課程名稱 ★秋風起，幸福的虱目魚料理

課程屬性 台江分校　　課程編號 1062-1062W02

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09:30-12:20 第一次上課日期 2017年09月24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，虱目魚粥香撇甜
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，魚圓魚冊佮魚麵
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，以及虱目魚鬆製作。

5.備註&推薦書目

<注意事項>
1.請學員自帶砧板及刀具等，需完成虱目魚乾，中午供餐，請自備環保餐具。

2.報名時，學費收取標準：大人500元，小孩250。
當日另收取材料費：大人400-500元(提供午餐與虱目魚乾一條)，小孩200元(供午餐)。

3.特別說明，材料會依市場報價，若有調整(增加)，會在活動前通知材料費用。

4.【退選說明】
本活動如欲退課，請於活動前一周周五晚上8點前，持報名收據至社大校本部或台江分校辦公室辦理，逾期或收據遺失恕不辦理退課。

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 500 元（1 週課程/一次上課 4 小時）

週次	上課日期	課程主題	課程內容
1	2017-09-24 上午09:30～12:20	台江流域學習-秋風起，幸福的虱目魚料理 。	09:20-09:30 海尾朝皇宮報到 09:30-09:50 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。 09:50-12:00 虱目魚鬆製作小技巧，需大鍋拌炒2小時。 10:00-11:20 教導殺魚步驟，從去鱗、殺魚開始教起，助教在旁協助學員操