

投稿類別：觀光餐旅類

篇名:

探討地方特產—以鳳山赤山粿為例

作者:

謝佩妤。私立樹德家商。高三 21 班

曾翊芹。私立樹德家商。高三 21 班

黃暄淇。私立樹德家商。高三 21 班

指導老師:

潘瑾貞老師

壹、前言

一、研究背景

米，可說是華人最重要的糧食作物。中國悠悠五千年歷史，稻米逐漸從主食，轉變為中華飲食文化中具代表性，而且也是最重要的，由稻米衍伸出之各式的加工料理。故米食文化反映台灣人的飲食生態習慣，是講求台灣文化重要課題之一。其中以米食與台灣人的生活最為緊密。中華文化對於生命禮俗與節慶祭祀十分重視，這兩種禮俗不但反映出一地的農業生活，更凸顯當地族群的情感思想與文化特色，台灣通史寫到：「端午之粽，重九之糰，冬至之包，度歲之膏，亦以糯米為之，蓋台灣產稻，故多用稻也。可見米食在台灣飲食文化中的重要性」（蔡正國 2010 潮州音字典）。

二、研究動機

本文旨在探究赤山粿如何從其他常民飲食中脫穎而出，成為鳳山特色小吃的歷史脈絡，鳳山居民對赤山粿此樣名產的認同度，用其代表鳳山區域是否合適，以及延續鳳山赤山粿長久以來累積的名聲，使鳳山赤山粿免於落入沒落的窘境。藉由訪談赤山粿店家，以及當地居民的生活經驗與回憶，同時透過文獻資料分析、參與觀察，梳理赤山粿在鳳山的發展歷程，以及稻米文化在台灣人民生活中所扮演之角色與重要性，並探討居民對此項小吃的感情，與對鳳山這片土地的認同感之間的相互關係。最後統整上述研究結果，期望能透過常民飲食文化的引導，赤山粿與鳳山之間的歷史淵源，和居民地方情感的輔助，為赤山粿未來發展理出一條嶄新的道路，讓赤山粿這樣台灣小吃能繼續發光發熱。

三、研究目的

高雄市鳳山區，受米食文化影響甚深，除麵線外，赤山粿也為地區名產之一。到底赤山粿這樣的常民小吃，是如何一步步在鳳山地區發展，成為遠近馳名的地方特產，鳳山赤山粿的整體發展歷程，是筆者想探討的主題。到底赤山粿在鳳山當地居民的生活中佔有何種地位，對於赤山粿作為鳳山名產又是否具有認同感。希望透過本研究，與對整個產業的未來發展有所幫助。綜合以上論述，整理本研究主要研究目的如下：

- (一) 消費者對赤山粿喜愛口味分析
- (二) 消費者對赤山粿的整體滿意度

四、研究流程

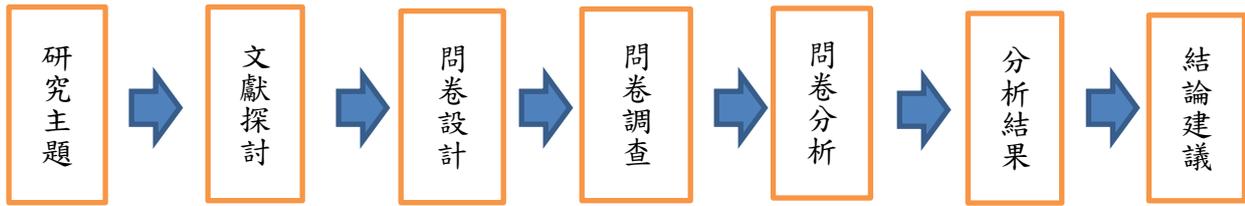


圖 1-4-1 研究流程圖

貳、正文

一、粿的介紹

(一) 粿的定義

粿是閩南語，糕的總稱，在客家語稱為粄，是指用米、粳米磨成米漿後加入餡料，以粿印模出各種形狀。因加入各種配料而衍生各種稱法，如甜粿、鹹甜粿、菜頭粿、草仔粿、芋粿。因要多花功夫、時間製作，並非日常家庭主食，是只有在年節祭拜時才會特別做的供品。

二、粿的類別

米漿類：米粒經過浸泡後，再以磨漿機或果汁機將其磨打成漿液狀，最後經過不同的烹調熟製出。

漿糰類：米粒泡水研磨、脫水、壓乾成粉糰；或利用已製成的研磨粿粉調和水，經以揉搓成糰，最後蒸煮熟製。

熟(糕)粉類：以炒熟糕粉或熟米粒為主材料，加工而製之產品。赤山粿屬於漿團類。

三、赤山粿的發展

「赤山人所製作的赤山粿受到廣大消費者歡迎，讓赤山地區產生許多做粿家族，至今多已傳承三、四代」（鄭伯壘，2000）。

四、資料統計與分析

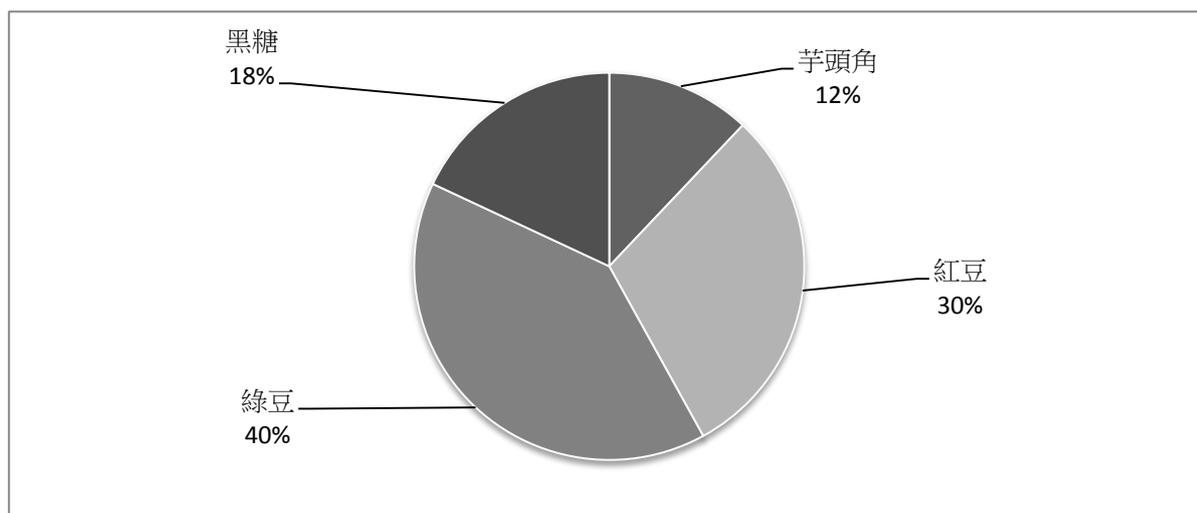


圖 2-4-1 喜愛口味分析圖

說明:

由上圖可知，一般民眾喜愛的口味芋頭角佔 21%、紅豆佔 30%、綠豆佔 40%、黑糖佔 18%。由此可知喜愛綠豆口味的民眾偏多。

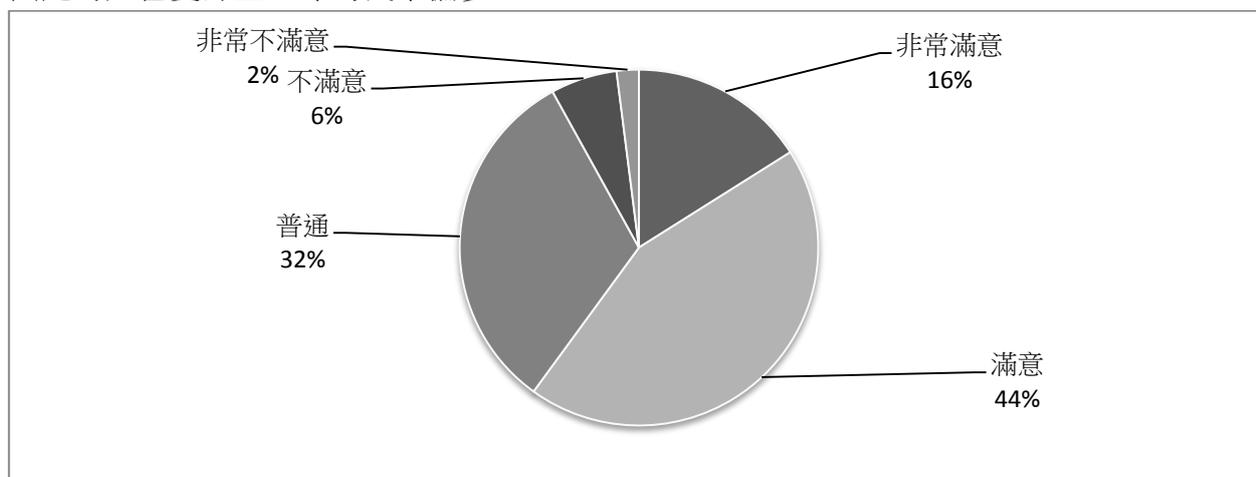


圖 2-4-2 滿意度分析圖

說明:

由上圖可知，非常滿意佔 16%、滿意佔 44%、普通佔 32%、不滿意佔 6%、非常不滿意佔 2%。由此可知滿意的民眾約佔六成。

探討地方特產－以鳳山赤山粿為例

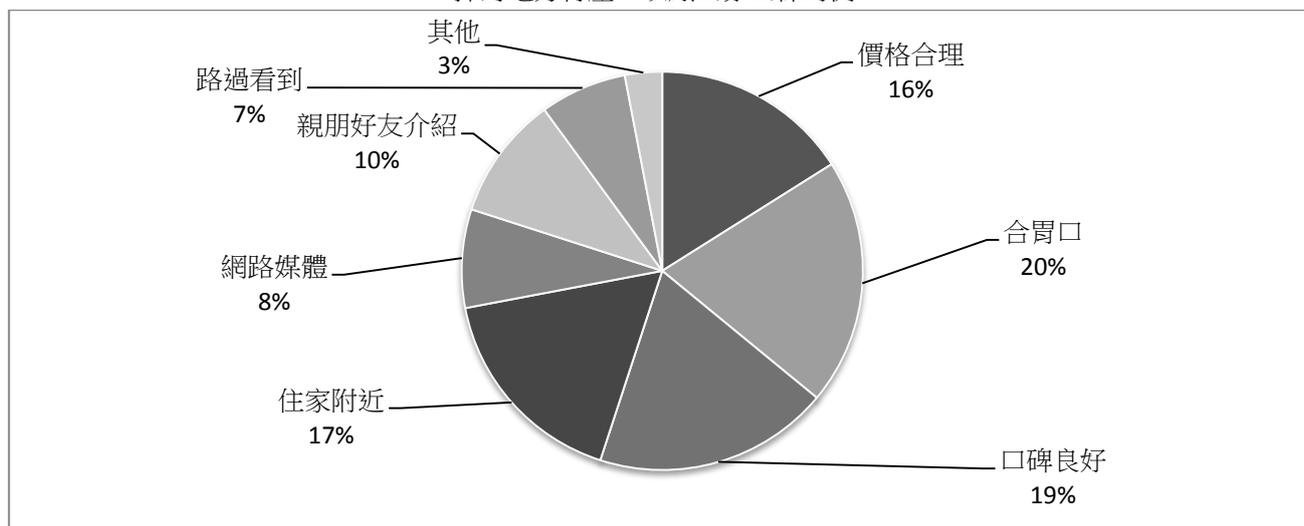


圖 2-4-3 購買主因分析圖

說明:

由上圖可知，價錢合理佔 16%、合胃口佔 20%、口碑良好佔 19%、住家附近 17%、網路媒體 8%、親朋好友介紹 10%、路過看到 7%、其他 3%。由此可知大部分購買主因不外乎認為合胃口、口碑良好、住家附近及價格合理。

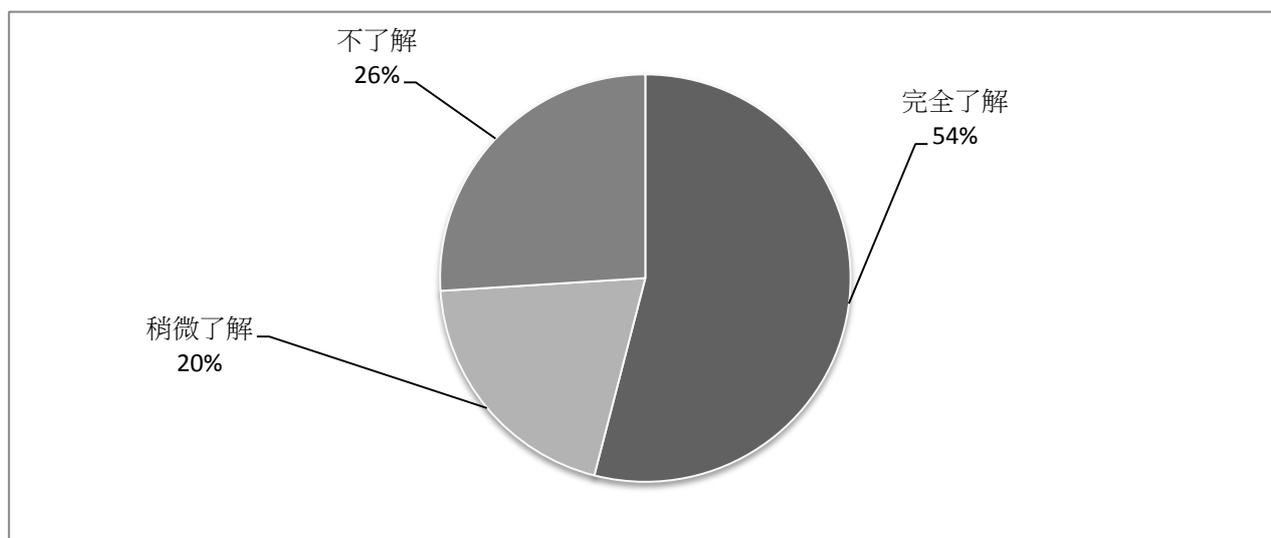


圖 2-4-4 了解程度分析圖

說明:

由上圖可知，完全了解佔 54%、稍微了解佔 20%、不了解佔 26%。由此得知完全了解比例已過半。

探討地方特產－以鳳山赤山粿為例

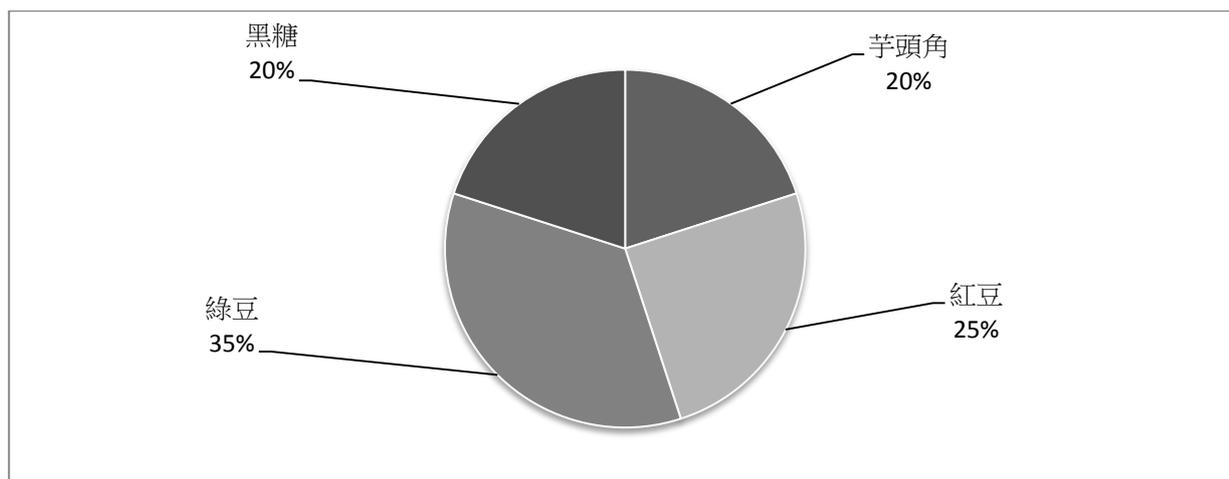


圖 2-4-5 購買口味分析圖

說明:

由上圖可知，購買口味芋頭角佔 20%、紅豆佔 25%、綠豆佔 35%、黑糖佔 20%。由此可知綠豆比例佔較多。

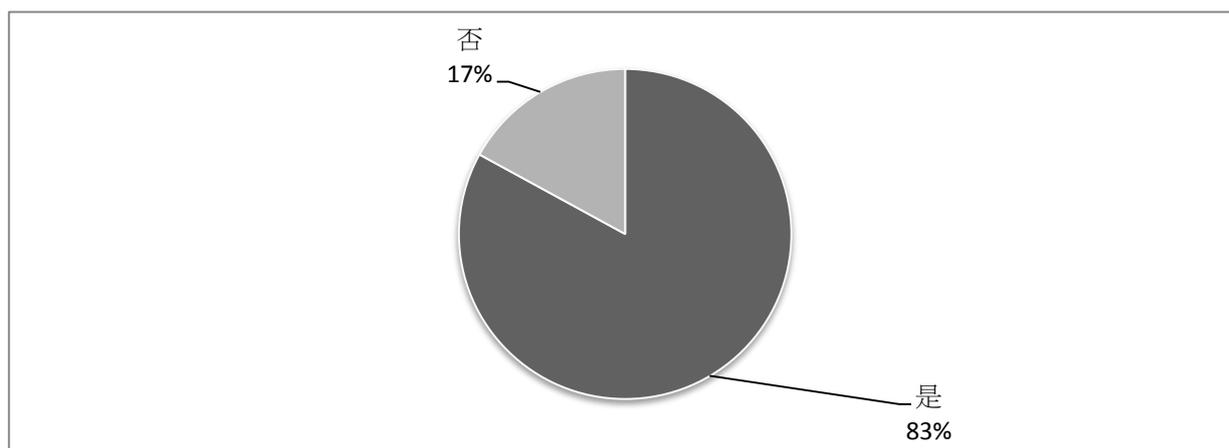


圖 2-4-6 是否還會想嘗試分析圖

說明:

由上圖可知，會繼續嘗試佔 83%、不會繼續嘗試佔 17%。由此可知會繼續嘗試的民眾超過八成。

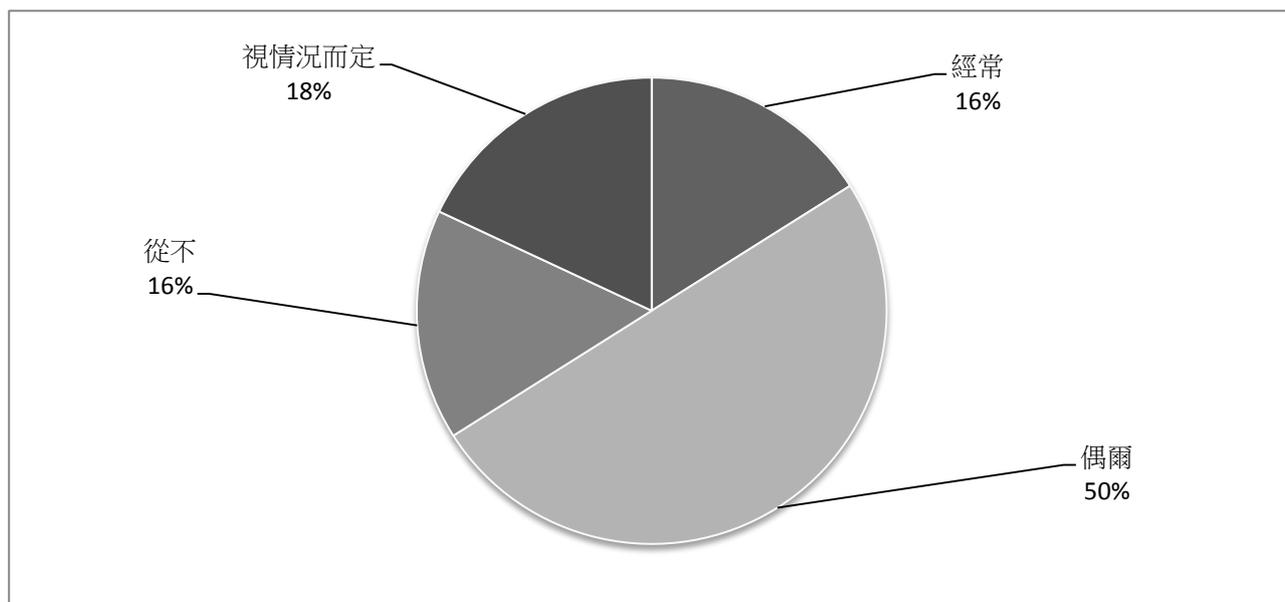


圖 2-4-7 多久嘗試一次分析圖

說明:

由上圖可知，經常佔 16%、偶爾佔 50%、從不佔 16%、視情況而定佔 16%。由此可知常客購買頻率黏著度不高。

參、結論

一、調查分析

- 〈一〉由此研究調查可知，一般民眾喜愛的口味為綠豆較多。
- 〈二〉由此研究調查可知，對於赤山粿的滿意度佔多數。
- 〈三〉由此研究調查可知，大多數民眾覺得赤山粿合胃口。
- 〈四〉由此研究調查可知，大多數民眾對於赤山粿完全了解。
- 〈五〉由此研究調查可知，大多數民眾會購買口味為綠豆。
- 〈六〉由此研究調查可知，大部分民眾會繼續嘗試鳳山在地赤山粿。

二、建議

本小組經過此研究後，得知遊客喜愛綠豆口味偏多，例如：買兩個綠豆口味的赤山粿就送一個其他口味的赤山粿，此方法讓更多民眾知道其他口味的赤山粿也好吃。整體而言一般民眾對赤山粿的瞭解程度為“稍微瞭解”；在分析中發現會繼續嘗試的民眾佔八成以上，但多久嘗試赤山粿大多表示偶爾嘗試，因此建議店家可以做更多的優惠。

肆、引註資料

一、相關書籍

妮姬·薩格尼特 (2012)。風味事典。台北：商周出版。

丁琴美 (2015)。專題製作－問卷調查篇。台北：台科大。

二、博（碩）士論文

鄭伯堦 (2000)。三元量表中的領導問卷。出版社：長榮大學經營管理研究所（博）學位論文。

三、網路資料

粿的由來。2017年11月3日，取自

https://www.bing.com/search?q=%E7%B2%BF%E7%9A%84%E7%94%B1%E4%BE%86&form=PRNAM1&src=IE11TR&pc=EUPP_NMTE

鳳山古早味好味道－尤家赤山粿。2017年11月14日，取自

<http://cliosunblue.pixnet.net/blog/post/198512094-%E9%B3%B3%E5%B1%B1%E5%8F%A4%E6%97%A9%E5%A5%BD%E5%91%B3%E9%81%93--%E5%B0%A4%E5%AE%B6%E8%B5%A4%E5%B1%B1%E7%B2%BF>

傳統節慶米食的象徵-以高雄市閩南族群的「粿」為例。2017年12月5日，取自

<https://ndltd.ncl.edu.tw/cgi-bin/gs32/gswweb.cgi/ccd=n1tK4z/record?r1=4&h1=0>