

# 歷史人文考察 —奇麗灣珍珠文化館



小組組員：

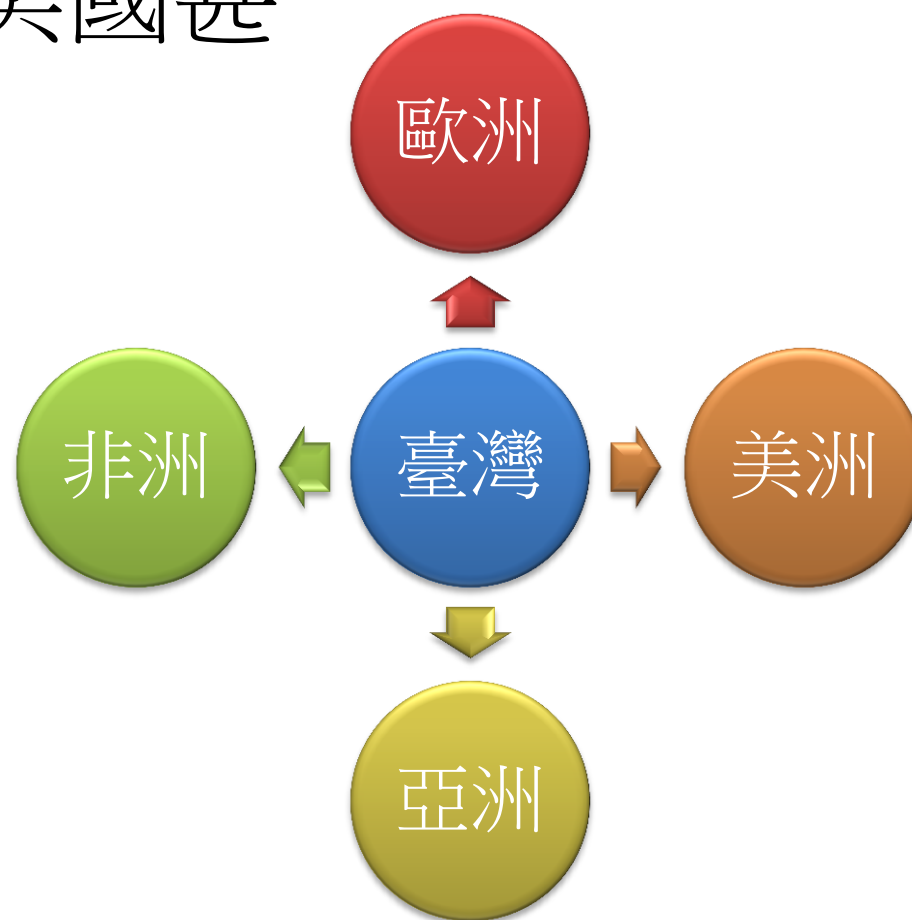
|     |    |     |
|-----|----|-----|
| 213 | 2  | 王妤婷 |
|     | 3  | 江玟儀 |
|     | 14 | 林品均 |
|     | 20 | 許雅淇 |
|     | 21 | 陳佩妘 |

# 考察動機

- 當提到台灣小吃時，外國人會想到甚麼？  
→ 答案大概少不了珍珠奶茶吧。



珍珠奶茶是台灣最具代表性的飲料與小吃之一。多年來，已經由台灣流行至東亞、歐洲、美國甚至中東國家等地方。



所以，我們決定到珍珠奶茶文化館，更接近這個在台灣占有獨特地位的飲料—珍珠奶茶。



The image shows the exterior of the Qiliwan Pearl Cultural Museum. The building is a modern, multi-story structure with a prominent curved, dark wooden roof that extends over a large glass-enclosed upper section. The main body of the building is light-colored with geometric, angular designs. In the foreground, there is a landscaped area with young trees supported by stakes, a gravel path, and a few people walking. A yellow circular sign is visible on the path. The text "考察地點" (Field Trip Location) and "—奇麗灣珍珠文化館" (—Qiliwan Pearl Cultural Museum) is overlaid in the center of the image.

# 考察地點 —奇麗灣珍珠文化館

## 地址。

宜蘭縣蘇澳鎮頂寮里頂強路23號



## 汽車。

國道五號蘇澳交流道下。左轉馬賽路。左轉蘇澳路二段  
右轉頂強路（龍德工業區自強路對面）  
直行五百公尺後抵達

## 火車。

蘇澳火車站下車。轉搭公車1791線（往國光客運羅東站）  
龍德工業區下車。步行約9分鐘抵達

## 客運。

羅東站下車。轉搭公車1791線（往岳明新村）  
龍德工業區。步行約9分鐘抵達

# Where?

# Why?

1992年成立上統國際行銷公司，致力在國際間推展行銷台灣美食。是第一家進入中國推展咖啡、珍珠奶茶的廠商，現今中國飲品市場的發展榮景，為建構一個更完整的國際化基地及營運總部-「奇麗灣珍奶文化館」，以利於國際化的推廣，歷經多年的審慎評估，選擇在全台對環保要求最嚴格-利澤工業區設立。周邊處在多低濕地地帶，生態環境豐富橫跨於二鄉一鎮、自然冬山河，北部最美可以俯視宜蘭海岸全貌-人稱北墾丁的奇麗灣落腳。這裡也是台灣國際美食雞第，將宜蘭在地小農種植的新鮮綠色食材，透過師傅手藝史更健康的低碳美食發展出去。

# What? - 五花八門的體驗

- 珍奶文化
- 餐飲食材工廠
- 味覺體驗
- 綠建築
- 自然體驗
- 農漁體驗
- 創業研習



# When?

## 珍奶文化館營業時間

---

週一~週日：AM9:00~PM5:30

◦ 餐廳餐飲供應時間：

午餐（用餐時間2小時）

第一時段 11:00

第二時段 13:00

◦ 燈泡珍奶品嚐時間：

10:30—17:00

（限當日電話預約）

（限內用，瓶子不得攜回）

# 綠建築

奇麗灣為全球首座珍珠奶茶綠工廠、廠區以綠建築建構、生產，以綠色工廠標準設計。園區內保留大量綠地、建築多項創意，融入在地環境生態、具有包容性、人性化、教育功能、創意簡約建築物。

- 符合綠建築九大指標
- 1.生物多樣性指標
- 2.綠化量指標
- 3.基地保水指標
- 4.日常節能指標
- 5.CO2 減量指標
- 6.廢棄物減量指標
- 7.室內環境指標
- 8.水資源指標
- 9.污水垃圾改善指標

# 有關珍珠的一切

```
graph TD; A[有關珍珠的一切] --> B[歷史來由]; A --> C[販賣]; A --> D[珍奶]; C --> E[販賣歷史]; C --> F[地區]; D --> G[原料]; D --> H[製作過程]; D --> I[配料]; H --> J[珍珠製作]; H --> K[珍珠煮法]; H --> L[珍奶製作];
```

歷史來由

販賣

珍奶

販賣歷史

地區

原料

製作過程

配料

珍珠製作

珍珠煮法

珍奶製作

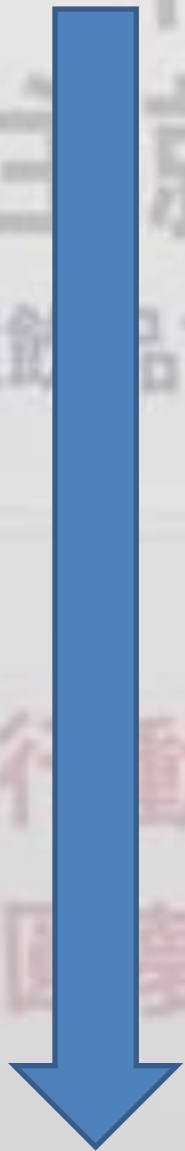
# 珍珠的歷史由來—慈禧太后

粉圓相傳是清朝時期，台灣地方官員向慈禧太后進貢的獻壽禮，當時台灣府使用的主要原料是木薯粉，用來代替糯米粉，做成類似元宵的粉圓甜羹，相傳慈禧太后品嚐過後讚不絕口，自此成為了台灣家喻戶曉的可口甜點，至今依然歷久不衰。後來經由陸陸續續的改良，使粉圓如同珍珠般閃亮動人，因此又被人們稱為「珍珠粉圓」。現今粉圓最為流行的吃法，即是將粉圓添加於各式飲品當中，其中以珍珠奶茶知名度最廣，以台灣為發源地，推銷至世界各國，廣受各地人民的喜愛。

[Back](#)



# 珍珠販賣史



粉圓扁擔

- 50年代台灣粉圓的開始

粉圓豆花攤

- 60年代粉圓與豆花的結合

泡沫紅茶店

- 70年代珍珠奶茶的誕生

茶亭

- 80年代珍珠奶茶開始崛起

外帶茶飲店  
連鎖品牌崛起

- 90年代珍珠奶茶飲品品牌年代

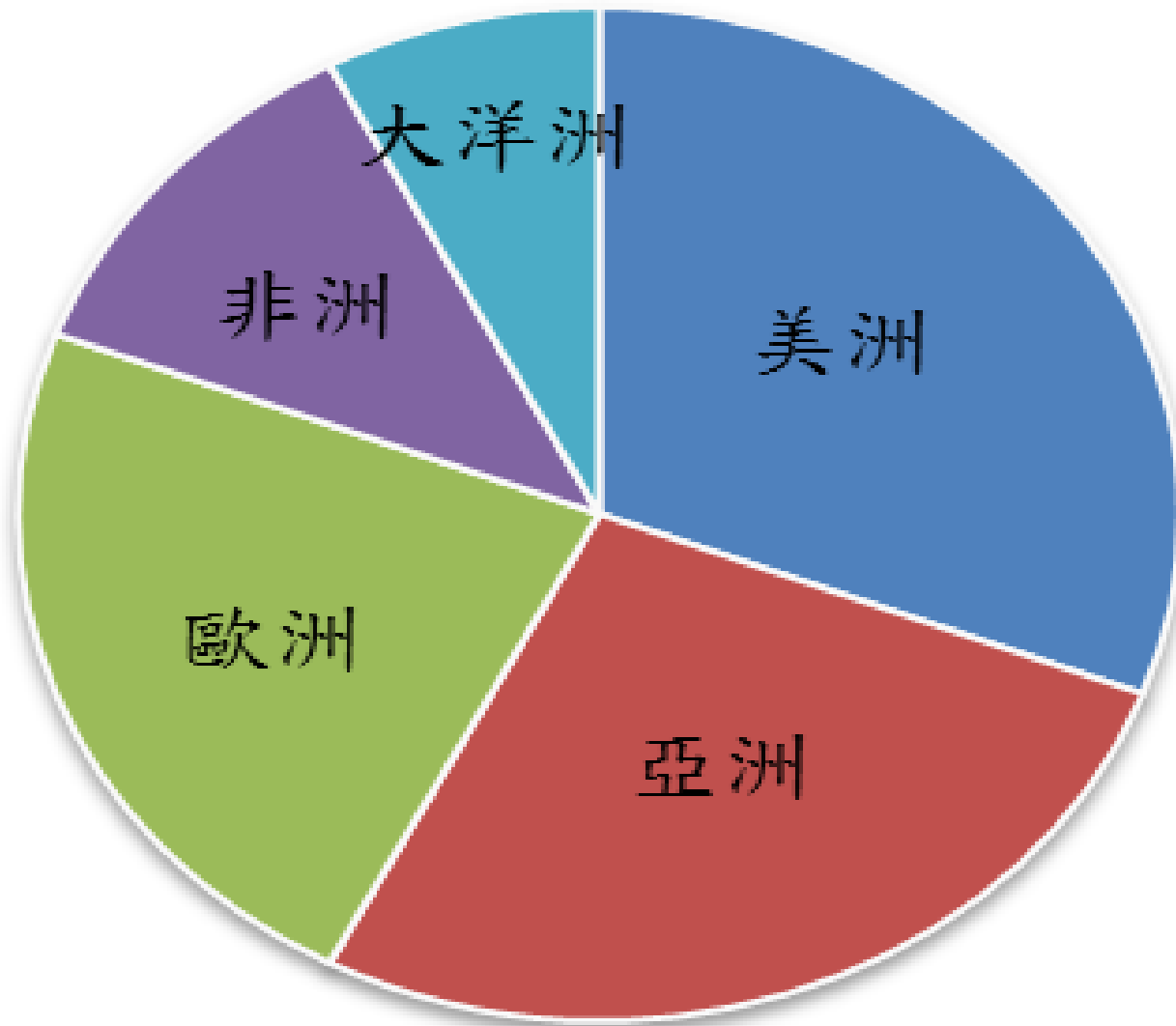
[Back](#)

# 珍珠外銷出口至全世界

| 亞洲                                                                         | 歐洲                                                                 | 非洲                              | 美洲                                                                                                 | 大洋洲                     |
|----------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|---------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| 中國<br>南韓<br>日本<br>泰國<br>越南<br>馬來西亞<br>新加坡<br>印尼<br>菲律賓<br>印度<br>以色列<br>土耳其 | 英國<br>法國<br>德國<br>比利時<br>義大利<br>西班牙<br>葡萄牙<br>芬蘭<br>瑞典<br>荷蘭<br>希臘 | 肯亞<br>南非<br>突尼西亞<br>奈及利亞<br>喀麥隆 | 加拿大<br>美國<br>墨西哥<br>尼加拉瓜<br>巴拿馬<br>古巴<br>海地<br>祕魯<br>巴西<br>玻利維亞<br>智利<br>巴拉圭<br>烏拉圭<br>阿根廷<br>委內瑞拉 | 澳大利亞<br>紐西蘭<br>帛琉<br>斐濟 |



## 銷至各大洲比例



- 美洲
- 亞洲
- 歐洲
- 非洲
- 大洋洲

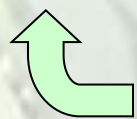
[Back](#)

# 珍珠原料-木薯

- 這種古早的太白粉，不但是有機種植，而且葛鬱金具有降腸胃燥熱之氣、改善腸胃發炎的功效，花蓮當地人中暑不適時常會跑來喝，因此建議在做菜時勾芡可以改用粉薯粉或是有機蓮藕粉，比較有健康概念
- 粉圓(珍珠、波霸)的主要成分為澱粉，通常由太白粉，即木(樹)薯粉(Tapioca)，也有以地瓜粉、馬鈴薯粉等或果凍所製成的直徑5~10mm的澱粉球，並添入水、糖及香料，其顏色、口感依成分不同而不同。



# 木薯



**木薯樣貌**

台東區農業改良場指出，葛鬱金的原始品種又稱「粉薯」，早年為糧食的代用品或製作澱粉的原料；近年來，經改良選育發展出變化無窮的葉色紋理，非常美麗，成為極受歡迎的觀葉植物。

# 粉薯(消暑健胃，化痰解毒)

粉薯



- 形態:多年生草本，葉長橢圓形，抱莖，主脈於葉背凸出，成平行脈，全緣，地下莖呈鱗狀莖，花梗細長，花淡白色，塊莖圓形或橢圓形。
- 性味:味甘淡，性涼。
- 功效:消暑健胃，消腫散結，化痰解毒，抗癌，治膀胱炎，糖尿病，乳腺炎，胃腸炎，子宮水瘤。

# 手工珍珠製造

木薯

磨粉加水

過篩搓揉

粉圓成形



# 珍珠煮法

煮珍珠

悶珍珠

洗珍珠



水大滾後才可下珍珠，待  
浮水面後開始計時30分



加入黑糖蜜攪拌，  
加蓋悶Q



冷水洗淨至少3回

# 珍珠煮法

加糖



煮珍珠完成



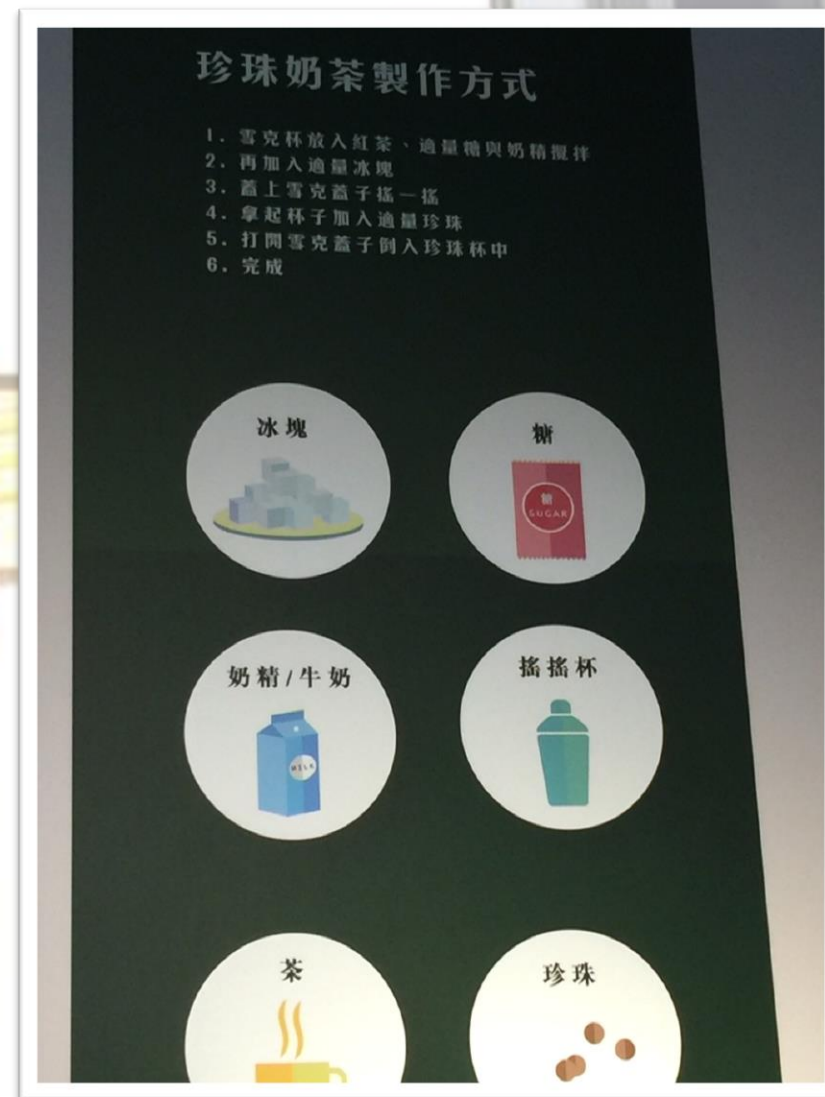
瀝乾後加糖，並攪拌



即可食用，保鮮期3小時

# 珍珠奶茶製作方式

1. 雪克杯放入紅茶、適量糖與奶精拌
2. 再加入適量冰塊
3. 蓋上雪克杯搖一搖
4. 拿起杯子加入適量珍珠
5. 打開雪克蓋子倒入珍珠杯中
6. 完成



[Back](#)

# 配料

1. 綜合配料:各種口味椰果
2. 粉類:紅豆粉、綠豆粉
3. 調味:特糖、冬瓜露



# 訪談

- 訪談對象:從臺北來遊玩的阿姨
- Q:之前對珍奶的看法?
- →A:珍珠的外表是黑色的，所以常常會覺得是用化學的東西做成的，但是參觀完 這裡才知道原來是用木薯做成的，以後喝也會比較安心。
- Q:對珍奶文化館的看法?
- →A:2樓有很多珍奶的相關知識，還有一些復古的東西，雖然自己DIY做出來的珍奶沒有現場買的好喝，但是還是很有趣，外面的風景也很漂亮，很適合帶全家來玩。

# 組員蹤跡



聞各種茶葉的香味、觀察茶葉的顏色，以及認真閱讀介紹內容，讓我們了解如何把採下來的新鮮茶葉變成我們眼前看到的茶葉。



與傳統豆花的攤子拍照、體驗叫賣豆花，旁邊還有一些復古的器具，像是用轉的刨冰機，大家演情景劇演的很開心。



組員合照、一起玩手足臺、喝珍奶，雖然沒有喝到燈泡裝的珍珠奶茶，但是能品嚐到那邊所賣的珍奶，大家還是喝的很滿足，也玩的很開心。

# 考察心得

這是我們第一次進行歷史人文考察活動，經過熱烈得討論之後，我們決定要利用這次的機會來好好認識我們認為平凡無奇的珍珠。飲料店的熱門首選大多都是珍珠奶茶，許多外國遊客來到臺灣都指名要喝臺灣的珍珠奶茶，所以我們想要一探究竟，到底珍珠是何方神聖，使大家都為之瘋狂。

我們選擇2016年2月剛正式營運的奇麗灣珍珠文化館來參訪，館內可以認識珍珠的起源，可以了解珍珠的製作過程，還可以親自體驗製作珍珠奶茶。過程中，最令我們訝異的是珍珠的原料，一開始我們都認為是許多化學成分混合製成的，但沒想到是由木薯和粉薯等製成。珍珠的製作到完整的一杯珍珠奶茶是要經過重重的關卡，每個關卡都要拿捏得適當，做出來的珍珠奶茶才會好喝。

訪談時，我們的心情既緊張又期待，想像著和美食節目一樣的畫面，而我們就是那個主持人，原本想好的許多問題，剎那間都忘記了，所以只問道一點問題而已。在完成訪談的那個瞬間，大家都開心的笑著，雖然不是很成功，但也提升了我們的人生經驗值。

透過這次的歷史人文考察，我們比以前更加了解「珍珠」，珍珠雖然是我們身邊再平凡不過的食物，但它能銷往世界那麼多國家並不是沒有道理的，臺灣應該也可以稱得上是珍珠的故鄉了吧！

# 後續發展

如果有機會的話，我們想要親自嘗試從珍珠的製作到珍奶的製作整個過程

The image features a dark blue background with a large, stylized white graphic of the letters 'DIY'. The 'D' is a simple rounded shape, the 'I' is a thick vertical bar, and the 'Y' is a simple, rounded shape. Above the 'DIY' text, there is a teal-colored sunburst or fan-like pattern with multiple pointed segments. In the top left corner, the Chinese characters '後續發展' (Future Development) are written in white. In the center, above the 'DIY' text, is a block of white Chinese text: '如果有機會的話，我們想要親自嘗試從珍珠的製作到珍奶的製作整個過程' (If there is a chance, we want to personally try the entire process from pearl making to bubble milk tea making).

DIY

Thanks!

