# 台糖通訊 TAISUGAR

WWW.TAISUGAR.COM.TW

VOL.2176

10

159卷4期

Oct 2026




## 在好油上桌之前

NT.45 ISSN 1607-2383 GPN : 2003600005

9 771607 238004 00045





# Sugar廳・聽什麼？

## 10/7 水稻還沒收, 甘蔗先上場:糊仔甘蔗

大寮張簡家族與張簡獻／讓甘蔗提早上場的糊仔栽培／米糖相剋，農民怎麼選？／砂糖撐起外匯的糖金時代／新營糖廠與看天田的畦溝式糊仔法／畦溝式糊仔法帶來了什麼？／泥土裡留下的臺灣農民智慧

---

## 10/14 一張糖鐵車票, 如何串起臺日職人的熱情?

本集邀請王振愷分享拜訪小宮和貴的經過，走進他位於東京的「糖回印刷廠」工作室，聊聊採訪中的驚喜，感受鉛字與鐵道交會的手作溫度。

---

## 10/21 日本IP大國？角色IP崛起的過程

日本為何成為IP大國？從早期原子小金剛、多拉A夢、航海王到吉利卡哇，IP魔力狂掃亞洲，也讓歐美人瘋狂。為何全球粉絲不看漫威改愛日漫，讓IP賺大錢甚至帶動觀光產業，本集就來談談這段小歷史。

---

## 10/28 從物流、停車場聊到人生下半場

台糖高雄分公司在忙什麼？本集邀請執行長林添祥，聊聊物流、停車場與總部大樓的特色，揭開單位轉型與未來願景，也分享他在人生下半場嶄露頭角的準備與努力!




邀 你 一 起 甜 蜜 入 座

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

# 安心安全源於看見細節

文 / 編輯部

最近在超市挑選食用油時，是不是也因為新聞風波而心生疑慮？

前陣子震撼全臺的致癌油風暴波及台糖，台糖因逢豬場蓋建過渡期，面臨製油剩餘豆粉去化問題，轉而向福懋油脂（中聯）採購粗油，卻發現油不對而拒收。台糖後續以最高標準主動進行預防性下架與封存，並將油品送交公正單位嚴格的 32 次檢驗，全數符合國家安全標準！高雄市政府衛生局也正式公文發函准予重新上架。用台糖自己立下的食用油 SOP 嚴格製程防範了這場食安風暴，給消費者一個安全信賴的保障。

本期封面故事帶您解密一瓶好油如何歷經層層把關，最終安心上桌的流程。小編專訪台糖砂糖事業部製油工場工程師楊哲瑋，在他專業精闢的導覽解說下，了解從黃豆挑選到精煉成油的過程。台糖每年遠赴美國實地考察，挑選頂級好豆，豆子抵臺進入小港廠後，在自動化密閉設備中經歷低溫提油及精煉程序，化為清澈油滴，裝瓶封蓋，來自於每一道嚴謹的生產環節。

小港廠品檢環保課則肩負起「自主監控加委外檢驗」雙重防線的責任，再加上台糖自行開發的「食品安全追溯管理系統」，從原料、生產批號到檢驗報告全數公開於官網，讓每一滴油都有跡可循。

除了經典好油 - 台糖大豆沙拉油是日常料理的百搭神助手外，其他台糖優質油品更能讓您搭配料理展現不同風味：例如紅花籽油、橄欖油以及苦茶油等。

此外，台糖今年參加食品界米其林 - 比利時 ITI 國際風味評鑑獲獎連連！今年共有四款食品獲得星級榮譽，包含台糖安心豚高粱酒香腸、水煮鮪魚罐頭、洛花穀香以及新上市的鹼性離子水，現正各大超市通路熱銷中。

台糖研究所近年來積極研製精神益生菌產品的開發，研究顯示腸道健康與否也會影響到身心狀態與睡眠品質，若能搭配益生菌的服用改變腸道菌相的多樣性，並配合飲食及規律運動，可以讓人在紛亂的高壓生活中找到內心的平靜與快樂。

從鍋裡好油、獲獎無數的料理食品，到益生菌研製，安心藏在生活小選項裡。翻開本訊，一起認識美味背後的用心，今天不妨繫上圍裙，為自己和家人煮頓安心料理，健康上桌！





# CONTENTS

10
Oct.2026
Vol.2176

## Editorial Report　編輯室報告

01　安心安全源於看見細節

## Cover Story 封面故事

04　在好油上桌之前

### 第 1 章：【一粒豆旅程】

05　好油，從一粒好豆開始—台糖大豆的跨海旅程

### 第 2 章：【好豆煉好油】

07　走進製油工場　黃豆的變身之旅

### 第 3 章：【沙拉油迷思】

11　破解大豆沙拉油的迷思—安心用油的科學真相

### 第 4 章：【食安守門員】

12　強大檢驗量能，築起食用油品質的堅實防線

14　食安有跡可循　台糖打造食品追溯防線

### 第 5 章：【台糖優油選】

15　今天煮什麼？選對油，優遊煮

### 第 6 章：【好油烹好味】

17　台糖紅花籽油．入菜好風味

## 專題報導　Feature Story

28　天然好色彩　植物色素的研發與應用

## 糖情 Outlook　Sugar Outlook

18　走進甘味之路　重溫臺灣糖業現代化百年足跡

20　把日子過成米其林！
台糖用國際級風味點亮一家人的日常

22　風雨不減好食光　台糖市集飄香圓山

24　12/5 台糖跨界力挺林百貨摩登大遊行！

25　純淨選風才甘甜　台糖攜手反賄選

26　點滴關懷．慈光同行—那些被愛陪伴的日常

27　油你相挺、反賄成功

## 專欄　Column

30　好菌糖研室：腦腸軸：益生菌如何左右你的心情與壓力？腸道菌群與大腦的祕密對話

33　糖糖風味史：宮廷甜點階級戰—太陽王路易十四（Louis XIV）

37　公共論糖：IP 如何成為台糖與新世代對話的橋樑

39　國際糖情分析：巴西撐供給、聖嬰添變數
國際糖價進入天候考驗

## 資訊補給站　Information Supply

52　Canva AI 魔法：輸入大綱快速產出專業簡報

## 業務特寫　Close Up

54　秋深涼意起．相約尖山埤

55　台糖長榮「旅遊臺南．住宿點數」推 5 大專案，秋季輕省遊府城

## 繽紛生活　Colorful Life

43　打卡時事：經濟部揭示離岸風電中長程發展藍圖 2035 年累計開發量上看 20GW

47　永康街上的社會參與藝術—張程鈞「Clock In」個展

50　搭乘佳糖蕭巴士．壠里隊不 lonely

56　食在美味：舌尖到鼻尖—
長榮人氣甜品，打造「黃金布蕾．甜寵香氛」

56　食在美味：尖山埤「薑黃黃金泡菜」，酸甜微辣



**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　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　陳富雄　莊瑞德

**社長**　蕭光宏

**總編輯**　謝昆霖

**副總編輯**　張獻文

**企劃**　薛舒尹

**企劃協力**　陳福吉　甘智任　王國全　張軒豪
陳建龍　蔡宏昇　陳盈潔　陳昱之
劉易璇　林景豐　楊富凱

**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 10 月 10 日出版


本刊圖文未經同意不得轉載



PRINTED WITH SOY INK
本刊印刷採用環保黃豆油墨



廣告




# 在好油上桌之前

本期封面故事將帶您走進台糖大豆沙拉油的生產前線，深度解密從「一粒大豆」到「一瓶好油」的一道道食安防線關卡，見證國營事業如何以科技、責任與初心，守護大眾的餐桌健康。

# COVER STORY





飽滿的大豆是製成好油的起點，每批原料都須經過嚴謹把關

■ 一粒豆旅程 ■

# 好油，從一粒好豆開始
# —台糖大豆的跨海旅程

文 / 編輯部 採訪、圖 / 編輯部、砂糖事業部

當您在廚房裡倒出晶瑩剔透的大豆沙拉油時，是否曾想過，那些圓滾堅硬的大豆，是如何變身成澄清油脂？

對台糖來說，一瓶好油絕非僅在工廠壓榨與精煉的那一刻決定，而是遠在萬里之外的美東農場播種時，就展開了一場結合精準農業、倉儲物流與精煉工序的製油之旅。

## 毛豆變黃豆？原來只是大豆的不同人生階段

餐桌上常見的鮮綠毛豆，其實就是大豆尚未完全成熟時的模樣。如果讓毛豆在田間多停留一至兩個月，豆莢便會逐漸脫水，豆粒變硬、外皮轉黃，成為我們熟悉的黃豆。

臺灣大豆需求量龐大，但本土自給率不到1%，超過 99% 仰賴進口。因此，如何從源頭選出品質優良、供應穩定的黃豆，便成為製油的首要課題。

## 科技種好豆　精準農業從土壤開始把關

為掌握原料品質，台糖每年派員前往美國，實地考察美東黃豆的生產鏈及集中倉營運。

美國農業大量運用精準農業（Precision Agriculture），依照農田與作物的實際需求

進行定位、定時、定量的管理。黃豆適合生長於 pH 值 6.3 至 6.5 的微酸性土壤，農民可依數據精準施用石灰及肥料，使土壤條件更適合作物生長。

病蟲害防治同樣走向智慧化。農民使用配備高倍率攝影機、處理器及定位系統的 AI 噴藥車，即時辨識葉片上的害蟲；只有害蟲密度達到設定值時，對應噴嘴才會施藥，並避免重複噴灑。科技化管理讓黃豆均勻吸收養分、降低病蟲害損失，從田間奠定籽粒飽滿、品質穩定的基礎。

## 從穀倉到貨櫃　雙重品管守住原料品質

大豆採收後，會送往集中倉分級及裝櫃。載運大豆的車輛進入地磅區後，採樣機隨即抽取樣本，再由自動分樣器分樣，檢測水分及雜質；若不符合規範，便立即退貨拒收。

美國黃豆具有水分及破損率較低、供應鏈成熟等優勢。當地穀倉多配備熱風烘乾設備，可精確控制水分；相較之下，部分產區仍以木材直接烘乾，若溫度控制不當，便可能因高溫焦化增加苯駢芘（BaP）等多環芳香烴的污染風險。

為了進一步確保食安，台糖訂有極為嚴格的「貨櫃黃豆招標規範」，當大豆抵達臺灣後，台糖還會再次抽樣檢驗，確認符合契約規格後才予以驗收，形成出口端與進口端的雙重把關。

台糖大豆沙拉油所使用的好豆，從美東農場出發，經過土壤管理、智慧農業、集中倉分級及層層檢驗，才搭船跨海來到臺灣。

不過，這趟「好豆變好油」的旅程才走到一半。接下來，大豆還要進入製油工場，經歷清理、破碎、壓片、提油及精煉等程序，才能化身為餐桌上那瓶金黃透亮的大豆沙拉油。下一站，就跟著我們走進台糖製油工場，看看粒粒好豆如何煉成一瓶好油。



從田間開始掌握大豆品質，為後續採收與品質管理提供依據

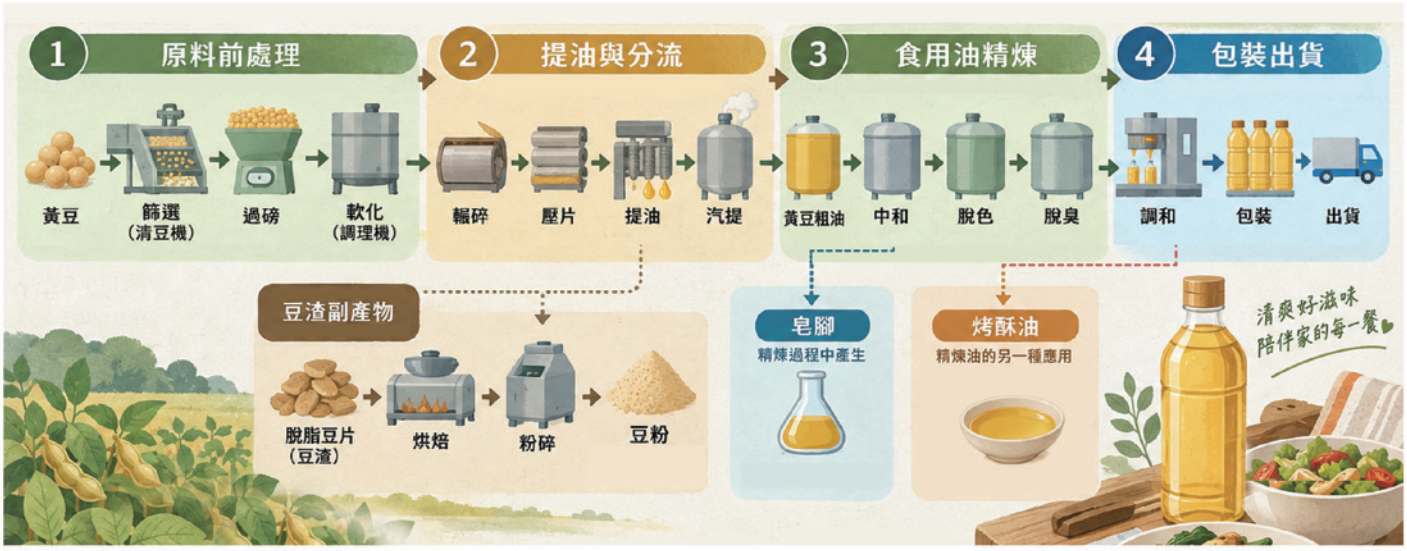


美國黃豆生產使用精準農業，實行適地適作與精細化管理

好豆煉好油

# 走進製油工場 黃豆的變身之旅

文 / 編輯部 採訪、圖 / 編輯部、砂糖事業部




製油流程圖

一粒粒飽滿的黃豆，從海外產地漂洋過海，經過漫長航程抵達高雄港，進入台糖砂糖事業部小港廠，展開另一段變身之旅—從一粒黃豆，變成廚房裡一瓶清澈金黃的大豆沙拉油。

走進製油工場大門，大豆香氣瀰漫，耳邊傳來陣陣設備隆隆的運轉聲響，映入眼簾的是一座座巨大的鐵皮廠房。黃豆從進廠、提油、精煉到包裝，大多在密閉設備中完成；操作人員則透過控制系統監測溫度、壓力、流量與運轉狀況。看似平靜的生產線，其實每分每秒都在進行精準控制。

一瓶好油的誕生，從原料前處理、油脂萃取、粗油精煉到包裝出貨，每一步都肩負特定任務，也都是品質與食品安全的重要關卡。

## 第一關　讓大豆準備好

黃豆從高雄港載進小港廠後，先送入大型水泥倉房中儲存。堅固的水泥倉能降低外界溫度與溼度變化的影響，讓黃豆在進入生產線之前維持穩定品質。

正式投入生產線後，黃豆首先要接受「清理」。篩選設備會去除豆梗及混入原料中的雜質。清理後的黃豆經過磅確認重量，再進入調理與軟化程序。透過適當調整水分與溫度，使原本堅硬的黃豆變得較容易加工，也讓後續





黃豆原料前處理（調質塔）

破碎與壓片的狀態更加穩定。

接著，黃豆通過帶有凹槽的滾輪，被破碎成較小的豆塊，再由高壓滾輪壓成薄薄的豆片。壓片是為了增加原料與萃取溶劑接觸的面積，讓藏在豆體中的油脂更容易釋放。

## 第二關　萃取豆片的油脂

完成前處理後，薄豆片進入製油工場的核心階段—提油。

工場採用己烷在 40~60° C 低溫下進行「油劑分離」萃取。萃取溶劑具有容易揮發與回收的特性，可在相對溫和的條件下將油脂從豆片中分離，提高大豆油脂的提取效率。這種低溫製程完整保留油脂本身的天然營養，避免高溫劣化。

提油過程中會形成兩種主要產物。第一種是油脂與溶劑混合而成的「混合油」，（Miscella），透過密閉設備及製程控制，讓溶劑離開油脂並被回收，留下「大豆粗油」，為後續精煉作業做好準備。

另一端的濕豆片也沒有被浪費，經過脫除溶劑、加熱處理、乾燥與粉碎後，可製成富含植物性蛋白質的豆粉，作為飼料等用途。從大豆油到豆粉都被妥善利用，展現製油產業對原料價值的完整發揮。

## 第三關　粗油的清澈變身

剛完成萃取的大豆粗油，顏色較深，內含磷脂、游離脂肪酸、天然色素及其他微量物質，無法直接成為我們熟悉的沙拉油。接下來，它必須通過脫膠、脫酸、脫色與脫臭等精煉程序。

首先是脫膠。大豆粗油含有磷脂，其中部分會與鈣、鎂等金屬離子結合，不容易單靠加水分離。製程中加入適量磷酸，可使磷脂、金屬離子與膠質轉變為較容易凝聚、分離的狀態，



從高雄港運送的黃豆進入小港廠倉庫進行抽驗

再經離心設備從油中移除。

接著進入脫酸程序。製程加入適量液鹼，使大豆粗油中的游離脂肪酸產生皂化反應，再透過離心分離。分離出來的副產物稱為「皂腳」，含脂肪酸的副產物，再利用於工業用途。

完成中和處理後的油品需經過脫色。在真空及適當溫度下，加入活性白土，利用白土的吸附能力，帶走油脂中的葉綠素、類胡蘿蔔素等天然色素，以及殘留皂分、微量金屬與部分氧化物，再經過濾將白土和雜質一併移除。經過這道程序，原本色澤較深的油品逐漸變得清澈。

最後是脫臭。脫色油在高真空、高溫及蒸氣條件下，移除游離脂肪酸及醛、酮等揮發性異味物質，降低大豆原有的豆腥味及加工過程可能產生的氣味。完成脫臭後，油品呈現大豆沙拉油清淡、不搶味的特色，也更適合煎、炒、煮、炸及涼拌等日常料理。此階段的精煉油亦延伸製成台糖烤酥油的產品。

## 第四關　從精煉油到一瓶安心好油

完成精煉的大豆油，會透過密閉管線送入專用油槽暫存。依產品規格完成調製並確認品質後，才能進入包裝線。

在自動化包裝設備上，空瓶依序完成貼瓶、貼標、打印、批號與日期標示、充填、封蓋，再接受容量、封口及外觀等檢查。每瓶油上的生產批號，就像產品的身分證，串聯原料、製造日期、生產線與品質紀錄；一旦發現異常，便能依批號向上追溯原料及製程，並向下掌握產品的出貨流向。

通過檢查的產品完成裝箱後，再由倉儲與物流系統送往各地通路。直到這個階段，一粒大豆才真正完成從產地到油瓶的旅程，成為


將軟化碾碎後的黃豆壓成薄片，以利後續提油



儲存大豆粗油的桶槽



物理精煉氣提塔

家庭廚房、餐飲業及食品加工所使用的大豆沙拉油。

精煉油也能依不同用途製成其他產品。例如，經適當調製後可生產烤酥油，應用於烘焙及煎炸料理；製油過程中產生的豆粉與皂腳，也能依其特性進入不同利用途徑。看似單一的大豆，實際上能延伸出多元產品，減少資源浪費。

## 好油的背後，是一道道看不見的防線

見證一粒大豆終於化為清澈油滴，裝瓶、封蓋，再回頭看餐桌上那瓶透明金黃的沙拉油，感受已和從前不同。一瓶好油的品質，來自前端對原料的選擇，也來自製程中的每一次精準控制，及每一筆紀錄及任何不能省略的工序。每一道設備是生產環節，也是食安防護的前線。守護大眾食品安全的，是工場裡日復一日準確執行的每一道關卡。




待出貨的大豆沙拉油

■ 沙拉油迷思 ■

# 破解大豆沙拉油的迷思—安心用油的科學真相

文、圖 / 編輯部

「沙拉油」的名稱源於日本食品大廠「日清公司」於 1924 年推出商品名稱。因當時日本社會接觸到歐美飲食文化的影響，他們研製出無色、無味、耐高溫油炸，同時也可拌生菜的高精度精煉油品，商品命名直接向消費者傳遞生食級的特性，沙拉油因而成為食用油的品項之一。

沙拉油已是國內普遍家庭與餐飲小吃常用的食用油，網路卻常流傳「沙拉油是化學油」、「溶劑會殘留」、「精煉不天然」等說法。這些危言聳聽的疑慮是否有根據？讓我們從製程與食安科學逐一釐清。

## 迷思一：沙拉油用溶劑提油是「化學油」？

黃豆含油量約 18% 至 20%，若只靠壓榨，取油效率較低，因此食品工業普遍以己烷協助萃取。己烷屬加工助劑，並非添加在成品油中的成分；後續經蒸餾、加熱揮發及回收，成品也須符合國家殘留限量規範。因此，大豆油仍是從黃豆萃取而來的植物油，並非「化學」合成油。

## 迷思二：大豆沙拉油是過度加工的精煉油？

經物理壓榨萃取的大豆粗油中，含有磷脂、游離脂肪酸、色素及揮發性物質，若未處理，容易起泡、氧化、產生異味。精煉的目的主要是去除影響品質的雜質，主要分為四步驟：脫膠—以水或稀酸去除磷脂；中和—以食品級



大豆沙拉油是方便萬用的食用油

鹼液去除游離脂肪酸；脫色—以活性白土吸附色素與氧化物；脫臭—利用高溫真空蒸餾帶走揮發性異味。透過以上這四個化學精煉過程，有助於油質更穩定、純淨。

## 迷思三：基改黃豆大多用於畜牧飼料，食用大豆沙拉油就是吃進基改成份？

市面上的大豆沙拉油多數以基因改造黃豆為原料，黃豆經萃取、脫膠、中和、脫色及脫臭等精煉後，DNA 與蛋白質已被去除或分解，科學評估顯示，其油脂組成與非基改黃豆油無異，不會把外來基因吃下肚． 因此依法免標示「基因改造」。

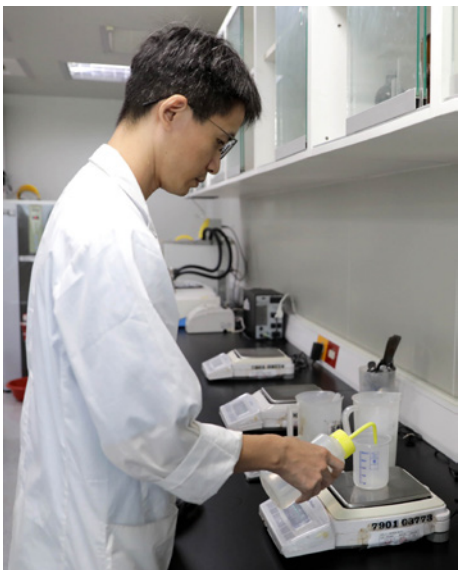
提醒大家選油時，需確認產品來源、標示、保存期限與檢驗資訊。正確了解油品製程，才能建立理性的用油觀念；此外，專家指出，烹調時需注意高溫產生的裂解物質（如多環芳香烴或醛類），避免長時間高溫加熱及反覆使用，才是安心用油的關鍵。

■ 食安守門員 ■

# 強大檢驗量能，築起食用油品質的堅實防線

文、圖 / 砂糖事業部小港廠 品檢環保課 黃品瑄





小港廠品檢環保課每年執行逾 10 萬件檢驗，從原料、製程到成品層層把關，為台糖食用油築起第一道安全防線

「品質可分級，食安零妥協」在台糖大豆沙拉油的產線背後，有一群默默把關國人食品安全的關鍵角色—砂糖事業部小港廠「品檢環保課」（前身為品管暨檢驗課）。

## 百年傳承與嚴謹的「自主／委外」檢驗技術雙重防線

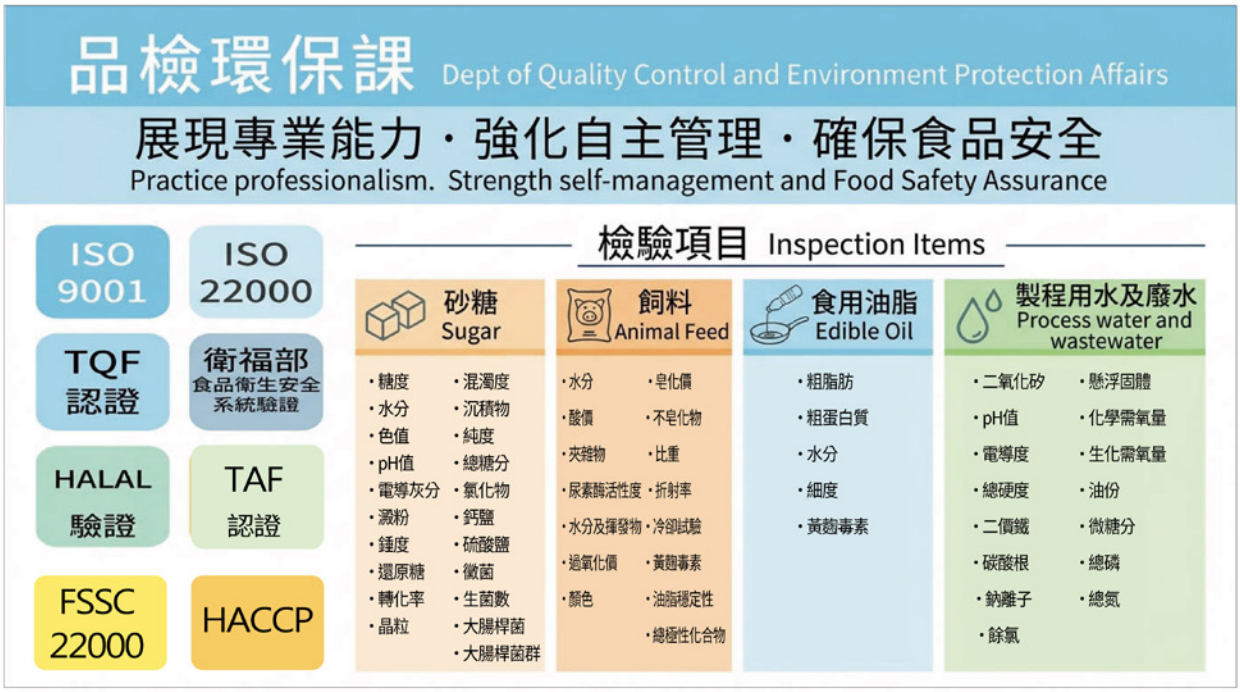
小港廠的品檢工作起源可追溯至日治時期「後壁林製糖所」，歷經百年演變，品檢環保課如今每年承擔高達 10 萬項次以上的檢驗作業。面對複雜的食安環境，及因應政府對食品安全之法規要求，台糖秉持「源頭管理」的理念，建構一套結合「自主檢驗」與「委外檢驗」的嚴密防線：

**第一道防線（自主檢驗）：**即時監控油脂生產線品質。從原料端黃豆的外觀、水分與容積重量；製程中粗油與精油的酸價、過氧化價與色值；到成品油出廠規範的比重、折射率、冷卻試驗及 OSI（油品抗氧化穩定度）等指標，全由廠內實驗室嚴格把關。

**第二道防線（委外檢驗）：**監控高風險危害物質之管理。針對原料黃豆、製程中大豆粗油、大豆精油，成品油及副料等執行每年 50 件以上的強制檢驗，檢驗範疇涵蓋多重農藥殘留、重金屬，以及成品油的塑化劑、縮水甘油脂肪酸酯（GEs）、PAHs、苯駢芘、正己烷、戴奧辛等微量危害物質，定期委外第三方公正單位檢測，確保完全符合國家食安法規標準。

## 通過油品能力試驗考核與多項管理系統把關

除了建構檢驗制度外，檢驗人員之技術更須定期考評，以確保檢驗數據的精確與穩定。




品檢環保課維持多項品質與食安管理系統運作，檢驗範圍涵蓋砂糖、食用油脂、飼料及製程用水與廢水

品檢環保課新進人員皆須經過半年的教育訓練，熟悉檢驗流程及技術，並與實驗室人員之間能力比對，經過培訓後成為正式檢驗人員。實驗室檢驗人員亦須定期參與外部「油品能力試驗」，此活動係針對檢驗技術進行考評與再確認的重要機制。無論是針對大豆油、椰子油、橄欖油或葵花油等各種基質的「酸價」與「過氧化價」檢測，歷年來測試結果之評定（z-score）全數獲得最高等級的「滿意」結果，展現檢驗人員與國際標準接軌的優異檢驗技術。

此外，品檢環保課更隨時掌握食品安全法規更新，維護 ISO 9001、ISO 22000、HACCP、FSSC 22000、TQF、衛福部食安系統驗證、HALAL 驗證及 TAF 測試實驗室等多項認證之有效運作，落實追蹤追溯制度與食品安全防護計畫。

如此「以法為界，技術為本」的核心理念，落實於日常生產管理的原物料管控，數十年如一日，讓台糖從過往食安風暴如：大統混油事件（102 年）、強冠餿水油事件（103 年），乃至今年之中聯油脂事件中，皆能第一時間提供完整佐證數據，順利通過外部嚴格稽查與市場考驗，展現出卓越的風險控管能力，持續維護國人對台糖品牌的深厚信任。

■ 食安守門員 ■

# 食安有跡可循
# 台糖打造食品追溯防線

文、圖 / 企劃處

食品安全是消費者關切的議題。為從源頭確保產品品質、維護消費者權益，台糖自行開發「食品安全追溯管理系統」，將各單位自製食品及 OEM、ODM 代工食品所使用的原料、食品添加物、供應商資料，以及各批次生產資訊與檢驗報告整合建檔，強化供應鏈管理。

系統主要分為三大架構。首先是「原料管理」，檢視原物料進廠驗收及品質檢驗憑證，並自動勾稽有效日期，避免使用逾期原料；同時透過查核功能，確認食品添加物符合相關規定。其次為「產品管理」，記錄各批產品的名稱、編號、批號、製造與有效日期、生產數量及成品檢驗憑證，並可回溯所使用的原物料與品管資料。第三是「供應商及製造商管理」，建置廠商基本資料與不良紀錄，供各單位採購參考；若發生食安事件，也能快速查明是否曾向涉事廠商採購相關原料或產品。

過去品管資料分散於各生產單位，遇到食安事件時，容易面臨來源追查不易、清查比對耗時等問題。系統建置後，查詢結果快速、明確，也提升跨單位清查的時效與正確性，有助於第一時間掌握情況並採取應變措施。

今 (2026) 年 7 月發生食用油脂苯駢芘超標事件，台糖依自訂採購規範，拒收由福懋公司提供、中聯油脂公司製造的黃豆粗油，落實源頭管控。台糖各項精製及包裝食用油脂的檢驗報告，也須符合國家衛生標準與自主管理規範。

台糖並將食品檢驗報告公開於官網，供消費者查詢。透過資料建檔、批次追溯、廠商管理及資訊公開，讓食品安全管理更透明，也為台糖品牌信譽築起一道可查證、可追溯的防線。



品管人員依標準作業程序巡查廠房，並詳實記錄查核結果，確保各環節符合衛生及品質管理要求。

▪ 台糖優油選 ▪

# 今天煮什麼？選對油，優遊煮

文、圖 / 編輯部



日常用油可以照料理需求彈性更換，吃得更安心

生活日常往往離不開「柴米油鹽醬醋茶」七件事，每當走進廚房，無論是煎一顆荷包蛋也好，或者炒一盤青菜，或為家人準備香酥炸物，不同料理各有適合的油品。選對油，不只讓烹調更順手，也能襯托食材風味。

## 日常煎炒：均衡營養、溫和少煙

若是家常煎炒，大豆沙拉油用途廣、滋味清爽，是廚房裡的百搭基本款；紅花籽油、芥花油含有較高比例的單元不飽和脂肪酸，適合日常煎、煮、炒。葵花油風味溫和，除了熱炒，也能用來調製沙拉醬；橄欖油則適合多種料理方式，為家常菜添上一點地中海氣息，是煎炒與調味的靈活選擇。

## 油炸酥烤：高溫安定、酥脆安心

想端出外酥內嫩的炸物或酥香點心，烤酥油是專為油炸、酥烤料理準備的好幫手！安定性佳，能應付較長時間的加熱。紅花籽油、芥花油、冷壓初榨橄欖油等，也可依產品標示與料理溫度，用於適合的低溫油炸。而發煙點高達 200℃～ 223℃ 的台糖苦茶油皆適合低溫油炸與香煎的安定選擇，高溫烹調依然安心美味。

## 涼拌調味：冷壓原味、提振食慾

想要保留食材原始鮮甜或調製沙拉時，義大利原裝進口的「台糖特級初榨橄欖油」採物理冷壓，橄欖香氣濃郁且富含多酚，最能呈現頂級風味；如果想要做到古早味的拌麵拌菜，可選用風味柔和台糖大豆沙拉油，或淋上少許台糖苦茶油，更能豐富味蕾層次。




台糖食用油系列

## 用對油，健康更加分！

現代人用油除了風味以外，更顧及健康。一般而言，食物中，肉、蛋與全脂乳品已含有不少「隱性」飽和脂肪，因此烹調時可適度選用植物油。

不同的植物油含不飽和脂肪酸與飽和脂肪酸的比例也有所不同。「不飽和脂肪」分為「單元」跟「多元」的脂肪。苦茶油、紅花籽油及橄欖油富含「單元不飽和脂肪酸」，有助於降低血液中壞膽固醇，且相對耐熱，不易氧化，例如酪梨、堅果等。葵花油與大豆沙拉油則以「多元不飽和脂肪酸」為主，與我們常聽到的 Omega-3、Omega-6 脂肪酸也有關聯性，可提供人類無法自行合成之脂肪酸，亦有助於降低壞膽固醇。

此外，了解「初榨」與「精製」的製程差異，也有助於依料理需求選擇適合的食用油。例如，特級初榨橄欖油以物理壓榨方式萃取，且控制 27 °C 以下，保留橄欖天然香氣及多酚等抗氧化成分，特別適合涼拌、沾食及料理完成後淋灑提味。由於橄欖油富含單元不飽和脂肪酸，並具有一定的氧化穩定性，因此特級初榨橄欖油也適合一般家庭煎炒料理，並非只能用於低溫烹調。

精製油則經過脫酸、脫色或脫臭等精製程序，去除部分游離脂肪酸、雜質及天然風味物質，通常具有較清淡的風味及較高的發煙點，適合偏好清爽口感的料理。

從煎炒、油炸、烘烤到涼拌，各類食用油都有不同的風味與特性。建議依照烹調方式、風味喜好及油脂特性靈活選擇，並留意適當控制油溫、避免長時間高溫加熱及反覆使用油脂，才能讓日常料理兼顧美味與健康。

好油烹好味

# 台糖紅花籽油・入菜好風味

文、圖 / 商品行銷事業部

## 檸檬雞佐台糖紅花籽油

份量：3 人份

料理時間：約 20 分鐘

微酸清爽的檸檬果香，搭配雞腿肉的煎香與酸甜醬汁，呈現開胃又下飯的風味。使用台糖紅花籽油煎製，適合作為日常主菜，也能為家常餐桌增添餐廳般的質感。

### 食材

- 去骨雞腿肉 2 片
- 檸檬 2 顆
- 台糖紅花籽油 6 大匙

### 調味料

- 醬油膏 2 大匙
- 糖 2 大匙
- 番茄醬 2 大匙
- 新鮮檸檬汁 2 大匙
- 清水 100 毫升

### 料理步驟

1. 檸檬洗淨後擠出 2 大匙新鮮檸檬汁，其餘切片留作擺盤。去骨雞腿肉以餐巾紙吸乾表面水分。
2. 將雞腿肉切成一口大小，方便煎熟與均勻裹上醬汁。
3. 取平底鍋加入 6 大匙台糖紅花籽油，以中火加熱。
4. 將雞腿肉皮面朝下放入鍋中，煎至表面呈金黃色後翻面續煎。



檸檬雞

5. 待雞肉熟透後先盛起備用。可用筷子穿刺肉塊最厚處，若能輕易穿過，且流出的肉汁清澈，即表示已熟。若希望外皮更加酥脆，也可改以油炸方式料理。
6. 將醬油膏、糖、番茄醬、新鮮檸檬汁及清水混合，倒入鍋中拌煮至香氣散出，再放回雞肉。
7. 持續翻炒，使每塊雞肉均勻裹上醬汁，煮至醬汁收濃。
8. 將檸檬雞盛盤，搭配檸檬片裝飾，即可上桌。

### 料理小提醒

煎雞肉前先吸乾表面水分，可減少油爆，也有助於煎出漂亮的金黃色澤。實際加熱時應避免油品冒煙，並依鍋具及火力調整油溫；若想讓檸檬香氣更加鮮明，可於關火後補入少量新鮮檸檬汁來增加口感及美味。

# 走進甘味之路
# 重溫臺灣糖業現代化百年足跡

文、圖 / 高雄區處　鍾定峰




台糖董事長吳明昌（前排手拿台糖 LOGO 牌者）與各界貴賓齊聚橋頭糖廠，共同見證特展開幕與臺日糖業文化交流的重要時刻

適逢台糖公司成立 80 週年，台糖公司於今 (115) 年 9 月 19 日上午 10 時，於高雄橋頭糖廠社宅事務所盛大舉行「甘味之路：臺灣糖業現代化特展」開幕儀式，並同步舉行「台日糖業文化交流會館」揭牌活動，見證歷史建築活化，以及臺日糖業文化交流的重要時刻。

是日肆舞藝團隊的精采表演揭開序幕，接著由台糖董事長吳明昌、台糖董事余政憲、台糖董事賴婷婷、高雄市政府副局長郭進宗、橋頭區公所區長車世民、日本台灣交流協會所長福永護、拓殖大學理事長岡戶巧、拓殖大學副校長甲斐信好、鹽水港精糖株式會社木村成克及鹽水港精糖株式會社小田俊一，一同在現場所有貴賓的見證之下，拉開揭牌紅布，正式宣布「台日糖業文化交流會館」正式啟用與「甘味之路：臺灣糖業現代化特展」正式開館展出。

本次特展特別攜手日本拓殖大學合作辦理，回溯百年前臺灣現代化發展的重要推動者 - 後藤新平與新渡戶稻造的歷史淵源。兩人曾分別擔任拓殖大學校長與學監，與該校

早期發展關係深厚；另亦邀請鹽水港精糖株式會社貴賓共襄盛舉，為活動增添意義非凡的糖業情感連結。

「台日糖業文化交流會館」坐落於橋頭糖廠歷史場域，由原社宅事務所的百年古蹟歷史建物經妥善活化而成，未來將成為台糖公司與日本糖業文化交流的新平臺。會館內的多功能展示區，更特別陳列由拓殖大學贈送之《拓殖大學百年史》，以及台糖歷年出版的專刊等珍貴文獻與文物，展現極高的史料價值。

特展內容以「臺灣糖業現代化」為主軸，從大航海時代的砂糖貿易與傳統糖廊出發，系統性梳理近代新式製糖工廠的建立、五分車鐵道建設，乃至戰後糖業成為重要外匯來源的發展歷程，以及融入民眾日常生活的經典糖品與甜蜜滋味，引導觀展者全方位認識這段跨越世紀的島嶼糖業發展史。

《甘味之路:臺灣糖業現代化特展》自115年9月19日起至116年10月30日止，於高雄橋頭糖廠社宅事務所（台日糖業文化交流會館）盛大展出，展覽全區免費參觀。製糖產業不僅推動臺灣社會的演進，更是許多人生命中的重要記憶。走過八十載歲月，台糖誠摯邀請各地民眾走訪橋頭糖廠，在古蹟與綠蔭間漫步，重溫臺灣糖業與現代化發展的共同記憶。



「甘味之路：臺灣糖業現代化特展」以簡潔展陳串起臺灣跨越世紀的製糖產業與社會記憶



台糖董事長吳明昌致詞表示，透過交流與文獻分享，深化臺日雙方在糖業歷史與文化保存上的連結


臺日雙方貴賓共同揭牌，正式宣告「台日糖業文化交流會館」啟用，為百年建築賦予文化保存與國際交流的新使命

# 把日子過成米其林！台糖用國際級風味點亮一家人的日常

文、圖 / 商品行銷事業部




台糖水煮鮪魚




台糖安心豚高粱酒香腸

生活裡的儀式感無需大費周章。在素有「食品界米其林」之稱的比利時 ITI ( 國際風味評鑑所 ) 最新公布今 (115) 年得獎名單中，台糖再度交出亮眼成績。由全球頂尖廚師與侍酒師組成的評審團，每年在嚴格的「全盲測」下進行評分。今年台糖共有四款日常飲食衝破嚴苛考驗，拿下星級榮譽。這些陪伴家庭的味道，藏著連外國主廚都肯定的細緻品質。

## 清晨時光｜神清氣爽的早晨儀式，輕鬆上菜的魔法

剛起床，先喝杯拿下二星的「台糖鹼性離子水」喚醒身體。水源來自雪山山脈，純淨清澈，曲線瓶身格外順手，入口帶有天然甘甜與微鹼性的滑順感。接著在忙碌的早晨，二星級「台糖水煮鮪魚」是輕鬆上菜的秘密武器。作為國內首獲雙潔淨標章的產品，堅持選用上等鮪魚與鰹魚，無食品添加物及防腐劑。高溫殺菌鎖住清甜，肉質鮮嫩不乾澀。不管是做成現烤鮪魚吐司，還是減重期的輕食沙拉，都能省時省力，開啟活力的一天。

## 下午茶片刻｜辦公室與課後的愜意點心，為生活解壓

下午昏昏欲睡或孩子喊餓時，同獲二星的「台糖洛花穀香」是絕佳的選擇。這款穀物餅



台糖水煮鮪魚



洛花穀香穀物餅乾



台糖鹼性離子水

乾以台糖白米製成，加入台東洛神花汁烘焙。選用南瓜子、杏仁角、白芝麻與紫米等原型食物，搭配蔓越莓乾，呈現天然穀物香氣。扎實酥脆的口感不僅適合上班族解饞，單純、少負擔的成分也讓孩童與長者能安心大口享用。

## 傍晚團聚｜溫馨餐桌上的醇香壓軸，點亮相聚時光

一家人團聚的晚餐時刻，廚房飄出「台糖安心豚高粱酒香腸」的香氣。這款產品由台糖與台酒聯手，選用來源透明的「台糖安心豚」冷藏豬後腿肉，加入「台酒經典高粱」低溫熟成。下鍋煎烤後酒香四溢，口感緊實彈牙，高粱香氣更提升了咀嚼的層次感，是一家人晚餐桌上美味又安心的配角。

## 用心傳承｜堅守品質的初心，用國際星級驚豔日常

這豐富的一天背後，是台糖團隊對「食品品質」不可妥協的堅持。藉由與國際接軌的榮耀，強化並加深與消費者間的信任連結。這四款風靡國際評審的好滋味，現於台糖蜜鄰便利超市、各大通路及台糖健康易購網熱銷中。今天下班，不妨順道帶幾樣回家，把生活過得像米其林日常。

# 風雨不減好食光 台糖市集飄香圓山

文、圖 / 商品行銷事業部



台糖攤位湧入大批人潮




台糖副總經理蕭基淵 ( 中 ) 蒞臨攤位與參展同仁開心合影

秋意漸濃的中秋節，總是串起無數家庭團聚的溫馨時刻，也是一年之中食品市場最熱鬧的黃金檔期。每當節前兩週，烤肉香、伴手禮盒與採買人潮湧現，各大品牌無不使出渾身解數。

提到台糖，許多人首先想到的可能還是砂糖、冰品等熟悉滋味，但隨著產品不斷推陳出新，台糖早已將版圖延伸至咖啡、安心肉品、酒類、穀物及健康食品等多元領域。尤其在消費者愈來愈重視食品安全與原料來源的今天，如何讓大家親自看見、品嘗並認識產品背後的用心，也成為品牌溝通的重要一環。於是，中秋前夕的週末，「台糖好食光」商品展售市集在臺北圓山花博入口廣場熱鬧登場。

## 把逛市集變成生活想像

活動選址圓山花博入口廣場，緊鄰捷運圓山站 1 號出口，交通便利；週末又是親子休閒與市集人潮聚集地，與中秋採買族群高度重疊。開放式廣場視野良好，品牌攤位遠遠就能被看見，活動並鎖定午後至傍晚時段，掌握假日休閒人潮。

現場跳脫傳統商品陳列，規劃三個充滿生活感的主題空間。「慢活咖啡館」主打台糖瓜地馬拉高地小農咖啡，搭配獲 2026 年比利時 ITI 國際風味評鑑肯定的可可豆蔓越莓餅乾；「微醺香腸屋」以現烤安心豚高粱酒香腸為人氣焦點，香氣四溢；「活力輕食吧」則鎖定健康與便利需求，推出健康醋飲、養生穀物及享喫飯買一送一優惠，從午後咖啡、節慶聚餐到日常輕食，勾勒出台糖商品融入生活的多元樣貌。

除了美味，現場還規劃滿額轉輪盤及滿 3,000 元贈送復古糖袋一卡通等活動，並結合官方粉專按讚分享，將現場消費延伸至社群互動。搭配新聞媒體及電視跑馬燈曝光，讓線上話題與線下人潮相互加乘。

## 風雨考驗：瞬息萬變中的應變韌性

然而，為期兩日的戶外市集，老天爺也給了團隊不小考驗。首日開展前因降雨出現積水，工作人員迅速完成排水與電力配置；午後陣雨

一度讓人潮躲避，但現烤香腸升起的白煙與香氣，反而成為雨中最溫暖的風景。

次日迎來烈日，放晴後氣溫飆高，缺乏遮蔭的廣場對人力與商品保存都是考驗，所幸好天氣也帶來大量親子客潮，清爽的輕食與飲品買氣隨之升溫。從商品防護、試吃引導到現場動線維護，工作團隊隨時調整，在風雨與烈日交替中展現十足韌性與默契。

## 逆風開紅盤：數字背後的品牌價值

即使面臨雨天人流減少、高溫縮短停留時間的雙重考驗，兩日活動仍創下總銷售額194,305元。除了商品契合中秋採買需求，買一送一與滿額贈禮提升消費誘因，團隊的臨場應變也讓天候劣勢轉化為服務契機。

比銷售數字更珍貴的，是一次次與顧客真實的互動交流。試吃試飲讓消費者直接感受商品品質，情境化展區也打破「台糖只有糖」的既定印象；再透過社群互動與媒體曝光，將短短兩日的市集人潮延伸為未來可持續累積的品牌連結。

「台糖好食光」在風雨與烈日中圓滿落幕。同仁雨中護持商品、烈日下依舊熱情招呼的身影，正是台糖品牌精神最真實的寫照。市集散場後，留下的是消費者試吃後的讚賞以及人與人之間的溫度。這兩日累積的經驗與掌聲，也將成為下一次出發的養分，讓經典老字號在歲月中持續展現新意，期待下一次再與大家美味相聚。



台糖參展同仁在烈日中不減熱情


民眾消費滿額 開心轉盤送好禮

# 12/5 台糖跨界力挺 林百貨摩登大遊行！

文 / 玹、圖 / 高青時尚股份有限公司（林百貨）



「府城摩登大遊行」以繽紛藝文展演串聯城市街區



林百貨前鼓陣震撼演出，吸引大批民眾駐足欣賞

府城年度盛事「第十三屆府城摩登大遊行」將於今 (2026) 年 12 月 5 日盛大登場！今年林百貨以《全糖城市總動員》為主題，串聯在地藝文與城市品牌，從深厚的糖業歷史出發，喚起台南獨有的飲食文化與人情溫度。作為「全糖城市」歷史底蘊的推手，台糖今年特別盛情跨界力挺，以文化夥伴身分深度參與這場歲末嘉年華！

台糖近年積極推動品牌轉型，跳脫傳統製糖框架，深耕循環經濟、綠能與永續生活。此次攜手林百貨，不僅是兩大經典品牌跨越時代的對話，更要讓大眾看見台糖在延續產業記憶的同時，煥發出的創新生命力。

當天活動豐富精彩，台糖規劃三大亮點與民眾熱情互動：

**1、糖鐵記憶靜態展：**現場特別展出極具歷史價值的「252 道班車」。過去道班車為糖鐵道班工巡視、維護鐵軌安全的重要交通機具，承載著前輩們揮汗守護糖業命脈的歷史記憶。

**2、全糖市集攤位：**進駐主題市集，販售精選台糖人氣冰品及推廣台糖全新可愛 IP「角糖（kak-thn̂g）」周邊商品。

**3、藝文展演：**攜手藝文團體，巧妙融入台糖特色元素，以創意轉譯百年糖業文化，讓市民在欣賞表演之餘，感受台糖的歷史底蘊與嶄新活力。

這不僅是文化盛會，更是凝聚向心力的時刻！熱烈號召全體同仁踴躍參與活動，與市民朋友一同感受新世代的甘甜與驕傲！

# 純淨選風才甘甜 台糖攜手反賄選

文、圖 / 商銷事業部




法務部部長鄭銘謙（左）致贈感謝獎牌由台糖副總經理胡聰年（右）受獎



經濟部政務次長何晉滄（左四）及政風處處長紀嘉真（右三）攤位巡禮與台糖人員開心合影

因應 115 年九合一選舉將屆，最高檢察署於 9 月 11 日在信義威秀舉辦「民生相挺、反賄有你」反賄選誓師暨聯合宣導活動，邀集經濟部、財政部、交通部等部會及國營事業機構共同參與。台糖副總經理胡聰年、商品行銷事業部執行長陳黎珍及政風處處長蔡侑哲等人亦受邀出席，共同響應反賄選宣導。

活動中，法務部部長鄭銘謙、代理檢察總長徐錫祥等司法首長登台倡議，經濟部政務次長何晉滄並率油、電、糖、水 4 家國營事業代表共同參與。何政務次長表示，國營事業已將廉潔文化融入各項民生服務，堅決杜絕金錢干擾選舉。

台糖為響應國家反賄選政策，當日由政風處與商品行銷事業部共同設置公益宣導攤位，以「純淨選風才甘甜！反賄選 愛台糖」為主題，除展示台糖特色商品外，也透過選舉常識問答、Facebook 打卡分享等互動活動，將商品行銷與廉政宣導巧妙結合，讓民眾在輕鬆參與中認識台糖產品，同時建立正確的反賄選法治觀念，現場反應熱烈。

從餐桌上的甘甜到生活中的安心，台糖長期秉持誠信經營與企業永續精神。此次更以「好東西可以分享，選票不能交換」傳遞反賄選理念，並於蜜鄰便利商店收銀機螢幕播放反賄選影片及宣導文宣，進一步擴大宣傳效益。

台糖未來將持續響應廉政及公益宣導，與社會各界共同維護乾淨、公平的選舉環境。若發現賄選情資，可撥打免費檢舉專線 0800-024-099（撥通後按 4），共同守護公平透明的民主選舉。

# 點滴關懷・慈光同行—那些被愛陪伴的日常

文、圖 / 研究所總務課 謝佳勳



大家開懷的笑容留下溫暖的相遇紀錄

台糖研究所近期由所長黃怡仁帶隊，並在總務課課長陳正仁、商銷事業部課長陳榮信與相關同仁的支持下，前往西港區社團法人臺南市慈光心智關懷協會辦理物資捐贈活動。慈光是由一群身心障礙孩子的家長自發組成，希望孩子們完成 12 年義務教育後，仍有一處可以持續社交、學習及培養一技之長。協會提供串珠、手工皂、材料包裝及紙盒、瓶蓋等代工作業，讓大家在熟悉的社區環境中成長。

參訪過程中，榮譽理事長許育仁與主任陳綉鑫透過簡報仔細介紹協會服務，也讓我們認識「社區日間作業設施」的服務模式是提供無法進入庇護工場、又不習慣機構式照顧的心智障礙者更多元的選擇。而展示販售的每件作品都凝聚著學員的努力，也承載著協會老師與家長們長期陪伴的心意。

當天我們受到熱情迎接，讓此趟參訪不只是物資的送達，更是一場溫暖的交流。本所辦理物資捐贈前，皆會提前了解受贈單位的實際需求，此次準備商銷事業部最新商品「享喫飯」（照燒口味），以及海苔芝麻肉酥、有機米、


每件作品，都承載著老師與學員的用心

甘蔗糖等，希望能為協會的日常多一點幫助。

慈光的官網有段話令人印象深刻：「天使來到人間，並不一定都是可愛如我們所願的，天使會化成各種樣貌來教我們如何去愛，如何去關懷，如何去祝福」。非常謝謝當天每一位熱烈歡迎我們的「天使」，讓我們在相遇之中看見努力、感受真心，也讓關懷不只停留在一份物資，而成為台糖與地方社區之間溫暖而持續的連結。

**社團法人臺南市慈光心智關懷協會**
聯絡專線：06-7955427
產品推薦：隨身洗手皂、萬用面紙提袋、可愛串珠鑰匙圈

# 油你相挺、反賄成功

文、圖 / 油品事業部 楊國基




反賄選宣導大合照

今 (115) 年底九合一選舉將屆，油品事業部攜手公司政風處與臺灣高雄地方檢察署合作，8 月 14 日於高雄市前鎮區台糖成功加油站舉辦反賄選宣導揭幕活動，法務部保護司長洪信旭、臺灣高雄地方檢察署檢察長黃元冠、台糖油品事業部執行長林信志、台糖政風處長蔡侑哲、法務部廉政署南部地區調查組、法務部調查局高雄市調查處、高雄市政府警察局及內政部移民署南區事務大隊等機關均派員到場共襄盛舉。

活動特別選在成功二路的「台糖成功加油站」舉辦，取其「反賄成功」的好兆頭，以「高雄檢調廉警重磅合體，台糖加油站反賄選成功開跑」為主軸，希望透過公、私部門協力，將乾淨選風理念傳遞給更多民眾。

台糖目前在全國共有 73 座加油站，其中高雄市即有 18 座，數量居各縣市之冠。自活動當日起至 11 月 28 日投票日止，全臺 73 座台糖加油站戶外大型 LED 電視牆將陸續播放法務部製作的反賄選宣導影片，利用加油站貼近民眾日常生活的特性，提醒前來加油及往來民眾關注反賄議題，讓反賄選宣導從高雄「成功開跑」，進一步延伸至全臺各地。

活動中，高雄地檢署亦針對賄選態樣、檢舉管道、蒐證方式及檢舉獎金等進行宣導。民眾如發現疑似賄選情事，可撥打反賄選檢舉專線 0800-024-099，接通後按 4，檢舉人身分將依法保密；案件經查證屬實，最高可獲新臺幣 2,000 萬元檢舉獎金。

台糖期盼藉由 73 座加油站的宣導量能拋磚引玉，邀請全民共同支持乾淨選風，攜手反賄、幸福加油，選賢與能、反賄成功！

# 天然好色彩
# 植物色素的研發與應用

文、圖 / 台糖研究所 童伯彥

隨著消費者對天然、健康及少添加食品的重視，食品色彩的來源也逐漸從「好不好看」，延伸到「從哪裡來」。人工合成色素具有穩定、價格低廉等優點，但近年天然植物色素受到市場關注，不少植物來源的色彩成分除了能為食品著色，也具有進一步運用於保健食品、化妝品、天然染料及智慧包裝等領域的潛力。

天然色素例如花青素容易受 pH、光和溫度影響；類胡蘿蔔素則容易氧化；有些植物色素的水溶性或脂溶性也限制了其使用方式。然而自上世紀 70 年代起人們漸漸注意到人工色素攝取對健康造成的各種不利影響，尤其 2004 年及其後科學證據逐漸證實了人工合成色素造成兒童發育上危害之疑慮，如過動症等，因而食用天然植物色素的研究近年更加受到重視。

臺灣亦有自己強調的研發方向，例如加工穩定性較好的梔子色素，除傳統的黃色外，已開發出不同製程可以產生紅、藍、綠、紫等顏色，方便應用於食品及其他染色目的。

圖 1 為植物色素運用於麵包烘焙之例，其中甜菜根粉及薑黃粉除著色外並為麵包添加了頗迷人的風味。下面表一對此麵包單一個的製造成本進行估算，表中以家庭式烘焙使用材料小量擇優的狀況為範例，這些單價在擴大生產規模時可以大幅降低。

上例中使用市售千元的小太陽牌簡易麵包機烘焙，估機器壽命可製 200 次，每次麵包機成本分攤 8.4 元；電費以 550W 加熱 1 小時估約 1.1 元。所以每個 500g 麵包材料加機器使用成本共約 47.2 元，添加植物色素及乾果約再增加 10 元左右成本。

從市場應用角度來看，植物色素的發展空間並不限於食品。不同來源的花青素、類胡蘿蔔素、甜菜紅素、薑黃素及葉綠素等，可依其




圖 1、植物色素運用於麵包烘焙




圖 2、本研究所取得之天然植物色粉來源

特性延伸至保健食品、化妝品、天然染料，甚至智慧包裝及生物感測等領域（如表 2）。

因此，本次嘗試從日常最容易購買到的植物色粉出發，以麵包烘焙進行簡單的實際應用，觀察天然色素經過加工後的呈色效果，同時初步評估原料取得、製作成本及商品應用的可能性，希望藉由這項小型試驗，探索植物素材在食品研發與多元產品開發上的更多可能。

表 1、麵包製作成本估算

| 材料 | 使用量 | 成本（元） | 備註 |
|---|---|---|---|
| 高筋麵粉 | 350g | 16.1 | 水手牌強力粉 |
| 鹽 | 1 小勺 | 0.2 | 台鹽高級碘鹽 |
| 糖 | 2 大勺 | 0.7 | 台糖特砂 |
| 奶油<br>（食用油可代） | 1.5 大勺 | 10.4 | 安佳無鹽 |
| 奶粉 | 1 大勺 | 4.6 | 紅牛全脂 |
| 酵母 | 1 小勺 | 5.5 | 法國 fermipan |
| 水 | 180ml | 0.2 | RO 淨化 |
| 合計 | ~500g | 37.7 | |

## 目前主要應用領域

表 2、植物色素的主要應用領域

| 應用領域 | 常用植物色素 | 主要用途 |
|---|---|---|
| 食品 | 花青素、類胡蘿蔔素、<br>甜菜紅素、薑黃素、葉綠素 | 飲料、糖果、乳製品、烘焙食品、調味料等天然著色 |
| 保健食品 | 花青素、β- 胡蘿蔔素、茄紅素、葉黃素 | 作為具有抗氧化等生理活性的機能性成分 |
| 化妝品 | 類胡蘿蔔素、花青素、薑黃素、葉綠素等 | 彩妝、護膚產品及天然色料 |
| 紡織與染料 | 花青素、薑黃素、靛藍、植物單寧等 | 天然染布、環保染料 |
| 醫藥研究 | 花青素、類胡蘿蔔素、薑黃素等 | 抗氧化、抗發炎及其他生物活性研究 |
| 智慧包裝 | 花青素等對 pH 敏感的色素 | 透過顏色變化偵測食品新鮮度 |
| 生物感測 | 花青素、天然 pH 指示性之色素 | pH、食品腐敗等視覺化檢測 |

延伸閱讀：

1. 天然梔子色素正夯，不只黃色還有紅藍綠紫！梔子農與生技公司互挺，走出低谷商機無限。孫維揚 上下游新聞 2022 年 11 月 15 日
2. 植物基食用色素市廠規模、份額、增長、分析（至 2034 年） Devyani Desale Straits Research 2026 年 8 月 24 日
3. 食品廢棄物衍生的植物色素市場機會、成長要素、產業趨勢分析及預測（2026 ~ 2035 年）Global Market Insights Inc. 2026 年 2 月 10 日

COLUMN

■ 好菌糖研室 ■

# 腦腸軸：益生菌如何左右你的心情與壓力？

## 腸道菌群與大腦的祕密對話

文、圖 / 陳珮苓、周佩蓁

在瞬息萬變的現代社會中，高壓的生活節奏使得焦慮、情緒低落與失眠成為許多人的日常寫照。每當面臨壓力時，人們常會感到「緊張到肚子痛」或「胃口全無」。過去，醫學界多半將這類現象歸咎於大腦受壓後對內臟的單向影響；然而，近年的神經科學與微生物學研究徹底顛覆了這個觀點。科學家發現，位於腹部、負責消化吸收的腸道不僅擁有獨立的神經網絡，更被譽為人體的「第二大腦」。透過一條被稱為「腦腸軸（Gut-Brain Axis）」的雙向通訊管道，腸道中的微生物正無時無刻地影響著人類的心情、壓力反應與精神健康。適量補充特定的益生菌與後生元，已成為當前調節心理韌性與情緒壓力的前沿科學策略。

### 一、什麼是腦腸軸？大腦與腸道的雙向高速公路

腦腸軸是大腦中樞神經系統與腸道神經系統（Enteric Nervous System, ENS）之間複雜且雙向的生物通訊網絡。這條高速公路主要由以下幾個關鍵路徑交織而成：

**1、迷走神經（Vagus Nerve）的直接連線：**

迷走神經是連接大腦與內臟器官最長、最直接的自主神經，宛如一條傳輸訊號的光纖電纜。腸道內的微生物及其代謝產物可以直接刺激迷走神經末梢，將化學訊號在毫秒之內傳遞至大腦的情緒與壓力調節中樞（如杏仁核與海馬迴）。

**2、神經傳導物質的化學調節：**

人體內絕大部分的「快樂荷爾蒙」—血清素（Serotonin，約有 95% 集中在腸道合成），以及負責放鬆、鎮靜的重要神經傳導物質 GABA (γ- 胺基丁酸)，皆高度依賴腸道微環境的代謝與合成。腸道菌相的平衡與否，直接決定了這些神經傳導物質的產量，進而牽動人類的喜怒哀樂。

**3、內分泌與壓力軸（HPA 軸）的調控：**

下視丘 - 垂體 - 腎上腺軸（HPA 軸）是人體應對壓力的核心系統。當面臨慢性壓力時，HPA 軸會過度活化，釋放大量皮質醇（Cortisol），導致焦慮與免疫失調。研究證實，健康的腸道菌叢能有效緩衝 HPA 軸的過度反應，降低壓力荷爾蒙的釋放。

### 二、壞菌作祟與好菌防護：腸道微生態如何左右情緒

人體的腸道中棲息著數以兆計的微生物，當飲食不均、生活作息紊亂或長期處於壓力下時，腸道內的壞菌容易過度滋生，破壞黏膜屏障的完整性，導致所謂的「腸漏症（Leaky Gut）」。當腸道屏障受損，腸內的細菌毒素（如脂多醣 LPS）便可能滲透進入血液，觸發全身性的輕微慢性發炎，甚至透過血腦屏障



腸道中的微生物無時無刻影響人類的心情（圖片來源：編輯部）

引起大腦神經發炎。這種神經發炎狀態在臨床上與焦慮症、憂鬱症及認知功能下降（如腦霧）相關。相對地，當透過日常飲食或專業補充品引入優質的益生菌（Probiotics）與後生元（Postbiotics）時，情況便會截然不同：

**1. 分泌短鏈脂肪酸（SCFAs）：**如丁酸、乙酸等代謝產物能強化腸道黏膜細胞間的緊密連接，修復屏障並降低全身性發炎，間接保護大腦免受發炎因子的侵害。

**2. 優化神經營養因子：**部分精準機能性益生菌或其共培養代謝物，能透過腸腦軸線刺激大腦與神經細胞內神經營養因子（如：BDNF）的正常表達，促進神經元的修復與認知功能的提升。

## 三、精神益生菌（Psychobiotics）的臨床潛力與應用

益生菌的研究領域中，近年興起了一個全新的分支—「精神益生菌（Psychobiotics）」，泛指專門針對精神健康與情緒調節所篩選出的菌株（如：部分特定的乳酸桿菌與雙歧桿菌屬）；台糖研究所因應此一發展趨勢，於 2023 年啟動精神益生菌產品開發，從相關菌株篩選（菌株編號 L006）、功效確認，2 噸規模量產製程優化與確立，並完成產品型態設計、公司內部試吃問卷調查等工作，相關技術已技轉至台糖生技事業部進行商業生產，產品將於近期推出。台糖 L006 產品為由醱酵功效代謝物與滅活菌體組成之後生元，具有卓越的耐酸鹼能力，更具備耐高溫、免定殖等待即可快速發揮作用的優勢。精神益生菌具有以下功能：

**1. 緩解焦慮與憂鬱情緒：**許多隨機雙盲的臨床試驗發現，持續補充特定的精神益生菌數週後，受試者的主觀焦慮指數、壓力感知分數均有顯著改善，其體內的發炎細胞激素與皮質醇濃度也顯著下降。

**2. 改善睡眠品質：** 由於血清素是合成褪黑激素的前驅物，透過益生菌優化腸道血清素的合成效率，能進一步改善入眠困難與睡眠深度，達到「腸胃安、則睡眠好、心情佳」的良性循環。

## 四、守護第二大腦：建立科學化的日常養護策略

要讓腦腸軸為我們帶來穩定的情緒與強韌的抗壓能力，單靠一時的盲目補充並不足夠，必須落實以下科學化的日常管理原則：

**1. 天天定時補充優質好菌與後生元：**由於外來補充的益生菌多屬於過客菌，必須透過長期、定時定量的補充，才能在腸道中維持優勢微生態，持續釋放調節神經與免疫的訊號分子。

**2. 攝取足夠的益生元（Prebiotics）：**搭配




膳食纖維豐富的全穀類、蔬果、洋蔥與寡醣類食物，為腸道好菌提供源源不絕的養分，透過「共生質（Synbiotics）」的協同作用，讓益生菌在腸道中落地生根。

**3. 遠離高糖高油與加工食品**：這類飲食會快速滋養腸道中的壞菌，加劇腸道發炎並透過腦腸軸傳遞負面情緒訊號。

**4. 結合規律運動與壓力管理**：運動不僅能直接促進大腦分泌多巴胺與腦內啡，還能正面改變腸道菌相的多樣性，與益生菌的補充發揮加乘效果。

綜上所述，腸道早已不再只是單純消化食物的器官，而是人類心理健康與情緒壓力的幕後核心操盤手。透過科學的視角重新認識腦腸軸，並妥善運用益生菌與後生元來照顧我們的「第二大腦」，我們便能為紛擾的高壓生活找回內在的平靜與快樂。

■ 糖糖風味史 ■

# 宮廷甜點階級戰—太陽王路易十四（Louis XIV）

文 / 迅猛龍



凡爾賽宮鏡廳映照出路易十四時期法國宮廷的奢華光影（圖片來源：維基百科）

這不是法國史，而是十七世紀以來，法國人怎麼用糖玩出各種花樣的瘋味史。

一切得從那個渴望中央集權的男人—太陽王路易十四（Louis XIV）說起。他的老爸路易十三當政時，法國貴族各個擁兵自重，在自己的地盤爽爽過，平常就像自由接案仔，不用天天進宮報到，只有遇到重大場合或戰爭，才去巴黎找國王打卡。可想而知，國王的控制力就跟 Line 群組管理員差不多，有時還會被已讀不回。路易十四幼年時期經歷了投石黨之亂（La Fronde），甚至被迫半夜跟著媽媽逃難，躲避這場由巴黎議會和大貴族發起的內亂。這波驚嚇直接刻進路易十四的骨子裡；從那之後，他就發誓再也不讓這幫貴族有造反的機會，權力一定要牢牢鎖在自己手裡。

他大手筆修建了華麗的凡爾賽宮，廣邀貴族們搬進來當室友。宮裡每天都有滿滿的行程：起床儀式、打獵、各種晚宴、社交舞會、音樂表演，你要是缺席幾場，隔天八卦群組一半消息就跟不上，久了直接成為貴族圈邊緣

人；同時，法國原有的宮廷禮儀也被路易十四加碼再加碼，變成用來彰顯王權和階級的終極工具，不同階級的貴族要怎麼穿衣、配戴什麼飾品、在宮裡可以行進的路線、公開場合應該站哪裡、對國王鞠躬該鞠多深、鞠躬時帽子要不要摘、摘到什麼角度 ..... 全都有規矩。結果就是—貴族們的心力全耗在鬥排場、忙社交，根本沒時間回家搞兵變。

## 史上最狂吃播主

對已經把中央集權深深刻進 DNA 裡的路易十四來說，「吃」可不是基本的生理需求而已，而是他展現絕對權力的方式，更是他政治工程的一環。我們就來看看他到底可以吃得多麼浮誇：舉凡重要宗教節慶、國王生日或國慶日、重大外交日，凡爾賽宮都會盛大開趴—但如果你以為，參加 party 是大家一起嗨吃慶祝，那就大錯特錯了！這可是路易十四精心設計的大秀，十七世紀的官方語言叫「公開御宴（Grand Couvert）」，現在的用詞就是「國家級吃播」，讓國王和王室成員吃給你看！開播前，凡爾賽宮就會貼出布告，誰可以列席、當天的服裝和髮型指示、是否需要帶勳章、披風等等象徵身分的物品，全都規定得清清楚楚；如果獲邀參加，恭喜你，你絕對算是個咖，務必盛裝打扮出席。當天到了宴會現場，你所在的區域和位置，就是你的階級、地位最直白的表示—只有血統和身份最頂的貴族，才能在搖滾區坐著觀禮，其他人得通通到旁邊，依照階級高低排排站好，不能逾越身份站錯區域，否則下次可能就領不到入場券了。

當吃播開始，太陽王進場，音樂奏起，全場得優雅地行禮及鼓掌。菜餚開始依序上桌，這時可不能隨意交談，也不能因為看到精緻的菜色發出驚嘆，只能安靜有禮地欣賞路易十四和其他皇室成員用餐。只能看國王吃飯實在太無聊？沒關係，現場還有許多忙得不可開交的工作人員可以看。先找找耳邊「高貴又有秩序」的背景音樂是從那裡來的吧？那是宮廷樂團，樂師們正忙著演奏有規矩、有節奏、有權威氛圍的靜態音樂，幫整個現場套上散發著聖光的王權濾鏡。另一邊，還有負責噴香水、點香氛、保持王座週遭香氣的「宮廷調香師（Les Parfumeurs de la Cour）」。你沒看錯，形象控路易十四就連吃個飯也要噴香香！他非常講究香氣的管理，絕不可能忍受他的直播間味道爆炸。但擠進超多觀眾的凡爾賽宮通風效果差、加上各種菜餚的味道，路易十四只好來個「以香壓味」大法；宴會前，宮廷調香師就要在餐廳、布幔和餐巾噴上香水，用餐時，也會針對當天的菜色搭配不同香氣，避免味道混雜或打架。



路易十四肖像（圖片來源：維基百科）

## 太陽王的甜點權謀

在十七世紀，因為生產和運輸成本高昂，蔗糖是身價非凡的奢侈品，尤其是最頂級的精緻白糖，一磅的價格就要燒掉一個普通勞工兩三天的薪水；而甜點不僅用料成本昂貴，更需要相當的製作技術，可說是貴族們的專屬特權。路易十四當然不會錯過這種宣誓「老子有錢」、「我品味最棒」的機會；在凡爾賽宮，甜點不是正餐後的小確幸，而是權力的視覺展現！那時，王室和貴族圈瘋的是各類蜜餞和糖漬水果，像是糖漬無花果、李子、杏桃和草莓。沒錯，今天阿公阿嬤看八點檔時會拿一盤邊嗑的那種蜜餞，在十七世紀可是超級搶手貨！在那個交通黑暗時代，這些水果不是從普羅旺斯黑貓低溫宅配，一路顛簸還沒爛掉的奇蹟生還者；就是凡爾賽宮著名的橘園溫室（L' Orangerie）裡，園藝大師爆肝種出來的。除了身價突破天際的水果，路易十四開趴時還常擺出絢麗的糖雕，配合宴會主題，用糖膏捏出各種豐富又精緻的造型，再加以染色或鍍上金箔，不管是希臘神祇、動物花草，還是宮殿建築，只有你想不到，沒有御用甜點師做不出來的。而且，他不只要做豪華的糖雕，還要塞進各種政治暗示，直接把糖雕玩成大外宣手法！

根據史料記載，1668 年路易十四為了慶祝打贏死對頭西班牙，開了場超大規模的豪華 party，宴會上豪氣地擺出一座用馬卡龍、杏仁糖膏和各種糕點搭成的城堡，花園裡精心修剪的樹上掛滿蜜餞和精緻果乾，讓人有種走入童話森林、隨手就能採摘甜點的奢華錯覺。當國王下令開宴，賓客一湧而上，甜點台瞬間被洗劫一空。這場宴席的意圖非常明確；路易十四就是要向整個歐洲展示，剛結束的戰爭完全沒有削弱國家的財力，「我法國不只軍隊，連甜點都能碾壓你們！」

## 馬拉松式的王權直播

看到這裡，你是不是已經覺得路易十四規矩超級多，連吃飯都這麼逼人？不只吃飯，人家太陽王根本是把 24 小時的生活起居全部變成王權大型 Live 秀，華麗程度遠超我們這干庶民的想像！

就說說早上的起床儀式吧。我們以為的起床是洗臉刷牙手刀趕上班，路易十四的起床是場金光閃閃的行為藝術，甚至還有個專有名詞「日出儀式（Lever du Roi）」，暗示全世界「我就是每天早上冉冉升起的太陽」！早上八點左右，寢宮大臣、國王的專屬私醫、最頂級貴族，以及少數擁有特權的親信大臣，依嚴格順序進入寢宮，叫醒還躺在床上的太陽王。一開始是私密的暖場，親信們伺候路易十四進行洗臉、刮鬍子等基本的洗漱，接著穿上內褲、內襪、睡袍、拖鞋等貼身衣物，路易十四也會趁這時候聽取機密的報告、批閱文件、處理較為重要或不公開的事務。如果哪天你有幸加入、還幫路易十四遞上小褲褲，就是可以在宮廷社交群組上大炫一波的榮耀！

結束了前述的「小起床（Petit lever）」流程，緊接著便是華麗的「大起床（Grand lever）」；沒錯，太陽王起個床還要分段，簡直比八點檔還能拖。相對於 VIP 內場限定的小起床，大起床就像是歡樂大放送；開始前，寢宮外已經擠滿各路貴族、大臣和外國大使，等著瞻仰太陽升起的過程。門一開，觀眾們全都按照嚴格的進場階級魚貫而入，太陽王已經穿著內層衣物優雅地等著大家來朝聖；各式外衣和假髮、領結、緊身背心、配劍，以及太陽王的招牌紅色鞋跟高跟鞋，都會由貴族按順序傳遞：低階貴族傳給中階貴族、中階貴族傳給高階貴族、最後才由身份最貴重的貴族輔助太陽王穿上，「誰遞、誰幫、誰摸到」，就是妥妥的階級



路易十四講究美食與宴會排場，將甜點融入了華麗的宴飲儀式（圖片來源：編輯部）

排行榜！重要節日裡，整個流程甚至還會搭配宮廷樂團現場演奏，起床穿衣服這樣的日常，硬是被太陽王玩成了高規格的王權舞台劇。

身為當時最頂流的生活系直播主，路易十四就是這樣善用每分每秒展示王權的機會，無孔不入地宣示著階級的重要性。你以為這些只是充滿象徵性的表面功夫？實際上可是史詩級的社交工程典範。貴族們每天光是忙著緊盯宮廷階級排名、遵守所有禮儀細節，就耗掉大把的時間和心力；甚至還有不少貴族賣城堡、賣莊園，只為了添購新行頭以免跟不上最新時尚，這樣一來，誰還有能力搞叛亂呢？靠著這招超高明的養套殺，路易十四有效地把統治權力集中到自己手上。

路易十四這種看似愛開趴搞排場、愛炫耀各種酷東西的自戀狂行徑，其實是一場影響深遠的國家品牌計畫。他在位的 72 年間，法國宮廷的穿著、飲食、香水、器皿，成為整個歐洲競相模仿的標準答案—你想有品味，就得穿法國料子、喝法國香檳、吃法國甜點、去法國的咖啡館喝杯咖啡。時裝、法餐、精品、頂級工藝，這些至今仍由法國霸榜的產業，都紮根於路易十四的時代。他不只讓法國登上國力頂峰，還替法國發明了一套讓全世界心甘情願掏錢朝貢的生活方式。

這大概是歷史上最甜蜜、也最高明的控制術：先讓你沉迷於糖衣，再讓你一輩子離不開這個味道。

甜嗎？甜。這個甜，香了三百多年。

---

參考資料：

1.《法式韻味：時尚美饌、生活品味、優雅世故，路易十四送給世界的禮物》。作者：Joan DeJean（2014 年）。譯者：楊冀。出版：八旗文化。

2.《就愛吃肉：人生盡歡，肉慾橫流》。作者：李舒（2020 年）。出版：聯經出版公司。

3.《凡爾賽宮：路易十四的權力景觀與法蘭西歷史記憶》。作者：Colin Jones（2018 年）。譯者：荊文翰。出版：北京燕山出版社。

4. 維基百科路易十四條目：https://fr.wikipedia.org/wiki/Louis_XIV

5. 凡爾賽宮官方網站：https://en.chateauversailles.fr/

▪ 公共論糖 ▪

# IP 如何成為台糖與新世代對話的橋樑

文、圖 / 企劃處



台糖 IP 角色「角糖」在 2026 文博會中亮相



路跑與臺灣吧聯名

老字號品牌的價值，在於歲月沉澱出的信任與文化厚度；然而，如何在保有歷史底蘊的同時，與習慣數位語境、重視情感體驗的新世代溝通，是當代企業持續思考的課題。

走過 80 年的台糖，從製糖起家，逐步發展至食品、畜殖、農業、生技、綠能及休閒觀光等多元事業，與臺灣土地及社會共同成長。對不同世代而言，台糖也承載著各自的生活記憶。如何讓這些珍貴的歷史文化被看見，同時讓新世代認識今日不斷轉型的台糖，「IP（Intellectual Property，智慧財產 / 形象 IP）」正成為品牌溝通的新語言。

## 翻轉品牌印象：從「歷史符號」到「情感連結」

談到台糖，許多人首先想到的可能是糖廠、五分車、冰棒、砂糖等熟悉的生活記憶。這些都是珍貴的品牌資產，但若品牌溝通僅停留在過往印象，與年輕世代的生活距離便可能逐漸拉遠。

IP 的特色，在於將抽象的品牌精神轉化為具體的角色、造型與故事。台糖近年發展「角糖」IP，便是從砂糖這項經典品牌元素出發，透過角色化設計賦予品牌新的生命。當熟悉的台糖元素化身為公仔、鑰匙圈、徽章等形

式，品牌也從「被看見」進一步走向「被收藏、被分享」，讓歷史記憶以更貼近當代生活的方式延續。

## 跨界創造新場景：讓 80 年歷史走進生活

台糖故事並不只存在於糖廠，從農業、畜殖、食品、生技，到綠能及休閒觀光，80 年來的發展與臺灣社會生活緊密相連。如何將多元事業與品牌文化串聯，並以新世代熟悉的方式呈現，跨界合作便提供了新的可能。

今年適逢台糖 80 週年，2026 台糖公益路跑特別攜手「臺灣吧」，將台糖 80 年來與土地、產業及社會共同成長的故事，以及健康、公益與永續理念，融入活動視覺與體驗設計。透過臺灣吧擅長的內容創意與 IP 語言，讓台糖歷史不只是以文字被介紹，而是轉化為跑者在活動中可以看見、感受與互動的內容。

一場路跑因此不只是運動，更成為認識台糖的入口，讓歷史、IP、公益與健康生活在同一個場景中產生連結。

## 從單向傳遞到雙向互動：讓品牌故事被參與

新世代接收資訊的方式不斷改變，品牌與大眾之間的關係，也逐漸從單向傳遞轉向互動交流。IP 的價值不只是讓品牌形象更活潑，更重要的是創造參與的可能。

當 IP 可以出現在社群、展覽、活動、文創商品及跨界合作中，消費者接觸品牌的方式便不再侷限於傳統宣傳，而能在不同生活場景中自然產生連結。透過 IP 與內容創意的轉譯，台糖的企業歷史與產業故事，也能以更容易理解的方式與年輕世代交流，讓大家不只「知道台糖 80 年」，更有機會了解 80 年來台糖與臺灣土地、產業及社會之間的連結。

## 結語：用新語言，講好 80 年的老故事

80 年，是台糖深厚的歷史，也是持續向前的基礎。品牌年輕化並不代表捨棄過去，而是思考如何讓過去的故事，以當代的方式繼續被理解。



台糖歡慶 80 歲生日與「臺灣吧」啤下組織攜手創新品牌形象

IP 就像開啟品牌故事的一把鑰匙，將糖業文化、土地記憶與企業精神，轉化為新世代容易親近的視覺與語言。從一顆砂糖到一個 IP，從糖廠記憶到跨界合作，台糖正嘗試以更多元的方式重新說自己的故事。

今年與「臺灣吧」攜手打造公益路跑，正是一次從歷史走向當代的品牌實踐。當 80 年的台糖故事透過 IP 與創意重新被詮釋，也讓累積多年的文化資產有機會與不同世代產生新的連結。

IP 的價值，或許不只是創造一個角色，而是讓一個走過 80 年的品牌，找到與下一個世代對話的方式。

■ 國際糖情分析 ■

# 巴西撐供給、聖嬰添變數 國際糖價進入天候考驗

文 / 砂糖事業部 李孟娟

## 一、國際糖價交易回顧與走勢圖

2026 年 6 月上旬至中旬，因國際原油價格持續走低，巴西甘蔗場傾向減少乙醇生產，轉而增產食糖，紐約國際粗糖近月期貨價格走勢下跌，6 月 22 日來到本季收盤最低點 13.35 美分 / 磅。而後，因聖嬰現象可能衝擊全球產量的擔憂帶來支撐，國際粗糖價格走升，6 月底收盤價格來到 14.34 美分 / 磅。

2026 年 7 月上旬，因歐洲遭受創紀錄的熱浪侵襲，乾旱、高溫壓力導致部分地區甜菜已枯萎，且聖嬰現象天氣威脅歐洲和亞洲主要產糖區的作物也令市場擔憂產量，國際粗糖價格 7 月 8 日收盤價來到 15.11 美分 / 磅。而後，因國際原油價格回落，且巴西天氣乾燥，甘蔗收割進度良好，國際粗糖價格走勢下跌，7 月底收盤價回落至 14.66 美分 / 磅。

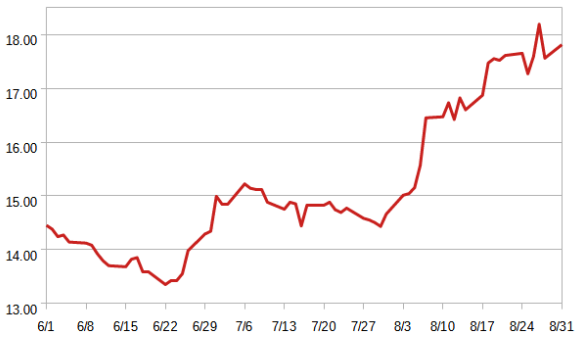
2026 年 8 月，因歐盟持續炎熱乾燥天氣影響作物產量的擔憂推高了糖價，且美國氣候預報中心表示，聖嬰天氣現象正在增強，2026/27 年北半球秋冬季節出現極強事件的機率超過 90%，進一步強化了全球食糖市場將在 2026/27 年度轉為供應短缺的預期，另外，印度開放 100 萬噸免關稅進口配額，有助支撐白糖市場，並間接帶動粗糖價格走強，8 月 27 日來到本季收盤最高點 18.19 美分 / 磅，8 月底收盤價為 17.81 美分 / 磅。

圖表 1：2026 年 6 月 1 日 ~ 2026 年 8 月 31 日國際糖價表

| 商品種類 | 單位 | 6 月均價 | 7 月均價 | 8 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 | 13.91 | 14.81 | 16.83 | 18.19 | 13.35 | 4.84 | 26.61% |
| | 美元 / 公噸 | 306.61 | 326.41 | 370.95 | 401.02 | 294.31 | 106.71 | 26.61% |
| 倫敦白糖期貨價 | 美元 / 公噸 | 449.18 | 467.17 | 513.87 | 552.20 | 440.40 | 111.80 | 20.25% |

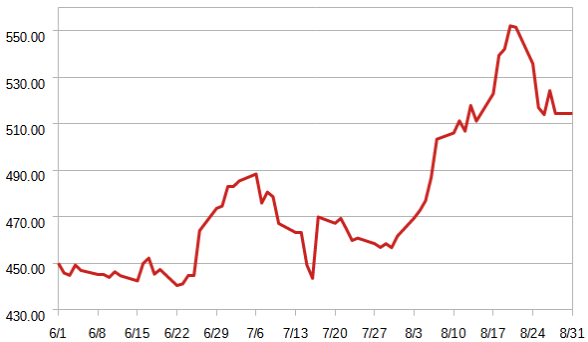
資料來源：台糖公司每日糖價試算表

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 )

2026 年 6 月 1 日至 2026 年 8 月 31 日期間，紐約粗糖期貨收盤價最高價為 18.19 美分 / 磅，最低價 13.35 美分 / 磅，兩者價差為 4.84 美分 / 磅，震盪幅度約 26.61%。倫敦白糖期貨價最高價為 552.20 美元 / 噸，最低價為 440.40 美元 / 噸，兩者價差為 111.80 美元 / 噸，震盪幅度約為 20.25%，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

2026/27 年全球糖產量預估為 1 億 8,014.1 萬噸，較 2025/26 年的 1 億 8,069.5 萬噸小幅減少 55.4 萬噸，整體產量看似變化不大，但各主要產區的情況差異較大。產量下降主要來自巴西以外地區，預估減少約 440 萬噸，其中歐盟減產約 280 萬噸、泰國減產約 150 萬噸，巴基斯坦亦減少約 70 萬噸。因此，巴西將成為全球主要的供給來源，預估 2026/27 年產糖量達 4,490 萬噸，較前期預估增加，主要原因是近期糖價上漲，使製糖相較生產乙醇更具吸引力，糖廠可能提高製糖比例。

值得注意的是，巴西目前的增產預估其實存在不確定性。今年巴西中南部甘蔗壓榨量雖然增加，但製糖比例明顯下降，顯示糖廠仍會依照糖與乙醇的價格差調整生產。另一方面，強烈聖嬰現象可能帶來不利影響，包括巴西南部年底降雨增加，可能影響甘蔗收割；印度、東南亞及澳洲則可能出現較乾燥的天氣，進一步影響印度、泰國、印尼及菲律賓的產量。因此，2026/27 年全球供給雖未大幅下降，但真正的關鍵在於巴西能否如預期增加產糖，以及聖嬰現象對各主要產區的實際影響。

圖表 4：2026/27 製糖期主要生產國增產量與減產量表

| 增產國 | 2026/27 與 2025/26 差異 | 減產國 | 2026/27 與 2025/26 差異 |
|---|---|---|---|
| 巴西 | +380 | 歐盟 | -280 |
| 印度 | +160 | 泰國 | -150 |
| 肯亞 | +40 | 巴基斯坦 | -70 |
| **2026/27 全球產量 180.141 百萬噸<br>2025/26 全球產量 180.695 百萬噸** | | | |

資料來源：ISO (2026 August)（單位：萬噸粗糖值）

### （二）全球糖消費概況

全球糖消費仍維持溫和成長，但增速低於人口成長，顯示糖消費的長期成長動能正逐漸放緩。ISO 預估 2026/27 年全球消費量較前一年度增加約 90 萬噸，年增約 0.4%，來到 1 億 8,040 萬噸，整體需求仍具韌性，但受到健康意識提升、減糖飲食、含糖產品課稅、生活成本壓力及 GLP-1 減重藥物普及等因素影響，部分主要市場的消費已出現下降，包括美洲的巴西、墨西哥、阿根廷及中美洲國家，以及亞洲的印度、泰國和歐洲部分國家。高糖價亦可能促使食品及飲料業者尋找替代甜味劑，例如墨西哥過去兩年即因糖價偏高而增加高果糖玉米糖漿使用量。另一方面，印度 2026/27 年產量預估 2,950 萬噸，高於消費量 2,850 萬噸，但新增產量主要轉為國內庫存，並未形成出口供給，因此對全球市場需求的實際支撐有限。整體而言，全球消費仍是穩定增長，但受到結構性減糖趨勢影響，需求端目前並非推升糖價的主要因素，未來市場價格變動仍將更大程度取決於供給及天候。

### （三）供需平衡狀態總結

2026/27 年全球糖產量預估 1 億 8,014.1 萬噸，消費量約 1 億 8,037.5 萬噸，全年預估小幅短缺約 20 萬噸，由 2025/26 年期的約 110 萬噸剩餘轉為接近供需平衡。不過，目前預估的平衡主要是建立在巴西增加產糖的前提下，若巴西增產不如預期，或聖嬰現象造成其他產區進一步減產，全球供需缺口可能迅速擴大，因此目前的供需情況屬於「表面平衡、實際偏緊」。

### （四）貿易動態分析

2026/27 年全球糖進口量預估約 6,690.8 萬噸，較 2025/26 年的 6,732.8 萬噸略減。主要原因是部分進口國前期已累積較高庫存，因此即使下一年度國內產量下降，也不一定需要大幅增加進口。

中國 2026/27 年進口量預估由 540 萬噸降至 354 萬噸，主要是前期大量進口後庫存增加；相反，印尼因國內產量未如預期增加，進口量預估由 350 萬噸提高至 530 萬噸。美國及歐盟進口需求也預估增加。值得注意的是，雖然全球生產預估短缺 20 萬噸，但貿易市場仍有約 130 萬噸的供給餘裕，主要來自歐盟、埃及等國的庫存，可以部分補足國內產量下降所造成的缺口。

### （五）價格展望

2026 年 8 月糖價明顯上漲，主要受到強烈聖嬰現象可能造成供給減少的市場預期帶動。不過，以目前基本面來看，全球 2026/27 年僅預估小幅短缺 20 萬噸，加上部分國家仍有較高庫存，因此近期價格漲幅可能已提前反映部分利多，短期仍有回檔或高檔震盪的可能。

中期來看，糖價仍有上漲風險。主要原因是全球供需平衡高度依賴巴西增產，如果巴西因天候無法達到預期產量，加上歐盟、泰國等地本身已預估減產，全球供給將進一步收緊。



尤其過去 2015/16 年強聖嬰期間，全球最終供需缺口比最初預估多出約 400 萬噸，顯示極端天候可能讓供需快速惡化。

## 三、總結

2026/27 製糖期全球糖市由 2025/26 年的 110 萬盈餘轉為約 20 萬小幅短缺，但實際貿易市場仍有 130 萬噸餘裕，主要受歐盟、埃及等國庫存消化支撐，因此目前全球供需尚未形成真正緊張的局面。然而，全球供應高度依賴巴西增產，ISO 預估巴西 2026/27 產糖量達 4,490 萬噸，主要建立在高糖價促使糖廠提高甘蔗製糖比率的假設上；若糖價回落至每磅 14 至 16 美分，巴西產糖量可能低於預期，使全球缺口明顯擴大。另一方面，聖嬰天氣現象為最大的上行風險，其可能造成巴西南部降雨增加、影響收割，同時使印度、東南亞及澳洲部分產區面臨乾旱，若全球產量因聖嬰現象進一步下修，全球供需及貿易平衡均可能轉為顯著短缺。因此，短期糖價可能因漲幅過大而震盪修正，但中期仍需留意聖嬰及巴西產量變化，整體價格風險仍偏向上行。

圖表 5：世界砂糖概況表

| 製糖期 | 2026/27 | 2025/26 | 差異量 | 差異百分比 |
|---|---|---|---|---|
| 生產量 | 180,141 | 180,695 | -554 | -0.31% |
| 消費量 | 180,375 | 179,551 | 824 | 0.46% |
| 過剩 / 短缺 | -234 | 1,144 | | |
| 進口需求量 | 66,908 | 67,328 | -420 | -0.62% |
| 可供出口量 | 68,184 | 67,299 | 885 | 1.32% |

資料來源：ISO (2026 August) ( 單位：千噸粗糖值 )

參考資料：

1. 台糖公司每日糖價試算表
2. International Sugar Organization “ISO Quarterly Market Outlook” August 2026.

▪ 打卡時事 ▪

# 經濟部揭示離岸風電中長程發展藍圖 2035 年累計開發量上看 20GW

文 / 徐元直、圖 / 編輯部



近年川普 2.0 時代，全球風電吹起大逆風。賴政府能源政策則拍板迎來風力發電。總統府氣候變遷委員會在 7 月 23 日舉行第八次會議，由經濟部報告「我國離岸風電中長程發展規劃」，宣示我國離岸風電正在進行 3-3 選商，未來將於 2030 年前接續完成 3-4、3-5 選商，預計於 2035 年達 18.3GW 至 19.9GW（百萬瓩），展現我國推動離岸風電的雄心壯志。

根據經濟部規畫，2026 年離岸風電約 5.3GW，2030 年將達到 10.9GW，2035 年達 18.3GW 至 19.9GW，2039 年更要推進到 24.7GW 至 27.9GW。經濟部表示，為達到 2050 年淨零轉型目標，將全力推動離岸風電，包括擴大興建固定式風機，以及布局浮動式風機。

全球離岸風電近年來發展並不順遂，美國總統川普上任後全面打壓再生能源，不僅公開將風電與太陽能批為「世紀騙局」，宣示美國政府不會批准太陽能或風力發電計畫。美國協商

終止多處外海離岸風場租約，支付巨額補償金讓開發商退場。在臺灣，賴政府仍支持離岸風電政策，惟受到外在環境影響，亦有多家外商退場。

我國推動離岸風電係採「先示範、次潛力、後區塊」三階段，現已進入區塊開發階段，臺灣海峽風場佳，一度吸引多家外商來臺評估商機、甚至參與競標，不過因大環境及選適規則更迭，陸續有外商未投標，甚至部分投標3-1 期、3-2 期外商相繼解約。

今年過完農曆春節，市場傳出，法國電力能源公司（EDF power solutions）確定退出臺灣市場。先前已有多家外商撤離臺灣，包括德國安能集團（EnBW）、德國萊茵再生能源（RWE Renewables），科理歐永續能源（Corio Generation），西班牙的貝富新能源（BlueFloat Energy）、伊比德羅拉（Iberdrola）等，EDF 可說是第六家退出臺灣外商。

EDF 撤離臺灣影響所及，使 3-1 期的蔚藍海彰化離岸風電開發胎死腹中。簡言之，3-1 期原先共五家風場簽約，目前僅 CIP 的澐妙一、及風睿（SRE）海盛風場（Formosa 4）有明確進度，並已完成綠電售罄，其中 CIP 已融資到位，進入施工階段。但科里歐海鼎二（600MW）、法商 EDF 及台亞蔚藍海（440MW）、力麗集團海峽二（300MW）都紛紛解約。

簡言之，3-1 期原訂要開發 2,335MW（2.3GW）風場，最後預期只有 CIP 及風睿將完成共 995MW。

此外，3-2 期也未如預期。科理歐海鼎一（360MW）、德能英華威集團德帥風場（240MW）並未與經濟部能源署簽署行政契約，只有森崴集團的又德風場（700MW）、風睿的海廣（800MW）、CIP 澐妙二（600MW）簽署行政契約。惟森崴集團因財務危機下市波及又德風場，至今未繳足履約保證金，並多次要求延展簽約時間。經濟部能源署表示，目前正在簽報解約作業。這也代表又一家得標開發商退場。

正當離岸風電在一片低迷氣氛中，經濟部「我國離岸風電中長程發展規劃」可說是一劑強心針。經濟部明確宣示，未來仍會大步推進離岸風電，並於 2035 年達 18.3~19.9GW。

截至 2026 年 7 月 10 日止，我國已累計完成 508 座風力機、共達 4.9GW。經濟部次長賴建信表示，臺灣僅用近 10 年時間，即完成 508 座風力機，相較歐洲國家發展 20 至 30 年才有如此成果，展現極高效率。臺灣離岸風電 2025 年累計裝置量達全球第五、單年裝置量達全球第三。

賴建信指出，成熟風場年滿發時數皆超過原規劃，達 3,750 至 4,200 小時以上。2025 年單年發電量突破 100 億度，相較 2024 年離岸風電發電量增加約 20%。

賴建信坦言，2023 年之後，全球通膨、升息，導致很多風場的建置成本提升，造成了財

務資金困難。過往在選商之後，也曾遇到募資的問題，案場須如預期讓融資到位，才能確定可以開發。近日經濟部也跟各開發商、供應鏈、金融業者等，討論如何促進離岸風電的發展。

經濟部規劃離岸風電發展路徑係採「先示範、次潛力、後區塊」，以公開透明並明確未來推動策略，提升產業投資信心及穩定性，以利產業布局。現已進推進到區塊開發 3-3 期，預計在 9 月底截標。

依經濟部規畫，經跨部會合作圖資盤點，已系統性盤點可設置海域空間，新增 15-18GW；未來 3-4 期、3-5 期每期併網年將以四年為一期，釋出容量 8GW。

經濟部規畫，3-4 期規畫選商容量 8GW，選商期程 2027 年，2032 至 2035 年併網。3-5 期選商容量亦為 8GW，選商期程 2029 年，2036 至 2039 年併網。

浮動式離岸風電起跑。經濟部在 10 月上旬召開「浮動式離岸風電示範計畫草案」說明會，規畫徵選「2+1」案，每案約 100~200MW，設置 6 至 12 座浮台，並於 2032~2033 年完工併網。選商規則預計今（2026）年第 4 季公告，明年第 2 季截止收件，最快預計明年第 3 季公布選商結果。

賴建信說明，政府針對離岸風電發展，建立在四個核心基礎上。首先，政策明確。系統性盤點並新增 15-18 GW 的海域空間，明確訂定 2026-2039 年中長程計畫，每期（四年）釋出 8 GW 容量。2030 年前將接續完成 3-4 期及 3-5 期選商，並於 2026 年啟動「浮動式風場」示範選商。

其次，他表示，產業培植方面，打造在地供應鏈。國內業者已具備水下基礎、海上變電站、海纜設計實績；葉片樹脂已切入國際供應鏈；臺北港、臺中港已建構製造量能。現有 30 餘家國內業者展現風場建置實績，並培植海事工程量能擴散至歐洲市場。政府設立六座培訓中心，培育近 2,900 名人才。

第三，金融支持，完善綠能投資環境。賴建信指出，銀行業專案融資簽約額度已達 6,389 億元；保險業核准投資綠能電廠達 865 億元。國家融資保證機制，專款規模 96.3 億元，可運用額度達 963 億餘元；現已通過 17 案，保證總額 660.5 億元。另鼓勵民間資金多元參與，如放寬 REITs 採基金架構、推動專案債券。

第四，行政效能，公對公跨部會協調。賴建信表示，已建立跨部會聯審機制，確保風場無涉環境敏感區。推動風電與漁業共存共榮。完善綠電交易環境，如綠電統購分銷、餘電匹配處理機制。

賴建信指出，臺灣岸風電已證明其強韌的環境抗性與穩定的發電實績。未來將透過明確的政策與配套建立良好投資環境，並在 2039 年前依規劃全數併網，以充沛的綠電穩定供應，成為臺灣科技與 AI 產業走向世界的強力後盾。

經濟部在總統府氣候變遷委員會高度上，揭示離岸風電政策藍圖，業界解讀，政府釋出兩大訊息。首先，政府宣示臺灣發展離岸風電發展方向持續推進，不受全球逆風影響；第二，一口氣畫出 3-4、3-5 及浮動式風場選商計畫，且 3-4 期、3-5 期併網皆以四年為期，一次釋出 8GW，有助業者工程、財務規畫，讓更多開發商都有機會投入。

針對未來選商規則調整，能源署官員說明，過去以二年作為併網年選商一次，開發商無法將一大片海域作整體規劃，例如在 3-1 期及 3-2 期獲選風場的業者，無法在 3-1 期提早部署 3-2 期，因為下一期充滿不確定性。政策若提早明確化，有利於開發商長期開發規畫。

官員解釋，一期以四年作為併網年，分別 2027 年及 2029 年投標選商，對很多開發商財務也較從容。例如，若是新的開發商，只參加一期，可自行選擇併網年，興建時間也不會那麼趕，包含風機、水下基礎、施工船舶部分，可在四年內訂定採購量，如此有助供應鏈降低成本，讓開發商更有競爭力，可以獲得銀行團的支持。

官員舉例，若是參加兩期選商，因併網年是由開發商自己選擇，開發商就可依財務規畫，將 3-4 期、3-5 期合併採購，更可降低成本。總而言之，就是希望吸引更多外商重新歸隊，有足夠時間準備部署併網期程較後的風場，提高投入臺灣離岸風電市場開發意願。

對於政府釋出離岸風電中長程發展規畫，沃旭臺灣董事長汪欣潔受訪表示，肯定政府推動離岸風電決心，對業界釋出正面訊號。

另一家風電大廠哥本哈根基礎建設基金（CIP）表示，樂見政府持續展現推動離岸風電的政策宣示，惟 CIP 提醒經濟部，在規畫下一階段發展願景的同時，要先面對臺灣 2030 年以前綠電供應的 3-1 及 3-2 期風場仍面臨許多挑戰，部分風場終止開發更為市場帶來一段「真空期」，對綠電供應以及本土供應鏈均造成重大影響，亦衝擊仍在努力推進開發的 3-1 及 3-2 風場。建議應該優先完成 3-1 及 3-2 期完工併網，才能驗證臺灣仍為穩定且可預測的市場環境，也才可能贏回已離場的國際投資人回心轉意。

# 永康街上的社會參與藝術—張程鈞「Clock In」個展

文、圖 / 王振愷




透明櫥窗內，一張桌子、一把椅子與正在「計時」的參與者，路人既是觀眾，也可能是推門而入的參與者。

櫥窗作為一種展覽空間，始終像是一面社會的鏡子。過往我們談論無牆美術館、藝術介入公共空間，經常將其理解為藝術突破白盒子、走向社會的積極實踐；但回頭看臺灣近年許多案例，也逐漸清楚看見，當藝術進入街區、商業空間與城市更新的脈絡之中，它同時可能成為資本重新包裝地方、提升地產價值，甚至推動街區仕紳化的工具。

受到媒體報導與宣傳效應的影響，近期在臺北永康街有一檔萬人空巷的展覽，但這並非什麼網紅 IP 展，而是一場社會參與藝術（Socially Engaged Art）—藝術家張程鈞「Clock In」個展。

## 200 元的報酬交換

「Clock In」對參與者的機制設定極為簡易：以每小時 200 元的報酬作為誘因，參與者只要坐在作品所設定的座椅上一小時，便可以現領報酬。在過勞與高工成為日常的時代裡，這個低門檻、幾乎不需要任何技能的工作條件，立即形成強烈誘惑，也使大量觀眾主動進入這套機制，尖峰時段還需要排隊等待。

如果只從「讓勞動可視」來理解，作品似乎是在模擬資本主義下的勞動關係；然而張程鈞



牆上的時鐘靜靜計數，也讓「時間—勞動—報酬」抽象的交換關係，在展場裡被觀看著

所提醒的是，藝術家與參與者之間並不存在傳統意義上的法定僱傭關係。這並不是一份真正受到《勞基法》規範的工作，更接近一種經由雙方合意而成立的形式交換：參與者提供一小時的身體與時間，藝術家則提供固定報酬。正因如此，「Clock In」並不是把真實的勞雇關係搬進展場，而是在展場裡製造出一個「看起來像工作」的臨時機制。

## 打開潘朵拉盒子

然而，真正進入現場之後，才發現事情並沒有如此簡單。作品真正有意思的地方，不只在於「讓勞動可視」，而在於它重新安排了空間、金錢與人的關係。藝術家透過資本所提供的贊助與空間資源，暫時取得了一種原本不屬於藝術家的分配權；他既像一名二房東，重新決定一處空間如何被使用，也近似工頭，設定著工作的條件、時間與報酬：從店面的使用、金錢的轉移，再到觀眾如何參與與被看見。

標準化的時間成為一種有形的資產概念，每一小時的身體停留被換算成 200 元，抽象的時間被轉換成可以握在手中的貨幣；而這些貨幣又以 20 枚硬幣的形式，透過藝術家部署的管線迅速滑落、敲擊，完成一次性報酬的交付。貨幣在這裡不只是支付工具，更成為藝術現成物與象徵物：它將「時間—勞動—報酬」之間原本抽象的交換關係，轉化為可以被觀看、聽見甚至觸摸的物質過程。硬幣落下的聲音，彷彿打開一只資本主義誘惑的潘朵拉盒子。

## 臨時性的快閃藝術空間

在寸土寸金的永康街上，這處暫時閒置的店面過去是一間連鎖超商，未來也將迎來另一間便利商店的進駐。介於兩種商業用途之間的短暫空檔，原本只是一段等待下一位業



參與者頭頂的烏鴉裝置隨著標準時間旋轉




看似再普通不過的打工資訊，卻成了邀請路人走進作品的入口

主進場的空缺時間，卻被轉化為藝術展演的快閃空間（Pop-up exhibition）。

也因此，它並非真正意義上的公共空間，而是一處由商業空間暫時釋出的半公共場域：藝術進入其中，卻始終知道自己只是暫時進駐者。作品清楚地承認自身所依賴的條件：空間來自資本的暫時釋出，金錢來自資源的挹注，而藝術家本身也在這套交換關係中取得短暫的分配權，但重要的恰恰是這個「暫時性」。

在資本主義早已滿溢於生活各個層面的當代情境下，藝術很難真正站在資本對立面；然而，藝術家仍然可以在縫隙裡，重新部署一張椅子、一小時的時間、200 元的報酬，以及一個異化的身體。令人感傷，關係不會因而永久存在，展期結束，店面仍將回到商業用途；200 元的交換也會停止、臨時生成的社會安全網終究會撤除，但這不代表這些短暫的關係沒有意義，藝術還是藝術！



「Clock In」進駐永康街 43 號，藝術家刻意卸除原有便利商店意象，只剩裸露的招牌；短暫變身為街區裡的快閃藝術空間

# 搭乘佳糖蕭巴士・壠里隊不 lonely

文 / Cynthia、圖 / 蕭壠文化園區




佳糖車站前大合照

臺南市佳里區曾因製糖產業而繁華，糖鐵沿著街道穿梭，載著的不只是甘蔗與糖袋，也留在好幾代人的通勤記憶裡。如今鐵道早已在佳里區街道消失，那些關於糖與地方的故事，卻仍點點滴滴延續著。

此次由蕭壠文化園區主辦的「佳糖蕭巴士 - 蕭螞蟻壠里隊」，從線上招募情報員開始就相當別出心裁：追蹤按讚粉專、在不定期出現的「甜味訊號」貼文下方留言、完成一則又一則任務。老實說，起初會這麼認真，很大的動力是被那條「只送不賣」、漂亮又別緻的活動絲巾勾起了勝負欲！沒想到一路過關斬將，還真的幸運成為 6 名榮譽情報員之一，而且能帶一名夥伴同行，也讓忐忑的心情少了一點不安。

活動當天雖然風雨交加，大家依然準時赴約。換上不同時期的復古造型 ( 旗袍、馬褂、花襯衫等 )，再繫起專屬絲巾，才發現它功能多樣，既能當披巾、繫成頭巾，也能綁成蝴蝶結別在包包上，各自玩出新花樣。而夥伴們也

在找線索、解任務的過程中慢慢培養出默契。接續沿著糖鐵足跡探索，從機關車庫、倉庫群到生活聚落，再走進「金唐殿」欣賞剪黏藝術；午後還有「眷鳥好食訂製所」美味的甜點與飲品，大家和樂融融地與情報員、駐村藝術家聊天交流，也用拍立得與可愛貼紙裝飾卡片，留下此次的美麗回憶。

最後返程回到佳糖車站拍大合照，我們計算任務中所得到的「糖幣」，並由呂松穎隊長頒獎給第一名的團隊，而其他團員也接續領到首梯限定的「終身情報員」復古焦糖螞蟻徽章，為旅程收尾。喵探員特別提到，此行品嘗到的布丁和蛋黃酥都是圓形的，象徵著圓滿的祝福，也成為旅程裡溫馨的收尾。

很喜歡蕭壠文化園區把探索、文化、藝術與遊戲放在一起，即使遇上大雨，也早已準備好備案；從任務設計到視覺呈現，都能看見年輕世代的創意，而好的想法，也需要長官願意支持、給予空間，才能真正落地。對筆者而言，這不只是一場活動，更是換一種方式重新認識平時熟悉的場域。也期待未來有更多跨單位合作的可能，結合台糖據點的旅遊資源，讓佳里的故事沿著糖鐵記憶繼續往前走，讓更多人願意停下腳步，發現屬於自己的那款甜。Lonely（壠里）的甜食佳（佳里），不應該一直孤獨著。當下一次甜味訊號出現時，就一起來「佳」團圓吧！



歡樂的交流時光



換上復古衣著、繫上專屬絲巾



首梯專屬復古焦糖螞蟻徽章與金葡萄蛋黃酥，象徵任務圓滿達成

# Canva AI 魔法：輸入大綱快速產出專業簡報

文 / 資訊處 黃天佑

做簡報，是上班族既熟悉又頭痛的日常任務。常常花最多時間的不是內容思考，而是「排版」與「設計」，選字體、調配色、排圖片，一份簡報就耗去大半天。

Canva 是有名的平面視覺設計工具，對於缺乏專業設計背景，又需要產出具備質感影像的工作者特別適用，在社群媒體貼文、簡報、傳單、海報等日常領域，Canva 都有不錯的口碑。Canva 推出的 AI 功能：Magic Design for Presentations（簡報魔法設計），只要輸入一段主題或大綱，AI 就能在短短幾十秒內，自動產出一份貼合主題及大綱，具有完整架構、配色與排版的簡報初稿，大幅縮短「從零到有」的時間。

## 簡報魔法設計在做什麼

簡報魔法把「寫大綱」與「做設計」這兩件事拆開來看待。「寫大綱」：人類負責決定簡報內容，你只需要輸入簡報的主題、目的，或是條列式的大綱重點，例如「新產品上市計畫，包含市場分析、目標客群、行銷策略、時程規劃」。「做設計」：Canva AI 負責視覺呈現，簡報魔法設計依據輸入內容，自動判斷合適的頁數與架構，並套用符合主題調性的版型、字體、配色與圖像，產出一份可直接編輯的簡報初稿。

這份初稿，每頁簡報的文字、圖片、圖表、配色，各個元素都可以獨立手動編輯，調整圖層次序，極度自由。定稿後，再選擇以 PDF 或 PowerPoint 的格式下載。沒有排版與配色經驗的人員，也能做出視覺一致、具備專業感的簡報，避免「字體亂用、顏色不搭」的常見問題。

## 實際操作只需四個步驟

一、開啟 Canva (https://canva.com)，選擇「Canva AI」功能，再選擇「簡報」。

二、輸入主題或貼上大綱：可以只打一句話描述主題，也可以直接貼上條列式的大綱重點。

三、AI 開始解析你輸入的主題或大綱，產生簡報文字內容。選擇「產生簡報」，等待約 1 分鐘，即可看到簡報初稿。

四、調整簡報內容，定稿後，選擇「分享」，再選擇「下載」，再選擇輸出的檔案類型。

## AI 協作技巧

人類的巨量知識被存入大語言模型的參數，AI 的能力正在突飛猛進，人類已經可以用自然語言，透過 AI 轉譯，請電腦執行任務。然而，以自然語言溝通，容易因為雙方背景差距，產生目標不清及語意模糊的困擾，導致無法產出滿意的最終成果。

為了減少 AI token 的使用費用，也為了控管 AI 完成的任務品質，避免 AI 一路狂奔到最後一刻，才發現一堆需要修改的缺失，甚至出現重大缺失或方向錯誤，導致任務需要重來，比自己手工完成任務付出更多的精力和時間。強烈建議採用分階段推進的方式與 AI 協作；「寫大綱」的步驟，先和對話式 AI（ChatGPT、Gemini、Claude 等大語言模型）協作完成簡報主題、大綱和各頁的表達要點，確認滿意，再進入「做設計」的步驟，請 Canva AI 判讀這份簡報的整體意圖，自動挑

選最適合的字形、圖像元素、配色及排版。

我先和 Gemini 反覆討論，確認簡報內容，再將內容輸入 Canva AI，如圖 1。Canva AI 自動幫我在 1 分鐘內產出視覺一致、具備質感的 8 頁簡報，其中 2 頁簡報如圖 2。我是視覺設計小白，對於這份成果很滿意。圖 1 左方「品牌」右上角的金色小皇冠，表示這是 Canva Pro 付費版才提供的進階功能，一些更具質感的簡報範本右上角也有金色小皇冠。

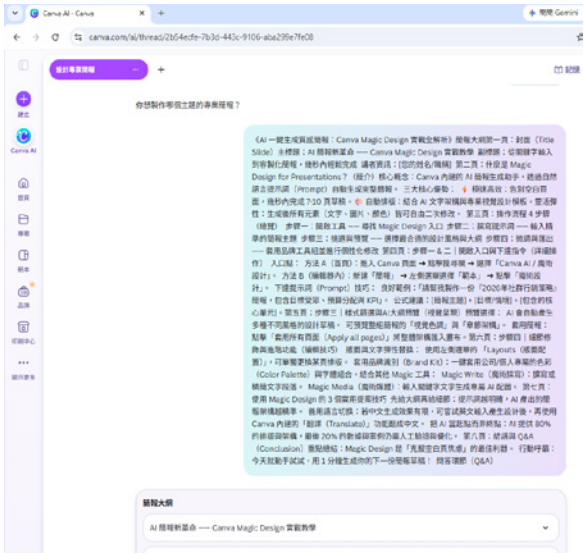


圖 1、輸入簡報主題及大綱（局部）

## 結語

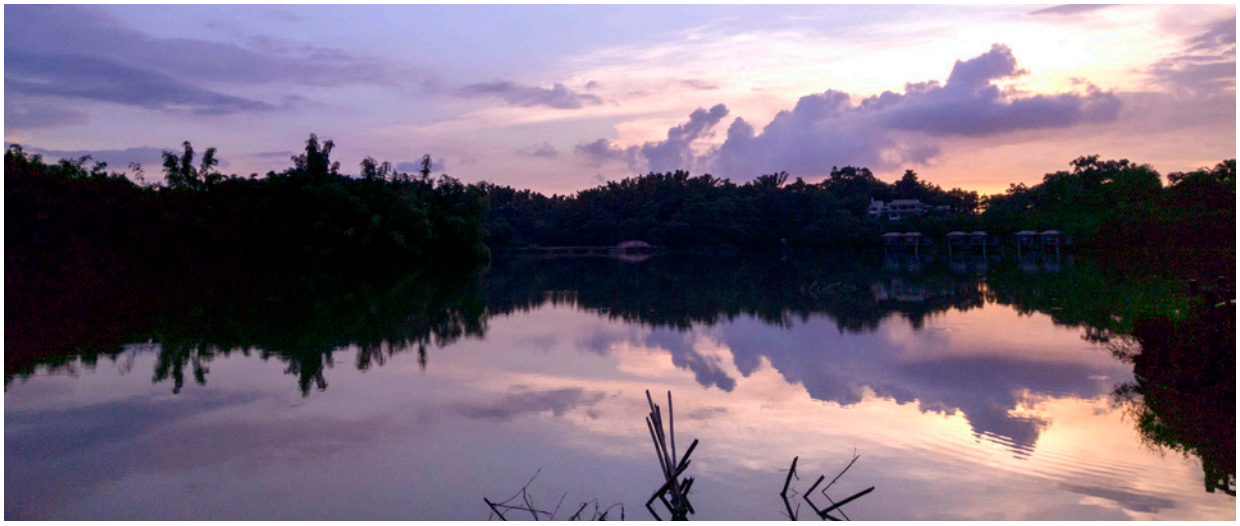
AI 工具的出現，並不是要取代我們的思考與判斷，而是把相對制式、耗時的步驟自動化（例如「排版設計」），保留更多時間給真正重要的事：把要傳達的訊息想清楚，把要行動的重點說明白，讓別人願意採納你的意見，回歸簡報的本質。




Canva AI 自動產出視覺一致、具備質感的簡報

# 秋深涼意起・相約尖山埤

文、圖 / 柳營尖山埤渡假村 陳奇聖



秋深涼意起，相約尖山埤

當節氣悄然走過微涼的深秋，南臺灣的陽光不再炙熱，而是以一種溫柔的金黃色，灑在柳營尖山埤那波光粼閃的水面上。這裡曾是供應糖業命脈的水庫，如今在歲月的沈澱與台糖的用心呵護下，化身為一座兼具生態之美與休憩價值的度假勝地。

## 秋林染翠與生態的呢喃

伴隨入秋的涼風，沿著湖畔步道前行，微風中帶著淡淡的草木清香，園區內的植物悄悄換上秋裝，落羽松的葉尖漸次暈染出金銅的色澤，與碧綠的湖水相互輝映。此時也是鳥類活躍的季節，清晨與黃昏時分，常能見到白鷺鷥掠過水面，或是聽見樹梢間斑鳩與五色鳥的呢喃。

在這個遠離城囂的桃花源裡，時間彷彿放慢了腳步，我們保留了最原始的生態地貌，讓每一位造訪的旅人，都能在蟲鳴鳥叫與湖光山色中，洗去平日的忙碌與疲憊，找回內心的純淨與安定。

## 漫步湖光，品味悠閒的秋日韶光

秋日的尖山埤，最適合放慢腳步去細細品味。您可以選擇搭乘遊湖船，感受微風拂面的舒暢，看湖水倒映著山影；或是沿著環湖步道漫步，在蟲鳴鳥叫與滿眼綠意中享受一段私密的寧靜時光。對於喜愛深度旅遊的旅人而言，這裡豐富的動植物生態更是天然的教室，每轉一個彎，都是大自然給予的驚喜。

## 真誠接待，甜蜜服務的台糖精神

「真誠接待，甜蜜服務」是尖山埤不變的初衷。在這個秋涼時節，無論是情侶漫步於情人橋、全家大小在草地上歡笑，或是長者們在湖畔品茗敘舊，渡假村的每一位同仁都以如家人般的溫暖，迎接每一位到訪的貴賓。

誠摯地邀請喜愛大自然的好朋友，把握這段秋高氣爽的黃金假期，將秋日的詩意與甜蜜，收藏進生命中最美好的記憶寶盒裡。

尖山埤官網：https://www.taisugar.com.tw/resting/jianshanpi

# 台糖長榮「旅遊臺南・住宿點數」推 5 大專案，秋季輕省遊府城

文、圖 / 台糖長榮酒店 黃美雯



台糖長榮酒店



台糖長榮酒店房型

為鼓勵旅客在秋季走訪臺南，臺南市政府觀光旅遊局與多家旅宿業者合作推出「旅遊臺南・住宿點數」活動，即日起至 115 年 11 月 30 日，凡於指定平台完成 LINE 註冊並填寫問卷，即可獲得 500 住宿點數。台糖長榮酒店配合活動特別精選出「完美升級」續住三晚、「56 愛玩橘」3 天 2 夜、「樂齡迎賓」3 天 2 夜、「永續美好・漫遊臺灣」和「長住優惠 Long Stay」（不含早餐）等住宿專案，旅客只要在入住時出示點數，便能折抵每房每晚 500 元，限平日週日至週四使用，讓旅人依自己需求選擇最合適的旅程。

秋季的臺南氣候涼爽宜人，最適合安排一趟漫遊之旅，您可從安平古堡、赤崁樓到孔廟，感受歷史古城深厚的文化底蘊；也能走訪臺南的街區巷弄，例如新舊共存感濃厚的「新美街」、老城門與街區相依偎的時空幻景「信義街」、宛如走入文學大師筆下悠然生活的「蝸牛巷」、最後回到大家熟悉的「神農街」，一探聚集歷史、信仰、藝術、夜生活渾然天成的古巷弄；夜間活動正開始，可至「河樂廣場」逐光戲水、「港濱歷史公園」與大魚的祝福對話、「竹溪左岸」感受古橋、流水、古樸的城市韻味、還能於安平運河搭船戲遊「金色流域」；玩累了，不能錯過全臺知名的花園夜市、武聖夜市吃美食，或者至年輕人喜愛「復興菜市場」解鎖深夜食堂的奧妙。

台糖長榮酒店精選出特色各異 5 個住房專案，有 3 天 2 夜以及 Long Stay 符合想長時間了解臺南的旅客，還有 65 歲長者優惠住宿的樂齡專案，如果您不擅長規劃行程，完美升級住房專案提供三大景區門票供您選擇。更令人期待的是，除了臺南市政府給予的住宿點數折抵外，台灣高鐵也推出「官網訂房」並加購高鐵聯票，成人票價可享 95 折優惠，今年的秋天選擇臺南，不論住宿房費或交通票價，就連小資也能輕鬆玩臺南。

「旅遊臺南・住宿點數」活動官網：https://tainantravels.net，訂房專線：(06)289-6688

# 舌尖到鼻尖—
# 長榮人氣甜品，打造「黃金布蕾 · 甜寵香氛」

文、圖 / 台糖長榮酒店 黃美雯

台糖長榮酒店桂冠烘焙坊歷久彌新的「焦糖烤布蕾」是酒店炙手可熱商品，每月銷售可達 300~400 顆以上，烘焙坊服務人員曾表示，每日忙著炙烤布蕾身體都是甜蜜香味。甜點師傅堅持選用進口鮮奶油與優質蛋黃，再加上香草籽，整個布蕾充滿乳香和淡淡的香草味，最後佈滿完美調配的台糖二砂與白砂，噴槍炙燒金黃誘人的焦糖糖片，特殊的雙重口感，成為大家愛不釋手的下午茶甜點。

為了讓旅客能留住對臺南與酒店的記憶，特別邀請 PAPILLON DOUX 調香博士依循「焦糖烤布蕾」予人的味道與印象，拆解了其中焦糖與奶香味，研發出一款酒店專屬的「黃金布蕾 · 甜寵香氛」，將您對烤布蕾的那份意猶未盡完美詮釋，為此酒店推出「記憶 · 全糖」住房專案，前三日預訂標準樓層



「黃金布蕾甜寵香氛」，把焦糖與奶香化作可帶走的甜蜜記憶

雙人房，每房只需 3,988 元，即可享用豐盛早餐，並獲贈「黃金布蕾 · 甜寵香氛」5ml 一瓶，以及一顆 6 吋「焦糖烤布蕾」；或使用菁鑽聯盟聯合貴賓券，同樣可享有標準雙人房、甜寵香氛以及 6 吋烤布蕾，倘若欲住高樓層，還能加價 300 元升等桂冠樓層，讓您一次擁有味覺、嗅覺、觸覺等住宿驚喜，一趟以甜味串聯的旅程，讓旅人帶走的不只是回憶，更是一份獨特的感官享受。預訂專線：06-3373861

# 尖山埤「薑黃黃金泡菜」，酸甜微辣

文、圖 / 柳營尖山埤渡假村 陳奇聖

「薑黃黃金泡菜」的靈魂，在於主廚對食材與醬汁的講究。嚴選新鮮山東白菜切塊，先經拌鹽「殺青」去除澀味與多餘水分，再以清水去鹽並瀝乾備用，鎖住白菜最自然爽脆的口感。而讓泡菜呈現璀璨黃金色彩與絕妙風味的關鍵，則是以薑黃粉、山胡椒（馬告）、蒜頭、豆腐乳、辣椒與胡蘿蔔等豐富食材，打成細緻濃郁的果泥醬汁進行調味。

將山東白菜與特調黃金醬汁均勻拌勻後，放入密封袋擠壓出空氣，確保每一片白菜都能被醬汁完整浸泡，冷藏醃製入味。夾起一片泡菜品嚐，入口首先感受到的是山東白菜的鮮脆多汁，緊接著豆腐乳的醇厚甘甜、蒜頭與山胡椒的微辣香氣，以及薑黃與胡蘿蔔帶來的溫潤層次在舌尖完美交織，酸甜微辣、口味層次分明。這款「薑黃黃金泡菜」



薑黃黃金泡菜清爽入口，是餐廳廣受歡迎的開胃菜

無論是單吃開胃，還是搭配渡假村的其他主餐料理一同品嚐都是絕配，絕對是造訪尖山埤時不可錯過的好味道，「薑黃黃金泡菜」每份 150 元，預約專線：（06）6233888 轉分機 3000。

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。



柳營尖山埤渡假村
LIUYING JIANSHANPI RESORT

97年起連續榮獲交通部觀光局『觀光遊樂業督導考核特優等獎』
736006 臺南市柳營區旭山里60號 / TEL:06-6233-888 FAX:06-6233-666

EVERGREEN
HOTELS

# 2026
# 想艦泰迪熊

925

## 德陽艦之旅

## 住房專案

標準樓層

豪華單/雙床房 NT$3,699 起

(含早餐)


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