

味蕾爆發之雲鄉食情： 史地與藝能科合作的特色課程

斗六高中
佟以群
106.10.23



緣起

◆ 學校臨時的安排

◆ 史地科的討論

地理科：鄭光佑、許英敬

歷史科：李惠娟、佟以群

◆ 藝能科的加入

◆ 家政科：林慈婷

◆ 健護科：施足珠

◆ 體育科：王建長

◆ 資訊科：陳俊利



分類

◆ 一、特色課程

(一)訂出目標

(二)課程內容的安排，以及分工合作

二、與課程結合的競賽

(一)寫計劃找經費 

(二)家政老師是十分重要的角色

一、特色課程

- ◆ (一)訂出目標：
- ◆ 1.請學生就鄉土中挑選一特色食材，加以整理過後產生具備雲林特色的伴手禮。
- ◆ 2.希望學生能學習基本方法論、田野實察，讓最終的伴手禮能擁有諸多特色，如：鄉土人文關懷故事、文創風、歷史傳說名菜之再現.....XD。

各鄉鎮的特色農產品

鄉土味的食品伴手禮

在地農業的精采故事

體驗禮堂發表盛大場面

一、特色課程

◆ (二)課程內容的安排，以及分工合作



「雲鄉食情」課程

節次	內容	時數	日期
1	課程介紹and分組	1	

地理老師

歷史老師

藝能科老師

3人1組

內容：雲林鄉土食材採集記錄

嘉獎乙次+1學分

一、特色課程

課程內容：

- ◆ 1.地理空間與地方特色食材——地理科許英敬老師



一、特色課程

- ◆ 課程內容：
- ◆ 2.地方食材空間分布的地圖呈現：
- ◆ 地理科鄭光佑老師 😊



學生成果

一、特色課程

◆ 課程內容：

◆ 3.古坑人文與咖啡產業：

◆ 歷史科鍾智誠老師 😊

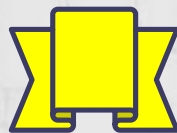
◆ 4.高中生如何去做口述訪談？

◆ 歷史科凌淑苑老師 😊

一、特色課程

◇ 課程內容：

◇ 5.田野實察：



● 9:30~9:40	● 斗六高中中正堂	● 集合點名出發
● 9:50~11:00	● 斗六- <u>法米</u> 法式甜點・咖啡 😊	● 與店長有約(經營心得、理念分享)
● 11:30~13:00	● 土庫-Le Riz <u>樂米</u> 工坊 😊	● 認識傳統產業轉型(米麵包觀光工廠)、米麵包DIY
● 13:00~13:40	● 中餐	● 土庫街中餐，分組覓食。
● 14:30~16:00	● 口湖- <u>好蝦罔男</u> 社 😊	● 認識及體驗生態農業(養殖)
● 17:00	● 斗六高中	● 回家囉

2007年法米法式甜點在創辦人的家鄉雲林斗六開幕。

法米,源自法文“La Famille”有著 家庭,家人的意思

法米以“家”為概念,將從小居住的老屋重新翻修,

以白色簡約的風格,巧妙的呈現對歐式風情及保留對老家懷舊心情的甜點咖啡小舖,

法米甜點就是為家人製作的點心,不計成本使用各國頂級食材,

搭配家鄉盛產的新鮮蔬果,融合巴黎藍帶所學的甜點技巧製作天然、樸實的鄉村點心。

法米希望除了甜點的美味之外,也能在每個重要的時刻陪伴大家留下最有溫度的記憶。

因為法米所以有 美好記憶.記憶-好美





樂米工坊原本是米廠 也已經是經營第三代了

樂米工坊一直以來都秉持“烘焙健康幸福的美味”理念，開發胺基酸含量豐富、吸油率較小麥粉低、水分含量較小麥粉多的米穀粉烘焙食品。樂米工坊創新思維，運用台灣在地的優良食材，開發全新的烘焙特產美食

樂米工坊是來自於一個鄉村的小女孩的梦想，小女孩從小住在四邊環田的米廠裡，和稻米和農夫結下了特別的情感。某年和家人去了日本旅行後，發現了米原來不只是米還可以做出健康美味的烘焙。回到家鄉和家人討論後，米烘焙可以提升稻米附加價值又天然健康。於和原本就有烘焙底子的哥哥一起全力投入研發米烘焙。研發過程一波三折，還好有家人的鼓勵和支持，於100年研發出米鳳梨酥和米土司和米蛋糕。於9月份也正式成立了樂米工坊的門市，命名為樂米工坊。源自於法文Le riz，米代表著健康。樂米工坊一直到現今研發出數十種米烘焙產品，也一直秉持著天然健康的概念做出這些美味的米烘焙。

從小接觸米到大，跟一般人比起來對米的熟悉度應該可以說是多出許多。對米的熱忱是從小就開始有的。近來受西方文化影響，而導致米食用量逐年遞減，產生許多休耕問題。農夫稻米收成價格不符經濟成本，國內漸漸依賴國外進口麵粉。第三代對烘焙相當有興趣，在學時也考取了多張相關證照。畢業那年和家人一起到日本旅遊，看到日本有做相關米烘焙產品，之後就開始全力投入研發米烘焙。每做好一次就會找人試吃，研發時間長達2年，一直到口感大家都覺得ok，且研發的成果到一定的水準，而且做米的東西與自己家裡的米廠又有很大的相關，於是又著手開始幫自己的店取個名。一開始的想法是想要讓大家都能吃到用米做的產品，又能吃出健康吃的快樂，所以店名就命名為“樂米工坊 Le Riz”，而le riz是法文中米的意思，米是單純而健康的穀類，可以兼顧健康也能享受美味。





請回購，限量霸王蝦現已售完，請待下回開賣，謝謝~~~

限量新商品上架囉~Q嫩彈牙的好蝦舍摩魚，讓你和朋友相聚開心又開胃，限量100

阿正

一個很蝦的故事 - 好蝦阿正

你可曾想過畢業後會想回到家鄉工作？你可曾想過養殖業會是你的選擇？在雲林縣口湖鄉這個在台灣被列為最貧困的地方之一，有八位七年級生憑著一股想回報家鄉的信念，為了重拾年邁老人的笑容，更是為了這塊土地，他們創造了一個很蝦的故事。這次很榮幸採訪到負責人李富正來分享他的故事。(本文都以阿正作為負責人的代稱)

有了家的滋潤，生命沒有皺紋

「鄉下人可以認命，但絕不認輸！」在口湖鄉一個不斷被超抽地下水，一個生態失衡，一個毫無生機的鄉鎮，阿正退伍後心想：「這已不是我記憶中的家鄉。」



二、與課程結合的競賽

雲鄉食情

一 鄉土食材採集簡報暨特色伴手禮製作競賽

(一)初賽：

欲參賽同學於期限內繳交「雲林各地鄉土食材採集記錄」報告(word檔)評審老師針對參賽作品進行書面審查，選出10~15組優秀作品進入複賽。

二、與課程結合的競賽

(二)複賽：

進入複賽隊伍必須以powerpoint簡報在地食材採集狀況及在地食品伴手禮製作構想

由評審老師依據各隊的規劃內容及簡報表現評分，選出6組優秀作品進入決賽。

(三)決賽：

進入決賽隊伍需充實在地食材採集過程之紀錄，由家政老師指導完成食品伴手禮的開發、製作

開發過程可隨時與家政老師討

製作時間：8/1家政教室

加強複賽ppt內容 資料上傳方法由資訊老師教授

Powerpoint簡報檔需於規定期限內上傳至活動官網，供在校師生欣賞、投票，並參加主辦單位辦理之「鄉土食材採集簡報暨特色伴手禮品嚐發表會」（決賽）。

二、與課程結合的競賽

家政老師是很重要的角色。



二、與課程結合的競賽

產品反覆的試作：



二、與課程結合的競賽

◆ 行政流程：

- ◆ 1.公文簽呈，請各處室配合競賽。😊
- ◆ 2.決賽賽程通知學生。😊
- ◆ 3.再次通知學生並告知報帳方式。😊
- ◆ 4.品嚐會流程通知。😊

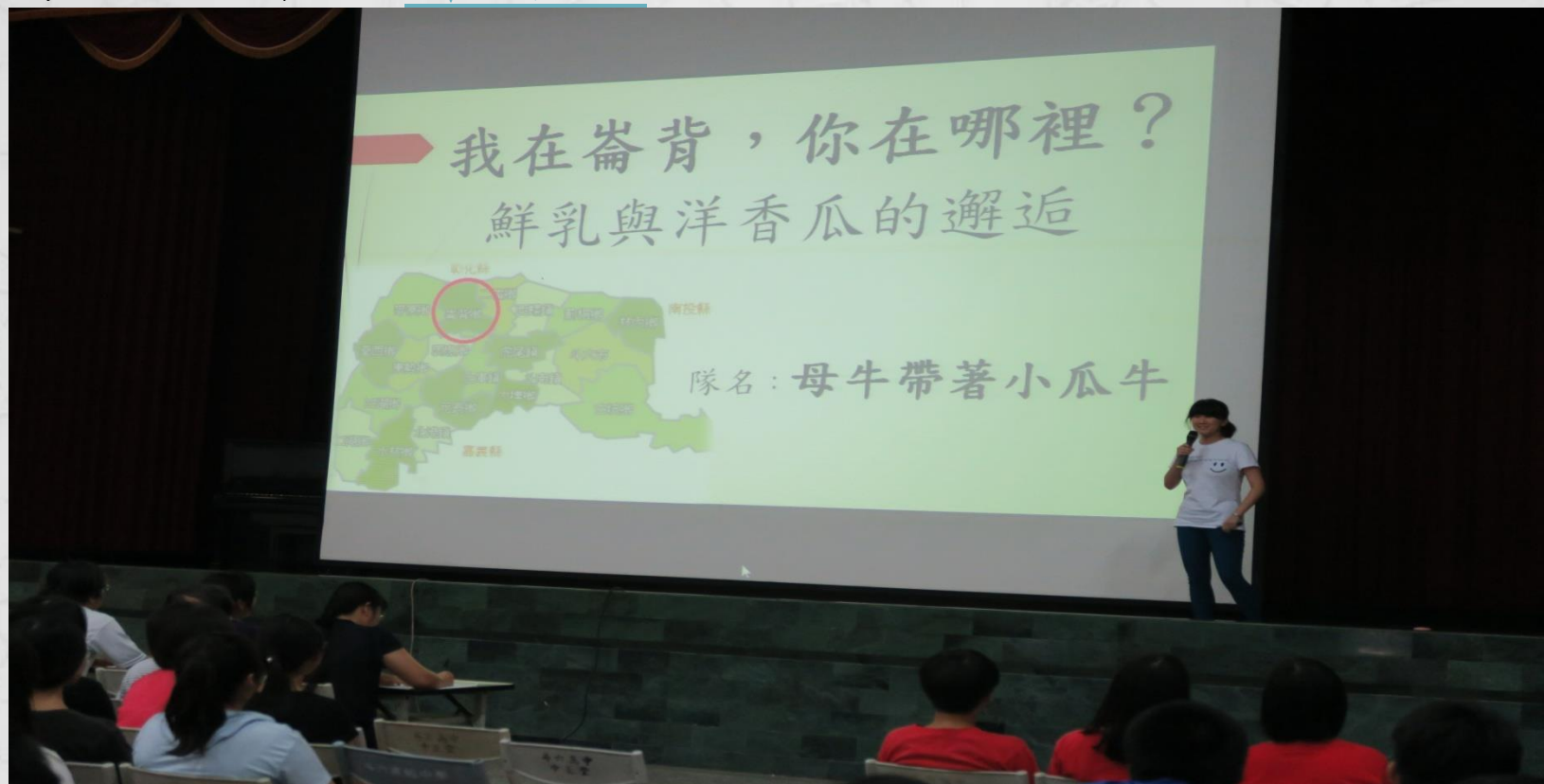
二、與課程結合的競賽

美食發表品嚐會



二、與課程結合的競賽

決賽隊伍檔案：洋香瓜



二、與課程結合的競賽

決賽隊伍檔案：
洋香瓜



二、與課程結合的競賽

決賽隊伍檔案：大蒜



二、與課程結合的競賽

決賽隊伍檔案：

大蒜



二、與課程結合的競賽

決賽隊伍檔案：稻米



二、與課程結合的競賽

決賽隊伍檔案：
稻米



二、與課程結合的競賽

決賽隊伍檔案：

柚子

紀錄片



二、與課程結合的競賽

決賽隊伍檔案：
柚子



二、與課程結合的競賽

決賽隊伍檔案：無花果



二、與課程結合的競賽

決賽隊伍檔案：
無花果



二、與課程結合的競賽

決賽隊伍檔案：綜合數個食材的粽子



二、與課程結合的競賽

決賽隊伍檔案：

粽子

影片



二、與課程結合的競賽

試吃&評分：

照片、評審評分表、試吃員評分表

- ◆ 獎項：
- ◆ 品嚐會評審獎、鄉土人文獎、簡報人氣獎、
- ◆ 金牌獎（1組）、銀牌獎（2組）、銅牌獎（3組）。成績採計方式為，品嚐會成績40%，評審簡報成績30%，同學網路投票票數30%。
- ◆ 雲鄉食情專屬網站、學生影片、總成績

三、結語

(一)省思

1.學生部分：

有參加競賽的同學，回饋大多良好，雖然過程很辛苦，但更加認識雲林的特產，也對於自己能做出產品感到開心。(實作能力很棒)

2.教師部分：

規劃課程時間太短，上課內容須調整加強。

3.競賽部分：

評審表示好吃又有趣；但因第一次辦理，場面較為混亂。

- ◆ 4. 104學年的情況：
- ◆ 上課時間為第九節，參加人數不多；活動
- ◆ 則無人報名。原因？

5. 105學年的情況：
沒有開課…

(二)大家可以試著利用嘉義的在地食材來
作特色伴手禮喔～

分享完畢，謝謝聆聽^____^