

2026「日日五海味」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

二、研習目的

今年暑假誠摯邀請您一同探索食魚教育！本次研習主題結合食魚體驗活動，發展多元且具實作性的教學模式，除邀請學者專家進行專業分享，也融入第一線食魚職人的實務經驗，並安排實地考察行程，強化教案設計與課堂應用能力。今年特別新增一場「幼教專場」，導入「五感教材」教學設計，完善學生感官體驗學習，本課程將協助教師提升教學運用技能及效益，持續推動食魚文化的深耕與普及。

三、研習內容規劃

(一) 食魚文化：知魚懂魚 x 永續海洋

基礎課程邀請黃之暘教授，以「食魚文化」為核心，解析食魚知識脈絡、教學應用與海洋永續觀念，結合從海洋到餐桌歷程與教學技巧，強化第一線人員推廣能力；進階場次則由國立臺灣海洋大學海洋事務與資源管理研究所郭庭君副教授，介紹臺灣漁具漁法及其對海洋環境影響，建立永續漁業基本概念；另邀請股份魚鄉共同創辦人廖宜霈與林筱菁，以七股漁業與生態為主軸，說明文蛤養殖與在地產業脈絡，深化從產地到餐桌之食魚文化與友善養殖理解。

(二) 寓教魚樂：食魚教育 x 多元教材 x 教具設計

邀請營養師公會全國聯合會黃翠華副理事長從校園營養午餐角度出發，說明水產品營養價值及其於課程中的應用；邀請「食魚教案徵選競賽」得獎教師張簡琦麗分享食魚文化融入校園教學之實務經驗；由魚學社詹佳和結合食魚教育教材，從理念建構與教學設計角度引導課程規劃思維；另由食農教育推動人員蕭淑芬園長分享幼兒階段融入食魚文化之教學案例，協助學員掌握教材應用與課程實作之方法。

(三) 職人帶路：食魚教育 x 魚你相育

職人帶路為進階場課程內容，其中宜蘭場次安排學員至梗枋漁港與大溪漁港，透過漁港導覽與現場觀察，認識在地漁業運作與產業脈絡，理解環境、漁業與漁獲之關聯；臺南場次則於七股地區進行養殖相關學習，結合生態養殖場域體驗與在地漁業文化導覽，了解友善養殖模式與養殖產業發展，進一步強化食魚教育與永續概念之連結。

四、研習對象

本課程全程免費。歡迎全臺高國中小、幼教師、營養師、教職員、公務人員、食魚推廣教育相關之工作人員踴躍報名參加。依規定至平台完成登錄與申請程序且全程參與者將核發 6 小時研習時數。

五、課程報名

- (一) 開放「ACCUPASS 活動通」及「食農教育專業人員認可申請系統」雙平台同步報名，額滿為止。
- (二) 欲申請「食農教育相關培訓時數證明」者，須至「食農教育專業人員認可申請」平台進行註冊報名，方可登錄研習時數。各場次課程代碼如下：高雄場：B11507103001 臺中場：B11507103002 臺北場：B11508103002 宜蘭場：B11508103003 臺南場：B11508103004。
- ※ 未於規定期限內完成上述平台之報名或資料填寫不完整者，平台將不予補發或追認時數，相關時數損失請自行負責
- (三) 如需申請「教師研習時數」或「公務人員終身學習時數」證明者，請於報名時告知，以利會後由主辦單位統一登錄系統。
- (四) 報名資訊如下：

- 第一場：高雄場・基礎研習課程（研習時數 6 小時）
 - 時間：115 年 7 月 1 日(三) 08:50-16:00
(08:20 開始報到)
 - 地點：高雄市新客家文化園區文物館-藝文教室 2
 - 地址：高雄市三民區同盟二路 215 號
 - 報名連結：
[ACCUPASS 報名連結](#)
[食農教育專業人員報名連結](#)（課程代碼：B11507103001）
- 第二場：臺中場・基礎研習課程（研習時數 6 小時）
 - 時間：115 年 7 月 8 日(三) 08:50-16:00
(08:20 開始報到)
 - 地點：臺中市私立明道高級中學-鐵梅廳
 - 地址：臺中市烏日區仁德里中山路一段 497 號
 - 報名連結：
[ACCUPASS 報名連結](#)
[食農教育專業人員報名連結](#)（課程代碼：B11507103002）
- 第三場：臺北場・基礎研習課程（幼兒專場）（研習時數 6 小時）
 - 時間：115 年 8 月 12 日(三) 08:50-16:00
(08:20 開始報到)
 - 地點：財團法人耕莘文教基金會-研習教室
 - 地址：臺北市中正區辛亥路一段 22 號 4 樓
 - 報名連結：
[ACCUPASS 報名連結](#)
[食農教育專業人員報名連結](#)（課程代碼：B11508103002）

高雄場報名 (50 名)



食農教育專業人員

臺中場報名 (70 名)



食農教育專業人員

臺北場報名 (50 名)



食農教育專業人員

■ 第四場：宜蘭場・進階研習課程 (研習時數 6 小時)

- 時間：115 年 8 月 17 日(一) 09:30-17:00

(08:00 臺北車站集合)

- 地點：財團法人耕莘文教基金會-研習教室
- 地址：宜蘭縣頭城鎮港口里青雲路三段 750 號
- 報名連結：

[ACCUPASS 報名連結](#)

[食農教育專業人員報名連結](#) (課程代碼：B11508103003)

※參與過相關基礎課程者，始得報名進階研習課程場



■ 第五場：臺南場・進階研習課程 (研習時數 6 小時)

- 時間：115 年 8 月 19 日(三) 09:30-16:30

(08:00 高鐵臺南站集合)

- 地點：六孔遊客中心-視聽室
- 地址：臺南市七股區三股里海埔 18 號
- 報名連結：

[ACCUPASS 報名連結](#)

[食農教育專業人員報名連結](#) (課程代碼：B11508103004)

※參與過相關基礎課程者，始得報名進階研習課程場



六、其他事項

- (一) 使用「ACCUPASS 活動通」報名成功請提供 QR code 提供驗證，並進行簽到。
- (二) 單日全程參與研習者，會後可領取研習證書。
- (三) 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，請務必於活動前三日主動以 e-mail 或電話告知承辦單位，以免影響未來參與課程之權益。
- (四) 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請務必注意通知訊息。
- (五) 本活動如有任何疑問，請逕洽承辦人：大享食育協會 洪啟傑 qijiehong@foodiedu.org / 02-27088812；財團法人台灣養殖漁業發展基金會 何玟萱 wenxuan@aquadf.org.tw/02-3393-8008 分機 28。

七、研習課程流程與內容

- 高雄・基礎研習課程：115 年 7 月 1 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 國立臺灣海洋大學 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	【職人帶路】	食魚教育 x 魚你相育 中華民國營養師公會全國聯合會 黃翠華 副理事長 邀請營養師介紹如何將學校營養午餐與課程結合，提升學生對魚料理的認識與接受度。	
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 屏東縣立枋寮高級中學 張簡琦麗 教師 請第一線食魚教育推廣之老師，分享教材【翻轉魚生～全身都是寶的臺灣鯛】及第一線教學經驗。	
14:30-15:55	【職人帶路】	魚你相育 x 多元教材 魚學社 - 詹佳和 活動企劃 由設計虱目魚分解仔及頭足變身仔之教具設計師，帶領學員探討教材設計及應用思維。	
15:55-16:00	活動 Q&A、大合照		
16:00-16:30	散場		

● 臺中・基礎研習課程：115 年 7 月 8 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 國立臺灣海洋大學 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	【職人帶路】	食魚教育 x 魚你相育 中華民國營養師公會全國聯合會 黃翠華 副理事長 邀請營養師介紹如何將學校營養午餐與課程結合，提升學生對魚料理的認識與接受度。	
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 臺南市安南區土城國民小學 陳淑英、林慧清 教師 請第一線食魚教育推廣之老師，分享教材【虱目魚・什麼魚】及第一線教學經驗。	
14:30-15:55	【職人帶路】	魚你相育 x 多元教材 魚學社 - 詹佳和 活動企劃 由設計虱目魚分解仔及頭足變身仔之教具設計師，帶領學員探討教材設計及應用思維。	
15:55-16:00	活動 Q&A、大合照		
16:00-16:30	散場		

● 臺北・基礎研習課程(幼兒專場)：115 年 8 月 12 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】	<p>知魚懂魚 x 永續海洋</p> <p>國立臺灣海洋大學</p> <p>黃之暘 副教授</p> <p>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</p>
10:30-12:00	【職人帶路】	<p>食魚教育 x 魚你相育</p> <p>中華民國營養師公會全國聯合會</p> <p>黃翠華 副理事長</p> <p>邀請營養師介紹如何將學校營養午餐與課程結合，提升學生對魚料理的認識與接受度。</p>
12:00-13:00	中午用餐/休息時間	
13:00-14:30	【寓教魚樂】	<p>魚你相育 x 多元教材</p> <p>臺北市立中正幼兒園園長</p> <p>蕭淑芬 園長</p> <p>分享食魚教育如何在幼兒園中落實，讓孩子不害怕魚，進而願意吃魚。</p>
14:30-15:55	【職人帶路】	<p>魚你相育 x 多元教材</p> <p>魚學社 - 詹佳和 活動企劃</p> <p>由設計虱目魚分解仔及頭足變身仔之教具設計師，帶領學員探討教材設計及應用思維。</p>
15:55-16:00	活動 Q&A、大合照	
16:00-16:30	散場	

● 宜蘭・進階學習課程：115 年 8 月 17 日(一) 08:20-17:00

時間	活動內容	活動說明
08:00-08:20	教師、營養師「臺北車站」集合出發	
08:20-09:20	移動	
09:20-09:30	教師、營養師報到	
09:30-11:00	【食魚文化】	<p>知魚懂魚 x 永續海洋</p> <p>國立臺灣海洋大學 海洋事務與資源管理研究所 郭庭君 副教授</p> <p>介紹臺灣常見漁具與漁法類型，並說明不同捕撈方式對海洋環境的影響，並以宜蘭地區漁港為案例，說明實際作業情境與走訪漁港的觀察重點。</p>
11:00-12:00	【寓教魚樂】	<p>食魚教育 x 魚你相育</p> <p>魚學社 - 詹佳和 活動企劃</p> <p>設定下午漁港走訪的觀察任務，作為教學設計與實地學習之間的銜接。同時透過分組討論進行教案架構解析與教學設計。</p>
12:00-13:30	中午用餐/休息時間	
13:30-15:00	【職人帶路】	<p>食魚教育 x 魚你相育</p> <p>漁村廚房 - 林淑貞 負責人</p> <p>探索梗枋漁港完成觀察任務，尋找任務手冊中的船隻與漁具，再由在地職人帶領學員現場解密。</p>
15:00-16:55	【職人帶路】	<p>魚你相育 x 多元教材</p> <p>魚學社 - 詹越同 活動企劃</p> <p>以大溪漁港漁船進港與卸貨現場為觀察重點，引導學員認識漁獲上岸、拍賣等流程。比對實際走訪與原先預想之差異，進行心得交流與回饋。</p>
16:55-17:00	活動 Q&A、大合照	
17:00-	散場	

▲因暑假期間交通較擁塞，故活動開始與結束時間將依實際情況調整。

● 臺南・進階研習課程：115 年 8 月 19 日(三) 08:20-16:30

時間	活動內容		活動說明
08:00-08:20	教師、營養師「高鐵臺南站」集合出發		
08:20-09:20	移動		
09:20-09:30	教師、營養師報到		
09:30-10:30	【食魚文化】	知魚懂魚 x 永續海洋 股份魚鄉 - 廖宜霈、林筱菁 共同創辦人 在六孔遊客中心視聽室，認識七股的生態環境，以及文蛤如何養殖。	
10:30-12:30	【職人帶路】	食魚教育 x 魚你相育 股份魚鄉 - 廖宜霈、林筱菁 共同創辦人 前往七股南灣生態養殖場，實際體驗文蛤採集及分級，並進行回饋與交流。	
12:30-13:30	中午用餐/休息時間		
13:30-15:00	【職人帶路】	魚你相育 x 多元教材 股份魚鄉 - 廖宜霈、林筱菁 共同創辦人 在股份魚鄉低調空間進行虱目魚、烏魚小講堂，並前往生態友善棲地魚塭進行導覽	
15:00-16:25	【寓教魚樂】	魚你相育 x 多元教材 股份魚鄉 - 廖宜霈、林筱菁 共同創辦人 總結今日活動，帶領學員將今日考察紀錄，以分組討論的方式探討食魚教案設計及應用。	
16:25-16:30	活動 Q&A、大合照		
16:30-	散場		

▲ 因暑假期間交通較擁塞，故活動開始與結束時間將依實際情況調整。

八、講師簡介



國立臺灣海洋大學
黃之陽 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。



國立臺灣海洋大學 海洋事務與資源管理研究所
郭庭君 副教授

郭庭君副教授研究專長涵蓋漁業生態學、野生動物貿易與永續，以及漁業資源評估與管理。長期關注漁業與海洋環境之間的關係，並透過科學分析評估漁業資源狀態、預測資源變化趨勢，設計漁業管理政策等。



中華民國營養師公會全國聯合會
黃翠華 副理事長

中華民國營養師公會全國聯合會於民國 84 年 6 月 10 日依營養師法設立，以聯合全國之營養師公會，增進營養專業知能共謀營養專業發展，促進國民營養、維護營養師權益及提昇營養師地位為宗旨。

會員服務領域廣泛，如醫療機構、營養諮詢機構、學校、團膳食品供應業、長期照顧服務機構、公共衛生社區領域、營養教育與研究機構等。



屏東縣立枋寮高級中學
張簡琦麗 教師

教案名稱：翻轉魚生～全身都是寶的臺灣鯛
結合之國產水產品：臺灣鯛

吳郭魚，在老一輩長者的觀念裡就是臭水溝魚，是一種食用雞糞鴨糞的下雜魚種。其實吳郭魚的適應力強，魚刺又少，是一種優質的蛋白質來源。近年來，在許多養殖業者的努力下，培育出優質化的吳郭魚種，牠們有了閃亮的新名字——臺灣鯛，成為臺灣之光。課程旨帶領學生了解經

	<p>常出現在餐桌上的魚種，如何從下雜魚種，翻轉成優質且世界聞名的臺灣鯛，認識牠們的養殖環境、魚體結構，並賦予料理廢棄物——魚鱗新生命，製作成藝術品或美味的膠原蛋白果凍。最後，引導學生思考在漁業養殖中，可以有哪些友善環境的養殖方法，並進行分組討論與發表。</p>
	<p>臺北市立中正幼兒園 蕭淑芬 園長</p> <p>蕭園長將中正幼兒園屋頂改造成城市菜園，種植高麗菜、地瓜葉、小番茄等 30 多種作物，帶領孩子從澆水、採收到認識香草與蔬菜，打造結合生活與自然的學習場域。她也設計多元食農課程，推動「中正市場學」，透過市場散步、親子廚房與五感探索，讓孩子學習健康飲食與全食物利用觀念。</p> <p>此外，蕭園長積極串聯社區、市場與各界資源，舉辦小農市集、Podcast 等活動，推廣食農教育與永續生活。其團隊設計的教案如「綠寶石之劍」、「惜食大富翁」等，也曾獲教育部與環境部獎項肯定，成為食農教育推廣的示範案例，奠定幼兒食農教育的基石。</p>
	<p>魚學社 詹佳和、詹越同 活動企劃</p> <p>從歷史、勞動、交易三個面向切入，探索當代漁村現況，並試圖在大溪漁港找到「從認識開始」的破口。透過田野調查，記錄漁業變遷，探討傳統到現代漁法的變化，並理解產業轉型對社區、海洋資源與漁業勞動帶來的影響；並藉由實際參與漁村日常，進入櫻花蝦挑撿、補網、魚販等工作現場，透過身體實作來學習漁業運作的邏輯，建立與漁業工作者的關係，進一步累積可行的行動經驗。</p>



股份魚鄉

廖宜霏、林筱菁 共同創辦人

股份魚鄉於 2017 年以七股為據點成立，透過漁民協作方式多角化推動養殖漁業食魚教育，以漁村產業課程設計、養殖體驗小旅行、友善養殖水產販售等形式，拉近生產者與消費者之間的距離。



漁村廚房

林淑貞 負責人

林淑貞老師是頭城在地人，教職退休後投入食魚教育推廣並成立「漁村廚房」，致力於漁村文化轉譯、推廣，並教大家用最純粹的方式烹飪當季漁獲。熟悉漁村生活地景與漁港歷史，以及一支釣、延繩釣、定置網等傳統漁法，將帶領學員從漁業現場理解海洋環境、地方文化與餐桌之間的關係。