

壯圍鄉

社區產業



主編：宜蘭縣壯圍國小

社區產業目錄

壹 走訪哈密瓜故鄉 P.01- P.05

▶ 前往該章節

一、歷史上的哈密瓜

▶ 哈密瓜在歷史的由來及原產地介紹。----- P.01

二、哈密瓜為何在壯圍

▶ 哈密瓜為何能成為壯圍的特產。----- P.02

三、哈密瓜的成長與觀察

▶ 農民如何栽種哈密瓜，學生體驗種植的樂趣。（教學設計 / 哈密瓜觀察紀錄表）----- P.03

四、哈密瓜的種類與食用

▶ 介紹哈密瓜的種類及目前哈密瓜在食品的運用。----- P.04

貳 壯圍穀倉客家味 P.08- P.14

▶ 前往該章節

一、再創穀倉新魅力

▶ 認識稻米的興盛與哀愁，了解壯為穀倉的過去與美麗新風貌。----- P.08

二、穀倉新價值與亮點

▶ 了解舊穀倉如何華畫為農村新亮點，同時保有農村文化的特徵。----- P.09 - P.10

三、農事報報

▶ 介紹米的種植過程與保存方式，並欣賞稻草工藝，引發更多稻草藝術創意術創意。-- P.10 - P.11

參 南瓜王國異世界 P.15- P.21

▶ 前往該章節

一、多元化的南瓜

▶ 品種的認識、產業的重要、用途的多樣化。----- P.15 - P.17

二、南瓜樂

▶ 遊「旺山」。（參觀、彩繪、烤南瓜）----- P.18

肆 蔥蒜特色嬉遊記 P.22- P.30

▶ 前往該章節

一、蒜你蔥明

▶ 能分辨蔥蒜的不同。----- P.22 - P.30

二、快樂小農夫

▶ 能親自種植蔥蒜並做觀察紀錄。-----

三、創意料理達人

▶ 能利用蔥蒜做出創意料理。-----

伍 甘蔗文化訴傳奇 P.31- P.36

▶ 前往該章節

一、壯圍甘蔗ㄟ故事

▶ 介紹壯圍甘蔗文化歷史故事。----- P.31 - P.32

二、糖業傳奇

▶ 認識台灣糖業簡史、與甘蔗與製糖。----- P.33

三、五分仔車

▶ 認識五分仔車的由來與運輸功能。----- P.33

四、甘蔗製糖、活力滿滿

▶ 介紹甘蔗製糖及在生活上的運用。----- P.34



走訪哈密瓜故鄉



一、歷史上的哈密瓜

(一) 哈密瓜原產地

哈密瓜原名為洋香瓜，原產於中東和非洲，傳入中國的新疆哈密一帶，出產的哈密瓜，香甜如甘飴，進而發揚光大，馳名國際。



甜蜜多汁清涼的哈密瓜



快成熟的哈密瓜

(二) 哈密瓜歷史地位

在中國只有新疆和甘肅敦煌一帶有出產哈密瓜。1959年考古工作者在吐魯番的阿斯塔那古墓群發掘的晉墓中，出土有半個萎縮的哈密瓜，在另一座唐墓中又出土兩塊哈密瓜皮。這說明早在1000多年以前，新疆已有哈密瓜的種植，並且曾被列為貢奉皇帝的珍品。



清朝哈密瓜是高級的貢品



新疆吐魯番出產的哈密瓜

二、哈密瓜為何在壯圍



蘭陽溪的沙洲地



壯圍地標

壯圍離海岸3公里，沙質土壤中帶著鹽份，東北季風颳來海風也有鹽份；日夜溫差達10幾度，正是造就香甜多汁哈密瓜的天賜良地。壯圍鄉是個農業型鄉鎮，東臨太平洋，又居蘭陽溪下游，故地勢平坦且蘭陽溪畔多砂質土壤，加上排水良好且日照充足，極適合各類瓜果的成長，所產之瓜果，以西瓜、哈密瓜及洋香瓜為最大宗。若稱壯圍是瓜果天堂，絕對是實至名歸。



直接在旱地栽種的哈密瓜園



溫室搭棚的哈密瓜園

哈密瓜在每年年初育苗，五、六月間收成，連續兩年，壯圍舉辦的「哈密瓜節」已成地方一大盛事。蘭陽溪旁的新南村，矗立斗大一個地標，頂上一顆哈密瓜，寫的正是「哈密瓜的故鄉」，一語道盡壯圍人的豪氣。



三、哈密瓜的成長與觀察

哈密瓜春季大棚栽培的最佳播種時期：1月下旬～2月上旬。育苗到四葉一蕊時移入沙槽，株距35厘米，種好後澆水（加營養液）。施肥按苗期、花期、結果期、成熟期所需將營養液在貯水池中稀釋後進行水施肥。棚內沿頂與壟平行固定鐵絲，瓜秧用塑料坯吊起呈直立長勢，長至10-13片葉時進行人工授粉，結果後留一個好瓜，往上打掉側枝、須，到27-30片葉時打掉頂尖，棚內半個月進行一次消毒。



剛種植的哈密瓜苗栽



套袋使果實較不易受蟲害



農民販售的各種瓜類



壯園哈密瓜節展示的瓜類

哈密瓜的引種，我市是1990年開始的，通過赴新疆考查，品種篩選，栽培技術更新，成功地研究出溫室育苗、塑料大棚保護地移栽、立體栽培管理的栽培技術，採用此種方法種植哈密瓜平均單瓜重1公斤左右，重的可達到2公斤以上，果實折光糖含量12%，高的達到14%。

四、哈密瓜的種類及食用

新世紀哈密瓜



原產於中國大陸，新疆吐魯番窪地，外型呈橄欖型至橢圓型，成熟時果皮呈蛋黃綠色，有稀疏網紋，果肉淡橙色，肉質脆甜為瓜中珍品，目前栽培方法為隧道式及直立式，而且以直立式栽培能使果實不受雨水影響，產生最高級的哈密瓜，產季以五月至七月最多。

狀元瓜



端午節左右生產的洋香瓜，傳說吃了會高中狀元，果實呈橄欖型至橢圓型，成熟時果皮呈金黃色，果肉厚，肉色淡白，靠部呈淡澄色，肉質特別細緻，清香多汁。

香瓜



淡綠色的肉質，在市場上較普遍，有淡淡的果香，口感軟脆，是台灣栽種最多的瓜類之一。

秋華、蜜華洋香瓜



紅橙色的肉質，香氣濃郁，口感綿軟，極適合老人、孩童品。





教學設計

設計者	林俊諺	適用教學對象	中、高年級
結合學習領域	自然、社會	教學時間	160 分鐘 (4 節課)
教學注意事項			
<ol style="list-style-type: none"> 1. 教學準備：影像、圖檔及相關網站介紹準備，哈密瓜種子及種植區域整理。 2. 教學時間包含實地參觀，須考量天候因素。 			
參考資料來源			
新南休閒農園 WIKI 百科知識 微笑台灣 319 鄉 水土伯的新疆哈密瓜成長日記誌 宜蘭縣教育資源平台			
設計理念			
<p>層次 1：哈密瓜是壯圍鄉最出名的特產，在台灣也少有其它地方能栽種，因此我們首先了解哈密瓜歷史的由來及原產地介紹。另外哈密瓜為何能成為壯圍的特產，第一節課中也會讓學生有相當的認識。</p> <p>層次 2：請在地農夫協助並支持，讓學生瞭解農民如何栽種哈密瓜，以及哈密瓜園區的設計及方式，藉以讓學生融入當地文化，培養在地精神。</p> <p>層次 3：動手種瓜類，每人在本校學生農場種植香瓜，從土壤翻培及種子培養、栽種，除了讓學生體驗種植的樂趣之外，並著手觀察及紀錄香瓜的成長，讓學生從中體會種植之甘苦。</p> <p>層次 4：介紹哈密瓜的種類及目前哈密瓜在食品的運用。希望使學生了解哈密瓜對於本地農民的特殊及重要性，以期延伸出對於家鄉土地文化的認同與珍愛，並繼續在這項農業產業中能得以傳承和創新發展。</p>			

教學目標

1. 哈密瓜在歷史的由來及原產地介紹，哈密瓜為何能成為壯圍的特產。
2. 瞭解農民如何栽種哈密瓜，學生體驗種植的樂趣。
3. 介紹哈密瓜的種類及目前哈密瓜在食品的運用。

節次	活動名稱及教學流程	時間分配	學習資源	融入議題
一、	認識壯圍哈密瓜 【活動一】 哈密瓜在壯圍 1. 哈密瓜渡海生根來台，約民國 70 年間開始引進台灣種植。	15 分鐘	手冊 學習單 或簡報	環境教育
	【活動二】 歷史上的哈密瓜 1. 原產中東、非洲的哈密瓜，如何散播到世界各地。 2. 傳到新疆（吐魯番），變成當地的特色農產品。 3. 上級貢品（因為珍貴，後來成為皇室的貢品。）	5 分鐘		
	【活動三】 學習單	10 分鐘		
二、	哈密瓜的成長與觀察 【活動一】 參訪哈密瓜園 1. 走訪本校附近哈密瓜園，利用地利之便探訪哈密瓜園區。 2. 哈密瓜園區介紹。 3. 介紹哈密瓜的成長。	20 分鐘	手冊 學習單 或簡報	環境教育
	【活動二】 親手種植	10 分鐘		



壯圍穀倉客家味



再創穀倉新魅力

壯圍鄉是宜蘭縣典型的農業鄉，也是宜蘭稻米、蔥、蒜等農產品的重要產地。過去的壯圍農會穀倉包含穀倉及碾米間，是社區農業活動的中心，與農民的生活息息相關，日日相聯。但是隨著社會的變遷，稻米由主要農產轉變為次要的地位，當稻米只是日常商品，用些許金錢便能買回家，人們與稻米的關係日漸疏遠，在生活中的重要性銳減。壯圍穀倉也跟著漸漸失去王者的光環成為不為人知的古老建築。

近來農會將穀倉空間活化使用，將其規劃整修，成為特色餐廳，並努力保存其原有農業文化之面貌。宜蘭縣內舊穀倉以日治時期的二結舊穀倉，保存整修及利用方式最為多元，在地方組織及人士規劃經營下，二結穀倉結合了社區營造、文化空間、社區課程教室、聚會聯誼所等諸多功能於一身，展現出新的歷史風華。



壯圍穀倉餐廳周圍的布置充滿農村氣息



餐廳旁的碾米間已停用但外觀特予裝飾美化



節次	活動名稱及教學流程	時間分配	學習資源	融入議題
三、	哈密瓜的成長與觀察 【活動一】觀察哈密瓜成長	40 分鐘	手冊 學習單 或簡報	環境教育
	【活動二】比較各種瓜類生長			
四、	哈密瓜的種類及食用 【活動一】哈密瓜的種類	20 分鐘	手冊 學習單 或簡報	環境教育
	【活動二】學習單			

聯絡資訊

單位	聯絡人	電話	開放時間	費用
宜蘭旺山休閒農場	林旺山	03-9383918	8:00-18:00	免費





穀倉新價值與亮點

(一) 新農村文化代表

稻米在人類歷史上早在一萬四千年前即已經出現，它是過去農業社會時代農村的重要產品。稻米對農民而言除了食物供應之外，也在生活中扮演著絕對重要的角色。在種植收成與加工的過程中，人們開展出許多農村生活的文化樣貌。由農業到工商業的現代人，對於這些事物的了解是一種尋找社會演變過程，回根溯源的時光之旅。



壯圍穀倉餐廳蓑衣展示古味十足



餐廳以割稻飯哈密瓜等在地美食為食材特色

(二) 農村文化近距場域

在農業社會時代，稻米生產不只是經濟活動，也是許多人家族全員出動，一起工作的美好記憶。將倉庫舊建築整修新的用途閒置的空間從原先沒有人的關注到成為日常接觸飲食與懷舊的活動地點，讓許多的過去農村的陌生隔閡搖身變為熟悉與親切，由原先無用閒置的建築變身為提供文化接觸的豐富場域。



周圍陳設與壯圍農特產結合樸實有趣



豐收川堂餐廳也以農村收成為主題



(三) 壯圍獨有的意象符號

壯圍是蘭陽平原主要的稻米產地，也是台灣稻米生產的重鎮。穀倉轉型為懷舊餐廳，部分菜色結合過去農業飲食文化與壯圍在地的特產，而穀倉外觀也彩繪加入農產相關的元素，兩者均凸顯出壯圍獨有的特色，使之成為社區的地標。

農事報報

(一) 稻米種植過程

浸種：浸水打破種子休眠。

催芽：浸水使種子的養分迅速分解發芽。

苗床：小面積集中培育秧苗。

耕田：將田翻整鬆土打碎以便移植秧苗。

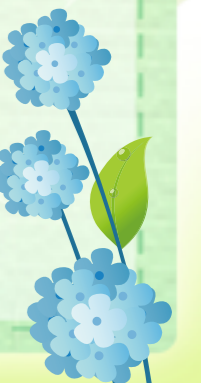
播種：將秧苗散開種植在空間寬大較適合生長的稻田中。

除草：去除秧苗周圍的雜草，還給成長中秧苗所需的陽光及營養。

施肥：以人工替秧苗補充營養讓它秧苗快速成長。

(二) 保存儲放

稻穀存放須注意保時乾燥通風、墊高、防蟲。穀倉的儲藏與營運方式隨時代進步改變：日治時期以散裝槽式儲藏，以民營為主。至光復後則以包裝堆疊儲藏，改為公營。現代人食米更加講究米的品質，因此在儲存與包裝的方式方面也更上一層樓，有在儲存時以低溫保鮮，有採用真空包裝的米產品，也有添加多種穀類的包裝米。





田裡的農人忙於收割的景象已不多見

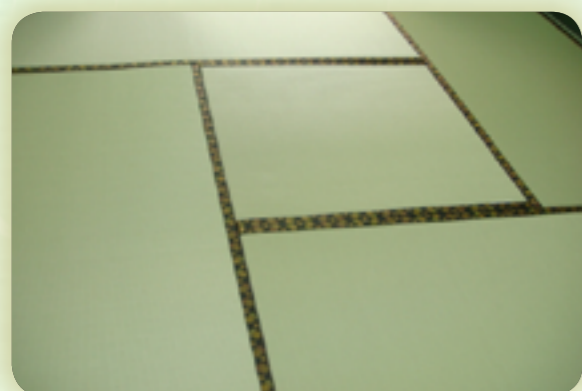


轉動機器桶將稻禾與穀粒打落分離

以上圖片引用來源：<http://eatricetw.blogspot.tw/> 行健有機夢想村

(三) 稻草工藝

稻草原為稻米生產過程的副產品，過去農家有堆疊為草埕當燃料或用以覆蓋於農作物旁防雜草生長，在居家方面則拿來製作草繩、室內鋪榻榻米等生活用途，這些傳統用途均以實用為主。近年來宜蘭縣在推動社區總體營造的風潮之下，稻草工藝跳脫以往的角色，改以藝術表現、文化展示為主要訴求，如彩繪草埕、稻草龍等社區藝術作品，均在形體材質工法上展現藝術的內涵，並成為現代農村社區的文化造景。



榻榻米是稻草工藝中傳統的生活用品



珍珠社區彩繪草埕將稻草工藝轉為空間藝術

以上圖片引用來源：
<http://vip.arch-world.com.tw/product/ViewDetail.asp?ID2=23853> 榻榻米
<http://www.jenju.org.tw/> 宜蘭縣冬山鄉珍珠社區發展協會網頁 彩繪草埕

教學設計

設計者	藍浩瑜	適用教學對象	中年級
結合學習領域	自然、社會領域	教學時間	120分鐘(3節課)
教學注意事項			

1. 教學準備：相關影像相片電子檔。
2. 若有需要可加入稻草工藝實品、米畫製作等教學活動。
3. 教學時間包含實地參觀，須考量天候因素。

參考資料來源

- [稻米成長的故事](#)
- [米食小當家 農具教學](#)
- [壯圍穀倉餐廳網頁](#)
- [行健有機夢想村 草埕腳踩機器桶 收割](#)
- [田間紀事 12 - 曬穀記 曬穀 收穀](#)
- [榻榻米](#)
- [宜蘭縣冬山鄉珍珠社區發展協會網頁 彩繪草埕](#)
- [米糠的益處 米糠 粗糠](#)

設計理念

穀倉是農業文化的代表建築，經由了解與實地參觀可以讓學生對於稻米及其相關議題有相當的認識。本單元內容包含米的誕生—介紹稻米耕種收成儲存的過程，再者介紹農村生活中與稻田耕作相關的飲食及工藝事物，最後以製作米畫為活動主題。希望使學生了解稻米這項農村的重要作物的相關常識，其次能對於稻米與鄉村居民的密切關聯，延伸出對於家鄉土地文化的認同與珍愛，並繼續傳承與土地共存的生活哲學。

教學目標

1. 認識稻米種植過程及其相關農具、工藝等議題。
2. 透過對於在地過往農村生活的了解，加深學童對於在地農產及生長土地情感，珍愛土地。
3. 能簡單介紹相關農具，並能發揮創意製作米畫藝品。





節次	活動名稱及教學流程	時間分配	學習資源	融入議題
二、	農村生活趣 【活動一】稻草與生活 稻米可以吃，那稻草可以做什麼呢？ 稻草可用作造紙、草繩、榻榻米、燃料、飼料等。	20 分鐘	簡報	環境教育
	【活動二】在地米故事訪談紀錄 家族親戚或鄰居是否有人在種稻？他們工作時曾經碰過哪些辛苦？曾經發生過哪些有趣的事？過去與現在種稻的方式有哪些不同？	20 分鐘	學習單	環境教育
三、	米話 【活動一】米畫米話 用砂畫的製作方式，將各種顏色的米當作材料，製作出獨特的田園風光小卡。	40 分鐘	學習單	環境教育

聯絡資訊

單位	聯絡人	電話、地址	開放時間	費用
壯圍穀倉	餐廳老闆	03-9383186 壯圍鄉吉祥村壯五路 143 號	11:00~14:00 17:00~21:00	免費



節次	活動名稱及教學流程	時間分配	學習資源	融入議題
一、	米的誕生 【活動一】 下列是米生產的過程所經歷的步驟，你會排列順序嗎？ 種植過程： 浸種、催芽、苗床、耕田、播種、除草、施肥、農具介紹	10 分鐘	簡報	環境教育
	【活動二】收成 收成是農人最喜悅的時刻，這些工作是最後的一部分它需要許多人來幫忙，你要幫忙嗎？先考你學會了嗎？ 機器桶：把稻禾放在裝有鐵齒轉動的圓形桶上將稻禾的穀粒打落 晒穀：在稻埕上翻動曬太陽約一星期左右 碾米： 風鼓去雜物、礮谷去稻殼、輾白 保存：通風、墊高、防蟲 碾米過程副產品： 粗糠：可用作燃料、飼料（大多是家禽）。 米糠：可用作米糠油、肥料、飼料（家禽、家畜）。 傳統農具介紹	10 分鐘	學習單	環境教育
	【活動三】實地參觀 壯圍穀倉外圍展示	30 分鐘	簡報 現地解說	環境教育