

資訊

GLOBALinks 90
NEWSLETTER JULY 2020 ISSUE.



TAIWAN WHEAT FLOUR
BAKING COMPETITION

台灣小麥麵粉烘焙競賽

2020 育秀盃創新開跑



強化全球策略 神達贏變局
專訪神達投控總經理 何繼武



選擇神基Getac ZX70強固型解決方案
萊卡測量系統完美發揮協同效應





神采飛揚

- 4 強化全球策略 神達贏變局
- 6 MiVue™ M777 騎士的最佳良伴
- 7 Mio 登場新加坡 Motor Show
- 8 TYAN 解決方案 線上展覽會受青睞
- 10 關懷柚農勞辛 神達投控獻禮傳愛心
- 14 神通智慧防疫安防辨識一次到位
- 16 喜獲豐收 艾迪訊模式見證碩果
- 18 神基 A140 超級平板 專業可信賴
- 19 神基護環保 經費襄贊 科技助拳
- 20 神基 B360 相容 5G 樹立新標竿
- 22 徠卡選擇神基發揮完美協同效應
- 24 聯強代理 ECOVACS 熊大掃地機
- 25 群環聯手 SAS 推大數據風控平台

育秀園地

- 31 USR 麥造創作 應徵作品湧多元
- 32 深耕農教 育秀基金會助瑞光
- 34 育苗因緣路 農情攜手栽
- 38 健康食彩體驗營 小小店長樂開懷

食在安心

- 42 聯華製粉新品技師研發創意甜品
- 44 「駱駝牌」傳香 小資創業搶首選
- 46 全球健康飲食風潮——低 GI 飲食

健康淘寶

- 52 洄瀾香柚嬰兒皂 顏帝亞幸福傳香
- 54 得舒飲食 夏季養心



企業講壇

- 62 不合理的制度，會變成對的制度？
- 63 觀念、政策要徹底理解
- 64 聯成為全球防疫工作貢獻一份心力
- 66 各行各業的氣體世界

消費科技

- 68 疫災來又去，變遷新商機

世說心語

- 72 小小葡萄 天賜聖品營養豐美
- 74 笑氣非毒品 有法可管嗎？

藝文天地

- 78 「堅持繪台灣」楊興生紀念展
- 80 蔡文雄精彩夏之約 無邊光景

生活部落格

- 84 陽明山神級景點「小觀音山」
- 86 關鍵時刻作對的事——提升免疫力
- 88 親水伴山 旅追落盡繁華

讀書會

- 89 繪心說防疫 全民一起來！

榮譽發行人

苗豐強
董事長 景虎士
發行人 苗華斌
編輯總監 喬振中
執行主編 董書芬
美術編輯 楊仲民
攝影 黃琬婷

企畫群

神通資料 劉慈明
神達投控 黃婷溶
神基科技 孫偉偉
神雲科技 張嘉玲
聯華投控 邱雅禎
聯成化科 吳玉琴
聯華氣體 吳玲兒
聯強國際 潘素卿
育秀基金會 黃敬婷

發行所

育秀教育基金會

發刊地址：

114 台北市內湖區堤頂大道二段 187 號
聯絡電話：886-2-2657-6666 # 7860
網址：<http://www.msgroup.com.tw>

神通資料 26576666
神達投控 3-3962888
神基科技 27857888
聯華投控 27861188

聯成化科 26517889
聯華氣體 27866000
聯強國際 25063320
聯訊創投 26579368



專注利基市場 優勢早布局 強化全球策略 神達贏變局

訪神達投控總經理 何繼武

神達電腦成立於1982年，30多年來持續深耕台灣，開發各類型運算系統，提供客戶各類型客製化服務，並發展自主的伺服器系統，協助客戶簡化設計需求；除此之外，神達也發展 Mio 等自有品牌，並陸續收購 Navman 及 Magellan 等國際業者，強化車用導航實力與發展電腦視覺科技，為全球資訊及通訊技術產業領導廠商之一。



神達投控
總經理
何繼武

運用 5G、AI 優勢，掌握車聯網發展

談到 5G 技術及 AI 人工智慧的發展，對電子產業以及相關電子產品的影響，何繼武總經理表示：「5G 所帶來高頻寬、低延遲的技術優勢，將大幅提高產品的應用深度，也將改變整個生態圈。」新興技術對於產業所帶來影響不僅止於產品應用開發，甚至也會影響公司內部的管理系統以及工作環境。

未來的 5G 發展可望加速連結雲到端的距離，邊緣運算 (Edge Computing) 的發展透過 5G 高頻寬及低延遲等優點，

將提高終端裝置的應用廣度及深度；除了傳統的智慧型手機外，將邊緣運算應用於汽車產業的成長也是業界積極發展的方向，透過通訊技術的提升，打造 V2V、V2X 等平台，導入自動駕駛 (ADAS) 系統，將更進一步推動車聯網應用的發展。

神達的產品線含括伺服器到終端的應用裝置，雲端及終端的應用整合向來為其專注及技術開發的方向，也是神達的優勢所在，未來將持續強化相關車聯網系統的開發，並擴及智慧零售、智慧醫療等新興應用領域。

強化全球布局 創造新契機

美中貿易糾紛在生產製造上，高額關稅的確對整體產業造成影響，但神達早在 90 年代即開始全球布局策略，目前在歐洲、美國以及印度設有工廠，因此即便中美貿易戰也能彈性調度產能。

貿易糾紛促使中國大陸政府及廠商加速打造屬於自己的平台以及生態體系，以降低對美國的依賴，中國大陸擁有著廣大的市場需求，將會幫助其廠商對於取得制定規格的競爭優勢；何總經理對此表示：「廠商間的競爭其實是一直持續的，不只中國大陸，全世界都會有獨自需要面對的課題，重點在於如何利用累積的技術與實力掌握話語權；若能利用自身的優勢吸引對方，將競爭態勢轉為合作，將能創造新的利基。」

中國大陸外，印度也被神達視為下一個成長的潛力市場，印度擁有的人口與中國大陸相當，勞動力充沛，印度的人才更廣為全球重要企業網羅，未來成長備受期待，專注於利基型市場的神達，藉由強化全球策略的佈局，提早布局新興市場，掌握下一個成長契機。(轉載自 2019 新竹科學園區年報)



小而精悍
強勢來襲

MiVue™ 806D

雙鏡星光級 隱藏可調式鏡頭
WIFI GPS 行車記錄器



STARVIS

- 智能二合一駐車模式 (停車監控)
- 區間測速提醒、獨家專利 GPS 測速雙預警
- 雙鏡頭 Sony 的星光級感光
- 主機 1080P/60fps 高速錄影
- 2吋螢幕主機、隱藏可調式鏡頭
- WIFI 即時觀看、備份；OTA 更新韌體



前鏡頭 60fps 日間實拍



MiVue™ M777 騎士的最佳良伴 裝載機車行車記錄器 遠征紐西蘭重機之旅 BMW Motorrad 國際教官獨家指名Mio 合作

文／神達數位

Mio 與 BMW Motorrad Instructor Johnny Chen 國際教官獨家合作，指名 MiVue™ M777 高速星光級 WiFi 機車行車記錄器，共同帶隊遠征 2020 GS TROPHY FTT 紐西蘭賽事路線挑戰之旅。

Mio MiVue™ M777 機車行車記錄器是騎士的最佳夥伴，相較於運動攝影機，MiVue™ M777 價格親切易入手，專業針對機車騎乘設計調校畫面，採用頂規 Sony 的星光級感光元件，日夜清楚記錄細節，單鏡頭炮管型設計，方便隨身攜帶、安裝在安全帽上，作為人身安全保障與旅途紀實，一舉兩得。再加上 60 FPS 高速錄影與 IP67 整機防水設計，無懼當地多變地形及天氣挑戰，輕鬆記錄高速馳騁的旅程。

Johnny 教官為台灣唯一、全球不到 80 位擁有多張專業證照的國際教官，同時也是 BMW 原廠認證領隊，在全球做教學騎乘培訓，並帶領海內外重機愛好者進行機車旅遊。

Mio 表示，此次透過作業界專業影響力人物，直接體驗使用，並協助以專案銷售方式在車友間推廣產品，達到品牌曝光與口碑發酵，後續更延伸至東南亞推廣合作。G



來杯飲料吧！Mio 伴你行 飲料廣告品牌獨家曝光 預計觸及超過 20 萬人次

台灣人愛好飲料，街頭飲料店林立，坐擁大量人潮流動的 IT 商圈更是飲料店兵家必爭之地。Mio 獲台北 IT 商圈知名人氣飲料店「上鼎軒」邀約合作，針對 IT 商圈主要消費族群規劃曝光機車線行車記錄器產品。

今（2020）年四月底起，Mio 受邀在飲料杯封口膜上獨家曝光，廣告時效為期一年，預計將觸及超過 20 萬人次，提升品牌印象。另一方面，受惠於近年來餐點外送盛行，期待透過飲料廣告幫助 Mio 曝光拓展至商圈周邊區域。G



▲ Mio 獲台北 IT 商圈知名人氣飲料店「上鼎軒」邀約合作，今（2020）年四月底起，Mio 受邀在飲料杯封口膜上獨家曝光，廣告時效為期一年，預計將觸及超過 20 萬人次，提升品牌印象。

Mio 登場新加坡 Motor Show 輕薄隱藏式雙鏡頭行車記錄器 MiVue™ J86D 銷量夯最受歡迎

文／神達數位

Mio 不斷擴大東南亞市場布局，相繼於泰國、越南、馬來西亞等國發表上市。新加坡為東南亞重要指標國家，行車記錄器全球領導品牌 Mio 偕深耕汽車音響專業經驗的代理商夥伴，重整旗鼓登場新加坡 Motor Show，無懼現場 Thinkware、BlackVue 等競牌環伺，發表一系列 QHD 1600P 高畫質搭配 Sony 的星光級感光元件頂級規格新品 MiVue™ J86D、MiVue™ 798D 與 MiVue™ M760D 應戰，讓當地消費者實際體驗 Mio 高品質與創新科技兼具的產品。

其中以 MiVue™ J86D 輕薄隱藏式機體設計，搭配升級星光級的 MiVue™ A50 後鏡頭的雙鏡頭組最受歡迎，展期四天即創破百銷量，引起討論聲量，Mio 進軍新加坡市場的未來表現值得期待。G



▲ MiVue™ J86D



消費者廣青睞 媒體評測口碑佳 Mio 實力脫穎出 全球奪獎傳喜訊



▲ MiVue™ i95

☑ 俄羅斯

Mio 俄羅斯獨家 MiVue™ i 系列 Combo 雷達行車記錄器，接受當地多家 IT 線上網站評測屢創佳績，特別是 Mio MiVue™ i95 Combo 雷達行車記錄器獲多家媒體（包含 GreenTech Reviews、Megaobzor、Candoru）正面評價，有助品牌曝光並建立產品口碑，增加消費者興趣與購買信心。

☑ 捷克

Mio MiVue™ 798 行車記錄器主打 2.5K 超高畫質搭載夜視超強 Sony 的星光級感光元件，榮獲捷克知名科技媒體 Computerworld 評選為裝置設備類「2020 年度 IT 產品（IT Product of the Year 2020）」。

該獎項由網站專業編輯根據產品特色、創新技術、市場價格等多項條件進行綜合評比，選出各類別最佳產品，提供消費者選購產品的指標，透過專業媒體推薦，肯定 Mio 超乎期待的產品力！

☑ 波蘭

「Mobility Trends」是波蘭創新科技類最重要的獨立競賽之一，Mio MiVue™ C570 獲得「2019 年度車用裝置獎（Car Gadget of the Year 2019）」殊榮。此項競賽的參賽資格是 2019 年間在波蘭市場新發表的產品及服務皆可角逐，獲勝者是由廣大消費者投票決定脫穎而出，並可獲頒「Golden Bell」獎座。

此次獲獎展現 Mio 產品受到消費者肯定，未來可持續以獲獎優勢與消費者溝通，推廣提升 Mio 在當地市場的能見度。G



▲ MiVue™ 798



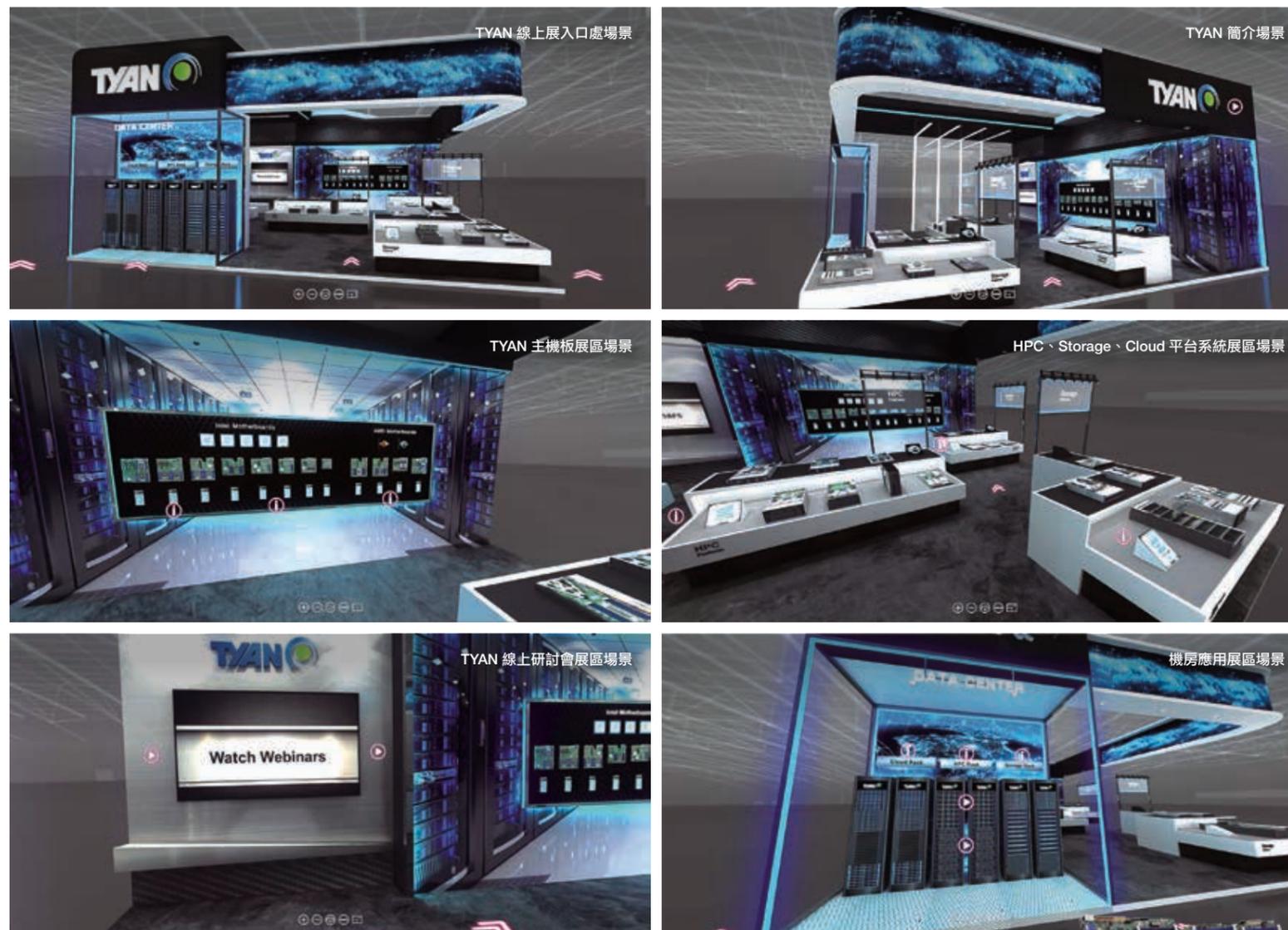
▲ MiVue™ C570

展現多元高性能計算、儲存與雲端系統組 TYAN 伺服器解決方案 線上展覽會備受青睞

文 / 神雲科技



▼ TYAN 伺服器解決方案線上展覽會的參加者能在 3D 虛擬環境中體驗各項特色產品的展示、並可參與網路研討會和現場問答。



隸屬神達集團，神雲科技旗下伺服器通路領導品牌 **TYAN®**（泰安），在 **TYAN 伺服器解決方案** 線上展覽會展示其最新基於第二代 **AMD EPYC™ 7002** 系列處理器和第二代 **Intel® Xeon®** 可擴充處理器的高性能計算、儲存、雲端計算和嵌入式平台產品。

神雲科技泰安產品事業體副總經理許言聞指出，憑藉 30 多年以來不間斷提供先進伺服器平台和主機板的經驗，TYAN 已獲得許多大型資料中心客戶和伺服器通路夥伴的認可。結合諸如 Intel 和 AMD 等技術合作夥伴最新發表的各類產品，我們的客戶能藉由 TYAN 精心設計的伺服器建構模組，精準的贏得各項業務機會。

TYAN 伺服器解決方案線上展覽會的參加者能在 3D 虛擬環境中體驗各項特色產品的展示、並參與網路研討會和現場問答。TYAN 針對 HPC 領域推出兩款最新伺服器平台分別為 Thunder HX FT83-B7119 和 Transport HX TS75-B8252。

FT83-B7119 是基於第二代 Intel Xeon 可擴充處理器構建的 4U 伺服器系統，機箱內可支援高達 10 張雙寬 PCIe x16

專業圖形加速卡和 12 個 3.5 吋熱插拔、免工具硬碟支架，其中 4 個硬碟槽位可依系統組態支援 NVMe U.2 固態硬碟，該系統是針對 AI 訓練及推論應用的最佳選擇。TS75-B8252 則是採用第二代 AMD EPYC 7002 系列處理器，針對虛擬化、AI 推論和記憶體內計算等工作負載進行了優化設計。2U 的伺服器平台配置了 32 個 DIMM 插槽，高達 9 組 PCIe 4.0 x8 插槽、12 個 3.5 吋熱插拔、免工具硬碟支架，其中 4 個硬碟槽位可依系統組態支援 NVMe U.2 固態硬碟。

TYAN 的雲端運算平台是針對雲服務供應商的需求優化設計，以極具性價比的方式提供出色的計算密度和儲存性能。全新的 1U Thunder SX GT93-B7106 支援雙路第二代 Intel Xeon 可擴充處理器，提供 12 個 3.5 吋和一個 2.5

吋易插拔硬碟槽，非常適合用於資料中心軟體定義儲存應用。Transport CX GC68-B8036 搭配第二代 AMD EPYC 7002 系列處理器，1U 機箱內可容納 4 個 3.5 吋和 4 個 2.5 吋熱插拔、免工具硬碟支架，能同時滿足資料中心部署時資料儲存和應用程式快取的要求；Transport CX TN73-B8037-X4S 是一台 2U 4 節點的高密度伺服器平台，支援 16 個熱插拔、免工具的 2.5 吋硬碟支架，同時支援 NVMe U.2 和 SATA 兩種儲存介面，該系統是資料中心高 IOPs (I/O per Second) 伺服器用戶的理想選擇。

TYAN 同時提供能儲存大量資料的全系列儲存伺服器，從包括擁有 12 個全快閃 (all-flash) 固態硬碟槽的 1U 高性能儲存伺服器，2U 28 個 2.5 吋混合儲存伺服器到 4U 大容量 100 個 3.5 吋硬碟的高容量伺服器。TYAN 儲存伺服器產品線為企業和資料中心的分層儲存需求提供了多樣性選擇。G



TYAN 線上展：
在 3D 虛擬環境中體驗各項特色產品的展示、並可參與網路研討會和現場問答。



觀看影片：
瞭解針對 AI 訓練和推論應用的 TYAN Thunder HX FT83-B7119



觀看影片：
瞭解針對虛擬化、AI 推論和記憶體計算應用的 TYAN Transport HX TS75-B8252

關懷柚農勞辛 心動也行動 神達投控與Mio 獻禮傳愛心

文／神達數位

有感於去年花蓮文旦柚盛產，在地農民的辛苦沒有相對應的回報，神達投控特別採購了文旦柚製品「顏帝亞涸瀾香柚嬰兒皂」當作今年股東會贈品，旗下神達數位 Mio 也購買了「保柚幸福香氛噴霧」作為行銷行車記錄器禮品，期望透過企業的棉薄之力，間接幫助農民之外，也將花蓮柚製品的天然與純粹，傳達給更多民眾認識與瞭解。



▲神達投控特別採購了文旦柚製品「顏帝亞涸瀾香柚嬰兒皂」作為股東會贈品，旗下神達數位 Mio 也購買了「保柚幸福香氛噴霧」作為行銷行車記錄器禮品，期望透過企業之力幫助農民之外，也將花蓮柚製品的天然純粹傳達給更多民眾認識。

俗稱「柚香」、「蜜錢」、「水尾(瑞穗)」、「舞鶴」、「茶」集合「五香好所在」的花蓮瑞穗鄉，是台灣最大的文旦柚產區，2019年的豐收盛產，使得節慶水果文旦柚在中秋節後還有許多滯銷，日光之淨的連啟文先生得知後，聯絡睿澤企業以及健康食彩楊香芸董事長一起討論，源自於對這片土地的熱愛，大家就在餐桌上，大家貢獻創意與心力，不計得失討論出分工模式，由日光之淨擔任起與花蓮縣府相關單位聯繫與採收的橋樑，睿澤負責柚香精油的萃取技術與配方調整，健康食彩負責嬰兒皂的製作，以及利用集團的力量，聯絡神達投控討論如何贊助承購，討論出以柚子皮提煉成精油後，再製成清潔用的香柚嬰兒皂，當作今年

神達投控股東會禮品，同時神達數位旗下 Mio 品牌也訂購由睿澤協助製作的香氛噴霧輔助銷售行車記錄器，期盼透過實際行動，支持辛苦的花蓮柚農，讓文旦柚有新價值，傳遞在地的關懷與愛，讓社會更美好。

源自於關懷與愛的出發，背後還牽動了許多花蓮在地的力量與付出，包含花蓮瑞穗農會、農糧署、水保局、縣府以及社區。過程中大家都各自盡了一份心也都出了一份力，就像社區的媽媽們為了要配合取柚香精油的進度，一雙雙的手套被大量精油浸蝕而破裂。但是，白露已過的鮮綠柚面，等待新的大地創生。美好的新價值就從所有人的付出中，一路展開！



為積塔半導體供應氣體 聯華林德啟用全新製氮機

文／聯華林德

林德日前宣布，為積塔半導體建造一台製氮機在上海開機成功，林德與積塔半導體簽訂一份為期 20 年的超高工業用氣供應合約，目前開機運行的為計劃建造的兩台高製氮機中的第一台，第二台預計將於 2022 年上線啟用。

該台製氮機位於上海臨港產業區，其安裝和運行工作由林德旗下合資企業聯華林德 (Linde LienHwa) 負責。該製氮機將為積塔半導體造價高達 51 億美元的晶圓製造廠供應各種超高純度氣體 (如氮氣、氧氣、氬氣、二氧化碳) 以及壓縮空氣 (CDA)。

聯華林德中國區總裁唐瑞平表示：「中國半導體行業的發展水準和產能將持續增長。我們在中國擁有分佈密集的業務網路，有助於我們獲得長期且可持續性的專案，進一步奠定在電子行業的領導地位。長久以來，聯華林德在工業用氣供應方面擁有安全可靠的良好記錄，對此我們深感自豪，

同時我們也倍感榮幸，有機會為積塔半導體的發展獻出自己的一份力。」

More Information

上海積塔半導體有限公司

上海積塔半導體有限公司於 2017 年 11 月注 成立，2018 年 10 月吸收香港上市公司上海先進半導體製造股份有限公司，成為中國領先的汽車 電驅 IGBT (絕緣柵雙極型晶體管) 生產廠。目前股東方為華大半導體有限公司和上海集成電路產業投資基金股份有限公司。

作為上海市重大產業項目，積塔半導體專注於模擬電路及功率器件的製造，支撐工控、酒車、電力、能源等產業發展，全面投產後將成為中國境內領先的汽車級特色工藝半導體生產線，將進一步幫助完善上海打造集成電路產業高地佈局，發揮產業集聚效應，加快建設具有國際競爭力的綜合性產業集羣。



公路客運數位轉型座談 神通深耕智慧交通領域 展示第四代公車驗票機

文／神通資料

以人為本、以需求為導向的數位轉型是發展智慧交通的關鍵成功因素，6月30日交通部與產業界共同舉辦「公路客運服務數位轉型座談會」，希望透過科技創新應用，提供更智慧化、人性化及安全的運輸服務，並以交通行動服務（MaaS）為導向，形成以使用者為核心的服務模式，讓公共資源利用最大化。神通在智慧交通領域已累積二十多年經驗，發展出各種解決方案，此次也受邀參與座談，並展出第四代公車驗票機。



▲ 交通部長林佳龍（前中）表示，為加速落實智慧公共運輸服務，發展多元票證支付環境，未來民眾只要使用手機綁定線上支付並出示 QR Code，就可輕鬆搭公車。

座談會由交通部長林佳龍主持，林部長表示，交通部為加速落實智慧公共運輸服務，以發展多元票證支付環境、加強跨域整合及加值應用作為近期推動策略，並規劃由政府政策的引導、經費資源的投入及法規命令的調適，協助國內客運業者導入創新科技，加速數位轉型的腳步，同時帶動資通訊及票證與支付系統等相關產業發展。

接著由車聯網總顧問吳盟分、中華電信研究院處長王景弘、先進公共運輸中心主任張學孔分享三大議題，分別為公共運輸數位轉型願景及策略、數位浪潮下公共運輸之挑戰與機會、公共運輸導入多元支付等，為接續的座談活動暖身。茶敘後的座談與討論活動非常熱絡，交通運輸業界與公部門代表都踴躍發言，希望能攜手營造出共好的智慧交通環境。

神通耕耘智慧交通領域多年，在發展自動收費系統（AFC）及整合多卡通應用上，累積了豐富的經驗，在台灣電子票證領域具有領先地位。此次在會場展示的是全新開發的第四代公車驗票機，通過台灣車聯網產業協會（TTIA）與多家票證公司認證，並支援交通部公共運輸票證 QR Code

標準，可以提供多元支付服務。未來民眾只要使用手機綁定任何線上支付工具，並出示 QR Code，就可以輕鬆搭乘公車。

林佳龍部長及眾多與會來賓都到神通展示攤位體驗多元支付的快速與便捷，部份客運業者並詢問後續合作的可能性。神通表示，未來將致力於發展交通收費多元支付平台，讓民眾不論持交通票卡、信用卡或手機等支付工具，都可以暢行無阻。G

More Information

MaaS (Mobility as a Service)

是以使用者為核心，連結火車、公車、共享單車和小巴等各種交通工具，以及停車場、電動車充電站等相關基礎設施。它參考出發和預計抵達時間、預算限制、偏好交通方式，提供客製化的交通選項；並依照路況及各種交通工具即時資訊隨時反應，動態調整路線和交通建議。MaaS 還能提供多元付款方式，像是智慧手機、智慧手錶、悠遊卡或信用卡付款，並可選擇事前付款、事後付款，甚至月費吃到飽等等。我們可以期待未來 MaaS 將會成為搞定民眾外出行動載具的好幫手。

2020 SMART CITY SUMMIT & EXPO

神通智慧城市 Let's meet online!

MiTAC MiFUTURE



YouTube Music



facebook

歡迎訂閱、分享、按讚

無人飛行載具



MiAION GT 測溫臉辨設備

智慧防疫與安防辨識 一次到位

系列新品適合各式不同應用場域

文 / 神通資料



辦公室入口

新型冠狀病毒疫情肆虐全球各地，甚至有專家預言，冠狀病毒不會像 SARS 一樣消失，它可能漸漸演變成為類似流感的病毒，成為持續存在、週期循環的傳染病。當抗疫成為生活的日常，很多習慣也會跟著改變，例如進出公共場所除了戴口罩，還要量體溫，於是可偵測溫度的體溫感測設備詢問度極高，紅外線感熱元件甚至賣到缺貨。



會議室場合



辨識行為

看準防疫商機，神通智慧產品事業群也積極投入開發相關產品，吳輝宏處長表示，市場調研發現大多企業員工或訪客進入辦公場所前，都需要量測體溫，為嚴格執行這個流程，公司就得多配置人力處理，員工也要多花時間配合。更重要的是，使用額溫槍量體溫無法保持安全的社交距離，一旦有人染疫，感染風險極高。自動測溫臉辨系統可以同時量測進入人員的體溫並記錄身分及時間，也可記錄擷取之臉部照片，對於員工人數眾多的大型企業、學校、工廠幫助很大。

打造 MIT 測溫臉辨產品 耐用、準確與服務完善

確認投入產品開發之後，問題隨之而來。吳處長表示，我們遭遇到的第一個問題就是紅外線測溫元件都缺貨！原來疫情期間各國紛紛封鎖國境，不但 VOx 或 Amorphous Silicon 等的 IR thermo-graphics sensor 貨源斷鏈，連低階的 thermo-pile 短距離測溫元件也無法取得。在智慧產品與雲平台兩事業群通力合作下，找到台灣本地的 thermo-pile 模組廠

商，率先展開了短距離測溫臉辨裝置的開發。我們的目標在開發出完全在台灣生產，具高度技術自主性優勢的 MIT 防疫產品，加上神通成熟的臉辨技術，整合成為 All Made in Taiwan 人體測溫臉辨系列產品。

神通的臉辨技術源自 E-Gate 自動通關系統，吳處長表示，桃園機場 E-Gate 從第一代進階到第三代，經過無數次環境與大量旅客的淬鍊，影像擷取持續優化，臉部辨識快速準確，透過 AI 深度學習，能分辨被辨識者是否為真人，達到活體偵測目的，是相當成熟穩定的產品，在此基礎上我們發展出門禁臉辨裝置，提供給一般企業大樓使用，也應用於神通智慧大樓系統。這次本裝置再加上測溫模組，預期將成為「疫」外商機中的明星產品。

神通測溫臉辨設備除了台灣製造之外，在硬體規格方面也有獨到之考量。神通雲平台與代理事業群李宗澤資深經理指出，一般市面上販售的同類產品大多屬於商用等級，然此類設備通常部署在公共場所、學校或企業辦公大樓，隨時隨地都有人員進出，每日至少運轉 12 小時，全年天天處於開機狀態，一般商用等級的硬體規格無法滿足這樣的要求，

我們將規格提高到工業等級的硬體，符合防疫設備的實際需求。

MiAION 溫感臉辨機在使用者體驗設計上也別有用心。李資深經理指出，設備會以影像識別技術偵測距離，當使用者距離過遠時，主動提醒使用者靠近，譬如與設備的距離超過 50 公分，螢幕就會顯示「請再靠近，量測體溫」，直到使用者走到量測範圍內。這個設計得自移民署 E-GATE 的使用者經驗回饋。此外，MiAION 溫感臉辨設備具有物件偵測設計，使用者如果戴著口罩，螢幕會顯示「請移除口罩，進行臉部辨識」。而且透過臉部追蹤及熱影像處理方式，測溫僅會量測臉部的溫度，如果使用者身上攜帶有其它高於額溫的物體設備，也不會因此發出錯誤的過溫警訊。

除了耐用、準確、良好使用者體驗之外，完善的售後服務系統也是購買此類防疫產品的重要選擇標準。李資深經理強調，把產品做好是必須的，提供完善的售後服務才能讓客戶無後顧之憂。試想在南部或其他國外客戶，購買產品後無法得到完善的安裝測試或系統服務，產品可能會得到客戶認同嗎？

克服距離與環境溫度 達到低誤判的安全保證

不管是近距或中距感熱元件，最大的挑戰是距離與環境溫度對被感測物體溫度的影響，市面上充斥著為數眾多缺乏穩定性又不準確的產品，可能在攝氏 25° 時相當準確，但使用一段時間後讀數開始偏移；也可能 99% 的使用者溫度是準確的，而真正溫度超標者卻無法判別檢出。

開發團隊了解，若無法提供誤識率 (FAR) 極低的產品，客戶將無法獲得足夠的安全保障；若無法提供誤報率 (FRR) 適當的產品，使用者將不堪其擾。既不安全又頻頻出錯的產品終會淪為象徵性的擺設，是無法持久的。

開發團隊利用黑體恆溫器，在七堵工廠的燒機室 (burn-in room) 收集大量不同距離與環境溫度下的測溫數據，應用

深度學習技術尋求最佳的判斷模型，期望產品更加精進與獨特。將工業型紅外線測溫儀應用在人體防疫上是疫期業界共同創舉，利用額溫感測元件作為近距測溫臉辨裝置也是同行廠家有志一同，然而使產品真正達到可用且可靠，符合性價比，則是神通與眾不同的利基。

精心設計可介接的 API 跨領域應用 輕鬆介接

MiAION 測溫臉辨產品系列產品除了整合紅外線感熱元件、活體臉部辨識，還精心設計可以介接其他應用系統的軟體 API。透過通用 API，不論是捷運收費閘門、機場通關 eGATE、公司出勤系統、學校課堂管理、大樓防疫、門禁二合一等解決方案都可以介接。不論是多人中距離的動態偵測，或是單人近距離的打卡測溫，都有相對應的產品，可以滿足客戶不同需求。

MiAION GT1 是一款短距離溫度感測門禁機，可進行 30 ~ 40 公分短距離單人臉部辨識及溫度感測，透過介面進行資料傳輸，有效量測溫度為 30° ~ 45°C，符合防疫規範，適合透過 API 搭配閘門設備或出勤系統，適用於單一入口、會議室或是需要嚴格控管的場域。

MiAION GT2 則是中距溫度感測門禁機，可進行中長距離多人臉部辨識及溫度感測，透過雙鏡頭攝影機，搭配邊緣運算電腦，可於 1.5 公尺內進行快速分析，並將結果顯示於螢幕，可設定身分辨識及溫度異常警報作即時通報，適用於較廣泛的場域，例如企業大廳、交通運輸場站、活動展場等。

進入後疫情時代，公衛專家提醒我們對病毒仍不可掉以輕心，尤其佔人口大多數的學生和上班族群，一天至少有 1/3 的時間待在學校和工作場所，是標準的群聚活動，防疫作為必不可少。溫度量測及臉部辨識結合的產品，絕對是未來新常態生活的必備品之一，神通 MiAION 測溫臉辨設備希望能以高品質成為各界最佳的選擇。G



▲ 2019年10月艾迪訊再次中標北京海澱區圖書館（北館），取得了該館未來3年的運營權。

喜獲豐收 社會化運營 譽在成功 連連告捷 艾迪訊模式 見證碩果

文 / 艾迪訊科技

2010年8月31日隨著無錫高新區（新吳區）圖書館社會化運營項目的確立，標誌著「艾迪訊模式」正式拉開了帷幕。它打破常規，開創了圖書館領域一種全新的運營模式，而艾迪訊就如同圖書館發展長河中的一條鯨魚，激發了整個圖書館行業的活力。轉眼已是2020年，10年彈指一揮間，見證了艾迪訊在這條路上排除萬難、砥礪前行的無數汗水和纍纍碩果。

魯迅先生說得好「世上本沒有路，走的人多了就成了路」，回顧這10年，艾迪訊從社會化運營「首個」品牌逐步變成社會化運營「第一」品牌，雖然只變了兩個字，但這背後的付出和改變卻凝聚了艾迪訊無數人的心血和智慧。路漫漫其修遠兮，任重而道遠，艾迪訊希望用潤物細無聲的方式去傳播中華文化深厚的底蘊。

服務品質 有口皆碑 持續挺進社會化運營

2019年10月艾迪訊再次中標北京海澱區圖書館（北館），取得了該館未來3年的運營權。此次艾迪訊順利中標，在於三年來優異的運營成果，讓所有競爭對手不戰而退，最後在沒有有力競爭者的情況下，拿下了海澱區圖書館服務外包專案，證明了艾迪訊在社會化運營專業領域中具有不可撼動的地位。

2020年5月，艾迪訊運營了兩年的貴陽市南明區圖書館和運營了一年的天津市河西區新梅江文體中心圖書館相

繼中標，順利獲得下一輪週期的運營權。艾迪訊承接項目以來，獲得了地方政府的支持和信賴，使我們得以發揮全國佈局優勢，由中心團隊提供培訓、專家指導、品質監控，將社會化運營服務品質做得更好。

經營徐州 立足蘇北 泉山區圖書館順利中標

在高層指導及服務運營、業務等各部門聯合努力下，歷經兩年爭取的泉山區圖書館在2020年4月20日順利中標。泉山區圖書館共兩層，總面積6千平米，館藏15萬冊，館內包含綜合閱覽區、自習區、青少年區、繪本區等。

泉山區圖書館服務外包成功中標，是艾迪訊穩固江蘇市場的重要策略。未來將以南無錫、北徐州的布局擴大品牌知名度，並且持續服務創新，引領行業標準。

運營的核心在於服務，服務的終點在於創造價值。對內我們梳理出「吸納-建立-培訓-稽核」的模式，吸納各行業優秀的管理者提升服務品牌，建立體系和制度提高服務



▲ 艾迪訊運營團隊對外也與時俱進，在確保作業標準統一的前提下，積極推行個性化服務，因地制宜發掘當地特色文化，使每個運營專案都呈現出不同的特色，如海澱專案（圖1）以大型文化為主、新圖專案是創新服務的孵化基地、南明專案（圖2~圖4）側重弘揚少數民族非遺文化、泉山項目（圖5~圖6）則結合文旅泉山卷冊等，這些都體現了每個專案獨特的服務方向，並成為媒體宣傳的焦點。

團隊的凝聚力和向心力，系統化對全公司和各項目人員進行培訓輔導，最後通過稽核進行檢討和矯正，大大提高了團隊的穩定性和專業性，確保圖書館運營管理工作能平穩開展。

對外艾迪訊運營團隊也與時俱進，在確保作業標準統一的前提下，積極推行個性化服務，因地制宜發掘當地特色文化，使每個運營專案都呈現出不同的特色，例如海澱專案以大型文化為主、新圖專案是創新服務的孵化基地、南明專案側重弘揚少數民族非遺文化、泉山項目則結合文旅泉山卷冊等，這些都體現了每個專案獨特的服務方向，並成為媒體宣傳的焦點。

另外由於新媒體時代的來臨，為傳統文化傳播帶來了新的變革，公共圖書館是政府對外提供文化服務的視窗，所以圖書館也必須迎向數位化，並利用新媒體非線性傳播的特點，使文化傳播更具互動性、及時性和廣泛性。

目前微信公眾號、抖音短視頻，以及網路直播等新型媒體傳播方式，在艾迪訊運營的公圖得到了充分的運用，也形成了較大的影響力。以南明區圖書館為例，自2018年承接專案以來，微信公眾號共吸粉9,139人，發佈推文112條，總閱讀量115,816人次；抖音短視頻與微博也圈粉無數。

圖書館專業領域 艾迪訊首獲省級榮譽

艾迪訊自始至終一直把團隊的專業度，服務的專業性

放在首位，通過不斷夯實對內對外的專業服務，獲得了業內同行更多的關注和信賴。10年來總計接待各級單位參訪350餘次，平均每個月至少有一次參訪活動，而艾迪訊社會化運營的優勢和成果，也獲得了各級來訪者高度的認可。

透過對外展示專業服務能力，艾迪訊累計獲得社會化運營專案10個，居全國首位，甲方年度考核滿意度100%，國家一級館考核達成率100%，除部分專案因甲方資金投入變化放棄外，合同複簽率100%。

各界的信賴也為艾迪訊帶來榮譽，以無錫新吳區圖書館為例，累計獲得各類榮譽82項，包括國家級榮譽2項，省級榮譽7項，市級榮譽28項，這些都足以證明「艾迪訊模式」的成功。

2019年4月艾迪訊全資公益活動《「閱美新吳，書香傳承」全民閱讀推廣系列活動》，經過嚴格的投票和專家評鑑，在全省88個公益活動中脫穎而出，獲得了「2019年度省級公益閱讀推廣活動獎」，這是艾迪訊在專業領域的第一個省級榮譽，同時也象徵著圖書館社會化運營由量變引發了質變，是社會化運營模式發展過程中重要的里程碑。

2020年將是艾迪訊另一個輝煌10年的起點，每位艾迪訊人都會牢記公司的核心價值觀，以卓越的服務去創造更多價值，以專業的態度去贏得更多信賴。透過品質、創新和服務，不斷在競爭創新機，在變局中開新局。我們堅信：艾迪訊社會化運營品牌之路雖任重道遠，但未來可期。G

A140 14吋超級平板專業可信賴 神基升級第二代 效能尖端再出擊

文／神基科技

強固型工業電腦廠商神基科技 (Getac) 日前發表第二代 A140 全強固型平板電腦，立基於廣受歡迎的第一代 A140，Getac 再度為不同產業的專業人員，提供專門因應高需求工作環境的強固型平板電腦。

第二代 A140 擁有傑出的處理能力和回應速度，即便同時運行大量的應用程式，性能皆不受影響。A140 採用 Getac 最大的 14 吋 Lumibond® 2.0 螢幕，整合 UHD 超高清顯示卡，讓使用者從大螢幕一次讀取更多資訊，減少捲動翻頁的麻煩。

A140 獲得美軍標準設計規範 MIL-STD 810H 和 IP65 認證，可承受從 1.2 公尺的高處掉落，提供防衝擊、潑灑、震動、防塵水入侵等功能。並且在 -20°F 至 145°F (-29°C 至 63°C) 的溫度範圍進行作業，確保在最緊要時刻能夠發揮完整的功能。

緊急狀況時可信賴的強固科技

第二代 A140 結合強固式設計、內建 Wi-Fi/藍芽並可選配 4G LTE，具備業界領先的處理能力，最適合作為緊急服務專業人員的行動數據終端機 (MDT)。例如，消防人員可以收發棘手的救災風險評估 (Site Specific Risk Information, SSRI)，驗證因應計畫，並於事發現場整備化學品搶救資料，提升現場危害狀況的掌握，同時保護組員安全。

超大觸控式螢幕也可以在雨中或配戴手套時使用，以確保在惡劣的緊急情況之下仍然可以完美運作。

幫助製造商 達成數位轉型

Getac 第一代 A140 已獲得許多國際領先製造商的信賴，並有效協助數位化生產流程，而第二代 A140 更是達成讓營運流程更順暢的數位化轉型之首選。不僅高效的處理能力以及豐富的功能，結構設計堅固耐用卻又輕巧可攜，讓員工可以輕鬆且自信地在各個地點進行複雜的工作，既能發揮個人生產力，又能提升整體營運效率。

神基科技董事長黃明漢表示，「我們相信 Getac 的產品和解決方案必須像我們的客戶一樣堅韌，我們運用了最新科技來打造出具有一流效能又堅固耐用的第二代 A140 平板電腦，能面對各種規模的困難與挑戰。」

第二代 A140 提供三年 Bumper-to-Bumper 全面保固，涵蓋標準意外損害，讓工作人員安心自信操作。

此外，第二代 A140 適用 Getac Select™ 方案，Getac 依使用者意見與對強固型產品的豐富經驗，量身設計最有優勢的產品和服務於單一組合，針對個別應用程式需求和不同產業的使用者族群打造的最佳解決方案，結合了預配置強固裝置、軟體、配件和一系列專業服務，提供客戶無可取代的使用體驗。G



▲A140 獲得美軍標準設計規範 MIL-STD 810H 和 IP65 認證，可承受從 1.2 公尺的高處掉落，提供防衝擊、潑灑、震動、防塵水入侵等功能，確保在最緊要時刻能夠發揮完整的功能。



▲2019 年神基科技與義大利政府、微軟、以及相關研究單位共同合作「Wonderfull」海洋永續專案。

保護海洋 調查汙染 探查義大利海岸生態 神基護環保 經費襄贊 科技助拳

文／神基科技

2019 年神基科技與義大利政府、微軟、以及相關研究單位共同合作「Wonderfull」海洋永續專案，於義大利七個海岸進行生物調查與水域生態研究，定期、定點進行生物類型偵測，調查物種結構變化，以了解保護區域內海洋生物多樣性，並且探查沿海的可再生能源運用，可持續發展模式以及塑膠微粒的污染現況。

神基科技除了支持部份科學研究經費外，更提供調查船隻所需關鍵電腦硬體設備。強固型電腦防水、防塵、防震、耐高溫與落摔等特性完全切合研究團隊需要上山下海的工作型態，除了在海岸、河口進行生物聚落調查外，並可直接監控重要觀察對象如鯨豚等群體 GPS 位置，協助累積數據進行長期觀察，促進公眾對於生態環境重視。

我們相信打造一個更好的世界，每個人都是關鍵的行動者，各種付出都不可或缺。神基科技與全球各地不同機構合作，提供專業協助，發揮關鍵的科技力量。跨越習慣的領域，我們從不同的角度看見更繽紛的可能性，我們希望這些行動都能成為永續發展的種子，在世界的各個角落生根發芽，轉化為保護地球的力量。G

更多 Getac & WonderFull 影片



(1 of 3)



(2 of 3)



(3 of 3)



B360 Fully Rugged Notebook

全新旗艦機種強固型電腦上市

神基 B360 相容 5G 樹立新標竿

速度亮度和堅固卓越領先群倫

文 / 神基科技



強固型工業電腦廠商神基科技 (Getac) 日前發表 B360 全強固型筆記型電腦，為強固型運算產業再度樹立新標竿。B360 擁有一流運算速度、高亮度及強固的可靠特色，帶來最先進的行動解決方案及 5G 相容性，即便在嚴峻的工作條件下表現依然出色。

超迅捷、超高亮度、超強固

B360 搭載第 10 代 Intel®Core™ 處理器，是市面上極快速的全強固型筆記型電腦，能同時執行大量的應用程式而不影響效能。

標準配備的 1,400 nits 高畫質顯示器，不但是 Getac 產品系列中亮度最高的一款，在眾多全強固型筆記型電腦中也領先群倫。

在可靠性方面，Getac 所有設備皆為強固打造，B360 也不例外。IP66 等級確保全面防護，不受灰塵、高壓水柱及潑水的侵害。運行中的裝置也可以承受六英尺落摔，而最新的 MIL-STD 810H 認證讓使用者對其堅固的可靠性更有信心。

神基科技董事長黃明漢表示，隨著 B360 的推出，Getac 再次提高了整個強固型解決方案的門檻。各行各業的客戶首次能在單一裝置上，享有一流的速度、高亮度及強固的可靠性，無需妥協。

兩款針對特定行業的機型

B360 是 Getac Select™ (神基優選) 計畫的一部分，立基於 Getac 豐富的業界經驗，為專業應用打造全面的全強固型運算解決方案。目前推出兩款不同的機型：B360 適合公共安全、製造及公用事業領域，而 B360 Pro 則針對國防工業進行優化。G



More Information

B360

B360 除了一流的速度、高亮度及強固之外，還是同類產品中極輕薄的全強固型筆記型電腦，僅有 34.9mm 厚、2.32kg 重，可以長時間攜帶及操作，不會造成使用者疲勞。儘管外形輕巧，但 B360 仍配備寬廣的 13.3 吋 LumiBond® 2.0 顯示器，可因應各種情況及天氣條件下實現最大可用性。最新的 802.11ax Wi-Fi 提供比前幾代產品快三倍的無線速度。標準配備的雙熱插拔電池，確保整天工作不中斷，而選配的 GPS 則使現場製圖、測繪及追蹤更為快速且輕鬆，同時可選配條碼讀取器，在事件現場以更為便捷的方式蒐集資訊。

B360 Pro

B360 Pro 涵蓋 B360 所有核心技術規格，以及許多對國防安全人員而言至關重要的附加功能及選用配備。大容量的熱插拔電池在兩次充電之間可提供更長的工作時間，而額外的串列埠則可連接傳統舊式或客製的國防安全設備。客戶也可視需要選擇配備 PCMCIA、ExpressCard 或獨立顯示卡以及 DVD 或藍光光碟機。

ZX70 Fully Rugged Tablet

選擇神基 Getac ZX70 強固型解決方案 徠卡測量系統完美發揮協同效應

文 / 神基科技



“

Getac ZX70 平板電腦就像最後一塊拼圖，讓我們提供給客戶的整體式勘測解決方案走向完善。得益於效能強大的 Android 作業系統與多樣化的連線方式，這款平板電腦不但強固性與可靠性極佳，還是 Zeno 行動軟體和 GG04 升級版智慧天線的理想拍檔。

——徠卡測量系統資深產品經理 Alexander Fischer

”



徠卡測量系統擁有近 200 年製造專業勘測解決方案的歷史，代表了最卓越的產品品質。這家瑞士公司為工業、交通運輸和公共事業部門的企業提供硬體與軟體解決方案，經常在極端環境條件下開展工作，例如水處理廠、深井開採作業以及地下市政工程等等。工程師仰賴透過行動裝置快速存取精確定位資料的能力，建造污水下水道時，錯誤的管路位置資訊可能會對作業工人的健康構成危害；如果道路連續封閉多日，或者飲用水供應不得不中斷，此類基礎設施的問題可能會代價高昂，當地居民亦備受困擾、煩惱不已。



▲耐用性是 Getac 品牌的代名詞，而 ZX70 光榮地延續此項優良傳統。ZX70 通過 MIL-STD810G 認證（1.82 公尺落摔）、IP67 認證（在水下 1 公尺使用 30 分鐘），能夠承受 -21°C 至 60°C（工作溫度）和 -40°C 至 71°C（存放溫度）的極端溫度。

此外，戶外專案中使用的量測與分析裝置亦須具備高強固性、防塵防震性能以及長時間電池續航力，即便位於遠端位置亦能夠處理及傳輸大量資料。裝置還必須具備充足的主記憶體容量，以便隨時進行維護指令的儲存和上傳等操作。另外的考量要素，是電腦在現場可能會因意外狀況而損壞，由此導致的故障可能會造成進度延遲和高昂的超額成本。

為了實現一項全新的平板電腦應用，徠卡需要一款具備高效能與高強固性、即便位於遠端位置亦有出眾傳輸能力的裝置。徠卡與 Getac 合作，推出了 GG04 升級版平板電腦

解決方案。該解決方案的核心部份是一款輕薄精巧、效能強大的 7 吋 Getac ZX70 Android 平板電腦，它具備同級最佳電池續航力，並且配備了可靠的 4G 數據機。

Getac ZX70 就像最後一塊拼圖 提供整體式完善勘測解決方案

徠卡的客戶仰賴可以快速測得的準確資料，以及其裝置可以享受到的一流支援服務；Getac ZX70 與徠卡的行動軟體 Zeno 及 GG04 智慧天線相結合，打造出一款高效、高精度量測儀器，能夠即時提供高度準確的地理資訊系統（Geographic Information System, GIS）資料。

徠卡測量系統資深產品經理 Alexander Fischer 表示，「Getac ZX70 平板電腦就像最後一塊拼圖，讓我們提供給客戶的整體式勘測解決方案走向完善。得益於效能強大的 Android 作業系統與多樣化的連線方式，這款平板電腦不但強固性與可靠性極佳，還是 Zeno 行動軟體和 GG04 升級版智慧天線的理想拍檔。」

Getac ZX70 這款設備在功能與效能兩方面都十分令人信服，作為一件工具，它方便易用、便於管理；除此之外，

強固式外殼亦能承受最嚴苛的環境條件，而使用者即便配戴手套亦可輕鬆操作採用 LumiBond® 技術的觸控螢幕，不會受到惡劣天氣的影響。

4G 數據機讓大量數據能夠以可靠的方式傳輸，例如當分析結果需要與後勤辦公室進行協調並達成一致時。電池與程序效能符合最嚴格的技术標準，能夠保證工作快速、準確、不間斷地進行，800 萬像素攝影機讓使用者能夠在現場拍攝高解析度相片並將其存檔。

Getac ZX70 具備一系列行之有效的硬體功能，它們共同構成的解決方案十分適合眾多提供技術現場服務產品的軟體供應商。例如，正如徠卡所說：「對於我們還有我們的客戶來說，可靠性是一項重要的決定性因素。Getac ZX70 能夠承受寒冷、高溫、雨天、多塵和強烈震動與衝擊等極端作業環境。」

裝置在使用過程中發生損壞的可能性非常小，不過萬一發生此等狀況，Getac 提供了領先業界的 Bumper-to-Bumper 保固，將意外損壞納入涵蓋範圍之內，讓客戶能夠獲得全新 Zeno GG04 升級版平板電腦解決方案，確保客戶投資受到充分保護。G

聯強推廣智能生活掃地機器人 代理 ECOVACS 熊大掃地機 限量開賣

文 / 聯強國際

聯強國際代理的 ECOVACS 科沃斯機器人，與全球知名 IP 品牌 LINE FRIENDS 合作，突破傳統掃地機低調沉穩的外型，推出 DEEBOT U3 LINE FRIENDS 熊大掃地機器人，以超薄機身設計，兼具智慧濕拖與智能規劃路線等高階機種功能，價格萬元有找，成為今夏最搶手的居家萌夥伴，於指定通路限量上市。



掃地機器人近年來銷售持續成長，已成為現代家庭居家必備的好夥伴，ECOVACS 掃地機器人全球銷售超過 1,500 萬台，市佔持續領先。聯強國際表示，今年夏天 ECOVACS 首度推出跨界聯名的超萌機款熊大機，清掃時轉動的邊刷就像熊大的耳朵，畫面生動又可愛，搭配 LINE FRIENDS 主題的 APP 畫面，不時有兔兔、莎莉與熊美現身 APP 打招呼，與消費者親切互動，加上該款機型功能及價格均相當具有競爭力，預計將吸引更多年輕族群，成為今年最具話題與最受歡迎的掃地機器人。

ECOVACS 熊大機機身纖薄，高度僅有 5.7 公分，可深入一般居家環境較難清掃的床底與沙發、衣櫃下方；ECOVACS 掃地機全機型均具備 OZMO™ 藍鯨清潔系統 2.0 智慧濕拖技術，熊大機更擁有 180ml 大型水箱，並可透過 APP 智慧調節拖地的水量，避免地面過於溼滑。此外，有別於過去超薄機種功能受限，熊大機成為

ECOVACS 第一款配備 Smart Navi™ 2.0 虛擬地圖繪製技術 (VSLAM) 的超薄機型，可為消費者繪製居家空間地圖，進行逐一房間清掃、規劃最有效的清掃路徑等功能，並可搭配 Amazon Echo、Google Home 等智慧音箱啟用聲控功能。

聯強國際表示，熊大機首批上市供貨有限，於 PChome、全國電子、燦坤、東森及 MOMO 開賣。全國電子全省 17 家 Digital City 將同步展售造型可愛的熊大機。

隨著 AI 人工智慧快速發展機器人功能不斷精進，為了讓多年來支持 ECOVACS 的愛用者立即體驗最新的技術，聯強國際推出「舊換新」優惠活動，消費者可攜任何 ECOVACS 機種（不限出廠年份、機型）至全台維修服務中心，換購新款掃地機器人。詳情請洽聯強旗下通達智能運籌全台維修服務中心 <http://www.logistics-syn.com/contact.html>

聯強集團群環科技 聯手 SAS 強推大數據風險控管服務平台

文 / 聯強國際

隨著大數據與 AI 人工智慧應用技術越來越成熟，企業亦積極建置大數據分析與人工智能平台，以有效輔助多元與龐大數據的處理效能、提高預測能力並有效降低數據處理成本。聯強國際集團旗下商用通路服務公司群環科技，近期即與全球最大商業分析軟體服務商 SAS 合作，聯手為大型壽險公司建置可提前偵測異常、強化防弊與風險控管的數據分析與預測平台，除能提供風險預警能力外，更能有效降低企業的防弊投入成本。

由於壽險公司業務數據量多元且龐大，保單核實機制不僅關係保戶權益，更攸關業務員獎金分配；加之近年來業務員詐欺案件層出不窮，金管會亦強化壽險公司的內部風控機制。雖然各大壽險公司早已累積許多防弊與風險控管的經驗 (domain knowledge)，但要處理龐大的資料量，並進行多個維度的交叉分析，是相當耗費人力物力的「想得到·做不到」的工作。若能導入數據分析與預測平台，將能更有效率的處理龐大的數據，能有效降低所需投入的人力物力，並有提前預警的效果。

群環科技技術整合事業部副總經理潘育群表示，以協助新光人壽導入 SAS 大數據分析與人工智能平台為例，此一平台具備三大特色，第一、介面簡單易用，使用者可由圖像化的關聯圖與風險積分評測，進行快速

的判讀與勾稽；第二、用戶可以針對企業設定的各種複雜且細膩情境，便捷的進行設定與模擬，大幅提升模擬分析的時效；第三、透過常態性的追蹤與解析，可即時反應異常，提前預警潛在風險。

群環科技是聯強集團旗下專注經營商用產品與解決方案的公司，為台灣第一大商用增值服務商。協助新光人壽導入大數據與 AI 網路調查分析平台，是採用 SAS 的軟體、並由群環提供系統導入服務的網路調查分析平台，由群環協助建置、安裝、UAT 測試、教育訓練以及輔導上線。群環亦透露，目前尚有諸如連鎖型醫院、大型製造業、及海運業等多項導入計畫，均為涉及多元大數據的模擬分析專案，預期未來五年將是各行業導入大數據分析與人工智能平台的黃金時期，潛在商機相當龐大。



台灣小麥麵粉 烘焙競賽

2020「育秀盃」創新開跑

文／育秀教育基金會

烘焙創新也傳薪，育秀盃邀請您，同台競藝！同台爭鋒！

回顧 2016 年起，我們舉辦首屆台灣小麥「野創盃」烘焙創藝競賽，迄今歷時 4 年，獲得全國各大專院校、高中職同學們的熱烈迴響，熱情報名參賽的學生超過 200 隊以上，開創新紀錄，登上台灣烘焙競賽的高峰。

4 年的烘焙競賽中，指導教師以專業知識及技能，引領學生創意發想，並以豐富的技藝經驗，培養學生付諸實踐，雙向密切的互動交流，烘焙的專業能力全方位提升，更厚植了儲備台灣糧食教育薪傳永續進步的動能。

今年 2020 年我們決定擴大參與層面，將冠以「育秀盃」的新名稱再出發，在原來各大專院校、高中職同學之外，首次邀請烘焙職人們，一起以原創的精神，挑戰創藝的巔峰，竭誠邀請妳（你）報名充滿自造、原創、活力的烘焙創藝大賽！



傳承烘焙 育秀人才

向過去取菁 向未來創新

文／董書芬

在通往未來的線軸上，回顧過去就是去蕪存菁
展望未來烘焙的旅程，時間點先回到過去…讓我們去取菁…

回首 2016 年 4 月 12 日第一屆「野創盃」的記者會上，喜願行施明煌總兼致詞時表示，雖然近年餐飲科系增多，但是卻沒有從基礎了解食材特性，期望藉由手揉麵糰取代機器操作，發揮「創客（Makers）」的精神，詮釋出更好的作品。

當時仍是聯華實業總經理同時也是中華穀物食品加工技術研究所（以下簡稱穀研所）董事長景虎士表示，創辦人苗育秀先生成立穀研所以培育烘焙從業人員，這與「野創盃」的精神不謀而合，訴求重點是手工揉製麵糰，醞釀出最好作品，希望不論是在人才或產品上，能建立完整產業供應鏈體。

因而由喜願行與聯華實業連袂邀請穀研所、全國教師工會總聯合會、育秀教育基金會共同協力舉辦了「台灣小麥麵粉創意應用競賽計畫」，透過青年新世代創新創意的翻轉思維，此項活動大放異彩，讓台灣小麥的運用更加多元繽紛與活力四射。

「野創盃」的創立，有別於坊間各種烘焙競賽，報名參賽者均會獲得「友善環境」（不使用除草劑、化學農藥、化肥、不毒鳥）種植的台灣小麥麵粉與全麥麵粉，它是由聯華麵粉所碾製的喜願白海豚麵粉與喜願全麥麵粉、新高山台灣小麥麵粉（100% 無配粉）提供，凡是入圍的團隊免費運用台灣小麥麵粉練習，但也嚴格要求選手需以手揉麵糰，以純粹手做的力度完成基本麵糰。

參賽者必須重新學會如何施力！學習時間等待、如何感覺麵糰的溫度！如何理解麵糰應力鬆弛後的柔軟！從而以專業知識為底蘊，創發出 100% 台灣小麥麵粉的獨特風韻。

此外，在決賽當天更要求選手必須在現場解說，用 5 分鐘闡述創作發想與理念，讓烘焙不只是產品，而是真正的作品，來實踐自我。

這樣的嚴中有度的規格一出，吸引了喜於挑戰學子紛紛躍躍欲試，「野創盃」第一屆計有 65 所學校與 109 個團隊報名，讓人意外欣喜的是，其中更有來自國立臺中特殊教育學校綜合職能科的二位同學組隊參加，在指導教師的陪伴與帶領之下，縱使較他人需花上雙倍的時間與心力才能完成相同的事物，這兩位參賽的同學仍堅持到最後完成烘焙競賽，真是讓人嘆服不已。

嘆服之情未落，新的一年很快來臨，第二屆「野創盃」又有了新的元素，除使用台灣小麥麵粉及必需手揉操作外，在食材的運用上，希望學生在創作時能融入在地食材，並能將食材的原味充份彰顯，讓人們嚐到的第一口，就能感受到台灣本土小麥的獨特風味與在地食材的味道，新元素的碰撞，也就綻放出更多新的火花。

競賽後，擔任裁判長的穀研所所長施坤河，在專業的精進與提昇上，給予參賽選手們精闢的指導與建議，包括：如何能將台灣本土小麥的特性真正的彰顯！野創盃烘焙比賽所強調的四度空間的運用與思考，在力度、速度、溫度



與軟度的部份，需要多下功夫、多思考。

其次是在地食材的運用與搭配，要思考到如何適切的完成中西食材的合併？如何將該食材的原味能提取出來？如何能將健康但略有苦味的紅藜適切運用，都需要巧思。

再則，包餡料的麵包，其餡料的製作是學問，不能太軟太硬，餡料比例要適切拿捏，恰當為宜。在作品呈現與佈置，要能充份掌握住產品的主軸，口味由清淡至濃郁，要能創造出具有漸層性的融洽感。

施坤河所長「悟」食之言，句句專精中肯。第三屆的競賽又有新面貌，開跑記者會場特別選在享有「麵包聯合國」美譽的福利麵包仁愛店進行，這不僅真正落實技職教育課程培育導向，更延伸至實體產業實踐的完美結合，別具指標性的意義。

已獲得國內高中職及大專院校共鳴的「野創盃」，這一屆活動再新創兩大核心特色：

一、除延續前兩屆競賽活動選用台灣本土小麥所製麵粉，今年更指定台灣本土雜糧（薏仁、蕎麥、芝麻、紅藜等）為創作成品之重要成份材料，選手需對台灣本土雜糧特性有深度研究，運用所學與創意思維，在競賽活動中才能穩健展現。

二、面對未來新世界，不再有超人或英雄，而需要透過團隊合作的方式展現能量，特於穀研所辦理一場兩天一夜的「選手之夜」，讓全台遠道前來參賽的選手與指導教師，能在競賽前進行「揖讓而升，下而飲」的交流與深度對話，從聚合情誼的當下，創建未來團隊合作能量的契機。

去年舉辦的第四屆「野創盃」又將各類台灣雜糧都納為創意發想的材料，麵糰融合各式台灣雜糧粉類，除開發多元風味，更將各式穀類彼此間優勢的營養素，依不同比例，巧妙混搭，創發出美味與營養兼具的成品，符合現代人追



求健康與營養均衡的理念。

決賽評審也別開生面，特邀請到擔任評審長的高垂琮先生，他是第19屆台北市糕餅公會理事長及法蘭司烘焙坊負責人，另也邀請到兩位評審：王鵬傑先生，他是2018世界麵包大師賽冠軍，以及蕭可為先生是法國 Le Cordon Bleu 東京分校結業的烘焙主廚。

高手看門道，三位評審對於參賽同學的作品與表現，到底如何呢？他們看到：各組選手秉持不同於一般烘焙競賽的野創精神、突顯材料原始風味的基本價值、結合在地食材並以雅緻

諧音展現的麵包品名、成品口味展現出懷念家鄉的風味、有感恩農夫辛勞的在地食材運用、有到農產產地而欲為小農推廣農產而創新之作品…。

面對豐美的作品，目目相視，會心一笑，三位評審一致表示讚許，期盼創新永無止境。

民以食為天，野創盃多年來的心血付出，它不僅培育了優秀的烘焙人才，也協助台灣農民與產業鏈密切接軌，站在未來的軸線上，只要不斷的創新，當面對價值和價格的選擇時，也就不容易受到「食」不我與的影響。

回首過去紮實的經驗，我們看到了驗證的智慧，驗證的智慧裡，我們萌生去蕪脫陳的「心芽」，一旦新的元素蹦達，心芽也就會綻放「新芽」，一年年，體悟舊往新生，一代代心悟舊去新來，積累果實的結「菁」，也會因育秀創新而彙集承傳…。G



2020 育秀盃 台灣小麥麵粉烘焙競賽

TAIWAN WHEAT FLOUR BAKING COMPETITION

一起來用台灣小麥展現烘焙創意與技藝

回顧2016年起，我們舉辦首屆台灣小麥「野創盃」創藝烘焙競賽，迄今歷時4年，獲得全國各大專院校、高中職同學們的熱烈迴響，超過200隊以上學生熱情報名參賽，開創台灣烘焙競賽的高峰。藉由指導教師與學生選手在烘焙領域上的互動交流，豐富技藝經驗，以專業知識及技能引領學生為創意發想並付諸實踐，培養學生全方位的烘焙專業能力，厚植儲備台灣食糧教育薪傳永續進步的動能。今年2020年我們將冠以「育秀盃」的名稱再出發，在原來各大專院校、高中職同學之外，擴大參與層面，並首次邀請烘焙職人們，一起以原創的精神，挑戰創藝的巔峰，竭誠邀請妳（你）報名充滿自造、原創、活力的烘焙創藝大賽！

決賽獎項

(一) 職業組：

1. 金牌：1位，獎金新台幣15,000元暨獎狀壹紙、獎牌壹面。
2. 銀牌：1位，獎金新台幣8,000元暨獎狀壹紙、獎牌壹面。
3. 銅牌：1位，獎金新台幣5,000元暨獎狀壹紙、獎牌壹面。
4. 優勝：2位，獎狀壹紙、獎牌壹面。

(二) 大專院校組：

1. 金牌：1位，獎金新台幣15,000元暨獎狀壹紙、獎牌壹面。
2. 銀牌：1位，獎金新台幣8,000元暨獎狀壹紙、獎牌壹面。
3. 銅牌：1位，獎金新台幣5,000元暨獎狀壹紙、獎牌壹面。
4. 優勝：2位，獎狀壹紙、獎牌壹面。

(三) 高中職組：

1. 金牌：1位，獎金新台幣15,000元暨獎狀壹紙、獎牌壹面。
2. 銀牌：1位，獎金新台幣8,000元暨獎狀壹紙、獎牌壹面。
3. 銅牌：1位，獎金新台幣5,000元暨獎狀壹紙、獎牌壹面。
4. 優勝：2位，獎狀壹紙、獎牌壹面。

競賽期程

- (1) 報名期間：即日起~2020.8.28 寄送報名表。
- (2) 寄送材料：資格審查後主辦單位寄送指定材料給與選手試作。
- (3) 繳送書審作品：2020.8.28 ~ 2020.9.28 (文件審查及補件)
- (4) 晉級公佈：2020.9.30 (公佈晉級名單，於各參賽組選出5位進入決賽)
- (5) 寄送材料：資格審查後主辦單位依決賽名單再寄送指定材料給與選手練習。
- (6) 決賽前置：2020.11.13 (五) (決賽選手報到、前置作業，共度選手之夜)
- (7) 決賽實作：2020.11.14 (六) (當日評選並頒獎)

決賽地點

中華穀類食品工業技術研究所 (地址：新北市八里區中山路三段225號)

※ 詳細競賽辦法與報名表，可至承辦單位網站下載 2020 育秀盃台灣小麥麵粉烘焙競賽。



主辦單位：財團法人育秀教育基金會、喜願行、聯華製粉食品股份有限公司
 協辦單位：全國教師工會總聯合會
 承辦單位：財團法人中華穀類食品工業技術研究所

育秀盃 台灣小麥麵粉 烘焙競賽
<http://www.cgprdi.org.tw>
 中華穀類食品工業技術研究所



USR 麥造創作 應徵作品湧多元 創意多變趣味足「麥駁」受青睞

文／育秀教育基金會

育秀教育基金會去年首度試辦「USR 麥造」創作徵件，秉持在地連結與人才培育為核心理念，並專注在地關懷、產業鏈結、永續環境、食品安全與長期照顧及其他社會實踐等 5 大議題，吸引 10 組團隊報名參與，提出 15 件含概念空間設計、彩繪及裝置藝術領域作品。

活動辦理初期，主辦單位透過影片拍攝，進行基地導覽，說明場域環境、徵件設置與工程環境限制，並進行校園說明，依依答覆藝術創作者的相關提問，提供詳細資料及照片圖說。

提案作品以雲林元長咱糧創藝教學園區為規劃，凸顯小麥等雜糧之獨特性，彰顯育秀食農教育之精神與特色，期待能吸引大眾認識我們吃的作物，創造出親近自然、生活且知性的體驗形式，藉由創意、文化、環境、產業與美學的連結，將小麥像種子一樣深植每個人心中。

崑山科技大學空間設計系吳基正老師指導，由林宣宇、許禎媛、林浚宏、廖竣竣、黃品碩、何浩正同學創作的「麥駁」作品，最符合主辦單位及評審委員的喜愛，因考量有限空間及多元需求，在整體設計上模組方式呈現，可因應空間做出不一樣

的擺設，讓空間應用多了變化性及

趣味性，此外，模組化的設計也考量了監造成本，讓模組可做為椅子、籃子、展示櫃、植物框架、展示牆、吧檯或舞台等，因不同需求做出變化。

然而裝置藝術的執行，需配合場域與工程之環境條件，其難度遠大於一般室內展館及設計模型之製作，因

此在此次徵選時，主辦單位除需審慎考慮提案者的實際執行能力與過去相關經驗，也必須尋求專業有能力的執行團隊協力評估提案的可行性。

此次參與評選的委員談到，學生作品仍為概念階段，在創作材質運用上無法完整考量場域、氣候、環境等限制，且在材料費、施工等行情價格評估，也都沒有經驗，實際要執行起來會有很大的難處，即使委託創作，也必需經過多次的調整及共識討論，才能完整表達藝術團隊想呈現的風格與設計理念。

育秀盃首次跨足藝術裝置創作，並成立「創藝教學園區」，以委託創作的方式，進行「紅藜田駱駝地景」及「食育製造所裝置藝術」施作，及周邊景觀規劃，並試辦多場藝

術、公益、社區活動，為園區帶來難得的藝術氛圍及繽紛色彩，期待持續結合在地參與、串連區域資源等形式，以農田為舞台，藝術為橋樑，連結產業精神，並與自然環境、地形地貌、人文或空間美學結合，匯聚無限創意的人文藝術能量，齊心打造一座寓教於樂的創藝基地。G

圖片說明

1 2 彩繪：雲林早期也有小麥的蹤跡，後來因花生、稻米等經濟作物影響耕種面積，希望藉由爆倉的意象重現小麥對當地的影響，也使人們走進滿出小麥的糧倉中，感受豐收的喜悅。3 竹片編織成隧道，交錯的竹片與陽光，映照出小麥的意象，內部放置農耕意象的圖片，人們藉由走動了解小麥與農夫間的關係，並在裝置外部栽種攀藤蔬果，讓人們感受自然生命力，並進行互動。



UH

台灣小麥

麵粉

用真實的行動，貼近土地的脈動

聯華製粉以珍藏至寶的製程工序來磨製台灣小麥，用愛護台灣土地的情提供安心食用的最佳保證

聯華製粉股份有限公司
Lien Hwa Milling Corporation

彰化縣長王惠美天窯烤 Pizza 親手傳香
北斗國中深耕農教 育秀基金會助瑤光

文／董書芬

在以北斗七星為名設計的闖關活動其一的「瑤光～來自地心的 pizza」，彰化縣長王惠美問負責此關的主辦蔡孟宏老師，為什麼在學校會有窯烤爐？蔡孟宏老師回答，北斗國中在食農教育的深耕十分用心，讓學生種小麥並在收成後的課程，親手做窯烤 Pizza 和麵包，育秀教育基金會提供各種資源與麵粉贊助，學生從中體驗從農場到餐桌的歷程。

蔡孟宏老師進一步說明，「瑤光」是北斗七星的其中一顆，而「來自地心的 pizza」意味著窯烤爐的溫度極高，就如同地心一樣，高溫貢獻能量維持地表的溫度，窯烤爐的熱能也可以烘烤美味的 pizza，平時窯烤爐的爐口，就以地球橫切面設計成爐門，相當有創意，且逸趣橫生。

南彰化第一座天文台 在學校也能遨遊天際

北斗國中獲縣府補助設置天文台，也是南彰化第一座，彰化縣長王惠美於 5 月 19 日上午出席北斗天文台啟用暨機關王智慧教室捐贈典禮，並現場闖關示範體驗，致詞時王縣長表示，之所以選在北斗國中，除了平衡彰化南北教育資源之外，學校是彰化縣自然領域輔導團國中召集學校，周邊無高樓與光害，校名與北斗七星呼應，因此選擇設立南彰化第一座天文台，並以積木等教具支援天文相關課程，推廣天文科普教育。

王縣長說，北斗國中天文台除了配置直徑 13 公分大口徑折射式望遠鏡，搭配赤道儀、遠端數位系統，可自動追焦與觀測白天的太陽、夜晚的星空外，還有數位星空智慧教室結合 4 公尺直徑的天幕，可數位化模擬宇宙天文景觀，更可指定夜間想仰望的星空，也購入簡單入門款的折射式與反射式望遠鏡，讓學生在課堂上可動手操作、練習觀測，同時構思了 7 個關卡，讓學生了解北斗七星，投資教育成就未來，期望透過天文台設立，讓南彰化的師生有更好的學習場域接觸天文，孩子也能夠有更寬闊的心胸，成就更多的事情。

北斗國中團隊以北斗七星為名設計 7 個闖關課程，分別是：天樞～斗杓東指話四季、天璇～天旋地轉啟智慧、天璣～行星運轉話天機、天權～尋覓遠方文曲星、玉衡～心中有數尋北極、開陽～開啟陽光展天文、瑤光～來自地心的 pizza，讓與會來賓親自體驗，除了更加認識北斗七星，也增添了趣味性與天文素養。

北斗國中將擔任彰化縣自然領域輔導團國中召集學校，負責推廣自然領域教學，當然也包括天文科普教育的推廣與發展，天文台的建置可增進彰化縣教師與學生天文科學素養，也開拓師生宏觀的國際與全球視野。

推動食農教育融入教學 拓展學生實境學習體驗

具有逾 70 年悠久的歷史的北斗國中，在推動環境教育與地方文化特色相互結合下，打造了良好的食農學習環境，成為一所具有在地特色的環境教育學校。

北斗國中校園面積廣大，樹木林立，2015 年開始，師生開始整地進行小麥的栽種，發展出認識種子、如何種植、因應季節節氣種植什麼種類的作物，也嘗試種植小麥等雜糧作物，收割小麥前，舉辦麥田音樂會，邀請師生、社區家長一同參與慶祝收成，收成後的小麥，師生做成小麥花束，作為在校慶禮物。

育秀教育基金會與全國教師工會總聯合會合作舉辦「食農學堂」多年，從各面向、



▲ 北斗國中獲彰化縣府補助設置天文台，縣長王惠美特別出席北斗天文台啟用暨機關王智慧教室捐贈典禮。歷史悠久的北斗國中除了推廣科普教育之外，在推動食育學習環境上也不遺餘力。蔡孟宏老師表示，參加食農學堂這四年來，從種植到收成，每年都有不同體驗，如辦理窯烤披薩體驗，從窯爐生火、控溫、揉製麵團、餅皮製作、灑料入窯燒烤，還飼養蛋雞並結合小麥製作雞蛋糕體驗。

不同學習階段別的需求出發，提供各式各樣資源與活動設計如：育秀盃微電影拍攝計畫、聯華實業麵粉廠參訪、大手牽小手烘焙課程等等，並提供種子教學盒、農情隨手拍以及近土親農活動的麵粉贊助等，孟宏老師不遺餘力參與其中。

孟宏老師表示，參加食農學堂逾 4 年，從種植到收成，每年都有不同的體驗，從初始時生澀的摸索，到往後一年一年的經驗積累，漫漫種植過程中，不斷尋求成功種植雜糧的方式，功力亦因此而不斷地提升。

例如結合校內農藝社團課程，辦理窯烤披薩體驗，從窯爐生火、控溫、揉製麵團、餅皮製作、灑料入窯燒烤，還飼養蛋雞並結合小麥製作雞蛋糕體驗，分享食農成果外，也讓學生製作火箭爐用於黃豆收成後豆漿的烹調，或是與社區

幼兒園結合大手拉小手，帶領幼兒園的小朋友從整地、種植到收成體會農夫的辛勞，讓食農教育向下扎根。

此外，除了雜糧以外還種植許多蔬菜，使用自然農法，讓雞下田吃蟲鬆土，鴨下田除草施肥，養殖黑水虻處理有機資源物如廚餘、動物糞便、動植物有機體，變成堆肥和做為動物飼料蛋白質來源，飼養的雞、鴨就能產下優質雞蛋...

一點都不閒忙的孟宏老師，娓娓道來他帶領一群默默付出的特教班學生，在有限能力下，卻用最勤懇、真誠的態度，努力學習如何照顧麥田、紅藜、黑豆，學習幫助彼此、幫助幼兒園的小朋友，讓他們在他人的需要上，看見自己的責任並激發自己的潛力，以致未來能為社會注入更多愛的力量，活出生命的色彩！G

育苗因緣路 農小情攜手栽

麥向成長的那一年 粒粒皆心暖

文／台北市幸安國小老師 林信明

幸安國小四年八班自從加入全教總的雜糧學堂之後，在黃文欣老師的引領下，透過群組成員相互學習激勵，校園的雜糧種植面積與日俱增，種類也益加多元，舉凡校園閒置苗圃、雜草叢生的小空地、走廊花台，甚至教室窗邊狹縫，只要照得到光，放得下盆栽，任何空間都會被有效的運用，師生也努力克服寒暑假澆水的不便，自製澆灌系統，解決作物生長困境，秉持著「美麗的校園，美麗的家，永遠的美麗靠大家」的信念，為營造欣欣向榮，生意盎然的校園生態略盡綿薄之力。

感謝全教總提供各類種子包及技術指導。二年來，我們認真投入雜糧種植，從黃豆、黑豆、綠豆、芝麻、小米、小麥、蕎麥、紅藜、蕙苡，孩子們都見證它們一生的成長過程，師生驚艷雜糧開花結果之美，更親嚐餐桌上各式雜糧製品的美味。學習歷程中，將小田園點滴經驗，藉由影像、文字記錄、FB 社團進行分享交流，也參加過學堂所舉辦的各類活動，如：農情隨手拍、圖文創作、強納森號到校服務等，孩子們的體驗是多元且深刻的。

幸安的熱情參與，幸運獲得育秀基金會微電影的拍攝邀約，於是我們再度鼓起勇氣，參加了暑假舉辦的微電影拍攝說明會，許多來自全國各地的雜糧教師齊聚於全教總，聆聽過來人新北市三多國小許志文老師現身說法，他熱情分享班級食農課程如何設計並精闡說明如何撰寫計畫書，讓微電影能成功拍攝。此時心中也漸漸放下莫名的矜持與擔憂，進而融入一些感動與使命，希望幸安國小這幾年在小田園教育及食農課程的努力能被更多人看見，也希望這麼好的雜糧學堂理念能被擴大宣揚，就這樣決定填報拍攝計畫書，進入育秀基金會的媒合程序中，等待因緣到來…。

兩部微電影作品 兩大學鼎力協助

開學後不久，育秀基金會黃敬婷專員便陸續陪同龍華科大周教授，佛光大學牛教授率領的拍攝團隊到校場

勘，本校冠廷主任親臨接待並全程校園導覽，讓來賓對幸安的小田園規劃與成果留下深刻印象，妙喻本校宛如是隱身都市的森林小學，也讓我們對於微電影的順利拍攝燃起信心。隨後雙方進行腳本的規畫討論，而有了「粒粒皆心暖」及「麥向成長的那一年」兩部微電影作品的誕生。

「粒粒皆心暖」由佛光大學團隊策畫、拍攝完成，由於團隊避免交通奔波，力求在當天一氣呵成拍攝完成，為了順利取景，過程中難免得費心處理 NG 鏡頭的補拍與突發狀況的應變，諸如：小演員們狀況不佳；老師拍攝當天突然「燒聲」得硬撐授課、管控秩序；學生受訪時會因為過於緊張而結巴、忘詞；幸福廚房陳師傅、營養師百忙之中，得撥冗協助學生窯烤披薩的活動進行，大夥兒當天忙得不可開交，幸有學務處行政團隊全力支援，班級家長一旁協助並大方接受採訪，讓影片內容更豐富真實，著實令人感動！

而「麥向成長的那一年」則由龍華科大學生，前前後後到校四五次，取景拍攝完成。演員主要是由班上參加週五下午課後照顧班的成員，配合腳本擔綱演出，劇情傳達出作物的生長猶如孩子的成長般，需要愛心呵護與耐心等待，面對挫折與困境時，需堅毅不撓，勇於突破。也啟發我們要善待土地，尊重生命，更喚醒我們在全球糧食危機下的憂患意識。這兩部微電影的產出，是幸安國小的田園、食農特色課程發展的重要里程碑，除了留下親師生們感動參與的歷史見證，也傳遞了雜糧學堂近土親農的理念，當孩子得知自己現身（聲）在影片中，心情也相當雀躍，紛紛開心的口耳相傳，相信他們的童年中必留下刻骨銘心的珍貴美好回憶。

幸安國小隱身仁愛路林蔭大道旁，我們雖無廣袤田園可營造出麥黍油油之美，但學生在老師的鼓勵及指導下，善用空間，地盡其利，依然能微嚐農務之苦，稍辨菽麥之別，



略識育苗之方，深獲田園之樂。

一場場的農事體驗及一堂堂的食農課程，收穫的不只是那幾小包微薄的農產品，更難能可貴的是讓都市小孩的身心靈，彷彿獲得大地之母的洗禮，涵養出對生命的尊重及對農糧食品有著惜福恩的情懷。

最後，再一次感謝為幸安師生圓夢的育秀基金會、全教總、佛光大學及龍華科大拍攝團隊。G



「義」起雜糧、「義」起長大

記錄農緣的初心，感恩旅程的貴人

文／台北市啟聰學校老師 何佩蓉

「只要看見他們長大，就很開心！」這是其中一部微電影的結語，也代表著我對我們班孩子的期望。拍微電影的過程是一段難得的經驗，感謝全教總咱糧食堂計畫，讓我們有機會更親近土地；感謝全教總文欣老師定期的關心，並且在我對於拍攝感到焦慮時給予鼓勵；感謝佛光大學及景文科大團隊，帶給我們特別又美好的經驗；感謝校長、家長的支持，讓我們能去體驗不同於課堂上的經驗；心中除了感謝，還是感謝。

猶記得 107 學年接下門市服務科（高中多障班）導師，在摸索之中又接下了農園藝課，完全不會種植作物的我，在咱糧食堂的計畫看到希望，心裡想著：「就種種看吧！」開啟了我們班與雜糧的緣分。起初種植的不順利，到遇見第一顆黃豆的芽，心中的感動無法言喻，更無法忘記孩子們的笑容；從 108 學年開始，我們班有更多的體驗，除了種植作物的增加，我們選用作物的葉子與種子入菜、作畫、拓印，孩子們對於雜糧的認識更多了，也能從種植的成功與失敗中，體驗生命的可貴。而我，則是始終保持初心，讓作物順應著大自然的變化，成長茁壯。

開心難忘 把美好留下

拍攝微電影是個契機，看了前幾年的影片，心中很害怕孩子們無法勝任「演戲」這件事，直到團隊來場勘後，決定

使用紀錄片的方式，才讓我吃下了定心丸。正是因為使用紀錄的手法，我並沒有特別在課堂上做太多調整，也沒有跟孩子們說太多拍攝的訊息，而是讓孩子們呈現最自然的一面，拍出來的畫面，好美！

兩個團隊都非常支持與配合我們的作息時間，在拍攝理念架構上也很有共識，每次來拍攝，孩子們都玩得好開心，也藉由拍攝的機會，記錄下孩子們上課的過程，難得也難忘。看到影片成果的那一刻，感動溢於言表，團隊的專業呈現最真實的課堂情景，令人激動！

最後感謝育秀基金會辦理比賽，結合食農教育，我們班才有機會被記錄下來，這趟難忘的旅程，相信會是我們班美好的回憶！

G

圖片說明

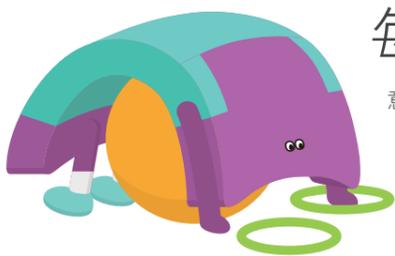
①「粒粒皆心暖」校園石虎窯烤披薩。②由教育部國民及學前教育署主辦、全教總與各縣市教師公會協辦的「近土親農」教師研習營，第三場已於幸安國小舉辦。③紅藜收成。



育秀基金會 2020 首次襄盛舉 新北兒童藝術節 多元獻創意

文 / 育秀教育基金會

每年夏天新北市的兒童擁有專屬的表演藝術節慶活動，開啟在地兒童表演藝術團隊的創意，並為在地兒童表演藝術團隊與國際搭建接軌平臺，自 2011 年新北市兒童表演藝術節（以下簡稱新北兒藝節）結合藝術教育推廣計畫，已邁入第 10 年，以「怪獸訓練場」為策展主題，將於 7 月 25 日至 8 月 16 日展開。



每年夏天新北市的兒童擁有專屬的表演藝術節慶活動，開啟在地兒童表演藝術團隊的創意，並為在地兒童表演藝術團隊與國際搭建接軌平臺，自 2011 年新北市兒童表演藝術節（以下簡稱新北兒藝節）結合藝術教育推廣計畫，已邁入第 10 年，以「怪獸訓練場」為策展主題，將於 7 月 25 日至 8 月 16 日展開。

隨著疫情趨緩，下半年活動盛事打頭陣的為去年吸引 70 萬人次的新北兒藝節，延續備受好評的「怪獸」題材，傳遞戶外生活、多運動理念，串連起鶯歌陶博館、三重大都會公園、板橋府中商圈與市民廣場 4 區，增添更多新穎素材，擴大辦理。

育秀教育基金會首次參與，囊括科技、藝術、食農、環境教育、健康生活等元素，進行新北兒藝節合作，除了整合育秀盃及環保愛地球系列活動佈展，也結合聯華製粉與健康食彩天然有機生鮮超市，推出「創意雞蛋糕 DIY 活動」，期望提升知名度創造品牌價值，並藉由活動的操作優化整體效益。

為了讓大小朋友享受各種的藝術體驗，育秀教育基金會也精心打造「QQ 王國尋鮮趣」兒童安心小劇場，透過阿駝博士帶領 QQ 筆尖、QQ 螺絲與兩位夥伴提醒大眾在疫情趨緩後，持續注意個人衛生習慣與保持社交距離外，更要注重飲食均衡，秉持「在地新鮮最美味！食品安全最到位！」的精神，重視「食物里程、碳足跡」、「剩食浪費」、「原食物、少加工」及「低油、低糖、低鹽」在享受美食的當下還可以環保愛地球，享有健康生活，希望大眾以更親切的方式，認識集團企業品牌。

此外，新北兒藝節的闖關活動中，育秀教育基金會提供環保愛地球着色繪本作為行銷宣傳使用，並且於新北市政府廣場設置大型扭蛋藝術裝置中，也提供 QQ 義大利麵、活動體驗券等作為禮贈品，讓與會的民眾在遊戲中獲得意外驚喜。

育秀教育基金會長期關注環境生態、環境保護，近年來更積極推動食農教育，從各面向與不同學習階段的需求出發，提供各式各樣資源與活動設計如：育秀盃微電影拍攝計畫、聯華麵粉廠參訪、大手牽小手烘焙課程等等，希望藉由兒藝節佈展將推動成果展出，讓大眾更認識育秀教育基金會。G



More Information

新北市兒童藝術節

作為新北市政府最吸眾活動之一，特定為「兒童」舉辦之暑期大型活動，提供兒童一個具趣味性及教育性之接觸、認識藝術機會，以定點、帶狀、亮點方式呈現，辦理嘉年華會式兒童藝術節慶活動，以表演、遊戲、參與的型式，提供兒童多樣性、多元化的藝術展演內容，為擴大藝術扎根、縮短藝文資源城鄉差距及培養兒童參與藝文的習慣。為孩子們打造了充滿魔力的童話城堡，滿足孩子們無限的想像。

HELLO! MONSTERS

2020 新北市兒童藝術節 怪獸訓練場



7.25 - 8.2 新北都會公園

7.25 - 8.9 新北市市民廣場、府中商圈

8.8 - 8.16 新北美x陶博館展區

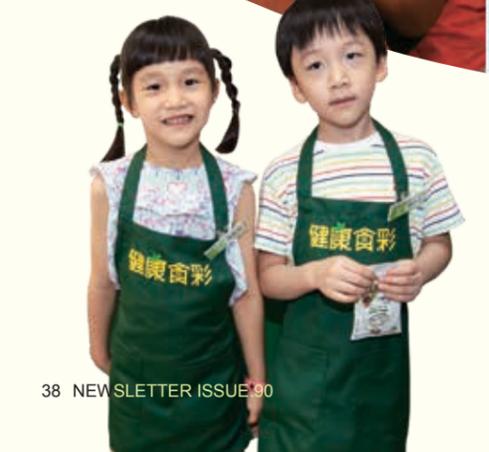
7.25 - 8.16 線上系列活動

7.25 六

8.16 日



LITTLE SHOP
MANAGER TRAINING
**環保愛地球
健康食彩體驗營**
實店識實物
小小店長樂開懷
文／財團法人育秀教育基金會



隨著疫情逐步趨緩，響應政府防疫新生活運動，財團法人育秀教育基金會一連舉辦兩場「環保愛地球 小小店長體驗營」活動，內容含蓋自我防護、認識健康食物、刷條碼結帳、DIY 及食育科普等活動，帶小店長們一起了解健康有機生鮮超市的工作日常，學習健康生活知識與生活禮儀，共創美好回憶！

01 IMPRESSION_01 | Theme Activity
體驗「蛋蛋戳戳樂」，學習小知識

5月27日特約場，主打「健康食彩」健康生活的好鄰居，與四維門市旁的小磊幼兒園合作，邀請15位大班孩童一同參與小小店長體驗，讓門市變身為孩子學習的場域。四維門市緊臨幼兒園旁，小朋友們才剛進店報到，就急著帶我們到貨架看他們最喜愛的商品，說爸爸媽媽有帶他們來，立刻化身專業小店長。

我們希望孩子們從小做起，愛護地球節約環保不浪費，並愛上健康生活，此次活動除了透過寓教於樂的方式，引導孩子培養觀察與實驗的能力，觀察有機商品上的有機商標、保存期限與各種商品資訊等，也安排孩子們體驗「蛋蛋戳戳樂」——取牙籤插在蛋黃上面，比較門市「潔淨蛋」與一般市場雞蛋的差異。此款潔淨蛋因母雞在產蛋過程中，食用葉黃素、蝦紅素、有機硒、珊瑚菇等營養成份，蛋黃更加黏稠緊實、圓潤飽滿，蛋黃膜具張力，牙籤可挺立且蛋黃不會破掉，相較於一般雞蛋，品質更好、更新鮮、營養，小小店長們不僅玩的開心，藉由實驗也學習到不少小知識。

待學習完成後，為了慰勞辛苦的小小店長及帶領的老師，主辦單位特別在門市使用潔淨蛋與水手牌蛋糕麵粉製成香噴噴又美味的鬆餅，讓小小店長了解製作鬆餅的食材與過程，配合防疫期間，幼兒園老師要求小小店長回教室洗手後才能品嚐鬆餅，小小店長各個收穫滿滿地完成這次的體驗活動。

02 IMPRESSION_02 | Theme Activity
全民防疫，健康很「粽」要

6月28日正逢端午佳節，以「全民防疫，健康很『粽』要」為主題，帶小小店長認識粽子裡的新鮮食材，知道吃下去的粽子裡包什麼嗎？小小店長們拿著不同的粽子任務卡，和營養師在門市中尋找紅薑黃干貝相撲粽的干貝、古早味肉粽中的五花肉，鮑魚肉粽中的蝦子和鮑魚...，到蔬果區時，營養師也提醒小小店長們，粽子裡沒有綠色蔬菜，在端午節吃粽子時，記得一定要搭配食用綠色蔬菜。

到五穀雜糧區時，營養師特別拿了白米和糯米讓小小店長學習如何分辨粽子米飯與我們平常吃的米飯差異，希望小小店長藉由理解粽子的食材構成，學會均衡飲食，不僅要吃的多、不挑食，更要吃的好、吃的對、吃的健康，學會挑選對自己有好處的新鮮食材。

立蛋，是端午節重要的習俗，活動當天雖已過了端午節，主辦單位還是精心設計了「麗」蛋活動——使用天然甜菜根、紫高麗菜、薑黃為染劑，進行蛋染，讓蛋呈現漂亮天然的淡紅色、藍色和鵝黃色，並選用安全無毒畫筆彩繪裝飾供小朋友繪製，主辦單位也利用包裹水果的填充物碎紙絲，搖身一變成為漂亮的鳥窩，襯托一顆顆小店長們的創意「麗蛋」，最後，也讓小店長們品嚐好吃又營養的潔淨蛋。



現代生活中充滿加工食品，健康有機生鮮超市的導覽，讓孩子從觀察貨架上琳琅滿目商品開始，認識生活中食物的原貌，我們想要孩子吃的健康、吃的營養，不僅讓他們懂吃、愛吃，更要學會挑選，選擇在地、當季及對環境友善的食材，選擇新鮮、少加工、少添加物、營養素保存好的食材，並學會選擇健康、安全、有機、無毒的食材，讓孩子們從小理解「真實物」，所有的食物都有其好處，進一步學會不浪費食物，愛護地球。

財團法人育秀教育基金會精心策畫每次的小小店長體驗，希望孩童保有探索的好奇心，有正確的飲食習慣，懂得如何過健康生活和照顧自己，健康有機生鮮超市能帶給孩子的遠比我們想像的多更多，逛超市，選食材，不再只是媽媽們的工作，走進超市，快樂體驗，「環保愛地球，小小店長」帶兒童走進生活的課堂，開拓視野，豐富生活經驗，當孩子對超市的結構了解，不再陌生，進而掌握挑選商品與注重商品內容的小技巧，就離愛護地球，擁有健康美好的生活不遠啦！



環保愛地球 小小店長體驗營

《全民防疫 健康生活無限精彩》

活動資訊

- ★ 活動地點 | 健康食彩 羅斯福門市
(台北市羅斯福路三段 43 號, 近捷運古亭站 3 號出口)
- ★ 參加資格 | 本活動適合 3 ~ 10 歲小朋友參加
(聯華神通集團員工子女優先報名)
- ★ 報名人數 | 限額 12 名
- ★ 報名方式 | 採線上預約報名, 報名請掃 QR Code
- ★ 報名費用 | 一律免費

關卡活動

- 第一關 | 自我防護
- 第二關 | 認識健康食物, 吃對好食材
- 第三關 | 小小店長實習體驗
- 第四關 | DIY 活動
- 第五關 | 頒發證書及拍照留念

活動專屬紀念

完成活動後即贈體驗營證書乙張及紀念品乙份

貼心小提醒

1. 活動請提早 15 分鐘前報到。
2. 由於場地有限, 為了讓小朋友能有更流暢的活動體驗, 本活動採「一位小朋友搭配一位家長」為原則 (若當天多於一位家長到場, 將酌收清潔費用)。
3. 響應環保愛地球, 本活動恕不提供免洗餐具, 參與 DIY 活動請自備環保餐具碗或容器, 提領紀念品或欲購物, 也請自備環保袋; 另請記得配戴口罩。
4. 活動報名成功將以主辦單位通知為主 (如經報名確認後無法如期參加者, 請提早告知, 恕無法自行轉讓, 名額將由主辦單位進行遞補資格)。
5. 報名本活動視同同意財團法人育秀教育基金會拍攝、使用、公開活動中的照片及影片, 授權肖像版權作為推廣及宣傳使用。
6. 本活動未盡事宜, 以現場公告為主, 主辦單位保有調整及變更之權利。

主辦單位 | 財團法人育秀教育基金會
協辦單位 | 健康食彩 天然·有機生鮮超市

更多活動詳情
請上育秀盃官方網站查詢
<http://award.yused.org.tw>



育秀盃官網



健康食彩官網



報名網址



環保愛地球 著色徵稿



環保愛地球 童心去圖彩

「育秀兒童著色」比賽 活動辦法登場

- 活動宗旨** 育秀教育基金會愛護地球、保護環境, 為讓孩子用童心童意, 繪出童真的認知以「環保愛地球」為題, 讓著色繪本增光添彩, 敲響警鐘, 傳達正能量...
- 收件期間** 即日起~ 2020 年 8 月 31 日 (一)
- 參賽組別** 幼兒園組、國小 1 ~ 3 年級組
- 收件方式** 郵寄至「11568 台北市南港區南港路一段 209 號 B 棟 2F 育秀兒童著色比賽小組收」(截止日以郵戳為憑), 或親送至全台「聯華·健康食彩天然有機生鮮超市」及「歐奇窯烤披薩」。
- 獎勵辦法** 兩組分別各選出優等 15 名與佳作 85 名 (共 200 名), 致贈精美禮品與獎狀。
- 評分辦法** 色彩表現 50%、創意加工 20%、整體美感 30%
- 得獎公告** 將於 2020 年 9 月 30 日 (三) 公布得獎結果, 詳情請見〈健康食彩官網〉最新公告; 得獎作品將刊登於健康食彩 Facebook 及刊物上分享, 實體佈展另行於官網公告。

※ 報名表與注意事項: 請至健康食彩、歐奇窯烤披薩實體門市索取繪本 (數量有限), 或至健康食彩官網下載著色比賽指定圖稿 (『天然有機零污染』)。

主辦單位: 財團法人育秀教育基金會

承辦單位: 健康食彩
JIAN MART

協辦單位: 全國教師工會總聯合會
The National Federation of Teachers Unions & C.O. (NTFU)

聯華製粉食品股份有限公司
Lien Hwa Milling Corporation

Oggi

詳情請上健康食彩官網
<https://www.jian-mart.com>

誰說楊枝甘露只能用喝的？

聯華製粉新品技師研發創意甜品 楊枝甘露 變身視覺系杯子甜點！

文／聯華製粉 食譜提供／聯華製粉新品開發處 唐瑋駿技師

代表盛夏的季節水果，你/妳會想到甚麼呢？當然是芒果了！近期隨著多家知名飲料店推出而爆紅的香港特色甜點「楊枝甘露飲」，爆紅美味據說得排上一個小時才能喝到。擁有黃澄外觀，以葡萄柚、芒果與椰奶、西米露等調製而成的「楊枝甘露」，起源於香港，口感微酸、香甜順口，是盛夏消暑聖品。

聯華製粉新品技師唐瑋駿師傅發揮巧思，將喝的楊枝甘露變身兼具視覺美味的「楊枝甘露雙色杯子甜點」，創意的料理方式營造出多層次的口感，吃的到芒果顆粒及椰奶凍，讓甜品愛好者一次品嚐到變化多端的酸甜滋味及有別於喝的Q彈口感，唐瑋駿師傅也特別因應一般家庭料理，特別精簡步驟，用最簡單的方式在家也能輕鬆完成視覺美味兼具的人氣甜點。G



聯華官網



萬用麵粉哪裡買

Recipe

楊枝甘露雙色杯子甜點



Mango
pomelo sago

〈食材〉

- A. 鬆餅**
- 鬆餅預拌粉.....315g
- 牛奶.....100g
- 椰漿.....80g
- 蛋.....150g
- B. 椰漿凍**
- 椰漿.....450g
- 糖.....20g
- 吉利丁.....3g
- C. 芒果凍**
- 芒果.....1顆
- 牛奶.....150g
- 糖.....30g
- 吉利丁.....3g
- D. 裝飾**
- 鮮奶油.....200g
- 芒果.....1/4顆
- 西谷米.....30g
- 椰漿.....30g



食譜使用產品
水手牌鬆餅預拌粉

聯華製粉
新品開發處
唐瑋駿
師傅



A. 鬆餅



D. 裝飾



〈作法〉

A. 吉利丁片：



取一碗水，將吉利丁片置入浸泡至軟，放置備用。

B. 椰漿凍備料：



1. 取一只鍋子，將椰漿倒入，並加入糖，煮至約攝氏80度。



2. 放入浸泡後之吉利丁片(步驟A)，攪拌均勻後關火，靜置一旁等待冷卻後灌模用。

C. 芒果凍備料：



1. 芒果切丁，加入糖搗碎，並加入牛奶煮至約80°C。



2. 將步驟1過篩，過篩後之芒果泥及液體分開留著備用。



3. 取一鍋子放置過篩後之液體，加熱至80°C，放入浸泡軟化之吉利丁後均勻攪拌，放置一旁冷卻備用。

D. 鬆餅料理方式：



1. 將鬆餅預拌粉、牛奶、雞蛋置入攪拌盆。



2. 將麵糊攪拌，攪拌至光滑均勻無顆粒，約5~8分鐘。



3. 鬆餅機先預熱，將麵糊倒入鬆餅機，烤約4~5分鐘，雙面均上色即可。

E. 西谷米煮法：



1. 取一鍋水加熱，待水沸騰後放入西谷米，煮約8分鐘。



2. 關火並蓋上鍋蓋悶約15分鐘，至透明狀即可。



2. 芒果凍作法：待確定成固體狀後，再倒入冷卻後之芒果凍，再放入冰箱冷藏1小時。



3. 裝飾：將冷藏之芒果椰漿凍取出，擠上鮮奶油。

F. 成品組合：



1. 椰漿凍作法：將椰漿倒入喜愛的容器中後，放入冰箱冷藏1個小時；若要營造傾斜效果，請將容器傾斜45度後再倒入椰漿，保持45度傾斜，靜置即可。



4. 放入煮熟之西谷米，加入適量椰漿、過篩完之芒果泥、薄荷葉，再放上鬆餅即完成。

\\ CAMEL BRAND FLOUR //

「疫」外宅經濟 老牌添新裝 烘焙正夯「麵粉」再登熱搜榜 「駱駝牌」傳香 小資創業搶首選

文／聯華製粉

新冠肺炎疫情來的突然，打亂了世界原本的生活日常，各國相繼以限出令禁止外出，降低人們交互傳染風險，卻意外激發了大家潛藏的烘焙魂！關鍵字「#coronavirusbaking（新冠病毒烘焙）」在各大社群爆紅，分享居家烘焙成果、討論、按讚，成為全球最夯的宅活動，有網友說到「一瞬間，我的 IG 被瘋狂洗版，似乎所有朋友都在家 DIY 做麵包。」心理學家也證實，烘焙時的專注，能夠讓人暫時忘卻生活壓力，在發揮創意的同時，達到心靈療癒之效。因為疫情宅在家，全球掀起的烘焙熱潮，你也跟上了嗎？



聯華製粉
新品開發處
鍾瀚億
師傅

01。Traveller Toast | 旅人吐司

——時下最夯百變吐司 用旅遊的記憶打造新鮮與美味

細緻鬆軟的口感，人氣第一名的手工生吐司，日式湯種法製作，超高含水量及保濕度，讓麵包更加柔軟，撕開時有如羽化般層層交疊，呈現拉絲的感覺。基本材料駱駝牌無添加高筋麵粉、乾酵母、糖、鹽、奶油、煉乳以及鮮奶等，尤其是煉乳和鮮奶是讓吐司美味的秘訣。經過攪拌、揉製呈現均勻光滑表面後，進行第一次發酵，再將預先製作的湯種加入，攪拌至完全擴張後，分割、整形並捲起，放入吐司烤模等待最後發酵，即可送入烤箱。白吐司直接吃，絕對是老饕的最愛，一入口微微奶香瞬間化開，讓人不上癮都難；搭配上各式果醬與在地食材，不用出門也能品嚐到來自各地的美味，就算放入冷凍再拿出加熱，也不影響它的口感；夾上一顆荷包蛋、一片肉排及生菜，暖心三明治給你一整天活力滿滿。



〈食材〉

A. 中種麵糰

- 駱駝牌高筋無添加.....700g
- 動物鮮奶油.....100g
- 乾酵母.....10g
- 水.....350g

B. 主麵糰

- 駱駝牌高筋無添加.....300g
- 中種麵糰.....1160g
- 細砂糖.....100g
- 鹽.....18g
- 鮮奶.....200g
- 煉乳.....80g
- 奶粉.....30g
- 湯種.....100g
- 無鹽奶油.....150g

〈作法〉

- ① 湯種製作：粉、糖、鹽拌均將水滾沖入快速攪拌成糰冷卻備用。
- ② 中種製作：將所有材料攪拌至光滑面基本發酵 2 小時後備用。
- ③ 主麵糰製作：除奶油以外，將備用的湯種、中種其餘材料一起放入，攪拌至八分麵筋，加入奶油繼續攪拌至完全擴張。
- ④ 分割滾圓，中間鬆弛 10 分鐘，擀捲二次，放入帶蓋吐司模最後發酵 1 小時。
- ⑤ 吐司高度在模內 8 分滿即可帶蓋烤焙，以上火 190 度、下火 220 度烤 30 ~ 40 分鐘（依吐司模大小調整溫度即烤焙時間）。

C. 湯種

- 駱駝牌高筋無添加.....500g
- 細砂糖.....50g
- 鹽.....5g
- 熱水.....450g

〈TIPS〉

- 駱糰溫度：26 度
- 分割重量：200 克 / 顆
- 整形樣式：吐司

〈烤焙條件〉

- 上火 190 度
- 下火 220 度
- 時間 30 ~ 40 分鐘

消費習慣大翻轉 宅商機趁勢崛起

根據市調公司東方線上的調查，相較過去消費者平日待在家中的時間增加 1.7 小時，假日增加了 2.4 小時，此外近八成的受訪者表示，已不在原有實體通路購物，轉向電商網購進行消費。這意味著受到疫情影響，人們雖然減少了外出活動，但消費力道並未下降，有些需求反而更強烈，逆勢帶動了線上消費飆速成長，消費行為的改變，更創造出不少「疫」外宅經濟。

隨著疫情的緩解，社會雖然正慢慢回歸正軌，但新生活型態模式已然全面開啟，「宅」不再是形容 3C 狂熱或動漫愛好的代名詞，而是契合民眾需求的「零接觸」服務趨勢，原本不習慣使用網路購物的族群也因疫情而主動宅化；台灣尼爾森總經理呂天行（Luke Verwey）指出「消費者的思維及行動已經重新定位，這將產生長期的影響。」

對許多人來說，舊習慣如外出用餐等，可能會被新習慣所取代，更容易適應新的、快速變化的環境。不僅消費者會重新審視其用餐地點，同時也更加有意識地認知到自己吃進了什麼。這對希望能找出短期方向的企業而言十分重要。

不同型態的服務商機，應對不同宅需求，疫情所催化的 DIY 烘焙潮流，使民眾再次意識到食材的安全與品質絕對不能妥協，危機就是轉機，怎麼把握全憑個人智慧，在宅經濟的發威下，誰說不能拿麵包來談夢想呢？

穿越 60 年 始終如一 創業接單首選「駱駝牌麵粉」

「駱駝牌麵粉」為聯華製粉的創始品牌，其名稱取自於臺灣麵粉之父亦是聯華實業創辦人苗育秀先生的暱稱；以「駱駝」象徵不畏艱苦環境，逐步踏實成就夢想的精神，並提供安全、高品質的麵粉為己任，67 年來始終如一，聯華製粉是台灣唯一同時具備 SQF 最高品質認證與雙潔淨標章的麵粉公司，嚴格把關每個環節，就是要讓客戶使用的安心無後顧之憂。

聯華製粉新品開發處，以具有 SQF 最高品質認證與雙潔淨標章之「駱駝牌無添加系列麵粉」，研發出多樣美味商品，將烘焙坊經典必備之基本款為主軸，結合時下熱門的造型以及口味，打造創業接單應用提案。G

02。Focaccia Bread | 義式佛卡夏

——源自於拉丁語的 focus，意思是「火爐烤出來的」

佛卡夏一詞源自於拉丁語的 focus，意思是「火爐烤出來的」原本為義大利中南部地區的平民美食，烘焙史上更流傳著佛卡夏是披薩前身，因而也稱為義大利披薩麵包。

製作佛卡夏最重要的四大主角就是駱駝牌無添加高筋麵粉、酵母、香料、橄欖油，首先將所有材料攪拌至 7 分筋，等待麵粉鬆弛 30 分鐘，經過排氣與靜置鬆弛後，表面呈現光滑且細緻質地，再用手在麵糰上均勻戳洞，並放入小蕃茄及橄欖片，將麵糰靜置於抹有橄欖油的烤盤上，發酵至兩倍大，抹上橄欖油並將迷迭香、奧勒岡葉等義大利香料隨意灑在上面，進行烘烤，出爐後，表面像被薄煎一樣香酥，美味的義式佛卡夏就完成了。



〈食材〉

A. 主麵糰

- 駱駝牌高筋無添加.....700g
- 乾酵母.....10g
- 細砂糖.....40g
- 鹽.....20g
- 溫水.....480g
- 橄欖油.....85g
- 義大利綜合香料.....2g

B. 表面裝飾

- 乾燥迷迭香.....1g
- 奧力岡葉.....1g
- 小蕃茄.....適量
- 橄欖油.....適量
- 研磨黑胡椒粒.....1g
- 黑橄欖切片.....適量

〈作法〉

- ① 將所有材料放入攪拌缸，慢速攪拌至七分筋，烤盤塗抹橄欖油，放上麵糰鬆弛 30 分鐘。
- ② 輕壓麵糰將氣體壓出拍平，靜置鬆弛 15 分鐘後，用手指在麵糰上均勻戳洞，並將橄欖片及小蕃茄放入洞裡，最後發酵 20 分鐘。
- ③ 進行最後發酵 20 分鐘，表面塗抹橄欖油，撒上香料及黑橄欖片，即可烤焙。
- ④ 烤焙溫度上火 210 度、下火 190 度烤 20 分鐘。

〈TIPS〉

- 麵糰溫度：33 度
- 分割重量：不分割
- 整形樣式：大方型

〈烤焙條件〉

- 上火 210 度
- 下火 190 度
- 時間 20 分鐘

Low Glycemic Index

全球健康飲食風潮

——低GI飲食

文 / 穀研所助理研究員 蔡孟庭



根據世界衛生組織（WHO）推估，從 2015 年到 2050 年，世界上超過 60 歲的人口比例將從 12% 提升至 22%。高齡化社會即將席捲全球，隨之而來的大眾健康問題與特殊飲食需求不容忽視。既然老化無法避免，健康的老化就是每個人的重要課題。2019 年的世界三大飲食趨勢之一，就圍繞在「健康老化」這個主題，已開發國家如：歐、美、日、韓，均投入大量的研究資源，發展更理想的飲食建議，並運用各種功效保健產品以提升人體健康。

圖低 GI 飲食

是指低升糖指數的飲食（Low Glycemic Index Diet），也就是含糖量低、高纖維、消化速度較緩慢的食物，較不易讓血糖忽然飆高。馬偕紀念醫院也針對「低 GI 飲食」歸納出「一飯二菜三指肉」的飲食原則。

其中，不可輕忽的便是我們的日常主食——「穀物」，「穀物」對人體健康的影響扮演關鍵角色，除了可提供基礎的五大營養素（碳水化合物、蛋白質、脂質、維生素、礦物質）外，也含有許多微量營養素與機能性，這些營養素或機能性會因所攝取的穀物種類、部位或加工方式而有所不同，因此「機能性穀物食品」可說是這波健康飲食新風尚的明日之星。

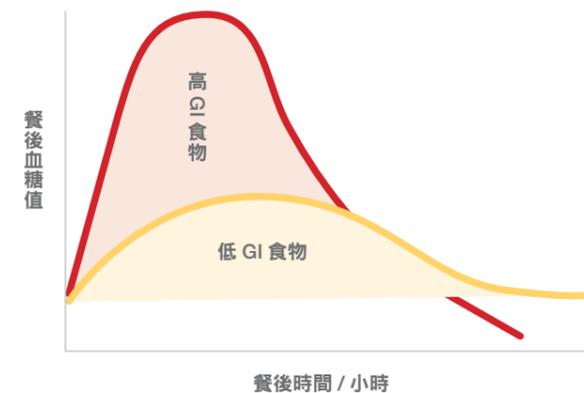
國際間發展機能性穀物食品的主要三大市場，分別是美國、歐洲與澳洲，這些地區的消費市場漸趨成熟穩定，產品區分三大類：低 GI（Low glycemic index）、無麩質（Gluten free）及全穀（Whole grain），本篇將以「低 GI（Low glycemic index）」為題，針對 GI 值的定義、益處、認證標章等面向，進行深入淺出的探討。

一、何謂 GI（Glycemic index, GI）值？

升糖指數（Glycemic index, GI），是指食物對增加血糖快慢的影響力。最早起源於 1981 年，由加拿大學者 David J. Jenkins 博士提出，用以瞭解碳水化合物對飯後體內血糖上升的影響，其定義是含有 50 公克碳水化合物的特定

穀物、麵包、麵類	GI 值	蔬菜、根莖類	GI 值
法國麵包	93	馬鈴薯	90
吐司麵包	91	紅蘿蔔	80
烏龍麵	85	玉米	70
年糕	85	地瓜	55
奶油麵包捲	83	豌豆	45
白米飯	81	番茄	30
玉米片	75	黃豆	30
蛋糕、鬆餅	75	酪梨	27
貝果	75	四季豆	26
牛角麵包	70	菠菜	15
義大利麵	65	香菇、白蘿蔔、芹菜、蘆筍、小黃瓜、青椒、花椰菜等	0-25
蕎麥麵	61		
黑麥麵包	58	水果	GI 值
糙米	55	鳳梨	65
全麥麵包	50	西瓜	60
早餐穀片	45	香蕉	55
粉絲	32	葡萄	50
		蘋果	39
		奇異果	35

▲圖一 常見食品 GI 值一覽表⁽¹⁾



▲圖二 餐後血糖表現（資料來源：衛福部健康九九網站）

食物，在食用後兩小時內的血液中葡萄糖漸增曲線下面積（Incremental area under curve, IAUC）與標準食品（50 公克的葡萄糖或白麵包）IAUC 的百分比（0 到 100）。若食物在消化後會迅速分解且易造成血糖迅速上升，即具有高升糖指數；緩慢分解血糖上升較緩者，具有低升糖指數（如圖二所示）。

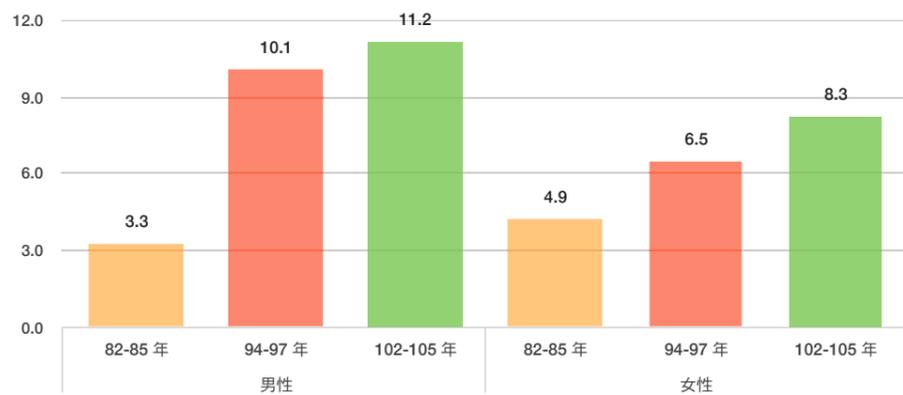
科學家依不同食物在身體裡的升糖反應，將食物 GI 分為高、中、低三大類：低升糖指數食物（GI 值 ≤55）、中升糖指數食物（GI 值為 56 ~ 69）、高升糖指數食物（GI 值 ≥70）。

二、何謂低 GI 飲食？

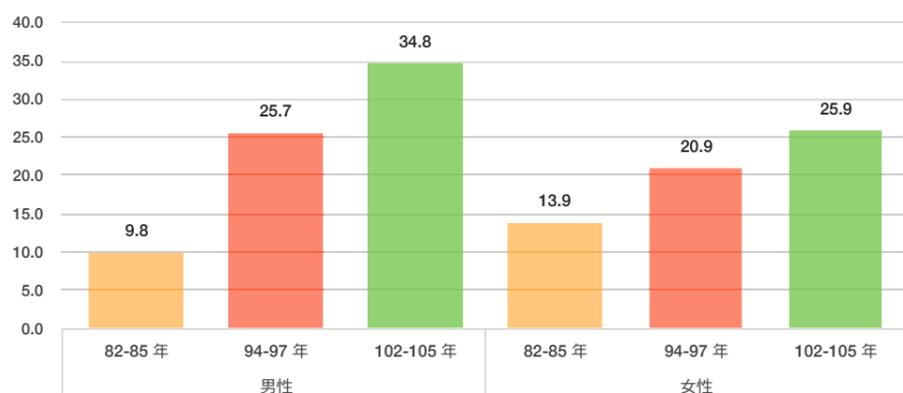
隨著時代的變遷及經濟的快速發展，現代人對於飲食日益重視，「吃美食」已成為面對週一到週五高壓工作的快樂來源，再加上台灣街邊美食唾手可得，「外食」已成為許多人日常生活的重要環節，也因而衍伸出許多健康隱憂。透過「國民營養健康狀況變遷調查（102 ~ 105 年）」可發現，102 ~ 105 年 19 歲以上男性成人之糖尿病盛行率與 82 ~ 85 年相比高出 7.9%，女性也有 3.4% 的成長；而在代謝症候群盛行率上升幅度更為顯著，102 ~ 105 年與 82 ~ 85 年相比較，男性成人的盛行率足足升高了 24%，平均成長幅度達到 255%。為遏止文明病盛行率持續惡化，影響國民健康，許多健康飲食法紛紛出籠，「低 GI 飲食」也是此一風潮下的產物。

「低 GI 飲食」是指低升糖指數的飲食（Low Glycemic Index Diet），也就是含糖量低、高纖維、消化速度較緩慢的食物，較不易讓血糖忽然飆高。馬偕紀念醫院也針對「低 GI 飲食」歸納出「一飯二菜三指肉」的飲食原則。

另外，進食順序也是低 GI 飲食需要注意的一大重點，新加坡學者為研究進食順序對 GI 值的影響，便以「海南雞



民國 82-85 年、94-97 年與 102-105 年之 19 歲以上成人之糖尿病盛行率 (%)



民國 82-85 年、94-97 年與 102-105 年之 19 歲以上代謝症候群盛行率 (%)

▲ 圖三 國民營養健康狀況變遷調查 (102-105 年)⁽³⁾



低 GI 飲食——「一飯二菜三指肉」	
一飯	攝取優質低 GI 澱粉食物（糙米或五穀米）等全穀類為主食。
二菜	每餐至少選擇三種不同顏色的蔬果（番茄、茄子、紅蘿蔔、菠菜）和攝取不同部位的蔬菜（葉菜、根莖、瓜果等）。
三指肉	魚肉奶蛋（動物性蛋白質）和豆類（植物性蛋白質）。以三指幅寬大小為一份，一天肉類總份量以 2~3 分為限（約手掌大小），肉類以白肉（雞肉、魚肉）為優先，去皮去油挑瘦肉，清蒸水煮為佳。

飯」為主食，依菜、肉、飯進食順序之不同，將受試者分為三組，觀察其餐後血糖的變化。研究指出，進食順序為菜、肉、飯之受試組，其餐後血糖之上升幅度較為平穩；由此可見，雖攝取一樣的食物，但進食順序的不同將影響 GI 值的表現。

總而言之，「低 GI 飲食」的益處可以簡單地歸納：較有飽足感且較不容易餓，可避免吃過量，有效減輕體重；可降低血中胰島素值，減少熱量產生及脂肪形成；可降低三酸甘油脂、總膽固醇及 LDL、提升 HDL；可協助管理血糖值，

降低得到心血管疾病（心肌梗塞及中風）、高血壓、糖尿病及其併發症的危險性；幫助學習及提高記憶力等五點。

三、影響食物 GI 值之因素

影響 GI 值的因子多而複雜，不僅是食物本身，就連烹調、進食順序、進食速度、健康因素等，都會影響 GI 值的表現，也就是說不同受試者雖攝取份量相同的同種食物，其血糖值上升的幅度及趨勢都不盡相同，因此未來若要將「GI 值」作為優、劣碳水化合物之判斷依據，尚有許多不確定因子需要克服及排除。

食物 GI 值之影響因子

1. 食物本身澱粉的可消化性——依據澱粉的消化速率，以簡單分為「緩慢消化型澱粉」（Slowly digestible starch, SDS）、「快速消化型澱粉」（Rapidly digestible starch, RDS）及「抗性澱粉」（Resistant starch, RS）等三大類。「快速消

化型澱粉」能被快速消化，並在小腸的前端區域吸收，與樣品的 GI 值呈正相關；「緩慢消化型澱粉」受到天然物理性屏蔽及較整齊的化學結構影響，減緩被人體的消化酵素作用破壞的速度，如：義大利麵中澱粉因受到蛋白質等其他食物成分的保護作用，而降低澱粉的消化速率；「抗性澱粉」為不被小腸澱粉分解酵素作用的澱粉（依其形成機制又可分為四類），可作為益生質存在於大腸中，並被腸內的厭氧菌叢發酵成短鏈脂肪酸，研究指出短鏈脂肪酸除了具有調節部分免疫細胞的功能外，也與癌細胞的分化有關，當然也因抗性澱粉無法被人體消化，故無熱量，卻具飽足感，有助於維持血糖穩定。

2. 食物的型態（精緻程度）——食物越粗糙、加工越少，越能保留天然的物理屏障，越不易被消化吸收而造成血糖上升，GI 值愈低。以水果為例，果汁使血糖上升的速度就比直接吃水果來得快。

3. 食物中所含的膳食纖維多寡——纖維量愈高，GI 值愈低。以纖維量較高的全麥麵包為例，其 GI 值為 69，屬中升糖指數食物；白麵包則為 88，屬高升糖指數食物，所以全穀食品也是低 GI 飲食的好選擇。

4. 食物的烹調方式——相同重量（乾基種）的飯和稀飯，

由於澱粉糊化後的 GI 值愈高，所以稀飯和米飯相比，稀飯為高 GI 食物。另外，像炒飯炒過以後，澱粉與油脂形成穩定的複合體（Amylose lipid complex），消化酵素作用不易，腸道排空慢，和米飯相較是低 GI 食物，但值得注意的是加了油去炒的炒飯熱量可能比米飯高了 1 倍之多，因此低 GI 食物不代表是低熱量，「烹調方式」也會影響熱量多寡，同時吃入的其他食物（如：高 GI 值的白飯或白麵包），若和蔬菜一起吃，亦可降低 GI 值，因此臨床上營養師總是向患者說明白飯要配青菜吃的原因。

綜括上述影響因子，低 GI 的飲食方針，便是攝取少加工的天然原形食物，或許我們可以從改變主食開始，以保留完整穀物結構的「全穀」，取代脫去麩皮、胚芽的精白米，如此一來不僅攝取的膳食纖維量大幅提升，也會使得餐後血糖的表現較為平穩，較不易出現飢餓感，也有助於胰島素作用。

四、澳洲低 GI 標章

面對此一飲食潮流，澳洲升糖指數基金會（Glycemic Index Foundation）為使消費者可以輕鬆選擇符合大眾營養標



▲圖四 澳洲低 GI 標章

準（包括適當的熱量、脂肪、碳水化合物、鈉、蛋白質和膳食纖維）的低 GI 配方食品，而以澳大利亞膳食指南建議作為營養標準，推出了食品低 GI 配方標章。想取得低 GI 標章之產品，除了須符合嚴格的營養標準，並遵守基金會公告的測試規範，還需通過如澳洲悉尼大學經國際標準驗證的檢驗實驗室（SUGiRS）的核可，才得以進入進一步的文件申請流程。

根據調查指出，澳洲推動 GI 標示食品制度後，人平均膳食 GI 值在 1995 年至 2012 年之間降低了 5%，顯示澳洲國民逐漸瞭解食物 GI 值在日常飲食中的重要性，除了減少膳食中含糖量外，也提高全穀食品（如：全穀早餐穀片、豆類食品）等的攝取，近年來這樣的觀念也已推廣到澳洲以外，例如：新加坡。

五、結語

如前言所述「穀物」作為主食，是我們日常飲食不可或缺的一環，所謂「you are what you eat」，若要以「健康」為前提改變我們的飲食習慣，最簡單的方式便是從「全穀」著手。全穀食品之定義為含有果皮（糠層、麩皮）、胚芽及胚乳的完整穀粒（如：糙米），如果是整顆穀物經過破碎、粉碎、研磨成細粉或擠壓成片狀，仍保有與原來穀物相同比例的內胚乳、胚芽與麩皮，也可以稱為全穀類，常見的全穀食品包含糙米、全小米、全麥麵包等。全穀食品產自完整的植物種子，具備完備的營養，所以其營養價值遠勝過精製且只含胚乳的白麵粉，除了麩皮富含膳食纖維外，穀物麩皮和胚乳之間的糊粉層（Aleurone layer）含有非常多具抗氧化功效的植物化，所以全穀食品是世界衛生組織推薦的健康食物。此外，由於全穀粒含有豐富的膳食纖維，因此在 GI 值上也有

良好的表現，對於糖尿病及慢性病患者而言更是一大福音。

因此「GI 值」不僅是近幾年食品產業熱搜的關鍵字，許多穀物食品加工業者也紛紛投入產製具有低 GI 訴求之產品，但須注意的是，針對低 GI（升糖指數 Glycemic index）產品標示一事，衛福部認為低 GI 涉及誇張，易產生誤解，違反食安法（食品安全衛生管理法）第廿八條第一項規定，因此要求廠商不准在產品包裝上標示低 GI，否則處四萬元以上四百萬元以下罰鍰，因此引起業者極大的反彈；此外，我國目前並未訂定食品 GI 值的標準檢測方法，也讓業者無所適從。希望未來我國政府可以結合產、官、學、研各界專家，針對低 GI 食品訂定產品標示及檢測方法的規範標準，作為食品業者發展新穎性食品之依循。（本文轉載自烘焙工業第 211 期）

參考文獻

1. <https://kknews.cc/health/j5xgpl.html>
2. 馬偕紀念醫院：<http://www.mmh.org.tw/taitam/famme/Education/Obesity%20Low%20GI%20201610.pdf>
3. <https://www.gisymbol.com/>
4. 衛生福利部國民健康署健康久久網站：<https://health99.hpa.gov.tw/default.aspx>
5. Miao M1, Jiang B, Cui SW, Zhang T & Jin Z. (2015). Slowly digestible starch--a review. Crit Rev Food Sci Nutr. 55 (12):1642-57.
6. <http://www.5550555.com/web/story.html?s=68951>
7. http://spyswjs.cnjournals.com/spyswjs/ch/reader/create_pdf.aspx?file_no=201004001&flag=1&journal_id=spyswjs&year_id=2010
8. <http://www.food.org.tw/TW/QADetail.aspx?PI=T6877gRzp9l%3D&QAID=gDCgmkOy5g%3D&Keyword=1SvAmzZaDjo%3D&AType=T6877gRzp9l%>



募集食譜:即日起至7/28(四)止
得獎公布:2020/08/20(四)

家常菜大賞

我們家超會煮!

最高送 5000 買菜金 (商品券)
健康食彩

食譜募集

- 1 前往健康食彩購買食材
- 2 使用參賽指定商品 **喜樂之泉** 冷凍品 **Cepis** 商品 **添得瑞** **喜樂之泉** (任選一種商品完成料理)
- 3 撰寫食譜內容，上傳2張照片『料理完成照』與『總食材合照』 (食材合照需拍到比賽指定商品Logo)

參賽流程

請上 **f** 健康食彩官方粉絲團 上傳照片參賽



於活動貼文內上傳料理完成圖!



回覆自己的貼圖上傳使用食材照!



活動獎項

首獎 5000 元買菜金 1名 (食彩商品券)

特優

喜樂之泉 有機醬油 12 瓶



有機醬油系列 (隨機) (黑豆醬油、黃豆醬油、素蠔油、薄鹽醬油) (價值2800元獎品)

優選

添得瑞 橄欖油禮盒



(540ml+250ml) (價值2280元獎品)

佳作

添得瑞 橄欖油禮盒



(250mlx2) (價值1560元獎品)

參加獎

喜樂之泉 有機醬油



(210ml) (價值115元獎品)

參加即可抽獎囉!



聯華實業集團



YANDIA POMELO BABY SOAP

剩產白柚變神奇 助柚農善念接力
 洄瀾香柚嬰兒皂 顏帝亞幸福傳香

文 / 健康食彩 Claire



臺灣東部擁有得天獨厚依山傍海的絕美地理環境，少了大規模都市開發及塵囂污染，素有「臺灣的後花園」和「最後一塊淨土」美稱。洄瀾，一個美麗的花蓮舊稱，奔流的花蓮溪溪水注入太平洋激盪形成迴縈巨浪，後以諧音命名為花蓮。

上天賦予的獨特自然條件使得花蓮這片土地孕育出豐饒的農作物：稻米、茶葉、柑橘果樹等物產，其中柚子產量屬全國最大，果香濃郁、酸甜多汁的好味道是不少人對花蓮柚子的美好印象。然而，「多」不一定圓滿，2019年秋天花蓮縣白柚產量過多導致產銷失衡，農人們眼看著辛苦耕耘一整年的心血因為供過於求血本無歸，既束手無策，更是有苦難言。

自始以「友善土地、相挺小農」為社會責任的健康食彩看見了這樣的處境，懷著惜食的心不樂見糧食浪費，更不捨農友們的辛勞白白泡湯、損失收入，透過政府單位行政院農業委員會農糧署、行政院農業委員會水土保持局花蓮分局、花蓮縣政府協力牽線，自瑞穗鄉大量收購全程無農藥種植的白柚，以實際行動傳遞關懷。為了讓白柚發揮更多用途，精心規劃以白柚精油為原料製成顆顆天然優質好皂——「顏帝亞洄瀾香柚嬰兒皂」，幸福接力、化腐朽為神奇，開創出白柚新價值，也延續其生命。



▲ 香柚皂的精油是先將每顆白柚洗淨後削下外皮，採用蒸餾法將柚皮放入真空槽中隔水加熱蒸發出果皮內的液體，直到產生水蒸氣和精油蒸氣，再利用冷卻方式和比重及密度的差異分離出精油。



01 花蓮好山水
花蓮山海之間

2019年花蓮柚子因產量失衡，健康食彩以「友善土地、相挺小農」為社會責任，規劃以白柚精油為原料製成的天然優質好皂——「顏帝亞洄瀾香柚嬰兒皂」於是誕生。



02 新鮮白柚
無毒栽種白柚

在花蓮瑞穗好山好水的環境下，以無農藥栽種的白柚結實纍纍。果香濃郁、酸甜多汁的好味道更是不少人對花蓮柚子的美好印象。



03 白柚精油
純淨天然精油

來自花蓮的天然白柚，採收後約一周內就送至專業精油製造工廠，確保果實新鮮，提煉出的精油精純天然，散發出淡淡宜人清香。

摒除常見人工添加物
天然白柚精油入皂 成分純正

原料要角之一的天然白柚精油原料來自花蓮無農藥白柚，採收後約一周內就送至專業精油製造工廠，確保果實新鮮，提煉出來的精油品質也較好。先將每顆渾圓的白柚洗淨後削下外皮，採用蒸餾法將柚皮放入真空槽中隔水加熱蒸發出果皮內的液體，直到產生水蒸氣和精油蒸氣，再利用冷卻方式和比重及密度的差異分離出精油。提煉出的精油滴滴精純天然，散發淡淡宜人清香。

秉持打造安心好皂的理念，在產品開發時就堅持鎖定原料單純、對人體和環境都好的成分，以寶寶細嫩嬌弱肌膚都能使用的嬰兒皂規格精心調配植物性配方，挑選天然的植物性皂基，採用品質好的純植物油如椰子油、棕櫚油製成，並額外添加 100% 植物來源且符合美國 USP 醫藥級的天然保潔劑，有助提升保潔效能；以及加入白柚萃取而成的天然白柚精油，精油來源透明、品質純正，非人工調和而成。

香柚嬰兒皂外觀樸實，有著天然的原色和白柚萃取的天然精油香味，成分單純易懂，絕不含酒精及色素、人工香精等化學添加物，天然溫和的洗淨力，滋潤呵護每吋肌膚，自然純淨無負擔，皮膚不刺激、不乾澀緊繃。不僅適合小寶貝，也適用敏弱性膚質，一般膚質的成人也相當推薦，可用於洗頭、洗臉及身體清潔。

冷製工法 慢工精緻出品
保留原料養分及獨特洗感

除了有好的原料與配方，要造就一塊好皂也得有好的

製程才行。以冷製工法製皂雖然要花上較高成本、工夫及時間，但完整保留了植物油中的養分及能滋潤肌膚的甘油，能產生不同於熱製皂舒適而獨特的洗感，且成分環保無污染。皂化過程中須將原料混合、不斷充分均勻攪拌，不使用高溫加熱，必須控溫在 50°C 以下，期間加入天然白柚精油及食品級保潔甘油持續攪拌，直到皂液呈現濃稠狀態，將皂液倒入模具中靜置 1~2 天皂化降溫完成，再進行脫模及切皂。此時的皂仍含有較高水分，除了硬度還不夠，鹼度也偏高，須長時間在通風且乾燥的環境下晾置 30 天以上，讓皂慢慢去水分、固化、退鹼，確保皂性溫和且皂體扎實才算熟成，整個皂化至熟成過程約 45 天，既耗時又費工，慢工出細活才能成就出好洗又安心的香柚嬰兒皂。

沐浴是一天之中讓人徹底放鬆的舒壓時刻，身體每天與皂親密接觸，選用好的皂固然重要，一顆天然好皂不僅能洗淨我們身體的汗水髒污，皂液也不會對海洋生態環境造成污染，沐浴的同時更是一種保養與享受。成分單純、零有害化學添加物的顏帝亞洄瀾香柚嬰兒皂泡沫觸感綿密細緻，低泡好沖洗、不易殘留，使用時散發清涼優雅的白柚芬芳，令人感到神清氣爽。清潔拂洗、保潔滋潤肌膚的同時，也為花蓮在地白柚小農盡一份心力，溫和皂性適合全家大小，為自己與家人帶來肌膚的寵愛呵護。G

More Information

《美國藥典》(United States Pharmacopeia, USP)

美國藥品(包括原料藥、製劑)的品質控制標準大全，由美國藥典委員會每年更新再版一次，是美國食品藥品監督管理局(FDA)和美國麻醉品管制局的管制行為準則；通常簡稱為 USP，於原料名稱旁打上 USP 三個首字母作標記，即表明其遵循 USP 規範，可以藥用。

得舒飲食 夏季養心

[Dash Diet: The Way of Nourishing The Heart in Summer]

文 / 健康食彩營養師 余詔儒

許多人以為心臟病的好發季節是在冬季，卻忽略了夏季氣候濕熱，一到夏天就渾身不舒服，時常煩躁、坐立不安、頭痛、失眠，這是因為夏季人體血液循環加速，心臟與血管也承受得更多的壓力，且夏季氣候外頭悶熱，室內過強的冷氣，造成極大的溫差，此時，心臟血管也承受較大的壓力。



因此，中醫認為夏季宜養「心」，特別是銀髮族，宜多吃紅色食物、適當運動、補充水分，維持血流順暢，心情也很重要，千萬不要暴怒，預防心臟病的發生。心臟病會出現的症狀如胸前疼痛、呼吸困難短促、心悸、疲倦無力、四肢浮腫、頭暈目眩、臉色蒼白，手腳冰冷、冒冷汗等現象，走一段路就喘不過氣，這些症狀提醒我們多注意自身的身體健康。

心臟病的原因有很多種，包含先天結構發育不良的心臟病、後天飲食或疾病導致的心臟病變、或是細菌性導致的心臟病，以下是幾種比較常見的心臟問題。

心臟瓣膜脫垂與狹窄

今年初，國內知名的國標舞女王因心臟瓣膜手術病逝，讓許多人感覺惋惜，但也讓更多人注意到心臟瓣膜的問題。心臟裡有4個瓣膜，瓣膜是心臟4個腔室的出口，負責讓血流往正確的方向流動，瓣膜正確的關閉及打開，維持完美的韻律及節奏，但是如果瓣膜出現問題，不知道何時打開及關閉，血流則會被打亂，增加心臟的負荷及壓力。心臟瓣膜問題，平常並不容易發現，可能會有一些小症狀，例如有時運動後感覺到喘不過氣、感到疲倦、頭暈或快暈倒、胸部有緊縮感、心臟亂跳不舒服感，大多數患者是因為醫師聽診聽到雜音而確診的。

1. 瓣膜脫垂：心臟瓣膜無法關緊，血流無法順暢流動，因此身體血液循環變差，心臟也必須多做工努力將血液送出。

2. 瓣膜狹窄：心臟瓣膜變硬狹窄，血流出口變小，血流就變少了，心臟要很費力才能將血液送出，容易導致心衰竭。

二尖瓣膜脫垂是國人常見的心臟疾病之一，偶有喘不過氣、心悸、胸悶等情形，飲食上可多避免濃茶及咖

啡，避免因為咖啡因加速心臟跳動，產生不適感，也避免過度激烈的

運動，調整作息、放鬆心情，皆有助於與輕微的二尖瓣膜脫垂和平共處。心臟瓣膜疾病會打亂血流正常運送的方向，增加心臟的負擔，因此容易產生血塊、中風、心臟衰竭與心律不整等危險，可以每年定期至心臟門診追蹤，了解自身的健康狀況。

心律不整

心律不整意指心臟的路徑受到影響，不正常的放電影響到跳動速率過快、過慢，或是不規則跳動，心律不整無法將血流順利的送往全身的器官，可能會引起部分器官無法順利運作。心跳忽快忽慢不規律也會受到疾病、飲食及情緒的影響，例如喝了濃茶及咖啡、運動過後、壓力過大、藥物副作用、代謝疾病或血壓問題，這些因素都會影響到心臟的跳動速度，嚴重的心律不整無法有效的將血液打出，容易使血液形成血塊，漂流的小血塊可能會導致中風，另因長時間心臟不規律跳動，要更費力的打出血液，也可能導致心衰竭。心律不整應該先找出導致心律不整的原因，但仍須從生活習慣著手改善，維持適當運動，避免情緒起伏過大，且感覺心跳異常時應盡速就醫。

心肌梗塞

心肌梗塞是一種急性且非常嚴重的心臟疾病，也是猝死的原因之一，黃金搶救時間也僅有短短的幾分鐘，多數發生心肌梗塞的人，合併有高血壓、高血脂、糖尿病等疾病，原因在於冠狀動脈阻塞導致氧氣和養分無法輸送到它所供應的心肌細胞，造成心臟組織永久受損壞死，嚴重者甚至休克或死亡，心肌梗塞並不是好發於老

年人，也有年輕人的案例，因此，檢視自己日常的作息，了解自身的飲食習慣，做好心臟的保養才是根本之道。

心臟衰竭

心臟衰竭是指心臟無力，無法正常循環血液，提供身體足夠的氧氣及養分，可能由一些疾病引起的，例如冠心病、心臟瓣膜疾病、心肌炎、心律不整、高血壓、糖尿病都會導致心肌受損，若無正常保養，最終將導致難治癒的心臟衰竭。可透過藥物或手術治療，並且調整飲食內容，避免過鹹過油飲食，建立健康的飲食習慣。

高血壓與低血壓

台灣大約有 300 萬人罹患高血壓，心臟將血液送往全身，心臟的壓縮與搏動，血管不斷被流經過的血液衝擊，血管壁受到的血液壓力便是「血壓」。血壓是血液壓迫動脈血管壁所造成的力量，必須要有這種血壓，血液才能到達器官與肌肉提供營養及代謝。

高血壓會讓心臟在工作時必須更用力，讓你的動脈硬化失去彈性，導致腦、腎這些有很多血液交換的器官工作效率變差，未來可能發展成心臟病、腎病、中風或失明的風險更高。

一般而言，血壓正常值為 120/80mmHg，120mmHg 是收縮壓，指心臟收縮時的血壓；80mmHg 是舒張壓，指心臟舒張時的血壓，收縮壓和舒張壓一樣重要。如果血壓範圍在 120/80 ~ 140/90 mm/Hg 之間，為高血壓前期，表示較有可能發展成為高血壓，建議調整飲食及生活型態，並長期追蹤血壓數值。可嘗試執行 DASH 得舒飲食，低鈉清淡飲食、多食全穀類、補充蔬果、補充堅果及好油，並且每日運動半小時增加血管彈性有助於維持正常血壓。

多數人擔心高血壓的問題，但是也要注意血壓不宜過低，當血壓低到 90mmHg/60mmHg 以下時，因為流

到腦部的血液不足，就會頭暈眼花、全身無力，甚至失去知覺而昏倒。發生原因可能因本身具有慢性疾病服用藥物的影響、貧血、大量失血或脫水、下肢循環不佳血液回流減少、血液循環不良等種種原因。建議每日至少運動半小時，可增加血管彈性並有助於維持正常的血壓，若是貧血所導致，建議可多加補充富含維生素 B12、鐵質、葉酸的食物（如肝臟類及深綠色蔬菜等），適量的黑咖啡含有咖啡因可以提升血壓。

長期追蹤血壓時建議每日固定同一時間量血壓，例如早上起床後量血壓，並且量血壓之前先休息 5 分鐘，保持心情平靜，不交談、不憋尿、不翹腳、壓脈帶不低於心臟、腰部挺直、腳底自然垂放，避免影響數據的準確度，一次的數值偏高不用過度擔心，可能是受到環境或情緒的影響，但若連續好幾天血壓值都偏高，則建議可以尋求醫生的協助，進一步了解問題。

何謂得舒飲食（DASH）

高血壓會導致心血管疾病、腦中風與慢性腎臟疾病，除了使用藥物控制血壓狀態，也可改變生活飲食習慣，注意情緒的起伏，維持血壓的穩定。透過健康飲食習慣控制血壓，可以有效預防或是控制血壓的提升，更能近一步的延遲嚴重病症的發生。得舒飲食就是一種有助於控制血壓的飲食法，1997 年美國國家衛生研究院發表得舒飲食（Dietary Approaches to Stop Hypertension, DASH），這是一種全方位的飲食方式，再配合減重、運動、節制飲酒、減鈉，不但可以控制血壓，控制血脂肪，減低了罹患心血管疾病風險。

得舒飲食的特色是高鉀、高鎂、高鈣、高膳食纖維、降低飽和脂肪酸及膽固醇，也就是多選擇全穀類、天天 5+5 蔬果、紅肉改白肉、多吃堅果及好油，掌握這些飲食原則，日常飲食更佳容易執行。但若是腎功能不佳者、腸胃道功能障礙者、少數對堅果過敏的人則不適合使用得舒飲食。

★ **礦物質鉀**：鉀是細胞內含量高的一種礦物質，與鈉離子是維持細胞內外水分平衡的重要物質，過鹹食物鈉離子高導致血壓過高，鉀離子則有降血壓之功能。鉀離子易溶於水，普遍存在各種食物，例如蔬菜湯汁、精力湯、肉湯，水果類（如瓜果類、香蕉）中含量特別豐富。

許多人以為心臟病的好發季節是在冬季，卻忽略了夏季人體血液循環加速，心臟與血管也承受得更多的壓力。

中醫認為夏季宜養「心」，特別是銀髮族，宜多吃紅色食物、適當運動、補充水分，維持血流順暢，心情也很重要，千萬不要暴怒，預防心臟病的發生。

- ★ **礦物質鎂**：鎂參與身體許多酵素的功能，豐富的鎂，能改善胰島素敏感度，有助於血糖的控制，鎂與鈣質一起調控鈣濃度維持骨頭的健康，鎂與鈉鉀一起維持心臟健康。蔬菜水果是鎂主要的來源之一，此外含麩皮及胚芽的全穀類（像是：糙米、燕麥、麥片、蕎麥）含量也高，飲食上可改用全穀類食物來取代精緻白米，補充鎂元素。
- ★ **礦物質鈣**：鈣及磷在骨骼和牙齒中含量很高，若缺乏會造成骨頭及牙齒的疏鬆，鈣磷比在體內呈現一個完美的平衡，調節體內酸鹼平衡，多補充鈣質有助於預防骨質疏鬆症。鈣質豐富的食物主要是奶類，以脫脂奶或低脂為主，全脂奶脂肪含量較高，其它如豆製品、深綠色蔬菜、櫻花蝦鬆、小魚乾、起司片等鈣質含量也很豐富。
- ★ **膳食纖維**：膳食纖維對人體的好處很多，可阻斷單糖的快速吸收進入血液循環中，進而改善胰島素抗性的體質，纖維豐富的食物包括蔬菜、水果、全穀類和根莖類，DASH 飲食強調每日蔬果更大量，但若又有糖尿病問題，提高蔬菜的比例，降低水果的攝

取，且甜度高的水果少吃一些，多選擇甜度較低或是偏酸味的水果，例如芭樂、蕃茄、奇異果、檸檬、百香果。

★ **減少飽和脂肪**：因飽和性脂肪會提高內生性膽固醇的含量，增加動脈硬化的風險，主要的來源為牛肉、羊肉、豬肉、內臟類、動物性油脂等，因此可多選擇雞蛋、豆製品、魚類海鮮等蛋白質來源。

★ **增加不飽和脂肪**：多攝取堅果及好油，可以降低血中壞膽固醇，特別是主要來源為種子及核果（芝麻、核桃、杏仁、松子等）及各種多元化的植物油（例如橄欖油、葵花油、亞麻仁油等）。

然而，並沒有一項飲食法是同時適合所有人的，每個人的身體疾病狀況、體質、基因、生活作息，以及原有的飲食習慣都不同。多了解一些飲食法，是希望大家可以選擇更貼近自己生活方式的飲食，透過飲食方式的調整，找出自己能夠真正執行的健康生活方式，才是長久之計，而不是追求短時間的成效！

夏季養心飲食原則





夏季可多食用紅色食物，紅色食物有益於養心，可多多食用，例如：桑葚、紅西瓜、葡萄柚、胡蘿蔔、番茄、紅棗、紅豆、紅薏仁等，也可多食用瓜果類，不僅開胃還可以去濕熱及消水腫。

- ★ **多食用紅色食物**：紅色食物有益於養心，可多多食用，例如：桑葚、紅西瓜、葡萄柚、胡蘿蔔、番茄、紅棗、紅豆、紅薏仁等。
- ★ **番茄**：含有茄紅素抗氧化物，加熱後更能釋放出來，有助於預防血栓的產生。
- ★ **胡蘿蔔**：富含維生素A，也是一種抗氧化物，有助於維持血管彈性及暢通及眼睛健康。
- ★ **紅棗、紅豆、紅薏仁**：對於有貧血或易水腫的女性而言是很好的食材，不僅去濕利尿，還可以補充元氣。
- ★ **多喝水防中暑**：悶濕的天氣最容易中暑，要把體內的濕熱之氣排出，最簡單是用多喝水的方式，並且隨時補充水分，或是可以食用水果醋飲、酵素促進身體的新陳代謝。
- ★ **吃點瓜果類食物**：夏天酷熱多雨，天氣燥熱食慾欠佳，身體容易積存濕熱，偶有胸悶、胃口不佳、四肢沉重、精神萎靡、疲倦等現象，所以適合吃清爽不油膩的飲食，減輕腸胃的負擔，也可順帶減去冬天留下來的肥油，冬瓜、苦瓜、絲瓜、黃瓜可以作成清爽的湯品或涼拌小菜，不僅開胃還可以去濕熱及消水腫。📍

RECIPES

養心粥

〈食材及作法〉

紅棗 20 顆（去籽），蓮子 20 顆（去心），葡萄乾 30 粒，乾黃豆 30 粒，黑米（紫米）100 公克，泡軟後，將上述材料放入適量水或滴雞精，熬煮成粥。

油醋醬

〈食材及作法〉

蘋果醋、橄欖油、檸檬汁、鹽巴、蜂蜜、義式香料，油與醋的比例大約是 3:1 或 2:1，再依照個人的喜好調整酸度及甜度，調製後淋到生菜沙拉或是全穀飯攪拌食用，也可再撒上一些海苔碎片增添風味。



安心，是最好的養分。

喜珉比鶯

活力潔淨蛋

營養滿分· 加值健康

領先業界的潔淨雞蛋
營養再加分

全台唯一！符合國際SPF標準！
無菌室飼養的高品質零汙染雞蛋！

「國際SPF認證」雞蛋

- ✔ 來自無菌 SPF飼育保證，原種蛋孵育，不施打疫苗、不使用抗生素
- ✔ 嚴格控管飼養環境及飼養過程的無菌室環控養雞場

通過最高規格國際防疫檢驗 學術醫療單位唯一指定

- ✔ 符合國際 SPF 規格，通過 23 項病原微生物檢測
- ✔ SGS動物用藥多重殘留分析48項未檢出

用心飼育，住得好、吃得好，產出無菌營養雞蛋

- ✔ 飼料添加葉黃素、蝦紅素（來自藻類萃取，為素食）、有機硒、珊瑚菇粉，不含藥物及動物性添加物。



「國際SPF無特定病原認證」
-Specific pathogen free

在國際上，做疫苗和研究用的雞蛋必須達到SPF認證標準，完全不能有汙染、抗生素及細菌等。



購買請洽健康食彩各大門市



聯華實業集團





安心，是最好的養分。

喜琵鷺

帶你一探 超群絕倫

唯一無菌室養雞場 零汙染冠傲全台

喜琵鷺活力潔淨蛋 國際認證品質高

文 / 健康食彩 Claire

廣用於各式料理的雞蛋在日常飲食中扮演重要角色，根據統計，全台灣民眾一年可以吃掉 67 億顆雞蛋。然而近年來食安事件頻傳，就連雞蛋也無法倖免，環境汙染、養殖場管制混亂、用藥不當都是造成雞蛋汙染的元凶，過去更曾爆發「毒蛋風波」，大量含超標戴奧辛、殺蟲劑成分芬普尼的雞蛋流入市面，讓許多消費者無法食得安心。台灣唯一通過「國際 SPF 無特定病原認證」的雞蛋能做到 100% 純淨、無汙染，來自無菌室環控飼養，更受到疫苗產業及學術醫療研究指定使用！

國際 SPF 認證的雞蛋，代表無特定病原 (Specific pathogen free, SPF) 完全不能有汙染，來自嚴格控管飼養環境及飼養過程的無菌室環控養雞場。因為是全台第一間、也是唯一研發生產 SPF 雞蛋的養雞場，運用精密技術，導入 ISO 品質管理系統，通過 ISO 9001 管理認證，研發出高品質 SPF 雞蛋，讓消費者或疫苗研究，在台灣也能取得 SPF 標準的雞蛋。

通過最高規格國際防疫檢驗 用心飼育產出無菌營養好蛋

位在苗栗縣三灣鄉的畜牧場正是生產 SPF 雞蛋的基地，

從 2012 年創立初期就引進美國、德國 SPF 大廠種蛋，分群並採循環配對的方式建立初代種雞族群，近 500 坪大的雞舍目前飼育近 3000 隻雞，都是來自原種蛋所孵育，從雞隻來源、育雛、成雞飼養、產蛋等各階段，全程符合 SPF 認證標準，不僅通過最高規格國際防疫檢驗的流行家禽傳染性病病原雞群血清檢測，也通過農委會中央畜產會檢驗，23 項雞隻血清病原檢驗項目均符合標準。在國內擁有無任何雞蛋可及的高品質，使得 SPF 雞蛋受到疫苗產業與學術醫療研究單位「唯一指定使用」，其專業性及特殊性可見一斑。

走進在半山腰的畜牧場，完全聞不到一絲雞糞味，周圍數十公里見不到一間工廠，打破一般人對養雞場的印象。要產出 SPF 雞蛋必須從雞隻來源、飼育環境兩大要點著手，



要求十分嚴謹，除了引進 SPF 原種蛋孵育雞隻，不施打疫苗、不使用抗生素，還必須打造全密閉式環控飼養的雞舍，將雞隻圈養在隔離系統，達到 100% 完全無菌，保護牠們不受外來細菌病毒及寄生蟲的侵害。雞舍全面依照 SOP 標準程序嚴格控管：空氣經過三道高效濾網過濾、人員進入雞舍前必須全身沐浴及更換無菌衣物、飲用水須經 RO 逆滲透煮沸冷卻、飼料包裝及物品須表面滅菌。如此萬全的防疫措施，謹慎小心杜絕外來病菌風險，就是深怕只要一個帶菌體進入雞舍內，就會瞬間讓高成本苦心建立及維持的基地毀於一旦。

除此之外，專業人員全天候控管確認溫度、濕度、氣壓、氣流速度、空汙、照明、落菌數等項目，在飼養密度低的空間之下帶給雞隻快樂成長的舒適環境，且過程中不剪喙、不強迫換羽，讓雞隻自然成長。

不僅住好，也要吃得好，用心研發獨家配方飼料，在全素空白飼料中添加了多種微量元素，如：珊瑚菇粉、蝦紅素（萃取自藻類）、葉黃素、有機硒等，不摻藥物及任何動物性添加物，讓每隻雞吃進滿滿養分，擁有良好免疫力，自然就能產出營養滿分的雞蛋。

通過多項檢驗合格 100% 純淨零汙染

上選國際 SPF 認證的喜琵鷺活力潔淨蛋，從每一隻雞到每一顆蛋都經過嚴格篩選，具有多項檢驗合格，通過 23 項病原微生物檢測，以及通過 SGS 動物用藥多重殘留分析 48 項未檢出、戴奧辛未檢出、生菌數未檢出、沙門氏桿菌陰性及中央畜產會芬普尼未檢出。

零病原、零藥物、零汙染，外殼雪白光滑，敲破後橙黃色的蛋黃扎實飽滿、蛋白濃稠，聞起來無腥味，蛋香濃郁、鮮嫩滑口。「喜琵鷺」品牌致力為消費者提供優選生鮮食材，新上市的喜琵鷺活力潔淨蛋是您每日絕佳的蛋白質來源。G

喜琵鷺活力潔淨蛋 vs. 市售有機雞蛋

	喜琵鷺活力潔淨蛋	市售有機雞蛋
雞隻品種	美國、德國引進 SPF 原種蛋孵育	一般台灣商用蛋雞
飼養環境	正壓密閉式，恆溫恆壓無病原菌環境	開放式飼養，與外界空氣、糞便等直接接觸
雞蛋履歷	每顆雞蛋建立生產代碼	無法每顆雞蛋追蹤或無法追蹤
藥物成分	保證無藥物、抗生素及磺胺類藥物	在預防或治療疾病發生時，可使用藥物
安心檢驗	<ul style="list-style-type: none"> 符合國際 SPF 規格，通過 23 項病原微生物檢測 SGS 動物用藥多重殘留分析 48 項未檢出 SGS 戴奧辛未檢出 SGS 生菌數未檢出 SGS 沙門氏桿菌陰性 中央畜產會芬普尼未檢出 	有機雞蛋標準不得使用合成的生長促進劑、基因改造物、防腐劑、抗生素



嚴選國際 SPF 認證的喜琵鷺活力潔淨蛋，畜牧場自美國及德國引進 SPF 原種蛋孵育雞隻，悉心照料育雛，過程中不施打疫苗、不使用抗生素；飼料添加珊瑚菇粉、蝦紅素、葉黃素、有機硒等微量元素，不摻藥物及任何動物性添加物，讓每隻雞吃進滿滿養分。蛋品通過多項檢驗合格，純淨健康，安心有保障。蛋黃扎實飽滿，蛋香濃郁，是營養滿分的絕佳蛋白質來源。



聯強國際集團總裁兼執行長

杜書伍

不合理的制度，但對我有利， 就會變成對的制度？

時空在變，人的智慧能力在提升。過往的制度可能在當時就不合理，只是以當時的環境不得不然；或是以當時知識經驗，也只能想到如此。到今日回頭看，知道它存在很多的不合理，也造成很多的後遺症，因此必須要改變。

但是一旦想要改變，就有很多反對的聲音，也會出現許多冠冕堂皇的反對理由。不對的事，為何會產生這麼多的「合理化」的理由？

基本上，很多人有很強的「求生本能」。他不管在當時是知道它不合理，或不知道它不合理，但既然制度在那裡，本能便會驅使他去「依附」制度，也就是「上有政策、下有對策」；或是說，從制度的縫隙中去「鑽營」，建立起一套方法來謀利，而成為既得利益者。

長久享有利益，也習慣性的養成那種行為模式，自然

而然身處其中的一幫人互相感染，互相激盪，而形成很多似是而非的說法；更甚者還會互相催眠，以致深信那些「合理化」的論述。因此，便可以大言不慚的反對改革。

當然，這些人在過去的時空裡，他是依據那種制度下謀利的需要，來發展他的能力。因此，一旦制度改變，他面對新局勢的能力要件是弱的，利益是少的。所以必然抗拒改變，也要強烈反對改變。

所有的事物有其客觀的是非標準，而且會與時俱進；它是一種漸進式的演化，也是我們必須亦步亦趨的去觀察學習。一直停留、死守在對自己有利的觀點，並無法改變客觀時勢的事實；一味的反對、抵抗，只是在浪費時間，並延緩新能力的培養。G

關於聯強國際集團

聯強國際集團，是亞太第一大、全球第二大資訊、通訊、消電、半導體產品的通路集團，針對高科技產業供應鏈提供整合型服務。2019年集團營收達新台幣1兆3,500億元，營銷通路涵蓋台灣、大陸港澳、澳紐、泰國、印尼、越南、印度中東北非、土耳其、美國、加拿大、日本等38個國家與地區，並在全球二百多個主要城市設有業務據點。

觀念、政策要徹底理解，才能 真正做出「認同」與否的判斷

每個觀念、政策、理念，背後都有其精神、道理。我們不管在生活上或工作上，都會有很多不同型態的這類事理存在；這是企業、行業、社會，經由經驗累積而淬鍊出來的結晶，也是推動進步提升的主要軸線。

雖然這些觀念、政策不一定百分百正確，也會有些爭論；但是如果先「接受」就反射性的排斥，就不會投入時間去理解，形成真正的「認知」，也不會經由實務的體會，而正確判斷是否「認同」。更不可能形成「因認同而持續投入」，而產生有效益有收穫的結果。

在實務上，我們會看到有些人因本能叛逆，而習慣性排斥反對。也有因不願改變，或是因為影響其既得利益；在沒有深入理解下，以「不認同」當藉口，來反對新觀念、新政策。

假如有深入理解體會而「不認同」，就會說出非常清晰且很具說服力的「不認同的道理」，而形成「建設性

的討論」。而不是簡單的一句「不認同」，或者在內心上以「不認同」做為「不作為、做不好的理由」來自我開脫。

新的事物，假如能經由「接受、理解、認知、體會、認同、執行、產生結果、享受結果」等過程，才是促成進步提升的步驟。當然，也會因理解體會後確定「不認同」而排拒，這就是真正理性的「判斷與選擇」。

每個人面對各種觀念、政策、制度，進入「接受、理解、認知、體會、認同、執行、產生結果、享受結果」這樣過程的比例，以及經歷這樣過程的品質，有極大的差異。而這也是長期下來產生人的差異、能力差異、職位差異、成就差異、薪酬差異...的關鍵因素。

天下沒有白吃的午餐！怎麼耕耘怎麼收穫。不辨內涵而反射性不認同，影響的只是個人；而好的觀念、政策依然協助那些肯認真理解的人，不斷提升進步。G

醫療用 PVC 塑膠產品 安全可靠 聯成為全球防疫工作貢獻一份心力

文／聯成化科 吳遵承

自 2019 年 12 月中國武漢爆發新冠肺炎 (COVID-19) 疫情以來，新型病毒由於傳染力極強，短短數月間已蔓延至 220 多個國家，累計逾 340 萬名確診病例，全球致死率更達 6.92%，成為人類歷史上第 6 個國際關注公共衛生的緊急事件。

隨著各地確診病例不斷增加，相關防疫及治療的各項物資需求急遽攀升，甚至一度出現供應短缺，造成民眾排隊搶購醫用口罩。

更讓人憂心的是，醫護人員在無足夠防護措施下直接接觸治療病患，增加交互感染風險。當下為了取得足夠的醫療防護設備，著實令第一線防疫醫護人員備感壓力。面對如此龐大且急切性的防疫及治療物資需求，聚氯乙烯 (PVC) 醫療塑膠產品，即時提供最佳的解決方案。

醫療應用領域已逾 60 年 事實證明 PVC 是安全的

醫療器材的材質選用直接關係到人體的健康與安全，因此每項產品的開發除了考量使用功能外，更會優先考慮材料的安全性。PVC 塑膠的應用在醫學發展上長期具有重要的地位，由於有高度的加工塑性，製品輕質化、具非金屬性、優異的生物相容性，以及製造成本有絕對的競爭優勢，因此是各類醫療器材的首選材料。以台灣為例，每年使用在醫材方面的 PVC 製品就達逾兩萬六千噸，用途涵蓋醫用導管、呼吸器、血袋及輸液袋、醫療手套、血液透析管路等。

PVC 在醫療應用領域已有超過六十年的使用經驗，所有配方皆通過嚴格的風險評估程序，事實證明 PVC 是安全的。且 PVC 使得更多的人能夠獲得可靠且負擔得起的保健治療，這在現今全球醫療系統中發揮了巨大作用。

PVC 應用於醫療器材的特色優勢

- PVC 材料柔韌且具可撓性，易於加工製造。

- 製品輕巧耐用、可靠性高，確保於醫療苛刻環境中長期穩定使用。
- 材質具透明性，可持續監控內容物品質與流量。
- 可容許滅菌，結束後仍保有製品強度、抗撕裂等物理性能。
- 良好的耐水性，利於保持無菌狀態。
- 優異的耐化學性，不與接觸藥物作用。
- 較低的製造與維護成本。
- 高度可信賴的生物相容性。

雖未明令禁止 DEHP 於器材中使用 但已受到監管和醫療機構嚴格審查

軟質 PVC 材料通用於導管、液袋等醫療產品，在臨床使用不易出現管路變形堵塞或破損斷裂等情形，降低投藥問題或失血等治療風險，因而深獲專業醫療人員信賴。然而，為了維持軟質 PVC 的高柔韌性，生產製程中必需使用添加「塑化劑」，其中可能包括 DEHP (Di (2-ethylhexyl) phthalate)。

DEHP 為類環境賀爾蒙，對特定族群可能有致癌疑慮，因而引起人們對於它的使用關注，擔憂在治療過程中 DEHP 是否擴散危及人體健康？對此各國衛生機構皆已解釋，由於醫療器材的使用頻率較生活用品為低，且已有相對應的醫療法規，明訂出嚴格的允許含量或溶出量管制標準，所有產品在完成通過風險評估程序後才可上市，消費者使用無須過度擔心。

雖然目前各國均尚未明令禁止 DEHP 於醫療器材使用，但該物質已正受到監管和醫療機構日益嚴格的審查，許多的限制約束逐漸成形，係包含採取發布注意訊息、許可證資訊揭露、產品標示等管理措施，以期降低相關醫療器材產品對敏感族群之健康疑慮。

DEHP 於歐盟相關法規約束

- **REACH 法規**：ECHA 成員國委員會 2019 年通過對「DEHP、BBP、DBP 和 DIBP 的附件 XIV 授權條目」進行修訂，意味著含有 DEHP 的醫療器械將需要經過授權程序才能獲得批准投放市場。
- **RoHS 3 指令**：根據歐盟指令 EC 2015/863，從 2021 年 7 月 22 日開始，將限制在醫療設備中使用含有 DEHP 的電子和電氣設備。
- **醫療器械法規**：根據歐盟指令 EC 2017/745，從 2020 年

5 月 26 日開始，含有 DEHP 含量超過 0.1 wt% 的醫療器械將需提出具體說明，其中包含對潛在患者或使用者接觸該物質的風險分析。

聯成推動及供應各項無毒增塑劑， 結合醫療器械製造商 開發高性能的醫療 PVC 解決方案

市場上為了因應不斷提升的醫療器材安全性需求，愈來愈多的 PVC 生產業者主動採用「新型無毒增塑劑」，藉以取代有安全疑慮的 DEHP，開拓友善醫療用品的新商機。

聯成公司長期致力於 PVC 及增塑劑行業，推動及供應各項無毒增塑劑，結合醫療器械製造商開發高性能的醫療 PVC 解決方案，從而為患者和醫療專業人員提供最佳服務。推薦產品如：UniHydro® UN899，該項目列名於《歐洲藥典》之認可用於醫療用途的增塑劑，可用於生產製造符合歐盟 MDR (EU) 2017/745 規範之醫療器材，並已根據 ISO 10993 規範，進行完成的醫療器械生物相容性評估工作。

聯成作為全球防疫物資之重要塑膠原料生產廠商，公司本著以「防疫優先」的原則，全力支援各項防疫物資業者生產所需，包含醫療機構必須使用的聚氯乙烯輸血袋、點滴袋、輸液管、醫療手套及護目鏡等用途，確保所有相關原料供應無虞，為全球防疫工作貢獻一份心力。G

More Information

參考資料

1. 財團法人工業塑膠中心：https://www.picd.org.tw/news_column_show.php?id=64
2. 國外 PVC Med 網站：https://pvcmed.org/
3. 衛生福利部：https://www.mohw.gov.tw



▲ 以台灣為例，每年使用在醫材方面的 PVC 製品就達逾兩萬六千噸，用途涵蓋醫用導管、呼吸器、血袋及輸液袋、醫療手套、血液透析管路等。



GASWORLD

各行各業的氣體世界

文 / 聯華林德

一、氧氣 O₂ 的原理與應用

化學分子式 O₂，是一種無色、無臭、無味的氣體，也是自然界含量最豐富的元素。作為水和其他物質的成分，氧氣組成了海洋中所占比例約為 85% 的物質，組成了固態地殼中的 46% 的物質。就技術而言，氧氣是從空氣液化過程中提取的，空氣中氧氣含量是 21%。它是所有呼吸及燃燒過程的基礎，因此是幾乎所有生命過程的先決條件。

聯華林德不斷開發和完善氧氣的應用，幫助更多行業和工廠降低成本、減少能耗從而減少人類的碳足跡。目前，已將氧氣應用於以下多種行業之中：

• 醫療服務

氧氣是急救包中的必備品。利用呼吸面罩、氧氣鋼瓶中的醫用氧氣，可以拯救有呼吸障礙或血液中低氧濃度病人的生命。氧氣還可以配合其他氣體對患者進行麻醉，更可以幫助長期治療的患者維持生命。

• 漁業養殖

在漁業領域，在水中增加純氧含量能極大提高生產率。將氧氣含量從 90% 提高到 100% 會將產量提高 30% 的水準。通過殺滅幾乎所有的細菌，加入臭氧保證了魚類的健康。

• 供水 / 廢水處理

利用氧氣製成臭氧 O₃ 後，可用於市政自來水消毒並去除化學物質和重金屬；利用富氧或純氧曝氣，降低化學需氧量 (COD) 或生化需氧量 (BOD)，可滿足環保標準。

• 金屬生產

用氧氣代替空氣或採用富氧技術，來提高黑色金屬和有色金屬（例如：鋁、銅、黃金等）生產過程中的燃燒溫度。

• 石油 / 天然氣開採和煉油

降低石油和天然氣井內的液體粘度並改善其流動性；增加流化床催化裂解設備產能，促進原料的利用，減少煉油廠硫排放；氧氣還通過空分裝置助力天然氣制油廠生產石蠟、煤油及潤滑油等產品。

• 化學加工

通過氧化改變原料結構，用於生產硝酸、環氧乙烷、環氧丙烷、氯乙烯單體和其他基礎化學品；提高廢棄物焚燒爐處理能力和效率。

• 電子行業

氧氣最常見的用途是用作二氧化矽等氧化層的反應氣體。部分客戶對氧氣規格要求極其嚴格，甚至超出了標準純度要求。此種情況下，可能需要使用配備超高純度氧氣塔的空分設備提純並供應氣體。

• 玻璃製造

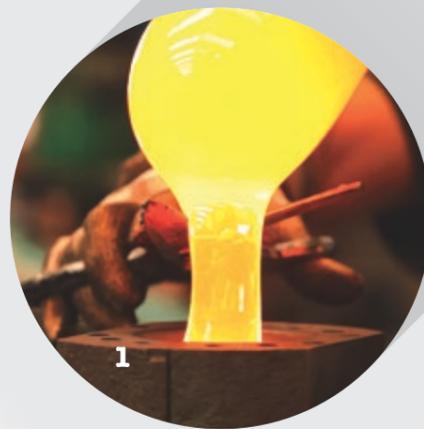
強化玻璃熔爐和料道通路中的燃燒過程，將氮氧化物 (NOx) 排放量降至美國《清潔空氣法》規定水準以下，同時滿足地區性監管要求。

• 金屬加工

支持氧焰切割加工，切割和焊接過程中在高溫焊槍中形成高溫火焰，少量添加時可用作保護氣體。

• 紙漿和造紙

漂白、脫木質素、氧化提取，化學品回收、白 / 黑液氧化和石灰窯富氧。



• 煉鋼

為高爐煤粉噴吹提供富氧；利用氧脫碳和提高電弧爐 (EAF) 溫度，以及鹼性氧氣轉爐 (BOF) 和氫氧脫碳 (AOD) 等所用氧氣；通過空分裝置技術為鋼鐵廠供應所需要的大量氧氣。

• 電力

利用氧氣將煤碳之中所含有的能量通過發電轉換為電能，說明電力部門提高鍋爐性能和效率並減少環境影響。

二、氮氣 (N₂) 的原理與應用

構成了地球大氣的主要部分，占總量的 78.08%。它是一種無色，無臭，無味，無毒和幾乎完完全全的惰性氣體，在高濃度下可窒息。氮氣可以在空氣分離裝置中大批量生產。如果對氮氣純度有較高要求，還需要進行第二步純化。變壓吸附 (PSA) 技術則適用於中到高純度。

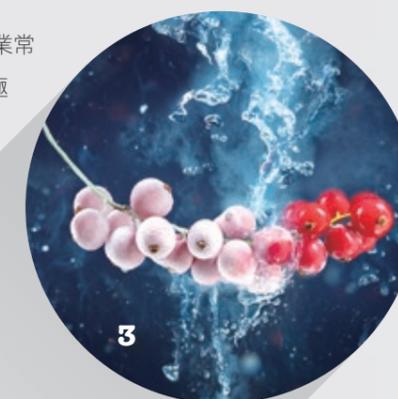
自從德國科學家卡爾·馮·林德於 1902 年通過整流液化空氣的方式，成功地將氮氣和氧氣分離，氮氣已在廣泛的工業領域得到應用。-196°C 的低沸點和低反應性，使這種無色無臭無味的氣體在廣泛的行業應用中廣受歡迎。液化空氣的分離原理是不同空氣成分沸點不同。在逆流流動過程中，氮氣在氣體上升中形成，而氧氣在液體下降中形成。這意味著氣態氮在精餾塔溫度較低的頂部聚集，而液態氧在精餾塔溫度較高的底部聚集。

在半導體工業中，氮氣作為吹掃氣體和載氣被大量使用。在電子產品領域，氮氣用作外延生長爐的惰性劑。它也可以在實驗室分析中作為載氣，零度校準氣和平衡氣。其他常見的應用包括熱處理、氮的製備、礦井中滅火、輪胎填充，收縮配合和冷阱，其中氮可有助於提高真空效率。

你可以在以下行業中，體驗到氮氣的廣泛應用：

• 食品飲料業

為儲存速凍方便食品，食品工業常常使用液氮作為低溫介質。液氮以極快速度將細胞中及周圍的水份晶體化，低溫冷凍可以產生微小的晶體，這樣使細胞保持原狀，能夠維持食物的新鮮美味和質地口感。氮氣還時常作為特殊混合氣被用於



氣調包裝 (MAP) 之中，它能夠防止結塊，穩定形狀，通過取代周圍大氣中的氧氣來防止食品飲料氧化。在低溫烹飪過程中，液氮的用途也十分廣泛，它還激發了一些頂級大師的烹飪靈感。例如將一勺用水果和烈酒調製的慕斯滴入 -196°C 的液氮之中，即刻產生一個堅硬外層的冷凍球體，而內芯仍是溫潤的液體。同樣，這種技術可以用來為熔化的巧克力塑造一個冷凍的外殼，從 -80°C 到 -20°C 的溫度遽降，將給食客們帶來愉悅的用餐享受。

• 化工

氮氣為容器和易氧化化學品提供惰性氛圍，從而形成缺氧環境，減少安全隱患並保持產品品質；推動液體在管道內流動；氮氣還用於生產氨等化學品。

• 建築施工

氮氣能限制混凝土混合物澆築溫度，避免形成裂紋；液氮具有安全速凍的特性，對環境無害而又能保證部穩固的地基，經常在地下和隧道建設項目中被用於冷凍基質，以實現穩定地面等功能。

• 金屬生產和加工

在鋼、銅、鋁等金屬高溫退火爐、滲碳爐和燒結爐作業過程中，氮氣被用作保護氣體；也可以用於擠出及冷卻模具；實現金屬部件間裝配時的縮緊以便裝配；用作不銹鋼管焊接吹掃氣體。

• 研究和醫療服務

氮氣可用於血液、組織、精液及其他生物樣本的冷凍保存；低溫手術和皮膚病治療時冷凍並破壞病變組織；磁共振成像 (MRI) 預冷卻隔熱時，可用氮氣替代昂貴氬氣。G

① 氧氣用於玻璃製造。② 氧氣用於切割。③ 液態氮氣用於食品冷凍 (紅梅)。④ 氮氣用於實驗室試管。

2

4

3

WARNING

COVID-19

WARNING

COVID-19

WARNING

Covid-19 Outbreak makes way to new Business

疫災來又去，變遷新商機 回不去的新市場 & 超前佈署新思考

文 / Jeremy H.

新冠肺炎全球肆虐，除了造成數以萬計的人們染病受傷，甚至死亡外，用不到一年的時間，已經明顯打亂或改變了人類許多的生活習慣，也扭轉了許多經濟活動與科技應用方式。其中造成部份生活習慣的演變，或者特殊科技應用的新流行，許多都是我們不曾想像或預料的突變發展。由於打破了不少我們即有的習以為常的生活型態，加速了部份市場應用選項的發展步調與普及程度，因此針對這種市場商機的板塊移動現象，值得我們多加觀察與推導。

01 新冠病毒乾坤大挪移， 促成室內進化與珍愛戶外

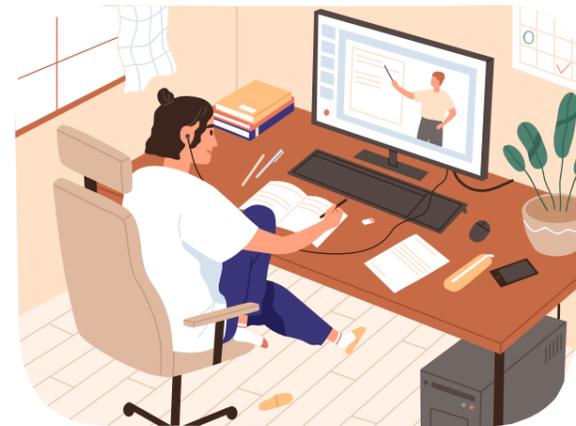
許多國家或地方政府，為了防疫，大規模地規範民眾的移動或降低出門移動，例如：實施封閉國境或封鎖城市，以及規定進行居家檢疫觀察等，或者藉由普遍拉開人與人之間的距離、避免人群聚集於室內空間的方式，來進行防疫。如此一來，出現大量的民眾要被迫在家裡待上更長久的時間，來符合防疫的需求。

因此如何在家裡吃喝玩樂、得到最佳的身心健康維持、充實防疫期間的生活與時間？便即成為一種有別於過去的「新經濟」或「新商機」，毫無疑問這部份連接我們熟知的「宅經驗」部份。

但這次重大疫情的影響，絕非如此而已，各國各地的各種防疫措施，還影響到許多商業行為與商業模式的轉變與消長。例如：過去是不少國家或地方賺錢的行業，如：航空業、觀光業等，已然受到疫情打擊影響，屬於受傷慘痛的主要產業，這部份的衰退明顯，我們就不用再多加提點，相對地我們要向前看、更加超前部署，留意與展望未來所有可能產生的新市場與新機會。

02 生活習慣新養成，有些活動可能「回不去」

歸納這次疫情影响改變我們最激烈的地方，除了官方相關防疫醫療的強制「措施」與區域移動的「限制」外，將長久影響人類的地方，是變化了人類不少習以為常的生活消費習慣與待



人接物方法的認知。

這種改變中的習慣與認知，正好夾雜在我們相關科技應用的發展途中，二相結合的潛移默化下，影響不僅快速且更深遠。許多利用科技來輔助或協助生活應用的選項，加速被驗證成為不錯的升級方案，形成「不回頭」、「回不去」的生活或應用情況。

也就是說這場全球疫情，已經加速了某些科技生活的「改朝換代」，原本一項科技的應用普及，有可能需要3~5年的發展，現在似乎抄了捷徑或獲得強大動力，只花了疫情期間3~5個月，就已經驗證成功且普受歡迎。尤其這種被加速應用或升級，絕對是我們產業要多加觀察與掌握的機會。

03 新機會在何處？ 值得關注室內戶外與線上

有哪些科技應用的生活，已經「回不去」了呢？我們歸納有三個重點方向：(1) 室內科技出現新流行、(2) 戶外移動演化新機會、(3) 線上交易形成新經濟。

三個方向其實錯綜複雜也相互影響，你泥中有我我泥中有你，因此不是絕對平衡的分類方法，但有助我們簡化思考，將發展重點擺放在「室內」、「戶外」、以及「線上」三個領域方向上。

首先我們先大範圍歸納有潛力的科技相關發展項目，詳細列舉於下。本文最後再挑選幾項案例，來進行



說明與推論。

04 新機會在何處？歸納三大機會方向的項目，提供參考：

(1) 室內科技的新流行：

舉例：在家工作、線上影音閱聽、線上遊戲、室內運動，以及線上會議、線上學習、企業遠距離徵才等。

(2) 戶外移動的新機會：

舉例有：便當外賣、餐點外送、生鮮食材宅配到府，以及輕載具交通（增加腳踏車、摩托車交通）、自用車文化（減少搭乘公共交通工具），也應該包羅：公園人潮明顯增加，戶外走動或運動的流行或珍惜等。

(3) 線上交易的新經濟：

舉例有：線上消費（B2C、C2C）、線上經貿（B2B、G2B），其他相關「宅經濟」活動新發展：線上購物習慣增加、網路直播叫賣、網紅直播主鬥內等經濟崛起與流行，以及相關電商平台的大肆成長、相關商務虛擬展示、線上展覽的興起等。

05 部份發展趨勢之推論說明， 提供參考：



舉例 (1)：演練使用視訊會議後，發現效益不錯，便即「回不去」

在室內科技部份，我們舉例：「視訊會議」。由於受到突如其來的疫情因素，許多商務溝通或工作交流方式，必須馬上採取「視訊會議」方式進行，被迫快速地被實驗與演習來因應。但多數單位實驗過後，大多都會發現有其經濟成本效益，可視為相當不錯的應用選項，因此造成了新的一種「回不去」的新生活式樣和商務解決方式。

同樣地，以當今網路科技條件下，讓更多人或企業親自體驗線上聊天、線上閱聽、線上學習、遠距徵才等等後，不難留下強烈的印象，加速了許多公司辦理工事的低成本化與效率化新思考，不僅成為疫情時期未雨綢繆的選項，甚至已將是永遠採用的革新選項。

舉例 (2)：省時又不用人擠人的外送服務，也是回不去的大項目

疫情普遍讓民眾或機關行號，增加學習與體驗當今的科技條件以及科技效率。也因此許多正值數位轉型的服務項目，也同樣水漲船高。

例如：戶外的移動服務，在本波疫情之下，讓更多民眾認識與使用。



例如：想要使用餐點，可以足不出戶，不必去人擠人，更可省卻自行外出用餐的移動與排隊時間。尤其當今市場上，早有許多成熟的外送服務系統，只因這波疫情的驅動，讓外送服務的效益力更鮮明與亮眼！當能被廣大社會與民眾接受後，有效益的當紅服務，勢必成為生活習慣中，又一個「回不去」的新項目。

舉例 (3)：宅經濟興盛，內容產業要乘勝追擊，推測花落誰家？

若綜合本文提出的「室內」、「戶外」，以及「線上」的三大機會方向，若以一詞涵蓋之（能包羅萬象的話），最適當的名稱就是「宅經濟」。當提及宅經濟，最容易聯想到的是電腦遊戲或家中的遊戲機。那麼我們就來舉例即將在今（2020）年底陸續推出的大廠遊戲機（Sony 的 PS5，以及微軟的 Xbox Series X），來推測在疫情的影響下，這波較勁誰會比較強？亦思考疫情當中的重要發展元素。

邏輯上 PS5 與 Xbox Series X 兩者硬體平台的功能價值差異不大，因

◀ 想要使用餐點，可以足不出戶，不必人擠人，更可省卻自行外出用餐的移動與排隊時間。尤其當今市場上，早有許多成熟的外送服務系統，只因這波疫情的驅動，讓外送服務的效益力更鮮明與亮眼！



▲預告中的《微軟模擬飛行 2020》，具有更高品質的 3D 光影表現，亦將包含全球 3.7 萬座機場，提供擬真的細節體驗，猶如出國在外。（資料來源：Flightsimulator.com，2020 年 5 月。）

此軟體內容或遊戲內容的受歡迎程度，才是根本的決勝之處。過去 PS 出貨量能稱霸市場，是豐富受歡迎遊戲的歷史積業，而 Xbox 的內容許多與 PC 的遊戲雙平台推出（您不一定要用 Xbox）。但是，當二者現在都在論述以高畫質的演進，來切入「宅經濟」時，相關高畫質且能受到關注的內容，成為輸贏局面的重要元素。

其實手機遊戲，目前已經蠶食鯨吞了大半遊戲市場，如果遊戲主機的內容，無法繼續與手機遊戲拉開差距，那麼遊戲主機都將處於衰退處境。目前遊戲主機賴以為生的差異化，是依靠大畫面的高畫質影像與 3D 圖形運算。

觀察微軟有一套經營行銷多時的重大軟體《微軟模擬飛行 2020》即將推出，過去這個軟體只是利基型產品，屬於少數飛行玩家的小眾市場，但推測在（1）網路資訊的透過下，難得一見的高畫質擬真真實世界的或模擬軟體，行銷超過一年以上，有望感染更多人的矚目；（2）目前新冠肺炎疫情，嚴重影響出國旅行，而民眾探訪世界的心情與眼界，並不會減少，若能在極度擬真的真實景觀中賞心悅目，自行飛行在擬真的各國機場與城市之間，又可發揮已購買大尺寸電視功能，這樣的高畫質內容具有很大的吸引力；（3）地表車類的遊戲，發展至今已十分成熟，新鮮感推估將落後於具有上帝視角的空中悠遊或競賽遊戲，如果在空中大場域 3D 造模貼圖與光影運算精良下，這樣的軟體內容，有望吸引玩家，新購

遊戲主機來享用。

因此個人推測，疫情影響民眾休閒方式，也影響視覺需要，愈能傳遞真實世界風光的內容，猶如親臨現場或真實出遊的相關軟硬體或影片節目等，有望在「宅經濟」中，更加出色且備受歡迎。

這次因為重大的全球型疫情影響，人類開始改變部份的生活習慣，有些我們認為已經「回不去」了，且有些新習慣將變成「新常態」，就像科技產品的升級與改朝換代一般，升級了以後就很難在降級了。

因此相關產品設計的想法，以及市場佈局的思考，要趁著疫情還沒有完全結束之前，好好地觀察，找出哪些是跟自己公司即有優勢具有連結，或著願意投資來領先佈局，迎接防疫或疫後新生活市場。G



小小葡萄學問大

天賜聖品營養豐美

Grapes nutrition facts and health benefits

文 / Steve

全世界生產最多，分布最廣的水果是葡萄，葡萄的產季在夏天，雖然夏天是水果盛產的季節，但是只有一種水果裡外都是寶，那就是葡萄，是從果肉、種籽甚至果皮各具有不同的健康功效，也可以當成食材或作成保健食品，而且整顆葡萄可製成葡萄乾、葡萄汁、葡萄酒、葡萄果醬，是最具有經濟價值的水果之一。

受到疫情衝擊，國外水果進到台灣的數量銳減，再加上台灣水果外銷也大減約7成，而今年氣候好，水果產量穩定，各地縣市政府為了幫農民拓展通路，以「外銷轉內銷」積極行銷推廣。台灣的葡萄有一半都是來自彰化，大村更是巨峰葡萄最早的產地，歡迎各地民眾採果品嘗，不僅如此，農園裡還有吃葡萄長大的雞，邀請民眾把握葡萄產季享受採果樂和吃葡萄雞。

葡萄雖小，學問卻很大，其營養成份以葡萄糖及果糖為主，以及蛋白質、脂肪、抗壞血酸、多種礦物質維他命等，葡萄皮可改善過敏、葡萄籽去除自由基、葡萄果肉改善腦機能，每日吃100g葡萄能提高細胞新陳代謝率，尤其對肺部積聚大量毒素的吸煙者，能幫助肺部細胞排毒。

新鮮葡萄並不是四季都有，由整顆葡萄濃縮成精華的葡萄乾是好選擇，葡萄乾可以護眼、整腸作用超強，葡萄酒還是全世界最大銷量的水果酒，再加上近年來酒商藉由節慶舉辦各種活動，營造出飲用葡萄酒會有風格與形象，大幅提升台灣飲用葡萄酒的人口，無形中也帶動觀光業以及美食餐廳業。

葡萄乾 身體能源的佳品

「吃葡萄，不吐葡萄皮」過去以為只是句俏皮的話，但到了現今卻是最完整吃下葡萄營養的做法，葡萄乾是百分之百天然食物，由於不含任何添加物、防腐劑及調味料等，其營養成分與生鮮葡萄相同，因為脫水濃縮的關係更高於生鮮葡萄，因此成為孩童、孕婦、復健病人...的最佳輔助食品。

葡萄乾的營養價值非常高，其主要成分糖為葡萄糖；葡萄糖在體內被吸收後，立刻就會變成身體所需要的能源，正因為如此，對於疲勞恢復非常有效。

此外，葡萄乾也含有非常豐富的鐵，所以它對貧血症狀也很有功效。葡萄乾是生葡萄（含皮）經過曝曬而成，因此葡萄皮所含有的貴重成分「葡萄多酚（polyphenols）」具有抗氧化的功效，都能被完整保留下來，一般人很難攝取到蘊藏於葡萄皮的保健成分，可藉由食用葡萄乾而完整攝取得。

美國加州是全球最主要的葡萄乾產地之一，造就了耳熟能詳的「加州葡萄乾」，大約需要4~4.5公斤的新鮮葡萄，才能製成1公斤的葡萄乾，加州葡萄乾是整顆曬乾，其質地、口感和體積都有利於加工；而其中的「湯普森無子葡萄」品種是大宗，由日曬乾燥而成，其顏色為黑褐色，或經人工脫水乾燥，以二氧化硫處理，呈現金黃色，兩者皆廣受市場喜愛。

因為葡萄乾是經過脫水過程，營養成份被濃縮，所以就算吃很少的量，也可以充分地吸收葡萄多酚等有效成分。而且，它不像生葡萄容易腐壞，能夠長期地保存，所以葡萄乾的用途十分廣泛，再加上營養價值高，比生鮮葡萄提供更多的天然抗氧化成分，所以在烘焙產品中，不僅可以減少配方中砂

糖添加量，其自然風味與保健營養成分，更增添烘焙產品非買不可的理由。

吃葡萄乾，可以吃得到葡萄皮（含有大量的多酚類物質）跟葡萄籽（豐富的花青素）的營養，但葡萄乾的熱量是新鮮葡萄的一倍，在吃的時候要注意熱量，不要一不小心就吃過了頭。

葡萄酒 天然健康飲品

歐洲疫情在3月初爆發後，土耳其人搶購傳統古龍水，用於餐館、商店和家庭擦拭清潔手部，這種以乙醇為基礎的香水因其高酒精含量而可以殺死80%以上的細菌，傳統做法利用大麥、糖蜜、葡萄等發酵製成純乙醇，之後與蒸餾水混合，再加入天然香料，如木蘭花、檸檬或迷迭香，在裝瓶前放置三周進行熟化。

葡萄小巧可愛，而且甜美無比，它的糖分含量遠遠高過多種溫帶水果，以水果類作為原料生產的酒種類眾多，如葡萄酒、蘋果酒、梨子酒、香檳酒等，論及全世界最大銷量的水果酒，當然就非葡萄酒莫屬了。

因為全世界的水果總生產量中，葡萄就占四分之一，其中約有85%的葡萄是用來釀酒的，而法國及義大利這2個國家合計就佔了世界總產量約40%，不僅如此，葡萄酒已經成為健康、高雅、時尚飲酒的首選，而且現今，葡萄酒還是投資的不錯選擇且名為「期酒」。

葡萄酒的種類甚多，依製造方法可分成三類，一是紅葡萄酒（red wine）及白葡萄酒（white wine），二是乾葡萄酒（dry wine）及甜葡萄酒（sweet wine），三是發泡葡萄酒（sparkling wine）及非發泡葡萄酒（still wine）；品質優良的釀酒葡萄應具備有果粒小、種子少、皮薄、多汁、香氣等條件，葡萄的果粒小、種子少，則葡萄的香味與呈色物質含量較高，且糖分高酸度低，對於釀酒的品質較為有利。

葡萄酒為佐餐酒，有餐桌上的魔術師之稱，在歐洲人的餐桌上，葡萄酒是一項不可或缺的重要元素，尤其是法國，在傳統觀念中葡萄酒和餐食的搭配，著實是一門令他們驕傲的文化藝術。

談到葡萄酒的好處，滋補營養、助消化促食欲、保健防癌、養顏美容、調節女性痛經、幫助睡眠等等，能具有這麼多的優點，是因為紅葡萄酒中的抗氧化物如類黃酮、非類黃酮、黃酮醇、花青素和可溶性單寧等，可延緩動脈粥樣化形成的發生，減少血栓形成的傾向，而且白藜蘆醇具有抑制和抗癌的功效。

早期受限於公賣局製造或代理進口，台灣葡萄酒類的商品較少，自1987年開放進口，進口商不斷舉辦活動、製造話題，至今，目前台灣葡萄酒市場已經趨於成熟，而且還有開發潛力，調查研究指出台灣成年人口每人每年葡萄酒消費量已超過1公升，而過去3年的消費量每年至少成長30%。

酒在人類社會的社交、節慶活動中總是扮演著重要的角色，酒的適當使用可以拉近人與人之間的距離，每天少量飲用紅葡萄酒，不僅可以降低心血管疾病、減少罹患癌症的機會，酒精還能增加體內的保護性膽固醇，還能有助於疏解生活焦慮及舒緩抑鬱症狀，適量飲酒好處不少，但是還是要提醒「喝酒不開車、開車不喝酒」。**G**



隨著國內新冠肺炎（COVID-19）疫情趨緩，疫情指揮中心在6月7日境內安心解封的記者會上，指揮官陳時中表示，國內無新增新冠肺炎病例，連續9天「加零」、59天沒有本土個案，農委會特別贈送鴨蛋、葡萄給指揮中心，希望台灣疫情持續「掛蛋」。

Nitrous Oxide

笑氣非毒品 有法可管嗎？

——淺談食品笑氣的管理

文 / Rob

近年來吸食笑氣而發生意外事件總不時登上媒體版面，濫用笑氣致死的悲劇不斷發生，為了加強管理，衛生福利部食品藥物管理署（以下簡稱食藥署）於今（2020）年5月26日預告修正藥事法，將醫療用笑氣納管，未來持有相關許可證廠商只能將笑氣賣給醫療院所，且建立追蹤追溯系統，嚴管流向，避免濫用。



吸食笑氣後，會產生頭昏、愉悅快感等情緒興奮的感覺，而形成不自然的笑容，也因此稱之為「笑氣」，笑氣即學名為一氧化二氮或氧化亞氮（Nitrous oxide, N_2O ）是一種無色氣體，常被包裝成派對助興使用，因其無色無味，青少年常因為新奇、好玩，容易在不知不覺中使用過量，危害身心，再加上目前笑氣並未被列為毒品管制，故常被誤認為「不違法」，但其危害並不亞於毒品。

其實，笑氣的正當用途很廣泛，在醫療領域常被用來當作麻醉用氣體，並使用在牙科的手術上，因為笑氣的作用快速，短時間即達作用高峰，不吸入笑氣數分鐘後麻醉作用即消失。

笑氣最主要是工業用途佔了逾9成（包含在積體電路或

印刷電路板，以及食品工業作為起泡劑和助推劑等用途），少部份才是作為輔助性氣體醫療麻醉；而工業用笑氣不屬於《藥事法》列管範圍，造成不法人士利用法律漏洞，向合法廠商購買工業用笑氣後加以加工、販賣。

因販賣不犯法，取得容易、價格便宜，使得笑氣致死頻傳，坊間還出現笑氣外送業，跟 Uber Eats 一樣方便，逐漸已成為青少年濫用藥物的第一名，被濫用程度僅次於 K 他命，去年警方查緝施用笑氣 105 案件，就有 185 人移送偵辦，其中有 3 人以上不幸猝死，為了避免誤用或尋求新奇刺激而危害健康，實有監督之必要。

全球目前只有少數國家將笑氣列為毒品，但今年環保署已將笑氣列為毒性物質，而去年食藥署已預告將笑氣改列為食品添加物管理，今年7月1日實施，業者需經過查驗登記才能製造



及販售，若有違反相關規定將依法處罰。

笑氣具有多重身份 分屬工業局與食藥署管理

早在 1772 年，英國的教會科學家就發現了笑氣，而到了 1800 年，科學家 Davy 在他研究論著中提到了笑氣可能對於外科手術或治療所引起的疼痛有所助益；不過，Davy 並不是外科醫生，所以未受到醫界立即的重視；直過 40 年後，才開始用在拔牙麻醉中，成為普遍的氣體麻醉劑。笑氣使用上也非常的簡易及安全，不會有一般傳統麻醉藥品的過量、過敏或殘留的問題。

笑氣是一種中樞神經麻醉性氣體，一般是搭配傳統麻醉藥品使用，亦可單獨與氧氣經麻醉機調配用在醫院開刀房內。如果氧氣與笑氣調配成各 50% 時，則有止痛的效果。

由於吸入這種氣體會讓人情緒興奮，近年來，在酒吧、KTV 等一些娛樂場所，被當作一種助興劑，並被一些吸毒人員當做了毒品的替代品，長期使用笑氣，會影響活性維生素 B12 的生成，進而影響血液及神經系統功

能，造成耳鳴、心智混亂、感覺異常，甚至出現肢體麻痺、尿失禁、腹痛、便秘等脊椎受損症狀，以及出現幻覺、失憶、憂鬱等精神問題，更嚴重者還可能因為缺氧昏迷成為植物人或致死亡。

雖然 2010 年起衛福部已將笑氣列為「醫用氣體」藥品管理，醫療用笑氣已明訂為處方藥，但是之前笑氣並未納入管制藥品或毒品管理，因此仍有許多漏洞，導致青少年容易取得。為避免笑氣流入非醫療用途，依據藥事法第 6 條之 1 第 1 項規定，於 2020 年 5 月 26 日預告修正「藥事法第六條之一應建立追溯或追蹤系統之藥品類別」草案，擬將「醫療用笑氣」納入追溯或追蹤應申報品項，以強化流向異常監測。



新制在預告 60 日後上路，屆時醫療用笑氣的許可證持有藥商、從事該類製劑批發業務的販賣業藥商，應於每月 10 日前將上月份藥品追溯或追蹤資訊等，上傳至食藥署所建置的藥品追溯或追蹤申報系統，經核准醫療用笑氣共計 2 張許可證，核准適應症為「吸入性全身麻醉、鎮痛」，主要都是在醫院的外科手術全身麻醉之用。

台灣是半導體製造大國，在半導體製程中，需要笑氣輔助化學氣相沉積或原子層沉積使用，可成長二氧化矽薄膜、氮氧化矽等含氮薄膜生長，根據 2018 年的統計資料，笑氣使用量高達 1.2 萬公噸；而且進口量從 2016 年到 2018 年間成長了將近一倍。

在工業用途上，除了半導體業，也常用作改裝汽車的助燃劑，以及在食品工業的應用，經常被用於奶油加工，例如奶油發泡、噴氣式罐裝食品等，以笑氣打發的乳製品口感較為滑膩疏鬆，而且奶油經過壓縮笑氣處理，

奶油體積變大，容易做造型，可以順利浮在咖啡上。

笑氣分屬工業局以及食藥署管理，而食藥署日前已經把咖啡、冰沙類飲品擠「鮮奶油」用的推進氣體、食品用的笑氣移列至食品添加物加嚴管理，未來業者若沒有經過查驗登記，就不得製造及販售，而且純度從過去的 97% 提高的 99%，這次修正係參考聯合國食品標準委員會及食品添加物專家委員會所訂標準。

從原本的「食品原料」改列為「食品添加物」

去年 5 月 29 日食藥署已預告，為與國際管理趨勢一致，以往被列為食品原料管理的笑氣，將改列為食品添加物管理，目前食品添加物的使用，是根據《食品安全管理法》（簡稱食安法）中訂有「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」，該標準於添加物之使用品項、適



用範圍、使用限量及規格標準皆有明確規範。

所謂「食品添加物」在食安法中定義：係指食品之製造、加工、調配、包裝、運送、貯存等過程中用以著色、調味、防腐、漂白、乳化、增加香味、安定品質、促進發酵、增加稠度、增加營養、防止氧化或其他用途而添加或接觸於食品之物質。

食品添加物有其必要性其功能，包含：食品製造時所必須、提升保存性及預防食物中毒、增進食品品質、改善外觀與香氣風味、補充與強化營養素；食品添加物因不是天然存在於食品中，而在日常的飲食中，幾乎都會吃到食品添加物，因此為了方便管理，政府對於食品添加物訂定使用範圍及用量標準。



新制將於今年 7 月 1 日實施後，將配合廢止「食品用一氧化二氮衛生標準」，而食品級氣體（包含氮氣、二氧化碳）納入食品添加物管理，食品添加物必須要在標示上載明，若未依規定標示，將依法開罰最高 300 萬元，期望藉由訂定相關使用食品範圍及限量標準等，為消費者把關，也能讓購買更安心。

俗語說水能載舟、亦能覆舟，因為笑氣具備了多重身份，能被使用在各產業上，若列入毒物管制，對於正當使用造成是不合理，且不合乎成本，包含對於笑氣廠商生產使用、販售、搬運造成限制，連帶影響電子、食品、醫藥等產業。

正確的使用笑氣，是人類的一大福音，而錯誤的用途，則會傷害人類的身體健康，甚至引發死亡。身為氣體業界的我們，當盡所能宣導笑氣的正確用途，以維護國人健康、平安。G



100% 頂級杜蘭小麥粉

職人的美味堅持

提供您 健康 安全 美味的食材

1993年聯華義大利麵創廠至今，走過四分之一個世紀堅持使用最純粹的原料，來製作最高品質的義大利麵



坎佩尼亞 1.7長麵
SPAGHETTI

重量 500g/包
麵條直徑 1.7mm
每箱容量 24包/箱
建議烹煮時間 12分鐘



坎佩尼亞 筆尖麵
PENNINE RIGATI

重量 500g/包
每箱容量 24包/箱
建議烹煮時間 11分鐘



坎佩尼亞 稜紋彎管麵
ELBOW RIGATI

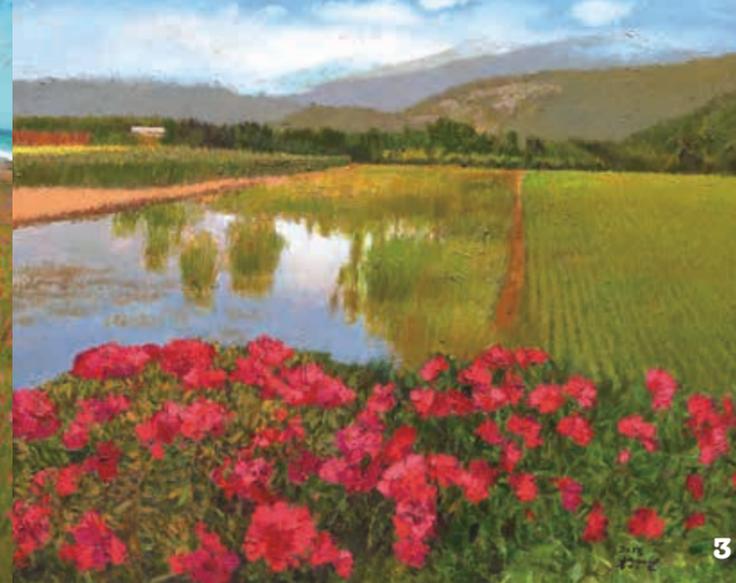
重量 500g/包
每箱容量 24包/箱
建議烹煮時間 10分鐘



1



2



3



4

Yang Shin-Sen 「堅持繪台灣——楊興生紀念展」

資料提供／研揚文教基金會

農田、鄉間、古厝、漁港……，一筆一筆，一點一滴，徐緩有致的調性，鮮活繽紛的色彩，鋪陳出一種安然悠閒的節奏。每一片風景都像是凝結在時空一隅中的化石，沈澱著生命流動的痕跡，並不喧鬧。楊興生相信，台灣的美是畫不完的。由於年齡與心境的关系，他筆下的台灣和年輕一輩所認識的台灣不同；他希望，看了他的畫，觀者能得到一番不同的啟示。

生於1938年，畢業於台灣師範大學藝術系後赴美深造後返台創設畫廊。楊興生為台灣鄉土繪畫的一代大師，作品被各大美術館典藏，終其一生以畫筆駐足台灣田園

風情，七十歲之後創作更沉穩內斂，畫出恬靜而閒適的生命厚度。

2013年楊興生悄然地走了，然而，他的畫筆留下台灣的自然美好。一段段安然恬靜的節奏都是他對台灣這塊土地的真情流露，封存著台灣歷史的歲月痕跡，保留鄉村田野的恬靜清幽，也喚回你、我內心深處的台灣印象。因為他的信任青睞，采泥藝術取得限量數位版畫全球獨家授權，延續福爾摩莎的真實力量，讓我們跟著楊興生的自然山水重訪台灣之美。G

“

「我對台灣的印象就是天堂，我愛這塊土地，我愛這裡的空氣、景色、生活與安定、自由的感覺。」——楊興生

”



01 | 金山荷田 165×91cm / 油畫

滿園池畔水色映天，擴大了筆觸色彩，明亮清麗，介於自然寫實與印象派之間，捕捉陽光燦爛的那一刻。

02 | 三芝風景 100×72.5cm / 油畫

高遠的地平線遍佈斑斕花朵，房舍寧靜地矗立著，呈現臨海而居的堅毅任性，遠方樹林隨風飄逸，彷彿聽到海風徐徐吹來。

03 | 紅花嬉春 116.5×91cm / 油畫

紅花艷麗綻放，以旺盛的生命力在一片靜謐田野中，揭示春天的到來。巧妙運用鮮明色彩和遠近距離的雙重對比，維持畫面整體的比例和諧。

04 | 秀麗田庄 72.5×59cm / 油畫

色彩層次變化豐富，厚重的筆觸與強而有力的線條表現出藝術家對生命的熱愛與執著。細膩描繪田秧溼地，體現對自然的細微觀察；以熟悉日常家鄉場景塑造親切感，喚起記憶深處的故鄉印象。

05 | 老淡水思鄉情懷 72.5×68cm / 油畫

走在無人的淡水老街，青苔叢生的台階和陳舊潮濕的磚瓦石牆，封印著古往今來的風光。樸實平靜述說著淡水的歷史故事，好似乘著時光機回到昔日的淡水街頭。

06 | 重建街最後一瞥 91×72.5cm / 油畫

靜觀刻畫老舊屋舍，歷經滄桑的斷垣殘壁是歲月的痕跡。楊興生用畫筆緬懷過去，表現對逝去的留戀、不捨，體現對家園故土的關懷和鄉土人情。

07 | 港邊風情 72.5×60.5cm / 油畫

不同楊興生多數置的風景畫，港邊風情以船舶增加畫面動態感，中央突出的草叢枝葉茂密，富有生命力，過大的比例和透視融合客觀寫實與主觀印象，營造沉靜獨特的鄉土繪畫。

08 | 澎湖盛夏 72.5×58cm / 油畫

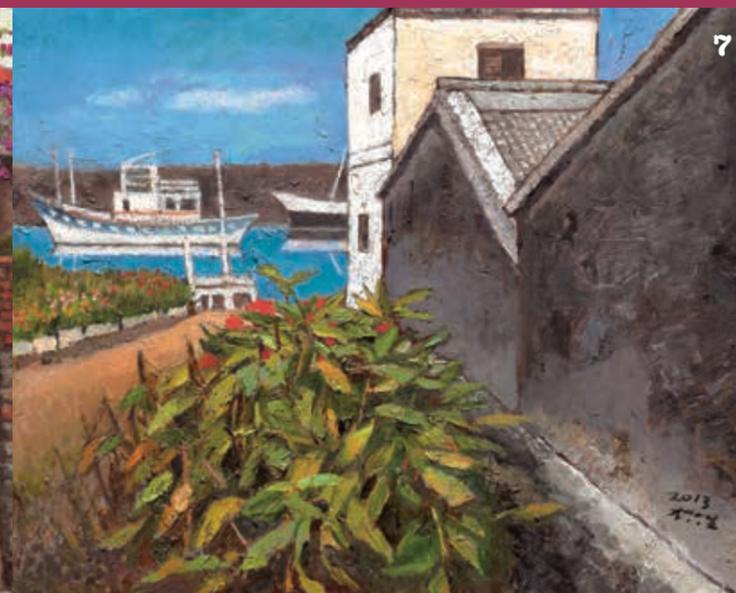
建築景觀配以茂盛植物是楊興生風景畫的特色之一，以強烈鮮明的紅線對比藍天白雲，筆調恬靜閒適、清雅秀麗，捕捉午後明明的盛夏光年。



5



6



7



8

無邊光景

蔡文雄精彩夏之約

TSAI, WEN-HSIUNG

文／姜捷 圖／蔡文雄



▲《無邊光景》油彩畫布_2020_67×134 cm

老字號的沾美西餐廳是大台北老饕們忘情流連之處，近年來開設分店「沾美藝術庭苑」之後，又把美食文化向上提昇到賞藝、觀景、舒心、解壓的層次，窄窄靜巷裡，百年日式大學宿舍坐擁綠意庭園，今年米壽的知名書畫家鄭善禧那筆獨樹一幟的疏放題字「沾美藝術庭苑」，讓餐廳整個文藝Fu起來；綠意濃蔭、花木扶疏把炎夏的燥熱推遠了，拾級而上，推開雅意的木造建築門扉，蔡文雄逸興風發的飛揚畫作撲面而來，如有風動；隨著明度極高的精「彩」創作，大幅小幅坐落於老宅結構的起伏高低空間，在畫廊用餐的心情如是賞心悅目，即使不飲酒，也為之酪酊！

尋索宇宙能量的快意揮灑

1945年生於台灣淡水的本土藝術家，是師大美術體系的實力派畫家，長達半世紀的創作生涯，發展成辨識度極高的「潑流」采風，作品裡顯而易見地看得到潑墨技法的東方精神，高彩度的大膽用色，也交會了西方油畫的層疊相融而相映成趣，因著快意潑流，他的抽象主義顯得十分真率，有如太白吟詩那一氣呵成、不著添加修剪的酣暢。

沾美藝術庭苑在疫情紓緩後的七月天，推出蔡文雄的油彩畫布及水墨創作，主題「無邊光景一時新」，取自於宋儒朱熹的「勝日尋芳泗水濱，無邊光景一時新。」那亦喜亦驚的悠然漫步，在他擅長西畫映像表現卻又賦予東方水墨新意涵的嶄新創作裡，很難不被他的色彩豐富斑斕，璀璨光鮮亮麗所吸引，再仔細端詳他的潑式書寫，感受那渾厚有力與瀟灑自在並蓄的流動感，幾乎是不必去看他每幅作品的命名，站在畫前，很自然地會有一個意向出現在腦海中間，再趨前細看畫名時，才恍然稱是——就是這流盪光景！就是這開闢大度，抽象間密藏的半具象被水味帶引而流動化，但許多未竟

之言，隱隱地呼之欲出，實實在在地飽和了生命的力度。

是的，墨映著彩而彩相襯墨，那墨彩交會的和諧無礙，是舒卷有致的，變化無窮的，無以比擬的，只能說有如在浩瀚宇宙中尋索，驚喜之餘，唯有嘆息！

厚積薄發張力觸動生命力

正如蔡文雄自己所說的：「我所追求的是，畫出宇宙萬物的生命力。」觸動他生命力的樞紐，其實是大小宇宙中許許多多寫實寫真的基底，在他風格轉換前，他所注目聚焦的恆是「師法自然」，善於捕捉大自然的眾多繽紛元素，畫花、畫樹、畫石、捕風、攬雲、寫人物…蔚為心中筆下的風景；極為用功創作的彼時，仍可以循見半寫實、半具象、半抽象的風格，就在愈積愈厚的大自然襟抱中，揉合成一種「氣」，將所有的「雜然賦流形」轉化成展現宇宙萬物的生命力，有形的物質變為無形的強大力量，觸動著繪心，從靜觀萬象中，抽離出潛移默

化的內在吞吐，於焉吞吐成那無以名之的流動與感動。

一幅彩墨畫如何表現出動態及流感呢？答案就在蔡文雄對色彩的精準掌控上，為了把握浩瀚宇宙不可拘限的氣勢，他研究出油畫顏料調和亞麻仁油、松節油的不同比例，使顏料有利於潑流技法的作畫流動感，而在揮灑潑動時，構思上的主控是他深厚的內在情感，這一筆的走勢與銜接那一處的渲染，蔡文雄自有他心領神會的「胸中丘壑」，才能成就在筆墨中經營出「筆底煙雲」的意境，潑墨山水講求的是文人雅逸的意境，潑彩油畫表現的卻是舞者疏狂的張力，宇宙感就這樣醞釀而生，生命力也如是蓬勃蘊生。

呼喚季節的聲音更迭煥新

「無邊光景一時新」不僅是朱熹描繪的春日期節，更是四季聲音裡深埋於土壤中的甦醒，是起始的象徵，萌芽與抽長的開始，茂盛生機讓處處有著繁華、榮美、



▲《創世紀》油彩畫布_2020_67×134 cm

活潑與朝氣；人生長途也如道道風景，探尋生命芳蹤，不斷更迭煥新。

蔡文雄認為自己一直是個與自然關係密切的畫家，自然的偉大壯美是畫家描繪不盡也詮釋不透的；有一段漫漫長長的異鄉歲月，他在美國長住，那時正是現代藝術潮流激盪活躍的時刻，他悠游於各個博物館及美術館，汲取西洋藝術的養分，遍覽群籍之後，他深知，只有單純、感性、節奏、通像的抽象表現主義才能打動自己，然而，他更確知的是自己血液中所流動的華夏文明血脈，文化養成的不同，讓表現意識也隨之能夠隨心轉意，因而他的創作調性立基於東方的邏輯，而情感也一直融會著哲意與禪思，追求著近似古代文人托物言志，筆墨遣懷的趣味；原來，注入了詩魂與詞魄之後，油彩也可以十分水墨。

1992年，他立意回到台灣定居，任教於台北市立美術館作育英才，持續以他的專業創作，「潑流技法」越來越簡約，色彩意識層次流動亦愈趨真率流暢；把畫展主題命為「無邊光景一時新」更是推陳出新地首次展出他的水墨創作，讓觀者品味出水墨畫可以多少種面貌？可以讓人耳目「一新」到什麼程度？可以傳遞多少時代的訊號？可以兼容並蓄多少自在與快意！

呼喚季節的聲音更迭煥新

淡水離大台北不過幾站捷運之遙，然而，蔡文雄卻可以遺世獨立而坐擁山海，放眼一整片天空的雲舒雲卷，靜觀一整個庭園的綠蔭花木，偌大的玻璃窗視野所及，吸納著大自然的至大、至美、至磅礴、至寧靜…；臣服於大自然中的畫者，唯有以不歇之筆捕捉大自然無止境的瞬息萬變，以他特有的書畫詩意美學，透過油彩顏料的密度與溶劑比例的「水味」奔流，交互作用，在光色壯美中，更加擬真那無以言傳的自然之貌！

有人說蔡文雄的畫作已入「無我」之境，我卻深覺在這份曠達中有一份深切的人文關懷，水墨的旨趣常有創作者的寄情，而飽攬天光、雲影、水色、山奇的自然養分，氣韻生動，清麗高雅已浸潤至作品髓味中，所轉換的形式潑流、勝景明快，將帶領觀者悠游於汲古而暢懷於新意。

於是，蔡文雄的青山與天空，四季與風光，都不再是尋常寫生者的色調與形式，借由抽象表現和東方抒情，他的精「彩」打造了蔡式獨有語彙，空渺依然、靈



▲左上：《四季向榮系列之一》水墨紙本_2020_28×39 cm。右上：《四季向榮系列之二》水墨紙本_2020_28×39 cm。下：《青山映日》油彩畫布_2020_146×89 cm。

動依然、旨趣依然，即使不在寬敞的藝廊或安靜噤聲的美術館，作有巨額保險、拉起安全線的有距離懸掛展出，而是在與藝術庭苑川流不息的客群藝術庭苑展顏，也依然可以感受到畫作中渾厚流盪的藝術價值尊貴性；在這

極有藝術氛圍的餐廳，在人們最放鬆地享受一餐美味的時刻，在細聲交談與微笑問候中，一抬眼，就可以欣賞到大器的風生水起，流動的四季聲音，愉悅由心中起的美學，挹注於尋常生活，再真實不過的品味幸福！G

陽明山神級景點「小觀音山」
雲霧繚繞層巒媲美抹茶山

TAIWAN MATCHA MOUNTAIN

文/Teresa

這兩年持續爆紅的宜蘭抹茶山，可說是戶外網美熱搜關鍵字，起因是 2018 年由一位熱愛台灣的日本攝影師小林賢伍，在爬山登上礁溪五峰旗山頂時，拍下拍下翠綠山景的美照，他形容如抹茶冰淇淋般，並在其 IG 上分享「臺灣の抹茶冰淇淋山」，也讓這座抹茶山紅遍日本，吸引許多朋友上山朝聖尋找美景。

其實台北也有隱藏版的抹茶山——小觀音山，位於台北市北投和新北市三芝交界處的，小觀音山群峰中的主峰海拔 1066 公尺，是台灣最大的火山口，吸引許多登山客專程前往。火山口直徑 1200 公尺、深約 300 公尺，環繞著火山口山峰包括了西北峰（892 公尺）、北北峰（1040 公尺）、北峰（1058 公尺）、主峰（1066 公尺）、西峰（1048 公尺），一座座相連，放眼相望一樣擁有美麗夢幻的抹茶色草原，想看抹茶山不用再跑到宜蘭去人擠人。

早期因小觀音山主峰被劃為軍事用地而受到管制，再加上受到強勁東北季風影響，主要生長植物除了芒草以外，地勢較低處及火山口內則長滿大量箭竹，登山的險阻以及易迷失方向的特性，因而鮮少有登山客造訪。但也正因如此，才能保留台北市這最後一塊，也是最美麗、高海拔的美景。

小觀音山正好位於大屯火山區三座主要山峰之間的中心位置，因而成為欣賞大屯山、七星山、竹子山山景的適當地點。自從步道路線逐漸確立，隨著造訪的人次增加，逐漸成為炙手可熱的路線，這兩年也因為抹茶山的盛名，連帶這座台北隱藏版抹茶山也不斷被哄抬起來，已經成了熱門登山路徑。但想要一窺小觀音山的美並不太容易，主因是高山天氣變化大，再加上因地形地勢，很容易起霧，許多區域草木茂密土滑難行，今年 5 月才傳出有人入山採筍失蹤消息。

入山提醒：登山要準備手套、登山杖，穿防滑鞋，因為要登小觀音山的可要先穿過比人高的箭竹林，才能到達傳說中的台北人間仙境，所以這是一條具挑戰級的路線，不僅如此，登山路線必需穿越樹林及箭竹林，指標不夠清楚、路況也不是很好，山徑辨識難度高較容易迷路，再加上山上容易起霧，建議行前務必做好功課，帶好地圖（現在很方便有手機登山 APP，如登山客、綠野遊蹤、健行筆記等）或是跟著有豐富經驗的登山領隊，畢竟安全第一。

這次跟著領隊走的登山路線：小觀音山西峰、西西峰、北峰、菜頭崙山主峰連峰 O 型縱走依序探訪，全程約 8 公里，落差約 400 公尺左右，一早從劍潭搭乘巴士紅 5，再轉乘陽明山 108 遊園車於鞍部站下車，起點就在氣象站停車場芒草堆中顯出一條不起眼的小徑，從這裡便能通往小觀音山群峰。

順著小徑很快來到了山之家（建於日治代的遺址，目前只有很小部份的房屋地基，早已長滿青苔，不仔細看很容易被忽略掉），從山之家旁，岔出好幾條路徑，依循指標向上行，往小觀音山西峰前進。

穿越樹林後很快就來到箭竹林，兩側緊密且比人高的箭竹夾道，是登陽明山常會見到的獨特景觀，夏天日曬炎熱，有箭竹林幫忙遮陽避日很是幸福，雖然如此山上環境多雨潮溼，最好還是要慎選適當而止滑之鞋子，因為還是有幾段路徑泥濘濕滑。

穿過箭竹林後，豁然開朗，眼前一大片的天空，這裡因為稜線平坦又無遮，看見有許多電視及廣播的訊號發射站，是通訊中繼的好地點，稍做休息後，繼續往小觀音山主峰前進，途中處處美景山色，一片綿延的箭竹林，油綠如地毯，竹尾隨風起舞，迎風搖曳生姿，讓人心曠神怡。

接下來因為走群峰，所以步道上上下下，有需要拉繩索才能走的稜線、沒繩可拉只能用手抓住兩側的箭竹，或者是旁邊的樹幹或是直接半坐半滑下切的滑降坡，終於來到大屯溪古道路段，疲憊到直接席地而坐，稍作休息順便解決午餐，恢復一下剛剛不斷陡下還在顫抖雙腿。

每到一個山頭都是不同的光景，忽是陽光燦爛、忽又起雲霧繚繞，風景忽現忽隱、如夢似幻，氣溫忽熱忽涼，一下子是壯麗的群山圍繞的火山口，一下子又沒入箭竹林，景色不斷變化，幸好每一處風景都是全然新鮮的體驗，才能讓人忘卻全身的疲憊。

其實大屯山系好像總是雲霧繚繞，傳說有仙狐在此修煉，很慶幸天公作美，除了沒有下雨，也沒有全然籠罩在迷霧中，讓我看到層層疊疊的山巒線、超像抹茶山的小觀音山，還看到台北盆地以及遠方的八里、台北港都能盡收眼底，一整天近 7 個小時的奮戰值得，圓滿、開心。G

More Information

小觀音山群峰步道

小觀音山是台灣大屯火山群的一群山峰，位於新北市三芝區與台北市北投區交界處，小觀音山主峰高 1066 公尺，各山峰環繞著全台灣最大的火山口。小觀音山一名來自於比它更著名的觀音山，但事實上小觀音山的山體、高度都比觀音山來得大。



小觀音山景點

- 1 小觀音山山上，有許多電視及廣播的訊號發射站。
- 2 放眼相望一樣擁有美麗夢幻的抹茶色草原，想看抹茶山不用再跑到宜蘭去人擠人。
- 3 這裡是展七星山、大尖後山方向很好的點。
- 4 正值山牡丹花開，點綴了翠綠的山徑。
- 5 要登小觀音山的可要先穿過比人高的箭竹林，才能到達傳說中的台北人間仙境。
- 6 來到小觀音山西西峰稍作休息，忽是陽光燦爛、忽又起雲霧繚繞，風景忽現忽隱、如夢似幻。

關鍵時刻作對的事——提升免疫力
基本動作到位，防疫事半功倍

冠狀病毒 COVID-19 Virus 比起 2003 年的 SARS 嚴重度不可同日而語，鎖國、封城、管制、關閉紛沓而來，各國紛紛祭出最嚴格防疫措施，人們被迫隔離、保持社交距離，影響的層面及無法預見的深度包含對人心的傷害無法預估，美國股市為此熔断三次，日本東奧被迫延後，歐美國家西班牙、義大利、法國、德國一一淪陷，驕傲的美利堅合眾國仍然不敵病毒勢虐，一夕之間成為疫情排行榜。

當世界陷入浩劫，全球身處同一場未知的戰役，終點在哪裡，我們似乎還沒有答案。我們憂心焦慮的是不知道疫情還要延燒多久？何時可以真正緩解？很多大型企業受到此次疫情的骨牌效應受傷慘重，失業成為一般市井小民最大的夢魘。

雖然已來到後疫情時刻，如何讓病毒止步保護自身安全，仍是此關鍵時刻人人無法置身事外且需優先做好的事情。如何在周邊危機四伏的狀況下，管理好個人的健康，與病毒長期對抗平安健康走過此一非常時期，是此時我們可以做且是必要的責任，每個人照顧好個人的健康就是對家人、對大家安全的最佳防護，也是對國家最大的貢獻。

增強免疫力是對抗病毒的重要門檻，然而即使我們的身體裡有內建的免疫系統，仍難保在這困難重重的時間點，病毒與細菌不會乘虛而入，突破警戒線。是不是有甚麼辦法能提高免疫力呢？人體內的免疫力是一個完整的系統架構，需要的是平衡與協調，年紀、運動、飲食和休息睡眠都會影響到我們的免疫力，年紀越大，我們的整個呼吸系統萎縮、骨髓功能變得沒有效率，抵抗力逐步下降，身體就越來越容易受到感染。預防一定比治療重要！我們無法阻止年紀的增長，但可以用後三者一運動、均衡的飲食和足夠的休息來補強，讓身體的免疫力增強及無限延長。

為維護整體呼吸系統與骨髓功能正常運作，增加骨質及雙腿的行動力，我特別推薦兩個簡單的運動，以及經絡的按摩拍打：擴胸運動+深蹲運動，擴胸運動可鍛鍊肺經疏通肺氣，深蹲可促進血液循環，強健股四頭肌、雙腿穩定度及核心力量並增加骨質量，可大大增強免疫力。

◎**擴胸運動**：兩腳開立與肩同寬，意念放上手臂，兩手平抬舉至胸高後左右打開，舌頭頂至上顎下巴收，深深吸氣。雙手再夾回平舉胸前慢慢放下，同時兩腿下蹲，慢慢吐氣，利用下蹲的力量縮緊膝蓋後方的「委中穴」，再慢慢站起來，吸氣，重複 10 次。藉由擴胸及下蹲並搭配呼吸及經絡的收縮開闊，強化心肺並促進骨質增生。

◎**深蹲運動**：找一面牆，背向牆距離 30 公分在牆前站立兩腳比肩膀稍寬，向下蹲坐如同上廁所姿勢，兩手同時斜上，下蹲時吐氣，站起來吸氣，每次至少 10 次重複 3 回。年紀較大長者，可在前面放一張椅子，或扶著桌子下蹲，安全又可以達到同樣的效果。深蹲時透過肌肉收縮，可促進生長激素及肌肉激素兩種賀爾蒙，可增加骨質及減少肌肉流失。

◎**經絡按摩拍打的部位，在此非常時期特別推薦**：肺經+肝經的按摩及拍打。黃帝內經：「諸氣者皆屬於肺。」肺的宣發——發汗、咳嗽、流涕和肅降——調水道、展腸道、排泄糟粕的力量來自於中氣，肺經的「中府穴」及「太淵穴」是調補中氣的要穴，按摩中府及太淵穴可以提升肝腎中氣。防止寒氣入侵以及消解肝火是養肺的重要環節，按摩肺經的「魚際穴」及肝經的「太衝穴」到「行間穴」，可以解肝火及防止寒氣入侵。食補方面，山藥薏仁芡實粥可以健脾補氣血，是補中益氣良藥美食。中醫認為：脾胃為後天之本，氣血生化之源，把脾胃調養好是健康的根本！

另外分享兩個個人防疫小 Tips：

進家門先洗手，順手掬水洗鼻子*，清除鼻腔裡的髒東西，可減少 95% 感冒及病毒感染機會。低著頭掬一捧水吸進鼻腔，壓住一邊鼻翼另一側促氣，再換另一邊促氣，鼻腔清洗乾淨，人也清爽了。

芒種過後天氣燥熱，暑濕難消，蚊蠅蟑螂鼠類增多，無論是否在疫情期間，打開窗戶，點燃艾絨或艾條，每個房間角落燻一燻，增加抗熱防疫的效能。研究發現艾灸療法中，艾葉除了含揮發油以外，還含有鞣質、黃酮、微量元素及其它有機成分，其中艾葉油具有平喘、祛痰、鎮咳、抗菌、抗過敏、鎮靜等多種藥理活性。藥理實驗並證實，艾葉具有抗菌、抗病毒、止血和抗凝血、增加免疫能力、解熱鎮靜等作用。古代民間認為，艾葉燃燒產生的煙有防病、避邪的作用，現代研究也證明艾煙確實有防病、預防瘟疫的效果。艾煙對引起不同傳染性、流行性疾病的各種致病菌、真菌和病毒都有抑制作用。

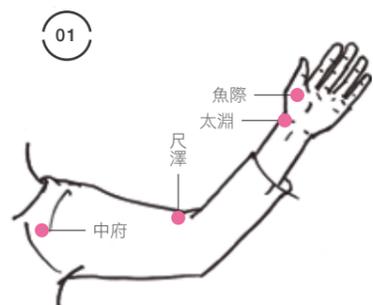
我們都無法預測疫情是否重來，警覺是智慧的開端，對危機有警覺性，且做好準備，是此關鍵時期最重要的事情。

一株病毒讓人類平靜的生活完全走樣，卻也讓我們重新自我檢視，從中學習謙卑再謙卑。心即是所處之境，讓我們在日常就好好的照料自己的身體，並嚴謹的配合政府，小心防疫，但不要因為擔憂而驚慌失措；反而要以理性、科學的態度，還有同理心的溫暖，團結一心共同抗疫！一起加油！

防疫抗疫的路上，個人覺得江守山醫師的建議很中肯又跟本，對於平日的保養同樣有用，因為很重要，所以再說一遍，請放心上並實踐：(1) 用肥皂徹底洗手，勤洗手比戴口罩有用！並避免無意識的用手碰觸面部器官，尤其是眼睛；(2) 喝溫開水；(3) 清洗喉嚨；(4) 運動；(5) 吃優質蛋白質；(6) 足夠的睡眠。

成功哲學大師吉米·隆說：「成功，就是不斷的練習基本動作。」祝大家身強體健，平安健康！

Do it yourself
練 · 習 · 要 · 點



肺經要穴

肺經「中府穴」及「太淵穴」是調補中氣的要穴。按摩這兩個穴位能提升肝腎中氣，防止寒氣入侵及消解肝火。



肝經要穴

按摩肺經的「魚際穴」及肝經的「太衝穴」到「行間穴」，可以調降肺氣，紓解肝火，保肝益肺。



深蹲運動

每次至少 10 次重複 3 回。深蹲時透過肌肉收縮，可促進生長激素及肌肉激素兩種賀爾蒙，減少肌肉流失。



擴胸下蹲運動 ①

兩腳開立與肩同寬，兩手平舉至胸高後左右打開，舌頭頂至上顎下巴收，深深吸氣。



擴胸下蹲運動 ②

意念放大手臂，兩手平行慢慢夾回胸前。



擴胸下蹲運動 ③

雙手慢慢向下，同時下蹲，慢慢吐氣，利用下蹲的力量縮緊膝蓋後方的委中穴，再慢慢站起來，吸氣，重複 10 次。



擴胸下蹲運動 ④

藉由擴胸及下蹲並搭配呼吸及經絡的收縮開闊，強化心肺並促進骨質增生。

Any

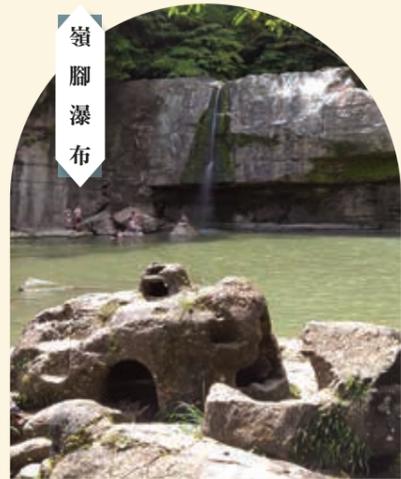


嶺腳、望古、十分 尋幽賞景 瀑布、古厝、鐵道 漫遊消暑

親水伴山 旅追落盡繁華

文 / Jacky

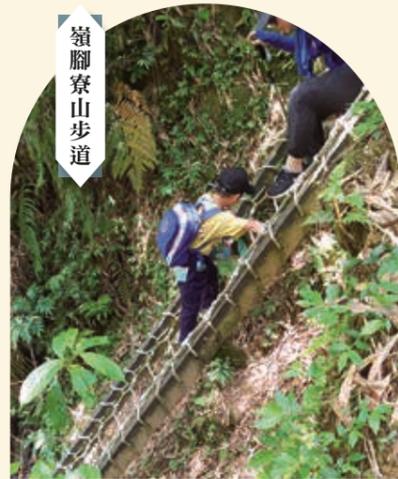
在酷熱炎暑的季節，最適合漫遊山林有林蔭遮蔽，或是與水相伴的親水旅遊步道，朋友分享紓解悶熱難耐的好去處，話不多說三五好友相約，即刻啟程來一趟消暑的雙瀑之旅，前往嶺腳瀑布、嶺腳寮山、望古瀑布，再到十分打牙祭。



嶺腳瀑布



運煤橋樑遺址



嶺腳寮山步道

早從台北車站乘台鐵往瑞芳，然後在瑞芳站轉乘平溪線小火車，平溪支線自三貂嶺起至菁桐全長約 13 公里，停靠大華、十分、望古、嶺腳、平溪、菁桐等六站，一段台語的順口溜，把平溪風情說得很貼切，「大華坐車免打票，十分火車逛大街，望古火車等無人，嶺腳火車門口停，平溪火車屋頂飛，菁桐火車去又回。」

經過一番整修的嶺腳（舊名嶺腳寮）車站，依地理環境而鋪設的弧型鐵道是拍照取景的好所在，早期因為煤礦興盛形成聚落，如今雖繁華退去，但因具有特色地理景觀，如百年土地公、蔡家洋樓、姜子寮山系與平溪第二大簾幕式瀑布「嶺腳瀑布」，加上近年來觀光旅遊局大推平溪線旅遊，吸引不少人前來尋幽探訪。

嶺腳車站是座無人看管的迷你車站，刷卡出站沿鐵道再走過月台就能前往嶺腳瀑布，很快就能看到嶺腳石窟大瀑布的招牌，繼續前行就能見到觀瀑步道，約 3~5 分鐘的腳程即聽到淙淙水聲夾雜著陣陣歡笑聲，眼前出現清澈的水潭，溪水從巨大的石壁直瀉而下，瀑布上陸續出現幾名玩跳水的年輕外國人，一躍而下濺起了大片水花，接著又來了不少外國人，數度還以為來到國外。

這裡早年屬私人經營，有人工開鑿的石洞與隨處可見的壺穴地景，但因曾發生過溺水悲劇，現已關閉，涼亭等周邊設施已荒廢；青山綠水，或站或坐在潭邊欣賞瀑布激流，吸收負離子、芬多精，令人神清氣爽。

接近中午時回到嶺腳車站，附近街道走一圈可見到百年的土地公廟與氣派的蔡家古厝。建於 1939 年的蔡家古厝是棟紅磚砌牆結構二層洋樓，雖然已經封起來無人居住，但是拱型門廊頗有異國風情，搭配滿院子的綠意盎然，顯得典雅不凡。

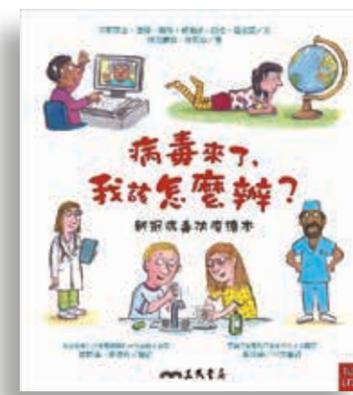
享用大夥各自準備的餐點後，繼續前往嶺腳寮山，嶺腳寮山位於望古與嶺腳之間，兩邊有登山口，路況很好，就算有陡坡，也設置有格網階梯，沿望古溪的支流而行，溪水潺潺，自然減少難耐的暑熱，很快就來到了望古瀑布，一池的碧綠，有不少人在此游泳泡腳。

望古一樣是個曾經因採煤礦而繁榮一時的小村莊，往望古車站走去，放慢腳步可見運煤的橋樑以及遺留下來的歷史建築，坐上平溪線往十分的火車，彷彿帶你穿梭時光隧道，細細品味輝煌的黑金時光。G

繪心說防疫 全民一起來！

文 / 姜捷 插畫 / 薛弗勒 (Axel Scheffler) 書封 / 三民書局

從年初到七月的漫長歲月，全球幾乎都籠罩在新冠病毒的陰影中，報章、雜誌、電視、手機……媒體不斷地運用各種可能性來宣導全民防疫的重要，而我覺得坊間最為暖心亮眼又讓人秒懂疫的，莫過於黃璫寧醫師與知名繪本畫家薛弗勒所攜手合作的《病毒來了，我該怎麼辦？》更棒的是，這本親子公衛繪本可以不花錢免費下載，讓孩子們只要花 10 分鐘就能看懂什麼是新冠病毒，怎麼樣才能不被感染，進而乖乖地配合防疫，輕鬆悅讀好實用！



病毒來了，我該怎麼辦？ ——新冠病毒防疫繪本

作者 | 伊莉莎白·詹娜·凱特·威爾遜、妮雅·羅勃茲
譯者 | 三民書局編輯部
繪者 | 阿克賽爾·薛弗勒 (Axel Scheffler)
出版 | 三民書局

在疫情嚴重的現在，世界知名繪本大師阿克賽爾·薛弗勒決定為全世界的孩子畫一本解答之書，即時解答關於疫情的許多疑問。

本書以孩子能理解的語言，傳遞我們每個人在這段非常時期都必備的醫學常識。原文由倫敦衛生與熱帶醫學學院傳染病模式教授葛拉漢·麥德利審訂。中文版由臺灣大學臨床醫學研究所博士、馬偕兒童醫院兒童感染科主治醫師黃璫寧審訂。

以《古飛樂》、《皮皮與波西》系列享譽國際的繪本大師薛弗勒 (Axel Scheffler)，在新冠肺炎疫情延燒全球時，一心想為這恐慌世界做點好事，為大家了解新冠病毒好認真防疫，薛弗勒與英國知名童書出版社 Nosy Crow 合作，並邀請疾病學家、醫師們一起齊心策畫防疫繪本 (Coronavirus: A Book for Children)，提供全球人免費下載，這段時間盡量少出門，正好親子一起閱讀，並歡迎大家盡量轉發，讓小朋友及大人都能即時了解病毒的可怕，以及防疫的重要。

可貴的是，畫家阿克賽爾·薛弗勒以及所有參與編輯的專家學者，都分文不取，包括慷慨分享專業知識的倫敦衛生與熱帶醫學學院傳染病模式教授葛拉漢·麥德利；倫敦阿納姆碼頭小學校長薩拉·海恩斯；倫敦阿納姆碼頭小學副校長艾莉克斯·倫狄；班強生小學校長莫妮卡·佛提；英國國民保健署臨床心理師莎拉·卡門醫師等，也感謝他們授權給中華民國的三民書局，以電子書形式出版繁體中文版，感謝三民書局邀請了馬偕兒童醫院兒童感染科主治醫師黃璫寧，以醫學專業角度來審訂中文版譯本。讓全世界各地小朋友都能了解新冠病毒，用心防疫，保護自己，保護他人。

黃璫寧醫師表示：「知、緩、愛，是我不斷強調的防疫精神，知識就是力量，永遠都是防疫的第一步；緩，則是希望確診病人的增加速度，越慢越好，讓醫療的動能照顧好大家的健康。而愛，就是不再恐懼，遠離焦慮，為了關懷，為了愛，一起來防疫。」透過這繪本的無私分享，讓大人和孩子一起努力用愛防疫。

薛弗勒大師也很高興自己能運用兒童插畫的專長，為全世界的小孩子帶來知識和快樂！對於每個家庭來說，這場疫情危機前所未有，因此取得正確而可靠的資訊極為重要，把握合宜的機會教育，全民一起挺過這段非常時期。

《病毒來了，我該怎麼辦？》書中不但細說看不見的新冠病毒，也教人如何做好減少感染機會；例如，洗手的時間大約要唱兩遍的〈生日快樂歌〉那麼久，這可是全世界都會唱的歌，用來計時，很容易就讓孩子記住了！也用畫中人物及對話框勸導大家：盡量待在家裡，不去探望病人；也教全家人待在家裡，成為有趣而不無聊的相處；最後更不忘鼓勵和給予希望，「我還可以做什麼？」細心到連不要打擾在家工作的大人都叮嚀著，而「疫情什麼時候會結束呢？」更是大家在努力防疫中間過千百遍的問題，最終的 Ending 是全球各色人種的共融合作，一起戰勝病毒，喜樂過關！

有聲有色的繪本，有情有義的教育，期待有心人也傳遞好訊息，不負繪心，推廣公益，人人健康，愛不止息。G





The Children Drawing Contest of MiTAC-Synnex Group

聯華神通集團員工子女畫畫比賽

7/11
8/31
作品徵件
Call for Entries

2020年「聯華神通集團員工子女畫畫比賽」開始徵稿囉！

今年主題為「如何保護環境...」，希望小朋友們發揮創意，用畫筆描繪出最有趣的作品。

優勝作品將集結製作成「2021年桌曆」，讓所有人感受到孩子們生命中的喜悅與活力。

誠摯邀請所有員工家中小朋友共襄盛舉，為美好的未來開展一場歡樂的活力之旅。

- 參賽對象** 凡聯華神通集團員工直系親屬，年齡15歲（含）以下。
- 作品規格** 八開圖畫紙（W40 cm x H27 cm），限定為橫式，顏料媒材不拘，可自由發揮。
- 報名/文件方式** 掃描右下方線上報名QR Code，填寫報名資訊（系統會將填寫內容附檔傳送至email）請列印並確實黏貼於作品背面，交至各公司公關窗口（每張作品限貼一張，不可多張作品共用報名資訊）。
- 活動時程** 徵件期間——即日起~2020.8.31（Mon）止，逾期恕不受理。
評選日期——2020.9
得獎公告——2020.10.5（Mon）
- 評選方法** 由主辦單位查核作品規格是否符合相關報名規定。將從符合資格作品中挑選出12名優勝者及20名佳作。
- 獎項** 優勝者可獲得獎盃乙座，入選者可獲獎品乙份。

● 所有參賽之作品，主辦單位得用於任何宣傳活動、文宣製作、報導上使用，作品使用版權屬基金會所有。● 主辦單位若發現參賽作品有違反本比賽規則所列之規定者，得取消其參賽資格。● 本辦法若有未盡事宜，主辦單位保留刪修之權利。



線上報名QR Code

麵粉。再進化

2020
最新主打

唯有水手能超越水手！

水手牌無添加高筋麵粉

特色

嚴選頂級優質小麥、高吸水量、組織細緻、口感柔軟有彈性。

適用

高級吐司、手工麵包、歐式麵包、冷凍麵糰



Cepis

香脆爽口

難忘海之味



NEW
新品上市

Cepis夾心海苔燒系列-80g
(杏仁夾心/南瓜子夾心/紫米夾心)



嚴選頂級原料

上選韓國純淨海域
最高等級紫菜，外型及品質佳。
雙層海苔搭配堅果穀物夾心，
酥脆涮嘴，健康營養。



低溫慢速烘烤

非油炸、不油膩，
保留海苔完整營養。
特殊薄片技術，
佐以韓國海鹽輕巧調味，
美味無負擔。



零人工添加物

絕不含味精、色素、香料
及防腐劑等人工添加物，
吃出海苔鮮美風味
及穀物自然原味，
天然又安心。

購買請洽健康食彩各大門市



天然·有機 生鮮超市
健康食彩
Fresh mart · Fresh living

UH 聯華實業集團

