

台糖通訊

WWW.TAISUGAR.COM.TW

TAISUGAR

VOL.2171

05

158卷5期
MAY 2026



風華、風霜與風采的台糖八十



NT.45

ISSN 1607-2383

GPN : 2003600005



9 771607 238004 0 0045



Sugar 廳 · 聽什麼？

5/6 神物的安宅—糖廠老樹的地方傳說 (EP.147)

糖廠中的老樹如何被視為守護者，承載時間、記憶與情感。本集聊聊月眉糖廠樟樹公、烏樹林榕樹公的故事，關於牠們的樹齡、地方傳說或祭拜方式。

5/13 五分車遠去之後—記錄糖鐵的黃昏歲月 (EP.148)

本集邀請到「The twilight Years of Taiwan's Sugar Railways」共同作者—王翔，從田野研究者視角，聊糖鐵最後歲月，以及那些老照片、鐵軌與糖鐵記憶。

5/20 一堂混齡繪畫課的力量 (EP.149)

一堂看似輕鬆的繪畫課，卻來了各年齡層的學生。從國小到60多歲的爺爺奶奶，在「混齡」的班級會擦出什麼火花？又有什麼趣事？今天就來聽聽大立老師怎麼說...

5/27 資安、AI，資訊人很忙！ (EP.150)

AI浪潮來襲，資安防線不能鬆綁！本集廳長邀請資訊處處長蘇俊達，聊台糖如何運用AI、強化資安，也分享辨識詐騙與AI假訊息的實用提醒。



邀 你 一 起

甜 蜜 入 座

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

從甜蜜出發，永續向未來

文 / 編輯部

夏日的柳營尖山埤渡假村，陽光燦爛，廣場上空飄著數百顆的氣球，地面上員工們整齊排出「台糖八十」字樣，歡呼聲此起彼落。這場名為「大糖盛事」的八十週年慶典。今年滿八十年的台糖，不僅見證更參與了一座島嶼的經濟發展歷程，也逐步開創出屬於自己的嶄新道路。

本期封面故事以「風華、風霜與風采」三部曲為主軸，完整梳理台糖八十年的發展脈絡。從戰後糖業撐起臺灣經濟命脈的黃金年代，到關廠浪潮席捲的轉型歲月，再到今日逐步邁向永續經營的新面貌，台糖一路走來並不輕鬆，卻也讓人看見其不斷調整與蛻變的韌性。我們同時帶領讀者翻閱自民國 47 年至 105 年間出版的六本紀念專刊，從不同年代的文字與影像中，看見台糖如何記錄自己、反思自己；並進一步呈現虎尾、善化、溪湖、橋頭、池上等再生糖廠的轉型故事，看見老煙囪與舊廠房如何重新長出新的生命。

此外，台糖近年在循環經濟與 ESG 領域的具體成果，以及未來在能源、土地與產業整合上的布局方向，也於本期完整呈現，勾勒出台糖從「一座糖廠」邁向「永續企業」的發展藍圖。

除了封面故事，本期亦收錄多篇值得細讀的內容。業務特寫方面，台糖攜手台酒與金色三麥打造「職人食尚」新平台，展現跨界合作的更多可能；柳營尖山埤渡假村推出樂齡渡假方案，讓銀髮族也能悠閒享受國旅時光；台糖禮品提袋全新登場，品牌識別再升級。而台糖與美國穀物暨生質產品協會的交流紀實，也展現出台糖走向國際舞台的企圖與視野。

專題報導則聚焦 AI 走入手術室後的醫療應用與風險議題，值得關心醫療科技發展的讀者深入思考。另有屏東退休協會走訪鄒族部落的暖心紀行，以及「甜蜜人生」的三代同堂的溫餘馨，讓本期內容也多了幾分人情溫度；繽紛生活單元同樣精彩，為專刊增添更多生活感與閱讀趣味。

八十歲生日，台糖沒有停下腳步太久。當氣球緩緩升空、隊伍散去後，台糖的同仁又重新回到各自崗位，繼續推動這部龐大的企業機器向前運轉。八十年，是一座里程碑；但對台糖而言，更是一個再次出發的新起點。從糖的甜蜜出發，走向循環、永續與多元的未來，台糖的故事，仍在續寫之中。



請掃碼觀賞台糖 80 生日慶影片



台糖八十週年
從甜蜜出發·永續向未來



CONTENTS



Editorial Report 編輯室報告

01 從甜蜜出發，永續向未來

Cover Story 封面故事

04 風華、風霜與風采的台糖八十

第 1 章：【三部曲：風華、風霜與風采】

05 經風華、歷風霜—臺灣糖業史宛如壯麗交響詩

第 2 章：【溫故知新一從糖業復甦到精彩時時】

09 「看」專刊、「見」糖業的美麗與哀愁

第 3 章：【糖廠再造—不只是糖廠的糖廠】

12 守護本業更不忘創新、多元與轉型

第 4 章：【循環注入—台糖 ESG 昂首闊步】

17 追求利潤也應諾地球、環境的永存

第 5 章：【糖的未來式—由天行健的糖廠到自強不息的台糖】

21 「倒吃甘蔗，越吃越甜～」轉型後的台糖路越走越開闊！

專題報導 Featura Story

- 44 屏糖退休協會 春訪鄒族部落
- 46 賀歲日召集令：甜蜜人生、同聚一糖

專欄 Column

- 28 台糖生日慶 500 人排字、放氣球 大糖盛事霸氣喊
八十還要永續奔馳
- 34 高分公司築夢顯效益 物流 + 大停車場高值化挹注！
- 41 公共論糖：賀台糖八十 光彩蘭展，閃耀國際！

資訊補給站 Information Supply

- 38 當 AI 進入手術室 是醫療突破，還是風險倒數？

業務特寫 Close Up

- 25 台糖、台酒、金色三麥食尚聯名 餐酒將近美妙時光高興
- 31 柳營尖山埤渡假村「樂齡假期」
歲月靜好，漫遊台糖更好！
- 32 內裝高品質外顯新時尚 台糖提袋嶄新登場
- 36 台糖與美國穀物暨生質產品協會 坐簽 MOU，起行
訪台糖
- 40 台糖長榮推「記憶·全糖」住房 用甜在心坎，在府城
流連忘返

繽紛生活 Colorful Life

- 48 打卡時事：中東戰事不消停 油氣供應、價格穩定 成
經濟部天天觀測核心
- 52 從鐵道迷到車票復刻 在東京「糖回印刷廠」遇見日
職人小宮
- 54 市集進化論：在森之市集，看見城市風格的轉變
- 56 食在美味：「剝皮辣椒炒松阪」脆、嫩、香、辣齊發
- 56 食在美味：「金尊鮑粽」端午美味也很好送 想粽，就
來台糖長榮

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
陳德為 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 蔡侑哲
蘇俊達 陳俊榮 黃秉琛 黃騰毅
社長 蕭光宏
總編輯 謝昆霖
副總編輯 張木榮
當期企劃 陳建龍
企劃協力 陳福吉 甘智任 王國全 薛舒尹
張軒豪 蔡宏昇 陳盈潔 陳俐真
劉易璇 王文柔 林景豐

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 115 年 5 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



風華、風霜與風采的台糖八十

台糖走過八十年，從戰後重建到糖業全盛，從關廠風潮到成功轉型，一路走來，艱苦卓絕。本期封面故事分五個面向完整呈現這段歷程，從回顧黃金年代的輝煌與低潮、重溫六本跨越八十年的紀念專刊到呈現各具特色的再生糖廠，盤點循環經濟與 ESG 的具體成果，並展望台糖在能源、土地與產業整合上的未來方向。八十年不是終點，而是台糖再出發的新起點。

COVER STORY





台糖公司的演變，是臺灣從農業社會邁向工業化時代的縮影

■ 第 1 章：【三部曲：風華、風霜與風采】■

經風華、歷風霜— 臺灣糖業史宛如壯麗交響詩

文、圖 / 編輯部

臺灣糖業，曾是支撐這座島嶼外匯命脈的「綠色黃金」。回顧光復後台糖的發展史，宛如一部壯麗的交響詩，歷經了戰後重建與產量登頂的「風華」、國際糖價波動與轉型陣痛的「風霜」，再到如今跨足多元領域、活化資產的「風采」。這三部曲不僅是台糖公司的演變，更是臺灣從農業社會邁向工業化、再進入後工業時代的縮影。

第一曲：風華—從廢墟中重生的產糖巔峰 戰後接收與體制建立的開端

1945 年，隨著二戰結束，日本在臺經營的糖業資產由國民政府接收。當時製糖產業規模宏大且具高度季節性，為了確保生產不中斷，政府採取「分階段接收」策略。初期先行實施監理，由沈鎮南主持經濟部臺灣區特派員辦公處糖業組，統籌前置工作。

自 1945 年 11 月起，對包括日糖興業、台灣製糖、明治製糖、鹽水港製糖四大株式會社在內的 13 個單位展開監理。監理委員會在短短四個月內，詳盡調查資產、股權與債務，並督促受損設備修復，為全面接管奠定基礎。1946 年 5 月 1 日，「台灣糖業有限公司」正式成立，接收四大會社資產，開啟了國人自主經營的新紀元。

為提升效率，台糖在 1950 年撤銷原本層級繁複的分公司體制，改設臺中、虎尾、新營、總爺、屏東五個總廠區，確立了「中央統一規範、地方自主運作」的管理模式，顯著提升了生產稼動率，讓台糖在技術人力短缺的逆境中穩定產出。

美援：糖業復興的關鍵動力

1948 年，美國依《援外法案》提供援助，在嚴家淦先生的積極交涉下，部分工業援款轉撥臺灣。台糖隨即獲得首批 100 萬美元的工業器材採購款。隨後的十年間，美援資金源源不絕地投入彰化廠蔗板設備、新營廠酵母設備、鍋爐更新及酒精機車採購等計畫。

美援不僅提供了資金，更帶來了先進的設



早期蔗作人工築畦情形

備與生產鏈改良，使臺灣糖業在 1950 年代中期就恢復到戰前高峰，成為當時國家獲取外匯、穩定經濟的最強支柱。

產糖巔峰與經濟命脈的形成

進入 1950 年代，台糖邁向產能全盛期。隨著各地糖廠修復完成與育種技術改良，砂糖產量穩定增長。1950 至 1975 年，臺灣砂糖大量出口至亞洲及國際市場，出口產值一度占全台總外匯的七成以上。糖業不僅支撐了國內物價，更為臺灣後續的工業化提供了必要



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成立。（圖為新營副產加工廠開工典禮）



1963 年國際糖價再現高峰，為台糖增加盈餘，1964、1965 年期產糖量更創下超過 100 萬噸之新紀錄。（圖為台糖公司砂糖裝麻布袋準備出口之情形）

的資本原始積累，堪稱臺灣經濟奇蹟的基石。

第二部曲：風霜—經濟結構轉變與衝擊

國際糖價震盪與 WTO 的挑戰

然而，風華背後亦有風霜。1966 年起，國際糖價陷入低潮，加上臺灣內部都市化與工業化迅速擴張，土地利用趨於集約，農業工資上漲，農民種蔗意願大幅下降。

砂糖產量高度受國際市價波動影響。糖價高時農民爭相投入，糖價低時推廣不易，原料供應的安定性始終是台糖面臨的難題。隨著甜味替代品的推廣、城鎮開發導致耕地縮減，以及農村勞動力向城市轉移，糖業經營日益艱難。

最劇烈的衝擊發生在 1980 年代後，砂糖出口比重從全盛時期的 73.6% 驟降至 0.1%，臺灣竟從出口區轉變為進口區。2002 年臺灣加入 WTO（世界貿易組織），面對全球自由化競爭，製糖本業虧損加劇，全台 36 座糖廠陸



風華背後亦有風霜，國際糖價陷入低潮，加上都市化與工業化迅速擴張，農民種蔗意願大幅下降

續停運，至今僅剩虎尾、善化與小港三處維持製糖作業。

第三部曲：風采—多元轉型與永續未來

八大事業部的成立

面對時代的巨輪，台糖並未停滯，而是展開了大規模的組織革新。2004 年起，台糖正式成立砂糖、生物科技、精緻農業、休閒遊憩、畜殖、量販、油品及商品行銷等八大事業部，將經營觸角從單一的製糖延伸至民生百貨、生技保健與旅遊服務。

此外，台糖於 1990 年成立土地開發部門，有效運用廣大的土地資源，除配合政府住宅政策開發各類房屋、興建學生宿舍，更積極推動土地的活化與再利用，使閒置土地化為推動城市進步的資產。

糖廠轉型後的多元風貌

今日的台糖，以「本業創新」與「文化活化」雙軌並行，展現出全新的風采：

1. 堅守本業與科技創新：虎尾、善化及小港糖廠依舊維持運作。虎尾糖廠被譽為「糖都」，仍保留運蔗五分車，並開發出特殊風味的「三溫糖」；善化糖廠則推動友善農法，推出具產銷履歷的本土甘蔗糖，甚至研發蘭



我國加入 WTO 後重大衝擊臺灣的砂糖事業

姆酒；小港廠則專注於減碳，透過天然氣鍋爐更新，取得國家減碳標籤。

2. 文化觀光與資產活化：許多歷史悠久的廠區已轉型為藝文與旅遊勝地。月眉、溪湖、蒜頭、橋頭等廠區轉化為鐵道文化園區，保留了蒸汽機車與製糖遺構。台糖更與地方政府合作，將蕭壠、總爺轉型為藝文聚落；岸內糖廠成為國家級影視基地；仁德糖廠化身十鼓文創園區，成功讓百年工業資產重新發光。

3. 旅宿服務與環境教育：台糖跨足旅宿領域，花蓮觀光糖廠將日式木構造宿舍群修復為特色旅館；柳營尖山埤渡假村則轉型為優質觀光遊樂區。同時，台糖積極落實 ESG，溪

湖、橋頭等園區均取得環境教育場所認證；東海豐農業循環園區更將傳統畜牧場改建為零廢棄、結合沼氣綠能的循環經濟示範基地。

結語：延續土地的歷史記憶

從戰後的廢墟中走過，台糖見證了臺灣經濟的起落。從「風華」的出口奇蹟，到「風霜」的轉型陣痛，再到如今「風采」的多元面貌，台糖已不僅是一家製糖公司，更是臺灣產業轉型與永續發展的參與者。透過文化資產的保存、綠能循環的開發與民生服務的拓展，台糖成功地在變動的時代中站穩腳步，持續書寫著這片土地的歷史記憶。



台糖不僅是製糖公司，更是產業轉型與永續發展的參與者



台糖蘭花揚名海外，獲獎無數



透過文化資產的保存，台糖在變動的時代中站穩腳步，持續書寫這片土地的記憶

「看」專刊、「見」糖業的美麗與哀愁

文、圖 / 編輯部



每逢十年，台糖皆以出版專書的形式，回顧企業發展軌跡，記錄不同時代下的轉型與故事

台糖的歷代紀念專刊，不僅是一部部企業的成長史，更是臺灣產業與經濟發展脈絡的縮影。從戰後的斷垣殘壁到現代的多元經營，這些專書忠實地記錄了台糖在時代巨輪下的每一步淬鍊與蛻變。

回顧戰後初期，《臺灣糖業復興史》詳細記錄了臺灣糖業如何從二戰的廢墟中重建並再次繁榮。這本書由親身參與復舊工程的台糖公司前董事張季熙先生執筆，留下了工程人員披荊斬棘的第一手見證。書中收錄了大

量廠區遭炸毀與修復後的對比照片及詳實的統計數據，探討範圍橫跨製糖、農機、鐵道運輸以至於財務與國際貿易，是一部跨領域的產業專著。特別的是，書末附上了參加復舊工作人員的回憶錄，為冰冷的官方文件注入了生動的人情溫度。

體制奠基：十年一會的文化傳承

隨著企業步入穩定期，《台糖三十年發展史》開創了台糖每逢十週年便出版專書的先



《八十週年紀念專刊》完整收錄從本業逐步跨足農業、生技、觀光休閒與土地活化等領域。在時代更迭中如何從循環經濟下尋找商機，守護環境也在產業間找到平衡，持續深耕綠能與糖文化的發展

河，並奠定後續專刊的體例與規範。該書不僅完整呈現公司組織架構，更收錄了〈台糖進行曲〉，保存了極為珍貴的企業文化資產。接續的《台糖四十年》則承先啟後，反映了時代變遷的軌跡，例如記錄從「資料管理」邁向「資訊」的名稱演變，並詳細記載了派員至越南實習與非洲農耕示範計畫，彰顯出台糖輸出農業技術的國際視野。

壯闊半世紀：規格升級與歷史還原

邁入半世紀里程碑時，《台糖五十年》在出版規格上迎來了空前的升級。該書首度採用彩色照片與硬精裝本發行，並設計了專屬的紀念 Logo，書中更集結了當時從總統到經濟部長等政府高層的賀詞。在歷史意義

上，本書特別重新收錄了首任總經理沈鎮南的玉照，還原了曾被遺漏的歷史身影，同時也首度設立專章介紹畜產研究所業務與海外投資概況。

世紀轉軌：從產業演進到轉型再生

面對經濟自由化的挑戰，《台糖六十週年慶紀念專刊——台灣糖業之演進與再生》展現了深廣的歷史縱深。內容從甘蔗的起源一路梳理至元明清、日治時期及光復後的發展，除了深入著墨製糖技術與鐵道運輸，更特別凸顯了企業「再生」與「轉型」的主題，見證台糖走向多角化經營的重整歷程。《台糖七十週年紀念專刊》則延續了這項十年一冊的優良傳統，系統性地整理近十年間的營運

管理與永續發展成果。這不僅是過往成績的展示，更承載著延續糖人意志、為下一個十年蓄積動力的傳承使命。

延續糖人意志，蓄勢下個十年

透過這些紀念專刊，我們得以溫故知新，看見台糖如何從戰後的艱辛復甦，一步步踏實轉型，成就了今日多角化與永續發展的精彩時刻。

時值台糖八十週年之際，我們翻閱著這些歷年的紀念專刊，感受到的不僅是紙頁間的厚重，更是前輩們在變局中求新求變的韌性。從傳統製糖到循環經濟，台糖始終在守護環境與帶動產業間尋求平衡。未來，台糖將帶著這份厚實的歷史底蘊，持續深耕生技、綠能與文創等領域，以更開放的心態迎接全球挑戰，續寫下一個璀璨十年的甜蜜篇章。



《六十週年紀念專刊》內容從甘蔗的起源一路梳理至元明清、日治時期及光復後的發展，除了深入著墨製糖技術與鐵道運輸，更凸顯面對經濟自由化的市場挑戰與變化



《七十週年紀念專刊》系統性地整理近十年間的營運管理與永續發展成果。不僅是過往成績的展示，更承載著延續糖人意志、為下一個十年蓄積動力的傳承使命

■ 第 3 章：【糖廠再造—不只是糖廠的糖廠】 ■

守護本業更不忘創新、多元與轉型

文 / 編輯部、圖 / 編輯部、大榮哥、MINI

台糖公司在面對時代與產業的劇烈變遷下，並未任由百年糖業資產走向沒落，而是積極展開多元化的轉型與活化歷程；這條轉型之路不僅僅是保存舊有的廠房設施，更是賦予百年工業遺產全新生命力的深刻實踐。

一、製糖營運的糖廠：堅守本業與產品創新

儘管面臨產業型態的轉變，台糖並未放棄製糖的根本，目前仍有虎尾、善化與小港等廠區維持營運，並在堅守本業的同時，不斷推動製程升級與產品創新。

（一）虎尾糖廠

成立於 1907 年，曾是東洋第一大糖廠，使虎尾享有「糖都」美譽。現轄有虎尾、溪湖、北港三個原料課，經管農場面積達 6,013 公頃，每年 12 月至隔年 3 月為開工期，不僅會舉辦拋蔗儀式，更會恭請福安宮糖廠媽駐駕遶境，五分車穿梭於鄉鎮間，成為當地年度盛事。

虎尾廠以石灰法生產「本土二砂」，日壓榨甘蔗量可達 3,100 公噸，製糖過程包含：壓榨（將甘蔗細裂榨汁）、清淨（加入石灰使雜質沉澱）、蒸發（濃縮成糖漿）、結晶（加入糖種煎煮成糖膏）與分蜜（利用離心力分離糖粒與糖蜜）等五大步驟。此外，大林工場負責生產特殊糖品（黑糖、紅糖、粉糖、冰糖等）及小包裝分裝，近年更開發出具焦香風味的「三溫糖」（又名虎尾糖、黃金砂糖）及全年皆可生產的「黑糖糖漿」，成功打破季節限制，提升設備與人力產值。

廠區內更保留了縣定古蹟酒精槽、廠長宿舍與文物館等，未來將結合水岸縫合計畫打造文化體驗園區。

（二）善化糖廠

創立於 1904 年，目前日壓榨甘蔗量最高達 2,900 公噸。除了生產大包裝本土二砂，2016 年開發出香氣濃郁的半手工炒製「古早



虎尾糖廠



虎尾糖廠煮糖罐

糖」，2020 年起更設立小包裝產線，推出擁有「產銷履歷」認證的本土甘蔗糖。

在友善環境方面，善化糖廠於農場設置猛禽棲架，成功吸引黑翅鳶、東方草鴞、領角鴞等 8 種猛禽，並記錄到臺灣野兔、環頸雉等野生動物，以生態防治取代傳統鼠餌，榮獲「台灣永續行動獎」金獎。此外，更與高雄餐旅大學合作，利用具原生野蔗 DNA 的「ROC 24 號」甘蔗研發本土蘭姆酒，屢獲國際大獎。

（三）小港廠

創立於 1907 年，1983 年停止壓榨甘蔗並改制為副產加工廠，1998 年新建自動化煉糖工場，主要生產精製特砂、二砂、細砂等精煉糖，以及大豆沙拉油、烤酥油等食用油脂。

為落實環保，小港廠於 2022 年將鍋爐改用天然氣，減少約 24% 的溫室氣體排放，並於 2024 年增設「選擇性觸媒還原 (SCR)」脫硝系統，大幅降低氮氧化物排放。其優良品質更吸引日本「東京林檎製飴所」特地來臺採購小港精煉白糖製作蘋果糖，為國爭光。

二、文化旅遊的糖廠：工業遺構的再生

隨著部分糖廠停止壓榨作業，台糖並未任由這些珍貴的工業遺構走向荒蕪，而是透過巧妙的空間解嚴與整體規劃，將其轉化為承載大眾記憶的文化旅遊園區。這項轉變不僅促成了鐵道、古蹟與地方創生的完美融合，更成功活化了月眉、溪湖、蒜頭、烏樹林、新營與橋頭等眾多糖廠。受限於篇幅，本文將特以溪湖與橋頭兩座糖廠為代表，帶您一窺其重生的風貌



善化糖廠

（一）溪湖糖廠

溪湖糖廠創立於 1919 年，早期以製糖產業帶動了溪湖小鎮的發展，造就當地的繁榮經濟，在臺灣糖業史中占據重要地位。雖然溪湖製糖工場於 2002 年停止製糖業務，但其轄下的溪湖原料課至今仍經管大排沙、萬興、永安、二林等農場，面積合計達 1,584 公頃，持續負責甘蔗種植與採收，供應營運中的虎尾糖廠。

自 2002 年結束製糖後，溪湖糖廠成功轉型為以鐵道為主題的「溪湖糖業鐵道文化園區」，是目前全臺搭乘人數最多的五分車園區。園區內擁有全臺唯一定期行駛的「國寶級燃煤式蒸汽火車」(346 號)，吸引國內外各年齡層遊客一睹風采。

園區空間主要劃分為四大主題區：

1、鐵道區展示過往運蔗鐵道與修復完成的歷史五分車站。

2、文化區保留了極為完整的百年製糖設備，包含壓榨機、鍋爐、分蜜機與蒸發罐等，其中巨大齒輪與錯綜複雜的汽電共生管路最具獨特工業美學，文物館也展示了豐富的史料。

3、活動休閒區設有生態池與洋灰軌枕步道供民眾遊憩。



小港糖廠



溪湖糖廠蒸汽火車 (圖：大榮哥)

4、烤肉區則能容納高達 500 人，非常適合家庭聚會與校外教學。

此外，溪湖糖廠也是糖鐵國家綠道彰化段的起點，一路串連至明道大學，結合自行車道帶動周邊觀光。在環境教育方面，溪湖糖廠於 2016 年以「文化資產」為主題，取得環境教育設施場所認證。園區將糖業歷史、生態與科學知識結合，帶領民眾回顧臺灣百年糖業歷史，體會早期甘蔗採收的辛勞，完美落實了工業遺址保存與永續環境教育的雙重目標。

(二) 橋頭糖廠

橋頭糖廠（原稱橋仔頭糖廠）創立於 1901 年，並於 1902 年正式運轉壓榨甘蔗，是臺灣第一座邁入新式機械化的製糖工場，見證了臺灣工業化的開端。日治時期該廠隸屬於臺灣製糖株式會社，二戰期間廠區的壓榨室、清澄室及倉庫曾遭嚴重破壞，戰後積極進行修復，並於 1966 年一度併入高雄糖廠成為第二工場。

隨著全球經濟變遷與製糖產業結構調整，橋頭糖廠卸下生產重任，並於 2006 年轉型設立「台灣糖業博物館」，將珍貴的工業遺址轉化為記錄產業歷史的文化基地。園區內完整保存了多元的文化資產，包含西洋風格的社宅事務所與俱樂部、散發檜木香氣的日式木造廠長與副廠長宿舍，以及 1902 年由第一

任社長鈴木藤三郎所設立、靜靜守護糖廠百年的黑銅聖觀音像。

此外，防空洞戰時指揮中心、鐵件愛情公園與鐵園迷城也是遊客熱愛的探險景點，旅客更能乘坐懷舊五分車穿梭於百年鐵道，或在展售中心品嚐遠近馳名的台糖紅豆牛奶冰與枝仔冰。除了歷史建築，園區也成功招商引進文創、茶飲、藝文團體等進駐，活絡了整體空間場域。

橋頭糖廠近年來更是推動環境教育的先鋒，於 2018 年取得環境教育設施場所認證，以「文化・生態・循環經濟」為三大主軸。這些努力讓橋頭糖廠屢獲高雄市環境教育獎與社會教育貢獻獎肯定，成功從產業遺址蛻變為環境永續的共榮基地。

三、轉型藝文中心：公私協力與地方創生

糖廠的活化計畫並非僅靠台糖單打獨鬥，而是透過公私協力與跨界合作，許多閒置廠區得以躍升為國際級的藝術、影視與歷史場域。比如在臺北萬華的製糖所文化園區，在臺南的蕭壠與總爺園區、玉井糖廠改成的「噍吧哖事件紀念園區」、岸內糖廠成為臺灣首座國家級影視園區以及十鼓仁糖文創園區，而在屏東的舊屏東紙漿廠轉身變成屏



總爺糖廠現為總爺藝文園區



總爺園區有許多豐富的藝文展



蕭壩園區的藝文倉庫群 (圖：MINI)

東縣民公園與殺蛇溪水岸巧妙縫合。為求聚焦，以下以位於臺南的蕭壩與總爺兩座糖廠作為轉型的代表性說明。

(一) 蕭壩 (佳里) 糖廠

蕭壩製糖所原隸屬於明治製糖株式會社，每日榨蔗能力達 1,500 公噸。二戰期間，廠區遭受小幅破壞，包含細裂機、運蔗機、蒸發機等機械損壞，房屋破壞約 18%。戰後台糖投入資金，於 1945 年 12 月迅速完成修復。1950 年組織調整時，蕭壩也曾與總爺等地並列為五大總廠區之一。

隨著製糖產業式微，佳里糖廠 (原蕭壩糖廠) 於 1998 年停閉。幸而廠區內由運糖鐵道串連的「蕭壩十四倉」得以保留，為文化再生提供理想載體。2003 年，原臺南縣政府為籌備「蕭壩文化園區」及舉辦「世界糖果文化節」向台糖承租土地，並於 2005 年 1 月正式開園。

臺南縣市合併後園區擴增，保留了運糖軌道、小火車及倉庫群屋頂梁柱等結構，營造出復古文藝氣息。

如今的蕭壩已發展為南臺灣重要的藝文據點，設有「臺南藝陣館」、「西拉雅平埔文化館」及「蕭壩兒童圖書館」等常設展館。園區特別重視兒童美學教育，設置了 4 個兒童美術

館與 5 個視覺藝術特展館，讓孩子在遊戲中進行五感互動。2024 年底更引進在地品牌「晨寓咖啡」進駐，完善了園區的遊憩機能。

(二) 總爺糖廠

總爺製糖所同樣原屬明治製糖株式會社，每日榨蔗能力為 1,500 公噸。二戰時受損達中度破壞，給水槽、鍋爐、蒸發機等均被破壞，房屋損壞達 24%。戰後於 1947 年 10 月修復，並在 1950 年成為台糖 5 個總廠區之一。然而，糖廠於 1993 年停閉後，曾在 1998 年面臨被拆除的危機。

面對拆除危機，地方文史工作者與居民積極發起了保存運動。台糖也秉持文化使命與政府合作推動資產再生。1999 年，臺南縣政府正式將廠區內的紅樓辦公室、廠長宿舍、招待所、紅磚餐廳、日式庭園及百年樟樹群公告為縣定古蹟。台糖更主動保留老火車頭與榨石等工業遺跡，確保了歷史脈絡的完整。

2001 年，台糖與臺南縣府合作成立「南瀛總爺藝文中心」，將停閉廠區成功轉化為藝文聚落。園區以「工藝美學」為核心，結合特展、藝術工坊及「顏水龍紀念館」，推廣藝術與在地文化的融合。此外，歷史悠久的日式宿舍與紅磚建築被轉化為展館與特色咖啡館，營造出歷史與現代交融的氛圍。

四、環境教育：深化永續與自然的連結

台糖公司將百年糖業遺構活化再生，成功打造 6 座各具特色的環境教育園區，將傳統的工業與畜牧場域轉化為生動的活教室。我們以花蓮糖廠為例，該園區不僅保留了珍貴的日式木構造聚落，更將廠內的生態池與獨有的「赤眼卵寄生蜂」生物防治技術結合，設計出「小蜂立大功」及「營造蟲蟲小鎮」等特色課程。透過這樣寓教於樂的體驗，帶領民眾深刻認識產業歷史與無毒環境保育的連結。

花蓮糖廠擁有百年歷史，前身為「花蓮港製糖所大和工場」，園區內完整保留了高聳煙囪、糖蜜槽、地磅站及大批日式木構造聚落等珍貴的糖業遺構。園區極度重視生態營造與環境永續，例如廠內的生態池利用水生植物自然淨化污水，成功吸引了紅冠水雞與紅嘴黑鵝等多種野生動物，形成豐富的生態棲地。

為了將百年糖業文化與環境教育結合，園區

落實了垃圾桶不使用塑膠袋、設立二手漂書站及倡導自備容器等環保行動，並於 2021 年正式通過「環境教育設施場所認證」，更將聯合國永續發展目標（SDGs）納入推廣指標中

花蓮糖廠環境教育中心精心設計了三門結合生態與產業歷史的特色課程，分別是「營造蟲蟲小鎮」、「小蜂立大功」與「甘蔗的甜蜜之旅」。此外，園區廊道亦配置了一系列生態看板，方便遊客隨時進行自主導覽與學習。

花蓮糖廠自取得認證起，已舉辦 88 場環教課程，累計近兩千人次參與，不僅連續榮獲第 7 屆與第 9 屆國家環境教育獎花蓮縣初審特優，更在 2024 年的環境教育設施場所評鑑中獲頒「優異」殊榮。未來，花蓮糖廠環教中心將持續結合在地學校、社區與公部門力量，深化環教內涵，讓這座百年歷史場域轉化為兼具教育、文化與永續價值的環教基地。



花蓮糖廠日式木屋群，深受旅人的喜愛



花蓮糖廠是生態豐富的环境教育場域（圖：MINI）

追求利潤也應諾地球、環境的永存

文、圖 / 編輯部 資料匯整

過去，獲利或許是衡量企業成功的唯一指標；然而在現代，「ESG」已成為定義企業價值的新標竿。ESG 涵蓋了環境保護（Environmental）、社會責任（Social）與公司治理（Governance），它不單是一套評分系統，更是企業在追求利潤之餘，對地球與社會展現的長遠承諾。

在實踐面上，環境（E）驅使企業投入減碳節能，追求與自然共生；社會（S）則聚焦於人才培育與多元包容，建立值得信賴的社會關係；治理（G）則是企業穩健營運的骨幹，透過透明且正派的運作，確保組織在法規與道德的航道上航行。

台糖公司正是落實 ESG 框架的典範，透過全面導入永續思維，從東海豐畜殖場的改建、沼氣與太陽能發電的能源轉型，到沙崙循環住宅的創新實踐，台糖已在循環經濟領域樹立了難以撼動的國家級標竿。

一、現代綠能豬場改建與東海豐畜殖場之標竿

傳統豬場的困境與轉型契機 臺灣傳統畜牧業長期面臨嚴峻的污水處理與溫室氣體排放考驗，其中豬糞尿的處理尤為棘手。

在過去，台糖的傳統豬場廢污水皆採用「三段式兼曝氣處理系統」，包含固液分離（將豬糞渣固形物分離以供堆肥）、兼氣處理（利用深槽營造好氧與厭氧環境降解有機質）、以及曝氣處理（培養好氧菌進一步降解並沉澱），此模式雖能使放流水符合法規，但



東海豐農業循環園區沼氣中心空拍圖

在「兼氣處理」階段因缺乏沼氣蒐集設備，會導致大量沼氣（主要成分為甲烷，其溫室效應能力約為二氧化碳的 27 倍）直接逸散至大氣中，對環境造成嚴重負面影響。

為徹底解決此問題並響應政府「5+2 產業創新計畫」中的新農業與循環經濟政策，台糖推動了全面的「農業循環豬場改建投資計畫」，改建計畫的核心主軸為「智慧化、密閉化與循環化」，全面捨棄傳統的「一貫式」飼養，導入「兩段式異地飼養」與「批次管理」模式，以有效降低疫病傳播風險並提升生物安全。

在硬體上，將原本開放式的畜舍全面改建為「密閉式負壓水簾豬舍」，這不僅能維持穩定的飼養環境，更能大幅降低臭氣排放與外界污染；在廢水處理上，將傳統露天式池體升級為「密閉式厭氧污水處理系統」，並建置獨立管線輸送系統以避免交叉污染。同時，豬場極度重視動物福祉，懷孕母豬由傳統的狹欄改為「群體飼養」，採用開放式福利分娩床以

減少母豬壓力並提升仔豬存活率；導入「電子母豬餵飼系統 (ESF)」精準控制進食量；全場更導入智能管理監控系統，即時監控餵飼、水簾及風扇運作，達成自動化管理。

建立於 1957 年的東海豐畜殖場，是台糖轉型的首座典範。2018 年，台糖將其重建為全臺首座具備環境教育功能的「東海豐農業循環園區」，實現了零廢棄、零排放的目標。在該園區內，豬糞尿經由密閉管路送入厭氧消化槽，經過 20 天醱酵後產生沼氣，沼氣轉化為綠電；而剩下的沼液與沼渣，經處理後則回歸農地作為農作物施肥與園區灌溉使用，形成能源與養分雙循環的生態鏈。東海豐園區不僅是生產基地，更設置了展示中心、多媒體互動教具與「豬隻文化展示區」，積極推廣「畜牧循環、能源再生、環境教育」的



太陽能光電板下的農作物

理念，每年吸引破萬人次參訪，並榮獲國家企業環保獎銀級與環境教育獎等多項殊榮。

二、沼氣發電之建置實蹟與效益

現代化綠能豬場的核心技術之一即是「沼氣發電」，其系統包含了「厭氧醱酵模組」、「沼氣發電模組」與「智慧雲端監控模組」。密閉式厭氧醱酵槽將有機物分解形成沼氣後，會先由沼氣袋收集，接著進入「脫硫設備」去除硫化氫（以確保不腐蝕發電機系統），再經過「祛水器」去除水分以確保燃燒穩定，最終進入沼氣發電機燃燒產生綠電；同時，系統也具備熱能回收功能，發電產生的熱能可做為厭氧醱酵槽的保溫再利用。

台糖自 2016 年起陸續將所屬 14 座傳統豬場改建為現代化綠能豬場。目前已有 13 座豬場設置沼氣發電系統，總裝置容量達 1,200kW，預估每年可產生約 788 萬度電，整體 14 座改建完成後，沼氣發電系統裝置容量合計達 1,660kW，預估每年可產生高達 892 萬度的生質能綠電。若以 2024 年度電力排碳係數（每度 0.474 公斤 CO₂e）計算，此舉相當於每年減少 4,228 公噸的二氧化碳排放量。



沼氣發電系統

在管理上，台糖透過「智慧雲端監控模組（SCADA）」，讓操作人員能於中控室即時監看各機台數據，或經由行動設備遠端下達指令，大幅提升管理效率。

在經濟效益上，沼氣發電所得的電能藉由「再生能源電能躉售制度」，與台電公司簽訂 20 年期的電能購售契約，不僅享有固定的躉售費率以增加營業收入，更將生質能綠電併入公用電網，實質協助國家降低電力排放係數，達成能源轉型與企業收益的雙贏。

三、太陽能光電之建置實蹟與推動

台糖積極配合國家綠能政策，全面盤點可利用的土地（如滯洪池、不適耕作地及建築屋頂），推動太陽光電業務。截至 2025 年 10 月，台糖已完工併網發電的光電案場包含：107 個屋頂型案場、6 個地面型案場、9 個水面型案場（含 2 個農電共生示範案場），總裝置容量高達 543.64MW。預計年發電量可達 6 億 7,955 萬度，換算每年約可減少 32 萬 2,107 公噸的二氧化碳當量（CO₂e）排放。

早在 2012 年，台糖便於「祥和加油站」建置首座自行投資的屋頂型太陽光電

（9.87kW）。自 2018 年起改採公開招標，由廠商出資建置與維護，並分為中、南、東三區合作建置案。目前規模最大的屋頂型案場即為「屏東東海豐畜殖場」，裝置容量達 1,997.75kW。

另外，配合地方治水需求，台糖提供滯洪池湖面設置光電設施。2018 年啟動招標後，已於彰化、嘉義、高雄及屏東等地完工多座案場，其中規模最大者為「彰化萬興四放滯洪池」，裝置容量達 22.46MW。

在地面型太陽能發電方面，2017 年首座地面型案場於大林生技廠完工（0.99MW）後，台糖進一步將嚴重地層下陷區、土壤鹽化區及山荒等「不適耕作地」活化為綠能設施，陸續完成臺南七股、雲林口湖及雲林古坑等地的大型案場。其中雲林口湖案場更結合生態與社區發展，於 2025 年榮獲經濟部「優良太陽光電系統光鐸獎」。

除此之外，台糖也進行農電共生示範試驗。為預先準備政策開放，台糖於大林建置「薯光農電共生試驗案」，在光電板下種植作物。該試驗分為固定型及追日型，並採用 30%、35%、40% 三種不同遮蔽率進行建置（2022 年底完工）。首期試驗以「甘藷」為主，目標是讓作物產量達到農業統計年報近三年平均值的 7 成，目前該試驗仍持續推進中，期盼為國內農電共生提供寶貴的實證數據。

四、循環建築的國際標竿：沙崙智慧綠能循環住宅

在推動循環經濟與綠色轉型上，台糖主導的「沙崙智慧綠能循環住宅」（簡稱沙崙循環宅）是近十年來最具代表性的示範計畫。該基地面積約 1.4 公頃，總投資達 12.89 億元，



太陽能發電系統



台糖主導的沙崙循環宅是具代表性的示範計畫，該建案導入了「BIM（建築資訊模型）」技術與「建材護照」機制，每項建材在生命週期結束後，都可以被追溯、回收並進入再利用，徹底落實了循環經濟的理念。

興建了 351 戶住宅與 17 戶店鋪，於 2021 年 7 月竣工。沙崙循環宅打破傳統營建模式，以「循環經濟」為核心，全面融合了「模組化設計」、「乾式施工」、「鋼構」與「預鑄工法」，打造出一個「可拆解、可重組、易於回收」的建築系統。

此外，該建案最具突破性的是導入了「BIM（建築資訊模型）」技術與「建材護照」機制，這意味著每一項建材在生命週期結束後，都可以被追溯、回收並進入「建材銀行」再利用，徹底落實了「設計即回收」的理念，大幅降低了營建廢棄物與碳排放。

在營運方面，沙崙循環宅首創「以租代購」與「服務化」的商業模式，住戶的家具、家電及公共設施皆由廠商提供租賃與維修服務，此舉不僅延長了設備的使用壽命、減少資源浪費，也大幅降低了住戶的初始購置成本。

沙崙循環宅的卓越設計與實踐，累計榮獲了 14 項國內外大獎與認證，包含 2019 年國

家卓越建設獎、2023 年低碳建築等級 1+ 級、建築碳足跡鑽石級認證、智慧建築黃金級標章以及綠建築鑽石級證書等。

從國營老字號到永續領航者—台糖的 ESG 實踐之路

回到最初所言，當企業的價值不再僅以獲利衡量，台糖公司已透過實績證明，永續營運能與經濟效益並行。

「循環注入，台糖 ESG 起步」不只是一個口號，而是一場正在發生的產業革命。台糖成功地將「循環經濟」從抽象的理論，轉化為看得見的現代豬場、摸得到的綠建築，以及點亮全臺的綠電。這張「永續成績單」不僅墊高了國家級標竿的門檻，更向世界宣告：當循環注入經營，老牌國營企業也能在 ESG 的浪潮中，航向更具韌性的未來。

「倒吃甘蔗，越吃越甜～」 轉型後的台糖路越走越開闊！

文 / 編輯部、圖 / 編輯部、MINI

前言：時代巨輪下的淬鍊與蛻變

1946 年，是一個國家與企業命運共振的史詩起點。台糖在戰後的荒蕪中重啟，以「糖業王國」之姿，成為早期臺灣經濟命脈中最欣欣向榮的一抹色彩。那是一個物資匱乏、百廢待舉的年代，卻也是意志最為堅定的年代，人們相信，只要土地尚在、雙手尚勤，一切終將重生。

八十載風霜過後，世界已然換了面貌。全球氣候變遷的警鐘長鳴，永續轉型的浪潮席捲各個產業。台糖站在歷史的交匯點上，沒有選擇固守昔日榮光，而是以「土地為本、循環為核」的姿態，將自身淬鍊為一具備韌性與再生能力的現代企業。從順應天時地利、筆路藍縷的「天行健」製糖歲月，到今日跨足多角化經營、力行淨零碳排的「自強不息」。

奠基與傳承：欣欣向榮的黃金歲月

台糖的八十年，是一部與國家命運休戚與共的責任史詩。

戰後初期，臺灣滿目瘡痍，百業凋敝。台糖扛起重振經濟的重任，自 1946 年起，透過修復廠區、重啟糖鐵，糖業出口創匯的動能迅速積累，成為支撐國家經濟的龍頭力量。1953 年，西螺大橋竣工通車，糖鐵南北平行預備線全程試車，一條鐵道貫穿臺灣西部的交通與產業命脈；同年，我國於聯合國國際糖業會議取得 60 萬公噸出口配額，向世界宣示了臺灣糖業不可忽視的分量。

然而，台糖從未以守成為滿足。1957 年，新營與彰化副產加工廠相繼開工，開啟了副產品工業化的全新篇章；1970 年，臺灣養豬科學研究所的成立，為現代化農牧業奠定了科學根基；1979 年，「ROC」系列新品種



八十載風霜過後，世界已然換了面貌。台糖站在歷史的交匯點，沒有選擇固守昔日榮光，將自身淬鍊為具備韌性與再生能力的企業



烏樹林文化園區的五分車群

甘蔗的推廣成功，加上鐵道全面柴油化，更讓台糖的現代化腳步大步向前。每一個看似平凡的技術突破，在回望時都顯現出深遠的歷史意義——它們不僅是多角化布局的早期積累，更是日後全面轉型所仰賴的深厚根基。

同一片土地，不同的使命

1991年，是台糖歷史上一道靜默卻深刻的分水嶺。製糖事業的萎縮，對許多人而言是一種失落；然而對台糖而言，那不是終點，而是一次蛻變的邀請。這場轉型並非單純的事業重組，而是對土地、技術、文化三大核心資源進行永續價值的深刻再定義：

土地，始終是台糖的底氣。遍布全台的廣大地產，如今已不再只是種植甘蔗的田野，而是承載國家戰略的重要平台。截至2025年底，台糖已提供逾91公頃土地評估興建社會

住宅，貢獻超過2.6萬間社宅單元，為無數家庭撐起安居的屋簷。與此同時，超過1萬公頃的平地森林，已成為守護臺灣生態多樣性的綠色廊道，讓土地的價值在糧食之外，延伸至更廣闊的公共意義。

台糖的技術基因，從未停止演化。製糖時代鍛鍊出的化工底蘊，如今已延伸至生技與健康領域，在新的賽道上持續發光。其中最令人矚目的，是畜殖事業的轉型成果「東海豐農業循環園區」以負壓水簾式智慧飼養顛覆傳統，並建置完整的沼氣中心，成為全球首座獲得BS 8001循環經濟認證的畜殖場，為臺灣在國際永續舞台上贏得一席之地。

而在文化的向度上，記憶是台糖最難以複製的資產。昔日轟鳴作響的製糖廠區，如今以另一種方式繼續訴說故事。溪湖、蒜頭、橋頭等園區相繼取得環境教育認證，新設的



台糖從未停止演化，畜殖事業轉型成果——「東海豐農業循環園區」，成為全球首座獲得BS 8001循環經濟認證的畜殖場，在國際永續舞台上贏得一席之地



烏樹林的糖鐵小英雄

破匯教育館則將氣候意識融入在地敘事，讓每一位踏入園區的訪客，都能在糖業的歷史記憶與現代永續知識之間，感受到時代的脈動與傳承的重量。

深耕 ESG 體系：迎向氣候治理的新航向

要實現生生不息的企業願景，僅有策略方向並不足夠，更需要將理念鑄入制度的骨幹之中。台糖將 ESG 的環境、社會、治理三個維度，徹底融合於日常營運之中，使永續不再是口號，而是可被檢驗的具體承諾。

在治理層面，2021 年台糖導入 TCFD 框架，將氣候風險正式納入董事會層級的決策核心，讓每一個重大抉擇都在充分評估氣候衝擊的基礎上做出。這份嚴謹，獲得了市場的肯定——中華信用評等於 2024 年將台糖評等調升至「twAA」，是資本市場對一家國營企業最具說服力的信任背書。

在環境層面，台糖承諾 2030 年溫室氣體排放量較基準年（2021 年）減少 28% 以上，透過燃料轉換、擴大再生能源布局、投入「碳捕捉再利用」技術，乃至開發森林碳權，構建起一套多層次、全方位的減碳防線。而在社會層面，台糖的責任早已不局限於島嶼之內；自 2017 年起引進宏都拉斯及瓜地馬拉高地小農咖啡，並將貿易利潤回饋當地社區，改善偏鄉教育資源，讓一杯咖啡，承載了一



東海豐場域之展示館

家國營企業對遠方土地最真誠的人道關懷。

擘劃 2035 願景：倒吃甘蔗的未來藍圖

有一句臺灣老話，最能形容台糖此刻的心境——「倒吃甘蔗，越吃越甜」。轉型的陣痛已然承受，前方的道路，只會越走越開闊。

以「成為亞太地區健康及綠色產業標竿」為核心願景，台糖定錨於「土地為本、循環為核、人文為翼」三大策略，向 2035 年穩步邁進。在綠能轉型上，台糖以國家能源轉型主力軍的高度自我定位，除持續擴大光電開發規模，更積極推動蔗渣發電申請再生能源憑證（T-REC），讓永續責任沿著整條價值鏈延伸。

在現代化農畜上，2026 年起 13 座農業循環豬場將陸續投入生產，目標於 2030 年達成全量生產 50 萬頭豬隻，並實現沼氣發電 892

萬度 / 年的綠能產出；無人機生物防治技術的導入，以及勇奪國際金獎的農藝蘭姆酒，更讓台糖的農業版圖兼具科技的精準與人文的溫度。

在數位與文化上，台糖攜手國家圖書館、成功大學等學術機構，以 AI 技術重建糖業歷史資料庫，並透過與英國、日本姊妹鐵道的深度交流，將臺灣糖鐵文化的獨特魅力推送至更廣闊的國際視野之中。

結語：自強不息的百年誓言

從 1946 年戰後廢墟中的重生，到今日沙崙循環村的落成、高鐵五分車的悠然延駛，

八十年間，台糖從未停止行走，也從未忘記為何出發。

那份 28% 的減碳承諾，是對地球的交代；那一間間社會住宅，是對社區的守護；那些被數位化保存的歷史影像，是對記憶的珍重。所有這一切，共同構成了「倒吃甘蔗」最真實的滋味。

展望下一個里程碑，台糖將以聯合國永續發展目標 (SDGs) 為燈塔，以「甘蔗精神」為羅盤，在這片深情守護了八十年的土地上，繼續書寫自強不息的百年傳奇。



面對時代不斷向前，台糖未停下腳步，從以製糖為核心逐步延伸至多角化經營，同時不忘發揚糖業文化的精神，讓企業邁向永續不斷的經營之道

台糖、台酒、金色三麥食尚聯名 餐酒將進美妙時光高興

文、圖 / 商品行銷事業部



台糖攜手臺灣菸酒、金色三麥公司，共同打造味覺「新食尚」的組合

115 年 4 月 22 日初春午後，臺北信義區的陽光溫柔清透。走進金色三麥酒窖店，紅磚拱門與暖黃燈光隔絕了室外喧囂。這場慶祝台糖八十載的「新食尚」餐酒會，比起商務發表，更像是一場充滿溫度的聚會，邀嘉賓一同品味職人堅持的卓越品質，感受台糖八十載的初心。

微醺臺味驚艷、美味亮麗登場

當眾人帶著笑意入座，由台糖董事長吳明昌與臺灣菸酒總經理賴煥宗攜手領航「安心豚高粱酒香腸」，化身為精緻 Tapas 驚艷登

場。這項兩大國營品牌的聯名力作，選用零瘦肉精的安心豚冷藏後腿肉，搭配陳年高粱醃漬而成，咬下的那一刻，微酥腸衣包裹著鮮嫩肉質，醇厚酒香在口腔綻放，重新詮釋了記憶中的美味。

琥珀蜜釀啤酒與台糖肉品共舞

隨氣氛升溫，台糖董事長吳明昌接著與金色三麥餐飲事業群董事長葉冠廷上台，正式宣布「強強聯手」的琥珀蜜釀精釀啤酒閃耀登場。這款以德國工藝為底的頂尖之作，巧妙注入台糖黑糖糖漿，堅持小批量低溫熟

成，不添加化學香料。酒液閃爍迷人光澤，麥芽果香與焦糖餘韻交織出豐富層次。當這份圓潤遇上主廚特選油脂如雪花般均勻的台糖雪花肉製成「和風雪花松阪豬」，彈牙的肉質與啤酒在舌尖共舞，訴說著老字號也能如此時髦且具質感。

台糖安心豚遇見職人級美味地圖

透過主廚對食材的解構，進一步展示了台糖優質肉品的多元魅力，以「南法香草燉豬」帶出「台糖前肢筋肉」的軟嫩入味、濃郁南法奶香；以貴為豬肉界菲力的「台糖腰內肉」製成「椒麻酥炸腰內肉」，搭配金色三麥的招牌椒麻醬，香氣奔放、層次感十足。還有以秘製滷汁慢燉的「台糖安心豚滷豬腳」，濃厚膠質溫柔包裹味蕾，也是下酒的好選擇。最後由「酸菜白肉富貴鍋」熱氣騰騰收尾，鮮甜的湯頭輕涮台糖五花肉，為這場「新食尚」餐酒會，帶來十足的溫暖。

必喝的台糖瓜地馬拉咖啡競標豆

盛宴的壓軸，是台糖在有「咖啡界奧斯卡」之稱的 2025 年瓜地馬拉卓越盃 (COE) 中，標下的第 10 名稀有珍品。這批來自 La Bolsa 莊園的帕卡瑪拉 (Pacamara) 豆，具備明亮的柑橘與橙香，桑葚般的活潑酸質在味蕾綻放後，轉化為紅糖般的溫潤甘甜。這份與世界前線同步的頂尖風味，讓現場貴賓驚艷讚嘆：「這滋味人生一定要試過，沒喝到真的太遺憾了！」



台糖董事長吳明昌 (左) 與臺灣菸酒總經理賴煥宗 (右) 聯名推出「安心豚高粱酒香腸」



台糖吳董事長與金色三麥董事長葉冠廷 (右)，正式宣布「琥珀蜜釀精釀啤酒」閃耀登場



琥珀蜜釀精釀啤酒巧妙注入台糖黑糖糖漿，堅持小批量低溫熟成，讓口感交織更具豐富層次

跨界聯名、聯手下的職人新實踐

這場感官盛宴的背後，是台糖深化品牌亮點、積極推動跨界聯名的具體實踐。秉持「職人精神」與「卓越品質」理念，攜手擁有深厚釀酒底蘊的臺灣菸酒公司，以及具備精湛精釀工藝的金色三麥，透過技術交流與原料優勢互補，將台糖優質食材與在地風味深度融合，打造出兼具創新與質感的特色產品。

藉由跨界聯名策略的推動，在強化品牌形象與提升產品附加價值的同時，也為消費者帶來更具質感且多元的飲食體驗。這不僅是拓展餐飲與通路市場新商機的開端，更彰顯了台糖對「安心」與「品質」始終如一的堅持。未來，台糖將持續帶著這份職人初衷，與各界夥伴併肩同行，將每一份純粹、優質的滋味，化為餐桌上最值得信賴的美好日常。



高粱酒溶入香腸，別有一番風味



台糖積極推動跨界聯名，打造創新的全新商品



琥珀蜜釀精釀啤酒以糖蜜香交織麥芽醇厚，細膩提升餐點的味覺層次



台糖成功競得 2025 瓜地馬拉卓越盃 (COE) 第 10 名稀有批次豆，將世界頂尖風味帶回臺灣

嚴禁酒駕・飲酒過量，有害健康

台糖生日慶 500 人排字、放氣球 大糖盛事霸氣喊八十還要永續奔馳

文 / 蕭光宏、圖 / 秘書處



台糖屹立八十的生氣勃勃，且霸氣永續奔馳下一個、再下一個十年

台糖公司為慶祝成立 80 週年，特於上（4）月 11 日在柳營尖山埤渡假村舉辦年度最大型的慶生活動「大糖盛事」，活動細分上午的大隊進場，動用 500 人體排列「台糖八十」，並同步放飛 500 顆氣球，代表夢想升空，中午則齊聚渡假村內露營區炙烤台糖安心豚，下午推出一連串同仁的趣味競賽，讓台糖生日趴不僅壯盛、人氣滿滿，煎檯上的美味飄香與競賽中的趣味橫生，完全展現

台糖屹立八十的生氣勃勃，而且還要霸氣永續奔馳下一個、再下一個十年。

據台糖透露，八十週年慶活動原規劃是要 800 人一起削甘蔗，並爭取金氏世界紀錄，惟在申請的過程中因名稱問題，致使原企劃走不下去，才由秘書處同仁另謀對策，且氣勢、能量、規模不能輸給原提交的計畫，在參考金庸大師寫的六大門派圍攻光明頂橋段，台糖八十週年的大型活動籌備遂大膽、

磅礴用上諧音梗「大糖盛事」，一點都不想輸給申請世界紀錄的鴻鵠之志。

「大糖盛事」上午的活動首先登場的是大隊進場，以地理區塊將台糖員工劃分六個隊伍，各有口號與隊呼，在進場時向中央舞台大聲吶喊，並依顏色標誌走向事先畫設好的板凳坐下，六隊 500 人井然有序入場，意味一坐下的同時，大大的「台糖八十」人體排字就已成形，從空拍機俯瞰，人小雖如螻蛄卻壯闊將字形清晰展現；在長官貴賓致詞後，排字的同仁忍耐驕陽曝曬，集體大呼口號，士氣高昂同步將椅子下方的氣球拿起，只能一次的機會下，很有默契在倒數中一起鬆手，頃刻 500 顆氣球冉冉升空，藍天頓時布滿五彩繽紛，隨著氣流飄向沒有盡頭的天邊，事

後有同仁表達，望著氣球高飛，確實心有一悸的感動。

除了舞台與廣場有壯舉活動外，為彰顯台糖一路走的核心動能，在廣場一隅特別種有八株甘蔗，代表台糖從先民質樸的相授、百年農稼的相承，還有國人長期的相挺，讓台糖招牌不朽，一直都是信賴可靠的老友。回首台糖一十，草創復甦，二十的恢弘大幅，三十的神農加持，到四十成為護國基石，再到五十的糖金盛世，總算到台糖一甲子，健康一輩子，進階台糖七十，安心踏實，煥然到台糖八十，永續奔馳，在董事長吳明昌與貴賓拿起鏟子鏟下甘蔗旁的沃土，象徵土地孕育台糖的今日，也宛如走馬燈，浮光掠影，閃爍眼前，又像是電源器，支援光明，充滿



台糖董事長吳明昌（中）與貴賓拿起鏟子鏟下甘蔗旁的沃土，象徵土地孕育台糖的今日，讓正能量續延年年



台糖順利舉辦「大糖盛事」生日慶，有賴縝密的規劃、反覆彩排以及同仁配合，加上天時、地利、柔風、順水，壯舉才能圓滿落幕、一氣呵成



法喜，讓台糖九十、一百的綿延下去。

「大糖盛事」有了甘蔗，台糖吃果子、拜樹頭尚不能遺忘轟動全球、驚豔舉世的蝴蝶蘭，於是在尖山埤的大廳陳設有歷年來台糖蝴蝶蘭的得獎佳作，琳瑯滿目的獎座與勳章，高掛在尖山埤牆面，底下是翩翩如蝶舞的盛蘭，朵朵開在最榮耀與最璀璨的時刻，搭配中午的全員烤肉，台糖三大核心～甘蔗製糖、蝴蝶蘭與養豬，都躍然在八十週年的「大糖盛事」上。

人說：「台上一分鐘，台下十年功」，台糖

能順利舉辦動員超過 600 人的「大糖盛事」生日慶，有賴事前 3 個月內縝密的規劃、前一天反覆的彩排，以及同仁集體的配合，加上天時、地利、柔風、順水，壯舉才能一氣呵成，當然也苦了部分曬傷的參與同仁。主辦的秘書處於檢討會議中提到，有機會或可挑戰同仁以撐傘的排字方式進行，既可躲過烈日晴空，又能拿到一把紀念傘具，高空看字可能還因傘面更顯大器。嗯，這是後記，台糖也許就在這樣思潮不休的滾動中，81、82、83...的永續。



大大的「台糖八十」人體排字成形，從空俯瞰壯闊又有氣勢

柳營尖山埤渡假村「樂齡假期」 歲月靜好，漫遊台糖更好！

文、圖 / 柳營尖山埤渡假村 陳奇聖

當柳營尖山埤的湖光水色倒映著四季更迭，這片清幽的林間綠洲始終是銀髮長輩與辛勤公職人員心中最療癒的避風港。為實踐「健康樂齡」與「友善國旅」的企業責任，台糖柳營尖山埤渡假村特別規劃「2026 年度樂齡假期暨國旅卡旅遊住宿優惠專案」，誠摯邀請貴賓暫離喧囂，在芬多精的洗禮中重拾慢活節奏。

敬老禮遇：銀髮漫遊的溫情守護

本專案特別針對六十歲以上長者提供尊榮優惠，於平日入住可享定價45折、假日7折之超值折扣，不僅減輕旅宿負擔，更展現對長者的敬意。主廚與服務團隊秉持「台糖一家親」的精神，依房型人數提供營養均衡的中西式自助早餐，並準備精緻的客房迎賓點心與入園門票，讓長輩在步入房門的瞬間，便能感受到如家般的親切款待。

國旅首選：優質休憩的舒壓綠洲

針對持國旅卡消費的公務夥伴，渡假村亦保留每日五間之限量名額，讓辛勞的公職人員在忙碌之餘，能以最實惠的價格與家人共度天倫。園區內設施齊備，無論是前往健身房舒展筋骨，或是於撞球室切磋球技，均可免費使用；若想感受低碳旅遊的便利，只需事先預約，即可享有新營火車站至園區的定時定點免費接駁服務。

溫馨小提醒

本專案適用期間為即日起至115年12月31日。需注意樂齡優惠每位長者限訂一間客房，且各項折扣恕不與其他專案併用；另春節期間（除夕至初五）暫不適用此優惠。台糖尖山埤渡假村誠摯邀請每一位樂齡長者與國旅夥伴，讓歲月在湖畔緩行，書寫屬於您的恬靜記憶。（訂房專線：06-6233888 分機2）



台糖推出「樂齡假期」專案，讓尖山埤的湖光水色與清幽林間，成為銀髮長輩最療癒的避風港

內裝高品質外顯新時尚 台糖提袋嶄新登場

文、圖 / 商品行銷事業部



禮品提袋新登場，讓台糖品牌質感提升、視覺更亮眼

台糖蘭花提袋自民國 98 年使用至今，已陪伴品牌走過超過十五載春秋。當時的設計運用紅色主調傳遞熱情與信任，搭配優雅的蘭花意象，展現臺灣在地特色與穩健質感，承載了豐厚的品牌記憶，曾是無數消費者心中「台

糖信賴」的代名詞。

然而，面對快速變遷的消費市場，傳統款式已顯得較為保守，難以與當前追求風格與美感的年輕族群產生共鳴。為了打破「台糖＝傳統」的刻板印象，我們重新定義台糖禮品提袋的價值，致力將美感與創意融入設計，打造出貼近年輕世代審美趨勢的新提袋，讓台糖品牌在時尚潮流中煥發新生。

台糖新款禮品提袋選用沉穩且溫暖的紅色為主色調，象徵公司長期深耕臺灣、穩定可靠的歷史底蘊，同時呼應臺灣贈禮文化中的喜慶質感，讓台糖「值得信賴」的價值隨禮傳遞，更融入現代美學與簡約潮流，無論是公關餽贈或年節推廣，都能在各類場合中展現高度的吸睛效果。

提袋正面以公司英文名稱「TAISUGAR」為焦點，融入「Health & Beauty」與「Taisugar is everywhere. Better Care, Better Life.」標語，傳達台糖從傳統糖業延伸至食品、農業及健康生活等多元領域，強調「台糖與您同行，用心呵護，讓生活更美好」的品牌精神。

提袋側面則展現設計巧思，以經典格紋為基底，巧妙點綴台糖的明星元素——從代表產業基石的糖、大豆油、豬肉、五分車，到象徵生活美學的水餃與蘭花圖樣。於簡約風格中打造視覺亮點，將多元經營特色微縮於方寸之間，讓民眾在提拿過程中，自然產生品牌聯想，達成無聲的強力行銷。

台糖禮品提袋開放各單位調撥使用。誠摯邀請各單位運用於各項展售、推廣及公關活動中。讓每一份遞出的禮品，都能藉由質感的

包裝強化品牌形象，裝載台糖的用心，共同推廣品牌價值。



提袋巧妙點綴台糖元素，從代表產業的糖、大豆油、豬肉、五分車，到水餃與蘭花，打造出多元的品牌聯想

高分公司築夢顯效益 物流 + 大停車場高值化挹注！

圖、文 / 高雄分公司

配合發展、創造價值

高雄港為全國最大國際商港，年吞吐量約 900 萬 TEU (20 呎標準貨櫃，占全國 75%)，需仰賴貨櫃聯結車每日往返港區與各產業園區，確保原物料與產品順利進出口。台糖公司配合交通局解決業者停車問題，自民國 80 年起陸續設置高雄 (金福路)、中安、明正、中厝等四座大型車輛停車場，共 4,015 車位，供停放車輛與調度管理，協助業者提升運輸效率，支撐經濟發展，並為台糖公司每年貢獻營收約 1.8 億元，創造非凡價值。

環境焦慮、需求浮現

然而，如同人要吃飯，車要加油才能營運，數千輛貨櫃聯結車，因車身進出加油站動線問題與量體規模，業者車輛需要額外繞行至市區或周邊站點加油，每遇上下班交通流量顛峰時段，大型車輛在市區道路流竄，易造成交通阻塞，並增加業者作業時間與耗油成本，連帶影響用路安全，引發環境焦慮。

為此，民國 112 年間，地方民意代表接獲多方反映後，邀集高雄市政府相關主管機關

前往本公司停車場進行現地勘查；本公司研議高雄大型車輛停車場第 6 期區設置營業性加油站的構想。同年，貨運業者也透過同業公會提出建議，期望設置加油站並結合車輛服務專區。

架構成形、三階推展

台糖公司經油品事業部評估案地採自建加油站，考量回收期過長，投資風險高，且受預算法規定須在 2 年前編列預算，恐延宕商機；再者依據本公司內控規定，台糖土地不得出租予廠商設置經營加油站，為創造公司營收及滿足業者就近加油需求，採與廠商合作開發方式，分三階段履約，以回應業者的期待。

1. 規劃與申辦：案地屬貨櫃停車場用地，於設定地上權協議書約定 1 年內由得標廠商向市府申辦增列「營業性加油站」容許使用項目。

2. 投資興建：案地獲准設置後，雙方簽訂設定地上權契約書，得標廠商 1 年內投資興建加油站，其餘案地合法設置附屬服務設施。

3. 加油站之經營：完工後，交由本公司油品事業部營運管理，雙方共同招商，其營業淨利分潤予廠商之合作經營模式。

道阻且長、一波三折

本案原採合作協議方式，由台糖公司零投資興建，僅提供案地予廠商承租，並投資興建加油站，然營運 19 年期間由油品事業部帳務管理與營收分潤模式，涉及採購行為，招標文件經本公司各處室審視與徵詢專家建議，並經公司多次董事會委員會審議垂詢，最終採



高雄大型車輛停車場面積 25.5 公頃，2,447 車位



案地面積 7,741 m²，其中 3,094.81 m² 興建加油站（圖片來源：台糖地理資訊系統）

勞務採購契約書為主約，設定地上權契約書為副約之履約架構，以強化履約風險管理。

為使廠商瞭解本案招標文件，先透過公開閱覽與標案說明會方式，徵詢廠商意見，於 114 年 7 月上網公告，採評分及格最低標方式招標，由投標廠商依招標文件約定事項與履約開發構想，研提服務建議書，供評選委員審查及格後，始能辦理價格標；開標結果，投標廠商評估本案期初投入成本約需 1.3 億元，適逢戰爭影響，預期會增加建造成本，且電動車替代柴油車趨勢會影響營收，無法依招標文件所提廠商分潤方式，分年攤提期初投入成本，造成無法決標。

時來運轉、攻破難關

然而，未竟之功，仍須努力，副總經理曾見占督導高雄分公司同仁行而不輟，續行終成，經重新檢視外部環境與市場條件，多方收集資訊，進行數次會議溝通協調，以公司活化資產之「先讓利，再共利」精神，於不影響本公司

原規劃利益下，依原訂招標文件以中油公司調增加油站銷售毛利，讓利予廠商，並以增設汽油加油島，提高投標意願，成為重大轉折契機。本採購案再提董事會通過採最低標模式，歷經招標 5 次，本案於 115 年 2 月與得標廠商完成簽約，屬停車場用地多元化利用為公司創舉，使土地利用高價值化，具指標性意義，為創新模式。

鐵樹開花、碩果可期

本案歷經兩年多完成決標，期間多次諮詢、研擬、折衝，箇中艱辛幾度令同仁備感挫折，宛如這段時間用心盡力植栽的是一棵生於旱地的鐵樹，難以盼望其開花結果；萬幸皇天不負苦心人，在各方齊心協力的努力下，終於時來運轉逢天降甘霖，開出朵朵繁花，廠商刻積極辦理土地增列：營業性加油站容許使用項目，以展開後續開發與營運作業，方能使本案由「開花」邁向「結果」，實現其整體規劃之初衷與公共效益。

台糖與美國穀物暨生質產品協會 坐簽 MOU，起行訪台糖

文、圖 / 研究所 北區金城武



簽署儀式合影：台糖董事長吳明昌（左 7）、副總經理曾見占（左 8）、USGBC 駐臺代表盧智卿（左 3）、AIT 經濟組 Ann Ku（左 4）、AIT 農業組副組長 Steve Burgoon（左 5）、USGBC 全球副總裁 Cary Sifferath（左 6）

2026 年 5 月 5 日—農曆丙午年三月十九為「立夏」節氣，是一個充滿動能的火馬年孟夏之日；宜祭祀、祈福、開市等事項，屬吉日，同時也是研究所承辦團隊歷經近一個月緊鑼密鼓的籌備，終於圓滿完成節奏緊湊、且充滿成就感的一天。

台糖公司與美國穀物暨生質產品協會（USGBC）於當日上午在集思交通部國際會議中心舉行合作備忘錄簽署儀式，由台糖吳明昌董事長與 USGBC 全球副總裁 Cary Sifferath 代表簽署，AIT 農業組副組長 Steve Burgoon、AIT 經濟組 Ann Ku，以及本公司曾見占副總經理、黃怡仁所長等人到場見證。整場儀式隆重而具有意義：這場臺美合作推動生質能源發展的宣告，實為台糖將農業生產、

研發與產程技術的成果，接軌國際生質燃料發展列車的重要起點。

本次雙方依國際生質能源發展趨勢簽訂的合作備忘錄內容，合作主軸包括生質乙醇技術交流、資料與經驗分享、聯合推廣活動，以及協助累積國內生質乙醇燃料標準與政策討論所需的實務基礎。這場活動的重點不只停留在「簽署完成」，而是清楚傳達後續可往哪些面向推進。中央社當天報導也提到，台糖規劃於明年第二季前完成初步料源盤點，作為後續評估的重要基礎；USGBC 則強調，生質乙醇在陸、海、空運輸應用上都具有潛力，未來可同時思考進口供應與國產發展兩條路徑。這些訊息，讓上午儀式如同當日看板主視覺要傳達的概念，方糖與玉米融合，朝永續燃

料的方向比肩前行。

儀式結束後，Cary Sifferath 率領 USGBC 團隊、AIT 專員 Oscar 及中經院相關研究員等一行人隨即南下至台糖研究所參訪，交流領域因此也更為多元與完整。下午的行程安排則把「合作意向」往更實際的層次推進；首先由台糖生技事業部簡報說明新營酒精工廠的歷史與現況，雙方就生質乙醇在國內外法規與使用現況進行交流與探討，也討論未來台糖發展生質酒精的可能性。接著參訪研究所醱酵實驗室，來賓目睹了研究所目前相關技術、製程、設備與試量產的量能，也更能把未來的合作方向，對照到台糖現有的技術條件與可能的發展空間。

當天最讓人印象深刻的收尾，是台糖總管理

處文物館導覽。對外賓而言，這不只是行程中的一站，更是理解台糖公司從糖業出發、一路累積農業、製造、研發與土地經營能量的最好入口。Cary 在參訪後特別表示，下午的討論與參訪讓他收穫很多，尤其對文物館蒐集的美援時代的照片特別有感覺；他本身很喜歡歷史，甚至笑說若時間允許，可以在文物館待上一整天，希望下次能有更多時間停留。對承辦團隊來說，Cary 的感言很能代表這一天的意義：上午大家看到的是 MOU 簽署，下午被感受到的則是台糖的技術基礎、產業條件與歷史厚度。從臺北到臺南，這場活動完成的不只是儀式，更是一場把合作、場域與企業脈絡連成一線的完整呈現。



來賓於「糖業文物館」前合照留念



本日貴賓與同仁參訪尾聲於總管理處前合影

當 AI 進入手術室 是醫療突破，還是風險倒數？

文 / 資訊處 陳岡毅、圖 / AI 生成



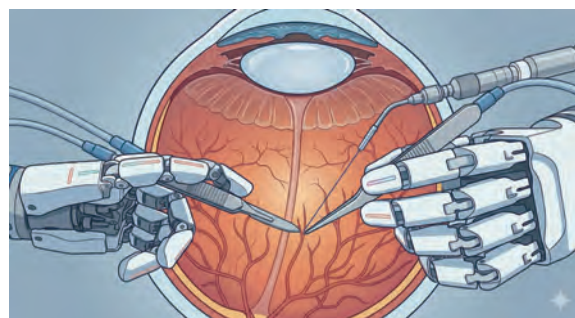
長期以來，我們對於人工智慧 (AI) 在醫療領域的想像，大多侷限於電腦螢幕後的「大腦」，負責在成千上萬張 X 光片、MRI 影像中捕捉人類肉眼可能遺漏的病灶。然而在近年，AI 不再只會「看」，它開始長出了「雙手」，並正式踏入那道曾經被視為人類技術禁區的手術室大門。

AI 走進手術室：從「影子實習生」到「蛋雕級大師」

2025 年 7 月，美國約翰霍普金斯大學 (Johns Hopkins University) 研發的 AI 機器人，能透過觀摩數百支資深醫師手術影片，自主學習並成功執行豬隻膽囊切除手術的關鍵步驟。不僅能應對標準流程，當手術器具擺放錯誤或器官模擬出血時，也能做出正確判斷。這種透過大規模數據學習 (Imitation

Learning) 獲得的手術技能，讓 AI 從被動的「執行者」轉變為具備直覺的「學習者」。

眼球手術極其精密，視網膜血管僅約 100 微米，人體手部自然顫動約 50 至 100 微米，控制手抖成為手術成功的關鍵。2025 年 10 月，約翰霍普金斯大學開發出「自主眼科手術系統」，其 AI 機器手臂能過濾震顫，達到「零抖動」，在極窄空間中精準操作，大幅降



透過學習，讓 AI 從被動轉為具備直覺的學習者

低對視網膜組織的傷害。

臺灣方面，由炳碩生醫研發的「君凱捷」機械手臂手術定位系統被視為骨科界的達文西，本身具備了超敏銳的觸覺感測技術，透過 AI 演算法，將資深醫師的感官體驗數位化，在磨除病患脊椎骨刺時，這台機器人能即時感應骨頭與神經之間的細微厚度差異。最令人稱道的是其「自動煞車」功能。當磨鑽接近神經或厚度低於預設安全值時，系統會在毫秒內鎖定動作。這種精細程度被醫界譽為「蛋雕級手感」，意即能在薄如蛋殼的界線上進行雕琢而不破壞主體，讓高難度的脊椎與關節手術安全係數大幅提升。

誰該按下「停止鍵」？—責任歸屬的難題

目前國際法規多將 AI 手術工具視為醫療器材，但責任核心仍由醫師承擔，AI 僅作為輔助。然而，隨著 AI 技術日益精準且功能擴展，醫療決策中人機界線逐漸模糊，誰能確保責任紅線不被推後？當 AI 開始承擔更複雜的判斷，傳統醫療倫理與法律規範面臨前所未有的挑戰。這不僅涉及病患安全，也牽動醫師的專業責任與社會信任，讓手術室裡的倫理問題變得更加尖銳與迫切。

醫療平權與醫學溫度：AI 的社會價值

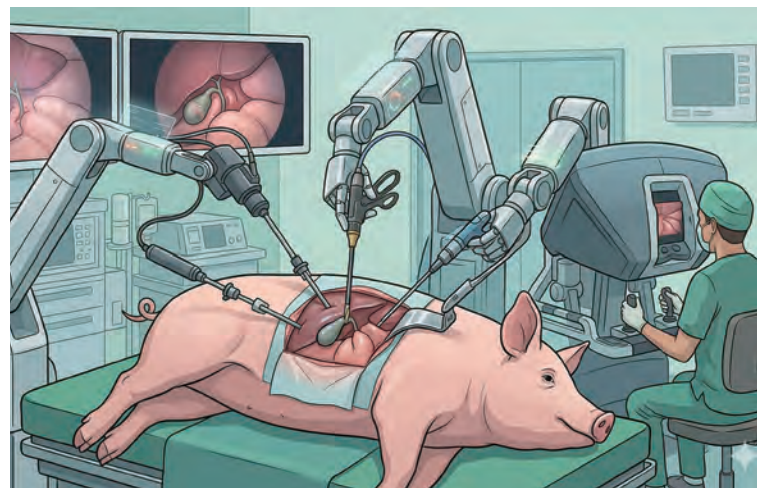
儘管存在爭議，但 AI 進入手術室背後的社會價值不容忽視，它或許是解決現代醫療困境的關鍵鑰匙。

首先是「醫療平權」的實踐。頂尖的外科技術往往集中在大型醫學中心或都市地區。透過 AI 機器人，資深醫師的技術可以被「數位化」並傳輸到遠端。這意味著，未來偏鄉地區

也能透過標準化的 AI 手術系統，獲得與醫學中心同等級的精準醫療，有效消弭城鄉間的技術落差。

其次是重拾「醫學溫度」。現代醫師常被埋沒在繁瑣的行政流程與耗時的精密操作中。當 AI 承擔了那些需要高度專注力、重複性高且勞累的機械動作時，醫師得以從體力勞動中解放。多出來的時間與精力，可以用於與病患深入溝通、解釋病情並提供情感支持，讓醫療找回「以人為本」的初衷。

面對 AI 拿起手術刀的時代，我們正站在一個歷史的分水嶺。享受 AI 帶來的突破時，也必須同步構建起嚴密的法律防護網與倫理規範。這不僅僅是為了釐清責任，更是為了確保當我們把生命交給程式碼時，那背後依然有一套人類社會能理解、能掌控的信任體系。AI 是手術室裡的強力助手，但「治癒」這份工作，始終需要人類的智慧與靈魂來領航。



儘管存在爭議，但 AI 進入手術室的價值不容忽視（豬隻手術示意圖）

台糖長榮推「記憶・全糖」住房 用甜在心坎，在府城流連忘返

文、圖 / 台糖長榮酒店 黃美雯



臺南有「全糖城市」著稱，在飲食展現出府城人對糖的愛戀

有一種甜被稱為獨有的「臺南甜」。它像是手拿竹筷子於府城街頭巷尾走一圈，筷子很快就成為一支充滿夢幻香甜味的「棉花糖」。

為打造獨一無二的台糖長榮酒店專屬住房專案，邀請 PAPILLON DOUX 創辦人暨調香師 - 許智傑博士，將酒店桂冠烘焙坊風靡臺南甜點界多年的「焦糖烤布蕾」口感滋味，調製成嗅覺氣味的「黃金布蕾」香氛，再這款香氛與明星商品烤布蕾一起包裝成為「記憶・全糖」住房專案。

「記憶・全糖」專案，標準樓層雙人房價格僅需 3,988 元起，包含豐盛的自助式早餐外，專案中可依入住專案小卡兌換，以台糖公司的白砂與二砂糖黃金比例調配成的 6 吋「焦糖烤布蕾」乙份；以及將這烤布蕾香氣淬釀出金黃色特有的「黃金布蕾・甜寵香氛」5ML，全數贈送。旅客只需於入住前三日完成預訂，就可以享受一場不只是單純的住宿體驗，而是一份專屬於旅人的甜蜜承諾。

台糖以製糖揚名世界，承載著臺灣人對甜味的共同記憶。而臺南「全糖城市」的著稱，無論是傳統甜品、小吃或各式甜點店，展現府城人對糖的愛戀與鏈結。而台糖長榮更對糖文化有推展使命，持續開發有關「糖」的料理及周邊商品，以多重面貌讓民眾重新體驗它帶來的甜蜜感受，一同感受屬於府城的驕傲，讓旅人有場甜蜜的旅程，喚醒對文化的記憶與傳承！洽詢專線：06-2896688

■ 公共論糖 ■

賀台糖八十 光彩蘭展，閃耀國際！

文、圖 / 精農事業部

2026 年春天，在這個綠意盎然、生機蓬勃且大地乍暖還寒的時序中，南臺灣再次迎來一年一度的花卉盛事——2026 臺灣國際蘭展暨花卉科技展。本屆蘭展以「綻放台灣」為核心主題，展現臺灣蘭花產業在嚴峻的挑戰中再生、在世界花卉舞台中綻放的力量！同時，適逢台糖創立 80 週年，為本屆展覽增添深厚的歷史文化意涵。台糖自日治時期糖業發展奠基，歷經產業轉型，由傳統製糖跨足精緻農業事業及其他事業，見證臺灣農業與經濟發展的軌跡。

其長年深耕蘭花育種與栽培技術，不僅在國際市場占有一席之地，更成為臺灣農業升級與品牌化的重要象徵。此次蘭展結合台糖 80 年來的產業積累與創新能量，不僅展現臺灣蘭花產業的深厚實力，更融合科技、文化與生活美學，呈現一場兼具視覺震撼、沉浸式花卉體驗與產業價值的國際級展覽。

臺灣素有「蘭花王國」之稱，而每年舉辦於臺南的國際蘭展，更被譽為全球蘭花界的重要指標。2026 年的展覽規模盛大，



台糖積累創新能量，展現培育蘭花的深厚實力，讓臺灣蘭花可以揚名海外



花瓣噴印「台糖 八十」，在蘭展期間吸引民眾目光，相當吸睛

透過五大主題展區——綻放館、花樣館、鏈結館、幸福市集以及景觀展示區——完整詮釋「綻放台灣」的多元意涵，從自然之美到產業創新，從文化底蘊到生活應用，層層鋪陳出臺灣蘭花的國際魅力。

特別值得一提的是，適逢台糖公司 80 週年，為迎接及慶祝這個別具意義的日子，台糖精緻農業事業部特別進駐市集，設立展售攤位，除販售事業部精品蝴蝶蘭盆花外並結合展售台糖生技事業部的「詩夢絲

蘭花精萃系列」等生技保養品，推出消費滿三千元，即可獲贈好禮二選一（台糖仙女蘭花一盆或蘭花精萃全效修護面霜）的活動，吸引眾多遊客駐足選購，讓蘭花走入日常生活之中。其中位於攤位的兩端分別佇立兩盆精心雕琢呈現的組花作品，其一是於 2009 年東京國際蘭展榮獲中輪花第一獎殊榮的台糖安娜（Taisuco Anna），運用 24 株花況良好及花序排列完整的開花株組成一大型的盆花吸引全場注意力；另一端則是由 V3 組合而成的巨大盆花，特別為慶祝台糖 80 週年耗時費工的於每朵花瓣上噴印出「台糖 八十」字樣，於蘭展期間吸引許多民眾駐足觀賞，並成為熱門的打卡景點，創意與吸睛的話題性十足。

在眾多展出亮點中，台糖蝴蝶蘭的優異表現無疑成為焦點之一。「台糖蝴蝶蘭 Taisuco Phalaenopsis」素以兼具藝術性與栽培技術聞名於國際舞台，今年再次於蘭展競賽中大放異彩。面對超過千株蘭花的激烈競爭，經由國內外逾 200 位評審評鑑，台糖共有 10 個品種脫穎而出，一舉拿下 11 項大獎，包括 1 個第一獎、3 個第三獎，以及 3 個銀牌獎與 4 個銅牌獎，成績斐然。

其中最受矚目的，是榮獲第一獎並同時獲得 TIOS 銀牌獎的代表作——Taisuco Suva（台糖光彩）。其花瓣渾圓飽滿，色澤層次分明，鮮豔的粉紅色斑點在光影中格外耀眼，加上獨特的大唇瓣設計，使整體花型宛如星光大

道上的耀眼巨星，極具吸引力。不論作為觀賞盆花或未來育種素材，都展現出極高的商業潛力與藝術價值，也再次印證台糖在蘭花育種與栽培技術上的領先地位。台糖的亮眼表現，不僅體現在競賽成果上，更展現於其持續創新的能力。無論是在花色分類競賽還是育種栽培評鑑中，皆有優異表現，顯示出台糖在臺灣蘭花產業中的領頭羊角色，並持續在國際舞台上發光發熱。

除了展覽與競賽，本屆蘭展也結合觀光體驗，推出多項特色活動。例如台糖烏樹林休閒園區特別規劃「蘭展限定五分車」，讓遊客僅需 10 分鐘即可直達會場，不僅便利交通，也能沿途欣賞田園風光，成為深受歡迎的特色行

程。這樣的設計，不僅提升參觀便利性，更讓整體蘭展之旅充滿趣味與人文溫度。

總體而言，2026 臺灣國際蘭展暨花卉科技展不僅是一場花卉展覽，更是一個結合產業、文化與科技的綜合平台。在「綻放台灣」的主題下，透過五大展區的多元呈現，以及結合台糖 80 週年的歷史意義，成功打造出一場兼具國際視野與在地特色的盛會。當蘭花盛開之際，不只是花朵的綻放，更象徵著臺灣在全球舞台上的自信與光彩。誠摯邀請所有蘭花愛好者與旅人，走進臺南，搭乘糖鐵、漫遊花海，在春日的芬芳中，親身感受這場屬於臺灣的美麗盛宴。



第一獎 Taisuco Suva (台糖光彩)



銀牌獎 Taisuco Monet (台糖莫內)



銅牌獎 Taisuco Louis (台糖路易士)

屏糖退休協會 春訪鄒族部落

圖、文 / 古月

去年閏月、盼今春遊

114 年因農曆潤月，眾人皆盼今 (115) 年春遊，公告後報名踴躍，共有 122 位退休人員參加。115 年 3 月 23 日上午從屏東區處擊鼓出發，首先由蔡總幹事略告當日行程，隨後播放安全教導影片，告知緊急出口及安全門位置等，安全宣導有備無患。我們乘坐屏東客運公司的歐洲進口車，且司機也篩選過，他略介紹阿里山景色，讓乘車有美好印象，車沿屏東市到九如鄉境，接 5 位等車同伴，隨後至關廟休息區小憩。

上午 8 時我們向阿里山前進，車外景致因久雨未潤略顯枯黃。約 9 時抵達嘉義線中埔鄉轉縣 18 道路，沿途林木茂盛，抵達後眾人於阿里山管理處花旗木前合影留念。小停一刻後車繼續繞行山路，沿途婉轉曲折、車

行緩慢，車外檳榔、刺竹、木棉花、桂竹等列隊歡迎。車經過茶園梯田，更看到五步一間的製茶廠，神清氣爽抵達「優遊吧斯」鄒族文化園區。

分車引領、參訪鄒族

我們第一車由「婉玲姑娘」一路解說，她留了一頭長髮，鄒語叫 (Da Ni No)，她說鄒族人口住民約 7 千人，是父系社會。而原住民最多為阿美族，人約 20 萬人，她特別介紹園區的特區工藝品、紅色餐廳、咖啡室等。她說，小米是族人主食，咬嚼即可發酵。每當山上採茶之際，族人紛紛返鄉協助，茶園梯田層層疊疊且綠翠，漫步田中空氣新鮮又舒適。不知不覺時近中午，賓客湧向「茅達落」劇場，頃刻場無虛席、賓客滿滿。有來

退休員工於本次旅遊大合照



自社區地方、新加坡及美國。大家一同學會一句原住名的歡迎之語（阿 U BU）。

本次節目由來自屏東的亞琦小姐主持，台風穩健、唱歌、表演樣樣行。再來節目上演驅邪舞、勇士舞，3男8女賣力演出。男士小腿包裹布纏，女姑娘則穿鞋，動感中帶有勇壯又優雅。接下來一首「祥瑞的祝福」表演，呼籲族人不可忘了根與文化，深引眾人省思。最後邀請貴賓大合唱，男女共唱全場為之興奮，後大夥往餐廳享用鄒族美食，中午告一段落。

順踩頂湖坡、再享山葵淋

餐後順勢走訪各攤販，部落族人將文化區規劃得完善，賣飲茶、售藝品、販肉片、兜山葵等，區內花木茂盛令人喜愛，唯因驅車趕場只得仰手下下次再來訪。

下午約1點半離開園區，沿縣道156轉縣道18，隨後抵達頂湖。大家先在觀音石前合照小聚，蔡總幹事率隊步行上坡，在林木中大吸芬多精。後來上車前往奮起湖，下車後到車站品嚐美味的山葵冰淇淋，途中巧遇來自歐洲旅客，互相問候不忘作好國民外交。最後，下午4點車子緩行於霧罩山徑，能見度不及100米，但車上靜悄悄眾人皆顯睡意，最後轉中埔鄉永聚食堂一起晚餐，結束今日的春遊。本日行程圓滿落幕，讓人歡喜，盼今秋遊可再見昔日老友，重逢於山水美景中。



遊客湧入劇場觀賞表演，座無虛席



與老友重逢山水中，更具旅遊意義

▪【賀壽召集令】▪

甜蜜人生、同聚一糖

圖、文 / 陳漢璋

退休後的夢與思念

自民國 110 年 1 月 1 日退休至今五年又半載，這段自我放飛、任性逍遙、隨緣自在的日子裡，我常常夢見過去上班的情景。醒來後回味夢境中斷斷續續的片段，總是觸動深層記憶，讓我既失落又懷念。畢竟這一生我在台糖浮浮沉沉、走走停停、起起伏伏、跌跌撞撞，共度了長達 44 年 7 個月的人生歲月。這些年交織著煩心與快樂、憂愁與喜悅...即使如今「人走茶涼」，但回首細想，這些經歷早已化為我生命中的傳奇。

感恩台糖，成就完整的人生

至今，我仍心懷感恩。感謝老天的厚待，更感謝公司成就了我完整的人生。從年輕到壯年再到老來，娶妻生子、家庭溫馨美滿，兒女也都擁有光明的前程。大兒子如今已是大學老師，小兒子與女兒則在 104 年同時考進台糖，與我走上同一條人生道路。這情節，恍若當年在佳里糖廠工作的父親，將我送進台糖建教班的那一刻。

父與子的接力

父親出生於民國 17 年，18 歲時進入佳里糖廠擔任壓榨室作業員，到了 35 歲便當選為糖聯會第五屆理事長。而我在與父親同齡的時候進入台糖公司，18 歲到屏東紙漿廠的備料工場輪班，最後於油品事業部屆齡退休。這一段父子相似卻各異的人生軌跡，彷彿是一場跨越世代的接力。

小兒子的執著與挑戰

小兒子分發到畜殖事業部的豬場工作，每天專注盯著機器設備的運作，密切關注廢水處理、廢棄物管理與豬隻健康，日子過得既忙碌又辛苦。他能考進畜殖事業部，靠的是幾度公職考試後的努力與堅持，終於實現心願。小兒子聰慧乖巧，少有脾氣，每當我面對電腦、食安或生活上的疑難雜症時，找他幫忙總能迎刃而解。研究所畢業後，他曾在黑橋牌及大成公司任職，從未聽過他抱怨。進入台糖後，他所承受的體力與精神壓力，絕非外人能想像。每當聽見他疲憊的嘆息時，



三代同糖，見證的不只是家庭的傳承，更是台糖角色與時代變遷的縮影

我心中總有不捨。但也深知「隔行如隔山」，基層現場的辛勞與挑戰，正是他成長與磨鍊的養分。

女兒的遠行與歸來

女兒則遠赴花蓮觀光糖廠，專心參與木屋旅館的營運與環境教育場域的申辦。自從她到花東區處工作後，每年我們全家總要歡歡喜喜地前往東部探望她。旅途中，不論搭火車或開車，我們總喜愛走走停停、隨興覓店小憩。全家人因此深深愛上台東釋迦、池上便當、富里金針花、玉里大西瓜、瑞穗舞鶴茶、馬太鞍濕地水上餐桌、花蓮剝皮辣椒和麻糬...然而每次離別之際，總有一股惆悵與不捨。但轉念一想，至少她能在台糖工作，職務穩定而具保障，讓我這做父親的心安不少。所幸經過花東 10 年的磨鍊，女兒已調回臺南，離家近了。

團聚的喜悅與叮嚀

每年春節，全家團聚，大家窩在房裡，嘮嘮叨叨，宛如訴說十年別離的點滴。直到深夜，我們的對話裡仍常夾雜心酸、焦慮與擔憂。他們的辛苦與煎熬，我全都懂，因為我也是台糖人。我們有共通的語言，相同的文化。我常勉勵孩子們：台糖的工作非上太空登月球或造納米晶片般的高科技產業，所以只要堅守本分、心存善念、少言勤懇，萬般難事終能迎刃而解。

歲月有情，同聚一糖

唐代詩人盧仝有詩云：「昨日之日不可追，



筆者父親當年登上通訊封面的英姿

今日之日須臾期。如此如此復如此，壯心死盡生鬢絲。」歲月流逝，光陰難駐。我年逾七旬，能蒙受台糖恩澤，得以擁有如此圓滿的人生，實在心懷無限感激。然而回首父輩在糖廠的年代，工作內容單純，更多的是體力與耐力的付出；到了我這一代，則需兼顧技術與管理；而再到孩子們，如今進入台糖，已不只是「做工的人」，而是必須具備十八般武藝，擁有高學歷與多專長，面對更龐大的工作壓力與挑戰。三代同糖，見證的不只是家庭的傳承，更是台糖角色與時代變遷的縮影。

■ 打卡時事 ■

中東戰事不消停 油氣供應、價格穩定 成經濟部天天觀測核心

文 / 徐元直

自今(2026)年2月28日美伊戰爭爆發，國際油價、天然氣價大漲，台灣中油站上第一線守護能源穩定供應及物價「消波塊」。中油立即啟動「緊急調度」計畫，包含：提前調貨、同業換貨、市場購買現貨，以確保國內油、氣供應無虞。同時，中油平穩機制大幅吸收漲幅，降低對民眾日常生活與產業營運的影響，以平抑國內物價。

每周六台灣中油公告下一周油價動向，備受民眾關注。經濟部次長賴建信、中油董事長方振仁聯手於4月11日宣布，自4月13日凌晨零時起至4月19日晚上12時止，汽、柴油價格維持不調整，分別為92無鉛汽油每公升32.4元、95無鉛汽油每公升33.9元、98無鉛汽油每公升35.9元、超級柴油每公升31元。國內油價不僅遠低於國際原油漲幅，亦遠低於其他亞鄰國家調漲金額。

中油表示，因為國際平均油價仍處高檔，因應中東情勢變化且衡酌亞鄰國家提高油價補貼情形，政府為照顧國內民生，平穩物價，持續吸收油價，以4月13日至4月19日中油持續吸收以維持亞鄰最低價，汽、柴油合計各吸收5.6元及7.5元，吸收幅度較上週略為縮小。

自2月28日美伊戰爭爆發起，迄4月12日止，依據浮動油價機制（亞鄰最低價）與

配合政策啟動美伊戰爭專案平穩機制，台灣中油預估汽、柴油合計吸收金額約107.3億元。然而，中油吸收油價漲勢的情勢，很可能持續下去。

中油也指出，為確保國內油品及天然氣供應無虞，台灣中油在戰事爆發後立即啟動「緊急調度」計畫，包含：提前調貨、同業換貨、市場購買現貨。中油強調，這些緊急採購所增加的額外運費、保險費及貼水等成本，皆未納入現行油價公式中，均由台灣中油自行承擔，不僅未反映至政策吸收金額上，更無外界所謂「超收」之情事。

中東戰事持續，確保原油、天然氣供應實屬至關重要。原先以為4月8日美伊達成暫時停火共識，伊朗同意在未來2周內安全開放荷姆茲海峽，中油有一艘在波斯灣裝載200萬桶原油的油輪有望在此期間返臺，若以國內每日約15萬桶原油的使用量估算，這批原料可額外支應超過我國半個月需求，將有效緩解國內煉油廠的儲備壓力，穩定短期油價走勢。

然而實情是，「沒有船敢通行」，中油這在波斯灣裝載200萬桶原油的油輪也不敢啟航返臺。中油董事長方振仁表示，美伊雖停火2週，但是波斯灣內所有的船東都認為「停火不代表海峽已經開放」，若要通行仍具有



危險性，保險公司也持相同看法，目前各船舶皆呈觀望狀態。究竟能否於停火2周內離港，方振仁說，無法預判，只要船東認為可安全離開，都會希望盡快離開海峽。

賴建信表示，中東戰事推升國際油氣價格波動，中油透過多元採購與現貨調度分散風險，已假設無法透過荷莫茲海峽運輸氣源及油源。在此假設下，中油的天然氣改以非中東地區的調度，並以卡達供應的現貨優先進行調度，目前調度算是順利，6月已完成95%的調度量，7月原來需要的市場購買現貨也已確認。

至於中油在波斯灣已裝的200萬桶原油，若無法通過荷莫茲海峽，也有替代方案。方振仁說，中油已經跟沙烏地阿拉伯取得共識，將繞道從紅海出貨，預計4月中旬裝船，後續大概間隔一個月，每月有一艘油輪可抵臺。除了中東地區原油，非洲地區也是中油洽購對象，原油供應可到9月無虞。

賴建信表示，自從中東戰事開始，經濟部就已成立能源應變小組，不管是天然氣、原油、輕油，政府都有掌握裝貨或抵港狀況，台塑近日也有2批輕油抵臺，中油最近也有來自美國的油輪靠港卸油，安全存量持續增加。

乙烯也受影響。經濟部指出，國際石化乙烯原料價格自2月至今漲幅已超過100%，直接

影響國內塑化產業鏈供需平衡，造成上游原料成本上漲，引發塑膠袋、醫療耗材、民生消費品及營建瀝青等物資短缺疑慮。

經濟部長龔明鑫日前在立法院表示，經濟部已針對生產及通路端提出五大強化措施，以維護市場秩序並確保供應無虞。首先，上游業者擴大生產。已協調中油四輕提前於4月1日投入運作，預計4月增加乙烯產量1.9萬噸，產量將可由6萬噸提升至7.9萬噸，5月可再增加至9萬噸，並優先滿足國內中下游廠商需求。

他並指出，上游原料因中油已增產提供，另協調台塑、台聚同意足量供應中游之塑膠原料聚乙烯產量，其中台塑擴大聚乙烯產量至少0.55萬噸，故合計台塑、台聚之聚乙烯國內總產量，將可從3月2.2萬噸增至4月2.75萬噸，預計5月可再提高。

為協助中油天然氣調度彈性、並且穩定供電，台電也有預備動作。國際戰事帶來能源供應不確定性，為提升天然氣調度彈性並確保供電穩定，世界各國紛紛採取短期調整發電結構措施因應。為強化能源調度韌性，經濟部責成台電短期調度麥寮電廠1、3號機組。

台電之所以看上以麥寮電廠1、3號機組作為短期調度機組，主要是麥寮電廠1號與3號機目前均有操作許可及電業執照，依法可運



轉，且已裝設濕式靜電除塵器等環保改善措施可進一步降低空污排放。

台電說明，政府全力調度天然氣，目前國內供氣充足，各發電機組皆依既定排程操作發電。惟中東戰事持續影響國際能源供應，國際重要天然氣設施受戰火波及且短期內復產困難，加劇液化天然氣（LNG）的供應風險。考量國家能源安全，包含日本、韓國、德國、泰國及菲律賓等國，紛紛採取調整發電結構、提高燃煤發電的緊急措施，以因應天然氣供應風險，及降低高價天然氣對電價及民生衝擊。

台電表示，中東戰事前景未明，為協助中油增加後續天然氣調度彈性，參考鄰近各國普遍做法，短期增加燃煤發電。台電將於5月起短期洽購麥電機組電力因應，但全年用煤量仍不會超過2025年水準。

為解中油吸收油氣價格的壓力，在經濟部同意下，中油在3月31日宣布，依據政府核定之天然氣價格公式計算，工業用戶天然氣價格微幅調漲5%，電業用戶天然氣價格調漲41.58%。值得注意的是，台電吸收天然氣四成一漲幅，除了緩解中油壓力外，也

會使目前凍漲電價再度面臨上漲壓力。

中油表示，受2月28日中東爆發美伊戰爭影響，國際液化天然氣（LNG）現貨市場價格創近3年新高，致使進口氣源成本大幅增加，依據政府核定之天然氣價格公式計算，各類用戶天然氣價格均應調漲。為配合政府穩定國內物價政策，2026年4月民生用戶天然氣價格不予調整，由台灣中油吸收，以照顧全台家庭、商業及服務業等民生類用戶，減輕民生負擔及維持物價穩定。

工業用戶方面，中油自2021年至2026年1月累計吸收金額逾1,300億元，經綜合考量國內物價及整體經濟情勢，並審慎評估產業承受能力，以及適度反映氣源成本，4月工業用戶天然氣價格微幅調漲5%，相較於國際LNG價格波動，調幅相當緩和，調整後價格仍遠低於成本，未調足部分持續由台灣中油吸收。電業用戶方面，為合理反映高漲的氣源成本，4月電業用戶天然氣價格調漲41.58%。

由這波天然氣漲價，實實在在反映出中油財務巨大壓力。根據中油統計，自2020年起迄今持續配合政府穩定物價政策，主要油



氣產品未足額調整，且 2 月 28 日美以伊戰事爆發，國際油氣價格急遽上揚，為降低民眾日常生活與產業營運，累計至 2026 年 3 月底，吸收未足額調漲的油氣產品金額高達 6,129 億元，負債比逾 92%，淨值 861 億元，累積虧損 792 億元。中油表示，為維持國內物價穩定，加以戰事持續，對中油財務負擔愈形沉重。

經濟部並指出，中油為達成能源轉型政策，近年持續推動天然氣穩定供應建設方案，包括第三座液化天然氣接收站、臺中廠三期、洲際接收站、永安至通霄至大潭第二條海管等 10 項計畫，總經費高達 4,845 億元，如以目前財務狀況實難以支應，中油於 2026 年初向經濟部提出 2027 年至 2030 年四年 3500 億元增資計畫。

中油表示，中油已於 3 月 16 日核請行政院同意挹注中油 2027 年 1,687 億元，包含 2025 年底待填補虧損 770 億元及配合政策辦理天然氣穩定供應建設方案非自償性經費 917 億元。惟全案仍待立法院支持。

龔明鑫日前在立法院表示，經濟部將以專案融資、預算撥補、增資等三方向協助中油，其中，撥補預算來源尚待行政院討論定案。經濟部表示，審酌中油資金需求，加上 2026 年 2 月底受中東情勢影響，中油緊急採購調度又需龐大營運資金，經濟部依「向金融機構辦理專案融資、以『因應國際情勢強化經濟社會及民生國安 韌性特別條例』特別預算的餘裕進行撥補、規劃辦理增資」3 方向，向行政院陳報積極爭取對中油公司增資及其他財務協助。

勘誤啟事：

2026 年 4 月號第 46 頁「用 AI 進化辦公：Gemini 引領 Workspace 新日常」之作者為「許郁笙」，特此更正。

從鐵道迷到車票復刻 在東京「糖回印刷廠」遇見日職人小宮

圖、文 / 王振愷

從去(2025)年底溪湖糖廠國寶級「346 蒸汽五分車」復駛，到今年初烏樹林車站與若櫻鐵道聯名推出的特色紀念車票，適逢台灣糖業公司成立八十週年，一股復刻糖鐵車票的熱潮悄然展開。

這些帶有歷史質感的紀念品，並非單純的設計再製，而是依循早年糖鐵營業線車票的規格，透過鉛字活版印刷，以手工工序一張張完成。它們飄洋過海，自日本來到臺灣——而每一張車票的背後都出自小宮和貴先生之手。

小宮和貴與臺灣的相遇

那麼，小宮和貴是誰？在臺灣鐵道迷社群中，他其實早已不是陌生的名字。他多次來臺考察五分車歷史，甚至自學中文。這份興趣並未停留於參與與觀察，而是逐步轉化為一項近乎執念的實踐——復刻糖鐵車票。

因緣際會下，筆者前往小宮和貴位於東京的個人工作室「糖回印刷廠」。這裡正是這些車票誕生的地方。我們從他的背景養成談起，畢業於日本的鐵道專門高中，小宮和貴隨後進入東武鐵道任職；四年半後轉入東京都交通局，成為列車駕駛員，目前服務於都營淺草線，駕駛資歷長達九年。

然而，鐵道並非只是工作職業，而是一條延伸至異地文化的軌道。2018年，一場日本鐵道迷於卯場町居酒屋的聚會，席間巧遇臺灣老闆談起其弟正是溪湖糖廠工作，透過引介成為他與糖鐵更深交會的契機。疫情之前，他開始密集造訪臺灣，也參與南北線鐵道同好者論壇；疫情期間，在無法來臺的日子，反而



小宮和貴先生介紹歷年復刻車票

讓他轉向更深入的實作——在日本家中購置一台活版印刷機，專心投入車票的研究。

透過臺灣鐵道社團保存的資料，他逐步理解舊時糖鐵車票的運作方式：票價如何計算、票式如何設計，甚至不同工廠、不同年份所產生的細微差異。他開始有系統地蒐集各類車票，包括團體票與不同總廠版本，並嘗試完整復刻其細節，從距離與票價的邏輯，到車票底紋的再現，皆力求精準。同時，他也設計專屬標誌，復刻過往車票上的標語系統。

最初，他只是將試印成果發表於社群網站。以嘉義線為例，一站一票，完成三十餘張的完整系列。「原本只是想試個水溫！」他說。未料引起超過百名同好收藏需求，因而再次加印。其中，台糖研究所的孫世欽老師一口氣收藏六套，並進一步將他牽線總公



車票製作流程示範



糖回印刷廠內的收藏刻字



印刷廠小巧精緻的招牌

司，使這項個人計畫逐漸被官方看見，也延伸出後續合作的可能。

從鐵道迷到車票復刻的背後

此次溪湖糖廠「346 蒸汽五分車」復駛活動中，他完成了從車票到票套的整體製作，總數超過八百套，全部以手工完成。更重要的是，這次得以使用台糖官方底紋，使復刻更接近歷史原貌。他親自描繪字型、進行燙金，紙材則選用高級的日本紙，在質感與還原之間取得平衡。

談及為何如此投入臺灣糖鐵的研究？他的回答其實相當單純：「我一直很喜歡窄軌鐵道。」五分車與汽油車的運行形式，對他而言具有難以取代的魅力。最初他並非車票收藏者，而是在深入糖鐵文化之後，逐漸轉向票券與印刷的世界這條路，也與他高中時期對字型設計的興趣悄然重合。

疫情期間，他更自費前往橫濱「築地活字」學習鑄字課程。因學習態度投入，被師父允許每週進入印刷廠持續進修。至今，他仍在這條技術路徑上不斷深化。如今，在他家中的一隅，已設置一座小型個人印刷空間。一邊製作，一邊蒐集所需的鉛字與符號，尺寸與規格各異，其中多數刻字來自臺灣「日星鑄字行」。

鐵道、車票、字型與印刷，在他身上並非分離的領域，而是一條逐步交織的軌道。從駕駛座出發，最終抵達手工紙張與鉛字的細節之中，他也從一名駕駛員、鐵道迷，成為一位專注車票復刻的職人。



「346 蒸汽五分車」復駛紀念車票成品



筆者與小宮和貴先生參觀「新宿站」百年特展

市集進化論： 在森之市集，看見城市風格的轉變

圖、文 / 悄悄



當市集不再只是買賣商品的場域，而是一場結合風格、生活體驗的城市聚會，讓人重新感受日常

當市集不再只是買賣商品的場所，而是一場結合風格、美學與生活體驗的城市聚會，它便成為人們重新感受日常的一種方式。2026年4月臺南水交社文化園區舉辦的「Mori's Picnic 森之市集」，正是這樣一場讓人重新認識「市集」意義的風格盛會。集結超過200組臺日品牌，涵蓋文創手作、日本直輸咖啡與質感輕食，在水交社文化園區展開，讓一場市集不只是逛街，更成為春日裡最令人期待的生活提案。

近年來，市集文化在臺灣快速成長，從傳統販售模式逐漸轉型為結合策展概念的複合式體驗空間。走進市集，不再只是為了購物，而是為了感受氛圍、探索品牌、享受空間與人交流的溫度。這樣的轉變，正是「市集進化論」最鮮明的體現。

走進森之市集，映入眼簾的是綠意盎然的草地與風格鮮明的攤位。品牌帳篷錯落於戶外空間中，陽光灑落，微風吹拂，整體氛圍宛如置身一場大型的戶外野餐派對。這樣的市

集規劃，不只是讓品牌展示商品，更創造了一種可以停留、可以漫步、可以感受的空間體驗。尤其此次集結超過200組臺日品牌，展現了市集文化跨越地域的交流能量。本土品牌帶來在地創作的溫度，日本品牌則以細膩職人精神帶來不同文化視角，讓市集不只是品牌聚集，更像是一場臺日生活美學的交流展演。

本次市集的轉變，也說明了現代市集正在從「商品導向」進化為「體驗導向」。過去，市集強調的是商品價格與便利性；如今，人們更在意品牌故事、設計理念與整體氛圍。消費者願意走進市集，是因為這裡能提供網路購物無法取代的感受，與創作者面對面的交流、親手觸摸商品的質感，以及在空間中自然流動的生活感。使市集不再只是購物活動，而是讓人沉浸其中的生活體驗。

而場地選在水交社文化園區，更讓這場市集具備獨特魅力。水交社園區本身擁有歷史底蘊與寬敞綠地，在城市之中保有難得的悠



臺南水交社文化園區舉辦的「Mori's Picnic 森之市集」，是場重新認識「市集」意義的盛會。集結超過 200 組臺、日品牌攤位，涵蓋文創手作、日本咖啡、輕食等，讓逛街也能成為城市最美的風景

間節奏。當文創品牌、咖啡香氣與輕食美味散落在草地之間，人們坐在綠意裡放慢腳步，享受的不只是逛市集，而是一種城市裡難得的舒適與從容。這種把市集與場域氛圍結合的策劃方式，正是當代市集進化的重要方向，讓市集成為城市的風景。

從某個角度來看，本次不只是規模的擴大，而是價值的升級。它讓市集從單純的販售平台，進一步成為文化交流、城市生活的展示，讓大家感受生活美感與樂活的氛圍，讓人放慢腳步前來參與。

當市集進化成一場結合自然、美學與交流的生活提案，它便不再只是活動，而是城市文化的一部分。讓人們在草地與陽光之間，看見市集從交易空間蛻變為生活場景的模樣，也讓我們明白，所謂高質感的市集，是那份對美好日常的想像，以更細膩、美好的姿態，重新走進城市的樣子。



文青風的活動海報，讓會場更有質感



水交社園區擁有文化底蘊與綠地，在城市中保有難得的悠閒氣息

「剝皮辣椒炒松阪」脆、嫩、香、辣齊發

文、圖 / 柳營尖山埤渡假村 陳奇聖

在柳營尖山埤渡假村的靜謐湖光中，最能扣人心弦的往往不是華麗大菜，而是蘊含在地情感的鄉土風味。而「剝皮辣椒炒松阪」就是台糖優質食材與廚藝完美結合的典範。

這道料理始於對食材的絕對堅持。選用「台糖安心豚」最為珍貴的松阪肉，其油脂分布如雪花般細緻均勻，口感兼具Q彈與脆嫩，在台糖嚴格品質把關下，激發豬肉最原始的鮮甜本味。

若說松阪豬是主角，那剝皮辣椒便是這道菜的靈魂。剝皮辣椒爽脆微辣、回甘特質，與大火爆炒後的松阪豬交織層次感。輕微辛辣感能除去肉質中的油膩，轉化為一種清爽滋味。

成就這盤佳餚，火候功力是關鍵。採「溫油軟炸」方式處理松阪肉，隨後，爆香蔥、薑、



尖山埤渡假村美食—剝皮辣椒炒松阪

蒜與新鮮辣椒，下入剝皮辣椒精燉，讓剝皮辣椒鹹香滲透肉片，最後大火收汁緊緊包裹每片松阪豬。這道菜色售價 360 元，色澤油潤、香氣撲鼻，入口脆、嫩、香、辣四感齊發，來到尖山埤品嚐這份鄉土美味，實為人生一大樂事。（預約專線：06-6233888 轉 3000）

「金尊鮑粽」端午美味也很好送 想粽，就來台糖長榮

文、圖 / 台糖長榮酒店 黃美雯

端午佳節到來，台糖長榮酒店推出「金尊鮑粽·端午獻禮」禮盒，內有「樂活百寶粽」、「養生素米粽」、「古早味米糕鮑魚粽」三款，葷、素者皆可享用，即日起接受預訂，6月1日前訂購可享優惠價 1,350 元（原價 9 折優惠），免費加贈保冷袋。

長園中餐廳延續健康養生、樂活美味理念，並依酒店最受喜愛之口味排行，規劃出「古早味米糕鮑魚粽」三入、「樂活百寶粽」兩入、「養生素米粽」一入，共 6 入組合。為迎合現代人喜歡口味多樣化，除了葷、素粽之分，還包含了南、北粽不同料理法，古早味米糕鮑魚粽就是典型北部粽，將鮑魚、干貝上等食材經炒過再包進粽葉裡，食用前再隔水蒸一下，美味立馬上桌；「樂活百寶粽」則是南部粽作



台糖長榮酒店的端午金尊鮑粽

法，將梅花肉、蛋黃、香菇等包裹成粽，再用水煮熟，別有一番風味；另外「養生素米粽」紫、糯米完美搭配，提供養生樂活最安心的美味。金尊鮑粽禮盒不論送禮或自用，美味又大方，每盒還贈送酒店桂冠烘焙坊和酒吧 85 折抵用券乙張哦！（訂購專線：06-3373863）

哇~要去玩了!!!

樂齡假期 國旅卡旅遊 住宿優惠

優惠期間/115.1.1~12.31

60歲以上長者或使用國旅卡
消費可享平假日優惠折扣

▶平日依房型定價給予
45折優惠

▶假日依房型定價給予
65折優惠

專案內容

- 依房型人數提供中西式自助早餐/每人。
- 每房贈送入園門票及客房迎賓點心。
- 游泳池、健身房、撞球室免費使用
(冬季期間泳池不開放)
- 新營火車站定時定點免費接送，需事先預約。

使用說明

- 加人加收800元含盥洗毛巾及早餐。
- 持國旅卡消費每日限量5間不得與其他優惠合併使用。
- 春節期間：除夕到初五不適用。
- 樂齡假期每位符合規定之長者限訂一間客房。

師恩難忘，感謝諄諄教誨一路相伴

2026

04/01~06/30

春風化雨 感謝有您

吃遍天下為答謝師長、祝福畢業生，
在感恩的季節裡推出「春風化雨，感謝有您」，
讓畢業時光增添歡喜交織的甜蜜色彩。

平日 ▶ NT\$980/位

假日 ▶ NT\$1080/位

活動方式

1. 成人用餐人數達30位以上(含30位)，即可享有此優惠價。
2. 成人用餐人數達30位(含30位)贈送1位，每滿10位再加贈1位，最多加贈人數至10位。
3. 主辦人須出示學生證或其他相關證明文件，即可享此優惠活動。
4. 師長加贈台糖長榮限定精美好禮。
5. 不得與其他優惠合併使用，詳細活動內容請洽官網。

吃遍天下自助餐廳 / 訂位電話 **06-3373865**

線上訂位

