農村社區食農教育方案

農業部農村發展及水土保持署 112年農村食農教育管理計畫

方案名 稱	山蘇小	丸子(翡翠	珍珠)	設計者			
學習對 象	國小			教學時間	3小時		
選用之				適合人數	30人		
農業作	 山蘇						
物或社	- my			活動場域	佳民社區		
區特色 							
			區, 居民由太魯	聯合國永續			
			<u>農族所組成,山</u>	發展目標	SDG2, SDG12, SDG15		
┃ ┃設計理			<u>重要的經濟來</u> ぬ食物之一 山	(SDGs)			
念	<u>源. 也是在地居民的食物之一。山</u> 蘇除了當成鮮食蔬菜之外. 社區發			操作地點	<u>後山蕨起</u>		
765	展出了加工、清潔、美容等用途。						
	這次要顛覆大家對山蘇的看法. 把						
	<u>山蘇變成「珍珠」。</u>						
食農教	■支持	認同在地農	業 ■地產地消永	續農業			
育法六	■深化1	■深化飲食連結農業 □珍惜食物減少浪費					
大方針	□培養:	□培養均衡飲食觀念 ■傳承與創新飲食文化					
		農業生產		與特色 ■農業生產方法			
	農業生	與安全	□農業相關生涯□科技於農業生產的應用與影響				
企曲 #	產與環		│□農業與全球經				
	境	農業與環	■農業生產與環境 □農業與資源永續				
育概念		境	□社會責任與倫理 □全球糧食議題				
面向 (三面	飲食健	飲食與健	■認識食物□飲食的均衡與健康				
(二脚 六項)			□生命發展階段與營養 □飲食與疾病				
/ (*只/		飲食消費	 □飲食消費行為	。 □食品衛生與食品安全			
	費	與生活型	□加工食品的製作與選購 ■地產地消 ■綠色消費				
		態		_			

	给会 上	飲食習		□飲食的重要性 ■愉悅的進食 □分享與感恩 □進餐禮儀				
	飲食生 活與文 化	飲食文化		□ 在地飲食特色 ■飲食與文化的傳承 □全球與多元飲食文化				
知			知識					
教學目標				1. 認識山蘇生長的環境				
				2 . 知道山蘇在部落產業中扮演的角色				
				(度:				
				1. 感受林下的生態環境				
				2. 願意嘗試野菜、原民香料的料理				
			•• •••	技能:				
				1 . 知道如何判斷新鮮、適口的山蘇				
教學材料 斗			斗笠	笠、鐮刀、採集背籃、樹薯粉、果汁機、冬瓜刺蔥湯				
	活動流程							
時間	學習項			活動流程及內容	準備事項	地點		
10min	引起	引起動機		歡迎來到後山蕨起, 這是山蘇吉	山蘇吉祥	後山蕨起		
				祥物, 他頭上戴著的是「山蘇」,	物	基地		
				颜色代表的是不同成熟度的山				
				蘇葉子,我們要採收的是顏色最				
				淺、葉尖蜷曲的葉子, 口感才不				
40min	40min 採集山蘇			│ 會太粗、味道不會太苦。 │ 說明山蘇生長的環境需要陽光	 斗笠、鐮	 山蘇園		
40111111	4000000 休果山林			1 但也很需要水氣. 社區所在的位	」→ 立、 ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・			
				置就是適合山蘇生長的地方. 曾	籃			
				經是部落生活的人重要的經濟				
				來源;過去採收山蘇都是在林地				
				裡,現在則是把樹上的山蘇搬到	是把樹上的山蘇搬到			
				容易採收管理的空地。山蘇病蟲				
				害少, 因此不需使用農藥也不需	<u>ਜ</u>			
				使用肥料。且一株山蘇可以連續				
			採收, 適合食用的山蘇就像吉祥					
				物頭上的葉子們,是顏色相對比				
				較淺、葉間稍微蜷曲, 且未長出 カス毒機体				
			孢子囊構造的, 口感才會鮮嫩。 接著說明如何挑選適合食用的					
				接者說明如何挑選週音及用的 山蘇. 以及示範使用鐮刀割取山				
				日が、今久小型火力が入力が出				

		T = =	1	
		蘇,說明完後發下工具,一人約		
		割下十片山蘇即可。		
		採收後向遊客說明一般送到市		
		場上的山蘇,會先經過整理、成		
		束包裝, 但是採收下來的時間越		
		- - - 長, 口感會越韌、顏色也會變		
		 深。		
10min		 移動至後山蕨起基地, 稍作休		
	11 70 15 25			
50min	製作珍珠	說明山蘇的營養成分以及要製	洗菜區、	後山蕨起
		作的翡翠珍珠,請學員將山蘇	果汁機、	基地
		上的細毛清洗乾淨, 開始製作	鍋子、瓦	
		珍珠:	斯爐、樹	
		1. 集中殺菁。	▮潛爐、倒	
		2. 殺菁後的山蘇放入果汁		
		機中打碎。	盆、鋼盤	
		3. 山蘇汁緩緩倒入樹薯粉	冬瓜刺蔥	
		中,直到揉捏能成團即	茶	
		可, 若山蘇汁不夠, 可		
		以視情況加水。		
		4. 分組將粉糰搓揉成珍珠		
		大小。此步驟最重要的		
		是分組工作時間彼此的 交流, 在部落中的生活		
		的 立 動定項後似此恐惧		
		5. 搓揉完成送至廚房煮熟		
		後,加入冬瓜刺蔥茶後		
		即可品嚐。		
		6. 完成後學員協助場復。		
20min		等待珍珠煮好的時間, 帶領學		
		員到園區認識園區內的山菜和		
		香料, 向學員說明部落形成的		
		故事, 並摘取新鮮的香料聞味		
		道後猜猜看哪個香料是待會食		
		用珍珠時也會使用的材料。		
40min	品嚐翡翠珍珠	品嚐自己製作的翡翠珍珠, 揭	山蘇製品	後山蕨起
		曉冬瓜茶裡面加了「刺蔥」減少		基地
		山蘇特有的菜味, 並提供沒有		
		放入甜湯的山蘇珍珠,讓學員		
		先品嚐單純山蘇珍珠的味道。		
		品嚐的同時說明山蘇可以製成		
		許多不同的製品, 本次是把山		

		蘇當成「色素」使用,讓珍珠的 顏色變成綠色;也可以加在肥 皂裡面或是做成精油等用途, 不是只能拿來吃。	
10min	總結	回顧今日活動,並邀請學員發 表印象最深刻的部分是什麼。	

參考資料

食農教育資源整合平台一山蘇

教學附件

清洗後的山蘇

<u>適合採收的山蘇</u>

<u>山蘇珍珠成品</u>