



## 從食魚教育認識永續漁業

張晏璋、蔡慧君／水產加工組



圖 1 食魚教育推廣活動「場域踏查大挑戰」(黃之暘副教授提供)



圖 2 炭仔頂魚販向夥伴介紹鮪魚與旗魚(黃之暘副教授提供)



圖 3 本所於成功國小推動白蝦食魚教育(林如萍教授團隊提供)

本所為促進國民對水產品來源及永續漁業的認識，2024 年共舉辦 5 場食魚教育推廣活動，並辦理 1 場食農教育專業人員共同培訓課程。其中推廣活動走入基隆在地炭仔頂批發魚市，讓民眾認識多樣化水產品種類及來源，而共同培訓課程增加藻類、白蝦等各類水產品相關推廣經驗分享，讓種子教師學習相關經驗。為推廣食魚教育，本所持續編撰國產農漁畜產品教材，目前已出版白蝦、吳郭魚等 8 品項教材，未來將持續出版並轉化為教案強化推廣效益，今年以白蝦教案試行於基隆市成功國小，獲得師生一致好評。

透過食魚教育推廣活動，向大眾展示水產品從產地到餐桌的過程，鼓勵民眾選擇當季、當地水產品，認識本地魚市的文化特色，同時融入海鮮指南概念，支持生態永續的漁業模式，降低對海洋生態的捕撈壓力。國立臺灣海洋大學黃之暘副教授設計一系列食魚教育相關活動，內容豐富多元，例如「養殖撈捕大 PK」，讓參與者了解養殖與漁業捕撈水產品的差異，共同調製美味水產料理，擴展食魚教育的廣度。推廣活動新增基隆炭仔頂魚市「場域踏查大挑戰」，學員於清晨參訪魚市運作情形，學習辨認及選購當季水產品，並於國立海洋科技博物館的生態廚房進行料理實作，從挑選、清潔、分切到製作，展示不同水產品的特色(圖 1、2)。活動由淺

入深，且透過親子團體參與，吸引來自屏東到基隆的成員，可見食魚教育的廣泛吸引力。

此外，為培養水產類食農教育種子教師，本所每年辦理食農教育專業人員共同培訓課程。2024 年增加水產品食農推廣經驗，由張晏璋副研究員講授食農教育政策法案，分享基隆成功國小推動白蝦食魚教育的經驗，不僅傳授白蝦從產地到餐桌的相關知識，還結合白蝦汆燙實作活動，讓學童親自體驗剝蝦過程(圖 3)，並與家長共同分享學習與實作的心得。活動更邀請國家海洋研究院周立進助理研究員講授大型藻類於生活上的應用及產業概況，如東北角石花菜、澎湖紫菜、馬祖裙帶菜等，還有黃之暘副教授分享推動食魚教育的經驗，進一步深化推廣範疇(圖 4)。

近年來本所大力推動食魚教育，今年度更將魚市納入推廣活動場域，讓民眾了解水產品的生產端。未來將持續編撰並出版國產農漁畜產品教材如白蝦、石斑魚等，幫助民眾認識水產品的名稱、來源、營養價值及料理方式，同時將食魚教育結合教案於國小推廣，並與各單位合作，進一步發揚食農(魚)教育精神。



圖 4 食魚教育推廣活動