

與海為生-澎湖混獲資源化與海洋食魚教育-計畫成果



標題：（共七小標題）

食魚教育

計畫執行過程

- 1.採不同專業單元、以工作坊方式上課培養大學生前往各 8 所合作小學擔任種子教師
- 2.參與的大學生除習得食魚教育知識外，更親身學習與實踐如何擔任小老師，進行食魚教育解說，並帶領學生品嚐魚料理

計畫成果

- 1.8 所國小食魚教育課程活動。
- 2.食魚教育小學生數 2008 總人次。
- 3.食魚課程小老師共計 23 人。





丁香漁業與文化

計畫執行過程

帶領學生深入在地重要漁業，從認識澎湖歷史，到聚焦赤崁丁香漁業與文化，結合場域教學的認識與接觸，讓丁香漁業與文化有機會往年輕一代傳承

計畫成果

- 1.漁船漁場作業範圍紀錄
- 2.田野口述歷史訪談
- 3.丁香漁業組織與文化
- 4.口述歷史與生命記憶課程
- 5.富邦文教基金會高中生影像學院移地訓練成果



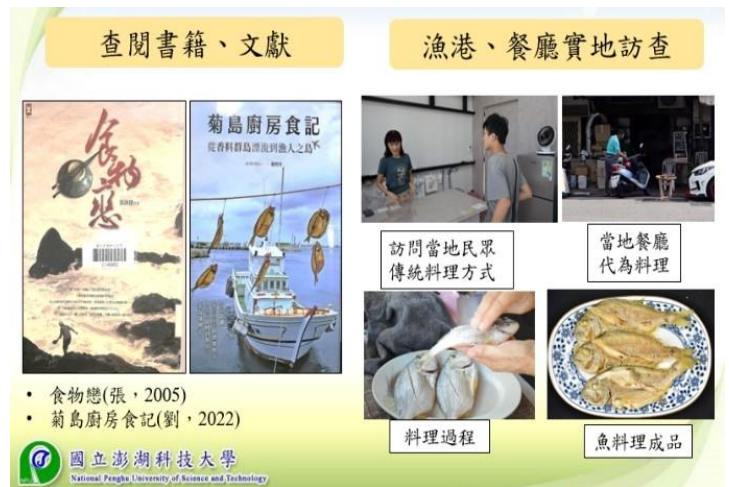
定置網漁業與漁獲應用

計畫執行過程

- 1.帶領學生了解定置網漁獲的組成、流向及利用方式
- 2.以澎湖魚料理方式，期望提升價格低或大量出現魚種的價值

計畫成果

- 1.實地調查 48 次，共調查魚類混獲物種 2 綱 10 目 37 科 77 種。
- 2.了解定置網漁業魚類收獲情形，拓展在地食魚生活的視野
- 3.紀錄澎湖傳統魚料理方式，特色料理，提升大眾對澎湖特色食魚文化的興趣。



下雜魚料理開發

計畫執行過程

- 1.帶領學生進行料理烹調開發研究
- 2.計畫結合大學課程與專題研究
- 3.魚料理烹調 SOP 建置與移轉

計畫成果

1. 魚料理烹調技術 SOP 建置
2. 完成五個下雜魚魚種料理開發：藍圓鰻(番茄魚罐頭)、白腹鯖(甘露煮罐頭)、巴鯉(調味油炸)、日本緋鯉(泰式油炸)、日本帶魚(調味油炸魚捲)
3. 邀請成旅觀光行政總主廚唐文浚辦理 2 場魚示範料理講座



下雜魚食品加工開發

計畫執行過程

- 1.帶領學生進行下雜魚加值資源化為可食用新產品
- 2.食品加工學實習產品製作

計畫成果

1. 下雜魚加工產品：米果、小魚醬、鶴鱗魚香鬆、午仔魚乾、沙腸魚乾
2. 體驗課程有小魚章魚燒及魚香爆米花



慢魚慢生活 生活美學融入食魚教育

計畫執行過程

課程結合團隊研究成果透過集體藝術創作致敬澎湖漁業，將研究成果以藝術創作手法視覺化，向社會大眾介紹與推廣。

計畫成果

1. 帶領 83 位學生集體創作寬度達 4.8 公尺、高 2.4 公尺的<繽紛澎湖灣>水彩馬賽克拼貼作品繽紛澎湖灣—澎湖生活美學集體創作。
2. 引進由張弘樸導演執導「鯨之聲」放映會，於澎湖 in89 豪華影城首映並進行映後座談。
3. 研究相關成果圖像化 92 張



澎湖混獲魚類多樣性研究及食魚教育應用

計畫執行過程

- 1.混獲魚種調查：送至國立海洋生物博物館細部鑑定編號典藏。
- 2.混獲物種標本製作教學：經鑑定，保存若干製作為標本。
- 3.剝製標本製作：挑選適合的樣本，作為課程之用。

計畫成果

1. 共調查澎湖魚類混獲 59 科 206 種。
2. 發現 3 個疑似新種及數個台灣或澎湖新紀錄種。與國外合作進行論文發表中。
3. 拍攝整理 200 張魚類圖檔，並製作圖鑑一份。
4. 製作混獲物種海報一幅，未來可出版。
5. 選定部分物種之物種描述解說一份。

