

投稿類別：觀光餐旅類

篇名:

淺談南部高中職外語科學生喜好日式章魚燒程度

作者:

何宜珍。台南市崑山高級中學。應用外語科三年級 A 班

呂念橋。台南市崑山高級中學。應用外語科三年級 A 班

指導老師：

董幸正 老師

黃淑慧 老師

## 壹●前言

### 一、研究動機

在夜市、路邊攤、或港口旁的流動攤販，只要有人群聚集的地方，都可以買到章魚燒。基於本身對章魚燒的偏愛，又想知道身為外語科的高中職學生，是否會因為自己目前所學的外語（英語以及日語），而愛屋及烏地喜好他國的飲食文化？於是，我們決定以章魚燒調查為例，來解此一惑。

### 二、研究目的

- (一) 瞭解南部高中職學生對於章魚燒的接受度以及原因。
- (二) 調查南部高中職學生最常購買章魚燒的地點以及可以接受的價格。
- (三) 探詢南部高中職生喜好的章魚燒口味以及相關原因

### 三、研究方法

本研究主要以問卷為調查工具。我們先到網路各搜尋引擎搜索文獻資料以及相關章魚燒的圖片，為問卷設計做準備。接下來，我們依據上述的研究目的，設計相關問卷題目：(1) 學生接受日式章魚燒的程度（問卷第 1 到第 5 題）、(2) 最常購買章魚燒的地點以及可以接受的章魚燒價格（問卷第 6 及第 7 題）、以及(3) 喜好的章魚燒口味以及原因（問卷第 8 到 10 題）。我們此次的研究受試對象，除了崑山高中外語科的學生，我們也邀請長榮女中以及光華女中外語科的學生一起參與問卷受訪。之後，根據問卷調查結果，我們藉由平均百分比以及 Excel 的統計圖，來呈現相關數據結果以及敘述。

### 四、研究限制

本研究採問卷為調查法，主要的調查對象為高中/職學生。因為我們的研究動機來自於外語學習對於他國飲食的移情程度，所以我們的受試對象僅限於應用外語科的學生。此外，我們曾想請章魚燒店家幫忙，讓我們拍些不同的章魚燒口味，來設計問卷題目（請見問卷題 8）。但店家以商業機密為由婉拒，於是我們只好抄下店家目前有販賣的章魚燒口味，再去網路搜尋得相關圖片，來做一解套。

## 五、研究流程

確定本次主題後，開始著手進行問卷題目設計。如前所述，問卷題目的設計，源自於我們早先所提出的研究目的，把問卷內容方向設定好。而問卷統計，則以百分比，進行論述。底下呈現我們這次的專題研究流程圖：



## 貳●正文

### 一、語言與生活

「語言」這項傳遞人心裡意象的溝通工具，除了聲音與文字符號的傳遞外，也融入了不同語言社區（speech community）的生活文化。也就是說，語言表達了我們的生活經驗，加強與各生活社區物資與精神生活串接關聯性，當然也有可能僵化了語言在某些情境的彈性使用（例如制式化的問候語）（林維杰，1990）。語言對於生活文化的融入性，可從目前的巴拉圭生活文化兼具傳統印地安瓜拉尼族與後期（約 16 世紀）西班牙殖民文化印證，反應在民俗、藝術和文學領域等這種雙重的淵源（楊琇椀，2007）。因此，在現今外語學習上，不單只是文法知識的串聯運用，也著重在生活上的表達。基於「所學所用」原則，外語學習者也會利用長假，進行遊學或是打工度假計畫（鄧夙惠，2005）。藉由跨文化課程、與當地母語人士交談、以及基本外語技巧訓練，讓外語學習者親臨當地異國語言表達方式與文化生活。也基於「語言反應文化」理念，我們以章魚燒這類日式平價美食，來探索現今的高中職外語科學生將外語學習移情投注在他國飲食文化的程度。會以飲食這個案來探討外語學習轉移議題，主要源自於美國著名猶太裔人本主義心理學家亞伯拉罕·馬斯洛(Abraham Maslow)提出的語言需求層次理論

(Need-hierarchy theory)。根據該理論所述，食物需求為最初階層級的生理需求之一。若尚未滿足基本生理需求，人們將無慾於其它更高層次的需求(廖柏森等，2007)。因此，我們假設，如果外語科學生對於異國文化飲食尚未產生極大興趣的話，也反應他們在外語學習的生活移情轉移度有限。

## 二、台灣的章魚燒演變簡述

因為我們此次的專題以日式章魚燒為「外語學習移情於他國飲食文化」議題調查個案。因此我們也來簡述章魚燒在台灣的發展。章魚燒原稱之為明石燒，由大阪「會津屋」老闆遠藤留吉於 1933 年所創造出來的庶民小吃（兵庫觀光導覽，2011）。原先的章魚燒作法是先利用蛋白，再蒸成很軟的圓形糕。當時的章魚燒也會添加牛肉、茼蒿和醬油口味。但因當時曾有客人不滿地表示：「明石燒可是有加章魚的耶！」也因為客人這句抱怨，章魚燒就此誕生。當初的吃法較單純，不講究醬料的使用，所以沒有濃郁的醬汁搭配，只有沾點淡味醋醬油來調味而已。不過這種重視原味的吃法，反而可以吃到麵糊和著章魚和天婦羅的原滋味，也頗受人們喜愛的。

在台灣，章魚燒小丸子則是於 1994 年代，由湯明彬先生引進到台北市中興百貨旁小巷內販售。湯並委請友人呂昭宏先生申請商標註冊後，取名為「章魚小丸子」，並共同發展連鎖加盟體系。現今台灣各地攤販大多以呂昭宏先生命名的「章魚小丸子」來進行販售。而自日本引進台灣的「章魚小丸子」，則是以美乃滋當沾醬，並灑上柴魚片，成為目前最耳熟能詳的大眾基本口味（伊莉百科全書，2010）。

## 三、日式章魚燒與台灣章魚燒口味比較

上段文末，我們點出了引進台灣後的章魚燒基本口味。之後，台灣章魚燒口味也因時因地而獨創品牌。我們接下來簡述台日兩國章魚商燒口味的比較。一般來說，日式章魚燒口感較為黏糊，且味道偏鹹。內餡除了章魚外，有些店家會加上天婦羅，或是高麗菜、胡蘿蔔等青菜。並輔以當地合適的材料和醬汁做各式的變化。而台灣的章魚燒口感則是較為扎實，口味較甜且多樣化。有些店家則更是加入許多台灣當地食材如：香腸或豬肉等等，以吸引台灣人的口味，使得章魚燒的口味越來越多，而消費者也可以因此選擇自己喜歡的章魚燒口味。而也基於台式章魚燒口味越來越多元化，我們才想以此做專題研究方向之一，來探尋應用外語科學生是否會因為對外語的偏好而「固守」日式章魚燒口味。或是「脫下外語專業的外衣」，大方地接受台式本土研發的章魚燒口味。

## 四、過去相關議題的中學生小論文之研究特色

在進行專題報告時，我們試圖尋找過去相關的中學生小論文文獻，來做一比較與回顧。但是，我們發現，過去的中學生小論文在飲食的主要研究方向多集中於當地獨特美食簡介，甚少對章魚燒美食做一調查（吳伶蓉等，2011；曾靖宜等，2011）。當然更少中學生論文會從飲食偏好與外語學習相關性做一探討。於是我們決定朝向此一專題邁進，來試圖驗證我們相關研究目的假設。

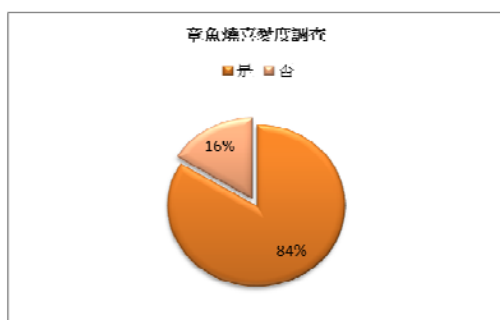
## 五、問卷調查結果

### (一) 受訪者背景資料說明

本研究以外語科學生對章魚燒的喜好程度，來進行調查。我們總共發出 250 份問卷，經過篩選後，有 10 份無效問卷，而有 78 份問卷無法收回。所以我們這次實收 172 份有效問卷。

### (二) 問卷結果分析

#### 1. 青少年對章魚燒的喜愛度

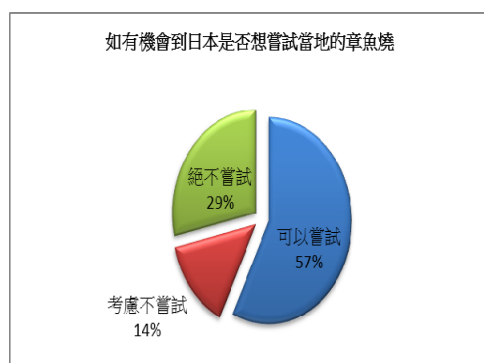


根據圖一得知，接近八成五受訪的高中職外語科學生喜愛章魚燒。這樣的高數據比例，是否與他們本身修讀英日語有關？我們從下一研究項目來進一步探詢。基本上，我們假設，越投入學習他國語言，也應越喜愛他國道地的飲食文化口味。

圖一 青少年對於章魚燒的喜愛度比較  
(問卷題 1)

#### 2. 外語學習對他國飲食口味忠貞度相關性

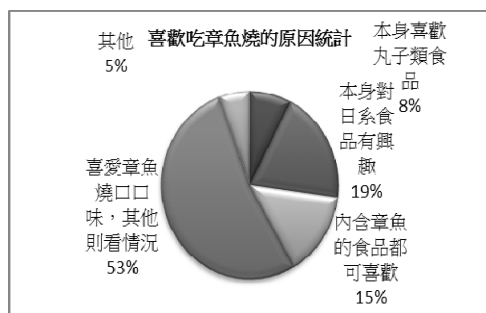
##### (1) 對他國飲食文化的嚮往度



圖二的數據來自於圖一 84%喜愛章魚燒口味的外語科學生進一步的調查結果。我們發現，因受到目前學習日語的影響，有接近六成的外語科學生表示有興趣嚐試日式章魚燒（57%）。但我們也不容小覷 43%負面的聲音（不考慮嘗試）。這樣的結果，僅能推論外語學習與他國飲食文化嚮往度存在著中度關係，而非高度相關。

圖二 學生嚐試日式章魚燒的動機  
(問卷題 3)

##### (3)喜愛章魚燒口味的主要原因



圖三 青少年喜愛吃章魚燒的原因 (問卷題 5)

根據圖三，我們發現，圖一 84%喜愛吃章魚燒的外語科學生，主因是對章魚燒食品本身的好感(佔 53%)。這好感，不是來自於日式章魚燒，而是來自於目前改良的台式章魚燒。這推論可從第二名僅 19%「對日系食品有興趣」間接證實。而這 19%對日系食品的偏愛也呼應了我們在圖二的結論：外語學習與他國飲食文化嚮往度並沒有高度相關。

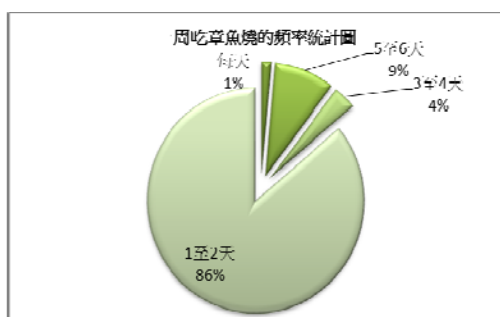
#### (4)青少年不喜愛吃章魚燒的原因

表一 青少年不喜歡章魚燒原因 (問卷題 2)

排名	原因	比例
1	不排斥海鮮食品，但不喜歡章魚燒食品。	25%
2	不喜歡海鮮類食品	18%
2	怕胖不敢吃	18%
4	價格太貴	14%
5	只吃日本章魚燒口味	4%

根據圖一到圖三，高達 84%受訪外語科學生對章魚燒有興趣。這興趣，並非主要來自於日本飲食文化的嚮往，而是來自於台式章魚燒口味的喜好。至於圖一 16%學生不喜歡章魚燒口味的的原因，我們於表一也發現，對日語喜好並進而移情傳統日本章魚燒口味的學生比例偏低(僅 4%)。大多也是取決於學生個人飲食口味的主觀喜好程度(如單純排斥章魚燒食品或是不喜歡海鮮口味的章魚燒)。

#### 3. 青少年一週享用章魚燒的頻率

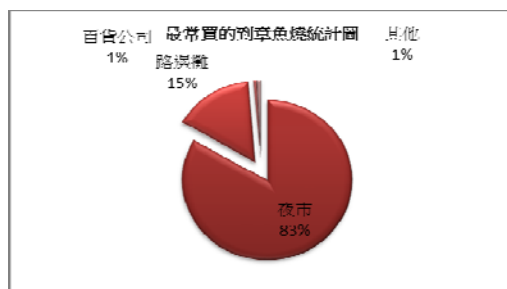


圖四 一週吃章魚燒的頻率統計 (問卷題 4)

基於圖一有高達近八成五的學生喜愛吃章魚燒，我們更想從單週享用章魚燒的天數來更進一步地了解他們喜好的程度。從圖四結果來看，這些八成五表示喜好章魚燒的學生，實際上有 86%單週僅一兩天享用章魚燒。換句話說，受訪的外語科學生僅把章魚燒當休閒食品，而非主食。

#### 4. 最常購買章魚燒的地點以及價格

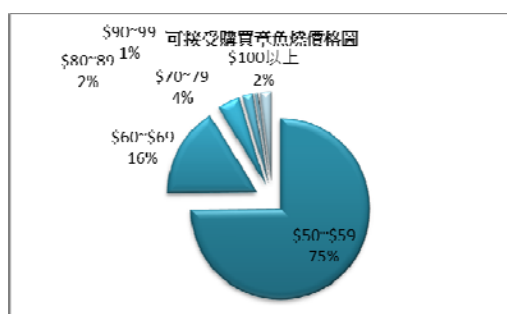
##### (1) 最常購買章魚燒的地點



圖五 外語科學生最常購買章魚燒地點  
(問卷題 6)

根據圖五，有超過八成的外語科學生（83%）選擇在夜市購買章魚燒。摒除價格因素，此次受訪者就讀的學校都鄰近夜市（崑山高中：花園夜市；長榮女中：大東夜市）。基於交通便利之故，再加上這兩校的學生通常會留到夜輔，可以趕上「夜市」營業時間，一解朵頤之快。

(2)可接受的章魚燒價格



圖六 外語科學生可接受的章魚燒價格  
(問卷題 7)







既然此次受訪的學生，多數選擇到夜市購買章魚燒（尤其是夜輔下課後），我們更想進一步地了解，他們願意花費在章魚燒的價格範圍。根據圖六，有七成五的學生至多願意花費新台幣 50 多元（相當於一個便當價格）購買章魚燒。畢竟高中職生尚無獨立的經濟能力，想要食用更高檔的章魚燒，恐怕要算盤撥幾下，才能「圓夢」。

6.現今青少年喜愛的章魚燒口味以及原因

(1) 喜愛的章魚燒口味

從上述圖一到圖四，我們曾推論此次受訪的外語科學生對於目前正在學習日文的熱愛程度並未高度轉移於日系章魚燒口味的喜好。再加上受訪學生多數僅願意花費 50 多元於章魚燒食品（圖六）。我們再以學生喜愛的章魚燒口味一研究項目來驗證我們推論的信效度。表二呈現結果如下：

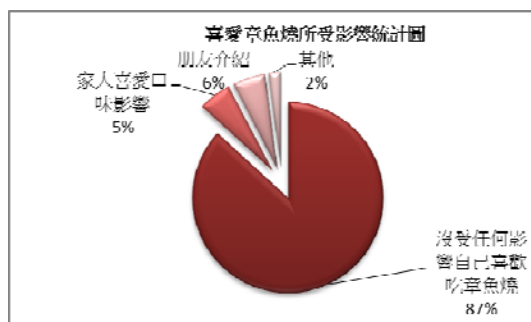
表二 外語科學生喜愛的章魚燒口味排行（問卷題 8）

第一名：原味章魚燒 (38%)	第二名：醬汁章魚燒 (27%)	第三名：炸彈燒 (12%)
		
第四名：烏賊燒 (10%)	第五名：醬油章魚燒 (9%)	第六名：明石燒 (4%)
		



根據表二，有近四成（38%）的外語科學生首選原味章魚燒或是醬汁章魚燒（27%）。這兩種章魚燒都是從日本當地引進台灣的口味，這也再次印證了我們的第一個結論（日語學習與日系食品偏好的中度相關）。而學生 50 多元台幣的預算，也反應在他們偏愛的章魚燒口味。一般來說，像烏賊燒價格較高，所以僅獲得 10%學生的青睞。

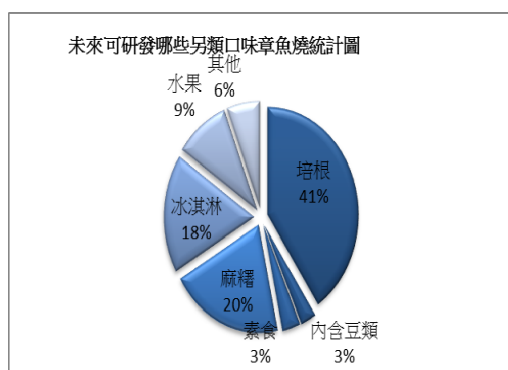
## (2) 選擇章魚燒口味的原因



圖七 外語科學生選擇章魚燒的原因  
（問卷題 9）

除了外語轉移飲食文化的因素外，我們也想了解還有哪些因素影響此次外語科學生選擇的章魚燒口味。根據圖七，有將近九成的學生表示，個人主觀的口味選擇，才是他們選擇喜愛章魚燒口味的主因。家人和朋友影響的程度有限。這項結果也與表一相呼應。換句話說，不論偏好章魚燒與否，「個人」主觀口味才是選擇食品的主因。

## (3) 未來期待的章魚燒口味



圖八 外語科學生期待未來章魚燒口味  
（問卷題 10）

最後，我們從圖八發現，「融入本土化並再次創新」，成為外語科學生期待的章魚燒口味主要標竿（培根口味：41%）。而融入麻糬這種仿似日系口味的章魚燒，雖排名第二（20%），但與首選的培根口味支持度，相距甚遠。其他如西方人士（尤其是英國人）喜愛的冰淇淋口味，也未如預期般地大受外語科學生歡迎（僅占 18%）。顯然地，外語學習熱誠未高度地轉移到偏好日或美系食品口味。此外，在 6%的「其他」

一項，我們也收到了外語科學生建議的新奇口味：如玉米、起司、白飯、沙茶、鮭魚、燻雞等。但似乎僅少數外語科學生會偏好融入素食精神在章魚燒。

## 參●結論

根據這次專題的研究目的與調查發現，我們將研究結論列點整理於下：

1. 多數受訪的外語科學生可以接受章魚燒食品（圖一）。但無論是偏好的動機（圖二）、原因（圖三）、甚至是喜好或期待的口味（表一、表二以及圖八），



都未高度地將美日外語學習熱愛轉移到當地食品口味。「融入台灣本土口味並再加以研發創新」，成為了主要圭臬。

2. 地利之便（鄰近學校的夜市），成為此次受訪的外語科學生最常購買章魚燒的地點主因（圖五）。這並非表示專業的販賣章魚燒店家或是百貨公司口味不佳，而是它們都離受訪學生就讀的學校距離遠一些。
3. 由於學生經濟尚未獨立，因此能享用的章魚燒單週頻率（圖四）以及花費的價格（圖六）都相當有限。
4. 此次受訪的外語科學生，在偏好的章魚燒口味中，並未受到家人或是朋友飲食偏好的影響（圖七）。而此次研究，僅極為少數的外語科學生會期待素食或是清淡口味的章魚燒（圖八）。

#### 肆●引註資料

- 伊莉百科全書（2010，4月25日）。歷史版本 7：章魚燒小丸子。2012年11月4日，取自 <http://wiki.eyny.com/index.php?edition-view-4595-7>
- 吳伶蓉、覃子珈、黃敬恩（2011）。安平小吃-周氏蝦捲之顧客滿意度。2012年11月4日，取自 <http://www.shs.edu.tw/works/essay/2011/03/2011033016223462.pdf>
- 兵庫觀光導覽（2011，6月21日）。明石燒焊章魚燒有什麼不同？2012年11月4日，取自 [http://hyogo-tourism-tc.blogspot.tw/2011/06/blog-post\\_21.html](http://hyogo-tourism-tc.blogspot.tw/2011/06/blog-post_21.html)
- 林維杰（1990）。從維根斯坦後期啟學的觀點——論經驗、語言與生活方式。東海大學哲學研究所碩士論文，未出版，台中市。
- 曾靖宜、藍慧雯、蘇文儀（2011）。台南市夜市之探討-大東、武聖夜市。2012年11月4日，取自 <http://www.shs.edu.tw/works/essay/2011/04/2011040112061731.pdf>
- 楊琇椀（2007）。瓜拉尼語言和風俗習慣對巴拉圭日常生活之影響。靜宜大學西班牙語文學系研究所碩士論文，未出版，台中市。
- 廖柏森、林俊宏、李延輝、羅云廷、賴慈芸（譯）（2007）。H. D. Brown 著。第二語教學最高指導原則（Principles of Language Learning and Teaching）。台北市：台灣培生教育出版股份有限公司（原著出版年：2001年）。
- 鄧夙惠（2005）。語言學校如何幫助國際學生在未來美國大學生活發展之個案研究。南台科技大學應用英語研究所碩士論文，未出版，台南市。

附錄 調查問卷設計

親愛的回答者您好：  
我們是崑山高中的學生，為了要製作本學期專題研究報告「章魚燒類型調查」研究，我們很需要您填答這份問卷。這份問卷採取不記名的方式，請您安心填寫這份問卷。最後，感謝您撥空填寫這份問卷。

崑山高中應外三 A 學生  
呂念橋、何宜珍 敬上  
民國 101 年 12 月 05 日

1. 性別：男           女
2. 科別：  
 應用外語科    普通高中科    資訊科    電機科    資電科  
 觀光科        美工科        其他(請填寫科別): \_\_\_\_\_
3. 年級：  
    一年級            二年級            三年級
- 二、問卷題目**
1. 請問您喜歡吃章魚燒嗎？（僅單選）  
    是（請從第 4 題開始填寫）                    否（請填寫第 2 以及第 3 題）
2. 請問您不喜歡吃章魚燒的原因為何？（僅單選）  
    我本身不喜歡海鮮類食品（包含章魚）  
    我不排斥海鮮食品，但我不喜歡章魚燒食品的味道。  
    因為我怕胖（章魚燒熱量高），所以我不敢吃。  
    因為章魚燒價格太貴，我認為可以買其它更平價美味的食品。  
    我只接受日本當地口味的章魚燒，台灣口味的章魚燒我較不接受。  
    其它原因（請簡述）：  
\_\_\_\_\_
3. 請問如果有一天您有機會到日本一遊，您會想嘗試當地的章魚燒食品嗎？  
   （僅單選）  
    可以嘗試看看            考慮不嘗試            絕對不嘗試
4. 請問您一週吃章魚燒的頻率為何？（僅單選）  
    每天            五至六天            三至四天            一至二天
5. 請問您為何喜歡吃章魚燒？（僅單選）  
    我本身就喜歡吃丸子類的食品。  
    我本身對日系食品就很有興趣。  
    只要有內含章魚的食品，我都很喜歡。  
    我本身就喜愛章魚燒的口味，其它口味則是看情況。  
    其它原因（請簡述）：  
\_\_\_\_\_

6. 請問您最常在哪裡購買章魚燒? (僅單選)

夜市       路邊攤       百貨公司

其它地方 (請簡述): \_\_\_\_\_

7. 請問您可以接受的章魚燒價格大約是多少錢 (以一盒 6 個章魚燒來計算)?

(僅單選)

50 至 59 元       60 至 69 元       70 至 79 元

80 至 89 元       90 至 99 元       100 元以上

8. 你喜歡甚麼口味的章魚燒? (可複選, 至多選兩樣)

<input type="checkbox"/> 原味章魚燒	<input type="checkbox"/> 醬汁章魚燒	<input type="checkbox"/> 醬油章魚燒
		
<input type="checkbox"/> 明石燒	<input type="checkbox"/> 烏賊燒	<input type="checkbox"/> 炸彈燒
		

9. 承上題, 您選擇這些喜愛的章魚燒口味有受到下列哪些因素的影響?

(僅單選)

沒受到任何影響, 純粹是我自己個人口味的喜愛。

家人的喜愛口味的影響       朋友的介紹

其它因素(請簡述): \_\_\_\_\_

10. 請問您希望未來可以研發哪種另類新奇口味的章魚燒?

(可複選, 至多選兩樣)

培根/口味       內含豆類       素食口味

麻糬口味       冰淇淋       水果口味

其它口味 (請簡述): \_\_\_\_\_