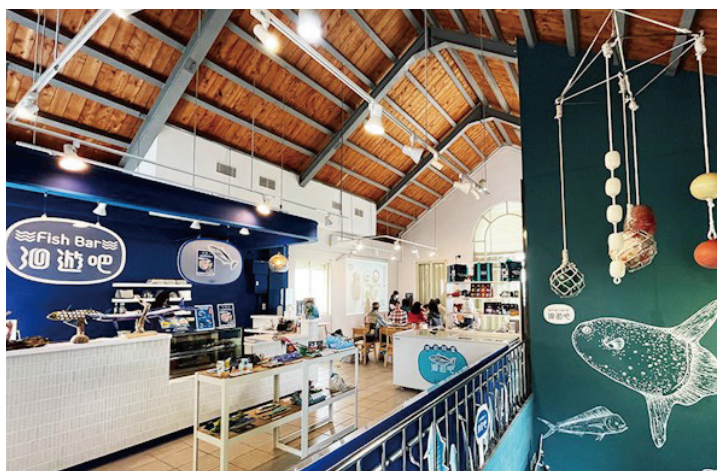


## 海洋永續從餐桌上開始 洄遊吧食魚體驗館

以食魚教育及海洋永續為核心，販售永續海鮮真空冷凍漁獲，分享海洋、魚類與漁業的相關知識，提供使用七星潭在地永續漁法捕撈的鮮魚，製作的特色魚點心。規劃與帶領七星潭漁業及食魚教育體驗遊程活動，以提供新式食用野生漁獲服務，連結消費者、漁業人員和學術單位的交流與反饋，讓海洋的資源利用及環境，達到相互平衡永續發展。



### 導覽地圖



## 課程簡介

### 七星潭漁法大解密

授課時數：2小時

授課對象：國小高年級

課程介紹：藉由模型解說及觀察實際海上網具設置、漁業作業設備及流程，認識東部常見漁法及七星潭在地相較友善漁法，並瞭解漁法對海洋環境與資源永續的影響。



### 洄游明星握手見面會

授課時數：2小時

授課對象：國中

課程介紹：藉由魚卡教具及場域中實際魚體大小牆面圖和展板，介紹七星潭海灣常見季節洄游性魚種，並藉由實際觀察與觸摸當季魚種，探討其生態習性，並對台灣本地野生海魚有更多的瞭解。



### 食魚教育料理 DIY

授課時數：2小時

授課對象：成人

課程介紹：透過實作料理來瞭解魚種的挑選原則和當季的野生海魚，以及認識永續海鮮選擇的原則，同時也藉由簡單料理的學習，希望能讓更多原本卻步的新手，增加對本地海魚的接受度，減少選擇遠道而來的進口魚種。



## 場域找一找

走進食魚體驗館的入口牆面，就會看見整面牆的魚壁畫：有大魚、有小魚，每一隻都像活生生在眼前悠游，這些魚是什麼魚？他體型的大小代表什麼？

地址：花蓮縣新城鄉七星街32號2樓

聯絡電話：0968-779-878

客服信箱：activity@fishbar.com.tw

場所網址：<https://reurl.cc/2WeN0r>

開放時間：10:00~17:00

休息時間：星期二、三