國立聯合大學教育部高等教育深耕計畫

活動成果集錦

活　動　名　稱	釀酒參訪課程
活　動　時　間	110 年 12 月 10 日
執　行　單　位	文化觀光產業學系

活動內容

本學期之釀酒文化實作課程自 9/13 開學迄今，概有 3 個月有餘。同學們對酒的起源概論、釀酒工藝與人類文明的發展關係，世界酒俗文化、釀酒工藝於客家族群的釀酒工藝與酒俗文化、世界名酒與釀酒工藝的發展、中國名酒-黃酒精釀啤酒工序、臺灣生活用酒-米酒、高粱酒介紹與實作和精釀啤酒之實務操作等課程，深信同學應有初步認識與瞭解。在這期間為讓學生能夠更深入瞭解米酒釀造發酵與蒸餾後之勾兌與熟成，特邀釀酒製茶的職人作家邱慶良老師到校授業解惑。另外，更邀請精釀啤酒師劉華毅先生予學生作「啤酒精釀的一生」的課堂講解，並以地方創生於啤酒的產銷營運與同學經驗分享，以上諸多的課程安排讓學生們，理應能夠習得釀酒之工藝知能與技術。

臺灣在 2002 年加入 WTO 後，將行之有年的菸酒專賣制度取消，獎勵各地農會合作社申設酒廠，其目的是期盼以農村釀酒業來行銷地方特色農產品，同時帶動觀光產業，因而讓臺灣各地釀酒廠蓬勃發展，尤其是啤酒業，遂步入第一波的精華時代。

隨著臺灣啤酒市場自由化，精釀啤酒風起雲湧，以及越來越多人投入「家釀」（homebrewing）行列。催生出在 2013 年臺灣有了第一家精釀啤酒原料供應商（金鼎豐興業）成立，臺灣精釀啤酒市場可謂百花齊放，為臺灣精釀啤酒之第二波精華時代。

近年臺灣精釀啤酒品牌以茶、水果等農產品，釀造出各種令人驚艷的風味，在國際酒品競賽中屢創佳績，例如苗栗的草莓啤酒先後在世界啤酒大賽（ＷＢＡ)獲獎。由此證明苗栗的釀酒技術，不僅逐漸在國際與臺灣啤酒界獲得肯定，贏得口碑，也慢慢形塑成與衆不同的臺灣和苗栗精釀啤酒的特色。

所謂「坐言不如起而力行」，既然苗栗的精釀啤酒有如此成就，是應讓學生多予認識與瞭解，在地著名草莓啤酒的釀造工藝與工序。是故，特予安排 12 月 10 日以精釀草莓啤酒著稱的雲端製酒廠（BeerBank）為精釀啤酒之實作課程。若此釀酒實作學習課程將更能務實與扎根。

蒙得雲端製酒廠董事長邱文德先生的大力支持以及陳明暘廠長的全程導覽與關照，使得此次校外教學得以順利。美中不足的是，在集合出發時，因有少數同學未能準時而遲到誤時，錯過啤酒廠放樣時段（此時段是啤酒釀造的起手式，相當重要的階段），其中又因為釀酒文化實作課程是文觀系的首發課程，所以學生對課程內容較生疏，雖曾邀請業界劉華毅老師作過精釀啤酒工藝技術之課堂解說，看來學習有待加強，同學需努力些。

另外，在 BeerBank 酒廠車間又面臨到，此次校外教學報名學生中，又以女生居多，在啤酒釀造的生產流線之前段-原物料物理性改變形狀之破壞、破碎、切細、擠壓等步驟，以及糖化分解之加熱、大麥蒸煮過程上，因是車間生產流線，廠長為學生安全與酒品食安的考量下，女生操作較不妥適。惟以實作前端之大麥麥芽與酵母菌、啤酒花、水以及釀造器材的認識和操作為主，後端生產流線之發酵、殺菌、過濾、碳化、裝瓶、包裝等工序，則以現場觀看生產線之製作流程替代。讓學生們對於精釀啤酒之釀造工序能夠更扎實與深入。

釀造啤酒是一門活躍的科學技術與工藝，必須在穩健的科學基底上展現工藝的變化，從生產日常生活中汲取釀酒靈感，應習得釀酒的智能後，所釀的不只是一杯酒，

而是釀酒職人作家們對這片土地熱情，因此能釀造出一道道令人驚艷味蕾的美酒饗宴。

活動照片	
BeerBank 酒廠	一進門看到成列的酒品
啤酒生產線	全體大合照

大麥	製酒原料
製酒原料	生產機器