

漁業推廣

Vol. 274

Fisheries Extension

2009年7月出版
漁民與指導員適用

漁業達人

愛穿裙子的七股男人
溪南村快樂伯、阿福伯

08 魚鱗變黃金
台灣鯛達人 王益豐

14 單性魚苗大王
台灣鯛達人 邱益華

17 利豐超低溫水產

漁民節的話

克服當前衝擊，打造健康、卓越、樂活漁業



志一自去（97）年漁民節前夕就任現職以來，台灣漁業雖歷經能源、糧食等原物料上漲及全球金融海嘯等衝擊，但仍較其他產業提早看到未來復甦的希望，有如此表現，可謂難能可貴，顯示台灣漁業在各位漁民朋友們的努力之下，維持相當的競爭能力。謹在此先向各位漁民朋友們致意，敬祝佳節愉快！事事順心！

這一年來，志一與本署同仁的努力下召開全國漁業會議，得以傾聽大家的心聲，博諮群議，並在各位漁民朋友的協助下，完成許許多多重要的工作，與大家共同度過經濟不景氣與高油價難關，如漁船用油改採油價之14%浮動計算補貼金額、提高減船休漁獎勵金、獎助遠洋漁船廢續經營與金融協助、放寬漁船運搬養殖活魚申請條件，大幅擴增石斑等魚種輸銷至香港及大陸市場，另台灣觀賞魚更屢獲世界大獎，在國際發光發熱。

未來本署除持續推動各項保障漁民朋友福利之政策外，為改造傳統漁港為兼具漁業及休閒觀光之現代化漁港，已規劃於未來4年投入逾50億元經費，辦理漁港多元化建設，並在八斗子、烏石、新竹及梧棲漁港興建遊艇碼頭，屆時可以提供約190個遊艇船席，及遊艇岸水、岸電及通訊網路等相關設施服務，營造親海樂活風潮。另規劃於「精緻農業健康卓越方案」投入逾20億元經費，辦理石斑魚、觀賞魚產值倍增計畫與發展水產種苗產業，重拾我國水產養殖王國之美譽。

面臨外在環境的瞬息萬變，台灣漁業發展必受此牽絆，不論如何，志一個人在此承諾一定是各位的依靠，也會和各位共同歡喜打拚未來，希望大家能快樂出航，幸福滿載；另也感謝本署同仁在過去1年的努力，讓我們能夠逐步面對困境、脫離困境。最後，謹代表本署同仁齊祝各位漁民朋友們身體健康、萬事如意！

行政院農業委員會漁業署署長

志一

謹識

98年7月1日



*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. 274

中華民國七十五年十月十五日創刊
中華民國九十八年七月十五日出版
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

攝影顧問：黃丁盛

特約攝影：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、賴嬌婷

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

漁業ㄟ擱發

06 漁業ㄟ擱發 第二篇

■文 / 胡其湘 (漁業署簡任技正)

漁業達人

08 魚鱗變黃金

台灣鯛達人 王益豐

■文 / 魏玉琪 (漁業廣播電台)

漁業達人

12 愛穿裙子的七股男人

溪南村快樂伯、阿福伯

■文 / 陳詩潔

漁業達人

14 單性魚苗大王

台灣鯛達人 邱益華

■文 / 高遠文化

新鱸報你知

17 利豐超低溫水產

■文 / 楊文琳

新鱸報你知

20 夏日元氣 鰻分料理

素卿媽媽的私房菜

■文 / 游忠霖

漁鄉風情

22 滄海桑田

典型小漁村——青鯤鯓

■文 / 高遠文化

漁鄉風情

26 台灣瘋魚季之蘭嶼紀事

等待飛魚的季節

■文 / 何立德 (台灣休閒漁業發展協會秘書長)

推廣天地

30 蛤很大—「馬蹄蛤主題館」

■ 文 / 陳玉玲

推廣天地

33 台東縣富山禁漁區轉型休閒漁業

■ 文 / 廖書賢（台東區漁會專員兼魚市場代理主任）

推廣天地

36 海上環保船長 張阿塗

■ 文 / 陳怡鈺

大海漁情

38 虱目魚產業的舞台與角色

～談當紅人物—盧靖穎

■ 文 / 黃微源（中華民國養殖漁業發展協會執行長）

大海饗宴

42 美味大搜查——直擊台南虱目魚

■ 文 / 陳吉鵬

活動報導

46 促使台灣的漁產品國際化

■ 文 / 施玉惠（漁業署公關科）

活動報導

48 2009年中華美食展— 「龍膽石斑蠶宴」創意料理發表會 名廚與石斑魚王英雄會 群雄爭鮮 美味至尊

■ 文 / 陳依琳（財團法人台灣養殖漁業發展基金會）

活動報導

50 中央地方展現關懷 賞鯨重鎮慶祝漁民節

■ 文 / 李凱明（花蓮區漁會推廣股長）

瓜棚豆架

53 七美漁鄉二三事

■ 文 / 陳彥臻（漁業廣播電台節目主持人）



虱目魚 台南七股

六、七〇年代

外地人對七股的印象有二

一、都是有錢人

二、男人都愛穿裙子

現在的溪南村

因為有了快樂伯與阿福伯

從此有了一個新印象

快樂就是福

文 / 陳怡鈺

圖 / 陳吉鵬

漁業文化

56 台灣首座白海豚生態教室 6/19台中梧棲漁港揭幕

■ 文 / 阿海

漁民節的話

封面裡

克服當前衝擊，
打造健康、卓越、樂活漁業

海天遊蹤

封底裡

世界的漁港(七)
摩洛哥·俄蘇拉漁港

■ 文圖 / 黃丁盛

封底

漁民節活動流程

淺談歐盟防止、遏止及消除非法、未報告及不受管制漁撈法規

文/ 吳明峰（漁業署技正）、編輯室整理

IUU漁撈行為嚴重傷害漁業資源 及海洋環境

非法、未報告及不受管制漁撈行為（illegal, unreported and unregulated fishing, IUU fishing）係當前對海洋漁業資源、生物多樣性及生態環境最大的威脅之一，不僅造成漁業資源的枯竭，生態環境的破壞，損害合法經營漁業業者之權益，甚至影響到發展中國家沿岸小規模生計型漁業漁民之生存空間。

歐盟制定「打擊IUU漁撈法規」之緣由

根據歐盟的統計，IUU漁撈作業的總產值年約100億歐元，已成為世界第二大的漁產品生產者，歐盟為世界上最大的漁產品進口國，其自許對打擊IUU漁撈應扮演更積極的角色，因此於去（2008）年9月通過「防止、遏止及消除IUU漁撈法規」（以下簡稱「打擊IUU漁撈法規」），期透過該法規之「漁獲認證計畫（catch certification scheme）」等多項措施，與第三國（third country，即歐盟會員國以外之國家）合作，共同打擊IUU漁撈行為，該法規將於明（2010）年1月1日正式生效。

歐盟「打擊IUU漁撈法規」重點

歐盟「打擊IUU漁撈法規」計有12章，57條

條文，其內容重點包括：

一、適用範圍：

（一）該法規適用於任何與歐盟進行進、出口貿易的海洋捕撈漁獲物之加工或未加工漁產品。

（二）該法規所指之漁船，泛指任何從事商業漁業行為之船舶，包括漁船、漁業支援船、魚貨加工船及漁獲物運搬船等，但貨櫃船例外。

二、漁獲認證計畫：

（一）除了該法規附件一所列之淡水漁產品、由卵或魚苗生產之水產養殖產品、觀賞魚、活體牡蠣、海扇類、貽貝、蝸牛及調製軟體動物外，任何加工或非加工之漁產品輸歐時均需檢附歐盟漁獲證明文件。

（二）歐盟漁獲證明文件可用現有區域性漁業管理組織所使用之漁獲文件（如鮪、旗魚類之漁業證明書）替代。

三、對漁船之相關規範及港口檢查：

（一）除特殊情況外，任何第三國漁船在進入歐盟會員國港口3天前，需通報該船進港目的及船上的漁獲數量等。

（二）在歐盟水域內，禁止任何海上轉載漁獲物之行為，僅能在歐盟會員國指定之港口進行轉載。

(三) 歐盟會員國對進入該國港口進行轉載或卸魚船舶將進行至少5%檢查。

四、歐盟並期透過該法規之警示系統、建立歐盟IUU漁船名單及不合作第三國名單等措施，遏止IUU漁撈行為之發生。

歐盟通過「打擊IUU漁撈法規」後 我應因應及注意事項

為因應歐盟「打擊IUU漁撈法規」將於明年1月1日生效，行政院農業委員會漁業署刻正積極研訂核發歐盟漁獲認證文件規定等相關法規，將於法規完成後週知有關單位；同時籲請我漁船或漁獲物運搬船於2010年1月1日起，如需進入歐盟會員國港口，務請依該法規之進港通報規定確實辦理，以免影響自身權益。

註：有關歐盟「打擊IUU漁撈法規」中、英文版，可在中華民國對外漁業合作發展協會網站 (<http://www.ofdc.org.tw/>) 上查詢。



小琉球浮潛教練班 【講師班】開班囉！

好消息琉球區漁會預定在98年08月03日～08月05日辦理一星浮潛教練班【種子講師班】教育訓練，參加以小琉球當地居民及漁會會員為主，可以向琉球區漁會索取報名表。

受訓完成經考試通過核發CMS國際證照，機會難得，請洽琉球區漁會推廣股李益利，電話：08-8614470、行動電話：0921-240-633查詢。

外籍暨大陸配偶

申請職業訓練生活津貼補充規定

有關外籍配偶及大陸地區配偶因離婚或我國籍配偶死亡致婚姻關係消滅，其職業訓練費用及職業訓練生活津貼補助，請依規定辦理。

- 一、依據行政院勞工委員會職業訓練局98年6月12日職訓字第0980110728號函辦理。
- 二、外籍配偶及大陸地區配偶之工作權不因離婚或我國籍配偶死亡致婚姻關係消滅而喪失，基於職業訓練可促進個人發展及提昇就業技能以及個人權利之保障，有關外籍配偶及大陸地區配偶之工作權不因離婚或我國籍配偶死亡致婚姻關係消滅，其原居留許可仍合法有效者，參加該局主辦、委辦或補助辦理之職業訓練，可免負擔訓練費用並依「促進外籍配偶及大陸地區配偶就業補助要點」規定申領職業訓練生活津貼。





文/ 胡其湘（漁業署簡任技正）

插畫/ 石頭





下一期繼續「發下去」！



魚鱗變黃金



台灣鯛達人 王益豐

文圖/ 魏玉琪（漁業廣播電台）

看似一無是處的魚鱗，竟變身高級保養品、保健食品成分，王益豐及漁業界先進們努力研發為傳統養殖帶來新契機，引領養殖漁業邁向精緻化。



成立合作社共同運銷

增加漁民收益

口湖鄉是雲林縣最南沿海的小鄉村，早年養殖台灣鯛的風氣興盛，所飼養的台灣鯛不但體型碩大、且肉質細嫩，相當受到市場的歡迎，美中不足的是只能仰賴盤商收購。為達成生產與行銷一致化的目標，當地養殖業者有了成立合作社的構想，口湖漁類生產合作社因此應運而生。總經理王益豐表示，該社是在民國85年由口湖地區45家台灣鯛養殖業者聯盟而成，希望透過共同運銷的方式，將所生產的台灣鯛直接送到魚市場，賺取合理的利潤，免除中間商的剝削。目前社員已達200多位，養殖面積超過2,300公頃，約佔全島1/4的台灣鯛養殖戶。民國89年社員大會通過設置漁產加工廠，以求達到生產、加工、行銷結合，加強產銷機能，為進軍國際市場做準備。

▼ 王益豐總經理。



▲ 獲頒2009年「十大神農獎」。(圖/ 徐惠瑩提供)

取得國際認證 品質升級 進軍全世界

口湖漁類生產合作社是雲林縣唯一以台灣鯛為主的加工廠，王益豐看好都會區外食人口增加，火鍋店、日本料理店爭相成立，冷凍生鮮魚片勢必成為搶手貨的商機，極力促成合作社取得食品安全認證，更率先引進急速冷凍設備，所有魚片全程採低溫處理，再以零下120度液態氮氣急凍保存。王益豐不諱言，國際

食品安全認證的規定十分嚴苛，合作社配合政府及相關單位接受正規衛生安全管理課程，輔導社員、教育他們新觀念、新趨勢，不再只求魚體大，更要落實魚塭自主管理，包括魚苗放養數量、飼料投放地點、藥劑使用時間完全透明化，所有流程全部詳加記錄，嚴格實施漁產品安全管理制度，強化漁產品從業人員之衛生安全水準。



▲ 冷凍鯛魚喉。



▲ 活鯛調理魚塊。



▲ 冷凍鯛魚片。

民國91年口湖漁類生產合作社生產的冷凍生鮮魚片，陸續取得農委會漁業署「精緻漁產品」海宴證書，94年並通過CAS驗證，以及經濟部標準檢驗局國際漁產品HACCP認證。現在合作社每天處理的台灣鯛，從原先的5,000台斤穩定成長到30,000台斤。肉質色澤鮮紅、口感具彈性的冷凍魚片、速食調理包，逐漸在國內市場建立口碑，成為五星級飯店的指定水產品，外銷市場更由原先的日本、美國擴及到韓國、歐盟，更吸引索羅門、宏都拉斯……等邦交國的總統，甚至是以色列、墨西哥……等非

▼ 台灣鯛的加工利用率達到95%。



邦交國業者前來取經。

結合生技 產學合作 開發新產品

儘管冷凍魚片、速食調理包內外銷穩定成長，王益豐卻不覺滿足，他注意到魚肉切取後所留下來的皮、鱗、骨頭……等，這些每個月多達100多噸的下腳料，只能烘乾等待碾製成低廉的飼料，實在是太可惜了，直覺這些剩餘的部位應該有更好的用途才是，王益豐運用大學食品科技系所學，積極尋求學術界的協助。因緣際會在成大科技研究所所長促成之下，與成大研究發展基金會技術合作，歷經3年嘗試，終於成功研發魚鱗膠原蛋白，每年利用200公噸的魚鱗萃取精華，製成化妝保養品及保健食品，讓一尾台灣鯛的加工利用率達到95%，這項技術的研發，不僅令人刮目相看，王益豐也因此成為國內外銷魚鱗膠原蛋白的第一人。

現在，王益豐還有一項秘密武器，就是從魚眼的水晶體抽取玻尿酸，將來研發成功，產值將是魚鱗膠原蛋白的幾10倍。王益豐說：「唯有求新求變才能走在潮流前端，提升產業競爭力。」

用心耕耘 堅持理想 開創新天地

70年次的王益豐出生在養魚世家，是第三代的接班人。他的祖父單純養魚、外銷，父親手裡開始發展魚貨加工，自己則是透過新的養殖技術，改變台灣鯛原本的土味及腥味，提升產品質感。更運用食品科技的專長與成大產學合作，萃取台灣鯛魚鱗膠原蛋白，製成保養品與保健食品成功外銷日本，創造1年超過新台幣2億以上的產值，讓魚鱗變黃金，為傳統養殖漁業帶來新契機，獲頒農業界最高殊榮2009年「十大神農獎」，是本屆最年輕的得主。

回首來時路，王益豐鼓勵年輕人回故鄉耕耘，努力加上創新，一定有機會出頭天，因為漁業正在改變與轉變，只要一步一腳印、劍及履及、凡事用心，即便是傳統產業，也能開創出豐碩的成果。

▼ 王益豐與沙署長、胡副主委等貴賓合影。



▲ 魚鱗膠原蛋白保養品。





漁業達人

愛穿裙子的七股男人

溪南村快樂伯、阿福伯

文/ 陳詩潔 圖/ 陳吉鵬



什麼？男人不穿褲，竟然是穿「裙子」？而且，還是一塊布圍起來用麻繩綁一綁就搞定了？別懷疑，向來有「虱目魚故鄉」之稱的七股，早在4、50年前，就給了外地人「七股的男人都穿裙子」的印象。因為，在魚塢工作常要下水，所以穿裙子比較方便，下水時就脫掉，上岸再穿起來；當然，在熱情的南台灣穿裙子比較涼快，也是原因之一。



來到台南縣七股鄉的溪南村，我們聽到了兩個很「古錐」的名字——「快樂伯」與「阿福伯」。話說，92年漁業署推動富麗漁村、改造社區，當時社區的陶土班帶領居民一同美化環境，用藝術作品裝飾牆面，而快樂伯在那時捏出了一隻「鹿」，因與台語發音的「樂」相近，大家就喊他快樂伯。95年，溪南村榮獲農情萬種漁產品展示第一名，受邀擔任演出佳賓，為了讓表演更精彩，所以請當地一位勇健的阿伯與快樂伯搭檔，並取名阿福伯。

今年78歲的快樂伯，本名叫做黃金魚，從日本時代國小畢業以後，就開始抓花跳賣花跳，直到20幾歲才去別人的魚塢做漁工。他說，早期魚塢的深度和做法與現在很不一樣，以前是「淺坪」的養殖方式，魚都是吃青苔長大，在過程中有一個「曬坪」的動作，主要是放水，把坪用石灰消毒，之後灑上米糠，放些水，使魚塢自然發酵長出青苔來；如今養殖大多是用「深堵」，這古早自然的養殖方式已漸漸被淘汰。

而且，虱目魚的價錢早就不能跟過去相比，由於大量產出，使得虱目魚的魚價大眾化。所以，快樂伯將一塊三分地改良為魚塢，

▼ 74歲的阿福伯拉起魚網，依然如此有力。




▲ 營養價值高的虱目魚是快樂伯及阿福伯保健來源。

用來養殖高經濟價值的草蝦和蟹類，平均要價一台斤約有200~300元；至於虱目魚，現在就都是自己抓來吃而已。

阿福伯今年74歲，名叫黃啟煌。他說，漁村長大的囡仔從小就會去河邊抓蝦、鰻和蟹，他當然也不例外。大大小小什麼事都做過的他，19歲就到高雄做洗衣工，也去高雄碼頭做過卸貨工、魚販，如今已經退休了。但講到自己一手拉拔起來的囡仔，他可是滿面春風，因為成就地位都很高的孩子，是他最驕傲的事。

今天，他倆特別穿上已經陳舊和褪色的裙子讓我們拍攝。先由阿福伯踏上膠筏，拿著6米多的竹竿，在魚塢中划行，而快樂伯拿起30台斤左右的中型八卦網往魚群用力一撒，形成了一個大網罩，最後兩人一起牽網整理魚仔。雖然已經有了年紀，但出手的力量及身體的靈活度，依然不輸少年家。

這時，阿伯們講：「都是吃虱目魚啦，用高麗人參和虱目魚一起燉上1小時，身體不好、生病時，吃這真的很補，很快就復元了。」這就是阿伯們保健的祕方啦！其實「快樂就是福」，看到快樂伯及阿福伯，有著勇健的身體，過著簡單的生活以及擁有幸福的家庭，這才是他們快樂及福氣的最大原因吧！



單性魚苗大王

台灣鯛達人 邱益華

文/ 高遠文化 圖/ 陳吉鵬



在偏僻的學甲鎮一秀里鄉間小路上，一眼望去，只見100多個大大小小的魚塭，總面積約佔30公頃左右——這裡，可是全台最優質的台灣鯛種源大戶，1年賣出1億5,000萬條0.3~0.5公分的小魚苗，全台市占率高達75%。而那位影響著台灣鯛最大產值的幕後推手，就是有「台灣鯛魚苗大王」之稱的邱益華。



一大早，約莫6點左右，我們前往魚塢拍攝作業的實際狀況。到了現場，看到一群人正在收網撈魚，有人在魚塢裡面，有人站在竹筏上面，卡車吊機接過一桶滿滿活跳跳的台灣鯛，運送到另一區魚塢，沒多久，就收工了。聽邱益華說才知道我們太晚到了！為了配合地區魚苗收貨時間，所以他們必須在凌晨3、4點就開始上工，天未亮就先準備出魚苗作業，接著是魚塢放水，巡視魚塢狀況及魚的活動，看看員工牽魚是否安全，或是有沒有什麼其他狀況等等。

由於員工一大早就要過來幫忙，所以8點多時，老闆娘會準備美味好吃的點心，給大家補充一下體力。看著他們齊聚一堂享用美食，互相聊天的畫面，總覺得他們就好像一家人一樣……但，邱益華卻沒有坐下來吃，而是戴上日據時期的硬殼圓帽子，騎上機車，繼續前往魚塢探視。這些小細節，讓我們看到他對事業的用心。

學習，全靠土法鍊鋼

回憶早期以電魚抓魚的時代，邱益華說：「我抓魚是真厲害。」但講到認識魚，就是真「憨慢」！連公的母的都分不清楚，裡面有什麼也不了解，所以只能用土法鍊鋼的方式，看著日本書慢慢學習，雖然看不懂字，但至少有點圖，就這樣一尾一尾剖開魚的魚肚，把精囊、卵巢、鰾拿出來慢慢研究，並且為這條魚打分數、做筆記。

會開始接觸台灣鯛，其實要特別感謝政府將牠從日本引進來台灣。民國62年，他聽到一



▲ 捕撈虱目魚苗。

位阿伯很臭屁地講：「我這尾有2、3斤重，都是吃雞屎、鴨屎長大的。」看到這條魚這麼大尾，讓他也想嘗試看看，於是，把當天電魚賺來的錢，拿去買了2尾公的、母的尼羅吳郭魚種，回家慢慢養。後來，有次去到六甲，聽人家說，公歐利亞種的吳郭魚品質不錯，與母的尼羅吳郭魚，會生產出「單性（全雄）吳郭魚」，因此，開啟了他的研發之路。

研發，數量全球第一

當他研究出5、6斤重的單性吳郭魚，很開心地拿去送給岳父，卻遭到拒絕，而且還懷疑他怎麼可能會研究成功。但他絲毫不氣餒，心裡想著：一開始沒人買沒關係，就送給別人，有一天他們一定會跟我買的。果然皇天不負苦心人，到了第3年，邱益華「生意就做不完」了，而且，他憑著一個人的力量，研發出52種品系的台灣鯛，數量之多，可以說是世界第一。

自從吳郭魚到了邱益華手上之後，他就不斷地研究並且一而再地改良，其中最為耀眼的四個研究成績是：第一，傳統吳郭魚都是頭大身體小，肉率也比較少，因此他將魚改良成為




▲ 父子倆攜手合作魚苗作業，象徵傳承後代，綿延不絕。

頭小身體大，切片率從28%提升到40%，讓銷售在市場上的生魚片，可獲得更好的價格。第二，使用的飼料成本大幅降低，從本來1,500g的飼料換16兩肉，提升到只要用900g即可，可說是用較少的成本養較多的魚。第三，讓魚苗在過程中不能交配，這樣才能控制尾數及生長速度，為的就是控制魚體規格，才能賣到更好的價格。第四，繁殖出近100%的單性（全雄）吳郭魚，並沒有採用任何荷爾蒙，且因魚的生長較快，體型也比較大，商業價值較高。

傳承，科學企管並重

在這些風光的事蹟下，我問了邱益華，是否可以談談你成功的方法？沒想到他卻自嘲地說：「我是『做人成功，事業失敗』啦！在2年前就已經看開了，把自己開發的大陸市場讓給別人，空手離開那塊傷心地。」當初吳郭魚在台灣的事業發展得很好，於是他大舉進攻大陸市場，但也因為當時野心較大，加上遇到不好的經營負

責人，而且大陸官方是說一套做一套，政府官員三不五時就汰換，光一個海南島副市長就有50個，政策規則一直變……講到這，邱益華是既生氣又無奈，表示未來不可能踏上那塊土地了。

於是，他決定把所有的心力放在台灣，同時也成功培養出未來接班人，那就是目前30歲的兒子邱國彰。對於兒子，他自豪地表示：「在我之上。」從抗病、種魚到技術層面都沒問題，「自從有國彰幫忙以後，我的工作量減輕許多，而且他也很認真打拚在學習。」從工作中學起的邱國彰，現在已是父親最得意的助手，而閱人無數的邱益華，看到兒子的學習成果，不但感動更覺得這孩子真的不簡單。我們相信，這位下一代的接班人，將成為下一時代的台灣鯛魚苗大王，唯一不同於上一代的就是——他會協助父親，並採用科學方法及企業管理方式，讓台灣鯛更加地發揚光大。 



數魚栽

一開始先用小水瓢在大水桶中取一些魚苗，然後各自利用小碗來計算小水瓢中的魚苗數量，算到100時，則拿取1根竹筷子丟入大水桶中，依此反覆進行，直到大水桶中的魚苗數完為止。主要是初估一瓢的魚苗大概是多少數量，因每天的魚苗大小不一，需為今天的出貨量先做初估。看似枯燥無味的數魚苗，在這裡竟像歌仔戲一樣有趣！聽著邱益華唱著由閩南小調「吃飯歌」改編而來的「數數歌」，來計算魚苗，搭配著其他人的聲調及旋律一起唱喝著，讓數魚苗也變成一種特別漁業文化。



文/ 楊文琳 圖/ 游忠霖

初見利豐超低溫水產公司的總經理王志斌，他酷酷的樣子很有「超低溫」的感覺，但是深談之後，才發覺他對超低溫水產品那份堅持的心是如此的熾熱，自嘲自己就像台灣笨牛的王志斌，一切都靠自己努力，不但拿下了全台灣第一張CAS超低溫水產品驗證，及HACCP通過外，甚至連要求嚴格的歐盟食品安全管理系統認證EU都通過了，而至今一切的努力都是為了提供消費者品質最好的產品，以及對產品品質之堅持。

全程堅持品質

讓國人品嚐最頂級生魚片產品

從澳洲留學回來接下利豐超低溫水產總經理位子的王志斌，秉持著父親多年來堅持品質與精益求精的創業精神，一步一步擦亮利豐超低溫的招牌。王志斌說，很多人都認為日本的生魚片特別好吃，其實，那些好吃的生魚片很多都是台灣過去的，雖然在國際上已經做出了好名聲，但是他不了解，為什麼好的東西就一定要拿到國外賣，為什麼日本可以，台灣卻不



1. 鮪魚經過微生物檢驗，確保衛生安全。
2. 鮪魚切割過程。
3. 鮪魚真空包裝。

可以，所以他堅持要在台灣做，並以累積多年豐富的經驗、專業的技術及嚴格的品質控管，將鮪魚產品之最佳的超低溫鮪魚帶回台灣，讓國人以最合理的價格品嚐最頂級的生魚片產品。

利豐在雲林科技工業區興建了零下55°C超低溫冷凍廠。王志斌說，超低溫等於品質，但超低溫不是萬能，所以要從漁獲的來源就開始做管控，而透過超低溫的專門技術，可以提升產品的穩定性和價值，不會受到漁獲量的多寡影響。為確保產品的品質及衛生條件能達到國際水平，從原料到成品的每一個細節，都必須通過一連串的衛生及品質檢定，且生產全程皆在class 10,000低溫無塵室加工處理。強調從來源就要把關的王志斌指出，為確保每一片利豐的生魚片都能保持在最完美的鮮度，無論船上或國內作業全程採用超低溫處理，漁獲上船數分鐘內一定要去除最容易繁殖細菌的部位，魚清洗後立刻放入急速凍結庫迅速將魚體中心溫度降至零下55°C，每次進來的漁獲都要先抽驗，不但在廠內的研究室自行檢驗，並送交食品研究所檢驗，做雙重的把關。

嚴謹要求每個細節

讓民眾享受高貴不貴超低溫產品

處女座的王志斌事事要求完美，拿下第一家榮獲CAS優良水產品超低溫品項認證生魚片產品的他說，認證說難也難，說容易也容易，只要凡事照步來，一樣樣徹底執行就對了，而他對每一個環節的認真要求和徹底執行，不但讓利豐成為優級CAS水產品工廠，而且一舉拿下包括超低溫冷凍黑鮪魚、





1. 歐盟食品安全管理系統認證。
2. 台灣第一張CAS超低溫水產品驗證。

黃鰭鮪、旗魚、黑旗及大目鮪生魚片等洋洋灑灑的各單項超低生魚片認證，利豐的高品質也通過了歐盟食品安全管理系統認證，符合輸入歐、美市場資格。王志斌強調，好不容易拿到的認證更要珍惜，絕不能打壞招牌，但看到坊間不少人打著超低溫招牌，卻沒有做好完整的品質管控，他很擔心會造成劣幣驅良幣的狀況，因此建議政府應要求業者有來源證明，並對製作流程及設備進行抽查。

為了讓更多人嚐到百分之百天然以零下55°C之低溫來保存魚肉鮮度，絕無加入任何添加物的超低溫生魚片，利豐還在雲林斗六和高雄市開了餐廳「樂食堂」及「鮪御」，供應的料理7成以上都是自家的超低溫產品，先開的「鮪御」是高雄市第一家以生魚片蓋飯為主打

商品的餐廳，不少部落客都相當推薦，「樂食堂」位於餐廳林立的斗六民生南路上，開店不久已經累積了不少口碑和熟客，「樂食堂」的套餐平均在200元左右，免費喝到飽的湯是用鮪魚骨加味噌長時間熬煮而成，相當受歡迎，一份190元的燒烤鮪魚下巴定食，不但有美味小菜，而且免費加湯加飯，主菜的鮪魚下巴更是大得嚇人，非常超值，新開發的鮪魚泡菜捲，微辣口感很適合夏天，蔥花鮪魚丼則可以充分吃到超低溫鮪魚生魚片的新鮮美味，干貝料理用的是日本的新鮮大干貝，南瓜湯底的火鍋同樣真材實料，在這裡可以吃得到利豐對品質的用心，也因為用料幾乎都是自家的產品，所以可以提供比別人更平價，品質卻更好的美味料理。🐟



▲ 燒烤鮪魚下巴定食。



▲ 鮪魚泡菜捲，非常適合夏天食用喔！



▲ 蔥花鮪魚丼。

夏日元氣 鰻分料理

素卿媽媽的私房菜

文圖/ 游忠霖



▲ 中華民國養殖漁業發展協會理事長夫人陳素卿，擁有一手好廚藝。

出嫁前是家裡千金小姐，不碰油水的中華民國養殖漁業發展協會理事長夫人陳素卿，嫁入陳家後不但要養鰻養豬，更無師自通的做了一手好料理，手藝好到不時有人要求她出來開餐廳，目前是水井家政班班員的她，特別示範了3道簡易美味的鰻魚料理，搭配家中自種的有機蔬菜，讓大家輕輕鬆鬆就能在夏天吃出元氣「鰻鰻」。

素卿媽媽說，在家中做料理最重要的就是簡單，步驟不需多，為了家人健康，也不要放人工調味料，掌握食材的特性就能帶出食材本身的美味。素卿媽媽的鰻魚料理選用的不是一般鰻魚，而是較為稀少的大型鰻，體型比一般鰻魚大上不少，肉質也比較紮實有彈性。

第1道「炒燜鰻魚」，先將鰻魚切段，這

種做法會讓鰻魚食用時比較沒有那麼多刺，接著將薑片及辣椒放入鍋內用油爆香，再將切好的鰻塊放入鍋內拌炒，之後倒入醬油膏燜8～10分鐘，最後再放入黃瓜及彩椒稍微拌炒配色即可。此道菜可以吃出大型鰻美味彈牙的肉質，加上燜燒過程中完全不加水，所以相當夠味。

第2道菜是「涼拌鰻魚」，素卿媽媽先將整條鰻魚片開對切，去掉骨頭後，再將切半的鰻魚切成小塊，以90度左右的開水稍加汆燙後取出放涼，再加入以蔥、醋、香油、鹽、糖等佐料及醬油調製的醬汁拌過，接著再放入冰箱冰鎮，上菜時再自冰箱取出即可。這道菜很適合夏日食用，類似和風的作風，相當清涼爽口，汆燙後冰鎮的料理方式，更帶出鰻魚的Q

彈口感。

第3道菜為「炸鰻魚」，同樣先將整隻的鰻魚對切片開後去骨及刺，再切成一塊一塊，接著以鹽和胡椒粉先將鰻魚塊拌過讓魚肉入味，之後就可以入油鍋炸。素卿媽媽特別摘了園中自種的石蓮花，並配上口湖鄉當地在鹽地上種出的蕃茄，搭配炸鰻一塊食用，減輕油炸可能帶來的膩感，而大型鰻因為比一般鰻魚的肉更肥厚，酥炸後特別有口感，鰻魚皮也相當Q，當場品嚐的客人特別鍾愛此味，無法停止，一連吃了8塊炸鰻下肚，可見這道炸鰻的美味。

鰻魚的成分中含有優質蛋白質及高量的維生素A、E等，能有效的預防工作壓力所引起的身體不適，也是強力的抗氧化營養素，可以減緩老化，強化血管，防止高血壓及動脈硬化，且鰻魚的肌肉組織還含有大量的美容珍品－膠原蛋白，可以修補肌膚皺紋，增加皮膚彈性，讓皮膚更漂亮。

正因為鰻魚擁有許多的優質營養成分，日本人非常愛吃鰻魚，夏天吃鰻魚甚至成為日本的習俗之一，還有吃鰻魚特定的日子「土用之丑之日」，就像端午節要吃粽子，冬至要吃湯圓一樣。由於夏天的土用期間是1年中最炎熱的時候，人們很容易因為炎熱的天氣而無精打采，為了消暑，補充夏季大量消耗的精力，含有豐富維生素A、B1、B2，以及蛋白質、脂肪、鈣、鈉、鐵、磷等成分的鰻魚，自然成了最受歡迎的食物。炎炎夏日，不妨跟著素卿媽媽一起在家裡做幾道簡易美味的鰻魚料理，補充夏日元氣。🐟



1

1. 炒燜鰻魚。

2

2. 涼拌鰻魚。

3

3. 炸鰻魚。



滄海桑田

典型小漁村——青鯤鯓

文/ 高遠文化 圖/ 陳吉鵬



青鯤鯓漁村—昔日滄海 今日桑田

台南縣將軍鄉有一個人口約3,000多人的小漁村「青鯤鯓」，它包含了鯤鯓村與鯤溟村，居民以從事沿近海及養殖漁業為主，有船筏120幾艘（漁船佔7艘）、養殖牡蠣150多戶，佔地約300多公頃，是一座非常典型的漁村。

走進村內的住宅地區，你會發現房子極為擁塞，還有狹隘的摸乳小巷，可以想見，這裡

的陸地空間是多麼的有限。翻閱〈臺灣府誌〉所載「青鯤鯓西臨大海」得知，民國23年前，青鯤鯓竟然是一座孤島，在時間的洗禮下物換星移，才有了今日的樣貌。過去的歷史歲月，可由照片了解，但口述歷史就得請青鯤鯓少數以養殖為主，今年76歲，人人口中的勇伯——陳仙勇，來為大家解說了……。

當初對外往來的交通方式，就是坐竹筏，而且只有一艘，「那時新娘要嫁過來時，必須

坐在大桶裡，主要是躲避打起來的浪，以防潑溼。」交通的不便利，讓島民的生活深受困擾。直到被譽為「青山港永遠的燈塔」的陳天賜，在日據時代闢建連接內陸的堤防，才讓青鯤鯓有了重大改變。那時候，每戶人家16歲到45歲的壯丁都要出來幫忙，沒去做就要打！話雖這樣講，但村裡其實是很團結的，大家都很有共識、很有向心力。而後人為了感念陳天賜貢獻的心力，即建碑於朝天宮後山花園中供人紀念。

來到鯤鯓村時，我們看到一大片寬廣又乾淨的養殖魚塭，沒想到那就是勇伯的。他說自己以前也是養虱目魚，但價錢不高，所以後來改以經營文蛤和蝦為主，依然是用淺坪方式養殖，水是用海水，生產出來的就是比較好吃。而且勇伯很自豪地說：「我養過的虱目魚真的很好吃。」坐在勇伯一旁的朋友，頻頻點頭讚同：「真的！有可能是我們這輩子吃過最好吃的魚了！」勇伯除了會養之外，還會製作真好

呷的「虱目魚酥」，而且還自動幫忙改造漁村，建設青鯤鯓運動公園，讓大家有了一個運動場所及聚會空間，也讓社區居民更為熱絡。

青山漁港—開放民眾競價拍賣

位於鯤鯓村西側的青山漁港，雖然只是個小小漁港，但每到下午2點，總是聚集了許多「遊客」，停駐在魚市場進行拍賣喊價。一般的漁港，平常人是不得參與漁獲競標的，但因青山漁港採購的魚販較少且漁獲量也不多，自從90年與將軍漁港合辦魚市拍賣失敗後，特別轉型開放給一般民眾來競標。由於漁獲都是當日「現撈」，所以只要一進行拍賣，常常不到1小時就被搶光了，競爭可是非常激烈的；如果是一些比較冷門、較少人搶的漁獲，還可以拿到比市面上優惠許多的價格，一切全依搶手程度來決定高低價！



▲ 勇伯牽著他的「牽手」與青山漁港辦事處主任林全東合照。



▲ 勇伯自製的虱目魚酥。



▲ 勇伯擁有一大片寬廣又乾淨的養殖魚塭。



▲ 開放民眾競標拍賣。

青山漁港辦事處主任林全東特別指出，每年農曆11月起至隔年的1月底，是鰔魚（土魷）汛期，尤其是農曆過年前價格會更上揚，去年年前1公斤要價1,100元，一尾大條的鰔魚少說也要幾萬元，但依然人氣不減。而且，辦事處這裡還有客製化服務，只要你有需要購買鰔魚，可以向辦事處留下你的聯絡方式，到時候漁船進港前的通報，若有鰔魚，會馬上通知大家。也因為這樣，來這裡買漁獲的民眾，久而久之也就都變成好朋友了，像之前有認識做水電的民眾，後來聽到有人要建屋，就直接推薦給兩人認識，讓彼此之間多了另一層的交流與互動。



鯤鯿產銷班一專營白蝦、烏魚子

青鯤鯿除了養殖蚵仔、虱目魚、草蝦以外，還有白蝦也算是大宗，主要是由台南縣區漁會鯤鯿產銷班第12班班長——陳鴻龍，帶領20幾位班員共同銷售、共同運銷。

走進白蝦作業區，只見人人各司其職負責不同的任務，其中最特別的就是將白蝦依大小做分類的「白蝦分類機」，共有7種類別，最小的會在第一道先掉出來，然後依序篩選，最後掉下來的就是最大的，彙整之後再進行大小比例分裝。

白蝦的生產期與虱目魚有著依存的生態關係，通常是在清明節放魚苗，此時氣候正溫暖，同樣適合將不耐寒的虱目魚放苗養殖，而蝦正是魚塭中的清道夫，食用魚的排泄物，可



▲ 陳鴻龍熟練地翻動烏魚子。

以和魚共生。因此6～10月是白蝦盛產期，而10～2月冬季的空窗期，正好是產製烏魚子的時節。

我們過去採訪那天，他們剛好在準備日本中元節的訂單。在一個日正當中的寬廣空地上，已有4大長桌擺滿了金黃烏魚子，雖然還沒晒得完全，但看起來是如此的鮮嫩美味，讓人忍不住讓人垂涎欲滴。「咦？現在怎麼會有烏魚子呢？」班長告訴我們，這些都是事先冷凍保存下來的，只要有人下訂單，都有貨可以送出去。白蝦也是一樣，每當颱風來臨，白蝦的貨量總是多到驚人，如果沒有妥善規劃，事先冷凍儲存的話，這些多出來的量就要賤價賣出。所以，這道必須的儲存程序，可以穩定市場價值，保護辛苦的養殖人和收購者，當然也是產銷班的重要任務之一。

豐の海鮮漁府—全台海鮮攏在這

遊完青鯤鯓之後，不妨順道至將軍鄉長沙村，享用地漁村漁味。經營10多年的「龍鄉海產城」在今年4月擴大營業，並利用挑高的室內設計，打造優雅又舒適的飲食環境。60年次的年輕老闆洪銘豐，在食材上強調「嚴選、實在、用心、味美」，主要都是選用本地



▲ 白蝦分類前置作業。

的現撈海鮮，以及空運來台的澎湖高檔海鮮。

這裡的招牌「螃蟹粥」可是得事先預約的，以生米和處女蟳熬煮1小時而成的它，完全將蟹的香甜融入湯頭裡，如此純粹的鮮甜美味，會令人忍不住一口接著一口。還有一道「白鯧米粉」，有著肉質細緻的白鯧加上滑嫩口感的米粉，同樣廣受老饕的喜愛。高級食材「香螺」在這裡則是採用原味清蒸，螺肉香Q鮮甜，並帶著咬勁十足的口感，再配上酸酸甜甜的五味醬，就是要把大海的甜味提出來，讓你食指大動。另外，還有澎湖戰車、龍蝦、處女蟳、低鹽烏魚等多元海鮮美食料理，等著你前來大快朵頤！



豐の海鮮漁府

地址：台南縣將軍鄉
長沙村146-10號
電話：06-793-0637
時間：11:00～20:30

台灣瘋魚季之蘭嶼紀事

一等待飛魚的季節

文圖/ 何立德（台灣休閒漁業發展協會秘書長）

大家對於「蘭嶼」原始意象，隱藏著一種遙遠的疏離感，是位居遙遠的化外邊陲之鄉，缺乏著同一國度應有的熟悉感。所以，一般除了潛水體驗活動會安排到蘭嶼，親身下潛體驗湛藍的深海水域外，其他大眾化旅遊的安排，通常是不會考慮造訪此地，所以間接造成蘭嶼保有如此的神祕感及自然風光。

一方面因為阿德在工作上的需要，長期協助漁業署及台東縣政府的娛樂漁船及漁村轉型輔導工作，一路積極協助台東娛樂漁船推動多元化安排，試圖將最美麗的黑潮帶海洋生態及東部海岸景致完美呈現，進而積極透過台灣休閒漁業發展協會參加國內外旅展機會，將蘭嶼景緻推薦宣傳到國內外，吸引喜愛台灣生態的旅人們親身蒞臨。

緣起於多年前，本單位接受國立台灣海洋大學海生所程一駿教授帶領的綠蠵龜保育團隊委託，協助設計屬於蘭嶼深度生態旅遊行程，並規畫出台東富岡港出海之海上及蘭嶼島上的導覽動線，帶領許多喜愛生態的朋友，踏查綠蠵龜生態及蘭嶼角鴞，並留下精彩的活動記錄；接續2006年本會配合行政院國際觀光客倍增計畫，受青輔會「遊學台灣」計畫之邀請，將台東至蘭嶼間的美麗生態系東部海上遊程納入，讓「蘭嶼」有機會吸引國際背包客及青年學子駐足；2008年更配合台灣JetTV拍攝之「瀨上剛in台灣」攝影團隊拍攝製作節目，將蘭嶼最精彩的大船下水及島上遊程做深入的推

薦，並以日本人瀨上剛先生熱情介紹，以及運用HD高畫質節目製作效果，推薦蘭嶼之美，安排國內外播出，廣度推廣。

此趟有機會再次踏上蘭嶼，則是配合2009年立榮航空及易飛網夏遊記之達人帶路，推出套裝遊程，試圖讓此條休閒漁業離島遊程更趨成熟，變成真正屬於台東娛樂漁船最精緻的海上生態遊程。因為透過海洋遊程的推陳出新，讓蘭嶼島嶼生態體系，包含夜釣南魷、賞鯨體驗、觀賞飛魚及夜觀生態等活動，一次在行程內飽覽滿足，推薦成為台灣東部海岸線之最高境界的海洋生態遊程之一。



▲ 飛魚乾是蘭嶼最具特色的料理食材。



▲ 居高臨下，鳥瞰海岸美景。

其實，台灣各離島間海洋生態之美麗景緻，並非是大眾化旅遊市場，讓消費者一次就可以接受。所以此趟海洋遊程，是需要透過娛樂漁船（賞鯨船）的船體當活動媒介，安排船上解說導覽員及各類體驗活動，讓遊客有機會深度體驗海洋與認識生態，讓遊程充滿豐富感，才能發揮出海洋遊程的效益及最佳特質。相反地，若是僅能以“交通船”的單調行程安排，冗長又枯燥的船程，絕對是讓遊客倒盡胃口、心生懼怕而終身不敢嘗試，甚至聽到搭船就卻步不前，那就太可惜。

本協會近年來推出台灣瘋魚季之系列套裝遊程，以「等待飛魚的季節」遊程設計來說，就是結合台東縣政府長期輔導，並大力推薦的「晉領號」賞鯨船，特別選擇在端午節節令前後，等待這海上精靈——飛魚活耀的季節。讓遊客從台東富岡港報關出港後，一路航行巡弋到蘭嶼，雖然這一段航程是比一般搭乘大型客輪的時間長了些，但是行程中沒有客輪上的船艙密閉感，對於體力好而耐航力強，喜愛航行

及欣賞海上風光的旅人來說，循著燦爛陽光、飛魚蹤跡及湛藍清澈的海水向前行，絕對是一趟難忘的黑潮饗宴。搭船到達蘭嶼開元港後，結合島上安排的機車與民宿熱情款待，就是要讓旅人串連出屬於自己的蘭嶼紀事。行程中設計出島上導覽動線及景點，透過自由行的方式（島上屬單純的環島公路，是可以讓旅人輕鬆前往），用動線帶出島上「無餓不坐」屬於異國味道的特色餐廳、飛魚的BBQ燒烤店、達悟族在地民宿、觀海很有氣氛的海岸咖啡BAR、蘭恩文教基金會的達悟族文化館，及屬於各村落的文化景致特色，當然包含了原住民地下屋、蘭嶼達悟族的拼板舟及涼爽的發呆亭，及海岸各型礁岩地形，還有滿街的羊與豬呢。行程中安排以環保懷舊便當盒當餐具，以及遊客自行準備環保筷，並委請餐廳協助打裡午餐餐盒，讓遊客在島上可以更輕鬆遊走，更經濟、更環保。其實透過遊程設計，是可以讓遊客更珍惜島上的資源。另外，在蘭嶼感受，還有一個很重要的觀念，就是跟達悟族原住民朋友學習島嶼生態文化的傳承與永續價值，一種敬畏



▲ 船長訴說著海洋的故事。
▶ 台東海岸巡弋的另一種感覺。





▲ 找尋蘭嶼愛情故事，就是上島的好理由。

▲ 無餓不坐餐廳，是蘭嶼風情的代表。



▲ 特色異國風味餐廳，也是蘭嶼的角落特色。

自然的生活方式。因為達悟族同胞對於島上的林木資源保育、水資源運用、農耕作物、動植物保育及捕魚方式等，都是長期跟大自然和諧相處的基礎。並非透過法令或是管理的約束，而是透過部落長老傳承下來智慧傳說，讓族人在島上可以與大自然一起生生不息。所以遊客拜訪島嶼時，更需尊重島上住民的信仰與文化，以及多幾分體認與包容才適切。

在此次拜訪蘭嶼飛魚的遊程中，雖然去程的風浪與海流（逆流），讓大家吃盡苦頭，真正感受到漁夫“走船人”的辛苦，體認討海的不易。但是遊程中最讓人期待的夜釣南魷，都能有所斬獲，並能順利讓大家賞到蘭嶼島外的

斜陽，與沒有光害的星空點點，都留下難忘的經驗。另外，在蘭嶼返回台東富岡的航程中，由於鋒面早已遠離，讓老天爺賜給大家一趟很“台東”的好天氣，陽光璀璨及藍藍的海洋陪伴，與去程辛苦形成非常強烈的對比，真是幸福感飽飽。除此，讓大家感受到幸運的事，除了一路上飛魚群相陪伴外，在途中巧遇海豚為伴，主動靠到賞鯨船邊，與我們打招呼，並隨行一段，讓站矗立在船頭夥伴驚訝不已，不自主驚叫連連。甚至回程時，船長設計用一支釣的拖釣漁法，或許是因為大家常看日本電視節目“釣黑鮪魚賺大錢”播出，這次有機會親身參與漁船捕魚的快感，不料真的讓我們釣獲一條重達十幾公斤的大魚（紅鼓），這遊程中一連串的意外驚喜，都是非預期的旅遊回憶，讓大家重新對海洋與休閒漁業定義，似乎都到達了興奮的最高潮，永生難忘，或許這就是海洋生態的神奇奧妙之處吧。

加油吧，台灣海洋生態之美及離島漁業的豐富，絕對值得被發掘。就是海洋生態永續經營，我們才可以生生不息。而再美好的回憶，都需要您親自來體驗，才是真的有意義喔。🐟



▲ 一支釣漁業體驗，讓遊客歡喜萬分。

蛤很大——「馬蹄蛤主題館」

文/ 陳玉玲 圖/ 游忠霖

來到雲林縣口湖鄉的「馬蹄蛤主題館」，遊客可以親身感受最特別的「摸蜆仔兼洗褲」體驗，因為在這裡摸到的可是有拳頭般大小，比一般蜆大20倍的台灣最大蛤——馬蹄蛤，還可以把營養滿點的馬蹄蛤吃下肚，大補元氣，最後也別浪費馬蹄蛤的殼，不妨在館內員工的協助下，DIY一個小夜燈或動物造型的蛤貝工

► 馬蹄蛤主題館外觀。



▲ 體驗「摸蜆兼洗褲」的樂趣。

藝品帶回家，將馬蹄蛤打包成記憶帶回家。

雲林縣口湖鄉可說是養殖業的故鄉，但近年受到進口水產品之衝擊，養殖業經營挑戰度升高，家中從事養殖業的曾界崇，一次在沿岸紅樹林散步，不小心踩到了一個以前沒看過的貝殼，沒想到就此遇到了改變他生命的馬蹄蛤，曾界崇回家到處查資料，只知道這種貝類是屬於列入保育的「紅樹蜆」，他於民國89年取得原生紅樹蜆後，先從改善水質，營造適合蜆類生存的環境著手進行人工孵育，但有關養殖紅樹蜆的資料很有限，一切等於從零開始，經過長時間摸索和努力，終於成功復育紅樹蜆到可以量產的階段，還因此獲得2007年的十大神農獎，現在更吸引了外資將投入製成蜆精、蜆錠等生技產品，將馬蹄蛤推廣到國際上。

由於馬蹄蛤要長到跟拳頭一樣大，大約要5年的時間，因此展開馬蹄蛤復育的前幾年，不知前途為何的夫妻兩人只好互相安慰，告訴對方要堅強，所幸皇天不負苦心人，終於復育成功，曾界崇還因此悟出了一套腳踏車理論，也就是雖然走得慢，但是不能停，為了讓更多



▲ 曾界崇2007年榮獲十大神農獎。(圖/ 湯素瑛)

人知道紅樹蜆已經復育成功，曾界崇將外型酷似馬蹄的紅樹蜆命名為馬蹄蛤，之後還成立「馬蹄蛤主題館」，以結合休閒觀光方式推廣馬蹄蛤。

座落在一片魚塢中的「馬蹄蛤主題館」，在建館前，展示區只是一間小小的，放著飼料和雜物的寮仔，曾界崇開始著手改造，因為沒什麼經費，主題館外的棚架用的是廢棄的蚵架搭建而成，颱風後飄流而來的舊浮球成了桌腳和造型燈飾的主體，園內處處可見很藝術風的漂流木也是曾界崇撿拾而來的，而馬蹄蛤殼更



1

2

1. 賢伉儷感情深厚。
2. 各式造型的蛤貝藝術品。

應用到極致，不但可以鋪成蛤殼小徑，也能當成廊簷下的風鈴，主題牆上的造型更是用蛤殼一個一個拼出來的，再加上當地的美術系學子幫忙彩繪，主題館慢慢成了現在的模樣，另外還申請了多元就業計畫，雇用了4名專員前來協助館內的一切擺設、創作和活動，這些專員原本都只是年過45歲以上的在地務農人士，但經過學習，這些人重新找回了自己的生命價值，他們還努力發揮巧思，將蛤貝殼研發製作各種成精巧可愛的動物造型及彩繪藝術品，以及小夜燈、別針、時鐘及名片夾等精緻蛤貝藝術品，提供遊客體驗漁村手工藝DIY的樂趣。

曾界崇說，在養殖馬蹄蛤的過程中，他體會到「摸蜆仔兼洗褲」的另一層意義，也就是要摸蜆仔的地方水質一定要好到可以洗褲才養得出蜆仔，而在這個占地近3公頃的魚塭區中，遊客則可以挽起褲腳下水體驗「摸蜆仔兼洗褲」的樂趣，當挖到一個個如拳頭般大的馬蹄蛤時，更是成就感十足，還可乘坐在膠筏上悠遊於魚塭中。體驗完魚塭風情之後再可享受品嚐馬蹄蛤鮮美滋味的幸福，想要吃新鮮的馬蹄蛤料理，就只有這裡，全台灣僅此一地，別

馬蹄蛤小檔案

「馬蹄蛤」是學名為「紅樹蜆」(*Geloina erosa*)的台灣原生種貝類，曾因為海水污染的關係，幾乎絕種。曾界崇從紅樹林中取得野生的原生種紅樹蜆，以人工繁殖培育而成，由於狀似馬蹄，取名為「馬蹄蛤」。其營養成份較文蛤、牡蠣及蜆高，尤其是蛤肉內呈黑色之生殖線，含有大量荷爾蒙及微量元素，常食之可養生保健，此外，由於其高營養性，也可幫助兒童的成長與發育。

地址：口湖鄉港西村新港段640之4號
聯絡電話：05-7970503或0918491386



▲ 馬蹄蛤DIY體驗。

無分號。馬蹄蛤白嫩飽滿的蛤肉，一口吃進嘴裡，Q彈的肉質、清香的湯汁，不需任何調味料就有充滿海味的清甜口感，碩大的蛤肉吃起來超有滿足感，最簡單的料理方式，最能吃出馬蹄蛤的原味。如果這樣還不過癮，也可以提早預訂食材全部取自口湖特產的整桌馬蹄蛤大餐，從看的做的到吃的，徹底感受馬蹄蛤的魅力和威力。



▲ 馬蹄蛤的成長紀錄。



▲ 體型超大的馬蹄蛤。

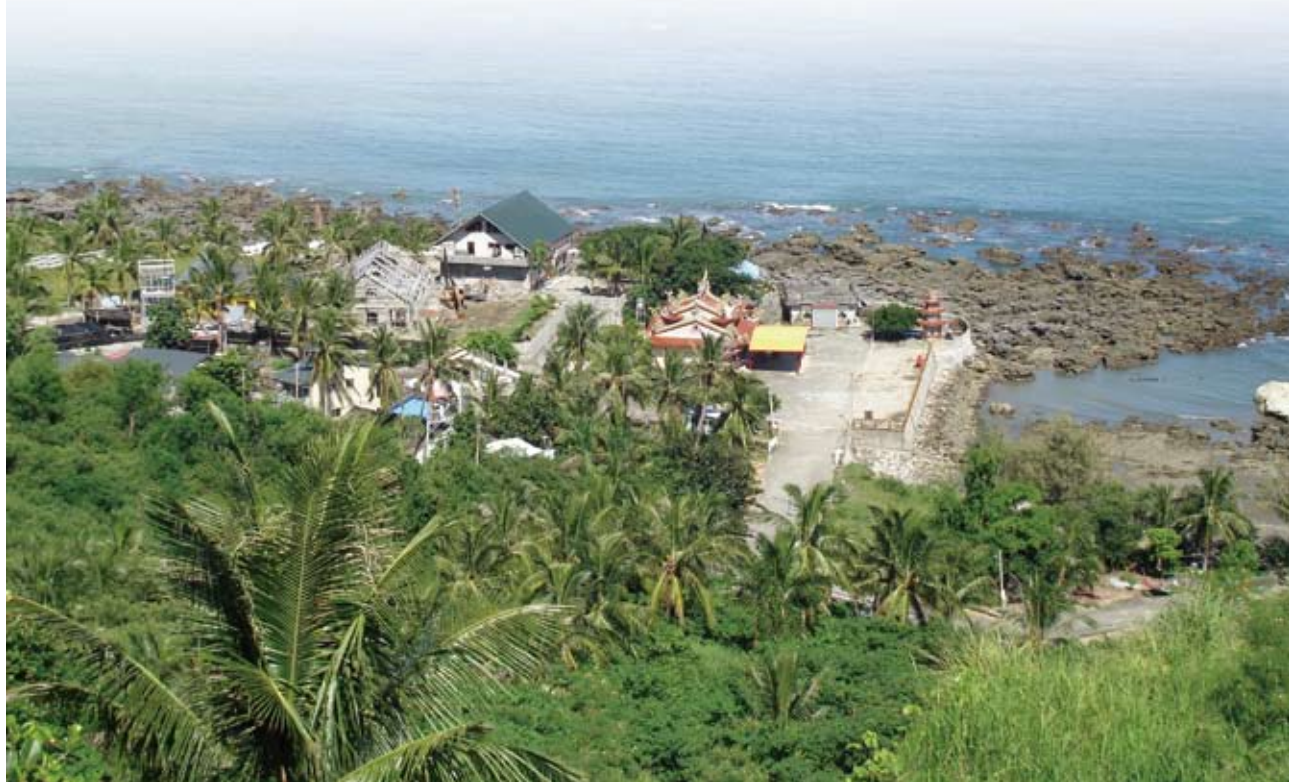
台東縣富山禁漁區 轉型休閒漁業

文圖/ 廖書賢（台東區漁會專員兼魚市場代理主任）

台東縣卑南鄉漁民自發性愛護海洋，10多年來推動杉原海域海洋資源保育，並由台東區漁會提案建議，台東縣政府也於民國94年公告成立「富山禁漁區」，產官學界聯手打造海洋探索天堂——「杉原生態公園」，成為台東縣近年來最夯的遊憩據點，近距離餵魚、探索潮間帶生態、浮潛等活動，讓民眾簡簡單單就能親近海洋，也讓在地傳統漁業，成功轉型為具生態教育等多元面向的休閒觀光產業。

時間回溯到10多年前，東海岸的在地居民總是可看到五彩繽紛的珊瑚、海葵、熱帶魚蝦貝類，但慢慢地珊瑚不見了、熱帶魚變少了，連近海都不容易捕到一般魚類，大家探究原因，才發現是因為過度使用高效能的網具，讓漁業資源日漸枯竭。

當地居民發現，傳統漁業光景不再，必須轉型發展休閒漁業，才能維持漁村生計，但轉型走觀光這條路，就必須保護海洋資源。居民



▲ 富山禁漁區全貌。

經過好幾年凝聚共識在漁業署、台東縣政府及台東區漁會輔導及支持下，推動成立禁漁區，終於在民國94年9月14日由縣府公告成立「富山禁漁區」並成立自發性的管理機制，持續進行維護管理工作。該禁漁區範圍從台11線潮來橋至杉原海水浴場北端154公里、高潮線向外海延伸500公尺海域，完全禁止以任何方式採捕各類水產動植物。如果違反公告，處行為人新台幣三萬以上十五萬元以下罰鍰。

「富山禁漁區」設立後，台東區漁會漁業資源保護管理委員會多次舉辦淨灘、魚苗放流、清除珊瑚礁覆網等活動，並結合富山杉原社區、台東大學、水試所東部海洋生物研究中心、海巡署及海洋之友會等，共同推廣海洋保育及體驗活動，希望吸引遊客在地消費，也幫助漁民增加收益。

過去在杉原潮間帶，總會發現有毒魚藥劑洗過的痕跡，不過在當地管理委員會，加強巡護管理後，慢慢地非法捕魚情況已不復見，生

態經過多年休養生息，富山禁漁區重現生機，生物多樣化，成果讓人驚喜。海葵、珊瑚、藻類在礁岩區繁衍快速，礁體五彩繽紛。以往因過度捕捉，禁漁區裡魚兒稀稀落落，現在卻可發現成群結隊的六代魚參、刺尾鯛，笛鯛魚群1次可達3、4百隻，其他如蝶魚、雀鯛等種類也很多，禁漁區內更有保育類的碑磔貝。

根據水試所東部海洋生物研究中心從潮間帶生物調查、富岡漁港釣船漁獲物訪查等，發現杉原海域魚類共有35科115種魚類，潮間帶以隆頭魚科、雀鯛科為多，魚市場採樣的則以笛鯛科出現頻率較高，甲殼類、貝類、藻類也不少，顯示是生物多樣性高的海域。

在有限時間內調查到的魚類物種即占全台魚類物種的5%，顯見此地是很重要的保育據點，且東部漁業活動雖以大洋性洄游魚類為主要漁獲，但多變的沿岸地形提供各種海洋生物攝食及育苗良好場所，做好沿岸資源保育將可增加漁獲量，也能保障生物物種多樣性發展。



1

2

1. 箱網暫養。
2. 碑磔貝。





◀ 三角樁推魚苗體驗活動。

此外，杉原海域的水質清澈，珊瑚生長良好完整、覆蓋率高；短短1小時，保育志工就可在潮間帶發現至少10幾種海洋生物，中研院副研究員陳昭倫曾到杉原調查，才一上午就發現上百種珊瑚，顯見杉原是很重要的生態保護區。且海底有不少石珊瑚及藻礁，生長情況良好。

生態復育有成，推廣活動漸趨多元，除曾舉辦海洋生物多樣性及潮間帶生態講座、海岸生態保育親子宣誓活動，杉原海邊已成為近來最受歡迎的旅遊據點，民眾可以拿著吐司坐在沿岸處餵魚，近距離地欣賞俗稱豆仔魚、烏魚、虱目魚群聚，讓人驚喜。

根據台東區漁會漁業資源管委會統計，97年5月至年底，付費參與生態導覽解說達2千人次，自行前往遊玩的民眾更多；「傳統玩法」

包括潮間帶生態解說，退潮時可近距離觀察珊瑚、熱帶魚、陽隧足、海膽等潮間帶生物。

海灘上也有色彩鮮豔、俗稱紅豆招潮蟹的粗腿綠眼招潮蟹、四角招潮蟹等，約40多種陸蟹，管委會也設計從沙灘小洞挖出沙蟹、生態解說遊程，另外，沙灘上還有「蟻獅」生態可供探索，或仿早期在地住民以三角樁（手叉網）推魚苗體驗，活動設計豐富深入，適合全家大小共同參與遊玩。

今年夏天起，還推出新活動，包括夜間探索、浮潛、透明獨木舟遊程等，管委會說明，浮潛可看到海底熱帶魚、珊瑚生態之美，夜間探索必須等到大退潮時間，1個月約6次，可看到龍蝦等生態。由於杉原海域位於海流平穩都蘭灣內，透過獨木舟船底的透明圓孔觀察海底生態，最適合情侶一起參加。



海上環保船長——張阿塗

文/ 陳怡鎂

圖/ 湯素瑛（本刊執行編輯）

漁業署97在全國漁業會議在「健康、效率、永續漁業」的施政主軸下，於98年1月正式與全國28個區漁會達成共識，實施執行海上再生資源回收計畫，同時，特予「全國漁民節慶祝活動」頒發獎勵推動環保表現優異之漁會，讓他們成為全國漁民的標杆和學習榜樣。

如今，有「海上環保船長」之稱的蘇澳籍漁船「全吉慶36號」船長張阿塗，做了10多年的海上漁船資源回收，並且積極推動漁船環保，將永續海洋的理念散播到各個角落，也自行製作影片，為得就是要讓國際海洋組織知道台灣也有保育觀念。像這樣的人，可說是少之又少，可說是漁業界中的仿效對象，而他的故事及理念，更是值得宣廣與表揚。今年的全國漁民節將特予頒發獎項，以茲鼓勵。就讓我們一起來聽聽他的故事……。

漁船資源回收，10年不間斷投入

近年來，漁產量逐漸下滑，在南方澳的張阿塗船長就講，之前出去1、2個月回來，船艙就滿滿魚貨的景象已經看不到了。漁業資源減少是全台漁民的心聲，但，關心海洋環境污染，造成漁產減少，而能自動自發執行海上環保工作，將再生資源回收的漁民卻不多。

其實，10年前的張阿塗跟其他漁民一樣，也是將海洋當作垃圾拋棄場。但自從看到他鄰居——前鴻毅志工理事長羅國偵平日就將資源



▲ 林月英總幹事與張阿塗船長共同為「資源回收·手護海洋」齊步邁進。

回收物拾回，變賣所得給志工隊買柏油鋪路，如此無私奉獻，讓他非常的感動。同時，他也意識到這些資源回收物都是船上必備的日常用品，而且一次出去，就能回收已被壓扁好的資源回收物4大袋！如此驚人的數量，只是區區50噸左右的漁船為期海上二個月的資源回收物，可想而知，100噸遠洋漁船在海上，所需的飲水、飲料、食用油、醬油、罐頭等生活用

品之空瓶罐，比這多了好幾倍，更遑論重金屬物品電池對於海洋污染的嚴重性。

目前國人在陸地上的資源回收處理及分類，已成為普遍之常識行為，而且，在政府的推動之下，資源回收已成為「舉手之勞作環保」，為我們下一代子孫留下乾淨家園的全民共識。如今，海洋生態環境，仍需要漁民共同維護，將千年不腐的保特瓶壓扁帶回，同時對於造成海洋重金屬污染的廢電池更不能忽視。

自製船帆、保育影片，全部自己來

除此之外，張阿塗更將廢棄的海錨改裝製成船帆，當海上一起風，立刻把船帆拉起來，靠著風的力量使船推進，如此一來，不但能減低馬達轉速，還能降低燃料使用，既節省能源又減少費用，可說是一舉兩得。

另外，為了反駁國際海洋組織說台灣沒有保育觀念，還特別買了攝錄影機，將捕撈的過程全程拍攝，還特別分類「可以販售的魚」及「將放回大海的魚」，並一律把小魚放回大海。雖然這些過程細節全都記錄下來了，可惜尚未完整的剪接和解說。因此，他希望未來能夠與政府、地方或學者合作，將這些資料製作成短片，共同完成這個海上保育宣導的任務。

建議公佈回收排行榜，喚起榮譽心


政府採取自願式漁船資源回收，加上張阿塗也積極把漁船資源回收的重要性告訴漁工及其他船長，甚至還自己花錢買水果請漁工，鼓勵大家。這樣的動作，為的就是希望能夠有更多人自動自發守護海洋。

但問船長，現在別人看到你這樣做，而且媒體也來採訪你，這樣有比較多人跟進嗎？張

阿塗說：「很少啦。還是要有相同理念的人，才聽得進去啦！」最後，他還建議說：「未來漁會應該做一個資源回收統計量，將每個月哪一艘漁船回收多少，船長是誰，作一個排行榜，就直接在漁業廣播電台播放，讓大家感覺到這是一種榮譽！」

蘇澳區漁會之光，總幹事也嘉勉

一份愛護海洋的心和一個簡單的理念，讓張阿塗10多年來，繼續堅持下去。他可說是蘇澳區漁會之光。在採訪他的時候，蘇澳區漁會林總幹事月英也特別嘉許他，「像這樣的船長真的很少。他就像是一顆種子，應該要將他的精神發揚光大，讓其他漁民也能感染到他的想法與理念，進而效法漁船資源回收。」未來在漁民聚集開會的場所，也會加以宣導漁船資源回收觀念，希望張阿塗與現場漁民分享他10年的親身經歷之後，能有更多人起身效法。

希望未來政府、漁業廣播電台、漁會、漁民和每一位喜愛海洋的朋友，與我們一起來推動「資源回收·手護海洋」，讓我們的海洋永續發展，也讓我們共同維護和守護這個美麗的海洋！願未來，每一位船長都是「海上環保船長」！



▲ 南澳漁港。

虱目魚產業的舞台與角色

談當紅人物 盧靖穎

文/ 黃徹源（中華民國養殖漁業發展協會執行長）

圖/ 黃徹源、盧靖穎提供

談到虱目魚，就令人想起明末清初鄭成功將軍問漁民「這是什麼魚？」的故事，可見虱目魚在台灣養殖歷史已久遠，據說達300年之久，這麼漫長的歲月，虱目魚不就是虱目魚嘛！能變出新玩意嗎？而且南台灣的人們，已經把虱目魚當作家魚的概念加以認同，虱目魚相關產業也已經行之有年，概略形成一種產業或稱之傳統！

難道虱目魚只能是平凡之輩，沒有魚躍龍門的機會嗎？因此，本文希望從相同的舞台創造不一樣的角色，探討虱目魚的創新經營，故事主角就是素有虱目魚女王之稱的盧靖穎小姐，看她如何一步一步建構另類虱目魚經營模式。

認識盧靖穎女士是在4年前，當時虱目魚因盛產而價跌，養殖漁民入不敷出，紛紛要求政府啟動救助機制，當時作者剛接任養殖協會執行長不久，正為此事煩惱苦思對策，最後建



▲ 虱目魚精。

請農委會及漁業署改變過去魚價便宜時的賤價促銷方式，改以主推虱目魚產業文化為主，主打歷史文化與營養價值，建構以創新為概念的另類產業推廣記者會。

大概這般異於往常的思維，吸引虱目魚女王前來參加這場，史無前例的盛大記者會，因此，認識當今媒體爭相報導的盧靖穎女士，且

榮幸親自訪談她這段虱目魚創業夢想，一路走來酸甜苦辣的經歷，出文為讀者學習效法的對象。

盧靖穎小姐從小在台南長大，超有南部人的親切感，但求學及成家過程都住在台北，她擁有傳統的思維及創新的性格，而他本身主修食品營養學科，對食品加工及營養有深厚的根基，讓平凡無奇的虱目魚，透藉食品科系畢業的知識，將傳統小吃料理創新、規格化，創造出具有特色的創新產品，讓試吃過的人，都能成為忠實的顧客！

此外，自己創新研發虱目魚產品，再請工

廠規格化的生產，創造出能夠大量銷售的一系列「商品」，包括：虱目魚魚精、虱目魚水餃、虱目魚香腸、魚鬆、魚露、魚丸，甚至「無刺」的虱目魚魚柳……，讓生意能夠持久發光。盧靖穎善用「說故事的力量」，將家庭主婦創業的故事，變成媒體爭相報導的話題，甚至將媒體無意間的形容詞——「虱目魚女王」，變成自己行銷的「關鍵字」，讓Sabafish府城館的網站，在Google搜尋虱目魚的336,000筆相關資料中，快速爬升並持續維持在第一順位。

對一個從來沒有創業經驗的盧靖穎，她是怎麼經營這條別人沒走過的道路呢？言談中透露也是吃過不少甘苦喔！

在什麼樣的情況下盧靖穎開始投入經營虱目魚行銷事業呢？起初，在青輔會飛燕專案看到有人以王公貴族般的黑鮪魚做為創業主題，而且還把黑鮪魚行銷的有聲有色，當時，喜歡吃虱目魚的盧靖穎，就選擇平民百姓般的虱目



▲ 虱目魚肚粥。



▲ 虱目魚水餃。

◀ 虱目魚香腸。

魚當作創業主題，當時很多人都笑她選錯了主題，因為一般人認為虱目魚是傳統產業，而且很平價，毛利又低，非常不看好。創業初期曾經遇到不少困難與挫折，對於從傳統產業到創新研發這中間過程遇到極多挑戰，光是買魚這件事就讓盧靖穎吃足苦頭，要行銷虱目魚還是得回到產地買魚，第一個問題是要向誰買魚，為了跟一位漁民買魚，盧靖穎足足花了3年時間，才說服對方賣魚給她，這給一般人的印象，似乎有點違背常理，因哪裡有錢買不到魚的道理？因為盧靖穎提出的要求不同於一般魚販，有別於漁民過去的習性與慣性，對於製程管控、食品安全、品質管理、規格要求等顧客需求，嫌麻煩或沒人這樣要求為由，乾脆不賣魚給她，買不到魚竟然是第一個問題，直到漸漸有的知名度之後，漁民才認同她的理念與她



▲ 虱目魚精。

交易，這些都是很重要的經驗。

在虱目魚傳統產業中，府城館是如何定位自己的創業路線，盧靖穎表示府城館是虱目魚商品創新的第一品牌，很多人經營虱目魚相關產業，但唯獨在創新研發領域，我敢大聲講我是唯一。這個訴求確實動人，至少到目前為

膠原彈力
對抗地心引力

SabaQueen 膠原彈力活顏素係由台肥生物科技中心提供專利萃取之虱目魚膠原蛋白，純天然、無添加激素、無防腐劑及過敏性之問題。含有高純度膠原蛋白95%以上，分子量小約1500道爾頓左右，人體容易吸收，長期食用可以補充修復受到自由基破壞的膠原蛋白及彈性纖維，膠原蛋白是維持肌肉與皮膚彈性的主成分，適時適量攝取膠原蛋白能調節生理機能養顏美容青春永駐，讓人輕鬆健康美。

可添加 風味更佳更豐富
開水 果汁 牛奶

SabaQueen
膠原彈力活顏素
コラーゲンペプチド

健康美麗達人
戈偉如 真心推薦

府城館生物科技事業有限公司 台北市南港區忠孝東路6段310號7樓
服務電話：0800-206-678 www.sabafish.com

◀ 虱目魚膠原蛋白，含高純度膠原蛋白。

止，尚未聽過有哪一家食品業者把一條虱目魚變成20幾種商品的，府城館在創新研發方面，確實贏過國內其他知名廠商，這種挑戰低價格、高營養、高價值營養補充品研發理念，打破傳統養殖與賣魚思維，不斷地把虱目魚這塊餅做大，但是經營一個品牌沒有幾年時間是難以看見成效，這也是府城館未來的挑戰。

盧靖穎對於經營虱目魚產業除了創新研發商品外，還有一個更大的願景，希望在台南地區開一家府城館虱目魚旗艦中心，該中心結合虱目魚養殖、食品加工、休閒漁業、體驗漁業、歷史文化導覽解說等從生產到餐桌一系列虱目魚全方位的特色，不僅可以給國人多一處休閒好去處，更可以將虱目魚介紹給大陸人士

或外國遊客，讓人們真正認識台灣300年歷史的虱目魚產業光榮歷史，這般宛如虱目魚躍龍門之願景，應該值得產業界一起來推動。

虱目魚產業這個舞台上，許多人都扮演相同的角色，從逆向思考角度找尋不一樣的角色，或許走的人會比較少，但相對重要性也較高，像府城館虱目魚女王盧靖穎，在沒有政府的輔導，也沒有養殖協會奧援的另類因緣際會下，她已走出新型態的虱目魚經營模式，非常值得我們肯定的人物。在虱目魚不再只是虱目魚的哲學觀念下，我們期待更多人投入養殖魚種的創新經營，為養殖產業注入一股新血，活化養殖漁業。🗣️



▲ 盧靖穎打破虱目魚賤價促銷，而主打歷史文化及營養價值，以提升整體銷售。

美味大搜查

直擊台南虱目魚

文圖/ 陳吉鵬

滿漢全席



▲ 虱目魚頭。

樂活飲食



▲ 虱目魚黃金湯。

傳統口味



▲ 虱目魚五柳條。

目前的節氣正值大暑（7月22或23日），這也表示——現在是一年最熱的時節。這時候，人體很容易流失水分及礦物質，若用台語那句「人懨懨」無精打采的樣子來形容這季節，是再恰當也不過了。所以，不只冬天要進補，夏天同樣需要食補來幫你提神養氣！而這個時節，正是「俗擱大碗」的虱目魚盛產期，營養十足的牠，因富含優質蛋白質、維生素及礦物

質，在夏天食慾不佳的情況下，還是很容易消化吸收，而且低脂肪、低熱量、低膽固醇的三低特性，還讓牠成為夏日瘦身的最佳選擇。本單元從魚頭到魚尾都可變成桌上佳餚的「滿漢全席」店家、講求輕食主義的「樂活飲食」店家及台南古早味的「傳統口味」店家，分別依這3家不同的特色風格，其介紹具有各式特色美食料理。

滿漢全席——台南蔡

在這裡，24小時都可以品嚐各式各樣的虱目魚料理，而且從魚頭到魚尾，任何你想得到的地方，都能變成桌上佳餚。今天，「台南蔡」創辦人蔡武揚的未來接班人蔡芮瑜，特別向我們推薦老饕的最愛「虱目魚頭」——以滷汁、豆鼓、薑片及特製的豆拌醬，與魚頭一起熬煮半小時到一小時，一入口便有極為滑嫩的口感，其中又以虱目魚眼臉部位最為Q軟，且富含豐富的膠原蛋白，可說是美容界中的聖品。

他們家的「魚皮湯」和一般店家也很不一樣，不但連皮帶肉，而且肉的厚度可以用「不惜血本」來形容，約有0.3~0.5公分之厚，讓客人可以同時吃到魚皮的滑嫩及魚肉的彈性。必



▲ 虱目魚皮。



▲ 虱目魚粥。

▲ 虱目魚腸。



▲ 「台南蔡」創辦人蔡武揚的未來接班人蔡芮瑜特別推薦虱目魚頭。

點的當然還有「虱目魚粥」，這可說是正港台南人的活力早餐，而且湯頭是特別用上魚骨熬煮出來的呢。本店還有一個特色就是套餐式餐點，讓你一次就能享足各種料理，若是三五好友一起來，還能一起分享不同美味！

店家資訊

台南蔡虱目魚專賣連鎖 鹽行店

地址：台南縣永康市中正路626號

電話：06-2433100

營業時間：24小時

(※ 北部、南部均有分店)

樂活飲食——藍碼landmark

標榜著「無油、無味素」的輕食新主義，「藍碼landmark」是在地特產結合健康樂活的優良示範。這裡的虱目魚加工品均通過HACCP國際食品安全系統管理驗證，因為，洽通實業堅持秉持安全衛生的技術生產，並採用最新鮮又脂厚肥美的虱目魚。而且，董事長陳清岳還特別為我們詳述店名的由來，「landmark」就是地標，希望這裡能成為虱目魚料理店的標竿；「藍碼」則為藍色碼頭，強調產地直銷、品質保證、價格優惠，就是要讓民眾吃到新鮮又吃得健康。

像藍碼的招牌「黃金魚肚湯」，便是先經由中央廚房統一處理，將虱目魚骨熬煮36小



▲ 破布子虱目魚。



▲ 魚燥飯。

▲ 虱目魚黃金湯。



▲ 以蒸煮機料理，保留食材原味。

時，過程中完全不添加任何調味料，就是要煮出虱目魚清香還有甜度，最後還會把多餘的油過濾掉。而且這裡的烹調方式，主要是以蒸煮機來料理，完全不用油來煎煮，也不需要浸泡在水中蒸煮，可以讓大家直接吃到最原始的風味。老闆還告訴我們，這裡選用的虱目魚是採用鹹水養殖的，肉質比較Q且富有彈性，不油又甘甜。

還有一道不起眼的「魚燥飯」，嚐起來卻驚為天人！香氣四溢又好入口，魚燥更是愈咬愈有甜度，魚香伴著飯香，實在是美味極了！店內還有虱目魚水餃、清蒸虱目魚及香煎虱目魚等料理，飽足一餐之後，還能帶些產品回去自己料理。

店家資訊

藍碼landmark學甲店

地址：台南縣學甲鎮民權路61號

電話：06-7822661

營業時間：10：00～14：30

15：30～20：00



▲ 虱目魚魚柳。

傳統口味——溪南春渡假村

在溪南春餐廳裡，食材完全來自七股在地風味的海產，其中最出名就是「鮮蚵、虱目魚、鹹水吳郭魚」，而且單單虱目魚，就可以辦一桌養生套餐。來到這，一定要點古早時代阿嬤手路菜「虱目魚五柳枝」，這道菜流傳至今已有一百多年歷史，現在要吃到這麼道地的傳統口味是很不容易的。以炸得金黃酥脆的虱目魚為主角，再加上全部切成絲且色澤五彩繽紛的紅蘿蔔、甜豆、香菇、紅椒和筍子，整體口感外酥內嫩，甜中帶酸，吃過的人個個都說讚！

另一種不能錯過的台南古早味就是「西瓜棉虱目魚湯」，將未發育成熟的西瓜幼瓜去皮後醃製，嚐起來帶點微酸的口感，是一道屬於夏日的清爽湯品。還有像零嘴一樣的「虱目魚魚柳」，非常適合作為下酒菜，咬勁十足，一不小心就會一口接著一口，想停也停不下來。

店家資訊

溪南春休閒渡假漁村

地址：台南縣七股鄉溪南村42號之1

電話：06-7874365（洽吳美商小姐）

營業時間：11：30～14：00
17：30～20：00



▲ 西瓜棉虱目魚湯。

伴手好禮——虱目魚丸、魚酥

想要帶點特產回去孝敬親朋好友的你，不妨來這裡走一趟。因為，台南縣漁民權益促進會會員漁業生產合作社堅持以「健康、安全、衛生」三大原則來製作產品，採用的是「正鹹水之虱目魚丸」，堅持不添加硼砂、漂白劑、防腐劑及色素，而且還首創溫度控制脆度，就是要給大家吃到美味又兼具健康。另外，還有自製虱目魚肚、花枝丸、旗魚酥、鮭魚酥等多元化產品可供選購。



店家資訊

台南縣漁民權益促進會會員漁業生產合作社

地址：台南縣北門鄉中樞村100-7號

電話：06-7860091-2

營業時間：08：00～14：00
13：00～17：00

促使台灣的漁產品國際化

文圖/ 施玉惠（漁業署公關科）



▲ 邱副院長、陳主委等貴賓參與國際食品展「台灣IN食尚」開幕儀式。

「2009年台北國際食品展」於6月23日在世貿南港展覽館隆重登場，行政院副院長邱正雄致詞表示，97年農產品總出口值為38億4,903萬美元，比96年34億3,312萬美元，成長12.1%；對全球經濟不景氣時刻仍能創造佳績，值得讚許。

基於全球消費者對食品衛生安全的要求日益增加，農委會主任委員陳武雄說明，今年臺灣館主軸為「新鮮安全、優質精品」，精心規劃「農漁會精品好禮」主題館，以及農產、漁產、畜產、林產及調理食品等五大專業區，提供豐富多元的產品訊息，期能吸引國內外買家

下單採購，積極開拓農產品國際市場。

精彩上菜秀後，「臺灣IN食尚」在邱副院長帶領各級長官代表一同開啟手中真情玫瑰酒並注滿香檳塔的儀式中開幕。其中5大專業區之一的「漁產區」，所推廣的台灣鯛生魚片、牡蠣、鰻魚等，還有櫻花蝦、黃金蜆及超低溫鮪魚生魚片等漁產品，均具備CAS、HACCP、ISO或產銷履歷制度等國內外品質的認證，符合食品衛生安全的需求，展現台灣優質的養殖技術及特色。

為增進國內外買家對台灣農產品的瞭解，台灣館於展覽期間專業買者日（6/23～6/25）



▲ 美食促銷。

◀ 台灣館以「新鮮安全、優質精品」為主軸。

辦理三場專題研討會、23場台灣IN食尚—新產品發表會，向國內外買家說明台灣優質農漁畜產品特色，現場並安排對台灣農產品充分了解，具備中、英、日文外語能力之解說人員，提供諮詢服務，讓國內外買家體會台灣優質農產品的特色與實力。

6月26日開放國內消費者購票參觀，農委會規劃三場聯合促銷會，以最優惠價格、最佳產品回饋給國內消費者。例，原價1,200元的膠原蛋白彈力活顏素，只賣210元；350元的鮪魚生魚片，賣出價140~160元；3,000元一尾的大海

鱷，1,000元就賣出……此外，二場國際名廚料理秀，邀請知名主廚在現場示範，用最新鮮安全健康優質的農漁畜產品，做出健康可口的美味料理。

透過國際食品展的推介，在台灣館的漁產區，充分展現出台灣漁產品的優質形象，讓國內消費者對於國產食品能夠買得開心、吃得安心，同時將台灣漁業優質技術與特色推向國際舞台，促使台灣的漁產品國際化，達到健康、效率、永續發展的理想和目標。🐟



▲ 阿芳主廚現場示範漁產品料理。



▶ 胡副主委展場巡禮。

2009年中華美食展— 「龍膽石斑_{魚魚}宴」創意料理發表會

名廚與石斑魚王英雄會 群雄爭鮮 美味至尊

文/ 陳依琳（財團法人台灣養殖漁業發展基金會）

圖/ 湯素瑛（本刊執行編輯）



▲（由左至右）沙署長、戴昆財、石組長與胡副主委觀賞石斑魚王。



▲四名壯漢扛著神秘嘉賓進場。



▲造型可愛的龍膽石斑大蛋糕。

2009年台灣美食展將於今（98）年8月20～23日於台北世貿一館熱鬧登場，而龍膽石斑為今年主打的經典魚種。很榮幸本基金會受行政院農委會漁業署委託與台灣觀光協會共同合作，一同邀請國內首屈一指的名廚針對龍膽石斑開發新菜色，研發心得已於6月23日在台北國賓飯店2樓國際廳舉辦的龍膽石斑_{魚魚}宴創意料理記者發表會上呈現。

發表會當天於會場中央擺設龍膽石斑冰



1. 貴賓與19位創意料理研發名廚合影。
2. 香煎豆瓣龍膽。
3. XO醬皇炒龍膽球。

雕，特殊的造型、磅礴的氣勢，吸引每位來賓的眼光。在冰雕展示的周圍，更精心安排「創意料理區」，由弘光科技大學領隊，與同德家商、育達高中、景文科技大學共同研發8道創意料理，另有「菜餚展示區」則由台北國賓大飯店及海霸王國際企業集團領隊，與台北亞都麗緻大飯店、福臨門餐廳、景豐樓餐廳、祥興樓京漾會館共同展示18道菜餚，精緻程度更讓現場來賓駐足；還有最讓來賓們喜歡的「品嚐區」，除了視覺上的享受外，更可以一飽口福。

發表會開始前，最讓貴賓們品頭論足的就是龍膽石斑造型大蛋糕，要能見到這麼巨大的魚頭蛋糕，很多人應該都是第一次吧，也難怪貴賓們在蛋糕前比手劃腳的，而「他」可是擔任著開幕的重責大任呢！

接下來的重頭戲當然就是我們的龍膽石斑本尊囉，由「石斑達人」一戴昆財先生遠從

屏東枋寮，專程帶著年約25歲，體重重達180斤，身高160公分的神秘嘉賓，份量之重需要四名壯漢才有辦法扛得動，他的出現引起現場一陣騷動，記者們無不爭先恐後的拍下這特別的一幕，農委會胡副主委、國立海洋大學李校長、漁業署沙署長、觀光協會張會長及台灣省漁會黃理事長更親自迎接這位「尚大尾」的龍膽石斑。現場並有國立高雄海洋科技大學水產養殖系鄭安倉教授與國立台灣海洋大學食品學系蕭泉源教授，詳細說明龍膽石斑的養殖生產概況與營養成分介紹。

送走這條大尾的神秘嘉賓後，主持人邀請與會貴賓與19位研發創意料理名廚合照，感謝各位主廚對龍膽石斑的用心與研發創意使整場發表會增色不少，隨後亦邀請至示範料理區一同品嚐由台北國賓大飯店示範創意料理-椒鹽龍膽石斑、油泡龍膽石斑，而這場創意料理發表會也就在貴賓們滿足的笑容中劃下句點。

中央地方展現關懷 賞鯨重鎮慶祝漁民節

文圖/ 李凱明（花蓮區漁會推廣股長）



▲ 謝縣長深山頒發獎狀。

◀ 花蓮縣漁民節慶祝大會。

花蓮縣98年度漁民節慶祝表揚大會暨休閒漁業體驗活動，7月1日上午在石梯漁港登場。謝深山縣長親自表彰包含游忠發在內的30位傑出漁民，以及績優定置漁業張麗娟、績優漁撈漁民林武雄等二人、績優魚商陳囿融、推廣有功人員周春美、協助四健及推廣有功人員張玉珊，從縣長手中獲頒獎狀鼓勵，所有與會的獲獎人員都相當開心。

這是花蓮縣第一次將漁民節與休閒漁業體驗活動一起舉辦，在縣長與花蓮縣各鄉鎮農會共襄盛舉下，漁港顯得熱鬧非凡，當地村民說，即便過年期間，也沒有這般人潮與風光。

蒞臨頒獎現場的貴賓還有議長楊文值、農委會漁業署陳建佑科長、豐濱鄉鄉長張進德、縣議員蕭文龍、孫永昌，農會各總幹事及理監事皆到場蒞臨參與這一年一度的傑出漁民頒獎

盛會。

縣長謝深山在致詞時表示，政府除關心基層漁業的發展，也輔導漁業轉型，更促成民間賞鯨及漁會合作提升賞鯨品質。近年來，花蓮賞鯨活動在縣府團隊的努力推廣、媒體行銷、優惠方案等多頭進行之下，已在全台造成風潮。謝縣長強調：今年活動結合農會的農村休閒以及漁會的海洋生態之美，特別選在台灣賞鯨活動發源地的石梯漁港舉行，縣府期盼結合磯崎海水浴場、月洞、石梯坪等周邊生態旅遊及多元化遊憩資源的有效開發利用，將漁業資源的保育與永續深植在國人的心中。

謝深山縣長進一步指出，自93年上任後，將和平火力電廠回饋金提撥17%給區漁會後，再直接分配給漁民朋友，就是希望具體落實照

顧漁民的德政。除了賞鯨活動的行銷，今年也進行漁港冷凍改善工程，興建急速冷凍庫、規劃漁產加工設備，同時開辦專業訓練課程來輔導位漁民，為的就是提昇漁民朋友們的收益及生活保障。

在縣長謝深山支持下，由花蓮區漁會舉辦的賞鯨季啟航典禮和漁民節慶祝大會，由理事長黃瑞嶽主持，黃瑞嶽指出，民國86年7月6日，台灣第一艘賞鯨船「海鯨號」及第一次海上賞鯨活動，從花蓮石梯漁港啟航及出發，開創台灣休閒漁業的發展，賞鯨人數由第1年不到200人次，成長到目前1年12萬人次，奠定台灣賞鯨重鎮在花蓮的基礎。


區漁會總幹事王鐙億感謝縣政府與中央單位的指導與支持，今年結合縣境內多元豐富的



▲ 賞鯨季啟航典禮。

遊憩資源以及各農會，為農漁業合作開啟一個合作的窗口，花蓮區漁會展現行動力，將這些豐富的農漁資源加以整合，從縱谷生態觀察到石梯的海洋體驗，希望讓全國遊客深刻了解花蓮漁業的文化，除了賞鯨還有夜釣魷魚等生態體驗活動，在中央政府以及地方政府支持下，讓石梯漁港的夜晚跟白天一樣忙碌，花蓮區漁會將更用心地將海鮮文化轉型為更多元、更深度的海洋文化。

當天因故無法親自出席的副縣長張志明，也落實他對漁民的承諾，指示農發處協助區漁會辦理600人次的船員訓練，包括石梯新社、磯崎及豐濱都有漁民參加，這些漁民在考取證照後，都是東部漁業的尖兵，積極投入休閒漁業經營，發展更多元的海洋文化。

看到石梯漁港的盛況，我是相當的感動，15年前在一片質疑與反對聲浪中，漁會協助石梯漁港休閒漁業的轉型，希望利用中央以及地方漁業資源，來幫助弱勢的漁民。花蓮區漁會團隊用心深耕每一個漁村，從賞鯨活動在石梯啟航，曼波魚在花蓮開始推廣，利用海洋深層水對於養殖技術的提升，將高科技深層海水產業導入傳統漁業，未來還有一個遠大地願望，希望打造花蓮漁港成為東台灣魚貨物流中心，結合在地漁業優勢，發展地方特色。在縣府積極輔導與縣長謝深山支持下，花蓮縣各級農漁會結合在地文化，發展地方特色，像石梯漁港一樣，將成為東台灣的驕傲，為花蓮農漁業開創新局。 

後記

台灣第一艘賞鯨船就是從石梯漁港出發，全台灣賞鯨從不到200人的小漁村部落即掀起整個賞鯨與研究活動的熱潮。漁港碼頭前還可見由當時的漁業署長，現任有遠見的農委會副主委胡興華所提字的「賞鯨發源地」，10多年前，就看出沒落中的設立小漁港未來春天並讓石梯在全台灣發光；從十多年前的虎鯨地標的設立及後續各項漁港建設，在在可看出從中央到地方對於石梯發展休閒漁業的重視，以及對於漁民的照顧。



圖/高遠文化提供

七美漁鄉二三事



▲ 漁船、交通船、觀光遊艇進出，南滬漁港是七美的的重要門戶。

文圖/ 陳彥臻（漁業廣播電台節目主持人）

澎湖群島的最南端島嶼——七美，四月底還留有殘冬的蕭瑟餘味，並沒有減損她的美，美麗的名字如同她美麗的典故傳說，貞潔女子的情操傳奇故事和綺麗海岸景緻迴盪在南海島嶼，南起端倪南滬碼頭的漁鄉縮影，你可以沿著海岸線一路細細品味七美島嶼風采：七美人塚與望夫石幽幽輕唱著忠貞無悔；屹立海崖的白色燈塔似母親般溫暖的守衛；月鯉灣流暢柔美的海灘線條；歷經千萬年歲月淬鍊的玄武岩拔地而起；唯妙唯肖的龍埕、石獅、小台灣；揚名海內外的雙心石滬……。你可以在七美的大地與蟲魚鳥獸來一場驚奇邂逅，那裡有白鷺鷥、牛背鷺、白頭翁、半天鳥盤旋天際也妝點

大地；有蚱蜢、蜻蜓相互競技；你也可以像一個文史學者探索七美島嶼的悠遠文化傳奇，七美漁鄉的寧靜與美麗，請你帶著閒情來踩踏。

裝載希望的南滬漁港

位在島上南方的南滬漁港是七美的的重要門戶，漁船、交通船、觀光遊艇、都是由南滬漁港進出，澎湖區漁會七美辦事處就在碼頭，是漁民洽公、聚會的場所。而南滬漁港所在地也是七美鄉人口最為密集的地區，全鄉唯一的市場在碼頭區，每日晨昏和觀光旺季時，人聲鼎沸，漁船進出，旅客出入，魚貨滿載，交織出一幅生氣盎然漁村景象。

守護安全的七美燈塔

七美燈塔位於澎湖群島最南端的七美島上，又稱為「南漚燈塔」，是日本人在台灣建造的最後一座燈塔，早在日劇時期，日本人就已經相準七美附近海域豐富的漁業資源，在昭和14年（民國28年）在七美島的最南方岬角崖頂興建一座燈塔，做為漁船往返的航行指標。在燈塔的下方有一突出的礁石，就是有名天然景點「望夫石」，仰躺的懷孕女子身軀，長年海浪襲擊的同時，好像在訴說一段漁民出海捕魚的凶險和不可預測的辛酸傳奇。



▲ 鄉民慶祝媽祖廟落成啟用觀光船漁船返港。



▲ 七美漁村宗教信仰庇祐漁民。

漁民信仰的地方盛事

早年伴隨「唐山過台灣」渡海來台的先民信仰——媽祖，在台灣海洋文化發展過程中是重要的一部分，媽祖信仰在台灣在地化後，從護海之神擴及為萬眾之神，很多台灣漁村都



▲ 七美燈塔守護漁船的安全。

有媽祖的廟宇和信仰，在七美鄉當地信仰的發展過程裡，位在海豐村的吳府宮算是開基祖廟，而媽祖在七美的神蹟遲至民國78年才開始，當年平和村的漁民呂執在東嶼坪的東北岸海域作業時，撿拾漂流在海中的媽祖神像，經海巡署追查是來自台中烏日廟宇所有，聯絡將送回烏日之際，媽祖卻指示要註駕七美，自此恭奉在呂家神壇，直至今年4月份（農曆媽祖誕辰前夕）南清宮建廟完成啟用，媽祖即安座於該廟繼續庇護七美鄉民。就在今年4月25日進行繞境祈福儀式，堪稱七美鄉有史以來規模最為盛大的宗教儀式，由台灣本島前往的廟宇陣頭、返鄉膜拜的鄉民，沿途長達數公里的遶境隊伍，已經為七美島嶼寫下雋永的文化史頁。

質樸真誠的漁民容顏

行政院農委會副主委胡興華曾在其著作《臺灣的漁業》一書中寫道：「在澎湖漁業的發展過程中，許多具有海洋性格的澎湖人，渡海轉移陣地到高雄，去面臨新的挑戰，實現自己的夢想，發展遠洋漁業。」七美居民以海



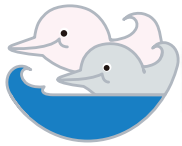
▲ 漁民容顏—歡慶豐收的漁民。



▲ 漁民容顏—歡慶廟會的漁民。

維生，培養很多優秀的漁業人才，目前我國遠洋漁業的船長、輪機長有很多來自七美。在七美尚有多數漁民從事沿近海漁業，彷彿與世隔絕的寧靜島嶼，造就這些漁民保有質樸和真誠的本性，爽朗的言談和笑容、粗獷的面貌和線條，他們都是大海之子，勤勞、安分認真地在島上打拼生活。在這島上，你會看見漁民一張張質樸真誠的容顏：為神明服務的漁民、歡慶豐收的漁民、看護漁船的漁民、祈求平安的漁民…，他們是一群在這島嶼創造生命力的大海之子。

七美位於澎湖群島最南端，面積有6.98平方公里，是澎湖群島中第五大島，其標高僅次於貓嶼為澎湖縣第二高的島嶼。地形屬於切割方山狀，海岸線長達14.4公里，有海蝕平台、海蝕洞、玄武岩等天然地景。綿延狹長的海岸，漁業資源豐富，南淺漁場是著名的作業海域，這些條件不僅促使當地漁業高度發展，也使居民向來以漁業為主，並兼作農業。



台灣首座白海豚生態教室

6/19台中梧棲漁港揭幕

文/ 阿海 圖/ 游忠霖

為了讓民眾更瞭解台灣附近海域列為保育動物的中華白海豚生態，台中區漁會特別在梧棲漁港漁民活動中心設置台灣首座「白海豚小小生態教室」，19日舉辦揭牌儀式，除了白海豚攝影展和精彩珍貴的白海豚紀錄影片，暑假期間還將培訓首批志工為民眾進行導覽解說。

長期關注鯨豚生態，有「鯨豚媽媽」之稱的台大生態學與演化生物學研究所教授周蓮香，特地於揭幕當日到會場擔任導覽解說，她表示，台灣沿海的中華白海豚數量不超過200隻，被列為瀕臨絕種動物，因此亟待大家的關

心和注意，觀察結果顯示以雲嘉外海的外傘頂洲、台中梧棲與苗栗縣龍鳳漁港族群最穩定，去年從梧棲漁港出發調查，共出海40多趟，平均每10次可看見7.7次，機率非常高。

台中區漁會總幹事趙朝森也指出，現在漁民已有共識，不再濫捕海豚，為發展中部海域的白海豚觀光共同努力，「白海豚小小生態教室」的開放時間為每天上午8點至下午5點，可做為觀光漁業遊客的行前教育資訊站，希望以後發展賞豚船，吸引民眾更加關心海洋資源及中華白海豚保育的價值。



1. 周蓮香教授特地於揭幕當日進行導覽解說。
2. 揭牌儀式。

世界的漁港(七) 摩洛哥—俄蘇拉漁港



濱臨大西洋的俄蘇拉（Essaouira）是一座歷史悠久的港口城市，早在西元前7世紀，腓尼基人就在此地建立米格垛爾（Migdol）城；而目前的城市樣貌則是葡萄牙人於15世紀所建，優雅的古城區已被聯合國列入世界遺產。建於18世紀的葡式風格漁港，海鷗終日漫天飛舞，與忙碌的港口相映成趣；漁港周邊有不少海鮮店，是老饕們的最愛。

文圖／黃丁盛

◀ 肥美新鮮的漁產。



▲ 漫天飛舞的海鷗，與忙碌的俄蘇拉漁港相映成趣。

7月14日 14:00-15:30 全國性漁民節記者會

活動地點 行政院農業委員會

7月15日 09:50-11:30 全國漁民節地方記者會

活動地點 立德鹿港會館

7月17日 活動流程表

13:30-14:00	模範、優秀漁民及推廣人員報到	會場大門內
14:00-14:30	模範、優秀漁民歡迎茶會	會館一樓
14:30-15:30	大廚示範鱈魚料理	會館一樓
15:30-17:30	全國漁民卡拉OK大賽(初賽)	會場
15:30-19:00	彰化縣休閒漁業發展采風	湖間帶、王功漁港、田媽媽餐廳



7月18日 活動流程表

09:00-11:00	文化產業與古蹟參訪	台明將博物館、漁業文物館
09:00-11:00	中國家政班聯合成果表演	會場
11:00-12:00	台灣水產協會理監事會	會館國際會議廳
11:00-12:00	觀光三輪車遊街(模範漁民)	鹿港老街
11:00-14:30	活動觀賞與走逛	會場及會館
11:00-17:00	半缸書會書法家現場揮毫 田媽媽美食餐廳 四健手工藝DIY 健康新煮張 優質伴手漁產品展售	(本會一樓及會館二樓)
12:00-16:30	大型鯉料理品嚐活動	會館二樓
13:30-14:30	全國漁民卡拉OK大賽(決賽)	會場
13:00-17:00	爵士弦樂演出	會館一樓
13:00-13:30	漁會發展交流座談會	會館國際會議廳
13:30-16:00	漁業產銷論壇	會館國際會議廳
14:30-16:30	鹿港小鎮人文參訪	民俗文物館、台明將博物館
14:30-16:30	鹿港小鎮巡遊	老街、漁業文物館等
14:30-15:30	模範及優秀漁民頒獎排練	會場舞台
15:30-16:30	彰化縣模範漁民頒獎表揚	本會三樓禮堂
16:30-17:00	會場換場準備	會場

7月17、18日 靜態展示活動

中國家政班聯合成果展
健康食魚推廣展示
黃媽慶魚木雕展示
半缸書會書法展
鯉躍龍門觀賞錦鯉展
漁業資源保育成果展
台灣樓姑蝦保育展
彰化漁鄉采風展
彰化海岸生態之美展
台灣淡水魚類種原保存與育種展
臺灣省漁會漁業之美攝影展
漁業文物館展示

7月18日 晚會節目

16:30-17:00	晚會報到
17:00-17:30	活動暖場—漁會班隊、地方表演團、卡拉OK大賽冠軍獻唱
17:30-17:40	OPENING開場秀—九天民俗技藝團 齊天戰鼓
17:40-17:50	主持人開場—澎恰恰、侯怡君
17:50-18:10	縣長及貴賓致詞
18:10-18:20	模範漁民頒獎
18:20-18:50	藝人表演—蔡小虎 孫淑媚
18:50-19:00	第一梯次優秀漁民頒獎表揚
19:00-19:10	中場秀—九天民俗技藝團 官將首
19:10-19:30	藝人表演—翁立友
19:30-19:40	第二梯次優秀漁民頒獎表揚
19:40-20:00	娘家歌中劇—徐亨、德馨、宋逸民
20:00-20:10	神奇傑克表演秀—川劇變臉秀、魔幻爆米花秀
20:10-20:15	績優漁業資源回收獎頒獎表揚
20:15-20:30	藝人表演—黃小琥
20:30	晚會結束



ISSN 10199683



9 771019 968001