# 學童體驗　稻穀變身秀

文／吳倩芳、張芳瑜
圖／陳佳馨



張芳瑜助研員講解稻穀變白米的碾米過程

老師，糙米有「樹」的味道！高雄市大寮區大寮國民小學6月21日83位師生在教務主任余金燕主任帶領下，到本場進行食農教育，實地體驗一下稻穀變身秀－碾米過程體驗。

為提升國產米食消費，促進地產地消，農糧署以「認識在地糧食、促進地產地消」為主軸，推動「食米養成教育推廣計畫」，整合政府、社區等各界資源，輔導學校及相關民間團體，共同營造食米教育養成環境，運用教育課程使學童認識在地糧食、米食營養均衡及食品安全等食育知識，進而改變學童飲食習慣，以紮根米食教育，提振國產米食消費。

學童們在學校的營養午餐及家裡，都只能看到、吃到白(或糙)米飯。田裏收割回來的稻穀怎麼變成白米呢？這是在課本上沒辦法看清楚也摸不到的。於是，本場研究人員利用輕鬆活潑及實際操作的方式讓學童們了解，從餐桌到農場，需要幾個步驟才能讓稻穀變白米？每個步驟有什麼不同？讓學童們實際體驗一下稻穀變身秀；並向他們介紹農業改良場的農業資源。

學童們到碾米室看到大袋的稻穀時，都露出驚訝的表情，作物改良課張芳瑜助理研究員先跟學童們介紹，稻穀從收割、脫粒後還須經過烘乾的過程，才能送到碾米室進行碾米。利用機器的實際操作來介紹稻穀送入礱穀機後須經過2次的脫衣(碾糙、碾白)及色彩選別(去除未熟或顏色不一樣的米)，才能從金黃的稻穀搖身一變，成為一粒粒白皙具透明感的白米。講解完後，讓學童們親自將稻穀放入礱穀機內，再依過程順序讓學童們摸摸、聞聞剛碾製的糙米及白米，於是糙米有「米香」、「樹」的味道，白米有「芋頭」味、甚至說有「兔子飼料」味道的各種形容詞都出籠了；並請學童們仔細觀察糙米與白米不同的地方－糙米有胚芽而白米沒有。結束前，更利用抽問方式來加深學童們的印象。

本場協助農糧署輔導轄區學校以「國產稻米」為主要素材，將農事體驗－碾米過程融入學習領域，小朋友的想像空間無限，藉由實際的觸摸觀察，更可以加深學習效果以拓展食農食米理念及達向下紮根的功效。



讓學童們實際摸一下稻穀



讓學童親手將稻穀送入礱穀機



經過2次脫衣及選別後，白米出來了。