

台糖通訊

WWW.TAISUGAR.COM.TW

TAISUGAR

VOL.2174

08

159卷2期
AUG 2026



糖的技藝：一匙糖，多少事



NT.45

ISSN 1607-2383

GPN : 2003600005





Sugar 廳 · 聽什麼？

8/5 《台糖進行曲》：一首廠歌，憑什麼驚動草聖于右任？(EP.160)

認識有關《台糖進行曲》的三位人物：作詞人雷寶華、作曲家王沛綸，以及為歌詞題字的書法大師李超哉，看看這三個人是怎麼聯手，把一首企業宣傳歌，寫成了一件融合音樂、文學、書法的時代藝術品。

8/12 認識腸道裡稱職的外包員工 (EP.161)

腸道就像一間公司，益生菌就是裡面的專業外包團隊！益生菌、益生元、後生元有何不同？如何從飲食與生活習慣照顧腸道？面對琳瑯滿目的產品，消費者該怎麼選？

8/19 AI當道，教育現場翻盤！(EP.162)

延續上集台糖蜆精動畫以AI完成，本次續訪阿超老師，AI真的翻轉了設計教育現場，基本功都不用練，人人都能當設計師？有這麼簡單嗎？

8/26 台糖真冤枉！專訪台糖製油工程師 (EP.163)

台糖沙拉油為何預防性下架？苯駢芘又是什麼？本集廳長邀請到台糖砂糖事業部製油工程師—楊哲瑋，帶大家認識台糖嚴謹的食安把關流程，只因商業採購合約加有檢驗苯駢芘，所掀起的台糖食安遭疑，台糖又是怎樣應對成為經濟部認定的乖寶寶。



邀 你 一 起

甜 蜜 入 座

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

糖的技藝，甜的心意

文 / 編輯部

一匙糖，能牽出多少故事？

從餐桌上最尋常的白糖、二砂、黑糖，到台糖近年力推的「黃金砂糖」，糖從來不只是甜味的來源。在結晶、焦化、保濕與發酵之間，糖展現出遠比想像中更細膩、更多元的技藝。本期封面故事以「甜的技藝：一匙糖，多少事」為題，帶大家從糖的科學與製程出發，一探糖如何在溫度與時間的交會中，由蔗汁蛻變為晶瑩的顆粒；也走入甜點師的手作現場，看職人如何運用糖的特性，做出狀元粿的祝福、阿美綠豆湯的清甜，以及巴哈迪甜點工房裡層層堆疊的細緻工藝。

糖的旅程，還遠不只於此。本期我們也報道台糖琥珀啤酒與台糖蘭姆酒的釀造技術，看糖如何在發酵的作用下，轉化出截然不同的風味層次——從畜殖「一步燒」的樸實到蘭姆酒的醇厚，糖以另一種姿態訴說著屬於台糖的創新故事。而在「甜味的記憶地圖」單元中，我們邀請同仁分享心目中最難忘的甜點店家，也翻出記憶深處與家人共享甜味的片刻——初遇吉慶豆花的驚喜、婆孫的炊粿時光以及那碗奶奶未吃完的豆花，都在文字裡重新被溫熱起來。甜，從來不只是味覺，更是情感的載體。

除了封面故事，本期也精彩紛呈。專題報導聚焦台糖團隊在 ITI 得獎的榮耀時刻，記錄同仁在專業領域的用心與堅持；業務特寫則帶大家看見台糖黃豆到全家的產銷歷程以及東海豐活動。專欄「好菌糖研究室」與「公共論糖」持續從研究角度，為讀者解析糖與健康、糖與產業的多重面向；「繽紛生活」則有新副七十回顧與王振凱的專欄，帶來輕鬆而富有溫度的閱讀時光。

除了甜味的溫柔，本期也帶有理性的思辨。在「油爆台糖」系列的三篇專論中我們討論了食安把關與通報機制的實務界線。台糖在原料驗收第一線嚴格拒絕不合格品，同時也呼籲健全源頭查廠機制。邁入台糖八十週年，從昔日的「安心踏實」到如今的「永續奔馳」，台糖始終堅守不因利益棄守食安的承諾，用最嚴謹的態度回饋社會的信任。

從一粒糖晶，到一段回憶；從一道甜點，到一次釀造的實驗，糖的故事，遠比我們想像的更加豐富。希望本刊的這一期能為您的八月，帶來一絲甜甜的溫度與感動。





CONTENTS



Editorial Report 編輯室報告

01 糖的技藝・甜的心意

Cover Story 封面故事

04 甜的技藝：一匙糖，多少事

第 1 章：【糖的科學與技術】

05 甜品裡的靈魂主角—解密台糖砂糖的科學與工藝

13 台糖 x 金色三麥推「琥珀蜜釀」精釀啤酒 黑糖入酒慶 80 週年

14 一步燒，「淬」新局

16 蔗香裡的島嶼風土：台糖蘭姆酒的新篇章

17 經典再現 台糖健素糖璀璨重生！

第 2 章：【職人手作現場】

18 不只是甜點，狀元糰承载著對未來的祝福

19 甜在心裡的種子 - 我愛阿美綠豆湯

20 巴哈迪印象甜品工房：從《挪威的森林》到《秋爵》

22 初遇吉慶豆花 虎尾夏日的一碗清涼

第 3 章：【甜味的記憶地圖】

23 粿炊好了，轉來提粿喔！

24 那碗奶奶沒吃完的豆花

25 雞蛋糕裡的時光機

26 婚前不懂的大餅，婚後才懂的溫情

專題報導 Feature Story

- 29 油爆台糖・之一：別人的油要台糖通報，對嗎？
- 30 油爆台糖・之二：台糖應該憤怒，向臺中市政府說請注意官箴
- 31 油爆台糖・之三：馮京當馬涼又豈止於台糖的油品事業部

業務特寫 Close Up

- 28 台糖非基改本土黃豆 進駐萬家福、樂家康 295 門市
台糖油品、畜殖攜手合辦東海豐園區高中生廉政
體驗日
- 32 「食物共享，惜食傳愛」 台糖長榮 攜手普力協會
打造無飢餓網絡
- 33 尖山埤龍眼季，邀您共赴秋實與感恩的
歲月饗宴！

專欄 Column

- 36 紀念「臺灣甘蔗品種改良之父」金子昌太郎 150
週年冥誕 孫輩來臺尋根憶祖業
- 38 公共論糖：大糖盛事：從甘蔗到生質能源
- 46 破解數字迷思：菌數越多越好？挑選益生菌的四
大指標

資訊補給站 Information Supply

- 40 森林與蔗田的守護神：當「邊緣運算」無人機飛
入台糖大地！

繽紛生活 Colorful Life

- 42 回顧台糖新副廠 70 載的風華與風霜
- 49 從糖回印刷廠到築地活字 - 與小宮和貴走進日本
百年鑄字現場
- 52 打卡時事：AI 爆發、半導體擴產 未來十年用電
年增 2.5%、夜尖峰增 2.7%
- 55 台糖八十出版品已上場 請不吝捧場
- 56 食在美味：台糖長榮生猛限定「薑蔥清蒸活石斑」
服務五星、價格五省！
- 56 食在美味：蒜炒絲瓜，屬於尖山埤當季的清甜

發行人 吳明昌
社務顧問 蕭基淵 蔡東霖 胡聰年
社務委員 陳品靜 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 陳富雄 孫鈴明
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 黃文賢

社長 蕭光宏
總編輯 謝昆霖
副總編輯 張木榮
企劃 張軒豪
企劃協力 陳福吉 甘智任 王國全 陳建龍
薛舒尹 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 臺南市東區生產路 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 8 月 10 日出版
本刊圖文未經同意不得轉載



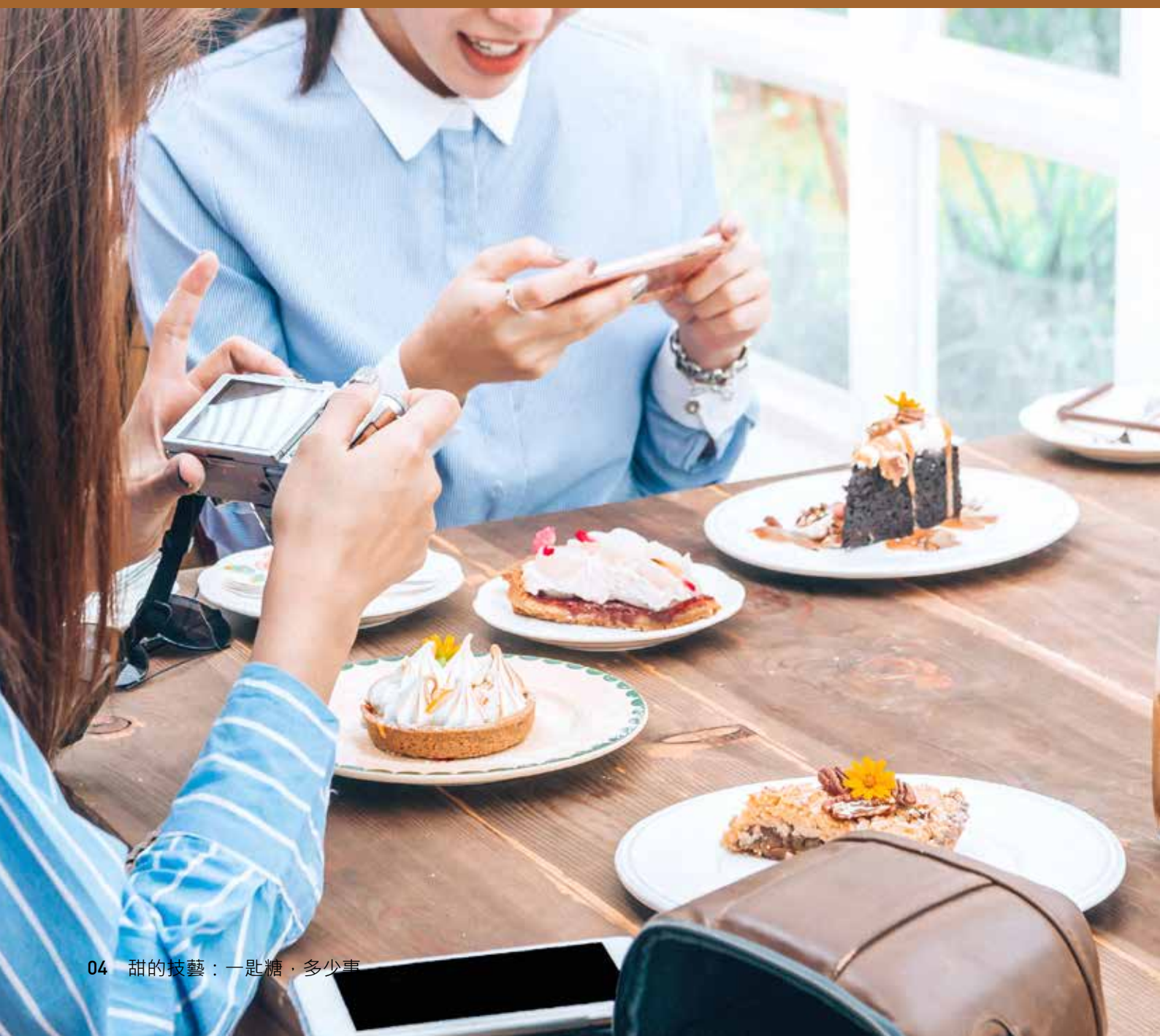
廣告



甜的技藝：一匙糖，多少事

一匙糖，能牽出多少故事？從白糖、二砂、黑糖到台糖「黃金砂糖」，糖不只是甜味的來源，更在結晶、焦化、保濕與發酵之間，展現細膩而多元的技藝。本期封面故事以「甜的技藝：一匙糖，多少事」為題，從糖的科學與製程出發，走入甜點的風味世界，也延伸至黑糖酒、精釀啤酒與蘭姆酒等創新應用；同時，我們請同仁分享他們心目中最好甜點店家，並分享記憶中與家人互動的甜味片段。這一次，讓我們一起品味甜的技藝，細數一匙糖裡，藏著多少動人的事。

COVER STORY





台糖精製白糖（特砂、細砂）與其在食品中的應用

■ 糖的科學與技術 ■

甜品裡的靈魂主角—— 解密台糖砂糖的科學與工藝

文、圖 / 砂糖事業部 張睿騰

甜品裡的靈魂主角

在許多人的眼中，糖可能只是一種提供甜味的「配料」，但如果您問一位甜點師傅或食品研發人員，他們會告訴您糖其實是食品裡最關鍵的「靈魂主角」。糖不僅決定了味道，還掌管了口感、香氣、甚至保濕性。2025 年 10 月，日本知名蘋果糖專賣店「東京林檎製餡所」的池田喬俊社長，因為太過熱愛台糖的精製砂糖，在超市橫掃 20 公斤準備帶回日本，結果在海關因為攜帶大量「白色粉末」驚動了緝毒犬，這場「甜蜜的小騷動」意外讓台糖砂糖爆紅。究竟砂糖有什麼魔力？糖在

食品產業與甜點技術中又扮演了什麼樣的角色？讓我們一起走進這場甜蜜的科學饗宴。

糖的誕生旅程：從甘蔗田到晶瑩剔透的晶粒

從田間甘蔗轉變為晶瑩剔透的砂糖晶粒，砂糖生產是一場結合物理與化學的演變過程，它主要包含了「壓榨、清淨、蒸發、結晶、分蜜」等五大核心步驟。

首先，新鮮的甘蔗經過採收後進入壓榨機「壓榨」，榨出的深色蔗汁稱為「混合汁」。混合汁內除了糖分與水分之外，還含有許多雜質，必須透過「清淨」程序（通常使用石灰



人力採收甘蔗作業

法)來去除雜質與非糖成分。經過清淨程序後的蔗汁稱為「清淨汁」，外觀呈現棕色，清淨汁再經過多效蒸發罐進行「蒸發」濃縮後，即成為黏稠的粗糖漿。

粗糖漿接著進入最神奇的煮糖「結晶」階段。糖漿在結晶罐中受熱，水分持續蒸發直到蔗糖達到過飽和狀態，此時操作人員會加入「糖種」，誘導粗糖漿中的蔗糖分子繞著糖種持續排列成長，逐漸形成肉眼可見的砂糖晶體。

煮糖完成後所得到的「糖膏」之中，即含有砂糖晶體以及未結晶的糖蜜，此時的砂糖晶體即是「二砂」。

最後一步是「分蜜」，透過分蜜機高速旋轉離心力，將晶粒外圍多餘的糖蜜甩除，留下的就是我們看到的砂糖結晶。而砂糖含糖蜜量的多寡直接決定了砂糖的顏色與風味，含糖量越高顏色就越深，也更具有蔗香風味。

解構食品裡的糖科學：遠不只是甜味那麼簡單

蔗糖 (Sucrose) 從化學結構上來說屬於雙醣 (Disaccharide)，它是由一個葡萄糖 (Glucose) 分子和一個果糖 (Fructose) 分子組成，兩者透過「糖苷鍵 (Glycosidic Bond)」相連接而成為蔗糖分子。蔗糖甜味純正，是評定其他甜味劑的基準。

蔗糖對水有極高的親和力，這種強吸濕性 (Hygroscopicity) 使其能夠鎖住水分，在烘焙產品 (如麵包、蛋糕) 中擔任保濕劑的



焦糖化反應與梅納反應

角色，防止乾燥變硬。這也是為什麼一塊製作良好的蛋糕放到隔天依然能維持濕潤、不顯乾柴，背後最大的功臣往往來自於蔗糖。

蔗糖結晶約在 186°C 時熔化，繼續加熱則會導致「焦糖化反應 (Caramelization)」，此時糖分子分解形成具有濃郁香氣的有機化合物，顏色逐漸轉變成金黃、淺褐、再到深褐色，且同時具有些微苦味。焦糖化反應賦予了糖果、布丁以及烘焙食品深邃的色澤與焦香風味。

另一個是大家所熟知的「梅納反應 (Maillard Reaction)」，雖然蔗糖本身並不直接參與，但其在高溫或酸性環境下水解產生的葡萄糖和果糖，能與食材中的蛋白質、胺基酸發生反應，產生了包括還原酮、酯、醛和雜環化合物等香氣揮發物，以及令人食指大動的棕褐色色澤。簡單來說，經過梅納反應後的食物，色香味瞬間升級，這也是烘焙食品、烤肉、滷味，甚至是可可豆烘焙能夠產生誘人風味的核心關鍵。

此外，食品中含有高濃度的糖能降低其「水活性」，進而抑制食品中的微生物生長，這也

是古早味蜜餞或糖漬產品能長期保存的科學原理。糖不僅延長了食物的壽命，也讓我們能品嚐到時間陳化後的回甘韻味。

在製作麵包或蛋糕時，糖是酵母菌最愛吃的食物。酵母攝取糖分後會進行發酵反應，釋放出二氧化碳與乙醇（酒精），二氧化碳能讓麵糰膨脹、質地變得鬆軟，而乙醇則會在烘烤過程中揮發，並留下迷人的發酵香氣。

選擇最適合的那一抹甜：台糖砂糖家族大解析

從純淨白糖到濃郁黑糖，台糖針對不同用途開發了多樣化的砂糖產品線，每一種糖都有其獨特的特性與應用。

精製白糖（特砂與細砂）：純淨的甜味底蘊

特砂與細砂外觀都是純白色，只是晶粒大小不同，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。原料糖首先經過洗糖步驟洗去外圍的蜜膜，接著



台糖精製白糖（特砂、細砂）廣受歡迎



台糖針對不同用途開發多樣化糖品，每種都有其獨特性與應用

溶解成為糖漿，透過碳酸飽和程序去除糖漿中大部分的雜質，再藉由活性碳脫色將糖漿中最細微的雜質捕捉下來，得到高度純淨的糖漿，經過煮糖結晶以及分蜜之後所得到的成品就是精製白糖。

小港廠生產的特砂與細砂，糖度高達 99.7°Z 以上，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，加上自身不具有特殊風味，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。



白糖的應用層面十分廣泛，從飲料、蛋糕、餅乾、內餡、甜湯，到各式 Q 彈的粿類小吃及醬料調製，無一不見白糖的蹤影，也是家家戶戶廚房必備的重要調味料。

本土二砂：充滿臺灣本土蔗香的甜蜜滋味

相較於白糖，二砂的歷史更為久遠，也是臺灣家庭最熟悉的糖品。台糖「本土二砂」由國內僅存的善化、虎尾兩座甘蔗糖廠所生產，原料完全為臺灣本土甘蔗，故產品命名為「本土二砂」；善化糖廠另有 600 克小包裝「本土甘蔗糖」上市，內容物同樣也是本土二砂。

本土二砂外觀呈現金黃色且具有天然的蔗香味，其關鍵特性源自於「未精煉」。未經過精煉製程的本土二砂，比白糖還多保留了適量的糖蜜，因此含有較多的微量礦物質營養



本土二砂充滿臺灣蔗香的甜味，相較於白糖，二砂的歷史更為久遠，也是傳統糕餅最愛用的糖品



黑糖含蜜量遠高於白糖及二砂，糖度也較低，外觀呈現淺棕色且具有獨特焦香風味



元素。二砂所散發的天然蔗香味非常適合用於紅茶、年糕，紅豆綠豆等甜湯或強調古早味的點心，食品外觀也因為二砂而增添了一抹溫潤的金黃。

除了扮演甜品中的重要角色外，台糖本土二砂更取得了產銷履歷驗證，從農場種蔗到糖廠製糖，每一個生產環節都必須符合政府所制訂的規範，為消費者的安全健康嚴格把關。

台糖黑糖：營養與風味的微晶奇蹟

黑糖歷史久遠，早期手工製作的黑糖是將甘蔗壓榨出汁，過濾後在大鍋中長時間熬煮，利用高溫讓水分蒸發。當糖液濃縮至極高濃度，冷卻後就會自然結晶，形成深棕色、含有大量糖蜜的硬塊，享譽盛名的「沖繩黑糖」即以此法製作。

台糖黑糖由虎尾糖廠大林工場所產製，原

料同樣來自本土甘蔗，也取得了產銷履歷驗證，是台糖除了本土甘蔗糖以外的另一款產銷履歷糖品。然而不同於傳統手工製作，台糖黑糖利用獨有配方以及自動化設備生產而成，在穩定的製程條件下進行生產，可確保產品品質。

黑糖生產過程中，經過特殊調製的糖漿在加熱下不斷翻攪炒動，黑糖逐漸激晶析出，它的晶粒細小綿密，在糖品分類上屬於「微晶糖」及「含蜜糖」。因為沒有經過分蜜的步驟，因此黑糖含蜜量遠高於白糖及二砂，但糖度也較低。台糖黑糖外觀呈現淺棕色或深棕色，反映出糖蜜的色澤，同時具有黑糖獨有的強烈焦香風味。



台糖三溫糖（黃金砂糖）在烘焙食品嶄露頭角

黑糖在食品中的應用十分廣泛，從手搖飲的黑糖珍珠奶茶，到傳統糕點如黑糖饅頭、澎湖黑糖糕、黑糖餅乾，以及其它烘焙食品中都能找到黑糖的蹤跡。黑糖不僅僅提供甜味，更賦予了食品深邃、多層次的焦香風味，完美的琥珀色澤與特殊的濕潤口感。

三溫糖（黃金砂糖）：烘焙界的保濕女王

台糖三溫糖是虎尾糖廠自主研發的糖品，於民國 105 年問世。三溫糖以濃縮後的甘蔗粗糖漿為原料，加入 A 蜜及糖種進行結晶，並且將晶粒控制在較為細小的階段，而最重要的製程則是在分蜜時同步噴灑糖漿，因此產品外觀細小綿密並且帶有天然豐富的蔗香及些許焦香味。因外觀及製作理念與日本的三溫糖類似，故命名為台糖三溫糖。

台糖三溫糖擁有 25 公斤大包裝及 250 克小包裝兩種規格，小包裝三溫糖另以「黃金砂糖」命名。三溫糖是「潛力明星」產品，在雲林地區推廣有成，結合虎尾在地糖業文化及地方業者的文創商品，知名度逐漸打開，不但消費者喜愛，也獲得了雲林縣政府的支持與推廣。

三溫糖因其顆粒細小、溶解快速且保濕度效果佳，以及本身帶有天然蔗香及焦香風味等特點，非常適合用在西式烘焙。三溫糖加入飲品、中式甜品、高湯、醬汁之中，能讓食材風味更為飽滿圓潤。115 年春節公司致贈員工人手 2 包 250 克裝「黃金砂糖」，相信已經讓更多人認識了這個市面上獨一無二、來自百年虎尾糖廠的甜蜜好滋味。

選對糖，美食就對味

有句話說人要衣裝佛要金裝，不同的衣著能帶給旁人不一樣的視覺感受。如果我們把選用糖品這件事比喻成挑選衣服，那麼每一項台糖糖品都像是不同款式的衣服，各有各的特色與應用場合。

特砂及細砂就像是白T牛仔褲，外表樸實平凡卻是百搭不厭的經典款，完美襯托出大學生的青春無敵。白T能襯托出任何外套的色彩，就如同白糖能讓蘋果糖外表展現晶瑩透亮的鮮紅，或讓咖啡保留純粹的豆香，當您

的食材強調以自身的特性為主、甜味為輔時，特砂或細砂就是最佳選擇。

而本土二砂就像是一件舒適的 Polo 衫，它不僅樸實溫暖，還帶著一股臺灣這片土地醞釀出來的蔗香氣息，給人恬淡自在的感覺，是最貼近日常生活的味道。而「產銷履歷」身分就像是 Polo 衫領口上的「臺灣製造」榮譽標籤，代表一份對在地農業與食安的堅持。它是臺菜與傳統甜湯的「最佳綠葉」，蒸年糕時它能帶來閃閃發亮的金黃色澤；煮綠豆湯或紅豆湯時，它能提供白糖所缺乏的層次風味。如果



台糖砂糖因日本知名蘋果糖職人愛用，因而聲名大噪

您想為食材找一個相輔相成的甜味來源，二砂是您不能錯過的選項。

說到黑糖，您一定有這樣的經驗，在觀賞明星登台演唱或領獎時，目光焦點除了明星本人以外，也一定會關注明星身上穿的禮服。黑糖憑藉著深邃的色澤以及強烈的蔗香焦香風味，就像是一件光彩奪目、氣場強大的晚禮服，已不再只是擔任配角的角色，而是一躍成為與食材本身平起平坐的主角。黑糖糕、黑糖餅乾、黑糖珍珠奶茶，這些產品都以黑糖為首取名，正說明了黑糖的特殊地位。黑糖這件晚禮服不僅美，還很有內涵（微量礦物質與維生素），是女性滋補的時尚聖品，當您的甜品想強調黑糖帶來的深邃色澤與風味時，毫無意外黑糖將成為您唯一的選擇。

若說黑糖是氣場強大的晚禮服，那麼黃金砂糖（三溫糖）就像是一件作工極為講究的高

機能羊絨衫。它的觸感細緻、質地輕盈綿密，穿上它能感受到極致的舒適，有一種旁人不易察覺的低調奢華。在烘焙界，黃金砂糖所具有的極佳吸濕性與保濕性，就像頂級羊絨呵護肌膚般地鎖住糕點內的水分，能讓糕點能長時間保持柔軟濕潤，突顯食材原有的層次感與細緻口感。

在台糖的甜蜜衣櫥裡，每一種糖都有它的「穿搭邏輯」，要選用什麼得您親自去試了才知道，不過能確定的是，相信您總能夠從衣櫥裡選到適合而且滿意的一款。其實台糖糖品還不止這些，只是在此不一一細說，期待您能親自發掘，多方嘗試之後建立您心目中獨一無二的用糖葵花寶典。與此同時，砂糖事業部研發新產品的腳步不會停歇，未來還會持續推陳出新，提供消費者更多更齊全的糖品選擇。



台糖期待您來親自嘗試，建立出自己的用糖寶典，台糖研發更不會停歇，持續推陳出新讓消費者有更好的選擇

台糖 × 金色三麥推「琥珀蜜釀」精釀啤酒 黑糖入酒慶 80 週年

文、圖 / 商品行銷事業部



適逢台糖公司 80 週年慶，採用台糖百年糖業工藝之「黑糖糖漿」以及金色三麥精湛的德式精釀技術，開發風味獨具的「琥珀蜜釀精釀啤酒」。在釀造過程中，採用低溫熟成工藝，使黑糖特有的焦糖香氣與麥芽的醇厚風味完美融合，呈現出色澤溫潤、口感圓潤順滑的精釀啤酒。其中「黑糖糖漿」扮演著非常獨特且多功能的角色。它不僅僅是提供甜味，更是風味與香氣的化妝師及酒色視覺的調色盤，且是清爽酒體的重要元素。

黑糖糖漿含有黑糖特有的礦物質與微量元素，在關鍵時刻發揮出獨特的效能，伴隨釀造發酵過程，會轉化出濃郁的焦糖熟成香氣及古早蔗香，為啤酒帶來極具層次的風味，達到增添風味而不搶戲的完美平衡！黑糖糖漿的天然色澤深沉，賦予啤酒溫暖的琥珀色調，黑糖自帶的微量礦物質也能間接輔助啤酒泡沫的維持，使倒在杯中的酒色視覺感更佳。另外，透過黑糖糖漿的導入，有效提高酒精濃度，還可避免單純靠增加麥芽量來提升酒精度而產生過度的厚重感，在口中產生俐落帶點溫潤感的收尾，並擁有極佳的易飲性。

本次聯名 80 週年紀念精釀啤酒，讓「糖」不僅僅停留於味覺層面，更完美融合於啤酒風味之中，入口時能感受到淡雅的蔗香、細緻的麥香及糖漿的焦糖韻味交織結合，層次豐富，尾韻則帶有溫和甘甜與微微果香，香甜易飲，展現臺灣在地食材與國際釀造工藝的完美結合，無論在味覺還是視覺，都能感受到高品質的精釀水準。

嚴禁酒駕  飲酒過量，有害健康

■ 糖的科學與技術 ■

一步燒，「淬」新局

《淬》黑砂糖燒酎攜手安心豚嫩雪花肉，打造限量職人禮盒

文、圖 / 王文柔

台糖擁有深厚的糖業基礎，近年來更積極推動糖業高值化，將糖從民生原料延伸至特色酒品與食品加工等多元領域。其中，畜殖事業部今年推出「台糖八十・一步燒」限量職人禮盒，內含《淬》黑砂糖燒酎與台糖安心豚嫩雪花肉，不僅結合糖業文化、食品科學與現代釀酒工藝，也展現糖在發酵科技與產品創新上的更多可能。

糖，是發酵最重要的能量來源

發酵是食品加工中重要的生物技術之一。酵母菌以糖分作為能量來源，經代謝作用後，會產生酒精、二氧化碳，以及數百種天然香氣物質，包括酯類、高級醇與有機酸等。這些成分彼此交織，形塑出酒品獨特的香氣、口感與層次。

因此，糖在酒類製程中，並不只是提供甜味，更是啟動發酵反應的關鍵。不同種類的糖，因保留的天然成分各有差異，最終也會影響酒體的風味表現。這也是近年來許多釀酒師越來越重視糖源選擇的重要原因。

黑砂糖，保留甘蔗最自然的風味

黑砂糖是甘蔗汁經熬煮、濃縮後形成的天然糖品，保留糖蜜中的礦物質、有機酸與多種天然芳香成分，因此具有濃郁的蔗香、焦糖香與蜜香。

這些天然成分不僅賦予黑砂糖獨特風味，也為酵母菌提供更完整的養分來源，使發酵過程能發展出更加細緻而豐富的香氣。經過長時間低溫發酵，再結合蒸餾與熟成技術，黑



《淬》黑砂糖燒酎、糖與釀酒工藝的完美組合

砂糖原有的溫潤甜香，便逐漸轉化為成熟而富有層次的酒香，展現不同於一般蒸餾酒的風味特色。

《淬》黑砂糖燒酎 糖業與釀酒工藝的結晶

《淬》黑砂糖燒酎，是台糖黑砂糖跨域應用的重要成果。由製酒達人、金牌釀酒師陳千浩承襲日本九州與沖繩燒酎工藝，以米麴及酒米「吉野一號」進行糖化發酵，再加入台糖黑砂糖，透過長時間低溫發酵，使糖蜜中的天然香氣充分融入酒體。

發酵完成後，酒液再以法國干邑蒸餾器緩慢蒸餾，細緻保留原料中的香氣精華；接著注

入曾孕育金牌埔桃酒 Vino Formosa 的橡木桶中長期熟成，讓酒體逐漸變得圓潤厚實，香氣也更加豐富。最後，選用外埔高地 514 呎深層礫石冷泉進行調和，為酒液添入清冽、帶有礦物感的層次，使整體風味更顯細膩平衡。

品飲時，可先感受到花香、柑橘香與淡淡蜜香交織而成的清雅氣息；入喉後，黑砂糖特有的溫潤甜香緩緩展開，尾韻則帶出果乾與太妃糖般的熟成風味，最後以一抹微苦回甘收束，展現糖在發酵、蒸餾與熟成過程中轉化出的多重風味。

從一瓶燒酎，到一份職人禮盒

為慶祝台糖公司成立 80 週年，畜殖事業部以台糖安心豚嫩雪花肉為主角，結合具風味特色的《淬》黑砂糖燒酎，推出限量職人禮盒《台糖八十·一步燒》。這款禮盒不只是節慶贈禮，更以糖業精神為起點，串聯畜牧、食品加工與品牌設計，展現本公司跨域整合與創新應用的成果。

禮盒中的《淬》黑砂糖燒酎，呈現糖經發酵、蒸餾與熟成後轉化出的細緻酒香；嫩雪花肉則選用台糖安心豚，並以類舒肥低溫工法製作，保留肉質的鮮嫩口感與自然肉汁。酒香與肉香彼此襯托，讓消費者在品味之間，看見糖不只是甜味來源，更能透過食品科技與職人工藝，延伸出多元而細膩的風味表現。

「一步燒」不只是禮盒名稱，也象徵本公司穩健前行、持續突破的精神。從製糖、發酵、釀酒到肉品加工，每一步都凝聚職人的堅持與技術的累積，也讓台糖產品從原料供應出

發，進一步邁向品牌價值、飲食體驗與生活品味的提升。

糖，創造更多可能

從甘蔗到砂糖，從砂糖到發酵，再從發酵到特色酒品與職人禮盒，糖不再只是甜味來源，而是串聯食品科學、微生物技術、釀造工藝與產品創新的重要媒介。

未來，畜殖事業部將持續結合公司糖業資源、食品科技與創新研發能量，探索糖在食品與發酵領域的更多可能。透過科技與創意，糖的價值將不只停留於甜味，而能進一步轉化為兼具品質、文化與市場競爭力的產品，持續為消費者帶來更多元、更具層次的美好體驗。



嚴禁酒駕  飲酒過量，有害健康

■ 糖的科學與技術 ■

蔗香裡的島嶼風土：台糖蘭姆酒的新篇章

文、圖 / 編輯部 資料整理

在多數人印象中，台糖是糖與冰品的代名詞。然而近年，這家陪伴臺灣走過大半世紀的老牌企業把甘蔗田與製糖廠房變成了一座座風味實驗室。台糖用最熟悉的原料——甘蔗與糖蜜，釀出了令世界驚艷的蘭姆酒，寫下臺灣烈酒史上嶄新的一頁。

蘭姆酒的誕生，並非一夕之功。台糖研究所與高雄餐旅大學陳千浩教授團隊攜手合作，歷經反覆試驗，才找到最適合釀酒的甘蔗品系與製程節奏。這項計畫更牽動台糖公司多個事業部，從篩選適合製酒的甘蔗品種、清洗壓榨，到糖漿與糖蜜的運輸儲存、大型醱酵蒸餾設備的建置，乃至窖藏地點的選定，每一個環節都需要跨部門的通力合作，才能讓一滴蔗汁，最終蛻變為一瓶好酒。

法式農藝蘭姆酒，選用具原生野蔗血統的臺灣本土甘蔗品種，直接壓榨新鮮蔗汁釀製而成。這類做法在全球蘭姆酒市場中相當罕見，占比僅約二至三成，多數蘭姆酒仍以糖蜜為主要原料。由於鮮榨蔗汁極易氧化褐變，必須在低溫環境下迅速展開醱酵，製程挑戰不小；而後酒液更要在橡木桶中靜靜陳釀四年，才能上市。也正因如此，這款酒保留了甘蔗最原始的鮮甜與細膩花草香氣，入口幽雅、風土感十足。

在 2025 年法國世界酒類大賽上，台糖的兩款農藝蘭姆酒雙雙奪下大金獎，並成為國宴指定用酒，讓臺灣的蔗香第一次站上國際烈酒舞台中央。

對台糖而言，蘭姆酒的意義，遠不止於釀出一瓶好酒。這項計畫更期望串連起蔗糖文化與休閒產業，跳脫過去以生產為導向的思維框架，轉而從市場與消費端出發，打造屬於農業的「新價值鏈」。透過創新研發與跨界合作，台糖希望讓沉寂已久的甘蔗田，重新長出屬於這個時代的產業想像。

從甘蔗田到酒杯，台糖用一瓶蘭姆酒，重新說了一次屬於臺灣的風土故事。



台糖公司董事長吳明昌（左）與高雄餐旅大學陳千浩教授（右）合影，吳明昌手持法國 Vinalies 國際酒類競賽金牌獎狀，陳千浩則手捧新鮮甘蔗與台糖蘭姆酒，象徵在地食材躍升國際舞台的豐碩成果。

嚴禁酒駕  飲酒過量，有害健康

經典再現 台糖健素糖璀璨重生！

文、圖 / 生技事業部

在臺灣經濟起飛的流金歲月裡，「台糖健素糖」是無數人心中無可替代的童年風味。這款由台灣糖業公司精心研發的產品，最早誕生於物資相對匱乏的年代，以富含維生素B群與優質蛋白質的天然酵母為核心原料。在當時，它不僅僅是犒賞舌尖的零嘴，更是承載對下一代健康發育期盼的「國民營養保健品」。輕輕咬碎外層繽紛、微甜的脆皮糖衣，伴隨而來的是酵母特有的濃郁、微鹹與獨特健素香氣，這股交織著鹹甜的獨特口感，深深刻印在跨世代臺灣人的集體記憶中。

時光荏苒，適逢台糖公司八十週年，這份沉睡已久的經典滋味，終於迎來了重啟的曙光。這不僅僅是一次舊產品的復活，更是一場向輝煌歷史致敬的文化傳承。本次重啟生產，完美融合「復刻」與「創新」的匠心雙主軸：一

方面，台糖原汁原味地重現老一代記憶中的經典銀罐「健素糖」復刻版，喚醒昔日的溫暖記憶；另一方面，更進一步打造極具尊榮感的金罐「新健素糖」，象徵「台糖八十 永續奔馳」的精神，並貼心添加果寡糖，將健康的意涵昇華至新時代的高度。

這一組集結了金、銀雙罐的健素糖經典組合，被悉心納入充滿喜氣的紅色帆布袋中，正面印上金色台糖八十 Logo，整體設計典雅簡約。這份精心打造的限定組，作為台糖八十週年特別獻給全體員工的專屬禮物，感謝同仁們與公司並肩走過無數個寒暑。當健素糖在口中再度化開，那熟悉的風味不僅是舌尖上的懷舊之旅，更宣告著台糖將帶著這份跨世代的健康傳承，秉持永續經營的理念持續航行。

健素糖與新健素糖



■ 職人手作現場 ■

不只是甜點， 狀元糰承載著對未來的祝福

文、圖 / 默默



安平老街除了在地美食，也有懷舊小零嘴



狀元糰承載著傳統文化對未來的美好祝福

想尋找一份記憶中的古早甜味，不妨走進臺南安平老街。熙來攘往的人潮、飄散四溢的小吃香氣，總能讓人找回兒時的美好。而在眾多傳統美食中，最令我念念不忘的，莫過於那一塊樸實的狀元糰。

對我而言，童年的幸福，不是精緻的甜點，而是一塊剛出蒸籠、熱氣騰騰的狀元糰。細緻柔軟的米糰，撒上香濃的花生粉、芝麻粉與糖粉。入口時米香、堅果香同交織，那股熟悉滋味，至今仍深深留存在記憶裡。

每逢假日，我總喜歡帶著家人漫步安平老街。短短一條街，匯聚了各式各樣的在地美食，無論是傳統小吃、伴手禮，還是充滿韻味的老巷弄，都讓人流連忘返。而來到這裡我總特地尋找狀元糰，看到店員把它裝進盒內，童年回憶便悄然浮現。

「狀元糰」不只是甜點，更承載著臺灣傳統

文化中對未來的美好祝福。早年，每逢升學考試，許多家長會買上一份狀元糰，祈願孩子金榜題名、步步高升，因此也成為大家心中的幸運甜點。除此之外，許多人也會以它作為祭拜供品，祭拜後，家人同享，更增求平安、福運綿延。

購買時店員也會熱情分享，看似簡單的狀元糰作法也不得馬虎。早上先將浸泡後的米細細磨漿，再蒸製成口感綿密、富有彈性的米糰，待米糰蒸熟後再撒上花生粉、芝麻粉與糖粉，一份古早甜點才得以誕生，其中真是充滿考驗、經驗與耐心。

在甜點選擇多元的今天，狀元糰或許不是最吸睛，沒有華麗的外表，也不追逐流行、創意，卻用樸實留住了一代人的記憶。而每次品嚐狀元糰時，都像在重溫舊時光，咀嚼米香時也把祝福吃進心裡。

甜在心裡的種子，我愛阿美綠豆湯

文、圖 / 邁可

每個人的童年，都藏著一道難以忘懷的甜品。或許是冰棒、剉冰，又或是一塊古早味點心。對我而言，那份始終縈繞心頭的甜蜜滋味，是來自臺南的「阿美綠豆湯」，即使歲月流轉，那股熟悉的豆香，依然在記憶深處飄散。

五十多年前，阿美綠豆湯只是成功路上的一個小攤。當時這個地段聚集了許多學校，每到放學街上擠滿學生。我常與同學步行到成功路，迫不及待喝上一碗冰涼的綠豆湯。那個年代臺灣生活並不富裕，我的零用錢十分有限，能在下課後喝上綠豆湯，就是一天的小確幸。

沒有華麗店面，也沒有醒目招牌，阿美綠豆湯靠著真材實料的古早味，在府城飄香半個世紀。如今，老攤位已不在，這份美味由第三代接手，目前臺南也有5家分店，全是自家人自營。面對快速變遷的市場，沒有追求擴張，始終堅持祖傳工法，在巷口間繼續服務鄉親。

直到今天，我常常走進永華路的分店，點上碗綠豆湯，加上粉角、紅豆、薏仁，就是很棒的甜點。有時巧遇老闆，一起聊著他們老攤的往事。談起美味關鍵，老闆笑著分享，他說始終選用台糖二砂來熬煮綠豆湯。他認為，糖不只是甜味，更是甜湯的靈魂，而台糖二砂保留甘蔗的香氣，甜味溫潤而不膩，能在熬煮中襯托出豆香、蔗香的交融，才能入口後依然清甜回甘。

從小攤到小店，阿美綠豆湯用樸實的滋味，收藏著一代又一代的府城記憶，每當舀起一匙湯，那股熟悉的香甜，彷彿再次喚醒我的年少時光。或許，令我回味的不只是綠豆湯而已，而是那段遺忘的時光，那些已模糊的同學面孔、店家、街景，在邊喝邊回憶的當下，在心裡悄悄種下「幸福」的種子。



靠著真材實料，阿美綠豆湯在府城飄香半個世紀



即使歲月流轉，甜湯的豆香依然吸引老顧客

■ 職人手作現場 ■

巴哈迪印象甜品工房： 從《挪威的森林》到《秋爵》

文、圖 / Cynthia



邊品嚐蛋糕《秋爵》，邊閱讀村上春樹的《挪威的森林》是最愜意的下午茶時光

還記得年少閱讀《挪威的森林》，對其中關於草莓蛋糕的對話印象特別深刻。女主角「綠」認為，若她突然想吃草莓蛋糕，愛她的人就該立刻去買；即使買回來後又改變心意，對方也該坦然接受。這段情節多年來總能在聊天時引發討論：究竟該不該用這樣的任性來確認心意？還是能包容如此任性，本身就是愛的一種表現？因此，每當看到草莓蛋糕時，我總會想起這段故事。

而在臺南蝸牛巷的巴哈迪印象甜品工房，

總能找到令人心動的甜點。老闆十多年前自日本東京製菓學校學成歸國，店內從切片蛋糕、整模蛋糕、餅乾、馬卡龍一應俱全，部分產品更使用台糖公司精製細砂與貳號砂糖製作，老闆提到台糖產品通路多、易取得且品質有保障。而詢問老闆兩款產品在製作甜點上有什麼差異性，老闆提到細砂質地細膩且常溫即能使用、有別於日本三溫糖或上白糖還需要特別過篩或加溫處理的程序，使用上更加便利；另外，貳砂則帶有獨特蔗香，

店內常運用於飲品甜度調整或糕點淋醬，提升風味層次。

身為多年的老主顧，我最喜歡外帶一款名為《秋爵》的切片蛋糕。法芙娜白巧克力、伯爵茶慕斯及伯爵茶鳩康地蛋糕體層層堆疊，入口後茶香與奶香完美融合，搭配一杯黑咖啡，就是最愜意的下午茶時光。若與朋友相約聚會，我則推薦內用限定的提拉米蘇搭配熱花草茶。飲品附上的小沙漏提醒最佳浸泡時間、還有可愛的茶壺保溫罩維持溫度；而提拉米蘇則以苦甜巧克力粉裝飾、再由客人自行淋上香濃 espresso，滿滿的儀式感讓人印象深刻。

此外，巴哈迪也會隨四季推出不同作品，像是夏季的芒果香緹與冬季限定的草莓蛋糕等。一路看著這間店默默耕耘至今，最讓人感動的不只是甜點始終維持高品質，更是老闆夫妻不斷求新求變的精神，以及待客如友的真誠。若有機會來到臺南，不妨走進蝸牛巷，為自己挑選一塊喜歡的蛋糕。或許多年後，你也會像我一樣，從《挪威的森林》的草莓蛋糕，尋覓到屬於自己的《秋爵》，在甜點裡收藏一段人生風景。



位於臺南中西區民生路一段蝸牛巷內的巴哈迪印象甜品工房外觀



自行淋上香濃 espresso 的提拉米蘇，滿滿儀式感

■ 職人手作現場 ■

初遇吉慶豆花 虎尾夏日的一碗清涼

文、圖 / 王富民

記得就讀研究所時，某次 meeting（論文指導會議）決定買豆花來孝敬指導教授，路過這間「吉慶豆花」，店面不大，桌椅擺設也簡單，當時接近晚餐時間所以幾乎售罄，老闆夫婦還特別多送我一點料，都是他們細心熬製的，而讓我印象最深的，是他們的蔗糖冰豆花。

後來店家搬到新的地點，位置更好，附近的正餐選擇多，人們總是在餐後來碗冰涼的豆花，我也不例外，提筆的當下正吃著另一碗鎮店之寶——豆漿冰沙豆花。

豆花口感細緻，入口柔軟帶著淡淡的豆香，靈魂糖水用砂糖慢慢熬煮出來，呈現砂糖特有的蔗香甜味，與豆花本身的味道相互襯托又不會互相搶味。除了傳統豆花，店裡

也有另一項招牌豆漿冰沙，撈起一匙冰沙球就像撈起一口滿滿的幸福；以無糖豆漿當基地的豆花，讓不嗜甜的客人也能安心享用。

豆花的配料也是五花八門，除了上述的豆漿及蔗糖冰沙外，紅豆、花生、綠豆「三劍客」，粉粿、粉圓、湯圓及芋圓「四天王」，每種配料各有口感，有的綿密、有的 Q 彈，與豆花搭配起來層次分明。依照個人喜好自由搭配，讓豆花吃起來不會單調。

一碗真材實料的豆花，乘載的是遊客們消暑的聖品，也是在地人的好味道，更可能是跟教授 meeting 順利過關的好物，有機會來虎尾，在這炎炎夏日不妨也點一碗豆花來降降溫吧！



蔗糖冰豆花



鎮店之寶——豆漿冰沙豆花

■ 甜味的記憶地圖 ■

粿炊好了， 轉來提粿喔！

文、圖 / 蒸氣裡的人

「炊好了！」，揭開大蒸籠，一陣香氣隨著白茫茫的霧氣緩緩飄逸而來，那是我記憶中最熟悉、也最令人期待的味道。

因為父母都是雙薪家庭，從我滿月到幼兒園中班的週間時光，幾乎都是跟著外公、外婆以及舅舅一家人一起生活。外婆是一位十分傳統的女人，逢年過節的應景食物總是一手包辦，再逐一打電話給各個兒女：「粿炊好了，轉來提粿喔！」簡單的一句話，不只是通知，更像是召喚一家人團聚的暗號。

小時候，我總喜歡跟在外婆身旁，在廚房裡幫忙準備食材、包餡，再將一個個半成品送入像傳統饅頭店般、直徑將近一公尺的大蒸籠中。蒸籠蓋一掀開，熱氣氤氳，每碗焦糖色的發糕都像是一朵朵逐漸綻放的花朵，表面的裂痕越深，便代表著越多的吉祥與福氣。

鼠殼粿和紅龜粿，則是記憶中另一段甜蜜的滋味。麵糰先反覆揉擰，再分別加入紅色粉與綠色艾草汁。香甜的紅豆泥包入紅色的小麵糰中；而以蝦米、香菇與菜脯絲炒製而成的鹹香內餡，則塞進綠色的麵糰裡。接著，再利用像是龜殼造型的模具壓出紋路，每一隻紅色、綠色的小烏龜底下都墊著一片芭蕉葉或月桂葉。

隨著一隻隻小烏龜從蒸氣中誕生，整個廚房瀰漫著米香、葉香與餡料的香氣。我總是不到放涼，就迫不及待地拿起來吃，即使燙口，也捨不得放下。



小時候，我總喜歡跟在外婆身旁，看大蒸籠蓋掀開的熱氣氤氳（本示意圖由 AI 生成）

可惜，隨著外婆年紀漸長，已經沒有足夠的體力再製作這些費工的傳統點心。雖然阿姨們和媽媽都承襲了外婆高超的料理手藝，但對於各種粿品的製作方法，卻幾乎沒有完整地學習與傳承。那些曾經年年出現在餐桌上的味道，逐漸被市售商品所取代。

大學時期，獨自在外住宿的某一天，我曾照著料理書，利用簡單的材料與電鍋嘗試製作發糕。當發糕出爐時，那笑口常開的模樣，瞬間將我拉回小時候住在外婆家的時光。然而，當咬下第一口時，現實卻也隨之回來。熟悉的外型依舊，味道卻已不同，而我也早已不是那個守在蒸籠旁等待的小孩，而是一個獨立生活的大學生。

某次懷孕期間，我突然非常、非常想念外婆做的鼠殼粿。媽媽特地在市場尋找外觀相近的產品，滿懷期待地帶回家。我和媽媽各自咬下一口後，不約而同地相視一笑。

那不是記憶中的味道啊！

後來才明白，原來我懷念的從來不只是鼠殼粿或發糕本身，而是蒸氣瀰漫的廚房、外婆忙碌的身影、一家人等待開籠的期待，以及那句始終縈繞在耳邊的：

「粿炊好了，轉來提粿喔！」

■ 甜味的記憶地圖 ■

那碗奶奶沒吃完的豆花

文、圖 / ROHA

我出生在一個偏僻的小村莊，那裡有著一望無際的稻田，還有總是牽著我、陪我長大的奶奶。夏季午後的田埂總被曬得金黃，遠方傳來熟悉的叫賣聲：「好吃的粉圓冰來囉～」那是童年最期待的時刻，我興奮拉著奶奶跑到巷口，等待那台沒有招牌的小貨車，車上沒有琳瑯滿目的配料，只有兩樣最樸實的甜品——粉圓冰和豆花。

老闆熟練的舀起晶瑩 Q 彈的粉圓、鋪上剉冰、淋上琥珀色的糖水，而奶奶總是點一碗豆花，白嫩嫩的豆花浸在糖水裡，散發淡淡豆香，冰涼香甜的滋味，瞬間驅逐盛夏的暑氣。我總先把粉圓冰吃光，再把奶奶碗裡剩下的

豆花吃得乾淨，我一直以為她不愛甜食，直到長大後才明白，她是想把最好的留給我。

後來我到都市生活，豆花店及冰店如雨後春筍般的冒出來，配料多樣化、擺盤精緻，卻總覺得少了點什麼，心裡始終惦記著童年那碗豆花和粉圓冰。直到某天我穿梭在城市的大街小巷，看到一間不起眼的路邊攤，擺著那碗簡單的豆花，腦海裡忽然浮現奶奶坐在身旁的笑容，才發現原來自己一直尋找的，是童年午後奶奶陪伴在身邊的溫暖歲月。

如今再入口即化的豆花、再香甜的糖水，都留不住小時候的夏天，唯一留下的，是奶奶藏在甜味裡的疼愛，成了我一生最難忘的滋味。



夏季午後的田埂總被曬得金黃，我興奮拉著奶奶跑向那台沒有招牌的小貨車買粉圓冰和豆花（本示意圖由 AI 生成）

雞蛋糕裡的時光機

文、圖 / Cynthia



堅持使用動物性鮮奶油與台糖砂糖調配餡料的雞蛋糕



用料實在、餡料飽滿的奶油口味雞蛋糕



攤位前總是聚集著絡繹不絕的客人

還記得小學二年級時，每天放學後都會和一年級的弟弟約在學校後門，再一起走到安親班。由於零用錢不多，我們會一起湊零錢，向校門口旁一位駝背的老奶奶買一袋奶油口味的雞蛋糕，姊弟倆分著吃。那份偶爾才能享有的小確幸，反而讓雞蛋糕吃起來格外香甜可口。

後來，老奶奶不再擺攤，那款記憶中的雞蛋糕也跟著消失了。求學期間，我輾轉在不同城市生活，每當經過雞蛋糕或車輪餅攤位，總會忍不住停下腳步，點一份奶油口味試試看，卻始終找不到記憶中的味道。有的餡料太淡，有的過於甜膩，總少了那份香醇柔順、恰到好處的奶香。

有次在黃昏市場採買蔬果時，偶然經過一

攤「虎爺雞蛋糕」，我鼓起勇氣再次點了奶油口味。入口的瞬間，熟悉的濃郁奶香撲面而來。啊，我終於找回了童年記憶中的味道！詢問老闆後才知道，他堅持使用動物性鮮奶油與台糖砂糖調配餡料，而店裡最受歡迎的招牌口味，正是我最愛的奶油。或許正因為用料實在、餡料飽滿，加上服務親切，攤位前總是聚集著絡繹不絕的客人。

咬下一口雞蛋糕，填飽的不只是胃，更像搭上一台時光機，帶我回到那段與手足分享熱騰騰雞蛋糕的美好童年，連心靈都獲得了滿足。如今升格為人母，我偶爾也會買一袋雞蛋糕回家與兒子分享，期待這份幸福甜美的滋味，也能成為他兒時回憶的一部分。

■ 甜味的記憶地圖 ■

婚前不懂的大餅，婚後才懂的溫情

文、圖 / JOJOMEN



每逢過年前，總會想起小時候跟著父母逛北港老街的日子。

北港老街總是瀰漫著濃濃的年節氣氛。老街兩旁，一間接著一間的餅舖林立，也因此有了「北港大餅一條街」的美名。除了各式傳統大餅，南北乾貨、零嘴、伴手禮應有盡有，走進老街幾乎年貨都能一次買齊，故成為過年前家人必訪的採買地。

然而，小時候我對大餅卻沒有太多好感。

每次陪著父母採買，他們總是興高采烈地挑選，而我心裡惦記的卻是洋貨行那些包裝新奇的進口餅乾。對小孩子而言，奶油餅、巧克力和糖果才是流行，總覺得大餅很老派又很過時，甚至有點排斥。看到父母挑選狀元餅、魯肉豆沙餅、綠豆椪及各種牛舌餅，裝入購物籃結帳，就是想拿回老家與親戚朋友一

同分享。不過兒時最讓我期待的，就是走進餅店後，店家豪爽試吃的霸氣行為。從豆沙、鳳梨、芝麻到蛋黃口味，一路下來總讓我「試吃」到飽，成為我對北港最有趣的回憶。



北港的傳統大餅在臺相當具有名氣

直到成家後，自己當了爸爸，才慢慢理解父母當年的選擇。

如今走進北港老街，那些遵循古法製作的大餅卻開始吸引我。不論是細膩的豆沙、香濃的芝麻，還是鹹甜交融的魯肉，咬下一口，餅皮散發淡淡麵香，內餡飽滿扎實，都有著懷舊滋味。我也不懂為何兒時不喜歡這種懷舊餅味，這些味道不需要華麗包裝，實實在在用料征服老饕，這是進口餅乾無法取代的臺灣溫度。

我想老派大餅承載的味覺，是上一輩的生活記憶。以前臺灣人生活較為困苦，不過一但

家有喜事，就算借錢也要買大餅添喜氣，除了陪伴婚嫁喜事圓滿，也見證了團圓的幸福時光。曾經我嫌棄的這些大餅，現在卻成了我最想帶回家的伴手禮。

我喜歡北港，不光只是大餅好吃，這裡保留著濃濃的古早味，更是城市少見的風景。店家親切地招呼客人，介紹每款餅的特色，熟客間的寒暄問候，都是兒時的回憶。或許大餅的滋味猶如翻開童年相簿，傳遞出回憶也傳遞出早期臺灣人的人情與溫暖，讓我著迷這種味道。

我喜歡北港老街，真心推薦給您，一同重新找回那些曾被時光抹滅的幸福臺味。



筆者對北港的回憶，就是一路試吃到飽，從豆沙糕、鳳梨酥、到牛舌餅，讓人回味無窮

台糖非基改本土黃豆 進駐萬家福、樂家康 295 門市

文、圖 / 台糖商品行銷事業部



縮短碳足跡的新鮮堅持！台灣在地栽培的純淨美味

你喝的豆漿、吃的豆腐，用的是坐了幾個月海運才到的進口豆，還是剛剛新鮮採收的在地豆？好的味道，往往來自對食材源頭的固執。台糖公司積極深耕在地農業，嚴選臺灣在地栽培、100% 非基因改造的食品級黃豆。相較於漂洋過海的進口黃豆，台糖國產黃豆主打在地供應，不僅新鮮度無可比擬，更完美保留了黃豆天然濃郁的豆香與甘甜風味。從產地到餐桌層層把關，每包黃豆皆通過農藥殘留及黃麴毒素檢驗，要把最純粹、最安心的土地滋味帶進每個台灣家庭。

量販超市盛大鋪銷！產地美味從此「更易購得」

為了讓這份屬於台灣土地的星級豆香更貼近大眾生活，台糖商銷團隊近日傳來通路拓展好消息！「台糖非基改本土黃豆」已順利鋪銷至全台「萬家福」量販店及「樂家康」超市（前身為家樂福通路），總計共 295 家門市全面驚豔上架。這項行銷策略的成功，不僅大幅提升了產品的通路效益，更打破了以往國產雜糧不易購買的限制。現在，消費者不必大費周章尋找，只要在逛日常量販、超市時，就能輕鬆將這包安心、新鮮的本土黃豆帶回家，用最安全的在地食材，照顧全家人的味蕾與健康。

媽咪神助手、健身族新寵！一包滿足全家人的營養百搭

這包 500 公克的金色珍珠，富含優質的植物性蛋白質與膳食纖維，是日常均衡飲食不可或缺的百搭食材。對於追求天然與少負擔的家庭主婦或減重輕食族來說，它是讓餐桌更豐富的神助手。只要在睡前稍微浸泡，早晨就能為孩子自製一杯無添加、香濃溫潤的熱豆漿；煮飯時抓一把黃豆進去，就能輕鬆增添米飯的營養與多層次口感。無論是做成大人下酒的經典滷黃豆、滋補的燉湯，還是蒸熟後直接拌入沙拉、甚至搭配蜂蜜做成健康點心，都能讓人輕鬆大口享用。



■ 油爆台糖 · 之一 ■

別人的油要台糖通報，對嗎？

文 / 甜不辣、圖 / 編輯部

徒法不得以自行，要論法前，應該先看看實際面。

台糖用採購法向福懋油脂（中聯提供）購買粗油，買前先去中聯油槽驗貨鉛封，發現油不對拒收，請注意該批油的所有權還是中聯的。

粗油可以多種用途，肥皂、工業潤滑、生質能....，台糖不知道福懋油脂（中聯）會把這批問題油拿去做什麼，自然無法幫他們通報，萬一台糖通報了，結果人家沒做食用油，台糖豈不糗大了，誣陷人家。

所以通報之責在福懋油脂（中聯），以現今8月來嘴當時的5月，都是結果論，案未爆發前，不管福懋油脂還是中聯或是泰山，哪一家不是上市櫃或國內歷史悠久的大廠，法院對他們經理人羈押禁見的那些論述，才是真正的禍源。

看到國內政治大咖紛紛跳進來，台糖雖是事主，但也不想每天應付口水，而是應該真真切切去解決問題，當政府對採購商施以通報的重責，那就更不能對製造商憐於查廠。

今年是台糖80周年，slogan是台糖八十，永續奔馳，但有誰記得十年前台糖70周年的口號？是台糖七十，安心踏實。台糖不會因利潤昧著良心，誠如廟堂民代說的台糖是國營事業，應當用高標準看待食安，這句話完全同

意，但即使是國營事業也不能恣意去通報別人，不是嗎？

報導連結：

【台糖未通報致癌油惹議 高檢署主任：通報是法定義務】

<https://udn.com/news/story/124948/9668725>



■ 油爆台糖 · 之二 ■

台糖應該憤怒， 向臺中市政府說請注意官箴

文 / 甜不辣、圖 / 台糖公司

驚!! 不敢相信，「放任有毒原料繼續流竄，反正『別人死活與我無關』，在國營事業不可原諒的失職」，這句話竟會出自六都一級主管的口中，非但惡意曲解台糖的購油，還惡言相向怒批台糖，真不知官箴何在？

最近轟動輿情的苯駢芘事件，台糖是採購商，用採購規範去制定採購標的物，得標的福懋油脂透過中聯公司供貨，台糖去中聯油槽驗貨鉛封，待驗出不合格之後告知福懋油(中聯也知)，台糖依約拒收，接著福懋油跟中聯怎麼把問題油處理？台糖根本不得而知，若他們拿去做工業潤滑、肥料用油，台糖又有怎麼「別人死活與我無關」？

口出惡言是用八月的現況去事後諸葛台糖五月的拒收，而且再說一次，問題油是中聯的，一直鉛封在臺中，要採購商扛起通報重責的同時，製造商的責任又在哪裡？製造商所在地的主管機關責任又在哪裡？

臺中市政府、台糖公司的成員互為公職，當各盡本分，良善以對，齊心為民。回溯3年前台糖豬肉被臺中市衛生局指謫有毒性很強的

瘦肉精「西布特羅」，後來台糖同批號豬肉驗了快千次，完全沒被檢出，台糖也從未進口過「西布特羅」，該事件最後以單一個案收尾，但台糖的損失逾五千萬，台糖也沒口出惡言說臺中市政府的不是。再想想今年五月台糖拒收中聯粗油之時，有一絲絲念頭認定國內歷史、知名大廠的福懋油脂、中聯公司會做不法之事嗎？用「別人死活與我無關」指責台糖，是對台糖員工何其污辱？不僅有失官箴，難不成是在害怕？用先喊先贏、大聲會驚，來轉移臺中市政府的疏於查廠嗎？

臺灣社會已進步到不要說人命，連動物生命也是珍貴的，台糖就是基於此才會把沒檢驗標準的粗油，用食品級的合約套在採購標的，輕率一句「別人死活與我無關」，不好意思，台糖現在應該強悍，跟拒收中聯粗油一樣，也拒收臺中市府官員的惡言。

新聞參考連結：

https://udn.com/news/story/124948/9669814?from=udn-referralnews_ch2artbottom



馮京當馬涼又豈止於台糖的油品事業部

文 / 甜不辣、圖 / 台糖公司

日前臺南市長黃偉哲前去台糖位於新營的油品事業部稽查，發現台糖油品事業部營業項目是販售汽機車的用油，不是吃進五臟廟的食用油，黃市長此動作想表達什麼？新聞媒體都有報導，歸根還是期盼停止口水吧！是不是國內該兩路進行，一方面找出原因、修補漏洞，一方面也該想想民生，眼見九月開學營養午餐的用油、中元、中秋等節慶用油旺季的供需。

本文想表達，台糖今年五月買粗油驗出超標的苯駢芘，只有拒收，沒有通報，一直被撻伐蓋牌、隱匿，台糖大喊冤枉，因為目前國內對粗油根本沒有檢驗標準，台糖買油會去驗苯駢芘純粹是採購合約上有載明，再說一次國內對粗油沒有標準，含苯駢芘沒有違法，但台糖知道購後要精煉成沙拉油，有苯駢芘會花費很高的成本，所以才會在商業合約用食用油的標準 2ppb 去套在粗油的採購。

臺灣目前就是對粗油沒有標準，台糖五月買粗油雖驗出 14.7ppb，若大家用超標七倍來嘴台糖，就是把粗油當食用油在看，問題是粗油根本不是食品，不能吃，難道不也是另一齣馮京當馬涼嗎？還有人用南僑未依法通報遭重罰，台糖也沒通報，難道不用重罰嗎？請注意，南僑買的是食用油，已經有食管法約制了，台糖買的是不能入口的粗油，能吃不能吃很好分辨，難道不也是馮京當馬涼嗎？

整件事不難窺出食管法確實有些疏漏，如果大家對通報很在意，那就修法吧！一旦修成粗



台糖沙拉油再次檢驗全數合格！

油也得比照食用油，屆時台糖若沒通報，那就是台糖的不對。另外臺中市政府用台糖驗出粗油 14.7ppb 來重罰福懋油脂跟中聯公司，也有人說台糖油脂工廠在高雄，怎麼不重罰？首先台糖買油後發現不符合約規範已經拒收，該批油根本沒有進入台糖的生產線、供應鏈，所有權還是屬於中聯的，鉛封在臺中，在地政府用重罰是動作很大，但勝算難料，因為福懋油脂跟中聯是可以不服訴願或打行政訴訟的，再強調一次，現行國內對粗油真的沒檢驗標準。

綜上，各位大咖、意見領袖還是趕緊辦正事吧！如同本文首段說的，兩路進行，還給大家安寧、安全的空間。

台糖油品、畜殖攜手合辦東海豐園區 高中生廉政體驗日

文、圖 / 油品事業部 阿強



台糖油品事業部與畜殖事業部共同合辦高中生廉政體驗日活動

今（2026）年2月10日國際透明組織（Transparency International）公布2025年清廉印象指數（Corruption Perceptions Index，簡稱CPI），本次計有全球182個國家及地區納入評比，臺灣排名第24名，分數68分（滿分為100分），比2024年晉升1名、分數提升1分，二者皆為史上最佳成績。臺灣在本次評比中展現了穩健的進步，不僅超過全球86%受評國家，穩居國際清廉前段班，且整體排名趨勢穩定向上，顯示國際社會對我國廉能治理實績持續予以高度肯定。通常大眾看到這則新聞，大部分反映是「與我無關」？

事實上，每個人都很重要，創造臺灣清廉印象指數優異的成績是需要大家一起努力履行誠信，進而共創廉潔社會的成果。清廉印象指數的推手是法務部廉政署，該署近年積極關注私部門治理議題，針對不同部門或產業，偕同各主管機關，以公、私協力的模式，推動深化「企業誠信」及「法令遵循」等價值工程，

協助企業強化誠信治理。

為響應廉政署政策，油品事業部攜手畜殖事業部假台糖東海豐農業循環園區合辦高中生廉政體驗日活動，該園區為全臺首座結合綠能、水循環、生物循環的新式養豬循環園區，並於111年12月正式通過行政院環境保護署環境教育場所認證。本次廉政體驗日活動邀請高雄市立三民高級中學師生約40人參與，結合該園區之環境教育課程，融入廉政元素，擴大宣導「台糖油品質純量足」與「循環豬場廉能永續」之國營企業經營理念，也推廣「企業誠信」及「食安廉安」兩大主軸廉潔意識向下扎根。

油品事業部去（114）年工作考成，是台糖公司第一名。畜殖事業部豬場改建是台糖歷年來最大的投資案，新式養豬場即將在今年底完工營運。本次活動兩大事業部強強聯手，加成「企業誠信」與「肉品食安」廉政宣導效果，攜手迎接「台糖八十，永續奔馳」的璀璨新里程！

「食物共享，惜食傳愛」 台糖長榮攜手普力協會打造無飢餓網絡

文、圖 / 台糖長榮酒店 黃美雯



台糖長榮酒店「週三公益日」，115年7月1日起攜手社團法人台灣普力關懷協會舉辦「食物共享，惜食傳愛」公益活動（圖由AI生成）

台糖長榮酒店吃遍天下自助餐廳深耕多年的公益活動「週三公益日」，115年7月1日起攜手社團法人台灣普力關懷協會，以「食物共享，惜食傳愛」為此次公益主軸，串聯民眾愛心協助弱勢家庭獲得穩定物資，打造更完善且具在地化、就近性與立即性的無飢餓社區網絡。

115年下半年合作社福單位為社團法人台灣普力關懷協會。協會成立於103年，以關懷獨居長者、急難救助、食物銀行及活絡偏鄉社區為四大服務目標。協會自108年於臺南市成立第一處社區食物銀行，截至目前已設立5處食物銀行據點（臺南4處、高雄1處），累積至今募集約91,600公斤生活物資，服務逾13萬人次，透過即時物資媒合與社區支援網路二大特點，幫助許多經濟弱勢家庭及急難個案度過生

活難關。

即日起至115年12月30日止，吃遍天下自助餐廳每週三用餐，只要消費現場捐款50元即享有「週三公益價」，午餐每位840元（原價1,050元+10%）、晚餐每位920元（原價1,150元+10%）。民眾在享受美食的同時，也能小額捐款支持公益，此次「食物共享，惜食傳愛」所募集的善款，將全數支援台灣普力關懷協會食物銀行服務，爭取優惠回饋採購大量民生物資，協助弱勢家庭減輕生活負擔，同時推廣惜食理念，鼓勵社會大眾珍惜食物、減少浪費，讓可利用的資源發揮最大價值，將愛心送到真正需要的人手中，期待每個動作與每份愛心皆成為正向的善迴圈。活動詳情請洽吃遍天下自助餐廳：(06)337-3865。

尖山埤龍眼季，邀您共赴秋實與感恩的歲月饗宴！

文、圖 / 柳營尖山埤渡假村 陳奇聖



遊客彎腰俯身，翻撿焙灶上的龍眼乾，體驗傳統文化



小朋友拿起龍眼木湊近鼻尖聞香

當初秋的微風拂過臺南柳營，攜帶著大地成熟的甘甜，柳營尖山埤渡假村也迎來了它最富饒、最溫馨的季節。配合在地龍眼產業的豐收，渡假村將於今（115）年9月份隆重推出「尖山埤龍眼季」系列活動，以「秋日土窯香·龍眼旅時光」為活動主軸，結合園區23週年慶、中秋連假及感恩月，期盼每位走入尖山埤的旅人，共同寫下雋永的秋日回憶。

秋日土窯香：一場重溫農村歲月的食農旅程

今年龍眼季的核心亮點，莫過於與在地緊密連結的「秋日土窯香·龍眼旅時光」主題體驗，這是一場深度結合食農教育與生態夜觀的感官盛宴，於115年8月30日、9月6日、9月13日及9月20日的週日限定登場。活動自下午3點20分開始，大小朋友齊聚東山「家·農場」集合，在裊裊升起的柴燒煙燻中，聆聽屬於東

山龍眼土窯的古老故事，隨後親手進行充滿植物香氣的藥草球DIY。傍晚回到渡假村後，於桂華園中餐廳享用精心準備的〈桂圓食光〉主題晚餐。當夜幕低垂，專業導覽員更將帶領遊客步入黑夜的森林，展開一場奇幻的「螢火蟲生態夜觀」，窺探秋夜裡靜謐而熱鬧的螢光世界。本活動只要10人即可成行，採線上表單報名，每人收費450元（3歲以下免費），報名成功加贈「龍眼花茶」一瓶。凡報名「秋日土窯香·龍眼旅時光」活動者，當日住宿加贈遊湖套票（依訂房人數計）。

感恩9月天：致敬醫護軍警消與教師住宿5折優惠

9月是承載著敬意與謝意的月份，尖山埤渡假村特別於整個九月份推出「醫護、軍警消、教師」感恩月，凡於9月份出示上述相關證件的專業人員，均可享有三大暖心禮遇：



活動圓滿結束，旅客與工作人員合影留念



導覽人員對照解說看板，向親子遊客說明龍眼開花結果的生長過程

1. 平日住宿不限房型，限一般訂房享定價 5 折超值優惠（線上專案及團體不適用）。
2. 於園區內用餐享免收服務費。
3. 本人憑證免費入園，同行 3 位親友（含），亦可享有門票半價 75 元的隨行優惠。

歡慶 23 週年：買一送一 超狂回饋與中秋烤肉專案

適逢尖山埤渡假村邁入第 23 週年，於 115 年 9 月 1 日至 9 月 30 日期間祭出週年慶「買 1 送 1」超狂優惠。平日住宿依定價續住 2 晚或當日入住 2 間，第 2 晚或第 2 間即享「免收住宿費」優惠（含早餐，團體不適用）；一日遊旅客購買全票 1 張，亦加送 1 位免門票入園。若在桂華園中餐廳預訂 5,000 元以上桌菜，更直接享有免門票入園及免收 10% 服務費的雙重好康。

此外，針對 115 年 9 月 25 日至 9 月 28 日

中秋連假，渡假村推出貼心的消暑優惠：凡購買「輕鬆 GO 門票」入園，即加贈沁涼美味的台糖冰棒 1 支。同時，整個 9 月份亦針對想要烤肉歡聚的來賓提供了「闔家歡烤肉專案」，5 人份 1,250 元、10 人份 2,000 元、2,500 元及 3,000 元（門票及設施另計，含爐位清潔費及桌椅），並依專案人數加贈台糖冰棒，讓中秋烤肉更輕鬆、更歡樂。

在這個充滿收穫與團圓的季節裡，邀請家人朋友們前來柳營尖山埤渡假村，感受柴燒的窯香、品嚐桂圓的甘甜，讓心靈在波光粼粼的湖畔與蓊鬱的森林中得到最溫柔的撫慰。更多活動詳情與報名方式，歡迎至官網查詢：

<https://www.taisugar.com.tw/resting/jianshanpi/index.aspx>

紀念「臺灣甘蔗品種改良之父」 金子昌太郎 150 週年冥誕 孫輩來臺尋根憶祖業

文、圖 / 台糖研究所



與會嘉賓於總爺藝文中心招待所二樓合影留念（前排右二為金子龍亮先生、右一為金子輝子女士）

跨越世紀的尋根之旅

金子昌太郎（1876~1971）是日治時期臺灣甘蔗品種改良的重要推手，今（2026）年適逢其 150 週年冥誕，其孫金子龍亮偕同妻子、女兒、女婿及三名孫女於上（7）月 19 日造訪臺南，展開追尋祖父足跡的尋根之旅。

是日上午，在新化文史工作者康文榮帶領下，走訪大目降糖業試驗場舊址（今國立新化高級工業職業學校）及新化朝天宮等地；下午則參訪總爺藝文中心（原明治製糖株式會社本社所在地），由臺南市副市長葉澤山親自接待，現場氣氛溫馨。

金子龍亮回憶，祖父晚年生活簡樸、性情溫和，平日喜愛耕作，也常將親手栽種的農作物分享給鄰里。在他的印象中，祖父一生勤於學習，始終保持求知熱忱，並於八十餘歲取得博士學位，令人敬佩。

他表示，臺灣民眾至今仍銘記祖父對糖業

發展的貢獻，並在此次尋根之旅中給予熱情接待，令他深感欣慰；對於臺灣各界多年來對祖父的肯定與珍視，他也代表家屬表達誠摯謝意。

臺灣甘蔗品種改良之父

金子昌太郎為日本群馬縣前橋市人。1907 年（明治 40 年）來臺，進入大目降糖業試驗場（今臺南市新化）任職，先後擔任技師、農務係長及臺灣總督府中央研究所農業部糖業科長，長年投入甘蔗品種改良與栽培技術研究。

1912 年（大正元年）9 月，金子昌太郎編著臺灣第一部甘蔗栽培專書《甘蔗農學》，將當時的研究成果與栽培知識加以系統整理。1913 至 1914 年間，他進一步引進夏威夷與爪哇的育種技術，成功培育臺灣第一批甘蔗實生（sugarcane seedlings）品種，使臺灣甘蔗育種由引種栽培逐步邁向自主育



金子昌太郎相關史料（左）與台糖公司研究所授權之數位影像（右）

種。同時，他積極推廣 POJ 系列優良品種，並依據臺灣的氣候、土壤與栽培環境，建立較為科學化的栽培制度，對提升甘蔗產量與糖業生產效率具有重要貢獻。

金子昌太郎在臺灣糖業史上最具有代表性的成就是於 1927 年離開糖業科前，利用引進的 POJ 品種與其他母本進行人工雜交育種。這項研究為臺灣實生育種開創新的發展方向，其試育成果於 1930 年代正式定名為「臺灣實生 108 號」（F108）。F108 承襲 POJ 品系的優良遺傳特性，具有良好的適應性與生產表現，後來更成為戰後初期臺灣主要栽培的甘蔗品種之一。

1929 年（昭和 4 年）退休後，金子昌太郎受聘擔任明治製糖株式會社顧問，並於臺北帝國大學（今國立臺灣大學）理農學部任教，持續傳授甘蔗栽培與育種知識。1937 年（昭和 12 年）返日後，他仍持續整理相關研究成果，並於 1958 年（民國 47 年）以多年來投入臺灣甘蔗研究的成果，獲北海道大學授予農學博士學位。

金子昌太郎畢生致力於甘蔗研究，不僅促進臺灣糖業的發展，也為甘蔗品種改良與科學化栽培奠定深厚基礎，因此被譽為「臺灣甘蔗品種改良之父」。他曾任職的大目降糖業試驗場，歷經多次組織調整與改制，戰後逐步發展為今日的台糖公司研究所，延續百餘年來研究成果與育種精神。

典藏文物，傳承百年記憶

為紀念金子昌太郎對臺灣糖業發展的重要貢獻，台糖研究所授權臺南市政府文化局使用數位影像資料，包括 1923 年（大正 12 年）金子昌太郎與「蔗作研究會」學員合影以及公務卷宗《種苗ニ關スル書類綴（農務係）》。活動當天，相關史料於總爺藝文中心招待所二樓展出，供金子龍亮一行人參觀，回望祖父當年投入糖業研究的身影。

此外，目前總爺藝文中心招待所一樓展出的「糖與時光的複層記憶——臺南糖業文化路徑特展」（展期至 2026 年 12 月 31 日），亦由台糖研究所提供歷史文獻、甘蔗與病蟲害標本等 45 件文物，並授權 48 件數位影像資料。透過實體文物與影像紀錄，不僅呈現臺灣糖業的發展面貌，更展現台糖公司長年保存與傳承文化資產的豐碩成果。



「糖與時光的複層記憶——臺南糖業文化路徑特展」總爺藝文中心展出現場

■ 公共論糖 ■

大糖盛事：從甘蔗到生質能源

文、圖 / 台糖研究所 周佩蓁

楔子：牽動時代的轉軸

甘蔗是台糖最重要的根本。從種植、製糖到外銷，糖業曾牽動臺灣農村生計、工業發展、土地利用與國家產業政策，也承擔光復初期經濟發展的重要任務。面對國際競爭、產業自由化及淨零轉型，台糖的角色雖不斷調整，甘蔗仍是連結歷史基礎與未來發展的核心資源。

百年來，台糖研究所從甘蔗育種、病蟲害、土壤肥培、製糖技術，逐步拓展至醱酵、生技及多角化產品開發。即使相關人才分布於不同事業單位，研究所仍持續提供技術支援，並將長期累積的糖業知識轉化為公司轉型所需的研發能量。

一、從糖業記憶走向能源未來

現代糖廠已不只是生產砂糖的工廠。透過熱能整合、鍋爐效率提升及汽電共生，甘蔗可同時衍生蔗渣發電、糖蜜酒精、酵母及有機肥等產品，形成能源自給與資源循環的綜合生產體系。

台糖擁有農地、糖廠、甘蔗原料、製程經驗及副產物利用場域，具備一般企業難以同時整合的條件。當國家重視能源自主、低碳燃料及循環經濟時，甘蔗不應只被視為傳統製糖作物，而應重新定位為可連結農業、工業、能源與環境的生物資源。本文以能源酒精為主軸，說明一根甘蔗如何從田間、壓榨與製糖，延伸至醱酵、能源利用及副產物回歸土地。

二、能源酒精從田間開始

甘蔗能否有效轉化為酒精取決於品種、生長勢、糖分累積及原料供應穩定性。研究所於 2010 年至 2012 年間，由製程技術組與農業技術組在東後寮、新庄及馬稠後農場，針對不同品種及植齡 6 至 18 個月的甘蔗逐月採樣，追蹤生長、糖分組成與酒精產率，並進行成分分析及搖瓶醱酵試驗。

同仁清晨前往農場採樣，再完成樣品前處理、實驗分析與數據整理；工作量大時，單一批次需處理超過百組樣品。這些逐株、逐瓶累積的成果，使農業經驗轉化為可供公司評估原料選擇、採收時機及製程銜接的技術資料。研究成果不僅協助掌握甘蔗作為能源作物的優勢、限制與風險，也於 2014 年受邀至泰國農業大學發表，展現研究所由田間試驗連結製程開發及國際交流的能力。

三、酒精是低碳能源的中間產品

甘蔗壓榨所得的蔗汁及製糖副產物糖蜜，可作為第一代生質酒精原料；蔗渣等纖維質則具有發展第二代纖維酒精的潛力。酒精除



研究所田間作業



台糖公司代表人(右三)應邀至泰國農業大學發表演文

了可作為燃料乙醇，也可進一步作為低碳燃料或永續航空燃料的轉化原料。因此，建立原料特性、醱酵效率、蒸餾純化、能源盤點、場域配置及生產成本評估能力，是台糖參與未來低碳能源產業的重要基礎。技術是否能商業化，仍須同時考量原料規模、能源效率、市場需求及政策環境，但及早保留試驗與放大能力，可降低未來投入新產業的門檻。

2012 年前後，研究所曾與台灣經濟研究院、中油等跨單位合作，提供甘蔗原料、中間工廠測試及酒精生產，支援 E3 酒精汽油驗證。並與中研院等學術單位跨領域開發纖維酒精製程技術，這些經驗使研究所累積從原料、醱酵、蒸餾到應用測試的實務基礎。近年則進一步盤點蔗渣轉化為二代纖維酒精的可能性，讓副產物由鍋爐燃料延伸為更高值的低碳能源原料，也使「全蔗利用」由概念逐步走向可評估的技術路徑。

四、蔗渣也是循環材料

蔗渣長期作為糖廠鍋爐燃料，提供製糖所需蒸氣與電力；經適當前處理後，也可用於纖維酒精、生質原料及環境友善材料。研究所應用化學組曾利用蔗渣的多孔與吸附特性，開發吸油、去味技術，並於 2019 年取得相關專利，證明製糖副產物可由低價燃料轉化為特用材料。

台糖可由「種植—製糖—酒精—能源—副產物回收—土地利用」整體規劃：蔗汁與糖蜜進入酒精製程，蔗渣用於發電、纖維酒精或材料開發，濾泥及其他副產物則回歸土地或再資源化。這套全蔗利用能力，是推動淨零、綠能及循環農業的重要優勢。

五、結語：讓甘蔗再次連結政策與轉型

台糖從甘蔗與製糖起步，未來應以新的眼光看見其多元價值。當農場、糖廠、研究單位與事業部門共同合作，既有資源便能轉化為生質酒精、低碳燃料、循環材料及土地利用的新機會。從一根甘蔗出發，台糖可以在國家淨零政策與企業轉型之間，建立兼具產業、環境與社會效益的新路徑。



蔗渣加工產品

森林與蔗田的守護神： 當「邊緣運算」無人機飛入台糖大地！

文、圖 / 資訊處 郭彥松

AI 的下一站，不是在雲端，而是在你身邊

打開電視新聞、滑開手機社群媒體，或許你會發現，AI 幾乎已成為每天都會出現的關鍵字。從聊天機器人、AI 繪圖，到能協助醫師判讀醫學影像、替工程師撰寫程式，人工智慧正快速改變我們的生活。然而，或許很多人心中仍有一個疑問：AI 的進步，究竟和我們的日常生活有什麼關係？

事實上，AI 的下一波革命，不一定發生在電腦螢幕裡，而是有可能出現在我們身邊各式各樣的設備。就像以前很多事情都要回到辦公室才能處理，現在只要拿起手機就能完成一樣，AI 也正從雲端走向設備本身。未來，無人機、監視器、自駕車，甚至巡查農地的設備，都能自己分析資料、做出判斷，而不必每件事都送回遠端伺服器。而讓這一切成真的關鍵，就是近年快速發展的「邊緣運算」(Edge Computing)。

什麼是邊緣運算？讓設備學會「自己思考」

目前大多數的 AI 都依賴雲端運作，當設備拍攝一張照片或蒐集一筆資料時，需要先透過網路傳送到遠端資料中心，由大型 AI 模型完成分析，再將結果回傳給設備呈現給使用者。雖然雲端擁有強大的運算能力，但也需要穩定的網路品質、高速的傳輸速度，以及一定的資料處理時間。



邊緣運算則改變了這個模式。它就像是在設備裡放進一顆小型大腦，讓資料可以直接在裝置端完成分析，不必每件事情都送回雲端處理。換句話說，過去是「所有事情都先問雲端」，現在則變成「讓設備先自己思考」，就像你手機裡的臉部辨識解鎖，不需要連網路、不用等雲端伺服器回覆，手機自己當下就能判斷，這就是邊緣運算的概念。

當 AI 離開雲端，世界將開始即時反應

而邊緣運算真正的價值，在於讓 AI 從「事後分析」走向「即時決策」。

以巡查工作為例，如果是無人機完成飛行後，影像回傳辦公室，再由人員逐一檢視，最後安排後續處理。從拍攝到發現問題，往往需要數小時甚至數天。

如果導入邊緣運算 AI，情況便截然不同。無人機可以在飛行過程中同步分析畫面，一旦發現異常，例如疑似病蟲害、煙霧、倒伏樹木或

非法入侵，便立即標記位置並發送警示。管理人員不需要等待所有影像下載完成，就能第一時間掌握現場狀況。

除了即時反應之外，邊緣運算還具備多項優勢。由於資料大多留在設備本身處理，不僅降低網路流量，也減少敏感資料外流的風險。即使位於山區、森林或偏遠農地等網路訊號不穩定的環境，設備依然能持續運作，不會因為失去連線而停止判斷。

邊緣運算，為台糖打造智慧巡查新模式

台糖擁有廣大的土地、森林、蔗田及多元設施，巡查工作長期仰賴人力定期巡視，不僅耗費時間，也容易受到地形、天候及巡查頻率的限制。當邊緣運算結合 AI 與無人機後，巡查模式將從「發現問題」進一步提升為「預防問題」。

在智慧農業方面，搭載 Edge AI 的無人機可定期巡航蔗田，即時辨識作物生長狀況、病蟲害、缺水或雜草分布等情形，協助農務人員及早採取措施，降低損失並提升管理效率。

而在土地管理方面，AI 也能協助辨識違規占用、違章搭建、棄置廢棄物或土地利用異常等情形，讓管理人員能更快速掌握現況，提高巡查效率與管理品質。若未來進一步結合生成式 AI，系統還能自動彙整巡查結果，產出重點摘要與巡查報告。

從智慧農業到土地管理，邊緣運算將成為台

糖推動智慧管理的重要助力。搭載邊緣運算晶片的無人機，不再只是天空中的攝影機，而是一位能自主分析、自主判斷的智慧巡查員。

我們距離這個未來，還有多遠？

事實上，這個未來並沒有想像中遙遠。全球許多農業、林業與製造業已經開始導入邊緣運算 AI 技術，相關設備也逐漸成熟。

當然，目前仍有幾項挑戰需要持續突破。例如 AI 晶片需要更加省電，才能延長無人機的飛行時間；AI 模型需要持續輕量化，讓有限的硬體也能執行高效能運算；電池續航力、感測器精度，以及低空通訊技術，也都將影響未來應用的廣度。

隨著 AI 晶片、生成式 AI、5G 通訊及無人機技術持續進步，未來設備將不只是「看見」世界，更能「理解」世界，甚至提出建議、協助決策，真正成為人類工作的最佳夥伴。

AI，將成為守護台糖大地的新力量

對台糖而言，這項技術不只是提升巡查效率，更可能重新定義土地管理、森林保育與智慧農業的工作模式。也許在不久的將來，守護台糖大地的不再只有巡查人員，而是一群能自主分析、自主回報的 AI 無人機，與第一線夥伴攜手合作，共同守護每一片森林、每一畝蔗田。就讓我們一起「聞機起舞」，擁抱 AI 邊緣運算新技術，持續為台糖創造智慧永續的未來。

回顧台糖新副廠 70 載的風華與風霜

文 / 王震夷、圖 / 編輯部

一、源起

矗立在臺南市柳營區急水溪旁的「台糖新營副產加工廠」，其原址是日治時期「鹽水港製糖株式會社」的「新營酒精工場」。建於昭和十三年（1938），光復後，改稱「新營糖廠釀造課」。民國四十二年，台糖公司因應產業轉型與多角化經營，正式籌建「新營副產加工廠」，翌年動工，歷時兩年竣工。民國四十五年六月一日，公司正式命名為「台糖公司新營副產加工廠」，並於次年元月二十六日舉行盛大開工典禮。據翌日《聯合報》報導，當日中外來賓逾四百人齊聚柳營，盛況空前，成為當年國內產業界的一大盛事。

自日治初創酒精工場算起，至今（2026年）已歷八十八載；而以台糖自有技術，結合部分美援資金，建立「新營副產加工廠」，正式開創臺灣酵母工業與飼料工業，亦已屆滿七十週年。

回顧七十年前，臺灣糖業正處於關鍵轉折期。國際糖價長期低迷，島內原有甘蔗品種逐漸退化，糖業經營面臨前所未有的挑戰。雖然 NCo:310 品種的成功引進推廣，穩定了砂糖產量，但當時的台糖決策層與糖業前輩以長遠眼光，果斷確立「多角化經營」策略：一方面整併糖廠、提升效率，另一方面運用美援資源，籌建副產加工體系並推動養豬事業；養豬策略方向，亦有別於日治時



台糖飼料，有口皆碑，是當時飼料工業的先驅

期依賴小農、分散式的傳統養豬模式，轉而朝向科學化、規模化發展，全面導入「配方飼料」。先行委託學術機構進行相關研究，並評估於「配合飼料」中添加酵母粉之可行性，從而奠定了「新營副產加工廠」在台糖的定位與核心功能。

二、酵母與健素糖

對許多年長鄉親而言，「台糖」二字往往喚起童年記憶中的「健素糖」，以及耳熟能詳的標語—「多吃營養，常吃健康」。戰後四〇年代，臺灣普遍面臨蛋白質與維生素攝取不足的問題。農復會與省教育廳合作，由省教育廳主導成立「食物營養教育委員會」，以改善學生營養為首要目標。民國四十二年（1953）起，該委員會與台糖合作推動酵母服食計畫，經實證酵母對營養補充的顯著成效後，政府進一步訂定《臺灣省各鄉鎮衛生所及國民學校配售健素類營養食品實施要點》，以最廉價方式，將健素與健素糖配售至各縣市國民學校，並透過鄉鎮衛生所提供予孕產婦、學齡前兒童及營養不良者。自此，「健素糖」成為家

喻戶曉的台糖代表性產品。當年新副廠以製糖副產品糖蜜等為原料，用糖試所研發的專利「漢熙式醱酵槽」製造酵母粉，再加工為健素、健素糖及多種風味的維他酵母沖泡飲品推出上市。

三、配合飼料

同時期，因應台糖養豬事業發展，新副「飼料工場」亦應運而生，成為臺灣配合飼料工業的先驅。飼料生產由早期的粉狀飼料，逐步發展至粒狀飼料；配合養豬規模擴大，產能由日產七十噸，逐步提升至三百五十噸，供應對象亦由自用，擴及蔗農客戶，進而對外銷售予一般養豬場。除豬飼料外，為充分發揮產能，新副廠亦與民間及研究機構（如竹南、東港）合



回顧七十年前，台糖處於糖價低迷並面臨挑戰，後來果斷多角化經營，開啟副產品的生產計劃

作，開發雞飼料、家禽飼料及魚蝦等水產飼料，深獲市場肯定，亦為公司帶來可觀營收。

台糖畜殖事業的成功，進一步帶動新副飼料工廠的成長與茁壯。其養豬飼料配方均由台糖「畜產研究所」研發，兼具品質穩定、安全、高效與經濟性，使台糖毛豬長期以來成為毛豬拍賣市場的優選標的，亦名列冷凍肉品外銷前段班。此一成果，除仰賴「新副廠」現場生產管理與品管部門嚴格的進料與成品管制外，並有「畜產研所」執行之品質稽核制度，確保飼料品質長期穩定與可靠。

四、酒精

「新副廠」因具備完善公共設施—包括燃油鍋爐、原水與廢水處理系統及變電站（外電）—得以全年運轉（養豬無休，「飼料工場」連除夕亦需開早班生產）。相對於台糖各糖廠酒精生產僅限於榨季，以蔗渣鍋爐蒸汽蒸餾，停榨期間即便有糖蜜亦難以生產；再加上環保要求日益嚴格，若分散各廠設置酒精產線，須分別投資污水處理設備，且酒精醪液亦無法回用製造酵母。評估酒精集中生產之效益後，遂將虎尾與南靖兩廠酒精產線陸續遷至新副廠，並於民國六十五年

（1976）底完成整併，日產酒精九十公秉，穩定供應公賣局隆田酒廠，直至酒精開放進口為止。

五、邁入新世紀

新副廠成立後，前三十五年，以發酵產業為核心。進入八〇年代，隨著臺灣經濟起飛與生活型態轉變，新副廠亦持續調整生產結構以因應市場需求：成立調理食品工場、導入以市場行銷與服務為導向的電腦化銷售系統，並在激烈競爭中投資「飼料工場電腦化」。同時，率先實踐循環利用與永續經營理念，將酒精醪液與蔗渣再製為有機肥，並成為早期獲頒環保標章的示範工廠之一。新副廠亦順利通過 Y2K 的考驗，邁入二十一世紀。

隨之，臺灣加入 WTO，酒精全面開放進口，對「新副廠」的酒精產銷衝擊甚鉅。基於酒精屬易燃危險品，台糖取得特許進口資格；而新副廠因酒精儲存設施符合安全標準，得以從容由「酒精生產者」轉型為「酒精供應者」。尤其業務轉移至生技事業部後，COVID-19 疫情三年間，更確保全臺消毒用酒精供應無虞，發揮防疫關鍵角色。

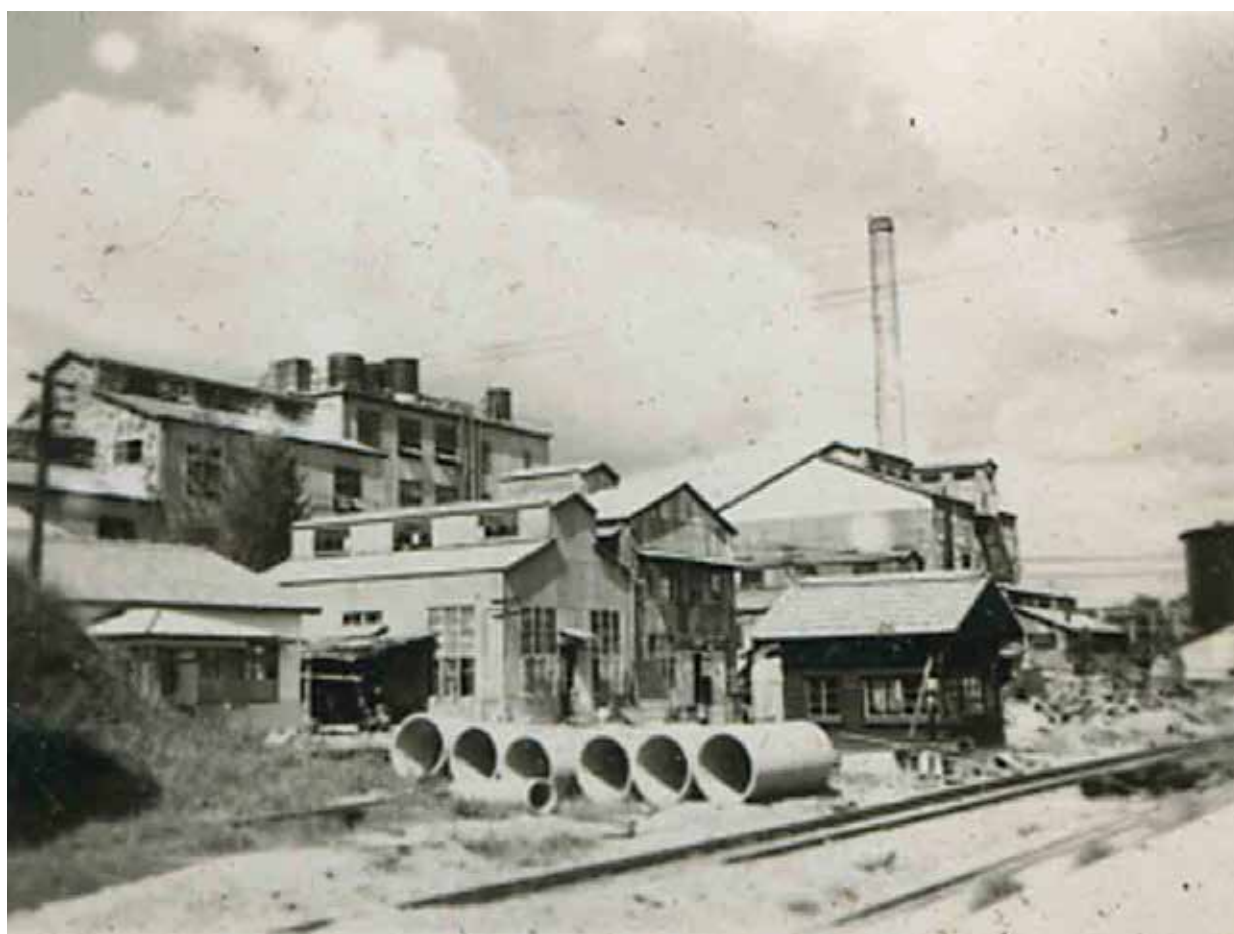


六、結語

面對貿易自由化與國營事業民營化浪潮，台糖積極調整組織型態，推動事業部制度。民國九十二（2003）年八月，「畜殖事業部」成立於新副廠，在行政體系上，新副廠雖完成階段性任務，但營運及功能仍持續運作，分別由不同事業部與區處管理。回顧民國五十六（1967）年間，「彰副」、「高副」、「東鳳」相繼完成民營化，新副廠亦曾列入規劃，惟因養豬事業持續壯大，飼料自製亦成關鍵而

作罷。如今順理成章地與畜殖事業融為一體。

今日的新副廠區，在「畜殖事業部」成立後，整合「畜產研究所」的研發部門與肉品工廠，而蛻變成嶄新局面；發展成為集管理、行銷、生產、研發與加工於一體的產業園區。展望未來，若能增設冷凍屠宰加工設施，將完成台糖養豬事業的最後一塊拼圖，拓展「畜殖事業部」的新篇章。生技事業部順利轉型成為臺灣的酒精供應者，在新冠疫情及今後防疫將成為捍衛國人健康的國家隊。



昔日新營副產品加工廠外觀

破解數字迷思：菌數越多越好？ 挑選益生菌的四大指標

錢要花在刀口上：挑選益生菌的黃金指標全解析

文、圖 / 陳珮苓、周佩蓁

走進藥妝店或打開電商平台，益生菌的廣告總是鋪天蓋地。「百億菌數」、「專利配方」、「醫師推薦」這些字眼看著讓人心動，但很多人買回家吃了一兩個月，卻覺得像是「吃心安的」。其實，挑選益生菌不該像在抽盲盒，只要掌握以下四大核心指標，你也可以像專家一樣，一眼就能從成分表看穿這款產品是否真的值得你掏腰包。

一、益生菌挑選的核心指標

1. 菌株代碼（Strain ID）是靈魂

益生菌的功效具有「菌株特異性」，意即同樣是乳酸桿菌，不同菌株的效果差異頗大，因此必須認明完整的「屬、種、菌株代碼」，才能確認包裝內含有哪一個菌株，例如：Lactobacillus paracasei NTU101。若

僅標示「乳酸菌」而無代碼，通常無法對應到具體的臨床實驗功效。

2. 定殖力與包埋技術

益生菌進入人體後需經過胃酸（pH 1.0–3.0）與膽鹽的考驗，必須能抵抗如此嚴苛的環境，順利通過胃囊抵達腸道才有可能發揮作用；因此，生產者就需要透過特殊包埋技術（如多層包埋、特殊造粒）來保護菌體抵抗胃酸與膽鹽，確保益生菌平安到達腸道，如此才能提升定殖率，部分強勢菌株標榜天然耐酸耐膽鹽，無需複雜包埋處理，如凝結芽孢桿菌（*Bacillus coagulans*）。進入腸道之乳酸菌若確實定殖在腸道並安居落戶，這才能發揮其最大效能。

3. 科學功效認證與實驗數據

優先選擇具備國家健康食品認證（小綠人）的產品，或是擁有發表於國際期刊之臨床實驗數據者。譬如本公司的「寡醣乳酸菌」，取得衛署健食字第 A00172 號「健康食品腸胃／胃腸功能改善標章」，保健功效為「經動物實驗結果，有助於增加腸內益生菌」。

4. 「有效菌數」與「添加物」

針對一般保養，每天攝取 50 億至 200 億活菌即已足夠，過多（如超過 1,000 億活菌）反而可能導致菌株互相競爭生存空間。產品添加物應是益生元類，如菊糖、果寡糖、木寡糖、半乳寡糖等，因為它們可以促進益生



菌生長，抑制壞菌(如大腸桿菌(*Escherichia coli*)、困難梭狀芽孢桿菌(*Clostridium Difficile*) 生長。購買時可先查看產品包裝，成分的前三名是什麼，如果是麥芽糊精、蔗糖、香料、二氧化矽，那你可能只是吃進了高價的調味粉。

二、市售產品挑選說明案例

以下挑選兩款具代表性的市售產品進行說明：

案例 A：台糖寡糖乳酸菌

菌株代號：Bacillus coagulans TSRL05
(*Lactobacillus sporogenes* L05 有孢子乳

酸菌，現更名為 *Weizmannia coagulans*)。

技術說明：台糖寡糖乳酸菌擁有「健康食品」小綠人標章，具備改善胃腸功能之認證。其特色在於添加「果寡糖」作為益生元，能提供腸道原有菌群營養，並利用孢子型態達到耐酸效果。

案例 B：娘家益生菌

菌株代號：*Lactobacillus paracasei* NTU101 菌株。

技術說明：此菌株強調經台大團隊研發，具備天然耐酸能力，並透過多項臨床實驗證實其在臺灣人體質上的功效，無需依賴傳統包埋技術即可維持高定殖率。

表一、臺灣本土與國際品牌益生菌產品介紹

生產廠商 / 產品名稱	核心菌株 (含 Strain ID)	單位菌數 (CFU)	核心訴求功能	建議劑量	售價 NT\$	健康標示	產品特色	益生元 / 後生元添加
台糖 / 寡糖乳酸菌	<i>L. sporogenes</i> (孢子乳酸菌)	30 億 / 包	改善胃腸功能、過敏輔助	1-2 包 / 日	\$540/30 包	小綠人標章	孢子型耐酸	高含量果寡糖
統一企業 /LP33 益生菌膠囊	<i>L. paracasei</i> LP33	20 億 / 顆	輔助過敏體質調節	1-2 顆 / 日	\$1,200/60 顆	小綠人標章	專利低溫凍乾	益生元 (膳食纖維)
惠生研 (InSeed)/ 好心情 (益喜)	<i>L. plantarum</i> PS128	200 億 / 包	調節神經傳導、緩解壓力	1 包 / 日	\$1,600/30 包	無 (專利菌)	腦腸軸 / 專利凍乾保護	益生元 (果寡糖)
娘家 / 娘家益生菌	<i>L. paracasei</i> NTU101	60 億 / 包	耐酸耐鹽、多元健康調節	1 包 / 日	\$2,200/60 包	無 (多國專利)	不需包埋 (天然耐酸)	無 (單一專利菌)
營養師輕食 /300 億機能益生菌	<i>L. plantarum</i> LP28、LRH10	300 億 / 包	改善便秘、維持菌相平衡	1 包 / 日	\$1,490/30 包	無 (成分透明化)	有 /SYNPACK 保證菌數	混合後生元 (發酵物)
天賜爾 (TS6)/ 護一生緊彈水嫩膠囊	<i>L. rhamnosus</i> 等六合一	10 億 / 顆	女性私密處環境平衡	1-2 顆 / 日	\$800/60 顆	無	四層包埋	益生元 (寡糖)
葡萄王 / 益菌王 (升級版)	<i>L. rhamnosus</i> GG 等 7 菌	150 億 / 包	促進順暢、消化機能強化	1-2 包 / 日	\$850/30 包	無	多層包埋	益生元 (半乳寡糖)

(整理自網路文宣訊息)

依據上述 4 大篩選條件選擇適合自己的產品，最後一個成功的關鍵在於「時間」，腸道的微生物態環境不是一天建成的，也不是短時間就能改變的，根據多項研究，益生菌通常需要 4 到 12 週的連續攝取，才能在腸道建立起穩定的防禦。



從糖回印刷廠到築地活字—— 與小宮和貴走進日本百年鑄字現場

文、圖 / 王振凱

延續台糖通訊五月號〈從鐵道迷到車票復刻——在東京「糖回印刷廠」遇見日職人小宮〉一文，這次我再次來到東京拜訪都營淺草線駕駛員——小宮和貴先生。他不只是每天駕駛列車穿梭於東京街道的鐵道職人，同時也是溪湖糖廠國寶級 346 蒸汽五分車、烏樹林車站，以及若櫻鐵道聯名紀念車票的設計師與手工印製者。

然而，這一次的採訪地點並非印製車票的「糖回印刷廠」，而是位於橫濱吉野町的百年鑄字行——築地活字。對小宮先生而言，若說糖回印刷廠是完成作品的地方，那麼築地活字便是所有活版印刷的起點。因為每一枚車票、每一行文字，都必須從一顆顆鉛字開始。

小宮先生自 2021 年夏天開始來到「築地活字」拜師學藝，學習最傳統的鉛字鑄造技術。他希望自己製作的不只是復刻車票，更能理解活版印刷背後完整的工藝脈絡。這份對技藝源頭的追尋，也讓這位鐵道駕駛員在休假時間不遑辛勞來到此地，認真地成為一名專業的鑄字職人。

傳承五代：築地活字的歷史沿革

創立於 1919 年的築地活字，已有超過一世紀歷史。公司前身為「橫濱博文館」，由初代平工太三郎與博文館印刷所合作創立，以販售活字與印刷材料起家。百餘年間，企業歷經 1923 年關東大地震、第二次世界大戰橫濱空襲等重大災難，工廠曾被燒毀也曾



小宮先生親自示範鉛字鑄造的每一道程序

多次搬遷重建，但始終未曾中斷活字的鑄造事業。

戰後，在家族與合作夥伴共同努力下，築地活字逐步恢復元氣，不僅擴充鑄字設備，也承接其他鑄字公司的母型與技術。1968 年鑄字行正式更名為「築地活字販売」（2010 年改名為現在的「築地活字」），並在 1970 年代累積收藏約二十六萬個活字母型，成為日本規模最大的活字鑄造工坊之一。即使進入數

位排版時代，這間百年工坊仍持續守護著日本活版印刷文化的重要根基。

如今傳承至第五代的築地活字，規模雖然不大，卻可謂麻雀雖小、五臟俱全。工坊內保存六台不同字級的鑄字機，可生產 6pt 至 21pt 等各種尺寸鉛字；另外還收藏二十五萬個保存完善的銅模母型，以及排版工具、印刷設備與交流展示空間，完整呈現傳統活字印刷的工作流程。

鉛字鑄造：走進築地活字的現場

在工坊裡，小宮先生親自示範鉛字鑄造的每一道程序。首先將鉛、錫、錫三種金屬依比例熔解成活字合金；其中鉛約占八成五，提供低熔點與重量；錫增加硬度，使鉛字能承受長時間印刷而不易變形；錫則提升流動性與延展性，讓高溫金屬能充分填滿母型的細微筆畫，使每個字都能保有清晰而銳利的輪廓。

當熔化的金屬流入銅模，經過瞬間冷卻，一顆完整的鉛字便誕生。看似只是短短數秒鐘的動作，背後卻牽涉材料比例、溫度控制、模具精度與機械調校等層層細節。活字之所以能夠歷久不衰，正是建立在對每一個微小誤差近乎苛刻的要求之上。

站在鑄字機前，我不禁聯想到小宮先生駕駛列車時的身影。當他的雙手操作著百年機械，精準控制每一次鑄造節奏時，與駕駛列車穿越東京城市時同樣沉穩而專注。鐵道與活字，看似毫無關聯，卻同樣需要長年累積的經驗、穩定的身體記憶，以及對細節毫不妥協的職人精神。兩種身份，也在他的身上自然地重疊。



創立於 1919 年的築地活字，已有超過一世紀歷史



橫濱吉野町的百年鑄字行—築地活字。



傳承至第五代的築地活字，保存鑄字機、銅模母型及排版工具



鑄字機



迷人的懷舊鉛字



小宮先生學習傳統鉛字鑄造技術

跨國合作：糖鐵車票與新字體的開發

除了與台糖合作復刻糖鐵紀念車票之外，小宮先生近年也積極投入日本活字文化的推廣。他促成了 Monotype 字型設計總監——小林章所設計的「AK Renaissance Pb」活字字體開發計畫，這套受到文藝復興時期阿爾達斯斜體字啟發的新字型，由日星鑄字行雕刻銅模母型，再交由築地活字進行鑄造與販售，形成跨越字體設計、母型雕刻、活字鑄造與印

刷推廣的國際合作。

從臺灣糖鐵車票，到日本百年活字工坊，我看見的不只是傳統工藝的保存，更是一群職人透過雙手延續文化記憶的努力。當數位技術早已取代大多數印刷流程，仍有人願意花費大量時間學習與保存鉛字鑄造技術，只為了傳承幾千年來活字版最初的智慧結晶與手感溫度。這份對於歷史與文化最深刻的敬意，在快速變遷的時代裡更顯珍貴。

■ 打卡時事 ■

AI 爆發、半導體擴產 未來十年用電年增 2.5%、夜尖峰增 2.7%

文、圖 / 徐元直

臺灣半導體產業在全球供應鏈扮有要角，並且積極擴充產能；同時隨著進入 AI 資料中心及 AI 應用成長爆發期，輝達（NVIDIA）執行長黃仁勳說「臺灣需要更多的電」；工商界大老也呼籲經濟部要寬估未來用電成長，準備更多電力。經濟部能源署於 6 月間發布一年一度全國電力資源供需報告預測指出，2026~2035 年用電需求年均成長率約為 2.5%，此為過去 10 年平均成長率 1.2% 的二倍，也高於日本及南韓用電成長預估值。

經濟部於 6 月 18 日發布 2025 年全國電力資源供需報告指出，隨著 AI 資料中心及半導體產業用電成長，以及氣候因素，寬估 2026~2035 年用電需求年均成長率約為 2.5%。經濟部曾在 2024 年預測平均成長 2.8%，2.5% 成長率是歷年來預測中第二高成長水準。

同時，2.5% 預測亦高於日本預測用電平均成長 1.1%（2020 年至 2040 年）、南韓平均成長 2.1%（2026 至 2035 年）。

去年經濟成長率高達 8.68%，意外的是，去年用電卻呈微減。能源署長吳志偉表示，去年因 AI 及新興科技應用需求帶動，半導體等高附加價值產業生產動能強勁，推升電子資通產品出口及相關製造業用電。惟同期間部分傳統產業受地緣政治變化及中國產能過剩影響降低產能，加上深度節能、整體氣溫偏低及去年 7 至 9 月多個颱風侵擾等狀況，因此去年用電量較 2024 年微幅減少 8.4 億度，降幅約 0.3%。台電去年 2025 年備轉容量率高於 10%，代表供電充裕綠燈的天數達 342 天，整體電力供需情勢穩定。今年前四月用電則呈 2.4% 成長。

經濟部 2025 年發布「2024 年全國電力資源供需報告」，預測未來十年平均用電需求成長 1.7%；2026 年 6 月發布最新報告，則上修平均成長率預測值為 2.5%。吳志偉說明，主要是新增投資半導體及 AI 資料中心等申請用電呈大幅成長；同時預測未來高溫天數增加，以今年 6 月上旬前日均溫 26 度 C 天數達 44 天，已高於去年同期 38 天，民眾用電也會成長。

能源署進一步指出，事實上半導體產業用電需求明顯大於 AI 資料中心（AIDC）。經濟部和台電已盤點晶圓製造、記憶體、以及伺服器等廠商擴產用電申請計畫，吳志偉說，因電子零組件業擴產最多延遲半年，因此可以精準推估用電需求。

至於 AIDC，官員指出，目前申請量並不算多，以 2035 年盤點出來 AIDC 用電申請約 1.15GW，但仍有 2GW 至 3GW 容量可供業者申請，可因應 AI 需求大爆發。

值得注意的是，經濟部預測未來十年用電平均成長 2.5%，其中，夜尖峰平均成長率則達 2.7%，高於整體平均值。

官員說明，目前每日最高負載仍出現午後，但白天有大量光電支援，供電不再是問題；隨著進入傍晚、光電退場後，需要燃氣燃煤機組出力，因此，夜尖峰負載及備用容量對穩定供電至關重要。

官員說明，未來十年夜尖峰成長高於全國平均，主要有兩大因素。第一是氣溫上升帶動冷氣空調之用電增加，且多集中白天至傍晚等尖峰用電時段。因此，夏季夜尖峰時段的瞬間及小時用電需求仍可能出現較高成長。

第二個原因是 AI 資料中心、雲端服務、高效運算及半導體業擴廠等經濟活動不斷，此多屬高用電產業，用電具有連續性及集中性，不論是產業擴建或新增投資，也會因生產設備、運算設備及冷卻系統持續運轉，不僅增加全年用電量，也會推升系統夜尖峰時段的用電需求，特別是在空調、冷卻設備及製程設備同時運轉時，對夜尖峰負載影響更為明顯。

經濟部亦對近十年夜尖峰備用容量進行預估，以 2028 年 3.3GW、2029 年 3GW 為低點，備用容量率分別跌至 8% 及 7.1%，反映這兩年夜尖峰供電偏緊；但經濟部預估 2030 年備用容量將大幅增加至 6.5GW，備用容量率大幅爬升至 15.2%。

事實上依台電規劃，2029 年預計要完成興建機組包括：大林新燃氣 2 號、通霄新燃氣 4 號、麥寮新燃氣 1 號及 2 號，共有四部機組、351 萬瓩。官員說，因上述四部機組預計 2029 年下半年完成，因此備用容量會計入到下一個年度，因此 2030 年備用容量率大幅拉高。

為因應半導體擴張、AI 資料中心用電，以及國際政經情勢變化，將再增建興達、台中、大林、通霄、協和及民營國光、麥寮等電廠燃氣機組，預估至 2035 年機組累計新增 25,980MW（約 26GW）。

經濟部能源署宣示，未來除了台中電廠燃煤機組 1 至 4 號、協和電廠燃油 3、4 號機組等已承諾要拆除外，原則上未來除役火力機組轉為備用機組。吳志偉表示，地緣政治升溫，用電的不確定性大幅提高，未來將遵循國際趨勢，火力電廠執照到期後都不再除役，改為備用機組，日

本、南韓都有類似趨勢。

官員表示，所謂轉為備用機組的規定是，不用操作許可，但在一定條件下才啟用，且一年只發電 720 小時。

至於外界關切核電能源配比，吳志偉表示，目前進行自我安全檢查的是核三電廠的 2 部機組，估計年發電量 150 億度，何時可以上線仍不確定，因此未列入 2035 年新增供電機組。官員強調，只要核三獲核安會審查通過重啟，就會立刻列入 2035 年供電機組。

此外，根據 2025 年全國電力供需報告，在 2035 年新增燃氣機組 26GW，除了目前在興建電廠外，2033 年有「新增燃氣電源」60 萬瓩，2034 年有新增燃氣電源 2 部、各 120 萬瓩，2035 年則有 1 座 120 萬瓩，共 420 萬瓩的燃氣機組沒有具體電源。

究竟 2035 年前有 4 座「新增燃氣電廠」、共 420 萬瓩的燃氣機組電源從何而來？吳志偉表示，台電因國營事業負有最終供電責任，電力負載需求到哪裡，台電就規劃到哪裡。因此將由台電盤點內部電源，估計台電會規劃開發新電源





或是規劃民營電廠。台電發言人黃美蓮只表示會持續檢討。

在再生能源發展方面，經濟部表示，隨著我國企業對再生能源的需求增加，我國自 2024 年啟動第二次能源轉型，以發展多元綠能為主軸，積極布建技術成熟的光電及風電、加速發展地熱及小水力等，將綠能運用極大化，根據最新統計資料顯示，2025 年再生能源裝置容量累計達 22,872MW。

原訂執政黨推動能源轉型係以要達成「再生能源發電占比 20%」為目標，後來推遲至 2026 年 11 月，而今，經濟部已確定，將改以「再生能源裝置容量」作為滾動檢討指標，不再看再生能源發電占比。

事實上截至 2025 年底，再生能源占比僅為 13.1%，經濟部長龔明鑫在年初已鬆口，受到環評三法影響，「時程上往後延」。4 月在立法院經濟委員會上更首度鬆口表示，未來目標不再看發電比率，將會改為看裝置容量，並會盡量、務實去達標。

官員解釋，電力需求易受國內外景氣與政經情勢影響，近年因半導體及電子產業帶動整體用電預估大幅成長，導致「發電比率」難以精確掌握，並稀釋再生能源推動成果，因此以「再生能源裝置容量」作為滾動檢討指標，較可精確反映再生能源推動成果並滿足企業綠電需求。

根據能源署規劃，太陽光電截至 2026 年 4 月累計裝置容量已達 15.84GW，較 2016 年

(1.245GW) 成長 12.7 倍，未來將持續以「屋頂優先、土地複合利用」策略推動，加強屋頂政策誘因，並藉由跨域廉政平台協助加速。規劃 2030 年達成 31.2GW、2035 年 35.02GW 目標。

離岸風電部分，經濟部依「先示範、次潛力、後區塊」三階段策略穩健推動，截至 2026 年 4 月底累計裝置容量已達 4.07GW，預計 2026 年底達成 5.3GW 目標，另區塊開發第 1 期及第 2 期已完成選商作業，獲選風場將於 2027~2030 年陸續完工。此外，區塊開發第 3 期已於 2026 年 3 月 27 日公告選商機制，並朝 2026 年底前完成選商作業並公告選商結果，獲選風場將於 2030~2031 年完工。因此規劃 2030 年達 10.97GW、2035 年達 18.41GW 為目標。

至於地熱，經濟部表示，將參考國際發展經驗，透過政府政策引導，2030 年達到 0.2GW、2035 年達 0.45GW；水力（含小水力），則規劃 2030 年達到 2.14GW、2035 年達 2.18GW。其他再生能源，如生質能，則規劃 2030 年達到 1.79GW、2035 年達 1.86GW。

經濟部表示，再生能源發電有間歇特性，因此規劃新增可快速起停之燃氣機組，搭配電池儲能及抽蓄水力進行彈性調節，並結合需求管理措施、擴大輔助服務、推動電網建設及智慧化管理等作法，以促進再生能源的整合與有效利用，兼顧穩定供電及淨零減碳之目標。

台糖八十出版品已上場 請不吝捧場

文 / 蕭光宏

今年是台糖成立八十年很有紀念性的一年，所以許多「台糖八十、永續奔馳」的宣傳作品陸續出爐，在印刷出版品部分首推「八十週年紀念專刊」，詳實紀錄台糖八十年一路的風華、風霜與風采，全書全彩，厚達 500 多頁，欲者可向台糖秘書處公關組洽購。此外頗受歡迎的「台糖文旅護照」，今年巧逢 80 歲生日，進階到第三版，除了遊玩糖廠的好康延續，又添增 80th 紀念章的蒐集，帶一本傍身微旅，甜的印記盡在心底。不可忽視的還有「糖廠記趣筆記本」，將台糖最盛時期的 42 座糖廠照片，全收錄在這本小冊，用於紀念保存或日常隨筆，兩相皆宜。

在影音部分，4 月 11 日在尖山埤舉辦的大

糖盛事活動剪輯已在 YT 上線，那是凝聚台糖向心力、生日慶最高潮的一集，汽球冉冉而上，也象徵台糖蒸蒸日上，歡迎大家點擊。另外紀年台糖 80 歲的影音還有「回甘時光」與「熱力永續」兩段篇章，在 YT 頻道與台糖 FB 粉絲團都看得到，前面是在溯往台糖有過的輝煌與辛酸，後面是在想像 80 歲後的台糖，怎麼接棒奔馳、邁向未來，伴隨輕快旋律，道不盡的甜甜蜜蜜。三支影音點擊路徑如下：



411 大糖盛事



回甘時光篇



熱力永續篇

瘦身美容消費 注意推銷陷阱!



要記得多多注意以下重點，維護自己的消費權益喔!



1. 買少送多

贈品價值不可超過總費用 20%；消費者解除契約時，業者不可請求返還贈品或主張自退費金額中扣除所贈商品的價額。

2. 假分期真貸款

消費者如須與第三方機構辦理信用貸款，業者應告知利息、期數、總金額等權利。

3. 買商品送服務

契約應詳細記載贈送服務的時間、次數、費用與使用期間等資訊。

4. 需要時才拆封

不要讓業者誘騙落入拆封檢查的話術陷阱，而將商品全部拆封影響解約退費權益。

5. 履約保證

1 次繳費超過 5 萬元部分，業者要提供履約保證。

詐騙諮詢檢舉

165 反詐騙諮詢專線

消費問題諮詢

1950 全國消費者服務專線



更多資訊

台糖長榮生猛限定「薑蔥清蒸活石斑」 服務五星、價格五省！

文、圖 / 台糖長榮酒店 黃美雯

台糖長榮酒店長園中餐廳推出期間限定「薑蔥清蒸活石斑」，可說是超值回饋饕客必嚐的限量佳餚。即日起至115年12月31日止，凡至餐廳點即可以近6折的優惠價990元+10%(原價1,680元+10%)，享用此道料理。餐廳特別強調「現點、現做」，確保每一尾石斑魚皆為新鮮活魚，活動期間，每桌限點一份，且優惠僅限內用。長園中餐廳強調以不定期、不特定料理推出活動回饋老顧客，同時以最合理價格享受高檔食材，體驗「美味五星、價格五省」的尊榮感受。

「薑蔥清蒸活石斑」源自粵菜的經典清蒸魚料理，講究以最少的調味襯托魚肉本身的鮮甜。主廚選用肉質細嫩、膠質豐富的石斑魚，經過清蒸後，魚肉保持原始的鮮美與滑



嫩口感。佐料方面，以薑絲與蔥段鋪於魚身，最後淋上以醬油為基底的熱油，瞬間激發出香氣，形成「蔥油爆香」的獨特風味。此道料理的精髓在於「清而不淡、鮮而不腥」，既保留魚肉的自然鮮甜，又透過薑蔥的辛香中和海味，呈現出粵菜一貫的清雅與細膩，對於喜愛海鮮的饕客而言，這不僅是一道料理，而是呈現食材鮮味、主廚細膩烹調的展現。訂購專線：(06)337-3863

蒜炒絲瓜，屬於尖山埤當季的清甜

文、圖 / 柳營尖山埤渡假村 陳奇聖

在炎炎夏日與微涼初秋交替的季節裡，柳營尖山埤渡假村主廚為饕客們獻上夏秋時令佳餚——蒜炒絲瓜。絲瓜要美味，挑選便是功夫，主廚堅持嚴選瓜蒂青翠、瓜身輕捏起來緊實有彈性且不軟綿、表面毫無黑點的絲瓜。烹調時，為了完美鎖住絲瓜最原始的鮮甜與那抹誘人的翠綠，主廚先將絲瓜進行過油定色，隨即以沸水川燙所有食材，褪去多餘油份，只留下滑嫩脆爽的絕佳口感。

緊接著，主廚起鍋爆香細碎的蒜末，待蒜香四溢時倒入絲瓜大火翻炒，此時，主廚順著滾燙的鍋邊嗆入紹興酒，瞬間激發出醇厚迷人的酒香，隨後注入慢火熬製的雞高湯煨煮。紹興酒的香氣、雞高湯的鮮美與絲瓜本身的清甜在鍋中完美交融，待絲瓜煨煮至全然透亮、吸飽湯汁精華後，輕輕勾上一層薄



芡即可起鍋。

這道「蒜炒絲瓜」盛盤時色澤碧綠如玉，品嚐起來滑嫩中帶有脆爽，絲瓜性屬甘涼，富含多種維生素、膳食纖維、鉀與葉酸，是夏秋季清熱消暑、美容養顏的絕佳聖品，撫平日常的燥熱，點亮您的度假時光，「蒜炒絲瓜」料理每份250元，預約專線：06-6233888 轉分機3000。

享悅逐月

中秋禮盒

Happy
Mid Autumn
Festival

月圓人團圓
與您共渡溫馨的
中秋時光



◆ 禮盒內容

月餅

- 晶沙酥 x1
- 芋頭松子 x1
- 柴燒桂圓棗泥 x1
- 萬丹紅豆栗子 x1
- 鳳梨冰釀茶梅 x1
- 柚香蜂蜜軟心 x1
- 抹茶流心 x1

飲品

- 高地小農濾掛式咖啡 3包
- 黃金蕎麥茶 5包

原價 1,200元/盒

◆ 優惠價 **\$1080** 元/盒

115.8.20前訂購享▼

◆ 早鳥價 **\$990** 元/盒



柳營尖山埤渡假村
LUYING JIANSHANPI RESORT

訂購專線

06-6233888#3100、3200

傳真專線

06-6234658

金翠映月 月餅禮盒

2026/07/15~2026/09/25

一輪明月，一份豐收，
一份堅持永續心意。

融合台糖與長榮品牌精神，
獻上兼具品味與祝福的中秋禮盒。
以金色點亮豐收，以翠綠守護土地。
讓團圓不只是相聚，
而是共享豐盛、共榮永續的美好承諾。



NT\$ 1,350/盒
(60公克/顆)

- 商品內容：
晶沙酥、鐵觀音蓮蓉、萊姆酒栗子、柚香金萱、銷魂蜜汁叉燒、李錦記蠔油海鮮干貝醬，各一顆；
台糖高地小農濾掛式咖啡 x 3包。
- 早鳥優惠：
即日起~2026/8/13前訂購付款者，享定價9折優惠。
- 注意事項：
(1) 保存期限：保存日期30天，保存溫度20~25度，開封後需冷藏。
(2) 如需宅配每件(10盒以下)收費NT\$210，貨物限臺灣本島；
外縣市宅配至台北、新北、基隆、宜蘭、花蓮及台東，每件收費NT\$240。
(3) 單筆訂購百盒以上可享定價85折優惠；大宗訂購另洽桂冠烘焙坊06-3373861