

105 學年度第一 學期校外教學心得<sup>42</sup>

班級：休閒二

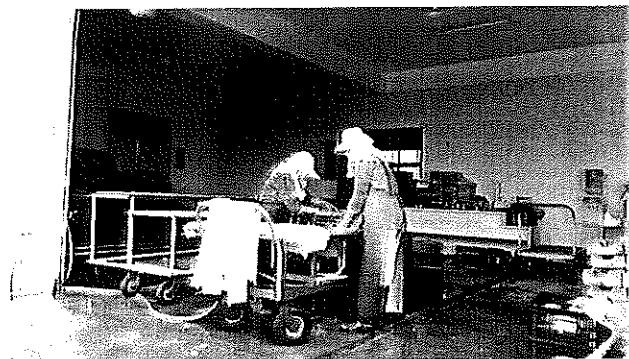
時間：105 年 12 月 30 日

地點：台灣鯛生態創意園區

帶隊老師：張柏青

2.烏魚子屬加工做法中的哪一種?並附上團體照

烏魚子屬加工作法中的鹽漬法，顧名思義用鹽均勻塗抹，洗掉鹽巴後再風乾。



3. 問豬舍老闆或水哥番茄園老闆一個問題

Q. 請問母豬在待產區生產完後需多久後才能移離？

A. 大約等小豬會自己吃飼料時，就會移離，進行下一次配種。

↑  
？個月

4. 心得

江鎮庭

表達 300 字

這次是我們這學期第二次參訪這次第一個地方

郭 告傳 指導  
猪頭排

是台灣鯛魚工廠，看了許多利用台灣鯛做的工藝品，中午到豬條桶仔鵝，吃了超好吃的午餐，幾乎每道菜都有肉，也體驗豬條聞豬臭臭的味道，但超好玩的，水哥蕃茄園的蕃茄也整個好吃到不行，下路途中收穫滿滿，又很有驚喜感。

曹家興 這是我們這學期第二次校外參觀也是第一次去

台灣鯛魚工廠，看了許多不一樣的台灣鯛的用途，例如有保養品，鯛魚的尾巴取代鯊魚的魚翅中午吃桶仔鵝吃了許多好吃的午餐吃完了午餐去後面體驗餵魚的快感，去豬圈的時候聞到臭臭的味道，但是看到母豬生產小豬，去水哥蕃茄園的蕃茄也好吃到不行很甜，有滿滿的驚喜感。

劉庭閔 這是我們這學期第二次校外參觀也是第一次去  
湖口的臺灣鯛養殖工廠也看了很多不一樣的知識與常識  
像是魚皮可以作成包包或是把膠原蛋白作成牛仔褲中午  
是到了豬條桶仔鵝吃了好吃的午餐後老闆還帶我們去看  
白蝦跟文蛤也讓班上體驗坐木筏也去了豬條看了母豬生  
小豬最後到了水哥蕃茄園吃了好吃又甜的蕃茄 去了這一  
趟湖口收穫很多!!!

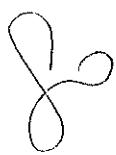
賴嘉豪 這次是我們這學期第二次校外參訪，第一個地  
方我們去了台灣鯛養殖工廠，看到了許多的不同工藝品和  
許多不同的魚也了解到了不同的知識，到了中午去到了豬  
條桶仔鵝吃午餐，每到菜都超好吃的害我想再去吃一次吃  
完之後，帶我們去到了白蝦和文蛤養殖的地方還跑去玩木  
筏，之後就去到了豬圈去看到了可愛的小豬還有準備生產  
的母豬，之後去到了水哥番茄園吃到了很好吃的番茄，每  
個地方都很多收穫又很多不同的驚喜感。

許若文 我們到了台灣鯛魚生態園區參觀，在這生態園區我走進門之後看到了我在市場上沒看過這麼大的台灣鯛也看到了許多以鯛魚做出來的產品，魚的魚尾可以代替鯊魚的魚鰭做出的魚翅，午餐到了豬條桶仔鵝吃飯，

中飯超好吃的，去到了老闆的文蛤，白蝦，豬舍的養殖場餐觀

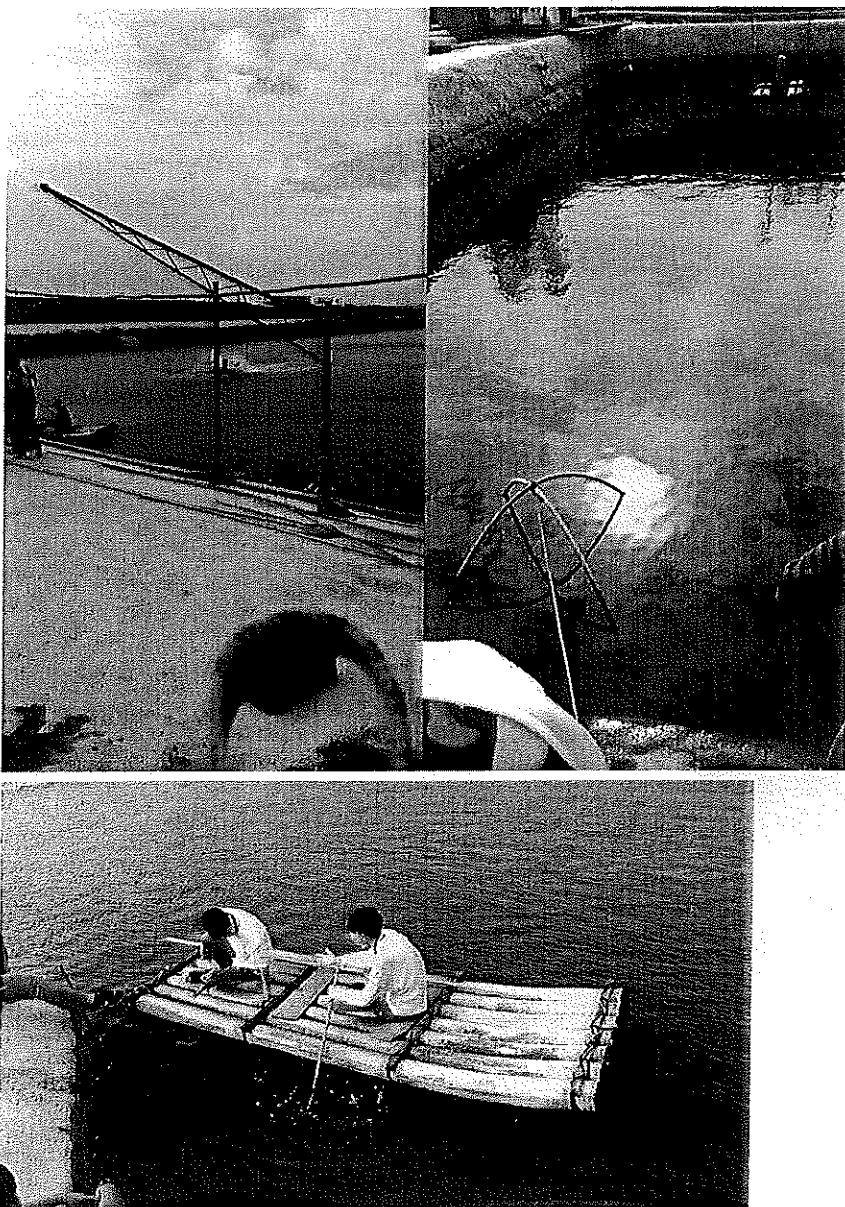
還到了水哥的番茄園，我們吃了這番茄的汁超甜的，到了許多的地方，讓我看到了農業生產

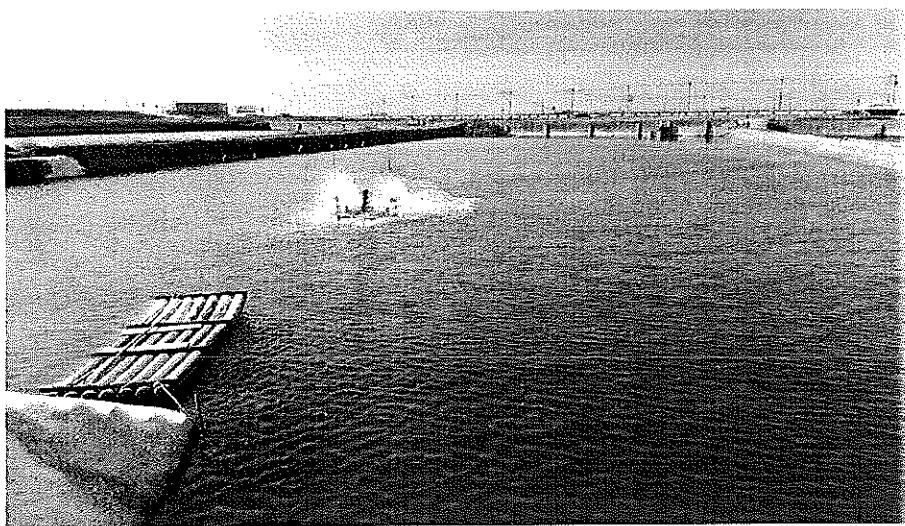
林坤懋 星期五做了一個半小時的車到了雲林口湖的台灣鯛生態園區參觀 一進門就看到超大隻的台灣鯛  
之後解說員開始介紹台灣鯛的產品 之後去吃午餐覺得這 250  
真的很值得 菜色豐富也夠吃 之後去了老闆養的蛤蜊那邊 一些同學在划船超好玩的 後來去了養豬場 雖然一開始味道比較重但是一下子就能習慣了 進去參觀了之後看到好多豬 後來去了水哥番茄園 我們吃了番茄 番茄超甜的一天的行程學到了好多農業知識感覺真棒



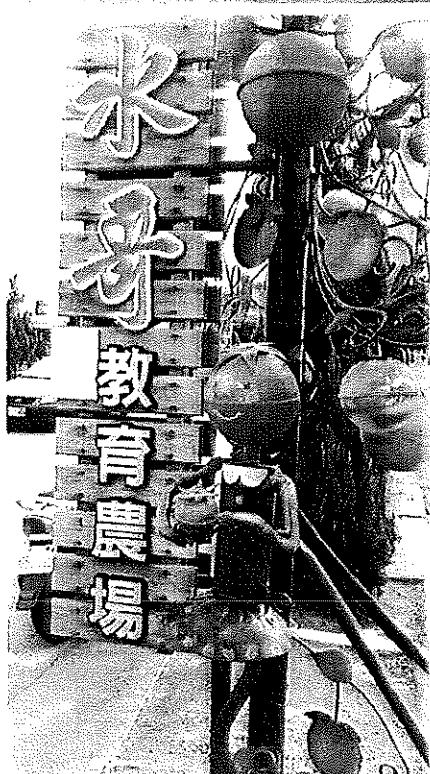
張翔浩 今天去苗栗參觀台灣鯛工廠，看到好多不一樣的魚，學到一些溫度、PH值的控制也試吃到台灣鯛的料理，那種肉質超不一樣，看完台灣鯛以後我們再次上車前往烏魚子工廠，一下車就聞到烏魚的曬太陽的味道，聽完老闆解說烏魚子的取出到販賣，每個過程都超詳細，老闆還超大方的拿出二塊烏魚子用高粱現烤給我們吃，那種酒香，純烏魚子就是有那種不一樣的味道，試吃完以後我們走到外面幫忙把烏魚子翻面曬太陽，還體驗了如何用腸衣補烏魚子的破洞，再次上車前往吃中飯的地方，吃到桶子雞還有各式各樣的小菜，感覺比畢旅好吃太多了，吃完還去後面餵魚，餵完以後前往老闆養蝦子文蛤的地方，水質超乾淨的，再來前往豬舍，看到好多不一樣品種的豬，還看到了豬媽媽的生殖，第一次這們近的看小豬的生產，再來前往水哥番茄園，這番茄園是我看過管理最好的一個溫室，當然吃起來的感覺也超不一樣，特別的甜，平安回到學校。這次的體驗讓我見識到好多不一樣的管理，學到好多以前都沒看過的事物，也吃到超貴的烏魚子，謝謝老師願意帶我們出來職涯體驗，學到如何管理好自己的溫室，下次職涯體驗一定要比這次還認真，才能學到更多的東西。

## 活動照片









2016.12.30 雲林校外參觀

第二組

姓名:1 號王宜盈(組長)

2 號吳嘉淇

8 號施雅婷

9 號紀昭妏

魚骨外殼封面

10 號曹采莉

12 號陳明珠

指導老師:張柏青老師

1、寫出除了鯛魚片生魚片以外其他有用之部位及作用

答:

鱗

魚鱗: 45%膠原蛋白天然珍珠層 針對骨質跟皮膚的保健食品 保養品 隔離面膜  
生物科技眼角膜 德國已在人體上實驗眼角膜

魚尾: 抽軟骨做魚翅 減少鯊魚捕殺

魚眼: 玻尿酸 針對骨頭跟醫美臉部 含有維生素 B1

魚皮: 做皮革 包包 手機套 公事包

魚中骨: 魚粉 飼料

魚有對應照片。

魚頭: 健腦 魚頭湯等

魚內臟: 肥料 魚油提煉

Tila知識家 Tila Knowledge Expert  
哪賣的烏魚子最安全？快來看看以下的判斷小撇步！  
How to judge the freshness of fish? Here are the tips for your quick glance.

部位	OK	NG
肚 部	肚裡有卵，遇到空洞一碰就掉。	肚裡沒有，凹陷變黃。
魚 脂	油脂成紅色，黏稠狀。	油脂成綠色，不黏稠。
魚 肉	鰓元子以不難掉。	鰓元子掉。
魚 肉	有彈性，肉質厚。	肉質變軟，肉質變薄。
腹 部	外表無黑色斑點，黑膜厚。	外表有黑色斑點，黑膜薄。
肚 門	象牙白色。	黃褐色，變黃變黑。
肚 門	表面無黑色斑點。	表面有黑色斑點。
顏 色	顏色鮮豔，身體有光泽。	顏色淡黃，失去光泽。
分 泌 物	無白色分泌物。	有白色分泌物。
肚 腹 内	不分離。	分離。

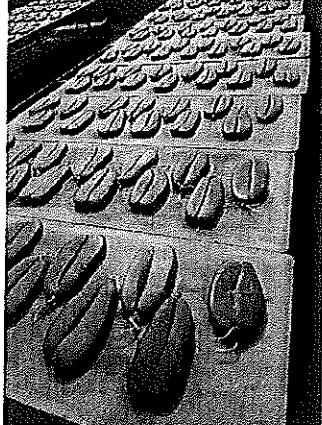
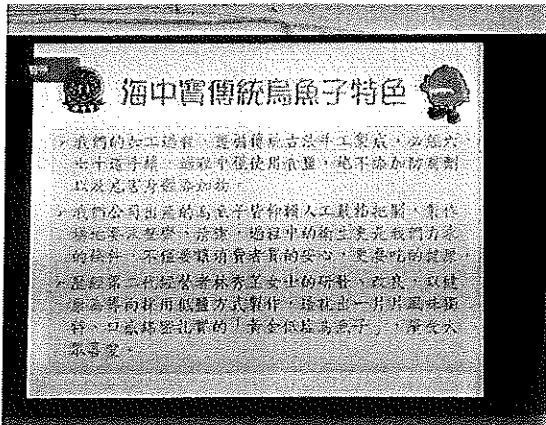


## 2、烏魚子以加工來講是什麼類製品+做法

答：

(1) 烏魚子的做法為，先將烏魚肚劃開，取出卵，因為現在有假的烏魚子，有些人在取卵時，會留下一小塊魚肉，再來將烏魚子上的血管拔除、洗淨，之後就是抹鹽，放置 5~6 小時，將鹽用清水洗掉，之後放置於木板上在太陽下曝曬，中午時需收回，因為中午的陽光太強烈，等到陽光不強烈時，再拿出來曬，晚上收回，在曬的過程中，可以將形狀不好的烏魚子加以整型，用木板一層一層的疊起還之後用重物壓住，曬的天數一般為 5~6 天，如果有皮膜破掉的烏魚子，需用豬腸衣或乾淨紗布整修。曬乾後的烏魚子用真空保存，放置冷凍，即可保存比較久的時間。





### 3、為什麼有的小豬是咖啡色的，有的是白色的？

答：因為有分三品種藍瑞斯(L)、約克夏(Y)、杜洛克(D)，而杜洛克成分比較多的，小豬身上的顏色就會呈現咖啡色的顏色，但這個機率很小，所以小豬身上的顏色是咖啡色的，很難得，因為一般來說小豬身上的顏色是白色或是身上有花點的

### 4.請問用什麼有機物，讓番茄好吃又好甜？

答：他們是用蚵殼粉跟醋酸下去分解出碳酸鈣，番茄本身需要鈣，所以會用中興大學老師所研發的，黃豆粉跟二級砂糖下去養菌，才能種出好吃的番茄。

心得：

1號王宜盈：這次的教學參觀，參觀了許多地方，在台灣鯛工廠，一進門就有一個魚缸，解說員也一一講解魚缸內有哪些魚，也解釋台灣鯛的特性及用途，在作品處有個魚眼做成的眼角膜，讓人覺得特別的新奇，也讓人覺得科技真的是在用不平凡的速度在提升，之後有人拿小湯匙的黑蒜頭醬給我吃，因為我本身就愛吃料理加有蔥、薑、蒜這類的東西，之前也吃過一瓣的黑蒜頭，但醬跟整顆吃的口感不一樣，醬的感覺會有甘甘甜甜的味道很讓我喜歡，整顆的口感就不太喜歡，但似乎好像很多人不太能接受的感覺。然後去了海中寶烏魚子，以前都沒吃過烤過的烏魚子，這次老闆還特地用高粱烤給我們試吃，在這裡很榮幸能看到媽媽們

88

在洗烏魚子跟阿嬤們在翻烏魚子的過程，動作都超俐落的，毫不遲疑的翻著烏魚子想必是練很多年了。之後我們又去了豬條桶仔鵝吃中飯，他們的魚肉超好吃的很少能吃到這麼好吃的魚肉，吃完中餐我們又去看了文蛤場、豬場和番茄園，問了老闆一些簡單的問題，老闆也很認真的一一回答我們的問題，在養豬場也看到了許多豬，老闆解釋不同品種豬的分辨和特色，又去另一區看許多可愛的小豬，可能還小對許多事物很新奇，一直想靠近人超萌的！這次的參觀讓我知道，每個行業都有不同的專業知識，唯有親身經歷印象則會更加深刻。

2號吳嘉淇：一開始先到了台灣鯛，聽到解說員的介紹讓我了解到原來整隻台灣鯛都很有用，甚至可以做成皮包、皮夾，聽解說員說皮包 3 萬多元嚇到我了，因為那是真皮做得比較貴，到了這裡第一次看到有黑色的蒜頭，因為家裡沒吃過黑蒜頭的醬，再那裏試吃了蒜頭醬覺得味道有點怪怪的，我們也有到了傳統烏魚子的製作工廠，烏魚子只有聽過而沒吃過，到那裡就聞到怪怪的味道，看到老闆從冰箱拿禮物出來，大家的眼睛就亮起來了，老闆還用高粱酒烤烏魚子給我們看，烤完我們班的便搶起食物來，我拿了一塊試吃看看，覺得烤過的地方比較好吃，裡面沒烤過的我不敢吃就給了其他同學，後來我們到了文蛤場、豬場，老闆讓我們抓著飼料餵魚，這次是我第一次進入豬場，看到了很多豬寶寶，還有剛出生的豬，可惜的是有一隻豬因為營養不良就死了，看到老闆從外面把跑出去的豬用手抓著豬耳朵，看起來好痛哦～最後一個目的地是水哥番茄，很遺憾的是只能在外面看番茄植株，聽了老闆娘的解說後，老闆娘請我們吃番茄，這番茄可不是普通的小番茄，具有甘甘甜甜的感覺，比外面還好吃，本來想要訂貨，但這些番茄實在太搶手了，只能先訂，非常謝謝老師帶我們去校外參訪，讓我得知新的知識，能夠了解這些東西，實在非常棒！！

8號施雅婷：這次的校外教學，我們去了好多地方，學了好多東西。分別有臺灣鯛工廠、傳統商行烏魚子、參觀豬的養殖、水哥番茄園，一整天都很充實。在臺灣鯛工廠，我知道了好多臺灣鯛的加工方法，甚至是我想也想不到的魚骨，魚鱗等都有用途。在傳統商行中，我認識了不太一樣的烏魚子製作方法，因為家裡以前也有在曬烏魚子，所以稍微了解一些。而在參觀豬的時候，剛好遇上了小豬出生，也看到了好多出生不久的小豬在豬媽媽的身邊休息、吸奶等。番茄園裡，很遺憾的不能進去園區參觀，雖然知道老闆娘的用意，但是難免有些遺憾。在番茄溫室外，我們聽著老闆娘的講解，一邊欣賞整片的番茄棚架，老闆娘也很熱心的讓我們試吃番茄，很甜很好吃。一整天下來，大家都累壞了，回程的路上睡了一片，異常的安靜，在安靜的回程路上，覺得，好充實的一天啊！

9號紀昭欸：今天去參觀了台灣鯛生態創意園區、烏魚子、養豬場、水哥番茄園，都位於雲林縣口湖鄉，台灣鯛又稱吳郭魚和南洋鯽仔和烏鯽仔，而會取名為吳郭魚的原因是因為由吳振輝和郭啟彰引進的，所以以他們兩個人的姓氏吳跟郭，把台灣鯛取名為吳郭魚，吳郭魚含有高量的鉀和鐵，可以改善貧血，還可以做成酥炸魚條、火鍋魚片、生魚片，尾鰭還能做成魚翅，魚鱗可提煉出高價膠原蛋白，還可以把魚皮做成皮夾、褲子、絲巾等等，營養價值高，用途也超廣的，烏魚子含有豐富蛋白質，營養價值也是非常的高，但價格都是不便宜，小小一片就要好幾千塊，養豬場看了好多豬，還有看到好多好可愛的小豬呢！更幸運的是剛好看到了豬媽媽在生小豬，很難得的體驗，但有好也有壞，難過的是有一隻小豬因為營養不良的關係，而離開了，接下來我們去參觀最後一個行程水哥番茄園，老闆都很細心的照顧這些番茄，所以每一顆的番茄是又大又紅又超級甜的，這一次的校外參觀讓我收

穫滿滿的，更了解到台灣鯛的用處、烏魚子的製作過程、養豬的一些注意事項、番茄如何的照顧才會又大又紅又甜的，謝謝老闆、老闆娘、員工小姐們的仔細講解，還有謝謝司機大哥開遊覽車載我們去雲林參觀這些地方，更要謝謝主任安排了這麼好那麼有意義的行程，讓我們去參觀，辛苦了！

10 號曹采莉：很榮幸我們班能出去校外參觀，我們這次到雲林縣的口湖鄉參觀，第一站我們到了台灣鯛生態創意園區，建築都是以海洋為主，藍白的配色充滿地中海風情，我在這裡了解到台灣鯛全生上下都是有用處的，像鯛魚片可以賣到國外去，魚鱗可以做膠原蛋白，還可以製成我們許要的眼角膜，很特別，魚眼可以做玻尿酸等等，第二站來到了海中寶烏魚子，一下車，就聞到濃濃的魚腥味，也看到滿滿的烏魚子，曬在外面，看到阿伯、阿嬤把每一片烏魚子翻面，如果烏魚子有一些損壞，他們會用豬腸補起來，老闆還請我們吃烏魚子，是用高粱 58 度塗在烏魚子上烤，像是在烤棉花糖一樣，我是第一次吃烏魚子，吃起來我不太喜歡，也很感謝老闆請我們吃，第三站去豬條桶仔鵝，在哪裡吃午餐，超豐富的，有魚有肉超好吃，沒想到午餐都是老闆自己種自己養，我們有到老闆飼養的地方參觀，最讓我印象深刻是去看豬，最吸引我的是小豬，超可愛的，雖然有點恐怖的母豬在旁邊，還是不會影響我，觀看可愛的小豬。第四站也是最後一站去了水哥教育農場，那裡的番茄都是溫室栽培，很可惜，我們去的是番茄盛產少的時候，所以老闆娘只給我們吃幾顆番茄，也沒辦法現場購買，這個番茄是玫瑰番茄，吃起來很甜，甜度最高可達到 17 度，老闆娘把關比較嚴格，所以只能在溫室外看裡面的番茄，邊聽老闆娘的講解，希望下次還有機會出來校外參訪。

12 號陳明珠：今天去參觀「台灣鯛觀光工廠」、「海中寶傳統烏魚子」、「豬條桶仔鵝」、「水哥玫瑰蕃茄教育農場」。這次校外參觀讓我覺得收穫滿滿，因

為這些跟農業概論有關係，課本上的只有文字的描述及圖片，如果想要背下來，得需要花費多一點的時間，但是藉由這趟校外參觀，讓我大開眼界，也對農業、漁業更加了解。不懂的地方，可以隨時問老闆，老闆都會和藹可親地告訴我們答案，回應的答案不會過於生澀、不了解，老闆反而會用淺顯易懂的解釋，為我們解答，真是太好了！台灣鯛觀光工廠」裡，有許多台灣鯛的秘密。還記得解說阿姨說過一句話：「台灣鯛不是吳郭魚。」，這讓我當下聽到的時候，有點驚嚇。原來解說阿姨的意思是：台灣鯛是經過原本的吳郭魚，不斷的改良後，命名為「台灣鯛」，在肉質、體型、抗病上都有差異。來到「海中寶傳統烏魚子」，老闆告訴我們烏魚子製作過程，還有示範用高粱酒燒烤烏魚子，第一次覺得烏魚子很好吃，讓人再三回味呢！不過烏魚子是算高經濟產品，每一口都是奢侈，也謝謝老闆讓我們吃到那麼好吃的燒烤烏魚子。中午在「豬條桶仔鵝」用餐，每一道都很好吃，大家都吃得津津有味。飯後到附近的魚池、蛤蜊養殖池、豬舍參觀，大家輪流問老闆問題，這比農概課本上的知識，更讓人深刻了解。最後來到了「水哥玫瑰蕃茄教育農場」，聽著老闆娘她們的堅持的理念，不禁令人讚嘆不已，在這裡也吃到最甜的蕃茄，想要一口接著一口吃。在土壤鹽化的地理限制，竟然種植出甜滋滋的蕃茄，真是不簡單！感謝老師能帶我們參觀這些地方，讓我們更了解農業的進步與奇蹟！



第三組

13 陳關曇

24 陳奕勳

28 游松璉

37 蔣創勛

39 顏湘穎

參觀日期:2016/12/30

參觀地點: 雲林縣口湖鄉

台灣鯛生態創意園區+海中寶傳統烏魚子+豬條 a 桶仔鵝+水哥玫瑰番茄園

帶領老師: 張柏青 老師

本有封面

題目:

一、台灣鯛可製成的產品及其使用部位

(一)人工眼角膜—魚鱗

(二)魚翅—台灣鯛尾翅

二、(一)烏魚子是鹽漬後乾燥的水產加工品

且烏魚有三寶:烏魚子、烏魚膘、烏魚腱

(二)烏魚子的製程:

魚體取卵→綁線清洗→(食鹽)鹽漬脫水→檜木板板壓成型→水洗脫鹽→美容修補(用豬腸)→反覆曝曬(約 6~7 天)→包裝上市

目前台灣烏魚的來源有:

1.野生烏魚，大概在冬至前後可以捕撈的到

2.由美國、巴西進口的野生烏魚

3.台灣養殖的烏魚

4.大陸捕撈的烏魚，但大陸的漁撈技術並不發達，所以品質不穩定

並有文字圖



▲海中寶 全體照片

三、問題：經營餐廳使用的魚、蝦、豬肉、蛤蠣，若由外面批發，經營成本會不會差很多？蔬菜類的來源？

老闆回答：自養跟外面批發成本不會差太多，但是自己吃的自己養，這樣比較放心；蔬菜的來源則是附近小農種的，可以幫助他們銷售自己辛苦種的蔬菜，碳足跡也比較少，環保。

四、問題：無

五、心得

#### 13 號 陳關曇

今天到觀光園區才知道原來台灣鯛是經過品種改良的吳郭魚，台灣鯛肉質較鮮美，而且全身上下每一個地方都有用處。在海中寶觀看的影片，總覺得烏魚子也是一種非常殘忍、破壞生態環境的食物，其實也沒有很好吃，非常鹹，還非常貴！

在豬條 a 桶仔鴨，午餐非常好吃，尤其是一道類似鹽酥雞的菜，肉很軟嫩不卡牙縫，雖然是炸的卻不會油膩；老闆帶著我們參觀魚塭跟豬寮，豬寮里有許多可愛的豬寶寶和待產的豬媽媽，感覺我們班的吵鬧好像打擾到豬媽媽們了，有好幾隻豬媽媽都吐出白沫，不過老闆說那是因為她們接近生產，太焦躁了，才會這樣。最後一站是水哥番茄園，老闆娘講解她們的番茄園栽培方法和經營模式，雖然栽培上已經盡量不使用農藥、化肥，但還是不會說他們的番茄是有機的，因為老闆娘認為台灣對於有機栽培的標準太籠統了，與其去跟其他農夫搶這一條小小的有機通路，不如走出自己的品牌、經營自己的通路！在那邊試吃完的番茄，嘴巴都是番茄的香味，唇齒留香。

#### 28 號 游松璉

今天我們校外參觀，去了四個地方有臺灣雕、烏魚子光觀工廠、豬舍、番茄園。在台灣鯛生態創意園區的時候下車時風吹來很涼很舒服走進了參觀的地方可以看到一個雕像是老闆的雕像臺灣雕大王的雕像超級可愛的。再往裡面走一點點左手邊有一個大的魚缸裡面有許多的魚類有臺灣雕等很多的魚，然後就集合，就有解說員來介紹臺灣雕還有如何用臺灣雕的鱗片做成的保養品在來就是自由活動。讓我們拍照，然後打卡會送魚湯，再來就是去參觀烏魚子的製作過程，一下車的時候就會聞到魚的腥味，聞久了以後就漸漸的習慣了然後老闆有給我們試吃烏魚子用 5~8 度的高粱燒烤氣味非常得香非常的好吃。中午我們去吃桶仔鴨超好吃，休息一下老闆讓我們去喂魚，喂完來去參觀魚然後去划船，再來就去參觀豬舍，裡面有許多的豬剛好有母豬在生產，參觀完豬舍，我們就去番茄園由於不能進去溫室所以就只能在外面聽解說，然後老闆娘讓我們試吃番茄，非常的好吃，很甜，就是這樣子結束了這一天的所有的行程。

#### 34 號 劉丞邦

今天的校外教學來到了台灣鯛的觀光工廠，發現原來台灣鯛可以做那麼多的產

品，魚鱗可以萃取出來做為隱形眼鏡使用，因為台灣鯛是吳郭魚改良而成的，所以比一般的吳郭魚更加的大隻，還可以從軟骨內萃取出來成魚翅，讓砂魚不再被捕殺，魚皮也可做成頂級的皮包，一個看上去好幾十萬，也有看到工廠內正在處理魚肉，因為要維持魚肉的新鮮所以先用2度C的水把魚凍暈以後再把魚兩邊的肉用人工的方式片下來，從來沒想過一隻魚竟然可以做成這麼多不同的產品，真的很驚奇。午餐到了用以前的豬舍改建而成的餐廳，從來沒想過從本來臭臭的豬舍，可以改變成為做出一桌美味佳餚的餐廳，餐點也都超好吃的，午餐過後也到了老闆家裡的豬舍參觀，真正到了豬舍後才發現原來養豬需要這麼多的程序和步驟，了解母豬預產的時候需要和已經生產完的母豬分開，也有看到剛好正在生仔豬的母豬，真的是很特別的經驗，也有看到老闆家的魚塭，雖然沒有真正下去抓，但是老闆說裡面養的是蛤蠣和蝦子，第一次看到養豬和生豬的過程也學到很多的東西。烏魚子觀光工廠正好看到了阿嬤們正在洗烏魚子，也有看到把洗好的烏魚子放到木板上用太陽曬乾，烏魚子因為是用日曬的所以每天都要做翻面的動作，我們也有親自下海幫阿嬤翻烏魚子的卵，有些烏魚子因為是剛洗完拿出來曬所以軟軟的翻的時候要更小心，不然破掉了賣相就不了，翻完後手上還會有烏魚子鹹鹹的味道，真的很香。最後一個行程來到了水哥的番茄園，番茄園以前因為開放讓人進入了番茄溫室裡參觀，因為有把病菌帶入了溫室內讓整間的溫室感染到了病毒，所以現在的溫室不隨便開放給人進入，也有吃到了那裡的番茄，每一顆都很甜而且有多汁真的很好吃。這一次校外教學看到了很多不同的事物，也看到了從來就沒看過的技術，這一次出來收穫真的很多。

### 37 號 蔣創勛

在今天我們去了台灣鯛魚生態園區去參觀鯛魚的養殖和鯛魚的利用，在那裡鯛魚可以是每個部位都可以利用的魚鱗、魚尾、魚眼睛、魚骨...等等。魚鱗可以用了膠原蛋白而且是原液，魚尾把魚骨取出就變成可以代替魚翅這樣就可以不用殺鯊魚了，在他們那裡鯛魚是被全部利用了不浪費魚的每一個地方在他們的殺魚過程，還有很多的項目要走。烏魚子的製作過程要曬一個禮拜多才能封起來賣，它們有烤一片給我們吃，雖然是用烤的但烏魚子也是要看個人口味如何，看完烏魚子去看小豬，在那裡我們發現了一隻小豬在水溝裡，老闆馬上就去救它上來，到了玫瑰番茄園在他們那裡有一隻狗很乖都沒有叫而且他們那裡的溫室好大，番茄產量應該很多。

### 39 號 顏湘穎

今天的校外參觀去了很多地方，其中我印象最深刻的是豬寮，因為那裏的午餐非常好吃，香腸加了很多大蒜，在魚塭的時候，老闆很大方的讓同學去玩竹筏，看他們划得很遠、玩得很瘋，覺得很搞笑。

在豬寮參觀時，剛好有一頭母豬要生產，可惜太多人圍觀了，沒看到母豬生產.....但是看到很多活蹦亂跳的可愛小豬也是覺得很有價值。

在台灣鯛觀光工廠有打卡送魚湯，他的魚湯也很好喝，因為是魚片，還不用挑魚刺！在那裏還有許多關於台灣鯛用途的知識，讓我覺得長知識了。

烏魚子工廠的老闆有烤烏魚子給我們吃，我覺得很好吃，烤出來的味道很香，但是有點鹹，配飯應該很下飯。工廠前面有在曬烏魚子，橘色的烏魚子排在木板上，在陽光下特別有光澤，圓潤的曲線好像在訴說它的美味。

## 雲林縣口湖鄉參訪一日遊



4.林宜靜

11.許雅晴

18.沈子軒

26.曾冠智

29.楊光瑞

30.黃奕偉

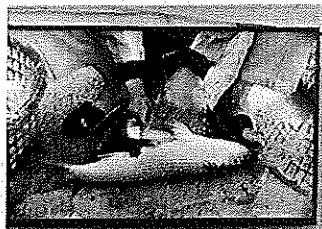
1. 除了鯛魚片之外還可以做什麼產品？

- A. 魚尾的軟骨可替代鯊魚做魚翅
- B. 魚鱗含 55 種石灰, 45 種蛋白質, 可做膠原蛋白
- C. 魚鱗含 13 種天然胺基酸可利用生物科技  
做眼角膜
- D. 魚皮可做成皮包, 皮帶, 手機殼

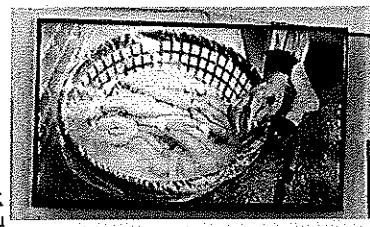


2. 烏魚子已加工製品來說,算什麼製品?作法?

乾燥品的鹽乾法。只魚經鹽漬後經乾燥者,  
含水量 30%。



作法:1.魚體取卵



2.綁線清洗

3.鹽漬脫水(使用精鹽)

4.板壓成型

5.水洗脫鹽

6.美容修補(使用豬腸衣)

7.反覆曝曬(時間約 1 周) (板子使用檜木)

8.包裝上市



### 3. 蛤蠣養殖時間為?

正常約 10 個月到 1 年。

若要更大尺寸則為 1 年以上,但通常不這麼做,  
養殖風險太高

4. 蛤蠣需要與哪些生物混養?為什麼?

蝦子:波動青苔,青苔如果沒移動,將會附著於石頭,蛤蠣上,這樣會影響蛤蠣的生長,因此蝦子在移動的過程中會利用腳來擺動青苔。

金錢魚,虱目魚:吃掉青苔,光是靠蝦子擺動青苔是不夠的,也是需要利用魚類來消化掉青苔,不然這些青苔如果附著上石頭,繁衍速度很快。

所以靠這些生物來幫助蛤蠣的生長環境。

5. 豬的品種為?

LYD 品種



6. 番茄採用何種植株嫁接?為什麼?

使用印度茄子進行嫁接。

因為茄子本身強壯,可以避免一些農藥的使用。



## 心得

4.林宜靜:期待很久的校外參訪終於來了,從得知要去參觀台灣鯛,烏魚子,豬,蛤蠣,番茄,那一刻心情就整個很雀躍。來到台灣鯛生態工廠,經過解說員姐姐熱情的與我們宣導,讓我整個為之驚嘆,原來台灣鯛可以有那麼多用途,從魚頭到魚尾毫無一刻浪費到,看似不起眼的魚鱗也可以經過生物技術的研發做成人工眼角膜,魚皮也經過專業的處理,處離完成後是保留非常整齊的一片,而不是散散爛爛的,而這魚闊也被他們拿來做成經濟價值極高的皮包,魚尾的軟骨也被替代做成魚翅,雖然這看起來並不怎麼樣,但對鯊魚來說可以說是保住他們的生命,畢竟要是沒有可以替代的產品出現,他們將要被剝奪繩存的權利了,而這裡的每一隻台灣鯛都比我想像中還一大隻。

第二站我們去參觀了烏魚子工廠,那裏有滿滿的烏魚子~雖然一直都知道烏魚子是由烏魚的卵去變成的,但從沒看過長怎樣,也因為藉由老闆的影片讓我們看到從烏魚取出到最後食用的一連串過程,而同學也去那裏幫忙阿嬤翻烏魚子,算是體驗生活吧!再來我們去吃午餐,而那午餐的食材都是老闆採用當地附近小農的蔬菜去製作的,每一道吃起來都非常有當地的特色,吃飽後我們跑到後面魚池去為他們吃午餐,再來我們

去看了蛤蠣,也問了老闆一些關於蛤蠣的生長問題,這才知道原來蛤蠣的生長期間需要這麼長。再來去參觀了老闆的養豬場,也很幸運地看到了豬媽媽正在生產,而每一隻豬媽媽都很辛苦的繁殖,一胎生完給個恢復期就又得繼續配種生產,一直這樣循環下去。最後我們到水哥的番茄園參觀,水哥他們使用獨特的生物肥料去幫助番茄的生產,使他們的玫瑰番茄做的那麼成功,也因為老闆娘怕會有細菌感染的問題所以不開放參觀,但還是透過影片來讓我們了解到一系列的生產環節,阿姨他們也很細心,再番茄生長的每一個階段還有專業的阿姨來負責,這樣對蕃茄來說才能做到最獨一無二的生長。很感謝主任安排的參訪,才能讓我們了解到這些知識。

11.許雅晴: 今天的校外參訪我們的第一站來到了台灣鯛生態工廠,認識了很多不同種類的鯛魚,也讓我們知道了原來鯛魚可以拿來做超多東西,其中我覺得超厲害的就是原來鯛魚的魚鱗可以拿來做成眼角膜,這真的很特別,其他的可能就是可以做成包包或手機殼等等,另外那天還成功喝到了他們的鯛魚湯!真的很好喝!!接下來就是第二站我們來認識烏魚子,讓我們知道了烏魚子是來自魚的那一部分,也讓我們看了影片,老闆還利用 58 度高粱考了烏魚子給我們吃,這又讓我

們學到了另一種考烏魚子的方法,而且重點是超好吃！老闆端出來不到 10 秒就全被我們掃光,吃完烏魚子後當然就是要去外面看看人家是怎麼曬烏魚子的啊,不只看,我們還實作了囉,幫啊嬤幫忙翻烏魚子,軟軟的真的很特別,第三站我們來到的是魚塭和看豬,老闆讓我們近到屋子裡看大豬小豬,還幸運的看到了豬媽媽正在生小豬,這還真的是我第一次看,上面還標示著每隻母豬的預產期和生產日,還寫著總共生了幾隻小豬,讓我們可以清楚的知道這隻豬是什麼時候生的孩子,生了幾隻。最後一站我們來到番茄園,老闆娘的嚴格把關種出了超好吃的玫瑰番茄,因為怕會有細菌感染,所以我們只有在溫室外面看著裡面的番茄園,老闆娘為我們解說各種番茄的品種,最後端出了一盤番茄,吃起來真的超讚！

18.沈子軒:台灣鯛生態工廠,解說員細心的介紹,一隻台灣鯛各種用途,從魚眼,魚骨頭,魚肉,魚鱗,各個部位都有不同的功用,真是讓我大開眼界,到了賣烏魚子的地方,一開始我只知道

烏魚子是種很高級的食品而已,沒想到烏魚的魚卵巢,難怪價格這麼高昂,那邊的工作人員將沾了高粱的烏魚烤一烤切給我們吃,讓我們更加體驗到了烏魚子的價值。下午去了養豬場,看到豬在生小孩的難得畫面,也了解到了養豬是一份辛苦的

工作。最後去了口湖的番茄園,雖然那邊的老闆不讓我們進去園裡,不過也在外面用心的介紹給大家認識,最後也嚐到了玫瑰番茄,很甜,難怪需要提前半年才預約的到,老闆阿水哥用的肥料也很特別,如此的用心經營才能有這麼成功的番茄園,才能走到這成功的一天。

26.曾冠智:第一站我們去台灣鯛魚生態園區參觀,了解老闆是如何用一隻魚,從頭到尾都沒有浪費到,老闆做的產品從魚場,保養品,牛仔褲,生技產品,任何一丁點絲毫沒浪費的。第二

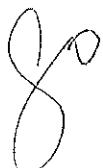
站我們來到烏魚子的地方,老闆一<sup>9</sup>的跟我們介紹和講解烏魚子有分人工飼養和野生的,老闆還用 58 度高粱酒烤烏魚子請我們吃,吃完了我們就去曬烏魚子的地方去幫忙翻烏魚子,讓它可以兩面都可以曬到太陽,第三站我們去吃中餐吃完飯,老闆就帶我們去拿餵飼料給魚吃,還帶我們去參觀蛤蠣我們還在玩划船,還帶我們一起去參觀豬舍,看到好多公豬母豬和剛出生的小豬好可愛,第四站我們就去水哥的番茄園,雖然我們不能進去番茄園,但老闆娘很細心的跟我們介紹,還讓我們透過影片更了解,還請我們吃好吃的玫瑰番茄。

29.楊光瑞:我覺得這一次的參訪對我來說是個很大的經驗呀!

我還是第一次看到著麼大隻的台灣鯛實在有夠大隻的啦!雖

然看的到吃不到!不過能看到這麼大隻的台灣鯛我也心滿意足了!我還是第一次看到人家現烤的烏魚子,雖然家中很常吃烏魚子不過我覺得現烤就是不一樣,我覺得比較好吃,雖然我只有吃到兩口,可是有吃到就好了!還有體驗到翻烏魚子,兩隻手都是魚腥味,可以體驗到他們的辛苦,阿嬤也很可愛的一直跟我們聊天,也邊告訴我們翻烏魚子要注意的地方。還有體驗划船!真的超多第一次真的好好玩!這一次出去玩真的超級開心的!非常感謝主任大大帶我們出去參訪,收穫真的超多的,很開心我們都能夠藉著參訪了解到每次參觀的各種內容,每次我們出去參訪總能夠更了解到他們所做的新發現,也因為他們的這些努力讓我們可以獲的更多的資源。

30.黃奕偉:這次的校外參觀是在雲林地區,第一站是台灣鯛生態園區,才發現到台灣鯛不只是可以吃,還有很多功能,像是他的魚鱗可以做美白的藥品,眼角膜等等,可以說是全身沒有一個部分是沒有用到的。在前往第二站是海中寶的烏魚子,現在剛好是烏魚子的季節,老闆很熱情的跟我們介紹烏魚子的內容,也告訴我們現在烏魚子大部分都是養殖的,很少能夠捕捉到野生的。第三站是去看蛤蠣,而那裏的養殖場也有小型竹筏在那,我也和同學下去體驗划竹筏的感受,養殖場的深



度並沒有很深,但還是有一定的深度,這樣才能供那些生物活動,而我也發現我蠻擅長划竹筏的,哈哈,第四站去看了養豬場,剛好也看到了豬媽媽生小豬的過程,還有哪時要分開養都有說,謝謝老闆開放讓我們增廣知識,餐廳的飯菜也都很道地,每盤上來不到 5 分鐘就被我們夾光了。



國立員林高級農工職業校  
校外教學參觀學習  
休閒農業科

第 5 組成員

3 號林妤璇

9 號姚映妤

15 號劉懿嬅

16 號呂昌勳

17 號李梓蔚

25 號陳銘堃

32 號黃偉哲

日期 12 月 30 號

執導老師:張柏青

烏魚子屬於加工品

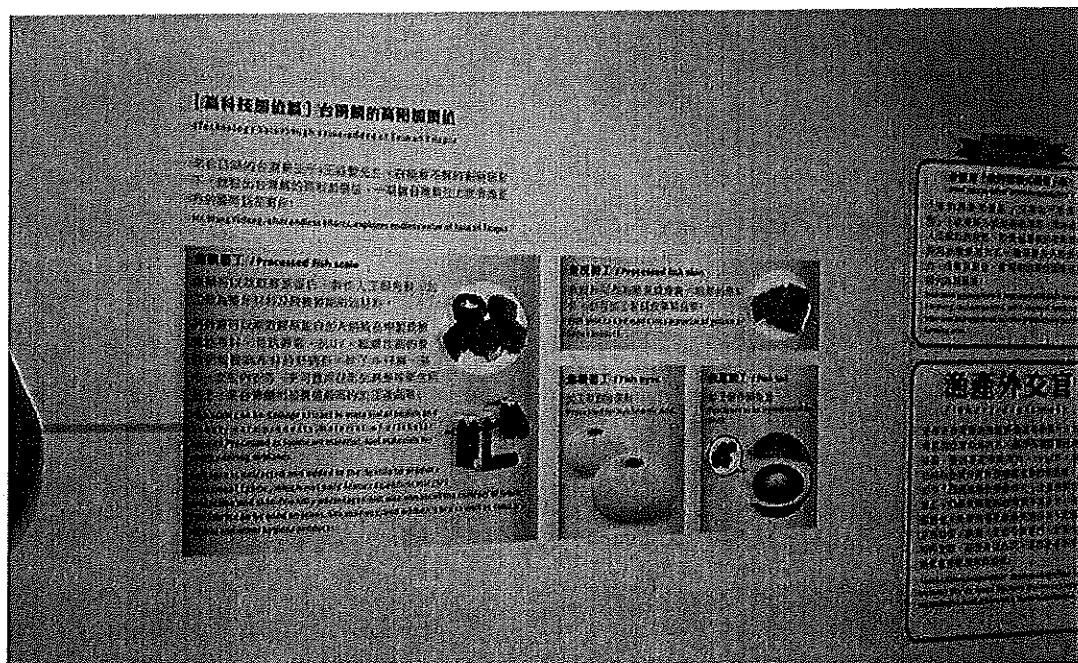
從魚肚頗開取烏魚子-洗滌-鹽漬-風乾 6~7 天，海綿沾水擦乾保持乾淨有破洞可以用豬腸衣補烏魚子，Q&A  
底下的布是為了防止烏魚子黏在木板上並吸收水份的  
烏魚子又稱海底人參。



## 台灣鯛工廠

Q1.除了鯛魚片還可以製造成什麼產品，是用甚麼的部位做成？

答 1.魚鱗可以利用生物科技製作人工眼角膜



魚鱗還可以做精華液



我們向老闆詢問的問題有  
混養蝦子和魚還有蛤蠣，  
去年 5 月寒流失慘重虱目量大量死亡。  
蛤蜊不怕冷，但怕熱蛤蜊整理畜養池，先乾土在放水，  
德國茶珀用微生物殺死細菌在放水乾土  
石灰用一用再翻土。  
寒流時抽水機抽地下水  
控制冷熱水  
採收量  
依餐廳量不多看放的數量  
扣掉損失率下去換算  
捕捉以抽水機器  
請專人用機器把沙子與蛤蜊補捉過濾。

#### Q&A

豬的口吐白沫是因為  
情緒或者是某些豬的生理反

### 32 號黃偉哲

我覺得出去玩很開心要去台灣鯛的公司裡頭解說員就開始跟我們大家介紹說台灣鯛也是吳郭魚可以製造很多的東西可以製造保養品，還可以製造手機皮套，包包 還有打卡可以喝魚湯超讚的啊！

我們中餐去吃的餐廳老闆很會煮在說真的中餐像在吃喜宴，然後老闆還帶我們去他的魚塭讓我們體驗投飼料，還有讓我們去他的豬場看豬還看到種母豬生小孩好讚哦～

我們還有去烏魚子工廠，老闆先跟我們解說烏魚子的由來，然後老闆還有問答答對讓答對的人食一口烏魚片，老闆還親自用高粱酒燒烏魚子給我們大家吃真的超級讚的，美味可口，可是好貴……。

我們最後一站是去蕃茄園，老闆娘人看起來好親切，她也跟我們介紹他們自己栽種的蕃茄，老闆娘介紹完就請我們大家吃超好吃得蕃茄，超級好吃還讓我們看草地狀元，覺得好讚！

32  
黃偉哲

## 9 號姚映好

今天是校外參訪的日子，第一站我們去了台灣鯛博物館，了解到台灣鯛王子如何將一條台灣鯛發揮的淋漓盡致，不浪費任何可用部位，今天我才了解到原來我們習以為常的食物，竟然可以演變成服飾.皮包和高級的化妝品，真的令我大開眼界。第二站烏魚子製造場 來到了這裡，一下車就聞到濃厚的海鮮味，正式進到裡面時，看的滿滿的烏魚子，每個人都好激動，因為想品嚐看看那海中黃金。這一站我了解到，烏魚子的製作過程，當烏魚子破洞時要以豬腸衣去補合。吃完飯後，第三站我們來到了養豬場，老闆一一帶我們介紹，從養殖文蛤、白蝦、豬，需要什麼條件，遇上病毒的時候該怎麼預防，看似簡單的工作，後面卻隱藏著極大的不容易。第四站 水哥番茄園 這一站我學到了如何嫁接讓植株的莖桿更加強壯，如何立支架讓番茄不會垂到地上，如何有效利用肥料預防疾病。這趟旅程讓我真的學習到很多經驗，希望這寶貴的經驗能帶給未來的我善加利用，謝謝主任帶領我們領略了這趟旅程。

## 17 號李梓蔚

很開心今天可以去戶外教學，我們第一站來到了雲林的鯛魚工廠，一進去觀光工廠，就看了一個很壯觀的水族箱，接下來解說人員向我們介紹，台灣鯛可以製作那些東西，一講不得了吳郭魚身上處處都是黃金，原來魚鱗可以利用生物科技，來做眼角膜還有皮包，大大提升台灣鯛的價值，希望有機會還可以再來。

再來我們去了烏魚子工廠，一進去就發現旁邊有一艘漁船上面放了一大片烏魚子當招牌，看起來他們對自己的烏魚子很有信心，見到了老闆老闆很投入的向我們介紹烏魚的取卵過程，還有烏魚子的加工過程，老闆還親自用高粱酒燒烏魚子給我們大家吃，我們每個人一窩蜂向前去吃，吃起來口感真的超讚的。

最後我們去了番茄園，目的地就看到了裡面滿滿的溫室，老闆娘熱情的向我們打招呼，也很大方的說等等介紹完請你們吃水果，到溫室門口老闆娘開始介紹，聽完他們的介紹我超想向他們豎起大拇指，因為他們的堅持，使台灣的水果越來越好。

### 3 號林妤璇

(一)台灣鯛 台灣鯛他不只利用了他的肉而已他整隻都使用到一點也沒有浪費掉任何一個部位從鱗鰭到尾巴都有了他可有加工的地方，他們也利用魚皮做成很多產品，例如:皮包、手機殼，每一個環節他們都很注重，剛撈起來的魚還要先放乾淨水裡 2~3 天讓他們肚子裡東西清除乾淨在用極速的方式保持新鮮，藉由這次到台灣鯛博物館裡學到了很多東西才發現原來我們平常那麼浪費，一隻魚原來他們利用的價值那麼多。

(二)烏魚子 每年過年常餐桌上都會出現烏魚子的身影，在電視上看過製作過程但沒有真的去了解過，藉由這次去，了解到原來製作烏魚子製作過程是這樣子的，看到婆婆正在洗掉有抹鹽的烏魚子，也看到他們正在幫烏魚子翻面，候來看到婆婆拿著腸衣在修補每一個環節都很重要，看到剛洗好的烏魚子下面鋪了一層布好奇的問為什麼要用那層不是因為要吸取水分，他們是看天吃飯，因為烏魚子是用日照下去晒的。

(三)番茄 老闆娘告訴我們她的番茄園，從種苗開始他們為了讓枝條更粗壯所以他們用了茄子嫁接，他們不在意收成數量他們注重品質，從種植到銷售寄送都是他們一手包辦，他們的園區不讓人採水果也不讓人隨變進入到溫室內，因為身上很多髒東西可能感染到番茄，他們的施肥裡面還有加入蚵仔磨成粉狀和糖，藉由這次到水哥番茄園讓我們更了解了，番茄的照顧不是那麼容易，為什麼要加蚵仔殼與糖。

## 16 號呂昌勳

今天我們要去雲林看一些有關在農概要學的東西，第一站我到了台灣鯛的養殖場，裡面的阿姨很用心的介紹有關台灣鯛的功用還有魚湯蠻好吃的，接下來我們去吃飯菜色很豐富超好吃的，下一站我們去看文蛤養殖池結果大家在玩竹伐超好笑，豬的部分是老闆給我們看小豬及種母豬，小豬好可愛，最後我們到了水哥番茄園老闆娘介紹了它們溫室特色，介紹完之後給我們吃番茄好甜好吃，今天的校外教學收穫不少

15

## 25 號陳銘堃

今天是第二次校外參觀，我們到了台灣最大的台灣鯛創意園區，裡面除了吃之外還有保養品 生活用品 讓我覺得最厲害的是 醫療用品這些創新和發現 造福了許多人 也讓我顛倒了 我對吳郭魚的印象到了烏魚子加工廠後 一下車 就聞到鮮味 進去後看到一大片的烏魚子，吃了那麼多次 是第一次認識烏魚子 原來還需要 泡過鹽水 曬乾 有些破洞的烏魚子 因為怕卵跑出來 需要用腸衣來補

讓我覺得很神奇 到了豬養殖場 聽到許多豬叫聲 進去觀察豬的行動 還有妊娠期的豬媽媽 當天也遇到 豬媽媽 生小孩 也讓我看到小豬的行動 之後到了 番茄果園 一開始以為可以進去園區參觀，最後聽到老闆娘說不會有這項活動時 有小小的失望，後來老闆娘 解釋了他是無菌無農藥的番茄果園 才慢慢瞭解，老闆娘沒有讓我們進去的原因 原來是 怕我們 把一些壞菌帶進去園區 所以才沒有這個活動

陳銘堃

### 15 號劉懿嬕

第一站我們來到了台灣鯛生態創意園區，裡面有很多關於台灣鯛的介紹。台灣鯛的用途不只是可以吃它的肉，它的魚鱗的價值還比整隻魚貴了好幾倍，魚鱗的用途可以提煉膠原蛋白，養顏美容。原本想說只是隻便宜的吳郭魚怎麼能變成高經濟價值的台灣鯛而且還可以外銷日本，真的很不簡單。第二站到了賣烏魚子的地方，烏魚子是高單價的食品，但又很好吃～送禮自用兩用都可以。老闆還介紹說怎麼用高粱酒烤烏魚子。第三站到了豬條 a 桶啊鵝吃了美味的午餐。之後到老闆的魚池餵魚，再之後到了養殖蛤仔的地方還體驗了坐竹筏游池子。



# 雲林縣口湖鄉參訪一日遊

## 第六組

組員

座號姓名：

5 號 林彥辰 20 號 邱敬瑋

27 號 曾威棋 31 號 黃昱豪

33 號 廖文福 35 號 劉承杰

指導老師：張柏青

日期： 2016 年 12 月 30 號

## 1.台灣鯛工廠

除了鯛魚片 還可以製造成什麼產品，是用甚麼的部位做成

拍兩張照片

可以做成皮夾皮包 ↓ ↓ ↓ (用雕魚皮製成

鯛魚皮革精品區



鯛魚皮夾

由台灣鯛魚皮精緻而成 實用品味兼具 最貼身的重要守護

可以做成養顏美容

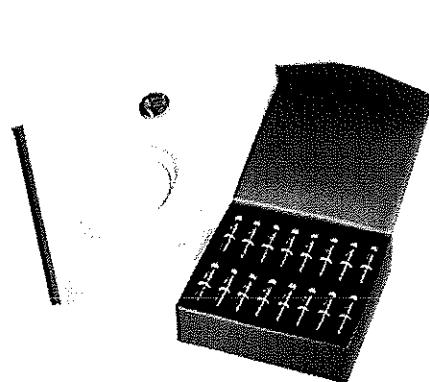
科技

的魚鱗膠原蛋白 ↓ ↓ ↓

(對以後進視的人很好 ↓ ↓ ↓

(用魚鱗製成

(用魚鱗製成



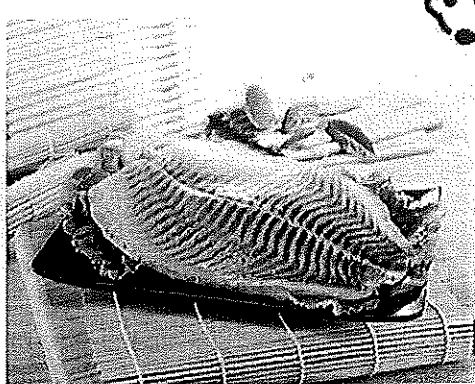
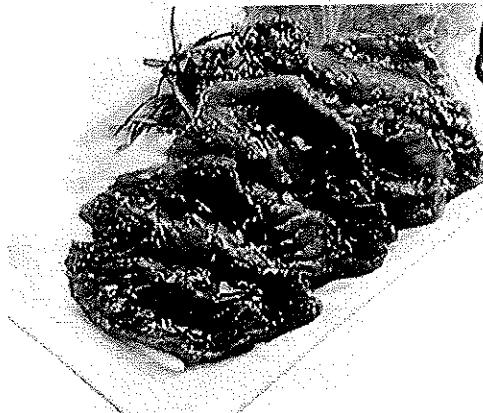
媚力-S 魚鱗膠原蛋白選自"台灣鯛"魚鱗萃取而得，台灣鯛從養殖到生產皆經嚴格管控，無重金屬及藥物殘留疑慮，是最安全的原料來源。



調理魚產品 ↓ ↓ ↓

冷凍魚片 ↓ ↓ ↓

(鯛魚去骨去皮只取肉排部位

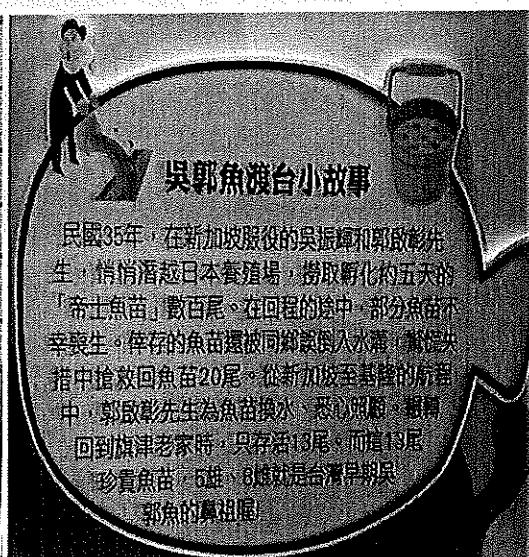


口湖鮮滋味 鮮甜營養吃得到

品質的堅持及生產環境和設備所佔的優勢，使得口湖  
產品在顏色、味道和肉質上捕捉到如新鮮魚產的特性  
，即如剛捕捉上岸的魚那樣鮮美的味道與活力！

## 台灣鯛工廠裡面還有一些魚的知識

眼 頭	黑色凹出，有視窗，有光澤 Darker convex eyes with transparent cover	魚頭凹陷，無視窗 Concave eye with no transparent cover
魚 鰓	淡紅或暗紅色，無鱗片 Pale red or dark red, no scales	淡黃或黃褐色，有鱗片 Pale brown or yellow-green with viscous liquid
魚 鱗	鱗片半透明無附著 Translucent scales detached	晶亮且不透明 Lustrous but opaque
肌 肉	肉質鮮嫩 Fleshy body	肉質厚實，肉質軟化 Fatty, soft
腹 部	內臟完整無空氣，無黑斑 Complete internal organs, belly no black spot	內臟分離，內質軟化，有黑色 Internal organs disengaged, belly with black spot
肛 門	深凹，白色凹陷 Darker, white concave	稍凹，凹孔外露 Flatter, mouth exposed
味 道	微有魚腥味 Slightly	有濃烈刺鼻臭味 Dense and stinking smell
顏 色	深青色帶不規則之色澤 Olive blackish	深灰或灰黑色 Dark grey
分 泌 物	顏色透明 Transparent	呈黃黏液 Yellow mucus
骨 和 肉	不分離 Detached	分離 Separated





## 2.烏魚子製造場

烏魚子以加工來講是什麼製品，寫下做法

在烏魚子拍一張照片

加工製品

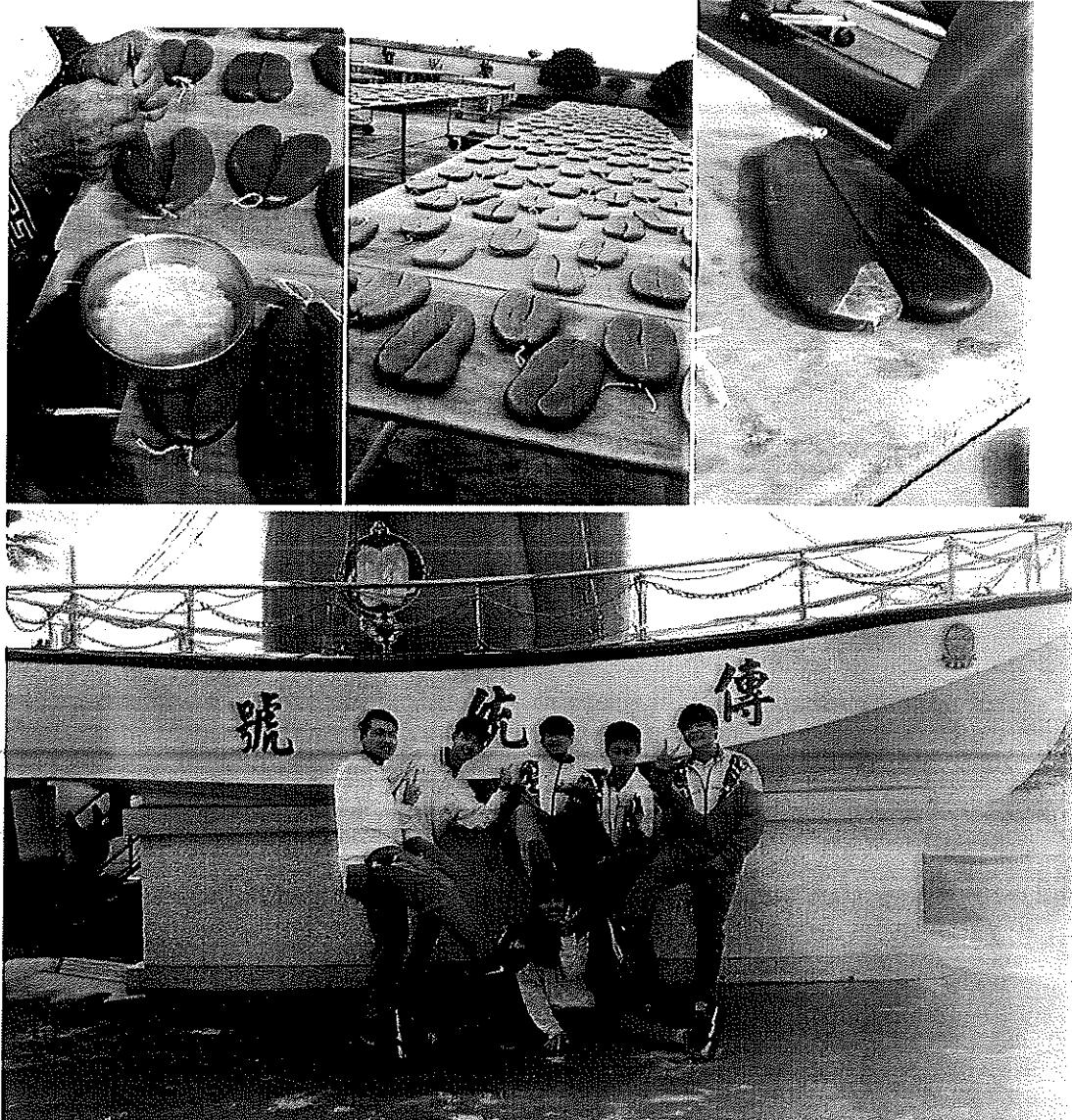
烏魚子的加工程序看起來很簡單，可是實際操作並不簡單，曝曬、陰乾的控制，全憑經驗，壓的札實，夠硬夠乾才好吃，不夠乾則易發黴

變質。現在台灣烏魚子採用真空包裝，目的就是使原本容易發黴變質的烏魚子，能夠長期保存。

烏魚子製造過程: 魚體取卵→擠血清洗→鹽漬脫水→板壓成型→水洗脫鹽→美容修補(是用豬腸子下去補破掉的烏魚子)→反覆曝曬→包裝上市



用豬腸子補破洞而不是用塑膠片補因為豬腸子可以透氣呼吸健康



### 3. 豬或蛤蜊 各組自己想也個問題問老闆，把他寫下來!!!

我們請問許老闆的問題是蛤蜊採收完消毒池子的問題?

許老闆回答我們說:『首先把蛤蜊採收完的池子水抽乾後，撒上大量  
茶粕在注入乾淨的海水悶一天，可以使得池子裡面不好的病菌死光後

在把池子理有加入茶粕的水抽乾，在鋪晒陽光後在看土壤的水分有沒有很乾，如果晒的差不多時在請挖土機或翻土機把蛤蜊田下面家的土往上挖來繼續鋪曬幾天後，在撒上石灰後又在利用翻土機翻面後在繼續晒，晒完就可以注入新的海水就可以色繼續養殖完美的蛤蜊，許老闆還說他跟別人不一樣的地方在於會放下虱目魚跟金錢魚因為老闆還有養殖其他家畜類的動物所以才養殖這兩總魚來會吃池子裡的青苔會使的蛤蜊賣像與生長叫完美』

#### 4. 心得：

#### 5 號林彥辰：

很興奮能出來參訪，原本以為會有點無趣，可是滿不錯的!!!!首先先到了雲林的台灣鯛創意園區，那個園區的姐姐很用心講解，人也很親切，園區牆壁還有一些魚的小常識，參觀園區還可以增長知識，打卡還有魚肉跟魚湯可以吃~鯛魚的皮可以用來做成鯛魚皮包 皮夾 還不便宜呢!! 然後魚鱗可以做成魚鱗膠原蛋白、魚眼玻璃酸!!!下一站來到了~魚中寶烏魚子，哇~~一走進去左手邊有一艘船，再來往裡面一看，桌上滿滿的烏魚子在做日光浴呢~好壯觀呀!滿滿一片烏魚子海~ 老闆有解說還給我們吃烏魚子， 用高粱下去火烤烏魚子，哇~我其實沒有很愛吃烏魚子因為有一個味道可是那天用高粱烤過的烏魚子超好吃的完全沒有味道我敢吃，還想在吃呢!可是不行老

闔會倒店~很新鮮^^ 下一站是豬條 a 桶仔鵝吃午餐，吃完就去參觀老闆的蛤蟆池子，我們有下竹筏去滑呀滑呀!!好好玩^^很特別得經驗，載來去老闆的豬舍，老闆豬舍裡有很多豬 遇到剛再生小豬豬的母豬只能說媽媽真偉大!好感動第一次看母豬生小豬近距離，小豬還有連著臍帶，再來去到了番茄園，是有機番茄老闆娘不讓人進園子參觀怕番茄感染細菌會壞掉會爛掉 不健康，所以就站在番茄園外面看而已老闆娘有給我們吃番茄哇~~~~意外的超甜超好吃的不過要訂要等很久呢~~看來生意很好!!!!很感謝老師帶我們出去參訪 真的很感謝~豐富了我的知識^^

## 20 號邱敬璋:

我那一天去雲林縣口湖鄉參觀台灣鯛工廠，還有在去海中寶烏魚子傳統工廠參觀還有介紹還有試吃還有問我們烏魚子破了要用什麼補，要用豬腸子補烏魚子，豬條 a 桶仔鵝吃午餐，在剛下車就有香氣撲鼻而來好香許老闆還帶我們去他的蛤蜊池，介紹他怎麼養蛤蜊，還有玩竹筏，還去豬舍看三品豬還有帶產的母豬跟準備好要受孕的母豬，我們那一天很幸運有看到母豬剛生出來的小豬還有臍帶，三品豬是杜洛克，藍瑞斯，約克夏混種就是三品豬，接下來去水哥番茄園，在老闆娘詳細說明還有請我們試吃番茄真的很好吃，玫瑰番茄真的很甜蜜蜜讚。真的讓我們口齒留香在老師叫老闆娘留 25

盒番茄但是開了兩盒給我們試吃吃了真的有幸福的感覺，要回來的時候老闆娘準備好的番茄放在旁邊了我們就說我們可以定購嗎，阿姨說下一次，老師說我們在學期末還有一批，連司機大哥要買一盒都沒有，真的要排半年以上！

## 27 號曾威棋：

這次參訪去到了雲林的台灣鯛創意園區，一進到裡面就可以看一個大水族箱裡面有各式魚種解說員有說到在這裡的每種魚都有他的工作，很用心的講解，也介紹了台灣鯛，還有說了台灣鯛的每個部位都有用處，像是魚鱗可以做成魚鱗膠原蛋白、魚眼玻尿酸、鯛魚翅還有皮包，後來解說員還煮了魚湯，說打卡送魚湯，同學們都紛紛拿起手機打卡喝魚湯蠻有趣的。再來的行程去到了魚中寶烏魚子，一進去就看一整片的烏魚子，再來解說員就出來解說了，看了烏魚子的取卵過程，後來還烤烏魚子給大家吃，超好吃的。吃完午飯後去了午餐老闆的魚塭，裡面養殖的是蛤蠣。還在上面划了船真是映像深刻，再來就去豬舍，看到了許多豬媽媽在哺乳，還有看到豬媽媽正在生產。這次的班遊讓我認識了許多有關台灣鯛與烏魚子和豬的知識，也謝謝老師這麼辛苦的帶領我們。

88

### 31 號黃昱豪：

今天開開心心的要出去校外參訪，參訪的地點在雲林縣。首先第一站是去臺灣鯛工廠參訪，他們把臺灣鯛整隻魚發揮到淋漓盡致，非常的厲害！老闆還有一個錯號叫做臺灣鯛大王，他是我第一次看到能把臺灣鯛全部研究最徹底的人真的很厲害，整條臺灣鯛都能充分的加工後變成其他物品例如：魚尾巴用成魚翅，魚鱗變成膠原蛋白，魚皮變成包包……等等。太強了！在來我們去了第二站古早味烏魚子他教會我們許多新的知識，還教會我們怎麼看那一種才是真的烏魚子，吃起來怎麼分辨是大陸或台灣的。還告訴我們烏魚子要怎樣烤過吃起來才最好吃。在來就先去吃午餐了只能說比畢業旅行的午餐晚餐好吃好幾倍，而且還有許多藝人來過這裡吃飯喔～我還看到上上一屆的學長姐們也來過這裡，在來第三站要去參訪豬舍養殖，結果萬萬沒想到是中午吃飯那間餐館的老闆，這真的有讓我~~下~~了一跳。之後去看了豬舍還看到一些小乳豬還有正在生小豬的母豬，這是我人生第一次看到母豬在生小孩，真的讓我看了許多沒看過的事。到了最後一站（水哥的玫瑰蕃茄）他們是用溫室去栽培養殖的，而且還非常的保護那些蕃茄只能在外面看不的進入，是為了怕蕃茄被感染所以才這麼做的，他們的蕃茄真的很甜很好吃而且賣的也比外面便宜，也讓我學習到許多關於照顧蕃茄的知識，過完這一整天的行程讓我更加了解

這些事情，因為有自己來體驗所以也讓我更知道課本教的那些內容，真的很謝謝他們和老師。

### 33 號廖文福：

今天是二年級到三年級第二次出去校外參訪我的心  
情現在是非常的激動與興奮，聽說這次是要去雲林的臺灣鯛工廠參觀  
讓我非常期待呢！，我第一個行程是到臺灣鯛加工工廠，我一走進產  
品介紹的工廠就讓我覺得好特別哦～它的背景是採用海盜船的方式  
去佈置的超 Q 的然後一開始導遊小姐就介紹魚缸他說這裡面是臺灣  
鯛時我驚嚇一下，哇！超大隻的餵這不是臺灣鯛吧？原來是改良過的，  
然後臺灣鯛的魚鱗原來可以用來做隱形眼鏡，可是還在研究當中還沒  
正式發表，如果真的研發成功就能救眼角膜有問題的人了！，然後導  
遊姐姐還叫我們打卡就能喝免費的臺灣鯛魚湯，我有喝到感覺超棒的  
啦！有夠鮮甜的魚肉更是不用說真的是入口極化，中午用餐我們是到  
豬舍桶仔鵝，原本是養豬的豬舍改變成鄉村餐廳他們的桶仔鵝超好吃  
的有夠多汁的，下午我們再到水哥的蕃茄園我只能說真的是人生中真  
的要吃過玫瑰蕃茄不然就白活了！我要謝謝科主任這次安排讓我們  
去生涯探索！希望還有很多很多機會！！

35 號劉承杰:

35號劉承杰

今天很期待又有校外參觀的機會，這次換要去雲林縣臺灣調工廠，烏魚子製造場，蛤蜊池，豬舍，蕃茄園參觀都是不一樣的景點，第一站參觀臺灣調工廠下車就有很清切的阿姨帶我們幫我們介紹臺灣調為什麼可以養的這麼好，製造過程跟可以做出眼角膜…的產品，介紹完還有打卡送精美新鮮魚湯當場吃到臺灣調魚肉真的很新鮮又無刺當場吃玩很想在來一碗哈哈，參觀完臺灣調後在換到第二站烏魚子工廠下車就看的阿姨們在庭院一個一個幫烏魚子翻面，老闆幫我們介紹烏魚子故事完教我們如何分辨烏魚子，還烤出高級烏魚子請我們吃超好吃的，還有我們還去幫忙阿姨工作跟阿姨聊天再來就換到了許老闆的餐廳吃飯進餐廳就看到桌面一大盤的燒鴨看了就讓人想流口水，還來的每一道菜也都非常的美味吃完餐後看到牆壁都有很多知名藝人來許老闆餐廳用餐過，後來老闆帶我們去餵魚跟蛤蜊池，豬舍 在蛤蜊池那還有一艘小船同學還有上去滑感覺非常有去，再來去看豬舍看到了母豬剛生小豬超級可愛人生第一次看到，再來到了水哥蕃茄園阿姨幫我們介紹為什麼他們蕃茄會這麼有名 原因他們蕃茄有嫁接過溫室管控 不會讓隨便的人進入蕃茄園因為怕蕃茄受到傷害還來有吃到新鮮的蕃茄很甜讓人想一顆接一顆的吃下 這次的參訪讓我感覺的非常有意義讓我學習到了很多有關農業概論課本知識 非

常感謝各個工廠老闆.阿姨.阿嬤願意讓我們參訪 謝謝主任願意帶我們出去參訪。

