

漁業推廣

Vol. 276

Fisheries Extension

2009年9月出版
漁民與指導員適用

漁業達人

蟹事一籬筐
花蟹達人 嚴漢洲

08 公會龍頭 推展秋刀魚達人
台灣區魷魚公會理事長 施教民

14 《獎勵國人上漁船工作計畫
輔導成功案例》
漁業生力軍 許世明



行政院農業委員會漁業署



燭火

左望台灣海峽的洶湧波濤
右觀太平洋上的濤天巨浪
萬里野柳自然風景區
因女王頭赫赫有名
然而海水回流激盪侵蝕環圈
形成的燭臺石「燭火」
更讓人驚嘆神工鬼斧的自然造化

台北萬里 燭臺石
文／陳怡鏐 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. 276

中華民國七十五年十月十五日創刊
中華民國九十八年九月十五日出版
中華郵政台北誌第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、陳添壽
陳茂本、陳玉琛、黃明和、黃鴻燕
黃友義、蔡日耀（依姓氏筆畫順序排列）
編輯顧問：黃玲珠、余明村
主編：田士金
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】台中市中山路2號
(04) 2226-0330
【國家書店松江門市】台北市松江路209號1樓
(02) 2518-0207
【國家網路書店】
<http://www.govbooks.com.tw>

零售定價：新台幣80元
版權所有，圖文未經同意不得轉載

CONTENTS

04 漁政要聞

活動預告

06 2009北縣漁樂季 邀你蟹逅野柳 捕蟹趣 悠游獨木舟 冰庫吃冰

■文 / 何惠玟（台北縣政府農業局漁業科技正）

活動預告

07 2009南方澳鯖魚節 9月30日～10月3日熱烈登場

■文 / 莊嗣毅（蘇澳區漁會課長）

漁業達人

08 公會龍頭 推展秋刀魚達人 台灣區魷魚公會理事長施教民

■文 / 陳彥臻（漁業廣播電台主持人）

漁業達人

12 蟹事一羅筐 花蟹達人 嚴漢洲

■文 / 陳詩潔

大海漁情

14 《獎勵國人上漁船工作計畫 輔導成功案例》 漁業生力軍 許世明

■文 / 吳慧娟、蔡瑜芳（台灣基督長老教會海員漁民服務中心副主任、社工員）

大海漁情

18 莫拉克防災典範—中芸漁港 林園用纜繩成功阻擋漂流木

■文 / 李至文（漁業廣播電台課長）

大海漁情

22 漁業志工 黃一成理事長

■文 / 陳家勇（漁業署專員）

大海漁情

24 莫拉克颱風魚塭災區 漁民無私 協助清理家園

■文 / 范正益（漁業廣播電台編輯）

推廣天地

26 享受夏日午后悠閒的垂釣抓蝦之樂 來一趟七股攬人魚塭民宿

■ 文 / 陳英傑（漁業廣播電台鄉土情懷節目主持人）

推廣天地

30 來蘭陽蟬寶 大塭觀光休閒養殖區

■ 文 / 吳珮菁

活動報導

34 2009台灣美食展 龍膽石斑魚宴

■ 文 / 陳依琳（財團法人台灣養殖漁業發展基金會）

活動報導

38 悠遊北縣漁樂季活動

■ 文 / 蕭堯仁、張靜文（淡水區漁會）

漁民大聲公

42 海底生態破壞，漁業還有明天嗎？

■ 文 / 淡水區漁會

漁民大聲公

43 海洋需要新生代

■ 文 / 高遠文化

漁鄉風情

44 北海岸一日遊

■ 文 / 高遠文化

大海饗宴

50 北海岸 秋蟹大賞

■ 文 / 陳怡鏐

新報你知

55 秋節品秋刀 正是好時機 吃得美味，吃得健康， 還要吃得物超所值

■ 文 / 陳玉玲



花蟹 台北金山

九月秋風起
金山鄉富基漁港
卸下一箱箱承載滿溢的
花蟹和三點仔
只見隻隻肥大又生猛
花蟹達人嚴漢洲也說
吃秋蟹正當時

文 / 陳怡鏐

圖 / 高北雁

海角樂園

封面裡

燭火

■ 文 / 陳怡鏐 圖 / 游忠霖

海天遊蹤

封底裡

世界的漁港(九)

孟加拉·桑達邦斯漁村

■ 文圖 / 黃丁盛

希望導航

封底

百年

■ 文 / 陳怡鏐 圖 / 高遠文化

編輯室更正啟示

第275期的「特別企劃－漁業署推動石斑魚產值倍增計畫」第13頁中的七星斑基本資料（學名、英名、中文名、日名、俗名）刊登有誤，其正確資料如下：



七星斑

學名：Plectropomus leopardus
英名：Leopard coral grouper
中文名：花斑刺鰷鯧
日名：スジアラ
俗名：七星斑、紅條、東星斑

高遠文化謹此致歉

養殖漁業災害低利貸款額度大幅提高 漁民復養信心大增

農委會表示，本次莫拉克風災重創台灣養殖漁業，為協助養殖漁民取得資金，儘速恢復生產，該會陳主任委員於8月30日屏東縣沿海石斑主要養殖地區，宣布提高養殖漁業天然災害低利貸款額度，其中石斑魚類之貸款由原來每公頃100萬元，提高為500萬元，龍膽石斑更大幅提高至800萬元，顯現農委會重建石斑產業之決心，本項宣布也重振養殖漁民之信心。

農委會說，屏東縣林邊、佳冬、枋寮為國內海水魚之養殖重鎮，更為國內石斑之主要生產地，97年養殖面積達766公頃，產量逾11,000公噸，產值超過新台幣32億元，本次莫拉克颱風對於全數地區造成百年罕見之災害，損失極為慘重，如無法快速協助漁民復養，台灣不但將喪失石斑養殖之世界牛耳地位，更將使本地區沿海漁村經濟一蹶不振，因此本會陳主委極為關心本地區之重建工作，已多次前來勘察災情，並與漁民交換意見，瞭解漁民之需求。

農委會進一步說明，石斑魚養殖屬資本密集之產業，每公頃生產所需成本估計超過400萬元，資金能否順利取得，成為產業能否重建之



▲ 陳主委與沙署長、黃理事長前往佳冬鄉塹豐村勘災。（圖/ 陳歐泉）

關鍵因素。

在充分瞭解漁民須復養資金需求下，農委會今天宣布對養殖漁業天然災害低利貸款額度大幅提高，「龍膽石斑」由每公頃100萬元提高為800萬元；「鰻魚及石斑」由每公頃100萬元提高為500萬元；「海水鯛類及觀賞魚」由每公頃40萬元提高為300萬元；「其他養殖魚介類」由每公頃40萬元提高為200萬元；「養殖貝類」由每公頃20萬元提高為30萬元，前開貸款期限最長為7年，該會為減緩受災漁民資金壓力，同時將農業天然災害低利貸款利率由年息



▲ 莫拉克風災後，漁民清理魚塢中的死魚。（圖/ 陳吉鵬）

1.25%調降為1%，本金可寬緩2年，利息可寬緩1年。

農委會最後表示，石斑魚為該會「精緻農業發展方案」之重點養殖魚種，因此該會為積極協助石斑養殖產業重建，除提高低利貸款額度，協助漁民取得復養資金外，該會亦將協助漁民進行養殖池之消毒，補助種苗之購買，並積極進行養殖區海水進、排水路之整建等相關重建措施，希望至101年能恢復石斑魚既有養殖規模，至104年達到產值倍增之目標，讓台灣持續擁有石斑養殖王國之美譽。🐟

為防漂流木入侵漁港， 漁業署提供 通報專線

漁業署8月30日表示，莫拉克颱風過後，有10縣市52處漁港遭到漂流木入侵，經各縣市政府漁港管理單位通力合作清除，均已保持暢通，惟因海上仍有漂流木，已清除港區仍可能隨時有零星漂流木再流入漁港，漁業署已指派專人會同縣政府及漁會人員隨時監控漁港現場，並請海巡署協助瞭望，各地漁民如有發現漁港內漂流木，可與漁業署聯繫，通報專線（02）3343-6260（日間）及0922-809-215（夜間）。將立即派員清除於港內零星漂流木，期維持全國225處漁港暢通，確保漁船進出港航行安全，及港內漁船船體安全。🐟



▲ 屏東縣新園鄉鹽埔漁港，用怪手清除港內的漂流木。（圖/ 陳吉鵬）



通報專線

日間：(02) 3343-6260

夜間：0922-809-215

2009 北縣漁樂季

邀你蟹逅野柳



捕蟹趣 悠游獨木舟 冰庫吃冰

文/ 何惠玫（台北縣政府農業局漁業科技士）

圖/ 邱麗珍（萬里區漁會推廣員）

◀ 2008蟹逅野柳－海洋獨木舟活動。

談到野柳，一般人最熟悉的地標應該是「女王頭」了；那野柳與漁業的關聯性會讓你想到什麼呢？走進野柳漁港，不難發現港邊一處處成堆的籠具漁具，這裡可以說是北縣經營籠具漁業的大本營，多數漁船在8月即開始進行捕蟹作業持續到12月。時序入秋的季節正是品嚐螃蟹最好的時機，因為此時的蟹黃最飽滿，肉質也最鮮美，這時停泊港區的漁船也顯得特別忙碌，為即將滿載漁獲作萬全的準備。

花蟹、三點蟹及石蟳是野柳漁港常見捕獲的螃蟹種類，螃蟹除了含高蛋白、肉質甜美外，外殼富含甲殼素，根據相關研究指出甲殼素具有強化免疫力的功效，所以多吃海鮮，不僅可以活絡地方經濟，也可以「補身體」喔！

9月19日、20日活動熱烈展開

為了促銷野柳特色漁產「螃蟹海鮮料理」，北縣府與萬里區漁會今年9月共同籌辦一

日遊休閒漁業體驗活動，內容除了「捕蟹趣」帶民眾登船體驗捕蟹漁業、如何挑選好的螃蟹及分辦公母蟹外，「製冰透心涼」帶民眾一窺港邊製冰奧秘並享受一下冰庫吃冰的極速刺激，「海洋獨木舟」是正夯的休閒運動風，體驗在海洋之中悠游自在享受獨木舟之旅，精湛的「螃蟹海鮮料理」將由行政院農業委員會輔導的『田媽媽餐廳』掌廚，共有10道菜色包含生魚片、鮑魚、軟時五味（雙拼）、龍鳳海菜涼拌、香蟹米糕、塔香海瓜子、冰鎮白蝦、炒鮮蟹、川燙透抽、味噌鮮魚湯及應時青菜等，所有一日遊行程含餐，優惠價每人只要850元，活動預於9月19日、20日舉行，採網路預約報名，想要平日嚐鮮的朋友，每桌也只要3,750元，就可以享用到鮮美「螃蟹海鮮料理」，秋蟹正肥，北縣府與萬里區漁會邀你來蟹逅野柳。

2009 南方澳鯖魚節

9月30日~10月3日 熱烈登場

文圖/ 莊嗣毅（蘇澳區漁會課長）

鯖魚一般指鯖科（Scombridae），在台灣所捕獲者多為花腹鯖與白腹鯖兩種，全年皆有生產，入秋以後至翌年開春是鯖魚口感與脂肪最為上選時期；南方澳漁港年產量則佔全台90%以上，可謂名副其實一鯖魚的故鄉。

早期在台灣除製成茄汁鯖魚罐頭外、一般因冷藏（冷凍）技術設備不佳，鹽漬鯖魚在民間是相當普遍的佐料食品。近年來，由於國人養身觀念的提升，鯖魚食用經專家分析，含有極不平凡的營養成分—EPA及DHA這二種不飽和脂肪酸，含量僅次於價格昂貴的鮪魚，主要能夠幫助血脂質含量的降低、控制血壓、血糖；減輕過敏症狀；減少血栓形成率；協助大腦發育及維持腦神經細胞間訊息傳遞等重要功用，所以，EPA及DHA的攝取對孕婦、兒童、青少年、中老年人均極為重要，除可供應腦部發育所需外，也有助於減緩心血管疾病及老年痴呆

去年錯過公仔「小花」的你，今年小青公仔於活動現場公開亮相，敬請期待。



圖/ 高遠文化

症的發生，可說是能促進國民健康魚種中的冠軍魚類！

延續2008年南方澳鯖魚節一鯖之蘊的盛況，今年本會結合「交通部觀光局東北角暨宜蘭海岸國家風景區管理處」與漁村信仰中心之一的「進安宮管理委員會」，舉行「2009南方澳鯖魚節」活動，時間謹訂於98年9月30日～10月3日連續辦理4天。仍以“鯖魚的故鄉”為宣導主題，活動將突顯南方澳漁港與漁村文化之美及海岸自然景觀的資源特色；同時行銷南方澳在地漁特產伴手禮品牌形象；各項活動內容將特別呈現一宜蘭南方澳地方特色文化（主花燈區、燈海、海底隧道、親子遊樂區、碳烤鯖魚區等）、兌現限量「小青公仔」、並推出暫時保密「Q版公仔」暨視覺及聽覺多重的活動感受。另外本會在今年鯖魚節中，仍舊有“認識鯖魚”定時的有獎猜謎活動，題目多半亦在本次新聞內容中。歡迎國人闔家光臨，可在享受鯖魚饗宴之際，更能讓參與的觀光遊客都能深深體驗南方澳漁港采風文化之美。



◀ 2008年活動現場滿滿人潮。



漁業達人

公會龍頭 推展秋刀魚達人

台灣區魷魚公會理事長
—施教民

文圖/ 陳彥臻（漁業廣播電台主持人）



▲ 遠洋漁業重鎮的高雄前鎮漁港，陸續滿載秋刀魚獲回港卸貨。（圖/ 謝富昌提供）

初秋時節，遠洋漁業重鎮高雄前鎮漁港，陸續有遠自西北太平洋滿載秋刀魚獲回港卸魚的船隻停泊在港邊，受訪的施教民理事長坐在充滿海味的辦公室，身上也散發著怡然自得的海味，逐海而居的他，在基隆和平島土生土長，卻為秋刀魚落腳在南台灣。他說：「秋刀魚俗名為『山瑪魚』，因為秋刀魚主要是在秋天生產和捕撈，加上魚體形狀像銀刀一般而得名，含有豐富的EPA和DHA等高度不飽和脂肪

酸，促進眼睛和腦神經的機能、活化腦循環、預防腦栓塞及大腦老化。」施理事長以一副秋刀魚專家的姿態為其代言。今年是魷魚公會第八屆新任理事長就任的伊始，在第四屆、第五屆就曾經擔任過理事長的施教民，時隔6年，再為魷魚、秋刀魚產業發聲、掌舵。

回顧與海結緣 為遠洋漁業掌舵

今年甫由台灣區魷魚公會會員一致推崇，再度接棒理事長的施教民，走過漁業界近半世紀的歲月，再度為公會掌舵，嫻熟豐富的經歷使他顯露出一派的從容與自在。追尋他的成長經歷，發現他一路與大海結緣，其來有自，37年次的施理事長，60幾年前出生在基隆和平島，隨靠海維生的雙親一路逐海而居，父母親當年在基隆港的船上打零工，雨都的天候常常使父母親工作青黃不接，在他9歲那年便隨父母親南下高雄，和一般討海人沒有兩樣，一家人落腳旗津、鼓山一帶，繼續在港邊討生活，也因



▲ 高雄籍遠洋秋刀魚漁船返回前鎮漁港卸魚。

此造就施教民理事長與海洋漁業為伴的人生。他靦腆地自我解嘲自小不愛讀書，只好從事漁業，那是他的謙沖自牧，事實上從小在海邊成長的背景孕育他的海洋性格——樂觀、豁達、具有遠見，才是施理事長立足漁業近半世紀而能成為公會領導人的主因。回顧從事魷魚、秋刀魚的經營歷程，施理事長穿越時間長河，那已經是25年前台灣遠洋漁業開創佳績紮根的年代了，他回憶著說：「我國最初在北太平洋開始用流刺網和大目流網作業的時候，那時候還沒有捕抓秋刀魚，都是一些魷魚、長鰭鮪、鰹魚，我就開始投入漁業，大概超過25年了。」至於我國秋刀魚的發展，施理事長也回顧了這段過程，他說：「在民國65年水試所的試驗船『海功號』在西北太平洋試漁，66年到70年那幾年台灣捕秋刀魚的作業船隻只是個位數而已，那時候年均漁獲量還不到500噸。一直到民國91年以後，作業船隻就由700到1,000噸的魷釣船兼作，曾經有13萬噸的漁

獲量，而台灣也因此成為世界第二大秋刀魚生產國。」僅次於日本的作業漁船數和漁獲量，秋刀魚也因此成為高雄遠洋漁業主要的漁業產業，與鮪魚、魷魚並稱為「高雄的海洋三寶」。

推廣來自大海的禮物

談起秋刀魚，看到施理事長眼睛閃著如秋刀魚一般的熠熠銀光，身為公會理事長推廣美味營養的秋刀魚，有一種捨我其誰的亢奮，他說：「近年來我國捕獲的秋刀魚豐收，去年甚至有13萬噸的漁獲量，價格也很便宜，像岸邊交易價一公斤才35元，從7月份開始陸續進港的秋刀魚，整個下半年可以供應和滿足我們的消費大眾，希望大家多多食用。」而施理事長並非「老王賣瓜、自賣自誇」，從研究的數據資料顯示，秋刀魚富含的營養成分確實如同「來自大海的禮物」，理事長施教民就如數家珍似的，一股腦兒地把秋刀魚所含有的營養成分推薦給大家，他強調，秋刀魚除含有容易



▲ 新鮮的秋刀魚。（圖/ 高遠文化）

被消化吸收的蛋白質，含有豐富的EPA和DHA等高度不飽和脂肪酸，促進眼睛和腦神經的機能、活化腦循環、預防腦栓塞及大腦老化。牛磺酸，有助於回復視力及防止貧血、強化肝臟機能、抑制血中膽固醇蓄積。而且秋刀魚還富

有人體所需的維生素D，有助於鈣質吸收，維護骨骼或牙齒的健康。維生素B12及鐵的成分，可以防止貧血，營養價值相當高。同時施理事長也傾囊相教，告訴我們有關於秋刀魚的習性和相關作業漁場的知識，他表示，秋刀魚為洄游性魚種，漁場主要在北太平洋漁區，高雄的遠洋魷釣漁船先在西南大西洋漁場完成魷魚漁撈作業後，即轉往北太平洋漁區作業，撈捕秋刀魚。

▼ 秋天起開始紛紛返回高雄前鎮漁港卸貨的秋刀魚船隻。




秋刀魚與魷魚皆具有趨光性，作業漁船以大型的集魚燈強光誘捕，所以遠洋魷釣漁船轉作秋刀魚漁撈漁船沒有問題。

溫和謙沖 穩健負責 遇困境猶言感恩

孩提時代就隨雙親在岸邊維修漁船，耳濡目染之下，施教民理事長在他熟悉的環境，經營自己漁業事業的一片天，40年代的艱辛歲月；50年代的奮鬥向上；60年代的飛躍啟航，施理事長的腳步除了跟隨雙親逐海而居，同時也跟隨台灣遠洋漁業的發展一步一腳印，成為管理部門和業者之間溝通的橋樑，也是公會意見領袖，雖然6年前卸任理事長一職，因為勇於負責、態度溫和謙沖，今年再度獲得公會會員一致推崇，再度回鍋擔任新任理事長，更細微地觀察他的性格，「穩健、負責、阿沙力」，大概是他在遠洋漁業界能一呼百諾的最

主要理由。他的氣定神閒，顯見他經營漁業事業或帶領公會時自有定見的胸有成竹，然而人的一生總有低潮，問他如何度過和突破，他微笑著說：「我感到困境的時候，大概是當漁船的漁獲不理想時，會很擔心銀行貸款繳不出，但是我的個性比較樂觀，面對事業低潮時，我還是坦然以對，但是我要特別感謝漁業署每當在那個時候，總是有一些措施幫助我們這些業者度過難關。」

秋刀魚與鮪魚、魷魚並列為高雄市海洋三寶，在每年秋、冬季秋刀魚的盛產期間，遠赴北太平洋作業的高雄籍遠洋秋刀魚漁撈船紛紛返回前鎮漁港卸魚，而市面也開始販售價廉物美、外觀狀如銀刀的秋刀魚。魷魚公會理事長施教民特別要推薦，秋刀魚是來自無污染的大洋海域，內臟經燒烤後會苦中帶甘；最簡單的料理方式就是燒烤，再加幾滴檸檬汁或蘿蔔

汁，包括內臟的全魚食用，享受秋刀魚特有的苦苦的又帶著鮮甘的滋味。 



◀ 停靠前鎮漁港整補的魷魚、秋刀魚漁船。



蟹事一籬筐

花蟹達人 嚴漢洲

文/ 陳詩潔 圖/ 高北雁、高遠文化

自從某次不小心抓到螃蟹後，便開始從抓魚改為抓蟹，花蟹達人嚴漢洲還告訴我們：「在仍未盛行的時期，因為沒有專門的籠具，一開始是用雞籠、狗籠抓的……」而改良後的蟹籠究意如何使用？能抓些什麼呢？讓我們一起來聽聽達人怎麼說。



▲ 整理現撈的花蟹。(圖/ 湯素瑛)

40年次的台北縣金山區漁會理事嚴漢洲，14歲就跟著爸爸一起討海，18歲開始有了自己的舢舨，叫做漁發3號。最早他是用棒受網捕撈小卷、鰻魚，以及用延繩釣捕撈赤鯨、嘉鱻等，自從有一次不小心釣到蟹之後，才開始轉為捕蟹。

雞籠狗籠，就能開始抓螃蟹

其實，早期根本沒有捕蟹籠具，而是先用笨重又大的雞籠進行捕撈。但因放一次就是10個籠子，實在太重了，後來才改用狗籠。只是，經過加工的狗籠依然不夠完美，螃蟹還是會爬出去，慢慢改良後，才有了如今看到的專門在捕撈螃蟹的籠具。

一個籠具共有3個入口，入口的口徑逐漸往內縮小，中間有設計一個放置魚餌的地方，大部分都是用尖魚及秋刀魚做為誘餌，當螃蟹爬進去吃之後，就跑不出來了。嚴漢洲說：「別以為這籠具只抓得到螃蟹而已喔！連鯊魚、章魚及小卷也常常不小心誤闖進去，曾經還有10斤的魚就卡在入口處，結果害這籠的螃蟹抓很少。」

船未出港，螃蟹已預訂一空

「全年都捕撈得到，只是多跟少的差別。」他告訴我們，農曆7月半時就漸漸入秋，最晚8月半即開始捕撈。從這裡出去外海約23海浬，開船差不多2個多小時，早上出去，收成好的話，下午就可以收回

來；若魚餌還沒吃完，便放1、2天再去收。一組差不多有280～300個左右的籠具，在盛產期，可以捕撈3,000多斤的量。

「而且，船都還沒開出港，就已經有人預訂了。」從一開始抓的時候就是這樣，只不過當初抓的人比較少，所以價錢也比較好，目前從淡水、金山、萬里到基隆這一帶，總共加起來差不多有40～50艘都在抓螃蟹。過去抓起來會分為5級，現在只需要分2級就好，主要是讓分類時能夠比較快速，目前不論大小隻，一斤200多元，看小隻幾斤、大隻幾斤，由買家自行分類和秤重。

教科書裡，海洋教育應加強

海洋的資源漸漸減少了，是大家都知道的事實，螃蟹的數量也有受到影響嗎？嚴漢洲表示，對於螃蟹，倒是沒有太大的影響，反而是魚變少了，讓螃蟹的敵人也相對地變少了。但永續海洋這個觀念，我們是很盡力在維護，抓到價格不好、卵很多或太小隻，都會放回去。可惜的是，這個觀念不是人人都有，有些人，口頭講不綁，卻還是會偷偷綁回去……

他也認為，對於永續生態的觀念，政府還是要繼續努力推動，在孩子小時候就要教導這樣的觀念，在國人的教科書裡，也應該要多加強海洋教育，讓四面臨海的寶島，能夠永遠保有豐富的海洋資源！



▲ 船長說，螃蟹就是這樣交配的，而且常常連在一起，就算抓起來也常常看得到。



◀ 船長示範解說籠具怎麼抓蟹及取出。

《獎勵國人上漁船工作計畫 輔導成功案例》

政府針對國人上漁船工作推出連續4年的補助獎勵，不管上遠洋漁船或沿近海漁船，符合獎勵條件者，第1、2年每月由政府補助兩萬元，第3年20萬元，第4年18萬元，藉以提高國人就業機會，推動國人投入漁業行列，注入漁業新血，培育漁業幹部人才，俾永續漁業經營。

海上高風險、須長期離家、辛苦等特殊的工作性質，縱使現在科技的進步航儀的更新，現代化的漁業設備，已減輕船員辛苦及提高作業安全，惟國人上船工作的比例仍偏低，多由外籍船員取代，由於文化、語言的隔閡、管理的問題，造成台灣漁業人才嚴重斷層。本中心承接漁業署委辦之計畫一宣導暨輔導國人上漁船工作計畫，將未曾上船工作的國人，從宣導、輔導受訓、到媒介上船工作，並且追蹤輔導其上船工作適應的狀況。

我的未來不是夢

漁業生力軍 許世明

文/ 吳慧娟、蔡瑜芳（台灣基督長老教會海員漁民服務中心副主任、社工員）



阿明，27歲，一位來自於屏東南州的年輕人，沒有過人的學識、特殊專才的他，自國中畢業後即從事粗工，因全球化經濟衰退衝擊，阿明所屬工廠也不敵大環境的影響大量裁員，以簡省人事開銷來維持工廠的經營，阿明也在裁員風暴中慘遭裁撤。無預警的失業、頓失經濟收入，讓阿明相當挫折，又因高失業率求職不易，歷經多次求職被拒，這樣的窘境不僅讓其經濟、情緒遭受極大的衝擊，更是讓阿明的信心重挫，眼見日子一天天的飛逝，工作依舊沒有著落、存款也愈來愈少，無以為繼的他

也僅能日復一日地藉酒消愁，然而，在幾近失望挫敗之餘，卻從求職廣告版面中的一則漁業就業快訊中開始出現了轉機……

初次前來中心諮詢政府舉辦上漁船工作輔導計畫的阿明，就如同踏入中心求職的生手漁民一般，對於“漁業”工作是一知半解，對於為何選擇這樣一份辛苦的工作？是否瞭解漁業工作的內容、生態、報酬……他也只是笑笑回應道：「陸上工作一位難求，只好往海上發展，對於未來還沒有太多的想法，就是想掙錢養家。」跟其他求職者一樣阿明對未來存在不確定感，但也跟其他人一樣滿口允諾會好好的在這領域中發展。

阿明的前來我們亦如往常般，縱然有太多因適應不良而離船的失敗輔導案例，但我們仍不灰心地想盡最大的努力及協助。相同地我們



▲ 基本安全訓練上課情形。

安排初次接觸漁業的阿明接受7日的基本安全訓練及三等船副專班訓練，取得證照後的阿明，也從這刻開始展開漁業的求職生涯……

在安排媒合的過程中，船主往往因船期配合狀況、生手、船上適應……等種種的考量，



◀ 船長與阿明之經驗傳承。

而將阿明排除於考慮人選之外，期待與失望的情緒總是在一次次的面試過程重覆上演著；雖然深感挫敗，但我們盡力安撫阿明情緒、不斷的給予鼓勵，一方面也不斷地搜尋各種管道來找尋船主，我們不斷地向船主遊說、介紹，終於爭取到上高雄縣籍陳船長的興順發號漁船的就業機會，該船從事底拖作業，船上已僱有2名大陸漁工。

阿明面對不可預期的陌生漁業工作，縱然內心忐忑不安，但卻也憑著一股穩定工作的信念而鼓足了勇氣上船；猶記得阿明初次出航為4天3夜的航程，約末第2天一早船隻尚在作業的期間，船長即來電要求本會協助另覓一名有經驗船員，探問阿明在船上的表現，方知因初次上船加上冬季海象不佳，嚴重暈船甚至連起身扶住欄杆的力氣都沒有，更遑談協助從事漁

撈作業，這樣的問題不僅讓船主在作業上極為困擾，也對於漁業署培育漁業生手的計畫極為不解。

面對船主的困惑、船員不適的窘境，我們除了盡力給予船員鼓勵之外，亦按照船長要求著手另覓一名有經驗的船員，以利漁船返港之後人員得以接續……，4天過後，正當我們嘗試再遊說船主給予船員機會磨練時，船主的情緒卻突然變得緩和並決定繼續僱用阿明在船上工作，並大為讚賞阿明堅定的毅力，讓他克服了嚴重的暈船問題，並且也因為他努力不懈的工作而獲得船主及友船的賞識，更自此樹立新船員成功典範，進而鼓舞及促使友船願意進用台灣船員。

阿明是我們所輔導的個案當中，上近海船隻工作，少數相當成功、讓我們感欣慰的案例。經過多次的聯繫，終於等到船長能夠配合我們的時間，讓我們上船訪視船員、訪問船東，聽聽他們一路以來的艱辛、適應、磨合，更聽聽船員、船東對我們的獎勵計畫的看法與評價。

漁業署的林技正、社工員和我，頂著炎熱的大太陽，我們從高雄出發，查看這地圖、與船長不斷通話、沿途問路，才終於找到漁船停靠的安平港，看到了我們要找的船，迎著我們的是熟悉的身影，又帶著靦腆的微笑，爬過欄杆上船，船長、外籍船員及我們輔導的對象許世明4個人正等著我們。



▲ 筆者（左1）與林榮耀技正（左2）分享阿明船上的生活點滴。




▲ 友船船員來訪心情愉快。

海上作業的船隻，靠港卸完漁獲完成整備即馬上又出海，好難得會有訪客上船，四人笑嘻嘻的歡迎我們，又都顯露出不常與人應酬的些微尷尬樸實的笑容，看著許世明與船長的互動、與船上成員的嬉笑，很難聯想到剛剛上船出海才1天，船長馬上打電話進辦公室要我們立刻替他再找另一個船員來替代的情況，剛上船因為無法適應暈船的問題，船長轉述他吐到完全躺在甲板上動彈不得，更別提工作了，經過社工的安撫勸說，等船進港再次聯繫卻頻頻傳來好消息讓我們振奮，船長告訴我們不用換人了，雖然還是暈船，但他可以撐著起來吃飯、協助工作，表現相當不錯，接下來

的消息就都是：許世民阿！很好阿！做得很不錯！這樣令人放心的回答。當初帶著阿明來到我們辦公室報名要當船員的哥哥，也告訴我們阿明做得很好、很高興。

9個月的時間過去了，我們來到安平港邊訪視，現今的阿明對於船上的工作不再那麼陌生，對於海上的適應不再擔憂，我們看到了失業已久、信心盡失的阿明在漁業這塊領域中重新拾信心、也在這裡又找到了開始，相信只要肯吃苦、

肯打拼、肯學習，經過長期海上歷練，阿明將成為優秀的船員，慢慢成為船長，成為漁業新尖兵！



▲ 阿明與社工人員合照。

莫拉克防災典範—中芸漁港 林園用纜繩成功阻擋漂流木

文/ 李至文（漁業廣播電台課長）

圖/ 湯素瑛（本刊執行編輯）



▲ 中芸漁港在颱風來襲次日的第一時間到航道架設纜索和漁網，成功地將漂流木阻擋在港外。

◀ 陳主委武雄等人南下勘災深表讚許。
（圖/ 林園區漁會提供）

「這次阻擋漂流木的防災很成功，都是漁民和我們漁會密切配合，希望能將漁民的傷害減低到最低。」莫拉克颱風災後的第17天，林園區漁會的理事長蘇居萬欣慰地這麼說，而這

一天林園的中芸漁港滿載鯉魚、黃鰭鮪的漁船陸續返港，這要歸功於林園區漁會理事長蘇萬居、常務監事蘇欽浚、總幹事劉瑞卿，以及部分漁民業者在8月9日莫拉克颱風來襲的第一時

間採取措施得當，當漂流木沖進汕尾漁港，他們隨即在中芸漁港航道架設纜索和漁網，成功將大量漂流木阻絕在港外，成效良好。農委會陳主委武雄、漁業沙署長志一、台灣省漁會黃理事長一成及縣府人員等人日前至林園地區勘災深表讚許。

風災水災無情 漁會漁民急中生智

8月8日莫拉克颱風，奪命似的狂風暴雨重創台灣，每當一遇颱風季節，全台各地的漁港就「剷在等」，漁船是漁民的生財器具，在颱風前除了先以繩索將漁船牢固，在颱風後卻常面臨大量從山上沖刷而下的漂流木，造成阻擋航道漁船無法順利進出漁港，或使漁船不小心撞擊毀損、或絞壞螺旋槳無法動彈，林園區漁會總幹事劉瑞卿說明有關中芸漁港漂流木攔截措施，他說：「每當颱風來襲，漁港佈滿漂流木的慘痛教訓，讓我們急中生智。因為每次漂流木堆積在漁港必須花費一整個月的時間和大筆經費清除，甚至漁民漁船的損失也好幾十萬，所以在8月9日那天，我們的漁民冒著風雨到海上固定纜索和漁網，試圖以這個方式阻



▲ 劉總幹事瑞卿接受本刊訪問。

擋漂流木繼續漂進漁港。」當林園區漁會的總幹事將此措施在第一時間以電話上報給漁業署沙署長時，隨即獲得署長認同，並指示颱風期間加強看管，以防漂流木所造成的災情。林園區漁會直到災後連續的第9天才將纜索漁網取下，雖然造成漁民近10天無法進出港作業，但是卻成功地將漂流木阻擋在漁港外，不但節省龐大的清理經費，也同時確保停泊港區的漁船免遭毀損，初步估計減少損失大約有3,000萬元。



▲ 漂流木癱瘓了整個汕尾漁港。（圖/ 陳吉鵬）



▲ 搶救成功的中芸漁港，未受波及，災後第10天順利出港。

守護漁港安全 防災最佳典範

林園區漁會的理事長蘇居萬、常務監事蘇欽浚、總幹事劉瑞卿三位漁會幹部在莫拉克颱風來襲之初帶領漁民成功阻擋漂流木的措施，而隨時與中央主管機關保持暢通的聯繫，加上漁民在風雨中緊急搶救，整個的機制足以成為爾後全台各地漁港在颱風來臨之際應變機制的典範，在8月22日前往南部勘災的農委會陳主委高度肯定其緊急應變的能力與措施。並表示莫拉克颱風後他們至各地勘查，部分漁港港區佈滿漂流木，清理上非常傷腦筋，林園區漁會的處置得宜，不但節省龐大清理的經費，也確保漁船的安全，農委會主委陳武雄、漁業署長沙志一直稱這次林園區漁會的應變措施將作為其他漁港防災教材。接受採訪的總幹事劉瑞卿說：「我們這次的設施大概以20萬元的經費，換取漁民漁船的安全和節省政府大筆的善後經費。」而在農委會和漁業署的稱許及要求下，劉瑞卿總幹事更不吝將這次成功的案例分享給所有漁會參考，針對相關的設備他也進一步說明，他說：「我們這次的設備因為是臨時



▲ 拉起漁網架設第三層攔截漁網，層層把關有效地阻止成功。
(圖/ 林園區漁會提供)

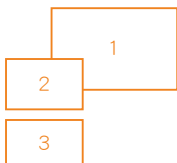


▲ (圖由左至右) 蘇常務監事欽浚、蘇理事長居萬及劉總幹事瑞卿，帶領漁民成功阻擋漂流木。

起意，所以用漁民一些舊的浮球和繩索，準備的器具包含2條黑色的聚丙烯8股PP繩、50粒1尺4寸的ABS塑膠浮球、300粒9寸的ABS塑膠浮球，還有網目8公分×8公分深度10公尺的攔截網要準備300公尺長，當然還有漁民駕著船筏出海施工。」這次在林園的中芸漁港以纜索和漁網成功阻絕漂流木侵襲漁港，漁會幹部和漁民通力合作，並因地制宜先拉起第一道攔截防線，再於東西導疏堤之間架設第二道攔木繩索，並斜拉架設以有效將漂流木引入港內沙灘，利於災後清運，然後再佈設第三道攔截漁網，層層把關有效地阻止漂流木進入港區。

上下同心齊力斷金 重新出發滿載豐收

現在是捕撈黃鰭鮪、鰹魚的時節，林園區漁會的魚市場，近日因為漁船豐收滿載而交易熱絡，漁民在船上岸邊忙碌著漁獲的裝卸，銀白色的黃鰭鮪、鰹魚是漁民在災後再揚帆出發豐收的成果，這是在一場狂風驟雨摧殘家園後，老天爺所賜予的小小補償，然而在豐收的背後，是漁會幹部和漁民展現機智防災的心



1、2. 鯉魚、黃鰭鮪大豐收。
3. 中芸漁港漁船順利出港作業，豐收回航。



縣政府的支持之下，防災成果在這幾天都呈現在我們眼前，16日取下繩索漁網，漁船不再受漂流木的阻擾和破壞，17、18日我們漁船順利出港作業，而且都豐收回航，一艘漁船所捕獲的黃鰭鮪每一天大約可以有20萬元的收入，大家都笑哈哈！」因為這次林園區漁會上至理事長、常務監事、總幹事，下有漁民業者全力配合，有的集思廣益，有的實地勘查佈設，有的溝通協調，幾經磨合後終能「上下同心、齊力斷金」，漁民也在重新出發後，享受滿載豐收的喜悦。

漁船是漁民在海上討生活最重要的生財器具，如同他們的第二生命，我們總是期許看天吃飯的漁民，生命財產能安然無恙度過每一次的天然災害，如果能有效採取預防措施，減少漁民的傷害和損失，這不僅是政府的責任，更需要在地漁會和漁民一起投入防災，這次林園區漁會所採取的攔木措施，足以成為借鏡與範本，希望推廣開來，更多人一起守護漁港、守護漁民。

血成果。在那幾天撼動人心、重創家園的颱風期間，中芸漁港放置纜索措施曾經遭受少部分漁民反對，而漁會的總幹事劉瑞卿當下拿出魄力，強勢主導防災工作的進行，並且勸導漁民全力配合，希望大家同心一起抵禦這次的颱風災情。劉瑞卿總幹事說：「那幾天大概幾乎每天都和漁民溝通這件事情，漁會也很堅持一定要如計畫進行，所以有漁會的堅持、漁業署和

漁業志工

黃一成理事長

文/ 陳家勇（漁業署專員）
圖/ 陳歐泉



- ▲ 黃理事長一成主動向漁業署表達協助救災，自願擔任漁業救災志工。（圖/ 湯素瑛）
- ◀ 代墊臨時僱用清理人員的工資。

由於「莫拉克」颱風夾帶著豐沛雨量，而且引進龐大的西南氣流，造成南台灣瞬間降下豪雨，造成各地嚴重淹水，其中養殖災情最為嚴重地區則是屏東林邊、佳冬一帶，因災害期間適逢漲潮海水倒灌，水深達2、3公尺高，造成養殖魚塭潰堤，魚塭養殖生物流失，停電亦造成水車停擺，養殖生物因缺氧而暴斃，造成洪水消退路旁成堆死魚，不少困掛魚塭欄網上，空氣中瀰漫陣陣魚臭味，農委會漁業署並

於第一時間派員前往災區處理死魚清除業務，初期因災區救災重機械嚴重不足，致使清除死魚工作並不順利，出身於高雄市的台灣省漁會黃理事長一成於災後數度前往林邊等地關心漁民及漁會復建需求，感於本次災損嚴重，主動向漁業署表達協助救災之意願，經漁業署告知重機械調度及清魚網具不足問題後，隨即協助調度民間重機具協助清理死魚，共清理死魚達1,000噸以上，並代墊臨時僱用之清理人員工



▲ 調度民間重機具及貨車協助清理淤泥及死魚。
► 處理泥濘中的死魚。



資，對於本次林邊及枋寮鄉災害養殖環境清理給予至為關鍵的協助。

此次風災重創南台灣養殖漁業，更造成全台漁產損失金額超過41億，養殖漁業損害面積將近7千公頃毀損，這些遭洪水沖毀的養殖魚塭，養殖魚種包括石斑、鰻魚、台灣鯛等以出口導向型之養殖魚種，且不乏國內最重要的種魚、魚苗場，嚴重影響日後復建步伐，考量魚苗孵化及捕撈季節、成魚養殖時間，還有受創養殖魚塭與周遭地區排進水設施的修復時間等因素，預估南台灣養殖漁業要恢復到往日的產出水準，至少需要1年到3年的時間，黃理事長一成為協助養殖戶早日重建，其串聯災情最嚴重的高屏地區漁會理事長、常務監事及總幹事齊聚共同要求政府儘速落實優惠補助專案及提出復建方案，其更表示：「省漁會將評估養殖戶重建需求，後續會提出更具體的方案，要求政府盡速協助，好早日重振高屏「石斑王國」

榮景；此外，省漁會積極與大陸洽商水產品零關稅，台灣龍膽石斑等養殖魚類肉質佳味道香，只要大陸同意，限量限港口供台灣石斑等養殖魚類免關稅進軍大陸，養殖戶出路可望更廣。」

黃一成理事長曾服務於地區性漁會的經驗讓他深刻體會到基層漁民們目前所遭遇的問題，結合其自身豐富的經歷和在遠洋漁業上的專業，秉持著為漁業界及廣大漁民服務奉獻的初衷，在配合政府政策的同時，全力以赴為漁民爭取到最大的權利，台灣漁業感謝有你無私的奉獻。🐟

莫拉克颱風魚塭災區

漁民無私協助清理家園

文/ 范正益（漁業廣播電台編輯）

圖/ 黃徹源（中華民國養殖漁業生產協會執行長）

屏東縣林邊鄉在莫拉克颱風所造成的災情十分嚴重，尤其以養殖業產地塭豐村因為防護堤防崩裂，造成該村慘遭有史以來最嚴重的水患，養殖漁業業者黃再團、李福成雖損失慘重，但救災過程發揮大愛精神，在他們本身也遭遇龐大損失當下，仍然無私地將他們的魚塭提供給救災官兵使用，以作為清除積水和污泥水道之用，使整個漁村清洩污水順利進行，漁業署沙署長志一到林邊勘災獲知後大表肯定與感佩二位漁民無私無我的犧牲。



黃理事長再團



▲ 抽泥機右側抽取村民排放於黃理事長魚塭之汙泥，左側排入李福成老闆的魚塭。

莫拉克颱風重創南台灣，其中屏東縣林邊鄉、佳冬鄉兩個養殖漁業的重要產地更是災情慘重，在塭豐鄉養殖龍膽石斑魚的業者，也是屏東縣養殖協會理事長黃再團在這次風災的損失高達4,000萬元，當他還在面對龐大損失善後的同時，卻仍以全漁村的救災為重，回顧救災過程，黃再團理事長說：「我們66里的陳里長和國軍部隊來救災，由於我們塭豐

李老闆福成



(圖/本刊提供)

村潰堤，加上抽水機故障，積水不退，陸戰隊第三隊營長林祐慶跟我商量，必須打穿我魚塢的堤防，協助引導積水到李福成的魚塢，以可以順利排到西邊的大溝渠，這樣全村的積水才能抽乾，我和李福成兄弟商量後，很阿沙力一口答應。」雖然污泥一排入他們的魚塢，會將逃過水患僥倖存活的少數石斑魚同時也遭淹死，但是他們為全村積水和污泥可以早日清除，只好眼睜睜看著自己的魚塢被污泥堆滿，無私無我的精神獲得官員、救災國軍和當地村民一致的推崇。

另一位業者李福成，在這次風災的損失更高達8,000多萬元，但是他不但堅強面對，也付出為產業奉獻，為村民犧牲的大愛精神，當筆者轉達沙署長感佩李漁友善行時，他說：「跟署長說那沒關係啦，人要互相互助啦！因為我成仔一個人也無法生存，一定要有朋友、親人、政府的支持，我如果就在這次風災中失去朋友，失去親人，我擁有再多的錢也沒有意義啊！我要趕緊讓我們的漁民復養，這才是家

園和漁業產業重建最重要的事。」就是這樣珍惜周遭親友村民的動機背景下，李福成漁友在救災的過程裡，把自己5.8公頃的魚塢提供給國軍清除污水做為水道，以便從村裡抽入污泥和積水，再導入大排溝，使整個清理塢豐村積水的工作期程縮短，提早還給村民乾淨的家園。從15、6歲就投入養殖漁業的李福成，本身擁有2艘活漁運搬船，在當地也有10公頃以上的魚塢，平時無論對當地漁民的照顧或對養殖漁業的貢獻十分卓著，在莫克克颱風來襲時為搶救魚塢差點被積水沖走，撿回一命的李福成，雖然現在面對龐大損失，念茲在茲的還是對他們漁村的救災工作和產業的復原。水患稍退後魚塢雖然仍有少數倖存的石斑魚，當協助救災的國軍要求其魚塢供為清除污泥水道之用時，他毫不猶豫一口答應，這種完全無私的犧牲，在災害無情地摧毀養殖王國之際，更顯人性的可貴。

2位漁民都表示，希望能以專案方式協助他們儘快復甦當地的養殖產業，因為唯有讓災民儘早有自主能力，讓社會恢復正常腳步，災民才能減輕政府的負擔。



▲ 國軍協助清理汙泥。

享受夏日午后悠閒 的垂釣抓蝦之樂

～來一趟七股欖人魚塭民宿～

文/ 陳英傑（漁業廣播電台鄉土情懷節目主持人）

圖/ 范正益（漁業廣播電台漁廣編輯）

如果提到台南縣七股，馬上會讓我們聯想到這是個人文、生態豐富匯聚之地，而能在七股建立魚塭民宿，更需要無比的理想與勇氣。民宿主人阿旺說：「這是漁村子弟在漁業轉型之際，所希望盡的一份微薄心力，當然過程中更感謝來自於漁業署的專業輔導，讓魚塭民宿能在七股紮根、讓遊人旅客能在這體驗真正的漁家生活、也為自己及家人開拓一片更為寬廣



▲ 魚塭民宿主人阿旺（杜基旺）接受訪問。



▲ 在民宿自家庭院前享受垂釣樂趣。

的新天地」。

說到「金德豐魚塭」，這原本就是七股鄉十份村一個頗有名氣的虱目魚養殖場，佔地多達110甲。6年多前，原本在台北經營珠寶生意的杜家第三代杜基旺，懷著一份對家鄉七股人文生態的憧憬，對漁業轉型契機的理想，毅然結束台北生意，帶著妻兒返鄉，將魚塭一角重新填土並改建成民宿及餐廳，同時有計劃性的引介旅客虱目魚養殖產業與七股獨特的人文、生態地景。



1

2

1. 別具特色的溫馨餐廳。
2. 坐上竹筏拉船去。



在逐步實現夢想的過程當中，其實所遭受到的阻礙才是日後得以繼續茁壯最重要的動力來源。杜基旺說：「自己身為漁家子弟，如果不會養魚確實說不過去，但又考量到養魚能夠把家族事業提昇到什麼樣的境界，或許這不完全是當初決心回到故鄉所擁有的夢想」。他在幾經內心的掙扎過後，魚塭民宿的輪廓就慢慢成型，也開始著手將想法化為實際的行動；只

是面對民宿相關法律上的限制及一切軟硬體服務措施等，不太熟悉步驟的杜基旺，一度情緒性的打電話到漁業署抱怨。他說：「自己從未想過政府官員在接獲口氣不太好的意見陳述過程中，竟然可以耐著性子與他談了2個多小時，且沒過多久還親自南下關心魚塭民宿的進度且提供所有必要的協助」，這也讓他的內心充滿著無限的感激與感動。



▲一望無際的魚塭風光。

阿旺指出，像他這樣回鄉工作的年輕人，在村裡其實並不多見；起初建民宿的時候，包括父親在內的家中長輩都不贊成，尤其父親總認為為什麼要把自己的家開放給一堆陌生人來參觀！甚至於連遊客上門的時候，父親還會無厘頭的訓斥對方為何站在自家的門口。一直到近幾年民宿逐漸的打開知名度，再加上行政院農委會漁業署邀請他北上演講，分享漁村活化的經驗後，父親對他返鄉的堅持與決定才得以漸漸釋懷。「以前阮爸攏對人客一款面，今嘛無同款啊，看到人會笑，也會介紹魚塭乎大家

知影，真正改變有夠大」阿旺笑說。

之所以會取名為「欖人魚塭民宿」，那是因為七股在夏季是一個相當酷熱難耐的天氣，而當時在魚塭旁總有幾棵可以遮陽的大葉欖人樹，鄉下人稱呼它為雨傘樹；「欖人民宿」意即喜歡欖人樹的人。而座落在魚塭中的民宿也處處呈現南洋自然慵懶的景象，不但可以在發呆亭內聊天泡茶一下午，還可以隨性的參加民宿精心設計的各式「魚塭生態體驗」遊程，包括釣吳郭魚、鰕目魚（專業養殖區不開放垂釣）、拉竹筏、網釣招潮蟹等，這些都是可以



▲ 改裝過的「探更寮」民宿大受歡迎。



1. 來這還能帶小摺騎上一段。
2. 欖人民宿有無限的巧思。

在魚塢民宿一玩再玩的活動，亦受到親子同遊家庭熱烈歡迎。如果想再參加更多的行程，阿旺與妻子阿娟都有生態解說員的執照，可依旅客的需求，量身打造黑面琵鷺導覽、舟遊七股潟湖、海口漂流木森林之旅等導覽活動。民宿女主人阿娟說：若是想一嚐魚塢現撈的漁產美味，她會樂意的為大家下鍋，烹調出一道道可口新鮮的佳餚；因為這裡都是天然的環境養殖，所以魚蝦貝類自然也能吃的放心。

至於在民宿外觀上的布置巧思，採白底、藍邊的海洋風設計基調，每一棟小屋的牆面，都彩繪著可愛的魚形及海草圖案，同時屋簷還懸掛著廢棄蚵殼所做成的風鈴，看起來相當的別緻。此外；每一個房間的鑰匙環，則是阿旺帶著全家人到海邊撿拾漂流木所自製而成，這樣別具素人的巧思創意，往往令遊客驚豔不已。

談到民宿的房型方面，阿旺特別推薦的就

是這種狀似半圓柱造型、看起來像是水桶被切了一半的「探更寮」。探更寮又叫做「桶間寮仔」，是早期養殖虱目魚人家，方便聘用長工照顧魚群，同時可供夜間巡守時的休息場所，實際的尺寸比現有的民宿房間更加小而簡陋。阿旺說：「晚上睡在這個地方，就可以清楚知道有沒有小偷光顧，順便也可觀察魚群是否因缺氧所引起的騷動」。

阿旺的「欖人魚塢民宿」所提供的活動，不僅供住宿旅客參加，重視社區回饋的他，甚至免費提供場地、教材，為村內建功小學的學童舉辦生態體驗營，帶領他們認識社區的人文、歷史與生態環境，這種為家鄉十份村的發展貢獻，可以說是不遺餘力。

落日黃昏時分，輕風吹拂綠樹，站在一望無際的廣闊魚塢，看著成群在池中覓食翻湧跳動的虱目魚，感覺是激動的，而內心卻是豐富而滿足的。🐟

來蘭陽蠔寶

大塭觀光休閒養殖區



文/ 吳珮菁 圖/ 高遠文化

新鮮味美的蠔哪裡找？當然非宜蘭礁溪大塭地區的「蘭陽蠔」莫屬。而好吃的蘭陽蠔料理，就要到「大塭觀光休閒養殖區」內的「蘭陽蠔屋餐廳」。來看看是什麼樣的好料讓各界饕客讚賞不已吧！

◀ 大塭觀光休閒餐廳林登財，在宜蘭地區，打響了「蘭陽蠔」品牌。

一早驅車至宜蘭礁溪，路上經過一片片的田地，放眼望去盡是飽滿的綠，讓心情也跟著愉悅起來。在農田間穿梭一陣子後，終於到達今天的目的地：「大塭觀光休閒養殖區」！走進園區，映入眼簾的是兩隻巨大的蟹和蝦，爬上兩旁的石頭，舉起大大的螯，正向我們招手。那生動的模樣，讓我們不禁期待：在這裡一定會有特別的收穫！

前人智慧，嘉惠後人

大塭原名「漚白」，台灣話的意思是「水草維生，難以通行」之意，是一處經常淹沒在淺水之下，土壤裡含有豐富水分的濕地。前人

運用智慧，將這塊不易耕作的軟泥田開闢成「一季種田，一季養魚」的特殊農耕形態——在收割完後的水田裡，貯水放入些許淡水魚



▲ 巨大螃蟹成了園區地標。



▲ 水上步道，可以讓遊客走訪參觀。

類，形成稻田和養殖池互相交錯的作業模式，也是一種自產自足的傳統農業形態。到了6、70年代，農民逐漸將田地改為魚塭地，更配合政府計畫，使用台灣首座海水集體供應系統，以海水養殖出質好味美的紅蟳、青蟳、魚蝦等。其中蟹黃飽滿，肉質甜美的紅蟳、青蟳更成為風靡全台的「蘭陽蟳」。

有吃有玩又可抓

「大塭養殖漁業生產區」於民國74年成立，經由農委會、漁業局及宜蘭縣政府、頭城區漁會、礁溪鄉公所等各單位共同輔導，成為一個有特色的休閒養殖區。園區內向來以生產「蘭陽蟳」著稱，除了美味的蘭陽蟳外，園區內養殖的甜美白蝦也值得一試！

隨著國內休閒風潮盛行，這裡也在民國88年轉型成結合餐飲與養殖魚業休閒體驗的特色園區，規劃有親水活動廣場、鴨母船碼頭、水上步道等設施，可以讓遊客優遊自在地走訪參觀。場內還提供體驗休閒漁業活動，只要事先

預約，遊客可以親自下水體驗用傳統魚簍罩魚、摸蛤仔兼洗褲、划鴨母船、做魚丸等多項有趣休閒漁業活動！是個適合全家大小、親朋好友結伴前往的好地方，更是適合週休二日出遊的景點。

園區內的「蘭陽蟳屋餐廳」，經常受報章雜誌媒體及網路的報導推薦。餐廳以選用當季海鮮料理聞名，其中更以各式紅蟳料理最為知名，遊客可以在擁有佔地寬廣的餐廳內，享受鮮嫩海鮮的美味。不但吸引了四方老饕，還有許多知名藝人慕名而來，在這裡留下足跡。



▲ 魚拓衣服。（圖/大塭觀光休閒養殖區提供）



▲ 搭乘鴨母船遊賞養殖區。（圖/曾石南）

品質尚讚「蘭陽蟬」

大塭觀光休閒餐廳的林登財老闆，對養殖非常有一心得，然而早期養殖草蝦時，曾經遇到病變，損失慘重，一度失去信心而轉為上班族。3年後，他深覺從哪裡跌倒就要從哪裡爬起，便回到家鄉繼續從事養殖，找尋各種治療病變的方法，也積極與學者合作研究，不但有了大幅改善，也養出興趣來。之後養殖區以各種蟬類作為養殖重點，並與大塭地區的其他業者合作打造出「蘭陽蟬」的品牌，精選規格大小、肉質各方面都最佳的蟬類，以各種管道行銷至其他地區，讓國人知道：大塭地區出產的「蘭陽蟬」是品質掛保證的。

令人難忘的鮮美海味

食材品質如此優良，想必料理也不遜色。看著餐廳內的遊客大快朵頤的樣子，我們趕緊到桌前坐下，等待大廚上菜囉！

港式辣椒紅蟬

這道超人氣招牌料理「港味辣椒紅蟬」，

是遊客來到餐廳必點的美食。先把蒜頭爆香後再放入蟬蟹，然後淋上由兩種辣椒調配而成的醬汁，悶煮3至5分鐘，以蛋汁勾芡，起鍋時再灑上些蔥花，便是一道色香味俱全的佳餚。隨盤附上烘烤過的麵包，沾著醬汁食用，更能吃出海鮮的風味。香滑又帶著些許辣味的醬汁，除了沾麵包吃外，也很下飯。

泰式生魚片

將旗魚切片，下方鋪滿紅洋蔥絲，加上番茄、海苔絲、芝麻等配料，再淋上特調的酸甜醬汁，就成了這一道泰式生魚片。泰式的酸甜口感降低生魚片的腥味，讓不太敢吃生魚片的人也能大快朵頤。在炎熱的天氣裡，來上一塊冰冰涼涼的鮮嫩魚肉，頓時消去大半暑氣。

鹽蒸白蝦

白蝦以鹽及蒜末川燙，待蝦呈紅色後悶個7~8分鐘再起鍋。甜美的白蝦及蒜頭的香氣結合，即使放涼了吃也不失風味喔。



1

2

1. 超人氣招牌料理「港式辣味紅蟬」，以烤麵包沾著香滑微辣的醬汁一起吃，是老闆最推薦的吃法。
2. 酸甜的「泰式生魚片」，清涼又開胃，適合炎炎夏暑。

避風塘炒蜆

這道港式料理先將紅蜆炸到豔紅色，再加入大量的奶油蒜頭一塊炒，最後撒點胡椒提升香氣。酥炸過的紅蜆，能瞬間鎖住鮮甜海味，加上蒜香，更帶出蟹肉的肥美，真的是令人激賞的一道菜。

金絲蝦鬆

有別於一般的炸蝦，大廚用紐西蘭麵線包裹園區養殖的甜美白蝦，經過高溫油炸後，放在美生菜上。炸得金黃的金絲蝦鬆，搭配翠綠的生菜，除了視覺上的美感，更去掉了因油炸產生的油膩。大口咬下，多層次的口感在口中化開：酥脆的麵線、香甜的蝦肉，加上清爽的生菜……真是絕配。

若想把鮮美海味帶回家，林老闆告訴我們，這裡還有提供白蝦及蘭陽蜆現場販售，歡迎民眾電話訂購，可直接宅配到家。秋天的季節即將來臨，也是蜆類最肥美的時節，喜愛海鮮的你，不妨走一趟宜蘭礁溪的大塭觀光休閒養殖區，來去品嚐一番！

中秋節到大塭觀光休閒養殖區，有提供BBQ服務，可選擇吳郭魚、白蝦、蜆類等食材，歡迎民眾電話洽詢。☎

大塭觀光休閒養殖區-蘭陽蜆屋餐廳

地址：宜蘭縣礁溪鎮玉龍路二段497號

電話：(03) 987-0558

時間：平日11:00-14:00、17:00-21:00

假日11:00-21:00



1. 卡滋卡滋「避風塘炒蜆」，香酥脆，讓你停不了口。
2. 「金絲蝦鬆」採用紐西蘭麵線包附著自產的白蝦，配上生菜，搭配起來酥脆又清爽，十分絕配。
3. 蘭陽蜆現場販售也可宅配哦！



▲ 龍膽石斑魚宴館入口意象。

2009年台灣美食展於8月20～23日假台北世貿一館展出，而龍膽石斑為今年主打的經典魚種。我們都知道龍膽石斑的成長速度快，是體型最大的石斑魚，並有「斑王」的美譽，其肉質鮮美，營養價值極高，被視為最具有市場潛力的養殖魚種。

所以今年以龍膽石斑魚宴館，呈獻給國人，展場主要分為三個區域，第一個區域在展場的右側，放眼望去就會看到我們「名廚示範講座」的主舞台，兩側有「龍膽石斑之最」及「龍膽石斑介紹短片」，說明龍膽石斑之生態、養殖過程與其特色，而主舞台的前方還有「石斑家族」，呈現國內主要養殖的石斑種類。第二個區域在展場的左側，有「龍膽石斑創意菜餚展示」及「龍膽石斑營養價值分

2009年台灣美食展

龍膽石斑魚宴

文/ 陳依琳（財團法人台灣養殖漁業發展基金會）
圖/ 湯素瑛、何宗翰

析」。第三個區域就在展場前方，有「龍膽石斑抱抱樂活動」、「推廣中心」以及最受矚目的「龍膽石斑活體展示區」，整個展場充滿知識、趣味、美食等教育性，參訪貴賓絡繹不絕、熱鬧非凡。

為能展現龍膽石斑的碩大感，龍膽石斑魚宴館的入口處放置「龍膽爺爺」抱抱玩偶，讓許多民眾駐足並拍照留念。在主展場上有每天5場次的「名廚示範講座」，邀請國內首屈一指



▲ 沙署長與夫人假日蒞臨現場指導。

的各大飯店與名廚針對龍膽石斑開發新菜色，並對新研發料理進行示範與解說，讓民眾瞭解各種料理方法，同時在名廚示範的過程中，由本基金會何宗翰及謝佳政專員，特別於現場解說龍膽石斑的特色、生態以及營養價值成分



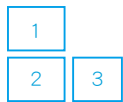
▲ 龍膽石斑廚藝表演。



等，透過有獎徵答的方式與民眾進行互動，讓在場的每一位貴賓都能對龍膽石斑有更深一層的認識。

在展場的左側，則每天展示25道由各名廚所新研發之龍膽石斑菜餚，金碧輝煌的場布與高雅的擺設，使每道料理除了呈現出可口、新鮮的感覺之外，更覺得特別的專業且精緻，現場參觀的貴賓們，絡繹不絕、門庭若市，大家都想仔細研究、細細品味！。

「龍膽石斑，風靡台灣，每日三餐，健康平安」，每每聽到這個口號，就知道我們的抱抱樂活動又開始了。在整個活動會場中，最具有人氣的就是我們的「龍膽石斑抱抱樂」啦！我們在現場準備三隻龍膽石斑的玩偶，第一隻「石妹妹」，芳齡3歲，體重18公斤，如果能抱起她5秒鐘，即可獲得我們的龍膽石斑造型搖搖筆1枝，每位體驗的貴賓，幾乎都可以輕而易舉的挑戰成功；第二隻「斑哥哥」，年齡5歲，



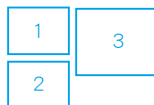
1. 油泡龍膽魚石斑（台北國賓飯店林世元粵菜廳副主廚製作）。
2. 甜椒梅滋龍膽（景文科技大學洪文發餐飲管理系助理教授製作）。
3. 松露蒸龍膽魚捲（福臨門餐廳戴德添行政總主廚）。



體重36公斤，有部分貴賓在體驗斑哥哥時，已有些許吃力，有幾次都差點失手，還好工作人員有及時反應救起我們的斑哥哥，而挑戰成功的貴賓，便可獲得我們特別精心設計的「鱸」T恤1件；最後就是我們剛剛提到的「龍膽爺爺」囉，年紀已有25歲，體長180公分，體重108公斤，也就是上次召開記者會時，由4名壯漢扛著入場的那尾，我們特別仿製他的體型、大小，讓貴賓可以一親芳澤，不過這次不同的是，得由貴賓獨自完成抱起龍膽爺爺的任務，而且還得依照我們規定的標準姿勢，避免貴賓們受傷，完成任務的貴賓，就可獲得我們的神秘大獎-「龍膽石斑造型茶壺」。為了這個大獎，許多貴賓卯足了勁，漲紅了臉，使出全身氣力，為的就可以抱起「龍膽爺爺」，抱得我們的神秘大獎而歸。

會場中最醒目的就是我們的活體龍膽石斑一「阿蠡仔」，這可是我們重金禮聘特別從南部請來的呢！而「阿蠡仔」的來頭可不小，年紀已經有25歲囉，可以說是非常的長壽，且體長達160公分，體重有130台斤，大約78公斤，遠從屏東枋寮，舟車勞頓來到台北世貿一館亮相，且「阿蠡仔」可是身負重任喔！因為龍佃海洋生物科技中心戴昆財董事長決定，在8月23日，也就是參展的最後一天，將心愛的「阿蠡仔」捐出作為愛心義賣，響應八八水災賑災活動，義賣所得之善款，將全數捐給小林村受災戶。

另外，在展覽的最後一天，我們還負責「明星烹飪教室」的活動，安排知名烹飪老師示範龍膽石斑相關菜餚後，由參加選手依照示範，在現場進行烹飪，並由現場觀眾當裁判，



1. 挑戰「龍膽爺爺」。
2. 可愛的龍膽石斑造型帽。
3. 本會曹執行長贈予神秘大獎並與挑戰「龍膽爺爺」成功的民眾合影。



1

2

3

1. 戴董事長昆財與義賣56萬元的阿蠡仔合影。
2. 明星烹飪教室現場盛況。
3. 彭子倩專員於明星烹飪教室解說情形。

選出冠軍、亞軍、季軍、佳作等，一天下來共有6個場次。趁著每個場次的空檔，進行極富教育意義的有獎徵答，我們有製作魚字邊的大字卡，例如：鱸、鮪、魷、鯉、鱈等共20個字，利用字卡正反面的效果呈現，解說每個字的含意，包含了哪些魚種以及這個字的正確發音，並且附上每個魚種的圖片，加深印象，現場民眾的反應非常熱烈，大家也很認真的聆聽主持人的解說，確實的記下這些字的正確讀音，讓現場民眾除了對龍膽石斑有所瞭解之外，也有另外的收穫。

整個活動到最後的高潮，就是要現場拍賣我們的「阿蠡仔」，會場以四萬元的起標價開

始，並由海霸王餐飲謝總經理以40萬元高價得標，隨後謝總經理立刻捐出得標後的阿蠡仔，再次義賣，第二次同樣由海霸採購王經理以11萬元得標，再捐出做第三次義賣，由圓山飯店王先生以5萬元得標，義賣善款共56萬元，透過法鼓山全數捐給小林村民協助他們重建家園。

而這次八八水災，使南台灣受到重創，需要花費2至3年的時間，才能恢復現有的產業規模。雖然這次大家咬緊牙關來推廣龍膽石斑，但後續對於龍膽石斑或整個養殖漁業的重建，才是另一個重要的課題，這次的展出很成功，顯現出國人對台灣養殖漁業有更多的期待、支持與鼓勵。🐟

悠遊北縣漁樂季活動

文圖/ 蕭堯仁、張瀞文（淡水區漁會）



▲ 舢舨體驗留影。

台北縣地理位置環繞台灣北部地區沿海，西臨台灣海峽與大陸遙遙相望，其西邊與桃園縣相接，南邊與宜蘭縣為界，海岸線起自林口鄉迄至貢寮鄉，全長約120公里，這其間有三貂角、鼻頭角、富貴角三大岬角，海岸線多彎曲，天然海灣甚多，而沿岸地質多為岩礁石地帶。台北縣五個區漁會的分佈則是西起淡水區

漁會、金山區漁會、萬里區漁會、瑞芳區漁會以及貢寮區漁會，分佈在沿海的鄉鎮中，而每個漁會在地理環境、漁撈作業、漁業文化等方面，皆有其獨特的一面。台北縣政府與台北縣五區漁會為了推動休閒漁業的發展，在今年5月～9月，共同舉辦「北縣漁樂季」活動，每月都有一個主題活動來與漁會配合舉辦，活動包括5

月份瑞芳的夜釣體驗、6月份貢寮的九孔養殖體驗、7月份淡水的耙文蛤與石滬體驗、8月份金山的磺火漁業、9月份萬里的秋蟹籠具體驗等休閒漁業與文化體驗的相關活動。

淡水區漁會（以下簡稱本會）甫於7月中舉辦完為期一週的「北縣漁樂季」活動，整個活動的報名作業是在7月初透過台北縣政府的「北縣漁樂季」官方網站，從公告的報名時間一開始，短短不到10分鐘，490個名額就已經報名額滿，而這其中甚至有部分遊客是外縣市來報名參加的，可見一般國人對於漁業文化體驗與休閒漁業活動參與的熱情。一連7天的活動是安排每日約70名遊客，分2部遊覽車從台北車站集合，先前往淡水海邊體驗傳統的石滬漁業，淡水目前的石滬除了沙崙的範圍最大外，保存

最完善的就屬位於六塊厝漁港旁（屯山社區）的石滬區，所謂的石滬漁業就是利用海水漲退潮水位的落差以砌石築堤來捕魚的一種漁法，漲潮時魚群游入，而在出水口處設有漁網，待退潮魚群躲避不及被困於石滬中，漁民即可進入石滬網拾漁獲。這部分的活動除了有解說員在一旁向遊客解說外，為配合這次的活動，我們特別邀請目前還利用石滬捕魚的老漁民來親自示範、說明。然而，要利用石滬捕魚並不輕鬆，早晚皆要巡視漁網，多虧他們的辛勞，這7天皆有一定的漁獲量，可供遊客觸摸、拍照留念。此外，還有可遇不可求的軟絲沙西米，最令人驚奇的是，除了一般的魚類軟絲之外、蛤蜊，龍蝦也是阿伯的囊中之物，參與活動的大人或小朋友都感到非常驚喜，直呼不敢相信



1

3

2

1. 活動前報到情形。
2. 漁民親自解說石滬並示範。
3. 石滬體驗捕獲大魚。



▲ 體驗海洋無比快樂。

有這樣的捕魚方式，讓許多遊客大開眼界。除了石滬外，在前往石滬途中的潮間帶，也是個小小的生態園區，翻翻石頭、抓抓螃蟹、摸摸貝殼，無論大人小孩都樂在其中，亦能增加親子互動，共同體驗戶外活動真正的樂趣。回程時，大夥順手將沙灘上的垃圾清理，一同守護與愛惜海洋。

午間時分大夥休息時，我們安排在地風味餐讓遊客們品嚐，包括有魷魚炒飯、阿給、吻魚莧菜湯等。隨後登場的活動就是本會在推廣的漁業文化體驗活動，分別為淡水傳統魚丸DIY，以及舢舨體驗活動。看著遊客們努力的搥魚漿、捏魚丸，甚至只有3歲的小朋友也自己在捏魚丸，配合講師解說台灣各地特色魚丸及魚丸歷史，讓遊客除體驗自己做魚丸的樂趣、品嚐自己做的魚丸外，更可對魚丸有更深一層的認識。由於淡水的漁業多以沿近海作業與河上作業為主，所以舢舨在淡水已有超過百年的歷史，從早期兩岸經商所會用到的舢舨商船，到漁業用途的舢舨，各有其歷史，而且每艘船幾


乎都會在船頭兩側畫著眼睛以及船身的彩繪，這在其他漁港的舢舨較為少見，於是在舢舨繪製眼睛與彩繪便成了淡水漁業文化的特色。活動解說時我們透過木雕舢舨向民眾解說不同用途的差別，像耙文蛤的舢舨、捕魷仔魚的舢舨或載運石材的舢舨等，讓遊客瞭解舢舨的歷史，接著再運用紙舢舨模型讓遊客自己DIY來拼組淡水具歷史的舢舨，並帶回家做紀念。

整天活動的壓軸就是搭乘藍色公路欣賞淡水近海風光、淡水河畔山河風景，體驗淡水文蛤傳統作業方式，以及船上海鮮B.B.Q。其中安排傳統文蛤體驗的原因，主要是由於淡水文蛤的歷史悠久，最早在民國14年的日據時代，由當時淡水水產會多田會長發現淡水河口的河床適合文蛤生長，因此自日本佐賀縣引進文蛤，是淡水文蛤發展歷史之濫觴。民國30年前後是淡水文蛤產量最豐盛的時期，最高年獲量可達121萬公斤。此外，由於傳統捕捉文蛤的方法，是利用耙文蛤的舢舨，船身兩旁擺放浮板利用藉由潮汐的力量，將漁民所放下的蛤耙在河床上拖動，以無動力的方式捕撈文蛤。我們是趁著遊客悠遊淡水河之際，安排目前仍在從事耙文蛤的漁民，到淡水河現場操作耙文蛤過程讓遊客們實地體驗，並透過歷史的解說，讓民眾瞭解淡水河過去所發生過的故事。每次活動接近尾聲時，都有淡水夕照相陪，讓每位來參加的民眾，都能欣賞到淡水的美。

透過台北縣漁會所舉辦之漁業體驗活動即可瞭解，台北縣政府積極推廣地方休閒漁業，以及漁業文化所做的努力，本次活動本會能圓滿成功，要特別感謝台北縣政府的支持，才能



▲ 搭乘藍色公路悠遊淡水。

讓更多的民眾瞭解傳統的漁業文化。雖然活動舉辦是辛苦的，不過看到大小遊客都能滿載著美好的漁業文化體驗回憶，就是對所有工作夥伴最好鼓勵。「北縣漁樂季」接續舉辦金山區漁會8月22日與23日的「砰！魚來也」，活動內容有方巾染、牽罟、海上花火秀等；萬里區漁會也將在9月19日與20日舉辦「蟹逅野柳」活動，內容有搭船體驗捕蟹趣、螃蟹催眠秀、品嚐現撈鮮美的螃蟹等，希望還沒有參加過這些活動的民眾，都能踴躍的報名參加，一同來體驗北縣各漁會所舉辦不同特色的漁業活動。



▲ 體驗傳統耙文蛤。

海底生態破壞，漁業還有明天嗎？

淡水區漁會 理事長吳永寬
總幹事張恆

文/ 淡水區漁會 圖/ 湯素瑛

淡水區漁會位於台灣的西北方，淡水河出海口右側的淡水第二漁港（漁人碼頭），轄區主要為淡水河所流經的區域，包括淡水、八里、三芝、新莊等地以及台北市，目前會員人數約近11,000名。早在民國50至60年代期間，淡水地區的漁獲豐盛，然而在民國70年代之後，隨大台北的發展，淡水的漁獲則逐年減少。時日至今，淡水地區以沿近海漁業與沿岸漁業為主，主要的漁獲為魷魚、鰻苗、烏魚、鯛魚等。

甫於今年改選上任的吳理事長永寬以及張恆總幹事，對於淡水地區長遠的漁業發展有著很深的期待。吳理事長認為淡水地區受許多公共工程的開發，影響在地漁民的漁獲量，例如淡海新市鎮、八里焚化廠、林口發電廠、台北港等，而這些公共工程卻會長期對淡水地方的漁業資源造成衝擊，漁政單位必需重視當地漁民的生計，對改善漁業資源或提供更務實的輔導轉業計畫，以幫助當地的漁民。此外，淡水漁民的作業方式多以流袋網、一支釣及流刺網為主，但據漁民反應淡水海域常有非淡水地區的漁船以單拖或雙拖作業方式進行捕撈，除了



▲（圖由左至右）理事長吳永寬與總幹事張恆重視漁業永續經營。

越區捕魚外，更對淡水地區的海底生態造成嚴重的破壞，此部份也需漁政單位加以重視，並針對拖網漁船的作業加以管理。

另外，在漁船的補給方面，現階段淡水第二漁港的漁船加冰部份，漁會面臨本身並未有製冰廠設備，漁船作業所需的漁用冰，皆需遠從基隆或萬里購買，不僅漁會購買成本高，購買程序上也相當不便利，也讓漁民的經營成本提高，因此建請漁政單位能重視淡水地區漁船加冰現狀，補助漁會建置製冰廠，以從根本角度來改善當地漁民加冰的成本與便利性。

吳理事長以及張總幹事認為漁業資源的永續，才是對漁民最好的保障，地方漁會將盡最大的努力，也希望漁政單位能給予適當的協助，讓淡水的漁業能永續經營。🐟

漁業需要新生代



▲ 漁會已服務20多年的新任總幹事許順發，憂心漁業斷層問題。

萬里區漁會總幹事 許順發

文/ 高遠文化 圖/ 許俊郎

認為漁會不是以經營為目的，而應該重視漁會本質所在並服務漁民，「解決漁民的事情，就是我的首要之務。」

根據20多年來的實際觀察，他最憂心的是船員的斷層問題。「我們這裡就有70多歲的老漁民，走路都要彎曲著身子，卻還擁有2、3艘漁船，現在仍在討海。問他為什麼，他的回答是『栽培年輕人』。」討海要教的知識和技術真的很多，但現在的漁村子弟都不願意上船出海去，極需政府能夠提供更多的福利及漁會大力宣導，或許能夠讓流失的年輕階層在此大放異彩。

在推廣休閒漁業方面，希望政府成立專業輔導小組，結合各領域產業管理及專家學者，依各漁會之特質，協助規劃輔導並配合觀光局作好地方景觀設施及宣傳漁民生產之產品及地方特色等，以彰顯各區漁村之獨特強項，吸引更多遊客，期能永續性發展休閒漁業，增加漁民收入，提升漁會未來價值及漁業新願景。🐟

新上任的萬理區漁會總幹事許順發，在眾望所歸之下，順利接下為漁民服務的重責大任。服務於漁會已有20多年的資歷，因認真負責且有解決漁民問題的能力，而受當時總幹事器重，擔任漁會信用部主任，直接的窗口就是漁民，所以當時與漁民之間有良好的互動，深獲得漁民的信任。

現在擔任總幹事一職，許總幹事謙虛地表示，之前只管理信用部而已，現在常常留下來加班，為的就是要了解各部門的作業情形，還有解決漁民問題等。有著不同思維方式的他，

北海岸一日遊

文/ 高遠文化 圖/ 高北雁、許俊郎

連成一線的淡水、金山、萬里，是北海岸觀光的最佳選擇。建議您不妨趁著週休假期，安排一日戶外活動，走走北海岸、看看海景；另一天可以好好休息，為下週的忙碌做好準備。本期我們不但要為您介紹「淡水－金山」一日遊及「金山－萬里」一日遊的特色景點，還要讓您看看不一樣的北海岸。

淡水 不走老街、不買魚丸，
而是登船出海、自己動手做魚丸……

藍色公路娛樂漁船

吃淡水阿給、鐵蛋、逛老街，除了這些還有什麼比較特別的玩法呢？其實淡水的藍色公路已盛行多年，很多人都曾在夜晚的淡水河上，看那浪漫的遊艇在海面上行駛，卻不知道它的行程竟然是如此的豐富與有趣。

福爾摩莎號遊艇的王建鴻船長，47年次，從事討海已經有20年了。在6年前，成功轉型為休閒觀光產業，開始於假日搭載漁人碼頭散客，滿20人即可開船，平常假日都有提供包船服務，求婚、生日party是最常見的船上活動。有趣的是，乘客常常藉由舉辦生日party，祕密進行求婚儀式，通常都會事先與船長套好，在淡水出海口處，播放抒情音樂，定點停駛或施



淡水漁人碼頭
藍色公路娛樂漁船
漁業文化體驗館

台灣海峽





▲ 福爾摩沙號遊艇的王建鴻船長，討海20多年，成功轉型經營娛樂漁船。

放煙火，船長說：「這常常有哦！」

而且，全程均有專業解說，介紹各個景點的特色、漁業文化及自然生態，航行路線有「北海岸三芝外海之旅」及「淡水河知性之旅」，讓大家以不同的方式，重新來看淡水的美。

漁業文化體驗館

吃過淡水魚丸，但您做過魚丸嗎？魚丸是用什麼魚做的？怎麼做才能使魚丸彈Q又有咬勁？還有，您知道在淡水傳統文蛤捕撈的方法與工具嗎？來到漁業文化體驗館，資深解說員王美琴會以照片及傳統漁具帶您了解淡水的漁業文化，體驗舢舨紙模型DIY、魚拓DIY……等等，而淡水石滬之旅，更將透過老漁民的現身說法，讓傳統的捕魚方式呈現在您眼前。



▲ 漁業文化體驗館資深解說員王美琴，示範魚丸DIY。

漁業文化體驗館

洽詢電話：(02)2805-3491

服務時間：AM10:00-PM18:00



最夯伴手禮

您知道目前最新潮的淡水伴手禮是什麼嗎？答案是：「吻魚鮮醬。」連續2年入選農委會百大精品，內含淡水的現撈吻仔魚及蝦米、干蔥、辣椒、豆鼓及蒜等材料，不管是直接拌飯／麵，或當小菜都很好吃。



淡水魚食館

電話：(02)2805-7896

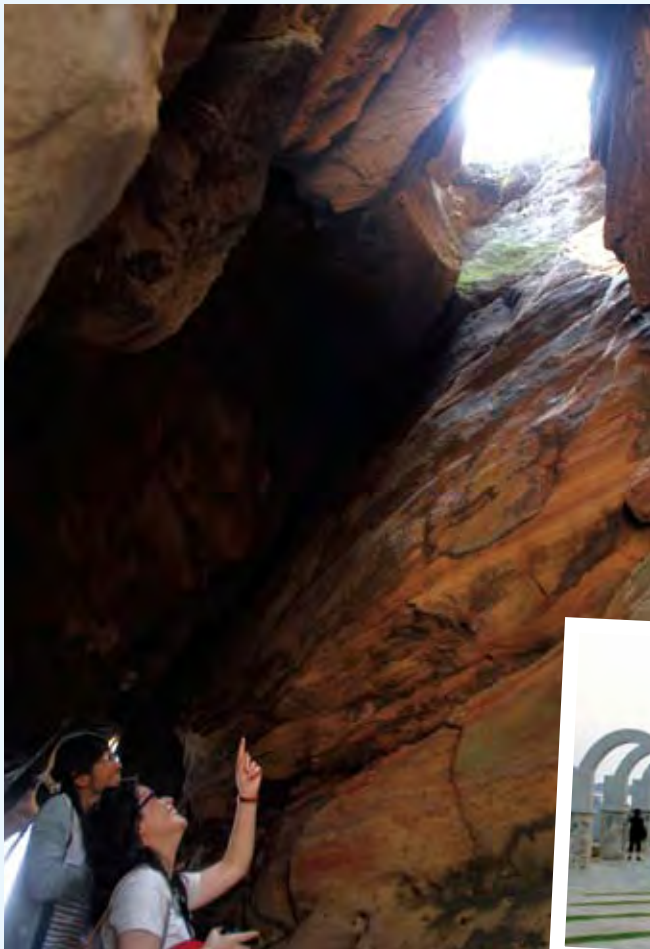
營業時間：AM10:00-PM20:00

金山 不只有金山鴨肉與番薯，
自然景觀與原始生態同樣令人讚嘆不已……

水尾一線天

如此美麗的海岸線卻顯少有人知道。從水尾漁港旁的木柵階梯走過去，有個隱密的海蝕巨洞，穿越後抬頭看，只見一道光線由巨洞照射下來，這就是當地人所稱的一線天。走出洞穴，眼前竟是寬廣又潔淨的原始海岸，水質清澈直見海底，還有綿延且壯觀的豆腐岩。沿著岩岸一直走，可以近距離觀看燭臺嶼英姿，建議您繼續往上登高，前進獅頭山，將金山海岸之美盡收眼底。

▼ 巨洞中照射出一道光線，加上位於水尾漁港旁，因此當地人稱之為「水尾一線天」。



▲ 前往探險日據時代開鑿的「光武坑道」，別忘了自備照明工具喔！

光武坑道

在金山鄉豐漁村民生路威靈宮後方，有座日據時代開鑿的光武坑道，是日軍的山中碉堡，當年主要用來堆放彈藥武器，光復後曾被列為軍事管制區，讓一般人對它充滿好奇，而荒廢之後，這座坑道也顯得更神秘了！坑道只容一人通行，而且洞內伸手不見五指，需自備照明工具，也因如此，一群人前往探險時，總是以前方微弱的燈光引導著夥伴們前行，並不時地叮嚀後方哪裡該注意，雖然只是短短的幾分鐘，但互相扶持與照顧的體驗會讓大家更團結也更緊密。

幸福石門

藍白的鐘樓牆面、柱子浮雕、花架拱廊，帶來了浪漫的希臘風情。石門婚紗廣場是一處特別為新人打造的浪漫景點，假日總會湧入許多遊客佇足眺望，蔚藍寬廣的大海讓人彷彿置身於希臘愛琴海，不自覺地感染到一股戀愛的滋味。



◀ 石門婚紗廣場，彷彿置身於希臘浪漫風情中。



▲ 金山著名景點「燭臺雙嶼」。

燭臺嶼

沿著光武坑道可以接到獅頭山公園的入口，這裡也曾屬於軍事管制區，因此保存了豐富的自然原始風貌。海拔約70公尺的獅頭山，沿途樹木林立，視野極佳，往東可看到野柳半島，西邊則是璜港漁港與中角山海景，望向北方海面，著名的「燭臺雙嶼」映入眼簾。高約百公尺的「燭臺嶼」是金山鄉獨一無二、無可取代的地標，因外觀宛如一對蠟燭台相對峙而得名。來到金山，這裡絕對必遊！

富貴角燈塔

從富基漁港旁的小路走進去，可以遊走於富貴角公園，欣賞八十萬年前之火山爆發遺留下來的火山岩，地質學名「安山岩」。過一會兒，遠遠就能看到宛如斑馬線般的燈塔，別具特色，這可是在台灣最北端的燈塔，同時也是日本人據台後所建設的第一座燈塔——富貴角燈塔（西元1896年建設）。百年來，矗立於海岬的富貴角燈塔，早已成為北台灣海岸重要且獨樹一格的地標。來到這，也是欣賞夕陽西下的好地方，天氣好時，一顆火紅的太陽直落海面下，只能說實在太美了！



▲ 富貴角燈塔是台灣最北端的燈塔。

萬里 不只有女王頭，還有罕見候鳥停留，
著名的「駱駝峰」及樂活磺潭社區……

磺潭親子公園

在萬里有一個您可能從來都沒聽過的可愛聚落——磺潭社區。位於台北縣萬里鄉磺潭村的它，早期是荒煙漫草、人口外流的農業聚落，近幾年社區居民無私地奉獻私有地，在行政院農業委員會輔導下，因而蛻變為富麗農村。

走進磺潭親子公園，綠意盎然的草坪遍佈眼前，還有小橋造景、涼亭，很適合全家大小來這郊遊踏青。再往裡面一點，您會聽到溪水淙淙，因為有員潭溪、清水溪和多條野溪流經，不僅水質清澈見底，還採用生態自然工法就地取材，以石塊鞏固護岸，並有小型攔砂



▲ 週休二日郊遊踏青的好去處。（圖/ 湯素瑛）

壩，就像座天然的游泳池，炎炎夏日，遊客可以盡情地泡在清涼的溪水裡享受舒暢！磺潭社區還有觀海步道、梯田、彩楓步道、自行車道、水岸步道等多項休閒場所，有空就來這裡享受芬多精的洗禮吧！

▼ 野柳風景區女王頭。（圖/ 游忠霖）



野柳風景區

國際知名的野柳風景區主要由沙岩構成，岬長約1,600公尺，寬僅250公尺，在其豐富的海蝕地形景觀裡，尤以蕈狀岩的女王頭最為著名，而特殊的仙女鞋、地球石、壺穴及燭臺石也只有在這裡看得到。

而這個深入海的岬角在每年10～11月和3～5月，還會有許多候鳥、過境鳥，甚至迷鳥在此停留。在這段賞鳥和生態攝影的旺季，您會看到十幾二十位身著迷彩裝的攝影師，架著大砲靜靜等候，只要牠們一出現，便如飛彈般不停地按下快門。下次來到這裡，請放慢您的腳步及輕聲細語，只要跟隨著快門的聲音，就能找到牠們了。

★找鳥熱點：第三區岬角步道靠近廁所附近

★最佳時間：4月，11月次之



▲ 從東澳漁港看過去，可見一座駱駝峰。
 ▲ 登上駱駝峰眺望整遍岩石風貌。

龜吼濱海公園

沿著台2線濱海公路走，在東澳漁港旁有座「龜吼濱海公園」，遠看宛如一隻駱駝趴在海岸旁，所以又名「駱駝峰」。因為長期受到波浪、潮汐與海流的交互作用，加上岩石本身的軟硬度及地質的構造，還有河川上游冲刷所帶下來的沈機物，讓這裡慢慢塑造出多樣的海岸地形。雖然名氣比不上野柳地質公園，但奇岩、風化石、風蝕崖、孔穴形成的地質風貌，早就成為攝影師捕捉大自然的聖地；而日出之

際，彷彿彩繪了紫紅顏料的天空，與海水急速衝擊而上的水花，更是如畫般的美麗。

這裡的岩石由人工鑿成階梯形狀，加上岩石的摩擦力很大，十分好走又安穩。上去之後，會看到一座人工挖掘的碉堡，須彎腰曲身才能鑽進去，如果沒有走上來光從底下看，完全不會知道上面還有這麼有趣的地方。若想要再往最高峰前行，就必須手腳並用了，不過，擁有360度的視野空間，還可以遠眺無邊碧海，如此令人心曠神怡的景致，您怎麼可以錯過！



▲ 萬里區漁會常務監事練聰明，滿載豐收歸航。



▲ 滿滿的三點仔進行大小分類裝箱。

遊玩一天後，可別讓您的肚子餓壞了。初秋正是螃蟹最肥美的季節，肉質飽滿香甜，產量又多，既然在螃蟹最好吃也最便宜的時候來到這裡，當然要在野柳漁港周圍的海鮮料理餐廳停下腳步……您瞧，夜晚的野柳漁港依舊燈火通明，正整理著現撈回來的新鮮螃蟹，等著您來萬里大啖一番！

（圖/ 湯素瑛）

秋蟹 北·海·岸 大賞

北海岸不但有美不勝收的海景，也是大啖秋蟹的熱門景點。時序入秋，識貨的老饕總是搶鮮報到，爲了就是豐腴飽滿的蟹膏香味湛馥，其甜美而彈Q的肉質，更令人難以抗拒。在這最佳的品嚐季節裡，豈能錯過令人食指大動的肥美秋蟹！

文/ 陳怡鏐 圖/ 高北雁、許俊郎

淡水·海龍王深海魚餐廳

位於淡水漁人碼頭情人橋畔的海龍王深海魚餐廳，可以品嚐到最新鮮的深海魚料理，還能以低價位在高挑舒適的優雅環境中享用高級美食、看盡淡水夜景，最能滿足愛吃海鮮預算又有限的消費族群。

在螃蟹的料理方式上，有著28年港台式料理資歷的盧守仁師傅，以傳統的清蒸；保留原始風味的白片；加入洋蔥和蛋一起下去炒香的桂花；以及炸得酥、脆、香的港式避風塘，呈

► 師傅推薦的「白片花蟹」，最能嚐到蟹肉的甜味。



5種常見秋蟹

大閘蟹

挑選大閘蟹不外乎「白腹、青背、金爪、黃毛」四點，有這些條件的大閘蟹，蟹膏蟹黃會特別多。



處女蟳/紅蟳

學名為鋸緣青蟹，懷孕中、尚未脫殼前的紅蟳，就是處女蟳，蟹膏甚至比大閘蟹還多，卻又不是只有膏，它的肉也不少，因此可說它是蟳類最好吃的。而紅蟳，已交配過的，為台灣喜宴辦桌上最為常見的，如紅蟳米糕。



現出不同口感與風味的秋蟹美食。其中，師傅特別推薦的是「白片」，因為最能吃得到蟹肉的甜味。

清蒸與白片，有什麼不同呢？清蒸是先將螃蟹處理好，剖開再加入薑一起下蒸煮，最後淋上少許的魚露提香；而白片則是螃蟹處理好之後，立即下去蒸煮，再剖開拼盤，最後以薑米醋作為沾醬，去除蟹的寒氣，正也因此，所以最能保有鮮甜的原始滋味。

秋季時分，除了大啖肥美香甜的螃蟹之外，也別忘了點盤店家主打的龍膽石斑，讓滑嫩彈Q的頂級美味，為這場美食饗宴劃下一個完美的句點。



▲ 港式避風塘紅蟳，以匈牙利紅粉與自製的胡椒鹽與豆酥一起下去炒，讓炸過的紅蟳更加提味。



淡水·海龍王深海魚餐廳
(02) 2805-3699
台北縣淡水鎮觀海路201號2樓

◀ (圖由左至右) 淡水區漁會總幹事張恆、理事長吳永寬及海龍王師傳盧守仁，共同推薦美食。

花蟹

花蟹背面有彩藍色的斑紋，色澤艷麗，南部俗稱花腳蟹；而北部則為紅褐色斑紋，稱為花蟹。肉質結實、味道鮮美。一年四季都有，雄花蟹秋季較肥，雌的則是冬季好吃。



細點圓趾蟹

心胃區「H」型的白斑宛如牛蹄印，因此俗稱牛腳蹄。由於為野生蟹種，肉質飽滿有嚼感，屬經濟又實惠的螃蟹。



三點仔

不論公母，在頭胸甲後半部有三個暗紅色大斑。肉質香甜，屬經濟又實惠的螃蟹。



金山·姊妹代客料理

以「捕蟹」聞名的富基漁港，盛產花蟹、三點蟹及石蟳，每當初秋蟹類最肥美之時，總



▲ 桂花螃蟹先炸得酥脆後，再與洋蔥、蛋一起拌炒，其中洋蔥的甜味更加提升蟹肉的美味。

是吸引了大批老饕食客前往拜訪。金山區漁會在此設立了「富基魚貨直銷中心」，漁船一進港，馬上就送到附近水產店直接銷售，活跳跳的新鮮程度自然不在話下，若想馬上吃到最新鮮、最甜美的好滋味，建議您直接麻煩店家代客料理，保證讓您豎起大拇指直說讚！

經營15多年的姊妹代客料理水產店，外面有著琳琅滿目的新鮮魚貨，令人看得目不暇給，倚著「原味、鮮美、鮮活」為店家打響知名度，目前擁有4間水產店及2間餐廳，而且螃蟹都是自家漁船抓回來的，平均2~3天進貨一次。

因客群的年齡層不同，所以料理的方式也不同，以清蒸、快炒為主，另外還有紅燒、糖

▼ 冬令進補的麻油大沙公，厚實的肉質彈Q有咬勁，一口咬下，直呼過癮。



選蟹小秘訣

1. 挑公母：

公螃蟹要挑腹臍白、形尖，尚未交配過的童子蟹；母蟹則相反，要找腹臍呈半圓形、飽滿泛黃。（肚子泛白，可能尚未交配）；處女蟹則介於兩者之間，臍型呈半圓半尖狀。

▼ 公蟹：腹臍形尖



▲ 母蟹：腹臍半圓形

▼ 處女蟹：腹臍半尖半圓



醋、鹽酥、泰式等多種料理方式，可以依客人喜好調配。其中，以招牌菜「奶油蟹」，最受年輕朋友喜愛；若來客年齡較長的話，通常會以最能保留原始風味的「清蒸」為首選。

另外，老闆娘江玉琴還特別提醒大家，吃螃蟹還是要先看您比較喜歡嫩彈鮮美的肉質，還是較注重飽滿香甜的膏黃，再來進行挑選。以沙公而言，牠的肉較多且具有彈性；而膏黃除了老饕最愛的大閘蟹之外，處女蟳的膏黃也不惶多讓。

想不到吃螃蟹還有那麼多的學問！來到這，直接問老闆，他會熱情地一一回答您的問題，讓您填飽了肚子又增加了知識。

▼ 清蒸花蟹，最能保留原始風味。



金山區漁會—富基漁港魚貨直銷中心
(02) 2638-3306、2638-1021

2. 挑蟹三步驟：

a. 看：觀察蟹足部位：在明亮的光線下，即可觀察蟹足，若呈現透明感，表示蟹肉不夠肥美飽足；而有多處紋路，則是飽滿多肉。另外在蟹足腕節部位：凸起圓滿，則肉多；凹陷則不飽滿，肉少。



3. 活動力強的活蟹：

b. 壓：軟硬：壓第二隻腳的腹部位子，用力一壓，硬的話，代表肉質飽滿。

c. 秤：重量：挑選個體完整，同一隻大小重量越重越飽滿。

嘴中若是不斷吐泡沫、眼睛活動狀況靈活，表示新鮮有活力。



萬里・佳味海鮮量販店

在黃昏與黑夜交際之時，剛好有一艘捕撈螃蟹的漁船正停靠於萬里漁港卸貨中，滿滿的三點仔一箱一箱地進行運輸、分裝、秤重，把兩台卡車裝得一點縫隙都沒有，而且船長還說：「這算少的了！」以野柳為著名景點的萬里鄉，也是捕撈螃蟹重要的集散地，若說老饕遠征「萬里」，可是一點也不誇張。

從萬里區漁會往野柳的方向前行，有一案由萬里區漁會理事長所開設的佳味海鮮量販店，雖然店面不大，但在外面水箱中，擺放著生龍活猛的海鮮，不時吸引著路上的遊客，也常常受到愛吃海鮮的香港客人青睞。開了10多年，也結交了不少老顧客和老朋友，大家總會不時地來這裡回味一下。

▼ 鹽烤處女蟳，蟹肉飽滿香甜，其中蟹膏更是美味！



▲ 薑蔥清蒸花蟹，味道鮮美，非常適合下飯。

店家所進的花蟹、三點仔都是自家抓到的，另外還有進口的處女蟳及沙母，每隻都是大又肥，拿起來重量驚人。而且，當您剝開蟹腳時，只見那豐腴的蟹肉飽滿又紮實，一口咬下，直呼過癮！沒有來這裡吃過，真的不知道什麼叫彈嫩香甜、人間極品！

下次來到野柳時，不妨停下您的腳步，好好地動手動口嚐美味吧！🍷



萬里・佳味海鮮量販店

日(02)2492-1620；夜(02)24921434

台北縣萬里鄉野柳港東路73號

秋節品秋刀魚正是好時機

～吃得美味，吃得健康，還要吃得物超所值～



文/ 陳玉玲 圖/ 游忠霖

新魚報
報你知

莫拉克颱風重創南台灣，造成養殖漁業嚴重受損，像養殖石斑就損失嚴重，預估價格會上漲2-3成；不過，遠洋魚種未受災情影響，尤其主產地在北太平洋的秋刀魚，今年更是大豐收。因此，漁業署將協調業者視市場供需平價釋出近1萬噸的優質秋刀魚來供應市場需求。

而即將來臨的中秋佳節，正好是秋刀魚生產的高峰期，在這個時候品嚐，絕對能吃到牠最肥美的滋味；加上秋刀魚價位平易近人，並富含易消化吸收的蛋白質、高度不飽和脂肪酸

及牛磺酸等，還可以降低膽固醇，營養價值非常高，既經濟又實惠，正是大家今秋採購魚貨的最佳選擇。

秋刀魚來自無污染的外洋海域，全魚均可使用，「燒烤」是最常見的作法，其中經燒烤後的內臟嚐起來苦中帶甘，喉韻十足。但這一回，我們特別邀請御采師傳林青諭來示範不同的料理方式和味覺口感，就是要讓您嚐嚐不一樣的秋刀魚！

鹽燒秋刀魚 這是秋刀魚最簡單的料理方式，重點有兩個，第一是「鹽」，如果用海

鹽、玫瑰鹽味道會更好。第二是「新鮮度」，如果新鮮，就可以不用清理內臟，品嚐老饕最愛的苦中甘甜，若與白蘿蔔泥和檸檬片一同配食，還有去腥、開胃的效果。

秋刀魚煮 為日本漁夫最普遍的料理，一捕撈上來，立即在船上現煮來吃；或是趁著新鮮馬上抓回去，採用味噌燉煮的方式來料理。首要工作是先去除內臟，清洗好之後，再加入水、酒、蘿蔔及當令蔬菜，與味噌一起下去燉煮。味道十分清爽可口，秋刀魚吃起來也較為滑嫩甘甜，令人想不到，這些的簡單料理竟可以如此美味。

秋刀魚明太子揚 師傅的創新料理，讓吃過的人大為驚豔，原來平價的秋刀魚也能變成高級料理。這道料理的作法較為費工，需要經驗老到的師傅細心地將魚刺一一拔除，再將片開的魚片、明太子，以馬鈴薯泥



►「秋刀魚煮」味道十分清爽可口，吃起來滑嫩甘甜。

包覆起來，沾上麵包料下鍋油炸。在視覺外觀上，油油亮亮看起來非常可口，咬上一口，酥脆的外皮加上內裡面滑嫩的口感，更是令人激賞！

蒲燒秋刀魚飯 這一道的主要功夫在於去除內臟及頭尾之後，將魚刺一一拔除，然後放入調好的味霖、醬油和酒下去浸泡，醃漬一段時間之後，再放入烤箱烤熟，最後，在裝碟時灑上白芝麻即可。師傅還特別在飯的旁邊，放一顆開胃的日本紀州梅，鹹勝過於酸，只要一小口，鹹味即刻四溢，但過後的回甘，真得會讓人回味無窮。蒲燒甜中帶鹹的口感非常下飯，也是下酒的好配菜。

平價又美味的秋刀魚，只要用點心也能變身為高級料理，值此盛產肥美之際，正是賞味的好時機，不妨跟著師傅一起做看看，讓今年的中秋節不再只是燒烤秋刀魚！



世界的漁港(九) 孟加拉·桑達邦斯漁村

文圖／黃丁盛



桑達邦斯（Sundarbans）位於孟加拉南部，是世界上最大的紅樹林區，佔地廣達3,600平方公里，漫佈著數以萬計曲折河流和出海口；森林中有舉世聞名的孟加拉虎和鹿、鱷魚、野豬、猴、鳥類等珍稀野生動物，1997年被聯合國列入世界遺產。生活在河流兩旁的居民都以捕魚為業，每當大潮來臨，漁民們順著潮流架網攔捕蝦苗，一座座藍色漁網綴滿河道，景象非常奇特、壯觀、美麗。

◀ 漁民們順著潮流架網攔捕蝦苗。



▲ 一座座藍色漁網綴滿河道，景象奇特又美麗。



台北・富貴角燈塔

圖/ 高遠文化

百年

黑白相間的身影
於富貴海岬已聳立逾百年
歷經三萬多個強風吹襲的日子
仍堅守崗位曳立不搖
見證寶島漁業的生命力

