

在地釀造 善化啤酒廠環境教育園區

臺灣菸酒公司善化啤酒廠
從環保釀造到永續教育的實踐場域

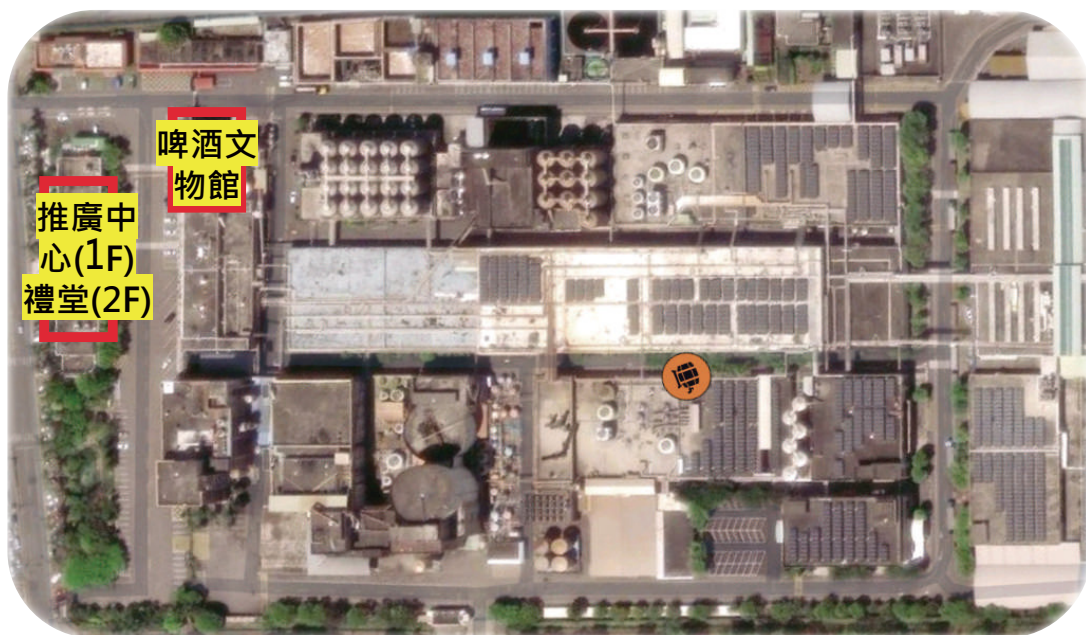
善化啤酒廠隸屬於臺灣的公營事業——臺灣菸酒股份有限公司，以啤酒製造與銷售為主要業務。近年來，積極轉型為結合環境教育、文化保存與循環經濟的示範場域，展現企業對永續發展的高度承諾。在製程管理上，善化啤酒廠致力於資源有效利用與廢棄物減量。針對製酒過程中產生的副產物，例如麥粕與酵母等，均進行再利用或資源化處理。另廠區保有具歷史價值之釀酒設施與文物建築，透過設置啤酒文物館，不僅保留地方文化記憶，更開放參觀學習，推動環境教育與社區連結，深化民眾對於環境永續觀念。

此外，積極推動資源回收與再利用措施，如製程中產生的二氧化碳進行回收再利用，作為包裝填充氣體使用，有效減少溫室氣體排放；另實施啤酒玻璃瓶的回收作業，透過瓶罐清洗與重複使用，減少一次性包材廢棄量，提升循環效能。

透過這些具體作為，善化啤酒廠不僅實踐節能減碳，更展現對環境保護的責任感，持續邁向成為「兼具產業特色與永續行動力」的環境教育園區典範。



導覽地圖



課程簡介

啤酒與飲食文化

授課對象：一般民眾

授課時數：2小時

授課季節：全年

課程介紹：

在這堂課裡不只用聽的，還要動手動鼻子來「感受」啤酒的四大原料：麥芽、啤酒花、酵母和水。這些看起來普通的原料，其實各有魔法，有的讓啤酒變香、有的讓啤酒變順口，缺一不可！你知道嗎？氣候變遷可能讓這些原料變少、變貴、甚至變味！像是天氣太熱或太乾，大麥就種不好，啤酒花也不香了。透過這堂課，要一起從味覺出發，聊到全球暖化，連結永續農業和環境保護，讓每一口啤酒不只是享受，更是一種對地球友善的選擇！

啤酒與氣候變遷

授課對象：國小高年級

授課時數：2小時

授課季節：全年

課程介紹：

今天要一起來發現啤酒的秘密！你知道為什麼啤酒廠會蓋在這裡嗎？因為這裡有乾淨的水，對製作啤酒超重要！我們會認識做啤酒會用到的大麥、啤酒花、酵母和水，看看它們怎麼讓啤酒變得好喝。接著，會學到啤酒在發酵時會產生一種氣體，叫做「二氧化碳」，這種氣體太多會讓地球變得越來越熱，還可能造成颱風或乾旱喔！不過沒關係，一起看看啤酒廠是怎麼把這些氣體收起來再利用的。最後，還用氣球來玩一個有趣的活動，體驗二氧化碳回收的魔法！



啤酒與循環經濟

授課對象：一般民眾

授課時數：2小時

授課季節：全年

課程介紹：

你知道一瓶啤酒的背後，藏著多少環保巧思嗎？這堂課將帶你從台灣菸酒公司的歷史出發，一窺啤酒廠如何透過「3R原則」——物盡其用、物料回收、能源回收——實踐循環經濟。

我們會一起走進善化啤酒廠的文物館，親眼看看啤酒怎麼從一把大麥變成啤酒，也會發現：原來釀酒後剩下的麥粕和酵母泥，竟然能變成牛羊的美味飼料，完全不浪費！而啤酒瓶也不是喝完就丟，啤酒廠設計回收機制，只要你願意配合，把瓶子還回來，就能幫地球少製造一點垃圾。



啤酒風味與二氧化碳的關聯



啤酒釀造過程產出的副產品——麥粕

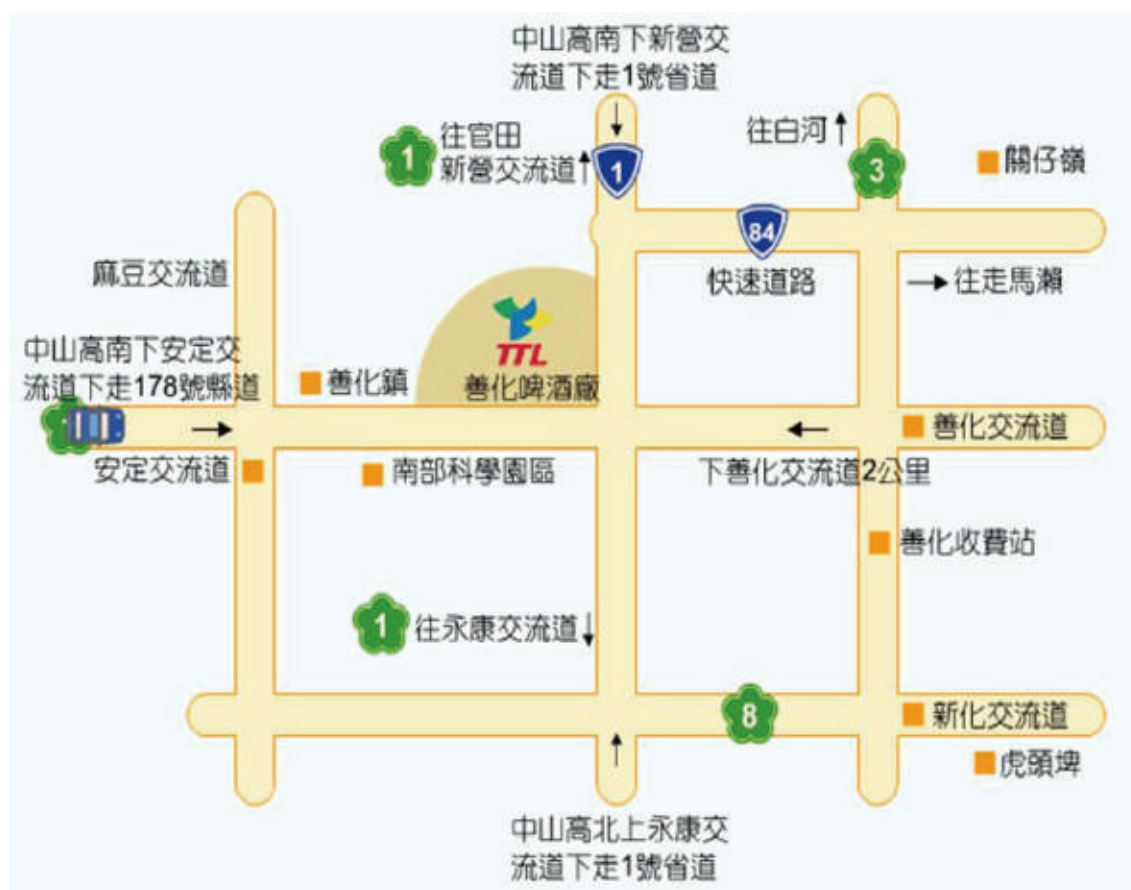
交通資訊

一、開車：

國道～南二高下善化交流道
省道～臺1線旁與成功路相接

二、大眾運輸：

至善化火車站下車後，轉搭計程車或公車
橘幹線(往玉井)，橘2(往大內)，橘5(往六甲)，綠2(往山上)，橘4(往新化)等至善化啤酒廠站下車



地址：臺南市善化區741012成功路2號
聯絡電話：(06)583-8511
客服信箱：1300465@mail.ttl.com.tw
場所網址：<https://event.ttl.com.tw/sh/>
開放時間：星期一至星期五08:30~17:00
周邊服務：停車場、餐飲、住宿
課程參與：提前預約(預約時間為2週前)



善化啤酒廠官網



善化啤酒廠FB