

【區域特色食農主題課程活動】

海洋飲食文化-日料店食魚課

↳從味覺開始，認識一尾魚

認識魚對我來說從來不是在課本裡，而是在「吃」的過程中發生的，進入日料店品嚐不同魚種部位的細膩風味，再到養殖與野生之間的微妙差別；從魚的成長環境、漁法漁具，到日本與台灣之間的飲食文化—每一口魚，都藏著一段說得出來的故事，在魚老闆的行動圖鑑式教學裡，我們邀請你一起吃魚、聊魚、認識魚，建立起屬於自己的魚知識地圖。

↳鯤壽司-竹北日式無菜單料理店

這一場，不只有美味，還有驚喜，我們將透過味覺，走進漁業、走進海洋的文化旅程。黃重賢 David 不只是魚料理師傅，更像是一位「食魚教育家」，他把魚的故事說進食材裡，也說進我們的味覺記憶。

不過要提醒大家一件事——**David 聊天有個小問題：你要問，他才會說！**所以請務必準備好你對魚的所有好奇，才能把這位行走的魚圖鑑問到爽！

↳嘉學社會企業有限公司營運總監洪嘉鎂講師

洪嘉鎂老師將帶領我們深入探索水產品飲食文化的變遷。從傳統漁業捕撈、保存技術，到現代養殖與跨區流通，她將解析水產品如何影響不同時代的飲食習慣與文化意義。講座同時關注環境永續議題，探討飲食文化如何在保護海洋資源與傳承傳統間取得平衡。參與者將獲得豐富的歷史與現代視角，理解水產品背後的文化故事與未來發展趨勢，啟發更深的食魚認知與思考。

- 辦理日期：114 年 08 月 16 日（週六）
- 辦理時間：10:00-12:30
- 活動地點：鯤壽司（[新竹縣竹北市科大二街 183 號](#)）
- 參與對象：全國高級中等以下學校教師、營養師及海洋飲食文化有興趣之教育工作者。
- 招收人數：只開放 20 人
- 報名連結：<https://forms.gle/mtNZd6KZWocGqLuRA>
- 注意事項：
- **報名不等於錄取**，優先錄取高國中小推動海洋飲食文化之教職員。
- **錄取公告時間為 8 月 6 日**，並同步寄發錄取通知，請留意信箱與相關連結。
- 本場課程以**生食魚料理**為主，請評估個人飲食習慣再行報名。
- 課程相關資訊可來信至：agrifoodhsinchu@gmail.com
- 如有疑問電洽：03-5715131 分機 34536（劉研究助理）

▶本活動由國立清華大學「食農教育示範學校與區域支持網絡計畫」支應，課程中提供**簡易食魚料理淺嚐體驗**，作為學習輔助，無需額外付費。

▶若您欲體驗**完整無菜單料理**（由鯤壽司黃重賢 David 主廚親自料理），可於報名表中勾選升級選項：**加點費用：1680 元 + 10% 服務費／人**

※ 加點為個人選擇，不影響參與活動資格。

時間	活動內容	備註
0950-1000	參與者報到	
1000-1100	David 講魚學：透過味覺認識魚與漁業文化	
1100-1200	洪嘉鎡老師分享：看水產品飲食文化的變遷	
1200-1230	教師交流時間：經驗分享與自由提問	

- 主辦單位：教育部國民及學前教育署(食農教育示範學校與區域支持網絡計畫)
- 執行單位：鯤壽司黃重賢(David)、兒童食育協會洪嘉鎡、國立清華大學永續與韌性發展中心
- 聯合推動單位：新竹縣政府教育局、新竹市政府教育處



海洋飲食文化，水產品

日料店 食魚課

主辦單位：教育部國民及學前教育署(食農教育示範學校與區域支持網絡計畫)
執行單位：鯤壽司黃重賢(David)、兒童食育協會洪嘉鎡、國立清華大學永續與韌性發展中心
聯合推動單位：新竹縣政府教育局、新竹市政府教育處

8/16 (六)

時間：上午10時至下午12時30分

地點：鯤壽司日本料理
新竹縣竹北市科大二街183號