

彰化縣107 學年度國民中小學學生獨立研究作品徵選

作品說明書

作品編號： 11010

組別：國小組

數學類

自然與生活科技類

國中組

人文社會類

作品名稱：圓圓滿滿甜蜜蜜—彰化好吃的麻糬伴手禮

◎封面切勿出現校名、作者、校長及指導者姓名，違者不予評審並退件。

彰化縣107 學年度國民中小學學生獨立研究作品徵選

作品說明書

第一階段 研究訓練階段(由老師撰寫)

一、 近二年學校獨立研究課程之規劃

(一) 獨立研究之課程架構

為了培養學生觀察研究、資料蒐集與整理、協調溝通等能力，本班級規劃以小組為單位，學生自訂題目進行獨立研究架構設計。教師規劃之課程架構如下：



學生獨立研究之課程架構

因每一小組所擬定的題目不同，指導教師再根據不同的研究題目來微調指導內容。

(二) 規劃五年級上學期初，指導學生完成文本報告；五年級下學期，小組製作簡報並上台報告。六年級將報告彙編成冊，印出來與同學分享，於畢業展時一併展出。

二、 學校如何提供該生獨立研究訓練

(一) 設備部分：

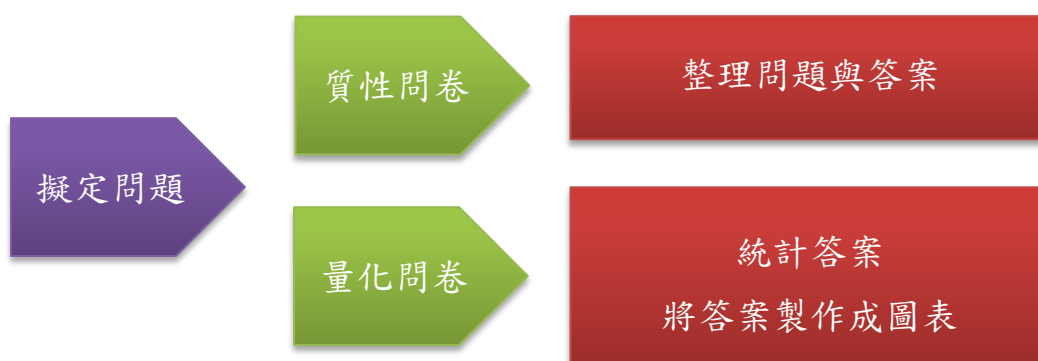
圖書館、電腦教室，只要事先申請即可使用。午休亦開放學生申請使用相關設備。

(二) 訪談：

指導教師根據學生所擬定之題目，與該組學生討論適合訪談之店家或地點，在訪談前先親自拜訪，或以電話詢問店家是否願意接受訪談，並與受訪者約定時間。

(三) 問卷指導：

教師指導學生製作問卷，需根據題目內容來規劃要製作的為質性問卷或量化研究問卷，並設定施測對象。



問卷完成後，學生需收回問卷並做統計。考量五年級學生尚未有百分率概念，因此讓學生以五十份或一百份問卷為施測數量，以方便指導將數字化為百分率、製作圖表。

(四) 培養學生踏實研究及有禮貌的態度：

最終希望學生能養成獨立自主、踏實研究的良好態度，每位學生能力、思考模式不同，所展現的成果也就不同，而過程重於結果。在訪談與施測問卷的過程中，提醒學生應注意禮貌；發放問卷時態度不能強勢，應以受訪者或受測者的意願為主。若對象不願意接受施測，則應尊重對方。

(五) 提醒學生組員間應培養默契、相互包容：

組員彼此之間出現意見分歧，應經過討論、提出各自見解後再決定怎麼做，相互包容，切莫傷了和氣。

第二階段 獨立研究階段（由學生撰寫）

一、 研究動機

因為之前看到雜誌上看到一個特別的彰化名產那就是麻糬！有長輩覺得麻糬代表著圓圓滿滿、恭喜發財以及平平安安的意思，冬至或元宵節也會買麻糬來拜拜，麻糬的口味很多，有：紅豆、花生芝麻等……最讓我們吃驚的，在大陸也有蜜蜂口味的麻糬，蜜蜂口味麻糬的製作過程中有許多活的蜜蜂，我們上網查資料，發現原來蜜蜂麻糬在做的時候，是把麻糬捲成一捲，等蜜蜂自己飛進去！真有趣，因此，我們決定好好了解在彰化常被當成伴手禮的美味麻糬。

二、 擬定正式計畫、研究問題及工作進度表

以下是我們這一小組安排的研究進度表：

第一、二週	<ul style="list-style-type: none">• 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	<ul style="list-style-type: none">• 到電腦教室查資料• 到圖書館查資料
第五、六週	<ul style="list-style-type: none">• 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	<ul style="list-style-type: none">• 與老師到店家採訪• 檢討今天的問題
第九、十週	<ul style="list-style-type: none">• 發問卷給五年級一、二、三、九班• 心得(採訪心得)

第十一、十二週

- 統計問卷
- 發放問卷並回收
- 統計結果

第十三、十四週

- 彙整研究報告

三、彙整相關文獻

(一) 麻糬的由來

麻糬為中國的傳統小吃，在香港、臺灣、中國大陸都常見，在東亞地區十分流行，後傳入日本，也被日本人所喜愛。在香港，一般稱為糯米糍。各地的麻糬多由糯米所製成，再包入餡料或將餡料裹在外層。

麻糬在新加坡也稱為「麻芝」。新加坡閩南語稱之為 muah ji，和台灣讀音相似。新加坡的這種「麻芝」看起來和臺灣與日本的麻糬有不同之處。這種「麻芝」裡面不含任何陷料，而是被剪成小塊狀，然後撒上花生粉。這類型的麻糬屬於新加坡和馬來西亞一代的閩南小吃。

(二) 臺灣的麻糬

月餅及柚子在中秋節是應節的食物，但是在臺灣的南部地區，習慣在中秋節吃麻糬的人口也很多，而且對他們而言，重要性不會比月餅及柚子來的低，在特定的節日通常會吃麻糬來慶祝。

1. 客家麻糬

據說是古代客家人較窮無錢招待訪客，於是將剩飯搗勻加入花生粉、糖粉變成麻糬，目前在臺灣麻糬可以說是以客家人做的麻糬最知名，也最講究傳統的口感。

2. 花蓮麻糬

阿美族人稱之為「杜侖」，是慶典或節日才吃得到的名貴點心。早期「杜侖」的製作相當簡單，而且不加任何餡料。

(三) 麻糬的製作過程

由於麻糬外皮成份是由糯米粉組合而成，所以大部份均會直接裹上糯米粉，當然部份商家也會撒上其他粉類(如玉米粉)，但由於玉粉較容易結粒影響品質，所以大部分的粉，都會使用糯米粉來製作。(一般「麻糬」為了在製作過程中，避免互相黏在一起，及方便製作人員拿起(包餡、整型……等等)，所以通常在外層都會灑上一層「糯米粉」，又俗稱「手粉」。)

(四) 麻糬的保存方式

麻糬暴露在空氣一段時間後會開始變硬。手工製作的麻糬大多註明最遲要隔天食用，機器製作的則可以保存較久。

四、資料分析

為了瞭解學生對麻糬的認識，我們這一組設計了問卷來調查，對象是本校五年級的同學。問卷總共印製了一百份，內容如下：

大家好：

我們是〇〇國小五年〇班的獨立研究小組的成員，目前正在進行一項關於麻糬的研究。想耽誤您幾分鐘，麻煩您提供我們寶貴的意見，完成問卷調查。

謝謝您的協助

組員：〇〇〇、〇〇〇、〇〇〇敬上

姓名：

性別：女 男

年齡： 歲

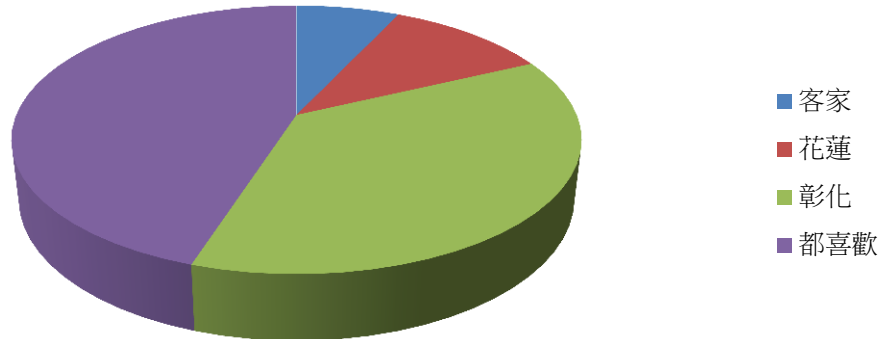
1. 您有吃過幾次麻糬？	<input type="checkbox"/> 從不	<input type="checkbox"/> 1次	<input type="checkbox"/> 2次	<input type="checkbox"/> 3次以上
2. 您最喜歡哪種口味的麻糬？	<input type="checkbox"/> 紅豆	<input type="checkbox"/> 花生	<input type="checkbox"/> 芝麻	<input type="checkbox"/> 綠豆
	<input type="checkbox"/> 其他_____			
3. 您最喜歡彰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"/> 新家坡	<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：
12. 您知道客家麻糬的由來嗎？	<input type="checkbox"/> 不知道	<input type="checkbox"/> 知道	<input type="checkbox"/> 一些些	<input type="checkbox"/> 知道一半
13. 您覺得客家麻糬是用什麼方法做的？	<input type="checkbox"/> 煮的	<input type="checkbox"/> 烤的	<input type="checkbox"/> 蒸的	<input type="checkbox"/> 其他：

我們也根據了問卷結果，對第四題之後的題目做了圖表分析。

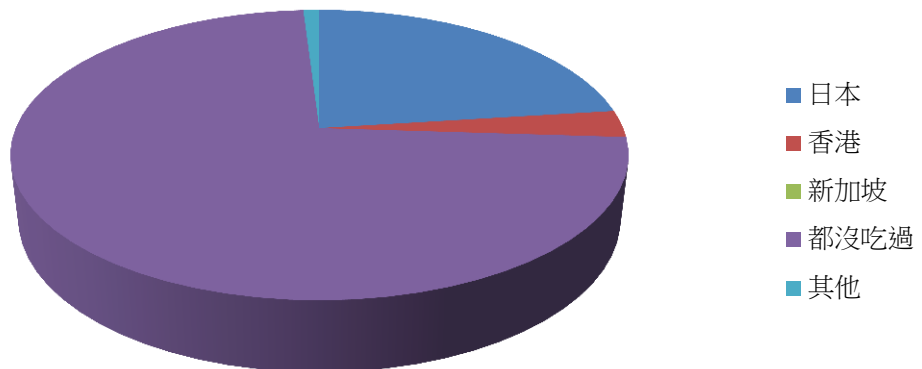
前三題，多數同學都回答曾經吃過三次以上麻糬，且多數五年級同學，在傳統的部分，都喜歡紅豆、芝麻和花生口味，其中花生口味最多。而創新的口味中，巧克力口味最受歡迎。

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！

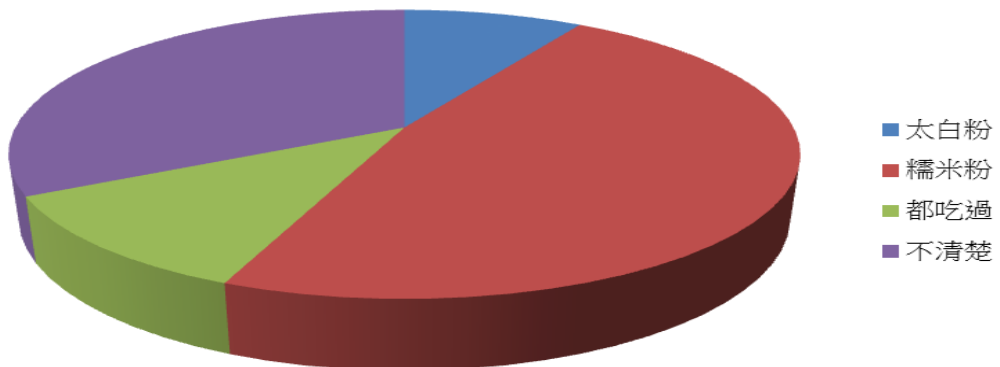
你覺得台灣哪個地方的麻糬最好吃



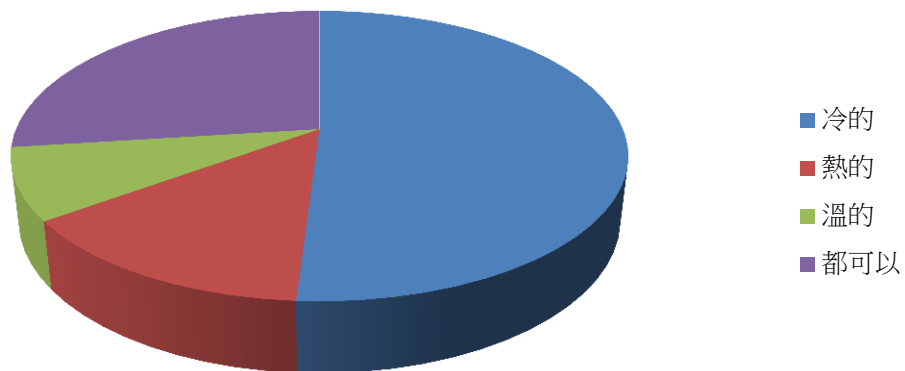
你有吃過其他國家的麻糬嗎



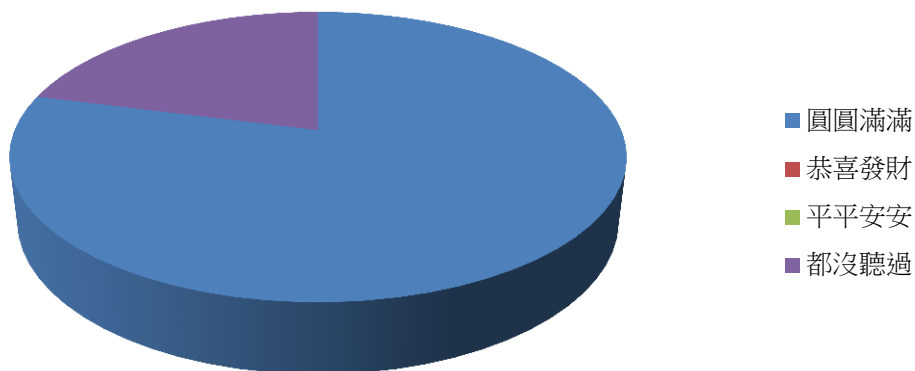
你吃的麻糬是用甚麼粉做的



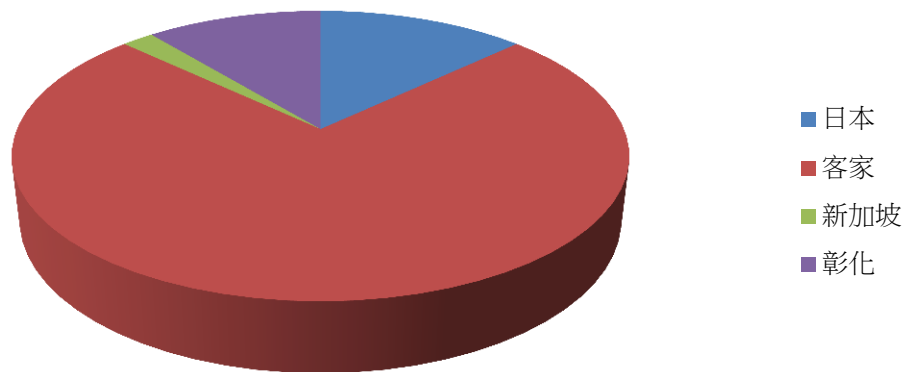
你覺得麻糬是冷的包餡還是熱的包餡



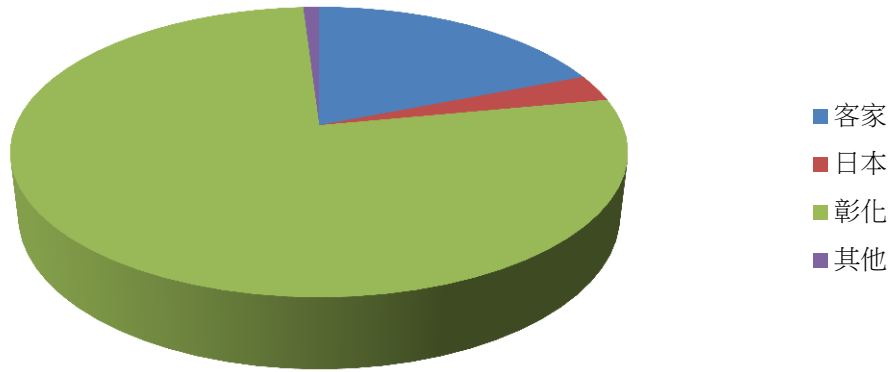
你認為麻糬代表的含意是



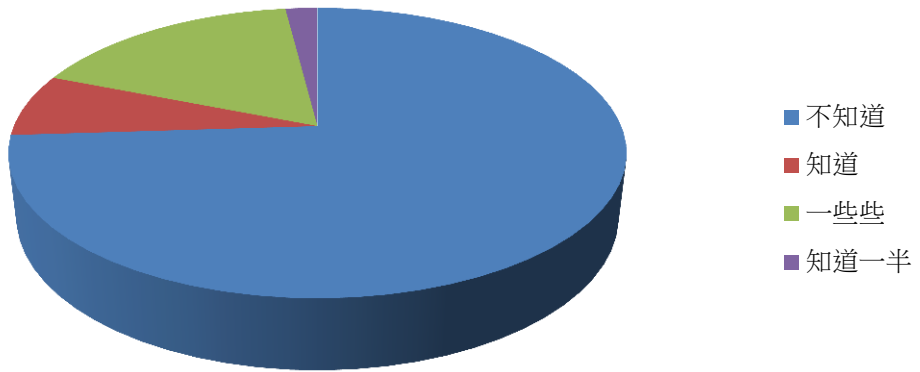
你認為麻糬源自於那裡



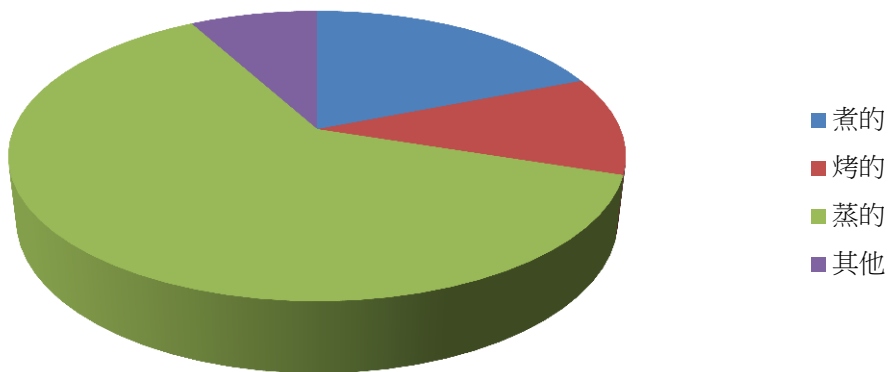
麻糬是哪裡的特產



是否知道客家麻糬的由來



是否知道客家麻糬的製作方式



討論及尋找資料階段



小組討論訪問題目，決定大約 20 題的題目。



每週進度檢討及討論，有時候進度會有延宕，要適時修正。



兩週與老師討論修正方向，老師會適時給予協助及提醒。



謝謝老師給予電腦上的輔助，指導我們圖表製作。



老師帶我們全班到圖書館找資料。

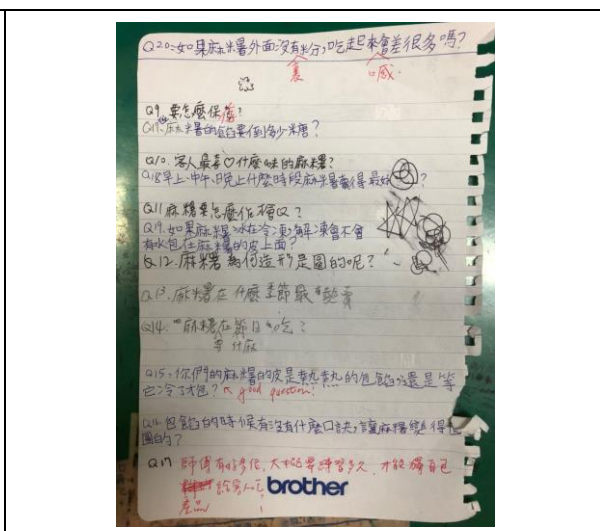


不過圖書館書籍有限，我們小組有約假日到彰化市縣圖書館找資料。

訪談階段—訪問彰化市知名老店「玉華珍」餅行 (107.10.11)



訪問當天，先向老闆說明我們想了解製作麻糬的過程。



這是我們擬定的題目，共有 20 題，主要是麻糬的原料和製作過程的題目。



老闆說明店裡麻糬所包的餡料，主要有紅豆、芝麻和花生三種，都是當天熬煮的。



麻糬的外皮主要是糯米製成，灑在外面的是綠豆粉。師傅包的速度好快！



老闆仔細的聆聽我們的問題，詳細說明。



現場包的麻糬溫溫的，非常好吃！



謝謝老闆詳細的回答問題，協助我們完成這一次的訪問。



我們在店門口留下合影，也留下美好的回憶，學到很多。

延伸活動階段

由於我們小組的訪談，使我們有機會認識了老闆。店家很熱心，也支持我們做獨立研究。於是老師詢問店家是否可以到班上進行「捏麻糬」的體驗活動，店家一口答應了！感謝老師舉辦這樣的活動，並且幫我們留下照片記錄，這是一次很難得的體驗！



活動當天，老闆帶了六斤糯米團和三斤的花生粉來到教室。



拿到餡料後，我們便開始捏，看師傅捏好容易，沒想到自己捏卻好困難！



不管怎麼沾綠豆粉，糯米還是會整團黏在手上，有些同學乾脆邊捏邊吃。



要把花生粉塞進糯米糰是一個看似簡單、實際上相當困難的動作！



後來老闆「出手相救」，現場捏給我們吃，一人兩顆，大家都好開心！



看著我們的成品，雖然沒有師傅捏的漂亮，但我們還是很有成就感。

五、 研究結果與討論

根據上述的圖表分析，我們發現多數同學並不了解麻糰由何而來，大家都有自己的一套見解。如果不是實地參訪，我們也沒有辦法了解到麻糰製作的過程以及相關的知識。

我們小組也提議自己來製作麻糰，並約定好在第二週的時候，到同學家來動手做。以下為小組同學當天的日記記錄：

幾天前我和同學，約好今天要來我家「製作麻糰」，所以向媽媽預約把廚房「讓」給我，還特地準備材料。我從網路上找到做製作麻糰方式及材料，請媽媽幫我準備。

當天我們拿出材料，有：糯米粉、油、水、電鍋、一個碗、花生粉、隔熱手套。我心想一定很簡單，沒想第一次嘗試後好挫折，糯米粉調製的比例，及加入的水是否太乾還是太多水，這都會影響結果是否成功。

我打起精神並冷靜思考，作出判斷：多次的失敗經驗，好像是在做實驗。最後我們成功了，我和組員們終於找到秘方了！製作麻糬，我們的製作過程有：

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！

我們發現，自己製作麻糬真不容易，而我們所製作的麻糬，屬於沒有包餡料的麻糬，和參訪店家—玉華珍所販賣的麻糬不同。



準備材料



把材料加在一起



混和均勻



攪拌完成



放入電鍋



搓揉蒸好麻糬



撒上花生粉



完成(外裹花生粉，裡面沒有餡料)

玉華珍老闆也和我們分享，剛做好的麻糬以常溫保存，但若放久一點就必須要冷凍了。

有一些注意事項：

1. 『夏季』約 12 小時(視天氣狀況而定)。
2. 長時間，請以『冷凍』方式保存，解凍後會恢復柔軟的狀態。
3. 常溫放置約一個小時。
4. 用烤箱或平底鍋煎酥。
5. 微波爐三至五分鐘，旁邊可放一杯水。

假如真的不小心將麻糬冷藏的話，可以這麼做：

1. 烤盤上一點油，將麻糬放進烤箱烤軟
2. 烤軟後就恢復成美味軟 Q 的麻糬了。

自己動手做，才發現：「吃」很容易，但食品要能吃，背後要經過許多的步驟和努力，不是表現上看起來的這麼簡單。

六、評鑑與檢討：

經過我們鏗而不捨、百折不挫的努力與長久的研究，這份報告終於完美的成功出爐了！說真的，一開始都聽不懂同學們討論的問題和要研究的方向到底是什麼？網路上和圖書上也找不到相關的資料。後來老師指導我們將研究的重點和方向一一列出來，並且逐一推理和找出方法。

在同組組員們互相討論下，就越能感受到其中樂趣，也越來越有成就感。雖然在過程中，我們曾因組員們分工任務或者是推論成錯誤的方式而有所爭執，但是我們把這些負面的情緒轉為動力，更積極的去研究，而且能學到這麼多的製作方法，我覺得非常值得。

此外，非常感謝老師提供給我們珍貴而不可多得的獨立研

究的課程，師長的協助與指導，我們會把這些能力與經驗帶著走，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>