

2026 漁業署食魚教育推廣開跑 食魚觀念向下扎根

圖、文 / 蔡政南



漁業署「日日五海味」食魚教育推廣記者會合照。



繆自昌副署長致詞。

為了讓吃魚更貼近生活，將正確及永續的食魚觀念向下扎根，推廣國產水產品與深化全民食魚文化，漁業署與臺灣養殖漁業發展基金會共同推動「2026年食魚教育計畫」，以「日日五海味」為年度主軸，於5月15日在臺北市忠義實驗國民小學舉辦活動起跑記者會，由漁業署繆自昌副署長主持，宣示系列活動正式展開，現場與會貴賓有：忠義實驗國小張家瑜校長、全國漁會林啓滄總幹事、梓官區漁會馮美子主任、臺北漁產運銷公司王維偉副總經理、中華民國餐盒食品商業同業公會陳明信理事長、臺北市餐盒食品商業同業公會高嘉鴻理事長、臺灣養殖漁業發展基金會陳昭寰執行長、以及高雄科技大學鄭安倉院長等人一同共襄盛舉。

漁業署副署長兼臺灣養殖漁業發展基金會董事長繆自昌表示，本年度活動以校園行動劇巡迴揭開序幕，第一站在臺北市忠義實驗國小起跑，預計走訪 25 所校園，透過戲劇演出與互動設計，引導學生認識魚種與建立正確飲食觀念。課程中除結合廣播故事、五感教材及延伸教學資源外，更串聯校園營養午餐，讓學生小朋友於觀賞課程後實際品嚐國產魚料理，實踐「從認知到餐桌」的學習歷程。

繆副署長說明，食魚教育計畫將推廣包括：臺灣鯛、虱目魚、鱸魚、秋刀魚、鬼頭刀、烏魚及鰻魚等七種國產魚類，計畫主軸「日日五海味」除了以「五」諧音臺語的「有」，也是要透過戲劇演出、廣播故事、擬真教材、國產魚餐點品嚐，讓學童能以視覺、聽覺、嗅覺、味覺、觸覺的五感體驗，學會吃魚、懂得挑刺、懂得吃新鮮的魚。

「日日五海味」該主題強調將國產水產品融入日常飲食，「日日」象徵天天食用，「五」更代表五感整合體驗，推廣課程結合戲劇演出（視覺）、廣播故事中的自然聲音（聽覺）、國產魚餐點品嚐（嗅覺與味覺）、擬真牡蠣文宣品（觸覺），期望透過多元形式，深化學童對食魚文化的理解，並推動在地食材與永續理念。同時，計畫整合供餐系統，擴大國產水產使用範圍，並藉由教材創新與師資培力，強化食魚教育在校園中的深度與廣度，落實「食在地、減碳足跡」的核心價值。

漁業署為厚植食魚教育師資能量，預定今年暑期規劃辦理 5 場「教師與營養師食魚文化研習」，培育種子師資、強化專業知能。後續也將陸續開發「五感體驗食魚文化教材」，提供幼兒園至國中小第一線教師多元教學資源，協助其將食魚知識融入日常教學，形塑穩定的教學支持系統。讓學童知魚、識魚、食魚，進而影響家人並支持選購國產水產品。



- 上 繆自昌副署長頒發感謝狀給臺北市忠義實驗小學，協助辦理食魚教育推廣。
- 中 繆自昌副署長頒發感謝狀給中華民國全國漁會，協助提供漁產品等食材。
- 下 繆自昌副署長頒發感謝狀給梓官區漁會，協助提供漁產品等食材。



漁業署「日日五海味」食魚教育推廣在臺北市忠義實驗小學舉辦。

忠義實驗國小張家瑜校長表示，感謝漁業署及養殖漁業發展基金會提供合作的機會，讓小朋友可以品嚐到臺灣新鮮美味的水產品，讓小朋友從食魚教育中，除了吃魚之外，也學習到臺灣漁業產業發展跟我們的日常生活息息相關，培養小朋友感恩的心，感謝漁民朋友的辛勤努力的付出，為臺灣提供優質的水產品。

中華民國餐盒食品商業同業公會陳明信理事長表示，農業部過去推動「班班吃石斑」，餐盒公會搭配出版料理書推廣料理方式，學校開立魚料理菜單曾有160%高成長，政策推動有助提升學童吃魚的機會，但現實是魚產品要加工挑刺，費用成本就會比雞肉、豬肉都高；但臺灣是海島國家，生產魚產品種類多元，富含優質的動物性蛋白質，只要學童懂得吃帶刺的魚，食材選擇變多、費用會變低，學童吃魚的機會就會更多。



上 學校營養午餐開立魚料理菜單，讓學童增加吃魚的機會。
下 透過行動話劇讓學童於戲劇互動中知魚、識魚，輕鬆、快樂地學習漁業知識。

漁業署長期與財團法人臺灣養殖漁業發展基金會深耕推廣食魚教育發展，宣揚民眾正確食魚觀念。為了讓食魚文化回歸家庭與餐桌，自 106 年起漁業署即與財團法人臺灣養殖漁業發展基金會共同攜手合作，每年在全臺各國小舉辦食魚文化巡迴講座，透過行動話劇、唱遊及闖關一系列活動，將漁業知識用有趣又易理解的方式呈現。自 109 年起舉辦戶外親子食魚文化活動，將推廣對象擴展至親子族群及一般民眾。讓學童於戲劇互動中知魚、識魚，並搭配闖關互動遊戲及升級「挑魚刺」，經由教材包的開發與運用，學習魚體構造、如何挑魚刺等實用生活知識，輕鬆、快樂地學習漁業知識。

漁業署表示，2026 下半年預計於臺中驛鐵道文化園區舉辦食魚文化親子園遊會，邀請全臺親子共同參與，擴大推廣效益。未來將持續結合學校與相關單位資源，透過多元活動結合飲食的整合，引導全民認識在地魚種、減少碳足跡、支持國產水產品，深化全民對在地水產的認識與支持，讓食魚的理念逐步落實於日常生活之中。漁業署也誠摯邀請家長陪同孩子們體驗多元的食魚文化活動，一起知魚、懂魚，進而愛上吃魚，培養食當季、吃在地的永續精神，並鼓勵全民多多食用優質國產魚類，為健康加分，也為漁業經濟加分！



上 繆自昌副署長與張家瑜校長等人陪同小朋友享用鱸魚料理營養午餐。
左下、右下 忠義實驗小學的同學體驗各種食魚教育的教材與教具。