

日治時期臺南州地方特產的創生及其歷史意義：
以新港飴為例

陳靜寬

國立臺灣歷史博物館副研究員兼研究組組長

摘要

日治時期觀光事業興起，臺灣總督府鐵道部出版《臺灣鐵道旅行案内》作為觀光客旅行使用，為了迎合觀光客需求，將全臺各站景點、名勝與物產等臚列其上。從各年份的《臺灣鐵道旅行案内》中特產品分析，了解臺灣各地特產的變化，日治之後臺灣糕餅甜食因日本人引進和菓子製法，物美價廉的甜食成為觀光旅客做為致贈的禮品。

本文以日治時期臺南州知名甜點「新港飴」為案例，以傳統糕餅甜點成為伴手禮進行歷史背景的分析，糕餅甜食在清代臺灣時期多為宗教信俗、年節慶典的祭祀品，也是常民日常的零食、點心，偶爾做為致贈親友的伴手禮。日治時期之後因觀光事業興起，觀光旅遊活動普及化，地方特產的需求增加，容易攜帶、物美價廉的糕餅甜食受到觀光客的青睞，逐漸成為首選的伴手禮。新港飴原為鄉土零食糖食「老鼠糖」，卻因處於宗教活動慶典「媽祖」出巡區域內，由於觀光客的購買、製造者參賽得獎等，轉身成為代表地方特產的伴手禮。

原為地方的零食點心透過官方與私人團體觀光旅遊手冊與刊物出版品、舉辦展覽會、品評會等方式而聲名大噪，許多店家競相學習、仿製，推出更多不同名稱的飴糖，本文釐清在地的糕點成為地方名產的歷史演變過程，討論其成為名產的推手，藉此探究傳統糕點的歷史意義與地方特產創生的歷程。

關鍵字：新港飴、和菓子、特產、伴手禮、名產、土產

壹、前言

觀光被視為一種產業，為地方帶來人潮外，也帶來可觀的經濟效益，因此稱為無煙囪工業。觀光客為地方交通、旅館、餐飲、特展品等產業帶來豐富的收入，對於統治者而言，是不可小覷的。19世紀末日本經濟成長，帶動海外觀光旅遊，透過有計畫性的策劃與宣傳，海外旅遊逐漸成為近代日本人休閒生活的一部分，日本統治臺灣後，臺灣也成為日人海外旅遊選擇之一。

日治之前臺灣因為交通不便、社會不安定，難以發展出遠距離的觀光旅遊，日治之後觀光旅遊業的條件逐漸成熟，官方積極開發休憩旅遊的空間與景點、改善觀光資源，以提倡觀光事業。日治時期的臺灣總督府，除了鐵道部的觀光宣傳外，各地方也有各式招攬旅客的方式，自行規劃觀光攬勝行程，宣傳該地的風景名勝、地方性表演等，隨著觀光客腳步，旅館業、餐廳、特展品等觀光產業也應運而生。

購物是觀光活動中附加的樂趣，為了服務觀光客購物的需求，臺灣總督府鐵道部逐年出版《臺灣鐵道旅行案内》提供觀光客參考之用，內容有全臺各站景點、名勝與物產等。這些具有特色的紀念品、手工藝品、藝術品、點心零食成為觀光客購買的選擇，來滿足觀光客獲得當地風味產品的願望。各地所生產的糕餅甜食因為價廉實惠而受觀光客青睞，觀光業帶動了臺灣糕餅甜食業的發展。臺灣的糕餅甜食在清代以傳統節慶使用糕餅點心、包子、粿等為多。¹日治之後因工業化、烘焙技術的發展，引進日式及西洋甜食的製作方法，在傳統的基礎上，糕餅甜食因應社會環境與觀光事業改變，且融合在地的農特產品，創造出新的糕點菓子，成為地方特產。

1 不著撰人，《安平縣雜記》（臺北：臺灣銀行經濟研究室，1958年），頁87。陳玉箴，〈漢餅、臺灣菓子、麵包：日治時期臺灣烘焙產業之形成與消費變遷〉，《臺灣史研究》，第28卷第1期（2011年3月），頁52。

本文以日治時期臺南州的知名菓子「新港飴」為探討論對象，所謂菓子是指糖果糕點等非正餐食品，然因明治維新之後引進歐美原料及製作糕點方式，製成者稱為「洋菓子」，如巧克力、餅乾、糖果等。而將使用日式傳統原料製成的糕點稱為「和菓子」，和、洋菓子除了依照原料區分外，也有依照歷史發展來區分，明治維新之前多為和菓子，明治維新後而有洋菓子。²臺南州具有豐富的農特產品、擁有清代臺灣府歷史名勝古蹟，從殖產興業或歷史情境上均具有豐富的觀光資源。³筆者與張靜宜副教授撰擬〈日治時期臺南伴手禮之分析〉⁴中曾針對日治時期臺南地區伴手禮進行工藝品與糕餅的分析，該文關注糕點成為熱銷伴手禮之趨勢，1935 年臺灣新聞社出版之《臺灣を代表するもの》介紹臺灣的名物名產，分為農產物、水產物、果實、食料品、菓子、美術品及鑑賞品、雜貨等七種，特別票選出來各州知名「菓子」，臺南州的知名菓子有 19 項，是各州之冠，這些知名菓子，有煎餅、蜜餞、飴糖、饅頭、羊羹、李仔糕等，多數是日式和菓子。日治時期以後出版的《臺灣鐵道旅行案内》中在土產品與名物的菓子類別中列有新高飴、芭蕉飴、文旦飴、新港飴、岡山飴、ヒノキ飴（檜飴）、金柑飴等。⁵當時各式和菓子已經成為地方特產名物，許多地名、水果、物產（ヒノキ、檜木）為名的名產。此類別糕點糖果在日治時期成為地方名物、土產品，作為官方推薦觀光客購買的伴手禮其歷史的轉變與意義值得探究。

-
- 2 郭立婷，〈味覺新滋味—日治時期菓子業在臺灣的發展〉（臺北：國立政治大學臺灣史研究所碩士論文，2010 年），頁 2、26-31。陳玉箴，〈漢餅、臺灣菓子、麵包：日治時期臺灣烘焙產業之形成與消費變遷〉，頁 45。
- 3 黃典權，〈古臺灣府治海桑城坊考〉，《臺灣文獻》，26 卷 3 期（1975 年 9 月），頁 42-43。臺灣總督府鐵道部，《臺灣鐵道旅行案内》（臺北：臺灣總督府鐵道部，1921 年），頁 171-172。
- 4 臺南州觀光案内社，《臺南州觀光案内》（臺南：臺南州觀光案内社，1937 年），頁 51-52。陳靜寬、張靜宜，〈日治時期臺南伴手禮之分析〉，《臺灣文史學報》，第 2 期（2017 年 1 月）。
- 5 臺灣總督府鐵道部，《臺灣鐵道名所案内》（臺北：江里口商店，1908 年 10 月 10 日）。臺灣總督府交通局鐵道部，《臺灣鐵道旅行案内》（臺北：臺灣總督府交通局鐵道部，1930）。臺灣總督府交通局鐵道部，《臺灣鐵道旅行案内》（臺北：東亞旅行社臺灣支部，1942 年）。

日治時期的觀光事業研究有多篇專著，⁶ 討論伴手禮及地方特產研究也已有專篇，⁷ 關於甜食菓子或甜食加工品等論文的研究，近年來有多篇碩士論文，如郭立婷的〈味覺新滋味—日治時期菓子業在臺灣的發展〉與曾郁芬的〈世變・家族・地方產業：宜蘭蜜餞老店「老增壽」的百年經營〉⁸ 等，討論日治時期菓子業及蜜餞的發展。另外，蔡承豪，〈風土、技術與口味：臺灣糖漬食品加工（17 世紀～1945）〉，以分析歷史文獻上有關糖漬食品加工的素材，透過長時間觀察臺灣糖漬食品的歷史發展。⁹ 蔡承豪，〈品種轉換、加工換轉：臺南的番茄產業（17 世紀～1945 年）〉，從番茄引進到品種的改良，到番茄罐頭的產業發展，探究臺灣蔬果加工產業發展。¹⁰ 然尚未有專篇討論「飴糖」的發展，本文以日治時期臺南州的知名菓子「新港飴」發展作為研究，期盼透過新港飴成為地方特產的歷程，探討其產業從傳統到現代的發展意義，釐清其成為地方名產過程及其歷史意義。

本文除了前言、結論外，首先介紹地方特產的時代轉變，從傳統糕餅點心及糕點成為伴手禮歷史背景；其次，介紹日治時期之後製菓技術的演變，

6 曾山毅，《殖民地と臺灣近代ツーリズム》（東京：青弓社，2004 年）。呂紹理，《展示臺灣：權力、空間與殖民統治的形象表述》（臺北：麥田，2005 年）。程佳惠，《臺灣史上第一大博覽會》（臺北：遠流，2004 年）。葉龍彥，〈日治時期臺灣觀光行程之研究〉，《臺北文獻》，第 145 期（2002 年 9 月），頁 83-110。葉龍彥，〈1908 年在臺灣觀光史上的意義〉，《臺北文獻》，第 151 期（2005 年 3 月），頁 103-135。蘇碩斌，〈觀光 / 被觀光：日治臺灣旅遊活動的社會學考察〉，《臺灣社會學刊》，第 7 期（2006 年 3 月），頁 85-129。李依陵，〈日治時期觀光與地方發展之研究：以臺中州為例〉（臺中：國立中興大學歷史研究所碩士論文，2009 年）。張倩容，〈日治時期臺灣的觀光旅遊活動〉（臺中：東海大學歷史研究所碩士論文，2006 年）。蕭肅騰，〈日治時期臺灣殖民觀光意向之解構〉（嘉義：南華大學亞太研究所碩士論文，2003 年）。吳怡靜，〈日治時期高雄市的觀光發展—以交通與旅館為主〉（高雄：國立高雄第一科技大學應用日語研究所碩士論文，2006 年）。張靜宜，〈日治時期臺南市旅遊路線規劃之分析〉，《2010 年南臺灣歷史與文化學術研討會》。張靜宜，〈日治時期臺南市觀光發展之探討〉，《海洋古都：府城文明之形塑學術論文集》，頁 417-444。張靜宜、陳靜寬，〈臺南行旅：日治時期日人在臺南的考察〉，發表於「2015 年文化與區域研究學術研討會：臺南人文與環境研討會」，臺南大學文化與自然資源學系主辦，2015 年 5 月 30 日。

7 陳靜寬、張靜宜，〈日治時期臺南伴手禮之分析〉。

8 郭立婷，〈味覺新滋味—日治時期菓子業在臺灣的發展〉。曾郁芬，〈世變・家族・地方產業：宜蘭蜜餞老店「老增壽」的百年經營〉（臺北：國立臺灣師範大學歷史學系碩士論文，2014 年），頁 16。

9 蔡承豪，〈風土、技術與口味：臺灣糖漬食品加工（17 世紀～1945）〉，發表於《第二屆臺灣產業發展與社會變遷：近代臺灣的農業生產與食物消費》國際學術研討會，中央研究院臺灣史研究所主辦，2017 年 9 月 28 日至 29 日。

10 蔡承豪，〈品種轉換、加工換轉：臺南的番茄產業（17 世紀～1945 年）〉，收入林玉茹、植野弘子、陳恒安主編，《南瀛歷史、社會與文化 IV》，（臺南市：臺南市文化局，2016 年 3 月）。

從日式和菓子的引進影響臺灣傳統糕點的製作等。再者，討論觀光旅遊推動、各式展覽會辦理，臺灣食品的參展，推動臺灣地方特產的能見度，建構臺灣地方品牌的識別度等，藉此分析日治時期臺南州地方特產建構的歷程。

貳、傳統糕點到菓子的時代轉變

一、日治以前臺灣傳統糕點

日治以前臺灣處於農業社會，通常只有在特殊節慶或生命禮俗才會買餅或製作糕點，在清代文獻中記載將年節所製作的糕點，祭祀後餽贈親友，〈臺遊筆記〉中記載「居家，用糯米及米粉之類作烏龜形以供佛；供畢，餽送親友，名曰『烏龜糕』。」¹¹、《重修鳳山縣志·卷三風土志》中也提及「正月元旦，家製紅白米糕，以禮神祀先畢，詣親友賀歲」。¹²

《安平縣雜記》中記載，中秋節時親友購買月餅、當季水果相互饋贈，「八月十五日，…是日為中秋節。親友競以月餅、時菓相饋送。各家均以月餅、時菓祀神及祖先。商業及富裕者，多備牲醴以祀本。…」¹³清代臺灣社會的贈送伴手禮多只在生命禮俗或年俗節慶中才会有贈禮的習慣，大多是以祭品糕點，中秋月餅等。除了過年過節才致贈糕餅的風俗外，漢餅則會做為婚俗的納采之禮。¹⁴

日治之前糕點多是在生命禮俗或年俗節慶中，大多是被當作祭品或禮品，尚不具有地方特產意義，雖然少數的手工藝品已經被當作伴手禮，在一

11 《臺灣輿地彙鈔》（臺北市：臺灣銀行經濟研究室，1965年），頁101。

12 王瑛曾《重修鳳山縣志·卷三風土志》（臺北市：臺灣銀行經濟研究室，1962年），頁47。

13 不著撰人，《安平縣雜記》，頁6。

14 「婚禮，倩媒送庚帖，三日內家中無事，然後合婚；間有誤毀器物者，期必改卜。納采，簪珥綢帛，別具大餅、豚肩、糖品之屬，謂之『禮盤』」，見余文儀，《續修臺灣府志·卷13風俗（一）習尚／附考》（臺北市：臺灣銀行經濟研究室，1962年），頁497。此處所謂大餅則指「漢餅」，見林致信、楊昭景、何建彬，《臺灣傳統糕餅文化與製作》（高雄：國立高雄餐旅大學，2014年），頁9。陳玉箴，〈漢餅、臺灣菓子、麵包：日治時期臺灣烘焙產業之形成與消費變遷〉，頁49。

些特殊節日中糕餅甜食被當作致贈禮品，當時各地所生產的糕餅甜食也只是名不經傳的點心，即使有名聲也只侷限在地方或達官貴人所享用的點心。¹⁵

二、觀光旅遊的菓子

日治時期觀光兼買伴手禮的風氣逐漸普及於民眾，臺灣糕點逐漸成為伴手禮，臺灣總督府為提升臺灣食品加工業，著手獎勵製糕點，促使糕餅業發達，使得各地餅舖產品逐漸成為知名名產。同時，臺灣總督府為了展示統治成果，經常舉辦各式展覽會與品評會，這類的活動有助於物產品質的提升，也推波助瀾的成為伴手禮。

日本統治臺灣之後，臺灣成為日本人海外觀光的選擇之一，日本人開始在臺灣生產和菓子，解決在臺日人的消費需求外，也提供來臺日本觀光客的觀光購買之需。在 1908 年臺灣縱貫線全線通車之後，臺灣總督府鐵道部的運輸課擔起旅客招攬及宣傳業務，除了製作各式臺灣宣傳印刷品、海報、明信片外，也在國內外的報刊雜誌中刊登廣告。¹⁶鐵道部積極向民眾、官方機構及學校等進行宣傳，同時也向日本內地及國外招攬觀光客至臺灣，在各種博覽會現場設置「臺灣館」建構臺灣品牌。另一方面，也透過國際友好團體贈送印刷品、明信片、照片集等，加強招攬國外觀光客。¹⁷

位於熱帶氣候所生產的臺灣水果，是日本觀光客的最愛，其中以香蕉為最。香蕉因產量高、銷路廣、獲利高，是很受歡迎的水果。在日治之初，已經有日本人來臺灣設置菓子店，其中位於臺北的末廣菓子店最為有名，所製造的蕉實煎餅最為知名。爾後陸續有三日月堂、岡女庵、日新軒等製作芭蕉飴、芭蕉糖與蕉實飴等。¹⁸1908 年出版第一本旅行手冊《臺灣鐵道名所案内》書中特別介紹臺北車站附近的土產品有芭蕉飴、芭蕉煎餅、芭蕉實等。¹⁹

15 李依陵，〈日治時期觀光與地方發展之研究：以臺中州為例〉（國立中興大學歷史系碩士論文，2008 年），頁 123。

16 三十島祝，〈臺灣に於ける観光機關の全貌〉，《臺灣鐵道》，第 300 號（1937 年 6 月），頁 25-26。

17 蔡龍保，《推動時代的巨輪：日治中期臺灣的國有鐵路 1910-1936》（臺北：臺灣古籍出版社，2004 年 9 月），頁 246。

18 郭立婷，〈味覺新滋味—日治時期菓子業在臺灣的發展〉，頁 44。

19 臺灣總督府鐵道部，《臺灣鐵道名所案内》，頁 29。

1930 年版《臺灣鐵道旅行案内》除了物產還增加了名物，²⁰ 名物多為加工食品，有基隆的蒲鉾（魚板）、桃園的半天餅及凱旋西瓜、三叉河的蕨菜、臺中的臺中饅頭、高雄的壽山饅頭磯干、羅東的ヒノキ飴（檜木飴）及ヒノキ羊羹（檜木羊羹），蘇澳的金柑飴、柑露飴、スモモ漬（李子）。²¹ 1935 年版《臺灣鐵道旅行案内》的名物，增加不少品項，新竹站有□○柿、白粉、薤草。斗六站有新港飴、芭蕉飴，嘉義站則出現竹羊羹、吳鳳饅頭、嘉義乃里等。²² 1935 年臺灣新聞社所編輯出版的《臺灣を代表するもの》中把臺灣名產分為農產品、水產品、果實、食料品、菓子、美術及鑑賞品及雜貨等類別，菓子類中有大量使用芭蕉、木瓜、鳳梨、龍眼等來研發菓子產品。當時臺南州以菓子為主的名物有水飴、芋薯、吳鳳羊羹、木瓜糖、嘉義飴、吳鳳飴、竹羊羹、文旦蜜餞、新港飴、北港飴等。²³（如表 1）

表 1 《臺灣を代表するもの》各州代表的菓子

地區	品項
臺北州	新高バナナキャラメル（新高香蕉牛奶糖）、メロー（美樂） ²⁴ 、白川餅、蜂蜜羊羹、金柑羊羹、柑露飴、ヒノキ飴（檜飴）、板橋水飴、水飴
新竹州	□○柿 ²⁵ 、椪柑羊羹、桔餅、酥糖
臺中州	臺中煎餅、きぬた（砵）、養老饅頭、芭蕉煎餅、名所煎餅、雪芳糖、木瓜糖、櫻おこし（櫻花粬粬 ²⁶ ）、花生糖、バナナ蜜餞（芭蕉蜜餞）、雪花中秋月餅、八卦蜜餞、鳳眼糕、石花糕、沙鹿煎餅、石草糕、バナナ羊羹（芭蕉羊羹）、草屯カステラ（海綿蛋糕）

20 日文所指「名物」（めいぶつ），為該地人氣商品或融入該地風俗習慣的食物或器具。

21 臺灣總督府交通局鐵道部，《臺灣鐵道旅行案内》（臺北：臺灣總督府交通局鐵道部，1930 年 7 月），頁 56、94、118、128、191、238、242、290。

22 臺灣總督府交通局鐵道部，《臺灣鐵道旅行案内》（臺北：臺灣總督府交通局鐵道部，1935 年）。

23 臺灣新聞社，《臺灣を代表するもの》（臺中：臺灣新聞社，1935 年），頁 80-82。

24 メロー稱為「美樂」為臺北名產之一，為 1926 年的メロー商閣所製，一種像乒乓球大小的圓圓的羊羹，裡面包著香蕉、椪柑、鳳梨等內餡。參考郭立婷，〈味覺新滋味—日治時期菓子業在臺灣的發展〉，頁 148。

25 此為苗栗柿子為主要原料，搭配桃園糯米、新竹州所生產的蜂蜜蒸製而成，為□○商店所製。「□○」。臺灣新聞社，《臺灣を代表するもの》，頁 91-92。

26 《國語大辭典》中詞語“粬粬”注音為ㄌㄧˊ ㄌㄧˊ，拼音為 jù nǐ，意思是用蜜和米麵煎製而成的環形糕餅。為古代冬寒時的一種食品。教育部，《國語大辭典》，<https://dacidian.18dao.net/zici/%E7%B2%94%E7%B1%B9>，檢索日期 2022 年 6 月 20 日。

臺南州	水飴、木瓜糖、ゼーランヂャ煎餅（熱蘭遮城煎餅）、譽れ甘藷（譽芋）、ホ、鼓、竹羊羹、吳鳳羊羹、嘉義飴、文旦蜜餞、吳鳳飴、新港飴、振和香飴、龍眼飴、鳳梨飴、李仔糕、北港飴
高雄州	木瓜蜜餞、壽山饅頭、瑞竹飴、滋養飴、ナツポエ糖、コーヒ（咖啡）羊羹
花蓮港廳	あんこ芋（餡子芋）、わさび（花薺）
臺 東	栗饅頭

資料來源：臺灣新聞社編，《臺灣を代表するもの》，頁 80-82。

從上述臺灣各州所列舉的菓子，臺中州的鳳眼糕、雪花中秋月餅、花生糖是傳統的糕點、蜜餞外，飴糖、羊羹、煎餅、饅頭等均為引進日式和菓子技術，結合在地特色的物產或風土而生產的甜食。除了利用水果作為原料外，落花生、地瓜等作物也是菓子甜食的材料。

臺南州位於熱帶地區有豐富的水果，水果的栽種隨著日本統治臺灣之後，引進新品種，改良品種等，擴充水果種類與栽種面積、增加產量，隨著殖民母國對於殖民地臺灣農產的需求，水果成為對外輸出的重要商品，尤其是香蕉、鳳梨及柑橘均是重要的輸出品。²⁷ 香蕉為日治時期臺灣輸日的大宗農產品，在臺南州獎勵之下，約在 1930 年春，嘉義青果拓殖會社發現在東山區境內有適合栽培香蕉之地，獎勵栽種，至 1931 年，在白河庄、六重溪、前大埔等地栽培約 500 甲；並為了便利香蕉搬運，於 1930 年 10 月，花費 5 萬元，鋪設自番社、崎仔頭至前大埔之間的輕便鐵路，長約 10 哩，於 1931 年 11 月開始營運。²⁸ 一直到戰後，依據《臺南縣志》記載臺南地區除了主要果實作物為鳳梨、香蕉、柑橘類之文旦、龍眼、芒果，佔產地面積最多，而產量也很豐富。²⁹

27 臺灣銀行經濟研究室，《臺灣的水果》（臺北：臺灣銀行經濟研究室，1955 年 2 月），頁 5。

28 高淑媛，《東山鄉志·經濟篇》（臺南縣：東山鄉公所，2010 年 2 月），頁 17。

29 吳新榮主修，《臺南縣志·卷 5 經濟志》（臺南縣：臺南縣政府，1949 年），頁 5。

從臺南州代表的菓子中見到融合在地特產與特色的產品，有以地名或歷史人物為名的新港飴、吳鳳飴等，也有以水果為名的木瓜糖、龍眼飴等。為迎合觀光客對於在地風土與異文化滋味的享受，融合地方物產、風俗習慣或歷史文化的伴手禮被形塑出來，不論是木瓜糖、文旦蜜餞、龍眼飴、鳳梨飴等都帶有濃厚的臺灣熱帶風土滋味，而臺南州重要農產品的木瓜、鳳梨、文旦、龍眼等製成各式商品與菓子，成為新的伴手禮。³⁰而飴糖在傳統的糕點是指軟糖、糖果類食物，卻鮮少被識別化為地方特產。日治之後，因為觀光旅遊產業的影響，發展出新型態伴手禮之需，許多傳統的糕點被加上地方水果特產或歷史文化典故意義，衍生為地方名產。在本節介紹地方名產「菓子」類型外，在後面的章節中將分別探討製菓技術的演變與名產的形塑，瞭解和菓子技術的引進改變了傳統糕點型態與製作方法，除了技術的改變外，由於消費行為的改變更刺激市場行銷策略，帶動商品的傳播，其中最具特色的是「新港飴」製作與成為地方名產歷程。

叁、製菓技術的變革與名產的誕生

日治時期臺灣糕餅製菓業受到日本的影響，引進西式與日式菓子的製作方法，研發出各式各樣產品，經過宣傳後成為名產。受到日式和菓子的影響，臺灣傳統糕餅師傅，嘗試製作日式和菓子或是西式洋菓子，結合傳統與創新，為傳統的糖食開創出新頁。同時，交通與資訊的傳播，為傳統的菓子甜食打開知名度，促使受歡迎的糖食成為各家效尤製作的產品。

臺灣傳統糕餅與蜜餞是利用在地盛產的農作物，利用鹽、糖等方式進行醃漬，加上臺灣是砂糖的產地，具有優勢地位，取得良好的製作環境，日治之後日本師傅引進來日式和菓子，研發出羊羹、饅頭、芭蕉飴等新式甜食。以下分別來探討製菓技術的變革與產品的行銷與散播。

30 就 1935 年《臺南州統計要覽》主要的農作物栽種面積前三名為甘蔗、甘藷、落花生，而其收穫量最大為甘蔗、甘藷、蔬菜、黃麻等。果實部分則以香蕉、龍眼、鳳梨等為多。見臺南州廳，《臺南州統計要覽》（臺南：臺南州，1935 年），頁 23-24。

一、製菓技術的變革

（一）清代傳統糕點的製作

《安平縣雜記》描述當時臺南地區的餅店與包子店製作各式糕餅點心、麵包、雞蛋糕提供點心使用，「餅店司阜：製造一切餠餠、糕餅諸點心食品。…包子店司阜：做各式麵包及雞蛋糕，以供點心。粿店司阜：做各樣粿品及糕餅料，並煮冰糖、冬瓜等，兼賣黑糖、白糖。」³¹此處所指的糕餅主要包括以米製成的糕及用麵粉製成的餅，根據陳玉箴的研究「糕是以米磨製成粉製作，如各種糕仔、糕仔粒及經過蒸炊的糕仔潤，餅則是以麵粉包裹餡料，再運用材火烤製，以餅皮製作方式區分為清仔皮、油皮及酥皮，稱為漢餅或大餅。」³²

除漢餅或大餅外，民間在祭祀或特殊節日的祭祀神明或祖先時還會準備粿食、月餅、糖料等。《安平縣雜記》有詳細記載，民間祭祀需要準備「民間祭祀之禮，…冬十一月冬至日祭；均用帛白、羊豕、牲醴、酒席、粿品、菓子等物…祭品牲醴、酒席、龜粿、飯米、員角黍、月餅、菓子、香燭、紙錢等物，…。此民間祭祖先之典禮也」³³，另外於正月元旦則備有各式的糖料供神「列各樣糖料於盒以供神（糖料有寸金棗、花生粒、桔紅糕等名目）」；「初九玉皇上帝誕……儉約者僅饌盒而已（隨意裝各色糕餅麻米棗於上，名曰饌盒）」；「七月七日，名曰七夕，人家多備……糕餅以供織女。」；「七月十五日……陳設牲牢、葷素食品、粿粽、糕餅、蕉蔗、鳳梨、龍眼、楊陶等物，至少亦數十盒…。」「八月十五日，…是日為中秋節。親友競以月餅、時菓相饋送。各家均以月餅、時菓祀神及祖先。商業及富裕者，多備牲醴以祀本。…」³⁴

為節慶年俗所需的糕點多是自產的，也有向餅舖購買的，清代的餅舖

31 不著撰人，《安平縣雜記》，頁 87。

32 陳玉箴，〈漢餅、臺灣菓子、麵包：日治時期臺灣烘焙產業的形成與消費變遷〉，頁 49。

33 不著撰人，《安平縣雜記》，頁 19。

34 不著撰人，《安平縣雜記》，頁 1-6。

製作漢餅為主，以因應結婚喜事、年節祭祀等，製作的漢餅因內餡或外皮材料而有不同的名稱，陳玉箴彙整日治初期的糕餅菓子分有餅類、糕類或米製品、糖食類等 48 種，此 48 種糕點大體呈現出清代臺灣漢人糕餅型態。³⁵

（二）日式菓子製作

日本統治臺灣之後，將日式甜點「和菓子」傳入臺灣，除了直接進口外，為保持食品的新鮮，日本人也開始在臺灣生產和菓子，來解決在臺日人的消費需求。和菓子與臺灣傳統糕點甜食的作法與材料有很大的差異性，和菓子的製法是源自於中國唐代的唐菓子，是用糯米粉、小麥粉、大豆、小豆等原料以及用醃、鹽、芝麻與甘葛汁製成粉製品稱為「餅」；另外是配合茶道的茶點心，有水纖、溫糟、鰲羹、糟雞、豬羹、砂糖羊羹、餛飩、饅頭、索麵、基子麵、捲餅、溫餅等；16 世紀由歐美傳入的南蠻菓子，以小麥粉、砂糖、牛奶、雞蛋為主的海綿蛋糕（カステラ）、小圓餅、餅乾、玉子麵，以及砂糖、飴為主的牛奶糖、金平糖、有平糖等；江戶時期的上菓子與京菓子，京菓子有餅菓子、半生菓子、甘菓子，上菓子流行於江戶，饅頭傳入江戶，羊羹在當時大受流行櫻餅、金鰐餅（きんつば）、大福餅、おこし、打物、落雁、煎餅等也已經出現了。明治維新之後從歐美傳入的水果糖、麵包、巧克力、糖菓、餅乾等，以牛油、牛奶為主的稱為洋菓子，有別於洋菓子的糕點稱為和菓子。一般而言，和菓子的材料多是以植物性原料為主，佐以雞蛋的動物性原料，味道上偏自然、平淡的特色風味。³⁶

依據 1907 年《臺灣日日新報》報導臺北菓子店情形，「菓子營業數目，日本經營者有 17 間，臺灣人則有 15 間。」菓子多以臺灣盛產的香蕉、龍眼、鳳梨等水果製成。³⁷所製作出來的和菓子有芭蕉煎餅、芭蕉飴、鳳梨飴、龍眼肉煎餅、芭蕉羊羹、龍眼肉飴等。³⁸日治時期以來臺灣的糕點受到日本人的影響，引進和菓子，臺灣的糕餅業進入新的里程碑。

35 陳玉箴，〈漢餅、臺灣菓子、麵包：日治時期臺灣烘焙產業的形成與消費變遷〉，頁 49。

36 郭立婷，〈味覺新滋味—日治時期菓子業在臺灣的發展〉，頁 26-31。

37 〈臺北の菓子屋〉，《臺灣日日新報》，1907 年 10 月 3 日，5 版。

38 杉浦和作，《臺灣商工人名錄》（臺北：臺灣商工人名錄發行所，1912 年），頁 331-335。

二、飴糖的生產與傳播

飴糖的製作因材料而有所差異，其中芭蕉飴的製作材料有糯米、白砂糖、水飴及芭蕉精等，而新港飴所使用材料為小麥粉、白砂糖、水飴、落花生等。因材料不同，口感也就不同。芭蕉飴使用糯米，口感上較為軟糯，新港飴使用小麥粉，口感較為密實。雖然同樣稱為「飴」，但是芭蕉飴與新港飴的材料與製法是不同的，芭蕉飴是用糯米漿加砂糖、水飴一起用小火煮，再加入芭蕉精（エッセンス）攪拌後，放到灑有糯米粉的四方形容器中冷卻，待定型後再切成小塊販售。³⁹

新港飴的製法依照 1925 年福原與之助的《實用熱帶果物蔬菜加工法》所記載，主要的原料為小麥粉 6 斤、白砂糖 10 斤、水飴 12 斤、落花生 26 斤等。先將花生去膜炒過，去除壞的，將好的花生放在通風之處。另將砂糖與水飴加入約 5 合的水，攪拌後煮沸，再慢慢地加入小麥粉，經過 3 小時細火慢煮後，拌入花生混合，再將火關掉，讓成品冷卻，再捏成適當的大小，切成丸狀，再加上小麥粉混合，就可以裝罐販售了。⁴⁰ 另在《民俗臺灣》也記載了新港飴的做法與材料，「新港飴：軟糖包的落花生菓子，是臺灣有名的土產。」⁴¹ 在製作方法上，新港飴的做法從 1891 年盧欺頭的老鼠糖以麥芽、花生為主，使用的材料到日治時期所記載的新港飴改為小麥粉、水飴、砂糖等，此種改變可能受到日治時期小麥粉、麵粉大量增加，飴膏及糖業發展影響所致。

新港飴的名稱是怎麼來的呢？目前有二說，一說為 1891 年民雄盧欺頭的老鼠糖之說，⁴² 另一說為北港的瑞珍號的進香糖之說，發音與日文的新港

39 福原與之助，《實用熱帶果物蔬菜加工法》（臺北：臺北印刷株式會社，1925 年 11 月 10 日），頁 63-64。

40 福原與之助，《實用熱帶果物蔬菜加工法》，頁 62。

41 陳玉麟，〈臺灣的特殊引食物製造法に就いて〉，《民俗臺灣》第 5 卷第 1 期（43）（1945 年 1 月 1 日），頁 35。

42 黃淑芬，〈嘉義地方特色食品應時變化之豐富文化內涵—以新港飴、新臺灣餅舖、雞肉飯三者為觀察對象〉，《嘉義市文獻》第 23 期（2015 年 4 月），頁 25-40。

相似，故被稱為新港飴。⁴³ 根據金長利店鋪的網站記載新港飴原名稱為老鼠仔糖，又名雙仁潤，由嘉義民雄江厝店的小販盧欺頭所創。1891 年盧欺頭在民雄一帶兜售自製的麥芽糖及土豆糖，有一次因為連日下雨不歇，無法外出做生意，靈機一動，將潮濕的土豆糖放入煮好的麥芽糖中，兩者混合均勻後，做成頭小尾尖的小塊軟糖，因為形如小老鼠，乃稱為老鼠糖。因為名稱奇異、具有新意，吸引顧客，盧欺頭就改專做老鼠糖生意，後來因為名稱不雅，改名為雙仁潤。1891 年農曆三月新港媽祖廟媽祖進香期間，盧欺頭挑了許多雙仁潤到新港做生意，因香客眾多，在媽祖廟旁搭建了一間木屋，掛出金長利的招牌，並將雙仁潤改為「新港飴」。⁴⁴ 依日本和菓子店常使用「飴」字的用法，更名為「新港飴」後，聲名大噪，還獲得日本菓子大賞。⁴⁵

「水飴」是指用米、麥芽等進行熬煮取出之糖漿，用米或麥製成的糖漿或軟糖食品。根據文獻記載，清末的糕餅就有用麥芽製成的土豆糖與麥芽膏糖，然而和菓子的甜味來源，除了砂糖，還有蜂蜜、水飴、澱粉糖、糖精等。⁴⁶ 日治時期開始普及在臺灣製造的菓子用「飴」來命名，且蔚為風潮。1896 年日本人太田常太郎於開設「末廣」菓子店，發明蕉實煎餅，其他菓子店也跟進，創造出芭蕉飴、蕉實飴等香蕉糖菓。末廣所生產的菓子受到日本人的喜愛，大量輸出至日本國內。由於輸出額不斷增加，從臺北輸往日本、中國等地輸出額 1 個月可達千圓以上。從日本人開設的末廣菓子店開始，其他菓子店也紛紛推出芭蕉飴、龍眼飴等。⁴⁷ 而在日本國內舉辦多場的博覽會上，

43 賴慧真，〈餅道：北港鎮中山街糕餅業發展之研究〉（嘉義：南華大學建築與景觀學系景觀藝術碩士班碩士論文，2015 年 6 月），頁 134。

44 〈金長利新港飴簡介〉，瀏覽日期：2021/10/20。<http://www.kelcandy.com.tw/company.html>。陳彥仲、葉益青、羅秀華，〈臺灣的地方特產〉（臺北：遠足文化，2007 年 4 月），頁 129。

45 黃淑芬，〈嘉義地方特色食品應時變化之豐富文化內涵——以新港飴、新臺灣餅舖、雞肉飯三者為觀察對象〉，頁 26。

46 郭立婷，〈味覺新滋味——日治時期菓子業在臺灣的發展〉，頁 32。

47 郭立婷，〈味覺新滋味——日治時期菓子業在臺灣的發展〉，頁 43-45。

深獲評審的青睞，獲獎無數，1903 年舉辦的第五回內國勸業博覽會、⁴⁸1907 年東京勸業博覽會、⁴⁹1910 年第十回關西聯合共進會⁵⁰ 中均可以見到芭蕉飴獲獎，進而打響名氣。當時日本人開設的菓子店喜歡用臺灣水果作為原料，且因芭蕉煎餅、芭蕉飴銷售的成果，其他店家也群起效尤，到 1912 年依據杉浦和作的《臺北商工人名錄》，臺北西門町的三日月堂、岡女庵、日新軒、一福堂等均販賣芭蕉飴、鳳梨飴、龍眼肉飴等食品。⁵¹

新港飴曾以多種不同的名稱出現，北港飴、新港飴、新高飴、高砂飴等。而北港街上楊明曾於 1903 年第五回內國勸業博覽會上以北港飴、鳳梨糕獲得褒狀。⁵² 而後 1907 年於東京舉辦的東京勸業博覽會臺灣館中曾有臺北的中島用吉以「新高飴」參展，且獲得紀念三等賞。⁵³ 1911 年新港的盧欺頭以生產的「新港飴」參加第一回臺灣南部物產共進會就獲得臺南廳長松木茂俊頒發的四等賞。從這些得獎的紀錄中得知在 1910 年左右，新港飴已經是臺南州新港及北港等地區盛行的食品。

1915 年在《臺灣日日新報》上有人寫了一首短詩，讚詠新港的名物：「一に媽祖さん二に新港飴三の西瓜は期節時」⁵⁴ 此時新港飴已經是新港的特產，與媽祖一樣有名。⁵⁵ 1916 年於臺北舉辦的臺灣勸業共進會中代表嘉義的名產以新港街的盧欺頭、打貓街的林發、嘉義街的李福三間製造新港飴作為代表。當時新港飴已經是嘉義地區菓子店競相學習製作生產的食品了。

48 月出皓，《第五回內國勸業博覽會臺灣館》（臺北：第五回內國勸業博覽會臺北協贊會，1903 年），附錄 7 臺灣受賞人名錄。

49 月出皓，《臺灣館》（東京：東京書屋，1907 年），附錄受賞人名錄。

50 臺灣總督府民政部殖產局，《第十回關西聯合共進會臺灣館》（臺北：臺灣總督府民政部殖產局，1910 年），附錄受賞人名表。

51 杉浦和作，《臺灣商工人名錄》，頁 331-335。

52 〈歷史之謎——新港飴 V.S 北港飴〉，瀏覽日期：2021/10/21。http://beikang.pixnet.net/blog/post/251605175-%E6%AD%B7%E5%8F%B2%E4%B9%8B%E8%AC%8E--%E6%96%B0%E6%B8%AF%E9%A3%B4v.s%E5%8C%97%E6%B8%AF%E9%A3%B4。北港飴是用以麵粉、麥芽糖和砂糖加工而成的零嘴。

53 月出皓，《臺灣館》，附錄受賞人名錄。〈東博受賞者〉，《漢文臺灣日日新報》，1907 年 8 月 9 日，4 版。

54 〈當所明物新港花の舍薰 大和短詩〉，《臺灣日日新報》，1915 年 6 月 4 日，4 版。

55 〈唯一の名物〉，《臺灣日日新報》，1915 年 4 月 18 日，29 版。

1917 年嘉義市場前的富珍齋蘇仁杰也開始製造新港飴，因受日本人喜愛改名為高砂飴，且到農商務省登錄商標，也參加東京奠都五十周年紀念博覽會得到一等有功金牌。⁵⁶ 新高飴便於長途攜帶與保存，受到日本觀光客的喜愛，同年臺北市場二樓的牛蕃屋開賣新港飴，並且用木箱包裝，讓日本觀光客得以帶回日本。⁵⁷ 除此之外，1919 年新港街的曾錫如改善新港飴、芭蕉飴及東陽飴的製法，企圖在全島及日本擴展販售的通路，且在臺北市的臺北廳前東洋商店社製菓部盛進商行特約販賣。⁵⁸

1919 年 5 月 5 日臺北北門街的盛進商行的茶鋪販賣新港飴，因為風味絕佳，物美價廉，受到觀光客歡迎。⁵⁹ 1923 年東宮太子來臺之際，負責接待的臺南州稅務課長特別選擇新港庄桂香齋林蘭芽生產的新港飴做為接待之品，且深受其隨從山田宮內官喜愛，託購 30 箱作為伴手禮，帶回日本。⁶⁰ 1927 年在福岡舉行的東亞勸業博覽會臺灣館內販售的物品中，新港飴、芭蕉飴最為暢銷，其中二百袋的新港飴開幕第 2 日已經賣完，開始接受預訂，臺灣島內的名產新港飴漸漸被日本各地認識。此次新港飴在東亞勸業博物館會上販售得到相當好的成績，也打響了新港飴之名。⁶¹ 臺南州各地的商店，紛紛販售各式飴糖。例如，位於臺南市錦町的臺南珍果子店，自 1925 年起《臺南新報》刊登廣告宣傳店內濫售有木瓜糖、芭蕉飴、文旦糖、龍眼飴、臺南飴、龍眼蜜餞等，廣告中還特別強調在各博覽會中得到金銀牌。可見當時「飴糖」軟糖已經廣為流行，臺南珍商店販售各式的飴糖。另外一間「南州珍」更強調販售臺灣名產，新港名產臺南飴、龍眼飴、文旦糖、芭蕉飴、木瓜糖等。⁶²（圖 1、2、3）

56 〈奠博出品受賞〉，《臺灣日日新報》，1917 年 5 月 29 日，6 版。

57 〈新港飴發賣〉，《臺灣日日新報》，1917 年 8 月 10 日，7 版。

58 〈新港飴改善飛躍〉，《臺灣日日新報》，1919 年 4 月 16 日，4 版。

59 〈新港飴賣出し〉，《臺灣日日新報》，1919 年 5 月 5 日，5 版。

60 〈新港飴之聲價〉，《臺灣日日新報》，1923 年 4 月 23 日，6 版。

61 〈福岡博覽會臺灣館賣出額〉，《臺灣日日新報》，1927 年 4 月 7 日，4 版。〈東亞博で大人氣の新港飴〉，《臺灣日日新報》，1927 年 4 月 11 日，3 版。〈二萬圓餘・東亞勸業博臺灣館賣上〉。

62 〈南州珍〉，《臺南新報》，1926 年 1 月 7 日，4 版。

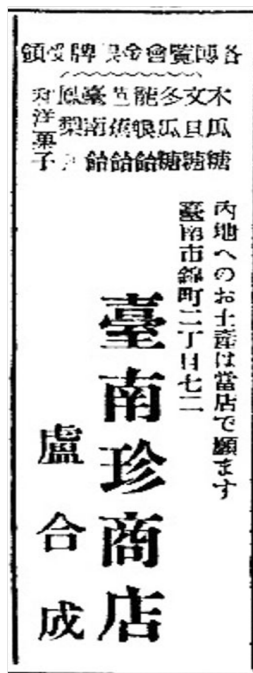


圖 1 臺南珍商店廣告

資料來源：

《臺南新報》1927
年 5 月 19 日，5 版。



圖 2 臺南珍菓子店廣告

資料來源：

《臺南新報》1925 年 11
月 25 日廣告。



圖 3 南州珍廣告臺南市白金町

臺灣的糕餅店面臨日本人菓子店的競爭下，許多經營者採取多元的經營策略，學習芭蕉餡的製作及販售，例如寶香齋是臺北知名的糕餅店，位於大稻埕，當時許多在地仕紳都是寶香齋的顧客，店內除了各種糕餅外，也賣蜜餞、外國餅乾等。1920 年代之後也兼賣進口的洋雜貨。⁶³ 當時任職於寶香齋的高番王，後來自立門戶創立了「義美商店」，店內所販售的商品除了漢式禮餅、肉脯、肉酥等，還有雞蛋捲、綠豆糕、芭蕉餡、酥餅等。義美商店的糕餅具有臺灣特色，成為中南部的旅客或前往日本旅客的首選。⁶⁴ 曾任職於

63 郭立婷，〈味覺新滋味—日治時期菓子業在臺灣的發展〉，頁 54。

64 高騰蛟口述，盧世祥執筆，《做餅的人生，明天有夢：義美六十七年》（臺北：遠流出版社，2001 年），頁 25、35。

寶香齋的周天乞，離開寶香齋後於 1921 年創立東陽製菓部，推出各式水果口味的菓子，其中以將軍煎餅最為有名。⁶⁵ 除此之外還販賣蜜餞、肉脯、落花生、烏龍茶、龍眼乾、新高飴、木瓜糖、鳳梨飴、芭蕉飴等。⁶⁶

綜上所述，新港飴之生產與傳播，因日本人開始利用臺灣的水果製作成各式各樣的水果飴糖，臺灣的商人也將自己原產的甜食，改用日文的飴，作為名稱。這過程中民間俗稱被雅名化，並且躍升為區域的特產。利用民間社群活動空間，導致商鋪的興起，致使產品不再侷限在一地方。⁶⁷

肆、名產的型塑過程

飴糖成為臺灣特產，除了商家競相學習之外，旅遊活動的盛行也是重要的推手，大量的觀光客帶來消費的商機，帶動觀光景點附近店家的生意。在臺南州的旅遊活動中，進香旅遊帶動了大量的觀光商機，其次是歷史旅遊、商務考察等。日治時期各式各樣的物產博覽會、品評會等，透過專業的品評，提升商品知名度，促使芭蕉飴、新港飴、龍眼飴等飴糖的風行。

一、進香活動帶動旅遊商機

「進香」是臺灣傳統社會相當普遍的宗教民俗活動。⁶⁸ 臺南州的北港朝天宮、新港奉天宮、臺南大天后宮、鹿耳門天后宮都是媽祖信徒進香中心。進香是一種群體的宗教活動，每次的進香活動都是以當地的信徒為主，再邀集一些親戚朋友，成隨香的香客。除了個別廟宇組成的進香團外，也有集結

65 〈東陽特製將軍煎餅〉，《臺灣日日新報》，1928 年 8 月 21 日，4 版。

66 勝山吉作編輯，《臺灣紹介最新寫真集》（臺北：勝山寫真館，1931 年）。

67 黃淑芬，〈嘉義地方特色食品應時變化之豐富文化內涵—以新港飴、新臺灣餅舖、雞肉飯三者為觀察對象〉，頁 26。

68 林美容，《媽祖信仰與臺灣社會》（臺北：博揚文化，2006 年 3 月），頁 423。進香是指各地公廟糾眾前往其廟宇所供奉的神祇的香火來源地「刈香」，或是到香火鼎盛的、歷史較悠久且主神相同的名廟、大廟「進香」、「會香」或「參香」。有時候廟宇神明會出來參訪道友，稱為「遊境」。無論是刈香、進香、會香、參香或遊境都可以稱為「進香」，信徒組織進香團隨著神明到目的地，參加祭典或參拜。

眾多村莊共同舉行的，例如西港慶安宮的進香、大甲鎮瀾宮進香則是由宮廟附近村莊的信徒共同組成。進香活動具有人神共遊的旅遊目的，還可吸引更多信徒，繁榮地方利益。⁶⁹

「北港進香」是全臺熱門的大型進香活動，活動的範疇不僅止於臺南州，因北港朝天宮是臺灣媽祖信仰的重要廟宇，全臺許多廟宇均自朝天宮分靈建廟者，每年有許多信眾與廟宇回到北港謁祖進香。日本統治之後，大規模的進香活動因地方動亂稍歇，但至 1897 年之後又逐漸恢復進香活動。

《安平縣雜記》記錄了自從農曆二月初開始，因天上聖母誕辰，從嘉義到鳳山等地居民到北港進香，或是北港媽祖到臺南乞香的盛況，另有安平迎媽祖活動，「二十三曰，天上聖母誕辰。自二月初起，上而嘉義，下而鳳垣以及內山屯番，或夫婦偕來，或扶老攜幼，絡繹到廟叩祝，鑼鼓笙絃，不絕於道，總在神誕前，昭其誠敬。三月，北港進香，市街里保民人沿途往來數萬人，日夜絡繹不絕，各持一小旗、掛一小燈（燈旗各寫「天上聖母北港進香」八字）。」、「迨三月十四日，北港媽祖來郡乞火，鄉莊民人隨行者數萬人；入城，市街民人款留三天，其北港媽駐大媽祖宮，為閣郡民進香。至十五、十六日出廟繞境，沿途回港護送者蜂擁，隨行者亦同返此係俗例，一年一次也。」、「三月二十日，安平迎媽祖。是日，媽祖到鹿耳門廟進香，回時莊民多備八管鼓樂詩意故事迎入繞境，喧闐一天。是夜，禳醮踏火演戲鬧熱，以祈海道平安之意。一年一次。郡民往觀者幾萬。男婦老少或乘舟、或坐車、或騎馬、或坐轎、或步行，樂遊不絕也。」⁷⁰當時北港媽祖至臺南郡城乞火是每年必舉行的媽祖慶典。1911 年日人在臺南舉行南部物產共進會，邀北港媽來臺南共襄盛舉。⁷¹

清代因交通不便，信徒們只能從各地步行至北港進香，日本統治之後因

69 林美容，《媽祖信仰與臺灣社會》頁 424-426。

70 不著撰人，《安平縣雜記》，頁 3、14。

71 〈北港媽祖の還輿〉，《臺灣日日新報》，1911 年 4 月 8 日。

鐵路修築完成及輕便鐵道的鋪設，構成便捷的交通網絡，便利了香客們的進香，促成大量香客湧入。除了廟方積極努力的推銷與宣傳外，臺灣鐵道部為了爭取進香的客源，紛紛推出折扣方案，如 1906 年 2 月 18 日《臺灣日日新報》報導，鐵道部針對前往北港朝天宮的進香客推出折扣方案。⁷² 第 2 年在《漢文臺灣日日新報》又報導，臺灣鐵道部為進香者謀利便，所有往返列車，進行減價活動。⁷³ 同時北港地區鋪設輕便鐵道陸續完成，在 1907 年 6 月 9 日《臺灣日日新報》報導，北港至打貓（今民雄）的輕鐵鋪設，除了可以運輸貨物外，也可以在每年農曆正月四日至三月末的媽祖祭典中，疏運來自各地超過 10 萬人次的香客。⁷⁴ 1908 年臺灣縱貫鐵道開通之後，每年農曆三月到朝天宮進香客每日有三萬人之多。⁷⁵

由於臺南州地區交通系統完善後，活絡了進香活動，1917 年 3 月《臺灣日日新報》以〈北港媽祖盛況〉報導：「北港媽祖參詣者，年年皆五十萬至七十萬之多……。」⁷⁶ 1917 年《臺灣日日新報》另有一則〈北港媽祖盛況〉之報導：「又本年以團體參詣者，善男信女既達二萬人之多，其以個人來者，一日亦百名內外，故目下北港全街，幾為旅客所填滿。」⁷⁷ 因為鐵道設施的完備，香客從臺北、桃園、新竹等遠途而來。從日治時期開始，本來一輩子只能到北港參拜一次的香客，因交通的便捷，縮短旅程，現在得以時常前來。每到農曆三月媽祖祭典期間，來自全臺南北組團參拜者絡繹不絕。

臺灣縱貫鐵道的各站站長曾在報紙上公告組團至北港進香團旅遊，每次以 300 人為限，從臺北出發，來回 3 日，搭乘臨時急行列車，大人 5 圓 50 錢，

72 北港祭禮と汽車賃割引，《臺灣日日新報》，1906 年 2 月 18 日，2 版。

73 〈香侶雜沓〉，《漢文臺灣日日新報》，1907 年 4 月 13 日，5 版。

74 〈北港打貓間的輕鐵〉，《臺灣日日新報》，1907 年 6 月 9 日，2 版。

75 1910 年 3 月 29 日《漢文臺灣日日新報》更是以〈香火繁熾〉為標題報導：「香客每年自舊曆一月十五日起，北至基隆，南至恆春信眾，結隊成群，前往進香。而本年一月至今，參謁者尤為昌熾，每日統計有三萬餘名。」見〈香火繁熾〉，《漢文臺灣日日新報》，1910 年 3 月 29 日，6 版。

76 〈北港媽祖的盛況〉，《臺灣日日新報》，1917 年 3 月 15 日，7 版。

77 〈北港媽祖盛況 一月以降二萬餘〉，《臺灣日日新報》，1917 年 3 月 16 日，6 版。

小孩2圓75錢，沿途還安排參觀新竹城隍廟、彰化南瑤宮、新港奉天宮等。⁷⁸鐵道部因北港朝天宮進香香客眾多，增加不少收入。⁷⁹1935年2月26日鐵道部總長還特別請稻江大世界美術館特製匾額賜給北港朝天宮，以答謝神恩。⁸⁰

因交通改善、作息時間的改變，休閒旅遊風氣盛行，進香成為民眾休閒旅遊的選擇之一。臺中地方仕紳張麗俊在其日記中時常記載其參與進香的活動，在1908年臺灣縱貫鐵路通車之後，他搭乘著火車到處進香，1917年6月24日及25日日記中就記下他跟隨媽祖進香團搭乘五分車至南港（今新港），並至北港朝天宮進香，結束後又搭乘五分車趨往嘉義，投宿於玉峰旅館，夜間順道至嘉義市街遊玩。⁸¹

北港的進香團所帶動的臺南州地區的觀光人潮，隨著觀光客的購物需求，芭蕉飴、新港飴、北港飴也隨著進香團的活動而傳播開來，成為知名的特產。進香不再只是還願的宗教活動，也是身心靈休憩的旅遊活動。進香活動所帶動的是臺灣民眾的觀光旅遊活動，觀光旅遊是一種消費行為，在早期沒有相當的經濟能力是無法負擔的活動。進香團的旅遊方式，使觀光旅遊成為常民的活動，一般大眾也能負擔的消費。

二、推波助瀾的各式展會

各地為了促銷觀光，行銷各地的土產，舉辦各式各樣的行銷活動，臺灣總督府藉由各樣的博覽會來展示臺灣物產，藉此宣揚日本殖民地治理的政績。而臺灣的物產也在這樣的契機下，推波助瀾走出臺灣。日治時期觀光兼

78 〈北港朝天宮進香團的會員募集〉，《臺灣日日新報》，1936年2月21日，11版。〈臺北驛招募 北港進香團〉，《臺灣日日新報》，1937年1月29日，12版。〈板橋驛招募北港進香團〉，《臺灣日日新報》，1935年2月21日，4版。〈北港進香團募集團員〉，《臺灣日日新報》，1937年3月19日，4版。

79 媽祖祭と鐵道收入，《臺灣日日新報》，1912年1月20日，2版。

80 〈堀田交通總長製匾酬神〉，《臺灣日日新報》，1935年2月26日，12版。

81 張麗俊作；許雪姬等編纂、解讀。〈水竹居主人日記/1917-06-24〉，臺灣日記知識庫。中央研究院臺灣史研究所。瀏覽日期：2016年10月4日。〈<http://taco.ith.sinica.edu.tw/tdk/> 水竹居主人日記/1917-06-24〉。張麗俊作；許雪姬等編纂、解讀。〈水竹居主人日記/1917-06-25〉，臺灣日記知識庫。中央研究院臺灣史研究所。瀏覽日期：2016年10月4日。〈<http://taco.ith.sinica.edu.tw/tdk/> 水竹居主人日記/1917-06-25〉。

買伴手禮的風氣逐漸普及於民眾，糕餅甜食成為選擇之一，臺灣總督府為提升臺灣食品加工業，著手獎勵製作糕點，⁸²各地的餅舖在此政策下逐漸成為知名的名產製造所。同時，臺灣總督府時常舉辦各式展覽會與品評會，鼓勵各地物產與名產的參展與競賽，有助於臺灣物產品質的提升。

1903 年大阪舉辦第五回內國勸業博覽會，臺灣總督府想藉此機會宣傳在臺灣的政績，將臺灣的物產參加展示，首次公布在日本人面前。博覽會中特別設置 1,600 坪的「臺灣館」，館內展示臺灣的農業、林業、工業、水產四大類，展示品中的菓子類以果實為多，以砂糖漬、蜜漬類，和菓子以芭蕉菓子、芭蕉羊羹和芭蕉煎餅為主，臺灣菓子則包括鳳梨糕、李仔糕、綠豆糕、蜜楊桃、柑餅、白冬瓜、蜜柑砂糖漬和佛仔柑砂糖漬為主。臺南州有不少店家得獎，臺南的旺梨飴也得獎。⁸³1907 年於東京舉辦的「東京勸業博覽會」，臺灣總督府於此次興建「臺灣館」進行臺灣物產的展示，其中菓子類的展品有芭蕉菓子、芭蕉羊羹、芭蕉煎餅，臺灣傳統的糕餅有鳳梨糕、李仔糕、綠豆糕、蜜楊桃、柑餅、白冬瓜、蜜柑砂糖和佛仔柑砂糖漬等。⁸⁴1910 年「第十回關西府縣聯合共進會」設有臺灣館，展示臺灣的菓子與蜜餞，其中李蜜餞、李仔糕獲得二等賞銀牌，鳳梨飴煎餅、芭蕉飴煎餅、冬瓜將金桔蜜餞、雙喜餅均獲得三等賞銀牌，天門冬蜜餞、月餅、鳳眼糕、薑糖漬、品餅涼糕、芭蕉煎餅、芭蕉飴等獲得四等賞褒狀。⁸⁵

臺灣各地舉辦多場土產品展覽會、展售會等，⁸⁶這些展覽會還規定參展

82 李依陵，〈日治時期觀光與地方發展之研究：以臺中州為例〉，頁 123。

83 月出皓，《臺灣館》，頁 118、附七。

84 月出皓，〈出品通觀〉，《臺灣館》，頁 37-38。

85 〈受賞人名表〉，《關西府縣聯合共進會臺灣館第十回明治四十三年》（臺北：臺灣總督府史料編纂會，1910 年），頁 11-19。

86 臺灣各地舉辦了各式各樣的土產品展覽會，有 1923 年在臺北植物園內舉辦土產品展覽會，會中有 120 多種的土產品在商品陳列館林業試驗場的事務事等舉行。1929 年臺南納涼週期間在臺南公會堂進行全國土產品的展售會，約有 70 多個郡市參與。同年，基隆市役所為振興產業，在公益社會會堂舉辦全國土產品展覽會，共有 15000 人參與。1928 年在高雄市舉辦全島產業大會、港灣會議時，同時舉辦高雄市土產品的徵選活動。1933 年馬公市也舉辦土產品展，評定初馬公的土產品。《臺灣日日新報》，1923 年 2 月 22 日。《臺灣日日新報》，1929 年 7 月 30 日。《臺灣日日新報》，1929 年 10 月 30 日。《臺灣日日新報》，1928 年 3 月 3 日。《臺灣日日新報》，1933 年 3 月 9 日。

商品要不易腐敗、容易攜帶者、價格便宜者。⁸⁷臺南商工會議為參加由愛媛縣金智商工會議主辦的全國土產品展覽即賣會，希望各地提供單價 50 錢以下的商品，臺南商工會議選出龍眼羊羹、木瓜糖、名所饅頭、落花生、花生糖等品項參展。⁸⁸

1935 年始政四十周年紀念博覽會舉辦之際，也藉由島內南往北來的遊客，以及島內的觀光客之匯集，打開臺灣特有名產之知名度，如：臺中山岳館販賣部，「陳列販賣各種物產，……店員不斷忙著補足貨架上的產品。其中，以鳳眼糕、蜜餞、煎餅、羊羹等菓子類，與豚肉舖、乾筍、烏龍茶、紅茶等輕巧、簡便足以代表臺灣特色的食品，吸引不分島內外的觀光客購買，博得相當良好評價。」⁸⁹始政四十周年臺灣博覽會中來自嘉義的嘉義珍出產的嘉義飴，也在受賞的名單之中。⁹⁰

總之，各地在政府提倡觀光政策下，如火如荼展開各種觀光的事業，深具臺灣農產、工藝等特色的土產，也在這樣的時空背景下產出。為了迎合臺灣人的觀光活動，土產的價格不可以過於昂貴，從 1937 年的《臺南州觀光案内》及 1942 年《臺灣鐵道旅行案内》後附的土產品價目表，新港飴、芭蕉飴等菓子是物美價廉，方便攜帶，因此成為觀光客到北港、新港等朝拜時輕易可以攜帶的伴手禮。

飴糖藉由臺灣人觀光旅遊活動的活絡、官方舉辦的博覽會、品評會的展示，從平凡的地方糕點搖身變為地方特產，因為物美價廉，材料容易取得，製法容易，新聞報章的報導不斷，使各地菓子店競相仿製，也成為進香客必買的伴手禮。

87 臺中市預計在 1930 年 7 月 11 日起，舉辦各地土產品的展覽會，參展商品限定不易腐敗、容易攜帶者，價格 5 圓以內。《臺灣日日新報》，1930 年 6 月 30 日。

88 臺南商工會議所，《臺南商工會議所會報》，1934 年，頁 20。

89 中部臺灣宣傳協會臺中州勸業課內編，《中部臺灣宣傳協會事業報告書》（臺中：編者，1936 年），頁 30-42。

90 臺灣博覽會事務局，《始政四十周年紀念臺灣博覽會受賞者一覽》（出版者不詳，1935 年 11 月 28 日），頁 10。

伍、結論

本文主要從日治時期臺南州知名的地方特產「新港飴」的製作與傳播，來探討臺灣各地的土產品，除了手工藝品外，糕餅甜食從人生禮俗的餽贈，除漸轉變成為重要的觀光產業之一。觀光客具有購物需求，物美價廉的甜點就成為觀光客的最愛，也促使糕餅糖食加工食品的發展，推動菓子業的發達。日本人的菓子師傅利用臺灣的水果所製造出來的芭蕉飴、蕉實飴等，因為容易攜帶成為日本觀光客來臺喜愛攜帶回國的伴手禮。

而日治之後日本人引進和菓子，新的技術賦予新食品新名稱，最初日本師傅先以臺灣地區盛產的香蕉做為主要的推廣的意象，開始使用芭蕉飴的名稱，影響了臺灣嘉義地區的老鼠糖，而改名為「新港飴」、「新高飴」、「高砂飴」或「北港飴」，在各地的菓子商將成品送到日本國內的展覽會、博覽會，以及臺灣島內的各式土產品的展覽會場，由於獲獎不斷，更打響了新港飴的名聲。透過新聞報導、進香客的購買傳播，新港飴成為臺南州的特殊名產。許多糕餅店也競相效尤，將原來傳統花生糖或是學習新港飴、芭蕉飴的做法，在店內也紛紛販售相關的糖食。

原來是為了觀光客而生產的食品，經過官方的博覽會、品評會的舉辦，促使地方的甜食、糕餅知名度大增，不只日本人爭相購買，臺灣的當地人也視為觀光旅行購買的伴手禮，同時，日本官方的形塑下，臺灣各地發展出自己的特產，從 1934 年以後出版的《臺灣鐵道旅行案内》、《臺灣を代表するもの》、《臺南州觀光案内》、⁹¹《臺中州概觀》⁹² 均可見到地方名產的介紹。飴糖在臺南州是很受歡迎的菓子點心，而臺南州在北港媽祖進香的範疇中，這種飴糖更加盛行，也更受一般民眾的喜愛，因此在《臺灣を代表するもの》中飴糖種類佔臺南州菓子多數。

91 臺南州觀光案内社，《臺南州觀光案内》，頁 51-52。

92 臺中州，《臺中州概觀》（臺中：臺中州，1935 年），頁 167-173。

新港飴有別於以臺灣的香蕉、木瓜、鳳梨等水果製成的菓子，在名稱上看不出來臺灣的特殊性，卻能夠以地方市街名成為知名的特產，在日治時期的菓子名產中，是特殊的案例。新港飴的名稱被流傳開來，早在《臺灣鐵道旅行案内》刊載為地方特產之前，新港飴或北港飴在臺灣已經具有知名度了，且新港飴的發展在臺灣特產品發展歷史中自有其特殊性。

新港飴的出現似乎是脫離了被觀看、被凝視、被選擇出來的臺灣特產，經過博覽會、品評會宣傳、各店家廣告的行銷，而且也不再只是迎合日本觀光客而製造的特產菓子，進一說新港飴是因臺灣進香客或臺灣人的旅遊活動的普及下，而被形塑出來的地方特產。新港飴帶有嘉南沿海的落花生的特殊味道，逐漸成為臺灣社會大眾所能認同與接受的味道，進而成為地方標誌。

參考書目

壹、一般史料

《臺灣輿地彙鈔》。臺北市：臺灣銀行經濟研究室，1965 年。

《關西府縣聯合共進會臺灣館第十回明治四十三年》。臺北：臺灣總督府史料編纂會，1910 年。

不著撰人，《安平縣雜記》。臺北市：臺灣銀行經濟研究室，1959 年。

中部臺灣宣傳協會臺中州勸業課內編，《中部臺灣宣傳協會事業報告書》。
臺中：編者，1936 年。

月出皓，《第五回內國勸業博覽會臺灣館》。臺北：第五回內國勸業博覽會
臺北協贊會，1903 年。

月出皓，《臺灣館》。東京：東京書屋，1907 年。

王瑛曾，《重修鳳山縣志》。臺北市：臺灣銀行經濟研究室，1962 年。

余文儀，《續修臺灣府志》。臺北市：臺灣銀行經濟研究室，1962 年。

杉浦和作，《臺灣商工人名錄》。臺北：臺灣商工人名錄發行所，1912 年。

勝山吉作編輯，《臺灣紹介最新寫真集》。臺北：勝山寫真館，1931 年。

臺中州，《臺中州概觀》。臺中：臺中州，1935 年。

臺南州廳，《臺南州統計要覽》。臺南：臺南州，1935 年。

臺南州觀光案内社，《臺南州觀光案内》。臺南：臺南州觀光案内社，1937
年。

臺南商工會議所，《臺南商工會議所會報》，1934 年。

臺灣博覽會事務局，《始政四十周年紀念臺灣博覽會受賞者一覽》。出版者不詳，1935 年 11 月 28 日。

臺灣總督府民政部殖產局，《第十回關西聯合共進會臺灣館》。臺北：臺灣總督府民政部殖產局，1910 年。

臺灣總督府交通局鐵道部，《臺灣鐵道旅行案内》。臺北：東亞旅行社臺灣支部，1942 年。

臺灣總督府交通局鐵道部，《臺灣鐵道旅行案内》。臺北：臺灣總督府交通局鐵道部，1930。

臺灣總督府交通局鐵道部，《臺灣鐵道旅行案内》。臺北：臺灣總督府交通局鐵道部，1930 年 7 月 30 日。

臺灣總督府交通局鐵道部，《臺灣鐵道旅行案内》。臺北：臺灣總督府交通局鐵道部，1935 年。

臺灣總督府鐵道部，《臺灣鐵道名所案内》。臺北：江里口商店，1908 年 10 月 10 日。

臺灣總督府鐵道部，《臺灣鐵道旅行案内》。臺北：臺灣總督府鐵道部，1921 年。

貳、專書

吳新榮，《臺南縣志·卷 5 經濟志》。臺南縣：臺南縣政府，1949 年。

呂紹理，《展示臺灣：權力、空間與殖民統治的形象表述》。臺北：麥田，2005 年。

林美容，《媽祖信仰與臺灣社會》。臺北：博揚文化，2006 年 3 月。

林致信、楊昭景、何建彬，《臺灣傳統糕餅文化與製作》。高雄：國立高雄餐旅大學，2014 年）

高淑媛，《東山鄉志·經濟篇》。臺南縣：東山鄉公所，2010 年 2 月。

高騰蛟口述，盧世祥執筆，《做餅的人生，明天有夢：義美六十七年》。臺北：遠流出版社，2001 年。

陳彥仲、葉益青、羅秀華，《臺灣的地方特產》。臺北：遠足文化，2007 年 4 月。

程佳惠，《臺灣史上第一大博覽會》。臺北：遠流，2004 年。

臺灣銀行經濟研究室，《臺灣的水果》。臺北：臺灣銀行經濟研究室，1955 年 2 月。

蔡龍保，《推動時代的巨輪：日治中期臺灣的國有鐵路 1910-1936》。臺北：臺灣古籍出版社，2004 年 9 月。

曾山毅，《植民地と臺灣近代ツーリズム》。東京：青弓社，2004 年。

福原與之助，《實用熱帶果物蔬菜加工法》。臺北：臺北印刷株式會社，1925 年 11 月 10 日。

臺灣新聞社，《臺灣を代表するもの》。臺中：臺灣新聞社，1935 年。

叁、專書論文

張靜宜，〈日治時期臺南市觀光發展之探討〉，《海洋古都：府城文明之形塑學術論文集》。臺南：成功大學，2010 年，頁 417-444。

張靜宜，〈日治時期臺南市旅遊路線規劃之分析〉，收入《南臺灣歷史與文化論文集》。高雄：高雄縣自然史教育館，2010年，頁203-224。

蔡承豪，〈品種轉換、加工換轉：臺南的番茄產業（17世紀～1945年）〉，收入林玉茹、植野弘子、陳恒安主編，《南瀛歷史、社會與文化IV》。臺南市：臺南市文化局，2016年3月，頁137-164。

肆、期刊論文

黃典權，〈古臺灣府治海桑城坊考〉，《臺灣文獻》，26卷3期（1975年），頁34-59。

黃淑芬，〈嘉義地方特色食品應時變化之豐富文化內涵—以新港飴、新臺灣餅舖、雞肉飯三者為觀察對象〉，《嘉義市文獻》第23期（2015年4月），頁25-40。

陳玉麟，〈臺灣の特殊引食物製造法に就いて〉，《民俗臺灣》第5卷第1期（43）（1945年1月1日），頁32-37。

葉龍彥，〈日治時期臺灣觀光行程之研究〉，《臺北文獻》，第145期（2002年9月），頁83-110。

葉龍彥，〈1908年在臺灣觀光史上的意義〉，《臺北文獻》，第151期（2005年3月），頁103-135。

蘇碩斌，〈觀光／被觀光：日治臺灣旅遊活動的社會學考察〉，《臺灣社會學刊》，第7期（2006年3月），頁85-129。

陳玉箴，〈漢餅、臺灣菓子、麵包：日治時期臺灣烘焙產業之形成與消費變遷〉，《臺灣史研究》，第28卷第1期（2011年3月），頁43-85。

陳靜寬、張靜宜，〈日治時期臺南伴手禮之分析〉，《臺陽文史學報》，第 2 期（2017 年 1 月），頁 85-108。

伍、學位論文

吳怡靜，〈日治時期高雄市的觀光發展—以交通與旅館為主〉，高雄：國立高雄第一科技大學應用日語研究所碩士論文，2006 年。

李依陵，〈日治時期觀光與地方發展之研究：以臺中州為例〉，國立中興大學歷史系碩士論文，2008 年。

張倩容，〈日治時期臺灣的觀光旅遊活動〉，臺中：東海大學歷史研究所碩士論文，2006 年。

郭立婷，〈味覺新滋味—日治時期菓子業在臺灣的發展〉，臺北：國立政治大學臺灣史研究所碩士論文，2010 年。

曾郁芬，〈世變・家族・地方產業：宜蘭蜜餞老店「老增壽」的百年經營〉，臺北：國立臺灣師範大學歷史學系碩士論文，2014 年。

蕭肅騰，〈日治時期臺灣殖民觀光意向之解構〉，嘉義：南華大學亞太研究所碩士論文，2003 年。

賴慧真，〈餅道：北港鎮中山街糕餅業發展之研究〉，嘉義：南華大學建築與景觀學系景觀藝術碩士班碩士論文，2015 年 6 月。

陸、會議論文

張靜宜、陳靜寬，〈臺南行旅：日治時期日人在臺南的考察〉，發表「2015 年文化與區域研究學術研討會：臺南人文與環境研討會」，臺南：臺南大學文化與自然資源學系主辦，2015 年 5 月 30 日。

蔡承豪，〈風土、技術與口味：臺灣糖漬食品加工（17 世紀～1945）〉，發表於《第二屆臺灣產業發展與社會變遷：近代臺灣的農業生產與食

物消費」國際學術研討會》，中央研究院臺灣史研究所主辦，2017年9月28日至29日。

柒、報章雜誌

《漢文臺灣日日新報》。

《臺灣日日新報》，臺北：1898–1944年。

《臺南新報》，臺南：1921–1937。

《臺灣鐵道》，第300號（1937年6月），頁25-26。

捌、網路資料

教育部，〈粃粃〉，收錄於《國語大辭典》，網址：<https://dacidian.18dao.net/zici/%E7%B2%94%E7%B1%B9>。

〈金長利新港飴簡介〉，收錄於「金長利公司」網站，網址：<http://www.kclcandy.com.tw/company.html>，瀏覽日期：2021/10/20。

張麗俊作；許雪姬等編纂、解讀。〈水竹居主人日記 /1917-06-24〉，收錄於臺灣日記知識庫，網址：<https://taco.ith.sinica.edu.tw/tdk/>。中央研究院臺灣史研究所。

〈歷史之謎——新港飴 V.S 北港飴〉，瀏覽日期：2021/10/21。<http://beikang.pixnet.net/blog/post/251605175-%E6%AD%B7%E5%8F%B2%E4%B9%8B%E8%AC%8E--%E6%96%B0%E6%B8%AF%E9%A3%B4v.s%E5%8C%97%E6%B8%AF%E9%A3%B4>。

The conception of local specialties of Tainan Prefecture under Japanese rule and their historical significance: A case study of the Xingang Candy

CHEN , CHING-KUAN *

Abstract

Taiwan's tourism industry grew rapidly under the period of Japanese rule, and the Guidebooks of Taiwan Railway Tour was compiled by the Railway Department of the Office of the Governor-General of Taiwan in service of the needs of railway travelers. This series catalog a comprehensive list of sights, notable destinations, and local specialties located near each railway station. Analyzing the changing product mix in each edition of the Guidebooks of Taiwan Railway Tour, innovation in traditional Taiwanese sweets and pastry with the introduction of Japanese confectionery production techniques created a market in high quality and affordable gifts for tourists.

This article is a case study of Xingang Candy of Tainan Prefecture during the period of Japanese rule, analyzing it through the historical context of traditional confectionery and pastry gifts of omiyage, a Japanese concept of local specialties (usually food items) brought back as gifts out of respect for friends and families. During the Qing dynasty in Taiwan, confectionery and pastry items were part of religious traditions and offerings as well as being snacks and nibbles

* Chief & Associate Researcher, Research Division ,National Museum of Taiwan History.

formass consumption, gifted to friends and families only occasionally. After Japanese rule, with the rise of sightseeing and tourism, a greater demand developed for local specialty food items. The handy-sized, high-quality and affordably-priced sweets and pastries found favor among travelers, gradually becoming the omiyage of choice. Xingang Candy(Shinkoame) had existed as a traditional snack called “mouse candy”, which was picked up by tourists on the trail of religious festivals of the touring “Beigang Matsu”, subsequently earning its distinction at confectioner competitions, marking its transformation into a local specialty omiyage.

What was originally a local snack, through the interventions of government and private sector tour group publications, guidebooks, exhibitions, and competitions was suddenly in vogue, studied by competitors and imitated, creating a following of similar products with different names. This article sheds light on the circumstances of the historic transformation of a local confectionery into a local specialty, examining the forces precipitating its change, and through it understand the historical significance and the making of a local specialty.

Keywords : Xingang Candy, Wagashi, Local Specialty, Omiyage, Signature Product, Regional Food

