

106年第4季 <MUCH TV 節目諮詢委員會>

一、開會地點：年代網際事業股份有限公司

台北市內湖區瑞湖街 39 號 8 樓

二、開會時間：107 年 01 月 09 日(星期二) PM 14:30

三、會議主席：節目部副總經理 常立欣

四、與會人員：

● 節目諮詢委員會 諮詢顧問委員三名

(一) 國立政治大學廣播電視學系 教授 王亞維

(二) 東吳大學企業管理系 助理教授 歐素華

(三) 台北市立大學副教授兼幼教系主任 林佩蓉

● 節目部 委員二名

(一) 節目部 副總經理 常立欣

(二) 節目部 編審 李貞儀

五、列席：

(一) 法務室 專員 蔡巧倩

(二) 節目部 企劃 林純卉

(三) 節目部 製作人 陳盈學

會議記錄表

會議日期	107年1月9日(二) PM 14:30	會議地點	八樓會議室
召集單位	節目部 副總經理 常立欣	會議紀錄	李貞儀
與會人員	諮詢委員： 1. 王亞維 2. 歐素華 3. 林佩蓉	節目部委員： 1. 常立欣 2. 李貞儀	節目部列席： 1. 蔡巧倩 2. 林純卉 3. 陳盈學
議題：106年度 第4季「MUCH TV」節目諮詢委員會			
發言人	發言內容		
主席：常立欣	歡迎各位諮詢委員蒞臨，今還是要透過一些案例,分別有些議題需請教各委員能給予寶貴的意見與指教。今提到有關料理酒燒議題,因為現今料理像是紅酒燉牛肉,很多菜都會用到「非料理酒類」調理,啤酒是一種,另外加紅酒加威士忌、白蘭帝,也都會出現在許多料理中,這樣在六點的普級時段中,是不是有需要再謹慎處理的部份?		
<p>●討論議題：(觀看相關影片) 節目中料理過程使用到非”料理酒”類啤酒燒菜,這樣是否會和酒類法規或播出時段方面的規範有所衝突或違反?應或是做哪些相關提醒?</p> <p>●討論案由： 有節目來賓使用到「啤酒」酒燒料理,有稍介紹到可用不同口味啤酒嘗試的討論,不過瓶身有做遮蔽,這在 1800 普級時段,內容是否有疑慮?或是需上警語等相關提醒?畫面上有需要再做加強處理嗎?(本節目在播出時還是已先打上警語,畢竟新聞可看到有些民眾可能因吃料理酒較重的食物,因而發生酒測值過高等問題,所以本節目還是有考慮到提醒注意的部份)</p> <p>● 諮詢委員綜合意見：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 「適當性」為主! 因為節目的主題畢竟是料理而不是酒;反覺得這樣節目還有點知識性,知道原來啤酒也可軟化食物的調理。 2. 其實節目中有打警語,已很仔細有注意到小細節,不過這跟飲酒也無關,還好,這就跟醬油、醋是一樣,就是料理品,甚至認為「飲酒過量有礙健康」警語都可不打 3. 建議:節目側標和標題內容不一樣可能會對給觀眾的資訊是混淆的,即使側標題呈現是整集主題,但觀眾不一定一直在電視機前,而對於臨時加入的觀眾,在看到鏡面文字那一刻也是非常重要,節目對提供的資訊,應該明確而不要造成混淆困擾,宜多考量注意到隨時加入觀眾的觀感及其收視的權益。 			
結 語			

今討論議題是有關節目中提到酒類食物料理,尤其現在天氣冷,很多料理多會利用酒類來調理食物,其實就像料理品一樣平常,剛委員也已提供一些看法;另外,對於標題,其實有的螢幕比較小,像很多人是利用手機收看節目,如果鏡面資訊給過多的話,有時可能注意力會分散,反而不容易聚焦在主題上,藉由此次會議委員們的意見,提供給製作單位製作人做參考。