

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 | 社團法人大小港邊地方創生協會 | | |
| 聯絡人 | 呂佩芸 | E-mail | linbianpingtung@gmail.com |

| | | | | |
|---------------|--|---------|--|---|
| 方案名稱 | 大小港邊・海味學校 | | 設計者 | 大小港邊熱帶漁林 |
| 對象 | 國小中高年級 | | 適合人數 | 20-40人 |
| 特色主題 | 屏東林邊擁有豐富的漁業資源，不僅是全台重要的養殖漁業重鎮，更以旗魚、魷魷等捕撈漁業聞名。課程以「養殖」為主軸設計，帶領學員在魚塭，認識石斑魚、午仔魚、白蝦等養殖過程。透過導覽、互動遊戲與料理 DIY，參加者不僅能體驗漁民工作，更能理解海洋資源的珍貴與永續價值。 | | 活動時間 | 160分鐘 |
| | | | | 全年皆可 |
| | | | 活動地點 | 大小港邊 |
| 食農教育六大方針 | <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 | | 聯合國永續發展目標 (SDGs) | SDG2 SDG4 SDG11 SDG13 SDG14 |
| 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 checked="" 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 checked="" 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 checked="" 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 checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> 綠色消費 |
| | 飲食 生活 與文化 | 飲食習慣 | <input 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 | <p>屏東林邊依海而生，是臺灣重要的養殖漁業與捕撈漁業聚落。當地漁村的產業特色，不僅展現了魚塭養殖的細緻與專業，也承載了世代傳承的捕撈智慧。然而，隨著時代轉變，漁業也面臨缺工、環境變遷與永續挑戰。</p> <p>「大小港邊・食魚雙響曲」的設計理念，在於透過 食魚教育，讓參與者親身走進魚塭，體驗養殖的不同面貌；從知識導入、遊戲互動到料理DIY，將產地到餐桌的完整過程具體化。課程不僅是認識「吃的來源」，更是讓學員理解漁民的辛勞、尊重海洋資源，並思考如何以行動支持永續海洋。</p> <p>這份設計理念的核心是：</p> <ul style="list-style-type: none"> • 在地連結：從林邊出發，講述養殖的真實故事。 • 全程體驗：知識 × 遊戲 × DIY，學中做、做中學。 • 永續思維：理解漁業挑戰，培養珍惜海洋與友善消費的態度。 | | |
| 活動目標 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 知識面 (Knowledge) <ul style="list-style-type: none"> • 認識屏東林邊的養殖漁業（石斑魚、白蝦、牡蠣）與捕撈漁業（旗魚、鯖魚）特色。 • 理解從產地到餐桌的食魚鏈結，並了解漁業現況與永續挑戰。 2. 技能面 (Skills) <ul style="list-style-type: none"> • 透過遊戲與DIY活動，學會基本的漁業相關知識與操作（如餵魚、模 | | |

| | |
|--|---|
| | <p>擬捕撈、簡易料理)。</p> <ul style="list-style-type: none"> 提升觀察力與合作力，能在體驗中動手動腦。 <p>3. 態度面 (Attitude)</p> <ul style="list-style-type: none"> 感受漁民養殖工作的辛勞，培養尊重產業與珍惜食材的態度。 透過親身體驗，培養支持在地漁業與友善消費的行動意識。 <p>4. 感受與收穫 (Experience & Reflection)</p> <ul style="list-style-type: none"> 在魚塢與餐桌的完整學習過程中，建立與海洋的情感連結。 帶回對漁村文化與海洋永續的理解，並願意與家人朋友分享學習成果。 |
|--|---|

| 活動流程 | | | |
|------|---------------------|--|---|
| 時間 | 主題 | 活動流程及內容 | 活動整備 |
| 20分鐘 | 開場活動 | <p>說明養殖漁業與捕撈漁業的差異、認識屏東林邊在地特色。</p> <p>產業知識介紹：透過貼紙簿、拼圖等介紹養殖漁業自然棲息地，講述養殖、銷售、食用等產地到餐桌的過程。</p> | <p>人力：1人解說</p> <p>活動材料：團隊PPT</p> |
| 70分鐘 | 主要活動一 養殖漁業體驗-石斑魚 | <p>魚塢導覽：介紹石斑魚養殖。</p> <p>1. 導覽前說明 帶領者簡介魚塢環境，提醒學生安全注意事項（不奔跑、不靠近池邊）。</p> <p>2. 認識石斑魚品種與生態 帶領者講解石斑魚的外型特徵、生長習性、養殖密度與生長週期。</p> <p>3. 介紹養殖設施 說明魚塢水車、供氧設備、投餵區、分級池等功能與用途。</p> <p>4. 養殖流程導覽 帶領者依順序講解： 苗種 → 餌料投餵 → 水質管理 → 分級 → 出貨</p> | <p>人力：1人解說、2人協助</p> <p>活動材料：手推車、飼料、手套、撈網、分級籃、分類桶</p> <p>活動地點：魚塢</p> |

| | | | |
|--|--|--|--|
| | | <p>讓學生理解整體養殖流程。</p> <p>體驗活動：模擬漁民工作</p> <p>1. 推動獨輪車載運飼料</p> <p>帶領者示範正確推法及安全距離。並讓學生分組輪流推獨輪車，感受餵食前搬運飼料的勞動。</p> <p>2. 模擬網工抓魚與分級</p> <p>使用體驗用小型網具，讓學生模擬將魚「撈起—分級—分類」。帶領者說明分級的目的（避免互咬、確保生長一致）。</p> <p>完成後分享心得：哪一環節最難、為什麼？</p> | |
|--|--|--|--|



| | | | |
|------|------------------------------|---|--|
| 50分鐘 | <p>主要活動二</p> <p>丼飯製作 DIY</p> | <p>透過分切、丼飯製作，認識食材與運用。</p> <p>1. 食材介紹與示範</p> <p>帶領者介紹今天要使用的食材，如魚肉、蔬菜、配料與醬汁，並示範如何安全使用刀具進行分切。</p> <p>2. 食材分切</p> <p>學生在指導下分組完成基本切工，包括切片、切絲、切丁等，認識不同食材與切法的用途差</p> | <p>人力：1人解說、2人協助</p> <p>活動材料：新鮮魚肉、砧板、料理刀、湯匙、夾子、餐碗、手套等烹飪工具</p> |
|------|------------------------------|---|--|

| | | | |
|--|------|--|-------------------------|
| | | <p>異。</p> <p>3. 丼飯組裝教學 帶領者示範丼飯的組裝順序：鋪飯 → 排食材 → 加上配料 → 淋醬，並解說不同食材的風味搭配。</p> <p>4. 學生自行製作丼飯 學生依步驟操作，組裝屬於自己的丼飯，並調整擺盤、配色與食材位置。</p> <p>5. 成品分享與品嚐 完成後由學生分享選擇的食材與組合原因，並進行品嚐，理解食材風味與料理搭配方式。</p> | |
|  | | | |
| 20分鐘 | 總結活動 | <p>學員享用親手製作的美味丼飯時，由帶領者引導分享今日養殖體驗與製作過程中的收穫，並加入與漁業文化及永續漁業相關的提問或反思，如「你覺得漁民每天的工作內容有哪些？哪一項最辛苦？」、「如果你住在漁村，你覺得生活會跟現在有什麼不同？」、「你覺得今天的丼飯裡，有沒有哪種食材可以換成更永續的選擇？（米飯使用在地米等等）」。</p> | <p>人力：1人解說 口頭討論</p> |
| 參考資料 | | | |

| | | |
|--------|-------|--|
| 大小港邊 | | |
| 活動附件 | | |
| 無 | | |
| 活動整備彙整 | 人力需求 | <p>總召／主持人：負責流程掌控與串場。</p> <p>報到組（2人）：協助簽到、發放教材與名牌。</p> <p>導覽解說員（2人）：介紹養殖漁業與捕撈漁業生態，講述養殖、捕撈、銷售、食用等產地到餐桌的過程。</p> <p>活動帶領人（2人）：</p> <p>漁市導覽 → 帶領學生體驗鮪、旗魚捕撈、拍賣、分切、出售過程。</p> <p>漁夫體驗 → 示範與協助學生操作漁民工作的流程。</p> <p>助手／工作人員（3人）：維持秩序、輔助教具操作、收拾場地。</p> <p>攝影紀錄（1人）：拍攝活動照片與影片。</p> <p>食材準備（2人）：事先準備烹飪食材及分裝。</p> <p>醫護支援（1人可兼任）：準備急救箱，必要時聯繫當地診所。</p> |
| | 活動地點 | <p>報到區：大小港邊或崎峰社區活動中心，準備桌椅、簽到表、教材。</p> <p>導覽區：規劃安全步道，準備觀察卡與遮陽帽。</p> <p>DIY 體驗區：港邊生活集散所，設桌椅與烹飪工具。</p> <p>品嚐區：可於體驗區旁或社區空間，準備餐具、清潔用品。</p> <p>休息與集合區：擺放飲水、遮陽設施、垃圾分類桶。</p> |
| | 設備與材料 | <p>報到：簽到表、名牌、筆、摺頁、地圖。</p> <p>漁塭探索：探索卡、鉛筆、相機或手機。</p> <p>DIY 體驗：廚具、湯匙、小碗、廢料收集桶。</p> <p>攝影：相機、錄影機、充電電池。</p> <p>場地安全：遮陽棚、飲水桶、醫藥箱。</p> |
| | 活動備案 | <p>雨天備案：活動改至室內教室進行（用圖片、影片、實物展示代替漁塭探索）。</p> <p>設備故障：準備額外工具（多組餐具），避免器材不足。</p> |
| | 活動宣傳及 | FB 粉絲專頁、 |

| | | |
|--|----|---|
| | 報名 | 與旅行社或親子教育團體合作 報名方式： Google 表單線上報名 |
|--|----|---|

| 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"> • 增加更多互動元素（比賽、小遊戲），提升學童專注力。 • 延伸課程，例如於市場內體驗現場喊價、購入過程。 |
| 學員回饋 | <ul style="list-style-type: none"> • 學生是否積極參與，能否正確說出養殖漁業與捕撈漁業差異？ • 家長／教師的滿意度與建議？ |