

食油的供需和價格

本省所消費的食油可分為兩大類，即植物性食油與動物性食油。植物性食油主要包括花生油、豆油及麻油等三種。動物性食油主要是豬油，其他較少。食油是民生必需品之一，供需是否平衡，價格是否穩定，對國計民生影響很大。

四種原料

(一)花生：民國四十一年時，台灣的花生栽培面積為八〇、九七五公頃，產量為四二、〇二六公噸。以後逐年增加，至民國五十六年，面積達九八、二四四公頃，產量達九五、八九九公噸，為歷年來

的最高峯。後來，由於廉價黃豆大量進口，花生生產逐漸減少，民國六十年的栽培面積為八六、五三一公頃，產量為六八、三〇五公噸。本省花生的生產，多集中於西部及東部的沿海地區，而以雲林縣最多，約占全省總產量的百分之四十九。歷年台灣花生的進出口數量很少，民國六十年時只出口一、五三八公噸。

(二)大豆：台灣大豆的產量不多，民國四十一年時，栽培面積為二四、三一五公頃，產量為一四、六二七公噸。以後歷年逐漸增加，至民國五十六年，栽培面積達五二、三〇二公頃，產量達七五、二二六公噸，為歷年來的最高峯。

後來栽培面積及產量都稍下降，民國六十年的栽培面積為四〇、一五一公頃，產量為六〇、九九〇公噸。

本省大豆多為冬季裡作，集中於屏東及高雄兩縣。所產大豆不敷省內需要，所以大量進口，民國四十一、四十八年，每年約進口十萬公噸，以後進口數量顯著增加，民國五十五年大豆開放自由進口，次年（民國五十六年）的進口量驟增至三三、一三五公噸。近年進口數量更多，民國六十年達五二、四、七七公噸，約為省產數量的九倍。

(三)芝麻：芝麻是本省傳統作物之一，民國四十一年的栽培面積為五、四一八公頃，產量為二、〇六七公噸。以後栽培面積和產量都逐漸增加，至民國五十年，栽培面積達八、八四五公頃，產量達四、五〇一公噸，為歷年來的最高峯。以後栽培面積和產量逐漸減少，至民國六十年，栽培面積只有三、四七四公頃，產量只有一、五一公噸。

芝麻的生產，集中於本省南部，即嘉義、台南及高雄，三縣產量已占全省總產量的百分之九十。本省芝麻早期有相當數量出口，民國四十七及四十八兩年，曾超過一千公噸。近年來可說已毫無出口，相反地尚有大量進口，民國六十年的進口量為五、四〇四公噸，超過省產數量的三倍。

綜合以上所述，可知本省油料作物的生產，早年都逐漸增加，近年一方面因農村勞力缺乏，工資上漲，另一方面因大量廉價黃豆進口，遂使各種油料作物的栽培面積和產量減少。近年來一方面由於人口的增加，另一方面由於國民所得的增加，對食油的需要增加，因此要大量進口油子，特別是黃豆，以資補充。

(四)豬脂肪：豬脂肪有兩種，一種是板油，另一種是肥肉。板油全部用以熬油，而肥肉大部直接食用，小部用以熬油。

據估計，每頭豬平均可生產熬油用脂肪約十公斤。民國四十一年時，本省毛豬的屠宰頭數為一二六萬頭，估計生產熬油脂肪一二、六〇〇公噸。以後毛豬屠宰頭數逐年增加，近年增加尤速，至民國六十年，本省毛豬的屠宰頭數已達四三、七萬頭，生產熬油脂肪約四三、七〇〇公噸。

生產製煉

(一)植物油製煉工業：台灣製油工業的歷史頗久，但早期發展很慢，近年來由於政府的鼓勵，發展較為迅速。

民國五十九年底，本省共有油廠二五一家，擁有壓榨式製油機一、八七四台，每月可處理原料一三八、〇六〇公噸。溶劑抽油機六十五套，每月可處理原料七五、四三〇公噸。精煉機六十二套，每月可精煉粗油三〇、四五〇公噸。

一般說來，本省目前的製油設備，超出省內需要很多，如果食油不能大量外銷，勢難充分利用。

(二)植物油生產：省產花生據估計約有五十四萬噸用以榨油，四十六萬噸直接食用。花生的生油率平均約為百分之四十，即一公斤花生平均可榨出〇·四公斤的花生油。民國四十一年時，本省花生油的產量為九、〇七八公噸，以後逐漸增加，至民國五十六年達二〇、七一公噸，為歷年來的最高紀錄。後來產量逐漸減少，民國六十年時降為一四、四二二公噸。

豆油的產量，民國四十一年時只有五、八二五公噸，以後逐年增加，至民國五十六年超過兩萬公噸。近年來增加很快，至民國六十年已達五七、八〇三公噸，為花生油產量的四倍。麻油的產量，民國四十一年時只有六六二公噸，以後逐漸增加，至民國六十年增為二、二二二公噸。

其他植物油方面，較重要者尚有兩種，即菜子油與紅花子油。本省有少量油菜子生產，民國五十七年間曾大量進口油菜子用以榨油，該年油菜子的產量曾多達一九、一六四公噸，超過花生油產量。以後政府因菜子油含有某種化學成分，有害人體健康，禁止供作食用，於是產量大減，民國六十年的產量只有六三六公噸。

進口紅花子以榨製食油，是近數年來的事，數量不多，民國六十年的產量為六一四公噸。紅花子油有益人體健康，生產未來可望有所增加。

(三)植物油進出口：本省植物性食油的進出口為

數不多。出口自民國五十二年開始，最多年只有數百公噸而已。至於進口，各年數量多寡不一，原因爲本省食油進口多爲彌補性質，當原料供應失調，生產不足時，就進口部分食油以平抑價格。

民國五十三年，因美援大豆停止進口，黃豆和豆油開放自由進口，該年食油的進口量特多，曾達一〇、四七五公噸。民國六十年的進口量爲一、三七〇公噸，其中絕大部分爲豆油。

④動物油生產：動物性食油主要爲豬油，由豬脂肪熬成熟豬油，出油率約爲九十%。

熟豬油的產量，民國四十一年時爲一一、三二八公噸，至民國六十年增爲三九、三八八公噸，前後十九年間增加約兩倍半。

豬油是豬肉的副產品，隨着毛豬生產的擴張，豬油的產量未來將仍繼續增加。

其他動物油較重要者爲奶油。奶油多爲進口，省產較少，民國六十年的供給量爲八二四公噸。

消費變遷

①總消費量：民國四十一年時，本省全部食油的消費量爲二九、〇七六公噸，其中植物性食油爲一七、四三九公噸，占六十%。動物性食油爲一六、三三七公噸，占四十四%。

以後消費量逐年增加，至民國六十年，總消費量已增至一一七、二六九公噸，前後十九年間增加約三倍。

該年植物性食油的消費量爲七七、〇五七公噸，占總量的六十六%。動物性食油的消費量爲四〇、二二二公噸，占三十四%。

近年來由於人口及所得的增加，所以食油消費量呈現大幅增加。此外，由於植物性食油對人體健康有益，所以植物油增加的幅度較動物油爲大。

②每人平均消費量：民國四十一年時，本省食油的每人每年平均消費量爲三·三七公斤。其中植物油爲二·〇二公斤，動物油爲一·三五公斤。以後歷年逐漸增加，尤以近數年增加很快，至民國六十年，每人每年平均消費量已達七·八〇公斤，較民國四十一年時增加約一倍半。其中植物油的每人

消費量增至五·一二公斤，動物油增至二·六七公斤。

價格起落

①長期變化：三種主要食油，即花生油、豆油和豬油的價格，都在逐年上升，上升幅度與一般物價水準相似，所以就實質而言，歷年來各種食油的價格，可說相當平穩，無顯著之變化。

花生油的零售價格，民國四十一年時每公升爲八·七三元。至民國六十年，升至二四·六一元。

豆油的零售價格，於同期間由每公升七·六八元升至二二·三六元。豬油的零售價格，由每公升九·五六元升至二五·四五元。

至於三種食油價格相互間的比較，早期花生油價格較豆油高出十五%左右，近期只高出十%左右，原因是豆油有益人體健康，消費者較喜食用。

豬油容易導致血管硬化，消費者，特別是都市消費者食用較少，所以豬油價格雖較豆油爲高，但是比例逐漸降低，未來五年或十年後，隨着生活水準的提高，豬油價格很可能較豆油價格爲低，目前美國的情形就是如此。

②季節變動：花生油和豆油的價格，一年之中以冬春兩季較高，夏秋兩季較低。一方面因花生生產集中於夏秋兩季，供給較多；另一方面因食油消費夏秋較少，冬春較多，所以植物油的價格形成有規律的季節變化。

至於季節變動幅度，花生油較豆油爲大，因爲花生的生產有明顯的季節性，而黃豆因供應量較多，季節間能加調整。

豬油價格以秋冬兩季較高，春夏兩季較低，因爲秋冬兩季適逢中秋和春節，消費量較多。

一般說來，豬油價格的季節變化不太明顯，因爲豬油價格多由政府決定。



發展方向

綜上所述，可提出下列數點建議：

①台灣油料作物的生產日趨萎縮，宜積極加以鼓勵，如此一方面可充分利用農業資源，增加農民收入，另一方面可充裕原料供應，減少進口。

方法一方面應研究改進，提高單位面積產量，另一方面應提高保證價格，使農民願意生產。政府目前已將大豆收購價格提高。

②本省製油工業的生產能力超過省內需要很多，宜積極打開外銷市場，出口食油及副產品，以充分利用生產設備。

③本省植物油的製油原料，九十%以上由國外進口，每年進口數量極爲龐大，其中大部爲黃豆。過去因無統一進口組織，主持其事，因此常有原料供應失調，而使油價波動現象。鑒於今後製油原料進口數量將更龐大，政府宜有專職機構主持其事，有計畫地進口原料。

④花生油和菜子油中含有某種化學成分，有害人體健康，一般植物油中亦常有金屬污染的問題，今後政府宜加強檢驗，並促令油廠改善品質，以維護國民健康。