

微笑好味道美食地圖

泰國路線



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

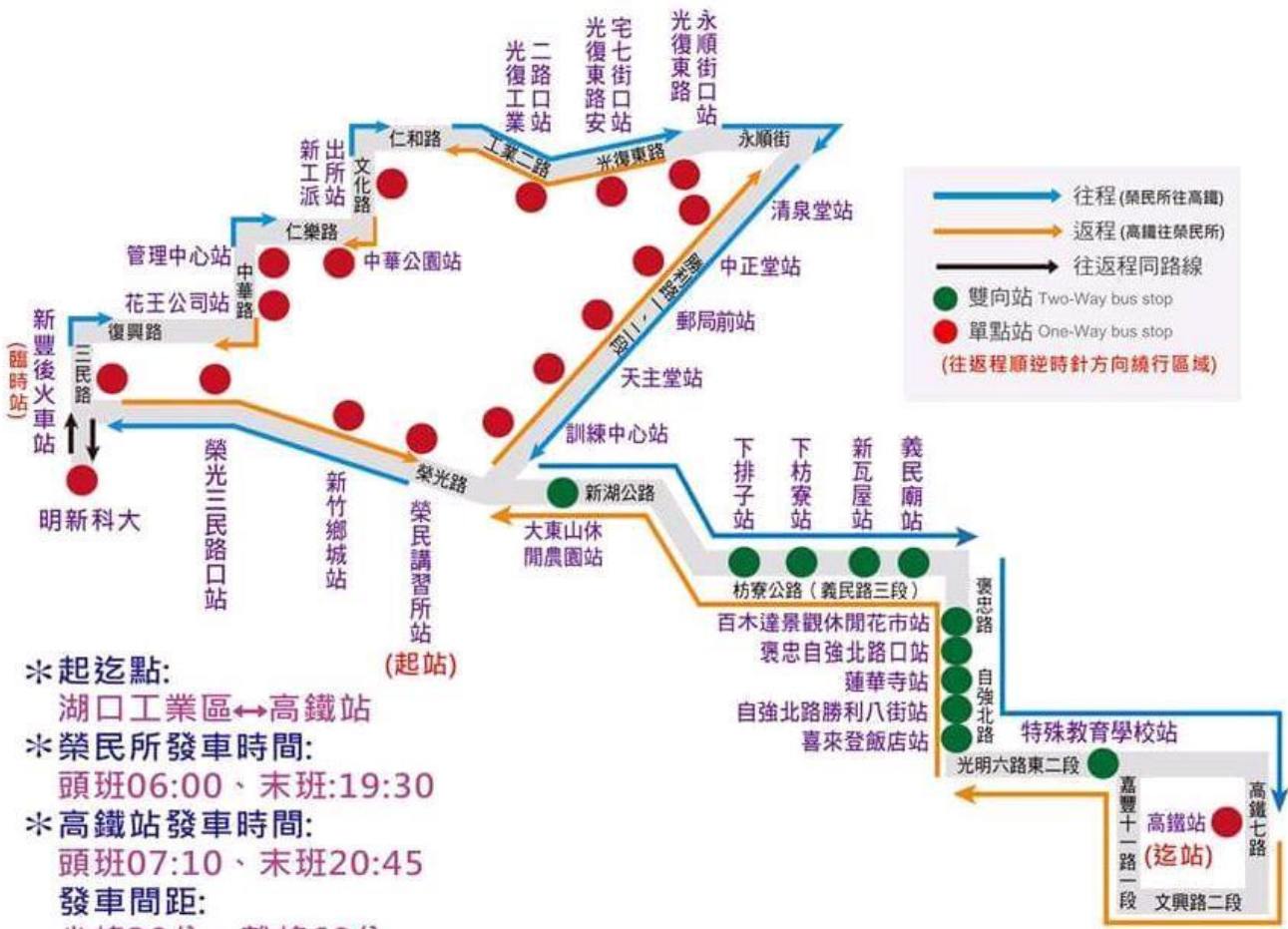
.....

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



● 商店

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

湖口工業區-西區

泰國



泰國國旗（泰語：ธงไตรรงค์，音譯通代隆，即三色旗之意）是一面三色旗，由紅—白—藍—白—紅五條橫帶組成，藍帶比紅白帶寬一倍。紅色代表著泰國的國土與民族；白色原指上座部佛教，後來則被解釋為宗教之意；藍色則是指王室和國王。現行國旗採用於 1917 年 9 月 28 日，由國王拉瑪六世設計。

泰國菜

講究酸、辣、鹹、甜、苦互相平衡~

泰國菜通常以鹹、酸、辣為主，而帶著一點甜，而苦味則隱隱約約在背後，首次嘗試泰國菜的人都會覺得味道很獨特，因為五味同一時候顯現在舌頭上，而且有很多調料是東南亞特有的。

泰國菜用調料的特點，整體來說善用椰奶，九層塔，香茅，泰國青檸（又稱青檸菜），和辣椒。





這是一種用製成的甜點椰奶炒糯米並包裹在香蕉葉或通心粉軟葉中，料可以用芭蕉、紅豆、黑豆、地瓜、芋頭，然後蒸熟，泰國人包粽子是佛教大齋節中使用的甜點。



PadKaprao 是一種在所有地區的泰國人中都非常受歡迎的食品，味道鮮美，易於製作和查找，如今，外國人對吃打拋豬很感興趣，打拋豬蓋飯成為泰國人民的熱門食品。



當地蔬菜被認為是另一種魅力，無論客人去哪裡，他們都必須嘗試一下當地蔬菜的味道，每種當地蔬菜都是獨特的，氣味，味道和名稱都因地區而異。而在湖口工業區西區也可以買的到家鄉的菜。



香料是許多菜餚中重要的成分，並且有很多好處，無論是用於增添菜餚風味和色彩，還是讓菜餚更加開胃，有些也被當作補品，可以滋養身體、增進食慾。

在泰國，糯米主要產自於泰國北部及東北部，一般泰國人會將它搭配烤肉、涼拌木瓜絲等同食用，可以說是除了稻米之外的第二大主食了。而泰國人烹製的糯米飯又有其獨特之處，蒸糯米時會使用稱為“蒸鍋”的容器，再用圓筒狀的水稻筐用來分裝。



微笑好味道美食地圖

尋找家鄉味的走讀～



泰國雜貨店







泰國雜貨



泰國醬料



紅咖哩



空心菜炒肉

用泰國醬油，味道和台灣的不一樣。



涼拌豬肉

猜猜裡面用了哪些食材？

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