

原住民族文化科學教學模組單元主題

命題委員姓名： 郭素秋

主題：邵族魚蝦醃漬：兩階段鹽漬與食物保存的傳統智慧

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：邵族

主題題材簡要說明(至少 150 字)：

日月潭的漁獲是邵族重要的食物來源；原住民族委員會的族群介紹也記載，捕獲大量魚蝦時，族人會以醃漬方式保存。依袁進龍長老 2026 年 8 月 16 日口述，處理時先以鹽醃漬魚蝦兩至三天，使其出水；接著洗去鹽巴、瀝乾，再加入鹽巴、蒜及煮熟的飯拌勻，裝罐置於陰涼處，約一星期後食用。本題材的傳統科學智慧，在於依序觀察食材出水、清洗與瀝乾的狀態，再進行第二階段的調味和裝罐。學可探討鹽與水分移動的關係，並記錄各步驟如何改變食材。。

關鍵字（最少一個）：

鹽漬、滲透作用、水分移動、分階段處理、食物保存

相關概念（科學概念為主，或其他相關概念也可以，最少一個）：

第一次鹽漬後，魚蝦出現什麼變化？清洗、瀝乾與再次加料各自處理了什麼問題？

參考資料或網址（若無可不填寫）：

- 袁進龍長老，2026 年 8 月 16 日口述訪談，郭素秋訪談。
- 原住民族委員會，〈邵族〉，傳統生活與飲食介紹。