過去與未來-
樟湖大菁相關產業初探

組員：

葉衷豪 吳柏儒 蕭子翔 賴建嘉 李孟翰 詹宇諄 李天佑

我們想
分享的有～

- ❖大菁的過去
- ❖藍染的困境
- ❖我們的調查
- ❖我們的解方
- ❖大菁的未來

大菁在樟湖的歷史

- 早期使用於青草茶、菜餚
- 早期的樟湖染布方法 - 「薯榔」
- 921大地震之後社區沒落
- 「一鄉一特色」引進藍染
- 樟湖舊校區成藍染的文化場所

藍染的困境

- 投入不少資源藍染產業
- 藍染商品難以競爭
- 社區偏遠，知名度低
- 難吸引觀光客

研究目的

1. 記錄藍染技藝、發掘困境
2. 創造大菁的多元價值
3. 找到樟湖藍染、大菁的新方向
4. 環境與經濟的永續發展

研究方法 - 田野調查

採訪社區耆老藍染在樟湖的發展

記錄染泥的製作

- **工具**：整理箱、花剪、攪拌器、石灰、磅秤

藍染基本技法

種類

- ❑ 縫染
- ❑ 綁染
- ❑ 絞染
- ❑ 蠟染
- ❑ 型染

染布過程

小結

- 以紙本錄影記錄藍染技法
- 藍染困境：
  - 製作耗時耗力
  - 體驗價格高
  - 商品單價高
  - 社區投入藍染願意低

策略

開發產品實驗

- 三色五味凍
- 大菁黑糖餅
- 大菁蛋餅

三色五味凍

- 黑色代表濃密的森林
- 黃色代表動物在樹下活動，
- 褐色代表土地

材料

A. 6片 大菁葉
B. 600cc的量杯
C. 吉利粉27克
D. 枸杞40克
E. 甜橘葉1片
F.烏龍茶25克
G.裝茶凍的容器
H.攪拌棒
I.鍋子
J.濾網

大菁黑糖餅乾

用在地食材做成的創意餅乾

材料

A.一顆蛋

B.低筋麵粉200g

C.無鹽奶油45g

D.黑糖15g

E.大菁嫩葉剁碎5g

F.芳香萬壽菊葉5g

大菁蛋餅

製作簡單，方便讓顧客購買，大菁茶凍、大菁餅乾和大菁飲料，組合成社區風味下午茶。

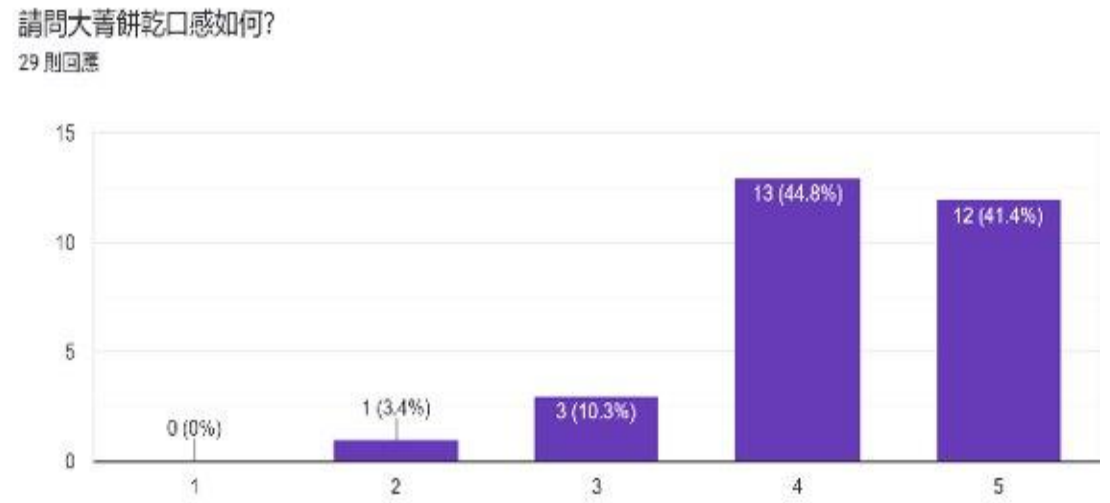
材料

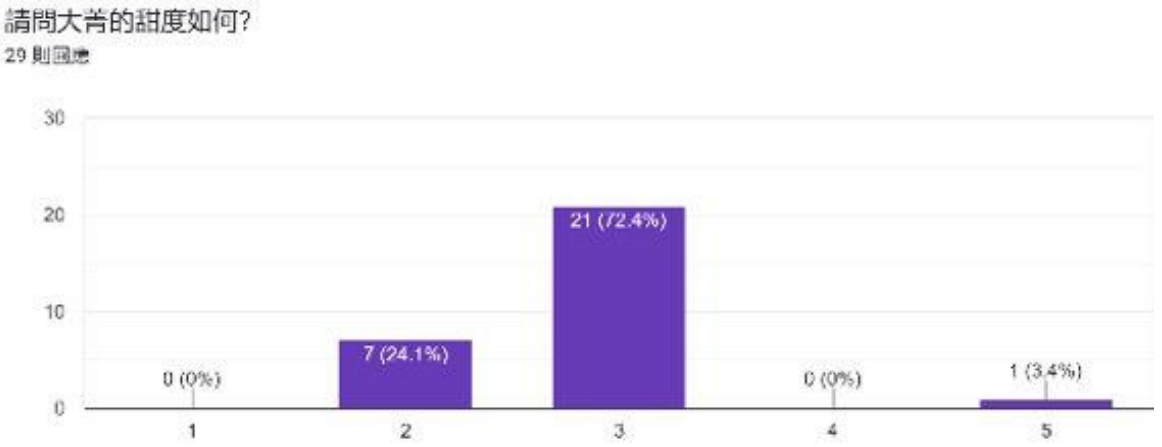
A. 中筋麵粉200g
B. 雞蛋1顆
C. 沙拉油一大匙
D. 大菁數片(嫩葉)
E. 鹽巴一小匙
F. 65度的水70cc
G. 一些冷水

研究分析

- 方法：問卷調查
- 調查對象：校內老師
- 調查時間：110/4/16
- 商品：大菁茶凍、蛋餅、餅乾

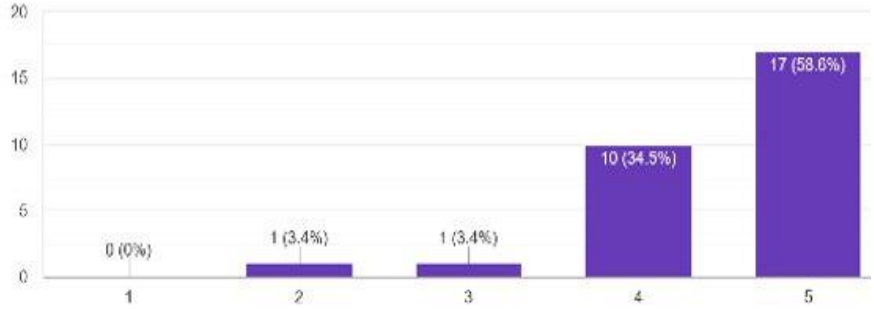
大菁餅乾
問卷結果


請問大菁餅乾口感如何?
29 則回應
15
10
5
0
0 (0%)
1 (3.4%)
3 (10.3%)
13 (44.8%)
12 (41.4%)
1
2
3
4
5


請問大菁的甜度如何?
29 則回應
30
20
10
0
0 (0%)
7 (24.1%)
21 (72.4%)
0 (0%)
1 (3.4%)
1
2
3
4
5

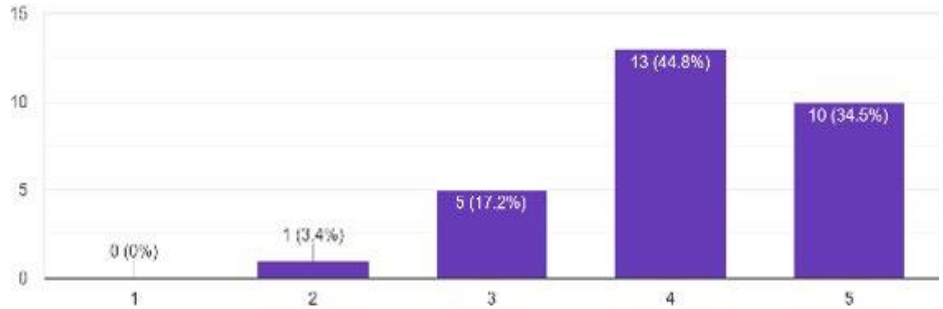
請問大青餅乾的獨特性如何?

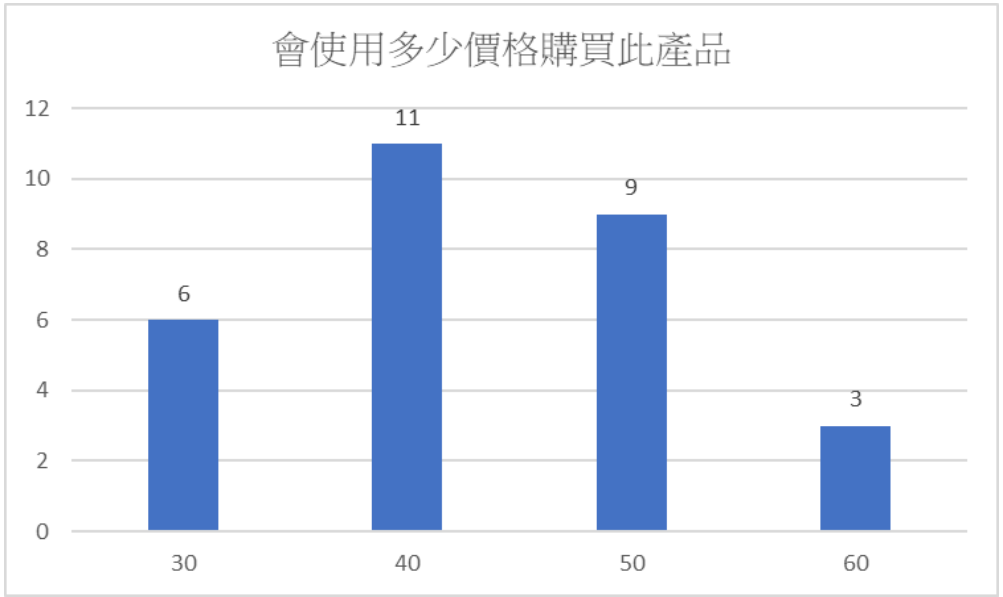
29 則回應



請問大青餅乾風味如何?

29 則回應

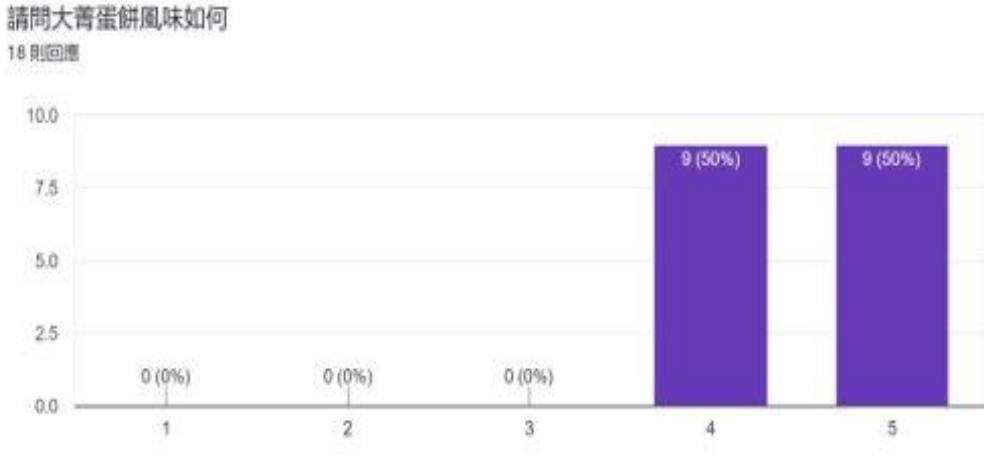


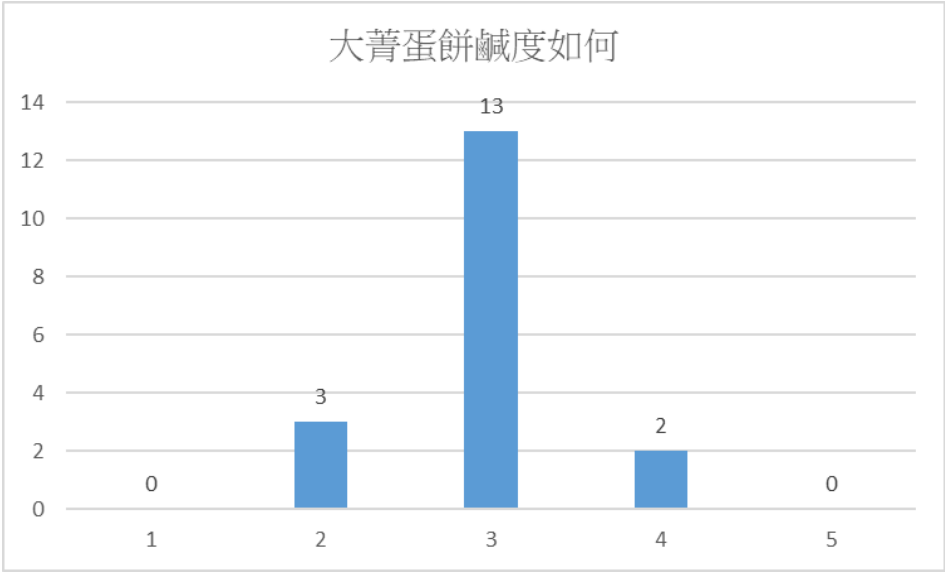


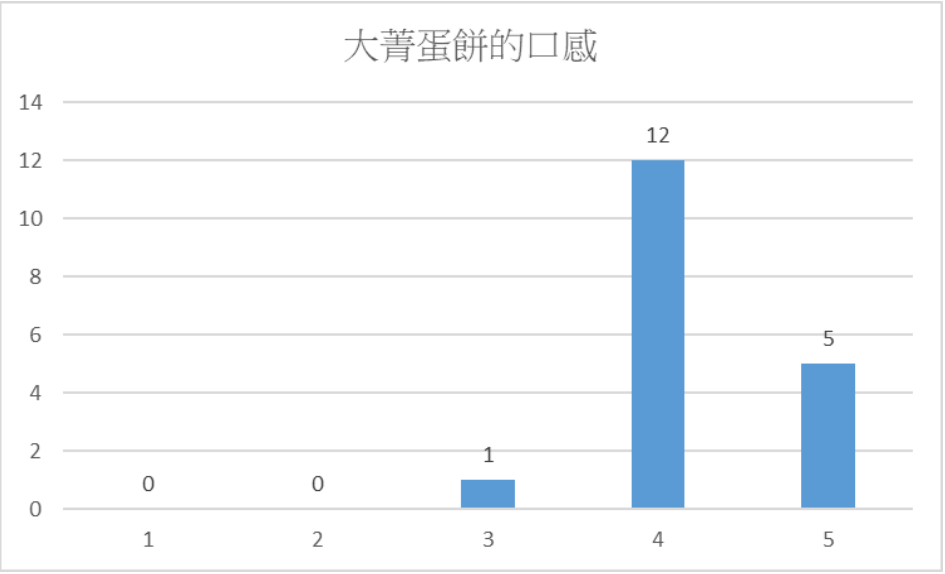
大菁餅乾質性結果

- 餅乾香味可以香點
- 草味重
- 搭配飲品
- 口感可在酥脆
- 減少奶油避免太油
- 包裝可凸顯大菁的獨特與健康

大菁蛋餅的研究分析

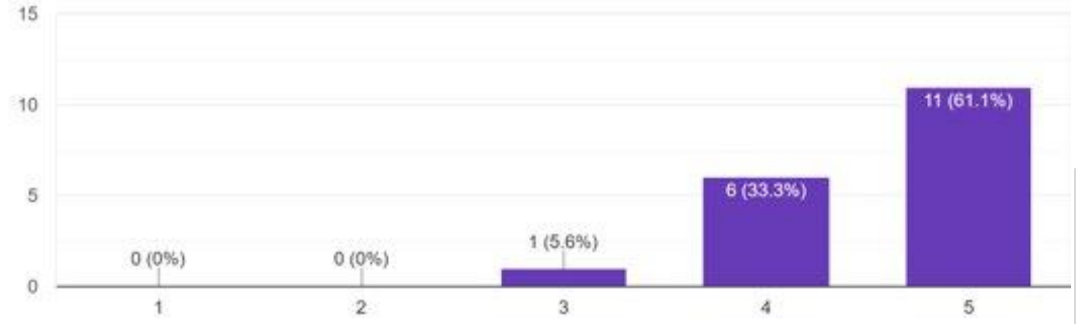

請問大菁蛋餅風味如何
18 則回應
10.0
7.5
5.0
2.5
0.0
0 (0%)
0 (0%)
0 (0%)
9 (50%)
9 (50%)
1
2
3
4
5


大菁蛋餅鹹度如何
14
12
10
8
6
4
2
0
0
3
13
2
0
1
2
3
4
5


大菁蛋餅的口感
14
12
10
8
6
4
2
0
0
0
1
12
5
1
2
3
4
5

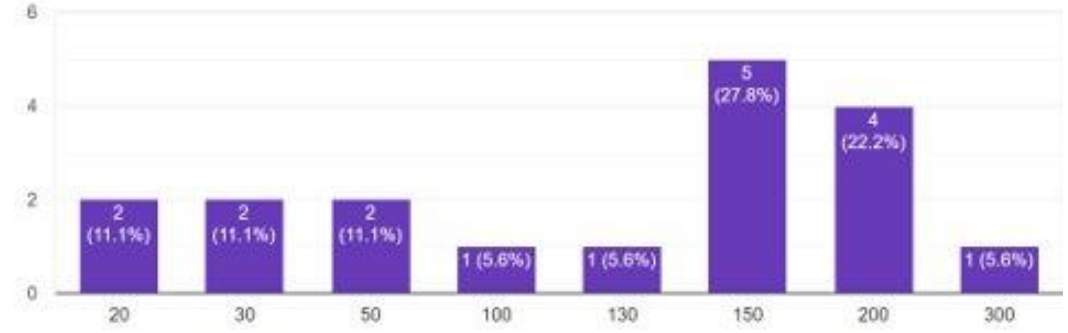
請問大菁蛋餅的獨特性如何

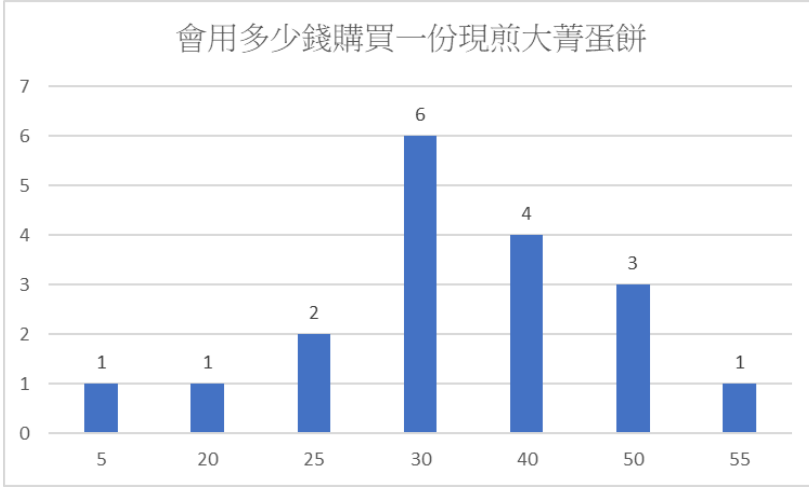
18 則回應



如果要販售的話您會使用多少價格來購買生餅皮（一包十片）

18 則回應





大菁蛋餅質性分析

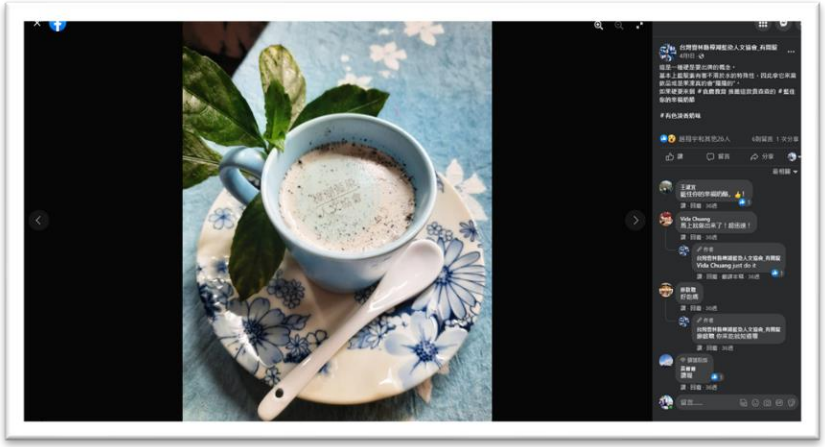
- 餅皮薄一點
- 可以再鹹一點
- 可以搭配沾醬

三色五味凍

質性分析

- 三層層次不同味道
- 軟硬剛好
- 味道有點淡，可以再利用食材提味

我們的行動



與社區交流，社區達人製作的奶酪

為社區募蔬菜箱，同時推廣大菁產品

未來展望

- 發展其他大菁料理、生活用品，持續開發大菁創意產品。
- 舉辦產品發表會，推廣大菁特色產品，與社區合作，讓社區支持
- 利用網路、異地發表，傳達林下經濟概念，了解大菁可以多元利用，創造永續經濟。

以上是我們的研究與分享
~ 謝謝各位貴賓的聆聽 ~