

體驗插秧、收割 樂活童年

文／吳倩芳
張芯瑜
郭同慶
圖／吳倩芳

「鋤荷日當午，汗滴禾下土，誰知盤中飧，粒粒皆辛苦」－校園內從課堂傳來學童朗誦唐朝詩人李紳聲憫惜農人辛勞的「憫農詩」，可是現實生活中很多小朋友若聽到要去吃漢堡、薯條或炸雞，都會興高采烈的鼓掌說好，如果聽到要吃飯，就會愁眉苦臉。為了推廣、行銷國產稻米及誘導學童喜愛米食，養成以米飯為主食的膳食習慣，本場配合學童種稻收割體驗教育，讓學童瞭解稻作生產、生活及生態等三生的功能與價值。

為讓學童了解水稻是怎麼種在田裏、收割及變成白米，本場今(101)年特別保留一小塊水田讓屏東縣三地門鄉口社國小師生親身體驗水稻插秧、收割及脫粒。作物改良課郭同慶技士先向學童們講解水稻插秧時須2-3株秧苗為一叢、勿插太淺、秧苗不要倒伏等注意事項後，接著由工作人員下田示範，再讓師生們實際去體驗農夫插秧的辛勞。

當老師宣布將鞋襪脫掉時，學童們個個快樂無比、躍躍欲試，因感冒而不能下田的同學則是顯露出遺憾的表情。但當真的要赤腳踩入水田時，高年級同學瞬間出現猶豫的表情，倒是幼稚園及低年級的學童手捧著分配到的秧苗，雙腳踏入水田，努力向前衝，插秧的速度比高年級同學還快速。看到學童們在大太陽下，個個揮汗如雨，全身弄得髒兮兮，但臉上的笑靨，充分反映出在學童心中已留下屬於自己童年最美好的回憶。

向下彎腰、飽實的金黃稻穗又是怎麼變成白米呢？插秧120天後，二年級的學童來收割了！先到田邊觀賞機械收割，接著再由工作人員陪著他們下田去割稻並親身體驗「脫粒」及「洗稻」。

接著到碾米室實際參觀稻穀是如何經過烘乾、脫殼的碾米過程，金黃稻穀搖身一變，成為一粒白皙具透明感的白米，同時老師也讓學童現場區分糙米與白米的不同，當學童看到老師手中握著剛出爐的米，紛紛伸手去取，新鮮感十足。

活動最後，在口社國小老師帶領學生以原住民歡呼的方式向本場協助此活動的人員表示感謝下圓滿結束。



師生一起親身體驗插秧



張芯瑜助理研究員教導學童進行脫粒



本場工作人員於田中現場指導學童插秧及收割



郭同慶技士講解稻穀變成白米的碾米過程