

漁業署前進校園

推廣食魚教育

極道蠺師演出傳達永續理念

圖、文 / 漁業廣播電臺 許嘉文



漁業署 x 全國漁會 x 梓官區漁會前進仁武國小推廣食魚教育。

隨著《食農教育法》正式上路，食魚教育已成為十二年國教中不可或缺的重要學習主題。透過認識魚類來源、辨識臺灣優質水產品，並學習如何聰明且健康地吃魚，食魚教育的核心目的不僅在於介紹食材，更希望重新連結孩子與飲食、環境及農漁業的關係。藉由貼近日常生活的學習方式，學生不僅能培養良好的飲食態度，同時更加理解在地漁業、海洋資源與永續發展的重要性，最終達成「懂魚、會吃魚、喜歡吃魚」的教育願景。

極道蠺師進校園 寓教於樂推廣食魚教育

為推廣食魚教育、加深學生對海鮮文化及營養知識的認識，漁業署攜手財團法人臺灣養殖漁業發展基金會於 11 月 19 日在仁武國小舉辦「極道蠺師 2025 食魚教育推廣活動」，邀請全校四年級學生共同參與，帶來一場兼具趣味與知識的探索旅程。

活動一開始，由廣受師生喜愛的萬花筒劇團帶來《極道蠶師》舞臺劇，劇情以石斑王子與小愉兒的食神料理大賽作為主軸，透過熱血又爆笑的互動，生動呈現從食材挑選、烹調方式到飲食均衡的重要觀念。

劇團以詼諧幽默的方式，向孩子們介紹食魚的好處、如何運用「3章1Q」挑選安心優質的水產品，以及「吃在地、食當季」的飲食理念，讓學生在輕鬆互動的氛圍中自然吸收知識。

這場寓教於樂的演出，不僅教會學生更聰明地選擇海鮮並建立良好飲食習慣，也深化了他們對永續漁業與食魚文化的認識。透過校園推廣，食魚教育得以在孩子心中扎根，進一步鼓勵大家支持在地優質水產，共同創造更健康、永續的飲食文化。

孩子化身小小廚師！ 劇場 × 闖關體驗 寓教於樂探索食魚教育

精彩的演出結束後，活動緊接著展開充滿挑戰與趣味的闖關體驗，小朋友們首先隨機抽取一道魚料理，從探索食材產地、透過模擬釣魚認識各式魚種，到學習處理魚的技巧，每一道關卡都設計得緊密、有趣又富有教育意義，在親手完成料理後，學生還能於料理走秀中介



臺灣養殖漁業發展基金會準備豐富教材，讓小朋友在學習食魚教育的過程中，都能夠有不同的驚喜。

紹自己的作品與食材來源，整個過程不僅加深他們對食魚知識的理解，也讓孩子在動手實作中盡情享受學習的樂趣。

漁業署副署長繆自昌表示，現場除了劇場演出外，也準備了多元且豐富的教具，介紹臺灣引以為傲的鱸魚、虱目魚、石斑魚等代表性魚種，讓孩子能在遊戲中輕鬆掌握魚類知識，並透過從釣魚、挑魚刺、備料到料理完成的完整體驗流程，讓孩子不但能親身感受食魚的樂趣，也能進一步理解海鮮文化與在地漁業特色。這種「能吃、能玩、能碰」的互動式學習方式，不僅讓原本較為生硬的知識變得生動易懂，更使學生在實作中自然建立起與食魚教育的深刻連結。



左 萬花筒劇團融合 3Q1 章標誌，教導學生如何輕鬆辨別我國優質魚產。
右 學生們透過教具模擬分離魚刺與魚肉，由漁業署繆副署長確認即可過關。

漁會加碼特色魚料理 孩子安心吃魚學營養

食魚教育的推動，不僅有表演與闖關活動，全國漁會與梓官區漁會更貼心加碼，提供「鳳梨醬蒸鱸魚」與「鱸魚味噌湯」兩道特色料理，讓孩子能在連續兩週禮拜三的營養午餐中，都能品嚐不同魚種，將吃魚的概念真正融入日常飲食，讓學習從教室延伸到餐桌。

梓官區漁會總幹事張鈞華表示，感謝養殖基金會舉辦食魚教育入校活動，讓平時住家不臨海、較不易取得新鮮魚貨的學生，也能藉此機會認識各種魚類、品嚐鮮美魚料理，攝取優質蛋白質。他也提到，部分小朋友擔心吃魚時會遇到魚刺，因此漁會運用加工技術，將魚肉與骨刺分離，讓大家能更安心地享用魚類食品。張鈞華強調，臺灣在漁業養殖與加工處理技術上長年名列世界前茅，透過此次食魚教育的分享，不僅希望更多人了解臺灣優質魚產的特色與優勢，也期盼能讓孩子們能從小愛上吃魚、親近海洋飲食文化。

活動的最後，漁業署副署長繆自昌與梓官區漁會總幹事張鈞華也化身「打飯班」，親自協助小朋友們盛裝營養午餐，關心孩子有沒有吃到完整與均衡營養。

仁武國小校長潘芊邑也與來訪的團隊交流，探討如何將食魚教育融入課程，讓學生從認識魚類、了解漁業文化，到理解食材來源與海洋保育的重要性，逐步建立完整的飲食與環境觀念。



- 上 同學們最後將組好的料理進行走秀，並參考板子後的資訊回答關於料理的問題。
- 下 完成闖關活動的小朋友，都能拿到一組「虱目魚塭拼拼樂」，回到家也能重溫當日所學的內容。



左 梓官區漁會總幹事張鈞華親自替小朋友舀湯，確保每位同學都能品嚐到美味可口的鱸魚肉。
右 活動後仁武國小校長潘芊邑與來訪嘉賓交流，探討食魚教育的推廣與應用。