

漁業推廣

Vol. 279

Fisheries Extension

2009年12月出版
漁民與指導員適用

10 特別企劃 烏金傳奇

30 「2009年金鑽烏魚子全國競賽」
「金鑽烏魚子」評選活動熱烈展開

44 99年漁業月曆新風貌

48 2010台灣農漁會百大精品
6家漁會伴手禮獲選



行政院農業委員會漁業署



船之眼

2010年第一道曙光即將從蘭嶼出發
因為他們有個「船之眼」
猶如太陽光芒向外綻放的圖騰
是蘭嶼達悟族的守護神
保佑平安、指引方向的神聖意義
讓明年的日出帶著祝福從新出發

蘭嶼 拼板舟
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. 279

中華民國七十五年十月十五日創刊
中華民國九十八年十二月十五日出版
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

10

特別企劃

烏金傳奇

12

台灣首例烏魚人工繁殖重要歷程
專訪「研究隊」成員之一 黃丁郎

■文 / 陳怡鈺

14

「烏魚原鄉」—興達港

■文 / 楊文琳

21

烏魚養殖達人——邱文雄

■文 / 陳秀娥

22

烏魚X烏魚子 當傳統遇上創新

■文 / 高遠文化

04

漁政要聞

漁鄉風情

26

2010.1.1迎曙光、嚐海味

■文 / 高遠文化

30

活動報導

「2009年金鑽烏魚子全國競賽」
「金鑽烏魚子」評選活動熱烈展開

■文 / 陳秋燕（漁業署科長）

31

活動報導

2009永安鄉石斑魚文化節

■文 / 吳建勳（漁業署技士）

32

活動報導

漁民的信仰文化 小琉球王船祭

■文 / 陳彥臻（台灣區漁業廣播電台主持人）

34

活動報導

新活化運動

大台南假日觀光農漁產品市集活動

■文 / 葉孟琪（漁業署技士）

活動報導

36 2009東海岸旗魚祭「鮮旅旗緣」

■文 / 潘盈盈（新港區漁會推廣課課長）

活動報導

38 「風想起」彌陀鄉虱目魚文化節

■文 / 蔡金河（彌陀區漁會總幹事）

活動報導

40 七星鱸魚精緻美食展暨品嚐記者會 戀戀秋刀魚、美味永難忘記記者會

■文 / 黃微源（中華民國養殖漁業發展協會執行長）

活動報導

41 十大魅力漁港成果發表會 於12月24日西門紅樓登場

■文 / 陳均龍（漁業署技士）

推廣天地

42 好吃又好玩的花跳故鄉—北門

■文 / 陳玉玲

推廣天地

44 99年漁業月曆新風貌

■文 / 尤嵐龍（漁業署技士）

推廣天地

48 2010台灣農漁會百大精品 6家漁會伴手禮獲選

■文 / 陳詩潔

推廣天地

50 大家集思廣益 一起完美演出 98年漁村家政推廣教育北區聯合成果發表會紀實

■文 / 高淑貴（國立台灣大學生物產業傳播暨發展學系教授）

推廣天地

52 四健指導員經驗分享

■文 / 林麗美（貢寮區漁會指導員）



烏魚子 高雄興達港

捕烏達人陳敏雄
烏金傳奇第一人
民國68年創奇蹟
最高紀錄13萬尾
借問專家囊中計
水溫氣象是祕訣

文 / 陳怡鈺

圖 / 溫宏嘉

魚話魚畫

54

五十人生 一筆揮灑 老漁民素人畫家—劉生根

■文 / 陳怡鈺

大海饗宴

56 美食地圖—好吃，在哪裡？

■文 / 陳玉玲

海角樂園

封面裡

船之眼

■文 / 陳怡鈺 圖 / 游忠霖

海天遊蹤

封底裡

世界的漁港(十二) 秘魯·皮緬托漁村

■文圖 / 黃丁盛

希望導航

封底

追憶

■文 / 陳怡鈺 圖 / 高遠文化

第四次 江陳會談

簽署兩岸漁船船員 勞務合作協議



文圖/ 林宗善提供（漁業署技正）

兩岸漁船在相同海域作業，兩岸人民往來最早接觸就是漁民；隨著經濟快速發展，國人上漁船工作意願低落，致漁業勞力短缺情形嚴重，為維持漁業產業經營，我漁船主遂引進外來船員補充漁業勞力不足，大陸船員因具地利、語言相同、文化、飲食習慣相近，受到我漁船主青睞。

自80年起，政府對長期在國外作業不返國的遠洋漁船，同意可在國外基地僱用大陸船員協助作業，82年在不開放大陸人民來台灣工作之前提下，以「境外僱用、境外作業、過境暫置」政策，允許近海漁船在境外僱用大陸船員協助作業，大陸船員適時補充台灣漁業勞力，對我漁業產業發展具有一定貢獻。

兩岸對大陸船員管理互動

雖然兩岸民間漁業勞務合作由來已久，但過去礙於兩岸關係，未能協商建立正式漁船船員外派及引進機制，因此雙方各自推動管理作為。

政府開放我漁船主境外僱用大陸船員以來，原規定漁船主需與大陸外派船員之勞務公



司簽約，但自90年12月底，大陸以整頓勞務秩序為由片面暫停對我外派船員，為減少對我漁船主之影響，我方同意我漁船主不需與大陸勞務公司簽約，得與船員自行簽約，並持續推動進港安置等改善福利措施，因此大陸船員上我漁船工作實際並未中斷，但由大陸地區正式外派變成私下出境。

95年5月，大陸又片面要求提高船員福利待遇等條件，重新恢復外派船員，並加強管控船

員私下出境，惟未與我政府協商，因此成效有限，惟部分漁船主為順利僱用大陸船員，已私下接受大陸方面所提要求。

目前問題

兩岸尚未建立正式漁船船員外派及引進機制，在缺乏大陸方面配合下，衍生許多問題；如大陸船員私下出境受僱我漁船，身分及素行查核不易，自88年起已發生25起大陸船員挾持我漁船、9起海上喋血、402人脫逃等不法情事，使我漁船主生命財產蒙受重大損失，使船主及政府付出大量管理成本。

另大陸船員與我漁船主發生勞僱糾紛時，因缺乏糾紛調處機制，無法及時處理，導致船員心生不滿，發生脫逃或挾持等重大違規行為。

此外，當大陸船員發生傷病或意外事故無法再繼續工作時，因兩岸未建立事故協調制度，船主易與船員家屬發生糾紛，除造成處理上的困擾，如96年間，大陸船員張○○在宜蘭南方澳岸置處所因酒醉受傷變成植物人，家屬欲索取鉅額賠償，因缺乏協調管道，迄今船員仍無法送返。

為何要推動兩岸漁船船員勞務合作

對於漁船主僱用大陸船員，需靠兩岸共同合作，始能有效管理，目前問題無法由任一方自行處理，為維護漁船主與大陸船員之權益，兩岸主管部門已體認到推動兩岸漁船船員勞務合作協議之必要性；透過雙方協商建立合作機制，改善現有問題，將境外僱用之大陸船員納

入正常管理。

與漁業界溝通及意見

97年8月12日農委會舉辦「全國漁業會議」中，各漁會、漁業團體及漁民代表要求政府應將兩岸漁船船員勞務合作，優先納入兩岸協商議題；經海基、海協兩會溝通後，已將兩岸漁船船員勞務合作列入第四次江陳會談之協商議題。

為促進兩岸漁船船員勞務合作協商事務推動，漁業署已積極整合國內產業界意見，自97年12月起已陸續邀集縣市政府、漁會、遠洋漁業公會、漁民代表及仲介團體召開7場座談會，將大陸現行規定向業界說明，並聽取蒐集意見。

我漁業團體及漁民代表多數認為現行漁船主需全盤接受大陸方面片面提高船員福利待遇，由政府出面與大陸進行協商，可在尊嚴對等原則下，為我漁船主爭取合理權益，因此支持政府推動兩岸漁船船員勞務合作協商。



具體效益

簽訂兩岸漁船船員勞務合作協議，評估有下列效益：

健全管理制度

大陸船員透過經雙方主管部門各自指定之大陸經營公司與台灣仲介機構外派及引進，使兩岸漁船船員勞務合作秩序正常化，健全雙方管理制度。

減少不法情事發生

要求大陸方面外派船員，負起船員篩選責任，可減少挾持、脫逃等不法情事發生，降低管理成本，維護漁船主生命財產安全。



建立保證機制維護雙方權益

透過雙方指定之仲介機構或經營公司，建立對船主或船員連帶保證責任，保障雙方權益。

建立糾紛處理機制增進勞僱和諧

透過雙方指定之仲介機構或經營公司，及時處理船主與船員之糾紛，化解衝突增進勞僱和諧。

維護船員福利彰顯我保護人權主張

透過辦理船員保險、薪資給付透明化及推動船上工作條件一致性等福利保障事項，避免剝削、苛扣等不當情事發生，彰顯我保護人權主張；並使船員不應恣意再向漁船主索取額外費用。

兩岸簽訂協議並非開放陸勞

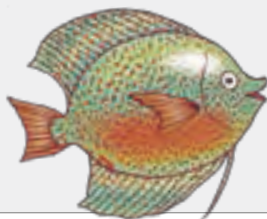
政府開放我近海漁船主境外僱用大陸船員協助作業迄今已超過15年，第四次江陳會談簽訂兩岸漁船船員勞務合作協商，仍維持不開放大陸地區人民進入臺灣地區工作之前提，並在以往一貫之「境外僱用、境外作業，過境暫置」基本原則下，建立兩岸漁船船員勞務合作機制，並非開放大陸勞工。



98年漁業署

漁業重要施政成果

文/ 許進隆提供（漁業署技正）
圖/ 石頭

| 施政要項 | 工作項目及具體成果 |
|--|---|
| 一、布局全球，提升產業競爭力 | |
| (一)台灣觀賞魚屢獲世界大獎，在國際發光發熱  | 推動馬總統『發展觀賞魚類成為新的外銷主力產業』政策，98年11月6日至9日舉辦2009台灣觀賞魚博覽會，進場參觀人數達10萬人次以上；水族街及企業形象區銷售及接單金額達4,039萬元以上。預估展後持續效益可達1億2千萬元以上，另有15國外國廠商或客戶到場參觀及採購，活絡水族市場；98年2月鍾婕瑜小姐人工培育觀賞蝦（水晶蝦）獲得德國（漢諾威）「2009國際觀賞蝦大賽」總冠軍及「紅櫻花蝦組」比賽冠軍，響譽全球。 |
| (二)專案允許漁船運搬活魚外銷，大幅提升石斑魚價 | 修正「漁船運搬養殖活魚管理辦法」申請條件，98年1月至11月計運搬石斑魚至香港4,600公噸，價值約新臺幣16億元，強化外銷競爭力，大幅擴增活魚運輸能量。 |
| (三)台灣鮪漁業全球化，為世界重要遠洋漁業國家 | 1.積極參與各全球性及區域性鮪漁業國際組織，維護我國於各鮪漁業組織管轄水域作業權益及漁獲配額，包括大目鮪75,173公噸、南方黑鮪1,000公噸、劍旗魚T) 1,030公噸、黑鮪65公噸，目前我國已超越日本成為全球首位之遠洋鮪延繩釣漁業國家。 2.98年11月成功推動我國得以「委員會會員」身分參與「南太平洋區域性漁業管理組織」(SPRFMO)。 3.因應印度洋海盜問題，於98年11月「大西洋鮪類資源保育委員會」(ICCAT)年會中，增加7艘大西洋大目鮪作業漁船船數，容納部分印度洋漁船至大西洋作業。 |
| 二、創新施政，促進產業轉型 | |
| (一)辦理十大魅力漁港選拔，帶動漁港活化轉型 | 98年9月26日至12月24日辦理十大魅力漁港選拔等系列活動，成功讓國人關注漁港發展深度旅遊，並行銷漁港轉型。 |
| (二)推動海岸新生，興建漁港遊艇碼頭，營造親海樂活風潮 | 推動馬總統海岸新生政策「改造傳統漁港為兼具漁業及休閒觀光之現代化漁港，並鬆綁沿海遊艇觀光限制」。 |



| 施政要項 | 工作項目及具體成果 |
|----------------------|--|
| 三、重視民意，解決漁民需求 | |
| (一)辦理漁港疏浚，解決漁民出海困境 | 辦理34處漁港疏浚工程，維護漁船航行作業安全。 |
| (二)協助漁民渡過經濟不景氣與高油價難關 | <ol style="list-style-type: none"> 1.為減輕漁民購油成本負擔，將漁船用柴油改採油價之14%浮動計算補貼金額，直接有效減輕漁民購油成本負擔。 2.自98年起將漁船用汽油納入優惠補貼品項，受惠漁船艘數約11,360艘。 3.為因應國際油價高漲，提高未滿100噸漁船休漁獎勵金20%，並將100噸以上漁船取消最高金額上限；另放寬休漁在港日數由130日調降為90日，減輕漁民因成本過高無法出港作業損失本（98）年度計畫截至98年11月30日止，已有8,923艘漁船符合獎勵資格，核撥休漁獎勵金計15,426萬元。 4.為因應國際油價高漲擴大漁船筏收購98年度拖網及延繩釣漁船專案收購核定之漁船計62艘，100噸以上漁船計有26艘及未滿100噸漁船計有36艘；98年度漁船筏收購核定之漁船計20艘，100噸以上漁船計有1艘及未滿100噸漁船計有19艘。 5.助遠洋漁船繼續經營與金融協助，穩固我遠洋漁業實力 因應經濟不景氣與金融風暴，於98年及99年共編列5億元經費。於98年4月公告「促進遠洋漁船海上作業提升產業競爭力實施作業要點」，獎勵對象以領有有效漁業執照及國外基地作業證明書（或核准對外漁業合作文件）之遠洋作業漁船，並於98年1月1日至99年6月30日期間，VMS回報船位資料，海上日數連續365日內達270日以上者，將依漁船噸級予以一次核撥定額獎勵金，以減輕漁船部分經營成本之負擔，截至98年11月30日止，已約300餘艘漁船提出申請。 6.考量遠洋漁業業界年面臨油價高漲之經營困境，同意延緩償還政府減船墊借款，延緩期間金融成本（約9千萬）由政府支付，以減輕遠洋漁船經營成本。 |





| 施政要項 | 工作項目及具體成果 |
|--------------------|--|
| 四、落實漁業管理，建立負責任漁業國家 | |
| (一)加強遠洋漁業管理，導守國際規範 | 落實「投資經營非我國籍漁船管理條例」，並依該條例授權於98年10月16日訂定「投資經營非我國籍漁船許可辦法」及「投資經營非我國籍漁船作業資料申報辦法」，將國人投資、經營非我國籍漁船從事漁業納入管理。 |
| (二)合理管控漁船用油，嘉惠漁民 | 持續推動按漁船所裝設航程紀錄器記錄之作業時數，核算優惠用油量：98年1月至11月發油量為58.7萬公秉，較97年度同期，減少比例達26.7%，已達有效合理管控漁業動力優惠用油之施政目標。 |
| (三)重視資源，促進永續利用 | 於沿岸海域規劃設置漁業資源保育區，實施人工魚礁投放並辦理15處魚礁區覆網清除工作，以及進行魚貝介苗人工放流，98年度計放流500萬尾以上，並針對具有嚴重危害資源或破壞生態之漁業如鱸、飛魚卵及珊瑚等，採漸進從嚴管制。 |
| 五、莫拉克災害應變與重建 | |
| | <ol style="list-style-type: none"> 1.本會漁業署8月10日起，赴災區現場清理養殖區之大量斃死魚，總計清除斃死魚及淤泥共計1,015公噸，恢復養殖區原有環境景觀。 2.協調清除漁港漂流木，至8月22日起全國漁港均已保持暢通，漁船可以安全進出，全國累計約清出4.5萬噸港內漂流木。 3.養殖魚塭區周邊道路工程、進排水路等養殖漁業設施復建部分，已會同地方政府實地勘查，於10月1日審查通過屏東縣等5縣市復建工程38件，並函請各縣政府依災後重建相關規定辦理工程發包施工。 4.針對漁船筏修復部分，農委會已於98年10月2日發布「八八水災漂流木撞擊漁船(筏)致受災專案救助計畫」，依漁船(筏)噸數別核實發給5千元至7萬5千元不等救助金，經統計漁船受災申請案件約2,300艘，截至98年11月30日止，已完成核撥674艘之救助金，合計1,280萬元。 5.為協助受災養殖魚塭儘速復養，補助受災漁港消毒、水質改善、魚苗購買及淤泥清除等費用，刻正由受災縣（市）政府研提計畫辦理。 |



烏金

守信的烏魚年年洄游，至今已有三百多年的歷史，
冬至前後十天，正是牠們最肥美的黃金時期。

民國58年，台灣首創烏魚人工繁殖，
然而講到烏魚，你一定要知道高雄興達港；
還有碩果僅存，堅持用傳統漁法守候著牠的唯一一艘巾著網漁船；
而榮獲十大傑出漁民的陳敏雄，可是昔日的捕烏常勝軍；
邱文雄更是成功地孕卵烏魚養殖，成了茄萣的知名人物。

若你來到了烏魚原鄉興達港，千萬別忘了買烏魚子回家去！



選擇雌烏魚

傳奇



烏魚子製作流程



⑥鹽漬（1小時半）



⑦脫鹽
（再整形、乾燥即可）

台灣首例烏魚人工繁殖重要歷程

專訪「研究隊」成員之一 **黃丁郎**

文圖/ 陳怡鈺

現代的人都知道烏魚子大多出自於養殖魚塢，但有誰知道從海上捕撈的「烏金」，是如何演變成人工養殖，而又是誰引領先鋒帶領著台灣，首次成功人工繁殖烏魚，打破世界紀錄創下傲人的成績呢？

為了回溯烏魚養殖產業，本刊特別邀約曾於民國52年，由早期的漁業局特別編列經費，組成「烏魚人工繁殖研究隊」的隊員之一黃丁郎，請他談談當年的首次人工繁殖研究隊。如今已77歲的黃丁郎，為了這次專訪，還特別跟水產試驗所調閱相關資料，謹慎地重整過往記憶，一一地細說過往歷史。

最早的研究團隊

民國52年，由漁業局林茂春、侯英物、鄭枝修，台南水試所唐允安(分所長)、黃英武、黃丁郎、丁雲源，台大漁業生物試驗所童逸修、洪金抱等專家學者，組成「烏魚人工繁殖研究隊」進行烏魚人工繁殖之研究。當初成立該團隊的目的，在於因應全球國際性的重要經濟烏魚，進行大量生產魚苗，以人工繁殖烏魚，帶動整個漁業產業發展。

早期先於高雄縣林園鄉汕尾漁會理事長蔡燕國住宅作為基地並在附近沙灘搭建人工水



▲ 早已退休的黃丁郎，如今仍持續關注烏魚養殖產業。

池，做為研究基地，於冬至前後一個月，搭乘快艇前往下淡水出口處跟漁民購買母魚及公魚，並到魚市場取出成烏的腦下垂體，再以純酒精脫水並加上市面的胎盤性賀爾蒙，混合研磨，再打入母魚體，進行催熟動作。

約48小時後產出魚卵，再與公魚授精(乾導法)，接下來就是孵化成魚苗的階段。經過了多次的實驗研究，前前後後共花費了6年的時間，才於民國58年2月，正式人工繁殖出2尾魚苗。可別小看這2尾魚苗，牠們可是全世界人工繁殖烏魚成功的首例，本報告由廖一久院士整理發表。也因為如此，畢業於高雄水產學校養殖科的黃丁郎，因曾參加阿公店水庫養殖草、鰱魚及烏魚人工繁殖上寫下卓越成績，榮獲了第8屆十大傑出青年。



▲ 1968年在東港的烏魚工作隊（原東港海水浴場）隊員與聯合國糧農組織派來的蘇合德先生（前排右起為王先生、廖一久、蘇哈德、劉進發、謝隆聲、黃丁郎、李棟樑、邵桶貴、盧永章、葉雄、羅明川、林茂春、董逸修）。（黃丁郎提供）


尋找問題的根源

這6年來，到底是哪裡出了問題，以致於每當成功完成第一階段後，接下來的孵化過程總無法撐過45天變成魚苗？其原因主要跟水質、烏魚成熟度有關，不過最大的主因，卻在飼養的方法沒有作水色的觀念，也就是由海水與有機或化學肥料進行培養水色繁生原生動物。最後，終於研究出一套飼養的方法，從孵化出來第3天，先飼食原生動物，再來牡蠣的授精卵、輪蟲、劍水蚤至豐年蝦幼蟲，45天後變成魚苗，放入魚苗池飼養，再轉移至3分至1甲較大的養成池養成。

在這6年中大約第4年，剛從東京大學回來的廖一久博士，也加入了團隊，於東港養蝦中心（水試所東港分所前身）由他領導繼續研究，民國65年達成從繁殖魚苗—養成一種魚培養—再繁殖的「完全養殖」。之後在民間方面佳冬的業者林烈堂先生每年也連續5~6年繁殖十餘萬魚苗出售。

人工繁殖魚苗的重要性

早已退休的黃丁郎，談到今日的烏魚子產業時表示，天然捕撈的品種有大金蘭、大鉑、小鉑、牛屎烏等多種，若不幸買到大金蘭所佔比例較大時，養4~5年都很難成熟孕卵，故業者將會大虧本。若牛屎烏所佔比例較大時，會因所結烏魚子較小而不合乎成本。唯有大鉑最適合養殖，3年結子可得8~10餘兩之上品烏魚子，故建議以塹養大鉑為人工繁殖的親魚，可獲得100%之大鉑苗，同時可試驗從魚花期，就開始變性如同吳郭魚之單性養殖（全雄），以節省飼料成本。

退休後的黃丁郎，其實並沒有閒著，前2年還到中南美洲擔任顧問，目前也在上海擔任水產顧問。不過他也表示，接下來的日子慢慢就不再做了，要來好好的養老，過著悠閒的生活。但，昔日的養殖先鋒，卻依然如此地閃亮，始終是我們的漁業之光！

「烏魚原鄉」——興達港

文/ 楊文琳 圖/ 溫宏嘉



被稱為「烏魚之鄉」的興達港，不但有著每年守信洄游，被當地人稱為「信魚」的烏魚，還有國內碩果僅存，數十年不變只以巾著網捕烏魚的聯春滿號漁船，也有一次就能捕到四萬多尾烏魚的捕烏達人陳敏雄，冬季時更有一塊塊美味的烏魚子在陽光下閃閃誘人。現在的興達港雖然已經不復當年百組船隊的捕烏盛況，但隨著情人碼頭的興建及區漁會規劃成立的展銷中心，努力轉型成觀光漁港的興達港，將再度擦亮這塊「烏金」招牌。



興達港位處高雄地區最北端之茄萣鄉崎漏灣海岸，是西南海岸近海漁船的主要作業基地。它不但是國內最大近海漁港，也曾是遠東最大遠洋漁港，盛產有「烏金」美譽之烏魚，為台灣主要烏魚交易中心。烏魚的經濟價值非常高，因此只要魚貨量夠，當年一定是個快樂年！而具有洄游特性的烏魚也經常不負漁民所託，每年都準時來報到，所以在當地牠有個很美的別稱——「信魚」，當信魚回來的時候，漁民的生活也因而富裕，這也讓當地人對烏魚產生一份很特殊的感情。

追溯台灣捕烏的歷史，從康熙年間的「諸

羅縣志」，及「台灣通史」中，即記載烏金是台灣漁民300年來重要的魚貨。烏魚原本棲息於中國大陸沿岸，冬季隨著大陸海潮向南洄游，依時令在傳統冬至前後十天，洄游到台灣西南部產卵後，再逆流洄游到大陸沿岸。由於烏魚對海水溫度及鹽度特別敏感，必須要在溫度及鹽度適當的海域才能產卵，所以一到冬天，烏魚便會成群南下，到較溫暖海域繁殖下一代，這時正是公母烏最富價值的時候，不僅肉質鮮美，更是魚卵與魚鰾最飽滿的時節。

碩果僅存巾著網捕烏船－聯春滿號

以往捕烏魚都以巾著網漁船為主，這種捕烏法創於美國，後經日本傳入台灣。巾著網捕烏的方式是以兩艘船並排航行，船尾各繫著巾著網的一端，船長負責探測魚蹤。一旦發現烏群，便要迅速的投下網，然後兩船各自朝外開，把網拉開，準備將魚包圍住。等巾著網完全張開，兩船再漸漸靠近將魚團團圍住，之後用收網機將網拖回，並且拉緊底繩縮成一口網袋，將烏魚全部套在網中。

在捕烏的黃金時期，國內有上百組巾著網的捕烏船，但隨著漁獲量1年比1年少，目前國內僅剩個位數的巾著網捕烏船，而中南部更只剩碩果僅存的聯春滿號，繼續堅持以巾著網捕烏。「哇係國寶呢」，說出這句話的正是聯春

滿號的船長吳聯明，在船員面前總是不怒而威的吳船長，一談起捕烏，臉上就充滿了自信驕傲的神情和笑容。吳聯明表示，就他所知，今年還在用巾著網捕烏魚的漁船只剩宜蘭兩組及興達港的聯春滿號，從14歲就開始上船的他，今年60歲，數十年來堅持以巾著網捕烏，的確是捕烏界的國寶級人物。

巾著網的作業需要兩隻船，1組人要24位船員，幾乎每位船員都已經跟他合作2、30年，吳聯明回憶當年捕烏的黃金時期，常常一下網就可以有數百萬，甚至上千萬漁獲入帳。根據慣例，抓1萬尾烏魚就會在船上插1枝國旗，他的船上常常是前中後都插了國旗，還沒入港就知道又是大豐收。而且，吃了台灣水的烏魚特別美味，一旦嚐過海撈野生烏魚的好滋



▲ 聯春滿號的船長吳聯明，堅持以巾著網捕烏。



▲ 捕烏常勝軍—興達之光陳敏雄。

味，連小朋友都忘不了，因此家裡的孫子都知道只有阿公捕的烏魚，阿嬤烤的烏魚子最好吃。吳聯明說：「野生烏魚的烏魚子切薄片後，對著光看可以看到烏魚子中有血絲，口感一級棒。」

吳聯明相當堅持捕烏要照天理在走，大尾才抓，而且只照季節抓。看到有人毒魚，炸魚，或是大小通殺的捕撈方式，他既無奈又感慨。即使巾著網捕烏的方式成本高，且他不雇用外勞，全部只找和他一起打拼多年的船員，今年甚至又花了30多萬元把船整理得煥然一新，全都是因為他捨不得讓巾著網走入歷史。



▲ 陳敏雄於82年獲頒十大傑出漁民獎。
(圖/ 陳敏雄提供)



◀ 捕烏傳統慣例一捕到1萬尾就插1枝國旗。
(圖/ 陳敏雄提供)

堅持走自己的「烏魚道」的吳聯明，今年還是一如往常，期待冬天的到來，和守信的烏魚在海上相會。

捕烏達人陳敏雄

因為捕烏魚而獎盃獎牌堆滿家中，前總統李登輝並曾親自登門拜訪的捕烏達人陳敏雄，用做學問的態度認真研究烏魚的生態，一講起當年捕烏的黃金年代，花白頭髮下的雙眼立刻閃出光芒。

25歲上船，32歲就成為當時茄苳鄉最年輕的船長，曾當選十大傑出漁民的陳敏雄，民國68年時締造了捕獲13萬尾烏魚的全國最高紀錄。陳敏雄說，洄游性的烏魚，到台灣時最成熟，油脂最好，而烏魚群會分成好幾波，通常第二及第三波的烏魚群不僅數量多，且肉質鮮美，魚卵及魚鰾都肥美豐碩，所以要看準時機下網。捕烏經驗豐富的他，更和水產試驗所的專家合作，從水溫和氣象中，判斷出最適合捕魚的時機和路線，例如水溫21、2度時最適合捕烏。光是從這點就可以知道，捕烏達人美名的背後，其實下了很多別人看不到的工夫。

對這些固定洄游來到台灣南部的烏魚群，當地人總戲稱牠們是來台南拜城隍。但近年因為暖冬，烏魚常常不來台灣，加上大陸常常在烏魚還未到最美味的季節就提前攔截，讓烏魚的捕獲量1年不如1年。目前已經不再出海的陳敏雄，也很感慨這套捕烏的學問已經快要沒有人可以傳承下去。

美味烏魚子

快到冬至時，烏魚群邁入成熟期，漁民捕獲上岸之後，都會立刻剖腹取卵，製成美味的烏魚子。但由於現在的野生烏魚越來越少，有



▲ 12月正是烏魚子加工業者的黃金時期。

很多烏魚子都來自魚塭所飼養的烏魚，所以接近年底的1個多月，就是烏魚子加工業者最為忙碌的時刻。

地上堆滿了如小山的烏魚，手法熟練的阿嬤，兩三秒就能取出完整的烏魚卵，經過去血、鹽漬、醃製之後再壓平曝曬、加工，就成了高級料理的烏魚子。而茄萣的烏魚一向品質最好、數量最多，還創下好幾次全台捕烏數量最高紀錄，因此這裡也可稱為烏魚子的故鄉。冬季時來到茄萣，可以看到特別的曝曬烏魚子景象，一片片橘紅在陽光底下發出誘人的光芒。

從事烏魚子加工業三十餘年的曾進忠，只要用手一掂就可以分辨烏魚子的大小重量和品質好壞。一般而言，大致分為大中小，小的五、六兩，中的六兩多，大的要八兩以上，也就是兩片就有一台斤重的最高級烏魚子。通常



▲ 烏魚子加工業者曾進忠，進行烏魚子等級分類。





▲ 在情人碼頭開設的興達港區漁會農漁產展售中心。

色澤較淺的是野生烏魚子，較深的是養殖烏魚子，品質好的烏魚子在外觀上呈兩片腎形，且兩片顏色、大小、厚薄要相當，外表應呈均勻的橙黃色、棕紅色或赤褐色，而且有光澤，用燈照時呈現半透明狀。以手指輕輕按壓，能不凹不裂的就是上品，有凹痕就表示乾燥不足，吃起來會黏牙，如果一按就脆裂，表示乾燥過度，口感會過硬。烏魚子含有豐富的維生素A、B群、E、銅鋅、蛋白質及脂質，而製作過程中的鹽份多少，壓的力道和時間，以及曝曬時間的長短，都會影響口感。

興達港區漁會總幹事曾欽榮

民國65年起，高雄縣政府投資5億元興建興達漁港，66年完成，總面積120公頃，泊地25公頃，成為綜合性近海漁業區。民國80年農委會投資興建興達遠洋漁港，86年完成建設陸上設施，計投資71億元，開闢泊地126公頃，陸地145公頃，碼頭5,706公尺，水深5~8公尺，可供100~500噸漁船1,000艘停泊。

目前擔任興達港區漁會總幹事的曾欽榮，75年進入漁會，超過20年的工作經歷，幾乎

漁會的每個部門都待過。今年3月正式接下總幹事一職後，他最重要的任務就是希望能先做到人和，之後才能讓漁會的作業步入正軌，未來則是轉型為觀光漁港。曾欽榮指出，興達港轉型的條件很好，在中央農委會漁業署支持下，高雄縣興達漁港港區休閒景觀美化工程陸續

進行，投資數億完成的情人碼頭相關建設、漁業動力文化館、農特產展售中心等設施，讓民



▲ 興達港區漁會總幹事曾欽榮。

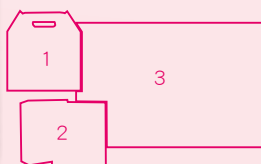
眾可以享受到優質的濱海休閒娛樂，欣賞興達港不同時段及不同面向的風情。

情人碼頭可以欣賞美麗的黃昏落日，附近還有風帆基地可以體驗，明年初興達港區漁會農漁產展售中心完成後，將與傳統魚市場的拍賣連結在一起，民眾不但可現場感受拍賣魚市的氣氛，也可在鄰近攤位直接購買最新鮮的漁獲。未來並將設置餐廳及燒烤區，買了海鮮可請餐廳代為烹煮或自行燒烤，在魚貨大街，有吃、有喝、可購物、更有露天海邊咖啡園區。此

外，曾總幹事並規劃在將來將來設置箱網養殖區讓民眾體驗釣魚樂。

目前已經在情人碼頭開設的興達港區漁會農漁產展售中心，則是提供了當地的優質漁產品，如烏魚子及鰻魚精力湯等，很適合遊客們帶回家做為伴手禮。

邁向新世紀的興達港，希望能夠結合漁業活動與人文歷史全新再造，讓這裡成為繼淡水之後，第二個漁港轉型的成功範例。



1. 鰻魚精力湯伴手禮～內含滿滿的膠原蛋白，給你美麗又健康。
2. 烏魚子伴手禮。
3. 展售中心內觀。

烏魚養殖達人—邱文雄

文/ 陳秀娥 圖/ 溫宏嘉

曾榮獲全國十大傑出農民的邱文雄，經過10年的研究，不但成功在魚塢中養出烏魚，甚至養出有烏魚子的「烏金」，當年在興達港魚市場當場剖腹取出烏魚子時，圍觀的漁民嘖嘖稱奇，造成大轟動，烏魚養殖達人的名聲也不逕而走。

從小生長在高雄縣小漁村內的邱文雄，4歲就跟著父母在沿海地區捕撈魚隻。民國52年時，當時才16歲的邱文雄看到大人拿著烏魚網撈捕烏魚，不但耗費體力而且還要碰運氣，他突發奇想以飛蛾撲火的原理，在晚上拿著電燈到海邊捕魚，結果成果豐碩，大家也跟著改變傳統方式，紛紛仿效。

有了這次的成功，邱文雄更是潛心研究魚類生態及各種魚類的養殖方式，他不但成功研究了鱸魚苗養殖，掀起全省海水鱸魚養殖風潮，之後又帶動屏東地區的海水高級魚養殖。民國76年，他開始嘗試用人工魚塢養殖烏魚，當時養殖業者養烏魚不是很容易養死，就是無法產卵。他跟弟弟邱文亮經過無數次的研發，以及將近10年的努力，不但養殖出品質極佳的烏魚，而且取出的烏魚子也已經足以與海撈烏魚相比。

從年輕到現在，邱文雄還是堅持不斷地研究。他認為，研究工作不進則退，過程中更是充滿樂趣，也很有成就感。目前兒子邱金民也



▲ 邱文雄花了近10年的努力，終於孕卵繁殖成功。

繼續傳承父親的志業，父子倆一起研究魚苗，5、6甲的魚塢養殖了龍膽石斑、斑頭、烏魚、虱目魚、鱸魚及白蝦。而且邱文雄一點都不藏私，他認為討海人太辛苦，因此只要有人請教關於養殖的問題，他一定將所有撇步毫無保留的全部傳授出去，而且，他還將養殖石斑魚、鱸魚及烏魚的經驗著作成書，分享給全省養殖業者，希望全台灣的漁業都能越來越進步。🐟



烏魚×烏魚子 當傳統遇上創新

文/ 高遠文化 圖/ 邱明煌

烏魚子的傳統吃法無外乎就是放入烤箱微烤，或是將表面微煎，但你知道烏魚子在義大利南方的作法嗎？還有如何利用烏魚及烏魚子來作創意料理呢？本單元特別邀請「御采和食」林青諭及「魚介」黃羽翔日本料理師，來為當令的烏魚及烏魚子進行創意大改造，挑戰傳統既定的思維，呈現全新的視覺饗宴，就是要帶給你前所未有的口感與滋味！

編按：同時，我們也帶給讀者一些在地作法。本次料理因特別配合本期刊報導，因此不在該餐廳的菜單上，若有需要，請事先預訂。

烏魚味噌

先將烏魚、薑、蔥段及清酒放入鍋中煮熟，再加入帶有甜味的信州味噌及鹹味的紅味噌，慢慢熬煮，使其味道融入魚肉內，最後加入少許冰糖。



「御采和食」林青諭師傅特別選用當令蒜苗，以及具有去寒功效的麻油，製作一道適合寒冬的傳統佳餚；另一道是以日本味噌結合本地烏魚，讓甜中帶鹹的佐料與魚肉的鮮甜相互交融；還有義大利南方料理，當麵條夾附著烏魚子細末一口咬下，烏魚子彷彿在嘴中跳動……

御采和食

台北市中山區遼寧街101巷16號
02-2750-0012

林青諭

年資：13年

經歷：台中萬月樓懷石料理
台北薰日本料理
御采和食



烏魚子義大利麵

先將義大利麵煮熟備用。將蒜頭片以橄欖油爆香，再取出留下蒜香即可，然後加入蒜苗切末、麵及取部分烏魚子細末（磨末而成）一起攪拌，最後再鋪上切片烏魚子。



麻油烏魚

以麻油爆香薑片，再將抹上一層薄薄麵粉的烏魚放下去煎熟，最後再將鍋中的麻油與少許醬油混合，先將蒜苗切絲擺盤之後，再淋上提味。

「魚介」黃羽翔料理長特別採用當天捕撈的台灣野生烏魚，搭配各式天然植物，玩出不同的口感與風味；而パン這道料理則是包附著含有水份的蔬果及烏魚子，讓品嚐到的滋味一層接一層；還有一道以高粱萃取的精華搭配烏梅，利用酸酸甜甜的味道，提引出烏魚子的另一種餘韻……



大武山

取用大武山的58度高粱，將其燒至酒精完全揮發，萃取精華備用。烏魚子煮一下之後關閉，等溫度下降50度之後，再把蘿蔔泥與較嫩的蒜苗一起攪拌。擺盤時，在最下一層先倒入烏梅汁，再來是大武山高梁，然後將食材放在最上面。



パン（音譯：pan；中文譯：麵包）

先將吐司在烤盤上烙印其形狀，中間裹附著日本富士蘋果、山藥、蘿蔓及烏魚子，一旁再灑上烏魚子細末及哇沙米沾醬。



黃羽翔

年資：18年

經歷：遠東飯店燦鳥

魚介

魚介

台北市長春路154之4號

02-2511-5568



烏魚懷石

烏魚切片料理，中間裹附著煎過後再做碎魚鱈，接著放入些許西洋芹增加鮮脆的咬勁，上面再放來自日本的小菊花；另外還有茗荷、日本紫蘇葉及日本海葡萄，可以作為不同口感的搭配。



2010.1.1

迎曙光、嚐海味

文圖/ 高遠文化



06:33 蘭嶼

▲ 蘭嶼東清灣。

06:34 綠島



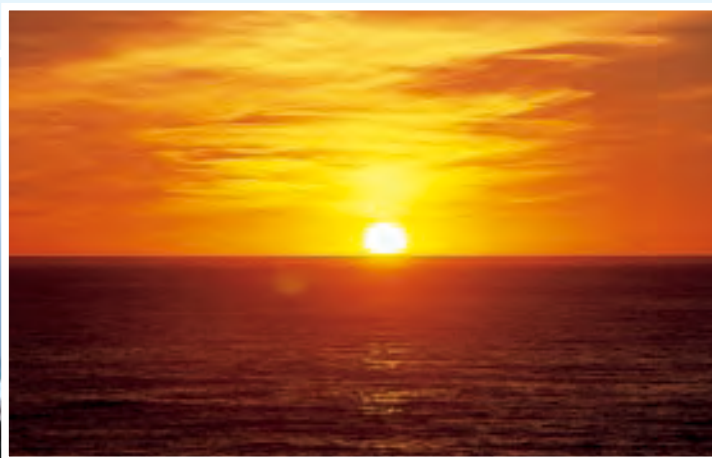
▲ 綠島朝日溫泉。

6:33，第一道曙光在蘭嶼

每年的第一道曙光總是從東部來報到！當太陽從海平面緩緩升起，乍現光芒時，這日出東昇的景像，彷彿正宣告著昨日已逝，迎向充滿無限希望的未來。2010年元旦的第一道曙光，即將於6:33現身蘭嶼，緊接就是台東綠島的6:34，而有著「日昇之鄉」之稱的台東太麻里，更是從千禧年之後，成為全台唯一迎曙光、升國旗的賞日盛地。



▲ 台東太麻里迎曙光、升國旗。



▲ 花蓮七星潭。

北部的朋友，可以選擇在東北角的第一道曙光——台北縣貢寮鄉三貂角燈塔，而在福隆海洋音樂祭的帶動之下，福隆海水浴場也有一起搖滾掀曙光的相關活動；宜蘭的朋友，我們則是推薦在顯少人知的宜蘭縣南澳朝陽漁港觀

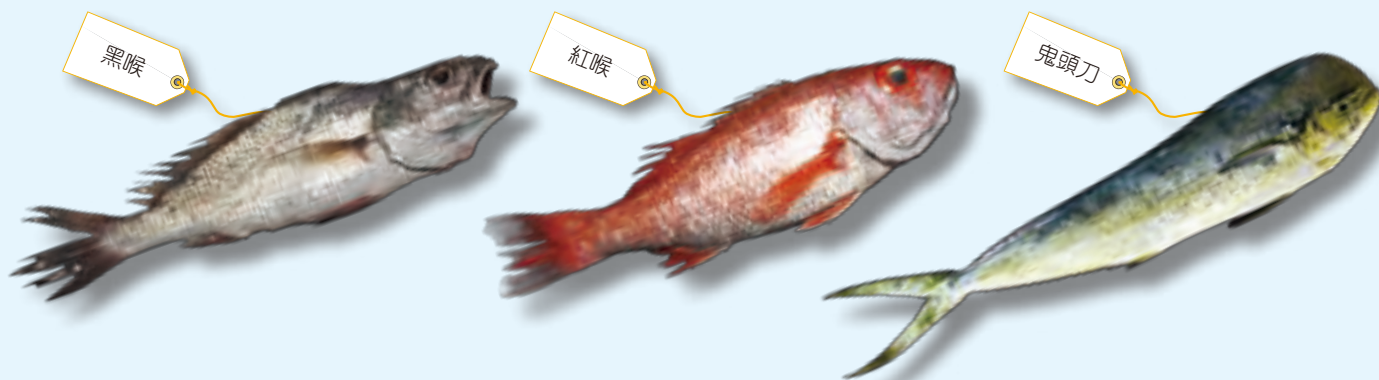
賞朝陽日出，這可是被認為日出現身時間最長的地方；花蓮則以七星潭為首選，在等待日出的黑夜，佈滿天空的斗大繁星映入眼簾，再搭配浪花拍打岸邊那喀啦喀啦的清脆石礫聲響，成了一場最獨特的海洋音樂會。



06:38 三貂角

▲ 宜蘭朝陽漁港。

▼ 台東富岡漁港重要魚貨。



台東富岡，海鮮美味吃透透

美不勝收的日出，總是令人永生難忘，而在台灣、綠島、蘭嶼之間往來的交通樞紐——台東富岡，更因為有太平洋黑潮流經，海水乾淨無污染，再加上地形特殊，因而盛產洄游性及定棲性等高經濟價值魚類。富岡漁港又名為伽藍漁港，來到台東的您，一定要好好品嚐正肥美的旗魚；還要到有「紅加夢之鄉」之稱的富岡漁港看看熱鬧的拍賣魚市，當然更不能錯過在地美食料理哦！

魚市場熱鬧滾滾

一大早，港邊的魚市場已經擠滿人潮，為的就是採買剛上岸的新鮮魚貨！這裡的漁船通常都是在凌晨出海，早上7、8點陸續回港，等到9點，滿滿的魚販與水產業者互相競爭標價的熱鬧場面將會展開。有10多年魚市拍賣經驗的台東區漁會魚市場主任廖書賢說：「我們這邊主要以高經濟價值魚類為主，如鮪魚、旗魚、鬼頭刀、龍蝦……等等，有別於以小型魚種為主的新港。而且，紅加夢（紅喉）、加志，還是本地特有的魚類資源。」



▲ 台東富岡漁港。

紅燒錢鰻超人氣

來到漁港，最傷腦筋的往往是不知道要吃哪一家！或許你可以試試富岡漁港附近的「玉珍海產」，因為這裡天天採購現撈魚貨，對於食材的挑選，老闆唯一的堅持就是鮮！雖然幾乎每一間位於港邊的店都強調新鮮，但老闆娘鄭照玉清清楚楚的對我們說：「淡季時，客人會比較少，所以有些魚鮮度不足時，我們就自己煮來吃。」不論淡旺，老闆依然堅持天天上魚市買新鮮！

王珍的外頭有著一整排的活水缸，只見老闆娘一手抓起活跳跳的七彩龍蝦，並且告訴我們：「這可是現釣的哦！這款最好吃。」對於不懂海產的客人，她總會熱情地介紹，而且還會教你如何分辨好壞，讓你在食材要下鍋前，就可以現學現賣，自個兒鑑定一下。

「人講吃山靠山，吃海靠海，今日有什麼就吃什麼，所以本店『沒有菜單』，也沒有所謂的招牌菜。」不過，店內有道紅燒錢鰻向來



▲ 玉珍海產老闆娘一手抓起活跳跳的七彩龍蝦。

擁有超高人氣，嚼勁十足的Q彈魚皮，美妙獨特的滋味，連在地人都讚不絕口。那麼，在地最重要的深海魚類——高經濟價值的紅加夢呢？老闆娘表示：紅加夢的肉質極為細膩，她喜歡用破布子、薑絲、蔥一起下去蒸煮，然後在品嚐時將蒸煮出的醬汁，夾拌著魚肉一起食用，嫩中帶水份又點鹹度，非常下飯。🐟

▼ 紅魷、鮪魚生魚片。



▼ 紅燒錢鰻超人氣。



▼ 清蒸紅喉。



玉珍海產

地址：台東市富岡街285-1號

電話：089-281-171

營業時間：10:30-21:00

「2009年金鑽烏魚子全國競賽」

「金鑽烏魚子」評選活動熱烈展開

文/ 陳秋燕（漁業署科長） 圖/ 湯素瑛（本刊執行編輯）

怎樣的水產品會是年節「奢華、頂級」的伴手禮？12月30日漁業署舉辦「2009金鑽烏魚子全國競賽」，以公開競賽方式，比外觀、比風味、比口感，選出10大「金鑽烏魚子」優勝產品，提供民眾購買水產精品最佳選擇。

冬至將近，正是烏魚子上市的旺季，黃澄澄的魚卵在陽光照射下，閃耀似黃金，外型飽滿而口感細膩，頂級美味，長久以來深受國人喜愛，連日本人也一向視烏魚子為最高級禮品。早年烏魚主要來自海洋捕撈，素有「海上烏金」的美稱，隨著漁業資源枯竭，導致野生烏魚產量不穩定，近年來，養殖烏魚的烏魚子

風味和口感在飼養條件與製程不斷改良提升之下，已不輸野生烏魚子，成為市場的主流。

漁業署為推廣國內烏魚產業，推出台灣「金鑽」優質水產伴手禮，今年將以養殖烏魚子為主，首度採全國競賽的方式，評選出「金鑽烏魚子」優勝產品，首先在新竹、彰化、雲林、嘉義、台南、高雄等6個地區辦理地方初賽，經評定優勝者，才有資格繼續參加12月30日於台北國賓大飯店舉辦「2009年金鑽烏魚子全國競賽」，由各專家進行最後評比，選出10大優質烏魚子，頒發獎金及獎牌。



▲ 胡副主委暨沙署長等貴賓揭開金鑽烏魚子選拔活動序幕。



▲ 金鑽烏魚子請您來品嚐。



▲ 來自嘉義、台南、高雄、新竹、彰化、雲林等六處區漁會代表展示當地優質烏魚子。

2009 永安鄉石斑魚文化節

文/ 吳建勳（漁業署技士）

圖/ 湯素瑛（本刊執行編輯）

在高雄縣副縣長葉南銘、農業處長張清泉、永安鄉長黃順益一同點燃禮炮下，永安鄉第十屆石斑魚文化節，於11月14日在高雄縣永安鄉休閒廣場拉開序幕，活動範圍涵蓋整個永安鄉。除開幕現場穿插高雄縣新港國小、永安國小等鄉內社區團體之表演外，還有石斑魚生態展、農漁會成果展、文化導覽列車、賽石斑票選、石斑魚促銷及海濱水上活動等，吸引全國民眾前往參加，尤其一年一度之石斑魚饗宴，席開500桌，盛況空前。

據黃鄉長表示，永安鄉是全國最早投入石斑魚養殖的地區。近年來在行政院農業委員會漁業署經費的支持及台灣中油公司永安液化天

然氣廠的協助下，引用該廠之冷排水至鄉內養殖生產區，供漁民自行抽用，不但可防治地層下陷，而且即使在仲夏，石斑魚因冷排水之注入，食慾更好、活力更佳，致石斑魚的品質更加提升，「我常和朋友炫耀，我們永安的石斑魚是吹冷氣長大的喲！」黃順益笑著說。

永安區漁會前理事長蘇有甲也表示，最初舉辦石斑魚文化節的目的在於將永安鄉生產之高品質石斑魚介紹給全國同胞，回顧過去9年，由於活動內容不斷地精益求精，不但創造了全國性知名度，也吸引了鄉內各機關團體踴躍參與，進而成為鄉民的光榮感。漁



▲ 高雄縣副縣長葉南銘等與會貴賓一同點燃禮炮拉開序幕。



▲ 永安鄉長黃順益致詞。



▲ 小朋友作畫的可愛模樣。

漁民的信仰文化

小琉球王船祭

文圖/ 陳彥臻（台灣區漁業廣播電台主持人）

11月5日～11月11日是小琉球三年一科的「三隆宮」王船祭典，在初冬時節熱鬧展開，漁港停泊了滿滿的漁船，漁民無論在多遠的國度或海域都要專程回鄉，趕赴這場神聖的宗教文化盛會。透過漁民和信徒的朝拜，連結著宗教信仰與海洋的緊密關係；透過繁複古樸的儀式，詮釋著島嶼台灣、海洋台灣生活的文化軌跡。漁民們放下與大海拼搏的戰鬥力，回到岸上膜拜、遶境、迎王、送王，成為王爺足下的子民，那是一種信仰的虔誠實踐，也是一種平安豐收的祈願。

小琉球 迓送王船平安祭典

小琉球三年一次的宗教盛事——「己丑正科迎王平安祭典」，一位走在遶境隊伍的漁民，身著古裝、手提「顧問」提燈，受訪時說：「這阮攏愛返航，參加三年一次的迎王、送王，這王爺公啊攏保佑阮討海人，攏卡遠的所在，阮嘛攏愛返來。」漁民放下漁撈工作，投入祭典活動。一位七十多歲老漁民，他說：「阮小琉球在迎王、送王，全小琉球的人攏會返來，比過年攏卡熱鬧，人攏卡多，喔！真熱鬧！」漁民們透過王船平安祭典，感謝王爺長



▲ 小琉球巡港腳漁船插著廟宇旗幟。



▲ 老漁民身著古裝參加遶境活動。



▲ 小琉球中澳沙灘進行請王儀式。

期庇護漁鄉平安豐收，也傳達內心深處最誠摯的期許。

王船祭尤以男丁擔任轎班人員，小琉球居民以捕魚維生，對於具有保佑航行平安的王爺信仰極為虔誠，三年一科的迎王祭典，漁民不論身在何地，都會千里迢迢地回鄉。小琉球的王船祭，迄今已有百餘年歷史，所有儀式仍維持古風，而小琉球獨有的「巡港腳」漁船海上遶境，在11月5日「請王」當天清晨，由四、五十艘漁船，插著竹子和旗幟、載著頭旗、碧雲寺觀音佛祖、三隆宮三府千歲神轎，圍繞著小琉球嶼航行，船隻每經過港口，岸上的漁民也燃放鞭炮相迎，以祈求小琉球海岸和港口皆能平安、漁獲豐收。

漁民信仰 型塑海島台灣海洋文化

透過傳統科儀，表達漁民虔誠信仰、凝聚鄉人情感之同時，也型塑了台灣的海洋文化。近年台灣的海洋文化的探討，方興未艾，而由以王爺的信仰和海岸產生了緊密的相關性，無論從廟宇的分佈或參與的信眾以漁民居多，或從請王、送王在海灘進行，都已經讓我們看到漁民的宗教信仰與海洋的關係。

王船祭的二個最吸睛的活動分別是「請王」和「送王」，根據耆老的傳說，代天巡狩的千歲王爺是乘船而來的，小琉球在中澳沙灘恭候王駕的到來，這是所謂的「請王」儀式。11月11日凌晨在白沙尾中澳沙灘，參與送王船的民眾擠得水洩不通，等待廟方人員進行儀式和「添載」，直到清晨開始燒王船，「送王」儀式進入了最高潮，民眾在微亮的晨曦裡，目不轉睛看著王船在熾烈的火焰中燃燒殆盡，漁民豐收的祈願隨著燃燒起團團希望，而台灣與海洋的關係在彼時也更親近了，透過信仰儀式，那神秘的、危險的、鬼魅的恐懼也遠離了。

近年，王船祭典除了漁民的虔誠膜拜之外，往往吸引很多遊客來觀賞這場生根在漁村的宗教文化盛宴。王船祭形成深具意義的文化現象，台南西港的慶安宮的王船醮典活動，也被行政院文建會列為國家重要民俗活動，漁民、海洋的文化也正在記錄這塊島嶼的豐富與美麗。



▲ 送王船是王船祭的高潮。

新活化運動

大台南假日觀光農漁產品市集活動

文圖/ 葉孟琪（漁業署技士）



▲ 漁業署江主任秘書英智上台致詞。

跨出活化的第一步

安平觀光魚市場94年完工後，受經濟景氣及招商困難影響，以致無法順利招商營運，漁業署為加速活化進度，輔導台南市政府整合大台南地區農、漁產業資源，以假日市集活動方式，配合周邊安平港國家歷史周圍觀光建設，串連成為一具有歷史人文、景觀之觀光休閒漁業的景點，也為閒置已久的安平觀光魚市場跨出活化的第一步。

活動結合公益意義，帶動漁港觀光人潮

本次活動係由台南市政府主辦，南市區漁會、台南市農會協辦，並於11月28、29日和12月5、6、12日在安平港觀光魚市場舉辦5天的活動，活動時間為上午10時～下午5時，11月28日當天上午由許市長親自主持本項活動開幕式，漁業署則由江主任秘書英智及遠洋組吳副組長信長代表出席。活動當天早上，現場即湧入大量人潮，為炒熱氣氛，主辦單位特別安排

農漁產品1元競標活動，首先由許市長開賣一系列的虱目魚產品，包括魚香腸、魚鬆、魚肚等一元起標，台南市議員曾培雅以6,200元得標，第2項競標產品則是約40斤的新鮮虱目魚，並由台南市前市議員陳勳明以7,000元得標，接下來上台開賣的則是省漁會林總幹事啟滄擔綱，也以2,600賣出新鮮虱目魚，競標活動十分熱鬧，喊價聲不斷，本次活動義賣所得金額，將由台南市政府全數捐贈給台南市瑞復益智中心做為公益使用。

健康、陽光市集為閒置空間活化樹立新典範

活動中南市區漁會特別準備500份魚丸湯提供現場民眾品嚐，由於數量有限且與會民眾人數眾多，因此一早就出現大排長龍的景象，大家都想品嚐好吃又新鮮的魚丸。主辦單位另規劃有台灣民謠、流行音樂、街頭藝人表演等活動，為鼓勵親子共同參與，另策劃親子畫魚項目，更有贈品獎勵，每天限量100組。12月5日

及6日，則將提供鮮美海產粥免費品嚐活動，限量300份，是喜歡嚐鮮的民眾不能錯過的行程。據台南市政府表示：「大台南假日觀光農漁產品市集」將繼續招集大台南各傳統小吃、伴手禮廠商進駐，共同創造美麗的「安平之星」。此次假日觀光市集活動成功吸引大量參與人潮，更期待此一結合農漁產品、海鮮美食及經濟價格之週休活動，能帶動安平漁港休閒漁業發展，為閒置空間活化樹立新典範。🐟



▲ 民眾踴躍參與現況。



▲ 許市長與1元競標得主合影。



▲ 台灣省漁會林總幹事與競標得主合影。

2009東海岸旗魚祭

「鮮旅旗緣」

文/ 潘盈盈（新港區漁會推廣課課長）

圖/ 湯素瑛（本刊執行編輯）



▲ 旗魚神踩街遶境。

2009東海岸旗魚祭「鮮旅旗緣」，於11月28日在成功鎮海濱公園隆重登場，已舉辦有9年的旗魚季，今年的活動有別於以往，有旗魚文化的旗魚神祭典，有國寶級的旗魚耆老解說鏢旗魚經驗史，呈現特有的漁業文化，展現旗魚祭不同風貌。

整體活動背板是漁夫站在船頭，迎風破浪，向若隱若現旗魚背鰭方向擲出鏢竿，場下是鑼鼓喧天的隊伍整裝待發踩街遶境，有太和鼓，



1

2

3

1. 農委會旗魚祭記者會為活動暖身。
2. 李榮隆理事長主持旗魚競標活動。
3. 創意環保服裝秀。



▲ 漁業署陳副署長添壽致詞。



▲ 漁會懷舊照片特展。



▲ 旗魚米粉及旗魚生魚片品嚐活動。

有旗魚神，有旗魚吉祥寶寶，有環保旗魚裝鎮托幼稚園小朋友，有電音三太子，頓時熱鬧非凡。下午2時30分舉行開幕，農委會漁業署副署長陳添壽表示，「旗魚文化是在地文化，現在的年青人已不愛此有高風險及需有高膽識高技術的打魚方法，而且漁業資源逐漸匱乏，要懂得保護漁業資源，知道文化傳承，把旗魚文化發揚光大，台東除了好山好水之外，東北季風起風時是旗魚盛產期，歡迎民眾到台東，品嚐旗魚餐，也體會鏢旗魚文化」。接著以別開生面的漁船下水儀式作為旗魚祭開場，跟隨著系列活動，有川劇變臉演出，勁歌熱舞表演，品嚐旗魚生魚片，旗魚丸湯及炒旗魚米粉，旗魚丸DIY製作，旗魚競標，鮮旅旗緣賞鯨之旅，靜態展有台東縣自然史教育展，原住民文物展，鯊魚博物館特展，懷舊照片特展，旗魚拍賣解說及成功分局開放藝文走廊，讓民眾「藝起習文」且由謝分局長親自解說，拉近警民之間的距離，更結合社區文化活動，把旗魚祭活動帶到最高點。

藉由本次的活動，結合漁業文化及當地產業導覽一系列活動是本會蔡總幹事辦理活動的初衷，並積極推展當地特有漁村人文風情，把旗魚文化及產業成為地方特色觀光景點，海洋文化生態得以永續，促進地方觀光及帶動地方產業之經濟效益是最終之目標，同時期待明年此時不一樣風情的旗魚祭再相會。

再此漁會要感謝各級長官的支持及各相關單位的配合與各地民眾的熱鬧蒞臨會場使活動順利圓滿，獲得一致好評亦相對增加爾後辦理此活動的動力與信心。🐟



▲ 新船下水丟包儀式吸引大批人潮。

「虱想起」彌陀鄉虱目魚文化節

文/ 蔡金河（彌陀區漁會總幹事）

圖/ 吳建勳（漁業署技士）

2009彌陀港虱目魚文化節，於11月28日上午10點在高雄縣彌陀鄉彌陀漁港熱鬧揭幕。自金河第一屆舉辦以來，今年已邁入第11個年頭，也非常感謝本鄉各界及現任鄉長張文山先生的支持與努力，使彌陀鄉能一步步走出地方特色，並且增進鄉民對鄉土的熱愛與凝聚力，也獲得了全國高知名度，非常難能可貴。

虱目魚的故鄉

彌陀鄉養殖面積大約6百餘公頃，有超過6

成的魚塭養殖虱目魚。在民國70年代以後，彌陀鄉引進深水式海水養殖法飼養虱目魚，並且不斷精進養殖技術，致本鄉虱目魚之產能漸趨全國之冠，使得原本高貴的虱目魚，除了營養豐富外，更加經濟實惠，人人都吃得起，虱目魚故鄉的美稱，實至名歸。

延續傳統，不斷創新

虱目魚在早期農漁村社會身價高貴，又稱為「狀元魚」、「國姓魚」，為喜慶宴會中常



▲ 開幕典禮一燃放11響禮炮，代表走過11個年頭。



1

2

1. 邀請即將步入禮堂的新人代言新產品「女兒組合禮盒」及「滿月禮盒」。
2. 活動結合政策宣導（圖為倡廉·反貪污政風宣導活動。）

見之桌上佳餚。近年來，為因應產量大量提升，彌陀鄉高品質的虱目魚也發展出各式加工製品，如虱目魚丸、魚鬆及香腸等，以增加其附加價值及食用便利性，其中以虱目魚丸最具代表性。

除了推廣虱目魚庶民飲食文化外，本會嚐試精緻化虱目魚之食用產品；去（97）年推出「藥膳虱目魚」，除鮮嫩美味之外，骨酥可食，更增添其營養價值，已獲得廣大的迴響。今年又再接再厲，結合傳統喜事元素，推出訂婚之「女兒紅」禮盒及「滿月」禮盒，以精緻之虱目魚餅乾、魚鬆、油飯取代傳統大餅，給即將步入禮堂的新人有一個全新的選擇。所有產品除通過HACCP之認證外，由於開發精細與用心，其中「女兒紅禮盒」更榮獲行政院農委會「2009台灣農漁會百大精品」之殊榮。

文化傳承及生態之美

彌陀鄉除了是虱目魚養殖重鎮之外，也是台灣皮影戲的發源地，全國碩果僅存的五大戲團，都在高雄縣，鄉內的「復興閣」及「永興

樂」兩大劇團之演出足跡遍及國內外，是彌陀鄉最珍貴的文化資產。

另外，本鄉有著海岸之美麗風光，平時可搭乘註冊於彌陀漁港之娛樂漁船，出海享受海釣及從事海洋活動外，位於鄉境東南方之「漯底山」泥火山「惡地」生態園區，也藉由一年一度之虱目魚文化節，隆重介紹給全國鄉親。金河在此歡迎大家造訪本屆虱目魚文化節外，平時也可以作客彌陀鄉，體驗我們這獨一無二的漁村風情。📷



▲ 民眾搭乘娛樂漁船，體驗彌陀沿海之海上風光。

七星鱸魚精緻美食展暨品嚐記者會

文圖/ 黃徹源（中華民國養殖漁業發展協會執行長）

中華民國養殖漁業發展協會，於本（11）月27日上午11時在立法院康園廣場舉辦「七星



▲ 在立法院辦理七星鱸魚美食促銷活動。

鱸魚精緻美食展暨品嚐記者會」活動，養殖協會陳昌盛理事長表示鱸魚性平味甘，益脾胃補肝腎，富含蛋白質、維生素及礦物質。民間常以之作為手術開刀病人的絕佳療養食品。時值入冬，正是鱸魚最肥美的季節，也是國人品嚐的大好時機。

在美食展活動中，主辦單位邀請立法院曾永權副院長、羅明才委員、吳清池委員、潘維剛委員、林德福委員、曹爾忠委員、林建榮委員等委員蒞臨該活動，一起為推廣本土七星鱸美食及養殖產業代言。

戀戀秋刀魚、美味永難忘記記者會

行政院農業委員會漁業署輔導台灣區遠洋魷魚船魚類輸出同業公會，於98年11月29日（週日）上午11時，假家樂福量販店新店市舉辦「戀戀秋刀魚、美味永難忘」記者會，推廣秋刀魚送罐頭活動，在主辦單位精心安排下，特別聘請舞獅團為活動熱場，表演祥獅獻瑞 鑼鼓賀慶，祝秋刀魚豐收、促銷成功。漁業署江主任秘書英智表示秋刀魚在秋冬季節特別肥美，含有豐富的DHA、EPA及維生素E等，鼓勵大家多吃魚「頭好壯壯」。魷魚公會李唐輝總幹事發表「秋刀魚ㄟ故事」，讓消費者更瞭解我國秋刀魚產業目前得現況，現場在歡樂、美

味、搶購秋刀魚的氣氛下，營造產業欣欣向榮的氣氛。🐟



▲ 江主任秘書英智等貴賓促銷秋刀魚。

十大魅力漁港成果發表會

於12月24日西門紅樓登場

文圖/ 陳均龍提供（漁業署技士）

漁業署為使國人了解漁港之美，配合農委會精緻農業政策發展漁港深度旅遊，特別於今（98）年辦理十大魅力漁港選拔，並特地委託專業團隊規劃情訂今生、食尚玩佳等十大旅遊情境，以另類的情境氛圍來幫漁港找出市場區隔，藉以跳脫制式選拔活動的形態。

漁業署指出，該活動總計有109處漁港報名，於10月30日結束網路票選，經過1個多月來的網路票選競爭，總投票數高達443,389票，選出各類別入圍前2名漁港，總計20處漁港入圍，該署日前已邀請相關專家學者組成評鑑小組，依據主題切合度、周邊遊憩及休閒資源、歷史資料及人文背景、凝聚力及未來目標等項目評鑑，以選出正港尚水的十大魅力漁港。

漁業署預定於12月15日公佈十大魅力漁港名單，12月24日下午2時於台北西門町紅樓舉辦成果發表會，頒發十大魅力漁港獎項，期勉得獎漁會能持續投入資源及心力，尤其缺乏硬體建設或面臨廢港的漁港，也能在面臨漁業功能逐漸喪失下找到新契機，轉而發展各種具有魅力的深度旅遊型態，讓國人能有更多親海機會，漁港觀光得以永續發展。



▲ 寧靜的喧囂—江建毅（金攝影獎－淡水第一）。



▲ 南方澳漁港晨曦—潘寶滿（銅攝影獎－南方澳）。

好吃又好玩的 花跳故鄉 北門

文/陳玉玲 圖/溫宏嘉

台南縣北門鄉不但是虱目魚的故鄉，還盛產一種當地人稱之為花跳的彈塗魚。對於老一輩的人而言，花跳是一道非常珍貴又補身的料理，大多在於坐月子、手術開刀後或大病之後，煮個枸杞清燉或加入薑絲清蒸來補補身體，因為牠對於傷口的癒合是非常有幫助的。目前花跳一台斤約為550元，早期還曾經高達700多元一斤，因此若在辦桌請客時吃到這道料理，代表主人非常重視今日的來客，而客人亦會有備受禮遇的感覺。



| | | |
|---|---|---|
| 1 | 3 | 5 |
| 2 | 4 | |

1. 尋找花跳的洞穴。
2. 找到洞穴之後，將捕花跳籠放入土中，並插上一支竹枝，作為辨識這是誰的。
3. 抓到了！過半到1小時再去收成。
4. 快樂收成。
5. 「沒三年四個月不出師」，這裡攏是有二、三十年功夫的捉花跳專家。（台語）

由於花跳不易捕捉，加上飼料米糠成本上漲及市場需求萎縮，價格現已達上限。從父親手上承接花跳魚銷售的業者王文義，是北門收購花跳的最大宗，他說：「還有在做這款的，只有我這個憨人。如果連我也收起來了，就沒人在賣了。」

目前主要的銷售市場，主要是內行人、辦桌及餐廳，還有一些政府高階官員也會派人來買。因為是以秤重的方式來買賣，所以只買一尾也是沒問題的。

本身也有在養花跳的王文義表示，花跳都是攝食由米糠發酵而成的有機綠藻泥，完全沒有放藥物，蛋白質含量也高於一般魚類，可惜現代的人大多沒有吃過。他最希望的是政府單位能重視這逐漸遺失的產業，而他也計劃在未來研發料理包，讓大家在生活中就能吃花跳補身體，強腎清肝。

BUY

花跳魚

花跳魚產地直銷 王文義
台南縣北門鄉東壁村579號
06-786-3285・06-786-4285



► 北門最大宗的花跳業者—王文義。

後砲孔
(副動線)
功能：逃生

前砲孔
(主動線)
功能：日常生活通道

後砲孔
(副動線)
功能：逃生



▲ 彈塗魚穴示意圖。

「弄仔 弄仔 弄仔 弄花跳 花跳的兜路三條
前砲一條通客廳 後砲兩條來逃」(台語)



▲ 洪秋蓮成功地將沒落產業轉型為休閒體驗。

花跳的捕撈方式、生活習性及外形特徵，全都微妙微肖地寫在這首漁村歌謠之中，這首「弄花跳」的作詞者洪秋蓮，曾任南縣區漁會總幹事，剛卸任於台南縣生態旅遊發展協會總幹事。

現在的她，非常積極地推動在地文化和自然生態，秉持著「生活、生態、生產」三大核心價值，將沒落的產業成功地轉型為休閒體驗。例如以寓教於樂的方式，讓小朋友從可愛俏皮的彈塗魚身上，了解其生態、生活及生產，並且親自體驗捉花跳的樂趣，在滑溜的泥濘中玩出樂趣且愛上漁村！

抓

花跳魚

台南縣生態旅遊發展協會
地址：台南縣北門鄉鯤江村950號
電話：06-786-4938

99年漁業月曆 新風貌

文圖/尤嵐龍（漁業署技士）



漁業署繼98年以「得天獨厚漁之鄉」為主題，將非經濟性魚種以圖鑑方式呈現後，99年漁業宣導月曆配合馬蕭農業政策—「發展高價產品，扭轉農民低所得宿命」，特別選擇「華麗樂園——觀賞魚的自然樂章」做為創作主體，藉由觀賞魚優美的身形姿態及別具巧思的版面編排，呈現華麗生動的世界，增加民眾對

觀賞魚的興趣，以達到發展觀賞魚產業目的。

為讓社會大眾對觀賞魚有初步認識，月曆封面係在主題魚圖片上，挑選了一些大眾耳熟能詳的魚種，如孔雀魚、小丑魚、神仙魚及螢光魚等，並配合過年期間（1、2及12月）挑選代表吉利富貴的紅色魚種，如金魚、錦鯉及紅龍。另在背景上，除選出能襯托魚種的底圖外，部分月別則依主題魚特點，拍攝漂亮水草造景來互相映襯。

將主題魚依其游泳體態，以排隊方式串連，搭配湛藍水波背景，編排成一幅趣味橫生的畫面，讓人一眼即能感受觀賞魚魅力。

本次內頁的圖樣編排別於以往，除將主題魚和適當的底圖做搭配，並利用漸層的方式將背景淡去，藉此突顯主題魚的風采，更增添一份設計感，另於左下方以簡短文字敘述主題魚的飼養知識，增加民眾對觀賞魚的認識，此外，於一月、四月、七月及十月，將詩詞古文作為主題魚的襯底，使整件作品呈現多采多姿的風貌。🐟

一月：

清水一絲綠野開
錦鯉三躍珍珠旋
千蟲萬鳥歌啾啾
碧草奇葩舞妙曼



四月：

何峰觸石濕苔錢
便逐高風離瀑泉
深處臥來真隱逸
上頭行去是神仙



七月：
蝴蝶階上飛
烘簾自在垂
玉鉤雙語燕
秋瓦楊花轉





十月：

花港觀魚 柳巷聞鶯
一派湖光 四圍山色
九里松聲
五花馬金鞭弄影
七步才錦字傳情



豐富的海洋資源，
蘊藏著各式鮮甜，
經過巧思加味的改頭換面，
及倒變化出層次豐富的口感，
每一種上選的新鮮海味，
都值得細細去咀嚼品味。



攝影/游忠霖

2010台灣農漁會百大精品

6家漁會伴手禮獲選

文/ 陳詩潔

圖/ 行政院農業委員會

「2010台灣農漁會百大精品」出爐了！

全國共有6家漁會的漁產品入選這回的百大農漁會精品，分別列於「上選鮮味」及「精選組合」兩大類別。其中，高雄縣就有林園區漁會、梓官區漁會及彌陀區漁會，3個漁會獲選，而梓官區漁會更有4款禮盒組合，以仿日本魚市場以木箱裝取新鮮魚貨的概念，以創新產品包裝展現。

各區漁會的優質漁產品與伴手禮，採用當地最具有特色的漁產品，讓它們走出傳統市場，以精美的包裝朝向精品之路邁進。同時也因農業處積極輔導漁會與學界研發具地方特色

的精緻漁產品伴手禮，因而提高其附加價值，例如林園區漁會即與高雄餐旅學院研發合作黃金蝦XO醬，並於97年榮獲「第二屆全國創意餐旅競賽」金牌。

為了推廣優質漁產品與伴手禮，漁會並設置了魚貨直銷中心與農漁特產展售中心，提昇地方特產能見度，並開拓新商機，讓更多消費者了解在地鮮魚產品。除此之外，現在還能在家上網採用線上訂購，讓您不用提著大包小包地逛街，輕輕鬆鬆就能選購今年最佳漁產品伴手禮。



淡水魚藏吻魚鮮醬

取自淡水沿海的小星鑽——吻仔魚，含豐富蛋白質及鈣質，是老少咸宜的營養補充來源，其含有紅蘿蔔、干蔥、辣椒、豆鼓及蒜等，是拌飯（麵）的最佳調味料。

建議售價：599元/組

TEL：(02)2805-5000轉110



黃金蝦XO醬禮盒（年節禮盒）

採用林園鄉特選的黃金蝦、上等干貝、頂級金華火腿等十餘種嚴選食材，並以純手工熬製而成，濃縮整個海洋精華，讓你擁有最頂級的饗宴。

建議售價：1,000元/盒

TEL：(07)643-2763



極饌魚酥禮盒 ↑（可任選兩包自行搭配）



戀戀蚵仔寮—極饌魚酥禮盒、極饌休閒食品禮盒、極饌魷魚絲禮盒、海洋之味禮盒、海之極禮盒

當地所捕獲到的吻仔魚及小蝦實，均大量外銷至日本，為日本各式精緻魚蝦休閒食品的最佳原料。本漁會經由多年研發改良，以快速急鮮加工，保留鮮味及營養素，讓台灣也能吃到當地最鮮甜的小零嘴。

建議售價：極饌魚酥禮盒400元、極饌休閒食品禮盒650元、極饌魷魚絲禮盒450元、海洋之味禮盒450元

TEL：(07)617-6110

註：其他三款禮盒，依內容物而有不同包裝組合



旗魚鬆

採用最高等級的白皮旗魚肉研製，富含豐富的蛋白質及多元不飽和脂肪酸、EPA、DHA等營養價值。其口感細膩，入口香、酥、鮮、甜，海味十足。

建議售價：330元/二包

TEL：(08)832-8064-65



丁香美饌禮盒

丁香魚是澎湖三寶之一，含有豐富鈣、磷、鐵等營養成份的小魚，經由漁會長達24小時的烘焙，將最精粹的大海味道提煉出來，並在魚乾裡加入花生、杏仁和腰果等三種不同的口味，配上精美的包裝，是遊客最喜愛的伴手禮。

建議售價：300元

TEL：(06)926-6269



虱想起禮盒

婚慶系列以精緻的虱目魚餅乾、魚鬆與虱目魚脯組合成「訂婚禮盒」；並首創以台灣本地虱目魚製造的魚脯油飯、紅蛋、魚鬆組合而成的「彌月禮盒」，以健康又創新的概念取代傳統喜餅。

建議售價：訂婚禮盒500元/盒

TEL：(07)617-7063

大家集思廣益 一起完美演出

98年漁村家政推廣教育北區聯合成果發表會紀實

文圖/高淑貴（國立台灣大學生物產業傳播暨發展學系教授）

98年漁村家政推廣教育北區聯合成果發表會，於98年11月12日假新竹市立文化中心舉辦，本次北區家政成果發表共有13個區漁會參與。

成果發表會當天，首先由新竹區漁會吳俊岸總幹事陪同與會貴賓參觀靜態展。在駱麗華指導員引導解說下，大家看到家政班員巧手慧心製作的手工藝品，及強化家庭功能、高齡者生活改善、建構社區生活支援中心、資源回收再利用等四大主題的家政推廣工作內容。

長官訓勉 讚譽有加

動態成果發表會開始，漁業署蔡日耀副署長表肯定漁村家政推廣成果：「從民國74年開

始，至今有39個區漁會辦理家政推廣，在漁村默默耕耘、奉獻。對家庭功能強化，高齡者生活調適，以及相關文化、手工藝等都做了很多努力。」

蔡副署長強調應該把努力的成果留下來：「這些成果如果不互相觀摩，找機會累積下來，那麼就可能很快的被大家忘掉。成果發表會讓漁會家政指導員、班員、及志工將一路過來的酸甜苦辣故事不斷傳承。」他感謝省漁會、新竹區漁會辦理此次發表會，祝福大家身



1

2

1. 駱麗華指導員陪同蔡副署長導覽解說靜態成果展。
2. 美女量血壓，吳總幹事血壓略有升高，大家在一旁起哄。



▲ 成果展的產品。



▲ 黃月蝦總幹事美美的「滿載而歸」。

體健康、家庭美滿，成果發表會順利、圓滿、成功。

吳俊岸總幹事向大家表示歡迎之意：「我代表新竹區漁會歡迎大家蒞臨指導。各位是默默耕耘的一群，今天看到成果。」吳總幹事希望政府寬列預算，讓漁村家政做得更好。吳總幹事特別強調新竹是一個幸福城市。他推薦大家騎腳踏車觀海，享受漁產料理，採購新研發的烏魚子乾及烏魚子醬。

家政班員 秀出才藝

表演節目內容豐富，以多元方式展現漁村婦女的多才多藝。其中舞蹈、體操、及手語帶動唱的表演最多，有漁村風情（蘇澳區漁會）、舞蹈表演（貢寮區漁會、金山區漁會）、大家來跳健康舞（基隆區漁會、桃園區漁會）、運動與健康（中壢區漁會）、土風舞及手語帶動唱（瑞芳區漁會）。

誠如基隆區漁會所言：「動一動不會老，扭一扭身體好，拍一拍身材妙，跑一跑沒煩惱。」特別一提的是，蘇澳區漁會班員藉由三段舞蹈詮釋三大主題：木屐、冷泉及鯖魚，可看出其結合產業與文化的創意及用心，十二桌鯖魚大餐上菜，林總幹事壓軸展示精美鯖魚禮盒時，贏得滿堂采。

藥你好命（淡水區漁會）、保命防跌（新竹區漁會）以逗趣的表演配合知性解說，將健

康概念注入觀眾腦海裡。營養保健一輕食輕飲輕生活（頭城區漁會）、環保健工經驗談（花蓮區漁會）、從漁村家政新兵到社區營造長工（基隆區漁會）、資源回收再利用（馬祖區漁會）、幸福旺旺來一鳳梨酥製作（萬里區漁會）、及朗讀「金山是一個好所在」（金山區漁會）也予人印象深刻。

腦力激盪 創意加分

「腦力激盪、創意加分」上場，淡水區漁會蔡秀錦指導員主持有獎徵答，請家政班員上台應答，台下觀眾熱情助陣。最後瑞芳區漁會手語帶動唱，讓會場氣氛high起來。「心所愛的人」「來去帕一下」音樂響起，活動就在「期待再相會」歌聲中劃下圓滿句點。

這場動態演出的總主持人是來自金山區漁會的吳淑敏指導員，她一流的主持功力及周全的準備是發表會「順利、圓滿、成功」的關鍵所在。她除了隨時講出「優美詞句」外，印象最深刻的是串場時她問大家：「有沒有想成為一個有錢人？怎樣才能成為有錢人？你們知道嗎？我今天講一個故事給你們聽。」她以悅耳的聲音述說著故事，全場觀眾都豎起耳朵，仔細聆聽。她以「懂得布施、懂得奉獻，就可以成為富有的人。」當結語，故事隱含的意義令人受用終身。這是一場寓教於樂的成果發表會，我喜歡。漁

四健指導員經驗分享

文圖/ 林麗美（貢寮區漁會指導員）

睽違已久的四健指導員經驗發表會，再度順利地舉行，這對我而言意義非凡！猶記上次發表會時自己還是新人，第一個活動是以實習生的身份參與，而今天卻扮演著“不大不小”的四健人。

自從民國92年以來，懵懵懂懂的我，陸續接受了四健推廣教育的薰陶，並從中摸索與學習，對義指成長營等多項訓練印象深刻！當然，對四健會的由來及真正的意涵也有深入的體會與了解，若沒記錯四健推廣的本質在教育——百年樹人的「教育」，生長在漁村的我，夢想可以竭盡所能讓四健會茂盛、開花和

結果於我們的漁村。

每位推廣員都曾為轄區四健會員的需求而精心策劃活動。我也以本會的漁業特產及文化特色來規劃下列研習活動。

（一）「浮潛畢業典禮」，畢業生須浮潛到海中央由鄉長手中領取證書才算畢業。海泳研習課程有其存在的價值及意義，藉此課程可鍛鍊體魄，使會員身心健康並培養團隊精神。

（二）舞獅研習活動，了解舞獅是中國人在全世界獨一無二的文化，是值得發揚並推廣的民俗藝術。



▲ 98年度漁村四健指導員經驗發表會學員合影。



▲ 漁港導覽解說。



▲ 石花凍製作研習會。




▲ 版畫將九孔殼廢物作成漂亮的裝飾品。



▲ 讀書會研習進而帶動讀書風氣。

- (三) 石花凍製作研習班會，教導班員認識石花菜並了解海女阿媽的奮鬥故事，及如何製作可口之石花凍。石花菜是本會的特產，有「海燕窩」之稱的石花凍更是夏天的保養聖品。
- (四) 在版畫及九孔手工藝研習活動中，教導班員利用唾手可得的魚蝦貝類製作成藝術品，並將九孔殼廢物作成漂亮的裝飾品。
- (五) 讀書會研習以四健協會出版之“田園之春”叢書為教材，進而帶動讀書風氣。
- (六) 親子教育研習指導外籍新娘如何克服語言障礙及文化、生活上的落差，在照顧與養育下一代的品質上得以提升。並協助關懷單親及隔代教養之班員，在家庭及學校所面臨的問題。

從事推廣工作後，感覺心境是年輕的，永遠保有一顆學習的心！不斷的充實自己、鼓勵自己參與資源保育種子教師研習和在職進修等課業活動，進而實踐教育：「從工作中學習」。總希望與青少年會員打成一片，進而鼓舞帶動學習風氣。

在活動的過程中與會員、義指的情感交流，使自己年輕有朝氣；在學習過程中，有主管的支持與鼓勵、有夥伴的意見交流與經驗分享，使我獲益無窮，心中滿是感激。在漁業落寞的漁村，人才外流情形嚴重，為提升漁村文化素質，應從四健推廣著手，使會員了解漁業文化、注重漁業、進而關心漁業。親愛的夥伴們讓我們一起加油吧！

五十人生 一筆揮灑

老漁民素人畫家—劉生根

文圖/ 陳怡鈺

有人用文字寫下自己的人生，有人用影像來捕捉人生的美景，但，也有人為了顧生活、養家裡的大小，在海上努力打拚，經過了50年的海海人生之後，才開始用畫筆來記錄漁業人生，他就是——老漁民劉生根。

1933年出生於宜蘭縣北方澳的劉生根，在北方澳改建為軍港之後，改遷移到南方澳。他的討海生涯從13歲作學徒開始，等到當完兵26歲時，從阿兄手中接下了船長的位置；直到61歲，兄弟紛紛退下來，大家都不想再捕魚，才把漁船賣了出去。

一開始，他還想要去當海工，但因家人的反對，而將生活重心放在離家不遠的北濱公園當起義工。當初只是個簡單的想法，想說公園應該有些佈置，於是與一些老朋友到海邊撿拾不同顏色的石頭，拚貼出各種不同的魚圖案，



▲ 公園拼貼石頭魚是閒暇時的公益活動。



▲ 劉生根畫出精彩的海海人生。

沒想到竟因此激發了他潛在的美術創作天分。

過了8年之後，在劉生根人生的第70的年頭，地方文史工作者廖大慶發現了他的藝術天份，因而鼓勵他畫下海上生活的點點滴滴，記錄已失傳的漁撈方法及漁業生態。

一進入他的家中，只見每一個牆面都貼著滿滿的畫作，從走廊到房間的每個角落，都可以看到各式各樣的魚畫作品，在那一瞬間，我們還誤以為自己來到了藝廊。於是好奇的我們，開始指著一張張的畫作詢問他畫裡的意涵，而劉生根也不厭其煩的——為我們解說，例如：「這張是『新船下水』，當新船要下水時，民眾都會紛紛前來船邊接紅色的包子，代

表了祈福與滿載而歸。這張是南方澳主要的魚種「飛烏虎」，也就是鬼頭刀，我想表達的是牠們追著飛魚的生態關係。」

而且更厲害的是，劉生根說：「這些都是我用頭腦自己想的，沒有看什麼圖鑑，想到什麼就畫什麼。所以，每一張都有它的故事，而且故事都不一樣。」從一開始到現在，他畫了差不多有數千張，最特別的是他利用自己過往的記憶，讓已經失傳的傳統漁撈方式，透過畫筆的勾勒再度重現，也讓後生晚輩了解昔日漁業的概況，如早期的「勾龜仔」、「釣槽仔」及釣魚台撿烏蛋的捕魚生活。

沒有複雜的繪畫手法，也沒有華麗的色彩，只用簡單的線條就能勾勒出想要表達的意象，看似童趣，卻又不失細膩。就好像黃綠色體背的鬼頭刀，仔細一看，有一隻頭比較凸就是公的，反之就是母的；在東部跑船的漁民，常常會發現海豬仔的蹤影，而你會發現劉生根的手法，是把牠們的眼睛以菱型的形狀勾勒出來，就是因為畫得簡單，更容易讓人一眼就辨



▲ 阿嬤說：「滿滿的畫作是最美的壁飾」。

視出牠的特徵所在。

現在已76歲的他，除了有接應不暇的媒體來訪之外，還有一些教育、地方上的參展。大部分的時間他都是坐在客廳裡作畫，還有每天的下午3點多，與他的太太一同到北濱公園「活動、活動」。創作至今已有6年多，眼力雖然不比以往來得好，但看得出來這些精彩的作品及大家的肯定，帶給了他持續作畫的動力。在文史工作者及家人的鼓勵與支持下，劉生根開啟了漁業第二春，畫下了他在海上50年的漁業回憶史。🐟



▲► 劉生根筆下的漁業印象是充滿生命力的。



美食地圖—好吃，在哪裡？

文/ 陳玉玲

圖/ 高遠文化

本編輯部今年度深入直擊大小漁村，努力地挖掘在地故事、向達人請益、搜尋漁業文化，但俗話說得好，「吃飯皇帝大」，來到漁村，品嚐在地美食當然不容錯過。因此，本編

輯特別將這些看似雷同，卻各有特色的在地口味，以「風味料理、小吃料理、創新料理及烏魚伴手禮」為大家進行分類，希望看完之後，心動不如馬上行動！來去漁村吃好料！

| | | | |
|-------|---|--|--|
| 風味料理 |  <p>佳珍海產店 推薦：鮪魚生魚片、櫻花蝦炒飯 屏東縣東港鎮光復路二段47號 08-835-4898；0932-810-699</p> |  <p>姊妹代客料理 推薦：清蒸花蟹、奶油蟹 台北縣石門鄉富基漁港直銷中心 0919-575-664</p> |  <p>台南蔡(鹽行店) 推薦：虱目魚頭、虱目魚皮 台南縣永康市中正路626號 06-243-3100</p> |
| 小吃料理 |  <p>阿滿姨小吃部 推薦：飛魚丸、紅燒鮑魚 宜蘭東澳粉鳥林漁港旁 03-998-6198</p> |  <p>阿鳳姨海產店 推薦：蚵仔煎 嘉義東石漁人碼頭旁(轉角處第一家) 05-373-1856；0937-619-733</p> |  <p>蝦冰蟹醬 推薦：蝦冰蟹醬、飛魚卵香腸 基隆市中正區北寧路71號 02-2469-2500</p> |
| 創新料理 |  <p>北關螃蟹博物館 推薦：西班牙精緻套餐 宜蘭縣頭城鎮更新路205號 03-977-2168</p> |  <p>勝洋休閒農場 推薦：勝洋水草套餐 宜蘭縣員山鄉尚德村八甲路15-6號 03-922-5300</p> |  <p>銘師父 推薦：無菜單創意料理 花蓮縣吉安鄉勝安二街20號 03-851-3999</p> |
| 烏魚伴手禮 |  <p>拔子窟烏魚產銷班 推薦：烏魚子 新竹縣竹北市鳳岡路5段155巷65弄86號 03-556-2690</p> |  <p>戀戀蚵仔寮在地特產專賣店 推薦：烏魚蛋捲、烏魚子 高雄縣梓官鄉漁港二路32號 07-617-7161</p> |  <p>鯤鯨產銷班 推薦：白蝦、烏魚子 台南縣將軍鄉鯤鯨村247號 06-792-0297-8</p> |

世界的漁港(十二) 秘魯・皮緬托漁村

文圖／黃丁盛

的的喀喀湖是世界上最高的通航湖泊，世居湖上的烏羅斯族Uros以蘆葦島和蘆葦船聞名於世。但鮮少有人知道位於秘魯北部的皮緬托Pimentel海岸漁村，也有以蘆葦船捕魚的傳統，而航行在波濤洶湧的太平洋比起湖上困難的多，更必須仰賴熟練的操作技巧。

◀ 操作蘆葦船捕魚必須仰賴熟練的技巧。



▲ 皮緬托是世上罕見的蘆葦船漁村。



圖 / 高遠文化

追憶

屹立百年的高雄燈塔
經歷無數日月替換
與漁船的燈火相互輝映
共同刻畫下海洋印記

高雄・旗後燈塔

