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,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。







平面圖暨 逃生避難圖

◎ 滅火器



比例尺/1:50

≋Fish Bar≋ **}**@ <u>抗</u>。 ●

洄遊吧食魚體驗館



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,每一隻都好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:service@fishbar.com.tw 場所網址:https://reurl.cc/2WeN0r 開放時間:10:00~12:00&13:00~17:00

休息時間:星期二、三