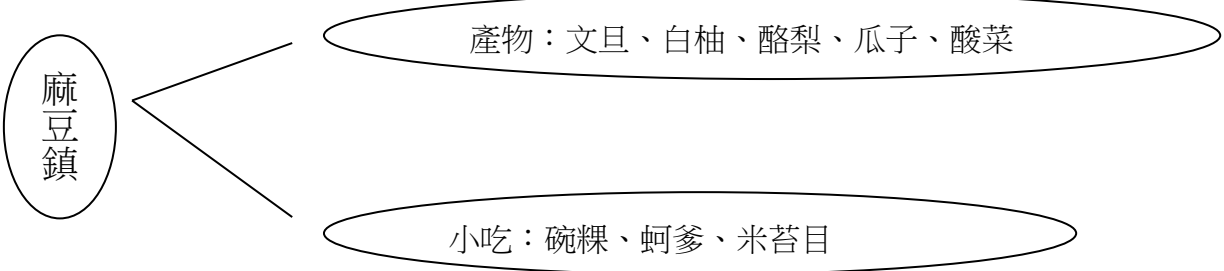


## 臺南市麻豆國民小學鄉土教學活動設計

<b>科 目</b>	鄉土教學	<b>教學單元</b>	鄉土考查--認識麻豆產物與小吃
<b>適用年級</b>	高年級	<b>設 計 者</b>	方雅婷
<b>教材資源</b>	1. 手繪麻豆鎮街道圖、文旦與白柚比較表 2. 文旦、白柚、酪梨、瓜子、碗粿、鹹菜、蚵爹、米苔目等之相關照(圖)片 3. 麻豆鎮訊<柚城風華>及特刊 4. 學習加油站-南瀛鄉土教材網站 <a href="http://content.edu.tw/local/tainan/guazen/main.htm">http://content.edu.tw/local/tainan/guazen/main.htm</a>		
<b>教學日期</b>	年 月 日	<b>教學時間</b>	共 80 分鐘 2 節課
<b>教 材 分 析</b>	<b>教材結構圖：</b> 		
	<p>本教材以認識麻豆產物與小吃為目標，文旦為麻豆鎮最著名之代表性特產，因此先選擇它並加以詳細介紹。不但將文旦的由來介紹給學生，也詳細說明其特色。再來，針對麻豆後起產物酪梨和瓜子及日益少見的鹹菜巷作介紹，並對醃鹹菜的由來及其製作過程作初步的介紹，讓學生對麻豆地區的特產能夠更加了解。</p> <p>對於麻豆小吃，其中又以碗粿最為著名，其名聲甚至超過麻豆文旦，故選擇它為麻豆小吃作導引。其它著名的小吃尚有蚵爹與米苔目都有詳細的介紹。最後，再介紹其餘的麻豆小吃，並指出其地理位置。</p>		
	<b>教學重點</b> 1.認識麻豆產物與小吃的由來及其特色。 2.認識各產物與小吃的地理位置。 3.了解各產物與小吃的作法及其好吃的原由。 4 培養學生對家鄉的感情及認同。		
	<b>學生分析</b> 教學對象為高年級學童，有鑑於學生對於麻豆產物及小吃僅止於食用而不了解其盛名由來，故而從遠負盛名的麻豆文旦開始介紹，再引入其它麻豆產物和小吃並指出其地理位置，使學生更能了解麻豆地區的人文風情，珍惜其生活環境，培養從日常生活環境中觀察學習的習慣。		
	<b>單 元 目 標</b>	<b>具 體 目 標</b>	
<b>教</b>	1. 了解麻豆文旦的歷史與特色。	1-1 能說出麻豆文旦盛名的典故 1-2 能說出文旦與白柚的特徵 1-3 能夠指出文旦的功能與好處	

學 目 標	2. 了解麻豆酪梨和瓜子的由來及特色。	2-1 能說出麻豆酪梨與瓜子的由來和特色
	3. 認識鹹菜巷的文化。	3-1 能說出鹹菜巷的由來 3-2 能知道其醃製鹹菜的方法
	4. 認識麻豆小吃。	4-1 能知道麻豆小吃的源由 4-2 能說出麻豆小吃的特色及其地理位置
	5. 培養介紹麻豆產物與小吃的能力	5-1 能向別人說出麻豆產物與小吃的特色及其地理位置。

目標代號	教 學 活 動	教學資源	時間	效果評量
------	---------	------	----	------

	<p><b>壹、準備活動</b></p> <p style="text-align: center;">一、 課前準備</p> <p>(一)教師準備</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 麻豆產物與小吃的圖(照)片。</li> <li>2. 列出相關問題。</li> <li>3. 文旦白柚比較表。</li> <li>4. 學習單</li> </ol> <p>(二)學生準備</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 收集麻豆產物與小吃相關資料。</li> </ol> <p>(三)情境布置</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 將麻豆街道放大圖掛於黑板上。</li> </ol> <p style="text-align: center;">二、 引起動機</p> <p>提問學生：「講到麻豆就會想到什麼？」引導學生說出本課主題。</p>		1	能踴躍發言
1-1 5-1	<p><b>貳、發展活動</b></p> <p>一、了解麻豆文旦、白柚盛名的由來</p> <p>(一)歷史典故</p> <p>教師引導學生回答並以口述故事方式加以補充。</p> <p><b>文旦典故：</b></p> <p>據說最早為一姓文的唱戲小旦所種，因此叫「文旦」。清乾隆五十三年，從福建龍溪縣浦南傳到台灣。首先種在台南縣安定鄉鄭拐村黃灌先生的家園。十八世紀中葉，郭家八房祖宗郭庭輝，將文旦移植到麻豆。由於麻豆地區土</p>	<p>麻豆街道圖</p> <p>文旦與白柚比較表</p> <p>文旦與白柚照(圖片)</p>	20	能專心聆聽

1-2 5-1	<p>壤肥沃，水質甘美，加上氣候溫和，生產的文旦竟青出於藍，不僅果肉多汁而且甜美無比。</p> <p>「麻豆文旦出買郎」：</p> <p>郭庭輝移植文旦，最初種在炆祖廟(今北勢里)「買郎宅」的庭園中，因此買郎宅文旦實際上就是麻豆文旦的始祖。麻豆文旦皮薄，以肉軟多汁、味甜而無子的為上品，吃過的人都讚不絕口。傳說清朝嘉慶君遊台灣，品嚐文旦而榮蒙敕封。(民間雖然傳誦一時，但正史及文獻上並無記載，已不可考。)日據時代，更將郭家生產的文旦指定為「御用文旦」，而受日皇的封賞，郭家至今還有「賞狀」可為憑證。</p> <p>(二)介紹文旦的特徵</p> <p>先請學生介紹文旦的特徵，老師再補述整理並為學生介紹形容文旦特徵的詞語。</p> <p>對文旦的形容：</p> <p>春天到來，柚花處處飄香，散發淡雅的氣息，難怪麻豆仕女以秀氣著稱。中秋時節，文旦黃熟誘人，<b>每顆分為十房，表示十全；外包果皮，表示團結；中空，表示虛心；上大下小，可比不倒翁。</b>麻豆文旦正可做為麻豆的精神象徵。</p> <p>『<b>青布包白布，白布包柴疏；柴疏包蝦米，蝦米包酸醋</b>』此台語俚語正是用來形容文旦的外形內構。</p>	能踴躍發表並 專心聆聽
1-2 1-3 5-1	<p>「<b>辭水</b>」：</p> <p>俗稱「消水」，初摘下的文旦果肉較硬，必須放幾天讓它消水，等表皮稍呈縮皺時顏色也由綠轉黃，此時果肉漸軟，甜度也增高許多，這才是食用的最好時機。若要再放個一兩個月，則最好選擇顏色較綠者</p> <p>(三)文旦與白柚的區別</p> <p>先提問學生指出兩者的區別，教師再加以整理補述。</p> <p>【<b>文旦與白柚比較表</b>】</p>	能踴躍發言並 專心聆聽

	文旦	白柚
外型	圓錐體（洋梨型）	扁球型
顏色	淡黃色	淡黃帶綠
重量	約 400 兩至 1.5 台斤不等	2 至 5 台斤
開花期	每年農曆 3 月初六	與文旦花同期或稍早
採收期	農曆白露前後十天（通常在中秋節前十天採收）	農曆寒露、霜降間（國曆十月中下旬）
果肉	多汁甘甜	甘甜、微帶酸味與苦味

#### (四)文旦的好處

提問學生文旦有哪些好處。

- 1.富含維生素 C 及纖維素、礦物質，各種酵素及鈣、磷、鈉、鐵等，可以預防便秘，降低膽固醇及減肥，對人體健康相當有幫助。
- 2.文旦皮可沐浴，具養顏美容之效，表皮燃燒還可驅蚊。
- 3.半粒文旦即可提供成人一日所需之維生素 C。而紅果肉含皂素、皂乾、天然果膠可除去血液中的膽固醇，另富含番茄紅素、類黃酮、胡蘿蔔素具抗氧化，防老化及防癌之效。

#### 二、認識其他麻豆產物

提問學生麻豆還有何種有名的產物。

##### (一)介紹酪梨

提問學生對酪梨的認識及麻豆酪梨盛名的由來、吃酪梨的方法和好處。

##### 引進：

酪梨原產中美洲，一九一八年美國領事自加州引進種於士林園藝試驗所，一九五四年農復會再自美引入十二品種，植於嘉義農試所，後逐步推廣奠定了台灣酪梨產業。

##### 盛名由來：

麻豆地區酪梨推廣較晚，但由於土肥泉甘，產果品質極佳，遠近聞名而成為新興特產。

##### 由此一說：

相傳為蔣經國來麻豆巡視，吃了酪梨後便讚不絕口，麻豆酪梨因此有名起來，酪梨是麻豆名產的後起之秀。

##### 好處：

酪梨含有豐富的植物性脂肪和蛋白質、維他命，幾乎不含澱粉和糖分，因此食用可預防高血壓，在歐美早已做

麻豆街道圖  
酪梨照(圖)片

8

能踴躍發言並  
專心聆聽

能踴躍發言

能踴躍發言並  
專心聆聽

1-3  
5-1

2-1  
5-1

2-1	<p>為保健食品。</p> <p><b>吃法：</b></p> <p>可蘸蒜泥醬油、美乃茲或芥菜等鹹食；也可以沾糖粉甜食，果肉綿滑，清爽可口。打成果汁加煉乳，冰涼後飲用，風味絕佳，是夏天消暑解渴的「聖品」。</p>	麻豆街道圖	5	能踴躍發言並專心聆聽
5-1	<p>(二)介紹瓜子</p> <p>提問學生為何麻豆瓜子有名及有哪些製作瓜的店。</p> <p><b>盛名由來：</b></p> <p>「瓜子的故鄉」：</p> <p>麻豆除了「文旦」馳名全省外，也因瓜子生產量多，有「瓜子的故鄉」美譽。麻豆瓜子風味特殊，香脆可口。近幾年來，成為聞名全省的一項零嘴特產。而麻豆鎮最有名的瓜子，莫過於寶達香瓜子。</p>	麻豆街道圖	5	能踴躍發言並專心聆聽
5-1	<p><b>「寶達香瓜子」：</b></p> <p>從民國三十六年前祖父時代就手工製造瓜子，到現在以機械化製造，前後已有五十年以上的歷史。寶達香製造瓜子的主要原料是以大茴、小茴、甘草、高級醬油、人工味精等高級香料和獨家配方加以加工攪拌、蒸煮，並用電腦控制火候，以保持表皮之色澤光亮，品味超群，廣受消費者的好評。</p> <p>提問學生並認識寶達香的地理位置，及其它瓜子店。如九天、新九天為寶達香之分支。</p> <p><b>三、統整</b></p> <p>抽學生簡略說出本節所上內容重點。</p>	麻豆街道圖	3	能踴躍發言
5-1	<p style="text-align: center;">~第一節完~</p>	麻豆街道圖	3	能統整了解上課的內容
3-1	<p><b>四、「北風起 芥菜生」~燕子飛過鹹菜巷</b></p> <p>教師提問何謂『鹹菜巷』？介紹並呈現照片。</p>	麻豆街道圖 鹹菜巷照片	10	能踴躍發言並觀察照片、專心聆聽
3-2	<p><b>由來：</b></p> <p>興農里草店尾一帶，由於醃製鹹菜所需，大型圓木桶成列排比，形成獨具特色的「鹹菜巷」景觀。早期此地每逢農曆九月，北風吹起，在稻作收成後，農民就會開始種植芥菜，大約過了兩個月，就要忙著採收，藉著麻豆肥沃的土質，每一顆芥菜都長得又肥又大，於是農民們就就地取材，久而久之，醃酸菜也成為麻豆重要的傳統行業之一。</p>	麻豆街道圖 鹹菜巷照片	10	能踴躍發言並觀察照片、專心聆聽
5-1	<p><b>特色：</b></p> <p>草店尾菜農醃鹹菜已有上百年歷史，迄仍保存傳統方法，即將芥菜放進大型圓木桶中，不似其他地區多已改在</p>	麻豆街道圖 鹹菜巷照片	10	能踴躍發言並觀察照片、專心聆聽

<p>4-1</p> <p>4-2</p> <p>5-1</p>	<p>地下掘大坑，四周砌磚泥，內緣鋪上磁磚以進行醃製。</p> <p><b>醃製過程：</b></p> <p>先在木桶底部撒一層粗鹽再將芥菜由外緣向內密密堆放，每堆置一層就撒上一層鹽，如此層層堆撒，最後於頂層擺置大石頭，利用重壓使芥菜醃出汁液，大約三週至一個月，鹹菜就蘊釀成熟可以取出銷售。</p> <p><b>沒落：</b></p> <p>隨著麻豆地區的芥菜產量較少，菜圃園也銳減，醃酸菜就日益少見。</p> <p><b>五、麻豆小吃吃透透</b></p> <p>請學生說說麻豆有哪些有名的小吃？</p> <p><b>(一)碗粿</b></p> <p><b>「助仔碗粿」：</b></p> <p>創始人李助，在麻豆街仔尚未集結成市前，就挑著碗粿大街小巷叫賣，因口味大眾化，生意甚佳，「助仔碗粿」的名號不逕而走。中央市場成立後才正式掛牌販賣碗粿。其製作的材料，有肉燥、蛋黃及香菇，外表看來樸實無奇，味道吃來卻有悠然溫馨的味道。</p> <p><b>地點：</b>麻豆鎮中央市場大門口三角窗。</p> <p><b>「阿蘭碗粿」：</b></p> <p>阿蘭碗粿的發展史也正是一位少女的奮鬥史。林金蘭女士從十四歲即追隨父親炊製碗粿，從選米、淘米、研磨、下料、炊煮都經過嚴格的品管，貨真價實有著香菇、蛋黃等內料，配上特製含有蒜味的醬油，讓位於圓環的阿蘭碗粿店內一位難求，若再配上一碗豬腳花生湯，讓舌頭享受於各種不同風味的嚐試，保證你會回味無窮。</p> <p><b>地點：</b>麻豆圓環旁。</p> <p><b>(二)蚵爹</b></p> <p><b>「井仔蚵爹」：</b></p> <p>楊井炸蚵爹始於 1930 年代，中間因大東亞戰爭發生，缺原料而終止，1946 年遷到女子公學校營業，1951 年遷回中央市場，目前主炸的是楊家第三代媳婦。</p> <p>蚵爹井仔，由於經驗累積，在選料、配料比例、調粉、油炸皆有其獨到之處，子孫得其真傳，終使「井仔蚵爹」粉酥、味甘、料香，是麻豆現存最鄉土的小吃。</p> <p><b>地點：</b>攤位設在麻豆舊市場。</p> <p><b>(三)米苔目</b></p> <p><b>「阿港伯米苔目」：</b></p> <p>米苔目原是早期農村的點心及涼飲。米苔目加絲瓜、肉絲煮鹹，是充飢的好點心。而炎炎夏日裡，米苔目拌著</p>	<p>麻豆街道圖</p> <p>蚵爹、米苔目</p> <p>照片</p>	<p>18</p>	<p>能踴躍發表</p> <p>並專心聆聽</p>
----------------------------------	---	--------------------------------------	-----------	---------------------------

5-1	<p>紅糖加冰塊，就成了消暑勝品。而隨著社會變遷，米苔目早已消失在農村的冷熱飲行列中，如今成了都會區的特別小吃，給予中年以上的人們，綿綿無盡的思舊情懷。「阿港伯米苔目」自民國四十年，許明設攤販賣以來，已走過近半世紀的歲月，「米苔目」已然為麻豆鄉美麗的回憶。</p> <p><b>地點：</b>麻豆園環旁。</p> <p>(四)介紹麻豆鎮其它小吃 如餡餅、土魷魚羹、豆花、臭豆腐、春捲、四果冰等。</p> <p>(五)說說看 請學生說說有吃過那些小吃？什麼最好吃？有什麼特色？位在麻豆哪裡？</p> <p><b>參、綜合活動</b> 教師發給學生學習單 ~第二節完~ 本單元結束</p>	學習單	3  6  3	<p>能踴躍發言</p> <p>能積極參與發表</p> <p>能認真完成</p>
-----	--	-----	---------------------	--