

嘉義縣國產牡蠣食魚教育推廣 及蚵產業提升輔導

圖 / 嘉義縣政府、文 / 李宏匯



「溯源東石蚵－國產牡蠣食魚教育活動」合照。

嘉義縣沿海擁有外傘頂洲天然屏障，海水純淨、浮游生物豐富，孕育出肥美鮮甜、口感Q彈且安全健康的牡蠣，以東石蚵、布袋蚵、牛奶蚵聞名全臺，嘉義縣政府為提升民眾對國產牡蠣的認識，分別舉辦兩場國產牡蠣食魚教育推廣活動。

首場活動於114年11月15日在東石鄉「白水湖蚵學家」舉辦「溯源東石蚵－國產牡蠣食魚教育活動」，邀請親子家庭走進漁鄉，體驗蚵農日常，感受產地魅力。來自南投、臺中、高雄及屏東等地的30組親子家庭親手體驗串蚵、剖蚵樂趣，還能大口品嚐現烤東石

鮮蚵，在香氣四溢的海味中，認識嘉義蚵的美味與漁業文化。

當日教育活動內容豐富，除了牡蠣知識課程及漁事體驗，也安排「蚵田巡禮」，由白水湖蚵學家的主人陳長花，帶領大家觀察蚵棚環境，瞭解牡蠣在海中生長的过程，透過影片與現場講解，認識牡蠣平掛式與浮筏式養殖型態的差異。藉由漁事體驗包括：串蚵、剖蚵及互動遊戲，品嚐嘉義著名烤蚵，讓民眾更認同嘉義在地牡蠣。陳長花也教民眾如何剖蚵，傳授剖蚵的訣竅後，人人都能輕鬆剖蚵，參與活動的民眾紛紛擔任起青蚵嫂，氣氛十分歡樂。

接著，嘉義縣政府於12月1日將沿海優質牡蠣文化帶進梅山鄉大南國小，與70位山區學童展開一堂兼具趣味、知識的牡蠣食魚教育課程，農業處許彰敏處長出席與小朋友互動、氣氛熱絡，透過生動講解、剖蚵體驗與趣味教具闖關，引導孩子們認識蚵仔從產地到餐桌的旅程，認識水產品溯源的重要性。

縣府以「溯源東石蚵」為主題，開發「天啊！蚵以這樣學」教具，讓食魚教育從遊戲與實作中扎根，教具設計三大任務關卡，包括「養蚵順序大考驗」、「小小蚵農來串蚵」及「溯源牡蠣拼拼樂」，在分組競賽中積極搶答、合作闖關展現高度投入，全班宛如一群熱情的小小蚵學家。

本場次活動由好美船屋的鄭怡雯講師，以簡單易懂的方式，介紹牡蠣的生理構造及成長過程，並搭配有獎問答帶動現場氛圍，最受歡迎的剖蚵實作體驗，由資深蚵農蔡信福夫婦親自指導，孩子們親手打開蚵殼、見到飽滿蚵肉的瞬間紛紛驚呼，充滿熱烈討論，最後以學習單作為回饋，讓小朋友建立海洋永續與在地牡蠣產業文化的觀念。



上 親子家庭親身體驗剖蚵樂趣。

下 來自南投、臺中、高雄及屏東等地的30組親子家庭參加牡蠣食魚教育活動。



小朋友親身體驗串蚵作業。



上 資深蚵農蔡信福夫婦指導小朋友親手打開蚵殼。
下 「溯源東石蚵－國產牡蠣食魚教育活動」教材與教具。



在此同時，嘉義縣府也趁著蚵盛產季後的農閒時節，於 11 月 28 日舉辦為時四小時的「牡蠣產業提升培訓課程」，邀請 20 位蚵農全程參與，內容涵蓋研習最新養殖技術與 AI 行銷應用，學員們紛紛表示收穫豐富，不僅獲得實務技巧，也提升品牌與行銷思維。農業處長許彰敏出席鼓勵大家在既有基礎上不斷創新，攜手邁向永續生產與穩健經營，共同讓嘉義蚵產業再創成長動能。

培訓課程主題包括「牡蠣養殖技術發展與展望」及「AI 數位行銷經營」，以「技術+品牌」雙軌，為產業提升奠定關鍵基礎，課程從養殖現場實務切入，帶領學員掌握新型養殖模式、病蟲害管理與環境變化因應策略，同時運用 AI 工具建立品牌形象、提升網路曝光與市場競爭力。

由嘉義大學陳哲俊教授講授「牡蠣養殖技術發展與展望」，陳教授長年從事水產養殖領域研究及實務，深受蚵農信賴，他以國內外牡蠣養殖技術及市場趨勢為基礎，解析單體牡蠣、牡蠣串、生蠔等不同類型的養殖方式及市場需求，並分享人工苗、三倍體牡蠣等趨勢，並探討嘉義牡蠣未來發展方向。

「AI 數位行銷經營」由講師朱訓麒老師講授，以簡單易懂的方式帶領蚵農接觸最實用的 AI 工具，從產品定位、品牌故事到包裝概念圖，並延伸至文案撰寫、社群貼文與影片腳本創作，朱老師示範如何用 ChatGPT、Canva 與 AI 圖像工具快速完成素材，大幅降低行銷投入門檻，提升自有品牌曝光能力。

嘉義縣農業處表示，為提升國產牡蠣的識別及競爭力，縣府輔導蚵農導入可追溯制度，幫助國產蚵與進口蚵做出市場區別，並建立東石蚵品牌形象。目前已有 613 戶蚵農及 6 個販運商，導入水產品生產追溯 QR Code，有 29 戶通過產銷履歷，為強化民眾對可追溯制度之瞭解，活動中也安排趣味問答，讓孩子與家長認識「溯源標示」，確保買到正港嘉義蚵。

嘉義縣農業處指出，牡蠣食魚教育透過「玩中學、學中樂」的方式，讓大小朋友瞭解國產牡蠣的養殖過程，也認識在地漁業產業的發展過程，期望透過食農教育讓大家更支持國產蚵，也守護嘉義漁業永續。食魚教育校園場不僅讓山區學童有機會近距離接觸嘉義牡蠣產業，輕鬆有趣的學習方式，也能開啟孩童關切海洋議題，並培養對國產水產品認同感，縣府未來將持續推動，串聯更多在地產業與學校，打造更完善的食魚教育環境。



培訓課程輔導學員運用 AI 工具建立品牌形象、提升網路曝光與市場競爭力。