



專題報導

深入昆布的故鄉 體驗北海道漁家作業甘苦

與海共舞



生命重量

輕盈的海水如絲般地

滑過指縫間

沉穩的海底如柱般地

撐扶著腳掌

色彩繽紛的珊瑚世界

豐富了海洋生態

藍色的熱帶雨林海底

體驗生命的重量

文／陳怡綾 圖／游忠霖

漁業推廣

FISHERIES EXTENSION
中華民國七十五年十月十五日 創刊



行政院農業委員會漁業署



封面故事

鯖 / 紅目鰱

南方澳 魚產豐盛
花飛故鄉之稱
早起吃鹹花飛配稀飯
老一輩捕漁人的回憶

「漁業推廣」題字 / 黃木蓮 老師
封面設計 / 高遠文化
圖片繪製 / 簡漢平

CONTENTS

- | | | | |
|-----------|--|-----------|---|
| 04 | 漁業要聞
漁業要聞
編輯室 整理 | 30 | 漁情報導
海釣活動邁入高尚與時尚化時代
文 / 左承偉 (臺灣休閒漁業發展協會副秘書長) |
| 06 | 政令宣導
漁政法令宣導
編輯室 整理 | 36 | 漁情報導
海大成功開發出烏魚殼各式加工產品
文 / 蕭泉源、曹欽玉、潘崇良 (國立臺灣海洋大學食品科學系) |
| 08 | 專題報導
深入昆布的故鄉 體驗北海道漁家作業甘苦
文 / 董雅鳳 (日本北海道大學農學院)
楊清閔 (國立海洋生物博物館) | 40 | 漁情報導
如何挑選好的魚食材
文 / 吳純裕 (嘉義區漁會推廣課長) |
| 18 | 漁民訪談
訪東港漁友林江龍, 談櫻花蝦產銷班成功之道
文 / 李素真 (臺灣區漁業廣播電臺) | 42 | 一魚兩吃
怎麼料理怎麼好吃的剝皮魚
文 / 陳怡鈺 |
| 23 | 漁業文化
臺灣牡蠣養殖 王功首屈一指
文 / 洪一平 (彰化區漁會課長) | 44 | 活動報導
2008基隆鎖管季嘉年華會
文 / 張水源、許財生 (基隆市政府產業發展處) |

行政院農業委員會漁業署W3網址：<http://www.fa.gov.tw>
漁業署政風室電子信箱：ethic@msl.fa.gov.tw
漁業署檢舉電話：0800-082594
漁業署廉政服務電話：(07) 813-6208
行政院海岸巡防署海巡服務漁民專線「118」

封面裡

與海共舞 生命重量

文 / 陳怡鈺
圖 / 游忠霖

封底裡

海天遊蹤 世界遺產巡禮(十)

文圖 / 黃丁盛

封底

漁鄉采風 魚我同行

文 / 陳怡鈺
圖 / 游忠霖

活動報導

48 2008新竹市鱖魚節活動報導 - 8月觀光月,到新竹看山 看海 看古蹟

文 / 蔡政南 (財團法人臺灣及漁業海洋技術顧問社)

活動報導

52 體驗澎湖農漁村特色料理的鮮與美

文 / 劉淑玲 (澎湖縣政府農漁局技正)

活動報導

56 我與龜山島的美麗相遇

文 / 李瑞媚 (臺中區漁會專員)

產銷分析

60 臺閩地區97年7月漁產量分析 97年8月主要魚貨批發市場行情分析

文 / 陳淑貞 (漁業署技正)
陳依琳 (養殖基金會執行秘書)

發行人：沙志一

總編輯：江英智

編輯委員：王正芳、石聖龍、李國添、林永德、
邵廣昭、陳添壽、陳世賢、陳茂本、
陳玉琛、陳華民、蔡日耀
(依姓氏筆畫順序排列)

編輯顧問：黃玲珠、余明村

主編：周清和、陳旺卿

特約攝影：黃丁盛、游忠霖

執行編輯：江善泰、施珊珊、湯素瑛

發行所：行政院農業委員會漁業署

地址：高雄市前鎮區漁港北一路1號

電話：(02) 3343-6087

企劃承製：財團法人臺灣漁業及海洋技術顧問社

地址：臺北市中正區林森南路4-1號6樓

電話：(02) 2392-0009；3343-6095

美術：張巧佩、葉佳伶

設計印刷：高遠文化事業有限公司

電話：(02) 2751-7911

展售書局：

【五南文化廣場】臺中市中山路2號

(04) 2226-0330

【國家書店松江門市】臺北市松江路209號1樓

(02) 2518-0207 (代表號)

【國家網路書店】

<http://www.govbooks.com.tw>

零售定價：新臺幣 80 元

版權所有，圖文未經同意不得轉載



漁業要聞

文 / 編輯室整理



漁船員海難失蹤 政府訂有照顧遺屬措施

據報載，漁民發生海難失蹤而保險公司不予理賠，致討海家庭快活不下去之情事，漁業署對此說明指出，政府辦理臺灣地區漁民海上作業團體保險，歷年來只要符合被保險人資格者均可獲得理賠。漁業署表示，船員失蹤後，家屬應向當地派出所先行報案，至申報理賠時，應檢附失蹤人口報案資料，以便辦理保險理賠事宜。

漁業署表示，有關申請程序方面，漁船員失蹤滿一個月未尋獲者，毋須經死亡宣告，可由當時同乘漁船之船長、船員向港務機關作成海事報告，作為失蹤證明；若全船均不幸遭難，則可由船東出面辦理。

遺屬向當地區漁會申辦保險理賠事宜時，應檢附船員手冊影本、漁業執照影本、船員搭乘漁船進出港證明、戶籍謄本、及失蹤證明，俟承保公司受理審核後，保險公司即先行墊付保險理賠金100萬元。倘若事後失蹤者生還時，受益人應於1個月內全數繳還。

漁業署說明，遺屬總計可領取150萬元，其中包括臺灣地區漁民海上作業團體保險理賠100萬元，臺灣地區漁民海難救助基金設置及管理運用要點核撥45萬元以及漁業署漁民海難慰問金核發5萬元，另勞保失蹤給付約有77萬餘元。


漁業署表示，為妥善協助解決漁民海難失蹤事宜，請家屬務必儘速向當地區漁會反映，以便區漁會協助處理善後及保險理賠事宜。

漁業署呼籲漁船船主勿非法僱用海上船屋外籍船員 以確保生命財產安全

漁業署表示，近2個月來陸續發生2起琉球籍和財發18號及泰億祥號漁船失聯事件，其中和財發18號漁船於本（97）年7月12日在印尼峇里港海域被發現，但我國籍船長蘇文成下落不明；另外泰億祥號漁船船長遭到非法僱用之外籍船員推下落海失蹤，案經海巡署所屬巡邏1號巡邏船於9月4日將泰億祥號漁船及8名涉案印尼船員押解返抵高雄港，移由司法機關偵辦，並由我方執行刑案管轄權，將非法仲介公司移請檢調機關查處。

漁業署說明，經查該2艘漁船所僱用印尼漁工，皆為船主非法於海上向非法船屋接駁僱用，致在短短的2個月內發生2名臺籍船長下落不明事件，造成受害船長家庭悲劇，以及船主財物遭受重大損失。經分析係船主為降低成本而非法僱用素行不良之外籍船員。

漁業署強調，為杜絕非法外籍船員僱用管道，已自8月28日起執行「靖安專案」，派遣所屬漁業巡邏船執行任務，並協調海巡署配合派遣具有司法警察身分人員隨船出海取締非法海上船屋。該署漁建二號漁業巡邏船於9月3日在屏東琉球附近海域查獲非法海上船屋日來發號（CT3 - 4942，38.59噸），船上計載有46名外籍船員（菲律賓籍3人、印尼籍43人）。漁業署除將該等外籍船員全數遣送出境外，並對涉案之漁船船主及我國籍船員追究責任，予以嚴處；同時，將分別移請檢調單位及勞委會追查偵辦非法仲介公司及僱用船主，並追討遣返外籍船員所需相關費用。

漁業署再次呼籲，漁船作業所需船員應循合法管道引進合法船員為優先，以確保生命財產安全。另為避免我漁船僱用高風險之非法外籍船員，不幸遭到挾持或發生海上喋血事件，漁業署將製作宣傳海報，提醒船主應注意外，並將協同海巡署持續派遣船艦取締非法海上船屋，並請海巡署加強港口檢查，一經查獲非法載運或非法僱用外籍船員時，將對涉案船主及船員核予行政處分，除追討遣返外籍船員所需相關費用外，同時分別移請檢調單位及勞委會持續追查仲介業者應負擔之責任，以杜絕非法外籍船員僱用管道。 





漁政法令宣導

文 / 編輯室整理

輸歐盟漁產品供貨漁船衛生管理作業要點

行政院農業委員會 96 年 5 月 21 日農授漁字第 0961321203 號令訂定

行政院農業委員會 97 年 8 月 21 日農授漁字第 0971321935 號令修正第 14 點

- 一、行政院農業委員會（以下簡稱本會）為提昇由國內輸銷歐盟之漁獲物衛生管理，確保作業程序符合歐盟規範，特訂定本要點。
- 二、本要點適用範圍包括漁船衛生管理評鑑申請之書面審查、漁船衛生管理評鑑、輸歐盟漁產品供貨漁船合格名單網站登錄、船長衛生教育訓練及漁獲物衛生抽驗。
- 三、本要點有關漁船衛生管理評鑑申請之書面審查、漁船衛生管理評鑑、船長衛生教育訓練及漁獲物衛生抽驗，由本會漁業署或其委託機構辦理。
漁船衛生管理評鑑合格漁船之核定、船長衛生教育訓練合格證書之核發，由本會漁業署辦理。
- 四、漁船需經衛生管理評鑑合格，始得登錄為輸歐盟漁產品供貨漁船，供應漁獲輸銷歐盟地區。
漁業人為其所有漁船登錄為輸歐盟漁產品供貨漁船，得向本會漁業署或其委託之機構申請船長衛生教育訓練及漁船衛生管理評鑑。
- 五、漁業人申請漁船衛生管理評鑑，應填具申請書，檢附下列文件經所屬漁會轉送本會漁業署或其委託機構審查：
 - （一）漁業執照影本。
 - （二）最近一航次全部之漁撈日誌，如該航次低於三日，則應檢附三日以上之漁撈日誌。
 - （三）船長接受輸歐盟漁獲物衛生管理教育訓練合格證明文件。
本會漁業署或其委託機構應於收到漁業人申請資料十五日內完成審查；如申請資料不齊全時，應通知漁業人於收到通知後十五日內補正，逾期未補正或審查未符規定者逕予退回。
- 六、漁業人收到申請評鑑書面審查合格通知書後，應於一個月內安排登船評鑑日期，並於排定日期十日前，回報受委託機構。
前項評鑑項目，依「輸歐盟漁產品供貨漁船衛生管理作業評鑑查核表」辦理。
- 七、經檢查符合評鑑標準者，由本會漁業署登錄於輸歐盟漁產品供貨漁船查詢網站。
評鑑不合格者，漁業人得於收到通知三個月內填具申請表申請複評。

八、複評未通過者，漁業人應於接獲通知次日起三個月後，始得依第五點規定重新提出申請評鑑。

九、經登錄為輸歐盟漁產品供貨漁船，每年應辦理追查一次。

前項漁船經追查結果未符合評鑑標準時，由本會漁業署將該漁船由登錄名單移列觀察名單，漁業人應於收到通知後一個月內改善並接受複查。

前項觀察漁船未於一個月內完成改善並通過複查者，逕由漁業署將該漁船由網站中除名。

十、申請漁船衛生管理評鑑之漁船船長，應先接受漁業署至少四小時之衛生教育訓練，訓練內容包括歐盟相關規定、漁船衛生評鑑項目與標準、漁獲物衛生管理實務等。

完成衛生訓練並經測試合格之船長，由本會漁業署核發五年有效期限之證書。

十一、漁船船長應確保漁船作業環境衛生，逐日檢視漁獲物保存溫度，並將漁獲物保存溫度及作業海域詳實登記於輸歐盟漁產品供貨漁船漁撈日誌。

十二、經登錄為輸歐盟漁產品供貨漁船船長於漁撈作業時，應檢視漁獲體表是否含有寄生蟲及混攪二齒魷科、四齒魷科、翻車魷科、瓦氏尖鼻魷科等有毒漁獲，同時記錄於輸歐盟漁產品供貨漁船漁撈日誌。

十三、經登錄評鑑合格之漁船，其新任船長未依第十點取得訓練合格證書者，漁業人應於該船長任職日起三個月內向受委託機構申請衛生教育訓練，並經測試合格。

前項漁船漁業人或船名異動而船長未異動時，漁業人應向本會漁業署申請登錄異動。

十四、漁船進港卸魚時，船長應繳交該航次漁撈日誌影本至當地漁會，另填具輸歐盟漁產品供貨漁船漁獲出售流程紀錄表，依序交由運販商、輸歐盟漁產品加工廠及經濟部標準檢驗局確實填報。

前項輸歐盟漁獲物出售流程紀錄表有效期限，自漁業人售魚日期起一年內有效。

本會漁業署或其委託機構得於漁船卸魚後辦理漁獲物衛生抽驗，抽驗項目包括漁獲物鮮度、體表寄生蟲及攪雜有毒漁獲等之官能檢查。

前項官能檢查發現漁獲鮮度有疑慮時，漁業人應配合本會漁業署或其委託機構採樣送請檢驗機構化驗。

第一項漁撈日誌影本由漁會彙送所屬直轄市或縣市政府備查。

十五、經登錄評鑑合格之漁船有下列情事之一者，本會得撤銷或廢止其登錄：

(一) 以不實文件申請衛生評鑑者。

(二) 未依第十四點規定繳交漁撈日誌或漁撈日誌填報不實，經通知仍未改善者。

(三) 依第九點規定辦理追查，漁業人無意願配合辦理或追查結果未符合評鑑標準，經通知仍未於規定期限內通過複查者。

(四) 漁獲物經查驗不符合歐盟規定，未有效改善或情節重大者。

(五) 接任之船長未依第十三點規定於期限內接受訓練並測試合格者。

(六) 漁船滅失者。

經撤銷或廢止登錄之漁船，自撤銷或廢止日起一年後始得重新申請漁船衛生管理評鑑。

深入昆布的故鄉

體驗北海道漁家作業甘苦

文圖 / 董雅鳳（日本北海道大學農學院）
楊清閔（國立海洋生物博物館）

一、昆布的故鄉 日本北海道函館市的南茅部

昆布自古以來就是日本對外的重要輸出水產品之一。在1950年代昆布養殖興起之前，昆布的生產僅侷限在北海道一帶。在中國清朝時期，日本有所謂的「昆布航線」，滿載著乾昆布及乾漁獲的貨物船由日本北海道的江差、松前及函館一帶出發，航經日本海沿岸之敦賀、富山、直至京都、大阪，再以大阪為據點，航經長崎、琉球，輸出至中國清朝的一條航線。此海上航線成為當時重要的貿易大動脈，源源不絕地提供日本本州及中國的各項貿易需求。由於昆布具有消炭毒及預防甲狀腺腫等功效，在中醫藥材上來說極為珍貴，也是清朝與日本之間貿易比重最高的水產品。而當時昆布航線所經由的各日本據點，時至今日已成為日本重要的昆布消費地。

昆布的種類及消費型態頗多，通常食用的昆布種類，在臺灣、中國及沖繩等地大多以長昆布為主，而長昆布經乾燥後，放入水中並無法取出高湯，只能食用昆布的葉體部分。這些長昆布在日本消費量不高，主要是以出口為主。而品質佳、取高湯用的昆布種類則留在日本國內消費。例如：真昆布、利尻昆布、羅臼昆布及日高昆布等，是將昆布放入水中，做為取出高湯之用，為日本懷石料理及京都料理等的基本食材，且為日本生活中常見的味噌湯的高湯湯底，對日本人而言可說是不可欠缺的食材。日本國內昆布的生產量幾乎都是來自於北海道，約占全體的95%。剩下的5%則來自東北三縣 - 青森、岩手、宮城等縣。而昆布種類當中，最具代表性的優質昆布，就是真昆布。真昆布的葉體很厚實、葉寬也很大，是昆布中的最高級品，除了它本身所帶有的甘醇



甜味之外，更可取出清澈的淡茶色高湯，而函館市的南茅部則是真昆布的最大生產地。

真昆布不僅味道佳，且其加工品的種類亦極為繁多，依其等級又可分為白口元揃、黑口元揃及本場折等3種，其中又以南茅部是唯一能夠採收高級白口元揃真昆布的產地。南茅部位置如昆布種類分布圖，位於北海道南部、函館市的西北部，從函館市區搭車約40分鐘的車程，為靠山面海的小村鎮，日本於1965年在此第一次成功養殖昆布。南茅部從1677年開基以來，到現在為止已有三百多年的歷史，自古以來，就是優質的天然真昆布之生產地，更是北海道定置網漁業的發祥地，這可說是受惠於火山噴火而形成的海灣帶來豐富的海洋資源。南茅部地區村民靠海為生，大約有6成的村民從事各式各樣的漁業活動。學校的營養午餐也經常使用昆布當食材。當地的漁業活動，除了養殖真昆布以外，昆布漁家亦兼營貝類養殖或從事各種的漁獲活動。

南茅部為何是真昆布生長最適合的環境？原因是海洋的深度較淺、陽光照度高，寒暖流交會匯流而成最適水溫，除此之外，亦含豐富的酸性岩地形、廣葉樹林等，帶來了營養鹽、礦物質、及大小30條河川匯流而入的天然地形。年產量高達4千噸的昆布（占國內昆布生產量的15%）是日本第一的昆布產地，因而有「昆布的故鄉」之封號。南茅部所盛產的白口濱真昆布，有超過300年歷史，孕育出極品的昆布。

就昆布的生息地而言，從白神岬的函館市經過惠山的噴山灣的這個地區，以惠山岬做為界線，從南茅部到砂原的沿岸，所生產的昆布被稱之為白口濱，因昆布肉身很肥厚，剪開側面切口是呈現白色，而命名為白口濱真昆布；從惠山岬到汐首沿岸的昆布則稱之為黑口濱；再從汐首到函館市這個地區則稱為本場折。生

長環境的水深約7—8公尺。其葉色呈淡褐色、葉的長度1—8公尺，葉寬12—30公分，肉身呈楔狀的形狀與莖部相連在一起。用剪刀剪開切口，依顏色的不同而區分為白口元揃（白色）和黑口元揃（黃色）兩種。南茅部面臨的海洋有親潮和津輕暖流（對馬暖流）交會，水溫適當，不論是淺海的環境、陽光的照度、河川的流入等，均是孕育上等昆布的最佳環境。南茅部的昆布可取出口感絕佳、顏色清澈的昆布高湯，高級加工品也經常使用它來加工。另外，自古以來常拿來做為松前藩對朝廷、將軍大官等的朝貢禮品，因此又稱之為「獻上昆布」。

7—9月是繁忙的昆布採收期，為將理論與實際相互結合，筆者於2007年7月深入昆布漁家，體驗日本特有的昆布採收，以及徹底了解昆布漁家的作業流程。

二、昆布漁家的作業

（一）一年間的昆布漁家作業

經營昆布的漁家，並非全年均可自由地在海上作業，而是必須加入當地的漁協，由漁協及漁民共同管理昆布的養殖、採收及銷售。因昆布的養殖海域與其他漁業恐有爭議，海域的漁業權利用必須由漁協訂立。而昆布的養殖區域及範圍由漁協及漁民們共同協議後，清楚地記載於海域利用圖上。另外，天然昆布的採收，則由漁協訂出解禁時間及時間表，於天候佳的清晨5時以前廣播是否作業，漁家會乘用小船聚集於某地，鳴槍出發，採收至下午4時左右。不同地區的昆布採收，由當地漁協訂之。

南茅部地區一年間的昆布漁業作業流程，大約6月20日—7月15日為採收早出昆布的時期，此期的昆布已經可用來取高湯用。而7月17日—8月20日為正式進入大量採收期，其所採收的昆布為成昆布，此時期的昆布葉體的厚

實度最佳，主要是作為高湯用。9月昆布漁期結束，主要從事各式昆布加工作業。10月末進入短暫養殖期，即將種苗放入外海中馴養，讓昆布種苗習慣外海的環境，此時期約為期一週左右。11月正式進入昆布的養殖期。此時期是將種苗結附在養成鋼上養殖。漁家於10-11月除了進行昆布的加工外，尚需向昆布種苗中心進貨，以利養殖，並在下雪前，將種苗綁於繩索上，投入養殖區。在冰雪寒冷的1月，則進行昆布的疏苗作業，如同農產品一般，為使昆布品質佳，須進行疏苗及除草等作業。而2-3月則採收早煮昆布，其葉體很柔軟且口感佳，所含的鹽分較多，通常是用來作為味噌湯、生菜沙拉、湯豆腐使用。

（二）一日間的昆布漁業作業流程

1



02:00 05:30
昆布的採收與清洗

7月是昆布漁家最繁忙的季節，於凌晨兩點多起床後，漁家就開始一天的作業，首先是駕駛類似舢舨的小船，由港口出海，通常是2-3人乘坐的小船，以夫妻作業的模式居多。用長條分叉的漁具，將海中的昆布根部纏繞後拔起。拔起的昆布如圖片中所示，堆滿了整個船上，而這個採收過程是一項非常耗費體力的作業。凌晨3點，再將滿載的昆布，運回住處的清洗作業場開始清洗作業。通常住家的旁邊會設置烘乾室與清洗處各1間、加工處2個及倉庫2-3個。作業人員將



1

2

昆布的採收、清洗及加工過程

1. 漁家之小船赴昆布漁場採收。
2. 採收之昆布送入清洗機清洗。
3. 清洗完的昆布放到石礫上，並用夾子夾住根部。
4. 吊滿昆布之昆布架。

3

4

昆布1條1條的送入洗淨機，將昆布的葉面洗淨後，用類似洗衣用的夾子夾住昆布掛起來後，送進烘乾室烘乾。清晨4點左右，結束清洗及吊曬作業。再來就是善後的工作，雖說是每天作業，但是日本漁家極重視作業場所的清潔與衛生，4點開始清洗洗淨機、洗淨槽、收拾掉落滿地的碎昆布，並將大鋼索上的昆布根用捲揚的機械清除完之後曬乾（循環利用），約5：30左右，才結束整個清晨的採收到清洗工作。

2



05：30 16：00

昆布的乾燥烘焙

早期（大約10年前）昆布乾燥方式，是用太陽光照射自然曬乾，但日曬的缺點是

要將昆布1條1條放在地上曬，對逐漸高齡化的漁師來說，容易腰酸又耗人力，且易受天候的影響，及為趕在10 11月的出貨期等因素，昆布日曬法已逐漸被機械化所取代。現在昆布的乾燥，幾乎都使用乾燥機烘昆布。烘乾室設有乾燥機及電風扇，電風扇裝於天花板上，地板上也有3 5臺工業用的大型電風扇，烘乾時間約要8個小時。從早上5：30到下午4：00左右，在這8個小時當中，濕昆布會因電風扇強力的吹送，而掉落或打結，因此必須每隔1個小時，要進去烘乾室檢查一下，將相互纏繞在一起的昆布打開，並將掉落在地上的昆布重新吊上去烘乾，一次約可烘900條昆布。



5

6

5. 漁師1條1條地將昆布掛入烘乾室中。

6. 烘乾室，可掛昆布約900條。

7

8

7. 烘乾室設有乾燥機及7 8台電風扇。

8. 烘乾室外則是昆布日曬場，筆者留影。

3



16:00 20:00

乾昆布的加工作業

乾昆布的加工作業亦非常耗費人力，因此在農忙期（7月 8月），人手不足時，通常都會在當地雇用5 6位的臨時工或者僱用親戚來幫忙，時薪約1,000日圓；中學生、高中生則是時薪800日圓。當天候不良無法外出工作時，所有的人員均會在倉庫中從事加工作業。平常下午4點左右，開始乾燥後的昆布作業。把昆布一條一條的取下，拔掉夾子，放入規格架上，堆成一疊之後捆成一捆，再將一捆一捆的昆布放入倉庫，之後，再依北海道漁協規定的規格加工。

三、昆布加工的流程

由於烘乾的昆布極為堅硬且不平整，加工上非常困難，因此需將一捆一捆的昆布送入蒸濕器中蒸濕軟化後，才能開始加工。首先將蒸濕後的昆布送入壓平機，將崎嶇不整的昆布壓平，再將壓平的昆布捲成一卷。因昆布葉的二邊（耳）外觀不好看，且品質較差，因此需要以人工的方式做昆布切耳，保留下品質最好的部分再加工，切下的昆布耳部分，亦是商品的一部分，通常價格極便宜，可賣給拉麵店等大量使用昆布的外食店做為取出高湯之用。保留下的昆布葉中的部分，會以漁協所配發的昆布製品規格的加工手冊進行加工。完成之後，再交給漁協。自己販賣的漁家也有，不過



9

10

9. 烘乾後的昆布從昆布架上取下。

10. 捆成一捆，放於規格架上。

11

12

11. 昆布夾取出，重複使用。

12. 一捆一捆的昆布存放於倉庫。



13. 一捆一捆的昆布，送入蒸濕器裡蒸濕。
14. 蒸濕後的昆布，送入壓平機壓平。
15. 壓平後的昆布外觀。
16. 壓平的昆布，卷成一卷。
17. 昆布兩側葉，切除作業。
18. 切下的兩側葉，仍是商品。
19. 折昆布。
20. 壓平的昆布，依長度、寬度來分等級。
21. 切割後的昆布，依等級裝箱。
22. 根昆布。
23. 棒狀昆布，乾燥後的昆布，每30公分一切，裝入小袋子。
24. 棒狀昆布，不需要再加工。
25. 葉寬最寬，品質最好的平昆布。
26. 根昆布的包裝作業。

幾乎很少。通常一定的長度中，昆布的重量愈重，其等級愈高。折昆布，即55公分1折，共3折的折昆布。另外還有棒昆布，即乾燥後的昆布，每30公分一切，裝入小袋子中，就是市販的成品了。由於不需要再經過任何加工作業，因此價格比壓平昆布便宜。切割的昆布會依等級裝箱，再讓北海道漁協統一收購。而一條昆布僅能取出約15公分的根昆布，其取出的高湯量較多，且較珍貴，價位特別高。根據漁家表示，將一塊根昆布剪成對半，放入白開水裡放一夜，隔天早上喝完後再加水泡一次，於傍晚喝。如此長期飲用，據說不但可降高血壓、治婦人病，還有可縮小腫瘤等療效，在當地可說是相當熱門的健康食品。不論是折昆布、1/4等昆布、棒昆布、平昆布、獻上昆布，全部都是用來做為取出高湯之用。但因為高級昆布屬於贈送用品，包裝上需要美觀、大方，因此才會出現各式各樣的加工品。昆布的加工種類主要有5種，如表一。

肉身較厚實的昆布，主要用來做為折昆布（通常指7月20日以後所採收的昆布）。7月20日以前所採收的昆布則做為長切（棒）昆布。根據昆布漁家表示，乾昆布最長可保存到3年左右，放愈久，昆布的纖維會變軟，

加工好的昆布再存放於昆布漁家的倉庫，之後再將加工好的昆布運送到函館漁協集中管理。而收購、議價等談判則是在每年8、9月舉行，北海道的函館漁協提供場地，然後批發商、中盤商（買方）及各地漁師代表（賣方）等，大家都聚集到函館漁協進行議價。價格的決定有一套標準，並非隨便決定。通常漁師代表會提供當年度的價格標準，給參與競標者參考。當漁師的昆布確定得標後，漁協會先將得標金額，在一個星期之內，用現金匯到漁師帳戶。而買方再依程序付款給代墊的漁協。從上面可以很明顯的看出，漁協所扮演的角色是，提供場地、讓買賣雙方進行看貨、議價、交易等再從中賺取佣金、手續費。一年會有2、3次議價，若第1次決定價格後，第2、3次的價格波動會以第1次為標準，並不會有太大的變動，因此第1次的議價價格最重要。

四、昆布的種苗育成設施

北海道的昆布養殖是從1955年開始，並著手從事養殖技術的開發與企業化試驗。1961年在南茅部村（現函館市）進行人工栽培真昆布養殖試驗獲得成功，並在1964年開

表一：昆布的主要加工種類

品名	內容物	價格
棒昆布	也就是市面上看到的長約30公分的捆包裝。去除掉昆布的前半段（根昆布）及後半段（黃葉部分）約150—200公分長，再切割成每等分30公分。	200公克約430日圓
根昆布	取其昆布的根部分約15公分，1條昆布只有1片。	200公克約1,300日圓
平昆布 （長昆布）	依葉體長度、寬度分4個等級。將1條昆布依規格切成4個等級，5枚左右裝成1袋販售。	200公克約1,100日圓
折昆布	由棒狀昆布整平過後の平昆布（長約50—60公分），一整條不切割，經過3折的加工程序，稱之為折昆布。	200公克約1,160日圓
早煮昆布 （寒風昆布）	約在1—3月所採收的昆布。冬天下雪時所採收的昆布，直接在外面晾曬，因此又稱之為寒風昆布。早採昆布較柔軟，口感佳。一般用於味噌湯、生菜沙拉、湯豆腐、醃昆布等。	200公克約600日圓

來源：昆布漁家說明

始量產。然而，昆布養殖不可欠缺的種苗則是必須在陸上進行採苗、培養，成為種苗之後再出貨給昆布養殖業者養殖。各地區漁協曾經有一段時間是以函館為中心，設置了昆布種苗生產設施。但是隨著漁協的合併，種苗生產設施也統合成大型化的種苗生產中心。

昆布人工種苗生產流程：

- 1、在8～9月期間，潛水到海裡採取天然昆布。採取的條件是昆布葉體沒有傷痕、小洞，並且以遊走子囊發育良好的天然昆布做為母藻（種苗）。採取上岸後陰乾，陰乾後的昆布，仔細小心的一片一片用報紙包起來，放入紙箱，靜放一個晚上。
- 2、種苗生產為在陸上設施中，將母藻放入滅菌海水中浸泡，促進遊走子放出，用紗布將遊走子液（種苗）所釋放出的黏液、雜物清除。採取遊走子液，並撒水上水之後，再將採苗的三角架纏線放入長
- 方型培養水箱，大約靜靜地放置12小時。之後進行為期約40～50天的培養。
- 3、40天過後，大約在10、11月份，種苗附著在三角架線上的葉體長到3～5公分之後，就可以出貨。不過在供貨之前還需要經過為期7天的海面養殖，稱之為暫時栽植。其目的是，讓昆布種苗習慣於海上的環境，太過密集或品質較差的種苗自然而然被淘汰。而生存下來的種苗，就是品質最佳的昆布種苗了。
- 4、暫時栽植的種苗線每5公分剪成一段，並在養成鋼索（養殖鋼索長約1.5公尺）每30公分的間隔處，夾入種苗線，再轉移到正式養殖。
- 5、正式養殖（12月～6月）：為了要促進昆布的成長，所以培養密度需適當，即每一鋼索約10株昆布苗，並配合日照調整昆布苗的水深。



昆布種苗生產流程

1. 南茅部的昆布種苗生產中心。
2. 三角架上繞線，與母昆布一起放入水槽中，昆布苗漸漸附著在線上。
3. 鋼索長約5公尺長，結附10個昆布種苗。
4. 結附上鋼索的昆布苗，再放入海洋中成長。
5. 水槽中讓種苗成長。
6. 海水蓄水槽，將外海的海水引進。

6、疏苗：將生長的空間太過密集、或品質較差的昆布摘取下來，稱之為疏苗作業。1年約疏苗2~3次，大約在每年的12月中旬到隔年的3月。以2007年~2008年為例，第一次疏苗是在2007年12月，一條鋼索大約5~10根左右。第二次疏苗在2008年1月。

昆布結附種苗作業，非常耗費體力，因此需視作業人數多寡，而決定繩索的結附種苗數量。2人作業時，1條繩索（5公尺）每間隔50公分結附一棵種苗，總共約結附10棵種苗。但是1人作業時，1條繩索大約結附6~7棵種苗。

另外，種苗附著的方式為，將纏線的三角架放入水箱，將昆布苗放入水槽中，昆布種苗就會漸漸附著在線上，一個一個分別放在水槽中讓種苗成長。水箱裡面的水是海水，這是為了適合昆布養殖的環境。水槽裡的水則是普通的自來水，目的是讓室內的水溫恆溫，提供昆布種苗穩定適溫的成長條件。

五、昆布漁家的認養昆布制度

所謂的昆布認養制度，為南茅部大船地區的漁協青年部每年募集一般消費者，成為5公尺繩索的昆布養殖擁有者，而昆布漁家則負責管理這些昆布，採收後的昆布，經過加工處理、製品完成之後，就會將這些昆布送到消費者的手中。養殖是在水深4~5公尺處將繩索固

定住，之後再將昆布繩附著上去，容易管理。昆布的成長過程當中，撒不撒用肥料都有，不過大多是不使用肥料，讓其吸收海中天然的營養素而成長。

做為認養者的消費者，能夠從網頁上看到自己的昆布成長過程。4月份時會收到第一批收成的早煮昆布，此時會有一種做為昆布認養者的真實感，11月份則收到認養的成品。一整年中都可以看到自己所擁有的昆布之成長過程外，並且可與養殖昆布的漁師們互相交流，而獲得更多的昆布知識，感受到這些昆布職人的熱情。這些為認養者培育而成的昆布，投入相當的細心照料，預估總計可收成8公斤的昆布成品（表二），約相當於市價50,000日圓。換句話說，認養費僅需市價的一半，就能夠買到約市價兩倍的最高級昆布。南茅部的白口濱真昆布在日本國內被公認為第一昆布。從極講究料理的料理達人到高級日式料理店，甚至是皇室、官廳用品的承辦商人等，一致指名使用白口濱真昆布。因為它最大的特徵是，能夠取得上等澄清色的高湯、絕佳的甜度與高湯的濃厚度。

六、昆布的種類特徵

昆布富含豐富的維他命C、納、鈣等海中礦物質，另亦還富含藻朊酸、紅藻素等食物纖維。藻朊酸可改善排便的效果。此外，

表二：參加認養昆布制度時，消費者可收到的昆布製品

品名	內容物	數量	收到時間
早煮昆布	在早春所採收的柔軟昆布。30公分切成1等分。	大約2公斤，外加約250g免費試吃。	4月
根昆布	整葉的昆布中只能取出1塊，是最珍貴的部分。	大約200~300g。	10~11月
折昆布	長條形板狀的高級昆布，每1枚都折成45公分。	大約2公斤。	10~11月
切昆布	長條形板狀的高級昆布。每1條昆布平均切成30公分。	大約2公斤，再分裝。 外加750g的免費試吃。	10~11月
棒昆布	烘乾的原狀態的棒狀昆布。每1段切成30公分。	大約2公斤	10~11月

來源：南茅部漁協直販加工中心（<http://www.konbunosato.com/>）

食用昆布可降低膽固醇；而紅藻素也同樣具有降低膽固醇，並可提昇免疫力，具有預防保健的功能。

日本產北海道昆布的主要種類及產地，以北海道主要的昆布種類分布圖及表三說明如下：

圖：北海道主要的昆布種類分佈



來源：昆布講座 (http://www.kurakon.jp/ency_kombu/03.html)

七、謝詞

此次能夠在函館南茅部體驗昆布漁家的作業情形及進行深入訪談，係透過指導教授廣吉勝治老師聯絡當地漁協安排，才能深入體驗漁家的作業流程及辛勞，並發掘該產業所面臨的問題，以及漁家實際上的想法及對產業的需求及期盼，非常感謝廣吉勝治老師的協助。此外，對於接受筆者訪談的昆布漁家坂田憲治一家人，不僅提供住宿，每天三餐更是提供高級的日式料理，且在繁忙疲累之餘，仍不厭其煩地回答筆者各式各樣的問題，並一一示範，且細心地指導筆者等人如何做昆布的加工等，在此謹致上最誠摯的感謝。

表三 日本產北海道昆布的主要種類及產地

種類	生產地	說明
真昆布	以南茅部為中心，從函館到惠山沿岸地區	南茅部的海區是由寒流的親潮與對馬暖流交匯的場所，孕育出豐富的魚種與優質的海藻。從這個資源豐富的海洋裡所採取出的真昆布評價極高。其特色是褐色的葉肉很厚實，味道醇厚、甜美，吃起來口感絕佳。通常用來製作成高級高湯昆布、薯蕷昆布、臘昆布、鹽昆布等。
利尻昆布	以利尻島、禮文島為主的稚內沿岸地區	真昆布、羅臼昆布比較硬，葉寬較窄。做為高湯昆布、干枚腌醬菜使用。高湯之色澤清澈，味道香美，本身帶有的甜味是淡淡的鹽味高湯。
日高昆布 三石昆布	以日高地區為主的日高沿岸地區	一般稱之為日高昆布，其葉寬部較窄，容易煮軟、煮嫩，可做為昆布卷、煮物及一般的高湯使用。
羅臼昆布	以羅臼地區為主的知床半島沿岸地區	葉身顏色呈現赤紅色，葉寬很寬，與真昆布很相似。葉嫩，口感好。
長昆布	釧路、厚岸、根室、北方四島為主	長度6公尺到15公尺，因而稱為長昆布。使用在煮物、佃煮、昆布卷等，嫩軟又好吃。棹前昆布是指5月下旬採收未成熟的嫩昆布所製成，備受消費者歡迎。可做為黑輪使用。 是屬於不會出高湯的昆布

譯自：真昆布的佐吉屋 (<http://www.iisho.com/makonbu/>)



訪東港漁友林江龍

談櫻花蝦產銷班成功之道

文圖 / 李素真（臺灣區漁業廣播電臺）

櫻花蝦體型嬌小玲瓏，外殼晶瑩剔透，精緻得如陶瓷娃娃般，而其色澤亦如其名，如櫻花般的美麗且討喜，是一種美得讓人驚豔的水產品。在東港，當地民眾喚櫻花蝦為「花殼仔」，因為它身上布滿了紅色素及161個左右的發光器，並且外表呈粉紅透明的色彩，遠遠望去有如盛開的日本櫻花，因而得名。

現在許多人已經將黑鮪魚與東港畫上了等號，每年的四、五月，就會有許多老饕準備大啖TORO的美味，而櫻花蝦雖然不似黑鮪魚總有盛大的觀光季來幫襯身價，但在許多大宴小酌中，有了它就會增添味蕾跟色彩，早已是知名的東港「三寶」之一，對東港地區的漁業和漁民而言，其產業的重要性不言而喻。

在漁間的夏日，我們和捕撈櫻花蝦的資深漁友林江龍約好，希望在今年櫻花蝦禁捕期中前往東港訪問他，以便認識

國寶級水產品 - 櫻花蝦的珍貴。「我從民國60幾年就開始捕櫻花蝦囉！」一見面，林漁友就侃侃而談，他說身為漁人子弟，出海打魚是順理成章的事，只是早年都是漁筏捕魚，生活不易，直到上漁船工作後，才慢慢有所改善。一開始，也只是在捕撈底棲魚類時才會混獲到櫻花蝦，甚而不知是寶，還隨意把它拿來當作養殖魚的飼料。



談到櫻花蝦林江龍漁友一臉笑容。

直到民國71年，日商來臺以每公斤320 350元的高價收購，漁民才感受到櫻花蝦的經濟價值，並且開始有了專業性捕撈櫻花蝦的單拖網漁船出現。日本是個喜吃海鮮的國家，而對於含有豐富高鈣、磷及粗蛋白質等多項營養成分的櫻花蝦更是喜愛，尤其全世界也只有日本的東京灣、相模灣、梭河灣，以及臺灣的東港到枋山沿岸與宜蘭龜山島附近海域才能見到櫻花蝦的蹤影，這是何等的稀奇與珍貴！民國77年，日本學者大森等親自到臺灣來考察後證實，東港捕獲的櫻花蝦確實與日本同種。至此，漁民才恍然驚覺，原來自己的海域竟然擁有如此珍貴的世界級海中至寶。林漁友說，東港漁港出海的不遠處就是俗稱的東港溝，沿近海的漁民都在這個海域作業，「東港溝的魚、蝦，造福了東港漁民」！據漁業專家的調查研究資料指出，東港溝漁場屬於新生海溝地形，非常適合櫻花蝦的繁衍生殖，而東港漁民的確也在此找到他們的財富，更為民眾帶來營養豐富的水產品。

對東港櫻花蝦漁民而言，81年是一個轉捩點，這一年，在東港區漁會負責推廣工



鄭福山秘書談櫻花蝦產銷班的成立由來。

作、現擔任秘書的鄭福山先生的協助下，有18艘單拖網漁船成立了櫻花蝦產銷班，但因為加工部分在處理上有所缺失，短短一個月的時間即宣告失敗，但不畏挫折的鄭福山不願就此罷手，他重新規劃設計了產銷班新的模式，輔導漁民走向一個可長可久的制度。產銷班最大的改變就是採取公開拍賣方式，有別於一般市場由拍賣員比手畫腳的叫賣，櫻花蝦產銷班的公開拍賣類似民間的標會，每天漁船返航，所有的櫻花蝦在魚市場一排排擺好，有意標購的業者則寫好價格標單，

捕撈櫻花蝦的單拖漁船。（王志民提供）



以高價者得標，這樣的拍賣杜絕了作弊，不僅是因公開、公平、公正的方式贏得所有人的信任，也讓櫻花蝦年年都賣得好價格。如果說，讓漁民豐收的是來自東港溝的櫻花蝦，那麼讓櫻花蝦聲名大噪的應該就是櫻花蝦產銷班了！而這也證明，完善的制度才能取得共識，獲得支持；正確的觀念才能持續經營，永續發展。

現在東港有113艘單拖漁船加入櫻花蝦產銷班，每年11月1日至隔年5月31日是捕撈期，6月1日至10月31日是禁捕期，櫻花蝦產銷班漁民謹守公約，大家不但自律，而且發揮了團結互助的精神。擔任好幾屆產銷班長的林漁友引以為豪的告訴我們：產銷班的精神之一就是「漁獲分配」，每年漁期展開之前，班員會先行開會討論，以決定每天的漁獲量，通常一開始會制定每人每天捕撈11箱，如果持續豐收，就會緊急協商下縮捕撈箱數為9箱，甚至6箱，以免大海資源快

速枯竭而影響未來漁獲。若有漁民捕撈超過的數量，也可以分送給其他同樣有登記加入櫻花蝦產銷班的友船，大家一起享受漁獲滿載的喜悅。產銷班的精神之二就是「資源保育」。林漁友指出，大海資源無法預測，多寡難料，為免資源過度消耗而至最終無魚可捕，適時適度的予以保育是必要的手段，這點產銷班的漁民早有共識。

東港漁會鄭秘書舉例說明：「我們把大海的資源當做是存款放在銀行，每個月只取利息花用，這樣本金永遠在，不怕沒錢花。如果說大海有1,000噸的魚，一次全部捕完，那大海的資源就沒有了。若是每個月捕撈100噸，分成10個月捕撈，這樣說不定大海的資源還是原來的1,000噸，或者會更多」。鄭秘書就是這樣不厭其煩地一次又一次把這個觀念深植到漁民心中，而讓漁民樂於接受配合，這就是當初成立產銷班的宗旨。回憶推行之初困難重重，漁民的排斥及經銷商的壟斷，



櫻花蝦產銷班班員踴躍出席班會。（王志民 提供）



1

2

1. 陳守仁博士是櫻花蝦產銷班的催生者。
2. 捕櫻花蝦的秘密武器 - 網位紀錄器

都讓這項工作遭受到莫大的阻礙。但如今看到產銷班的運作順利，漁民也獲益良多，所有的辛苦都值得了！

櫻花蝦產銷班還有一位靈魂人物 - 農委會水產試驗所沿近海研究中心的陳守仁博士。陳博士從當初成立產銷班的構想一路走來，到現在仍每年出海採樣調查，對櫻花蝦的研究不遺餘力。陳博士指出，在經濟開發與漁業資源永續利用之間，櫻花蝦產銷班不但開創了雙贏的局面，甚至也建立了一個典範，這是非常難能可貴的經驗。為了提升櫻花蝦輸日的品質，提高外銷價格，陳博士教導漁民做好船上的漁獲冰藏保鮮及熱風乾燥加工。現在櫻花蝦每年都有兩億元以上的產值，甚至曾經兩度創下3億元的紀錄，對整體漁業經濟貢獻很大。

或許有人會好奇，經濟價值這麼高的櫻花蝦，是不是所有的漁民都會對它趨之若鶩呢？其實櫻花蝦的捕撈技術及網具的製作都屬專業性，完全是靠長年累積的捕魚經驗，而非所有的漁民都能勝任。「技術、經驗、

儀器、天氣缺一不可」，歷經50年討海歷練的林漁友這麼說，他還從客廳的一角搬出一樣秘密武器 - 「網位紀錄器」。他說，這個網位紀錄器係結附在漁網的上方，當它可以感應漁網深度並發射訊號到船上，再以船上的魚探機去探測大海的魚蝦在水深的幾米處，然後船長再根據他的經驗來判斷網繩要放多深，最深可達300米，最淺則只有10-20米，其中「水溫、光線、水色」是影響漁獲成績的關鍵點。多年的捕魚經驗盡在點點滴滴的討海生涯中。

自從產銷班在81年成立後，班員就決定每年要有半年的漁撈期跟半年的休漁期，5月底結束櫻花蝦的作業，漁民改而出海捕赤尾青，仍然是不得空閒，但半年的休漁期已足以讓櫻花蝦休養生息。目前東港櫻花蝦有90%以上外銷日本市場，10%供應國內市場消費。在漁撈期的下午，東港魚市場除了魚販、加工業者、漁民之外，更可見到來自日本的經銷商穿梭其間拍賣魚貨，整個市場人聲鼎沸，熱鬧滾滾。97年櫻花蝦漁季自去11月展



色澤如櫻花般的櫻花蝦。



有別於櫻花蝦的赤尾青色澤明顯差異。

開後連續豐收，到今年5月底漁期結束總漁獲量是一千四百四十多公噸，價格也都維持在每箱四千多元的高價，總產值高達三億九千九百多萬元。東港區漁會林漢丑總幹事期許今年能再創漁獲佳績，漁民都能滿載豐收。趕在11月漁季解禁前，櫻花蝦產銷班的班員在10月中旬要開會討論今年的漁獲量，並且選舉新幹部，確立產銷班會務大事，以利班員遵行。

根據一項調查報告指出，前幾年日本櫻花蝦漁獲量銳減，因而當地人懷疑櫻花蝦資源有日趨減少的趨勢。其實不只是櫻花蝦，大海中有許多資源正在快速地枯竭，魚蝦貝類都是老天爺賜予我們來自大海的寶貝，我們理應善自珍惜保護。櫻花蝦產銷班班員多年來在保護海洋資源上有付出，也得到回饋，正如同林江龍漁友所說的：櫻花蝦產銷班對東港漁民而言，最大的意義在於維護海中魚蝦的資源，穩定魚貨價格，保障漁民利益。他們懂得不趕盡捕絕，魚群自能生生不息，在資源保育這條路上，東港櫻花蝦產銷班會一直走下去，直到永遠！



東港區漁會林漢丑總幹事接受訪問。



臺灣牡蠣養殖 王功首屈一指

文圖 / 洪一平（彰化區漁會課長）

王功擁有360年的養蚵歷史

臺灣養蚵究竟從何時開始？王功在臺灣養蚵史上的重要性如何呢？據日治時期臺中廳於大正8年5月（西元1919年）所出版的《臺中廳管內概要》一書記載：「養蚵業源自二百五十年前來自對岸地方上的養蚵方法首先傳入二林支廳轄下的王功庄，接著最初幾年逐漸傳播到各地去。」（見圖1、2）。依此推測，王功地區插竹養蚵的時間可以推至西元1660年代明末清初時期，可說是臺灣第一個從事插蚵養殖牡蠣的地方，其後又從王功傳播到臺灣各地。這段記載也可以從王功林姓祖先在明朝崇禎12年（西元1639年）由福建同安渡海來到王功移民的開墾歷史互相印證，先民由對岸陸續移民到臺灣彰化一帶時，亦將大陸東南沿海的插筴養蚵技術帶入王功，因此，王功地區從事牡蠣養殖距今已經有360年的歷史。

臺灣養殖牡蠣起源的各種說法

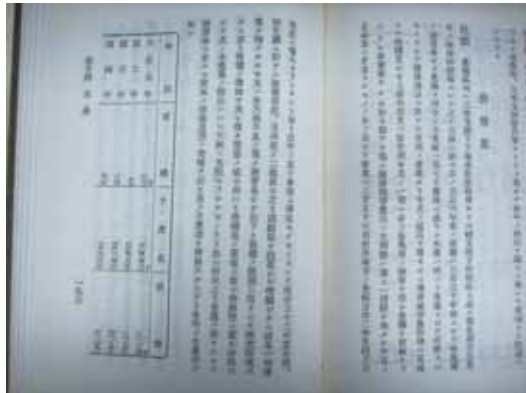
臺灣養殖牡蠣起源也有不同的說法，目前臺灣存有記載牡蠣養殖的直接證據，是在臺南縣佳里鎮建南里金唐殿，於清乾隆59年（西元1794年）時，按察使司銜福建分巡臺

澎兵備道楊廷理曾勒碑石示告，禁止民番私自搭蓋草寮及竹標插界，以杜絕地方民番勢力勾結，希圖強佔海坪進行圍墾以蓄養蚶、蠔。由金唐殿的碑文可知，在乾隆57年（西元1792年）以前，臺南漁民曾在海邊插竹圍

圖1：臺中廳管內概要一書

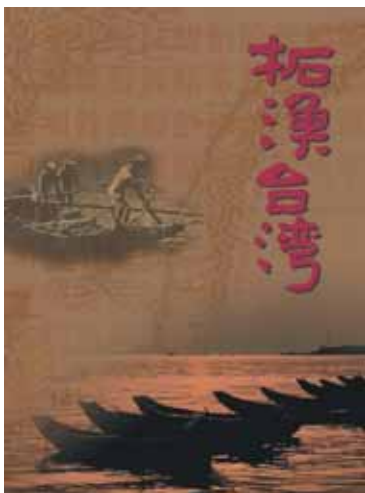


圖2：臺中廳管內概要書中記載王功養蚵起源



墾養殖牡蠣。這個碑文是目前臺灣最早記載養蚵的直接證物，而且我們可以從碑文裡知道當時有番人和漢人共同從事養蚵事業。

行政院農業委員會副主任委員胡興華先生在其《拓漁臺灣》一書，對臺灣牡蠣養殖的起源亦有詳盡的敘述：「日據時期臺灣水產雜誌曾經提到，插竹式養蚵在彰化鹿港地區已經有很久的歷史，相傳三百多年以前，由中國大陸傳至鹿港，稱鹿港為臺灣插竹養蚵的發源地」。另一說法為：「明治32年（西元1899年），萱場三郎在大日本水產會第17次大會中，講演『臺灣的養蠣事業』說道，早在280年前（原文180年前），泉州人至臺灣從事漁業，將牡蠣養殖首先帶至嘉義地區，是為臺灣養蚵事業的開始」。



臺灣的養蠣事業」說道，早在280年前（原文180年前），泉州人至臺灣從事漁業，將牡蠣養殖首先帶至嘉義地區，是為臺灣養蚵事業的開始」。

另依據西元1936年日人佐藤眠洋編著《臺灣始政四十年史》記載相關牡蠣殖產資料，也載有臺灣各地區的插蚵時間，「臺灣養殖牡蠣業起源自日治前百年（約西元1796年），改隸日治當時，臺北、新竹、臺中（涵蓋目前的臺中、彰化縣）、臺南、高雄等等的沿海一帶已經有養殖業的經營。依據舊的記載，王功、北門嶼附近於日治前60年；淡水河口在日治前50年就已經開始了養殖牡蠣。養蚵業是由南往北逐漸普及。當時的附著器在安平及四鯤鯓地方使用撒石法（現在已經不用的方法）和現在所使用的割竹有很大的不同。」

由上述各種的養蚵起源說法，王功在臺灣養殖牡蠣史上實具有舉足輕重的地位。茲就臺灣各種養蚵起源說，整理如下表：

王功的移民開墾史印證養蚵的起源時間

為印證移民與王功養蚵起源時間的關聯，筆者訪問王功耆老 - 林連宗老先生，以瞭解王功地區移民開墾歷史。據林老先生表示，由廟園林厝份族譜記載，在明朝崇禎12年（西元

臺灣各地牡蠣養殖起源一覽表

起源地	王功	鹿港	嘉義	臺南
說法來源	官署記載	雜誌記載	官方演講	石碑勒文
起源時間	西元1669	約同王功起源時間	西元1719	西元1794
內容記要	臺中廳館內概要記載養蠣業源自360年前（原文250年前）來自對岸地方上的養蠣方法首先傳入二林支廳轄下的王功庄，接著最初幾年逐漸傳播到各地去。	日治時期臺灣水產雜誌曾經提到，插竹式養蚵在彰化鹿港地區已經有很久的歷史，相傳三百多年以前，由中國大陸傳至鹿港，稱鹿港為臺灣插竹養蚵的發源地。	萱場三郎在大日本水產會第十七次大會中講演，早在280年前（原文180年前），泉州人至臺灣從事漁業，將牡蠣養殖首先帶至嘉義地區，是為臺灣養蚵事業的開始。	臺南縣佳里鎮建南里金唐殿有清乾隆五十九年時，所立奉憲道禁碑一座。勒碑石示告，禁止民番私自搭蓋草寮及竹標插界，以杜絕地方民番勢力勾結，希圖強佔海坪進行圍墾以蓄養蚶、蟳。

1639年），王功林姓第9世祖晉壁和晉玉兄弟，因與福建泉州陳姓居民爭灌溉用水引發械鬥，為免遭到報仇，從福建同安渡海來到彰化深耕堡下堡庄（王功村），從事墾荒、討海、

牽罟。由林老先生的這段敘述，也印證了《臺中廳管內概要》一書：「養蠔業源自250年前來自對岸地方上的養蠔方法首先傳入二林支廳轄下的王功庄」的說法。（見圖3、4、5）

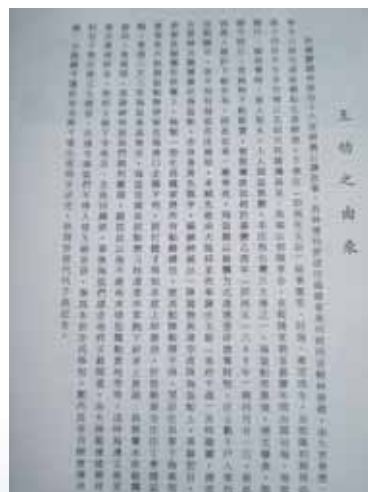
圖3：麤園林厝份族譜記載王功早期移民史



圖4：林姓族譜世系表記載第九世晉壁和晉玉遷台



圖5：林姓族譜記載王功村的由來



王功蚵田景觀。



王功牡蠣養殖產業興盛的原因

先民在西元1639年從福建同安渡海移民到王功，並將福建沿海的插筴養蚵技術引入王功，開啟王功的淺灘牡蠣養殖事業，並成為一個以養蚵業為重心的漁村。茲將王功地區養殖牡蠣興盛的原因分析如下：

一、先民從福建移墾臺灣，將養蚵技術帶入王功

從文獻考據，福建沿海地區插竹養蚵已有千年以上的歷史，而王功村民大多由福建同安沿海一帶而來，養蚵技術及人才隨之移進王功，應是理所當然的事情，而為了維持生計，也是主要的原因。

依據《臺中廳管內概要》記述：「本業（養蚵業）幾乎都是專業化經營，海岸地方最有利於發展養蚵業，因為海岸地屬荒地，農作物收穫缺乏，且前半期及後半期其中有一期必遭暴風雨害，常常使得收穫全無，因此海岸地區農民的生活困難，為了求生存而造就今日養蚵業之發達。」

該書也記載牡蠣養殖區域，從二林支廳下海墘厝（彰化縣大城鄉）沿岸至沙轆支廳梧棲港，南北約13里半的海岸砂泥地，劃分成六區。在大正6年末的養蚵面積有330甲，因為暴風雨造成很大的損害，致產額減少；生產額超過17千元，產量280千斤。依據大正4年的統計資料，養蚵面積達516甲，產量873千斤。相比較面積減少了200公頃，產量減少500千斤，可見為求生計，蚵民與海爭地養殖牡蠣，也要看老天的臉色。

二、王功未在八堡圳灌溉範圍，移墾者轉往海坪養蚵

依據清康熙48年施世榜興築八堡圳，鑿通渠，引濁水溪水灌溉農田，歷經十年的艱辛，終於在清康熙58年



1. 蚵車與膠筏採收。
2. 海岸地區最利於發展養蚵業，因此造就了蚵女特殊景像。
（本刊提供，攝影 - 賴仲由）

竣工，灌溉當時，彰化縣全區13堡中的東螺東堡、東螺西堡、武東堡、武西堡、燕霧上堡、燕霧下堡、馬芝堡及線東堡等八堡。王功屬於二林下堡，並未在八堡圳的範圍。從歷史的記載，清初時，東螺溪貫穿彰化縣經鹿港出海，但隨河流的氾濫，東螺溪（現在的濁水溪）位移肆意冲刷鹿港以南沿岸平原，修築灌溉溝圳有食物上的困難。當時的王功屬於東螺溪沖積帶，一片貧瘠的沙地無法滿足溫飽，先民自然轉往海坪養蚵，以維持生計。

三、日治初期王功是臺灣養殖牡蠣試驗的第一個地方

王功也是臺灣養殖牡蠣試驗的第一個地方。《臺中廳管內概要》記載：「明治32年，臺中廳、彰化廳先於塗葛堀庄、王功庄兩地方獎勵設置試驗區，造成當時的極為隆盛，後來因為天候不良危害甚鉅，致陷入慢慢衰微的狀況，後來慢慢回復，面積逐漸增加，逐

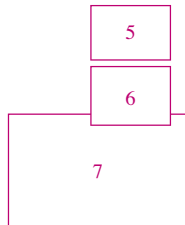


3. 先民將福建沿海的插筴養蚵技術引進王功，開啟了淺灘牡蠣養殖。
4. 王功蚵民增加插筴的密度來增加生產率。（本刊提供，攝影 - 吳宗發）



漸恢復隆盛的情景，養蠔場逐漸移向荒涼的海面，在這當中，沙泥及天候支配著產量的消長，所以期待將來的發展必須要準備受損害後所需要的資本，以及增加海岸中筴（竹枝）插植的密度來增加生產率。」在獎勵試驗養蠔的措施下，王功蚵民增加海岸中插筴的密度，增加生產率，也給蚵民帶來較好的收入。王功養蚵面積逐年增加，這也是王功養蚵業興起的原因。

明治42年（西元1910年），日本政府曾在鹿港海埔庄及草港庄海灘進行養蚵試驗，



5. 沙泥及天候因素影響著產量的消長。
（本刊提供．攝影－楊文寶）
6. 王功林厝祖祠述說王功移民史。
7. 蚵車是蚵民作業的重要運載工具。





推廣王功蚵田校外教學。


王功燈塔成為當地觀光地標。

從我國國史館臺灣文獻館收藏有明治42年（西元1910年）臺中廳鹿港支廳海埔庄及草港庄牡蠣養殖試驗地圖可資印證。可見當時日本政府對彰化地區養蚵技術的發展已有相當的投入。

四、日治時期彰化海域為全臺最優異的牡蠣附苗場所

郭河（西元1964年）指出，日人統計西元1935年調查插筴附苗情形，鹿港地區在9月至隔年3月每支養殖筴之平均附著數最高達4,244個，比起臺南最高129個，高出數十倍。彰化海域為全臺最優異的牡蠣附苗場所，這也是本地區牡蠣養殖興盛的原因。

五、民國50年以前彰化縣牡蠣產量全省第一

依據臺灣省通志記載，民國42年，臺灣各縣市產量以彰化縣居第一位；民國46年，彰化縣養蚵產量占全省產量46%，及至民國50年，產量降為全省38%，彰化縣仍為第一位。由此可知，民國50年代，臺灣以插筴式養殖法為主，彰化縣牡蠣養殖在臺灣牡蠣生產量獨佔鰲頭，王功養蚵事業顯得舉足輕重。彰化縣養蚵技術較為成熟、高密度插筴法的實現與漁民辛勤堅毅的個性都是牡蠣養殖發達的原因。 



海釣活動邁入高尚與時尚化時代

文圖 / 左承偉（臺灣休閒漁業發展協會副秘書長）

前言

釣魚是個相當古老的戶外活動，原本是人類的漁獵行為，其後逐漸演變成一種休閒活動。釣魚名人中，最具有代表性的歷史人物，莫過於中國封神演義中的姜子牙，而他也被英國的釣魚文獻譽為史上最早的運動釣魚家。

「運動釣魚」，這個名詞出自英語「Sport Fishing」，也就是說，是為了娛樂、運動而從事釣魚活動，而非以往是為了「吃」才釣魚，這正是當今正夯的休閒觀念。

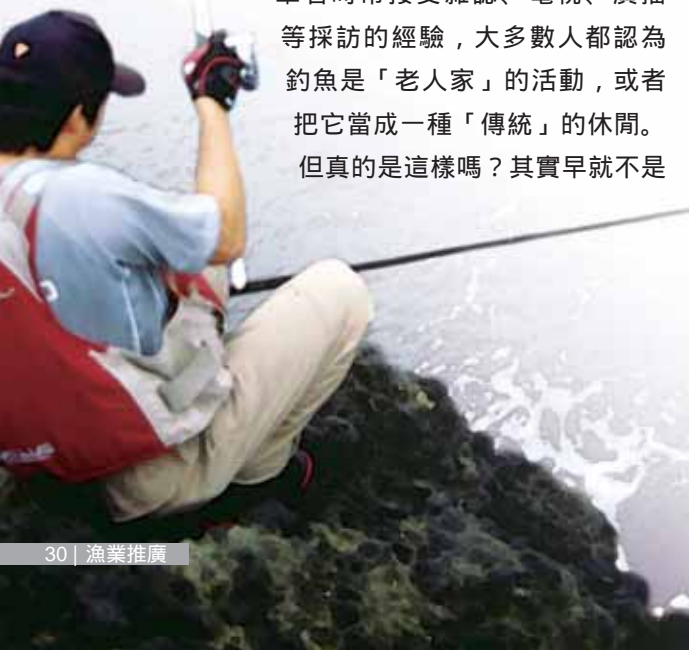
什麼樣的人會以釣魚為娛樂？就筆者時常接受雜誌、電視、廣播等採訪的經驗，大多數人都認為釣魚是「老人家」的活動，或者把它當成一種「傳統」的休閒。但真的是這樣嗎？其實早就不是

這樣了！現在的釣魚活動，不僅高尚、甚至時尚，早就不是為了漁獲，而是為了放鬆心靈、舒展身體，並且還兼具刺激感、知識性，而您對它認識多少？

海釣活動現代化

傳統的釣魚是一種漁獵活動，亦即將所釣到的魚拿去販賣，或做為家中三餐的副食品，為人類謀生的方式之一，但時至今日，民眾已豐衣足食，雞鴨魚肉早就是家常便飯，因此釣魚活動逐漸演變為休閒消遣之用，甚至對於某些專業的玩家，更是一種需要具備知識與體力的運動。目前海釣正朝著下述三方面發展：

知識化：釣魚所需具備的知識相當廣泛，舉凡魚類生理學、環境生態學、生物分類、水文知識、餌生物學及使用釣具的知識技巧等均須具備，或許有人會問說，釣個魚有這麼麻煩嗎？不是將釣餌丟到海裡，等魚上鉤就好了嗎？其實並沒那麼簡單！舉個例子來說，想要釣黑鯛，得先認識牠是棲息在哪裡，喜歡吃什麼餌料，海水潮汐、水流方向等，其次，還得選擇一套適合的釣具及了解正確的使用方式才能釣到它。因此，現在的釣魚活動絕對不是「土法煉鋼、亂槍打鳥」的方式就能有所斬獲，而是



要先閱讀相關書籍及蒐集資料，或者找個高手帶您入門。

運動化：既然釣魚不是為了「吃」，那釣魚的意義何在？這是不釣魚的朋友最大的疑問。現在的釣客之所以花這麼多的心思與金錢在釣魚上，其實就是為了兩種成就感：其一是「鬥智」的滿足感，二是「鬥力」的滿足感。

何謂鬥智的滿足感？簡單地說，魚兒具有學習能力，會在與釣客的捉對廝殺中累積經驗，而變得越來越精明刁鑽，此外，原本多變的自然環境，也會增加作釣難度。因此想要引魚兒上鉤，會遇上諸多困難與挑戰，而釣友一旦釣到魚後，就會有鬥智的成就感。

在鬥力方面，則是針對釣體型較大的魚種，像鮪魚、旗魚、紅魷、浪人鰻等這些大型魚，除了有釣技上的挑戰性外，一旦上鉤後，體型碩大的魚類就會出現強大的掙扎力道，讓釣友必須使出渾身解數，奮力一戰，才有可能贏得勝利，這就是鬥力。

時尚化：隨著時代進步，釣魚擺脫食用的目的後，便漸漸變為消遣嗜好。而且現今釣具廠商對於產品不斷推陳出新下，釣具與釣技這兩方面都有大幅的進步，因而逐漸將釣魚活動推向流行化的趨勢。

在釣魚廠商、媒體、名人專家的推波助瀾下，現今的釣具都具有相當的設計感及品味，並配合各種喜好及不同海釣類型而推出各種釣具，如有人喜歡粗獷豪邁的感覺、有人偏好細膩精緻的感受、有人則喜愛輕鬆休閒的質感等，讓釣魚活動進入了一個新的時尚化時代。

面對大海的海釣人，等待魚兒上鉤。



操控釣餌的漂動方式是磯釣重要的技巧。

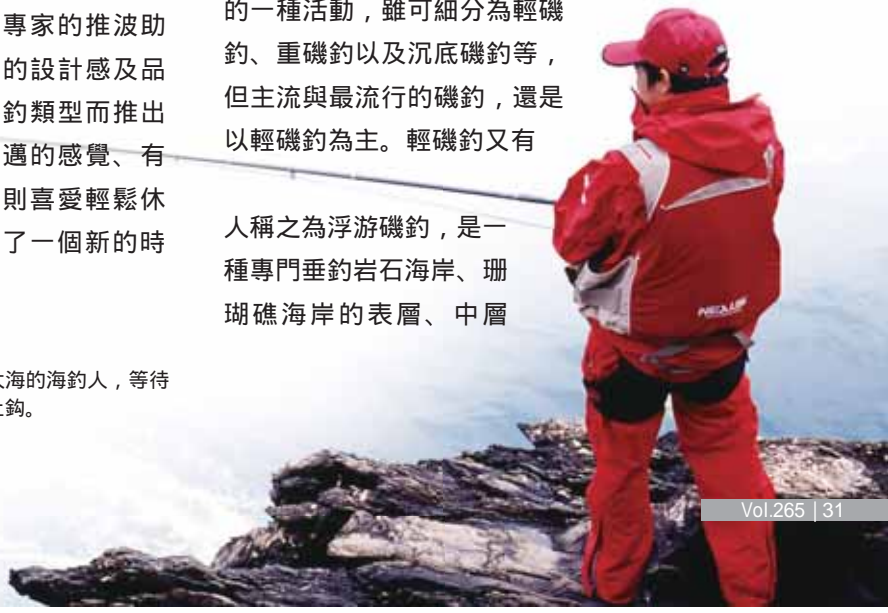
現代海釣的種類

事實上，「海釣」是個相當廣泛的名詞，簡單地說，它泛指在海域或海邊等環境的作釣行為，若細分下來，其種類恐怕有十餘種。當然，本文並不是專業的釣魚文章，只是希望為讀者介紹一個通盤概念，讀者若有興趣，不妨依自己的個性與興趣，選擇喜歡的類別投入，相信您會有更深的體認。以下將海釣活動分類逐一介紹。

磯釣——適合喜好刺激、冒險的人

依定義上來說，磯釣就是在「岩岸」垂釣的一種活動，雖可細分為輕磯釣、重磯釣以及沉底磯釣等，但主流與最流行的磯釣，還是以輕磯釣為主。輕磯釣又有

人稱之為浮游磯釣，是一種專門垂釣岩石海岸、珊瑚礁海岸的表層、中層



水域魚類的釣法。之所以說它適合喜愛冒險、刺激的朋友，在於岩（磯）岸的地形原本就比較險惡，加以海浪拍打的力道，濕滑的地面等，所以其危險性相對較高。由於岩岸險峻的地形，怒濤拍岸的壯闊景觀，加上輕磯釣對象魚種如黑瓜子鱸（黑毛）、蘭帕頭魚、藍子魚（臭都魚）等，都是精明聰穎、拉力強大的對手，因此常讓人深深著迷，久久無法忘懷，這就是磯釣的迷人之處！

前打—適合喜歡輕鬆、休閒的人

這種釣法原是來自日本的傳統釣法，不過近幾年卻在臺灣大紅大紫。之所以如此倒不是

哈日，而是臺灣擁有許多適合的環境，加以這種釣法輕鬆、休閒，非常符合現代人方便簡單的概念，因此快速竄紅。那什麼地形適合前打呢？其實就是港區的堤岸、防波堤。這類環境地形相當安全，甚至開車就能直抵釣場，加上地形平坦方便，裝備簡化許多，於是釣魚就像散步一樣。但是也別小看前打的難度較低，由於它的對象是港裡的魚，如黑鯛、黃鰭鯛等，這些魚兒長期活動於人類出入頻繁的環境，因此戒心高、嘴又刁鑽，因此想釣上來還真得要花上一番功夫，所以前打釣法可說是在輕鬆中需要有細膩的思考。



1

2

3

4

1. 前打是很具休閒味的釣法。
2. 龍占是前打的對象之一。
3. 看！一尾體型不錯的黑鯛。
4. 腳下的魚最為精明，是前打釣首要挑戰的。



5

6

7

5. 船釣的簡單，小女生都能入門。
6. 力搏黃鰭鮪是每個喜愛船釣人的夢想之一。
7. 沙礁混合的海灘常可釣到花身雞魚。

船釣——適合喜好挑戰巨物或豐收的人

船釣也是一種廣義的「泛稱」，原則上只要上了船，開向大海，就算是船釣。由於船釣機動性佳，並且依照地形、季節等，致對象魚種眾多。不過，一般來說，船釣還是有分為針對大魚的釣法及著重豐收樂趣等兩種類別。例如，若釣的是紅魷、大梭魚、鮪魚等，則這些都是屬於體型碩大、拉力強勁魚種，因此挑戰性極大。另一種則是著重豐收的喜悅感，例如

釣白帶魚、黃雞魚、黑喉、剝皮魚、烏賊等，若能掌握這些魚種的漁汛期，往往可以享受到豐收的快感。因為船釣的釣法簡單，又容易入門，適合全家大小一起同樂。

灘釣——適合喜歡超越極限的人

顧名思義，灘釣就是在「沙灘」上作釣，與磯釣、前打這些最大的差別在於沙灘是種頗為平坦的地形，因此魚兒可不是在眼前、腳下的釣點，而是距離50 150公尺的海域裡。想

平坦的海灘必須依賴遠投才能將餌送到標點。





被路亞騙上的石斑魚。

要把只有半截蚯蚓長度的海蟲（釣餌）拋往一百公尺外的海域，當然是種功夫，於是灘釣的首要功夫為遠投，就成了該種釣法的絕技。

既然是絕技，當然就不是一朝一夕就能夠練成，因此喜好灘釣的朋友多半會花上很多時間與精力去學習與練習遠投技巧，並以此為傲。或者也可以這麼說，灘釣遠投具有相當高的運動性成分，因此有部分釣友會將遠投當成競賽項目，而事實上國際也有這項比賽運動。

擬餌釣——適合喜歡知識、細膩技巧的人

擬餌釣法對一般人頗為陌生，甚至從事釣魚活動多年的釣客也未必知道擬餌釣法。如同船釣一詞，擬餌也是一個通稱，簡單地說，它是指使用「假餌」或「人造餌」的釣魚方法。

一般而言，釣魚用的餌料多半是魚兒能夠當作食物的東西，但擬餌則不一樣，它只是用木頭、塑膠、矽膠、羽毛等，作成讓魚兒以為能吃的東西，如小魚、小蝦、昆蟲或其他生物。

簡單地分類，擬餌分為路亞（Lure）與毛鉤（Fly）兩大類，路亞多半是以金屬、塑膠、木製、矽膠等材料做成小生物的模樣，藉以欺騙大魚；毛鉤的原理亦相差不多，但它的材料則來自禽鳥、走獸，將之做成各種小生物。因此擬餌釣法要比一般的釣法要多一點對魚類、生態環境的認識，如此才能選擇正確的假餌，然後以正確的方法操控，騙上魚兒，於是乎擬餌便成了另一種需要許多科學知識與經驗的知性活動。

如何加入海釣活動

想要加入海釣，恐怕不是拿根釣竿往海邊跑就可以了。事實上海釣活動就如同所有的戶外活動一樣，需要專業的知識與裝備，而且根據海釣種類的不同，還細分許多不同類別，因

- | | |
|---|---|
| 8 | 9 |
|---|---|
8. 毛鉤釣獲的中型浪人鰻。
9. 路亞作釣是現代釣魚的新玩法。



此想要加入海釣活動，首要的第一件事就是蒐集資料。

蒐集資料的方法很多，如果周圍有朋友已經從事海釣，那麼跟著學習當然是最快的方法，再不然上網搜尋資料，或者向釣具店家請教也是一種不錯的方法。其次，如果你有閱讀習慣的話，可到書店尋找一些相關書籍，也可幫助您建立基礎概念。

自己先做點功課的最大好處，在於可以避免有些不肖店家坑人。由於現在海釣的道具很多，加上價格的落差很大，因此，想投入海釣活動的朋友如果完全不了解基本知識，常會買到價格昂貴卻未必實用的裝備，就很不划算了。另一個就是選擇好的店家，那什麼是好的店家？就筆者的經驗來說，有以下幾個要點可以參考：

- 一、會聆聽顧客的需求，並給予適當的建議。
- 二、以顧客的預算作為考量。



鬥智騙上大石斑，成就與樂趣實在非凡！


三、具備良好的售後服務，如釣技、知識的提供，器材之維修等。

四、會辦理教學或釣遊活動，提升顧客釣技水平與樂趣。

除了從店家下手外，還有個方法是加入釣魚社團。目前有越來越多釣魚同好會依自己所偏好的釣魚項目組成同好社團，加入這類同好社團可快速提升自己的釣技與知識。不過要注意的是，釣魚社團若是店家或廠商所組成，那不免就會比較商業化，這點讀者必須注意。

海釣活動安全最重要

大海畢竟不像是河川、湖泊、溪流，其海流或海象及天候等變幻莫測，常常是從事海釣活動的危險因子。因此想要掌握海釣樂趣，又能在每次釣遊後平安歸來，首先要注意的便是氣象條件。現在科技發達，氣象預測已相當準確，因此，要規劃釣遊活動前，一定要先參考氣象條件，千萬不要在天候惡劣下出遊，以免發生危險。另一點則是海釣必須考慮潮汐時間，而這點也可從氣象預測單位中獲得資料。

另一點是安全裝備的建立。許多從事海釣運動而發生意外的朋友，大多缺乏使用安全裝備的概念。那什麼是安全裝備呢？基本的首要裝備就是救生衣，由於海浪的動能很大，並非人力所能抵抗，而無論是失足落海或是被海浪打入海中後，救生衣在第一時刻便能發揮功效，讓人免於被浪捲入水下。再者是釘鞋，由於岩岸或某些堤防大多濕滑，容易讓人失足，能夠防滑的釘鞋也是另一項重要裝備。最後則是頭盔、繩索，頭盔可以防止失足後頭部受到撞擊，而繩索則可以在落海後，進行拋投救援，也是輔助的安全工具。總而言之，海釣活動既是消遣、休閒，那麼安全絕對是首要之事。 

海大成功開發出 烏魚殼各式加工產品

文圖 / 蕭泉源、曹欽玉、潘崇良（國立臺灣海洋大學食品科學系）

近年來，臺灣在冬天捕撈自天然海域之野生烏魚數量急速銳減，致烏魚子已不敷市場所需，在供需失衡的情況下，漁民因而競相在臺灣西南沿海一帶投入烏魚養殖行列，而養殖抱卵的母烏更是蔚為風潮。不過，取出卵巢（烏魚子原料）後之烏魚肉俗稱「烏魚殼」，由於產季過於集中，年產約4～6千噸之烏魚殼於11、12月產出，不僅導致烏魚殼價格低廉，而且也造成其他養殖魚類價格連帶下跌。烏魚殼又因皮厚、油脂含量高且具特殊異味，不易冷凍貯存，盛產期間每公斤甚至跌至10元以下，造成魚賤傷漁之現象。農委會漁業署為紓解烏魚殼盛產期間的銷售問題，特補助海洋大學食品科學系執行「烏魚殼產品開發與加工利用計畫」，目前已開發出各種烏魚殼加工產品，如真空冷凍去皮魚片、冷凍魚漿、魚丸、煉製品火鍋料、烏烟（類似鯊烟產品）、茄漬與紅麴等不同調味罐頭、乳酸菌發酵食品、魚鬆、魚麵與魚餅等產品。茲將主要產品介紹如下供業者參考。

一、真空包裝冷凍魚片

為改善烏魚殼貯藏期間油脂氧化與異臭味之問題，利用去皮與真空包裝等技術，開發烏魚殼冷凍魚片。因原料未經去血程序，真空包裝烏魚冷凍魚片有血跡殘留現象（圖1），顏色較偏黃褐色，但產品冷凍貯存期間品質並未發生劣變現象，即使經過一年的凍藏，仍可調理出具烏魚美味之食品。另以一氧化氮處理之烏魚冷凍魚片顏色粉紅，可有效改善顏色外觀，惟因一氧化氮使用之合法性尚未定論，因此不擬加以推廣。

圖1：真空包裝冷凍去皮魚片



二、燻製品

參考鯊烟之燻製方法，可改善烏魚殼之顏色問題。鯊烟係將鯊魚肉經蒸煮後利用糖或甘蔗燻蒸而成，本計畫利用鯊烟產品加工方法，以烏魚殼冷凍魚片為原料，開發烏魚烟（類似鯊烟產品）（圖2），其肉質彈性和色澤都不亞於鯊烟。另外，將魚片在5%的鹽水中進行醃漬後，以桃木燻製約8小時，成品以真空包裝貯藏，產品具桃木特殊風味，且顏色為金黃色（圖3），不過肉質較烏魚烟為硬。

三、冷凍魚漿與煉製品

利用水漂、天然抗凍劑等技術，開發水漂與未水漂冷凍魚漿，再以魚漿為基質開發出各

圖2：糖燻烏魚烟



圖3：桃香鱈魚片



烏魚火鍋料。



種產品，如魚

丸與火鍋料理等產品。

未水漂冷凍魚漿所製煉製品

如魚丸之彈性甚差，顏色偏

紅，不具商品價值。水漂冷

凍魚漿製程為：魚體處理→

採肉→水洗→搗潰（加糖、重合磷

酸鹽）→魚漿→冷凍，產品如圖4所

示，以該冷凍魚漿製成魚丸（圖5）與市售之

花枝、虱目魚與旗魚丸比較，烏魚丸之脂肪含

量最低，而蛋白質含量最高，可知水漂程序已

將大部分脂肪去除。烏魚丸之膠強度在四種產

品中最高，曲折試驗屬AA級，顏色較市售花

圖4：烏魚魚漿



圖5：烏魚魚丸



圖6：鰻魚罐、茄漬鰻魚罐



圖8



圖7



圖9



圖7：茄漬鰻魚罐
圖8：紅燒藻泥鰻魚罐
圖9：麴香鰻魚罐

枝與旗魚產品還黃，但較虱目魚丸白，消費者接受度甚佳。另以上述水漂冷凍魚漿開發四種火鍋料理產品，包括黃金烏魚蛋、烏魚蝦球、九層烏魚翅與烏魚紫玉卷等，彈性強，消費者接受度亦甚佳。

四、烏魚罐頭

烏魚罐頭生產係採用新鮮的烏魚殼，除去鱗片及脊椎等骨頭後，將帶皮之純肉混合茄泥、調味料、與龍鬚菜等原料，製成三種特殊風味的烏魚罐頭（圖6），產品包括茄漬鰻魚罐（圖7）、紅燒藻泥鰻魚罐（圖8）和麴香鰻魚罐（圖9）。產品受廠商高度肯定，有商品價值，而遭遇困難點包括：（1）烏魚係3年

生成魚，脊椎骨以及肋骨粗大，切斷困難；（2）堅硬骨頭在罐頭產品殺菌後仍無法軟化；（3）如果以更高溫或是長時間處理，則出現產品肉質堅硬、色澤劣變與營養損失等問題；（4）倘以純肉片加工生產，則製成率相對較低。

五、乳酸菌發酵烏魚食品

將烏魚殼採肉後，分別加入30%比例之吳郭魚肉和冰水，經細碎至漿狀後，添加3%鹽繼續攪打1分鐘，再添加糖、石蓴、海菜或紫菜，混合後灌入腸衣，進行發酵，所製乳酸菌發酵海藻烏魚產品如圖10所示。取已發酵且完成熱處理終止發酵之香腸，置入乾燥箱



圖10：
紫菜、石蓴、
海菜烏魚香腸

圖11：即食發酵烏魚角



圖12：烏魚魚鬆



圖13：烏魚三色麵



熱風乾燥24小時，取出切成丁狀，調味後於烤箱烤5分鐘，即可製成即食發酵烏魚角製品（圖11）。

六、魚鬆、魚麵與魚餅

以一般製造魚鬆方法，將烏魚肉片煮熟後挑除魚翅，再以小火焙炒並加入調味料再續炒10分鐘至顏色味道均勻，經冷卻後即為成品（圖12）。為跳脫傳統魚鬆只有單一原味，研發大蒜、紅麴與咖哩等三種口味供消費者選擇，中老年人較能接受大蒜傳統口味，紅麴口味可針對具有健康意識的消費者，而咖哩口味則具有南洋風味，可吸引小朋友及年輕族群。

將20%烏魚肉、20%胡蘿蔔汁（或海帶汁）、60%麵粉、少量食鹽混合成麵糰再經熟成、延壓、切條、烹煮，冷卻後即為富含魚肉蛋白質、且具高營養價值之三色冷藏麵（圖13）。


最後一種產品為魚餅，係將碎烏魚肉經搗潰、混合調味料及地瓜粉、成糰、蒸煮、冷卻、切片、乾燥後即為成品，並以紅麴做為色素製成香酥紅麴魚餅，油炸後即可食用（圖14）。

圖14：麴香鰻魚餅



如何挑選好的魚食材

文圖 / 吳純裕（嘉義區漁會推廣課長）

人類的生活水準日漸提高，對漁產品的品質要求也越來越高，因此，如何選取良好的魚食材也就成為一個重要的課題。魚類為含有高蛋白的食材，食用最佳時間點，最好是在僵直化期間前，既營養、好吃又安全。以我在魚市場擔任拍賣員10年來的經驗，拍賣員除了開價精準、喊價順暢、並掌握拍賣現場氣氛外，其實最重要的是判斷魚貨的新鮮度，因為它是拍賣員開價的一個重要依據。

以拍賣員的角度判斷魚貨鮮度的方法如下：

- 一、第一眼就看魚貨的整體性是否完整，因為魚如受傷，很容易就會受到感染而快速腐敗，所以魚如受傷，應在短時間內處理和做保鮮，以減緩腐敗速度。
- 二、魚體是否有光澤，照到光線是否會發亮，因為魚體外表有一層黏液，若是新鮮的魚，其黏液呈透明狀，所以看起來會亮亮的。如果魚的黏液是白濁的，而且魚腥味很重，有點臭臭的，表示這魚的鮮度不好。但店家會常常清洗魚體，讓您看到的魚是亮亮的，而且沒有魚腥味；此類魚的魚體並沒有黏液，看來有點乾澀，最好不要選購。
- 三、魚的眼睛也是注意的重點，眼睛凹入或凸出，這都是異常的魚。眼睛凹進去或

太凸出都表示魚的鮮度不好，或魚本身受病菌感染，或受藥物感染，如使用氫化物毒魚就會讓魚的眼睛凸出。

以上對魚貨最基本的認知，算是拍賣員的基本功，初步大致可以大致判斷魚貨的新鮮度。但深入一些，就得再聞一下魚的味道，因為有時單從外表很難判斷。此外，可看魚鰓裡如有很多的黏液又有異味時，最好不要購買。其實有一點判斷起來會更精準，那就是魚體摸起來軟軟的，按一下又沒彈性，且魚體的鱗片輕輕一摸就掉了，表示這魚很不新鮮了；另外，魚的鰓紅與否也是判斷的標準，但並不一定百分之一百正確，因為我曾看過有人用染色劑去染魚鰓，但只要用水去沖，馬上會掉色，



沙梭魚。

和血水不一樣。還有人做得更逼真，不是用染色劑，而是用鯊魚血去染魚鰓，這就不一定看得出來了。

對螃蟹類的判斷，很難從外觀顏色去判斷，只有聞一下是否有異味，或拿起螃蟹稍微搖動一下，若它的腳很容易掉，那表示已死了很久，保鮮不好，已進入腐化的階段了。至於蝦子鮮度的判斷方面，可從頭部先看起，如蝦的腦門已黑黑的，還會流出黑水，且頭和身子連接處已斷了，沒有一層薄膜，其鮮度就可想而知了。

貝類要從外表判斷，那就更難了，可用聞的，是否有異味，或是抓起一把，輕輕搖動，聽聽它的碰撞聲音，好的貝類聲音會較結實，如不好或中間有夾雜死的，那聲音就會較空洞不結實。蚵肉鮮度比較容易判斷，越新鮮會越有光澤，且葉片會呈透明狀。但有些店家為了增重，會把蚵肉泡在淡水中，這樣會造成蚵的營養分大量流失，而看起來則是白白胖胖的，這是因為滲透壓的關係，讓蚵仔吃下淡水後，會增加不少重量，而這也就是為什麼您買回家後一下鍋煮就會大量縮水的緣故。其實只要魚貨保鮮做得不夠好，含高蛋白質的水產品就會進入腐化階段，一定會有異味，即使商家再如

何清洗，也不難聞出來的。

說了一堆，老實說還是很難有個準，也不能保證您不會買到不鮮的魚貨，可以讓您比較安心的方

法，就是找信譽良好的商家。很多人喜歡在市場或餐廳買活的魚貨，雖是新鮮，但可能不好吃，因為魚為活命又沒吃東西，只有消耗自家的醣分，活得越久，消耗越多，這種魚就不好吃了。其實真正可以做到魚類高度保鮮，是採用急速冷凍，將魚貨處理清洗好，馬上急速冷凍。它的好處是可以確保魚貨鮮度，讓魚貨保存在僵直變化的階段，不易再有變化，魚體的營養就可以保存得較完整。

以下這些是漁產品的相關認證：HACCP是國際安全標準的生產廠（場）認證；CAS是單項產品認證，依據各種不同產品所定之認證標準；產銷履歷認證就是從生產、製作、包裝、到賣場、再到消費者的整個過程透明化。基本上要取得這些認證並不是很容易，所花的心血、時間、經費不貲，就像本會推動生產的東石御選「蚵狀元」小包裝冷藏牡蠣，在漁業署大力輔導下，花了超過千萬資金，和3年時間，才陸續取得這3項認證，也是全國牡蠣養殖產業唯一擁有這3項認證的漁會。

感謝漁業署努力推動各項認證，讓消費者購買有認證的魚貨，就可買得放心，吃得放心。漁業署前幾年更特別成立「水產品安全科」，全力為魚貨食品安全把關，所以買有認證的魚貨就對了，不用花心思，就可買到新鮮又好吃的魚貨。漁



文蛤。



牡蠣。



怎麼料理怎麼好吃的

剥皮魚

文 / 陳怡鈺
圖 / 劉浩彬
料理師傅 / 林青諭

適用於各式料理的剥皮魚，無論是香煎、紅燒或煮湯，甚至保留最原始風味的生魚片等料理方法都廣受老饕的歡迎。肉質堅韌的剥皮魚，俗稱扒皮仔或稱為厚殼仔，因有一層堅韌且粗糙的魚皮，所以在食用時，必須剥去體表上那一層粗皮，故稱之為剥皮魚。

鮮奶南瓜泥 剥皮魚

素材

剥皮魚 南瓜 當令蔬果

調味料

奶油、麵粉、鮮奶、黑胡椒、鹽巴、起司

作法

1. 去除魚頭、粗皮及內臟，用滾水去除腥味雜質。
2. 以中火將魚兩面煎成焦黃，再置入烤箱中烤熟。
3. 將南瓜去皮，蒸熟後壓成泥狀，接著在鍋中放入奶油及麵粉炒均，然後放入南瓜泥、鮮奶、黑胡椒及鹽巴、起司一起攪拌均勻。
4. 最後盛裝時，以南瓜泥鋪底，再放上烤熟的剥皮魚，並搭配一些當令的蔬果裝飾即可。



剥皮魚的肉質為白色，
體肥、肉多且無暗刺，魚腥味
淡，且處理容易，只要從眼睛上方的背
鰭劃開，沿著身體劃一圈，即可輕鬆剥下
整張魚皮；同時別忘了留下十分美味的肝
臟，搭配著生魚片一起享用，是最道地的
吃法。秋冬是最佳的賞味期，要把握
這絕佳美味的好時機！

紅燒剥皮魚

素材

剥皮魚

調味料

酒、水、醬油、味霖、麥芽糖

作法

1. 去除魚頭、粗皮及內臟，用滾水去除腥味雜質。
2. 將酒、水及魚一起下鍋煮，等煮開之後，放入適量醬油、味霖及麥芽糖，等到醬汁收乾之後即可盛鍋。

一
魚
吃



2008基隆鎖管季嘉年華會

文圖／張水源、許財生（基隆市政府產業發展處）

鎖管是基隆市燈火漁業的主要漁獲物，基隆市政府希望藉由鎖管季活動的舉辦，來促進地方傳統與休閒漁業之發展，並推廣促銷本市海洋漁特產品。自2005年以來已連續舉辦了4年，為基隆市的漁業產業轉型及海洋文化的活化帶來預期的成效。

2008基隆鎖管季系列活動於6月21日舉辦，計有150人分別搭乘漁人6號、新協大16號及華倫6號等3艘娛樂漁船，為夜訪鎖管活動首航拉開序幕。本次海上體驗活動係使用

更為接近漁船型態的兼營娛樂漁船，讓參與民眾更能親身體驗漁船作業方式。今年共規劃26個航次，總計有超過2,000人報名參加。在套裝遊程部分，計有500人次名額，由旅遊業者持續受理報名中。參加本次夜訪鎖管遊程的民眾，除了大臺北地區外，還包含中南部民眾，甚至有人遠從高雄、屏東趕來參加，而長潭社區所提供的新鮮美味鎖管，更讓所有參與的民眾吃得津津有味，異口同聲地說，超讚！



夜訪鎖管 - 燈火漁業體驗。



1

2

3

1. 阿福師、阿火師現場展廚藝。
2. 長潭社區鎖管現煮DIY攤位。
3. 國立臺灣海洋大學李國添校長到場致詞。

活動
報導

為了促銷鎖管好滋味，並為主題活動暖場宣傳，主辦單位於7月31日上午在基隆市豪鼎飯店舉辦「鎖管季系列活動記者會」，現場由飯店主廚「阿福師」與基隆市長張通榮「阿火師」聯手在暖身活動的記者會上表演鎖管美食秀，經過二大名廚的巧手妙藝，二道鎖管主題佳餚「清炒鎖管」、「椒鹽鎖管」，博得現場一片讚美聲，而民眾在家也能輕鬆做料理，吃出鎖管的鮮甜味。

曾是捕魚郎的市長張通榮對小卷如數家珍，成了鎖管季記者會中「小卷」最佳代言人！市長並邀大家一定要來享受「夏季限定」「全國唯一」的鎖管鮮美滋味，作伙來碧砂漁港觀賞表演、品嚐鎖管、享受海風、欣賞海景，感受基隆海洋城市不同的風貌。

「2008基隆鎖管季主題活動」於8月9日下午在碧砂漁港盛大舉行，為已進行1個月的鎖管活動再掀高潮。由於市長張通榮因公出國，

他特別請柯水源副市長轉達對於鎖管季活動的支持，並希望透過主辦單位的努力，進一步將鎖管季推向全國，成為雞籠中元祭之外的另一項基隆特色。活動在12響禮炮之後，柯副市長代表張市長歡迎參與活動的市民朋友及嘉賓們，緊接著各項精彩的表演及海上煙火秀等讓大家大飽眼福，還有免費的鎖管可供嚐鮮，吸引了民眾大排長龍。

國立臺灣海洋大學李國添校長在開幕儀式中，深入淺出地介紹鎖管的營養價值，基隆港務局蕭丁訓局長更以自己親身經驗為例，他認為自己可以一直保持良好視力，跟平日經常吃鎖管有很大關係。





行政院農業委員會漁業署沙志一署長也於8月10日親自蒞臨鎖管季活動會場，除了當面向柯副市長表達肯定基隆市辦理鎖管季大型漁業活動外，並在基隆區漁會謝藩東總幹事、基隆市政府產業發展處張水源處長等人的陪同下，巡視活動會場及八斗子漁港、碧砂漁港之公共設施，了解基隆漁業發展情形。

8月9日及10日這兩天的鎖管季主題活動，配合週休二天在碧砂漁港廣場盛大舉辦，精心安排的活動內容，除了有熱鬧的園遊會，現場還有鼓陣、街舞、國標舞、魔術表演、肚皮舞、國樂重奏、樂團的演唱、海上煙火秀等一



- | | |
|---|---|
| 4 | 5 |
| | 6 |
| 7 | |
- 4. 生態教育展示專區。
 - 5. 魚拓製作教學。
 - 6. 1元魚貨拍賣。
 - 7. 沙志一署長（右2）蒞臨鎖管季活動會場指導。






2008基隆鎖管季風味餐美食滿桌。

連串精彩的表演活動，會場周邊還有鎖管免費嚐鮮活動以及好玩的趣味遊戲。此外，主辦單位為深化漁村活動之內涵，在活動現場也規劃海洋生態及鯨豚展示專區，藉此宣導海洋資源保育及漁業生態永續觀念。2008基隆鎖管季系列活動結合教育、藝術、生態與美食等各層面，並配合各種有趣的活動與遊戲，賦予主題活動的生命力，讓民眾在愉快的氣氛中更加認識鎖管的生態與種類，並感受基隆港都仲夏的迷人魅力。



小朋友認真學習風箏製作。

第三階段系列活動由基隆沿海漁船協會所配合舉辦的鎖管風味餐促銷活動，自8月4日開始到9月14日，為期40天，開放民眾訂桌共320桌，以平價每桌3,000元提供鎖管美食風味餐。此次規劃有和平島之海鮮餐廳美食及長潭社區廚房之漁村風味套餐等兩種菜色（用餐地點）供民眾選擇。民眾訂桌情況非常踴躍，在極短時間內即全部預定滿檔，受到極大的肯定與支持，除了可將鎖管美食向全國民眾推銷外，另方面也可藉此展現本市營造漁村新風貌的成果。

每年4-9月鎖管會洄游至彭佳嶼附近海域，此期間為鎖管的盛產季節，又適逢暑假期間，因此於夏季辦理「基隆鎖管季活動」，除了讓民眾有吃又有玩外，還可來趟豐富的知性之旅，寓教於樂，讓民眾可以真正玩得開心、吃得窩心、買得放心！同時，經過這4年來政府所舉辦的鎖管系列促銷活動，相信已增加了它的經濟價值與利用度，並帶動基隆漁業再度的繁榮興盛！

2008新竹市鰻魚節活動報導

8月觀光月，到新竹看山、看海、看古蹟

文圖 / 蔡政南（財團法人臺灣漁業及海洋技術顧問社）

前言

每年一到8月，新竹市就進入了觀光季節。新竹市政府為了推廣活動，每年8月都會舉辦促銷活動，林政則市長上任後，並將觀光月的主題活動結合生態、文化與產業，更添加熱鬧氛圍。林市長歡迎大家到新竹市聽音樂、看海景、吃海鮮、騎自行車、參觀古蹟，還可購買伴手禮及到遠近馳名的城隍廟小吃大快朵頤一番，度過快樂幸福的一天。

鰻魚節為觀光月的主題活動之一

新竹市觀光月的主題活動，其中結合產業部分就是舉辦鰻魚節的促銷推廣活動，因鰻魚是新竹市近海漁業常見的大宗漁獲，為了引起民眾注意，市政府在十多年前就開始以鰻魚主題，舉辦鰻魚節促銷活動，內容除舉辦大型漁業知識展覽及現場體驗活動外，同時也讓民眾瞭解到海洋漁業資源的特性，進而愛護我們的海洋生態環境，同時也可幫助傳統漁業轉型為休閒漁業。

2008新竹市鰻魚節活動於8月23日上午在新竹漁港舉辦，由行政院

農業委員會漁業署指導、新竹市政府主辦、新竹區漁會承辦，吸引了數千名民眾參與活動。近幾年因結合新竹市觀光月的活動，且由於地理位置極佳，加上豐富的漁業資源，讓新竹市南寮漁港成為著名的遊憩地點；此外，可在直銷中心選購新鮮的漁產品，又可參與各項體驗與教育活動，是不可錯過的行程。

多位貴賓參與鰻魚節盛會

8月23日參加鰻魚節活動的貴賓，除林政則市長外、尚有農委會漁業署蔡日耀副署長，呂學樟立法委員及王明魁、吳青山、李黃錦燕、彭憲忠等市議員均蒞臨參加鰻魚節盛會。



新竹市林市長政則致詞。

林市長致詞時強調，新竹市的觀光產業，透過鰻魚節的舉辦，不但讓觀光月系列活動增色不少，同時也可寓教於樂，教育民眾珍惜海洋，讓漁業資源能生生不息，永續發展。林市長同時強調，魚類的營養價值極高，除了可以預防疾病，抗老防癌外，對瘦身減肥也有功效，想要健康美麗，請到新竹市南寮海鮮一條街，享用海鮮是最好的選擇。林市長對輔導漁業轉型也十分關注，期盼持續推動17公里沿海風景區的觀光產業文化，促進休閒漁業的蓬勃發展，創造休閒產業的商機。

漁業署蔡副署長致詞時指出，新竹鰻魚節已舉辦了11屆了，可說是一年比一年精采，更是新竹地區漁業界盛事，歡迎全國民眾到新竹漁港品嚐海鮮、購買魚貨、並參與各項有趣的活動，同時也別忘了參觀新竹市海岸的美麗風光。

王明魁及李黃錦燕等市議員對於市政府結合新竹區漁會提振傳統漁業商機，在8月觀光月舉辦看山、看海、看古蹟的系列活動中，展



鰻魚節魚苗放流活動。

現豐沛的產業內涵，增進大眾對新竹漁港及漁業產業的認識，特別予以肯定，也祝福今年鰻魚節圓滿成功。

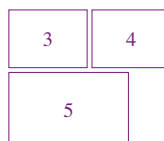
新竹區漁會理事長彭木泉表示，鰻魚是新竹沿近海常見的大宗漁獲，十餘年前因當時鰻魚盛產，魚價低迷，為促銷鰻魚，以鰻魚為主題而舉辦的鰻魚節活動，一直延續至今。林市長上任後，結合生態、文化與產業，在8月主打觀光月主題活動，並將區漁會承辦的鰻魚節活動列入主要行銷內容，介紹鰻魚的類別，並舉辦魚苗放流、鮮魚料理及趣味活動等節目，寓教於樂，提升民眾對新竹漁產的認識，了解



1

2

1. 漁業署蔡副署長日耀致詞。
2. 新竹市議員王明魁致詞。



3. 蔡副署長頒獎給海釣比賽石鯽組冠軍鄭金塾。
4. 新竹市林政則市長頒獎。
5. 新竹市鱸魚節海釣活動長官與得獎人合影。

漁業資源之可貴，進而保護生態環境，同時辦理休閒漁業的體驗活動，成功地協助傳統漁業轉型。

節目豐富且生動活潑

在鱸魚節系列活動中，頒獎表揚海釣比賽的各類冠軍得主，分別是石斑組：羅應泰；石鯽組：鄭金塾；紅魷組：鄭志平；春子組：梁榮宗；赤翅組：陳正宗；花身組：陳嘉政等，分別由林市長、蔡副署長、呂學樟委員、王明魁議員等人，頒獎給各位得獎人員。

新竹鱸魚節現場活動的節目豐富且生動活潑，吸引無數民眾參與觀賞，活動內容包括：新竹區漁會家政班的土風舞表演、四健班的十八式太極拳演出，為現場活動升溫暖身，隨後現場進行海鮮料理展示、海鮮料理品嚐、捉魚跳跳樂、直銷中心鮮魚拍賣、親子彩繪魚形風箏與趣味競賽、海邊魚苗放流及摸彩等多項活動。從早上9點開始進行到下午，在新竹漁港歡度週末假期；另外，海巡隊也開放巡防艦供民眾參觀，除了活動主軸外，各項公務相關宣導單位，例如：稅務、寵物犬施打疫苗、植入晶片、以及肅貪反賄選也擺設攤位展示，現場熱鬧滾滾。



6	7
8	9
	10

6. 新竹漁港漁產品直銷中心。
7. 民眾排隊投入摸彩券。
8. 新竹區漁會家政班土風舞表演。
9. 小朋友參加捉魚活動。
10. 民眾排隊品嚐魚丸湯。

幸福快樂的城市

新竹區漁會吳俊岸總幹事對於這次活動特別感謝農委會漁業署及新竹市政府的大力支持與協助，吳總幹事指出，新竹漁港在林市長近程、中程及遠程的規劃下，融入新竹市的推廣觀光活動，讓新竹市成為一個幸福快樂的城市。

來到新竹漁港除了品嚐海鮮，體驗當地的休閒漁業之外，「新竹市17公里海岸風景區」也是不可錯過的景點，目前海岸風景區規劃有：帆船運動公園、南寮休閒舊港、新竹漁港複合遊憩中心、環保休閒公園（含海水淡化廠及烤肉區）、新竹市苗圃、看海公園、環保教育館（含環保局辦公大樓）、海天一線看海



區、港南濱海風景區、港南運河、金城湖賞鳥區、紅樹林公園、客雅水資源處理中心、香山濕地自然生態區、美山蔚藍海岸區（風情海岸）、海山漁港（含休憩及飲食活動）、南港賞鳥區、南港半月型白沙灣、風力發電廠等多處景點。

另外有5座自行車道、特色大橋及南寮漁港至海山漁港藍色海路等景點，全區串連成帶狀行程，提供多元化、多面向的美食、美景、遊憩、運動及文化巡禮等休閒功能，成為北臺灣知名的觀光休閒基地。

體驗澎湖農漁村特色料理的鮮與美

文 / 劉淑玲（澎湖縣政府農漁局技正）
圖 / 劉淑玲、胡俊弘、胡俊傑

2008澎湖海鮮節自97年8月30日起在澎湖5鄉1市展開為期1個多月的系列活動，分別辦理「菜園有請青蚵嫂」、「二崁尋厝有意思」、「吉貝踏浪巡瀟去」、「員貝東海漁夫樂」、「七美九孔實在鮮」及「蔴裡洋場再發現」等系列活動。活動內容有常態性及特定節日型活動，民眾大多經由網路或電話報名，報名人數非常踴躍。

行政院農業委員會漁業署與澎湖縣政府有鑒於目前漁村特色料理推展速度緩慢，為了讓2008澎湖海鮮節更有看頭，也讓民眾更深入了解漁村料理的特色及價值，並且輔導農漁村轉型，提升農漁村休閒農漁產品的品質，特於海鮮節前夕，在7至8月間辦理「2008年澎湖農漁村特色料理」訓練，招生對象為農漁村民宿業者及婦女民眾，進行有計畫的培育，並由澎湖科技大學負責承接辦理。課程內容包括地方特色料理開發設計、澎湖風味餐料理教學、特色糕點烘培教學、特色飲品及調酒教學、服務及禮儀教學及餐飲成本控制等；師資則是邀請澎湖科技大學餐旅系及食品加工系老師、衛生局講師分別授課，並於8月中旬假澎湖科技大學實習大樓演講廳辦理澎湖「心」漁業教室系列講座－「澎湖漁村特色料理」，特別邀請竹生懷石料理沈總經理敬忠跨海來澎湖，針對漁村

特色料理推展現況提出其長年在餐飲上的研究經驗及看法，並開放一般民眾前往聽講，活動當日吸引近300人參加。

辦理「2008年澎湖農漁村特色料理」訓練活動之前，先徵詢有意願參與的社區民眾，最後選出馬公市菜園社區及西嶼鄉二崁社區為培育的重點社區，分兩班上課。地方特色料理開發設計之培訓方式為先對馬公市菜園社區及西嶼鄉二崁社區兩社區進行訪視，蒐集基本資料，並對特色料理元素進行分析，再評估食材，包括農漁產品及調味品等。在兩社區生活方面則蒐集文化、產業、習慣等其他資訊；在考慮成本與技術、傳統與創新等之後，做成針對兩社區特色的設計，符合需求後，再從事澎湖風味餐料理、特色糕點烘培、特色飲品及調



到二崁享用特色料理亦可參觀澎湖傳統古宅。

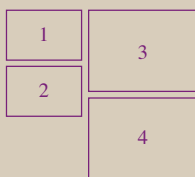
酒教學。跳脫一般人對傳統農漁村料理俗又大碗的刻板印象，改變為可媲美五星級飯店的精緻又新鮮的現代化農漁村料理。

澎湖農漁村特色料理的菜色非常多樣，符合菊島海鮮節發展觀光，並落實照顧漁民的目的，亦可滿足來澎湖農漁村體驗、並品嚐各種特色料理的遊客之新需求。其主要食材為澎湖的特產，有海鱸等各種海魚、墨魚、魷、蝦米、蝦仁、小管、鐘螺、丁香魚、海瓜子、龍鬚菜、魚露、鐘螺、澎湖酸瓜、仙人掌濃縮汁、蘆薈、澎湖絲瓜、澎湖南瓜、花生、風茹茶等。以下介紹這些食材

的特色：澎湖的花生比臺灣本島的花生小，但風味特別香，入菜常令人口齒留香；澎湖酸瓜是早期望安島居民為保存盛產時的黃瓜而研發出來的醃漬酸瓜，助消化又美味，非常有名；仙人掌濃縮汁是採集仙人掌果實打成紅紫色濃縮果汁，可做成冰淇淋或仙人掌飲料，清涼退火又補血；澎湖絲瓜俗稱「雜唸」，外型特殊，比臺灣本島的絲瓜青脆，煮出來的料理賣相好；澎湖南瓜因澎湖缺水，土質含鹽分，種出來的南瓜比臺灣本島的南瓜小，但更香甜；風茹草是澎湖的特殊作物，曬乾後熬煮成風茹茶，清涼退火又解渴，

西芹拌鐘螺。





1. 五穀養生南瓜。
2. 香烤活跳跳的小管不用沾醬也鮮甜。
3. 授課前的訪視與討論。
4. 牡蠣煎玉子。



是澎湖不可缺少的夏日涼品，入菜煮雞湯更是風味獨特；蘆薈除了消炎、防曬、清涼退火又兼具美容功效外，入菜或作為甜湯別有一番風味。

授課的講師大廚用澎湖的農漁特產開發出「芥末拌蘆薈」、「清蒸加網魚」、「宮保墨魚腩」、「牡蠣煎玉子」、「南瓜米粉捲」、「絲瓜墨魚腩」、「和風醬拌寒天」、「酸辣拌小管」、「藥膳雙瓜」、「五香煮花生」、「苦瓜燒石斑」、「枸杞蒸海鱺」、「咖哩燒海鱺」、「酸菜燒海鱺」等數十種料理與點

心，也整理成食譜，將材料、作工全部用文字記錄呈現，讓此次2008澎湖海鮮節在「食」與「色」上更有看頭。

除了料理烹煮的課程外，也著重於服務及禮儀教學及餐飲成本控制等的訓練，因此也安排了中式和西式的服務及禮儀教學、餐盤選擇的課程，以及材料等成本控制訓練，徹底讓農漁村料理脫胎換骨。培訓期間，參與的學員不辭辛勞的遠從西嶼開車到馬公來學習；有些漁村婦女平常很少拿筆寫字，上課時卻勤作筆記。雖然剛開始對於某些訓練很難適應，但1



5	9
6	10
7	11
8	

5. 沙拉明蝦。
6. 南瓜米粉捲。
7. 藥膳雙瓜船。
8. 風茹珍珠奶。
9. 講師示範操作。
10. 白玉蒸嘉鱖魚。
11. 芥末蘆薈盤。

個月的培訓課程訓練確實讓部分的漁村婦女改變某些觀念，不再堅持便宜又大碗的陽春式料理。培訓課程結束後，縣政府還特別舉辦成果發表會及記者招待會，為澎湖農漁村特色料理廣為行銷與宣傳，期盼吸引更多民眾來品嚐。

農漁產品在產地的優勢當然比大都市新鮮、材料取得容易，但在服務品質及精緻度卻有待加強，料理與包裝亦有待改進。為了提升農漁村的餐飲品質能與高級餐廳相媲美，由五星級餐廳的主廚及經理級講師講授餐飲服務禮節、用餐環境布置改善，並將澎湖生產之農漁產品入菜，做成澎湖特色料理來服務大眾，增加農漁村收入，繁榮農漁村發展，也讓「2008澎湖菊島海鮮節」更能發揮及展現其待客熱誠與用心。



活動報導

我與龜山島的美麗相遇

文圖 / 李瑞媚（臺中區漁會專員）

龜山島以前是軍事管制區，禁止一般民眾登島參觀，因而充滿著神秘感，引人遐思。2000年開放登島後，就一直想去一探龜山島的真面貌。2005年，我曾到頭城搭賞鯨船環繞龜山島一周，但因為是臨時拜訪，沒有事先登記，無法上岸參觀，只好望龜興嘆。2008年7月底，因有機會參加由行政院農業委員會漁業

署補助、臺灣漁業永續發展協會主辦的97年漁業資源保育種子教師研習營，終於如願以償，登上美麗的龜山島。研習營的最後一天，也就是7月31日，當天早上7點就從礁溪中冠溫泉旅館搭遊覽車出發，沿途欣賞蘭陽的美麗風光，來到烏石漁港，時間還算早，負責為我們導覽的解說人員引導我們上頭城區漁會2樓，觀賞一段龜山島的簡介影片，讓參觀的人預先認識龜山島。然後同學們排隊接受海巡檢查人員點名，在服務人員親切的協助下登上賞鯨船，帶著愉快又期待的心情，往龜山島前進！

當船慢慢駛離烏石港口，就聞到了大海的氣息，空氣中夾雜著鹹鹹的海水味以及柴油味。這是個艳阳高照、適合出海的日子，我站在舢舨上吹著海風，看那藍色的天空襯托著蔚藍的大海，海天一色，無際無涯，心情無比的舒暢自在。或許是天氣晴朗沒有風浪，船上每



前往龜山島的烏石港口。

位同學精神似乎都很好。航行了半個小時終於看見了龜山島，遠眺龜山島有如海上仙境，給人一種神秘感，大夥兒拿著相機猛拍，我當然也不例外。

我一面欣賞海上風光，一面聆聽解說員的介紹：龜山島屹立在太平洋，位於臺灣東北角近海約10公里的海面上，島嶼面積計2.8公里，東西長3.3公里，南北長約1.7公里，海岸線總長約10公里，因外貌酷似浮龜而得名。這隻頭朝東南、尾向西北的大海龜，龜頭會噴氣、龜尾會擺動，簡直就像一座活島嶼。據觀光局東北角暨宜蘭風管處資料顯示，龜山島屬於一座火山島，為目前臺灣唯一確定的活火山島，隨時可能再度噴發。在不同的天候、不同的地點所看到的龜山島，其形貌互異，各有特色。俗稱「靈龜擺尾」是因為龜尾潭周圍延伸一公里至龜尾潭的「砂嘴」，會因為冬夏季風的風向和河流產生的潮流夾帶流石，致形成龜尾的變化，而呈南北移動。

龜山島也是蘭陽人精神和地理的指標，有人稱它為「鄉愁之島」，出門在外的蘭陽人每次坐火車，一看到龜山島就知道快到家了；也有人喚它是「宜蘭人的心靈故鄉」，它總是默默地守護著家門，為返鄉或離鄉背井的遊子給予最深情的相迎和相送。

龜山島也有個浪漫的傳說：「海龍王最寵愛的人魚公主與龍宮眾兵將中最優秀的龜將軍

暗中相戀，私定終身。海龍王知悉後，一怒之下將公主化成綠色的蘭陽平原，把龜將軍變成龜山島，可憐這對愛侶只能朝夕遙遙相望，卻永遠不得相依偎。若問蘭陽為何多雨？那可是情人眼裡滴落的相思淚水啊！」

我們搭乘的賞鯨船終於在龜尾的碼頭靠岸，抬頭看，目光被堤岸邊一道遍布著名的龜卵石長灘所吸引，我驚嘆著：有夠美！龜山島啊！龜山島！我很慶幸在妳最美麗時刻與妳相遇。登上龜山島後，首先映入眼簾的是看似「兵仔營」的遊客中心，裡面有簡報室。走出遊客中心後，沒幾步路就可看到旁邊有一座媽祖廟，廟門上還有一塊木製的門牌，上面寫著「頭城鎮龜山里（路）地址282號」，這是以前居民的信仰中心－媽祖廟，原名是「拱蘭宮」，撤村後被島上阿兵哥改為普陀巖。解說員要我們注意看媽祖廟上兩端尖尖的廟簷翹尾已被打斷，原來是居民遷村時，將島上的拱蘭



普陀巖。

著名的龜卵石長灘。



1

2

1. 龜山舊民宅，以龜卵石砌牆具有在地特色，如今毀壞而被拆除，已蕩然無存。
2. 長達800公尺的龜山島軍事坑道。

宮內的媽祖像也一起請回臺灣本島了，表示此廟已無神明居住。據說撤村後，島上靈異傳說不斷，阿兵哥便請了觀音大士進駐，將廟名改為普陀巖，於是媽祖廟成了島上阿兵哥心靈的安定力量，所以雖是媽祖廟，但廟裡供奉的卻是觀音。

解說員說，在1977年之前，龜山島上最多曾有多達700人居住，後來因生活條件越來越艱困，所有居民撤到臺灣本島之後，這裡長達23年受到軍事管制，呈現與世隔絕的狀態。直到2000年正式對外開放，才解開這一層神秘面紗。看島上那所謂昔日熱鬧街道，如今也只剩下斷牆殘壁，有幾間水泥和石頭砌牆的廢墟錯落在湖邊，應是從前居民遺留下的房舍。聽說島上本來有用龜卵石砌牆，具有當地民宅特色，因毀壞而被拆除，如今已蕩然無存。以前島上居民長期居住在孤懸於太平洋的島上，由於交通不便，且生活條件不好，可以想像當年居民生活一定很辛苦，只能過著男人出海捕魚，女人在家種菜織布的日子。這裡還有一排看起來滿新的建築，是海巡署營舍，以前是「龜山小學」的校址。

龜山島有兩個半淡鹹水湖，較大的位於龜尾與龜甲交接的地方，呈長方形，東西長約400公尺，是由礫灘堆積所圍成的低地，原本為龜山漁港所在地，後因山崩堆積，將漁港出口堵住而形成；較小者為位於島東北方的龜潭，呈三角形，最寬距離不超過100公尺，是由礫灘封閉而成。這兩個半淡鹹水湖目前與海水已無表水相通，再加上下雨，地表淡水之長期混入，鹽度已較初始時為低，不過水位與海水面一致，推測地下可能仍與海水有一定的通連，應不會完全淡化成淡水湖。龜山島不只是蘭陽的重要指標，更具有捍衛蘭陽的重要地位，二十幾年的軍事管制，留下軍事坑道及三門90火砲等史蹟。我們在長達800公尺的龜山島軍事坑道來回走了一趟，裡面的碉堡還有九機槍砲，讓來訪遊客親自體驗軍事基地的風光。

由於時間關係，龜山島上還有好幾個景點沒有走完，只能等待下次有機會再來探訪了。

回程賞鯨船繞龜山島一周，解說員又逐一介紹：龜山島有一個地下碉堡，建在上岩石洞穴；「海蝕洞」為海浪侵蝕岸邊岩壁所形成的



3

4

3. 地下碉堡建置在岩石洞穴中。

4. 龜尾的半淡鹹水湖。

洞穴，以火山碎屑岩的岩層最容易形成，主要分布在南邊及龜頭一帶，其岩層以火山碎岩為主，原本抗風化侵蝕能力就比不上火山熔岩，加上地勢陡峭，經長期的海浪侵蝕後，在海平面附近的岩壁就形成了一系列之「海蝕洞」；龜山島頭部臨岸的海面有強烈的地泉湧出水面，致東南面不斷崩塌，形成赤裸裸的峭壁，像火焰山引人入勝；在峭壁與海面臨界處，因受海水沖蝕形成半圓形的山洞，遠遠望去有如一副眼鏡，漁民稱之為「眼鏡洞」，也是附近船隻躲避風浪的好地方。賞鯨船再繞到龜山島東邊，我們看到海面上一片白沙，隨著海流飄移，解說員說，那是「海底湧泉」所造成的現象。「海底湧泉」為後火山噴氣作用的一種，當噴氣孔和硫氣孔存在於海底，所噴出的氣體通過厚層的海水時，會形成大量氣泡，因其密度較低，故會上湧至海平面，在風平浪靜的情況下，有些湧泉可高出海平面一、二十公分。回到烏石漁港後前往北關農場吃午餐，之後繼續上完最後一堂課，為研習營劃下完美的句點。

在此次的研習營中，讓我們瞭解到，受到漁撈技術的日益精進、工業與家庭廢水污染及過

度捕魚等因素的影響，海洋資源已遭到嚴重破壞，不少珍貴的海洋生物已消失殆盡，海底物種亦日趨減少，海洋資源衰竭已是不爭的事實。而大型群游性之掠食魚類，如鮪魚、鯊魚、鮭魚、石斑等高經濟性之食用魚種也有消失之虞，取而代之的是體型小、壽命短、非群游性且難吃的小型魚類，如燈籠魚、鰈魚等，所以漁政單位開始正視這個問題，呼籲國人珍惜海洋資源，不要讓生態系統崩潰。身為海洋子民的我們，更要重視海洋生態、保護海洋、愛惜海洋，俾留給後代子孫美麗且豐富的海洋資源。

這次參加臺灣漁業永續發展協會辦理的97年度漁業資源保育種子教師研習營，主辦單位邀請來講課的專家學者都有著豐富的學識，且上課方式幽默風趣，讓我們學習到很多有關漁業資源保育的知識，真是們受益良多。此外，工作人員親切的態度和住宿伙食的安排等都讓人倍感溫馨。這三天的研習課程中還包括了一趟與龜山島的美麗相遇，更讓我們充滿了電力，期待種子播種後，能有豐碩的果實，在此謹向漁業署與臺灣漁業永續發展協會致上感謝之意。

游樂



臺閩地區97年7月漁產量分析

文圖 / 陳淑貞（漁業署技正）

臺閩地區97年7月漁業總生產量為79,024公噸，較去年同月的97,038公噸減少18,014公噸（-18.6%），其中臺灣地區生產量為78,951公噸，金馬地區生產量為73公噸。生產量變動情形，就漁業種類來看，近海漁業、沿岸漁業、海面養殖及內陸漁撈業為增產；遠洋漁業、內陸養殖業為減產，遠洋漁業產量42,132公噸，較去年同月減產17,154公噸（-28.9%）；近海漁業產量10,195公噸，較去年同月增產1,514公噸（+17.4%）；沿岸漁業產量4,458公噸，較去年同月增產663公噸（+17.5%）；海面養殖產量3,129公噸，較去年同月增產283公噸（+10.0%）；內陸漁撈漁業產量13公噸，較去年同月增產1公噸（+9.0%）；內陸養殖產量19,097公噸，較去年同月減產3,321公噸（-14.8%）。

- 註：**1. 遠洋漁業之生產量統計資料含本署遠洋業組提供97年7月國外基地漁獲量速報資料，其實際生產量，將一併於年底依實際情形調整之。
2. 高雄市遠洋漁業部分，漁獲日期係以漁船入港並經市場交易日計算，故該市漁獲資料之取得及漁獲日期有延遲之情形。

一、漁業種類別生產情形

（一）遠洋漁業

97年7月遠洋漁業卸魚量42,132公噸，較去年同月減少17,154公噸（-28.9%）。增產部分，秋刀魚火誘網漁業，卸魚量5,523公噸，較去年同月157公噸增加5,366公噸（+3,415.8%）；減產部分，依序為魷釣漁業，卸魚量4,133公噸，較去年同月減少10,753公噸（-72.2%）；鮑延繩釣漁業，卸魚量13,971公噸，較去年同月減少8,402公噸（-37.6%）；單船拖網漁業，卸魚量1,589公噸，較去年同月減少1,688公噸（-51.5%）；鯉鮪圍網漁業，卸魚量為16,052公噸，較去年同月減少1,090公噸（-6.4%）。

（二）近海漁業

97年7月近海漁業產量10,195公噸，較去年同月增產1,514公噸（+17.4%）。增產部分，以火誘網漁業增產最多，產量4,085公噸，較去年同月增產2,557公噸（+167.4%）；鯖鮪圍網漁業，產量907公噸，去年同月則無產量；減產部分，依序為中小型拖網漁業，產量2,909公噸，較去年同月減產1,111公噸（-27.7%）；鮑延繩釣漁業，產量1,103公噸，較去年同月減產326公噸（-22.9%）；鯛及雜魚延繩釣漁業，產量281公噸，較去

年同月減產258公噸（-47.9%）；一支釣漁業，產量139公噸，較去年同月減產220公噸（-61.3%）；其餘漁業產量增減變化不大。

（三）沿岸漁業

97年7月沿岸漁業產量4,458公噸，較去年同月增產663公噸（+17.5%）。增產部分，以火誘網漁業增產最多，產量1,108公噸，較去年同月增產551公噸（+99.0%）；其次是定置網漁業，產量748公噸，較去年同月增產428公噸（+133.5%）；減產部分，一支釣漁業，產量268公噸，較去年同月減產204公噸（-43.2%）；其餘漁業產量增減變化不大。

（四）海面養殖

97年7月海面養殖產量3,129公噸，較去年同月增產283公噸（+10.0%）。其中淺海養殖產量為3,038公噸，較去年同月增產566公噸（+22.9%）；箱網養殖產量為88公噸，較去年同月減產250公噸（-74.0%）。

（五）內陸漁撈

97年7月內陸漁撈產量13公噸，較去年同月增產1公噸（+9.0%）。其中水庫漁撈業產量為12.4公噸，河川漁撈業為0.3公噸。

（六）內陸養殖

97年7月內陸養殖產量19,097公噸，較去年同月減產3,321公噸（-14.8%）。其中鹹水魚塢養殖產量為7,804公噸，較去年同月減產1,716公噸（-18.0%）；淡水魚塢養殖產量10,987公噸，較去年同月減產1,635公噸（-13.0%）；其他內陸養殖產量306公噸，較去年同月增產29公噸（+10.5%）。

二、累計漁業種類別生產情形

97年度截至7月底止，臺閩地區漁業生產量累計為764,633公噸，較去年同期減少181,081公噸（-19.1%）。其中海面養殖漁業及內陸漁撈漁業為增產，遠洋漁業、近海漁業、沿岸漁業及內陸養殖漁業則為減產現象。茲分述其概況如下：遠洋漁業累計卸魚量506,076公噸，總計較去年同期減產139,076公噸（-21.6%），其中以鮪延繩釣漁業卸魚量之累計量減少最為顯著；近海漁業累計產量66,748公噸，較去年同期減產19,883公噸（-23.0%），其中以中小型拖網漁業累計產量減少較為顯著；沿岸漁業累計產量27,237公噸，較去年同期減產4,527公噸（-14.3%），其中以刺網漁業累計產量減少最為顯著；海面養殖業累計產量19,672公噸，較去年同期增產1,425公噸（+7.8%）；內陸漁撈業累計產量116公噸，較去年同期增產5公噸（+4.7%）；內陸養殖業累計產量144,785公噸，較去年同期減產19,024公噸（-11.6%），其中以淡水魚塢養殖累計產量減產情形較為顯著。

三、縣市別單月生產情形

臺閩地區97年7月各縣市漁業生產情形，增產者計有7個縣市，減產者有15縣市。增產縣市以宜蘭縣居首，其餘依序為臺北縣、雲林縣、新竹市、臺東縣、苗栗縣及南投縣；減產縣市則以高雄市減產最多，其餘依序為澎湖縣、基隆市、高雄縣、臺南縣、臺南市、屏東縣、花蓮縣、嘉義縣、臺中縣、彰化縣、新竹縣、桃園縣、金門縣及連江縣。

（一）增產方面

宜蘭縣產量7,637公噸，主因近海漁業之火誘網漁業產量增加影響，總產量較去年同月增產3,556公噸（+87.0%），增產最多。臺北縣產量2,024公噸，主因沿岸漁業之火誘網漁業產量增加影響，總產量較去年同月增產811公噸（+66.0%），增產排名第二。雲林縣產量為4,001公噸，主要受內陸養殖之淡水魚塭產量增加影響，總計增產209公噸（+5.0%），增產排名第三。

（二）減產方面

高雄市總產量18,246公噸，主因遠洋漁業之魷釣、鮪延繩釣產量減少影響，總產量較去年同月減產2,464公噸（-11.0%），減產最多。澎湖縣產量為1,333公噸，主要受近海漁業之中小型拖網漁業產量減少影響，總計減產1,493公噸（-52.0%），減產排名第二。基隆市產量為1,856公噸，主要受近海漁業之中小型拖網、一支釣漁業產量減少影響，總計減產1,256公噸（-40.0%），減產排名第三。

臺灣地區97年6月與96年同期漁業種類別生產量比較表



漁業種類	97年7月	96年7月
遠洋漁業	42,132	59,285
近海漁業	10,195	8,681
沿岸漁業	4,458	3,795
海面養殖	3,129	2,846
內陸漁撈	13	12
內陸養殖	19,097	22,419

臺灣地區97年1-6月與96年同期漁業種類別生產量比較表



漁業種類	97年1-7月	96年1-7月
遠洋漁業	506,076	645,152
近海漁業	66,748	86,632
沿岸漁業	27,237	31,764
海面養殖	19,672	18,247
內陸漁撈	115	110
內陸養殖	144,785	163,809

97年8月主要魚貨批發市場行情分析

文圖 / 陳依琳（養殖基金會執行秘書）

一、97年8月市況

本月份因海況穩定且鯖鯮等魚貨供應增加，24處魚市場整體供應量為37,204公噸，較7月份與去年同期分別增加2%及18%；在價格方面，整體平均價格為54.0元/公斤，較7月份與去年同期分別上漲8%及1%；產地魚市場整體平均價為37.8元/公斤，因低價冷凍魚貨量少，故較7月份與去年同期上漲20%及3%。消費地魚市場平均價為96.0元/公斤，較7月份下跌3%，但因反映養殖運輸等成本，價格較去年同期上漲12%。各主要魚市場供需情形如附表。

二、單項魚貨分析

1. 吳郭魚：整體市場魚貨供應量為1,049公噸，較7月份增加5%，較去年同期減少11%；平均價為57.7元/公斤，因已進入養殖生產季節，故較7月份下跌

2%，但因反映養殖成本且外銷持續暢旺，較去年同期上漲56%。

2. 虱目魚：整體市場供應量為1,152公噸，節後買氣稍差，較7月份及去年同期供應量分別減少7%及9%；平均價為68.4元/公斤，因預期產季價格下跌，較7月份下跌5%，因反映養殖成本較去年同期上漲18%。

3. 鯖鯮：因海況穩定，供應量為8,364公噸，較7月份及去年同期分別增加147%及424%；因近日捕獲規格較小，平均價為18.0元/公斤，較7月份及去年同期分別下跌21%及12%。

三、未來趨勢

97年9月份仍屬颱風季節，天候變化仍不穩定，冰藏及沿近海漁獲量將視海況而定；適逢中秋節前需求增加，部分應節水產品稍漲，因已進入養殖產季且冷凍魚貨庫存充足，故預估整體魚貨供應量穩定且充裕。



24處主要魚貨批發市場97年8月總平均價格及交易量變動表

總行情		24處 魚市場	13處 消費地	11處 生產地	養殖魚	冰藏 (鯖鯔除外)	冷凍魚	鯖鯔	其他及 蝦貝類
平均價	本期	54.0	96.0	37.8	75.6	93.2	38.8	18.0	42.5
	前期	50.2	98.6	31.4	77.8	88.4	24.4	22.8	45.2
	漲跌率	8%	-3%	20%	-3%	5%	59%	-21%	-6%
	去年同期	53.3	85.5	36.8	62.5	90.9	30.4	20.5	46.5
	漲跌率	1%	12%	3%	21%	3%	28%	-12%	-9%
交易量	本期	37,204	10,388	26,816	3,675	9,263	12,861	8,364	3,041
	前期	36,364	10,153	26,211	3,783	9,207	17,146	3,386	2,842
	增減率	2%	2%	2%	-3%	1%	-25%	147%	7%
	去年同期	31,397	10,615	20,782	3,936	8,034	14,791	1,596	3,040
	增減率	18%	-2%	29%	-7%	15%	-13%	424%	0%

24處主要魚貨批發市場單項大宗產品97年8月總平均價格及交易量變動表

產品別		吳郭魚			虱目魚			肉魚			黃花			魷魚(凍)	秋刀(凍)
市場別		全部	台北	台中	全部	嘉義	岡山	全部	台北	台中	全部	台北	台中	高雄	高雄
平均價	本期	57.7	53.2	61.1	68.4	66.4	67.6	101.5	91.6	109.0	159.4	137	170.0	16.0	13.5
	前期	59.1	55.5	61.7	71.7	69.2	71.2	121.9	110.7	139.5	147.6	128.3	158.2	15.1	13.1
	漲跌率	-2%	-4%	-1%	-5%	-4%	-5%	-17%	-17%	-22%	8%	7%	7%	6%	3%
	去年同期	37.1	33.1	40.8	57.9	57.6	56.4	109.8	102.8	121.7	139.7	141.7	144.8	16.2	15.0
	漲跌率	56%	61%	50%	18%	15%	20%	-8%	-11%	-10%	14%	-3%	17%	-1%	-10%
交易量	本期	1,049	247	184	1,152	161	154	741	139	158	280	64	56	5,129	758
	前期	1,000	229	204	1,234	202	143	558	95	120	297	72	63	9,142	4,184
	增減率	5%	8%	-10%	-7%	-21%	8%	33%	46%	32%	-6%	-11%	-11%	-44%	-82%
	去年同期	1,184	271	209	1,267	204	148	495	103	126	317	85	65	3,116	892
	增減率	-11%	-9%	-12%	-9%	-21%	5%	50%	34%	26%	-12%	-24%	-13%	65%	-15%

備註：1. 表中本期係指97年8月，前期係指97年7月，去年同期係指96年8月。

2. 資料來源：農產品行情資訊系統97年9月8日24處魚貨行情報導站交易資料。

3. 單位：元 / 公斤，噸。



▲貝爾神殿。

世界遺產巡禮(十)

敘利亞·帕蜜拉 1980年列入【世界遺產】

文圖 / 黃丁盛

海
天
遊
蹤

帕蜜拉（Palmyra）是敘利亞沙漠地區最重要的古蹟遺址，亦是中東三大歷史遺蹟之一。一度消失於沙漠中的這座神秘城市，是西元前3世紀至西元後3世紀，長達600年繁華期間所遺留下來的宏偉建築。時至今日雖然已成一片斷垣殘壁，但屹立在沙漠上的氣勢，依然是那麼的雄偉、磅礴。古蹟的範圍甚廣，主要的區域有三：列柱大道、貝爾神殿和死亡城。



列柱大道。

漁鄉采風

魚我同行



攝影：游忠霖

碧海藍天
魚我同行
踏上夢想的長廊
游過追夢的痕跡

