

# 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	鰻遊趣		設計者	嚴竹英
學習對象	一般大眾		教學時間	90-120分鐘
選用之農業作物或社區特色	鰻魚		適合人數	20-80人
			活動場域	第一鰻波
設計理念	<p>很多人都不知道，在口湖鄉的埔南村，有著『鰻魚的故鄉』的稱號，也是全台灣唯一整個社區都是養鰻的社區，從民國58年開拓了第一口鰻魚池，到民國75年鰻魚產業最高峰時，幾乎全村96%都從事養鰻，除創造台灣的經濟奇蹟更締造『鰻魚王國』的美譽。第一鰻波用心養出安全、安心、美味的鰻魚，並推廣產業文化揭開鰻魚的神秘面紗，告訴消費者鰻魚的故事、鰻魚的養殖過程、鰻魚的種類、鰻魚的戀愛史、鰻魚三遷的故事、鰻魚要如何料理最好吃等有趣活動。</p>		聯合國永續發展目標 (SDGs)	<u>SDG2</u> 、 <u>SDG3</u> 、 <u>SDG12</u> 、 <u>SDG14</u>
			操作地點	<u>第一鰻波</u>
食農教育法六大方針	<ul style="list-style-type: none"> <li>■支持認同在地農業 ■地產地消永續農業</li> <li>■深化飲食連結農業 □珍惜食物減少浪費</li> <li>□培養均衡飲食觀念 □傳承與創新飲食文化</li> </ul>			
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"> <li>■在地農業生產與特色 ■農業生產方法</li> <li>□農業相關生涯 □科技於農業生產的應用與影響</li> <li>□農業與全球經濟</li> </ul>	
		農業與環境	<ul style="list-style-type: none"> <li>■農業生產與環境 ■農業與資源永續</li> <li>□社會責任與倫理 ■全球糧食議題</li> </ul>	
	飲食健康與消費	飲食與健康	<ul style="list-style-type: none"> <li>■認識食物■飲食的均衡與健康</li> <li>□生命發展階段與營養 □飲食與疾病</li> </ul>	
		飲食消費與生活型	<ul style="list-style-type: none"> <li>■飲食消費行為 □食品衛生與食品安全</li> <li>■加工食品的製作與選購 ■地產地消 □綠色消費</li> </ul>	

		態		
	飲食生活與文化	飲食習慣	<ul style="list-style-type: none"> <li>■飲食的重要性 ■愉悅的進食</li> <li>□分享與感恩 □進餐禮儀</li> </ul>	
		飲食文化	<ul style="list-style-type: none"> <li>■在地飲食特色 □飲食與文化的傳承</li> <li>□全球與多元飲食文化</li> </ul>	
教學目標	<p>知識：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 瞭解鰻魚生態與在台灣的養殖史</li> <li>2. 懂得鰻魚的營養價值</li> </ol> <p>態度：瞭解鰻魚養殖的辛苦進而珍惜食物</p> <p>技能：能說出海洋環境影響鰻魚存活的原因</p>			
教學材料	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 鰻魚生長史及捕撈史簡報</li> <li>2. 養鰻實際使用器材</li> <li>3. 手持解說牌</li> <li>4. 鰻魚飼料推車</li> <li>5. 鰻魚恐怖箱及圖卡</li> <li>6. 鰻魚解剖模型</li> <li>7. 學習單</li> <li>8. 御飯糰DIY道具</li> </ol>			
<b>活動流程</b>				
時間	學習項目	活動流程及內容	準備事項	地點
5分鐘	<—>引起動機 認識鰻魚的公母	<p>在第一鰻波入口意象處讓學員辨認公母鰻魚外型上的差異，用遊戲的方式，請學員站在在自己認為對的答案那邊，之後解說鰻魚的公母如何分辨，並拍下IG照。</p> <p>說明鰻魚一生下來就沒有性染色體，無法辨別雌雄性別，性別非先天遺傳所決定，而是後天環境所使然。當幼鰻成長至15-30公分後，生殖腺才開始發育，台灣的天然河川中鰻魚雌雄的比例非常懸殊，雌魚佔80%以上。在養殖環境中，雌雄的比例同樣非常懸殊，但卻是雄魚佔90%以上，和野生的情形剛好相反。雄鰻的生殖腺通常比雌鰻的</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.麥克風</li> <li>2.擴音器</li> <li>3.歡迎牌</li> </ol>	入口意象處

		要小很多，不仔細看常常難以發現，雄鰻的體型也比雌鰻小一號，不過兩者在風味上沒什麼差別。		
15分鐘	<二> 認識古早養鰻鰻魚器具	<p>解說雲林縣口湖鄉為鰻魚的故鄉之歷史，以及台灣鰻農養殖史，同時也介紹養殖鰻魚會經歷的步驟以及介紹養鰻時會使用到古早器具，例如載魚苗的盤子、分流鰻苗大小的篩網等。</p> 	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.麥克風</li> <li>2.擴音器</li> <li>3.道具(手持牌、各種養鰻用道具、解說板)</li> </ol>	器具陳列區
15分鐘	<三> 餵養鰻魚推車考照	<p>解說鰻農餵養鰻魚的方式，飼料須從水池中央撒下，因此需要推推車的技術。以趣味競賽的方式體驗鰻農餵飼料是最危險的工作項目之一，推推車走獨木橋。獲勝者可體驗餵養或捕撈會出現在鰻魚池中魚種或採摘用魚池水和廚餘堆肥所養殖的果樹長出的水果。</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.麥克風</li> <li>2.擴音器</li> <li>3.魚飼料</li> <li>4.獨輪車</li> <li>5.摘果道具</li> </ol>	餵養鰻魚推車考照區
20分鐘	<四> 浪鰻恐怖箱	<p>準備觸感和鰻魚相似的動物圖卡，並標示其中文和英文的名稱，藉由展示圖卡讓學員學習物種的英文。</p> <p>利用恐怖箱營造學員對箱內放置物的興趣，藉由雙語字卡讓學員認識鰻魚的英文後，蒙眼摸找出恐怖箱內的鰻魚。</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.麥克風</li> <li>2.擴音器</li> <li>3.螢幕</li> <li>4.投影機</li> <li>5.恐怖箱</li> <li>6.各式魚種</li> <li>7.眼罩、裝式道具</li> <li>8.獎品</li> </ol>	

第一鰻  
波主題  
餐廳

<p>20分鐘</p>	<p>&lt;五&gt; 揭開鰻魚神秘面紗</p>	<p>進行鰻魚生態的簡報解說，搭配影片、解剖模型、解說字卡趣味問答等，讓學員瞭解鰻魚的生長史及營養價值、提高對海洋環境的保護意識。並說明鰻魚可製作成的加工產品、如何挑選優質鰻魚的技巧等，之後填寫學習單來複習今日所學，成績優秀者頒發鰻魚小博士證書。</p>  	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.麥克風</li> <li>2.擴音器</li> <li>3.簡報</li> <li>4.網路</li> <li>5.解說影片</li> <li>6.鰻魚解剖模型</li> <li>7.小博士證書</li> </ol>	
<p>15分鐘 至 45分鐘</p>	<p>鰻魚御飯團DIY 或 享用邪惡鰻魚飯</p>	<p>體驗親手烤鰻魚串及品嚐外銷日本等級的鮮嫩鰻魚，並自己動手包鰻魚御飯團，或品嚐傳說中的「邪惡鰻魚飯」，在過程中說明鰻魚的各種烹調方式，讓遊客認知鰻魚也是很容易就可以料理的食材。</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.麥克風</li> <li>2.擴音器</li> <li>3.鰻魚御飯糰道具 (飯糰模組、 一次性手套、 膠台、飯鍋、 海苔片、鰻魚片、魚鬆、蛋絲)</li> <li>4.餐具與廚餘分類用具</li> </ol>	
<p>參考資料</p>				
<p><a href="#">農業主題館—鰻</a>  <a href="#">臺灣魚類資料庫—日本鰻鱺</a>  <a href="#">台灣區鰻魚發展基金會網站資料</a>  <a href="#">蘭陽博物館:白金傳奇~鰻魚展</a>  <a href="#">食農教育資源整合平台—鰻魚</a></p>				
<p>教學附件</p>				

[鰻魚解剖布偶照片](#)

[第一鰻波入口鰻魚意象照片](#)