

永續 年夜飯

人類世的餐桌

Dining in the Anthropocene

Sustainable New Year's Dinner Tables



國立臺灣博物館
National Taiwan Museum

| 學習單 |

年年
有魚篇

姓名：

因應疫情期間，請自行帶筆填寫答案

1

「年年有魚(餘)」是許多臺灣人對年夜飯的期許，過去魚是不可多得的食材，但隨著捕撈、養殖與冷鏈技術進步，及移民文化影響，如今臺灣農曆新年的魚料理可說是極盡豐美！你最喜歡吃那一種魚呢？

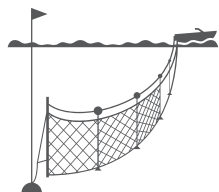
畫畫看你最喜歡吃的魚！

2

隨著人口成長與漁業科技進步，海洋中的生物資源已面臨巨大的捕撈壓力。目前並沒有哪一種捕魚的方法是一定永續的漁法，只有持續進行研究並落實漁業管理才能年年有魚！連連看，下列這些漁法可以捕到什麼魚呢？



Drag Netting
拖曳網



Gill Netting
刺網

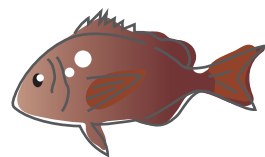


Seine Fishing
扒網

Mullet
烏魚



Jiapin
嘉鱚



mackerel
鯖魚



3

近年來許多研究與報導指出海洋生物體內與陸地降雨都出現了塑膠微粒，塑膠微粒一旦進入食物鏈中，最終將會影響人類的健康。下列那些行動可以減少塑膠廢棄物、或是減少海洋資源的浪費，請打✓ (可複選)

- ☐ 多使用塑膠用品，反正可以回收
- ☐ 假日跟家人一起去海邊淨灘
- ☐ 趁便宜一次購買大量海鮮結果吃不完
- ☐ 一看到有設計漂亮的環保杯就買下來
- ☐ 吃魚不只吃最愛的腹肉，魚頭跟魚骨也拿來熬湯。

動手折折看

—— 沿實線剪下
- - 沿虛線折疊

過去臺灣人普遍生活不富裕，肉類只有在節慶才會出現，對於居住遠離海岸的客家族群，鮮魚更是不可多得，因此會用魷魚乾來代替三牲中的海鮮，祭祀完便將祭品裡的肥豬肉、魷魚乾、豆乾等食材切細，加上芹菜、蒜苗、辣椒等辛香料，大火快炒成美味的「客家炒肉（客家小炒）」，不僅營養好吃，又充分利用食物，更展現客家料理油鹹香之美。

