

命題委員姓名： 曾珍美主題： emu~ 香蕉糕智慧類別（請勾選 ，可複選）：

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

主題所屬族群：德固達雅賽德克語

主題題材簡要說明（至少 150 字）：

香蕉糕是賽德克族的甜點之一，過去以小米和香蕉混合蒸煮而成。因小米種植期需要不斷的照顧，結穗期間容易被小鳥啄食，採收期又是一年一收，其經濟效益不高之下族人不太種植，因此現今改用糯米來製作香蕉糕。

製作香蕉糕採用的香蕉果實除了要熟成，表皮還要略帶黑斑，這樣蒸煮後的香蕉糕比較甜。另外，採摘香蕉葉要割下大葉片的老葉，然後先用熱水燙煮來軟化葉子，這樣在包裹香蕉糕的時候，蒸煮過程中葉子不易裂開而造成內陷溢出。

關鍵字（最少一個）：

1. 香蕉糕

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. 香蕉葉取下比較老片葉子
2. 香蕉葉預先用熱水燙不容易裂開
3. 香蕉表皮的黑斑

參考資料或網址（若無可不填寫）：

「吉娃斯愛科學」動畫第二季第 8 集「分享的暗號」  
 (<https://www.youtube.com/watch?v=DszbrrR28R8>)

<http://chemed.chemistry.org.tw/?p=14781>