

農村社區食農教育方案

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

方案名稱	好朋友-文蛤+虱目魚		設計者	鄭怡雯
學習對象	上班族		教學時間	2小時30分鐘
選用之農業作物或社區特色	文蛤及虱目魚		適合人數	30人
			活動場域	布袋好美里
設計理念	布袋好美里地處《國家級濕地保護區》，里內不能設置工廠，因此漁產相對安全。採用淺坪式養殖，讓虱目魚能曬到太陽，肉質也會更紮實清甜。以生態混養方式，最上層是虱目魚、黃金鯧、黑棘鯛、鱸魚...，中間層是蝦子，最下層是文蛤。讓民眾親自體驗挖蛤蜊和製作蛤蜊虱目魚丸，象徵在生態養殖文蛤的池子中，虱目魚是保護文蛤的戰士。		聯合國永續發展目標 (SDGs)	<u>SDG12、SDG14</u>
			操作地點	<u>好美船屋/好美魚塢</u>
食農教育法六大方針	<ul style="list-style-type: none"> ■支持認同在地農業■地產地消永續農業 ■深化飲食連結農業 □珍惜食物減少浪費 □培養均衡飲食觀念■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	<ul style="list-style-type: none"> ■在地農業生產與特色 ■農業生產方法 □農業相關生涯 □科技於農業生產的應用與影響 □農業與全球經濟 	
		農業與環境	<ul style="list-style-type: none"> ■農業生產與環境 □農業與資源永續 □社會責任與倫理 □全球糧食議題 	
	飲食健康與消費	飲食與健康	<ul style="list-style-type: none"> ■認識食物□飲食的均衡與健康 □生命發展階段與營養 □飲食與疾病 	
		飲食消費與生活型	<ul style="list-style-type: none"> □飲食消費行為 □食品衛生與食品安全 ■加工食品的製作與選購■地產地消■綠色消費 	

		態		
	飲食生活與文化	飲食習慣	<input type="checkbox"/> 飲食的重要性 <input type="checkbox"/> 愉悅的進食 <input checked="" 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： 1. 認識好美里文蛤的養殖環境及文蛤的構造 2. 瞭解如何挑選文蛤 態度：願意關心漁村產業及人口變遷的原因 技能：學會做蛤蜊虱目魚丸		
教學材料		帶殼的文蛤、虱目魚漿、瓦斯爐、鍋子、夾子、湯匙、盤子、起司、絲藻或照片、耙子、有洞的籃子、潮間帶		
活動流程				
時間	學習項目	活動流程及內容	準備事項	地點
25分鐘	好美里的養殖環境	路程25分鐘：介紹好美里文蛤的養殖環境 集合後出發前往文蛤養殖區域，沿途介紹好美里淺坪式養殖與氣候條件的相關性，淺坪式飼養虱目魚能曬到太陽，可能會增加鈣質的生成，肉質也會更紮實清甜。以生態混養方式，最上層是虱目魚、黃金鯧、黑棘鯛、鱸魚...等，中間層是蝦子，最下層是文蛤，進而提到虱目魚在養殖文蛤中所扮演的角色，平衡魚塢中藻類的數量，以及其糞便可提供文蛤需要的養分等。	交通工具	車程
30分鐘	文蛤長在哪裡	好美里有哪些貝類？ 1. 說明好美里潮間帶常見的貝類有哪些？螺類有哪些？招潮蟹最常見的有那幾種？由此認識好美里的潮間帶。 2. 介紹蛤蜊的生活環境及構造，以及如何在市場上如何挑選蛤蜊，並介紹挖蛤蜊的工具及	1. 耙子 2. 有洞的籃子 3. 秤	好美魚塢

		<p>實際示範如何挖蛤蜊。</p> <p>3. 說明挖蛤蜊比賽規則：比賽誰的蛤蜊最大顆、哪一組挖到的蛤蜊最重。</p> <p>4. 比賽開始(15分鐘)</p> <p>5. 比賽結束：測量誰挖出最大顆蛤蜊及那組是重量最重的贏家</p>		
10分鐘	簡單清洗	利用四個籃子分清潔度清洗手腳，節省淡水資源，亦不使用清潔劑，維護海岸線的生態環境。	<ol style="list-style-type: none"> 1. 淡水 2. 洗腳的籃子*4 3. 洗手的桶子 4. 礦泉水 	
10分鐘	好美里的人口結構	<p>回程路程10分鐘</p> <p>途中介紹海岸線潮汐變化以及其對沿岸採集的影響，接著提到好美里人口結構及產業的變化。</p>	交通工具	車程
10分鐘	休息	喝水、上廁所		好美船屋
45分鐘	爆漿蛤蜊虱目魚丸DIY	<ol style="list-style-type: none"> 1. 說明及示範蛤蜊吐砂和簡易料理的方式 2. 說明虱目魚漿的成份為何，以及捏魚丸的方法、如何把起司和文蛤肉包到魚丸。 3. 說明蛤蜊虱目魚丸的設計理念，是因為在混養池中，虱目魚包覆(保護)蛤蜊，加深民眾對混養池中不同動物角色的重要性。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 帶殼文蛤 2. 虱目魚漿 3. 瓦斯爐 4. 鍋子 5. 夾子 6. 湯匙 7. 盤子 8. 起司 	
20分鐘	頒獎/反思/回饋	<p>頒獎：文蛤最大顆獎品得主、重量最重獎品得主</p> <p>反思/回饋：回顧本日活動，生態養殖中不同物種所扮演角色，期許自己也能成為幫助別人的人。</p>	禮物 音樂	
參考資料				
<p>農業知識入口網-文蛤</p> <p>何雲達, 文蛤養殖, 雲嘉地區主要魚貝類繁養殖技術彙集</p>				

[淺坪式虱目魚生態養殖](#)

教學附件