

醃得好！原鄉學童自製傳統醃肉義賣 迅速被新台幣下架

2019-04-11〔記者佟振國／南投報導〕

來品嚐傳統醃肉的美味！為了保存泰雅族原住民傳統文化，南投縣仁愛鄉紅葉國小附設幼兒園將「傳統醃肉」融入主題課程，學童透過部落耆老、師長指導，協力完成原味十足的醃肉，60罐成品不到半小時即被人以新台幣下架，還有國外遊客也搶買品嚐。

紅葉國小校長張志維說，這項主題課程目的就是為了保存泰雅傳統文化，持續向下扎根，請發祥村紅香部落的耆老當老師，仔細講解醃肉過程，再與老師們協助幼兒操作每個步驟，協力完成美味的傳統醃肉。

仁愛鄉長吳文忠、鄉代吳明德今天帶著幼兒、家長、老師們一起到鄉公所義賣醃肉，「大家快來買喔！」鄉長扯開嗓門當起強力推銷員，鄉親也全力用新台幣讓產品下架，學童帶來60罐的美味醃肉在半小時內全數售完。



仁愛鄉長吳文忠（左）當起強力推銷員，幫忙學童義賣傳統醃肉。（紅葉國小提供）

張志維指出，這項教學方案參加今年教育部教學卓越獎幼兒園組比賽，獲得南投縣初賽第一名，將於今年7月代表南投縣赴高雄市參賽，希望透過義賣活動增添方案創新度，替南投縣爭取教學卓越金質獎。



紅葉國小邀請部落的耆老到校指導學童做傳統醃肉。（紅葉國小提供）



小朋友在鄉公所高舉醃肉義賣的牌子，希望大家來捧場，品嚐他們的手藝。(紅葉國小提供)