

# 2026「日日五海味」

## 食魚文化教師及營養師研習活動(臺南場-進階學習課程)

### 一、研習內容規劃

#### 1. 食魚文化：知魚懂魚 x 永續海洋

邀請股份魚鄉廖宜霈、林筱菁共同創辦人以七股在地漁業與生態環境為主軸，帶領學員認識養殖漁業發展脈絡，並介紹文蛤養殖方式，認識文蛤的生產與習性。透過地方經驗分享，引導學員理解從產地到餐桌的食魚文化內涵與友善養殖的重要性。

#### 2. 職人帶路：食魚教育 x 魚你相育

上午前往七股南灣生態養殖場，實際體驗文蛤採集與分級作業，認識七股人與鳥共生的環境，瞭解漁民是如何堅持「生態平衡」與「友善養殖」的理念。課程結合實務操作與交流分享，讓學員從親身體驗中深化對食魚教育與永續議題的理解。

下午於股份魚鄉低調空間進行虱目魚與烏魚主題小講堂，介紹臺灣常見養殖魚種的文化背景、養殖環境，並前往生態友善棲地魚塭進行現地導覽。透過場域觀察與案例分享，引導學員思考生態保育與食魚教育之間的連結。

#### 3. 寓教魚樂：食魚教育 x 多元教材 x 教案設計


課程最後將帶領學員統整今日考察與體驗內容，以分組討論方式進行食魚教育教案設計與教材應用發想。透過結合在地漁業、生態環境與實地觀察經驗，進行教案統整，轉化為第一線可應用之食魚教育教學內容。

## 二、研習課程流程與內容

- 臺南·進階研習課程：115年8月19日(三) 08:20-16:30

時間	活動內容	活動說明
08:00-08:20	教師、營養師「高鐵臺南站」集合出發	
08:20-09:20	移動	
09:20-09:30	教師、營養師於「六孔遊客中心(視聽室)」報到	
09:30-10:30	【食魚文化】	知魚懂魚 x 永續海洋 股份魚鄉 - 廖宜霏、林筱菁 共同創辦人 在六孔遊客中心視聽室，認識七股的生態環境，以及文蛤如何養殖。
10:30-12:30	【職人帶路】	食魚教育 x 魚你相育 股份魚鄉 - 廖宜霏、林筱菁 共同創辦人 前往七股南灣生態養殖場，實際體驗文蛤採集及分級，並進行回饋與交流。
12:30-13:30	中午用餐/休息時間	
13:30-15:00	【職人帶路】	魚你相育 x 多元教材 股份魚鄉 - 廖宜霏、林筱菁 共同創辦人 在股份魚鄉低調空間進行虱目魚、烏魚小講堂，並前往生態友善棲地魚塭進行導覽
15:00-16:25	【寓教魚樂】	魚你相育 x 多元教材 股份魚鄉 - 廖宜霏、林筱菁 共同創辦人 總結今日活動，帶領學員將今日考察紀錄，以分組討論的方式探討食魚教案設計及應用。
16:25-16:30	活動 Q&A、大合照	
16:30-	散場	

### 三、講師簡介

	<p><b>股份魚鄉</b> 廖宜霏、林筱菁 共同創辦人</p> <p>股份魚鄉於 2017 年以七股為據點成立，透過漁民協作方式多角化推動養殖漁業食魚教育，以漁村產業課程設計、養殖體驗小旅行、友善養殖水產販售等形式，拉近生產者與消費者之間的距離。</p>
---	--