



微笑甲安埔光之旅 - 日安! 紫金小鎮

透過單車探索品味大甲經濟物產、老街美感建築、金質店家、工坊與企業，五感地方產業與藝術的漫遊。

- 01 目錄
- 02 紫金路線地圖
- 03 探索路線與街區動線表
- 04 活動行程時間表 (上午)
- 05 活動行程時間表 (下午)
- 06 美感。小鎮日常
- 07 閱讀。大甲舊城
- 08 探索。大甲老街巡禮 / 蔣公路-鎮政路-文武路-鎮瀾街
- 09 品味。永珍餅店
- 10 探索。青創鎮瀾街 / 純粹綿綿冰、來初島呼
- 11 探索。青創鎮瀾街 / 肆序商行、美洲冰品
- 12 探索。大甲第一市場 / 阿城雞肉、丸洲魚丸
- 13 探索。第一市場 / 順伯粉腸、大甲城燒餅、福生草藥行
- 14 探索閱讀。龜鶴塘
- 15 美感體驗。宋代點茶
- 16 透視。甲中陶藝中心
- 17 解讀。甲中美工文創
- 18 美感。鐵山漆坊 (路線圖 / 景點)
- 19 閱讀。老家生活空間
- 20 紫金小鎮手札 & 抒繪
- 21 甲中美工文創明信片
- 22 認識甲中文創
- 23 集章區
- 24 安全事項 & 任務說明



紫金小鎮探索圖資





- 1 大甲高中 2 大甲火車站 3 永珍餅店 4 文星書店 5 長老教會 台灣基督
- 中山路一段 蔣公路 蔣公路 → 鎮政路 鎮政路 東門遺址範圍

- 6 鎮瀾街 7 鎮瀾街 8 鎮瀾街 9 蔣公路
- 文武路 分組探索1 美洲冰品 青創街 來初島呼 肆序咖啡 純粹綿綿冰

- 【探索後集合點】 10 建德牙醫 11 第一市場 12 龜鶴塘
- 步行鎮瀾宮後方神秘街巷 順天路 → 永順街

- 永順街 → 光明路 → 三民路 → 中華街 → 育德路 → 育英路 / 中山路一段 → 大發路

- 13 鐵山漆坊 14 梁家老宅
- 中山路一段 → 成功路 成功路 → 中山路一段 → 大智街

- 15 大甲圖書館 16 老家生活 17 大甲文昌祠
- 大智街 → 雁門路 → 民權路 民權路 → 信義路 → 文武路

- 18 裕珍馨 1 大甲高中
- 文武路 → 鎮瀾街 → 中山路一段

【微笑光之旅-紫金小鎮行程時間表】

時間	景點 / 車行路段	活動內容	備註
 大甲高中	8:10 8:30 (20分鐘)	8:10 集合/小組點名 & 配車 8:30 行前準備/行前安全說明	美一 / 教室安全講習 活動手冊使用說明
 10分	甲中 → 大甲火車站 8:30-8:40 / 單車停火車站UBIKE區・火車站前集合		
 大甲火車站	8:40 9:00 (20分鐘)	【走讀導覽】火車站前 (1) 大甲城歷史風華 (2) 大甲城四門位址 / 紀錄 + 攝影 (3) 認識大甲三寶文化/ 站前雕刻	故事人: 陳怡珊
 20分	沿蔣公路介紹街道兩側現存日治時期巴洛克風格建築山牆及舊式騎樓建築・進入永珍餅店		
 蔣公路巡禮	9:00 9:30 (30分鐘)	【走讀導覽】 (1) 蔣公路老街建築導覽 (2) 永珍餅店訪談拍照 (3) 建德牙醫診所騎樓(昭和式建築)	1. 地方采風 2. 古蹟巡禮
 50分	分組探索 / 於指定特色商店進行訪談、攝影、美食體驗・若時間充裕可再自選第二家體驗 9:30-10:20		
 青創街探索	9:30 10:20 (50分鐘)	【小組任務】 青創一條街走訪探索 店家訪談、美食體驗	探索青創店家&美食體驗 ☐ 純粹綿綿冰 ☐ 來初島呼 ☐ 肆序咖啡 ☐ 美洲冰品
 5分	探索任務完成10:30回到建德牙醫集合 → 集體步行穿過鎮瀾宮後方巷弄・觀察舊建築材質進入第一市場		
 第一市場	10:30 導覽 (40分鐘) 11:10 探索+午餐 (100分鐘) 12:50	【探索 第一市場環境】 (1) 阿城雞肉 回家傳承的故事 (2) 丸洲魚丸專賣店 (3) 順伯粉腸 粉腸的製作流程 (4) 大甲城燒餅 燒餅好吃的秘訣 (5) 福生草藥行 神農百草的故事 ● 12:50 各組移動至大甲鎮瀾宮 YOUBIKE站點・刷悠遊卡騎 車至龜鶴塘	【走訪 & 品嚐】 阿城雞肉 / 切雞秀 / 燻雞 丸洲魚丸專賣店 順伯粉腸 / 粉腸、糯米腸 大甲燒餅城 / 甜燒餅 福生草藥行 / 青草茶
 10分	大甲鎮瀾宮 YOUBIKE站點 → 龜鶴塘		

時間	景點 / 車行路段	活動內容	備註
	13:10 導覽 (50分鐘) 14:00 宋代點茶探索 (50分鐘) 14:45	13:10 龜鶴塘店家故事 建築空間介紹 (30分) 服裝設計工作室參訪 (20分) 14:00 宋代點茶體驗 (45分) 美感茶席 / 宋代點茶實作 & 品嚐 14:45 出發至鐵山漆坊	故事人: 歸鶴塘 / 柯允
	 15分 龜鶴塘 → 鐵山漆坊 14:45-15:00 請參考QRC圖資路線		
	15:00 (60分鐘) 16:00	漆器工作室導覽 / 漆器製作解說 漆坊展覽館導覽 / 作品賞析	故事人: 藝術家 / 廖勝文
 15分 鐵山漆坊 → 老家生活 16:00-16:15 請參考QRC圖資路線			
	16:15 (75分鐘) 17:30	老家生活店內空間參訪 創業青年說故事 地方創生 & 文化導覽推動計畫 明信片抒寫	故事人: 陳怡珊
 10分 老家生活 → 大甲高中 17:30-17:40 下班時段請小心騎車，請參考QRC圖資路線			
	17:40 	1. 歸還電輔車 & 安全帽 2. 賦歸	



美感。小鎮日常

撰文 / 林秋萍

大甲街區的日常有一種地方小鎮獨特的寧靜，一到假日或年節人潮湧入小鎮滿是另一種熱鬧嘈雜的繁華景象，提到大甲多數人會馬上聯想到鎮瀾宮和酥餅，宗教活動熱絡帶動不少觀光熱潮，遊客與香客幾乎可以畫上等號，但日常的大甲一到傍晚從火車站前朝落日方向望去，蔣公路上鮮明的招牌與夜色爭豔，一路向西穿過順天路，街上兩側店家與小吃攤已點亮燈火招呼客人，不是特殊節日也一樣熱鬧，有著多重性格的大甲白日與入夜都散發出迷人的氣息，有著趣味多元面貌的大甲值得想沉澱心靈、偷閒冒險的人來探索尋訪。

紫金小鎮的微笑光之旅，想帶大家看見大甲宗教文化外的另一種面貌，尋訪體驗隱藏在大甲建築、巷弄、店家、市場裡的容易被忽視的美感，這份美感需要更用心探索、更花時間走訪，因為藏的有點深沒有目光的引導匆匆來訪容易錯過，因為它的美有點學問需要透過閱讀才能深度理解，美感需要一份心有靈犀的懂得才有機會品嚐悸動，微光中的大甲、艷陽下的大甲、雲彩下的大甲都讓人心動，安靜與嘈雜的大甲都迷人，它的美等待有心人。





閱讀。大甲舊城



【大甲四城門】

清道光七年(西元1827年)大甲地士紳林志聰和林甲成,鑑於治安問題,倡建「大甲石堡」,希望建「石頭城」來保護城內居民,運用大甲溪的鵝卵石,和三合土砌成石頭城堡,城周圍長五百一十丈,牆高兩丈(一丈十尺),並設有四座城門,大甲城外護城河,稱為「隍」,護城河和城牆合稱「城隍」,以城隍爺供奉,四城門位址大致如下:

【東門】

位於今文武路基督教會旁,名曰「拱晨」。因城門兩片木板大門,彷彿一個人恭敬的「拱」起雙手對著東方迎接「晨」光,所以叫「拱晨門」。

【西門】

位於今孔雀路路嬌姑廟旁,名曰「觀海」。因大甲街距離西邊的大安港僅五里左右,站在此門可以觀賞台灣海峽。

【南門】

位於今順天路南門貞節牌坊北側,名曰「薰風」。意味迎接緩緩吹來的南風,希望南風可解夏天的悶熱。

【北門】

位於今順天路258號一帶,昔福德祠旁,名曰「湛恩」。意味祈求沾到清朝北京首都皇朝的恩澤



探索。大甲老街巡禮

蔣公路-鎮政路-文武路-鎮瀾街

【探索任務】

請尋訪下列照片建築，並清楚拍攝建築外觀，完成拍攝的建築請於右上角小白色框格內打勾。



【學習任務】
閱讀完成的影片打勾



【探訪台灣老街 01】
台灣老街巡禮
(Taiwan Old Street
Architecture)

☐

【探訪台灣老街 02】
台灣老街建築
(Taiwan Old Street
Architecture)


☐


古早厝

☐




品味。永珍餅店

許景發（第二代傳承）

地址：台中市大甲區蔣公路51號

電話：04-26872145

推薦必訪：奶油酥餅、綠豆椪



約於民國35年時，許家第一代於中國大陸惠安縣做餅起家，而後第二代來台安置，並延續製餅的生活，初期從麵龜、新娘餅等諸多糕餅開始在地扎根，傳統使用豬油與花生油製成的餅，香氣純粹飽滿，一口咬下，能品嚐到麵粉與材料單純的味道，有如老闆許景發大哥給人的印象一樣簡樸誠懇。



歷經了美國援台時代，奶油、奶粉、麵粉的發送，也將傳統糕餅文化向前推進。過往以花生油製成的奶油酥餅，開始轉換成奶油，演變成現今您我記憶中「奶油酥餅」的滋味。第三代，許景發大哥初中畢業便開始跟隨父親製餅，日復一日，將父親的手藝傳承，隨著時代的演變，部分商品也有了部分的調整，成為現代人適合的口味；永珍餅店的糕餅口味簡單呈現出食材的原味，沒有一絲多餘的味道，一口咬下，滿盡是製餅人的真誠與真心。奶油酥餅，簡單以麥芽糖、砂糖混合成餡，再將奶油、麵粉混合製成酥餅，為呈現『酥』的口感不能加水，否則會讓麵粉出筋，吃起來則會變成Q的口感。



另一樣人氣商品，則是綠豆椪，糖、沙拉油、綠豆沙製成的豆沙餡，包裹著油蔥酥混合著炒香芝麻、豬肉而成內餡，最後於餅皮上印上『永珍』的字樣，象徵著點心師傅對於自身作品的完成，也是為糕餅文化傳承負起責任的一種態度。

探索。青創鎮瀾街

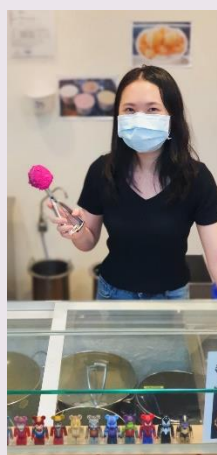
純粹綿綿冰 / 來初島呼

純粹綿綿冰

黃芝于、劉昀寰
地址:台中市大甲區鎮瀾街160號
電話：0920 636 603
推薦必訪：季節口味冰品

三年半前一對年輕夫妻因為孩子從台北回到大甲經營起冰品店，老闆娘黃之于原本在台北經營服飾店，為了能好好照顧孩子捨棄熟悉經營的工作從新開展事業，因為喜歡吃冰就把喜好做為創業起點，確定想法後不到一個月就做好開店的準備，很有效率開店營業。

店裡的冰品強調的是純天然、無香料、無乳化劑、無安定劑，且使用新鮮水果，所以喜歡拍照的饕客們冰品一送到眼前一定要盡快拍完品嚐，因為少了添加劑的冰品融的很快，為確保食物新鮮，冰品2-3天就得重新再製，除了季節水果冰品，老闆娘也特別推薦適合大人口味90%的苦甜巧克力。

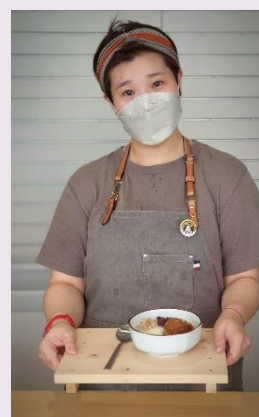


來初島呼

陳藝欣 (三代經營 豆腐業)
地址:台中市大甲區鎮瀾街176號
電話：0972 050 369
推薦必訪：豆花冰品、油豆腐

來初島呼是極具文青風的豆花甜點店，但店內還有很多豆製食品，有鹹有甜，有乾製豆品也有飲品，店家設計簡約，來初島呼當初落地大甲，跟對面的肆序商行有段因緣，老闆陳藝欣當初為新創店家覓址，正巧落腳肆序商行歇憩喝咖啡時，看見對面剛好要出租的店面，抓準機會就與大甲巧結姻緣。

年輕的創業者陳藝欣就有著對大環境的關照，學生時代便是個減塑主義者，所以把這想法做為店家經營的理念，店裡食物需要客人自備容器，沒有一次性使用物件，一方面也是為了豆腐的新鮮保存，因為豆腐沒有防腐劑、不用鹼粉、減少添加物，需要泡冰水保存所以不適合使用塑膠袋，如果客人忘記帶容器店家提供容器租借；【來初島呼】初字有著始終如一的概念，來初島呼也就是台語發音來吃豆腐，期盼飲食同時也為地球做環保。



探索。青創鎮瀾街

肆序商行、美洲冰品



肆序商行

鄭欣瑀、王之瑜（青年創業）

地址：台中市大甲區鎮瀾街177號1樓

電話：04-2688 5810

推薦必訪：季節風味咖啡



肆序商行店面俐落的設計有著濃濃的文青味，厚實的木門透出店內微黃的燈光特別吸引過路客的目光，這是一家由大學時代因為打工結緣的兩位有著創業夢想的同好女孩一起實踐的咖啡館，行主鄭欣瑀學業背景是財經法律，王之瑜學的是餐旅管理學系，兩人分別擁有烘豆師及CQI杯測師證照，經營咖啡館並非一定要考取證照，但為了自我精進並向客人證明自己的專業而做出努力，希望能獲得更多的肯定。

欣瑀和之瑜希望能透過肆序商行傳達咖啡館可以非常平易近人，她們在自家店裡烘豆，兩人彼此常常為了配出內心期待咖啡品項多有意見，但總能達成共識，兩人共同的期盼是希望客人喝得舒服，這也是店名肆序-ムメ、丁一の發想由來，肆序同時也有四季之意，行主們希望客人可以在店裡找到適合自己味道的咖啡。



美洲冰品・伊の芋圓

陳莨元（第二代傳承）

地址：台中市大甲區文武路54號

電話：04-26800802

推薦必訪：蜜芋頭、手工芋圓、各式水果冰搭配

『美洲冰菓室』於民國61年草創，陳老闆閒暇之餘仍思考精進及創新，思考如何使用大甲芋頭做出Q軟好吃的芋圓；在第二代不斷地研發、創新，最後做出堅持材料天然，一年四季都能品嚐到的甜品；更特別的是，隨著季節加入新鮮特選出處的水果，用自然的甘甜，讓冰品吃起來一點都不膩口，身體沒有負擔，店內冰品選項眾多組合絕妙，絕對適合冰品饕客頻繁來店品嚐。





探索。第一市場



阿城雞肉

陳家豪（第二代傳承）

地址：台中市大甲區順天路146號

電話：04-26878438

推薦必訪：燻雞肉、鴨血糕、自製辣椒醬

原先在巨匠電腦擔任授課講師的家豪，二十餘年前正式接手家業，如今是市場裡人人口中的雞先生。商店所販售的雞肉都是經由合法屠宰場，每道程序嚴格把關，更有完整透明的生產履歷，讓客人能安心享用雞肉的甜美。

丸洲魚丸

陳宇信（第三代傳承）

地址：台中市大甲區順天路146號

電話：0987-165835

推薦必訪：魚丸、豆腐肉

民國二十多年，第一代開始經營魚丸事業，當時經由台中大安港捕撈的漁獲豐富，尤以鯊魚居多，製成魚丸方便，故發展而成魚丸的事業。如今，因海洋資源越來越匱乏，鄰近的大安港捕撈的魚貨越來越少，現漁獲來源大多依賴高雄漁港而來，即便如此，丸洲魚丸的傳承者，依舊每日將新鮮旗魚跟鯊魚混成魚漿，混入髮菜、油蔥等，捏成魚丸，新鮮現煮，呈現給客人，不用特別的調味，一顆魚丸放入嘴裡，一邊咀嚼，一邊就可以感受得到這份來自大海的珍禮。





順伯粉腸

王裕勝（第二代傳承）
地址：台中市大甲區順天路146號
電話：04-26861445
推薦必訪：粉腸、糯米腸

在地飄香50餘年的順伯粉腸，專精經營粉腸跟糯米腸兩種品項，雖然簡單卻是市場內不可或缺的古早家鄉味。粉腸使用小腸做為腸衣，加入蕃薯粉與豬肉塊；糯米腸使用大腸做為腸衣，加入糯米與花生；咀嚼過後，留在嘴裡的都是食材的新鮮原味。



大甲城燒餅

鄭雅瑀
地址：台中市大甲區順天路146號
電話：04-26872011
推薦必訪：甜燒餅、鹹燒餅夾蔥蛋

在地人氣經典早點，十幾種養生兼顧創意的燒餅口味，真材實料，厚實又美味，雖然店舖位於巷弄之內，但每日現擀現烤的燒餅香氣，仍舊不斷地飄香，吸引著大街上的人客前往。



福生青草行

顏福生
地址：台中市大甲區順天路146號
電話：04-26875992
推薦必訪：洛神花青草茶

隱身在大甲第一市場二樓，經營六十一年以上的青草行，散發著一種使人放鬆、安心的味道。這股安心的味道，來自於多種獨門青草藥草包的調配，也來自第二代傳承顏福生的服務態度。這裡不僅有青草茶配方，也依著現代人的需求，調配出顧眼睛包、保固心肝包等保健青草茶包，拉近大家與自然青草的距離，也照顧到了身心健康。





探索閱讀。龜鶴塘

宋代點茶 x 四秀茶食 x 塘口飯

地址:台中市大甲區永順街37號

預約電話: 0966-640 257

營業時間: 11:00~16:00

龜鶴塘隱藏在永順街的小巷子內，進入塘區之後有令人驚豔的開展空間，龜鶴塘保存著舊建築的古樸風貌與格局，低調雅致的灰泥與木製建築材質、綠意盎然的池塘、藍天映塘的窗景非常迷人是遊客們熱拍的景點，這裡鄰近大甲高中，從大甲中步行出發只需3分鐘，龜鶴塘在地多年有不少旅客會慕名尋訪，識途熟客也會因為喜愛這裡的空間與美食從遠地再訪品嚐，塘口飯套餐的內容會隨塘主思路隨時變換不會一成不變，如此一來就更令遊客們期待，另外店內的招牌點茶茶品加上人文四秀錯過可惜，這次大甲高中陶藝中心將提供與故宮合作研製的油滴天目建盞配合人文四秀茶點，讓美工科學子深度美感體驗宋代點茶。

陪大甲走過經濟繁盛年代的龜鶴塘，隨著時代的轉變改換經營內容與型態，原本是大甲草蓆的集散地，也是木雕工廠，如今已經成為複合式餐飲的人文茶館，館內有不少木雕工廠時期留下的木雕作品，也有不少塘主的私人收藏，這些藝術品都是歷史，值得細細觀賞品味。

茶館裡老木櫃架上秩序的陳列著茶罐、果醋、果酒罐，古時賣茶葉是需申請許可證，那時的茶票是一種完稅證明。貼在茶罐外面，白底紅章黑字的，就是茶票。龜鶴塘的茶票，是塘主親自製作書寫，茶票也運用在各式龜鶴塘手作商品上，例如檸檬醋、梅子酒，也都以茶票做為標籤。

為了學習服裝設計歸國的女兒，龜鶴塘老闆特別在塘區旁打造一個服裝設計工作室，工作室三面採光，落地窗口面對著池塘美景甚是怡人，能在這樣的環境創作有種幸福感。



美感。宋代點茶

► 閱讀宋代點茶

▼ 點茶步驟流程



擺一桌絕妙的宋朝茶席



茶百戲



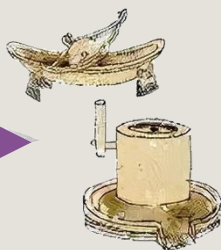
鬥茶



鶴唳華亭戲劇中的點茶



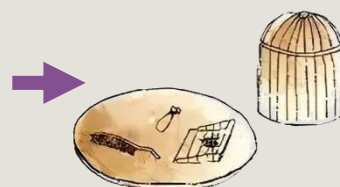
1. 碎茶



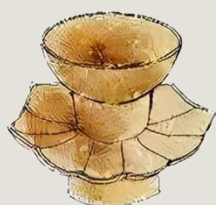
2. 碾茶



3. 蘿茶



4. 茶末置盒



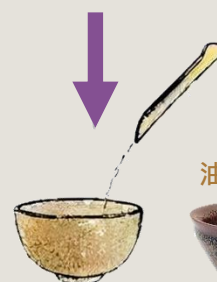
8. 置茶托



7. 攪拌茶末



6. 點茶 (注湯入盞)



5. 撮墨於盞



油滴天目建盞





建盞之美&科學賞析--課程主講 / 黃嘉男老師

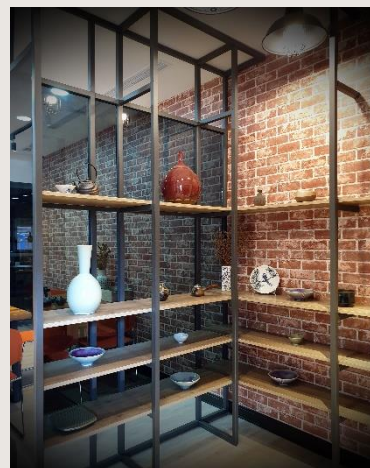


透視。臺中市陶藝教學中心

青瓷 x 青花瓷 x 油滴建盞 X 陶藝文創美學

臺中市政府2019年10月份於大甲高中設置「臺中市陶藝教學中心」並開始營運，由黃嘉男老師擔任負責人，規劃臺中市的陶藝教學及陶藝美育推廣任務，辦理陶藝美學研習及展覽，展現臺中市陶藝教學實力與未來發方向，目前大甲高中有3座柴燒窯和8座電窯設備，除陶藝中心外有培訓美工科陶藝的陶藝典範教室，為便於管理與清潔教室空間分為教學區及拉坯實作區兩空間皆有空調設備，實作空間規劃完善領先大學端。

臺中市「大甲東」是台灣早期日治時期以前「陶」發源地，為推展陶藝美育，陶藝中心總幹事黃嘉男老師與甲中美工科主任林秋萍聯手分別研發青瓷與青花瓷教學課程，針對教師、國高中生及社區民眾辦理多場陶藝研習，更於台中優遊學開課推展陶藝實作體驗課程，落實陶藝生活美學。





甲中美工原創
銅嵌青花磚原木茶桌
美工二年級製作紀錄

(圖一)

解讀。甲中美工文創 | MAKER。甲中美工 【科學腦、藝術魂、職人心】

大甲高中美工科因應時代需求，以MAKER的創新角度嶄新起步，甲中期待的是培養通識各種媒材並能整合運用的設計者，美感與文創產品設計都是甲中美工科未來發展的重點，追求工藝之美並跨域科技，培訓整合美工各項學理與專業技能，讓專業技能體現美感生活的價值，落實學以致用信念與美感素養能力，以2020年學生青花磚木製茶桌作品為例(圖一)，便是整合木作(木藝)、青花釉下彩繪(繪畫)、陶瓷工藝(陶藝)，加上古樸的黃銅(複合媒材)，讓三種堅韌媒材相互結構與襯托，原創設計出銅嵌青花紋飾磚的原木茶桌，桌面上搭配柴燒壺杯來泡茶使用，展現意境文雅靜謐之美落實美感教育，另外一件旅人箱套組作品(圖二)，茶箱除具備收納功能外還兼做茶盤使用，茶箱裡包含青瓷青花茶杯四件、柴燒茶壺一件、流金釉茶倉一件、藍曬桌巾一條等，整合木作工藝、陶藝、繪畫、藍曬等技法文創設計作品，2021年則讓美工科新生為自己製作陶碗木筷。



(圖二)



素養是需要態度與時間去深化，美工科的課程有成就素養的特質，美工科強調的不僅是手作的技巧，還包含了知識、態度、設計思考與行動實踐，美感與文創產品設計都是甲中美工科未來發展的重點，走在美的素養道路上，大甲高中美工科以讓學子們看見自己的學習成就並自信迎向未來為教學目標。



美感。鐵山漆坊

地址：台中市大甲區成功路16號

電話：04-26864155

營業時間：09:00~17:00



【藝文潮】廖勝
文漆器美學 人
間漆器工藝名家



文資工藝家 X 漆藝
夾紵漆器：廖勝文
Shengwen Liao

新生代台灣漆藝藝術家廖勝文，曾經是鞋底加工工人，也做過醬菜工人，因為工作拉傷的緣故，養傷期間於1986年參加漆器藝師陳火慶技藝傳習，原本就對美術工藝有著一份嚮往，在研習過程中對漆藝產生興趣，10個月結業後即投入漆藝領域中，廖老師在研習結業隔年就入選全省美展，並拿下台中縣美展工藝類第二名，此後多次應邀在國內外參展，同時獲得國家工藝獎、全國美展等大獎，受到工藝之家的黃麗淑老師鼓勵與幫助，廖老師在大甲鐵砧山下的自宅設立「鐵山漆坊」，漆坊工作室空間寬敞另有漆藝展覽室，展覽室陳列著廖老師不同時期、不同手法漆藝的作品。

廖老師投入創作同時仍不斷摸索與試煉脫胎漆器的製作工法，為漆藝開創現代新風貌；廖老師通常先以木材或陶等材料為胎，漆上生漆、塗抹細灰後，用砂紙研磨方可塗上黑漆，畫上裝飾圖案，並上透漆等處理後推光，磨出光亮使圖案更立體、亮麗，除了用木胎和脫胎作外，廖老師更融入了現代材料發泡及壓克力，利用多元媒材走出新的路，素材更貼近生活。廖老師表示脫胎漆器質地輕巧富彈性，有不易碎裂的特性，現在雖有許多大規模的廠房利用化學漆來大量製作生產，但廖老師認為唯有堅持利用一道一道工法製作的漆器，才能顯現漆藝的藝術價值，廖老師除了創作也致力推廣漆藝，希望更多人能透過漆藝的研習，推廣漆器的各種知識並發揚漆藝美學文化。





閱讀。老家生活空間

複合式餐飲藝文展覽咖啡館

地址：台中市大甲區民權路140號

電話：04-26863715

營業時間：星期四~日 11:00~17:00

推薦必訪：經典咖哩飯、手沖咖啡、司康

老家生活是一個擁有兩個經營場域的複合型生活文化品牌，一間座落在三台疊翠的苗栗市，另一間則座落於兩溪之間的台中大甲，兩個空間皆由品牌的精神理念「老家，屬於每一個人的家」延展而成，透過三大主軸：「飲食與空間的服務體驗」、「社區共學課程」，與「藝術文化教育」，持續地與空間所在的城市和居民合作，建立社區良善生活文化，共同實踐在地學習型城市的願景；飲食與空間的服務體驗，則是品牌面對社區互動中，十足關注的一環。2021年，因應後疫情新生活，提出「身心健康的補給站，療癒社區的第一站」的概念，從四季節氣與養生談起，觀察自起床的第一口到午餐、午茶、晚餐的身心所需，選用天然友善身體的食材，料理／烘焙／調飲出適合社區中 1 - 110 歲居民都能安心品味的飲食，藉由設計飲食的力量，激活社區情感互動，補給社區擁有更飽滿的體力與精神，共同開創一個具備療癒力的社區生活圈。

老家生活不定期在館內辦理藝文相關的研習或工坊邀請地方民眾參與共同成長，店主陳怡珊熱情親善，為讓更多人看見大甲的美好，用心撰寫計畫爭取經費辦理大甲地方文化走讀美感體驗，協助在地店家一起發展，走讀活動精采有興趣的民眾可以留意詢問店家相關訊息。



紫金手札 & 抒繪

MAKER。甲中美工

【科學腦、藝術魂、職人心】





TO:



MAKER。甲中美工
【科學腦、藝術魂、職人心】

【甲中美工文創】

大甲高中美工科以MAKER美感工藝的創新角度嶄新起步，追求工藝之美並跨域科技，整合培訓美工各項學理與專業技能(包含繪畫、陶藝、木藝、金屬工藝、電繪等)，連結地方店家與產業進行專題合作，增能表達力與溝通能力，養成專業技能並多元展現，協助地方發展創造雙贏美善價值。



大甲產學合作
結合美感發揮
設計應用能力

大甲高中
美工介紹



【銅嵌青花磚原木茶桌、柴燒壺、柴燒茶倉、青瓷杯組、精油香皂、陶瓷皂台】

青花瓷方磚彩繪 & 茶具、茶桌手作 & 精油手工皂作者 / 美工二年級 / 李瑩昱

指導老師 / 林秋萍 (青花釉彩)、黃嘉男 (陶藝)、黃維靜 (木作、皂、皂台)



【集章區】



安全注意事項

【微笑單車旅行服裝穿著】

1. 穿著輕便服飾，不宜穿過長裙裝或寬版牛仔褲，以避免衣服捲進車輪造成危險，請兩段式穿越馬路。
2. 務必戴上戴好安全帽，準備輕便雨衣備用。
3. 如果要停車可以提早舉手暗示同伴，不要並騎。

【團體行動】

1. 旅行路程皆以小組為單位移動，不可擅自單獨行動，請聽從領隊老師指示進行。
2. 旅行規劃緊湊，每次出發前請領隊老師帶領小組成員先查閱一次景點路徑，並溝通確認停駐拍照點，正確執行旅行路線並完成指定任務拍攝，並於規定時間到達集合地點。
3. 訪談店家請勿喧嘩，並有禮貌徵求拍攝或錄音同意，注意言詞表達，訪談結束請表達對店家協助的感謝。
4. 行程中小組組員請隨時彼此留意身體狀況，如有不適盡速通報，不可勉強。

活動任務規則

1. 紫金走讀有兩次分組探索任務，一次是訪談指定青創店家，並品嚐店內特色食品，其二為大甲第一市場探索走讀，各組需訪談抽籤指定2間市場裡的攤位店商，體驗活動中進行錄影、錄音、攝影、筆記等紀錄，如果商家有紀念章記得蓋章。
2. 走讀前請先閱讀活動手冊QRC影片及文字資料，有助於現場勘查探索活動。



1. QRC閱讀任務； P2、 P6、 P15、 P16、 P18 ，影片閱讀完打勾。

青創街 & 第一市場探索店家 分組表

組別	領隊	組長	組員	青創街	第一市場
第一組	林秋萍	02林莚皓	04蔡瑋桀、18張芷縈、30羅子昕	來初島呼	順伯粉腸、阿城雞肉
第二組	蕭建華 & 陳孟男	14林瑀薰	10辛芮慈、22陳宜萱、24陳姿璇	純粹綿綿冰	阿城雞肉、福生草藥行
第三組	林怡君 & 黃之盈	20莊釧灝	12林育青、16紀愛琳、32鍾瑋庭	美洲冰品	丸洲魚丸、福生草藥行
第四組	林恩嫻	28劉嫻菱	06王堃榕、08呂庭蕓、26黃伊汝	肆序商行	丸洲魚丸、順伯粉腸