

投稿類別：觀光餐旅類

篇名：

夜晚中的「素」位奇蹟

作者：

林陽。 國立臺南高商。 觀光事業科二年甲班。

謝明勳。 國立臺南高商。 觀光事業科二年甲班。

龍鈺渝。 國立臺南高商。 觀光事業科二年甲班。

指導老師：

李怡陵老師

## 壹、前言

### 一、研究背景與動機

隨著現代人養生風潮的興起，吃素食不再是因為宗教信仰，愈來愈多人為了身體的健康而開始使吃素，也有些人是因為環保議題而開始吃素，現在全球素食人口逐年增加，「**在全台就有 230 多萬素食者，超過總人口的 10%**」(壹讀，2016)，所以近年來在台灣，素食者隨處可見，由於這樣的現況，衍生出素食夜市消費市場，讓素食者有更多消費選擇。

吃素食的風氣一開始在台灣還沒有那麼盛行，所以鄉下地區素食業者在經營時，時常遇到瓶頸，於是他們開始思考要怎麼改變現狀，與其自己獨立攤位這樣苦撐，不如集結大家的力量，進而集結全台各地的素食攤販業者，從去年開始組成了全台巡迴的流動素食夜市，從一開始的兩個攤位轉變成現在十二個攤位的大型規模，所到之處每每吸引大量人潮，每個攤位至少都要排一個小時才能購買到食物，非常的熱門及搶手。

雖然去素食夜市的人很多，但是還是有很多人都沒有聽過這個資訊，所以我們想要告訴更多的人了解這個資訊，提升觀光意願，讓這個變成一股流行風潮，並訪問大眾的前往意願。

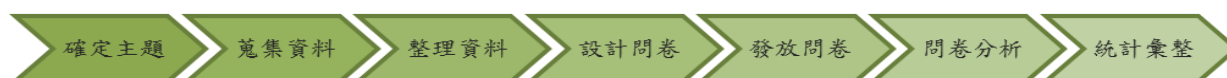
### 二、研究目的

- (一) 了解素食飲食的種類
- (二) 比較素食餐飲的分類及現況
- (三) 探討大眾對前往素食夜市的意願及需求

### 三、研究方法

- (一) 文獻分析法：針對本研究的目的，蒐集有關台灣的素食人口及素食夜市相關資料加以統合。
- (二) 問卷調查法：依據研究目的，編制完整問卷作為調查工具，對研究對象進行問卷調查並依據調查所得資料加以整理、統計、分析及解釋。

### 四、研究架構



圖一：研究架構流程圖  
(資料來源：本小組自行繪製)

貳、正文

一、 何謂素食

(一) 素食者的定義

「是以植物性食品為主要食物來源的飲食方式，原先多以宗教因素為主」(王靜慧，2014)，現今大眾因維護地球環境或追求養生等因素，使素食者的人口數有逐漸增加的趨勢。

(二) 素食者的分類

表 1：素食者種類

類別	圖片	介紹
純素 (全素)	 <p>來源：<a href="https://reurl.cc/oDpDqV">https://reurl.cc/oDpDqV</a></p>	不食用所有由動物製成的食品，例如：蛋、奶類、起司、蜂蜜等，有些較嚴謹的素食主義者也不使用動物性製品，例如：皮革、皮草和含動物性成分的化妝品。
蛋素	 <p>來源：<a href="https://reurl.cc/LLILAy">https://reurl.cc/LLILAy</a></p>	這類素食主義者不食用奶類及奶類製品，但會食用蛋類和其相關產品，例如：荷包蛋、蛋捲和蛋糕。
奶素	 <p>來源：<a href="https://reurl.cc/W4y4V5">https://reurl.cc/W4y4V5</a></p>	這類素食主義者吃蛋類、奶類及其相關產品，但不吃五辛。
蛋奶素	 <p>來源：<a href="https://reurl.cc/M797oX">https://reurl.cc/M797oX</a></p>	這類素食主義者吃蛋類、奶類及其相關產品，但不吃五辛。

<p>植物五 辛素</p>	 <p>來源：<a href="https://reurl.cc/b6q6ry">https://reurl.cc/b6q6ry</a></p>	<p>這類素食主義者不吃蛋類、不吃奶類及其產品，但會食用任何植物性含五辛：如大蒜、蔥、薤(薑頭、小蒜)、韭菜、興渠等和其相關產品。主張以食用非動物性產品為出發點。</p>
<p>其他</p>	 <p>來源：<a href="https://reurl.cc/GkDyaA">https://reurl.cc/GkDyaA</a></p>	<p>除了以上這些分類還有分為彈性素食主義(鍋邊素)、生機素食主義和長壽健康飲食主義……等，但這些類別的人占少數。</p>

(表 1 資料來源：王靜慧(2014)。愛上美味養生素，本組自行整理)

## 二、 素食業的型態

### (一) 素食速簡餐

#### 1、 長春素食

「長春健康素食以「呷健康、好厝邊」自居，自創立以來嚴選食材友善耕種、堅持健康訴求為原則」(中國廣播公司，2019)，並且辦理婚宴酒席、除夕圍爐、尾牙春酒、外燴年菜、歐式自助餐、便當訂製、滿月油飯、門市有機產品銷售，是許多素食者就餐的首選。

#### 2、 阿添伯素食自助餐

位於高雄的阿添伯素食，菜餚口感頗清新而不油膩，原本是經營 30 年的阿添伯傳統美食，專賣魷魚羹和各式滷味，非常有人氣，目前已經轉換型態改為素食自助餐，店家有提供多樣選擇的素食料理，以自助餐的方式任由顧客取用。

### (二) 素食自助餐

#### 1、 活佛素食：

台南活佛素食是一間位於台南的素食餐廳，不僅有吃到飽的自助餐吧檯，還有宴會廳供顧客舉行結婚宴會及尾牙等活動，多樣化的經營方式使許多人願意前來光顧。

#### 2、 天心岩素食：

夜晚中的「素」位奇蹟

天心岩蔬食有許多合菜式的服務，不僅有大型宴會場，還有現場吃到飽的服務，臺南天心岩蔬食餐廳擁有三十五年蔬食餐廳經營歷史，2015年以全新姿態重新出發，轉型合餐喜筵料理餐廳。

### (三) 素食餐廳

#### 1、 靈魂餐廳 SOUL R. VEGAN CAFÉ

「標榜無蛋、無奶、無化學的純素靈魂餐點」(聯合新聞網，2018)，還有創意義式料理、美式輕食和純素甜點。雖然價位偏高，但是餐點上是有一定的品質保證。是北部素食者首屈一指的素食餐廳。

#### 2、 熱浪島

是從 2012 年拓展至今台中首見的大型南洋蔬食餐廳，近年來也在全台各地開了分店，「南洋風味的蔬食料理十分特別，也是個非常友善親子同樂的餐廳」(聯合新聞網，2018)，而且餐廳外也有提供孩子的遊憩區，適合帶家中孩子旅遊的家長前來用餐。

## 三、 素食夜市

### (一) 起源

素食夜市的創辦人之一黃璉賢，原本在苗栗頭份一帶開了樹巢蔬食，宣傳吃素食帶來對自身健康好的影響，但是早期吃素食的風氣並沒有被大眾廣泛推廣，因此在推行吃素食的理想下他遇到了困難，之後他遇到另一個素食夜市的創辦人喬治先生。

喬治是一位美國華僑，因為小時候經常生病，而開始吃素，剛開始到台灣，發現台灣沒有像美國一樣販賣素食漢堡，而開始研發和販售素食漢堡，偶然在苗栗相識了樹巢蔬食的老闆黃璉賢，「兩人都因為在鄉下地區，賣素食如果孤軍奮戰，有些都撐不久」(楊孟軒，2019)。這個問題，因此他們創辦素食夜市，並邀請了位於雲林的章魚燒素食餐車加入他們巡迴全台的行列。

### (四) 經營理念及方式

#### 1、 經營理念：

素食夜市的經營理念，不僅是全台環保的概念提升，更是對於健康的影響之重視，為了改善素食餐廳在日常生活中不足的問題，因此啟發了一

夜晚中的「素」位奇蹟  
 群人對於素食夜市的巡迴。

2、 經營方式：

以社群軟體向大眾進行宣傳及公告其資訊，並在全台灣進行餐車式巡迴服務。

(一) 攤位介紹

表 2：中式攤位整理

攤位名稱	圖片	介紹
YA 婆婆 蔬食滷味	 來源： <a href="https://reurl.cc/qDXy3p">https://reurl.cc/qDXy3p</a>	有多樣選擇的素食滷味，用銅板價就能享用，無添加味精與色素，對身體也不會造成負擔。
豐原善田 油飯	 來源： <a href="https://reurl.cc/6gkWxV">https://reurl.cc/6gkWxV</a>	主打全素的薑香麻油菇油飯，店內還有的菊香素羹湯，這個羹湯非常特別，以往羹湯都要用太白粉勾芡才好喝，但這家店的羹湯很特別，不用勾芡也能別出風味，很受消費者歡迎。
妙緣素食 之 東山鴨頭	 來源： <a href="https://reurl.cc/6gkWM5">https://reurl.cc/6gkWM5</a>	這家店是一間素食麵店，販售的商品除了麵還有是素食麻辣燙和素食的東山鴨頭，這家的麻辣燙很特別，它是辣在尾韻的地方，是一家廣受好評的店。

(表 2 資料來源：聯合新聞網(2019)。素的雞排、章魚燒、漢堡！「素食夜市」正夯 挑戰味蕾衝擊。2019 年 11 月 15 日，取自：<https://reurl.cc/24l069>，本組自行整理)

表 3：異國攤位整理

攤位名稱	圖片	介紹
喬治漢堡	 來源： <a href="https://reurl.cc/b6xMGl">https://reurl.cc/b6xMGl</a>	在素食夜市中是非常熱門的攤位，光排隊就需要花 1~2 個小時，而且每個人限購 2 個，即使如此還是有很鐵粉前往購買或回購，熱門商品有古巴三明治素漢堡、費城奶烙牛肉素漢堡和香橙烤鴨素漢堡等。

夜晚中的「素」位奇蹟

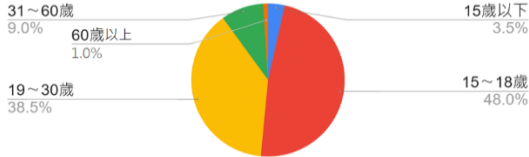

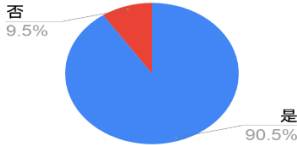
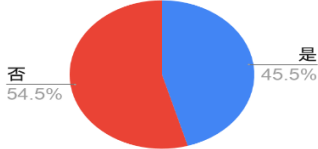
<p>素食 章魚燒</p>	 <p>來源：<a href="https://reurl.cc/1QzD3W">https://reurl.cc/1QzD3W</a></p>	<p>這個攤位在夜市中，也非常的熱門，所用的食材是「利用菇類、蔬菜與豆製品，打造出維妙維肖的章魚燒」(聯合新聞網，2019)，吃起來完全不會有違和感，是網友推薦的攤位之一。</p>
<p>綠露蔬食</p>	 <p>來源：<a href="https://reurl.cc/4g8E1D">https://reurl.cc/4g8E1D</a></p>	<p>專賣各種輕食素食，古巴三明治、熱壓土司，口味清爽且低油脂，是許多人的首選。</p>

(表 3 資料來源：柯意如(2019)。IG 超推「喬治素漢堡」juicy 美味 素食小夜市排長龍大轟動！。2019 年 11 月 15 日，取自：<https://reurl.cc/qDKdrR>，本組統整)

四、 問卷調查及分析

本研究主題是在了解民眾對於素食夜市的存在和前往的意願，透過發問卷的結果統計成以下圖表，主要是研究消費者對於素食夜市的消費情形。本次研究共發出 200 份問卷，其中沒有無效問卷，回收率 100%。發放時間: 2019 年 2 月 14 日至 3 月 3 日。

表 4：問卷調查基本資料分析一覽表

<p>年齡</p> 	<p>性別</p> 
<p>由此結果可知，填寫的年齡以 15-18 歲的人最多，占全部的 48%，15-30 歲的人次之，占全部的 38.5%。</p>	<p>由此結果可知，女生填寫的人較多，占全部的 54%。</p>
<p>你是否喜歡吃蔬菜及水果?</p> 	<p>你是否為素食者?</p> 
<p>由此結果可知，喜歡吃蔬菜和水果的人較多，占全部的 90.5%。</p>	<p>由此結果可知，在台灣的素食者不佔少數，占全部的 45.5%。</p>



夜晚中的「素」位奇蹟

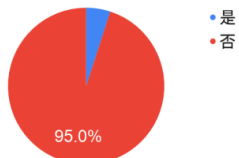
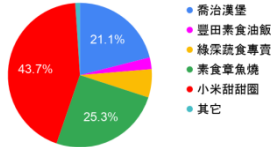
<p>你為哪一類的素食者呢？</p> <table border="1"> <caption>你為哪一類的素食者呢？</caption> <tr><th>類別</th><th>百分比</th></tr> <tr><td>蛋奶素</td><td>44.3%</td></tr> <tr><td>彈性素食</td><td>39.2%</td></tr> <tr><td>純素</td><td>11.3%</td></tr> <tr><td>蛋素</td><td>1.0%</td></tr> <tr><td>奶素</td><td>2.1%</td></tr> <tr><td>植物五辛素</td><td>2.1%</td></tr> </table>	類別	百分比	蛋奶素	44.3%	彈性素食	39.2%	純素	11.3%	蛋素	1.0%	奶素	2.1%	植物五辛素	2.1%	<p>你是因為什麼原因而茹素呢？</p> <table border="1"> <caption>你是因為什麼原因而茹素呢？</caption> <tr><th>原因</th><th>百分比</th></tr> <tr><td>宗教信仰</td><td>60.8%</td></tr> <tr><td>個人意願</td><td>15.7%</td></tr> <tr><td>追求養生</td><td>10.8%</td></tr> <tr><td>家庭因素</td><td>12.7%</td></tr> </table>	原因	百分比	宗教信仰	60.8%	個人意願	15.7%	追求養生	10.8%	家庭因素	12.7%
類別	百分比																								
蛋奶素	44.3%																								
彈性素食	39.2%																								
純素	11.3%																								
蛋素	1.0%																								
奶素	2.1%																								
植物五辛素	2.1%																								
原因	百分比																								
宗教信仰	60.8%																								
個人意願	15.7%																								
追求養生	10.8%																								
家庭因素	12.7%																								
<p>由此結果可知，食用蛋奶素的人為多數，占全部的 44.3%，食用彈性素食的人次之，占全部的 39.2%。</p>	<p>由此結果可知，大部分的人食用素食的原因都為宗教信仰的因素，占全部的 60.8%。</p>																								

(表 4 資料來源：本小組自行整理)

表 5：前往素食夜市的意願及需求的分析

<p>題項一：你是否聽過素食夜市？</p>							
<table border="1"> <caption>題項一：你是否聽過素食夜市？</caption> <tr><th>回答</th><th>百分比</th></tr> <tr><td>是</td><td>14.0%</td></tr> <tr><td>否</td><td>86.0%</td></tr> </table>	回答	百分比	是	14.0%	否	86.0%	<p>由此可知聽過素食夜市的人很少，在調查中佔有 86% 的人不知道，所以我們想經過填寫這份問卷，去吸引民眾去了解素食夜市。</p>
回答	百分比						
是	14.0%						
否	86.0%						
<p>題項二、你聽聞上述介紹後，是否想要前往素食夜市？</p>							
<table border="1"> <caption>題項二：你聽聞上述介紹後，是否想要前往素食夜市？</caption> <tr><th>回答</th><th>百分比</th></tr> <tr><td>是</td><td>76.0%</td></tr> <tr><td>否</td><td>24.0%</td></tr> </table>	回答	百分比	是	76.0%	否	24.0%	<p>由此可知透過填這份問卷的方式讓大眾了解有素食夜市這種新的餐飲業型態的產生，有 76% 的人會想要前往嘗鮮。</p>
回答	百分比						
是	76.0%						
否	24.0%						
<p>題項三、素食夜市是否對你有吸引力？</p>							
<table border="1"> <caption>題項三：素食夜市是否對你有吸引力？</caption> <tr><th>回答</th><th>百分比</th></tr> <tr><td>是</td><td>71.0%</td></tr> <tr><td>否</td><td>29.0%</td></tr> </table>	回答	百分比	是	71.0%	否	29.0%	<p>由此可知大眾對於聽到有素食夜市這樣新的餐飲業型態的出現很感興趣。</p>
回答	百分比						
是	71.0%						
否	29.0%						
<p>題項四、你喜歡素食夜市的經營方式嗎？</p>							
<table border="1"> <caption>題項四：你喜歡素食夜市的經營方式嗎？</caption> <tr><th>回答</th><th>百分比</th></tr> <tr><td>是</td><td>84.5%</td></tr> <tr><td>否</td><td>15.5%</td></tr> </table>	回答	百分比	是	84.5%	否	15.5%	<p>由此可知大眾中多數人認可這種新的推廣宣傳方式，少數人較不認同。</p>
回答	百分比						
是	84.5%						
否	15.5%						
<p>題項五、你認為素食夜市能帶來觀光效益嗎？</p>							
<table border="1"> <caption>題項五：你認為素食夜市能帶來觀光效益嗎？</caption> <tr><th>回答</th><th>百分比</th></tr> <tr><td>是</td><td>86.0%</td></tr> <tr><td>否</td><td>14.0%</td></tr> </table>	回答	百分比	是	86.0%	否	14.0%	<p>結合以上的結論由此可知如果將來素食夜市發展起來將會吸引大批人潮的湧入，並促進國內觀光業的發展。</p>
回答	百分比						
是	86.0%						
否	14.0%						



題項六、你是否有前往過素食夜市?	
 <p>● 是 ● 否</p>	<p>由此可知由於素食夜市是一種新的餐飲業型態，由於知道的人不多，所以前往的人不多。</p>
題項七、你對下列這些素食夜市中的攤位，哪個最有興趣?	
 <p>● 喬治漢堡 ● 豐田素食油飯 ● 綠深蔬食專賣 ● 素食鱈魚燒 ● 小米甜甜圈 ● 其它</p>	<p>由此可知小米甜甜圈較吸引大眾，在調查中佔了 43.7%，可見消費者對甜點類的食物比較感興趣。</p>

(表 5 資料來源：本小組自行整理)

## 參、結論

本組透過這次的報告可以發現，臺灣素食者的比例近乎占了人口數量的一半，其中蛋奶素的比例是最高的；但是臺灣素食餐飲業類型的餐廳種類較少且不普遍，對素食者來說選擇並不多，而素食夜市的創立或許可解決相關問題。

我們在問卷中發現許多人對素食夜市是有興趣的，透過我們的介紹，他們不但對素食夜市有了更深入的了解，也增強他們想要前往用餐的意願，並且能讓他們在用餐上有更多元的選擇。

素食夜市對素食者來說，是一個可以有許多選擇飲食種類樣式的地方，在素食夜市中能品嚐到許多不同異國的料理，全台巡迴的銷售方式能對當地帶來更多觀光效益，且利用社群軟體的宣傳可以減少紙本的使用，流動餐車的經營方式且不使用免洗餐具也能對環境污染造成較小的負擔，符合某些素食者為減少地球環境負擔的而茹素的原因，雖然素食夜市在經營方面並不是那麼成熟，但是整體帶來的效益還是十分可觀的。

肆、引註資料

一、書籍期刊：

(一) 王靜慧(2014)。愛上美味養生素。花蓮縣：原水文化。

二、網路資料：

(一) 中國廣播公司(2019)。愛護地球長春素食推友善耕種健康蔬食。2019年11月12日，  
取自：<https://reurl.cc/ObYdKv>

(二) 聯合新聞網(2018)。顛覆想像！大台北「十大素食餐廳」擄獲你的味蕾。  
2019年11月12日，取自：<https://udn.com/news/story/7205/3174579>

(三) 楊孟軒(2019)。每攤都要排一小時 限定版「素食小夜市」為什麼紅？。天下雜誌，  
2019年11月12日，取自：<https://reurl.cc/vnLQqe>

(四) 柯意如(2019)。IG超推「喬治素漢堡」juicy美味 素食小夜市排長龍大轟動！。  
聯合新聞網，2019年11月15日，取自：<https://reurl.cc/qDKdrR>

(五) 聯合新聞網(2019)。素的雞排、章魚燒、漢堡！「素食夜市」正夯 挑戰味蕾衝擊。  
2019年11月15日，取自：<https://reurl.cc/24I069>

(六) 壹讀(2016)。萬萬沒想到，世界第一吃素大國竟是……。2019年12月12日，取自：  
<https://read01.com/BKGPPg.html#.Xnm4uuozbcs>