

麻糬 原民支鏈澱粉科學

講者:吳宏達



台灣原住民與小米間存有的微妙關係，可從日常生活、祭典與一段古老傳說中發現。阿美族人相信，小米是所有精靈中最具人性且敏感的，小米的生長過程中，更有一連數日的活動，如 miadop 狩獵祭 matongdaw 準備祭，一直到最後 minaang 入倉祭等祭儀要舉行。小米有「穀物之王」之稱，極富營養價值，但卻常被人們遺忘；近年來才因健康養生風潮而受重視，在一些東方國家更將小米列為健康食物之一。相傳生於拉拉扎南山的一名男子福通，與阿美 sakizaya 族祖先結婚，婚後福通整天只知道做陀螺，族人們對他的懶散態度感到十分厭惡。一天他來到荒地轉著陀螺，竟將荒地闢成良田，並教導阿美族人利用甜味和苦味的瓜子，種植出稻米、小米，與祭祀時的禮儀禁忌，大家才了解到他所擁有的神奇力量。

現場讓民眾透過小米麻糬的製作，並說明小米麻糬製作時機，澱粉相關的科學原理，讓一般民眾了解阿美族製作小米麻糬的科學，現場有老師教學小米麻糬製作，及宜蘭古早味太白粉甜湯的製作介紹澱粉的科學，及其精神意義，現場將原住民族小米麻糬及一班名產麻糬的比較以wolf模組進行教學，並同時結合吉娃斯愛科學小米麻糬的製作，讓現場民眾深入淺出的學習原住民族科學，動手做中愛上原住民族科學精神！

麻糬 原民支鏈澱粉科學

講者:吳宏達

