

課程名稱 | ★秋風起，幸福的虱目魚料理

課程屬性 週末學習營

課程編號 1042-5429

授課老師 吳茂成

最高學歷/ 高雄師範大學成人教育碩士

相關學經歷/ 曾任記者、編輯，從事成人學習、台江文化、河川環境教育、寫作等教學研究工作。

*教學經歷

2009年社區大學特優課程（學術類）—高雄第一社大「公民新聞寫作」教師

2011年台灣學優良教案—「台江民俗文化工作坊」

2012社區大學暨社區學習組織特優課程（學術類）—台南社大「尋找寫作滋味：公民寫作」教師

*文學創作得獎記錄

2001文建會文學講古—鄉鎮故事徵文首獎《台江十六寮》得主

現職/ 台南社區大學台江分校執行長，台南市榮譽職社區規劃師

上課時間 每週日上午10:00-11:50 第一次上課日期 2015年09月27日（星期日）

課程理念



關於這一門課：

1. 為什麼想開這門課？希望帶領學員共同學習甚麼

秋風起，正是虱目魚乾製作好時機，從去魚鱗到取膽、去骨，全程不假他人之手，體驗台江阿嬤如何製作虱目魚乾的技巧與辛勞。

台江名產虱目魚/吳愛子

台江出產虱目魚，每日現撈上水鮮

虱目麵線好滋味，虱目魚粥香摺甜

魚肚無骨又無刺，食著肥軟幼綿綿

還有虱目糖醋魚，也是紅燒五柳枝

虱目點心多美味，魚圓魚冊恰魚麵

虱目魚干魚柳片，研究魚的嘴食物

營養多鈣虱目魚，定食健康好元氣

暢銷全國各城市，開拓外銷好時機

2. 修此門課需具備什麼條件？

實作是民俗學研究的好方法，從實作中去發現食物製作的各項細微的滋味、經驗知識，這種經驗知識，往往隱藏在匠人的經驗與觸感中。

3. 上課的方式是怎麼進行的？學生可以有什麼收穫？ □

A) 由助教實際操作給學員看

B) 學員實際操作，助教從旁協助

總舖師：邱月蓮、葉月珠
台江民俗文化師資班：謝美玲、陳明芬

4. 如何取得學分？（評量方式）

需合力完成虱目魚乾製作

5. 備註&推薦書目

<事先準備事項>請學員自帶砧板及刀具

一個大人需要一條魚材料費250-300元(依市場報價)，若是家庭報名需另外告知。

※〔同一家庭(夫妻)至少需有一人正式報名，小朋友建議年齡為大班以上，若您要帶的小朋友是18歲以上的“大朋友”，則須認定為要報名另收費用喔！同一家庭多一人100元，國小以下為50元。〕

教材費 | 300 元

招生人數 | 20 人（若非課程特殊需求，每班招收人數至少 35 人。）

學分收費 | 0 學分 300 元（1 週課程/一次上課 3 小時）

週次	上課日期	課程主題	課程內容
1	2015-09-27 上午10:00~11:50	台江流域學習-秋風起，幸福的虱目魚料理。	10:00-10:20 台江本土數位教材-影片欣賞：虱目魚乾的影片，說明活動流程，並由助教分享在家曬魚乾的小技巧。 10:20-12:00 虱目魚鬆製作小技巧，需大鍋拌炒2小時。(暫訂耆老吳成受教學) 10:30-11:20 由達人教導殺魚步驟，從去鱗、殺魚開始教起，助教在旁協助學員操作。 11:20-12:00烹飪美味午餐 收集魚頭、魚內臟與魚骨的部份，由總舖師教導烹飪虱目魚料