

2021「蠡旅奇緣-慢魚・好食」食魚文化研習活動計畫

一、辦理單位

指導單位 | 行政院農業委員會漁業署

主辦單位 | 財團法人台灣養殖漁業發展基金會

協辦單位 | 臺中市政府教育局、臺北市政府教育局、臺南市政府教育局

二、研習目的

政府為推廣食魚文化，希冀向下紮根，由國小以及學校教師為推廣目標，推動食魚文化，讓孩童了解吃魚的好處，以及多認識國產魚。也希冀透過教師研習活動，讓更多人了解慢魚的好處是珍惜本地資源，吃魚是吃牠真正美味，並不是稀有、高價，而是懂得欣賞牠的故事與風味。

三、研習主題

1. 知魚懂魚 x 永續海洋

邀請專家學者以食魚文化為主題，分析、分享相關的漁業知識，培養正確食魚觀念，了解永續海洋重要性，強化教師對於國小學童食魚教育的背景知識。

2. 食魚教育 x 玩遊慢魚

邀請到第一線推廣食魚教育、開發食魚教材的老師及相關團體，分享食魚教育教學經驗與課程教案，用線上方式帶領老師一起玩遊食魚，加強教師對於國小學童食魚教育的能力與動機。

3. 好魚料理 x 營養午餐

於課堂上直接學習如何在校園料理養殖國產魚種的美味，不只希望教師、營養師們可以了解食魚教育的重要性，更期望增加教師導入營養午餐食材的意願。

四、線上研習場次

因應政府防疫規定，本次研習皆以線上方式進行，並運用 Google meet 平台，開放參與者可跨縣市學習，課程以北、中、南 3 大主軸，分別為「北部・魚塢餐桌」、「中部・蛤什麼蛤」以及「南部・蚵學教室」3 場，各場將分享在地不同的經驗及料理。

(一) 北部・魚塢餐桌

110 年 8 月 18 日(週三) 09:00-16:00 (08:40 報到)

(二) 中部・蛤什麼蛤

110 年 8 月 20 日(週五) 09:00-16:00 (08:40 報到)

(三) 南部・蚵學教室

110 年 8 月 25 日(週三) 09:00-16:00 (08:40 報到)

五、研習對象

1. 本課程全程免費，歡迎全臺國中小教師、營養師、教職員踴躍報名。
2. 每場次研習名額：70 名。

六、報名方式

即日起開放網路報名，各場次〈報名網址〉如下，名額有限，額滿為止。

【北部・魚塢餐桌】<https://www.accupass.com/go/2021fish01>

【中部・蛤什麼蛤】<https://www.accupass.com/go/2021fish02>

【南部・蚵學教室】<https://www.accupass.com/go/2021fish03>

七、研習課程

● 北部・魚塢餐桌：110 年 8 月 18 日(週三) 09:00-16:00

時間	活動內容	活動說明
08:30-09:00		教師、營養師線上簽到
09:00-10:30	【慢魚好好】 知魚懂魚 永續海洋	專題帶路 線上課程 + Q&A 海洋大學水產養殖系 - 黃之暘副教授
10:30-11:30	【營養好魚】 關魚營養 團膳午餐	團膳行家 線上課程 食家安飲食文化股份有限公司 - 張維珊營養師 以在地經驗分享，從食材、成本、料理方式、營養學等說明各魚種的應用、優點及料理技巧等蠶味秘密。
11:30-12:00	【翻滾蠶味】 金牌校廚 料理課	金牌校廚 線上課程 食家安飲食文化股份有限公司 - 楊曼娟廚師 邀請 2020 第三屆臺灣學校午餐大賽季軍的校廚，製作在學校廚房也可料理的蠶味料理。
12:00-12:10		上午場結束，線上簽退。
12:10-12:50		中午休息時間
12:50-13:00		下午場開始，線上簽到。
13:00-14:30	【寓教魚樂】 食魚教育 玩遊慢魚	教育推手 線上課程 + Q&A 國立臺灣海洋大學教育研究所 - 嚴佳代助理教授 【鎖管的解剖與觀察】以鎖管「最後的晚餐」，來思考海洋的生態與永續。

14:30-16:00	【職人本命】 食魚體驗 股份魚鄉	教案分享 線上課程 + Q&A 股份魚鄉共同創辦人 - 林筱菁 【股份魚鄉食魚教育團隊 x 建功國小】分享食魚教育繪本、教育課程與教案。
16:00-16:30		下午場結束，線上簽退。

● 中部・蛤什麼蛤：110 年 8 月 20 日(週五) 09:00-16:00

時間	活動內容	活動說明
08:40-09:00		教師、營養師線上簽到
09:00-10:30	【慢魚好好】 知魚懂魚 永續海洋	專題帶路 線上課程 + Q&A 海洋大學水產養殖系 黃之陽副教授
10:30-11:30	【營養好魚】 關魚營養 圓膳午餐	圓膳行家 線上課程 玉美生技股份有限公司 - 曾相為營養師 以在地經驗分享，從食材、料理到營養學等說明各魚種的應用、優點及料理技巧等蠶味秘密。
11:30-12:00	【翻滾蠶味】 金牌校廚 料理課	金牌校廚 線上課程 玉美生技股份有限公司 - 葉峻豪廚師 邀請 2020 第三屆臺灣學校午餐大賽冠軍 - 臺中市西屯區大仁國民小學的校廚，製作在學校廚房也可料理的蠶味料理。
12:00-12:10		上午場結束，線上簽退。
12:10-12:50		中午休息時間
12:50-13:00		下午場開始，線上簽到。
13:00-14:30	【寓教魚樂】 食魚教育 玩遊慢魚	教育推手 線上課程 + Q&A 國立臺灣海洋大學教育研究所 - 嚴佳代助理教授 【鎖管的解剖與觀察】以鎖管「最後的晚餐」，來思考海洋的生態與永續。
	【職人本命】	戶外踏查 線上課程 + Q&A 股份魚鄉共同創辦人 - 林筱菁
14:30-16:00	食魚體驗 股份魚鄉	【蛤什麼蛤・文蛤之遊】一探七股社區文蛤產地、認識文蛤構造與養殖方式，以及分級篩選的方式。
16:00-16:30		下午場結束，線上簽退。

● 南部・蚵學教室：110 年 8 月 25 日(週三) 09:00-16:00

時間	活動內容	活動講師
08:40-09:00		教師、營養師線上簽到
09:00-10:30	【慢魚好好】 知魚懂魚 永續海洋	專題帶路 線上課程 + Q&A 海洋大學水產養殖系 - 黃之陽副教授
10:30-11:30	【營養好魚】 關魚營養 團膳午餐	團膳行家 線上課程 雲林縣衛生局社區營養中心 - 王佩馨營養師 曾任大灣國小營養師，以在地經驗分享，從食材、成本、料理方式、營養學等說明各魚種的應用、優點及料理技巧等蠶味秘密。
11:30-12:00	【翻滾蠶味】 產地直送 料理課	在地美味 線上課程 股份魚鄉共同創辦人 - 廖宜霏 【從魚塢到餐桌】 以產地直送的食材進行烹煮，分享新鮮美味的蠶魚料理。
12:00-12:40		上午場結束，線上簽退。
12:40-12:50		中午休息時間
12:50-13:00		下午場開始，線上簽到。
13:00-14:30	【寓教魚樂】 食魚教育 玩遊慢魚	教育推手 線上課程 + Q&A 國立臺灣海洋大學教育研究所 - 嚴佳代助理教授 【鎖管的解剖與觀察】以鎖管「最後的晚餐」，來思考海洋的生態與永續。
14:30-16:00	【職人本命】 食魚體驗 三股旅歷	戶外踏查 線上課程 + Q&A 台南市三股社區發展協會 - 王弼主專案經理 【蚵學教室・一日蚵農】前往三股社區走讀漁村、鋟蚵體驗、串蚵體驗。
16:00-16:10		下午場結束，線上簽退。

八、其他事項

1. 單日全程參與研習者，會後可領取研習證書；教師可核發研習時數 6 小時，本研習會在課程前後進行點名，請務必保持在線上的狀態。
2. 本研習全程免費且名額有限；為尊重講師與珍惜教學資源；若當日不克出席者，請務必於活動前三日主動以 mail 或電話告知承辦單位。

3. 本活動以線上平台 Google meet 方式進行，課程當日請務必備好上課硬體，並在網路良好的地方進行。
4. 本研習於各場次活動前三日，寄發行前通知及「電子版研習手冊」，請務必詳閱並遵守相關規範。
5. 研習營後，會後「寄發」研習證書，還請於報名表內填寫郵寄地址。
6. 主辦單位保有隨時修改及終止本活動之權利，如有任何變更內容或詳細注意事項將以 mail 主動通知。
7. 承辦單位：萬花筒劇團 羅小姐 kstr.pro@gmail.com / (02)2990-4069 / 0952-996-878。

