

# 漁業 推廣

Vol. 268

Fisheries Extension

2009年1月出版  
漁民與指導員適用

## 大海饗宴

「年年有餘」  
消費券 買魚好過年

- 12 鴻運昌隆 好事連連
- 22 資源回收 手護海洋
- 30 烏魚季系列活動



行政院農業委員會漁業署





# 大地甦醒

天與海間，暈染出一片黃色絲綢

海水緩慢地吐出白煙

奇狀怪石用力地張大口呼吸

漁船上的燈火隨著大地的作息 慢慢地沉睡

基隆外木山晨曦

文／陳怡鈺 圖／游忠霖



*F*isheries *E*xtension

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

# 漁業推廣

Fisheries Extension

Vol. 268

中華民國七十五年十月十五日創刊  
中華民國九十八年一月十五日出版  
中華郵政臺北誌第489號  
執照登記為雜誌

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@ms1.fa.gov.tw](mailto:ethic@ms1.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」

發行人：沙志一  
總編輯：江英智  
編輯委員：王招群、石聖龍、林永德、曹宏成  
陳添壽、陳茂本、陳玉琛、黃明和  
黃鴻燕、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  
特約攝影：黃丁盛、游忠霖  
執行編輯：江善泰、湯素瑛  
發行所：行政院農業委員會漁業署  
地址：80672 高雄市前鎮區漁港北一路1號  
電話：(02) 3343-6087、3343-6069  
美術：林佳瑩、賴嫻婷  
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

## CONTENTS



特訊  
04 新年談話

06 漁政要聞

漁業達人  
10 初級產業成功轉型 創造養殖新境界  
■文 / 高遠文化

新漁報你知  
12 鴻運昌隆 好事連連  
■文 / 陳怡鈺 (高遠文化)

推廣天地  
14 漁業廣播電台  
為漁民朋友提供24小時全天候服務  
■文 / 范正益 (臺灣區漁業廣播電臺編輯)

推廣天地  
17 97年推動漁業推廣暨清淨家園報導  
■文 / 陳彥臻 (臺灣區漁業廣播電臺節目主持人)

推廣天地  
22 資源回收 手護海洋  
一漁業界展開漁船海上寶特瓶回收，  
請您共襄盛舉  
■文 / 施玉惠 (漁業署公關科)

活動報導  
24 北縣魚市隆重開幕重現往日風華盛況  
■文 / 蕭堯仁、余明村 (淡水區漁會)

活動報導  
28 虱故鄉 圍爐在東石  
■文 / 吳純裕 (嘉義區漁會推廣課長)

活動報導  
30 烏魚季系列活動  
■文 / 黃徹源 (中華民國養殖漁業發展協會執行長)



活動報導

# 32 促銷七星鱸魚活動報導

■ 文 / 莊曉慧 (中華民國養殖漁業發展協會專員)

漁鄉風情

# 34 虱目魚香 北門新魚事

■ 文 / 高遠文化

魚病急救站

# 38 違規罰則大幅提高 魚病用藥務必謹慎

■ 文 / 高玉瑄 (漁業署水產品安全科)

魚病急救站

# 40 您養的魚生病了怎麼辦？ 一漁業署有一批水產獸醫師 派駐各縣為您服務

■ 文 / 陳春嵩 (漁業署水產獸醫師)

漁民大聲公

# 42 不同意三哩內開放拖網作業

■ 文 / 吳俊岸 (新竹區漁會總幹事)

科技新知

# 44 臺灣東北部海域鎖管的分布生態

■ 文 / 廖正信、王凱毅 (國立臺灣海洋大學環境生物與漁業科學系)

大海饗宴

# 48 「年年有餘」 消費券 買魚過好年

■ 文 / 周淑華 (漁業署技正)



## 馬頭魚

過年喜氣馬頭魚  
拜拜年菜當主角  
全家齊聚樂團圓  
年年豐收慶有魚  
牛轉錢坤好運到

文 / 陳怡鈺

圖 / 陳吉鵬

瓜棚豆架

## 52 細說烏魚

■ 文 / 洪一平 (彰化區漁會課長)

海角樂園

## 封面裡 大地甦醒

■ 文 / 陳怡鈺 圖 / 游忠霖

海天遊蹤

## 封底裡 世界的漁港(一) 埃及·亞歷山卓港

■ 文圖 / 黃丁盛

希望導航

## 封底 曙光

■ 文 / 陳怡鈺 圖 / 高遠文化

年年有餘

消費券買魚過好年



特訊



# 新年談話



時值農曆新年，志一無法一一到府向各位前輩與好朋友拜年，但是藉「漁業推廣」月刊，誠摯敬祝大家新年快樂，事事如意。

終於告別2008年，這一年對漁業是一個極具挑戰的一年，產業面對的外在環境是全球經濟不景氣，同時用油用電與飼料資材均大幅漲價，大大提高生產成本；內在環境則因漁業署南遷，造成許多優秀有經驗同仁離職或退休，影響行政效率。雖然環境是這

麼艱辛，但在全體漁業界的共同打拼之下，我們整體漁業的成果與表現，還是很顯耀，志一再一次向各位表達謝意與敬意。

在許多長官與民意代表的支持下，2008年我們也推動了多項總統競選政見及強化產業及增進漁民利益的措施，如追加2億元的經費辦理44處漁港疏浚，維護漁民作業及財產安全、提高漁船筏收購金額，加速調整漁業結構；另外提高休漁獎金、漁船用油採行隨油價浮動式補貼及水產養殖用電補貼調幅之一半，均顯示政府儘可能照顧漁民生活與福利。另外這一年，經由大家共同努力，我們爭取到維持大西洋鮪類配額，同時過去一直無法合法化的外銷養殖活魚搬運船問題，也獲得解決。



插畫/石頭



2008年我們也首次召開全國漁業會議，並獲得總統、行政院劉院長、農委會陳主任委員的重視並蒞臨致詞勉勵，本次會議在以「健康、效率、永續漁業」為中心議題，經產、官、學界代表充分討論過後，獲致25項結論，這些結論均已擬定有效的採行措施，漁業署會全力以赴，一一落實辦理，以達到厚植產業基礎，開創漁業新局面的目的。

志一接任署長一職已屆半載，無時無刻均警惕自己，擔任署長就是要肩負起照顧漁民的重責大任，除必須導引我國漁業朝永續發展外，更應傾聽漁民朋友的聲音，所有的施政儘可能滿足大家的需求，對於遠洋漁業將全力爭取維護我國漁獲配額；在沿近海漁業方面，提供漁民安全優質作業環境，復育漁業資源及產業多元發展為努力目標；養殖

漁業則將著重於穩定產銷，提升產品品質為優先，並將觀賞魚、水產種苗及龍膽石斑定為重點發展項目，全力推動。除此之外，協助各漁會發展創新性經濟事業、建設富麗新漁村、推動漁村再生及增進漁港功能，也都會是漁業署之重要施政重點。

2009年已經來臨，今年除了金門區漁會已完成外，其餘38個區漁會及台灣省漁會均將全面改選，未來漁業署將協助漁會全面提昇機制與功能，除了提供漁民滿意的服務外，並將成為漁業施政計畫的重要執行者，配合本署人力編制之逐漸穩定，志一有信心2009年我國漁業的發展將會比2008年更美好，希望我們攜手一起努力將我國漁業推向更美好的境界，最後再度敬祝全體漁業界朋友，闔家平安。🐟

行政院農業委員會 漁業署署長

志一





## 區漁會甲類會員 每年所得未超過**15%**者 得申報調整薪資

按行政院勞工委員會規定，漁會被保險人應檢附實際從事資料及相關所得貨收入證明文件，依實際所得覈實申報勞工保險投保薪資，至於未能檢附魚貨交易所得之證明文件時，自92年起，每年得依例於15%調整幅度內申報調整。



自96年9月5日起全面禁止捕撈鯨鯊、禁止販賣鯨鯊肉及其產製品，同時自96年11月1日起，禁止持有鯨鯊肉，違反規定者處3年以下有期徒刑、拘役或併科新臺幣15萬元以下罰金，希望漁民朋友特別注意，鯨鯊已全面禁捕，千萬別以為像過去有捕撈尾數之限制，捕獲後通報就可以。



▲ 鯨鯊繫放。(圖/ 游忠霖)



## 98年漁船船員訓練計畫

訓練計畫項目	實施說明	備註
一、「漁船幹部船員訓練」	<p>委託國立高雄海洋科技大學常年辦理漁航、輪機、電信等各級職類幹部船員訓練共49期。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 漁航職類：一等船長2期、一等船副5期、二等船長1期、二等船副6期、三等船長8期、三等船副3期、赴無線水域3期。</li> <li>2. 輪機職類：一等輪機長2期、一等大管輪3期、一等管輪6期、二等輪機長2期。</li> <li>3. 電信職類：普通值機員1期、一級話務員6期、二級話務員1期。</li> </ol>	<p>報名方式：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 網路報名：www.dsfrdc.gov.tw</li> <li>2. 傳真報名：漁業署 (07)8153847 高雄海洋科技大學 (07)5713225</li> <li>3. 事先至單位填寫報名表： 連絡電話：漁業署 (07)8239823 高雄海洋科技大學：(07)3617141 轉5915</li> </ol>
二、「沿近海漁船幹部船員訓練」及「基本安全訓練」	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 基隆海事：辦理二等輪機長3期、三等船長3期、漁船船員基本安全訓練6期、小型漁船(筏)基本安全訓練12期。</li> <li>2. 蘇澳海事：辦理赴無限水域1期、二等輪機長1期、三等船長1期、漁船船員基本安全訓練8期、小型漁船(筏)基本安全訓練6期。</li> <li>3. 成功商水：辦理小型漁船(筏)船員基本安全訓練9期（含至綠島辦理1期）。</li> <li>4. 鹿港高中：辦理小型漁船(筏)船員基本安全訓練20期。</li> <li>5. 臺南海事：辦理漁船基本安全訓練1期、小型漁船(筏)船員基本安全訓練14期。</li> <li>6. 東港海事：辦理漁船船員基本安全訓練1期、小型漁船(筏)船員基本安全訓練10期。</li> <li>7. 澎湖海事：辦理三等船長2期、漁船船員基本安全訓練5期。</li> </ol>	<p>各地區漁民如有訓練需求，可向所屬區漁會報名：</p> <p>基隆區漁會 (02)24695516 ext.220</p> <p>新竹區漁會 (03)5362216~8</p> <p>蘇澳區漁會 (039)962108 ext.232</p> <p>花蓮區漁會 (038)223118</p> <p>澎湖區漁會 (06)9262131 ext.14</p> <p>東港區漁會 (08)8323122</p> <p>臺南區漁會 (06)2222210</p> <p>彰化區漁會 (04)7774298</p> <p>新港區漁會 (089)851152</p>
三、「漁船船員基本安全訓練」	<p>本署98年度預計辦「漁船船員基本安全訓練」100期。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 「漁船船員基本安全訓練」每星期二開班。</li> <li>2. 「小型漁船筏船員基本安全訓練」每星期三開班。</li> </ol>	<p>報名方式：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 網路報名：www.dsfrdc.gov.tw</li> <li>2. 傳真報名：漁業署 (07)8153847</li> <li>3. 事先至單位填寫報名表： 連絡電話：漁業署 (07)8239823</li> </ol>

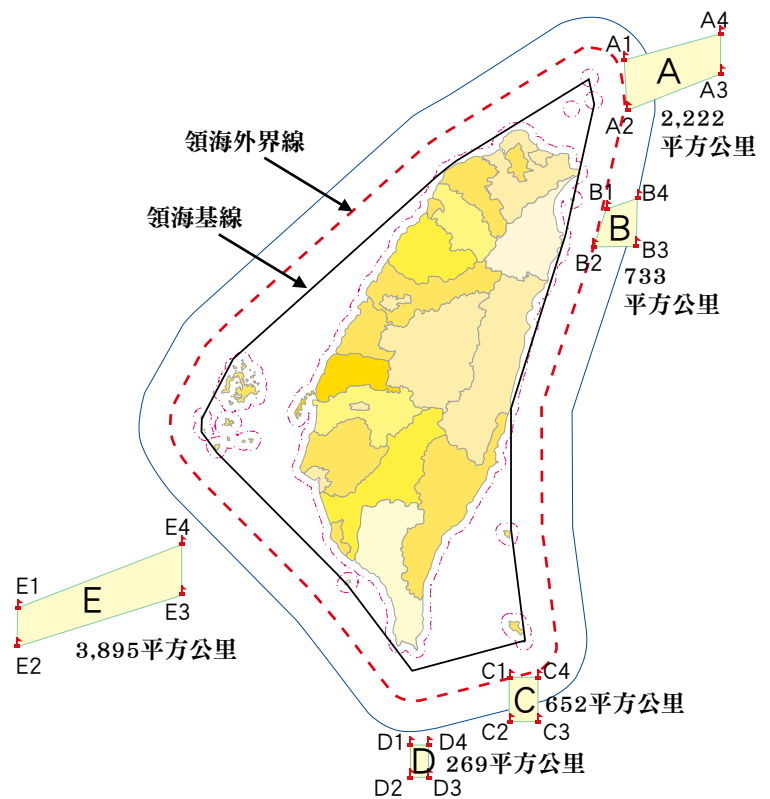
# 兼顧寶石珊瑚之 經濟利用與保育管理

## — 農委會推動寶石珊瑚漁業管理新制

文 / 編輯室整理

農委會於97年5月22日發布施行「兼營珊瑚漁業漁船應行遵守及注意事項」，並再度於近日發布「漁船兼營珊瑚漁業管理辦法」等管理規定，都是過去沒有的新制度，請經營寶石珊瑚漁業的漁友特別注意，相關規定重點如下：

1. 經農委會核准取得兼營許可之漁船限採捕寶石珊瑚，兼營許可期間以1年為限。
2. 珊瑚可捕撈區域僅5處，詳細位置及作業期間如附圖。
3. 許可兼營漁船須裝設船位回報器且設定每小時回報船位，並依規定填寫及繳交漁撈日誌。
4. 珊瑚漁船僅准由澎湖馬公第三漁港及宜蘭南方澳漁港進出；出港前須完成申報，轉換作業海域時應先通報，進港時需接受檢查。
5. 每艘漁船捕獲量限200公斤，所捕撈珊瑚須於宜蘭縣蘇澳區漁會以公開方式交易，單船年出口量以120公斤為限。
6. 須配合漁政機關指派觀察員隨船出海檢查作業狀況，並隨時接受漁業巡護船及海巡艦艇海上登臨檢查。
7. 違反上述規者，即廢止其兼營許可，並撤銷或收回漁業證照、幹部船員執業證書或漁船船員手冊。
8. 未經許可兼營珊瑚漁業者，撤銷漁業證照、幹部船員執業證書或漁船船員手冊，並沒入珊瑚漁具及船上所有珊瑚漁獲物。



### 珊瑚漁船作業海域區

1. A及B作業海域：可全年作業。
2. C、D及E作業海域：限於每年農曆9月至翌年農曆4月（98年5月23日前）作業。



珊瑚漁船作業海域表

作業海域（編號）	經緯度座標（依方位排序）		面積（平方公里）
A	N25度45分；E122度18分50秒	N25度55分；E123度00分	2,222
	N25度25分；E122度19分50秒	N25度40分；E123度00分	
B	N24度46分30秒；E122度11分30秒	N24度50分；E122度24分	773
	N24度32分；E122度06分	N24度31分30秒；E122度24分	
C	N21度43分；E121度30分	N21度43分；E121度42分	652
	N21度26分；E121度30分	N21度26分；E121度42分	
D	N21度16分；E120度48分	N21度16分；E120度55分	269
	N21度04分；E120度48分	N21度04分；E120度55分	
E	N22度10分；E118度00分	N22度35分；E119度10分	3,895
	N21度55分；E118度00分	N22度15分；E119度10分	
合計			7,811



圖/ 高遠文化





漁業達人

# 初級產業成功轉型

## 創造養殖新境界



黃金蜆達人—蔡志峰

文/ 高遠文化 圖/ 游忠霖

沒有指示路標與醒目招牌，一走進坐落於鄉間小路旁的立川漁場，如同走進桃花源的驚喜。「我們比較低調啦！品質做的好最重要。」漁場的主人蔡志峰先生微笑著表示。





提到蜆精，您可能會先想到台糖或白蘭氏，但您可能不知道蜆精源自於東部海岸的一座私人的養殖魚場；您可能也不知道，臺灣市面上的蜆精，多由這座小漁場提供最原始、初步加工提煉供應。

### 勇於突破，蜆中求生的創業精神

位於花蓮縣壽豐鄉壽豐養殖漁業生產區的立川漁場經歷多次改革，負責整合企劃的蔡志峰說：「先確定自己的角色！在同一個舞台上，要扮演跟別人不同的角色；若是相同的角色，就要去尋找不同的舞台。」因為「吃蜆仔補肝」這樣單純的想法，開始了立川將蜆仔轉化成蜆精。蔡志峰笑著說：「那時出去的钱很準時，可是進來的都遲遲不到，最苦時連員工薪水都發不出去。」面對如此困難，有著大學學歷的蔡家四兄弟，選擇共體時艱。

### 一兼二顧，養蜆達人摸蜆仔兼洗褲的平衡哲學

當談到蜆精對人體的功效時，蔡志峰說，這是一套平衡的哲學。

從養殖蜆仔到提煉蜆精，讓蔡志峰與立川漁場一路走來堅持信念的想法就是：這項產品對人是好的。蔡志峰說：「營利與否那都不重要，我只覺得，將近三十年下來，從事這項產業，是非常有意義的！」

在漁業署及花蓮縣政府的輔導下，現在立

川開始往休閒漁場的方向經營，除了有自己的餐廳，最重要的設施就是親子摸蜆體驗池。希望遊客來參觀、了解養殖業，也希望遊客在此享用立川的三寶，炒蜆、烤香魚、清蒸貴妃魚。除了這些，蔡志峰認為最重要的，就是下水體驗摸蜆仔，讓老一輩的人回味，也讓小朋友們體驗，俗語說：一兼二顧，摸蜆仔兼洗褲，蔡志峰最想藉此傳達的就是這套一兼二顧的平衡哲學。

### 從生產初級養殖至美學、生技產業

立川漁場擁有得天獨厚的五星級養殖環境，以天然湧泉及無污染的環境，締造出金黃色的蜆仔，運用先天的優良條件，再加以提升產業價值轉換為美學產業，將蜆精萃取完成後，小小的黃金蜆殼再運用點小巧思，即能成為獨一無二的可愛手機吊飾及項鍊。除此之外，立川初級生產與加工技術結合轉型，從上到下游經過嚴謹作業流程，由送檢、篩選、分級、吐沙、洗淨、萃取、調理並藉由HACCP（危害分析與重點管制系統）嚴格控管每一細節，如此之下，研發安心又保健的蜆精產品。

隨著時代的變遷，生活型態的轉變，也使得傳統煮蜆仔顧身體的民眾日趨漸減，面臨傳統產業的競爭力轉弱，「技術開發與加工已是養殖業突破困境的途徑」蔡志峰說。秉持著「生態、生產、生活」的經營理念，打造出專業黃金蜆養殖場，創造出養殖產業新天地。🐚

1

2

3

1. 篩選蜆。
2. 鏡檢。
3. 現炒蜆有夠讚！



# 鴻運昌隆 好事連連







# 吃魚好過年



文/陳怡鈺 圖/游忠霖

咚咚隆咚鏘，咚咚隆咚鏘，每條大街小巷都洋溢著農曆過年氣氛，家家戶戶一大早就忙進忙出，為了就是迎接農曆春節的到來，婆婆媽媽總在這時候端出最豐富的過年菜，餐桌上總免不了大魚大肉，但隨著健康年菜的觀念提昇之後，愈來愈注重吃健康顧身體，全家大小吃得開心沒負擔。準備年菜時，一定要來一尾大魚，象徵「年年有魚(餘)」，年年均有剩餘錢財，本文特別推出白鯧及紅目鰱雙雙對對年菜佳餚，在此祝福大家新的一年「鴻運昌隆好事連連一吃魚好過年」。

那到底要怎樣才能煮出鮮美甜味的魚鱻料理，特別拜訪中華養殖漁業發展協會執行長—黃徹源，以他多年深根於漁業領域及注意食材搭配的美食家，特別傳授幾個小撇步，讓你抓得住魚鮮的美味又一口接著一口的好滋味。

以烹調的方式，最好是以直接清蒸，吃出

魚最鮮美的味道，相對也符合健康三低概念，低油、低鹽、低熱量，但製作過程中，可要注意一個小動作，除了基本的去除肉臟及鱗之外，先放入熱鍋中蒸煮一分鐘，再重新換置新盤蒸煮，這樣的小動作，可不能馬虎，是煮魚鮮的小祕訣。每逢過年期間，烏魚子正是當季的食材，色澤鮮紅、喜氣洋洋的外觀，也是年菜首選之一，先將烏魚放入烤箱2分鐘，微燙即可，等冷卻之後切片，搭配新鮮水果水梨或蘋果，以提出烏魚香味，此創意料理也為新的一年帶來新氣象，同時也取得高纖營養成份。

魚內含豐富的多元不飽和脂肪酸及優良的蛋白質，脂肪含量較少，相對熱量也較低，在新的一年豐足飽食之下，也要注重飲食均衡及不必要的過多負擔，多挑選幾尾好魚，讓你吃得健康又過好年！



▲ 好運旺旺來～石狗公。



▲ 福壽延年～長尾烏。



▲ 金黃烏魚子招錢財。



# 漁業廣播電臺

—為漁民朋友提供  
24小時全天候服務

文/ 范正益（臺灣區漁業廣播電臺編輯）

插畫/ 石頭

漁業署漁業廣播電臺主持群秉持著對廣播的熱愛與過人的服務熱忱，數十年如一日，以24小時、全年無休，堅守崗位的精神，提供農、漁民最貼心的服務。全國僅此一家，別無分號，請認明好聽不跳針，調幅738、1143千赫、宜蘭1593千赫的漁廣。



以下介紹漁業廣播電臺現場與預錄節目主持群及節目內容：

節目名稱	節目時間	內容介紹
漁廣夜未眠  節目主持人 / 黃蘭淳	00 : 25   02 : 00	因為是深夜性的節目，所以節目內容以輕鬆的話題及動聽歌曲為主，間或穿插一些農漁專業資訊，期望能夠提供聽眾朋友一個溫馨、沒有負擔，可以全然釋放自我的節目。
快樂出航  節目主持人 / 李錦慧	06 : 20   08 : 00	涵蓋農漁業生活資訊及有趣的、有意義的話題，還有好聽的歌曲，大家快樂出航去。廣播人就是把愛天惜地情懷還諸大地，音波舉世繞，讓世界有愛無礙。
漁廣生活館  節目主持人 / 李素真(憶文)	08 : 20   10 : 00	漁廣生活館是一天工作的開始，因此整理重要時事新聞提供給漁友及聽眾了解；節目中並現場連線至中央氣象局，由主任預報員分析天候狀況，以利漁友掌握。
金色的海岸  節目主持人 / 顏佳瑩(嘉玲)	10 : 20   12 : 00	以「農漁資訊」為經；「生活資訊」為緯，架構全方位LIVE節目，即時提供農漁民重要的農漁業訊息及生活常識。
漁友俱樂部  節目主持人 / 魏玉琪	12 : 30   14 : 00	漁友俱樂部提供農漁業方面的專業資訊，並配合宣導政府相關之農漁業措施，協助農漁民瞭解現況，以因應時代趨勢。

節目名稱	節目時間	內容介紹
<p>鄉土情懷</p>  <p>節目主持人 / 陳英傑</p>	<p>15 : 20   17 : 00</p>	<p>節目涵蓋新聞、鄉鎮風情、漁業推廣、健康世界、發現新臺灣、勞工交流、休閒旅遊及經典老歌等，可謂是綜合資訊化節目，傾聽鄉土情懷70分鐘、了解臺灣風情北西南東。</p>
<p>碧海藍天</p>  <p>節目主持人 / 范正益</p>	<p>17 : 20   18 : 00</p>	<p>節目除有整理當日農、漁要聞的NEWS拼盤外，還有關懷鄉土、人文、歷史、漁村等軟性專題的海角新視界，是一資訊性的綜合節目。</p>
<p>生活加油站</p>  <p>節目主持人 / 陳彥臻</p>	<p>18 : 20   20 : 00</p>	<p>傍晚時分，輕鬆聽生活訊息和好歌的美好時光，回想漁民難忘的漁村生活。「彥臻的生活日誌」提供一天中或近日重要漁業事件及重要生活資訊；精心製播的「漁廣農漁情」，在3分鐘內呈現寶島農漁風情。「聽海洋在唱歌」介紹全臺各海岸和漁村的人文與歷史、回顧漁撈產業發展過程中令人回味的記憶。</p>
<p>漁廣好時光</p>  <p>節目主持人 / 呂普慶(呂中)</p>	<p>20 : 20   22 : 00</p>	<p>生活本來就是現在式，昨天畢竟已經成為歷史，而明天還是未到來的虛空，因此最實際的就是「活在當下」，「漁廣好時光」節目內容有知識性、趣味性、文藝故事、心靈慰勉、時事列舉、農漁情報導等，藉由多元題材引領聽眾興趣。</p>
<p>霧夜的燈塔</p>  <p>節目主持人 / 康雅雄</p>	<p>22 : 20   24 : 00</p>	<p>在多面向的資訊中欣賞流行音樂，就像置身大海之中，感受燈塔的溫柔牽引。夜已深沉，就讓霧夜的燈塔以豐富的音樂，照亮每個沉寂的心靈。</p>

漁廣今年總共獲得7項入圍、1項得獎，在傳播界算是難得的佳績。這是屬於漁民朋友的廣播電台，只有它能夠專職、專業、專心為您服務，也會為您帶來平安、快樂與財富。



# 97年推動漁業推廣 暨清淨家園報導

文/陳彥臻（臺灣區漁業廣播電臺主持人）

圖/湯素瑛（本刊執行編輯）

來自全國各區漁會的漁業推廣人員於97年11月14、15日齊聚在彰化縣芳苑鄉漢寶社區活動中心，參加臺灣省漁會主辦、彰化區漁會承辦的「漁業推廣教育成果發表會」，活動經費由行政院農業委員會漁業署補助。今年特地擴大邀請各漁會之「家政」、「四健」、「漁事」推廣人員與會，一起分享漁業推廣經驗。首日的漁業推廣教育成果發表會，漁業署沙署長志一特地到場加油打氣，並嘉勉所有漁會人員做好在地方基層的漁業推廣工作、照顧好漁民和漁村。漁業署周科長清和、江技正善泰、臺灣省漁會陳總幹事有慶、彰化區漁會陳總幹事諸讚等人均全程陪同參加發表會暨清淨漁村家園活動，一起分享過去一年來的漁業推廣教育成果。活動第2天，大家一起在漢寶社區展開清淨漁村家園工作，進行掃街、撿垃圾活動，體現政府於97年8月召開之全國漁業會議所倡導「漁民把海上垃圾回收愛護海洋共同宣言」，以及現在環保單位所推動的「清淨家園政策」。



▲ 沙署長蒞臨現場加油打氣，受到與會人員熱烈歡迎。



▲ 漁村社區清淨家園活動以漢寶社區為點，推廣到每一個漁村。



▲ 沙署長與陳總幹事諸讚、許富貴、洪玉映小姐合影。

### 署長蒞臨加油打氣 聆聽基層漁會心聲

活動當日，沙署長專程從臺北趕至活動會場，受到現場與會人員熱烈的歡迎。沙署長致詞時表示：「漁會的推廣工作包括家政、四健、漁事等都是很重要的工作，過去有一段很長的時間，漁業推廣工作沉寂了下來，但現在開始我們要一起重視這項工作，我們會設法彌補回來，也會編列較多的預算來推廣，希望今後要靠漁會的推廣員來落實政府的很多工作，讓漁會成為政府與人民之間溝通的橋樑，這樣才能讓人民感覺到政府確實有在為人民服務，而漁會也有在為漁民做事。」似乎和一見如故的老友在閒話家常一般，讓人感受到沙署長對漁業的關懷和用心，流露出欲透過漁業基層力量來落實推動臺灣漁業政策的心思。沙署長在致詞時特別強調，聆聽漁民的心聲和抱怨是政府的責任，他說：「透過漁會，傳達漁民的心

聲讓政府知道，雖然沒有一個社會，其人民是沒有抱怨的，但是聆聽人民的心聲和抱怨是我們政府的責任。」

之後，沙署長接受漁業廣播電臺訪問時也特別指出，在這次的漁業推廣教育成果發表會中，他聽完兩個漁會的報告之後，感到很感動，他說：

「特別對漁村的外籍新娘，怎麼讓她們融入臺灣的社會，我們現在更需要去重視。漁民在海上打拼，如何讓他們的家人得到安頓，無後顧之憂，這是我們政府的責任。」沙署長又

再次強調：「聆聽人民的抱怨是政府的工作和責任，所以希望漁會的推廣員能夠代替政府聆聽漁民的聲音，再把他們的聲音轉達給我們，雖然不見得我們可以很快地解決所有問題，但是『聽』也是我們的工作之一。」從沙署長的談話中，可以見到漁政機關已從過去管理者的角色，轉換為苦漁民所苦的關懷角色，落實照顧漁民的政策。

### 漁業推廣教育的分享與交流

這場「漁業推廣教育成果發表會」分別由花蓮區漁會、雲林區漁會、林園區漁會、澎湖區漁會、新竹區漁會、彰化區漁會就年度計畫先後提出10分鐘時間成果報告，但是每一個報告人皆竭盡心力把最好的推廣成果呈現出來。

首先由花蓮區漁會李凱明推廣股長，報告



花蓮區漁會所執行的「漁民潛水訓練班」成果。李股長強調，這個計畫的效益是希望能加強輔導漁民本職學能，並提供各資訊管道，鼓勵並協助漁民取得證照，並進一步將花蓮地區的閒置人力善加利用，輔導經營副業，改善其生活，亦能提升漁業的附加價值，並降低出海作業的危險性。

接著是雲林區漁會吳幸枝推廣員報告，包括家政教育活動、漁村高齡班健康生活輔導、漁民副業培訓、漁村外籍配偶家庭教育訓練等項目，展現了漁會對漁村的關懷，也同時關照了漁村日益嚴重的外籍配偶適應問題和人口老化現象。

來自高雄縣林園區漁會推廣員王姿婷和陳淑真報告之重點為「漁家生活改善」，將推廣工作落實在漁村副業的經營和管理，協助漁村婦女製作漁產品加工，並強調漁村傳統廚藝的傳承，透過互相學習和觀摩，輔導漁村婦女獲

得更多技能、充實生活。

澎湖區漁會楊惠珍推廣員指出，輔導漁村婦女從事漁家副業，提供多元的學習管道，希望能幫助她們創造就業機會，提升漁產品的



▲ 花蓮區漁會李股長凱明首先提出成果報告。



▲ 家政班員現場編織竹籃。



▲ 家政班員成果展現。



▲ 各區漁會推廣員齊聚一堂，成果分享。



價值，促進漁村經濟活絡；另外，也落實改善漁村高齡者生活，照顧澎湖漁村的老人。

新竹區漁會駱麗華推廣員報告工作包含班會、POP作業組、團康作業組、資源保育作業組、腳踏車作業組，而重點工作是在於落實四健漁業的體驗營。

辦理97年漁業推廣教育成果發表會的地主－彰化區漁會，也分享了他們的成果，由四健指導員黃姿菁報告，「漁村青少年發展計畫執行」，內容包含：四健會新會員招募工作、民藝薪傳工作、健康（武）舞動、創意水族、文蛤創「藝」、接待韓國來訪草根大使等工作，並進行國內農漁村青年交換訪問活動。

提出報告的每一區漁會在短短的十分鐘，均呈現出漁會在推廣工作上的多元面向，也顯示出漁會長期在各漁村基層努力的成果，如同彰化區漁會陳總幹事諸讚所說：漁業推廣工作是需要花錢的工作，但是推廣部門很重要，因為漁會的經濟、金融部門所經營的成果，就是要用來做推廣漁業工作的，所以推廣工作是漁會的第一線，所做的推廣工作也是政府所賦予的責任。

### 清淨漁村家園 落實愛護海洋政策

第2天活動是在彰化縣鹿港立德飯店的會議廳進行，邀請到中華民國社區產業發展協會



▲ 林園區漁會陳推廣員淑真報告。



▲ 彰化區漁會四健指導員黃姿菁報告。

的理事長刑聖得專題演講，主題是「從清淨家園看漁村產業發展」，刑理事長以他長期的實務經驗，和所有漁會推廣人員分享，希望藉由這個機會落實漁村文化的創新與行銷。

刑理事長在演講中特別提及，從清淨家園看漁村休閒產業發展，在臺灣社會漁村裡面已經很流行了，政府一直想藉此推動做一些具有商機的事情，他說：「環保署前年開始在做一些清淨家園的措施，他特別舉出其中表現最好的宜蘭縣中山休閒農業園區，這是農委會推向國際的一個案例；而在漁村方面，在宜蘭和基隆也有案例，這是漁業署推動的。」這樣的案例對參加這次研習活動的推廣人員來說，可以說是一種新的思維和新的方式，而這種新思維就是漁村社區的營造更要兼具精緻性、有機性、生化性、科技性和休閒性。所以刑理事長特別強調，漁村家園的營造要注意生態的變化，如果漁村社區的營造觀念不改變的話，將會被市場所淘汰。聆聽刑理事長的精闢演講，讓這次來自全國各區漁會的推廣人員都受益良多，並將這些專業的經驗帶回漁村做為日後推廣活動的參考。

聽完專題演講後，大隊人馬隨即移師到漢寶社區，偕同社區志工媽媽，大家拿著掃把、畚斗、夾子、垃圾袋，兵分二路，就在漢寶社區動手做環保，以實際行動清淨家園。

彰化區漁會陳總幹事在行前即呼籲大家致力於漁村社區的清淨家園活動，讓所有漁民看到漁會的努力，也讓漁民一起重視漁村和海洋的清潔環境，他說：「今天整理漢寶社區只是一個點，希望今天示範給漢寶的漁民看，透過我們以身作則，當地的居民和漁民自今天開始能自動自發，然後推廣到沿海的每一個漁村，這是今天最主要的目的。」漁業署周科長也鼓勵大家一起從事環保工作，不只在漁村，漁民

在海上也要把垃圾帶回港，他特別說明：「清淨的環境才能吸引遊客來到漁村，我們不只是推展漁村的環保工作，現在我們也在推展漁船筏要把海上的垃圾帶回來，讓海洋的環境能永續利用。」

全國漁會的推廣人員熱烈參與這次的漁業推廣教育成果發表會暨清淨漁村家園活動，大家分享漁業推廣的經驗，彼此交換意見，尤其未來漁業署會將漁業推廣更進一步視為地方基層落實漁業方針的重要工作，漁會推廣人員責任將更為繁重。相信在政府的重視、漁會的努力及漁民的配合之下，臺灣的漁業會呈現出迥異以往的新面貌。🐟



▲ 彰化區漁會陳總幹事諸讚致詞。



▲ 周科長清和鼓勵大家一起來從事環保工作，推動永續海洋。



▲ 江技正善泰說明未來推廣工作方向與新年度的期許。



▲ 刑理事聖得精擘的演說，讓學員受益良多。





# 資源回收 手護海洋

漁業界展開漁船海上寶特瓶回收，請您共襄盛舉



文圖/施玉惠（漁業署公關科） 插畫/石頭

海洋是我們漁民朋友財富的來源，而人們卻將它當成垃圾場，不斷地將各式各樣的污染與廢棄物投入海洋，人類污染的速度遠超過海洋本身淨化的速度，如不改善，海洋也會生病死亡，到時候受害的還是全體人類。

漁業界深感海洋環境對於漁業生態的影響與重要性，在97年8月12日全國漁業會議中，發起下列共同宣言：「未來漁船在海上作業不污染海洋，每航次作業結束時，將使用過之廢棄物塑膠瓶、保利龍盒、電池等可再生之資源攜回，並捐贈慈善團體，以回饋社會。」在農委會陳武雄主任委員及海岸巡防署王進旺署長的見證下，將此宣言上呈劉院長。

為落實宣言，農委會漁業署隨即於97年8月25日，邀集行政院環保署、行政院海岸巡防署海岸巡防總局及全省各區漁會，召開「漁船出海作業將保特瓶等廢棄物回收」會議，研擬避免製造海洋環境污染之執行計畫。主持人沙志一署長於會中表示，海上環保可以減少海洋污染，維護自然生態環境。

沙署長指出，目前漁港從事資源回收之工作，在南方澳漁港有宜蘭縣佛教慈濟基金會及鴻毅志工隊等環保團體與蘇澳地區漁船業者，已經合作多年，彼此之間的互動模式和環保經驗，可作為未來實施資源回收之區漁會參考。

12月5日上午，全國各區漁會代表一行80餘人，由農委會陳武雄主任委員、胡興華副主任委員、漁業署沙志一署長等官員陪同，前往總統府晉見馬英九總統。馬總統於接見時表示，為展現我國保護海洋漁業資源之決心，宣示辦理漁船出海作業回收保特瓶的再生資源計



▲ 全國漁業會議中，農委會陳主任委員武雄，將簽署保護海洋環境共同宣言上呈給劉院長。(圖/游忠霖)



▲ 蘇澳區漁會宜蘭縣漁船船主、船長們參加蘇澳區漁會舉辦海上再生資源回收工作宣導會。



▲ 漁業署補助漁會購置資源回收桶設置於安檢所鄰近處。



▲ 蘇澳區漁會分發資源回收袋及電池回收筒予漁船船主。

畫，自98年1月起在28個區漁會同時實施。

目前漁業署在海岸巡防署及各區漁會的協助下，於漁港安檢所鄰近設置回收櫃，請漁民朋友於漁船出海作業時準備的瓶裝飲料，在飲用後的空瓶務必攜回，並投入回收櫃，會有慈濟功德會的志工菩薩來回收，將其再生利用；舉手之勞，你就作了一件利己利人的善事。🐟





# 北縣魚市隆重開幕， 重現往日風華盛況



文/ 蕭堯仁、余明村（淡水區漁會） 圖/ 湯素瑛（本刊執行編輯）

淡水區漁會（以下簡稱本會）為創造漁民就業機會及方便大淡水地區民眾購買農漁產品，於97年12月27日舉辦「北縣魚市」的開幕活動，希望透過漁產品銷售通路的增加，方便至漁人碼頭的每位遊客購物。

開幕典禮當天，本會特別邀請到行政院農業委員會胡興華副主委、行政院農委會漁業署沙志一署長、臺北縣政府廖清榮副秘書長、縣議員鄭戴麗香、淡水鎮蔡鎮長業偉、淡水第一信用合作社麥理事主席勝剛、臺灣漁業經濟發展協會陳理事長清春等貴賓蒞臨現場指導。



▲ 胡副主委興華為開幕活動致詞。



▲ 從左至右分別是沙署長志一、縣議員鄭戴麗香、淡水鎮蔡鎮長業偉，為開幕活動致詞。

活動典禮本會特別邀請熱情活潑的藝人卜學亮擔綱主持人角色，吸引了人山人海的遊客駐足觀看。下午二時在阿亮的開場以及神鼓的表演下，北縣魚市開幕典禮熱熱鬧鬧的正式開始。典禮中除了8位長官一同上臺剪綵外，還邀請長官貴賓與全場民眾一同合唱『流浪到淡水』，令所有人都沉浸在歡樂的熱鬧氣氛中。

漁人碼頭（淡水第二漁港）係農委會胡興

華副主委當初在省漁業局所規劃籌建的漁港，到場參與剪綵儀式的致詞時相當高興地表示，看到漁人碼頭建造成現在優美的漁港，心中充滿著喜悅。胡副主委也樂見由本會接下北縣魚市之經營，因為魚市回歸到漁民的手上，才能照顧到漁民的福利，他並希望臺灣的民眾來到淡水漁人碼頭遊玩時，一定要到北縣魚市大樓逛逛，保證可以在這裡一次買足最新鮮、最超



▲ 余代理總幹事明村致詞。



▲ 新莊鼓樂團神鼓表演。





1

2

1. 北縣魚市提供消費者舒適購物環境。

2. 民眾熱情參與麻糬DIY競賽。

3

4

3. 現場製作虱目魚丸。

4. 胡副主委參與魚苗放流活動。

值的魚貨。沙署長志一也祝福北縣魚市能生意興隆，帶給遊客更多更新鮮的魚貨，並承諾未來將與臺北縣政府大力支持淡水區漁會未來的發展。

淡水鎮蔡鎮長指出，淡水因為興建了這個風景優美的淡水漁人碼頭後就成為頗負盛名的觀光景點；北縣魚市盛大開幕後，希望可以帶動更好的觀光效益，可創造一個可以隨時採購到新鮮美味魚貨的好所在。本會余明村代理總

幹事在致詞時表示，感謝農委會、漁業署及臺北縣政府對本會的支助，才能順利舉辦這場活動；同時也感謝北縣魚市的承租人承租攤位，北縣魚市開幕後，除可方便大淡水地區的民眾購買農漁產品外，尚可創造漁民的就業機會，帶動淡水的地方經濟。

隨後的開幕活動中，本會安排許多節目，包括在地魚貨新鮮魩仔魚的一元起標，由阿亮、胡副主委、沙署長分別主持起標活動，過



▲ 胡副主委與競標得主合影。



▲ 一元起標過程中，沙署長特別向民眾介紹魷仔魚的由來。

程中沙署長志一還特別向民眾介紹魷仔魚的由來。此外本會還特別安排3萬尾鯛魚苗舉行魚苗放流活動，讓漁業能永續經營。開幕典禮的另一活動是農漁產品品嚐會，由本會家政班以及魚食館同仁所準備的10道淡水在地菜餚，包含魷魚鮮醬、魷魚鮮餃等，提供1,000人份供民

眾免費試吃，吸引現場大批民眾排隊品嚐。此外，現場還舉辦農漁產品的展售活動，除了瑞芳、貢寮、萬里、彰化、雲林、嘉義、南縣等漁會外，也有臺北縣許多農會熱情參與，讓參與活動的民眾，可以購買到臺灣各地優質的農漁產品。



▲ 淡水漁港。(圖/ 高遠文化)



# 虱故鄉・圍鱸在東石

文圖/ 吳純裕（嘉義區漁會推廣課長）



1. 江主秘英智活動致詞。
2. 活動文宣。
3. 活動品嚐料理。

嘉義區漁會於97年12月13日舉辦「虱故鄉、圍鱸在東石」活動，活動圓滿結束後，希望是另一個美好的開始，讓虱目魚、鱸魚養殖業者能過個好年冬，有比較豐厚的收入。

這次活動要感謝很多單位、民意代表與長官，如消防隊配合活動現場辦理防災宣導及CPR心肺復甦術現場教學；翁重鈞立委幫忙爭取這次活動經費，並熱烈參與；漁業署江英智主任秘書致詞時，對政策做了一番宣導，讓參加活動的民眾了解政府的苦心。江主秘並指出，消費者要如何才能吃到健康的漁產品呢？就是要有HACCP、CAS、產銷履歷的認證，也就是說，



有經過認證的漁產品，就可吃得安心。江主秘用淺顯的語言，讓消費者很快就了解到認證的重要性。



▲ 翁立委和總幹事參觀正鑫水產加工有限公司現場虱目魚丸製作和品嚐。



▲ 江主秘英智參觀福爾摩沙養殖場攤位。

► 福爾摩沙養殖場場長柯德義。



活動的重頭戲就是品嚐會，我們預定11點才開始，但品嚐區在10點就開始大排長龍，等著享受那豐盛的品嚐品。當11點一到，主持人宣布品嚐活動正式開始，大家依序排隊，隊伍排得足足有一百多公尺長。領到品嚐品的民眾在休息區大啖虱目魚丸、魚柳、魚捲、蒲燒魚肚、養生鱸魚湯，個個吃得津津有味、笑逐顏開！除了品嚐活動外，也安排了唱卡拉OK、中國功夫、魔術表演等，讓整個活動熱絡起來，就如我們在文宣上所寫的「有吃、有抓、會凍洗目睷」。

在促銷區，各攤位不只打折促銷，還各顯神通料理好風味的促銷品，供現場民眾品嚐，翁立委和江主秘一家一家品嚐，還很窩心地一家一家問候。福爾摩沙養殖場柯德義場長的攤位因展售具有產銷履歷的鱸魚，因此整個攤位擠滿了人潮，業績一路長紅。正鑫水產有限公司在本會輔導下取得HACCP和CAS認證，這次也來參加促銷活動，並在現場表演人工虱目魚丸的製作和促銷，生意也特別興旺，這就是品質好就不怕沒人買。漁業署積極推動的漁產品安全制度是一個正確的方向，也是對消費者最大

的保障。國人對於漁產品的安全認知更加根深蒂固後，優良漁產品的銷售就會越來越順利。

本次活動能順利完成，要感謝同事們的大力幫忙。活動當天一早看到同事犧牲假期，無怨無悔的幫忙，大家分頭努力工作，直到整個活動結束。「謝謝您們！我最敬愛的同事」，如果不是您們的幫忙，活動就無法圓滿完成。此外，也要感謝另一位功臣，也就是我們的主辦「甄甄夫人」莊鎔甄家政指導員，謝謝您！

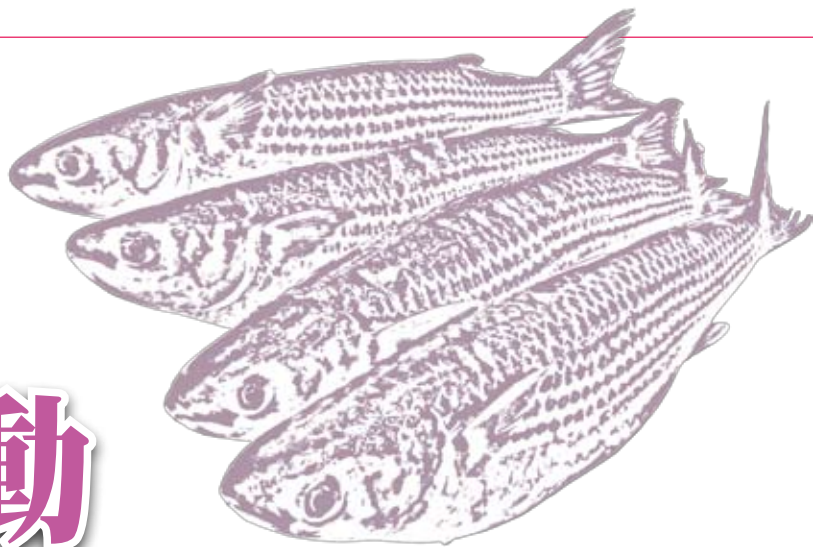
最後要感謝蔡春生總幹事在我們策劃活動期間，給我們很多的鼓勵和支持，並全程參加，中午還和我們窩在一起吃便當配礦泉水，和同事像哥們一般一齊哈拉哈拉，大家全把辛苦給忘了。🐟



▲ 可愛的同事佩錦、鎔甄（主辦）、雅娟。



# 烏魚季 系列活動



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）



▲ 胡副主委與沙署長展現烤烏魚子廚藝。



▲ 莊監事國顯示範殺烏取卵過程。

漁業署為推廣烏魚文化，在11月7日假農委會召開記者會宣布烏魚季起跑後，由各重要烏魚產區新竹、嘉義、彰化、雲林及梓官等地區舉辦「烏魚產業文化推廣活動」，一起打響烏魚子的知名度。12月17日在農委會，由漁業署主辦、本會協辦『烏魚饗宴』記者會，由胡副主委興華及沙署長志一共同主持，以烏魚製作、創意烹調及頒獎儀式為主軸，本會莊國顯監事特別北上示範殺烏取卵及烏魚子製作的精彩過程，強調臺灣養殖烏魚才能鮮採烏魚子的典故，因為新鮮才能留下肉頭。

今年漁業署也輔導雲林縣養殖漁業發展協會於12月15日，舉辦烏魚子鑑賞大賽，共52組業者參賽，且由10位專業學者、五星級餐廳主廚等專業人士負責評選，產生今年烏魚子達人，由於過程公正、公開、公平，獲得參賽者一致好評，記者會上由本會陳昌盛理事長頒發金、銀、銅牌獎盃及獎品，沙署長已允諾明年還要繼續辦，讓臺灣烏魚子更加發揚光大，業者聞訊皆表示準備再參加明年烏魚子大賽，顯



▲ 胡副主委與烏魚子鑑賞大賽受獎人合影。



▲ 鮮採烏魚子。



▲ 三杯烏魚。



▲ 椒鹽烏魚屯。



▲ 清蒜烏魚膘。



▲ 番茄肉醬燒烏魚。



▲ 包裝精美的烏魚子。

見比賽活動對國產烏魚子具有正面意義。

臺灣產的烏魚子技術頂尖，無論色澤、口感、品質等，都是世界赫赫有名，連日本、中國、韓國等國家，也都向臺灣採購烏魚子，價格都比國內價格還高，送禮用烏魚子是有行情的，過年期間非常適合用烏魚子送禮，表示我們對客戶的珍惜。🐟





## 促銷七星鱸魚活動報導

文圖/ 莊曉慧（中華民國養殖漁業發展協會專員）

漁業署為行銷國產七星鱸魚，輔導中華民國養殖漁業發展協會協調家樂福量販店，於97年11月22日假家樂福重慶店舉行「盛產尚讚、大家來買七星鱸魚記者會」活動，告訴國人現在買七星鱸魚正是時候，最肥美、最甘甜，漁業署沙署長志一還親自上陣叫賣，果然現場顧客每人人手一魚，有的看到新鮮鱸魚一次買了12尾，國人以實際行動支持國產養殖漁業，讓現場的養殖漁民足感心！

漁業署及養殖協會為解決鱸魚滯銷問題，主動邀請國內各大超市及量販店協助漁民度過難關，通路業者有松青、惠康、熊威、台北漁

產公司、家樂福等企業出面協助，記者會當天沙署長志一表示：「七星鱸魚含有豐富的蛋白質，是滋補養身的高級食材，尤其最適合孕婦產後復原及幫助傷口癒合等特色，非常適合全家男女老少食用。鼓勵消費者到各通路加強選購七星鱸魚。」

這次七星鱸魚促銷活動還請專業廚師現場示範8道鱸魚烹飪料理方法，有糖醋鱸魚、薑絲鱸魚湯、燉補鱸魚湯、乾煎鱸魚、炸鱸魚塊等，讓現場香氣四溢，帶動消費者食用鱸魚的觀念與習慣，並刺激買氣。🐟



▲ 最優質新鮮的七星鱸魚。



▲ 沙署長志一親自叫賣七星鱸魚。



▲ 各式鱸魚料理美味。(圖/ 施玉惠)



▲ 沙署長真心推薦優質健康美味。



▲ 民眾響應盛產尚讚攜家帶眷前往搶購。



▲ 民眾以實際行動支持國產魚。



# 虱目魚香

## 北門新魚事

文/ 高遠文化 圖/ 游忠霖

聞虱目魚香下北門，人人都知的虱目魚故鄉，到底有什麼新魚事？吃虱目魚看漁業文化，走過歷史記憶的臺灣最早井仔腳鹽田，看消失四十年的蚵殼燒成灰的蚵灰礮，及北門瀉湖黑腹燕鷗的空中特技表演，豐富的漁業、人文及生態，使小小漁鄉，轉變成親子歡樂遊戲場。



▲ 北門最夯的活動，就是撩起褲管體驗耙鹽。

◀ 「虱目魚會跳過岸」，講出虱目魚的生命力。

### 一、帶你去北門

沿海地帶的風光是海洋帶來的，漁業、鹽業或是自然生態景觀，而台南縣北門鄉正好三者都具備了。沙洲、濕地和潟湖，大海、沙灘和藍天一這是招潮蟹、彈塗魚和嬉戲的人們互動的舞台。

### 到底「什麼魚？」

吃「虱目魚」料理一定要來北門，但你不可不知的虱目魚由來，鄭成功第一次來到鹿耳門時，漁民以此魚為桌上佳餚，鄭成功問：「甚麼魚？」此後來的人，就以訛相傳稱之為「虱目魚」。除此之外，養殖的花跳魚也是北

門著名的漁產，產量也是臺灣之冠，目前「捕捉花跳魚」也是休閒娛樂的活動規劃之一，體驗身在泥中的趣味，是目前最夯的休閒體驗活動。



▲ 北門歷史最悠久的瓦盤鹽田。

## 二、濱海好休閒

### 夕照鹽田

井仔腳鹽田：位於北門井仔腳—被稱為瓦盤鹽田，其特色在於以敲碎的甕瓦拼成曬鹽地而製出精緻鹽。撩起褲管耙鹽或扛盛滿鹽的竹箕扁擔，體驗鹽業的辛苦。

洗滌鹽工廠、錢來也：不起眼的鹽工廠、名為「錢來也」的鹽工福利社，因為鹽業而存在著，現在更成為活課本，帶你走入歷史氛圍。其建築外觀運用了當地素材，如瓦盤鹽田的瓦片、蚵、貝類等，極具漁村之特色。



▲ 「錢來也」建築外觀運用了當地素材，極具有漁村特色。



▲ 消失40年的蚵灰磙，現在是小朋友的快樂遊戲場。

▶ 蚵灰藝術DIY。



### 蚵灰磙巡禮

蚵灰磙文化館：玉湖社區「蚵灰磙文化館」致力於蚵灰文化的推動，早年蚵灰普遍用來當水泥用途，被水泥漸取代後，也跟著遺忘了。重新被找回的蚵灰文化，將蚵灰從垃圾變黃金，將多用途的蚵灰製為建材及多種藝品，要體驗在地特色不能錯過蚵灰藝術DIY。

### 地方故事

烏腳病紀念館：早期西南沿海地區的民眾，長期飲用過多含有砷的水質，而引發一種名為烏腳病的病狀。所幸當地有王金河醫師及謝緯醫師等人的大愛，回至故鄉當醫生，為烏腳病病患奉獻大半生。於是，成立此館紀念當



年這一段醫師無私的愛及記錄了早年這段鹽海地區的苦難。

南鯤鯓代天府：話說明朝末年的一個晚上，數十名漁民在南鯤鯓灣捕魚時，看到五府千歲乘坐三檣帆船漸漸前駛。於是漁民供奉這些神像，早晚焚香膜拜，結果從那天起，漁民只要一出海，就滿載而歸。因此有王爺總廟之稱的南鯤鯓代天府，有最多的信徒膜拜及最傳奇的王爺神話故事。



▲ 南鯤鯓代天府。

▶ 黑腹燕鷗。

### 三、自然好生態

#### 雙春海濱遊憩區

雙春海濱遊憩區的入口處有復育的紅樹林保護區，沿著兩條木棧道漫步，近距離觀賞紅樹林及濕地，走一趟自然生態之旅一起去看招潮蟹與彈塗魚。

#### 黑腹燕鷗空中盤旋

除了一年四季都可以來一趟自然生態之旅之外，每年的11月至隔年的3月，在北門瀉湖都有3、4萬隻的黑腹燕鷗集體演出盛大的空中盤旋，瞬而集體降落，構成一場世界級畫面。



▲ 走往雙春海濱遊憩區，近距離看盡紅樹林、招潮蟹等生態資源。



▲ 短指和尚蟹。(圖/ 何平合)



▲ 粗腿綠眼招潮蟹。(圖/ 何平合)

## 四、食在好味道

### 虱目魚嚐鮮

北門以引進海水的養殖虱目魚為最大宗，所以來到北門，一定不容錯過吃最道地的虱目魚料理，在離開時，也別忘多帶幾盒虱目魚禮盒、虱目魚酥或魚丸、蒲燒魚肚及薄鹽虱目魚等美味加工品，依照個人喜愛不同及產品的多樣性，選其送禮自用兩相宜的最佳伴手禮。

來北門有吃有抓又有玩，而且又可以動手動腳玩整天，自己動手做虱目魚，親手料理做一天總舖師；豐富自然生態環境加上漁村文化特色，讓你捲起褲管，摸蚵體驗或耙鹽活動，體會漁民的辛苦。來北門，可以安排一趟最精彩的深度之旅及吃到最好吃的虱目魚料理，同時也別忘了，帶些伴手禮，為此漁鄉之旅劃下一個完美的句點。



▲ 虱目魚套餐，以豐富的烹調方式料理出不同風味的特色餐。

## 五、建議行程



▲ 北門的夕陽美麗動人。(圖/高遠文化)



# 違規罰則大幅提高， 魚病用藥務必謹慎

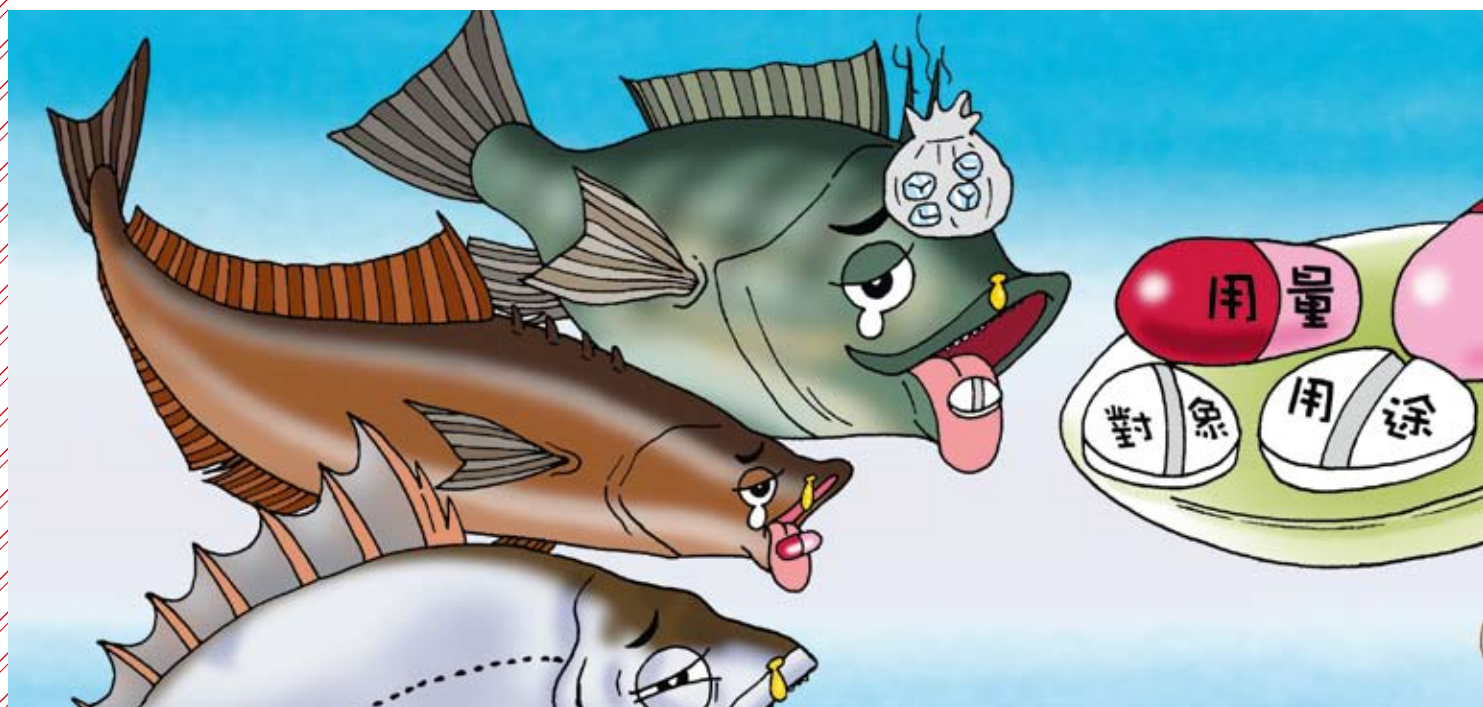
文/ 高玉瑄（漁業署水產品安全科） 插圖/ 石頭

與養殖漁民有深切關聯的「動物用藥品管理法」修正案，已經在97年12月3日公布實施，由於這次的修正有些新的規定，而且將罰則大幅提高，因此，漁民朋友一定要知道修正的內容，並且要確實遵守法規，避免因違反規定而受罰。

在此特別把「動物用藥品管理法」裡與養殖漁民有關，而且需要格外注意的規定事項整理出來，提供給漁民朋友參考，各位如果違反

以下三項規定，將會被處以新臺幣三萬元以上十五萬元以下罰鍰，大家要特別小心留意，以免觸法。

- 一、政府主管機關（如縣市政府）人員如果要進入你的養殖場進行用藥稽查或抽樣檢查（抽取藥品或養殖物樣本），你不可以無故規避、妨礙或拒絕。（第二十六條）
- 二、當魚病發生時要找獸醫師協助診療，並且要依照「水產動物用藥品使用規範」所訂



定的使用對象、用途、用法、用量、停藥期及使用上應注意事項等規定來施用藥物。（第三條之一）

三、不可以使用來歷不明、沒有經過政府核准就製造、輸入的動物用藥品、人用藥品或原料藥等來預防或治療動物疾病。施用藥物後，也不可以在停藥期還沒有屆滿之前，就捕撈養殖物販賣給加工廠或運販業者。（第三十二條之三）

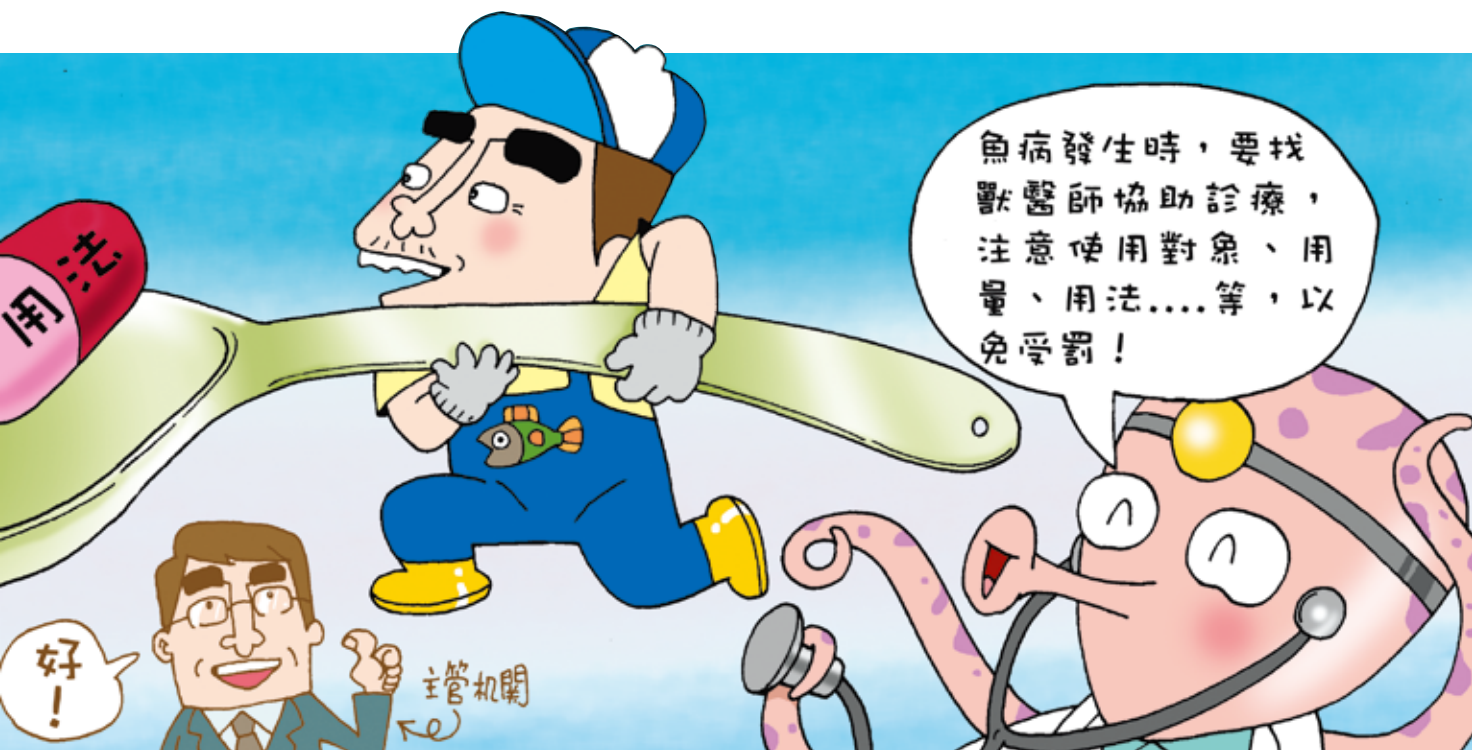
此外，考慮到使用偽藥或禁藥，不但會影響養殖物的健康，若是殘留在產品中，更會危及消費者食用安全，所以這次的法規修正，增訂了一年以內如果再犯要加重處罰的規定，將罰鍰額度提高到新臺幣五萬元以上二十五萬元以下；如果有導致人體健康受到危害的情形，還會被處以三年以下有期徒刑，而且可能同時加罰新臺幣九十萬元以下的罰金。

另外對於受罰人救濟的權益，因為已經有

「訴願法」來保障，所以這次修法也刪除了原本第四十五條可以申請復核的規定，如果受罰人沒有依照期限繳納罰鍰，將會依「行政執行法」相關規定被移送強制執行。

動物用藥品在正確安全的使用之下，的確能維護養殖物的健康，促進養殖產業發展，但使用沒有經過政府核准的藥品或使用方式不當，非但不能保障養殖物健康，也容易造成產品的藥物殘留，直接或間接危害民眾健康，引起消費者恐慌，因此，是否正確、安全的使用動物用藥品，與水產品品質衛生，有著密不可分的關係。

為了避免產生藥物殘留的問題，農委會已經對動物用藥品的管理，建構了完善的法規與管理制度，但體制能否順利運作，仍然需要仰賴各相關機構、團體、業者與使用者的密切配合，確實熟悉法規、遵守規範，如此才能確保消費者食的安全，達到生產者與消費者「雙贏」的局面。🐟





# 您養的魚生病了 怎麼辦？

漁業署有一批水產獸醫師  
派駐各縣為您服務

文/ 陳春嵩（漁業署水產獸醫師）

以下介紹各獸醫師之姓名與派駐地點：

## 彰化縣



巫志傑 獸醫師

派駐地點：每週一至週五

彰化縣養殖漁業發展協會

彰化縣芳苑鄉王功村海埔1892號，04-8935989



## 屏東縣



林上海 獸醫師

派駐地點：每週一至週五

屏東縣養殖漁業發展協會

屏東縣佳冬鄉塽豐村佳豐路412號，08-8667011

## 嘉義縣



盧彥伶 獸醫師

派駐地點 1：每週一、三、五，上午9：00～12：00

東石水產動物疾病檢驗中心

嘉義縣東石鄉副瀨村新結庄14-2號，05-3734330

派駐地點 2：每週二、四，上午9：00～12：00

嘉義縣義竹水產動物疾病防治中心

嘉義縣養殖協會，嘉義縣義竹鄉新店村2-6號，05-3427922

臺灣養殖之水產動物常因為環境或水質不良與疾病感染，經常造成魚病的發生，養殖戶損失不貲。為了解決這個問題，漁業署從96年起委託相關漁業團體，聘請水產獸醫師，派駐於彰化縣、嘉義縣、臺南縣、高雄縣、屏東縣等縣養殖漁業發展協會及漁業署，擔任水產疾病第一線衛哨兵，進行免費水產動物診療，為養殖戶送診之病例提供病理解剖分析、鏡檢及水質檢測，並輔導養殖戶正確使用藥物及提供水產動物疾病防治相關諮詢；此外，每月訪視

養殖戶，主動提供水質檢測、水產動物簡易健診及用藥諮詢等服務，並協助建立農漁產品產銷履歷驗證制度及辦理水產品衛生安全講習等工作。本魚病服務團隊97年共進行1,079件魚病診斷，及360戶養殖場現場服務。

在「動物用藥品管理法」修正後，漁民魚病用藥如違反規定，處罰非常嚴重，因此漁民朋友當您養的魚有發生病害問題時，一定要找上述的水產獸醫師，討論如何有效處理，他們會很熱心為您提供服務。🐟

### 漁業署



**陳春嵩 獸醫師**

派駐地點：每週一至週五

漁業署

高雄市前鎮區漁港北一路一號，07-8239744

### 高雄縣



**黃民亮 獸醫師**

派駐地點 1：每週一、三、五

高雄縣家畜疾病防治所永安區水產動物疾病檢驗站

高雄縣新港村新興路124號，07-6915152

派駐地點 2：每週二、四

高雄縣養殖漁業發展協會

高雄縣永安鄉永安村永安路43號，07-6916990

### 臺南縣



**曾啟明 獸醫師**

派駐地點 1：每週一、五

臺南縣家畜疾病防治所北門檢驗中心

臺南縣北門鄉保吉村25鄰海埔1-186號，06-7864793

派駐地點 2：每週二、三、四

臺南縣養殖漁業發展協會

臺南縣北門鄉保吉村海埔1-184號，06-7864313



# 不同意三哩內 開放拖網作業



◀ 本文作者

文/ 吳俊岸（新竹區漁會總幹事） 插畫/ 石頭

## 一、臺灣三哩海域是仔稚魚之重要繁殖及生存之棲所

臺灣三哩範圍內，多為水深三十尺內之陸棚海域，其光合作用充足、營養鹽類豐富的優勢條件，提供了海洋中生物等極佳之棲息環境，而該環境所蘊育旺盛之基礎生產力，更是建構海洋生態系最重要的一環，其在海洋中的地位，就如同陸上之熱帶雨林一般，不僅培育臺灣地區多樣的海洋生物，更維繫臺灣漁業產業經營之重要命脈，因此，不得開放三哩內禁止拖網作業之規定。

## 二、拖網漁法會破壞底棲生態環境

臺灣地區現階段之拖網漁業，除少數捕撈魴鱈、櫻花蝦等表中層拖網外，大部分均屬底拖網，而底拖網之作業係採拖曳方式來捕撈水產生物，然而拖網網具之網板及沉子網長期於海底拖掃之結果，對海洋底棲生態之破壞甚大，另臺灣沿近海域生態相既多樣且複雜，加以底拖網具對魚種較無選擇性，極易產生誤捕及棄獲等狀況，因此底拖網已是國內外學者公認為現有諸多漁法中，對近沿海資源及海洋生物多樣性傷害最大的一種，因此，開放三哩內禁止拖網作業之規定將嚴重破壞底棲生態環境。

## 三、三哩內開放拖網不符現階段漁業管理之共識

為因應時空環境之變遷以及臺灣社會多元化之轉變，有關現行臺灣沿近海域拖網漁法之作業規範，漁業署於88年9月9日擴大邀請產官學界代表召開會議研商討論，其中除少部分代表反對政府訂定三哩內限制拖網作業規定外，絕大部分均反對放寬三哩內禁止拖網作業，並有部分代表要求政府應再作更嚴格之限制。



▲ 拖網漁法破壞底棲生態環境。  
(圖/ 新竹海巡署提供)



▲ 劃設三哩海域保護區，以達漁業永續經營。(圖/ 高遠文化)



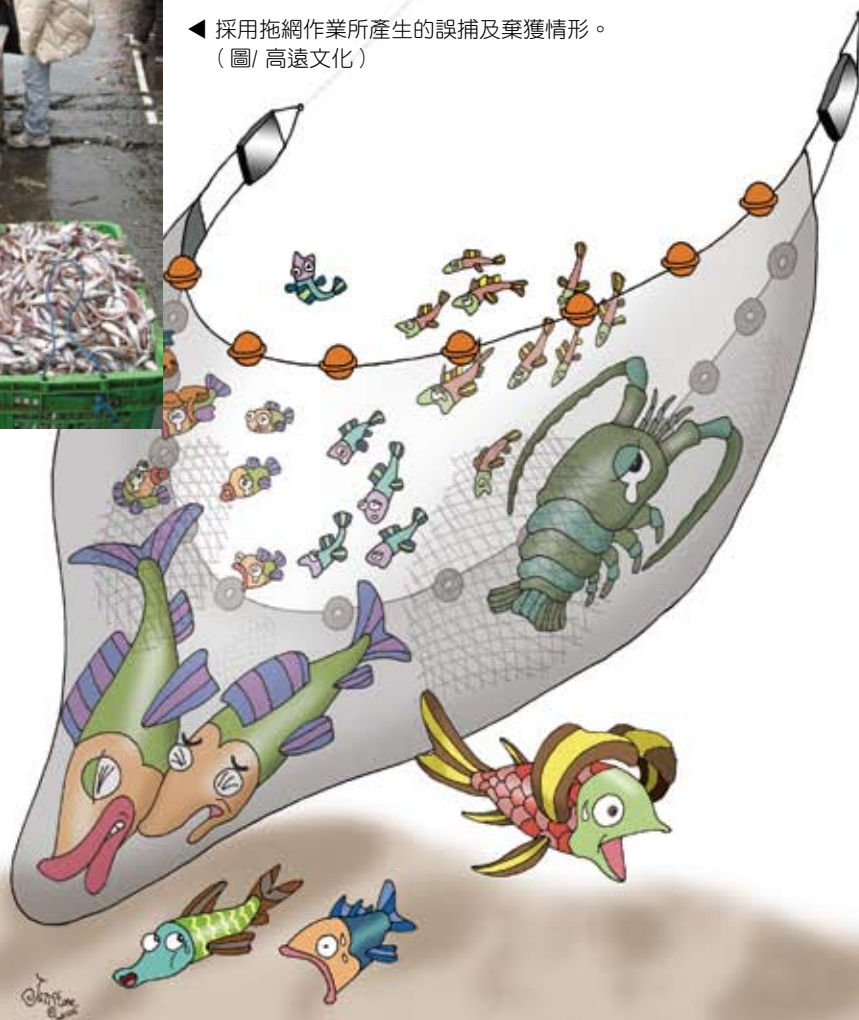
#### 四、三浬海域多劃設保護區、禁漁區來培育漁業資源，亦為國際保育之趨勢，怎可任意開放拖網作業

國際上漁業先進國家為解決過去漁業資源過度開發，面臨資源不足分配之情況，已著手進行如何養護及永續利用漁業資源之對話。因此聯合國糧農組織及區域性或次區域性國際漁業組織，紛紛通過各項協定、公約或行為準則，規定漁業國須對所轄漁船負最終管理責任，以履行漁業資源養護及管理義務，否則不得在所規範之海域從事漁業行為，此舉顯示漁業資源保育與管理已成為國際間基本之共識，我國身為海洋漁業國家之一員，對國際上之保育潮流，更應以積極務實之態度去落實推動。

政府公告訂定拖網漁船禁漁區已蘊含「海洋保護區」之內涵，其意義並非是不准採捕，而是為了永續利用。禁漁區內的水產生物經保育管理後，其成長量或豐沛度達到一定水準，自可游出保護區外被採捕，使漁獲量更大，受益更多，此現象國外皆有研究報告可資證明。🗣️



◀ 採用拖網作業所產生的誤捕及棄獲情形。  
(圖/ 高遠文化)





# 臺灣東北部海域 鎖管的分布生態

文圖/廖正信、王凱毅（國立臺灣海洋大學環境生物與漁業科學系）

每年夏季期間，臺灣東北部海域漁火點點，由濱海公路望之宛如一美侖美奐的海上城市，景緻十分美麗（圖一），這些燈火漁船主要的對象魚種是肉質鮮美、價位高且深受國人喜愛的鎖管（俗稱小卷或透抽）。

臺灣東北部海域所產之鎖管物種為劍尖槍鎖管（*Photololigo edulis*）（圖二），其作業



圖一 臺灣東北部海域景緻美麗的漁火。（圖/ 高遠文化）

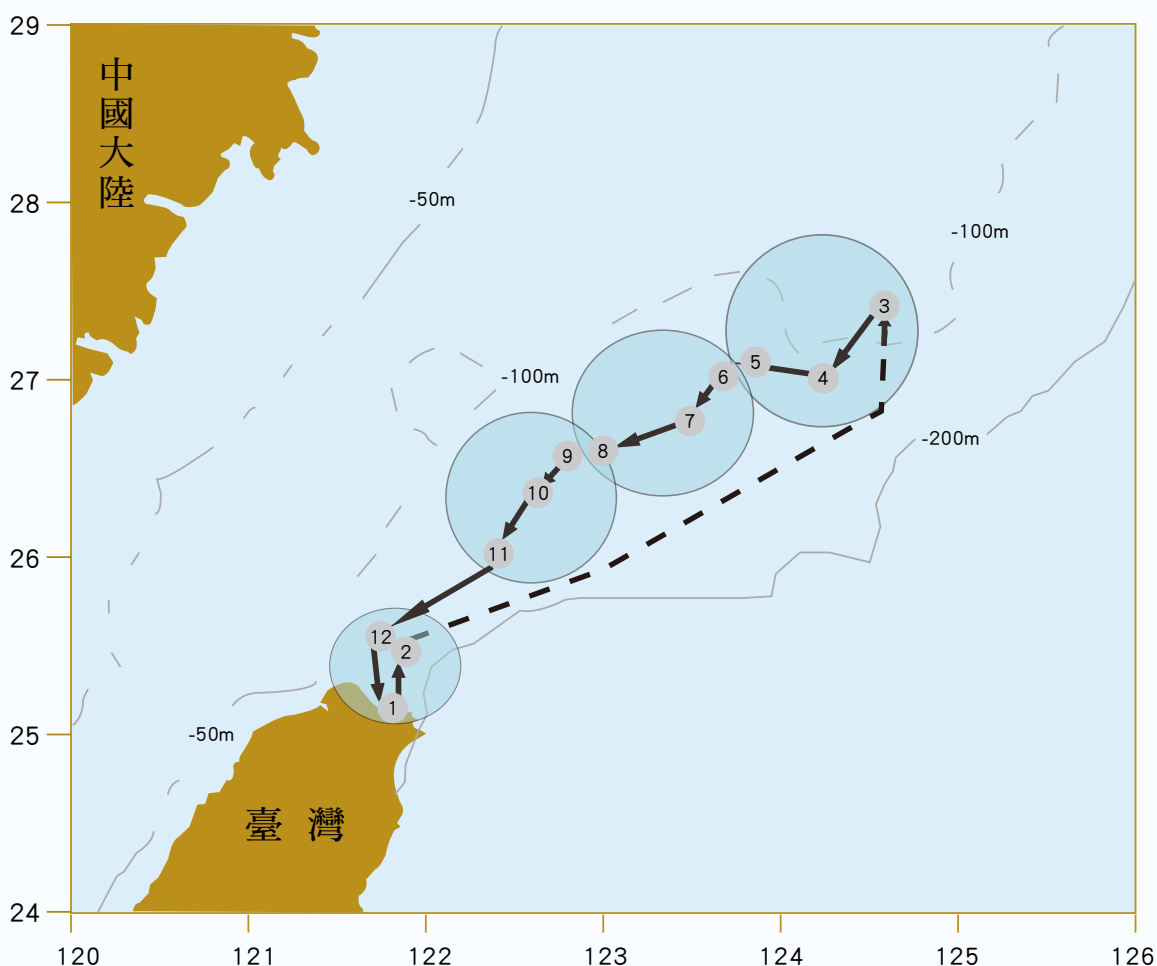
漁期大約是在每年的4~11月間，盛漁期在每年的7~9月間，而其漁場主要是分布在北緯25~28°、東經121~126°，且海底等深線約在100~200m之間的東海陸棚上。其中在漁期開始的春季時，其作業漁場主要分布在北緯26度以北、東經125度以西的海域中；隨著時序的推移，在夏、秋季時，漁場重心逐漸往西南方彭佳嶼海域移動；而至秋末冬初時分，由於天候不佳且漁期接近尾聲，只有噸數較小的漁船會在海況允許下，在臺灣北部沿岸水域中作業（圖三）。



臂腕中的角質環

觸腕中的角質環

圖二 劍尖槍鎖管 (*Photololigo edulis*)。(陳俊豪 攝)

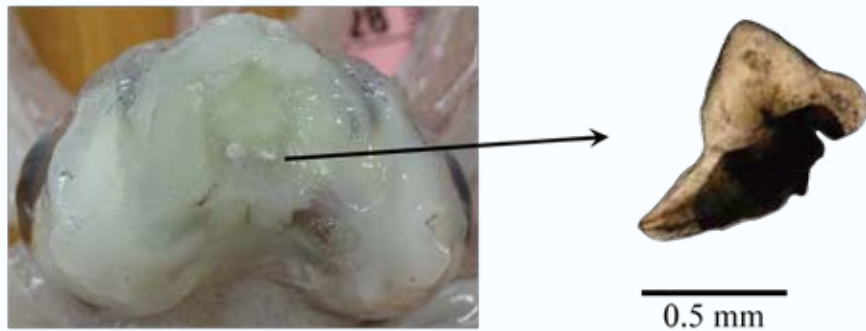


圖三 劍尖槍鎖管月別作業漁場重心之推移。

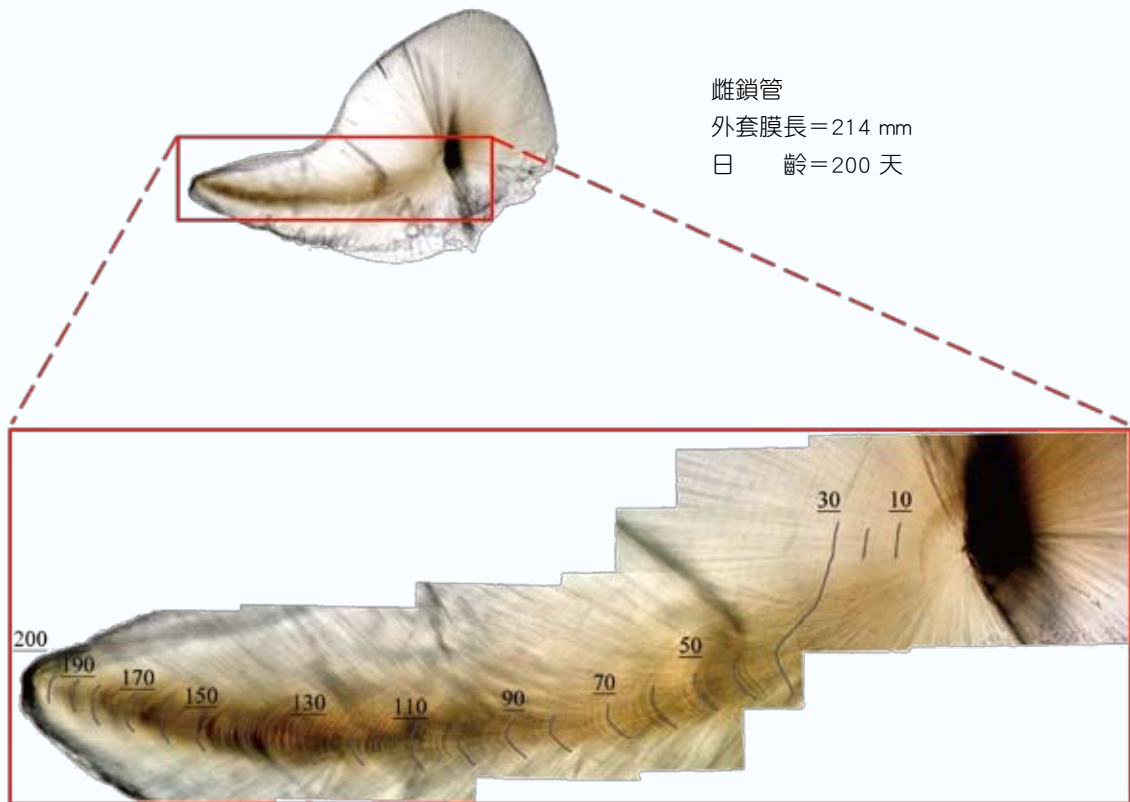


為掌握臺灣東北部海域劍尖槍鎖管之年齡及其生活史，研究人員定期採集適當數量之鎖管樣本，並將體內的平衡石取出，然後以石蠟包埋，且經過研磨拋光之後，放置於顯微鏡下計數鎖管成長時每日的增輪數（圖四），而計數平衡石上全部的日輪數，即可得知鎖管的日齡。由鎖管外套膜長與日齡的關係顯示，2公

分外套膜長的鎖管，其日齡約為40~60天之間，而外套膜長30~40公分的鎖管，其最大日齡約為270天左右。劍尖槍鎖管在日齡達到40天以上時，已有足夠的游泳能力，而可加入到漁場中，且其最大壽命約為9個月左右，因此劍尖槍鎖管是一種成長快、生命週期短的頭足類生物。



（鎖管體內的平衡石）



圖四 劍尖槍鎖管體內平衡石之成長日輪。

此外，亦可由平衡石上所計數之日輪數，反推其孵化之時日，而經研究人員累積多年之樣本顯示，劍尖槍鎖管幾乎每個月都有孵化的情形，這顯示劍尖槍鎖管是一種全年都有生殖行為的物種。但經由詳細分析統計的結果則發現，大多數鎖管樣本之孵化期是集中在春、秋兩季。

再者，由劍尖槍鎖管體內的生殖腺發育情形，也發現每年的春（3～4月）、秋（10～11月）兩季時，有較高的生殖腺指數，因此可推測劍尖槍鎖管主要的生殖季節是在每年的春、秋兩季。而進一步比較春、秋兩季中，劍尖槍鎖管產卵群之生物學，則發現春季產卵群之個體及生殖腺，均較秋季時小，亦即春季產卵群在個體較小時即可產卵，但生殖腺相對而言也較小，因此產卵數可能也較少。

另由各個月別採樣的鎖管樣本中發現，在彭佳嶼附近海域所捕獲之劍尖槍鎖管，其成熟個體所佔之比率較高，尤其在生殖季節中的春



▲ 鎖管俗稱小卷或透抽。（圖/ 高遠文化）

秋兩季時，彭佳嶼附近海域之鎖管樣本，成熟個體比例高達六成以上，故可推測彭佳嶼附近海域是劍尖槍鎖管的主要產卵場。此外由樣本漁獲位置中，劍尖槍鎖管外套膜長之組成比例顯示，外套膜長小於2公分之小型鎖管，主要是分布在臺灣北部沿岸水域中，因此可推測臺灣北部沿岸海域應是劍尖槍鎖管主要育成場。

近年來，由於全球暖化、長江截流等自然環境的變遷下，以及大陸地區之快速拖網與燈光敷網大規模加入漁撈下，臺灣東北部海域劍尖槍鎖管之資源面臨嚴重的衝擊，同時造成漁獲量明顯的減少。🐙



▲ 臺灣北部沿岸海域應是劍尖槍鎖管主要育成場。（圖/ 高遠文化）



# 年年有餘 消費券買魚過好年

文/ 周淑華（漁業署技正）

「年年有餘」祝大家過好年，漁業署在年節前特別推薦該署所輔導，通過產銷履歷、CAS或HACCP驗證優質漁產品，種類豐富多樣，送禮自用兩相宜，呼籲讀者向各行各業的親朋好友宣導推薦在領取消費券後，多多採買，給辛勞一年的漁民們一個鼓勵。

魚類含有豐富的蛋白質，易於消化吸收，可提供人體所需的必需胺基酸，且富含維生素、礦物質等多種營養素及不飽和脂肪酸DHA與EPA，能促進嬰幼兒的腦部發育，還能降低人體的血脂肪，以及預防心臟血管疾病，是現代人追求健康無負擔的理想食品，多吃魚有益健康，要吃到品質有保障，送禮嘍漏氣的優良水產品，請拿起電話、打開網路快來下定哦！好貨有限，逾時不候。

漁業署歷年來輔導漁民團體及加工業者為民眾提供生鮮及加工優質漁產品，包括臺北漁產運銷股份有限公司、中華民國養殖漁業發展協會、林邊區漁會、梓官區漁會提供通過驗證的石斑、虱目魚、香魚、白鯧魚、透抽、白蝦、黃魚及石斑魚等多樣化水產品組合，價格由500～2,600元。

另有多家CAS工廠則提供驗證優良水產品包括土魷魚、鯖魚、蒲燒鰻及食用方便的魚鬆、罐頭等，還有含有黃金蜆菁華的蜆精，俗稱烏金的烏魚子，多種產品組合，可以免除您上市場採購的麻煩，經驗證產品讓您吃（喝）得安心、吃（喝）得健康，歲末之餘給終年辛勞的漁民一份肯定，請大家以實際行動多多採買優質漁產品，做個聰明的消費者。🐟

味一食品有限公司

## 魚酥

價格：100元（105 g）、200元（200 g）

訂購電話：（07）5510770、（07）5216552

聯絡人：謝惠如

網址：<http://wei-i.com.tw>



臺北漁產運銷股份有限公司

### 水產精緻禮盒

價格：500~2,200元

訂購電話：(02) 25099490

(02) 25096365

轉314、321、312、335

聯絡人：吳玉英小姐

網址：<http://www.tpfish.com.tw>



中華民國養殖漁業發展協會

### 虱目魚產品組

價格：599元

訂購電話：(02) 23675369轉10

聯絡人：林小姐



鑫龍食品股份有限公司

### 年年有餘（鹽鯖魚片）

價格：大盒500元、小盒250元

訂購電話：(03) 9908878

(03) 9909919

E-mail：[hsin.lungltd@msa.hinet.net](mailto:hsin.lungltd@msa.hinet.net)





林邊區漁會

### 冷凍海角魚禮／年年有魚禮盒／長麵百歲禮盒

價格：1,200～2,600元

訂購電話：(08) 8751130、0919243727

聯絡人：紀美琪

網址：<http://linbian.etaiwanfish.com>



東港區漁會

### 旗魚鬆

價格：2罐300元

訂購電話：(08) 8328064～5 聯絡人：蘇美樺

網址：<http://tkfisher.org.tw/>



金春勝食品冷凍股份有限公司

### 老船長綜合禮盒

價格：兩箱特價600元(10罐入／箱)

訂購電話：(03) 9964345

聯絡人：林素娟



立川農場股份有限公司

### 綠川天然蜆精

價格：4,700元(72入／箱)

訂購電話：(038) 651333分機14

聯絡人：曾小姐



梓官區漁會

### 豐收海鮮禮盒／年年有餘禮盒

價格：1,200～3,600元

訂購電話：(07) 6176110 聯絡人：供銷課郭小姐

網址：<http://www.eatfish.org.tw>



祐全產業股份有限公司

### 冷凍調理蒲燒鰻

價格：600元、700元

訂購電話：(08) 8690405~7

聯絡人：鍾小姐



佳辰實業股份有限公司

### 蒲燒鰻美滿禮盒

價格：600元

訂購電話：(08) 8644211

網址：<http://www.just-champion.com.tw>



正鑫水產加工有限公司

### 海峽牌一極品烏魚子

價格：1,000元

訂購電話：0938088567

聯絡人：蔡鳳祺



匯永實業股份有限公司

### 魚鬆禮盒

價格：200元、800元

訂購電話：(07) 8618686

聯絡人：廖婉婷

網址：<http://www.searichtaiwan.com>







## 細說烏魚

文/洪一平（彰化區漁會課長）

圖/洪一平、本刊提供

### 烏魚年年報到 名符其實的信魚

烏魚學名「鯔魚」，屬於洄游性魚類。雌烏魚的卵巢稱為烏魚子，是名貴珍饈；雄魚的精巢稱為烏魚膘，亦被為奉為滋陽補腎聖品，價值不斐，故俗稱烏魚為「烏金」。鹿港先儒

洪棄生曾作食烏魚52韻：「年年隨序到，處處逐波颺；似雁能無爽，如潮信有常。」烏魚在每年冬至前後，寒流來襲時，隨著冷水舌團出現於臺灣西海岸，數百年來從未失信間斷，故稱為「信魚」。



每年冬至前後十日，是烏魚汛期。鹿港俗諺：「小雪（農曆10月25日）小到，大雪（農曆11月10日）大到，冬至後十天烏魚就沒了。」當烏魚盛產期，中國東南沿海的烏魚會群集產卵洄游，路徑經過臺灣海峽，到達鹿港附近，這時烏魚正值交配前最成熟階段，母烏的卵巢與公烏的魚鰾最為飽滿，稱為正頭烏，是當季的佳餚美食；之後沿著臺灣沿岸線南下到屏東南方外海產卵後折返，此時身體瘦弱且無魚子在身，較無經濟價值，此種烏魚稱為“回頭烏”。據清同治年間丁紹儀所撰東瀛識略記述：「烏魚即鮓魚，臺灣於冬至前後先出彰化之鹿仔港（現之鹿港），次及安平鎮，南至鳳山之瑯嶠（現之恆春），放子石罈中，仍轉而北。冬至前所捕曰正頭烏，肥而美；後之所捕曰倒頭烏，瘦而味劣」。又清代道光中葉周璽撰彰化縣志：「烏魚，本草謂之鮓魚，產於池溪者曰池烏溪烏，大肚溪烏為上。產於海者曰海烏。」記述彰化大肚溪烏魚為臺灣溪烏（在港烏魚）品質最好。



▲ 烏魚群集產卵洄游，路徑經過臺灣海峽。  
（圖/ 本刊提供）



▲ 從前漁民駕竹筏捕烏魚。（圖/ 本刊提供）



▲ 臺灣捕撈烏魚的年代很久遠。（圖/ 本刊提供）

## 臺灣捕撈烏魚年代久遠

捕撈烏魚是臺灣漁民三百多年來重要的漁業行為。據史料記載，臺灣捕烏魚的歷史可以追溯到荷蘭人與明鄭成功治臺時，捕烏魚漁船必須經過許可繳納漁稅，領取烏魚旗方能出海捕魚。鳳山雜山雜餉：「給烏魚旗九十四支，旗用白布一幅，刊刷烏魚旗子樣，填寫漁戶姓



名，縣印鈴記，插於船頭，帶網採捕」。

鹿港捕烏魚的時間甚早，其起源已經無可考。根據文字記載，可以追溯到康熙51年，重修臺灣府志：「鹿子港在縣治西十五里，港口有水柵，可容六、七十人。冬日，捕取烏魚；商船到此，載芝麻、粟、豆。」可以連想的到每年烏魚汛期到來，漁夫在鹿港海邊捕烏魚的盛況。

每年冬至前後十日是捕烏魚的旺季，彰化海域聚集各地捕烏魚船圍捕烏魚，也是漁撈漁民一整年最重要的捕撈季節，期待能一夜致富。據鹿港老一輩漁民說，昔時烏魚資源豐富，魚群來時會在海面上形成一團黑水。漁民駕漁筏圍捕，烏魚受到驚嚇，經常會跳出水面，部分會自動跳至漁筏上，漁夫就使用木槳擊昏捕之，得來全不費工夫，戲稱為「損憨烏魚頭」，亦富人生哲理。

目前彰化縣捕烏魚的方法，大致分為立竿網、旋刺網等。立竿網係將約2公尺高的網片，每10公尺間隔，以竹竿固定在沿岸溝口的



▲ 現場剝取烏魚子吸引民眾採購。

沙灘上，等待烏魚群自動刺入網目。旋刺網為大型漁筏使用，當漁筏找到烏魚群，由魚群洄游的上方下網圍繞成圈，再以船筏入網圈內繞圈航行，驚嚇魚群，消耗其體力。烏魚受驚嚇會亂竄而刺入網目，俟烏魚體力盡失，再行起網捕獲。



▲ 日曬過後烏魚子成形。(圖/游忠霖)



◀ 美味的烏魚子料理

## 第一美味鹿港烏魚子

清康熙56年（公元1717年）陳夢林編撰諸羅縣志：「漁師燎而網之，一罟以百計。腎狀似荊蕉。極白。雌者子兩片，似通印子而大；薄醃晒乾，明於琥珀，朥圓如小錠。鮮食脆甚；乾而析之，似鰓魚。」周璽撰彰化縣志：「臺海各港，冬來俱有烏魚，至前到，味甘嫩。至後散子回頭，則瘦而味劣。子成片下鹽，以石壓之，晒乾可焙為酒品。」以上略述製作烏魚子的方法。

烏魚洄游到達鹿港附近，母烏及公烏的魚卵與魚鰾最為肥美，讓鹿港得天獨厚，占盡天時地利。日治時期，日本人為了品嚐美味的烏魚子，曾於1909年自長崎延聘烏魚子專家來鹿港教導烏魚子製作技術，設立烏魚子加工廠，也催生臺灣第一個漁會的產生，於民國前10年成立了鹿港漁業組合（為彰化區漁會的前身）。

鹿港地區製作烏魚子先從母魚肚中取出魚子時會連著一塊肉，防止烏魚卵子溢出，故不需綁繩頭，成為鹿港烏魚子的地區標誌。因為鹿港烏魚子品質佳、味美價高，近年這種製作方式成為臺灣各地相繼效仿的對象，也成為

臺灣烏魚子的標記。

取出烏魚子後，用鹽醃製四、五十分鐘左右。醃製完成後立刻把烏魚子上的鹽巴洗掉。於木板檯上放塊乾淨的白布，將洗淨的烏魚子置於布上後再壓上另一塊木板，如此一層一層放置好，最上層再以水泥塊壓住約12小時。壓好的烏魚子拿起後逐片檢查，將破損的地方以腸膜修補，並將壓不夠實的烏魚子挑出重新壓過。經過曝曬、吹風的過程。大約需日曬一至二天的時間。曝曬期間以清水擦拭烏魚子表面，使其產生亮面效果。曬好的烏魚子先放入冰箱冷凍至一定程度，裝袋真空後即告完成。

目前臺灣市售的烏魚子分為野生海捕烏魚子、進口烏魚子及養殖烏魚子等三類。其中野生海捕烏魚子，是老饕奉為最上等的烏魚子，但因濫捕過漁，致使資源量日益減少；然而臺灣目前養殖烏魚技術進步，其品質不亞於海烏，成為製造臺灣烏魚子的主流。上等烏魚子應具備外表美觀卵粒均勻、色澤赤黃有透明感、大小厚薄齊一無破損、乾溼度適中、軟硬



▲ 日治初期成立臺灣第一個漁會—鹿港漁業組合。




合宜，另外不宜過鹹與過淡、口感佳、味道好等等。

早期養殖烏魚所需的魚苗，過去主要是捕撈海中天然魚苗，現在已改以人工繁殖魚苗來供應。一般養殖烏魚2年就可以收成，但是卵巢發育及品質以3年以上者為佳。為改善養殖烏魚子油脂較高問題，漁民會在烏魚收成前3個月，改投高纖飼料，並在收成前10～15天停止投飼，讓烏魚在池中自行覓食活動，可降低烏魚子含油脂量，所製成的烏魚子品質也相對提高。

### 漁鄉風情佳品味烏魚要趁時

洪棄生食烏魚52韻：「俊味來滄海，腥風近黑洋；烏頭饞客噉，魚尾酒人嘗。煮濩宜同蒜，烹調不待薺；青鱗殘似貝，白肉潤於霜」，細膩描述烏魚美食。烏魚全身可以製作

美食，如烏魚子、烏魚膘、烏魚腱、烏魚肉等都是餐廳大廚創造美食料理的高級食材。烏魚子料理可以油炸、香烤及酒煮。但要保有烏魚子特有的口感與香味，應注意料理時不能讓烏魚子的油脂及水分流失。一般人料理烏魚子，通常先以米酒塗抹後，剝膜再切成薄片後，配上蘿蔔與蒜白即可食之，風味甚佳。

烏魚美味無與倫比，每年烏魚季節一到，彰化沿海鄉鎮各個海鮮餐廳會適時推出料理大餐，以滿足饕客的味蕾。在鹿港流傳一句諺語：「要吃烏魚不穿褲」，意思是為了品嚐烏魚美味，寧可當掉褲子來換取烏魚，可見烏魚受當地人喜愛之程度。此時正逢烏魚季節的來臨，趁著閒暇，您可以舉家蒞臨彰化漁村作客，除了可體驗特殊的漁村風情外，亦可以享受珍貴美味的烏魚大餐，其樂無比！



▲ 烏魚文化活動提供烏魚美食品嚐。

# 世界的漁港(一) 埃及·亞歷山卓港



亞歷山卓港原來只是一個在地中海旁的小漁村，二千三百多年前，亞歷山大大帝加以擴建後，成為環地中海區的樞紐城市，因而得名。亞歷山卓目前為埃及的第二大城市，是商業兼漁業大港。在濱海大道上，海鮮漁產店櫛比鱗次，是眾多遊客與老饕最愛光顧的地方。

文圖／黃丁盛

◀ 捕撈自地中海的海鮮漁獲。



▲ 雲集於亞歷山卓港內的船隻。





臺北・三貂角燈塔

攝影・高遠文化

# 曙光

5、4、3、2、1倒數計時

佇立三貂角的燈塔下

感受東北季風送走過往

沒有101煙火的炫麗燦爛

卻有著穩健踏實

迎接新年的晨光序曲

