

2026「日日五海味」

食魚文化教師及營養師研習活動(宜蘭場-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

邀請國立臺灣海洋大學海洋事務與資源管理研究所郭庭君副教授介紹臺灣常見漁具與漁法類型，並說明不同捕撈方式對海洋環境的影響，進一步引導學員理解永續漁業的基本管理原則。協助學員建立從水產品來源的整體脈絡，作為食魚教育與教學應用的基礎。

2. 寓教魚樂：食魚教育 x 多元教材 x 教案設計

邀請魚學社詹佳和設定下午漁港走訪的觀察任務，作為教學設計與實地學習之間的銜接。透過分組討論與教學設計，引導學員將食魚文化知識，轉化為適合教學現場使用的教案或教具。

3. 職人帶路：食魚教育 x 魚你相育

自由探索梗枋漁港完成觀察任務，尋找任務所設定的船隻與漁具，再由在地職人—漁村廚房林淑貞負責人帶領學員現場解密。透過漁港導覽，了解在地歷史變遷對產業的影響，並學習觀察環境、漁業與漁獲間的關係。

最後以大溪漁港漁船進港與卸貨現場為觀察重點，邀請魚學社詹越同引導學員從真實作業情境中理解漁獲上岸、拍賣、零售等流程，比對實際走訪與原先預想之差異。並學習觀察在地漁獲特色、物種組成，理解自然環境、在地社群、漁業發展之間的關係。

二、研習課程流程與內容

- 宜蘭·進階學習課程：115年8月17日(一) 08:20-17:00

時間	活動內容	活動說明
08:00-08:20	教師、營養師「臺北車站」集合出發	
08:20-09:20	移動	
09:20-09:30	教師、營養師於「蘭陽博物館-一樓研習教室」報到	
09:30-11:00	【食魚文化】	<p>知魚懂魚 x 永續海洋</p> <p>國立臺灣海洋大學 海洋事務與資源管理研究所 郭庭君 副教授</p> <p>介紹臺灣常見漁具與漁法類型，並說明不同捕撈方式對海洋環境的影響，並以宜蘭地區漁港為案例，說明實際作業情境與走訪漁港的觀察重點。</p>
11:00-12:00	【寓教魚樂】	<p>食魚教育 x 魚你相育</p> <p>魚學社 - 詹佳和 活動企劃</p> <p>設定下午漁港走訪的觀察任務，作為教學設計與實地學習之間的銜接。同時透過分組討論進行教案架構解析與教學設計。</p>
12:00-13:30	中午用餐/休息時間	
13:30-15:00	【職人帶路】	<p>食魚教育 x 魚你相育</p> <p>漁村廚房 - 林淑貞 負責人</p> <p>探索梗枋漁港完成觀察任務，尋找任務手冊中的船隻與漁具，再由在地職人帶領學員現場解密。</p>
15:00-16:55	【職人帶路】	<p>魚你相育 x 多元教材</p> <p>魚學社 - 詹越同 活動企劃</p> <p>以大溪漁港漁船進港與卸貨現場為觀察重點，引導學員認識漁獲上岸、拍賣等流程。比對實際走訪與原先預想之差異，進行心得交流與回饋。</p>
16:55-17:00	活動 Q&A、大合照	
17:00-	散場	

三、講師簡介

	<p>國立臺灣海洋大學 海洋事務與資源管理研究所 郭庭君 副教授</p> <p>郭庭君副教授研究專長涵蓋漁業生態學、野生動物貿易與永續，以及漁業資源評估與管理。長期關注漁業與海洋環境之間的關係，並透過科學分析評估漁業資源狀態、預測資源變化趨勢，設計漁業管理政策等。</p>
	<p>漁村廚房 林淑貞 負責人</p> <p>林淑貞老師是頭城在地人，教職退休後投入食魚教育推廣並成立「漁村廚房」，致力於漁村文化轉譯、推廣，並教大家用最純粹的方式烹飪當季漁獲。熟悉漁村生活地景與漁港歷史，以及一支釣、延繩釣、定置網等傳統漁法，將帶領學員從漁業現場理解海洋環境、地方文化與餐桌之間的關係。</p>
	<p>魚學社 詹佳和、詹越同 活動企劃</p> <p>從歷史、勞動、交易三個面向切入，探索當代漁村現況，並試圖在大溪漁港找到「從認識開始」的破口。透過田野調查，記錄漁業變遷，探討傳統到現代漁法的變化，並理解產業轉型對社區、海洋資源與漁業勞動帶來的影響；並藉由實際參與漁村日常，進入櫻花蝦挑撿、補網、魚販等工作現場，透過身體實作來學習漁業運作的邏輯，建立與漁業工作者的關係，進一步累積可行的行動經驗。</p>