

## 112年度花蓮縣國中小學網路小論文暨本土使命式 行動研究競賽

學 校:花蓮縣吉安鄉化仁國民小學

隊 名:芋罷不能

隊員:陳予、楊智晴

指導老師:邱秀鳳、丁芸莘

專題名稱:化仁夢田、芋罷不能

專題介紹:

專題介紹(摘要):

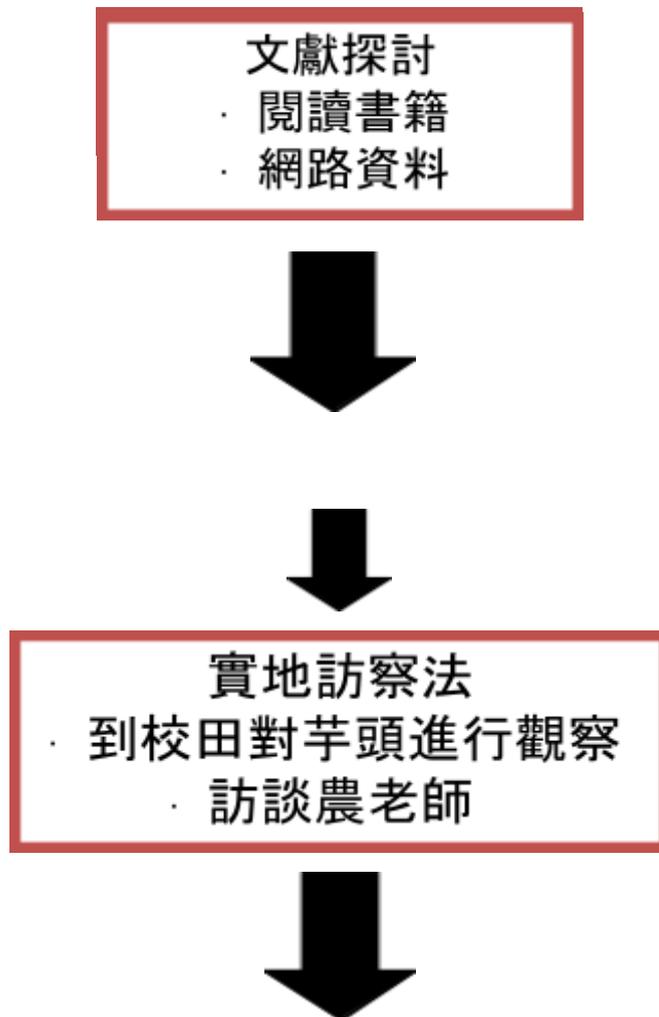
本研究在我們五年級時開始,因為在那時校田課有在上有關吉安鄉特色作物---芋頭的課程,因此決定以「芋頭」為主題進行相關研究探討,我們決定從幾個方面詮釋芋頭、探索芋頭。

- (1) 芋頭與原住民有什麼關係?
- (2) 芋頭與我們的生活有哪些應用?
- (3) 芋頭有哪些營養成分?

網站全文連結網址:

專題名稱:化仁校田, 芋罷不能

研究流程:



## 撰寫報告

專題名稱:化仁校田, 芋罷不能

### 一、研究目的

- (一) 找出讓芋頭更好吃的方法。
- (二) 推廣種植芋頭知識。
- (三) 同整化仁的特色的芋頭校田課程。

### 二、研究方法: 實地訪察法:

我們實際採摘芋頭進行觀察, 我們發現主要食用芋頭的部位是芋頭的莖, 而不是根, 為了讓芋頭長又大又肥又好吃, 土壤很重要, 我們也對土壤進行觀察和實驗, 發現腐植土鬆鬆濕濕的, 水也容易滲透下去, 可以讓芋頭長得更好, 老師還讓我們實際製作芋頭美食, 芋圓、芋頭西米露, 等等美食.....

我們也訪問農老師有關芋頭的相關知識, 比如: 芋頭來自馬來西亞等地方, 還有芋頭為何會養呢? 其實是因為有一種粘液蛋白, 在被人體吸收後能產生免疫球蛋白, 提高身體的抵抗力, 因此會癢, 還有芋頭品種有旱芋、水芋之類的問題, 農老師也如實回答, 真的讓我們學到了很多。

步驟	照片	照片說明
實際採摘芋頭		採摘過程: 在拔芋頭前先分清楚母芋和子芋, 母芋是在許多子芋中間最大顆的芋頭, 子芋是在母芋周圍小小的芋頭, 在拔前要搖一搖, 才能順利拔出芋頭, 並且盡量拔母芋吃。

實際製作芋頭料理



製作芋頭牛奶:拔出母芋後,開始製作芋頭,先帶好手套以免手癢,再把母芋的外皮削掉,再來把芋頭切成一塊一塊的,再將芋頭和砂糖加入,煮個差不多35分鐘再拿出,加入牛奶,美味香甜的芋頭牛奶就完成了。>\_<



訪  
察  
農  
老  
師



查訪農老師:有一次校  
田課再交芋頭,剛好可  
以問農老師一些關於  
芋頭的問題,比如:芋  
頭生長地或芋頭的土  
用腐質土最好。

查詢資料和閱讀文章



訪問後老師拔了一株芋頭，讓我觀察芋頭的形狀和根莖葉，最後讓我記錄在網路上。

### 三、研究結論

芋頭料理令人著迷，料理芋頭卻令人有點頭疼。手碰芋頭為何會癢痛？遇到久煮不爛的硬芋頭怎麼辦？中秋過後正是芋頭好吃的時節，讓我們揭開它的粉紫色面紗，學會挑選與料理訣竅，輕鬆端出芋頭佳餚。

「檳榔心芋」到底哪裡像檳榔？

檳榔心芋名稱有「檳榔」的原因，有多種說法。屏東縣高樹青果生產合作社理事主席張希仁認為，「芋頭地下莖生長方式跟檳榔莖很像」，芋頭每個地下莖通常有五個莖節，跟檳榔一年樹幹會長五節類似，因而得名。

台中大甲有機芋農林義職提出另一種說法：芋頭內紫色維管束與纖維會產生紋路，不同芋頭品種的紋路不一樣，而檳榔心芋的紋路最像檳榔種子的紋路，才會被稱為「檳榔心」芋。

芋頭是「兩棲植物」，水田產量高，旱田可降染病率

芋頭可依照耕作方式區分成「水芋」跟「旱芋」。黃祥益解釋，水芋就像種植水稻，讓芋頭浸水栽培，旱芋田區則不積水。芋頭品種因為耐濕性差異，各有合適的栽培方式，像檳榔心芋就「水旱皆宜」。

林義職說明，旱田雖然比較能避免芋頭太潮濕而染病，但芋頭會被覆土過半，採收時鬆土比較費工。水芋產量不僅高於旱芋，芋頭能有2/3在土表上，採收相對省工。不過要注意栽培溫度，「高溫會像煮芋頭湯，水芋容易得病而植株軟爛」。

目前水芋是芋農主要耕作方式，不過栽培後期基本上就不太需要留水。張希仁解釋，田區灌水能讓芋頭前期快速成長，也避免雜草叢生耗費除草人力。當芋葉茂盛到足以覆蓋田地，雜草不易長出，就會盡量排水，讓芋頭能蓄積養分。

小論文研究這是第二篇，是關於芋頭是兩棲類植物、芋頭碰為甚麼會癢、為何芋頭很難煮爛等等，這是在小論文活動中學到的芋頭知識。

### 四、研究建議

我們的建議：

1. 希望農老師可以把學校校田的所有土用成腐植土，這樣可以讓芋頭更加好生長更加的肥美。
2. 我希望能在校田中種更多的芋頭，讓每個年級都有不同的芋頭活動。