

# 微笑好味道美食地圖

## 菲律賓路線



# 社區人口組成

湖口鄉是傳統的客家聚落地區，轄內有許多富有客家文化的建築與宗祠，客家話為主要語言，政府遷台以後，在現在的竹高屋的戰略高地地區建立了湖口裝甲兵營區，也就是現在的湖口營區勝利路、鐵騎路一帶，導入了來自中國大陸各省榮民與軍旅的文化。

高速公路與工業區帶動了經濟發展，外來人口持續進入，民國 70 年，榮民娶入東南亞女性，尤其以印尼籍為配偶，隨著兩岸的開放，開始有大量的大陸籍配偶入籍本地。

民國 80 年，工業區引進外籍移工，有許多本地青年娶移工或者通過仲介娶東南亞女性為妻，母國親屬也依親而來。

民國 90 年，外籍看護開始進入本地的家庭，東南亞的語言、文化在此地融合的非常劇烈而豐富，目前在本地有越南、印尼、菲律賓、泰國、柬埔寨與中國各省的人口與家庭、親屬在此生活、交流。



擁有各種語言的招牌  
是這裡的一大特色。



# 社區發展

鄰近的中興村、鳳凰村、勝利村、鳳山村大部分都是工業為主，以及伴隨工業區產生的餐飲業、服務業、傳統市場等。目前外送業也正在本地發展。

# 交通

本地有湖口交流道經過，湖口休息站也在附近，公路運輸便利，新竹客運公車往返新湖口之間，約 30 分鐘一班，或有新竹是開往新湖口的公車經過，每小時一班。

此外還有新竹縣的快捷五號公車穿梭在工業區至竹北高鐵之間，有時也有由湖口仁慈醫院所開的醫院接駁車，不過總的來說此地公共交通不是特別方便，大部分民眾還是以自駕機車為主要交通方式，居住此地的移工也多是以不需要駕照的電動車為代步工具，近年來白牌客車及多元計程車增加，也增加本地生活居民移動的便利性。

大眾運輸較少，建議  
可以自行開車或騎車  
前往。

**公車資訊**

.....

新竹縣5號快捷公車  
(湖口工業區↔高鐵新竹站)  
中華公園站下車

.....

新竹客運5612  
(湖口↔新竹 經鳳山村)  
仁和路口下車

NO.5612

**快捷 5 號 「湖口工業區↔高鐵」**



# 東南亞

東南亞（英語：Southeast Asia，縮寫：SEA），是亞洲的一個地區，由中國以南、印度以東、新幾內亞以西與澳洲以北的多個國家及地區組成，是第二次世界大戰後期才出現的一個新的地區名稱。東南亞分為兩個區域，陸域為中南半島，包括柬埔寨、寮國、緬甸、泰國、越南與馬來半島，海域大致為馬來群島包括砂拉越、沙巴、汶萊、東帝汶、印度尼西亞、菲律賓、新加坡。此區地處板塊交界，地震與火山及海嘯活動頻繁，但處於赤道的地區較少天災。

東南亞民族以南島民族與馬來族占主導位置，區域內居民多信奉伊斯蘭教與佛教，其它如基督宗教，包括印度教與泛靈論相關宗教等也存在於此區域內。印尼是全球穆斯林最多的國家，泰國則是世界最大的佛教國家，菲律賓則是東半球最多天主教徒的國家。



# 導覽須知

1. 本地人在工業區內，因此大型工業用車輛經常行駛在道路上，過馬路時請注意交通安全。如果您有孩子與您同行，請讓孩子在您的視線範圍內以策安全。
2. 在品嚐多國美食時，請尊重各國的飲食文化與習慣，如果您的口味不合，也請您用開放與包容的心情品嚐來自世界各地的滋味。
3. 請穿著輕便的運動鞋，本區約有 400 公尺×400 公尺的徒步範圍，請別讓您的肌肉痠痛影響您出遊的好心情。
4. 購物時請注意禮節，有些店鋪店面較壅擠，請留意貨架上的物品。
5. 店家普遍都以現金交易，不接受刷卡，並且您可能會買載而歸，可以自備大購物袋。
6. 如果您不會英語、越南語、泰語或其他語言，沒關係！請善用您的笑容與身體語言，您會發現全世界都是可以愉快溝通的。





# 微笑好味道 美食地圖

新竹縣微笑社區



### 公車資訊

.....  
 新竹縣5號快捷公車  
 (湖口工業區↔高鐵新竹站)  
 中華公園站下車  
 .....  
 新竹客運5612  
 (湖口↔新竹 經鳳山村)  
 仁和路口下車



5 瓜沙律

6 梅干控肉飯

7 Kare Kare 花生醬燉肉

10

11

● 商店

- |  |   |
|--|---|
|  9 R7    |  11 佳佳超商  |
|  10 好朋友  |  12 YAYA  |

湖口工業區-西區

# 菲律賓



菲律賓國旗靠旗杆的一邊是一個等邊三角形，代表菲律賓人民對和平與安寧的盼望，三角形每個角都有一顆星星，總數為三個，代表菲律賓的三個島組：呂宋、米沙鄢和棉蘭老。而三角形的中央就有一個太陽，代表自由的光芒已普照整個菲律賓。三角形的右側就是藍紅兩色，藍色代表菲律賓人民忠誠、愛國的精神，紅色代表菲律賓人民勇往直前的民族氣概。

# 菲律賓菜

酸、鹹、甜，而且要吃很多白飯~

根據 PSA (Philippine Statistics Authority) 2015 年的統計，菲律賓人平均一個人一年消耗的米飯量，是 117 公斤。

在台灣，平均一個人一年消耗的米飯量是 44.8 公斤，而同樣也將米飯視為飲食大宗的日本，數據則是每人一年平均 68 公斤。菲律賓的人均食飯量，是台灣人的將近 2.6 倍之多。

這樣誇張的食飯量，讓菲律賓本身已經是世界第九大的稻米生產國，卻同時也是世界上第三大的稻米進口國——所謂「入不敷出」就是這個意思。



## 燉豬血

介於灰黑色、暗紅色、咖啡色之間，難以定義的顏色。做法是將豬肉切成小塊，和洋蔥、蒜頭等辛香料爆炒後，加入水、醋、豬血一起燉煮，而這道料理怪異的顏色，就是來自於豬血。

加入豬血的目的是在於讓醬汁的口感更濃郁，醋則是為燉肉增添明顯的酸味，吃起來十分開胃，適合氣候濕熱的菲律賓。去過菲律賓的志工說，燉豬血是當地一道相當經典常見的料理，挖一勺燉豬血放在白飯上，就像是菲式的滷肉飯。



# 綠豆粥

是菲律賓常見的家常菜之一。

綠豆湯再加入魚露、豬肉塊、豬皮、以及其他時蔬或者苦瓜，在不斷攪拌避免燒焦而煮成的「鹹湯」，風味奇特，可單獨做為湯品食用或者拌飯吃，是極具有菲律賓特色的料理。

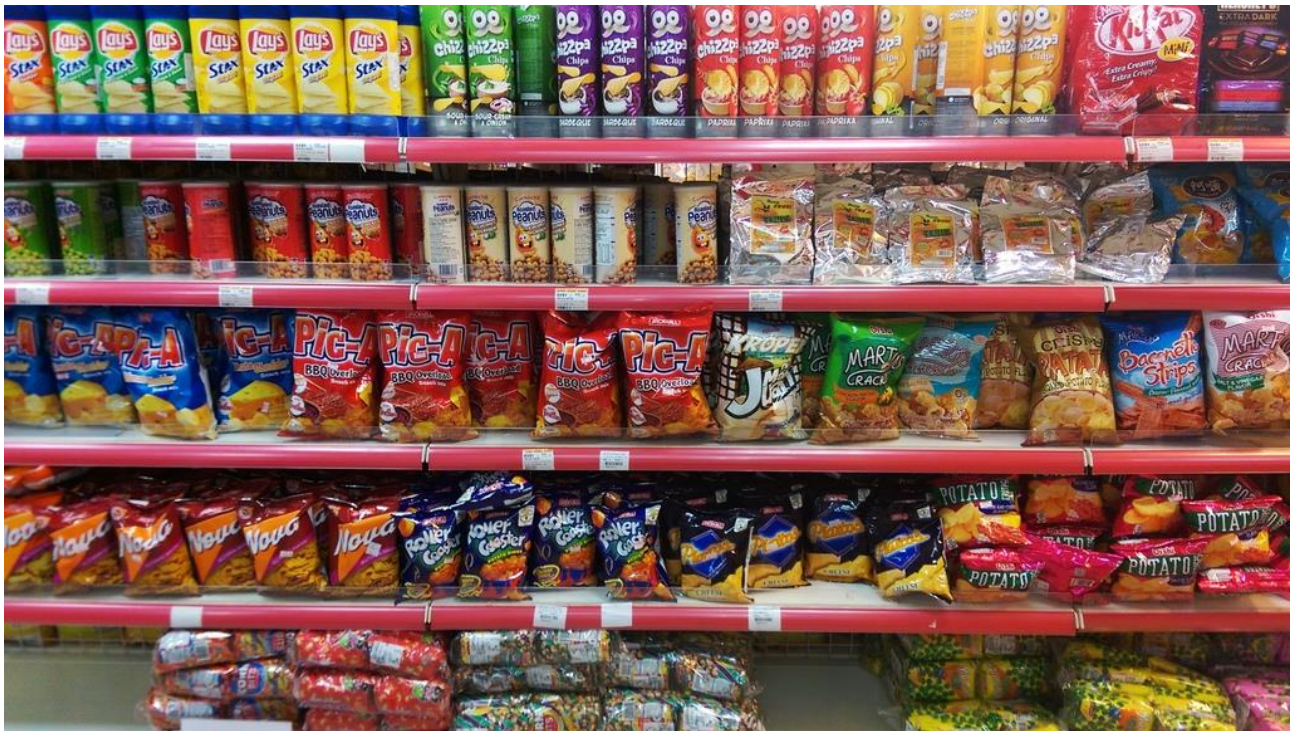


# 酸湯

由羅望子的酸味，豬肉和蔬菜所組成，是菲律賓的國民料理，在酸味分子的魔法催化下，五花肉油而不膩，清甜爽口，湯味酸香，提神醒腦又開胃，是來到菲律賓店必點的一道餐點。



菲律賓人也愛吃甜，在菲律賓商店裡，會看到種類繁多的餅乾及巧克力。







# 微笑好味道美食地圖

尋找家鄉味的走讀～



## 多國語言看板





菲律賓超商



# 菲律賓餐廳





**烤魚**

**需用醃料醃漬三天**



**炸魷魚圈**

**涼拌豬耳朵**

**用菲律賓道地沙拉醬**



2020.10.16



**滿載而歸的回家~**

2020.10.16

# 微笑好味道美食地圖

不同的風土民情、氣候與生活習慣，  
造就了不同國家的口味。

在新竹縣湖口工業區西區，有著如同置身國外的區域，店家看板印著三、四種語言，這裡開了許多道地的東南亞餐廳；若您在學習異國料理，這裡的東南亞雜貨店有齊全的食材，您可以透過我們的東南亞導覽員，帶您深度走訪這個地區，或是帶上『微笑好味道美食地圖』來一趟自助輕旅行！



**導覽洽詢電話：03-657-0832**

指導單位：文化部

主辦單位：新竹縣政府、新竹縣議會

承辦單位：新竹縣政府文化局

輔導單位：新竹縣社區營造中心（共創設計有限公司）

執行單位：新竹縣知心會、新竹縣新住民家庭服務中心、  
社團法人新竹縣社區學習照顧服務協會