



嘉藥 87 歲碩士張鶴齡 專研溫泉酒釀造技術，即將申請專利

87 歲的張鶴齡花費 2 年時間，跑遍新竹尖石、臺南龜丹、屏東旭海、臺東金鋒等全臺 4 大溫泉，採集溫泉原水、研發鳳梨溫泉酒釀造技術，6 月 9 日通過溫泉產業碩士班論文口試。他不僅創下嘉南藥理大學歷來最年長的學士、碩士紀錄，還將申請「溫泉酒釀造技術」專利，藉此創業、分享技術，「歡迎大家投資我」！

張鶴齡 85 歲時從嘉藥觀光事業管理系畢業，已獲得「樂齡勤學獎」，2 年後碩士畢業，再度獲頒「樂齡勤學獎」。他的指導教授林指宏老師欽佩說，張鶴齡確定錄取後，便風雨無阻、每天八點半就到實驗室讀書、做實驗，展現無比的熱情和毅力，是同屆同學中第 1 位通過口試的。

張鶴齡說，他 13 歲離家來臺，經歷空軍雜役、駐臺美軍高階專員、亞洲蔬菜研發中心經理，因長期在西方人管理的機構工作，偶爾在機構的社交場合充當吧臺工作，自學雞尾酒調製，常讓他想起 70 多年前還在大陸江蘇故鄉時，家人親友都會自釀酒類的往事，在碩士班時修習林指宏老師的溫泉應用技術研發課程時，突發奇想「何不利用溫泉來釀酒！」

林指宏乍聽，驚訝不已，因為國外雖然有標榜溫泉酒的產品，但多只是噱頭，不是那麼純正。師生兩人討論後，便決定利用臺灣的溫泉為基礎，好好來挑戰溫泉酒釀造技術，希望為臺灣各地的溫泉區創造出具有地方特色的新創產品。

張鶴齡年紀不小，但研究企圖心甚大。不過「我年紀大，交通只靠一輛機



嘉南藥理大學 新聞稿

聯絡人：公關出版組林文斌、吳尚怡
電話：(06) 266-4911 分機 1042、1043
E-Mail：box1042@mail.cnu.edu.tw
box1043@mail.cnu.edu.tw

車」，他感謝林老師，不僅開車帶他遍訪臺灣各地溫泉，有時還看天色不佳，擔心他騎車遇雨，竟特地開車來接他去學校，去年除夕夜還邀請因求學而孤身住臺南的他，一起吃年夜飯。「老師把我當家人！」張鶴齡眼角微溼、肅手站在林老師旁說了這句話，讓林指宏有些靦腆。

師生兩年最後決定選取適合當作基底的四大溫泉。張鶴齡說，民間釀造酒醋常有雜菌孳生、溫度控制不易以致酒醋風味和品質難以控制的問題。因此，他由馴化野生酵母菌開始實驗，每日觀察記錄，嘗試無數組合後，研發出新的抑制雜菌孳生技術、溫泉礦物釀酒技術，有效提升風味和產量。

張鶴齡在論文口試時首次發表新技術，獲得口試委員、臺南市觀光旅遊局林國華副局長大力讚賞，認為他結合臺南關廟名產鳳梨、溫泉水，開發出新的溫泉酒釀造技術，為臺灣溫泉市場創造了新模式，十分具有應用價值。

張鶴齡將在6月16日下午的觀光系、溫泉所校友大會，舉行溫泉酒品評會，並將申請專利、打算創業。他說，大膽去想、努力去做，「人生沒有什麼不可能的」！