

範例。但是，身為台灣重要觀光點的礁溪，竟然沒有一項小吃入圍前一百名，則是相當值得深思與探討的。

林明德教授(2002)在飲食文化的相關研究中，將台灣民俗小吃分成「禽肉」、「畜肉」、「海鮮」、「米麵」、「素食」、「糕餅點心」、「冰點飲料」、「醬料其他」等八大類。依照這八項分類，將前一百名小吃店家區分，以家數多寡排列分別為「米麵食類」36家、「冰點飲料類」17家、「畜肉類」14家、「禽肉類」10家、「糕餅與甜點類」10家、「海鮮類」6家、「豆類與素食」5家、「醬料及其他」2家。從八大分類的店家數量顯示，宜蘭人仍以米麵類小吃為主食，且對宜蘭道地傳統小吃，如米粉羹、魚丸米粉、筒仔米糕等，在排名上有相當的支持度。這種以米麵食類佔三分之一的分佈，應該顯示出部分宜蘭過往生活較為艱困狀態下的小吃發展，故而小吃飲食以較為便宜的米麵類為主要發展的素材，昂貴的禽肉及海產類，則相對減少許多。而米麵食類的36家中，米食占14家，麵食則占22家(扣除連鎖店2家，實際為20家)，顯示麵食已在主食的選擇中具有優勢。入選的麵食中，牛肉麵店有三家，且羅東的老曹牛肉麵在前一百家排名第16名，在米麵類的喜好總分排名第五，此點顯示來自外省族群的牛肉麵，在多年來也已成爲宜蘭在地人的重要飲食，人們因族群互融導致的飲食文化的融合與接受，在此表露無遺。

「冰點飲料類」有17家，位居第二大類，顯示冰店、飲料店受歡迎的程度，此點也與目前重要商圈冷飲店林立的現象吻合。當然宜蘭位居亞熱帶型氣候，夏季有約兩個月的乾旱季

節，冰點飲料的小吃受到重視也是必然的結果。但若將前一百家以「冷、熱食」區分，則熱食佔76家，冷食僅24家，顯示宜蘭人仍舊是個熱食的族群。又從年齡區分上顯示，20歲以下的前十名有四家「冰點飲料類」，40歲以上則對於甜食冷飲類新興小吃接受度普遍偏低，而較偏好歷史悠久的傳統小吃，顯示隨年齡的增長，對於飲食的選擇會有逐漸捨棄冷食而就熱食的趨勢。當然，本次問卷中，在有效的918份問卷中，年齡在20歲以下的占427份，約占所有受訪者人數的一半(47%)，也是造成「冰點飲料類」能成爲第二大分類的主要因素。

從不同年齡前十名排行榜表中也可發現，「三星卜肉」、「阿義蔥油餅」、「林場肉羹」、「南方澳筒仔米糕」是各年齡階層都普遍喜好的小吃店家，他們都是熱食，有長年的經營，且都位於「溪南」地區，這則與蘭陽地區歷史經濟發展偏向南方有顯著的關係。有趣的是，在其餘項目的選擇上，20歲以下的年輕族群便以烤肉、冰品等高度休閒的小吃項目為主，而20歲以上，則走向具長時間歷史，特色等店家為選擇標的。

本次問卷調查除以242家店家作推薦勾選外，亦包含開放式的問卷部分，請受訪者能填入不包含在242家名單中的小吃店，經整理分析後，由消費者另行推薦的小吃店計有252家，與原列的小吃店242家，合計目前消費者推薦的店家達494家。

在宜蘭百元小吃深度訪談部分，計畫共完成五十二家的訪問。訪問的結果經整理製成訪問記錄表。資料包括：小吃店的基本資料、飲