

國立臺灣師範大學
地理學系第四十四屆碩士論文

二林契作農村的轉變——
以葡萄、紅龍果為例



指導教授：張峻嘉

研 究 生：陳怡婷

中華民國一〇四年六月

摘 要

彰化縣二林鎮為全台農村酒莊密度最高的鄉鎮，在其葡萄酒產業的發展過程中，藉由與「臺灣省菸酒公賣局」進行葡萄契作，累積種植技術並成為台灣種植釀酒葡萄的主要產地。在專賣制度廢除後，政府開放民間製酒並推行農村酒莊，二林因其契作歷史背景，當地農會積極推行葡萄酒產業，發展之初前景看好，甚至欲將二林打造為台灣葡萄酒鄉。然而榮景盛行不久，紅龍果作物便取代了葡萄酒產業的發展，成為二林最主要果樹作物。故本研究借用地話（Terroir）的概念來作為分析的觀點，企圖瞭解二林契作農村為何經歷各種作物轉種而常有變遷，無法成為一個具有強烈土地依附的在地認同進而形成穩定的農村景觀。

研究發現造成二林契作農村的改變除了來自外在政策直接影響農村地景的劇烈改變外。透過地話概念的分析，發現，二林農民無論對葡萄酒產業或紅龍果的意識主要建立在對「人的認同」及對無地性的「物認同」，而非對作物所依附的土地產生認同後進而認同由此地所生產的作物，尤其在失去契作保障利潤下，農民一旦面對高經濟作物的出現，更容易捨棄當下的作物，進而改變農村地景，不易形成穩定恆久持續的農村。

關鍵字：二林、葡萄酒、紅龍果、地話、壟斷地租

Abstract

Because of the history of contract farming of Taiwan Tobacco and Wine Monopoly Bureau, Erlin cumulates planting techniques and becomes the main producing place of planting wine grapes in Taiwan. After the monopolization system was repealed, our government opened up privatization of liquor. Because of the contract farming, local farmers' association promotes actively this wine industry. However, the good circumstances don't last long.

Wine industry was replaced by pitaya which becomes the main fruit in Erlin. In the view of “Terroir”, the research explores the reason for Erlin couldn't maintain the landscape of rural areas with strong land dependence and the local identity.

According to the result, the change of Erlin's contract farming is mainly derived from the policy which directly influences the rural landscape. Through the analysis of terroir , it discovers Erlin farmers' awareness of the wine industry or the pitaya is mainly built on the identification of people and subject of non-place, rather than dependence on the fruiter which is produced by the land that is been identity. Once the farmers lose profit guarantee on contract farming system, they are more likely to abandon current fruiter to replant higher lucrative fruiter and further to change rural landscape. It's hard to stabilize the lasting rural landscape.

Keyword: Erlin, Wine, Pitaya, Terroir, Monopoly rents

目 次

第一章 緒論.....	1
第一節 研究動機與目的.....	1
第二節 文獻探討.....	5
第三節 研究概念.....	9
第四節 研究架構與研究方法.....	13
第五節 研究區範圍.....	16
第二章 台灣製酒業發展.....	18
第一節 台灣葡萄酒業發展.....	18
第二節 二林鎮釀酒葡萄契作發展.....	27
第三節 開放民間釀酒及農村酒莊政策.....	31
小結.....	32
第三章 葡萄酒地話.....	34
第一節 營養物地話.....	34
第二節 空間地話.....	39
第三節 標語地話.....	45
第四節 意識地話.....	53
小結.....	57
第四章 紅龍果地話.....	59
第一節 營養物地話.....	59
第二節 空間地話.....	61
第三節 標語地話.....	69
第四節 意識地話.....	73
小結.....	77
第五章 結論.....	79
參考文獻.....	82
附錄一.....	87

圖 次

圖 1-1- 1	釀酒葡萄種植面積.....	1
圖 1-1- 2	二林鎮釀酒葡萄、紅龍果種植面積變化圖(1997~2011 年).....	3
圖 1-4- 1	研究架構圖.....	13
圖 1-4- 2	Vaudour 提出之地話概念圖.....	14
圖 1-5- 1	研究區域圖.....	17
圖 2-1- 1	訪談對象 G9 提供之 75 年度(1986)年度釀酒葡萄農民交貨明細表.....	26
圖 2-1- 2	訪談對象 G9 提供之 78 年度(1989)釀酒葡萄農民交貨明細表.....	26
圖 2-1- 3	訪談對象 G9 提供之 80 年度(1991)釀酒葡萄農民交貨明細表.....	26
圖 2-2- 1	二林鎮歷年釀酒葡萄種植面積及交貨數量.....	29
圖 3-1- 1	世界葡萄種植分佈圖.....	35
圖 3-2- 1	二林酒莊分佈圖.....	40
圖 3-2- 2	垣籬式葡萄園.....	41
圖 3-2- 3	水平棚架式葡萄園.....	41
圖 3-2- 4	催芽期葡萄園地景.....	41
圖 3-2- 5	結果期葡萄園地景.....	41
圖 3-2- 6	台灣酒窖外觀.....	43
圖 3-2- 7	台灣酒窖入口處葡萄裝置藝術.....	43
圖 3-2- 8	二林農會原斗辦事處外牆圖繪.....	43
圖 3-2- 9	二林農會原斗辦事處外牆圖繪.....	43
圖 3-2- 10	酒莊自行設立之招牌.....	44
圖 3-2- 11	二林斗苑休閒農業區統一設立之招牌.....	44
圖 3-2- 12	位於八間路之酒莊外牆彩繪.....	44
圖 3-2- 13	位於八間路之酒莊外牆彩繪.....	44
圖 3-2- 14	酒莊內部檢驗室及原料區.....	45
圖 3-2- 15	酒莊內部成品區.....	45
圖 3-3- 1	黑后風華酒標(前).....	46
圖 3-3- 2	黑后風華酒標(後).....	46
圖 3-3- 3	金鴻勝酒莊品牌故事.....	48

圖 3-3- 4	蘭輝酒莊宣稱.....	50
圖 3-3- 5	金鴻勝酒莊 DM.....	50
圖 3-3- 6	蘭輝酒莊 DM.....	50
圖 3-3- 7	微醺小旅行簡介.....	51
圖 3-3- 8	蘭輝酒莊 DM.....	51
圖 3-3- 9	快樂酒莊宣稱.....	52
圖 3-3- 10	2012 紫晶盃冠軍酒.....	53
圖 3-3- 11	金鴻勝酒莊獲 2013 年干酒組冠軍海報.....	53
圖 3-4- 1	發酵完成之酒糟.....	55
圖 3-4- 2	蒸餾過程.....	55
圖 3-5- 1	二林葡萄酒地話.....	58
圖 4-2- 1	延續葡萄園型紅龍果果園.....	65
圖 4-2- 2	拉寬距離後新建果園型態.....	65
圖 4-2- 3	果農 D10 之果園型態.....	66
圖 4-2- 4	果農 D2 之果園型態.....	66
圖 4-2- 5	燈照設於植株上方.....	70
圖 4-2- 6	燈照設於植株兩側.....	70
圖 4-2- 7	紅龍果花.....	70
圖 4-2- 8	紅龍果園觀景台（西斗里）.....	70
圖 4-3- 1	埤頭合作農場紙箱.....	71
圖 4-3- 2	產銷班 22 班班長紙箱.....	71
圖 4-3- 3	果農 D2 自行製作之紙箱.....	72
圖 4-3- 4	原斗果菜生產合作社紙箱（6 公斤規格）.....	72
圖 4-3- 5	原斗果菜生產合作社紙箱（10 公斤規格）.....	72
圖 4-3- 6	原斗果菜生產合作社紙箱紅龍.....	74
圖 4-3- 7	產銷班 22 班班長紙箱.....	74
圖 4-3- 8	原斗果菜生產合作社紙箱側面照.....	74
圖 4-3- 9	產銷班 22 班班長紙箱側面照.....	74
圖 4-5- 1	二林紅龍果地話.....	79

表 次

表 1-1- 1	全台各鄉鎮紅龍果種植面積及收量前三名排序(2002 年、2011 年)....	4
表 2-1- 1	丘陵坡地和平原水田釀酒葡萄種植面積比較(1981 年、1987 年)	20
表 2-1- 2	歷年葡萄酒收購面積.....	21
表 2-1- 3	釀酒葡萄收購面積(1994 年)	21
表 2-1- 4	釀酒葡萄收購等級.....	24
表 2-1- 5	歷年金香、黑后葡萄各級收購單價.....	25
表 2-2- 1	歷年釀酒用葡萄收購達成率.....	28
表 3-3- 1	世界重要釀酒葡萄品種.....	47
表 4-3- 1	紅龍果分級包裝標準.....	72
表 5-1- 1	葡萄酒地話與紅龍果地話之比較.....	82



第一章 緒論

第一節 研究動機與目的

一、研究動機

彰化縣在台灣是一農業大縣，其中葡萄更為縣內主要的農特產品之一。因此，彰化縣自2009年起舉辦「彰化葡萄公主選拔大賽」，並搭配相關葡萄文化產業的活動，以推廣當地的葡萄產品。而葡萄依據食用方式可分為兩大類別，分別為鮮食葡萄和釀酒葡萄，前者品種在台灣如一般所熟知的巨峰葡萄佔絕大部分，產地主要分佈在彰化縣溪湖鎮、大村鄉及埔心鄉，其他鄉鎮亦有零星種植；至於釀酒葡萄品種則以金香及黑后為主，2011年二林鎮釀酒葡萄的種植面積就佔了彰化縣釀酒葡萄種植面積的92%（農情資源報告網，2013），為主要的產區，形成二林鎮有別於其它鄉鎮的鮮食葡萄，而是以釀酒葡萄為主。追溯其原因主要為1979年～1996年間「台灣省菸酒公賣局」以一公頃收購2,500公斤的方式（陳永剛，1996）與二林鎮農民協定契約合作（契作）。因契作之簽訂二林葡萄種植多以金香及黑后等釀酒葡萄為主，契作年間，釀酒葡萄的種植面積逐年上升，最多更達1,500多公頃（圖1-1-1），甚至，1985年二林鎮的釀酒葡萄收購量佔了公賣局所有契作鄉鎮收購量的50%（陳永剛，1996）。

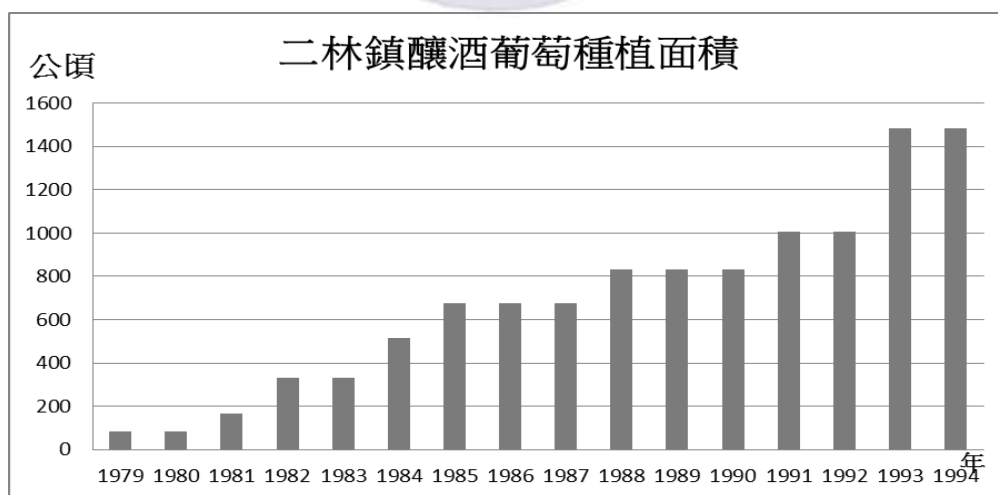


圖 1-1- 1 釀酒葡萄種植面積

資料來源：二林鎮志¹

¹ 僅記錄契作內種植面積

釀酒葡萄面積不斷擴增與契作提供穩定收入來源有很大的關係，加上當時釀酒葡萄的收購價格亦高於許多當地競爭作物（陳永剛，1966）。因此在厚利吸引下，部分未與公賣局契作的農民也相繼投入生產，甚至有的果農自非契作果園收購葡萄，再以契作價售出。非契作農民不甘損失，亦透過民意代表施壓，要求公賣局收購。原本公賣局和果農的契作面積，是依酒廠的生產能力以及市場需求量，訂立生產計劃而定，但農民逐年追種，一再迫使公賣局妥協，增加契作面積。

過多的釀酒原料庫存達飽和使酒廠無法負荷，加上進口葡萄低成本競爭下，當公賣局與果農的契約期滿（1996 年冬季葡萄採收）即不再和果農續約。當時，希望早日解決收購葡萄的夢魘，於是經由行政院核定由 1997 年菸酒公賣利益中，撥出十四億八千萬辦理「廢園獎勵金調整案」。二林鎮釀酒葡萄種植面積在清查前為 1,484.33 公頃，領取廢園獎勵金面積共 1,434 公頃（陳世芳、林金月、戴登燦，2000）。釀酒葡萄的黃金時期在一夕之間徹底改變，不僅原本連綿一片的葡萄園榮景已不復見，葡萄契約農的生計亦產生劇烈變革。

在廢棄葡萄園後，為了生計契作農紛紛轉作其他作物或尋求其他管道，在這轉變之際，恰好碰上 2002 年菸酒專賣制度廢止，開放民間釀酒，而二林葡萄契作農基於過去的發展歷史及政策鼓勵下申請酒莊證照評鑑，二林鎮的酒莊如雨後春筍般設立，成為台灣地區合法酒莊最多、密度亦最高的地區。政府、農會及地方人士也將發展葡萄酒莊視作挽救二林農村經濟的繩索之一，極力扶持契作農發展酒莊，期望將二林打造為台灣的酒莊之鄉，具體的積極作法除了農會不定期開設釀酒課程及釀酒葡萄技術改良的課程協助酒莊業者外，為提昇葡萄酒品質，自 2004 年起定期舉辦「紫晶盃葡萄酒比賽」，期望讓在地的葡萄酒產業藉由專家學者評定結果提升釀酒技術，並塑造紫晶盃成為國內指標性葡萄酒比賽；也仿效法國薄酒萊新酒（Beaujolais Nouveau）的作法，把每年 10 月第 4 個周末訂為二林葡萄酒節。2008 年二林農會更成立「台灣酒窖聯合服務中心」作為銷售平台，將在地合格酒莊的產品集結在此展售，彰化縣縣長卓伯源更在開幕展時表示：

「法國美酒有波爾多，彰化則有「二林多」，縣府將與農會、農民攜手合作，讓這處推廣葡萄酒及農特產的據點永續經營，吸引國內、大陸及全球遊客前來品嚐美酒、選購通過驗證的有機農特產品。」（陽光彰

化編輯室，2008)

透過上述描述，可以看出許多相關政策甚至政府、農會組織皆傾盡全力試圖發展二林葡萄酒產業，二林確實也在這些推波助瀾下成為全台葡萄酒酒莊密度最高的鄉鎮。照理說葡萄酒莊在當地如此盛行，做為原料的釀酒葡萄面積應該會有逐年擴張的情形，但是從圖 1-1-2 卻發現種植面積卻有逐年下降的趨勢，甚至 2011 年只有 100 公頃左右的種植面積。對比於契作期間大面積的種植盛況，是否顯示並非所有的契作農全部轉型為酒莊？沒有轉型為酒莊是因為要自生產者轉為銷售者對契作農來說身份的轉換是困難？或是製酒技術也是考量的因素之一？若是礙於轉換門檻，契作農也可繼續種植釀酒葡萄提供原料給當地酒莊，若是如此，種植面積應該至少持平而不會減少，顯示釀酒葡萄的種植並無得到大部分農民的重新肯定，而改選擇其他作物種植。其中，與釀酒葡萄同樣為果樹作物的紅龍果更成為當地主要的作物，不僅種植面積逐年上升，且種植面積一直位居全台各鄉鎮之首，2002 年種植面積更大幅超越其他鄉鎮，成為第一個紅龍果種植面積首度超過 100 公頃的鄉鎮，至 2011 年的統計資料，二林紅龍果的種植面積為 114.77 公頃，收購量為 33,51,600 公斤，皆位居全國首位（表 1-1-1）。

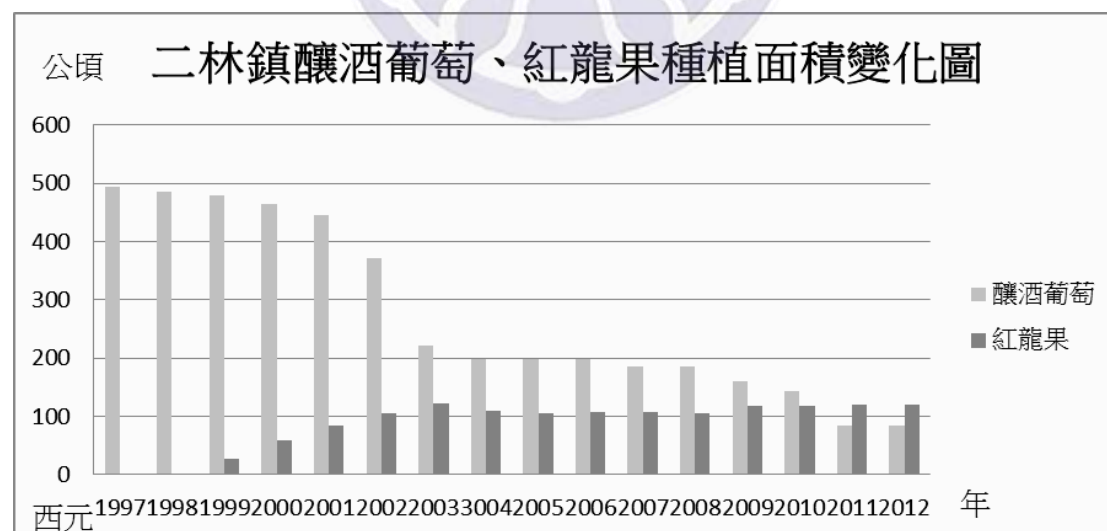


圖 1-1-2 二林鎮釀酒葡萄、紅龍果種植面積變化圖（1997~2011 年）

資料來源：農情報告資源網 http://agr.afa.gov.tw/afa/afa_frame.jsp（瀏覽日期：2013/4/19）

表 1-1-1 全台各鄉鎮紅龍果種植面積及收量前三名排序（2002 年、2011 年）

2002 年 縣市鄉鎮名稱	種植面積	收量	2011 年 縣市鄉鎮名稱	種植面積	收量
	公頃	公斤		公頃	公斤
合 計	1,022.42	20,825,784	合 計	877.84	20,914,904
彰化縣二林鎮	106.02	2,703,888	彰化縣二林鎮	114.77	3,351,600
嘉義縣竹崎鄉	28	375,000	南投縣集集鎮	32.67	833,085
嘉義縣太保市	25	299,000	台南市東山區	27.73	629,980

資料來源：農情報告資源網http://agr.afa.gov.tw/afa/afa_frame.jsp（瀏覽日期：2013/4/18）

綜觀上述現象不禁令人好奇，為什麼契作制度的推行能夠得到當地農民的廣大支持，直接影響農民的生產型態，間接大幅度改變了契作農村的地景。但是對比契作結束後，同樣由上而下的政府力量卻無法在當地得到同樣的效用。甚至在台灣鄉村生產方式正逐漸趨向多樣化經營，休閒農場、農村自然體驗農園等增加的同時，二林的酒莊農村意象應該符合目前的農村轉變潮流，且這樣的葡萄酒莊無論在歷史脈絡或作物的特殊性皆有別於其他地區的農村意象，當地農民為什麼不一起跟上政府欲建構的鄉村藍圖，利用各方提供的資源與機會朝向一個具特殊壟斷意象的鄉村發展，部分反而轉向投注紅龍果的種植？造成契作結束後農民選擇不同生產型態而造成分化的原因為何？大部分農民選擇種植紅龍果作為主要轉作果樹又是什麼樣的原因？是否因當地農村勞力結構改變而需要選擇不同種植方式或較低勞力需求的果樹，而紅龍果恰好不需花費太多勞力而種植技術門檻低的特性獲得農民青睞？亦或農民是經過各種成本利益考量下，發現紅龍果是最佳的作物選擇？若是基於經濟的考量，萬一農民發現了比紅龍果更具經濟效益的作物，契作農村是否又要經歷一次轉變？

為了瞭解契作農村為何經歷各種作物轉種而常有變遷，無法成為一個具有強烈土地依附的在地認同進而形成穩定的農村景觀，因此本研究想要借用地話（Terroir）的概念來作為分析的觀點。除了因為歐美以地話討論葡萄酒行之有年外，現在更將其概念廣泛運用至其他農產品，討論一地農產品如何依附於土地，當地的人民又是如何基於對土地的依賴而加強對農產品的認同，漸而建構一個穩定農村的社會認同。對比於國外穩定地農村情形，試圖以地話（Terroir）的切入

角度分析探討台灣契作農村為什麼無法建構一穩定農村發展。

二、研究目的

- 1.探究二林葡萄契作農村的形成
- 2.分析二林葡萄契作農村的轉型
- 3.詮釋契作農村的地方認同與建構

第二節 文獻探討

一、研究區相關之研究

陳美鈴（1996）以歷史地理的角度，探究二林鎮從清代至 1990 年代的農業土地變遷。先對當地地形、氣候、水文及土壤等自然環境進行討論，對二林鎮的生態環境背景有所掌握後，在此環境基礎上加入人為影響而造成當地景觀、土地利用型態的改變。得出二林鎮在單純自然環境下為莽原疏林景觀，爾後在平埔族的使用下成為游耕漁獵之場所，至清代才漸成農作景觀，但此階段的土地利用仍受自然環境影響支配。日治時期二林鎮土地利用及當地景觀受人文因素影響始重，農地開始擴張，成水、旱田混合利用之型態。民國初期，水田在當地成優勢型態。1980 年代以後，水田多轉作經濟作物，而成水田旱用之現象，尤其在東南部的水田區，因其為砂質土壤，適合葡萄種植，而成為最優勢的作物。

劉照弄（2006）在探討彰化縣二林地區葡萄產業與文化產業結合策略研究中，以深度訪談及 SWOT 分析法，分別探討二林地區及當地葡萄產業的內部環境之優、劣勢與外部環境之機會、威脅，並對個別分析結果提出補救策略與方法，進而在葡萄產業與當地文化結合發展的基礎上，給予分析歸納結合策略，提出整合二林地區休閒農業政策、改變由上而下的威權決策模式公共政策角度的建議，期待能帶給積極結合文化產業及葡萄產業的二林鎮，另一個不一樣的見解、幫助。

林品貝（2008）以社會網絡及創新理論作為研究基礎，透過深度訪談的方式，建立二林鎮葡萄酒產業的創新系統模式。並經由實證分析探討各創新源（6個創新需求因子及4個創新擴散因子）對該產業的影響，以及公、私部門、非營利組織、學術單位在二林葡萄酒產業創新系統中所扮演的角色。研究結果推論，在二林鎮葡萄酒產業創新系統中主要進行擴散的單位是以公部門及非營利組織為

主，政策的獎勵則是連結創新系統內各單位的重要鏈結，而在創新需求因子、創新擴散因子中分別以R&D 及社會體系在系統中的連結影響程度最高。

許博任（2010）從農民如何營生？為何反抗？怎麼行動？三個問題意識去理解農民的主體性。試圖從國家契作經濟到市場化農業生產交換的過程中，二林葡萄農如何回應市場競爭的例子來看農民的營生邏輯。推論出台灣的小農在面對市場化的農業經濟，通常有一套彈性調整的避險作物生產配置以因應市場的價格波動與可能的天災，而且以自我剝削的內在邏輯，遊走在農、工、商的多元兼業中，作為另一種生存策略。作者更提出這些因應方式其實具有對資本主義經濟對抗的意義，是抵抗的日常形式。至於小農的公開抵抗則以二林相思寮農民抵抗中科強制徵收的例子，看農民為何起而反抗，跟如何行動的邏輯。最後理解出台灣農民行動主體是以家庭勞動消費及家庭生存邏輯思考進行謀生及抵抗的行動者。

綜觀上述，關於國內學者對二林鎮的相關研究其實不算多，陳美鈴試圖以歷史地理的角度去剖析該地土地（尤其是農用土地）利用型態的變遷，呈現了二林鎮連續的變化，為後人留下良好基礎，但由於年代過早，受限於時間尺度的影響，研究時間只停留在 1990 年代。時至今日，二林鎮的土地利用型態與當地景觀，與當日已經不可同言而語。而近期對二林鎮研究主要從人文、政策角度去分析，忽略自然因素的影響，如，許博任在處理二林葡萄酒莊如何營生的過程中，認為當地目前的葡萄酒文化同時混含西方紅酒文化、在地風味及食品安全科學論述，是一混雜的葡萄酒文化，尚未創造出屬在地的「沃土」與「傳統」，而本文便是要試圖從自然環境及人文因素解釋契作葡萄農村為什麼無法創造當地的地話及傳統。

二、契作制度、鄉村產業轉型與鄉村發展相關研究

契作制度方面的文獻多從制度利潤分析的角度探討契作制度對農民的誘因影響，如錢世坤（2008）以品質分級為基礎探討農產品「契作合約」的簽訂，特別強調品質分級對買方而言具有避免道德危機的損失，因生產者會為了頭等產品有較高收購價格的提高而投入更高勞動水準於生產活動當中。林聖超（2005）則以農委會推動之「建置良質米產銷專業區」比較產銷專業區裡的輔導契作稻農和一般稻農間的利潤效率，得出契作戶的利潤效率比一般戶高外，且認為建構稻米產銷專業區使稻農能有效提升台灣米的安全，而且地區採統一栽培管理方式，可

以降低生產成本、突顯產地特色及保持一定的品質。

與本研究最為相關的則以陳永剛（1996）利用決策理論原理，以損益及農家賺款為指標，探討釀酒葡萄與產地主要作物及實施保證價格作物種植誘因大小，發現釀酒葡萄是高收益且穩定的作物，對產區農民極具誘因。接著並分析釀酒葡萄價格訂定方式的合理性，認為定價結果超過成本太高，也是促成葡農選擇投入契作的誘因之一。最後探討當時釀酒葡萄收購制度衍生的問題及對葡農的影響，進而提出收購制度缺失可行的方向。

有別於一般對契作從利潤角度出發的文獻，吳孟真（2012）則利用 ANT 理論探討台灣 1973~1911 年設立蠶業生產專業契作區得以成功發展的原因，並非如過去強調是因政策成功及新技術的出現而使契作專區的蠶絲品質及產量提高，研究認為最主要原因歸功於專作區內網絡建構的成功。

探討契作相關文獻，前面兩篇以契作制度、誘因對農民的決策影響可作為本文探究二林契作葡萄農村在過去為什麼能有這麼大面積種植釀酒葡萄的農民動機，尤其陳永剛研究時間恰是契作年間，其研究內容提供本研究非常豐富的相關資料。

在討論鄉村發展時，有針對區域內部特定產業為主軸，探討外部因素下的鄉村變遷，如：王榮志（2010）利用全球化理論從大尺度的國際變化探討布袋傳統產業農業、漁業及鹽業的衝擊，得出在面對巨大衝擊時的因應方法為由高度及約走向粗放經營或轉型為高附加經濟價值的經營模式轉變；並以其具市場競爭力的新商品擴大商品服務範圍，由鄰近縣市擴展到全台與海外市場。及鍾沛鈞（2011）從生態政治學理論的角度，農業政策出發，以綜觀面向探討不同時期國際、國家、地區等不同尺度作用於地方時，對地方發展所產生的影響。而此影響分別表現在農業土地利用、基礎建設對土地利用的影響、人口結構變遷等面。

亦有基於 Murdoch 提出鄉村發展第三條路為基礎的研究，如李承嘉（2005）在探討九份鄉村發展時，更強調行動者網絡應用於鄉村外生/內生發展因素的檢驗。研究最後提出鄉村發展的內生或外生因素辨別之模糊不清的，但可以確定其發展是共同形成。此外，李承嘉更表示行動者網絡的組構成功與否，與九份（鄉村發展）發展有密切相關，顯示 ANT 做為鄉村發展策略基礎理論的潛力。廖哲強（2007）則以地方資源的運用、地方參與及認同、外界連結作為主要研究觀點，探究嘉義縣蒜頭糖廠蔗埕文化園區在外生及內生因素的影響下，如何進行地方文

化產業化歷程，進而提出「政府功效」是連結地方資源運用、地方參與及認同、外界連結三者重要媒介的觀點。

林信利（2003）有別於上述研究，以 Raymond Williams 提出的上層結構圖探究屏東縣林邊鄉產業景觀轉變歷程，從各時期主要產業轉變的景觀空間分佈出發，並探究景觀空間分佈的變遷受到勞力型態、產業技術、產銷型態的影響而有此空間分佈的不同。李昀穎（2012）則借用 Marsden 提出影響鄉村改變的三個機制：商品化、調節及網絡行動者空間，探討三芝農業從水稻、茶轉變為茭白筍、甘藷的轉變過程。從商品化的農產作為切入點，繼而探討為保其商品化特色而贏造的有利條件過程中，政策、產銷網絡關係如何重組變化、調節，進而共同形塑三芝鄉村的發展變動。

由以上文獻回顧可發現探討鄉村發展的研究，不論是以全球化理論、政治生態學或行動者網絡作為切入點，主要在探討、解釋鄉村變動的原因。可能是鄉村處在一個被動的角色而不得被迫改變，因而與外在因素彼此協調，甚至影響鄉村內部的重組與變動。但本研究主要目的是想要站在一個反思的角度，探討台灣農村產業發展為什麼不能以特定作物持續作為農村發展的中心，是基於什麼樣的因素讓台灣農村在面對全球化或國家政策變動時，便一直改變作物甚至變動了農村空間景觀？為了解決這一問題，想要借用 Terroir 的概念試圖解釋這樣的問題。

三、地話（Terroir）相關研究

Vaudour（2002）除了綜合各方對地話的討論，而統合提出地話具有4個面向：營養物地話（nutriment terroir）、空間地話（space terroir）、意識地話（conscience terroir）、標語地話（slogan terroir），亦在當中提到近來以地話探討葡萄及葡萄酒的研究，多把重點放在葡萄（酒）的品質及與環境條件相關的討論上，而很少去探究在不同尺度下地話的意涵，尤其是對大尺度如：區域、國家甚至全球尺度的討論，因而提出欲利用GIS做空間分析的比對，期望以科學方法建立一套地話的數值模型。

Barham（2003）在Translating terroir:the global challenge of French AOC labeling 一文中除了對地話及AOC制度分別進行探討與闡述之外，接著帶出地話概念對AOC制度的關聯與影響，而以「Products of the terroir」表示地話在AOC制度具有不可被抽離的重要性，否則將淪為一種「AOC label product」。而在AOC嚴苛的制度

當中也有從空間面向進行對「Products of the terroir」與「AOC label product」兩者的界定，即一旦經AOC認可的酒、技術甚至於釀造者，脫離了當地空間的範疇，便無法以既有的形象出現，否則在兩個不同空間脈絡下，無論如何是不可能產生相同的「Products of the terroir」，假使出現這樣謬論的情形便稱此為「AOC label product」。Barham 除了對上述多所著墨之外，也花了相當大的篇幅企圖指出AOC制度的形塑發展與地話同樣都受到自然環境因素與人文社會因素的影響。

Gade（2004）則以法國南部的Cassis地區為例，先從當地自然環境條件及歷史背景來討論當地葡萄酒是如何獲得AOC的認證，以及得到認證之後對所產的葡萄酒種類、品質、資產及地方帶來不一樣的改變。而Gade之所以選擇Cassis作為研究討論的原因在於當地是法國最小的葡萄產區，因而可以看出在獲得AOC認證之後的明顯改變。

許嘉麟（2011）利用地話概念探究可麗餅飲食文化是在怎樣的自然環境及人文背景下，在布列塔尼被形塑出來，並且瞭解可麗餅對當地居民的意義及價值。接著利用布希亞的符號消費理論探討可麗餅如何由地方飲食變成法國文化象徵而傳播。

由以上研究可以知道，地話一開始主要使用在葡萄酒的生產探討，如Vaudour、Barham及Gade，恰好與本研究欲探討之主體有密切相關，能為本研究提供良好的研究切入點，其中Gade探討Cassis如何從沒有地話意涵的區域變成一個具有地話意涵葡萄酒的產區，可作為本文在處理未具地話概念的台灣葡萄酒鄉村一個參照。許嘉麟參考Vaudour的4個地話，實際操作在布列塔尼可麗餅的在地形塑過程，可作為研究者未來在運用4個地話如何在研究區操作的重要參考。

關於本研究的詳細研究概念將於下一節進行深入的討論。

第三節 研究概念

一、Terroir（地話）

Terroir 一詞源自法文，意思為土地或指一地對農業生產的自然條件。最早可回溯至中世紀修士在種植葡萄時，累積對自然環境觀察的經驗。他們發現隨著各區塊土地的不同，所種出來的葡萄，無論在其甜度、色澤、口感甚至其他特質

均有顯著的差異（Hugh Johnson著，程芸譯，2007）。所以，在法文字典中對地話的定義為：

- 1、在地表有限的面積中擁有農業耕種的優勢。例如：此地土壤對酒的製作文化來說是適宜的，此地的Terroir可以製造頂級的葡萄酒（le grand cru）。
- 2、在鄉村地區或外省²被視為對當地居民有強烈的影響。

由字典中對Terroir 的定義中可以瞭解，其不僅限於在農產品生產的探討上，還包含一地對自身認同的論述。另外，Terroir 這個古老法文字的概念起源於拉丁文“*territorium*”。為法文的習慣用字，在其他語言並無同樣概念的字涵括相同的意涵，因此各方學者對於地話的定義也不一。在有關Terroir的介紹中，以Wilson（1998）為一根本的介紹，他指出地話這個概念在英語世界中是一個不清楚的概念，若不嚴謹的使用造成忽視土地上重要但不可見的要素，因此地話的概念很難掌握，它包含了葡萄園生長的物理自然條件，還有一個額外的條件：包含歷史上地方的喜悅、心碎、光榮、汗水與挫折的精神（譚鴻仁，2009）。Vaudour（2002）更將地話分為營養物（Nutriment）、空間（Space）、意識（Conscience）、和標語（Slogan）四個面向，分別代表植物生長、領域、認同和廣告。要這四個面向組合起來才能算是完整的地話概念。其中四個面向各代表以下意涵：

（1）營養物地話（nutriment terroir）：指的是在特定自然環境條件下，能夠生產出獨特的農產品，此一概念可以說是terroir 最早被提出的意涵。

（2）空間地話（space terroir）：除了生產地本身自然環境的特色外，當地社會的歷史及經濟脈絡也是造就產品具特殊性的條件，因而具有特殊的空間意涵。

（3）意識地話（conscience terroir）：指對一地理範圍具有認同或共同記憶，是涉及精神層面對地的感知。

（4）標語地話（slogan terroir）：則可從「品質」及「具代表性」兩個面向談論。

而現在一般中文多將Terroir譯做「沃土」或「風土（條件）」，用來強調自然環境因素對農作物產生不同變化的土地條件。然而，若用「沃土」或「風土（條件）」，則僅有談到Vaudour（2002）所論及Terroir四個面中的營養物地話的自然環境對農產品生產的作用上，則無法以更全面和深入的角度去論述及詮釋地方認同、地方形塑與地方意象符號化的傳播。是故，在本研究中將Terroir譯為「地話」，

² 「外省（Province）」在法國是指大巴黎之外的地區，泛稱為外省（Province）

一方面是尊重法文的「音譯」，另一方面尊重土地對自己論述的「話語」，故以貼近發音及中文字面的意涵，期讓Terroir的概念和意涵不再侷限於過往的自然環境因素的論述，而能同時加入當地歷史文化的影響。

二、壟斷地租

由於「壟斷地租」為「地租」的一種特殊形式，故先簡單探討地租概念，之後再探究壟斷地租的意涵與應用。

「地租」指憑藉土地所有權從土地使用者那裡獲取的收入，是土地所有權在經濟上的實現形式。按形成基礎的差異可以分為「封建地租」和「資本主義」地租，前者為封建制度下，地主階級占有大量土地，交由農民耕種，向農民收取地租。這種地租體現著封建地主階級剝削農民階級的關係，稱作封建地租；而資本主義地租則指在土地私有制前提下，因土地所有權和使用權分離，憑藉土地所有權讓人們得到不勞而獲的收入。又可分成：（1）級距地租：與土地等級（如肥沃度、運輸線）相聯繫而有差別（2）絕對地租：由土地私有權壟斷產生的，租種任何土地都必須一樣繳納的地租形式，唯差別在取決於產業不同（商業>工業>農業）（3）壟斷地租：因某些土地具有特殊的自然條件或其特殊土地能夠生產某些特別名貴而又非常稀缺的產品，這些商品的生產者憑藉對這一商品的壟斷經營，使這些產品的價格不僅大大超過其生產價格，而且也超過其價值。

D. Harvey是地理學界中最早將後現代與全球化時空壓縮的觀點引入壟斷地租觀念中，探討在經濟全球化的過程與地域性和文化形式有任何關聯（郭曜棻，2004）。並提出唯有獨特性、真實性及特殊性可成為掌控壟斷地租的能力基礎，而建築物、社會與文化之中的歷史文化產物與實踐，以及特殊環境品質，更是創造壟斷地租價值的力量（Harvey，2003）。

D. Harvey也指出壟斷地租出現在以下兩種情況：

- 1.社會行動者控制了具有特殊性質的資源、商品或區位，在關連上某些活動時，他們就可以從這類資源那邊取得壟斷。
- 2.可以藉囤積土地或資源，不投入目前的使用，卻覬覦未來價值，可以創造出稀有性，即一般所稱的囤積居奇。

其中，馬克思認為壟斷地租最明顯存在的例子「就是可以賣得壟斷價格的生產頂級美酒的葡萄園」，即是出現在第一種的情形之下，且認為在這樣的情況底

下壟斷價格創造了地租。而思想緊扣馬克思的D. Harvey，說明葡萄酒生意的壟斷性宣稱，正是在追求真實性、原創性、獨特性、以及特殊而無可複製的特質，而地話正是最具符合其壟斷的一切資格，因此地話最容易成為葡萄酒強而有利的壟斷性宣稱。例如：當澳洲葡萄酒在被迫將酒瓶上的「傳統表達」，如莊園(Château)、產地(Domaine)等字眼，及香檳(Champagne)、勃艮地(Bourgogne)等對酒類表達的名詞去除之後，當地的維多利亞塔畢爾克莊園(Château Tahbiilk in Victoria)則宣告「我們很驕傲不必使用這些承繼自往日其他國家和文化的字眼」，並將當地特有的兩個因素結合起來：1.位於全球僅有的中期氣候深受內陸水源影響的六處酒產區域中的其中一個；及2.帶有高含量氧化鐵而呈現紅色的沙質壤土，聲稱這兩要素的結合「對葡萄品質有正面影響，增添了我們酒類的某種獨特地方風味」，界定了「納甘必湖」(Nagambie Lakes)為獨特的葡萄栽培區域。然而，D. Harvey (2003) 指出澳洲這樣的作法卻與法國以「地話」及「AOC」當作獨特「壟斷性宣稱」，的作法如出一轍。澳洲之所以在宣稱自己可以不用複製其他國家或文化後，卻也用了不同形式的作法，在仿效其他國家（尤其是法國）。這麼自相矛盾的情形，正是因為他們確信使用「地話」及「AOC」來作為確保產品獨特性、真實性，可以讓他們的葡萄酒，可以如法國葡萄酒在全球經濟下獲得高度壟斷性，而正是因為法國試圖透過土地、氣候和傳統（即地話概念）的獨特優點，以及如AOC 等制度下確保產品的獨特性和真實性，奠定作為保障地租的壟斷。

但D. Harvey (2003) 亦提出，地話也僅是作為壟斷性宣稱的其中一種論述，一旦地話和傳統的語彙被拋棄，有什麼樣的論述可以取而代之呢？因此，近來發明了一種描述酒的語言，例如：有桃李的氣味，帶點淡淡的百里香和醋栗味道。因而我們可以說，不論是地話或是新興對酒描述的語言，都是為了強化產品具有不可替代的獨特性與真實性，藉此進行壟斷性的宣稱。然而，若僅以描述性的語言做為葡萄酒壟斷性的宣稱，即使借由這樣的宣稱亦可達到獨特的區辨模式，但將壟斷地租與傳統或地方抽離，那麼這樣的壟斷性宣稱則較不容易與葡萄酒產生更深層的在地性連結，而更輕易的被其他壟斷性宣稱所取代。加上從地話到描述性酒語這樣的論述轉移，對應的是在酒類生意漸起的國際競爭和全球化之下，反映出酒類消費標準化生產的「商品化」。一如Barham (2003) 的觀點，將地話從AOC中抽離，少了傳統，少了與地聯結，那麼AOC僅能成為一種標籤。顯然，作

為葡萄酒的壟斷性宣稱沒有比地話更適合的論述，即使地話也曾在葡萄酒的壟斷性宣稱中失利，但誠如一開始提到的「建築物、社會與文化之中的歷史文化產物與實踐，以及特殊環境品質，更是創造壟斷地租價值的力量。」。

總之地話讓葡萄酒深植於在地，強化了壟斷性宣稱及壟斷地租的特性，而讓葡萄酒成為特殊且無法複製的文化宣稱。因而本研究亦希望藉由對葡萄契作農村進行以地話概念作為主要研究觀點，探究葡萄契作農村是否能形成「人-農產品-土地」依附關係，進而形成壟斷性地租。

第四節 研究架構與研究方法

一、研究架構圖

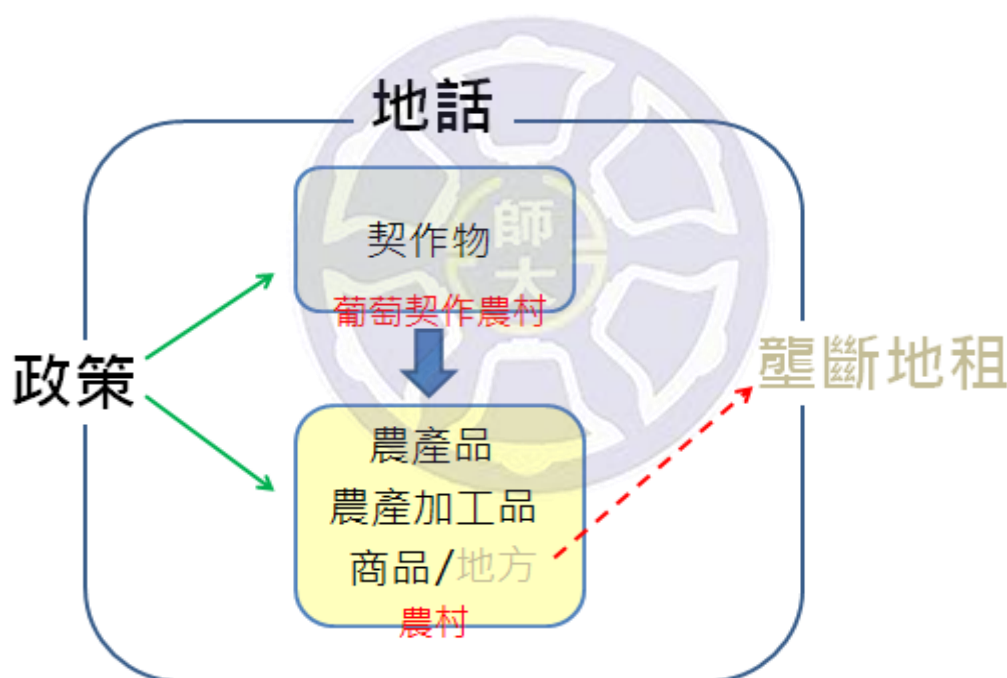


圖 1-4- 1 研究架構圖

二、研究方法

本研究欲借用「地話」探討人-農產-地依附的穩定關係，來探究彰化二林契作農村環境生態（包含自然與人文的環境）與二林葡萄酒產業、紅龍果農作系統之間相互連結的關係。然而不同學者對於地話的定義，都有不同解釋，因而本研究將以Vaudour對各方學者提出的地話解釋，進行統合而得出的地話四種類別作

為概念基礎（圖1-4-2），並以此四個類別及其概括的子項目，擬出針對二林鎮進行細部分析的依據。而為達本文研究之目的，將以上述研究架構為研究進行的基礎，並以二林契作農村地話的子項目作為蒐集相關資料及田野調查的依據方向。

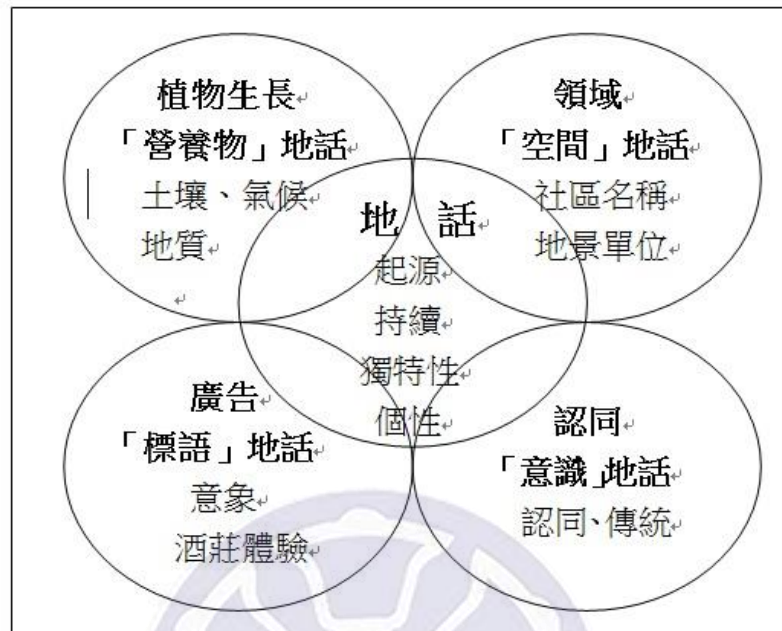


圖 1-4- 2 Vaudour 提出之地話概念圖

具體研究方法如下

（一）相關資料的蒐集

1.官方統計資料，例如：

- （1）彰化縣及二林鎮出版之統計要覽
- （2）農林廳、農委會、菸酒公賣局等相關單位出版之統計資料

2.相關研究：

- （1）台灣葡萄產業及紅龍果發展相關研究
- （2）台灣葡萄酒發展及消費相關研究
- （3）二林鎮發展相關研究

（二）田野調查

為了解二林鎮釀酒葡萄及紅龍果的種植分布情形及酒莊與葡萄酒在當地發展的情形與進程，將利用田野調查，親至二林鎮之聚落、果園、農村酒莊、農會等處進行實地觀察及訪談獲取研究所需之資料，以下將詳細說明採取之方法：

1.觀察

陳向明（2002）將觀察分為日常生活的觀察及科學研究手段的觀察，他認為觀察是人類的一種本能活動，常是無意識地觀看，但作為質性研究者，觀察應採取具備有目的性、計畫性，且具反思性的「科學性研究手段觀察」。因此研究者進入研究區將採取科學性研究手段觀察法，透過感官並有意識的觀察二林鎮釀酒葡萄及紅龍果的種植分布情形、果園型態、農村景觀、酒莊形貌等，並針對觀察之現象，進行紀錄、歸納及分析之探討。

觀察對象除地景樣貌外，亦將觀察視角帶入受訪者之農作身體勞動、訪談神情與動作，透過前者之觀察，可瞭解葡萄農/紅龍果農之農業活動形貌及生產過程；後者之觀察，則可作為訪談過程非語言行為的紀錄，藉此供研究者對受訪者之語言紀錄外的情緒、特質做參考。

2.訪談

除了透過研究者的直接觀察外，亦將利用深度訪談的方法，深入了解當地的農作系統脈絡並取得一手資料，更可藉由訪談的雙向互動進一層次了解潛藏在具體行動之下當地居民的生活經驗、文化及傳統，甚至於當地居民對在地的認同與凝聚。

訪談對象包括當地農民（包含種植釀酒葡萄、紅龍果的農民）、農會人員、酒莊經營者等相關從業人員。訪談方式主要採取半開放，筆者將於田野調查前建立粗略訪談大綱，主要根據四個地話研究設計對受訪者提出問題，於下段詳細說明。此訪談大綱僅作為一種提醒之用，以免遺漏重要訊息及內容。訪談過程採取開放、靈活態度，根據訪談情境、受訪者及內容進行彈性調整。訪談內容之記錄形式，除採用紙筆紀錄訪談者內容外，若受訪者或情境許可訪談過程亦使用錄音方式作完整記錄。

（三）對四種地話概念類型的具體實踐：

（1）營養物地話的具體實踐：可從相關研究或出版品取得當地「土壤」、「氣候」及「地質」資料，討論釀酒葡萄、紅龍果在此生長的適宜性與否，試圖分析環境生態與作物生態間是否能夠建立營養物地話的連結。

（2）空間地話的具體實踐：主要研究區界定為二林鎮內東南角的契作釀酒葡萄及紅龍果種植面積最多的農村聚落，藉由田野調查觀察與訪談得到之資料，討論兩作物領域空間範圍及地景的塑造。

（3）標語地話的具體實踐：藉由蒐集當地文宣出版品、相關網頁及包裝素材，

分析當地向外推展的符號意象。

(4) 意識地話的具體實踐：可從空間地話及標語地話的調查中，分析其背後意涵，並透過田野調查訪談的方式，瞭解當地居民的傳統及對在地的認同。

第五節 研究區範圍

本研究為探討葡萄契作農村的轉變，二林鎮在契作期間雖為全台種植面積及產量最高的鄉鎮，但經初步探訪及相關文獻資料顯示並非全部的二林鎮皆大面積種植釀酒葡萄，而以二林鎮內東南部地區為主要種植區，如前面文獻回顧提及陳美鈴的研究指出葡萄為東南水田區最優勢作物外，林月金等（1984）在調查彰化縣特殊作物及經營型態的研究中也說明金香葡萄栽培面積主要分佈於丈八斗地段，其次為後寮³，丈八斗地段約為現今西斗里、原斗里範圍；後寮則為現今後厝里⁴。另一方面，陳瑞彬（2003）亦發現葡萄轉作過程中，引種紅龍果的果農分布於興華、西斗、原斗、東華等四里最多⁵。綜合以上，本研究將以二林鎮東南的東華里、復豐里、原斗里、西斗里、興華里、後厝里、東興里及外竹里為主要葡萄契作農村研究區域範圍（圖1-5-1）。

³ 林月金、陳清文、邱建中，「彰化縣特殊作物或經營型態之調查研究」，台中區研究改良場研究彙報，8期，民73年，頁62。

⁴ 參考二林鎮志行政區劃地名演變對照表

⁵ 陳瑞彬，「火龍果產銷及栽培擴散研究」，彰化師範大學地理學系在職進修專班論文，民92年，頁50。

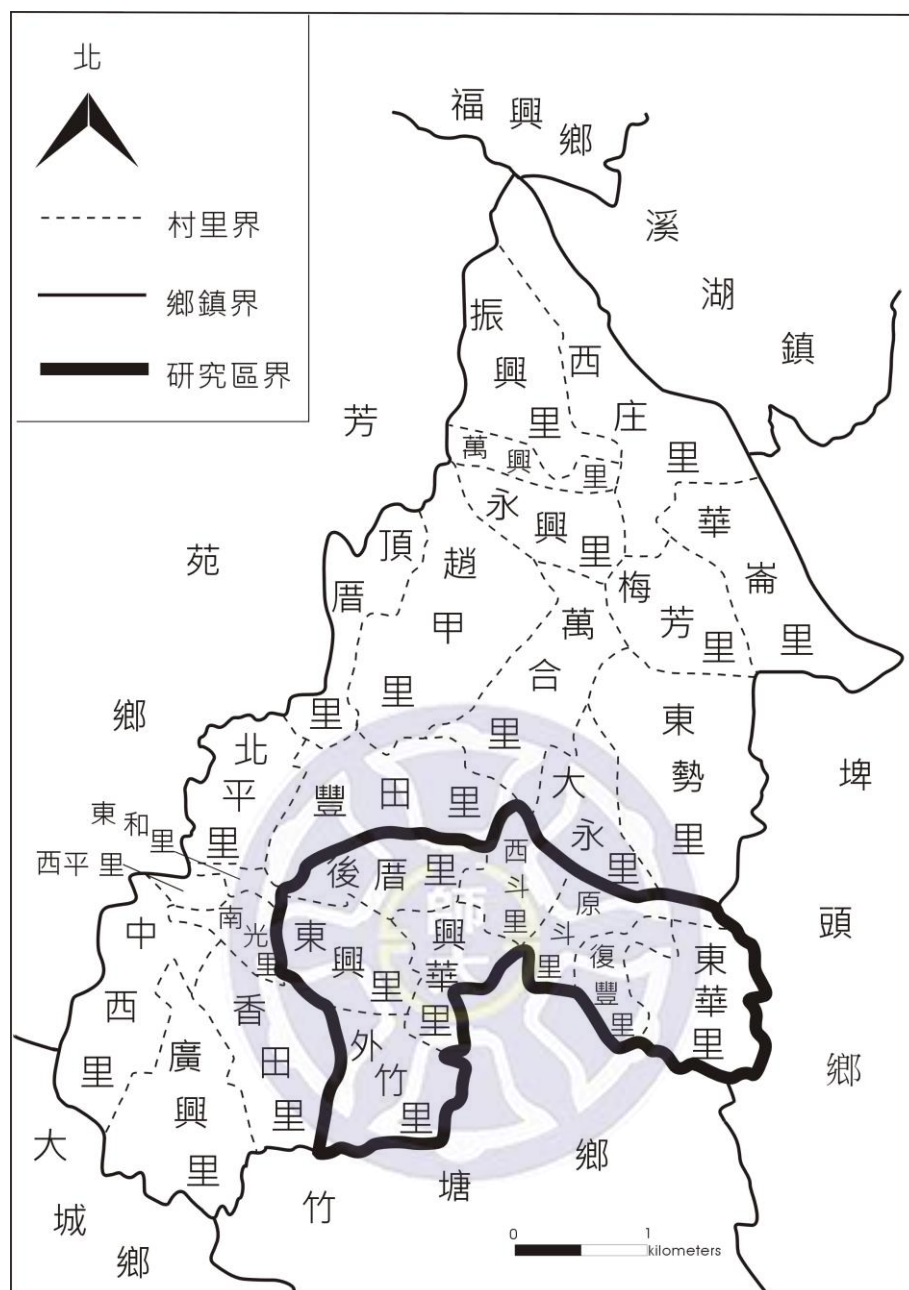


圖 1-5-1 研究區域圖
資料來源：改繪自二林鎮志

為探討二林鎮如何從契作農村轉變為一般農村，並朝向台灣葡萄酒鄉的農村意象前進，故第二章先行針探討台灣製酒業的發展及相關政策的實施如何影響一個農村的建立。

第二章 台灣製酒業發展

第一節 台灣葡萄酒業發展

一、台灣酒業專賣與葡萄酒原料製作發展

日治時期台灣財政除了田賦外，其餘稅金收入微不足道，故主要歲入需仰賴日本本國「一般會計」補助。然而 1905 年起，日本因日俄戰後財政困頓，遂停止補助，而開始對台進行稅制整頓並發展公營及專賣事業。一次戰後，因世界經濟普遍蕭條，台灣經濟轉差，台灣總督府為增加府庫歲收，而步鴉片、食鹽、樟腦及煙草等專賣事業之路，將酒及酒精納入國家專賣的項目之中。然而當時台灣大小製酒民營廠達二百多家，台灣總督府遂購置這些民營酒廠，並聲名禁止民間私釀，至此全島酒類產銷皆由專賣局處理。此一時期，台灣葡萄酒的釀造歸「台灣總督府專賣局台北酒工廠」⁶負責（文化部文化資產局，2014），然而葡萄酒因受限於一般民眾多以米酒為大宗，所以生產有限（鄭勝華、邱雯玲，1988）。

1945 年戰後，國民政府接收日治時代的專賣機構，將原「台灣總督府專賣局」改組為「台灣省專賣局」，業務範圍縮小為煙、酒、樟腦、火柴、度量衡等 5 項。1947 年 5 月，再將其機構改組為「台灣省菸酒公賣局」，專賣業務縮更減為菸、酒、樟腦 3 項。1954 年依據行政院修訂之「台灣省內菸酒專賣暫行條例」規定，台灣省菸酒公賣局專責辦理台灣省內菸酒之產銷暨管理事宜，從國產菸酒的生產、製造至銷售管理、私菸酒查緝、及外國菸酒核准進口等，均由台灣省菸酒公賣局統一負責辦理（傅學仁，2004）。

日治時代負責葡萄酒釀造的「台北第一酒廠」，則因光復初期，葡萄酒的社會需求低，因此沒有繼續生產（茅秀生，1952）。直自 1953 年，因新竹縣芎林鄉鄉長建議公賣局收購該鄉葡萄以作釀酒之用，加以公賣局為拓展營業項目，生產國產葡萄酒，便延續日治時期專釀葡萄酒之台北第一酒廠進行試釀。1955 年葡萄酒試釀成功，為配合原料需求及山坡地開發政策，選定新竹縣芎林鄉、苗栗縣南庄鄉、台中縣后里鄉及彰化縣大村鄉，四鄉鎮各推舉一戶農家由公賣局貸款和實物補助，成立示範葡萄園。後年公賣局開始進行釀酒葡萄推廣外，亦正式與這

⁶光復後由政府接收，改名為「台灣省專賣局台北酒工廠」，後又改為「台灣省菸酒公賣局台北

四個鄉 47 戶果農簽訂十年之契約⁷，契約中規定，所有產品由公賣局收購，供作釀酒原料，亦有相關機構及學校作技術、引種和品種改良等工作，為台灣釀酒事業奠立基礎（陳永剛，1996）。

二、釀酒葡萄種植空間分佈

推廣初期鑑於山坡地生產條件較差，故以山坡地為主要推廣對象。參考表 2-1-1，1981 年二林鎮水田區雖是種植面積最多的鄉鎮，但從整體種植面積來看，超過 60%的釀酒葡萄仍是以丘陵坡地為主要栽植區，尤其台中縣新社鄉、后里鄉。至 1987 年水田區栽培面積佔了所有種植面積 70.3%，彰化縣二林鎮更達整體種植面積 46.3%；1981 年前為主要產區的丘陵山坡地的種植面積甚至不達 30%。廖武正（1984）指出釀酒葡萄的種植空間呈現丘陵山地與平原水田區明顯的消長現象原因為部分契作之山坡地缺乏灌溉設備，加以雨量較多，果實易腐爛且落果嚴重，不僅不符合收購標準且收益不及其他作物競爭，果農相繼廢耕或轉作。與此同時，彰化縣水田區葡萄農多次與農林廳、公賣局幾經協商後同意開放彰化縣平地水田區 100 公頃納入契作，1979 年水田因而開始正式規模栽培（陳永剛，1996）。

公賣局為提高原料產量，將高產量的水田區納入契作面積，因而在收購量上，1984 年以前以水田每公頃產量 30,000 公斤為上限收購，山坡地每公頃產量 15,500 公斤。但自 1985 年起改為水田每公頃產量 25,000 公斤，山坡地仍為每公頃 15,500 公斤（薛玲、張錦秀，1995），本研究認為收購產量下降原因與釀酒葡萄收購面積不斷擴大有關（表 2-1-2），尤其 1984 年釀酒葡萄收購面積較前年增加 85%，1991 年一直到契作結束前，收購面積更高達 3,128 公頃。自 1982 年後，釀酒葡萄收購面積有一半來自彰化縣二林鎮，故將於下節說明二林鎮釀酒葡萄契作發展過程。

釀酒葡萄的空間變化除了在丘陵山地與平原水田呈現消長的現象外，葡萄品種的種植空間分佈亦呈現區隔性，表 2-1-3 發現金香及奈加拉品種主要分佈在彰化縣，相反黑后葡萄則主要是以台中縣為主要產區，兩縣呈現明顯的專區分隔。

第一酒廠」。民國 76 年 4 月 1 日，酒廠遷至林口，台北酒廠正式結束。

⁷ 鄭勝華、邱雯玲，1988，〈葡萄酒業地理-以台灣為例〉一文中指出當時四縣內契作農戶為 87 戶。

表 2-1-1 丘陵坡地和平原水田釀酒葡萄種植面積比較（1981 年、1987 年）

			1981 年			1987 年		
主要栽培 地形類別	縣別	農會別	栽培面積 (公頃)	合計	%	栽培面積 (公頃)	合計	%
丘陵 坡地	苗栗縣	苗栗市	1.0	12.5	2.3	-	24.4	1.67
		頭份鎮	2.5			2.33		
		通霄鎮	6.0			20.17		
		三灣鄉	3.0			1.86		
	台中縣	豐原市	-	307.5	57.1	7.10	381.5	26.17
		外埔鄉	33.0			98.44		
		龍井鄉	3.0			4.50		
		新社鄉	140.0			20.25		
		后里鄉	130.0			251.23		
		大肚鄉	1.5			-		
	南投縣	南投市	-	26	4.8	10.00	26.4	1.81
		埔里鎮	24.0			10.07		
		竹山鎮	-			4.00		
		中寮鄉	2.0			2.37		
小計				346	64.2		432.3	29.7
平原 水田	彰化縣	溪湖鎮	-	193	35.8	30.09	986.78	67.68
		田中鎮	6.0			10.14		
		二林鎮	165.0			675.17		
		福興鄉	-			6.71		
		秀水鄉	12.0			19.77		
		芬園鄉	2.0			1.00		
		大村鄉	-			16.72		
		埔鹽鄉	-			93.52		
		埤頭鄉	3.0			30.95		
		芳苑鄉	-			24.65		
		大城鄉	-			19.87		
		竹塘鄉	5.0			58.19		
	雲林縣	斗南鎮	-	-	-	24.00		2.6397
		莿桐鄉	-			15.00		
小計				193	35.8		1025.8	70.3

資料來源：台灣省菸酒公賣局農務組（轉引述自鄭勝華、邱雯玲，1988：163）

註 1：輔導會屏東農場另有契作 4 公頃未計算在內。

註 2：丘陵坡地及平原水田區劃分，以原提供資料中所註明者，或為該鄉鎮栽種區主要地形類型。

表 2-1-2 歷年葡萄酒收購面積

單位：公頃

年別	葡萄收穫面積	年別	葡萄收穫面積	年別	釀酒葡萄收購面積	年別	釀酒葡萄收購面積
1951	15	1962	226	1973	--	1984	1,207
1952	16	1963	252	1974	150	1985	1,375
1953	19	1964	428	1975	300	1986	1,459
1954	19	1965	386	1976	300	1987	1,462
1955	20	1966	454	1977	300	1988	1,679
1956	29	1967	487	1978	490	1989	1,679
1957	47	1968	563	1979	490	1990	1,679
1958	130	1969	701	1980	490	1991	2,013
1959	141	1970	869	1981	539	1992	2,330
1960	199	1971	1,217	1982	539	1993	2,317
1961	201	1972	1,590	1983	652	1994	3,128

資料來源：所有葡萄品種收穫面積為台灣農業年報之資料（轉引述自陳永剛，1996：19）

註 1：釀酒葡萄收購面積 1973 年以前無完整資料

表 2-1-3 釀酒葡萄收購面積（1994 年）

單位：公頃

農會別	總計				金香及奈加拉			黑后		
	合計	百分比	契作	非契作	合計	契作	非契作	合計	契作	非契作
合計	3,128.33	-	1,668.91	1,459.42	2,588.82	1,388.73	1,200.09	539.51	280.18	259.33
苗栗縣	52.99	1.69	29.48	23.51	18.29	10.65	7.64	34.70	18.83	15.87
通霄	49.99	1.60	26.48	23.51	15.29	7.65	7.64	34.70	18.83	15.87
三灣	3.00	0.10	3.00	-	3.00	3.00	-	-	-	-
台中縣	556.35	17.78	381.36	174.99	199.21	168.54	30.67	357.14	212.82	144.32
豐原	7.10	0.23	7.10	-	7.10	7.10	-	-	-	-
外埔	148.76	4.76	104.94	43.82	96.69	70.71	25.98	52.07	34.23	17.84
龍井	4.37	0.14	4.37	-	4.37	4.37	-	-	-	-
新社	17.17	0.55	17.17	-	8.38	8.38	-	8.79	8.79	-
后里	378.95	12.11	247.78	131.17	82.67	77.98	4.69	296.28	169.80	126.48
南投縣	40.09	1.28	18.92	21.17	40.09	18.92	21.17	-	-	-
南投	34.67	1.11	13.50	21.17	34.67	13.50	21.17	-	-	-
竹山	3.50	0.11	3.50	-	3.50	3.50	-	-	-	-
中寮	1.92	0.06	1.92	-	1.92	1.92	-	-	-	-
彰化縣	2,430.59	77.70	1,199.26	1,231.33	2,284.24	1,152.05	1,132.19	146.35	47.21	99.14
鹿港	3.86	0.12	-	3.86	3.86	-	3.86	-	-	-
溪湖	51.14	1.63	29.89	21.25	49.87	29.89	19.98	1.27	-	1.27
田中	12.35	0.39	10.14	2.21	12.35	10.14	2.21	-	-	-
二林	1,484.24	47.45	832.54	651.70	1,380.65	794.15	586.50	103.59	38.39	65.20
福興	22.69	0.73	6.71	15.98	22.69	6.71	15.98	-	-	-
秀水	25.16	0.80	19.77	5.39	25.16	19.77	5.39	-	-	-
芬園	1.30	0.04	1.00	0.30	1.30	1.00	0.30	-	-	-
大村	28.13	0.90	18.46	9.67	28.13	18.46	9.67	-	-	-
埔鹽	111.44	3.56	95.25	16.19	111.44	95.25	16.19	-	-	-
埤頭	244.34	7.81	42.23	202.11	238.12	40.13	197.99	6.22	2.1	4.12
芬苑	114.25	3.65	35.47	78.78	91.54	30.41	61.13	22.71	5.06	17.65
大城	44.23	1.41	20.06	24.17	44.09	19.92	24.17	0.14	0.14	-
竹塘	287.46	9.19	87.74	199.72	275.04	88.22	188.82	12.42	1.52	10.90
雲林縣	48.31	1.54	39.89	8.42	46.99	38.57	8.42	1.32	1.32	-
斗南	32.38	1.04	24.89	7.49	31.06	23.57	7.49	1.32	1.32	-
莿桐	15.93	0.51	15.00	0.93	15.93	15.00	0.93	-	-	-

資料來源：菸酒公賣局南投酒廠（轉引述自陳永剛，1996：20）

三、收購制度

（一）收購辦法

釀酒葡萄成功後，公賣局所需的原料是從由一般市場購買，但原料來源不僅不穩定，品質及品種並非理想，是故公賣局便開始進行釀酒葡萄的推廣及簽訂合約的方式。1957 年推廣之初，原與公賣局訂定合約十年者有 47 戶，但原料不足時仍與無訂約的一般戶購買。由於 1972 年之前是採用掛牌（公布單價）收購，自由登記，價格歷年遞減，使許多契約戶不再進行續約，酒廠的原料便多依賴一般戶的生產（陳永剛，1996）。為解決葡萄原料來源能趨於穩定，繳果作業能更有秩序，亦希望消弭中奸商與其他團體從中牟利之弊端，省政府農林廳公布「1972 年度釀酒葡萄計畫生產實施要項」，在供果量分配及契作、簽訂合約簡述如下：

1. 各縣市釀酒葡萄的供果量，由農林廳以 250 萬公斤⁸按各縣市五十九及六十年供果量實績予以分配。
2. 各鄉鎮之供果量，由各縣市政府以該縣配得之總數量，依據轄內鄉鎮五十九及六十年供果量實績，並參酌實際栽培情形予以分配。
3. 各鄉鎮農會以該鄉鎮配得之供果量，按轄內葡萄農五十九及六十年供果實績，並參酌實際栽培情形配予葡萄農生產，若生產數量超過分配數量時，由葡萄農自行處理，公賣局不負收購之責。
4. 各縣市政府應將分配該縣所轄鄉鎮之供果量，造表送農林廳，農林廳轉送台北第一酒廠，酒廠再依據農林廳所送資料，與各鄉鎮農會簽訂委託收購合約，合約書見證機關為縣市政府⁹。
5. 為防止不法的葡萄農虛報圖利，各鄉鎮農會應公開辦理登記，並切實調查各契約農戶之栽培面積及產量。

依此實施要項，不僅釀酒葡萄的收購流程、參與單位等架構大致底定，也於公告中明訂各鄉鎮收購面積，並說明若有超種之現象，公賣局不負收購之責。然而 1982 年契作外面積增加快速，產量增加，經省主席核定後，該年正式將契作外葡萄納入契作範圍。鑑於釀酒葡萄種植面積不斷擴增之缺失，公賣局於 1993

⁸ 不包括機關農場及公賣局已簽訂之黑后數量在內，亦不包括合約書所規定增減一成

⁹ 參與的收購單位從公賣局的獨一作業，亦加入農林廳、縣市政府及鄉鎮農會。

年再次訂定「本省釀酒葡萄收購管理措施」，以南投酒廠 1994 年 6 月產能擴充完成後最高產能 64,000 公噸為上限，分配契作戶每公頃繳果 25,000 公斤，契作外列管戶¹⁰16,500 公斤，1992 年自行搶種戶¹¹8,250 公斤，並於文中再次規定為免衍生收購及處理問題，今後不論任何管道陳情，一概不予收購。

（二）釀酒葡萄收購標準

1973 年以前，契作收購之釀酒葡萄未考慮品質，因此葡萄農僅重視產量之增加，使當時釀酒葡萄原料平均糖度僅 8⁰Brix¹²~10⁰Brix（薛玲、張錦秀，1995）。為提高原料品質自「1972 年度釀酒葡萄計畫生產實施要項」到契作結束前的各項公告與合約書，均規範了原料的收購標準，包含品種需與合約符合，且同一包裝內部不能混雜其他品種，南投酒廠的契作合約書中更明訂種植之品種以金香或奈加拉及黑后為限（但實驗中之品種經南投酒廠核准有案者，不在此限），如於收購時發現有非契作指定品種，不論含有數輛多寡，該車一律以等外品計價。為確保原料的新鮮，經過冷藏而影響品質者不收，葡萄腐爛率比例則採扣重方式進行把關。葡萄的糖度及酸度為影響葡萄酒品質甚大，故為控制原料品質，酸度設限計價方式（薛玲、張錦秀，1995）。1974 年起，葡萄原料收購價格首次依糖度不同將其分為兩級：10⁰Brix 以上為「合格品」，每公斤收價 7.3 元；9.9⁰Brix 以下列為「等外品」，每公斤價格僅 4.5 元，往後各年針對釀酒葡萄糖度各級進行糖度調整，如表 2-1-4，1981 年為便利宣導果農提高品質，採取將品級等次與糖度配合一致（薛玲、張錦秀，1995）。

除上述關於葡萄原料品質、品種等規定外，對於農藥使用更有嚴格規定，若是農藥殘留容量超過容許量，將對契約戶採取延期收果；若檢驗出政府禁止使用之農藥，則採取拒收甚至取消與該果農之契作合約。

公賣局對釀酒葡萄的收購條件，腐爛率可於繳果前進行挑選；酸度則因栽培技術的改進而逐年下降，故至 78 會計年度起，不再執行酸度折價措施；農藥問題可延後採果或避免使用禁藥而得以控制；其他條件如葡萄原料之外觀、成熟度、是否沾染異味等雖品質影響有規定，但卻無明確客觀衡量標準。實質上對釀酒葡萄品質影響較大者為糖度標準（陳永剛，1996），造成公賣局制訂之收購價

¹⁰ 1991 年以前搶種，經農會登記，列冊於公賣局者。

¹¹ 1991~1992 年間搶種，經農會登記，列冊於公賣局者。

¹² 100g 水溶液中所含有溶解物質的濃度，在此可視為 100g 水溶液中含有多少糖量在其中。

格與糖度級別有密切緊扣關係，將於下段進行討論。

表 2-1-4 釀酒葡萄收購等級

單位：Brix

1978～80 年		1981～83 年		1984～1986 年		1987 年～	
等級	糖度	等級	糖度	等級	糖度	等級	糖度
等外品	11.7 ⁰ 以上	等外品	11.5 ⁰ 以下	等外品	11.5 ⁰ 以下	等外品	13.9 ⁰ 以下
四級品	11.8～12.0 ⁰	一等品	11.6～11.9 ⁰	一等品	11.6～11.9 ⁰	四等品	14.0～14.9 ⁰
三級品	12.1～13.0 ⁰	二等品	12.0～12.9 ⁰	二等品	12.0～12.9 ⁰	五等品	15.0～15.9 ⁰
二級品	13.1～13.9 ⁰	三等品	13.0～13.9 ⁰	三等品	13.0～13.9 ⁰	六等品	16.0～16.9 ⁰
一級品	14.0～14.8 ⁰	四等品	14.0～14.9 ⁰	四等品	14.0～14.9 ⁰	七等品	17.0～17.9 ⁰
高級品	14.9～15.7 ⁰	五等品	15.0～15.9 ⁰	五等品	15.0～15.9 ⁰	八等品	18.0～18.9 ⁰
特級品	15.8 ⁰ 以上	六等品	16.0～16.9 ⁰	六等品	16.0～16.9 ⁰	九等品	19.0～19.9 ⁰
		七等品	17.0～17.9 ⁰	七等品	17.0～17.9 ⁰	十等品	20.0 ⁰ 以上
		八等品	18.0 ⁰ 以上	八等品	18.0～18.9 ⁰		
				九等品	19.0～19.9 ⁰		
				十等品	20.0 ⁰ 以上		

資料來源：薛玲、張錦秀，1995：293

（三）釀酒葡萄收購訂價方式

1973 年以前採掛牌收購，各品質均以相同價格收購，原則為不低於糧食局公定糙米價格為基礎，因此葡萄農只講求產量而不追求品質。至 1974 年公賣局與鄉鎮農會辦理契作後，訂定保證收購價格，將葡萄原料收購價格分為兩級：10⁰Brix 以上為「合格品」，每公斤收價 7.3 元；9.9⁰Brix 以下列為「等外品」，每公斤價格僅 4.5 元（薛玲、張錦秀，1995）。超過 10⁰Brix 部分因為不另外加價，故果農並不積極於培育糖度更高的釀酒葡萄，次年將合格品糖度提高至 10.5⁰Brix 以上，10.0～10.4⁰Brix 列為次等品，9.9⁰Brix 仍為等外品（陳永剛，1996）。

1976 年合格品價格開始以金香及奈加拉二等品每公斤價格等同收購當年糧食局公布之台中縣第一期收購在來米稻穀 1.05 公斤價格為標準，其餘各品種、各等級價格再按金香、奈加拉二等品價格之固定比例訂定，調整幅度與稻穀保證收購價格調整幅度相同（薛玲、張錦秀，1995）。

1987 年起釀酒葡萄的價格訂定參與單位除公賣局及財政廳代表原料收購方之外，亦首次邀請農林廳、縣政府及各級農會代表農方進行議價，由於公賣局希望能調降價格或提高糖度標準，而農民代表則堅持不能調降，兩方立場不同，堅持不下，經四次協商，訂定該年釀酒葡萄收購價格以 1984 至 1986 年價格結構為基礎，至此釀酒葡萄的收購價格已無與稻米收購價格連結。往後每年夏果收購前，以議價方式決定合格品（四等級）價格，也因雙方兩造的角力，造成至契作

結束前每年釀酒葡萄的收購價格均無太大變動，惟 1987 年公賣局為因應洋酒進口的競爭，希望提高國產葡萄酒的品質，減少較差的原料使用，遂再進行等級及價格的調整（薛玲、張錦秀，1995），除將一～三等品併入等外品外，其他品級之價格亦有調降。另一方面，1988 年因顧及黑后種植成本較高，遂公賣局再與農林廳、財政廳及各鄉鎮農會重新研訂黑后葡萄的收購等級價格（薛玲、張錦秀，1995）。

表 2-1-5 為釀酒葡萄收購單價由貨款單價¹³與運費補貼、運銷手續費之總和。其每公斤運費補貼為 1979、1980 年 0.25 元；1981 年 0.30 元；1982、1983 年 0.33 元；1984～1991 年為 0.31 元；運銷手續費為貨款單價的 2%（薛玲、張錦秀，1995）。1982 年後收購作業分為夏果和冬果兩次收購，但收購價格無異。其計算方式以訪談對象 G9 提供 75 年度 8 月 4 日(1986)與南投酒廠交貨明細，夏果 5 等金香果品為例。

表 2-1-5 歷年金香、黑后葡萄各級收購單價 單位：元/公斤

西元	十等品		九等品		八等品		七等品		六等品		五等品		四等品		三等品		二等品		一等品		等外品	
	金香	黑后	金香	黑后	金香	黑后	金香	黑后	金香	黑后	金香	黑后	金香	黑后	金香	黑后	金香	黑后	金香	黑后	金香	黑后
1979	-	-	-	-	-	-	-	-	14.84	19.22	13.71	17.79	12.59	16.26	12.03	15.55	11.47	14.84	9.23	11.88	6.98	9.02
1980	-	-	-	-	-	-	-	-	16.16	20.96	14.94	19.32	13.71	17.79	13.1	16.98	12.49	16.16	10.04	13	7.59	9.84
1981	-	-	-	-	-	-	-	-	20.6	26.72	19.17	24.88	16.21	21.11	15.5	20.09	14.78	19.17	10.4	13.56	7.54	9.79
1982	-	-	-	-	28.69	37.25	26.95	34.91	25.22	32.56	23.38	30.32	19.81	25.73	19	24.5	18.08	23.38	10.12	12.98	6.55	8.39
1983夏	-	-	-	-	30.83	40.01	28.99	37.56	27.05	35.01	25.12	32.56	21.34	27.56	20.32	26.34	19.4	25.12	10.84	14	6.96	9
冬	-	-	-	-	30.83	40.01	28.99	37.56	27.05	35.01	25.12	32.56	21.34	27.56	20.32	26.34	19.4	25.12	10.84	14	6.96	9
1984夏	-	-	-	-	30.81	39.99	28.97	37.54	27.03	34.99	25.1	32.54	22.32	27.54	20.3	26.32	19.38	25.1	10.82	13.98	6.94	8.98
冬	-	-	-	-	30.81	39.99	28.97	37.54	27.03	34.99	25.1	32.54	22.32	27.54	20.3	26.32	19.38	25.1	10.82	13.98	6.94	8.98
1985夏	36.32	47.13	34.28	44.58	32.34	41.93	30.3	39.38	28.26	36.72	26.32	34.17	22.34	28.97	20.3	26.32	18.26	23.77	10.31	13.37	6.33	8.16
冬	36.32	47.13	34.28	44.58	32.34	41.93	30.3	39.38	28.26	36.72	26.32	34.17	22.34	28.97	20.3	26.32	18.26	23.77	10.31	13.37	6.33	8.16
1986夏	36.32	47.13	34.28	44.58	32.34	41.93	30.3	39.38	28.26	36.72	26.32	34.17	22.34	28.97	20.3	26.32	18.26	23.77	10.31	13.37	6.33	8.16
冬	36.32	47.13	34.28	44.58	32.34	41.93	30.3	39.38	28.26	36.72	26.32	34.17	22.34	28.97	20.3	26.32	18.26	23.77	10.31	13.37	6.33	8.16
1987夏	36.32	47.13	34.28	44.58	32.34	41.93	30.3	39.38	28.26	36.72	26.32	34.17	22.34	28.97	20.3	26.32	18.26	23.77	10.31	13.37	6.33	8.16
冬	36.32	47.13	34.28	44.58	32.34	41.93	30.3	39.38	28.26	36.72	26.32	34.17	22.34	28.97	20.3	26.32	18.26	23.77	10.31	13.37	6.33	8.16
1988夏	36.32	36.32	34.28	34.28	32.34	32.34	30.3	30.3	28.26	28.26	26.32	26.32	18.47	18.47	-	-	-	-	-	-	6.33	6.33
冬	36.32	36.32	34.28	34.28	32.34	32.34	30.3	30.3	28.26	28.26	26.32	26.32	18.47	18.47	-	-	-	-	-	-	6.33	6.33
1989夏	36.32	41.72	34.28	39.38	32.34	37.13	30.3	34.79	28.26	32.44	26.32	30.2	18.47	21.22	-	-	-	-	-	-	6.33	7.25
冬	36.32	41.72	34.28	39.38	32.34	37.13	30.3	34.79	28.26	32.44	26.32	30.2	18.47	21.22	-	-	-	-	-	-	6.33	7.25
1990夏	36.32	41.72	34.28	39.38	32.34	37.13	30.3	34.79	28.26	32.44	26.32	30.2	18.47	21.22	-	-	-	-	-	-	6.33	7.25
冬	36.32	41.72	34.28	39.38	32.34	37.13	30.3	34.79	28.26	32.44	26.32	30.2	18.47	21.22	-	-	-	-	-	-	6.33	7.25
1991夏	36.32	41.72	34.28	39.38	32.34	37.13	30.3	34.79	28.26	32.44	26.32	30.2	18.47	21.22	-	-	-	-	-	-	6.33	7.25
冬	36.32	41.72	34.28	39.38	32.34	37.13	30.3	34.79	28.26	32.44	26.32	30.2	18.47	21.22	-	-	-	-	-	-	6.33	7.25

資料來源：台灣省菸酒公賣局南投酒廠（轉引述自薛玲、張錦秀，1995：295）

註：1984 年夏四等品金香在薛玲、張錦秀（1995）一文中為 21.32 元/公斤；1989 年冬四等品金香在薛玲、張錦秀（1995）一文中 18.42 元/公斤。

¹³ 「貨款單價」為公賣局針對各級每公斤葡萄原料本身實際的給付金額。

參考表 2-1-5 及圖 2-1-1，1986 年夏五等品金香收購單價為 26.32（元/公斤），

收購單價＝貨款單價+運費補貼+運銷手續費

＝貨款單價+0.31+（貨款單價*0.02），即

$$26.32 = 25.5 + 0.31 + (25.5 * 0.02)$$

但是若以圖 2-1-1 所示之繳交果品公斤數*收購單價（1,222.公斤*26.32）應予果農 32,176.2 元，但從圖 2-1-1 之合計金額數為 31,552.6 元，僅給予果農葡萄價款及運費補助，缺乏運銷手續之費用。

此外，從歷年單據（圖 2-1-1、圖 2-1-2、圖 2-1-3）可看出果品糖度從 3~6 級不等，提升至 6~7 級為主，顯示果農在種植釀酒葡萄的技術上不僅使糖度提升，對於糖度的穩定度也較能掌握。

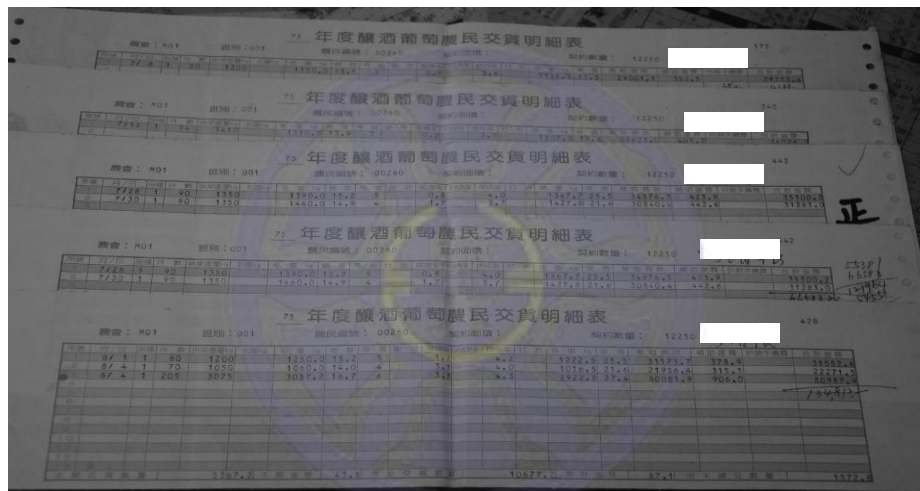


圖 2-1-1 訪談對象 G9 提供之 75 年度（1986）年度釀酒葡萄農民交貨明細表

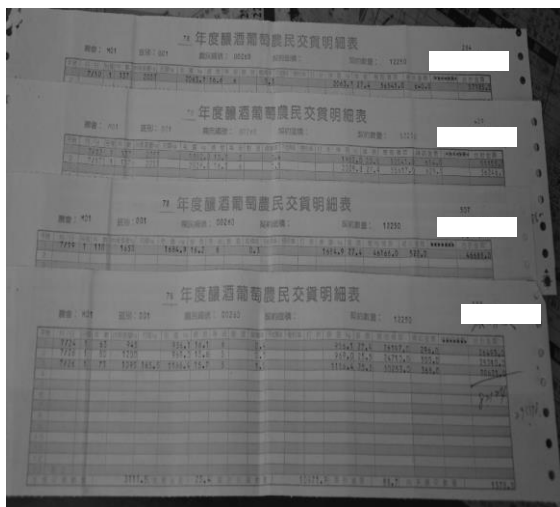


圖 2-1-2 訪談對象 G9 提供之 78 年度（1989）釀酒葡萄農民交貨明細表

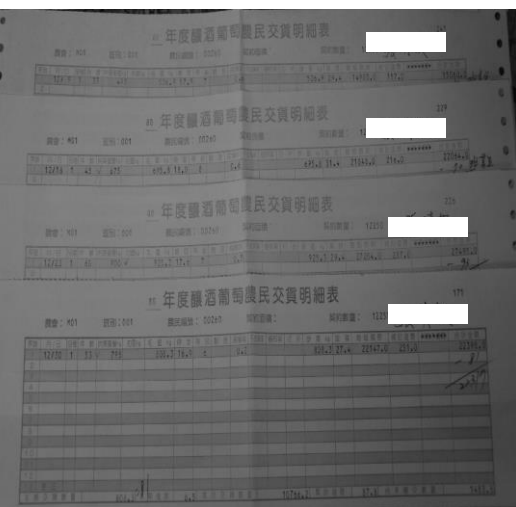


圖 2-1-3 訪談對象 G9 提供之 80 年度（1991）釀酒葡萄農民交貨明細表

第二節 二林鎮釀酒葡萄契作發展

一、金香葡萄的引進與栽培

1960 年代，二林鎮的果品主要以柳丁為主，至 1965 年，彰化永靖鄉原以柳丁育種為業的種苗商邱深江開始試種釀酒葡萄，並在二林鎮西斗里指導莊老福等幾位農友，利用柳丁栽培幼果期，於間隔空地種植金香葡萄 1.3 公頃，並設計雙層式棚架栽培、「理光頭」的技術，強制剪枝¹⁴。試種結果品質良好產量亦高，其種植方式亦由間作改為單作，雙層式棚架改為單層式棚架。

當時與公賣局進行契作的后里鄉收成不足收購量需求，便轉向二林購買。但是根據張素邠（2000）的研究發現 1976~1978 年間，農民對釀酒葡萄的生產仍持觀望的態度（表 2-2-2），張素邠認為原因有下列幾點：1973 年開始施行「稻穀最低保證價格收購政策」，優惠稻米生產，加上當時政府為保護稻米，水田區不能辦理契作，果農所收成的葡萄多賣給與政府有契作關係的后里地區，因而造成中間商販殺價收購，比公賣局核定價格低了二到三成。此外，1978 年之前，負責收購釀酒葡萄的為台北酒廠，但是金香葡萄皮薄果粒易掉，加上當時僅以竹簍不能承重，由中部一路運至台北酒廠，汁液流失嚴重，腐壞率高，獲利有限。

就在葡萄農觀望之際，政府改變農業政策，鼓勵水田轉作高經濟作物，當時，農發會宣佈深具潛力的經濟作物有，釀酒葡萄、百香果、花卉、葡萄柚和甜玉米等作物，加上釀酒葡萄收購量不穩定（見表2-2-1），又逢1978年南投酒廠接辦台北酒廠的葡萄酒生產業務。因為酒廠接近產地，運輸距離縮短，減少碰撞腐壞而收益提高（張素邠，2000）。此外，陳永剛（1996）比較當時台中與彰化進行契作保整價格的18項作物（包含蓬萊米、綠蘆筍、洋菇等作物）間的淨利潤平均值與收益穩定性後發現，釀酒葡萄在淨利潤上不僅高於兩期蓬萊米之合，且具高穩定性，使得水稻區競相開始釀酒葡萄的種植。

鑑於種植釀酒葡萄的優勢漸現，農會與地方人士遂向農發會及農林廳等有關機關爭取，二林鎮果農於 1979 年與公賣局訂立契作，契作面積共 82.72 公頃，但當時種植面積已高達 130 公頃¹⁵。

¹⁴ 即釀酒葡萄採收後，將棚架上分叉部位支條全部剪掉，使其重新長新枝條。

¹⁵ 民國六十五年（1976）菸酒公賣局選定金香葡萄為釀酒原料，一開始與農民個別訂立契約，後來公賣局改由委託農會與農民訂約。

由於以上因素，二林鎮葡萄種植面積不斷擴大，公賣局每公頃收購25,000公斤，每公斤價格平均約二十五元；糖度愈高價格愈高，在厚利吸引下，農民未與公賣局契作就投入生產。有的果農自非契作果園收購葡萄，再以契作價售出。非契作農民不甘損失，亦透過民意代表施壓，要求公賣局收購。公賣局情非得已，將契作外果農列管，即無合約關係但列入管理，每公頃收購16,500公斤。公賣局所收購的釀酒葡萄，已超過最大生產能力，無法增加契作面積，但農民在利益的趨使下，又出現契作外未列管的生產，果農仍循民意代表施壓方式，迫使公賣局收購，致使二林鎮釀酒葡萄種植面積不斷擴大（圖2-2-1）。

表 2-2-1 歷年釀酒用葡萄收購達成率

單位：公噸

年別	計畫收購量	實際收購量	收購達成率%	年別	計畫收購量	實際收購量	收購達成率%
1953	-	6	-	1974	3,000	1,842	61.40
1954	-	7	-	1975	3,010	1,101	36.58
1955	-	40	-	1976	3,010	1,670	55.48
1956	-	62	-	1977	3,010	2,310	76.74
1957	110	86	77.82	1978	3,230	2,894	89.60
1958	225	130	57.70	1979	4,500	4,754	105.64
1959	299	335	112.07	1980	8,000	9,486	118.58
1960	443	160	36.17	1981	10,000	7,459	74.59
1961	500	422	84.32	1982	12,000	12,008	100.07
1962	515	410	79.51	1983	16,000	18,343	114.64
1963	210	171	81.38	1984	23,000	25,970	112.91
1964	402	266	66.29	1985	26,000	30,970	119.12
1965	622	709	114.05	1986	33,000	30,662	92.92
1966	720	252	35.04	1987	33,000	16,240	49.21
1967	687	1,091	158.81	1988	33,000	34,701	105.15
1968	966	1,375	142.34	1989	35,947	39,641	110.28
1969	1,740	1,093	62.82	1990	41,780	36,995	88.55
1970	1,374	1,665	121.18	1991	46,870	54,933	117.20
1971	1,975	2,742	138.84	1992	51,405	57,448	111.76
1972	2,700	2,303	85.30	1993	57,000	74,133	130.06
1973	2,700	1,750	64.81	1994	59,320	71,065	119.80
1974	3,000	1,842	61.40	1995	59,647	74,594	125.06

資料來源：1.計畫收購量：1957～1969 年的資料來自台北酒廠編印之「葡萄收購業務報告」；1970～1988 年資料來自各種期刊或研究報告表之數據；1989～1995 年則由收購面積換算葡萄原料重量，資料由公賣局農務組提供。

2.實際收購量：1957～1977 年之資料來源同 1；1978 年資料來自南投酒廠「葡萄收購業務分析」。（轉引述自陳永剛，1996：31）

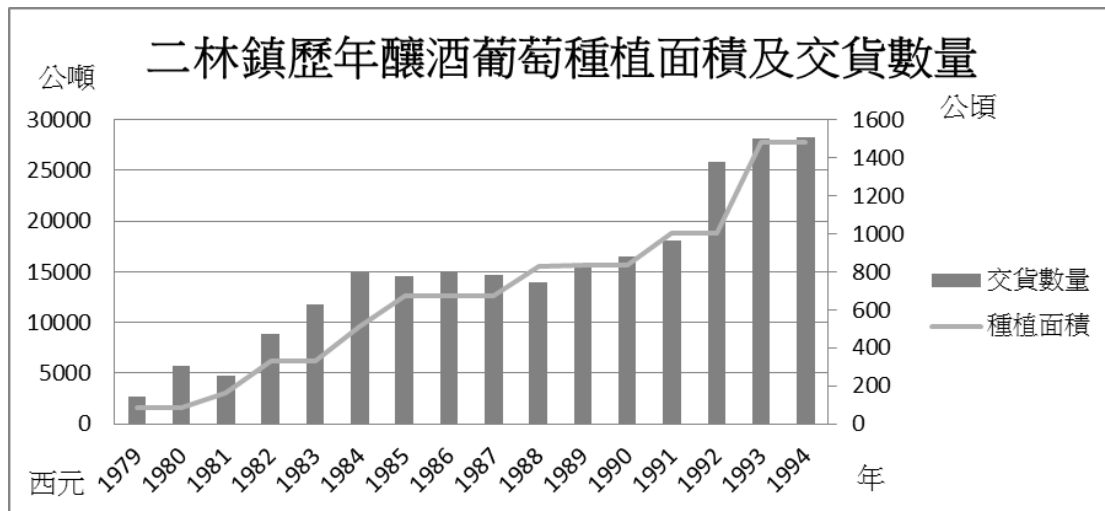


圖 2-2- 1 二林鎮歷年釀酒葡萄種植面積及交貨數量

資料來源：二林鎮農會

註 1：1979~1988 年統計數字，小數點以下未記入

註 2：種植面積為契作內面積

註 3：1987 年度交貨數量原資料記為 4,688.00 應為 14,688.00 之誤記

二、二林釀酒葡萄生產過剩與衰退

原本公賣局和果農的契作面積，是依酒廠的生產能力以及市場需求量，訂立生產計劃而定。但農民逐年追種，一再迫使公賣局妥協，增加契作面積；農會雖是公賣局與農民的中介者，但農會對農民並無強制性的約束力，只能任其發展。至於契作外列管面積，甚至契作外未列管面積亦需收購，公賣局可說立場全失。由於果農對葡萄的收益，仰賴已深，任何不利於葡萄生產的決策或措施，果農常引起其激烈的抗議行動，如引起農民最大的抗爭事件，為 1986 年在美國貿易談判的壓力下，我國政府決定開放洋菸、洋酒進口，影響菸酒公賣局的國產煙酒銷售。因此，擬取消或減少契作面積，遂引發二林地區的葡萄農抗議事件，當時的大規模抗爭引來媒體的競相報導：

來自彰化二林的 100 多位葡萄果農，上午天未亮就向公賣局提出請願，強烈表達堅決反對葡萄酒系列烈酒開放進口，公賣局也向果農表示站在同一陣線的立場；果農並將視談判結果，在 25、26 日兩天，要搭乘 60 部遊覽車北上抗議。而上午的果農抗議也使得中美烈酒談判無法依時舉行（蔡慶輝，1990）。

另外，1995 年 7 月二林農民認為南投酒廠偏愛后里農民，未按契作面積比例

收購兩地葡萄，而至南投酒廠抗議，即使經過酒廠解釋緣由，並承諾將補齊收購量，但二林農民認為已進行採果，若酒廠不立即收購，不僅葡萄造成葡萄腐壞，亦影響農民生計，堅持酒廠立即收購。

（南投酒廠副廠長）江弘安說，彰化縣的葡萄較早成熟，因此早期分配的收購數量，二林鎮佔大多數，目前二林的葡萄已收了六成多，但中縣的后里、外埔等地只收四成多，最近是台中縣葡萄的成熟期，才減少二林的收購量，多收一點台中縣的葡萄。無論如何，今年度的五千九百噸會在八月底收完，但農民聽不進去，雙方僵持。

下午二時許公賣局副局長廖進茂前來協調，二林的果農堅持要求依百分之四十八點八的契作面積，配給二林鎮的收購量。幾經折衝，廖進茂決定酒廠今天起加班，一連三天每天收購二百一十噸，把稍早的差額補足，明天將報公賣局重新討論收購的配額。（張家樂，1995）

此外，由於釀酒葡萄種植面積不斷擴大的情形下，不僅造成酒廠作業不堪負荷，酒廠釀製出的酒也造成供需失衡，南投酒廠困擾不已，光是 1995 年收購的葡萄，釀製的葡萄酒就要 28 年才能售完（張三舜、唐福春，1996）。1996 年公賣局決心不再收購，並呈報省長宋楚瑜裁定。公賣局同時明白宣示果農如再超產，公賣局「一律不收購」。而公賣局亦表示，在廢止專賣條例後，不再負擔照顧農民的義務，並要求中央每年要負起差價補貼的責任。當時，公賣局已對屬於管制作物的菸葉進行休耕轉作的補貼，屬於一般作物的葡萄，本應採自行負責態度，但是果農一再用政治力量運作，公賣局也希望早日解決收購葡萄的夢魘，於是經由行政院核定由 1997 年將從菸酒公賣利益中，撥出十四億八千萬辦理「廢園獎勵金調整案」釀酒葡萄收購將走歷史（張素邠，2000）。

依「公賣局契作釀酒葡萄廢園補助金額與辦法」，廢園獎勵金標準為保留植株：契作戶每公頃二十五萬一千元，非契作戶（列管戶、搶種戶）十六萬六千元。砍除植株：契作戶每公頃五十四萬；非契作戶四十萬。1997 年，二林鎮廣達一千六百公頃的葡萄園逐漸有果農展開廢園工作（張素邠，2000）。

二林釀酒葡萄的歷史應隨著廢園政策而隨之消逝，但卻隨政府開放民間釀酒及農村酒莊設立的政策，以另一種面向回復既往歷史，同時也開創新的局面，將

於下節進行說明。

第三節 開放民間釀酒及農村酒莊政策

1987年台灣省菸酒公賣局因應外國菸酒商的需求，開放葡萄酒及香煙等物之進口，打破長期以來菸酒專賣獨占的情況，另一方面為了加入關稅暨貿易總協定（GATT，WTO的前身），1991年又進一步開放外國烈酒的進口。台灣政府進而研議廢止菸酒專賣的制度，開放菸酒的生產與製造，先後公佈「菸酒管理法」及「菸酒稅法」，取代了在台灣推行近五十年的「臺灣省內菸酒專賣暫行條例」。加上2001年11月11日，台灣申請加入世界貿易組織（WTO）案通過，為達到加入時的承諾，台灣菸酒專賣制度在會員生效的同一時間隨之廢止。同年7月1日，菸酒公賣局改制為台灣菸酒股份有限公司，台灣菸酒專賣制度到此終結，打破台灣80年的酒類專賣壟斷（傅學仁，2004）。

另一方面，考慮台灣加入WTO後國產水果將面臨進口競爭壓力及產銷失衡的情形，政府相關單位除了加強品種改良提升國產水果品質外，亦利用水果加工方式創造更高的水果經濟價值。常見的加工方法除了罐製、乾燥、冷藏外，釀造發酵也是常見的加工方式（劉金花，2001）。台灣農村地區早有私釀「水果露」的風氣，且深受國人接受，但礙於法令規定而無法公開釀造、販售。故2002年1月實施菸酒稅法新制度，廢除菸酒專賣，重新開放民間釀酒之際，也同時訂定「農村酒莊輔導作業要點」，作為輔導農村酒莊的依據。於2002年8月15日發佈實施，此要點共計16點，此要點包括農村酒莊設立之目的為：

「有效利用地區農業資源，結合地方觀光休閒產業及文化特色，發展農村釀酒產業，輔導農村酒莊穩健經營，特訂定本要點。」

第二點將「農村酒莊」之定義勾勒出來：

「農村酒莊指利用地區農產原料，釀製具特色之酒品，並結合地方觀光休閒產業及文化特色，營造具自然環境與農村景觀之釀酒莊園。」

為達到上述目標，農村酒莊輔導之重點應包括釀酒技術、酒莊營運、酒品評鑑及推廣等相關事宜。並於要點中說明申請農村酒莊之合法程序（如需先取得酒製造業許可執照才得以申請。）及申請所需評估計畫書（包括擬釀酒類市場之現況、趨勢與需求、釀酒原料來源、品種及特色、釀酒規模、酒莊之財務規劃及其投資效益分析、整體營運方式，與休閒、觀光及文化等事業結合營運之規劃等）以確保農村酒莊之發展有好的開始。農委會則將對其申請之酒莊進行事前評估是否可行，營運中亦定期檢驗酒莊是否違反菸酒管理相關規定或該要點之規定。為辦理農村酒莊之審查與輔導，農委會將邀集相關產、官、學、研等專家組成農村酒莊輔導小組，以辦理農村酒莊輔導相關審查及諮詢等工作（蘇堯銘，2002）。

為提昇農村酒莊釀酒相關技術，確保酒品之安全、衛生及品質，並達到結合觀光促進農村的繁榮，農委會於2003年9月15日發佈「農村酒莊評鑑規範」，評鑑項目主要包括酒莊建位置、建築與周圍景觀環境；酒莊內部規劃與設施及機器設備；衛生管理及品質管制；人員資格及受訓情形；營運計畫等要項（侯宗佑，2009）。

由於政府的大力推動，加上二林作為釀酒葡萄的契作農村，種植葡萄時便有不少葡萄農利用多餘或公賣局訂定標準下相對較差的果品進行葡萄酒的私釀，不少農民基於過去種植葡萄的經驗、釀造私酒的技術，認為經營酒莊是一條可行的方法，紛紛投入農村酒莊的經營行列中。

小結

本章主要探討菸酒專賣制度造成二林契作發展的歷史背景，以及菸酒專賣制度廢除後，開放民間釀酒及農村酒莊政策做一簡單回顧，藉此脈絡瞭解二林與釀酒葡萄相關政策發展，也因政策的改變進而造成二林農村地景的改變。

台灣製酒業起於日治時代，至光復後國民政府接收日治時代的專賣機構，改組為「台灣省菸酒公賣局」，公賣局為拓展營業項目，亦開始生產國產葡萄酒，並於1955年葡萄酒試釀成功。為配合原料需求及山坡地開發政策，以山坡地為主要釀酒葡萄推廣對象，正式與果農簽訂十年之契約。

但因山坡地種植條件差，造成葡萄不符合收購標準且收益不及其他作物競爭，果農相繼廢耕或轉作，山坡地釀酒葡萄種植面積因而縮減，當時與公賣局進行契作的后里鄉收成不足收購量需求，便轉向二林購買。鑑於種植釀酒葡萄的優

勢漸現，農會與地方人士遂向相關單位爭取，二林鎮果農於 1979 年與公賣局訂立契作。

契作制度對二林農村的改變於此開始，由於與公賣局進行契約合作有保障收購的優勢，且只需依循契約合作的收購條件進行相對應的調適生產，農民不需擔心農產品產出後無處可賣以及面臨市場的風險變動，紛紛投入生產。加以當時葡萄利潤高於水田生產，故在兩項作物競爭之下，因土地具有作物的不可置換性，農民在幾經考量下，水田轉作釀酒葡萄的面積不斷擴大，形塑了契作農村的單一地景。

隨著種植面積的不斷擴大，產量逐年增加的情形下不僅酒廠作業不堪負荷，酒廠釀製出的酒也造成供需失衡，加以契作年限也屆期滿，台灣省政府因而決定不再超收釀酒葡萄。1996 年契作公賣局與果農契約期滿，依「公賣局契作釀酒葡萄廢園補助金額與辦法」，二林鎮廢棄了廣達一千六百公頃的葡萄園，長達十多年的葡萄園地景一夕間產生劇烈變動。葡萄園廢棄後，農民也紛紛尋找其他生計管道，試種多樣作物，原本單一的葡萄園地景，成為二林人口中「百果園」的農村地景。

於此同時，台灣於 2001 年加入世界貿易組織（WTO），考慮台灣加入 WTO 後國產水果將面臨進口競爭壓力及產銷失衡的情形，政府相關單位利用水果加工方式創造更高的水果經濟價值。故 2002 年實施菸酒稅法新制度，開放民間釀酒之際，同時訂定「農村酒莊輔導作業要點」，並於 2002 年發佈實施。此項政策開啟了二林農村的新發展，葡萄酒莊的故鄉於焉展開，下章節將對二林的葡萄酒產業進行討論。

第三章 葡萄酒地話

第一節 營養物地話

葡萄為多年生落葉蔓性植物，呈葉掌狀分裂，具長柄，互生，心狀圓形。果實即葡萄，為紫色或淡綠色的球形或橢圓形，果實除做為鮮果實用外，主要用於釀造葡萄酒，還可製成葡萄汁、葡萄乾等加工品，以下討論主要以釀酒葡萄之自然環境作為主要討論。

一、氣候

二林鎮平均氣溫約為 22.3°C，七月平均氣溫約為 28.2°C，一月平均氣溫 15.3°C，年溫差為 12.9°C，具有夏熱長、冬溫暖的特性。全鎮各地氣溫在空間分佈上，因南北距離僅 12 公里，加以地形連貫無斷裂，故無明顯差異。¹⁶平均年降雨量為 1,170.8mm，降水時間分配上，有明顯的乾、濕季，乾季主要在 11 月～3 月，平均降雨量為 264mm，雨季出現在 4～10 月，平均降雨量為 906.8mm，約佔全年降雨量的 80%。¹⁷

世界主要的葡萄生產國多集中在南北緯 38～53°C（圖 3-1-1），年平均溫度 10～20°C，年平均雨量 600～900 mm 的溫帶地區（冉亦文，1988）。位於副熱帶地區的二林鎮無論在年平均溫度、年降雨量均與一般理想的釀酒葡萄環境相距甚遠，此外，台灣的釀酒葡萄成熟期約在六月～七月，夏果大量生產不僅休眠期短，在溫度高的時候生產也造成果實的糖份低、酸度高，對於釀酒的品質來說相對也較差（陳永剛，1996）。尤其台灣主要降雨在六月～八月，恰在葡萄果實發育的過程中，陰濕的梅雨會造成進入成長時期後半段果實的破裂，同時果實成熟的後期，突來的陣雨雖不易再造成裂果，但過多的水分會降低果實的糖度使葡萄酒的味道變淡，若種在排水不良的土壤上影響更大。此外，下雨遮蔽陽光，使枝葉徒長，也造成果實品質惡化。

¹⁶ 沙鹿鎮和二林鎮生態環境的比較研究

¹⁷ 水文水資源資料管理供應系統：彰化縣二林鎮萬興里(水利會萬興工作站)

http://gweb.wra.gov.tw/wrweb/WrHydro/qry_rain_stno_form.aspx?yy=9999&st=01G240

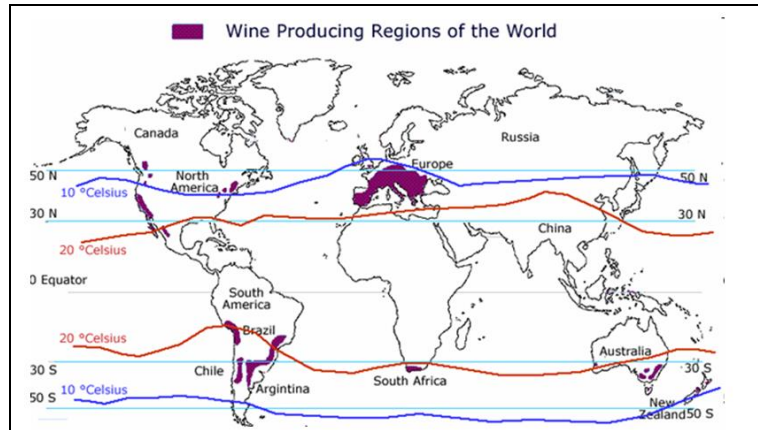


圖 3-1- 1 世界葡萄種植分佈圖

資料來源：

http://www.le-vin-pas-a-pas.com/apprenez-a-localiser-les-vins-du-monde/#Petit_aperu_de_la_carte_du_monde

為解決先天環境的不利，試驗單位不斷的培育利於台灣自然環境的釀酒葡萄品種，主要為歐美兩品種的雜交品種，除了考慮風味及品質外，對於氣候環境的適應更是主要因素：

歐洲品系原產歐洲南部及亞洲西部，世界上栽培的品種多屬此種，其品質優良、風味亦佳且耐運輸，但不適栽培於高溫多濕地區，其雖為台灣最早引進之品種，但因生存環境不能適應，未能大規模栽培。美洲品系原產於美洲東北部，由野生種改良，較耐多雨地區栽培，但品質較差，亦脫粒且不耐儲運。雜交品系則由歐美兩品種雜交而成，品質佳、生長力強，亦能在多雨地區種植。(廖春梅，1991；楊耀祥，1995)

焦庭萱（1970）也曾在〈台灣釀酒用葡萄的產銷〉一文提及：

為什麼試驗單位引進了約千種葡萄，卻一直無法選出新品種的原因，因為在雨季裡只能選出耐雨的品種，而非製酒的品種。

可以說在台灣培育釀酒品種時對雨量的耐受度變成主要的考量因素。因此自公賣局決定生產葡萄酒時便與台灣大學合作，針對釀酒用葡萄進行品種栽培及試驗，以下參考林建民（1971）及張致盛（2004）就公賣局時期試驗、使用的葡萄品種進行介紹：

(一) 貝利 A (Muscat Bailey A)：歐美雜交品種。果粒呈橢圓形，成熟時呈深紫色，具果粉。果皮稍厚而果肉緊實，耐運輸、冷藏。著色期較長，約在七月上旬著色，到七月下旬成熟。

(二) 奈加拉 (Niagara)：台灣馴化栽培之歐美雜交種，對環境適應力強，是台灣最早大量栽培的品種，產量豐富，每甲地產量可達 15,000 公斤左右。果粒呈圓形，成熟後成黃白色，披果粉，果皮薄，較不耐運輸。果實成熟期自 6 月下旬開始，並陸續成熟，至 7 月中、下旬。有狐臭氣味，果肉細，品質中等，公賣局用製白葡萄酒及葡萄白蘭地。

(三) 黑后 (Black queen)：以貝利 A (Bailey A，歐美雜交種) 為母本及金后 (Golden queen，歐洲種) 為父本雜交，於 1945 年後由日本引進。果粒小，約 3~4 公克，但果粒密集，如未經過拉長花穗處理，果穗生育後期易發生晚腐病。果皮紫黑色，花青素含量高，釀製紅酒後顏色相當深，是公賣局釀造高級葡萄酒的最佳原料，每 6 公斤黑后可釀成 5 公升高級紅葡萄酒。

(四) 金香 (Golden muscat)：1956 年由美國引進的品種，由玫瑰香 (Muscat Hamburg，歐洲種) 與金剛鑽 (Diamond，美洲種) 二品種雜交而得。果粒重約 5-7 公克，果粒之果形卵形，有些芳香味，但成熟期下雨發生嚴重裂果及脫粒，較不耐貯運。台灣生產冬果如果生育後期氣候乾燥，糖度可超過 20°Brix 以上。著果率高且產量穩定，為公賣局釀製白葡萄酒及葡萄白蘭地的原料。

行政院農業委員會臺中區農業改良場鑑於開放民間釀酒後，新酒莊林立，但多年來仍沿襲公賣局時期所用之釀酒葡萄，金香及黑后葡萄兩者，造成原料單一，以致酒莊間生產的酒品差異不大，缺乏特色。而釀造好葡萄酒首要條件為優良的葡萄原料，因此農改場也積極培育釀酒葡萄新品種，相繼培育出台中一號、台中二號及台中三號，分別介紹如下：

(一) 台中 1 號葡萄：

屬歐美雜交種，鮮果黃綠色品種，果粒長橢圓型，果肉質地較脆。果形指數較金香葡萄果粒大，具濃厚特殊香味。果穗圓錐型，穗重 300~320 公克 之間，單粒重 4.1 公克，每公頃產量夏果 15,000~20,000 公斤，冬果 10,000~15,000 公斤。與金香葡萄相較，兩者最大差異為臺中 1 號果形指數¹⁸較大，果粒較長，但金香果形指數較小，果粒較圓；而臺中 1 號香味較濃厚。果汁品質方面比較 2004

¹⁸ 果實縱徑與橫徑的比值

年夏果及冬果，兩品種於果汁率、果汁可溶性固形物含量及酸度，則無明顯差異。

（二）台中 2 號：

台中 2 號選擇具有麝香香味（Muscat）的品種進行雜交，其果穗圓錐形，鮮果紫黑色，果粒橢圓形，果穗重 140~200 公克之間，單果粒重 2.0 公克，香味較現有的黑后葡萄更加濃郁。品種性狀及產量穩定，平均糖度達 17 °Brix 以上，酸度 0.7~0.8%之間，為釀製紅葡萄酒的良好原料。

（三）台中 3 號：

仍為歐美雜交種，但絕大部分份親本及性狀已屬歐洲種。萌芽容易，果粒形狀為圓形，果皮黃綠色，單粒重約 3.8 公克，甜度平均可達 20°Brix 以上，酸度約 0.6%。在台灣中部可一年二收，栽培方式與金香相似，台中 3 號已於 2009 年取得植物品種權。台中 3 號最大的特色是早熟、果汁可溶性固形物含量高。台灣由於氣候的關係，所生產的葡萄原料，糖度大都低於 20 °Brix，因此釀酒過程必須要追糖，影響酒品之風味。台中 3 號因可溶性固形物含量極高，氣候良好之下，可以不必追糖或僅少量追糖。

雖然目前農改場積極培育釀酒葡萄新品種，但是二林地區選用的釀酒葡萄品種仍是以黑后為主，金香次之。若要探究其原因，則因新培育之品種主要皆以培育適合「台灣」氣候（尤其是雨量）而非二林氣候環境為主的葡萄品種，因此無法從氣候角度作為切入探之因，須從人文脈絡作為著墨，故將於第三節針對品種的選用進行探討。

二、土壤

葡萄樹不需要太多的養份，所以貧瘠的土地特別適合葡萄的種植；太肥沃的土地會使葡萄樹只長枝葉而產不出優質的果實。此外，土質的排水性、酸度、土壤深度，甚至顏色都會影響葡萄酒品質和特色。

二林鎮屬濁水溪沖積扇平原區，位於沖積扇扇央部接近扇端帶。地形特徵大致上呈現：高度不大、地勢平坦。整體地勢，是由東南角的東華里向西或西北成極微的低降現象（陳美鈴，1997）。

中興大學於 1969 年對二林土壤的調查結果，將二林鎮的土壤分為兩大類：黏板岩石灰性老沖積土及黏板岩石灰性新沖積土。兩者的母質來源均是由中央山脈、玉山山塊、雪山山脈，以及西部麓山帶西翼地質區的第三紀地層區所帶出沖

積物為主所化育的土壤。

(一)老沖積土主要分佈在二林鎮的中、南部，依其透水性又可分為下列三者：

(1)排水良好或尚良好的黏板岩石灰性老沖積土，主要分佈在二林鎮西南邊的北平里、中西里及廣興里。此類型的土壤多位在濁水溪及各分流（包含：麥嶼厝溪、二林溪、魚寮溪）的自然堤，或遠離河岸的高燥部位，由於地勢較高，使得土壤排水狀況較佳。其土層相當深厚，一般至少都有 100 公分厚，各土層多屬中質地，以粉質壤土較常見，質地組成中，粉粒的相對含量偏高。土壤剖面常含中或多量的石灰結核，土壤呈現中性至為鹼性反應，生產力中等，只要有充裕的灌溉水，可發展成優良的農地。

(2)排水不完全的黏板性石灰性老沖積土，主要分佈在萬合里以南至本鎮與埤頭鄉、竹塘鄉三鄉鎮之交界地帶，為本研究之研究區主要土壤類型；以及華崙里，永興、萬興二里東部，以及西庄里南部。此類的老沖積土除了因排水不完全以致於底土顏色較排水良好之土壤類型顏色較深外，其餘主要的土壤性質與上述土壤類型相似。

(3)排水過度之黏板岩石灰性老沖積土，主要分佈在趙甲里和頂厝里一帶。此類別的土壤是以黏板岩砂粒為主夾雜砂粒的粗質地沖積物所堆積的粗質地土壤，土層深厚，多逾 150 公分厚，整個剖面質地偏粗，表土從粉質壤土到砂土，底土質地以細砂粒為主，常夾有極薄層的壤質細砂粒到中砂土層。土壤多呈中鹼性反應，是土壤生產力偏低的沖積土。

(二)黏板岩石灰性新沖積土主要分佈在二林鎮北部，沿舊濁水溪和今萬興排水一帶。大部分地區透水性良好，僅梅芳里一帶排水不良。兩種排水特性的新沖積土，除顏色略不同外，其餘物理特性皆相似。其特性為：土壤厚度深淺不一，一般可逾 120 公分，淺者不足 40 公分，土壤表土與底土多趨中或粗質地，底土下方常見中、大或巨的礫石層。土壤反應多呈微鹼至中鹼性，下部土層的 pH 略高於上層。

理想的釀酒葡萄環境除了氣候要素外，土壤特性也佔了很重要的一部份，一般說來在海拔 200~400 公尺的向陽坡地，且以富含石灰質，易於保溫，排水良好的粗質土壤或砂粒地為佳（冉亦文，1988）。但是，若參考二林鎮的土壤分佈及其特性，排水過度之黏板岩石灰性老沖積土的二林鎮西北方不論在屬粗質地的

土壤特性、排水條件、地下水位低等等條件下，應較適合釀酒葡萄的生長，但實際上釀酒葡萄卻是東南水田區最優勢作物，葡萄園種植優勢區不僅為排水不完全的黏板性石灰性老沖積土範圍，且大部分為稻田轉作，土壤底層存有硬盤，雨後易積水，使得根群分佈淺，無法深入地下，吸取不同土壤層的養份，增添釀酒時的風味。

第二節空間地話

在自然環境的探討下，發現二林無法提供適合釀酒葡萄的環境，因而無法構成營養物地話的要素，然而完整的地話概念亦包含人文社會脈絡下的產物，因此本節將討論過去契作歷史的背景，以及農村酒莊的發展將如何形塑二林的空間地話。

一、領域空間範圍

二林的葡萄酒產業在在領域的劃分上可從根著在地的釀酒葡萄園及酒莊的分佈作為討論，另一方面亦透過相關組織對二林葡萄酒產業的對外行銷規劃，探討二林葡萄酒產業的領域性。

二林釀酒葡萄的種植源於西斗里莊老福先生自永靖鄉引進金香葡萄，開始在西斗里擴散種植，自契作結束前金香葡萄栽培面積主要分佈在丈八斗地段（270公頃）其次為後寮（80公頃），大排沙（56公頃）及犁頭段（55公頃）（林月金等，1984），丈八斗地段約為現今西斗里、原斗里範圍，後寮則為現今後厝里，大排沙為今大永里，犁頭段則為東興里¹⁹。如今二林不到20公頃的釀酒葡萄種植面積，仍主要集中在西斗里及原斗里一帶，顯示二林釀酒葡萄的種植起源處，不僅作為當時擴散的中心，在歷經時空的變動下，仍作為葡萄種植的延續中心。

二林鎮作為全台酒莊密度最高的鄉鎮，將空間尺度縮小至村里界，二林鎮內酒莊最集中的區域在西斗里（圖3-2-1），計有金鴻勝酒莊、蘭輝酒莊、益長酒莊、戀戀葡萄園酒莊、秉森酒莊、鵬群頂酒莊、清驛泉酒莊、及金玉湖酒莊，佔了二林鎮酒莊間數的半數以上。進一步將西斗里鎮內的空間尺度限縮至聚落名，又以「八間仔」聚落所在的酒莊分佈更為密集，除秉森酒莊相距稍遠外，彭群頂酒莊、

¹⁹ 參考二林鎮志行政區劃地名演變對照表

清驛泉酒莊及金玉湖酒莊三間並連於八間路上。由於酒莊空間的分佈特性，二林農會在向外推廣二林鎮酒鄉的鄉村旅遊-「微醺小旅行」便是以西斗里作為酒莊參訪的主要空間範圍，除了能在有限時間內與較多酒莊有所接觸外，釀酒葡萄的原料種植亦在西斗里有較大的種植面積，藉由原料與酒莊的地景如何在重疊空間中提高二林酒鄉的意象連結，下段將討論空間地景的形塑。

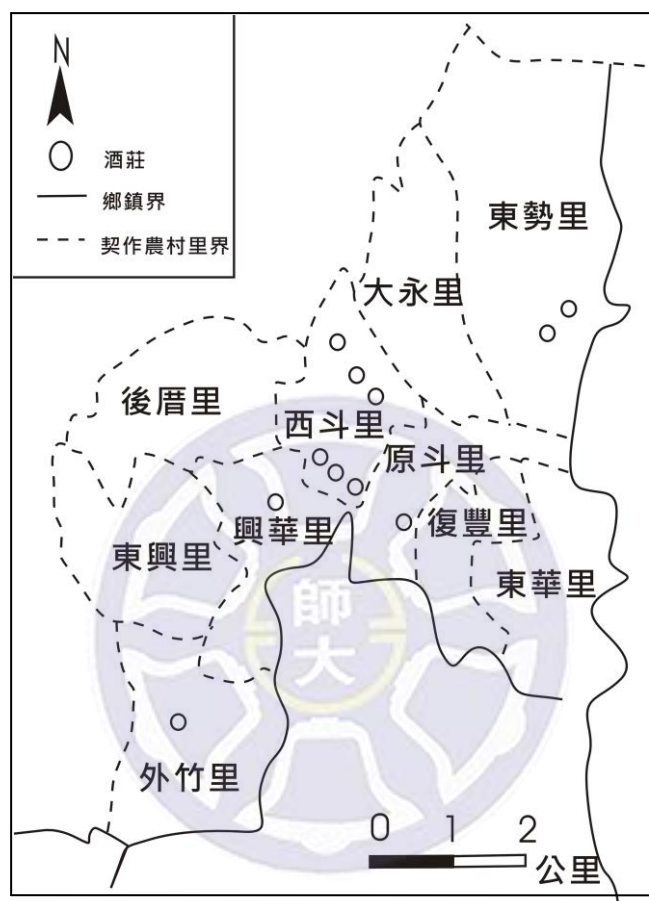


圖 3-2-1 二林酒莊分佈圖

二、空間地景

(一) 釀酒原料地景

葡萄枝條生長過程易彎曲，為使葡萄植株得到良好的生長因而需給予適當的支撐，為了適應不同品種及氣候環境，各地發展出不同的支撐型式，大致可分為歐美地區盛行的「垣籬式」(圖 3-2-2)及日本、台灣葡萄栽培的「水平棚架式」(圖 3-2-3)。台灣由於氣候環境較為多雨，加上地勢相對平坦，一旦下雨容易造成地面淹水，若仿效歐美做較低矮的垣籬式，葡萄葉容易泡到水，待水退去後，

葉脈容易乾掉損傷²⁰。此外，歐美地區土地面積大，種植面積廣，利用垣籬式種植方式利於機械採收；相較之下，台灣種植面積小，不僅不適用機械採收，產量也相對較低，因此為有效利用單位土地面積而採用水平棚架，據日本學者調查日本國內葡萄種植方式單位產量，結果多顯示以水平棚架種植方式的單位面積產量高於其他棚架形式，高橋認為原因在於，除了因葡萄園利用高架而減少空間的浪費外，棚架上的葉片受光均勻，光合產物利用率高，因而果實品質較為均勻，減少劣質品的產生。加上，水平棚架式的種植方式利於修剪枝條，能夠限制地上部「材積」的增長，而將光合作用產物轉移至果實，利於提高果實產量與品質（林嘉興，1994）。



圖 3-2- 2 垣籬式葡萄園



圖 3-2- 3 水平棚架式葡萄園



圖 3-2- 4 萌芽期葡萄園地景



圖 3-2- 5 結果期葡萄園地景

可以說葡萄園的形式主要取決於在地自然環境的特性，形成水平棚架的葡萄園地景，相較於垣籬式葡萄呈現低層次且連續大面積可見度範圍廣的地景形式，二林水平棚架式的地景除了受到高度的因素阻擋視線大範圍的可視性外，二林鎮

²⁰ 資料訪談自 G2。

低起伏的地勢亦是造成地景視線範圍狹窄的原因。但另一方面，架高的葡萄藤架與周邊水稻田在視覺上卻為二林營造出具有高低層次的農村景觀。此外，隨著季節變動而造成的葡萄生長特性也為當地帶來豐富的地景呈現，葡萄催芽期乾枯的枝頭（圖 3-2-4）與結果期滿園的綠葉間出現金黃色、紅紫色的成串果實（圖 3-2-5），帶來不同的農村景觀。

除了自然環境影響的葡萄園地景的主要輪廓外，葡萄棚架的架設高度是為配合當地人工修剪枝芽及剪果的勞力特性，因而一般葡萄園高度約為 6 尺左右²¹。葡萄園水平棚架需先於園區周邊埋設地牛，再斜立體積較大的水泥柱與地牛接合掛鉤，水泥柱上頭拉出棚架主要鐵線，直橫交錯，為整個葡萄園做力量的牽制，防止棚架倒塌。再於園間豎立一排一排的水泥柱作為輔助棚架支撐用，排與排間距約為 6 尺至 8 尺間不等²²。而每一排上水泥柱間距約 14 尺的距離種植葡萄植株²³，葡萄種植植株數依農家習慣而有所不同，早期在公賣局收購期間，農家為追求產量而非品質，故植株種植相對今日較為密集。

葡萄棚架的高度受到勞動身體的影響而影響了小尺度的葡萄空間變動，但另一方面，葡萄園的空間亦影響了葡萄農的身體勞動形式，形成有別栽種於地面作物需彎下腰向地面勞動的身體模式，尤其在葡萄進行剪枝、採果時，葡萄農呈現直立而非彎曲的身體狀態。此外，長久下來的身體勞動也成為是否轉作其他作物的考量要素之一，如 A2：

「因為做習慣了，如果說種葡萄的人要去種田、種菜，種不下去，因為種葡萄是站著，彎不下，所以他們感覺不方便，種到不行為止。」。

（二）釀造加工地景

2008 年農會成立之「台灣酒窖聯合服務中心」（以下簡稱台灣酒窖）（圖 3-2-6）除提供當地酒莊展示、銷售酒品的場地外，也作為二林十幾家酒莊的一個對外窗口。為使遊客進進入二林就能直接感受二林為葡萄酒之故鄉，台灣酒窖位於二林鎮對外主要聯絡幹道斗苑路上，選定之位置更位於二林釀酒葡萄發源中心的西斗里。為加深遊客對二林農村酒莊的意象，台灣酒窖於緊鄰斗苑路的入口處設置了

²¹ 資料訪談自 D5；六尺約為 180 公分。

²² 資料訪談自 G7、D2 及 D10。

大型的葡萄裝置藝術（圖 3-2-7）；二林鎮農會原斗辦事處外牆上亦有一系列葡萄（酒）、紅龍果等二林主要農作物的繪畫圖像（圖 3-2-8 及圖 3-2-9），希望藉由可見的圖像視覺提高作物與地方連結的強度。



圖 3-2-6 台灣酒窖外觀



圖 3-2-7 台灣酒窖入口處葡萄裝置藝術



圖 3-2-8 二林農會原斗辦事處外牆圖繪



圖 3-2-9 二林農會原斗辦事處外牆圖繪

有別於國外在大片葡萄園的包圍下，佇立一棟古堡似大型酒莊，二林當地的酒莊間或出現在道路兩旁或藏身在聚落中的民宅中，加上酒莊多以民宅改建成的簡易農產加工室，故單從建築物外觀無法一眼辨識。因此酒莊部分在屋牆或大門標誌供遊客容易辨認的酒莊名（如圖 3-2-10），部分酒莊則由農會協助成立之「彰化縣二林斗苑休閒農業區」於酒莊外裝設統一樣式的酒莊招牌（圖 3-2-11）。

²³ 資料訪談自 G7。



圖 3-2- 10 酒莊自行設立之招牌



圖 3-2- 11 二林斗苑休閒農業區統一設立之招牌

在前文曾提及由於西斗里為主要酒莊分佈空間，因而農會舉辦之「微醺小旅行」亦以西斗里的酒莊為主要參訪對象，為加深遊客對農村酒莊的意象，有酒莊在外牆上，彩繪與釀酒葡萄、葡萄酒等相關意象，但此一景觀在當地並不多見，僅出現在位於「八間路」上（圖 3-2-12、3-2-13）。



圖 3-2- 12 位於八間路之酒莊外牆彩繪



圖 3-2- 13 位於八間路之酒莊外牆彩繪

酒莊內部為配合申請牌照所需標準，而將 20~60 坪大小不等的簡易製酒工廠，分隔出原料驗收區、榨汁區、發酵區、蒸餾區、充填包裝區、更衣室等場所，並予以分隔、標示（圖 3-2-14 及圖 3-2-15）。規定之原立意是希望酒莊能在規定的空間配置內進行相關作業，但不少酒莊反應，在製酒過程中幾乎不會在劃設的空間內從事相關作業，酒莊內部的空間格局配置只是為了符合申請審查及配合每年的例行檢查。究其原因為劃設的空間並不符合現實作業的便利性，由於當地酒莊坪數並不大，卻需在有限的空間下進行空間的再切割，狹窄的空間除了限制製

酒的規模外，也阻礙了製酒作業的流暢性。如訪談對象 G1：

「充填區，我們怎麼可能在那裡面，一千多瓶耶！你看那邊叫『包裝材料區』，這都是配合檢查的啦！」

及 G5：

「釀酒的空間配置照規定就好，他們這樣規定是鼓勵用調和的，如果用鮮果釀，一間一間的很難處理」。



圖 3-2-14 酒莊內部檢驗室及原料區



圖 3-2-15 酒莊內部成品區

第三節標語地話

在標語地話中，主要為討論二林葡萄酒透過廣告、行銷的方式企圖建立什麼樣的符號而向外傳播，Vaudour 認為當代對地話產品的接受方式可透過「品質」與「獨特性」被當代接受，故本節將從此兩個角度分別探討。

一、獨特性

（一）以全球為空間尺度

由於台灣的自然環境並非適合釀酒葡萄的生長，因此為了適應台灣的氣候環境，契作期間公賣局委託不少農試所進行釀酒葡萄的品種培育，因而孕育出適合台灣自然環境的釀酒葡萄品種，其中金香葡萄和黑后葡萄為主要品種。直至今日，此兩種葡萄仍為台灣葡萄酒業主要使用的葡萄酒原料，尤其現今社會飲用紅酒的風氣較白酒盛行，酒莊為符合消費需求主要生產紅葡萄酒，因此黑后葡萄成

為台灣目前產量最多的釀酒葡萄種類。此外，相較於世界知名酒區的葡萄品種(表 3-3-1)，黑后葡萄及金香葡萄成為全球特有的釀酒品種，因而二林酒莊以釀酒葡萄的「品種」強調在全球尺度下二林葡萄酒的獨特性。甚至有酒莊以黑后葡萄品種作為酒品的命名(見圖 3-3-1 及圖 3-3-2)，並透過酒標的符號指出其品種是台灣酒的獨特性，訪談該酒莊主人時，亦強調由黑后葡萄釀造出來的酒具有特殊的「酸」，是世界其他產區所產出的酒所沒有風味，這是台灣黑后葡萄釀造出來的酒才有的味道。亦有酒莊在其網頁上介紹黑后葡萄，指出：

「台灣紅葡萄酒品種~黑后葡萄風華~「黑后葡萄(Black queen)是台灣釀造紅葡萄酒的主要品種。此品種顆粒小，水果香重，酸度夠、澀味少，卻有台灣在地、本土特有的自然風味，特別是經由自然釀造工法的細心呵護與精釀，更保有大地的能量，完整、天然的營養素，柔順與溫潤，沒有過多的澀味，尾韻綿長。²⁴」



圖 3-3-1 黑后風華酒標(前)



圖 3-3-2 黑后風華酒標(後)

從上述討論可看出，對於葡萄酒品種標語所形塑的獨特性是站在以大尺度台灣品種的角度出發，利用黑后葡萄的品種作為與世界上其他產區的區別(表 3-3-1)，其方法與新世界酒區²⁵強調釀酒葡萄品種的作法一致，較趨近「品種葡萄酒」(vin de cépage)，此種酒類強調葡萄品種的香氣，不強調地理環境對葡萄

²⁴擷取自蘭輝酒莊網站 <http://www.lhtopwine.com/html/front/bin/ptlist.phtml?Category=288367>

²⁵主要指歐洲地區(如法國、義大利、西班牙、葡萄牙等，稱為舊世界產區)以外的葡萄酒生產區，如美洲、澳洲、南非等地。

品種的影響力。而與舊世界製酒產區強調葡萄酒反映當地地理條件、歷史文化的「地話葡萄酒」(vin de terroir) 不同。

表 3-3- 1 世界重要釀酒葡萄品種

	品種	分布
紅葡萄酒	黑皮諾 PINOT NOIR	法國勃根地、法國香檳區、美國加州等。
	梅洛 MERLOT	法國波爾多、法國西南產區、義大利、南非、智利、阿根廷、美國加州等。
	卡本內蘇維濃 CABERNET-SAUVIGNON	法國波爾多、義大利、智利、美國加州等。
	加美 GAMAY	法國薄酒萊、法國羅亞爾河、智利、阿根廷等。
白葡萄酒	夏多內 CHARDONNAY	法國勃根地、美國加州、智利、阿根廷、澳洲等。
	蘇維儂 SAUVIGNON	法國羅亞爾河、法國波爾多、西班牙、美國加州、智利、南非等。
	麗絲玲 RIESLING	法國阿爾薩斯、德國、奧地利、加拿大等。
	榭密雍 SEMILLON	法國波爾多、法國西南產區、美國加州、澳洲、南非等。

資料來源：我的葡萄酒生活提案

(二) 以台灣為空間尺度

由於行政院農業委員會發布之「農村酒莊輔導作業要點」中，第二點聲明：

「農村酒莊指利用地區農產原料，釀製具特色之酒品，並結合地方觀光休閒產業及文化特色，營造具自然環境與農村景觀之釀酒莊園。」

於營運計畫部分亦規定：

「酒莊應有明確的經營理念及方針，包括創設之淵源與當地人文背景、酒莊之主題及文化、可結合之觀光資源及其配合性、經營目標與發展願景。」

因此為了通過農村酒莊審定的標準，不少酒莊便以當地過去的契作歷史作為

申請說明，向外宣傳時也以契作的歷史作為酒莊述說的故事背景，有別於台灣其他地區釀製葡萄酒為主的農村酒莊的發展脈絡（圖 3-3-3）：

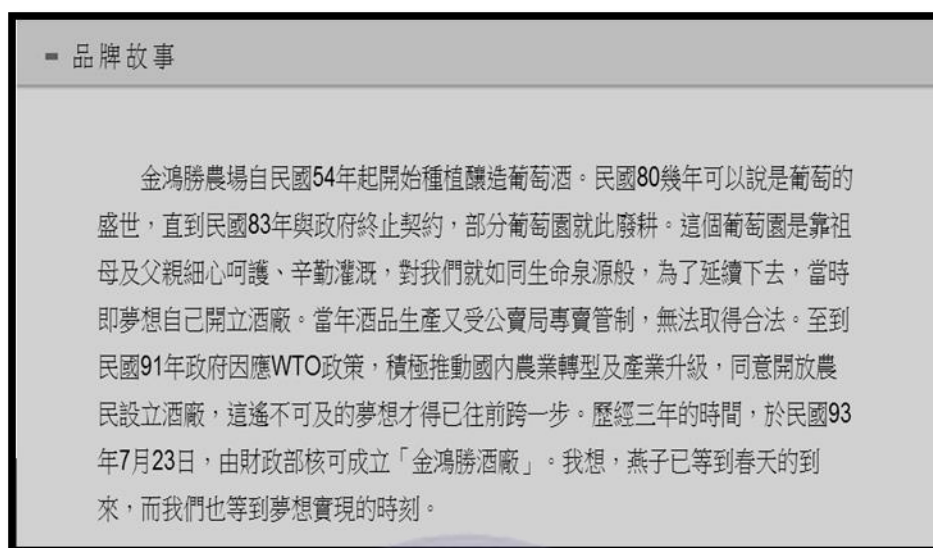


圖 3-3-3 金鴻勝酒莊品牌故事

資料來源：金鴻勝酒莊網址http://www.sunshinewine.com.tw/04_01.html（瀏覽日期：2014/03/03）

或如蘭輝酒莊在其網頁上介紹：

葡萄酒酒莊品牌故事館：「早在民國 58 年，夫妻倆在台灣彰化二林開始與葡萄園建立起濃厚的情感。…… 夫妻倆為了能撫育一個接著一個出生的孩子……毅然決然投入葡萄種植產業，契作供應菸酒公賣局釀造白蘭地、葡萄酒…等。……靠著這樣的收入，教育撫養孩子們長大成人；而且也因此奠定今日蘭輝葡萄酒莊的基礎。²⁶」

在向外的標語中除了透過故事述說酒莊的設立是延續歷史的情感外，酒莊產品的對外論述也有許多是受到契作歷史遺留下來的，如當時利用繳交南投酒廠剩餘的葡萄而發展的釀酒技術，也成為二林酒莊作為區隔與其他地區釀製葡萄酒酒莊產品的說法（圖 3-3-4）。

在第一節曾提及台灣現今釀酒葡萄品種有黑后、金香、台中 1 號、台中 2 號及 3 號，但從田野調查過程中可發現，二林地區主要釀酒葡萄品種以黑后為主、

²⁶ 擷取自蘭輝酒莊網站 <http://www.lhtopwine.com/html/front/bin/ptlist.phtml?Category=288367>

金香次之，當地酒莊對外主要的宣傳也以黑后或金香作為主要宣傳，至於新培育出的釀酒品種在當地則不多見。主要可歸因於金香與黑后品種在當地的歷史性，二林雖在 1997 年歷經大規模廢園，但因農村私釀葡萄酒盛行已久，並不因契作結束而中斷此一風氣，故為保留釀酒原料，仍有部分植株根基被保留下來，依賴過去種植該品種的技術、方法，必然比起新品種需要重新學習來的具有效率。也因此釀酒葡萄植株的「**歲數**」順勢成為酒莊對外宣傳所強調的（圖 3-3-5、圖 3-3-6）。

此外，不以新品種作為當地主要製酒原料，也是考慮到農業品種專利權的問題，二林農民僅取得台中 1 號及台中 2 號的專利權，透過購買株苗分配給產銷班內酒莊，彼此再透過剪枝、扦插方法擴大栽培，但考慮到產量及作物生長的時間尚短，故較少以此兩品種做為製酒主要原料，多與黑后或金香做混酒用。

至於原料的取得，前文曾提及農委會發布之「農村酒莊輔導要點」中表示「農村酒莊指利用地區農業原料，釀製具特色之酒品……。」而二林鎮至 2010 年於農業統計資料顯示釀酒葡萄種植面積約為 40 公頃（圖 1-1-2），但根據筆者於 2012 至 2014 年期間實際田調，二林釀酒葡萄種植面積不如統計資料多，D1 表示二林釀酒葡萄種植面積不到 20 公頃，其中金香剩不到 5 公頃，黑后約 10 公頃左右；若再參考訪談酒莊 G2 表示自家葡萄園是附近園地最大的，也供應附近酒莊葡萄原料，但也僅 2、3 甲地的大小，其中除種植釀酒葡萄外，亦種植巨峰葡萄；果農 G7 的 6 分地葡萄園在當地亦是相對較具規模；酒莊 G4 葡萄園也僅 3 分地規模；酒莊 G1 及 G7 均無自己葡萄園，而是向他人購買釀酒原料。

故二林釀酒葡萄的種植面積估計是小於 10 公頃，甚至小於 6 公頃²⁷，據 G7 表示 6 分地可產 2 萬公斤葡萄，故若以二林 6 公頃的種植面積可產 20 萬公斤的葡萄，以 3 公斤葡萄釀一瓶 750ml 紅葡萄酒，約可達 6 萬瓶的產量。但根據菸酒管理法公告之農業組織及農民製酒年產量限制數量，於水果釀造酒類農民組織以 10 萬公升為上限，農民則以 4 萬公升為限；蒸餾酒類農民組織在白蘭地及其他蒸餾酒可釀 3 萬公升，農民僅能釀 0.6 萬公升。若以水果釀造酒類農民之標準一般酒莊僅能釀製約 5 百瓶的葡萄酒，其餘多釀則為私釀。然而在訪談過程中亦有訪談者表示自家生產酒量達千多瓶，且不僅自家如此，其他酒莊亦是如此，只是不敢明說。如 G5 表示：

「2013 年共做了幾千瓶的酒，量要出來，如果沒有出來，人家要的話，不能提供很可惜。」

從以上可看出，菸酒管理法雖有限制製酒數量但卻是基於保障菸酒公賣局之利益，而非如法國產區限定產量，是為確保當地葡萄酒的稀有、獨特性而創造之價格特性。二林酒莊也未有「以限量制價」的意識存在，仍是站在擴張產量，「以大量獲利」的經營型態。

傳統釀酒法

每一款酒都是沿襲傳統自然釀造法，讓葡萄自然發酵。使用葡萄表面天然酵母菌（*Saccharomyces cerevisiae*）幫助葡萄以自然的方式發酵成酒！並在釀造過程中保留葡萄皮與葡萄籽，讓葡萄自然的養分100%呈現在每一瓶酒中！最傳統的釀造方法，儘管量少、過程繁多，但能帶給飲酒人最高的營養素與最自然無添加的濃醇葡萄酒，才是最優質的飲品。

圖 3-3- 4 蘭輝酒莊宣稱

資料來源：蘭輝酒莊網站<http://www.lhtopwine.com/html/front/bin/ptlist.phtml?Category=288367>

（瀏覽日期：2014/03/03）

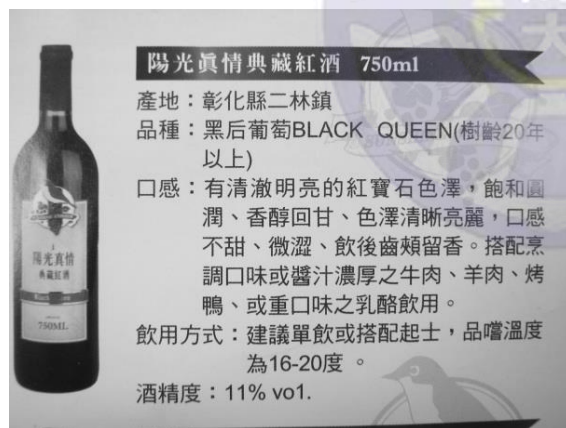


圖 3-3- 5 金鴻勝酒莊 DM



圖 3-3- 6 蘭輝酒莊 DM

上述討論中，可以發現在台灣尺度下二林酒莊在向外宣傳以契作歷史發展作為主要論述因而具有均質性，但若將尺度拉至二林，每間酒莊又將如何創造出各自的獨特性論述，於下一段進行說明。

²⁷ 以 1 甲=10 分=約 2,934 坪=約 0.97 公頃換算取得。

（三）以二林鎮為區域尺度

二林鎮內酒莊林立，雖然透過農會之台灣酒窖為主要共同銷售平台，對外稱為二林葡萄酒，但各酒莊仍為獨立之個體，如何在當中吸引客群亦成為各酒莊需考量的課題。由於酒莊的發展脈絡及自然環境的差異性不高，使得釀酒葡萄釀造出的葡萄酒，在二林並無明顯差異，故在葡萄酒「產品內」的差異性不高，即使在訪談過程中，酒莊主人認為每家酒莊的都有不同，但卻無法有具體一套論述說明差異。因而酒莊在建立彼此間的差異時，除了從「產品間」做出區隔，也透過個人故事的包裝作為酒莊的區別，如農會推行的微醺小旅行推出的行程簡介中（圖 3-3-7），蘭輝酒莊便以其建築為傳統三合院作為酒莊特色；鵬群頂酒莊則因其酒莊主人於葡萄園中種植多種葡萄種類，而有葡萄博物館之名。

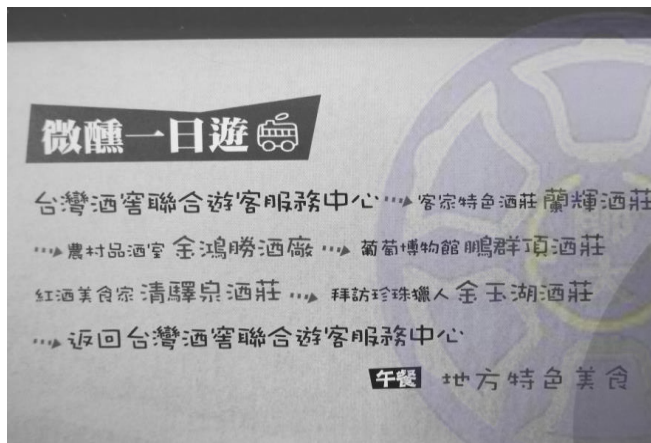


圖 3-3-7 微醺小旅行簡介

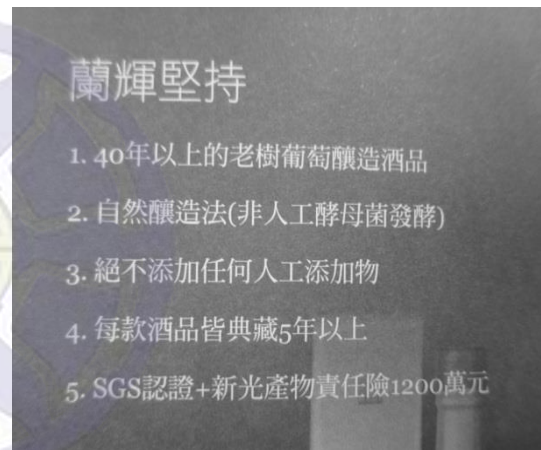


圖 3-3-8 蘭輝酒莊 DM

二、品質

除了建立具有獨特性的標語外，「品質」的建立也是做為吸引消費者的主要論述。由於酒品釀製之政策針對酒莊之衛生、安全皆有要求，包括酒莊內部機器設備、衛生管理、製程等有其規定。農村酒莊為符合審查標準加以現在社會強調食品品質與食物安全，故酒莊在向外行銷的過程中亦強調此一特性，無論是釀造機器使用的控管過程：

「為提高製酒品質，98 年投入資金，建立工廠空調設備，將室溫降為

26 度以下，讓製酒發酵過程更加穩定，儲酒品質提升。²⁸」

或是說明產品本身是由自然釀造，所用之原料為當地葡萄鮮果，無添加防腐劑、食用酒精等，甚至公布自家酒品的各種檢驗報告（如 SGS），期望藉由驗證通過的資訊告訴消費者其品質的建立在驗證過程（圖 3-3-8、圖 3-3-9）。



圖 3-3-9 快樂酒莊宣稱

資料來源：快樂酒莊網站 <http://www.happy-drink.com.tw/>（瀏覽日期：2014/03/03）

二林酒莊向外宣傳葡萄酒的「品質」除了建立在食品安全、檢驗的面向外，亦有部分酒莊強調從釀酒原料品質的建立繼而建構良好品質的葡萄酒，而原料品質的建立主要維繫在土地管理的方式上，採用自然草生的方式，藉由葡萄園中多元的動、植物建構葡萄種植過程中無添加過量農藥或除草劑。該酒莊雖有別於其他酒莊僅單純闡述葡萄酒的安全品質建構，試圖以釀酒原料的葡萄品質做為葡萄酒品質的建立，然而卻也無法跳脫以食物本身安全品質為導向的論述。

相對於個別酒莊對品質的自我陳述外，二林農會也舉辦「紫晶盃葡萄酒比賽」，除了作為對外宣傳的方式，亦期待透過比賽的制度提升整體二林葡萄酒的品質。評比對象分為紅葡萄酒（甜式、干式）、白葡萄酒及蒸餾酒四類別，邀請產官學界代表，進行「盲飲」²⁹的評比方式，針對視覺、氣味、味覺及綜合印象四大部分評分。自 2008 年開始得獎之葡萄酒，農會會另外設計一套酒瓶販售當年各類的冠軍酒於台灣酒窖進行販售（圖 3-3-10）；而得獎之酒莊亦會將得獎海報貼至酒莊內藉以提高遊客對酒莊葡萄酒品質的信任（圖 3-3-11）。

²⁸ 快樂酒莊網站 <http://www.happy-drink.com.tw/>

²⁹ 為減少視覺帶給飲酒者主觀影響，故將酒標隱藏，專心在味覺及嗅覺的評酒方式。



圖 3-3- 10 2012 紫晶盃冠軍酒



圖 3-3- 11 金鴻勝酒莊獲 2013 年干酒組冠軍海報

但該比賽於在國內不僅知名度不高，分析歷年參賽酒莊及得獎名單，顯示多為二林當地酒莊參與，據筆者訪談酒莊主人 G2 認為：

「我從來不以為然，這是一個，假如說這是一個比賽的話，選第一名我都無所謂啦，比賽是一種凝聚力，銷售的一種而已啦。」

甚至當地有酒莊因其主要銷售高客群消費者，認為自己的酒拿至紫晶盃葡萄酒比賽對其他參賽者不公平。因此紫晶杯比賽作為品質提升的方式及對外宣傳的方式成效亦有限。

從上述可看出二林酒莊對葡萄酒「品質」的建立是在科學性的食品安全驗證，或是透過農會自行舉辦之比賽以期建立「品質」的指標象徵。然而若以地話根植在地之特性，一地農產品優劣，來自於當地特殊自然環境與歷史厚度，那麼一地農產品的品質建構應與「地方」進行連結，「地方」應是作為農產品品質的強力保證。雖然酒莊對外宣傳是以二林產地作為標語，但僅是表明出自該區進行生產，尚未建構出以二林作為品質保證，而能提高產品價值的作用。

第四節意識地話

一、對物的認同

農作物為釀酒的原料，因此在農村地區不少農民有自行釀酒的經驗，二林作

為南投酒廠契作葡萄種植量最大的鄉鎮，對於以葡萄釀酒自有一套經驗，透過鄰里間的口耳傳播交流，釀酒的方法大致遵循一套當地自有的邏輯，除了表現在釀製出的美酒外，也呈現在釀酒器具的製造。

二林在契作期間，農民便常自行釀製葡萄酒，且多以酒精濃度約 50 度左右的蒸餾酒為主，與友人相聚時便帶上自家釀造的酒與之分享，口耳相傳下，漸吸引外地人聞聲至二林買酒，打出當地製酒的好名聲。不少訪談對象也對過去製酒的名聲深感榮焉：

「我們那個時候西斗作的很出名啊！大家都知道要喝西斗做的！喝很多頭不會痛。我喝一喝去學校，腳浮浮的，但是臉不會紅，只有覺得走路浮浮，這樣代表喝很醉了。」（訪談對象 D7）

或筆者於葡萄園遇到的訪談對象，詢問他們，聽說二林的酒很好喝喔？他們回答：

「黑啊～以前我們出去，問我們是哪裡，說二林，（他們聽到）都會說：『喔！二林喔！酒很好喝喔！』」（訪談對象 G8）

當地普通鐵工廠為因應在地居民的釀酒需求也出售簡易的蒸餾工具，如訪談者 D5 所言：

「普通的鐵工廠就會做了啦！就跟他說我要釀酒用的，他就會幫你黏³⁰了，用白鐵³¹黏一黏就好了。……………普通鐵工廠都會做，我們這邊的都會做啦！別的地方就不一定會啦！以前我們也都有啊，現在不做（釀酒）都送給別人啊。」

傳統葡萄蒸餾過程即將在桶子裡完成發酵的酒糟（圖 3-4-1）放進鍋爐裡煮，上方放置裝有水的夾層鍋蓋，當蒸汽遇到夾層底部，遇冷凝結成液體，流經插在鍋爐內的鐵管（或塑膠管）順流而出成蒸餾酒，滴進事先放置在鐵管（塑膠管）

³⁰ 訪談稿為台語，「焊接」之意。

³¹ 訪談稿為台語，白鐵為「不銹鋼」。

連接的容器中（圖 3-4-2）。目前酒莊釀製蒸餾酒其原理與舊時大致相同，唯釀酒器具的改進更具專業化。



圖 3-4-1 發酵完成之酒糟



圖 3-4-2 蒸餾過程

除釀造酒精濃度高的蒸餾酒外，也以一層砂糖、一層葡萄、一層砂糖、一層葡萄堆疊的浸泡方式釀造酒精濃度介於 12~14 度，帶有甜味的葡萄酒，葡萄與糖的釀造比例，大約一斤葡萄使用 3~4 兩的糖，浸泡約 2~3 個月便可飲用。訪談者 G7 提到釀酒過程更強調當時釀造葡萄酒的個人經驗：

「甜的是浸的，一串一粒粒葡萄剪下來，不要用手摘，這樣會比較濁，因為那個汁。一台斤的葡萄差不多浸三兩的白糖，一砂，不是二砂，用二砂（的酒）顏色會比較黑，一砂比較白。」

2002 年開放民間製酒後，二林居民陸續申請酒莊牌照。酒莊設立之初仍延續傳統製酒方式，酒莊業者與農會討論後，認為這樣的模式非長久之計，農會遂編列預算邀請學者開設釀酒課或葡萄種植技術等相關課程，提供製酒業者進修、學習的機會，也由此作為改變的契機，部分酒莊業者開始嘗試有別於傳統釀酒方式，改以更接近西方葡萄酒的釀酒方式及口味，對酒品的論述方式也開始向西方看齊，但如前述營養物地話討論台灣的自然環境並非如歐洲傳統葡萄酒產區一樣的條件，致使釀出來的葡萄酒風味也產生很大的落差：

「因為喝其他酒，大賣場或法國酒、智利也好、美國也好，再喝台灣酒，其實他們是不習慣的，因為台灣釀酒葡萄本身是偏酸的，而且比較水

³²，因為我們這邊是比較熱帶，我們的水果是比較多水，所以喝起來偏淡，而且他的回憶時間是比較短的，是瞬間的熱烈，不到 10 秒就不見了，是享受當下。但是像法國酒莊較著重葡萄的風味，喝下去 10、20 秒後還能感受到葡萄本身的風味。……所以我們的任務就是藉由故事的傳述，告訴他們這樣的酸是在怎樣的環境下塑造的，就是喝品牌喝感情。」

訪談過程中對象 G5 也表示台灣葡萄酒要和世界葡萄酒競爭僅能透過故事性的包裝：

「我們是喝台灣的風土、人文，如果跟國外競爭沒有競爭力，所以要推在地的葡萄酒。……我們使用 Terroir 就是讓『故事性』出來。」

從訪談中觀察出，在地居民也認為葡萄酒應該向西方味道學習，但是受限於自然條件的影響，台灣葡萄酒無法完全模仿、複製西方的葡萄酒文化，因而只能退而求其次藉由對環境的論述、故事的包裝說明台灣葡萄酒的特性為什麼會呈現這樣的口感，而非出自因為對於土地的認識、瞭解而發展出一套屬於當地葡萄酒的論述依據。二林發展的主要走向是朝向西方的葡萄酒文化（從論述到製酒方式），而具有歷史縱深的葡萄酒文化（水果露）在當地卻無受到更多受到重視，對於二林傳統與西方葡萄酒文化的分歧，許博任（2010）亦認為這樣的葡萄酒文化僅有在策略上模仿西方，沒有屬於在地的葡萄酒文化，集體記憶是無法被凸顯。

二、地方產業認同

農村酒莊的成立冀望透過在地原料及營造在地農村風情為主要市場需求，用以區隔大型酒廠濃厚商業氣息及對比進口酒品的地緣疏離感（王文良，2006），企圖透過對地方的原物料及農村地景加強酒類行銷，藉此帶出在地酒的情感連結。

然而在實際操作過程中，葡萄酒莊及釀酒葡萄種植空間上目前僅集中在西斗里，而非整個二林鎮，但由於農村酒莊的推行是由當地農會為主要推手，因此基

³² 「比較水」意為口味較淡。

於鎮農會的立場，對外的行銷一律以「二林葡萄酒」作為推廣的共同說法，並以「二林葡萄酒莊」作為一鄉一特色（OTOP）的申請，期待將二林鎮打造為「台灣波爾多」。若從現狀來看，對於「二林葡萄酒莊」此一空間尺度下的說法，僅代表過去製作歷史遺留下來的葡萄產業想像而非具有完整葡萄酒文化的葡萄酒產業。

要同時具有葡萄酒文化及葡萄酒產業的「二林葡萄酒」，其空間尺度應緊縮限在西斗里，然而如前文所說，西斗里現在的葡萄酒文化已經過轉換，此地的葡萄酒文化應是傳統私釀下高酒精濃度的葡萄蒸餾酒或是以砂糖與葡萄浸泡出甜味厚重的葡萄酒所衍生出，然而當前酒莊的主要經營模式卻走向與在地全然不同的西方葡萄酒文化。酒莊走向另一葡萄酒文化之際，在地居民懷念與談論的仍是過去的在地葡萄酒文化，尤其，二林以釀葡萄酒作為產業的發展時間甚短，當地對其產業的認同亦不深厚，若再將此產業與原有的文化脈絡切割，便很難凝聚共同的地方產業認同。

此外，若從「地方」作為出發點發展出的產業，根基於「地方」，應建立起以地方發展之共同目標，然而在二林酒莊內部亦不見其特性。雖然農會建立第 14 班產銷班將酒莊整合起來，透過舉辦製酒相關研習提升酒莊製酒技術亦定期舉辦活動共同行銷酒莊，期望帶動地方酒莊的共同發展。但酒莊對於地方共同發展的意識相對薄弱，酒莊間個別發展仍是優於地方共同發展，訪談中問及酒莊間是否彼此討論 G4 及 G5 均表示並不會談論，但是農會或社區若要舉辦活動，會一起開會並配合相關事宜。顯示在關於會影響銷售的釀酒技術上，酒莊業者認為這是商業機密，因此沒有共同進步只有各自發展，因而不能一起談論，但是在農會舉辦的行銷活動上，彼此間無利害衝突而能一起進行。又如 G2 表示自己曾在二林要發展酒莊初期，提議大家共同出資，結合眾人零星的葡萄園，只要建立一個共同的葡萄酒品牌。G2 的立場認為以二林當時的狀況若個別分開發展，在每人原料與產量少的限制下，發展是受限的，因而期望化零為整，但是最後仍因看重各自利益而無法朝此方向發展。

小結

本章試圖從四個面向討論二林葡萄酒地話的建構，藉由營養物地話、空間地話、標語地話及意識地話的完成，才能形塑出一地具有起源性、獨特性並能持續

的完整地話概念。地話中最早被提出的意涵是作物與自然環境的協調，然而在二林的自然環境與釀酒葡萄生長特性並無存在這樣的關連，可以說二林的自然條件並不足以支持營養物地話的構成，品種的選定以葡萄對雨量的耐受度作為主要的考量而非適合釀酒的品種。甚至二林葡萄產業的發展並非是順應當地自然，而是受到政策影響使當地農民追求穩定高經濟生活而出現，一旦出現經濟價值更高的作物，二林葡萄園的地景空間也隨之發生變化，無法形成空間地話所論述的持續且穩定的特質。空間地話之所以無法形塑其原因為當地葡萄酒文化斷裂而產生認同混淆，加以葡萄酒釀造作為產業在二林發展的時間積累不長，亦無法對其產業產生深刻認同，在沒有認同的基礎下，空間的塑造便容易受其他因素影響而無法建立。

另一方面也由於自然環境對釀酒葡萄的細緻作用不大，無法建構以孕育作物的土地領域空間範圍作為認同，因而雖然建立了向外宣傳的標語，但多透過對物的描述或人物的故事性來論述二林葡萄酒。雖然二林葡萄酒有屬於對外的廣告意象形成當地的標語地話，但一個完整的地話概念需要四個子概念的同時存在，缺一不可，因而可以說二林並沒有屬於自己的地話概念（圖 3-5-1）。

由於二林葡萄酒地話無法成功形塑，因而無法建構以葡萄酒產業為主的農村地景，取而代之的是高經濟利潤的紅龍果，故下個章節將探討紅龍果地話在二林的塑造。

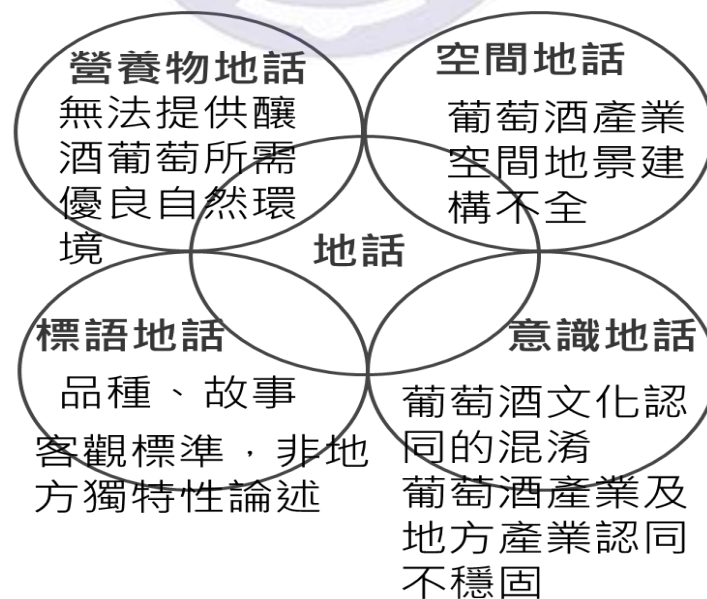


圖 3-5-1 二林葡萄酒地話

第四章 紅龍果地話

第一節 營養物地話

紅龍果³³又稱「火龍果」、「仙蜜果」，為仙人掌科三角屬，多年生攀緣性肉質植物，莖呈三角狀，莖節處生長不定根，依所攀附物不同，生長高度亦不同，植株最高可達數十公尺。原產地為中南美洲熱帶地區的植物，紅龍果在台灣栽培始於 1645 年，當時引入俗稱的“繫（蕃）花種”進行栽培，因具自花不親和性，自然結果率低，多以庭園賞花栽培為主。1983 年³⁴陸續自越南及中南美洲引入可自花授粉之品種（劉碧鵬，2012）。二林的自然環境所提供作物生長的基本營養素於第三章已經論述，此處不再重複敘述，以下參考農業試驗所出版《台灣紅龍果的栽培》僅對紅龍果作物生態條件敘述如下：

一、生長特性

（一）溫度：

紅龍果原產地為中南美洲的熱帶地區故在溫度適應上能耐較高的溫度，但最高溫不宜高超過 38°C，台灣夏季高溫期接近期能忍受的高溫極限，因此有時需做遮光處理。最適宜的溫度為 20-30°C，此溫度有利於花蕾的發育和果實產量的提升。

（二）日照：

紅龍果對日照的需求強，日照時數充足下，會增加光合作用養分的儲蓄，致增加開花次數，增加產量，因此定植需考量光照的方向。但過度的日照強度會導致枝條及果實有「日燒現象」。

（三）水份：

因紅龍果根系淺，主要根系活動於 2~5 公分的淺表土層（陳瑞彬，2003），忌淹水，年雨量以不超過 2,500mm 為宜，且園地應避免水層太淺、易積水處，有淹水疑慮的果園建園之初應做好排水系統，因此排水良好是開園的必要條件，如於冬季易降霜地區及排水不良的低溼地，均不適合種植紅龍果，若是由水田轉作或地下水位高之果園，應採高畦栽培，並打破不易透水的犁底層，以利排水順

³³已於 2008 年經果樹品種審議委員會正式統一命名為「紅龍果」。

暢（邱禮弘，2009）。紅龍果雖屬耐旱作物，但若在生長期提供足夠水份，可促使根系正常生長與吸收，水分不足會影響枝條的發育和果實的增長，果實會偏小，且產量降低，因此也需要設計供水系統。

（四）土壤：

紅龍果對土壤的適應強，大致野草能生育的土壤條件，紅龍果都能正常著果，較適宜的 pH 為 6.0-7.5，微鹼地也可栽培。若以土壤質地來討論，在幼年期在砂質土壤有助於長根，但後期生育因根盤不易形成，水分及肥分易流失，生長速度會比肥沃的粘質土壤緩慢。

二、品種

現今品種分類主要依據果肉之顏色，而分成白肉品種與紅肉品種，白肉品種屬自花授粉，管理上也較為省工；且刺座較短，栽培管理較不易被刺傷，惟產期較紅肉種短，但因自花著果力強，每期花果的數量較為穩定，所以平均年產量與紅肉種不相上下。紅肉種因柱頭長於雄蕊，不易自花授粉，需利用其它紅肉種或白肉種品系花粉進行人工授粉才能順利著果，因此栽種上較費工，成本相對較高。

三、育苗與栽植

早期因枝條不易取得，多利用實生苗進行栽植，獲得大量紅肉種之種苗出售，實生苗栽種法即利用種子繁殖，在砂質土或培養基下播種，約一個月後兩片子葉中間會長出帶著細刺的肉質莖，待肉質莖長至 3~5 公分，就可進行移植至培養盆，並保留單一主幹，30 公分以上即可定植於田間。自播種到開花結果至少約需約 2 年半時間，此法植株性狀變異大，無法用於保留優良親本特性，故商業栽培少以種子進行繁殖，此方法一般多用於育種。

同樣可培育新品種的方式亦可利用嫁接法，除了可使舊有品種更新的優點外，新品種缺乏大量扦插枝條時使用，可節省繁殖莖段，達到快速增加種苗之目的，有些品種或屬別因扦插根系較弱，藉由嫁接在紅龍果莖段上，也可以增強樹勢，促進快速生長。紅龍果嫁接容易存活，且嫁接方式非常多元，只要維管束能順利接合連通，就能嫁接成功。

扦插繁殖法則為目前最快速且主要的種苗培育方法，不僅能保有原母株之特性，且全年皆可進行。一般多利用每年產季結束後修剪下之廢棄肉質莖作為繁殖

³⁴ 一般多以台中市大里鄉陳塗砂先生首次栽培越南火龍果成功為台灣紅龍果農業栽培的開端。

體，需特別注意的是應挑選健康飽滿無病蟲害之莖段，以 1~2 年生成熟肉質莖為佳。做為插枝的長度應取 30 公分以上的枝條，削切好之枝條宜放置陰涼處晾乾，約經 5~7 天傷口處癒合乾燥後，再進行扦插作業，將枝條基部削尖或斜切，插入土中須注意不可扦插過深，採淺插入土 2~3 公分方式，並以支柱固定，扦插初期勿過濕，避免傷口腐爛。一般扦插後 1~2 週內即可發根，1 個月後莖段上芽體開始萌發。

從上述紅龍果作物對環境的需求比對二林鎮所能提供的自然環境來看，在氣溫方面，二林鎮平均氣溫約為 22.3°C，七月平均氣溫約為 28.2°C，對於來自中南美洲熱帶地區的紅龍果，二林鎮確實為紅龍果生長適宜的地區。在雨量方面，因紅龍果根系淺，主要根系活動淺表土層，忌淹水，年雨量以不超過 2,500mm 為宜，而二林鎮平均年降雨量為 1,170.8mm，亦不對紅龍果的生長造成損害。唯紅龍果主要產期（6~10 月）正是二林的主要雨季，紅龍果開花的夜晚若遇到長時間的連續降雨，無法進行授粉工作時，則會造成花朵授粉不良，導致落果或產生小果的情形（陳盟松，2013），過多的雨水也會導致果實甜度降低，加以紅龍果耐旱的特性，過多的水分會造成根部腐爛，故在進行扦插繁殖時會盡量避免在雨季進行。此外，紅龍果對土壤的適應強，大致野草能生育的土壤條件，紅龍果都能正常著果，因而在土壤特性上二林亦能提供紅龍果適宜生長的自然條件。

但也由於紅龍果的環境適應力強，二林所能提供的自然環境相對其他產區無相對優勢，並不足以構成紅龍果在當地得以大量生產且具壟斷特性的條件，因此，此下一小節試圖以歷史脈絡、社會經濟層面作為探討依據。

第二節 空間地話

此一節主要從人文層面探討，二林紅龍果在此發展的過程，並探討紅龍果在二林的領域空間範圍以及當地農民如何形塑紅龍果的空間地景。

一、釀酒葡萄契作結束後的探索

1996 年二林葡萄農與南投酒廠長達 10 年的契作結束後。面對失去保障收購的穩定，農民們試圖在這劇烈的轉變中各自依憑著自身經驗與人際網絡為生計找尋其他出路。部分農民在尋求轉作的過程鑑於早期釀酒葡萄園的水泥棚架為可持

續利用的農用設施，因此在尋找替代作物時以攀藤類的作物為考量，如訪談者 D1：

「金香葡萄結束後，政府有補助廢園，之後，棚仔「便便」³⁵，那時還沒人種紅龍果，那時候我是先種菜瓜，種菜瓜覺得並不算是算很理想，一直不穩定，吊菜瓜，時間花很多下去，但只賣五、六塊錢，這樣不合。所以之後種金瓜，也是棚仔，但也是不行。」

廢棄葡萄園所留下之棚架不僅能夠得以繼續保有使用價值，更不需另花成本進行大規模整地或另搭設其他農作設施。如訪談者 A1：

「因為水泥柱那個設備，當初一分地要花 3~5 萬，民國 6、70 年，在當時花費是很多的，所以他們捨不得毀掉，就利用它改種其他的。紅龍果會爬，就利用水泥柱固定讓他去發展，像苦瓜也是爬藤類就讓他爬，等於說不浪費既有的設備又有另外一條生路可以走。」

若僅僅是以水泥棚架的便利性作農民轉作的考量，無法解釋同樣為棚架作物的競爭下是由紅龍果成為二林繼釀酒葡萄後種植面積最大的果樹作物，因此還需考慮農民轉作過程中所遇到之種植技術轉換問題，及勞動力需求等考量因素。根據筆者實地訪談問及紅龍果何以成為當地農民選擇的考量因素，除了棚架的便利性外，紅龍果易於管理的特性亦是選擇的要素之一，如訪探對象 A3：

「問題你在管理比較好管理，紅龍果其實沒什麼好管理的，主要是施肥，然後你噴藥很少，一般的水果你光要噴藥就要很麻煩了，就是一些工作都不太做。而且又會生，隨便種就可以活了，就是這樣子啊。」

轉作初期轉作巨峰葡萄的技術缺乏，且需克服冬果產量低甚或無收成之損失，病蟲害難控制，更是影響產量與品質（林月金，2004）。相較之下，紅龍果種植技術門檻低，枝條扦插繁殖容易，加上果實皮厚而耐儲存運輸，病蟲害又少，

幾乎可以不噴灑農藥。農民見其不需花費太多心力照顧果樹且產量又高，因而提高種植意願。

此外，紅龍果產期約從五月到翌年二月，但開花結果並非一次性完成，收成一次後，每隔 2~3 個禮拜便會再度開花結果，因而具有產期長卻分散的特性，這使得紅龍果農相較於葡萄農在勞力的分配上可以有較大的調整空間，如筆者訪談對象 D8 表示：

「我覺得他的工作沒有很急迫性啊，就是慢一點也沒關係，急迫性比較沒有那麼強啊！」

由於紅龍果產期長且分散，更可避開七、八月颱風造成一次性的損害，風險性小。相較之下，巨峰葡萄不僅承受風雨的耐力低，一年一作的特性，採收期遇到颱風，整年的心血便付之一炬，訪談對象 D2：

「葡萄一年一作，大部分是兩作啦，但是大部分冬季葡萄沒有做了。六月、七月、八月做下去會遇到颱風。紅龍果的枝條比較勇一點，這期不能做，他有很多水³⁶嘛，這期沒有，其他水還是可以起來。所以說紅龍果不是一年一水，他是一年好多水，風險比較小，就是差在這裡。」

二、空間領域

釀酒葡萄契作的年代雖然結束，但當時所搭設的水泥棚架卻在二林轉型的過程中扮演承接、延續的角色，間接影響了二林未來的農業走向，而能夠讓這樣的延續角色得以發揮，紅龍果的引進栽培亦是重要的關鍵，亦影響了現今紅龍果栽植的領域範圍。

紅龍果在二林的栽培擴散過程，根據筆者於實地進行訪談，最早種植紅龍果的區域為西斗里及原斗里³⁷，訪談對象 D2（西斗里）、D8（西斗里）、D5（西斗里）及 D9（大永里）指出最早種植紅龍果的為居住於西斗里的洪新來先生。而

³⁵ 台語，意思為「方便」。

³⁶ 「水」意為收穫期。

³⁷ 陳瑞彬（2003）於〈彰化地區火龍果產銷及栽培擴散研究〉一文中認為：紅龍果最早種植區以東華里一帶及興華里、後厝里一帶最多，並以此兩區域向外擴散，形成原斗、西斗一帶新興栽

於復豐里訪問到的 D2 說：

「東華里不是最早種紅龍果的，是丈八³⁸或竹圍³⁹。」

同樣於復豐里訪問到的 D3 則表示：

「原斗里是最早種的，大約 75、76 年就種了。」

原斗里訪談者 D4 說：

「自己的爸爸是最早種的，爸爸的姊姊的姪女在外當記者，去嘉義買枝條回來種的，一枝枝條 150 元，現在種的紅龍果都種了 30 多年了。」

但無論西斗里或原斗里是二林最早種植紅龍果的區域，皆可從受訪者的對話中得知，當時的紅龍果枝條並非來自二林本地，而是透過各自的人際網絡關係自他地買賣而來。洪新來先生描述當時栽種紅龍果的過程，是由朋友介紹進而認識紅龍果這新作物，一開始是跟「販仔」以一顆 100 元的價格買越南進口的白肉紅龍果試吃，發現口感不佳，因而放棄種植。直至後來又有友人透露吃過很甜的紅龍果才興起洪新來先生的興趣，到處打聽哪裡能夠購買，最後與友人集資逾 50 萬的現金至嘉義縣購買紅龍果枝條。

三、空間地景

早期紅龍果在當地主要延續葡萄棚架的使用，因此果園的規模與形式皆延續當時葡萄園的標準（圖 4-2-1）。由於早期葡萄園主要以人工方式進行各種農事管理，為達到土地最大效用，壟距也以方便農人通行的 6~8 尺的距離為主，棚架高度也以適合一般農民適合的身體勞動高度為依歸。但近年紅龍果栽種前景看好，除了新加入的果農外，不少果農為擴大生產與種植管理方便，紛紛改變原有的果園規模與形式，可分成水平空間與垂直空間的改變。

培區。本文依據實地訪談所得資訊及延續葡萄棚架的特性推論最早起源應於原斗里及西斗里。

³⁸ 位於西斗里的聚落名。

³⁹ 位於原斗里的聚落名

（一）水平空間的改變

鑑於紅龍果果實重量重，採收時需耗費較多勞動體力，利用「爬山虎」幫忙運送採收下的果實，為使利於機械在園內行走，果農經評估後，新建或改建舊有葡萄園棚架的形式，而將以往適於人行走的寬度改至為便於機械行走的距離（圖 4-2-2）。此外，將壟距拉寬的好處亦來自於減少果樹經營管理過程中勞動身體的損傷，由於紅龍果植株生長時枝條向四周輻散，若將兩側距離拉開，拉大作業空間，果農可避免由葉退化而成的短刺刺傷，造成傷害。



圖 4-2-1 延續葡萄園型紅龍果果園



圖 4-2-2 拉寬距離後新建果園型態

（二）垂直空間的變動

據筆者於 2014 年 3 月 9 日實地調查發現在西斗里有果農（D10）為提高栽培管理過程中勞動的便利，而將果園棚架整體高度作明顯的調降，比一般葡萄棚架降低了約三分之一的高度（圖 4-2-3），據 D10 訪談所說他們的果園除了將壟距拉寬至 9 尺利於機械進入外，將高度降低也是為了剪果方便，因其視線高度可在植株頂端之上，剪果或疏果過程，不需將上臂抬高，手臂多以水平或微向下的角度進行作業，減少勞動過程的疲累感。



圖 4-2-3 果農 D10 之果園型態

同樣位於西斗里的 D2 在垂直空間的改變，有別於以身體勞動作為考量要素，而是基於土地產值最大化的概念進行垂直空間的利用。

D2：「嗯，兩層，上面層，如果只留上面層，假如說有收十公斤，留兩層，這樣我就有 20 公斤，我一分地可以當二分地用。」

D2 的作法是將一根水泥柱插上兩支植株，一個讓其攀藤至水泥柱較高處，另一個則攀藤於較低處，使兩植株在生長時保有各自空間，有較多結果空間（圖 4-2-4）。若同樣一水泥柱攀藤兩支植株而無採取上下層的生長方式，彼此間枝條生長空間受到限制，造成結果量相對較少。雖然可提高單位產量，但 D2 也表示這樣的種植方式在疏果、枝條留剪等的考量上相對也較為麻煩。此外，也因為一塊地當兩塊用，所以肥料的使用量相對也較一般重。



圖 4-2-4 果農 D2 之果園型態

三、燈照紅龍果園地景

紅龍果在台灣一般產季約在六月至十月間，為延長及調節產期，提高價格，近年開始尋找延長產期的方法。首開台灣紅龍果產期調節研究者為屏東科技大學農園系顏昌瑞教授，其於屏東校區內進行夜間十點至凌晨兩點，每日計 4 小時的光照，基於此基礎研究證實利用夜間燈照，可有效地調節紅龍果的產期（邱禮弘等，2004）。

台灣使用燈照調節產期最成功的為花卉作物，尤其在菊花的產期調節上，後相關農業單位將此利用燈照控制作物生長調節產期的方法運用在多種作物上。菊花因屬短日照植物，故菊花的燈照栽培是利用夜間電照調節日長，使日長延長或夜間縮短，以抑制開花，達到控制及調節產期之目的，此外，電照同時可以拉長花莖，提高切花品質（許謙信等，2002）。與菊花不同的是紅龍果屬需日照充足的作物，白日時數較短的秋天、冬天，紅龍果的花苞便停止生長，因此使用燈照是為提高日照時數，達到催生花苞延長產期的作用。

二林紅龍果點燈技術的引進，最早教授具有嘗試心態的先驅果農，透過農民交流團體的參訪或是自行學習、試驗，不斷調整燈照位置及照射時間將燈照技術應用至紅龍果園中，如 D8：

「為什麼想要點燈因為點燈的話產期延後，價格會比較好，然後不知道怎麼弄嘛，就自己查，看到農改場，他有 paper 然後就參考，稍微再到他們場內去看一下怎麼弄，因為網頁也不是寫得很清楚。……我點的時候當然會受到人家說不可能嘛。我就想說那個農改場有成功，我就去試一小段啦，在另外一區這樣子。剛開始沒有成功，一樣這樣點啊，就檢討一下為什麼沒有成功，可能是點的時機啊，是不是太晚點了，那時候可能太晚點了，然後點的時數。」

或如 D1：

「我們已經有去參觀過，嘉義有一個跟農糧所買那個權利，已經參觀過很多次，所以我回來就第一個做，別人都說我空仔⁴⁰，紅龍果還要點燈！

⁴⁰ 「空仔」意調為「傻瓜」。

其實第一次點燈的時候，因為我們這裡跟南部的天氣不太一樣，所以第一次點燈的時後就沒有很好，但是還過的去，但是知道問題在哪裡稍微改一下，就成功了。第一次我是把燈放在八尺，照的不太平均，所以照到的生比多，中間的就比較少，所以改五尺、六尺就照的比較好就比較平均了，這次就比較成功了。」

亦有部分果農是透過與農會協商取得燈照專利金補助，藉由專家技術指導減少農民自行摸索階段，提高市場競爭力。如 D9 表示，原本與一群農民參觀點燈技術，並希望取得授權，但因點燈技術要技轉費 30 萬，最後只剩他們夫妻和另 2 位農夫願意以此價格購得，最後仍是由農會幫忙出資。

從訪談過程中可發現，引進燈照調節產期的先驅者，皆受到當地居民的質疑，認為這樣的方法有待商榷，然而現今二林利用燈照調節紅龍果產期已在當地普遍進行。利用燈照調節產期的方式在二林快速擴散，除因後繼者見先驅者試驗成功並在市場獲利，立基在商業取向的競爭心態而相繼模仿外，亦可歸因於該技術的可試驗性及可觀察性。雖如 D9 是透過購買燈照專利技術，基於專利保護，燈照架設相關技術內容理應不輕易外露，但因果園為開放空間，有心學習者可輕易藉由觀察，大致了解布局設置或其他訊息，再藉由不斷調整、試驗，亦可達到同樣目的。再者，台灣農民間的網絡關係亦是訊息傳遞最重要的基礎，訊息的流通除了是無意間的交談透漏，也可能來自人情關係（社會網絡）的聯繫，誠如 D9 曾與其共同出資之農民說，因為花了權利金購買專利，希望不要將此技術教與他人，但他們回答都是自己的兄弟怎麼可能不教。

由於先驅者的試驗及後繼者不斷地模仿學習二林，當地不少紅龍果農均在果園內架設燈照設備，當地水電行也因此而發展出一套裝設燈照設備的代工業務。因此當產期到來，二林果農紛紛在太陽下山後，開始點燈，起始時間每戶農家不一，但大致一次約照射四小時的時間。燈照的擺放位置依果農習慣也不相同，少部分果農將燈架設在植株正上放（圖 4-2-5），大部分果農則是將燈照放置於植株排於排之間（圖 4-2-6）。至於燈泡的選用，當地多以 23 瓦省電燈泡為主，雖有農民聽聞農改場之試驗結果以鎢絲燈泡對於催花效果優於黃、白燈泡，但由於鎢絲燈泡之耗電量大，若考慮果園大小、燈照時間的成本，當地農民仍較少選用鎢絲燈泡。至於白光與黃光燈泡，據訪談者 D8 則表示兩者兩者並無太大差異。

由於點燈的技術，使得二林夜晚在點燈期間亮光點點，形成有別於早上的農村景觀，加以植株生長特性，紅龍果花盛開多半在夜晚時（圖 4-2-7），故二林農會順勢推出夜間賞燈看花的行程，與水保局合作選定西斗里兩處果園搭建木製觀景台提供遊客由高處觀賞（圖 4-2-8）。



圖 4-2-5 燈照設於植株上方



圖 4-2-6 燈照設於植株兩側



圖 4-2-7 紅龍果花



圖 4-2-8 紅龍果園觀景台（西斗里）

第三節 標語地話

二林紅龍果主要進入拍賣市場銷售，非與消費者進行直接交易，因而無主要宣傳物品，故以進拍賣市場的紙箱包裝作為主要分析對象，藉由紙箱上的符號推論二林紅龍果如何建立向外的宣傳。

一、獨特性

一般農特產品紙箱上主要提供兩大部分訊息，第一部分為：產銷信息（圖 4-3-1）：通常印製在紙箱頂部部分，包括收貨人（通常印上台灣主要果菜拍賣市場）、出貨人（為個人名字或合作農場）、出貨地址及供應代號；亦有內容物相關

資訊，包括品名、規格、數量等。第二部分意象訊息：則多在紙箱側面，使用較易吸引視覺的大字體文字及圖像，以此透露出該產品所欲傳達的資訊，通常藉此做出與其他產區（通常以縣市鄉鎮為區隔）或個人/所屬團體的區別。印有農特產品之實物照或能代表該農產意涵的圖像一定出現在紙箱上，且佔據主要版面範圍，能吸引消費者最大目光（圖 4-3-2），其次依個別情形印製出產地、出貨處、所屬果園或果園主人之代表名（如姓氏），其他資訊，如使用網室、套袋、品質保證等字樣亦會出現在紙箱上。



圖 4-3-1 埤頭合作農場紙箱

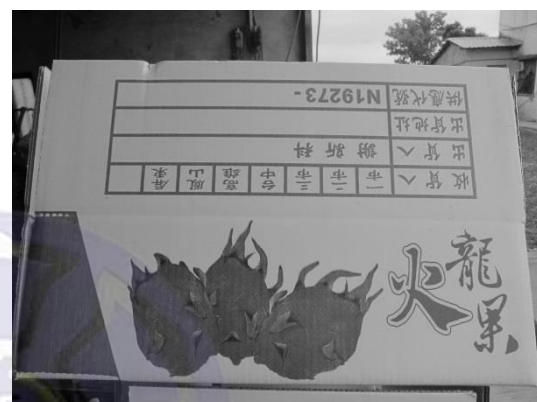


圖 4-3-2 產銷班 22 班班長紙箱

透過實際訪查，紅龍果果農以個人名義製作紙箱的比例不高，主要使用所屬產銷班或果菜生產合作社統一製作的配送紙箱。據訪談對象 D15 表明因銷售主要給「販仔」，故只要使用塑膠籃即可；使用產銷班提供的箱子也只有在特殊情形才會使用，一般幾乎不需要。D8 則表示若加入合作農場或產銷班，因內部成員多種紅龍果，故合作農場（產銷班）有現成的紙箱提供，果農不需額外開版製作紙箱。且製作個人紙箱是為區隔自己產品與他人不同，但實際上，在紙箱收送貨相關訊息中便有「供應代號」，此代號便足以代表個人，不需要製作自己的紙箱。

D8：「假如是說他賣的時候，他都買這個號碼，他覺得特別好賣，因為每個人種的可能品質，有人就做高品質的，每一顆的擦得很乾淨，都貼標籤，他的號碼是這個，他的拍賣單價一般都高一點。」

除了標記個人所屬的意象符號不易出現在紅龍果紙箱外，相較於其他鄉鎮果

品裝箱多印上縣市鄉鎮名代表產區，但是在二林不論是個人或產銷班/果菜生產合作社印製之紙箱，印有「彰化」或「二林」地名的符號鮮少出現在意象訊息，「二林」字樣的出現僅能從出貨地址看出。反之，意象訊息主要以紅龍果實物照（圖 4-3-3、圖 4-3-4）或紅龍果相關意象為主，如原斗果菜生產合作社紙箱便以紅龍（魚）的圖像代表紅龍果的意象（圖 4-3-5）。即使出現「原斗」地名僅代表「原斗生產合作社」符號而非具有地名意義「二林原斗」的地方意涵（圖 4-3-6）。



圖 4-3-3 果農 D2 自行製作之紙箱

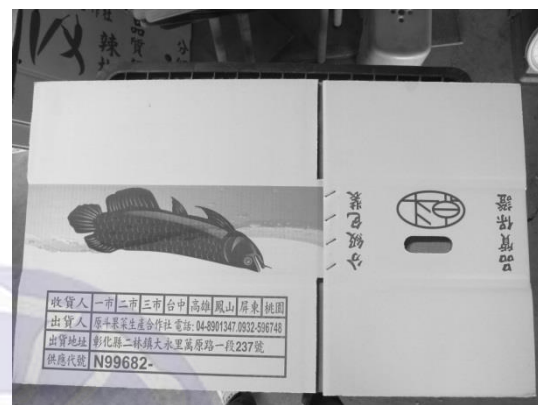


圖 4-3-4 原斗果菜生產合作社紙箱
(6 公斤規格)

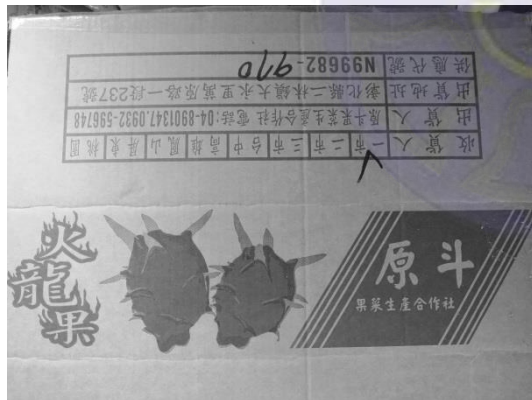


圖 4-3-5 原斗果菜生產合作社紙箱
(10 公斤規格)

二、品質

紅龍果在品質的建構上主要依照拍賣市場規範的等級標準進行分級（表 4-3-1），首要以果重及外觀進行分級，因而具體表現在紙箱的文字上，紙箱提供的訊息上少有針對外觀描述的品質標準，主要以果重做為等級的分類，一般透過紙箱承載數及果粒數，透露紅龍果平均重量，以此作為等級之分（圖 4-3-7、圖 4-3-8）。品質的保證來自於重量、外表的分級包裝（圖 4-3-9），一般消費者重視

的甜度，由於拍賣市場無以糖度分級的標準，故果農在進行裝箱時並不以糖度高低進行包裝，如訪問 D8 在裝箱時是否以有以糖度進行分級，D8 表示：

「那個甜度是消費者比較在意，我們是賣給批發商，甜度、口感的考量是在最後，他最在意賣相，拍賣價格，(果實大小)越大不一定越好啦，就是說一般消費者接受的大小大概 500 公克那邊左右，如果太大單價太高，一顆 100、200 他們沒辦法。」

因而在紙箱上鮮少出現糖度說明，僅能以簡單文字說明甜度高（圖 4-3-10）提供消費者相關資訊，劉碧鵬（2000）於《台灣紅龍果的栽培》一書中對於分級的標準亦建議將糖度列為分級標準：

「以鮮果銷售時，商品特性首重果品的外觀，其次是果品的糖度。台北農產運銷公司將紅龍果分級包裝標準列如表 4-3-1 所示，如能再增列果心糖度標準，分級將更為明確。」

表 4-3-1 紅龍果分級包裝標準

	特級	優級	良級
品質標準	同一品種，成熟適度，果形完整，色澤優良，無病蟲害及其他傷害。	同一品種，成熟適度，果形尚完整，無嚴重病蟲害及其他傷害。	品質次於優級品，但有商品價值者。
大小規格 (果重)	特大：550 公克以上。 大：450~550 公克。 中：350~450 公克。 小：未及 350 公克。		
包裝規格 容器種類：紙箱	長：54 公分 寬：35 公分 高：15 公分 淨重：10 公斤單層。	長：45 公分 寬：30 公分 高：15 公分 淨重：6 公斤單層。	

資料來源：農業試驗所特刊 144 號

品質的對外宣傳除了透過紙箱上的資訊傳遞，二林農會自 2012 年開始舉辦紅龍果比賽，評審項目有重量、風味與口感、糖度、外觀等四部分，以糖度來說，評審時當場切開果肉，以糖度計測量，據評審之一的台中區農業改良場課長邱禮弘表示儘量以科學化的標準來評選，就是要做到公平與客觀（陳文星，2010）。可以說紅龍果的品質建構仍是以產業工業化的客觀標準進行，而非進入到感性、地方獨特性的向外論述。

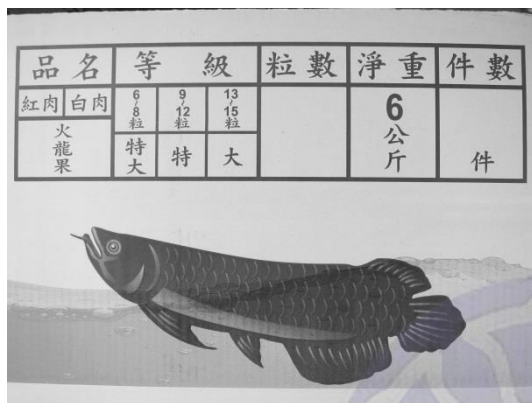


圖 4-3-6 原斗果菜生產合作社紙箱紅龍



圖 4-3-7 產銷班 22 班班長紙箱



圖 4-3-8 原斗果菜生產合作社紙箱側面照



圖 4-3-9 產銷班 22 班班長紙箱側面照

第四節 意識地話

由於紅龍果在地性論述，尚屬於紮根階段，歷史厚度不深，未發展一套當地因紅龍果種植應運而生的文化背景，而意識地話的構築主要在人們如何而想，繼而有所行動，故此小節從紅龍果的種植擴大及向外宣傳的標語背後意涵作為討論。

一、逐「利」的意識

從空間地話中討論到當地種植紅龍果主要的契機為釀酒葡萄契作終止後，因廢園政策使得釀酒葡萄園景觀一夕間消失殆盡，破壞的不僅是當地葡萄連綿的地景，亦破壞了當時應運而生的葡萄文化產業及其建構的社會網絡，更影響到當地農民最直接的生計問題。因而在當時如何維持生計成了最重要的考量，歷經了當時百果園的狀態，農民基於各種成本利益考量下，選擇了能繼續使用葡萄藤架，既不需額外花費成本也不浪費既有資產的爬藤作物。

紅龍果於各種爬藤作物脫穎而出逐漸擴大栽培，除了易於管理外，最主要也由於 1990 年代國產紅龍果尚未普及，大多自越南進口販售，但當時一顆要價新台幣 100 多元（訪談 D5 及 D7），因此在物以稀為貴的年代，若成功種植紅龍果能取得高獲利的販售價格。此外，由於紅龍果在生長果成時，需剪除多餘枝條以利果實生長，而農民剪下的枝條使用扦插的方式即可使其生長，除了一開始將其販售給其他果農種植外，到了後期紅龍果剪除的枝條不需額外購買，於附近紅龍果園即可拾得，省去購買苗栽的成本，加以紅龍果產期長、且分散的特性，故具低風險高利潤的特性，吸引更多的人相繼投入紅龍果的種植。如從葡萄酒莊轉作紅龍果種植的 D2：

「做田⁴¹就是說生活問題啦，一種投資報酬率啦，投資那麼多工、肥料、藥，收成多少？我們當然是選利潤比較高的下去種。」

或如 D8：

「那段時間他（紅龍果）也不錯，大家搶種嘛，大概 20 幾年前，然後當產量面積最高的時候崩盤。崩過大家就有廢掉些，覺得這樣無利可圖嘛！就跟那個，這就是農業一個悲歌，好的時候救一窩蜂嘛，像柳丁也是像這樣子。現在柳丁價格起來，因為他鼓勵廢園嘛，雲林那邊，廢掉滿多的，所以今年價格不錯，所以又要開始搶種了。」

近年不少轉作紅龍果的果農也深知種植面積一旦增加，就可能面臨價格崩盤

的後果，如筆者至二林實地調查遇到的 D6，他也表明：

「現在是價格比較好，以後還不一定，說不定以後也掛了。」

雖然有此認知但 D6 仍於去年初將五分地的葡萄園廢除，全面改種紅龍果。顯示紅龍果在二林當地從初期到盛產農民前仆後繼的選擇種植，都是以「逐利」為主要原則，並非將紅龍果視為長久維持的果樹生計，也未欲將之視為維繫地方的果樹作物，建立恆久持續地景的鄉村，一旦無利可圖，紅龍果的地景也可能隨時在二林消失，誠如 G2 所言：

「殺頭的生意有人做，賠錢的生意沒人做！」

二、「物」性的認同

在上段討論紅龍果成為二林轉作變動期最終脫穎而出的原因，是農民基於種植紅龍果背後意涵帶來的低成本、高利潤的考量，一開始對紅龍果的栽培是抱著姑且一試的心態，甚至在接觸紅龍果初期，是帶著排斥的心態，如西斗里最早種植紅龍果的 D7：

「我家四個人，一人分一塊，他們都不吃，只有吃一小塊。然後我就跟我朋友講，我第一句話就罵人，用三字經罵：『X，XXX⁴²，自己不吃種給誰吃！』」

D7 後來在試種的過程中，發現由於當時紅龍果是自越南進口，為運銷至台灣防止果品在運送過程中過熟腐爛，因而提早收成果實，造成果品未達適合食用的成熟度。D7 因而將摘果期延後，發現不僅增加紅龍果甜度，亦減少紅龍果本身帶有的草腥味，才開始認為種植紅龍果是可以發展，遂將該作物介紹予 D5。但 D5 當時對紅龍果這項作物也是帶著不看好的心態，據訪談過程 D5 亦表示：

⁴¹訪談為台語發音，意思為：「從事農業」。

⁴²文字不雅，以『XXX』代替。

「他種了之後跟我說的啦，要跟我說種那個不錯啦。因為我女兒有曾經買回來給我吃，我吃了好難吃，我跟他說我都不吃了，種了是要賣給誰啦！他在講，我就不要種啦！」

D7 跟 D5 在一開始皆對紅龍果帶有負面的看法，但調整摘果期後，發現口感相對佳，在物以稀為貴的心態下便開始種植紅龍果。D9 也表示在當時紅龍果因外觀討喜適合用來拜拜，但是很多人買了紅龍果後通常是祭拜完後就直接丟垃圾桶，對於紅龍果的食用價值不高，但即使知道如此，還是選擇種植紅龍果。顯示在選種紅龍果初期並非對「紅龍果」本身的「物性」帶有認同的情感，而是基於其背後不需額外花費成本也不浪費既有資產、物以稀為貴、低風險性高利潤的價值，是一種「無物性的認同」。

然而，隨著紅龍果種植技術的改進，越來越多人接受這項農產品，市場擴增的情形下，「逐利」特性的驅使下，更多的果農投入紅龍果的種植，從二林種植面積不斷擴大可見一斑，不僅如此，果農也投注更多心血在種植紅龍果的技術上，包括第二節空間地話談論果園的空間變化或燈照技術的引進，在在顯示果農對紅龍果這項作物的重視。

從二林紅龍果紙箱的向外標語的討論裡，更可看出二林果農開始對紅龍果這項作物本身產生「物的認同」。由於標語地話代表意識地話的具體符號化，故紙箱上所出現的訊息除了果農希望傳達的訊息外，亦在不知情的情況下透露不易察覺的意識想法。在上一節分析紙箱的文字符號及版面配置中，可以發現不論為配合拍賣市場而出現的制式化果品分級規格資訊，或是意象訊息中佔據最大版面的紅龍果圖像或文字，紙箱上的訊息主要是以「紅龍果」物本身對外宣傳，對於產地的傳達，無論是縣市鄉鎮名或是自家果園的描述，鮮少出現在二林紅龍果的紙箱訊息中，顯示果農認為傳遞「紅龍果本身特質」比起來自「地方產地的紅龍果」更具意義，此種將「二林」與「紅龍果」結合在一起，互相成為指射的概念是相對薄弱的。

於訪談過程中亦曾詢問二林紅龍果產銷班 19 班的班員 D15 紙箱上會不會出現「二林」的字樣，以及消費者如何知道好吃的紅龍果是從哪裡來的，D15 則回應：

「不是，是寫我們的編號，例如你是 110 或是 111，我就寫 111 人家就知道你是 111。我如果覺得 111 好吃，送去對方就會說要 111，130 元 150 元 160 元在喊價的時候他就會想要了。如果賣給販仔，販仔大部分知道誰是誰的，他要他會拿走。」

另外在訪問有製作個人紙箱的果農 D2 時，他很自豪的說：「我這喀⁴³在市場也很出名！」女兒亦在旁補充說明：

「爸爸（在市場）已經有基礎了，就是說你拿去會有指定的人來拿你的貨這樣子。」

從田野實際的訪談過程中，可看出果農認為主要的區隔是由果農自行種植創造出的，與二林的地方連結意識相對薄弱，顯示二林果農對於個人的紅龍果認同是大於二林紅龍果的認同，紅龍果的品質建構也是維繫在果農個人的身上，而非以二林這個地方作為品質認同的保證。

小結

本文主要使用 Vaudour（2002）對地話概念的概念，Vaudour 認為完整且具有起源性、獨特性的完整地話，需同時具有營養物地話、空間地話、標語地話及意識地話的共同構築。本章以此探究二林紅龍果地話，從營養物地話的角度出發，二林雖能提供適合該作物生長的自然環境，但由於紅龍果對環境的適應力強，在台灣各地普遍適合種植，二林自然環境的條件並無相對有利的條件，因而在對外的標語未建立將「二林」與「紅龍果」成為互相指射的概念，進而以地方作為品質的保證，反而透過「人」的生產作為品質的區隔。標語的宣傳主要從物的論述出發，除了受到拍賣市場規範而需具體描述規格等級外，亦受到來自意識中對物性的認同。然而此物性的認同是受到逐利意識下，從「無物性的認同」轉換到「物性的認同」，此外，農民逐利的意識也反映在紅龍果空間地景的持續建構，不斷擴增的種植面積、紅龍果園形式的多樣化，形成目前二林農村地景。然

⁴³ 指 D2 自行製作的箱子。

而二林種植紅龍果的起源性短，對於紅龍果作為在地恆久持續農村特色的認同度仍在建構階段，因此在未來以紅龍果作為二林農村建構的持續性仍有待觀察。

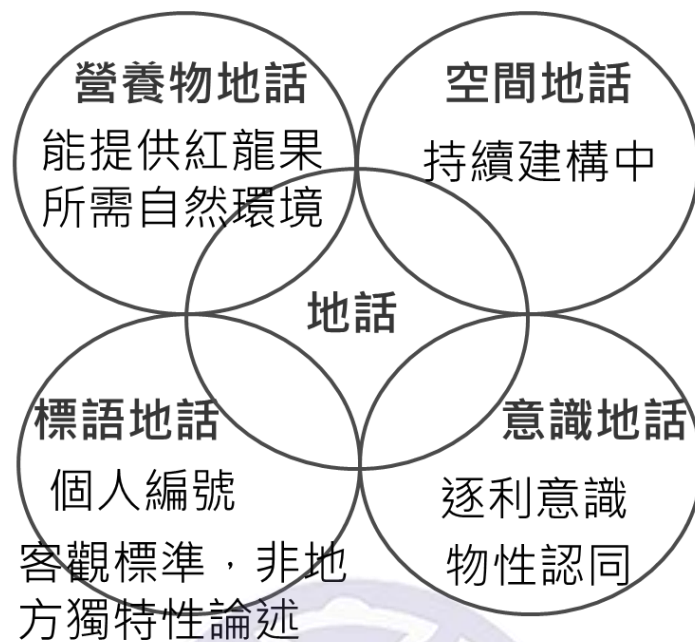


圖 4-5- 1 二林紅龍果地話



第五章 結論

本研究主要探透過政策的探討瞭解造成二林成為葡萄契作農村的興衰過程，以及如何影響農村轉變過程中的調適，並希望以地話的概念作一反思角度，以二林農村作為例子，試圖解釋台灣農村產業發展為什麼不能以特定作物持續作為農村發展的中心，以建立恆久持續的農村景觀。

一、政策造成的農村改變

政策影響對二林葡萄種植產業甚劇，從契作制度的實施，開啟了當地種植葡萄的契機，直接影響了農民的生計，也間接發展出當地葡萄種植相關技術（如葡萄棚架）及釀酒文化，二林葡萄園綿延的空間地景也隨之產生。然而契作結束時採行的廢園政策，打破了二林農民依靠種植葡萄而維生的穩定生計，開始追尋新的穩定經濟來源，破壞了大片單一農作地景的樣貌，形成二林人口中「百果園」的多元地景，讓二林成為變動且不穩定的狀態。

爾後，政府開放民間製酒的政策一出，農村酒莊相繼在此出現，過去契作時期的歷史不僅成為當地酒莊向外論述的故事，當時契作規定繳交的黑后葡萄品種，亦被作為對外宣傳。開放民間製酒的政策一出，給了二林這個過去作為與菸酒專賣局的契作農村一個新的希望，但與此同時酒莊的發展亦受限於政府對酒品的課稅制度使當地酒品價格無法與國外競爭，面對經濟的現實考量，二林的農民只好繼續尋找新的能夠帶來更多經濟效益的果樹種植，連帶影響酒莊的衰退，使得葡萄酒產業的地景未在二林成功塑造，僅呈現出零星、斷裂的空間地景。另一方面，高利潤的紅龍果種植面積不斷在二林擴大，成為二林契作農村主要的地景構成。

二、從地話概念討論二林契作農村轉變

本文試圖從地話觀點，以二林契作農村種植釀酒葡萄及紅龍果的轉變，企圖探討台灣農村時常變更其土地使用，無法建立一恆久持續的農村景觀。從本文研究例子可發現，二林釀酒葡萄地景之所以無法形塑，取而代之的紅龍果作物卻越

發壯大，原因在於二林的自然環境並無法提供釀酒葡萄最適宜的生長環境，因而在釀酒葡萄品種的培育下，以葡萄對雨量的耐受度作為主要的考量，故在向外的標語中強調品種的獨特性時並非以二林的尺度，而是站在台灣的大空間尺度下做宣傳，在葡萄酒的釀造上無法建構與地作為連結的壟斷性獨佔，進而又回過頭影響在標語的呈現上主要透過對物的論述及人物故事的刻畫，作為宣傳。另一方面由於二林農民對二林葡萄酒文化認同產生混淆，葡萄酒產業在當地的時間太短，以及個人利益發展優於地方產業發展的種種因素，當地更無法以「意識地話」透過地方對葡萄酒產業產生認同，進而長期經營地方，以利於建構地方意象，以致於無法形成以「地話」的自然環境不可置換、移植的壟斷性，去影響一個社區對葡萄地景建構的嚮往與追求。

紅龍果因其生長環境適應強，二林亦能提供相對性的自然環境，但卻無法建立唯有二林的自然環境能種植具有品質的紅龍果，因而紅龍果在對外的宣傳上，僅能以客觀標準的品質建構作為主要的論述，以及建立在「人」的生產作為品質的保證，無法進入以「地方」作為品質的建構。加以，在標語地話的討論中，二林紅龍果農亦無將「產地」與「作物」做連結的意識想法，僅凸顯紅龍果作物的物性，顯示果農對物的認同大於對地的認同，但此物性的認同是受到逐利意識下，從「無物性的認同」轉換到「物性的認同」，農民逐利的意識也反映在紅龍果空間地景的持續建構，成為目前二林主要的農村地景。

從地話的角度討論二林農村無法建立恆久持續農村地景，主要原因為二林無論是種植釀酒葡萄或紅龍果其當地自然環境並無法提供作物生長最適宜且無可取代之環境條件，因而所種植之作物無法建立根植於該地的獨特性，而與其他地區做出區分。故在對外的宣傳上，雖有二林之名，但僅是作為一標籤符號使用，並非以「二林」這個「地方」作為品質與獨特性的壟斷性宣稱，對外主要以「個人」為農作產品的品質保證與區隔，並以客觀、科學化的標準為其品質做背書。對外標語可作為意識的具體呈現，二林農民對葡萄酒文化的認同混淆，葡萄酒產業的認同不穩固，追究其來由與紅龍果逐年成長的背後意義相同，皆是受「逐利」意識驅使。過去二林種植以金香葡萄為大宗，現在因消費者偏向紅酒導向而以黑后葡萄為主；過去二林以傳統水果露及蒸餾酒為當地葡萄酒文化，現在亦因市場以外國葡萄酒文化為重，而出現二林葡萄酒產業。在時間積累上，尚無法建構地方產業的穩固認同時，發現獲利更高作物時，農民逐利性格便又一窩蜂開始搶種

新作物，甚至發展出能延長獲利的各種農業嘗試，具體體現在二林紅龍果面積與釀酒葡萄種植面積的差距性消長、紅龍果果園型態不斷更新等農村地景的建構上。

從二林農村地景空間的變動特性探討，亦可反映台灣普遍農村地景高頻律變動的特性，台灣農民主要以短期逐利意識為主，重視個人利益優於地方發展，故有利可圖即不斷擴大種植面積，運用各種方法延長獲利時間，達到最大獲利效果。一旦供需失衡，便開始減少量產，或尋求其他更有利之作物，並無以長期培育特定作物，以時間培育具地方環境特性與歷史厚度的地方農產，而是以市場獲利原則為地方農產做選擇。此外，台灣農業政策普遍不具有限制地區產量之作法，眼見農民大規模種植作物獲取利潤，再見農產滯銷而別無他法，終究台灣農民與農村就在這不斷循環中變更其地景樣貌。

表 5-1-1 葡萄酒地話與紅龍果地話之比較

	營養物地話	空間地話	標語地話	意識地話
葡萄酒	無法提供釀酒葡萄所需優良自然環境	葡萄酒產業空間地景建構不全	品種、故事客觀標準，非地方獨特性論述	葡萄酒文化認同的混淆 葡萄酒產業及地方產業認同不穩固
紅龍果	能提供紅龍果所需自然環境	持續建構中	個人編碼客觀標準，非地方獨特性論述	逐利意識物性認同

參考文獻

外文

- Barham, E. (2003). Translating terroir: the global challenge French AOC labeling. *Journal of rural studies* (19), pp. 127- 138.
- B.J. Sommers (2008). *The geography of wine: how landscapes, cultures, terroir, and the weather make a good drop*. London: Plume
- Gade, D. W. (2004). Tradition, territory, and terroir in French viniculture: Cassis, France, and Appellation Contrôlée. *A.A.A.G.* (94), pp. 848- 867.
- petit Robert 1 : dictionnaire de la langue française. (2010). Paris: Le Robert.
- Vaudour, E. (2002). The quality of grapes and wine in relation to geography: notion of terroir at various scales. *Journal of Wine Research*, 13(2), pp. 117- 141.
- Wilson, J. E. (1998). *Terroir: the role of geology, climate and culture in the making of French wines*. Berkeley: University of California Press.

中文

期刊：

- Harvey, D. 著，王志弘譯（2003）。〈地租的藝術：全球化、壟斷與文化的商品化〉。《城市與設計學報》，第 15&16 期，頁 1- 19。
- 王文良（2006）。〈我國農村酒莊及酒品評鑑辦理成果情形〉。《農政與農情》，第 165 期。
- 冉亦文（1988）。〈紅葡萄酒釀製技術之探討〉。《製酒科技專論彙編》，第 10 期，頁 75-92。
- 李承嘉（2005）。〈行動者網絡理論應用於鄉村發展之研究-以九份聚落 1895-1945 年發展為例- 以臺灣為例〉。《地理學報》，第 39 期，頁 1-30。
- 林月金（2005）。〈二林地區釀酒葡萄園轉作其他果品之產銷研究〉。《農業經營管理專輯》，特刊第 76 號，頁 161-180。
- 林月金、陳清文、邱建中（1984）。〈彰化縣特殊作物或經營型態之調查研究〉。《台中區研究改良場研究彙報》，第 8 期，頁 62。
- 林建民（1971）。〈台灣葡萄運銷之研究〉。《台灣銀行季刊》，第 24 卷，第 2 期，

頁 196-231。

邱禮弘 (2009)。〈紅龍果有機栽培技術〉。《有機農業產業發展研討會專輯》，特刊 96 號。頁 133-139。

邱禮弘、陳榮五 (2004)。〈中部地區紅龍果冬期果產期調節之研究〉。《台中區農情月刊》，第 44 期，頁 23-27。

邱禮弘、陳榮五 (2004)。〈利用夜間燈照調節紅龍果冬期果之產期〉。《台中區農情月刊》。

茅秀生 (1952)。〈台灣之造酒工業〉。《台灣銀行季刊》，第 5 卷，第 3 期，頁 111-159。

張素玢 (2000)。〈憤怒的葡萄--二林葡農抗爭事件〉。《台灣史蹟》第 36 期，頁 251-266。

許謙信、魏芳明、田雲生、陳彥睿 (2002)。〈菊花電照省電方式之研究：省電燈泡與間歇照明〉。《台中農改場研究彙報》，第 76 期，頁 43-53。

陳盟松 (2013)。〈紅龍果開花期間遭遇降雨時管理方法〉。《臺中區農情月刊》，第 164 期，頁 3。

焦庭萱 (1970)。〈台灣釀酒用葡萄的產銷〉。《豐年半月刊》。第 20 期，頁 41-42。

楊耀祥 (1999)。〈蜜紅葡萄的栽培現況及未來發展〉。《農業世界》，第 185 期，頁 10-13。

廖武正 (1984)。〈台灣葡萄產業市場之研究〉。《農業金融論叢》，第 12 期，頁 291-329。

廖春梅 (1981)。《台灣葡萄產業調查報告》，頁 47。南投市：台灣省農林廳。

蔣青華、何妙齡、葉漢民 (1988)。〈台灣釀酒葡萄之育種〉。《台灣省農業試驗所特刊》，第 24 期，頁 24-31。

鄭勝華、邱雯玲 (1988)。〈葡萄酒業地理---以台灣為例〉。《國立台灣師範大學地理學研究》，第 12 期，頁 137-172。

薛玲、張錦秀 (1995)。〈烈酒開放進口對臺灣原料葡萄生產影響之研究〉。《臺灣銀行季刊》第 46 期，第 4 卷，頁 281-342。

蘇堯銘 (2002)。〈農村酒莊輔導作業要點簡介〉。《行政院農業委員會農政與農期刊》，第 124 期，第 10 卷，頁 34。

研討會論文集

陳世芳、林月金、戴登燦（2000），〈葡萄之產銷結構調整〉，《台灣地區重要農產品產銷研討會專集》，頁67～81。

張峻嘉、許嘉麟（2012），Terroir意涵之探討，《臺灣地理學術研討會論文集》

書籍：

Hugh, J.著、程芸譯（2007），《葡萄酒的故事》，台中市：好讀。

Ophélie Neiman 著、葉姿伶、聶汎勳、陳定鑫、張彩純、廖子萱譯（2014），《我的葡萄酒生活提案》，台北市：三采。

洪麗完等（2000），《二林鎮志》，彰化：二林鎮公所。

陳向明（2002），《社會科學質的研究》，台北：五南圖書出版有限公司。

陳美鈴（1997）：《沙鹿鎮和二林鎮生態環境的比較研究》，台北：固地文化事業有限公司。

劉碧鵬（2000），《台灣紅龍果的栽培》，農業試驗所特刊144號。

譚鴻仁（2009），《膨風茶的地理學》。台北市：國立台灣師範大學

論文：

王榮志（2000），〈鄉村產業對全球化的回應-以嘉義縣布袋鎮為例〉，台北市：國立臺灣師範大學地理學系在職進修碩士論文。

吳孟真（2012），〈台灣蠶業的技術與社會研究：以「蠶業生產專業區」為例〉，新竹市：國立清華大學歷史研究所碩士論文。

李昀穎（2012），〈從農作物變遷看三芝鄉村發展〉，台北市：國立台灣師範大學地理學系碩士論文。

林信利（2003），〈屏東縣林邊鄉產業景觀轉變歷程之研究〉，高雄市：國立高雄師範大學地理系研究所碩士論文。

林品貝（2008），〈地方特色產業創新系統建構與網絡關係之研究-以彰化縣二林鎮葡萄酒產業為例〉，台中市：逢甲大學景觀與遊憩碩士學位學程碩士論文。

林聖超（2006），〈一般稻農與契作稻農之利潤效率分析比較〉，台北市：國立台灣大學農業經濟學研究所碩士論文。

侯宗佑（2006），〈台灣農村製酒業之行銷策略-以「金玉堂企業社」為例〉，高雄市：國立高雄大學高階經營管理碩士在職專班碩士論文。

- 許美雲（2006），〈台灣農村酒莊經營關鍵成功因素之研究〉，台中市：亞洲大學經營管理研究所碩士論文。
- 許博任（2010）〈他們如何營生？為何反抗？怎麼行動？——二林農民主體性研究〉，台北市：國立台灣大學建築與城鄉研究所碩士論文。
- 許嘉麟（2011），〈布列塔尼可麗餅的在地形塑與符號消費之研究〉，台北市：國立台灣師範大學地理學系碩士論文。
- 郭曜茶（2004），〈全球化下地方文化產業壟斷邏輯-以九份為例〉，台北市：國立台灣師範大學社會教育學系學系在職進修班碩士論文。
- 陳永剛（1996），〈台灣釀酒葡萄現行收購制度對葡農生產誘因影響之研究〉，台北市：國立台灣大學農業經濟學系碩士論文。
- 陳瑞彬（2003），〈火龍果產銷及栽培擴散研究〉，彰化縣：國立彰化師範大學地理學系在職進修專班碩士論文。
- 傅學仁（2003），〈臺灣葡萄酒消費文化分析〉，嘉義縣：南華大學社會學研究所碩士論文。
- 廖哲強（2007），〈鄉村發展地方文化產業化歷程-嘉義縣蒜頭糖廠蔗埕文化園區之個案〉，台北市：國立台灣大學地理環境資源學研究所
- 劉金花（2001），〈農村休閒酒莊設置開發及經營策略之研究〉，台北市：國立台灣大學園藝學研究所碩士論文。
- 劉富美（2010），〈地話(terroir)意涵之轉變:以法國勃艮第葡萄酒區為例〉，台北市：國立台灣師範大學歐洲文化與觀光研究所碩士論文。
- 劉照弄（2006），〈彰化縣二林地區葡萄產業與文化產業結合策略研究〉，彰化縣：國立彰化師範大學碩士論文。
- 錢世坤（2009），〈等級認證制度下之農產品契作交易—契約理論與交易成本觀點的分析〉，高雄市：國立中山大學經濟學研究所碩士論文。
- 鍾沛鈞（2011）〈從政治生態學探討農業政策與峨眉鄉發展間的關係究〉，台北市：國立台灣師範大學地理學系碩士論文。

新聞：

- 張三舜、唐福春（1996/02/20）。〈葡萄超產沒個了 公賣局拒收〉。聯合晚報。02版。

張家樂（1995/07/30）。〈二林葡萄農民 抗議收購比例〉。聯合報。03 版。

蔡慶輝（1990/06/22）。〈烈酒若開放 生計難維持 百名葡萄農連夜北上請願〉。
聯合晚報。04 版。

陳文星（2010/08/15）。〈火龍果評鑑 二林駁斥不公平〉。聯合報。B2 版。

網路資源：

文化部文化資產局

<http://www.boch.gov.tw/boch/frontsite/cultureassets/caseBasicInfoAction.do?method=doViewCaseBasicInfo&caseId=AA09812000027&version=1&assetsClassifyId=1.2>
（瀏覽日期：2014/2/19）

陽光彰化第十期（陽光彰化編輯室，2008）

<http://www2.chcg.gov.tw/book/no10/08.htm>（瀏覽日期：2013/4/25）

農情報告資源網http://agr.afa.gov.tw/afa/afa_frame.jsp



附錄一

編碼	訪談日期	訪談者背景	訪談地點
A1	2012.12.04	女，農會（休閒旅遊部）	台灣酒窖
A2	2013.06.22	男，農會（推廣股）	二林鎮農會
A3	2013.06.22	男，農會（推廣股）	二林鎮農會
A4	2013.06.22	男，農會（推廣股）	二林鎮農會
G1	2013.06.22	男，酒莊主人	外竹里
G2	2013.12.21	男，酒莊主人	西斗里
G3	2013.12.29	女，酒莊主人	西斗里
G4	2014.03.07	女，酒莊主人	西斗里
G5	2014.03.08	男，酒莊主人	西斗里
G7	2014.03.07	男，釀酒葡萄農	西斗里
G8	2014.03.09	女，釀酒葡萄農	西斗里
G9	2012.12.04	男，釀酒葡萄農	南投縣
D1	2013.06.21	男，產銷班班長	原斗里
D2	2013.12.28	男，由酒莊轉作紅龍果	西斗里
D3	2013.12.28	女	西斗里
D4	2013.12.28	男	西斗里
D5	2014.03.07	男	西斗里
D6	2014.03.07	男	西斗里
D7	2014.03.08	男	西斗里
D8	2014.03.08	男	西斗里
D9	2014.03.08	女，果菜生產合作社	西斗里
D10	2014.03.09	男	西斗里
D11	2014.03.08	男	西斗里
D12	2014.03.09	女	復豐里
D13	2014.03.09	男	復豐里
D14	2014.03.09	男	原斗里
D15	2014.05.14	男	原斗里

謝辭

陳雙寶，歷經懷胎兩年臍帶繞頸有驚無險生出，再因營養不良放在保溫箱一年後，終於還是長大出來見人了！回顧陳雙寶的成長過程，要感謝的人真的太多了！

如果沒有二林農會、葡萄酒莊、果農提供各種資料，雙寶絕對無法有此血肉之軀，真心感謝二林各位受我打擾的訪談者！田調過程中，深切感受到在地農民深厚的人情味，不僅對我這位突然出現在酒莊或果園的不速之客都能好心接納，對於提出的各種問題也都一一耐心說明，且願意讓我一次又一次的打擾。

雙寶能順利出生，要感謝兩位口試委員陳美鈴老師、梁炳琨老師及擔任我兩次系上發表的評論老師-譚鴻仁老師，讓雙寶在各位老師的調整下，順利生產。也謝謝每位授課的老師，阿喜老師、阿欽老師、韋煙灶老師、張國楨老師、許嘉恩老師、王文誠老師、蘇淑娟老師，每次的上課都是替自己知識不斷充電，吸取為雙寶生成的重要養分。

不論是一起修課或是一起在九樓、十樓討論課程甚至閒話家常外加抱怨論文，因為有你們才可以一起熬過這段黑暗的天堂路，謝謝露儀、國豪、瑋臻、育政、小琮、小嗨、舒雯、姿諭、譜心、田蛙、玉衡、小哲、小智，有一群一起奮鬥論文的夥伴，真是念研究所必備支柱。

研究室的哥哥姊姊弟弟妹妹們，玖熾學姊、玟璇學姊、佳容學姊、哆啦哥哥、人兒哥哥姐姐、萊兒姐姐、宛苾、祖方、奕竹、宜婷、翊如及忻盈，謝謝你們一路的相伴，每次都會生病的 meeting 時間，幸好有你們協助替雙寶看診開藥單，才讓雙寶度過每次的看診時間。

還有，我親愛的家人們，謝謝你們讓我空出兩年的時間念研究所，還要常掛念著我在台北的生活，每次回家都帶回阿爸、阿母滿滿的愛心和食物，到台北繼續奮鬥。謝謝兩個妹妹，在台北常幫大姊做雜事，讓我無後顧之憂的處理雙寶。

最後，要特別感謝指導老師-阿嘉老師，能夠忍受這麼散漫又沒有慧根的學生，一路上幸好有老師真的非常謝謝老師儘管在自己事情非常忙碌的時候，還是會抽空且極度耐心的幫忙、照顧、開藥單，雙寶才能夠出現在世人面前。老師，真的非常謝謝您！！要特別提醒老師，工作之餘，身體健康要好好照顧啊！！

怡婷 於台北 2015.07.14