

# 標題：剖蚵高手

- 提報分類表：文化產業與經濟
- 策劃/執行人：林秀琴
- 動機：無
- 目標範圍：班級性
- 難易度：普通
- 實施期間：105年11月18日
- 參與人數：13人

## 目標：

牡蠣俗稱蚵或蠔，營養美味深受大家喜愛，希望藉由課程讓學生了解蚵的構造及開殼的相關工具與訣竅，實際體驗開蚵，並分享其中經驗。

## 進行方式：

1.請同學攜帶並展示開蚵工具：手套、指套、生蚵刀（蚵鉞仔）、小臉盆 2. 觀察這些工具並探討其用法：◎手套比較厚，上面有一層塑膠膜：保護手 ◎指套：加在手套上 ◎生蚵刀，刀身堅硬，細長前方且銳利 3. 請學生說說對牡蠣的印象及外型特徵 4. 展示牡蠣構造圖片： 6.請同學分享開蚵的經驗及注意事項。 7.完成學習單

## 成果描述：

1.利用圖片讓學生了解蚵的構造 2.口頭講述蚵的經濟價值及營養成分 3.學生分享生活經驗：家中產業、家族成員從是與蚵相關的產業活動 4.學生口頭分享開蚵的實際體驗 5.完成學習單：畫出開蚵所需用具

## 實施心得：

班上的小孩都生長在漁村，「蚵」是他們賴以生存的產業，藉著這次課程讓孩子們知道養蚵的經濟價值，了解蚵的營養成分，並清楚知道一顆顆鮮美的蚵，是如何剖出來的，與他們的生活經驗結合，孩子們上得開心又收益滿滿，我也覺得很開心。

## 學習者心得：

我們從小就是和蚵一起長大，生活周遭都是蚵，爸爸、叔叔、伯伯們都養蚵，媽媽們一大早就開蚵，老師說「蚵」是一種經濟價值很高的產業，蚵的營養成分很高，多吃蚵不僅可以身體強壯，也會讓頭腦更聰明。只是養蚵是一件很不簡單的工作，需要大量勞力付出，假日時我也跟媽媽體驗一下開蚵，那還真是件辛苦的工作，這次課程不僅讓我獲得知識上的收益，也更能體會到父母親的辛苦。

