

2025「蠡旅奇緣-極道蠡師」

食魚文化教師及營養師研習活動(高雄場-深度學習工作坊)

一、研習內容規劃

1. 食魚文化：知魚懂魚 x 永續海洋

邀請蓋玉軒博士，以「食魚文化」為核心，從食魚知識脈絡、教學應用到海洋永續觀念，系統性解析食魚教育的推動策略。內容涵蓋從海洋到餐桌的全過程，結合實務教學技巧，全面強化第一線教育人員於食魚教育推廣上的知能與應用力。

2. 寓教魚樂：食魚教育 x 多元教材 x 教案設計

特別邀請國小海洋教育推手獎得主葉淑卿老師，結合本會今年新開發之食魚教育教材，從理念建構、海洋永續、健康營養到互動操作，帶領學員深入探討課程設計思維。透過資深教師的實務經驗分享，引導學員進行教材應用與教案交流，強化教學現場的實作與創意能力。

3. 職人帶路：食魚教育 x 魚你相育

將邀請嘉義市布袋具有水產養殖經驗的「邱家兄弟」邱經堯負責人，以及長期深耕花蓮食魚教育行動的「迴遊吧」團隊黃紋綺創辦人，帶領學員認識在地漁業特色，親身體驗由地方創生發想的教育推廣模式，從實務角度汲取靈感。

二、研習課程流程與內容

- 臺中·基礎研習課程：114年8月20日(三) 08:50-16:00

時間	活動內容	活動說明
08:20-08:50		教師、營養師簽到
08:50-09:00		長官致詞
09:00-10:30	【食魚文化】	知魚懂魚 x 永續海洋 國立臺灣大學動物學研究所 蓋玉軒 博士 由專家學者分享，強化第一線教育人員對食魚文化的教學知識與應用
10:30-12:00	【職人帶路】	食魚教育 x 魚你相育 邱家兄弟生態級養殖育成中心 - 邱經堯 負責人 邀請地方職人，分享嘉義布袋水產養殖經驗談
12:00-13:00		中午用餐/休息時間
13:00-14:30	【寓教魚樂】	魚你相育 x 多元教材 基隆市仁愛國小、教育部海洋教育推手獎 葉淑卿 教師 請第一線食魚教育推廣之老師，分享教材【食魚桌色本】及第一線教學經驗。
14:30-15:55	【職人帶路】	食魚教育 x 魚你相育 洄遊吧 - 黃紋綺 創辦人 邀請地方職人，分享花蓮在地從海洋到餐桌的食魚教育行動。
15:55-16:00		活動 Q&A、大合照
16:00-16:30		散場

三、講師簡介

	<p>國立臺灣大學動物學研究所 蓋玉軒 博士</p> <p>專長為石斑魚養殖、水產養殖研究與產業輔導。年輕時曾投身養殖業，生產龍膽石斑成魚、龍虎斑吋苗以及白蝦、九孔，工作之餘從事海鮮知識及海鮮飲食文化教育推廣工作，現職為水產科技研究所研究員。</p>
	<p>基隆市仁愛國小 葉淑卿 教師</p> <p>多年來深耕海洋教育，大力推動海洋議題與開發相關課程、教材，更率領基隆市在全國海洋教育成果觀摩特優縣市，以及「教育部海洋教育推手獎」個人與縣市獎等殊榮。</p>
	<p>身為海島的子民，我們對大海的認識有多少？ 回想和大海相聚的美好時刻，除了島嶼週邊遼闊大藍海景，也在日常餐桌上的海鮮料理，享用大海一年四季無私的給予之外，也一起瞭解生活與海洋的親密關係，從生活中實踐人與大海的永續未來！</p> <p>洄遊吧以食魚教育及海洋永續為核心，提供「洄遊鮮撈」、「洄遊平台」和「洄遊潮體驗」三個面向的服務。販售永續海鮮真空冷凍漁獲，分享海洋、魚類與漁業的相關知識，規劃與帶領七星潭漁業及食魚教育體驗遊程活動。藉此三個新式食用野生漁獲服務，連結消費者、漁業人員和學術單位的交流與反饋，讓海洋的資源利用及環境，達到相互平衡永續發展。</p>



嘉義縣布袋鎮 50 年多年的水產養殖業者，自 2001 年臺灣有機店中，大多賣的是由海裡捕撈的魚貨時，我們就投入無用藥的生態養殖。由哥哥邱經堯與弟弟邱健程二人負責放養魚蝦，全部魚蝦皆自產自銷。

採用【中低密度生態級共生混養】的養殖方法，主要養殖虱目魚、白蝦為經濟物種，混養工作魚有草魚、鯽魚、烏魚、豆仔魚、大頭鰱、筍殼魚、龍膽石斑等（工作魚會視當年魚苗，做選擇）。

不僅用心照顧水平面以下的魚蝦，連岸上甚至到天空的鳥類，只要生活在魚塭中的每一個生命，我們都認真看待，也獲得國家環境教育獎的認可。

養殖全程無化學藥物、無抗生素、無生長激素，連岸上長出的草，都用人工除草，不使用除草劑。每年自主將魚蝦送驗，並具有產銷履歷、最佳水產養殖規範（BAP）驗證。魚蝦生病時，只用停餵飼料、加開水車、添加新水等方法改善，若都無法改善時，就只能和魚蝦說「再見」了。生活在好的環境孕育出來的魚蝦們，風味自然不在話下，邀請你一起感受，屬於邱家兄弟的味、鮮、甜、甘、油、彈。