

## 青年漁民海外標竿研習

### 112年度日本漁業永續發展研習團行後分享會

一、日期：112年10月20日 (五) 13:00~16:45

二、地點：升級會議中心-松江101館

三、地址：台北市中山區松江路101號4樓(近捷運松江南京站)

四、分享會議程：

時間	內容	主持人/主講人
13:00-13:30	報到	
13:30-13:40	貴賓長官致詞	本研習團團長/漁業署/養殖基金會
13:40-13:50	日本海外標竿研習概要	財團法人中國生產力中心
13:50-14:10	研習心得分享(一)	第一組團員
14:10-14:30	專家觀點分享(一)	黃健政/國立嘉義大學食品科學系暨研究所 副教授
14:30-14:50	研習心得分享(二)	第二組團員
14:50-15:10	專家觀點分享(二)	黃志雄/國立高雄科技大學漁業科技與管理系 助理教授
15:10-15:20	中場休息	
15:20-15:40	研習心得分享(三)	第三組團員
15:40-16:00	專家觀點分享(三)	呂昱姮/國立臺灣海洋大學環境生物與漁業科學學系 助理教授
16:00-16:30	回饋及 Q&A	
16:30-16:40	總結	本研習團團長/漁業署/養殖基金會
16:40-16:45	合影留念&賦歸	

五、報名方式：即日起至**10月13日(五)或額滿為止**，以下列任一方式報名。

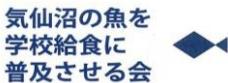
(一) 線上報名：<https://forms.gle/bx9U87jR782X9fhN7> 或掃描下方QRcode。

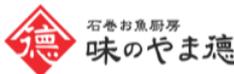


- (二) E-mail報名：報名表填寫完畢後email至03402@cpc.tw，並來電確認。
- (三) 傳真報名：報名表填寫完畢後傳真至02-26981595，並來電確認。
- (四) 本活動場地容納人數有限，請有興趣者盡早報名以免向隅。
- (五) 本活動將於[農業部漁業署Facebook](#)同步進行線上直播，請有興趣者事先報名，將於活動前1日寄發email通知上線觀看。

六、聯絡人：02-26982989轉分機03402 陳嘉雯專員。

七、研習歷程簡介：

單位	內容簡介
	<b>仙台場外市場 杜の市場</b> ◇行銷推廣 位於仙台市中央卸売市場附近的新型市場，明亮乾淨的氛圍與對面傳統市場形成巧妙對比。聚集各式農水產品、水產加工品、土產、輕食餐飲的店舖，是市民不可或缺的飲食廚房。
	<b>宮城県気仙沼水産試験場</b> ◇水產養殖 創立於1927年，現隸屬於宮城縣水產技術整合中心。東日本大地震後全毀，於2015年完成廳舍轉移及重建。主要業務為研究貝毒防治對策並執行監測及檢查機制、養殖技術改良及新品種開發，亦蒐集海象情報、水溫監測數據、漁場環境調查等，發布資料給漁民參考運用。
	<b>気仙沼の魚を学校給食に普及させる会</b> ◇食魚教育 最初於2012年由株式会社白福本店成立的委員會，將気仙沼上岸的漁獲經由與當地加工業者合作，並與學校營養午餐結合，在熟悉的環境中產生最佳生活教材。株式会社白福本店同時也是首家通過MSC永續認證的遠洋漁業經營者，通過食魚教育活動，促進當地生產當地消費，為気仙沼的食魚文化和漁業振興做出貢獻。
	<b>気仙沼市魚市場</b> ◇行銷推廣 / 食魚教育 開設於1935年，位於世界三大漁場之一「三陸沖」周邊的天然良港，日本共13個「特定第3種漁港」之一，生鮮鯉魚漁獲量為日本第一。屬於311災後重建市場，並將ICT資通訊系統導入市場作業。提供漁業體驗、魚市場見學、烹飪課程，清晨可參觀魚貨登陸作業、設有漁業博物館。
	<b>唐桑牡蠣小屋養殖體驗</b> ◇水產養殖 / 食魚教育 乘坐牡蠣船筏近距離參觀牡蠣養殖現場，親身體驗、了解気仙沼的牡蠣是如何生長以及如何到達餐桌的過程。與漁夫對談聽聽311地震後東山再起的故事及交流養殖牡蠣的技術與設備。
	<b>株式会社阿部長商店-気仙沼食品</b> ◇水產加工 / 行銷推廣 總公司創立於1961年，經營漁業、旅遊、餐飲、水產加工事業。結合三陸地區自然環境、港口文化、豐富魚獲進行事業發展。以永續發展目標(SDGs)為使命，有效利用資源，減少廢棄物產生，通過水產與觀光的融合，創造三陸新價值。共有4間加工廠，其中位於気仙沼市的食品加工廠，處理並製造生鮮、冷凍、加工產品，設有初級加工之魚片生產線及次級加工之蒸、煮、烤、乾燥設備。

單位	內容簡介
	<p><b>株式会社マルキン</b> ◇水產養殖 / 水產加工  1977 年開始養殖銀鮭，公司設立於 2007 年，經營水產加工和銷售當地海鮮，主要包含銀鮭、牡蠣和扇貝。為日本銀鮭養殖技術先驅，經營品牌「銀王」，從養殖到加工一條龍產線，是日本首位銀鮭養殖業者獲國際 ASC 認證，也通過日本 MEL 認證。加工廠通過 HACCP、MSC /ASC-COC 認證。</p>
	<p><b>一般社団法人 Fisherman Japan</b> ◇漁村再造 / 行銷推廣  2014 年設立，宗旨為打造「新 3K＝酷炫的、有利可圖的、創新的」漁業。設立網路媒體訊息平台，創新整合、行銷漁業魅力。舉辦漁夫學校、學生漁業實習、漁業就業人力媒合等。而後成立 Fisherman Japan 行銷公司，負責行銷販售水產品、海外出口及漁業顧問調查，並使用在地食材經營位於仙台機場的海鮮丼飯餐廳(ふいっしゃーまん亭)。</p>
	<p><b>山根漁業部鮎川事業所-定置網</b> ◇友善捕撈  位於牡鹿半島旁的定置漁場，屬於資源友善型的捕撈方式。定置網設置於 4 月中~12 月初，不同季節有不同漁獲，春季至夏季可以捕撈櫻桃鮭魚、翻車魚、鮪魚、槍烏賊甚至翻車魚。夏季至秋季經常捕獲鯉魚、鯖魚及鮭魚，包含著名的「金華鯖」。</p>
	<p><b>山徳平塚水産株式会社</b> ◇水產加工  設立於 1931 年，從事海鮮加工多年，初期從醬類產品開始，目前以生產關東煮和魚類配菜為主，通過改進蒸煮技術，研發常溫及低溫販售商品，為客戶提供更加美味和易於食用的水產品。生產規模有限但仍致力於與當地社區合作開發令客戶滿意的商品，促進石卷地區漁業振興。</p>
	<p><b>宮城県漁業協同組合</b> ◇漁村再造 / 行銷推廣  2007 年由 31 個漁業合作社合併而成，從漁民生產面切入，協助燃料、漁網資材採購、製冰、加工、水難救助、儲蓄信貸、青年培育等業務。同時經銷展售新鮮與加工水產品，配合放射性物質檢測，提供消費者安全、安心的產品。另有發行刊物、海鮮料理教室、漁業青年交流與校園作文比賽等活動。</p>
	<p><b>宮城県種苗生産施設</b> ◇水產養殖  隸屬於宮城縣水產技術整合中心。1976 年以來持續致力於種苗發展，進行生產技術研究、種苗放流。東日本大地震後設施全毀，於 2015 年完成重建。與公益財團法人宮城縣水產振興協會合作，針對宮城縣的養殖重點進行種苗生產技術開發，包含鮑魚、貝類的種苗生產、比目魚的中間育成技術。</p>
	<p><b>株式会社林養魚場</b> ◇水產養殖 / 行銷推廣  最早創立於 1935 年，經營淡水魚類養殖及加工販售，將 ICT 技術導入養殖過程。生產製造養殖機械設備、養魚飼料及相關進出口業務。將淡水養殖漁業結合釣魚公園、餐飲業等產業模式發展遊憩產業。</p>
	<p><b>日本國際水產品暨養殖技術展</b> ◇水產養殖 / 水產加工  東北亞漁業盛事之一，也是日本最大且最具專業的水產品及水產養殖技術展會，今年舉辦第 25 屆。此展涵蓋了目前日本水產業界生產、加工及物流等各個領域，展出項目包含海鮮水產品、養殖技術產品、相關設備技術等。</p>

## 八、交通資訊：

升級會議中心-松江101館：台北市中山區松江路101號4樓



### 【大眾交通工具-捷運】

搭乘台北捷運松山新店線(綠線)或蘆洲南勢角線(黃線)至捷運松江南京站下車，從4號出口步行約1分鐘可抵達。

### 【大眾交通工具-高鐵、台鐵】

- 搭乘高鐵、台鐵自台北車站下車後，搭乘捷運紅線至捷運中山站轉乘綠線至捷運松江南京站下車，從4號出口步行約1分鐘可抵達。
- 搭乘台鐵自松山車站下車後，轉乘捷運綠線至捷運松江南京站下車，從4號出口步行約1分鐘可抵達。

### 【大眾交通工具-公車】

台北市公車41、46、49、72、203、226、254、280、282、1802、南京幹線、306區間車.....等30條以上公車線路皆可抵達。

### 【開車-北上】

- 走國道一號前往台北的忠孝東路/忠孝東路三段/台5線。從建國高架道路的忠孝東路出口下交流道，向右轉進入忠孝東路/忠孝東路三段/台5線，向右轉進入新生南路一段，接著走新生北路一段，行駛到中山區的松江路，目的地位於右手邊。

- 走國道3號從31號出口下交流道。靠左以繼續行駛環河路，接著走新店端/水源快速道路（台北/士林號誌），接建國高架道路前往中山區的長安東路二段。從建國高架道路出口下交流道前往長安東路，走長安東路二段右轉進入松江路，目的地位於右手邊。

### 【開車-南下】

走國道一號前往台北，從17A-內湖出口下交流道，走南京東路六段向左轉環東大道，接著走市民大道/正氣橋，分岔路口靠右繼續走台北市東西向快速道路/市民大道/市民大道高架道路，沿著建國南路的路標走，走左側車道下出口，往建國南路方向分岔路口靠右，循著市民大道的路標走併入市民大道三段，走市民大道三段右轉進入松江路，目的地位於右手邊。

## 九、停車資訊（資訊僅提供參考，實際依各停車場現場公告為主）

### （一）長安國小停車場

台北市中山區松江路90巷14號地下停車場，小型車(9-18時) \$40元/H，(18-9時) \$30元/H，電動車差別費另計。機車計時10元(當日當次收費上限20元，隔日另計)。距離升級會議中心走路約8分鐘。

### （二）嘟嘟房松江南京站

台北市中山區松江路111號B2、B5室內停車場。平面、機械車位，臨停 \$80元/H，當日當次最高上限\$400，距離升級會議中心走路約3分鐘。

\*\*\* 歡迎您的蒞臨\*\*\*

# 青年漁民海外標竿研習

## 112年度日本漁業永續發展研習團行後分享會 報名表

形 式	<input type="checkbox"/> 現場參與 <input type="checkbox"/> 線上直播		
姓 名		職 稱	
單位/養殖場			
聯絡手機		市 話	
E-mail			
聯絡地址			
飲 食	<input type="checkbox"/> 葷 <input type="checkbox"/> 素		
<b>蒐集、處理及利用個人資料聲明</b>			
您好：			
感謝您的熱誠參與財團法人中國生產力中心(下稱「本中心」)學習或研討行列，本中心為有效執行專案研討會事務，而保有您的個人資料。而有關蒐集、處理或利用您的個人資料時，皆以尊重個人權益為基礎，並以誠實信用方式及以下原則為之。			
我們蒐集您的個人資料目的於專案研討會事務之執行，辦理參加人員報名、滿意度調查分析等相關作業。以及辦理本中心之內部稽核業務行為皆屬之(下稱「蒐集目的」)。			
我們僅會蒐集為上述行為而必要之個人資料，該資料會在前開蒐集目的存續期間，及依法令規定要求之期間內被處理或利用；您的個人資料僅會以電子檔案或紙本形式，分別存放於本中心資料庫，或各該執行業務部門，其中紙本形式之個人資料，則於轉成電子資料檔後定期銷毀。			
我們保有您的個人資料時，基於我國個人資料保護法之規定，您可以透過書面行使下述的權利，除基於符合「個人資料保護法」與其他相關法律規定外，我們不會拒絕您下列要求： (一)查詢或請求閱覽本人之個人資料；(二)請求製給本人之個人資料複製本。 (三)請求補充或更正本人之個人資料；(四)請求停止蒐集、處理或利用本人之個人資料。 (五)請求刪除本人之個人資料。			
我們基於上述原因而需蒐集、處理或利用您的個人資料，若您選擇不提供個人資料或是提供不完全時，基於健全本中心相關業務之執行，將無法提供您本中心系列優惠的服務，以及您在本中心所參與之完整終身學習記錄。			
*如有任何建議或疑問，請請洽02-2698-2989轉03402 陳專員。			
*本人已閱讀並充分瞭解上開告知事項。			
親 簽：_____			
日 期：_____年 _____月 _____日			
1. 報名截止為 <u>112年10月13日(五)或額滿為止</u> ，請有興趣者盡早報名以免向隅。			
2. Email報名表至 03402@cpc.tw 或傳真至 02-26981595，完成後請來電確認。			
3. 請確實填寫報名表，將優先錄取報名資訊完整者。			
4. 報名後執行單位將會於活動前1日發出提醒通知。			
5. 洽詢電話：(02) 2698-2989 轉 03402 陳嘉雯專員。			