

原住民族文化科學教學模組單元主題

命題委員姓名：孔岳中

主題：烤過的獵物重量較輕

智慧類別（請勾選 ☒，可複選）：

- | | |
|--|---|
| ☐ 部落農漁特產的文化與科學 | ☐ 部落的天象、氣象與科學 |
| ☐ 部落傳統手工藝的文化科學 | ☐ 部落的環境生態與科學 |
| ☐ 部落植物的文化與科學 | ☐ 部落的科學智慧與創意創新應用 |
| ☐ 部落動物的文化與科學 | ☐ 原住民族文化與數學 |
| ☐ 部落傳統音樂的文化與科學 | ☐ 部落文化與人文社會 |
| ☐ 部落傳統建築的文化與科學 | ☐ 科學、技術與部落社會的互動 |
| ☒ 部落傳統狩獵的文化與科學 | ☐ 部落傳統智慧與自然災害防治 |
| ☐ 部落傳統祭典的文化與科學 | ☐ 部落其他文化與科學 |

主題所屬族群：卡那卡那富族

主題題材簡要說明(至少 150 字)：

小時候跟隨長輩們到高山叢林狩獵，當時年紀小體力還不足，無法跟上獵狗追獵物。小朋友通常在獵寮擔任看守行李的工作。大人帶著獵物回來，小朋友可以幫忙生火烤獵物。當時單純的以為只是為了烤熟食用，後來才知道考過的獵物，可以脫水、脫脂肪減輕重量，方便把那些獵物背負回家分享給族人。

關鍵字（最少一個）：

烤過的獵物重量較輕

相關概念（科學概念為主，或其他相關概念也可以，最少一個）：

- 1.肉類含有大量的水分，一般生肉的含水量約占重量的 60%~75%。當肉放在烤架上加熱時，裡面的水分就會逐漸蒸發。
- 2.肉類中的脂肪受熱後會融化，部分油脂會滴落到烤架或炭火上。燒烤時會流出不少油脂，因此重量也會明顯減少。

參考資料或網址（若無可不填寫）：