

### 摘要

#### 作品名稱：八仙齋心橋

##### 摘要

國人注重養生保健之道，健康意識抬頭，純手工製作無添加防腐劑，具有市場潛力及競爭力。常去日本的旅客喜歡帶伴手禮八橋餅回來分享親朋好友，並一試成主顧。

研究中發現客家版條、米苔目與日本和菓子的米皮相似，因此運用了台灣蔬果汁取代人工色素之添加，製作版條的在來米漿蒸製成餅皮，包入紅豆泥、地瓜泥、芋頭泥等餡料做成八橋餅，以煎、烤、炸、原味的方式，製作適合各年齡層可食用的甜品，呈現具有台灣文化的特製台版八橋；此實驗自製八橋餅，比日售的八橋含糖分較少，比日售八橋餅更具經濟益。

並將客家女子和日本男子的剪影設計成包裝 LOGO；再運用臺灣客家的油桐花布製作禮品包，結合台日兩國的文化特色，呈現我們的八仙齋心橋。

## 專題內容

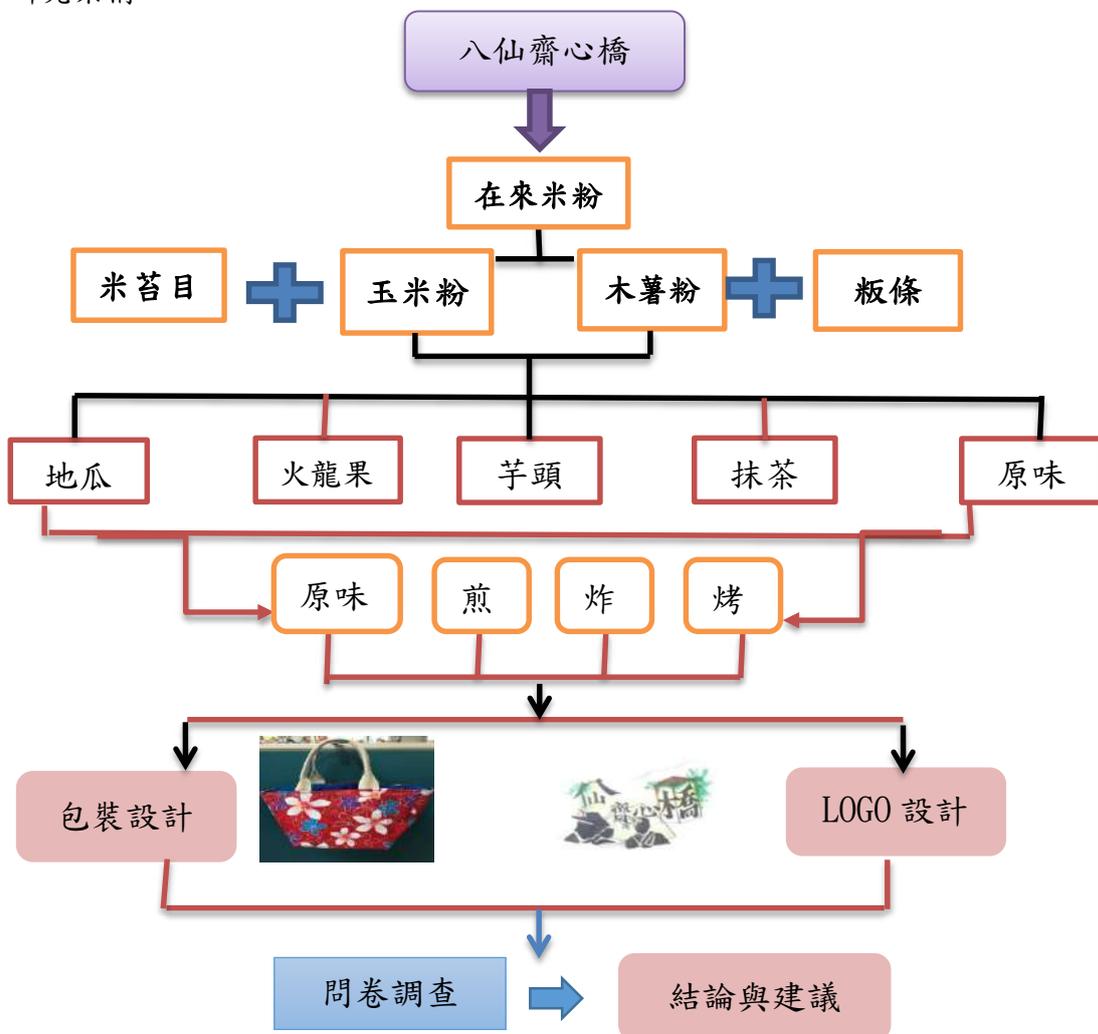
### 一、前言

粿條和米苔目為客家傳統小吃，包餡生八橋則為日本的和菓子。因為三者皆為米製的食品，其中剛蒸熟的粿條長得跟包餡生八橋的外皮有幾分相似，如果將粿條和米篩目拿去包餡生八橋的話會有什麼樣有趣的結果呢？而且現代人赴日旅遊頻繁，經常會買許多日本的名產帶回台灣作為伴手禮。其中京都地區的名產為八橋最受歡迎，且非常受到旅客的喜愛。本研究將台灣傳統粿條和米篩目的作法改變，製成為台式八橋餅，期盼能將台灣米食文化推向國際，旅居台灣的日本人也可透過此研發的產品一解鄉愁。

### 二、研究目的

- (一) 運用客家傳統的食物—粿條和米篩目，製作日本的和菓子—包餡生八橋。
- (二) 是否能夠將台灣在地的蔬果融入日本的和菓子包餡生八橋。
- (三) 消費者能夠接受的台版八橋口感變化。

### 三、研究架構



## 四、文獻探討

### (一) 粄條的介紹

粄條是聞名於華南、粵東、台灣的傳統客家美食。客家人利用米的物質特點做出較耐久藏的「粄」(Blogger, 2018)在客家文化的飲食中，非常受到重視。至於這個名稱的由來，是因為攤開來的粄條，像是洗臉的毛巾，所以客家話又稱為「面帕粄」(Blogger, 2018)。傳統的作法是，在來米磨成米漿後，在將米漿煮熟，然後倒入淺盆中，等米漿冷卻後一張張的疊起來，如要食用時，再切成條狀，外觀未切割時為正方形薄片；切割後為寬扁長條狀，就成了現在大家所熟知的粄條。

### (二) 米篩目的介紹

米篩目原來是米苔目真正的名稱，因為台語篩子的音像「米苔」，「在台灣又稱米篩目為米苔目」(夢幻廚房在我家, 2016)。米苔目為客家傳統米製麵條，起源於廣東梅州。傳統的製造方法是把粉團經過篩子般的擦板，從洞眼(目)中擦出粉條」(夢幻廚房在我家, 2016)。米篩目外觀圓長條狀且與麵相似。

## 五、實際操作

### (一) LOGO 設計

本產品 LOGO 設計是使用手繪製作，如圖所示，以客家代表圖的女子、日本的男子做為結合。



圖一：LOGO 設計圖

(圖資料來源：研究者繪製)

### (二) 禮品包設計

自製禮品包運用新竹客家代表的油桐花，與日本的文化特色相似，讓產品更有日本與客家文化結合的特色。



禮品包的製作方式先剪裏部和表布，表布燙布襯，把剪好的布接合，將提袋縫在表布上，裏布固定在表布外圍縫起，留個反口，翻出正面，壓線。

(表一資料來源：研究者設計及拍攝)

(三) 製作流程

1、版條外皮製作過程

	1、在來米粉 160g+玉米粉 20g+水 300g+及鹽和油各 5g 混和均勻。
	2、不鏽鋼盤上抹油再倒入薄薄一層米漿。
	3、放入蒸籠鍋蒸 3 分鐘後 即可起鍋。
	4、將蒸好的版條打碎之後揉成團。
	5、將食材揉成均勻混和的板條，桿成 0.2 公分的薄片。
	6、把桿好的薄片切成 8X8 的正方形片，並包入餡料之後折成三角形，且在表面均勻沾裹與糖粉混和均勻的黃豆粉。

(表二資料來源：研究者拍攝及整理)

2、米篩目外皮製作過程

	1、將在來米粉 50g+水 160g 用小火煮至底部稍微凝固後離火攪至變稠+在來米粉+木薯粉混和均勻，做成米漿糰
	2、將米漿糰放在漏勺上，壓出條狀，待米苔目浮起，即可撈出瀝乾水分。
	3、將米苔目攪碎之後揉成糰。
	4、再將各種顏色的食材與米苔目混和均勻，並將其桿成 0.2 公分的薄片。
	5、將薄片的米苔目切成 8X8 的正方形片，並包入餡料。
	6、折成三角形，且在表面均勻沾裹與糖粉混和均勻的黃豆粉，即可。

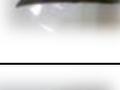
(表三資料來源：研究者拍攝及整理)

3、烹調法

煎	炸	烤	原味
			
煎至兩面金黃	炸至兩面金黃	以 170 度烤 10 分鐘	兩面裹上黃豆粉

(表四資料來源：研究者拍攝及整理)

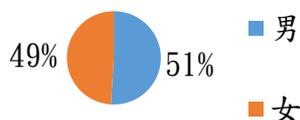
(四) 成品

地瓜 粿條 米苔目	煎 	炸 	烤 	原味 
火龍果 粿條 米苔目	煎 	炸 	烤 	原味 
芋頭 粿條 米苔目	煎 	炸 	烤 	原味 
抹茶 粿條 米苔目	煎 	炸 	烤 	原味 
原味 粿條 米苔目	煎 	炸 	烤 	原味 

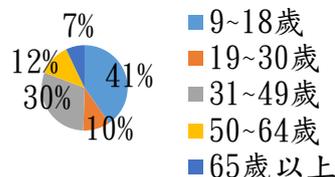
六、問卷調查與結果分析

本問卷針對消費者共發放了 101 份的問卷，101 回收份，回收率 100%

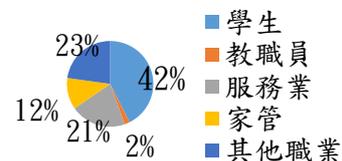
男女比例



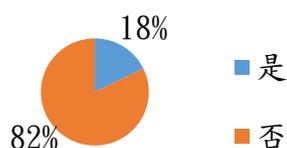
年齡比例



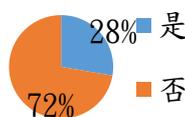
受訪者職業



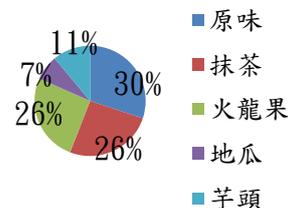
是否吃過八橋餅



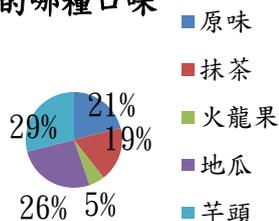
是否知道八橋餅



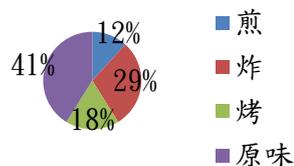
最喜歡用米苔目做出來的  
的哪種口味



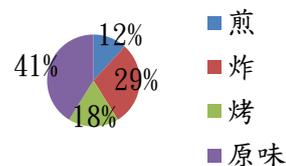
最喜歡用粿條做出來  
的哪種口味



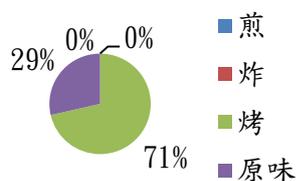
最喜歡用抹茶做出來的  
哪種烹調方式



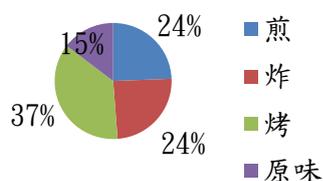
最喜歡用原味做出來  
的哪種烹調方式



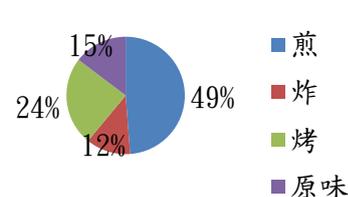
最喜歡用火龍果做出來的  
哪種烹調方式



最喜歡用地瓜做出來的  
哪種烹調方式



最喜歡用芋頭做出來的  
哪種烹調方式



## 七、結論

### 一、問卷調查結論

- (一)由問卷調查結果得知，最受喜愛生八橋餅產品的族群是青少年，以原味米苔目八橋餅最受喜愛，因為口感有彈性咀嚼感佳。

### 二、品評結果

- (一)火龍果口味餅皮烤過後的香氣及Q度最受到消費者喜愛。
- (二)比日售的八橋含糖分較少，比日售八橋餅更具經濟益。

### 三、商業價值

- (一)用天然蔬果汁取代色素取代人工色素之添加，消費者接受度高。
- (二)材料方便取得，適合各年齡層的食用，製作過程和方法簡單具有量產價值。
- (三)國人注重養生保健之道，健康意識抬頭，純手工製作無添加防腐劑，具有市場潛力及競爭力。

# 積【扉】成【室】 多功能收納粉筆盒



假使有一個萬能收納粉筆盒，就能讓上課所需的文具都有個家。因此我們參考許多收納盒設計案例，構想設計匠心獨出並收納、取用皆方便的多功能收納粉筆盒，賦於它新的功能而非只是個盒子。

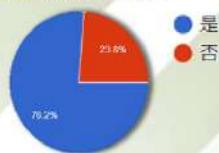
隨意的堆疊組合，為了節省空間，也為了更好更有新意的收納。收納粉筆盒的設計能給使用者新奇感與組裝的樂趣，適合使用於全校各教室及行政辦公室，進而創造出屬於各班級講桌上及辦公桌上的收納風格。

期盼多功能收納粉筆盒能夠達到以下三點目的：

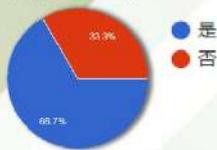
- (一) 讓老師容易取得粉筆及其他用品。
- (二) 適合多種空間擺放。
- (三) 設計一組多功能、易組合的粉筆盒。

## 線上問卷調查

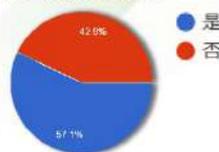
1. 您是否覺得講桌太亂影響教學與授課？



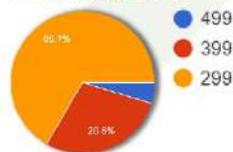
2. 粉筆盒的外觀是否會影響您的心情？



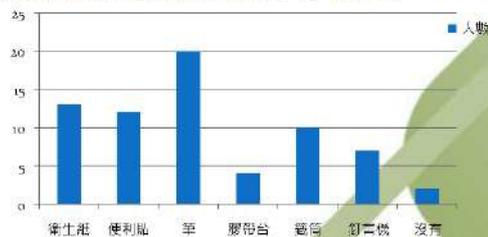
3. 學校粉筆盒是否應該統一購買或設計？



4. 請問您可以接受粉筆盒的售價為多少？



5. 您在上課時會需要那些物品：(可複選)



## SolidWork 3D繪製完成組裝圖

**模組1** 此空間讓使用者自由發揮

**模組2** 把圖模組8放進上下兩層

**模組3** 上層放置手機下層把模組7放進來

**模組4** 上面兩層放置筆下層把模組8放進來

**模組5** 此空間放置剪刀膠水等物品

**模組6** 前面放置時鐘後面空間放置便利貼

**模組7** 放置橡皮擦以及零碎的小東西

**模組8** 放置上課所需粉筆使用時不會找不到

**模組9** 放置未使用時的木釘防止遺失

**模組10** 讓盒子與盒子之間不會移動

**模組11** 木釘連接木盒的零件

**組合一** 四個部件正方形

**組合二** 六個部件正方形

# 2020全國高中職專題製作競賽

設計領域

★放置膠水、工具等小型物品

★時鐘、便條紙

## 製作過程



(1)繪製模型草圖



(2)木頭切割



(3)裁切木頭



(4)膠合



(5)砂磨



(9)收納空間



(8)組裝



(7)單件完成品



(6)木頭鑽孔

★放置文書用品

★存放新粉筆盒

★手機架、擦子

★放置上課所需粉筆

## 模型完成組裝方式



組裝(1)六個部件正方形



組裝(2)四個部件正方形



組裝(3)六個部件長條形



組裝(4)四個部件長條形



組裝(5)六個部件直角



組裝(6)四個部件直角