

投稿類別：觀光餐旅類

篇名：

當我們「麻」在「惹」起

作者：

林立濬。私立明道中學。綜三21班

王律筑。私立明道中學。綜三21班

黃亮愉。私立明道中學。綜三21班

指導老師：

柯芬葉老師、陳泰山老師

壹●前言

一、研究動機

「麻薏」是一種台中在地的特產。在農民們辛苦的照料下，才能使麻薏長得鮮綠而完整。農民們每一年來都這樣花了好多的心血，只爲了給我們品嚐到最新鮮、最健康的麻薏，但由於季節性的關係，導致產量不足，無法有效的供給需求。才有了麻薏粉的出現，而能夠保存較長的時間，可是麻薏粉中存在的苦性是很難克服的一點，爲此，我們決定設法要幫助農民們解決這項問題，因而研發出創意的麻薏產品。

我們藉由這樣的機會，推廣麻薏這項特產，並選擇在烏日高鐵站裡面設立店家，讓乘客們於烏日高鐵站裡購買伴手禮時，能夠多一項產品做選擇。不但可以推廣麻薏的新產品，也能製作成禮盒、伴手禮，或是當作充饑的小零嘴。我們所研發的新產品有麻薏草仔粿、麻薏鹹塔、麻薏大福，可提供乘客們選擇食用或送禮。雖然我們能夠幫助農民們的地方並不多，但我們能爲台中的農民們盡一份心的熱誠卻不少。希望能透過這次的小論文，探討該如何製作出麻薏的新產品，並發揚光大！

二、研究目的

- 1.探討麻薏的歷史起源與相關產品
- 2.了解粿、塔、大福的由來、材料
- 3.以草仔粿、塔和大福研發麻薏產品
- 4.以中式、西式、日式的口味搭配方式比較出大眾的偏好
- 5.結合高鐵來包裝、行銷

三、研究流程

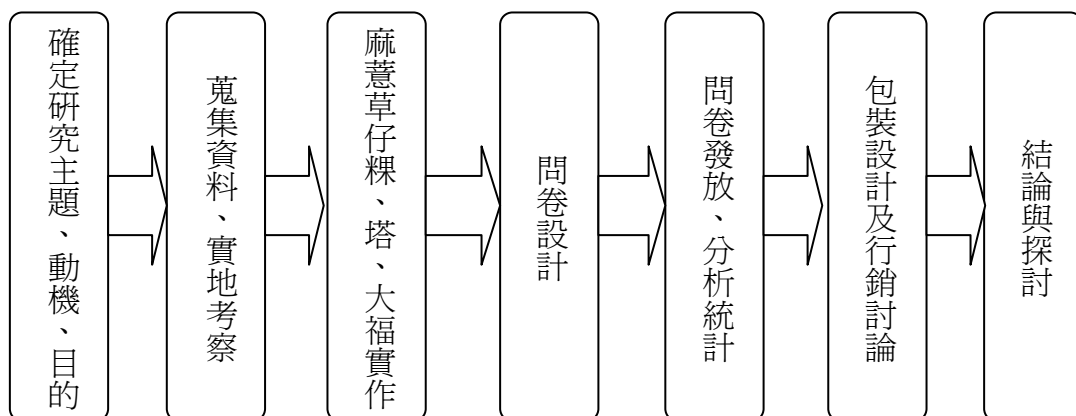


圖 1 研究流程

貳●正文

一、文獻探討

(一)麻薏的簡介

「黃麻又稱苦麻，每年三月播種，九月收成。採下黃麻的嫩葉，經撿、搓、揉、洗去除苦味，煮出特有麻薏湯。」(麻薏維基百科, 2013) 「南屯農夫所栽種的，是經過改良的，稱為甜麻，與黃麻不同品系。」(林惠敏, 2004) 「麻薏說文解字記載，薏，是草木花初生者，即是黃麻尾端的嫩葉，又寫為麻薏、麻穎、麻黃。」(李時珍, 2013)

1、麻薏的營養價值

「麻薏富含胡蘿蔔素、維生素B1及B2、鈣、鉀、鐵等提升免疫力的固元氣營養成份。」(麻薏維基百科, 2013) 具抗癌功效，預防心血管疾病，促進代謝滋潤皮膚，清熱消暑預防中暑，疲勞氣虛之補充品。

2、麻薏產品的發展

表1.麻薏相關產品介紹表

產品	<p>麻薏湯</p> 	<p>麻薏冰棒</p> 	<p>麻薏奶茶</p> 	<p>麻薏狀元糕</p> 
產品介紹	<p>麻薏湯是台中的特產，大部分人會加地瓜、秋葵、吻仔魚來增加口感。</p>	<p>麻薏枝仔冰富含純鮮奶(不加水不加黏稠劑、乳化劑)，口感不膩是其特色。</p>	<p>麻薏的香草味配上了紅茶跟濃郁的鮮奶，一入口喉韻散發出自然甘甜。</p>	<p>麻薏狀元糕口感紮實，入口後甘甜中帶有淡淡麻薏的苦味。</p>
產品	<p>麻薏香皂</p> 	<p>麻薏太陽餅</p> 	<p>麻薏果凍</p> 	
產品介紹	<p>利用台中特有物產「麻薏」將濃濃麻薏汁加入肥皂裡，使之富含多元酚、維他命C及E。</p>	<p>麻薏太陽餅吃起來有如喝茶般入口回甘，也中和了麥芽本身的甜味。</p>	<p>冰冰涼涼中，含帶著麻薏獨特的微苦後甘、清香爽口。</p>	

資料來源：<http://smail.ctas.tc.edu.tw/~s113021/t4.htm>

(二)粿、塔、大福的起源

粿為「台灣人清明掃墓過節的傳統習俗，都要用俗稱「草仔粿」的「鼠麴粿」拜拜然後分食。」(翁聿煌，2015)，外型為綠色扁平狀。塔為「早年在美國南方受到歡迎，直到 Karo 糖漿的公司開始推廣這道菜，將核桃塔捧成節慶甜點。」(Flambo，2014)。大福為「江戶糕餅鋪賣的餡餅口味多為鹹的，御玉廣受歡迎，取其吉祥諧音，演變為「大福餅」。」(草莓大福的由來網站，2014)

(三)伴手禮介紹

外出的人們可買當地的紀念品給親友們。這些隨手的伴手禮，聯繫著人與人之間的情感，雖然只是一份小小的伴手禮卻代表送禮者的心意。

二、實作

(一)麻薏粿實作

1、配方

(1)麻薏粿皮配方表(三份)

材料名稱	重量(g)	成本(元)
糯米粉	60g	4 元
在來米粉	10g	1 元
紅糖	10g	2 元
水	33g	1 元
麻薏粉	3g	5 元


(2)餡料配方表(三份)

材料名稱	重量(g)	成本(元)
紅蔥頭	25g	5 元
蘿蔔乾	15g	3 元
絞肉	270g	45 元
筍子	60g	5 元
乾香菇	25g	15 元

2、依配方製作麻薏粿

- (1) 以麻薏粉製作：以 180g 糯米粉、混合 30g 在來米粉，加入 40g 紅糖、100g 水、3g 麻薏粉拌勻，揉捏成團。
- (2) 麻薏粿皮搓圓，壓扁，包入餡料(皮：餡=50g：15g)。
- (3) 放入鹹餡：蘿蔔乾泡水，去鹹味，切碎。紅蔥頭去皮，切片。以豬油炒紅蔥頭爆香，炒至焦黃後撈起，放入絞肉炒熟後，放入蘿蔔乾，添加筍丁及香菇丁，加入半個鍋鏟的醬油、少許鹽、胡椒調味，最後放入紅蔥頭即可。
- (4) 於電鍋外放 1 杯水蒸熟即可。

3、優缺點

種類/優缺點	優點	缺點
使用麻薏粉的粿 	1. 易塑形 2. 顏色較美觀 3. 沒有季節性 4. 較有嚼勁 5. 方便攜帶	1. 添加比例太多會有苦味

→總結：我們最終決定採用麻薏粉製作，3 個麻薏粿的成本共 86 元，1 個麻薏粿的成本約為 29 元。

(二)麻薏鹹塔實作

1、配方

(1)麻薏塔皮配方表(三份)

材料名稱	重量(g)	成本(元)
奶油	129g	25 元
糖粉	72g	3 元
低粉	222g	10 元
蛋	42g	5 元
麻薏粉	5g	5 元


(2)餡料配方表(三份)

材料名稱	重量(g)	成本(元)
培根	55g	20 元
洋蔥	30g	5 元
洋菇	30g	10 元
洋芋	30g	10 元
乳酪絲	10g	5 元

2、依配方製作麻薏塔

- (1) 使用麻薏粉：將 129g 奶油打軟，篩過的 72g 糖粉、222g 低粉打勻，加 42g 蛋及麻薏粉適量，拌勻。
- (2) 放至冷凍 5~10 分鐘。
- (3) 放至塔模製成塔皮，以叉子戳洞。
- (4) 上方先鋪上白報紙，再放置紅豆於白報紙上方。
- (5) 烤箱烤 180°C/180°C。
- (6) 放入餡料：改為鹹餡，洋芋蒸熟後壓成泥放涼填入塔皮，洋蔥、洋菇、培根切丁，炒香後調味，再填在洋芋上，灑上乳酪絲，烤至上色即可。

3、優缺點

種類/優缺點	優點	缺點
使用麻薏粉的鹹塔 	1. 口感多層次 2. 皮較有麻薏香 3. 不易沾手 4. 易方便攜帶 5. 易有飽足感	1. 麻薏粉添加比例太多會有苦味 2. 烘焙時間較長 3. 鹹餡水分過多，易使塔皮裂開

→總結：我們最終決定採用麻薏粉製作，3 個麻薏鹹塔的成本共 100 元，1 個麻薏鹹塔的成本為 33 元。

(三)麻薏大福實作

1、配方

(1)麻薏大福皮配方表(三份) (2)餡料配方表(三份) (3)麻薏大福之水果(三份)

材料名稱	重量(g)	成本(元)	材料名稱	重量(g)	成本(元)	材料名稱	重量(g)
糯米粉	120g	8 元	牛奶	250g	25 元	奇異果	30g
糖	20g	1 元	香草精	2g	1 元	蘋果	30g
油	5g	1 元	蛋黃	75g	10 元		
水	20g	1 元	砂糖	40g	2 元	材料名稱	成本(元)
冷水	100g	4 元	低筋麵粉	13g	1 元	奇異果	10 元
麻薏粉	5g	5 元	玉米粉	13g	1 元	蘋果	20 元

2、大福做法

- (1) 鍋子放入 100 克細砂糖及 100 毫升水，小火煮至化開。
- (2) 再加入 500 毫升冷水，拌入糯米粉、一匙沙拉油，以及適量麻薏粉拌勻。
- (3) 倒入盤底抹油的容器內蒸熟(約 20~30 分鐘)。熟後表皮抹些許油待涼。
- (4) 將奇異果、蘋果去皮切丁
- (5) 將玉米粉放入烤箱加熱至熟放涼，拌入適量麻薏粉。
- (6) 將煮好的卡士達醬、奇異果丁、蘋果丁包入大福皮內。
- (7) 裹上麻薏玉米粉即可。

→總結：3 個麻薏大福的成本共 90 元，1 個麻薏鹹塔的成本為 30 元。

三、包裝設計及行銷探討

(一)外觀包裝



(二)SWOT分析

表2.SWOT分析

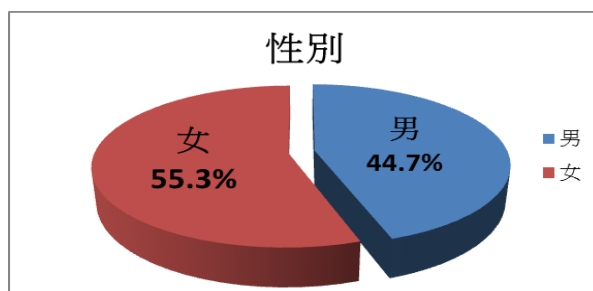
Strengths 優勢	Weaknesses 劣勢
<ol style="list-style-type: none"> 1. 採用當地特產 2. 小包裝，方便食用，有飽足感 3. 產品口味多樣，消費者選擇多 4. 方便攜帶，能與好友分享而增加品牌知名度 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 民眾對麻薏缺乏認知 2. 純手工，人事成本較高 3. 無法吃到熱的產品 4. 沒有品牌加持，不易建立知名度
Opportunities 機會	Threats 威脅
<ol style="list-style-type: none"> 1. 在烏日高鐵行銷，增加其知名度 2. 產品創新，引起消費者注意 3. 推廣麻薏與更多產品的結合 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 麻薏尚未被大眾廣泛接受 2. 新鮮度易受到質疑

資料來源：本研究整理

四、研究分析

(一)問卷調查

採問卷調查方式，以隨機發放調查校慶當天的學生家長，及烏日高鐵的乘客。研究者對齊發放不記名問卷，並保證問卷僅做學術研究且問卷資料決不外流。本研究共發放 155 張問卷，經正式施測回收 152 張，剔除填答不完整及填答不良等無效問卷之後，共得有效問卷 152 張，回收率為 98%。



由圖可知，性別為女性的比例約占 55%，男性比例約占 45%，由此可知，受訪者以女性占多數。

圖 2 性別分析圖

(二)消費者對於麻薏產品之分析

1、搭乘高鐵調查分析

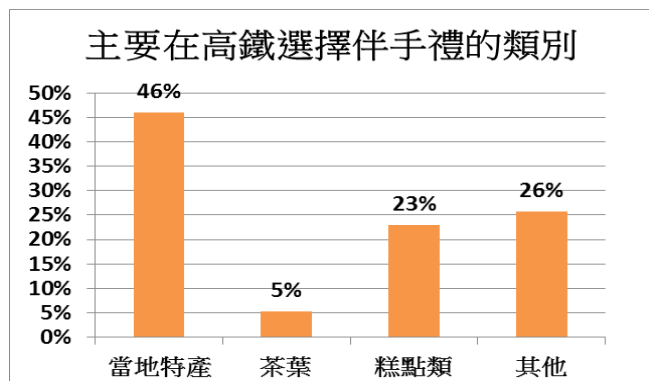


圖 3 高鐵選擇伴手禮分析圖

分析受訪者對於在高鐵選擇伴手禮的類別，由問卷統計的結果為：受訪者購買當地特產約占 46%，其他產品約占 26%，糕點類產品約占 23%，茶葉類產品約占 5%，由此可得知，在高鐵選擇伴手禮的類別以當地特產占最高。

2、麻薏調查分析

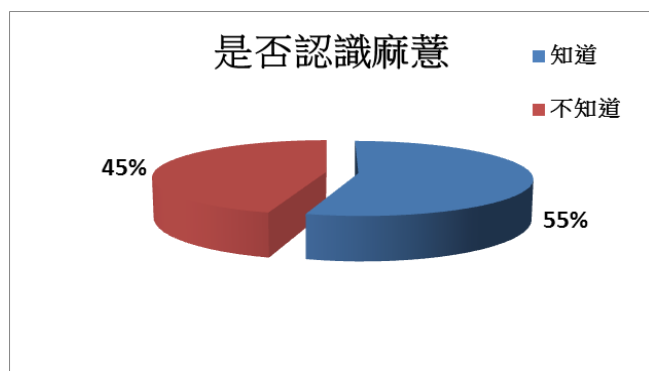


圖 4 是否認識麻薏調查分析圖

分析受訪者對於是否認識麻薏，由問卷統計的結果為：受訪者以知道約占 55%，不知道占 45%，由此可得知，受訪者對於是否認識麻薏以知道占最高。

3、麻薏粿、麻薏鹹塔、麻薏大福之滿意度比例分析

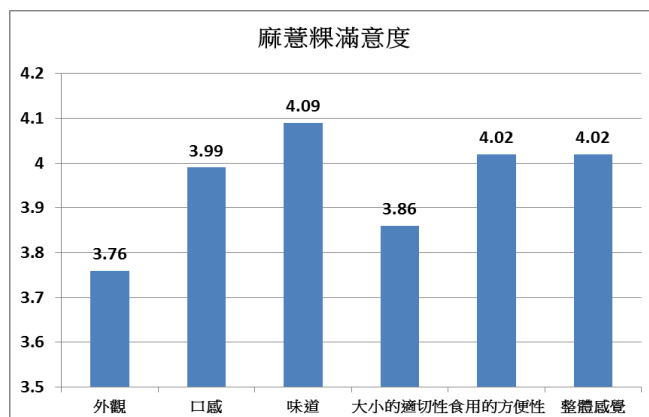


圖 5 麻薏粿之滿意度比例分析圖

分析受訪者對於麻薏粿的產品滿意度，由問卷統計的結果為：受訪者以味道的滿意度占最高，而外觀的滿意度則占最低。

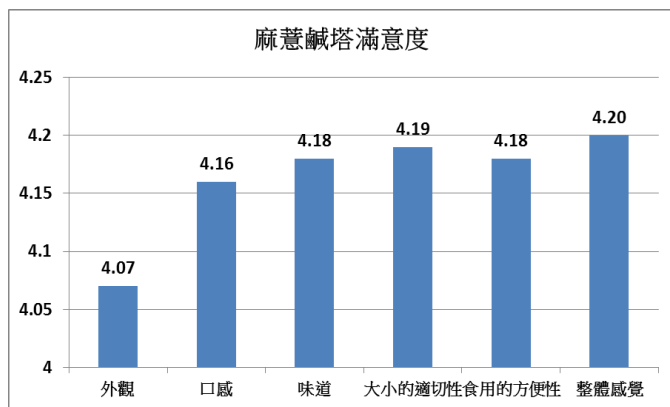


圖 6 麻薏鹹塔之滿意度比例分析圖

分析受訪者對於麻薏鹹塔的產品滿意度，由問卷統計的結果為：受訪者以整體感覺的滿意度占最高，其次為大小的適切性、味道、食用的方便性、口感，而外觀的滿意度則占最低。

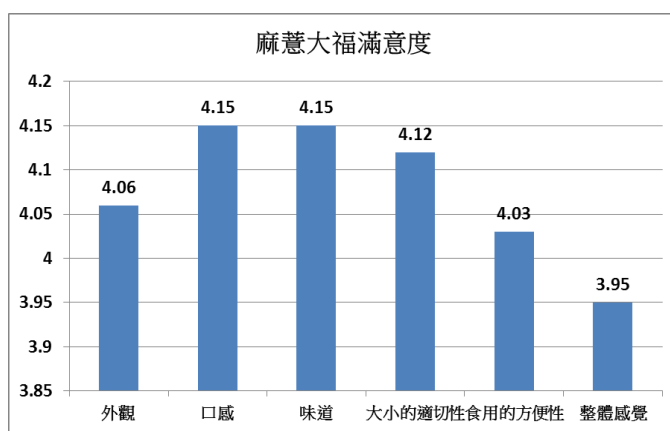


圖 7 麻薏大福之滿意度比例分析圖

分析受訪者對於麻薏大福的產品滿意度，由問卷統計的結果為：受訪者以口感、味道的滿意度占最高，其次為大小的適切性，而整體感覺的滿意度則占最低。

4、消費者的購買意願

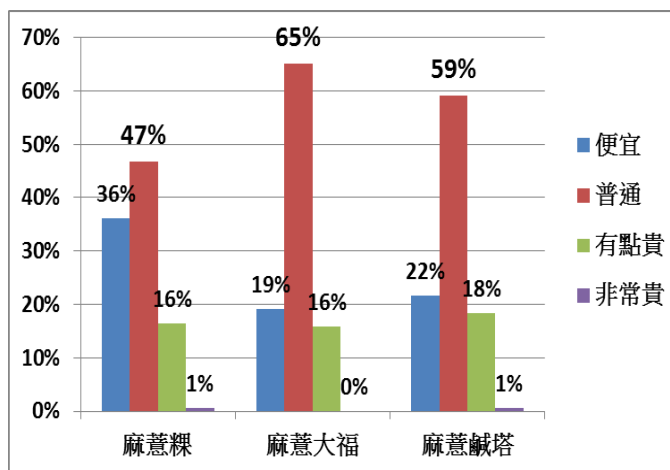


圖 8 定價 49 元之購買意願分析圖

當定價為 49 元時，消費者的購買意願皆是普通及便宜居多。

參●結論

一、消費者在高鐵選擇伴手禮之類別

多數消費者伴手禮之類別選擇以購買當地特產為居多，為此我們更能藉由此機會來推廣台中的在地特產”麻薏”。

二、對於麻薏的了解

經由問卷調查結果發現，多數受訪者對於麻薏並不了解，只有少數受訪者聽聞過，可見麻薏尚未普及化。

(一)麻薏粿的味道在整體方面比例最高，可能是因為粿皮口感軟 Q,容易吞嚥，而且餡料的味道適中，再加上受訪的對象之中有老年人，因此在整體方面的評價都還算在平均以上，但是外觀的部分不太受到受訪者的滿意，推論應該是因為粿皮加入了麻薏粉導致顏色比一般的粿皮還要深，且較黏，外觀的部分較不具有商業價值。

(二)麻薏鹹塔的滿意度皆相當平均，評論也不錯，大多數的受訪者對於內餡相當滿意，塔皮的部分也不會有很重的麻薏味，但還是吃的出味道，不過外觀的部分卻不太受到滿意，推論是因為在發放問卷時，將產品切成四分之一，導致外觀受到影響。

(三)麻薏大福在各方面的滿意度大致上都還不錯，口感味道皆受到喜愛，評價都滿高的，但是整體感覺卻明顯的低，應該是因為大福皮上裹的粉容易造成受訪者的不便，且因試吃時將大福切開，裡面的卡士達醬與水果接觸到空氣，卡士達醬會沾黏到白色的粉，而水果的顏色也會受到影響，使得受訪者對於整體的感覺滿意度降低。

(四)定價為 49 元時，消費者的購買意願:

通過分析圖可知，消費者對於三項產品的購買意願皆是普通為居高，但認為便宜的則由麻薏粿高於其他兩者，代表大部分人對麻薏粿 49 元的定價也是能接受的。

肆●引註資料

林惠敏(2004)。犁頭店麻芽之歌。台中市：財團法人萬和文教基金會

翁聿煌(2015)。清明節做「鼠麴粿」 阿公阿嬤的古早好味道。自由時報，4月3日

李時珍(2013)。圖解本草綱目〈木部 第三十四卷〉。台中市：天津科學技術出版社

麻薏維基百科。104年8月21日取自

<http://zh.wikipedia.org/zh-tw/%E9%BA%BB%E8%8A%9B>

台中人的驕傲－麻薏。104年8月21日取自

<http://smail.ctas.tc.edu.tw/~s113021/t4.htm>

草仔粿維基百科。104年8月21日取自

<http://zh.wikipedia.org/wiki/%E8%8D%89%E4%BB%94%E7%B2%BF>

草莓大福麻糬的由來。104年8月25日取自

http://17itaiwan.url.com.tw/DOC_1669.htm

核桃塔。作者：Flambo。104年8月25日取自

<http://flambo.pixnet.net/blog/post/41787604-%5B%E5%AF%8C%E8%98%AD%E9%8D%8B%E5%A5%BD%E9%A3%9F%5Dhappy-thanksgiving-%E7%84%A6%E7%B3%96%E6%A0%B8%E6%A1%83%E6%B4%B%A6%E7%B3%96%E6%A0%B8%E6%A1%83%E6%B4%BE>