

漁業推廣

Vol. 271

Fisheries Extension 漁民與指導員適用

2009年4月出版

漁民與指導員適用

漁業達人

急速奔馳海上的法拉利
養蚵達人 王永順

05 台灣農漁村的新希望

—「農村再生條例」

20 從生產到行銷百分百的文蛤達人

SPA文蛤達人 曾明村

40 北關螃蟹博物館的

故事王 李冠興



行政院農業委員會漁業署



海上桂林

玄武岩礁之氣勢

有海上小桂林之雅稱

列為自然保留區

只能遠看 不能登島

柱柱如乾材佇立 展現沉靜

每至5～9月 夏季燕鷗過境

看似荒蕪的孤島

卻有著活躍的生命力

澎湖 錠鉤嶼

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. 271

中華民國七十五年十月十五日創刊
中華民國九十八年二月十五日出版
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
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

04 漁政要聞

05 特訊 台灣農漁村的新希望 —「農村再生條例」

■文 / 胡興華 (行政院農業委員會副主任委員)

11 活動報導 台灣區鰻蝦生產合作社聯合社 召開社員代表大會暨鰻魚新品發表

■文 / 鍾婷惠 (漁業署經貿行銷科)

12 活動報導 馬總統參訪南縣雙春養殖區 肯定無毒養殖是未來趨勢

■文 / 黃徵源 (中華民國養殖漁業發展協會執行長)

14 活動報導 歡慶通苑區漁會 漁業大樓落成揭牌啟用

■文 / 李清田 (通苑區漁會推廣員)

16 活動報導 燒ㄅ！燒ㄅ！ 慶賀「台灣廚師聯盟」成立

■文 / 胡其湘 (漁業署簡任技正)

18 漁業達人 急速奔馳海上的法拉利 養蚵達人 王永順

■文 / 陳怡鍍

20 漁業達人 從生產到行銷 百分百的文蛤達人

SPA文蛤達人—曾明村

■文 / 吳建勳 (漁業署技士)

23 推廣天地 活魚運搬船 —帶動石斑魚產業航向新境界

■文 / 沈珍珍 (漁業署技正)

推廣天地

26 虱目魚的另類美味行銷

■ 文 / 莊曉慧（中華民國養殖漁業發展協會專員）

推廣天地

28 賞鯨業的CAS
—選擇有標章，賞鯨不緊張

■ 文 / 蘇郁翔（中華鯨豚協會專員）

推廣天地

31 因為有你，台灣更漁業！
—漁業推廣伙伴們，加油！

■ 文 / 江善泰（漁業署技正）

推廣天地

34 雲林區漁會田媽媽介紹

■ 文 / 蔡文東（雲林區漁會推廣課課長）

推廣天地

38 水產養殖場轉型再出發
—以魚路古道農場為例

■ 文 / 蔡光榮局長、馬振評科員（台北縣政府農業局）

推廣天地

40 北關螃蟹博物館的
故事王 李冠興

■ 文 / 陳詩潔

漁鄉風情

44 嘉義東石—尋訪蚵的故鄉

■ 文 / 高遠文化

大海饗宴

48 嘉義東石—吃蚵列傳

■ 文 / 游忠霖

魚話魚畫

52 幸福永續的再生藝術
—無尾港富麗漁村的石頭魚

■ 文 / 陳亮仔



蚵仔 嘉義東石

養蚵達人王永順

當地人稱伊為黑馬

拿起百斤蚵苗真沉重

他說 養蚵看天吃飯

天公 若賜咱一碗飯

若有 感恩在心

若沒 也要平常心看待

這就是黑馬 蚵之道

文 / 陳怡綾

圖 / 游忠霖

前浪後浪

54 承先波 啟後浪
漁業使命代相傳

■ 文 / 施玉惠（漁業署公關科）

新漁報你知

56 漁業署國產優質漁產品
促銷活動網正式啟動

■ 文 / 何宗翰（財團法人台灣養殖漁業發展基金會）

海角樂園

封面裡

海上桂林

■ 文 / 陳怡綾 圖 / 游忠霖

海天遊蹤

封底裡

世界的漁港(四) 芬蘭·赫爾辛基港

■ 文圖 / 黃丁盛

希望導航

封底

琴鍵

■ 文 / 陳怡綾 圖 / 游忠霖

推動農村再生，不能再等

文/ 編輯室整理

一、台灣農漁村生活機能不足， 嚴重凋零衰敗

農村地區扮演安定社會、穩定糧食供應的重要角色，但隨著工商業發展成為台灣經濟主幹，農村子弟紛紛棄農從商，遷居都會區，使得農村無法補充新血而日漸凋零。

二、農漁村建築雜亂， 農村特有風貌流失

由於長期欠缺完善的規劃，導致農村風貌極不協調，具特色的傳統農舍逐漸殘破傾倒，或農田中偶有蹴立豪華農舍，特有的農村環境、文化生態資源遭到破壞日趨流失。

三、農業尋找轉型，農村發展要趁早

加入WTO後，台灣農業面臨了前所未有的轉型壓力與挑戰，農委會輔導農業朝向多功能發展及永續經營，同時重視優質的人力培育，結合產業文化與發展地方特色及特產之三生體驗式的休閒農業，惟仍需整體性規劃，俾利活絡農漁村經濟。

四、推動農村再生，落實照顧農漁村

在 馬總統愛台十二項政策指導下，以現有農村社區為基礎，提出「農村再生條例」，照顧留在農村社區的弱勢農民，引導外出的子弟

回鄉團聚，打造成為富麗新農村。

農業發展條例已規範農業生產、農業政策、農民福祉及農業推廣；農村再生條例草案強調農村整體環境改善，促進農村的活化再生；此條例如能通過，將能滿足農村生活機能需要及改善生活品質、維護生產環境與設置農村專責機關，運用專款專用基金，保存農漁村發展的在地特色。

五、推動農村再生讓社區自主， 大家來做頭家

（一）真正由農村社區居民依據當地需求及意願，加強地方人力培育，推動整個社區共同參與，打造自己的家園。

（二）鼓勵社區主動訂定公約，以社區力量自行管理並規範農村社區內整體景觀，重塑「農村生活美學」。

（三）對社區發展加以管理，讓社區建設符合美觀而有特色，活化社區之土地利用。

六、給農村一個機會，大家作伙來打拼

「現在不做，農村會更沒落，請給農村一個機會！」讓農村再現生機，是農漁村的共同聲音，政府聽見了，也努力實現。政府將以台灣4,000個既有農漁村為範圍，實際照顧農村社區，進行活化再生。

台灣農漁村的新希望

——「農村再生條例」

文/ 胡興華（行政院農業委員會副主任委員）
圖/ 行政院農業委員會水土保持局提供

一. 台灣農漁村已經嚴重衰退

民國四、五十年代，台灣在戰後殘破的廢墟中圖生存，當時的農漁業政策以增加生產為目標，農漁業發展快速，民國42年開始的四期經濟建設計畫，農業扶持工商，經過多年的努力，台灣整體的經濟發展起來了，但是工商業起飛，相對也使得農漁業的產值與重要性降低，農漁業人口逐漸外移，農漁村開始萎縮。民國63年開始中央政府實施加速農村建設計畫，興建公共設施，農漁村的實質環境獲得改善。

記得民國84年4月，當時我陪同臺灣省漁會及各地區漁會理事長38人晉見李登輝前總統，會談中總統裁示「改善漁民生活、提高漁民所得、興建漁民住宅、漁村道路等問題，請省府迅速解決」，因此臺灣省政府6月的首長會議通



▲ 胡副主委興華積極推動農村再生。（圖/ 湯素瑛）

興海漁村



▲ 漁港旁閒置空地活化再生，植栽加以美化，塑造利民的休閒性開放空間。（圖/ 邱宏志）

過「建設富麗農漁村計畫」，並自次年開始推動。

富麗農漁村計畫開始推動至今，主要包括興建農漁民活動中心、托兒所、農漁業展示館及其軟體設備、農漁村道路及排水改善、休閒設施、社區公園整修、社區村美化等等，也依照「發展農漁產業文化計畫」，辦理產業文化研習班與文化季系列活動等。這些硬體建設，雖然有利於農漁村社區的環境提升與生活便利，但也只是局部性的改進，無法做全盤的改善，更難重塑台灣農漁村的風貌。

農漁村建設計畫，投入之人力、物力還是十分有限，農漁村普遍經濟活動力疲弱，農漁民所得偏低及基礎設施老舊等現象，加上規劃無法與農漁村當地實際需求相契合，居民條件不同想法上差異很大，所以無法達到全面性成效。農漁村在地專業人力的不足，以及地方派

系的利益衝突都是社區發展限制的主要因素。

台灣農村地區面臨基本設施不足，各項生活設施及設備條件，如就學、就業、就醫、交通、休閒、娛樂等，均較都會地區相去甚遠，城鄉的差距很大。相較之下農村發展緩慢，就業機會減少，農民的社會地位相對偏低，農家第二代多數外流至都市謀生，沒有意願留鄉繼續農業生產，高學歷人口外移，導致農村高齡化，人力素質低落，競爭力降低，農漁村相對落後衰退。

二. 農漁村必須突破傳統才能蛻變再生

台灣大部分農村建築雜亂無章，傳統且具地方特色的農舍已逐漸消失，土地利用長期欠缺規劃，自由發展的結果，使農村住宅新舊好壞雜陳，雖然見證了農村發展的歷史，但也嚴重影響景觀品質，使農村風貌極不協調；加上

農村環境生態未受到應有的重視，綠色資源破壞日趨嚴重。農村集村化的投資改善策略，雖可補強既有農村社區公共設施機能，惟仍缺乏對農村環境、農村人文的思考與對農村人力資源之輔導培育，對於整體農村基礎環境與生活空間之基本安全設施、人文社會、重要的農村景觀生態空間等，較少著力。

農漁村社區發展之相關法令相當缺乏，加以國家編列預算未盡均衡，大多著重於都市建設發展，相對而言，投入漁村之資源與人力明顯不足。

長期以來農漁村發展欠缺完善的規劃與引導，導致農村建築愈來愈雜亂，農村社區內具特色的傳統農舍不是逐漸殘破倒塌，就是被簡陋的販攤、鐵皮屋所取代，而農村社區周邊常有佇立在農田中的豪華農舍，分外突兀。農村經濟衰退年輕人遠離，農村住宅人去屋空，乏人照顧而倒塌，新添建築物又因陋而就簡，造成農村社區內破敗地區愈來愈多，珍貴的農

村環境、文化生態與綠色良田遭到破壞日趨流失。近年來，休閒農業興起，各式各樣的休閒農場、民宿、餐廳林立在農村及周邊地區，吸引都市人前往農村旅遊，農產品直接銷售帶動一些人潮，但長期而言，欠缺規劃任意的自由發展將使農村資源及特色消耗殆盡，更凸顯了農村亟需整體性規劃的必要性。

土地是農村社區發展中難以突破的瓶頸，農村公有土地大都遭受長期占用，私有土地經過代代相承，一筆土地所有人常達數十人之多，卻又不知人在何處，眼見農舍崩塌庭園蔓草叢生，居民卻一愁莫展，加上地籍資料的老舊，更導致作業困難。

農漁村社區是農漁民生活所在地，當然要以居民關心的事為優先，應該鼓勵其積極參與社區活動並投注心力。過去，農漁村社區因為較為偏遠、年輕人離開，居民在一些觀念想法的調適上產生了一些問題，也是政策推動的阻力之一。近年來，社會開放政府在社區活動並

象山社區



▲ 改造前：社區的入口，就是髒亂的豬舍。



▲ 改造後：由社區居民一磚一瓦重造，已成為居民三不五時，相約來聊天的好去處。

大進社區



▲ 改造前：社區居民自行改造，美化環境。



▲ 改造後：美侖美奐的老農夫農園，為社區農產行銷場所，並活絡休閒產業。

投注心力，志工下鄉，外出的年輕人也開始有興趣返鄉探視，給農漁村居民帶來新的思維與想法。

對農漁村社區發展，政府具有關鍵性的影響，經費充足可以直接協助社區產業發展及帶動居民的活動力，刺激產業創新和社區改善自有其直接的影響，但必需相輔相成，才能發揮農漁村總體之活力。

農業轉型，打造全方位的農業已是目前的趨勢，兼顧生產、生活、生態等面向，與環境共存的樂活概念（LOHAS, Lifestyles of Health and Sustainability）逐漸成為主流，農村要永續發展，必須全面兼顧營造樂活農村。農村再生條例即針對農村的環境機能、景觀生態、人力培育及整體農村紋理、文化保存等面向，進行生活環境品質的提升、人才的培育及景觀改造，並促進農村多元化的發展，建設樂活農村。農村再生著重在農村機能的活化、人力的培養，絕不只是硬體建設而已，農村再生兼顧生活、生產、生態的社區永續發展。

三. 落實「農村再生條例」共創台灣農漁村的新未來

農漁村面臨的困境並不是台灣才有，我們的鄰國日本，他們的經濟、農業更進步，也同樣陷入相同的窘局。據報導，日本農業已經步入嚴重的危機，日本統計局統計全日本稻米生產量，近十年來下跌20%，而進口食品則增加61%。以生產庄內米聞名的山形縣庄內地區為例，該地區農地價15年來下跌七成之多，農民人數較20年前少了一半。人口年齡老化，日本300萬農民有七成60歲以上，公元2000年以來政府因赤字高攀，將公共工程支出減半，農村經濟因此失去支撐，加上出口陡降，工廠裁員，農家的補貼收入減少，迫使不少農民走出。專家與農民一致認為，這個農業體系已在瓦解中，但既得利益及害怕改變仍在阻礙它轉型（摘自聯合報98年3月31日）。

農委會有鑑於農村普遍面臨發展緩慢之困境，因此提出「農村再生條例」，目的在突破

農村長期窒息性的瓶頸，針對現有農漁村社區的條件與特色，協助其規劃建設，活化資源以強化農漁村經濟的基礎、生產條件與生活環境的整體規劃，以及生活環境品質及村民福利的提升，讓農村社區的農民有較好的工作與生活環境，還給農村一個尊榮。

「農村再生條例」是以現有台灣約4,000個農漁村為範圍，進行活化再生，並且由農村社區居民共同參與，依據當地需求及意願，研提農村再生計畫推動社區建設，打造自己的家園。透過農漁村居民對居住土地的認知及愛護，學習如何尊重自然環境的協調，鼓勵社區訂定公約自行管理，並對農村社區內妨礙整體景觀、衛生或土地濫用的行為加以規範，並實施改善，恢復往昔的田園景觀。由於農村再生非一蹴可及，更需要專業人力來推動，因此培育農漁村社區統合、規劃及建設等人才紮根，訓練農漁村居民能力，奠定農漁村發展的基礎，推動鄉村永續的發展，也為逐漸高齡化的農業，注入活水。

條例也對農漁村目前面臨的最大問題，土地任意使用、凌亂發展或荒蕪廢置，也實際提出解決辦法，對主動依法處理共有土地問題者給予獎勵，政府得依據符合農村社區居民需要的計畫，對社區發展加以輔導，讓社區建設符合自己的理想，美觀而有特色。社區之土地活化利用，生產與生活空間整體規劃整備之後，農村生活設施將有秩序集中於農村社區範圍內，至於生產之農地則可分布於農村社區之周圍，完整作為生產使用，積極維護生產環境，解決目前農村凌亂散布之現象。

無米樂社區



▲ 改造前：居民反應梁家古厝環境雜亂，需改善環境品質。



▲ 改造後：保留舊有古厝建築物，成為當地最佳休憩景點。

立川漁場



▲ 除了傳統漁業生產，立川漁場也利用蜆殼發展文創產業。（圖/ 高遠文化）



▲ 摸蜆兼洗褲，親子休閒漁業體驗。（圖/ 立川漁場）

「農村再生條例」通過以後，將設置之農村再生基金新臺幣1,500億元（立法院經濟委員會建議2,000億元），分十年內編足相關經費，以專款專用方式，推動農村再生相關事項，落實農村建設，照顧農漁民生活。

雖然有人質疑「農村再生條例」通過後，農地是否會被炒作消失，農產業是否會空洞，農村文化生態是否會保持，其實這些就是「農村再生條例」整體考量的精神所在，或許現在「農村再生條例」中有些文字需要調整，但是農委會一定會朝向生產、生活、生態的永續發

外獅潭



▲ 改造前：殘缺不齊的三合院，已流失了多數人過往和樂的回憶。



▲ 改造後：由於思念那三代同堂的情景，徐斐燕先生大方提供作為活動中心，將老舊建築物賦予再生，使人與人聚集活絡。

展方向努力。

最近有機會到一些農村訪問，看到志工們晚上、假日無怨無悔的投入，社區居民他們自動自發整理環境，討論自己的未來的精神，非常令人感動。就如苗栗縣頭屋鄉外獅潭社區發展協會的張華文理事長所說：「農村再生條例能夠很快完成，注入活水讓農村能夠活化，如果能讓整個台灣所有的農村都有在地的特色、文化、產業，串聯起來的話，台灣會變成非常富麗青春的福爾摩沙」。

台灣區鰻蝦生產合作社聯合社

——召開社員代表大會暨鰻魚新品發表——

文/ 鍾婷惠（漁業署經貿行銷科） 圖/ 湯素瑛（本刊執行編輯）



▲ 立法院曾副院長關心鰻蝦養殖業者之權益。



▲ 農委會陳主任委員勉勵與會鰻魚業者代表。



▲ 沙署長蒞臨致詞。

台灣區鰻蝦生產合作社聯合社於3月18日在台北喜相逢酒樓召開，由理事主席李華洋先生主持。會議中，立法院曾副院長、農委會陳主任委員、漁業署沙署長等貴賓蒞臨指導。

陳主委勉勵與會代表，應從品質提升方面，強化產業在國內外市場之競爭力，農委會亦會協助在日本進行廣告宣傳促銷活動，以提高「台灣鰻」之品牌知名度，同時讓消費者對台灣鰻魚感到安全、安心、美味，對於近來大型鰻滯銷問題，已督促漁業署，加強促銷工作，另曾副院長亦對業者多加勉勵，同時表示已督促相關單位加強走私來台大陸劣質鰻魚之取締，以維護國內養鰻漁民之權益。

會中同時展示蒲燒鰻魚油飯、枸杞鰻魚湯之熟食調理包，可讓消費大眾方便享受到鰻魚的美味。🐟



▲ 李理事主席華洋主持代表大會。



▲ 鰻魚調理包兼具美味與便利性。

馬總統參訪南縣雙春養殖區 肯定無毒養殖是未來趨勢

文/ 黃徹源（中華民國養殖漁業發展協會執行長）
圖/ 施玉惠（漁業署公關科）



▲ 馬總統英九與養殖業者合影。

3月15日上午總統馬英九先生前往台南縣北門鄉，參訪養殖業者李龍春先生，也是本會監事，以無毒方式經營的虱目魚魚塭並混養白蝦、文蛤，總統表示，無毒養殖是未來台灣養殖業的方向，政府應協助推廣相關水產品的行銷通路。

首先由農委會王政騰副主委致歡迎詞，王副主委表示：台灣養殖漁業產量及產值非常大，對安定就業及提供國人優質蛋白質貢獻良多，接續由漁業署沙志一署長以「養殖漁業安

全體系」為題，向總統報告當前養殖漁業安全體系的重要工作及成果，受到總統高度肯定，並勉勵漁業署應更重視養殖漁業產銷通路及養殖生產區環境建設等政策指示。



▲ 台南縣北門鄉養殖業者李龍春先生。



▲ 沙署長簡報「台灣養殖漁產品品質安全體系」。



▲ 馬總統英九親自體驗投餵虱目魚飼料。



▲ 台南縣養殖漁業發展協會王昌濤理事長向總統提出建言。



▲ 馬總統英九品嚐煎虱目魚及魚丸湯，頻頻稱讚非常好吃。

台南縣養殖漁業發展協會王昌濤理事長代表當地漁民當面向總統提出沿海地層下陷，需修建海堤，以及建議政府補助漁民將魚塭加高，在雨季時可吸納較多水量，兼具蓄洪及補充地下水的功能。

馬總統對此表示，政府解決沿海地層下陷的問題既要治標、也要治本，短期之內不能馬上解決，但也要將下陷的速度減緩，否則會造成災難，他將要求相關單位把漁民提出的建議和要求，列為優先辦理事項，多管齊下找出解決之道。馬總統今天在李龍春的示範下，到魚塭中撒飼料餵魚，隨後品嚐煎虱目魚及魚丸

湯，頻頻稱讚非常好吃。對於漁民關心的產銷通路議題，馬總統也表示要政府聯繫大賣場、農產運銷公司、餐飲業者等尋求合作，推廣產銷履歷這類產品、打響知名度。

馬總統一行人犧牲假日陪家人的時間，來到偏遠的漁村關心養殖漁業，本會陳昌盛理事長亦前往陪同，陳理事長表示總統下鄉體察民苦非常值得讚許，是全國公務人員的表率，建議大家應效法總統精神，多多到漁村瞭解漁民生活、漁村環境及養殖漁業現況，以解決當前的漁業問題為荷。

歡慶通苑區漁會漁業大樓

落成揭牌啟用

文/ 李清田（通苑區漁會推廣員）

圖/ 呂思賢（苗栗縣政府農業局漁業課課長）



▲ 通苑區漁會漁業大樓揭牌儀式。

本會於民國七十年奉內政部令，將通霄區漁會與苑裡區漁會合併，定名為苑裡區漁會，所轄包括通霄鎮、苑裡鎮及後龍鎮南港里，會址設於原苑裡區漁會（苑裡鎮中山路133號），原通霄區漁會所地設立通霄辦事處並為促進兩鎮地區漁友攜手合作與造福漁民，於民國七十一年七月一日報經主管機關核准，正式更名為苗栗縣通苑區漁會。因苑裡本會及通霄辦

事處之建築物空間狹小與老舊，經苗栗縣政府大力支持且提供苑港段地號1737-3號縣有漁港用地，並經由縣長及徐耀昌立法委員協助向漁業署及中油公司爭取補助經費興建該大樓。

通苑區漁會漁業大樓在本會全體同仁、選任幹部與漁民的期盼下，終於在98年3月28日（星期六）上午9時30分，由漁業署沙署長志一、立法委員徐耀昌、苗栗縣長劉政鴻、苗栗縣議員邱紹俊、周玉滿、劉秋東、苑裡鎮長林月珠、本會鄭理事長明秀、鄭常務監事茂松、楊總幹事資暖，在祥獅獻瑞、鑼鼓喧天熱鬧中正式揭牌啟用。

漁業大樓基地位於苗栗縣苑裡鎮苑港漁港西部濱海快速公路旁，交通便利，本漁業大樓為一棟三層樓屬公眾使用之多功能公共建築物，期使達到「公益、經濟、效益」之功能，除了提供本會漁民一處安全衛生場所販售漁獲物、推動拓展觀光休閒漁業服務、漁業活動集會等空間需求外，亦考量未來該觀光休閒漁港整體規劃、建設後，結合本會休閒漁業之發展，提供遊客觀光休閒、遊憩之處所，提供必要的服務休憩設施，有如高速公路設置「休息



▲ 沙署長與與會貴賓剪綵，歡慶落成啟用。

港、北邊連接通霄漁港，由南而北連成一長約6公里具有自然的濱海生態及人文景觀環境，各漁港之陸上腹地寬廣，自然景觀資源豐富及各漁村社區發展協會積極推動漁村新風貌之創意建設，現在港區附近有濱海藝術中心、心雕居，濱海遊憩公園等景點設施，加上透過良好的規劃（縣府已著手評估規劃，

站」的性質，引進商業活動，藉以結合原有的傳統漁業帶動本地的觀光休閒漁業商機，實為本會積極推廣之長期目標。

本大樓具備之綜合性功能，一為樓魚市場，提供本會360艘漁筏，所捕獲之新鮮魚貨販售使用，過去大多數於港區碼頭邊直接就地販售，較不符合生鮮水產品販售衛生標準，並造成港區髒亂；漁會站在輔導漁民之立場，確有需要提供一處安全、衛生，又能提高經濟效益之處所，將來由漁會和漁民組織經營管理委員會，共同合作經營管理，可有效改善港區環境衛生，提高漁產品品質，增加漁民收益，更能改善一般民眾對漁港環境衛生不佳的觀感，俾利漁村的發展。

二樓休閒漁業服務中心，本漁業大樓位於苑裡鎮苑港觀光漁港，本港南邊緊鄰苑裡漁

於苑裡漁港和苑港觀光漁港間施設一處親水公園），將可開發成為一優良的休閒漁業發展據點，並可利用此空間來配合推廣休閒漁業各項活動，舉辦之靜態、動態親子活動，平時由漁會推廣部門舉辦本地特有產品親子DIY活動（如苑裡魚丸DIY製作、魚拓製作、苑裡蘭草編製教授、磚雕製作等活動），以提供通苑地區一處多樣化的濱海休閒漁業遊憩去處。

三樓多功能漁民活動中心，可提供漁民集會活動、節慶活動及中央主管機關、地方政府及漁會作政令宣導、研討會、講習會等活動場所，讓更多數漁民參加，藉以配合並宣導政府各項施政措施，有效凝聚漁民向心力；平時更可讓漁民有一處研討漁事經驗、漁法技術交流、經營管理推廣等活動空間，本公共設施為一處結合產業與休閒的多功能活動中心。🐟

燒ㄟ燒ㄟ 慶賀「台灣廚師聯盟」成立

文/ 胡其湘（漁業署簡任技正） 圖/ 湯素瑛（本刊執行編輯）



▲ 全國各地餐飲高手齊聚。



▲ 羅永增先生擔任首任理事長。

台灣廚師聯盟於本（98）年3月17日（星期二）下午在台北「奇真餐廳」內湖店熱烈舉行成立大會，首任理事長由「中華民國餐飲職業工會全國聯合會」理事長羅永增先生擔任，漁業署鑒於餐飲通路及廚師（總舖師）對於漁產美食的推廣促銷十分重要，特派員前往觀禮並表達祝賀之意，同時希望將來有機會能與該聯盟合作推廣促銷漁產美食，也希望廚師能多選用台灣漁產品，經由他們精湛的廚藝，將台灣漁產料理成美食提供消費者享用；聯盟成員以團體會員為主，多為各縣市餐飲、廚藝、美食等縣市組織（組織成員多為餐飲業經營者或是

廚師），另尚有台北市教育會、台北市開平餐飲學校等教育團體，聯盟成立之後的秘書處工作將由台北市開平餐飲學校派員擔任。

該聯盟之重要任務包括（一）提升美食工作者之服務水準及形象；（二）舉辦國內外餐飲技能相關之比賽、訓練、展示、座談、會議等活動；（三）推行國際合作與交流，提升中華美食之國際地位，促進台灣觀光之發展。

在高度經濟發展的今天，外食人口逐年增加，特別是在都會區，除了交際應酬聚會多在餐廳之外，甚至全家聚餐也往往以餐廳取代家庭用餐，可見廚師對我們「食」的影響及重要



▲ 台灣廚師聯盟會員代表合影。

性不言而喻。廚師每天製作的產品，與生命息息相關，不但可以滿足人的飲食基本需求，更可豐富美化心靈；難怪達賴喇嘛在演講時曾提到：「廚師是一種神聖的服務業，他們永遠以滿足顧客的口味來滿足自己，總是在眾人吃飯的時間犧牲自己，烹調出可口美味的食物服務他人」。

農漁產品要成為消費者喜愛的「美食」，廚師的角色十分重要，經由廚師精湛的巧手及廚藝，可將原料型態的農漁產品價值提升數倍，甚至成為美食文化的核心。開平餐飲學校羅校長也特別提到，過去一年農委會相關單位與該校有多次的合作關係，對於提升農漁產品之價值及形象有良好效果；如農糧署在世貿所辦的「米食博覽會」，以及



▲ 台灣廚師聯盟成立揭幕儀式。

本署在烏魚子美食料理方面均請該校協助，希望將來能繼續合作。成立大會最後在司儀帶領與會人員高喊：「廚師藝術享譽天下，台灣美食迎向國際。廚師聯盟！燒ㄅ（台語發音）燒ㄅ！燒ㄅ！」聲中熱鬧完成。🐟



急速奔馳海上的法拉利



養蚵達人 王永順

文/ 陳怡銓 圖/ 游忠霖

在嘉義東石講到「黑馬」這個外號，無人不知，無人不曉，開著海上柴油膠筏的法拉利，奔馳於外傘頂洲海域，年產量也足足高於別人2倍，除此之外，他的正義感及打抱不平的個性，為在地人爭取蚵民權益，並隨時巡視海上導航燈，他會這樣做，只有一句話「對大眾有益的，去做就對了。」雖然書讀不多，就是秉持這個理念，持續引領他為這塊東石土地努力打拚。



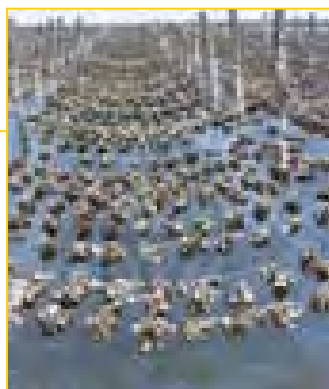
你有看過在那看似平靜的海面上，卻有柴油膠筏以伍佰匹馬力的急速前進，奔馳行駛在佇立蚵架林立的外傘頂洲海域嗎？

有一台人稱之為「柴油膠筏的法拉利」，從嘉義縣東石鄉出發到外傘頂洲海域，往返不用一個小時，不但比別人減去了一大半時間，船上還配備了一台全自動的洗蚵機，讓作業流程省卻不少時間和省下人力資源。擁有著比別人還要先進的機器設備，創下去年年產量高達11萬6,000蚵條佳績，這位開著海上法拉利的人，就是目前擔任嘉義縣牡蠣養殖產銷協會理事長，外號叫「黑馬」的王永順。

研發 目的在於改善和提升

說起這艘法拉利，可是91年他與幾個同行的朋友一起研究出來的。他們將膠筏過去的優點保存、缺點改進，最後麻煩鐵工廠進行改良，前前後後共翻修了5、6次才完成，「當初這邊只有我們有而已，」黑馬這樣說。而且，他們只是單純地想提升作業效率，改善設備問題，根本沒想到要申請什麼專利，只希望能夠改善養蚵生活就好了，萬萬沒料到最後的成果，卻吸引許多養蚵業者特地前往學習，甚至連別的縣市也專程來拜訪。

原本每年平均7萬條的產量，如今已提升至11萬多條，如此驚人的成長，不禁令人好奇想問，工作時間與經營方式是否有做些調整？黑馬表示，以目前而言，從農曆2月15日到5月5日，一天出去兩次，工作量多，時間就長，相對責任就重，人的惰性自然也會跟著改善。但要打拚做，也得要看是否有市場、環境及消費者，所以會由協會追蹤全國性的蚵產量，檢



▲ 平掛式養殖。



▲ 去年創下年產量高達11萬6,000蚵條佳績。

視其他縣市的產量是否有減少，若有的話，當然會跟進。而這，就是目前生產過程中的「計畫性生產」，有效地經營管理。

對大眾有利益的，絕對全力以赴

沒讀什麼書的黑馬，不懂什麼是企業經營，也不懂行銷管理，只是一位樸實又認真打拚的養蚵民，他僅有一個信念：「一輩子對得起自己的良心道德，且只要對大眾有利益的，絕對義不容辭，全力以赴。」他曾為爭取政府開放區劃漁業權而組了嘉義縣牡蠣養殖自救會，帶領蚵民，一同力爭，連最後被判緩刑，也不曾後悔。問他，為什麼這樣做？黑馬還是那句話：「只要對大眾有益的，做就對了。」

傳承 必須兼顧技術與觀念

除了追求和貫徹自己的簡單信念之外，對於「傳承」這兩個字也非常重視。在他心裡，若可以讓下一代因為看到他們的努力打拚，而找到一個明確方向，不但對蚵的傳統產業有所共識，未來也想要為養蚵產業付出的年輕人，他是絕對不吝於傳授的。

如同黑馬說的，傳承的意涵，不只是延續給下一代技術和知識，更要給予他們一個正確的方向與觀念，只要一直沿續對的，這個傳統產業就有它持續傳承的意義。



從生產到行銷

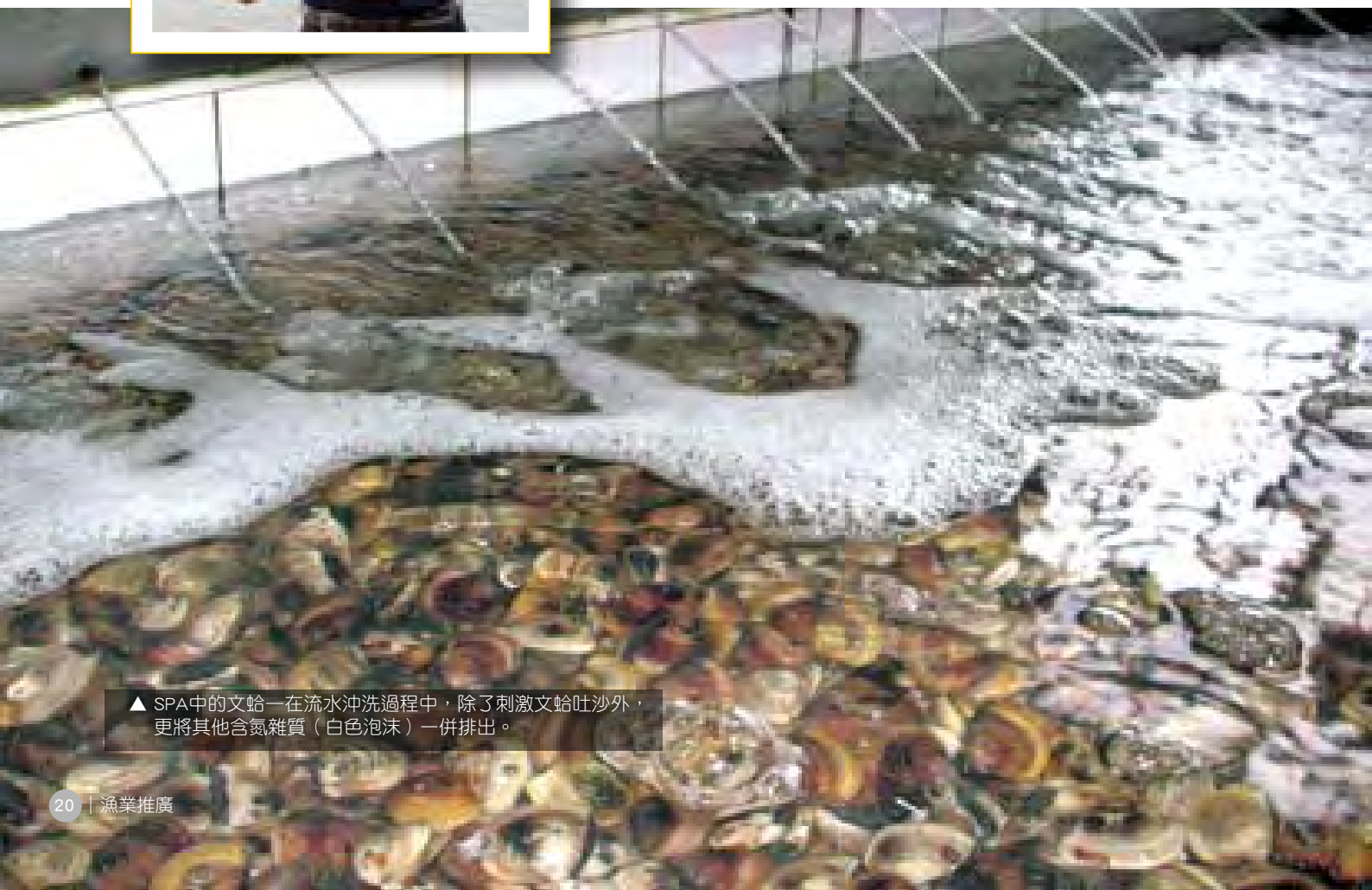
百分百的文蛤達人



SPA文蛤達人 曾明村

文圖/ 吳建勳（漁業署技士）

誰會知道今日的文蛤，享受著以流水沖洗4~8小時的SPA按摩，不但能舒服地吐沙，更能將雜質一併排出，提升了文蛤的品質與衛生條件。曾明村就是要打造出又大又肥的文蛤，讓消費者享受優良好品質。



▲ SPA中的文蛤一在流水沖洗過程中，除了刺激文蛤吐沙外，更將其他含氮雜質（白色泡沫）一併排出。



▲ SPA文蛤在經過水流沖洗後，增加產品精緻度，進而提高文蛤食用價值。（圖/ 曾明村提供）

位於雲林縣口湖鄉的下崙養殖漁業生產區，正是孕育SPA文蛤的重鎮。走進SPA文蛤處理廠，除了聽見潺潺的流水聲外，發現一群人正迅速地包裝一箱箱的文蛤，原來高品質高衛生標準的SPA文蛤除供應國內五星級餐廳之饕客享用外，並悄悄地進攻日本市場。

機緣巧合，投入文蛤養殖事業

下崙養殖漁業生產區主任委員曾明村先生（兼任中華民國養殖漁業發展協會理事），從小住在漁村，原本從事水果買賣的他，為繼承家業而投入文蛤養殖的工作。他說：「身為家中長子必須負起照顧弟妹的責任，故無法繼續在外做生意。」，又因為繼承自父親的土地部分位於沿海地區的田地，每當大潮時就會淹沒農作物，因此一直處於賠錢的狀態。此時，在隔壁金湖村派出所主管許清健先生的建議之下，將農地改為魚池養殖文蛤。試養文蛤的第一年，感覺所花費的勞動力不像種植農作物那麼大，且比較有成就感，因此漸漸擴大放養規模。曾明村回憶說：「當時全村只有我一個養殖文蛤，村民們本來不瞭解文蛤產業，也不太支持，但見我經營成效不錯，於是陸續加

入」。除此之外，鄰近的台西海埔新生地的開發，也間接造就雲林縣養殖文蛤成為全國第一的重要因素。



▲ 曾明村與鐘教授相互合作，創造出優良SPA文蛤品質。

不藏私，樂於分享成功經驗

據曾明村表示，早年文蛤苗完全來自大海，漁民必須在沙灘上採捕被稱為「黑砂」的文蛤苗，然後移至陸上魚塭分階段育成至成蛤。然而，



▲ 俗稱「黑砂」的文蛤苗。（圖/ 曾明村提供）

自民國76年文蛤繁殖成功後，文蛤繁殖及文蛤苗行銷成為曾明村之主要工作。當時許多想從事文蛤養殖的人都不遠千里來求助於曾明村，曾先生均不分親疏予以幫忙，從魚塭土質之分析、文蛤種苗之放養，以至於輔導拓展成蛤行銷通路等。曾明村說：「愈是競爭，這個產業才會進步。」，由於曾明村無私的表現，造就了文蛤養殖產業的蓬勃發展。此時，從生產、衛生安全，到拓展行銷市場，曾明村已儼然成為百分百的文蛤達人了。

提升衛生品質，創造出SPA文蛤

有一次曾明村到朋友家作客，朋友烹煮文蛤招待他。曾明村食用時發現相同的文蛤，在產地食用是何等美味，到了一般消費者手中，

其品質為什麼衰退得如此嚴重？曾明村心想漁民辛苦栽培的文蛤，但是消費者又無法享受高品質的文蛤，是多麼地可惜。這樣的心情一直深藏於曾明村的心中。

直到嘉義大學生物系鍾國仁主任為執行漁業署委託之文蛤育肥計畫，向曾明村借用場地進行20多項的文蛤育肥實驗。曾明村藉著與鍾教授合作的機會，記錄了每項實驗的流程，經過不斷的嘗試後，創造出流水式文蛤吐沙法，成功解決文蛤品質衛生的問題。

曾明村發現從產區到消費地，文蛤的活力不斷地衰減，使其吐沙能力每下愈況，再加上水中溶氧量愈高，文蛤的活力愈強，因此曾明村在文蛤處理包裝的流程中增加了流水式沖洗法，把來自不同產區的文蛤，依其生長條件的不同，流水沖洗4~8小時後，靜置約2小時。如此文蛤不但能舒服地吐沙，更能將其他含氮雜質一併排出，大大地提升文蛤品質與衛生條件。也因此，當漁業署養殖漁業科繆科長看到這套文蛤保鮮流程時就說：「這正是我們所想要的。」，並形容看似水流衝擊按摩文蛤的方式，就像文蛤在洗SPA一樣，於是「SPA文



▲ 曾明村先生榮獲97年度全國模範漁民表揚（右二）。
（圖/ 中華民國養殖漁業發展協會提供）



▲ 推廣以廢棄蚌殼製成之藝術品，除可增加文蛤食用之附加價值外，亦是減少產業廢棄物的好方法。（圖/ 曾明村提供）

蛤」名稱從此產生，並將文蛤帶入精緻產業之行列。

再接再厲昇化文蛤產業 經營文蛤產業，曾明村一開始只是為了維持家計，在不斷地挖掘及解決問題中，對於文蛤的熱情也持續地加溫，曾明村常說：「有關文蛤的大小事，如果我沒去做，那要叫誰去做？」。

經營了將近30年的文蛤事業，曾明村覺得他必須跳出傳統的文蛤養殖觀念，力求精進。例如，陸上魚塢歷經多年的文蛤養殖後，底質漸漸老化，水中營養鹽開始處於不平衡狀態，導致文蛤成長速度遲緩。為此，在曾明村與漁業署多年的努力下，於下崙養殖漁業生產區設置海水統籌供應系統一座，預定於2009年開始供水，2010年正式營運。屆時藉由優良的海水，並利用溫室育肥的方式，可提供消費者更大、更肥、更甜美的優質文蛤。

另一方面，曾明村亦擔憂漁村人才不斷流失，影響未來文蛤產業之發展。因此在他榮獲97年度全國模範漁民的同時，開始著手將產業社會化、社區化，藉著教育休閒及增加文蛤附加價值的方法，吸引優秀的漁村青年投入並創新文蛤產業。

活魚運搬船

帶動石斑魚產業航向新境界

文/ 沈珍珍（漁業署技正）

圖/ 湯素瑛（本刊執行編輯）



▲ 停泊於港邊的暢洋號活魚運搬船。

漁業署沙署長上任後已核准16艘活魚運搬船，從事國內養殖活魚的運搬工作，迄今該等漁船已進行470航次運搬高級養殖活魚至香港地區，共計載運石斑魚105萬4,943尾、白點笛鯛400尾及赤鰭笛鯛4,300尾前往香港，成功地拓展石斑魚等活魚的行銷市場。

台灣養殖的石斑魚年產量約1萬7千公噸，產值為38億8千萬元，據估計每年約有7成的石斑魚銷往香港地區，不但穩定國內石斑魚市場，也為石斑魚養殖漁業帶來豐碩的收益。行政院農業委員會為因應石斑魚必需以活魚型態，由漁船運搬至香港的實際需要，並為加強

推動農產品外銷政策，特別發布施行「漁船運搬養殖活魚管理辦法」，漁船船主可與養殖業者以共同合作關係申請主管機關許可，用漁船從事運搬具合作關係的養殖活魚，目前可運搬的養殖活魚以國內箱網及魚塭大宗養殖的石斑魚類、海鱺、赤鰭笛鯛、黃錫鯛、白點笛鯛、黃鰺鰻及九孔等7種具外銷價值的魚、貝類，包括魚（貝）苗及成魚（貝）。

養殖活魚運搬船，不僅讓養殖石斑魚等活魚可以順利運搬至香港，節省運搬時間及成本，提升活魚活存率及產業競爭力外，更讓漁船業者有轉型機會，不用出海捕魚，而改以運搬養殖活魚維持生計，讓漁船業者與養殖業者可以有共創雙贏的機會。屏東縣李福成先生率先配合政府政策，他不僅是活魚運搬船的船主，同時也是養殖石斑魚的業者，李先生從事養殖經驗近30年，早期從事淡水養殖漁業，養殖種類有草魚、鰱魚、吳郭魚、蝦等，國內第一艘許可從事養殖活魚運搬業務的漁船，就



▲ 李福成船主侃侃而談活魚運搬經驗。



▲ 石斑魚成功地拓展活魚行銷市場。



▲ 蓄養池石斑魚過磅後吊至貨車上。



▲ 載運貨車上含有純氧魚池。



▲ 蓄養池大型石斑魚運搬情形。

是李先生家的協成號漁船，而為了擴大經營規模，李先生更專為從事養殖活魚運搬業務而設計新建了暢洋號漁船，去年舉辦了首航典禮，漁業署沙署長及屏東縣曹縣長都應邀參加剪綵儀式，對拓展石斑魚產業行銷通路方面，將有很大助益。🗨️



▲ 蓄養池之深度比人還高。



▲ 運搬船加長型的船艙與一般的漁船不同。

虱目魚 的另類美味行銷

文/ 莊曉慧（中華民國養殖漁業發展協會專員）

圖/ 王昌濤（台南縣養殖漁業發展協會理事長）



▲ 清蒸鳳梨破布仔虱目丁仔。

歷史記載三百多年來，虱目魚是台灣地區最重要的魚種之一，提供國人高優質的蛋白質來源，因出產自南台灣，故被賦予「南台灣家魚」的美名。

虱目魚是屬虱目魚科，其名多樣有海草魚、國姓魚、安平魚、麻虱目、麻虱目仔等，足見養殖過程隨時間空間演變而獲得各種雅號，是其他養殖魚種望塵莫及的。

虱目魚有著對稱流線的體型，及分叉尾鰭，最大可以長到1.7公尺長，但是一般上市規格在50公分以下。約每年5月左右就有越冬養殖之虱目魚量產，真正盛產期為每年8～10月，也是虱目魚最風光的時候。

虱目魚肉細鮮美，營養價值高，適宜煎、烤、煮、蒸、炸、醃、燒等料理。台灣人吃虱目魚有獨特食魚文化，從魚頭、魚肚、魚腸到

魚皮等完全利用，其中南部人早餐是滷肉飯、虱目魚肚湯，就是典型的特色，其中文化意涵是米飯（澱粉）代表體力、滷肉及汁（脂肪）代表活力、虱目魚（蛋白質）代表精力，此飲食文化係南台灣人民長期的生活形態，所發展出極具鄉土特色的早餐美味。

虱目魚因盛產期過於集中，經常造成產銷失衡情形，因此本文特別介紹一種屬於南部漁民的私房菜，這是一道極美味的佳餚，品嚐過的人往往回味無窮。

當漁民的虱目魚養到2-3尾斤大小時，就可以開始販售，不但可調節盛產時的供給量，也可以穩定市場價格及增加漁民收入，一舉數得，值得漁政單位加以推廣。



▲ 香煎虱目丁仔。

作法

原味清蒸虱目丁仔



2-3尾斤的虱目魚（俗稱虱目丁仔）料理方法：

- 1 先將2-3尾斤虱目魚去鱗、去鰓去內臟處理。
- 2 鍋內加入水及米酒各3/4碗、少許鹽巴。
- 3 放入虱目魚後蓋住鍋蓋。
- 4 以中火烹煮至熟後置入盤中，撒上蔥花即可。

這種煮法其特色為：

- 1 虱目魚提味程度恰到好處，且肉質鮮嫩好吃。
- 2 因其背部的魚刺發育尚未完成，不會造成吃魚負擔。

虱目魚營養成分／每100公克

水分66g	維生素C（0.1g）
蛋白質21.8g	維生素A（210毫克）
脂肪11.9g	菸鹼酸6.5mg
醣類0.1g	DHA 171單位及豐富礦物質等（鈉96mg、鉀213mg、鈣16mg、鎂36mg、鐵0.7mg、磷244mg）

賞鯨業的CAS



—選擇有標章，賞鯨不緊張

文圖/ 蘇郁翔（中華鯨豚協會專員）

在闊別了三年後，再度踏上花蓮那片浩瀚的大海上與鯨豚重逢，心情卻不同，回憶起初次造訪花蓮港時，心中是既充滿著期待又愉悅地觀賞鯨豚，時光回溯彷彿歷歷在目。

此次再度前往故地賞鯨，發現了台灣在賞鯨事業上有了很大的突破，其中令人印象最深

刻的莫過於「賞鯨標章」，在尚未賞鯨前事前準備工作變顯得相當重要，透過網路的瀏覽於Go Go賞鯨去的網站中發現「賞鯨標章」這個名稱，便好奇的吸引著我的目光，到底什麼是賞鯨標章？



▲ 眾人愉悅的拿起相機及錄影機拍錄。

► 2008年所頒發給船家的賞鯨標章證明。



▲ 垃圾資源回收分類及桶裝水。 ▲ 船家於船上設計的鯨豚解說。

▲ 船家於船上彩繪之鯨豚簡介。

透過網站上的說明才瞭解賞鯨標章原來是針對賞鯨業者服務品質、各種船體設施及軟體部分的一種評鑑制度，簡單的說，賞鯨標章就像是賞鯨業的「CAS」，獲得賞鯨標章認可的船家，在其整體服務上皆有一定的標準，讓遊客在船上賞鯨時能夠獲得最佳的滿意度及難忘的體驗。

既然提到賞鯨標章，就不得不提到其包含

了哪些審核項目，賞鯨標章主要是由，「服務品質」、「環境教育」、「鯨豚衝擊」、「永續行動」四個核心價值所組成，並有42項由專家學者評鑑的題項。

賞鯨標章的內容看得見，行銷推廣聽得到，但唯有實際體驗才能夠瞭解它的特點，因此，此次賞鯨便選擇了有標章的賞鯨船，和前幾次賞鯨的不同在於此次業者在未上船前便在



▲ 熱帶斑海豚。



▲ 賞鯨船出海之景觀。



▲ 長吻飛旋海豚。

港口為我們解說許多賞鯨要領，包含鯨豚種類、鯨豚習性以及許多和鯨豚相關的奇聞趣事，增加了旅遊時的豐富度，便對這一次的賞鯨之旅充滿著期待。

等待已久的搭船遨遊大海時機終於來臨，上船之後發現船家的救生衣、逃生指標各項安全上的軟硬體設施都相當完備，在看到船上的許多工作人員及船長都穿著公司自製的制服，頓時有種似乎是在飛機上機組人員及機長的感覺，更覺親切感倍增。

在船長介紹完預定航線、風向、海浪級數等天氣概況後，便由活潑專業學富五車的解說員引導著我們踏上鯨豚學習之旅，解說員鉅細靡遺的解說關於鯨豚的各項知識，小從鯨豚的生理構造大到鯨豚的睡眠習性都能夠充份的傳遞給遊客，這是在之前搭乘未有賞鯨標章的船隻上所無法感受到的。當然除了鯨豚相關知識

外，解說員也針對了附近海洋概況、水中生物甚至島嶼的地理形成做了詳細的解說，看著身旁的小姪子開始知道「鯨豚」跟「魚」是不同的；站在船頭的阿公也知道鯨豚是保育類動物，頓時覺得台灣的「環境教育」其實是充滿著希望和未來的，若是船家都能夠有著環境永續的概念，蘊藏在海裡的這些生態資源才能無窮無盡的讓我們下一代看到。

這一次為期半天的賞鯨行程，真的覺得不虛此行。也體驗到農委會與許多民間團體不斷的致力於鯨豚保育工作的成果，身為遊客的我們更該為這些可愛珍貴的鯨豚付出一點心力，選擇獲得賞鯨標章的業者就是對他們的一種肯定，「出門賞鯨選標章，服務品質有保障」，透過這次的鯨奇之旅充實了自我，收穫多多碩果累累，相信下一次還會再選擇有賞鯨標章的賞鯨船。

因為有你，台灣更漁業！

漁業推廣伙伴們，加油！

文/ 江善泰（漁業署技正）

圖/ 花蓮、日月潭區漁會提供

隨著時代巨輪的轉動，
台灣漁業推廣從傳統技術傳承的使命中，
迎向世界浪潮的衝擊……。

漁業推廣為漁業和漁村發展重要的一環，
是漁村社會的中心教育，凡與漁業生產、漁民
生活、漁村生態相關都是推廣的工作範疇。

走過從前～漁業尖兵團隊的出現

漁業推廣工作自民國64年起，台灣省漁會
成立推廣組約僱水產院校畢業生擔任推廣員，
派駐各縣市政府及各級漁會辦理漁業推廣工
作，並選拔漁村青年組織漁事研究班，藉定期
或利用漁閒期開班會、講習會、觀摩會、研討
會等活動，教導漁民新知識、新技術，提高漁
業生產量並增加收益。

74年起擴大服務範圍到辦理漁村家政、四
健推廣工作，輔導對象涵蓋漁家所有成員，以
教育改善漁村生活環境並培育漁村青少年，也
確立漁會漁事研究班、家政班、四健作業組等
漁村基層組織活動。

漁業推廣主要功能係利用農漁業資源、應
用傳播、人力資源發展或行政服務等方式，提
供漁民終身教育機會，協助利用當地資源，發
展地方產業，提升生活與環境品質。現階段漁

業推廣工作重點方向分述如次：

漁事推廣教育

漁事推廣以漁民為對象。

由於漁業環境的變遷，漁業生產技術進步
與生產量增加並無法確保漁民所得增加或改善
漁家的生活。因此，現行漁事推廣教育各區漁
會應就地區漁業環境特性，教導漁民生產與資



▲ 花蓮漁事推廣潛水班合影。（圖/ 李凱明）

源保育並重及生態環境保護觀念，推動海上環保，宣導漁船回收寶特瓶等再生資源，減少海洋污染；訓練漁民第二專長，引導漁民轉型經營休閒漁業或兼營娛樂漁業；舉辦各種漁業體驗活動，讓消費者體驗並享受傳統漁撈文化，帶動地方觀光產業，促進漁業多元化。

家政推廣教育

家政推廣，以漁村婦女為對象。

透過組織家政班教育婦女在家庭衛生、環境改善、膳食營養、親職教育等項目，以充實

家庭生活內涵，提升漁家生活品質，已具成效。現行家政推廣加強終身學習之理念，漁村婦女對高齡者生活照顧，推動高齡者組成自主性的健康管理，健康老化與在地老化；教育外籍及大陸配偶家庭如何侍親與照顧等學習，開創漁村漁家照顧服務與訓練，培育漁村婦女取得專業技能證照，輔導家政班班員共同投資經營副業，發展具地方特色料理餐飲業與休閒旅遊之服務業結合，創造漁村婦女就業機會增加漁家收入，使漁家婦女成為改善漁村的生活與漁家經濟的重要支柱。



▲ 家政班成果展現。（圖/ 李凱明）



1. 四健作業組授課情形。
2. 四健青少年習武鍛鍊身體。（圖1、2/ 吳淑芬）



四健推廣教育


四健推廣是一項教育性的整體推廣工作，以漁村年齡9至24歲為對象。

現行四健推廣教育工作對於四健組織體系，擴大招募四健會員、義務指導員；辦理各項作業組訓練，提供知識性、技藝性、文化性等教育活動，從組織活動中學習集會，透過會議溝通與協調，訓練自我表達與組織能力，並訓練四健會員本著「從工作中學習，從學習中工作」的精神，豐富各種生活知識與技能，瞭解漁業文化，體驗漁業活動；結合漁村文化、學校慶祝活動展現漁村四健推廣成果展示；孕育漁村青少年對漁業的認知，使漁業傳統技能及文化得以傳承，並成為一個優秀的國民。

邁向明天～漁業推廣人員的挑戰

漁業推廣是一項既繁雜又長期性的工作，漁會為漁業推廣工作的主要執行單位，漁民是漁會的會員，是我們的衣食父母，推廣人員必需走出漁會辦公大樓，融入漁村與漁民、婦女、青少年生活中彼此溝通與互動，瞭解他們的需求並協助其解決問題，提供最新漁業的動態訊息。

要做好推廣工作，推廣人員除要具有高度的熱忱、積極的態度與強烈的使命感外，亦須不斷地充實自己的新知識。

借荷蘭漁業推廣的定義「在路上的亮光，協助漁民找到他們的方向」，與漁業推廣工作伙伴們，共勉之！

雲林區漁會 田媽媽介紹

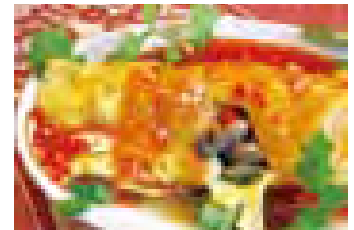
文/ 蔡文東（雲林區漁會推廣課課長）

圖/ 高遠文化

目前傳統漁村面對台灣農業轉型的衝擊及漁業資源枯竭與時代變動，年輕族群不上船工作、繼續從事漁業而出走，造成人口結構老化競爭力逐漸流失，漁村的生活品質有待提升。有鑑於此，近年來承蒙行政院農業委員會積極推動在地產業發展，以本縣轄區養殖漁業盛產文蛤、台灣鯛、鱸魚、草蝦、虱目魚、巧味芽

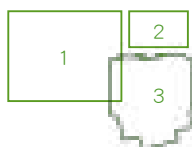
（龍鬚菜）、鰻魚、淺海養殖以牡蠣為主。將農漁村產業結合地方資源應用，再度展現在地人力、開創漁村新生命。

為創造漁村就業機會及促進經濟繁榮，本會於民國94年度依據省漁會「發展地方料理計畫」田媽媽經營班計畫，輔導的崙豐家政班，由班長林祝妃及一群對漁村這塊土地有著深厚



1. 崙豐家政班班長林祝妃，不僅是料理達人，也是貝殼手工藝品創意家。（圖/ 湯素瑛）
2. 營養又健康的巧味芽（龍鬚菜）。
3. 蛋包附著整個滿滿蚵仔的「蚵包蛋」，是祝妃嫂的私房菜，連老外也指名要點這哦！

4. 採用文蛤原汁及花枝、旗魚、蔬菜做成的「蛤仔餅」（海鮮餅）。



1. 以多種中藥和酒、醬油熬煮而成的「精醃文蛤」，有助開胃。
2. 新鮮文蛤湯，味道一級棒！
3. 「文蛤湯包禮盒」，可宅配親送到府上。
(禮盒售價350元整，宅配運費另計。)



情感與不捨的家政班員共同參與，經討論結果先以租用一處閒置空間加以整修，以不失漁村風格且又有高雅漁村品味料理。在本會的輔導下，漁村婦女田媽媽成員，均能遵守經營班公約建立共識，依各班員學有專長分工，各顯身手發揮第二專長。

班員們為使簡餐更具特色，並符合消費者的口味，彼此常會試作菜色，強調漁業推廣漁產料理特色，推廣「三低飲食」，即低油、低鹽、低糖等健康漁產料理，提供國人健康的飲

食餐點。符合經濟又實惠菜單要求、附加簡餐、道地古坑咖啡，提升田媽媽經營班附加價值，同時也增加營業收入。

本轄台西鄉以盛產文蛤為名，肥大鮮美的文蛤常因量多而價跌，致漁民損失慘重血本無歸，為提高產品價值及延長保存期限由家班長林祝妃及漁事研究班長林江輝致力漁產品加工，利用自家養殖文蛤從事手工加工製作文蛤湯包、醃漬文蛤，雖日夜努力工作，經濟依然無法改善，產品依然無法打開行銷通路。經本



1. 以蒸氣萃取新鮮文蛤原汁，結合手工肉餡製成的「蛤仔湯包」。

2. 七成的虱目魚配上三成的新鮮豬肉，口感極佳且不油膩的「虱目魚香腸」。

3. 雲林區田媽媽、田爸爸上菜囉！

會積極協助特於94年度研提「發展地方料理計畫」田媽媽經營班計畫，獲得35萬元機器設備費改善，以機器代替人工篩選文蛤，改善加工過程人力過多，以機器解決減少人力，並改善冷凍設施，一併解決品質衛生及保鮮不易等問題，並同時成立門市中心，拓展行銷通路、廣獲媒體好評，以成為該班不可或缺的料理。

為建立品牌形象積極參與漁會推廣活動一系列農漁產品展示展售的機會來推廣他們的漁特產品，經一場場的試吃，獲得各界廣大熱烈回應，媒體採訪、報導，頗獲行政院農業委員會及台灣省漁會之關注，獲邀參加96年度世貿美食展。

因此蛤仔輝文蛤湯包也一舉成名，不但成功銷出當地養殖過盛的文蛤，該班也因加入田媽媽，班長林祝妃熱心帶動下，又陸續研發多項水產小吃。台西一帶養殖文蛤多採混養方式，文蛤以浮游生物為食物、魚蝦覓食藻類的特性，創造最高經濟價值。她用當地魚塭養殖文蛤、虱目魚、鹹水蝦和鮮蚵，開發出一張熱鬧的海味小吃菜單。以養殖產量最多的文蛤，除了醃漬文蛤、文蛤湯包，還可以加花枝（烏賊）、旗魚漿做成蛤仔餅，此外，文蛤也用於料理當中，像用大粒蛤仔做茶碗蒸、炒文蛤等多樣吃法。與文蛤混養的虱目魚，採鹹水養殖，肉質鮮嫩，可加工做虱目魚香腸、虱目魚

丸，取肉剩下的魚皮，包裹上蝦漿與豬肉餡，拍粉下鍋油炸，馬上變出創意菜虱目魚皮捲。

尤以台西潮間帶「蚵」仔也是聞名遐邇的當地水產品，尚青的「生蠔」無論做酥炸蚵仔、培根蚵仔都是一道美食佳餚，但最特別的還是蚵仔包蛋，從潮間帶撿拾回來的野生石蚵，尺寸雖小，口感卻紮實，吃來不糊爛，熱炒後用蛋皮包捲，金黃香暖。

班長林祝妃接受媒體採訪時，最常講的一句話就是加入「田媽媽」是她人生轉捩點，讓漁村充滿生氣，讓田媽媽的經營變成一種社會責任事業，加入田媽媽讓她們懂的回饋社會，認識更多的朋友或長官。為展現推廣工作效率，特於門市二樓設置家政教室，利用有限空間佈置溫馨的研習場所，本身是免費地方料理

講師，「田媽媽」門市經營的人員除家政班員優先參與外，另為漁村外籍配偶提供一工作場所，所入貼補家用。

本會輔導漁村婦女「田媽媽」副業經營班，期以提升營漁婦女能力班，利用周遭的農漁業資源經營副業，以開創新的收入來源，發揮團隊經營力量，落實田媽媽之經營管理理念首要者為產品健康、安全、衛生，採用健康安全之天然食材、少添加物、少油、少鹽、少糖，重視環境與操作衛生，所獲取的為合理的利潤，不是追求暴利與短利，而是希望獲得顧客好口碑，創造與凸顯在地特色，從經費申請，輔導設備改善，包裝改善，網路宅配行銷設計，門市設立，短短4年締造年收入百萬元以上銷售佳績。📞



店家資訊

蛤仔輝特產中心

店址：雲林縣台西鄉五港路428號
(台西鄉立圖書館斜對面)

電話：05-6984911 / 0932-915240

營業時間：上午10:30至下午03:00
下午05:00至晚上09:00

假日時間：上午10:30至晚上09:00

網址：<http://98.to/蛤仔輝>
(或yahoo搜尋蛤仔輝)

水產養殖場轉型再出發

—以魚路古道農場為例

文圖/ 蔡光榮局長、馬振評科員
(台北縣政府農業局)



▲ 魚路古道農場飽足飯後，可在山中小徑悠閒漫步。



▲ 享用餐點或泡壺好茶，貼近山林。

民國96年9月行政院衛生署派員至桃園縣某賣場抽驗鱒魚，抽驗結果發現魚體含禁止使用之動物用藥品，疑由「金山養鱒場」之張姓業者提供，為維護消費者之健康，台北縣政府農業局陸續抽驗台北縣之養殖水產品，發現鱒魚外，尚有大閘蟹部分業者違規使用動物用禁藥硝基呋喃及氯黴素，造成一般大眾及新聞媒體的注意，為維護消費者之權益，台北縣政府農業局除不定期抽驗轄內水產養殖場之養殖水產品外，還指派獸醫至各養殖場宣導正確用藥、舉辦地方說明會，以輔導養殖業者正確使用動物用藥品、輔導養殖業者對其養殖水產品進行藥物自主檢驗。

「金山養鱒場」自從發生毒鱒魚事件後，股東結構重整，新的經營團隊重新再出發，並積極配合台北縣政府農業局之政策，對其養殖水產品進行藥物自主檢驗及產銷履歷認證，其養殖水產品認證品項包括香魚、鱸魚及台灣鯛，該農場是台北縣第一家經財團法人全國認證基金會（Taiwan Accreditation Foundation 簡稱TAF）認證之水產品產銷履歷認證之水產養殖場。

水產養殖場單純現撈魚鮮的烹煮，已無法滿足饕客的需求，為配合觀光休閒漁業趨勢之發展，該漁場設有主題餐廳，可品嚐經水產履歷認證之碳烤香魚、紅肉鱒魚、鹽烤鯛魚、清



▲ 漁場木棧道上可觀看魚兒悠游於水中。



▲ 魚路古道農場為台北縣第一家有水產品產銷履歷認證的養殖場。

蒸泉鱸、糖醋泉鱸、養生鱖龍魚套餐及冬期限定的陽明山山藥，餐廳兩側巨型之玻璃窗可觀陽明山山麓的風景，想呼吸芬多精，該漁場並設有露天用餐區及泡茶區，酒足飯飽後，可漫步於漁場木棧道上，觀看悠游的鱖龍魚、鱒魚、香魚、鯉魚、鯛魚及鱸魚，或許魚兒會逆流而上，給您帶來啟發；或許腰邊會漂來一片

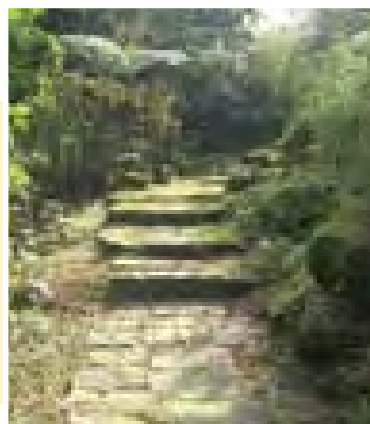


◀ 魚路古道農場，台北鮮魚禮盒。

雲，讓您彷彿置身於仙境並心曠神怡。漁場業者更表示，未來可能將金山鄉之套裝旅遊行程納入規劃。

魚路古道農場

想到魚路古道農場逛逛嗎？該漁場位於陽明山山麓，屬國家公園範圍，從金山鄉鬧區往陽金公路走，約10至15分鐘往左側看就可發現，若還有不清楚之處可撥電話：02-2408-0678，傳真為02-2408-0070，網址為<http://www.fwf.url.tw>。



北關螃蟹博物館的

故事王 李冠興

文/ 陳詩潔

圖/ 湯素瑛（本刊執行編輯）



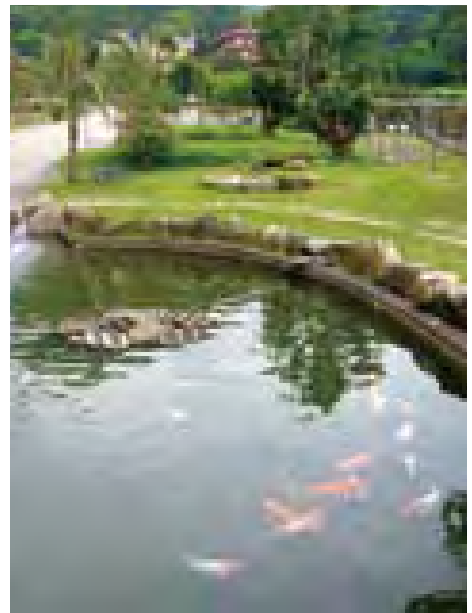
▲ 榮獲97年全國農場金獎的李冠興與他活潑可愛的寶貝兒子合影。

座右銘有三：一、不要做第一，而要做唯一。
二、專業。
三、做計畫時，也要規劃失敗的退路。

什麼，螃蟹是直的走？橫行霸道不是人們最常用來形容螃蟹的走路姿勢嗎？錯！螃蟹橫著走其實是為了躲避天敵，也是為了入洞時方便逃跑，但在牠們吃東西的時候，一定是直的走，因為，這樣才看得到食物呀。若不是宜蘭北關螃蟹博物館館長李冠興今日的解說，相信我對螃蟹的誤解肯定還會持續下去。



▲ 北關農場外觀。



▲ 在這好山好水的環境，不妨住上一晚，好好享受這悠靜的假期。



▲ 館藏近2,000多種的甲殼類的標本及活動展示區。



▲ 館長的解說既生動又風趣，逗得全場遊客笑呵呵。

因為好奇，才有今日的螃蟹博物館

規模250坪的北關螃蟹博物館，雖然不是很大，但裡面蒐集了眾多獨家珍寶，幕後的推手就是這位李冠興館長。而他與螃蟹的故事，則要從進門時在玻璃窗的放大鏡裡看到的中華關公蟹開始講起……。

有一天，他在大溪漁港看到一群外國朋友在一堆下雜魚中尋寶，好奇的他，探頭一看，發現裡面有一隻螃蟹的臉孔長得很像關公，更巧的是，世界甲殼動物協會總主席也在現場。跟他聊過之後，李冠興才知道，原來，被台灣人當作飼料的下雜魚裡，竟藏著世界公認的珍

貴生物。以螃蟹為例，除了印尼為總源地之外，世界第二名就是宜蘭龜山島海域，其中，又以大溪漁港和梗枋漁港，是甲殼類動物的最佳採集場。

於是，好奇心被開啟的李冠興，就此栽入了螃蟹研究這條不歸路。

接受挑戰，才能化不可能為可能

在那一次後，李冠興試著想把螃蟹作成標本，但探尋了各大校的教授及專家，獲得的答案全部都是一不可能的啦！「愈不可能的事，我愈愛挑戰。」正是因為擁有這樣的性格，才能造就這一切看似不可能的螃蟹博物館。



▲ 學名為屏東澤蟹，總是身穿著鮮豔繽紛的外衣俗稱為彩蛋蟹。



▲ 什麼，叫「拉屎」蟹，原來是因為學名拉氏明溪蟹口誤而造成的。



1
2

3

1. 您仔細看，身體像不像卡通人物鹹蛋超人呢？
2. 大螯上覆有黑毛，狀似兩道濃眉，館長風趣地說像不像郝伯村？
3. 館長驚呼，這是第一次見到兩隻始祖寄居蟹在同一個木頭裡。

憑著一股傻勁不顧一切的他，決定不要想太多直接放手去做，花了將近半年的時間摸索與研究，竟讓他突破標本製作技術，把螃蟹的顏色及外體完整保存了下來。如今，館內展示著近2,000多種的甲殼類的標本及活體，除了佔大多數的螃蟹以外，也有不少蝦類及寄居蟹。而且，現在的北關螃蟹博物館，不只是國內學者相互交流研究的地方，亦在國際享有盛名，成為學術界交流重地。

發揮想像，故事就會一籬筐

在這裡，你可以看到所有寄居蟹的始祖。據說，揹著漂流木走路的寄居蟹，源自於一億年前的生態習性，有趣的是，大半個身體躲在木頭裡的小小寄居蟹，行走時竟是「倒退嚕」，參觀那天，還瞧見兩隻寄居蟹住在同一個家……，有人說，另一個木頭屋太小了啦，所以牠搬到別人家裡住。

「這是牛角麵包、紅豆麵包、奶酥麵包，

還有台灣小吃鹽酥雞。」哇，這麼多好吃的東西都聚集在這裡，而且還有卡通人物鹹蛋超人及政治人物郝伯村，到底這是什麼地方？其實，這些都是螃蟹，只是經過李館長幽默風趣的講話方式，逗得大家哈哈大笑，一下子就把這些獨特的外型給記住了，想忘也很難！

一路聽下來，總覺得李館長是個充滿想像力的人，同時具有聯想力和好奇心，在螃蟹的世界中，他從許多不可能的地方去摸索，從各個有可能的事物去實驗，一次一次不斷地嘗試，最後常常獲得意想不到的成果。而他，更將這些辛苦的成果，化為輕鬆活潑的字句和故事，用最幽默的言語，將知識包裝於無形。

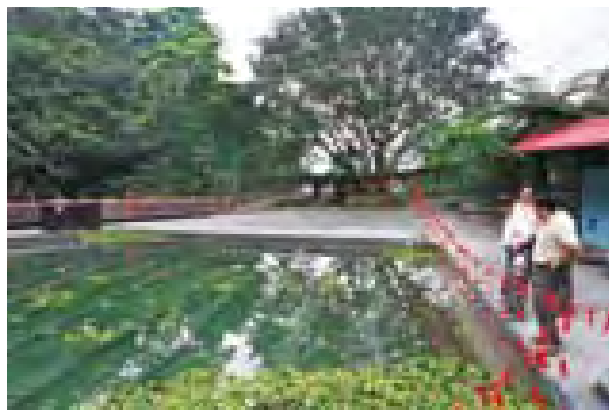
觸類旁通，就能為生活增添色彩

這些，可從他五花八門且精采萬分的經歷中略窺一二。雖然，他開玩笑地用「不學無術」四個字謙虛帶過，但為了經營農場的餐飲料理，考了一個國際中式烹飪師；為了讓農場

符合環保局的要求，特地到宜蘭大學進修，考取乙級環境工程廢水專責人員執照；接觸螃蟹之後，原本只是電子工程科畢業的他，更拿到了國立台灣海洋大學取得環境生物與漁業科學碩士學位……。這樣的專業與努力，在在說明了他對於自己所規劃的夢想藍圖，走得可是一點也不馬虎。

現在，你可以說他是個農場經營者，也可以說他是個廚師、研究學者或博物館員，身兼多職的他，更將各個領域的知識觸類旁通，靈活運用。例如，他發揮當時所學的環工知識，在咖啡廳桌上打造出人人夢想中的水族箱，讓大家能夠一邊喝咖啡，一邊看著魚兒自由在地漫遊，看著螃蟹逗趣地橫呀橫呀鑽進洞裡，彷彿置身於藍色水底世界，夢幻十足。

未來，將結合來這享受豪華美味大閘蟹就送住宿一晚，此外，還計畫在礁溪蓋一棟外型



▲ 原本是戲水區，現改建為養殖大閘蟹，在今年冬天就能品嚐牠的鮮甜美味哦！

像饅頭蟹外型的水晶宮，將如同海底隧道一般，讓人們與螃蟹沒有距離。他的計畫是把水晶宮打造成一座夜間博物館，再結合日間的北關螃蟹博物館導覽，一同採以生活、生態及生產的經營模式，讓遊客藉由生活和遊玩方式，進一步認識海洋生態；還要讓遊客發現，走進螃蟹博物館，精彩的故事才正要開始！🐞



來到這可以餵羊、釣魚之外，還有許多DIY體驗活動，如彩繪T恤、天燈教學或是現做現吃的草仔粿哦！



▲ 來這，還可以拿草餵羊兒。

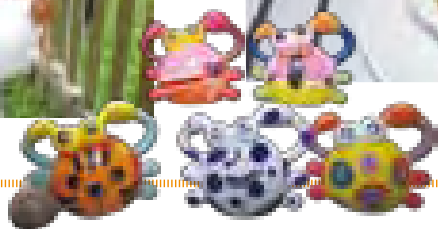


本店招牌咖啡必點，還有絕不容錯過的西班牙精緻套餐、北關風味BBQ晚餐及有氧活力早餐！



▲ 西班牙精緻套餐。

◀ 彩繪獨一無二的招財蟹撲滿。





尋訪蚵的故鄉

文/ 高遠文化

圖/ 游忠霖



嘉義縣東石鄉是蚵的故鄉，人們大多以養蚵為生計，海田大多以蚵架為主角，而這，也是大多數人對東石的印象。

然而，真正深入走訪才發現，這裡物產豐富、生態多元，農漁鹽齊具，而且，美不勝收……

划呀划呀 體驗龍舟奪標

嘿啾～嘿啾～，以整齊劃一的動作奮力划槳，吆喝聲不斷地從耳邊傳來，在加油聲浪與隆隆鼓聲下，舵手急速地往前划，先馳奪標的隊伍，在民眾的歡呼聲宣佈奪冠了。每年農曆五月初五，東石鄉可是划龍舟的熱門景點。

或許你會覺得那奪標的帥氣英姿，是個高難度的動作，看起來好像不怎麼安全，看了一輩子的龍舟比賽，可能都還沒有拿過划槳，更別說以腳後跟勾住龍頭彎曲著身體往前撲。現



▲ 船仔頭社區朴子溪划龍舟體驗，四個人也可以划哦！



▲ 朴子溪擁有豐富鳥類生態資源，瞧這身型瘦長的白鷺鸞多麼可愛！

◀ 自行車步道旁就有蚵殼拼貼而成的蜻蜓、鳥群等多種自然生態意象。

在，你將可以在船仔頭社區朴子溪親身體驗。

拿著划槳，划行於豐富的濕地及鳥類生態區內，沿途欣賞白鷺鸞輕巧跳躍的可愛模樣；若起個大早，還能邊划行，邊看日出。如此愜意的生活與這裡獨有的鄉村風情，你一定要抽空來體驗。

俯拾之間皆藝術

沿著朴子溪自行車道外的牆面行走，你會看到一幅幅以蚵殼拼貼而成的美麗壁畫。藝術家們利用色澤光滑的蚵殼內層來展現畫作的明亮部分，再以略顯灰白的外層對比出暗部陰影，多以船仔頭生活為創作主題的他們，就是要運用最在地的素材和特色，體現「生活即藝術，藝術即生活」的生命力。

這十年來，船仔頭藝術村文教基金會結合了嘉義縣政府和東石鄉公所，推動社區總體營造，將這裡打造成藝術村落，從大自然的生態

體驗、牛車觀光漫步、朴子溪划龍舟體驗，到蔡英傑蚵貝藝術DIY等，為傳統文化創造新生命，雖然樸實，卻很踏實。

蚵文化滿街跑

走在東石鄉鎮的街頭小巷裡，從第一間到最後一間，幾乎家家戶戶都在門前剝蚵仔，讓第一次來到這裡的我們直呼，這裡根本就是「蚵街」。剛開始，我們真的被這樣的情景嚇到了，但是，在嘉義區漁會推廣課長吳純裕的帶領下，我們透過他與在地人的熱絡情感，感受到了在地人的熱情與好客。

其中一位83歲吳林伴阿媽，面對攝影機時，既嬌羞又專注地剝蚵仔。動作沒辦法跟年輕人比快的她，總是一天做多少算多少，有時還很勤勞地推著嬰兒車一步一步地走往蚵山去挑蚵，若蚵殼外型完整，還可以挑起來賣錢。可別小看她這台嬰兒車，它可是改良式的載蚵



▲ 東石當地人俗稱「支子」(台語)的小白鯧，也有另一種講法為「軟只仔」。(圖/ 吳純裕)

◀ 吳林伴阿嬤把嬰兒車改良為載蚵工具車，總是從家裡推著它往返蚵山的路上。

工具車，簡陋卻裝備齊全，有蚵刀、裝蚵殼的籃子、裝生蚵的桶子。「身體沒以前那麼好，現在已經不會走了啦！」阿嬤告訴我們，慢慢推著嬰兒車走往蚵山，有時其實只是想跟老朋友聊聊天而已。

已有200多年的東石蚵文化，不知這條蚵街上，述說了多少精彩的奇聞異事。有空的話，來這裡走一走，坐下來聊一聊，你一定會聽到更多更有趣的故事。

此起彼落的吆喝聲

彰嘉雲一帶最大的拍賣魚市場非東石魚市場莫屬。每天到了下午一點半，市場的拍賣吆喝聲便開始此起彼落，熱鬧極了。

一個個紅色籃子不斷地從磅秤中傳遞給漁民，漁民則將籃中的鮮魚取出，小心翼翼的一條一條擺好，位置整齊而劃一，好奇地問正在

排列的漁民，為什麼要這麼做？「因為大家都這樣排，賣相也比較好看。」這句話說得簡單，但看著他們用雙手細心地排列，彷彿感覺到了一股對魚兒的尊重，在無形中把魚市場的混亂場面，變得井然有序。其中，五條白鯧以魚頭集中在中間，分叉的尾鰭朝外，像極了散發出光芒的小星星，如此有趣的畫面，還是頭一次看到，雖然沒有特別的意含，卻別有一番用心。

漫步在夕陽西下

站在東石漁人碼頭的林蔭堤道上，靜靜看著白鷺絲在蚵棚架上佇立，寧靜的夕陽，讓心情整個沉靜下來，在不知不覺中放慢腳步，情不自禁地凝望映照在海面的橙黃色夕陽，那波光粼粼的景色，與載蚵回來的船隻，勾勒出一幅如夢似幻的美麗海景。

漁人碼頭的入口，以充滿意象的荷蘭風車，引領人們進入，走在規劃完善的步道上，可以看到用漂流木裝置而成的長廊步道，還有海洋風味的椰子樹噴水區，洋溢著一股濃濃的熱帶風情，旁邊還有浪漫的白色沙灘，非常適合全家大小來這裡堆沙戲水。這裡，主要是以風、陽光、魚、船、海洋及燈塔等元素，來呈現多重海洋風貌，向來是攝影師最愛拍攝的景點之一，當你來到這裡，也別忘了留下最美好的回憶。

當初對東石鄉的印象就是一蚵的故鄉，然而這次，走過船仔頭社區；拿起划槳奮力往前「奪標」；踏著溼地的細沙看盡紅樹林的生態之美；大街小巷的蚵貝藝術裝置；整條街上幾乎家家戶戶在門前剝蚵的景象；魚市場的漁民

以排列魚兒來表達尊敬之意；還有東石漁人碼頭的夕陽西照及浪漫白色細沙。最後還有一件事，聽當地的老船長說，這裡時常出現中華白海豚，當地稱之為「媽祖魚」，筆者期許有機會進一步與牠們認識，未來能與讀者一起分享，這屬於台灣西部海岸域重要的保育動物。有機會也來東石走一趟，你也會發現許多有趣的故事及好玩的景點哦！🐬



▲ 有海水、鯨魚及白色浪漫細沙，打造海洋印象，是小朋友的遊樂天堂。

建議行程



▲ 攝影師最愛拍攝的黃昏景點之一。

嘉義
東石

吃蚵列傳

文圖/ 游忠霖



▲ 嘉義區漁會推廣課長吳純裕真心推薦「東石蚵」。

四月到九月正是品嚐蚵仔料理最好的季節，以蚵仔養殖產業聞名全台的嘉義東石，有著純淨的海水、肥美鮮甜的蚵仔，一直擁有「蚵的故鄉」美名，更是你絕對不能錯過的美食鮮體驗。但你真的知道，走訪東石，該去哪裡吃嗎？

在地人帶路 好吃跟他走

不論走到哪裡都一樣，想要嚐到當地最有特色最好吃的美味，就一定要請在地人來介紹。這回來到東石，我們特別邀請曾是東石拍賣員，家中又從事養蚵，同時也是詩人、寫歌寫詞的嘉義區漁會推廣課長吳純裕，來擔任美食嚮導。現在，就來看看他推薦了哪些美味餐廳和在地小吃。

海龍園

人稱「阿福師」的海龍園總舖師蕭進福，擁有著20年以上的好手藝！海龍園從開店到現在已有20年的歷史，阿福師更是不斷推出創新料理，還將日式與台式風味完美融合，讓每道出自他手的菜餚都有著層次分明的滋味和絕佳的口感。他還曾在吳課長純裕的推薦下，前往金門輔導在地石頭蚵，一次做出28道蚵仔創新佳餚。這一回，阿福師特地為我們準備了四道蚵食料理，有些拿手好菜看似簡單，卻會讓你回味無窮。



▲ 海龍園總舖師蕭進福，人稱「阿福師」，20年以上的好手藝。

1. 生鮮蚵

怎麼吃最好吃？當然是，直接吃原味，嚐嚐來自大海的鮮甜！但別忘了，吃鮮最重要的可是蚵的品質及新鮮度。這道生鮮蚵，採用東石出產而且還有CAS認證通過的蚵，搭配著日式的哇沙米，及台灣道地的蒜頭、薑、辣椒、蔥，最後再倒入醋、醬油一起攪拌，將兩者相互融合，讓吃入口中的味道具有豐富的層次感。相信每位吃過的人都可以感受到，阿福師不僅在選蚵上面相當用心，對調料味亦是同等重視。



▲ 蚵仔沾多種醬料，味道獨特。



2. 蚵捲

金黃酥脆的蚵捲，沾上甜甜的蕃茄醬，咬了一口，香味立刻撲鼻而來，嘴裡溢滿著薑的辛辣味，還伴隨著滿滿的蚵仔、韭菜，真是好吃極了。阿福師還特別叮嚀，「這要熱熱的吃，最好！」滿口幸福的滋味，直叫人吮指難忘。

◀ 金黃香酥的蚵捲，就是要趁熱吃。

3. 麻油蚵

在天氣突然變冷的時候，來一盤麻油炒蚵仔，再加入幾片薑絲，正是去寒保暖、茲養脾胃的最好選擇，而且，在還沒動筷之前，就先傳來陣陣的麻油清香，更是令人食指大動。全開的食慾，配上滑嫩的蚵仔，保證讓你多嗑一碗飯。

▶ 就是愛吃麻油的清香。



4. 蚵仔輪湯

一聽到這道菜名，就難掩心中的好奇，阿福師告訴我，因為要在蚵仔上沾些太白粉，讓它們像車輪一般翻轉，把粉黏附在蚵仔上，然後丟進煮開的水裡滾燙，才會起這名字。這碗特殊的蚵仔輪湯，以包附了一層薄薄透明粉狀，口感鮮嫩香Q的蚵仔為主角，再加上韭菜與蔥花提香，使整個湯底變得豐富又多變。

海龍園餐廳

地址：嘉義縣東石鄉永屯村35號之3號

電話：05-373-0009

營業時間：上午11:00～晚上09:00



▲ 嘴裡滿口蚵仔，就是一種幸福。



吳媽媽傳統古早味蚵嗶

遠遠看明明就是一間柑仔店，怎麼前面掛著「傳統古早味蚵嗶」的布條？湊近一瞧，只見一個小小的鍋子和工作台，還有親切的吳媽媽與她可愛的女兒，正站在那裡炸蚵嗶。這裡沒有華麗的裝潢，有的只是樸實簡單的店面，以及香氣撲鼻的美味蚵嗶，不但吸引了許多特地前來的老饕們，還曾經有客人一口氣訂了一百多個，分送到北中南各地，果然，「好吃就是要全省走透透」。



電話：05-373-2269

地址：嘉義縣東石鄉東
石村第13鄰20號

營業時間：

上午08:30～下午05:00

◀ 香酥脆皮的蚵嗶。

東石漁人碼頭 阿鳳姨

來到東石漁人碼頭美食街，就在彎角處（第一攤位）有一家外面擺著新鮮海產和清涼飲料，幾乎全年無休的小店—阿鳳姨海產店。在這裡，「蚵仔煎」是絕對必點的招牌美味，因為，阿鳳姨挑的蚵又肥又美，特別調的醬料風味獨具，而且用料十分阿沙力，就是要讓人客「呷會飽」！如果當天有赤嘴的話，不妨點個湯來嚐嚐，赤嘴的肉質又厚又嫩，又有彈性，保證清香又順口。除此之外，還有很多新鮮好吃的海產料理，即使不知道該怎麼開口點菜，只要問問阿鳳姨「今天有什麼好吃的海產？」她就會幫你準備一桌豐盛的海鮮大餐。



▲ 獨特醬料，保證吃了會愛上它。

電話：05-373-1856；0937-619-733

地址：漁人碼頭旁（轉角處第一家）

營業時間：上午07:00～晚上07:00



▲ 蚵仔大又肥，加上豐富的蔬菜內餡，真材實料看得到。

營業時間：早上9:00～晚上6:00

電話：05-373-2771、0911-177-443

地址：嘉義縣東石鄉東石199-1（東石先天宮廟口旁）

祥 六十年老店蚵嗲

早期在新德舊市場時，有一個小攤，以著名的蚵嗲打響了整個市場，是在地人從小吃到大的在地小吃。當年，除了蚵嗲以外，只有炸粿、花枝、吳郭魚和蕃薯，現在，一張菜單上卻寫滿了豐富的菜色，有麵有湯有炸，更添加了多元口味的鮮蚵料理。從沒有招牌，到擁有「祥 六十年老店蚵嗲」字號，老闆可是信心滿滿：「這都是『口碑』出來的。」若不是因為遷移到先天宮廟口旁，要方便大家找到店面，才會設立招牌，不然，這裡的人客可都是嚐過的人介紹過來的呢。📍

幸福永續的再生藝術

無尾港富麗漁村的石頭魚



▲ 細緻優雅的林妙蓮老師和她的石頭魚創作。



文/ 陳亮仔 圖/ 陳吉鵬

並且運用生活中常見的素材，培養環境關懷的精神，推廣地方再生藝術。

於是乎，海邊不起眼的小石頭不再只是一顆黑黑、圓圓的小東西罷了，在林老師和社區工藝師們的眼中，不但不同地區海邊的石頭各自擁有不同的特徵和生命力，每一顆小石頭更是組成獨一無二的石頭魚的重要關鍵。林老師翻出分類好的各式石頭，一一細數著：鄰近無尾港社區的海邊石頭呈長條狀，可以當作魚身；內埤海灘的石頭一顆顆渾圓小巧，最適合用來「畫魚點睛」，作為石頭魚的靈魂之窗；至於東澳的石頭則漂亮地隱隱閃爍……林老師談著她最愛的藝術創作，眼裡閃爍著光芒，想必就像是她口中的東澳石一般美麗。

石頭魚彩繪並不像一般人想像中的那樣簡單，好似撿回自己中意的石頭組合之後即可隨意填上色彩，馬上變身為一隻活靈活現的彩魚兒。因為是從海濱撿拾回來的石頭，為了避免過高的鹽分影響彩繪的效果，每一顆石頭都必

看到這些石頭魚的彩繪作品，你一定很難相信在四年多以前，林妙蓮老師根本從未接觸過繪畫，更別說是從事石頭魚的藝術創作了。民國93年7月，原本在武荖坑工作的林老師因緣際會之下，回到港邊社區加入由行政院勞工委員會所補助的「多元就業方案」，開始接觸社區發展協會安排的藝術創作課程，自此一股腦地投入炫麗的石頭魚彩繪世界裡。

有賴一群有志之士的熱心奔走，港邊社區自民國92年開始推動「無尾港生態社區」的營造，在以社區居民為主體的前提之下，鼓勵每位居民走出家門，尋找自己家鄉的在地特色，



▲ 樹脂所模擬出的魚棘質感，讓石頭魚彩繪創作更具立體感。

須先經過持續泡水三天三夜的手續，去除石頭本身的鹽分後陰乾，再依據每顆石頭形狀和顏色的特性修飾分類，最後再重組黏合，石頭魚的雛形才算初步完成。經過繁複的前置處理工作，接下來才能夠進行賦予石頭魚生命力的重要程序—彩繪創作。眼看著林老師一邊與我們聊天，一邊順手將畫筆沾上顏料，信手捻來就勾勒出魚兒細緻的輪廓特徵，沒三兩下的工夫，一幅石頭魚的彩繪創作隨即呈現。我們眼看著林老師這麼輕易的完成，拿起畫筆硬是要效法一番，卻在提筆之際，遲遲找不到下筆的那一點關鍵，雖然循著林老師的指示：先上底色覆蓋石頭原色、再塗魚身的層次，接著勾勒出魚鱗的形狀……卻仍無法順利下筆，索性最後秉持「野獸派」的創作精神，粗魯地以色塊作結，完成了我生平第一隻石頭魚創作。

林老師鼓勵的微笑著，彷彿認同我的隨意創作風格般。她說剛開始學習時，她們也都曾

經歷不知所措的階段，雖然看著授課老師輕易地就畫出魚兒的特徵，她們則老是只能以「點點」掩飾筆下的瑕疵。不過林老師在不服輸的個性驅使下，她開始翻閱魚類圖鑑，仔細地辨認每一種魚類細微的特徵，甚至開始對照著圖鑑，一筆一畫認真地練習。努力不懈的結果，林老師的石頭魚創作早已到達爐火純青的絕頂功力，就連一開始認為極度困難的魚鱗部分，都能輕易描繪的維妙維肖。而難能可貴的是，林老師畫筆下的石頭不僅僅是呈現完整的魚類特徵，更透露出一股雅致的質感，林老師的作品就像他本身所散發出來的氣質一樣，細緻優雅卻又能讓人從中感受到堅韌的生命力。

透過林老師的畫筆，我們深刻感受到台灣海洋文化的新活力，就像原本不起眼的小石頭般，只要找到對的方向，也能細細雕琢出耀人的光芒。「魚」，不再只是因為台灣四面環海，而常常出現在我們的餐桌菜餚間，美麗的「魚畫」蘊含了台灣在地的心，流轉成動聽的「魚話」，一代代傳頌著感人的故事。🐟



▲ 豐富的層次感，賦予石頭魚躍動的生命力。

承先波 啓後浪 漁業使命代相傳



榮退後孫健夫組長的近況

孫健夫先生，民國52年進入台灣省漁業管理處服務，從事水產技術工作，於該處改組台灣省漁業局後，分派第二組承辦水產養殖技術輔導業務，因表現優異繼於第一組擔任股長，辦理漁船作業管理、以及新興之台灣捕鯨漁業管理等業務，72年升任第五組組長，並兼任行政院主計處普查委員會農漁技術小組委員顧問，負責統籌辦理台灣漁業普查工作，85年7月退休。

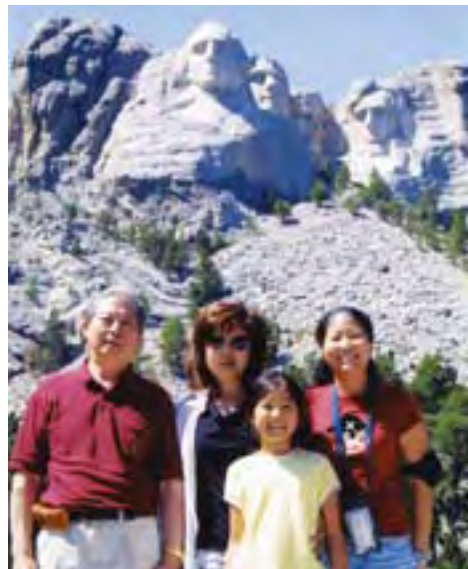
孫組長卸任公職後，仍運用過去累積的經驗，受邀擔任「中華鯨豚協會」創會理事。他在台大教授周蓮香博士鯨類研究室協助整理台灣早期捕鯨歷史，以及七十年代台灣新興捕鯨業之經營歷程，並赴國外蒐集有關鯨類保育資訊，提供國內學術單位參考。孫組長現任「中琉文化經濟協會」監事，協助該會辦理各項文化經濟交流活動、宣慰僑胞。

孫組長退休後，除了享受著單純的含飴弄孫之樂，多半時間用來蒐集世界各國有關捕鯨歷史，參觀各國捕鯨歷史陳跡，體驗不同的民俗風情。「年紀大的人，一定要做健身運動，但是不能太劇烈。」為了維持身體的健康，孫

組長不論在國內或國外，每日早晨視天氣狀況，做健身體操或慢跑運動。

耄耋之年的孫組長，依舊神采奕奕，近二年，為了美化居家環境，開始利用閒暇學習園藝栽種，略有心得後，以創意的花草盆栽、樹木盆景來妝點佈置家裡，讓植物增添室內的綠意，枝葉改善空間的姿態與美感，還從「邊種邊學、邊學邊種」中得到栽種的訣竅，例如：何時要修剪枝葉？什麼時候換土最恰當？最佳的施肥時機……。

孫組長對於台灣漁業的貢獻及付出，至今仍為大家所關注與感佩，在此祝福他健康快樂、闔家平安。



▲ 2003年夏赴美國旅遊，南達科達州，孫組長與女兒及孫女在四位美國總統頭部雕像前留影。（圖/孫健夫提供）

漁業署新增三位生力軍



鍾豐駿

鍾豐駿，97年於國立台灣大學海洋研究所畢業，取得碩士學位。97年高考三級漁業技術類科錄取，10月分發，現職為行政院農業委員會漁業署漁政組技士，於高雄署本部承辦漁村建設科業務，主辦：娛樂漁船之管理、抽查娛樂漁船設備。

柯慶麟，87年於國立台灣海洋大學環境生物與漁業科學學系畢業，取得學士學位。97年高考三級漁業技術類科錄取，10月分發，現職為行政院農業委員會漁業署遠洋漁業組技士，於署本部承辦印度及太平洋漁業科業務，主辦：遠洋小釣船管理、遠洋小釣船海難事件處理、VMS安裝宣導計畫。



柯慶麟



吳世鴻

吳世鴻，91年於國立東華大學自然資源管理研究所畢業，取得碩士學位。97年高考三級漁業技術類科錄取，10月分發，現職為行政院農業委員會漁業署遠洋漁業開發中心助理訓練師，於高雄署本部遠洋漁業開發中心承辦漁業訓練科業務，主辦：委外辦理沿近海漁船船員訓練計畫、漁船船員訓練教材編修。

漁業署國產優質漁產品 促銷活動網正式啟動

文圖/ 何宗翰（財團法人台灣養殖漁業發展基金會）

漁業署為積極促銷國產優質漁產品，提升漁民收益，於漁業署漁業資訊服務網設立「尚讚漁產品推廣平台」，作為台灣優質安全活力的漁產品宣傳媒介，讓民眾知道尚讚的漁產品哪裡可以買的到！同時讓消費者有管道選購高品質漁產品。

目前網站介紹的漁產品有中華民國養殖漁業發展協會一七星鱸魚整尾，福爾摩沙養殖場一七星鱸魚輪切、七星鱸魚切片，宏益冷凍食品股份有限公司一蒲燒鰻魚及東港區漁會的櫻花蝦系列產品，歡迎民眾踴躍洽詢訂購。優質漁產品與國人分享，共同愛護台灣，關懷漁民。

欲選購之消費者可直接至「魚宴雙饗」網頁（www.fa.gov.tw/chnn/download/fish_web/index.html）或至漁業署資訊服務網（WWW.FA.GOV.TW），再到相關網站點選「尚讚水產特賣活動」連結。



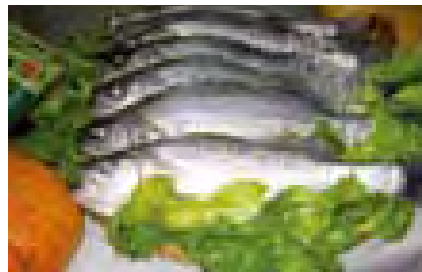
▲ 宏益冷凍食品股份有限公司一蒲燒鰻魚。



▲ 東港區漁會的櫻花蝦系列產品。



▲ 福爾摩沙養殖場一七星鱸魚輪切、七星鱸魚切片。



▲ 中華民國養殖漁業發展協會一七星鱸魚整尾。

世界的漁港(四) 芬蘭·赫爾辛基港



赫爾辛基建城於西元1550年，1812年成為芬蘭首都；城市三面環海，景色優美，享有「波羅的海的女兒」之美譽。赫爾辛基港面臨芬蘭灣，是北歐最深的港口；此地的漁民常將漁獲抹上鹽巴醃漬或煙燻，以便可以保存較長久的時間，再利用假日市集將漁獲整齊地陳列在船頭販售，不僅省下昂貴的市場攤位租金，也形成非常特殊的“漁船直銷攤販”的景象。

文圖／黃丁盛

◀ “漁船直銷攤販”奇特的交易景象。



▲ 經過鹽巴醃漬或煙燻的漁獲，整齊地陳列在船頭販售。



圖/ 游忠霖

琴鍵

白色浪花與藍黑色海水相互交疊
在台灣海峽
依靠著黑白鋼琴的夜間演奏下
船隻循著音符從布袋到澎湖

