

## 宜蘭縣九十八學年度壯圍國中綜合活動課程設計

教材來源	自編		設計者	楊曉萍	
參考資料	1.宜蘭觀光工廠－博士鴨食品 <a href="http://duck.diy.org.tw/p1.htm">http://duck.diy.org.tw/p1.htm</a>				
主題單元	話我台灣	實施年級	八下	教學時間	3 節
單元名稱	宜蘭休閒之旅				
學習目標	1.透過實地參觀與體驗，認識「博士鴨觀光工廠」。 2.藉由活動參與，了解鴨賞製作的過程，完成 DIY 體驗。		評量重點	1.認真聆聽解說，完成參觀活動。 2.動手 DIY，完成彩繪鴨。 3.體驗心得分享	
能力指標	綜 2-4-2-3		融入議題	生涯發展教育	
教學活動				教學資源	
<p><b>壹、準備活動</b></p> <p>一、教師準備：</p> <p>(一)實地走訪博士鴨觀光工廠，規劃參觀事宜。</p> <p>(二)確定參觀時間，安排遊覽車接送。</p> <p>二、學生準備：</p> <p>(一)帶著課本、水、雨具、帽子、健保卡及一顆愉快的心。</p> <p>(二)著運動服及布鞋。</p> <p><b>貳、發展活動</b></p> <p>一、博士鴨傳奇（80´）</p> <p>1.教師引導：宜蘭休閒農業的發展，已經經營的有聲有色，在十二鄉鎮市裡，許多都是以發展休閒觀光起家的，並成為該地的在地特色。</p> <p>2.教師說明：你吃過鴨賞嗎？你知道鴨賞是怎樣製做的嗎？走！一起去博士鴨觀光工廠，探尋鴨賞的奧秘吧！</p> <p>3.教師介紹博士鴨觀光工廠。</p> <p>4.教師帶領同學討論參觀注意事項。</p> <p>5.進行博士鴨觀光工廠參觀活動。</p> <p>二、我的鴨寶貝（55´）</p> <p>1.教師引導：參觀完博士鴨觀光工廠後，你對博士鴨認識多少呢？在離開之前，讓我們一起進行 DIY 體驗，製作屬於自己的鴨寶貝吧！</p> <p>2.同學進行彩繪鴨體驗活動。</p> <p>3.教師提問：</p> <p>(1) 透過此次的休閒之旅，令你印象最深刻的是什麼？為什麼？</p> <p>(2) 除了博士鴨觀光工廠之外，你還有去過宜蘭縣內</p>				博士鴨觀光工廠	

<p>哪些休閒農場呢？這些休閒農場有何特色？</p> <p>(3) 請你寫下 50 個字此次參觀博士鴨觀光工廠的心得吧！</p> <p>4.教師總結：休閒旅遊能讓人心情曠神怡，也是假日活動的好去處，宜蘭縣內還有許多如同勝洋休閒農場一樣值得去走走的地方，大家有空可以多去體驗，增進自己對家鄉的認識。</p> <p><b>參、結束活動</b></p> <p>預告下次上課內容及所需攜帶的用品。</p>	
<p><b>教學注意事項：</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.建議三節連排，教學者若是二一排課者，可事先調課。</li> <li>2.三節課的時間是緊湊的，教學者可視情形於實際參訪前挪出一節課進行行前解說及注意事項討論，亦可在去程時，於車上進行說明及討論，惟同學必須於參訪過程中攜帶課本。</li> <li>3.參訪後問題討論及心得分享部分，若回程已無時間進行討論及分享，教學者可於下一節課進行之。</li> </ol>	

#### 補充資料-【博士鴨觀光工廠簡介】

資料來源：宜蘭觀光工廠－博士鴨食品網站

「提起這位對鴨子大小事可謂「上知天文、下知地理」的鴨博士，不但是在宜蘭擁有七家鴨賞連鎖店、每個月更可賣出三百多萬元鴨賞的達人，甚至還是第一個把科技配方導入鴨賞製作的發明人，為傳統的鴨賞業者注入革命，至今仍源源不斷地影響著整個養鴨業。他，就是博士鴨畜產實業負責人林政德。嘉義農專農業經濟科畢業後曾任職於農委會，當時是專門幫政府輔導各農民社團人員的農政專家，因此提起他的「鴨經歷」可說是密密麻麻。

其實，剛從嘉義農專畢業的林政德，一開始是在高雄養鴨社作研究，後來加入宜蘭的畜產試驗所。由於宜蘭畜產試驗所專門研發鴨肉加工技術，並把 know how 轉移給民間，堪稱為全台養鴨技術先驅，這讓林政德累積了豐富的實務經驗。此外，畜產所內又有現任農委會主委王政騰以及台南科技大學生活管學院院長黃加成坐陣操盤，這兩位學者堪稱台灣養鴨界的翹楚，在耳濡目染下，林政德學得厚實的養鴨概念，也奠定了後來創業的基礎。

有鑑於此，輔導宜蘭鴨進行商品行銷多年的林政德，創業後第一個理想就是進行鴨賞的品牌化和規格化。不過他也體認到，若要將鴨賞推向企業化，首先就要將產品的品質予以標準化。於是他回頭請教王政騰和黃家成，兩位鴨教給了他十二字誠言：「流程提昇、新品開發、加強親民」，就這樣林政德就開始進行一連串的鴨革命。

所謂的流程提昇，就是把製作鴨賞的規格提昇。因此，有別於一般鴨賞廠商多以即將被淘汰的爛鴨肉製造鴨賞，林政德創立的博士鴨就是堅持不用淘汰鴨，而改用肉質最細緻豐腴的北京鴨，然後再應用最先進技術飼育，包括餵食特

調玉米飼料、自動化鴨舍等，並比照 CIS 水準的電宰、料理、包裝程序生產鴨賞，例如在調味過程不斷給鴨肉「馬殺雞」，按摩二十分鐘，休息二十分鐘，四個小時才完成此一製程，以讓肉質活化。另外，有鑑於以往鴨賞的口味過於單純，難以形成市場規模，於是林政德開始動腦筋開發新產品。於是在細心研發下，逐一推出了鴨排、鴨肉火腿、鴨賞、鴨肉片、鴨肉串以及包進各種餡料的鴨肉卷等商品。

不過，一個暢銷的食品除了要讓客人吃得可口，更得要吃得方便。於是「博士鴨」更將鴨賞所需的配料如青蒜絲、香油、醋、糖、醬油等與鴨賞肉調味拌妥後真空包裝，冷凍保鮮，使消費者只需解凍打開真空包裝即可食用，另外，肉品也是自然解凍切片即可食用，符合現代人忙碌生活的特質，買回去放在冰箱中，想吃隨時馬上就可以吃。再來是健康、衛生，產品主要是靠冷凍保鮮，藉由真空包裝，不接觸外面的汙染，讓每個人吃起來都很放心，且口味變化多，每個人都可以挑到自己喜歡的產品。

此外，林政德先前還興起了一個理想，那就是要讓「鴨」，這個代表台灣人生活、飲食、文化的產品重新在消費者的心中喚起。也因此，在靈機一閃下，他決定跨足設立「觀光工廠」，藉由開放工廠觀光，讓遊客參觀生產線，不但掃除一般民眾對鴨即是不衛生、不科學的刻板印象以外，甚至還想設立一個「鴨博物館」，除了要將養鴨技術、養鴨文化以及鴨料理的歷史，寫成源遠流長的文獻，更要收集很多鴨故事、鴨俚語，錄製成四十分鐘的錄音帶，致力推廣「鴨文化」。

說到此，林政德精神立即抖擻了起來，以他最愛唱童謠「呱呱、呱呱、呱呱，醜小鴨呀、醜小鴨呀...」為例，他說，會叫出呱呱、呱呱聲音的鴨子，絕對是母鴨，不是公鴨，這是他長時間養鴨的觀察。至於考試零分為什麼要說考「鴨蛋」、而不是「雞蛋」呢？林政德可是查出科學證據，因為鴨蛋殼很硬，可以承受四、五公斤重量，初生嬰兒放在鴨蛋上，蛋不會破，所以才用鴨蛋形容人的頭殼硬、不知變通。

許多人以為，當初林政德把店名起名為「博士鴨」是因為自詡為「鴨博士」，但他卻說是為了感念王政騰和黃加成兩個道道地地的鴨博士給他的啓示，也啓發他對於「鴨」無遠弗屆的領域滿滿的興致。而無論如何，藉由他用心的推廣下，來自全台各地的遊客，不但能吃到最科技、最新鮮的鴨賞，更能對鴨有了另一種體認，對所有人而言，沒有博士學位的林政德，已經是眾人心中的「鴨博士」了。

1. 觀光工廠地址：宜蘭縣五結鄉福興村新五路 1-1 號(五結慈濟對面)
2. 觀光工廠電話：03-9606051、03-9606052
3. 觀光工廠網址：<http://duck.diy.org.tw/p1.htm>