



幸福的滋味

橘之鄉參訪之旅

組員：204林敏臻、205游雅婷、205楊采涵

指導老師：陳元愷 老師

想知道宜蘭金棗的製造過程嗎？

想知道這個黃色寶石的秘密嗎??

跟我們一起來這趟旅行吧!!



目錄

- 心得
- 我們的DIY
- 後續發展
- 產品種類
- 橘之鄉的秘密
- 蜜餞生產過程
- 舊時工作器具
- 所處位置
- 取名意義（橘之鄉）
- 金棗蜜餞的歷史
- 動機

動

機

Motivation



從小到大入口酸酸甜甜的滋味，黃金般耀眼的光芒閃爍著我的雙眼，那時懵懂無知的我們，只知道酸酸甜甜的很好吃，現在的我們有機會了，有機會去探索那背後的起源.....

咱們是宜蘭人 ya !!



金棗蜜餞的歷史??



清朝
(1683~1895)



金棗 $\xrightarrow{\text{皇室製法}}$ 蜜餞



清朝宜蘭通判
朱材哲



1861年(清領時期)

(止咳化痰)

金棗膏
中藥鋪

第一代頭家
朱應賓

朱應賓次子
朱婦黎

蜜餞行
保健點心

金棗產量有限，
不足以運銷至其它地區

1980年
旅遊風潮興起

聲名大噪





金棗
||
金橘

公司地址： 宜蘭市梅洲二路33號

營業時間： 週一至週日AM08:30 ~ PM017:30(全年無休)

Mail：orange.country@msa.hinet.net

地 點

HELLO





神奇的

器具?!

金橘選果機





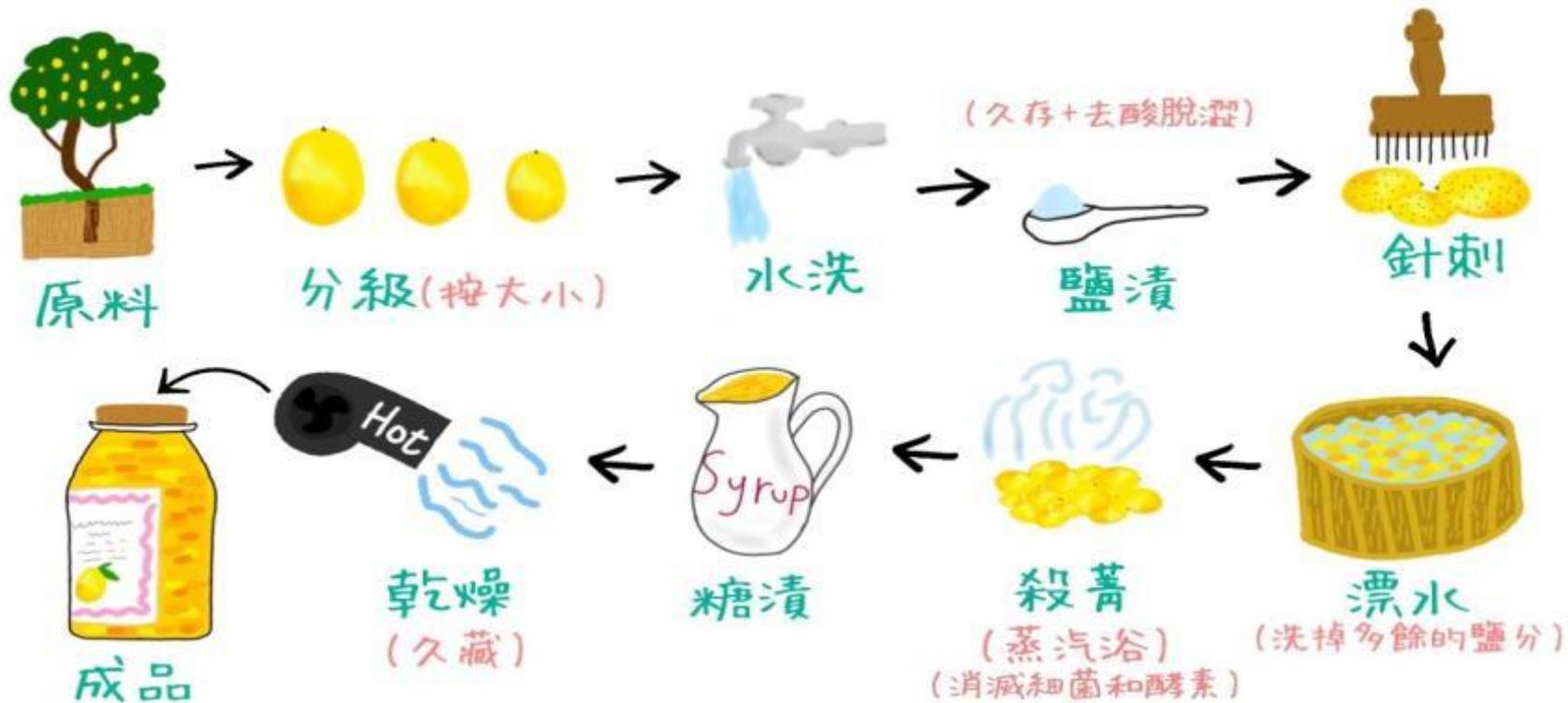
針刺機

輓桶



切割器

蜜餞生產過程





金棗 Q & A



Q：有些深黃有些淺黃?? 天生 Or 人為



鹽水濃度&浸泡時間



金棗

V.S.



金桔

Q：兒時記趣??

創作理念

長長的椅子
大大的桌子
高高的瓶子
小小的我們
短短的手指

此刻的你們
感覺回到童年了嗎?



產

品

種

類

美食我來啦！！





過去&未來

近年來，觀光業興盛.....

這份宜蘭的驕傲是如何迎擊的呢??



林陳阿鳳阿嬤總說：

「做呷ㄟ的東西，

一定要做自己敢吃的喔。」





我們的DIY



研究心得

經由這趟人文考察後，我們漸漸對家鄉的事物有了不一樣的觀點，對已經習以為常的事物有了好奇心！會去發掘背後的歷史，探討所歷經的酸甜苦辣，我們想，這就是歷史人文考察最核心的意義吧！經過這次的探訪，讓我們深深以我們的家鄉—蘭陽為傲！



組員3



組員1



三個小朋友



組員2

The End

三十年前古老的發現，三十年後偉大的傳承

—— 造就了今日幸福的滋味。