

# 111年食農教育推廣計畫

## 屏東縣林邊鄉崎峰社區發展協會

社會

### 計畫簡介及亮點

將餐桌上常見的白蝦，結合互動式手冊、標本製作、磁鐵教具等不同種類的教材設計，提供地方小學多元的學習管道。

### 精選照片



計畫聯絡人/職稱：施怡均/企劃



# 111年食農教育推廣計畫

屏東縣林邊鄉崎峰社區發展協會

社會

## 白蝦的屏凡人生

主題農產品

白蝦

學習者

國小  
3-6年級

概念面項

- 農業生產與環境
- 飲食、健康與消費
- 飲食生活與文化

學習內容

- 1.農業生產方法
- 2.農業生產與環境
- 3.認識食物
- 4.飲食消費行為
- 5.在地飲食特色

教學理念

- 1.解決校園對於水產知識教育不足
- 2.促進孩童對地方物產的認識
- 3.扭轉社區年長者對於養殖漁業的迷思

教學目標

- 1.瞭解白蝦的生長過程及養殖方式
- 2.認識白蝦外型構造
- 3.分辨不同品種的蝦類
- 4.認識產銷履歷及結合地方農產的烹飪方式

計畫成果照片



計畫聯絡人/職稱：施怡均/企劃

教學大綱

| 教學時間  | 教學內容                                                                                                                                                                             |
|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 120分鐘 | 主題一：白蝦的外型特徵及生活習性<br>內容：<br>1、白蝦的外型特徵及生活習性之介紹。<br>2、比較常見的台灣蝦類品種。<br>方式：<br>1、將正確的知識內容填入學習手冊中。<br>2、透過問答題加深孩童對課程的印象。<br>3、解剖蝦類構造，認識構造作用。<br>場域：學校教室<br>道具：手冊、標本<br>評量方式：互動問答及手冊選填題 |
| 120分鐘 | 主題二：白蝦的體型構造<br>及養殖歷程<br>內容：<br>1、白蝦的體型構造之解析介紹<br>2、白蝦養殖方式及歷程方式：<br>1、透過選填問題及填空題幫助孩童記憶課程內容<br>2、使用圖鑑分別講解構造運用，透過黏貼磁鐵認識腳部構造。<br>場域：學校教室<br>道具：手冊、圖鑑磁鐵<br>評量方式：手冊選填題及構造拼貼認識          |
| 30分鐘  | 主題三：產銷履歷及選購<br>內容：<br>1、認識產銷履歷標章<br>2、了解水產品追溯碼之使用<br>3、挑選海鮮的注意事項<br>方式：<br>1、透過互動問答了解孩童對於產銷履歷的認識。<br>2、以簡報說明產銷履歷及追溯碼之重要性。<br>場域：學校教室<br>道具：手冊<br>評量方式：手冊選填題                      |
| 90分鐘  | 主題四：白蝦的營養成分及烹飪方式<br>內容：<br>1、白蝦的營養成分介紹。<br>2、解說烹煮料理的方式，學習料理在地水產。<br>方式：<br>1、說明白蝦的營養組成<br>2、體驗烹飪白蝦料理<br>場域：學校教室<br>道具：手冊、食譜<br>評量方式：互動問答及烹飪成果。                                   |



# 111年食農教育推廣計畫

## 屏東縣林邊鄉崎峰社區發展協會

社會

### 白蝦的屏凡人生

教材形式

手冊

學習者

國小  
3-6年級

規格篇幅

A4/19頁

建議教學  
時間

180分鐘

使用說明

透過互動式的學習手冊增加孩童對地方物產的認識。本次教材設計成五個章節，提供孩童課後能重複閱讀及使用。

章節一：甲殼一家親  
章節二：生物放大鏡  
章節三：白蝦養成記  
章節四：安心選購指南  
章節五：地方烹飪師

#### 製作過程

##### 甲殼一家親

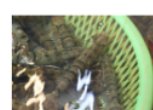
台灣四面環海，海洋資源相當豐富，漁獲物更是特色之一，台灣人鍾愛海鮮，在農委會的統計，2020年台灣每個人平均1年會吃掉27.48公斤的海鮮，其中以魚最多；貝類次之；蝦蟹類第3名，每人每年吃掉4.1公斤。

由此可知，台灣人對於海鮮的仰賴度很高，常見的蝦蟹類更是榜上有名，接下來我們將帶大家走進市場認識林邊、東港附近養殖或是捕撈的蝦類，分辨不同長相的蝦類，比較之間的差異性。

##### 養殖篇



**白蝦 (對蝦) 科**  
特徵：蝦身偏淡綠色，殼上布有墨綠色的斑點，蝦殼透明可見肉。  
目前台灣養殖最大宗的蝦種



**草蝦 對蝦科**  
特徵：體型大，成長速度快，蝦身偏墨綠色帶點黃色斑條或深褐色，蝦殼較不透明。  
過去台灣有草蝦王國的美名



**羅氏沼蝦 (長臂蝦) 科**  
特徵：蝦身呈藍綠色有一對長且深藍的步足，蝦尾處具有橘色塊斑。  
俗稱泰國蝦

##### 野生篇



**斑節蝦 對蝦科**  
特徵：從頭胸到腹部都有褐色的橫條紋路，尾扇展開時具有彩紅般的鮮艷色澤。  
俗稱(明蝦)或當公蝦



**櫻花蝦 (櫻蝦) 科**  
特徵：蝦身布滿淡粉色的斑點，全長不超過5公分。  
全世界可以捕撈的地區僅有屏東東港、東北角的龜山島海域及日本靜岡。



**龍蝦 (龍蝦) 科**  
特徵：具有厚且硬的外殼、尖長的觸角，最大的特點是沒有鬚，目前的龍蝦以野生捕撈為主。



**鐵甲蝦 海蟹科**  
特徵：甲殼非常堅硬，身體極扁呈橢圓形，頭角發達突出且第一對特化成強大的螯，是(深海巨網漁船)的常見漁獲物。



**牡丹蝦 (長臂蝦) 科**  
特徵：身體顏色鮮紅，頭兩側有條狀白紋，蝦身亦有圓點白斑，常作為刺身食用。

#### 使用情境

##### 甲殼一家親

台灣四面環海，海洋資源相當豐富，漁獲物更是特色之一，台灣人鍾愛海鮮，在農委會的統計，2020年台灣每個人平均1年會吃掉27.48公斤的海鮮，其中以魚最多；貝類次之；蝦蟹類第3名，每人每年吃掉4.1公斤。

由此可知，台灣人對於海鮮的仰賴度很高，常見的蝦蟹類更是榜上有名，接下來我們將帶大家走進市場認識林邊、東港附近養殖或是捕撈的蝦類，分辨不同長相的蝦類，比較之間的差異性。

##### 養殖篇



**白蝦**  
(對蝦) 科  
特徵：蝦身偏淡綠色，殼上布有墨綠色的斑點，蝦殼透明可見肉。  
目前台灣養殖最大宗的蝦種



**草蝦**  
對蝦科  
特徵：體型大，成長速度快，蝦身偏墨綠色帶點黃色斑條或深褐色，蝦殼較不透明。  
過去台灣有草蝦王國的美名



**羅氏沼蝦**  
(長臂蝦) 科  
特徵：蝦身呈藍綠色有一對長且深藍的步足，蝦尾處具有橘色塊斑。  
俗稱泰國蝦

##### 野生篇



**斑節蝦**  
對蝦科  
特徵：從頭胸到腹部都有褐色的橫條紋路，尾扇展開時具有彩紅般的鮮艷色澤。  
俗稱(明蝦)或當公蝦



**櫻花蝦**  
(櫻蝦) 科  
特徵：蝦身布滿淡粉色的斑點，全長不超過5公分。  
全世界可以捕撈的地區僅有屏東東港、東北角的龜山島海域及日本靜岡。



**龍蝦**  
(龍蝦) 科  
特徵：具有厚且硬的外殼、尖長的觸角，最大的特點是沒有鬚，目前的龍蝦以野生捕撈為主。



**鐵甲蝦**  
海蟹科  
特徵：甲殼非常堅硬，身體極扁呈橢圓形，頭角發達突出且第一對特化成強大的螯，是(深海巨網漁船)的常見漁獲物。



**牡丹蝦**  
(長臂蝦) 科  
特徵：身體顏色鮮紅，頭兩側有條狀白紋，蝦身亦有圓點白斑，常作為刺身食用。

計畫聯絡人/職稱：施怡均/企劃

