國家科學及技術委員會人文社會科學研究中心
補助學術研究群暨經典研讀班結案報告

【近代東亞食物、動物與環境研究群 2】
學術研究群

計畫編號：MOST 110-2420-H-002-003-MY3-GB11107
執行期間：111 年 1 月 1 日 至 111 年 12 月 31 日
計畫召集人：曾齡儀
執行機構及系所：臺北醫學大學 通識教育中心

中 華 民 國 112 年 1 月 31 日

國家科學及技術委員會人文社會科學研究中心
補助學術研究群暨經典研讀班結案報告

【近代東亞食物、動物與環境研究群 2】

類別：■學術研究群　□經典研讀班

計畫編號：MOST 110-2420-H-002-003-MY3-GB11107

執行期間：111 年 1 月 1 日 至 111 年 12 月 31 日

執行機構及系所：臺北醫學大學 通識教育中心

計畫召集人：曾齡儀

計畫成員：王秋桂、郭文華、呂欣怡、簡妤儒、洪伯邑、曾齡儀、林益仁、郭忠豪

兼任助理：陳逸

國科會人文社會科學研究中心

中　華　民　國　112　年　1　月　31　日

補助學術研究群暨經典研讀班成果自評表

請就研究內容與原計畫相符程度、達成預期目標情況、研究成果之學術或應用價值（簡要敘述成果所代表之意義、價值、影響或進一步發展之可能性）、是否適合在學術期刊發表或申請專利、主要發現（簡要敘述成果是否具有政策應用參考價值及具影響公共利益之重大發現）或其他有關價值等，作一綜合評估。

1. **請就研究內容與原計畫相符程度、達成預期目標情況作一綜合評估** 本案申請規劃辦理__12__場會議，實際執行__12__場會議 ■達成目標 □未達成目標（請說明） 說明：
2. **研究成果在學術期刊發表或申請專利等情形（請於其他欄註明專利及技轉之證號、合約、申請及洽談等詳細資訊）** 論文：■已發表　□尚未發表之文稿　□撰寫中　□無 專書：■已出版　□尚未出版之書稿　□撰寫中　□無 其他：

國科會人文社會科學研究中心

3. 請依學術成就、技術創新、社會影響等方面，評估研究成果之學術或應用價值（敘述成果所代表之意義、價值、影響或進一步發展之可能性）。

說明：

本研究群彙集了歷史學者、人類學者、社會學者、地理學者以及及科技與社會學者（STS）等，透過對話平台的建立與學術研究的分享，成果相當豐碩，不僅成員間搭建起共同合作的橋樑，成員也在國內外學術社群發表研究成果，共計有研討會論文 6 篇、國內期刊論文 3 篇、中文專書二本、國外期刊論文 3 篇，還有大眾普及論著 7 篇。上述研究內容議題包含養殖、食物技術、原住民生態、動物與環境等，立論紮實，不僅具有極高的學術價值，對於社會大眾的日常生活也多有貢獻。本研究群雖然執行計畫已結束，但未來將繼續發揮研究潛能，互助合作，進行貢獻於社會。

國科會人文社會科學研究中心

補助學術研究群暨經典研讀班成果彙整表

計畫召集人：曾齡儀	計畫編號：MOST 110-2420-H-002-003-MY3-GB11107
計畫名稱：近代東亞食物、動物與環境研究群 2	

成果項目			量化	單位	質化（說明：各成果項目請附佐證資料或細項說明，如期刊名稱、年份、卷期、起訖頁數、證號...等）
國內	學術性論文	期刊論文	3	篇	詳見〈附件：發表論文資訊〉。
		研討會論文	6		
		專書	2	本	
		專書論文	6	章	
		其他	6	篇	
國外	學術性論文	期刊論文	3	篇	詳見〈附件：發表論文資訊〉。
		研討會論文			
		專書		本	
		專書論文	1	章	
		其他		篇	
參與計畫人力	本國籍	教授	3	人次	
		副教授	4		
		助理教授	1		
		博士後研究員			
		兼任助理	1		
		其他			
	非本國籍	教授			
		副教授			
		助理教授			
		博士後研究員			
		兼任助理			
		其他			

其他成果（無法以量化表達之成果如辦理學術活動、獲得獎項、重要國際合作、研究成果國際影響力及其他協助產業技術發展之具體效益事項等，請以文字敘述填列。）	

國科會人文社會科學研究中心

附件：發表論文資訊

國內學術性論文

【期刊論文】

1. 曾齡儀（出版中）。〈近代臺灣柴魚的生產與消費：以臺東為核心〉。《民俗曲藝》。
2. 呂欣怡（出版中）。〈從時間面向重思離岸風電與沿岸漁業的衝突〉。《考古人類學刊》。
3. 洪伯邑（2022 年 8 月）。〈當我在段義孚的「地方」〉。《地理學報》，102, 115-120。

【研討會論文】

1. 曾齡儀（2022 年 11 月 24 日）。〈從「難產」到「壯陽」：戰後臺灣「海馬」中藥消費文化〉。發表於「近代知識譜系中的動物與植物工作坊」，國立中央大學歷史學研究所。
2. 郭忠豪（2022 年 11 月 24 日）。〈補肺氣與益陽道：戰後臺灣的蛤蚧食療與消費初探〉。發表於「近代知識譜系中的動物與植物工作坊」，國立中央大學歷史學研究所。
3. 郭忠豪（2022 年 10 月 22 日）。〈近代臺灣的鰻魚養殖技術與消費文化〉。發表於「中華飲食文化國際學術研討會《生物與生態觀點下的中華飲食文化》」，蔣經國總統圖書館。
4. 曾齡儀（2022 年 10 月 21 日）。〈殖民的味道：日治時期基隆的鰹節（柴魚）製造試驗〉。發表於「中華飲食文化國際學術研討會《生物與生態觀點下的中華飲食文化》」，蔣經國總統圖書館。
5. 呂欣怡（2022 年 9 月 25 日）。〈朝向具體化的綠能設施〉。發表於「2022 年臺灣人類學暨民族學年會」，國立中山大學西灣學院。
6. 呂欣怡（2022 年 9 月 18 日）。〈企業社會責任的能與不能—跨國風電企業與地方社會溝通過程的初步觀察感想〉。發表於「2022 年臺灣科技與社會年會」，國立東華大學環境暨海洋學院。

【專書】

1. 郭忠豪（2022 年 5 月）。《品饌東亞：食物研究中的權力滋味、醫學食補與知識傳說》（ISBN：9786269567973）。臺北：允晨文化。
2. 林益仁、歐蜜.偉浪（2022 年 10 月）。《編織家園》(ISBN: 978-626-96350-3-0)。臺北：主流出版社。

【專書論文】

國家科學及技術委員會人文社會科學研究中心

1. 曾齡儀（出版中）。〈頭角「爭茸」：1950-1990 年代臺灣的養鹿業與鹿茸消費〉。載於皮國立（主編）。《華人大補史》。臺北：時報出版。
2. 簡妤儒（2022 年 9 月）。〈畜牧業的防疫困境：集約畜牧與在地產銷體系的雙重挑戰〉。載於林朝成（主編）。《食農 X 實農：屬於臺灣人的食與農》（ISBN：9786269644612）（73-84）。臺北：開學文化。
3. 洪伯邑（2022 年 4 月）。〈種電於海：離岸風場與臺灣白海豚的空間競奪〉。載於林文源、郭文華、王秀雲、楊谷洋（編）。《科技社會人 4：跟著關鍵物去旅行》（ISBN：9789865470258）（90-111）。新竹：國立陽明交通大學出版社。
4. 林益仁（2022 年 12 月）。〈原鄉記疫：一個傳統生態知識的觀點〉。載於林文源與「記疫」團隊（編）。《記疫：臺灣人文社會的疫情視野與行動備忘錄》（ISBN：9786267063149）（108-119）。臺北：網路與書出版社。
5. 林益仁、雅信•以楓（陳美君）、顏愛靜（2022 年 12 月）。〈傻瓜農夫夏禾・達利的三一農場與「小米方舟」行動〉。載於許雪姬（主編）。《國家、環境治理與原住民族的文化實踐 》（ISBN：9786267002858）（181-203）。臺北：中研院民族所。
6. 林益仁（2022 年 09 月）。〈To sir with love〉。載於呂夢栖、周文豪、林恭良、林益仁、陳恒安、張鈞翔、黃文山、劉德祥、謝佳男、簡榮村（編）。《活出淋漓盡致的生命：外一章》（ISBN：9789575481230）（56-73）。臺中：東海大學出版中心。

【其他】

1. 呂欣怡（出版中）。〈專號導言：當代時景〉。《考古人類學刊》。
2. 洪伯邑（2022 年 11 月 12 日）。〈金馬日常邊界裡的多重斷裂與連結〉。《苦勞網》。https://www.coolloud.org.tw/node/97185
3. 洪伯邑（2022 年 11 月 11 日）。〈移動的餐桌：冰凍的臺灣海「鮮」〉。《鹽分地帶文學雙月刊》，101，140-147。
4. 曾齡儀（2022 年 9 月 9 日）。〈鹿茸食補文化與臺灣養鹿產業〉。《歷史學柑仔店》。https://kamatiam.org/%e9%b9%bf%e8%8c%b8%e9%a3%9f%e8%a3%9c%e6%96%87%e5%8c%96%e8%88%87%e8%87%ba%e7%81%a3%e9%a4%8a%e9%b9%bf%e7%94%a2%e6%a5%ad/
5. 呂欣怡（2022 年 5 月 30 日）。〈*Island Fantasia* 評論〉。《考古人類學刊》，96，135-138。
6. 郭忠豪（2022 年 5 月 4 日）。〈從中毒到解毒：近代日本「河豚料理」的故事〉。《歷史學柑仔店》。https://kamatiam.org/%e5%be%9e%e4%b8%ad%e6%af%92%e5%88%b0%e8%a7%a3%e6%af%92%e8%bf%91%e4%bb%a3%e6%97%a5%e6%9c%ac%e6%b2%b3%e8%b1%9a%e6%96%99%e7%90%86%e7%9a%84%e6%95%85%e4%ba%8b/

<u>國外學術性論文</u>

國科會人文社會科學研究中心

【期刊論文】

1. （洪伯邑）Po-Yi Hung (2022, Sep) . “Food Nationalism beyond Tradition: Bubble Tea and the Politics of Cross-Border Mobility between Taiwan and Vietnam”. *Asian Journal of Social Science*, 50(3), 222-228; https://doi.org/10.1016/j.ajss.2022.08.008.
2. （洪伯邑）Po-Yi Hung (2022, Jun) . “Interlacing China and Taiwan: Tea Production, Chinese-language Education and the Territorial Politics of Re-Sinicization in the Northern Borderlands of Thailand”. *The China Quarterly*, 250, 417-439; https://doi.org/10.1017/S0305741022000674.
3. （洪伯邑）**Po-Yi Hung**, Yu-Hsiu Lien (2022, Jan) . “Maritime Borders: A Reconsideration of State Power and Territorialities over the Ocean”. *Progress in Human Geography,* 46(3) , 870-889; https://doi.org/10.1177/03091325221074698. 本人為第一作者。

【專書論文】

1. （呂欣怡）Abram, Simon, Bresciani, Chiara, **Lu, Hsin-yi**, Muller, Katja, and Vondereau, Asta (2022, Dec). “Energy Futures of/with Energy Generation”. *In* Simone Abram, Karen Waltorp, Nathalie Ortar, and Sarah Pink (Eds.), *Energy Futures: Anthropocene Challenges, Emerging Technologies and Everyday Life*. De Gruyter. https://doi.org/10.1515/9783110745641.

國科會人文社會科學研究中心

摘要

本研究社群是第二年執行，成員們的專業領域涵括歷史學、社會學、人類學、地理學以及科技與社會（STS）等，透過每個月一次的聚會，探討近代東亞社會中的食物、動物與環境議題，包括：漁業養殖、農業生產、食物消費模式、中醫藥與新冠肺炎、動物與人之間的互動以及生態環境等。今年的學術討論主題計有十二個，包括：日本壽司的歷史、動物認養的道德爭議、烏魚養殖產業、泰雅傳統農耕的當代展現、醫食的全球流動與分際、臺灣本土犬的命名歷程、韓國的外來飲食文化、雲南普洱市從茶城到咖啡之都的歷程、冷鏈與北美的臺灣海鮮、餐飲的幸福感研究、福壽螺的養殖與生態、英國近代農業中的徒步趕集。透過上述議題的討論，本研究群建立了一個跨領域的學術交流平臺，促進食物、動物與環境研究的深度與廣度。成員們也有豐碩的執行成果，包括研討會論文、國內外期刊論文、中文專書以及其他大眾普及類文章的刊行。上述研究成果內容豐富，開創了許多未知的研究領域，不僅有極高的學術價值，由於探討的主題攸關社會大眾的日常生活，其研究成果對於「大眾史」也多所助益。雖然本研究社群計畫已結束，但成員之間未來將以其他形式繼續合作，發揮團隊的研究潛能，持續貢獻於社會。

關鍵字：東亞、食物、動物、環境、養殖

國科會人文社會科學研究中心

目　錄

一、成員名單.....1

二、講員名單.....1

三、講座安排.....1

四、執行方式.....2

五、研究群講座摘要紀錄

（一）第一次聚會（講者：郭忠豪）.....3

（二）第二次聚會（講者：簡妤儒）.....5

（三）第三次聚會（講者：呂欣怡）.....6

（四）第四次聚會（講者：林益仁）.....8

（四）第五次聚會（講者：郭文華）.....9

（六）第六次聚會（講者：鄭麗榕）.....10

（七）第七次聚會（講者：吳俊芳）.....11

（八）第八次聚會（講者：洪伯邑）.....12

（九）第九次聚會（講者：鄭肇祺）.....13

（十）第十次聚會（講者：高秋英）.....14

（十一）第十一次聚會（講者：蔡晏霖）.....15

（十二）第十二次聚會（講者：李鑑慧）.....16

六、計畫執行心得.....17

國科會人文社會科學研究中心

一、研究群成員名單

編號	姓名	任職單位	職稱
1	王秋桂	國立清華大學	榮譽教授
2	郭文華	國立陽明交通大學	特聘教授
3	呂欣怡	國立臺灣大學	教授
4	洪伯邑	國立臺灣大學	副教授
5	簡妤儒	國立臺灣大學	副教授
6	曾齡儀	臺北醫學大學	副教授
7	林益仁	臺北醫學大學	副教授
8	郭忠豪	臺北醫學大學	助理教授

二、研究群講員名單

編號	姓名	任職單位	職稱
1	蔡晏霖	國立陽明交通大學	副教授
2	李鑑慧	國立成功大學	副教授
3	鄭肇祺	國立臺東大學	副教授
4	高秋英	實踐大學	副教授
5	鄭麗榕	國立政治大學	助理教授

三、研究群講座安排

編號	執行日期	起迄時間	演講或研讀主題	講員
1	111/01/14	1800-2030	*Oishii: The History of Sushi* 讀書心得	郭忠豪
2	111/02/24	1800-2030	寵物認養費合不合理？——信任和責任能否計價的道德爭議	簡妤儒
3	111/03/12	1200-1500	從信魚到池魚：烏魚養殖產業中的人、魚、物	呂欣怡
4	111/04/15	1800-2000	小米方舟：泰雅傳統農耕文化的當代展現	林益仁
5	111/05/18	1800-2000	醫食的社會史：從法規與市場看醫食的全球流動與分際	郭文華

國科會人文社會科學研究中心

6	111/06/14	1800-2000	純種犬的誕生： 臺灣本土犬的命名歷程	鄭麗榕
7	111/07/18	1500-1700	韓國的外來飲食文化	吳俊芳
8	111/08/18	1800-2000	小城故事： 雲南普洱市從「中國茶城」到 「中國咖啡之都」的歷程	洪伯邑
9	111/09/29	1730-1930	Frozen Nations: Cold Chain and “More Authentic” Taiwanese Food in North America	鄭肇祺
10	111/10/05	1830-2000	吃得飽、吃得好、吃出幸福感！	高秋英
11	111/11/25	1830-2000	未竟的養殖：從福壽螺初探1970 年代臺灣農村新興物種養殖	蔡晏霖
12	111/12/16	1730-1930	閾態中的人獸生命化成： 英國近代農業中的徒步趕集	李鑑慧

國科會人文社會科學研究中心

四、研究群執行方式

本研究群以臺北醫學大學曾齡儀副教授擔任召集人，每月由成員與邀約講員進行主題講座，包括歷史學者、人類學者、社會學者、地理學者、醫療與科技學者等，針對主題進行分享與討論。除了學者之外，更特別的是，本研究群也結合來自產業與醫界的專家，包括中華飲食基金會翁肇喜董事長，以及臺北醫學大學李飛鵬董事，透過他們在實務業界與醫療現場之豐富經驗，提供研究群更全面的交流。

另外，為了提供研究群有更好的討論環境，中華飲食基金會提供餐費支持，讓本研究群能在不同的場域，包括餐廳、茶館與琴館等地方舉行聚會，讓食物成為促進討論的媒介，成員們在優雅的環境以及精緻的飲食中，進行學術議題的分享，也讓每次的討論都非常熱烈。

五、研究群講座摘要紀錄

【近代東亞動物、食物與環境研究群 2】第一次聚會	
時間	111 年 01 月 14 日（星期五）18:00～20:30
地點	BANCO 世貿店
講題	*Oishii: The History of Sushi* 讀書心得
主講者	臺北醫學大學　郭忠豪　老師
出席者	曾齡儀老師、王秋桂老師、郭文華老師、呂欣怡老師、簡妤儒老師、陳逸助理
記錄者	陳逸
會議內容	「壽司」是一種極簡主義的食物形式，也是日本料理的代表，郭老師講述壽司的形式、歷史，以及各地關於壽司的飲食文化，隨著時代和社會環境的變化，食材也從簡單趨向多元。追溯壽司的起源，西元六世紀《齊名要術》已有記載日本遣唐使將壽司原型帶回日本。而傳統中國的「鮨」和「鮓」即為日本製作壽司的原型。中古時期的壽司，食材從獸類趨向水產，展現方式重視刀工與雕刻。十五世紀「生魚片」出現在日本歷史文獻中，搭配佐料各異，例如：鯉魚（醋、山葵）、鯛魚、鱸魚（醋、薑）、比目魚（醋、味噌）。其中，生魚片蘸醬油直到十九世紀才逐漸普及。 到了近代，早期日本坊間即可買到壽司，食物地位不高，因此一般家庭很少製作壽司。而此時壽司的種類已有箱壽司、卷壽司、稻荷壽司、鯖魚壽司等，華屋與兵衛是「江戶前」壽司的創立者。到了 20 世紀初期，隨著冰藏方便，新鮮魚類容易保存，壽司轉為重要的街頭食物 （Street food），甚至依照不同季節提供新鮮水產魚類，壽司獲利增加，業者也增多。近代日本的壽司從點心走向精緻化——有機的食材、新鮮的味道、漂亮的造型，壽司滿足了人們的想像。 而壽司的海外發展，可追溯至美國加州地區（洛杉磯與舊金山）最早出現的日本餐廳。二次戰後初期，美國始有販賣壽司的餐館，然而一般美國人對於生魚片與生食較為卻步，消費者多為海外的日本人與嬉皮族群。爾後隨著日本經濟發展，壽司代表的健康形象使其漸受歡迎，壽司拓展至海外。

國科會人文社會科學研究中心

	最後，在問題討論「壽司是源自『中國』或『東南亞』？」中，郭老師提出日本的飲食文化深受中國影響，包括本草學、食補觀念、茶道、筷子、河豚消費、拉麵等，而壽司很可能是在上述脈絡中，由中國傳至日本。日本至遲十五世紀已有「魚生」記載，食材包括淡水魚（鯉魚）和海魚（比目魚、鱸魚）。經過時代變遷，日本將「魚生」食俗保留下來並僅限食用「海魚」（較無寄生蟲問題），中日在此一食俗的發展差異，應是大陸型環境與環海島國的地理環境造成。隨著健康飲食觀念的提升，以及對外來飲食文化的接納，壽司店也更常出現於生活中。

國科會人文社會科學研究中心

【近代東亞動物、食物與環境研究群 2】第二次聚會	
時間	111 年 02 月 24 日（星期四）18:00～20:30
地點	陽明交通大學圖書館
講題	寵物認養費合不合理？——信任和責任能否計價的道德爭議
主講者	國立臺灣大學　簡妤儒　老師
出席者	曾齡儀老師、王秋桂老師、郭文華老師、簡妤儒老師、林益仁老師、翁肇喜董事長、陳逸助理
記錄者	陳逸
會議內容	因著「認養代替購買」的意識發達，愈來愈多民間自發性送養網站、中途之家興起，認養費所引發的爭議也隨之浮出檯面。本次簡老師以「信任和責任能否計價」為主題，探討在無償認養中收費的意義，以及金錢對於認養動物所扮演的角色。其研究方法奠基於認養資訊、網路上針對送養爭議之文本分析、訪談中途送養者與認養者以及法律判例，期待能對金錢與關係/責任之間有更深層的剖析。 簡老師以社會學家 Viviana Zelize 的「關係工作（relational work）」的論點以及四種「金錢與關係 」邏輯，提出認養費是在無信任基礎的情況下，透過送養者與認養者協商，使雙方的關係延伸，並延續彼此責任的手段。講者進一步指出，站在支持的角度，認養費象徵著確認認養人的經濟基礎、體現其責任的心意以及支持中途之家的補貼；反對的角度，則是以「模糊化的商業」導致的「假認養，真買賣」欺騙行為，認為認養費不僅可能造成送養障礙 ，甚至可能造成關係衝突，以致需透過法律來進行仲裁。 講者以「金錢是一種協商所有權和責任的手段」作為結論，分析衝突並非為送養費所造成的，而是來自雙方對於「關係」看法的差異所導致協商的失敗。講者強調，金錢與社會關係的交纏是一種「關係動態變遷」的過程，而非收養當下單一的決定，而其亦可能扮演著信任、關係時序的延續、協商雙方責任、確保未來責任達成等不同的意義。「社會」、「金錢」、「法律」作為此次研究的三角，各有其效果和爭議，協商的過程更是建立信任和責任的重點。

國科會人文社會科學研究中心

【近代東亞動物、食物與環境研究群 2】第三次聚會	
時間	111 年 03 月 12 日（星期六）12:00～15:00
地點	九份青雲殿
講題	從信魚到池魚：烏魚養殖產業中的人、魚、物
主講者	國立臺灣大學　呂欣怡　老師
出席者	曾齡儀老師、王秋桂老師、郭文華老師、簡妤儒老師、林益仁老師、郭忠豪老師、翁肇喜董事長、許嘉麟主任、楊政達院長、陳逸助理
記錄者	陳逸
會議內容	呂老師在這次的會議中，分享臺灣的烏魚養殖產業的變遷，透過漁業從業與研究人員的努力，臺灣的烏魚養殖有很大的進展。每年冬至前後，漁民可豐收烏魚，為了感謝這群為家庭帶來溫飽的烏魚，漁民稱其為「守信的魚」，而烏魚與沿海村落的生計、生活方式與宗教信仰息息相關。 土壤鹽化、禁抽地下水、不知名的魚病等，全面摧毀了草蝦與鰻魚產業。呂老師指出，韋恩颱風災害之後，烏魚產業的生產方式與地層下陷區的國土復育，帶來正面影響。養殖烏魚子的品質建構，讓烏魚養殖產業能夠穩健獲利，進而成為穩定地方經濟的關鍵因素。 「烏魚三寶」中，烏魚卵是主要利潤所在，養殖烏魚至少兩年才能結卵。對水產養殖來說，看重清潔池底與穩定魚池水質的功能，所產生的風險及成本較高，因此過去普遍認為養殖烏魚無法結卵。直到 1987 年，高雄興達港漁市場一位邱先生當場剖烏取卵，開啟了烏魚養殖的先機。其中「魚苗」、「水色」與「魚卵品質」為養殖烏魚的技術挑戰，當中第一就是氣運，再來是水質條件，第三是經驗。魚苗擇選、魚塭環境管理、取卵方式、加工技術、產品評比、以及行銷策略等，都與烏魚子的品質建構緊密相關。 此外，密集的資本與勞動投入，影響了烏魚養殖業者的生活品質。不論養殖或是捕撈，配合天時、地利、人和都是漁民長年累積而來的經驗及智慧。烏魚子的精華在於「新鮮」、「穩定」與「安全衛生」，亦是養殖業者與漁會共推的烏魚子價值，而野生烏魚子仍是高於養殖市場價格。總結來說，漁業

國科會人文社會科學研究中心

	是結合技術、天文地理、生物研究、市場認知及風險管理等條件而成的專業。 水區分了人與魚的世界，人類無法與魚共棲於同一個生長環境，也難以用肉眼偵測魚在水面下的活動情形，需要許多線索來判斷魚的健康程度。雖然魚與水不可分離，但水是流動、難以控制的，養殖業者只能在諸多影響水溫、水質、以及水鹽度的自然變因之間，尋求最適切的管理方式。最後，呂老師提出養殖者不只是如「馴化領域的新生」（newcomer in domestication）理論所建構的控制動物命運的主宰者，且必須具備受鄉間歡迎的「喬事」功夫，在魚、水、微生物、空氣、土壤等不同因素之間斡旋。

國科會人文社會科學研究中心

【近代東亞動物、食物與環境研究群 2】第四次聚會	
時間	111 年 04 月 15 日（星期五）18:00～20:00
地點	子木咖啡
講題	小米方舟：泰雅傳統農耕文化的當代展現
主講者	臺北醫學大學　林益仁　老師
出席者	曾齡儀老師、王秋桂老師、郭文華老師、呂欣怡老師、郭忠豪老師、翁肇喜董事長、許嘉麟主任、李飛鵬董事、陳逸助理
記錄者	陳逸
會議內容	林老師長期在泰雅族部落司馬庫斯做研究，而「小米方舟」則是與新竹尖石鄉泰雅部落合作的計畫——透過小米的復育，保存部落的傳統文化與家族記憶。 從烏克蘭民謠 “Where have all the flowers gone?” 作為開幕曲，林老師透過不同語言的曲目分享了兩個國際研討會的經驗。在泰雅族語、中文與英文的交織中，透過文化當中的交流，開啟了關於小米復育的議題。從農地開墾的過程：燒墾、種植、收割、踩米等繁瑣程序，講者提出「現代以金錢利益為優先的世代，為什麼要種小米？」的疑問。而在全球化運動中，進口米與當地米之間激烈的市場競爭，更需要小米多元商品的開發，以提升競爭力，該議題也促使原住民在地思考，如何將文化的價值發揮出來。 「沒有文字，不代表沒有知識！」林老師提出「小米復育」不僅帶動泰雅族不同世代的傳承，更是在世代隔閡下，修復整個文化關係的重要媒介。林老師分享泰雅族射日神話與小米的故事：在過去的神話中有兩個太陽，而泰雅族的勇士在前往射日的路途上，會將小米放在耳垂沿路灑種，而小米便成為指引回家道路的記號。最後，講者提出生物－文化多樣性中「生物」、「文化」以及「語言」三者必需彼此互依，才能在複雜的社會與生態中適應，生命才得以全面地展開多樣性。

國科會人文社會科學研究中心

【近代東亞動物、食物與環境研究群 2】第五次聚會	
時間	111 年 05 月 18 日（星期三）18:00～20:00
地點	等閑琴館
講題	醫食的社會史：從法規與市場看醫食的全球流動與分際
主講者	國立陽明交通大學　郭文華　老師
出席者	曾齡儀老師、王秋桂老師、郭忠豪老師、翁肇喜董事長、許嘉麟主任、李飛鵬董事、王惠文館長、陳逸助理
記錄者	陳逸
會議內容	郭老師在會議開始以「食物本身最安全？」一問展開主題，透過作家邱永漢提出「飲食中有相剋的問題」，探討藥食在法規疆界、法規演化與疫病中政治學的議題 。 以中醫藥發展推動背景為例，可追溯至 2003 年 SARS，當時即便有中醫師宣稱其治療的可行性，但並未納入正式防疫體系。直到 2015 年，中國藥學家屠呦呦獲得諾貝爾獎，因其中醫藥研究背景，藥食的討論逐漸浮出檯面。到了 2019 年，中醫藥發展法制定後，不僅開創了中醫藥在管理上的新思維，在商業、政策、科學、市場四者之間的催動機制下，不僅提升實證醫學研發成果轉化成中醫藥發展應用，更推動中醫藥研究發展之創新與開發，中藥藥用植物的種植也可獲得獎勵與補助，使得藥食在好的循環中持續發展。 因應疫情，郭老師特別談到清冠、淨冠與正益之中藥方的差異，並以臨床實效與療效機制提到藥食與感官的關係，兩者共存的條件又與藥食的社會性及競爭息息相關。郭老師指出，藥食競爭要如何勝出，在於市場如何區隔治療、修復、預防、養生與俗民醫療理論；而其社會性則在於藥食的生產、製成、分發與使用，也就是藥材的供給、品質、價格。 最後，郭老師談到西醫雖是主流，但不是打壓藥食的主力，並非科學才具有專業，藥物與專業無直接關聯，重點在於品管、開立、領用、以及遵照的規則與使用的對象。換言之，科學雖是充分條件，但絕非必要條件，經驗和專業才是藥食的充份必要條件。

國科會人文社會科學研究中心

【近代東亞動物、食物與環境研究群 2】第六次聚會	
時間	111 年 06 月 14 日（星期二）18:00～20:00
地點	長歌藝術傳播
講題	純種犬的誕生：臺灣本土犬的命名歷程
主講者	國立政治大學　鄭麗榕　老師
出席者	曾齡儀老師、王秋桂老師、郭文華老師、呂欣怡老師、簡妤儒老師、郭忠豪老師、翁肇喜董事長、李飛鵬董事、陳逸助理
記錄者	陳逸
會議內容	2015 年世界畜犬聯盟（FCI）正式將臺灣土狗正名為「臺灣犬」（Taiwan Dog）。因著一群對臺灣犬的愛好者的堅持，歷經 20 多年飼養管理、繁殖改良，另透過國內外百位專家學者與獸醫的協助，才能培育出瀕臨絕種半世紀的原生臺灣犬種，讓臺灣土狗重新躍居國際舞臺。而其特徵為三角頭、蝙蝠耳、鐮刀尾、高弓腰等。 由臺南南科考古挖掘出土狗骨骸化石，到清朝宮廷畫中的圖像以及外國朝貢的繪圖中，歷史中臺灣犬的樣貌多元，更是在日治時期引入的外來種後，臺灣犬的外貌顯得愈加複雜，而歷史上的稱呼從清朝的「臺狗」、日治時期的「高砂犬」、「泰雅犬」、戰後的「臺灣土狗」到現今的臺灣犬，可以看見名稱伴隨著文化脈絡更替。 隨著英國於 19 世紀對動物觀開始變遷，包括農牧業、寵物繁殖、動物保護運動、實驗動物議題、狩獵與動物園等，開始著重帝國與科學、社會階級呈現的人與動物關係，進而將品種與身份劃上等號。而事實上，純種犬的歷史可溯自 19 世紀英國狗展或俱樂部中，所建立的品種認知制度，使得所謂的純種犬得以在人為控制下，近親繁殖產生。 在臺灣原住民社會中，因狩獵、戰爭需要，臺灣犬具有重要地位，等同家庭成員，而狗的數量則反映家庭的財富階級；日治時期對臺灣犬的調查及研究，多與原住民獵犬及軍用犬培養有關。講者指出，經日本人研究後，發現臺灣土狗在實施正規訓練後，無法完成命令且不親人，又因犬隻體型較小、體力不佳，最後無法使其作為軍用犬之用。

國科會人文社會科學研究中心

【近代東亞動物、食物與環境研究群 2】第七次聚會	
時間	111 年 07 月 18 日（星期一）15:00～17:00
地點	珠山 82 號民宿
講題	韓國的外來飲食文化
主講者	國立金門大學　吳俊芳　老師
出席者	曾齡儀老師、王秋桂老師、郭文華老師、洪伯邑老師、林益仁老師、侯建州老師、陳逸助理
記錄者	陳逸
會議內容	吳俊芳老師以三個時期介紹韓國的外來食物，分別為「開化期」、「日治時期」以及「韓戰」。開化期泛指 1876 年，大日本帝國與朝鮮王朝簽訂的不平等條約《江華島條約》。在簽署之後，日本人與西洋人開始合法地進出韓半島，其中濟物浦港（舊稱為仁川港）開港之後，許多來自中國、日本的外國人紛紛入港。當時庶民料理「炸醬麵」相當盛行，其中「共和春餐廳」是第一個開發和銷售韓式炸醬麵的中餐廳。而炸醬麵是唯一被列入韓國 100 大文化符號的外國食品，並被政府選定為重點價格管理項目。 日治時期，日本人以簡單的西式飲食文化「和洋食」打造了上流階層喜歡的高級飲食習慣。這些簡單的西餐經過漫長的歲月，為了符合韓國人的口味再次被當地化，稱為「輕洋食」。其中 Seoul Station Grill 是韓國最早的西餐廳，亦是第一家提供炸豬排的韓式餐廳。作為輕洋食的代表菜單，炸豬排初期是富裕階層的象徵，隨著經濟成長，1990 年代炸豬排開始成為大眾化飲食。 韓戰爭結束後，部隊鍋、炸雞在美軍駐紮的議政府地區迅速傳播，因當地美軍基地集中，很容易從軍事基地獲得原料。其中「部隊(부대)」意指駐韓美軍在基地周邊地區的飲食。早期由於從美軍基地流出的食材有限，部隊鍋無法在全國傳播，在 1980 年代中期，韓國企業開始生產類似美軍食用的火腿和香腸，進而成為餐飲業的重要料理。 講者以文化觀點及歷史脈絡，探討韓國深受外來飲食的影響及發展，進而透過飲食商品創造商機，連帶影響全國經濟。最後講者指出，飲食文化不僅是韓式與西式材料綜合烹煮的料理，更蘊含著戰爭和貧困之意涵。

國科會人文社會科學研究中心

【近代東亞動物、食物與環境研究群 2】第八次聚會	
時間	111 年 08 月 18 日（星期四）18:00～20:00
地點	心心南管樂坊
講題	小城故事：雲南普洱市從「中國茶城」到「中國咖啡之都」的歷程
主講者	國立臺灣大學　洪伯邑　老師
出席者	曾齡儀老師、王秋桂老師、郭文華老師、簡妤儒老師、郭忠豪老師、王心心創辦人、楊春惠夫人、許嘉麟主任、陳逸助理
記錄者	陳逸
會議內容	普洱茶是在臺灣常見的茶品，而長期關注普洱茶發展的洪老師，過去曾走上雲南普洱市靠近緬甸邊境的景邁山，探看當地的古茶林與少數民族的布朗族村寨，了解村民製茶與販茶的日常，以此形塑出的邊疆地景與人地關係。在「生態」與「現代」的兩難困境下，洪老師不僅重新認定「邊疆」的意義，此次聚會以重返過去享有「中國茶城」美譽、如今成為「中國咖啡之都 」的普洱市，探討城市重新包裝的歷史過程與定位，以及如何面對不斷變動的全球咖啡市場。 從邊緣到「邊緣上的中心」，普洱市從經濟作物產業發展過程中形塑城市的空間和定位。1986 年，中國政府和聯合國開發計劃署簽訂的咖啡合作項目，以及雀巢公司的投資使政府開始建立永續的概念，因此奠定了中國咖啡產業的基礎。在積極開拓和成長下，跨國企業陸續進入雲南，因此中國政府在 2012 年將普洱市正式名為「中國咖啡之都」。 然而，因著獲利受益流向城市，使得邊境農村貧窮的問題仍沒有被解決，想要脫貧但仍以農業為重，咖啡發展受限以及旱災的虧損使普洱不得不面對國際市場中的劣勢。因此，不再以咖啡產業生產為重，咖啡價值逐漸邊緣。儘管如此，講者提出另一個觀點，面對的掙扎和困境，擺盪或許更能為普洱商社群帶來另一種可能，或是更多選擇將自身鑲嵌至城市中，鞏固城市的發展動力，進而在產業中更有彈性和韌性。從普洱咖啡可以看到小城市在多元尺度下的擺蕩所激發與更值得的展望。

國科會人文社會科學研究中心

【近代東亞動物、食物與環境研究群 2】第九次聚會	
時間	111 年 09 月 29 日（星期四）17:30～19:30
地點	等閑琴館
講題	Frozen Nations: Cold Chain and “More Authentic” Taiwanese Food in North America
主講者	國立臺東大學　鄭肇祺　老師
出席者	曾齡儀老師、王秋桂老師、郭文華老師、簡妤儒老師、郭忠豪老師、李飛鵬董事、翁肇喜董事長、楊春惠夫人、許嘉麟主任、陳逸助理
記錄者	陳逸
會議內容	鄭肇祺老師長期以臺灣養殖產業、人工智慧漁業作為田野調查及研究，分享冷鏈與北美「更真實」的臺灣食物之間的關聯。從在地養殖漁業虱目魚的運送方式，延伸到臺北國際食品展覽會中推廣的冷凍水產食品，講者提出了三點核心問題：（1）什麼因素導致需要供應臺灣海鮮給北美消費者？（2）為什麼及如何促使北美利益相關者選擇臺灣海鮮？（3）如何促使臺灣特色海鮮與他國產品競爭？ 講者以加拿大華人超市「大統華」為例：過去加拿大華人超市通常衛生環境惡劣，爾後大統華決定使用西式超市的方法經營，並模仿地區性連鎖超市的規模，改善了過往華人超市的壞印象，不僅促進西方客戶來消費的意願，更促成亞洲食品的推廣。講者以「利基市場」的角度，指出消費族群與冷鏈產品之間息息相關。例如：利用低價高品質的海鮮產品吸引美食家嘗試新食物、抑或是低價高品質的食品使餐廳達到利益，藉此可用「家鄉味」等方式吸引特定族群消費。講者分享在《沒有媽媽的超市》這本書中，「H Mart」是北美地區韓國人創辦的連鎖亞洲食物超市，而身為韓美混血的作者，記錄在韓裔母親過世之後，透過韓國食物回想小時候與母親的生活。她多次進到韓國超市尋找記憶中的食材和調味料，為的是找尋母親的料理風格。講者也提出一項疑問：在身份認同與飲食文化中，我們自身的飲食文化是否也冷凍／固定了？ 最後，鄭老師認為若要進行跨物種的研究，需先打破「邊界」，例如鰻魚、烏魚等迴游性魚種可作為跨國界的議題；成為商品的臺灣鯛，在包裝被拆下後，消費者不會知道其來源地。從「物」出發，可以看到更多元的面向，也能開拓更多研究的可能性。

國科會人文社會科學研究中心

【近代東亞動物、食物與環境研究群 2】第十次聚會	
時間	111 年 10 月 19 日（星期三）18:30～20:00
地點	等閑琴館
講題	吃得飽、吃得好、吃出幸福感！
主講者	實踐大學　高秋英　老師
出席者	曾齡儀老師、王秋桂老師、郭文華老師、呂欣怡老師、郭忠豪老師、翁肇喜董事長、楊春惠夫人、許嘉麟主任、陳逸助理
記錄者	陳逸
會議內容	高老師受日本電影《幸福的麵包》啟發，探討顧客在用餐體驗中整體的享樂和幸福感。對於幸福感的定義，講者提出一些學者將幸福描述為一種心態，意味著一個人對自己的生活感到滿意、或擁有積極的情緒狀態。幸福感被認為是一個自然實現的狀態：滿足一個人作為人的本性、發覺一個人的潛力或部分的屬性。這意味著幸福感是人性中的一種價值。幸福感使人們能夠發揮潛能，不僅是高效率和創造性地工作，更能與他人建立正向的關係，並為群體做出有意義的貢獻。 講者提出了六項促進幸福感的因素：自治、環境掌握、個人成長、有目標的生活、與他人正向的關係以及自我接納。例如：自治意味著自決、獨立和自我調節。在臺灣主流社會中，較提倡統一的價值觀和行為標準，所以為自己選擇餐廳意味著個人的價值和成功，因為可以自由選擇他們想要的東西、做真實的自己。環境掌握意味著可以創造個人空間，而在餐廳裡，顧客不僅獲得了更多的自主權，面對環境更是有了控制權，因為只有自己可以安排個人生活。 在演講的最後，高秋英老師分享過去到餐廳裡用餐的經驗，雖然食物味道不見得多好，卻因著記憶中的美好經驗（例如與家人一同用餐）而充滿幸福感。

國科會人文社會科學研究中心

【近代東亞動物、食物與環境研究群 2】第十一次聚會	
時間	111 年 11 月 30 日（星期三）18:30～20:00
地點	串門子茶館
講題	未竟的養殖：從福壽螺初探 1970 年代臺灣農村新興物種養殖
主講者	國立陽明交通大學　蔡晏霖　老師
出席者	曾齡儀老師、王秋桂老師、洪伯邑老師、簡妤儒老師、郭忠豪老師、李飛鵬老師、許嘉麟主任、陳逸助理
記錄者	陳逸
會議內容	因著冷戰農技外交、海外農業移民、元寶螺的引進與養殖，多人多次多地引種，福壽螺在臺灣的出現並非只因為生物特性或缺乏天敵，而成為「有害」或「具有侵略性」。講者指出，福壽螺在臺灣的快速散播，是因為投機式的種苗行銷繁殖模式。另外，福壽螺在亞洲的危害也與亞洲水稻耕作、尤其臺灣水稻的大規模單一濕式插秧種植模式高度相關。 福壽螺如何來臺灣？講者提出關鍵原因：福壽螺的引進與散播並非單一特例，1970-80 年代間，臺灣新興物種養殖風潮的一環。從引進模式、養殖模式、獲利模式到宣傳手法，皆有前例可循。1970 年代，當新興物種養殖成為風潮，以物種更迭為獲利機制的種苗業模式盛行，講者認為這是一種「失控的馴化」，也就是臺灣社會嘗試將原本野生的福壽螺置於人類的控制之下，嘗試創造出一個可被複製、移動、抽離原本其生命脈絡後，得以重建脈絡的種植園經濟（plantation economy）生命型態。出乎意料的是，福壽螺的物性卻在另一個高度馴化的水田溼地新生態系中，找到最大的發揮。 最後，講者回應本次主題「未盡的養殖」，目前臺灣水產養殖的歷史或社會科學研究多聚焦於成功的案例，包括鰻魚、草魚、草蝦、蝨目魚等成功的物種。不過，鄭力軒（2020）所指的「養殖王國的光與影」，提醒我們應關注高密度養殖無法擺脫的病害與地層下陷等生態問題。如果我們跟隨福壽螺走入當年養殖情境，我們可以看到臺灣的密集養殖史似乎還有更為幽暗的一面，也就是關於那些失敗的養殖物種，其更迭情況以及持續至今的生態後果。

國科會人文社會科學研究中心

【近代東亞動物、食物與環境研究群 2】第十二次聚會	
時間	111 年 12 月 30 日（星期五）17:30～29:30
地點	串門子茶館
講題	閾態中的人獸生命化成：英國近代農業中的徒步趕集
主講者	國立成功大學　李鑑慧　老師
出席者	曾齡儀老師、王秋桂老師、呂欣怡老師、洪伯邑老師、簡妤儒老師、郭忠豪老師、許嘉麟主任、陳逸助理
記錄者	陳逸
會議內容	李鑑慧老師長年投入英國動物史研究，她過去研究英國工業革命中動物的貢獻，爾後研究近代農場動的生命經驗，講者帶領我們從動物史學的觀點來探討英國近代農業中的徒步趕集。 講者指出，人與動物不僅是單向「保護」的關係，而當立場調換成「藉由動物、理解人類」時，動物對於人類社會的發展才能回歸動物的實存，人與動物之間便相互形構、進而共同演化。在1830至1840期間，英國普遍存在「趕集」，亦即趕集人（drover）運用「回應動物本能」和「情意狀態」，領著牛群與羊群，花一、兩個月的時間，從蘇格蘭或威爾斯徒步到英格蘭，趕集人必須兼顧地形、氣候、牛羊偏好的草地以及渡水的水性。相較於使用擁擠且無人照護的蒸氣運輸（火車、輪船），徒步趕集更能展現人與動物「同伴物種」的關係。 「雖然農業由人類推動，但農業中的動物並不全然為人類所支配。」講者提醒我們，應從人與人「單物種」視角延展至人與動物的「多物種」視角，進而在彼此互能、協力共行中，使史學家跨域至動物史學，譜寫完善的人與動物關係史。

國科會人文社會科學研究中心

六、計畫執行心得

本研究社群「近代東亞的食物、動物與環境（2）」，在前一年的執行經驗上，進行第二年的執行。相較於第一年，學界成員增加一位人類學者，另外，還有來自產業的中華飲食文化基金會以及臺北醫學大學的醫師，使得參與人員更加跨領域，討論的議題也更加豐富，今年的學術討論主題計有十二個，包括：日本壽司的歷史、動物認養的道德爭議、烏魚養殖產業、泰雅傳統農耕的當代展現、醫食的全球流動與分際、臺灣本土犬的命名歷程、韓國的外來飲食文化、雲南普洱市從茶城到咖啡之都的歷程、冷鏈與北美的臺灣海鮮、餐飲的幸福感研究、福壽螺的養殖與生態、英國近代農業中的徒步趕集。透過上述議題的討論，本研究群建立了一個跨領域的學術交流平臺，促進食物、動物與環境研究的深度與廣度。成員們也有豐碩的執行成果，包括研討會論文、國內外期刊論文、中文專書以及其他大眾普及類文章的刊行。上述研究成果內容豐富，開創了許多未知的研究領域，不僅有極高的學術價值，由於探討的主題攸關社會大眾的日常生活，其研究成果對於「大眾史」也多所助益。雖然本研究社群計畫已結束，但成員之間未來將以其他形式繼續合作，發揮團隊的研究潛能，持續貢獻於社會。

國科會人文社會科學研究中心