對電子資訊、機械、運輸工具、重電及電線電纜、建材雜項、鋼鐵金屬、一般化學及家電可能受較大影響，推估受影響產業產值影響幅度在 3% 至 14%。

經濟部長郭智輝在立法院表示，美對臺課 32% 關稅，預估將衝擊製造業 9000 億元產值。經濟部評估報告指出，2024 年臺灣對美國出口達 1,114 億美元，占總體出口 23%，主要出口到美國的前 30 大產品，占臺灣出口到美國總值的 72%，主要以資通訊、電子零組件為主，占對美出口達 65.4%，其餘汽車零組件、扣件、機械零件、自行車、運動器材、家具、塑膠製品等傳統產業產品約占 5.8%。

至於個別產業影響，經濟部初步評估，其中鋼鋁及其製品加徵 25% 與其他對手國一致，可與其他對手國公平競爭；扣件業會受



到影響，手工具、水五金稅率是 32%，預期短期獲利下滑。

運輸工具方面，經濟部表示，自行車加徵 32%，整車影響有限、零組件部分影響持續評估中；汽車零組件遭徵 25% 關稅，但因產品驗證輸銷約需 1 年作業時間，短期仍會繼續出口，中長期可能影響國內生產製造。

機械產品方面，經濟部指出，關稅加徵 32%，中小型工具機及產業機械將會受到影響。在重機電及電線電纜產品方面，經濟部指出，部分重機電因為需要取得認證，所以短期較難被取代；電線電纜以內銷為主，影響程度將持續觀察。

至於石化、塑膠及橡膠，經濟部評估，石化及橡膠製品輸美金額較少，影響有限；塑膠製品部分產品對美國的依賴程度較高，預期會影響競爭力。

此外，經濟部指出，運動器材會面臨到品牌客戶洽談成本轉移的壓力；家具因為市場競爭的對手關稅較臺灣高，受影響程度持續關注。部分輸美家電業者，競爭對手為美國當地廠商，加徵關稅將影響產品競爭力。

經濟部表示，醫材適用 32% 關稅，成本增加影響廠商獲利；藥品暫時豁免，關稅尚待後續評估。

一般化學將面臨 32% 關稅，經濟部表示，造紙因為輸美占比較低，衝擊有限；染料或顏料主要外銷市場是在東南亞，加工後輸到美國，可能會有間接影響；化妝品部分，客戶無法完全吸收提高關稅成本，預期利潤可能會被壓縮。

今年經濟成長率也將受衝擊。主計總處提給立法院財政委員會報告指出，主計總處指出，川普高關稅如果確實執行，將使美國及全球經濟成長率明顯減緩，依牛津經濟研究院（Oxford Economic）初步評估對主要國家影響，預估 2025 年全球經濟成長將由 3 月預測的 2.6% 下調至 2% 以下，美國、中國大陸、日本及歐盟等臺灣主要貿易夥伴也將明顯下修。

主計總處書面對告指出，近年我國對美出口快速增加，出口金額由 2018 年之 395 億美元大幅上升至 2024 年 1,114 億美元，占整體出口比重由 11.8% 提升至 23.4%，主因資通訊及電子零組件 2 類產品對美出口顯著增加，兩者合併占我國輸美比重由 2018 年的三成躍升至近七成，反映美中貿易戰後全球供應鏈的轉移，以及美國企業對我國半導體產業高階產品的需求，為兩國產業分工及貿易互補的結果。

影響所及，美國來自我國商品貿易入超（進口減出口的差額）大幅增加，根據美國普查局統計，2024 年我國為美國第 6 大入超國，入超金額達 739 億美元，較美中貿易戰前（2018 年）大幅增加 587 億美元或 3.9 倍，



多為美國企業拓展 AI 新興應用所必須之高階資通及電子產品，倘加徵高額關稅將提高美企成本，台廠供應鏈亦受衝擊。

主計總處進一步指出，全球經濟放緩，不只不利臺灣出口，投資及消費也都會受衝擊，主計總處初估將影響今年經濟成長約 0.5 至 1.5 個百分點。

主計總處 2 月預測今年經濟成長 3.14%，以預估影響數來看，今年經濟成長將下修至 2.64% 至 1.64% 之間。國發會主委劉鏡清也在立法院表示，美對臺稅率出爐後，國發會已請專業機構研析經濟衝擊，結果顯示，經濟成長率將減少 0.43 至 1.61 個百分點，現在政府正委託另一家研究機構進行二次檢核。若以國發會委外研究的推估，最糟的情境將只有 1.53%。

主計總處與國發會的預估顯示，今年我國經濟成長率不僅不保 3，還很有可能降入「保 2」之戰。

至於對物價的衝擊，主計總處認為，全球經濟降溫將使國際能源及農工原料價格下跌，4 月 7 日 OPEC 油價為每桶 66.3 美元，已較 4 月 2 日每桶 77.4 美元下跌 14.3%，銅、鎳、錫等基本金屬分別下跌約 1 成，有助廠商生產成本下降，研判今年消費者物價上漲率（CPI）漲幅低於 2 月預測的 1.94%。

主計總處提醒，長期而言，加徵關稅壓縮

廠商獲利，恐衝擊全球供應鏈，若引發斷鏈危機，將使廠商生產成本提高，轉嫁至終端產品價格，供給與需求等因素交互影響下，增添長期物價變動不確定性，仍需密切關注後續情勢變化。

針對物價，央行表示，即使臺幣對美元匯率因此貶值，推升我國進口品成本，但臺幣匯率貶值對國內通膨率影響有限，估計臺幣對美元匯率貶值一個百分點，影響消費者物價指數年增率約 0.025 至 0.05 個百分點，加上國際原油等原物料價格走低，抵銷匯率貶值的衝擊，應可減緩輸入性通膨壓力。

至於對房市的影響，央行表示，已七度調整選擇性信用管制措施，國內房市正進行修正，美國對等關稅政策對國內房市雖無直接影響，但因房價變動受眾多因素影響，包括經濟成長與就業情勢、股市變動對民眾財富與購屋信心等，可能間接影響房市。未來將密切觀察美國關稅政策後續發展及其對國內房市的可能影響，並持續檢視信用管制措施執行成效，滾動調整相關措施內容。

「美國對等關稅措施給全球經濟發展帶來前所未有的挑戰。」行政院報告分析，川普上任後立即推動「美國優先」的貿易與投資政策，旨在從貿易與投資兩個方面調整美國的經濟結構。川普政府則積極吸引外資擴大在美國的投資，同時防止外資對美國基礎設施

打卡時事 NEWS



與關鍵產業的威脅。此面向的政策核心不僅是為了促進美國經濟的再工業化，也是為了確保美國在全球供應鏈中的主導地位。

政院分析，美國對等關稅措施主要是為了解決貿易失衡及不公平貿易行為，美國政府認為其他國家的貿易做法已經損害美國的經濟利益，讓美國企業在競爭中處於劣勢，故而決定實施對等關稅措施，來減少不利美國經濟發展的貿易行為，促進本國製造業的發展。因應美國對等關稅，政府會全力以赴，制定有效的應對策略，確保臺灣能穩定經濟，持續向前進步。

行政院指出，此次美國政府實施的對等關稅措施，主要是針對貿易不平衡的現況，對世界各國普遍性加徵關稅，而不僅僅針對臺灣，然美國雖暫時維持加徵 10% 基礎稅率的 90 日緩衝期，尚待白宮以行政命令正式公告後，方能掌握所有細節。長期以來，臺美之間已建立互信且緊密的貿易夥伴關係，政府會把握這個 90 日的黃金時間，針對該措施盡速與美國展開交涉進行談判，亟力尋求雙贏的方案，並在支持臺美產業共同成長的前提下，持續深化雙方的夥伴關係。

反詐與消保諮詢專線 您知道嗎！

常見六大詐欺手法：

- 1、網路購物詐騙
- 2、假投資詐騙
- 3、解除分期付款詐騙
- 4、網路交友詐騙
- 5、猜猜我是誰
- 6、假檢警詐騙



常見六大詐欺手法



消費諮詢



申訴管道與機制

☎如遇詐騙→ 165反詐騙專線

☎如有消費問題→ 1950全國消費者服務專線

☎消費申訴管道：

- 1 企業經營者
- 2 行政院消保會網站「線上申訴系統」專區
- 3 各縣市政府消費者服務中心
- 4 消費者保護團體

行政院消費者保護處 廣告

台糖長榮酒店中式桌宴 平日限定每滿三桌 享半價優惠！

文、圖 / 台糖長榮酒店

呼朋引伴嚐美味，來台糖長榮酒店開桌享優惠！2025年4月14日至8月30日止，平日週一至週五於宴會廳舉辦午/晚宴，提供精選中式桌宴優惠（每桌10人用餐），每桌10,800元+10%起，用餐桌數每滿3桌，第3桌享5折優惠（含一成服務費），優惠上限至同一用餐席次第12桌止，超值好康不僅如此，台糖長榮酒店加碼每檔宴席再加贈柳橙汁或冷泡茶暢飲（二擇一），讓整場聚會美味不間斷，沁涼又暢快！

無論是家庭團聚、生日歡慶、好朋友聚會或公司聚餐，都是最適合且最划算的選擇，讓您省荷包又有面子！本次活動為平日限定，趕緊把握難得機會！宴會訂席專

線：06-3373855，本優惠不與其他折扣及抵用券併用。



呼朋引伴嚐美味，來台糖長榮酒店開桌享優惠！

糖廠砂鍋獅子頭 軟嫩多汁好滋味！

文、圖 / 柳營尖山埤渡假村 陳奇聖



柳營尖山埤渡假村美食「糖廠砂鍋獅子頭」

初夏至柳營尖山埤渡假村散步賞景，沿途百花齊放、群蝶飛舞，處處令人驚艷，尤其享用主廚拿手的特色佳餚，更是令人讚嘆不虛此行。柳營尖山埤渡假村主廚特別推薦經典美味「糖廠砂鍋獅子頭」邀請饕客們品嚐。主廚精選台糖豬絞肉加上雞蛋及調味料，以手工製作

大肉丸（象徵獅子頭），用平底鍋將肉丸煎至表面微黃備用，並將砂鍋以白菜鋪底，加上香菇絲、筍片及粉絲等食材，將肉丸輕輕放入砂鍋內，倒入高湯慢火燉煮至湯色濃白、白菜軟爛即可食用。

柳營尖山埤渡假村「糖廠砂鍋獅子頭」經砂鍋慢燉、吸收湯汁精華，口感軟嫩多汁、入口即化，湯頭甘甜醇厚、濃郁鮮美，並用砂鍋裝盛上桌，保持獅子頭溫熱可口。這道經典佳餚非常適合迎賓宴客與親友聚會。為了滿足貴賓聚餐的需求，柳營尖山埤渡假村主廚特別將「糖廠砂鍋獅子頭」選入今年「春夏地方風味饗宴」菜單內，每席新臺幣8,800元（需收1成服務費）即可享用，另有包廂可供預訂，歡迎來電洽詢，預約專線：06-6233888 轉分機3100或3200。

專案日期114.1.1~12.31

出去玩囉!

一泊二食 三享樂



豪華木屋雙人房 4,500 元

會館精緻雙人房 5,000 元

醉月小樓雙人房 9,000 元

/ 專案內容 /

- ▶ 中西式自助早餐、個人套餐 / 每人
- ▶ 入園門票、遊園車來回 & 遊湖船券 / 每人
- ▶ 游泳池、健身房、撞球室使用
(冬季泳池休池)
- ▶ 新營火車站定時定點免費接送
(需事先預約)
- ▶ 指定通路訂房另享優惠價格

使用說明

- 會館湖景房加收500元。
- 木屋、會館假日加收1,000元，醉月小樓假日加收2,000元。
- 木屋、會館加人加收1,000元，醉月小樓加人加收1,500元，費用均含盥洗毛巾及專案內容，依房型空間大小不同，每房最多加2位。



- 春節期間：除夕到初五不適用。
- 每日限量5間，不得與其他優惠合併使用。



柳營尖山埤渡假村
LIUYING JIANSHANPI RESORT

97年起連續榮獲交通部觀光署『觀光遊樂業督導考核特優等獎』

736006 臺南市柳營區旭山里60號 / TEL:06-6233-888 FAX:06-6233-666

好消息! 過期餐券 回娘家



2025

02/03-06/30

過期餐券只要加**99**元/張，
即可抵用平日午/晚餐1客

憑過期自助餐券每張加價，可抵午/晚餐1客

平日+~~200~~元/張
假日+300元/張

- 1.適用各旅展、大億旅行社等通路售出餐券。
- 2.長榮聯合餐券、Gomaji電子票券、品味玩家紙本餐券，各抵用券和贈品券不適用以上優惠。
- 3.餐廳保有活動解釋及調整權利，將彈性公告於活動官網上。
- 4.本專案不得與任何優惠合併使用，特殊節日、週三公益日及連假不適用，國定假日不適用。



線上訂位

吃遍天下自助餐廳 / 訂位電話

06-3373865