

北部地區國產水產品食農教材開發及推廣之研究

張晏璋¹、林如萍²、余佳玟²、陳文君¹、蔡慧君¹

¹水產加工組、²國立臺灣師範大學幼兒與家庭科學學系家庭研究與發展中心

本計畫以「國產農漁畜產品教材—白蝦」為基礎，由水產試驗所與國立臺灣師範大學家庭研究與發展中心共同合作，針對國民小學學生設計白蝦課程教案手冊（圖 1），並實際於基隆成功國小進行試行，以期提供更實用且具科普功能的教學資源。本研究於 2024 年 5—6 月間，在基隆成功國小選定四年級學生進行為期 4 週的「食農（魚）教育—白蝦」教案試行，每週 2 小時，合計 8 小時（表 1）。內容包含了認識蝦與白蝦的基本知識、白蝦的選購及食用，並結合學校午餐發展主題菜色「南瓜蝦仁通心粉」等課程活動及實作體驗，試行結果顯示成效良好（圖 2）。相關推行經驗已融入食農教育共同培訓課程，並於同年 8 月 29 日舉辦了一場種子講師培訓活動，為學校

或社區教師提供推廣此教材的實務經驗分享。本教材旨在強化食農（魚）教育的應用，提升民眾與學童對國產農漁畜產品及健康飲食重要性的認識。

表 1 白蝦教案試行架構

週次	授課老師	教學主題及內容
1	陳怡君 張晏璋	1-1 認識在地漁業：了解基隆在地環境及魚市場。 1-2 認識蝦與白蝦：了解市面上有那些蝦類，其來源為捕撈或養殖方式。
2	陳怡君 張晏璋	2-1 食健白蝦：認識白蝦的構造，如何挑選。 2-2 白蝦好好吃：學習剝蝦並品嚐原味。川燙白蝦，烹調體驗。
3	游文霓	3-1 蝦在變身：蝦仁保存與烹調方式、蝦的加工與食安，基隆蝦文化。烹煮體驗：川燙蝦餃。 3-2 金多蝦：臺灣「蝦」飲食文化，午餐體驗：南瓜蝦仁通心粉（菜單設計：蕭清月）。
4	陳怡君 游文霓	4-1 畫說白蝦：學習成果 4 格漫畫、回顧與總結。



圖 1 白蝦課程教案手冊。未來老師可利用教案示例手冊推動白蝦等水產品的食農教育，並結合營養午餐及實作活動



教師增能研習

認識蝦與白蝦



白蝦好好吃

回顧與總結

圖 2 白蝦教案校園試行教學實錄