

「日日五海味」啟動 食魚教育以五感體驗走入校園

文．圖 編輯室

為推廣國產水產品與深化食魚文化教育，農業部漁業署攜手台灣養殖漁業發展基金會推動「2026年食魚教育計畫」，並以「日日五海味」作為年度主軸，日前於臺北市忠義實驗國民小學舉辦系列活動起跑記者會，正式宣告今年食魚文化推廣活動全面展開。

「日日五海味」強調將國產水產品融入日常生活。其中，「日日」象徵天天食魚、建立健康且永續的飲食習慣；「五海味」則結合五感體驗，希望透過視覺、聽覺、味覺、嗅覺與觸覺等多元方式，讓學童更貼近臺灣的食魚文化與海洋資源。

活動現場安排戲劇演出、廣播故事與互動教材，並設計擬真牡蠣文宣品，讓學生透過觸摸與觀察增加對水產品的認識。同時，也結合國產魚料理品嚐，讓孩子從課堂延伸到餐桌，實際體驗在地水產的風味與特色。









1 | 漁業署與台灣養殖漁業發展基金會推動食魚教育，結合校園課程與營養午餐，邀請學童實際品嚐國產魚料理，從餐桌深化食魚文化。

2 | 學童於午餐時間品嚐國產魚料理，透過日常飲食接觸在地水產品，實踐「從認知到餐桌」的食魚教育理念。

3 | 2026食魚文化推廣系列活動－日日五海味」正式啟動，現場邀集師生與推廣團隊共同響應，以行動支持國產水產品與食魚教育。

4 | 食魚文化推廣活動現場展示多元教材與互動教具，包含食魚文化繪本、魚種模型、桌遊與教學文宣，透過多元媒材提升學童對國產水產品與海洋文化的認識。

5 | 學童於活動現場體驗食魚互動教材，透過拼圖、觸摸與遊戲設計，認識魚種特色與漁業知識，在互動中學習食魚文化。

臺灣在地魚種結合校園營養午餐

漁業署表示，今年度將以校園行動劇作為推廣主軸，預計巡迴全臺 25 所學校。課程內容除了介紹魚種知識與正確飲食觀念，也搭配廣播故事、五感教材與延伸教學資源，希望透過互動式學習，提高學生對國產水產品的認識與接受度。

此外，計畫也進一步結合校園營養午餐供餐系統，擴大國產水產品的應用，讓學生在日常飲食中實際接觸並品嚐臺灣在地魚種。漁業署指出，這項安排不僅有助於支持國產漁業，也能落實「食在地、減碳足跡」的理念，培養學童對永續飲食的認識。

提升第一線教育與營養專業人員

除了學生教育之外，今年暑期也將規劃辦理 5 場「教師與營養師食魚文化研習」，透過專業課程與交流活動，培育食魚教育種子師資，提升第一線教育與營養專業人員對食魚文化的理解與教學能力。

漁業署進一步說明，後續也將持續開發「五感體驗食魚文化教材」，提供幼兒園至國中小教師多元教學資源，協助學校將食魚知識融入日常課程，建立更完整且長期的教學支持系統。

除了校園推廣活動外，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，希望透過寓教於樂的方式，擴大食魚教育的參與層面與推廣效益。漁業署表示，未來將持續結合學校與相關單位資源，透過多元活動與飲食教育整合，引導民眾認識在地魚種、支持國產水產品，並從日常生活中逐步實踐永續飲食與海洋資源保育理念。