

投稿類別：農業類

篇名：

我們「椒」個朋友吧！

作者：

李滢萱。高雄市私立樹德家商。高三 2 班

林湘慈。高雄市私立樹德家商。高三 2 班

洪雨均。高雄市私立樹德家商。高三 2 班

指導老師：

楊菀菁 老師

壹●前言

一、研究動機

辣椒在華人的飲食文化中，扮演著相當重要的角色，不論是內陸的四川和四面環海的台灣，辣椒往往是人們生活中不可或缺的調味，喜歡吃辣的人更是十有八九，因此我們想要探討包含華人的文化和各國對辣椒的使用方式及辣椒和當地的人文關聯。

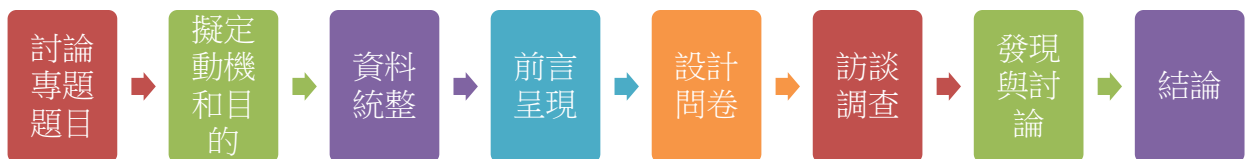
二、研究背景

在人類數萬年的歷史中，辣椒極早就被人使用，也漸漸在世界各地傳播，除了一般的食用功效之外，還有許多其他的效用，如藥用、農用等等，現在在世界各地也常可以看到辣椒節等相關慶典的出現。

三、研究目的

- (一)探求辣椒的特性
- (二)了解飲食文化的影響
- (三)討論辣椒所帶來的商機
- (四)探討相關慶典

四、研究流程



貳●正文

一、辣椒的介紹

(一)辣椒的歷史

辣椒源自於中南美洲的熱帶地區，是由古印地安人在不同的地方馴化出來的，直到哥倫布航海發現辣椒，把它帶回歐洲，透由貿易，才傳遍到全世界。

我們「椒」個朋友吧！

(表一)、辣椒之傳播過程圖

原產於安地斯山脈以東 → 遍布於南美洲東部平原地帶
約西元前 4000 年傳入厄瓜多並被馴化 → 最早被馴化並耕種的作物之一
約在西元前 3500 年前傳入加勒比海沿岸地區及委內瑞拉
1492 年哥倫布第一次出航發現辣椒並將其帶回歐陸 → 各地貿易交流開始大幅增加
經由貿易傳入日本等亞洲地區

資料來源：自行整理

(二)辣椒持用的品種及外型

(表二)、辣椒品種及外型介紹

種類	次分類	味道	顏色變化	保鮮度及備註
鬼椒	無	極辣	綠 ↓ 黑 ↓ 紅	皮較薄，存放時間不長
雞心椒	無	沒那麼香	綠 ↓ 黑 ↓ 紅	成熟採收後約 7 到 10 天為最佳包鮮期
朝天椒	朱雀	又辣又香	綠 ↓ 黑 ↓ 紅	皮較薄，存放時間不長，當採收的時期，如果在樹上成熟未採收，還可以撐個 7 到 10 天，還不會過於成熟 (1)以台灣來講，以這兩個品種為多數，但農民所栽種的品種以朱雀為主 (2)多半用這個製作辣油

我們「椒」個朋友吧！

種類	次分類	味道	顏色變化	保鮮度及備註
	三英		綠↓紅	<p>成熟起未採收，3、4天過後就會過於成熟而乾掉</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">   </div> <p>(圖一)、朝天椒未成熟時 (圖二)、辣椒成熟後</p>
大辣椒	826(6)號 和 193(3)號	微辣	綠↓紅	成熟後的一個禮拜內最佳
	朱麗 俗稱：辣王			<p>雖然皮厚但容易軟</p> <p>因為是蘋果綠以及辣度方面不夠的問題，不適合做剝皮辣椒</p>
	四川辣椒			<p>皮厚度叫厚，採收下來比叫耐放</p> <p>會受地形氣候影響台灣栽植在溪湖地區最合適</p>
	青龍			<p>外表皺皺的，型不是很好看，是綠色的，變紅的業者就不要了</p> <p>可歸類於主菜，而非配菜（料），它是一種沒有辣度的辣椒</p> <p>青的可製作剝皮辣椒</p>

資料來源：訪問後的統整

二、辣椒的應用

還有之前日本流行的爆汗湯,裡面參雜了辣椒的成分,先稱泡 20 分鐘,就等同於 2 小時的運動量,雖然還是有很多民眾無法接受這樣的組合,但還是有部分的人願意去嘗鮮一次!

辣椒除了適合拿來食用以及當作調味之外,它還有很多用處。像是可以自行製作辣椒水來當作防身道具的防狼噴霧劑外,辣椒中也有能防止海藻寄生在船身的唐辛子,和油漆混合塗於船身後能免於船隻外層的汙染。

(表三)、其他用處之介紹

辣椒普遍能見的應用	辣椒的新應用	除了食用以外的應用
<p>辣椒粉</p> 	<p>布特別又新奇的產品總是能引起消費者的好奇與注意,地獄辣椒霜淇淋,把傳統單調的霜淇淋配上辣椒粉的組合,卻意外掀起一波新的風潮。</p>	<p>辣椒近幾年來常被醫美商業喜愛,將辣椒的成分拿去製作成貼布,除了驅寒、促進新陳代謝還有血液循環,更加快新陳代謝,使體內的熱量消耗度加快。</p>
<p>辣椒油</p> 	 <p>(圖五)、辣椒口的冰淇淋</p>	 <p>(圖六)、辣椒貼布</p>

三、辣椒所帶來的相關活動及慶典

表(四)相關活動

智利	<p>布魯克林的植物園在 10 月都會舉辦傳統辣椒的活動，能嚐到智利辣味巧克力的特殊風味，連啤酒都是紅辣椒風味</p>	 <p>(圖七)、辣味的巧克力</p>
墨西哥	<p>哈奇辣椒節在每年的八月是辣椒豐收的季節，會在哈奇舉辦辣椒的節慶，辣椒生長在美國新墨西哥州哈奇格蘭德河的山谷裡，稱為「世界辣椒之都」</p>	 <p>(圖八)、辣椒料理</p>
英國	<p>英國一家印度餐館推出「超辣復活節彩蛋」，一家開在倫敦的印度餐館用辣椒做出「兔子禁食」的復活節彩蛋</p>	 <p>(圖九)、辣椒彩蛋</p>
韓國	<p>鮮紅嗆辣的槐山辣椒節，每年都會舉辦相關的慶典</p>	 <p>(圖十)、槐山辣椒節</p>

四、研究結果

(一)實地採訪

參訪時間：2015 年 10 月 31 日

參訪地點：屏東縣竹田鄉大吉行

參訪對象：大吉行-行銷老闆—林藤吉

參訪人員：本組組員

(表五)、訪談內容

Q1：從事辣椒這個行業大概有多久的時間了

A1：40 年

Q2：是什麼樣的想法會讓你從事這樣的產業

A2：務農辛苦，養家活口，所以從事做生意，看是否能改善生活

Q3：有那麼多的農作物，為什麼選擇辣椒來做行銷

A3：市場上比較少人做這個行業

Q4：行銷辣椒最辛苦的地方在哪裡

A4：滯銷

Q5：辣椒出售一斤大概能賺取多少的利潤

A5：每公斤 5 元毛利

Q6：在你行銷辣椒的過程中，那種辣椒的銷售量最高

A6：朝天椒

Q7：現在是什麼辣椒品種的利潤最高

A7：差不多都一樣

Q8：現在大部分的辣椒都銷售到哪裡去

A8：全省各大批發市場

Q9：如果辣椒的賣相較差，都如何處理

A9：加工用，但幾乎都虧本

Q10：如果辣椒產量過多，都怎麼處理這些辣椒

A10：加工製成辣椒醬

我們「椒」個朋友吧！

(二)實地體驗

體驗時間：2015年10月31日

體驗地點：屏東縣竹田鄉大吉行

體驗人員：本組組員

(表六) 實地認識及記錄行銷辣椒前置動作

介紹辣椒的外型及品種



(圖十一、十二、十三)、介紹辣椒

農民採收辣椒



(圖十四、十五、十六)、採收辣椒

員工把不好的辣椒挑出及分類裝箱準備送至各個批發市場



(圖十七、十八、十九、二十、二一、二十二)、分類過程

參●結論

探討辣椒之後，發現原來看不怎麼起眼的辣椒，在人們的生活中孕育了各式各樣的新風貌，像是辣椒口味的冰淇淋，那種辣辣的帶有香甜口味的冰十分的特殊和利用辣椒本身，來製造產品的辣椒貼布，運用了它的辣度來促進血液的循環，不管是在食品上還是用途上，都發揮了它辣的功能。

訪談的過程中，行銷的辣椒王也和我們介紹了很多有關辣椒的知識，從農民把辣椒的採收到將辣椒分類及分裝、批發至各個市場，才知道辣椒這渺小看不起眼的東西背後有龐大難以想像的力量。

辣椒在某些國家中，因為有吃辣的傳統，因此有辣椒的相關活動，使人們對辣的熱誠永不堅斷。

肆●引注資料

註一、林藤吉---行銷辣椒王。報紙。2015年9月23日

註二、翁鏽池 (2014)。園藝之友 GARDERING FRIEND。雙月刊第162期

註三、【宜蘭礁溪】葉家香辣椒文創館。2015年10月3日，取自

<http://travel.yam.com/article.aspx?sn=53565>

註四、維基百科。2015年10月3日，取自

<https://zh.wikipedia.org/wiki/%E6%99%AE%E9%80%9A%E8%BE%A3%E6%A4%92>

註五、Chili peppers add spice to life – CNN。2015年10月3日，取自

<http://edition.cnn.com/2009/HEALTH/04/14/chili.record/index.html?iref=24hours>

註六、MJ 廚房。2015年10月3日，取自

<http://mjskitchen.com/chile-vs-chili/>

註七、智利辣椒節。2015年10月16日，取自

<http://www.hellous.com/forum/index.php?showtopic=8498>

註八、墨西哥。2015年10月16日，取自

<http://www.istarjr.com/27963212052455522577/-chili-at-the-beach>

註九、英國。2015年10月16日，取自

http://www.bbc.com/zhongwen/trad/uk/2013/03/130330_uk_chilli_easter_eggs.shtm

註十、韓國。2015年10月16日，取自

<http://marcellai.pixnet.net/blog/post/303691011-%5B>