

財團
法人 台灣養殖漁業發展基金會

函

地址：100 台北市中正區延平南路 189 號 3 樓之 5

電話：(02)3393-8008#24 傳真：(02)3393-8018

承辦人：周育霆

330

桃園市桃園區縣府路1號

受文者：桃園市政府教育局

發文日期：中華民國 114 年 5 月 26 日

發文字號：(114) 漁發會字第 1146336 號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

附件：如文



主旨：本會辦理「2025 蠡旅奇緣-極道蠡師」食魚文化教師及營養師研習活動，檢送活動資訊 1 份，請協助轉知轄下國民中、小學教職員、營養師、有關單位及公務人員踴躍報名參加，請查照。

說明：

一、場次資訊如下：

(一) 114 年 7 月 11 日(五)臺北場-進階教案工作坊。

地點：達文西會議空間（臺北市中山區南京東路二段 6 號 6 樓-羅馬廳）

(二) 114 年 8 月 15 日(五)高雄場-深度學習工作坊。

地點：高雄市梓官區漁會（高雄市梓官區漁港二路 32 號）

(三) 114 年 8 月 20 日(三)臺中場-基礎研習課程。

地點：笛卡兒學習空間（臺中市西屯區朝富路 213 號 20 樓之 11）

二、研習對象：全臺國中小教師、營養師、教職員、全臺公務人員、食魚推廣教育相關之工作人員；每場次名額 70 人，額滿為止。

三、即日起於網路開放報名，報名網址（含活動資訊）如下：



<https://reurl.cc/GnvdVy>

四、本活動如有任何疑問，請逕洽承辦單位：萬花筒劇團 羅小姐 kstr.school@gmail.com / 0952-996-878。

正本：農業部漁業署、中華民國全國漁會、社團法人中華民國養殖漁業發展協會、宜蘭縣政府教育處、基隆市政府教育處、臺北市政府教育局、新北市政府教育局、桃園市政府教育局、新竹市政府教育處、新竹縣政府教育處、苗栗縣政府教育處、臺中市政府教育局、南投縣政府教育處、彰化縣政府教育處、雲林縣政府教育處、嘉義市政府教育處、嘉義縣政府教育處、臺南市政府教育局、高雄市政府教育局、屏東縣政府教育處、臺東縣政府教育處、花蓮縣政府教育處、澎湖縣政府教育處、金門縣政府教育處、連江縣政府教育處、臺北市營養師公會、臺中市營養師公會、高雄市營養師公會、中華民國營養師公會全國聯合會、中華民國餐盒食品商業同業公會全國聯合會

副本：萬花筒劇團、本會秘書組

董事長 陳建佑

2025「蠡旅奇緣-極道蠡師」

食魚文化教師及營養師研習活動

一、辦理單位

補助單位 | 農業部漁業署

執行單位 | 財團法人台灣養殖漁業發展基金會

協辦單位 | 高雄市梓官區漁會

二、研習目的

今年暑假，邀請您一同跟著「極道蠡師」深入探索食魚教育教材與教案！

本次研習以跨域主題結合食魚體驗活動，打破傳統課程的刻板形式，打造嶄新的教學模式。除廣邀學者專家參與，今年更首度納入第一線食魚職人的經驗分享，搭配實地考察行程，強化教案實作與教學應用，提升推廣效益。

研習內容亦將整合今年全新設計之食魚教育資源，協助教師降低備課負擔，實現食魚文化深耕與普及的教育目標。

三、研習內容規劃

1. 食魚文化：知魚懂魚 x 永續海洋

邀請蓋玉軒博士及黃之暘教授，以「食魚文化」為核心，從食魚知識脈絡、教學應用到海洋永續觀念，系統性解析食魚教育的推動策略。內容涵蓋從海洋到餐桌的全過程，結合實務教學技巧，全面強化第一線教育人員於食魚教育推廣上的知能與應用力。

2. 寓教魚樂：食魚教育 x 多元教材 x 教案設計

特別邀請國小海洋教育推手獎得主葉淑卿老師與教育部師鐸獎得主張崴崙老師，結合本會今年新開發之食魚教育教材，從理念建構、海洋永續、健康營養到互動操作，帶領學員深入探討課程設計思維。透過兩位資深教師的實務經驗分享，引導學員進行教材應用與教案交流，強化教學現場的實作與創意能力。

3. 職人帶路：食魚教育 x 魚你相育

將邀請嘉義市布袋具有水產養殖經驗的「邱家兄弟」邱經堯負責人，以及長期深耕花蓮食魚教育行動的「洄遊吧」團隊黃紋綺創辦人，帶領學員認識在地漁業特色，親身體驗由地方創生發想的教育推廣模式，從實務角度汲取靈感。

高雄場將實地走訪全臺首座通過 HACCP 驗證的漁會加工廠與魚市場 - 梓官區漁會及蚵仔寮漁村，透過職人視角理解海洋到餐桌的產業鏈與文化內涵，並以所見所學為基礎，進行教案統整與發想，轉化為第一線可應用之食魚教育教學內容

四、研習對象

1. 本課程全程免費。「教案研習工作坊」歡迎全臺高國中小教師、營養師、教職員、全臺公務人員、食魚推廣教育相關之工作人員踴躍報名。全程參與者將核發食農教育相關培訓時數證明6小時，並可登錄公務人員終身學習時數；如為高國中小教師及工作人員者將提供教師研習時數。
2. 欲申請「食農教育相關培訓時數證明」者，均須透過「食農教育專業人員認可申請系統(<https://faep.moa.gov.tw/>)」註冊並報名。
※ 點選「我要上課」→「相關培訓課程」→ 課程代號：B11407103002 (臺北場)、B11408103002 (高雄場)、B11408103003 (臺中場)。
3. 研習名額 ► 每場次 70 名

五、研習場次

今年三場教案工作坊，包含臺北進階教案工作坊、臺中基礎研習課程，以及高雄深度學習工作坊，課程皆以實體為主，即日起開放「ACCUPASS 活動通」網路報名，額滿為止。(※過去曾參與過相關基礎課程者，得報名進階教案工作坊及深度學習工作坊)

(一) 臺北場·進階教案工作坊 (研習時數 6 小時)

課程代號：B11407103002

114 年 7 月 11 日(五) 08:50-16:00

(08:20 開始報到)

達文西會議空間 (Rome 羅馬廳)

104 臺北市南京東路二段 6 號 6 樓

報名連結



(二) 高雄場・深度學習工作坊 (研習時數 6 小時)

課程代號：B11408103002

114 年 8 月 15 日(五) 08:50-16:00

(08:20 開始報到)

高雄市梓官區漁會

826 高雄市梓官區漁港二路 32 號

報名連結

高雄場報名



(三) 臺中場・基礎研習課程 (研習時數 6 小時)

課程代號：B11408103003

114 年 8 月 20 日(三) 08:50-16:00

(08:20 開始報到)

笛卡兒學習空間

407 臺中市西屯區朝富路 213 號 20 樓之 11

報名連結

臺中場報名



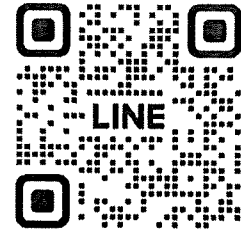
六、其他事項

1. 參加實體活動者，活動當日請出示「ACCUPASS 活動通」報名成功 QR code 提供驗證，並進行簽到。
2. 單日全程參與研習者，會後可領取研習證書，高國中小教師及公務人員均可核發研習時數。
3. 高國中小教師核發研習時數，配合 e 化作業，需有「全國教師在職進修資訊網」帳號方可登錄研習時數，請務必在報名時填妥相關資訊。
4. 食農教育相關培訓時數證明，務必透過「食農教育專業人員認可申請系統 (<https://faep.moa.gov.tw/>)」註冊及完成報名方可申請時數證明。
5. 本研習全程免費且名額有限，為尊重講師與珍惜教學資源，每人報名以一場為限，若當日不克出席者，請務必於活動前五日主動以 e-mail 或電話告知承辦單位，以免影響未來參與課程之權益。
6. 若報名人數超過限額，將以教師、營養師參與之比例進行調整，錄取與否將會以 e-mail 通知。
7. 本研習於各場次活動前三日，e-mail 行前通知，請務必詳閱並遵守相關規範。
8. 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 e-mail 主動通知。

9. 承辦單位：萬花筒劇團 羅小姐

kstr.school@gmail.com / 0952-996-878

萬花筒劇團 官方客服 Line 帳號：搜尋@kstr



七、研習課程流程與內容

- 臺北・進階教案工作坊：114 年 7 月 11 日(五) 08:50-16:00

時間	活動內容	活動說明
08:20-08:50		教師、營養師簽到
08:50-09:00		長官致詞
09:00-10:30	【食魚文化】	知魚懂魚 x 永續海洋 國立臺灣海洋大學水產養殖學系 黃之暘 副教授 由專家學者分享，強化第一線教育人員對食魚文化的教學知識與應用
10:30-12:00	【寓教魚樂】	食魚教育 x 多元教材 臺中市大明國小教師、翰林社會教材作者 張崴崙 教師 分享基金會今年研發之教材與數位教學工具
12:00-13:00		中午用餐/休息時間
13:00-15:50	【寓教魚樂】	食魚教育 x 教案設計 臺中市大明國小教師、翰林社會教材作者 張崴崙 教師 教師以翻轉教育之經驗，帶領所有學員運用上午所學，以分組方式發展食魚教育之教案大綱，並與現場學員進行交流與分享。 *魚知識顧問：黃之暘教授
15:50-16:00		分享與回饋、大合照
16:00-16:30		散場

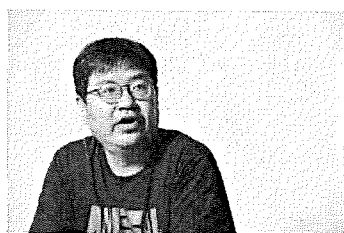
● 高雄・深度學習工作坊：114 年 8 月 15 日(五) 08:50-16:00

時間	活動內容	活動說明
08:20-08:50		教師、營養師簽到
08:50-09:00		長官致詞
09:00-10:30	【食魚文化】	知魚懂魚 x 永續海洋 國立臺灣海洋大學水產養殖學系 黃之暘 副教授 由專家學者分享，強化第一線教育人員對食魚文化的教學知識與應用
10:30-11:40	【職人帶路】	食魚教育 x 魚你相育 高雄市梓官區漁會 全臺首座通過 HACCP 驗證漁會加工廠與魚市場，了解蚵仔寮漁村的過去與現在，將飲食文化和保存觀念融合，透過「產地到餐桌」實地考察，並了解魚產品加工製成的流程，引出全魚皆可食用料理的理念，以及如何選用將當地最初級、新鮮的魚產品，製作成餐桌上的兼具營養與海洋永續的菜餚。 *魚丸製程學習
11:40-12:40		中午用餐/休息時間
12:40-14:30	【職人帶路】	食魚教育 x 魚你相育 國立臺灣海洋大學水產養殖學系 - 黃之暘 副教授 & 高雄市梓官區漁會 以實地考察魚市場拍賣漁獲現況、介紹拍賣魚種，以及漁會冷凍廠、製冰廠、碎冰廠等急凍流程，深度學習與紀錄臺灣漁業之魚產品從捕撈到加工的完整歷程。
14:30-15:50	【寓教魚樂】	食魚教育 x 教案設計 基隆市仁愛國小、教育部海洋教育推手獎 葉淑卿 教師 以教師輔導團之經驗，帶領學員將今日考察紀錄的知識，收斂所學，以分組討論的方式，產出適合第一線食魚教育之教學設計。
15:50-16:00		分享教案大綱及考察心得 大合照
16:00-16:30		散場

● 臺中・基礎研習課程：114 年 8 月 20 日(三) 08:50-16:00

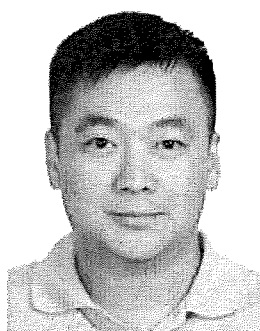
時間	活動內容	活動說明
08:20-08:50		教師、營養師簽到
08:50-09:00		長官致詞
09:00-10:30	【食魚文化】	知魚懂魚 x 永續海洋 國立臺灣大學動物學研究所 蓋玉軒 博士 由專家學者分享，強化第一線教育人員對食魚文化的教學知識與應用
10:30-12:00	【職人帶路】	食魚教育 x 魚你相育 邱家兄弟生態級養殖育成中心 - 邱經堯 負責人 邀請地方職人，分享嘉義布袋水產養殖經驗談
12:00-13:00		中午用餐/休息時間
13:00-14:30	【寓教魚樂】	魚你相育 x 多元教材 基隆市仁愛國小、教育部海洋教育推手獎 葉淑卿 教師 請第一線食魚教育推廣之老師，分享教材【食魚桌色本】及第一線教學經驗。
14:30-15:55	【職人帶路】	食魚教育 x 魚你相育 洄遊吧 - 黃紋綺 創辦人 邀請地方職人，分享花蓮在地從海洋到餐桌的食魚教育行動。
15:55-16:00		活動 Q&A、大合照
16:00-16:30		散場

八、講師簡介



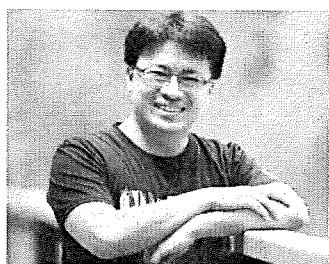
國立臺灣海洋大學生命科學院水產養殖學系
黃之暘 副教授

常獲邀任食魚教育相關講座之主講貴賓，常以食魚文化為主題，分享食魚教育的重要性。從知魚識魚到賞魚，教導大眾建立正確的食魚態度，吃在地、食當令，一起愛護海洋資源愛護環境！專長包含水生無脊椎、觀賞水族、水產養殖等。



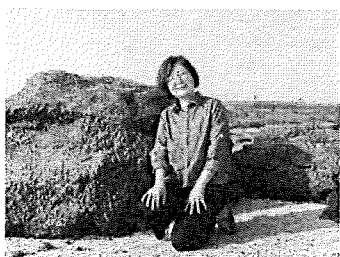
國立臺灣大學動物學研究所
蓋玉軒 博士

專長為石斑魚養殖、水產養殖研究與產業輔導。年輕時曾投身養殖業，生產龍膽石斑成魚、龍虎斑吋苗以及白蝦、九孔，工作之餘從事海鮮知識及海鮮飲食文化教育推廣工作，現職為水產科技研究所研究員。



臺中市大明國小、翰林社會教材作者
張崴崙 教師

榮獲教育部師鐸獎，榮獲親子天下百大翻轉創意教師。現任臺中縣大明國小教師、臺中縣/市國教輔導團社會學習領域專任輔導員。教育創新特色：社會課程以密室逃脫活化傳統的導覽行程，並將科技融入課程裡頭，設計創意教案。



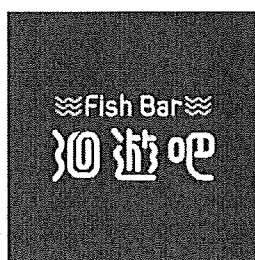
基隆市仁愛國小
葉淑卿 教師

多年來深耕海洋教育，大力推動海洋議題與開發相關課程、教材，更率領基隆市在全國海洋教育成果觀摩特優縣市，以及「教育部海洋教育推手獎」個人與縣市獎等殊榮。



高雄市梓官區漁會

梓官區漁會所轄的蚵仔寮漁港，現撈漁獲量居高雄市之冠，更是全國首座通過 HACCP 認證的魚市場。漁會積極推動休閒漁業，結合在地美食與觀光資源，致力傳承並分享漁村的在地文化，將蚵仔寮漁港打造成一座令人戀戀不忘、充滿魅力的漁港。



身為海島的子民，我們對大海的認識有多少？

回想和大海相聚的美好時刻，除了島嶼週邊遼闊大藍海景，也在日常餐桌上的海鮮料理，享用大海一年四季無私的給予之外，也一起瞭解生活與海洋的親密關係，從生活中實踐人與大海的永續未來！

迴遊吧以食魚教育及海洋永續為核心，提供「迴遊鮮撈」、「迴遊平台」和「迴遊潮體驗」三個面向的服務。販售永續海鮮真空冷凍漁獲，分享海洋、魚類與漁業的相關知識，規劃與帶領七星潭漁業及食魚教育體驗遊程活動。藉此三個新式食用野生漁獲服務，連結消費者、漁業人員和學術單位的交流與反饋，讓海洋的資源利用及環境，達到相互平衡永續發展。



嘉義縣布袋鎮 50 年多年的水產養殖業者，自 2001 年臺灣有機店中，大多賣的是由海裡捕撈的魚貨時，我們就投入無用藥的生態養殖。由哥哥邱經堯與弟弟邱健程二人負責放養魚蝦，全部魚蝦皆自產自銷。

採用【中低密度生態級共生混養】的養殖方法，主要養殖虱目魚、白蝦為經濟物種，混養工作魚有草魚、鯽魚、烏魚、豆仔魚、大頭鰱、筍殼魚、龍膽石斑等（工作魚會視當年魚苗，做選擇）。

不僅用心照顧水平面以下的魚蝦，連岸上甚至到天空的鳥類，只要生活在魚塭中的每一個生命，我們都認真看待，也獲得國家環境教育獎的認可。

養殖全程無化學藥物、無抗生素、無生長激素，連岸上長出的草，都用人工除草，不使用除草劑。每年自主將魚蝦送驗，並具有產銷履歷、最佳水產養殖規範（BAP）驗證。魚蝦生病時，只用停餵飼料、加開水車、添加新水等方法改善，若都無法改善時，就只能和魚蝦說「再見」了。生活在好的環境孕育出來的魚蝦們，風味自然不在話下，邀請你一起感受，屬於邱家兄弟的味、鮮、甜、甘、油、彈。