

108 至 110 美感與設計課程創新計畫
109 學年度第 1 學期 學校實驗課程實施計畫
種子教師

成果報告書



109-1 杵臼搗「杜侖」(麻糬)師生體驗花絮

委託單位： 教育部 師資培育及藝術教育司
執行單位： 台東縣立知本國中
執行教師： 劉吉益 教師
輔導單位： 東區 基地大學輔導

目錄

實驗計畫概述

- 一、 實驗課程實施對象
- 二、 課程綱要與教學進度

實驗課程執行內容

- 一、 核定實驗課程計畫調整情形
- 二、 實驗課程執行紀錄
- 三、 教學研討與反思
- 四、 學生學習心得與成果

課程計畫概述

一、實驗課程實施對象

學校名稱(請填寫完整校名)	台東縣立知本國民中學		
學校地址(請填寫郵遞區號)	950 台東市青海路三段 680 號		
課程執行類別	<input type="checkbox"/> 中等學校(國民中學暨普通型高級中等學校)之單一構面美感通識課程 <input checked="" type="checkbox"/> 國民中學 <input type="checkbox"/> 普通型高級中等學校 <input type="checkbox"/> 技術型高級中等學校及綜合型高級中等學校之綜合構面美感通識課程 <input type="checkbox"/> 技術型高級中等學校 <input type="checkbox"/> 綜合型高級中等學校 <input type="checkbox"/> 普通型高級中等學校基本設計選修		
預期進班年級	七、八、九年級	班級數	6 班共 126 人
教師姓名	劉吉益		
教學年資	17 年		
教師資格	<input checked="" type="checkbox"/> 國中藝術與人文學習領域之「視覺藝術」科 <input type="checkbox"/> 高級中等學校「美術」科 <input type="checkbox"/> 高級中等學校「藝術生活」科 <input type="checkbox"/> 其他：_____		
最高學歷	碩士		
1.美感課程經驗	<input checked="" type="checkbox"/> 曾參與 105 至 108 年美感教育課程推廣計畫 <input checked="" type="checkbox"/> 105 學年度第二學期 <input checked="" type="checkbox"/> 儲備核心 / <input type="checkbox"/> 種子教師 <input checked="" type="checkbox"/> 106 學年度第一學期 <input checked="" type="checkbox"/> 儲備核心 / <input type="checkbox"/> 種子教師 <input checked="" type="checkbox"/> 106 學年度第二學期 <input checked="" type="checkbox"/> 儲備核心 / <input type="checkbox"/> 種子教師 <input checked="" type="checkbox"/> 107 學年度第一學期 <input checked="" type="checkbox"/> 儲備核心 / <input type="checkbox"/> 種子教師 <input checked="" type="checkbox"/> 107 學年度第二學期 <input checked="" type="checkbox"/> 儲備核心 / <input type="checkbox"/> 種子教師 <input checked="" type="checkbox"/> 108 學年度 <input type="checkbox"/> 社群教師 / <input checked="" type="checkbox"/> 種子教師 (<input checked="" type="checkbox"/> 上學期 / <input checked="" type="checkbox"/> 下學期) <input type="checkbox"/> 不曾參與 105 至 108 年美感教育課程推廣計畫，但曾參與其他美感課程計畫，如：_____ <input type="checkbox"/> 完全不曾參與相關美感計畫課程		
2.相關社群經驗	<input checked="" type="checkbox"/> 輔導團，您的身份為：_____ 輔導員 <input type="checkbox"/> 學科中心，您的身份為：_____ <input checked="" type="checkbox"/> 校內教師社群 <input type="checkbox"/> 校外教師社群，如：_____		
3.專長及特質簡述	水彩、水墨 對教育的熱誠、積極參與美感研習課程、增廣見聞建構、規劃、運用在個人教學上。		
4.曾執行的美感構面	色彩、質感、比例、結構、構成		

二、109 學年度第一學期課程綱要與教學進度

實施年級：七、八、九年級					
班級數：共 6 班					
班級類型： <input checked="" type="checkbox"/> 普通班 <input type="checkbox"/> 美術班 <input type="checkbox"/> 其他 _____					
是否有課程參考案例 <input type="checkbox"/> 有：_____學年度第_____學期，_____教師 參考課程名稱：_____ 參考美感構面：_____ 參考關鍵字：____、____、____ <input checked="" type="checkbox"/> 無					
課程名稱：杵臼搗「杜侖」(麻糬)體驗					
美感構面類型：(單選或複選)： <input type="checkbox"/> 色彩 <input checked="" type="checkbox"/> 質感 <input type="checkbox"/> 比例 <input type="checkbox"/> 構成 <input type="checkbox"/> 構造 <input type="checkbox"/> 結構					
課程執行類別： <input checked="" type="checkbox"/> 美感通識課程 (6 小時) <input type="checkbox"/> 基本設計選修 (18 小時)					
課程設定	<input checked="" type="checkbox"/> 發現為主的初階歷程 <input type="checkbox"/> 探索為主的中階歷程 <input type="checkbox"/> 應用為主的高階歷程	每週 堂數	<input checked="" type="checkbox"/> 單堂 <input type="checkbox"/> 連堂	教學對象	<input checked="" type="checkbox"/> 國中七、八、九年級 <input type="checkbox"/> 高中 年級
學生先修科目或先備能力： * 先修科目： <input checked="" type="checkbox"/> 曾修美感教育實驗課程：(請概述內容) 八年級學生參與過 108 學年度第一、二學期實驗課程，第一學期教師自編實驗「完美主義」色彩課程，108 年第二學期「窗花之美」結構課程，並經由六堂課程教學，認識「色彩」、「結構」，完成以學生個人自我以美感創作的主題課程。 <input checked="" type="checkbox"/> 並未修習美感教育課程 * 先備能力：(概述學生預想現狀及需求) 七年級學生對於美感的六個構面中，在國小學習歷程中，只對『色彩』有概略性基本的認知，但在創作技法方面，學生對於創作各種媒材的運用，多數沒有使用經驗，技術熟練度仍然不足。					
課程概述 (300 字左右)： 阿美族人稱之為「杜侖」，是族裡慶典或節日才吃得到的名貴點心。過去尚有「禁房節」的時代，據說阿美族裡的老婆需用小米精心製作香Q的「杜侖」(麻糬)，讓老公出海捕魚這段期間帶著食用。這類傳說突顯了「杜侖」所包含的貼心及情與義。在本課程中，以活動設計引導					

學生發現「質感之美」為目標外，並傳承阿美族文化讓學生體驗祖先「飲食文化」，去了解生活中，合宜材料的選擇是「質感之美」的首要條件。

本校原住民學生占全校 60%以上，對「杜侖」(麻糬) 偶有在每年的豐年祭中，看到長輩杵臼搗「杜侖」畫面，但製作過程本身未親自體驗過，希望藉由本課程的開發，讓學生更能了解自己原住民族的傳統禮俗、社會組織、歷史飲食文化之間的關係，將祖先文化傳承下來再次發揚光大。

首先在課程中先讓學生了解原住民用杵臼搗「杜侖」(麻糬)的目的及意義，並介紹杵臼的由來及使用方法。其次指導學生觀察、觸摸各種食材，建立學生質感經驗，並了解小米與糯米在外觀、特性、質感的差異，分組進行搗「杜侖」(麻糬)活動，觀察不同食材(小米、糯米)搗出來差異性。最後，玩食材(結合麻糬的特性)請學生憑質感經驗與技法，設計出表面、質地與包覆內餡的三款質感各異的麻糬。透過學生品嚐彼此發表討論心得，讓學生了解自己飲食文化外，去理解質感來自合宜的選擇與組合，在我們生活中隨處都可以發現「質感之美」。

■ 課程目標

■ 美感觀察 (從生活、物件或環境中觀察的對象，請列舉一至三點)

1. 食材從洗米、蒸煮到杵臼搗「杜侖」(麻糬)，體驗食材質感的變化。
2. 分組進行搗「杜侖」(麻糬)活動去觀察小米、糯米搗出來食材質感的變化與差異。
3. 品嚐「杜侖」(麻糬)材料，觀察其表面、質地與包覆內餡三款麻糬質感差異為何？
與傳統的麻糬有何不同？

■ 美感技術 (課程中學生學習的美術設計工具或技法，請列舉一至三點)

- 1.引導學生麻糬的製作有那些技巧要注意？
- 2.如何把在地食材 (樹豆、芋頭、紅藜...) 合宜的組合起來，在內餡與外皮加以變化，
發展出好看與好吃的創意小米麻糬，成為當地特色的飲食文化？
- 3.能辨別、選擇食材的好與壞，美與醜。

■ 美感概念 (課程中引導學生認識的藝術、美學或設計概念，請列舉一至三點)

- 1.傳承阿美族祖先飲食文化，引導學生發現「質感之美」為目標。
- 2.引導學生在製作「杜侖」(麻糬)的歷程中，還可以運用哪些美感物件在我們生活中？
- 3.能發現或欣賞生活週遭事物具有質感美的物品。

■ 其他美感目標 (配合校本、跨域、學校活動等特殊目標，可依需要列舉)

1. 結合建和部落社區資源，邀請建和文化健康站射馬干青年文化發展協會資深講師古朱華老師，協助幫忙完成原住民最原始「杜侖」(麻糬)的製作過程。
- 2.讓學生了解「杜侖」的由來及意義，並將原住民美食發揚光大。

二、教學進度表 (依需要可自行增加，通識課程至少 6 小時、基本設計以 18 小時為原則)

週次	上課日期	課程進度、教學策略、主題內容、步驟	
1	11/16-11/20	單元目標	「杜侖」的由來
		操作簡述	首先在課程中先讓學生了解原住民阿美族「杜侖」(麻糬)的飲食文化由來、目的及意義。
2	11/23-11/27	單元目標	食材介紹與體驗
		操作簡述	材料「質地」的認識：分組讓學生觀察、觸摸、聞聞各式不同食材並記錄下來。
3	11/30-12/04	單元目標	工具介紹與使用
		操作簡述	介紹杵臼的使用方法，引導學生麻糬的製作有那些技巧要注意。
4	12/07-12/11	單元目標	體驗樂趣
		操作簡述	分組進行體驗搗「杜侖」(麻糬)活動的歷程與樂趣。
5	12/14-12/18	單元目標	玩食材
		操作簡述	如何把食材結合在地 (樹豆、芋頭、紅藜...) 組合起來?(了解麻糬的特性)。請學生憑質感經驗與技法，設計出表面、質地與包覆內餡的三款質感各異的麻糬擺盤出來、 在內餡與外皮加以變化，發展出好看與好吃的創意麻糬 ，並拍照、品嚐。
6	12/21-12/25	單元目標	發表、觀摩、分享
		操作簡述	透過搗麻糬的設計、製作、品嚐，體認質感的意義，將擺盤拍出照片班上發表、觀摩彼此看法。分享你最喜歡那一個？為什麼？

三、預期成果：

1. 期盼學生能認知何謂質感？何謂質感之美？
2. 學生能整合質感經驗來設計生活中的美感物件。
3. 學生能發現並感受質感的美。
4. 學生能正確地使用在地食材和合適的技巧，再展原住民飲食文化。
5. 能夠讓搗杜侖產出的作品，與傳統的麻糬有所不同，若能再結合地域食材 (樹豆、芋頭、紅藜...)，在內餡與外皮加以變化，發展出好看與好吃的創意小米麻糬。

四、參考書籍：(請註明書名、作者、出版社、出版年等資訊)

五、教學資源：

https://www.youtube.com/watch?v=ecb_buXKsi0&t=1s

<https://www.youtube.com/watch?v=OoYekQcTxQ8&list=TLQMDcwNTlwMjDRf-xG00lqwQ&index=2>

米屋網站照片 <https://www.rice-house.com/Article/Detail/28194>

<https://kknews.cc/history/velmbpl.html> 圖片

教育百科網

https://pedia.cloud.edu.tw/Home/List?search=%E6%9C%A8%E6%9D%B5&order=keyword_title

自然與人文數位博物館

http://digimuse.nmns.edu.tw/Demo_2011/showMetadata.aspx?ObjectId=0b00000180034554&TypeKind=kuUK&Type=nation&Part=&Domain=ha&Field=et

電腦、投影設備、平板電腦、不同材質布料、剪刀、刀片、雙面膠、膠帶、釘書機、水彩顏料、畫筆、影印紙、學習單、杵臼、小米、糯米、蒸桶、水桶、瓦斯爐

實驗課程執行內容

一、核定實驗課程計畫調整情形

- 1、利用原住民的傳統服飾來進行色彩的配色學習，是一項結合原住民色彩美學之學習和應用的課程。教學策略提到，從原住民的傳統服飾、頭飾介紹色彩搭配的美感。
- 2、第二堂課「布布驚奇」運用不同顏色素材，引導學生認識色彩在畫面佔的大小比例會不會影響視覺美感。
- 3、第四與五堂課的製作毛線球實作中，物件大小與色彩的搭配有何不同，是否達到美的精神。
- 4、第六堂課是以各小組作品分享的呈現。

二、6 小時實驗課程執行紀錄

課堂 1：「杜侖」的由來

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

1. 首先在課程中先讓學生回憶「麻糬」的長相、型態、質感如何?能用一句話表達出來。
2. 讓學生了解客家、閩南及原住民的麻糬有什麼不同？

3. 就名稱、意義有何不同？客家麻糬叫「糍粑」，閩南就叫麻糬，阿美族的麻糬叫「杜倫」。
4. 「糍粑」早期是客家人捨不得浪費舂米時留在臼底的碎米，就把這些碎米撈出來，蒸熟後舂成黏糊狀，再做成小點心，後來成為客家人婚喪喜慶及廟會拜拜時不可或缺的點心。
5. 阿美族的「杜倫」是用小米炊煮製成，相傳是過去阿美族婦女在丈夫出海捕魚時，做給丈夫在船上吃的點心，後來也成為阿美族慶典或節日才吃到的點心。
6. 閩南的麻糬最早叫「豆糬」，是純糯米做成的天然食品，製作過程很繁複，作法已失傳，後來簡單作法的麻糬現在仍可在菜市場可見，推車上都有一大坨麻糬、糖粉、芝麻及花生粉，小販會摘下一小團麻糬，再包進糖粉、芝麻及花生粉，就成為好吃的麻糬。



粟餅又稱麻糬或粟糬，阿美族語稱為**杜倫**，是以前阿美族人在慶典或是節日時才吃到的名貴點心，過去在阿美族人還有**禁房節**的時候，都倫就是其主要點心。據說每年的五月份是阿美族的禁房節，作丈夫的必須出外捕魚，而做妻子的只得用粟米製成點心給丈夫攜帶，讓阿美老公在這段時間食用，稍慰思妻之苦，這些點心也就是我們現在所說的粟餅。粟米做成麻糬後，保存的期限比較長，早先阿美族的杜倫製作較簡單，到了台灣光復前，經過多年點心師傅加以改良，使它的口感更為獨特、餡料更為豐富。

Ps: **禁房節**在阿美族的慶典中有一個僅次於豐年祭的年度盛典，叫做捕魚祭。傳統的捕魚祭是在每年六月中旬舉行阿美族人捕獲海中珍饈鮮魚向神祭拜，祈求族人出海平安、漁獲豐收。阿美族人在議定日期之後，由男族人（相傳女族人不能參加捕魚，否則會抓不到魚）戴著漁網、竹筏、酒和由小米做成的點心（杜倫--麻糬），到特定的地點之後，由巫師主持祈禱儀式，然後一起下水捕魚，相傳在捕魚季中，夫妻是不能同房睡覺的，因此又叫做禁房節，不過現在已經沒有在捕魚季中夫妻禁房的規定了。

C 課程關鍵思考：

「禁房節」一詞學生感到非常的好奇，經講解後對原住民祖先想法非常不贊同。

課堂 2：食材介紹與體驗

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

如何將圓糯米、小米蒸出好吃的米飯，再搗出好吃的杜倫(麻糬)？

正確的洗米方法：量取正確的米量，第一次加入水之後要立刻瀝掉，向研磨一樣用手攪拌米，加入大量水之後，再輕輕攪拌後倒掉(重複 2~3 次)；沁在水中一至兩個小時，放入電鍋或大鍋蒸熟後，再移至臼內搗開。

下列示範詳細的步驟：

- (1) 採用量杯，倒入一杯米(依食用者人數量糯米多寡)。
- (2) 倒入清水。洗米時米會吸收水分，所以一定要記得用乾淨的水，水源乾淨與否會影響米的食味品質。
- (3) 用手輕輕撥洗 2~3 次。洗米看似很簡單，卻有很多的學問！水量的控制是煮飯過程的重點，因為水量的多寡會影響到食米的口感！洗米的時間不能過長，這是為了避免米粒在清洗過程中造成破裂，使糯米飯的口感大受影響。
- (4) 倒掉洗米水。洗米水也可以再利用！洗菜、洗鍋子...等等。
- (5) 加入 1 : 1.2 的水。將水先倒入電鍋內~建議使用量杯來量米和量水，拿捏正確的比例。米的種類不同，水的比例也會有所差異，煮飯前請先參閱米袋上的比例說明再來煮會更好！
- (6) 浸泡。建議先將米浸泡一段時間，浸泡約 2-4 小時。(泡在水裡一個晚上，讓糯米吸飽水，吃起來才好吃)。



取自米屋網站照片<https://www.rice-house.com/Article/Detail/28194>

- (7) 最後讓學生填寫學習單及分享操作過程的心得。

C 課程關鍵思考：

1. 在洗米的過程中，發現少部分學生不成做過家事，連洗米都不會洗，將米倒灑一地；老師還是需要有耐心一步一步的指導，除了課業之外，還需要加強自我生活自足的基本能力。
2. 選米也非常重要，選粒粒分明而完整的米，購買時要注意食材的保存期限，新鮮的米蒸煮後吃起來Q又有米香喔!!

課堂 3：工具介紹與使用

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

介紹杵臼的工具及 各國製作麻糬比較

阿美族的麻糬

日本奈良中谷堂超高速搗麻糬技巧



引用<https://kknews.cc/history/velmbpl.html>圖片

1. 杵臼是一種重要的藥物加工器，常用于搗碎堅硬的礦物藥及種子藥。
2. 「木杵」台灣原住民各組群，昔日皆使用杵與臼加工處理食物，布農族也不例外，利用杵臼搗米。手舉的叫杵，搗米器具為臼。布農族的木杵一般多以整根堅硬的樟木或檜木製成。通常多用來搗小米、穀粒，或蒸熟的粟米作餅，以及其他易碎而用量較少的食物。
3. 「木臼」為泰雅族常見的食物加工器具。依般利用出大堅硬的榕樹或樟樹整根樹幹刨挖而成，中間有腰部較細，內部挖空以口的徑為最大。木臼是泰雅族人日常生活中盛置或小米以利搗成米食之用。(取自教育百科)
4. 阿美族的飲食加工用具約有木臼、杵(木、石)、蒸桶、炊壺、鑊等。主要材料為木材、石材、籐等。木臼，是把穀搗成米及製作渡侖(麻糬)，或在搗曬乾的豆類、花生等食物很重要的飲食加工用具。杵為臼的附屬品，可分為三種：石杵、雙杵、單杵。其用途為搗穀物、米、搗杜侖之用。杵以木杵居多，分單杵(打栗具為脫穗)、木雙杵和石杵。除了石杵以石材製成外，其他二種均以木材製成。木杵磨損了隨時可以重做新的，但是石杵製作不易，較木杵珍貴，故至今仍多保存。
5. 傳統上，木臼和杵是每戶阿美族人家生活之必要用具。現今阿美族使用木臼和杵的比率明顯減少許多，多用於特殊祭典如豐年祭或文化觀光活動和展示之用。



取自自然與人文數位博物館網路圖片

C 課程關鍵思考：

1. 麻糬的製作方式，以日本奈良中谷堂超高速搗麻糬與台灣阿美族搗麻糬各國差異。
2. 學生期待下一堂課的體驗課程，上課中可以感受得出來，這也是我課程設計目的之一。

課堂 4：體驗樂趣

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：



引用 <https://buzzorange.com/vidaorange/2019/03/21/hualien-taitung-aboriginal-food/> 圖片

1. 第一步驟：將圓糯米、小米清洗後，放入蒸桶內蒸，蒸到整鍋糯米晶瑩剔透的亮度，冒出特有的香氣後，再將它倒入木臼中備用。
2. 第二步驟：先將杵、臼磨上些沙拉油(防沾黏)，麻糬需趁熱搗，搗成均勻無顆粒狀。搗成麻糬的過程大約要搗 10 - 15 分鐘，兩人一組搗時要有節拍才順手。
3. 第三步驟：等到糯米搗糊成泥團，整塊糯米糰充滿黏稠和彈性時，就可以用細尼龍繩將它由木杵上取下。

C 課程關鍵思考：

1. 學生搗個幾下就喊累，其實還滿累人的。
2. 搗麻糬時注意事項：蒸好小米、糯米需趁熱搗，冷了就難以將糯米搗成團。

課堂 5：玩食材

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：



■將學生已分兩大組:一組是搗全糯米，另一組是搗玉米混糯米，同時進行包餡料。

1. 第一步驟：手套抹油，糯米糰趁熱取出放置塑膠袋裡，按壓搓揉糯米糰至光滑有彈性(可在鋼盆內操作)取出麻糰分成 6 等份。

2. 第二步驟：將每一份麻糰展開包住 30g 芝麻、花生、樹豆、芋頭、紅薯內餡(內餡老師已製作好)，收口捏緊。



■讓學生體驗杜侖外皮、顏色、質感各有何不同？(糯米與糯米加小米)

■食材冷、熱在包餡料時，有何不同？(冷的時候或是熱的時候好包)

■外皮一定要沾油嗎？有替代的食材嗎？

玩食材



完成品



玩食材



完成品



附註：

- 1.沒食用完用保鮮膜蓋起來，或者直接裝進塑膠袋裡，冬天可放上一天不會壞，但是還是要盡早食用完畢。
- 2.冷藏後的麻糬會變硬，可用鋁箔紙抹上少許油，麻糬分小塊擺上，置入烤箱略為烘烤做成烤麻糬。

C 課程關鍵思考：

- 1.這堂實作課程學生期待已久了，因疫情及身兼行政繁忙，實驗課程均往後挪；還好建和部落吳老師、東華大學助理及攝影師們的協助幫忙，順利完成課程的進行與攝影，也讓學生知道部落文化杜侖的緣由，並將自己文化結合在地素材發揮到極致。

課堂 6：發表、觀摩、分享

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

- 1.指導學生做最後的整修並完成作品。
- 2.將完成的作品陳列出來，並讓學生彼此觀摩討論製作過程的經驗。
- 3.最後展示大家的作品，分享製作過程，欣賞彼此不同的原住民阿美族「杜侖」(麻糬)的飲食文化擺盤出來。
- 4.完成作品呈現與發表分享(作品享用)。

C 課程關鍵思考：

- 1.搗成麻糬的過程大約要搗 10 - 15 分鐘，麻糬需趁熱搗，攪拌均勻。
- 2.包餡過程需快速(趁熱包)，食材變硬就很難包了!!
- 3.實作課程一節是不夠的，需事先調課(兩節連堂)，課程才能順利完成。

三、教學觀察與反思

美是到處可尋的，對於我們的眼睛，它不是缺少美，而是缺少發現。 - 羅丹

「美感的養成」有四個方法，不著痕跡地當成是自己生活的一部分，

- 1.首先從生活週遭開始大膽地做出選擇，打開五感的**感官體驗**。
- 2.參觀各大藝術展覽，打開**美感視覺**的眼界。
- 3.**不侷限**自己的「先天」條件，活出更理想的自己。
- 4.試著**出去旅行**吧！讀萬卷書行萬里路。

四、學生學習心得與成果

學生發問：

1. 做麻糬需要幾公斤的米？要用哪種米？米需要事先做什麼樣的處理嗎？

- a.首先須看人數的多寡來衡量準備米的多寡，
- b.可以用圓糯米來做。
- c.糯米買來以後至少要浸泡四個小時以上再蒸才容易熟。

2. 搗麻糬時，需要注意什麼細節？需要加什麼調味料？

- a.搗麻糬的時候，要把杵臼都抹一點油或是水，避免沾黏。
- b.搗麻糬要用力，力氣不夠是沒辦法搗出好吃的麻糬的。(首先先請女同學先搗，後請男同學

搗，因為搗到最後糯米黏性強需力氣大才能搗)

- c.調味料的話可以依自己的喜好來加，愛吃甜的就加甜的，想吃鹹的也可以，不過一般還是吃甜的人多。

學生心得：

楊三慧：我覺得一開始搗麻糬的時候本來很輕鬆，可是後來因為麻糬越來越黏，杵也越來越重了，所以我很累很累，累到不想再搗了。後來我準備要吃的時候發現大家都吃的很少，只有我一直吃，真是不好意思呀！

林志暘：麻糬就是原住民最好吃的食物，就連台東名產店也到處都有賣，可是店裡賣的跟我們親手做出來的不一樣。我們是用手工和愛心製作的，沒有特別的加其他料，吃起來很可口，保證你看到都流口水。希望大家可以用自己的手，親手做出好吃的麻糬。

陳雷宇：我們在做麻糬的時候，我看到有人用杵搗，讓我覺得很辛苦。輪到我的時候，我搗得汗流浹背。汗水淋漓工作後的成果是好吃的麻糬，我覺得麻糬吃起來又軟又黏，真是太美味了，希望下次還可以再吃。

學生完成品





