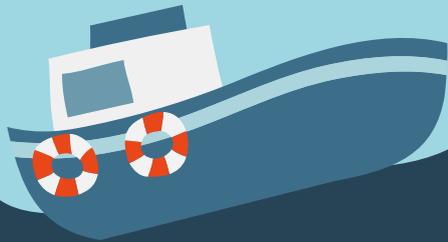


# Hi, Geography

## 嗨！地理



### P2 有趣「地」哇家

【影片】《築地市場：和食之心》匯聚吧！職人の魂

【生活】水、土、風、光—鹽來如此！

【時事】暖化造就的海賊王—偉大的北極航道

### P8 「地」一手報你知

贈品禁止轉售



32105N/1/0000000

發行人：李枝昌 發行所：龍騰文化事業股份有限公司

地址：248新北市五股區五工六路30號

電話：(02)22982933 傳真：(02)22989766



有趣「地」哇家！【嗨！影片】

# 《築地市場：和食之心》匯聚吧！ 職人の魂

黃凱聖

片名：築地市場：和食之心

片長：111分

若你愛去東京自助旅行，且嗜吃日本的魚食料理，必定會將築地市場列入旅遊行程，願意排隊啖食「壽司大」、「大和壽司」等名店。在市場周圍，可見萬頭攢動的觀光客、知名壽司店比鄰而立，以及貨車川流不息地來回補貨。人人皆繁忙而無法停下腳步，一如這座古老市場的批發工作，日復一日而未曾停歇。

築地市場位於東京都中央區，占地約二十三萬平方公尺。整個市場可分成兩個部分：「場內市場」為批發市場區域，經手的貨品琳瑯滿目，以海鮮為大宗，每日約兩千多公噸的海鮮於此批發，交易量長年獨占鰲頭；「場外市場」則是著名的商店街，許多知名餐廳設址於此，尤以壽司店最多，每年吸引著為數不少的饕餮、觀光客、評論家前來大啖海鮮，教人醉心於那一道又一道的頂級佳餚。

然而，歷經八十多年歲月的築地市場，建築老朽、空間不足的問題接踵而來，政府與攤販歷經數十年的爭論，終於在2017年11月搬遷至新建的豐洲市場，而原址則暫作東京奧運期間的停車場，待奧運結束後再討論後續事宜。幸好，《築地市場：和食之心》這部影片忠實記錄了築地市場搬遷前的最後風華。

論及日本料理的食材殿堂，築地市場定然首屈一指，



▲拍賣師正在負責鮪魚的競標

圖片來源：<http://hk.digitalrev.com/article/tsukiji-fish-market-portraits>

其輸出的優質水產，不僅供應日本境內多數高級餐廳，更吸引來自各地的眾多餐飲名廚慕名而來，一窺這個世界第一的魚市場。任何其他魚市場皆無法與之相提並論，這層意義不只是規模上——雖說上千個攤商齊聚一堂，龐大的交易量與金額令同業望塵莫及，然而經年累月下來，築地市場背後織就的交易網絡與精神信仰，更凸顯這座魚市場獨樹一幟的風貌。



▲鮭魚拍賣是築地市場的重頭戲

圖片來源：<https://nommagazine.com>

《築地市場：和食之心》導演透過訪問「壽司之神」小野二郎、米其林三星主廚奧田透、丹麥採集料理殿堂「諾瑪」（Noma）主廚雷奈·瑞哲彼（Rene Redzepi）等多位名廚、文化人與評論家，帶領觀眾深入探究築地市場的文化，在批發商、料理師傅、顧客之間，彼此較勁卻又互相協助的情誼。人與人的互動構成魚市百景，且看中盤商從選貨、競標喊價、處理訂單，依據不同階段不同魚種進行專業分工，每一道工序皆如此細膩地掌握，乃至與顧客交心的面容，驕氣而誠懇、自信而自謙，職人的使命感於此表露無遺。

然而，誰曾注意過餐桌上的「新鮮」背後，需事前多少豐富的知識經驗與通力合作，才可順利構成供應鏈？片中一位攤商曾言：「不是因為我的魚好，客戶才買，而是因為有人買，我才能去找好魚。」真切反映出攤商珍視客戶的需求，贏得信任優先於營利，方能吸引他們長期光顧。這份理念不僅在築地市場，從豐田汽車公司副社長大野耐一的「豐田式生產」、MUJI社長松井忠三的「觀察消費者計畫」等其他領域，亦可看出日本企業文化對顧客需求的重視與經營方針。

正因如此，築地市場匯集了世界各地知名餐廳的訂單，又出口昂貴的海鮮食材，這樣的商業競爭既無成為刀光劍影的幫派戰場，或是蠶食鯨吞的期貨交易所；反之，每一位攤販將自身的專業加以磨練，期望以一己之力助產業與社會發揮正面力量，推廣更多的新鮮食材，發揚日本豐富的魚食文化。如同片名「和食之心」象徵著人與人連結築起的美好網絡，那一份核心讓吃下肚的食材不僅有營養、美味，更包含著職人的真誠心意。



《築地市場：和食之心》  
精華片段緊來看

◀ 壽司店前排隊的人潮與忙著運貨的漁夫爭道，是築地每天的日常

圖片來源：Shutterstock



# 水、土、風、光— 鹽來如此！

詹勛超

每逢炎炎夏日，海邊就成了民眾消暑休閒的好去處。除了墾丁、福隆等知名海灘外，近年來新興的海岸觀光資源：如臺南北門水晶教堂和嘉義布袋的高跟鞋教堂等，其所在地臺南北門和嘉義布袋恰好都曾經是臺灣鹽業的重鎮。



「鹽」是我們日常生活 ▲北門井仔腳鹽田

圖片來源：詹勛超攝

中不可缺少的必需品，除了食用，尚有工業、醫療等用途。然而，北門和布袋為什麼會成為臺灣製鹽的重鎮呢？又為什麼現在已經停止製鹽了呢？

鹽的來源有很多種，可以來自岩石、湖泊、地下水等，臺灣因四面環海，多是以海洋作為鹽的來源。製鹽的方法也很多元，最古老的途徑是煮鹹水成鹽，但是雜質多，氯化鈉（NaCl）的純度較低；明鄭時期，陳永華從中國引進天日曬鹽法，製鹽過程雖大大拉長，但能有效過濾雜質，提高氯化鈉的純度，於是逐漸發展成今日臺灣的鹽田景觀。

海水、土地、風和陽光，是構成天日鹽的四項要素；而雨水則是天日鹽的天敵，會稀釋海水，使鹽度下降。海水的鹽度、地形的樣貌、風力的強弱和日照量的多寡，以及降雨量和降雨季節分布，這些因素皆因地而異，也影響了鹽業的區位。以臺灣而言，西南沿海地勢平坦，潟湖、濱外沙洲等沙岸地形發達，潟湖因有濱外沙洲的屏障，風浪較小，先民利用此一特性在潟湖沿岸開闢鹽田；另外，臺灣南部日照量大，冬季有明顯乾季，因此臺灣鹽田多分布於西南沿海。

一般認知中，天氣愈炎熱，蒸發結晶愈快，鹽的產量愈多，但夏季卻是臺灣天日鹽產

量最少的季節。原因是臺灣夏季多雨；而入秋之後，雨量漸少，東北季風漸強，秋冬時期，天日鹽的產量反而比夏季高；而在梅雨報到之前的春季，天氣回暖，雨季未至，為臺灣天日鹽產量最多的季節。

根據鹽的用途，大致可分為「食用鹽」和「工業用鹽」兩種。食用鹽的鹽田有鋪地板，鋪面的材料如瓦片、陶片和磁磚，故稱「瓦盤鹽田」，因為鹽在地板上結晶，結晶較快，收成時也比較乾淨；工業用鹽對乾淨的要求較低，直接在泥土地上曝曬，稱「土盤鹽田」，結晶慢，收成時混著泥土，較黑較髒。臺南北門為瓦盤鹽田，生產食用鹽；布袋則以土盤鹽田生產工業用鹽為主。為了提高國人食用鹽的品質，1975年完成苗栗通霄精鹽廠，以離子交換膜電透析技術及加熱蒸發結晶、高溫乾燥生產精鹽。而工業用鹽則是在2001年臺灣加入世界貿易組織後，因生產成本相對高，不敵外國廉價鹽的競爭，北門、布袋鹽場廢曬；鄰近北門的七股鹽場也於2002年廢曬，中止了臺灣三百多年的天日曬鹽史。如今臺灣的食用鹽由苗栗通霄精鹽廠供應，工業用鹽則從國外進口。

鹽在人類歷史中占有舉足輕重的地位，臺灣300多年的鹽業發展，見證了臺灣的開發和經濟成長。老師在進行臺灣產業章節時能多做舉例，讓學生不只知道北門水晶教堂、布袋高跟鞋教堂，更可以記得臺灣曾經具有的鹽村風光！



圖片來源：Shutterstock

#### 參考資料

- 〈大臺南的鹽業〉，臺南市政府文化局
- 〈嘉義縣志，農業志，漁鹽篇〉，嘉義縣文化觀光局  
[http://www.tbocc.gov.tw/ModuleMsg/News\\_Detail.aspx?id=997&page=2&&SearchPagSize\\_Data=20&SearchDisplay=close&SelectData\\_KeyWord=61&NewsClassID=61&lang=tw](http://www.tbocc.gov.tw/ModuleMsg/News_Detail.aspx?id=997&page=2&&SearchPagSize_Data=20&SearchDisplay=close&SelectData_KeyWord=61&NewsClassID=61&lang=tw)



# 暖化造就的海賊王——偉大的北極航道

游牧笛

近年來中國在習近平的「一帶一路」政策方向帶領下，也不斷的探索新的航道，用來避開被美國掌握的巴拿馬運河、被埃及控制的蘇伊士運河，以及被新加坡、馬來西亞掌握的麻六甲海峽：包括計畫與泰國合作建設克拉地峽運河，以及與中美洲國家尼加拉瓜合資興建尼加拉瓜運河等。不過這些計畫有的胎死腹中，有的還待興建，但中國等不了那麼久了，此時，老天爺幫了一個大忙，也就是「全球氣候變遷」的發生。

氣候變遷會開運河？這比電腦會「滾」土豆還厲害！原來不是開運河啦，是全球暖化的過程中，逐漸讓北極海的海冰開始融化，變得更容易被破冰船斷開，形成新的「北極航道」。從地球儀上看，由中國上海開往荷蘭鹿特丹港的北極航道，比經過麻六甲海峽和蘇伊士運河的傳統航道還短。就在2017年9月，中國就派出了「雪龍號」研究船，進行了環



▲傳統航道與北極航道之比較

北極海的考察，進行海洋、海底環境調查，並做了北極海的適航性評估；同時「天健輪」商船也從江蘇連雲港抵達俄羅斯與丹麥，據稱縮短了20%的航程，難不成這就是「偉大的航道」嗎？

爲了及早發展北極航道，中國很早就申請加入由美國、加拿大、丹麥、芬蘭、冰島、挪威、瑞典及俄羅斯等八個環北極海國家組成的「北極理事會（Arctic Council）」。北極理事會是掌控北極圈內事務的最高決策組織，影響航道、礦產、生物資源等，中國、日本、韓國等國家都已經申請加入成爲觀察員國。這些溫帶國家並不是正式會員，但他們可以派出代表近距離接觸大會會議，並在某些情況下可以提供建議。這也代表著這些國家有機會影響北極相關政策，或許有可能可以獲得北極深海中的大鳳梨，不對，是大秘寶！就算分不到大秘寶，至少也能得知偉大航道的一些秘辛。

事實上，北極海的大秘寶，很有可能就是地底下蘊藏的石油，從2015年起，美國政府就核准殼牌石油公司在阿拉斯加外海進行探勘，據說儲量極大。但由於在海冰下，探勘成本較高，所以在2016年的低油價時代，被評估爲「現階段成本過高不具開發價值」，不過隨著全球氣候變遷持續導致北極融冰，且油價也有可能再度高漲，或許未來還有繼續開採的可能性。

說真的，中國腦袋動得挺快的，結合氣候、經濟、國際政治組織等面向，很快的就組合出偉大航道的地圖。地理課堂的大家，是不是應該好好把地理讀好啊？不管是深海大秘寶、偉大的航線，通通都可以在我們掌握之中啦！即使是住在熱帶海島的臺灣人，掌握北極海的脈動，也是很重要的喔！



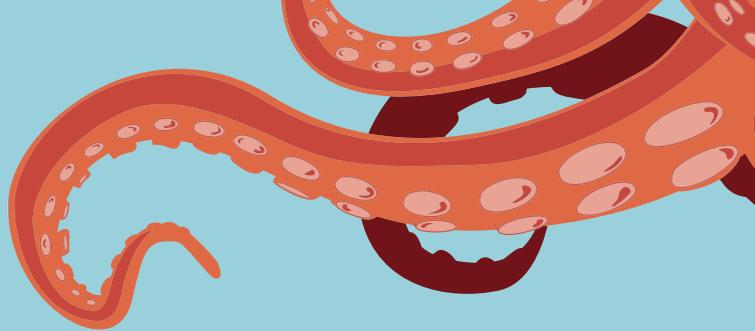
▲雪龍號正在探勘北極海

圖片來源：維基百科





# 地一手 報你知



## 學生話題救星！ 《看誰在搞詭》

106 上龍騰高職地理 II 全新單元：  
詭異食材、風俗大亂鬥！

搞詭主題一把罩！

課堂延伸的最佳選擇，搭配專屬 PPT、學習單

**看誰在搞詭？！**  
**殺千刀還是活跳跳**  
**韓式活章魚 (Sannakji)**

你能想像將活生生的章魚吃下肚的感覺嗎？看者在盤子上蠕動的章魚觸手，你敢下手嗎？來到韓國的另類體驗就是吃活章魚，吃活章魚時會搭配各式醬料，建議食用前一定要先取出油脂，用筷子夾起活章魚放入口中，要先快速咀嚼以避兔被活章魚吸住喉嚨產生窒息的情況。在吃活章魚時不但可以感受到章魚的觸手在口中蠕動，章魚觸手還會附著在口腔和舌頭上，絕對是令你難忘的美食體驗！

78

**世界上最臭的食物是什麼呢？瑞典鱈魚罐頭打敗南亞臭豆腐，也比臭豆腐臭20倍，榮登世界之冠！**

瑞典人在夏天流行吃醃鹹的鱈魚罐頭，搭配吐司和蕃茄，由於臭味奇臭無比，醃製時間約400公尺，臭味久久無法散去。打開罐裝先要在罐裡沖水，以免臭味散佈到空氣中，並在水中添加醋，以免臭味回流，更重要的是這種醃公認為「世界第一臭味」的食物，一定要在室外食用！

▲被稱為「生化武器」的醃鹹鱈魚罐頭，有人形容打開後的味道很像臭水+臭水溝+死魚罐頭的綜合

▲新鮮鱈魚

126

**「養生」飲料**  
**秘魯鮮榨青蛙汁**

一份鐘選活跳的青蛙，下一秒攪碎成碎汁，看到這，你還敢喝下肚嗎？你沒看錯，這是秘魯人傳奇的青蛙血民相信服用現打青蛙汁，可以治療百病，更是壯陽補腎在秘魯街頭，有很多販賣青蛙汁的商家，只是製作青蛙汁為私人，而而而而而而，先打死再去皮，最後去骨將肉攪碎成汁；再添加一些胡蘿蔔、花粉、薑黃、綠茶等食材，就成為一杯滋補的青蛙汁。秘魯人認為每天喝一兩杯一整天的活力，療效不輸給精力道！可憐的是這種名為「的喇喇喇喇喇」(Telmabub)的青蛙，被秘魯人大量地吃下肚後，目前已成為瀕臨絕種。

**誰在搞詭？！**  
**！大便也能吃？**  
**寮國牛屎醬**

寮國吃牛屎的歷史長達百年，「牛屎醬」是寮國人必吃之國寶美食。寮國人民生活困苦，當地人認為吃牛屎消化可以補充纖維質，營養價值高且具養生功能。寮國人從牛屎中，製成出「牛屎醬」下肚助消化的青苔汁液，再將牛屎、辣椒、南薑等香料一起炒為特調的牛屎醬。直到現在使用牛屎醬的牛屎醬，仍舊是寮國各式肉類或海鮮料理，仍是寮國人的習慣。

▲牛屎醬的原料，取自牛糞內未完全消化的青苔汁液

▲寮國國寶美食牛屎醬

世界上最臭的食物是鱈魚罐頭？比臭豆腐臭 20 倍！！  
牛屎醬也能吃？活章魚吸住舌頭啦！  
更豐富搞詭主題，都在龍騰高職地理 II ！

