

節慶(節氣)米食文化推廣主題參考

附表

| 主題 (節氣) | 日期 | 說明 |
|------------|-------|--|
| 元宵 (驚蟄) | 2月5日 | <p>一、農曆新年過後第一個「月圓」的日子。古人把農曆一月稱為「元月」，夜晚則稱為「宵」，家家戶戶慶祝一元復始、大地回春，為新春的延續歡聚慶賀！</p> <p>二、搖元宵(建議搭配國產在地農特產品或雜糧甜湯)</p> <p>三、參考課程內容</p> <p>(一) 元宵節的緣由</p> <p>(二) 元宵與湯圓作法的差異</p> <p>(三) 搖元宵製作體驗</p> |
| 清明 (清明) | 4月5日 | <p>一、為祭祖掃墓、慎終追遠的節日</p> <p>二、紅龜粿(紅粿)、草仔粿(艾粿) (建議搭配國產雜糧內餡，例如紅豆餅同介紹)</p> <p>三、參考課程內容</p> <p>(一) 清明與寒食節的緣由</p> <p>(二) 糯米的分類與用途，能辨識</p> <p>(三) 圓糯米與長糯米及瞭解其用途</p> <p>(四) 紅龜粿(紅粿)、草仔粿(艾粿)製作體驗</p> |
| 端午 (夏至) | 6月22日 | <p>一、紀念愛國忠臣屈原、驅凶避邪的節日</p> <p>二、粽子(北部粽、南部粽) (建議搭配國產在地花生餅同介紹)</p> <p>三、參考課程內容</p> <p>(一) 端午節緣由</p> |

| | | |
|-----------------------------|---------------------------|---|
| | | <p>(二) 北部粽與南部粽(南煮北蒸)製法差異</p> <p>(三) 甜粽與鹹粽包法與風味</p> <p>(四) 各地不同特色粽子製作體驗</p> |
| <p>稻穀慶 豐收 (小暑)</p> | <p>5-7月</p> | <p>一、 稻穀收割完成，主人預備豐盛佳餚答謝前來幫忙收割的友人並表達敬天謝神之意</p> <p>二、 割稻飯(配合所在地收割期程) (建議搭配國產產銷履歷驗證蔬果及根莖類)</p> <p>三、 參考課程內容</p> <p>(一) 割稻飯緣由及其敦親睦鄰意喻</p> <p>(二) 稻米生長期介紹及台灣稻米種類介紹</p> <p>(三) 介紹在地特色米品種及米飯營養價值</p> <p>(四) 大碗公吃割稻飯，體驗豐收的喜悅。</p> |
| <p>六月六 米苔目 (大暑)</p> | <p>7月23日 (農曆六月六日)</p> | <p>一、 一年當中最熱的大暑時節，飲食應清淡並避免中暑</p> <p>二、 長輩流傳古老智慧，六月六吃米苔目 (建議搭配國產在地蔬菜或雜糧甜品湯)</p> <p>三、 課程參考內容</p> <p>(一) 蓬萊米粉的介紹</p> <p>(二) 分辨外觀與口感之差異</p> <p>(三) 米苔目(鹹、甜)製作體驗</p> |
| <p>中元 (處暑)</p> | <p>8月30日</p> | <p>一、 中國傳統祭祀節日，傳統常以各類粿品來祭拜，另近年為減少紙錢燃燒量，推廣以米代金，降低空氣汙染疑慮。</p> <p>二、 芋粿巧、米金 (建議搭配國產在地芋頭餅同介紹)</p> <p>三、 參考課程內容</p> <p>(一) 中元節緣由及其意義</p> |

| | | |
|-------------|--------|--|
| | | <p>(二)米食製粿的運用(糯米粉加在來米粉)及 宣導以米代金，維護空氣品質觀念</p> <p>(三)芋粿巧製作體驗</p> |
| 中秋節 (秋分) | 9月29日 | <p>一、相傳中秋節是土地公得道日，也是土地公的第二個生日，傳統禮俗中會在中秋節以麻糬祭拜土地公以求招財。</p> <p>二、麻糬(建議搭配國產雜糧內餡併同介紹)</p> <p>三、參考課程內容</p> <p>(一)中秋節吃麻糬的緣由</p> <p>(二)麻糬的作法</p> <p>(三)各式造型麻糬體驗</p> |
| 重陽 (霜降) | 10月23日 | <p>一、重陽敬老之中國傳統祭祖特色糕點</p> <p>二、九層糕</p> <p>三、參考課程內容</p> <p>(一)重陽敬老及吃九層糕步步高象徵意義</p> <p>(二)私米製作蒸與煮應用口感之不同</p> <p>(三)九層糕製作品嚐體驗</p> |
| 冬至 (冬至) | 12月21日 | <p>一、農業五穀秋收冬藏，象徵圓滿豐碩年終</p> <p>二、湯圓(建議搭配國產雜糧內餡或甜湯併同介紹)</p> <p>三、參考課程內容</p> <p>(一)冬至吃湯圓之由來</p> <p>(二)各地湯圓創意新吃法分享</p> <p>(三)糯米粉製品不同型態之應用</p> <p>(四)搓湯圓、造型湯圓製作體驗</p> |
| 春節 (立春) | 2月4日 | <p>一、新春年節，春暖花開、萬物蓬勃的時節</p> <p>二、蘿蔔糕(在來米粉)、發糕(蓬萊米粉)</p> <p>三、參考課程內容</p> |

| | | |
|------------|-------------|--|
| | | <p>(一) 新年吃年糕與發糕象徵意義</p> <p>(二) 米穀粉介紹</p> <p>(三) 米穀粉與麵粉的差異</p> <p>(四) 蘿蔔糕與蓬萊米粉發糕製作體驗</p> |
| 國內多元族群特色米食 | 原住民族 客家人 | <p>一、 台灣各地多元族群之特色米食展現不同風味與樣貌</p> <p>二、 原住民族：阿拜、竹筒飯 客家族群：牛汶水、粄條 米製加工品：酒釀、米麴、醋、味噌</p> <p>三、 參考課程內容</p> <p>(一) 多元族群米食介紹</p> <p>(二) 米食製品在不同製法呈現樣貌分享</p> <p>(三) 擇 1 製作體驗或品嚐經驗分享</p> |
| 日本 | 女兒節 | <p>一、 每年 3 月 3 日春天為家中女兒祝福，祈求平安健康幸福</p> <p>二、 砂糖炒過的米果點心，以粉紅、綠、黃、白四種顏色代表春、夏、秋、冬四季。</p> <p>三、 參考課程內容</p> <p>(一) 女兒節的緣由</p> <p>(二) 彩色米果或爆米香製作體驗</p> |
| | 新春祭典 | <p>一、 日本新年時期，神社預備甘酒供參拜民眾飲用</p> <p>二、 米麴甘酒</p> <p>三、 參考課程內容</p> <p>(一) 米的多元變化</p> <p>(二) 米麴製作方式</p> <p>(三) 米麴與酒釀品嚐體驗</p> |