

課程名稱 | ★日本的食魚教育工作坊

課程屬性 | 自然與環境

課程編號 | 1122-1122N33

授課老師 | 自然與環境學程講師群

最高學歷/ 每學期邀請自然環境領域的專家學者

相關學經歷/ 每學期邀請自然環境領域的專家學者

上課時間 | 每週六整天 第一次上課日期 2023年10月28日 (星期六)

課程理念



關於這一門課：

1. 為什麼想開這門課？希望帶領學員共同學習甚麼

本課程邀請二位海洋保育工作者以及食魚推廣者

黃淑真老師、吳尚澤，分享去了漁市、漁港、看日本海上養殖場，參訪學習日本的食魚教育。特別邀請他們來跟大家分享，之後再來看台南的牡蠣養殖，在台南這也是一個很大的產業，也有很種養殖類別，其中北門瀉湖的產業鏈最完整，同時包括部分漁業、養殖，到北門瀉湖實際走訪，從日本魚場經驗對應台灣的經驗，從產業永續切入，產業要永續得先照顧環境。

2. 修此門課需具備什麼條件？

上課地點在北門瀉湖蘆竹溝社區，交通自行前往。

有興趣即可

3. 上課的方式是怎麼進行的？學生可以有什麼收穫？

互動討論及走訪

4. 如何取得學分？（評量方式）

出席、參與討論分享。

招生人數 | 30 人（若非課程特殊需求，每班招收人數至少 35 人。）

學分收費 | 0 學分 500 元（1 週課程/一次上課 6 小時）

| 週次 | 上課日期 | 課程主題 | 課程內容 |
|----|------------------|----------------------------|--|
| 1 | 2023-10-28 整天 | 日本的食魚教育 分享及北門瀉湖 漁村走訪 | 集合時間：早上9:00 集合地點：蘆竹溝蚵學園區 GOOGLE座標 (23.232276, 120.096441) 講師：吳尚澤 一、介紹、分享、討論 1. 介紹日本漁市場 2. 活締鮮魚處理法的示範 |