



☺我所認識的金門☺

應英三甲

110412101

蘇香綺

大家所認識的「金門」



金門縣是中華民國福建省的一個縣，轄區包含金門群島的金門島、烈嶼及代管的烏坵等島嶼，通行閩南語（烏坵通行莆仙語）。也是中華民國福建省政府所在地，縣治所在地位於金城鎮。金門以閩南式建築、風獅爺及軍事古蹟著名，特產有貢糖、高粱酒及一條根，但是您是否深入了解過金門呢？

但其實金門...不僅如此!!!!



目錄

CONTENTS

- 1 金門的植物資源
- 2 金門的動物資源
- 3 金門的飲食文化
- 4 金門的酒鄉文化
- 5 金門的風獅爺



PART

植物資源

- 金門植物整整有130科、476屬、820種，以及125個馴化種
- 金門水韭(西村水韭):生長在約海拔90-100公尺的地方
- 海金沙:世界上葉子最長的植物
- 潺槁樹:雌雄同株
- 闊葉大豆:其中一種用來做一條根的原料

金門水韭



海金沙



潺槁樹



闊葉大豆



PART

2

動物資源

- 六足精靈
- 鳥類

- 全金門昆蟲種類總計達1013種
- 龍眼雞:不分布於台灣本島的半翅目白蠟蟲
- 黃邊鳳蝶:很像紫斑蝶和青斑蝶
- 黑翅蟬:額唇基紅色
- 條背螢:利用尾部的一對氣孔伸出水面呼吸

龍眼雞



黃邊鳳蝶



黑翅蟬



條背螢

- 冬候鳥: 鷗鷺、赤頸鴨、小水鴨
- 留鳥: 白頭翁、麻雀、八哥、珠頸斑鳩及喜鵲
- 夏候鳥: 家燕、杜鵑科鳥類及栗喉蜂虎
- 金門欣賞鳥類的絕佳地點：慈湖
- 小金門欣賞鳥類的絕佳地點：陵水湖

赤頸鴨



鷗鷺



珠頸斑鳩



栗喉蜂虎



飲食文化

- 原始時期: 生活飲食類、祭祖傳統類、婚喪喜慶類和休閒之傳統糕點
- 戰地時期: 戰地風味餐、軍用罐頭與麵食、一條根草藥及金門高粱酒
- 過渡時期: 農特產類和漁產類
- 觀光時期: 伴手禮文化
- 廣東粥: 坊間稱其為粥糜
- 燕菜: 金門特有的宴席菜

廣東粥



燕菜



PART

酒鄉文化

- 2017獲得國際烈酒大賽9面金牌
- 高粱酒的製程主要分成: 製麴跟釀酒
- 美酒的品評方法為藉由感官(觀其色、嗅其香、嘗其味)，以評價其酒之色、香、味及風格。
- 高粱酒: 無色透明、清香純正、醇甜柔和、自然協調、餘味淨爽





PART

風獅爺

- 又稱風獅、石獅爺和石獅公
- 主要的作用有鎮風煞、克制蟻害和避邪
- 由廟宇門口的石獅形象演變而來
- 風獅爺的座落：
 - 1.需先問過神明
 - 2.乩童要做法
 - 3.在當地埋下白雞賦予靈氣
- 金門非常特有的一個象徵和地標



參考資料

<https://zh.wikipedia.org/wiki/%E9%87%91%E9%96%80%E7%B8%A3>

<https://zh.wikipedia.org/wiki/%E9%A2%A8%E7%8D%85%E7%88%BA>

<https://zh.wikipedia.org/wiki/%E9%87%91%E9%96%80%E9%AB%98%E7%B2%B1%E9%85%92>

[https://ndltd.ncl.edu.tw/cgi-](https://ndltd.ncl.edu.tw/cgi-bin/gs32/gswweb.cgi/login?o=dnclcdr&s=id=%22096NUK05457016%22.&searchmode=basic)

[bin/gs32/gswweb.cgi/login?o=dnclcdr&s=id=%22096NUK05457016%22.&searchmode=basic](https://ndltd.ncl.edu.tw/cgi-bin/gs32/gswweb.cgi/login?o=dnclcdr&s=id=%22096NUK05457016%22.&searchmode=basic)

<http://visitkinmen.pixnet.net/blog/category/1063083>

<http://digital-kinmen.kmnp.gov.tw/files/15-1000-242,c23-1.php>

<http://digital-kinmen.kmnp.gov.tw/files/801-1000-50.php>

http://www.kmnp.gov.tw/ct/index.php?option=com_effour&view=pda&id=50&layout=detail&Itemid=110

<http://visitkinmen.pixnet.net/blog/category/484928>



THANK YOU!