

糖廊文化園區

自導式學習手冊



____國小 ____年 ____班 姓名____

臺糖台北倉庫

類別 古蹟 **級別** 直轄市定古蹟 **種類** 其他設施-倉庫

大理街一帶舊稱下崁庄，清代楊埤於此設置糖廊，以牛隻拖動石造磨礮壓榨甘蔗，煮汁為糖。1909年日人木下新三郎等集資在艋舺下崁庄興建新式製糖工廠，名為「臺北製糖株式會社」，兩年後開工生產，當時完工的工廠煙囪高約41公尺，是當時臺北最高的建築物。1916年「臺灣製糖株式會社」兼併「臺北製糖株式會社」，改稱為「臺北製糖所」，是臺灣最北端、也是臺北第一家新式製糖廠。糖廠極盛時期，甘蔗原料採集區域除下崁庄、加納（今雙園一帶）附近外，尚包括大漢溪、新店溪、基隆溪等河域。後因太平洋戰爭爆發，壯丁被徵調投入戰事，原料供應量日減，遂於1942年停工，廠房與機器設備隨之逐漸被拆毀。直至戰後僅剩倉庫由臺灣糖業公司使用。

1997年臺糖原欲將倉庫與月台拆除，將土地租予西園醫院興建老人安養院，遭到附近居民反對。經一連串行動與抗爭後，臺糖放棄原定計劃。在當地社區努力爭取運作之下，臺北市政府在2003年指定原為其所屬的3棟倉庫與古月台為市定古蹟，並於2011年更名為「糖廊文化園區」。園區目前仍保留三座舊式倉庫[1]，以及長達五十公尺、寬廿公尺，供五分車駁靠載運原料的古月台，說明當年新式糖廠與軌道運輸間的密切關係。古蹟本體倉庫由紅磚壘砌，拱門、梯形柱及大跨距構架為其特色，為臺灣最北的製糖遺跡。目前全區已規劃為「糖廊文化園區」，作為傳統藝術育成基地。

[1] 倉庫分成A、B、C三棟，東側的B、C棟倉庫具有特殊的M字型屋頂，現由明華園進駐。B倉目前還保有貨車的卸貨平台，推估是當初糖業鐵路載運原料的古月台。A倉雖無M字型的屋頂，但其跨距仍相當的大，且具有磚砌的拱門及梯形柱，目前規劃為「糖倉開門」糖業文化特展展區，彰顯糖倉保存意義。

☺小朋友，你知道今天參觀的『糖廊文化園區』過去又被稱作什麼？讀一讀上面的文章，把它過去的名字用紅筆圈出來。

【甘蔗篇 I】

小朋友，你知道照片中這一根根的植物是什麼嗎？沒錯，就是糖廊文化園區的主角—甘蔗！在園區內有一處甘蔗園，仔細一看，每一排甘蔗的編號不同、外型也有所差異，請你仔細觀察並記錄下來，認識一下這個甜滋滋的植物吧！

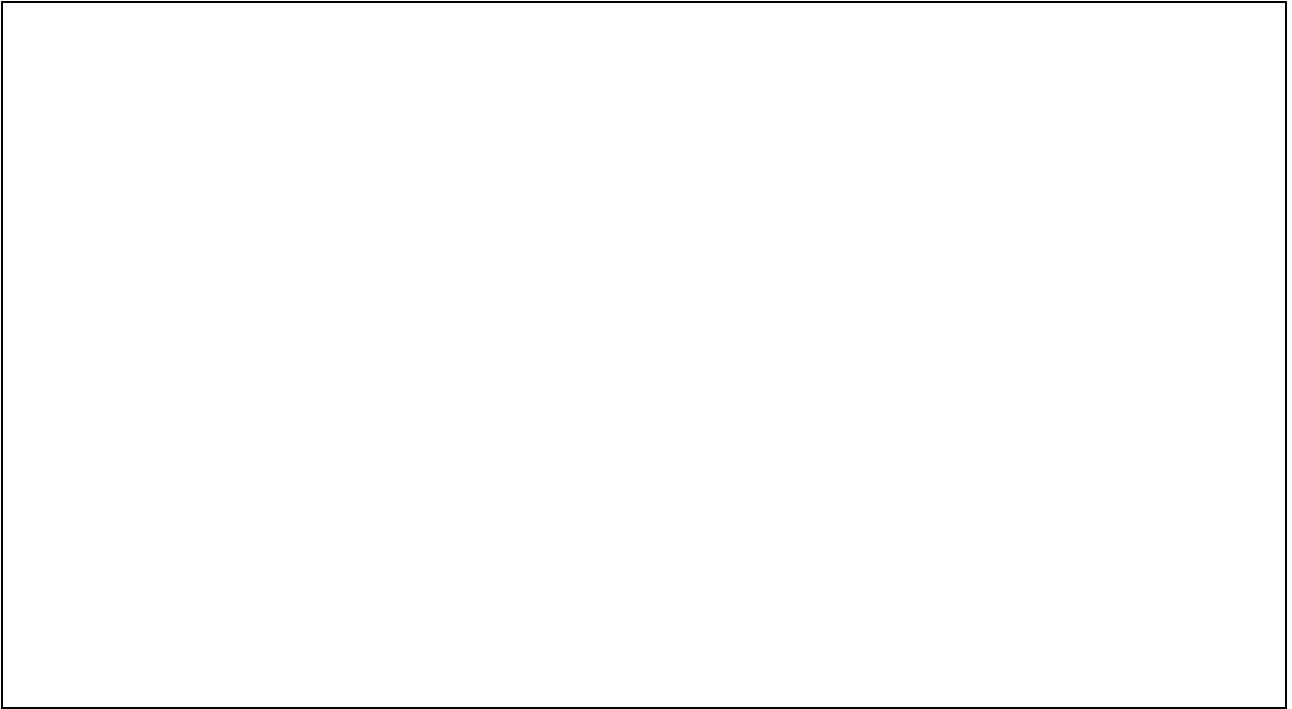


😊 這裡種了幾種不同的甘蔗呢？請你觀察這些甘蔗模特兒，把品種編號、形態特性記錄下來！

品種編號	形態特性	糖份	用途

【甘蔗篇 II】

😊小朋友，請你觀察甘蔗的外觀，把它畫下來。



😊猜猜看，下面這幾句話指的是什麼呢？把答案寫下來。

身材細又長，
穿著紫衣裳，
說我像竹竿，
卻是甜又甜。

答：_____

一根竹子，
實心有節，
不吃骨頭，
只有喝血。

答：_____

黑布包白布，
一面吃一面吐。

答：_____

【小火車篇】

日治時代實施「工業日本、農業臺灣」的政策，糖業是產業工業化的重點。各地新式糖廠的成立，代表著臺灣農業機械化的開端，伴隨著興建的糖業鐵路，更方便原料的運送。園區陳列著一列黃色與咖啡色相間的火車，即是早期運輸蔗糖的五分車，藉以重現新式糖廠與運輸的關聯。



😊小朋友，臺灣糖業火車，俗稱「五分車」、「五分仔車」，你知道為什麼會有這樣的稱呼嗎？正確的打✓。

- 五分車鐵軌之間的距離，是國際標準軌距的一半。
- 五分車車廂的寬度大小，是普通標準車廂的一半。
- 糖業火車的承重及載客量，只有普通火車的一半。
- 糖業火車的推力及行車速，只有普通火車的一半。

😊關於糖業火車的描述，你還知道哪些訊息？運用手邊的資訊媒體工具查一查，把查到的資料記下來跟大家一同分享討論。

【糖廊篇】

糖廊，又稱為蔗廊，是製糖的場所，也是臺灣早期的製糖工廠，由壓榨甘蔗的棚屋和煮糖的熬糖屋所構成。糖廊多數是由草寮搭建，所以也有些地方稱「草廊」。



😊小朋友，看完A倉【糖倉開門】展區內關於糖廊的介紹，請回答下列問題，正確的打✓。

- 古糖廊是由壓榨蔗汁的草棚屋和熬糖屋組成。
- 製糖沒有季節限制，因此糖廊是常年搭建著。
- 製糖是將甘蔗放在兩個圓形的石磨中壓榨成汁。
- 製糖是是由牛隻拉著蔗車繞圈行走轉動石磨。
- 製糖是取甘蔗的「葉」來壓榨取汁。
- 古糖廊所生產出來的糖為「黑糖」。

【製作篇 I】

《番社采風圖》為清巡臺御史六十七巡視臺灣時所見所得之作，主要記述十八世紀平埔族人的生活，其中〈糖廍〉一幅描繪蔗田裡甘蔗種植採收和糖廍運用牛力碾蔗、熬煮成糖的生產過程。

☺小朋友，下列(1)-(5)是古代製糖的順序，請將對應的圖片連一連。

(1)在蔗園砍蔗、去尾。



(2)將甘蔗運到糖廍。



(3)把甘蔗放入製糖碑。



(4)牛隻轉動石磨壓榨蔗莖。



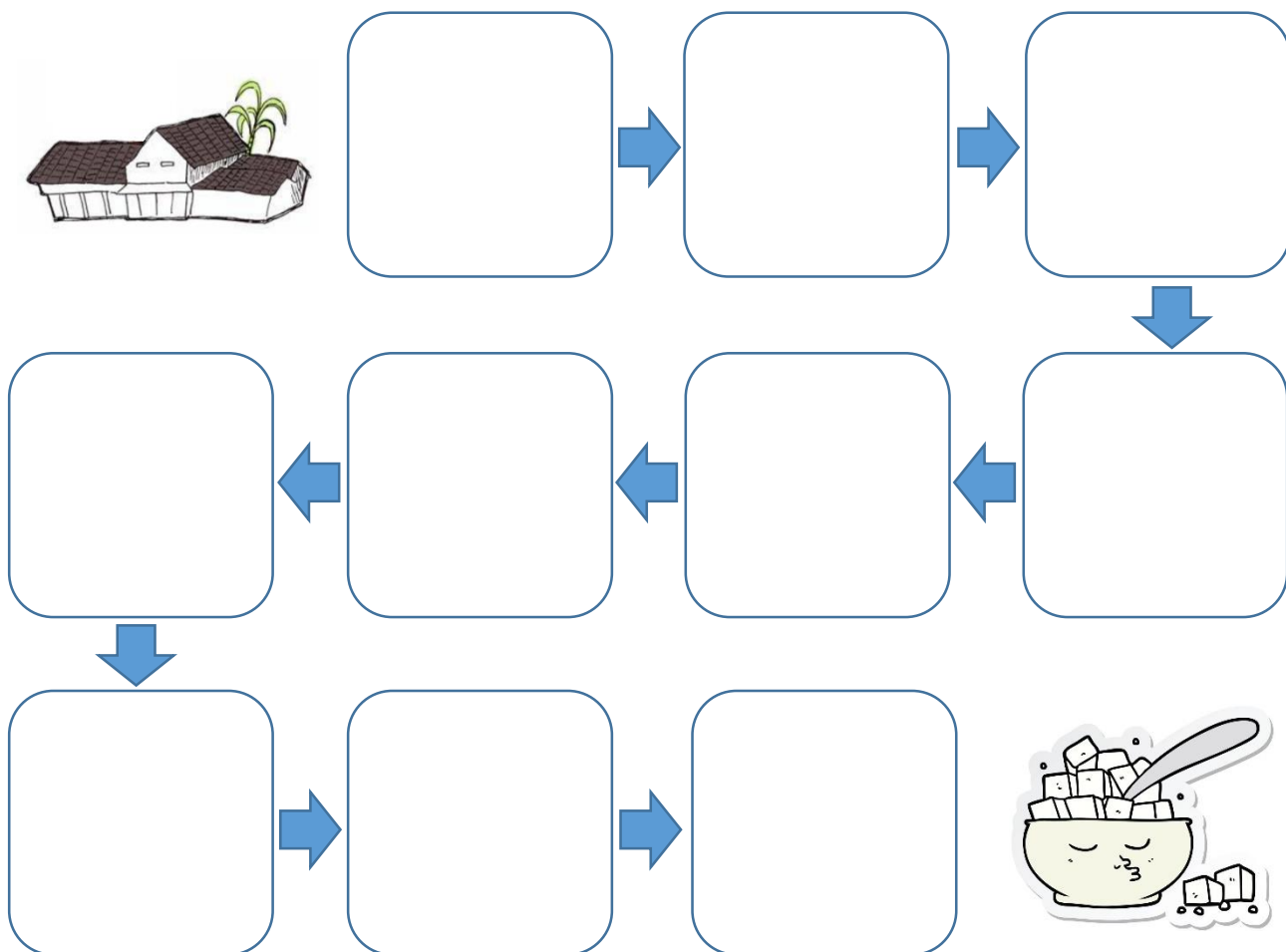
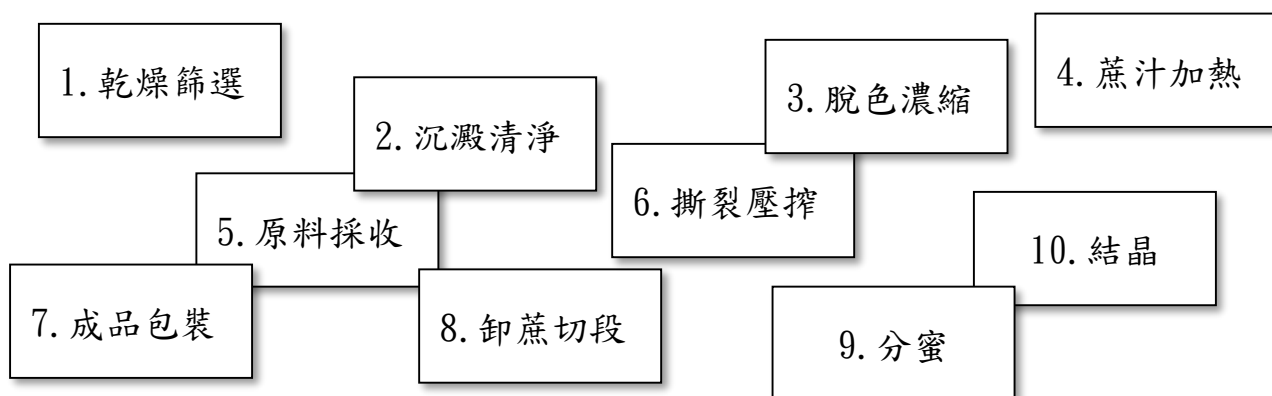
(5)準備煉糖。



【製作篇 II】

臺北製糖株式會社是日治時代臺灣北部第一家新式製糖廠，改以機械動力製糖，每日可壓榨的甘蔗量增至 700 公噸，進入了製糖的興盛期。不僅廠區除製糖廠外，還包括修繕廠、木工廠、倉庫、宿舍、發電廠、以及自己的鐵道系統，規模相當大。

☺小朋友，你知道甘蔗是如何變身成為糖的嗎？現代化的製糖過程有下列幾個步驟，請在展區內找尋答案，依先後順序進行排列。(填代號)



【俗語篇】

甘蔗一向是臺灣經濟的主幹，與百姓的生活密切相關，也因此衍生出許多有趣的諺語。小朋友，你聽過這些和甘蔗有關的諺語嗎？你知道是什麼意思嗎？讀一讀、唸一唸，認識這些有趣的諺語！



倒吃甘蔗

[解釋]比喻事情漸入佳境，這是因為愈接近甘蔗根部，吃起來就愈甜。

我會唸：☆☆☆☆☆



十二月甘蔗_(閩)

[解釋]十二月甘蔗一尾卡甜。甘蔗本應根部較甜，尾部不甜，但由於十二月雨水少，反倒尾部較甜。比喻先苦後甘、人到晚年更加幸福、甜美。

我會唸：☆☆☆☆☆



甘蔗，無雙頭甜_(閩)

[解釋]吃甘蔗總是頭比較甜、尾比較淡，無法頭尾一樣甜。比喻「有得必有失」、「魚與熊掌不可兼得」。

我會唸：☆☆☆☆☆



甘蔗粕，哺無汁_(閩)

[解釋]甘蔗渣無法咀嚼出蔗汁來，比喻一個人沒有才學，從他身上問不出東西，沒內涵。

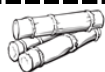
我會唸：☆☆☆☆☆



甘蔗歸叢哺_(閩)

[解釋]吃甘蔗通常會斬成一節一節才好入口，所以把甘蔗整枝拿來啃就是「沒斬節」。意思是一個人做事沒分寸或目中無人。

我會唸：☆☆☆☆☆



食甘蔗，隨目嚙_(閩)

[解釋]吃甘蔗時，用牙齒一節一節慢慢地啃，最後把整枝吃完；形容人做事按部就班，一步一步來，才能做完、做得完美。

我會唸：☆☆☆☆☆

😊 你還知道哪些跟甘蔗有關的諺語？把它寫下來！

【挑戰篇】

展場中還有許多關於『糖』的小知識，找一找，完成下面的挑戰題，你也是厲害的『糖』專家喔！



你知道糖從哪裡來嗎？除了甘蔗，還有什麼是可以拿來製糖的原料呢？



你有沒有發現，『糖』其實不是只有一種喔！請寫出不同的顏色或型態的『糖』還有哪些？



甘蔗除了產生蔗汁、熬製成糖之外，還可以做成那些商品呢？

【記錄篇】

