

味榮



釀造文化館

職涯探索教案

台灣味噌釀造文化館

20200306-1

壹、基本資料

見學單位：台灣味噌釀造文化館

特色產品：味噌、醬油、小麥草活性酵素醋、特色風味拌醬

廠區地址：420台中市豐原區三村里西勢路701

聯絡窗口：04-2532-0279分機50 傳真專線：04-2531-3288

網站連結：<https://www.facebook.com/TaiwanMisoCulturalMuseum>

貳、教學背景與說明



關於味榮SAUCECO

隱身於豐原小巷道內，味榮的醬香味熟成超越70年，那種厚醇香醇的滋味隨著歷史細火慢燉，熬出臺灣有機味噌與有機黑豆醬油的第一品牌。

創辦人許火烈先生於1945年創立中臺灣首家專業釀造生產工廠，以臺灣在地優良農作物製作味噌、紅糟與豆瓣醬等產品。

1976年許宗琳先生接任，導入黑豆醬油與蔬菜醃製罐頭的生產線。1999年第三代許立昇先生更將製程標準化，成功導入「食品安全」、「有機釀造」、「產業觀光」突破傳統產業框架並

提升品牌價值。

味榮為延續臺灣釀造文化精神，推廣在地特色文化工藝與農產品，成立全國第一座味噌釀造文化館。透過五感體驗手作活動，運用『移動博物館』概念與地方創生運作，持續讓區域振興繁榮。其建築物外觀採用環保綠建築概念建造，館內陳列百年古董級杉木桶、製麴木麴盒等，且介紹早期釀造食物源由、歷史與種類，有助於民眾認識味噌及多種釀造類食品，並為民眾提供更安全、豐富、健康的廚房醬料與文創伴手禮選擇。

「台灣味噌釀造文化館」是一個充滿豐富人文特色的焦點旅遊觀光工廠，內包含「看·味榮富含文化底蘊的歷史」，「聽·專業導覽人員詳細解說」，「聞·多元化種類的味噌醬料」，「觸·精心設計味噌DIY教學活動」，「嚐·味榮食品美味佳餚」，綜合以上豐富的五感體驗，除了能讓貴賓們用心感受味噌的淵源歷史外，還能實際體驗到「手工味噌DIY」「手工風味醬油DIY」「美味手做飯糰」的活動，深入且豐富多元體驗手作之旅。

職涯探索 | 台灣味噌釀造文化館

分享釀造產業專業知識、傳遞歷史文化與企業價值的實體交流平台，藉由實質生產釀造與觀光體驗手作結合，加值食品釀造業的品牌形象，也是推廣食農教育與體驗行銷的最佳學習環境!

參、課程規劃

課程種類	職涯探索		
搭配課程領域	【十二年國教課綱】農業群;食品群		
高職15職群	【農業類】農業群;食品群;食品加工科 【商業管理群】農產行銷科 【餐飲群】觀光事業科;餐飲管理科 【設計群】美工科		
活動名稱	味噌釀造知識與體驗		
教學對象/人數	高中職 / 每梯次以40~80人為限		
課程時間	2.5 小時	課程地點	台灣味噌釀造文化館
課程大綱	<ol style="list-style-type: none"> 1. 釀造文化發展史&味榮發展史 2. 釀造原理(食品微生物與原料發酵種類:味噌、醬油、紅麴) 3. 食農教育之產地到餐桌(味噌原料、製程說明) 4. 食品加工(味噌種類) 5. 食品加工(早期釀造工具與現行工具差異) 6. 味噌料理之幸福味噌湯 7. 熟成木桶手作味噌DIY體驗 8. 學習單國高中 (中高階版) 學習。 9. 職涯體驗之導覽人員心得分享 (導覽人員的日常、工作技能，透過互動體驗傳授導覽人員應具備的特質及態度以及心得分享。針對學生們的提問進行雙向互動，讓學生們了解觀光產業的發展與未來、工作需求) 10. 職涯體驗之最佳銷售員 (銷售員必備條件、商品認識與介紹技巧) 11. 職涯體驗之商品設計 (透過熟成木桶手作味噌DIY體驗中，可以了解包裝的設計、發想與組裝，與產品想要傳達的感受與意念) 		

校外教學流程		
時間	項目	說明
10 分鐘	迎賓	歡迎致詞合影
20 分鐘	味噌文化館簡報	釀造文化發展史&味噌知識
30 分鐘	文化館舍導覽	1.釀造文化發展史&味噌發展史 2.釀造原理(食品微生物與原料發酵種類:味噌、醬油、紅麴) 3.食農教育之產地到餐桌(味噌原料、製程說明) 4.食品加工(味噌種類) 5.食品加工(早期釀造工具與現行工具差異) 6.現場體驗與互動問答
50 分鐘	DIY體驗	熟成木桶手作味噌DIY體驗
10 分鐘	學習單	學習單學習驗收成果『集章換禮品活動』如附件二
10 分鐘	產品品嚐體驗	品嚐幸福美味味噌湯 品嚐小麥草活性酵素醋飲
20 分鐘	職涯體驗	導覽人員心得分享 職涯體驗之最佳銷售員 職涯體驗之商品設計
合計時間2.5小時	交流時間	
DIY成品圖		
		

附件一、場域介紹

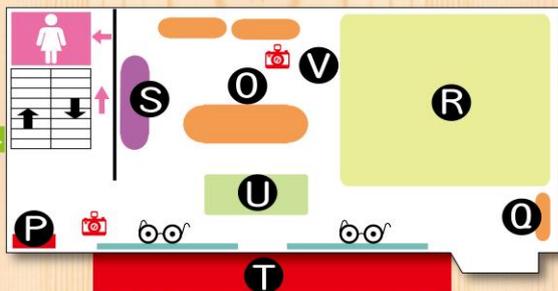


台灣味噌釀造文化館 廠區各樓層配置圖

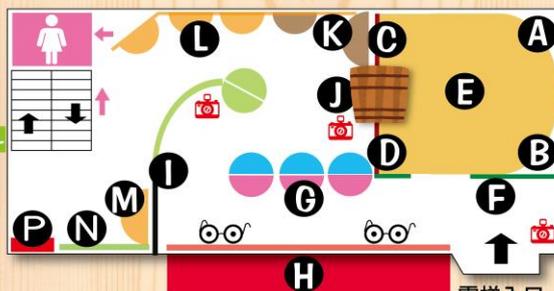
Taiwan Miso Cultural Factory Floor Plan



2F



4F



電梯入口 (參觀開始)
Elevator Entrance (参观开始)

- A** 味榮沿革
Historical Development
- E** 味噌歷史
Miso History
- C/D** 味噌好處
Miso Benefits
- E** 簡報室
Briefing Room
- F** 形象牆
Image Wall
- G** 味噌原料介紹
Miso Material Introduction
- H** 紅麴製麴室
Red Yeast Koji Room
- I** 味噌製造圖
Miso Manufacturing map
- J** 百年鎮館之寶
Hundred Years Of The Treasure
- K** 味噌古物
Miso Antiquities
- L** 日式味噌食譜
Miso Recipe
- M** 黑豆醬油釀造
Black Bean Sauce Fermenting
- N** 綠色建築
Green Building
- O** 商品展售區
Commodity Exhibition Area
- P** 消防設施
Fire Protection Facilities
- Q** 小麥草醋試飲區
Wheat Grass Vinegar Drinking Zone
- R** 味噌DIY教室
Miso DIY Classroom
- S** 收銀服務台
Cash Service Register
- T** 味噌包裝區
Miso Packaging Area
- U** 休憩區
Rest Area
- V** 味噌湯試飲區
Miso Soup Drinking Zone

3F



5F



導覽時間

定時導覽時間(每日三時段)：10:00 / 13:00 / 15:00

其他資訊：依網路公告為主

<https://www.facebook.com/TaiwanMisoCulturalMuseum>



場域平面圖

附件一、場域介紹



文化館外觀形象



1樓形象入口



文化走廊



文化走廊



DIY教室 (5樓可納120人)
(2樓可納50人)



商品銷售販賣

附件一、場域介紹



味噌歷史知識簡報



手持牌問答互動



紅麴製程場域



文化走廊觸摸體驗



釀造知識問答互動

味噌種類風味體驗

附件一、場域介紹



學習單集章兌換贈品

DIY體驗



釀造小職人換裝體驗拍照

袖珍木桶模型解說



附件二、學習單

學習單
封面
(場域蓋章集點)

歡迎進入神奇的釀造世界!
讓我們隨著八隻貓的腳步探索【台灣味噌釀造文化館】的神祕景點，獲得美味醋飲的秘訣!

守護神紅貓
Guardian White Cat
1F
紅貓代表「禰饒招福」、黑貓代表「厄除招福」，正統的日本，招财貓有公、母貓之分，公貓舉右手象徵招财進寶、開運致福；母貓舉左手象徵廣結善緣、千客萬來。

古早木製盤
Old Wooden Koji Tray
4F
拙稚形製盤可以透過師傅手工翻動手法與不同的堆疊方式來調劑適合醱菌生長的環境溫度，被老師傳授醱菌是「味噌美味的關鍵密碼」。

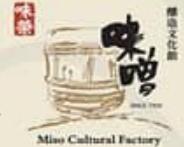
百年熟成桶
Century-old Brewing Barrel
4F
百年味噌熟成木桶是台日味噌傳承的歷史身軀。木桶的毛細孔，益於培養味噌菌種使其產生獨特風味。在日本百年儲酒熟成木桶被視為會帶來健康好運的象徵。

幸福味噌湯
Happy Miso Soup
2F
以洋蔥、大白菜或其它蔬菜類蔬菜與昆布作湯底先熬煮20~30分鐘，加入豆腐及海帶芽能讓口感與營養更豐富！「熄火」後將味噌轉放入湯中，取代鹽巴調整鹹度，是味噌湯好喝的主要關鍵秘訣。

辛苦大家了!! 完成收集四個茶點印章後，請至二樓服務台兌換獎品。謝謝!

Miso Cultural Factory

台灣味噌釀造文化館學習單(初階版)



就讀學校：_____ 年 _____ 班 姓名：_____

- () 下列何者不是味噌的原料？
(1)白米 (2)黃豆 (3)咖啡 (4)鹽
- () 請問下列哪個不是味噌的顏色？
(1)深紅色 (2)黃色 (3)藍色 (4)土黃色
- () 請問味噌可以做成是什麼料理呢？
(1)豆腐味噌湯 (2)味噌烤魚
(3)味噌高麗菜 (4)以上都是
- () 味噌的製作過程不需要放防腐劑，是因為哪個原料可以幫助保護讓味噌不會壞掉？
(1)黃豆 (2)米 (3)鹽 (4)以上皆是
- () 請問味噌的正確發音，以下何者為是？
(1)ㄨㄟ、ㄘㄥ (2)ㄨㄟ、ㄩㄥ
(3)ㄨㄟ、ㄟㄨ
- () 請問以前的味噌都是放在哪裡進行「熟成」的呢？
(1)冰箱 (2)木桶 (3)馬桶 (4)樹下
- () 請問味噌可以取代媽媽煮菜時的那個調味料？
(1)鹽 (2)酒 (3)醋 (4)蜂蜜



台灣味噌釀造文化館學習單(中階版)



就讀學校：_____年____班 姓名：_____

- () 請問味噌屬於哪種食品？
(A)釀造食品 (B)膨發食品 (C)乾燥食品 (D)冷凍食品
- () 請問以下品項那些跟味噌屬於同樣釀造食品？
(A)汽水 (B)醬油 (C)餅乾 (D)水餃
- () 味噌發源地在中國，那發揚光大是在哪國家？
(A)美國 (B)英國 (C)日本 (D)南非
- () 味噌的原料中，哪個原料可以分解成胺基酸鮮味？
(A)黃豆 (B)米 (C)鹽 (D)以上皆非
- () 味噌的製作需要有製麴的步驟，其中用米製麴的味噌稱作米味噌，用豆製麴的稱作？
(A)豆味噌 (B)麥味噌 (C)黃味噌 (D)以上皆非
- () 以下哪種食品與味噌一樣須要加入類似的麴菌來進行發酵呢？
(A)優酪乳 (B)汽水 (C)醋 (D)以上皆非
- () 哪一個是味噌型態的分類？
(A)米味噌 (B)豆味噌 (C)麥味噌 (D)以上皆是
- () 請問下列何者不是食用味噌的好處？
(A)取代腸內的壞菌 (B)幫助消化 (C)治療香港腳
(D)防止老化
- () 米味噌在製作的過程中，麴菌是添加在哪個原料進行生長的？
(A)黃豆 (B)米 (C)鹽 (D)以上皆非
- () 一般市面上常見的赤味噌的熟成時間是？
(A)三天 (B)三個月以下 (C)一年以上
(D)以上皆非



台灣味噌釀造文化館學習單(進階版)



就讀學校：_____年____班 姓名：_____

- () 下列何者為不是味噌製作的流程？
(A)蒸煮米 (B)煮黃豆 (C)下麴菌製麴 (D)以上皆是
- () 傳統味噌製麴承接米麴的工具那一個是？
(A)木桶 (B)木麴盤 (C)不鏽鋼麴桶 (D)以上皆非
- () 味噌製作過程中，用大石頭壓味噌的目的是？
(A)好玩 (B)將空氣壓出形成厭氧狀態 (C)石頭沒地方放 (D)以上皆非
- () 製造味噌時所使用最多的米種類是哪一種呢？
(A)蓬萊米 (B)芋香米 (C)糙米 (D)黑糯米
- () 台灣現今不使用木桶製作味噌的主要原因為何？
(A)較易汙染 (B)為了符合食品安全規範 (C)維護不易 (D)以上皆是
- () 下列何者是文化館教學中提及，煮出好喝的味噌湯的方法？
(A)用大洋葱熬煮湯底 (B)熄火後加味噌 (C)用白/紅味噌進行調味 (D)以上皆是
- () 味噌傳統製造過程中『熟成』所使用的工具是那一個？
(A)杉木桶 (B)水桶 (C)鐵桶 (D)塑膠桶
- () 日本味噌中所謂『辛口味噌』是指其中什麼口味比較多？
(A)鹽 (B)糖 (C)酒 (D)醋
- () 味噌中原料之一的鹽，哪一個是它的功能呢？
(A)增加風味 (B)防腐 (C)抑菌 (D)以上皆是
- () 如何分辨醬油是純釀造醬油還是化學醬油呢？
(A)標籤上標示或純釀造認證標章
(B)醬油搖幌後泡沫細緻不易消失 (C)以上皆是

