

文 洪浩偉 · 圖 管崇硯 · 製圖 柯佳瑋 洪浩偉

教室裡的桌上擺著兩種尚未調味的零食：一盤白蝦蝦酥、一盤地瓜薯條。孩子們圍過來，聞一聞、看一看，嘴角已經藏不住期待，他們等的不是「老師要講什麼」，而是活動開始的那一刻：想知道這些零食從哪裡來、怎麼做出來，也想搶先猜中「我最愛的味道」會是哪一種。

白蝦 VS 地瓜 放在同個主題

表面上是零食與孩子的笑聲，背後卻是一道混齡課程的難題：在活動規劃階段，我們最難拿捏的，就是課程設計與參與對象。當漁村小學的學生人數愈來愈少，許多活動為了能團進團出，往往必須採混齡編制才湊得成一團。問題也因此變得更具體：要怎麼讓不同年級的孩子一起參與，同時認識家鄉物產、能投入互動，而且真的覺得有趣？以往課程的難易度若只對準特定年級，就很難讓全校一起投入，孩子的參與感也容易被切割。

於是我們開始想：能不能設計一種「各年級都做得到，但每個年級都能學到不同層次」的內容，讓食魚教育不只是聽課，而是用眼睛看、用鼻子聞、用嘴巴嚐；從生活裡最熟悉的入口出發，把水產品的產地、加工與飲食選擇，慢慢帶進孩子的理解裡；也因為近年更強調農漁產的結合，我們把雲林在地的白蝦與地瓜放在同一個主題下——「零食」。

不符合規格≠被浪費

白蝦在臺灣其實並不陌生：很多人在養、很多人在吃。但在西半部的產地現場，養殖這件事一直伴隨著高風險：疾病一來，蝦可能長不大、產量大減，甚至連通路商都不一定收，影響的是整個家庭的生計。這也是我們在設計課程時很想讓孩子知道的背景：你眼前那一口酥脆，背後其實是一段不容易的生產現場。

「興義軒」選擇用「加工」把這個難題往前推一步：不同尺寸的整尾蝦做成蝦酥，小規格的蝦再做成蝦醬，把原本容易因規格被挑掉的蝦也納入利用。對養殖戶來說，這不只是多一條銷路，更像是把風險拆散、把價值延長，讓「不符合規格」不等於「被浪費」。我們認為這種物盡其用、降低浪費、提高產業韌性的做法，本身就是永續的一部分；而在加工與品質管理上，興義軒也持續朝向更高標準前進，讓來源與流程更透明、也更安心。



漁業 VS 農業 並排在一起

但這次的課程不是只有「蝦」的故事。我們之所以把主題定成「零食」，就是想用一張桌子，讓孩子同時看見漁業與農業其實可以站在一起。若說口湖的興義軒是「蝦的故鄉」，那地瓜的故鄉也同樣有它的代表：水林地區大面積種植地瓜，其中「阿甘薯叔」把地瓜做成薯條等零食，並把產地管理與加工標準一路做到可追溯、



1 | 課程結束後師生合影，展現混齡學習與食魚教育活動的參與成果。







可查驗，從田間到產品，讓孩子知道「地瓜不是只有甜甜的」，它也有種植方式、環境友善、品質把關與加工選擇。

於是，「興義軒 × 阿甘薯叔」才會成為這堂課完美的組合：白蝦蝦酥與地瓜薯條並排放在桌上，不只是讓孩子覺得好玩，而是把一個更清楚的訊息放進他們的生活裡，我們可以用更有意識的方式看待零食：支持在地農漁產、理解來源與加工，也練習做出更永續的綠色消費選擇。

這次的課程活動，我們把節奏設計成「先走進現場、再回到餐桌」。一開始先帶學童參訪加工廠與魚塭，讓孩子在真正的產地現場先看見食物如何生產、如何被把關：在加工廠裡，他們第一次知道蝦從產地到成品之間會經過哪些處理與品質管理；到了魚塭邊，孩子看著養殖環境、聽著水質管理與照顧環境如何影響產量與品質，那些原本聽起來很抽象的概念，突然都有了可以指認的畫面。這樣的安排對混齡班級特別有用：低年級先用「看見」建立興趣，高年級則能在同一個現場多追問一句「為什麼」，讓不同年級都能用自己的方式跟上。



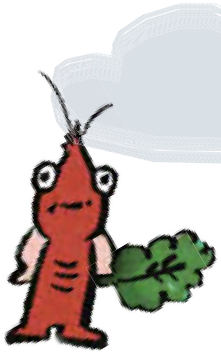
食魚教育　讓農漁被看見

接著進入阿甘薯叔的課程，由講師透過影片帶孩子走進地瓜的生產脈絡，從種植、採收、挑選到加工，並搭配有獎徵答把重點變成一場熱鬧的搶答。孩子舉手的速度和搶答的聲音，把「地瓜薯條從哪裡來」真正留在記憶裡：地瓜不再只是甜甜的零食，而是有來源、有過程的在地農產。



最後由興義軒講師在教室接續白蝦主題的講授，從餐桌上常見的蝦切入，帶孩子認識不同蝦種的外觀差異與辨認方式，再延伸到蝦的營養價值與食用觀念。接著補充一項產地端常被忽略的重點：養殖並不總是順利，疾病與環境變動可能讓蝦的規格與產量變得不穩，直接牽動收購與生計。也因為如此，我們把「加工與完整利用」放進這堂課的理解裡，讓不同尺寸的蝦都有被好好使用的去處，不讓不符合規格等於被浪費。

當孩子能說得出「我吃的是哪一種蝦」，也能想像它走到餐桌前經歷了什麼，食魚教育就不再只是覺得好吃，而是開始長出理解與珍惜。也因為一整天的學習已經先在產地現場打底，孩子回到餐桌時的提問更具體、連結更深，在同一堂課裡，大家一起參與、一起舉手，也一起把家鄉的農與漁重新看見。



2 | 學童走入加工廠與產地現場，觀察白蝦分級與處理流程，建立從產地到餐桌的概念。

3 | 講師以投影片介紹常見蝦種差異，從外觀特徵切入，提升學童辨識能力與食材知識。

4 | 學童於課堂中踴躍舉手發言，透過互動問答加深對農漁產品來源與加工過程的理解。