

◎陳斌全

# 沿河產業之最

## 對足老饕的胃口

蘭陽好山 種出香甜高冷蔬菜

蘭陽好水 蘊育出品質純正金桔

在山谷坡地間

一塊塊青綠的茶園

最是吸引遊客好想留宿一晚



## 高冷蔬菜 口感清脆

緩步而行，看見一條河流。

蘭陽溪是一條生態景觀極為豐富的河川，在生態旅遊的開發利用之外，原本分佈在沿著溪畔各鄉鎮市的產業，其實有著很多元的面貌。結合生態保育的觀點，重新觀看沿溪行所會遇見的人文產業，思考二者的結合與創新經營規劃，可以更加厚實生態旅遊以及河川保育的全面性意義。

要遊一條像蘭陽溪這樣的河流就非得從她的源頭走起不可，源自於雪山山脈的悠悠大河，帶著山中涵養的萬事萬物，同時也涵養中、下游平原的產業型態。整個蘭陽平原的物產豐饒，和這樣一條生生不息的大河，也有極為密切的關係。每一段蘭陽溪流經的地區，都發展、生長出不同的產業。

在蘭陽溪的上游，四季部落的位置，整個溪流主流與支流的匯流處，常常可以看見大規模的沖積扇階地，階地的形成，也同時成爲在此地居住的泰雅族人絕佳的天然開墾場所。







◆南山部落的高冷蔬菜採收後，隨即運往大台北地區。（邱勤庭攝）



四季和臨近的南山部落等地生產的高冷蔬菜，在北臺灣的果菜市場中，與來自梨山、環山部落等地的高冷蔬菜，同樣的都屬於搶手的高單價商品，尤其有部份的產地直銷貨品，是直接供應到飯店、餐廳等各色餐飲業當中。

這批商品所強調的「讓顧客吃得安心」，標榜著由二、三千公尺高的海拔產地，直接運送到平地來的高冷蔬菜，宛若由冰箱中直接取出的鮮綠菜蔬，無農藥、化學肥料的有機蔬菜，吃起來格外香甜。

在臺北市天母超市的貨架上，一包包整齊包裝的蔬菜，貼上「吉園圃」的有機蔬菜標章，代表著無污染食物的驕傲，平均貴上幾塊錢的售價，也不讓消費的家庭主婦感到捨不得和心痛，「因為買得有價值嘛！」家住附近的專職家庭主婦陳錦顏說。

陳媽媽以前在購買蔬果時，最擔心的就是葉菜類青果蔬菜，由於一片片的繁複菜葉，是菜蟲躲藏的好地方，農人們爲了求得外觀好看的蔬菜，總是會使用大量的農藥，以確保包心的葉片當中不會有害蟲的躲藏，「所以啊！洗起一顆像是包心菜、大白菜這樣的東西，總是要費上好大的功夫，一片一片葉子剝開來，用鹽水洗，都還不見得安心，最後只好少吃爲妙了」不過，冬季的火鍋菜色當中又總是少不了這些，「哎！吃得心慌慌啊！」陳媽媽笑說。

有了來自高冷地區的有機蔬菜之後，「這是我的第一選擇哦！」高山低溫的氣候，讓蟲兒的活動力降低，農人不需要用農藥去對付這些難纏的傢伙，而且爲了符合「吉園圃」的有

機蔬菜標章，化學農藥的使用有特別嚴格管制，吃到胃裡的每一口青菜，都是安全、新鮮、美味的最佳保證。

也由於低溫無蟲害干擾的環境，蔬菜生長得特別好，屬於蔬果類食物的糖類，有更多儲存在菜葉當中，這也是高冷地區的蔬菜吃起來特別甜味爽口的原因。

每到颱風季節，當平地的蔬菜因為風災而一片蕭條，來自山區的高冷蔬菜，則一支獨秀地供應都市地區的需求而且平穩菜價，讓擔心巧婦難為無米之炊的媽媽們，不會因為蔬菜價格的上揚，使得餐桌上的菜色營養失衡。

這是在蘭陽溪上游地區的最主要土地利用，以及產業代表。其實，順流而下，整個蘭陽溪流域的產業型態，都以農業為主，自古以來蘭陽平原昌盛的水利設施工程運用，最主要的目的，也在於增加農產品的產量。

## 金桔蜜餞 待客佳餚

位於宜蘭市附近的蜜餞食品工廠，每到假期，就會擠滿鎮日不絕的觀光遊客。或是自行開車而來，或是參加旅行團體，更有自己騎摩托車來玩的青年男女，各色車輛，滿滿停放在工廠外頭的停車場。

他們當然都是慕這家蜜餞工廠的名而來，工廠標榜著全臺灣首家的蜜餞形象館，展示蜜



餞的製造過程，以及宜蘭爲什麼是聞名全臺的「金桔的故鄉」。來自臺北，主修機械工程的大學生謝福源，利用假日舉辦班遊，帶著全班同學騎機車，一同遊歷蘭陽平原，「爸爸特別交待，要來買一些金桔的蜜餞回家，他說金桔潤喉，好吃」，謝同學的爸爸是一位中學教師，具有保護嗓子效果的金桔，當然是必備聖品。可以泡茶、直接食用的金桔蜜餞，販售的櫃臺前果然擠滿選購的人潮。

宜蘭的好山好水，直接助益了金桔在此的植栽面積與產量，全臺灣有百分之九十八的高比例金桔產量，都集中在宜蘭。蘭陽溪流經的員山、三星、礁溪、冬山的鄉鎮，更是金桔的主要產區。栽種在這些地方的金桔，都是以「長金柑」爲主要的品種，近年來金桔產品的開發，除了新鮮果實的直接食用以外，各類的加工製品，也廣泛的被運用成爲休閒食品，甚至是健康生機飲食，和美容保健食品。

金桔又名爲「金棗」，在臺灣，除了宜蘭以外的地區也少見栽種，宜蘭特有的金桔產業，也直接地影響到飲食文化，創造出屬於金桔的特色小吃「棗餅」。

棗餅的做法，是將用糖蜜漬過後的金桔，切成小塊，拌上豬油、鴨蛋、麵粉、以及冬瓜糖等拌成糊狀，抹在豆腐皮上面，再蓋上另外一張豆腐皮，放入鍋中蒸熟。食用時，切成一片一片的，既可以當做零食，也可以是宜蘭人平常家中，招待客人的桌上佳餚。

經由好山好水蘊育出的金桔，品質當然也就純正。家住員山的金桔果農黃耀天，種植金

桔有二十年的經驗，拿出家中自己熬煮的金桔檸檬濃縮原汁，對上冰開水，五百西西一大杯淡黃色的液體，和玻璃杯外頭結成的冰珠露水，挑動人的味蕾。今年六十五歲的黃先生，他的孫子每年暑假從臺中回到宜蘭來度暑假，最愛的就是這項飲料，出外玩累了，回到家中，咕嚕咕嚕的就會喝下一大杯。

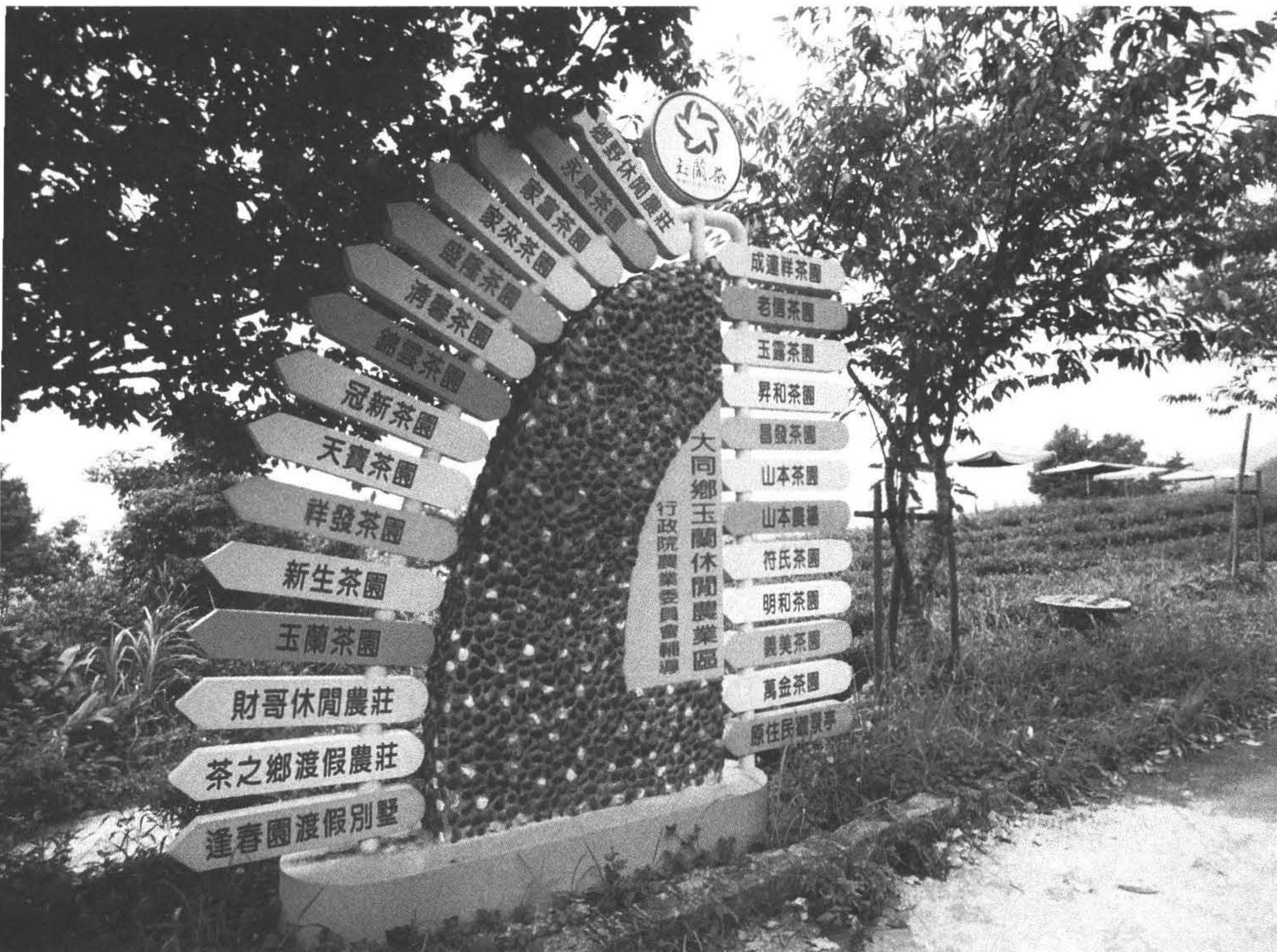
「自己熬的，純又好喝，健康有掛保證」黃老先生在一旁笑吟吟的看著孫子，用臺語說著。他們家裡的金桔檸檬茶，喝來想必也一定和充斥在全臺大街小巷的泡沫紅茶攤所做出來的不一樣，化學調出的濃縮味道，怎麼也比不上正港的金桔原鄉，特調的家鄉正宗果味。宜蘭飲食獨特的金桔文化，也在這裡被發揚光大。

## 品茶插茶 全新體驗

在蘭陽溪中、上游的谷地坡地上，分佈著一塊塊青綠整齊的茶園。茶，也是宜蘭近年來開始發展的產業特色之一，同時配合著休閒農業的推廣，讓茶不只是一種經濟作物，同時也是一種休閒文化的作物。

蘭陽溪流經的大同、三星、礁溪、冬山等鄉鎮，都有宜蘭茶的分佈，所栽植的品種，以「青心烏龍」為最搶手，「臺茶十二號」次之。由於宜蘭的多雨濕潤氣候，茶區所產的茶菁，是炒製包種茶的上選材料。





◆青綠整齊的茶園是宜蘭近年來開始發展的產業之一。(邱勤庭攝)



## 茶葉篇

蘭陽溪流域的好山好水先天條件佳，各茶區氣候差異，所產茶葉的品質也有不同，但均屬色香味均佳的高品質茶葉。根據宜蘭縣茶商公會統計，宜蘭地區茶園面積約六百餘公頃，主要是大同鄉的玉蘭山區「玉蘭茶」、冬山鄉「武荖坑茶」（素馨茶）、三星鄉「上將茶」和礁溪鄉的「五峰茗茶」等四大種類。

為加強推廣與促銷活動之宣傳，宜蘭縣政府與茶商公會等單位於民國八十年，由當時縣長游錫堃命名為「蘭陽茗茶」。一縣之內有四個產區生產四種不同的優良茶葉，可說是繼南投、阿里山、文山和木柵等茶區之後的台灣明星茶區，兼具農產加工與觀光休憩等綜合功能的新興茶區。

### 玉蘭茶

近年來逐漸在國內竄起的「玉蘭茶」，已超過二十年的栽種歷史，茶農以新竹縣移居而來的客家人為主。早期以生產包種茶、鐵觀音和烏龍茶為主，近十年來在各有關單位的輔導，茶種陸續更新，種植面積擴大，到八十六年間已超過二百五十公頃的栽培面積，並成立「茶葉生產專區」，茶農也合組「大同玉蘭茶運銷合作班」。

知名度日漸打開的「玉蘭茶」，除了不錯的品質外，主要是具觀光條件與休憩功能的茶區



所帶動。宜蘭縣政府農業局指出，為美化與加強水土保持功能，多年前即與省農林廳水保局開始作各種相關工程，包括有茶區的水土保持工程設施，興建蓄水池、闢專用產業道路，各山頂處加建景觀台、涼亭與植栽等綠化工程，是邁向規劃中的「現代農村示範區」的新指標。

### 武荖坑茶（素馨茶）

位於冬山鄉的武荖坑茶，是蘭陽地區發展甚早的茶區。現代人或許不知道武荖坑或武荖坑茶，但是民國七十幾年間茶藝館流行風中，有一種搶手的金黃蜜綠色茶湯，具特殊甘醇花香的「素馨茶」，即是產自武荖坑的武荖坑茶，相信不少三十歲以上的茶藝人士對「素馨茶」都印象深刻。

至於「素馨茶」得名的原由，須追溯到民國七十三年七月十日的宜蘭縣農產品品嘗會上，當時國民黨秘書長蔣彥士命名為「冬山素馨茶」。同年，宜蘭縣政府與農會、鄉公所等單位，重新編列經費針對茶區水土保持、品種更新與輔助製茶機械，輔導成立「茶葉生產專區」逐漸提升武荖坑茶區的製茶品質。

品質優異且穩定的武荖坑茶，有著絕佳的地理環境優勢，俗稱的「武荖坑」即是新城溪，是冬山鄉與蘇澳鎮的分界水流，從南澳的白石山流經冬山鄉的東城、大興再經蘇澳注入太平洋，主要茶區以溪流西側、海拔五百公尺以下的山丘種植茶樹，面積約有一百多公頃。



## 上將茶

三星鄉近年來的上將梨享譽國內，在上將梨成名之前的「上將茶」就相當有名。水圳發達的三星鄉也是山區爲主的鄉鎮，地理位置在宜蘭縣西南方隔山地大同、南澳鄉，西與台中縣、台北和新竹縣相連，南接花蓮縣。先天地理環境與氣候是非常適合種植茶葉的地區，因此三星鄉茶葉「清香、甘醇和耐泡」是一大特質。

據瞭解，三星鄉農會爲促銷品質佳的三星鄉茶葉，經茶農與農會人員討論後，決定以三星鄉之三星上將官階爲名，藉以提高知名度與商業促銷之話題性，因而命名爲「上將茶」，茶區面積約一百六十餘公頃。而上將茶的清香、甘醇和耐沖泡特性，品質穩定又佳，價格不貴，是許多宜蘭人鍾愛的口味。

## 五峰茗茶

根據台灣區茶葉公會出版，徐起欽編著的「台灣茶業史概要」中記載，從民國五十年代的日本煎茶生產外銷日本，開始礁溪地區的茶葉生產產業，到民國六十二年間，全國的煎茶工廠高達一百六十二家。主要是因台灣的製茶專家林清義赴日教導日本人製作烏龍茶，並研習煎茶製作技術，返台後在宜蘭礁溪茶廠裝設煎茶機器開始這一波煎茶風。當時，台灣西部的茶葉種植剛好開始東移，亦加速開啓宜蘭茶葉種植。

繼外銷日本的煎茶後，山明水秀的礁溪，有著種茶的絕佳條件，當地茶農也開始在「五



峰瀑布」附近的山丘上種茶，天然的地理條件使然，還有茶改場提供種苗與技術，使礁溪的種茶與製茶技術更趨成熟。

在縣府和農業單位的輔導下，礁溪茶園也開始結合五峰瀑布與溫泉產業的觀光資源，開拓出屬於礁溪的茶產業，茶園面積儘管不足一百公頃的茶園，卻是令許多遊客的印象深刻的茶區，並成立「茶葉生產專業區共同作業班」，該茶區所產的茶葉，經作業班全體成員決議命名為「五峰茗茶」。

除了傳統的製茶，在茶區裡的茶農們，現今也開始致力於發展茶文化的多角化經營，茶不止是一種飲品，更可以入菜；瞭解茶的製作過程，成爲一種文化的課程推廣，融合客家文化化的「擂茶」製作，更是受到遊客所喜愛的親身體驗項目，參觀茶園，已經不止是看風景玩賞，而是全方位的體驗茶的世界。

宜蘭茶產區的茶園經營模式，其實也是沿著蘭陽溪，許多農產地區的現階段發展目標，朝向「休閒化」農業的經營模式，配合國人注重休假的生活態度日漸萌芽，推廣另類的農村休閒選擇。

服務於高科技產業公司，利用年假，帶家人一同到宜蘭來玩，住在茶園民宿的許文章一家人，對於二天來住在這裡所發生的一切都感到無比的新鮮和奇妙，「茶園的清晨原來可以這麼美」，許太太說，「露珠凝結在茶葉的滴尖上面，等到太陽出來的時候，反射出晶瑩的亮



光，好漂亮」。整齊新綠的茶園，是散步的好地方。「從來都只知道喝茶，到這裡才真的實際看見茶的製作過程，自己親手揉茶，感覺很值得」，許先生得意的說。親身體驗的茶園DIY，其實也是最吸引遊客留宿在茶園的主要賣點。

漸漸興起與發展的休閒產業，應該也可以說，是沿著蘭陽溪畔，產業發展的另外一種風貌。

## 蔥蒜瓜果 百吃不厭

平日家中使用的蔥、蒜等調味料，毫不起眼，卻是大部份美食佐味的重要角色，小兵可以立大功。在蘭陽溪流經的二星、員山、壯圍、五結等地，是宜蘭地區的重要蔥、蒜種植區，也可以算作蘭陽溪流流域的重要特色產業之一。

宜蘭地區所種植生產的青蔥，屬於葉蔥科的九條蔥，又被稱爲是「日蔥」，品質芳香，口感柔嫩，在菜市場很受家庭主婦的歡迎。蒜的種植以「軟骨」品種爲主，特色在於蒜白，而且口感細嫩，很受對調味品挑剔的老饕們所稱頌。

蘭陽溪流經蘭陽平原，最後在壯圍鄉出海，出海口的沙洲地，也成爲重要的瓜果類農產品產地。

壯圍的哈密瓜，就是重要的農產品之一。每年的六月份，大約就是哈密瓜的生產季節，



壯圍鄉農會，爲了促銷哈密瓜，還會舉辦哈密瓜節，趁勢打響壯圍的農產品。哈密瓜以外，洋香瓜也是壯圍鄉的特色農產品，由於這二項水果的甜度高、果型美，所以很受到消費者的喜愛，每年的六月產季一到，不用促銷活動，許多機關團體就會開始搶先訂購，使得壯圍哈密瓜供不應求。

利用返鄉省親的機會，到壯圍來買哈密瓜的蔡麗娟，提著二大箱哈密瓜，「早就告訴同事說，我們宜蘭的哈密瓜有多好吃，這次回來特地跑來買」，蔡麗娟長年都在外地工作，偶爾休假才會回到宜蘭。農會展售哈密瓜的現場熱鬧滾滾，長在蘭陽溪口的哈密瓜，果真討人喜歡。

沿著蘭陽溪，穿過的鄉鎮村落，每一處都代表著蘭陽文化的表徵，在沿途玩賞生態風光的同時，宜蘭道地小吃也不可錯過。宜蘭的傳統料理看似簡單，卻在國宴上大出風頭，連國外賓客都讚嘆不已。

除了已經流傳兩百年以上的傳統美食外，在宜蘭的大街小巷中，不起眼的店面或小攤子，多多嘗試，也可以發現令人驚喜的好味道。挑逗著遊客們的味覺感官，嚐嚐令人食指大動的各種美食，真正體驗美麗蘭陽溪流的美食文化。

### 芋泥

將芋頭蒸熟後搗成泥狀，再添加鴨蛋、白糖、白芝麻、豬油，打勻、蒸熟後倒



出，再煮以糖水，加上白木耳、葡萄乾或是水蜜桃、金棗等勾芡淋在上面，是宴客的最佳甜點。

**糕渣** 以雞胸肉、蝦肉等搗成肉醬，加入蛋、太白粉等製作而成。這道菜剛上桌時，由於外表一點也看不出來很燙，不知情者，入口之後才知道燙舌。所以「糕渣」也被用來形容是像宜蘭人的個性，平實敦厚中，隱藏著看不見火爆脾氣；外表溫和，一旦受到壓迫或刺激，即會產生反彈的力量。

**米粉羹** 以魚漿切片，加入粗的米粉條，佐以碎肉、紅蘿蔔、香菇等，一起煮成湯。以太白粉勾芡後，再打上蛋花。

**糟餅** 用豆腐皮、金棗糕、冬瓜、油蔥、麵粉、豬油、蛋等材料混合，再油炸而成。是宜蘭獨有的甜點。

**鴨賞** 宜蘭縣盛產番鴨，因為蘭陽平原多雨多水災，稻穗若遇雨泡水後發芽，正好拿來餵養鴨子，以減少損失。在臘月時，將鴨子去毛、去內臟後醃漬，再用竹片將腹部撐開，然後以醬油、香料加工，最後用甘蔗慢火煙燻整隻鴨，反覆燒烤，直到鴨子體內的脂肪變成油滴乾為止。最後風乾，就是宜蘭美食鴨賞。下酒菜、煎、炒等料理方式，皆可以品嚐到美好的食物風味。

**膽肝** 又稱鹹豬肝，是用整塊豬肝以醬油和香料浸泡數天後，白天在日光下日曬，夜間

以重石壓，十幾天後成爲硬塊的口感，是配酒的最佳食物。膽肝也分「粉肝」和「柴肝」二種，依口感分，粉肝細軟，柴肝較硬也較鹹。

宜蘭的道地傳統小吃，有幾樣是與鴨的料理脫不了關係的，卜鴨、鴨賞、鴨肝等，吃鴨、養鴨，和蘭陽平原的地理氣候條件習習相關，與蘭陽溪流域的人文景觀更是不可分割。

從很久遠以來的年代裡，蘭陽溪流域中的重要河川冬山河中下游地區，每逢夏、秋之交，常常會有狂風急雨，或者是颱風來襲，常導致山洪暴發、海水倒灌等自然災害，大片的農田淹沒在水中，造成農作物的嚴重損失。勤苦的農民便利用這樣的天然氣候狀態，以及河渠交錯的地理環境，飼養鴨子做爲維持生計的另一項經濟活動。也因此宜蘭目前在全臺來講，都可稱得上是養鴨業很昌盛的地方。並且宜蘭「鴨」的獨特風味，也成爲名聞遐邇的地方特產，這實在是當地居民克服天災、改變環境的辛苦結果。

養鴨事業在宜蘭，已經有百年以上的歷史，因爲自然環境的需要與配合，臺灣省畜產試驗所於民國六十一年更選擇了加禮宛沙丘地帶，做爲該所宜蘭分所的駐地，成爲改良養鴨技術的重鎮。養鴨中心的大門，以公鴨、母鴨兩相對望做爲標幟，很具有地方產業特色。



## 苦茶炸油 辣勁十足

「移民」蘭陽第八年的葉武訓，今年才三十七歲，一直從事與農務有關的行業。曾獲食品金牌獎的家傳苦茶油事業，在他移民蘭陽後結合出「苦茶油剝皮辣椒」，再創加工農產品的新高峰，並獲頒第十六屆十大傑出農村青年。

葉武訓解釋說，台灣的農作栽種與培育等技術已經非常成熟，農作的品質好壞直接取決於環境因素影響，所以好山好水的宜蘭地區，不僅是絕佳的生活居住環境，更是供應優質農產品的唯一產地。材料品質好又穩定，加工後成品絕對更勝一籌。

民國八十一年從南投移居到花蓮和平的葉武訓，八十三年再轉進宜蘭南澳，一下子就被南澳給吸引住了，而且還找到家傳事業的苦茶油優質材料，原來就在蘭陽溪中上游低海拔山區種植，加上無汙染的山林環境，苦茶籽品質非常好又穩定，榨出來的苦茶油更多了一股香醇濃郁味。

不久後，葉武訓在農會協助下與種植的苦茶的多個鄉鎮農民簽下契作約，保證收購苦茶籽，穩住材料後積極投入苦茶油剝皮辣椒的開發製作與推廣，同時開啓了一波苦茶油剝皮辣椒的流行風潮。

葉武訓靦腆的說，苦茶油製作技術是上一代老人家留傳下來的，而剝皮辣椒是花東地區早已生產的熱門加工農產品，他只是將兩項優質的熱門農產品結合起來，真正功勞應該是歸



◆十大傑出農村青年葉武訓。(邱勤庭攝)



功於優質的土地環境，還有全心全力投入種植的農民們。

移居蘭陽後獲選十大傑出農村青年的葉武訓，剛到宜蘭時帶著家裡的老式搾苦茶油機器，並且利用電腦來作農產品的包裝設計。以苦茶籽現搾苦茶油，再由家人合力生產苦茶油剝皮辣椒，有別於一般剝皮辣椒的苦茶油剝皮辣椒，溫和口感中辣勁十足。產品暢銷後曾有國內財團的食品廠找他代工，但他無奈的說，要堅持美味的農產加工品，人力是永遠不足的，只能自給自足，無法「外銷」代工，但歡迎大家到南澳嘗嘗葉家香的苦茶油農產品。

近來葉武訓又在蘭陽地區開始投入有機農作物的栽培，他相信藉由專家學者教導有機肥料製作開始，加強栽種與農場管理技術，除提供更優質的農產品外，也希望開發出兼具休憩功能的有機農場，既生產農作與加工農產品，也成爲蘭陽地區最具生態與環境教育意義的農場。

## 溫泉泡湯 感覺美妙

台灣近幾年來的溫泉熱潮中，以溫泉爲主題的旅遊漸形成一股特殊的國民旅遊風潮，而蘭陽溪流域的溫泉密度高居台灣第一，礁溪地區並且發展出以溫泉爲主題的各種相關產業，兼具觀光、農、漁產業和包裝水的生產等，值得一遊並且作爲產業發展借鏡。

礁溪溫泉產業的利用，除了發展甚早的養殖業之外，特殊的溫泉蔬菜更是近年來的遊客

最愛，尤其許多觀光客總會在公路旁抓著一大把薤菜拍照。如果到溫泉旁，拉起偌大的薤菜，大株近一公尺長，常吸引遊客一探究竟或乾脆買回家大快朵頤。

當地居民王碧宗說：「吃」著溫泉水長大的蔬菜，含水量高，既脆又嫩，與其他地方的水耕蔬菜有著完全不同的口感。其他好吃的溫泉蔬菜還有台灣人蔘菜、藤三七、絲瓜、檳榔心芋和茭白筍等。

縣府農業局表示，溫泉蔬菜區從民國七十八年開始推廣，由於溫泉水保持在攝氏二十五至二十八度間，使種植蔬菜不受寒害影響，加上弱鹼性水質綜合酸化土壤，蔬菜生長，降低病蟲害，減少農藥使用，是高品質蔬菜種植的絕佳天然條件。

發展更早的溫泉熱帶魚和食用魚養殖，約從民國六十年間開始。最有名的是甲魚養殖利用約攝氏三十度的溫泉水，使其冬眠期消失，可將兩年養殖期縮短至一年即可長成出售。

對於喜愛泡湯人士，如果溫泉沒有辦法完全滿足其泡湯樂趣，綿密汽泡的蘇澳冷泉一定可以滿足許多人的的好奇與舒適享受。值得一提的蘇澳冷泉，全世界只有義大利與台灣蘇澳最具規模，到蘇澳不必遠赴義大利，即可就近享受汽泡泉的「挑逗」；沈浸美容養顏的汽泡冷泉中，享受香檳汽泡在口中游移的美妙感覺。

冷泉的形成是地下熱源加熱岩石，使其釋出二氧化碳，並溶入地下水中，成爲較易浮出的湧泉，而蘇澳豐沛雨量提供地下水主要來源，加上地層中豐厚的石灰岩，構成了稀有的汽



泡冷泉。

冷泉發展出相關產業有用冷泉製作的羊羹，例如蘇澳鎮中山路上的「鳳鳴」即是百年老店，由於冷泉水質有大量碳酸，製作出的羊羹口感特別滑口香甜。另有堪稱台灣彈珠汽水起源的七星彈珠汽水，即是最早使用冷泉製作汽水的廠商。

蘭陽河流域的產業風貌，是多樣化，並且完全反映出蘭陽平原人文風貌的，在結合生態與自然環境的產業發展背後，各種產業的利用與開發，同時也必需考慮到原始生態環境的保護，以避免殺雞取卵的狀況發生。要維護一地的自然資源永續經營和利用，有賴產業開發使用者的智慧，與眾人攜手努力的維持。

蘭陽溪畔的產業開發與利用，或許讓我們看見未來的生態蘭陽溪，旅遊蘭陽溪之外的，產業蘭陽溪的發展面向。