

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	蝦咪代誌？白蝦養殖體驗	設計者	股份魚鄉
學習對象	國小高年級以上	教學時間	4小時
選用之農業作物或社區特色	白蝦	適合人數	30人
設計理念	<p>從舊豬寮改造的食魚教室空間—「低調空間」切入產業故事，帶出早期養殖的循環經濟模式，養豬糞便成為魚塭藻水肥份，進而成為魚塭魚類的食物來源，坐在低調空間內還可以看到保留的母豬分娩床等設備。食魚教育不只吃魚塭裡的蝦，也採塭堤旁的野菜。活動中體驗收蝦過程，也學習辨識與採集魚塭邊的濱海植物，讓參加者DIY白蝦與野菜料理，也認識魚塭的生物多樣性。台江國家公園認證「生態友善棲地」魚塭，冬季魚塭曬池前降低水位，成為來台度冬的黑面琵鷺的覓食場域，讓漁民介紹與國家公園成為夥伴關係的故事，以及分享黑琵等各種冬候鳥在魚塭覓食、棲息、築巢的觀察經驗。</p>	聯合國永續發展目標 (SDGs)	<p>SDG2</p> <p>SDG12</p> <p>SDG15</p>
食農教育法六大方針	<p>■支持認同在地農業 ■地產地消永續農業</p> <p>■深化飲食連結農業 □珍惜食物減少浪費</p> <p>□培養均衡飲食觀念 □傳承與創新飲食文化</p>		
食農教育	農業生	農業生產	<p>■在地農業生產與特色 ■農業生產方法</p>

育概念 面向 (三面 六項)	產與環 境	與安全	<input type="checkbox"/> 農業相關生涯 <input 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 checked="" 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 checked="" 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
		飲食消費 與生活型 態	<input 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 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 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. 認識蝦類與養殖生產過程 2. 認識白蝦挑選與烹調知識 態度： 1. 願意參與從產地到餐桌的過程 2. 體會向土地與環境學習的精神 技能：懂得在市場中挑選白蝦產品及製作料理
------	--

教學材料	簡報、白蝦、魚塢、傘網、白蝦、烹調器具、餐具
------	------------------------

活動流程

時間	學習項目	活動流程及內容	準備事項	
50min	【食魚講堂】蝦咪代誌？	<p>「漁民是老師、漁場是教室、環境是課綱」：來到產地認識生產者，漁民站在第一線介紹養殖水產的過程與堅持理念，透過在漁場安排的食魚教育體驗，讓魚塢成為學習場域。</p> <p>白蝦小講堂認識常見的蝦類，從常見的蝦類辨識遊戲開始，透過互動遊戲激發對蝦類的好奇，再介紹白蝦的構造，以及漁民從白蝦繁殖、育苗至成蝦的養殖流程。</p>	簡報 白蝦	低調空間
10min	休息			

30min	【塭邊採集】原來野草也能吃？	友善養殖的魚塭不噴灑除草劑，魚塭邊自然長出的野草也能成為餐盤上的佳餚，如龍葵、咸豐草、野萹、濱水菜(海馬齒萹)等，請學員自行摘採，成為之後的料理食材。	魚塭	創禱魚塭
30min	【白蝦養殖體驗】	在臺灣西部地區，養殖場專業養殖白蝦佔少數，大部分以混養方式養殖白蝦，魚塭中主要飼養虱目魚或其他魚類，並利用白蝦會吃魚類剩餘飼料的特性，藉此淨化水質，又能透過收穫白蝦帶來收入。 介紹白蝦養殖時的工作： 1. 傘網(監測蝦子生長的狀況)、收蝦、蝦子SPA分級等技術 2. 魚塭邊介紹養殖方式，並讓學員體驗放傘網、收蝦網等工事	傘網、白蝦	
60min	【產地廚房】DIY野菜海鮮料理	白蝦野菜料理DIY，將白蝦與採集的野菜烹煮成料理，讓學員知道解凍白蝦的方式。	烹調器具	低調空間
40min	【魚塭餐桌】	料理品嚐&交流時間	餐具	
20min	活動結語	鼓勵學員們購買友善養殖的蝦子，對環境、動物和自己的健康都較好，邀請學員分享活動後印象最深刻的部分。		
參考資料				
食農教育資源整合平台－白蝦				
教學附件				