

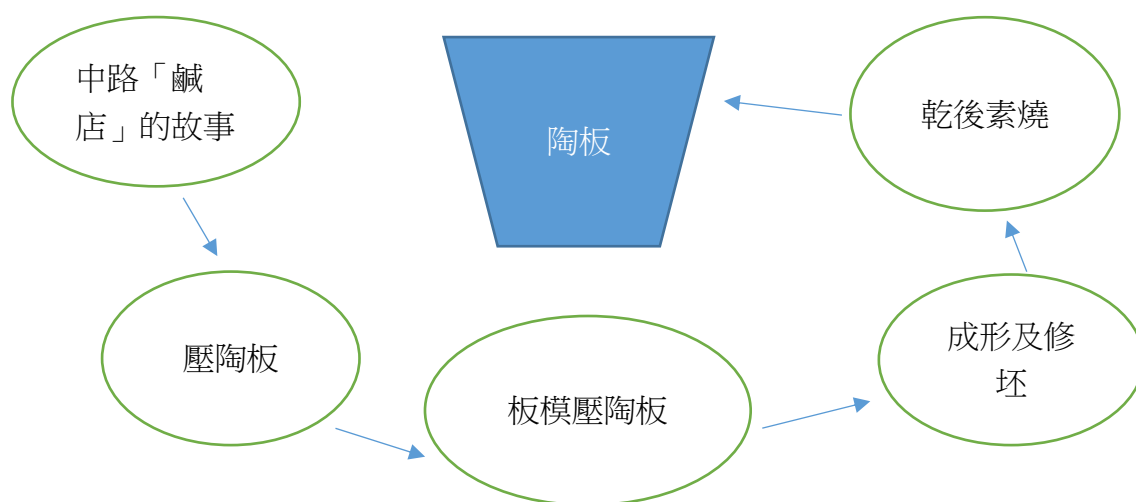
連江縣海洋教育輔導團教案示例

課程主題：小魚小蝦陶缸-陶板製作			
領域/科目	藝術	設計\教學者	陳翠玲
實施年級	中年級	教學節數	2 節
設計依據：配合南一版三年級上學期第三單元 新陶器時代			
核心素養	總綱核心素養	E-B3 具備藝術創作與欣賞的基本素養，促進多元感官的發展，培養生活環境中的美感體驗。	
	領域核心素養	藝-E-A1 參與藝術活動，探索生活美感 藝-E-A2 認識設計思考，理解藝術實踐的意義。 藝-E-B3 善用多元感官，察覺感知藝術與生活的關聯，以豐富美感經驗。	
學習重點	學習表現	表現-媒介技能 1- II -3 能試探媒材特性與技法，進行創作。 鑑賞-審美理解 2- II -5 能觀察生活物件與藝術作品，並珍視自己與他人的創作。 實踐-藝術參與 3- II -2 能觀察並體會藝術與生活的關係。	
	學習內容	表現-創作展現 視 E-II-2 媒材、技法及工具知能。 鑑賞-審美理解 視 A-II-1 視覺元素、生活之美、視覺聯想。 實踐-藝術參與 視 P-II-1 在地及各族群藝文活動、參觀禮儀。	
具體目標			
認知：能知道中路「鹹店」的故事。 能知道「鹹店」跟大海的關係 技能：能用陶土製作小魚、小蝦陶板 情意：能知道是將成品舖在中路「鹹店」的地坪上，而能激起愛鄉的情懷。			

海洋議題實質內涵

海 E9 透過肢體、聲音、圖像及道具等，進行以海洋為主題之藝術表現。

課程架構



具體目標	教學活動內容及實施方式	教材教具	時間	評量方式
	準備活動 1..教師用鍊土機,練出均勻土條切成 10 公分厚度。 2.將土條蓋上塑膠袋，避免乾掉。 3.利用板畫的油脂板，刻出小魚小蝦及陶缸版模	雕塑刀 組、桿麵棍、胚布 木底板		

	<p>4. 準備胚布</p> <p>一、引起動機</p> <p>老師說社區中路「鹹店」(福州語)的故事。</p> <p>問答</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 「鹹」是什麼?你吃過嗎? 2. 「鹹」是什麼做成的? 3. 放在什麼容器內發酵? <p>一起發想:一起為家鄉做一件事。</p> <p>二、發展活動</p> <p>教師示範小魚、小蝦、陶缸的陶板製作及講解</p> <p>三、綜合活動</p> <p>學生實作</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 摔土及推土:將拿到的陶土團置於胚布上,平摔幾下再由中心向四周均勻推開,推出一個接近正方形,並先用手掌去壓出平均的厚度(厚度不能薄於1.5公分)。 2. 陶板機壓成陶板:陶板機先設定厚度1公分,將陶板機上層帆布蓋在土塊上,轉動 		<p>10mins</p> <p>10mins</p> <p>40mins</p>	<p>學生仔細 觀察聆聽</p> <p>專心觀看 製作流程</p>
--	--	--	---	---

	<p>大轉盤，將陶土壓扁厚度 1 公分。</p> <p>3. 將 1 公分厚的陶板，雙手托住放在木板上 (陶板一直放在木板上操作)，選擇兩樣板 模，在陶板上壓出其形狀，要稍微用力壓 或用木槌小力搥打，壓好模後，將模板輕 輕摳出。</p> <p>4. 開始針對陶板上拓的板型，用刀進行輪廓 修整，用尖頭雕刻刀及竹籤加強線條的深 度。</p> <p>5. 用手沾水(適量) 將陶板摸平滑。</p> <p>*教師至學生旁指導。</p> <p>四、評量及檢討</p> <p>1. 教師檢查全班是否皆達成基本陶板製作。</p> <p>2. 檢討製作過程中所發生的困難及解決方法。</p> <p>整理環境</p> <p>1. 指導學生將剛剛的陶土捏成一團並依次放回 保濕箱裡。</p> <p>2. 提醒學生陶土用具用濕抹布擦乾淨、洗手一 律用抹布擦或在水桶裡洗，避免造成洗手台水</p>		<p>10mins</p> <p>10mins</p>	<p>實作評量</p>
--	---	--	-----------------------------	-------------

	<p>孔阻塞。</p> <p>3. 打掃工作。</p>			
--	-----------------------------	--	--	--

成果照片

		
<p>教師講解</p>	<p>板模及工具</p>	<p>用陶板機壓陶板</p>
		
<p>教師示範</p>	<p>壓板模</p>	<p>用擀麵將板模壓陷土版裡</p>
		

將多餘的土切除	修坯	將線條修更完美
		
成型小魚	陰乾後的陶板	素燒的陶板

參考資料：

馬祖資訊網 <https://www.matsu.idv.tw/index.php>

中路「鹹店」的故事

在東引「中路」千人走、萬人踏的榮景時代，有兩家「醋」店和一家「鹹」店。

「魚露」這琥珀色的沾醬，饕客視為人間美味極品，當時我並不知道它就是「鹹」（福州語ㄍㄟㄨㄥ、(keing、)），一次我聞了雨露的味道，便說這是「鹹」吧！

中路靠白馬尊王廟這頭的樂華村 4 號，在象徵大門的ㄇ字水泥框後有著一排倒扣的陶缸，下面的矮牆綿長十數公尺，矮牆的盡頭是大依姑家，門牌樂華村 5 號。現在的矮牆，畫上小島特有植物紅藍石蒜，橘色的底配上紅跟藍的顏色好不艷麗，對我來說，中路的滄桑是一種美，淡妝濃抹也總相宜。

樂華村 4 號陶缸的故事，已許久沒被人們提起，時光倒流，回到最初最繁華的「中路」。

高頭大馬的「嫩弟母」伯，站在門邊等著出海「圍津」的討海人回來，討海人兩兩肩扛竹筒共擔一簍魚貨，酷夏加上疲累，石階而上時，黝黑的臉龐抿嘴靜默，「嫩弟母」伯便隨著他們走到魚寮，等討海人將有經濟價值的魚挑起，剩下的小魚小蝦「嫩弟母」伯便撿回，雜魚中最多的是「浪碰」，也有一些小蝦、小卷等雜魚，拿回家的下雜魚，先均勻撒在屋頂平台脫水，接著在屋前準備製作成「鹹」，「嫩弟母」伯拿著勺子，勺子是用軟鐵板圈成笠狀再固定木柄，俐落地將雜魚鏟入陶缸裡，在鏟入等比的粗鹽，不斷的攪拌均勻，等裝滿了缸，便蓋上一層麻布，麻布上放著一塊木板，木板上壓一塊石頭，將在烈日下曝曬一整個夏天，等魚體全部「融化」（福州語發音ㄌㄢˊ、ㄉㄛˊ）發酵完全。

在曝曬的幾個月裡，「嫩弟母」伯會拿一支有一個長木柄底下固定小木板的器具，一雙大手抓著長木柄不斷的將下雜魚往下攪和翻動，整個夏天不停的攪動，每次掀開麻布袋時，陶缸的表面有一層結晶，魚蝦的臭腥味便漫過整條街，但他連眉頭也不皺一下，對他來說這味道是熟悉的、安全的。

一個夏天過去了，雜魚完全發酵的便要進入「做鹹」的另一個階段—「熬煮」，發酵不完全的等待第二個夏天或許第三個夏天再繼續曝曬。「嫩弟母」伯將缸裡已經「ㄌㄢˊ、ㄉㄛˊ」的液體，

放入大鍋內熬煮，他坐在灶邊，不時往灶口丟柴，又不時站起來拿著鍋鏟攪動，等待煮開、冷卻，便要「カール清」（過濾），他用做豆腐的胚布過濾，胚布四角用繩子束著吊掛，再用勺子舀起混有雜質的「鹹」，倒在布裡，滴下琥珀色的瓊漿玉露便是「鹹」。

「嫩弟母」伯將「鹹」裝在長嘴壺裡，倒入洗乾淨的玻璃瓶裡，蓋上塑膠瓶蓋，紅色的塑膠模套入，在火上（カール）一下，便封緊了。

「嫩弟母」伯做「鹹」做出了名號，我依媽說，幾次蔣經國先生來小島避壽，離開時，便帶上幾打的「鹹」，我問：「要付錢嗎？」依媽說：「當然要！」哈哈！但不知是誰付的錢？中路上，依著時間及季節，充滿著不同的味道，「鹹」跟「醋」的味道，穿越時空歸納著記憶。

在小島上，烹食清燉豬腳習慣沾「鹹」，魚丸湯要加「醋」才對味，島民對「鹹」跟「醋」的鍾愛，可以從烹食中可見一斑，出外的遊子眷戀的家鄉味，我想也只是為了記憶中不可忘卻的親情、童年與故鄉。

人世的滄海桑田，聚散離合，記憶中交織出時代的光影，歲月落在長街的角落，默默無聲卻又如此雋永。（節錄陳翠玲的「中路」的鹹店與醋店一文）