



▲學生用機器壓出長長的米粉絲。



▲輪流壓米香，學習控制力道。



▲搓揉糯米，製作龜形新丁板。



農莊小旅行 開心做米食

文・圖片提供／張雋婷（桃園市楊明國小教師）

隨疫情趨緩，睽違已久的戶外教育終於鬆綁。「太棒了！可以出去走走。」學生歡天喜地，全員參與，縱使是到距離很近的「新竹老農莊」，也開心不已。

認識米文化

來到農莊，當然要認識米食。解說員問學生：「你們常吃到的米製品有哪些？」他們踴躍發表，可見大家對米食都不陌生。

解說員又說：「臺灣米食多元，依米不同的品種特性，可製作米粉、發粿、湯圓、碗粿。人們為了祈求豐收，會用米製糕點來祭拜天地神明，而形成米食文化。」聽著講解，學生認真吸收。

手做趣體驗

手做第一站是「炊粉捲」，在師傅指導下，孩子合作捲炊粉、把米放進蒸爐炊煮，再操作壓米粉機。看著機器壓出一條條細長米粉，樂不可支。

第二站是「爆米香」，「

砰」的一聲，出現膨脹的白米粒，倒進麥芽糖裡拌勻，吸引一群小螞蟥人圍觀。手做體驗前，師傅提醒：「輕輕壓平就好，米香蓬鬆才好吃！」

第三站是做「新丁板」

，小朋友先在龜形模板抹油，再填入糯米，最後用力倒扣模板，紅龜粿就出現了。另外，還做鹹中帶甜的草仔粿當作回家的伴手禮。

午後，師生走進由防風林和竹林共組的林蔭「隧道」，小朋友一唱一和，真開心！走出隧道，迎向新竹風，燥熱全消。登上高塔，眺望大海與風力發電機，好愜意！學生賴韋諺說：「心情好舒暢，我下次還要再來玩！」短暫的戶外教育即將結束，上車前，還品嚐透心涼的黑糖粉粿，享受米食款待，實在滿足！

▲聆聽師傅解說，了解米粉製程。



【小朋友大聲公】

- * 在紅色米糰上，我寫上自己的姓，完成獨一無二的紅龜板！（吳沂潔）
- * 捲了老半天，結果米粉變成「天女散花」，後來才知道折疊就可以了。（羅姿甯）
- * 沒想到，爆米香不能用力壓，輕輕壓平就行了。（黃昱璋）
- * 看米粉被機器擠壓出來，感覺很療癒呵！（黃彥青）
- * 我做的紅龜粿要給家人吃，我還買了爆米香和組員分享。（邱文廷）
- * 隧道裡很黑，適合鬼叫，全班都在瘋狂舒壓呵！（張李彥文）
- * 在隧道內大叫產生的回音，聽起來真有趣！（朱毅晟）