

台糖博物館 知性之旅



台糖博物館外貌與軋蔗石車

佔 民生必需品重要地位的“糖”，在機械化生產之前，是怎麼製造出來的？對生活在科技文明時代的我們，恐怕不容易想像了。

一提到“糖”，很容易聯想到原料甘蔗。但現代化糖廠的前身叫做“糖廍”，是靠傳統的手工，憑老師傅的經驗判斷，點點滴滴熬煉成糖。

為了保存台灣糖業歷史文物史料，記錄台灣糖業發展過程，台灣糖業研究所在台糖公司指導下，於臺南市生產路台糖研究所內，籌設台灣糖業博物館，並開放供民衆參觀。

台灣糖業博物館共有三個陳列室及一個露天展示場，陳列展示有關糖業的發展史與相關之製糖器具，模型及珍貴照片等，讓國人認識三百多年來台灣糖



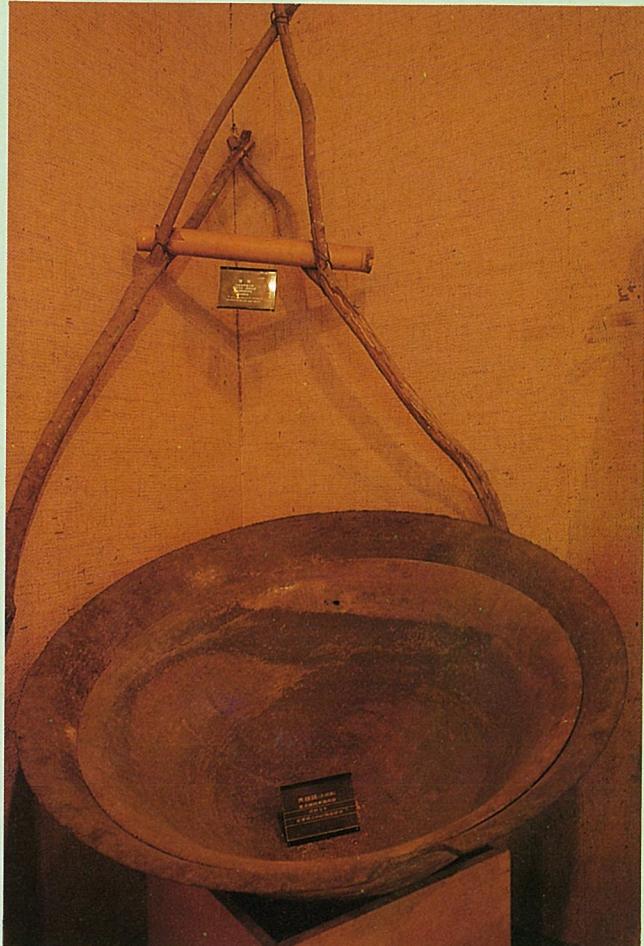
製糖的原料甘蔗



三十年前的運蔗老蒸汽火車頭



天工開物軋蔗取漿圖



早期煮糖的孔明鼎

業的發展史跡。

第一陳列室展示台灣糖業歷史文物資料，包括先民製糖用石磨子、煮糖用孔明鼎、糖業年譜，及農務、工務、運輸等部份之農具、試驗器材、化驗儀器等。

第二陳列室展示台糖公司主要單位機構，及世界產糖國家分佈圖、我國砂糖銷售情形等。

台灣糖業公司是國營事業機構，創立於民國35年5月1日，總公司設在台北，目前有糖廠23所，副產加工廠4所，糖業研究所、畜產研究所各1所。台糖有自營農場172個，面積約4萬8千公頃，養豬場27個，年產毛豬約65萬頭。

第三陳列室展示糖業研究所研究成

果，並介紹台糖公司的業務。

另外，在館外的草坪上設有室外展示場。擺在館前的是“天工開物，軋蔗取漿”的榨蔗石車。這種石車是兩個石製齒輪合成一套，靠牛力拉動，當兩輪轉動時，甘蔗置於其間，便可軋出汁來。而陳列在博物館後的農機械具及蒸汽機車，不知吸引過多少人流連忘返，令人發思古之幽情。

博物館是歷史的櫥窗，知識的寶庫，也無異是一座活的教室，因此，參觀博物館也就成了一件賞心悅目的樂事。台灣糖業博物館歡迎大家前往參觀，但請事先函文臺南市生產路54號，或以電話(06)2671911，與台灣糖業研究所連繫。

專題報導

糖之路

