109年度原住民族文化優良教案甄選

1. 教案名稱：

杵臼搗「阿拜」(麻糬)質感體驗

1. 設計理念：

希望學生能經由實地探訪及課堂學習，對自己部落的傳統領域有更深刻的了解與關心，並藉由實作學習傳承部落傳統技藝。

1. 摘要：

卑南族人稱之為「阿拜」，是族裡慶典或節日才吃得到的名貴點心。「阿拜」是類似粽子的食物，各族幾乎都有。 據說當小米收割時，族人會慶祝豐收，同時會準備「阿拜」來祭拜祖先，「阿拜」是各種節慶時必須製作的食物。此外，對上山狩獵的勇士、守護家園的衛兵 及前往田園工作的男女老幼，「阿拜」都是很好的一個主食及裹腹的食材。在本課程中，以活動設計引導學生發現｢質感之美｣為目標外，並傳承卑南族文化讓學生體驗祖先｢飲食文化｣，去了解生活中，合宜材料的選擇是｢質感之美｣的首要條件。

本校原住民學生占全校45%以上，對「阿拜」(麻糬)偶有在每年的豐年祭中，看到長輩**杵臼**搗「阿拜」畫面，但製作過程本身未親自體驗過，希望藉由本課程的開發，讓學生更能了解自己原住民族的傳統禮俗、社會組織、歷史飲食文化之間的關係，將祖先文化傳承下來再次發揚光大。

首先在課程中先讓學生了解原住民用杵臼搗「阿拜」(麻糬)的目的及意義，並介紹杵臼的由來及使用方法。其次指導學生觀察、觸摸各種食材，建立學生質感經驗，並了解小米與糯米在外觀、特性、質感的差異，分組進行搗「阿拜」(麻糬)活動，觀察不同食材(小米、糯米)搗出來差異性。最後，玩食材(結合麻糬的特性)請學生憑質感經驗與技法，設計出表面、質地與包覆內餡的三款質感各異的麻糬。透過學生品嚐彼此發表討論心得，讓學生了解自己飲食文化外，去理解質感來自合宜的選擇與組合，在我們生活中隨處都可以發現｢質感之美｣。

1. 教學活動設計（課程融入視覺美感教育課程六大構面設計：「色彩」「比例」「質感」「結構」「構造」「構成」）

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 主題/單元名稱 | | | 視覺美感教育/杵臼搗「阿拜」(麻糬)質感體驗 | | | | |
| 參加類組 | | | * 實驗教育組   ■ 非實驗教育組 | | 教案適用  之教育階段 | □國小 ■國中 □高中 | |
| 族別  （＊如備註2） | | | 卑南 | | 語別  （＊如備註2） | 卑南 | |
| 實施年級 | | | 七 | | 總節數 | 共　6　節，270分鐘。 | |
| 課程類型  （可複選） | | | * 部定課程（必修/選修）： * 校訂課程（必修/選修）： * 彈性學習課程： * 選修課程： * 跨領域課程（含協同教學）： * 其他：（如團體活動） | | | | |
| 教學型態 | | | * 單獨班級教學 ■全校教學 * 同年級班群教學 □野外（或社區）教學 * 混齡年級教學 □其他 | | | | |
| 適用對象 | | | □原住民族實驗學校 □一般學校  ■原住民重點學校 □其他 | | | | |
| 學習目標 | | | * 課程目標 * 美感觀察（從生活、物件或環境中觀察的對象）   1.食材從洗米、蒸煮到杵臼搗「阿拜」(麻糬)，體驗食材質感的變化。  2.分組進行搗「阿拜」(麻糬)活動去觀察小米、糯米搗出來食材質感的變化與差異。  3.品嚐「阿拜」(麻糬)材料，觀察其表面、質地與包覆內餡三款麻糬質感差異為何?與傳統的麻糬有何不同？   * 美感技術（課程中學生學習的美術設計工具或技法）   1.引導學生麻糬的製作有那些技巧要注意?  2.如何把在地食材（樹豆、芋頭、紅蔾…）合宜的組合起來，在內餡與外皮加以變化，發展出好看與好吃的創意小米麻糬，成為當地特色的飲食文化?  3.能辨別、選擇食材的好與壞，美與醜。   * 美感概念（課程中引導學生認識的藝術、美學或設計概念）   1.傳承卑南族祖先飲食文化，引導學生發現｢質感之美｣為目標。  2.引導學生在製作「阿拜」(麻糬)的歷程中，還可以運用哪些美感物件在我們生活中?  3.能發現或欣賞生活週遭事物具有質感美的物品。 | | | | |
| 核心素養  （可複選） | | | ＊自主行動  ■身心素質與自我精進　□系統思考與解決問題　□規劃執行與創新應變  ＊溝通互動  □符號運用與溝通表達　□科技資訊與媒體素養　■藝術涵養與美感素養  ＊社會參與  □道德實踐與公民意識　□人際關係與團隊合作　■多元文化與國際理解 | | | | |
| 領域/科目  核心素養 | | | 藝術領域/視覺藝術科目 藝-J-A1  具備身心健全發展的素質，擁有合宜的人性觀與自我觀，同時透過選擇、分析與運用新知，有效規劃生涯發展，探尋生命意義，並不斷自我精進，追求至善。  藝-J-A3  具備規劃及執行計畫的能力，並試探與發展多元專業知能、充實生活經驗，發揮創新精神，以因應社會變遷、增進個人的彈性適應力。  藝-J-B3  具備藝術感知、創作與鑑賞能力，體會藝術文化之美，透過生活美學的省思，豐富美感體驗，培養對美善的人事物，進行賞析、建構與分享的態度與能力。  藝-J-C3  具備自我文化認同的信念，並尊重與欣賞多元文化，積極關心全球議題及國際情勢，且能順應時代脈動與社會需要，發展國際理解、多元文化價值觀與世界和平的胸懷。 | | | | |
| 學習表現 | | | 視1-Ⅳ-1  能使用構成要素和形式原理，表達情感與想法。  視1-Ⅳ-2  能使用多元媒材與技法，表現個人或社群的觀點。  視1-Ⅳ-4  能透過議題創作，表達對生活環境及社會文化的理解。  視2-Ⅳ-2  能理解視覺符號的意義，並表達多元的觀點。  視2-Ⅳ-3  能理解藝術產物的功能與價值，以拓展多元視野。  視3-Ⅳ-1  能透過多元藝文活動的參與，培養對在地藝文環境的關注態度。  視3-Ⅳ-3  能應用設計思考及藝術知能，因應生活情境尋求解決方案。 | | 學習內容 | 視E-Ⅳ-1  色彩理論、造形表現、符號意涵。  視E-Ⅳ-2  平面、立體及複合媒材的表現技法。  視E-Ⅳ-4  環境藝術、社區藝術  視A-Ⅳ-3  在地及各族群藝術、全球藝術。  視P-Ⅳ-1  公共藝術、在地及各族群藝文活動、藝術薪傳。  視P-Ⅳ-3  設計思考、生活美感。 | |
| 學習活動設計 | | | | | | | |
| 週次 | 上課日期 | 課程進度、教學策略、主題內容、步驟 | | | | | 評量方式 |
| 1 | 11/16-11/20 | 單元目標 | | **「阿拜」的由來** | | |  |
| 操作簡述 | | 首先在課程中先讓學生了解原住民卑南族「阿拜」(麻糬)的飲食文化由來、目的及意義。 | | |
| 2 | 11/23-11/27 | 單元目標 | | **食材介紹與體驗** | | | 學習單 |
| 操作簡述 | | 材料「質地」的認識：分組讓學生觀察、觸摸、聞聞各式不同食材並記錄下來。 | | |
| 3 | 11/30-12/04 | 單元目標 | | **工具介紹** | | |  |
| 操作簡述 | | 介紹杵臼的使用方法，引導學生麻糬的製作有那些技巧要注意。 | | |
| 4 | 12/07-12/11 | 單元目標 | | **體驗樂趣** | | |  |
| 操作簡述 | | 分組進行體驗搗「阿拜」(麻糬)活動的歷程與樂趣。 | | |
| 5 | 12/14-12/18 | 單元目標 | | **玩食材** | | | 拍照 |
| 操作簡述 | | 如何把食材結合在地（樹豆、芋頭、紅蔾…）組合起來(了解麻糬的特性)。請學生憑質感經驗與技法，設計出表面、質地與包覆內餡等三款質感各異的麻糬擺盤出來、在內餡與外皮加以變化，發展出好看與好吃的創意麻糬，並拍照、品嚐。 | | |
| 6 | 12/21-12/25 | 單元目標 | | **發表、觀摩、分享** | | | 發表  分享 |
| 操作簡述 | | 透過搗麻糬的設計、製作、品嚐，體認質感的意義，將擺盤拍出照片班上發表、觀摩彼此看法。分享你最喜歡那一個? 為什麼? | | |
| 預期成果：  1.期盼學生能認知何謂質感？何謂質感之美？  2.學生能整合質感經驗來設計生活中的美感物件。  3.學生能發現並感受質感的美。  4.學生能正確地使用在地食材和合適的技巧，再展原住民飲食文化。  5.能夠讓搗阿拜產出的作品，與傳統的麻糬有何不同?能結合地域食材（樹豆、芋頭、紅蔾…），在內餡與外皮加以變化，發展出好看與好吃的創意小米麻糬。 | | | | | | | |

1. 參考資料（教學資源）

<https://www.youtube.com/watch?v=ecb_buXKsi0&t=1s>

<https://www.youtube.com/watch?v=OoYekQcTxQ8&list=TLPQMDcwNTIwMjDRf-xG00IqwQ&index=2>

電腦、投影設備、平板電腦、不同材質布料、剪刀、刀片、雙面膠、膠帶、釘書機、水彩顏料、畫筆、影印紙、學習單、杵臼、小米、糯米、蒸籠、水桶、瓦斯爐、瓦斯罐、水、棉線、沙拉油。

六、食材介紹與體驗學習單(附件一)

**臺東縣立知本國民中學杵臼搗「阿拜」(麻糬)質感體驗-食材介紹與體驗學習單**

**班級: 第( )小組 姓名: 座號:**

**1.米的種類有蓬萊米、在來米、圓糯米、長糯米及族人慶祝豐收的（ ）。**

**2.（ ）是米粒粗短，透明飽滿，煮後具有黏滑性，適合煮粥、飯。**

**3.（ ）是米粒較長尖，故又稱為「尖仔米」。煮後為鬆散、沒黏性，適合炒飯以及製作一般中式點心。**

**4.（ ）是米粒粗短，略帶白色，水分含量較多，適合做甜品。**

**5.（ ）是米粒細尖，水分含量較少，適合做臺式肉粽、油飯。**

**6.（ ）是外觀米粒小，可做成飯、粥、釀酒、做成麻糬祭祖用。**

**7. 如果要分辨不同種類的食米可以用哪些方法呢？請打ˇ。**

**□觀察並看形狀 □看顏色 □觸摸的感覺 □聞聞味道 □食材煮熟後吃吃看。**

8. **請將您剛剛所觀察、觸摸、聞聞各式不同食材中用文字或繪畫記錄下來。**

* **蓬萊米 在來米**
* **圓糯米 小米**
* **老師評語：**