

## 農村食農教育方案表

農業部農村發展及水土保持署

填表單位	嘉義布袋-好美里船屋		
聯絡人	鄭怡雯	E-mail	info@howmany.tw

方案名稱	大船出港囉	設計者	嘉義布袋好美里社區
對象	國小5-6高年級學生	適合人數	25人
特色主題	<p>嘉義縣布袋鎮的好美里社區，從104年開始擋沙種樹，為了守護家鄉的海岸線，更規劃多樣海事體驗、食農教育、生態解說包含下海撈文蛤、吃文蛤可以顧碳、廢棄蚵棚大變身等活動，希望讓「好美里成為蛤蜊的故鄉」，讓民眾認識台灣海風飲食文化。</p> <p>以嘉義布袋的人、文、地、產、景為基底，透過五感的體驗，包括視覺、聽覺、嗅覺、味覺和觸覺，讓遊客認識並喜愛嘉義布袋好美里，進而購買好美里的漁產，讓「好美里蛤蜊之鄉」的品牌深植人心。</p>	<p>活動時間</p> <p>150分鐘 無</p> <p>活動地點</p> <p>好美里船屋(嘉義縣布袋鎮700號)</p>	
食農教育 六大方針	<p><input checked="" type="checkbox"/>支持認同在地農業  <input checked="" type="checkbox"/>地產地消永續農業  <input checked="" type="checkbox"/>深化飲食連結農業  <input checked="" type="checkbox"/>珍惜食物減少浪費  <input type="checkbox"/>培養均衡飲食觀念  <input checked="" type="checkbox"/>傳承與創新飲食文化</p>	聯合國 永續發展目標 (SDGs)	<p>SDG3 良好健康與福祉  SDG4 優質教育  SDG6 潔淨水資源與衛生  SDG11 永續城市與社區  SDG14 水下生命  SDG16 和平正義與制度</p>

食農教育 三面六項 及學習內 容	農業 生產與 環境	農業生產 與安全	<input checked="" type="checkbox"/> 在地農業生產與特色 <input type="checkbox"/> 農業生產方法 <input type="checkbox"/> 農業相關生涯 <input type="checkbox"/> 科技於農業生產的應用與影響 <input type="checkbox"/> 農業與全球經濟
		農業與 環境	<input checked="" type="checkbox"/> 農業生產與環境 <input type="checkbox"/> 農業與資源永續 <input type="checkbox"/> 社會責任與倫理 <input type="checkbox"/> 全球糧食議題
	飲食 健康 與消費	飲食與 健康	<input checked="" type="checkbox"/> 認識食物 <input type="checkbox"/> 飲食的均衡與健康 <input type="checkbox"/> 生命發展階段與營養 <input type="checkbox"/> 飲食與疾病
		飲食 消費與 生活型態	<input type="checkbox"/> 飲食消費行為 <input type="checkbox"/> 食品衛生與食品安全 <input type="checkbox"/> 加工食品的製作與選購 <input checked="" type="checkbox"/> 地產地消 <input type="checkbox"/> 綠色消費
	飲食 生活 與文化	飲食習慣	<input checked="" type="checkbox"/> 飲食的重要性 <input type="checkbox"/> 愉悅的進食 <input checked="" type="checkbox"/> 分享與感恩 <input type="checkbox"/> 進餐禮儀
		飲食文化	<input checked="" type="checkbox"/> 在地飲食特色 <input type="checkbox"/> 飲食與文化的傳承 <input type="checkbox"/> 全球與多元飲食文化
設計理念	<ol style="list-style-type: none"> <li>藉由布袋好美里社區對於在地文化的支持、保護土地的作法及愛護環境的理念，延伸出的海廢彩繪吊飾體驗，帶給學員永續經營、愛護環境的概念。</li> <li>感受食物、土地和人之間的關聯，累積和文蛤有關的美好經驗，藉由實際體驗，並親自品嘗風味餐、撈文蛤，認識食物多元變化和培養對食物的感激之心。</li> </ol>		

活動目標	<ol style="list-style-type: none"> <li>透過食魚體驗與觀察，認識在地漁業特色、海洋資源與產業型態。</li> <li>從文蛤介紹到料理製作，學習海鮮從產地、加工到端上餐桌的過程，建立正確的食物來源與食物鏈認知。</li> <li>實際操作海鮮料理，了解食材處理方法與風味轉換，體會食材選用、烹調到上桌的整體價值。</li> <li>透過海廢創作體驗，認識環境保護的重要性，並培養創意運用海洋廢棄物的永續觀念。</li> </ol>
------	--

### 活動流程-海邊灶咖下廚去

時間	主題	活動流程及內容	活動整備
40分鐘	開場活動-我是海鮮專家	<p>介紹《超級想見麵》使用當季食材，以兩人一組，一起製作鮮味午餐！強調食當季吃在地的概念，從如何處理魚種、教學構造(魚頭、魚身、魚尾、背鰭、副鰭等)及刮除魚鱗注意事項，並學習如何判對新鮮的文蛤，以三步驟檢視，一為在靜止水面觀察有無吐出長長的出入水管出呼吸，二為是否緊閉外殼沒有縫隙，三為敲擊時須發出沉重厚實的聲響，讓學員學習處裡不同海鮮增進生活技能及烹飪知識。</p>	<p>人力：1人解說、2人協助 設備：處理魚的工具 活動材料：海鮮食材</p>
20分鐘	主要活動一 認識魚塭公寓	<p>以介紹《超級想見麵》為開端，從上到下食材鋪料順序方式，說明生態養殖方式，以上層：虱目魚、黑棘鯛、黃金鯧、中層：蝦、下層：蛤蜊，使學員在鋪料時同時可以學習生態混養的概念，向學員介紹各層海鮮的其營養價值及養殖的週期，產生的汙染及所耗能源，以水產再生週期推算如何吃魚才能對環境友善，減少生產壓力及迫害。</p> <p>1. 展示魚塭公寓三層結構</p>	<p>人力：1人解說、2人協助 活動材料：魚塭生態板、餐具、處理好的海鮮食材</p>

		2. 說明每一層生物的生活習性 3. 講解各層生物對環境的影響 4. 讓學員實作「食材鋪料」 5. 討論：如何以水產再生週期推算「友善海鮮選擇」	
40分鐘	主要活動二 廚房美味關係	最後麵食點綴加入海馬齒莧為上層裝飾，介紹海濱常見植物入菜創意吃法，嘗試葉子吃起來的酸鹹口感，以及用一斤的文蛤來烹煮，在料理上可增加湯頭鮮味，在飲食分享食物過程中，複習今天吃的魚種與品嚐湯頭、當地植物的特色飲食文化。	人力：1人解說、2人協助 活動材料：植物介紹道具卡
		  	

#### 活動流程-海洋垃圾變黃金

時間	主題	活動流程及內容	活動整備
10分鐘	開場活動 海有話要說	請學員回想曾經在海邊有沒有看過或是知道有哪些廢棄的材料或垃圾，回想造成什麼樣的汙染及感受，請大家舉手發言，並發揮想像力及創造力，想想它們可以有哪些新用途或是搖身一變做成什麼新的物品？以本次活動利用的器材，讓學員猜猜原始用途，說明養蚵造成的海洋廢棄物—蚵棚架及竹筏船，因處理不當造成海洋垃圾議題，分享完後教導學員愛護環境、珍惜資源及永續經營的概念。	口頭討論

30分鐘	<p>主要活動一 海是你最行海廢 吊飾 DIY</p>	<p>運用檢拾廢棄木板、海廢蚵棚架作為材料，清洗後加火烤處理，塗上保護漆讓木材不易腐爛，將其裁為手掌大的長方形小竹片吊飾基底，繪製海邊特色農產品、生物等，讓大家想想看平常在漁村會看到哪些生物、以及發揮大家對於海洋的想像，繪製美麗圖案，老師講解2D、3D 等彩繪方式提供學員參考，再進行刻字、上色，打洞綁上麻繩，即可完成作品。讓學員如何將廢棄物二次利用的循環概念，並發揮創意美化環境與減少資源浪費，與大自然共生共好，將強海洋教育的宣導。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 材料介紹與環境教育引導</li> <li>2. 材料前處理（老師示範即可）</li> <li>3. 創作前構思（引導想像）</li> <li>4. 彩繪技法教學</li> <li>5. 創作實作：刻字 × 上色 × 設計</li> <li>6. 分享與環境反思</li> </ol>	<p>人力：1人解說、2人協助 活動材料：木板海廢品(已處理好)、彩繪工具、麻繩、裝飾用品</p>
10分鐘	<p>主要活動二 海洋友善宣導</p>	<p>完成手做後，加強宣導減少對環境污染的重要性，除了蚵棚架、竹筏船之外，還有許多日常生活中常忽略的垃圾對環境傷害更大，比如塑膠袋、吸管、保麗龍等，這些若是遺漏在大自然中，會讓其他生物誤食，最後導致死亡、汙染環境。</p>	<p>人力：1人解說 活動材料：學習單</p>



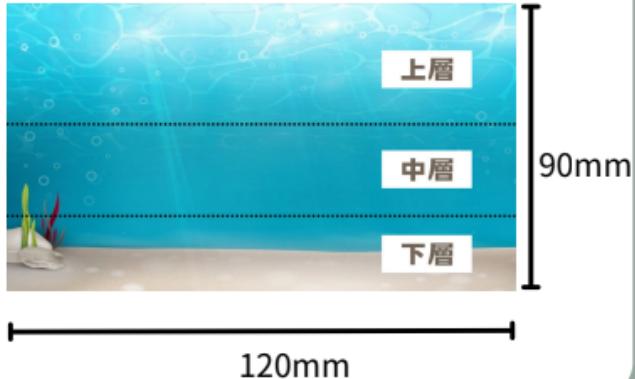
## 參考資料

### 1. 嘉義布袋-好美里船屋

## 活動附件

### 好美船屋 教具設計

看板尺寸:手拿牌形式



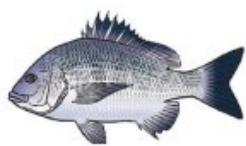
學習目標:認識魚塭公寓

教學法:在〈發展活動-認識魚塭公寓〉中,用提問的方式,詢問學員在以下的圖示中,每種生物的生活區域分別在哪裡,並請將它們貼到對應的位置

## 好美船屋 教具設計



20mm



## 好美船屋 教具設計

看板尺寸:手拿牌形式



90mm

120mm

學習目標:認識濱海常見植物

教學法: 在〈綜合活動-廚房美味關係〉中，介紹濱海常見植物時，利用濱海常見植物表教導學員，並讓學員進一步認識濱海植物有哪些



植物介紹道具卡

嘉義布袋-好美里船屋

# 大船出港囉!

學校: \_\_\_\_\_ 班級: \_\_\_\_\_ 姓名: \_\_\_\_\_ 座號: \_\_\_\_\_

一、你在哪裡?  
你還記得食魚體驗的活動嗎?以下有來自海裡不同層的生物,需要你將它們的代號填至原本所處生活層的空白處。

A B C D E

上層 \_\_\_\_\_ 中層 \_\_\_\_\_ 下層 \_\_\_\_\_

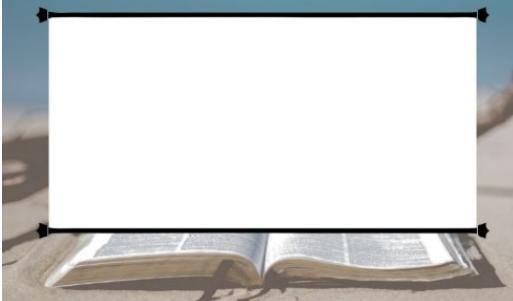
二、創意變變變?  
請各位發揮想像力及創造力,想想還有哪些廢棄的材料或垃圾,它們可以有哪些新用途或是搖身一變做成什麼新的物品?請在下面的空格中畫出來,並以簡答的方式介紹它。

三、你還記得嗎?

- 在處理魚鱗時,為了防止魚鱗亂飛,用下列哪個方法阻止最有效? (A)一邊沖水時一邊處理(B)先將魚曬乾(C)順著魚鱗的方向刮除
- 關於挑選文蛤的判斷方式,何者為誤?  
(A)水裡一直開口的蛤蜊,是已經死了很久的了(B)以兩個文蛤互相敲擊,若是聽到扎實的敲擊聲,表示用嘴巴敲的那一顆為健康的(C)活的蛤蜊在無人動水的情況下,是會伸出比較長的「舌頭」的,用手觸碰,會很快的縮回去的
- 關於文蛤的敘述何者正確?  
(A)主要棲息於海底,所以捕撈不方便(B)文蛤生活在海的中層,偶爾會跑到下層休息(C)需要用海水泡文蛤讓它吐沙

四、心得分享

這次的課程中有教到食物里程、永續經營、愛護環境等課題,你的看法是什麼? 和我分享吧! 請寫在下方的欄位中。



學習單

活動整備 彙整	人力需求	總召／主持人：負責流程掌控與串場。 活動帶領人(1人)： 生態養殖池介紹 → 介紹超級想見麵的當季食材 海廢吊飾 DIY → 示範與協助學員操作。 助手／工作人員(2人)：維持秩序、輔助教具操作、收拾場地、拍攝活動照片。
	活動地點	操作、DIY 體驗區：教室內，設桌椅與工具（教具、木材、彩繪工具）。
	設備與材料	報到：簽到表、筆。 超級想見麵：餐具、處理魚的工具、處理好的海鮮食材

	吊飾 DIY 體驗：木板海廢品(已處理好)、彩繪工具、麻繩、裝飾用品、衛生紙、廢紙(墊在桌面上)。 攝影：相機、錄影機、充電電池。 場地安全：飲水桶、醫藥箱。
活動備案	設備故障：準備額外 DIY 工具，避免器材不足。
活動宣傳及報名	FB 粉絲專頁宣傳及報名

活動檢討與優化（於活動執行後進行，提供團隊檢視成效及活動優化參考）	
課程設計	<ul style="list-style-type: none"> <li>增加更多互動元素（比賽、小遊戲），提升學童專注力。</li> <li>延伸課程，例如「判斷新鮮文蛤比賽」。</li> </ul>
學員回饋	<ul style="list-style-type: none"> <li>學生是否積極參與，能否正確說出生態養殖方式？</li> <li>家長／教師的滿意度與建議？</li> </ul>