



~地方特產特色~

~甲子園臭豆腐~



負責成員：20211 林郁芮
20423 游容華
20331 劉霈綺
21139 賴慧真
21037 葉芳華

動機



- 負責成員中有位同學家裡剛好是做臭豆腐的，透過這個人文考察，想要讓更多人知道甲子園臭豆腐，讓更多人知道老闆是怎麼做，才有了現在這樣的成就。



受訪人



甲子園臭豆腐老闆

甲子園臭豆腐在哪裡呢?



地址⇨ 269宜蘭縣冬山鄉中山六路
108巷13號
電話⇨ 03-968-0589



參訪計畫



參訪日期 ⇨ 2016 / 7 / 14

參訪地點 ⇨ 甲子園臭豆腐

(269宜蘭縣冬山鄉中山六路108巷13號)

交通工具 ⇨ 腳踏車

訪問人 ⇨ 林郁芮、游容華、賴慧真、葉芳華

受訪人 ⇨ 甲子園臭豆腐老闆



訪談記錄



- Q1 - 最初為什麼選擇做臭豆腐?
- Q2 - 在製作臭豆腐的時候，一開始有遇到甚麼難處?
- Q3 - 遇到難處時有放棄的念頭?是甚麼讓你堅持下去?
- Q4 - 製作過程中，有甚麼是讓臭豆腐又“臭”又“香”的因素?
- Q5 - 在過程中，有那些事情是比較要注意的地方?
- Q6 - 為何甲子園臭豆腐會讓人很愛，並不會排斥它?
- Q7 - 接下來還有甚麼目標、打算?

Q1 - 最初為什麼選擇做臭豆腐?

- 在以前的臭豆腐是葷的，很臭很好吃，但是裏頭有大腸桿菌群，對人體是不好的傷害，而老闆是想用素的去製作豆腐，對人體是沒有傷害，沒有負擔的。



⇒ Q1參訪過程影片 (1分15秒)



Q2 - 在製作臭豆腐的時候，一開始有遇到甚麼難處？

- 一開始在製作臭豆腐時有很多問題，像是用素做的臭豆腐本身不是很臭，所以老闆在推素的過程中，幾乎沒人想要買，還有一個大家都不買的原因，是因為甲子園臭豆腐沒有加防腐劑，所以要冰。



⇒ Q2參訪過程影片 (1分)



Q3 - 遇到難處時有放棄的念頭?是甚麼讓你堅持下去?

- 老闆很風趣地說：[如果放棄就沒有現在的我。]，讓老闆堅持下去的理由很簡單，就是 “ 健康 ” 兩個字，老闆又說：[如果人人都不為了食安的問題著想，那就不會有甲子園臭豆腐。]



⇒ Q3參訪過程影片 (46秒)



Q4 - 製作過程中，有甚麼是讓臭豆腐又“臭”又“香”的因素？

- 原因在於”中藥“以及”菜”這兩種東西，而最重要的東西就是”薑“。中藥材有些要到山上採，菜類的會可能要自己種。



⇒ Q4參訪過程影片 (38秒)

Q5 - 在過程中，有那些事情是比較要注意的地方？

- 比較需要注意的地方是環境問題，比較困難的地方則是品質問題。以前是用人力製造，但其實品質會不穩定，然而現在是用機器，生產就定量、定時。



⇒ Q5參訪過程影片 (56秒)



Q6 - 為何甲子園臭豆腐會讓人很愛，並不會排斥它?

- 關鍵在於甲子園臭豆腐是用山泉水製作，而有些是用自來水或是用地下水，品質就有差。用山泉水製作的豆腐，本身會甜甜的，很好吃。所以豆腐為什麼會這麼好吃的原因是在於水質的好壞。



⇒ Q6參訪過程影片 (1分49秒)



心得

很感謝甲子園臭豆腐老闆能夠抽空讓我們參訪工廠，讓我們能夠順利完成人文行動考察這份學校作業。經過訪問完後，我們才知道，原來以前臭豆腐都是葷的，但裡頭的大腸桿菌群對人體有相當的傷害力，所以老闆決定做出用素做豆腐。聽著老闆述說他在製作豆腐這道路上，經歷很多困難、挫折，但老闆卻撐過了這些難關。最令我們敬佩的是，老闆會這麼努力在製作豆腐的主因就只是健康這理念，以前人人都不曾在乎過健康這方面上的問題，而老闆卻重視到在這30年裡不停的奮鬥，卻從未不輕易放棄!從這健康的理念開始努力，老闆現在也想盡辦法想讓豆腐更好吃，不管是豆腐本身品質、製作的材料或是水質，老闆都非常的要求完美。另外讓我們相當欣賞老闆的是，老闆喜歡臭豆腐到去研發新品種，甚至正在找能夠幫助他們的學校，協助他們製作出更美味的豆腐!我們曾未想像過有人可以愛一種美食，愛到想辦法去製作它，讓它能夠吃了不對人體有所傷害，維持水質和食材的品質，讓臭豆腐能夠又香又素又好吃!真是個厲害的臭豆腐老闆!

透過這一次的參訪後，我們能夠更了解臭豆腐這項美食產業，我們也希望透過我們的人文考察PPT作業讓更多人能夠知道臭豆腐的製作與過程!讓更多人知道甲子園臭豆腐這家在位於山區的小工廠。

心得-20211

我很開心能有這種機會參與這活動!這次的人文考察是因為組員中有同學的親戚是製作臭豆腐的，所以我們就在暑假期間來參訪甲子園臭豆腐。以前只是覺得臭豆腐好吃，但從來沒有去想過臭豆腐這美食是怎麼製作的，而藉由這一次我能夠更了解臭豆腐，知道臭豆腐又臭又香的原因在於”中藥”和”菜”，以及最重要的”薑”，也了解到水質問題也是一門學問，用山泉水製作臭豆腐和用地下水或自來水製作出來的豆腐都會有所不同，甲子園的臭豆腐比較好吃的關鍵就是這!最重要的事情是，在老闆身上領會到有人能從”健康”這源頭，而堅持這麼久。從老闆的眼神裡，我看到了永不放棄的堅定，可想而知老闆能有現在這樣的成就，原因就在於這。相信老闆之後會找到能夠協助他們的學校，讓他們能做出更好吃的臭豆腐! 在未來的有一天，我相信山上的一間小小臭豆腐工廠可能成為人人所知的臭豆腐工廠!



心得-20423

很開心我們這次人文考察的主題是去採訪朋友家製作的臭豆腐，因為之前很少去接觸跟臭豆腐有關的事情，對於臭豆腐的製作方式完全是一無所知。經過這次的人文考察讓我更認識臭豆腐這小吃，像是臭豆腐有分是葷的還是素的，而製作時的水質也會對豆腐有差別。。老闆默默的研究了三十幾年，不管中途受了多少次挫折依然沒有放棄，老闆這麼做也就只為了讓顧客們可以吃到好吃且健康的臭豆腐，這樣的精神真的讓人十分的敬佩。經過這次的考察真的讓我學到了許多，也很感謝朋友們找我一起參與這次的活動，希望可以透過這次我們的考察讓大家更多多的去瞭解臭豆腐瞭解這個珍貴的台灣特色小吃。



心得-20331

在同學的提議下我們開始了一個奇特的人文考察「臭豆腐」，臭豆腐在台灣是一道美食，在聽老闆的介紹當中我得知了奇特的事前，就是臭豆腐居然不是渾的，雖然我自己愛吃，卻完全不清楚它的成分以及過程。老闆的動力是因為健康兩字，在以往的生活只要能吃飽就是最好的，現今的生活則是要吃的健康，老闆的分析當中我也得知了老闆的一番用心，老闆喜歡臭豆腐，大家也可能都喜歡，但是老闆的喜歡甚至到了去研發，讓我很敬佩。

在大家一起約去的過程當中，雖然訪問生疏有點斷續，但是最終還是得到了有趣的事蹟，未來如果還有此活動，希望還能大家一同參與。



心得-21139

其實這次會來採訪臭豆腐這個主題主要是因為我的關係，因為我舅舅剛好是開臭豆腐工廠的，而工廠存在的時間已經30幾年了！歷經了30幾年了啊！我認為這樣可以去更加認識一些美食文化，我覺得這是一個很好的契機，於是我提出這個點子給我的同伴們，而同伴對這個主題也很有興趣，所以就無異議通過了！我很開心同伴們的接受，也很開心他們願意去了解臭豆腐這項美食產業，讓更多人能夠知道臭豆腐的製作與過程；而在採訪中，雖然只有我和老闆在對話，但是當我看到他們是如此用心的錄影拍照，認真的注視著我和老闆，說真的我好高興！因為在現在這個時代裡，很少人會對臭豆腐這項美食產業有興趣，這讓我很欣慰呢！



心得-21037

以前都沒接觸過關於臭豆腐的事情，因為同學的關係決定了這次人文考察的主題。我們採訪了一家臭豆腐工廠的老闆，然後我才知道這裡的臭豆腐是素的，以前的臭豆腐是葷的，用的都是動物性的東西，很臭，吃起來有種噁心的感覺，所以老闆想做出健康的臭豆腐，後來的結果，就是我們得以吃到老闆如此美味的傑作。原來臭豆腐裡面加了中藥、原來不管是材料還是水都那麼重要、原來.....，我突然又學到了好多事情，有人可以為了「健康」二字努力三十幾年，期間經歷無數次失敗又重新站起，從不被人接受到眾多食客慕名而來，他們付出了多少？我們也能做到嗎？以前朋友跟我說很討厭臭豆腐，因為製作過程很噁心，有很多髒東西會跑進去，那時我覺得內心發慌，現在卻有點不以為然，畢竟他說的並不代表全部的臭豆腐工廠都是這樣，像我們這次採訪的老闆，反而是為了健康。而且看他們工作都超俐落的，而且很流暢。



後續發展



- 訪問完之後，我們跟著老闆前往製作臭豆腐的工廠裏頭，看工人正在製作臭豆腐的過程，第一次看到，感覺非常的新鮮。



後續發展

以下是三段小影片是工廠裡，三種不同的工作過程。

- 25秒短片 ⇨ 把豆腐從容器中弄出來



- 34秒短片 ⇨ 把豆腐切成一塊一塊



- 14秒短片 ⇨ 整理已切碎的豆腐



幕後花絮



幕後花絮



THE END~

