

神奇的海底魚市場 安永心食館

安永心食館，透過高科技趣味互動，認識海洋飲食教育藉由DIY活動了解安心食品製作過程。更提供從產地到餐桌飲食教育；藉由DIY活動了解安心食品製作過程。重視食品安全與環境友善，發展出三心保證「安心、真心、開心」的經營理念。不僅在展示冷凍保鮮技術和鱸魚全魚利用方面有獨特的教育意義，還結合自然生態和社會文化，提供豐富多樣的參觀體驗，是一個兼具教育、娛樂和文化內涵的旅遊景點。



導覽地圖



廠區說明

- 1 票口/服務台
- 2 多功能教室一(簡報室)
- 3 多功能教室二(簡報室)
- 4 多功能教室三(教育訓練教室)
- 5 商品倉庫一
- 6 機能性液態飲料生產線
- 7 參觀走道
- 8 產品展示區
- 9 商品倉庫二
- 10 安管辦公室

● 開放參觀區 ● 不開放區



廠區說明

- 1 行政辦公室
- 2 烘焙生產線
- 3 烘焙DIY教室
- 4 微型工廠/藝文空間
- 5 海洋漁樂館
- 6 收涎抓周館

● 開放參觀區 ● 不開放區

課程簡介

魚~干安捏?!

授課時數：2小時

授課對象：國小中年級

授課季節：全年

課程介紹：

- 1.介紹宜蘭沿岸魚種及藉由魚類裝飾品進行配對遊戲，學習魚種名稱，並透過釣魚體驗使用海鮮圖鑑進行魚類的認識與觀察，再運用海鮮指南介紹海鮮食物鍊、觀察紅黃綠燈魚種選擇原則及建議食用魚種介紹，了解如何挑選建議食用的魚類。
- 2.透過世界鱸魚介紹，觀察魚類外觀與特性，進而實際操作披薩製作，介紹全魚利用及惜食概念。



碳棄不嘆氣

授課時數：2小時

授課對象：成人

授課季節：全年

課程介紹：

- 1.介紹在地沿岸地形，運用宜蘭近海魚種，認識海鮮指南及介紹海鮮保存方式(CAS細胞活存技術)，運輸過程的碳足跡。介紹南方澳居民發起海鯖迴家倡議運動，實際體驗泛舟活動。
- 2.介紹世界鱸魚特性與出產地，運用擲骰子的遊戲方式學習計算碳排放量，並思考如何減少碳排放。





場域冷知識

鱸魚的變身魔法，在安永心食館裡，一條鱸魚可以變成好多不一樣的食物，像是魚精、魚片、甚至魚湯，這叫做「全魚利用」的魔法！



場域找一找

魚兒的遊行隊伍

在安永心食館裡有一群特別的「魚兒遊行隊伍」，牠們可不是普通的魚哦！這些魚兒要帶領所有小朋友和家人，一起遊覽整個館區！你能找到牠們嗎？牠們可能躲在某個角落，等著你一起加入這場有趣的大冒險！快去找找看，看看你能不能和這些魚兒們一起開始這場奇妙的遊行！

地址：宜蘭縣蘇澳鎮中山路二段415號

聯絡電話：0800-533-699

客服信箱：anyo.service@anyomuseum.com

場所網址：<https://www.anyomuseum.com/>

開放時間：平日、假日 09:00-17:00

休息時間：每周四，寒暑假及國定假日營業時間
依官網及臉書公告為主

