

務。「宜蘭風味館」將以尊重產業發展史及醃漬文化的精神意義作為展示上的基本定位。

展示的理论建構與策略應用

風味館的展示，基本上宜兼顧歷史傳統、社會情境與醃漬文化的脈絡。架構在醃漬文化的基礎意涵上，將其與民生相結合，使醃漬文化的脈絡更為鮮明，進而重新在現代生活上定位。擬以情境營造的手法呈現主體的視覺感受，結合聽覺、味覺，嗅覺進行完美的呈現，透過創意表現手法，使觀眾一進入該館就能全方位感受到宜蘭的風味，創造高感度的觀展品質。

解說系統與展示手法

將透過各種展示物件，結合圖片文字與影像表現，呈現傳統醃製物的歷史人文/製程/特色/分佈等。透過特殊劇本規劃的語音導覽，將人文藝術與主體展示品做巧妙的結合串連，再鋪陳宜蘭民謠/戲曲等，以有趣的口白引領觀眾進入宜蘭風味世界。

生活情境體驗之展示手法－互動式DIY

用多元方式進行，可由觀眾現場自製醃製品並把自己的成品帶回家享用。或於重點時段邀請風味專家，聘請各鄉鎮婦女醃製高手或食品專家擔任風味大師進行示範講解，並與食品商家合作，於重點時段安排各類風味食品的品嚐暨發展史說明大會。

「宜蘭風味館」的基礎展示區可分為常設展區與特展區，分別以「阿媽的私房菜」及「處處飄香」來定名。前者展陳醃漬文化的不同內涵與傳承；後者則說明今天醃漬文化在台灣的種種面向。最後規劃一「醃漬一起來」的活動

區，推廣並帶動醃漬生活化的實踐。



構思中的宜蘭風味館 橘之鄉提供

結語

「宜蘭風味館」現階段擬以宜蘭為本體，地方醃漬特產先以蔬果醃漬類的製品為主，未來將再加入其他類的醃漬產品。結合民間風味大師親授醃製秘方，透過醃漬文化一探常民生活，挑起人們的歷史記憶和懷舊的思緒，結合文化、鄉土教育、觀光、地方產業，達到傳統產業現代化包裝的「生態博物館」，以帶動觀光人潮，充分發揮「宜蘭博物館家族」的精神，成為台灣第一家風味博物館。

風味館物語的營運將是以一個文化休閒園區的概念來經營的，區內除了推廣與傳承醃漬文化外，並以提升生活休閒層面為職志。基於醃漬文化是農業社會下的產物，適足以反應過去鄉土生活的面貌。因此，風味館必須深入生活、走進不同的地域，以凸顯醃漬文化的隨遇而安及簡樸特性。

「播種傳薪、種樹成林」是家族館的理想願景，我們會辛勤的灌溉，努力的經營，讓這一棵產業的根苗茁壯，枝繁葉茂，長成有風味的大樹。