

113 年雙語數位教案全國徵選 封面

議 題：原住民族教育

教案名稱：芋你一起生活

注意事項：參賽作品封面請勿填寫校名及作者名。

113-114 年教育部雙語學伴營運中心計畫
雙語數位教學教案 格式範例

教案名稱		芋你一起生活
語言別		☐ 閩南語雙語 ☐ 客語雙語 ☒ 原住民族語雙語 ☐ 英語雙語
年級別		國民小學四年級
教案節數		共 4 節， 160 分鐘
設計理念		vasa(芋頭)對於排灣族人是與生活密不可分的作物，更是來義鄉主要發展的產業之一，國寶麵包師吳寶春也訪來義鄉尋找芋頭的飲食文化，對於身在來義鄉的小學伴而言，芋頭是不得不認識的農作物。 排灣族的飲食中，aradj(芋頭乾)更是貫穿大部分的傳統佳餚，如 cinavu(吉拿富)、valeng(酸肉)、 qinapiljan (芋頭粉香腸)，或女子產後補充養分要吃芋頭乾，甚至獵人狩獵時的充飢糧食也是芋頭乾。除了芋頭種植、植株認識，本課程亦包含 aradj(芋頭乾)、palju(芋頭粉)的族語教學，以及芋頭乾製作的過程。 本單元以芋頭為主角，將芋頭的身世一次為小學伴釐清，結合族語教學從種植、採收、芋頭部位、芋頭乾製造、芋頭飲食、芋頭及 qainguay (姑婆芋)辨別，達成邏輯連貫的全面學習。
核心素養	總綱	A1 身心素質與自我精進
	領綱	原-E-A 具備說族語的基本能力及習慣，孕育原住民族文化主體性的意識與自信，啟發對族語文化的興趣。 原-E-A3 以原住民族文化主體性的觀點，培養使用族語的能力，藉此充實文化經驗，並認識民族文化精神及內涵，培養創新思維。 原-E-B1 根據學習階段之身心發展，在自然的人際互動下培養「聆聽、說話、閱讀、書寫及綜合應用」的基本族語能力，並以族語進行溝通，傳承語言文化。
議題	學習主題	原住民族教育-原住民族語言文字的保存及傳承
	實質內涵	原 E1 學習原住民族語言文字的基本生活溝通。

學習重點	學習表現	本土語文-原住民族語文: 1-II-2 能聽辨日常生活語詞的意義。 1-II-5 能聽懂簡易會話。 2-II-1 能正確發出語詞的多音節及重音位置。 3-II-2 能讀懂所學的語詞。 5-II-1 能在生活中樂於並主動接觸原住民族語文與文化。
	學習內容	Aa-II-1 多音節。 Ab-II-1 日常生活語詞。 Ac-II-1 句子的重音。
學生先備知識		1. 在部落或是校園中有看過芋頭植株。 2. 於過去單元裡有介紹過其他農作物族語，例如：地瓜(vurati)、芋頭(vasa)、樹豆(puk)、稻米(paday)、紅藜(djulis)、小米(vaqu)等等部落常見作物。 3. 能聽懂簡單句以及族語學習詞表初級難度詞彙。 4. 能說出常見農作物族語名稱及常用簡單句。 5. 因時常閱讀句型，讀的能力較熟練，也能正確讀出陌生詞彙正確發音，但重音位置偶有錯誤，不熟悉的詞彙需較多反應時間。 6. 會拼錯相近音符號(例如:k、q，l、lj、dr、r，tj、dj)，以及詞綴誤用。可抄寫但不具備聽寫能力。
核心學習目標		認知: 1. 能正確說出本單元 10 個主要族語詞彙(芋頭 vasa、芋頭葉 uming、姑婆芋:qainguay、種植 temalem、芋頭窯 leku、芋頭乾 aradj、芋頭乾粉 palju、吉拿富 cinavu、酸肉:valeng、假酸漿 ljavilu)。 2. 能透過對話練習正確說出本單元的 2 個目標句型(anema aicu、kemudakuda ti vuvu)。 情意: 1. 能踴躍分享意見與看法。 2. 能在其他人發表時給予尊重。 3. 能主動接觸傳統農耕智慧，並樂於分享給其他家人同學。 技能: 1. 能操作各種資訊媒介(google/kahoot)。 2. 能正確替換與應用句型。
教學設備/資源		1. 平板或電腦。 2. 課程 ppt。 3. kahoot 課程後測題型。 4. youtube 頻道: (1)長榮百合國小文化課程 製作原住民芋頭乾 2020-11-27 IPCF-TITV 原文會 原視新聞: https://www.youtube.com/watch?v=C0y3pufo6Ag (2)2023 年芋頭採收: https://youtube.com/shorts/9vJV44Ef-VI?si=y68pz-77mqX9Utyl (3)姑婆芋. 山芋分不清?民眾:葉子 9 成像: https://www.youtube.com/watch?v=Z_moEpKGtm0 (4)不賴嗜醃肉那麼酸, 真的沒有過期的問題嗎? ep10 https://www.youtube.com/watch?v=n3nkxKwH_e4

	(5)排灣族血腸製作有趣過程 https://youtube.com/shorts/F5-i5YVcSXU?si=4-y50T-uSXM9r6pY (6)【O'rip 慢生活 完整版】第 10 集：烘芋頭乾 @文樂部落 https://youtu.be/2AD5SLfIoao?si=ZouP5UD0_C3xtu6P 5. 教案及簡報圖片來源取自網路： (1)自由時報 (2)上下游新聞 (3)莫拉克新聞網 (4)やまむファーム (5)康健 (6)中時新聞網 (7)facebook-AKAME (8)facebook-手作工房 (9)台灣好農 (10)妮可魯 (11)中華日報 (12)NOW 健康 (13)農業部 (14)LINE-小頭目的店 (15)LINE 旅遊-TRAVELER Luxe 大人的美好時光 (16)中央研究院生物多樣性研究中心 (17)小米園網站工作室 (18)photoAC (19)八丈芒。攝影：張德斌 (20)荒野保護協會 (21)facebook-部落蔬店 (22)食力 foodNEXT (23)Amy の私人廚房 (24)愛料理 (25)國家文化記憶庫 2.0 (26)twitter-cmk2wl (27)痞客邦-浮雲悠悠 (28)Pinterest-zinkou 的部落格
--	---

教學活動設計		
節次規劃 概念說明	芋你一起生活 芋頭本人住哪裡 芋頭各部位 芋頭到芋頭乾粉 芋頭的各種吃法 第一節 第二節 第三節 第四節 1. 認識水芋及旱芋。 2. 認識芋頭種植。 3. 芋頭採收。 1. 認識芋頭各部位。 2. 子芋及母芋。 3. 分辨姑婆芋及芋頭。 4. 姑婆芋的運用。 1. 將芋頭烘成芋頭乾。 2. 芋頭乾去皮。 1. 芋頭相關飲食文化。 2. 芋頭相關食物製作。 3. 包 cinavu 的菓子	
	第一節	
	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 20%;">學習目標</td><td>認知：</td></tr> </table>	學習目標
學習目標	認知：	

學生:有種植在水裡也有種在乾燥泥土上。

教師:從前從未特別注意到，原來芋頭生長環境有不一樣之處，接下來課程，老師會好好介紹芋頭給各位認識。

活動 1-1-2、認識芋頭生長環境

本活動詞彙：芋頭:vasa。

因不同栽種方式而分成旱芋與水芋。



水芋:種植在水田稱水芋，因水分充足，相比生長較快速，產量較高，並且較大顆，也比較不會有雜草的問題，口感較扎實適合煮湯、火鍋。



旱芋:種在旱田的芋頭稱旱芋，生長較緩慢，長起來比較小，但口感較鬆軟，適合做甜點。大部分山芋都屬於旱芋種植方式。

教師:下圖為檳榔心芋不同種植方式所長出的球莖差異。猜猜看何者為水芋種植，何者為旱芋種植?稍後老師會點每位同學分享自己想法。



解答:



檳榔心芋，不同種植方式所長出來的莖形態大不同。水芋種植者因水分充足，球莖較大。旱芋則球莖較小。

活動 1-1-3、目標句練習

教師:anema aicu? (教師準備旱田或水田圖片)

學生：(回答圖中是旱芋田還是水芋田)

【活動 1-2、排灣族都如何種芋頭？】

教師：認識了芋頭栽種方式後，大家想一想部落中看到的芋頭都是種在哪？



1. 排灣族大部分芋頭都種植在旱田中，因以往都居住在斜坡上，所以較少有水田種植方式。

2. 大部分在 1~3 月種植，8~11 月採收，一年一收。

本活動詞彙：芋頭：vasa、種植：temalem。

句型替換練習：

種作物：temalem ta . (vasa、puk、vurati)

提醒非所有種植都是講 temalem，會因為種植時動作不同，不同植物會有不同族語說法。

句型擴充練習：

某人種作物 :temalem ta ti (vuvu、kaka…).

【活動 1-3、芋頭採收】

採收芋頭短影片：<https://youtube.com/shorts/9vJV44Ef-VI?si=y68pz-77mqX9Utyl>

採芋頭: kivasa

ki-:獲得、取得、採收之意。

舉例說明：採地瓜(kivurati)、賺錢(kipaisu)

練習：假酸漿族語是 *ljavilu*，而採假酸漿葉該怎麼說？(*kil javilu*)

採收芋頭注意事項：

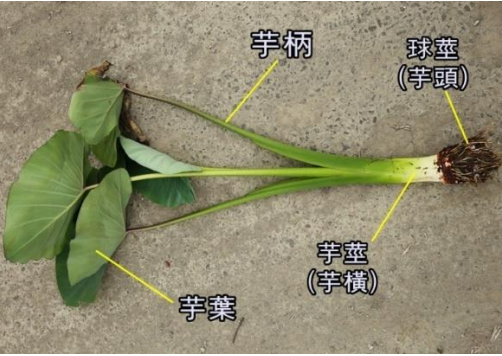
1. 戴手套：應戴手套或套塑膠袋，避免皮膚接觸芋頭會搔癢。

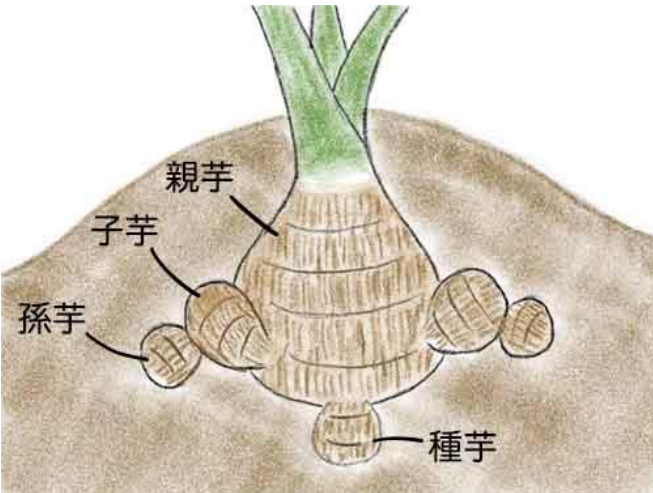
9 分鐘

口頭評量、族語口說能力評量、

9 分鐘

口頭評量、族語口說能力評量、

2. 挖土時應挖外圈一點，避免挖破芋頭球莖。		4 分鐘	口頭評量、族語口說能力評量、課中隨堂考
【參、綜合活動】			
1. 芋頭本人住那裡之隨堂考			
Q1. 水芋跟旱芋是不同品種的。(x)			
Q2. 「芋頭」的族語是什麼？(vasa)			
Q3. 「種植」的族語是什麼？(temalem)			
作答完針對答錯題目檢討。			
~第一節結束~			
第二節			
學習目標	認知： 1. 能認識芋頭各部位名稱，以及母芋、子芋的關係。 2. 能認識本節課重點單字:uming、qainguay。 3. 能辨別姑婆芋與芋頭的差異。 情意： 1. 能專心聆聽其他人發表，並尊重他人想法。 2. 培養遇到緊急狀況時，冷靜處理的態度。 技能： 1. 遇到蜜蜂螫咬狀況時，能有效處理，並降低傷害。 2. 能正確替換與應用句型。		
教學活動內容及實施方式		時間	對應目標之評量
【壹、準備活動】		5 分鐘	口頭評量
1. 引起動機			
觀察看看胡蘿蔔我們所食用的是什麼部位？(根)			
觀察看看馬鈴薯我們所食用的是什麼部位？(莖)			
觀察看看地瓜我們所食用的是什麼部位？(根)			
觀察看看芋頭我們所食用的是什麼部位？(預告答案在接下來課程中)			
【貳、發展活動】			
【活動 2-1、芋頭各部位】		10 分鐘	口頭評量、族語口說能力評量、
活動 2-1-1、認識芋頭各部位			
			
芋頭各部位族語怎麼說？			
芋頭整個植株:vasa			
本活動詞彙：			

芋葉:uming(特別補充:葉子族語 asav, uming 是芋葉專有名詞)、芋柄:supiq。 教師:想一想有哪些部位是可以食用的? 解答:芋頭(球莖)、芋柄 活動 2-1-2、目標句練習 教師:anema aicu? (教師準備各部位細節圖片) 學生:回答所對應部位的族語		
【活動 2-2、芋頭也有分母子】 活動 2-2-1、認識子母芋關係及其族語詞彙  芋頭生長時，主要的大球莖旁還會結小球莖，通常稱為母芋和子芋。有些品種適合吃母芋，如檳榔心芋也是我們常吃到的芋頭。而子芋類的芋頭植株較小，其母芋不好吃，煮不爛，子芋吃來則帶有黏性，不耐淹水，多種在排水性佳的山區，故又被稱為小山芋。 本活動詞彙：母芋(親芋):kina、子芋:picil。 活動 2-2-2、目標句練習 教師:anema aicu? (教師準備各部位細節圖片) 學生:回答所對應部位的族語	8 分鐘	口頭評量、族語口說能力評量
【活動 2-3、別把我跟芋頭搞混了】 影片觀看:https://www.youtube.com/watch?v=Z_moEpKGtm0 (姑婆芋. 山芋分不清?民眾:葉子 9 成像) 	10 分鐘	口頭評量、族語口說能力評量、

本活動詞彙：姑婆芋:qainguay

1. 野豬會吃姑婆芋的花苞，但若未開花的季節，葉子也吃，因葉子口味較差會先以花優先食用。除了野豬以外，熊、山羌、鳥類等動物也吃姑婆芋。



野豬會食用qainguay花苞
如果是沒花苞的季節
也會食用葉子
除了野豬以外
熊、山羌、鳥類也會食用

第二節

2. 被蜜蜂螫咬可以用姑婆芋汁液塗抹是錯誤觀念哦，反而會使傷口再度感染。

被蜜蜂咬如何急救：

- (1) 盡速離開現場，避免被其他蜜蜂追殺。
- (2) 刮除或挑出針，切記勿夾出會使更多毒液注入。
- (3) 冰敷。
- (4) 使用止痛藥，並就醫。

【參、綜合活動】

1. 芋頭部位隨堂考

題 1 我們所食用的芋頭，是「vasa」的什麼部位？

(A) 葉子 (B) 根部 (C) 球莖

A: (C)

題 2 「vasa」的葉子族語名稱是 asav。

A: (x)

題 3 「vasa」在未煮熟前，具有少量毒性，是不可以吃的。

A: (○)

題 4 姑婆芋全株都有毒，因此所有生物吃了都會死亡。

A: (x)

題 5 姑婆芋的族語怎麼說？

A: qainguay

針對錯誤題目進行檢討。

~第二節結束~

7 分鐘

口頭評量、族語口說能力評量、課中隨堂考

第三節		
學習目標	認知： 1. 能認識並運用本課目標句「kemudakuda ti vuvu?»。 2. 能習得本節課重點單字:aradj、palju、leku。 3. 能了解從芋頭到芋頭乾粉製作流程。 情意： 1. 能引發對傳統飲食製作流程的關心。 技能： 1. 能排序出從芋頭到芋頭乾流程、步驟。	
教學活動內容及實施方式	時間	對應目標之評量
【壹、準備活動】 1. 課前準備： 教師準備:課程 ppt、kahoot 後測題目。 學生準備:平板或電腦。 2. 目標句： kemudakuda ti vuvu? (爺爺/奶奶正在做什麼?) 會在本節課程中重複出現到，當老師提到 kemudakuda ti vuvu 時，請各位同學複誦一次，並依老師所提問回答問題答案。 【貳、發展活動】 【活動 3-1、從芋頭到芋頭乾粉】 活動 3-1-1、以芋頭窯烘芋頭乾 教師:同學有見過家中長輩是如何製作芋頭乾嗎? 影片觀看: https://www.youtube.com/watch?v=C0y3pufo6Ag (長榮百合國小文化課程 製作原住民芋頭乾 2020-11-27 IPCF-TITV 原文會 原視新聞)  芋頭窯(leku):最早期是以芋頭窯的方式烘芋頭乾，其中以水分含量多的五節芒或八丈芒作為烤網，烘完一批後要換新的烤網，因水分含量低的五節芒或八丈芒仍然是易燃的材料。	5 分鐘 25 分鐘	口頭評量、族語口說能力評量、 口頭評量、族語口說能力評量



後來芋頭窯型態不變，但是石材間會以水泥固定，並且網子改成鐵網，省去了更換五節芒及八丈芒的時間成本。

首先要先將芋頭烘乾，芋頭窯呈現扇形的斜坡，因此在擺放芋頭時會將較大顆的芋頭擺下方，會離火源較近，小顆芋頭則擺上方，方能防止小顆芋頭已烤乾，但大芋頭仍是濕潤狀態。烘一批芋頭乾的時間大概落在半天，期間要顧火以及翻攪。

接下來課程中穿插目標句:kemudakuda ti vuvu?

學生可以依照片及 ppt 文字內容回答老師。



教師:kemudakuda ti vuvu?

(烘芋頭乾過程中翻攪)

活動 3-1-2、芋頭乾去皮



教師:kemudakuda ti vuvu?

(將烘好的芋頭乾鏟出放涼。)



教師:kemudakuda ti vuvu?

(將芋頭乾進行篩選。)



教師:kemudakuda ti vuvu?

(傳統去皮方式是將芋頭乾放入嬰兒搖籃，搖晃過程中透過摩擦將皮磨掉。)



現代方式:則是以機器滾動去皮，但原理一樣是透過摩擦。



最終成品：芋頭乾:aradj

本活動詞彙：芋頭窯:leku、芋頭乾:aradj。

活動 3-1-3、從芋頭乾變芋頭乾粉

教師:想一想，在過去是如何將芋頭乾變成芋頭乾粉的？

教師:是以杵跟臼，將芋頭乾放到臼裡面，再搗碎。



(杵、臼)

教師:kemudakuda ti vuvu?

(搗:maisu。)



搗完的成品為芋頭乾粉，稱為 palju。

本活動詞彙：芋頭乾粉:palju

活動 3-1-4、統整從芋頭到芋頭乾粉單字



【參、綜合活動】

1. 單字複習

芋頭窯:leku

芋頭:vasa

芋頭乾:aradj

芋頭乾粉:palju

5 分鐘

口頭評量、族語口說能力評量

2. 芋頭乾到芋頭乾粉課後測驗 題 1: 圖片中的物品族語名稱是什麼?  A: 芋頭乾粉 palju 題 2: 圖片中的物品族語名稱是什麼?  A: 芋頭乾 aradj 題 3: 在過去，烘完的「aradj」是以什麼方式去皮? (A)刨刀 (B)無須去皮 (C)嬰兒搖籃 (D)搗碎 A: (C) ~第三節結束~		5 分鐘	口頭評量、族語口說能力評量、課中隨堂考
第四節			
學習目標	認知: 1. 能認識常見排灣族傳統飲食族語名稱。 2. 能辨識所食用傳統飲食是對應芋頭什麼部位。 3. 能知道包 cinavu 所使用的植物種類。 4. 能習得本節課重點單字:cinavu、valeng、ljavilu。 情意: 1. 能尊重其他排灣族地區飲食文化差異。 技能: 1. 能辨別不同排灣族地區常見芋頭相關傳統飲食。		
教學活動內容及實施方式		時間	對應目標之評量
【壹、準備活動】 1. 複習目標句: kemudakuda ti vuvu? (爺爺/奶奶正在做什麼?)		5 分鐘	口頭評量、族語口說能力評量

會在本節課程中重複出現到，當老師提到 kemudakuda ti vuvu 時，請各位同學複誦一次，並依老師所提問回答問題答案。

2. 引起動機: 你有吃過以下何種傳統食物?

教師: 以下四種常見傳統料理，你吃過哪幾種?

你有吃過下列何種傳統食物?



第四節

(順序由左到右: cinavu、芋頭粉香腸、酸肉、炒芋梗)

它們都與 vasa 有關係，讓我們一起認識，vasa 的各種吃法吧

【貳、發展活動】

【活動 4-1、芋頭的各種吃法】

活動 4-1-1、芋頭怎麼吃?

1. 蒸山芋



活動 4-1-2、芋頭乾怎麼吃?

1. 芋頭乾: 獵人到山上狩獵時會攜帶芋頭乾，是獵人在山上糧食不足時的急救品。

2. 芋頭乾湯: 將芋頭乾與豬肉煮湯，也可以依照喜好加入樹豆、薑、蔬菜等等料。是一道家常的料理。

活動 4-1-3、芋頭乾粉怎麼吃?

1. 酸肉: valeng

影片觀看: https://www.youtube.com/watch?v=n3nkxKwH_e4

(不賴唷醃肉那麼酸, 真的沒有過期的問題嗎? ep10)



25 分鐘

口頭評量、族語口說能力評量

將豬肉抹上鹽巴及芋頭粉，放入罐中密封，約兩周後可食用。時間視製作時氣候會略有差異。

2. 芋頭粉香腸: qinapiljan

灌芋頭粉香腸影片:

<https://youtube.com/shorts/F5-i5YVcSXU?si=4-y50T-uSXM9r6pY>

(特別跟學生強調，影片中的是血腸，但與芋頭粉香腸作法是一樣的)



將豬肉與芋頭粉混和，再灌入小腸中，並煮熟食用。

1. 芋頭粉吉拿富: cinavu

(1) cinavu 並非專指包某種餡料的專有名詞，只要是包起來的東西都可以是 cinavu 的概念。是常見的傳統食物，以葉子包裹內餡，水煮或蒸熟食用，其中豬肉搭配小米或芋頭粉是當今最常見的內餡。



(2) 可以用來包 cinavu 的葉子

教師: 生活中會包 cinavu 的葉子有很多，你們有認識哪些葉子?

答案: 假酸漿(ljavilu)(大多拿來包芋頭粉)、克蘭樹(kataljap)(大多拿來包小米)、芒草(ljaviya)(包在最外層，不會食用)、月桃(ngat)(葉子不夠也可以拿來用，包糯米時比較常使用)。

什麼葉子可以包 cinavu?



克蘭樹
kataljap



假酸漿
ljavilu



月桃
ngat



芒草
ljaviya

活動 4-1-4、芋頭柄怎麼吃？



炒芋頭柄:supiq

芋頭柄吃起來軟軟的，口感類似茄子，務必要煮熟，不然吃起來會使口腔有癢癢的不舒服感。

【參、綜合練習】

1. 本單元詞彙總複習

芋頭:vasa

芋頭乾:aradj

芋頭乾粉:palju

芋頭葉:uming

芋頭窯:leku

假酸漿:ljavilu

酸肉:valeng

姑婆芋:qainguay

這是什麼:anema aicu?

爺爺/奶奶正在做什麼? kemudamuda ti vuvu?

3. 本單元後測

Kahoot 軟體:競賽方式，同時比速度及正確率，每題 20 秒內要完成，結束測驗由系統算出排名。

題 1 以下何者為芋頭族語？

(A)vurati(B)vasa(C)puk(D)ljavilu

A: (B)

題 2 同品種芋頭會因為水芋或旱芋種植方式不同，生長出不同球莖。

A: (○)

題 3 野豬吃了姑婆芋會中毒死亡。

A: (x)

題 4 芋頭乾的族語是 aradj。

A: (○)

題 5 以下何者為「芋頭乾粉」的族語？

(A)vasa (B)palju (C)qainguay (D)aradj

A: (B)

題 6 uming 專指芋頭葉子。

5 分鐘

口頭評量、族語口說能力評量

5 分鐘

Kahoot 單元後測

A: (○) 題 7 烘芋頭時大顆擺放於上方，小顆擺放於下方。 A: (×) 題 8 以下何者為「酸肉」之族語？ (A)valeng (B)qinapiljan (C)cinavu (D)supiq A: (A)		
~第四節結束~		

評量內容與策略

評量規準 評量項目	A	B	C	D
口頭評量	能主動並正確回答老師所提問之問題。	能主動回答問題，雖答案錯誤，但能解釋對題目的思路。	能主動回答問題，但所回答之答案是猜測的。	未達 C 等級。
族語口說能力評量	族語詞彙或句型發音正確，且正確發出重音位置。	族語詞彙或句型發音正確，但未能正確發出重音位置。	族語詞彙或句型發音錯誤，且未能正確發出重音位置。	未達 C 等級。
實作評量	能依照教師指示，時間內完成搜尋指示內容，並且注意到水芋田及早芋田的差異。	能依照教師指示，時間內完成搜尋指示內容，但未注意到水芋田及早芋田的差異。	未能時間內完成搜尋指示內容，且未注意到水芋田及早芋田的差異。	未達 C 等級。
課中隨堂考	能正確回答出所有題目。	答錯一題。	答錯兩題。	未達 C 等級。
Kahoot 單元後測	由系統判定，積分最高者。	由系統判定，積分第二高者。	由系統判定，積分第三高者。	由系統判定，積分第四(含)高以後學員。

附件：

教學簡報：

雙語數位學伴-南和國小



重要句子

anema aicu?

這是什麼？



第一節

anema aicu?

這是什麼？



當老師提到這個句子時，請複誦一次，並回答老師的問題

第一節

小測驗

1.

anema aya itjen ta 「芋頭」？

第一節

1.

anema aya itjen ta 「芋頭」？

答案：vasa

第一節

小
測
驗

2.

inuan a tja sitaletalem ta vasa?

(A)水田 (B)旱田 (C)都可以

第一節

2.

anema aya itjen ta 「芋頭」？

(A)水田 (B)旱田 (C)都可以

第一節

小
測
驗

3.

曾經看過部落裡的芋頭
種在何處？

第一節

小測驗

4.

知不知道芋頭通常多久採收一次呢？

知道的同學可以分享你的活經驗嗎？

第一節

4.

通常一年一收

第一節

一起來看看芋頭生長的地方吧

第一節

上GOOGLE搜尋「芋頭種植」圖片

第一節

在圖片中看到了什麼？



芋頭
vasa



種在水田？



種在旱田？

第一節

水
芋



產量高、
生長速度快、
口感紮實、
比較沒有雜草問題

第一節

旱芋



產量低、
口感鬆軟、
適合做甜點
大部分山芋都是旱芋

第一節

anema aicu?

請回答接下來圖中是水田還是旱田

第一節

anema aicu?



第一節

水田



第一節

anema aicu?



第一節

旱田



第一節

下方是同品種芋頭 猜猜看 誰是旱芋?誰是水芋?



第一節

水分充足
球莖比較大



水分少
球莖比較小

第一節



同樣品種的芋頭
不同種植方式
種出來的球莖也會不一樣

第一節

排灣族的芋頭都種在哪裡？

第一節



大部分芋頭都種植在旱田，因以往都居住在斜坡上，所以較少有水田種植方式。

第一節



大部分在1~3月種植，
8~11月採收， 一年一收

第一節

詞
彙



芋頭
vasa

第一節

詞
彙



種植
temalem

第一節

句型練習

temalem ta _____.

(種 _____)

(vasa、puk、vurati)

第一節



句型練習

temalem ta _____.

(種 _____)

會因為種植動作不同
不同作物有不同的單字

第一節



句型練習

temalem ta _____
ti _____.

(某人種 _____)

第一節



採收芋頭

採收芋頭影片連結

注意事項：

1. 記得戴手套
2. 不要鏟壞芋頭



第一節

採芋頭 kivasa

ki-：獲取、取得、採摘之意

例如：採地瓜(kivurati)、賺錢(kipaisu)



第一節

ki-：獲取、取得、採摘之意

練習

採摘 ljavilu (假酸漿葉)
該怎麼說？



第一節

解答

採摘 ljavilu (假酸漿葉)

該怎麼說？

kiljavilu



第一節

小測驗

Q1. 水芋跟旱芋是不同品種的。

Q2. 「芋頭」的族語是什麼？

Q3. 「種植」的族語是什麼？

第一節

小測驗

Q1. 水芋跟旱芋是不同品種的。 (X)

Q2. 芋頭的族語是什麼? (vasa)

Q3. 「種植」的族語是什麼? (temalem)

第一節



觀察看看胡蘿蔔

我們所食用的是什麼部位?

根

莖

葉

第二節



胡蘿蔔

根

第二節



觀察看看馬鈴薯

我們所食用的是什麼部位？

根

莖

葉

第二節



馬鈴薯

莖

第二節



觀察看看地瓜

我們所食用的是什麼部位？

根

莖

葉

第二節



地瓜

根

第二節



觀察看看芋頭

我們所食用的是什麼部位？

根

莖

葉

第二節

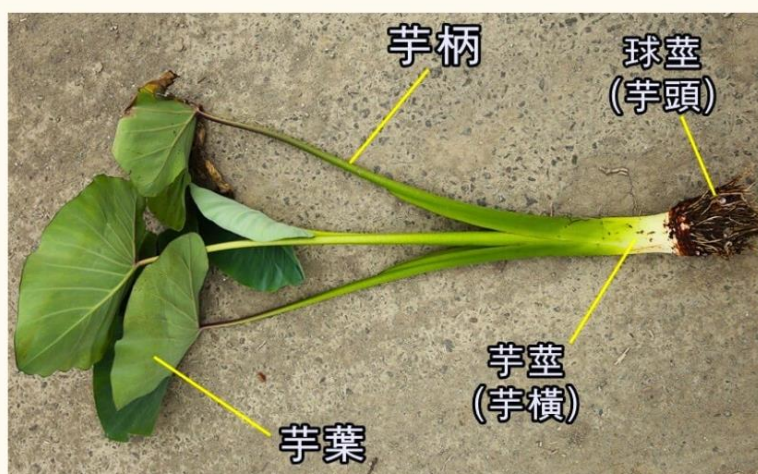


芋頭

?

第二節

究竟芋頭本人長怎樣？



第二節



芋頭葉子不會叫asav
專有名詞：uming

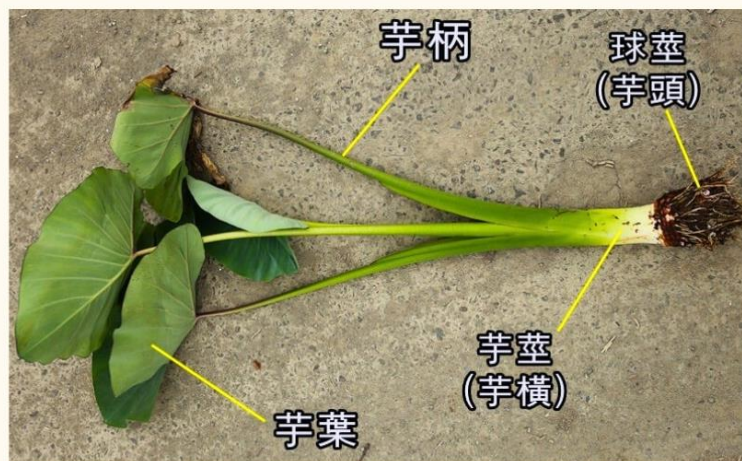
第二節



芋柄:supiq

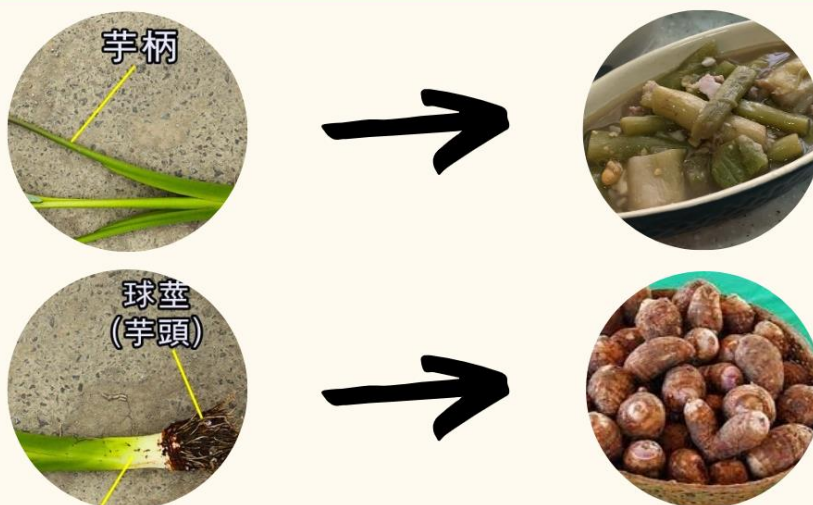
第二節

有哪些部位是可以食用的？



第二節

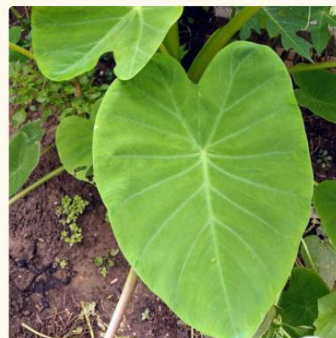
芋頭可食用部位



第二節

anema aicu?

(回答部位族語)



第二節

uming

芋葉



第二節

anema aicu?

(回答部位族語)



第二節

supiq

芋梗(柄)



第二節

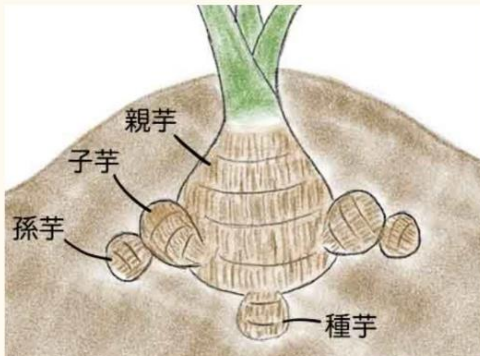
芋頭也有母子關係？

第二節



芋頭生長時，主要的大球莖旁還會結小球莖，通常稱為母芋和子芋。有些品種適合吃母芋、有些適合吃子芋。

第二節

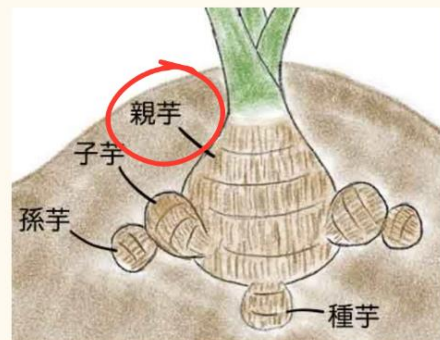


母芋(親芋):kina, 較大顆
子芋:picil

第二節

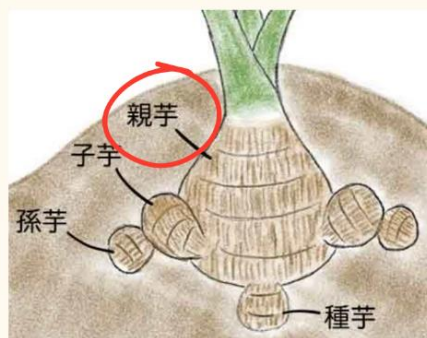
anema aicu?

(回答部位族語)



第二節

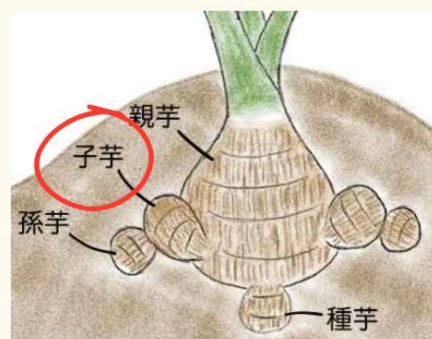
kina
母芋



第二節

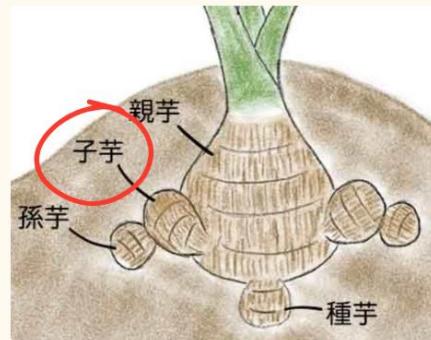
anema aicu?

(回答部位族語)



第二節

picil
子芋



第二節

猜猜看 芋頭？姑婆芋？



第二節



影片觀看



第二節

姑婆芋跟芋頭不一樣



未烹飪:有毒
烹飪完:有毒
葉片:光滑



未烹飪:有毒
烹飪完:無毒
葉片:有絨毛

姑婆芋
qainguay

芋頭
vasa

第二節



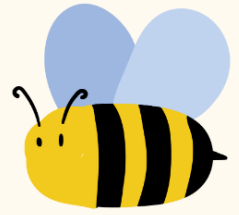
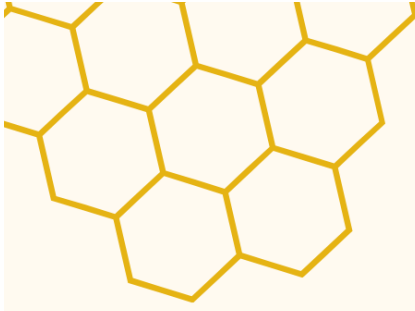
野豬會食用qainguay花苞
如果是沒花苞的季節
也會食用葉子
除了野豬以外
熊、山羌、鳥類也會食用

第二節



被蜜蜂螫咬
可以用qainguay汁液塗抹
是錯誤觀念哦
反而會使傷口再度感染

第二節



被蜜蜂咬如何急救：

- (1) 盡速離開現場，避免被其他蜜蜂追殺。
- (2) 刮除或挑出針，勿夾出會使更多毒液注入。
- (3) 冰敷。
- (4) 使用止痛藥，並就醫。

第二節

anema aicu?

(回答族語)



第二節

qainguay
姑婆芋



第二節

anema aicu?

(回答族語)



第二節

vasa

芋頭



第二節

詞
彙



芋頭葉
uming

第二節

詞
彙



姑婆芋
qainguay

第二節

詞
彙



芋柄
supiq

第二節

小測驗

題1.我們所食用的vasa，是vasa的什麼部位？

(A) 葉子 (B)根部 (C)球莖

題2.vasa的葉子族語名稱是asav。

第二節

題1(C)我們所食用的vasa，是vasa的什麼部位？

(A) 葉子 (B)根部 (C)球莖

題2(×)vasa的葉子族語名稱是asav。

第二節

小測驗

題3. vasa在未煮熟前，具有少量毒性，
是不可以吃的。

題4. qainguay全株都有毒，因此所有生物吃了
都會死亡。

第二節

題3. (O) vasa在未煮熟前，具有少量毒性，是
不可以吃的。

題4. (X) qainguay全株都有毒，因此所有生物吃
了都會死亡。

第二節

重要句子

kemudakuda ti vuvu?

爺爺/奶奶正在做什麼？



第三節

kemudakuda ti vuvu?

爺爺/奶奶正在做什麼？



當老師提到這個句子時，請複
誦一次，並回答老師的問題

第三節

從芋頭 到芋頭乾

第三節



烘 芋 頭 乾

長榮百合國小烘芋頭乾

從芋頭 到芋頭乾怎麼做的

第三節



傳統



中期



第三節



leku
芋頭窯

第三節

傳統芋頭窯



以水分含量多的五節芒或八丈芒作為烤網，烘完一批後要換新的烤網，因水分含量低的五節芒或八丈芒仍然是易燃的材料。



五節芒



八丈芒

第三節

芋頭擺放有玄機



後來網子改成鐵網，省去了更換的時間成本。

將較大顆的芋頭擺下方，離火源較近，小顆芋頭則擺上方，能防止小顆芋頭已烤乾，但大芋頭仍未乾。

烘一批芋頭乾的時間大概落在半天，期間要顧火以及翻攪。

第三節

kemudakuda ti vuvu?



烘芋頭乾過程
要翻攪

第三節

kemudakuda ti vuvu?



鏟起來、冷卻

第三節

kemudakuda ti vuvu?



篩選

第三節

kemudakuda ti vuvu?

芋頭乾去皮

傳統



現代



第三節



成品：

芋頭乾
aradj

第三節

從芋頭乾 到芋頭乾粉



第三節

kemudakuda ti vuvu?



搗
maisu

第三節



成品：
芋頭乾粉
palju

第三節

從芋頭到芋頭乾粉



芋頭
vasa

芋頭乾
aradj

芋頭粉
palju

第三節

詞
彙



芋頭窯
leku

第三節

小測驗



Q1. 圖片中的物品族語名稱是什麼?

第三節

小測驗



芋頭乾粉 palju

第三節

小測驗



Q2. 圖片中的物品族語名稱是什麼？

第三節

小測驗



芋頭乾 aradj

第三節

小測驗

Q3. 在過去，
烘完的「aradj」是以什麼方式去皮？

(A) 刨刀 (B) 無須去皮 (C) 嬰兒搖籃 (D) 搗碎

第三節

小測驗

Q3. 在過去，
烘完的「aradj」是以什麼方式去皮？

(A) 刨刀 (B) 無須去皮 (C) 嬰兒搖籃 (D) 搗碎

第三節

重要句子

kemudakuda ti vuvu?

爺爺/奶奶正在做什麼？



第四節

你有吃過下列何種傳統食物？



第四節

這些是什麼？



cinavu



qinapiljan
芋頭粉香腸



valeng
酸肉



supiq
芋頭梗

第四節



它們都與vasa有關係
讓我們一起認識
芋頭的各種吃法吧

第四節

vasa吃法



蒸山芋

是最日常
最單純的vasa吃法
將vasa蒸熟食用
也可沾醬料

第四節

aradj吃法



1.

獵人狩獵時會攜帶aradj，
是糧食不足時的充飢品。

2.

與豬肉煮湯，可以照喜好
加入樹豆、薑等料。

第四節

palju怎麼吃



1. 醃酸肉 valeng

影片：不賴嗜醃肉那麼酸，真的沒有過期的問題嗎？ ep10

將豬肉抹上鹽巴及palju，
放入罐中密封，
約兩周後可食用。
時長視氣候而定，略有差異。

第四節

palju怎麼吃



2. 芋頭粉香腸 qinapiljan

灌芋頭粉香腸影片

將豬肉與palju混和，
再灌入小腸中，
並煮熟食用。
(影片是血腸，做法一樣，但內餡不同)

第四節

palju 怎麼吃



3. 吉拿富 cinavu

cinavu並非專指包某種餡料的專有名詞，只要是被包起來的東西都可以是cinavu的概念。

第四節

什麼葉子可以包cinavu?



克蘭樹
kataljap



假酸漿
ljavilu



月桃
ngat



芒草
ljaviya

第四節



假酸漿
ljavilu

大多包palju+豬肉
可食用、嫩葉口感較好



克蘭樹
kataljap

大多包小米+豬肉
可食用、嫩葉口感較好

第四節



月桃
ngat

其他葉子不夠時會拿來
替代使用。不可食用。



芒草
ljaviya

包在最外層，主要作用是
維持形狀，不可食用。

第四節

supiq吃法



炒芋梗

將supiq切塊炒熟，
特別注意務必炒到全熟，
不然嘴巴會癢癢的不舒服，
吃起來軟軟的，
口感很像茄子。

第四節

詞彙複習



芋頭
vasa



芋頭乾
aradj



芋頭粉
palju

第四節

詞彙複習



芋頭葉
uming



種植
temalem



姑婆芋
qainguay

第四節

詞彙複習



芋頭窯
leku



酸肉
valeng



cinavu



假酸漿
ljavilu

第四節

句型複習

1. anema aicu?
這是什麼?
2. kemudakuda ti vuvu?
爺爺 / 奶奶正在做什麼?

第四節