

農村社區食農教育教案

農業部農村發展及水土保持署

112 年農村食農教育管理計畫

教案名稱	虱目魚的一生		設計者	謝佳歆
學習對象	對養殖漁業有興趣的學生及民眾 (12歲以上)		教學時間	150分鐘
選用之農業作物或社區特色	虱目魚		適合人數	20~28人
			活動場域	田媽媽長盈海味屋
設計理念	<p>品嚐長盈海味屋的米其林必比登推薦魚料理，透過食物呈現將大海複製到漁塢的永續理念傳達給大家。進階說明榮獲神農獎的三養哲學，養土、養水、再養魚。介紹多物種生態鏈養殖法，結合科系化養殖系統水聚寶與造流機，示範人道處理法活締教學。從魚塢到餐桌，將虱目魚全魚利用，融入地方鹽業文化與保存食料理搭配，消費者享用，同時了解的各部位構造及食用方式。原來好好養魚，好好吃魚，也能為永續漁業盡一份心力。</p>		聯合國永續發展目標(SDGs)	SDG9、SDG13、SDG14、SDG15
			操作地點	長盈海味屋
食農教育六大方針	<input checked="" type="checkbox"/> 支持認同在地農業 <input checked="" type="checkbox"/> 地產地消永續農業 <input checked="" type="checkbox"/> 深化飲食連結農業 <input checked="" type="checkbox"/> 珍惜食物減少浪費 <input type="checkbox"/> 培養均衡飲食觀念 <input checked="" type="checkbox"/> 傳承與創新飲食文化			
食農教育概念面向 (三面六項)	農業生產與環境	農業生產與安全	<input checked="" type="checkbox"/> 在地農業生產與特色 <input checked="" type="checkbox"/> 農業生產方法 <input checked="" type="checkbox"/> 農業相關生涯 <input checked="" type="checkbox"/> 科技於農業生產的應用與影響 <input type="checkbox"/> 農業與全球經濟	
		農業與環境	<input checked="" type="checkbox"/> 農業生產與環境 <input checked="" type="checkbox"/> 農業與資源永續 <input type="checkbox"/> 社會責任與倫理 <input type="checkbox"/> 全球糧食議題	
	飲食健康與消費	飲食與健康	<input checked="" type="checkbox"/> 認識食物 <input type="checkbox"/> 飲食的均衡與健康 <input type="checkbox"/> 生命發展階段與營養 <input type="checkbox"/> 飲食與疾病	

	費	飲食消費與生活型態	<input checked="" type="checkbox"/> 飲食消費行為 <input type="checkbox"/> 食品衛生與食品安全 <input type="checkbox"/> 加工食品的製作與選購 <input checked="" type="checkbox"/> 地產地消 <input type="checkbox"/> 綠色消費
	飲食生活與文化	飲食習慣	<input checked="" type="checkbox"/> 飲食的重要性 <input checked="" type="checkbox"/> 愉悅的進食 <input type="checkbox"/> 分享與感恩 <input type="checkbox"/> 進餐禮儀
		飲食文化	<input checked="" type="checkbox"/> 在地飲食特色 <input checked="" type="checkbox"/> 飲食與文化的傳承 <input type="checkbox"/> 全球與多元飲食文化
教學目標		知識：認識虱目魚生長環境及科技化養殖的方法 態度： 1. 啟發對養殖漁業的興趣 2. 認同在地養殖的水產品 技能： 1. 能夠說出養殖系統中不同生物的功能及角色 2. 了解不同虱目魚部位的料理方式	
教學材料		漁塭、科技養殖設備、解說牌、實際養殖物種	
活動流程			
時間	學習項目	活動流程及內容	準備事項
30 分鐘	了解虱目魚生活的環境	<u>獨創多物種生物鏈養殖法</u> 介紹不同物種在漁塭的功能性與所扮演的角色，物種對彼此的功能性，如何永續生產友善養殖的魚種。 延伸說明神農獎的三養哲學：養土、養水、再養魚。 透過魚塭現場或簡報、影片、牡蠣、貽貝等等實際物種，講解虱目魚養殖環境及在地產業特色。 透過餵食鳳螺或近距離接觸物種啟發民眾對養殖漁業的興趣。	魚塭、簡報、影片、牡蠣、貽貝等等實際物種、麥克風

30 分鐘	科技化養殖	<p>科技化養殖方法</p> <p>氣候變遷的環境下，結合科技化養殖水聚寶與造流機系統，即時數據輔助漁民養殖。研發增氧造流機，吸引 Discovery 二度採訪，減少碳足跡。</p> <p>示範水生動物福利-人道活締保鮮</p> <p>觀看前後體色差異，讓魚沒有痛苦的宰殺方式，同時保有魚肉的鮮度和風味</p>	魚塭、麥克風
60 分鐘	享用米其林必比登虱目魚特色餐點	享用榮獲米其林必比登推介虱目魚特色餐點，了解在地飲食文化。從魚塭到餐桌，透過不同虱目魚餐點及說菜，了解虱目魚各個部位的特點與適合的料理方式。例如：長盈魚菲力使用魚嶺部位做熟成處理，我們從鹽的歷史與文化做切入，介紹在地飲食文化與食魚技巧，全魚利用，達到農業零廢棄。	虱目魚不同部位的料理方式
30 分鐘	職人與消費者的深度對談	品嚐漁村經典消暑冰品黑糖粉粿同時，與生產者和食材運用者來場深度對談。	生產者、食材運用者角色互換
參考資料			
<p>Discovery 台灣無比精彩- 寬緯專輯 綠媒體，【記憶中的那一味 03】全台第一家名列米其林必比登推介的田媽媽！ 台南北門「長盈海味屋」 食農教育資源整合平台－虱目魚</p>			
教學附件			