



■北港糖廠外觀。

# 探訪

## 「細粒特砂」的故鄉

以往「糖」在我眼裏，是再平凡不過的東西，平日飲食調味，常常要用到它，所以幾乎是天天不知不覺中便會吃到糖。這也顯示了「糖」的重要性。而這一顆顆晶瑩剔透的「細粒特砂」是怎麼製造出來的呢？為了一解心中的疑惑，滿足好奇心，我們在今年一月份來到了甘蔗的產地之一：北港，更幸運的是有機會在專人的引領下進入台灣糖業公司的北港糖廠參觀。

北港糖廠創設於民國前一年，其前身為「日糖興業株式會社台灣支社北港製糖所」，台灣光復後由行政長官署資源委員會接管處接管。該廠歷經戰火襲擊，多年來伴隨台灣經濟由貧困走向繁榮。製糖工業曾是台灣主要賺取外匯的產業，而目前已逐漸萎縮。由於耕作面積大幅減少，台灣砂糖的原料甘蔗近年來已不能完全自給自足，台灣糖業公司為因應市場的需求，就自東南亞地區進口原料糖補充。

北港糖廠每天約可煉製500公噸的砂糖，其原料主要來自雲林沿海各鄉鎮，蔗糖年產量約佔台灣地區總產量的十分之一，是國內最大的糖廠。另外它亦每年供應國內食品業者液態糖15,000公噸，為台糖公司賺進2億5千萬元，是台糖公司最賺錢的部門之一，同時它對農村經濟也有相當的助益。

經由糖廠工作人員的解說，我們知道北港糖廠是台糖公司少數仍以製糖及相關產業為主的製造廠，該廠設有兩座製糖加工廠，一座為傳統收集甘蔗原料榨糖工廠，一座為精煉加工廠。配合甘蔗產期，一年中僅11月至隔年3月是開工期，只要糖廠一開工，一天便要用掉3,800至4,000公噸左右的甘蔗。而且為方便機械採收，避免破壞甘蔗的蔗頭（即蔗根），若是下雨天或土質較軟時便不宜採收甘蔗，一切要天時、地利、人和三方面配合才行。當然，目前除採用機械採收外，亦保留了一些人工的採收方式。我們來到蔗園

時，看到一些農村婦女正在採收甘蔗，她們或依甘蔗種植面積、或依採收數量計算酬勞，以熟練的動作，用鎌刀將一株株甘蔗去頭截尾，頂著大太陽工作一整天，實在也是頗辛苦的。當她們看到遠道而來的我們，還熱情地削好一些甘蔗請我們品嚐呢！製糖用的甘蔗果然是特別地甜，啃著長長甜甜的甘蔗，覺得蠻溫暖的，體驗到農村裏濃厚的人情味。

擁有近90年歷史的北港糖廠，近幾年來不斷更新生產設備與加強環保工作，更將經營觸角延伸到與農民息息相關的有機肥料產業，利用製糖所剩的糖渣，製造有機肥（稱為「綠肥」），廢物利用，還可增進地利，嘉惠農民。現今工業發展上提倡的3R：Reduce（垃圾減量）、Reuse（廢料再利用）、Recycle（廢物再循環），北港糖廠都一步步地在做了。

社會的變遷使民眾對環保愈來愈注重，北港糖廠於民國79年設置精煉糖廠，全面採取自動品管精煉加工製造，並由電腦一貫作業操作，不但比傳統榨糖降低不少成本，同時大幅減少環境與噪音的污染。此外，北港糖廠更斥資1億多元，安置一座活性碳再生技術設備，將榨糖產業的粉狀碳粒回收再利用，不僅減少空氣污染，每年更節省5千多萬元的成本負擔。還有製糖工廠用水之處理，採取自給自足系統規劃，大部分用水均能循環使用，惟仍有少量無法回收之廢水，依照污染濃度不同而分別收集，送至調勻池或暫存池，再抽至自行研發之兼曝氣生物處理系統，處理至合格後始放流或依事業廢水土壤處理管理辦法引灌農場，以減少農場抽取地下水，有效利用水資源外，並可防止地層下陷。北港糖廠首開兼顧環保與節省開銷的作法，足可為其他國營事業借鏡。由於上述各項策略的實施績效良好，民國86年曾榮獲企業環保獎，由總統親自頒獎。

另值得一提的是，糖廠外，有一個大眾公園，種植不少日據時期留下來的珍奇樹木，頗具特色，經常有植物學家前來研究考察。園內花木扶疏優雅宜人，不但附近居民會喜歡來這裏散步做運動，更是婚紗

攝影者所愛好的拍照留念之處。公園內也陳列一部為台灣糖業奉獻47年歲月的古董老火車頭，這一部編號為「二三九」的老式蒸氣火車頭，以往主要是用於載運原料甘蔗，在當時交通不發達的年代，它也是人



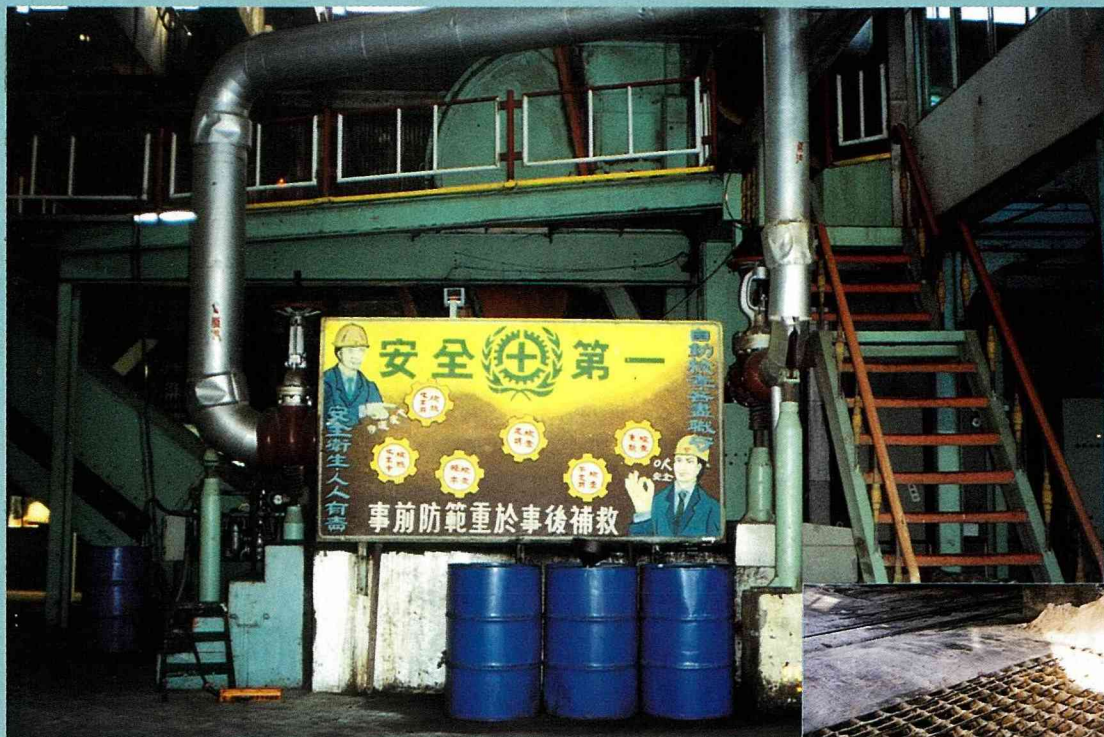
農場工作人員將原料甘蔗裝上卡車



糖場一開工，每天要用掉3800-4000公噸的甘蔗。



長長甜甜的甘蔗握在手中像寶劍一般。



■製糖工場內「安全第一」。

■粗糖從格洞放進去，輸送至精煉糖廠中煉製成「細粒特砂」。



們主要的交通工具。它於民國 68 年功成身退後，陳列在大眾公園內頤養天年，讓後人觀賞並懷念，在台糖人員細心維護下，火車頭依然如新，在它旁邊還鑲有其奉獻地方的碑文，引人注目。

北港糖廠高高的煙囪，製糖期間濃濃的糖香，與行駛緩慢的台糖小火車，幽靜的大眾公園以及附近一片片的甘蔗田，都是陪伴北港人成長的鮮活記憶，它們應該是著名的「北港朝天宮」外，另一個北港的特殊景點吧！

這就是台灣「細粒特砂」的故鄉之一——北港糖廠。真正從甘蔗採收，一直到送進工廠壓榨、煉製，都親眼目睹後，我不由得發自內心讚歎：採收甘蔗的



■用放大鏡看精煉中的糖純度。

農機具是多麼的有創意，只要採收機往蔗田一開過去，甘蔗馬上截出製糖用的中段出來；整個精煉糖廠均由電腦化操作，已節省許多人工。而小小一顆顆的砂糖，就這麼看似容易卻又不易地誕生了。我想，以後再享用到甜甜的砂糖時，將會更懂得珍惜與感謝。

製糖業，這個在日據時期及六〇年代曾為台灣重要出口產業的食品工業，儘管風光不再，仍有其不容忽視的價值。有機會來探尋這細粒特砂的故鄉，對我而言，猶如上了一堂歷史課，彷彿走入時光隧道中，我也想起幾年前曾參觀台南台灣糖業博物館，當時僅看到靜態的製糖流程圖與各類成品展示，這次來到北港糖廠能看到整個動態的採收甘蔗、煉製糖的過程，著實非常難得；更令人欣慰的是，發現他們在努力製糖之餘，也懂得關心環境保護，節約各種資源，並且注重生產時工廠內外的衛生和勞工安全，廠方恪守「事前防範重於事後補救」的原則，在工廠內也到處掛有「安全第一」的警示標語，讓我們感覺到它在糖業式微的今天，仍具有一定的角色功能，同時更是其他工業生產者的模範。

■