

投稿類別：觀光餐旅類

篇名：

兒時零嘴，北「地瓜」南「QQ」

作者：

陳薇晴。私立三信家商觀光事業科。三年九班。

楊菁芯。私立三信家商觀光事業科。三年九班。

夏浩文。私立三信家商觀光事業科。三年九班。

指導老師：

陳志緯老師

## 壹、前言

### 一、研究動機

夜市中有一樣特色小吃是大多數人的兒時零嘴，那就是地瓜球，而在台灣北部稱為地瓜球，南部稱為QQ蛋，一份要價20~30元，是相當平價的一樣平民美食。地瓜球是一個平價平民古早味炸物，從古到今地瓜球的口味一直推新，因為時間而創新一些新配方，把原本只有單一口味的地瓜球，創新出一些不同口味的地瓜球。現在有很多種口味的地瓜球例如：紫地瓜球、巧克力地瓜球...等。所以我們要探討民眾對地瓜球的口味以及價格的喜好度。

本組想研究南北地瓜球是否有差異之外，並透過問卷調查消費者對不同口味的地瓜球之滿意度以及透過實地訪查瞭解地瓜球的製作方式與訪問老闆。

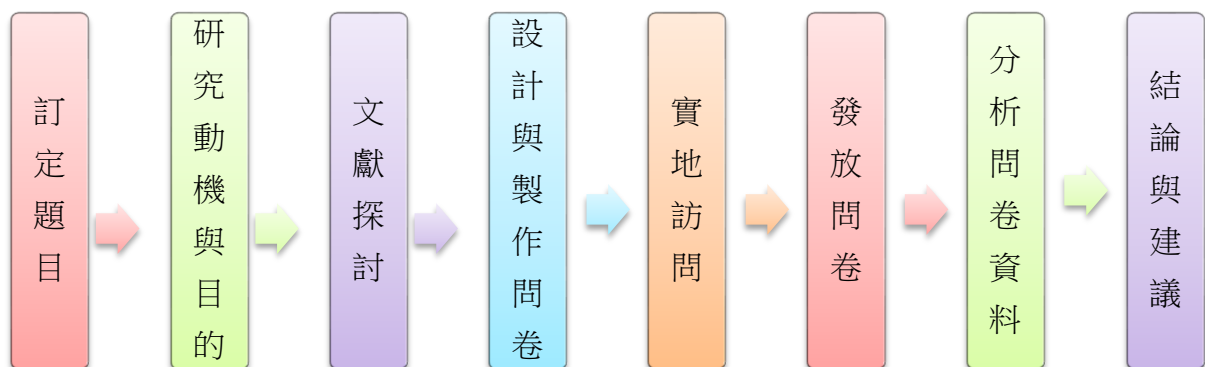
### 二、研究目的

- (一) 認識地瓜球的製作方式。
- (二) 實地訪問製作地瓜球的老闆及實際操作。
- (三) 利用問卷調查民眾對不同口味地瓜球的滿意度。
- (四) 以SWOT分析地瓜球。

### 三、研究方法

- (一) 文獻分析法：查詢網際網路尋找有效的參考資料、透過相關書籍、報章雜誌，加以統整了解地瓜球的緣起。
- (二) 實地訪談法：實際至該地勞工公園與店家進行訪問，了解店家的經營模式，並親自體驗動手做地瓜球。
- (三) 問卷調查法：在10月14至10月15日採取網路隨機發放200份問卷調查，並加以統計分析。

### 四、研究架構



圖一：研究架構  
(圖一資料來源：研究者繪製)

## 貳、正文

### 一、地瓜球的介紹

地瓜球，又叫 QQ 球，是台灣小吃的一種。地瓜用成泥狀加入地瓜粉、糖粉、水，攪拌。揉成球，膨脹後壓出空氣，瀝乾油分（資料來源，維基百科），是台灣特色小吃在北部習慣稱為地瓜球，南部則稱為 QQ 蛋，是大家的童年美食，通常售價為 20~50 元不等。

### 二、基本食材與營養價值介紹

表一：地瓜球食材介紹

	<p style="text-align: center;"><b>地瓜</b></p> <p>營養成分：蛋白質、脂肪、醣類纖維素、鈣、鈉、磷、鐵、胡蘿蔔素、B1、B2、C，及賴氨酸(人體氨基酸的一種)，和亞油酸(脂肪酸的一種)，每 100 公克地瓜的胡蘿蔔素含量 1.31 毫克，與胡蘿蔔差不多，含維生素 C30 毫克，賴氨酸 26 毫克。</p>
	<p style="text-align: center;"><b>砂糖</b></p> <p>糖度：99.6%以上。 原料蔗糖經溶解去雜質及多次結晶煉製而成的高純度白糖。</p>
	<p style="text-align: center;"><b>太白粉</b></p> <p>以豌豆或竹芋塊根製造的食用澱粉，用途和玉米澱粉相似可以在烹調中加冷水勾芡。</p>

（表一資料來源：研究者自行拍攝）

### 三、地瓜球的製作過程

以下為本組在家裡實際操作的過程，材料為地瓜 200 公克、地瓜粉 90 公克、熱水 30cc 及細砂糖 30 公克（江麗珠，2016），製作的流程為：第一步驟為將地瓜蒸熟後與太白粉跟糖攪拌均勻，第二步驟為將地瓜球麵團搓揉成條狀，第三步驟為切割成等量的小地瓜球塊，第四步驟為放入油鍋中用鍋鏟將之壓至膨脹，最後等待炸至金黃色酥脆即可。炸地瓜球各種階段的火候及時間必須掌控好，否則撈出後會立刻凹陷。（林美惠，2017）

表二：地瓜球製作過程

	
<p>地瓜洗淨去皮切成片，用電鍋蒸熟取出。</p>	<p>地瓜趁熱壓成泥，與細砂糖拌勻。</p>
	
<p>加入地瓜粉、太白粉及熱水攪拌均勻成團。</p>	<p>搓成條狀分成小塊並揉成圓球。</p>
	
<p>起鍋前開中大火壓一下地瓜球，讓它膨脹一下就可以了。</p>	<p>本組地瓜球的成品。</p>

（表二資料來源：研究者自行拍攝）

表二是本組的實作，本組發現在家親自做地瓜球其實不難，材料簡單步驟不複雜，但是最後的步驟需要炸會有點難度，還需要一直壓使它膨脹，還要注意火的大小，以免一下就焦了。本組實作的成品與外面小吃攤相比之下，在炸的方面比較專業炸起來也必

較好看。

#### 四、南北地瓜球的差異

地瓜球差異就在名稱不同，北部稱地瓜球而南部稱QQ蛋這個俏皮可愛的名子。台灣認同的夜市小吃，聽起來兩者口味大不同，但是南北部的做法方式都相同，口感上是沒有差異性的，只是近年來為了發掘新滋味，研發了許多口味的地瓜球來創造更多地瓜球的優勢，普遍口味是大家熟悉的原味地瓜球、芋頭及山藥；創新口味是大家最愛的甜食巧克力、抹茶…等口味。

#### 五、產業研究結果分析

本組用SOWT來分析地瓜球的優弱勢及機會和威脅，分析成四個項目，S代表Strength優勢；W代表Weakness劣勢；O代表Opportunity機會；T代表Threat威脅。

表三：地瓜球產業SWOT分析

優勢(S)	劣勢(O)
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 價格親民</li> <li>➤ 成本低</li> <li>➤ 古早味美食</li> <li>➤ 料理簡單</li> <li>➤ 方便攜帶</li> <li>➤ 佔地範圍小</li> <li>➤ 口味眾多</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 知名度較低</li> <li>➤ 無明顯的地區特色</li> <li>➤ 衛生問題</li> <li>➤ 眾多地瓜球店競爭</li> </ul>
機會(T)	威脅(W)
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 新聞媒體的報導</li> <li>➤ 政府舉辦古早味小吃活動，推廣觀光</li> <li>➤ 擺攤地方多為休閒場所，人潮多</li> <li>➤ 消費主群不分年齡</li> <li>➤ 美食節目推廣越來越多</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 與其他台灣小吃比較下，略為遜色</li> <li>➤ 天氣的變化（颱風、雨天）</li> <li>➤ 食用油的問題</li> </ul>

（表三資料來源：研究者自行整理）

根據表三地瓜球的優勢大多是因為成本低及佔地範圍小，劣勢則是衛生問題比較差，機會則是能靠媒體及美食節目來推廣到更多地方打響知名度，威脅則是台灣小吃類型眾多容易與地瓜球相比。

#### 六、古早味地瓜球訪談

採訪時間：106年9月20日、9月29日16:30~17:30

採訪地點：獅甲古早味地瓜球店

採訪對象：古早味地瓜球老闆娘

表四：訪談內容

Q1：從事這工作幾年了呢？
A1：27年。
Q2：當初為什麼想要來賣地瓜球呢？
A2：朱爺爺與退休的朱奶奶之前和人合夥的漁船事業失敗而欠下龐大的債務，所以舅

舅女兒做地瓜球教爺爺做然後回來高雄來賣地瓜球，而不是在北部幫人幫傭那麼辛苦。
Q3：為什麼是選擇以地瓜球來賣而不是其它的食品呢？
A3：因為台北的舅舅女兒教爺爺做地瓜球然後回來高雄賣。
Q4：曾經有遇到過什麼困難或問題？
A4：困難的依然還是錢，因為朱奶奶中風所以要找外勞都需要錢生活艱困。
Q5：如何訂定價格？
A5：舅舅女兒在北部賣的價格是1元，所以朱爺爺就延用價格。
Q6：原物料是從哪裡來的？
A6：地瓜來自雲林的西螺。
Q7：是否因原物料上漲而漲價嗎？
A7：沒有，爺爺說社會都幫我們那麼多了 還要漲價不太好。
Q8：一天大約賣出多少包？
A8：大約一天賣出4000至5000顆。
Q9：請問客群大多是？
A9：年輕人、小朋友、學生、年長者…等。
Q10：是否有想要嘗試研發新口味？
A10：沒有因為爺爺年紀大了，所以維持傳統口味。
Q11：在工作中有遇到什麼難忘或感動的事？
A11：有記者訪問，還有很多熱情的年輕人幫忙宣傳，讓他們很感動生意變得不錯。
Q12：何時備料，大概要都多久？
A12：都在當天備料，備料時間兩到三個小時。

表四訪談中，老闆娘很親切的回答問題，讓本組知道要努力才能有成功的道理，也很用心在教導我們製作地瓜球，在訪談過程中老闆娘也說出了自己的心聲，讓我們更進一步的了解地瓜球的大小事。



圖二：古早味地瓜球店訪談。



圖三：古早味地瓜球店訪談。

（資料來源：研究者自行拍攝）

## 七、實作體驗

體驗時間：106年9月20日、9月29日 P.M.4:30~5:30

體驗地點：獅甲古早味地瓜球

教學人員：古早味地瓜球老闆與老闆娘

體驗人員：陳薇晴、楊菁苾、夏浩文

表五：體驗地瓜球的製作過程

		
1、先切好等分。	2、用手拿圓盤滾圓。	3、放入油內；擠壓空氣。
		
老闆娘炸一次給我們看。	本組做的。	老闆娘做的。

(表五資料來源：研究者自行拍攝)

實作後本組發現，我們體驗了他們的製作流程，再切地瓜條每一個都要一個指節的大小，每一條都要切出 17 個，切完後再使用他們的紅盤，用傳統方式在盤子上讓已切好的地瓜條變成圓的，圓了之後再將地瓜球放入油鍋裡炸，第一次炸得焦掉了，老闆很大方還讓本組炸第二次，跟老闆娘的看起來差不多，本組炸的跟老闆娘的始終還是有差異。

## 八、問卷統計分析

據表六得知女性比男性吃地瓜球的比例多了 21%，年齡 40 歲以上愛吃地瓜球的有 39.5%，職業則是學生比例佔了 42%，收入 2 萬以下 45.5%。得知女性比男性愛吃地瓜球，大部分都 40 歲以上及學生居多。

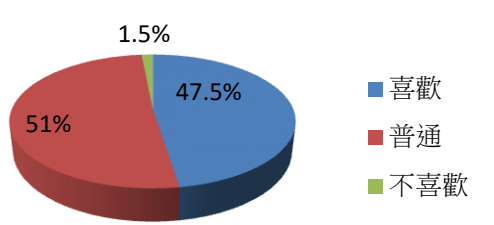
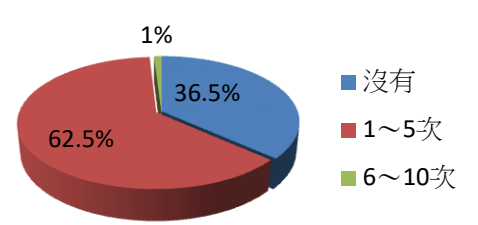
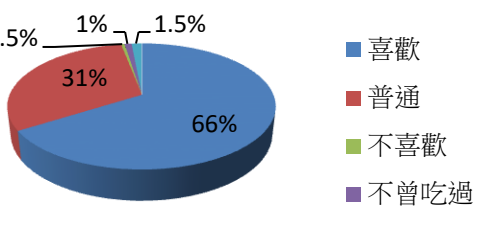
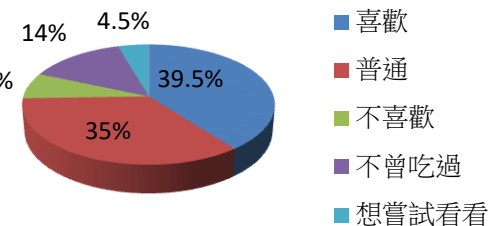
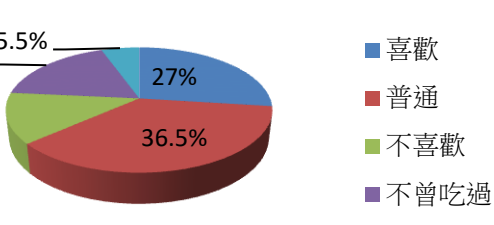
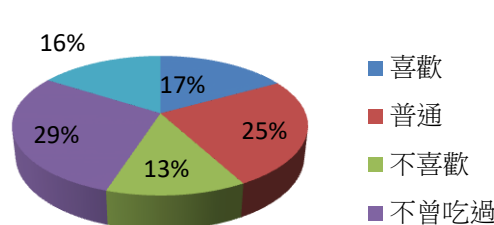
表六：受訪者基本資料

n=200

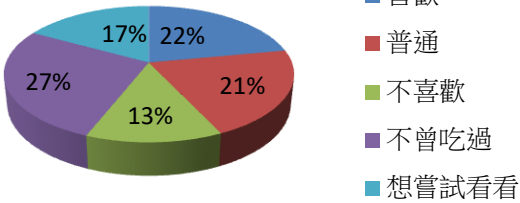
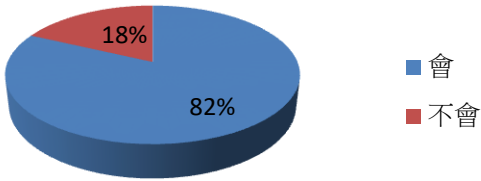
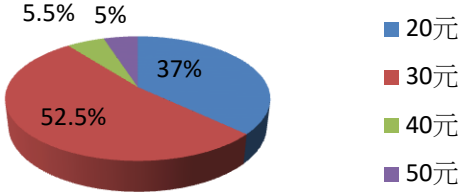
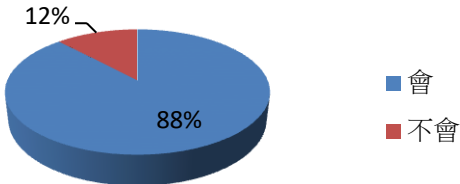
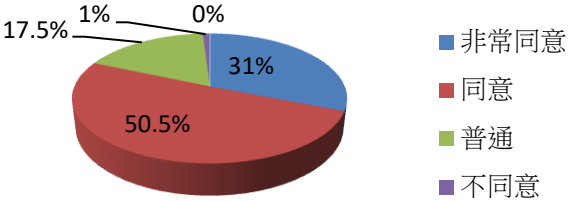
性別	男	女					合計
百分比	39.5%	60.5%					100%
年齡	18 歲以下	19~25 歲	26~30 歲	31~35 歲	36~39 歲	40 歲以上	合計
百分比	33.5%	19%	2%	4%	2%	39.5%	100%
職業	學生	服務業	軍公教	自由業	農工商業	其他	合計
百分比	42%	14%	6.5%	6.5%	15.5%	15.5%	100%
收入	2 萬以下	2 萬 1~3 萬		3 萬 1~4 萬	4 萬 1 以上		合計
百分比	45.5%	21%		13.5%	20%		100%

(表六資料來源：研究者自行整理)

表七：問卷調查

<p>Q 1：喜愛地瓜球的程度?</p>  <p>■ 喜歡 ■ 普通 ■ 不喜歡</p>	<p>Q 2：一個月的次數?</p>  <p>■ 沒有 ■ 1~5次 ■ 6~10次</p>
<p>分析：經過調查可知有 51% 民眾認為普通，47.5% 覺得喜歡。</p>	<p>分析：由此可知大多數一個月都吃 1~5 次的地瓜球。</p>
<p>Q 3：對於原味地瓜球感到?</p>  <p>■ 喜歡 ■ 普通 ■ 不喜歡 ■ 不曾吃過</p>	<p>Q 4：對於芋頭口味感到?</p>  <p>■ 喜歡 ■ 普通 ■ 不喜歡 ■ 不曾吃過 ■ 想嘗試看看</p>
<p>分析：經過調查可知 66% 的民眾都喜歡原味地瓜球。</p>	<p>分析：經過調查可知 39.5% 民眾感到喜歡，35% 民眾覺得普通。</p>
<p>Q 5：對於山藥口味感到?</p>  <p>■ 喜歡 ■ 普通 ■ 不喜歡 ■ 不曾吃過</p>	<p>Q 6：對於巧克力口味感到?</p>  <p>■ 喜歡 ■ 普通 ■ 不喜歡 ■ 不曾吃過</p>
<p>分析：經過調查可知有 36.5% 民眾認為普通，13% 民眾不喜歡。</p>	<p>分析：經過調查可知有 29% 民眾不曾吃過，13% 民眾不喜歡。</p>



<p>Q 7：對於抹茶口味感到?</p>  <p>■ 喜歡 ■ 普通 ■ 不喜歡 ■ 不曾吃過 ■ 想嘗試看看</p>	<p>Q 8：請問您會推薦親友來品嘗吃地瓜球?</p>  <p>■ 會 ■ 不會</p>
<p>分析：經過調查可知有 27% 民眾不曾吃過，13% 民眾不喜歡。</p>	<p>分析：經過調查可知 82% 民眾會推薦親友，18% 民眾不會推薦。</p>
<p>Q 9：請問您能接受地瓜球的價格為多少?</p>  <p>■ 20元 ■ 30元 ■ 40元 ■ 50元</p>	<p>Q 10：請問您會推薦外國朋友來品嘗?</p>  <p>■ 會 ■ 不會</p>
<p>分析：經過調查可知有 52.5% 民眾能接受 30 元的價格，5% 能受 50 元。</p>	<p>分析：經過調查可知 88% 的民眾會推薦外國朋友，12% 不會推薦。</p>
<p>Q 11：請問您覺得地瓜球能代表台灣小吃之一嗎?</p>  <p>■ 非常同意 ■ 同意 ■ 普通 ■ 不同意</p>	
<p>分析：經過調查有 50.5% 民眾同意能代表台灣小吃之一，1 % 不同意。</p>	

## 參、結論

### 一、研究結論

#### (一) 地瓜球為台灣特色小吃之一

研究結果發現受訪者對於原味的口味比較喜歡最能接受，而其它的口味接受度一般。另外大部分受訪者會推薦親友和外國人吃地瓜球，而最能接受的價格落在 30 元之間，大部分受訪者也認為地瓜球能代表台灣的小吃。

## (二) 成本低製作流程簡易

做完本次研究，我們發現製作地瓜球的原物料取得容易價錢較平價。本組發現地瓜球如果切的大小不均會導致有的生有的焦，先將地瓜條切成塊狀，在下鍋油炸時攪拌以免麵糰黏在一起，用力擠壓讓空氣進入地瓜球內，讓地瓜球又脆又有嚼勁。

## 二、研究建議

### (一) 提升食品衛生安全

近來食安事件層出不窮，造成許多消費者對食用油來源有疑慮，建議店家可以放上合格食品安全認證，讓消費者放心，也可以增加塑膠罩來防範路上汽機車所引起的灰塵防止空氣中的污染附著在地瓜球上。

### (二) 利用網路行銷增加知名度

現今科技發達，可以利用社群網站、通訊軟體來介紹及行銷可以讓地瓜球發揚光大，可以讓網路界所謂的"網路紅人"來代言、來介紹地瓜球，能讓地瓜球給更多人知道它的存在。

## 肆、引註資料

江麗珠(2016)。150種台灣最熱門小吃。台北市：楊桃文化出版社

林美惠(2017)。料理名廚的台灣小吃教科書 100 道。台北市：邦聯文化出版社

地瓜球-維基百科(2017)。2017年9月1日，取自 <https://zh.wikipedia.org/zh-tw/%E5%9C%B0%E7%93%9C%E7%90%83>

親子天下(2013)。炸物連發，夜市小吃炸地瓜球。2013年10月11日，取自 <https://m.parenting.com.tw/article/5052857-%E7%82%B8%E7%89%A9%E9%80%A3%E7%99%BC%E3%80%82%E5%A4%9C%E5%B8%82%E5%B0%8F%E5%90%83%E7%82%B8%E5%9C%B0%E7%93%9C%E7%90%83%28%E9%A3%9F%E8%AD%9C%E5%81%9A%E6%B3%95%29/>

Ettoday 新聞雲(2017)。「1塊錢地瓜球」換人了…89歲朱爺爺生病不再捏麵糰。2017年8月29日，取自 <https://www.ettoday.net/news/20170829/999041.htm?t=%E3%80%8C1%E5%A1%8A%E9%8C%A2%E5%9C%B0%E7%93%9C%E7%90%83%E3%80%8D%E6%8F%9B%E4%BA%BA%E4%BA%86%E2%80%A689%E6%AD%B2%E6%9C%B1%E7%88%BA%E7%88%BA%E7%94%9F%E7%97%85>