

112年食農教育推廣計畫

基隆區漁會



計畫簡介及亮點

課程結合漁港認識及食魚料理活動,以推廣具在地性的漁業、漁港文 化、傳達產地到餐桌等概念達到傳遞海洋相關知識,透過課程培養學 生探索漁業相關職涯發展並反思如何為在地、為漁業貢獻一己心力, 以利在地漁業永續經營之發展。

精選照片







計畫聯絡人/職稱:曹景然/助理幹事

Food and Agricultural Education





112年食農教育推廣計畫

基隆區漁會 白帶魚

主題農產品

白帶魚

學習者

高中職及 大專院校

學習內容

走訪漁港 食魚活動

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

了解在地漁產品鎖管與漁撈作業之方法,培 養學生,養成思考有助於水產業獲益之行銷 策略, 進而達到教育及推廣目的。

教學目標

一支釣作業方法、認識白帶魚

教學:	大綱
-----	----

教學時間 教學內容 主題1:一支釣漁業介紹 60 分鐘 內容: 1、八斗子漁港實地參觀一支釣漁船及漁港 導覽

60 分鐘

主題2:影片欣賞、白帶魚短講 內容:

1、以觀賞實際於海上作業影片,了解漁民 出海捕魚辛勞,學習珍惜食物。

2.、講師短講搭配本會所製作的教學手冊。 針對白帶魚做課前導讀,提升學習效果。

120 分鐘

主題3:白帶魚食魚活動

內容:

1、至本會食育教室進行料理學習,老師示 範白帶魚處理方式(取肉去骨)及內部器官功 能說明並讓學生分組動手操作並製作白帶魚

2、說明魚廢棄物再利用之議題,提倡全魚 利用精神。

3、使用本會販售之白帶魚真空包,學習如 何選購良好魚產品指標,並學習相關知識

計畫成果照片







計畫聯絡人/職稱: 曹景然/助理幹事

Food and Agricultural Education

主辦單位: 《 禁事







112年食農教育推廣計畫

基隆區漁會 白帶魚一支釣作業漁法

教材形式

手冊

學習者

高中職及 大專院校

規格篇幅

24cm*17 cm /14頁 建議教學 時間

60分鐘

使用說明

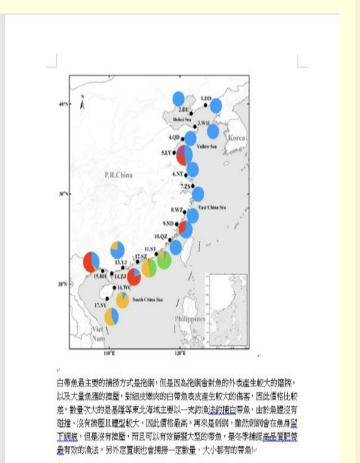
- 1、書本教材搭配投影片 聆聽講師解說
- 2、再觀看實際一支釣作 業影片,強化學習成效
- 3、帶同學實際走訪漁港 實地了解一支釣漁船 設備與流程

製作過程

一支釣 Pole and line 白帶魚的璀璨之光。 帶魚(Cutlassfish)體型細長而左右側扁,體表沒有鱗片;臀鰭退化或不發達;尾鰭 小或無;胸鰭低位;腹鰭退化或無,身長如帶;具此形態之魚類以帶魚統稱之。 帶魚科(Trichiuridae)以相對非常長的身態為特徵;解剖之,發現其具有近百節資 椎骨,甚至達到近兩百節,為共同衍徵。帶魚類(相當於 Trichluridae 之魚類)廣泛 (shelf)水體之底部,具有日周性垂直移動,或近岸-離岸性洄游習性,少數棲息於 陸坡(slope)或深洋底部。白帶魚是台灣沿海重要的漁獲白帶魚,魚身銀白色閃閃 發光在日本又被叫做「太刀魚」屬於「洄游漁類」,會隨喜好的水溫環境與產卵 雲求而洄游與不同水域,台灣北海岸外海海域,入秋後,會有北上溫暖的黑潮與 南下寒冷的親湖交會,孕育大量浮游生物並隨之流動,喜好溫暖水域的白帶魚。



帶魚在臺灣各地沿海均有分布,根據漁業統計年報資料顯示,帶魚之主要產地為 宜蘭縣、基隆市、新北市及高雄市、這些縣市之帶魚產量即占全國帶魚產量之 80% 以上。依港口查報員採集帶魚樣本之地點大略分為北部(北北基)、西部(桃



使用情境



計畫聯絡人/職稱:曹景然/助理幹事

Food and Agricultural Education

主辦單位: () 集 常 部



