

“導覽”資料的形成

【萬丹紅豆】從下面擷取資訊，做成導覽。按【】填入相關內容，要淨化內容，不要照單全收，試想日本可能感到興趣的部分。文型，請參考墾丁、美食、私の町。

【地理位置/氣候】屏東縣萬丹鄉位於潮州市區西北，西臨高屏溪與高雄市大寮區為界，北鄰屏東市，東以隘寮溪和竹田鄉分界，南接新園鄉和崁頂鄉。因為高屏溪古名「下淡水溪」，所以又有人稱萬丹為「下淡水」。萬丹鄉地處屏東平原樞紐，地勢平坦，氣候很適宜稻米生長，自古以來即是台灣南部的米鄉。

【地方特色】日治時期，萬丹水圳竣工，稻作從陸稻變成可一年兩熟的水稻，使得萬丹的水稻產量成為當時高雄州之冠。屏東縣其他鄉鎮的農業地景，幾乎都是檳榔樹和果園，但一來到萬丹鄉就可以看到很多稻田。

民國五十年，萬丹農民引進紅豆試作成功之後，萬丹冬季裡作於是都改種紅豆，讓紅豆成為萬丹鄉的農業名產。每年十月到次年二月期間，雖然是台灣水稻的休耕期，但因為南部日照充足，仍適合豆類、蔬菜或其他經濟作物生長，所以原來的稻田就可改種經濟作物，使得田地能被充分利用。這些在秋季或冬季種植的經濟作物即為「裡作」，而紅豆就是萬丹鄉稻田第二期收割之後的裡作，每年十月中旬播種、次年一月初收割。

【萬丹的紅豆】

「有稻田就有紅豆」，萬丹為屏東平原的大穀倉，所以紅豆產量相對也多，後來萬丹紅豆外銷日本成功，還引來南部各縣市鄉鎮種植紅豆的風潮。然而，萬丹鄉現今仍是全國紅豆產量最高並維持品質好口碑，到底萬丹紅豆有什麼特別之處呢？萬丹地區的土質肥沃，水源充沛，尤其冬季日照時間最長，陽光炎炎，讓紅豆顏色鮮豔，顆粒飽滿不空心，煮起來香味濃溢、質感酥鬆，因而孕育出萬丹紅豆的風味特色。這就是萬丹特產紅豆的由來。

【萬丹紅豆餅】 這裡可分歷史/與今川燒的比較/與地方發展的連結

瞭解萬丹特產紅豆的典故之後，很自然就會問第二個問題：為什麼萬丹與「紅豆餅」會劃上等號？探討這個問題之前，得先知道紅豆餅是源自於日本和菓子點心「今川燒」。紅豆餅之所以在台灣常見，是受到日本人殖民統治的影響。日治時期，日本人便在街頭販賣日本飲食甜點，從日本傳入的大眾點心「今川燒」於是逐漸普及台灣民間。台灣光復後，因為紅豆為主要餡料，台灣人便以「紅豆餅」稱呼今川燒。

將麵粉加水和成麵糊，把麵糊倒入有輪狀凹洞的銅板中燒烤，銅板上要刷油才不會讓麵糊燒焦。烤到半生半熟，放入熬煮並製成泥狀的紅豆餡，然後挖起另一半烤好的麵餅皮，蓋住有紅豆餡的另外一半，最後再烤一下讓餅皮結合，這就是今川燒的基本作法。台灣紅豆餅作法大同小異，但更創意發展出多樣餡料、有甜有鹹，而餅皮的口感也有鬆軟和脆皮兩類，口味豐富多變，成為台灣常見的路邊點心。

比起紅豆湯、紅龜粿、羊羹等以紅豆為食材的食物，紅豆餅為店家當場現作現賣，又因材料準備容易、製作難度不高、價格大眾化等因素，我認為這是萬丹人選擇用「紅豆餅」來推廣萬丹紅豆的主要原因。現場製作紅豆餅，不僅讓顧客能欣賞材料與製作過程，更會被散發萬丹紅豆香味的燒烤香氣所吸引，不須多費言語唇舌，即可有效宣傳萬丹紅豆的好吃，讓人留下深刻印象，然後口耳相傳。

近二十年來，萬丹鄉透過文化季與紅豆節活動，逐漸打開萬丹紅豆的知名度。為了讓外地人品嘗萬丹紅豆的味道與品質，主打可以方便現場製作，並讓遊客能現買嘗鮮的紅豆餅為特產小吃，紅豆餅於是和萬丹連結，造就出「萬丹紅豆餅」的美名。

萬丹鄉有三家成名的紅豆餅老店，至少都有開店二十年以上的歷史，分別為「萬丹黃家紅豆餅」、「萬丹老李紅豆餅」與「萬丹市場紅豆餅」，其中，老李據說還是間百年老店，從日治時期經營到現代，幾乎見證了紅豆餅的台灣演變史。

這三家萬丹紅豆餅各有特色，但基本的共同點都是餅皮鬆軟、內餡量豐且有紅豆顆粒，趁熱一咬，幾乎都會「爆漿」，這樣的飽足感也是萬丹紅豆餅特有的風格。若要細分味道，三家紅豆餅也能分辨：「萬丹老李紅豆餅」紅豆餡顏色較深口味最甜、顆粒也最細最軟，「萬丹市場紅豆餅」則比較不甜，而「萬丹黃家紅豆餅」的甜度則介於兩者之間。哪家好吃？端看各人口味喜好而異。

鄉土印象的經營並非易事，萬丹紅豆餅是台灣地方產業帶動經濟發展成功的典型範例。結合了紅豆特產與紅豆餅的推廣，成為屏東縣萬丹鄉最著名的地方意象，並帶動觀光、蔚為風潮。「來到萬丹，就一定要吃萬丹紅豆餅」，這就是萬丹紅豆餅的故事。 出處 <http://bimeci.pixnet.net/blog/post/180873528>