

高雄餐旅大學

乾一杯臺灣地酒，品嚐在地風土文化



圖片提供：高雄餐旅大學

各

地有不同風土，得以釀造出專屬該地的地酒。何謂「風土」？簡而言之，就是自然環境加上人類文化。

法國有葡萄酒、日本有清酒，其實臺灣在一百年前也曾擁有燦爛豐富的「風土地酒文化」。當時臺灣約有兩千六百多家釀酒廠，然而因日本統治於一九二二年實施酒完全專賣，一夕之間，臺灣地酒文化消失。

臺灣在二〇〇二年解除民間釀酒禁令，過去那些曾活躍在臺灣農業舞臺上、以風土、在地農作物釀造而成的「地酒」文化是否能夠再生？這個「大哉問」成為高雄餐旅大學「臺灣地酒文化再生運動」大學社會責任實踐計畫的命題，也是高雄餐旅大學餐飲館管理系副教授陳千浩的追求。

陳千浩是法國勃根地大學釀造系首位亞洲學生，也是首位取得法國葡萄酒釀造師執照的臺灣人。與臺灣酒莊合作產出的「埔桃酒」，是以臺灣風土釀出的在地葡萄酒，橫掃國際酒類競賽獎項，包括法國釀酒師公會(Oenologie de France)「巴黎世界酒類競賽」(Vinalies Internationales)金牌等。

日本能，臺灣當然也能

一路接受葡萄酒專業訓練的陳千浩，執著於釀出屬於臺灣的葡萄酒。而一個契機的出現，他的目光看向了更多未

知及可能。

在二〇一四年「蘇格蘭格拉斯割烈酒國際研討會」上，他遇見兩位日本教授，一位在鹿兒島研究番薯酒、一位用沖繩米製作蒸餾酒。「我當時訝異極了，番薯竟然也能釀酒！這讓我想探索利用臺灣地瓜及在地酒米能釀出何種風味的酒？」陳千浩說。

除了這個嚮往之外，他也想藉此解決臺灣民間釀酒產業的困境。

「臺灣解除民間釀酒禁令後，各地掀起釀酒風潮，酒莊數量一度高達五百多家。但是大家的產品大同小異，淪為價格競爭淘汰賽，歸根究底，必須找出在地特色，也就是釀出屬於臺灣的地酒，才能創造產業經濟，」他指出。

若能利用臺灣農民種植的米與番薯，釀造出頂級的清酒、燒酒與番薯酒，將能協助酒廠提高競爭力、鼓勵農民轉作高經濟價值的農作物，也能讓想要投身釀酒領域的學生擁有更多及更好的工作機會選擇，「實踐知識經濟與教學相長，這是技職教育最大的力量展現，」陳千浩強調。

於是，踏上臺灣在地酒再生的旅程，為了學習有別於葡萄酒的釀酒技術，陳千浩放下身段，帶著食品相關科系及日語系學生前往日本酒造(日語 Shuzo，即是造酒的地方)做學徒，從頭學起。

吉野一號及番薯燒酎，成功再生

爲了尋找百年前用來釀造臺灣地酒的農作物原生種，陳浩千埋首爬梳繁雜史料文獻。他發現日治時期的花蓮吉野村（今吉安鄉）曾成功培育最高品質的釀造清酒用米「吉野一號」，是全臺一等清酒「酒米之王」。然而，隨著日本釀酒人離去，臺灣的高級清酒文化也因此消失而被淡忘。

凡走過必留下痕跡，陳浩千努力在字裡行間找出歷史線索，果真讓他循線找到了曾經親自種出「酒米之王——吉野一號」的九十一歲老人家，找回了這段歷史。

之後，在花蓮農業改良場、吉安鄉農會和農民藍于昇的協助下，「吉野一號」酒米重現世人眼前。有了純正原料，陳浩千帶領高雄餐旅師生團隊成功釀造臺灣在地清酒，推出吉安鄉農會成立百年紀念酒。

吉野一號清酒的推出，是「臺灣地酒再生運動」的第一個里程碑。對於想要重現臺灣往日地酒文化榮景的陳浩千來說，沒有時間耽擱，他繼續爬梳海量的歷史記載，這一次，他想要釀出臺灣番薯地酒。

在成堆史料中，他發現清光緒二十年（一八九四年）《澎湖廳志》提到澎湖真正的在地酒品：「以薯釀酒，名曰地瓜燒。」在文獻史料的支持之下，高餐大團隊與澎湖農民約定製作澎湖番薯。採收時，團隊驚訝發現，澎湖的

「白皮番薯」外型神似日本番薯之王「黃金千貫」，且經基因定序比對確定百分之九十七的相似度。

澎湖和日本的地瓜竟然系出同源，原因何在？澎湖文史學家許玉河老師解惑：明治四十年（一九〇七年）澎湖《日日新報》詳載澎湖發生絕糧慘況，蒸汽船從盛產番薯的九州長崎直送番薯至媽宮港，推測「黃金千貫」就是此時來到澎湖。

一百一十四年後，以澎湖「黃金千貫」釀造的「番薯燒酎」出世，澎湖地酒的成功，爲「臺灣地酒再生運動」打造第二個里程碑。

改善農民經濟，培育地酒人才

一路行來，藉由「臺灣地酒再生運動」大學社會責任實踐計畫的執行，高餐大教師運用專業協助在地農民透過吉



圖片提供：高雄餐旅大學



圖片提供：高雄餐旅大學

野一號酒米及澎湖番薯的製作改善經濟，此外也能解決稻米過剩問題。

臺灣農業普遍種植食用米，政府以公糧稻穀收購，公糧糧倉年年囤滿稻米，這些公糧若三年後無法售出，只能用飼料米賠售，造成政府每年財政損失。「藉由這個計畫的執行，可以鼓勵農民選擇種植酒米，如此能解決政府稻米收購政策的難處，」陳千浩進一步說明。

在計畫執行過程中，老師也帶著學生踏上孕育出臺灣本土作物的土地，教導學生認識釀酒原料的風土。

值得一提的，高餐大與后里釀酒業者合作的新酒廠將於今年底完工。這座酒廠將成為移地教學的最佳場域，為有志投身釀酒業的學生提供實習機會，能夠實際運用在課堂上學到的酒類知識及釀酒科技等。

「吉野一號和番薯燒酎之後，我們將繼續探索及釀出臺灣各地獨有的地酒，也會透過科技提升地酒品質，希望能吸引更多農民、釀酒業者、學生一起加入這個行列，」陳千浩強調，唯有多方力量的匯聚，才能早日重現往日臺灣地酒文化的繁花盛開。