

漬物為主的「宜蘭風味館」；在關係上，「橘之鄉蜜餞形象館」則是從「宜蘭風味館」拉出來的一個更深入的蜜餞展示館。

## 宜蘭風味館成立的目的

### 保存並復甦傳統醃漬產業：

由於時代的變遷，年輕一輩的宜蘭人會製作醃漬物的已越來越少，家庭手工醃漬的技術與文化，若不及時去保存紀錄，將來我們恐怕只能從超市買到商業化的產品，再也找尋不到有媽媽味道的醃漬物了。因此，「宜蘭風味館」的成立對於保存宜蘭醃漬物的歷史文化有相當重要的功能，並且利用現代化的包裝手法與經營提昇醃漬的價值，提供傳統產業再生的機會。

### 營造社區整體發展：

「宜蘭風味館」的成立將可整合地方資源、並發揮「宜蘭博物館家族」的精神，藉由「宜蘭風味館」構築一個宜蘭的「生態博物館」，透過這個風味館讓本地與外地居民能從這裡更了解宜蘭，認識存在日常生活環境中多樣豐富的宜蘭食品、歷史、與文化等多面向的內涵。

### 透過醃漬物，一探常民文化：

與社區、物產結合，營造一個醃漬食品、文化、人文、歷史與生活的經驗空間，並透過醃漬物一探常民生活。

### 激發對地方文化及產業的尊重：

結合民間風味大師、鄉土詩人、文人、畫家等，挑起人們的歷史記憶與懷舊思緒，激發對地方文化與產業的尊重與重視。

### 帶動觀光人潮：

「橘之鄉蜜餞形象館」早已成了行經宜蘭的必經旅遊地點，由「橘之鄉」向周邊延伸成立的「宜蘭風味館」，在空間上更完整，在展示內容上更擴大包含了宜蘭所有蔬果醃漬物，此館勢必帶來另一波的觀光熱潮。

### 開拓「橘之鄉」多元的面貌並強化體質：

「橘之鄉」從傳統金棗出發，成立了「蜜餞形象館」，至今已研發出約三十多種產品。「宜蘭風味館」以「橘之鄉」成功的經驗為基礎加以發展，不僅帶給「橘之鄉」開拓多元面貌加值的成效，對於其他傳統產業的再生更具有積極正面的示範意義。

結合各類型藝術與飲食文化，引導民眾重視生活藝術。

## 宜蘭風味館展示的規劃方向

風味館整體的展示構成，以「一棵金棗的故事」出發，由簡單的橘之鄉企業史介紹開始，讓觀眾對自身所處的周遭時、空、人、環境、土地先產生「定位」的心理認知，再說明橘之鄉的包裝、生產、方向、CI；橘之鄉的人物故事，觀眾經由上述事物，走入橘之鄉所打造的宜蘭風味世界。

其展示內涵與方向如下：

### 尊重產業發展歷史與精神意義

風味館的前身橘之鄉，在產業發展的過程上，可與醃漬文化現代化劃上等號。其產業發展過程及紀錄，對風味館的未來發展有著緊密的關係。醃漬文化的歷史淵源及其多年來的精神意義，更是我們在詮釋風味館時的首要任