

004-蚶腩(kê/kuê/kerê)

用字	𩚑腩	臺羅音標	kê/kuê/kerê	國語注音	ㄊ ㄌ ㄝˊ
選字原則	本字				
字義例句	蝦腩：hê-kê/hê-kuê。蝦醬。把蝦子用鹽醃漬而成的食品，味道很鹹。				
字源小解	kê 是指「鹽漬的食物」，《集韻·平聲佳韻》：「腩，戶佳切。《說文》：『脯也。』」一曰：『吳人謂腌魚為腩。』」《說文》段注也說：「腩，俗作鮭。」「腩、鮭」二字就「醃製魚類」的詞義而言，原本是可以通用的，但「鮭」字常用音讀為「ㄍㄨㄟˋ」，與閩南語「kê」音不相對應，就閩南語「鹽漬食物」義的「kê」音而言，使用「腩」字比用「鮭」字來得適當。				
聯想記憶	(故事聯想)小溪釣魚 小明為了過一個豐足的冬天，除了收割稻米之外，利用農暇時間到田邊小溪捕/釣魚，為了保存魚肉，將自小溪中捕獲的魚全部做成醃製肉→→→月+奚。				
教學參考	<p>一、引起動機</p> <p>(一)播放「腩(kê/kuê/kerê)」的動畫。</p> <p>(二)解釋「腩(kê/kuê/kerê)」的音讀和其意義。</p> <p>二、發展活動</p> <p>(一)播放 2~3 種醃製食物的影片，請學生仔細觀察影片中的各種元素、程序、物品或設備。</p> <p>(二)老師針對各組分享內容，引導學生應有的健康飲食觀念。</p> <p>(三)介紹以前社會醃製食物的作用為何，並且讓學生了解安全的食材來源以及食安的重要性。</p> <p>三、綜合活動</p> <p>(一)準備一兩種容易醃製的食材，讓學生嘗試醃製過程。</p>				