

圓圓滿滿甜蜜蜜——
彰化好吃的麻糬伴手禮

梁宇紋 林品宜 陳韋均



一、研究動機

1. 麻糬是彰化知名的伴手禮之一。



2. 麻糬的特殊含義——
圓圓滿滿、恭喜發財以及平平安安。

3. 節日的特殊需求——冬至或元宵節。



4. 口味眾多，各地製作方法不同。



二、正式計畫

第一、二週

- 確定研究主題、擬定研究進度與老師討論、到小組成員家做麻糬

第三、四週

- 到電腦教室查資料、到圖書館查資料

第五、六週

- 再次確認研究主題、到電腦教室和圖書館查詢資料

第七、八週

- 與老師到店家採訪、檢討訪問過程並整理訪談資料

第九、十週

- 發問卷給五年級一、二、三、九班，撰寫心得(採訪心得)

三、彙整相關文獻

(一) 麻糬的由來

(二) 臺灣的麻糬

1. 客家麻糬

2. 原住民麻糬 (閩南麻糬與原住民麻糬相似)

(三) 麻糬的製作過程

(四) 麻糬的保存方式



四、問卷調查

- 調查對象：本校五年級的同學。
- 問卷數量：總共一百份。



1. 您有吃過幾次麻糬？
2. 您最喜歡哪種口味的麻糬？
3. 您最喜歡彰化哪間麻糬店的？
4. 您覺得臺灣哪個地方的麻糬最好吃？
5. 您覺得麻糬的哪個部位最好吃？
6. 您有吃過其他國家的麻糬嗎？
7. 您吃的麻糬是由什麼粉做的？



四、資料分析

8. 您覺得麻糬是冷的包餡還熱呢？
9. 您覺得麻糬代表什麼意思呢？
10. 您覺得麻糬起源出自於那裡？
11. 您覺得麻糬是哪裡的名產？
12. 您知道客家麻糬的由來嗎？
13. 您覺得客家麻糬是用什麼方法做的？



1. 您有吃過幾次麻糬？	<input type="checkbox"/> 從不	<input type="checkbox"/> 1次	<input type="checkbox"/> 2次	<input type="checkbox"/> 3次以上
2. 您最喜歡哪種口味的麻糬？	<input type="checkbox"/> 紅豆	<input type="checkbox"/> 花生	<input type="checkbox"/> 芝麻	<input type="checkbox"/> 綠豆
	<input type="checkbox"/> 其他_____			
3. 您最喜歡彰化哪間麻糬店的麻糬？	<input type="checkbox"/> 玉華珍	<input type="checkbox"/> 大元餅行	<input type="checkbox"/> 銘人堂	<input type="checkbox"/> 玉龍坊
4. 您覺得臺灣哪個地方的麻糬最好吃？	<input type="checkbox"/> 客家	<input type="checkbox"/> 花蓮	<input type="checkbox"/> 彰化	<input type="checkbox"/> 都喜歡
5. 您覺得麻糬的哪個部位最好吃？	<input type="checkbox"/> 內餡	<input type="checkbox"/> 外皮	<input type="checkbox"/> 外皮的粉	<input type="checkbox"/> 都喜歡
6. 您有吃過其他國家的麻糬嗎？	<input type="checkbox"/> 日本	<input type="checkbox"/> 新加坡	<input type="checkbox"/> 香港	<input type="checkbox"/> 都沒吃過
	<input type="checkbox"/> 其他_____			
7. 您吃的麻糬是由什麼粉做的？	<input type="checkbox"/> 太白粉	<input type="checkbox"/> 糯米粉	<input type="checkbox"/> 都吃過	<input type="checkbox"/> 不清楚
8. 您覺得麻糬是冷的包餡還是熱的呢？	<input type="checkbox"/> 冷的	<input type="checkbox"/> 熱的	<input type="checkbox"/> 溫的	<input type="checkbox"/> 都可以
9. 您覺得麻糬代表什麼意思呢？	<input type="checkbox"/> 圓圓滿滿	<input type="checkbox"/> 恭喜發財	<input type="checkbox"/> 平平安安	<input type="checkbox"/> 都沒聽過
10. 您覺得麻糬起源出自於那裡？	<input type="checkbox"/> 日本	<input type="checkbox"/> 客家	<input type="checkbox"/> 新加坡	<input type="checkbox"/> 彰化
11. 您覺得麻糬是哪裡的名產？	<input type="checkbox"/> 客家	<input type="checkbox"/> 日本	<input type="checkbox"/> 彰化	<input type="checkbox"/> 其他：

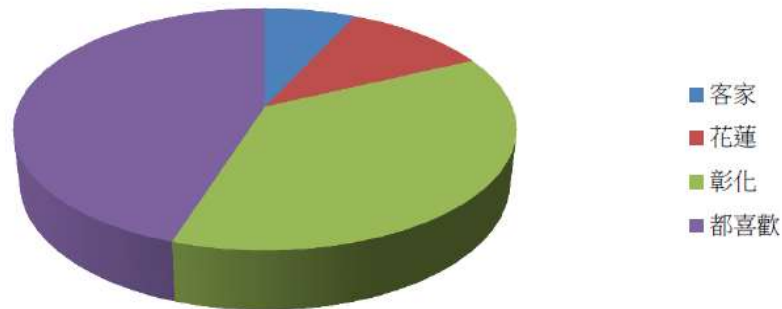
四、資料分析—結果

- 前三題，多數同學都回答曾經吃過三次以上麻糬，且多數五年級同學喜歡紅豆、芝麻和花生口味，其中花生口味最多。而創新的口味中，巧克力口味最受歡迎。
- 至於彰化賣麻糬的名產店中，則以「玉華珍」和「大元餅行」較廣為人知，也許是因為買麻糬的，大多是爸爸媽媽吧！

4. 你覺得台灣哪個地方的麻糬最好吃

- * 客家
- * 花蓮
- * 彰化
- * 都喜歡

你覺得台灣哪個地方的麻糬最好吃

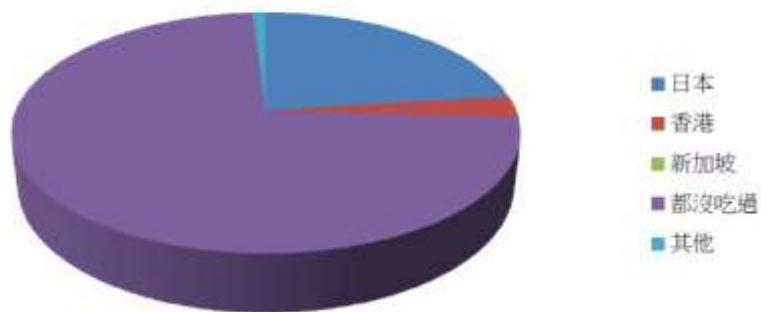


四、資料分析-結果

5. 你有吃過其他國家的麻糬嗎

- * 日本
- * 香港
- * 新加坡
- * 都沒吃過
- * 其他

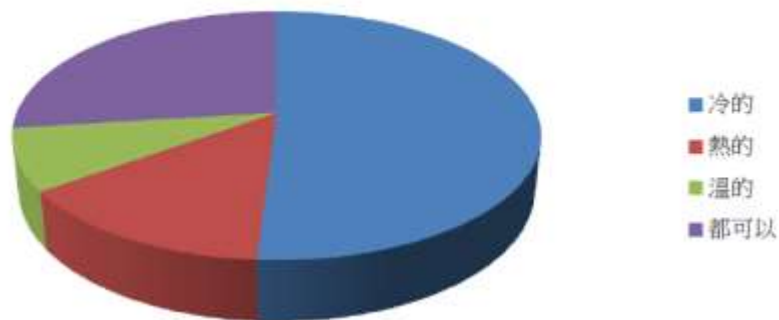
你有吃過其他國家的麻糬嗎



6. 你覺得麻糬是冷的包餡還是熱的包餡

- * 冷的
- * 熱的
- * 溫的
- * 都可以

你覺得麻糬是冷的包餡還是熱的包餡

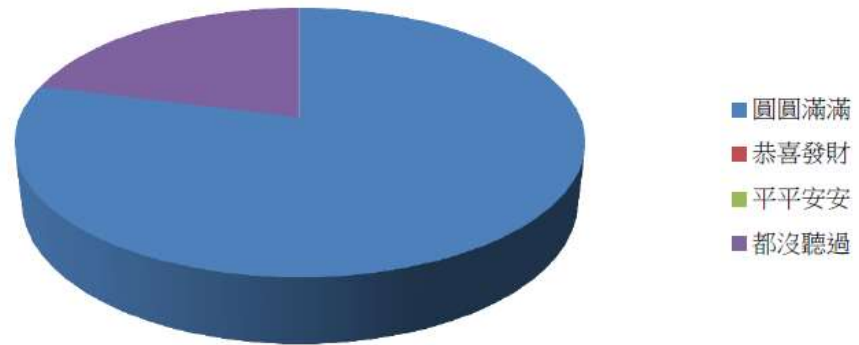


四、資料分析-結果

7. 你認為麻糬代表的含意是

- * 圓圓滿滿
- * 恭喜發財
- * 平平安安
- * 都沒聽過

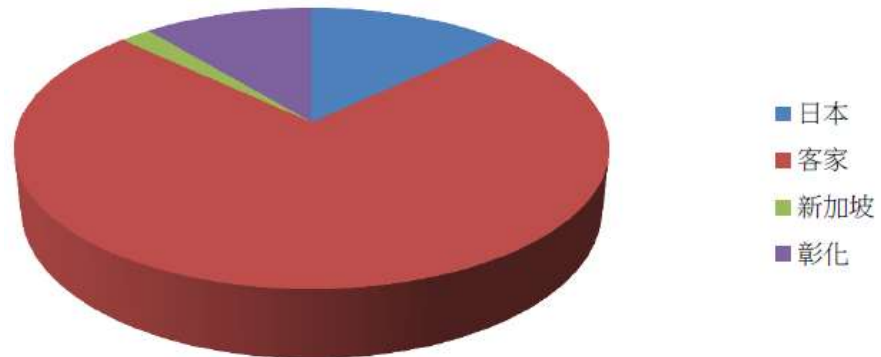
你認為麻糬代表的含意是



8. 你認為麻糬源自於那裡

- * 日本
- * 客家
- * 新加坡
- * 彰化

你認為麻糬源自於那裡

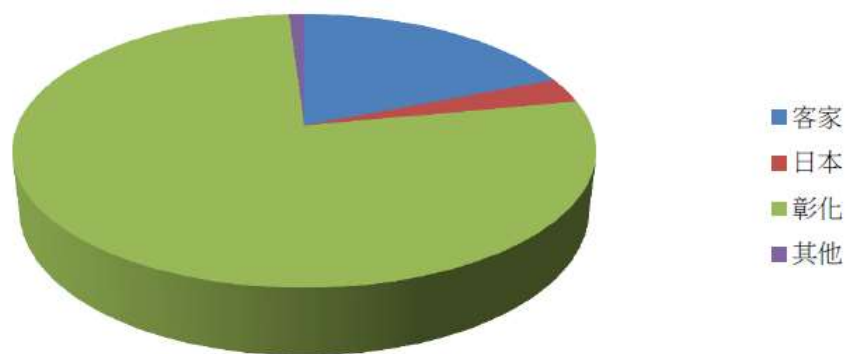


四、資料分析-結果

9. 麻糬是哪裡的特產

- * 客家
- * 日本
- * 彰化
- * 其他

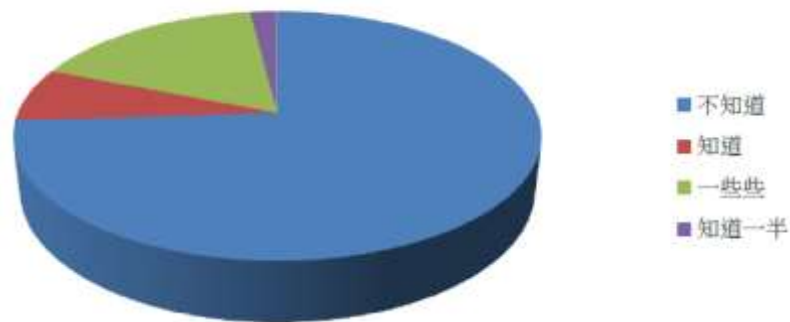
麻糬是哪裡的特產



10. 是否知道客家麻糬的由來

- * 不知道
- * 知道
- * 一些些
- * 知道一半

是否知道客家麻糬的由來

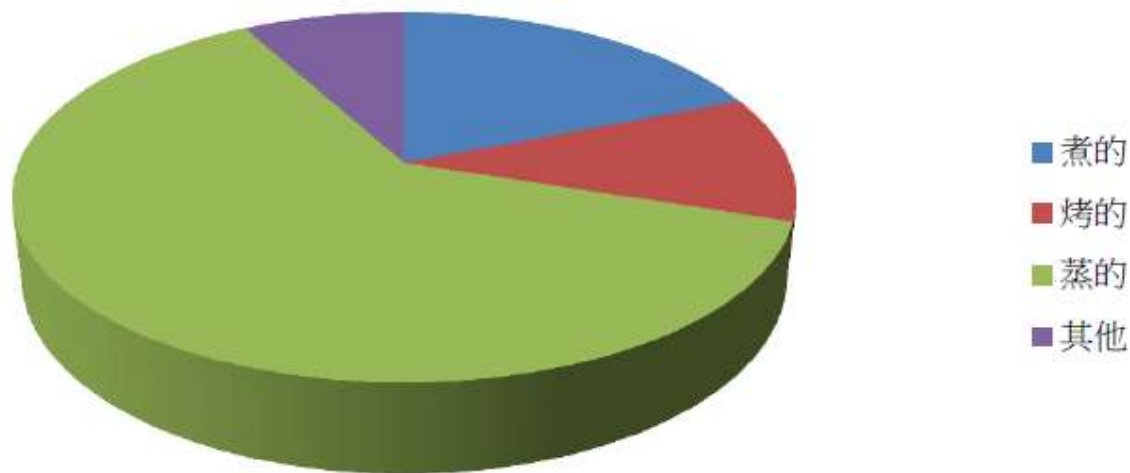


四、資料分析-結果

11. 是否知道客家麻糬的製作方式

- * 煮的
- * 烤的
- * 蒸的
- * 其他

是否知道客家麻糬的製作方式



訪談階段—訪問彰化市知名老店「玉華珍」餅行 (107.10.11)





Q20. 如果麻糬薯外面沒有米粉, 吃起來會差很多嗎?
 差 裹 一成

Q9. 要怎麼保存?
 Q11. 麻糬薯的包皮要倒多少米糖?
 Q10. 客人最喜歡什麼味的麻糬?
 Q18. 早上、中午、晚上什麼時段麻糬薯賣得最好?
 Q11. 麻糬薯怎麼作才會Q?
 Q19. 如果麻糬薯在冷庫解凍會不會有水包在麻糬薯的皮上面?
 Q12. 麻糬薯為何造型是圓的呢?
 Q13. 麻糬薯在什麼季節最熱賣?
 Q14. 麻糬薯在節日吃?
 拜拜
 Q15. 你們的麻糬薯的皮是熱熱的包餡還是等它冷了才包?
 a good question!
 Q16. 包餡的時候有沒有什麼口訣, 讓麻糬薯變得圓的?
 Q17. 師傅有口訣, 大概要練習多久, 才能稱自己
 稱呼給別人?
 brother



延伸活動階段—到班上進行「捏」、「麻糬」的體驗活動

- 活動當天，老闆帶了六斤糯米團和三斤的花生粉來到教室，指導學生捏麻糬。



第二次參訪—南投麻糬文物館

- 創新的產品(冰淇淋麻糬、麻糬甜甜圈)
- 做DIY麻糬
- 導覽 1. 麻糬製作過程影片
2. 麻糬種類、外銷國家
3. 製作麻糬材料與工具



寒假參訪— 彰化大元「米蔴 米薯」(玉華珍米麻糬)



- 獨家的鹹口味米蔴米薯
- 完整的機器設備
- 包麻糬的技術(師傅很多)
- 不能說的秘密 — 銷售量



五、研究結果與討論

○ 製作麻糬，我們的過程有：

1. 拿出材料糯米粉 10 匙、油適量、水220cc
電鍋、一個碗花生粉、隔熱手套。
2. 把糯米粉和水加入碗裡攪拌均勻。
3. 放入電鍋。
4. 拿出麻糬再用隔熱手套搓揉。
5. 撒上花生粉。
6. 大功告成！

水分控制很重要





- 有一些注意事項—關於保存

1. 『夏季』約 12 小時
(視天氣狀況而定 視天氣狀況而定)。
2. 長時間，以『冷凍』方式保存。

假如將麻糬冷藏，可以這麼做：

1. 烤盤上一點油，將麻糬放進箱軟。
2. 烤軟後就恢復成美味Q的麻糬了



六、評鑑與檢討：

- 初期時討論不出的研究方向是什麼？圖書也找不到相關的資料。後來老師指導我們將研究重點和方向列出來、找出方法。
- 在過程中，我們曾因組員分工任務或者是推論成錯誤的方式而有所爭執，但我們把這些負面情緒轉為動力，更積極的去研究。
- 此外，非常感謝老師提供給我們珍貴的獨立研究課程，我們會把這些能力經驗帶著走在未來的學習力上繼續有自信地向前邁進。



七、參考資料

- 麻糬的起源：

<https://blog.xuite.net/alfacity/Good/>

- 客家麻糬的由來(部落客分享)

<https://blog.xuite.net/h122716238/twblog/92742418-%E5%AE%A2%E5%AE%B6%E9%BA%BB%E7%B3%AC%E7%9A%84%E7%94%B1%E4%BE%86>

- 維基百科：麻糬

<https://zh.wikipedia.org/wiki/%E9%BA%BB%E7%B3%AC>

- 請問有誰知道中秋節吃麻糬的由來 | Yahoo奇摩知識+

<https://tw.answers.yahoo.com/question/index?qid>

- 誰了解麻糬的一切 | Yahoo奇摩知識+

<https://tw.answers.yahoo.com/question/index?qid=20081228000015KK05743>

- 想知道麻糬的歷史?從何時開始 | Yahoo奇摩知識+

<https://tw.answers.yahoo.com/question/index?qid=20051225000014KK03505>

- 阿美麻糬(圖片)





感謝您的聆聽！

