

漁業推廣

Vol. 277

Fisheries Extension

2009年10月出版
漁民與指導員適用

08 特別企劃

透視觀賞魚產業，
展開新視野

38 來去台東 呷旗魚

42 戀戀不忘 高雄蚵仔寮

46 十大魅力漁港正式啟動



仙境

無邊天際透光芒
靜謐湖面如幻境
傳說八仙來三仙
登門拜訪遊此地
仙島從此聲名揚

台東成功 三仙台
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. 277

中華民國七十五年十月十五日創刊
中華民國九十八年十月十五日出版
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

08

特別企劃

透視觀賞魚

10

觀賞魚的現在、過去與未來

台灣觀賞魚的發展與現況

■文 / 瞿大維（國立高雄海洋科技大學水產養殖系副教授）

16

放眼看天下

台灣觀賞魚拓展國際市場

第十七屆荷蘭錦鯉展

■文 / 黃友義（漁業署副組長）

20

從過去看未來

他山之石 前進南非

我思故我在1 前往南非地產地銷的前輩

■文 / 陳玉玲

21

從過去看未來

東南亞轉運站 未來新目標

我思故我在2 在任內積極推廣的理事長

■文 / 陳玉玲

04

漁政要聞

38

大海饗宴

來去台東 呷旗魚

■文 / 高遠文化

42

漁鄉風情

戀戀不忘 高雄蚵仔寮

■文 / 陳詩潔

46

活動報導

十大魅力漁港正式啟動

遊漁港・集戳章・抽大獎

■文 / 陳均龍漁業署技士、巨鵬整合行銷有限公司

產業，展開新視野

22

整合行銷—以生技領軍，以行銷掛帥
屢創佳績 笑傲江湖
觀賞魚達人 林育禾

■ 文 / 高遠文化

26

整合行銷—以生技領軍，以行銷掛帥
水中夜明珠
邨港科技走出傳統迎接曙光

■ 文 / 賴郁旻

30

輝煌台灣·水中之美—養殖觀賞魚紀錄
七彩神仙追夢人—鄭文欽

■ 文 / 楊文琳

32

觀賞加保育，等於本土小魚的生機
小丑魚總動員

■ 文 / 陳怡鍔

34

觀賞好休閒
水中游動の寶石
錦鯉之鄉好休閒

■ 文 / 漁郎

48

活動報導

鯖魚好滋味

2009南方澳鯖魚節熱鬧登場

■ 文 / 莊嗣毅（蘇澳區漁會股長）

52

新魚報你知

溪和三代目的故事

傳統魚寮轉型觀光工廠

■ 文 / 黃意紋

56

漁民大聲公

傳統漁港！

如何蛻變成為觀光漁港

■ 文 / 黃志雄（梓官區漁會供銷課課長）



彩色血鸚鵡 屏東內埔

美麗動人的彩色血鸚鵡
爭奇鬥豔、五彩繽紛
就是要在水中大放異彩
且讓幕後推手林育禾
帶我們走入美麗新世界

文 / 陳怡鍔

圖 / 游忠霖

海角樂園

封面裡

仙境

■ 文 / 陳怡鍔 圖 / 游忠霖

海天遊蹤

封底裡

世界的漁港(十)

土耳其·卡納卡利漁港

■ 文圖 / 黃丁盛

希望導航

封底


綠光

■ 文 / 陳怡鍔 圖 / 高遠文化

總統視察石斑災損， 農委會推動新措施

文/ 編輯室整理

馬總統極度關切國內養殖漁業災後重建工作，於9月20日前往屏東縣枋寮鄉龍佃海洋生技公司，參觀石斑魚種魚培育及產卵情形，並與上百名石斑魚養殖業者座談，瞭解石斑魚產業重建業者之需求，會中 總統表示政府充分瞭解漁民對重建資金需求殷切後，農委會除將

產業輔導專案措施復養戶之救助額度自每公頃5萬7,500元，提高至9萬2,500元，每戶最高46萬元外，並立即實施「莫拉克風災輔導專案貸款」，以解決上萬養殖戶因不具備養殖漁業登記證、水源證明文件及放養量申報資格，而無法申貸「農業天然災害低利貸款」之問題。 



▲ 馬總統關切養殖業，與上百名石斑魚養殖業者座談瞭解重建復養之需求。（圖/ 施玉惠）

漁業署維護沿岸生態立場不變

— 拖網管理政策說明

漁業署對拖網漁業管理政策，仍維持距岸3浬內全面禁止之規定，不予放寬；至於現在於3至12浬海域進行之表中層拖網試驗研究，主要是在蒐集更完整之生態環境及漁業作業等資料，作為未來全面禁止底拖網、研訂網目大小、禁漁期或輔導拖網轉型經營等政策措施之參考依據，並無假研究之名行開放之實的狀況。

由於拖網係以動力拖曳網具之作業方法，長期於海底拖掃，極容易破壞底棲生態及產卵場，是各漁業國家重點管理之漁業。我國現行拖網管理規定，距岸3浬內完全禁止拖網漁船作業，距岸3至12浬海域，則僅禁止50噸以上拖網漁船作業，亦即距岸3至12浬海域並非完全之禁漁區，尚容許未滿50噸拖網漁船作業。

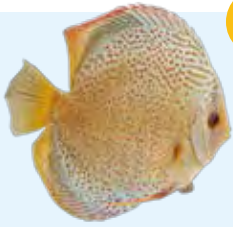
近來部分業者反映，拖網漁法已由底拖網改變成中表層拖網，該類網具不會拖掃海底，而是在表中層海域拖曳。漁業署為瞭解其實際作業狀況，曾於今年初進行2個月之實地調查計畫，試驗後發現白帶、圓鰱等中表層魚類比例

約達95%以上，蝦、蟹等底棲魚種之漁獲量僅約達2%。初步研判其主要漁獲與底拖網有很大差異，較不會影響底棲生態，但存在與沿岸刺網等漁業作業秩序問題。

目前國際上公認底拖網漁法對棲地生態最具破壞性，亟需嚴格管制；農委會漁業署除持續訂定及執行相關管理措施外，亦規劃輔導底拖網漁船轉營對生態環境較友善之漁法，如表中層拖網確實不會影響底棲生態，亦可作為選項之一。

過去國內對距岸3至12浬海域內之生態研究較欠缺，前次調查期間僅2個月，資料代表性明顯不足，如能進一步作全年度之試驗調查，不僅可瞭解當地漁業作業狀況及解析漁業資源動態變化，亦可作為未來全面禁止底拖網，及制定不同漁法作業規範之客觀依據。因此漁業署希望漁民能體諒政府作好科學研究之用心，惟有客觀之科學根據，對現階段漁業管理，才是兼顧漁民生計及維護生態雙贏之方法。🐟

活動預告



2009台灣觀賞魚博覽會

由漁業署補助中華民國水族協會主辦2009台灣觀賞魚博覽會，是亞洲觀賞魚展覽會規模最大的展覽之一，此次展出內容包含淡水觀賞魚區、海水魚區、居家辦公生活區、台灣驕傲

卓越區、企業形象區及舉辦七彩神仙魚比賽、新品種魚比賽等，提供市場無限商機！展示內容精采，歡迎大家踴躍參觀。🐟

展出時間：

2009年11月6日(星期五)～9日(星期一)

展出地點：

台北世貿中心展覽三館（台北市信義區松壽路六號）

活動網址：

<http://www.taipeiaqua.com>



▲ 亞洲觀賞魚展覽會規模最大的展覽之一，絕對不能錯過！（圖/ 高遠文化）

台美98年10月9日起 於中西太平洋公海相互登檢漁船

美國已正式通知中西太平洋漁業委員會(WCPFC)，美國依據WCPFC第06-08號決議公海登臨檢查程序規定，於本（98）年10月9日起，與我國於WCPFC之公約水域公海相互登臨檢查對方漁船，連同之前紐西蘭、庫克群島共計三國與我國在公海相互登檢。

凡是中西太平洋公海作業之我國鮪漁船，無論是鰹鮪圍網漁船、100噸以上大型鮪延繩釣

漁船或是100噸以下小型鮪延繩釣漁船，皆要提高警覺及應遵守相關規定，凡遇合法公務船舶公海登檢時，如不配合該等國家合法登檢，或登檢時被查出違規者，將遭到處罰，甚而被列入非法、無報告、未管理(IUU)漁船，對於被列入IUU名單之漁船，政府將不允許其繼續作業。🐟

漁用汽油納入補貼 漁民有福

行政院發布修正「漁業動力用油優惠油價標準」，將小型漁船、舢舨及漁筏船外機所使用之汽油，自98年度起，該等漁船筏主於當年度出海達一定期間者，農委會將於次年初核發一定金額之漁船用汽油優惠補貼款，本項優惠補貼措施之受惠小型漁船筏將達11,360艘。使用汽油之小型船筏主，主要係於沿近海漁撈作業，屬於家計型沿岸漁業，為維繫地方經濟初級生產活動，為強化政府照顧漁民政策，馬總統於97年8月12日全國漁業會議上公開宣示自98年度起，針對小型船筏所使用之汽油給予優惠補貼14%。經漁業署近一年來之規劃終獲得實施，預估政府本項優惠補貼措施須每年增加支出約3億元。

漁民朋友為維護自己的權益，於進出港

時，務必確實向海巡單位報驗登錄進出港時間，以利日後核算優惠補貼金額，同時請漁船主依規定向直轄市、縣（市）政府申領汽油購油手冊，以憑向加油站申購免營業稅之汽油。另外，對於違規流用者，將不給予優惠補貼，並依相關規定處分，請漁民朋友務必珍惜、合法使用。🐟



▲ 98年度針對小型船筏給予油資優惠補貼。
（圖/高遠文化）

漁船用汽油優惠補貼措施之補貼對象、補貼方式及申請流程如下：

- 一、領有合法漁業執照，使用無鉛汽油之漁船、舢舨、漁筏船外機，為補貼對象。
- 二、自98年度起，依漁船與舢舨噸數、漁筏長度規模，及漁船筏主當年度實際出海日數及時數所達級距，核予現金定額補貼，於次年初核發優惠補貼金額。
- 三、漁船筏主須於99年3月底前，檢附前一年度進出港資料及本人之郵局或農會、漁會信用部金融帳戶資料，向所屬漁會提出申請，並由漁會造冊送農委會核定後，農委會一次撥付漁船筏主指定之金融帳戶。



透視觀賞魚產業， 展開新視野

全球觀賞魚市場逐年擴張，亞洲主要生產國無不積極發展，
台灣如何順應潮流，運用科技、創新及產業優勢，創造台灣觀賞魚新契機！





“觀賞魚的過去、現在與未來”

台灣觀賞魚的發展與現況

文圖/ 瞿大維（國立高雄海洋科技大學水產養殖系副教授）

由於觀賞魚養殖具有低耗水量、高單位面積產值、具世界性消費市場等特性，因此政府將觀賞魚列為重點輔導產業。據估計全球觀賞魚貿易額約58億元，整體產業包括週邊產品，預估產值達美金140億元，隨著世界經濟發展，觀賞魚需求逐年增加。台灣具有先進的水產養殖技術與經驗，養殖魚類歷史悠久，水族相關週邊產業的發展也頗為周全，具有發展觀賞魚產業的堅強實力。



▲ 民國75年無意間大量培育出血鸚鵡，成為台灣觀賞魚重要的一年。
（圖/ 高遠文化）

養殖歷史

早期台灣地區，由於交通建設未臻完善，產業運輸不便，是以觀賞魚養殖業濫觴之地為當時台灣的兩大生活區－台北與台南。其後由於氣候、農地限制等各項因素，台北地區轉型為觀賞魚進出口集中地，生產之重鎮遂之集中於台南、屏東地區。

民國70～80年初期，由於國家整體經濟蓬勃發展及龍魚進口，造就內銷市場的黃金時期，同時也奠定外銷的厚實根基。民國75年是台灣觀賞魚歷史上重要的一年，桃園的蔡見發及陳廷清兩位先生，在無意間大量培育出了大

受歡迎的血鸚鵡，至今仍是台灣外銷最重要之魚種，甚而啟發了這幾年風靡東南亞之花羅漢及國內自行研發新品種觀賞魚的研究，影響深遠，是台灣人的驕傲。

民國88年起政府有鑒於全球經濟不景氣造成國際觀賞魚市場低迷，台灣內、外銷同步受到波及，產業與產值提昇欲振乏力，開始研擬並落實產業發展政策計畫，並辦理國內水族展。民國90年成立亞太水族聯盟，提高產業國際能見度，也直接提昇國際競爭力，同年邵港科技公司發表全球第一隻基因轉殖螢光魚，轟動全球，並獲時代雜誌評為2003年最酷發明之

一，更加奠定了台灣觀賞魚享譽國際的市場知名度。

養殖魚種

在魚種上，最早期在台灣地區種類較少，只生產金魚、錦鯉等傳統性鯉科耐寒觀賞魚類，其種魚來源多為中國大陸。民國50年以後，不僅進口魚種更加多元化，業者在養殖魚種上也有更多的選擇，有斑馬魚、紅球等，但仍以鯉科魚類為大宗。

民國60～70年間，來自南美洲的慈鯛科魚類，如紅豬、金波羅、神仙魚等被引進並繁殖成功，對日後台灣拓展觀賞魚外銷市場影響甚鉅。民國77年，來自東非馬拉威湖的慈鯛，如非洲鳳凰等率先被引進，其後阿里、非洲王子及坦干伊克湖的非洲慈鯛如：皇冠六間、藍劍鯊等，陸續進來與量產，正式開啟了台灣觀賞魚的黃金時期。



▲ 血鸚鵡（*Ciclosoma var.*），為台灣人自行研發的觀賞魚，目前為外銷最重要魚種。

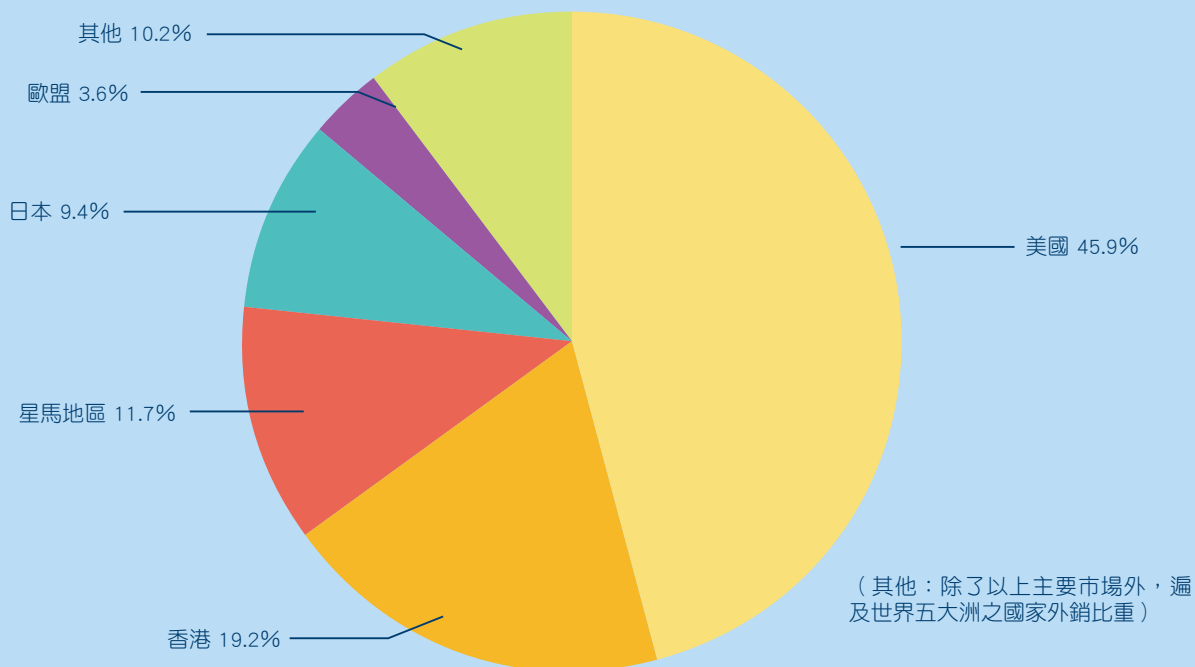
台灣觀賞魚重要年代表

早期	只生產金魚、錦鯉，大多來自中國大陸。
民國50年後	進口多元魚種，養殖魚種也有更多的選擇（如斑馬魚、紅球等，仍以鯉科魚類為大宗。）
民國60～70年	引進並繁殖成功自南美洲的慈鯛科魚類（如紅豬、金波羅、神仙魚），影響日後外銷市場甚鉅。
民國75年	台灣觀賞魚歷史上重要的一年。（桃園的蔡見發及陳廷清培育出了大受歡迎的血鸚鵡。）
民國77年	正式開啟台灣觀賞魚的黃金時期。（陸續引進並量產東非馬拉威湖的慈鯛，阿里、非洲王子及坦干伊克湖的非洲慈鯛。）
民國88年	受全球經濟不景氣，影響台灣觀賞魚內外銷，政府研擬並落實產業發展政策計畫
民國90年	1.成立亞太水族聯盟。 2.邵港科技公司發表全球第一隻基因轉殖螢光魚，並獲時代雜誌評為2003年最酷發明之一。
民國93～97年	我國於93年、95年及97年，勇奪七彩神仙世界總冠軍三連霸。
民國98年	觀賞魚納入農委會「精緻農業健康卓越方案」中的「卓越農業」。

整理/ 高遠文化



台灣觀賞魚外銷市場比例圖



產銷情況

目前全台灣地區有267家養殖場，總面積約220公頃，年產值為新台幣15億元。養殖的



▲引進台灣已逾20年的金波羅 (*Heros severus*)，目前仍受到歡迎。

種類以來自東非三大湖的非洲慈鯛最多，占總產值的33%；其次為南美慈鯛，占總產值20%；另外同屬南美慈鯛的血鸚鵡，占總產值的25%，是台灣最重要的觀賞魚種。其次以鼠魚、滿魚、卵胎生孔雀魚的8%，傳統金魚、錦鯉約占7%左右，燈魚類約在5%以內，及海水魚約占2%。

在外銷方面，自民國90年起，觀賞魚的出口總值平均以每年約13%成長，在農業相關生產事業中，可算是佼佼者。台灣觀賞魚出口國家遍及世界五大洲，目前有正式官方出口記錄的如歐盟之德、法等22國；亞洲之日、韓等19國；美洲之美、加等5國及非洲、澳洲等共49國，如加計出口國家之轉口進口國家數，可謂涵蓋全球，足見台灣觀賞魚養殖魚種深具國際



▲ 印度白條海葵魚 (*Amphiprion ephippium*)，俗名印度紅小丑。
(圖/ 高遠文化)

競爭力。外銷的市場以美國為主，占外銷總值45.9%，香港19.2%，星馬地區11.7%，日本9.4%及歐盟3.6%。

▼ 馬拉威湖的小型慈鯛—非洲王子 (*Labidomys caeruleus*)。

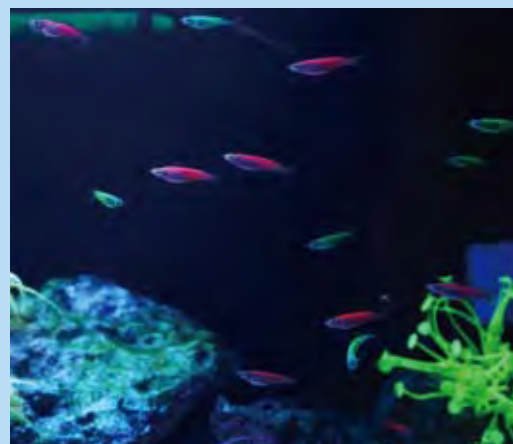
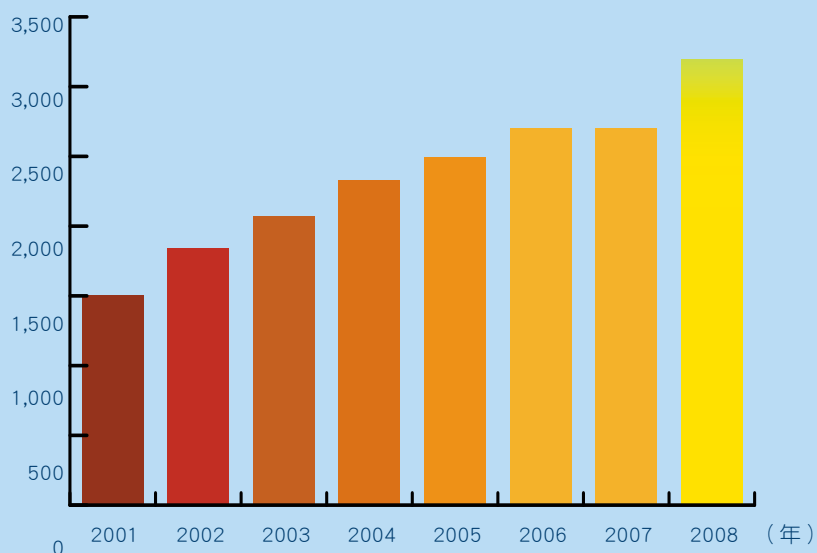


產業展望

有鑑於進入WTO之後，國際間紛至沓來之競爭壓力與相對商機，發展觀賞魚產業，是政府政策導向與民間策略經營之共同目標。由於觀賞魚整體產業包括養殖業、水族器材製造業、進出口貿易商、飼料及生物製藥廠、專業水族資訊媒體、水族通路商、水族館等不同從

2001～2008台灣觀賞魚出口值統計圖

(千元美金)

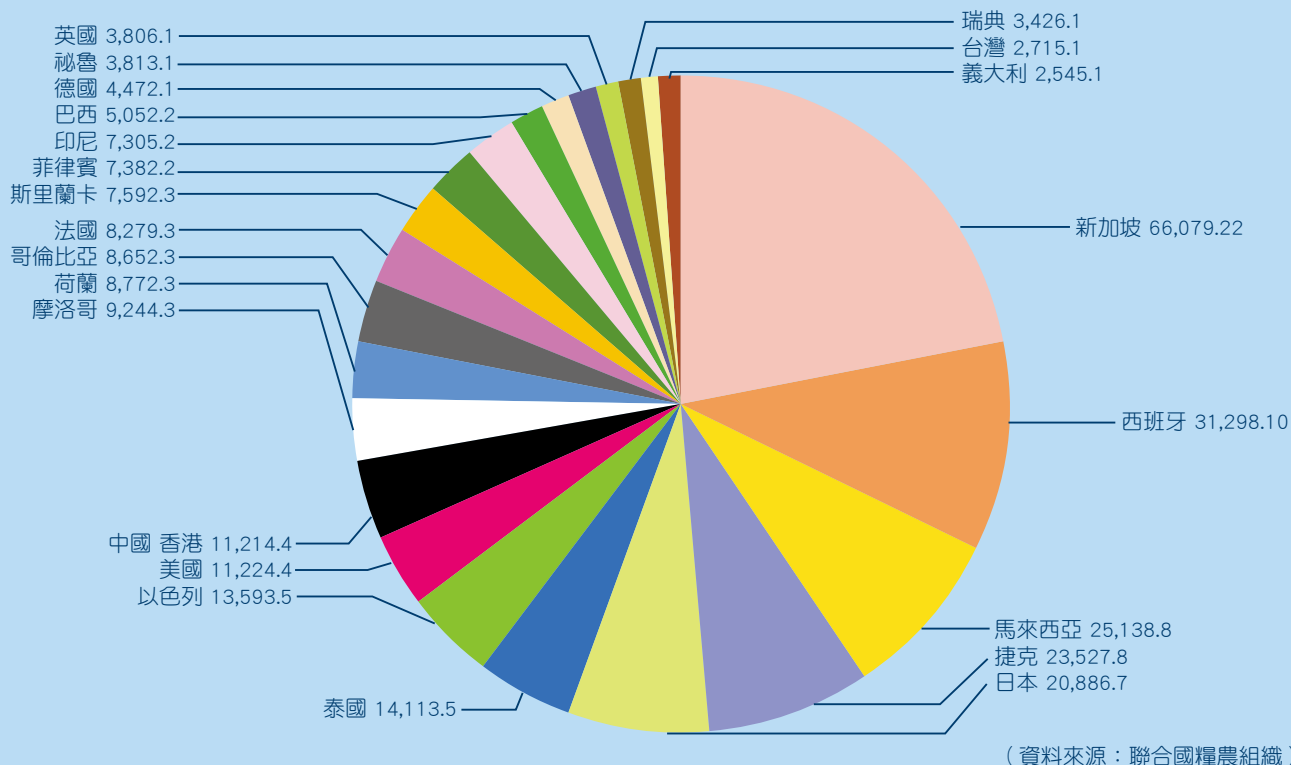


▲ 基因改造魚—螢光魚。(圖/ 高遠文化)



2007年主要觀賞魚出口國出口值統計圖

單位：千元美金



業者的結合，也確立了觀賞魚產業高單價、高技術性、高附加價值、低資源依賴性等三高一低的產業特性。



▲ 白龍蝦 (*Procambarus clarkii* var.)。(圖/ 湯素瑛)

▼ 坦干伊克湖的黃尾藍劍鯊 (*Cyprichromis leptosoma*)。



未來觀賞魚產業發展的策略目標可分為近程、中程及遠程三個方向來分析：

1. 近程目標

(1) 因應國內運輸體質巨變，協助國內主要出口觀賞魚廠商面對空運瓶頸，給予持續性輔助，以增進國際競爭力。

(2) 廣泛蒐集全球主要消費市場資訊，引導產業永續發展的正確方向，避免養殖容量上不當的投入，間接造成生態資源的破壞。



▲ 坦干伊克湖的代表魚種—皇冠六間 (*Cyphotilapia frontosa*)。

(3) 辦理國內觀賞魚展售會，透過主題館介紹及活魚展示、圖文說明，增加社會大眾對觀賞魚產業之認知，並帶動國內養魚風氣及週邊產業消費。

(4) 將目前進口觀賞魚之正面表列改為負面表列，透過具生態、保育、娛樂等多功能之傳媒工具，帶動新世代養魚風潮，並配合水族館設立水族中途站，有效收容管理棄養水族寵物，避免環境生態破壞。

(5) 擴大國外參展規模，鼓勵水族相關業者開創商機，帶動外銷出口成長。

(6) 強化產業組織，成立輸出業同業公會，形成產官間溝通平台，避免造成產業間競爭失序、價格崩盤、生產意願低落，而使產業無法永續經營。

(7) 協調技術研究專家，以定點、定時方式巡迴養殖場提供技術諮詢支援，提昇產

業研發能力，促進產學間互動合作。

2. 中程目標

(1) 設立具公信力之觀賞魚產業網路採購中心，以線上動態方式製作精緻多樣化產品資訊，提供全球買主線上搜尋，由專業人員有效促成商機配對，滿足當前「一次性購足」的採購需求。

(2) 成立駐外活魚轉運站，以通路展示方式推廣台灣觀賞魚產業相關系列產品，直接爭取外銷訂單，並協助蒐集國外主要消費市場資訊。

(3) 提供現有養殖場長期低利或無息貸款，增購科技化養殖設備，使傳統養殖場成為俱生產、生態、生活型態之現代化精緻休閒漁場。

(4) 現有各層通路人員再教育制度之落實，以健全消費市場管理人員素質，建立正確的永續經營理念。

3. 遠程目標

(1) 建立外銷產業聚落，鼓勵養殖場與貿易廠商於專業區內，以現代化管理與自動化作業方式，降低整體產業成本風險，提昇國際競爭力。

(2) 政策性鼓勵大型企業投入觀賞魚產業，以跨國經營方式整合國內廠商，提高相關產品品質，保障產業開發利益，進而使台灣成為以種苗、種魚為發展中心的全面性水族產業大國。

特別
企劃

“放眼看天下”

台灣觀賞魚拓展國際市場

第十七屆荷蘭錦鯉展



文圖/ 黃友義（漁業署副組長）

▲ 台灣代表團與西荷蘭對外招商梁局長（左4）合影。

荷蘭錦鯉展之概況

有關荷蘭錦鯉展據主辦單位the Dutch Nishikigoi Association宣稱為全世界最大規模之展出，而本（2009）年則為第17年，換句話說本項展覽業已歷經17年。展覽於荷蘭與德國交界之arcen小鎮，並在當地超過350年歷史，並具有護城河之花園古堡內展出，由於整體花園古堡擁有相當廣大之花園，而且該等花園同時充滿東方色彩設計，因此與錦鯉之庭園設計有相輔相成之效果，而且地點係離阿姆斯特丹約3小時行程，並鄰近德國之渡假小鎮，因此交通發達，吸引荷蘭、德國、比利時等地

錦鯉愛好者前往參觀，展場規劃為廠商區及競賽區2部分，今年參展廠約有175家，展期為自8月20～23日，估計約有3萬人次之參觀人潮，其中包括歐洲主要盤商及錦鯉愛好者前來參觀。

錦鯉起源及市場前景

先說鯉魚起源，日本鯉魚係由400～600年前由中國輸入，而錦鯉則係由德國鯉魚與亞洲鯉魚交配繁殖出現突變帶有顏色之外表。首次交配出有體色之鯉魚係於1820年日本Ojiya地方，並命名為錦鯉，起初之品系中最有名為紅白品系，惟自1914年錦鯉在東京展出後才

獲得世人重視，並流傳至全世界開始以寵物形式看待錦鯉。而由於錦鯉顏色在各地玩家不斷推層出新下，並已由過去紅白品系增加至約22個品系，但是主要系列仍以Kohaku, Taisho Sanshoku, and Showa Sanshoku 3種為主。而台灣過去受到日本影響亦曾大力發展錦鯉產業，並在50~70年為主要之觀賞魚出口種類之一，惟近年來受到疾病等因素限制，目前係以內銷為主，僅有如欣昌、六榮等少數錦鯉養殖場仍維持外銷至歐美等國家。由於錦鯉係屬庭園水池中主要飼養之寵物，而且具有長壽命之特色，據紀載最長壽之錦鯉名為hanako之錦鯉，從1751年活到1977年，其壽命長達200年。由於以上之特色廣受歐美人士喜愛，一尾錦鯉在市場可賣至高達數百歐元，因此甚具歐美等具有廣大庭園之家庭市場推廣價值。



▲ 台灣館內參觀人潮。

參訪之動機

本次參訪係農委會為了解「台灣精緻農業外貿發展協會」過去6年來在歐洲錦鯉市場拓展情形，並希望實地觀摩協會在荷蘭以錦鯉結合中國傳統文化產品之推廣方式之成效作為未來觀賞魚產業外銷推廣模式參考。因此由農委會國際處陳技士郁卉、屏東農業生技園區蔡專員政訓、漁業署養殖漁業組黃友義副組長

及農委會顧問Mr. Christian Stampf共同組團前往。業者則由「台灣精緻農業外貿發展協會」率欣昌錦鯉公司、六榮銘鯉場、台灣七彩養殖場、台灣起飛茶業公司、璞園竹業公司等共同參展。

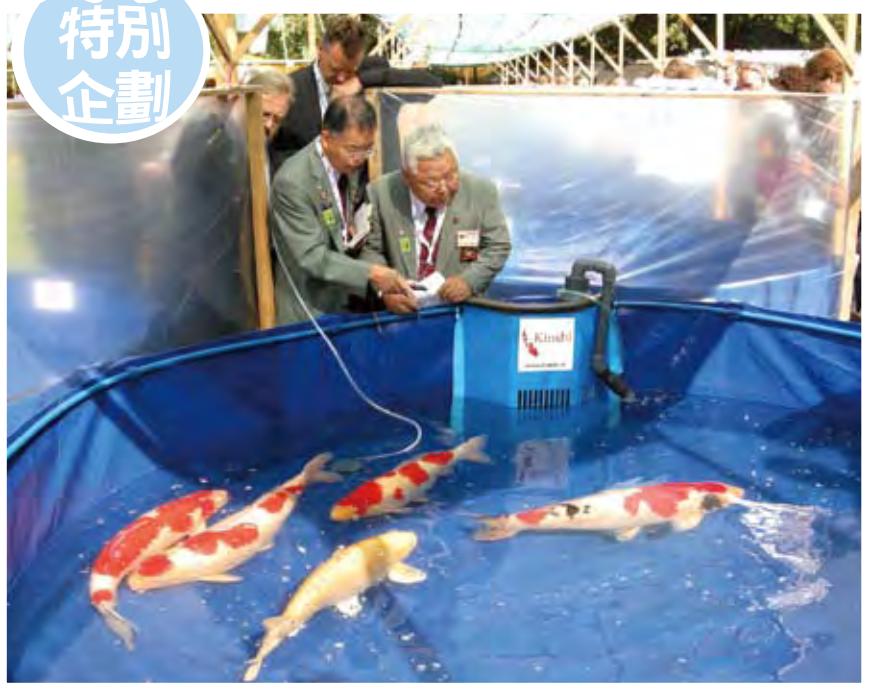
本次展覽特色如下：

（一）展場之產品係以錦鯉及其相關設備或庭園布置之用品展示為主，而日本業者在當地經營甚久，因此整體展場之布置及設計或個別廠商展攤之設計及擺設之錦鯉



▲ 國外人士參觀農業精品及品茗茶情形。

特別企劃



▲ 日籍總裁判正進行評分。

或飼料等皆充滿濃厚日本風格或屬日本產品，尤其入口之林蔭大道上亦掛著太陽旗。現場展攤販賣主要以錦鯉、七彩神仙、水晶蝦及鱒龍魚等為主，尤其以錦鯉為大宗約有21個展攤，來源主要為日本，另有2個展攤之錦鯉來自以色列，我國則有5個攤位之展售。至於今年新增加之水晶蝦及七彩神仙魚則有2個展攤，其他則分別計有過濾器材約有39展攤，以裝飾品、紀念品等周邊商品攤位則有27展攤，至於位盆栽則有4個展攤。參展之廠商則有部分為歐盟國家如荷蘭、德國、比利時、盧森堡、丹麥觀賞魚盤商。

(二) 本次展覽地點位於荷德邊境之觀光小鎮arcen，係以利用當地古堡相當廣大花園草坪，而且該等花園同時充滿東方色彩設計，因此與錦鯉之日本庭園設計有相輔相成之效果，而且地點係離阿姆斯特丹約3小時行程，又鄰近德國之小鎮，高速公路網路發達，吸引荷蘭、德國、比利時等地錦鯉愛好者前往參觀，

為展覽成功之重要因素之一。

(三) 本次展覽除產品展售外，亦有比賽區，計有錦鯉、水晶蝦及盆栽三項比賽，大部分參賽者來自荷蘭當地錦鯉俱樂部之錦鯉，且幾乎來自日本之魚為主，另外我國參展之欣昌錦鯉場亦參加錦鯉及七彩協會提供水晶蝦參加比賽。我國參加競賽部分則以水晶蝦獲得參觀民眾投票中出線獲得最受

歡迎獎，另外錦鯉則獲得德國鯉B組第一名，Hikari Muji (mono) 組第2名，ulsurimono 組第1名，昭和三色組第2名，丹頂組第2名，空鯉組第2名以及大會頒發最佳展攤設計獎等。

(四) 現場市況相當熱絡，我國展攤在展覽期間一直擠滿人潮。以錦鯉在現場販賣之價格依體型及花色可由每尾10歐元至300歐元之差異，而參觀人士對於高價之錦鯉出手毫不猶疑。因此本次展覽產品之交易模式及參展方式與新加坡Aquarama之型式不同，展攤之廠商出售錦鯉幾乎有數百尾魚在現場等買家挑選，到場參觀之民眾購買情形亦相當熱烈。以我國攤位為例在開幕第一天水晶蝦（50尾）即有當地盤商一次收購並留下通訊方式要求我國業者提供後續貨源，至於錦鯉則在第二天即已大部分出售。由此足以證明我國廠商在荷蘭多年來經營業已取得當地買家之信任，未來有助於市場拓展。

參訪心得及結語

(一) 由於日本錦鯉在歐洲經營甚久，因此倘僅透過貿易商出口之做法，恐不易打入歐洲市場，以欣昌錦鯉公司經營模式則係以直接切入歐洲消費市場，利用不斷在歐洲展示機會，將該公司錦鯉之品質建立良好印象，尤其以透過在展期召募當地志工方式，以當地語言說明錦鯉特性來吸引買家下單，似乎效果不錯。另外該公司又以錦鯉作為志工報酬方式，並由志工在部落格上發表飼養心得方式傳播該公司錦鯉優點，為公司近年來在歐洲成功之助力之一。未來屬高價觀賞魚如神仙魚，水晶蝦等可效法之方式。

(二) 由於錦鯉可飼養之時間長達70年甚至達百年之久，因此歐洲人士皆以類似寵物狗方式看待，為此該項產業周邊產品相當多，如錦鯉飼料即可分4個不同季節飼料，另外亦有營養品等產品，以我國海豐飼料在觀賞魚飼料界發展狀況，我國飼料廠在錦鯉飼料應也有發



▲ 國外志工協助販賣錦鯉。

展空間存在。

(三) 另外以欣昌錦鯉公司以不同於日本文化風格之中國傳統文化方式在展攤出現，亦具有吸引愛好東方文化之歐洲人士喜好，同時該公司錦鯉在2個月前即出口至英國盤商飼養，因此體色及體態可適應當地水質，而能維持一定水準，不會因長途運輸造成魚體衰弱導致無法呈現最佳之體色或體態，如此則消費者會大失所望，市場即會逐漸消失。因此如何解決此項問題為未來參展成功重要關鍵之一。

(四) 以新加坡Aquarama或本次Holland koi show等挑選之參展地點或時間，皆以交通便利或可結旅遊等因素以擴展商機或吸引交易商參觀，以增加交易機會等，為此未來我國辦理類似展覽或可不必侷限於台北市，可與相關觀光活動結合以增加吸引交易商來台參觀之誘因。📍



▲ 台灣館展示錦鯉獲獎情形。

他山之石 前進南非

我思故我在 ① 前往南非地產地銷的前輩

文/ 陳玉玲 圖/ 游忠霖

黃恩典，41年次，從事觀賞魚產業已有40多年的歷史。13歲左右，他就在三叔公黃樹枝的教導下漸漸瞭解觀賞魚，進而接手踏入這個領域。5、6年前，他開始將養殖場直接設立在南非，魚兒孵化後馬上在當地販售。對出口養殖業者而言，最大的利潤就在於節省運費成本，如果直接從台灣運送過去，支出的成本會比其他臨近國（大陸）來得高，久而久之，業者只能削價競爭。再加上台灣的市日漸萎縮，而他的技術又比當地來得好，所以投入南非對他而言可說是如魚得水，更因當地政府的政策，減少了許多支出成本。

一位曾為在台灣打拚的漁民，在轉入南非國家之後，看到了什麼？對於台灣的觀賞魚產業的提昇，有什麼好建議？

1. 目前最大的問題是班機及檢疫方面。受國際限制性，使得出口外銷有礙於它的發展性，班機太少、轉機及待機的時間，每一個環結都影響著觀賞魚的市場及競爭力。像1條魚從17元加上運費之後，成本增加至80~90元，但在南非就能從17元直接賣到180~200元（但也會因競爭，而自行犧牲）。

從民國60年起，外銷市場主要在日本、香



▲ 前往南非養殖的黃恩典前輩（左）與理事長林修斌合影。

港、星馬地區，以及美國少數地方和沒有加入歐盟的國家。現在已到了民國98年，我們依然因檢疫問題，無法直接搶下歐盟版圖，得由其周邊國家買進之後，再外銷到歐盟地區。在無形之中，讓我國的外銷形成了一個缺口，這個問題是需要業者與政府單位共同努力的。

2. 台灣的生產沒問題，不管你是要100萬尾、200萬尾都可以，但是銷售的出路在哪裡？或許全球的需求量很大，但若不知道市場在哪裡，只會浪費資源及精神。所以希望政府能以輔導的方式，協助業者增加出路。

3. 可參考南非以色列案例，從運費、包裝均由政府承擔，漁民只需要專心負責魚貨即可。

東南亞轉運站 未來新目標

我思故我在② 在任內積極推廣的理事長

文/ 陳玉玲 圖/ 游忠霖

林修斌，台灣觀賞魚養殖協會理事長，擁有台灣出口量數一數二的養殖場，每年光是血鸚鵡就有80多萬尾的產值。自75年開始，台灣無意間培育出在全球大受歡迎的血鸚鵡，這是台灣觀賞魚發展的歷史時刻，而且，血鸚鵡至今仍是外銷的主力魚種。林修斌的養殖事業以外銷為主，約佔90%，國內只有10%，受到國內景氣不佳的影響，目前主要外銷至東南亞地區。

在觀賞魚產業中已有20年的林修斌，對於這個產業有什麼建議？在未來是否有想要推動的目標？

1. 補助運輸：可比照其他國家，不一定要全額補助，但希望至少在出口時，能降低運輸成本，擁有與他國相同的競爭力。

2. 補助檢設包裝場設備：將所有外銷魚種統一包裝，主要目的是讓密度包得更緊密，而且若在前一天即完成，便能在常溫室中，讓魚貨在袋中排泄並適應其環境。出口時，可在前一天包裝的時候先數好數量，也可以重新包裝，一方面減少時間，一方面增加其密度。

3. 成立駐外活魚東南亞轉運站：曾於參展中，受邀至印度及德國等國家，對方雖然有意願訂購魚貨，但因班機因素，讓我們無法將市場擴大，也與在地的外銷廠商討論過，但他們似乎擔心商機洩露，所以至今仍然沒有解決方案。如果能由政府聘請並派員駐守，或許可以成為國內外業界彼此之間溝通的橋梁，並能實際給予業者協助。希望在未來的任期內，能與廠商有所共識，並能落實這樣的想法。



▲ 由紅魔鬼（前）和紫紅火口（後），雜交所獲得的新品種血鸚鵡（右圖），為台灣重要的發現。



▲ 台灣觀賞魚養殖協會理事長－林修斌。

特別
企劃

“整合行銷一以生技領軍，以行銷掛帥，”

屢創佳績 笑傲江湖

觀賞魚達人 林育禾



文/ 高遠文化 圖/ 游忠霖

▲ 對內負責養魚的林育禾及對外負責行銷的太太歐梅如，協力拓展海外新版圖。

87年獲得全國傑出漁民獎的林育禾，收購屏東、台南兩地區的魚貨，成功外銷至30個國家、擁有60幾個客戶，並研發出世界上唯一無病源的神仙魚，而一套「九七三」標準程序，更為他贏來全球各地龍頭供應商的信任！究竟他是如何辦到的？

籌出國深造經費時 看到觀賞魚的市場

48年次的林育禾，畢業於屏東科技大學水產養殖系，學生時期的他在水產的魚、蝦、貝類中，最愛的就是觀賞魚。原本預計退伍之

後，申請國外學校就讀，但考量到父親提供的20萬出國深造教育費，仍不足以負擔國外就學時的全部費用，於是，他開始思考是否有打工或其他賺取學費的機會。



▲ 台灣出口大宗的觀賞魚—非洲慈鯛。(圖/ 魚雜誌社提供)

在當兵期間，他意外地發現1條神仙魚竟可以賣到10塊錢，以當年的幣值而言，這已經算是非常高的價格了。因此，他利用平常閒暇的時間，慢慢充實國內外知識，逐步了解養殖技術，退伍後，沒有急著出國，反而將目標轉移至當時的觀賞魚進出口集中地——台北。當時他的想法是：以一對配對後，能產出那麼多小神仙魚，如果共有10箱，那麼2年下來，應該可以存下不少學費。

因此，林育禾前往台北找哥哥，也就是立委林育生，一起創業繁殖觀賞魚。原本只是單純的認為，這裡比較貼近市場，可以減少運費，卻沒想到1噸的水就要10元，實在是貴得驚人，加上當時台北的紅蟲裡有寄生蟲與病菌，種魚易發生腹水症現象……維持了8、9個月的溫室繁殖，結果卻不如人意。

對這個市場仍具有信心的他，決定轉往自己熟悉的領土——屏東內埔鄉，與哥哥一起租塊地，重新開始。1980年，他們正式成立了芝林魚場，後因哥哥從政，便由林育禾全權接手。

台灣觀賞魚早期都是先引進新品種，再加

以研究繁殖，芝林當然也不例外。當時，佔地1,300坪的養殖區，以神仙、孔雀、四間及滿魚，這些需求量比較大的品種為主，而那時正值台灣經濟起飛時期，國人消費能力強，觀賞魚的市場也隨之擴大。1984年，芝林企業有限公司成立，他開始引進世界各國的觀賞魚，並加以繁殖批發販售。

因世紀黑死病 成功生產出無病毒神仙魚

1986年10月，全世界的神仙魚感染了一種世紀黑死病Hexamita，不過林育禾手上的還是前一批的魚，沒有任何病變問題，可以正常出貨，也因此湧進了許多訂單。當時神仙魚要價10~30元不等，還曾經創下一天出貨高達60萬元的記錄。

年底，原有的魚已經賣得差不多了，於是他另外進口新品種。先在溫室養了3個月，但是一移到外面的蓄養池，隔天卻馬上生病，兩星期後，一池子的魚讓他損失了將近150萬。

此時，林育禾才知道這種黑死病的厲害。然而當下的他，並沒有馬上丟棄這些病變的魚，反而拿來研究病因。在研究的過程中，



▲ 台灣是世界上唯一生產SPF（無特定病原，Specific Pathogen Free）神仙魚的國家，此魚為威漢紅魔鬼神仙。(圖/ 魚雜誌社提供)



► 標準「九七三」程序，有效達成95~97%的出口魚存活率。



他不斷地閱讀全世界發表的相關文章，也回學校詢問老師，到了第4年，他成功生產出世界上唯一SPF（無特定病原，Specific Pathogen Free）的神仙魚，而他的做法是：隔絕一切污染源，才能產出無病毒的魚。

危機就是轉機，這句話說得一點也沒錯！當台灣進口商的削價競爭日趨嚴重，利潤空間愈來愈少時，林育禾發現自己繁殖魚的成績已漸入佳績，因此慢慢與中南部漁場養殖合作，收購觀賞魚再運送至北上賣給批發商；等到漁場愈來愈穩定之後，他在1994年將重心轉移至出口貿易，開始把台灣的魚賣出去。

送魚坐飛機 搶在黃金72小時完成

目前全台觀賞魚的年出口量約為1億6千萬條，芝林企業就占了4、5成之多，約有400多個種類輸出至美國、歐洲、日本等30個國家，

魚貨主要由屏東、台南兩地區的230多家漁場供應。

為了因應如此龐大的出口量，芝林企業擬定出一套「九七三」標準程序，意思就是，魚的出口存活率為97%，國外客戶下訂單後3天內可以拿到貨。他們一接到訂單之後，會立即向漁場訂貨、收魚、置入魚缸內觀察2~3天，再迅速地依標準程序包裝、送至機場、然後出關，為了爭取黃金72小時，每個環節都必須小心翼翼。果然，依此程序出口的魚存活率高達95~97%，遠超越其他同業的70~80%。

如此高的存活率及快速的送貨速度，讓芝林接觸到的客戶，幾乎都是國外當地的龍頭業者，他們在美國最大的客戶，旗下就有2,000多家水族館。

懂得養魚的林育禾，對於包裝送魚時的溫度、水質、水量與魚數量的關係，以及魚隻密

度等，都會一一研究分析；此外，為了避免魚在運送過程中受到驚嚇而相互摩擦，在包魚之前需要放多少鎮定劑，也是一門學問，因為魚隻大小、數量、種類都不相同，唯有從筆記中，找出最適當的方法，才能將魚安全地送到客戶手中。而且，對於第一次合作的客戶，芝林都會在裡面附上一支高低溫度計，用來記錄運輸過程的溫度，作為下次的調整依據。

每個環節都要無比精準，每個細節都要斤斤計較，如此一來，才能穩定出口魚貨的品質，而這，也就是林育禾的魚貨為什麼能比別人的魚貨擁有更高的存活率，以及客戶都是當地龍頭的原因。

改善班機、檢疫問題 將可提昇觀賞魚產業

遍及全球30個國家，共有60多個客戶的芝林，是由林育禾的太太歐梅如負責對外的行銷業務，以飛行40小時的航程為上限，只要是在這個時間內可以到達的地方，就可以開發新客戶、找進口商合作。但由於我國航班的班機次數少，造成台灣拓展海外版圖的限制，而其他國家也有可能透過新加坡、東南亞等拿到台灣



▲ 台灣精緻觀賞蝦成功的典範—黑金鋼水晶蝦。(圖/魚雜誌社提供)



▲ 從漁場收購觀賞魚，在此先觀察個2~3天並檢驗合格，即可出貨。

貨源，對於台灣發展是不太有利的。

另外，林育禾也表示，出口的動物檢疫流程及時間，也是提昇我國觀賞魚競爭力有待改進的一項難題。像一隻2萬元的黑金鋼蝦，如果想外銷至歐盟國家，需提出相關檢疫證明才可進入，而檢疫還得費時一個星期，這樣一來，不僅採樣費用遠超過利潤，並且不能掌握在72小時內送達，也無法及時回應客戶需求。為了提昇我國觀賞魚產業，希望像這類高經濟觀賞魚種的檢疫問題，能夠透過政府與檢驗所一起來解決。

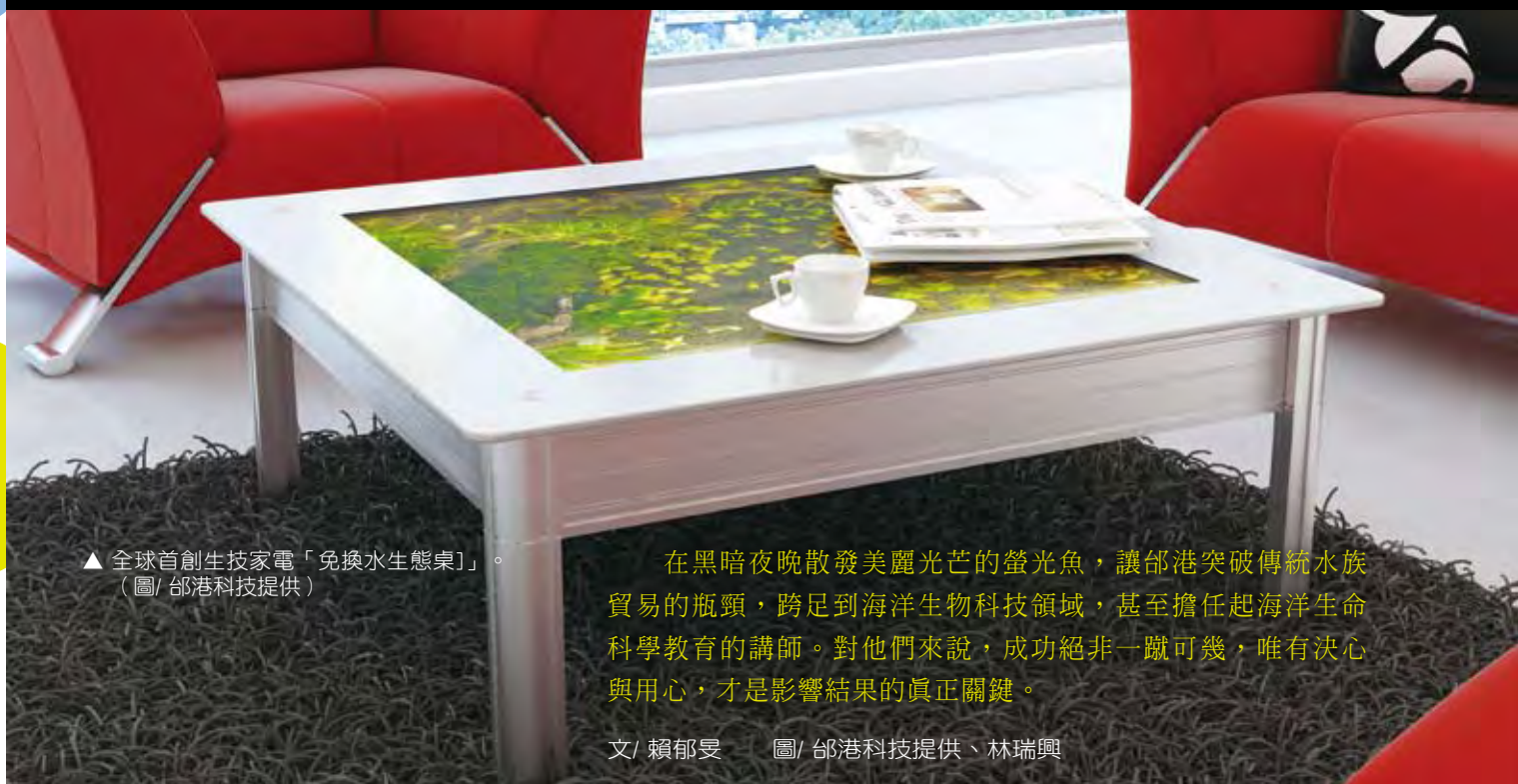
隨著科技的發展，生物科技的技術日趨成熟，透過基因轉殖創造出的新品種，讓觀賞魚的世界變得更多彩多姿。為了投入新品種的研究領域，工作多年的林育禾再度回到校園，進入屏科大研究所及中山大學EMBA，鑽研基因轉殖與生技管理，如今，已與中央研究院合作培育出體型12公分的中型螢光魚，這可是全世界唯一成功的案例，即將在明年正式向國際發表，也讓台灣的觀賞魚再度創造出另一項美好佳績。

特別
企劃

“整合行銷—以生技領軍，以行銷掛帥”

水中夜明珠

邨港科技走出傳統迎接曙光



▲ 全球首創生技家電「免換水生態桌」。
(圖/ 邨港科技提供)

在黑暗夜晚散發美麗光芒的螢光魚，讓邨港突破傳統水族貿易的瓶頸，跨足到海洋生物科技領域，甚至擔任起海洋生命科學教育的講師。對他們來說，成功絕非一蹴可幾，唯有決心與用心，才是影響結果的真正關鍵。

文/ 賴郁旻 圖/ 邨港科技提供、林瑞興

悠游水中的魚兒，向來是最受人們歡迎的寵物之一，在傳統水族產業的全盛時期，創立於1977年的邨港，可是台灣最大的觀賞魚貿易及批發商！

危機就是轉機

然而，因為水族行業進入的門檻不高，導致競爭愈來愈激烈，利潤也相對下滑，再加上魚類資源有限，種種因素綜合在一起，讓他

們開始擔憂整個產業的未來。不過，擔心歸擔心，他們對觀賞魚的前景，還是很有信心的，「台灣地小人稠，其實很適合觀賞魚的發展。」邨港的總經理方祖豪這麼告訴我們。

於是，邨港的高階幹部在多方訪查和討論之後，決定投入海洋生物科技的發展，以他們最熟悉的「魚」為基礎，研發自有的技術、創立自己的品牌。



▲ TK1夜明珠。(圖/ 邵港科技提供)

1996年，他們投入了大筆資金，成立AZOO生化科技研發中心，並與各個學術單位合作，積極研究具有經濟價值的魚種和水族商品。由於邵港原本就是從水族貿易起家，對於市場特性和行銷通路具有相當程度的瞭解，所以明知財務負擔沉重，還是想辦法籌措資金，持續研發海洋生技產品，事先佈建全球行銷通路。

2001年，邵港發表了全球第一條全亮螢光基因魚「TK1」，這些全身發亮的小魚兒，不但在當年國內外的觀賞魚市場造成轟動，結合了「基因工程」與「基因轉殖」兩項高科技研發成果的牠們，更讓台灣傳統的水族貿易商，搖身成為世界知名且技術領先的海洋生技公司。5年的辛勤付出，終於讓邵港嚐到了轉型成功的滋味，如今，他們累積發表的螢光魚已有15種之多。



▲ 金、綠、紅夜明珠群游。(圖/ 邵港科技提供)

開創觀賞新視野

「螢光魚身上的螢光，對牠們本身或人類真的不會造成傷害嗎？」對於我們的疑問，方祖豪笑著回答：「不會的！我們使用是來自於海洋生物的天然基因。」原來綠色螢光魚——綠夜明珠，是把綠水母的螢光基因植入野生



▲ TK2綠緞帶螢光仙子。(圖/ 邵港科技提供)

◀ 邵港總經理方祖豪與內部同仁一起走出傳統，引領科技新風潮。



特別企劃



▲ 基因魚種源庫。

青鱗魚或斑馬魚的胚胎內；紅夜明珠是利用紅色珊瑚的螢光基因；金夜明珠則是同時注射綠水母和紅色珊瑚兩種基因。

方祖豪還說：「這種基因轉殖魚除了體色之外，其他的生理及遺傳特性都跟原本的野生種一樣。」不過，為了防止量產商品化之後，被其他國家取得種魚進而大量繁殖，邵港研發了多倍體技術，讓螢光基因魚不有受孕能力，一方面可以藉此保有外銷的優勢，另一方面亦可避免魚種流至大自然時，影響到當地原有的自然生態，可謂一舉兩得。

能夠在夜晚閃閃發亮的小小夜明珠，不僅為水族產業帶來了「日夜雙景」的觀賞價值，也帶動了水族和周邊市場的商機。量產至今，已行銷至許多國家，價格更從最早的一尾數百元降至25~50元（因品種而異）。方總經理表示，如果有客觀中立的學術機構，能夠協助驗證並確認他們已成功研發基因觀賞魚的不孕技術，這些耀眼奪目的魚兒，將可讓保育規定較為嚴格的國家也有機會一睹其風姿。

「其實，在研發和推展的過程中，似乎每

天都有不同的危機，像是資金來源、技術人才、設備……等等。」但他們總是想盡辦法一一克服，現在，邵港所設立的亞太地區第一座基因魚種源庫，更讓基因轉殖魚類技術逐漸擴及醫學領域，未來將可建立實驗模組協助新藥開發，發展空間無可限量。

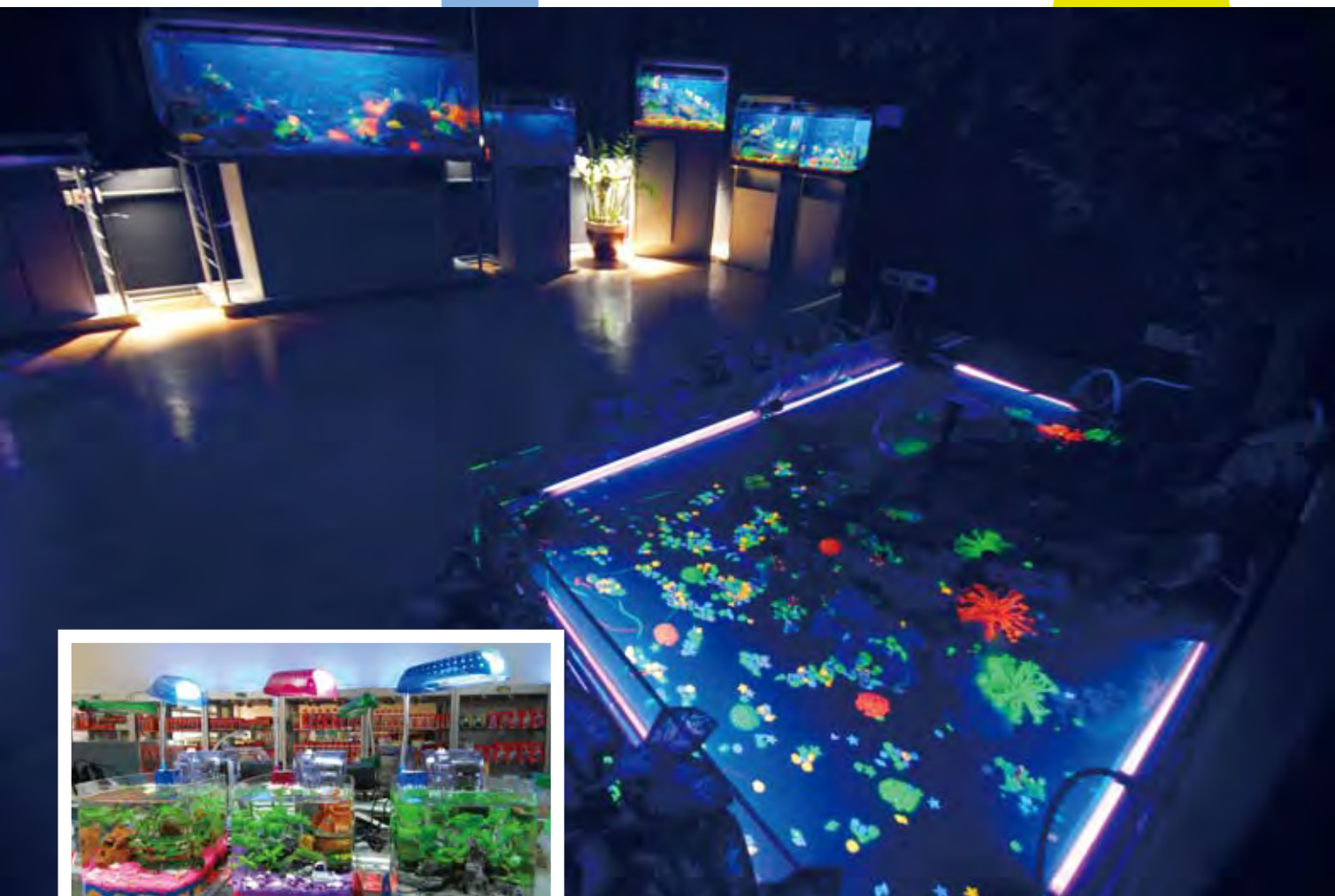
打造綠色LOHAS

希望能「用愛美化地球、創造歡樂生活」的邵港科技，從今年7月開始，在淡水總部打造了一座「海洋生命科學教育館」。

海洋生態區有許許多多色彩斑斕的美麗海水魚；特展區會不定期更換邵港及其衛星漁場研發或發現的特殊魚種；還有各式各樣的海洋生態展示區；最後的壓軸展示當然是螢光魚夜行館。而且，這裡的魚種幾乎都是由配合的衛星漁場人工繁殖的觀賞魚，能夠適應水族環境，對自然環境的漁產量也不會造成損傷。方祖豪說：「我們希望能夠將生態和環保的概念帶入，讓大小朋友瞭解海洋生態，學習保護生命。」



▲ 1996年正式投入生化科技研發中心。（圖/ 邵港科技提供）



▲ 海洋生命科學教育館的最後一站，螢光魚夜行館。

▲ 小巧可愛的水族箱。



在生態教學的過程中，解說員會為大家詳細介紹館裡展示的生物種類和習性；螢光魚從胚胎到發育的精彩故事；參觀螢光魚的繁養殖技術；看看生態桌底下隨波擺動的水草和自在悠遊的魚兒……等等。活動結束前，有個讓親子一起DIY孵化螢光魚卵，教導他們照顧螢光仔魚的活教材體驗教學，藉由簡單的實驗組延續生態教學的意義，讓大家在回家後，可以繼續觀察小小螢光魚的成長，從發現生命的奧秘開始學習如何去照顧與愛護生命。

最後，方總經理說：「養魚很環保，不但能改變人的生活 and 心情，還可以親自動手，靠自己創造不同的景緻和生態，是一個能夠讓人心和環境同時綠美化的休閒享受。」



▲ 以生動的生態教學方式，讓大小朋友瞭解海洋生態，學習保護生命。（圖/ 邵港科技提供）

從自創品牌、全心研發、累積資源到關懷生命，處處都可以看到邵港科技的創新與用心，難怪他們能夠突破重重挑戰，跨越低利競爭的傳統水族產業，創造出前景無限可期的曙光與契機。

特別
企劃

“輝煌台灣，水中之美—養殖觀賞魚紀錄”

七彩神仙追夢人—鄭文欽

文圖/ 楊文琳



▲ 世界魚王鄭文欽抱回國內外大大小小的獎盃。
▲ 鄭文欽設立國內第一個七彩神仙魚主題館。

國二在水族店中就對七彩神仙魚一見鍾情的鄭文欽，雖然生平第一尾七彩神仙魚養不到一星期就死了，但他不像一般孩子就此放棄另尋目標，反而又買了10多尾繼續養，而第二次買的10幾尾小魚在半個月內也死光了，個性不服輸的他，決定要克服難關，努力研究怎麼養好七彩神仙魚，結果不但成了養殖七彩神仙魚的專家，甚至還打敗全世界的養魚專家，拿下七彩神仙魚國際比賽的總冠軍。

鄭文欽說，七彩神仙魚是歐美國家最頂級的觀賞魚種，就像台灣曾經紅極一時的紅龍，七彩神仙魚也屬於金字塔頂端群的水族寵物，將近20年前他買的第一尾七彩神仙魚就要2,000元，因為價格高，且飼養時需要很大

的耐心，每天都要換水，因此在國內養七彩神仙魚的魚友並不多，從國二開始接觸七彩神仙魚的鄭文欽，除了跟著很多前輩魚友學習養殖的技巧，認真又用功的他，摸索出了自己的一套培育模式，由於從小就對美術很有興趣，他就像用調色盤似的透過基因的配種繁殖出完美體色和體型，例如拿下世界總冠軍的「巨蛋藍鑽」，不但體型漂亮，顏色更呈現出通體微微透出螢光的寶藍色，驚艷全世界。

家中賣魷魚羹的鄭文欽，只能趁著賣麵的空檔照顧七彩神仙魚，養殖的地方只有倉庫中騰出大約2坪的空間，但他投注的心力卻不亞於歐美專業培育的魚友，而鄭文欽養殖七彩神仙魚時從未想過要拿世界冠軍，他只是著迷於

培養過程中的未知數和成就感，也許正因為單純的心，反而讓他培育出令魚友驚嘆的品種。鄭文欽2004年以培育的3尾「巨蛋藍鑽」參加德國第五屆世界七彩神仙魚大賽，這項比賽可說是觀賞魚界的奧林匹克大會，結果鄭文欽不但抱走世界冠軍，同時創下最年輕奪冠、全藍組前3名由一人包辦，及3條魚獲4座獎盃等3項紀錄。全世界的魚友得知總冠軍竟然來自一個小島，都相當意外，沒想到一個魷魚羹攤的小子竟然拿下了世界總冠軍，事實上，鄭文欽在比賽前花了長達6年時間才培育出「巨蛋藍鑽」，得獎並非一蹴可及。鄭文欽就提到，原本去年也培養出了很具冠軍相的七彩神仙魚，沒想到就在賽前一週不明原因暴斃，鄭文欽說，魚是活生生的，養殖過程中會有很多意料之外的情況會發生，因此抗壓性要夠，外人看到的是冠軍光環，但鄭文欽卻從中學習到了很多人生的道理。

鄭文欽陸續拿到國內外七彩神仙魚的比賽榮譽後，在父親和弟弟的支持下，一年前更開設了國內第一間以七彩神仙魚為主題的複合式餐廳。鄭文欽用心規畫出可稱為草屯地標的5層樓建物，從用餐區往裡走，就是七彩神仙魚主題館，鄭文欽自己蒐集資料、製作有關七彩



▲ 七彩神仙 (*Symphysodon aequifasciatus* var.)。

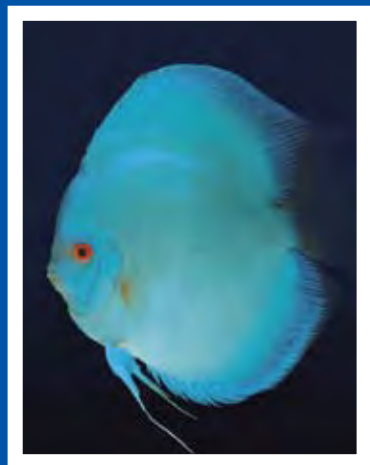
神仙魚的發源、演進、分類等教育看板，牆上有多媒體展示七彩魚飼養技

巧，還介紹原產地亞馬遜河的生態，圖文並茂呈現各種七彩神仙魚的演變過程，主題館內也有二十個水族箱展示十餘種不同品種的七彩神仙魚，把養殖環境變成展示空間，讓大家用餐

之餘也可以放鬆心情來觀賞，由於規畫得很用心，現在每到假日都吸引滿滿人潮。

雖然擁有世界總冠軍的身價，但鄭文欽養殖七彩神仙魚卻不想以此牟利，他不買賣他養的七彩神仙魚，反而是遇到同好時，會慷慨的送出繁殖的小魚，不藏私的他只希望有更多人可以了解七彩神仙魚，投入這個七彩繽紛的有趣領域，除了小朋友對魚很好奇，七彩神仙魚的特殊生態也讓不少老人家大開眼界，例如七彩神仙魚不分公母都會分泌乳汁餵養小魚，一位70多歲的歐吉桑就說，他呷尬這麼大歲數，還頭一次聽到魚有乳汁，鄭文欽也在與來館參觀的民眾互動中感到相當開心，因為又多了一些人更認識他永遠的初戀情「魚」，從小愛畫畫的他還特地舉辦七彩神仙魚的繪畫比賽，鄭文欽也很歡迎學校到主題館做戶外教學，熱心的他都會親自導覽。

64年次的鄭文欽，年紀輕輕就拿下世界魚王的榮耀，一年前也圓夢蓋了七彩神仙魚的主題式複合餐廳，35歲就已經達成這麼多目標的他，對人生還是充滿了夢想，創意十足的他已經在想下一步，樂當永遠的追夢人。



▲ 鄭文欽抱回世界總冠軍的巨蛋藍鑽。(圖/ 鄭文欽提供)

特別
企劃

“觀賞加保育，等於本土小魚的生機”

小丑魚總動員

文/ 陳怡鏐 圖/ 李東陽、湯素瑛



2003年，動畫電影《海底總動員》擄獲了全球影迷的心，更在台灣掀起了「尼莫」搶購大戰，影片中逗趣又可愛的模樣，讓大人小孩都為牠著迷。但也因為這樣，很多人以為小丑魚就只有這一種，還造成水族館供不應求，使得野生小丑魚幾乎被撈捕殆盡。

其實，農委會水產試驗所東部海洋研究中心從民國92年開始，即致力於小丑魚復育。花了5年多的時間，已在全世界的28種小丑魚當中，成功繁殖出國內5個及國外8個品種，甚至雜交出新的小丑魚種類。

但副研究員何源興也表示，有10種小丑魚，幾乎在各個水族館裡都看不到，還有一些生活於戰區及禁止捕捉出口海域的種類，仍需透過其他管道爭取。希望未來能讓全世界所有的小丑魚在「台東小丑魚館」，一覽無遺。

技術移轉民間 年產值上看億元

經過多年的努力，研究中心已建立了完整的人工繁殖技術，並於去年成立全台首座「小丑魚種苗生產模廠」，在廠內規劃「種魚」、「育苗」、「養成」和「餌料生物」四大區域來



▲ 黑公子海葵魚 (*Amphiprion ocellaris* var.) 每隻單價高達1,000元。



▲ 白條海葵魚 (*Amphiprion frenatus*)。



▲ 金透紅海葵魚 (*Premnas biaculeatus*)，俗名金透紅小丑。



▲ 眼斑海葵魚 (*Amphiprion ocellaris*)，就是電影中的尼莫。

進行復育，還於廠外設置了室外育苗區。

何源興特別提及，一般撈捕回來的野生小丑魚，存活率反而不高，而且這種撈捕方式也影響了海洋生態平衡。經由人工繁殖，有助生態保育，不僅可供民眾放在水族箱中餵養及觀賞，還可以將國外的銷售訂單擴展至禁止野生動物進口的歐盟國家。

在原本生活的海域裡，小丑魚一年可以產卵大約6~10次，在東部海洋生物研究中心運用生殖調控進行種魚培育及環境控制之後，每對種魚一年內可產卵24次。其中「黑公子小丑魚」的單價高達1,000元，每次產卵都有500~600顆，育成率2成以上，等於是10萬元以上收入，一年少說也有上仟萬的驚人產值，若再含括其他12個品種，未來的年產值將上看億元商機。目前，研究中心已把相關技術移轉給民間，希望2~3年之後，能夠穩定量產，讓各大水族館供應市場所需。

小丑魚主題館 千尾魚兒齊亮相

台灣首座「小丑魚主題館」利用台東海生館原有的內部設施，在今年5月15日正式與大家見面。

黃色、紅色、咖啡色、黑色身體帶著白色條紋……等色彩繽紛炫麗的小丑魚，主要都是來自於太平洋及印度洋海域，台灣海域的5種小丑魚當然也在展出之列，而且，還能親眼目睹相當少見的澳洲黑公子小丑魚和玫瑰小丑魚。為什麼唯獨大西洋沒有展出？何源興解釋，小丑魚僅會與10種海葵共生，而大西洋並沒有這10種海葵的分布，所以大西洋是沒有小丑魚的！

對了，館內還有專設小丑魚的成長過程區，讓大家瞧瞧牠們從小小仔魚，漸漸長大，擺動著胸、尾鰭，在水中游來游去的可愛模樣。



▲ 你看過會微笑的魚嗎？何源興（左）說，仔細找找，你會發現圖正中央，有一隻魚在微笑呢！

▲ 小丑魚種苗生產模廠。

特別
企劃

“觀賞好休閒”

水中游動の寶石

錦鯉之鄉好休閒

文圖/ 漁郎



▲ 錦鯉被讚譽為水中「游動の寶石」。

座落於台南縣學甲鎮紅茄里，亦即八掌溪與急水溪之間，緊鄰頑皮世界野生動物園的錦鯉之鄉休閒農場，原為「學甲錦鯉養殖場」，專職錦鯉生產繁殖及品種改良等技術。

自民國93年起，劉開源場長為配合政府推廣農漁休閒產業政策，鼓勵傳統農漁業轉型，學甲錦鯉養殖場隨即申請為合法的休閒農場，同時，將原漁場名稱改為「錦鯉之鄉休閒農場」。

錦鯉之鄉休閒農場的最大特色，是持續錦鯉生產繁殖工作，除研究優質循環水及錦鯉品種改良外，進而發展成為多樣性，以錦鯉為主



▲ 錦鯉賞魚區。

農場擁有全世界最大的錦鯉觀賞池，登上觀景台，眺望池鄉之美，農村田園景色，令人心曠神怡。蓮花池設有水上平台，以浮橋串連涼亭雅座，在此品嚐咖啡簡餐，欣賞錦鯉悠游，享受田園風光，在夜晚燈火輝煌映照下，更別有一番風情。

題的休閒農場。場區內的養殖設備周全，環境寬敞優雅，多年來常配合錦鯉協會，舉辦錦鯉品評會、觀摩會、養殖技術交流、魚病探討等活動，並提供中小學的學生校外教學、魚池生態解說服務，真正做到產學合一，以符合社會大眾的需求。

劉開源場長指出，在農場裏，擁有一座目前全世界最大的錦鯉觀賞池，蓄水量高達2,800噸，利用自行設計的生化毛球過濾再生循環水，使池水清澈見底。池內飼養著數百尾高級大型錦鯉，在水中自在悠游，極具觀賞價值。登上蘑菇型的觀景台，眺望池鄉之美，農村田園景色，或夕陽彩霞，柔情萬千美景，令人心曠神怡。

自然生態汙水處理池，周邊栽種多種台灣原生種水生植物，水草蓮花開滿池並飼養人工繁殖的土種鴛鴦，池內正進行蓋斑鬥魚的復育工作，以創造自然溼地環境，達到有機物自然分解過濾，是教育解說生態平衡的最佳活教材。為了改良錦鯉的品質，農場自行研發飼



▲ 釣青蛙體驗活動。

料新配方，使錦鯉成長更加快速，品質更為優良，達到低耗能、高經濟效果。近年來，更與國立嘉義大學互相配合，進行錦鯉DNA的基因轉殖研究產學合作。

農場在蓮花池上，設置8個水上平台，中式涼亭與雅座，以浮橋互相串連，您可以在此

特別企劃



品嚐咖啡、風味餐，邊欣賞錦鯉悠游，享受田園風光，尤其入夜後的錦鯉之鄉，在燈火輝煌映照下，更別有一番風情。而精心安排的體驗活動，如抱大魚秀、錦鯉選美、錦鯉寫生、錦鯉彩繪、錦鯉奶嘴秀、釣青蛙等活動，闔家老少咸宜，深受大人和小孩們喜愛，歡迎您也攜家帶眷共同參與。

當春天萬物繁孳時，在錦鯉之鄉休閒農場裏，可以欣賞錦鯉生產繁殖，而夏天百花盛開之際，有錦鯉魚苗選別的活動，此外，還有百年歷史的賽紅腳苓，嗡嗡作響掠過天際，您一定不能錯過哦！

- ◀ 兄弟倆享受餵錦鯉的樂趣。
- ▶ 錦鯉公仔紀念品。
- ▼ 農場在蓮花池上設置8個水上平台。



游動の寶石—錦鯉

錦鯉，有紅、白、黑、黃、金、銀等多種斑紋，有紅白、大正、昭和、寫鯉、別光等十三類別，生性合群溫馴，色彩艷麗優美，身上的花紋千變萬化，悠游水中似會游動的寶石，被讚譽為水中「游動の寶石」。

不論是金魚或熱帶魚等觀賞魚，沒有一種魚能夠比錦鯉來得有趣，讓人百看不厭，牠的外觀不僅優美華麗，且每隻的模樣都不同，飼養在室內或戶外都很合適，在表面已結冰的水池，或在赤道地區也能飼育，對環境的適應力極強，能在各種環境下生存，最具有欣賞價值，堪稱為觀賞魚之王。

錦鯉身上不同的斑紋，是由紅、白、黑、黃、淺藍、金、銀等多種顏色所組合構成，而被飼養來觀賞的鯉魚，其生性合群溫馴，色彩艷麗優美，身上的斑紋完全都不一樣，且模樣千變萬化，當在水中悠游時，似一顆會游動的寶石，隨著水流游動浮沉，令人賞心悅目，因此，賞魚者常以水中「游動の寶石」來讚賞，



▲ 錦鯉有多種斑紋。

牠的壽命可以長達數10年，而被視為吉祥、長壽、招財、納福的寵物。

錦鯉是由鯉魚原產地的中亞細亞，經由中國、朝鮮而傳進日本，歷經研究改良後，而衍生有紅白、大正、昭和、寫鯉、別光、淺黃、秋翠、黃金、金銀鱗、單頂等十三類別。錦鯉的飼養方法，並不艱深困難，比起養一般寵物，還來得容易飼養，魚的體質強健，能適應各種環境變化，只要記得飼養要領，就能成功的培養出體態優美的錦鯉，尤其是在給餌餵食時，是養錦鯉的最大樂趣，看池中錦鯉魚群，聞聽主人腳步聲，便群起湧游而至，讓你享受飼育與賞魚之樂。

飼養錦鯉是一種精緻的水產事業，也是一種雅緻的休閒活動，台灣養錦鯉已有30幾年的歷史，隨著國民生活水準提昇，人們休閒生活內涵的需求提高，在錦鯉愛好者熱絡支持下，不斷地追求成長與進步，飼養錦鯉已成為廣受人們歡迎的水族寵物。🐟



▲ 精心安排抱大魚秀體驗活動。

錦鯉之鄉休閒農場

場址：台南縣學甲鎮紅茄里113-50號

電話：(06) 7810-106

網址：www.Koi-home.com.tw

來去台東 呷旗魚

文/高遠文化

圖/李東陽



圖/高遠文化

台東田媽媽 成功旗魚

來到台東，一定不能錯過當地引以為傲的白肉旗魚——肉質鮮嫩加上豐腴的油脂，在饕客眼中，牠的滋味可是足以媲美黑鮪魚。

想要品嚐海的原味，首選當然是生魚片，但如果只是單純的這樣吃，就實在太落伍了，因為目前最夯的吃法是——「旗魚生魚片配咖啡」！滑嫩鮮甜的旗魚配上香醇濃郁的黃金曼特寧咖啡，是台東田媽媽「成功旗魚」研發出來的創新搭配，嚐過的人都發現，這兩種味道

狂風浪襲，旗魚的旺季即將展開。每當東北季風到來，海面吹起9級以上的風浪，站在鏢魚台上的鏢手奮力與海搏鬥，那勇猛又驚險的姿態，總是令人敬佩又讚嘆。位於台東縣成功鎮的新港漁港，正是旗魚的集散地，佔其漁獲量的75%以上。來到這，旗魚生魚片是品嚐的首選，鯊魚博物館則是參觀的新駐點，而旗魚鬆和旗魚丸，更是當仁不讓的最佳伴手禮。

及口感一點也不衝突，反而很柔和順口。

廚藝一流的田媽媽在精選食材部分，擁有來自田爸爸林寶山最專業的眼光。在新港漁港，林寶山可是最大的國內外承銷商，從事漁業已有40年的資歷，總是能在魚市場挑出最頂級的魚貨，連日本人也讚不絕口。從前年開始，他致力於零下50度C的急速冷凍處理，在確保留存鮮度、原色及口感之下，讓解凍後的魚貨就像現撈的一樣鮮嫩綿密。

林寶山直言，「魚就是要鮮，才能吃得健

康，『實在』就是我的理念，就算賠錢也沒關係。人客若來，我會建議先不沾任何醬汁，直接品嚐魚肉的鮮甜，再來就沾取薄鹽醬油搭配。」

他們的店面主要分為兩個區域，一邊是專賣急速超低溫冷凍食材，從店內銷售最好的白旗魚極品生魚片，一直到現撈的鮮魚，都可宅配選購。另一邊則是享用料理的舒適典雅環境，除了生魚片之外，還有一年四季均有提供的原味火鍋。採用數10種蔬果一起熬煮而成的精華湯底，讓在座每個人都驚呼：「這也太好喝了吧！」忍不住一碗接著一碗，讓整個蔬果的甜香在嘴裡完全回甘；而且連配料也令人回味無窮，新鮮的魚漿既細嫩又滑口，真是令人激賞。品嚐完之後，如果還想繼續留存當下的



▲ 田媽媽、田爸爸（右1）一家人共同努力創造最鮮甜的海鮮料理。

美好記憶，可在現場選購各式產品，讓你在家也能享用這極致的新鮮美味。



1	2
	3

1. 目前最夯的吃法，旗魚生魚片配咖啡。
2. 香煎旗魚腹，肉質滑嫩香甜。
3. 五味龍腸，取於曼波魚腸，口感香Q具有咬勁。

佳濱成功旗魚專賣店

地址：台東縣成功鎮中山路42號

電話：089-854899；0932-396089

鯊魚博物館

專門收購鯊魚的承銷商陳文榮，可說是愛鯊成癡，不僅把鯊魚賣出去，也把型態完整保留下來，而且還自己研究製作標本，為不同種類與型態的鯊魚，專設一座「鯊魚博物館」。營利不是首要目標，他只是單純地想把正在減少中的品種好好保存下來，讓下一代及未曾看過的老一輩，能親眼目睹牠們完整的體態，館內並輔以文字說明，讓參觀民眾能夠深入了解鯊魚的特性與習性。

離三仙台不遠的鯊魚博物館，讓來到台東遊玩的旅客多了一個新駐點。10多年前，曾因人手不足暫時停業，如今已於8月重新開幕，且和過去一樣，秉持著不收取任何入場費的原則。最大的改變就是餐飲的環境空間，將原本位於室外的用餐區，轉變為室內乾淨舒適空間。現在正值秋季，迎面而來的是微涼秋風，你也可以選擇坐在外面幾個大木塊桌前，與三五好友一同吃飯泡茶。

說到吃，老闆最拿手當然是挑選最新鮮的食材，「今日魚若有鮮，就可以來作好吃的生魚片，直接吃出魚肉的甜味。」另外還有連在地人都推薦的鯊魚煙，夾附著豐富膠原蛋白的鯊魚皮愈咬愈香，吃完之後，會有滿滿香氣停留在口腹之中。



▲ 愛鯊成癡的陳文榮，是魚貨承銷商，也是收藏家。

私房景點：來到這，別忘了上到博物館的二樓看一看。一眼望去，寬闊無比的視野，四周圍都是綠意盎然的田園景色，前面還能遠眺著名景點三仙台，令人忍不住想在這裡佇足停留，享受一個寧靜的午後。目前還沒有正式規劃二樓的部分，但真心推薦您，一定要上去感受大自然的美好！



鯊魚博物館

地址：台東縣成功鎮忠孝里美山路1-3號

電話：089-871668



▲ 除了煙燻香味外，還夾附著彈牙又有豐富膠原蛋白的鯊魚皮。



▲ 櫻花蝦配上青菜，既清香又爽口。



▲ 生魚片，取材不定，只要今日有新鮮的魚，就以原味吃法最香甜。

在地推薦 旗魚伴手禮

丸葉旗魚鬆

沿承阿嬤時代的作法，「丸葉旗魚鬆」如今已是40多年的老店，住在這裡的當地人，可是從小吃到大，連老闆自己的孫子也很愛吃呢！第三代的葉詩淵，將傳統的旗魚鬆，改良成2種不同的口感，有適合老人及小朋友吃的「旗魚酥」，口感細緻且綿密；若比較喜歡有咬勁的口感，可以選擇有顆粒的「旗魚鬆」，愈咬愈香的它，當成零嘴也很適合哦！

而且「丸葉旗魚鬆」堅持選用精選上等的旗魚肉，過程中絕不添加味精、香料、豆粉及防腐劑等成分，為的就是做出實實在在的品質，讓顧客吃得安心、吃得健康。



▲ 第三代的葉詩淵賢伉儷承襲古老阿嬤時代的傳統作法。



◀ 40年的老字號，堅持採用上等旗魚肉。

丸葉旗魚鬆

地址：台東市中正路105號

電話：089-323712/360445

丸星號純手工丸子

堅持以純手工製作的60年老店！張英瑞本身是漁獲的承銷商，每天都會去魚市場挑選上等的白旗魚及鬼頭刀，製作純手工的旗魚丸子。老闆說，旗魚的肉質比較硬，所以加入肉質較嫩的鬼頭刀，口感既彈Q又滑嫩，吃過的人都說會令人忍不住一丸接著一丸呢！

目前共有4種包裝，原味的旗魚丸子有大、小粒2種不同的選擇；還有內含鮮肉的丸子，用材非常阿莎力，一口咬下滿滿都是肉香；若想3種口感都要的話，可以購買綜合包。老闆特別提醒我們，因為手工較費時且費工，若想要購買包鮮肉的丸子，記得要提早在2天前訂購，免得白跑一趟。



▲ 丸星號張英瑞賢伉儷。



▲ 純手工的旗魚丸，彈Q滑嫩，完全不添加防腐劑。

丸星號純手工丸子

地址：台東縣成功鎮中正路66號

電話：089-850853

戀戀不忘 高雄蚵仔寮

文/陳詩潔 圖/游忠霖

高雄縣蚵仔寮沒有蚵仔！250年前，這裡曾是養蚵小漁村，直到日據時期，日軍佔領台灣之後，從桃仔園以北至下蚵仔寮皆開闢為軍港使用，因此昔日的蚵田早已不復見。但現在，來到這的人都知道，蚵仔寮的野生烏魚子最好吃，現撈的魚貨天天有，在地特產很獨特，還有一片美麗的紅樹林……

賣到缺貨的烏魚蛋捲

高雄縣梓官鄉有「烏魚的故鄉」之稱，每年冬至前後，正是烏魚洄游到台灣西南部產卵的時機，這時，總是吸引著大批遊客前來採購，尤其在「烏魚節」活動期間，更是人潮如織。細嫩彈牙又香醇的台灣野生烏魚子，市場已拓展至日本，可說是台灣之光。

而且，現在完全不用等，一年四季都能吃到美味的烏魚子。「戀戀蚵仔寮在地特產專賣

店」在梓官區漁會張漢雄總幹事的帶領下，不但突破了傳統的賣場設計，對於產品研發及外觀包裝也相當用心，讓我們看到了不一樣的漁產品。在設計上，從漁業文化的概念出發，再加入全新的創意，例如：早期都是用魚簍來承裝捕撈的魚貨，因此設計出以竹編的小魚簍做為包裝的小蝦寶休閒食品；也採用具有懷舊感的木製箱子，來裝取新鮮魚貨。

專賣店裡的产品琳琅滿目，來到這裡的客



▲ 廣受好評的烏魚蛋捲。(圖/梓官區漁會提供)



烏魚蛋捲

網址：www.eatfish.org.tw

電話：07-6177161



▲ 在梓官區漁會張漢雄總幹事的帶領之下，以傳統漁業文化融入創新元素，為在地特產帶來新風貌。



▲ 來，大喊三聲「芝麻開門」～以遊戲的方式來介紹冷凍場。
(圖/ 湯素瑛)

人不僅可以享受新鮮便利，更有多元化的選擇，從送人自用兩相宜的伴手禮盒、急速冷凍海鮮，到各式各樣的休閒食品，真的是應有盡有。像新產品「烏魚蛋捲」在未上市之前，就有許多熱門路的民眾搶先訂購，成為目前最夯的伴手禮，更在中秋節之前供應到缺貨！想要品嚐這個新口味，記得要先預訂以免向隅。

芝麻開門的冷凍廠

外觀看起來和一般辦公大樓及工廠設備沒什麼兩樣的地方，竟然可以成為大小朋友的遊戲天堂。

參觀這座製冰廠的第一站，就是由阿拉伯人所設計的冷凍廠，你必須站在大門前，大喊三聲「芝麻開門」外加念力，才能讓它開啟，接下來，就要在零下25度C的冷凍廠中進行尋寶。其實，這並不是什麼阿拉伯人所建立的，而是為了讓大家體驗新鮮魚貨的儲存溫度，所以運用了巧思以遊戲來引導，就是要使整個體驗變得有趣又好玩。

緊接著的下一站，要來幫你上一堂理化課——冰塊為什麼浮在水面上？原來是冰的密度小於水的密度，所以會浮起來。這座89年成



▲ 供給漁民使用的製冰廠，也能作為育教娛樂的好教材。
(圖/ 湯素瑛)

立的製冰廠，主要是提供給漁民使用，現在還多了科學教育的功能。想不到對作業人員來說習以為常的工作環境，如今也可以兼具知識教育，從這裡，就能發現漁會為民服務的用心。

現撈魚貨之冠 全年無休

高雄縣現撈魚貨之冠就在蚵仔寮漁港，這邊的魚貨大部分都是在沿岸海域當天往返所捕撈的。主要的拍賣時間於中午12點，交易量最為頻繁，接下來就是下午4點，除了每個月農曆初二與十六休息之外，全年無休。每到了假日，前來這裡採買現撈新鮮魚貨的人潮，幾乎都能突破上萬人！



▲ 在高雄縣現撈魚貨之冠就在蚵仔寮漁港。



▲ 牛尾仔蒜頭湯，味道鮮美甘甜，完全沒有蒜的噏味。



▲ 採用漁會的特級烏魚子，口感香Q有嚼勁，有點黏又不會太黏。



▲ 選自漁會的土魷切片，肉質細緻又鮮甜。



▲ 本店招牌「五味水晶蚵」採用肥美滑嫩的蚵仔，鮮甜又美味。

珍饌活海產

地址：高雄縣梓官鄉信蚵村
中正路89號

電話：07-617-9744

預約請早的人氣海鮮店

在平日的小鄉鎮裡，海鮮餐廳還能門庭若市，真的很不簡單。除了熟客捧場，最重要的還是口碑！已經開了10年多的「珍饌活海產」，沒打廣告沒宣傳，顧客卻依然不斷地上門。曾在日本深造的宋瑞和說：「我是『用魚叫人』，若好吃，就會再來。」堅持食材品質及鮮度的他始終認為，只要品質好，就好吃。

「如果今日的浪不好，沒有魚，我就不賣。若像石斑是養殖的話，我也會老實跟客人講，至於要不要，就由他們來決定。」就是這樣的實在，讓消費者充滿信任，而且吃過就會上癮！老闆特別提醒，假日若要過來，麻煩先打電話預約，要不然恐怕得在外面排隊。由此可見，這家人氣海鮮店獲得多少老饕的青睞。

在地人指名推薦的生魚片

來到蚵仔寮港觀光魚市，除了看到一大票人潮在採買新鮮的魚貨之外，還看到在製冰廠旁有許多人在排隊買生魚片。聽說這家「瑞成

生魚片」價格便宜又新鮮，在地人都是指名吃這間。

老闆平均2天就要批一次貨，以鮪魚、鮭魚、旗魚及海鱺為主要食材，像冬天紅魷肥脂比較多時，也可以拿來做生魚片。因為老闆會依季節增加食材，所以來這裡購買時，不妨先問看看今天有什麼新鮮貨。



▲ 「俗又大碗」的綜合生魚片。

瑞成生魚片專賣店

地址：蚵仔寮觀光魚市

電話：0932-873-514



▲ 仔細地找，你會發現可愛的「弧邊招潮蟹」。

▲ 解說員林金蓮女士。（圖/湯素瑛）

◀ 台灣4種紅樹林品種，這裡都找得到。（圖/湯素瑛）

生態資源豐富的紅樹林

從不懂到成為蚵仔寮達人，解說員林金蓮可以算是誤打誤撞說。當她的孩子就讀國小3、4年級時，老師指派功課要大家到自己的家鄉進行校外教學，當時對這裡的環境完全不懂的她，開始由實際觀察、看書等管道，慢慢地了解家鄉的文化、生態及產業。後來更加入了梓官鄉蚵仔寮文化協會，至今已經擁有10年多的資深解說經歷。

在前往援中港濕地導覽解說時，林金蓮會事先準備祕密武器——雷射筆，講解生態時能清楚地指出沼澤地上的招潮蟹，或是如拳頭般大小的兇狠圓軸蟹穴洞；還能引誘具有泥巴般保護色體的彈塗魚，看起來就像是牠們追著雷射亮點在那邊玩耍。

她說，早期這裡是魚塭養殖區，後因海軍

收回出租魚塭闢建為二代艦軍港，重新規劃後，有29.41公頃成為紅樹林濕地公園，所以援中港濕地生態豐富，台灣僅存的4種紅樹林品種，欖李、水筆仔、海茄苳及五梨跤，這裡都看得到。

自己親手打造的檜木筷子

檜木散發出來的芬多精，總能讓人忘記疲勞，減輕壓力。走進「台灣檜木生活館」，清淡香味充斥於四周，來到這，你可以一邊品嚐檜木咖啡，一邊動手製作一雙自己專用的檜木筷子；還可以在檜木祈福卡上寫上你的心願，掛上去的那一刻讓人彷彿置身日本神社，聽說還有遊客實現了願望，特別回來道謝呢！

台灣檜木生活館

地址：高雄縣梓官鄉中崙路42-7號

電話：07-6175356



▲ 彷彿置身於日本神社，將自己的心願掛上去祈福。



▲ 自己動手刨檜木，打造一雙獨一無二的木筷。（圖/湯素瑛）

十大魅力漁港 正式啟動

遊漁港 · 集戳章 · 抽大獎

文/ 陳均龍技士、巨鷗整合行銷有限公司

圖/ 巨鷗整合行銷有限公司



▲ (右起)沙署長志一、黃理事長一成、呂縣長國華、林立委建榮、王副董應傑。



▲ 墾丁春天吶喊創辦人擔任本活動音樂發起人。

近來環保、樂活、長宿及工作假期的風氣逐漸盛行，為了使漁港提供具有漁業體驗、海洋教育、環境保育、人文關懷及在地生活的生態及深度旅遊功能，因此漁業署、宜蘭縣政府及台灣省漁會日前在98年9月26日於烏石漁港北堤沙灘舉辦「十大魅力漁港啟動記者會暨漁樂滔滔搖滾音樂會」，並由知名的墾丁春天吶喊創辦人擔任這次音樂會的發起人，邀請知名樂團在現場熱情開唱，創造「烏石港的吶喊」。

記者會當天由漁業署署長沙志一、宜蘭縣縣長呂國華、台灣省漁會理事長黃一成、宜蘭縣立委林建榮以及贊助企業國光客運王應傑副董事長共同宣布漁港選拔活動正式啟動，邀請民眾到全國109個漁港參觀旅遊，選出心目中的十大魅力漁港。

由於本次入圍的109個漁港都各具特色，因此漁業署特別規劃10大主題，分為食尚玩佳、治癒情傷、忙裡偷閒、同舟共濟、情定今生、樂活漫遊、浪跡天涯、古樸懷舊、家的港灣及



▲ 國光美少女揭開魅力漁港十大主題情境序幕。(圖/ 湯素瑛)



▲ 漁樂滔滔搖滾音樂會，讓烏石漁港的夜晚也很high。(圖/ 湯素瑛)

海邊七號等10個不同情境的主題，第一階段入圍109個漁港，從9月28日開始至10月31日止，將透過網友們上網票選20處心目中最符合主題情境的漁港進入決選，之後再由專家學者組成評鑑小組進行評鑑，根據漁港之硬體建設，觀光資源，景觀維護等項目，決定十大魅力漁港的得獎名單。票選期間，民眾可至各區漁會或全國國光客運據點索取漁港觀光護照，集滿5個漁港戳章就可以參加抽獎，另外，漁業署還將安排漁港旅遊行程，帶著得獎者親自體驗台灣漁港之美。

此外，本次記者會選在風光明媚的宜蘭縣烏石漁港，就是希望讓大家親自體會台灣漁港

的美，並藉此機會讓大家明瞭漁業署積極改造傳統漁港的用心，為建設兼具漁業及休閒觀光之現代化漁港，漁業署預計在「海岸新生及漁業建設計畫」項下，投入20億元，在八斗子、烏石、梧棲及安平等4處漁港增建遊艇碼頭示範區，烏石及安平等2處整建為樂活漁港，以及辦理花蓮等共10處休閒漁港的環境改善工程。

當天晚上記者會後，會場雖然下起大雨，卻沒有澆熄烏石漁港的熱情，就在大雨過後記者會會場化身為漁樂滔滔音樂會，現場樂團演唱多首膾炙人口的流行歌曲與經典老歌，伴隨著沙灘、海風還有音樂，讓台下的遊客如癡如醉，原本寧靜的烏石漁港也顯得格外浪漫。🌊

活動網址：<http://www.t-harbor.com.tw>



▲ 國光帶你遊漁港！



▲ 集戳章·抽大獎。

鯖魚好滋味～

2009 南方澳鯖魚節熱鬧登場

文/莊嗣毅（蘇澳區漁會股長）

圖/吳楊欽（宜蘭縣政府農業處）



▲ 馬總統主持媽祖畫像義賣活動。（圖/湯素瑛）

為延續2008年南方澳鯖魚節-鯖之蘊活動辦理的盛況，蘇澳區漁會今年特結合漁村信仰中心之一的「進安宮管理委員會」，於98年9月30至10月3日連續四天舉行「2009南方澳鯖魚節暨寶石珊瑚媽祖安座開光典禮」活動。

開幕當天首先登場的是世界第一尊寶石珊瑚媽祖開光安座典禮，其來源係一名不願具名的台北信徒捐贈一株百年難得一見巨型桃紅寶

石珊瑚，相當珍貴，並由廟方出資特聘請台北縣三峽雕刻藝術家賴威佑先生及吳玖瑤小姐費時二年半時間完成神尊。寶石珊瑚媽祖法相莊嚴慈祥，頭戴寶石珊瑚絨及五鳳金冕冠，身著深紅寶石（A-Ka）錦地如意雲紋之黃金九龍八吉祥龍袍，腳穿宮鞋像船型，有船形如意，出入平安之喻。

當日吉時馬總統由縣長呂國華及立委林建



▲ 新船下水祈福豐收。

榮等多人陪同，為進安宮供奉的寶石珊瑚媽祖神尊，主持開光安座大典。馬總統表示，能為全台第一座寶石珊瑚媽祖開光安座，心情很愉悅。完成開光儀式後，馬總統在致詞中另表示，八八水災發生後，全台各地廟宇捐助善款幫助災民，進安宮也是其中之一，他代表災民感謝廟方的愛心賑災。

此外，馬總統除了宣導多吃魚對人體的好處外，更推廣多吃價廉物美的鯖魚（其營養價

值僅次於黑鮪魚）。致詞後，本會提供一座鯖魚陶瓷藝品，進安宮媽祖廟亦提供一幅寶石媽祖聖像，恭請馬總統簽名並舉行義賣活動。義賣現場氣氛十分熱絡，經參與民眾一陣喊價後鯖魚陶瓷藝品由楊前立委吉雄以新台幣50萬元成交，另寶石媽祖聖像則由本會陳理事長春生及其夫人以新台幣32萬元成交，義賣所得達新台幣82萬元，全數交由本縣弱勢團體使用。

接著，由馬總統、林立委建榮、漁業署沙署長志一、呂縣長國華、省漁會黃理事長一成、本會陳理事長春生、進安宮陳主任委員東淵及楊前立委吉雄等貴賓，共同手扶雷射球，揭開布幕後出現2隻鯖魚人偶造型公仔（小花、小青），以典雅又活潑的方式，拉開2009南方澳鯖魚節活動序幕。

今年鯖魚節的活動內容仍以”鯖魚的故鄉”為宣導主題，突顯南方澳漁港、漁村文化



▲ 馬總統親臨主持寶石珊瑚媽祖開光點眼儀式。
（圖/湯素瑛）



▲ 蘇澳區漁會陳理事長春生伉儷將媽祖畫像義賣所得捐贈弱勢團體。（圖/湯素瑛）



▲ 2009南方澳鯖魚節開幕儀式正式啟動。(圖/湯素瑛)

之美及海岸自然景觀的資源特色；同時行銷南方澳在地之漁產伴手禮品牌形象，及地方特色文化（主花燈區、燈海、海底隧道、親子遊樂區、碳烤鯖魚區等），並製作限量「小青公仔（男生）」，與去年發行的「小花公仔（女

生）」，在本會林總幹事月英證婚下，有情人終成眷屬，象徵漁業資源生生不息、永續經營。此外，活動另一高潮一金勝6號新造漁船下水典禮之祈福丟包子儀式，吸引相當多的民眾參與，象徵藉丟餌祈豐收之喻。另外，本會在



▲ 蘇澳林總幹事月英親自用新鮮鯖魚切成刺身料理，讓民眾免費品嚐。



▲ 免費讓現場民眾品嚐。



▲ 蘇澳理事長陳春生、常務監事黃文隆推薦烤鯖魚。

今年鯖魚節中，仍提供認識鯖魚的有獎猜謎活動，讓參與的觀光遊客在享受鯖魚饗宴之際，更能深入體驗南方澳漁港的采風文化之美。

本次特別邀請馬總統蒞臨開光安座及揭幕義賣捐助弱勢團體等活動，內容兼具漁村文

化、鯖魚產品開發（鯖魚油、鯖魚蛋捲等）、漁產品促銷，著實帶動地方繁榮。雖四天活動受颱風外圍環流影響，天候不佳，但仍吸引相當多的民眾及遊客參與盛會，活動順利圓滿，期待明年再見。🐟



▲ 鯖魚彩色畫畫。



▲ 南安社區媽媽表演歌仔戲。



▲ 南方澳鯖魚節越夜越美麗！

溪和三代目的故事

傳統魚寮轉型觀光工廠

文/ 黃意紋 圖/ 高遠文化



圖/ 溪和冷凍水產食品公司提供

昏黃燈光，老舊的爐灶。辛苦扛來的木柴正燒得火紅，滾燙的蒸氣一湧而出，空氣裡瞬間充滿了海洋的鮮甜。架上晾著一盤盤煮熟的鮮魚，那是記憶中魚寮的聲影……且看昔日魚寮如何結合傳統與現代，為大家帶來全新的美味與體驗。

傳統魚寮的轉型

經營溪和冷凍水產食品有限公司的簡氏家族原本居住在宜蘭的龜山島上，以捕魚為生，後因生活不方便遷居宜蘭頭城，民國45年簡大新的祖父在彭佳嶼海域發生船難，祖母與當時念初一13歲的父親簡溪焰在海邊搭建起簡陋的魚寮，進行簡單的水產品加工，維持一家子生計。因為產品品質很好，逐漸建立口碑與行銷通路，甚至外銷到日本。

民國86年，正式成立了溪和冷凍水產食品公司，邁向現代化經營。民國96年因業務擴展，第三代簡大新遷廠至利澤工業區現址，除了設立新廠房，也增購了更多現代化處理設備，並通過HACCP認證，在公司業務穩定發展後，97年更在宜蘭縣政府工策會輔導下轉型為觀光工廠。

來自純淨海洋的原始鮮甜

宜蘭海域特殊的海灣造成六種不同的地形，再加上黑潮經過，帶來了豐富且種類眾多



▲ 經歷過海洋洗禮的檣木舢舨，可說是溪和的鎮廠之寶呢！（圖/ 湯素瑛）



▲ 第三代簡大新訴說著早期傳統漁業的故事。（圖/ 湯素瑛）

地形使得流速減慢，造成魚群停留覓食，讓蘭陽溪口成為得天獨厚的捕魚場所。

溪和公司即位於蘭陽溪出海口附近的五結鄉，因為佔有地理優勢，運用當地現撈的新鮮魚貨發展了各項水產品，所以主要的產品有魴仔魚、小卷、丁香魚、四破魚（上述四種漁產品合稱為溪和四寶）和目前被視為國寶的櫻花蝦。早期溪和產品主力為魴仔魚，但因漁業署積極推動資源保育，加上簡大新對於海洋資源保育的觀念非常深厚，因此配合政府魴仔魚的禁捕期政策。基於維持魴仔魚生態平衡的理念，溪和主打的產品慢慢從魴仔魚轉向了產量較多的小卷。簡大新說：「就算現在好賣，捕太多魚，魚價還是會跌！以後即便價格上漲但也會是因為產量變少，品質還會下降。不如抓一定的量維持價格和品質，魚貨也不會因此絕跡。」



▲ 採用低溫急速冷凍及真空包裝，讓一年四季都吃得到新鮮魚貨。



▲ 從上岸到加工冷凍，搶黃金5小時內，完成所有的作業程序，為的就是保鮮。（圖/湯素瑛）

嚴格把關的5小時堅持

溪和慢慢站穩了魚貨的生產線後，秉持對魚貨原料堅持的生產理念，捕撈到的魚貨，從上岸到運回公司加工冷凍的過程，時間不得超過5小時；即便犧牲了吃飯的時間，也要替產品的新鮮度把關，保留魚貨最原始的鮮度與味道。雖然價錢跟一般市面上的價格相比略高了一點，但是對於品質的用心，可是連日本人都感受的到呢！

除了新鮮與美味外，溪和使用低溫急速冷凍和真空包裝，不添加任何防腐劑，讓民眾在享受新鮮美味的同時也吃的很安全。急速冷凍

的技術還去除了產季的問題，讓消費者一年四季都可以吃到新鮮魚貨。溪和還通過經濟部標準檢驗局HACCP驗證，產品加工過程進行嚴密控管，在生產過程中，每位工作人員都必須配戴口罩和帽子，進入工作崗位之前還得消毒，力求將每個環節都用心做到最好。讓溪和從老舊的傳統魚寮，躍升為通過國際驗證的現代化水產品加工廠。

為了讓民眾吃得更安心更安全，溪和的下一個目標是我國CAS驗證。相信在未來，多了CAS驗證的溪和一定會更好。

HACCP危害分析重要管制點（Hazard Analysis Critical Control Point）：原本是美國（NASA）的太空人為了防止食物中毒而開發出來的對策。現今為食品生產的嚴格認證，透過分析食品生產過程，找出可能發生的潛在危害，並制訂因應的控制標準、方法和應急措施，讓食品在處理的環境與過程中能將食品安

全風險降到最低。

CAS台灣優良農產品證明標章：為國產農產品及其加工品最高品質代表標章，具有原料以國產品為主、衛生安全符合要求、品質規格符合標準、包裝標示符合規定等特點。CAS 優良農產品已普遍獲得國人的認同和信賴，並已逐漸成為國產優良農產品的代名詞。

好吃又好玩的觀光工廠

近年來，溪和更將水產品加工廠改造成一座觀光樂園。原來在轉型以前雖然有不少顧客慕名而來購買產品，但是並沒有時間和空間好好招呼遊客，再加上海洋資源慢慢減少，一成不變實在不是個好方法。於是溪和開始規劃三代目展覽館，一方面服務顧客，一方面也讓參訪民眾在無形之中體會到台灣特有的海洋文化，同時認識和瞭解宜蘭當地有什麼美味又新鮮的魚貨。

轉型之後，每個月都有上百輛的遊覽車來參觀的溪和，到底有什麼魅力？

傳統的觀光工廠，大部份都是單純的為遊客準備試吃活動，但溪和打破了傳統模式，讓老舊的捕魚器具變成了這裡的寶貝，活出了另一種生命。其中，得來不易的無價之寶——來自太平山上，並且經歷過海洋洗禮的兩艘檣木舢舨，更為現在這座古色古香的展覽館添上幾分雋永的情懷。這裡的每一個展示品都是老闆辛苦從各地搜集來的，來到這裡，不妨仔細聽聽它們背後的動人故事。



▲ 參觀完傳統觀光工廠後，現場有試吃活動，可直接採購。

而今天的現場，導覽員（鹹魚仔）陳致宏和（四破魚）張大偉正生動活潑地解說著各種魚類的習性，與大家一問一答的互動方式，更為參觀活動增添了不少樂趣與教育意義，而且，他們還和其他部門的員工聯合演出古早魚貨叫賣的戲碼，讓遊客們彷彿跨越時空，回到了過去；亦如同西雅圖舉世聞名派克魚舖（Pike Place Fish Co.）令人感到歡愉的氣氛。

除了持續發展高品質冷凍食品和海洋文化觀光之外，已經站穩市場的溪和，目前正與國立宜蘭大學共同研發調味休閒食品，打算將產品觸角延伸到年輕族群與外食族。



▲ 簡大新現場示範傳統叫賣實況，彷彿回溯到過去時空。



▲ 導覽員（鹹魚仔）陳致宏以一問一答的互動方式，帶領現場民眾了解漁業文化。（圖/湯素瑛）

傳統漁港！ 如何蛻變成為觀光漁港

文/ 黃志雄（梓官區漁會供銷課課長）

圖/ 湯素瑛（本刊執行編輯）

梓官區漁會轄屬的高雄縣蚵仔寮漁港，為傳統生產地漁港，由於拍賣的制度健全，魚市場之營運狀態一直維持佳績，高雄地區、甚至枋寮地區的漁船都會到此卸魚交易，2008年的魚市場交易量為3,134公噸，總值為4億5,000萬元，營業額為高雄縣現撈魚貨之冠。

每逢星期假日都吸引遊客前來蚵仔寮漁港消費，但因停留時間短暫，未能深度體驗本鄉產業、文化與生態之美。張總幹事為突破困境，透過產官學的建議與規劃，有效整合運用本地資源，於2008年規劃『蚵仔寮港觀光魚市』與『戀戀蚵仔寮在地特產專賣店』，由於魚貨新鮮、種類眾多及價格便宜，假日人潮不斷突破萬人。

張漢雄總幹事談到，蚵仔寮觀光漁港吸引來自四面八方的觀光遊客，尤其魚市場拍賣場景更是吸引觀光客前來觀賞的焦點，而魚市場相關設施已二十年，建築物及設備老舊，雖現已由縣府發包，委由專業建築師規劃評估，但談及此事仍希望漁政單位能重視漁民生計加速辦理興建。然而要推動地方特色以及帶動地方商機，必須融入地方文化與創新的元素，目前已開發烏魚相關系列產品，如烏魚蛋捲更在中秋節之前狂賣4,000箱，供應到缺貨；新產品



◀ 張漢雄總幹事。

開發一砲而紅，有此佳績更要感謝漁業署長官，不斷的支持推動與鼓勵地方開發新產品，讓文化與創新特色產品持續在地方發光，唯有持續不斷的創新與研發才能帶動地方商機與新契機。

『工欲善其事，必先利其器』，唯好良好之準備，才能帶動地方，吸引更多觀光客；期望漁政單位重視漁民的生計及協助漁村轉型為觀光、美食及購物景點之休閒漁業。得以將傳統的生產地魚市場蛻變為「魚產品流通服務業」，繼續帶領漁民走向新世紀，讓漁民自給自足，永續發展。🐟

世界的漁港(十) 土耳其・卡納卡利漁港

文圖／黃丁盛

卡納卡利Canakale位於歐、亞交界達尼爾海峽南岸，戰略地位重要，長久以來即為兵家必爭之地，因此建有壯觀的堡壘和港口。此地漁港不僅景致優美，漁獲也相當豐饒，尤其是一艘艘滿載盈艙的沙丁魚船，最令人印象深刻。



◀ 滿載盈艙的沙丁魚船，顯示“擠沙丁魚”原來是這樣的景象。



▲ 達尼爾海峽景致優美的卡納卡利漁港。



圖/ 高遠文化

綠光

屹立不搖的綠島燈塔
點燃了希望之光
在每一個黑白交替的夜晚
往返船隻的領航者
依靠著那道熟悉綠光
讓它劃過生命的每一天



綠島燈塔