

# 致理科技大學應用日語系

## 106學年度畢業實務專題報告

### 南門市場

-歷史・物・人

指導老師：佐伯真代

組員：10222132林沂萱

10322107周好欣

10322133魏夢葳

10322143黃愛真

10322218林婉錚

10322248趙唯秀

10322249陳家菡

2018年1月

# 實務專題報告授權書

本授權書所授權之實務專題研究報告為授權人共\_\_\_\_\_位於致理科技大學應用日語系\_\_\_\_\_學年度 第\_\_\_\_\_學期完成之實務專題報告。

實務專題報告題目：

同意授權，開放全文檢索

不同意授權，僅開放書目資料及索引摘要相關資訊

(上述同意與不同意之欄位若未勾選, 則視該組同學皆同意授權)

授權人茲將本報告電子檔與紙本裝訂成冊後，以非專屬、無償方式授權致理技術學院(以下簡稱本校)得不限地域、時間與次數，以紙本、光碟或數位化等各種方法收錄、重製與利用；為助益完整典藏全校之學術研究成果，同時提升學術產出之能見度及影響力，同意應用日語系辦公室留存，且本校圖書館得將本報告收錄於本校機構典藏系統，作者仍保有著作權；於著作權法合理使用範圍內，讀者得進行線上檢索、閱覽、下載或列印。授權人保證本報告係本組之原始創作，且並未侵犯任何人之智慧財產權。

指導教師：\_\_\_\_\_ (請親筆正楷簽名)

授權人：

學號：\_\_\_\_\_ 學生姓名：\_\_\_\_\_ (請親筆正楷簽名)

學號：\_\_\_\_\_ 學生姓名：\_\_\_\_\_ (請親筆正楷簽名)

學號：\_\_\_\_\_ 學生姓名：\_\_\_\_\_ (請親筆正楷簽名)

學號：\_\_\_\_\_ 學生姓名：\_\_\_\_\_ (請親筆正楷簽名)

學號：\_\_\_\_\_ 學生姓名：\_\_\_\_\_ (請親筆正楷簽名)

學號：\_\_\_\_\_ 學生姓名：\_\_\_\_\_ (請親筆正楷簽名)

學號：\_\_\_\_\_ 學生姓名：\_\_\_\_\_ (請親筆正楷簽名)

中 華 民 國 年 月 日

※本授權書請以黑筆撰寫，並影印裝訂於報告封面頁之次頁。

## 中文摘要

傳統市場對於台灣文化來說，是不可或缺的存在。它代表著時代的更迭、歷史的變遷。在現今繁華的台北，也存在著充滿古早味、人情味的傳統市場，那種繁榮的場景是每個人心中的記憶。藉著這次的專題報告，我們想深入台北最具歷史的傳統市場-南門市場，作為這次的主題，探討它走過這些年頭的演變，並介紹給日本觀光客，作為旅遊的另一個全新的體驗。

最初，我們瀏覽有關傳統市場的網頁、書面等資料，知道傳統市場的由來、歷史，以及傳統市場發展到目前為止的現況。再由生活圈內較有特色的傳統市場著手，我們選擇了在台北非常具有歷史的南門市場作為主題，查閱了許多相關的文獻資料，先對南門市場有初步的了解。接著實地走訪南門市場，觀察市場內的擺設、樓層的分配等等。透過訪問南門市場的負責人、市場內的許多店家，以及國外來的觀光客(以日本客為主)，更加深了對南門市場的認識。經過多次的南門市場實地訪談，我們也整理歸納出一些想介紹給日本觀光客的資訊，並將其製作成影片，搭配日文字幕，使日本觀光客能更輕鬆觀賞南門市場的簡介影片。

在訪談過程中，我們能感受到傳統市場內的活力、人情味，這些朝氣是在其他商場上比較看不到的，這也是為什麼我們想把最在地最有活力的台灣味介紹給日本觀光客的原因。

關鍵詞:南門市場、傳統市場、觀光導覽影片

## 日本語要旨

台湾文化の中で、伝統的な市場は欠かさずにいれない存在である。それは時代と歴史の変化を表している。現在の台北において、昔からの味覚と人情味に満ちる伝統的な市場は、ずっと皆の心の記憶の中にある。今回のテーマは、台北で最も長い歴史を持つ南門市場を探求し、どのように変遷していくのかを研究した。そして、日本の観光客に紹介し、新しい体験をしてほしい。

まず、インターネットと書類の情報により、伝統的な市場の由来や歴史や今までの発展などを調査した。それから、特色がある伝統的な市場に着手し、長い歴史のある南門市場にした。さまざまな参考文献を読んだ。南門市場について十分な理解を得て、市場に行って、市場の中を観察した。南門市場の担当者や商店経営者や日本の観光客にインタビューをすることによって、南門市場をより一層知ることができる。日本の観光客に紹介したい情報をまとめて、映画を作り、日本語の字幕をつけて、日本の観光客にわかりやすく伝えるようにした。

南門市場に行くたびに、活気と人情味が感じられる。その活力はほかの場所では見られないものだと考えられている。日本の観光客に最も活力のある台湾を紹介したい。

キーワード：南門市場、伝統的な市場、観光案内映画

# 目錄

<b>第一章 緒論</b> .....	1
第一節 研究動機.....	1
第二節 研究目的與方法.....	2
<b>第二章 南門市場概況</b> .....	3
第一節 傳統市場的起源.....	3
第二節 南門市場歷史.....	5
第三節 南門市場現況.....	8
第四節 推廣原因.....	12
<b>第三章 實地探訪</b> .....	13
第一節 探訪目的.....	13
第二節 店家介紹.....	14
第三節 採訪記錄.....	24
<b>第四章 現有日文資料分析</b> .....	43
第一節 網頁資料分析.....	43
第二節 書面資料分析.....	45
第三節 資料分析總結.....	47
<b>第五章 影片介紹</b> .....	48
第一節 影片構想.....	48

第二節 南門市場影片腳本.....	49
第三節 分鏡圖.....	63
<b>第六章 結論.....</b>	<b>103</b>
<b>附錄.....</b>	<b>106</b>
附件一 南門市場舊版日文簡介.....	106
附錄二 南門市場新版日文簡介.....	107
<b>參考文獻.....</b>	<b>110</b>
<b>組員工作分配表.....</b>	<b>114</b>

## 圖目錄

圖 2-3-1 萬大線施工計畫圖	10
圖 3-2-1 萬有全金華火腿	14
圖 3-2-2 萬有全臘肉	15
圖 3-2-3 萬有全湖南香腸	15
圖 3-2-4 萬有全四色禮盒	16
圖 3-2-5 常興嫩扁尖筍	16
圖 3-2-6 常興東北酸白菜	17
圖 3-2-7 常興桂花醬	17
圖 3-2-8 常興陳年紅糟	17
圖 3-2-9 杏仁香脆肉紙	18
圖 3-2-10 月見炙燒豬肉乾	18
圖 3-2-11 招牌特厚蜜汁肉乾	19
圖 3-2-12 水蒸鬆糕	19
圖 3-2-13 母子壽桃	20
圖 3-2-14 寧波年糕	20
圖 3-2-15 招牌東坡肉	21
圖 3-2-16 冰糖醬鴨	21
圖 3-2-17 冰糖蓮藕	21
圖 3-2-18 木須炒麵	22
圖 3-2-19 大滷麵	22
圖 3-2-20 台灣烏魚子	23
圖 3-2-21 自製 XO 醬	24
圖 4-1-1 Discovery 台北	44
圖 4-2-1 TAIPEI 2016 春季号 Vol.03	46
圖 5-3-1 南門市場位置圖	63
圖 5-3-2 南門市場老照片	63

圖 5-3-3 億長御坊圖片	64
圖 5-3-4 南門市場大門圖片	64
圖 5-3-5 南門市場大門合照	64
圖 5-3-6 大連食品行圖片	65
圖 5-3-7 大連食品行肉類圖片	65
圖 5-3-8 大連食品行金華火腿圖片	65
圖 5-3-9 大連食品行烏魚子圖片	66
圖 5-3-10 大連食品行 XO 醬圖片	66
圖 5-3-11 大連食品行產品圖片 1	66
圖 5-3-12 大連食品行產品圖片 2	67
圖 5-3-13 大連食品行產品圖片 3	67
圖 5-3-14 大連食品行老闆	67
圖 5-3-15 萬有全圖片	68
圖 5-3-16 萬有全整隻金華火腿圖片	68
圖 5-3-17 萬有全店面圖片	68
圖 5-3-18 萬有全金華火腿圖片	69
圖 5-3-19 萬有全手工金華火腿圖片	69
圖 5-3-20 常興圖片 1	70
圖 5-3-21 常興圖片 2	70
圖 5-3-22 常興圖片 3	70
圖 5-3-23 常興桂花醬圖片	71
圖 5-3-24 常興東北酸白菜圖片	71
圖 5-3-25 陳年紅糟圖片	71
圖 5-3-26 南園食品圖片	72
圖 5-3-27 鍾奶奶 1	72
圖 5-3-28 鍾奶奶 2	72
圖 5-3-29 南園肉粽圖片	73
圖 5-3-30 南園湯圓圖片	73



圖 5-3-31 潮州粽圖片	73
圖 5-3-32 南園肉粽招牌	74
圖 5-3-33 有機豆花店面圖片 1	74
圖 5-3-34 有機豆花店面圖片 2	75
圖 5-3-35 豆花圖片 1	75
圖 5-3-36 豆花圖片 2	75
圖 5-3-37 黑冠珍珠粉圓圖片 1	76
圖 5-3-38 黑冠珍珠產品圖片 1	76
圖 5-3-39 黑冠珍珠產品圖片 2	77
圖 5-3-40 黑冠珍珠產品圖片 3	77
圖 5-3-41 黑冠珍珠產品圖片 4	77
圖 5-3-42 黑冠珍珠粉圓圖片 2	78
圖 5-3-43 黑冠珍珠產品圖片 5	78
圖 5-3-44 店家合照(大連)	78
圖 5-3-45 大連食品行產品圖片 4	79
圖 5-3-46 常興圖片 4	79
圖 5-3-47 萬有全店面圖片	79
圖 5-3-48 南園店家圖片	80
圖 5-3-49 有機豆花店面圖片 3	80
圖 5-3-50 億長御坊圖片	80
圖 5-3-51 黑冠珍珠粉圓圖片 3	81
圖 5-3-52 合興糕糰圖片	81
圖 5-3-53 南園肉粽店家採訪 1	81
圖 5-3-54 南園肉粽店家採訪 2	82
圖 5-3-55 南園肉粽店家採訪 3	82
圖 5-3-56 南園肉粽店家採訪 4	83
圖 5-3-57 南園肉粽店家採訪 5	83
圖 5-3-58 南園肉粽店家採訪 6	84

圖 5-3-59 上海合興糕糰店家採訪 1	85
圖 5-3-60 上海合興糕糰店家採訪 2	85
圖 5-3-61 上海合興糕糰店家採訪 3	86
圖 5-3-62 上海合興糕糰店家採訪 4	87
圖 5-3-63 上海合興糕糰店家採訪 5	87
圖 5-3-64 億長御坊店家採訪 1	88
圖 5-3-65 億長御坊店家採訪 2	88
圖 5-3-66 億長御坊店家採訪 3	88
圖 5-3-67 億長御坊店家採訪 4	89
圖 5-3-68 億長御坊店家採訪 5	89
圖 5-3-69 大連食品行店家採訪 1	90
圖 5-3-70 大連食品行店家採訪 2	90
圖 5-3-71 大連食品行店家採訪 3	90
圖 5-3-72 有機豆花店家採訪 1	91
圖 5-3-73 有機豆花店家採訪 2	92
圖 5-3-74 有機豆花店家採訪 3	92
圖 5-3-75 萬有全金華火腿店家採訪 1	93
圖 5-3-76 萬有全金華火腿店家採訪 2	94
圖 5-3-77 萬有全金華火腿店家採訪 3	94
圖 5-3-78 男性日本觀光客訪談 1	95
圖 5-3-79 男性日本觀光客訪談 2	95
圖 5-3-80 男性日本觀光客訪談 3	95
圖 5-3-81 男性日本觀光客訪談 4	96
圖 5-3-82 男性日本觀光客訪談 5	96
圖 5-3-83 男性日本觀光客訪談 6	96
圖 5-3-84 男性日本觀光客訪談 7	97
圖 5-3-85 男性日本觀光客訪談 8	97
圖 5-3-86 女性日本觀光客訪談 1	98

圖 5-3-87 女性日本觀光客訪談 2	98
圖 5-3-88 女性日本觀光客訪談 3	99
圖 5-3-89 女性日本觀光客訪談 4	99
圖 5-3-90 女性日本觀光客訪談 5	99
圖 5-3-91 女性日本觀光客訪談 6	100
圖 5-3-92 團體合照	100
圖 5-3-93 日本觀光客合照	101
圖 5-3-94 店家合照 1	101
圖 5-3-95 店家合照 2	101
圖 5-3-96 店家合照 3	102
圖 5-3-97 店家合照 4	102

## 表目錄

表5-2-1【南門市場-歷史、物、人】影片腳本 . . . . .	49
表5-3-1【南門市場-歷史、物、人】分鏡圖 . . . . .	63

# 第一章 緒論

## 第一節 研究動機

隨著社會的進步、經濟的發展與全球化的趨勢，除了資訊、科技、連餐飲越來越國際化，人們隨時想要品嚐各式各樣的料理已不是件難事。除了本土料理，還有美式、法式、歐式料理及鄰近國家的日式、韓式、越式、泰式料理...等多種選擇<sup>1</sup>，人們對入口的食物愈來愈講究，甚至近幾年開始流行顛覆以往烹飪技法的分子料理。

但，你曾留意過臺灣傳統市場嗎？臺灣傳統市場所販賣的東西千百樣，常見的有—青菜、豬肉、雞肉、鴨肉、海鮮、豆製品等。甚至連熟食都有賣，肉粽、麵線、水餃、炒飯等。不僅能在市場採買新鮮食材，還能直接選購攤販的小吃為晚餐增添菜色。在那裡還能看到殺雞、殺魚呢！雖然有點血腥，但這也代表著食材的新鮮與安全。

你也對它產生好奇了嗎？這些都是臺灣傳統市場最大的特色與吸引力。而臺灣傳統市場處處有，以臺北為例，臺北市最知名的傳統市場，應該非「南門市場」莫屬了，南門市場的特色之一就是南北貨很齊全，在臺北人眼中，甚至有”富人市場”之稱號，因為就連貴婦們也願意不辭辛勞願意來此採購，此外，日本人也會慕名而來到南門市場光顧。

接著，我們將以「南門市場」為例，帶著大家一同探索它的魅力。

---

<sup>1</sup>陳環儀、陳怡萍(2009)，〈韓式泡菜之探討 — 以台南市韓國館顧客為例〉，頁1。

## 第二節 研究目的與方法

一個民族傳統文化的形成，與它的生活方式，物質生產有關，亦有：「舌頭是了解文化最直接的捷徑」正說明了要了解一個民族，得先從了解它的飲食文化著手。臺灣自古以來的飲食文化是非常豐富的，循著祖先遺留下來的習俗、物質生產軌跡而成，都有它的特色，而不同的飲食特色發展讓我們對傳統飲食文化更有興趣，決定從臺灣傳統市場著手，進而更加了解臺灣飲食文化的精神。為了了解傳統市場的特色，為何如此受歡迎，再加上它充滿了人情味，而透過民眾的口碑行銷、媒體報導及婆婆媽媽推薦，最引起我們注意的正是「南門市場」，它的交通方便、食材選擇眾多，是很多家庭主婦的好朋友。

1. 臺灣傳統市場的起源
2. 探討南門市場的歷史
3. 傳統市場曾經歷的困境和突破方式
4. 傳統市場為何至今還如此興盛
5. 來南門市場觀光的原因
6. 南門市場特色推薦（特色、食物等）
7. 藉由影片讓大家更了解南門市場

## 第二章 南門市場概況

### 第一節 傳統市場的起源

歷史上並沒有確切的記載市場的形成時間，但是在《易經》裡面有寫到：「神農氏始列廛於國，日中為市，致天下之民，劇天下之貨，交易而退，各得其所。」就能知道在很久的上古時代就有市場的存在了。

甚麼是市場？市場往往存在於人多的地方，人因有慾望而衍生出了供給與需求，而有互相交易的行為。在還沒有貨幣的農村經濟時代，商業不發達，市場不是每天 24 小時一年 365 天存在的。農民自產農產品若有剩下，會互相以物易物或者用貨幣，匯集在同一個場所進行的交易行為，是一種約定時日出現的傳統市場，通常是秋收之後。買賣期間過後，人潮散去，又要等下一個時段的市場出現。

傳統市場是一種相對於超級市場的賣場，販賣的主要是蔬菜、現宰的雞、魚等等，也可能有餐飲店、服飾店等商店。部份的傳統市場在過年時也會販賣年貨（年宵）<sup>2</sup>。

在西方國家則稱作「跳蚤市場」，市場規模大小不等。商品多是舊貨、人們不要的東西，汽車、相機、電視機、洗衣機等，應有盡有，價格約落在新貨價格的一至三成。跳蚤市場早已在歐美國家成為常態，很多地方都有固定的跳蚤市場，在歷史越悠久的國家，市場賣的東西種類也就越多，在看似老舊的外表下，都有可能是難得的珍寶。

泰國的翟度翟市場是亞洲其中一個最大的跳蚤市場，貨品種類相當多元。2000 年初期，跳蚤市場也曾經在香港流行，但當時經濟不景氣，很少人可以藉由販售貨品獲利，跳蚤市場便逐漸式微<sup>3</sup>。

---

<sup>2</sup> 維基百科，〈傳統市場〉，

<https://zh.wikipedia.org/wiki/%E5%82%B3%E7%B5%B1%E5%B8%82%E5%A0%B4>，2017/04/23。

<sup>3</sup> 中文百科在線，〈跳蚤市場〉，<http://www.zwbk.org/MyLemmaShow.aspx?zh=zh-tw&lid=229240>，2017/04/23。

傳統市場以前因為交通的不便、氣候與南北的差異等。在各個市集都會有自己獨一無二的產品；但現在交通便利，所以市場的在地特殊性漸漸的被淡化。在臺北的市場可以買到南部特有的舶來品；也能在南部的市場看到來自北部的食品。

現代的市場講求環境的衛生，透過都市更新計畫傳統市場也變得明亮與整潔。不像以前的傳統市場只是在一個空曠的地方弄幾個攤子就做起生意。雖然時代與科技都在進步，但無論我們的市場再現代化，唯一不變的就是代代傳下來的濃濃人情味。



## 第二節 南門市場歷史

位於羅斯福路一段上的南門市場，是臺北最為知名的市集之一，同時也是臺北市歷史最為悠久的公有傳統市場。南門市場背後承載了從清領時期、日治時期直到現在的種種歷史故事及背景，許多人也因此把它視為是一部活生生的台灣史。

### (一) 起源

南門市場最早的起源要從清代開始說起，在 1884 年(光緒 10 年) 臺北城完工，其設有東、西、南、北及小南五個城門。臺北城由於城牆的阻隔，城門為人潮必經的唯一通道，各地的小販便以肩挑、牛車將各地商品或自家生產的農、畜產品帶來此沿路兩旁擺攤<sup>4</sup>，因此南門市場在早期又被稱做為南門外集市（即聚集於南門外的攤販），是臺北南區重要的物產集散地<sup>5</sup>。

到了日治時期，台灣總督府引入現代化的都市計劃，進行都市改正計畫，幾乎拆除所有台北城牆，僅保留北、東、南及小南門等四座城門，總督府對當時臺北城以南的城南地區進行開發，將各式機關學校設立於此，包括樟腦專賣局（今公賣局）、台北中學（今建國中學）等，同時也於此設立高級日式住宅區<sup>6</sup>。

---

<sup>4</sup> 經濟部-創新經濟 樂活台灣，〈刊物文章 高雄左營哈囉市場〉，<http://market.cto.moea.gov.tw/upload/Documents/Du20111122006/F20160118003.pdf>，2017/04/24。

<sup>5</sup> PChome 個人新聞台，〈台北市場本事：南門市場〉，<http://mypaper.pchome.com.tw/visitaipai/post/1321616596>，2017/04/24。

<sup>6</sup> 黃學正(2017)，《食居城南》，財團法人上善人文基金會，頁 17-20。

都市計畫也開啟了市場管理的概念與機制，將各城門口的攤販區改建成正式的市場建築。1906年(明治39年)，南門市場被改建為一棟磚造的平房，由於當時地處千歲町，因而被稱為「千歲町市場」。1926年(昭和元年)，由於市場空間不敷使用，使得政府增建了一棟以經營五金、文具、藥品、皮鞋等商品為主的市場，並嚴格限制營業種類，另外更在1946年(昭和21年)，擴充增加了魚、肉、蔬菜攤商，使其成為綜合性市場，堪稱是臺北市最具規模、貨色最齊全的市場<sup>7</sup>。

1945年臺灣光復後，千歲町市場改名為南門市場，並擴充市外攤位，銷售生鮮食材，國民政府遷台後<sup>8</sup>，接收許多日本官員宿舍，作為公家機關使用，而南門市場也因交通之便及鄰近官舍的聚集地，開啟了「外省人的市場的」這樣的契機。由於當時的主政者多為江浙人(例如高領導人蔣介石)，飲食流行便以他們為考量，因此在當時江浙口味成為南門市場的主流，除此之外，戰後臺北市湧進中國各省的人口，他們為了謀生，開始製造家鄉土產來貼補家用，也因為如此南門市場開始逐漸洋溢大江南北的氣息。

## (二) 初期改建

南門市場原為一棟磚造平房，但在1979年，為了配合臺北市改建行政大樓計畫，南門市場進行改建工程，將原本市場所在的平房全數拆除，重建為地下2層、地上10層的建築物，即現今的中正區行政中心。經歷了2年多的改建工程，攤商們於1982年即行遷入新建市場，並於1983年6月重新開業，改建後的南門市場共有3層樓，地下1樓專賣生肉、海鮮及生鮮蔬菜，1樓專門販賣南北雜貨與熟食，2樓則販售服飾精品等<sup>9</sup>。

<sup>7</sup> 台灣商會聯合資訊網，〈南門市場 100 年 大特賣〉，<https://www.tcoc.org.tw/articles/20050827-d37498c5>，2017.04.24。

<sup>8</sup> 黃學正(2017)，《食居城南》，財團法人上善人文基金會，頁19。

<sup>9</sup> 葉益青(2004)，《台灣的市場》，台北：遠足文化事業股份有限公司，頁52-55。

為了配合政府節能減碳與綠化環境之政策，市場大樓於 2008 年架設了太陽能板以提供部分電力，並在建築物外建置了植栽牆，不僅美化環境也可以濾淨空氣，對於地處交通樞紐的南門市場，也達到了降低空氣污染的成效，除此之外植栽牆的建置還能夠大幅度降低建築物因陽光直射而上升的溫度，因此，現在的南門市場已蛻變成符合世界潮流的環保綠建築<sup>10</sup>。上述的兩項建設使得如今的電費平均每個月約可省下 10 萬元的經費，每年甚至可以省到上百萬元<sup>11</sup>，也因為如此南門市場多次榮獲了經濟部中部辦公室舉辦的樂活市集優良市集 4 顆星。

另外，為了提供消費者與眾多外籍旅客更優質、友善的購物環境，南門市場於 2011 年，進行整修，並考量南門市場攤商意願及市場經營之屬性，以分批的模式來進行整修，且於 2012 年 11 月全部整修完畢後重新開幕<sup>12</sup>。

### (三) 後期改建爭議

2016 年，配合捷運萬大線動工以及政府以市場建築主體是海砂屋為由，預計於 2019 年將南門市場拆除改建，預計於 2022 年改建完成，但是當地攤商說，2011 年土木技師工會對南門市場進行鑑定，結果顯示建築物氯離子含量未達海砂屋標準，當時決定市場只需做結構補強，不需要拆除重建，在找到滿意的中繼地點前，他們是不會搬離的。因此，是否能在 2019 年順利進行改建工程，還要看政府與當地攤商們的協調狀況<sup>13</sup>。

---

<sup>10</sup> 經濟部-創新經濟 樂活台灣，〈市集介紹 南門市場〉，  
<http://market.cto.moea.gov.tw/Market/table.asp?id=100-0003>，2017.04.24。

<sup>11</sup> 主婦聯盟環境保護基金會，〈南門市場光電屋頂 x 田裡有腳印農夫市集〉，  
<http://www.huf.org.tw/essay/content/3779>，2017.04.24。

<sup>12</sup> 臺北市市場處政府機關入口網，〈100 年度硬體之建設與改善〉，  
<http://www.tcma.gov.taipei/ct.asp?xItem=19576430&ctNode=51700&mp=105021>，2017.04.24。

<sup>13</sup> 自由時報，〈台北都會 南門市場 2019 改建 攤商不滿未溝通〉，  
<http://news.ltn.com.tw/news/local/paper/1064923>，2017.04.24。

### 第三節 南門市場現況

2012 年整修完成後的南門市場，現有 271 個攤販進駐，市場分為地下 1 樓及地上 1、2 樓共 3 層。地下 1 樓為生鮮市場；1 樓以熟食菜餚、糕點與多樣的南北貨為主；2 樓則為服飾精品、餐飲，提供衣食的需求。

南門市場不論是規模與貨色都是許多臺北人心目中的第一市場，更自 2011 年起，連續 3 年榮獲優良市場 4 星認證。市場內匯聚了大江南北的美食佳餚，地下第 1 樓生鮮市場設有：水果行、蔬菜號、海鮮號、雞鴨肉莊、豆腐店、麵店、販賣各式丸子的「南門魚丸」及以口味道地的湖州粽著名的「南園食品」，販售號稱三屆總統（蔣經國、嚴家淦與李登輝）的最愛「總統粽」-湖州鮮肉蛋黃粽，不像一般的粽子是三角形，潮州粽是圓柱形。每到端午佳節時總是大排長龍，顧客一袋一袋的購買，說是長輩交代端午節一定要買「南園」的粽子。

1 樓有創立逾 50 年「億長御坊」販售多樣熟菜，如：蔥燒鯽魚、冰糖醬鴨、無錫排骨等江浙菜，也都受許多政商名流的喜愛；源自於上海「萬有全」除了讓許多觀光客慕名而來的金華火腿，也有臘腸、鹹魚等；專賣中式糕點、包子、饅頭及壽桃的「合興糕糰」；在南門市場起家，成為熱門伴手禮名店「快車肉乾」，目前更已經擁有 11 家分店；已有 66 年歷史的「大連食品行」售有道地的湖南辣腸、廣式臘腸、烏魚子等；以醬菜起家的「南門醬園」；以各省特色名菜頗享盛名得「逸相齋」等知名店家。

2 樓則有來自歐美、日本進口的舶來品的精品店、服飾店、藝廊及修改店，而 2 樓商場的另一側更設有美食廣場，有排隊名店「合歡刀削麵館」；平價日式料理「三郎生魚片日式小吃」；提供觀光客喜愛的九份芋圓的「南門市場有機豆花」；蚵仔煎、滷肉飯、肉粽、印度咖哩、越南河粉等，提供想品嚐美食的顧客多樣選擇。

為避免食物浪費，北市府繼士東市場後，即日起在南門市場自治會辦公室前設置「盛食交流平臺」，攤商捐出每天收市後未賣出、尚可食用的蔬果、肉類等生鮮食材，再由與社會局合作的福利團體每周三、五、日下午領回食材分送給弱勢族群，若南門市場周邊

弱勢住戶有需求，簽名後可自行拿取<sup>14</sup>。

## (一) 環境

近年節能環保成為趨勢，在節能方面，南門市場建物本體裝設太陽能板提供部分電力，以落實節能減碳，且於建物外觀建置特色植栽牆，以環境綠化之方式，降低地處交通樞紐之南門市場周邊因運輸產生空氣污染。除了架設太陽能板，也鼓勵攤商改裝為省電、亮度又足的 T5 燈管。在環保部分將垃圾分類規劃得宜，並建置完善的廢棄物及資源回收機制，榮獲臺北市公有傳統市場整體環境第 1 名，同時鼓勵消費者重覆使用環保袋，亦鼓勵攤商提供天然無毒、使用後丟棄可分解的塑膠袋。市場外圍大量種植綠色植栽，可有效且大幅度降低建築物因陽光直射的溫度，並節省冷氣用電。

## (二) 再次改建

2011 年臺北市結構工程工業技師公會鑑定的報告中，12 層的中正區行政大樓，九個樓層被發現氯離子含量超標、比例占整棟大樓四分之三，判定為「海砂屋」。

捷運萬大線開發案推動在即，現有的捷運中正紀念堂站將轉型成為淡水線、信義線、小南門線、萬大線 4 線轉運站，北市府計畫進行「萬大線 LG01 站」開發案，擴大站體及出入口。

原定南門市場預計 2017 搬家，將中繼站安置在市場後方的「捷四用地」，蓋個鋼骨架構的 4 層樓建物當臨時市場；預計 2019 年動工，屆時隨著中正區行政中心與「萬大線 LG01 站」進行共構，預計於 2022 年完工後，搬入繼續營業。(圖 2-3-1) 為萬大線工程計畫圖。

---

<sup>14</sup> 環境資訊中心，〈南門市場捐剩食 設交流平台〉，<http://e-info.org.tw/node/202155>，2017.04.24。



資料來源：中國時報

圖 2-3- 1萬大線施工計畫圖

然而，北市府於 2015 年 9 月公告：「考量萬大線第一期工程已奉中央核定且用地都市計畫變更案已辦理 3 年多，為免影響捷運建設時程，在捷十一用地（南門市場）仍有市場改建及攤商臨時安置等事宜在短期內無法確定開發時程之情形下，同意本案捷運萬大線 LG01 車站之都市計畫變更案內容不含捷十一用地，俟市場改建及攤商臨時安置確定後另行辦理都市計畫變更，惟於後續該站辦理細部設計時一併考量預留增設出入口之空間及可敲除式牆版，保留於南門市場增設出入口（含中正紀念堂站 2 號出入口移入）及通風設施之彈性，爰配合縮減變更計畫範圍修正本案計畫書、圖內容。」<sup>15</sup>自此南門市場自「捷運萬大線 LG01 車站」都更案中排除，另行都市計畫變更。

<sup>15</sup> 臺北市政府公告，〈壹. 計畫起源 第六項，p.3-p.4〉，<http://163.29.37.171/twobook/pdf/P104013.pdf>，2017.04.24。

臺北市於 2016 年 10 月都市計畫委員會裁示，中繼市場將可能落腳於華光社區，在大安區里長座談會中有里民非常反對。而市場處調查也發現，南門市場攤商對於華光中繼市場不同意率竟百分之百。市場處表示：「北市正針對幾個可能地點進行可行性評估，預計 2017 年中旬出爐，不一定落腳華光社區。<sup>16</sup>」要順利搬家可能還要一段時間。

### (三) 行動支付

近年來電子金流發展愈來愈多元，南門市場也於 2015 年與永豐銀行「豐掌櫃」合作，以第三方支付方式，推動網路代收代付服務。「歷經 2015 春節檔期測試，攤商業績較過往成長二~三成。第三方支付，除了降低收到偽鈔的風險，減少找零不便，也少了保管大筆現鈔的困擾，金流簡單清楚。<sup>17</sup>」

### (四) 網路行銷

在網路高度普及的今日，透過網路進行行銷，比起報紙或是電視更能達到效果，而南門市場也成立官方網站，網站寫有南門市場歷史與簡介、活動訊息及攤商訊息，讓商家撰寫簡介，為自己打廣告。另外，南門市場也經營 Facebook，除了將發布活動資訊與活動照片，讓顧客能掌握相關訊息，也轉發顧客打卡的貼文放到頁面上，讓其他民眾能參考，透過社群網站標籤及轉發的功能，達到有效行銷的效果。

---

<sup>16</sup> 聯合新聞網，〈南門中繼市場落腳華光？社區反彈〉，<https://udn.com/news/story/7323/2155303>，2017.04.24。

<sup>17</sup> 經濟部，〈樂活ㄟ菜市場 傳統市場與攤商專業期刊，第 22 期，p.25〉，

<http://market.cto.moea.gov.tw/upload/Documents/Du20160630005/F20160630030.pdf>，2017.05.13。

## 第四節 推廣原因

要了解一個國家就是深入當地的傳統市場，而傳統市場其實也是一部國家的文化史，而且南門市場又是全臺北歷史最悠久的市場，所以我們想將它推廣給日籍旅客。南門市場將於2019年再次改建，非常好奇攤商的心聲，以及其改建的利與弊。若能將傳統市場推廣給外籍旅客，他們便能更了解臺灣的文化，也讓他們多了一個能去觀光的地方。

南門市場堪稱臺北市極具規模，貨色相當齊全的市場，分為地下1樓及地上1、2樓共3層，市場1樓以販售烹調完畢，加熱即食的熟食菜餚及精緻糕點為主，齊備的南北貨也是消費購買的重點；2樓經營百貨、飲食，提供食衣的需求，舒適的空間規劃不亞於百貨商場；地下1層則以傳統市場型態販售生鮮蔬果、魚、肉等。

市場內匯聚了大江南北的家鄉滋味，正統的上海菜、川菜、粵菜等菜系，更是口味道地、種類豐富，各種現成的麵食、糕點、火腿、臘味都讓人垂涎三尺，更是許多人辦年貨會去逛的市場，走一趟南門市場，道地的家鄉滋味都能在此尋獲。



## 第三章 實地探訪

### 第一節 探訪目的

早期的南門市場是台北南區重要的蔬果集散地，販賣各類生鮮蔬果及山產。直到日治時代才加以市場管理。在 1940 年代，除了販售生鮮食材，更建了一棟以經營五金、文具、藥品、皮鞋等商品為主的市場，市場外增加魚、肉、蔬菜攤商，使其成為綜合性市場，那時候南門市場堪稱是台北市最具規模、貨色最齊全的市場。

隨著全球化與科技的進步及經濟快速的發展，從農業社會、工業社會再到商業社會，所產生社會結構性的轉變，也使人的生活形態產生轉變。因此，對於消費空間品質的要求也相對提高。

現在很多的大型超市已經漸漸取代了傳統市場，然而南門市場卻能一直保有傳統的味道以及外省料理特色因此成為觀光景點，而且因為南門市場相關的書面資料及網路上的資源少之又少，所以我們決定藉由實地探訪來更進一步了解店家以及日本觀光客對於南門市場的看法。

希望能讓更多人了解南門市場吸引多數日本人來此觀光的原因，這也是我們這次實地探訪的主要目的。

## 第二節 店家介紹

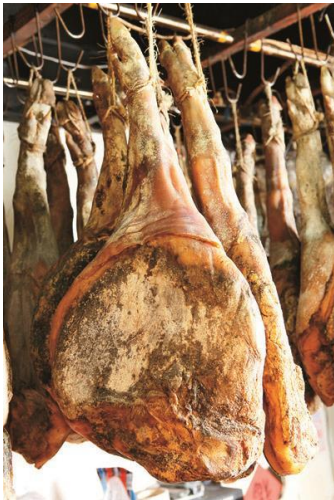
為了能使日本觀光客更清楚地明白南門市場內的人氣商家，因此我們挑選了幾家代表性的商店來介紹。介紹給日本觀光客台灣熱門的伴手禮。

### (一) 萬有全金華火腿

萬有全於 1980 年進駐南門市場，營業至今已有 30 多年的歷史，店內商品以江浙料理為主，許多知名的五星級飯店也將本店生產的火腿作為宴會菜的重要食材，除此之外，店家也考量到小家庭的需求，因此將金華火腿以不同部分來作細部販售，使消費者能夠方便選購<sup>18</sup>。萬有全的好味道，除了吸引了五星級飯店作為食材選購的重要寶地之外，還是許多民眾逢年過節的最佳伴手禮。眾多明星、政府的達官貴人也常常蒞臨本店，像是林青霞、齊秦等皆是本店的忠實顧客。

特色產品：

#### 1. 金華火腿(整隻)



資料來源：自由時報

圖 3-2- 1 萬有全金華火腿

火腿肉可以去除雞、鴨、魚肉的腥味，拿去燉湯可以使湯頭鮮而不膩，許多日本客都會買回去生吃或是作為拉麵的湯頭。除了整隻未經包裝的火腿，本店也有販售按照不同部位切好的真空包裝，讓消費者能夠自由選擇。

---

<sup>18</sup> 南門市場，〈萬有全金華火腿〉，<http://www.nanmenmarket.org.tw/p2-booth-3-1-detail.asp>，2017.08.17。

## 2.臘肉



資料來源：自由時報

圖 3-2- 2萬有全臘肉

萬有全的臘肉先以秘製醬料長時間醃製，再以炭火、甘蔗皮、稻穀天然薰香<sup>19</sup>，因此吃起來有一股獨特的煙燻香味，味道有別於其他的店家。在臘肉方面除了整條的之外，店家也貼心的提供切片過後的真空包裝供消費者來做選購。

## 3.湖南香腸



資料來源：自由時報

圖 3-2- 3萬有全湖南香腸

萬有全的湖南香腸吃起來有股獨特的花椒香，除了原味的之外，還有販售帶有道地湖南辣味的湖南辣腸，非常適合喜歡辣味的人購買。

<sup>19</sup> 萬有全手工金華火腿，〈產品〉，<http://eham.com.tw/pages/products/productLink.action>，2017.08.17。

#### 4.四色禮盒



萬有全的四色禮盒可以自行選擇臘腸、臘肉、火腿等 2~4 種組成一盒，如此精美又大方的包裝，是逢年過節送禮的最佳選擇。

資料來源：自由時報

圖 3-2- 4萬有全四色禮盒

#### (二) 常興南北雜貨

常興食品以雜貨店起家，在南門市場營業已有 30 多年的歷史，小小的店舖內提供各式各樣的南北雜貨以及百百種醬料供消費者作選擇，可說是應有盡有，是許多民眾年節採買的重要據點，知名美食家胡天蘭也每年都來此採買。

特色產品：

##### 1.嫩扁尖筍



嫩扁尖筍是常興的熱門商品之一，許多民眾皆會把它買回去當作煮湯的配料，如：冬瓜排骨湯等。

資料來源：自由時報

圖 3-2- 5常興嫩扁尖筍

## 2. 東北酸白菜



資料來源：組員自行拍攝

圖 3-2- 6常興東北酸白菜

手工自製的東北酸白菜也是常興的暢銷商品，可以輕鬆的製作出美味的酸菜白肉鍋，也可以拿來炒飯、炒麵做出一道道美味的佳餚。

## 3. 桂花醬



資料來源：組員自行拍攝

圖 3-2- 7常興桂花醬

常興的桂花醬帶有微微的鹹味，不但能夠提升食物的香氣，還可以凸顯甜味，而且料理方式也有很多種，可以加在甜湯裡，也可用來料理鹹食，是來常興必買的商品之一。

## 4. 陳年紅糟



資料來源：樂活市集，〈【南門市場】政商名流的廚房(上)〉

圖 3-2- 8常興陳年紅糟

陳年紅糟也是老闆娘推薦的商品之一，可以用來製作紅糟肉、紅燒魚等，是個好用的萬能配料。

### (三) 快車肉乾

30年前，一對自雲林北上打拼的年輕夫妻，從南門市場角落的一個攤位開始，兩夫妻親手烘烤賣肉乾，快車肉乾與金龍肉乾並列南門市場前兩大肉乾品牌，到現在擁有中央工廠、十家門市的規模，快車肉乾以「最薄 0.01 公分」的杏仁肉紙及「特厚 1cm」蜜汁肉乾成為網路團購熱門商品，扭轉傳統禮盒印象，讓肉乾成為平常也能享用的點心。

30年來如一日堅持手工現烤，所有豬肉乾採用新鮮 CAS 溫體豬後腿肉，以釀造 180 天的家傳古早味醬油醃製而成，不含人工味精、糖精、色素，真空按摩後高溫烘烤，厚度、熟度、色澤須同時兼顧，火候拿捏成了獨門技術。

特色產品：

#### 1. 杏仁香脆肉紙



0.01 公分的杏仁肉紙，是快車肉乾的鎮店之寶，全國首創薄脆的口感、肉紙的原香、微鹹輕甜的滋味，顛覆你對肉乾的印象。

資料來源：快車肉乾官網

圖 3-2- 9杏仁香脆肉紙

#### 2. 月見炙燒豬肉乾



高溫烘烤在逼出鮮甜肉汁，蜜汁與煙燻交織而成的肉乾交響曲，讓人回味再三。

資料來源：快車肉乾官網

圖 3-2- 10月見炙燒豬肉乾

### 3. 招牌特厚蜜汁肉乾



豐厚紮實、肉汁鮮美，以一包一塊的小包裝，讓你不再有打開吃完的的煩惱。

資料來源：快車肉乾官網

圖 3-2- 11招牌特厚蜜汁肉乾

#### (四) 合興糰糕

創立於西元 1947 年的合興糕糰，傳到到第三代，除了道地的上海鬆糕、桂花糕條、寧波年糕、湖州粽、元宵等純手工製作的點心，以古法水蒸製成的鬆糕更是聞名，鬆糕是採用稻米與濕的餡料，例如豆沙泥和芝麻餡。」一口鬆糕、一口台灣茶，是許多爺爺輩的回憶。

特色產品：

##### 1. 水蒸鬆糕



芝麻、紅豆、豆沙口味都是招牌。

資料來源：【空間】迪化街上，一家停駐時光的傳統糕點店——合興壹玖肆柒

圖 3-2- 12水蒸鬆糕

## 2. 母子壽桃



資料來源：組員自行拍攝

圖 3-2- 13母子壽桃

大壽桃包小壽桃，為合興團糕的招牌生日蛋糕。

## 3. 寧波年糕



資料來源：合興糰糕官網

圖 3-2- 14寧波年糕

純米精製的寧波年糕，香Q彈牙。

## (五) 億長御坊

繞了一圈南門市場，不難發現位於一樓伴手禮區的億長御坊，總是生意興隆門庭若市，這邊現在的老闆娘已經是第三代了，親切的老闆娘，並不把客人當賺錢的對象，而是朋友般的對待，詳細地為每位前來的客人介紹菜色，讓民眾挑選最適合自己口味的佳餚。這裡的菜色應有盡有非常適合過年的時候來逛逛。



特色產品：

1. 招牌東坡肉



招牌菜色之一，採用三層五花肉，榮獲傳統美食展比賽第一名，用老滷汁燉煮 6 小時而成。使用紅麴製成，風味獨特。

資料來源：億長御坊官網

圖 3-2- 15招牌東坡肉

2. 冰糖醬鴨



郭台銘婚宴指定菜色之一，堅持傳統手工製作，過程費工繁瑣，慢火滷煮三小時以上，讓鴨肉充分吸收老滷醬汁的香氣。

資料來源：億長御坊官網

圖 3-2- 16冰糖醬鴨

3. 冰糖蓮藕



為本店必買產品，嚴選中斷蓮藕，手工塞入糯米，加入冰糖費時至少八小時慢火熬煮才能製成。

資料來源：億長御坊官網

圖 3-2- 17冰糖蓮藕

## (六) 合歡刀削麵

南門市場除了豐富的伴手禮之外，二樓也有美食街，聚集著各式各樣的美食，如果有去過的人就一定知道，其中就屬合歡刀削麵最多人，無時無刻都排著長長的人龍，曾經獲得「台北傳統市場節天下第一攤小吃類金牌獎」，可說是南門市場內相當具有知名度的一間麵店。

特色產品：

### 1. 木須炒麵



「木須」指得是「炒雞蛋」，刀削麵拌著雞蛋、木耳、豬肉絲、小白菜、高麗菜、紅蘿蔔等一起炒，用料相當豐富。

資料來源：【台北市】南門市場 合歡刀削麵

圖 3-2- 18木須炒麵

### 2. 大滷麵



最大的特色就是羹湯裡面加的滷蛋，非常入味。

資料來源：【台北食記】合歡刀削麵 南門市場必吃美食！天下第一攤金牌獎霸主！

圖 3-2- 19大滷麵

## (七) 大連食品行

大連食品以傳統臘味及各式南北乾貨、高級食材，深獲老饕讚賞。店內肉品嚴選來源，符合食品衛生安全標準，讓客人吃的美味，也吃的安心，招牌金華火腿選用上等豬腿經醃製、風乾、發酵而成，傳統手工醃燻製成的臘肉鹹香合度，具多層次燻香。超過十五種以上的肝、臘腸燻製香腸亦是大連食品長年熱賣的家常美味<sup>20</sup>。

大連食品是市場裡美味伴手禮的知名老店，尤其年節期間整個攤子前滿滿都是人潮，就能知道大家對大連食品的喜愛程度。純手工製作的各式臘腸、辣腸，都有濃濃的家鄉味。

老闆也相當親切，很喜歡跟客人聊天，若有任何食品上的疑問，都會非常仔細的講解，還會教客人該如何料理食材。店裡也常有日本客人來光顧，他們最愛買的就是烏魚子了。而且老闆的媽媽會說日語，所以日本觀光客一點也不需要擔心溝通上的問題。

特色產品：

### 1. 台灣烏魚子



資料來源：大連食品官網

圖 3-2- 20台灣烏魚子

風味絕佳的台灣烏魚子富含營養成分，是日籍饕客必買的高級特產。

---

<sup>20</sup> 南門市場官網，<http://www.nanmenmarket.org.tw/>，2017.09.20。

## 2. 自製 XO 醬



資料來源：南門市場官網

圖 3-2- 21自製 XO 醬

大連的自製 XO 醬、鮑魚、魚翅、北海道干貝等亦是年節送禮和餐廳訂貨的最佳選擇。

### 第三節 採訪記錄

為了能夠有效率地完成採訪，本組在進行實地探訪之前，針對各個店家以及日本觀光客們，設計了以下幾點提問，並將其採訪內容以逐字稿的方式呈現。

#### (一) 店家採訪題目

1. 您在這裡開店多久？
2. 為什麼會選擇在南門市場開店？
3. 在南門市場營業期間曾經歷什麼困難嗎？
4. 在南門市場開業這麼多年有什麼印象深刻的故事嗎？
5. 日本觀光客來這裡都會買些什麼？熱賣商品是什麼？
6. 1年之中，什麼時候的生意最好呢？
7. 哪國的觀光客最多？曾在溝通上遇到困難嗎？

#### (二) 日本觀光客採訪題目

1. インタビュー対象者について

失礼ですが、日本の方ですか。私たちは、致理科技大学応用日本語学科3年の学生です。今、卒業レポートで南門市場について調べています。外国人の方にわかりやすい紹介の映画を撮る予定です。日本の方にインタビューしたいのですが、今、よろしければ、いくつか質問させていただきませんか。このインタビューの風景を録画してもよろしいでしょうか。台北へは、観光でいらっし

やいましたか。それともこちらに長く住んでいらっしゃいますか。

観光→ 台湾は何回目ですか。今回は何日滞在されますか。

長期在住者→何年位台湾にお住まいですか。

2. では、市場についての質問です。

- (1) 今日は初めて南門市場にいらっしゃいましたか？
- (2) この市場をどうやって知りましたか？
- (3) どうしてこの市場に来たいと思いましたか？
- (4) 今日はどんなものを買いましたか（買う予定ですか）？
- (5) 今日はここで何か召し上がりましたか？
- (6) 何階が一番面白かったですでしょうか。
- (7) どの店が一番面白かったですでしょうか。
- (8) 南門市場で一番面白いものや特別なものは何でしょうか。
- (9) 南門市場の印象はいかがですか。また来たいと思いますか。
- (10) 台湾の市場と日本の市場はどう違うでしょうか。
- (11) お店の人とのコミュニケーションで何か困ったことはありませんでしたか。
- (12) この市場の日本語の紹介があったほうが良いと思いますか。

3. 長期居住在近的人

- (1) 市場とスーパーと、どちらでよく買い物なさいますか。
- (2) 台湾の他の市場に行かれましたか？南門市場と比べてどうでしょうか。

#### 4. 映画作成の許可をもらう

このインタビューの録画を後で映画の中で使用してもよろしいでしょうか。もし、よろしければ、この映画が完成したら、お送りしたいと思います。ご連絡先のメールアドレスなどを教えていただけますか。

### (三) 店家訪談逐字稿

#### 1. 南園肉粽

訪談「南門市場 -南園肉粽」店家

訪談時間：106年6月10日 早上9:00-9:20

訪談地點：「南門市場 -南園肉粽」店家

**Q1.請問奶奶在這邊開店多久了？**

鍾奶奶：第5代了，是50多年了。

**Q2.那為什麼會選擇在這邊開店呢？**

鍾奶奶：不是為什麼選擇，這個是我們，我重頭講起啊。我們今天做這個生意啊，每個打工的人，很辛苦，每一個打工的人都很辛苦，這個工作比打工還辛苦那我們就是小買賣啊，打工的生意。

**Q3.請問在營業期間有遇到什麼困難嗎？**

鍾奶奶：在這裡啊？我們有很多困難啊，物價高漲啊，那我們又不能給它隨便漲啊，物價沒有漲就不能漲，這個不符合買賣啊。

**Q4.請問開店這麼多年有什麼印象深刻的事情嗎？**

鍾奶奶：客人喔，都很好，我都是找我招牌來的啦，找我南園來啊，每個人都會

來跟奶奶買，因為我歷史悠久了，等於說我年紀大，因為我80歲到現在啊。

**Q5.那日本人都買什麼商品？**

鍾奶奶：日本人勳，他們很喜歡參觀，買的機會比較少，他喜歡看，然後很喜歡吃我們的東西，他會買1個、2個馬上吃，然後他買回去，他都要考慮，買這個我們等於說他們來買都是買他們比較會買。

**Q6.那什麼口味最熱賣？**

鍾奶奶：我這都是第1名啊，都是要排隊買啊，每次都要排隊買啊，生意很好啊。

**Q7.什麼時候生意最好，1年之中？**

鍾奶奶：1年之中就五月節啊，一定要排隊半個月，一定要提早來買，還有像是宅即便啊，都是來買冰凍的，然後寄到日本啊，寄到東南亞，小孩在那邊工作啊，小孩在那邊唸書啊，我們這個是很正統的，家家包粽，包中包中，所以很好吃。

**2. 大連食品行**

**訪談「南門市場 -大連食品行」店家**

**訪談時間：106年6月10日 早上10:00-10:20**

**訪談地點：「南門市場 -大連食品行」店家**

**Q1.您在這邊開店多久了？**

蔡老闆：我在這邊差不多1、20年了。

**Q2.為什麼會選擇在南門市場開店？**

蔡老闆：因為剛開始的時候，每次大地震以後，我們在山上工作，本來想說那邊交通不方便，經營不好經營，所以我們就來到台北，台北是個好地方，人多，我們比較好生存，就有親戚介紹就到這裡來。



**Q3.在南門市場營業的時候，有經歷到甚麼困難嗎？**

蔡老闆：我剛開始的時候，每一樣都是很生疏，都是不懂的，也沒有認識的，後來就去上補習班，看看這個東西，看看人家在賣，我想做這個的話，所以我跟我太太就到補習班去做，去學習，每一樣學多少錢就繳補習費，像我們做香腸、做臘肉、做干貝醬，干貝醬就要5000塊，就是請老師來教，很多人在那邊上課，所以就這樣才學會的。

**Q4.在南門市場開業那麼多年，有甚麼比較印象深刻的故事嗎？**

蔡老闆：每天早出晚歸就很拚，就是要有太太幫忙，我們一個人做不起來，就是要兩個人互相合作。

**Q5.那你們的哪一國客人比較多？**

蔡老闆：我做的方面，是外省的食材，還有作料，像甚麼金華火腿、湖南臘肉、廣東的、江浙的香腸、廣東的臘腸，都是外省的口味居多，所以客源的話大部分都是外省人。

**Q6.日本的客人多嗎？**

蔡老闆：後來就慢慢的接觸到很多的食品，這邊來的觀光客每個地方都有，以日本的最多，近幾年的話，就是東南亞的最多，東南亞的印尼、菲律賓，還有外來的新住民這樣。

**Q7.日本的觀光客來這裡都會買些甚麼？還是有甚麼推薦的？**

蔡老闆：日本的觀光客的話，大部分都是喜歡台灣她們比較常常接觸到的食材，像烏魚子，像是比較流行的水果、水果乾，或是像台灣的甚麼鳳梨酥，就這樣，這一些的比較多，他們常吃的。

**Q8.跟外國客人溝通上會遇到甚麼困難嗎？**

蔡老闆：大部分的話就是現學現賣，講的這個東西，因為我們想做生意，所以他

講的話我們都會仔細聽，就學著講，語言他們就是，有時候比手畫腳都可以，有時候他們寫的，他也會畫圖告訴我們他要的是甚麼東西，覺得是蠻好玩的，也是慢慢地就會有所接觸，所以語言方面的話就是...。

**Q9.1年之中，甚麼時候生意比較好？**

蔡老闆：1年的時候，大部分都是過年，逢年過節，尤其是在冬天，天氣涼了以後，我做的食品都是一些肉類、一些食材，大部分都是逢年過節的時候比較空，或是送親戚朋友，所以過年這一段時間是最好的。

**Q10.有沒有想跟大家推薦南門市場，或者是推薦你們的店？**

蔡老闆：我相信南門市場是大家所喜歡的，就是日新月異，各種設備，還有各種的食材，因為這個地方不一定說你想賣甚麼就賣甚麼，每一樣東西都會來查，所以大家對這個信任度都夠，而且我們這邊精益求精，每一樣都是追求最好的。

3. 億長御坊

**訪談「南門市場 -億長御坊」店家**

**訪談時間：106年6月10日 早上10:30-10:50**

**訪談地點：「南門市場 -億長御坊」店家**

**Q1.那第一個就是，請問妳們在這邊開店開多久了？**

朱老闆：65年。

**Q2.那為什麼會選擇在南門市場這邊開店？**

朱老闆：沒有，因為以前爸爸就在這邊做生意。

**Q3.所以這邊是第2代嗎？**

朱老闆：現在第3代了。

**Q4.那在南門市場這邊營業的時候有什麼困難嗎？**

朱老闆：還好耶，因為它這邊跟政府、總統府、立法院比較近，所以地利上滿好的。

**Q5.那對個人什麼有什麼困難嗎？**

朱老闆：也沒有耶。

**Q6.客人也都滿好的嗎？**

朱老闆：對對對，因為地方層級比較高。

**Q7.那在南門市場開店這麼久，有什麼比較印象深刻的故事嗎？**

朱老闆：有一個最深刻的是：有一個客人他的媽媽要去世之前，就要吃我們家的菜，覺得很感動，就是媽媽的味道，她還想再嚐那個味道。

**Q8.那這邊的觀光客哪一國的人比較多？**

朱老闆：以前是香港，那現在就多了新加坡、馬來西亞。

**Q9.就比較東南亞那邊的？**

朱老闆：對對對。

**Q10.那日本人會有嗎？**

朱老闆：日本人有。

**Q11.那溝通上面會有什麼問題嗎？**

朱老闆：語言上面當然會有一些困難，不過我們裡面的員工有的會懂一點日語。

**Q12.那不會講的會比手畫腳嗎？**

朱老闆：對啊，就用比手畫腳的。

**Q13.那如果日本觀光客來這邊，會買什麼還是有比較推薦什麼東西嗎？**

朱老闆：他們會慕名，就是在網路上或者是什麼地方看到，推薦我們家什麼，他就會買什麼。

**Q14.那1年之中什麼時候的生意最好？**

朱老闆：過年。

**Q15.那有沒有想要推薦這邊的觀光客，或是想要宣傳一下自己賣的東西？**

朱老闆：就是想東坡肉、醬鴨，那是郭台銘結婚宴客的菜，所以說，我們都賣得很好。

#### 4. 上海合興糕糰店

訪談「南門市場 -上海合興糕糰店」店家

訪談時間：106年6月10日 早上11:00-11:20

訪談地點：「南門市場 -上海合興糕糰店」店家

**Q1.請問您在這裡開店多久了？**

任老闆：我們這個店在這邊有70年了，今年剛好70年，民國36年在這邊開業。

**Q2.請問為什麼會選擇在南門市場開店呢？**

任老闆：南門市場是屬於一個百年的市場，在日據時代就有的一個市場，外省人到台灣來，常常因為這邊是地利的關係，所有的公家單位都在這個附近，他是屬於文教區，所以公家單位在上下班，以前的老軍人、老一輩的外省人、基本上都在這邊搭車，所以他會成為一個外省市場就是因為這個原因，那我們從大陸到台灣來，很自然地就在南門市場第一個落腳住。

**Q3.請問在南門市場經營的期間，有經歷過什麼困難嗎？**

任老闆：南門市場經歷過什麼困難呀。因為，這樣說吧，南門市場他是屬於一個外省人的市場，他的客源其實是源源不斷的，蠻多的客源的，它唯一的，比較說它有經營上的困難是機會是比較少，第一剛開始的時候是語言上，後面慢慢慢慢就，很自然地大家就學一些本省話，所以基本是在這裡經營是不會有很大的問題。

#### **Q4.請問開業這麼久，有時麼印象深刻的故事嗎？**

任老闆：開業這麼久阿。在這裡其實客人形形色色、各式各樣，那當然你說我們現在講起來，就會有很多那種笑話，第一很多名人在這裡買東西，第二客人形形色色來說的話，我記得最清楚的時候，就是現在飛碟電台那個位子上，以前是一個木材工廠、一個澡堂，那個老闆是個很有趣的人，來這裡，其實蠻不錯的啦，那是茶餘飯後大家有時候講起來不錯的阿，那在這邊最大的幸運就是很多的名人在這裡，我們從小、小時候就看到多，在這裡進進出出買東西。

#### **Q5.請問在南門市場遇到的客人以哪一國最多，溝通上有什麼困難嗎？**

任老闆：現在來說的話，陸客多的人後，其實大陸客滿多的，以點心來說，其實我們台灣做的不管是外省的點心、什麼東西，現在傳統點心我們做的是比大陸的東西是，很多東西做得比他們那邊還要道地，而且食材也比較安全，所以大陸客滿喜歡到這邊來買家鄉的東西，他們也滿喜歡的，因為他們覺得我們這邊做的比他們那邊好吃，因為我們這邊的食材比他們那邊安全，他們那邊常常會出現很多很奇、奇奇怪怪的東西，那滲了很多很奇怪的東西，所以他反而對我們台灣這些她們家鄉口味的東西，興趣會比較多。第二就是，這邊現在比較多的就是日本觀光客，那日本觀光客他比較喜歡吃的東西，日本人的口味比較甜一點，然後比較喜歡吃的大概就是這種上海鬆糕阿，那我這邊現在沒有酥餅，那其實我還有一個店開在迪化街、迪化文創區，那就是專門很多日本觀光客到那，他常常會買很多這個東西，比較點心類的就是鬆糕還有酥餅，還有小壽桃、小包子，我們這邊跟那邊做的就是，不太一樣的地方就是size做的比較小，因為日本人看到分量大他們會害怕，他們吃的都是很少很少很小，所以我們在那邊就把所有的那個點心那個縮小、縮小，日本人常買的就是這幾樣東西。

#### **Q6.請問推薦給觀光客的商品？**

任老闆：我如果要建議觀光客，應該是說看他們什麼時候回去，因為台灣的東西，他們有時候他們可以冰起來，怕他們有時候沒辦法冰，那他們可以冰的時候我都會建議他們帶鬆糕，然後帶我們現在秤子上這個銀絲卷，這兩樣的東西在日本其實是最銷的，所以有很多這個銀絲卷到日本去的，所以我們現在做好、裝好以後就是要進冷凍庫，然後他們就運到日本去。

#### **Q7.請問大壽桃的發想是怎麼來的呢？**

任老闆：這個，你說那個母子桃，這是這1、2年比較流行的，因為很多人過生日阿，都是比較西式的，西式化像蛋糕，然後蛋糕大家看起來都是比較一層不變的，除了層樹一層兩層蛋糕，其實內餡都是差不多的，它的基底、反正上面擺的就是水果、當令水果，其實他的基底是不變的，為了現在比較年輕的人他們有時候會因為好玩，同學、同事過生日阿，就想換一個花樣，所以我們才會推出一個母子壽桃，這個壽桃是大壽桃包小壽桃，把它切開裡面都是小壽桃，而且它上面的字也可以客製化，大家可以寫一些什麼東西在上面，簡單一點「生日快樂、某某生日快樂」或想寫一些什麼東西，那我們大家就覺得過生日寫個「壽」字，那我們也曾經碰到過寫個「野獸的獸」或是「瘦身的瘦」，各式方法都(有)，反正也增加趣味性嘛。

### **5. 萬有全金華火腿**

**訪談「南門市場 -萬有全金華火腿」店家**

**訪談時間：106年6月13日 下午17:40-18:00**

**訪談地點：「南門市場 -萬有全金華火腿」店家**

#### **Q1.請問你們在這裡開店多久？**

田老闆：我在這邊大概有30年。

#### **Q2.為什麼會選擇在南門市場開店？**

田老闆：這個東西就是因緣際會，因為這個地方是一個傳統市場，很具有代表性的地方，所以大部分就是說，在我們一樓來講都是會賣一些比較特色商品，例如說像我們這種是屬於江浙料理啊，中間有福州店啊，就是各省各，全國就是以中國來講就是各省的食品這裡都有，所以它是一個很集中的地方。

**Q3.在營業的時間有遇到什麼困難嗎？**

田老闆：你指的是哪一方面的？

(經營上面)

田老闆：經營上還好吧，我們做30年了大概就是很穩定，沒什麼困難。

**Q4.在南門市場開業這麼多年有沒有什麼印象深刻的故事？**

田老闆：印象深刻的事喔，這個地方大概就是，政府的達官貴人都會來這邊買，所以我們這邊的客人齣，電影明星啊，像那個林青霞啦，那個我們這一代的林青霞啦他們齣，還有齊秦啊或者是一些老一輩的演員，他們經常會出現，到現在為止還是有一些，像美食家啦他們都在這個地方買，算是印象比較深刻啦。

**Q5.哪一國的觀光客比較多？**

田老闆：現在來講是香港、新加坡跟馬來西亞，還有日本這4個地方會多一點，比較多一點。

**Q6.在溝通上有遇到什麼困難嗎？**

田老闆：我們現在大概都是靠手機吧，如果不就直接用手機翻譯，大概溝通上現在比較能克服啦，以前剛開始手機沒有那麼發達的話語言上會有障礙。

**Q7.那日本觀光客來這裡都會買什麼？**

田老闆：我的店裡面他們會買火腿，因為他們買回去生吃，或者是做那個，做那個拉麵的湯頭，日本客人大概比較針對這兩項。

**Q8.那有什麼推薦的嗎就是推薦給日本人？**

田老闆：我們大概就是推薦，因為他們飲食習慣比較能夠接受這兩樣東西，其他的像香腸啊那些他們就，接受度就比較低。

**Q9.1年之中什麼時候生意最好？**

田老闆：農曆12月過年的時候。

**Q10.可以請你們宣傳一下你們的攤位嗎？**

田老闆：宣傳我的攤位啊！

(就稍微的介紹一下)

田老闆：你如果想要知道詳細的內容的話，因為我的攤位歷史很久真正我們這個得店總共有67年的歷史，所以我們中間有很多的過程轉變或演化，你可以到我們的網站上去看，上面介紹得很詳細。

## 6. 有機豆花

訪談「南門市場 -有機豆花」店家

訪談時間：106年6月13日 下午18:10-18:30

訪談地點：「南門市場 -有機豆花」店家

**Q1.南門市場開店多久了？**

老闆：差不多2年的時間。

**Q2.為什麼會選擇在南門市場開店？**

老闆：剛好有機緣巧合。

**Q3.那是什麼樣的機緣？什麼機緣會讓你在這邊開店？**

老闆：因為我看了台北市很多的傳統市場，裡面都有一間豆花店。就唯讀南門市



場裡面沒有，那十幾年前有一個叫聖寧媽媽的，在南門市場做豆花做3、40年了，那後來她就改賣熱食，那我就想說既然以前可以賣，我們現在來做看看這樣子。OK。

**Q4.那開店期間有遇到什麼困難嗎？**

老闆：那當然啊，因為南門市場是很指標性的單位，那所以說它的熟客比一般的傳統市場都來的多，那我們剛開始的時候，這邊的客人他原則上只給你一次機會，就是說你第一次端出的菜品，那必須要合他們的胃口，那如果不合他們的胃口的話，他們不會再光顧第二次，所以剛開始我們也是一邊做一邊學，那慢慢適應吸收我們自己的客源。

**Q5.那有遇到什麼印象深刻的事嗎？**

老闆：有，就是曾經有客人就是好像也經常吃豆花那種客人，他來跟我說叫我去哪家店吃吃看這樣子，因為剛開始我出來做的時候，也都是自己摸嘛，然後他叫我去吃一吃，後來我就很多店那吃看看，慢慢對於我的產品去改良這樣子。

**Q6.哪一國的觀光客最多呢？**

老闆：現在來講日本人最多，最早之前是中國大陸最多，現在是日本的最多。

**Q7.那跟日本客人有溝通上的問題嗎？**

老闆：日本客人，有Google翻譯，來大部分就是講「こんにちは」。

**Q8.那日本客人都是點些什麼？**

老闆：大部分都是紅豆跟粉圓比較多，紅豆粉圓然後九份芋圓也多。

**Q9.那熱賣商品？**

老闆：芋圓豆花就是九份芋圓加豆花，大部分他會聽從我們的意見。

**Q10.那1年之中什麼時候生意最好？**

老闆：1年之中，就差不多現在這個時間到九月份。

**Q11.那可以推廣一下你的豆花？**

老闆：介紹一下，其實我們經過這2年的經營，然後已經有很穩定的客源，那基本上因為我賣的產品不是很多，就是豆花跟芋圓，那我們全都是自己做的，就在現場這邊做，所以我們當天只賣我們當天做的產品，所以這邊的客人他也大部分都會知道我們賣的就是當天做的東西。

**(四) 日本觀光客訪談逐字稿**

**1. 男性日本觀光客**

**訪談：男性日本觀光客**

**訪談時間：106年6月10日 早上9:30-9:50**

**訪談地點：南門市場地下1樓**

**Q1.台北へは観光でいらっしゃいましたか？**

觀光客：観光です。

**Q2.台湾は何回目ですか？**

觀光客：もう10回目くらいですかね。

**Q3.今日は何日滞在されますか？**

觀光客：2泊3日。

(では、市場についての質問です。)

**Q4.今日は初めて南門市場にいらっしゃいましたか？**

觀光客：南門ははじめてです。

**Q5.この市場をどうやって知りましたか？**

観光客：近くの滷肉飯だっけ？ごはんのお店を食べたので、たまたま知った。

**Q6.どうしてこの市場に来たいと思いましたか？**

観光客：たまたま来た。

**Q7.今日はどんなものを買いましたか？**

観光客：まだ買ってないです。来たばかり。

**Q8.買う予定は？**

観光客：持って帰れないからですからね。すべて生ものなので。買うとしたらやっぱお菓子とかになっちゃうけど。あとは、乾燥の果物。ドライフルーツになっちゃうんですよね。

**Q9.今日はここで何か召し上がりましたか？**

観光客：近くの滷肉飯を食べたけど、この中ではまだ食べていません。

**Q10.何階が一番面白かったですでしょうか？**

観光客：いまは上行って下に戻っただけなので。一番地下がここが一番面白くないじゃないですか。

**Q11.どの店が一番面白かったですでしょうか？**

観光客：どの店かって、、、印象に残るお店。お魚のお店。魚はやっぱり新鮮だったので、お魚のお店は印象に残りましたね。

**Q12.また南門市場来たいと思いますか？**

観光客：暑い時じゃなくてもうちよっとね。季節のいい時だったら来て。来たいろいろ買い物できるんじゃないかな。

**Q13.台湾の市場と日本の市場はどう違うでしょうか？**

観光客：あまり変わらないですよ。例えば、、、あまり変わらないと思いますよ。そんなに変わらないんです。売ってるものが違うだけであって。けどお酒とかあまりないけどね。それがあればいいかもしれないですね。

**Q14.この市場の日本語の紹介があったほうがいいと思いますか？**

観光客：日本のガイドブックに確か載っていると思うし、南門市場自体の名前は知っていましたから。お土産で買えるものがあつたらいいなと思いますけども。案内とかあつたら面白いかなと思って。ホームページとかもあつて。日本語じゃなくて英語でいいので。英語のホームページもあれば非常に面白いと思いますね。

**2. 女性日本観光客**

**訪談：女性日本観光客**

**訪談時間：106年6月10日 早上11:30-11:50**

**訪談地点：南門市場大門**

**Q1.台北へは観光でいらっしゃいましたか？**

観光客：今回は観光です。

**Q2.台湾は何回目ですか？**

観光客：たぶん20回ぐらいです。

**Q3.今日は何日滞在されますか？**

観光客：4日間です。

**Q4.では、市場についての質問ですが、今日は初めて南門市場にいらっしゃいましたか？**

観光客：2回目です。

**Q5.この市場をどうやって知りましたか？**

観光客：ヨンハンジェから歩いてたまたま見つけてと、今日はあそこの滷肉飯に行こうと思って。

**Q6.今日はどんなものを買いましたか？**

観光客：今日は何も買ってないですけど、前は食品を買いました。

**Q7.南門市場で召し上がったことは？**

観光客：ないです。持って帰るものだけ。

**Q8.何階が一番面白かったでしょうか？**

観光客：1階しか見たことないですけど。2階もあります？2階？3階？

(あります。)

観光客：そんなに時間がないので行ったことはなかったです。

**Q9.どの店が一番面白かったでしょうか？**

観光客：面白かったというか、、、

(印象に残るお店。)

観光客：饅頭が好き。

**Q10.南門市場の印象はいかがですか？**

観光客：活気がある。

**Q11.また来たいと思いますか？**

観光客：うん。

**Q12.台湾の市場と日本の市場はどう違うでしょうか？**

観光客：日本の市場は動物の姿をそのままにしたことがないけど。台湾はニワトリとか豚とかそのままなのでびっくりします。

**Q13.この市場の日本語の紹介があったほうがいいと思いますか？**

観光客：あったほうがいいと思います。

透過實地探訪與店家老闆及日本觀光客的親身接觸與交談，本組得到了以下的結論：南門市場的地理位置非常的好，吸引了許多名店進駐於此，眾多的店家在此營業皆有好幾10年的時間，能夠如此屹立不搖，大概是因為每間店都有屬於自己特色的招牌商品，從以前到現在都深深地抓住顧客的味蕾，如今每間店都已有屬於自己的穩定客群。

除此之外，有眾多的店家都以販售外省料理為主，例如：萬有全的金華火腿、億長御坊的冰糖醬鴨、常興南北雜貨的東北酸白菜以及大連食品的臘肉等，也因為如此吸引了許多的觀光客來一探究竟。

在探訪的過程中，我們也常看到店家與外國觀光客進行買賣時的模樣，在與外國觀光客溝通時看起來並沒有什麼困難，實際訪問店家，大部分的店家也都一致認為在溝通上沒有太大的困難，透過比手畫腳及google翻譯，都可以完成溝通，但是在日本觀光客方面，大多數的日本人則認為，如果有南門市場的日文介紹會更加便利。

由上述實地探訪所得到的結果，本組決定製作一部南門市場的日文介紹影片，讓日本觀光客可以透過此影片，認識到南門市場的歷史、美食以及當地的人情味，並且藉此吸引更多遊客到此體驗台灣傳統市場的文化，將這個歷史悠久的傳統市場，一步步的推向日本，吸引大批日本觀光客前來朝聖。

## 第四章 現有日文資料分析

本章目的為收集南門市場在網路及書面上的資料，以達到統整之目的。南門市場在網路上的資料不外乎是介紹美食以及地理位置，希望透過我們在網路上收集的資料能讓各位對南門市場有更深的了解。也詳細的分析出此資料的優缺點，讓閱讀者更能抓住重點。

### 第一節 網頁資料分析

#### (一) 旅々台北

旅々台北是由魔法網際股份有限公司所開設的網站。公司在 2002 年 10 月成立。所屬團體是財團法人台灣觀光協會。服務內容除了提供台灣旅遊資訊，還有提供中、日、英的交叉翻譯和校對。另外還有承接平面攝影及影像拍攝。

文章可以看到作者很詳細介紹了南門市場的特色攤位及美食。但是因介紹的店家都已經在網路上很有名聲了，來台灣的觀光客應該也會想知道台灣也會買的店<sup>21</sup>。

#### (二) 台北 navi

台北 navi 是由台灣那比達科股份有限公司(TaipeiNavi)所製作的旅遊網站。公司網站於 2002 年 11 月 11 日正式開站。是一群喜歡台灣的日本人集資成立的。目前為日本觀光客最常使用且具有知名度的旅遊網站。提供日本觀光客台灣旅遊資訊，協助日本媒體來台採訪以及收集情報。有別於其他旅遊網站，在官網上日本觀光客可以預約台灣旅遊行程。

---

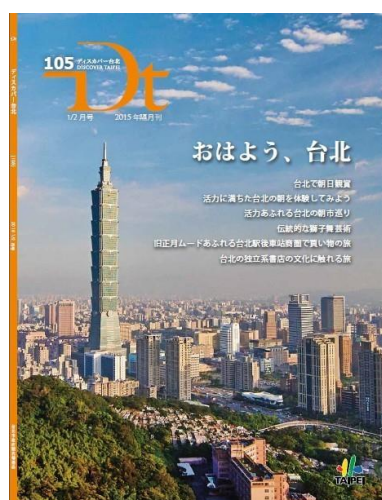
<sup>21</sup> 旅々台北，〈台北の伝統市場文化を体験 南門市場〉，  
<http://www.tabitabi-taipei.com/more/2013/0322/index.php>，2017.06.17。

台北 navi 是日本介紹台灣有名的網站。文內有每層樓層介紹，然後再介紹七家商店。很多照片讓人更了解、更想去南門市場走一趟。而且有介紹交通方式，也有自己手繪地圖可以感覺得出來很用心介紹南門市場，讓日本人可以更清楚如何前往南門市場。缺點就是只是純介紹所以不太有寫個人的感想。只有介紹南門市場特色而已。而且資料過於老舊，因為是很有名的旅遊網站所以希望可以更新資料<sup>22</sup>。

### (三) Discovery 台北

Discovery 台北是由聯合報系所發行的電子期刊。電子報內容均為臺北市政府觀光傳播局所有。聯合報系於 2000 年 2 月 2 日成立，以成為中文市場頂尖全面內容服務提供者為目標。主要事業體包括聯合新聞網及聯合知識庫，並發展數位出版，營運 udn 讀書吧。

此電子期刊可以看到作者詳細介紹了各個市場的特色、推薦、地點。因為除了南門市場以外也有介紹其他市場的優點，如果可以更深入介紹南門市場就會更好<sup>23</sup>。



資料來源：聯合電子報  
圖 4-1-1 Discovery 台北

<sup>22</sup> TAIPEI navi，〈南門市場〉，<http://www.taipeinavi.com/shop/27/>，2017.06.17。

<sup>23</sup> 聯合電子報發行，〈おはよう、台北〉，<http://paper.udn.com/udnpaper/POH0057/273275/web/>，2017.06.17。



## 第二節 書面資料分析

### (一) 南門市場舊版日文簡介

由經濟部商業司以及台北市市場處指導，南門市場自治會主辦，純粹創意整合行銷有限公司執行。純粹創意整合行銷有限公司成立於 2000 年，目前服務項目有品牌經營、廣告策略、視覺傳達。

日文大都是正確的，日本人比較好理解。但是非彩色印製可能無法吸引大家索取。南門市場副會長也有提到，索取的人不多。而且沒有介紹店家只是介紹歷史，也沒有介紹交通方式，那個時代不像現在網路科技發達，所以如果有附上交通方式可以讓觀光客更容易前往(舊版日文簡介將呈現於附件一)。

### (二) 南門市場新版日文簡介

由經濟部中部辦公室、台北市政府以及台北市南門公有零售市場自治會所指導。大潤元知識策略有限公司所企劃。大潤元知識策略有限公司於 2007 年創立，營業項目包括一般廣告服務業、產品設計業、研究發展服務業、管理顧問業、資料處理服務業。

比起舊版，新版是彩色印製所以比較多人會想要索取這份簡介。但是日文不太自然。之前訪問日本人他表示不是日文也沒關係英文也可以，如果日文不太通順的話可以改翻譯成英文。不過介紹每個攤位以及樓層介紹，很好了解很詳細。有別於起其他旅遊資訊，還有介紹附近的景點特色，讓觀光客不僅可以逛南門市場，也可以了解附近的景點(新版日文簡介將呈現於附件二)。

### (三) TAIPEI 2016 春季号 Vol.03-書面-南門市場+ 中正紀念堂 おいしい台北を味わいつくす

TAIPEI 2016 春季號是由台北市政府觀光傳播局所出版的英日文季刊，同時刊登於「台北旅遊網」，為市政府出版宣傳台北之美的觀光旅遊資訊刊物，季刊每期當季活動與台北城市故事，提供給來台旅客參考。

點出南門市場為中華料理的百寶箱，販賣各式道地佳餚與年菜的特色，並將市場較著名的店家「萬有全手工金華火腿」、「快車肉乾」、「大連食品行」、「憶長御坊」所販售的經典商品有詳細介紹，讓不熟悉台灣料理的觀光客能有一些認識。缺點是只提供南門市場的地址與交通方式，對於營業時間與市場星期一公休等相關資訊沒有介紹，旅客可能會撲空<sup>24</sup>。



資料來源：市政府4樓中央區觀光傳播局 媒體出版科

圖 4-2-1 TAIPEI 2016 春季号 Vol.03

<sup>24</sup> 金康嵐(2016)，《南門市場+ 中正紀念堂 おいしい台北を味わいつくす》，市政府4樓中央區觀光傳播局 媒體出版科，頁 46-51。

### 第三節 資料分析總結

透過這邊的資料，可以分析出以下的優缺點：優點的部分，以日本人的角度來寫文章，可以看到作者介紹了很多市場的特色、推薦、地點等等，讓我們能更準確地知道日本人的觀點，進行修改並改善。使台灣的市場可以帶給日本或是其它國家的觀光客，更便利更舒適的空間。但缺點就是不夠多元，文章內僅僅介紹食物方面的特色，應該要再多介紹文化的部分，來逛市場的人不只會看到小吃，一些傳統的民俗玩意也是對觀光客們有很大的吸引力跟商機的。接著內容不夠深入，本篇文章可能只是以遊記的方式撰寫，所以也只會寫比較表面的東西，如果觀光客想要更了解店家的資訊，其實是找不到的。再來，也不夠私房，整體內容都有點太過於官方，都是網路上找得到的資料，沒有介紹一些比較少人知道，但是當地人熟悉的好味道。經過我們實地走訪，訪問到一些日本觀光客，我們統整出來發現，其實日本人到台灣的這些市場，比較想買的是大家推薦以外的伴手禮，吸引她們的可能是一些偏向台灣人自己也會買的日常食物，而並不只是那些為了觀光客創造出來的產品，如此一來，才能真正深入了解我們台灣人的道地口味。

建議之後若有想發表相關介紹給外國朋友的文章，可以試著以台灣人的角度出發，介紹給外國客，而不是以觀光客介紹其它觀光客的立場來撰寫，以台灣人、在地人的角度來看，資訊一定會比觀光客本身的經驗要來得多。

## 第五章 影片介紹

### 第一節 影片構想

為了將南門市場的歷史、美食以及當地的人情味推廣給更多的日本觀光客認識，並且吸引更多的遊客前往南門市場體驗台灣傳統市場的文化，本組將影片分為以下 5 個段落：

#### (一) 南門市場的歷史

在影片的開頭，本組以淺談南門市場的歷史，帶領觀光客一點一滴地了解這個台北市歷史最為悠久的公有傳統市場。

#### (二) 店家介紹

對於南門市場的背景有了些許的了解後，在第二個段落，我們將利用實際走訪市場所觀察到的幾個特色店家，整理出這些店家的招牌、特色商品，一一介紹給觀光客們。

#### (三) 店家訪談

在第三個段落，本組以實地採訪店家的方式呈現，透過採訪影片，讓觀光客們間接地體驗台灣市場的人情味，並且可以從中了解各個店家的歷史背景。

#### (四) 日本觀光客訪談

在影片接近尾聲的部分，本組選擇以採訪來南門市場觀光的日本遊客做為影片的後半段，透過來自相同國家旅客的親身走訪感想，相信可以引起許多觀光客前來朝聖的興趣。

#### (五) 結語

影片的尾端，本組綜合以上四個段落的内容，在最後做個總結。

## 第二節 南門市場影片脚本

表 5-2-1 【南門市場-歴史、物、人】 影片脚本

中文	日本語
<p>南門市場の歴史：</p> <p>南門市場，鄰近中正紀念堂，設立迄今有九十餘年歷史，自日本統治時期即為蔬果集散中心「千歲町市場」。</p>	<p>南門市場の歴史：</p> <p>中正紀念堂近くの南門市場は、設立以来、90年以上の歴史があります。日本統治時代には、「千歲町市場」と呼ばれる青果市場でした。</p>
<p>在「外省料理」逐漸失去傳統口味的今天，留有各式風味的南門市場，正是台北市其他傳統市場所沒有的特點。因此我們決定將如此有特色的市場介紹給日本人認識。因此我們決定將如此有特色的市場介紹給日本人認識，吸引日本觀光客到此走訪。</p>	<p>1945年以後に中国大陆からわたってきた外省人の中国料理が徐々に伝統的な味を失いつつある今日でも、南門市場は様々な料理を伝え、台北の他の伝統的な市場にはない特色となっています。そこで、私たちはこの特色ある市場を日本人観光客に紹介したいと思いました。</p>
<p>店家介紹</p>	<p>店家紹介</p>
<p>大連食品行(1F)</p>	<p>大連食品行(1F)</p>
<p>大連食品以傳統臘味及各式南北乾貨、高級食材，深獲老饕讚賞。店內肉品嚴選來源，符合食品衛生安全標準，讓客人吃的美味，也吃的安心，招牌金華火腿選用上等豬腿經醃製、風乾、發酵而成。</p>	<p>「大連食品行」には伝統的な塩漬け肉や各地の乾物、高級食材があり、グルメのお客さんに喜ばれています。肉の産地は厳選され、食品衛生の安全基準を満たし、おいしく、安心です。看板商品の金華ハムは、上等の豚足を塩漬けにし、乾燥、発酵させて作ります。</p>
<p>風味絕佳的台灣烏魚子富含營養成分是日籍饕客必買的高級特產，其他各式魚</p>	<p>風味豊かな台湾カラスミは、栄養豊富で、日本人グルメが必ず買う高級特産品</p>

乾，自製 XO 醬、鮑魚、魚翅、北海道干貝等亦是年節送禮和餐廳訂貨的最佳選擇。	です。他には干し魚、自家製 XO ソースやアワビやフカヒレや北海道のホタテなども季節のギフトにふさわしく、レストランからも注文があります。
大連食品是市場裡美味伴手禮的知名老店，尤其年節期間整個攤子前滿滿都是人潮，就能知道大家對大連食品的喜愛程度。	大連食品は、手土産ギフト商品が有名です。特にお正月や祝日には、大勢のお客さんでにぎわい、この店がいかにお客さんに愛されているかがわかります。
老闆也相當親切，很喜歡跟客人聊天，若有任何食品上的疑問，都會非常仔細的講解，還會教客人該如何料理食材。	店主も非常に親切で、お客さんとよくおしゃべりし、商品への問合せがあったら、非常に丁寧に説明し食べ方を教えます。
萬有全金華火腿(1F)	萬有全金華ハム(1F)
在南門市場開業已有 30 年歷史的萬有全，主要以販售浙江料理為主。	開業 30 周年を迎えた「萬有全」は、浙江料理をメインに販売しています。
整隻的金華火腿以及一串串的臘肉、香腸懸掛在店面。	金華ハムとベーコンとソーセージが天井から吊り下げられています。
是本店的一大特色。	これがこの店の特色です。
本店的招牌商品「金華火腿」，是名廚們的最愛，也是家家戶戶逢年過節的最佳伴手禮。	オススメ商品「金華ハム」は多くのシェフから愛されています。「金華ハム」はお正月や祝日に一番ふさわしい手土産です。
除此之外許多日本觀光客也常買回去生吃或是作為拉麵的湯頭。	それに、日本人観光客もよく買い物し、そのまま食べるかラーメンスープとして使います。
常興南北雜貨(1F)	常興南北雜貨(1F)
位於南門市場入口旁的常興南北雜	南門市場の入り口すぐそばにあるのは

<p>貨，小小的店舖裡隱藏著各式各樣的南北雜貨以及百百種的醬料供消費者作選擇，也是許多民眾年節採買的重要據點。</p>	<p>「常興南北雜貨」です。小さい店の中でいろいろな南北雜貨と様々な種類のソースが販売されています。お正月や祝日のたびに、大勢のお客さんがここに来て買い物します。</p>
<p>本店的招牌商品「桂花醬」「東北酸白菜」等，都是主婦們的最愛。</p>	<p>オススメ商品の「キンモクセイジャム」や「東北白菜漬け」などは、主婦たちから愛されています。</p>
<p>南園肉粽(地下 1F)</p>	<p>南園肉粽(地下 1F)</p>
<p>南園食品店為近半個世紀的老店，位在台北市「南門市場」內，本店的潮州粽從第一代開始現金已經傳到第五代了，「南園鍾奶奶」堅持傳統，選用西螺圓糯米，以及台灣本土黑毛豬肉做內餡，半世紀以來家鄉口味不改變。粽子口味共有六種，分別是潮州鮮肉粽、潮州豆沙粽、潮州鮮肉蛋黃粽、五穀雜糧鮮肉粽、金華火腿肉粽、黑糯米鮮肉粽。除了粽子之外也有賣手工湯圓，分別有原味及包餡口味的湯圓。</p>	<p>台北市の南門市場にある「南園食品店」は開業半世紀を迎えた老舗です。当店の潮州粽は一代目から始まり、現在は五代目が伝えます。南園鍾おばあさんは伝統に従って、西螺の丸もち米と台湾の黒豚肉で、半世紀以来変わらぬ味の餡を作っています。粽は六種類で、潮州肉粽、潮州豆あん粽、潮州肉卵粽、雜穀肉粽、金華ハム粽、黒もち米肉粽です。粽以外に手作りの白玉も販売されています。オリジナルと餡入り白玉があります。</p>
<p>粽葉一掀開便有撲鼻而來的米香，吃起來的口感軟潤又濕黏，加上上等的五花肉，肉的油脂與米達到完美的結合。</p>	<p>粽の葉を剥くと、米のとてもいい匂いがします。食べてみたら柔らかい食感で上等の豚肉と米の相性が抜群です。</p>
<p>無添加任何防腐劑，吃的安心之外也吃的健康。</p>	<p>防腐劑なし、食べて安心、健康的です。</p>
<p>有機豆花(2F)</p>	<p>豆腐デザート屋(2F)</p>
<p>此間豆花店為南門市場唯一的豆花</p>	<p>南門市場でたった一軒の豆腐デザート</p>

<p>店。手工豆花保持著黃豆原有的香氣，製成中完全不添加防腐劑及香料等對於健康不好的東西。堅持給顧客最好的！</p>	<p>の店です。手作りの豆腐デザートは大豆の香りがしっかり効いていますが、防腐剤や香料など不健康な物は一切入っていません。一番良い豆腐デザートを提供しています。</p>
<p>豆花一入口感覺不需要咀嚼就滑入喉嚨，也不會很甜搭配上芋圓 Q 彈的口感真是絕配！</p>	<p>豆腐デザートは、滑らかでのど越しがよく、甘すぎないもちもちのタロイモ団子がマッチしています。</p>
<p>黑冠珍珠粉圓(2F)</p>	<p>黑冠タピオカ(2F)</p>
<p>而在南門市場也有一家有名的黑冠珍珠粉圓。店家遵循古法提煉，挑選上等食材，乾淨衛生，口味多樣化，料多味美，深獲許多愛喝飲品的民眾喜歡。</p> <p>黑冠珍珠粉圓以「健康自然」的信念來製作好吃的食品。炎熱夏季消暑飲品有 QQ 的、超大顆的粉圓；好喝的招牌鮮奶粉圓，香醇的奶香味，濃的化不開；熱賣的仙草奶凍，甜甜的仙草，感覺特別甜蜜。</p> <p>在台灣，飲料店競爭激烈，甚至很多都已處在半倒閉狀態，黑冠珍珠粉圓卻還能夠繼續在市場中屹立不搖。是因為對於品質的要求與堅持，提供給顧客最好的飲品。</p>	<p>南門市場には「黒冠タピオカ」という店があります。伝統的な製法を守り、上等の食材を選び、衛生的で、多様なおいしい飲み物が、お客さんに愛されてきました。</p> <p>この店では、「健康で自然な」という信念を持ちながら美味しい食べ物を作ります。暑い夏にピッタリな飲み物はやはり大粒で歯ごたえのあるタピオカや濃厚なミルクのミルクティー、そして、蜜のように甘い仙草ゼリーです。</p> <p>台湾には飲料店がたくさんあるのにも関わらず、「黒冠タピオカ」はまだ不動のナンバーワンです。その理由は、良いものを提供する品質へのこだわりだと思います。</p>



<p style="text-align: center;">店家訪談：</p> <p>對南門市場幾間代表名店進行訪談，包含美味伴手禮的知名老店—大連食品、販售南北雜貨以及百種醬料的一常興南北雜貨、觀光客最喜歡的浙江料理—萬有全、賣了半個世紀的潮州粽—南園食品、唯一一間的豆花店—有機豆花、郭董婚宴的指定料理—億長御坊、香醇甜蜜的飲品店—黑冠珍珠粉圓、特色壽桃與糕點—上海合興糕糰。</p>	<p style="text-align: center;">店家訪談：</p> <p>つづいて、私たちが厳選した南門市場の有名店にインタビューしました。</p> <p>おいしいお土産で有名な「大連食品」、色々な雑貨やソースを売る「常興南北雑貨」、観光客に愛されてきた浙江料理の「萬有全」、半世紀の歴史を持つ潮州粽の「南園食品」、南門市場で唯一の豆腐デザート屋で郭台銘が披露宴で指名したお店「億長御坊」、甘くて香ばしいドリンク屋の「黒冠タピオカ」、桃の形のお饅頭とケーキの「上海合興糕糰」です。</p>
<p style="text-align: center;">南園肉粽(地下 1F)</p>	<p style="text-align: center;">南園肉粽(地下 1F)</p>
<p>1.請問奶奶在這邊開店多久了？</p> <p>第五代了，是五十多年了。</p> <p>2.營業期間有遇到什麼困難嗎？</p> <p>在這裡啊，我們有很多困難啊，物價高漲啊，那我們又不能給它隨便漲啊，物價沒有漲就不能漲，這個不符合買賣啊。</p> <p>3.請問開店這麼多年有什麼印象深刻的事情嗎？</p> <p>客人喔，都很好，我都是找我招牌來的啦，找我南園來啊，每個人都會來跟奶奶買，因為我歷史悠久了，等於說我年紀大，因為我八十歲到現在啊。</p>	<p>1.ここで開店して、どれぐらい経ちましたか？</p> <p>すでに五代目で、50年ぐらいです。</p> <p>2.困ったことはありませんか？</p> <p>ここで？ありますよ。物価が上がったっても、勝手に（商品の）値段を上げることができません。物価が上がらないなら、（商品の）値段は上がりませんよ。</p> <p>3.長い間で印象深いことがありますか？</p> <p>客さんです。皆さん親切です。うちのお店に看板商品を買いに来てくれます。歴史が長いということで私も年を取り</p>

<p>4.日本人都買什麼商品？</p> <p>日本人齣，他們很喜歡參觀，買的機會比較少，他喜歡看，然後很喜歡吃我們的東西，他會買一個、兩個馬上吃，然後他買回去，他都要考慮，買這個我們等於說他們來買都是買他們比較會買。</p> <p>5.什麼口味最熱賣？</p> <p>我這都是第一名啊，都是要排隊買啊，每次都要排隊買啊，生意很好啊。</p> <p>6.什麼時候生意最好，一年之中？</p> <p>一年之中就五月節啊，一定要排隊半個月，一定要提早來買，還有像是宅即便啊，都是來買冰凍的，然後寄到日本啊，寄到東南亞，小孩在那邊工作啊，小孩在那邊唸書啊，我們這個是很正統的，家家包粽，包中包中，所以很好吃。</p>	<p>80 歲になりました。</p> <p>4.日本人は何を買いますか？</p> <p>日本人ですか。ぶらぶらするのが好きで、あまり買いません。見るのが好きで、うちの商品を食べるのが好きです。一つか二つを買ってすぐ食べ、また買って帰り、どれがいいか考えます。</p> <p>5.何味が一番人気ですか？</p> <p>全部人気あります。お客さんがいつも並んで買うほどで、よく売れますよ。</p> <p>6.一年でどの時期に商売が一番いいですか。</p> <p>端午節です。半月ぐらい並ばないと買うことができません。必ず早めに買いに来なければなりません。宅配便で冷凍のちまきを日本や東南アジアまで届けます。子供が海外で仕事するとか、留学しているとか。うちのは伝統の味で、おいしいですよ。</p>
<p>上海合興糕糰(1F)</p>	<p>上海合興糕糰(1F)</p>
<p>1.請問您在這裡開店多久了？</p> <p>我們這個店在這邊有 70 年了，今年剛好 70 年，民國 36 年在這邊開業。</p> <p>2.請問為什麼會選擇在南門市場開店呢？</p>	<p>1.お店を開店してどれぐらい経ちましたか？今年は 70 年目です。民国 36 年に開業しました。</p> <p>2.なぜ南門市場を選びましたか？</p>

南門市場是屬於一個百年的市場，在日據時代就有的一個市場，外省人到台灣來，常常因為這邊是地利的關係，所有的公家單位都在這個附近，他是屬於文教區，所以公家單位在上下班，以前的老軍人、老一輩的外省人、基本上都在這邊搭車，所以他會成為一個外省市場就是因為這個原因，那我們從大陸到台灣來，很自然地就在南門市場第一個落腳住。

3.請問在南門市場經營的期間，有經歷過什麼困難嗎？

南門市場他是屬於一個外省人的市場，他的客源其實是源源不斷的，蠻多的客源的，它唯一的，比較說它有經營上的困難是機會是比較少，第一剛開始的時候是語言上，後面慢慢慢慢就，很自然地大家就學一些本省話，所以基本是在這裡經營是不會有很大的問題。

4.請問開業這麼久，有什麼印象深刻的故事嗎？

那在這邊最大的幸運就是很多的名人在這裡，我們從小、小時候就看到多，在這裡進進出出買東西。

5.請問在南門市場遇到的客人以哪一國最多？

南門市場は日本統治時代から百年の歴史がある市場です。外省人がここにきて、近所に国の機関があるので、ここは文教地区になりました。出勤や退勤時には、老軍人や、年寄りの外省人は、ここでバスに乗ったので、南門市場が外省人の市場になりました。このため、大陸から台湾に来た商人はここを選び、自然に南門市場に落ち着きました。

3.南門市場で商店を經營して、困ったことがありますか？

南門市場は「外省人」の市場です。お客さんが多いので、基本的にお店を經營してそれほど困ったことはありません。ただ始めは、言葉が困りましたが、ゆっくり台湾語を習いました。だから、經營で特に大きな問題はありませんでした。

4.何か印象に残ることがありますか？

小さい頃からよく有名人が買い物するのを見かけます。

5.お客さんはどういう国からの観光客が多いですか？

日本人が一番多いです。日本人は食べるのが好きで、甘いものが好きです。

<p>這邊現在比較多的就是日本觀光客，那日本觀光客他比較喜歡吃的東西，日本人的口味比較甜一點</p>	
<p>億長御坊(1F)</p>	<p>億長御坊(1F)</p>
<p>1.請問妳們在這邊開店開多久了？</p> <p>65年。</p> <p>2.那在南門市場這邊營業的時候有什麼困難嗎？</p> <p>還好耶，因為它這邊跟政府、總統府、立法院比較近，所以地利上滿好的。</p> <p>3.有什麼比較印象深刻的故事嗎？</p> <p>有一個最深刻的是，有一個客人他的媽媽要去世之前，就要吃我們家的菜，覺得很感動，就是媽媽的味道，她還想再嚐那個味道。</p> <p>4.那日本人會有嗎？</p> <p>日本人有。</p> <p>5.溝通上面會有什麼問題嗎？</p> <p>語言上面當然會有一些困難，不過我們裡面的員工有的會懂一點日語。</p>	<p>1.お店を經營してどれぐらい経ちましたか？</p> <p>65年です。</p> <p>2.南門市場でお店を經營して、困ったことがありますか？</p> <p>そこそこですね。ここは政府と大統領府と立法院に近いから、地利は良いです。</p> <p>3.何か印象に残ることはありませんか？</p> <p>一番印象に残ったのは、あるお客さんのお母さんが亡くなる前に、「あのお店の料理をもう一度食べたい」、「お母さんの手作り料理みたい」と言ってくださったことです。</p> <p>4.日本人がいますか？</p> <p>はい、います。</p> <p>5.コミュニケーションに困ったことがありますか？</p> <p>もちろんありますが、日本語が話せる店員もいるので。</p>
<p>大連食品(1F)</p>	<p>大連食品(1F)</p>

<p>1.請問您在這邊開店多久了？</p> <p>我這邊差不多一二十年了。</p> <p>2.為什麼會選擇在南門市場開店？</p> <p>因為剛開始的時候，每次大地震以後，我們在山上工作，本來想說那邊交通不方便，經營不好經營，所以我們就來到台北，台北是個好地方，人多，我們比較好生存，就有親戚介紹就到這裡來。</p> <p>3.有經歷到甚麼困難嗎？</p> <p>我剛開始的時候，每一樣都是很生疏，都是不懂的，也沒有認識的，後來就去上補習班，看看這個東西，看看人家在賣，我想做這個的話，所以我跟我太太就到補習班去做，去學習，每一樣學多少錢就繳補習費，像我們做香腸、做臘肉、做干貝醬，干貝醬就要五千塊，就是請老師來教，很多人在那邊上課，所以就這樣才學會的。</p>	<p>1.お店を開店してどれぐらい経ちましたか？</p> <p>10年20年ぐらいです。</p> <p>2.どうして南門市場で開業しましたか？</p> <p>最初は、何度も大地震が起きた山の上で仕事をしていました。経営が難しかったので、台北に来ました。台北はいいところで、親戚の紹介で人が多い南門市場に来ました。</p> <p>3.何か困ったことはありませんか？</p> <p>全てがわからなくて、それから塾に通って、他の人が売っているのを見て、自分も売りたいと思って、勉強し始めました。ソーセージやベーコンやホタテソースなどを先生に教わりました。ホタテソースの作り方を教えてもらうのに5000元かかります。それで作り方が覚えられました。</p>
<p>有機豆花(2F)</p>	<p>豆腐デザート屋(2F)</p>
<p>1.請問您在南門市場開店多久了？</p> <p>差不多兩年的時間。</p> <p>2.為什麼會選擇在南門市場開店？</p> <p>剛好有機緣巧合。</p> <p>3.開店期間有遇到什麼困難嗎？</p>	<p>1.南門市場でお店を開店してどれぐらい経ちましたか？</p> <p>2年ぐらいです。</p> <p>2.どうして南門市場にしようと思いましたが？</p> <p>ちょうどチャンスがありました。</p>

<p>那當然啊，因為南門市場是很指標性的單位，那所以說它的熟客比一般的傳統市場都來的多，那我們剛開始的時候，這邊的客人他原則上只給你一次機會，就是說你第一次端出的菜品，那必須要合他們的胃口，那如果不合他們的胃口的話，他們不會再光顧第二次，所以剛開始我們也是一邊做一邊學，那慢慢適應吸收我們自己的客源。</p>	<p>3.何か困ったことはありませんか？</p> <p>もちろんありますよ。南門市場は代表的な市場なので、常連客が一般の伝統的な市場より多いのです。最初このお客さんがチャンスを一回しか与えてくれないということで、初めて出した商品が口に合うかどうか大事なことになります。合わないなら、二度と来ません。作りながら、学びます。</p>
<p>萬有全金華火腿(1F)</p>	<p>萬有全金華ハム(1F)</p>
<p>1.請問您為什麼會選擇在南門市場開店？</p> <p>這個東西就是因緣際會，因為這個地方是一個傳統市場，很具有代表性的地方，所以大部分就是說，在我們一樓來講都是會賣一些比較特色商品，例如說像我們這種是屬於江浙料理啊，中間有福州店啊，就是各省各，全國就是以中國來講就是各省的食品這裡都有，所以它是一個很集中的地方。</p> <p>2.哪一國的觀光客比較多？</p> <p>現在來講是香港、新加坡跟馬來西亞，還有日本這四個地方會多一點，比較多一點。</p> <p>3.那日本觀光客來這裡都會買什麼？</p> <p>我的店裡面他們會買火腿，因為他們</p>	<p>1.どうして南門市場で開業しますか？</p> <p>南門市場は代表的な伝統市場だからです。一階は特色のある商品が多く、</p> <p>例えば私たちの江浙料理や、中央の福州料理店など、中国各地の食品がここには何でも集中しています。</p> <p>2.どこの国からの観光客が多いですか？</p> <p>今は香港、シンガポール、マレーシアと日本人が多いです。</p> <p>3.日本の観光客はここで何を買いますか？</p> <p>いろいろな日本人観光客はよく金華ハムを買って、生で食べるやラーメンスープを作ります。日本人客はこの2種を買いますね。</p>

<p>買回去生吃，或者是做那個，做那個拉麵的湯頭，日本客人大概比較針對這兩項。</p>	
<p>日本觀光客訪談：</p> <p>為了瞭解日本觀光客對於南門市場的看法，我們實地訪問了以下兩位日本觀光客</p>	<p>日本人觀光客にインタビューする：</p> <p>日本人觀光客の南門市場に対する認識を理解するために、日本人觀光客2人に聞きました。</p>
<p>日本觀光客一：</p> <p>1.請問是來台北觀光的嗎？</p> <p>是的。</p> <p>2.請問來台灣幾次？</p> <p>大約十次。</p> <p>3.如何知道南門市場的？</p> <p>我在附近的店吃滷肉飯，所以碰巧知道。</p> <p>4.今天買了什麼？</p> <p>我還沒有買。我剛來。</p> <p>5.有預計要買什麼嗎？</p> <p>因為都是生的不能帶回家。如果要買，會買點心之類的。還有水果乾之類的。</p> <p>6.覺得哪個樓層最有趣？</p> <p>我剛剛有上樓，剛回到這邊。我覺得</p>	<p>日本人觀光客一：</p> <p>1.台北へは観光でいらっしゃいましたか？</p> <p>観光です。</p> <p>2.台湾は何回目ですか？</p> <p>もう10回目くらいですかね。</p> <p>3.この市場をどうやって知りましたか？</p> <p>近くの滷肉飯だけ？ごはんのお店を食べたので、たまたま知った。</p> <p>4.今日はどんなものを買いましたか？</p> <p>まだ買ってないです。来たばかり。</p> <p>5.買う予定は？</p> <p>持って帰れないからですからね。すべて生ものなので。買うとしたらやっぱお菓子とかになっちゃうけど。あとは、乾燥の果物。ドライフルーツになっちゃう</p>

<p>地下一樓最有趣。</p> <p>7.台灣市場與日本市場有什麼差異？</p> <p>我覺得沒有太大的差異。只有賣的東西不太一樣。但這裡沒有賣酒，如果有的話應該會很好。</p> <p>8.覺得南門市場有日語介紹比較好嗎？</p> <p>我記得確實日本的旅遊書裡有介紹南門市場，而且我很早就知道南門市場。我希望能買點土產。如果有介紹我覺得很有趣。作個網頁，就算不是日文，英文也可以。如果有英文的網頁我覺得非常有意思。</p>	<p>んですよ。</p> <p>6.何階が一番面白かったでしょうか？</p> <p>いまは上行って下に戻っただけなので。一番地下がここが一番面白いんじゃないですか。</p> <p>7.台湾の市場と日本の市場はどう違うでしょうか？</p> <p>あまり変わらないですよ。例えば、、あまり変わらないと思いますよ。そんなに変わらないんです。売ってるものが違うだけであって。だけどお酒とかあまりないけど。それがあればいいかもしれないですね。</p> <p>8.この市場の日本語の紹介があったほうがいいと思いますか？</p> <p>日本のガイドブックに確か載っていると思うし、南門市場自体の名前は知っていましたから。お土産で買えるものがあったらいいなと思いますけども。案内とかあったら面白いかなと思って。ホームページとかもあって。日本語じゃなくて英語でいいので。英語のホームページもあれば非常に面白いと思いますね。</p>
<p>日本観光客二：</p>	<p>日本人観光客二：</p>



<p>1.請問是來台北觀光的嗎？ 這次是觀光。</p> <p>2.來台灣幾次？ 大約二十次。</p> <p>3.如何知道南門市場的？ 我從永漢街走過來，偶然發現的，今天我想到那邊吃滷肉飯。</p> <p>4.對南門市場的印像如何？ 有活力。</p> <p>5.台灣市場與日本市場有什麼差異？ 日本市場不會直接把動物吊掛在那裏給大家看。可是台灣會直接吊掛著給大家看，對於台灣這樣景象感到驚訝。</p> <p>6.覺得南門市場有日語介紹比較好嗎？ 我覺得有(介紹)比較好。</p>	<p>1.台北へは観光でいらっしゃいましたか？ 今回は観光です。</p> <p>2.台湾は何回目ですか？ たぶん20回ぐらいです。</p> <p>3.この市場をどうやって知りましたか？ 永漢街から歩いてたまたま見つけて、今日はあそこの滷肉飯に行こうと思つて。</p> <p>4.南門市場の印象はいかがですか？ 観光客：活気がある。</p> <p>5.台湾の市場と日本の市場はどう違うでしょうか？ 日本の市場は動物の姿をそのままにしたことがないけど。台湾はニワトリとか豚とかそのままなのでいびっくりします。</p> <p>6.この市場の日本語の紹介があったほうがいいと思いますか？ あったほうがいいと思います。</p>
結語	結語
<p>每個國家的傳統市場都不一樣，正是最能讓觀光客認識一個國家的起點。</p>	<p>その国の伝統によって、市場のあり方は違っており、これがまた観光客にこの</p>

	国について知ってもらおうきっかけとなっています。
經過實地走訪，統整出日本人到台灣的市場，比較想買的伴手禮，以及吸引她們的台灣道地食物。	南門市場に行って、日本の方が必ず買うお土産と、興味を持つ本場の料理を全部まとめてみました。
讓日本人更加深入了解台灣真正的道地口味，也讓觀光客有更多的參考資訊。	日本の方にもっと本当の台湾を知ってもらって、観光に役に立つ情報を提供したいと思っています。



(台湾では特に 1949 年前後に中国大陸から渡ってきた人をさす。)

資料來源：組員自行製作

### 第三節 分鏡圖

針對前兩節的影片構想及腳本，本組做出以下的分鏡圖，來協助影片的製作。

表5-3-1【南門市場-歷史、物、人】分鏡圖

鏡次	分鏡圖	聲音說明	畫面說明
1	<p>致理科技大学応用日本語学科 林沂萱、周好欣、魏夢蕙、黃愛真 、林婉錚、趙唯秀、陳家箭 南門市場一歷史・物・人</p>		字幕：標題、組員介紹
2	<p>南門市場の歴史</p>		字幕
3	 <p>資料來源：上海火腿官網 圖 5-3-1 南門市場位置圖</p>	<p>旁白：中正紀念堂近くの南門市場は、設立以来、90年以上の歴史があります。</p>	南門市場位置圖
4	 <p>資料來源：財團法人上善人文基金會 圖 5-3-2 南門市場老照片</p>	<p>旁白：日本統治時代には、「千歳町市場」と呼ばれる青果市場でした。</p>	南門市場老照片

5	 <p>資料來源：組員自行拍攝 圖 5-3-3 億長御坊圖片</p>	<p>旁白：1945 年以後に中国大陸からわたってきた外省人の中国料理が徐々に伝統的な味を失いつつある今日でも、</p>	<p>億長御坊圖片</p>
6	 <p>資料來源：組員自行拍攝 圖 5-3-4 南門市場大門圖片</p>	<p>旁白：南門市場は様々な料理を伝え、台北の他の伝統的な市場にはない特色となっています。</p>	<p>南門市場大門圖片</p>
7	 <p>資料來源：組員自行拍攝 圖 5-3-5 南門市場大門合照</p>	<p>旁白：そこで、私たちはこの特色ある市場を日本人観光客に紹介したいと思いました。</p>	<p>南門市場大門合照</p>
8	<p>店家紹介</p>		<p>字幕</p>

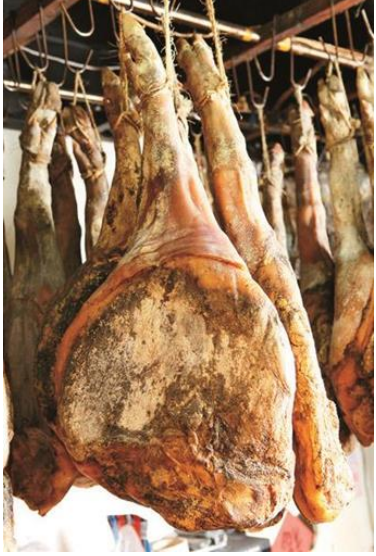
9	大連食品行(1F)		字幕
10	 <p>資料來源：組員自行拍攝 圖 5-3-6 大連食品行圖片</p>	<p>旁白：「大連食品行」には伝統的な塩漬け肉や各地の乾物、高級食材があり、グルメのお客さんに喜ばれています。</p>	大連食品行圖片
11	 <p>資料來源：組員自行拍攝 圖 5-3-7 大連食品行肉類圖片</p>	<p>旁白：肉の産地は厳選され、食品衛生の安全基準を満たし、おいしく、安心です。</p>	大連食品行肉類圖片
12	 <p>資料來源：組員自行拍攝 圖 5-3-8 大連食品行金華火腿圖片</p>	<p>旁白：看板商品の金華ハムは、上等の豚足を塩漬けにし、乾燥、発酵させて作ります。</p>	大連食品行金華火腿圖片

13	 <p>資料來源：組員自行拍攝 圖 5-3-9 大連食品行烏魚子圖片</p>	<p>旁白：風味豊かな台湾カラスミは、栄養豊富で、日本人グルメが必ず買う高級特産品です。</p>	<p>大連食品行烏魚子圖片</p>
14	 <p>資料來源：組員自行拍攝 圖 5-3-10 大連食品行 XO 醬圖片</p>	<p>旁白：他には干し魚、自家製 XO ソースやアワビやフカヒレや</p>	<p>大連食品行 XO 醬圖片</p>
15	 <p>資料來源：組員自行拍攝 圖 5-3-11 大連食品行產品圖片 1</p>	<p>旁白：北海道のホタテなども季節のギフトにふさわしく、レストランからも注文があります。</p>	<p>大連食品行産品圖片 1</p>

16	 <p>資料來源：組員自行拍攝 圖 5-3-12 大連食品行產品圖片 2</p>	<p>旁白：大連食品は、手土産ギフト商品が有名です。</p>	<p>大連食品行産 品圖片 2</p>
17	 <p>資料來源：台北旅遊網(高讚賢攝) 圖 5-3-13 大連食品行產品圖片 3</p>	<p>旁白：特にお正月や祝日には、大勢のお客さんでにぎわい、この店がいかにお客さんに愛されているかがわかります。</p>	<p>大連食品行産 品圖片 3</p>
18	 <p>資料來源：組員自行拍攝 圖 5-3-14 大連食品行老闆</p>	<p>旁白：店主も非常に親切で、お客さんとよくおしゃべりし、商品への問合せがあつたら、非常に丁寧に説明し食べ方を教えます。</p>	<p>大連食品行老 闆</p>
19	<p>萬有全金華ハム(1F)</p>		<p>字幕</p>

20	 <p>資料來源：組員自行拍攝 圖 5-3-15 萬有全圖片</p>	<p>旁白：開業 30 周年を迎えた「萬有全」は、浙江料理をメインに販売しています。</p>	<p>萬有全圖片</p>
21	 <p>資料來源：組員自行拍攝 圖 5-3-16 萬有全整隻金華火腿圖片</p>	<p>旁白：金華ハムとベーコンとソーセージが天井から吊り下げられています。</p>	<p>萬有全整隻金華火腿圖片</p>
22	 <p>資料來源：組員自行拍攝 圖 5-3-17 萬有全店面圖片</p>	<p>旁白：これがこの店の特色です。</p>	<p>萬有全店面圖片</p>



23	 <p>資料來源：自由時報 圖 5-3-18 萬有全金華火腿圖片</p>	<p>旁白：オススメ商品「金華火腿」は多くのシェフから愛されています。「金華火腿」はお正月や祝日に一番ふさわしい手土産です。</p>	<p>萬有全金華火腿圖片</p>
24	 <p>資料來源：組員自行拍攝 圖 5-3-19 萬有全手工金華火腿圖片</p>	<p>旁白：それに、日本人観光客もよく買い物し、そのまま食べるかラーメンスープとして使います。</p>	<p>萬有全手工金華火腿圖片</p>
25	<p>常興南北雜貨(1F)</p>		<p>字幕</p>



26	 <p>資料來源：組員自行拍攝 圖 5-3-20 常興圖片 1</p>	<p>旁白：南門市場の入り口すぐそばにあるのは「常興南北雑貨」です。</p>	常興圖片 1
27	 <p>資料來源：組員自行拍攝 圖 5-3-21 常興圖片 2</p>	<p>旁白：小さい店の中でいろいろな南北雑貨と様々な種類のソースが販売されています。</p>	常興圖片 2
28	 <p>資料來源：組員自行拍攝 圖 5-3-22 常興圖片 3</p>	<p>旁白：お正月や祝日のたびに、大勢のお客さんがここに来て買い物します。</p>	常興圖片 3

29	 <p>資料來源：組員自行拍攝 圖 5-3-23 常興桂花醬圖片</p>	<p>旁白：オススメ商品の「キンモクセイジャム」や</p>	<p>常興桂花醬圖片</p>
30	 <p>資料來源：組員自行拍攝 圖 5-3-24 常興東北酸白菜圖片</p>	<p>旁白：「東北白菜漬け」</p>	<p>常興東北酸白菜圖片</p>
31	 <p>資料來源：組員自行拍攝 圖 5-3-25 陳年紅糟圖片</p>	<p>旁白：などは、主婦たちから愛されています。</p>	<p>陳年紅糟圖片</p>
32	<p>南園肉粽(地下 1F)</p>		<p>字幕</p>

33	 <p>資料來源：組員自行拍攝 圖 5-3-26 南園食品圖片</p>	<p>旁白：台北市の南門市場にある「南園食品店」は開業半世紀を迎えた老舗です。当店の潮州粽は一代目から始まり、現在は五代目が伝えます。</p>	南園食品圖片
34	 <p>資料來源：臺北市集主題網 圖 5-3-27 鍾奶奶 1</p>	<p>旁白：南園鍾おばあさんは伝統に従って、</p>	鍾奶奶 1
35	 <p>資料來源：自由時報 圖 5-3-28 鍾奶奶 2</p>	<p>旁白：西螺の丸もち米と台湾の黒豚肉で、半世紀以来変わらぬ味の餡を作っています。</p>	鍾奶奶 2

36	 <p>資料來源：組員自行拍攝 圖 5-3-29 南園肉粽圖片</p>	<p>旁白：粽は六種類で、潮州肉粽、潮州豆あん粽、潮州肉卵粽、雜穀肉粽、金華ハム粽、黒もち米肉粽です。</p>	南園肉粽圖片
37	 <p>資料來源：南園食品官網 圖 5-3-30 南園湯圓圖片</p>	<p>旁白：粽以外に手作りの白玉も販売されています。オリジナルと餡入り白玉があります。</p>	南園湯圓圖片
38	 <p>資料來源：組員自行拍攝 圖 5-3-31 潮州粽圖片</p>	<p>旁白：粽の葉を剥くと、米のととてもいい匂いがします。食べてみたら柔らかい食感で上等の豚肉と米の相性が抜群です。</p>	潮州粽圖片

39	 <p>資料來源：組員自行拍攝 圖 5-3-32 南園肉粽招牌</p>	<p>旁白：防腐劑なし、食べて安心、健康的です。</p>	<p>南園肉粽招牌</p>
40	<p>豆腐デザート屋(2F)</p>		<p>字幕</p>
41	 <p>資料來源：組員自行拍攝 圖 5-3-33 有機豆花店面圖片 1</p>	<p>旁白：南門市場でたった一軒の豆腐デザートのお店です。</p>	<p>有機豆花店面 圖片 1</p>

42	 <p>資料來源：組員自行拍攝 圖 5-3-34 有機豆花店面圖片 2</p>	<p>旁白：手作りの豆腐デザートは大豆の香りがしっかり効いていますが、防腐剤や香料など不健康な物は一切入っていません。</p>	<p>有機豆花店面 圖片 2</p>
43	 <p>資料來源：YAHOO! 美食特搜隊 圖 5-3-35 豆花圖片 1</p>	<p>旁白：一番良い豆腐デザートを提供しています。</p>	<p>豆花圖片 1</p>
44	 <p>資料來源：YAHOO! 美食特搜隊 圖 5-3-36 豆花圖片 2</p>	<p>旁白：豆腐デザートは、滑らかでのど越しがよく、甘すぎないもちもちのタロイモ団子がマッチしています。</p>	<p>豆花圖片 2</p>

45	<p>黒冠タピオカ(2F)</p>		字幕
46	 <p>資料來源：組員自行拍攝 圖 5-3-37 黒冠珍珠粉圓圖片 1</p>	<p>旁白：南門市場には「黒冠タピオカ」という店があります。</p>	<p>黒冠珍珠粉圓 圖片 1</p>
47	 <p>資料來源：組員自行拍攝 圖 5-3-38 黒冠珍珠產品圖片 1</p>	<p>旁白：伝統的な製法を守り、上等の食材を選び、衛生的で、多様なおいしい飲み物が、お客さんに愛されてきました。</p>	<p>黒冠珍珠產品 圖片 1</p>



<p>48</p>	 <p>資料來源：南門市場官網 圖 5-3-39 黑冠珍珠產品圖片 2</p>	<p>旁白：この店では、「健康で自然な」という信念を持ちながら美味しい食べ物を作ってます。</p>	<p>黑冠珍珠產品 圖片 2</p>
<p>49</p>	 <p>資料來源：組員自行拍攝 圖 5-3-40 黑冠珍珠產品圖片 3</p>	<p>旁白：暑い夏にピッタリな飲み物はやはり大粒で歯ごたえのあるタピオカや濃厚なミルクのミルクティー、</p>	<p>黑冠珍珠產品 圖片 3</p>
<p>50</p>	 <p>資料來源：南門市場官網 圖 5-3-41 黑冠珍珠產品圖片 4</p>	<p>旁白：そして、蜜のように甘い仙草ゼリーです。</p>	<p>黑冠珍珠產品 圖片 4</p>

51	 <p>資料來源：南門市場官網 圖 5-3-42 黑冠珍珠粉圓圖片 2</p>	<p>旁白：台湾には飲料点がたくさんあるのにも関わらず、「黒冠タピオカ」はまだ不動のナンバーワンです。</p>	<p>黒冠珍珠粉圓 圖片 2</p>
52	 <p>資料來源：組員自行拍攝 圖 5-3-43 黒冠珍珠產品圖片 5</p>	<p>旁白：その理由は、良いものを提供する品質へのこだわりだと思います。</p>	<p>黒冠珍珠產品 圖片 5</p>
53	<p>店家訪談</p>		<p>字幕</p>
54	 <p>資料來源：組員自行拍攝 圖 5-3-44 店家合照(大連)</p>	<p>旁白：つづいて、私たちが厳選した南門市場の有名店にインタビューしました。</p>	<p>店家合照(大連)</p>


55	 <p>資料來源：組員自行拍攝 圖 5-3-45 大連食品行產品圖片 4</p>	旁白：おいしいお土産で有名な「大連食品」、	大連食品行產品圖片 4
56	 <p>資料來源：組員自行拍攝 圖 5-3-46 常興圖片 4</p>	旁白：色々な雑貨やソースを売る「常興南北雜貨」、	常興圖片 4
57	 <p>資料來源：組員自行拍攝 圖 5-3-47 萬有全店面圖片</p>	旁白：觀光客に愛されてきた浙江料理の「萬有全」、	萬有全店面圖片

58	 <p>資料來源：組員自行拍攝 圖 5-3-48 南園店家圖片</p>	旁白：半世紀 の歴史を持つ 潮州粽の「南 園食品」、	南園店家圖片
59	 <p>資料來源：組員自行拍攝 圖 5-3-49 有機豆花店面圖片 3</p>	旁白：南門市 場で唯一の豆 腐デザート屋 で	有機豆花店面 圖片 3
60	 <p>資料來源：組員自行拍攝 圖 5-3-50 億長御坊圖片</p>	旁白：郭台銘 が披露宴で指 名したお店 「億長御坊」、	億長御坊圖片



61	 <p>資料來源：組員自行拍攝 圖 5-3-51 黑冠珍珠粉圓圖片 3</p>	<p>旁白：甘くて香ばしいドリンク屋の「黒冠タピオカ」、</p>	<p>黒冠珍珠粉圓 圖片 3</p>
62	 <p>資料來源：組員自行拍攝 圖 5-3-52 合興糕糰圖片</p>	<p>旁白：桃の形のお饅頭とケーキの「上海合興糕糰」です。</p>	<p>合興糕糰圖片</p>
63	<p>南園肉粽(地下 1F)</p>		<p>字幕</p>
64	 <p>資料來源：組員自行拍攝 圖 5-3-53 南園肉粽店家採訪 1</p>	<p>採訪內容： Q1: 請問奶奶在這邊開店多久了？ A: 第五代了，是五十多年了。</p>	<p>南門市場-南園肉粽店家採訪 日文字幕： Q1: ここで開店して、どれぐらい経ちましたか？ A: すでに五代目で、50年ぐらいです。</p>

<p>65</p>	 <p>資料來源：組員自行拍攝 圖 5-3-54 南園肉粽店家採訪 2</p>	<p>採訪內容： Q2: 營業期間有遇到什麼困難嗎？ A: 在這裡啊，我們有很多困難啊，物價高漲啊，那我們又不能給它隨便漲啊，物價沒有漲就不能漲，這個不符合買賣啊。</p>	<p>南門市場-南園肉粽店家採訪 日文字幕： Q2: 困ったことがありますか？ A: ここで？ありますよ。物価が上がったっても、勝手に(商品の)値段を上げることができません。物価が上がらないなら、(商品の)値段は上がりませんよ。</p>
<p>66</p>	 <p>資料來源：組員自行拍攝 圖 5-3-55 南園肉粽店家採訪 3</p>	<p>採訪內容： Q3: 請問開店這麼多年有什麼印象深刻的的事情嗎？ A: 客人喔，都很好，我都是找我招牌來的啦，找我南園來啊，每個人都會來跟奶奶買，因為我歷史悠久了，等於說我年紀大，因為我八十歲到現在啊。</p>	<p>南門市場-南園肉粽店家採訪 日文字幕： Q3: 長い間で印象深いことがありますか？ A: 客さんです。皆さん親切です。うちのお店に看板商品を買いに来てくれます。歴史が長いということでも私も年を取り80歳になりました。</p>



<p>67</p>	 <p>資料來源：組員自行拍攝 圖 5-3-56 南園肉粽店家採訪 4</p>	<p>採訪內容： Q4: 日本人都買什麼商品？ A: 日本人齣，他們很喜歡參觀，買的機會比較少，他喜歡看，然後很喜歡吃我們的東西，他會買一個、兩個馬上吃，然後他買回去，他都要考慮，買這個我們等於說他們來買都是買他們比較會買。</p>	<p>南門市場-南園肉粽店家採訪 日文字幕： Q4: 日本人は何を買いますか？ A: 日本人ですか。ぶらぶらするのが好きで、あまり買いません。見るのが好きで、うちの商品を食べるのが好きです。一つか二つを買ってすぐ食べ、また買って帰り、どれがいいか考えます。</p>
<p>68</p>	 <p>資料來源：組員自行拍攝 圖 5-3-57 南園肉粽店家採訪 5</p>	<p>採訪內容： Q5: 什麼口味最熱賣？ A: 我這都是第一名啊，都是要排隊買啊，每次都要排隊買啊，生意很好啊。</p>	<p>南門市場-南園肉粽店家採訪 日文字幕： Q5: 何味が一番人気ですか？ A: 全部人気あります。お客さんがいつも並んで買うほどで、よく売れますよ。</p>

69	 <p>資料來源：組員自行拍攝 圖 5-3-58 南園肉粽店家採訪 6</p>	<p>採訪內容： Q6: 什麼時候生意最好？ A: 一年之中就五月節啊，一定要排隊半個月，一定要提早來買，還有像是宅即便啊，都是來買冰凍的，然後寄到日本啊，寄到東南亞，小孩在那邊工作啊，小孩在那邊唸書啊，我們這個是很正統的，家家包粽，包中包中，所以很好吃。</p>	<p>南門市場-南園肉粽店家採訪 日文字幕： Q6: 一年でどの時期に商売が一番いいですか。 A: 端午節です。半月ぐらい並ばないと買うことができません。必ず早めに買いに来なければなりません。宅配便で冷凍のちまきを日本や東南アジアまで届けます。子供が海外で仕事するとか、留学しているとか。うちのは伝統の味で、おいしいですよ。</p>
70	上海合興糕糰(1F)		字幕






<p>71</p>	 <p>資料來源：組員自行拍攝 圖 5-3-59 上海合興糕糰店家採訪 1</p>	<p>採訪內容： Q1: 請問您在這裡開店多久了？ A: 我們這個店在這邊有70年了，今年剛好70年，民國36年在這邊開業。</p>	<p>南門市場 - 上海合興糕糰店家採訪 日文字幕： Q1: お店を開店してどれぐらい経ちましたか？ A: 今年は70年目です。民国36年に開業しました。</p>
<p>72</p>	 <p>資料來源：組員自行拍攝 圖 5-3-60 上海合興糕糰店家採訪 2</p>	<p>採訪內容： Q2: 為什麼會選擇在南門市場開店呢？ A: 南門市場是屬於一個百年的市場，在日據時代就有的一個市場，外省人到台灣來，常常因為這邊是地利的關係，所有的公家單位都在這個附近，他是屬於文教區，所以公家單位在上下班，以前的老軍人、老一輩的外省人、基本上都在這邊搭車，所以他會成為一個外省市場就是因為這個原因，那我們從大陸到台灣來，很</p>	<p>南門市場 - 上海合興糕糰店家採訪 日文字幕： Q2: なぜ南門市場を選びましたか？ A: 南門市場は日本統治時代から百年の歴史がある市場です。外省人がここにきて、近所に国の機関があるので、ここは文教地区になりました。出勤や退勤時には、老軍人や、年寄りの外省人は、ここでバスに乗ったので、南門市場が外省人の市場になりました。このため、大陸</p>


		<p>自然地就在南門市場第一個落腳住。</p>	<p>から台湾に来た商人はつこを選び、自然に南門市場に落ち着きました。</p>
<p>73</p>	<div data-bbox="383 932 987 1230" data-label="Image"> </div> <p data-bbox="444 1234 932 1306">資料來源：組員自行拍攝 圖 5-3-61 上海合興糕糰店家採訪 3</p>	<p>採訪內容： Q3: 請問在南門市場經營的期間，有經歷過什麼困難嗎？ A: 南門市場他是屬於一個外省人的市場，他的客源其實是源源不斷的，蠻多的客源的，它唯一的，比較說它有經營上的困難是機會是比較少，第一剛開始的時候是語言上，後面慢慢慢慢就，很自然地大家就學一些本省話，所以基本是在這裡經營是不會有很大的問題。</p>	<p>南門市場 - 上海合興糕糰店家採訪 日文字幕： Q3: 南門市場で商店を經營して、困ったことがありますか？ A: 南門市場は「外省人」の市場です。お客さんが多いので、基本にお店を經營してそれほど困ったことはありません。ただ始めは、言葉が困りましたが、ゆっくり台湾語を習いました。だから、經營で特に大きな問題はありませんでした。</p>



74	 <p>資料來源：組員自行拍攝 圖 5-3-62 上海合興糕糰店家採訪 4</p>	<p>採訪內容： Q4: 請問開業這麼久，有那麼印象深刻的故事嗎？ A: 那在這邊最大的幸運就是很多的名人在這裡，我們從小、小時候就看到多，在這裡進進出出買東西。</p>	<p>南門市場 -上海合興糕糰店家採訪 日文字幕： Q4: 何か印象に残ることがあります？ A: 小さい頃からよく有名人が買い物するのを見かけます。</p>
75	 <p>資料來源：組員自行拍攝 圖 5-3-63 上海合興糕糰店家採訪 5</p>	<p>採訪內容： Q5: 請問在南門市場遇到的客人以哪一國最多？ A: 這邊現在比較多的就是日本觀光客，那日本觀光客他比較喜歡吃的東西，日本人的口味比較甜一點。</p>	<p>南門市場 -上海合興糕糰店家採訪 日文字幕： Q5: お客様はどのような国からの観光客が多いですか？ A: 日本人が一番多いです。日本人は食べるのが好きで、甘いものが好きです。</p>
76	億長御坊(1F)		字幕

77	 <p>資料來源：組員自行拍攝 圖 5-3-64 億長御坊店家採訪 1</p>	<p>採訪內容： Q1: 請問妳們在這邊開店開多久了？ A: 65 年。</p>	<p>南門市場 - 億長御坊店家採訪 日文字幕： Q1: お店を經營してどれぐらい経ちましたか？ A: 65 年です。</p>
78	 <p>資料來源：組員自行拍攝 圖 5-3-65 億長御坊店家採訪 2</p>	<p>採訪內容： Q2: 那在南門市場這邊營業的時候有什麼困難嗎？ A: 還好耶，因為它這邊跟政府、總統府、立法院比較近，所以地利上滿好的。</p>	<p>南門市場 - 億長御坊店家採訪 日文字幕： Q2: 南門市場でお店を經營して、困ったことはありませんか？ A: そこそこですね。ここは政府と大統領府と立法院に近いから、地利は良いです。</p>
79	 <p>資料來源：組員自行拍攝 圖 5-3-66 億長御坊店家採訪 3</p>	<p>採訪內容： Q3: 有什麼比較印象深刻的故事嗎？ A: 有一個最深刻的是，有一個客人他的媽媽要去世之前，就要吃我們家的菜，覺得很感動，就是媽媽的味道，她還想再嚐那個味道。</p>	<p>南門市場 - 億長御坊店家採訪 日文字幕： Q3: 何か印象に残ることはありませんか？ A: 一番印象に残ったのは、あるお客さんのお母さんが亡くなる前に、「あの店の料理を</p>

			もう一度食べたい」、「お母さんの手作り料理みたい」と言ってくださったことです。
80	 <p>資料來源：組員自行拍攝 圖 5-3-67 億長御坊店家採訪 4</p>	<p>採訪內容： Q4: 那日本人會有嗎？ A: 日本人有。</p>	<p>南門市場 - 億長御坊店家採訪 日文字幕： Q4: 日本人がいますか？ A: はい、います。</p>
81	 <p>資料來源：組員自行拍攝 圖 5-3-68 億長御坊店家採訪 5</p>	<p>採訪內容： Q5: 溝通上面會有什麼問題嗎？ A: 語言上面當然會有一些困難，不過我們裡面的員工有的會懂一點日語。</p>	<p>南門市場 - 億長御坊店家採訪 日文字幕： Q5: コミュニケーションに困ったことはありませんか？ A: もちろんありますが、日本語が話せる店員もいるので。</p>
82	大連食品(1F)		字幕



<p>83</p>	 <p>資料來源：組員自行拍攝 圖 5-3-69 大連食品行店家採訪 1</p>	<p>採訪內容： Q1: 您在這邊開店多久了？ A: 我在這邊差不多一二十年了。</p>	<p>南門市場 -大連食品行店家採訪 日文字幕： Q1: お店を開店してどれぐらい経ちましたか？ A:10年20年ぐらいです。</p>
<p>84</p>	 <p>資料來源：組員自行拍攝 圖 5-3-70 大連食品行店家採訪 2</p>	<p>採訪內容： Q2: 為什麼會選擇在南門市場開店？ A: 因為剛開始的時候，每次大地震以後，我們在山上海工作，本來想說那邊交通不方便，經營不好經營，所以我們就來到台北，台北是個好地方，人多，我們比較好生存，就有親戚介紹就到這裡來。</p>	<p>南門市場 -大連食品行店家採訪 日文字幕： Q2: どうして南門市場で開業しましたか？ A:最初は、何度も大地震が起きた山の上で仕事をしていました。経営が難しかったので、台北に来ました。台北はいいところで、親戚の紹介で人が多い南門市場に来ました。</p>
<p>85</p>	 <p>資料來源：組員自行拍攝 圖 5-3-71 大連食品行店家採訪 3</p>	<p>採訪內容： Q3: 有經歷到甚麼困難嗎？ A: 我剛開始的時候，每一樣都是很生疏，都是不懂的，也沒有認識的，後來就去上補習班，</p>	<p>南門市場 -大連食品行店家採訪 日文字幕： Q3: 何か困ったことがありますか？ A:全てがわからなくて、それから塾に通</p>




		<p>看看這個東西，看看人家在賣，我想做這個的話，所以我跟我太太就到補習班去做，去學習，每一樣學多少錢就繳補習費，像我們做香腸、做臘肉、做干貝醬，干貝醬就要五千塊，就是請老師來教，很多人在那邊上課，所以就這樣才學會的。</p>	<p>って、他の人が売っているのを見て、自分も売りたいと思って、勉強し始めました。ソーセージやベーコンやホタテソースなどを先生に教わりました。ホタテソースの作り方を教えてもらうのに 5000 元かかります。それで作り方が覚えられました。</p>
86	豆腐デザート屋(2F)		字幕
87	 <p>資料來源：組員自行拍攝 圖 5-3-72 有機豆花店家採訪 1</p>	<p>採訪內容： Q1: 在南門市場開店多久了？ A: 差不多兩年的時間。</p>	<p>南門市場 - 有機豆花店家採訪 日文字幕： Q1: 南門市場でお店を開店してどれぐらい経ちましたか？ A: 2年くらいです。</p>




<p>88</p>	 <p>資料來源：組員自行拍攝 圖 5-3-73 有機豆花店家採訪 2</p>	<p>採訪內容： Q2: 為什麼會選擇在南門市場開店？ A: 剛好有機緣巧合。</p>	<p>南門市場 - 有機豆花店家採訪 日文字幕： Q2: どうして南門市場にしようと思いましたが？ A: ちょうどチャンスがありました。</p>
<p>89</p>	 <p>資料來源：組員自行拍攝 圖 5-3-74 有機豆花店家採訪 3</p>	<p>採訪內容： Q3: 開店期間有遇到什麼困難嗎？ A: 那當然啊，因為南門市場是很指標性的單位，那所以說它的顧客比一般的傳統市場都來得多，那我們剛開始的時候，這邊的客人他原則上只給你一次機會，就是說你第一次端出的菜品，那必須要合他們的胃口，那如果不合他們的胃口的話，他們不會再光顧第二次，所以剛開始我們也是一邊做一邊學，那慢慢適應吸收我們自己的客源。</p>	<p>南門市場 - 有機豆花店家採訪 日文字幕： Q3: 何か困ったことがありますか？ A: もちろんありますよ。南門市場は代表的な市場なので、常連客が一般の伝統的な市場より多いのです。最初このお客さんがチャンスを一回しか与えてくれないということで、初めて出した商品が口に合うかどうか大事なことになります。合わないなら、二度と来ません。作りながら、学びます。</p>




90	萬有全金華ハム(1F)		字幕
91	 <p>資料來源：組員自行拍攝 圖 5-3-75 萬有全金華火腿店家採訪 1</p>	<p>採訪內容： Q1: 為什麼會選擇在南門市場開店？ A: 這個東西就是因緣際會，因為這個地方是一個傳統市場，很具有代表性的地方，所以大部分就是說，在我們一樓來講都是會賣一些比較特色商品，例如說像我們這種是屬於江浙料理啊，中間有福州店啊，就是各省各，全國就是以中國來講就是各省的食品這裡都有，所以它是一個很集中的地方。</p>	<p>南門市場 - 萬有全金華火腿店家採訪 日文字幕： Q1: どうして南門市場で開業しますか？ A: 南門市場は代表的な伝統市場だからです。一階は特色のある商品が多く、例えば私たちの江浙料理や、中央の福州料理店など、中国各地の食品がここには何でも集中しています。</p>

<p>92</p>	 <p>資料來源：組員自行拍攝 圖 5-3-76 萬有全金華火腿店家採訪 2</p>	<p>採訪內容： Q2: 哪一國的觀光客比較多？ A: 現在來講是香港、新加坡跟馬來西亞，還有日本這四個地方會多一點，比較多一點。</p>	<p>南門市場 - 萬有全金華火腿店家採訪 日文字幕： Q2: どの国からの観光客が多いですか？ A: 今は香港、シンガポール、マレーシアと日本人が多いです。</p>
<p>93</p>	 <p>資料來源：組員自行拍攝 圖 5-3-77 萬有全金華火腿店家採訪 3</p>	<p>採訪內容： Q3: 日本觀光客來這裡都會買什麼？ A: 我的店裡面他們會買火腿，因為他們買回去生吃，或者是做那個，做那個拉麵的湯頭，日本客人大概比較針對這兩項。</p>	<p>南門市場 - 萬有全金華火腿店家採訪 日文字幕： Q3: 日本の観光客はここで何を買いますか？ A: いろいろな日本人観光客はよく金華ハムを買って、生で食べるやラーメンスープを作ります。日本人客はこの2種を買いますね。</p>
<p>94</p>	<p>日本人観光客にインタビューする</p>	<p>旁白：日本人観光客の南門市場に対する認識を理解するために、日本人観光客 2 人に聞きました。</p>	<p>字幕</p>

95	日本人觀光客一		字幕
96	 <p>資料來源：組員自行拍攝 圖 5-3-78 男性日本觀光客訪談 1</p>	<p>訪談內容： Q1: 台北へは観光でいらっ しゃいましたか？ A: 観光です。</p>	<p>男性日本觀光 客訪談 中文字幕： Q1: 請問是來 台北觀光的 嗎？ A: 是的。</p>
97	 <p>資料來源：組員自行拍攝 圖 5-3-79 男性日本觀光客訪談 2</p>	<p>訪談內容： Q2: 台湾は何 回目ですか？ A: もう10 回目くらいで すかね。</p>	<p>男性日本觀光 客訪談 中文字幕： Q2: 請問來台 灣幾次？ A: 大約十次。</p>
98	 <p>資料來源：組員自行拍攝 圖 5-3-80 男性日本觀光客訪談 3</p>	<p>訪談內容： Q3: この市場 をどうやって 知りましたか？ A: 近くの滷 肉飯だっけ？ ごはんのお店 を食べたの で、たまたま 知った。</p>	<p>男性日本觀光 客訪談 中文字幕： Q3: 如何知道 南門市場的？ A: 我在附近 的店吃滷肉 飯，所以碰巧 知道。</p>

99	 <p>資料來源：組員自行拍攝 圖 5-3-81 男性日本觀光客訪談 4</p>	<p>訪談內容： Q4: 今日はどんなものを買いましたか？ A: まだ買ってないです。来たばかり。</p>	<p>男性日本觀光客訪談 中文字幕： Q4: 今天買了什麼？ A: 我還沒有買。我剛來。</p>
100	 <p>資料來源：組員自行拍攝 圖 5-3-82 男性日本觀光客訪談 5</p>	<p>訪談內容： Q5: 買う予定は？ A: 持って帰れないからですからね。すべて生ものなので。買うとしたらやっぱお菓子とかになっちゃうけど。あとは、乾燥の果物。ドライフルーツになっちゃうんですね。</p>	<p>男性日本觀光客訪談 中文字幕： Q5: 因為都是生的不能帶回家。如果要買，會買點心之類的。還有水果乾之類的。</p>
101	 <p>資料來源：組員自行拍攝 圖 5-3-83 男性日本觀光客訪談 6</p>	<p>訪談內容： Q6: 何階が一番面白かったでしょうか？ A: いまは上行って下に戻っただけなので。一番地下がここが一番面白いんじゃないですか。</p>	<p>男性日本觀光客訪談 中文字幕： Q6: 我剛剛有上樓，剛回到這邊。我覺得地下一樓最有趣。</p>

<p>102</p>	 <p>資料來源：組員自行拍攝 圖 5-3-84 男性日本觀光客訪談 7</p>	<p>訪談內容： Q7: 台湾の市場と日本の市場はどう違うでしょうか？ A: あまり変わらないですよ。例えば、あまり変わらないと思いますよ。そんなに変わらないんです。売ってるものが違うだけであって。けどお酒とかあまりないけどね。それがあればいいかもしれないですね。</p>	<p>男性日本觀光客訪談 中文字幕： Q7: 台湾市場與日本市場有什麼差異？ A: 我覺得沒有太大的差異。只有賣的東西不太一樣。但這裡沒有賣酒，如果有的話應該會很好。</p>
<p>103</p>	 <p>資料來源：組員自行拍攝 圖 5-3-85 男性日本觀光客訪談 8</p>	<p>訪談內容： Q8: この市場の日本語の紹介があったほうが良いと思いますか？ A: 日本のガイドブックに確か載っていると思うし、南門市場自体の名前は知っていましたから。お土産で買えるものがあったらいいなと思いますけども。案内とかあったら</p>	<p>男性日本觀光客訪談 中文字幕： Q8: 覺得南門市場有日語介紹比較好嗎？ A: 我記得確實日本的旅遊書裡有介紹南門市場，而且我很早就知道南門市場。我希望能買點土產。如果有介紹我覺得很有趣。作個網頁，就算不是日文，英文也可以。如果有</p>

		面白いかなと思って。ホームページとかもあって。日本語じゃなくて英語でいいので。英語のホームページもあれば非常に面白いと思いますね。	英文的網頁我覺得非常有意思。
104	日本人觀光客二		字幕
105	 <p>資料來源：組員自行拍攝 圖 5-3-86 女性日本觀光客訪談 1</p>	<p>訪談內容： Q1: 台北へは観光でいらっしゃいましたか？ A: 今回は観光です。</p>	<p>女性日本觀光客訪談 中文字幕： Q1: 請問是來台北觀光的嗎？ A: 這次是觀光。</p>
106	 <p>資料來源：組員自行拍攝 圖 5-3-87 女性日本觀光客訪談 2</p>	<p>訪談內容： Q2: 台湾は何回目ですか？ A: たぶん20回ぐらいです。</p>	<p>女性日本觀光客訪談 中文字幕： Q2: 來台灣幾次？ A: 大約二十次。</p>

<p>107</p>	 <p>資料來源：組員自行拍攝 圖 5-3-88 女性日本觀光客訪談 3</p>	<p>訪談內容： Q3: この市場をどうやって知りましたか？ A: 永漢街から歩いてたまたま見つけて、今日はあそこの滷肉飯に行こうと思って。</p>	<p>女性日本觀光客訪談 中文字幕： Q3: 如何知道南門市場的？ A: 我從永漢街走過來，偶然發現的，今天我想到那邊吃滷肉飯。</p>
<p>108</p>	 <p>資料來源：組員自行拍攝 圖 5-3-89 女性日本觀光客訪談 4</p>	<p>訪談內容： Q4: 南門市場の印象はいかがですか？ A: 活気がある。</p>	<p>女性日本觀光客訪談 中文字幕： Q4: 對南門市場的印像如何？ A: 有活力。</p>
<p>109</p>	 <p>資料來源：組員自行拍攝 圖 5-3-90 女性日本觀光客訪談 5</p>	<p>訪談內容： Q5: 台湾の市場と日本の市場はどう違うのでしょうか？ A: 日本の市場は動物の姿をそのままにしたことがないけど。台湾はニワトリとか豚とかそのままなのでびっくりします。</p>	<p>女性日本觀光客訪談 中文字幕： Q5: 台灣市場與日本市場有什麼差異？ A: 日本市場不會直接把動物吊掛在那裏給大家看。可是台灣會直接吊掛著給大家看，對於台灣這樣景象感到驚訝。</p>

<p>110</p>	 <p>資料來源：組員自行拍攝 圖 5-3-91 女性日本觀光客訪談 6</p>	<p>訪談內容： Q6: この市場の日本語の紹介があったほうがいいと思いますか？ A: あったほうがいいと思います。</p>	<p>女性日本觀光客訪談 中文字幕： 6. 覺得南門市場有日語介紹比較好嗎？ 我覺得有(介紹)比較好。</p>
<p>111</p>	<p>結語</p>		<p>字幕</p>
<p>112</p>	 <p>資料來源：組員自行拍攝 圖 5-3-92 團體合照</p>	<p>旁白：その国の伝統によって、市場のあり方は違っており、</p>	<p>團體合照</p>



<p>113</p>	 <p>資料來源：組員自行拍攝 圖 5-3-93 日本觀光客合照</p>	<p>旁白：これがまた観光客にこの国について知ってもらおうきっかけとなっています。</p>	<p>日本観光客合照</p>
<p>114</p>	 <p>資料來源：組員自行拍攝 圖 5-3-94 店家合照 1</p>	<p>旁白：南門市場に行って、日本の方が必ず買うお土産と、興味を持つ本場の料理を全部まとめてみました。</p>	<p>店家合照 1</p>
<p>115</p>	 <p>資料來源：組員自行拍攝 圖 5-3-95 店家合照 2</p>	<p>旁白：日本の方にもっと本当の台湾を知ってもらって、観光に役に立つ情報を提供したいと思っています。</p>	<p>店家合照 2</p>

<p>116</p>	 <p>資料來源：組員自行拍攝 圖 5-3-96 店家合照 3</p>	<p>店家合照 3 字幕： 影片製作 指導老師：佐伯真代老師 組員：林沂萱 周妤欣 黃愛真 魏夢葳 林婉錚 趙唯秀 陳家箭</p>
<p>117</p>	 <p>資料來源：組員自行拍攝 圖 5-3-97 店家合照 4</p>	<p>店家合照 4 字幕： 參與名單 感謝 南園肉粽 上海合興團糕 億長御坊 大連食品 豆腐デザート屋 萬有全金華火腿 日本人觀光客 旁白 周妤欣 ご鑑賞ありがとうございます。</p>

資料來源：組員自行製作

## 第六章 結論

藉由這次的專題報告，我們想深入台北最具歷史的傳統市場——南門市場，探討它經歷的演變，並介紹給日本觀光客，作為旅遊的全新體驗。在訪談過程中，能感受到市場內的活力、人情味，這些朝氣是在其他商場上比較看不到的，這也是我們想把最在地、最有活力的台灣味介紹給日本觀光客的原因。

台灣自古以來的飲食文化即相當豐富，而不同的飲食特色發展讓我們對傳統飲食文化更有興趣，於是我們從台北市歷史最悠久的傳統市場「南門市場」著手，進而更加了解台灣飲食文化的精神與特色。南門市場內匯聚了大江南北的美食佳餚，不論是規模與貨色都是許多台北人心目中的第一市場。以前因為交通的不便、氣候與南北的差異等，各個市集都會有不一樣的產品，但現在交通便利，在台北的市場可以也買到南部特有的舶來品。

南門市場承載了從清領時期、日治時期直到現在的種種歷史故事及背景，因此許多人也把它視為一部活生生的台灣史。在台灣光復後，原「千歲町市場」，改名為南門市場，以江浙菜為主流，而戰後臺北市湧進中國各省的人口，便開始製作、販賣大江南北土產<sup>25</sup>。

因應網路的普及，南門市場也成立了官方網站、Facebook，發布活動及攤商資訊，讓顧客更方便掌握相關訊息，也透過社群網站達到有效行銷的效果。而原預計於2019年拆除改建市場，因政府與南門市場還在協調中，因此改建計劃還未定案<sup>26</sup>。

---

<sup>25</sup>葉益青(2004)，《台灣的市場》，台北：遠足文化事業股份有限公司，頁52-55。

<sup>26</sup>自由時報，〈台北都會 南門市場2019改建 攤商不滿未溝通〉，<http://news.ltn.com.tw/news/local/paper/1064923>，2017.04.24。

大部分日本網站及書籍對於南門市場的介紹資料都很清楚易懂，也有介紹附近的景點、交通方式，讓日本人可以更清楚如何前往南門市場。經過實際訪問一些日本觀光客也發現到，其實日本人來市場，比較想買的並不是一般的伴手禮，而是在地人會買的日常食物，才能真正深入了解台灣的道地口味。

大部分店家在南門市場都已經營二十年以上，大多是因為地利關係選擇在南門市場開店。而外國觀光客以日本、大陸、香港、新加坡、馬來西亞居多，店家大多會用比手畫腳的方式溝通。逢年過節的時候很多人老顧客也喜歡來買伴手禮送親朋好友，生意會特別好。

說到台北最具代表性的市場一定會想到——南門市場，已經有百年歷史的南門市場在許多人心中有著屹立不搖的位置，因此我們選擇南門市場當作專題題目。要了解南門市場首先先要知道傳統市場的起源，進而去認識南門市場，不光是它的歷史，就連南門市場內的商家心聲我們也做了採訪，以及日本客人的想法，都是我們涉及的範圍。

與日本客人的訪談中得知，大多是因為南門市場附近有一間有名的滷肉飯的關係，才會知道這邊有一間南門市場，因此南門市場在日本人心中或許還不夠有名，所以我們便製作了影片要讓日本人更了解到台灣有個百年歷史的市場，影片內容更是介紹了我們精選出來的店家與熱賣商品，能讓日本人知道來南門市場能購買台灣人所推薦的商品。

經過這麼多次的實際探訪南門市場之後，我認為店家可以在商品上加入一些英、日文的介紹等，讓外國觀光客更能了解店家的特色商品，以及南門市場的指標要再更清楚些，因為就連我們去到南門市場要找市場內的手扶梯也是經過商家指引才找到的，那對外國觀光客來說便是更困難的事情，若有針對以上這兩點去將環境做些修正，我相信能使外國觀光客更盡興的走訪南門市場。

希望透過我們的影片能讓南門市場的名聲不只是台灣人知曉而已，就連日本人都會特地前來逛看看南門市場，這便是製作影片的目的，進而推動台灣的觀光。我們也訪問了店家的心聲，從訪談中得知店家已經很習慣有外國旅客前來，就算不會他們的語言，也能透過比手畫腳來溝通，相信若是未來觀光客更多了的話，也能不疾不徐的服務客人，讓外國旅客感受到台灣的人情味。

# 附録

## 附件一 南門市場舊版日文簡介

南門市場は、羅斯福路1段8号に位置し、台北市で最も歴史が長い公衆伝統市場の一。民国前五年（明治四十二年）に設立、南門市場と名づけられました。当初は煉瓦造り平屋建だが、民国十五（1926）年に使用スペースが足りないため、五金、文房具、茶、靴などの商品を中心に取扱う建築物が増築、営業項目も厳しく制限されています。

台北州台北市千歲町に位置するということで、千歲市場と改名。民国三十五（1946）年に、市場周辺に魚、肉や野菜などのテント売り場が増設。台北で最も規模があり、品揃いの市場となり、その繁盛ぶりが台北で広く知られています。台湾光復後、南門市場と改名されました。

民国六十八（1979）年六月、各区の行政ビル建設計画に合わせて、当市場は地下二階及び地上十階建ての古亭区行政センター（現中正区行政センター）と建替え。工事中、市場が南海路へと営業するようになり、二年後、市場の一部がやっと工事開始。民国七十（1981）年六月二十日、テント業者全体が新築市場へと営業するようになり、民国七十一（1982）年十二月ようやくビル工事了。

市場は全三階、地下一階と地上二階、二階にあり、坪数2,254坪、現テント数270個。市場の一階は主に惣菜、クッキー類で、各地の雑貨品も人気を集める。二階は百貨販売や食事処があり、食や衣の欲が満足されま

す；地下一階は伝統市場の形で、新鮮な野菜、魚、肉、各地の雑貨など軽々なものが並んでいます。市場内で販売される野菜は業者たちに選ばれ、処理されたもので、消費者は物を買ってから、処理せずに、直接に利用できます。ここが機能完備の現代化伝統市場の代表だと言えます。

南門市場へ来ると、ここの一階にある各地の美味しい料理をぜひ味わってください。そして、各地の乾物、雑貨、食材、上海デザート、干し肉、肉そぼろ、燻製肉、惣菜や粽なども見逃さないでください。台北市で由緒のある伝統市場で、いろいろな本場味の各地料理を味わって、伝統市場で最も魅力がある軽食を体験しましょう。

南門市場、位於羅斯福路1段8號，是為台北市歷史最悠久之公有傳統市場之一，成立於民國前五年（明治四十二年），定名為南門市場。創立時為一棟磚造平房，民國十五年，因不敷使用，增建一棟以經營五金、文具、藥品、皮鞋等商品為主，嚴格限制營業種類。

因位於台北州台北市千歲町，改名為千歲市場；民國三十五年，又擴充市場外攤位，增加魚、肉、蔬菜等攤位，堪稱台北市最具規模，貨色最齊全的市場，生意鼎盛，名揚台北，台灣光復後，更名為南門市場。

民國六十八年六月，為配合各區籌建行政大廈計畫將本市場改建為地下二層及地上十層的古亭區行政中心（現為中正區行政中心）。興建期間，市場暫遷南海路營業，歷時兩載，市場部分乃竣工，於民國七十年六月二十日，全體攤商即行遷入新建市場營業，直到七十一年十二月大樓始告全部完工。



# 附錄二 南門市場新版日文簡介



全國第一座英國殖民統治的傳統市場，除了傳統市場特有的人情與美味，更夾雜當時的時代背景及動人心魄的風華。走一進南門市場，從動人的街景、藝、水、展、演、至感性的體驗，夢想進入英丹與華人交織出來的生活感與歷史。

全國第一座、唯一仍保留的日治時期、特有女人街及おいしい食べ物、遊び心を込めたおもてなしといふ、とても感動する街のショッピング環境。南門市場で「展・演・水・展」の様々な体験により、時と人文が入り交じるのハイマーケットで出会えます。

傳統市場 在地食材 新鮮美味 匠人足跡



● 地址：臺北市羅斯福路一段8號  
 ● 電話：02-2321 8009  
 ● 傳真：02-2397 8979  
 ● 營業時間：07:00-20:00 (週一休息)

● 捷運：新橋線中正紀念堂站2號出口  
 ● 公車：(1)「南島路」各線聯公車於「南門市場」站下車(車次：024、38、241、235、241、235、5、630、235、234、295) (2)「羅斯福路」各線聯公車於「南門市場」站下車(車次：623、236、10、15、251、214、291、252、295、06東、208、297、3、18、南南2)

住所：台北市羅斯福路(羅斯福路)一段8號  
 電話：02-23218009  
 ファックス：02-23970779  
 営業時間：07:00-20:00(月曜日休市)

● バス：(1)「南島路」各線聯「南門市場」バス停で下車(06、005、38、241、235、5、630、235、204、295) (2)「羅斯福路」各線聯「南門市場」バス停で下車(623、236、10、15、251、214、291、252、295、06東、208、297、3、18、南南2)



會長的話  
 在日治時代，南門市場是城門外主要市場，因為座落在千歲町，又稱熟千歲市場，這座市場後才改名為南門市場，具有百年以上歷史。一樓賣的是南台北乾貨食材，地下二樓是生鮮蔬果水產的攤位，二樓以舶來品服飾攤位為主，成為南島北島島民、買物最實惠的市場，為臺北市民與國內外遊客年節必訪之地。

來到南門市場千萬不可錯過4好實在「價錢公道、江蘇風味料理、手工製作的手工菜已經成為南門市場的特色食品。像早稻米2012年進入第五屆的臺北傳統市場的「天下第一」美味。南門市場許多老字號的舶來品、4好實在的市場選擇不少寶貴的買。

樓上二樓，琳瑯滿目的特別製的精品，讓您可以找到屬於自己風格的門簾。穿出自信與美觀。南門市場就如一間間的廚房，您們更欣賞、應付您最貼心的服務。

日本統治時代，南門市場城門外における主要な交易場であった。千歲町に所在するため、別称熟千歳市場とも呼ばれ、台湾開港後、南門市場に改名し、百年以上の歴史を有しています。1階は南台北の乾貨食材、地下1階は新鮮野菜・海産物・魚介類の店子、2階は舶來品等が勢い強いアパレルショップが主流な店。台北市で規模も施設も設備が最も充実される市場。旧正月前後になると、いつも台北市民および国内外観光客が必ず立ち寄る場所。

南門市場には優れた食材、丁寧な値段、本場江蘇・浙江の特色料理、職工を凝らす手作り惣菜など、すべて南門市場が誇る看板食品。2012年開催された投票による第5回台北伝統市場祭「天下第一」コンテストでは南門市場のたくさん老舗商店が相継ぐ受賞され、愛食家達お気に入りのおいしい食物が大好評、2階のアパレル商品も衣類すべてがアクセサリも見逃せなく、楽しさと自信の着こなしはここで見付かるはず。南門市場はキッチンだけでなく、更衣室のように最も親しまれる日常ライフを応援してくれま。



● 南門市場の歴史  
 臺北府石碇橋開港式城樓建築的城門中以南門(原名為羅正門、又稱熟大南門)最為重要，是城內往南之交通要道，主要建築木橋、新橋等四座，因其為府城之正門、來往進出之人數最多。

● 南門市場の生命脈動  
 臺北府城門外入城必經之唯一通道，最初之商業多限於沿路兩旁攤販。北門、東門、西門或南門口皆形成熱鬧的臨時性商業區。

● 振動する南門市場の生命  
 台北古城の城門は入城の唯一の道。各地の行人は道沿いの街角露店を出店していた。北門、東門、西門を併せて南や北の露店街エリアが形成。



中正紀念堂  
 ● 臺北市中正區中山南路21號  
 ● 02-2343-1100  
 ● 09:00-18:00

中正紀念堂係先總統蔣公而設立，兼具紀念堂及博物館功能，典藏先總統蔣公紀念文物資料，並有國家音樂廳與國家戲劇院暨國父史蹟展覽館，亦為指定古蹟。

中正紀念堂  
 ● 臺北市中正區中山南路21號  
 ● 02-2343-1100  
 ● 09:00-18:00

中正紀念堂是元大總統蔣介石為紀念起見而於1982年所建立之紀念館。また、博物館の機能を果たして、元大總統蔣介石の文化財や大切な資料を所蔵のほか、国家ミュージック・ホールと国家劇院も芸術文学の展覧と出演を定期的に催す国家指定古蹟。

總統府  
 ● 臺北市中正區重慶南路1段122號  
 ● 02-2311-3731  
 ● 星期一-星期五09:00-12:00  
 星期六08:00-16:00、星期日10:00-16:00

總統府前身為日據時期之台灣總督府，地位十分重要。民國39(1950)年遷移建築正式成為中華民國總統府。民國95(2006)年，為彰顯象徵政上的意義及符合實際功能，正式更名稱為「總統府」。

大統閣官邸  
 ● 臺北市中正區重慶南路1段122號  
 ● 02-2311-3731  
 ● 月曜日-金曜日09:00-12:00、土曜日08:00-16:00、日曜日10:00-16:00



西元1906年(民國前5年)-  
 日治時期將各城門口之廟前街改建成正式的市場建築，供一般民生用品及日本百貨。位在舊城南門口外之市場因行政區屬臺北府台北市千歲町，又名千歲市場，創建時為一種雜貨市場。

西曆1906年(民國前5年)-  
 日本統治時代，露店商人エリアを正式の市場建築物に改築。昔後、人民が必要とされる生活用品と日本百貨を供給し始めた。古城南門口にある市場は行政区として台北市の台北市千歲町、別名千歲市場。創建時は赤レンガ作りが平屋だった。

西元1926年(民國15年)-  
 隨之後南門市場原有空間不敷使用，遂於前改築為現在三層式建築，增建一樓以經營五金、文具、藥品、皮鞋等商品為主的市場，並嚴格限制攤販。

西曆1926年(民國15年)-  
 その後、南門市場は空間不足がために、現在の3階建築物に改築。1階は金属、文具類、藥品、革靴など商品を主に営み、営業種類を厳しく制限された。

西元1945年(民國34年)-  
 光復後再次擴充市場外圍，增加南、西、東等生鮮攤位，市場定名為南門市場，繼續臺北府當時最具規模、買物最實惠的市場。

西曆1945年(民國34年)-  
 復後、再度市場外で出店を拡充。熟介類、肉類、野菜など店子が増え、その名を南門市場と定めた。当時、台北市における最も規模、商品種類が最も動員力の市場。

南門市場大事記 南門市場の年表







大統領官邸は日本統治時代の元台湾総督府として、重要なポジションが自立ちます。民国39(1950)年、その建築物が正式に中華民国大統領官邸となりました。民国95(2006)年、立憲政治上の意味および実際の機能を果たすため、「大統領官邸」と正式改名。

### 国立歴史博物館

●台北市中正区南海路49號  
●02-2361-0270  
●週二至週日10:00-18:00、週一休館

国立歴史博物館は植物園内に、建築物外観に優麗な中国風建築が特徴。長期に博物館で展示した文物は甲冑、青銅器、玉器、漆器及文獻等古代藝術寶貴。著作、均為稀世珍品。

### 国立歴史博物館

●台北市中正区南海路49號  
●02-2361-0270  
●火曜日～日曜日10:00-18:00、月曜日休館

植物園内に位置する国立歴史博物館は、建物の外観が中国風の優麗さが特徴。博物館内では文化財を長期的にわたって甲冑、青銅器、玉器、漆器及文獻など古代芸術の国家、絵が展示され、すべて稀少な貴重品。

### 西門紅樓

●台北市萬華區成都路10號  
●02-2311-9380  
●週二至週日11:00-21:30、週五至週六延長11:00-22:00、週一休館

西門紅樓は台湾第一座官公建築の公衆市場、亦是台湾市保存最古老完整的三級古蹟市場建築。由當時在職台灣總督府兼練導、權長西洋建築風格的日籍建築師近藤十郎設計。在經大體設計以「八卦造型」取其八方聚集之意作為市場入口。「十字架造型」作為市場主體的特色。

西門紅樓は台湾第一座官公建築の公衆市場、亦是台湾市保存最古老完整的三級古蹟市場建築。由當時在職台灣總督府兼練導、權長西洋建築風格の日籍建築師近藤十郎設計。在經大體設計以「八卦造型」取其八方聚集之意作為市場入口。「十字架造型」作為市場主體的特色。



### 西門紅樓

●台北市萬華區成都路10號  
●02-2311-9380  
●火曜日～日曜日11:00-21:30、金曜日～土曜日11:00-22:00まで延長、月曜日は休館

西門紅樓は台湾初の園が建設した公衆市場。台湾で一番古く完全保存された3級古蹟の市場です。当時では台湾總督府の官公建築による西洋風建築が得意とする日本籍建築師近藤十郎が設計した近代建築物。若手で大膽なアイデアによる「八卦造型」は八方から集集・集結する市場の入り口に、「十字架造型」の建築主体が特徴。

### 臺北植物園

●台北市中正区南海路53號  
●02-2303-9978  
●04:00-22:00

植物園園内栽植植物多達2000餘種、以亞熱帶樹種為主、又以蘭花與木蘭、荷花池、加上其內部建有歷史博物館、科學教育館、國立藝術館、教育電台及教育資料館、無形開成了科學文化中心。

### 台北植物園

●台北市中正区南海路53號  
●02-2303-9978  
●04:00-22:00

植物園園内には2000余り熱帯植物を主に植栽。また、咲き乱れる異国花木と蓮池が目を惹く。そして上品さ漂わせる古典式あずまや、詩情が湧きあふれる。園内に歴史博物館、科学教育館、国立芸術館、教育ラジオ放送局と教育資料館もが点在するため、最も科学文化センターにふさわしいスポット。

### 楊英風美術館

●台北市中正区重慶南路二段31號  
●02-2396-1966  
●11:00-17:00、週日及國定假日休館

楊英風美術師位及藝文會館の南海亭、構築濃厚な藝文氣息。館内裝潢及各種層設計皆具功能特色、空間設計觀主



要源自於魏晉時期的美學觀、以探索生命本源、營造奇特想像空間、有意識地運用中國魏晉轉折時代的藝術美感、塑造整個美術師主體建築空間的流動性。

### 楊英風美術館

●台北市中正区重慶南路二段31號  
●02-2396-1966  
●11:00-17:00、日曜日及國定假日休館

芸術と文学が一つにまとめた南海亭にある楊英風美術館は、濃厚な芸術と文学の息が融合。館内の装飾と各フロアの設計は全て機能を実現する特徴が備え。空間の設計は主に魏晉時期の美学観より発想され、生命の本源を探索した、珍しいイマジンーション空間が形成した中国の意匠を醸成する美感を全体の美術館の流動性空間に運用される。

### 結綉街小劇場

●台北市中正区結綉街5號2樓  
●02-2391-9393  
●週二至週日、10:00-22:00、週一休館

日治時期為結綉街舊街區的戲園、此建築不同於鄰近層層格式、大門朝西、故國民政府遷台後作為警察廳、可收監視之用亦象徵國家權力、地處為結綉街小劇場的發展空間、結綉街文活動、在臺灣小劇場發展史上佔有重要位置。

### 結綉街ミニシアター

●台北市中正区結綉街5號2樓  
●02-2391-9393  
●火曜日～日曜日10:00-22:00、月曜日休館

日本統治時代、結綉街の商店古本屋が前身。建築物は付近の家屋と異なり、正門は西北向きのため、国民政府が來台後に警察官にした。監視や抑制する国家権力をも象徵する。その後、興行の場になり、芸術と文学催事を発展させ、結綉街ミニシアターは台湾ミニシアター発展史上で重要な位置を占めています。

### 西元1949年(民國38年)

政府遷臺後、臺北市湧進各省人口、因對「家鄉味」的思念、也將大陸各地特色食品帶進來、南門市場開始運洋菜大江南北氣息。多年傳承至今仍以南北雜貨、饅頭醬料、熟食乾菜、地方特產馳名。其中有許多傳承數代的知名老字號商家。

### 西曆1949年(民國38年)

政府が移台後、台北市は各省より遷来する人が「郷里の味」が恋しく思いに對して、中国大陆各地の特色ある食品が急遽導入され、南門市場は次第に南北の息合いに満ちあふれ始めた。長年に伝承する味わい今も依然と南北雜貨、調味料、調理済み正月料理、地方特産物などで名を馳せる。その中にも数軒は代々有名な老舗。

### 西元1979年6月(民國68年)

為配合各區興建行政大廳計畫、將市場改建為地下二層及地上十層的吉寧行政中心(現為中正區行政中心)、興建期間、市場暫遷南海路營業。

### 西曆1979年6月(民國68年)

各区建設する計画行政ビルの計画を組み合わせるため、市場の改装を地下2層と地上10層の吉寧の行政センター(現在中正区の行政センター)のため、建設する時、市場暫遷南海路は営業します。

### 西元1981年6月(民國70年)

南門市場原址改建為今日的綜合行政大樓、市場部份乃竣工、全體商家即行遷入新建市場營業、直到71年12月大樓全部完工。

### 西曆1981年6月(民國70年)

南門市場が現在の綜合行政ビルに改装。市場は未竣工のまま、商家が市場に相次ぎ入店。71(1982)年12月までビル竣工。

### 西元1999年(民國88年)

臺北市市場處自民國86年至94年編列整體經費、對市場環境進行計畫性整修、配合政府導入現代化行銷概念、由中華民國各專業市場權益促進發展協會與南門市場自治會、結合經濟部商業和農林部政府共同推動「建立示範市場推動模式與輔導行銷計畫」、至今已成為全台灣少數營業面積達三層樓且成功經營的傳統市場。

### 西曆1999年(民國88年)

台北市市場處は民國88(1999)年～94(2005)年まで修繕費を拠出。また、市場環境に對しても計画的に継続改善、市政府が現代化経営概念を導入したため、中華民國の公有小売市場で

益促進發展協會と南門市場自治會が、經濟部商業司と台北市政府と共に「模範市場創立モデル販売指導推進計画」を促進。台湾では極めて僅かなる営業面積が3階にも及ぶ建物を有する伝統市場。

### 西元2005年(民國94年)

在經濟部與臺北市政府的輔導、與市場自治會及攤商努力經營下、獲選為經濟部商業司的「種子觀察市場」、軟、硬體設施定期更新、致吸引全國各縣市傳統市場爭相觀摩。

### 西曆2005年(民國94年)

經濟部と台北市政府の指導により、市場自治会と露店商が努力して経営した結果、經濟部商業司「観察サンプル市場」として指定され、ソフト面もハード面の施設が模範生となり、全国各都市の伝統市場より見学団体が相次ぐ。

### 西元2008年(民國97年)

配合經濟部能源問題計畫、臺北市產業發展局規劃於南門市場行政大樓頂樓設置100平方公尺的大太陽能板、提供大樓戶外、樓梯間等公共用電、初期每月3,000度約1萬元之電費(含稅)。

### 西曆2008年(民國97年)

經濟部エネルギー局省工を計画して、台北市産業發展局は南門市場の行政ビルの上層100平方メートルの大ソーラーパネルを設置する計画を立案。主に、階段、階段間など公共電気に提供。初期、毎月3,000度約1万円と電費(含税)。

### 西元2010年(民國99年)

經濟部示範推廣市場150萬預算、市場處編列預算600萬、整修市場地下3樓、並南門市場全場經濟部中南部辦公室服務之99年樂活市集三館開幕、由經濟部輔導、獲得第一的開幕禮。

### 西曆2010年(民國99年)

經濟部中南部が市政府に1,000万円予算を支援。市場から、初の競争算5,000万円を抽出して、地下1階フロアを修繕。そして、南門市場は經濟部中南部事務室99(2010)年C/A入選都市コンテストに3つ星を獲得。「立案開拓もたまきは唯一4つ星の屋台だった。

### 西元2011年(民國100年)

南門市場榮獲經濟部中南部辦公室服務之100年樂活市集開幕、為全省之冠、另有「阿宗海鮮餐」的銷售及其他獎品三項獲獎名額、亦獲得綠色市場獎牌、成為全臺各縣市市場發展典範。

### 西曆2011年(民國100年)

南門市場は經濟部中南部事務室100年C/A入選都市コンテスト4つ星を獲得。全国トップとなった。また「阿宗海鮮餐」は4つ星とたくり店子が3つ星をマークした。そして同年、緑の定期市にも獲得した。全国各都市の定期市の見学先になった。

### 南門采風半日遊

南門半日遊コース

捷運中正紀念堂站→南門市場(2hr)→中正紀念堂(0.5hr)→捷運西門站(0.5hr)→總統府(1hr)→西門紅樓(1hr)  
MRT中正紀念堂站→南門市場(2hr)→中正紀念堂(0.5hr)→MRT西門站(0.5hr)→大統領官邸(1hr)→西門紅樓(1hr)

### 藝文南門一日遊

藝術と文学の南門日帰りコース

臺北植物園(1.5hr)→歷史博物館(1.5hr)→楊英風美術館(1hr)→結綉街小劇場(1.5hr)→南門市場(2hr)→台北植物園(1.5hr)→歷史博物館(1.5hr)→楊英風美術館(1hr)→結綉街ミニシアター(1.5hr)→南門市場(2hr)

### 西元2012年(民國101年)

為了提供廣大支持南門市場的消費者與眾多外縣市觀光客、各專業市場環境、獲得榮譽、市場環境改善亦承空間、市場共計約6,000萬預算整修一樓、另整地一樓整修工程費等項、獲消費者最近連續獲得生產的安心製程、於9月份完成、成為全臺最型規模之市場、同時以轉型為國際觀光市場為目標。

### 西曆2012年(民國101年)

広大な消費者と外観観光客を見受けられる南門市場が、安心な採り作り、新設なショッピング環境を提供するため、市場自治会より空き店子を借りて計画的に約6,000万予算を抽出。1階と地下フロアを修繕。また、地下1階販売エリアを設立させ、消費者が生産プロセスを目で見て安心してご利用できる販売市場として、9月に完成後、全国の規模を創出した定期市、同時に国際観光定期市に転身する目標を設定。



## 參考文獻

### 書目：

金康嵐(2016)，《南門市場+ 中正紀念堂 おいしい台北を味わいつくす》，市政府 4 樓中央區觀光傳播局 媒體出版科，頁 46-51。

黃學正(2017)，《食居城南》，財團法人上善人文基金會，頁 19。

葉益青(2004)，《台灣的市場》，台北：遠足文化事業股份有限公司，頁 52-55。

### 網頁：

PChome 個人新聞台，〈台北市場本事：南門市場〉，

<http://mypaper.pchome.com.tw/visitaipai/post/1321616596>，2017.04.24。

Yahoo!奇摩知識<sup>+</sup>，〈傳統市場的由來及演變〉，

<https://tw.answers.yahoo.com/question/index?qid=20061128000012KK05609&p=%E5%82%B3%E7%B5%B1%E5%B8%82%E5%A0%B4%E7%9A%84%E8%B5%B7%E6%BA%90>，

2017.06.17。

上海合興糕糰官網，<http://w.tw.mawebcenters.com/HOSHING/ecommerce/>，2017.06.03。

中文百科在線，〈跳蚤市場〉，

<http://www.zwbk.org/MyLemmaShow.aspx?zh=zh-tw&lid=229240>，2017/04/23。

中時電子報，〈南門市場 106 年拆遷 攤商憂重蹈圓環惡夢〉，

<http://www.chinatimes.com/newspapers/20140626000484-260102>，2017.04.24。

中時電子報，〈萬大線 LG01 站盼 106 年動工〉，

<http://www.chinatimes.com/realtimenews/20140626000028-260405>，2017.04.24。

台灣商會聯合資訊網，〈南門市場 100 年 大特賣〉，

<https://www.tcoc.org.tw/articles/20050827-d37498c5>，2017.04.24。

台北市集主題網，〈市集典藏〉，

[http://www.market.taipai/cht/index.php?code=list&flag=detail&ids=21&article\\_id=1882](http://www.market.taipai/cht/index.php?code=list&flag=detail&ids=21&article_id=1882)，

2017.06.03。

四方通行，〈南門市場〉，<http://guide.easytravel.com.tw/scenic/2694>，2017.04.24。

主婦聯盟環境保護基金會，〈南門市場光電屋頂 x 田裡有腳印農夫市集〉，  
<http://www.huf.org.tw/essay/content/3779>，2017.04.24。

自由時報，〈台北都會 南門市場 2019 改建 攤商不滿未溝通〉，  
<http://news.ltn.com.tw/news/local/paper/1064923>，2017.04.24。

自由時報，〈明知海砂屋 南門市場仍花逾億整修〉，  
<http://news.ltn.com.tw/news/local/paper/801649>，2017.04.24。

自由時報，〈中繼市場落腳華光挨轟 南門市場明年拆不了〉，  
<http://news.ltn.com.tw/news/local/paper/1059721>，2017.04.24。

快車肉乾官網，〈快車故事〉，  
[https://www.kuaicheshop.com/website\\_module.php?website\\_module\\_classify\\_sn=73](https://www.kuaicheshop.com/website_module.php?website_module_classify_sn=73)，  
2017.06.03。

南門市場官網，<http://www.nanmenmarket.org.tw/>，2017.04.24。

南門市場，〈萬有全金華火腿〉，  
<http://www.nanmenmarket.org.tw/p2-booth-3-1-detail.asp>，2017.08.17。

南園食品官網，<http://www.nanyuan1968.com.tw/>，2017.06.03。

經濟部-創新經濟 樂活台灣，〈刊物文章 高雄左營哈囉市場〉，  
<http://market.cto.moea.gov.tw/upload/Documents/Du20111122006/F20160118003.pdf>，  
2017.04.24。

陳璟儀、陳怡萍(2009)，〈韓式泡菜之探討 — 以台南市韓國館顧客為例〉，頁 1。

經濟部-創新經濟 樂活台灣，〈市集介紹 南門市場〉，  
<http://market.cto.moea.gov.tw/Market/table.asp?id=100-0003>，2017.04.24。

經濟部，〈樂活菜市場 傳統市場與攤商專業期刊，第 22 期，p.25〉，  
<http://market.cto.moea.gov.tw/upload/Documents/Du20160630005/F20160630030.pdf>，  
2017.05.13。

經濟部，〈2016 年品牌、優良市集暨樂活名攤精選，p.1〉，  
<http://market.cto.moea.gov.tw/upload/Documents/Du20161123002/F20161123006.pdf>，  
2017.05.13。

萬有全官網，<http://eham.com.tw/pages/history/historyLink.action>，2017.06.03。

萬有全手工金華火腿，〈產品〉，

<http://eham.com.tw/pages/products/productLink.action>，2017.08.17。

維基百科，〈傳統市場〉，

<https://zh.wikipedia.org/wiki/%E5%82%B3%E7%B5%B1%E5%B8%82%E5%A0%B4>，

2017/04/23。

臺北市市場處政府機關入口網，〈100年度硬體之建設與改善〉，

<http://www.tcma.gov.taipei/ct.asp?xItem=19576430&ctNode=51700&mp=105021>，

2017.04.24。

臺北市政府公告，〈壹.計畫起源 第六項，p.3-p.4〉，

<http://163.29.37.171/twobook/pdf/P104013.pdf>，2017.04.24。

閱讀台北主題網，〈捷運萬大線啟動〉，

<http://reading.gov.taipei/ct.asp?xItem=125622525&CtNode=84572&mp=100021>，

2017.04.24。

環境資訊中心，〈南門市場捐剩食 設交流平台〉，<http://e-info.org.tw/node/202155>，

2017.04.24。

聯合新聞網，〈南門中繼市場落腳華光？社區反彈〉，

<https://udn.com/news/story/7323/2155303>，2017.04.24。

聯合新聞網，〈環南市場今改建 3市場明年排隊〉，

<https://udn.com/news/story/7323/2089155>，2017.04.24。

聯合新聞網，〈南門市場再推百粽宴 傳統、創新 口味任挑選〉，

<https://udn.com/news/story/7241/2453861>，2017.06.03。

聯合電子報發行，〈おはよう、台北〉，

<http://paper.udn.com/udnpaper/POH0057/273275/web/>，2017.06.17。

TAIPEI navi，〈南門市場〉，<http://www.taipeinavi.com/shop/27/>，2017.06.17。

旅々台北，〈台北の伝統市場文化を体験 南門市場〉，  
<http://www.tabitabi-taipei.com/more/2013/0322/index.php>，2017.06.17。

## 組員工作分配表

林婉錚	推廣原因、研究動機與目的、店家介紹、採訪記錄、網頁資料分析、結論
趙唯秀	傳統市場的起源、店家介紹、採訪記錄、影片腳本、結論
陳家菡	研究動機與目的統整、店家介紹、採訪記錄、網頁資料分析、摘要
林沂萱	南門市場現況、研究動機與目的、店家介紹、採訪記錄、書面資料分析、最後校稿
周妤欣	研究動機與目的、傳統市場的起源、影片拍攝與編輯
魏夢葳	南門市場歷史、研究動機與目的、店家介紹、採訪記錄、影片構想、影片分鏡圖、整體統整排版
黃愛真	推廣原因、探訪目的、採訪記錄、網頁資料分析、日文翻譯校正

## 專題報告修正要點

### 評審老師建議

1. 書面部分雖然有少許錯別字，但整體上沒有太大問題。
2. 影片部分也有些許錯誤，請更正，特別是發音部分需要再加強，像是 P. 51「拔群」這個詞不唸「ばっくん」而是唸「バツゲン」。
3. 要將台灣的人情味介紹給外國客，可以更詳細說明市場內充滿人情味的地方，並讓讀者了解人情味帶給台灣市場的重要性。

### 修正要點

1. 本組書面修正的部分主要為中文及日文的錯別字，例如：P. 33「石材」更正為「食材」、P. 41「永漢街」更正為「ヨンハンジェ」、P. 42「いびっくり」更正為「びっくり」、P. 52「飲料点」更正為「飲料店」、P. 62「役に立つを情報」更正為「役に立つ情報」。
2. 本組影片修正的部分主要為日文促音、濁音與短音等發音的錯誤，例如：P. 50「おおせい」更正為「おおぜい」、P. 50「か」更正為「が」、P. 51「ばっくん」更正為「バツゲン」、P. 61「店頭」更正為「伝統」、P. 62「賞味」更正為「興味」。
3. 結論部分：將「傳統市場內的活力、人情味」等由摘要內融入結論中。