

連江縣 110 年辦理「日曬鹽製程及用鹽文化」線上研習實施計畫

壹、依據：教育部補助本縣 110 學年度防災教育計畫。

貳、目標

馬祖列島四周環海，常有用鹽保存食材之習慣，鹽是生活中不可或缺的一部分，為瞭解鹽的製程及臺灣西南部用鹽之飲食文化，進而培養自行準備物資能力以及建立在地食材的使用觀念，本次邀請嘉義布袋「洲南鹽場」以鹽為中心來分享鹽的製程、鹽業歷史及「鹽的飲食文化」。

參、參加對象及報名方式：

(一)參加對象：

1. 連江縣國民中小學環境教育、防災教育、海洋教育承辦教師。
2. 全國對本議題有興趣之教師

(二)報名方式：

1. 請於 110 年 11 月 3 日前，至全國教師在職進修網報名（課程代號：3245160）。
2. 如有報名問題，請洽連江政府教育處羅先生（上午電話：0836-22067#6251；下午電話：0836-22135#21）。

肆、課程內容

(一)課程日期及時間

日期	時間	主題	講座
11 月 5 日 (星期五)	14:00-15:00	鹽的製程與鹽業風華	洲南鹽場團隊
	15:00-16:00	用鹽生活－鹽類的應用與飲食文化	

(二) 線上會議室：請於研習前 15 分鐘加入會議室（會議室網址：<https://meet.google.com/wju-pwjw-gmf>），如有異動，發送電子郵件通知。

(三) 課前準備：請先瀏覽過「洲南鹽場」官方網站「影音看洲南」

(<https://taiwansalt.com/%e5%bd%b1%e9%9f%b3%e7%9c%8b%e6%b4%b2%e5%8d%97/>) 及相關影片，或參考洲南鹽場 Facebook，俾利問題意識之建立。

伍、其他：本案如有臨時異動，另案通知。