財團法人台灣養殖漁業發展基金會-食魚文化研習

活動簡章

一、活動目標：為使國小學童了解吃魚的好處、認識臺灣國產魚、建立正確觀念，希望國小教師及營養師透過教學、提供教材，傳授相關漁業知識……等方式，向學童們傳授相關知識，並協助將食魚文化向下扎根，深耕食魚教育為我國學童建立正確的食魚觀念。

二、活動日期：07/26 臺中市、08/03 宜蘭縣、08/15 高雄市（為初步規劃如有調整再行通知）

三、活動地點：

1. 臺中市-臺中世貿中心(西屯區天保街 60 號)
2. 宜蘭縣-安永心食館(蘇澳鎮中山路二段 415 號)

（另有安排臺北車站接駁專車至宜蘭場活動地點）

3. 高雄市-教育講師職業工會(苓雅區光華一路 12 號 12 樓之 2)

四、活動對象：國小教職員、營養師

五、活動費用：無

六、活動人數：50 名（每位限參加一場次）

※活動參與人數需達 50 人才辦理活動，如未達標準活動將延後至 9 月，時間另行通知。

七、研習課程(宜蘭場)

時間	活動內容	活動說明
08:50-09:00	研習講座報到	教師及職員、營養師報到並領取相關資料
09:00-09:05	長官致詞	長官致詞
09:05-09:50	食魚文化，永續教育 (海洋大學：黃之暘教授)	**專家學者解說** 由專家學者講解何為食魚文化 (含課程及 Q&A)
休息時間~10 分鐘		
10:00-10:30	名廚好撇步・屬魚我的味	名廚料理 與美味國產水產品對話，名廚現場傳授各魚種的應用、優點、小技巧等好撇步。
10:30-10:50	美味一桌蠡	現場試吃美味魚料理 10 分鐘食魚體驗 10 分鐘 Q&A
休息時間~10 分鐘		
11:00-11:40 (安永心食館)	參觀導覽・心蠡故事	**安永心食館參觀導覽** 安排專業導覽人員帶領大家參訪臺灣國產水產品生產、製造流程，搭配專業導覽解說，深入探討食魚文化。
11:40-12:00	大合照	領取研習證書、大合照

※以上活動為初步規劃，實際依現場活動狀況調整

八、研習課程(臺中、高雄場)

時間	活動內容	活動說明
08:50-09:00	研習講座報到	教師及職員、營養師報到並領取相關資料
09:00-09:05	長官致詞	長官致詞
09:05-09:50	食魚文化・永續教育 (臺中:海洋大學蕭泉源教授) (高雄:海洋大學黃之暘教授)	**專家學者解說** 由專家學者講解何為食魚文化 (含課程及 Q&A)
休息時間~10 分鐘		
10:00-10:40 (台中、高雄場)	職人現身・心蠡故事 (旭海安溯-黃國良先生)	**職人經驗分享** 第一線養殖業者介紹養殖漁業、帶領大家認識國產水產品 (含課程及 Q&A)
休息時間~10 分鐘		
10:50-11:20	名廚好撇步・屬魚我的味 (陳秉文主廚)	名廚料理 與美味國產水產品對話,名廚現場傳授各魚種的應用、優點、小技巧等好撇步。
11:20-11:40	美味一桌蠡	現場試吃美味魚料理 10 分鐘食魚體驗 10 分鐘 Q&A
11:40-12:00	大合照	領取研習證書、大合照

※以上活動為初步規劃,實際依現場活動狀況調整

九、課程內容說明

（一）食魚文化

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，培養國小教職員、營養師正確食魚觀念，了解永續海洋重要性，加強教師對於國小學童食魚教育的能力與動機。

（二）觀光工廠參訪(宜蘭場)

帶領參加教師、營養師來到宜蘭參訪安永心食館(觀光工廠)，透過專業導覽人員介紹，了解我國水產品相關生產技術、認識國產魚種、認識生產線以及相關認驗證標章。

（三）職人現身/參觀導覽

邀請到養殖漁業第一線的職人或是生產線的頂尖單位，與大家分享相關經驗及國產養殖的優勢，指導如何分辨國產魚，小學教師不僅做為食魚文化的傳遞者，同時也扮演著消費者的角度，從消費立場更能感受國產水產的重要性。

（四）名廚好撇步

本次研習活動不只希望教師們可以了解食魚教育的重要性，更希望可以實質感受到國產水產品的美味,現場邀請名廚從飲食角度說明食魚的好處及技巧，更可以現場親自體驗食魚之美味。

漁業署養殖基金會-食魚文化研習

報名表

- 報名期限：即日起至107/07/20

姓　名		服務學校	
性　別		職　　稱	
連絡電話	電話：＿＿＿＿＿＿＿＿　　手機：＿＿＿＿＿＿＿＿		
E-mail			
參加場次	□07/26 中部臺中場次		
	□08/03 北部宜蘭場次 □我要搭乘北車接駁專車		
	□08/15 南部高雄場次		

＊報名方式

1. 電郵報名：填寫完畢，請回傳至電郵信箱：joy_1994@taiden.com.tw

2. 電話報名：請撥打電話 02-2736-5266 洽詢食魚文化研習活動小組

3. 傳真報名：填寫完畢，請傳真至 02-2736-8366 食魚文化研習活動小組收

＊相關問題請洽詢：

食魚文化研習活動小組 高先生

TEL：02-2736-5266