

修平科技大學

觀光與遊憩管理系

台南傳統小吃文化

指導老師：金尚浩

姓名：陳俞臻 學號：BG108034
姓名：王郁芳 學號：BG108037
姓名：游欣蕙 學號：BG108040
姓名：李若妤 學號：BG108039
姓名：梁栩禎 學號：BG108033

中華民國 111 年 6 月 8 日

致謝

這份專題研究終於如期完成了，首先要感謝負責指導我們的金尚浩教授，總是不畏辛勞，反覆地為我們查看、修正專題內容，解答困惑之處，使專題內容更具完整及正確性。同時也感謝姜文忠教授，於三年級上學期時，因深怕我們沒有頭緒，趕不上進度，積極地幫助我們，並適時給予我們鼓勵，也因為有兩位教授的幫忙，才得以讓本次專題順利完成。

最後要感謝的就是辛苦的李淑如系主任及蘇秀如系助，提醒我們專題格式與繳交時間等注意事項。做專題的這段時間我們收穫良多，希望這份專題能夠讓大家更加了解台灣的地方飲食文化。

摘要

近年來，年輕族群對於美食的消費水平與要求逐漸提升，社交平台上崛起各式各樣的美食貼文。當中又以台南美食最具代表，便宜又美味的小吃每年吸引大量遊客前往享用。因此本研究嘗試從消費者的角度出發，試著探討年輕人之飲食喜好，再以行政區域劃分，介紹台南各地美食文化。

本研究採用問卷調查法，以滾雪球抽樣方式，調查對象大部分都集中在20-25歲年輕族群，共取得163份有效樣本。根據問卷的結果顯示，年輕族群喜愛的台南美食大多為牛肉湯及白糖粿，而大多數的人也一致認為台南小吃的口味偏甜。年輕族群選擇餐廳的考量因素中，最重要的考量點為「衛生品質」，其次為「地理位置」；此外，本專題藉由整理台南各地區小吃，發現台南的美食兼具新創美食和歷史悠久的傳統食物，因此本專題也介紹了台南小吃中不同族群的傳統美食文化。

由於近期飲食文化獲得重視，本專題期望藉由此調查，為日後新創美食與傳統美食的共存與融合做出貢獻。

關鍵字:台南小吃、台南牛肉湯由來、台南各區域美食、小吃的文化

ABSTRACT

In recent years, the consumption level and requirements of young people for food have gradually increased, and various food posts have emerged on social platforms. Among them, Tainan cuisine is the most representative, cheap and delicious snacks attract a large number of tourists every year to enjoy. Therefore, this study attempts to explore the dietary preferences of young people from the perspective of consumers, and then divides it into administrative regions to introduce the food culture in Tainan.

This study adopts the questionnaire survey method and snowball sampling method. Most of the surveyed subjects are young people aged 20-25, and a total of 163 valid samples were obtained. The results of the questionnaire show that most of the Tainan delicacies favored by young people are beef soup and white sugar kueh, and most people also agree that Tainan snacks are sweet in taste. Among the factors that young people consider when choosing a restaurant, the most important consideration is "hygienic quality", followed by "location". In addition, this topic organizes snacks in various regions of Tainan, and finds that Tainan's cuisine combines innovative cuisine and history. It is a long-standing traditional food, so this topic also introduces the traditional food culture of different ethnic groups in Tainan snacks.

Due to the recent attention paid to food culture, this topic hopes to contribute to the coexistence and integration of new and traditional cuisines in the future through this investigati

Key words : Tainan Snacks、Origin of Tainan Beef Soup、Tainan Regional Cuisine、Snack Culture

目錄

致謝.....	I
中文摘要.....	II
英文摘要.....	III
目錄.....	IV
圖目錄.....	V
表目錄.....	VIII
第一章 緒論.....	1
第一節 研究背景與動機.....	1
第二節 研究目的.....	1
第三節 研究範圍.....	1
第四節 研究流程.....	1
第二章 文獻探討.....	3
第一節 特色小吃特性.....	3
第二節 台南小吃特性.....	14
第三節 台南美食進化論.....	15
第四節 台南各區域小吃文化.....	16
第三章 研究方法.....	29
第一節 問卷設計.....	29
第二節 問卷回收分析.....	30
第四章 研究結果與討論.....	31
第一節 描述性統計.....	31
第二節 口味調查.....	32
第三節 餐廳選擇調查.....	32
第五章 研究結論及建議.....	34
第一節 結論.....	34
第二節 建議.....	34
參考文獻.....	36
附錄一 台南傳統小吃問卷.....	38

圖目錄

圖 1-4-1 研究流程圖.....	2
圖 2-1-1 小吃的定義表.....	3
圖 2-1-2 傳統小吃定義.....	3
圖 2-1-3 奇拿富.....	4
圖 2-1-4 奇拿富.....	4
圖 2-1-5 阿拜.....	5
圖 2-1-6 阿拜.....	5
圖 2-1-7 布魯谷.....	5
圖 2-1-8 布魯谷.....	5
圖 2-1-9 吧咯浪.....	6
圖 2-1-10 吧咯浪.....	6
圖 2-1-11 聚會所.....	6
圖 2-1-12 聚會所.....	6
圖 2-1-13 卑南胡同.....	7
圖 2-1-14 卑南胡同.....	7
圖 2-1-15 蚝仔粥.....	7
圖 2-1-16 塘頭甜粿.....	7
圖 2-1-17 豬肉粕.....	8
圖 2-1-18 燒肉粽.....	8
圖 2-1-19 甜粿.....	8
圖 2-1-20 錦霞樓.....	8
圖 2-1-21 錦霞樓.....	8
圖 2-1-22 客家釀三寶.....	10
圖 2-1-23 酸菜汶豬肚.....	10
圖 2-1-24 汶控肉.....	10
圖 2-1-25 肥湯汶筍乾.....	10
圖 2-1-26 豬腸炒薑絲.....	10
圖 2-1-27 客家庄店面.....	11
圖 2-1-28 客家庄菜單.....	11
圖 2-1-29 客家菜.....	11
圖 2-1-30 砂鍋.....	12
圖 2-1-31 打滷麵.....	12
圖 2-1-32 醃篤鮮.....	13
圖 2-1-33 老皮嫩肉.....	13
圖 2-1-34 雪菜百頁毛豆.....	13
圖 2-1-35 麵疙瘩.....	13
圖 2-1-36 菜飯.....	13
圖 2-1-37 居家之食店面.....	14

圖 2-1-38 居家之食.....	14
圖 2-3-1 食材與料理方式是台南小吃吃起來甘甜的原因.....	16
圖 2-4-1 牛肉湯由來.....	18
圖 2-4-2 文章牛肉湯.....	18
圖 2-4-3 文章牛肉湯.....	18
圖 2-4-4 阿裕牛肉.....	18
圖 2-4-5 阿裕牛肉.....	18
圖 2-4-6 六千泓佐牛肉湯.....	19
圖 2-4-7 六千泓佐牛肉湯.....	19
圖 2-4-8 阿財牛肉湯.....	19
圖 2-4-9 阿財牛肉湯.....	19
圖 2-4-10 旗哥牛肉湯.....	19
圖 2-4-11 旗哥牛肉湯.....	19
圖 2-4-12 鬍鬚忠牛肉湯.....	20
圖 2-4-13 鬍鬚忠牛肉湯.....	20
圖 2-4-14 台南中西區美食地圖.....	20
圖 2-4-15 美食熱區(1).....	21
圖 2-4-16 美食熱區(2).....	21
圖 2-4-17 白糖粿.....	22
圖 2-4-18 白糖粿.....	22
圖 2-4-19 阿明豬心店家照.....	22
圖 2-4-20 豬心湯.....	22
圖 2-4-21 擔仔麵(乾).....	23
圖 2-4-22 擔仔麵(湯).....	23
圖 2-4-23 雙生綠豆沙.....	23
圖 2-4-24 雙生綠豆沙.....	23
圖 2-4-25 古早味粉圓冰.....	24
圖 2-4-26 綠豆竹炭黑豆豆花.....	24
圖 2-4-27 菜單.....	24
圖 2-4-28 蚵捲.....	24
圖 2-4-29 芭樂乾.....	25
圖 2-4-30 水果乾.....	25
圖 2-4-31 銀波布丁.....	25
圖 2-4-32 銀波布丁.....	25
圖 2-4-33 肉燥飯.....	26
圖 2-4-34 肉燥飯.....	26
圖 2-4-35 巷仔內肉圓.....	26
圖 2-4-36 巷仔內肉圓.....	26
圖 2-4-37 阿憨鹹粥.....	27
圖 2-4-38 阿憨鹹粥.....	27

圖 2-4-39 蚵仔煎.....	27
圖 2-4-40 蚵仔煎.....	27
圖 2-4-41 眼鏡鱔魚意麵店家照.....	28
圖 2-4-42 鱔魚意麵.....	28
圖 2-4-43 灣裡火城麵店店家照.....	28
圖 2-4-44 招牌九母魚酥.....	28
圖 2-4-45 臭豆腐.....	29
圖 2-4-46 夏林臭豆腐店家照.....	29

表目錄

表 2-4 研究範圍.....	17
表 3-1 基本資料問卷設計.....	29
表 3-2 台南小吃問卷設計.....	29
表 4-1 樣本之人口統計分析.....	31
表 4-2 樣本之口味調查與百分比.....	32
表 4-3 樣本之餐廳調查與百分比.....	33

第一章 緒論

第一節 研究背景與動機

為了要更深入的探討台南小吃，了解當地的文化歷史，之前專程去了一趟，擁擠的人潮佔滿了安平老街，一間又一間的小吃店以及外國人滿懷好奇的表情，從過去到現在，台南小吃的豐富性及創新，有的是因為受到外來的影響，有的則是代代相傳下來，讓台南小吃變得如此有名如此的吸引人!台南安平也是古蹟聚集的地方，每到假日也總是聚集了大量的遊客，在歷史與美食的加持下，也成為了最熱門的觀光區，也讓我們有機會採訪。

小吃也代表著一種樸實的庶民文化，也讓地方特色歷史有了重要文化的趨勢，小吃文化不僅讓我們體驗不同的經驗，也讓我深深體會台南小吃在其中無形的價值。最重要的是，我們將透過這次的研究，經由實際到店家訪查，大量收集小吃的重要資訊，一起來揭開台南小吃背後的奧秘。

第二節 研究目的

- (一) 了解目前觀光客對於「美食」的定義。
- (二) 調查觀光客喜愛的台南美食類型、原因以及得知相關訊息的方式。

第三節 研究範圍

本研究方法採用問卷調查法，主要的調查對象實際去過台南的消費者為研究對象。以中西區、安平區、北區、東區、南區為研究問卷發放範圍，本研究欲由小吃店選擇項目以區分消費者市場，故以台南市設置小吃店頻繁地區為研究範圍。

第四節 研究流程

本研究之研究流程，包括資料收集、確認主題和彙整資料：蒐集國內報章雜誌、網路創作者、相關書籍和論文，取其中相關之議題並設定為此次研究之目標。

- (一) 問卷編製及前測：設定與議題所相關之問題並與指導教授討論問題之優劣，討論完畢後進行問卷之編寫。
- (二) 正式問卷之發放及回收：問卷於 3/31 之前制定初稿，並於 4 月份第二週與指導教授進行二次確認，若其內容無誤將於四月第三週進行隨機抽樣調查，取樣時間約為兩週，施策對象為各組員的交友圈做調查。
- (三) 資料整理分析及討論：資料回收並重新建檔，從中取得有效數據。
- (四) 並以 Excel 繪製統計圖表，將各項議題皆以圖表方式呈現，並針對其內

容加以分析。

(五)結論與建議：依據統計分析結果提出結論及建議事項等。

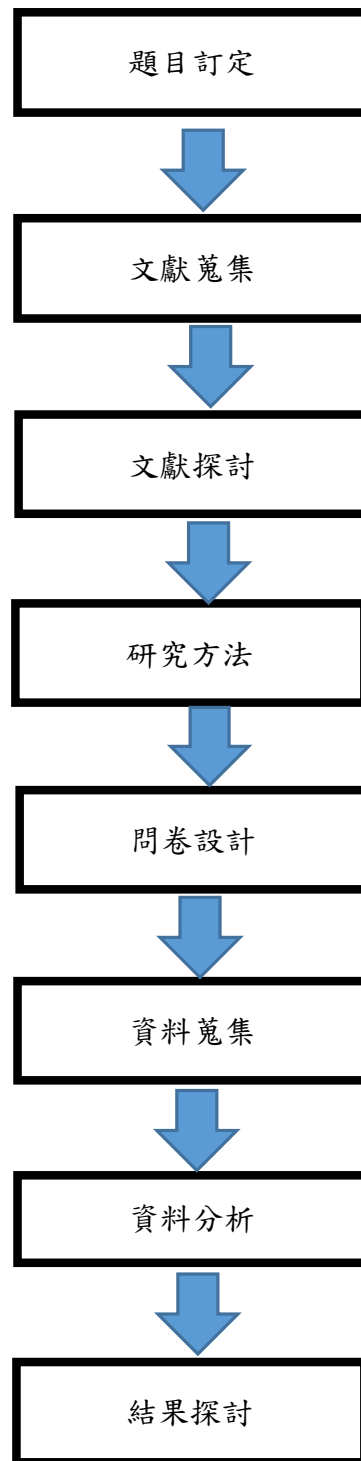


圖 1-4-1 研究流程圖

第二章 文獻探討

第一節 台灣小吃特性

一、小吃定義

小吃在台灣是一項特別的產物，它具有明顯的獨特性，但是卻沒有一個精確的定義及範圍。「小吃」在中國古代稱為小食、點心，近代則是稱為零食、小吃，其詞之廣義有三點：1.進食的方式為零星吃用，或是少量吃用 2.是指正餐或主食以外的食物 3.指簡單方便的充饑或不充饑的食品(李春方，1996)。鄧景衡(1997)認為小吃是因為特別的人、地理條件下所孕育而生的，即不同地方，有不同氣候，不同的風土，孕育出不同的資源，製造出不同的特產，才成為一地代表的小吃。劉蓓蓓(2001)認為早年的飲食因為移民社會或開墾，對飲食不講究，因此粗鄙家常且平價的小吃廣為流行，甚至突破時間和地域的局限，成為代表性的地方美食。謝忠道(2005)認為地方特產是指某產品在該地整體平均水準要高於其他的地方，且在地方上是很普遍的，如台中肉圓、大麵羹被台中的居民認為是台中的特產。吳國泰(2003)認為所謂的小吃，是從用餐時間來看，是一般市井小民在正餐之間的食物；從食材來看，它的材料大多是使用簡單的就地取材、當地所盛產的；從製作方法來看，小吃具有強大的生命力，它本身是由家庭飲食為起點，逐漸推向社會。綜合以上專家學者的定義，本研究界定小吃是一種具有傳統地方特色，廣為地方居民所知，且運用當地的食材、製作簡易、具有歷史或傳承生命力，大多為正餐以外，亦可充饑的食品。

小吃的定義「小吃」，古時稱為小食、點心近代名為「零食」、「小吃」小吃的廣泛定義：

1. 進食時零星食用，或飲食份量較少的進食方式。
2. 主食以外的食物。
3. 方便充飢的食品。

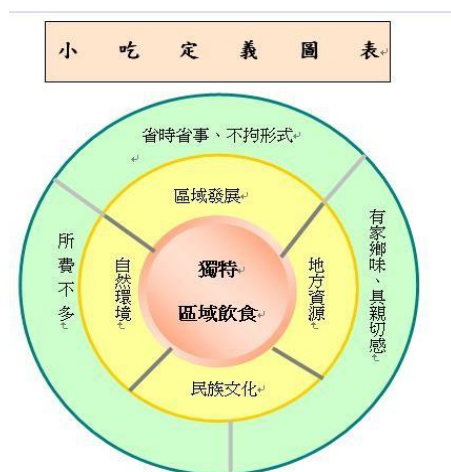


圖 2-1-1 小吃的定義表
資料來源 隨意窩(2009)

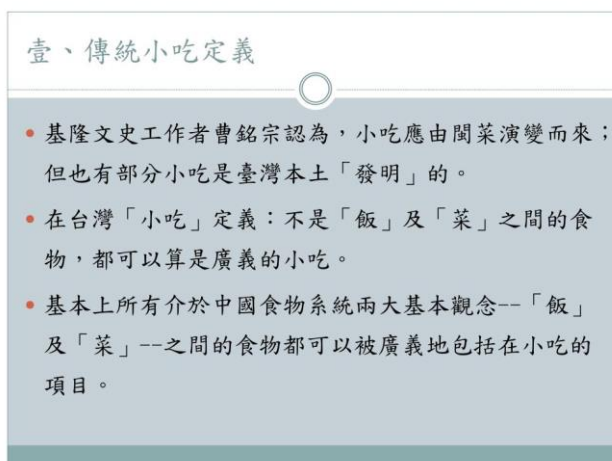


圖 2-1-1 傳統小吃定義
資料來源 SlideServe(2021)

二、小吃的分類

大致可依民族、地域、食材或製作方法等面向進行分類：

1. 按民族分類：可分為漢族小吃和少數民族名小吃，這是因為各族的人民飲食文化傳統不同而形成，在用料、製法、品種、食法上各自特色。
2. 按地域分類：如台中小吃，台北小吃，高雄小吃，台南小吃，嘉義小吃台東小吃，花蓮小吃，基隆小吃，桃園小吃，新竹小吃，南投小小吃，等台灣各地小吃。

(一)台灣原住民的飲食文化

原住民食物大多以粟（小米）、稗、小麥、早稻、甘藷及山芋等等的農作物為主，並以採集的野菜和狩獵之山豬、山羌，魚類則以溪魚及海產等為主要食物。原住民傳統的烹調方式，通常為蒸、煮、烤是主要的烹煮方式。因此，傳統的原住民料理以生食、水煮、燻烤及醃漬為主要料理方法，其特色能展現食材最原始的味道，若能再搭配小米酒，那便會是人間美味。隨著時代變遷及科技文明的進步，原住民食物的來源也不再侷限於山產野味，烹煮方式也越來越多樣化、精緻化，傳統原住民美食的風味及其飲食文化，如今也只有在特殊節慶始才能看得到，例如飛魚祭、豐年祭或矮靈祭等等的重大的節慶活動。

1. 台南原住民美食

(1)奇拿富

奇拿富是原住民美食在特殊慶典、招待貴賓時，都會端出來的美味佳餚。以芋頭粉混合五花肉，外面以甲酸漿葉包著內餡，之後再以芒草葉和月桃梗網綁，放入水中煮後即可食用，包在外緣的甲酸漿葉(lavilu) 擁有豐富的葉綠素，又有整腸的功效，是非常營養的食材。



圖 2-1-3 奇拿富



圖 2-1-4 奇拿富

資料來源 茂林國家風景區

資料來源 微笑台灣-天下雜誌

(2)阿拜

原住民的年糕撐為阿拜，類似麻糬或長條糕，是魯凱、排灣族任何祭典中最主要的祭品，是象徵待客之道的最高敬意。阿拜的外型跟口感和大家所知的湯圓相識，也可作成長條型，可依照需求包入不同的內餡，甜的可包花生與芝麻，鹹的就可包豬肉或魚蝦等餡料，水煮後即可食用。由於製作的手法繁瑣，費工又費時，因此不容易取得，只有在豐年祭、婚禮及宴客等重要節慶時才會看到，屬於原住民特有的珍藏美食。



圖 2-1-5 阿拜



圖 2-1-6 阿拜

資料來源 茂林國家風景區

資料來源 微笑台灣-天下雜誌(2019)

(3)布魯谷

「布魯谷」又叫「山地香腸」；依照魯凱語的意思是把東西「灌入」的意思，排灣族稱「伊那比浪」它和我們一般吃的香腸有些相似，但布魯谷製作的方式及肉餡是不相同的。肉餡的料理是將豬血、碎肉、芋頭粉一起攪，再灌入已洗淨的小腸中，以牙籤於灌好食材的腸衣上刺許多小洞，再放進大鍋內用水煮或是以油炸的方式煮熟，等放涼後再切成小塊食用。



圖 2-1-7 布魯谷

資料來源 茂林國家風景區



圖 2-1-8 布魯谷

資料來源 隨意窩(2006)

2. 台南原住民餐廳

(1)吧咯浪

一群人點上幾道熱炒再配個啤酒簡直就是過癮~清爽帶點回甘的爽感，配熱炒最對味，這次我們要介紹的是台南少見的原住民料理店「吧咯浪」，營業到凌晨0點，不但是晚餐也是宵夜的好去處，重口味的原住料理，再搭配上一杯啤酒，讓為了工作生活忙碌的人們可以好好放鬆一下。



圖 2-1-9 吧咯浪
資料來源 Gomaji



圖 2-1-10 吧咯浪
資料來源 熱血玩台南(2020)

(3)聚會所

聚會所的外觀看起來是鐵皮屋建構的空間，用餐空間有分室內跟室外，大家可以依照自己的喜好來選擇，一走進去店內就能夠看到百步蛇的圖案充滿濃濃的原住民風格，店內四處可見充滿原住民感覺的小裝飾。餐點的選擇也非常多樣相當豐富，有熱炒、清蒸類、原住民美食、魚料理、三杯、酥炸、宮保、麻辣、冷盤、燒烤等。



圖 2-1-11 聚會所
資料來源 樂活台南(2022)



圖 2-1-12 聚會所
資料來源 愛食記

(4)卑南胡同燒烤

飯桶家族住家位於台南東區怡東路這邊，這條路上也是有不少特色餐廳而中一家就是台南少見的原住民特色料理卑南胡同燒烤，主要是販售燒烤、熱炒，以及一些充滿原住民風味的料理。



圖 2-1-13 卑南胡同
資料來源 窩客島



圖 2-1-14 卑南胡同
資料來源 窩客島

(二) 閩南小吃的特色

福建省簡稱閩，分為閩東、閩西、閩南、閩北。廈門市和漳州市，泉州市屬於閩南，講同一種語言，即閩南話。閩南人歷年來講究飲食，形成“鮮、香、淡”的獨特風味，在色香味上獨樹一幟。閩南各地大街小巷，聚集著各種各樣小吃，吸引大量海外僑胞、台胞及旅遊人前往品嚐。

閩南風味小吃蘊含許多豐富的歷史文化內涵，流傳著許多「食」文化的故事。小吃注重口味、營養、多樣，一般喜歡酸甜不喜歡辛辣，喜愛清淡不喜歡油膩。小吃品種很多，造型美觀，有小菜、熱菜、湯羹、主食、甜點、水果六種類別。廚師利用豐富和富有的特產，結合了閩南地方美食炒、炸、煎、燴等傳統工藝，綜合呈現了閩南小吃的風味特色。



圖 2-1-15 蚝仔粥
資料來源 Ivwccp



圖 2-1-16 塘頭甜粿
資料來源 閩南師範大學(2014)



圖 2-1-17 豬肉粘
資料來源 人人焦點(2020)



圖 2-1-18 燒肉粽
資料來源 壹讀(2020)



圖 2-1-19 甜粿
資料來源 今日頭條(2019)

2. 台南閩南小吃餐廳

(1) 錦霞樓

一提到錦霞樓不只台灣人說好吃，連國外觀光客都說棒！位於台南夢時代，是台南知名台菜餐廳阿霞飯店的新店，傳承三代的台灣古早味手路菜，餐廳從裡到外，中式大氣的裝潢顯得十分氣派。依用餐人數來搭配餐點的份量，既可吃飽又能吃的精緻，饕客們必點的菜色絕對是紅蟳米糕，熟裡紅透的紅蟳蟹膏，滿滿的蟹黃，充滿古早味香氣的米糕，吃完必定唇齒留香！



圖 2-1-20 錦霞樓
資料來源 瑪格。圖寫生活(2018)



圖 2-1-21 錦霞樓
資料來源 台南南紡夢時代 line

(三)客家菜特色

客家菜注重「鹹」，一方面是為了容易保存，另一方面是因為客家做勞力的工作比較多，要流很多汗，需要補充多一點鹽分。客家菜同時也注重「香」，很多東西都煎得乾乾的，讓食材多一點散發本身的香氣，如煎肉餅、煎鹹魚、煎蛋；最具特色的客家版菜也以乾炒法，多量油脂、紅蔥酥，和些許水分，完成的客家炒版菜、炒麵香噴噴、乾爽，而不是濕濕滑潤的口感。客家人對於吃，會比較注重營養的補充及飽足感，反而不是求菜餚的精緻度，菜餚中的油膩濃醇的特色是緣自於他們工作消耗量大，填補高熱量的脂肪是可行的方法，因此創造了客家菜中肥腴醇厚的鮮明特徵，「梅菜扣肉」更是一道膾炙人口，歷久不衰的經典美食。

1.客家菜 3 大特色，與族群性緊密連結

(1)鹹、香、肥

由於客家人無論在中國東南沿海省分或台灣都是較晚到的住民，難以居住在富饒平原，而是依山而居，因此客家人依賴鹹而肥的食物，如此可以刺激食慾、補充勞動工作所流失的熱量。此外因為客家人十分勤儉，會使用大量的鹽、油來烹飪食物，讓菜餚能保存較長的時間。

(2)乾燥或醃漬食品多

由於客家人經常遷徙、生活艱困，因此十分愛惜物資，加上山區不易取得新鮮食物，日常物資缺乏下也都都需仰賴醃漬食物，才足以供應日常食物所需。

(3)不精緻但實用、美味

客家人不重視食物的外表與裝飾而是內涵與品質，因此客家菜量多、實在，美味但不追求外在，反映客家人重實際的個性。

結合以上三個特點的這套客家飲食論述強調「傳統」與「刻苦耐勞」，將飲食與族群精神連結，凸顯族群的特色與價值。在多數談論客家飲食的文獻中，處處可見這套論述的強化與重複，強調客家人平日儉樸、但熱情好客且十分團結的族群特性，並將特定食材、烹飪方式與客家人重要的族群特徵相聯繫。例如：「桔醬」象徵客家人善用自然資源；「版仔」代表客家人勤奮艱苦、刻苦耐勞；「醃漬菜」表示充分運用食材絕不浪費等等。



圖 2-1-22 客家釀三寶
資料來源 每日頭條



圖 2-1-23 酸菜汶豬肚
資料來源 新北客家觀光美食館



圖 2-1-24 汶控肉
資料來源 新北客家觀光美食館



圖 2-1-25 肥湯汶筍乾
資料來源 新北客家觀光美食館



圖 2-1-26 豬腸炒薑絲
資料來源 新北客家觀光美食館

2. 台南客家菜餐廳

(1) 客家莊



圖 2-1-27 客家庄店面

資料來源 跟著小毛一起趴趴 Go

名	稱	原價	數量	小計	名	稱	原價	數量	小計
炒	板	70			雞	絲	150		
炒	米	70			炒	三	150		
炒	雞	70			雞	絲	200		
櫻	花	70			鳳	梨	150		
蝦	仁	70			當	真	200		
牛	肉	70			高	絲	200		
擔	根	70			花	生	100		
菜	脯	50			豆	腐	60		
丁	香	80			青	絲	60		
有	機	80			青	絲	100		
炒	雞	40			酸	菜	50		
無	蛋	80			雞	絲	100		
炒	筍	70			雞	絲	50		
雲	菜	100			雞	絲	100		
雞	蛋	40			雞	絲	50		
雞	蛋	120			雞	絲	100		
辣	豆	120			雞	絲	80		
辣	雞	120			雞	絲	40		
客	家	80			雞	絲	15		
雞	絲	110			肉	燥	20		
泡	菜	100			白	飯	10		
					白	飯	15		

圖 2-1-28 客家庄菜單

資料來源 跟著小毛一起趴趴 Go



圖 2-1-29 客家菜

資料來源 你家我家客家菜 Facebook

(四) 外省菜特色

在物資缺乏的年代，眷村菜所用的食材都相當普通，多以青菜豆腐等普通食材，融合了中國八大菜系(川菜、湘菜、粵菜、閩菜、蘇菜、浙菜、徽菜和魯菜)，作出許多豐富的變化。而眷村菜的最大的特色為「吃得飽、吃得滿足，吃得再多也不會覺得膩」，其中以麵食和滷味為最大宗。

1. 一定有滷味，因為滷過的東西可以存放久些，而且只要稍微加熱後就可食用。
2. 一定有大鍋煮（砂鍋）。
3. 如果是北方來的，一定會有麻醬麵等麵食。
4. 自家風乾的臘肉也是眷村特色之一。



圖 2-1-30 砂鍋
資料來源 隨意窩(2016)

1. 台南外省菜美食

(1) 打滷麵

「打滷麵」講究的是打滷，所謂的打滷就是將各種的配料一一料理過後，再煮成一鍋然後勾芡成滷汁淋在熟麵上。



圖 2-1-31 打滷麵
資料來源 維基百科

(2) 醃篤鮮

「醃篤鮮」就字面上的意思來說，「醃」代表醃肉，像是醃火腿或家鄉肉（以豬後腿醃製的一種肉），選用哪一種隨店家喜好而不同，「篤」則是上海話的狀聲字，意思是用火煮料理時發出的「篤、篤、篤」聲響，「鮮」為鮮肉，一般較為常見的是五花肉。因此，「醃篤鮮」簡單來說，指的就是用高湯加入「醃」肉來「篤」「鮮」肉的料理。



圖 2-1-32 醃篤鮮

資料來源 食譜自由配-自由時報



圖 2-1-33 老皮嫩肉

資料來源 Mashup



圖 2-1-34 雪菜百頁毛豆

資料來源 露老爸&露馬(2021)



圖 2-1-35 麵疙瘩

資料來源 cookpad.com(2013)



圖 2-1-36 菜飯

資料來源 酪梨壽司(2011)

2.台南外省菜餐廳

(1) 居食之家



圖 2-1-37 居家之食店面

資料來源 悠樂玩家



圖 2-1-38 居家之食

資料來源 窩客島

第二節 台南小吃特性

一、 台南小吃的歷史

歷史悠久的傳統台南小吃，一直是老饕的最愛，在台灣蓬勃發展的歲月長河裡，台南小吃並不需要非常華麗的攤位來加分，因為這樣凸顯的道地且實在用料與甜蜜的滋味，攪拌著歷史香料的台南小吃，風騷獨領於全台灣。

(一)歷史沿革

港埤、廟口、戲院、菜市場，向來是人潮匯聚的地方，更是早期台南小吃發展的據點，台南的市容在一步一步的改變，台南人雖然一樣吃著原本小吃，但一些創新與眾不同的口味，卻也慢慢的出現在街坊之間了，那些結合不同地方的美食滋味，也造就了現今的「小吃首都」——台南。

(二)文化

台南聞名遐邇的傳統小吃不勝枚舉，台南的街面一般不寬，在小吃集中的區域，街面上小吃舖一家挨著一家，讓人眼花繚亂。例如：甜的、鹹的、熱的、涼的、蒸的、煮的、炸的、香味撲鼻，讓行走在街上的人不由自主的頓生饞念垂涎三尺日治時期的東洋風味加上美軍駐台時的西洋風味，再與台南得天獨厚的農、林、園和漁、禽、畜等豐富的物產資源結合，融匯諸多因素，土洋結合，不斷創新，漸而發展出獨樹一格的台南風味。

(三)特色

融合日本生活文化而逐漸改變的台南文化，其中飲食習慣也慢慢的融合、創新，而在台南街頭的小吃、甜點小販也出現了新的異國風味。台南小吃和其他地方最大的不同，就是精緻、講究、多樣化，這應該跟台南是個古都有關，所以產生許多「小品」式的小吃，也豐富了台南人的飲食文化。

(四)烹調方式

台南地方小吃種類繁多，大致上可依其分類為：

1. 羹湯類口味偏酸偏甜的芎芡類小吃，美食料理如鱈魚意麵、紅燒土魷魚羹。
2. 蒸烤類：這類小吃採蒸煮的方式，減少烹調用油的熱量，美食料理如台南肉粽、蝦仁肉丸等。
3. 煎炸類：這類小吃是經過油炸的特色小吃，美食料理如棺材板、鹽酥雞等。

第三節 台南美食進化論

在日治時代台南大量產糖，糖成為重要的調味料大量入菜。台南菜系多半放糖當成調味提鮮。另一部分原因是閩浙地區鹹中帶甜的烹調習慣，以台南小吃為代表的台灣菜亦有繼承，但標準台式烹調多為清淡原味為主，吃食材的原味。

之所以會有台南人嗜糖如命的傳聞產生，其中一部份是因於台南食物相較其他地區總會多那麼一味——甜。許多來台南觀光的遊客在網路上分享用餐感想，「虱目魚羹怎麼會是甜的？」、「意麵吃甜的好奇怪」等話題都圍繞在對台南口味的驚喜與不習慣。其實台南也有鹹的食物，但剛好受到遊客歡迎的小吃普遍是「鹹食的外表，甜的味道」，意外的反差感造成網路上參與討論的轟動。在台灣，北部食物偏鹹，南部偏甜，而台南的甜又格外明顯，原因除了烹煮方式的差異，也與歷史、文化有深厚的聯繫。

事實上，台南食物的甜不單只因「加糖」那麼簡單，有時候，食材與料理的方式才是真正的精髓。虱目魚羹、土魷魚羹等羹類是許多遊客喜愛的台南小吃，除了魚本身的甜，使用太白粉和麵粉製成的勾芡因為屬澱粉類，烹煮後料理偏甜；受歡迎的蝦仁飯同樣屬偏甜口味，選用的蝦仁是台南和澎湖才有的「火燒蝦」，甜度高、味道較濃厚，而用柴魚高湯燉煮後的白飯拌上炒蝦仁的醬汁，造就其特別的甜韻；此外，許多小吃會在料理前先炒過洋蔥、紅蔥頭和蒜，這些食材本身的甜度高，經過一定時間的拌炒至軟後釋放出其中的甘甜，提升整道料理的風味。



圖 2-3-1 食材與料理方式是台南小吃吃起來甘甜的原因
資料來源 嚙報-國立交通大學(2020)

台南的「甜」成因非常廣，食物中的「甜」——或是我們該稱為「甘甜」——也非單只由民眾刻板印象中的「加糖」造成。無論從歷史角度剖析，還是深入了解食材的選用和料理方式，都能更理解台南食物的獨特風味。

第四節 台南各區域小吃文化 (中西區、安平區、北區、東區、南區)

十六世紀初，先人一大批從大陸福建、廣東等地方來台開闢疆土，篳路藍縷建立家園，最早聚集地就是府城。而中、西區等人潮多的地方，就是小吃發展的起源，早期的人一日五餐，除了三餐是正餐以外，早上、下午的點心更是兵家必爭的時段，自然發展出琳瑯滿目、深夜不打烊的各式小吃。三百多年前，隨著福建漳州、泉州的移民來台，他們的飲食習慣跟著在台南生根，如百年歷史的度小月是福建漳州口味，民權路上帝廟旁也有百年歷史的再發肉粽，則是福建泉州人吳燦所創。1895年馬關條約簽訂，台灣割讓給日本後，飲食文化融入日本風，1949年台灣光復國民政府來台，又帶來大陸各省分的外省口味，台灣歷史的演變，使府城飲食文化異常的豐富與多樣性，取各地精華融為一體，成為台南小吃的一大特色。

1985年，清末台南有位洪芋頭先生，原本以捕魚為生，在颱風季節無法出海，便利用這段時間賣擔仔麵為生，捕魚是正業，而賣麵僅可勉強溫飽的副業，便是度小月度時機了。而當時的「擔仔麵」就是挑著竹擔，沿街吆喝叫賣，後來便固定至水仙宮前販賣，度小月之名由此而來。如今度小月已由第四代接手經營，也將「台南擔仔麵」擠身在國宴中，使「台南擔仔麵」成為台灣飲食文化的象徵。

台南地處台灣西南平原，是台灣最早發展的都市，自荷據時代到清末，長居台灣政治、經濟與文化中心，在台灣有文獻記載的三百餘年歷史中，它獨領風騷三分之二以上的歲月，其內不僅蘊涵著深厚的歷史淵源，也保存著濃郁的鄉土特色。全省首屈一指的古蹟與歷史建築和文物，堪稱「文化古都」；台南

市是台灣最早開發的城市，在歷史悠久的背景與特殊的人文生活方式，創造出了許多絕佳風味、遠近馳名的各種小吃。

表 2-4 研究範圍

小吃分類地區	店家	總數
中西區	林家白糖粿 阿明豬心 小公園擔仔麵 雙生綠豆沙	4 家
安平區	同記安平豆花 陳家蚵捲 永泰興蜜餞行 銀波布丁	4 家
北區	開元路無名肉燥飯 巷子內肉圓 阿憨鹹粥	3 家
東區	糠庭蚵仔煎	1 家
南區	眼鏡鱔魚意麵 灣裡火城麵店 夏林臭豆腐	3 家

(一) 牛肉湯由來

台灣原本是農耕社會，跟牛有很重的感情所以不吃牛肉，而日本則認為獸肉不潔，因此也不吃牛肉。直到日本「明治維新」，天皇開始親自吃肉後，日本才慢慢開始吃牛肉。而台灣，也是在日本時代開始發展出都市，都市人對牛的感情變淡，再加上日本的影響，才開始吃牛肉。

在開始吃牛肉之後，因為台南有最大的屠宰場之一，在善化，因此有人就在這邊發展出溫體牛的各種料理，也就是牛肉湯的雛型啦！

(溫體牛，就是說牛肉不經過冷凍，直接送去廚房料理。)

而在近年的媒體、政府與部落客的大力推薦下，牛肉湯的知名度也逐漸提升，最終成為了著名的料理！



圖 2-4-1 牛肉湯由來
資料來源 哈包課 Facebook

(二) 台南前六名牛肉湯

1. 文章牛肉湯



圖 2-4-2 文章牛肉湯
資料來源 Cindy 的祕密花園(2019)



圖 2-4-3 文章牛肉湯
資料來源 披著虎皮的貓

2. 阿裕牛肉涮涮鍋



圖 2-4-4 阿裕牛肉
資料來源 愛吃鬼芸芸



圖 2-4-5 阿裕牛肉
資料來源 愛吃鬼芸芸

3. 六千泓佐牛肉湯



圖 2-4-6 六千泓佐牛肉湯
資料來源 ETtoday(2018)



圖 2-4-7 六千泓佐牛肉湯
資料來源 愛食誌(2018)

4.阿財牛肉湯



圖 2-4-8 阿財牛肉湯
資料來源 傻妞吃台南(2020)



圖 2-4-9 阿財牛肉湯
資料來源 戴希優歐歐(2021)

5.旗哥牛肉湯



圖 2-4-10 旗哥牛肉湯
資料來源 隨意窩(2009)



圖 2-4-11 旗哥牛肉湯資
資料來源 窩客島(2014)

6. 鬍鬚忠牛肉湯



圖 2-4-12 鬍鬚忠牛肉湯
資料來源 披著虎皮的貓(2021)



圖 2-4-13 鬍鬚忠牛肉湯
資料來源新樂街口的三角窗(2017)

(三) 中西區美食



圖 2-4-14 台南中西區美食地圖
資料來源 台南意向

1. 美食熱區(1): 保安路、國華街二段、小西門圓環附近

首站就來保安路、國華路二段附近吧，這裡是台南小吃高密度的一級戰區，可以一次吃到各式五花八門的小吃、飲料，由於此區扛霸子的「阿明豬心」傍晚才開店，建議晚上來一網打盡。



圖 2-4-17 白糖粿

資料來源 斑比美食旅遊 (2018)



圖 2-4-18 白糖粿

資料來源 愛食記

4. 阿明豬心

對外地觀光客來說，沒吃過「阿明豬心」彷彿沒到過台南，就算五點一開店就來也免不了等等等，經媒體大肆報導後，連周五晚上人潮都可觀。



圖 2-4-19 阿明豬心店家照

資料來源 Y兔到處趣 (2019)



圖 2-4-20 豬心湯

資料來源 愛妮可美味人生 (2018)

5. 小公園擔仔麵

「擔仔麵」原意是指挑擔煮麵的攤子，早年小販挑著扁擔沿街叫賣，源自台灣南部，也多見於台灣南部。台南担仔麵就屬於此者。通常供應擔仔麵的店家都會打造一個煮麵攤，煮麵人坐著而非站著煮麵的畫面，是擔仔麵傳統做法最吸引人之處。



圖 2-4-21 擔仔麵(乾)



圖 2-4-22 擔仔麵(湯)

資料來源 披著虎皮的貓 (2018) 資料來源 披著虎皮的貓 (2018)

6. 雙生綠豆沙

至少在西周時期，綠豆就自東南亞引進入中國。但當時的綠豆不是用來吃的，是用來做「肥料」的…現在的綠豆已經是改良品種，但豆粒較小，而在以前未經改良時，綠豆的可食用部分更少，做糧食很不合算。但大家發現這種植物根系發達且成長期快，收割後根莖腐爛，是天然的植物肥料，所以可在作物的間隔期種植，達到肥田之效，雖然收上來的綠豆即不好吃，產量還低，又不能榨油，做飼料都不好用，但還是有人覺得白瞎了可惜，就和稻穀一起吃，好歹能有些飽腹感，還能省點米。再後來到了唐代，「藥王」孫思邈認為綠豆「治寒熱、止洩痢、利小便」，就有了專門的綠豆湯(北方的綠豆湯不放米，就少放點綠豆，與其說綠豆湯更像綠豆水)。



圖 2-4-23 雙生綠豆沙

圖 2-4-24 雙生綠豆沙

資料來源 黛西優駒駒 (2019) 資料來源 阿如的小格子 (2021)

(四) 安平區美食

1. 同記安平豆花

創立於民國 59 年至今近 60 年，同記這個名稱的由來就是第一代創始人黃慶同的『同』字，一開始賣豆花可是從挑擔推車開始的喔，來到同記安平

豆花必點的就是珍珠和紅豆口味的豆花，最近還新推出了很受歡迎的抹茶及鮮奶口味的雪花冰，來到安平沒吃過同記安平豆花可別說你來過安平。



圖 2-4-25 古早味粉圓冰
資料來源 覓食 (2021)



圖 2-4-26 綠豆竹炭黑豆豆花
資料來源 愛旅誌

2. 陳家蚵捲

50 幾年來，陳家一直以剝蚵賣蚵為業，名聲也已傳透後山(花蓮)；後來陳秀月以蚵仔創造出一道美食--蚵捲，由於味道鮮美，更在市政府的評選中被列為傳統美食之一，而成為台南市家喻戶曉的陳家蚵捲。



圖 2-4-27 菜單
資料來源 台南好 food 遊 (2015)



圖 2-4-28 蚵捲蚵
資料來源 陳家蚵捲網站

3. 永泰興蜜餞行

在 1970-80 年代的時候，他的創始店當時還只是一個製冰廠，位於一個非常繁華的地區，因為當時的人收入微薄，夏天想吃冰，為了省錢就拿著自家

碗公到街上買配料回去加冰、糖水，這就是大碗公的由來。



圖 2-4-29 芭樂乾

資料來源 小肥的痞客邦 (2009)



圖 2-4-30 水果乾

資料來源 MINIQQ 痞客邦 (2011)

4. 銀波布丁

台南跟布丁的淵源，據說是在日治時期，由喜歡吃甜食的日本人帶進安平港的，那時的布丁是日本皇室的上等點心，帶進安平港後加上台南本地的製糖業，很快的手工布丁就從喜宴後的甜點，流行到大街小巷的冰菓室，那時一碗剉冰最後一定要配上一顆焦糖雞蛋布丁。1939 年台南的銀波茶座製作的銀波布丁應該是目前紀錄最早的創始布丁。



圖 2-4-31 銀波布丁

資料來源 進食的巨鼠 (2018)



圖 2-4-32 銀波布丁

資料來源 LINE TODAY (2019)

(五) 北區美食

1. 開元路無名肉燥飯

製作相傳在蘇東坡的《仇池筆記》中，就已經有筒仔米糕的記載，但當時的名稱為「盤游飯」。



(圖 2-4-33) 肉燥飯
資料來源 美熊很愛吃 (2021)



(圖 2-4-34) 肉燥飯
資料來源 美熊很愛吃 (2021)

2. 巷子內肉圓

起源相傳肉圓是在北斗地區的寺廟擔任文筆成生的范萬居所創。當時台灣發生了非常的嚴重水災，范萬居是在廟裡面當任打手，專替神明打人，神明降駕指示，將地瓜浸濕，揉成團狀，加上花菜，並未包皮，再做成粿仔的形狀煮熟給災民食用賑災，是北斗肉圓的雛形。



圖 2-4-35 巷子內肉圓
資料來源 都是吃在台南 (2018)



圖 2-4-36 巷子內肉圓
資料來源 都是吃在台南 (2018)

3. 阿憨鹹粥

台式鹹粥料理的起源，最早可以推到雍正十年，於各地流傳之後，作法多有變化，粥在福建稱為「糜」，水量比廣東粥少，且不能把米粒熬透煮爛，不能過分攪拌以免破壞米粒的形狀，台灣多數人口是由福建移民而來，故福建鹹粥是相當普遍的傳統早點。



圖 2-4-37 阿憨鹹粥
資料來源 都是 TVBS(2021)



圖 2-4-38 阿憨鹹粥
資料來源 都是 TVBS(2021)

(六)東區美食

1. 糠庭蚵仔煎

其來源眾說紛紜，最有名的傳奇是當年鄭成功攻臺之役時，荷蘭人將臺南附近所有的米糧全部藏起來，以避免資助鄭成功。鄭軍為了要節省白米，於是利用了當時海灘找到的蚵仔裹以番薯粉煎炸，演變成為「蚵仔煎」金門蚵仔煎還保留了一開始混入番薯粉此種做法，與台式蚵仔煎不同的地方是，台式蚵仔煎是後面才淋上太白粉。



圖 2-4-39 蚵仔煎



圖 2-4-40 蚵仔煎

資料來源 都是三十六雨風 (2010) 資料來源 都是三十六雨風 (2010)

(五)南區美食

1. 眼鏡鱔魚意麵

只在晚上營業的眼鏡鱔魚意麵，宵夜時間來上一碗，絕對能滿足你遊玩一天疲累的心。鱔魚意麵和花枝意麵是這裡的兩大招牌，麵裡的調味適中不會過鹹或過甜，只有海鮮原有的清甜，也因為調味適中所以讓麵和湯都變得更加滑順好入口。



圖 2-4-41 眼鏡鱈魚意麵店家照
資料來源 水晶安蹄 (2021)



圖 2-4-42 鱈魚意麵
資料來源 Cindy 的秘密花園 (2019)

2. 灣裡火城麵店

是台南南區的老字號古早味，招牌九母魚酥油炸得金黃的色澤、飽滿扎實的內餡，酥脆偏硬的口感，一想到就令人垂涎三尺，再點一碗火城羹麵，飽足又美味的一餐就解決啦。九母魚酥不只可以內用，大家也都會一包包的外帶回家。



圖 2-4-43 灣裡火城麵店店家照
資料來源 口袋吃吃五十咩 (2021)



圖 2-4-44 招牌九母魚酥
資料來源 美熊很愛吃 (2021)

3. 夏林臭豆腐

無論何時人潮都是絡繹不絕的夏林臭豆腐，來到這裡可能要有排隊的心理準備。雖然沒有招牌，但只要看到外頭的排隊人潮，和聞到陣陣迷人的香氣，你就知道自己已經找到夏林臭豆腐了。店家會在豆腐上方挖洞，讓醬汁能夠融進整塊豆腐，在淋上蒜蓉醬，一塊塊外酥內軟的臭豆腐，配上入味清爽口的泡菜，真的是讓大家都銷魂的銅板美食！



圖 2-4-45 夏臭豆腐

資料來源 吃在台南（2020）



圖 2-4-46 夏林臭豆腐店家照

資料來源吃在台南（2020）

第三章 研究方法

本研究方法採用問卷調查，首先經由相關網站查詢具人氣的台南小吃類型，再經由問卷調查結果加以探討由台南小吃的傳統美食。希望能以台南小吃為主體，了解台南小吃知名度的現況，提供給喜愛美食的大眾更多選擇。

第一節 問卷設計

表 3-1 基本資料問卷設計

基本資料		資料來源
01	性別： <input type="checkbox"/> 男 <input type="checkbox"/> 女	本研究增加
02	年齡： <input type="checkbox"/> 19 以下 <input type="checkbox"/> 20~25 <input type="checkbox"/> 25~35 <input type="checkbox"/> 其他	
03	職業： <input type="checkbox"/> 學生 <input type="checkbox"/> 一般上班族 <input type="checkbox"/> 軍公教人員 <input type="checkbox"/> 家庭主婦 <input type="checkbox"/> 老闆 <input type="checkbox"/> 其他	
04	平均月收入： <input type="checkbox"/> 25,000 以下 <input type="checkbox"/> 25,000~35,000 <input type="checkbox"/> 35,000 以上 <input type="checkbox"/> 50,000 以上 <input type="checkbox"/> 100,000 以上	

表 3-2 台南小吃問卷設計

台南小吃問卷		資料來源
01	來台南的目的	本研究增加
02	您是台灣哪裡人	
03	您個人喜歡食物口味是什麼	
04	您會想選的美食地區	
05	下列您最感興趣的台南甜食	
06	下列您最感興趣的台南鹹食	
07	承上兩題您是如何得知這些美食	
08	您一般消費者認為“南部口味偏甜、北部愛鹹香”你同意嗎	
09	您覺得台南飲食的口味如何	
10	根據您所選擇的美食，請問他吸引您的主要原因是什麼	
11	請問餐廳衛生品質，是您選擇美食的重要因素嗎	
12	請問餐廳服務人員，是您選擇美食的重要因素嗎	
13	請問餐廳地理位置(如交通便利)是您選擇美食的重要因素嗎	

14	請問餐廳價位是您選擇美食的重要因素嗎	
15	請問您覺得台南美食您吃的習慣嗎	

第二節 問卷回收分析

本研究以台南傳統小吃文化-與滿意度問卷-為研究之樣本，將 google 問卷發放給各組員的交友圈做調查，而後進行問卷分析，問卷發放 200 份，實際填寫為 163 份。

第四章 研究結果與討論

本組問卷之發放及回收：問卷於 3/31 之前制定初稿，並於 4 月份第二週與指導教授進行二次確認，若其內容無誤將於四月第三週進行隨機抽樣調查，取樣時間約為兩週，施策對象為各組員的交友圈做調查，並利用網路問卷發放填寫。

第一節 描述性統計

根據表 4-1 所示，在樣本之人口統計分析中發現，在性別和年齡上我們從問卷上分析得知，女性及男性去台南的人數差異不大，而在年齡和職業上，因為我們發放的對象大多以各組員的交友圈做調查，所以年齡及職業都以學生還有 20-25 歲的人居多，佔 68.1%，也因為這樣在月收入方面，普遍都為 25,000 元以下，佔 45.3%。

表 4-1 樣本之人口統計分析

變項	百分比	變項	百分比
性別		平均月收入	
男	42.9%	25,000 以下	45.3%
女	57.1%	25,000-35,000	28%
		35,000 以上	12.4%
		50,000 以上	8.1%
		100,000 以上	6.2%
年齡		來台南的目的	
19 歲以下	8%	觀光	87.7%
20-25	68.1%	工作	0.6%
25-35	11.7%	讀書	5%
其他	11.7%	其他	6.7%
職業		您是台灣哪裡人	
學生	45.7%	中部	71.8%
老闆	7.4%	北部	25.2%
上班族	32.1%	南部	2%
軍公教人員	3%	東部	1%
家庭主婦	7.4%		
其他	4.4		

第二節 口味調查

根據表 4-2 所示，關於口味調查的問題中，大家一致認為台南人口味偏甜，而大家喜歡的食物口味適中占大多數，台南甜食最多人選的是白糖粿跟綠豆沙牛奶，台南鹹食最多人選的是牛肉湯，台南大家最喜歡去的地方是安平區。

表 4-2 樣本之口味調查與百分比

變項	百分比	變項	百分比
您個人喜歡食物口味是什麼		下列您最感興趣的台南甜食：	
很甜	1.8%	白糖粿	22.8%
偏甜	10.5%	布丁	10.5%
適中	66.7%	泡芙	10.5%
偏鹹	19.1%	冰品	16%
很鹹	1.9%	蜜餞	9.9%
		綠豆沙牛奶	22.8%
		其他	7.4%
下列您最感興趣的台南鹹食：		您覺得台南飲食口味如何	
牛肉湯	66%	很甜	12.3%
米糕	8%	偏甜	68.7%
鹹粥	5%	適中	17.8%
肉圓	5%	偏鹹	1.2%
擔仔麵	6%	很鹹	0%
各類蛋煎	5%		
其他	5%		
南部口味偏甜. 北部愛鹹這句話您同一嗎?	同意:93.3% 不同意:6.7%	會想選擇台南美食的地區	
同意		中西區	25%
不同意		安平區	41%
		北區	15%
		東區	4%
		南區	15%

第三節 餐廳選擇調查

根據表 4-3 所示，關於餐廳調查問題中，我們列出四個考量點分別為「衛生品質」、「服務人員的態度」、「價位」、「地理位置」，這四點都是大部分的人都會考量的，其中最多人考量的因素是「衛生品質」，共有 92.5%，其次為「地理位置」，共有 87%。

表 4-3 樣本之餐廳調查與百分比

美食的重要因素	會百分比	不會百分比
餐廳「衛生品質」是您選擇美食的重要因素嗎？	92.5%	7.5%
餐廳「服務人員的態度」是您選擇美食的重要因素嗎？	83.2%	16.8%
餐廳「價位」是您選擇美食的重要因素嗎？	77.6%	22.4%
餐廳「地理位置」是您選擇美食的重要因素嗎？	87%	13%

第五章 結論與建議

第一節 結論

就遊客之問卷調查的基本資料而言，男性遊客填寫比例為 42.9%，女性遊客則為 57.1%，均以 20-25 歲的青壯年族群居多，職業多為學生 45.7%。本研究選定以各組員的交友圈做調查，並利用網路發放問卷來分析民眾對於台南小吃的看法。

就本專題研究顯示，年輕民眾對於台南美食有共識，牛肉湯及白糖粿等傳統美食最為出名，傳統美食在新創美食的崛起下仍然佔有一席之地。

近年來，隨著經濟的蓬勃發展，大家的消費理念也隨之改變，到餐廳消費時不再只是注重美食本身，反而更注重消費的環境，當消費者滿意度提升時，才會再次蒞臨。因此我們統計出來的結果是，現今年輕族群選擇餐廳的條件不再以價格為首，反而更注重衛生品質，其次是地理位置。

從上述研究結果可以看出消費者願意在食物上花費較多金錢享受，顯示民眾開始注重飲食。

第二節 建議

推測台灣小吃市場飽和、民眾選擇多元，所以小吃勢必競爭，需發揮本身具備的特色和優勢，若將台南小吃為主題，去調查遊客的消費偏好，喜好度範圍去做規劃。

一、 加強台南地方傳統美食行銷；

1. 增加台南其他地區小吃的知名度，以提高遊客來品嚐的意願；

可以鎖定現在年輕人常使用的社群媒體、邀請外景綜藝節目到台南其他地區介紹小吃增加曝光率、與網紅合作也能作為廣告以及業配影片來吸引年輕族群的旅遊意願並推廣台南小吃觀光。

2. 利用區域的觀光景點，以提高遊客來的意願；

可藉由其他地區的觀光景點來著手；例如：大家多部分選擇的安平區是因為有一個有名的安平古堡。

3. 建議牛肉湯帶動其他小吃；

可藉由牛肉湯的知名度帶動所有的台南傳統小吃。

二、 重視餐廳整潔之維護

針對問卷研究結果，年輕族群最先考量的因素為環境整潔，不再只是單單注重食物是否美味，我們認為一間餐廳的整潔度也會影響顧客的滿意度，所以一間餐廳必須定期進行店鋪整理跟維護環境的整潔，讓顧客在品嚐美食的同時，也能有舒適的享用環境，讓顧客有持續來店消費的動力。此外，由於消費

者要求越來越高，所以地理位置、服務態度以及價位也非常重要，強化以上幾點，以滿足顧客要求，促使消費者再次前來消費。

參考文獻

1. 客家小吃特色 (2004)
<http://www.reality.com.tw/case/26/a1-2-2.htm>
2. 原住民飲食文化 (2012)
www.ycvs.ntpc.edu.tw/ezfiles/0/1000/img/67/36181130.pdf
3. 同記安平豆花(2013)
<http://www.tongji.com.tw/index.php>
4. 台南小吃家族企業的發展與傳承(2013)
https://ir.cnu.edu.tw/bitstream/310902800/28096/1/39_294_308.pdf
5. 陳家蚵捲(2016)
<http://www.cjkj.com.tw/about.htm>
6. 牛肉湯由來(2017)
<https://www.facebook.com/118631301614441/posts/1121440524666842/>
7. 吃來吃去，還是古早味最讓人難忘！5家全台快絕跡的傳奇老點心，每吞一口都是滿滿回憶啊(2017)
<https://www.storm.mg/lifestyle/371178?page=1>
8. 永泰興蜜餞行(2018)
<https://www.chycutayshing.com.tw/about-us.html>
9. 外省小吃特色(2019)
https://www.google.com/search?q=%E5%A4%96%E7%9C%81%E8%8F%9C%E7%89%B9%E8%89%B2&rlz=1C1CHBD_zh-TWTW943TW943&ei=-GyUYZSoF5zg2roPwLSVwAo&oq=%E5%A4%96%E7%9C%81%E8%8F%9C%E7%89%B9&gs_lcp=Cgxnd3Mtd2l6LXNlcnAQARgAMgUIABCABDoICAAQsAMQzQJKBAhBGAFQ5QZY5QZgtxFoAXAAeACAASeIASeSAQExmAEOAEByAEDwAEB&sclient=gws-wiz-serp
10. 原住民傳統美食(2019)
https://theme.maolin-nsa.gov.tw/kids/page-4_2.htm
11. 銀波布丁(2019)
<http://www.yinpo1939.com.tw/>
12. 阿憨鹹粥(2019)
<https://whityeat.com/saltporridge/>

13. 台南的甜，沒有你想的那麼簡單(2020)
<https://castnet.nctu.edu.tw/castnet/article/14835?issueID=790>
14. 台南食物好甜?!歷史告訴你原因(2020)
<https://autoclean.tw/blog/why-dishes-in-tainan-add-sugar>
15. 台南少見的原住民料理店！美食配上「虎牌冰釀啤酒」最對味：吧咯浪原住民餐廳(2020)
<https://decing.tw/tainan-tigerbeer/>
16. 聚會所熱炒燒烤 | 市區少見的原住民美食餐廳 | 食記(2020)
<https://www.tainanlohas.cc/2020/07/together-barbecue.html?m=1>
17. 巷仔內肉圓(2021)
<https://www.facebook.com/%E5%B7%B7%E4%BB%94%E5%85%A7%E8%82%89%E5%9C%93-425385964162565/>
18. 糠庭蚵仔煎(2021)
<https://www.ptt.cc/bbs/Food/M.1629903700.A.7A7.html>
19. 阿明豬心(2021)
<https://tainaneatgo.blogspot.com/2021/09/blog-post.html>
20. 台南美食推薦 中西區 55 家必吃小吃地圖全攻略，在地人私房店家大公開(2022)
<https://kenalice.tw/blog/post/tainan>
21. 歷史變遷(2022)
<https://www.taiwan.net.tw/m1.aspx?sNo=0020547>
22. 開元路無名肉燥飯(2022)
<https://www.walkerland.com.tw/article/view/319664>

附錄一 台南傳統小吃文化問卷

親愛的先生、女士，您好：

我們是來自修平科大的學生，需要做一份台南傳統小吃的問卷調查，此份問卷採用不記名的方式，因此不會留下您的任何資料，請您放心填寫此份問卷。我們感謝您的填寫，您寶貴的意見，將成為我們重要的研究資料。

最後 祝您 心想事成、萬事如意。

修平科大觀光與遊憩管理系

助理教授 金尚浩

學 生 梁栩禎、陳俞臻、
王郁芳、李若好、
游欣蕙

敬上

【第一部份】

此部份題項主要詢問您對台南傳統小吃美食的印象。請依照您的感覺，根據每個問題的敘述，將可以表達您同意程度的意見勾選出來即可。

台南小吃問卷		非常同意	同意	普通	不同意	非常不同意
		5	4	3	2	1
01	來台南的目的					
02	您是台灣哪裡人					
03	您個人喜歡食物口味是什麼					
0	您會想選的美食地區					

4						
05	下列您最感興趣的台南甜食					
06	下列您最感興趣的台南鹹食					
07	承上兩題您是如何得知這些美食					
08	您一般消費者認為“南部口味偏甜、北部愛鹹香”你同意嗎					
09	您覺得台南飲食的口味如何					
10	根據您所選擇的美食，請問他吸引您的主要原因是什麼					
11	請問餐廳衛生品質，是您選擇美食的重要因素嗎					
12	請問餐廳服務人員，是您選擇美食的重要因素嗎					
13	請問餐廳地理位置(如交通便利)是您選擇美食的重要因素嗎					
14	請問餐廳價位是您選擇美食的重要因素嗎					
15	請問您覺得台南美食您吃的習慣嗎					

【第二部份】個人基本資料

此部份資料只供統計之用，絕不會對外公開，請放心填寫

01. 性別：男 女

02. 年齡：19(含)歲以下 20~25 歲 25~35 歲 其他

03. 職業：1. 學生 2. 公教軍警人員 3. 一般上班族 4. 家庭主婦 5. 老闆
6. 其他_____

04. 請問您個人目前平均每月的收入大約為？

1. 25,000 以下 2. 25,000~35,000 3. 35,000 以上 4. 50,000 以上
5. 100,000 以上

本問卷到此結束，非常感謝您的耐心填答與寶貴意見