

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	七星潭摸魚趣		設計者	洄遊吧有限公司
學習對象	一般大眾		教學時間	2小時
選用之農業作物或社區特色	東部野生表水洄游性魚類		適合人數	1~40人
			活動場域	洄遊吧食魚體驗館
設計理念	當你在吃盤中的那條魚時，是否想過這條魚是怎麼來的？從大海到餐桌，他又經歷了什麼樣的旅程？位於七星潭海灣的永續漁法，帶來了每日的新鮮漁獲，也帶來了大海無私的贈與，讓我們一起到七星潭洄遊吧！		聯合國永續發展目標 (SDGs)	<u>SDG12、SDG14</u>
			操作地點	洄遊吧食魚體驗館
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 	
		飲食消費與生活型態	<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 	

	飲食生活與文化	飲食習慣	<input type="checkbox"/> 飲食的重要性 ■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 type="checkbox"/> 在地飲食特色 <input 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. 知道臺灣東部海域常見當季洄游性魚類 2. 知道定置漁法相對永續的原因 態度：願意選擇市場上相對永續生產的水產品 技能：知道選擇相對永續魚類及美味烹調的方法			
教學材料		【臺灣魚之島】食魚學習撲克牌、魚老師(解凍全魚)、定置漁法模型、當季魚料理(洄遊鮮撈冷凍生鮮漁獲/常溫品)			
活動流程					
時間	學習項目	活動流程及內容		準備事項	地點
30分鐘	洄遊暖身	您吃的魚是甚麼魚？它又是怎麼來的？ 帶領大家透過互動搶答與遊戲牌卡操作，讓學員了解四季常見魚種有哪些？洋流適合如何帶領魚來到漁場？以遊戲和解說的方式帶領學員進入體驗情境。		【臺灣魚之島】食魚學習撲克牌	洄遊吧食魚體驗館室內
30分鐘	洄遊鮮撈	當季洄游魚種握手見面會 由本地當季常見洄游魚種擔任魚老師，並藉由實際觸摸、觀察，例如如何辨別公母、最常見的大小、適合的料理方式、在市場常見的分切販售方式等，瞭解更多食魚小祕密。		魚老師(解凍全魚)	
30分鐘	洄遊潮流	七星潭在地漁法大解密 使用對應海上定置漁場的模型，了解定置漁場捕撈魚的過程：固定在海中的網具，網具的下方有石碇，上方有浮球，藉著兩者一沉一浮的力量撐起整組網具，主要的大架構有垣網、運動場網和箱網，垣網主要功能是攔阻，使魚群能轉向入網，入網後的運動場網是較大的空間，主要是緩和魚群，避免產生入網後的壓迫感，之後再隨著海流將魚群帶入箱網，而在箱網的魚群才可能是漁		定置漁法模型	洄遊吧食魚體驗館室外(模型對照實體)

		<p>人最終能捕到的漁獲, 就像一座海上大迷宮困住魚群於其中, 並非以餌料誘捕, 且網具的所有出入口都是開放式的, 因此魚群雖然入網卻也可能再次的游出網外, 可進可出的網具如網開一面般, 只能守候無法強求!</p> <p>讓學員擔任漁民工作時的不同角色, 知道定置漁法的魚是如何帶到岸上的。</p>		
30分鐘	洄遊料理DIY	<p>親自動手做魚點心</p> <p>瞭解魚從大海到餐桌的歷程之後, 也要品嚐來自太平洋當季的鮮美料理及自己動手, 提供洄遊鮮撈冷凍生鮮漁獲及常溫品, 用最簡單的煎魚排的方式學做魚料理。</p>	當季魚料理 (洄遊鮮撈 冷凍生鮮漁 獲/常溫品)	洄遊吧食魚 體驗館室內
參考資料				
洄遊吧洄遊新知網站 臺灣海鮮選擇指南				
教學附件				
定製魚場照片 魚老師照片 食魚學習撲克牌照片				