

无鱼的鱼宴（长江江豚保护项目）

- ◆ **品牌名称：**深圳市一个地球自然基金会
- ◆ **所属行业：**社会公益
- ◆ **执行时间：**2022.09.14
- ◆ **参选类别：**移动创意作品类-短视频

“无实物”烹饪教学表演 助力长江江豚拥有丰富食物

无鱼的鱼宴



背景

近年来,由于过度捕捞等因素,长江生物完整性指数已经到了最差的“无鱼”等级。

“无鱼”可食,极大影响着国家一级保护动物长江江豚的生存,极度濒危的它们,种群数量仅有大熊猫的一半。

2021年,长江十年禁渔计划全面启动。

创意

2022年,为呼吁大众关注长江江豚的生存困境、响应国家禁渔政策,我们用“无实物”表演的方式,重新烹饪了一桌无鱼的鱼宴,在主流视频平台,以一场美食教学表演,展现长江江豚的生存危机,挽救濒临灭绝的长江江豚。

结果

视频推出后的长江江豚保护日,多家餐厅主动把无鱼的鱼宴加入菜单,并将客人点单的餐费全数捐献;食客热心参与、积极传播,共同支持长江十年禁渔计划,助力长江江豚的食物链恢复。



背景诠释

- 近年来，由于过度捕捞等因素，**长江生物完整性指数**已经到了最差的**“无鱼”等级**。“无鱼”可食，极大影响着国家一级保护动物——长江江豚的生存，极度濒危的它们，种群数量仅为大熊猫的一半。2021年，**“长江十年禁渔计划”**全面启动。即便如此，修复鱼类资源仍是一个漫长的过程，**江豚保护任重道远**。



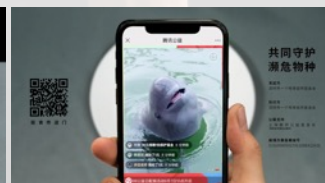
目标

- 此次传播，意在让更多人关注到长江江豚的生存状况，宣传和普及长江十年禁渔计划，并联合腾讯公益平台，为“共同守护濒危物种——江豚保护项目”募集捐款。



创意诠释

- 2022年，为呼吁大众关注长江江豚的生存困境、响应国家禁渔政策，我们用“无实物”表演的方式，献上了一则“蒸鱼但没有鱼”的烹饪教程，准确还原出了长江江豚的生存困境——想吃鱼但无鱼可食。“烹饪教学”视频在主流视频平台发布，并添加了#烹饪 #美食 #动物保护 等标签扩大搜索范围，为视频引流。
- 举办线下体验活动承接线上创意内容，联合多家本地餐厅推出了「长江江豚果腹鱼」的公益套餐，创建多平台话题#喂长江江豚吃饱#，鼓励食客打卡分享并下单捐款，以“点餐即公益”的方式，共同挽救濒临灭绝的长江江豚。



创意视频截图

视频链接：https://www.bilibili.com/video/BV1UB4y1n7ie/?vd_source=a35d3da03673b2d5141f150c5f768a5a

案例结果

- 视频发布后，在2022年10月24日江豚保护日，「江豚保护」公益项目的组织方——一个地球自然基金会OPF在官方视频号上再度发布该视频，获得大量点赞和转发。
- 江豚保护日的当天，多家餐厅主动把「无鱼的鱼宴」加入菜单，客人点单的餐费全数捐献；食客积极晒单，共同支持长江十年禁渔计划，助力长江江豚的食物链恢复。



案例视频链接: https://v.youku.com/v_show/id_XNTk0MzMyNzEwNA==.html

案例分析

- ①从内容上，在这场“皇帝新衣”式的烹饪教学视频中，主厨一本正经地捞鱼、膛鱼、改刀、下料...对着空空如也的餐盘和锅具大展厨艺，最后却呈现出一桌丰盛但无料的“盛宴”，**反差感和讽刺意味拉满**，背后隐喻出如果长江继续无鱼，其他保护江豚的举措将无意义可言。
- ②在形式上，美食教学视频的形式充分**贴合B站用户的观看喜好**，结合“无实物表演”的设计，相比传统的纪录片式的开头和讲述，更加吸引点击和观看，
- ③在创意延展上，我们在2022年10月联合本地多家餐厅制作了「长江江豚 果腹鱼」菜品，以精美的调料作摆盘，却唯独缺少核心的食材——鱼，呼应长江江豚无鱼可食的现状。**线上内容与线下体验相结合**，发布餐厅地址，呼吁食客在小红书等社交平台分享打卡，让传播效应最大化。