

國立海洋生物博物館

「永續海洋～環境教育影展」

第一場：最後的藍海 THE LAST OCEAN

【內容簡介】：地球 70%是水，但 100%是人類佳餚？

南極羅斯海擁有地球僅剩的原始海洋生態，科學家形容這裡是人類最後的「生存實驗室」。為了滿足饕客與日俱增的需求，商業漁業爭先恐後來到這個深入南極洲的大海灣淘金，瘋狂獵捕珍貴深海魚—圓鱈，急速戕害生態平衡，讓地球陷入空前危機！透過生態學家的引領，我們在雪白蔚藍的壯觀絕景中，感受到自然的震懾之美，並從極地動物的可愛與純粹，深刻體會物我平等的生命感動。捍衛最後的藍海刻不容緩！這不只是生態學家和保育人士的功課，更是全人類必須齊心協力，攜手克服的生命考驗！

【辦理時間】：103 年 9 月 27 日(六) 13:30-16:30

【舉辦地點】：高雄市政府社會局(婦幼青少年館演藝廳)

高雄市鳳山區光復路 2 段 120 號

【指導單位】：行政院環境保護署

【主辦單位】：國立海洋生物博物館

【協辦單位】：財團法人海洋發展教育基金會、高雄市政府海洋局、
高雄市政府文化局、中華民國童軍總會、台灣野望自然傳播
學社、高雄市政府社會局(婦幼青少年館)

【參加對象及預估人數】：關心生態環境之一般民眾，1 場 350 人

【研習時數】：公務人員及學校教師可核發 3 小時環境教育時數。

【報名網頁】：<http://goo.gl/qncPka>

【活動議程】：

13:00-13:30 開放民眾進場

13:30-13:50 貴賓致詞及開幕式

13:50-15:20 最後的藍海 THE LAST OCEAN 影片撥放

15:30-16:30 海洋環境教育講座-海洋資源永續你不能缺席

舌尖上《不願面對的真相》

全球環保鬥士齊心捍衛

美食 vs. 未來

你吃哪一道？



類型：紀錄片

分級：未定

上映日期：2013 / 4 / 26

出品國：紐西蘭\英語發音 (2012)

片長：88 分鐘

陣容：

製 片：保羅·戴維斯 (Paul Davis)、理查·佛萊契 (Richard Fletcher)

戴夫·吉布森 (Dave Gibson)、彼得·揚 (Peter Young)

導 演：彼得·揚 (Peter Young)

腳 本：理查·蘭斯頓 (Richard Langston)、彼得·揚 (Peter Young)

人 物：戴夫·多賓 (Dave Dobbyn)

鏗而不捨的精神挖出我們必須面對的真相！

★★★★★《懷卡托時報》★★★★★

令人驚豔，揭示即刻必須正視的議題！

★★★★★《自治領郵報》★★★★★

預言令人擔憂的未來真相，直擊地球最脆弱且稍縱即逝的生態區

★★★★★《好萊塢報導者》★★★★★

絕美攝影捕捉到對抗非法獵捕的過程，令人動容

★★★★★《紐西蘭電影節》★★★★★

聯合推薦

《科學人》雜誌 | 中央研究院院士 曾志朗
台北市教育局長 丁亞雯 | 海洋大學校長 張清風

權威推薦

《最後的藍海》內容十分精彩，觀眾由高畫質的影像，可以有如身歷其境般地隨著鏡頭從空中鳥瞰、從陸上環視、或從海底欣賞許多前所未見、壯觀動人的場景，以及許多生活在南極冰天雪地的陸上，清澈無比的冰下海底世界中難以計數、活潑可愛的野生動物。不但能讓大家目睹原來地球在未受到人類干擾破壞前原來是如此美麗動人，令人難以忘懷，能更能進一步地去體認到保護地球環境的重要，而且已是迫在眉睫，刻不容緩。

片中亦有許多頂尖的海洋生物及漁業生物的學者現身說法，相當具有說服力，因此陸續受到國際影展的肯定，紛紛邀展並陸續獲獎。

— 中研院生物多樣性研究中心執行長 邵廣昭

這是一個動人的故事，代表各界齊心協力為保育海洋所做的努力，事實上，全球各地的海洋都需要同樣的關注，因為海洋是地球上所有生命的母親，守護海洋就是守護地球生態和人類永續的希望。

— 國立臺灣大學海洋研究所教授兼所長 戴昌鳳

本片讓我們必須理解，這樣的漁業行為將使海洋生態嚴重失衡，這片最後的藍海能否永續，端看我們的最終決定。

— 台灣博物館館長 陳濟民

關於電影

文 / 中研院生物多樣性研究中心執行長 邵廣昭

這是一部由紐西蘭著名的野生動物影片製片人 Peter Young，耗費了長達六年的時間，深入到南極大陸凹入最深，也最接近南極中心的「羅斯海」所拍攝的一部環保紀錄片。其目的是要促請紐西蘭政府及「南極海洋生物資源保護委員會」要把這塊在地球上已碩果僅存、最不受到人為的汙染、棲地破壞、採礦等威脅的處女海域劃為海洋保護區，全面禁漁，以遏止目前濫捕「南極鱈魚」所造成的問題。

「南極鱈魚」的正式中文名稱為「鱗頭犬牙南極魚」(Dissostichus mawsoni)。牠是屬於南極魚科(Nototheniidae)的魚類，並不是只分布在北半球的鱈科(Gadiidae)、鱈屬(Gadus)的三種正統鱈魚，這三種鱈魚分別是大西洋鱈、太平洋鱈及格陵蘭鱈，目前均因過度捕撈而資源大幅衰退。南極鱈魚因體型大身體圓，所以也被稱作「圓鱈」，因其魚肉色白細潤，味美價昂，是時下的海鮮高級食材，故又有所謂的「白金」(white gold)之稱。牠的英文俗名又叫”toothfish”，由於名稱不雅影響銷售，故又改用「智利海鱸」(Chilean sea bass)的名義(其實並非產於智利)，在全球超過廿個國家的餐廳販售，特別是北美地區。很遺憾的是自從1996年起第一艘紐西蘭的漁船進入此海域捕撈南極鱈魚後，迄今已有十餘個國家的延繩釣船紛紛進入此一遠離塵囂的海域大肆捕撈，如今年產量已高達每年3000噸，使其成魚族群在35年內減少了35%，却仍不足以應付全球各地海鮮饕客的貪婪需求。

南極鱈魚之所以禁不起過度捕撈的原因，是因為牠的體型大，體長可超過2公尺、體重150公斤重，且牠生活在冰冷的深海海域，從300到2000公尺深，血液中有可適應生活在-1°C海水中的抗凍蛋白，心臟每六秒才搏動一次，故成長速度緩慢，成熟亦晚，大約到13-17歲才會成熟產卵，其壽命可長達50歲以上。

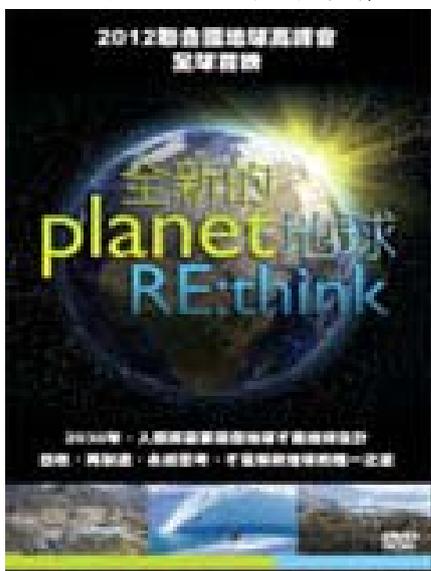
羅斯海之所以要禁漁的理由，除了要保護「南極鱈魚」之外，更重要的是要保護整個生態系。因為如果靠掠食來控制其食物網下層生物的「南極鱈魚」被捕撈殆盡，則會因生態系失去平衡，而使下層的海洋生物隨之崩潰；反之，那些在食物網上層賴掠食南極鱈魚維生的多種海洋哺乳動物(虎鯨、海豹)或企鵝等也會因食物短缺而大受影響。

第二場：全新的地球 Planet RE:think

2030年，人類將需要兩個地球才能維持生計

回收、再製造、永續思考，才是解救地球的唯一之道

★2012 聯合國地球高峰會 全球首映



產品規格：

發音：英語，杜比 2.0 聲道

字幕：英文、繁體中文

螢幕比例：16:9/3 區，NTSC

級別：普遍級

長度：89 分

導演：Eskil Hardt

演員：Jacqueline McGlade、Ashok Khosla、
Harald Sverdrup、Ernst Weizsacker、
Mark Swilling

探討主題：環保 / 生態

【內容簡介】：

今日的地球面臨著兩個危機，一個是經濟危機，另一個則是在不知不覺中變化加劇、因人類濫用地球環境資源而引發的生態危機。看似完全無關，但事實上，唯有根絕濫用資源的惡習，才能避免像 2008 年襲捲全球的金融海嘯危機再度發生。舉例來說，每製造一支智慧型手機需要超過 50 種礦產資源，但是當經濟市場越來越仰賴這類的高科技產品來刺激經濟成長、地球上的礦產資源又越來越少時，經濟大崩盤、生態被破壞的結果便顯而易見。本片將檢視現今人類社會的盲點、帶領您重新思考生態永續經營的重要性，呼籲你我改變想法，一起讓後代的子孫，享有一個全新的地球。由聯合國主辦，在里約熱內盧舉辦的地球高峰會（Earth Summit），又名“聯合國環境及發展會議”，是聚集全球世界各國領袖、民間團體共同思考人類環境未來的重要會議。本片獲邀在 2012 年的地球高峰會上全球首映，以影像的力量，再度提醒全球生態保育的重要性。

【辦理時間】：103 年 9 月 28 日(日)13:30-17:00

【舉辦地點】：高雄市政府海洋局前鎮區漁民服務中心 3 樓大禮堂

(高雄市前鎮區漁港中一路2號)

【指導單位】：行政院環境保護署

【主辦單位】：國立海洋生物博物館

【協辦單位】：財團法人海洋發展教育基金會、高雄市政府海洋局、
高雄市政府文化局、中華民國童軍總會、台灣野望自然傳播學社、高雄市政府社會局(婦幼青少年館)

【參加對象及預估人數】：關心生態環境之一般民眾，1場200人

【研習時數】：公務人員及學校教師可核發3小時環境教育時數。

【報名網頁】：<http://goo.gl/nF77xX>

【活動議程】：

13:00-13:30 開放民眾進場

13:30-13:50 貴賓致詞及開幕式

13:50-15:20 [全新的地球](#)生態影片撥放

15:30-16:30 海洋環境教育講座-海洋資源永續你不能缺席

16:30-17:00 參觀高雄市政府海洋局漁業文化館(自由參加)

【計畫聯絡人】：

科學教育組 蔡芳宜

TEL：08-8825001 轉 5516

E-MAIL：lisa@nmmba.gov.tw

【備註】：

1. 活動全程免費參加，報名方式一律採網路報名，開放個人及團體報名。
2. 下午13時開放民眾進場，13時20分視報到率開放現場報名。
3. 活動全程參與者將贈送海生館限量發行之海龜保育手環一個，數量有限送完為止。
4. 報名錄取後若無法出席影展請記得至報名系統取消報名，以免影響他人參與活動權益。

【交通指引】：

高雄市政府社會局(婦幼青少年館演藝廳)：高雄市鳳山區光復路2段120號

