

彰化縣 114 學年度國民中小學學生獨立研究作品徵選 作品說明書（封面）

作品編號：（由承辦單位編列）

組別：
☐ 國小組
☐ 數學類
☐ 自然與生活科技類
☒ 國中組
☒ 人文社會類

作品名稱：中學生對傳統小吃-糯米炸的認識

◎封面切勿出現校名、作者、校長及指導者姓名，違者不予評審並退件。

第一階段 研究訓練階段

一、獨立研究課程之規劃



二、獨立研究課程之訓練

教學階段	授課內容
訓練階段 (7 月)	1.獨立研究的意義、研究者需具備的能力和態度 2.認識研究報告的格式與步驟 3.研究方法的介紹 4.資料收集與篩選、網路資源及工具書的使用 5.以數據處理的課程加深其科學技能
研究階段 (8 月至 12 月)	1.訂立研究主題 2.研究報告的撰寫、編輯書面研究報告 3.辦理獨立研究發表會

第二階段 獨立研究階段

一、研究動機

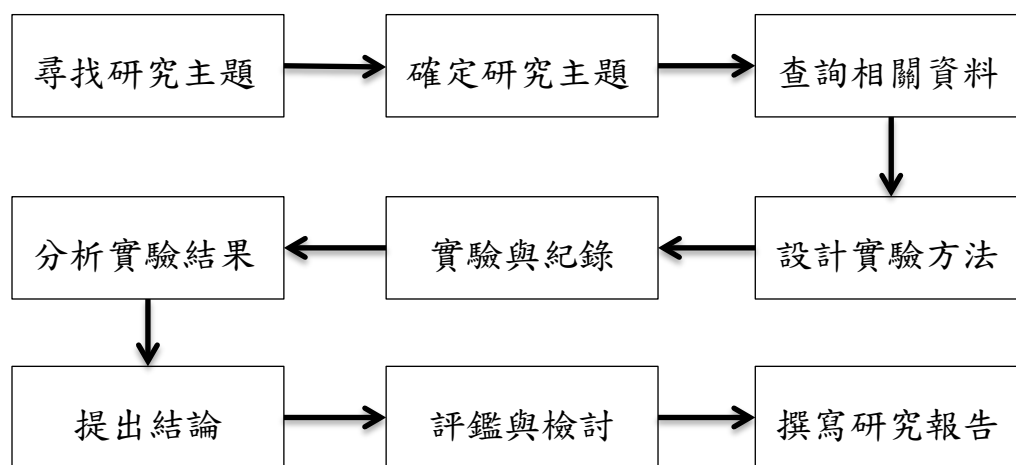
從小，我就是個十分喜愛嘗鮮的小孩，每每附近開了許多小吃店，我都會親身走入其中細細品味，漸漸長大以後，我開始認識自己的家鄉，就在一次的家鄉走讀活動當中，導遊帶著我們細讀彰化，透過步行，認識自己土生土長的地方，經過一間間的店家，品嚐了一攤攤的小吃，有冬瓜茶、麻糬、貓鼠麵等等，在整趟旅程中，最令我回味的並不是多新穎的美食，也不是一間間順著時代潮流而開幕的夾娃娃機店，而是歷史悠久的糯米炸，這也是我第一次與糯米炸相遇。

從那之後，糯米炸便成了我生活中的一點甜，每逢佳節或假日，我總會習慣性地去買上一份，讓那熟悉的香氣伴隨節慶的喜悅。印象最深刻的一次，是在清明節那天，家中瀰漫著潤餅皮與各式菜餚的香氣，全家人圍坐在一起包潤餅過節，看著阿伯和其他長輩們在大熱天裡揮汗如雨，辛苦地備料、翻炒，心中既感動又有些過意不去。當時我不知能幫上什麼忙，靈機一動，便跑去附近的糯米炸攤位，當我提著熱騰騰、香氣四溢的糯米炸回到家中，看著長輩們停下忙碌的手，吃上一口甜食並露出滿足的笑容時，那一刻我深深體會到，這份小吃不僅是美味，更是一種慰勞與情感的傳遞。

升上國中之後，考上了資優班，因此也開始接觸獨立研究，當老師詢問我們想要深入探討的主題時，我的腦海中並未浮現艱澀的科學理論，而是瞬間閃過了兒時那個陽光午後，手中那袋金黃酥脆的糯米炸。它不只是一道點心，它是彰化獨有的文化符號，更是串起我童年與家鄉情感的連結，於是我們將糯米炸作為這次研究的主題。

二、擬定正式計畫、研究問題及工作進度表

(一) 擬定正式計畫



(二) 研究問題

1. 糯米炸的歷史脈絡與在地演變
2. 中學生對於糯米炸的認識程度

(三) 工作進度表

工作進度	114 年 7 月			114 年 7-8 月			114 年 9-10 月			114 年 11 月			114 年 12 月		
文獻探討															
擬定問題															
記錄發現															
擬定計畫															
進行實驗															
撰寫報告															

三、彙整相關文獻

糯米炸這道點心的演變歷程，反映了台灣早期社會的生活型態與信仰文化的緊密交織，最早起源於福建沿海一帶，隨著移民傳入到台灣，並且與傳統信仰祭祀有關，相傳早期在七夕時用來祭拜七星娘娘。

早期台灣農業社會物質並不豐裕，但稻米與甘蔗是相對容易取得的在地農產，可加工製成糯米、白糖等原料，製作成糯米炸，再用於祭祀七娘媽的油炸糯米糰，因口感討喜且富有飽足感，逐漸演變成平日街頭巷尾常見的庶民零嘴。

人們時常會把南台灣的白糖粿與彰化的糯米炸混為一談，而其實兩者是稍有差異之處。

比較項目	彰化	南臺灣
名稱	糯米炸	白糖粿
外觀形狀	不規則扁平狀、片狀	長條捲曲狀、麻花狀
製作手法	手捏塊狀直接下鍋	搓長條並扭轉造型
口感特色	外皮極酥脆，內裡空氣感重	口感紮實，偏軟糯
歷史淵源	源於閩南祭祀習俗，在地化後成為常態小吃	同源，保留較多傳統「粿」的形象

四、資料分析

(一)研究工具：訪談、問卷。

首先，我們先擬出訪談大綱，對店家進行訪談，再透過問卷了解中學生對糯米炸的認識程度。

訪談大綱：

彰化糯米炸淵源探究

第一部分：先自我介紹： 老闆你好，我是OO國中的學生，因為我在做一個關於彰化家鄉特色小吃的探究，我自己從小也很愛吃糯米炸，想請教您幾個關於糯米炸歷史的小問題，不知道現在方便耽誤您幾分

鐘嗎？」

(可穿校服前往，並且一定要挑選客人較少的時候，避免影響店家做生意。)

第二部分：歷史淵源，「從哪裡來」以及「傳承多久」。

開店歷史：

請問這間店在這裡開多久了？目前老闆是店家的第幾代呢？

技術傳承：

請問這個手藝是家裡傳下來的，還是跟師傅學的？

聽說這個點心跟南部的「白糖粿」很像，老闆知道它們是一樣的東西嗎？還是有哪裡不一樣？

第三部分：製作特色，探討「形狀」與「口感」的差異。

口味變化：

以前古早味只有花生口味嗎？現在有沒有因為客人的喜好做過什麼調整？

第四部分：在地連結

客群觀察：

來買的客人大多是在地人多，還是觀光客多？

有沒有那種從小吃到大，現在帶著小孩回來買的老客人？

經營感想：

老闆覺得糯米炸對彰化人來說，是一個什麼樣的存在？（是一個隨手的小點心，還是有特殊節日才會吃？）

第五部分：結尾

感謝：謝謝老闆接受我的訪問，這些資料對我的研究很有幫助！祝您生意興隆！

消費：訪談結束後買一份支持店家，並作為研究記錄。

問卷：

中學生對傳統小吃-糯米炸的看法之問卷

各位同學，您好：

我們是資優生，正在進行獨立研究課程。我們正在調查中學生對「糯米炸」的看法與評價，所以想請你填一份相關的問卷，此問卷僅用於獨立研究調查，不會侵犯到您的個資，請多多幫忙，謝謝。

敬上

[登入 Google](#) 即可儲存進度。[瞭解詳情](#)

* 表示必填問題

1.請問你的年級是？ *

☐ 七年級

☐ 八年級

☐ 九年級

2.你的性別是？ *

☐ 男

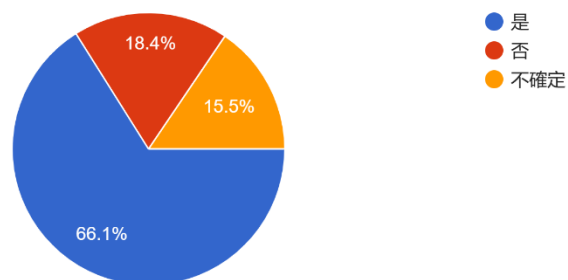
☐ 女

(二)實驗結果

在實地訪談的過程中，我發現這些製作糯米炸的老闆們，大多展現出典型彰化人的樸實性格。面對鏡頭與提問，他們顯得有些靦腆，回答往往簡潔扼要，甚至有些惜字如金。起初，我以為這是一種冷淡，但當話題觸及「對這項小吃的期望」時，他們眼神中流露出的光芒卻是驚人地一致。雖然沒有華麗的詞藻與宏大的論述，但從他們簡短的語句與專注油炸的神情中，我強烈感受到了那份未說出口的共同願景——他們衷心期盼這份傳承數十年的古早味，能夠走出巷弄，被更多人看見、被更多年輕世代所喜愛，進而發揚光大。

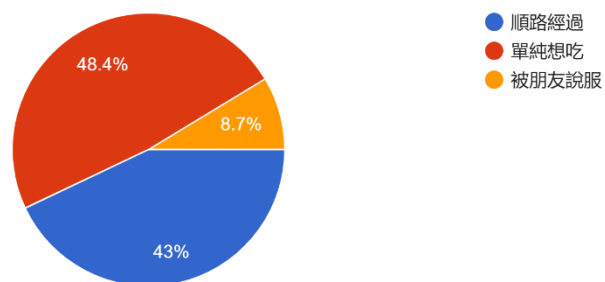
1.您是否購買過糯米炸?

277 則回應



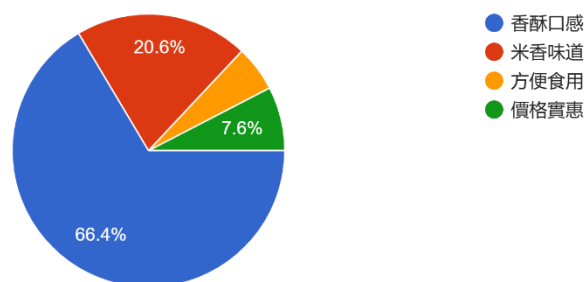
2.您是在什麼情況下決定購買糯米炸?

277 則回應



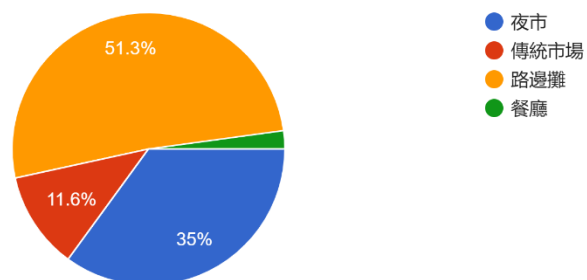
3.你認為市售糯米炸最吸引人的地方是? (單選)

277 則回應



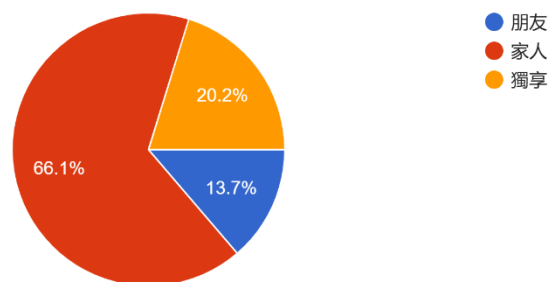
4.你最常在哪裡購買糯米炸？（單選）

277 則回應



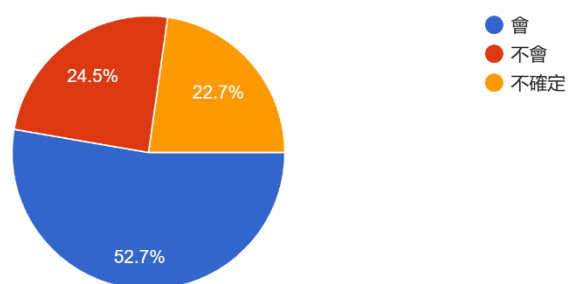
5.你最跟誰一起吃糯米炸

277 則回應



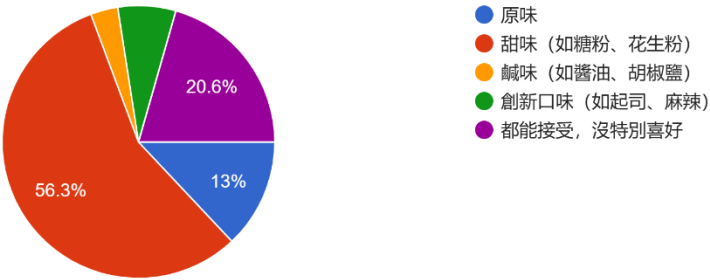
6.如果糯米炸增加特殊口味（如加冰淇淋、當季果醬、鹹食口味等），你會想試試嗎？（單選）

277 則回應



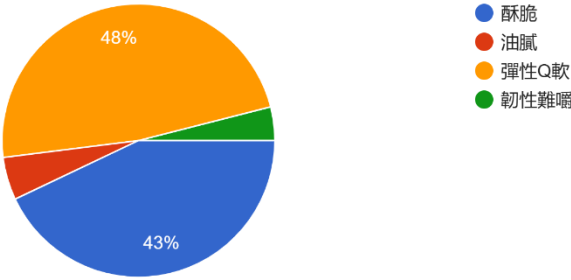
7.購買時，你會優先考量下列哪一種口味的糯米炸？

277 則回應



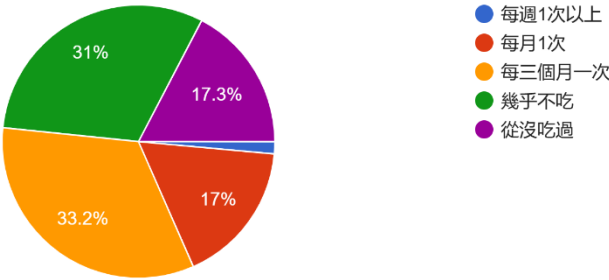
1.你對糯米炸的第一印象是？

277 則回應



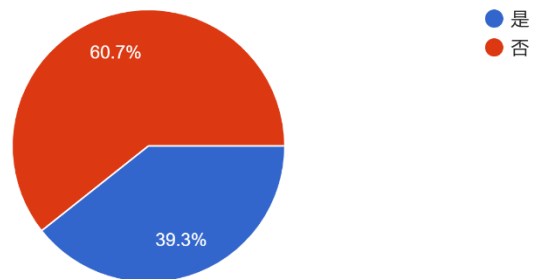
2.你平均多久會吃一次糯米炸？（單選）

277 則回應



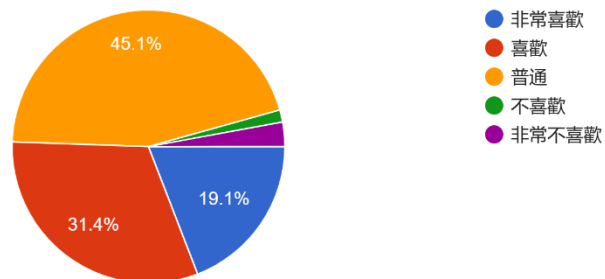
3.您是否在外地吃過糯米炸?

267 則回應



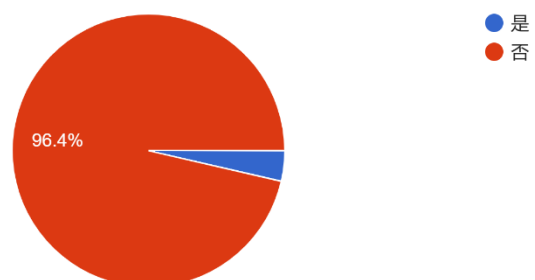
4.您對糯米炸的喜好程度

277 則回應



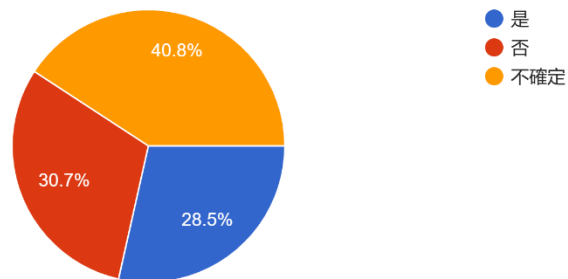
5.你是否曾經自己製作過糯米炸?

277 則回應



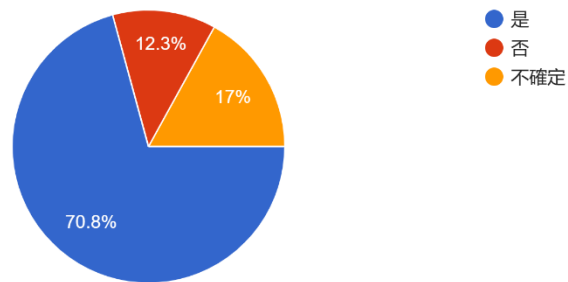
6.您是否能分辨出「糯米炸」跟「白糖粿」的差異?

277 則回應



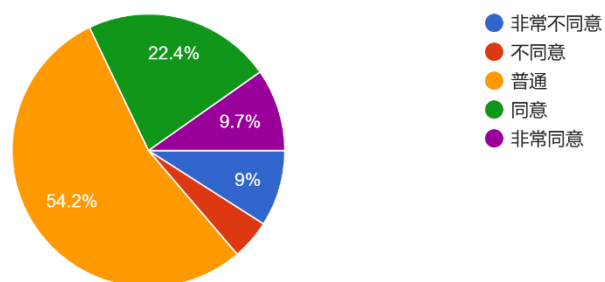
7.你是否能分辨出「糯米炸」與「麻糬」的差異?

277 則回應



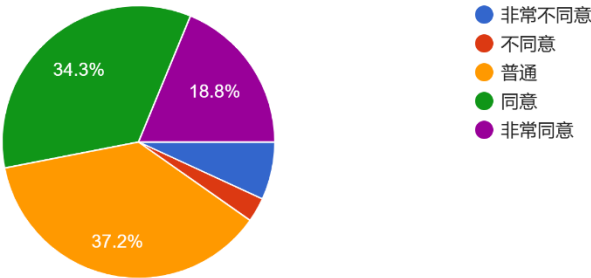
8.您認同糯米炸是彰化的代表性小吃嗎

277 則回應



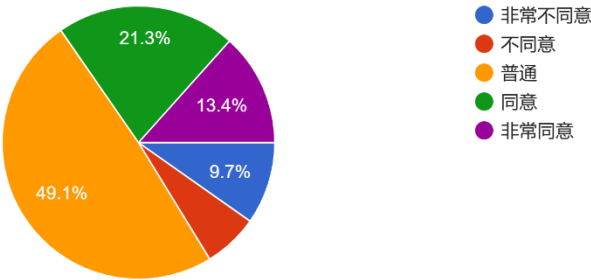
9.您認為糯米炸適合推廣到國外或作為台灣的代表性小吃嗎?

277 則回應



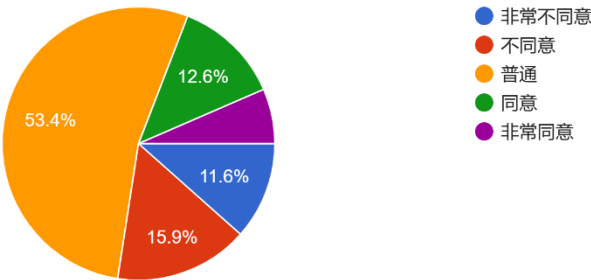
10.您是否會將糯米炸視為禮物贈與給您的親朋好友?

277 則回應



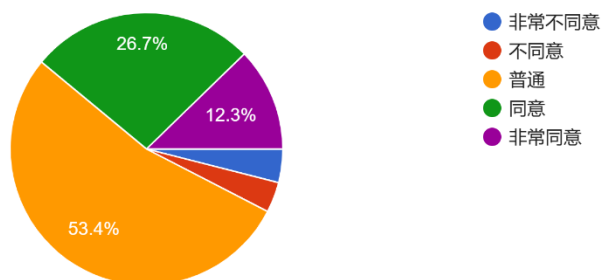
11.糯米炸適合自己動手做嗎?

277 則回應



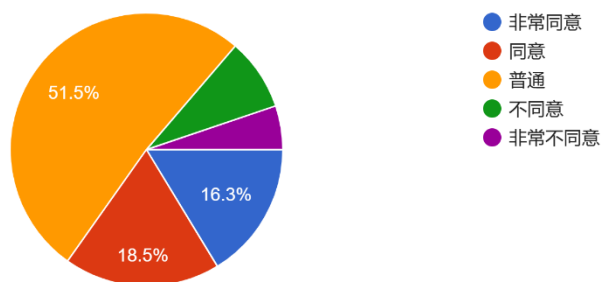
台灣各地都有屬於當地特色的糯米炸做法嗎？

277 則回應



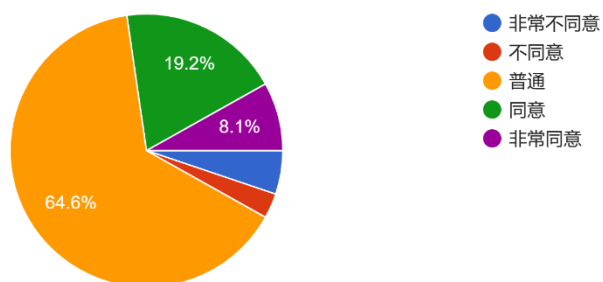
糯米炸應該保留傳統作法，而不是改為現代版本

270 則回應



糯米炸常見於閩南或客家地區嗎？

271 則回應



問卷結果與分析

1.購買動機與情境：高達48.4%的民眾購買糯米炸是因為「單純想吃」，43%是因為「順路經過」。顯示糯米炸屬於典型的衝動型消費街頭小吃，消費者並不會特地規劃行程去買，而是受當下的食慾或便利性驅動。

2.能見到66.1%的受訪者表示會與「家人」一起享用。這印證了糯米炸在彰化人的生活中，扮演著促進家庭情感交流的角色。

3.高達96.4%的受訪者表示「從未自己製作過」這意味著糯米炸具有極高的「便利替代性」，大眾依賴攤販的專業製作，這保障了老店存在的必要性。

3.有66.4%消費者認為糯米炸最吸引人的地方在於「香酥口感」。而在第一印象中，43%民眾對其形容主要集中在「酥脆」與48%「彈性Q軟」。這證實了彰化糯米炸「外酥內軟」的獨特層次感，是其核心競爭力。

4.調查中發現一個驚人的數，僅有28.5%的人能明確分辨「糯米炸」與南部「白糖粿」的差異，高達71.5%的人選擇「否」或「不確定」。此外，對於糯米炸是否為「彰化代表性小吃」，只有22.4%的人表示同意，過半數（54.2%）持普通態度。

顯示雖然糯米炸好吃，但在大眾心中缺乏清晰的「品牌識別」。大多數人只把它當作好吃的點心，卻不知道它是彰化獨有的文化變體，這正是本研究需要透過推廣來解決的問題。

5.目前市場仍以「甜味（花生粉）」為絕對主流（56.3%）。

然而，當問及是否願意嘗試特殊口味（如冰淇淋、鹹食）時，有52.7%的民眾表示「會」。這顯示消費者雖習慣傳統，但對於糯米炸結合新元素的接受度很高，這為老店轉型提供了數據支持。

五、評鑑與檢討：

(一) 彙整文獻階段

在收集資料的過程，遠比我想像中來得艱辛且漫長，最剛開始，我們天真地以為只要備好題目，就能順利挖掘出糯米炸的深層故事，現實卻給我上了一堂震撼教育。教科書裡沒寫、縣志裡沒記，就連許多在地長輩也說不出個所以然。起初，這種無處查證的困境讓我們一度想打退堂鼓。但轉念一想，正是因為資料很少，才證明了這項研究的價值非凡。如果我們現在不紀錄，或許再過幾年，這份屬於彰化的味道就會隨著老店凋零而真正失傳。於是，這份資料匱乏的焦慮，轉化成了我們為家鄉留存記憶的強烈使命感，既然沒有現成的路，那我們就自己走出這條路。

(二) 實驗工具準備階段

在準備題目的過程，其實就是一場不斷「預演失敗」再「修正」的歷程。考慮到受訪的糯米炸店老闆多半忙於生意且個性樸實，我們在設計訪談大綱時，必須捨棄像課本一樣生硬的問句。我們學會了把問題變成聊天，設計出像是「以前是不是只有花生口味？」這類容易開口的話題，試圖在簡短的對話縫隙中挖掘故事。

而在問卷部分，最大的挑戰在於如何驗證「大家分不清白糖粿與糯米炸」這個假設。我們不能直接問「你知不知道差別」，因為人往往會因為愛面子而填「知道」。因此，我們設計了更細緻的情境題與辨識題，讓數據自己說實話。這段絞盡腦汁設計題目的過程，讓我學會了站在受訪者的角度思考，也體認到一份好的問卷，必須是連小學生都能讀懂，但背後卻藏著深厚邏輯的設計。

(三) 實驗操作階段

回顧眼前厚實的問卷成果，每一張統計圖表的誕生，絕非偶然，而是源自於最初在課堂上，我們對每一個問號的斟酌與推敲。那是一段無聲卻激烈的腦力激盪，我們試圖在有限的紙張空間裡，預測著受訪者的每一個念頭。

(四) 實驗數據分析階段

設計題目時最痛苦的修煉，我們對糯米炸充滿好奇，恨不得將它的歷史、製作、口味鉅細靡遺地全數提問，但現實是殘酷的，一份冗長乏味的問卷只會換來隨意的填答，進而汙染數據的真實性。因此，我們學會了忍痛割愛，經過無數次的刪減與辯證，我們將火力集中鎖定在購買動機、口感辨識、與南部白糖粿的比較，來了解中學生對於糯米炸的獨特性與文化定位。

這段經歷讓我深刻體悟到，所謂的獨立研究，並不只是後端的數據分析或圖表繪製，前端的題目設計，才是一切的靈魂。它就像是建築的地基，只有地基打得穩、問題問得準，那些辛苦在街頭收集來的數據，才能轉化為支撐起結論的強力樑柱。這次的努力不僅記錄了彰化人的口味，更記錄了我們學習如何「精準提問」的成長軌跡。

七、參考資料

(一) 維基百科。 2025 年 9 月 15 日，取自：

<https://zh.wikipedia.org/zh-tw/%E4%B8%83%E5%A4%95>

(二) Facebook 農村好讚。 2025 年 10 月 11 日，取自：

<https://www.facebook.com/rural.ardswc.gov.tw>

(三) 中央社報導。2025 年 11 月 5 日，取自：

[https://www.cna.com.tw/news/alloc/201503260411.aspx /](https://www.cna.com.tw/news/alloc/201503260411.aspx/)

(四) 台灣光華雜誌，糯米食的世界。2025 年 10 月 18 日，取自：

https://www.taiwan-panorama.com/Articles/Details?Guid=80673a89-089b-4294-9274-154e17a9bd77&CatId=10&postname=%E7%B3%AF%E7%B1%B3%E9%A3%9F%E7%9A%84%E4%B8%96%E7%95%8C&srsltid=AfmBOopBW7fmLxP_MI_YQ9-5JWjiVLPZbb6tyHrak4E418hO3wgrvbYW