

澎湖縣馬公市風櫃國民小學教案
食農教育教案設計成果內容

表 1 單元課程架構表

單元課程架構表-大蛤包飯

單元名稱	節次	教學重點
認識大蛤包飯	1-2	1.了解大蛤包飯的由來 2.了解大蛤包飯的涵意
尋找大蛤蜊	3-4	1.認識挖蛤的方式 2.學會挖蛤的技巧
美食小達人	5-6	1.認識傳統大蛤包飯作法 2.學會大蛤包飯的技巧

單元課程架構表-曬魚趣

單元名稱	節次	教學重點
認識曬魚	1-2	1.認識傳統曬魚 2.學會曬魚的技法
動手來曬魚	3-4	1.認識傳統魚乾保存方式 2.學會魚乾保存的技巧 3.學會曬魚的方法
料理小當家	5-6	1.認識傳統魚乾料理 2.學會魚乾料理的技巧

單元課程架構表-澎湖絲瓜讚

單元名稱	節次	教學重點
認識澎湖絲瓜	1	1.了解澎湖絲瓜（稜角絲瓜）的特性 2.了解澎湖絲瓜與圓筒絲瓜的外型差異
快樂種絲瓜	2	1.能了解如何使用相關工具種植蔬菜 2.能了解作物栽培時基礎的肥培、灌排水、病蟲害防治等管理技巧及方法
我是總鋪師	3-4	1.能學會如何清洗蔬菜 2.能了解如何將絲瓜去皮 3.能了解如何安全使用刀具，並且將絲瓜分切 4.能了解烹煮絲瓜的方法及技巧 5.能與他人分享烹調的心得及口感

單元課程架構表-傳統捕魚漁法小博士

單元名稱	節次	教學重點
認識傳統漁法	1	1.認識傳統捕魚方法 2.學會傳統捕魚方法的技巧知識

單元名稱	節次	教學重點
抱墩小漁人	2-3	1.認識抱墩漁法 2.學會抱墩的技巧
牽罟小漁人	4-5	1.認識牽罟漁法 2.學會牽罟的技巧
柵網小漁人	6-7	1.認識柵網漁法 2.學會柵網的技巧
傳統漁法的永續生存	8	1.了解先民的漁法智慧 2.探討傳統漁法的永續保存

表 2 單元教學活動設計表-大蛤包飯

教案名稱	大蛤飯			學習階段	<input checked="" type="checkbox"/> 國小 <input checked="" type="checkbox"/> 低年級 <input checked="" type="checkbox"/> 中年級 <input checked="" type="checkbox"/> 高年級 <input type="checkbox"/> 國中 _____年級 <input type="checkbox"/> 高中/職 _____年級 _____科 <input type="checkbox"/> 大學_____科系
學習領域	社會、藝術與人文領域				
時間	320 分鐘/6 節	班級 人數	46 人		
活動及課程之設計 主軸	1.農(漁)業生產與環境 2.飲食、健康與消費 3.飲食生活與文化			食農教育 學習內容	1. 農(漁)業生產方式 2. 認識食物 3. 在地飲食文化特色
單元 設計理念	藉由課程解說與實際手作，讓學生認識澎湖在地飲食特色文化，進而瞭解在地飲食特色文化的意涵，培養學生對家鄉土地文化的認同與歸屬感。				
九年一貫 能力指標	社 1-3-1 瞭解生活環境的地方差異，並能尊重及欣賞各地的不同特色。 社 1-3-2 了解各地風俗民情的形成背景、傳統的節令、禮俗的意義及其在生活中的重要性。				
議題融入	海洋教育				
單元目標	1. 瞭解澎湖在的飲食特色文化及意涵。 2. 認識蛤蜊及運用工具找出蛤蜊。 3. 實際製作大蛤包飯並能與他人分享。	學習目標	1-1 能正確說出大蛤包飯的由來。 1-2 能正確說出大蛤丟在墓地上的涵義。 2-1 能分辨不同種類的蛤蜊。 2-2 能正確使用找尋蛤蜊的工具。 2-3 能運用工具找到蛤蜊。 3-1 能說出大蛤包飯所需要的材料。 3-2 能按照步驟將食材包入大蛤蜊並用棉繩將大蛤蜊綁成串。 3-3 能將大蛤包飯蒸熟。 3-4 能說出體驗大蛤包飯的心得並與其他人分享所做的大蛤包飯。		
學生學習 條件分析	(一) 透過縣本海洋課程的學習，學生對潮間帶及澎湖常見貝類有基本的認識。 (二) 學生在聖誕節的創意上菜活動中，有實際烹煮食物的經驗。				
教學前 準備	老師準備： 大蛤包飯影片、簡報、挖蛤蜊工具、學習單			學生準備： 挖蛤蜊工具	

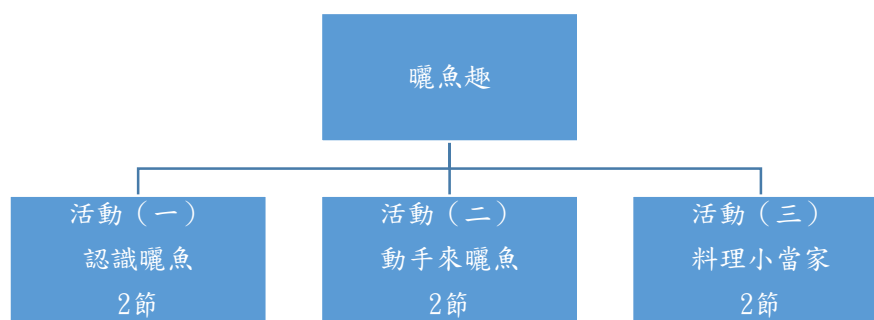
單元架構與時間分配			
教學計畫			
時間	學習目標	教學流程/教學內容	教學資源
第 1-2 節 80 分鐘	1-1 1-2	<p>一、準備活動</p> <p>播放影片(清明祭祖大蛤包飯)藉由影片呈現澎湖清明節習俗飲食文化，引導學生瞭解澎湖當地的飲食特色，引發學生學習意願。</p> <p>網址：https://www.youtube.com/watch?v=mQG-V-vi3E4</p> <p>二、發展活動</p> <p>(一)活動一</p> <p>1.教師藉由觀賞的影片「清明祭祖大蛤包飯」，提出問題詢問學生，讓學生對於大蛤包飯能有深度的認知。</p> <p>2.教師透過簡報引導學生了解大蛤包飯的意義與由來，再經由文本解釋，讓學生能更深刻了解其意涵。</p> <p>※文本</p> <p>最能代表澎湖人過清明節的飲食非「大蛤包飯」莫屬。大蛤產於澎湖潮間帶，將大蛤挖開後填入糯米，以麻線綁好固定蒸熟，鹹中帶著甘甜堪稱人間美味。清明掃墓以「大蛤包飯」緬懷先人，祭畢食用「大蛤包飯」，再將蚌殼置於墳上。關於此項習俗，有以象徵脫穀改運的說法，有以示此墳有後人祭掃，延續香火者。其中，尤以張詠捷小姐在其《食物戀》的書寫最能觸動人心：「...員貝島的恁婆告訴我，吃過的蛤殼撒在墳上，看起來白白亮亮，留給祖先作白銀用；尖山村的水菜婆曾聽老人家講過，蛤殼撒墓頂是要留給公嬭作碗用的；而南寮村的阿緊孀也告訴我，每年清明時，墓頂上有新蛤殼的，表示這個墳還有子孫回來相認...。」「大蛤包飯」不僅是澎湖人世代連結的橋梁，也是「吃果子拜樹頭」的人性光輝，更讓澎湖人的清明節散發著與眾不同的香氣。</p> <p>(二)活動二</p>	<p>影片</p> <p>簡報</p>
第 3-4 節 80 分鐘	2-1 2-2 2-3	<p>挖蛤蜊工具</p>	

<p>第 5-6 節 80 分 鐘</p>	<p>3-1 3-2 3-3</p> <p>1.教師介紹找尋大蛤常用的工具。 2.教師帶領學生前往海邊潮間帶搜尋大蛤蚶的蹤跡，教師示範各種工具的使用方式，與找尋大蛤的要領，指導學生如何透過工具找到大蛤蚶。 3.教師引導學生認識蛤蚶的種類，並且分類找到適合包飯的蛤蚶。 3.教師指導學生將體型較小的蛤蚶放生，讓生態永續。</p> <p>(三)活動三</p> <p>1.準備食材：以大蛤為主及其他食材。 2.學生依照製作流程動手做大蛤包飯。 流程： (1) 大蛤洗淨吐沙。 (2) 將糯米、紅蔥頭炒香。 (3) 掰開蛤殼塞入糯米。 (4) 用棉線繞捆兩圈。 (5) 放入電鍋中蒸熟。</p> <p>三、總結活動</p> <p>1.教師請學生發表對於大蛤包飯課程學習內容的感想 2.學生討論後，提出如何將大蛤包飯文化習俗繼續傳承的方法。 3.學生品嚐自己做的大蛤包飯，並分享給全校師生享用。</p>	<p>大蛤蚶、米 飯、電鍋</p>
-------------------------------	--	-----------------------

表 2 單元活動教材設計表-曬魚趣

教案名稱	曬魚趣			學習階段	<input checked="" type="checkbox"/> 國小 <input checked="" type="checkbox"/> 低年級 <input checked="" type="checkbox"/> 中年級 <input checked="" type="checkbox"/> 高年級 <input type="checkbox"/> 國中 _____年級 <input type="checkbox"/> 高中/職 _____年級 _____科 <input type="checkbox"/> 大學 _____科系
學習領域	社會、藝術與人文領域、自然				
時間	320 分鐘/6 節	班 級	46 人	人數	
活動及課程之設計主軸	1.飲食生活與文化-飲食文化 2.農(漁)業生產環境			食農教育學習內容	1-1 在地飲食文化特色 1-2 飲食與文化的傳承 2-1 在地農(漁)業生產與特色 2-2 農(漁)業生產方法
單元設計理念	藉由課程解說與實際手作，讓學生認識澎湖在地飲食特色文化，進而瞭解在地飲食特色文化的意涵，培養學生對家鄉土地文化的認同與歸屬感。				
九年一貫能力指標	社 1-3-1 瞭解生活環境的地方差異，並能尊重及欣賞各地的不同特色。 藝 1-2-3 參與藝術創作活動，能用自己的符號記錄所獲得的知識、技法的特性及心中的感受。 自 1-2-1-1-4 察覺事物具有可辨識的特徵和屬性				
議題融入	海洋教育				
單元目標	1.了解傳統曬魚方式 2.了解魚乾保存方式 3.能動手進行曬魚工作 4.能進行魚乾料理			學習目標	1-1 認識傳統曬魚 1-2.學會曬魚的技法 2-1.認識傳統魚乾保存方式 2-2.學會魚乾保存的技巧 3-1.了解曬魚的方式 3-2.學會曬魚的方式 4-1.認識傳統魚乾料理 4-2.學會魚乾料理的技巧
學生學習條件分析	(一) 透過縣本海洋課程的學習，認識各種魚類，並找到適合曝曬的魚類。 (二) 藉由課程的進行，讓學生對澎湖在地食物的保存及飲食特色文化有更深一層的認識。 (三) 學生在聖誕節的創意上菜活動中，有實際烹煮食物的經驗。				
教學前準備	老師準備： 教案、簡報、文本、曬魚工具、料理工具及料理材料			學生準備： 文具、手套	

單元架構與時間分配



教學計畫

時間	學習目標	教學流程/教學內容	教學資源
第 1-2 節 80 分鐘	1-1 1-2 3-1 3-2 1-1 1-2	<p>一、準備活動</p> <p>播放影片(井垵曬魚影片)藉由影片呈現澎湖傳統曬魚的獨具特色的食物保存文化，引導學生瞭解澎湖當地的食物保存文化及飲食特色，引發學生學習意願。</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=ebBM6oTopzk</p> <p>二、發展活動</p> <p>(一)活動一</p> <p>1.教師藉由觀賞的影片「井垵曬魚影片」，提出問題詢問學生，讓學生對於曬魚能有深度的認知。</p> <p>2.教師透過簡報引導學生了解曬魚的意義與由來，再經由文本解釋，讓學生能更深刻了解其意涵。</p> <p>※文本</p> <p>澎湖由於冬季季風強勁，漁業活動每到冬季就得三天打漁，然後一個月曬網，真的不誇張！所以為了維持冬季糧食生活無虞，在澎湖自然發展出很多獨具地方特色的食物保存文化，曬魚乾就是其中之一。每年夏天到了漁貨大量捕撈時期，許多家庭或者專業加工產業就會把丁香、四破、象魚、臭肉等魚類簡單鹽煮後，整排併放在大馬路旁或者家庭門埕口，曬成魚乾以備冬季時候食用，雖然現在已經不會有冬季斷糧的問題，但是澎湖人還是繼續把曬魚乾帶入了現代生活與飲食文化中。每年夏季一到，遊客便可以在澎湖大街小巷看到曝曬魚乾或小管的景象，魚香被炙熱的陽光逼出，瀰漫著空氣，澎湖漁村的味道用聞的就可以感受到。</p> <p>曬魚乾方法：</p> <p>曬魚乾需要 1.5 到 3 個白天，從臭肚、臭肉、洋尾、小管、到煙仔魚等等都有，曝曬的日數端視想吃比較硬還是軟一點的魚乾，先以鹽水煮熟後再立刻放到空曠處曝曬，所以煮魚的時間都會選擇出大</p>	<p>影片</p> <p>簡報</p> <p>文本</p>

<p>第 3-4 節 80 分鐘</p>	<p>2-1 2-2 4-1</p>	<p>太陽日子的上午。 井垵曬魚場主要的魚乾包括四破魚以及臭肉魚會在大馬路上曝曬魚乾的主要都是大宗賣魚乾的家庭，而只是曬來自己食用的家庭只要在屋頂的平台上曬魚乾就夠了，黃昏時就會拿「加藍」(台語發音，係用竹子編成的闊底矮邊的盛器)把魚乾收回，防止露水，隔天再繼續曝曬。</p> <p>保存方式： 魚乾保存的正確方式是放在冰箱的冷凍庫裡頭，不是冰箱的冷藏室，等要食用的時候再拿出來退冰即可立刻食用。</p>	
<p>第 5-6 節 80 分鐘</p>	<p>1-1 1-2 2-1 2-2 3-1 4-2</p>	<p>料理：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.剝下魚肉直接食用當零食 2.剝下魚肉加上蒜頭、辣椒等等下去炒熟配飯 3.小管、象魚等大型魚乾則可以用火烤的方式食用、烤象魚乾就慢慢闖出名氣。 4.象魚、青嘴龍占等大魚的魚乾可以切片加上豆腐與三層肉下去燉，龍占干燉豆腐就十分配飯。 <p>(二)活動二</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.教師帶領學生認識各種魚類，並指導學生如何找到適合曝曬的魚類。 2.教師教導學生如何將魚類處理、醃漬、曝曬 3.教師教導學生如何存曬好的魚乾 <p>(三)活動三</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.教師指導學生處理曬好的魚乾 2.教師指導如何利用曬好的魚乾做出美食。 <p>三、總結活動</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.教師請學生發表對於「曬魚趣」課程學習內容的感想，並提出如何將此文化繼續永久保存的方法。 2.學生品嚐自己做的魚乾料理，並分享給全校師生享用。 	<p>曬魚工具 刀子、 鹽巴、 曬魚網</p> <p>鍋子 辛香作料</p>

表 2 單元活動教材設計表-澎湖絲瓜讚

教案名稱	澎湖絲瓜讚			學習階段	<input checked="" type="checkbox"/> 國小 <input checked="" type="checkbox"/> 低年級 <input checked="" type="checkbox"/> 中年級 <input type="checkbox"/> 高年級 <input type="checkbox"/> 國中 _____年級 <input type="checkbox"/> 高中/職 _____年級 _____科 <input type="checkbox"/> 大學_____科系
學習領域	自然、生活領域				
時間	160 分鐘/4 節	班級人數	21 人		
活動及課程之設計 主軸	1.農業生產與環境-農業生產與安全 2.飲食、健康與消費-飲食與健康			食農教育 學習內容	1.在地農業生產與特色 2.農業生產方式 3.認識食物
單元設計理念	藉由課程解說與實際體驗，讓學生認識澎湖在地農業特色文化，也體驗到如何進行農業生產，同時也知道農夫耕種的辛勞，培養學生對食物能珍惜不浪費。此外，透過活動更讓學生了解食材本身的營養價值，養成健康飲食的觀念，以及體驗自己動手做一點都不難。				
九年一貫 能力指標	生 4-1 使用合適的語彙或方式，表達對人、事、物的觀察與意見。 生 4-3 能聽取團體成員的意見、遵守規則、一起工作，並完成任務。 自 1-1-3-1 由系列的觀測資料，說出一個變動的事件(如豆子成長的過程)。 自 2-2-2-1 實地種植一種植物，飼養一種小動物，並彼此交換經驗。藉此栽種知道植物各有其特殊的構造，學習安排日照、提供水分、溶製肥料、選擇土壤等種植的技術。 自 6-1-2-1 養成動手做的習慣，察覺自己也可以處理很多事。				
議題融入	環境教育				
單元目標	1.瞭解澎湖絲瓜與(稜角絲瓜)與圓筒絲瓜的差異及特性。 2.瞭解善用各種工具特性來種植澎湖絲瓜。 3.瞭解如何團體分工處理、烹調絲瓜，並且用合適語彙跟他人分享想法。	學習目標	1-1 了解澎湖絲瓜(稜角絲瓜)的特性 1-2 了解澎湖絲瓜(稜角絲瓜)與圓筒絲瓜的外型差異。 2-1 能了解如何使用相關工具種植蔬菜。 2-2 能了解作物栽培時基礎的肥培、灌排水、病蟲害防治等管理技巧及方法。 3-1 能學會如何清洗蔬菜。 3-2 能了解如何將絲瓜去皮。 3-3 能了解如何安全使用刀具，並且將絲瓜分切。 3-4 能了解烹煮絲瓜的方法及技巧。 3-5 能與他人分享烹調的心得及口感。		
學生學習 條件分析	1.多數學生在家都有食用過澎湖絲瓜的經驗，全部學生在學校也有食用過圓筒絲瓜的經驗，對絲瓜有基礎的認識。 2.半數學生在學校舉辦的聖誕節聚餐活動中，有實際烹調菜餚的經驗。				
教學前準備	老師準備：澎湖絲瓜相關影片、澎湖絲瓜照片、圓筒絲瓜照片、烹調絲瓜的相關廚具、學習單、種植絲瓜的相關用具、澎湖稜角絲瓜(實物)、圓		學生準備： 澆水用小水桶		

筒絲瓜(實物)、澎湖絲瓜苗。			
單元架構與時間分配			
<pre> graph TD A[澎湖絲瓜讚] --> B[活動(一) 認識澎湖絲瓜 1節] A --> C[活動(二) 快樂種絲瓜 1節] A --> D[活動(三) 我是總鋪師 2節] </pre>			
教學計畫			
時間	學習目標	教學流程/教學內容	教學資源
第 1 節 40 分鐘	1-1 1-2	<p>一、準備活動</p> <p>播放影片(澎湖特種角瓜)，藉由影片呈現澎湖絲瓜的外貌、特性及口味。 網址： https://www.youtube.com/watch?v=yTTwaaNtJnc</p> <p>二、發展活動</p> <p>(一)活動一</p> <p>1.教師藉由觀賞的影片，提出問題與學生探討，讓學生對於澎湖絲瓜的特性與栽培種方法能有更進一步的瞭解。</p> <p>2.教師經由簡報及實物引導學生了解澎湖絲瓜與圓筒絲瓜在外型及特性上的差異。</p> <p>*簡報參考資料來自行政院農業委員會網站 稜角絲瓜(澎湖絲瓜) https://kmweb.coa.gov.tw/subject/ct.asp?xItem=162054&ctNode=4535&mp=291&kpi=0&hashid=</p> <p>圓筒絲瓜 https://kmweb.coa.gov.tw/subject/ct.asp?xItem=162052&ctNode=4534&mp=291&kpi=0&hashid=</p> <p>*簡報及學習單澎湖絲瓜圖片來源：https://www.kdais.gov.tw/view.php?catid=5109</p> <p>*簡報及學習單圓筒絲瓜圖片來源：https://www.cookingnow.com.tw/rubricSelect.php?articleNo=183</p>	影片 簡報、澎湖絲瓜、圓筒絲瓜
第 2 節 40 分鐘	2-1 2-2	<p>(二)活動二</p> <p>1.教師帶領學生實地種植澎湖絲瓜，讓學生更能清楚知道澎湖絲瓜栽培要點。</p> <p>2.學生親身體驗種植澎湖絲瓜的樂趣與辛苦，也能更了解澎湖傳統農業文化特色與如何利用土地種植作物。</p>	種植絲瓜的相關用具 澎湖絲瓜苗
第 3 節 40 分鐘	3-1 3-2 3-3	<p>(三)活動三</p> <p>1.教師先將全部學童分成二組，再進行活動三。</p>	

<p>第 4 節 30 分鐘</p>	<p>2.教師先示範，再指導學生將澎湖絲瓜清洗乾淨。 3.教師先示範，再指導學生將澎湖絲瓜削去外皮。 4.教師先示範，再指導學生將安全使用刀具，並且將絲瓜分切成小塊(適合入口的大小)。 5.教師先示範，再指導學生如何清洗、準備其他材料(視當時選購食材為主) 6.教師先示範如何爆香其他材料，再加入主食材(澎湖絲瓜)進去烹煮，接下來示範如何翻炒、調味，最後示範如何盛盤。 3-4 3-5 3-5 7.教師指導生如何爆香其他材料，再加入主食材(澎湖絲瓜)進去烹煮，接下來如何翻炒、調味，最後如何盛盤。 8.學生品嚐自己做的澎湖絲瓜料理，並分享給全校師生享用。 三、總結活動 教師請學生發表對於澎湖絲瓜課程學習內容的感想，並說出自己動手做的感想，從學生發表感想引導學生了解自己動手做一點都不困難，可以藉由自己雙手去烹調健康的飲食。</p>	<p>烹調絲瓜的相關用具 澎湖絲瓜 其他食材</p>
------------------------	--	------------------------------------

表 2 單元活動教材設計表-傳統捕魚漁法小博士

教案名稱	傳統捕魚漁法小博士			學習階段	<input checked="" type="checkbox"/> 國小 <input checked="" type="checkbox"/> 低年級 <input checked="" type="checkbox"/> 中年級 <input checked="" type="checkbox"/> 高年級 <input type="checkbox"/> 國中 _____年級 <input type="checkbox"/> 高中/職 _____年級 _____科 <input type="checkbox"/> 大學_____科系
學習領域	自然、社會領域				
時間	320 分鐘/8 節	班級 人數	46 人		
活動及課程之設計 主軸	農業生產與環境			食農教育 學習內容	1. 在地農(漁)業生產與特色 2. 農漁業與資源永續
單元 設計理念	1.經由課堂課程的解說，讓學生對於澎湖傳統捕魚方式能更加認識與瞭解，也讓學生瞭解先民如何與自然環境和平相處，維持生態平衡以及資源永續發展的觀念。 2.藉由實地踏查潮間帶進行抱墩活動，讓學生認識如何在岸邊堆疊石頭，如何運用網具捕捉潮間帶生物，進而更深入的瞭解傳統的捕魚方式。 3.透過實際體驗牽罟活動，讓學生認識如何使用地曳網來捕魚，也讓學生瞭解先民共同合作、不分彼此的精神，此外，也探討牽罟漁法的沒落與生態永續的關聯。 4.經由實際體驗柵網活動，讓學生認識如何使用柵網來捕魚，也讓學生瞭解進而更深入的瞭解傳統的捕魚方式。				
九年一貫 能力指標	社 1-3-1 瞭解生活環境的地方差異，並能尊重及欣賞各地的不同特色。 社 1-3-10 列舉地方或區域環境變遷所引發的環境破壞，並提出可能的解決方法。 社 1-3-2 了解各地風俗民情的形成背景、傳統的節令、禮俗的意義及其在生活中的重要性。				
議題融入	海洋教育				
單元目標	1. 認識傳統漁法-牽罟 2. 認識傳統漁法-抱墩 3. 認識傳統漁法-柵網 4. 維持傳統漁法永續發展		學習目標	1-1 瞭解牽罟漁法 1-2 學會牽罟漁法的技巧 2-1 瞭解抱墩漁法 2-2 學會抱墩漁法的技巧 3-1 瞭解柵網漁法 3-2 學會柵網漁法的技巧 4-1 瞭解先民的漁法智慧 4-2 說出傳統漁法的永續發展的方法	
學生學習 條件分析	1.經由海洋教育課程，學生對於傳統的漁法已有相關的先備知識。 2.學生於平時休閒時間，會與家人從事相關活動。				
教學前準備	老師準備： 影片、簡報、學習單			學生準備： 文具用品	

<p>第 2-3 節 80 分鐘</p> <p>第 4-5 節 80 分鐘</p> <p>第 6-7 節</p>	<p>1-2</p> <p>2-2</p>	<p>築起，就是所謂的「撿墩」。</p> <p>親自嘗試抱墩的時候，記得網子的開口要逆著水流放，網口才會撐開。搬石頭的時候則要站在順流的地方，這樣原本躲在石堆裡的漁獲才會順著水流向網子裡去，抱墩體驗必須配合潮汐，且事先預約配合時節才能進行體驗。</p> <p>牽罟</p> <p>「牽罟」就是使用地曳網來捕魚的漁撈方式，在澎湖又稱「牽網」，只要一張輕型的地曳網及小舢舨即可作業。漁民利用舢舨到海上佈網，當網沉到海底時，岸上的村民齊力將網拉回海邊，便能將底棲的魚類及蝦蟹網起。隨著魚網的慢慢收回，期盼魚蝦入網的心情真的十分有趣。牽罟必須選擇海底平坦、無礁石分布及潮水緩和的地點，</p> <p>數十年前，由於時勢造英雄，牽罟漁法確實盛行一時，為昔日的漁民立下了汗馬功勞，「網腳魚影，網袋飼母子」此流傳一時的民諺可為有力的佐證。可是今日已非昔比，漁撈技術的進步，長年<u>毒魚</u>、<u>炸魚</u>的人為破壞造成漁源枯竭，使牽罟喪失了天時；<u>築港</u>、<u>築堤</u>、<u>填海造陸</u>等破壞了漁場，使牽罟喪失了地利；收穫不穩定，年青人口大量外流，漁村勞動力不足，使牽罟喪失了人和。牽罟也在今日漸漸的落寞，已成回憶空留絕響。</p> <p>柵網</p> <p>柵網是利用漁船順著當地的海流潮水將長約 400~500 公尺，網高約 1 公尺左右的漁網拋入海中，並利用浮標將整張網張開在海中，然後利用地域性以及魚類迴遊的特性將魚趕到淺水處，當退潮時再到網子所圍起來的區域去抓魚，有些魚會困在網中，有些則會困在淺水區域中，此時漁夫們則拿著魚簍以及網籃一邊抓著魚網上以及淺水區的魚，一路撿拾漁獲一路整理魚網回家。目前仍有柵網的地點有：中屯，紅羅，青螺....等地。</p> <p>(一)活動二</p> <p>1.教師將學生分成 8 組進行分組比賽，透過平板回答課程內容問題，讓學生更加了解澎湖傳統漁法，同時也可以了解學生對於課程了解熟習狀況。</p> <p>2.教師對於分數高的小組給予讚賞，分數低的小組也給予鼓勵。</p> <p>(二)活動二</p> <p>1.教師帶領學生前往潮間帶體驗抱墩捕魚，將學生分成五組，進行分組比賽。鼓勵學生互相分工合作製作「墩」，最後結算捕獲成果。</p> <p>2.教師請學生發表對於抱墩課程學習內容的感想，並提</p>	<p>平板</p> <p>膠鞋</p> <p>地曳網</p>
--	-----------------------	--	--------------------------------

<p>80 分鐘</p> <p>第 8 節</p> <p>40 分鐘</p>	<p>3-2</p> <p>4-1</p> <p>4-2</p>	<p>出如何將此捕魚方式繼續永久保存的方法。</p> <p>(三)活動三</p> <p>1.教師帶領學生前往時裡沙灘體驗牽罟捕魚，鼓勵學生互相分工合作拖曳漁網，最後互相配合拾取漁貨，體驗先民互助合作的精神。</p> <p>2.教師請學生發表對於牽罟課程學習內容的感想，並提出如何將此捕魚方式繼續永久保存的方法。</p> <p>(四)活動四</p> <p>1.教師帶領學生前往中屯潮間帶體驗柵網捕魚，鼓勵學生互相分工合作柵網，最後互相配合拾取漁貨，體驗先民互助合作的精神。</p> <p>2.教師請學生發表對於柵網課程學習內容的感想，並提出如何將此捕魚方式繼續永久保存的方法。</p> <p>三、總結活動</p> <p>1.請學生互相討論此行的收穫及感想，並舉手發表。</p> <p>2.請學生分組報告傳統漁法的特色與思考如何維持傳統漁法永續發展的方法。</p> <p>3.教師說明海洋生態被嚴重破壞，將嚴重影響我們生活品質以及生態的平衡，我們應該要好好的保護環境才是。</p>	<p>膠鞋</p>
--	----------------------------------	---	-----------