



國家檔案典藏新訊

2012.10

National Archives Newsletter

第 11 期

為落實檔案法立法精神，促進檔案開放應用，發揮檔案之行政、歷史稽憑功能，本局依據檔案法規定，陸續徵集移轉應永久保存之政府機關檔案，並接受私人團體珍貴文件資料之捐贈、託管及收購，以確保具長期保存價值之檔案得以妥善保存，並經過描述、整理及修護等過程後提供應用。迄今，本局已典藏約計 13 公里國家檔案，內容包含府院政策、內政、兩岸關係、立法及監察等 19 個類別。

為促進各界了解國家檔案入藏情形，本局自 99 年起按季提供最新典藏訊息，101 年 7 至 9 月間徵集之國家檔案計 140.5 公尺(共三大類)，以下就其來源機關、內容大要、起迄期間及檔案長度介紹如下：

一、國防及退伍軍人事務類：此類檔案計 51.17 公尺。

來源機關	內 容 大 要	起迄期間(民國)	長度(公尺)
榮民工程股份有限公司	內容包括中正紀念堂工程、阿里山火車站建築工程、沙烏地工程、中鋼二期工程、松江大橋工程、臺中港工程、核能三廠工程、火力發電廠工程等特殊媒體檔案。	52-89	51.17

二、經濟貿易類：此類檔案計 6.72 公尺。

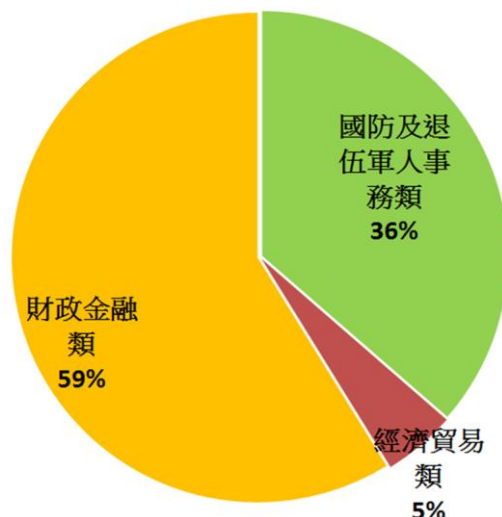
來源機關	內 容 大 要	起迄期間(民國)	長度(公尺)
臺灣中興紙業股份有限公司	內容包括公司組織規程及編制表、各項法規、林務局木材案、人事、會計、財產保管、紙張樣品、造紙設備、政風、民營化規劃工作、各項會議、各項工程、研究發展等檔案。	61-90	6.72

三、財政金融類：此類檔案計 89.33 公尺。

來源機關	內 容 大 要	起迄期間(民國)	長度(公尺)
臺灣菸酒股份有限公司臺北菸廠(原松山菸廠)	內容包括人事、原料、會計、設備、各項費用、菸類配方、廢料處理、工廠管理、接收日產、退役士兵安置、一般法規等檔案。	19-75	18.24
高雄硫酸銨股份有限公司	內容包括財務法令、硫酸銨售價、硝酸銷售、經營績效考核、安全衛生組織設置管理等檔案。	51-91	0.05
臺灣菸酒股份有限公司林口酒廠(原臺北酒廠)	內容包括一般法規、人事、廢料處理、緝私案件、酒類研究、會計、廠房營建、退役士兵安置、酒類製造月報表、產品設計等檔案。	35-75	64.32

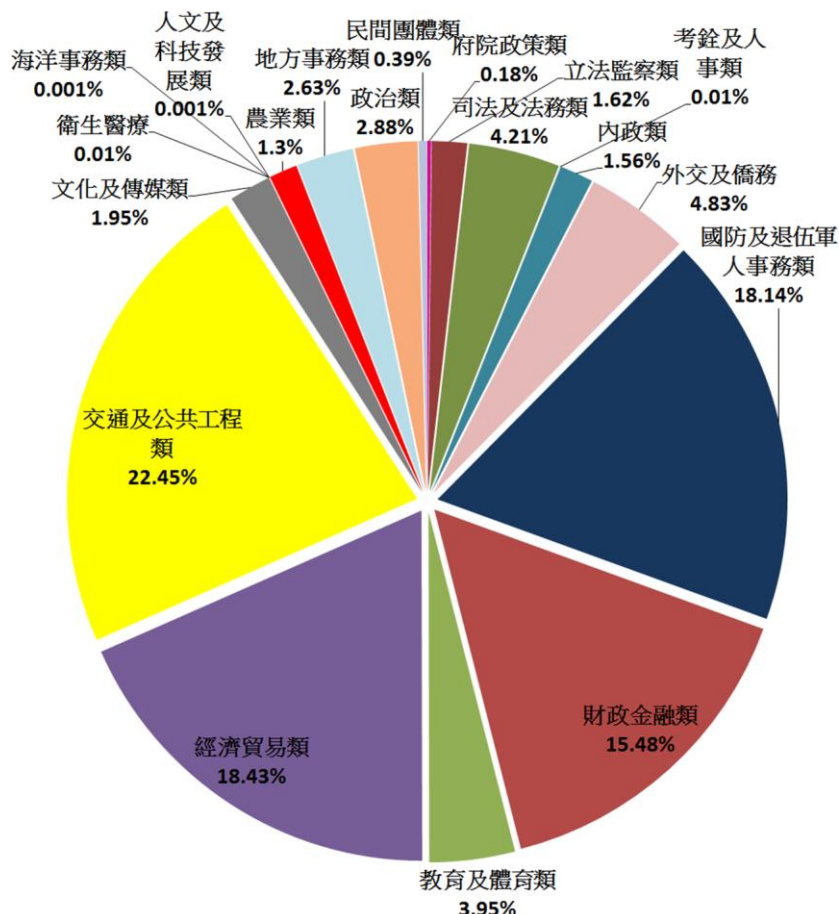
101 年 7-9 月新進典藏之檔案數量及比例如左表及下圖：

類別	長度(公尺)
國防及退伍軍人事務類	51.17(36%)
財政金融類	6.72(59%)
經濟貿易類	2.61(5%)
總計	140.5(100%)



截至 101 年 9 月 30 日止，國家檔案典藏長度總計 13,182.96 公尺（紙質類檔案 12,722.91 公尺、非紙質類檔案 460.05 公尺），各類檔案數量及比例如左表及下圖：

類別	長度(公尺)
府院政策類	23.21(0.18%)
立法監察類	214.15(1.62%)
司法及法務類	555.29(4.21%)
考銓及人事類	1.01(0.01%)
內政類	205.05(1.56%)
外交及僑務	636.45(4.83%)
國防及退伍軍人事務類	2391.02(18.14%)
財政金融類	2040.46(15.48%)
教育及體育類	520.49(3.95%)
經濟貿易類	2429.28(18.43%)
交通及公共工程類	2959.37(22.45%)
文化及傳媒類	256.88(1.95%)
衛生醫療	0.94(0.01%)
海洋事務類	0.03(0.001%)
人文及科技發展類	0.15(0.001%)
農業類	171.82(1.3%)
地方事務類	347.22(2.63%)
政治類	379.3(2.88%)
民間團體類	50.84(0.39%)
總計	13182.96

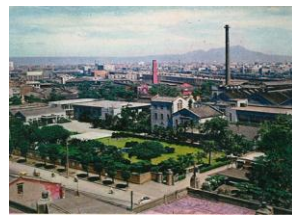


臺灣酒的蛻變：臺北酒廠之沿革與酒類研究簡介

檔案典藏組職務代理人 王嘉斌

臺灣菸酒股份有限公司在本(101)年夏季推出了「芒果、鳳梨臺灣啤酒」，並請藝人代言¹，產品一經推出，即廣獲好評，大為暢銷²。其實，有關水果酒的研發，臺灣很早就有相關的研究紀錄，在本季移轉的臺灣省菸酒公賣局(以下簡稱公賣局)臺北第一酒廠檔案即可一探究竟。

臺北第一酒廠創設於民國(以下同)5 年，原為民營之芳釀株式會社造酒廠，11 年日本政府實施專賣制度，由臺灣總督府收購，改稱為「臺灣總督府專賣局酒工廠」。34 年臺灣光復，由臺灣省專賣局接收定名為「臺灣省專賣局臺北酒工廠」，36 年臺灣省專賣局酒業有限公司成立，該廠改稱為「臺灣省菸酒公賣局第一酒廠」。46 年該廠奉令將廠名冠以所在地地名，即臺灣省菸酒公賣局「臺北第一酒廠」(以下簡稱臺北酒廠)。該廠生產之酒類約 13 種³，以生產水果酒占大宗，50 至 60 年代為全盛時期。⁴ 72 年開始興建林口新廠，至 75 年 8 月 1 日林口廠開始營運。79 年舊廠因臺北市水汙染問題嚴重，臺北第一酒廠的業務移至林口、龜山一帶新廠。⁵



臺北酒廠舊照：林口酒廠，
〈宣傳展覽〉：056/581-1/01

臺北酒廠以生產水果酒見長，51-68 年之間曾對數種水果酒作改良與相關實驗研究，以鳳梨白蘭地為例，臺北酒廠於 51 年為了研發新酒－鳳梨白蘭地，作了三項試驗，分別是：鳳梨汁加糖蜜共同發酵蒸餾試驗⁶、新鮮鳳梨加糖發酵試驗⁷、鳳梨濃縮汁在常溫及低溫作發酵試驗⁸。經實驗結果發現，以鳳梨汁發酵蒸餾為最佳，新鮮鳳梨加糖水發酵者為最差。另，以鳳梨濃縮汁加水沖淡稀釋後在低溫下發酵味尚可，若在常溫下發酵則稍差。⁹最後公賣局下令臺北酒廠嗣後以鳳梨濃縮汁代替新鮮鳳梨製酒，理由為可節省成本，且風味與以新鮮鳳梨原汁製酒亦相差不遠。¹⁰



50 年代臺北酒廠所生產之酒類
產品：林口酒廠，〈宣傳展覽〉：
0056/581-1/01

另外，葡萄酒的研發亦為臺北酒廠的研究重點。早在 49 年，臺北酒廠即曾產製紅葡萄酒，唯當時葡萄品質較差，製酒品質未臻理想，不久即停製。復經繼續試驗，自 50 年開始以黑

¹ 臺灣菸酒股份有限公司：<http://ppt.cc/Ljuz>(2012/09/28 點閱)。

² 蘋果日報：<http://ppt.cc/MRKC>(2012/09/28 點閱)。

³ 生產之酒類有米酒、太白酒、烏豆酒、當歸酒、烏梅酒、蘭酒、五加皮、紅葡萄酒、白葡萄酒、葡萄白蘭地酒、荔枝酒、草莓酒、果露酒等，參見林口酒廠，〈宣傳展覽〉：0056/581-1/01。

⁴ 林口酒廠，〈宣傳展覽〉：0056/581-1/01。

⁵ 臺灣大百科全書，黃溪木撰，〈臺北酒廠〉：<http://ppt.cc/xLoa>(2012/09/24 點閱)。

⁶ 該項實驗主要是將鳳梨汁，添加蜜提高糖份，加酵母發酵後蒸餾。參見林口酒廠，〈酒類改良研究〉：0051/452-2/01。

⁷ 該項實驗主要是以使用新鮮鳳梨皮心壓汁加糖發酵。參見林口酒廠，〈酒類改良研究〉：0051/452-2/01。

⁸ 該項實驗主要是以鳳梨濃縮汁在常溫及低溫作發酵試驗。參見林口酒廠，〈酒類改良研究〉：0051/452-2/01。

⁹ 林口酒廠，〈酒類改良研究〉：0051/452-2/01。

¹⁰ 林口酒廠，〈酒類改良研究〉：0051/452-2/01。



榮民建議臺北酒廠研製「畜肉鹹酒」：林口酒廠，〈酒類改良研究〉：0058/452/01

后(Black Queen)品種葡萄¹，少量試製高級紅葡萄酒，品質較前大為改善，色澤、香味、口味均佳，唯酸度偏高，難合國人口味，在民國 50 年代未能正式生產。²至 61 年，臺北酒廠成功研發減低黑后葡萄酸度之方法並提高品質，終於完成既合國人口味，且符國際標準之高級紅葡萄酒，並於 64 年正式上市。³

另外有趣的是，在 58 年時曾有一位在花蓮縣玉里鎮長良實驗農場服務的榮民建議臺北酒廠研製「畜肉鹹酒」，並冀聘任他為顧問或幕僚之職，如此必能造福公賣局，為國謀福。⁴何謂「畜肉鹹酒」？據該榮民表示「畜肉鹹酒」係採用畜肉、魚類、蔬果為製酒原料，取以適當濃度汁液，參以增鮮佐料，拌混酒精及必要元素，釀成「畜肉、魚蔬、鹹酒」，其製造方法，大可模仿罐頭食品過程與品質標準。⁵該榮民自信表示該酒若研發成功，即可免去一般飲酒必須食花生米、鹵菜等不便、不雅之飲酒習癖，且

能叱咤全球，獨霸酒壇王國，成舉世名酒，為國家帶來巨額的獲利。⁶對此，臺北酒廠回應，廠裡所生產之酒類均係按公賣局令頒生產計畫辦理，有關研究發展，亦係針對大眾需要進行。至於人事任免，則須依奉上級機關核定辦理。況乎國內外市場，尚未聞有製造「畜肉鹹酒」者，有關參考文獻亦極缺乏，須假以時日，從容研究調查。⁷該榮民的立意雖然新穎，唯因執行困難及參考文獻資料不足，爰該研究並未賡續進行。

時至今日，臺北酒廠舊廠已作為華山藝文特區使用，藝術家們利用閒置廠房進行藝術展演、實驗創作，頗受各界重視。

⁸林口酒廠至今依舊以黑后葡萄生產紅葡萄酒，另利用紅麴摻入葡萄酒研發出新式酒類產品，繼續帶給人們美妙口感及驚喜。⁹



民國 60 年代 0.6 公升烏梅酒標貼樣張：林口酒廠，〈商標〉：0066/435/01

¹臺北酒廠在民國 54 年至 57 年間，曾以省產紫葡萄黑后(Black Queen)、玉紫(Scarlet)、早生刊貝爾(Campbell Early)、倩蘋(Champion)等不同品種試釀紅葡萄酒，試驗結果以黑后葡萄品質最優，釀製紅酒色、香、味俱佳，遂被選定為高級紅葡萄酒用原料葡萄。唯黑后葡萄酒酸度過高。民國 61 年臺北酒廠特以巨峰葡萄與黑后葡萄作品種比較試驗，結果發現巨峰葡萄雖然葡萄果粒大，糖份高，酸度低，但釀製紅葡萄酒，色澤淺淡，香味，嗜味均差。是以釀製高級紅葡萄酒之葡萄品種仍以黑后為佳。參見林口酒廠，〈酒類改良研究〉：051/452-2/01。

²林口酒廠，〈酒類改良研究〉：051/452-2/01。

³研究結果發現以冷凍脫酸的效果最佳，且可兼顧製酒之色澤，香味，品質等，此法為新酒在攝氏負 5°C 時貯存兩週後，抽濾換桶至攝氏 10 至 15°C 低溫貯酒庫貯存。至發酵方法，以開放浮渣發酵為佳，酒帽溫度過高問題，在低溫發酵室內(攝氏 20°C 以下)，不致發生。參見：林口酒廠，〈酒類改良研究〉：051/452-2/01。

⁴林口酒廠，〈酒類改良研究〉：0058/452/01。

⁵林口酒廠，〈酒類改良研究〉：0058/452/01。

⁶林口酒廠，〈酒類改良研究〉：0058/452/01。

⁷林口酒廠，〈酒類改良研究〉：0058/452/01。臺北酒廠回函表示在民國 50 年，即已著手研製福建之鷄老酒，嗣又利用肥肉研製銷香港之肥酒，此外，利用福酒之酒粕研製料酒，以上三種酒類，與該榮民構想頗為相似，並正在賡續試驗中。

⁸臺灣大百科全書，黃溪木撰，〈臺北酒廠〉：<http://ppt.cc/xLoa>(2012/09/24 點閱)。

⁹林口酒廠：<http://ppt.cc/z-bo>(2012/10/01 點閱)。

