

溪溫泉區餐飲型態的觀感時，結果顯示有27.6%對現況不滿意，且37.2%認為礁溪溫泉地區的餐飲沒有特色。有六成的本地住民認為礁溪溫泉地區的餐飲有潛力發展其特色，且對溫泉觀光發展有幫助(60.7%)，而礁溪溫泉區的特色餐飲的發展責任應由政府與業者共同合作承擔。

南方澳漁港區部分：依現存的餐飲店家統計區域內的供應餐飲家數共有112家。問卷結果顯示目前餐飲家數過多的佔39.4%，競爭壓力也是被認為餐飲經營狀態所面臨的最大問題所在。本區餐飲業者另一個認為影響其經營的共同問題為淡旺季太明顯、遊客數少、交通不便等。不過卻有44.9%表示並非以上因素，因此其中原因仍有待進一步研究。本區的餐飲供應型態，目前僅有中式、西式及其他類三種餐飲供應，並無日式餐飲。其中，其他類餐飲佔52.6%的比例為最高，其次為中式餐飲佔44.6%。又本區所供應的餐飲種類相當不平均，小吃攤就有51家，佔所有餐飲供應數的45.6%，海鮮餐廳有34家，佔所有餐飲供應數的30.4%。調查結果顯示對本區餐飲特色印象最深是海鮮(96.9%)。消費者認為覺得最需要增加者為小吃(28.5%)、海鮮(26.4%)、西餐(21.8%)及日式料理(12.4%)。而對於餐飲店家的滿意度調查顯示，對風味口感項目表示滿意最多(45.1%)，樣式多元性與服務態度亦有兩成左右表示滿意。值得注意的是在樣式多元性與衛生條件項目也有近兩成感到不滿意，最需要加強的依序為衛生條件與樣式多元性。有關問卷調查探討的政府對地區觀光餐飲的宣導問題，七成以上認知政府單位曾經對本區進行各種宣導與推廣活動，且認為有助於漁港區觀光的發展。

#### (四)、飲食文化資源資料的展現

飲食文化資源資料主要來自問卷調查及深度訪談，為充分利用所收集的資源資料，將調查工作的資料依性質，整理為平面資料與數位資料，並藉以完成數位資料庫及網際網路之網頁，作為公開展現資源資料的媒介。平面資料包括原始調查問卷、報告書、訪問店家的基本資料、深度訪問的調查表；調查表記錄方面除標準的表格與相片記錄，也加入飲食故事的人文部份。數位資料則包括前述平面資料的電子檔案、店家與訪問的相片、問卷調查光碟、網際網路之網頁檔案。

網站的建置與製作：已建立網站網頁之架構，並試寫成「宜蘭縣飲食文化」網頁，試行網頁架設於「國立宜蘭大學食品科學系」網頁之下，網址為：<http://www.niu.edu.tw/niufood/WWW/aa/index.htm>。網站的初步架構包括首頁、百元小吃及醃漬美味(依據宜蘭縣醃漬物調查研究報告書)。

### 五、後續工作

宜蘭縣政府強調以觀光、文化、資訊、環保立縣，宜蘭人也積極追求好山好水的優質生活環境，努力發展觀光產業。飲食文化對宜蘭而言，不僅僅是一項文化的保存與見證，飲食文化也是一樣有利可圖的經濟項目。如何發掘或開發具有蘭陽風味的特色餐飲，實有賴於發展有意涵的飲食文化。承蒙宜蘭縣政府文化局的委託，讓我們平日專研於食品科技發展的技術人員有機會接觸飲食產業的文化面。經過20個月的工作，深覺得本項的調查工作仍有發展的空間。隨著調查工作的進行，卻發現有更多的工作可以執行值得一做。再加上宜蘭縣近年