

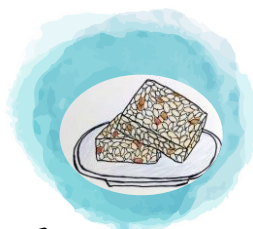
彰化縣 108 學年度國民中小學學生獨立研究作品徵選

作品說明書（封面）

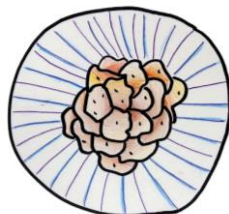
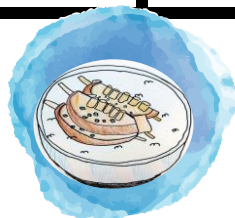
作品編號：

- 組別：
- 國小組
 - 數學類
 - 國中組
 - 自然與生活科技類
 - 人文社會類

作品名稱：半線美食奧運會



—桌遊融入閩南語學習之應用



第一階段 研究訓練階段

壹、 近二年學校獨立研究課程之規劃

一、 中年級

- (一) 文書處理軟體的使用。
- (二) 相片編輯。
- (三) 各類儀器設備的操作與保養。
- (四) 文章閱讀摘要技巧。
- (五) 研究方法的認識與應用。
- (六) 與數理課、人文課橫向聯繫，基礎課程之連貫。

二、 高年級

- (一) 閱讀與評析歷屆獨立研究得獎作品。
- (二) 選定有興趣的研究主題，並擬定計畫。
- (三) 依研究主題蒐集與分析各種資料。
- (四) 研究報告的撰寫與反思。
- (五) 與數理課、人文課橫向聯繫，加深加廣之延伸。

貳、 學校如何提供該生獨立研究訓練

一、 中年級：

本校校本彈性課程、資優班人文課程在中年級階段以走讀彰化為範疇，培養學生在地人文素養，以實際活動進行探索。資優班每週安排兩節專題研究，訓練基礎的研究技巧。持續觀摩校內外的獨立研究成果，讓學生發掘自身有興趣的議題，為將來銜接高年級的獨立研究課程做準備。

二、 高年級：

資優班人文課程在高年級階段以走讀臺灣為範疇，培養學生對臺灣文化的認識。每週安排兩節獨立研究，學生利用在中年級所學習的各類研究方法來進行研究主題探究，並將蒐集到的資料進行歸納與分析，從中學習解決問題、反思的能力，並在動態歷程中完成研究報告。

第二階段：獨立研究階段

半線美食奧運會

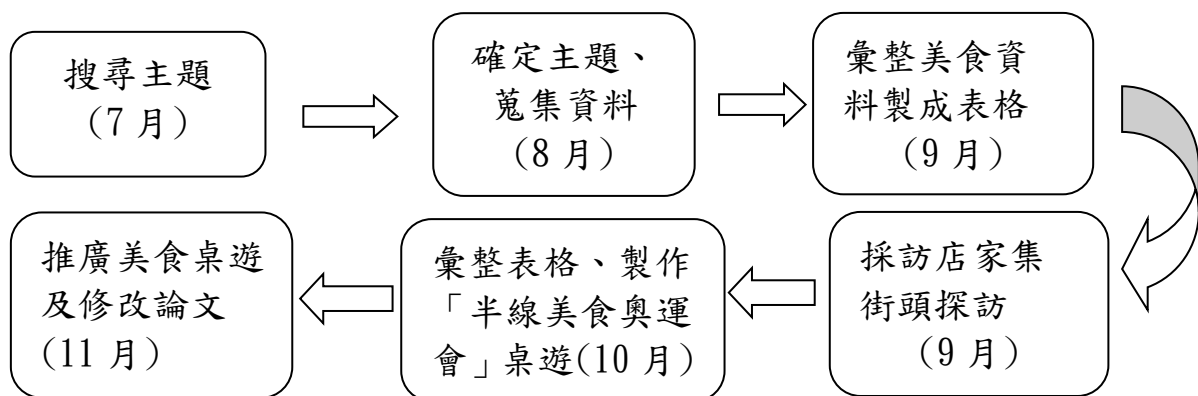
桌遊融入閩南語學習之應用

壹、 研究動機

猶記得曾從奶奶手中嚐到那口「爆米香」的古早味，加上學校五年級「本位課程」中，一再提到鄉土美食，促使我們在家鄉～「半線」的大街小巷裡四處搜尋，希望能找到如爆米香一樣有著懷舊滋味的古早味，發掘藏匿於巷弄間的傳統美食；無意間也發現傳統美食竟漸漸消失，媽媽、爸爸童年的滋味緩緩與這個講求快速的世代脫離。我們不想讓如此可口的美食埋沒，希望能透過我們所設計的閩南語桌遊——「半線美食奧運會」，讓人們重新檢視傳統美食。探訪中也意外發現用閩南語說明烹調方法非常自然，但換成國字似乎失去原本的味道，因為國音無法將烹調方法貼切的表示，這讓我們更加確定閩南語發音的「半線美食奧運會」適合用來推廣半線美食及烹調方法，寓教於樂。

貳、 擬定正式計畫、研究問題及工作進度表

一、 擬定正式計畫



二、研究問題

- (一) 了解「半線」傳統美食的特色
- (二) 探討閩南語認識傳統美食烹調方法
- (三) 了解半線傳統美食的閩南語唸法
- (四) 設計「半線美食奧運會」閩南語桌遊
- (五) 利用「半線美食奧運會」推廣半線傳統美食

三、 工作進度表

執行工作	時間														
	七月			八月			九月			十月			十一月		
搜尋主題	■	■	■												
確定主題				■	■	■									
蒐集資料				■	■	■									
彙整美食資料製成表格							■	■	■						
採訪店家集街頭探訪								■	■	■					
製作「半線美食奧運會」桌遊										■	■	■	■		
推廣桌遊教學與修改論文													■	■	■

參、 彙整相關文獻

一、 參考書籍

1. 灶邊煮語



2. 尋找台灣古早味



「灶邊煮語」和「尋找台灣古早味」幫助我們了解其烹調方法及食物之羅馬拼音，從相關辭書或文獻報告收集而來的，這兩本書運用親身實作觀察，整理從飲食生活中歷練出來的烹調動詞的使用情形，經由文化的視野，勾勒出台灣傳統飲食樣貌，展現出台菜系譜的豐富多元。

二、 料理參考網站

1. 愛料理 icook



2. 料理



3. cookpad



這些料理的網站，主要幫助我們了解傳統古早味美食的做法及如何創新發展。

三、 閩南語資訊相關網站

1. itaigi 網站



2. 教育部



教育部閩南語辭典幫助我們擁有最正確的拼音，愛閩南語網站是使我們對於閩南語的【音】更加確定。

四、 半線歷史

彰化是一個古蹟城市，古稱「半線」，隸屬諸羅縣，採平埔族「半線社」的語音翻譯；後改為「彰化」，清朝政府為「顯彰皇化」政策之意；此外，「半線」社原居地。彰化縣建城近三百年，當時的縣治即今彰化市區。因此，彰化市是清代中部的政治、經濟中心，彰化是一個族群多元的城市，有豐富的人文藝術與多樣性的美食。

五、 桌遊融入語詞學習之應用

(一) 桌遊的定義

近幾年來，桌遊逐漸於休閒活動中嶄露頭角，漸漸引起大眾的注意，泛指不需要插電，只要是任何在平面上進行的遊戲都算桌遊，以及其他在桌子或許多人面對面，平面上玩的遊戲的泛稱。廣義來說，象棋、撲克牌等都是桌遊。

(二) 桌遊之於學習

眾多遊戲中所需時間相較之下較少的「桌遊」便成為共同聚會時的活動選擇，而桌遊與其他種類的遊戲（如：電子遊戲、團康遊戲）相比，具有便利性高及團體概念等特色，因此適合藉此做為人際互動之媒。桌遊可以提供學習的新想法、人際互動以及生活連結，當學生在桌上遊戲中想贏得遊戲，需要擁有無比熱忱與學習動機，將會獲得最大的樂趣。在進行桌遊時，參與者需要彼此互動與多元能力，如：「專注力、表達力、反應力、判斷力、記憶力、同理心、邏輯及推理能力」的活動，讓學生能透過活動感受與體驗不同狀況的互動。

(三) 學習性遊戲可以提供以下機會：

1. 讓學生自行探索、發現規律，而並非老師直接告知答案。
2. 不是被動的接收訊息，而是投入和互動，吸引人的遊戲更可大幅提升學生在教室外自主學習的時間與深度。
3. 將反覆練習或記憶知識的活動和有趣的遊戲結合，提升學習興趣。
4. 遊戲供學習中不斷的反饋，每個學習過程中的小成就都可帶來鼓勵與加強，令個別化的學習機會在執行上不落痕跡。
5. 學生與團隊合作解決問題之溝通能力。
6. 模擬遊戲或角色扮演遊戲提供「沉浸式」的學習環境，助於濃縮原本非常耗時的學習活動。
7. 利用桌遊融入課程可培養學生批判性思考、團隊合作與社交、閱讀理解及激發創意等能力。

肆、 資料分析

一、了解「半線」的傳統美食的閩南語唸法

「炸」的閩南語有十個說法。糊、炸、乍、磅、燻、焗、浮、酥、炙、烹……光聽這些動詞，就宛如看見那香氣四溢的油鍋，隨著油的多

寡、炸的時間長短、炸物膨脹的模樣、嗶剝聲音與酥脆口感，各有著不同鮮活的動詞對應。在閩南語中，「炸」不是一個字，而是一列色香味俱全的詞彙，而「灶邊煮語」把這些罕見動詞的閩南語聲音與字形一個個挖出來的，協助我們研究「半線」美食，但因為有些詞彙對於學生來說太難了，我們將它換成了較簡單的烹調方法，以便學童吸收知識。

二、了解半線傳統美食的特色

我們運用彰化市旅遊網站分析各店家、美食之歷史性及其特色性，並分類其之位置(google 地圖)與閩南語烹調方法，如表 4-1。

表 4-1 閩南語烹調方法彙整表




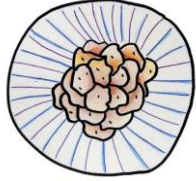

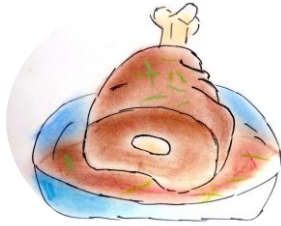
字	糲	炸	磅	炙	搥	爆	炊	燉	滷	浮
羅馬拼音	tsinn	tsuànn	pōng	tsià	tshik	pok	tshue	tūn	láo	phú
代表食物	蚵嗲	肉圓	磅皮	麵炙	搥仔麵	爆米香	肉包	豬腳	爌肉飯	糯米炸

由表 4-1 我們將彰化市美食依閩南語烹調方法找出屬於傳統美食的特殊烹調方法及代表食物。

經由灶邊煮語，我們可以發現各種閩南語之烹調方法和其羅馬拼音，以及它所代表的烹調手法，我們親自試吃了各類的美食，並將親自手繪出各類的代表美食。

表 4-2 閩南語烹調方法意思及彰化美食照片彙整表

烹調方法	代表食物	手繪照片
<p>炸 tsuànn 高溫油炸。</p>	<p>肉圓 </p>	
<p>炊 tshue/tshe 用火烹煮食物。</p>	<p>肉包 </p>	
<p>爇 tsinn 以大量滾油油炸。漢字字義指煎餌，煎餅也。</p>	<p>蚵嗲 </p>	
<p>磅 pōng 指大量滾油炸過會膨脹。漢字字義為落石聲。</p>	<p>磅皮 </p>	
<p>炙 tsia 特指少數幾種油炸物，如油炙粿和麵炙。漢字字義為火烤，延伸為炸透。</p>	<p>麵炙 </p>	
<p>搵 tshik 手提上下抖動擺動的意思。</p>	<p>搵仔麵 </p>	

<p>爆 pòk</p> <p>指食材炸後膨脹且發出如爆竹的聲響。</p>	<p>爆米香</p> 	
<p>浮 phû</p> <p>取食物油炸，熟了會浮上來。</p>	<p>糯米炸</p> 	
<p>燉 tūn</p> <p>將食物加水，用小火慢煮使爛熟。</p>	<p>豬腳</p> 	

(一) 半線美食代表~肉圓

「肉圓」幾乎成為了半線的代名詞，只要來彰化遊玩的旅客幾乎都指名必嘗的美食，如：過溝仔肉圓王、阿璋肉圓、北門口肉圓、燒肉圓、大竹肉圓、阿章肉圓、林家彰化涼圓、阿三肉圓、順利肉圓等等……，所以我們優先選擇了肉圓來做分析比較。



圖 4-1 彰化市肉圓店家分布地圖

為了搜尋半線美食，我們參考彰化市公所旅遊網站，並利用 google 地圖搜尋全彰化市有名店家，如表 4-3 所介紹之肉圓店家。經由圖 4-1，我們依各家肉圓的店家歷史順序排序分類做成表 4-3。

表 4-3 彰化肉圓口感分析、烹調方法及店家歷史比較表

店家名稱	口感分析	烹調方法	店家歷史
<p>過溝仔肉圓王</p> 	屬於傳統的作法，皮是 Q 軟的。	炊 ► 炸	80 年
<p>阿璋肉圓</p> 	炸到肉圓最佳狀態才取出，含油量降到最低點。	炊 ► 炸	71 年
<p>北門口肉圓</p> 	酥皮的特製肉圓。	炊 ► 炸	60 年
<p>燒肉圓</p> 	純粹的手工製作，沒有半點含糊。	炊 ► 炸	50 多年
<p>大竹肉圓</p> 	創造皮嫩輕薄、口味獨特的肉圓。	炊 ► 炸	50 多年
<p>阿章肉圓</p> 	特色為肉圓皮薄肉餡多。	炊 ► 炸	50 多年

為了搜尋半線美食，我們參考彰化市公所旅遊網站，並利用 google 地圖搜尋表 4-4 所介紹之糯米炸店家。經由圖 4-2，我們依各家糯米炸的歷史排序分類做成表 4-4

表 4-4 彰化糯米炸口感分析、烹調方法及店家歷史比較表

店家名稱	口感分析	烹調方法	店家歷史
五十年老店古早味堂記糯米炸 	口感外酥內容，酥脆中又帶點空氣感。	浮	50 多年
古月糯米炸 	吃起來外皮酥脆爽口，又香又甜讓人口齒留香愛不釋口。	浮	50 年

經由表 4-3 我們可以發現半線特色美食~糯米炸的烹調方法是「浮」，糯米炸外部口感偏酥脆，內部則較為黏稠。

(三) 半線美食代表~撻仔麵

因為半線的撻仔麵是非常有名的特產，有勁的麵條，及濃郁的湯頭，是撻仔麵的最大特色，如:貓鼠麵、萬芳蛤仔麵、阿添蛤仔麵等等……。



圖 4-3 彰化市撻仔麵類店家分布地圖

為了搜尋彰化美食，我們參考彰化市公所旅遊網站，並利用 google 地圖搜尋製成如圖 4-3，我們依各家的麵類店家歷史排序分類做成表 4-5。

表 4-5 彰化麵類口感分析、烹調方法及店家歷史比較表

店家名稱	口感分析	烹調方法	店家歷史
<p>貓鼠麵</p> 	<p>配以佐料精心調製，熬上兩個鐘頭，再加上蛤湯、蔥、蒜清燉而成，獨特美味讓人唇齒留香、回味無窮。</p>	<p>搥</p>	<p>80 年</p>
<p>萬芳蛤仔麵</p> 	<p>滷汁的香料都是出自於老闆跟老闆娘的親手製作調配，給客戶最天然不添加防腐劑的享受。</p>	<p>搥</p>	<p>30 年</p>
<p>阿添蛤仔麵</p> 	<p>每天一定會用當天新鮮的蛤仔熬煮湯頭。</p>	<p>搥</p>	<p>27 年</p>

經由表 4-5 我們可以發現彰化特色美食~麵的烹調方法是「搥」，麵類的口感比較滑順可口。

(四) 半線美食代表~碗粿



半線的碗粿香氣濃郁、入口即化，如：黑頭碗粿、杉行碗粿等等……。



圖 4-4 彰化市碗粿店家分布地圖

為了搜尋彰化美食，我們參考彰化市公所旅遊網站，並利用 google 地圖搜尋表 4-6 所介紹碗粿之店家。經由圖 4-4，我們依各家的碗粿店家歷史排序分類做成表 4-6

表 4-6 彰化碗粿口感分析、烹調方法及店家歷史比較表

店家名稱	口感分析	烹調方法	店家歷史
 黑頭碗粿	單吃就能吃到細緻的米香，口感還略帶 Q 勁。	炊	40 年
 杉行碗粿	切開內層時立即散發濃郁的香氣，口感異常紮實，再搭配著獨特的醬汁，更讓品嚐者受前所未有的美味體驗所衝擊！	炊	36 年

經由表 4-6 我們可以發現彰化特色美食~碗粿的烹調方法是「炊」，半線碗粿口感紮實，美味無比。

(五) 半線美食代表~肉粽

半線的肉粽非常紮實，有獨特口感，如：肉粽和、車路口肉粽、香豪肉粽等等……。



圖 4-5 彰化市肉粽店家分布地圖

為了搜尋彰化美食，我們參考彰化市公所旅遊網站，並利用 google 地圖搜尋表 4-7 所介紹肉粽之店家。經由圖 4-5，我們依各家的肉粽店家歷史排序分類做成表 4-7。

表 4-7 彰化肉粽口感分析、烹調方法及店家歷史比較表

店家名稱	口感分析	烹調方法	店家歷史
肉粽和 	偏向古早口味，口感Q嫩 不鹹帶有甜味，肉粽有兩種口味，分別是香菇和蛋黃，老闆娘堅持新鮮與美味並重。	炊	60 多年
車路口肉粽 	五香風味的肉餡裡頭摻有細細的菜脯絲，除了增添風味也多了口感。	炊	60 年
香豪肉粽 	肉粽包的緊實不會過於鬆，粽葉香，蒸的也不會過於軟爛。	炊	25 年

經由表 4-7 我們可以發現彰化特色美食~肉粽的烹調方法是「炊」，口感偏向於紮實。

(六) 半線美食代表~豬腳


半線的豬腳外皮 Q 彈，內陷豐滿，如：尪孀婆豬腳爌肉飯、彰化豬腳米糕成等等……。




圖 4-6 彰化市豬腳店家分布地圖

為了搜尋彰化美食，我們參考彰化市公所旅遊網站，並利用 google 地圖搜尋表 4-8 所介紹豬腳之店家。經由圖 4-6，我們依各家的豬腳歷史排序分類做成表 4-8。

表 4-8 彰化豬腳口感分析、烹調方法及歷史比較表

店家名稱	口感分析	烹調方法	店家歷史
	<p>豬蹄的部分膠質跟油質很豐富，輕輕一夾就撥開了，滿滿膠質滑嫩 口感帶著微甜，鹹度適中不死鹹，相當下飯不膩嘴。</p>	<p>燉</p>	<p>93 年</p>

<p>彰化豬腳米糕成</p> 	<p>豬腳色澤帶點金黃，筷子輕碰到肉夾起，這霎那間，肉皮與骨頭分開了。</p>	<p>燉</p>	<p>30 年</p>
--	---	----------	-------------

由表 4-8 我們可以發現彰化特色美食~豬腳的烹調方法是「燉」，豬腳外皮膠質很豐富滑順，豬蹄部分則是滿滿膠質滑嫩口感帶著微甜。

(七) 半線美食代表~爌肉飯

爌肉飯在半線可以說是大人界的最佳伴手禮，爌肉的皮咬勁十足，十分入味，如：永福爌肉飯、阿泉爌肉飯、阿興滷肉飯、阿章爌肉飯等等……。




圖 4-7 彰化市爌肉飯(包括滷肉飯)店家分布地圖

為了搜尋彰化美食，我們參考彰化市公所旅遊網站，並利用 google 地圖搜尋表 4-9 所介紹爌肉飯(包括滷肉飯)之店家。經由圖 4-7，我們依各家的爌肉飯(包括滷肉飯)歷史排序分類做成表 4-9。

表 4-9 彰化爌肉飯口感分析、烹調方法及歷史比較表

店家名稱	口感分析	烹調方法	店家歷史
<p>永福爌肉飯</p> 	<p>口感偏向古早口味，口感QQ嫩不鹹帶有甜味。</p>	<p>滷</p>	<p>100 多年</p>
<p>阿泉爌肉飯</p> 	<p>QQ 嫩嫩的肉質，咬起來彈性極佳，放在嘴裡，滿滿的醬油香。</p>	<p>滷</p>	<p>80 年</p>
<p>阿興滷肉飯</p> 	<p>滷汁不會太鹹帶有甜味，白飯粒粒分明不軟也不硬，飯加上滷汁味道剛好。</p>	<p>滷</p>	<p>60 年</p>
<p>阿章爌肉飯</p> 	<p>大家愛吃的爌肉飯以外，筒仔米糕和豬腳也是大大的推薦湯品的部份更是有彰化傳統味道的燉露湯。</p>	<p>滷</p>	<p>51 年</p>
<p>老朱爌肉飯</p> 	<p>招牌肉飯是選用溫體豬後腿肉，搭配獨家製作的滷汁，而成為一碗經濟實惠、風味俱佳的招牌美食。</p>	<p>滷</p>	<p>49 年</p>
<p>魚市爌肉飯</p> 	<p>滷出來的爌肉 QQ 的皮，咬勁十足，十分入味，不多添加其他香料，忠實地呈現古早的好滋味。</p>	<p>滷</p>	<p>40 多年</p>




<p>夜市爌肉飯</p> 	<p>整塊爌肉滷的很夠味又帶有嚼勁，吃起來柔軟又不油膩。</p>	<p>滷</p>	<p>40 多年</p>
--	----------------------------------	----------	--------------


經由表 4-9 我們可以發現彰化特色美食~爌肉飯的烹調方法是「滷」，爌肉 QQ 的皮咬勁十足，十分入味，口感 Q 嫩不鹹帶有甜味。

三、設計「半線美食奧運會」桌遊

因為半線傳統美食口味如此豐富與烹調方法如此多樣，我們特地設計了款桌遊~半線美食奧運會，我們利用這套桌遊來向大家推廣彰化傳統美食的特色，裡面的角色(老鷹、八卦山大佛、火車、八卦山咖啡)我們則是用黏土來製作，如表 4-10。

表 4-10 半線美食奧運會角色介紹表

代表物	介紹	桌遊角色
<p>老鷹</p>	<p>老鷹是中型的禽獸，在每年的春分會在彰化上空飛翔，在八卦山上的賞鷹平台，更吸引許多愛鳥人士前來賞鷹。 取自：據彰化市旅遊網~ 遊憩景點▶▶自然生態▶▶賞鷹平台</p>	
<p>八卦山大佛</p>	<p>八卦山大佛風景區遠近馳名，黑身釋迦如來大佛莊嚴肅穆，是彰化市特有地標及精神象徵。 取自：據彰化市旅遊網~遊憩景點▶▶熱門打卡▶▶八卦山大佛風景區</p>	
<p>扇形車庫裡的火車</p>	<p>有「火車頭旅館」之稱的扇形車庫，是彰化市重要的文化資產，現為全台唯一，車庫建於 1922 年至今已將近百年的歷史，並在 2000 年公告為縣定古蹟，我們選擇製作一列火車成為桌遊主角。 取自：彰化市旅遊網~玩樂彰化 ▶▶認識彰化</p>	

八卦山咖啡	<p>沿著八卦山往後走，就到了彰化後花園~139 綠色隧道，附近擁有著許多特色咖啡小館，空氣中醞釀著淡淡咖啡香，濃醇可口的滋味，是我們彰化市農會現在極力推廣的彰化特色產品~咖啡。</p> <p>取自：據彰化市旅遊網~玩樂彰化▶▶認識彰化</p>	
-------	--	---

伍、 研究結果與討論

一、 閩南語是半線跨文化最棒的交流

閩南語早已融入了台灣人的日常生活中，不僅是認識在地文化最佳的起點，也是彰化小吃店最熟悉的溝通方式。我們將其包裝成一個有趣、高互動的桌遊遊戲，《半線美食奧運會》因而誕生。

二、 可以帶著走的 10 道半線傳統美味，不只是遊戲，讓它成為學習的好道具。

這是一個兼具娛樂性又能快樂學習的派對遊戲，裡面提到的小吃或烹調方法，即便是土生土長的彰化人，就算會說閩南語，也不一定說得出來，這便是我們想給愛吃的你更多的學習機會。

三、 遊戲概要

《半線美食奧運會》要進行最精彩的〈搶帽賽跑〉，凡是能夠超越對手的廚師，就能將對手頭上的帽子搶走，戴在自己的頭上，誰獲得所有顏色的帽子，就是奧運的冠軍。想要贏得比賽，必須正確地翻開和跑道卡上圖案相同的操場卡，就能向前移動並超越對手。

四、遊戲配件(如圖 5-1)

- (一) 人物 x 4
- (二) 魔法帽 x 15(三頂為預備的)
- (三) 跑道卡 x 20
- (四) 操場卡 x 10



圖 5-1 遊戲配件

五、遊戲規則




- (一) 將 10 張操場卡洗牌後隨機背面朝上排列在桌面中央。
- (二) 將 20 張跑道卡洗混後隨機正面朝上圍繞著操場卡排成圓形跑道。
- (三) 每位玩家選擇一位魔法廚師，戴上帽子。
- (四) 將所有代表廚師放在跑道上，每位代表廚師間隔距離一樣。
- (五) 玩家依逆時鐘方向輪流行動，跑道上的代表廚師也依逆時鐘方向移動。
- (六) 比賽開始，玩家依序掀翻開一張美食卡，若與前面跑道卡圖示相同，並大聲用「閩南語」念出美食名稱或烹飪方法即可前進一格，並把翻到的美食卡蓋起來，並繼續翻下一張美食卡，如果與自己前面的跑道卡又一樣的話，可繼續前進，直到翻到與自己不同卡，並結束回合，換下一個玩家行動。
- (七) 每張跑道卡上只能有一位代表廚師，若自己前面的跑道卡上有其他廚師，則需翻出前面那位廚師前的跑道卡相同圖示，如果翻出前面那位廚師前的跑道卡相同圖示，即可越過其廚師，並拿走他頭上的帽子。
- (八) 收集越多的帽子，就可以成為《半線美食奧運會》的冠軍！

六、推廣教學活動

我們製作了教學簡報，到各班使用簡報進行閩南語教學推廣半線美食及其烹調方法，以及利用我們製作好的「半線美食奧運會」桌遊

來推廣半線美食。教學流程如表 5-1

表 5-1 「半線美食奧運會」教學流程表

<p>1. 製作簡報介紹半線美食及其烹調方法</p>  <p>▲上圖為簡報封面</p>  <p>▲上圖為教學實況</p>	<p>2. 介紹桌遊角色和操場卡、跑道卡</p>   <p>▲上二圖為桌遊角色</p>	<p>3. 實際示範及讓學童試玩</p>  <p>▲上圖為實際教學狀況</p>  <p>▲上圖為實際試玩狀況</p>	<p>4. 訪問老師與請試玩學童填寫問卷(如附件一)</p>  <p>▲上圖為桌遊教學分組競賽後與學童們的合照</p>
--	---	--	--

七、參與「半線美食奧運會」桌遊教學學生心得分享

(一)學生參與桌遊心得問卷分析

我們針對五年級學生舉辦了桌遊的教學活動，參與同學共 250 人，有效問卷 225 份，回收率為 90%，將問卷資料整理，進行分析如下：

1. 在半線美食奧運會桌遊中，你喜歡哪些特色傳統美食呢?(可以複選)

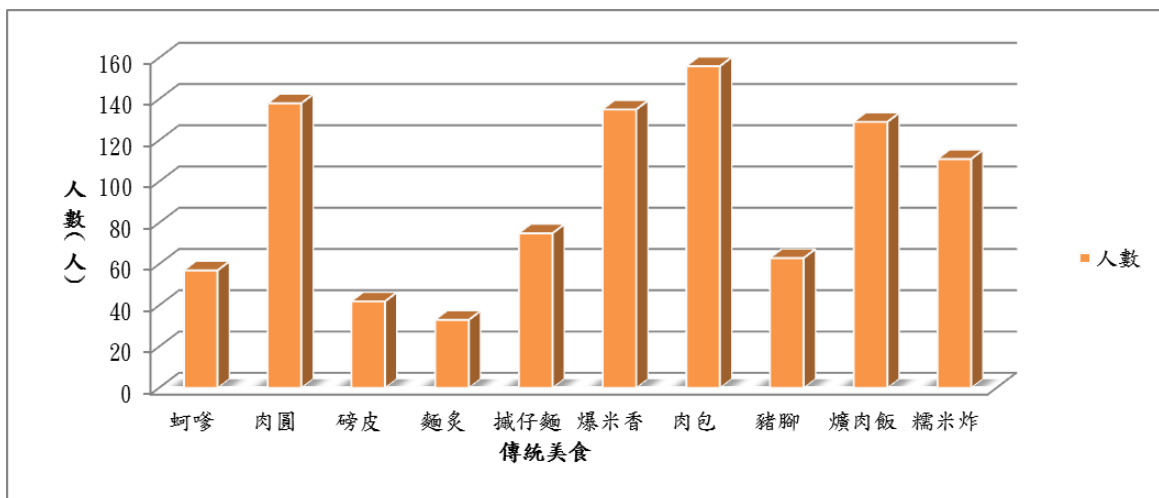


圖 5-1 學童對半線特色傳統美食喜好統計圖

由圖 5-1 我們得知學童裡 225 人裡，最喜歡的傳統美食為肉包共有 156 人，其次則是肉圓 138 人，而麵炙僅有 33 人喜歡。

2. 經過桌遊教學後，你會用閩南語念出哪些半線古早味美食？
(可以複選)

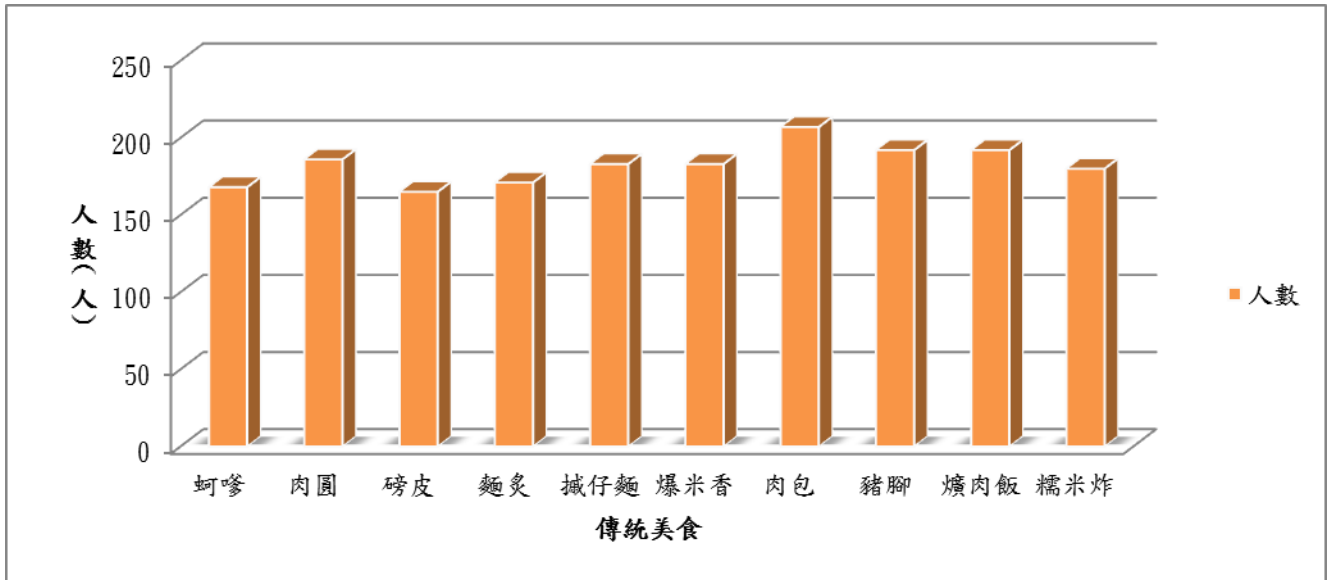


圖 5-2 學童對半線傳統美食的認識

由圖 5-2 我們得知學童 225 人裡，對半線閩南語傳統美食最最多
人學會用閩南語念出來的肉包共有 207 人，其次則是豬腳、爌肉飯
192 人，而磅皮則有 165 人學會用閩南語念出來。

3. 在「半線美食奧運會」中，你學會用閩南語說出哪些傳統的烹調方法呢？(可以複選)

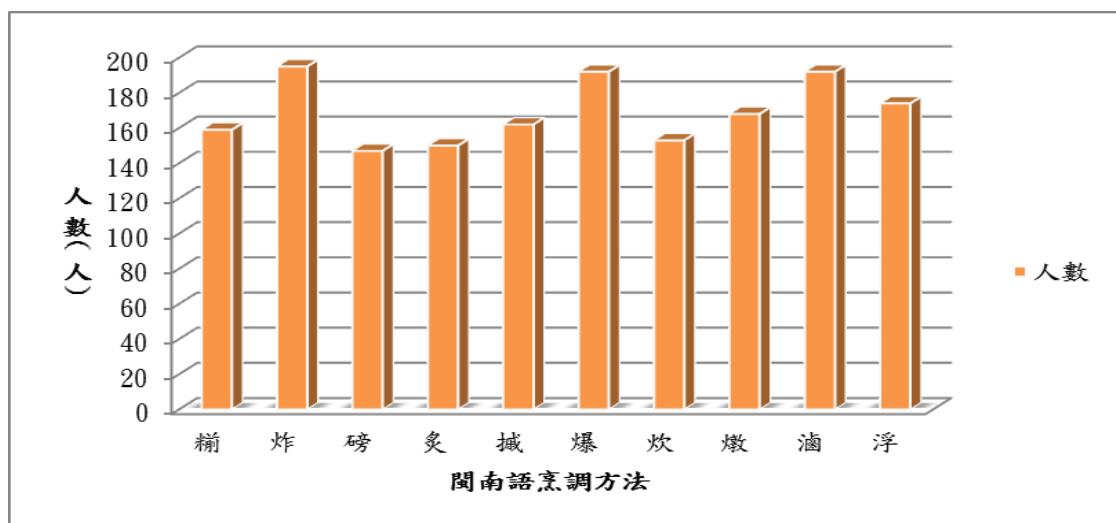


圖 5-3 學童對閩南語烹調方法的認識

由圖 5-3 我們得知學童 225 人裡，對閩南語的傳統烹調方法的認識最多人學會的烹調說法為「炸」共有 195 人，其次則是「爆」、「滷」192 人，而「灸」則有 150 人學會用閩南語念出來。

4. 你覺得半線美食奧運會桌遊的教學方式幫助你更容易學會閩南語嗎？

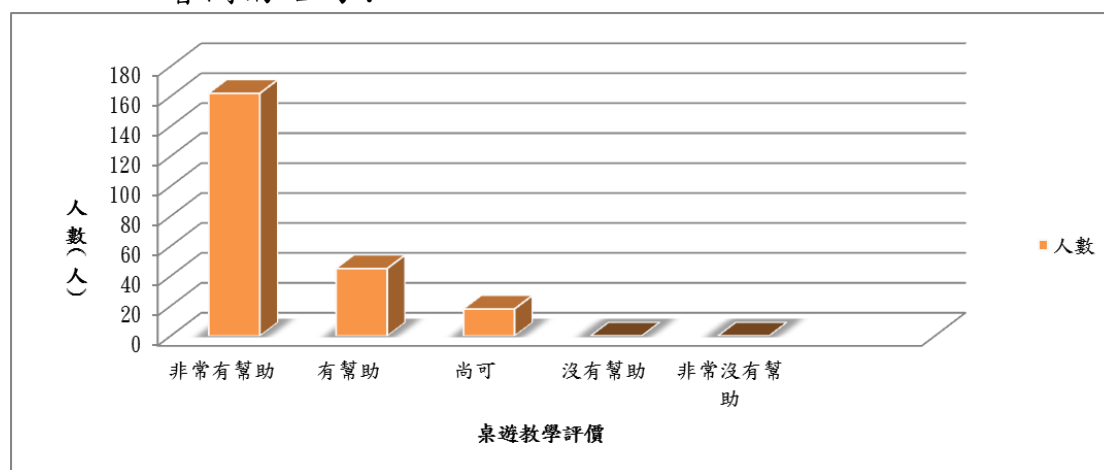


圖 5-4 學童對桌遊教學的評價

由圖 5-4 我們得知學童 225 人裡，對桌遊教學的評價覺得非常有幫助有 162 人，有 45 人認為有幫助，18 個人認為尚可。

(二) 教師參與桌遊教學訪問分析

訪問參與教學的三位老師彙整資料如下：「透過桌遊--『半線美食奧運會』學生學會半線之閩南語烹調方法的字詞，且此桌遊兼具娛樂性且互動性高，有助於學童學習，更可利用桌遊--『半線美食奧運會』提升學習專注力，並提高學生對於閩南語和半線古早傳統美食之印象，看到每位學生能大聲說出閩南語烹調方法詞彙，讓內向的學生也能敞開心胸共同參與團隊活動，擺脫內向的性情，讓團隊合作融於生活。」

陸、 評鑑與檢討：上述每一階段的省思與收穫

我們嘗試找了許多主題，都不適合，偶然間，在圖書館看到了一本書「灶邊煮語」，它勾勒出台灣傳統飲食多主題，讓我們選擇做了這個主題。第二階段時，難關一關關的迎接著我們，在訪問同學、民

眾時，我們並沒有做好準備，就貿然的上前訪問，卻發現我們根本不了解半線美食閩南語念法，問不出口，經過閩南語老師的指點及我們從 itaigi 網站與教育部閩南語辭典的資料，我們再次訪問，果然有別於上次，順利許多！重重困難等著我們，在資料分析的「半線美食口感分析、烹調方法及歷史比較表」，有些店家在網路上查不到店家歷史，我們無法填寫製作分析的表格，膽小的我們不敢上前訪問，經過好一段的練習，我們終於有辦法直接採訪店家，更得知店家歷史，熱心的老闆甚至還與我們分享店家的特色，更了解了閩南語的表示能夠更確切、更傳神！最後在製作桌遊的過程中，毫無頭緒的盲目思考，經過一段苦思良久，我們決定製作益智遊戲，慢慢我們構思了「如何有效地推廣閩南語，使學生能吸收其知識」我們發現，能大聲念出閩南語烹調方法詞彙更有利於接取這些見聞！這些幫助我們造就獨特而有益學習的閩南語桌遊~「半線美食奧運會」！經由這次的獨立研究，我們從原本膽小的個性，到能夠大方開朗的與人交談；從完全無法教學別人，到能夠成為一位閩南語小老師！

柒、 參考資料

- 一、 陳淑華 (2018)。灶邊煮語：台灣閩客料理的對話。臺北市：遠流出版社。
- 二、 教育部台灣閩南語常用詞辭典。取自：https://twblg.dict.edu.tw/holodict_new/default.jsp
- 三、 蔡佳珊 (2019 年 01 月 02 日)。你知道「炸」的閩南語有十個說法嗎？陳淑華《灶邊煮語》挖掘台灣庶民飲食之聲。取自：<https://www.newsmarket.com.tw/blog/115572/>
- 四、 彰化市旅遊網。取自：<https://travel.changhua.gov.tw/dessert-list>
- 五、 料理 123。取自：<https://www.wecook123.com/>
- 六、 cookpad。食譜筆記。取自：<https://cookpad.com/tw>
- 七、 itaigi。愛台語。取自：<https://itaigi.tw/k/>

半線美食奧運會桌遊學習使用問卷

您好：

感謝您撥冗填寫本份問卷，本份問卷是為了瞭解「半線美食奧運會」桌遊的學習滿意度調查，用以瞭解您對「半線」美食與「閩南語」的學習狀況，並作為改善方向之參考。

敬祝 學業進步

00 國小資優資源班五年級學童 敬上

1. 在半線美食奧運會桌遊中，你喜歡哪些特色傳統美食呢?(可以複選)

- 蚵嗲 肉圓 磅皮 麵炙 搥仔麵
 爆米香 肉包 豬腳 爌肉飯 糯米炸

2. 經過桌遊教學後，你會用閩南語念出哪些半線古早味美食?(可以複選)

- 蚵嗲 肉圓 磅皮 麵炙 搥仔麵
 爆米香 肉包 豬腳 爌肉飯 糯米炸

3. 在「半線美食奧運會」中，你學會用閩南語說出哪些傳統的烹調方法呢?(可以複選)

- 焗 炸 磅 炙 搥
 爆 炊 燉 滷 浮

4. 你覺得半線美食奧運會桌遊的教學方式幫助你更容易學會閩南語嗎?

- 非常有幫助 有幫助 尚可 沒有幫助
 非常沒有幫助