

# 台糖通訊

WWW.TAISUGAR.COM.TW

# TAISUGAR

VOL.2167

# 01

158卷1期  
JAN 2026



## 百變古早甜—吃糖、做糖、玩糖



NT.45

ISSN 1607-2383

GPN : 2003600005



9 771607 238004 0 0045



# Sugar 廳 聽 Sugar



## Sugar廳 · 聽什麼？

### 1/7 台糖二十年轉型實錄 (1994-2015) (EP.131)

1994年的那場風暴／巨人的大手術—從大鍋飯到事業部制／不只是賣糖—遍地開花的多角化／走向國際—南向政策的先行者／二十年的成果與挑戰。

### 1/14 開書店很文青, 當現實來考驗…(EP.132)

開書店是許多人的夢想, 身為文青的小康老師, 從安穩的公務員到當書店老闆, 一晃眼已飛逝4年時光, 當使命感與現實產生衝突時, 是否仍可信心滿滿, 還是充滿懊悔…?

### 1/21 臺灣節慶總少不了那一口甜(EP.133)

《臺灣甜》作家和菓子, 身為臺南人與台糖子弟, 記錄臺灣「甜」的文化記憶, 從童年教會的聖誕糕, 到臺南冬至的菜包, 她長年走訪各地的心得見聞與獨特的跨文化視角, 一同與聽眾分享甜甜的故事!

### 1/27 專訪尚認真、打拚, 知行合一的董仔(EP.134)

本集廳長邀請到台糖董事長吳明昌, 從學術起點、食品安全到國營企業經營策略的深度剖析, 深談食安科學如何驅動企業轉型, 帶領台糖追求永續與健康價值。



邀你一起

甜蜜入座

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

# 那些黏在生活裡的甘甜風景

文 / 編輯部

說實話，在規劃這一期臺灣古早甜味時，我陷入苦思，畢竟早在 2023 年一月號，我們就做過《老派甜味》，同樣是談節慶糕點與傳統甜食，還能怎麼說得不一樣？

在討論過程中，有人最期待的是小時候廟口出現的畫糖攤，有人懷念阿嬤過節時炊的粿，有些人則喜歡廟裡拜拜時所求得的那一口糕仔的甜，那一刻才發現，原來這些甜味從來不是回憶，而是一路陪著我們長大的日常。

於是本期封面故事《百變古早糖—吃糖、識糖、玩糖》三種視角，把糖放進生活裡，而不僅僅是甜食而已。

《吃糖篇—甜蜜風土》是筆者最喜歡的篇章，透過台糖同仁分享各自的甜食記憶，那些飴、粿、糕、餅、酥、潤、粿、圓... 等，其實早就與生活風景黏合在一起了。

《識糖篇—甜蜜基底》回應大家的好奇：每天用的糖，究竟有何差別呢？從近期被討論的台糖砂糖談起，用最白話的方式認識糖品；也透過《臺灣甜》作者「和菓子」的文字，看見臺灣甜味的來時路。

而《玩糖篇—最甜風景》，則為那些逐漸消失的糖藝留下一頁。糖在師傅手裡一下成形、一下又融化，很短暫，卻特別讓人回味再三。

除了封面故事，這一期也記錄了台糖烏樹林鐵道與日本若櫻鐵道的交流，透過參訪與對話，兩條鐵道在文化保存與情感上重新接軌，為未來合作搭起友誼橋樑。此外，本刊的特約作者振愷走訪京都、大阪及東京三座美術館，透過百年時間跨度，回望民藝、裝飾藝術與設計源流之巡禮。

在 2025 年歲末，生技事業部也帶來了一份甜甜的新嘗試—以糖蜜結合果寡糖，打造出機能軟糖「好漾黑珍珠」，讓傳統糖業與生技研發，在循環經濟的脈絡裡找到新的產品路線。

本期跟著大家一起回顧臺灣甜，迎向 2026 馬年，每天過得甜吻吻，腳步行得穩穩穩。





# CONTENTS

1

Jan.2026

Vol.2167

## Editorial Report 編輯室報告

01 那些黏在生活裡的甘甜風景

## Cover Story 封面故事

04 百變古早甜—吃糖、做糖、玩糖

### 【吃糖篇】甜蜜風土

05 甜到月老都點頭：大稻埕最萌祈願法

06 時光雞蛋糕

08 家味如光·溫暖我心

09 麻糬—北港給旅人的黏甜記憶

10 蛋捲西點的嘉·水上

12 爾來了，賜你一塊甜—臺灣府城隍廟裏糕仔的祝福

14 沿著甜味去旅行：走進午後的旗山

16 熱富的餅香、林永泰興的酸甜 是我與故鄉的連結

18 老派甜點散步地圖：一個臺南人的偏執甜味指南

### 【識糖篇】甜蜜基底

21 讓蘋果糖社長驚豔的秘密：台糖砂糖全解析

25 因為台糖，臺灣才懂得什麼是甜—一位台糖子弟獻給臺灣的  
《臺灣甜》

### 【玩糖篇】最甜風景

28 玩糖人：那些留在記憶裡的街頭技藝

## 糖情 Outlook Sugar Outlook

- 30 掃貨台糖精砂引海關查驗插曲 反譜台糖與日本蘋果糖甜蜜交流樂章
- 32 跨越國境的鐵道情緣—日本若櫻鐵道友好交流紀實
- 34 台糖公益路跑十年·延續愛的腳步與您同行
- 36 兩萬人次共享糖業暖心盛典—2025 橋頭糖藝盛會
- 37 糖蜜與果寡糖的華麗合體：打造台糖機能軟糖—好漾黑珍珠
- 38 台糖深耕文化永續 榮獲「ESG for Culture 影響力獎」三項大獎

## 專欄 Column

- 40 公共論糖：旅遊趨勢觀察—旅途中的溫柔革命：從 ESG 追尋旅行的意義
- 48 國際糖情分析：印度復產、庫存回補 國際糖價未來數季低檔震盪

## 資訊補給站 Information Supply

- 46 開車怕打盹？AI 司機讓你輕鬆出行

## 繽紛生活 Colorful Life

- 43 藝術與工藝的交會：日本民藝百年、裝飾藝術與維耶納風格展覽巡禮
- 51 打卡時事：AI 催動！2025 年經濟成長創 15 年最佳 2026 年預估成長 3.54%
- 56 食在美味：閃耀餐桌的海洋黃金「烏魚子炒飯」
- 56 食在美味：團圓不費心 長園星級年菜外帶登場

## 業務特寫 Close Up

- 54 玩鴨鴨、追泡泡過好年 寵物主人免門票！尖山埤渡假村春節五天不打烊
- 55 從魚羊鮮到啤酒鴨 今冬暖胃新選擇

發行人 吳明昌  
社務顧問 蕭基淵 蔡東霖 曾見占 胡聰年  
社務委員 孫鈴明 陳品靜 傅仰明 劉錫原  
溫元文 黃峻祥 張榮吉 林信志  
許世忠 陳德為 黃正忠 李俊樓  
劉錦桂 洪天財 黃怡仁 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 張進興

社長 蕭光宏  
總編輯 謝昆霖  
副總編輯 張木榮  
編輯部 林景豐 陳福吉 甘智任 王國全  
陳建龍 張軒豪 薛舒尹 蔡宏昇  
陳盈潔 陳俐真 蔡昀葶 王文柔

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](http://www.govbooks.com.tw)

中華民國 36 年 5 月 1 日創刊  
中華民國 115 年 1 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



# 百變古早甜—吃糖、做糖、玩糖

甜，是臺灣人最日常也最深層的味覺記憶。從甘蔗田旁榨出那道清甜的汁液開始，熬煮成糖香粒粒後，進入街角巷弄裡成了古早味點心，糖不只是調味，更是一種文化的延續。

## COVER STORY





▪【吃糖篇】甜蜜風土▪

## 甜到月老都點頭：大稻埕最萌祈願法

大盜陳飲品

文 / 吳孟燕、圖 / 吳孟燕、迪母ㄟ白糖粿 FB

大稻埕最具代表性的廟宇，莫過於擁有兩百多年歷史的「霞海城隍廟」。不論平日或假日，廟埕前總是人潮不斷，特別受到單身男女的青睞。若想向月老祈求良緣，農曆七月七日與八月十五日被視為最佳時機，而最重要的是以真心向月老訴說你的願望。

許多宮廟信徒習慣準備甜食供奉神明，例如大龍峒保安宮附近的名店「北投紅茶」，常成為信眾的供品首選（據說神明特別喜歡甜食）。近年來，霞海城隍廟更流行起「點心拜月老」的新方式—帶上一組迪化街超人氣的「迪母ㄟ白糖粿」，再搭配文青系飲品店「大盜陳」的籤詩奶茶，成為最具話題的超萌祈願法。

我小時候在南部常吃傳統裹上糖粉或花生粉的白糖粿，但「迪母ㄟ白糖粿」多樣的創新口味讓我耳目一新。原味（可沾白糖）、花生、芝麻、鐵觀音、抹茶、麵茶共六種口味，每款都是現點現做，我特別喜歡它溫潤不膩、軟硬適中的口感。糖粿份量不小，價格親民，口感軟Q帶嚼勁，是甜點控的最愛。這家白糖粿包裝色彩繽紛，也難怪成為IG上的熱門打卡點。

至於「大盜陳」以投幣式飲料機起家，推出能抽籤詩的「月老奶茶」一夕爆紅，後續便開設了實體店。其經典月老系列共有四款風味：共有「戀愛的滋味」（紅茶牛乳）、「曖昧的滋味」（晨霧紅茶奶茶）、「烏龍一場」（烏龍奶茶）和「鐵了心都要愛」（鐵觀音奶茶），每款都以戀愛旅程為靈感，趣味十足。

想讓祈願行程更有儀式感，不妨安排一趟迪化街散步行：帶上一份迪母ㄟ白糖粿，再配一杯大盜陳的籤詩奶茶，或許月老聽到你的心意，會替你加點甜喔！



迪母ㄟ白糖粿 6種口味

▪【吃糖篇】甜蜜風土▪

## 時光雞蛋糕

文 / 起司怒怒、圖 / 起司怒怒、編輯部

第一次接觸雞蛋糕，是在國小，一個夕陽暖烘烘的放學時間。學校對面的小巷總飄著淡淡的甜味，那是雞蛋、麵粉與糖在鐵模裡被加熱後竄散而出的香氣。攤位上的小小的

鐵爐滋滋作響，那是屬於雞蛋糕的戰歌，向我們發出邀請。於是每天一放學就衝過去，只為了那剛出爐、還冒著白煙的雞蛋糕。

攤位上熱騰騰的雞蛋糕中，我對動物造型的雞蛋糕情有獨鍾，特別喜歡獅子造型雞蛋糕，雖然輪廓有些歪，沒有萬獸之王的瀟灑，但正是這種略帶不完美的手作質感，讓我覺得特別可愛又有溫度。我捨不得立刻吃掉，總要先在手心裡讓獅子走一走、玩一玩，最後才慢慢從尾巴開始咬。雞蛋糕外頭的焦香味包裹著綿密鬆軟的內在，香氣白煙隨著大口咬下，向外四處逃竄，感覺連風都是甜的。

隨著升上國中，課業繁重、補習班填滿生活，雞蛋糕悄悄換了另一種模樣陪著我。補習班附近的雞蛋糕攤位成為小小的慰藉。我喜歡星星造型，總覺得分享給朋友時，就像一起得到無敵星星，能繼續挑燈夜戰，不被疲憊打敗。那時的甜，像是一點點力量，把我們推向下一個夜晚。

高中那年，我和心儀的對象在車站門口買了袋雞蛋糕。那次我沒有特別挑造型，不過老闆專挑「愛心」造型的雞蛋糕塞進袋子裡，謝謝老闆的甜蜜助攻。我們在車站大廳等車，拿著愛心雞蛋糕塞給彼此，那時的雞蛋糕感覺特別甜。

到了大學，雞蛋糕成了某種溫暖的陪伴。實驗課後的一群朋友，總會相約夜市買雞蛋



動物造型的雞蛋糕

糕，邊吃邊以科學方式解析它的「甜」：糖加熱後讓外皮多點焦香、內部更柔軟，使整體風味更立體。我們笑說糖能讓人心情變好，也能保存最柔軟的記憶，讓平凡的日子多了一點期待。

出社會後，壓力、人際、責任接踵而來，生活的重量總讓人忘記純粹的滋味。某天下班的路上，聞到熟悉的雞蛋糕香氣，我看著攤位爐面上冒出的熱氣，身體不由自主地走向那份熟悉，好似時光穿越，回到那些年吃雞蛋糕的美好時刻。我站在馬路邊吃著，感觸原來長大不是把甜味丟掉，而是在生活的縫隙裡重新找到它。雞蛋糕入口後的香甜，讓我想起國小跑向攤位的自己、想起和補習班同學認為的無敵星

星、想起和曖昧對象分享的那條甜味線。

糖的價值，不是讓人逃避現實，而是在提醒我們：再怎麼忙、怎麼累，都值得留下一點點甜。糖融進雞蛋糕裡，就像回憶融進人生，讓我們能在面對世界的沉重時，仍保有一小角輕盈。

如今我依然會買雞蛋糕。不是因為童心未泯，而是因為每一次享用那口熟悉的甜味，都像是牽著我從最初的純真走到現在。那些造型多變、略帶不完美的雞蛋糕，陪著我從孩子長成大人，也溫柔提醒著：人生雖然複雜，幸福卻可以很簡單。只要一口熱熱的甜味，就能讓心再次感動，再次振作，去面對生活的種種挑戰。



雞蛋糕的模具



雞蛋糕在爐火上烘烤



雞蛋糕外皮脆口咬下綿密香甜

▪【吃糖篇】甜蜜風土▪

## 家味如光·溫暖我心

文/Roha、圖/Roha、編輯部

我的母親是一位熱愛古早味大餅的人，但在童年的我眼中，始終只是生活裡微不足道的小事。母親總在從菜市場回家的路上，順手買一塊大餅——冬瓜肉餡、紅豆麻糬，各有其味，用透明塑膠袋裝著，頂端打個結。回家後，她會把大餅切得整整齊齊，推到我面前說：「你看我剛買的，要不要吃？」然而那時的我覺得大餅老派又普通，也沒有吸引人的造型，因此常搖著頭拒絕。母親只是笑笑，把盤子拉回自己面前，安靜又滿足地吃著。但當時的我從未想過，她為何如此偏愛這份樸素的味道。

一路從學生時期到出社會，我慢慢遠離母親生活的半徑，忙碌也自由。直到某天因工作疲憊獨自走在街上，突然聞到熟悉的大餅香氣，腦海中立刻浮現母親在廚房切大餅的身影。我那時才明白：母親之所以喜歡大餅，是因為它便宜、能分享、吃了有飽足感。對每天操持家務的她而言，那是一份最實在的安慰，而兒時的我卻從不曾讀懂。

不久後某天回家，母親又問我：「要不要吃大餅？」我原本想拒絕，卻突然說出：「好啊。」當我咬下那口熟悉的滋味，甜而不膩，芝麻香氣緩緩散開，心裡突然湧上一種安定感，彷彿有人告訴我：「家一直都在。」那一刻，我終於懂得，大餅是母親的小確幸，也是她不善言語的愛的方式。而我到了三十歲後，才終於讀懂她的語言。

這些年，許多傳統餅舖推陳出新，讓古早味呈現更多創意與活力。離家工作後，我偶爾也會買些古早味餅點，因為那味道像一條看不見的線，能在我疲憊時，把我從混亂的世界拉回母親的廚房。那裡有她含蓄的關心、有我曾忽略的體貼，也有她用大餅替我留下的那句句「我愛你」。

長大後我才明白，有些人的愛從不張揚，就像那塊樸實的大餅，看似不起眼，卻在你最需要的時候，悄悄回甘。



古早味大餅是我與母親對話的日常



現今有許多古早味餅點變化出豐富的口味

▪【吃糖篇】 甜蜜風土 ▪

## 麻糬—北港給旅人的黏甜記憶

文、圖 / 王富民



北港麻糬現點現做，一口咬下口齒留香

一個平凡的假日早晨，我慢悠悠地啃著朋友送的「花蓮薯」—金黃外皮包著恰到好處的豆沙，再配上一杯咖啡，簡單卻滿足。吃著吃著突然想到：人家特地送來地方好味，回禮自然也得用心。於是我拿起車鑰匙，決定往北港走一趟。

抵達北港朝天宮時，廟埕依舊熱鬧如常。外縣市宮廟成團進香、旅人向媽祖致意，祈願的心意在此總能找到安放的位置。沿著朝天宮往外延伸的中山路，是一條充滿古早味的長廊：糕餅舖、麻油店、小吃攤並立，煎盤粿、鴨肉羹的香氣與人聲交織，成了最典型的北港日常。雖然不是初次造訪，但這天彷彿在等待什麼提示，直到經過一間餅舖，看到門口掛著「現做麻糬」的牌子，童年的記憶才被瞬間喚醒。

小時候過年回嘉義老家，桌上總擺滿阿公阿嬤準備的零食，而我最期待的，就是裹著花生粉、黏黏甜甜的麻糬。我曾問阿嬤那是什麼，

她總用臺語回答：「彼是麻糬啦，拜拜前袂使呷。」那時不懂其中象徵與禁忌，只覺得它看起來好吃。直到長大才知道，麻糬在早期是供奉神明的高級供品，象徵長壽、吉祥與好運。

麻糬的靈魂，在於那層麥芽糖。親眼看著師傅將糯米糰炸得金黃，再趁熱拉起麥芽糖捲裹，最後撒上花生粉或芝麻，一口咬下，黏甜與香氣交融，花生香撲鼻，那味道立刻把人帶回童年。這小小的點心，從供桌到掌心，都承載著一份踏實的甜。

抬起頭時，視線落在街道另一端的北港糖廠煙囪。雖然早已不再冒煙，卻為這座城鎮留下深深的甜味底調。也許麻糬不是北港獨有，但在這裡，它與信仰、廟埕生活、糖業歷史一同交織成地方獨特的黏甜風景。那份甜不只停留在舌尖，也悄悄融入街景與旅人的記憶裡。

「謝謝，歡迎下次再來買。」回過神來，我的手上已經拎著兩大袋麻糬。這趟小小的即興旅程算是達成任務，而這份甜味、祝福與長壽，我想也該一起分享出去。



北港朝天宮人潮絡繹不絕

▪【吃糖篇】 甜蜜風土 ▪

## 蛋捲西點的嘉，水上

文、圖 / Jim



用鐵棒壓製溫軟餅皮，做成一支支酥脆蛋捲，成為臺灣知名的伴手禮

我第一次真正意識到「嘉義 = 蛋捲王國」，是在大學返鄉的某次傍晚。騎車經過火車站前的成功街，只見隊伍長得像演唱會排隊般蜿蜒，才意識到那是一群為了買知名蛋捲蜂擁而至的遊客長龍。隨著時間推移，對嘉義人來說，一根蛋捲、一塊小西點，早已不只是點心，更是一段在地產業茁壯的故事。而我，也在這香甜裡找到嘉的記憶。

說到蛋捲，你是否曾思考過它的起源？根據多方報導，蛋捲其實來自遙遠的西班牙，原為當地的傳統小點，後來流傳至亞洲。臺灣的蛋捲最初源於製作桃酥等傳統點心的店

家，從香港引進手工煎製技法，並在本土化過程中逐漸調整配方、研發新口味，逐漸成為現在遠近馳名的蛋捲。

那麼，蛋捲與嘉義究竟如何結下深厚淵源？嘉義是一座歷史悠久的城市，自 1786 年建成諸羅城，因地形似桃，又有「桃城」之名。到日治時期，更是一個匯集文化、歷史、產業的好所在。拜賜林業與糖業的蓬勃發展，使得嘉義人口迅速增長，各地的文化在這個時期於此匯集與交流，嘉南平原的富饒、熙來攘往的遊客，也讓菓子店逐漸成為嘉義的一大象徵。像大通（今中山路）上的

日向屋、海線朴子的成功食品廠，都是見證傳統糕餅歷史的重要角色。1980年代蛋捲熱潮興起，部分菓子店也順勢轉型，讓嘉義與蛋捲之間的緣分愈發緊密。

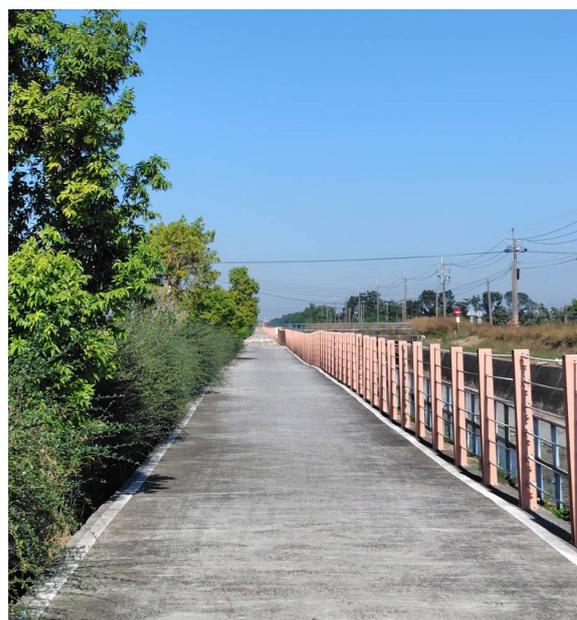
作為台糖製糖歷史重要的重鎮—水上—也在這波蛋捲浪潮中成為了嘉義的蛋捲之都。知名品牌福義軒工廠位於水上柳仔林，也讓水上有契機成為蛋捲代名詞，使其成為遊客心中不可錯過的「嘉」之代表。

有機會走訪水上時，不妨騎著 U-bike 穿梭大街小巷，你會發現很多不同的蛋捲店：台一線上的素手工蛋捲坊、義興村的弘家馨、水上機場附近的機場蛋捲等，每一家都有自己忠實的擁護者。但是不論如何，你都會能在旅途中的各個座標，找到與你有緣的蛋捲店。身為甜點愛好者，更不能錯過筆者常造訪的弘家馨，除了多款蛋捲，還能以親民價格品嚐酥餅及嘉義特色之一的方塊酥。

來到水上小鎮，穿越北回歸線，廣告詞中的「水上不在水上」也會隨著旅途節奏逐漸明朗。騎著單車，以最適合自己的速度穿越水圳綠道，在甘蔗田間繞行，你會感受到這座小鎮曾盛載著屬於台糖人的甜蜜記憶。而在旅程中，循著蛋捲的香氣，以味蕾開啟屬於你獨家的嘉義故事。



嘉義水上地方特產—弘家馨蛋捲



騎著單車，穿越水圳綠道，在甘蔗田間繞行，你會感受到這座小鎮曾承載著屬於台糖人的甜蜜記憶

▪【吃糖篇】甜蜜風土▪

## 爾來了，賜你一塊甜—— 臺灣府城隍廟裏糕仔的祝福



文、圖 / 愛拜拜的人

自己是很喜歡拜拜的人，而臺南府城名廟之多，正好滿足我愛拜拜的興趣。

一日，走進位於青年路的臺灣府城隍廟，抬頭便是那方名聞遐邇的匾額「爾來了」，那三個字蒼勁有力，帶著一種看透世情的震懾感，彷彿在告誡世人，善惡終有報，無人能逃避最終的審判。

於是我走向櫃檯買金紙與供品，最吸引我的是金紙上有一個裹著質樸的油紙，包裝上印著紅色葫蘆剪紙樣的供品，一問之下，原來是傳統的糕仔！

這款由高雄製作、直送府城的糕點，外表看似尋常，口感也是經典的鹹甜交織或綠豆清香，入口即化，帶著一種懷舊的粉質感。但它最有趣的地方，不在味蕾的享受，而在於拆封時那一瞬間的「心跳」，這糕仔，簡直就是東方版本的「幸運餅乾 ( Fortune Cookie )」，每次都不知道會抽中哪一個，城隍爺不知會賜怎樣的福氣給你。

根據臺灣府城隍廟官網上的記載，糕仔上共有七種內文組合，包括「消災」、「解厄」、「添子」、「添壽」、「如意」、「祈福」、「發財」等，未拆封前並無法看見內容文字。

後來我又在官網上讀到一則關於「添子」糕仔的神奇故事：「多年前，一對住在臺中的夫妻一直求子未果。女子因為舅舅在城隍廟服務，便在母親的提醒下來祈求註生娘娘與城隍爺。拜完後隨手拿了一塊糕餅。在回臺中的路上，她想吃點心，便拆開紙袋。沒想到眼前那兩個字，是她心中盼望多年卻不敢多求的「添子」，她當下又驚又喜，但把這份心情藏在心裡，誰也沒說，直到之後順利懷孕、生子，她才向家人說起那塊糕仔的故事，聽者無不稱奇！

從這個故事中，我感受到在臺灣民間信仰裡，神明與信眾的互動方式總是溫暖而生活化的，祂們透過籤詩、擲筊、甚至一塊糕餅，與我們對話；相較於現代商業化的幸運餅乾，臺灣府城隍廟的糕仔多了幾分真誠，那不是量產的罐頭祝福語，而是城隍爺透過信眾的手，將祂的關注傳遞出去，每一塊糕仔都像是一份籤詩，只是它以更日常、更親近的方式，融入了我們的生活。

我常想，為什麼古早味甜點會讓人如此著迷？也許糕仔的甜本來就不是為了味蕾，而是為了心裡準備的那個「願」。每一個被印在糕仔上的字，都像是人們對生活的期望：



神明透過一塊糕仔給我們祝福

健康、平安、順利、富足、添丁等，每一種願望都樸實，卻無比真切。當我們吃下那塊甜的時候，像是把盼望放進心裡，也讓日子多了一點神明護佑的力量。

下次再去城隍廟，我會更期待那塊糕仔，也許是「平安」，也許是「如意」，但無論如何，都是城隍爺賜的那一塊甜。



臺灣府城隍廟建廟至今已有一百三十多年的歷史



上：金紙上用質樸油紙裹著的就是糕仔  
中：臺灣府城隍廟的糕仔上的字樣包含消災、添壽、添子等七種組合  
下：歷史古廟參拜信眾絡繹不絕

▪【吃糖篇】 甜蜜風土 ▪

## 沿著甜味去旅行：走進午後的旗山

文、圖 / 金鋼狼



旗山老街的香蕉蛋糕

這一次旅行，我最期待的不是拍照打卡，而是用味蕾貼近地方文化。為了這趟南部小旅行，我替自己安排了一條「從味道開始」的路線——從市集（南苗市場）買阿財客家發粿起步，一路南下走進旗山老街，品嚐美食、感受人情，再帶著滿滿幸福回到苗栗。

我買了原味與黑糖兩種發粿。一口咬下，口感比想像中更細緻柔軟，不黏牙、甜度乾淨，彷彿回到外婆蒸米糕的廚房，那份被時間溫柔包覆的滋味重新浮現。

離開苗栗後，我載著家人往旗山前進。踏入老街時，我才真正感受到它的魅力。這裡的建築融合日治時期的仿巴洛克紅磚街屋、石拱圈亭仔腳、閩南合院與古厝，尤其中山路一帶，更是旗山因糖業與香蕉產業而興盛的歷史縮影，街上香氣四溢，讓人越走越餓。

第一站是網路推薦的香蕉蛋糕老店。一進門便被濃郁香氣包圍。我買了一份現烤香蕉蛋糕，甜香厚實卻不膩，回甘的滋味讓



旗山老街的香蕉蛋捲



旗山老街的小豬粉圓豆花



南苗市場阿財發粿

人忍不住再買一塊。又試了招牌香蕉蛋捲，薄脆易碎、香氣輕盈，比傳統奶油蛋捲更清爽，我邊走邊吃，不知不覺就嗑掉了半包。

南部氣候微熱，我在另一家店點了杯「香蕉冰紅茶」。老闆說：「這是旗山人的推薦。」果然入口驚喜，香蕉甜香與紅茶韻味融合得恰到好處，冰沙般的口感更添滑順。在午後的老街散步，喝一口便覺得煩躁全消。

旅程最後，我品嚐了最療癒的甜點——「小豬湯圓豆花」。原以為只是造型吸睛，沒想

到味道同樣出色。豆花綿密細緻，像在舌尖融化；粉紅小豬湯圓圓滾滾的，可愛得讓人捨不得吃，Q 彈卻不硬，帶著淡甜與豆花交織出豐富層次。清爽的糖水更讓整碗甜品毫無負擔。

從苗栗的發粿，到旗山一系列香蕉風味，再到最後溫柔療癒的小豬湯圓豆花，每一口都讓我感受到地方文化的真誠與溫度。我想，這份質樸與美味，正是臺灣最迷人的地方。

---

#### < 勘誤啟事 >

台糖通訊 114 年 12 月號刊登「繽紛生活：甜蜜百年，蔗裡有糖——走進〈全糖株式會社〉特展，甜喔！」（第 48 頁），作者誤植為「小柚」，其正確撰稿人為「張綺紋」，特此更正。

---

▪【吃糖篇】甜蜜風土▪

## 熱富的餅香、林永泰興的酸甜 是我與故鄉的連結

文、圖 / 小劍詩

身為安平長大的遊子，對零嘴的第一段記憶，就是「熱富糕餅」與「林永泰興蜜餞」兩家老店。在那個物資不充裕的漁村，剛出爐的麵包香氣、烤盤上的古早大餅與蜜餞的酸甜，是陪伴我童年的日常，兩家老店像默默守候的鄰居，在原地等著孩子長大、遠行、再回家。

### 觀光讓老街變了樣，但味道始終沒變

這些年，安平老街很熱鬧。店家林立、老宅翻修，小時候住過的家也難逃改建命運。今日漫步老街常有種「不真實」的感覺，熟悉的地景還在，卻被觀光、攤販與人潮包裹得熱鬧又雜亂。

身為在老街長大的我心中難免矛盾。一方面欣慰家鄉被看見，另一方面也為原本幽靜的環境被稀釋而感傷。唯有踏進熱富店裡或站在蜜餞行的玻璃罐前，才會喚醒早已遺忘的獨特記憶。

### 走進熱富，像打開兒時的「記憶倉庫」

在網路搜尋「熱富」，會發現常被標示成蝦餅店或伴手禮專賣店。但對兒時記憶而言，過往的熱富是間滿室麵包香的西點店，親戚的慶生蛋糕、祭祖商品都是出品於此。

如今，原本是配角的傳統糕點反成了店內主角。例如蛋黃酥、椪餅、奶油餅、牛舌餅、鳳梨酥等，整齊站上舞台等候顧客光臨。我喜歡來熱富買糕點並非只是喜歡它的口味，而是店內「數十年沒變」的質樸感。櫃台位置、牆上的招牌，甚至某個角落，都與童年記憶幾乎一模一樣，彷彿時光倒流又把我拉回兒時。



店內所販售的牛舌餅為人氣糕點之一



富熱餅舖糕點天天手工製作新鮮美味



林永泰興蜜餞行吸引許多外地觀光客購買

母親現年事已高，至今仍會吩咐我買熱富的糕餅來拜拜。這些糕點不走潮流路線，但咬下去的酥皮就是紮實，口感簡單也很踏實，而且價格親民，拿來送長輩又特別討喜。和店員聊起來才知道，早年的老師傅都已退休，如今由第三代接手。店家沒有因觀光人潮而更換裝潢，反而堅持維持老樣子。他們分享說觀光客就是喜歡這種古早味，變太快反而不像原本店格，而且只希望將心力用在產品上，其他沒有多想。

### 林永泰興的瓶罐裡，是童年的味覺奢侈

買完糕點離開熱富，往老街裡走幾步，林永泰興蜜餞的招牌便會映入眼簾。這家老店的景象幾乎從未改變，架上的玻璃瓶、五顏六色的蜜餞、淡淡梅香及燈光，都是兒時中的記憶。

小時候來這裡，最期待不是買東西，而是老店員總會讓小孩子試吃。一小口應化子、話梅，就是那個年代的「五星級零食」。沒有催人消費的壓力，就讓我們孩童在門口待上半天。

### 安平留給孩子的第一堂味覺課

我覺得蜜餞的鹹甜甘有點像人生，先酸、再甜，最後回甘。長大後再吃，雖然生活更富足，但舌尖的感受已不太相同。不是味道變

了，而是環境、心境都已轉變。現在的林永泰興觀光客蜂擁而至，店裡沒了寧靜、人情味變淡只多了些忙碌。但只要望著那一排玻璃罐，童年的溫度仍會浮現，也讓人望梅止渴。

雖已搬離安平許久，但每年返鄉祭祖，總還是會在熱富買些糕餅，再到林永泰興替朋友們挑幾包蜜餞。安平老家雖已不在，但只要這些老店還靜靜地站在原位，就會讓我有回家的動力，來此找回童年的簡單幸福。



林永泰興蜜餞行的包裝充滿古樸的氣質



用玻璃罐裝的蜜餞不僅是商品，更是吸引遊客絡繹不絕的展示品

▪【吃糖篇】甜蜜風土▪

## 老派甜點散步地圖： 一個臺南人的偏執甜味指南

文、圖 / 曉陸

「在臺南，甜味不是點綴，而是府城的一種生活方式。」

身為土生土長的臺南人，我一直偏愛甜食。或許外地旅客難以理解，但在臺南，甜不只是味道，而是一種象徵，代表富足、圓滿，也意味著一種生活的餘裕。今天筆者就來聊聊這些府城的糕餅老店，沒有時髦裝潢，也沒有網美牆，但味道始終不會說謊。它們經得起時間考驗，伴隨府城人的時光味覺記憶，值得一再咀嚼。

### 從萬川號開始：把兒時零嘴找回來

首先從位於臺南青年路的萬川號說起，從路邊擺攤到店鋪重整，沒有老店給人的斑駁印象，反而多了一些明亮。記得兒時奶奶常說：「要買傳統零嘴來拜拜，找萬川號就對了。」所以古月餅、涼糕、鳳片糕、黑糖椪餅對我來說，已不是過時零嘴，每到過年必為供桌的常客，少了它年味就會淡掉。

現在走進萬川號，還能看見快失傳的糕點安分地排在架上，雖然有點老派但吃起來卻很安心。還有他們的肉包也很值得推薦，吃口肉包再搭配糕餅收尾，讓人覺得吃甜很幸福。

### 舊永瑞珍：臺南人的喜事味道

從萬川號走到永福路，途中會經過許多巷弄與老建築，兒時常與家人來全美戲院看電影，觀賞後再到隔壁「舊永瑞珍」餅舖買大餅，這段記憶讓人回味無窮。小時候只要客廳出現舊永瑞珍的大餅禮盒，小孩就會問：「誰要結婚啦？」對我來說，它是一種喜訊，一種步入幸福路上的儀式感。

記得母親很喜歡店內的烏餡核桃、鴛鴦餅、綠豆椪，那種鹹甜交錯的厚實感，就是「嫁娶」必備的好味道。現在每當經過店門口時，不自覺喚醒以前堂哥、表姊、左鄰右舍婚嫁時的畫面，真令人難忘。



甘本堂自 1921 年創立至今已百餘年



連得堂「古老的煎餅機」傳承了四代的好味道

### 甘本堂：看到臺、日的混合創意

從舊永瑞珍再走到民生路圓環，甘本堂的门面很低调，稍不注意可能就错过它。许多人其实不懂甘本堂的历史，以为日式招牌很有和風，誤以為甘本堂只有幾十多年的历史。其實從1921年它就一路走到現在，經過西式麵包、和菓子到許多創意混搭，成為一種獨特的店格。

店裡臺式馬卡龍、日式餅乾、小巧的米香點心，把臺味的豐富、日式的細緻交融在一起，讓老店迎來許多商機，也成了觀光客必訪之店。

### 連得堂：限制兩包的執著與幸福

離開中西區的甘本堂，現在前進到北區的崇安街來探索。許多人都是慕名來買「連得堂」的煎餅。其實崇安街的巷子並不大，整體

就是老社區的氛圍，像是時光遺忘的老街。不過也因為連得堂的重新開張（之前閉店多年），讓老街有了新氣象，現在看到排隊人潮就知道煎餅名店到了。

連得堂的煎餅深受喜愛，沒有華麗外表，不過奶香與酥脆口感卻好吃得過癮。老闆說：「機器只有一台，做得慢不能趕」，公平起見怕他人撲空，所以每人限購兩包。或許這樣的販賣方式好不商業，但這也是職人的一種溫柔的「固執」。當我們看見煎餅從鐵板上被翻起、冷卻再入袋，這種不溫不火的過程，既平實又誠懇。

### 舊來發：不求新也可以是一種態度

離開連得堂一樣在位於北區的自強街，我們來到「舊來發餅舖」。以前筆者在外地工作，只要家中長輩吩咐祭祖，就會特來採買一



萬川號的人氣肉包



舊永瑞珍的糕餅令人回味無窮



連得堂煎餅每人限購兩包，是職人手作溫柔的固執



舊來發餅舖的外觀彷彿被時光鎖住

番。舊來發的外觀依舊留有老木櫃、老灶、紙袋上的手寫字，都與兒時記憶一模一樣，彷彿被時光鎖住。

這裡的掌門人已經第三代。老闆說：「舊來發配方不能改、做法不能動、包裝也不能變。」不是怕麻煩而是那是上一代的堅持，這些聽起來或許老派，但其實也沒什麼不好，就是一種專業的堅持。

店內有組迷你版的餅模型特別顯眼，老闆得意的說是女兒的作品，為了讓年輕人了解什麼是「壽字糕」、「極餅」、「三牲禮餅」，以模型來跟新世代溝通，也是一種有趣的無言對話。

### 用甜味伴隨旅人享受府城老時光

離開舊來發餅舖，沿著成功路就可漫步走向臺南火車站。今日帶大家走訪五家老店，算是一張簡易的甜味巡禮地圖。有了與老店

經營者的互動，我想堅持、保留原味都是來自他們的初衷。守成沒有不好，懷舊也不會被淘汰，更不會為了討好觀光客而改變自己。哪天想來府城找老味道，不必查攻略、不必看排名，挑個好天氣沿著街區慢慢走，讓甜味伴你走，一同享受府城的老派時光。



甘本堂的西式麵包、和菓子創意混搭，成為一種獨特的店格

▪【識糖篇】 甜蜜基底 ▪

# 讓蘋果糖社長驚豔的秘密： 台糖砂糖全解析

文、圖 / 砂糖事業部 張睿騰



精製糖系列產品 (精製特砂、精製細砂、二號砂糖、晶冰糖)

## 一場因砂糖而起的小騷動

您或許還記憶猶新。就在不久前的 2025 年 10 月，日本知名蘋果糖專賣店「東京林檎製飴所」的池田喬俊社長來臺旅遊，因為特別喜歡台糖的特砂與細砂，竟在超市一次掃貨 20 公斤，準備把塞滿整個行李箱的砂糖一路帶回日本。本來應該從從容容游刃有餘地辦理出入境程序，不料這一包包為數眾多的「白粉」卻先後驚動了臺日兩地海關，日本海關更出動緝毒犬檢查，池田社長只得匆匆忙忙連連解釋：「這是臺灣的砂糖啊，因為我超喜歡臺灣的砂糖！這個在日本買不到！」經過說明最後總算順利通關入境日本。

## 職人的驚喜：他在臺灣找到蘋果糖的靈魂

此事件經媒體披露後池田社長及台糖砂糖一夕爆紅，池田社長受訪時表示，他從事蘋果糖製作達 11 年之久，直到 2024 年才發現臺灣砂糖很適合做為蘋果糖的糖衣。他解釋說台糖的特砂、細砂還保留了些微的甘蔗香氣，與日本常用的上白糖或三溫糖不同。此外，由於製作糖衣時會把糖加熱到 150 度以上，台糖的二砂純度略低，加熱到 150 度以上容易焦黑起泡，而日本的砂糖純度又太高、缺乏風味，唯獨台糖特砂、細砂保留了極微量的糖蜜成分，非常適合做為蘋果糖的糖衣。



商銷事業部同仁拜訪蘋果糖社長



蘋果糖成品讓人食指大動



池田喬俊社長行李箱內欲攜回的台糖特砂

來自海外的肯定，讓這項再熟悉不過、平常在超市就能買到的產品瞬間成為話題焦點，也替台糖砂糖增添一筆亮眼的故事。不過，台糖的砂糖種類繁多，您真的全都認識嗎？下面就帶您一探這項屬於台糖「本業中的本業」—而且仍持續進化的砂糖產品線。

### 熟悉卻陌生：重新認識我們的砂糖

砂糖依外觀主要分成固態糖與液態糖兩大類。液態糖因免溶解而方便直接使用；固態糖則保存期限更長，也適合運輸。一般消費者平常較少接觸液態糖，因此本文著重介紹多數人熟悉的「固態糖」。

### 從蔗田到晶粒：結晶糖的誕生旅程

固態糖又再分為「結晶糖」與「微晶糖」

兩種，其中結晶糖是日常生活最常接觸到的品項。結晶糖的製作方式，是先透過石灰法或碳酸飽和法去除蔗汁中的雜質，再經濃縮與結晶，最後利用分蜜機將多餘的糖蜜甩除而成。糖蜜中含有蔗糖、還原糖（葡萄糖及果糖）、礦物質（如鉀、鈣、鎂等）、胺基酸、維生素、有機酸等成分，並因梅納反應和焦糖化反應使其呈現深棕色，因此含蜜量愈高，砂糖顏色就愈深。

### 金黃的差異：二砂裡的風土與時間

結晶糖依色澤大致可分為白糖與二砂。二砂又可細分為產自善化、虎尾糖廠的「本土二砂」，與小港精煉糖廠生產的「精製二砂」。「本土二砂」以國內自產的甘蔗為原料所產製，糖度 98.3°Z 以上，外觀為金黃色，而且具有天然蔗香味。由於百年糖廠採用的石灰法清淨力較有限，本土二砂含蜜量較高，卻也因此保留更多微量營養與蔗香風味，是許多食品風味無可替代的重要材料。精製二砂同樣呈金黃色，但晶粒略大，因精煉程序更完整，雜質較少、風味較為清爽，也擁有其忠實客群。

台糖「結晶糖」家族		
精製特砂	精製二砂 (貳號砂糖)	精製細砂
		
本土二砂 (本土甘蔗糖)	晶冰糖	三溫糖 (黃金砂糖)
		

### 糖香的另一條支流：三溫糖

與本土二砂同源的「三溫糖」，則由虎尾糖廠生產。三溫糖晶粒更細，分蜜時會加入糖漿噴洗，使其具有獨特蔗香與焦香，是 2016 年推出的產品，非常適合烘焙用途。



台糖黃金砂糖 (三溫糖)

### 特砂與細砂的純淨哲學

台糖的白糖則包含「精製特砂」與「精製細砂」，也就是讓池田社長愛不釋手的兩項產品。兩者皆晶白透亮，差別在於細砂的晶粒較小，兩者均由小港精煉糖廠所生產，原料則是進口自世界主要產糖國的原料糖。我們可以把二砂或原料糖比喻成砂糖晶體披著一件金黃色外衣，小港廠精煉

糖製程能夠將這層金黃色外衣卸下，露出屬於砂糖晶體潔白純淨、晶瑩剔透的本質，只剩原本金黃外衣的一絲絲毛屑還殘留在晶體上。特砂及細砂的糖度高達 99.7°Z 以上，所含的糖蜜（或雜質）量其實已經非常非常少，但根據池田社長的說法，正是因為這些極細微的含量使特砂及細砂完美地符合了製作蘋果糖糖衣所需要的條件與香氣。

一般來說，白糖也是食品工業最喜歡使用的甜味劑，因其糖度高且溶解後為無色透明，加上自身不具有強烈的風味，對於不希望產品色澤與風味受到甜味劑所影響的食品業者而言，白糖是最好的選擇，也是台糖砂糖的主力產品。

### 台糖安全品質的底氣

不單如此，小港廠精煉糖製程中所使用的加工助劑（如石灰、矽藻土），甚至是設備所使用的潤滑油，凡可能與糖品接觸者，均採用食品級材料。此舉雖然提高煉製成本，卻是台糖公司對品質管理及食品安全的堅持，展現對消費者負責任的態度。

台糖公司結晶糖產品一覽表

分類	品名	生產廠	色澤	特性與應用
結晶糖	精製特砂	小港廠	白色	1. 進口甘蔗原料糖精煉，糖度 99.7° Z 以上，為最大宗產品。 2. 屬高品質顆粒狀甜味劑，食品工業廣泛使用。
	精製細砂	小港廠	白色	1. 進口甘蔗原料糖精煉，糖度 99.7° Z 以上。 2. 屬高品質細緻顆粒甜味劑，晶粒較特砂小。 3. 廣泛用於烘焙、飲料、烹調，或是醫藥之賦形劑。
	精製二砂	小港廠	金黃	1. 以甘蔗原料糖精煉成具有金黃色和甜香風味的砂糖，糖度 98.3° Z 以上，晶粒較特砂略大。 2. 用於飲料和烘培，增加焦糖香氣及色澤。
	本土二砂 (本土甘蔗糖)	虎尾糖廠 善化糖廠	金黃	1. 嚴選本土產銷履歷甘蔗製作而成，糖度 98.3° Z 以上。 2. 具豐富蔗蜜香氣，用於飲料、甜湯，增加獨特蔗香風味。
	三溫糖 (黃金砂糖)	虎尾糖廠	淺棕	1. 本土甘蔗製作而成，糖度 90° Z 以上。 2. 採特殊製程，晶粒細緻綿密，具天然蔗香與焦香風味。 3. 適用於烘培產品，小包裝品名「黃金砂糖」。
	晶冰糖	虎尾糖廠 (大林工場)	白色	1. 以特砂為原料，溶糖後再結晶製成晶型明亮的高純度糖晶體，糖度 99.7° Z 以上，晶體類似小冰塊。 2. 廣泛用於食品、高檔補品和保健品；用於滷肉烹調使肉品表面光亮，增加肉質 Q 度。
	粉糖	虎尾糖廠 (大林工場)	白色	1. 以細砂為原料，經磨粉後成為雪白微細粉狀的糖粉。 2. 用於糕餅、麵包及甜甜圈裝飾和撒粉。

### 冰糖怎麼來？晶冰糖的誕生

另一個與白糖系出同源的結晶糖產品，是由虎尾糖廠大林工場所生產的「晶冰糖」。晶冰糖也就是一般俗稱的冰糖，製造方式是讓特砂晶體在旋轉式助晶機內的高純度糖漿之中不斷地成長，直到得到足夠大的粒徑為止。晶冰糖常用於高檔補品和保健品，或用於滷肉烹調，能使肉品表面光亮，增加肉質 Q 度。

看到這裡若覺得資訊龐雜也不用擔心，上方的表格整理會協助您更快速掌握各種結晶糖特性。

### 當甜成為語言：為料理找到最契合的伴奏

琳琅滿目的砂糖，與食材結合後能演繹出酸甜、苦甜、鹹甜、辣甜與香甜的無窮變化，成就一道人間美味，也為生活增添幸福。在池田社長的世界裡，他為蘋果糖找到了最契合的甜味；而您是否也準備好，從台糖的商品中挑一款能與您的食材相互輝映、完美契合的砂糖，讓您的甜點展現獨一無二的風味與魅力？

■【識糖篇】 甜蜜基底 ■

# 因為台糖，臺灣才懂得什麼是甜—— 一位台糖子弟獻給臺灣的《臺灣甜》

文 / 和菓子 圖 / 編輯部

2025年7月25日，臺灣第一本以「臺灣節日糕點」為主題的《臺灣甜：那些滋潤心靈的傳統節日糕點》正式問世。這本書寫著一年十二個月傳統節日各種臺灣糕餅的書籍，許多人翻開扉頁讀到作者簡介：「和菓子，臺南人」時，幾乎都立刻大呼「臺南人不意外」。如果我又告訴你作者其實是台糖子弟，你會不會覺得一寫出《臺灣甜》根本是理所當然的想當然耳？

## 血液裡有糖的 DNA

我的外公曾經任職於台灣糖業股份有限公司，隨著外公的各地轉職，家族長輩讀遍了全臺灣的台糖小學，母親初中甚至考上了台糖人特別引以為傲的南光中學。身為生活必定圍繞著糖與甘蔗的台糖子弟，我自然比一般人更熟悉甜美這件事情的來龍去脈；因為如此，那更促使了我想記錄下臺灣所有關於「甜」的點點滴滴——曾經是世界上最重要蔗糖產地的臺灣，讓「甜」成為了臺灣人的共同語言。



《臺灣甜：那些滋潤心靈的傳統節日糕點》

## 不只是糕點書

與一般甜點書不同，《臺灣甜》乍看之下像是一本介紹糕點的書籍，卻完全不是彰顯店鋪或是伴手禮的書寫方式，而是著重於糕點之於臺灣有著什麼樣的歷史意義。它從一年十二個月份十二個不同節日使用的代表糕點談起，再加上幾種臺灣人日常生活不可或缺的甜食，諸如雞蛋糕、白糖粿、臺式馬卡龍等，有些尋常可見，有些難得一見，譬如說，只有農曆三月十九日太陽公生日祭祀用的九豬十六羊。



紅圓為常見的廟宇祭拜供品之一，象徵團圓與圓滿



臺南限定的糕點「九豬十六羊」

### 風土限定的甜：地方記憶的浮現

事實上，在成書的過程中，我發現有許多糕餅非常具有地域性。譬如澎湖人元宵的乞龜的肪片龜、基隆人中元節的摩訶必桃、臺南人冬至的菜包等，這些特別的風土民情，放眼全臺灣，大多區域卻是完全沒有這樣的習俗。我們於是會發現臺灣那麼小又那麼大，有許多過去習以為常的日常，逐漸地，好像要消逝在回憶裡頭了。

### 與時間賽跑的田野紀錄

所以我決定和時間賽跑。我開始全臺灣從北到南返返覆覆來來去去。從一月元宵節的元宵開始，二月土地公的麻糬、三月太陽公的九豬十六羊、四月清明節的烏仔餅、五月城隍爺的鹹光餅、六月的半年圓、七月中元節的摩訶必桃、八月中秋節的月餅、九月重陽節的重陽糕、十月下元節的紅圓、十一月冬至的雞母狗仔再到十二月聖誕節的聖誕糕，我想知道臺灣是怎麼一回事，我要記錄臺灣是怎麼一回事。

### 「不會太甜」

現代的我們在形容一個甜點美味時，最高讚美經常會是「這個甜點不會太甜，非常好吃」。可是仔細一想，這樣的褒獎似乎完全不符合邏輯——「一個甜點如果不會太甜，真的有資格稱為甜點嗎？」從甜到不會太甜，那其實隱藏了一個時代變



臺南水仙宮的買來香餅舖



臺南的萬香餅舖已有百餘年歷史



「臺式馬卡龍」有許多不同的稱號，例如牛粒、小西點...，在甘本堂則稱為「小綿綿」

遷的演進，在從前那個曾經溫飽都是問題的年代，吃甜這件事情一度被認為奢侈又珍貴，感受到糖分的甜格外隆重盛大，僅有在過年過節的特殊節日才有辦法一償夙願，甚至還帶有讓人期待的儀式感。

### 當甜成為日常

在經濟條件富足的現代，當物質生活不再困頓有所缺乏，吃糖逐漸走向日常，我們不再對甜那般引頸企盼，甚至會因為擔憂攝入了過多的糖分引起肥胖。當我們希望延續吃糖的愉悅感與幸福感，卻不希望因此而衍生出罪惡感與愧疚感，有一點點甜又不會死甜的恰到好處甜，就是臺灣人最愛的不會太甜「臺灣甜」。

### 甜點推理學：從糕餅追問歷史

很多人將這本書形容為甜點版的推理解密。為什麼會這樣子說呢？許多我們習以為

常的臺灣糕點，仔細深究，我們會發現自己對它們的來龍去脈甚至一無所知。在翻閱了各種文獻加上走訪各路實際田調以後，我開始有了一些自己的推測與判斷，如同福爾摩斯辦案時的抽絲剝繭，我找到了一些我想要的答案，但是在歷史的洪流當中，大多時候並不像柯南主張的「真相只有一個」。

就像苗栗人的月餅肚臍餅，它的誕生充滿了各種傳奇色彩，身為台糖子弟的我，當然最喜歡它源自於日治時期苗栗糖廠日本技師的說法——肚臍餅，或許是用地瓜或綠豆代替了栗子，重新定義了象徵秋收的傳統和菓子栗饅頭。

### 臺灣人釀的甜

所以臺灣甜，是臺灣人共同的創作與記憶，所有臺灣人的歡欣喜悅總少不了一抹甜蜜，臺灣甜，是善意鋪陳的甜美。

臺灣甜，正在進行中。

▪【玩糖篇】最甜風景▪

## 玩糖人：那些留在記憶裡的街頭技藝

文、圖 / 薛舒尹

小時候的街頭、廟埕、市集與夜市，總有一些攤車出現得很隨意——不特別講究陳列，只是一張桌子、一口小爐、一塊鐵板，再加上幾包看似毫不起眼的材料，就足以撐起一個午後或夜晚。他們不太需要大聲叫賣，只要開始在爐火上加熱，空氣裡慢慢飄出那股熟悉的甜香，小孩便會一個接一個湊上前去，大人也不自覺放慢腳步。這股味道，會在街邊自然生成一種節奏，把人群聚攏。

我總愛貼近桌邊看著阿伯把金黃色的糖液倒在鐵板上，那糖像是有生命似的，在金屬工具的牽引下被拉開、延伸，轉眼之間，龍的鬚鬚、鳥的翅膀便清楚浮現。接著是鱗片、羽毛的細節，一筆一劃都沒有停頓。短短幾十秒內，一幅原本只存在於流動中的糖畫，插上竹籤後瞬間凝固。阿伯手腕一鏟，一隻站立的黃金龍便離開鐵板，送到我手上，此時的糖帶著餘溫，在燈光下閃耀著光芒，即便阿伯很快又開始創作下一隻，我還是覺得，自己手上的那一隻，才是全世界最帥氣。

捏麵人則是另一種完全不同的節奏。相較於畫糖人那種熱燙、急促、不可回頭的速度感，捏麵團的手顯得溫和許多。師傅的攤前總擺著一坨坨色彩鮮艷的麵團，紅的、綠的、黃的，像顏料一樣排列著。他用略顯粗壯的指腹掐著這些麵團，慢慢捏出身體與臉龐，再用小筆刀刻出衣服的皺褶與表情。顏色一層一層疊上去，那些原本只在電視裡看過的卡通人物，竟然在他手中變成可以好玩的尪仔。湊近聞，還有淡淡的麵團香。我小心翼翼地捧回家，放在電視上方，直到乾裂、褪色，最後成為記憶的一部分。

最讓人屏住呼吸的，則是吹糖人。師傅把糖糰接上一根細細的竹管，像吹氣球一樣慢慢送氣，糖糰隨之鼓起，逐漸變得透明而輕盈。當糖泡成形，師傅立刻開始拉、捏、剪，動作比畫糖還要快。吹糖是一門搶時間的技藝——像不像，往往就在一瞬間。

這些「玩糖人」，就這樣在街頭出沒，隨著節慶與人潮移動。他們從不大聲叫賣，卻總能自然地吸引一圈人靠近。他們賣的不只



是甜品，而是一場民間技藝展演。在還沒有街頭藝人、沒有珍奶與鹹酥雞的年代，我總是聞著糖香，小手拉著父母的大手，湊近攤位，只為了看見那些從無到有的瞬間，以及開口許願，就能得到一個卡通尪仔的滿足感。

長大之後，夜市裡的攤位逐漸變得標準化，講求乾淨、明亮與秩序——排隊或拿號碼牌，強調效率與一致性。而玩糖，太慢了，它需要慢火，需要手感，也需要長年累積的經驗；而吹糖更因為衛生與安全規範，變得難以存在；而糖藝的價值，從來不在那一口

甜，而是在攤前說出想要的圖案，師傅便能在短暫時間與有限材料中，替你完成的專屬創作。

對我而言，這些「臺式街頭甜點展演」，是一種低調古樸，且不譁眾取寵的展演。也正因為它們溫熱、脆弱、不可保存，才那麼像記憶本身——不留神，就只剩下甜味。隨著那些街邊的「玩糖人」年事漸高，逐漸凋零，他們留下的手感節奏，早已悄悄留存在我們的生活記憶裡。只要還有人願意停下腳步、重新凝視這些從無到有的瞬間，玩糖就不只留在過去，仍有機會再次成為被看見的文化風景。

## 掃貨台糖精砂引海關查驗插曲 反譜台糖與日本蘋果糖甜蜜交流樂章

文、圖 / 編輯部



吳董事長 9 日與東京林檎製飴所社長池田喬俊相見

日前因來臺狂掃台糖精緻細砂引起海關查驗而爆紅的東京林檎製飴所社長池田喬俊，於去（114）年 12 月 9 日造訪台糖與董事長吳明昌相談甚歡，並現場製作具有專利的蘋果糖工藝，吳董事長與台糖人員品嚐「台糖 NO.1 蘋果糖」後均讚不絕口，雙方也將更進一步討論未來的合作模式，讓一場意外牽引出甜蜜的交流與日後臺日的商機。

吳董事長在致詞時表示，感謝池田社長對台糖的肯定與喜愛，證明雙方對「糖的品質」要求與堅持，使得台糖砂糖與其製作的蘋果糖一拍即合，獨特的蔗蜜香氣加上日本蘋果的清甜，完美勾出兩者最有韻味的靈魂，不單味覺前所未有的「烏馬義」（音似日文「好吃」的うまい），視覺也非常的「綺麗」（日文「漂亮」的漢字）。



東京林檎製飴所使用台糖精緻細砂製作蘋果糖

吳董事長進一步向池田社長介紹，台糖善化糖廠與虎尾糖廠延續了百年的製糖工藝，經由「壓榨、清淨、蒸發、結晶、分蜜」等 5 大步驟，將優質的臺灣甘蔗產製成蔗香風味獨具的砂糖，例如善化糖廠出品的「台糖本土甘蔗糖」不僅具有產銷履歷，更享譽國際，榮獲國際風味評鑑所 2024 年度風味絕佳獎。此外，最新推出的虎尾糖廠限定產品「台糖黃金砂糖」，更透過特殊技術取第 1 道糖漿結晶後，再噴灑濃縮蔗汁熟化而成，色澤金黃，蔗香濃郁，特別能增強糕點的風味與賣相。

台糖為表達謝意並深化雙方的情誼，特別訂製了 1 組 Q 版池田社長造型積木、台糖糖包造型一卡通，以及台糖經典砂糖禮盒當「歐咪雅給」（音似「伴手禮」的日文おみやげ）。池田社長則當場熬煮起台糖砂糖，手工製作「台糖 NO.1 蘋果糖」當回贈禮。在此會面之後雙方也將更進一步討論合作模式，期許未來能將台糖百年傳承的糖業工藝，結合池田社長的職人創意，共同將臺灣特有的蔗香風味推向國際甜點界，讓更多人有機會品嚐到臺灣限定的正宗美味，以打造新一代的甜蜜傳奇。



池田社長模仿老照片中砂糖搬運工的姿態



與會人員與池田社長開心合影

## 跨越國境的鐵道情緣— 日本若櫻鐵道友好交流紀實

文、圖 / 土地開發處

去 ( 114 ) 年 11 月鳳凰颱風襲臺前夕，日本若櫻鐵道株式會社常務董事矢部雅彥、總務科代理科長山尾圭祐以及若櫻町企劃政策科參事木地谷諭、鐵道振興企劃專員北內泰久一行 4 人，在台糖公司的邀請下，於 10 日至 11 日二天參訪烏樹林休閒園區並拜會

台糖董事長吳明昌，雙方協商於台糖 80 週年時簽署鐵道觀光合作協議，象徵鐵道文化在新時代再度接軌。

參訪首日抵達烏樹林休閒園區，傍晚時刻細雨綿綿的天氣，未減交流熱度，當天由台南區處向日方介紹烏樹林的特色及木造車站



董事長吳明昌 ( 左 1 ) 與若櫻鐵道株式會社常務董事矢部雅彥會面互贈禮物



日方人員參觀烏樹林休閒園區機車庫內蒸汽機車



雙方 11 月 10 日於烏樹林休閒園區車站中交流合影  
(左 3 常務董事矢部雅彥、右 3 特助黃建龍)

受到 114 年 7 月丹娜絲颱風重創的經過，日方在聆聽後表達慰問關心，也特別關注後續修復狀況，此次交流由長期深耕烏樹林車站紀錄的台南藝術大學音像紀錄研究所所長曾吉賢，以及長期拍攝日本若櫻鐵道人文紀實的曾馨瑩（MoMo）導演共同牽線，使雙方得以跨越地域藩籬，建立起對話與合作的起點，天色漸暗，但雙方仍把握此行難得契機，前往機車庫進行實地勘查，公司多年致力文化資產保存的成果，令日方深受感動，尤其在歷經災損後仍秉持「修舊如舊」、維持原貌的修復精神，更讓日方成員深表敬意並認同。

翌日下午，日方代表續前往台糖總管理處交流。會中雙方就未來觀光合作方向進行深入意見交換。吳董事長除表達誠摯歡迎外，更指出「台糖的歷史以及糖鐵所走過的文化軌跡，不同於科技產業能快速建構，而是需要長時間累積與細緻維護，正因如此，文化資產更顯珍貴且具有傳承意義。本公司對文化保存向來高度重視，每年投入的經費雖大，但對歷史及對後代子孫，都具有不可替代的價值。」此番談話深刻點出台糖產業文化的核心精神，也彰顯糖鐵文化資產的深遠意義。若櫻鐵道矢部雅彥常務董事亦於會中致詞分享：「若櫻鐵道原為

國鐵若櫻線，歷經少子化與地方努力奔走後，得以轉型為若櫻鐵道株式會社，並與地方政府攜手營運，他表示，若櫻鐵道沿線共有 9 座車站，登錄為有形文化財計有 23 處之多，完整保留原有風貌，也唯有守住最初的樣子，文化資產的意義才能真正被保存。」隨後雙方進行更深入的意見交流，包含若櫻鐵道的歷史沿革、營運思維、地方合作模式與文化保存所面臨的挑戰等內容，交流過程中，雙方並互贈代表性文創商品，象徵鐵道文化的友誼與連結，同時，雙方對預定於 115 年 1 月下旬舉辦之「台糖 80 週年暨台糖 × 若櫻鐵道觀光交流簽約儀式」充滿期待，初步規劃將推出雙方鐵道票證互通之交流優惠，期望促進跨國鐵路旅遊與文化互訪。

雖然僅有兩日行程，卻再次搭起台糖與日本若櫻鐵道的國際文化橋樑，繼 107 年與英國威爾斯鐵道合作後，此次交流再次凸顯糖鐵作為文化載體的重要性鐵道不只是交通工具，更承載地方生活、產業脈絡，以及看見文化被延續的力量。

# 台糖公益路跑十年・延續愛的腳步 與您同行

文 / 企劃處、圖 / 秘書處

2025 台糖公益路跑於 12 月 6 日在柳營尖山埤渡假村熱鬧登場。以「健康路上・台糖同行」為主題，吸引全臺跑者、親子家庭及運動愛好者齊聚，一同以腳步響應公益。活動邁入第 10 屆，象徵台糖在推動全民健康與公益行動上的堅定承諾。

本屆路跑仍延續「運動 × 公益」的核心精

神，只要跑者完成報名，台糖便為每位跑者捐出等值 50 元的台糖產品予財團法人臺南市樂活私立社會福利慈善事業基金會，本次共有兩千多名跑者，共捐贈了 11 萬元等值台糖產品予該基金會，協助進行急難救助、老人與弱勢家庭服務等項目。跑者每一步，都是為公益累積力量。



2025 台糖公益路跑活動於 12 月 6 日在臺南柳營尖山埤渡假村盛大登場

賽事規劃 21 公里半馬組、11 公里健康組與 3 公里休閒組；為吸引更多親子參與，本屆一樣在 3 公里組加入互動元素，設置了集章遊戲，讓大小朋友在自然環境中以輕鬆步調共享運動樂趣。沿線景色以尖山埤湖畔為背景，搭配園區豐富的獨角仙及螢火蟲生態，跑者不僅享受運動，也彷彿跑入大自然的溫柔懷抱。

本屆賽事中，最受到矚目的亮點之一，便是台糖董事長親自參加 11 公里健康組並全程完賽，以實際行動展現台糖推動健康運動的決心。此外，活動當天本公司也特別加碼，針對男、女子組 21 公里組的第 4、5 名選手，各頒發 2,000 元獎金，以回饋民眾支持，也為賽事增添更多驚喜與歡樂。

活動現場熱鬧非凡，形形色色的攤位前擠滿了人潮。台糖公司各事業部同仁亦踴躍參與，包括商銷事業部現場商品展售、高地小農咖啡胖卡車、砂糖事業部古早味炒糖表演、畜殖事業部安心豚系列產品與貢丸湯試吃、休憩事業部尖山埤渡假村安排的互動遊戲、研究所的糖業文化春聯與紅包絹印體驗、政風處的有獎徵答等攤位均吸引大批民眾，叫好又叫座。最萌的「糖安心」更是全場人氣王，大小朋友爭相合照，笑聲不斷。

本屆路跑就在完成各分組頒獎及抽獎活動後圓滿落幕。台糖特別感謝所有熱情參與的跑友、加油團、辛苦的工作人員、醫護團隊及地主單位柳營尖山埤渡假村的協助。有了大家的投入，每一屆台糖公益路跑才能持續傳遞善意、關懷弱勢，為社會增添更多溫暖。感謝大家與台糖一起在「健康路上」同行、一起做公益！



台糖董事長吳明昌全程跑完 11 公里組別路程



2025 台糖公益路跑 3 公里休閒組以親子同樂為主軸，沿途設有集章小站，大小朋友踴躍參與



2025 台糖公益路跑吸引超過 2000 名愛心跑者熱情參與



台糖董事長吳明昌（左）將跑者們的熱情化作 11 萬元等值物資，捐贈給臺南市樂活社會福利基金會

# 兩萬人次共享糖業暖心盛典— 2025 橋頭糖藝盛會

文、圖 / 高雄區處 鍾定峰



穿著獸裝的人偶與小朋友互動



園區文創市集及街頭藝人表演現場

擁有百年糖業歷史與深厚文化底蘊的橋頭糖廠，於 114 年 11 月 22 日迎來年度大型活動「2025 橋頭糖藝文化節」。本次活動在高雄市政府民政局指導下，由橋頭區公所與台糖公司高雄區處共同主辦，結合糖藝主題、親子體驗及特色市集，吸引超過兩萬人次到場參與。園區內人潮絡繹不絕，親子家庭更是熱情響應，為百年糖廠注入滿滿新能量。

本次活動以「糖藝文化」為核心，並以親子共遊為主要焦點。現場規劃多項糖藝 DIY 體驗，包括棉花糖與糖葫蘆創作，搭配兒童氣墊樂園、巨型泡泡派對等趣味活動，讓大小朋友在玩樂與歡笑中，感受糖廠的甜蜜。另外，深受親子期待的「兒童創意走秀」更是全場焦點，小朋友穿上各式糖果造型服飾自信登台，家長紛紛按下快門記錄這段難忘時光，也象徵著糖業記憶在新世代中接續傳承。園區內同步推出「糖藝市集」、「文創

市集」、「毛毛獸裝與蜜柑遊行」、「街頭藝人表演」、「文化走讀導覽」及「糖果甜蜜裝置藝術」，吸引許多民眾駐足和同行，使糖廠地景透過此次活動，烙印於每位蒞臨遊客的腦海之中。

除此之外，主舞台精采表演整天持續熱力不斷，從青春洋溢的街舞團隊和網紅，到熱情奔放的 KPOP 競賽，還有來自橋頭在地社區與學校團隊接力演出。意味著糖業文化與現代流行在糖廠交織，展現文化共融的新氣象。值得一提的是，活動現場台糖冰棒限量發放，大人小孩品嚐糖廠經典甜蜜滋味，臉上洋溢著滿滿幸福笑意。

「2025 橋頭糖藝文化節」不僅成功推廣橋頭糖廠，也讓百年糖業風華得以透過文化活動延展其量能。未來將持續以各式活動強化橋頭糖廠作為橋頭區文化觀光亮點，帶動人潮進入糖廠，一起在橋頭看見歷史。

# 糖蜜與果寡醣的華麗合體： 打造台糖機能軟糖—好漾黑珍珠

文 / 生技事業部 楊婉君 圖 / 沈榕昀



糖蜜



好漾黑珍珠、台糖果寡醣

台糖，如同甘蔗林般，根深葉茂，承載著一代又一代人的甜蜜記憶。從傳統糖業到現代生技的轉身，是充滿溫柔與智慧的價值重塑。

好漾黑珍珠，正是結合了傳統與科技，傳統始於糖蜜、科技來自果寡醣，此兩大元素成功打造一個風味濃郁、營養豐富的複合式休閒食品，更完美詮釋循環經濟的理念。

## 糖蜜的精華

糖蜜，是甘蔗在淬鍊後留下的精華，濃郁、深黑，是甘蔗最慷慨、最原始的饋贈。礦物質的承載者，提供了豐富礦物質、維生素 B 群和多種微量元素（如鐵、鉀、鈣），補充了現代人容易攝取不足的複合營養素。

## 果寡醣的昇華

好漾黑珍珠的重點因子—台糖果寡醣，是生技事業部以生物轉化技術產製而成，果寡醣為大分子糖，每公克約產生 1.5 大卡，比起其他糖類熱量更低，又能夠作為體內比菲德氏（Bi-fidus）菌等益菌生長繁殖的養料，抑制有害菌種的生存空間，提供了腸道益生質的效益。正因運用果寡醣作為優質益生質，將其與腸道益生菌結合，形成共生質（Synbiotics），提供給消費者更高效、更完整的機能。

「好漾黑珍珠」是台糖對循環經濟最美的詮釋：將曾經被遺忘的角落，透過果寡醣及糖蜜的引導，轉化為珍貴的機能寶藏，同時也是獻給現代人的溫柔配方，在追求美好生活的路上，秉持著台糖的醇厚與堅實，守護國人健康。

# 台糖深耕文化永續 榮獲 「ESG for Culture 影響力獎」三項大獎

文、圖 / 土地開發處



台糖公司於第 1 屆「ESG for Culture 影響力獎」中榮獲三項殊榮，成為本屆經濟部國營事業中獲獎最多的企業

台糖公司長年致力於文化保存、地方共創與永續發展，於 114 年榮獲文化部及文化內容策進院主辦的 114 年度第 1 屆「ESG for Culture 影響力獎」三項殊榮，分別為企業「資源協助獎」、「產業策進獎」及「長期夥伴獎」，成為本屆經濟部國營事業中獲獎最多的企業，展現企業在文化永續面的全方位成果。

頒獎典禮於去 (114) 年 11 月 21 日在松菸文創園區舉行，由台糖土地開發處處長張榮吉出席受獎，典禮現場匯聚文化界與產業界代表，台糖以跨領域文化實踐的表現備受肯定。

「資源協助獎」肯定台糖在文化內容產

業投入的深厚成果，近年台糖共累計挹注逾 1,677 萬元，推動八項具社會與文化影響力的計畫，包括台糖碳匯教育館、月眉糖廠文化路徑、洪易戶外藝術展示、橋頭糖廠鈴木藤三郎特展、嘉義糖果節、公共藝術設置、台糖文旅護照及《鴉之宇宙》RPG 實境解謎等，融合教育、藝術、環保與地方創生，活化糖業文化資產，並展現企業深耕地方、實踐 ESG 的具體行動。

「產業策進獎」則表彰橋頭糖廠「台糖碳匯教育館」的創新實績，台糖自 76 年推動平地造林，至今累積約 11,525 公頃，為呼應國家淨零政策，台糖 113 年於橋頭糖廠將舊空間再生為教育館，並以汰換木料創作公共

藝術「吸碳獸」，透過繪本、互動體驗及 DIY 課程，引導民眾以文化視角認識碳匯與循環經濟，吸引數萬人參訪，成功結合文化保存、環境教育與產業效益。

「長期夥伴獎」則肯定台糖持續深化文化旅遊的努力，台糖自 112 年起推動「台糖文旅護照」計畫，串聯 14 處旅遊據點，導入插畫、設計與地方資源，打造兼具教育、娛樂與消費誘因的文旅體驗。1.0 版「環台·糖旅行」及 2.0 版「慢遊·學糖」，皆成功引導民眾探索糖業文化並促進文化觀光經濟。今 ( 115 ) 年更將結合台糖 80 週年推出 3.0 版「台糖捌拾·

行旅共好」，持續深化與文化合作網絡，實踐企業、文化與地方共榮的願景。

此次榮獲三項大獎，彰顯台糖在文化 ESG 的長期深耕成果，更展現國營企業在文化治理中所能發揮的影響力，未來台糖將持續以糖業文化為橋梁，與地方、社群文化產業攜手前行。



ESG for Culture 影響力獎由土地開發處處長張榮吉 ( 右 ) 受獎



台糖碳匯教育館計畫



台糖文旅護照

▪ 公共論糖 ▪

# 旅遊趨勢觀察－旅途中的溫柔革命： 從 ESG 追尋旅行的意義

文、圖 / 休閒遊憩事業部 SweetPotato

「真正的發現之旅不在於尋找新大陸，而是以新的眼光去看事物。」——馬塞爾·普魯斯特 ( Marcel Proust ) 。

旅遊是一場對於世界的探索，人們樂於在地圖上標記每一處抵達的座標，在大山大海與名勝古蹟前留下珍貴的影像紀錄，期盼能盡可能地將世界的遼闊納入眼簾。隨著後疫情時代的國境解封，全球迎來了前所未有的旅遊熱潮。

然而，一個更深層的提問也悄然浮現——我們是否還要像過去一樣旅遊？過去，旅遊往往伴隨著高碳排、過度消費與對在地文化的衝擊；如今，隨著氣候變遷加劇與社會意識抬頭，「ESG」( Environment 環境保護、Social 社會責任、Governance 公司治理 ) 已不再只是製造業或金融業的專屬名詞，而逐漸成為觀光旅遊業轉型升級的關鍵語彙。觀光旅遊產業的本質是「移動」與「體驗」，這兩者既是 ESG 實踐中最具挑戰的環節，也蘊藏著最大的改變潛力。一場屬於旅途中的溫柔革命，正悄悄展開。

## E | 環境保護行動從「不留下痕跡」到「修復自然」

在 ESG 的光譜中，環境保護往往是大眾最有感的層面，傳統旅遊業是資源密集型產業，從航空燃油、飯店水電消耗到一次性備品的廢棄量，碳足跡驚人。然而，新一代的旅遊實踐正在從單純的「減少傷害」轉向更積極的「環境修復」。

### 低碳移動與綠色住宿

交通佔據了旅遊碳排的最大宗。現在，越來越多人傾向選擇「慢遊」，利用鐵道、電動車甚至自行車取代短程飛行或燃油車。這不僅是為了減碳，更是為了放慢節奏，深度體驗沿途風景。

在住宿端，不主動提供一次性備品已成為基本門檻，更進一步的作法，則是導入循環經濟思維。包括洗沐用品改採大瓶裝且成分可生物分解、餐飲強調「從產地到餐桌」以縮短食物里程，甚至透過廚餘堆肥回饋在地農場，形成一個自給自足的產業環。

### 生物多樣性的守護者

真正的綠色旅遊，必須尊重當地的生態系統。過去為迎合大量遊客而過度開發的模式，正逐漸被生態旅遊 ( Ecotourism ) 所取代。包含限制每日入園人數，並將環境教育融入遊程中，讓遊客意識到他們不僅是消費者，更是生態的守護者。



入住尖山埤渡假村可體驗夜間生態導覽

## S | 社會責任不僅是觀光，更是「地方創生」

如果說環境保護是觀光旅遊業的底線，那社會責任則是觀光旅遊業的靈魂。旅遊不該是一種掠奪式的消費，而應是資源的重新分配與文化的深度交流。

### 社區共好與共榮

傳統的大眾觀光常面臨旅客花的錢多數流向跨國連鎖飯店或外地旅行社，在地居民卻承受了物價上漲與生活空間被擠壓的苦果。實踐 ESG 的旅遊模式重視「以社區為本」，這意味著採購在地食材與工藝品，確保觀光收益能實質回饋給當地社區，並與鄰近小農、藝術家合作，推出採摘體驗或手作課程，這不僅讓遊客獲得獨一無二的體驗，也讓在地職人獲得合理

的報酬與尊嚴。

### 文化的保存與轉譯

在全球化的浪潮下，在地文化的同質化是巨大危機，觀光旅遊業有責任成為文化保存的推手，深入挖掘當地的歷史脈絡與人文故事，將其轉化為引人入勝的導覽內容，而非販賣廉價的刻板印象。

## G | 公司治理誠信、透明與永續承諾

公司治理在觀光旅遊業中較常被忽略，但它卻是支撐永續行動的骨架，沒有良好的治理結構，所有的環保口號與社會回饋都可能淪為無法兌現的支票。

分享到這裡，不得不提到台糖柳營尖山埤渡



空拍尖山埤水庫



春日尖山埤的桃紅陣雨

假村，2003 年開業至今，一路從以觀光為核心的渡假村，蛻變成為擁有「環保旅館」與「環境教育設施場所」環保雙認證的永續基地，就是觀光旅遊產業實踐 ESG 最好的例子。柳營尖山埤渡假村致力推動「保山（環境責任）」讓動物安心居住於淺山、「保水（永續資源管理）」埤塘生命之水的延續、「保文化（社會責任）」推動地方文化傳承，依循台糖企業 CSR 守護百甲山水，善盡企業社會責任，與在地社區共存共榮，實現永續經營目標，近年園區更在螢火蟲與獨角仙棲地營造、生態監測與調查、昆蟲旅館與動物巢箱設計等活動持續

耕耘，充實生態軟實力，打造尖山埤限定的生態旅遊。

旅行是人們認識世界最直接的方式，當 ESG 成為探索世界的指南針，旅遊不再只是短暫的逃離日常，而是一場修復自我，也修復環境的雙向旅程。企業實踐 ESG，是為了永續經營，而旅人參與 ESG，是為了將美好的世界留給下一代。當環境、社會與治理的價值，被真正融入每一次的旅行之中，我們會發現，最美的風景從來不只在目的地，而是在我們願意為這片土地付出的那份心意之中。



尖山埤醉月小樓（繪圖 / 薛舒尹）

# 藝術與工藝的交會： 日本民藝百年、裝飾藝術與維耶納 風格展覽巡禮

文、圖 / 王振愷

時間行至 2025 年末，日本經歷多項關鍵節點。其中，大阪・關西萬國博覽會橫跨三季的展期正式落幕，不僅成為年度最受矚目的文化事件之一，也創下極高盈餘收益。在熱鬧與狂歡的氣氛之外，2025 年同時也是二戰終戰八十週年，日本各領域展開相關紀念活動；在全球局勢持續變動的當下，這些回望歷史的行動亦被賦予重新思考「和平」的時代意義。

在藝術展覽層面，伴隨萬博的落幕，東京與關西地區仍可見多檔回應時代脈絡的延伸展覽。2025 年 12 月間，筆者先後走訪京都京瓷美術館的「民藝百年—京都編織的日常之美」、大阪中之島美術館的「新時代的維耶納斯！裝飾藝術 (Art Deco) 百年展」，以及東京歌劇院畫廊的「柚木沙彌郎：永恆的現在」、汐留美術館的「維也納風格：從畢德麥爾到世紀末的日常設計」。這些展覽皆以百年為時間尺度，重新回望戰前的綜合藝術實踐，並從不同角度探究藝術、設計與日常工藝之間的密切關係。

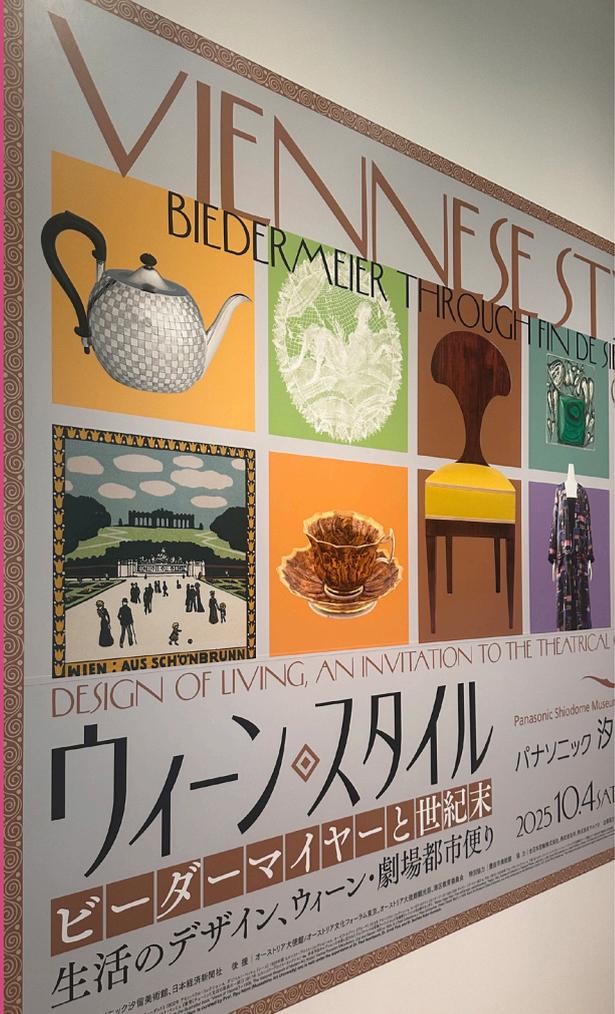
## 民藝百年的當代回顧：京都民藝與柚木沙彌郎

「民藝 (みんげい・Mingei)」是一套於 20 世紀初在日本成形的美學與思想體系，其核心關注的是日常生活中由無名工匠製作的實用器物之美。民藝既是一種美學觀，也是一種對現代化與工業化浪潮的文化回應。1925 年，美學思想家柳宗悅在長期進行日本各地手工藝考察的過程中，注意到大量未被視為「藝術」的器物，卻在造形、質地與使用中展現出高度的美感與精神性，進而提出「民眾的工藝 = 民藝」這一概念。

京都京瓷美術館舉辦的「民藝百年—京都編織的日常之美」即從這一思想的生成時刻切入，回溯民藝運動的歷史起點。展覽



民藝百年展主視覺



維耶納風格展主視覺

特別聚焦柳宗悅與陶藝家河井寬次郎、濱田莊司在京都的相遇與合作。三人在調查「木食佛」雕像的旅行中，反覆思索這類宗教雕刻所蘊含的匿名性、信仰性與生活實踐，最終在 1925 年共同奠定了民藝思想的理論基礎。

與此同時，東京歌劇院畫廊的「柚木沙彌郎：永恆的現在」則以單一藝術家的創作歷程，回望民藝思想在戰後以降的延續與轉化。柚木沙彌郎為洋畫家柚木久太之子，早年於倉敷大原美術館任職期間，接觸到柳宗悅等人的民藝思想，並師承芹澤銈介學習型染技法，自此以染色織品作為終身創作的核心媒介。展覽除大量呈現其具高度抽象性的染布作品外，也特別引介其版畫、商業設計與繪本等多元實踐，勾勒出一位民藝藝術

家如何在不同時代與社會語境中，持續回應「日常之美」的命題。

### 西方工藝經典：裝飾藝術與維耶納風格

距今恰好一百年前，法國巴黎舉辦了「裝飾藝術與現代工業國際博覽會」，史稱「裝飾藝術博覽會」。這場博覽會不僅為「裝飾藝術 (Art Deco)」一詞奠定命名基礎，也在藝術史上標誌了裝飾、工藝與現代工業之間重新結盟的關鍵時刻，其影響延續至今。

為紀念博覽會百週年，大阪中之島美術館以「裝飾藝術與女性」為策展主題，重新回望這一風格在形塑現代感性與消費文化中的角色。展覽除呈現描繪女性形象的法國及其他歐洲國家的平面設計作品外，亦展出多件象徵時代精神的珍貴實物與文獻資料，包括珠寶、香水瓶、禮服與汽車等與女性生活密切相關的物件。

若進一步將裝飾藝術的歷史脈絡向前追溯，維也納於 19 世紀初的畢德麥爾 (Biedermeier) 時期與 19 世紀末的世紀末 (Fin de siècle)，可視為其重要源頭。汐留美術館舉辦的「維也納風格：從畢德麥爾到世紀末的日常設計」，透過豐富的銀器、陶瓷、玻璃器、珠寶、連衣裙與家具，呈現這兩個時期中工藝與設計高度融合的成果。

其中建築師奧託·瓦格納倡導「實用風格」，強調理性、結構與功能性，這一理念也

影響了其門生如約瑟夫·霍夫曼等人。霍夫曼在世紀末的設計中，以幾何與建築式構成為特徵，追求兼具實用與舒適的形式美。然而，與此同時，這一時期亦湧現出充滿裝飾性與奇想的作品，拒絕單一規格化的審美分類，為藝術表達保留了高度的自由度。

值得注意的是，世紀末設計創新浪潮的背後，實則蘊含著一種有意識地回返畢德麥爾風格的姿態。世紀末的設計師重新汲取其精湛的工藝精神、重視原創而非歷史模仿的設計態度，以及對自然靈感圖案的深層親和力。這一回返不僅可被視為現代家庭文化的起點，也共

同形塑了工藝史上所謂的「維也納風格」，為日後裝飾藝術乃至現代設計奠定了重要基礎。



裝飾藝術百年展區



裝飾藝術百年展區之二

# 開車怕打盹？ AI 司機讓你輕鬆出行

文、圖 / 資訊處 李孟穎

您是否對於長途開車感到疲憊？是否在繁忙車流中，總覺得精神緊繃、壓力重重？或要在鬧區找個停車位，總感到負擔？「開車」這件事，可能耗費了我們大量時間與精力。

不過，這些日常困擾，現在正因為科技創新而迎來改變！在 AI、IOT、5G 與感測器技術的進步驅動下，無需駕駛者監管、真正全面解放雙手的自動駕駛汽車正快速成為現實。它有望重新定義我們的出行方式，讓您擺脫壓力、享受自由。

## 「駕駛座」變身「行動休息室」

自駕車最直接的禮物，就是讓您彷彿有了專屬司機，把人類由重複、單調高壓的駕駛任務中解放出來。當汽車具備高階自動駕駛能力時，駕駛座將不再是需緊盯路況的勞動空間，而是能夠運用時間的個人休息室，跟被訓練得超會「接話」的電腦夥伴。

### 優化您的生活：

您的通勤時間可以用來回覆郵件、整理工作事項，閱讀一本好書、追劇。您也可以閉目養神，為接下來的一天積蓄精力。

### 終結停車煩惱：

當 AI 司機送您到目的地後，不需操心停車，它會自行尋找遠處的停車位停放，並在您需要時以手機呼喚它來接，也讓城市停車空間可以重新規劃。

## 從「人為失誤」到「數據守護」

從數據上看，超過九成的行車事故是疲勞駕駛、分心或酒駕等人為因素造成。當 AI 司機成為道路上主要駕駛者，道路安全將被帶入一個全新的維度。根據 Waymo 最新的營運數據 (Waymo Safety Impact Hub) 顯示，其自駕車系統在每行駛百萬英里中，造成人員受傷的事故率比人類駕駛低了八成以上。

## 「永不疲勞」與「超人類感知」

AI 司機的反應速度比人類快上數倍，也不會因為昨夜失眠而疲勞遲鈍，始終維持穩定。未來其感知能力透過車聯網 (V2X) 技術，更能超越人類的感官極限，即使在視線之外，也能「聽見」前方車輛發出的緊急變道或剎車信號。這種聯網能力也賦予 AI 司機類似人類聽路況廣播般，當收到前方車輛回饋的積水、施工等實時路況警示時，能夠更從容地提前調度應對潛在的道路風險。

由 AI 自駕技術驅動的車流，能消除不必要的急煞和急加速，而像和諧車隊般平順巡航。這有助於從根本上緩解壅堵，將城市交通轉變為由「數據調度」驅動的高效網路。

## 買車從「負資產」升級「印鈔機」

車輛自駕化開啟了「資產活化」的全新可



「駕駛座」變身「行動休息室」(圖片由 AI 工具 Gemini 生成)

能。您的車輛不再只是停在車庫的折舊消耗品。Tesla 計畫 2026 年推出 Cybercab 車款並在美國數個大城市上線無人計程車 Robotaxi 服務，也承諾購買車輛的車主可在完全自動駕駛實現後，將車輛加入 Robotaxi 網絡出租。

這樣一來若您選擇將閒置車輛加入共享車隊，您就可以搖身一變成為車行老闆，由 AI 司機出門為您自動賺取收益。這種「車輛即服務」(VaaS) 的模式，將徹底顛覆了汽車資產的財務價值。

### 智慧移動，我們都是參與者

當前汽車產業正在經歷電動化、自駕化、聯網化與共享化的過程，隨著 AI、IOT 等軟硬體技術逐漸成熟，自駕車的普及發展將是不可擋的趨勢。在各家競逐的自駕車技術足夠進步之時，我們買車後能夠不親自開車，而如同擁有一位專屬司機來服務。

若有天您在街上看到 Robotaxi 普及營運時，證明相關技術已跨越政府安全性的監管

門檻，AI 司機已經可靠上路。

屆時，您的愛車將不再是只折舊的消耗品，也能是閒置時能自動營運持續賺進收益的資產。

這場「智慧移動」革命，將重塑人類的出行體驗，大幅提升時間與空間的利用效益並帶來更便利的生活。您準備好讓 AI 司機接手方向盤了嗎？



從「人為失誤」到「數據守護」(圖片由 AI 工具 Gemini 生成)

■ 國際糖情分析 ■

# 印度復產、庫存回補 國際糖價未來數季低檔震盪

文、圖 / 砂糖事業部 李孟娟

## 一、國際糖價交易回顧與走勢圖

2025 年 9 月上旬至中旬，因印度和泰國的甘蔗作物前景樂觀，且原油價格疲軟對糖價也產生壓力，促使巴西糖廠繼續傾向將甘蔗於生產糖而不是乙醇，紐約國際粗糖價格走勢下跌，然而 9 月下旬，巴西糖業組織 Unica 發布報告，顯示巴西中南部甘蔗含糖量下降，預示糖產量將下降支撐糖價，9 月底收盤價從 8 月底的收盤價 16.37 美分 / 磅小幅跌至 16.10 美分 / 磅。

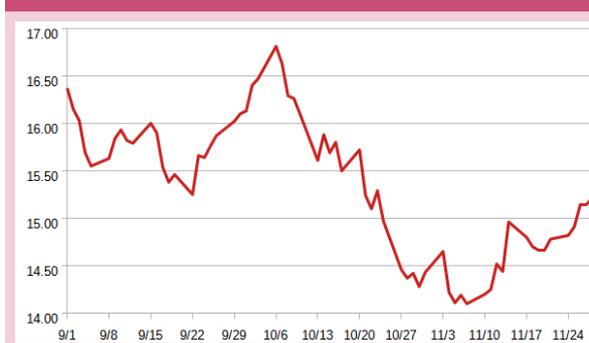
2025 年 10 月上旬市場繼續受巴西中南部甘蔗含糖量下降的消息支撐，10 月 6 日糖價收盤價來到本季最高點 16.81 美分 / 磅後，食糖市場受到巴基斯坦進口減少及歐洲出口供應增加的壓力，以及美國區域性銀行業信貸壓力憂慮影響，金融市場整體人氣謹慎，同時，市場預期巴西中南部地區 2026/27 年度的糖產量將增加，全球食糖市場預計維持供應過剩格局，紐約國際粗糖價一路走跌，10 月底收盤價來到 14.43 美分 / 磅。

圖表 1：2025 年 9 月 1 日 ~2025 年 11 月 30 日國際糖價表

商品種類	單位	9 月均價	10 月均價	11 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	15.79	15.56	14.62	16.81	14.10	2.71	16.12%
	美元 / 公噸	348.11	343.01	322.38	370.59	310.85	59.74	16.12%
倫敦白糖期貨價	美元 / 公噸	473.55	440.38	421.02	502.10	407.90	94.20	18.76%

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)

2025 年 11 月上旬市場繼續受到全球供應過剩的預期打壓，11 月 7 日來到本季最低點 14.10 美分 / 磅後，因印度食品部宣布，將在 2025/26 年度允許糖廠出口 150 萬噸糖，低於先前預估的 200 萬噸，以及巴西糖廠收割期較往年提前結束，且乙醇庫存較去年同期下降，緩解全球供應過剩的壓力，對價格帶來支撐，11 月中旬至下旬紐約國際粗糖價反彈，11 月底收盤價為 15.21 美分 / 磅。

2025 年 9 月 1 日至 2025 年 11 月 30 日期間，紐約粗糖期貨收盤價最高價為 16.81 美分 / 磅，最低價 14.10 美分 / 磅，兩者價差為 2.71 美分 / 磅，震盪幅度約 16.12%。倫敦白糖期貨價最高價為 502.10 美元 / 噸，最低價為 407.90 美元 / 噸，兩者價差為 94.20 美元 / 噸，震盪幅度約為 18.76%，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、全球砂糖基本面分析

### (一) 全球糖生產概況

2025/26 年度全球糖生產呈現明顯回升，ISO 首次修正後預估產量將達 1 億 8,176.7 萬噸，已超過 2023/24 年度產量 1 億 8,104.7 萬噸的紀錄，創下歷史新高，並較上一季 2024/25 年的 1 億 7,621.5 萬噸顯著增加 555.2 萬噸，或 3.15%。其中印度為本輪增產最關鍵的國家，產量年增約 487 萬噸，主要原因包括甘蔗單位面積產量大幅回升及政府下調乙醇強制摻配比例，使更多甘蔗回流製糖用途，而非轉供乙醇，直接推升可用糖產量。

泰國與巴基斯坦則同樣受益於降雨改善與種植面積回升，結束前一季因乾旱導致的低產狀態，產量恢復至長期趨勢水準，對全球供給形成實質支撐。

南美方面，巴西 2025/26 年產量雖是微幅下降，但仍持續提供穩定供應。2024/25 年

圖表 4：2024/25 製糖期主要生產國增產量與減產量表

增產國	2025/26 與 2024/25 差異	減產國	2025/26 與 2024/25 差異
泰國	+4,870	巴西	-796
歐盟	+1,105	印度	-478
中國	+763	俄羅斯	-460
2025/26 全球產量 181.767 百萬噸 2024/25 全球產量 176.215 百萬噸			

資料來源：ISO (2025 November) (單位：千噸粗糖值)

在乾燥天氣有利於壓榨下，當季產量創高，使 2025/26 年的庫存供給更為充裕；新榨年在甘蔗生長條件改善下，產量亦維持高檔。

相對之下，土耳其受 50 年來最嚴重乾旱影響，產量大幅下滑 46 萬噸至約 230 萬噸，為少數明顯減產國；東南亞部分國家則因颱風、暴雨與病害干擾，增產動能不如預期。

整體來看，2025/26 年的增產具有多國回升的廣泛性，但也伴隨病蟲害、乾旱、颱風等等隱憂。在價格普遍偏低的背景下，市場也擔心農民可能在下一季轉作其他作物，使供給存在延後性的風險。

### (二) 全球糖消費概況

2025/26 年度全球食糖消費量預計為 1 億 8,014.2 萬噸，較上一季增加 101.1 萬噸，增幅為 0.56%，屬於溫和增長，顯著慢於供給的增速，且仍低於 2023/24 年度經修訂後的歷史高點。影響需求增長的主要因素包括減肥藥物 GLP-1 的普及，引起市場對食糖消費長期趨勢的擔憂，現有觀點認為這可能導致所有碳水化合物的消費減少；其次，美國高果糖玉米糖漿產量預計在 2026 年進一步縮減，消費者和製造商正傾向於轉向植物基甜味劑和混合甜味劑，顯示消費者對傳統精製甜味劑的需求正在普遍下降。儘管食糖消費增長溫和，但全球燃料乙醇消費預計仍將增長 3.3%，主要由印度、加拿大和哥倫比亞等國推動，這部分工業需求間接影響了甘蔗原料的分配。

圖表 5：世界砂糖概況表

製糖期	2025/26	2024/25	差異量	差異百分比
生產量	181,767	176,215	5,552	3.15%
消費量	181,142	179,131	1,011	0.56%
過剩 / 短缺	1,625	-2,916		
進口需求量	62,962	64,513	-1,551	-2.40%
可供出口量	64,733	64,740	-7	-0.01%
期末庫存量	95,015	95,161	-146	-0.15%
庫存消費比 (%)	52.74	53.12		

資料來源：ISO (2025 November) (單位：千噸粗糖值)

### (三) 供需平衡狀態總結

2025/26 年全球糖市預估將出現 162.5 萬噸的盈餘，明顯扭轉 2023/24 與 2024/25 的連續赤字格局。產量因印度、泰國、巴基斯坦及巴西回升而創新高，對比需求僅緩增，使得市場重回供大於求的結構。2024/25 年原先預估的赤字也被顯著下修，主因多國產量上修與出口壓力減輕，使期末庫存改善。整體而言，食糖市場進入高供給、低需求彈性的階段，使 2025/26 製糖期成為明顯供應寬鬆的年度。

### (四) 貿易動態分析

全球糖可供出口量在 2024/25 年度預計將從 2025/26 年度全球食糖貿易量預計將保持穩定，出口供應量預計為 6,473.3 萬噸，而進口需求量預計為 6,296.2 萬噸，貿易流量展望呈盈餘。巴西作為主要的出口國，其港口出貨量持續強勁，2025 年 10 月出口量創下 420 萬噸的歷史新高；印度雖產量大幅回升，但政府仍可能維持出口限制，使全球貿易更加集中依賴南半球供給；泰國因產量回升，出口亦逐季改善。進口端則因全球供給過剩、價格走弱，加上多國提前補充庫存，使 2025/26 年度的進口需求相對平淡。值得注意的是，中國進口動能仍大，反映內需與政策庫存調節。

### (五) 全球庫存量

2025/26 年期末全球庫存預估為 9,500.4 萬噸，庫存消費比約 52.74%。在供給回升與部分國家期末庫存增加的情況下，全球庫存量有所回補，提升了市場的緩衝能力。雖然按 ISO 的調整方法（扣除煉製損耗）計算的實質可用庫存比率會更低，但總體來看，2025/26 年的庫存水準已足以抑制短期價格劇烈波動。

### 三、總結

基本面顯示供給端最關鍵的變數印度已恢復高產量，同時，泰國、巴基斯坦產量回升，全球可供量（特別是巴西）十分充足。需求端則持續受到如 GLP-1 類藥物抑制整體碳水攝取、替代甜味劑的擴張等壓力，使得需求無法回到 2023/24 年的高點。此外，大多數進口國在價格下跌期間已進行庫存補充，使短期需求動能被提前消化。從庫存與供需平衡來看，2025/26 製糖期明確是供強需弱的一年，庫存消費比回升，市場彈性增加，使價格上漲缺乏驅動力。綜合以上因素，糖價在未來數季更可能維持低檔震盪，除非印度政策突然轉向、巴西遇到重大氣候干擾，或全球經濟回溫帶動需求復甦，才有較明顯反彈空間。因此，ISO 預計價格將在未來幾個月內維持在區間震盪的中性走勢。



■ 打卡時事 ■

# AI 催動！2025 年經濟成長創 15 年最佳 2026 年預估成長 3.54%

文 / 徐元直

AI 需求太火熱，催動我國出口和經濟成長。主計總處 114 年 11 月 28 日發布最新經濟成長預測，大幅上修 2025 年經濟成長率至 7.37%，令外界驚艷，寫下金融海嘯以來、15 年最佳紀錄。在高基期下，預估 2026 年經濟成長率 3.54%。主計長陳淑姿表示，從 2025 年到 2026 年，景氣呈「穩健上升」的態勢。

主計總處指出，2025 年第 3 季初步統計經濟成長率為 8.21%，較 10 月概估數 7.64% 增加 0.57 個百分點；並預測 2025 年第 4 季經濟成長 7.91%，較 8 月預測大幅上修 6.19 個百分點。2025 年經濟成長 7.37%，較 8 月預測值上修 2.92 個百分點，每人 GDP 為 3 萬 8,748 美元。

「AI 需求強勁超乎預期，是景氣穩健成長的關鍵」，主計總處官員表示，2025 年輸出入、民間消費、投資皆全面上修。

主計總處綜合統計處長蔡鈺泰指出，新興科技應用的爆發性需求是主要推手，帶動我國強勁出口表現，他以伺服器及其零件出口為例，2023 年出口為 323 億美元，2024 年成長至 739 億美元，而 2025 年前十月就已達 1,350 億美元，顯現資通訊產品與伺服器零件的成長幅度非常大。主計總處預估 2026 年出口強勁趨勢可望持續以倍數成長。

「出口表現實在太強，是經濟成長率上修的關鍵」，蔡鈺泰表示，光是 2025 年下半年商品出口就比 8 月預測數大增 357 億美元，

2025 年商品出口突破 6,000 億美元，年增率高達 31.58%，成長幅度非常大。

官員分析，這波出口動能的核心在於 AI 的廣泛導入，促使企業建置更多硬體設施，像是雲端服務業者資本支出持續擴大，帶動臺灣晶片、伺服器及零件等需求，臺灣在高階先進製程晶片和高階伺服器製造方面具備領先優勢，成為這波全球 AI 基礎建設浪潮的主要受惠者。「到 2026 年趨勢仍在」，這也是在 2025 年經濟成長率 7% 以上的高成長基期下，2026 年仍有 3.54% 經濟成長率的主因。

AI 帶動我國出口在一片看好前景中也藏有烏雲。蔡鈺泰指出，對等關稅結果尚未明朗確定，加上美國半導體 232 條款調查還沒出爐，增添經濟前景不確定性，評估關稅對 2025 年的影響不大，主要影響是在 2026 年，因此，主計總處對於 2026 年經濟成長率預測值為 3.54%，看法比較保守。

主計總處指出，AI 等新興科技應用快速普及，算力需求劇增，激勵大型雲端服務業者 (CSP) 加速布建 AI 基礎設施，美國推遲半導體相關產品關稅，加上消費性電子需求回溫，推升我國極具優勢之電子零組件及資通訊產品出口大幅擴增，惟部分傳統貨品出口動能仍受全球產能過剩約制，預測 2025 年第 4 季商品出口 1,723 億美元，年增 36.84%；三角貿易隨外需成長，來臺旅客續增挹注服務輸出，併計商品與服務並剔除物價因素，預測 2025 年第 4 季實質輸出成長



34.84%；商品進口受出口及投資引申需求影響，預測 2025 年第 4 季為 1,309 億美元，年增 24.91%，實質輸入成長 29.25%。併計前 3 季，全年輸出、入分別成長 31.14% 及 28.47%，分別上修 7.40 及 3.93 個百分點。

展望 2026 年出口，主計總處指出，因關稅政策不確定性仍高，國際貨幣基金 (IMF) 預測世界貿易量成長率由 2025 年 3.6% 降至 2.3%，惟隨 AI 技術及相關應用發展之長期態勢益趨確立，加上各國政府亦積極推動主權 AI，相關硬體需求持續強勁，我國在地產業供應鏈完整且深具優勢，半導體高階製程產能陸續開出，皆挹注出口成長動能，預測 2026 年我國商品出口 6,644 億美元，進口 5,002 億美元，在高基數下，分別年增 6.32% 及 3.29%，併計商品與服務並剔除物價因素，輸出、入分別實質成長 4.84% 及 4.32%。

在內需方面，主計總處指出，2025 年第 3 季資通訊、休閒娛樂等相關消費增加，加上股市交易熱絡，挹注證券交易手續費，出國人數續增亦推升國人國外消費，惟汽機車買氣仍偏觀望，呈現負成長；零售、餐飲營業額平疲，抑低民間消費成長幅度。

主計總處指出，政府普發現金可望推升消費動能，加上貨物稅減徵加碼政策刺激車市買氣，預測 2025 年第 4 季民間消費實質成長 3.14%，併計前 3 季，全年民間消費成長

1.50%，較 8 月上修 0.65 個百分點。

至於 2026 年民間消費，主計總處表示，隨上市櫃公司獲利良好，有助薪資調升及股利發放金額增加，挹注家庭可支配所得，AI 應用普及推升電子產品換機需求，加上跨境旅遊熱潮延續，預測實質成長 2.43%，較 8 月預測值上修 0.24 個百分點。

蔡鈺泰表示，目前領取普發現金人數已經突破 1,500 萬人，預估主要影響落在 2025 年第 4 季與 2026 年第 1 季，尤其以今年第 4 季較顯著；今年第 4 季經濟成長率 7.91%，普發現金貢獻約 1 個百分點。

在固定投資方面，主計總處表示，民間投資方面，國內半導體領導業者及相關供應鏈廠商為加速開出先進製程及高階封測產能，拉升年度設備投資前 3 季執行率，加上房市轉淡，約制部分動能，惟研發能量穩健擴增，抵銷部分減幅，預測 2025 年第 4 季民間投資實質負成長 2.18%，併計前 3 季，全年成長 9.98%；2026 年擴增產能態勢不變，以及航空業者擴編機隊，支撐投資動能，惟基數墊高，成長 1.73%。

主計總處表示，若併計公共投資，2025 年整體固定投資實質成長 9.69%，較前一次預測值上修 0.50 個百分點，2026 年則成長 2.17%，較上一次預測值上修 0.49 個百分點。

在物價方面，主計總處指出，參考國際機



構預測及近期油價走勢，設定 2025 年第 4 季 OPEC 油價每桶 63.9 美元，較 8 月預測下調 2.8 美元，全年每桶 69.6 美元，較 8 月預測下修 0.7 美元；主計總處預測，2026 年每桶 56.6 美元，較 8 月預測下修 4.8 美元。

主計總處分析，雖外食費、房租漲勢延續，以及自 2025 年 10 月起調漲民生用電，惟近期蔬果價格已較上年回落，加上非洲豬瘟疫情對豬肉價格影響有限，已於 11 月 6 日起解除禁宰禁運；另油價仍處低檔，及新臺幣匯率升值，可望舒緩國內物價上漲壓力，預測 2025 年消費者物價指數 (CPI) 上漲 1.67%，較 8 月下修 0.09 個百分點；2026 年隨油價下跌，服務類價格在近年高基數下持穩，整體 CPI 漲幅續收斂，預測 CPI 上漲 1.61%，較 8 月下修 0.03 個百分點。

然而，AI 相關出口產業一片火熱，催動臺灣經濟成長率呈超強勁走勢，傳統產業卻顯得慘澹，產業呈兩極化發展。CNN 的報導更指出，臺灣成長亮眼，但民眾無感，平均薪資落後日、韓至少三成；臺灣外銷過度依賴高科技業及台積電，也引發憂慮。隨後《金融時報》也稱，臺灣享受 AI 帶來的高成長，但傳統產業卻面臨高關稅、低價競爭衝擊，產業發展陷入兩極化窘境。

蔡鈺泰表示，中國政府推動「反內捲」，避免惡性競爭，如果成效顯現，將有助於緩和傳產壓力，加上企業慢慢導入自動化並且努力

轉型，2026 年應該不至於繼續差下去。

因臺灣出口結構轉變，科技產品占出口比重約七成，意即傳產低迷對總體經濟數據影響不大，外界關切，這是否代表經濟成長率已失真？對此，蔡鈺泰坦言，總體經濟數據始終存在此現象，落差過大讓民眾感受不好，但這與我國出口產業結構轉變有關，AI 這類新科技出來，一定會對不同產業造成影響，企業總是要調整，調整快的人衝擊就比較小；他認為，從另個角度想，臺灣至少有部分產業表現好，總比所有產業都差還要好。

2025 年經濟成長表現創下近年罕見的強勁表現，學者卻紛紛示警。亞太商工總會執行長邱達生指出，2026 年經濟面臨三大挑戰，一是高基期效應，將會抑低 2026 成長率。二是美國對等關稅不確定性仍然未見明朗；三是在美國壓力下，我企業赴海外投資生產壓力，將會壓縮臺灣本土的出口動能。

中央大學經濟學系教授吳大任認為，影響臺灣經濟的變數，首要仍是臺美貿易談判，以及隨之而來赴美大規模投資壓力。若廠商未來投資重心全面移往美國，臺灣的民間投資將會被嚴重排擠，甚至導致衰退，間接影響臺灣往後 5 年甚至 10 年的長期經濟成長。而且，赴美國投資也會將臺灣高薪的工程師、技術人才遷移到美國，也會間接導致國內高薪工作減少，拉低國內平均薪資，進而衝擊民間消費及內需市場，未來發展值得令人關注。

## 玩鴨鴨、追泡泡過好年 寵物主人免門票！ 尖山埤渡假村春節五天不打烊

文、圖 / 柳營尖山埤渡假村 陳奇聖



馬年迎春活動



新年新氣象，柳營尖山埤渡假村為迎接馬年到來，特別於春節除夕至初四（115年2月16日至2月20日，共5天）推出一系列精彩豐富的「馬年迎春、福鴨獻瑞」春節活動，邀請全國民眾，尤其是家族與親子族群，一同前來柳營尖山埤渡假村「玩鴨鴨、追泡泡、野餐趣、逛市集、唱唱跳跳過新年」享受熱鬧歡樂的年節氛圍！

寵物主人有福了！從寒假開始至春節期間（自115年1月24日起至2月22日止，共30日），渡假村特別推出「寵物主人免門票」優惠，只要您攜帶寵物入園（需牽繩或裝籠內），本人即可享免門票入園，並加贈寵物清潔袋一份。若是您帶「寵物鴨」入園，還能額外獲贈鴨飼料一份，讓您與您的寵物在尖山埤共度一個特別的新年！園區還提供「羽織租借」服務（每套100元/次）及造型種子DIY活動（住宿房客免費體驗），並於鳥居處佈置日式拍照點及招財貓，增添許多日式懷舊風情。

大年初一至初四（115年2月17日至2月20日）正是全家人一起走春的好時節，尖山埤渡假村安排許多精彩的戶外活動，除了於三叉路口設置大財神迎接賓客外，今年特別舉辦

別開生面的「草原鴨鴨派對」包含鴨鴨明星迎賓、水庫實境解謎（含實境解謎包+輕鬆GO套票等）、神奇果實搜查線及鴨鴨拍照互動體驗等活動，讓大、小朋友盡情的與鴨同樂。

大草原上的「歡樂泡泡秀」與「親子泡泡體驗」是尖山埤春節檔期的重頭戲，初一至初四每日10:00及14:00在大草原上演互動泡泡秀；11:00及15:00免費提供50組親子泡泡體驗，讓孩子在泡泡中奔跑追逐，家長則能悠閒野餐、共享溫馨時光。每日10:30、11:30、14:30、15:30還有「唱跳姊姊帶動唱」與青蛙偶裝登場，搭配孩子熟悉的流行歌曲，帶動全場熱情活力。草原周邊步道另設有「野餐補給站」，集結多家在地特色小吃，營造輕鬆愜意的野餐風景。

除夕至初三，園區特別為住宿房客安排星光音樂會與轉盤歡樂送活動；大年初一至初四，則有靜態與動態街頭藝人輪番演出，讓整個園區洋溢藝術與節慶氣息。柳營尖山埤渡假村距離南二高柳營交流道僅五分鐘車程，交通便利。更多春節活動詳情，請至官方網站查詢。

# 從魚羊鮮到啤酒鴨 今冬暖胃新選擇

文、圖 / 台糖長榮酒店 黃美雯

冷颼颼的冬季就要吃上既暖胃又獨特的鍋物，長園中餐廳選在冬至前夕隆重推出「一品魚羊鮮鍋」與「極品啤酒鴨鍋」限定鍋款，皆為主廚精心研發，精選台糖蜆精、台灣啤酒獨特風味融合新鮮食材，再以獨創手法讓傳統火鍋，搖身一變成為今年冬天饕客必嚐溫補佳餚。

## 一品魚羊鮮鍋：魚羊共煮，鮮味提升口感滿分

魚羊鮮是一道漢族傳統名菜，屬於徽菜系。就像字意上「魚」加「羊」字成為個「鮮」字，成就了這道鍋的靈魂，長園中餐廳張主廚表示，有別一般的羊肉鍋底，「一品魚羊鮮鍋」是以白湯為基底，特別加入台糖蜆精與適量蒜頭，熬煮出道味濃郁卻清爽的蒜頭蜆仔湯底，讓人彷彿回到阿嬤廚房的記憶。

為顯現蜆仔湯底的鮮美風味，特別設計兩瓶蜆精，一瓶直接入湯，一瓶提供客人自行添加，讓食客能依照個人口味調整鮮度，體驗專屬的客製化美味。主角食材方面，特選帶皮羊腩，經過長達兩小時的燉煮，口感雖軟嫩卻仍保有咬勁，與湯底相互融合，展現魚羊共煮的獨特魅力。另一主角則是選擇肉質Q彈的淡水黑鱷魚，食用時涮煮至乳白色（海鮮類建議煮熟），入口鮮美，令人回味無窮。

張主廚強調，目前餐飲市場上鮮有這樣的搭配組合，經研發與多次改良，利用台糖公司受歡迎的蜆精菁華，讓湯底更具層次感，也成為台糖長榮酒店獨家鍋物，點了「一品魚羊鮮鍋」，獨有白湯底、蔬菜盤、黑鱷魚盤和台糖

蜆精，滿滿一桌子皆是為饕客帶來全方位的美味體驗。

## 極品啤酒鴨鍋：臺版薑母鴨的創新演繹

另一款冬季限定「極品啤酒鴨鍋」，則是薑母鴨的全新演繹。選用半隻紅面番鴨，搭配老薑與特製中藥材，加入嚴選台灣啤酒，利用啤酒花與濃郁麥香，熬煮一小時，待香氣四溢時，加進高檔食材九孔鮑與手工鴨肉丸，再次燉煮熟成，讓整鍋湯頭更添鮮甜美味。這款鍋物是冬天寒流來襲時的最佳選擇，既能暖身又能暖胃，絕對夠味！

長園中餐廳「一品魚羊鮮鍋」與「極品啤酒鴨鍋」冬令限定鍋款，即日起至115年2月15日，接受提前一日預訂，皆享優惠價1,680元（原價2,180元）。讓喜愛寒冬中喝上一口暖湯的民眾，品嚐魚羊共煮的鮮美，亦或是體驗啤酒鴨鍋的暖身魅力。長園中餐廳訂位專線：06-3373863



魚羊鮮鍋

## 閃耀餐桌的海洋黃金「烏魚子炒飯」

文、圖 / 柳營尖山埤渡假村 陳奇聖

在臺灣的沿海地帶，烏魚子素有「烏金」的美譽，長久以來是年節或宴席上的高級珍饈。柳營尖山埤渡假村主廚特別介紹一道源自臺灣、融合傳統與創意的特色佳餚「烏魚子炒飯」。這不僅是一道炒飯，更是一盤象徵富貴圓滿、集結海味精華的米食藝術。

烏魚子炒飯的誕生，是臺灣在地廚師對食材的智慧運用，早期烏魚子多以冷盤形式呈現，後來有廚師靈機一動，將切剩的烏魚子切丁，與炒飯結合。沒想到這看似簡單的組合，意外激發出濃郁的鹹香與回甘的獨特風味，使烏魚子不再只是配角，而是躍升為整盤炒飯的靈魂主角。如今，這道菜已成為高級海鮮餐廳及創意臺菜館中，最能展現主廚手藝與食材身價的亮點菜色。

熱鍋後以蒜末爆香，打入雞蛋迅速翻炒成金黃蛋花，隨即倒入台糖良質米飯，以大火快炒，透過高溫與手勁，讓米粒與蛋香、熱油充分結合，



達到色澤金亮、口感分明的「黃金狀態」。接著轉中小火，加入烏魚子丁與高麗菜絲輕炒約三十秒，讓烏魚子的油脂與鹹香緩緩釋放，均勻包覆在每一粒米飯之上。最後僅需以少量鹽與白胡椒粉調味，撒上蔥花提香，即可盛盤上桌。

來到柳營尖山埤渡假村，除了沉浸於湖光山色與悠然時光，也別錯過這道承載臺灣風土滋味的「烏魚子炒飯」。預約專線：06-6233888 分機 3000。

## 團圓不費心 長園星級年菜外帶登場

文、圖 / 台糖長榮酒店 黃美雯

年關將至，農曆新年腳步逐漸逼近，家家戶戶都在為團圓宴席做準備。受大家喜愛的長園中餐廳今年特別推出「駿馬奔騰·福饌上門」年菜外帶，讓您在家不需費心張羅也能輕鬆享受星級餐廳的美味。「駿馬奔騰·福饌上門」年菜外帶全套共6道精緻料理，足足8人份量，適合10人以內的家庭團圓飯，即日即日起至2026年1月31日前完成訂購並全額付清，享有全套優惠價NT\$12,000(原價NT\$15,380)外，還可獲得象徵「步步高升」的港式蘿蔔糕乙條，讓您的團圓飯不僅豐盛，更充滿驚喜。

長園中餐廳主廚精心設計的外帶年菜套組，融合傳統與創新，六道佳餚道道精彩，包括五福臨門大拼盤、川味傲骨一字排、瑤柱菜乾蒸



大蝦、雪菜培根蒸紅條、臺式紅蟻米糕、花膠極品鮑燉雞湯等。除了套組之外，長園中餐廳也提供單點選擇。只要單點滿四道料理，即可獲贈精美保冷袋一個，方便您攜帶料理，保鮮又實用。長園中餐廳外帶年菜預訂專線：06-3373863

馬到成功

# 尾牙 春酒

專案優惠 114.12.01—115.3.31

中式桌菜 NT\$ 8,800 元/桌

- ◆ 來賓免停車費，免入園門票。
- ◆ 10桌以下：每桌搭贈飲料2瓶。
- ◆ 11-15桌：贈送包廂及飲料無限暢飲。
- ◆ 16-20桌：加贈紅酒每桌一瓶及卡拉OK歡唱。
- ◆ 21桌以上：再加贈紅酒每桌一瓶及平日湖景雙人房住宿券1張。

西式自助餐 NT\$ 780 元/人

- ◆ 來賓免停車費，免入園門票。
- ◆ 50人以上：贈送非酒精類雞尾酒1缸。
- ◆ 100人以上：加贈非酒精類雞尾酒1缸。
- ◆ 200人以上：再加贈卡拉OK歡唱及平日精緻雙人房住宿券1張。

- ◆ 贈送包廂需視場地有無空檔可安排，若遇場地衝場無法贈送包廂，渡假村保有調配用餐地點之權利。
- ◆ 使用尾牙/春酒專案，於舉辦日當晚或前一天晚上住宿客房享優惠價(平日6折，假日8折)需提前訂房。

- ◆ 尾牙春酒專案不可與其他優惠專案同時併用。
- ◆ 卡拉OK歡唱時間：午餐11:30-14:00、晚餐17:30-20:30。
- ◆ 詳細專案內容若有變動以現場公告為主。
- ◆ 以上消費需另加10%服務費。

114.11.01 ▶ 115.03.31

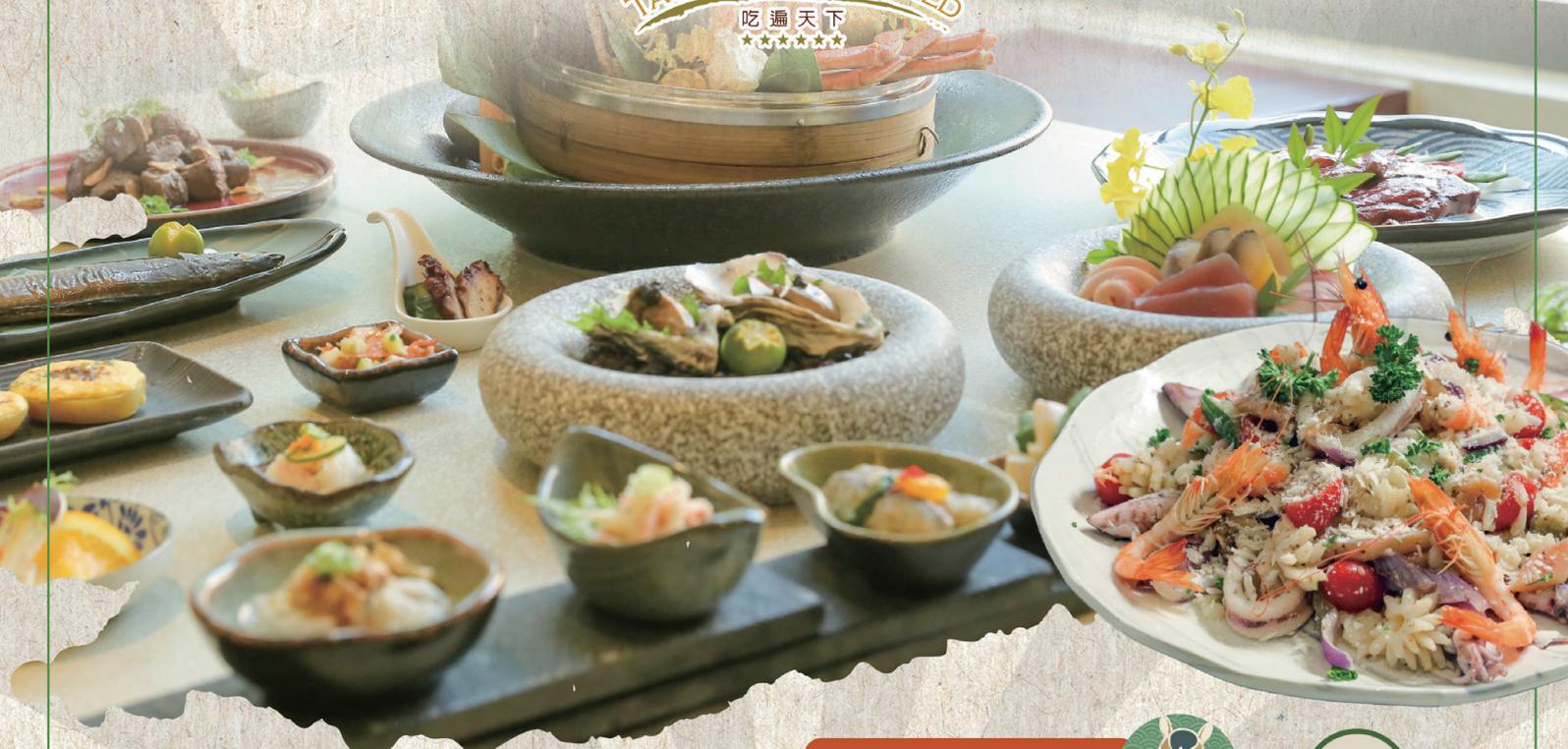
EVERGREEN  
HOTELS



尾

牙

# 蛇盡全力·馬到成功



吃盡天下

平日午晚餐

NT\$ **980**

假日午/晚餐

NT\$ **1080**

好康加碼



滿 30 位 ▶ 另 **1**位<sup>+贈</sup>

滿 40 位 ▶ 另 **2**位<sup>+贈</sup>

以此類推，每增加10位，  
另贈1位(最多贈10位)

遍嚐美味

需滿30人含以上訂餐(不含未滿12歲孩童)

注意事項

1. 本專案恕無法與其他優惠併用(如會員卡、餐券及抵用券等)；每週三“公益日”亦不適用。
2. 享租借投影設備5折優惠(設備需提早預約)；  
80位(含)以上團體免費贈投影設備(含投影機/筆電/布幕/麥克風)。
3. 115/02/15~115/02/21(小年夜~初五)及每週三公益日優惠不適用，國定假日、特殊節慶日及餐飲特殊節慶日不適用。



線上訂位

吃遍天下自助餐廳專線 06-3373865

台糖長榮酒店保留專案最終變更及調整權力

春

酒

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

701臺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