

植物大觀園

~植物另類體驗園~

我們常提到的感官，即：(1)眼—視覺 (2)手—觸覺 (3)鼻—嗅覺 (4)耳—聽覺 (5)口—味覺。通常我們在做一件事時，必須五種感官相互應用，以求事情做的更完美；一般人在認識植物的過程中，首先用的就是「眼—視覺」，看植物的高、矮、胖、瘦；葉子、花、果實的形狀、顏色、大小等。但是，如果今天我們的視力變差了，要怎麼認識植物呢？今天我們就以其他四種感官，來做一次植物的另類體驗。



—觸覺

做個

「摸骨仙」

摸骨仙



(一) 利用手的觸摸，可以摸出樹幹的粗細、光滑、裂紋等。

站在原地繞三圈後往前走，這時摸到的樹，你能分辨它是誰嗎？

- 水黃皮
- 蒲葵
- 台灣赤楠
- 金龜樹
- 其他

(二) 利用手也可摸出葉片的厚薄、光滑的程度，例如將葉片區分為革質、紙質、膜質三類。但有些葉的外表皮又長了其他附屬物，像鱗片、毛茸之類，而且毛的長短、軟硬、疏密，又會產生很不一樣的觸感。雖然觸摸葉子是觀察植物的好方法，但得小心有些植物的葉子可是摸不得的，例如：咬人狗。

現在摸摸看，你能辨認出幾種葉子？

- 構樹
- 福木
- 金龜樹
- 其他



—嗅覺

做個

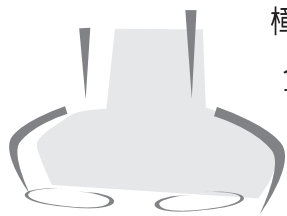
「虎鼻師」

虎鼻師

(一) 香花植物：有些植物的花具有特殊的香味，如月橘、桂花、黃梔、玉蘭花等，你能分辨出幾種植物的花香呢？

- 玉蘭花
- 桂花
- 月橘
- 其他

(二) 當我們分辨不出植物時，可取它的一小片葉子加以搓揉後，再從其氣味中尋找蛛絲馬跡。例如：



樟科：(樟樹、肉桂、土肉桂等)

全株都具有特別之香氣，大部分在他們的葉片中含有揮發性的精油，只要輕輕一揉搓，味道就更濃烈了，可遏阻害蟲的啃食，以保葉片的完整。如樟樹可提煉出樟腦油；土肉桂則可提煉出肉桂醛，是可樂的香料添加物。

遊客基本資料

姓名： 年齡： 男 女

就讀學校（服務單位）：

縣（市）

電話：（ ）



芸香科：(葡萄柚、柚子、檸檬、柳橙、過山香等)

有些也帶有香味，例如過山香可以殺蟲，也可以蒸餾出香料。

棟科：(香椿)

葉略帶有刺鼻的辛香，嫩芽(椿芽)是許多人愛吃的菜餚。

你能分辨出幾種植物的葉子呢？

- 土肉桂
- 樟樹
- 柚子
- 其他



一聽覺

做個

「順風耳」

耳

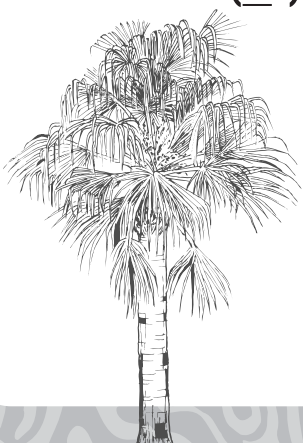


(一) 傾聽兩片相同的葉子相碰撞、摩擦時，你聽得出是哪種植物嗎？

- 蒲葵
- 榕樹
- 水黃皮
- 福木

(二) 踩在一大堆落葉上，你聽得出是哪幾種植物的落葉嗎？

- 檸檬桉
- 蒲葵
- 榕樹
- 其他



一味覺

做個

「神農嘴」

嘴



神農氏嚐百草，處處危機，所以我們必須確定是無毒的植物才能用嘴去嚐。神農氏碰到微毒的植物還可以用茶葉解毒，但是當吃到巨毒的植物時，他也性命難保。

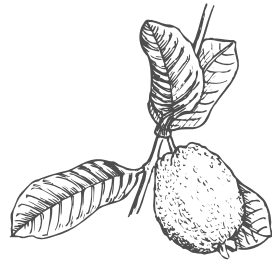
(一) 許多植物的果實不只人類愛吃，其他動物也愛吃，你吃過的水果中，你能分辨出它的味道嗎？

- 番石榴
- 蘋果
- 百香果
- 其他

(二) 有些植物的莖、葉，也有特殊的味道，如肉桂常被拿來作口香糖的香料。

你能吃出幾種植物的味道呢？

- 肉桂
- 蒜頭
- 其他



遊客回饋

請用20字以內寫出(或畫出)您參加此活動的心得、感想或建議。謝謝您！

