

探古知今：館藏日文舊籍介紹

倒吃甘蔗

1945年前臺灣

新式糖廠的發展

臺灣製糖歷史可追溯至荷蘭統治時代，但直到清代，臺灣都仍維持傳統糖廊製法，至 1895 年後日本推廣新式糖廠，輾轉好幾個製糖過程後，最後利用分蜜機，旋轉出顆粒大小一致的白砂糖。

撰文／許瓊丰 圖片／國立公共資訊圖書館提供

今日在超市、賣場販售的各類砂糖商品隨處可見，蛋糕、糕點、餅乾、冰淇淋等點心也少不了添加糖來增加風味。然而因為攝取過多糖分會危害健康，於是專家們開始呼籲「減糖生活」。

事實上，在砂糖還不普及的年代，人類因食用糖可以增強體力，而視為奢侈品。直到 16 世紀，全球開始大規模利用甘蔗來生產砂糖，因廣受消費者喜愛而帶來豐厚利潤，發展成一項「世界商品」。甘蔗是熱帶、亞熱帶植物，可以栽植的面積廣大，相較於同樣可以提煉糖且能普遍生產，但產地在溫帶、寒溫帶的甜菜，產量更為豐富，因此成為製糖最普及的生產原料。

臺灣南部的地理環境適合種植甘蔗，荷蘭統治時期引進牛隻後也應用在壓榨蔗汁，並將製品砂糖外銷出口，此後歷明鄭時期、清代，普遍設立粗糖製造場的糖廊生產砂糖，進入日治時期後，臺灣總督府推廣設立機械運作的新式糖廠，開啟臺灣糖的時代新

頁，直至第二次世界大戰後的 1960 年代，更是臺灣的重要外匯來源，因此本展以「倒吃甘蔗——1945 年前臺灣新式糖廠的發展」帶大家認識當時新式糖廠的規模與發展，了解這項重要產業發展史。

喀噹喀噹黑頭仔進糖廠

臺灣砂糖是大自然賜予的豐厚物產，在 1895 年前臺灣糖外銷除日本、中國，還遠至歐美市場。日本因地理環境，在唐高僧鑑真將糖與蔗苗帶到日本後才開始少量種植甘蔗，甜菜更是到 19 世紀才開始栽培，故長期以來大量依賴外國的進口糖。因此，日本殖民統治臺灣後，由「殖產興業」方針發展臺灣糖業，彌補日本糖業之需，亦冀望以其收益達成殖民地財政獨立之目的，於是臺灣總督府獎勵興建新式糖廠製造砂糖。

在推展過渡期中，一方面在 1901 年邀請新渡戶稻造（1862-1933）來臺任臺灣總督府殖產局長，並考察糖業，另一方面，為提升





舊式糖廠產能也改以動力機械壓榨的改良糖廠。新渡戶稻造結束考察後提出〈糖業改良意見書〉，臺灣總督府參考後於 1902 年發布〈臺灣糖業獎勵規則〉並成立臨時臺灣糖務局，正式展開各項工作。至 1929 年臺灣砂糖產量已能讓日本自給自足，因對臺灣糖業有重大貢獻，被譽為「臺灣糖業之父」。

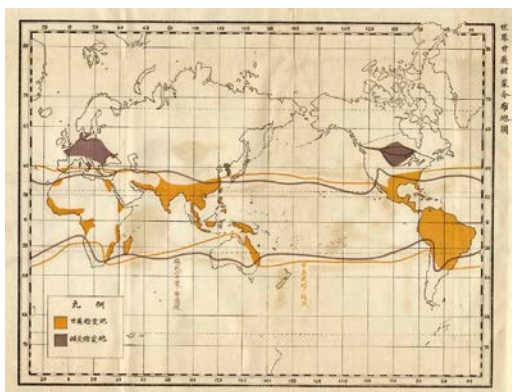
從館藏日文舊籍中，可以看到所有全景拍攝的新式糖廠照片都有高聳煙囪以及輸送甘蔗的鐵道線，廠區面積龐大，員工數量多達數千人，因此糖廠建設了包括工廠、事務所、

宿舍、郵局、診所、幼稚園、小學校、圖書館、神社，以及運動場、網球場、棒球場等休閒設施，形成一個完善規模的生活圈。在耆老回憶中，有著童年追逐奔馳而過，專為載運甘蔗與進出廠區時冒出陣陣黑煙的「五分車」（76.2 公分軌距）的小火車情景。臺灣糖不僅與臺灣產業，也與大眾有著緊密關係。

糖·菓子 牽繫臺日兩地的甜蜜情緣

日本原不產砂糖，所以和菓子最早是指由稻米磨成粉後製成的糰子、餅（麻糬），以及葛粉、水果製作的傳統點心，此後進口的砂糖僅限貴族、武家可食用，或當珍貴藥品使用。等到 16 世紀才有葡萄牙人、荷蘭人等歐洲人引進砂糖，日本方能開始應用在和菓子或西洋菓子製作。

隨著臺灣總督府開始推廣新式糖廠出產砂糖，展開與日本的一段甜蜜情緣。森永製菓株式會社將研發的「森永牛奶糖」，引進臺灣後採取購買糖果免費看電影、戲劇等活動來推銷。1906 年總社設於今臺南市麻豆區的明治製糖株式會社，並轉投資在 1924 年成立明治製菓株式會社，製造糖果、巧克力販賣，1930 年還在臺北開店販售這些相關商品、三明治、咖啡等，店內蕾絲窗簾、美麗壁紙的布置，妝點出臺北的昭和摩登風。✦



✦ 「倒吃甘蔗——1945 年前臺灣新式糖廠的發展」

展出時間：2022 年 1 月 20 日（四）至 4 月 24 日（日）

展出地點：國立公共資訊圖書館總館 3 樓 期刊櫃檯旁迴廊區（週一休館）

1 | 2

1. 1919 年出版椎原國政編輯的《臺灣の糖業》中的世界甘蔗、甜菜分布圖。
2. 煙囪與鐵道為新式糖廠的標準配備。