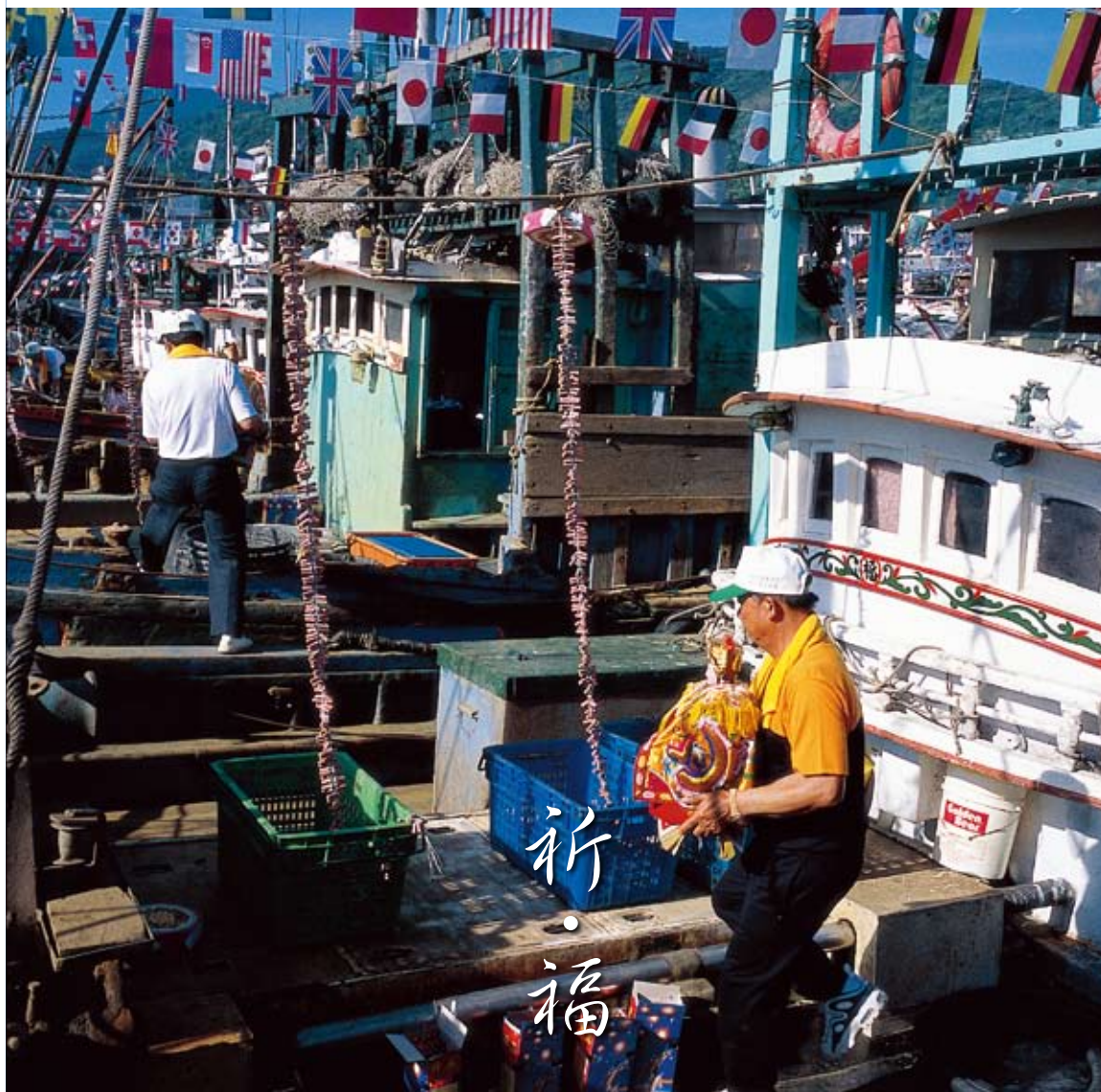


專題報導

魚貨批發市場電腦拍賣發展歷程與展望

與 海 共 舞



祈 · 福

一艘艘的漁船
泊港準備慶祝祭典
一串串的響炮
牽繫著漁民的信仰
祈求媽祖庇佑
漁民年年平安順利
祈求上蒼庇佑
漁獲滿載歲歲豐收

文／陳怡鏐 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

鯖魚 / 白鯧

東北季風吹起之時
洋流南下桃園外海
隨即帶來鯖魚白鯧
嚐魚鮮美味要正時

「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

08

專題報導

魚貨批發市場電腦拍賣發展 歷程與展望

■ 文 / 胡其湘 (漁業署簡任技正)

18

漁民訪談

訪石斑魚養殖達人戴崑財先生 ～一位永不向困難低頭的勇者

■ 文 / 康雅雄 (臺灣區漁業廣播電臺節目主持人)

21

漁情報導

嘉義縣水產動物疾病防治中心啟動 防疫網功效卓著

■ 文 / 盧彥伶 (臺灣養殖漁業發展基金會獸醫師)
黃徹源 (中華民國養殖漁業發展協會執行長)

24

漁情報導

得天獨厚漁之鄉

■ 文 / 蕭承胤 (漁業署企劃組)

28

漁情報導

梓官區漁會行銷在地漁產品屢創 佳績

一戀戀蚵仔寮，商機無限好

■ 文 / 黃志雄 (梓官區漁會推廣課課長)

32

漁鄉風情

梧棲漁港 週休二日的好去處

■ 文 / 陳怡錢 (高遠文化)

36

活動報導

2008南方澳鯖魚節 吃喝玩樂大家逗 陣來

一花飛料理隨您吃 公仔「小花」限量大搶購

■ 文 / 曾珮瑩

42

活動報導

臺灣製造尚讚

一門陣來買咱ㄟ農產品特別報導

■ 文 / 黃徹源 (中華民國養殖漁業發展協會執行長)

46

活動報導

新竹九降風烏魚子 風味獨特受好評

■ 文 / 蔡政南 (財團法人臺灣漁業技術顧問社)

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 祈福

■ 文 / 陳怡錢
圖 / 游忠霖

封底裡

海天遊蹤 世界遺產巡禮（十二）

■ 文圖 / 黃丁盛

封底

資源回收宣導海報

活動報導

50 漁廣走出來 透過歌聲與漁民搏感情 ～第一場卡啦OK聯歡會High翻天

■ 文 / 陳英傑（臺灣區漁業廣播電臺節目主持人）

推廣天地

54 花蓮田媽媽經營有成 備受肯定

■ 文 / 楊秉樺（花蓮區漁會家政指導員）

一魚兩吃

56 肉質滑嫩細緻的石碇

■ 文 / 陳怡錢（高遠文化）

海的世界

58 深海潛水如何避免發生氮迷醉

■ 文 / 蘇焉（國立中山大學講師）

產銷分析

60 臺閩地區97年9月漁產量分析 97年10月主要魚貨批發市場行情分析

■ 文 / 張美景（漁業署企劃組）
陳依琳（養殖基金會執行秘書長）

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：臺北市中正區潮州街2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

【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



因應全球暖化危機，漁船節能減碳有撇步

為因應全球暖化危機，響應環境保護，落實節約能源減碳措施，漁業署多年來補助國立成功大學漁船及船舶機械研究中心從事研究漁船省能源機型及漁業機械等之技術改良工作，並配合改善漁業資源管理及漁撈技術，以降低生產成本、提高漁民生活水準及保障漁民生命財產之安全。

該中心於97年10月15日在漁業署發表多項漁船省能源研究成果。首先，在船艙加裝翼板、改良漁船線型減低船舶阻力及運用奈米塗料等技術上，可充分減少船舶阻力13%及興波阻力3.3%，進而達到節能效果。其次，在漁船電力推進微電腦控制系統及濕式噴射淨化機的開發上，亦可達到降低漁船廢氣排放之效果，後者以氫氧化鈉為噴劑，在二氧化碳去除率可達51%，大量減少二氧化碳排放，並提升主機引擎效率，達到節能及減緩溫室氣體的排放。最後，在漁船風力發電研究上，主要用於船上電池之充電，在1.5kW風力機組，平均風速於7.5m/s時，發電功率為700W，一年可節省之柴油約為1.533公秉/船。另以液化石油氣作為輔助燃料研究上，以700噸級漁船為例，每年可減少約130萬新臺幣之油料費用。

另為配合行政院農委會節能減碳政策，漁業署除補助漁船省能源研究外，並積極推動獎勵自願性休漁及漁船（筏）收購等措施，多管齊下，來降低燃油能源之消耗及二氧化碳之排放量。未來此研發成果將持續推廣及落實至漁業界，以達節能減碳之政策目標。

政府重金獎勵國人上船，擴大國人參與漁業

農委會漁業署表示由於目前漁業經營因難，本國籍人員上船意願不高，漁業勞力補充有所困難，政府雖開放漁船船主可僱用大陸船員協助境外作業，惟為漁業永續經營，目前朝向漁業勞力多元化僱用及產業調整，並鼓勵國人上船，以補充漁業勞動力；至於大陸船員進入境內水域之管理，因現行尚未與大陸方面建立正常派出大陸船員機制前，兩岸文書認證有所困難，將由巡防機關持續落實大陸船員「船進船出」查驗管制，並搭配大陸船員按捺指紋進行身分查對，並對大陸船員進行定期及特別清查，以確實掌握大陸船員動態。

農委會漁業署說明為獎勵國人上船擴大國人參與漁業，該會於去（96）年發布「獎勵原住民上漁船服務計畫」，截至96年底止計15位原住民接受招募並安排船員訓練，8位原住民船員媒合成功上漁船服務。另農委會本（97）年發布「獎勵國人上漁船工作輔導計畫」，名額350名，實施期程4年，獎勵金第1、2年24萬元，第3年20萬元，第4年18萬。截至97年9月底止計43位國人報備登記參與獎勵計畫。

農委會漁業署已透過各種媒體宣傳管道，並以各地區漁會作為受理及媒合窗口，積極鼓勵國人參與獎勵計畫，希望各相關團體多多鼓勵勞工朋友參與。

大陸船員在特定漁港碼頭隔離範圍內從事整補 不影響我國勞工權益

行政院農業委員會漁業署針對近日媒體報導「中國漁工上岸工作，變相開放陸勞」一事，於10月12日表示，有關僱用大陸船員現行係以12浬以外「境外僱用境外協助作業」之原則，政府開放漁船船主僱用大陸船員迄今並未改變。

漁業署指出，由於臺灣經濟發展迅速，國民所得普遍提高，而漁船工作辛苦，且待遇又偏低，致國人上船工作意願低落，漁業勞動力因而普遍出現短缺情形，部分漁船船主轉而引進外來船員協助作業，以補充本國勞力之不足，而非取代臺灣漁業勞力。其中大陸船員因具地利、語言相同、文化飲食習慣相近及工資較低等因素，因而較其他外勞具有優勢。

漁業署說，目前僅擴大南方澳漁港大陸船員岸置處所隔離範圍及空間，以利僱有大陸船員之漁船於回港時修補整裝，而原船上僱用之大陸船員於上岸後在岸置處所隔離區內所做之工作，係屬船上漁事工作之延伸，政府已加強管理，限制在岸置處所內工作，大陸船員並無法入境賺取外快。漁業署並強調，為鼓勵國人上漁船工作，政府已重金獎勵國人上漁船工作，擴大國人加入漁業工作行列之機會。



歲末佳禮—冬節呷烏正當時

烏魚又稱信魚，於每年冬至前後會洄游至臺灣西南沿岸海域，因經濟價值高，為漁民帶來大筆的收益，因此又有「烏金」之稱。近年來，由於海洋生態環境遭到破壞，海洋烏魚的捕獲量逐年減少，養殖烏魚已漸取而代之，且因養殖技術純熟，目前已成為臺灣養殖重要魚種。96年烏魚養殖產量達2,718公噸，產值新臺幣2.1億元，主要產地為新竹、彰化、雲林、嘉義及臺南等地。



▲烏魚子料理。

漁業署指出，烏魚全身均具有經濟價值，其中烏魚子因含有豐富的維生素A、B、E群等營養素，最具有高經濟價值，是饋贈親友最佳伴手禮。將烏魚子微烤後，佐以啤酒，更可齒頰留香。烏魚子取出後，剩下的魚體（俗稱烏魚殼），肉質鮮美肥嫩，可用來做為國人所熟悉的烏魚米粉料理，老少咸宜。

漁業署表示，為讓國人充分了解烏金傳奇，於97年11月7日（星期五）揭開烏魚季系列活動的序幕後，自翌日（8日）起，由新竹區漁會、彰化區漁會、雲林區漁會、梓官區漁會及嘉義縣養殖漁業生產區發展協會等5個漁民（業）團體，於當地陸續舉辦「烏魚產業文化推廣活動」，讓各地民眾充分參與活動；另將於12月上旬舉辦一場大型「烏魚促銷活動」，期待國人共襄盛舉。

漁業署最後表示，為增進國人對烏魚之認知，透過辦理各項烏魚推廣活動，引領國人進一步認識烏魚營養價值及料理方式等，並帶動國人食用營養豐富的烏魚產品風潮，豐富國人飲食文化。圖



►蔡副署長日耀（中）、陳組長玉琛（左）與天成飯店林師傅祈財推廣烏魚食用風潮。
（湯素瑛 提供）

漁船業常發生職業災害案例及預防方法

| 墜海溺斃死亡職業災害 | 潛水缺氧死亡職業災害案 |
|---|---|
|  |  |
| <p>95年10月1日 某漁船於蘇澳海域從事捕魚作業，漁工陳○○於甲板之工作台上從事下網工作，疑似一手未抓牢安全繩，另一手拿魚網放入海中時不慎墜落海中，經其他漁工搶救上岸，仍急救無效死亡。</p> | <p>96年11月17日 某漁船於龜山島海域從事捕魚作業，4名漁工利用水面供氧方式潛入海裏捕魚，由於輸氣管不慎被螺旋槳絞住無法送氣，致2名漁工緊急上浮過程發生缺氧昏迷，經緊急送醫急救，仍不治死亡。</p> |
| 災害預防方法 | 災害預防方法 |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. 從事水上作業人員，應穿著救生衣。 2. 對收放魚網作業人員等具有墜海之虞作業，應繫牢安全繩。 3. 漁工應實施作業安全教育訓練。 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 潛水作業人員應佩戴緊急備用氣瓶供緊急逃生使用。 2. 潛水超過10公尺以上作業人員，應具潛水證照。 |
| 穿著救生衣圖片 | 潛水備用氣瓶圖片 |
|  |  |
| 安全繩（安全帶+安全母索）組合圖片 | 安全母索圖片 安全帶圖片 |
|  |  |

行政院勞工委員會
行政院農業委員會漁業署 關心您

其他防災對策，請參閱勞委會網站
地址：臺北市延平北路二段83號

網址：<http://www.cla.gov.tw>
電話：02-85902756





魚貨批發市場電腦拍賣 發展歷程與展望

文圖 / 胡其湘（漁業署簡任技正）

壹、運銷職能與魚市場在產銷體系中之角色

談運銷的理論或實務可從各種角度論述，不過本質上，運銷其實就是個「交易過程」，交易的模式有許多，端看產品屬性、買賣雙

方需求及觀念認知等等，惟無論如何，在交易過程中如何降低交易成本，相對的就是提高交易效率，也就是提高運銷效率，這是運銷工作者長期努力的目標。而所謂的交易成本，則是「在交易行為發生過程中，伴同產生的資訊搜尋、條件談判、價格形成（拍賣、標



▲馬總統任職臺北市長時，巡視臺北魚市場。

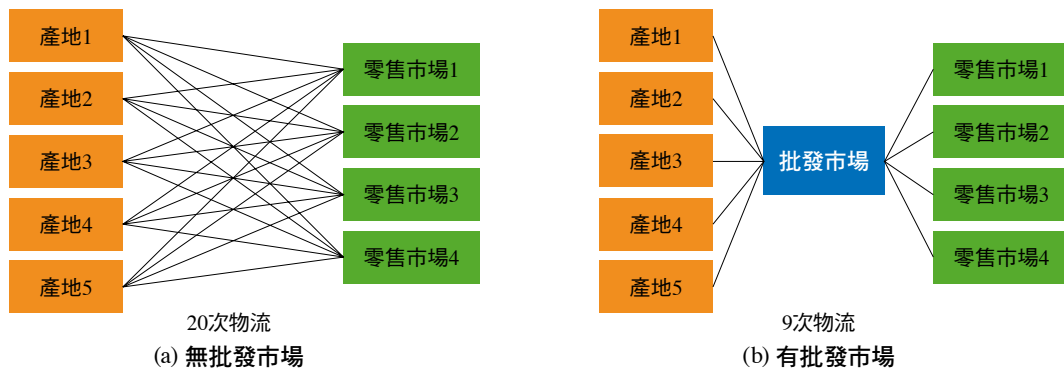
價、議價）與監督交易實施（品管）等各方面之成本」。而農漁產品之運銷系統，從價格形成及買賣雙方之觀點而言，如何建構一個「公平」、「效率」、「自由」、「透明」的交易體系，是政府及產業界努力的目標。然而，漁產品具有容易腐敗、變質、缺乏耐久性、鮮度不易保存、品質不易規格化、生產量受到季節與天氣的影響、價格容易波動等特性，因此在運銷流程中特別需要冷凍冷藏設施保存和運輸，並促使交易迅速完成。此外，漁產品種類繁多和大小不一，品質不易規格化，使得每批漁產品有分級計價的必要性；而受季節與天氣的影響，漁產品亦無法隨時生產來發揮以量制價的功能。也就是說，產銷或供需之間面臨到產品之「地域」、「時間」、「形式」上之差異，以及數量上供需之不平衡，如生產者的生產可能是量多品項少，而消費者的需求卻是量少品項多，因此供銷之間必須有個調節機制。而運銷職能所包含之集貨、銷售、分級、包裝、加工、運輸、儲藏、運銷金融、風險分擔及市場資訊的收散等正好可平衡該產銷間之差異。而批發市場可負擔前述各項之職能，不僅可以平衡前述供需之間許多的差異，亦可以節省資訊搜尋及物流等許多交易成本（如

圖一），在運銷體系中十分重要，可以說是運銷的基礎建設。因此，世界各國常透過政府的力量組成批發市場，提供漁產品集中交易的地方，其中包括硬體之土地、建築物及軟體之經營主體等兩部分。此外也以輔導漁民團體辦理共同運銷，增強生產者議價及銷售能力，以解決產銷問題。

貳、臺灣魚市場電腦拍賣制度之推動經過與成效

魚市場功能之發揮除了場地、冷凍冷藏庫等各項硬體設施外，更重要的是軟體的經營管理，尤其是公開、公平、透明交易制度之建立，以確保供銷雙方權益，更是關鍵。按照農產品市場交易法規之規定，交易方式有「拍賣」、「議價」及「標價」等3種。依據國內外多年之實施經驗，拍賣制度兼具快速交易及公平性，適合易腐性農產品如蔬果、花卉及魚類等之交易。該制度普遍受到世界各國採納為農漁產品之主要交易制度，特別是小農制國家，都以設立批發交易市場作為解決運銷問題之政策，經百年來之演進，普遍受到供銷雙方之歡迎。而且隨者社

圖一：批發市場能節省資訊搜尋成本及物流成本等交易成本。



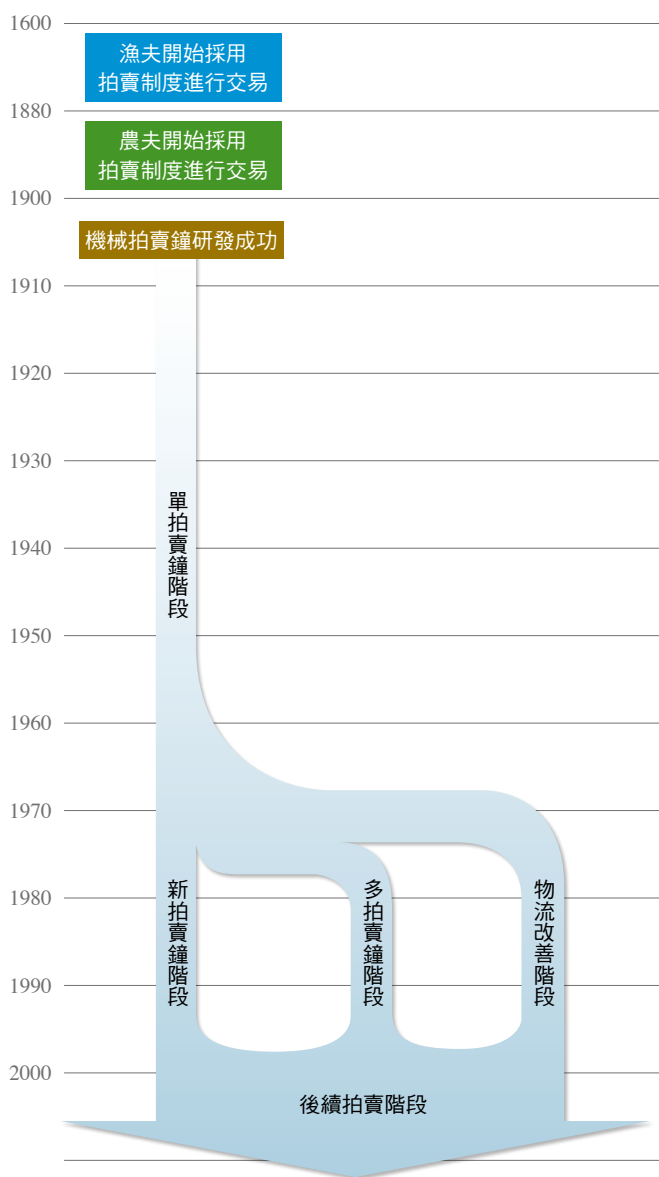
會經濟環境的變遷以及資訊科技的發展，逐漸發展出電腦網路連線拍賣，跨越區域與國界的交易在歐盟十分普遍，交易效率十分驚人。就現有資料得知，現行易腐性農產品交易制度之起源係從17世紀的荷蘭漁夫從事拍

賣開始（如圖二），而後逐漸推廣到果菜、花卉、畜產等；而且隨者產銷環境變遷及資訊科技發展，由17世紀逐漸演進到今天，已發展出許多跨越區域及國界的網路連線拍賣交易，交易效率十分驚人。在臺灣，傳統魚

市場均採取人工拍賣多年，惟人工拍賣不免受到人為之干擾或失誤之影響，其公平性仍受到質疑。因此，在花卉、毛豬等批發市場已逐年陸續採取電腦拍賣制度下（如圖三），政府也將推動魚市場建立電腦拍賣列為革新魚市場交易制度之重點工作。惟魚市場之拍賣作業流程係採「魚貨不動，人員移動」的方式，而毛豬及花卉拍賣係採「產品移動，人員不動」的模式（毛豬會走動，花卉則依賴輸送帶移動），該兩者拍賣模式並無法應用在魚市場拍賣上。因此，不論是電腦拍賣技術或作業流程，魚市場電腦拍賣系統必須另行研發。以下將推動經過及成效摘述如次：

一、民國81年8月，行政院農業委員會組團赴歐洲研習花卉產業自動化，研習過程中除了參觀花卉產業上中下游的自動化及電腦化之外，也透過安排，參觀果菜產業的自動化，以及首次在荷蘭海牙魚市場看到無線式電腦鐘拍賣制度，其作業模式頗適合我國魚市場交易習慣，因而構思如何將該制度引進我國魚市場，以改革魚市場交易制度。

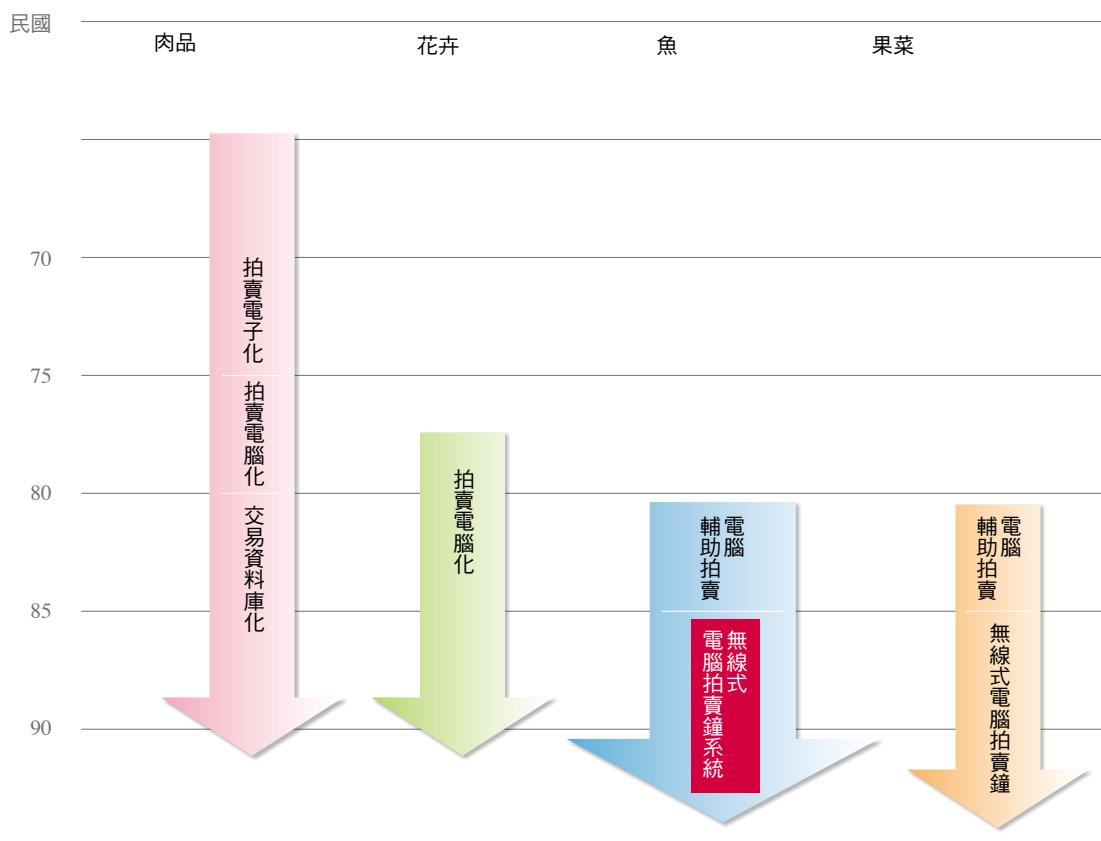
圖二：世界農產品交易制度之演進。





►傳統魚市場採取人工拍賣，有其公平性之質疑。（高遠文化 提供）

圖三：臺灣農漁產品交易制度電腦化之演進。



- 二、由於國內魚市場場地狹小，環境潮濕，魚貨分級未徹底，魚市場工作人力老化、承銷人交易習慣不易改變、既得利益及觀念不易突破等種種原因，產銷各界認為發展魚市場電腦拍賣困難重重，且國內亦無相關技術。因此，農委會於民國82年6月復邀集工研院機械所及多位魚市場主任共同赴歐洲了解魚市場拍賣制度及其技術，期能使魚市場主任「轉念」支持電腦拍賣制度，以利計畫推動。
- 三、由於魚市場無線式電腦拍賣鐘，其技術層次較高，國內並無先例，因此在技術上委託工研院機械所研發，以克服技術上的瓶頸。在技術落實上則慎選魚市場配合。鑑於電腦拍賣之導入，對於魚市場衝擊甚大，因此經過評估，選擇市場制度健全、市場主任肯動腦筋、具創新經營理念且市場規模中等之彰化區漁會埔心魚市場與工研院機械所合作，於83年度研提計畫實施。
- 四、計畫執行期間，市場拍賣員及承銷人的配合是計畫成敗之關鍵，因此，在計畫進行時除了對拍賣員進行教育訓練之外，並且不斷與承銷人溝通，利用承銷人各種聚會場合示範說明，同時補助部分旅費，獎助承銷人赴荷蘭觀摩，疏解承銷人的反彈情緒，讓他們亦能「轉念」支持本計畫，以期將各項工作阻力降到最低。
- 五、經過一番努力，於民國84年3月8日試行上線拍賣，當日並精心設計獎勵部分較合作而率先按鍵出價的承銷人，以影響其他猶豫觀望或心存抵制的承銷人，亦群起參加競價，一舉突破承銷人的心理

障礙，終於使得電腦鐘順利運作，並發揮預期功能。

- 六、由於此種電腦拍賣系統承銷商自己決價，與傳統人工喊價拍賣之決價方式有很大的不同，部分承銷商在最初使用時因不熟悉而略有怨言，但經過市場工作人員指導及適應之後，不僅很快就能接受，而且逐漸體會到電腦拍賣的優點。部分原先對電腦拍賣有疑慮或不適應的人，在啟用典禮時卻能熟練的教來賓如何使用競價器，並紛紛發表他們的使用經驗。大家公認該系統絕對公開公平，承購權利由拍賣員移到承銷商手中，每個人競價買貨條件同樣公平，避免因拍賣員偏袒或疏忽或者少數承銷商霸氣而影響承購權利。即使因按鍵太慢而買不到貨也心甘情願，不會抱怨拍賣不公平。有些女性承銷商也表示，使用該系統之後，大夥兒不需像人工拍賣時擠在拍賣員周圍，以免拍賣員沒看到自己而失去承購機會，可以自由自在、輕鬆的按鍵買貨，公平性絕對沒話說。而魚市場也發現，使用該系統之後，交易糾紛減少許多，同時也省去帳務處理的人力。
- 七、此外該電腦拍賣系統由於拍賣員不需大聲喊價（避免喉嚨傷害），任何人只要經簡單操作訓練即可擔任拍賣員，因此埔心魚市場也訓練出中華民國第一位女性拍賣員。魚市場也表示，由於電腦拍賣之後，交易資料及帳務處理快了許多，可以將供應人當日供貨交易清單提早通知他們，俾早日做調節供貨參考。
- 八、由於該「魚市場無線式電腦拍賣系統」奠定魚市場公平交易的基礎，而且電腦技術也日漸成熟，並成功移轉民間企業承接。

因此，政府陸續輔導其他魚市場導入電腦拍賣系統，嘉義魚市場於86年導入，由2線電腦拍賣逐漸增加到90年12月的6線，電腦拍賣魚貨比率佔總交易量之9成以上。臺中魚市場於89年開始導入3線，90年增加4線，96年搬遷至新大樓時亦全面採用電腦拍賣制度，目前有10線電腦拍賣作業線，為臺灣目前最大規模、設備最先進的電腦拍賣魚市場。新竹魚市場亦於89年開始導入，90年一口氣有4線電腦拍賣作業線，電腦拍賣魚貨比率佔總交易量之9成以上。在94至96年間，臺北及彰化魚市場亦陸續導入。目前主要消費地魚市場拍賣已全面電腦化，大幅提升交易的公平性及透明性，有效確保供銷雙方權益及提升產業形象。

參、魚市場推動電腦拍賣所顯示之意義

一、促進公平交易及強化市場功能，提升市場良好形象：利用電腦設備，公平、公開顯示交易資訊，形成合理價格，杜絕人為

弊端，確保產銷雙方權益。臺灣常常舉辦與外國經貿諮商或舉辦國際會議，在農漁業經驗分享上，外賓往往要求參觀國內農漁批發市場，如亞洲生產力組織（Asian Productivity Organization）在臺灣多次舉辦研習會，會議過程中往往安排參訪農漁批發市場行程，與會外賓對於國內市場之電腦拍賣制度多表敬佩，咸認為電腦拍賣制度提升批發市場良好形象，值得他們效法學習。甚至如中東國家阿曼王國於今年4月亦派員至臺中魚市場參訪，表達學習引進該制度之意願。農委會陳武雄主委接受媒體訪問時亦曾提到，果菜拍賣交易已電腦化，價格形成公開透明，十分具有公信力，價格漲跌純為供需影響，不易受人為干擾影響，不宜輕率指責所謂菜蟲剝削或壟斷，市場電腦拍賣已有效提升良好形象。

二、開啟交易制度改革的先河：由於本計畫推動成功，一改過去產銷各界認為不可能的觀念。尤其產地漁民或魚貨主一致讚揚此制度，對其他魚市場形成了改革的壓力，

因而有助於本項制度的普遍推廣。在政府持續支持補助之下，目前主要消費地魚市場均已導入此制度。隨後臺北農產公司亦成功導入應用，也有效改善果菜批發交易，健全交易制度。



◀臺中魚市場人工拍賣情形。

- 三、以科技的創新，建立制度之典範：促進公平交易及提高運銷效率，是政府在農漁產運銷工作上的主要任務，因此，建立公平的交易制度是政府努力推動的目標。該目標之達成，有賴於各種管理方式或科技之應用。本計畫正是以電腦科技之創新應用來達成公平交易制度之建立。
- 四、高科技落實產業，科技實用化成功範例：本計畫之進行，雖曾參考國外荷蘭之作業模式，但國內外環境差異極大，交易習慣亦不同，從各項硬體技術突破及管理制度配合，均賴國內產官研各界通力合作下完成，是科技實用化成功範例。
- 五、宣導科技應用觀念，建立農漁民應用現代化科技之信心：原先產銷及魚市場各界普遍認為魚市場推動電腦拍賣困難重重，但是經由本計畫之推動成功，建立應用範例，使產銷各界觀念改變，建立與現代社會共同進步的信心。
- 六、改善工作環境，提昇市場工作人員榮譽感：果菜及魚市場一般說來環境較為髒亂，不易吸引人才。本計畫之成功可改善工作環境，減輕員工工作負擔，吸引優秀人才投入批發市場。同時本計畫亦首創女性擔任魚市場拍賣員之先例。

肆、推動過程中關鍵性的決定

- 一、引進荷蘭技術或自行研發：電腦拍賣制度導入必須有兩個基礎條件配合，首先魚市場人工拍賣制度必須健全，其次要選擇適當的電腦系統。81年參訪荷蘭海牙魚市場的電腦拍賣制度，所使用的是所謂的「無線式電腦拍賣鐘」，當時國內並無該項技術，因此面臨引進荷蘭系

統或是國內自行研發的抉擇。當時荷蘭的專業電腦拍賣資訊公司對臺灣電腦拍賣市場也興致勃勃，該公司具有市場經營及電腦資訊技術兩項專業能力，在歐盟有許多實績，曾多次派人來臺考察及參訪。荷蘭公司提出一個構想，就是由臺灣提供約80萬臺幣規劃經費，由荷蘭公司用半年的時間規劃，規劃過程中至少有6次與相關業者訪談，經過該調查規劃程序後，會向臺灣提出一個適合臺灣的電腦拍賣系統。荷蘭方面的建議其實頗為務實且具吸引力，規劃費用也合理，確實讓人心動。惟當時基於多方考量後，最後採取國內自行研發。由於魚市場是非常地方化的傳統產業，作業時間多在深夜，供銷雙方及經營者年齡多偏高，電腦素養普遍不高，對電腦拍賣制度普遍缺乏意願及信心，推動過程中，除了需開發電腦拍賣技術之外，恐須花費許多精力在溝通說服市場員工及承銷人上面；而歐洲與臺灣在魚種、作業型態、觀念習慣或產業文化方面有許多差異，深恐荷蘭系統在導入過程中會發生水土不服而無法成功。其次，臺灣在資訊科技產業方面也頗為發達，難道國內沒有能力研發嗎？再者，電腦拍賣系統導入之後的維護及教育訓練，更是維護電腦拍賣順利運作的關鍵，同時也利用此機會建立技術能力，擴大資訊技術在農漁業的應用範圍，提供國內資訊之應用市場，將來也有可能技術輸出。因此最後決定自行研發，委由工研院機械所執行。最後雖然沒有引進荷蘭技術，但是荷蘭方面推動的經驗及作法仍然提供我們寶貴的參考。

二、遴選魚市場配合研發：如前所述，電腦拍賣系統係首次導入，除了技術面需開發適合的電腦技術外，最重要的就是要有制度健全的魚市場能真心配合，因為魚市場作業流程需標準化，人員觀念及習慣均面臨調整改變。當時與臺灣省漁業局洽商，憑其業務輔導及督導經驗，推薦優良適合的魚市場，漁業局推薦了約5~6個魚市場，筆者即請工研院機械所的研發團隊，一一拜訪該魚市場進行評估。研發團隊經過評估，最後篩選出彰化區漁會埔心魚市場，因為該魚市場不僅主任楊明欽先生有意願，而且幹部或員工配合意願亦高，會積極提供許多改進意見，顯然有較高的熱誠，並獲得當時總幹事張吉田先生的全力支持。楊主任為此計畫費盡心血，克服重重困難，不斷激勵員工說服承銷人及貨主，終致能成功。楊主任也因而獲得民國85農委會頒發優秀農業人員獎，為魚市場獲此殊榮的第一人。

三、掌握魚市場人事異動的契機，積極輔導：埔心魚市場導入電腦拍賣成功之後，陸續輔導其他魚市場導入。每個魚市場在導入電腦拍賣的過程中，在政策上大多是主關機關由上而下的要求，並補助經費辦理。



▲早期埔心魚市場拍賣現場。（高遠文化 提供）

其中臺中魚市場的導入卻是由下而上，主動提出要求。當時臺中魚市場由於許多原因，雖已由民國81年由中港路遷至南屯現址，但新大樓當時一直未能興建完成（新大樓已於96年6月完成啟用），管理上有許多問題，董事長及總經理人事更迭不定，承銷人與市場間關係欠佳，市場幹部及員工亦欠團結，並不適合導入電腦拍賣制度。所幸88年新任總經理陳宏岳先生，有企業經營理念及經驗，上任後首求內部員工的團結和諧，對外提升服務品質，與承銷人或貨主積極改善關係，致力魚市場興革。陳總經理知悉埔心魚市場已建立電腦拍賣制度，認為臺中魚市場是中臺灣大魚市場，應積極導入該制度。於89年尋求漁業署經費支持，並願配合一半以上的自備款，以展現決心及誠意。漁業署即循程序研提計畫辦理。由於臺中魚市場過去形象實在欠佳，與承銷人間糾紛又多，在計畫審核過程中，各級主管確實頗有疑慮，經積極說明之後，所幸最後仍獲得支持辦理。在執行過程中，臺中魚市場也遭遇許多困難險阻，副總經理且受到暴力威脅，當時多數業界並不看好臺中魚市場電腦拍賣能成功建立。所幸臺中魚市場決策幹部絲毫不氣餒，主管機關臺中市政府也積極支持，在電腦系統啟用初期，派警力巡邏魚市場。經各方面的努力，臺中魚市場電腦拍賣終致能成功。後續逐漸增加電腦拍賣線，效果非常良好。96年6月新大樓啟用，已有10條電腦拍賣線，而且電腦技術也更新精進，是臺灣規模最大、技術最好的電腦拍賣魚市場。魚市場一位資深員工曾興奮的說：「以後不管誰來當總經理，

魚市場電腦拍賣制度都不會受改變了。」魚市場公開、公平、透明、效率的核心職能將不再受到高層人事異動的影響。回顧臺中魚市場過去的風風雨雨，以及導入電腦拍賣的困難波折，幾乎沒有人看好，到最後的順利成功，真是令人十分安慰。也不由得令人想起「流淚播種者，必歡呼收割」這句名言。

四、技術持續創新並移轉民間：魚市場所用的「無線式電腦拍賣系統」初期由工研院機械所在農委會經費支持下研發執行，爾後技術移轉民間電腦公司。經過10餘年來發展，無線式電腦拍賣系統的專用元件，「電腦拍賣鐘」及「無線式競價器」均持續改良提升；「電腦拍賣鐘」由早期的LED液晶式螢幕，拍賣鐘面板顯示資訊少且不易更動，到如今的投影式螢幕拍賣鐘，不僅呈現資訊多，且可靈活彈性修改，可多功能使用；「無線式競價器」在穩定度及操作便利上有大幅提升，成本上亦逐漸降低，而且在決價機制上也發展出結合「荷蘭式」拍賣制度開價由高往低及「英國式」拍賣制度開價由低往高的「紅綠燈」式的競價制度，該制度兼顧拍賣效率及公平性，較適合臺灣承銷人的交易習慣，也算是世界首創。而且該民間電腦公司也有能力技術輸出，也曾將該系統輸出至東南亞國家。

五、政策上持續支持：在早期農漁牧自動化計畫推動過程中係比照科技計畫型態研提及推動，當時科技計畫多委由學校執行，因學校老師多係兼辦計畫，人事費用編列也較少，相對的就較無專屬人力兼顧資訊技術創新研發及與魚市場不斷地對話溝通，

特別是魚市場作業均在夜晚或凌晨，與一般人作息相反，工作環境並不好。計畫推動過程中不僅需研製電腦拍賣技術，且須非常了解市場作業流程，並對市場員工及承銷人教育訓練及觀念溝通促請支持（當時多數魚市場並不看好，承銷商及拍賣員也不真心支持），因此須有專屬專業人力執行。當時即透過工研院機械所執行經濟部科專計畫的模式執行，惟工研院執行計畫在人事費用上比一般委託學校執行之計畫比例高出許多，其他如會計部門在審計畫時多所質疑，所幸當時主管科長非常支持，特別交代提出經濟部科專計畫人事費編列標準加以說明爭取支持，最後也獲得支持。此外在計畫執行過程中，不僅充分授權支持，時常關心進度，且適時鼓勵相關人員，對士氣鼓舞甚大。因此魚市場電腦拍賣研發及導入計畫從83年到87年8月漁業署成立之前，均由農委會支援經費，委由工研院機械所專業人力執行，進行尚稱順利。俟87年8月1日漁業署成立，魚市場輔導業務由農委會輔導處移由漁業署辦理，漁業署仍持續支持該計畫，但已改由非科技計畫之農建計畫辦理，同時鑒於已有成功案例，視市場規模及財務，逐步要求魚市場出配合款，分年編列經費推動。



▲臺中魚市場現代化的電腦拍賣交易。

當時也獲得各級主管及首長的支持，才能將早期研發成果逐步擴大推廣，如今已成為多數消費地魚市場主要的交易模式。

伍、趨勢與展望

臺灣的魚市場制度係於1889年日據時期所建立，百餘年來的人工拍賣制度少有改變，直到電腦拍賣的導入推行，在「制度面」算是較大的創新變革。然而隨者社會經濟發展，交通發達，消費習慣改變，以及產銷結構的變遷，魚市場經營的挑戰有增無減，了解國外發展趨勢，或許能有些啟示。

據研究世界上有競爭力的魚市場，如歐盟、澳洲、日本等於市場，大多具有以下的特色：（一）拍賣交易電腦化；（二）市場間網路連線拍賣交易，此種交易制度在歐盟十分普遍；（三）市場作業省力化、自動化；（四）服務職能多元化，特別是向上游供應商或下游

的承銷商或貿易商，服務十分周到，也有兼營觀光魚市之零售業務；（五）交易環境衛生化，低溫拍賣場相當普遍，市場附設冷凍庫充足；（六）產品分級定量包裝相當徹底，提供不看樣拍賣或預約交易之服務。以上這些特色及趨勢十分值得國內魚貨批發市場參採借鏡。曾有運銷專家說：「運銷的父親是經濟學，母親是心理學」；基本上運銷是屬於經濟活動的範疇，但是也往往涉及產銷間心理層面的因素。基本上，魚市場經營本質上仍屬經濟服務事業的範疇，因此，現代化經營的魚貨批發市場，在經營管理上應具備下列觀念與做法：

（一）重視經營績效有成本效益觀念，能承擔風險的自主性經營；（二）能因應產銷環境變遷與同業合作及與異業策略聯盟，發展多功能服務能力；（三）重視魚貨品質及衛生安全；（四）重視顧客服務及競爭環境變化；（五）強化核心能力及培養優質差異化競爭優勢。



▲雪梨魚市場附設之觀光休閒魚市。



訪石斑魚養殖達人戴崑財先生 一位永不向困難低頭的勇者

文圖 / 康雅雄（臺灣區漁業廣播電臺節目主持人）

近來，隨著電影海角七號的走紅，影片中「茂伯」這號人物也紅遍了臺灣的大街小巷。除了茂伯之外，影片中的代表會主席，亦即男主角阿嘉的繼父，更是讓整個故事充滿了生命活力。他堅持活動的暖場要由當地樂團來演出，讓原本充滿商業氣息的演唱會，注入了當地充滿活力的精神。這種讓原鄉精神發揚光大的氣魄，讓我聯想起此次採訪的戴崑財先生。

戴先生原為軍公教福利品供應商，在經歷過一段交際應酬的日子之後，因為戴太太關心先生長此以往會影響身體的健康，乃決心搬到枋寮從事漁業，重新開始另一階段瑰麗的人生。剛到枋寮時，先養殖草蝦，前2年賺錢，

可是到了第3年時卻慘賠。別人1年養2期，戴先生卻養了6期，但這並不意味著他的收成會比較多，相反的，這是養殖草蝦失敗的結果。在連續賠了兩年之後，由於不服輸的精神，仍繼續嘗試。不久，在一個朋友的提醒之下，要他注意天氣的變化，再輔以閱讀報章所刊載有關草蝦的研究文章，才讓戴先生得以逆轉勝，年年豐收。



►戴崑財董事長。

幾年後，朋友跟他說養殖龍蝦利潤不錯，戴先生便先蒐集資料，開始養殖龍蝦後，也讓戴先生嚐到了成功的滋味，並在1985年創立了龍佃海洋生物科技有限公司。在養殖龍蝦期間，戴先生發現在臺灣沿岸龍蝦有5個品種，而全世界共有36個品種，其中以錦龍蝦的成長速度最快，100公克的蝦苗，1年可以長1公斤，而1公斤的價錢為新臺幣1,800元。當時戴先生育有13萬隻龍蝦，其中只有500隻是錦龍蝦。於是戴先生便極力想養殖錦龍蝦。在一個偶然的機會裡，戴先生的一位王姓友人說可賣給他錦龍蝦的蝦苗，並得知菲律賓錦龍蝦數量很多，旋即轉往菲律賓發展。而那時適逢政府開放龍蝦進口，於是便做起了進口生意，不再從事養殖工作。於菲國從事龍蝦買賣二、三年期間，輾轉發現菲律賓海域有很多高價位的魚類，於是戴先生便與菲律賓及香港的股東決定再成立海鮮公司，利用海鮮公司在菲律賓蒐集野生魚種運送到香港出售。當時戴先生觀察得知香港人很喜歡吃魚，且市場非常廣，估計一



▲戴崑財董事長接受筆者採訪。

天銷售量大約20噸（現在已高達45噸）。然而所有貨源卻來自東南亞、澳洲及印度等地區。而當時這家海鮮公司一天可以出口5公噸的石斑，每公斤的價位在500元以上。

4年後，也就是1990年，戴先生跟香港一些經營海鮮生意的朋友發現，整個東南亞的漁產資源減少了一半，頓時有了危機意識，再加上香港友人提及臺灣的魚苗繁殖成功經驗，讓戴先生當下決定投入繁殖高經濟價值魚類的工作。



▲多國元首及政要曾經造訪的養殖池。（湯素瑛 提供）

由於在東南亞設有公司，從這些地方收購種苗，對戴先生來說並非難事，短短2年內便投資了6千萬收購種魚。戴先生說，投資種魚要有三大條件：資金、耐力及膽識，而有了資金沒有技術還是不行，於是戴先生對外宣布，願以1/5的股份換取專家技術入股。但連續試了3位專家均無法成功之後，戴先生還是以自己的奇想，在6年中投資了8千萬之後，首先開發出臺灣人工培育海膽石斑種苗的方法。

戴先生對臺灣的養殖漁業充滿莫大的信心，原因有三：一、臺灣離消費市場（香港及中國）最近。二、今年漁業署開放漁船可轉型成運搬船，也大大地提高了漁民的方便性。三、人工孵化成功的魚種全世界共有7種，臺灣囊括了其中的6種，而戴先生的龍佃公司就包辦了其中的5種。

目前戴先生握有老虎斑、龍膽石斑、藍身大石斑、東星斑、黃瓜石斑等5種石斑的人工繁殖技術。近日，這位「石斑魚達人」又有了新的成績。石斑界的貴族—印尼國寶魚「蘇眉石斑」也已突破繁殖瓶頸，明年就能運回臺灣孵化養殖，這將會是漁業界的大事。蘇眉石斑的原產地在東南亞，是大型珊瑚礁魚，身長



馬總統與200斤之石斑魚合照

超過2公尺，因為過度捕撈與棲地遭破壞，於2004年被列為瀕危物種，受《華盛頓公約》保護，印尼政府也將蘇眉視為國寶，嚴禁出口。蘇眉石斑汁多肉嫩，是老饕眼中的珍饈。在香港，蘇眉和魚翅同列為最高檔的食材。戴先生說，蘇眉列為瀕危物種後，價格即直線飆升，目前1斤市價可達新臺幣4,500元，有錢還不一定吃得到。

談到未來的願景，戴先生希望日後龍佃公司可以將全世界瀕臨絕種的魚種以人工孵育成功。由於不向困難低頭的個性使然，讓戴先生得以在漁業界闖出了一片天。一路走來，戴先生最感謝的還是在背後默默支持他的賢內助，因為有戴太太的相知相挺，讓戴先生才可以無後顧之憂，一路向前衝，為臺灣打下「石斑王國」的美譽。

1

2

1. 戴董事長賢伉儷合影。

2. 漁顧社陳總經理旺卿訪談合影。（湯素瑛 提供）



▲龍躉石斑，俗名龍膽石斑或龍頂石斑。

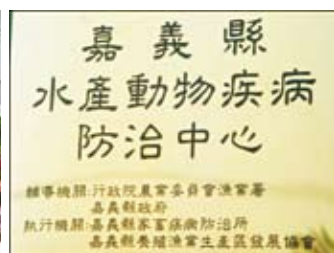
嘉義縣水產動物疾病防治中心 啟動防疫網功效卓著

文圖 / 盧彥伶（臺灣養殖漁業發展基金會獸醫師）
黃徹源（中華民國養殖漁業發展協會執行長）

為杜絕養殖水產品藥物殘留及提昇市場競爭力，嘉義縣養殖漁民期待已久的「嘉義縣水產動物疾病防治中心」終於在97年2月26日正式成立啟用。該中心相關儀器設備經費係由漁業署補助，場地則由嘉義縣養殖漁業生產區發展協會提供；漁業署於96年度編列補助中華民國養殖漁業發展協會聘任獸醫師（97年度則轉由臺灣養殖漁業發展基金會續聘），另由嘉義縣家畜疾病防治所指派獸醫師進駐診療，以強化嘉義縣養殖業者對水產動物疾

病正確的防治觀念。該中心服務項目包括水質檢測、魚病檢診、用藥輔導、產銷履歷推動及其他相關漁政宣導。

鑒於近年來我國養殖水產品常有藥物殘留事件發生，除造成養殖漁民及國際貿易損失，並嚴重影響國人食用水產品安全之信心。該中心自啟用以來，迄本（97）年8月底止，已協助漁民進行水質檢測達634件、魚病檢診266件，除大幅提高嘉義縣養殖業者對於水產動物疾病正確之防治觀念外，對於養殖水產



1

2

1、2.「嘉義縣水產動物疾病防治中心」揭牌儀式。

品品質衛生之提昇及落實農委會推動的「安全漁業」目標，均已發揮相當大的功效。

為更落實健全水產動物之防檢疫體系，今後將致力於以下兩大目標：一、充實相關設備，提供良好的水產動物疾病檢診及防疫服務，以減少漁民之損失，及促進養殖產業之永續發展；二、提昇養殖戶之養殖管理及安全用藥觀念，並配合產銷履歷的推動及建立自有品牌。

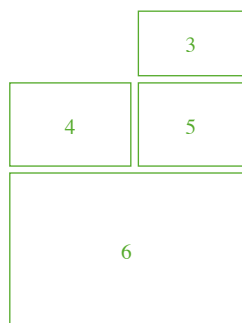
該中心鄰近嘉義縣各養殖生產區，提供完備水產診療服務，對於老一輩的養殖漁民而言，不僅可省去舟車勞頓外，又有獸醫師在現場親切的解答魚病問題，實感激政府為民服務之德政。該中心服務時間為每週二、四上午9時至12時，電話：05-3427922，地址：嘉義縣義竹鄉新店村2-6號。



▲嘉義縣水產動物疾病診療團隊獲得養殖戶正面肯定。

▼嘉義縣水產動物疾病診療團隊。





3. 協助養殖戶進行水質檢測。
4. 送檢病例解剖情形。
- 5、6. 水產動物疾病檢診情形。



得天獨厚漁之鄉


文 / 蕭承胤（漁業署企劃組）

圖 / 陳郁凱（農委會水產試驗所助理研究員）

前言

繼97年以產業相關的風景照片「漁是這樣美麗」為主題後，漁業署98年月曆則以「得天獨厚漁之鄉」作為創作主體，並採圖鑑形式呈現。

取材

為凸顯每月主題特性與圖像品質，98年度主題魚種係以非經濟性魚類與部分經濟性魚類為主體，照片則向中央研究院魚類生態與進化研究室邵廣昭老師購買魚類標本照之使用權。



►封面。

設計

● 一月：鯧

魚種：

青星九刺鯧

Cephalopholis miniata

橫斑刺鯧

Plectropomus laevis

星鯧

Variola louti

赤石斑魚

Epinephelus fasciatus

宋氏九刺鯧

Cephalopholis sonnerati

寶石斑魚

Epinephelus areolatus

五十九刺鯧

Cephalopholis igarashiensis

斑點九刺鯧

Cephalopholis argus

黃鰭石斑魚

Epinephelus flavocaeruleus

花點石斑魚

Epinephelus maculatus

紅點九刺鯧

Cephalopholis aurantia

琉璃石斑魚

Epinephelus poecilonotus

白緣星鯧

Variola albimarginata

吊橋石斑魚

Epinephelus morrhua

駝背鯧

Cromileptes altivelis



● 二月：鯛

魚種：

大眼鯛

Priacanthus macracanthus

嘉鱚魚

Pagrus major

紅尾棘金眼鯛

Centroberyx rubicaudus

飯鯛

Evynnis cardinalis

寶石大眼鯛

Priacanthus hamrur

黑鯛

Acanthopagrus schlegelii

日本大眼鯛

Cookeolus japonicus

赤鯨

Dentex tumifrons

大鱗大眼鯛

Pristigenys nipponia

曳絲大眼鯛

Priacanthus tayenus

黃錫鯛

Rhabdosargus sarba

雙帶赤尾冬

Scolopsis bilineata

紅赤尾冬

Parascolopsis eriomma

血斑異大眼鯛

Heteropriacanthus cruentatus

黃鰭鯛

Acanthopagrus latus



● 三月：鰺

魚種：

六帶鰺

Caranx sexfasciatus

高體若鰺

Carangoides equula

縱帶鰺

Pseudocaranx dentex

布氏鰺

Trachinotus blochii

浪人鰺

Caranx ignobilis

黃尾鰺

Seriola rivoliana

海蘭德若鰺

Carangoides hedlandensis

小甘鰺

Seriola nigrofasciata

闊步鰺

Caranx lugubris

吉打鰺

Alepes djedaba

青羽若鰺

Carangoides caeruleopinnatus

斐氏鰺

Trachinotus bailloni

溝鰺

Atropus atropus

直線若鰺

Carangoides orthogrammus

藍鰭鰺

Caranx melampygus



● 四月：蝴蝶魚

魚種：

黃鰭口魚

Forcipiger flavissimus

華麗蝴蝶魚

Chaetodon ornatissimus

紋身蝴蝶魚

Chaetodon lineolatus

黑背蝴蝶魚

Chaetodon melanotus

鞍斑蝴蝶魚

Chaetodon ephippium

長吻鉗嘴魚

Chelmon rostratus

弓月蝴蝶魚

Chaetodon lunulatus

魏氏蝴蝶魚

Chaetodon wiebeli

褐帶少女魚

Coradion altivelis

紅尾蝴蝶魚

Chaetodon xanthurus

點斑橫帶蝴蝶魚

Chaetodon punctatofasciatus

克氏蝴蝶魚

Chaetodon kleinii

雷氏蝴蝶魚

Chaetodon rafflesii



● 五月：隆頭魚

魚種：

蓋馬氏盔魚
Coris gaimard

雙帶狐鯛
Bodianus bilunulatus

對斑狐鯛
Bodianus diana

青斑阿南魚
Anampses caeruleopunctatus

七帶豬齒魚
Choerodon fasciatus

曲紋唇魚
Cheilinus undulatus

三線紫胸魚
Stethojulis trilineata

哈氏海豬魚
Halichoeres hartzfeldii

黑鰭厚唇魚
Hemigymnus melapterus

條紋厚唇魚
Hemigymnus fasciatus

薔薇虹彩鯛
Xyrichtys verrens

橘紋擬盔魚
Pseudocoris aurantiofasciatus

清尾全裸鸚鯛
Hologymnosus doliatus



帶尾新隆魚
Novaculichthys taeniourus

黃斑狐鯛
Bodianus perditio

三葉錦魚
Thalassoma trilobatum

● 六月：刺尾鯛

魚種：

班鼻魚
Naso maculatus

線紋刺尾鯛
Acanthurus lineatus

一字刺尾鯛
Acanthurus olivaceus

短喙鼻魚
Naso brevirostris

白面刺尾鯛
Acanthurus nigricans

杜氏刺尾鯛
Acanthurus dussumieri

高鰭刺尾鯛
Zebrasoma veliferum

斑點刺尾鯛
Acanthurus guttatus

布氏刺尾鯛
Acanthurus blochii

六棘鼻魚
Naso hexacanthus

鋸尾鯛
Prionurus scalprum

擬刺尾鯛
Paracanthurus hepatus



黑背鼻魚
Naso lituratus

肩斑刺尾鯛
Acanthurus bariene

黑尾刺尾鯛
Acanthurus nigricauda

● 七月：笛鯛

魚種：

濱鯛
Etelis carbunculus

交叉笛鯛
Lutjanus decussatus

正笛鯛
Lutjanus lutjanus

黃足笛鯛
Lutjanus fulvus

海雞母笛鯛
Lutjanus rivulatus

縱帶笛鯛
Lutjanus vitta

黑背笛鯛
Macolor niger

隆背笛鯛
Lutjanus gibbus

孟加拉笛鯛
Lutjanus bengalensis

藍色擬烏尾鯨
Paracaesio caeruleus

火斑笛鯛
Lutjanus fulviflamma

藍紋姬鯛
Pristipomoides argyrogrammicus



黃尾姬鯛
Pristipomoides auricilla

四線笛鯛
Lutjanus kasmira

藍帶笛鯛
Lutjanus bouton

● 八月：龍占

魚種：

金帶鯛
Gnathodentex aureolineatus

太平洋黃尾龍占
Lethrinus atkinsoni

雜色龍占
Lethrinus variegatus

單斑龍占
Lethrinus harak

正龍占
Lethrinus haematopterus

烏帽龍占
Lethrinus lentjan

黃帶龍占
Lethrinus ornatus

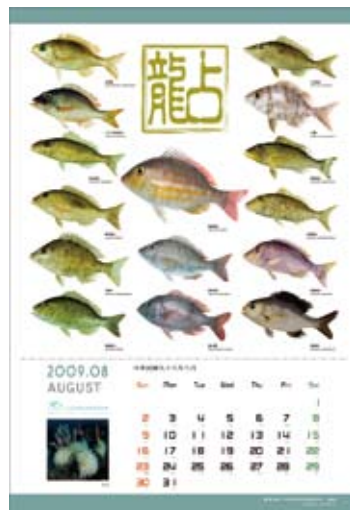
網紋龍占
Lethrinus reticulatus

真白鯧
Gymnocranius euanus

尖吻龍占
Lethrinus olivaceus

白鯧
Gymnocranius griseus

黃唇龍占
Lethrinus xanthochilus



紅鰭龍占
Lethrinus rubrioperculatus

青嘴龍占
Lethrinus nebulosus

異黑鯛
Monotaxis grandoculis

● 九月：蓋刺魚

魚種：

三點阿波魚

Apolemichthys trimaculatus

海氏刺尻魚

Centropyge heraldi

二色刺尻魚

Centropyge bicolor

藍帶荷包魚

Chaetodontoplus septentrionalis

黑紋類刺魚

Genicanthus melanospilos

疊波蓋刺魚

Pomacanthus semicirculatus

六帶蓋刺魚

Pomacanthus sexstriatus

甲尻魚 *Pygoplites diacanthus*

仙女刺尻魚

Centropyge venustus

條紋蓋刺魚

Pomacanthus imperator

黃顙蓋刺魚

Pomacanthus xanthurus

黑面荷包魚

Chaetodontoplus melanostoma



環紋蓋刺魚

Pomacanthus annularis

福氏刺尻魚

Centropyge vrolikii

類刺魚 *Genicanthus lamark*

● 十月：板機魷

魚種：

斜帶吻棘魷

Rhinecanthus rectangulus

紅牙鱗魷

Odonus niger

黃鱗魷

Xanthichthys auromarginatus

黃紋鼓氣鱗魷

Sufflamen fraenatus

寬尾鱗魷

Abalistes stellaris

花斑擬鱗魷

Balistoides conspicillum

角鱗魷

Melichthys vidua

褐擬鱗魷

Balistoides viridescens

線斑黃鱗魷

Xanthichthys lineopunctatus

杜氏刺鼻單棘魷

Cantherhines dumerilii

黃鱗魷屬

Xanthichthys sp.



毒吻棘魷

Rhinecanthus verrucosus

疣鱗魷

Canthidermis maculatus

● 十一月：石鱸

魚種：

暗點石鱸

Plectorhinchus picus

銀雞魚

Pomadasys argenteus

灰石鱸

Plectorhinchus schotaf

條紋石鱸

Plectorhinchus lineatus

花石鱸

Plectorhinchus pictus

雷氏石鱸

Plectorhinchus lessonii

四帶雞魚

Pomadasys quadrilineatus

東方石鱸

Plectorhinchus vittatus

少棘石鱸

Diagramma pictum

花軟唇

Plectorhinchus cinctus

厚唇石鱸

Plectorhinchus chaetodonoides



斑雞魚

Pomadasys maculatus

黃紋石鱸

Plectorhinchus chrysotaenia

● 十二月：魚躍龍門

魚種：

點籃子魚

Siganus guttatus

日本馬頭魚

Branchiostegus japonicus

黑瓜子鱸

Girella leonina

南方舵魚

Kyphosus bigibbus

金錢魚

Scatophagus argus

條石鯛

Oplegnathus fasciatus

刺鯛

Psenopsis anomala

紅褐烏魴

Taractes rubescens

藍帶籃子魚

Siganus virgatus

白馬頭魚

Branchiostegus albus

葉鯛

Glaucosoma buergeri



斑石鯛

Oplegnathus punctatus

低鰭舵魚

Kyphosus vaigiensis

梓官區漁會行銷在地漁產品屢創佳績一 戀戀蚵仔寮，商機無限好

文圖 / 黃志雄（梓官區漁會推廣課課長）

梓官鄉位於高雄縣市交界，由於交通便利，每逢星期假日平均可吸引4~5千名觀光客進入蚵仔寮消費，尤其在冬至烏魚期更甚。然而，曾是我國烏魚捕撈重鎮的梓官鄉，因兩岸漁業競爭日益激烈，近年來產量大幅遞減，漁民收入今非昔比，又加上之前國際油價飆漲，引發物價上揚，對漁民可說是雪上加霜。為突破漁業困境，梓官區漁會在黃靜賢理事長與張漢雄總幹事帶領下，透過產官學的建議與規劃，有效整合運用本地資源，規劃「蚵仔寮港觀光魚市」與「戀戀蚵仔寮在地特產專賣店」，將傳統的生產地魚市場蛻變為水產品流通業，繼續帶領漁友開創漁業的第二春。

▼蚵仔寮觀光魚市。



“啥米上青！蚵仔寮在地的海鮮上青”

目前設籍於梓官鄉蚵仔寮漁港的漁船有136艘、舢舨214艘，以拖網、巾著網、流刺網等為主。漁船大多在附近沿岸海域捕捉，以肉魚、紅目鰱、白帶魚、魩仔魚、赤尾青、巴朗、小卷及烏魚等居多。午後，漁船陸續返航入港卸貨，各種海鮮擺滿拍賣場，人聲鼎沸，競標漁獲。尤其每年冬季烏魚汛期間，更吸引購烏人潮，熱鬧滾滾。

午後，各種現撈海鮮擺滿拍賣場，人聲鼎沸，競標魚貨

魚市場除了每月的農曆初二、十六休息外，全年無休，每天的中午12點半以及下午4點半，分2次的魚貨交易時段。魚市場的漁獲物大多為當天在沿近海漁場所捕獲，也就是所謂的「現撈仔」，甚受南部五星級飯店、餐廳及生鮮魚貨賣場的歡迎，商業周刊及各電視台、媒體等亦曾多次前來採訪報導。而中午12點半的交易量較為頻繁，因為魚販需將所購得的魚貨立即供應至高雄縣市的賣場及黃昏市場，方便上班族在下班後即可採購到生鮮的魚類，這是蚵仔寮漁港魚市場的一大特色。由於漁會拍賣制度健全，魚市場的營運狀態穩定，連高雄、澎湖及屏東等地的

漁船都會到此卸魚交易。經本會魚市場電腦室統計，2007年的魚市場交易量為3,888公噸，總產值為4億3,000萬元，營業額為全國現撈漁獲之冠。

蚵仔寮港假日觀光人潮不斷

除魚市場外，在漁會的努力重整之下，蚵仔寮港觀光魚市於7月12日正式開幕啟用，總共規劃有近百個攤位，販賣當天捕獲的現撈海產。為讓大眾認識魚市場轉型的新風貌，且與傳統市場做區隔定位，觀光魚市不僅銷售新鮮海產，也提供更多元的漁業資訊，例如在出入口處提供當季漁獲資訊，讓消費者在購買時得知哪些魚類是當季魚貨，這樣就可以購得新鮮便宜的海鮮商品。另外，為建立觀光魚市的公信力，漁會特別在市場內設置「公秤」，讓民眾可以隨時監督攤商，維護自身權益。

張總幹事表示，蚵仔寮港觀光魚市最大的特色，就是老公透早就開船出海去捕魚，中午返港卸下新鮮漁獲，再由老婆接力擺攤販賣，所以保證漁獲最新鮮。開幕至今，因為各種海鮮應有盡有、價錢便宜，假日觀光人潮不斷，已突破上萬人，成為大高雄地區遊客大啖海鮮及休閒觀光的最佳去處。

戀戀蚵仔寮，讓您念念不忘

蚵仔寮港觀光魚市每逢星期假日都吸引不少外地遊客前來消費，但因停留時間短促，未能深度體驗本鄉產業、文化與生態之美，消費有限。漁會有鑑於此，特將閒置空間再利用，將原冷凍廠一樓規劃為對外開放式展示空間～「戀戀蚵仔寮」在地特產專賣店，突破傳統賣場設計，規劃為全國農漁會伴手



▲魚市場拍賣。

禮盒專區、外銷禮盒區、小蝦寶休閒食品區、急速冷凍海鮮區、臺灣野生烏魚子等專櫃，不僅規劃設計創新，且保留地方文化特色，並將供銷課多年內外銷實戰經驗導入經營策略。

戀戀蚵仔寮在地特產專賣店於8月31日正式開幕，當天除了蚵仔寮文化協會義工帶著遊客搭捕烏魚船遊港、導覽漁港生態與解說漁村文化外，還有古箏演奏、社區舞蹈表演與店內漁產品品嚐等活動，成功吸引了1萬多名遊客的人潮佳績，連高雄縣楊秋興縣長、立法委員林益世及高雄市海洋局長孫志鵬局長等長官於參觀後均讚賞有加，直稱是行銷地方特產的利器，鼓勵漁會要持續推動休閒漁業並開發地方伴手禮。

事實上，漁會供銷課經營團隊這幾年在行政院農委會漁業署、外貿協會及高雄縣政府的輔導下，為提昇本土漁產品安全和品質，於2005年通過優良漁產品認證，並榮獲漁業署輔導通過「HACCP及CAS」雙工廠認證，且投保產品責任險新臺幣2,000萬元，以保障消費者權益。



▲立委林益世蒞臨指導。

目前除供應高雄縣市國軍副食漁產品與工廠、超市及學校營養午餐外，更積極開發休閒食品、海鮮、魷仔魚、土魷魚片、烏魚子、魚鬆等禮盒，並配合年節送禮，結合電子商務「漁歌子行銷網」(www.eatfish.org.tw)與統一宅急便物流配送，讓消費者享受新鮮便利、物美價廉的漁產品。另外，行銷團隊於2006年成功將臺灣野生烏魚子拓展至日本市場，目前在東京與福岡均有代理商銷售；而小蝦寶休閒食品亦於上海、香港等城市之百貨公司超市上架及在美國、馬來西亞等國家銷售，將在地的漁產品成功地推向國際舞台！

體驗漁港文化生態之美

在漁港生態活動方面，除與蚵仔寮文化協會合作外，並透過義工導覽漁港生態景觀與漁村文化，讓遊客搭烏魚船遊港，深度體驗漁港文化生態之美，將蚵仔寮漁港重新定位成為「休閒、娛樂、文化藝術之鄉」，再創漁村商機。此活動接受團體預先報名，由蚵仔寮文化協會導覽解說，沿紅樹林→蚵仔寮濕地→冷凍廠→搭魚船→魚市場→展示中心，漁產加工品

免費試吃。約50分鐘左右的徒步行程，參觀紅樹林、濕地賞鳥，再到漁會冷凍廠現場實景參觀零下25℃冷凍庫（芝麻開門）、漁業製冰（每支130公斤）生產過程後，到碼頭免費搭烏魚船遊港進魚市場觀光魚市搶鮮，最後再回到「戀戀蚵仔寮」展售中心免費品嚐道地的地方海鮮小吃。

結語

未來，漁會將積極整合蚵仔寮漁港周邊資源，配合週休二日，朝國人注重休閒生活、喜好觀賞漁港風光景緻及享受海鮮美食之趨勢，與本地「蚵仔寮文化協會」策略聯盟，於假日進行生態教學及遊客導覽，將本地紅樹林保護區、蚵仔寮及援中港濕地、漁會冷凍廠、魚市場、觀光魚市、廟宇、沙灘、赤崁古厝及十二生肖步道、醬油廠等景點整合體驗行銷，並配合高雄縣市政府推動「高雄市真愛碼頭－蚵仔寮港」藍色公路的人潮來到本鄉，藉以行銷漁村之產業、文化與生態，達到開發休閒觀光漁業，帶動地區旅遊，並行銷地方品牌之伴手特產，藉以增進漁民收益，相信將為本鄉產業帶來亮麗的商機。

1

2

1. 蚵仔寮文化協會導覽漁港文化之旅。

2. 漁產品推廣與品嚐。



►碳烤烏魚子。

後記

1. 辦理地方漁特產品免費試吃：

委請社區志工媽媽或海鮮餐廳、家政班、產銷班學員提供地方特產如炸花枝丸、烤魷魚、烏魚鬆拌飯、小蝦寶休閒食品等漁產加工品免費試吃，讓參加漁港文化與生態之旅的伙伴品嚐，以提高地方特產知名度。

2. 「戀戀蚵仔寮」展售中心漁特產9折優惠：

梓官區漁會經多年研發改良，終於成功將本地漁產品於捕獲後，快速急鮮加工，調味成消費者所喜愛之高價值鮮蝦食品。讓國人不用出國就可享受與先進國家一樣的鮮美魚蝦產品！凡參加漁港文化與生態之旅的伙伴至「戀戀蚵仔寮」展售中心購買特產可享9折優惠；或配合宅急便，滿3,000元即可免費宅配到家服務，讓遊客輕鬆把現撈的海鮮帶回家。





梧棲漁港

週休二日的好去處

文 / 陳怡鈺
圖 / 游忠霖

梧棲漁港有吃又有玩

來到梧棲漁港，總是會到魚市場挑選最新、最鮮的現撈魚貨。若剛好是吃飯時間，就會停下腳步，邀五、六位朋友坐一桌，邊抬擯邊吃著在地當季的海產，真是人生一大享受！梧棲魚貨直銷中心已成為遊客來到漁港，一定要來走進來享受一番的好所在。直銷中心可說是個美食天地，內行人除了會來買現撈魚貨外，還會順便點一盤現炒的海蛤仔、鮮魚湯、烤透抽、炒豆腐鯊、綜合生魚片等各種在地的新鮮風味。到銷售區，則可以買些當地名特產，有小魚干、魷魚絲、魚鬆



▲臺灣第一家魚市場。



▲趙顧問朝琴、黃縣長仲生與趙總幹事朝森邀請您來梧棲買魚鮮。（由左至右）



▲搭上娛樂漁船，就有機會目睹到可愛的白海豚。

等乾貨；直銷中心外面也有許多現烤的魷魚、燒酒螺、旗魚黑輪等美食。在這裡可讓您一邊品嚐美味可口的小吃，一邊欣賞眼前這片美麗的海景。

來到梧棲漁港，另一項遊玩特色，就是搭船出海去！搭乘臺中娛樂漁船，約50分鐘的船程，就能看盡大肚溪口、高美溼地及臺中火力發電廠一帶海域。最重要的是，運氣好的話，還可以看到漁民口中所稱的「媽祖魚」中華白海豚，這種目前受到國際鯨豚保育專家所重視的臺灣特有獨立種群，目前於西海岸已剩下不到百隻。

距離梧棲漁港約十分鐘車程的「高美溼地」，也是臺中最熱門的景點，每逢假日總會吸引大批遊客前往觀賞夕陽西下的美景；同時這裡的生態景觀豐富，每當退潮的時候，就會看到一隻隻的招潮蟹不時地冒出頭來，以及多到數不清的彈塗魚；另外，每當候鳥南遷的季節來臨時，這裡也會成為賞鳥的聖地。

梧棲漁港是中部海岸最重要的漁港，擁有其地理位置的優勢，未來將與臺中縣政府共同打造漁港觀光遊憩系統，連結高美溼地、大肚溪及中港風力發電廠等著名景點，成為南來北往遊客及旅遊團體的觀光聖地。



1

2

1. 高美溼地。
2. 趙總幹事朝森希望未來打造觀光漁港。

以下介紹梧棲漁港在地人推薦的漁產品、料理及三位令人佩服的人物：

在地人・黃仲生



六十多歲的臺中縣梧棲鎮在地人，從小住在港邊，是漁港邊長大的囡仔，小時候總是跑來海邊玩水，挑野放游水而過的鴨母蛋，海水邊抓蝦猴、摸蛤仔，都是趣味的漁港經驗，他就是目前是臺中縣政府的黃縣長仲生。

講起漁港故事時，想到過去魚市場，都沒有現今假日市場好幾萬人的盛況，目前魚貨直銷中心，有抓又有吃，又可以來一場戶外的漁業教室，建議遊客可以在早上10時左右到達漁港，在休閒公園散步，欣賞木麻黃防風林及鳥類等，接著逛魚貨直銷市場及商店街，然後享用海鮮午餐。午後約1時左右，漁船陸續進港，即可採購最新鮮漁產品。



▲剛創立魚市場時的人潮盛況。（臺中區漁會 提供）

此外，週邊休閒公園及高美溼地，也可讓民眾在週休假日好好玩上一整天。

| 推薦漁產品 |
|--|
| 1～3月：白鯧、馬加及海鯰 |
| 4～6月：沙條、黑鯛、魷魚及白鯧 |
| 7～9月：小卷、花枝、肉魚、白口、盤仔魚等 |
| 11～12月：白帶魚、午仔魚及冬至前後最秀的烏魚等 |
| 推薦料理 |
| 若是冬天來到梧棲漁港，一定要吃「烏仔魚」，因為北部洄游到中部的烏魚卵正飽滿，所以吃起來口感Q又黏牙；「沙腸仔」以煎的方式剛剛好，肉質香又鮮又有咬勁；「鮮魚湯」，可直接吃到會彈牙的魚肉、喝到魚湯的清香，嚐到魚鮮的原始味道。 |

開創直銷中心第一人：趙故總幹事細讀



▲昔日趙故總幹事細讀（左1），親自拿著掃把與員工一同整理漁港環境。（臺中區漁會 提供）

梧棲漁港有今日的成就，得感謝故總幹事趙細讀先生。他是一位討海人，出生於漁村、長於漁村，將23年的歲月奉獻給漁會，秉持著「今天不做，明天會後悔」的精神，將荒涼落寞的生產型梧棲漁港，轉變為今日蓬勃發展、人潮湧進的景象，因此，雖然他已經往生多年，但梧棲漁民對他仍念念不忘。

當時的梧棲漁港魚貨資源匱乏，直接衝擊漁民的生活，也間接影響到漁會的整體運作。時任臺中區漁會總幹事的趙細讀，肩負著改善漁民生計及漁會員工半年沒領薪水的壓力下，

秉持「要做事就不要怕事」的膽識，終於從原本為非法設攤，爭取到成立我國首座的魚貨直銷中心，並於民國83年正式營運。當時他夙夜匪懈地守護著漁民的工作、尋查拍賣狀況；半夜還關心漁民是否著涼，並提供熱水給漁民洗澡，這樣沒暝沒日、盡心盡力的付出，贏得所有業者的信服，同時也得到漁民及漁會員工的尊重。

賣魚達人・翁麗雅女士



走到離卸貨處不遠的魚市場內，可看到一名外表亮麗的女魚販，正熱情地介紹當天現撈上來的魚貨，一問之下，才知道原來她就是臺中縣唯一領有合法證照的女魚販翁麗雅女士。看到她一次就扛起二、三十公斤的魚貨，在魚市場裡忙進忙出，真令人佩服，而這麼粗重的工作已經成為她生活的一部分了。就一句「嫁雞隨雞」，夫妻共同打拚，而熱愛這份工作。

▼梧棲漁港魚貨直銷中心。

煮魚達人・黃宇梅女士



從魚市場進去之後，一排排整齊的桌椅，加上前面一道道熱騰騰的美食及活跳跳的海產，正是品嚐魚鮮的好所在。位於梧棲漁港的「中港好家」，老闆娘有十年多的精湛廚藝，同時也很懂得各種海產的特質，均採用不同的料理方式，可說是幫魚兒量身打造出最鮮美的滋味。至於料理的方式，像鮮魚湯湯頭要好喝，一定要先川燙過，把血水去除，這樣湯頭才會清香又甜。另外，還有一個重點就是，有些魚種適合煮湯，有些則適合煎炸，像石斑類的魚種就是適合煮湯，因為肉質較嫩，但煮太久肉質會老化，要注意火候和時間；赤翅魚則適合煎的，因為它是鱸魚類，肉質鮮嫩，吃起來入口即化。料理之前，最重要的就是要先了解魚類的特性，才能吃到最美味的鮮魚料理。



2008南方澳鯖魚節

吃喝玩樂大家逗陣來

一花飛料理隨您吃 公仔「小花」限量大搶購

文 / 曾珮瑩
圖 / 游忠霖

馬總統親臨現場拍賣花飛

「2008南方澳鯖魚節」於97年11月22及23日在南方澳第三漁港熱烈展開。為期兩天的系列活動有赤身料理品嚐、千人烤鯖魚、風俗民情表演、漁村文物展示及鯖魚大樂透等，

以及今年首度推出的卡哇伊公仔「小花」開放現場限量搶購等活動。節目一場接著一場熱情演出，吸引大批遊客前來共襄盛舉，吃好料、看表演及拿好康。23日上午10時，馬英九總統蒞臨現場並擔任「鯖魚大樂透」的拍賣



▲馬總統英九擔任「鯖魚大樂透」的拍賣主持人，與民眾熱情互動。（吳楊欽 提供）

主持人，讓民眾猜猜鯖魚重量「有多重？」猜對的民眾立即把整籃鯖魚帶回去。馬總統並當場買了兩萬元的魚鬆、鹽漬鯖魚等送給弱勢團體，同時也到攤位品嚐烤成金黃色的鯖魚，總統說這是他第一次吃到烤鯖魚，讚不絕口！

鯖魚舞 油鼓陣 活動創意十足

「2008南方澳鯖魚節」在正式啟動活動的序幕之前，先由宜蘭南安國小帶來創意十足的鯖魚舞及環保概念的油鼓陣表演。一群小漁夫肩上扛著長約18公尺的魚雕進場，象徵著「鯖出於藍」的意涵，說明著南方澳漁業一年比一年好；接著扛出表演區外，代表鯖魚將進入大海，意味著未來的一年將旗開得勝，滿載而歸。緊接著



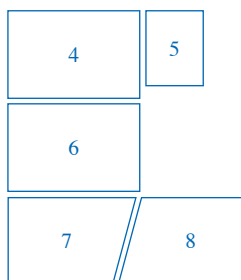
1

2

3

1. 一群小漁夫扛著鯖魚出去，意味著「鯖出於藍」的涵意。
2. 機油桶化身為音樂器材，創意十足又兼具環保概念。
3. 馬總統英九品嚐烤鯖魚，直說：「真好吃！」。（吳楊欽 提供）





4. 沙署長志一致詞。（吳楊欽 提供）
5. 南安國小的小朋友賣力地演出油鼓陣表演。
6. 沙署長志與陳理事長建忠共同為主題燈點睛。（吳楊欽 提供）
7. 仿新船下水儀式，象徵著漁船滿載而歸的意思。
8. 臺下民眾爭搶著帶有平安、吉利意味的包子。



由身穿著花布外套的小漁婦，拿著南安國小自己手繪的鯖魚傘，不停地旋轉擺動，宛如一群鯖魚在大海中自在地悠游著。最後來一段油鼓陣的表演，一陣陣隆隆作響的鼓聲，是由廢氣的油桶及大型的機油桶所發出來的，不僅展現創意，同時也結合環保概念，為一場相當具有特色的開場活動。

畫龍點睛 丟包子揭開活動序幕

活動當天嘉賓雲集，蒞臨會場的有漁業署沙署長志一、宜蘭縣政府縣呂縣長國華等嘉賓及蘇澳區漁會陳理事長建忠、黃常務監事鎮來及林總幹事月英等漁會領導人均前來共襄盛舉。

沙署長致詞時表示，鯖魚營養價值僅次於鮭魚，價格卻比鮭魚便宜許多，而且在國外報告書中，也記載鯖魚含影豐富的DHA與EPA等不飽和脂肪酸，而且脂肪與熱量比鮭魚少得多，請民眾多吃鯖魚。

活動的舞台前有兩尾大型的「鯖魚大花燈」，其中一尾長350公分、高約180公分的大型鯖魚燈籠，背上花紋栩栩如生，命名為「鯖之蘊」，預定明年在宜蘭舉辦的臺灣燈會中展出。活動的正式啟動儀式，由漁業署沙署長、宜蘭縣呂縣長、蘇澳區漁會陳理事長等人共同為活動的主題燈點睛，接著仿照新船下水的儀式，由佳賓擔任船家的角色丟出包子，臺下民眾紛紛爭搶著帶有平安、吉利意味的包子，象徵出海的漁船必定滿載而歸，現場熱鬧滾滾。

9

9. 千人烤鯖魚，場面壯觀。

10

10. 鯖魚生魚片免費請你吃。

千人烤鯖魚 場面盛大

南方澳鯖魚的漁獲量占全國的9成，故有「鯖魚的故鄉」之稱，不僅產量豐沛，同時魚肉也特別肥美細嫩。因此，來到活動現場，一定讓你飽食鯖魚一頓。千人烤鯖魚活動更吸引大批的民眾及團體踴躍報名參加，數百個炭爐排成好幾條長龍，整個現場魚香瀰漫，好吃的滋味，從民眾的笑容裡就可以得知。現場佳賓也親自動手烤鯖魚，烤至金黃色澤的顏色，接著品嚐香又美味的烤鯖魚。

「赤身料理品嚐」就是品嚐生魚片，讓民眾直接品嚐最新鮮的魚鮮風味。在活動時間未正式開始前，就已有民眾大排長龍，也有外國朋友穿插在人群之中。另還有由臺啤所贊助的啤酒大賽，以五根吸管組合成一個



長吸管，以最快的時間內喝完兩瓶即可將3大箱的啤酒帶回去，現場一下子就報名截止了。有趣的競賽方式也讓民眾志在參加，不在得獎，而且只要參加活動就人人有獎。另於23日下午也有「大胃王比賽」，以美味的茄汁鯖魚麵做為比賽的食材，這些都是讓你吃到飽、吃免驚啦！

民眾熱烈搶購小花公仔

鯖魚俗稱「青花」或「花飛」，今年特別推出限量版的Q版鯖魚「小花」，是以雌鯖魚的造型設計，現場有200個鯖魚公仔出售，每個199元，僅半個小時，就被現場民眾搶購一空。另外，活動單位明年將再準備設計一款以雄鯖魚的造型，製作成另一隻名為



11

12

13

11. 宜蘭縣呂縣長國華伉儷擔任鯖魚節代言人。(吳楊欽 提供)

12. 限量版的公仔小花與鑰匙圈。(吳楊欽 提供)

13. 鯖魚美食料理上桌。(吳楊欽 提供)



「小青」的Q版公仔。除此之外，活動也推出限量版的鯖魚鑰匙圈，並委託陶藝家陳建華手工製作鬼頭刀、鯖魚、紅魷，限量100個出售，每個80元，這也是活動中熱門的收藏紀念品。

表演活動氣氛越夜越熱鬧

現場攤位有鯖魚鬆、三星蔥旗魚鬆、花生捲加冰淇淋及人手一盒的鹽漬鯖魚等好



吃的料理不勝枚舉，而且還有四健會人體彩繪、漁村文物展示及活體展示區等，讓民眾目不暇給。中午過後，坐在台下的休閒區，邊享用美食，邊欣賞著活潑動感的原住民傳統舞蹈，是人生一大享受。開場以海祭之舞帶動現場熱鬧氣氛，其中以「不了解你的明白」，展現力與美的創新舞蹈，突破過去傳統舞蹈，別有一番舞姿。接著表演動感十足的有氧舞蹈、動人旋律的鄉村民謠、神奇魔術表演及炒熱現場的樂團表演等，整個活動熱鬧氣氛一直延續到夜晚，熱鬧無比。若今年來不及參加的民眾，請密切注意明年11月的活動訊息！

14

14. 原住民舞蹈展現出力與美的表演。

15

15. 馬總統英九與沙署長志一於活體展示區前，彼此交談互動。

(吳楊欽 提供)





臺灣製造尚讚一

鬥陣來買咱ㄟ農產品 特別報導

文 / 黃徹源（中華民國養殖漁業發展協會執行長）
圖 / 湯素瑛（本刊執行編輯）

俗話說：春耕、夏種、秋收、冬藏，正是農業一年四季經營的寫照。依照時令，目前正值秋末季節，是農漁產收成時。行政院農委會特別挑選在10月25、26日及11月1、2日各項農漁畜品盛產之際，假臺北文化體育園區（原松山菸廠）舉辦「臺灣製造尚讚一鬥陣來買咱ㄟ農產品」活動，邀集全國各地農漁會、農漁民團體等100餘攤參與，以優質、新鮮、安全的農漁畜產品為訴求，吸引大臺北地區數萬名的民眾熱情採購。

▼筆者與陳副署長添壽、陳主委武雄、蔡理事長秋助、沙署長志一、黃主秘明耀、蔡副署長日耀合影。（由左至右）





1

2

3

1. 陳主委與沙署長促銷七星鱸魚。
- 2、3. 神秘嘉賓－陳主任委員武雄與現場民眾DIY握壽司。

臺灣農漁業一直是國人的驕傲，無論是水果、畜牧、水產、蔬菜等均有豐碩的收成。政府為鼓勵民眾拼經濟，由馬英九總統起帶頭作用，行政院劉院長兆玄在活動中並特別向農漁民採購數萬元的農漁產品，以實際採購行動來帶動農漁業經濟。劉院長前後買了火龍果、馬拉桑小米酒、烏魚子等農漁產品，花了7、8萬元分送親朋好友。隨行的內閣閣員新聞局史局長亞平及農委會陳主任委員武雄等也都採購了不少農漁產品，史局長一口氣買了豌豆、甜豆、絲瓜、各式蔬菜、大黃瓜、旗魚鬆、哈密瓜、蘭花等，少說也有好幾千元；陳主委也買了100箱東山鄉的柳丁、50箱雞蛋做的皮蛋。接著在11月1、

2日繼續在舊松山菸廠推出農產品促銷，並且增加鱸魚、土雞等當令進補的農漁產品。民眾除了可以70元的特價買到1尾七星鱸魚，同時只要消費滿2,000元，就可以兌換馬拉桑小米酒、或是馬拉桑T-shirt等。

另外，10月26日更有電影海角七號的演員馬拉桑（馬念先先生）為國產優質蔬果站台促銷；11月2日則由茂伯（林宗仁先生）大聲喊出臺灣農產品是國寶，茂伯還在上午11點現場演奏，並到各攤位與農漁民招呼問好。陳主任委員表示，今天在展場中除了有100多攤國產優質農漁畜產品、CAS加工品、吉園圃蔬果及花卉的展售外，還安排有魔術表演、小丑表演等精彩節目，並不時穿插有獎徵答，提供手機

吊飾等精美禮物，尤其現場安排土雞、七星鱸魚、竹炭加工品及酒蒸香蛋的促銷特賣，國產優質鮮美鱸魚湯品嚐等。果然陳主委的宣傳奏效，一早就吸引大批撿好康的民眾扶老攜幼到會場排隊爭先搶購、試吃品嚐，雖然天空偶爾飄些小雨，但一點也不能稍減群眾的熱情，人人滿載而歸。

為期兩週的活動，在農委會陳主委武雄、胡興華及黃有才副主委、漁業署沙署長志一等長官帶領下，人潮強強滾，促銷成果豐碩。

本次活動主要標榜臺灣優質、新鮮、安全的農漁產品，農委會胡副主委興華及漁業署沙署長志一等長官並特別推薦消費者購買七星鱸魚。本文因此就七星鱸作更深度介紹。

七星鱸 學名：*Lateolabrax japonicus*，英名：Japanese seaperch，俗名：花鱸、青鱸、鱸魚，生物特性：七星鱸體側與背部為銀灰色

4

4. 茂伯促銷咱ㄟ農產品。

5. (由左至右) 沙署長志一、柯德義先生、陳主委武雄、陳總經理清華促銷魚貨。


5



而腹部成銀白色，尾鰭後緣分叉。分布於中國、日本、韓國沿海，每年10月至次年4月間在沿岸岩礁產卵，1.5公分以下之稚魚在近海表層浮游，生長至2公分時游近沿岸河口，長到5公分開始溯河，2歲齡以下魚群常棲息於淡水水域，至成熟期則又出現在半淡鹹水域中。在臺灣七星鱸已可以完全養殖，能供應養殖所需。早在70年代之前，七星鱸魚苗仍須依賴從海捕撈，魚苗來源不穩定，導致



七星鱸價格居高不下。直到近幾年，七星鱸已經可以完全養殖，產量才趨穩定，但價格仍隨著外在環境、經濟的變化，呈現不穩定現象。

鱸魚性平味甘，益脾胃補肝腎，肉細刺少味美，富含蛋白質、維生素及礦物質，因蛋白質含量十分豐富，魚肉纖維較其他肉類短，易消化吸收，所以民間認為鱸魚是用來幫助傷口癒合的最佳食材。而青少年轉大人、孕婦、銀髮族等人則可食用七星鱸來增強免疫力、補充微量元素及恢復元氣。此外，鱸魚也非常適合做為各種家常料理的食材，一般以清蒸、檸檬魚、薑絲及煲湯為主，也可加入中藥材進行燉煮。時值秋高氣爽，七星鱸最肥美的產季，正是國人品嚐的大好時機。



8

8. 養生七星鱸魚湯吸引民眾排隊品嚐。
9. 七星鱸魚。

9

鱸魚成分分析表

| 熱量 | 一般成分 | | | | | | 礦物質 | | | | | 維他命 | | | | | |
|-----------|------|------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|-----|-----|-----|------|------|-----|---|
| | 水分 | 蛋白質 | 脂肪 | 醣類 | 纖維素 | 灰分 | 鈣 | 磷 | 鐵 | 鈉 | 鉀 | A | B1 | B2 | 菸鹼酸 | C | |
| Kcal/100g | % | | | | | | Mg | | | | | μg | IU | Mg | | | |
| 105 | 76 | 19.3 | 2.5 | 0.1 | 0 | 1.7 | 30 | 290 | 3.0 | 90 | 390 | 55 | 180 | 0.13 | 0.11 | 2.4 | 0 |

資料來源：行政院衛生署

新竹九降風烏魚子

風味獨特受好評

文圖 / 蔡政南（財團法人臺灣漁業技術顧問社）

新竹縣第11屆烏魚產業文化節於97年11月8日在新竹縣竹北市拔子窟烏魚養殖區舉行。新竹區漁會自民國80年起就開始輔導竹北、新豐海邊的漁民利用海水養殖烏魚，產量逐年增加。烏魚收成季節在冬至前後1個月的時間，民眾在這段期間可品嚐到最新鮮的烏魚；另由於產期正好遇到九降風，以自然風乾烏魚子，能有效吸收烏魚子的水氣，維護完整外型與彈性口感，頗受好評。

烏魚原屬於洄游魚類，每年冬至前後1個月，自中國沿海成群洄游至臺灣西南部海域產卵，帶給當地漁民一筆可觀的收入，民間因而有「烏金」的俗稱。但是由於中國漁民違法撈捕，加上氣候與環境的變遷，造成野生烏魚銳減。農委會因而改推動養殖烏魚，由於養殖技術日益純熟，已成為臺灣養殖業產業的重要魚種，去年全臺烏魚產值更創下

1

2

1. 竹北、新豐地區烏魚慶豐收。
2. 漁業署沙署長志一致詞。



2.1億元的佳績，創造了另一波「烏金傳奇」。

漁業署沙署長志一表示，97年的烏魚季系列活動由新竹區漁會打頭陣，接著由彰化區漁會、雲林區漁會、梓官區漁會及嘉義縣養殖漁業生產區發展協會等5個漁民團體分別舉辦「烏魚產業文化推廣活動」，有各種美味的烏魚料理和產品銷售。在12月上旬更要舉辦一場大型的「烏魚促銷活動」。據漁業署統計，全臺烏魚養殖面積計2,718公噸，全年產值高達2.1億元，主要產地在新竹、彰化、雲林、嘉義和臺南等地。養殖的烏魚子風味和口感也不斷提升，不輸給野生烏魚子。魚子取出後的烏魚殼，肉質鮮美肥嫩，含有豐富蛋白質，適合做成冬季美食—烏魚米粉，而且烏魚價格便宜，最適合精打細算的家庭主婦。

新竹區漁會吳俊岸總幹事說，因中國漁民在洄游烏魚的魚卵未成熟前，就



▲新竹縣長鄭永金致詞。



參與活動現場的人潮。

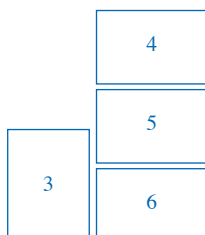


新竹區漁會家政班準備烏魚米粉。

撈捕或炸魚，加上溫室效應與海洋污染日益嚴重，造成海洋產烏魚銳減，烏魚子的價格也節節升高。因此，民國80年初，在農委會水產試驗所、農業局、新竹區漁會等單位輔導下，並邀請臺灣大學與海洋大學教授技術指導，利用生物科技研發，培育全雌養殖，獲得重大突破，創造年產量約10萬尾的佳績。

新竹縣鄭永金縣長表示，在各級漁業主管機關、新竹縣政府農業處及全體漁民的努力下，烏魚產業一年比一年展現出好成績，成為地方特色。鄭縣長說，新竹縣竹北沿海地區擁有優質的天時、地利、人和，本地生產的「九降風烏魚子」廣受消費者青睞，給本地漁民帶來相當可觀的經濟收益，也由於烏魚周邊產業的附加價值相當高，創造出新竹縣的「烏金產業文化」。

邱鏡淳立法委員表示，竹北地區生產的烏魚優肥美，尤其新竹縣擁有獨一



3. 邱立法委員鏡淳致詞。
4. 新竹縣議會張議長碧琴及議員們致詞。
5. 民眾排隊搶購烏魚。
6. 明新科技大學熱舞表演。



無二的九降風，造就新竹縣的柿餅、烏魚子等農漁特產特別好吃，歡迎鄉親至竹北市拔仔窟選購。

新竹縣議會張碧琴議長表示，縣府對休閒觀光產業的發展相當用心，尤其本次結合仰德高中餐飲管理科，共同開發烏魚料理風味餐，讓更多人可以享受優質的烏魚，希望能發展休閒觀光產業，增進地方收益，更希望活動能吸引外地民眾到竹北來觀光。

活動當天，漁民一早即採收烏魚並趁鮮取卵，一箱箱肥美的大烏魚，大尾的特價200元，小尾特價100元，吸引大批民眾湧入搶購，有人一買就是一大袋，重到提不動。竹北市崇義里烏魚養殖班的工作人員將一塊塊、晶瑩飽滿的烏魚卵取出，放置在籃子裡，然後經過加工鹽漬、脫水，再將烏魚子成排放置戶外曬乾，再利用得天獨厚的新竹九降風，將烏魚子風乾成金黃色，既好看又好吃。

烏魚含有豐富蛋白質、鈣質和不飽和脂肪酸等營養成分，產銷班特別準備烏魚米粉大餐讓民眾嚐鮮，以及舉辦親子寫生比賽與摸彩等活動，節目精彩萬分，吸引上千人潮前來參加，為地方產業創造無限商機。



▲活動攤位前的人潮。



現場工作人員立即取出烏魚子。



加工處理完後的烏魚。



取出金黃飽滿的烏魚子。



竹北九降風烏魚子特價。

漁廣走出來 透過歌聲與漁民搏感情 ～第一場卡啦OK聯歡會High翻天

文 / 陳英傑（臺灣區漁業廣播電臺節目主持人）
圖 / 李至文（臺灣區漁業廣播電臺課長）

最近受到全球金融風暴影響，經濟景氣不佳，身為全國唯一跨足農漁產業之專業媒體「漁廣」，必須肩負起社會責任，讓民眾在不景氣中仍舊有信心地快樂工作，所謂的危機就是轉機。因此，漁廣決定在年底前連辦3場「漁友歡喜來門陣」卡啦OK歌唱比賽聯歡會，藉由面對面的機會，與漁民搏感情，讓所有參與盛會的漁民、家屬或聽友等都能夠更加

認識漁廣，並藉由有獎徵答的方式，讓參與者了解漁業署的政策。

其實漁廣把節目的舞臺從播音室延伸至戶外並非第一次，以前就曾經進行過多場次的漁民聯歡會、漁村訪問、漁業專題採訪、全國優良漁民表揚大會及高雄海洋博覽會等的現場直播，以及配合各縣市所主辦的漁業活動等。而由漁廣負責主持的會場活動場次也不少，包括澎湖海鮮節晚會、七美九孔節活動、苗栗鯉魚節活動、苗栗海洋嘉年華系列之星光燦爛愛情海及花蓮曼波季等。因為我們深知媒體知名度的拓展並非立竿見影，而是需長期經營與多面向的參與。

有人說：「漁業」這兩個字對一個廣播媒體而言是個包袱，因為它限制了我們的範疇，也讓我們難以走出去。然而，就漁廣而言，我們認為那是一種責任、也是一種使命。因為每一艘失去動力或失聯或被挾持的漁船、每一個不幸掉落海中的漁民、每一個漁民家屬有緊急事故必須馬上聯繫海上作業的漁民、每一次國軍海上射擊演習的廣播及氣象局所發布的海陸颱風警報等，漁廣節目課都必須成立危機處理



▲主持人英傑以一曲「白鷺鷥」演唱劃開序幕。

小組，24小時不斷的廣播，一直到漁船有消息了、落海漁民有著落了、漁民家屬可以傳達緊急訊息了、射擊預告廣播漁民接收到了及海陸颱風警報解除了，我們緊張的情緒才得以舒緩，心中的大石頭也才得以放下。

這一次，漁廣承蒙高雄區漁會與中洲廣濟宮的協助，選擇從高雄的旗津出發，做為我們與漁民搏感情的第一站。10月28日晚上，在中洲廣濟宮前廣場人聲鼎沸，許多漁民扶老攜幼前來參與聯歡會，而參賽者中更有遠從屏東前來的，這些長期支持漁廣的友誼贊助，在在令我們感動萬分。

「每天相逢在空中，節目澎湃有內容，今晚有緣來旗津，漁友歡喜來門陣」，節目在漁廣兩位入圍今年金鐘獎的主持人彥臻與英傑開場白下，正式開啟了歡樂與熱鬧的氣氛。漁業

署江主任秘書英智上臺致詞表示：大家都應該熱情地支持全國唯一的漁業廣播電臺，過去漁廣在廣播的領域上默默的努力，但現在要不斷的走出去，藉由這樣的盛會來與漁民搏感情，同時也讓漁民了解漁廣有那些節目、那些主持人，可進一步更加認識漁廣。江主秘說：高雄是遠洋漁業的重鎮，每年漁業的產值更是高達全國的40%，也因此，漁業署特別於去年10月南遷高雄，其最主要的目的就是要更加貼近南部的漁民，提供更好及更快速的服務。而漁廣一向係在電臺的節目中宣導政府的漁業政策，但漁業署沙署長認為，廣播也應該打破侷限的空間走出去，不斷接近漁民，才能了解漁民的心聲與想法，同時也讓漁民認識漁廣這個媒體。所以旗津的卡拉OK聯歡會是一個開始，以後陸續會在臺中的大甲及臺東區漁會舉辦，



▲聯歡晚會場地～中洲廣濟宮前廣場。

希望漁民繼續支持漁業署，繼續支持漁廣所舉辦的活動。江主秘致詞後，隨即頒贈感謝狀給協辦單位—高雄區漁會及中洲廣濟宮，並期盼日後繼續給予支持與鼓勵。

這次全力贊助、且協助租借場地的旗津廣濟宮管理委員會陳金蟬總幹事也表示：廣濟宮能夠受到漁業署及漁廣的青睞在此舉辦活動，深感榮幸，以後只要漁業署有需要，廣濟宮一定義不容辭協助舉辦。聯歡晚會就在主持人英傑的一曲款款深情動人的「白鷺鷥」演唱下展開，而每一位參賽者也都有備而來。首先出場的郭程洋，就以一首伍佰的「你是我的花朵」，又跳又唱地將現場的氣氛炒熱；緊接著演唱「燒滾滾冷冰冰」歌曲的郭安蕎，更以純熟的恰恰舞步，讓全場掌聲不斷，而幾位老漁

民所演唱的臺語老歌更令人為之動容。

由於預先報名參賽的人數有13名，再加上現場報名的4名參賽者，所以整個聯歡晚會的時間從晚間7時一直進行到10時左右才結束。當然，比賽的輸贏並非重點，而以是否有達到娛樂效果及與漁民互動才是最主要的目的。為了讓所有參賽者都能盡情演出，所以漁廣亦準備了豐盛的獎品，就在漁廣吳副臺長聯慶的頒獎下，所有得到名次的參賽者都開心的上臺接受祝福。得到最佳舞臺效果獎的是郭程洋、最佳造型獎的是張謝阿菊、第三名得主是高金鐘、第二名是莊凱毅，而獲得冠軍與最佳人氣獎雙料獎的是郭茂盛。

郭茂盛漁友接受主持人訪問時表示，他無論是在家休息或是在海上作業，隨時都在收聽

1


2

3

1. 以純熟的恰恰舞步讓全場掌聲不斷的郭安蕎。
2. 最佳舞臺效果獎郭程洋。
3. 最佳造型獎張謝阿菊。



漁廣，是漁廣最忠實的聽眾，有許多節目他都可如數家珍般地一一道出。而這一次聽到漁廣要辦卡拉OK歌唱聯歡會的消息後，除了自己報名外，同時也通知許多的漁友一起來熱情參與，郭茂盛漁友非常感謝大家的支持及漁廣讓他有表演的機會。

聯歡晚會就在一片互道珍重聲中依依不捨地劃下句點。許多漁友還主動留下來幫我們善後及話家常，讓我們深為感動。我們確信這絕對不是結束，而是另一場聯歡熱鬧的開始，我們同時約定第2場11月20日在臺中大甲；第3場12月12日上午10點富岡一臺東區漁會相見。 



4

5

6

7

8

4. 第一名與最佳人氣獎雙料的是郭茂盛漁友。
5. 漁廣吳副臺長聯慶頒獎給第二名的莊凱毅。
6. 第三名高金鐘演唱情形。
7. 高雄區漁會黃主任明諒代表接受感謝狀。
8. 漁業署江主任秘書英智頒感謝狀給中洲廣濟宮陳總幹事金蟬。



推廣天地

花蓮田媽媽經營有成 備受肯定

文 / 楊秉樺（花蓮區漁會家政指導員）
圖 / 葛迎昕（花蓮區漁會）

行政院農業委員會為輔導田媽媽擴大經營，該會由農委陳技正好蒞於97年10月7日帶領中華美食協會吳主任麗鵲、臺灣省漁會張祐禎小姐、漁業署推廣月刊湯素瑛小姐及亞洲食神莊忠銘（阿銘師）等人至花蓮區漁會田媽媽魚鮮上岸餐廳開會，就營運狀況進行輔導。

▼前排由左至右：中華美食吳主任麗鵲、農委會陳技正好、阿銘師、王總幹事銓億。

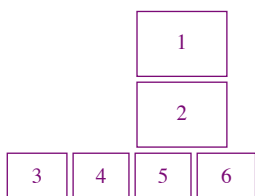


花蓮區漁會王總幹事鐙億及李推廣股長凱明亦出席會議，並由承辦人楊秉樺及潘春女班長等就田媽媽管理情形及經營概況提出報告，而亞洲食神阿銘師則會同廚師就廚房之工作動線、器皿之使用、定位及廚房衛生等進行指導。

陳技正好蒞於聽取報告後，對於漁會用心的輔導、班員的認真與堅持給予高度的肯定與期待；中華美食協會吳主任則以專業及獨到的眼光，針對田媽媽的經營管理、餐廳室內擺設及布置提出建議，讓田媽媽受益良多。阿銘師視察廚房也沒閒著，當場即示範拿手絕活，教導班員。以同樣的食材、巧妙的變化及裝飾，透過巧思及手藝的巧妙，將一道道看似簡單的材料，轉換成色香味俱全的美食料理。會後與會人員共同享用阿銘師一流的美味料理，並聽取指導與解說，讓班員及廚師上了一堂寶貴的課程。

張祐禎小姐除了對田媽媽班員多所鼓勵外，也敬佩班員們的理念與堅持，尤其對花蓮區漁會人員的努力與付出給予高度的肯定與支持，並表示爾後當更盡全力輔導田媽媽各項工作。

王總幹事也希望透過團隊推廣漁村文化特色，利用原有豐富的漁產品及人力資源，推出更多樣、創新、健康的海鮮料理，以提升漁村經濟，並結合花蓮縣的漁業休閒產業（如賞鯨、海岸線導纜、夜釣魷魚等），提供遊客更豐富的旅遊行程。此外，亦輔導漁村婦女開創副業，以提升漁家之經濟能力，改善漁村生活品質。陳技正好蒞更期待漁會及班員共同將田媽媽推向國際舞台，讓田媽媽馳名世界各地。[陳]



1. 意見指導。
2. 現場指導。
- 3~6. 阿銘師巧妙地將食材藝術化，增添視覺享受。(湯素瑛 提供)





肉質滑嫩細緻的 石砵

文／陳怡錢 圖／劉昱閏 料理師傅／林青諭

在澎湖的漁村，大部分的村民都知道吃魚時，一定不能錯過肉質鮮嫩、又含有豐富膠質的魚頭。以下介紹的料理主角－藍豬齒魚，因頭大身小，成為澎湖村民喜食的魚類。藍豬齒魚俗稱「石砵」，是澎湖常見的魚類之一，主要出現在沿岸或較深的岩礁區，臺灣以北部、東北部及澎湖等地分布較多。由於肉質細緻，適宜清蒸、紅燒、乾煎等料理方式。



（香脆石砵）

素材

石砵
太白粉

調味料

胡椒鹽
果醋

作法

1. 將內臟及魚鱗去除，再將魚身左右剖開，均勻灑上胡椒鹽，再蘸上薄薄的一層太白粉。
2. 以160℃油溫炸魚頭3分鐘，接著整個放下去，再轉為大火。
3. 起鍋後瀝油3分鐘，再放到油溫約200℃的鍋中炸30秒，讓魚更加酥脆！



石砵酸菜是澎湖非常傳統的家鄉美食，也是老饕讚不絕口的一道好菜。本期介紹兩道更令人垂涎三尺的料理，跟我們的師傅一起用道地紅燒醬汁收乾及香脆酥鬆做成的兩道料理，味道很不一樣喔！

（紅燒石砵）

素材

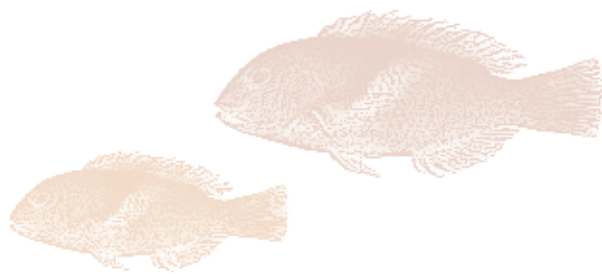
石砵

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盤。



海的世界

深海潛水如何避免發生氮迷醉



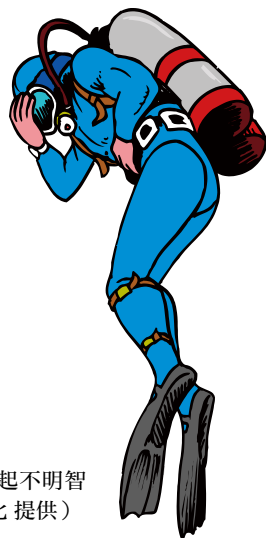
文圖 / 蘇焉（國立中山大學講師）

人體所呼吸的氣體中，除氧氣是維持生命所不可或缺的氣體外，其餘大部分為氮氣，這些氣體在正常的情況下對人體無礙，但如周遭環境改變，相對的這些氣體的分壓改變，則可能對人體產生不良影響，進而危害生命。在正常環境下，空氣主要的組成及佔有量分別為：氮氣78.08%、氧氣20.94%、氬0.94%與二氧化碳0.03%。惟潛入水中後，所使用的氮氣與氧氣之比例若與一般正常空氣一樣，則潛水者所受的周圍壓力會隨深度而改變，例如平常氮分壓為0.78bar，氧分壓為0.2bar，在水深10公尺下則有2個大氣壓，所以：

氮氣分壓 $0.78 \times 2 = 1.56\text{bar}$

氧氣分壓 $0.2 \times 2 = 0.4\text{bar}$

►氮迷醉並不會致命，但最可怕的是會引起不明智的行為，導致生命受到危害。（高遠文化 提供）





如果深度為30公尺時，氮分壓若超過3bar，則可能對人體產生迷醉的現象，也就是所謂的氮迷醉。氮迷醉症狀的個別差異很大，但與耐酒精能力無關。在水深20~30m即可能產生喪失明確思考力及意識。潛水者狀況依影響程度的不同，在水域清澈時的氮迷醉為興奮、狂喜；在水冷、混暗水中則感到沮喪、憂鬱。水深超過60m時，再優秀的潛水者也難敵氮醉發生。對氮迷醉症狀的緊急處置很簡單，只要上升到較淺處，氮迷醉的症狀隨即就會消失。使用空氣潛水時，只要水深不超過30公尺，一般都不會有嚴重的問題。

如果想進一步潛到更深處，如想潛到水深90公尺，則其周圍水壓為10bar，空氣中的氮分壓為7.8bar，氧分壓為2bar，而氮在7.8bar時，會讓人產生嚴重的「氮迷醉」；氧分壓在2bar時，則與在2個大氣壓使用純氧一樣，有氧中毒的危險。所以在深海潛水時不能使用空氣，必須使用氧氣2%、氮氣8%、氦氣90%等混合而成的人工混合氣體，例如，使用於90公尺深、10個大氣壓時，其各氣體之分壓為：

氧氣分壓 $0.02 \times 10 = 0.2\text{bar}$

氮氣分壓 $0.08 \times 10 = 0.8\text{bar}$

氦氣分壓 $0.90 \times 10 = 9.0\text{bar}$

氣體總壓 $0.2 + 0.8 + 9 = 10\text{bar}$

氧氣和氮氣的分壓和大氣壓力下完全相等，所以不會發生氧氣中毒及氮迷醉的現象。

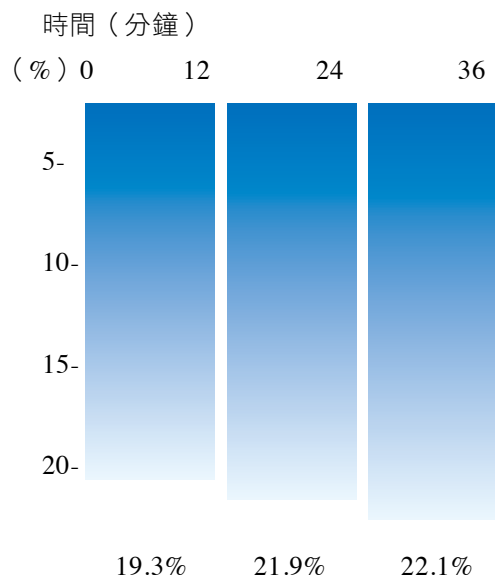
氮氣在一限度的壓力下，對人體並不會產生害處，因此氮氣可使用於深海潛水。🔬

圖表說明

表1：四個大氣壓下，氮氣對人類行為能力的影響

氮氣作用

氮氣除會引起減壓症之外，氮分壓在3.2時會產生麻醉作用，而在發生麻醉作用前，就會有思考力、反應能力、推理力及判斷力減退的現象，或發生過於自信的狀況。以下為在壓力下，時間與行為能力減低的百分比變化：





臺閩地區97年9月漁產量分析

文圖 / 張美景（漁業署企劃組）

臺閩地區97年9月漁業總生產量為109,519公噸，較去年同月的120,694公噸減少11,175公噸（-9.3%），其中臺灣地區生產量為109,439公噸，金馬地區生產量為80公噸。生產量變動情形，就漁業種類來看，近海漁業、內陸漁撈漁業為增產；遠洋漁業、沿岸漁業、海面養殖及內陸養殖為減產，遠洋漁業產量66,748公噸，較去年同月減產6,592公噸（-9.0%）；近海漁業產量13,647公噸，較去年同月增產659公噸（+5.0%）；沿岸漁業產量4,324公噸，較去年同月減產862公噸（-16.0%）；海面養殖產量3,423公噸，較去年同月減產35公噸（-1.0%）；內陸漁撈漁業產量13公噸，較去年同月增產0.1公噸（+0.0%）；內陸養殖產量21,361公噸，較去年同月減產4,344公噸（-16.0%）。

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9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9月遠洋漁業卸魚量66,748公噸，較去年同月減少6,592公噸（-9.0%）。增產部分，以秋刀魚火誘網漁業增產最多，卸魚量39,719公噸，較去年同月增加16,032公噸（+67.7%）；其次為魷釣漁業，卸魚量4,652公噸，較去年同月增加2,353公噸（+102.3%）；減產部分，鯖延繩釣漁業，卸魚量5,679公噸，較去年同月減少22,866公噸（-80.1%）；單船拖網漁業，卸魚量為1,330公噸，較去年同月減少1,465公噸（-52.4%），其餘漁業產量增減變化不大。

（二）近海漁業

97年9月近海漁業產量13,647公噸，較去年同月增產659公噸（+5.0%）。增產部分，以鯖鱈圍網漁業增產最多，產量2,370公噸，較去年同月增產658公噸（+38.0%）；其次為火誘網漁業，產量4,099公噸，較去年同月增產448公噸（+12.0%）；減產部分，依序為中小型拖網漁業，產量2,739公噸，較去年同月減產756公噸（-21.0%）；鯖延繩釣漁業，產量1,095公噸，較去年同月減產328公噸（-23.0%）；刺網漁業，產量335公噸，較

去年同月減產140公噸（-29.0%）；其餘漁業產量增減變化不大。

（三）沿岸漁業

97年9月沿岸漁業產量4,324公噸，較去年同月減產862公噸（-16.0%）。增產部分，漁業別產量變化不大；減產部分，以火誘網漁業減產最多，產量468公噸，較去年同月減產268公噸（-36.0%）；其次是定置網漁業，產量1,509公噸，較去年同月減產182公噸（-10.0%）；其餘漁業產量增減變化不大。

（四）海面養殖

97年9月海面養殖產量3,423公噸，較去年同月減產35公噸（-1.0%）。其中淺海養殖產量為3,300公噸，較去年同月增產392公噸（+13.0%）；箱網養殖產量為91公噸，較去年同月減產431公噸（-82.0%）。

（五）內陸漁撈

97年9月內陸漁撈產量13公噸，較去年同月增產0.1公噸（+0.0%）。其中水庫漁撈業產量為12.3公噸，河川漁撈業產量為0.3公噸。

（六）內陸養殖

97年9月內陸養殖產量21,361公噸，較去年同月減產4,344公噸（-16.0%）。其中鹹水魚塢養殖產量為9,562公噸，較去年同月增產12公噸（+0.0%）；淡水魚塢養殖產量11,696公噸，較去年同月減產4,168公噸（-26.0%）；其他內陸養殖產量102公噸，較去年同月減產188公噸（-64.0%）。

二、累計漁業種類別生產情形

97年度截至9月底止，臺閩地區漁業生產量累計為960,991公噸，較去年同期減少196,526公噸（-17.0%）。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603,546公噸，總計較去年同期減產169,054公噸（-21.9%），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94,839公噸，較去年同期減產13,080公噸（-12.0%），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35,078公噸，較去年同期減產5,725公噸（-14.0%），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28,673公噸，較去年同期增產3,943公噸（+15.0%）；內陸漁撈業累計產量146公噸，較去年同期增產12公噸（+8.0%）；內陸養殖業累計產量198,707公噸，較去年同期減產12,621公噸（-5.0%），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9月各縣市漁業生產情形，增產者計有3個縣市，減產者有19縣市。增產縣市以雲林縣居首，其餘依序為宜蘭縣、臺中縣；減產縣市則以高雄市減產最多，其餘依序為高雄縣、澎湖縣、臺南縣、嘉義縣、基隆市、花蓮縣、屏東縣、臺南市、臺東縣、桃園縣、臺北縣、新竹縣、彰化縣、苗栗縣、金門縣、南投縣、新竹市及連江縣。

（一）增產方面

雲林縣產量6,623公噸，主因內陸養殖漁業之淡水魚塭漁業產量增加影響，總產量較去年同月增產2,218公噸（+50.0%），增產最多。宜蘭縣產量11,401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1,596公噸（+16.0%），增產排名第二。臺中縣產量為110公噸，主要受近海漁業之中小拖網產量增加影響，總計增產7公噸（+6.0%），增產排名第三。

（二）減產方面

高雄市總產量4,691公噸，主因遠洋漁業之秋刀魚火誘網漁業產量減少影響，總產量較去年同月減產19,913公噸（-80.0%），減產最多。高雄縣產量為3,285公噸，主要受內陸養殖漁業之淡水魚塭漁業產量減少影響，總計減產2,612公噸（-44.0%），減產排名第二。澎湖縣產量為639公噸，主要受近海漁業之中小拖網漁業產量減少影響，總計減產1,375公噸（-68.0%），減產排名第三。

臺灣地區97年9月與96年同期漁業種類別生產量比較表



| 漁業種類 | 97年9月 | 96年9月 |
|------|--------|--------|
| 遠洋漁業 | 66,748 | 73,341 |
| 近海漁業 | 13,647 | 12,988 |
| 沿岸漁業 | 4,325 | 5,187 |
| 海面養殖 | 3,424 | 3,459 |
| 內陸漁撈 | 13 | 12 |
| 內陸養殖 | 21,362 | 25,706 |

臺灣地區97年1-9月與96年同期漁業種類別生產量比較表



| 漁業種類 | 97年1-9月 | 96年1-9月 |
|------|---------|---------|
| 遠洋漁業 | 603,546 | 772,601 |
| 近海漁業 | 94,839 | 107,920 |
| 沿岸漁業 | 35,079 | 40,804 |
| 海面養殖 | 28,673 | 24,729 |
| 內陸漁撈 | 147 | 135 |
| 內陸養殖 | 198,707 | 211,328 |

97年10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長）

一、97年10月市況

本月24處魚市場整體交易量為27,583公噸，與9月份相當，較去年同期減少20%；在價格方面，整體平均價格為62.9元/公斤，較9月份與去年同期分別上漲14%與20%；生產地魚市場整體平均價為43.5元/公斤，因鯖鱈及冷凍魷魚等魚貨減少，較9月份與去年同期分別上漲24%與12%。消費地魚市場平均價為90.3元/公斤，與9月份相當，但因反映養殖運輸等成本，價格較去年同期上漲11%。各主要魚市場供需情形如附表。

二、單項魚貨分析

1. 吳郭魚：整體市場魚貨交易量為1,088公噸，

與9月份相當，較去年同期減少5%；平均價為50.6元/公斤，較9月份下跌8%，但因反映養殖成本，較去年同期上漲40%。

2. 虱目魚：整體市場交易量為1,155公噸，較9月份及去年同期交易量分別增加11%及3%；平均價為63.5元/公斤，較9月份下跌5%，因反映養殖成本等因素，故較去年同期上漲17%。

三、未來趨勢

97年11月份東北季風到來，冰藏及沿海漁獲量將視海況而定；養殖魚供應量穩定，且預估受烏魚殼量多影響，價格疲弱；冷凍魚貨庫存充裕，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10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 | 62.9 | 90.3 | 43.5 | 69.3 | 91.8 | 40.0 | 19.5 | 53.6 |
| | 前期 | 55.1 | 92.6 | 35.1 | 73.8 | 90.5 | 45.3 | 15.9 | 55.9 |
| | 漲跌率 | 14% | -2% | 24% | -6% | 1% | -12% | 23% | -4% |
| | 去年同期 | 52.6 | 81.1 | 38.7 | 57.0 | 69.9 | 35.3 | 23.3 | 48.2 |
| | 漲跌率 | 20% | 11% | 12% | 22% | 31% | 13% | -16% | 11% |
| 交易量 | 本期 | 27,583 | 11,429 | 16,154 | 3,849 | 9,353 | 6,713 | 4,806 | 2,863 |
| | 前期 | 28,839 | 10,013 | 18,826 | 3,461 | 8,168 | 5,192 | 9,695 | 2,323 |
| | 增減率 | -4% | 14% | -14% | 11% | 15% | 29% | -50% | 23% |
| | 去年同期 | 34,635 | 11,366 | 23,269 | 3,843 | 12,372 | 11,824 | 3,453 | 3,143 |
| | 增減率 | -20% | 1% | -31% | 0% | -24% | -43% | 39% | -9% |

24處主要魚貨批發市場單項大宗產品97年10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 | 50.6 | 46.1 | 52.1 | 63.5 | 61.2 | 63.7 | 90.3 | 74.8 | 99.5 | 148.7 | 133.6 | 154.1 | 17.6 | 12.0 |
| | 前期 | 54.8 | 49.1 | 58.0 | 67.0 | 67.3 | 65.2 | 96.8 | 87.1 | 107.3 | 151.5 | 127.8 | 164.9 | 12.0 | 10.0 |
| | 漲跌率 | -8% | -6% | -10% | -5% | -9% | -2% | -7% | -14% | -7% | -2% | 5% | -7% | 47% | 20% |
| | 去年同期 | 36.2 | 31.6 | 42.6 | 54.4 | 55.9 | 51.0 | 74.5 | 58.0 | 86.0 | 124.1 | 123.3 | 126.4 | 12.0 | 15.8 |
| | 漲跌率 | 40% | 46% | 22% | 17% | 9% | 25% | 21% | 29% | 16% | 20% | 8% | 22% | 47% | -24% |
| 交易量 | 本期 | 1,088 | 241 | 197 | 1,155 | 150 | 159 | 817 | 183 | 145 | 233 | 53 | 49 | 1,394 | 1,186 |
| | 前期 | 1,059 | 237 | 196 | 1,042 | 127 | 146 | 601 | 110 | 121 | 212 | 56 | 38 | 2,071 | 6 |
| | 增減率 | 3% | 1% | 0% | 11% | 18% | 9% | 36% | 67% | 20% | 10% | -6% | 29% | -33% | 18256% |
| | 去年同期 | 1,140 | 267 | 206 | 1,120 | 162 | 150 | 929 | 231 | 178 | 314 | 90 | 61 | 287 | 629 |
| | 增減率 | -5% | -10% | -5% | 3% | -8% | 6% | -12% | -21% | -18% | -26% | -41% | -20% | 386% | 88% |

備註：1. 表中本期係指97年10月，前期係指97年9月，去年同期係指96年10月。

2. 資料來源：農產品行情資訊系統97年11月10日24處魚貨行情報導站交易資料。

3. 單位：元/公斤，噸。

世界遺產巡禮(十二)

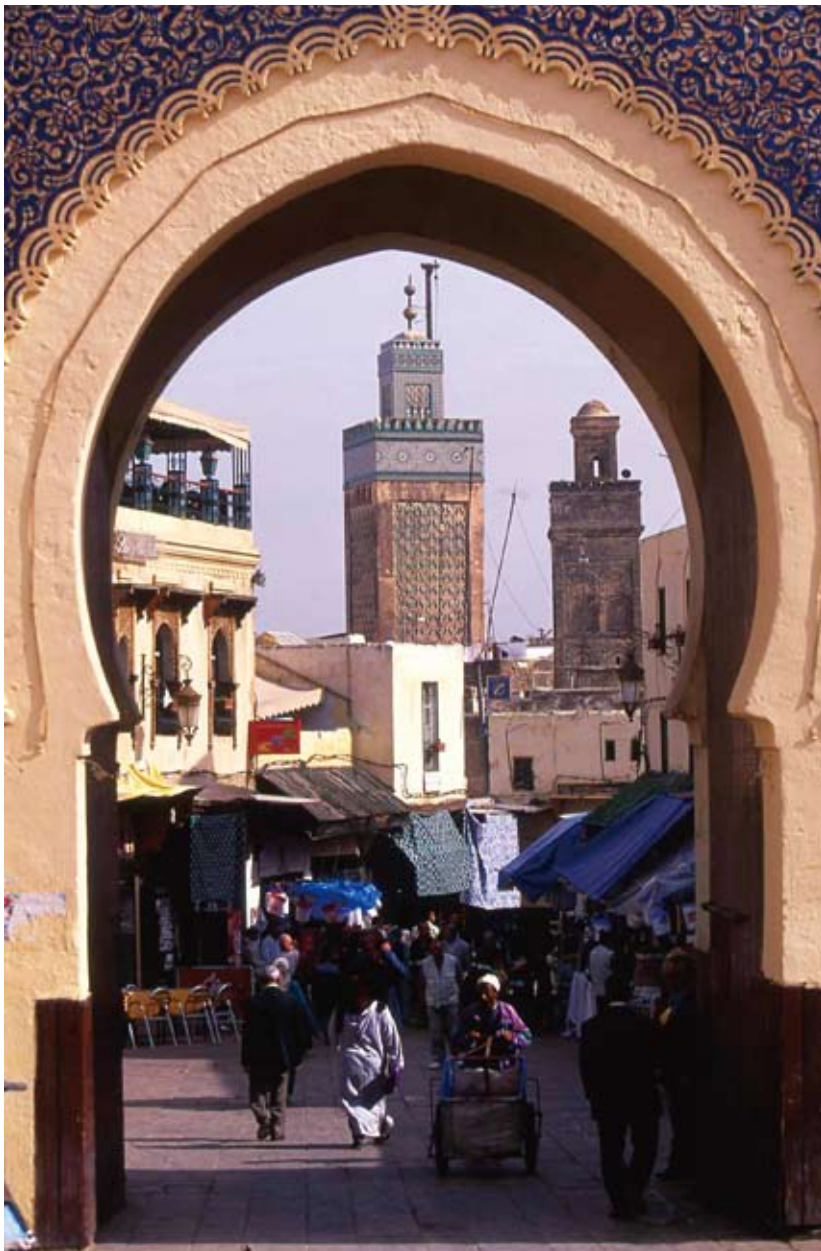
摩洛哥·菲斯古城 1981年列入【世界遺產】

文圖 / 黃丁盛

菲斯古城位於北非中阿特拉斯山麓，建於西元九世紀初，是摩洛哥國土上最早建立的阿拉伯城市，具有深厚的伊斯蘭文化底蘊。城內主要運輸工具是馬和驢，狹窄、蜿蜒如迷宮般的巷道，充斥著各種市集、商店、手工藝店、藥鋪、香料店、皮革廠……，數百年來一直維持著不變的風貌。12世紀時，清真寺多達785座，其中大部分至今仍保存完好。走進菲斯古城，就像是進入“一千零一夜”的虛幻世界。



▲傳統的皮革染廠。



▲一千零一夜故事裡的菲斯古城。



資源回收 · 手護海洋

減少海洋污染 維護海洋生態

參加對象 漁船（筏）漁民

活動內容
1. 向區漁會索取回收袋（筒），處理回收寶特瓶及廢電池等廢棄物。
2. 在岸上登記數量，倒入回收桶（箱），每年評比績優者給予獎勵。



行政院農業委員會漁業署

中華郵政臺北誌第489號執照登記為雜誌交寄 GPN：2007500008 定價：新台幣80元

ISSN 10199683



9 771019 968001