

特別企劃

年年有魚的幸福

百年不變 黃金6小時
夜深人不靜 崁仔頂直擊

電腦也會買魚 e斤多少錢
不用喊的賣魚方式－台中魚市

好康報報！

魚魚慶豐年 新春好禮報您知

Fisheries Extension

Vol. **280**

漁業推廣

2010年1月出版

漁民與指導員適用



行政院農業委員會漁業署



漁港攝影比賽金攝獎 攝影作者/ 江建毅
拍攝漁港：淡水第一漁港

淡水拾暮

文/ 高世澤

從一碗魚丸湯中啜飲滬尾
從一塊老餅咀嚼中
掉了一胸口的淡水韻事
漁汛淡了，遊客多了，暮色濃郁如昔

漁舟在暮光的河水中跳著小調
泊岸時，漁艙改行販售浪漫

入夜後，捷運用後現代的嗶嗶聲
又載走了一條老街的跕音

【註：跕（ㄍㄨㄥˊ）音一腳步聲】



漁業推廣

Fisheries **E**xtension

中華民國七十五年十月十五日 創刊



漁業推廣 CONTENTS

《漁政要聞》

04 新春談話

文 / 沙志一



插畫 / 鄭義郎

12 《特別企劃》年年有魚的幸福

14 百年不變 黃金6小時

夜深人不靜 崁仔頂直擊

文 / 高遠文化

18 電腦也會買魚 e斤多少錢

不用喊的賣魚方式—台中魚市

文 / 高遠文化

24 好康報報！

魚鱗慶豐年 新春好禮報您知

文 / 黃建豪（台灣省漁會幹事）



《港動人心》

28 新春漁港行

文 / 馬琦君

30 北岸

北濱 海岸風情

32 西岸

西濱海線 夕陽無限好

34 南岸

國境之南 熱情海洋

36 東岸

碧海藍天 東部逍遙遊

《漁業達人》

38 海女媽媽 藻到青春

文 / 陳怡鍔



《推廣天地》

- 40 熱烈迴響的《漁樂新視界》**
新的一年 繼續給您最優質的漁業新風貌
文 / 許桓躍（台灣休閒漁業發展協會專案秘書）

《漁業文化》

- 42 魚話魚畫**
年年有餘賞魚畫
台灣畫魚第一人——鄭義郎的魚藏工作室
文 / 黃瀚瑩

44 《活動報導》

十大魅力漁港頒獎典禮 打造媲美金馬獎
馬總統親臨會場 頒發給得獎漁會代表
文 / 陳均龍（漁業署技士）

- 48 台灣十大優質烏魚子精采上市**
2009第一屆『十大金鑽烏魚子』頒獎典禮
文 / 陳秋燕（漁業署科長）

- 52 新活化運動二部曲**
2010魅力漁港暢遊安平觀光魚市場
文 / 葉孟琪（漁業署技士）

- 54 2009鰻魚嘉年華—發表全國最大鰻魚米糕**
文 / 黃徹源（中華民國養殖漁業發展協會執行長）

- 55 年年有魚—養殖水產品聯合特展**
文 / 黃徹源（中華民國養殖漁業發展協會執行長）

《漁會比一比》

- 56 漁船資源回收**
文 / 江善泰（漁業署技正整理）



- 封面裡 正港尚水—淡水拾暮**
文 / 高世澤

- 封底裡 印度·科齊—中國式漁網**
文 / 黃丁盛

- 封底 小港風情—新衣**
文 / 陳怡鍔



台北貢寮 海女

文/ 陳怡鍔 圖/ 游忠霖

我們這一班
平均60~70歲
夏天採石花菜
冬天採海菜
大家都叫咱
「海女媽媽」

中華民國七十五年十月十五日創刊
中華民國九十九年一月十五日出版
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、黃友義
黃鴻燕、蔡日耀
(依姓氏筆畫順序排列)

編輯顧問：黃玲珠、余明村
主編：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



漁業推廣月刊



新春談話



圖/ 游忠霖

時間真的過得很快，新的一年又開始了，志一在此藉由「漁業推廣」月刊，向各位敬愛的父老鄉親、漁業界先進，漁民朋友們拜年，誠摯敬祝大家新年快樂，事事如意。

回顧新政府上任以來，全球遭逢百年罕見的金融風暴，從2008年延燒至2009年，台灣漁業面對全球經濟諸多不確定性，與歷經海洋資源枯竭、燃油、飼料等原物料上漲等衝擊，近幾年漁業發展受到嚴峻的考驗。復以氣候變遷因素，風災頻繁且規模擴大，去（2009）年

8月8日莫拉克颱風重創台灣中南部，造成養殖漁業重大經濟損失，所幸，在漁民朋友們與政府共同努力下，克服了许多不可能的任務，例如：在提升產業競爭力方面，舉辦觀賞魚博覽會，成功打開知名度；專案允許漁船運搬石斑魚活魚外銷香港，大幅提高外銷能量。


在創新施政方面，辦理十大魅力漁港選拔，帶動漁港活化轉型；推動八斗子、烏石、安平及梧棲等漁港興建遊艇泊區，營造親海樂活風潮。

在降低油電價對漁業經營衝擊方面，除維持漁船用柴油依油價之14%浮動式補貼外，漁船筏用汽油補貼也於去（2009）年實施，今（2010）年1月1日起發放補貼款；水產養殖用電依電價調漲額度補貼二分之一；為協助遠洋漁業度過經營困境，對於出海作業遠洋漁船實施獎勵及金融協助。同時為加速調整漁業規模，已提高漁船收購金額15%至30%，取消上限；調高未滿100噸漁船休漁獎勵金上限。

在保障漁民作業安全方面，已投入近6億元辦理34港次航道及港區疏浚。尤其，在八八水災災後復建方面，已於短期間內完成千餘公噸魚屍清除掩埋，以及漁港漂流木之清除工作，並已擬定重建計畫，未來四年將投入28億元進行重建，以恢復產業生機。

特別值得一提的是，漁業在外交上有重大突破，如我國於去（2009）年11月間參加「南太平洋區域漁業管理組織」公約談判，成功爭取我國得以「委員會會員」身分加入該組織，係我國繼「中西太平洋漁業委員會」及「美洲熱帶鮪魚委員會」安地瓜公約之後，第三例得以委員會會員參加之國際漁業組織，而且該身分係我國參加非高度洄游魚種漁業組織之首例，對於拓展我國國際空間，作出卓越貢獻。同時，過去因為漁業事務常涉大陸敏感政治問題，使得兩岸間漁業勞務一直無法建立制度，衍生我國船主權益無法保障及漁船船員無法有效管理問題，經過本署同仁的努力，終於

在12月間所召開的第四次江陳會談，由海基會與海協會共同簽署「海峽兩岸漁船船員勞務合作協議」，未來即可有效保障勞僱雙方權益，也為台灣寫下歷史性的一頁。

去（2009）年底有媒體舉辦台灣年度代表字的活動，最後由「盼」字脫穎而出，可以說是人們期「盼」今（2010）年會是個嶄新的開始，因為「盼」，代表希望與轉機！盼望新的一年開啟新的希望、新的契機！2010年，正是我們創造夢想、揚帆啟航，再接再厲的關鍵之年。雖然目前我們仍處於經濟不景氣與金融風暴中，但政府對漁民的照顧絕對不會減少，而且盱衡時局，環顧東亞，台灣的漁業擁有珍貴的文化資產與深厚的人文素養，未來還是有很大的發展空間。農委會所提出的「精緻農業健康卓越方案」，已獲行政院列為未來四年重點發展的新興產業，本署必會全力推動。因此，只要各位漁民朋友，相信政府並與政府攜手合作，必能開創漁業新境界。最後，在新的一年，祝福大家闔家平安，「虎」年行大運！

行政院農業委員會
漁業署署長

沙志一

圖/ 鄭義郎





總統關切漁業並接見 各區漁會及漁業團體代表

文/ 王一新（漁業署副研究員） 圖/ 總統府提供



98年12月11日（星期五）下午4時30分，全國各漁業團體代表123人，在行政院農委會陳主任委員及漁業署沙署長陪同下，至總統府晉見馬總統。

馬總統蒞臨會場後，親切向與會代表問好，表示包括省漁會林總幹事等多位都是舊識，很高興可以在總統府又與大家見面敘舊。總統並向各代表拜早年，對大家一年來與政府


配合的工作績效表達肯定與感謝，同時也要對漁民朋友一年來的辛苦打拼，表示敬佩和慰勉。

省漁會黃一成理事長致詞表示蒙 總統在日理萬機百忙中撥冗接見，與會代表深感榮幸。總統就職後關心民生疾苦，積極推動社會福利，台灣地區漁民對總統勤治國政，經常訪問漁村，關心漁民生活。謹代表全體漁民由衷

表示感謝並祝 總統政躬康泰。

黃理事長致詞後，與會代表紛紛踴躍向總統提出建言，省漁會林總幹事啟滄建言漁業署遷回台北，設立北中南東4個分署，以方便地區漁民洽公。建請興建漁業綜合大樓，供漁業團體集中進駐辦公。並請政府寬籌經費，補助漁會辦理推廣工作。其他代表也對養殖漁業、國際漁業合作交流、獎勵遠洋漁船海上作業、加強種苗放流及人工魚礁投放、修正台灣地區

遭難漁船筏救助要點、寬列經費續辦漁船收購作業等重要漁業工作，提出許多具體建議。

總統聆聽建言後，表示遠洋漁業必須與外國交涉，相當的複雜，為能有效爭取我國漁民作業權益，相關經費及員額請農委會陳主委費心考量。本次各位所提出的建議，都非常寶貴，如具體可行，請農委會積極推動辦理。與會人員並分批與總統合影留念，於下午5時40分結束晉見辭出。 



▲ 陳主委等與會人員與總統合影留念。



推廣超低溫鮪魚返台銷售

國人可享用輸日之高品質鮪魚

文/ 編輯室整理
圖/ 劉家禎



▲ 農委會胡副主委、漁業署沙署長、蔡副署長、鮪魚公會謝理事長現場示範製作鮪魚握壽司。

漁業署表示，為使國人進一步認識超低溫鮪魚之高品質及拓展國內產銷通路，因此特別補助台灣區遠洋鮪延繩釣漁船魚類輸出業同業公會（鮪魚公會）於12月27日下午在台北新光三越百貨站前店廣場辦理推廣活動，現場參加人員包括農委會胡興華副主任委員、漁業署沙志一署長及鮪魚公會謝文榮理事長等，活動包括切魚秀及握壽司教學，現場人群氣氛熱烈。


漁業署說明，我國超低溫鮪延繩釣漁船捕

撈之鮪魚，早已打進日本市場，憑藉的是將魚類妥善處理，把新鮮、美味、色澤保存下來，送進消費者的口中，而超低溫鮪魚就是在釣獲鮪魚時，立刻進行放血、去鰓、去鰭、去內臟等工作，隨後迅速地將魚體放置在攝氏零下50度以下的凍結室凍結，把鮪魚新鮮原味維持在捕獲時的最佳狀態。鮪魚具有高蛋白、低脂及低熱量的特性、又富含DHA、EPA、牛磺酸及豐富維生素、礦物質，營養價值極高，而超低



溫鮪魚一年四季可隨時享用，是最適合忙碌現代人的上選美味。

目前我國遠洋鮪延繩釣漁船遠赴三大洋捕撈鮪魚，除海上作業相當辛苦外，眾所皆知鮪魚屬於高度洄游魚類，三大洋已分別成立區域性漁業管理組織，負責鮪魚資源之養護及管理，為履行遠洋漁業國責任，我國目前積極參與三大洋區域性漁業管理組織，並配合遵守各組織所通過之養護管理措施，包括漁獲配額分配、建立漁船白名單、定時漁獲回報、裝設漁

船監控系統（VMS）及船位回報、配置觀察員等，漁業署請國人在享用返台銷售之高品質超低溫鮪魚時，應格外珍惜得來不易的資源，並希望國人一起用實際行動支持台灣漁業，目前國內漁船業者直營販售超低溫鮪魚相關產品，包括順億超低溫冷凍有限公司、旭昌海洋企業股份有限公司、鮪哥實業有限公司、住友水產股份有限公司、利豐超低溫水產股份有限公司、鮪軒貿易有限公司等，國人可至下述公司之相關直營店選購。

超低溫鮪釣漁船業者直營店			
北部			
順億超低溫冷凍股份有限公司			
〔台北延吉店〕	台北市延吉街135-3號B1	TEL：(02) 8772-8673	
〔台北忠孝店〕	台北市忠孝東路一段160號		
〔台北大直店〕	台北市中山區樂群三路218號（大直家樂福1F）	99／2中旬開幕	
中部			
順億超低溫冷凍股份有限公司			
〔台中忠明店〕	台中市西區忠明南路122、124號	TEL：(04) 2326-6628	
南部			
順億超低溫冷凍股份有限公司			
〔高雄總店〕	高雄市前鎮區漁港南一路39號2樓	TEL：(07) 811-0559	
〔高雄三多店〕	高雄市苓雅區三多三路260號	TEL：(07) 333-9878	
〔高雄自由店〕	高雄市左營區自由二路223號	TEL：(07) 558-5868	
〔高雄南屏店〕	高雄市鼓山區南屏路583號	TEL：(07) 522-3738	
〔高雄楠梓店〕	高雄市楠梓區藍田路288號	TEL：(07) 591-0959	
〔高雄成功店〕	高雄市中華五路1111號（家樂福1F）		
旭昌海洋企業股份有限公司			
〔丸董料亭日式料理〕	高雄市成功一路139號	TEL：(07) 336-1842	
〔南方黑鮪專賣店－明華店〕	高雄市左營區明華一路205號	TEL：(07) 557-6111	
鮪哥實業有限公司			
〔高雄捷運紅線R－13站〕			
住友水產股份有限公司			
〔旬樂季節料理〕	高雄市鼓山區明誠四路17號	TEL：(07) 5559901	
利豐超低溫水產股份有限公司			
〔鮪御日本料理－夢時代店〕	高雄市中華五路789號B1美食街	TEL：(07) 8233181	
〔鮪御日本料理－漢神巨蛋店〕	高雄市左營區博愛二路767號（漢神巨蛋5樓）	TEL：(07) 5525697	
鮪軒貿易有限公司			
〔鳳甲店〕	高雄縣鳳山市鳳甲路149號	TEL：(07) 7928002	
〔前鎮店〕	高雄市前鎮區弗德路187號	TEL：(07) 8311973	
〔夢時代店〕	高雄市前鎮區中華五路789號（日本美食街7樓）	TEL：(07) 9705855	
〔五甲店〕	高雄縣鳳山市五甲二路609號	TEL：(07) 7928002	

第四次
江陳會談

簽署兩岸漁船船員 勞務合作協議說明

文/ 林宗善（漁業署技正）

插畫/ 石頭

隨著經濟快速發展，國人對於上漁船工作意願低落，致漁業勞動力短缺，為維持漁業經營，政府自80年起，同意遠洋漁船在國外基地僱用大陸船員（以下簡稱船員）協助作業；82年起允許近海漁船在領海境外僱用大陸船員；92年起，確立「境外僱用、境外作業、過境暫置」政策，允許船員隨漁船進港暫置。

兩岸漁業勞務合作自始缺乏雙方主管機關協商建立制度，致船員身分無法查核，衍生挾持、海上喋血及脫逃等不法情事，造成我漁船主生命財產損失，且我方仲介機構受制於大陸，無法爭取合理權益。

隨著兩岸關係和緩，兩岸主管部門透過海基會、海協會多次協商，於98年12月22日第四次江陳會談簽署「海峽兩岸漁船船員勞務合作協議」，該協議係維持我現行境外僱用船員政策，建立兩岸合作機制，解決現有問題。

協議重點說明

一、合作範圍

在符合我方現行僱用大陸船員政策下，雙方進行近海、遠洋漁業船員勞務合作，對近海、遠洋分別採取不同管理方式。

二、勞務合作操作模式

（一）漁船主僱用船員應委託政府核准之仲介機構辦理，船員受僱我漁船應透過大陸核准之經營公司外派。

（二）透過經營公司、船員、仲介機構與漁船主四者間簽訂之相關契約，規範彼此權利義務。

三、權益保障

（一）漁船主權益著重在船員素質篩選，船員應完成專業訓練、健康檢查，並由大陸負責篩選責任，以及船員應接受船主（長）合理指揮監督等。

（二）船員權益著重在工作人權的保護，如保證支付勞僱雙方議定工資，在船上享有同職務同福利、保險及往返交通費等。

（三）對可歸責船員或漁船主的故意或重大過失行為造成對方損失，由經營公司與船員或仲介機構與漁船主負連帶賠償責任。

四、證件核發及查驗

船員應完成技能培訓、體檢等程序取得相關證件，船員上我漁船核發識別證作為進出港查驗。

五、申訴及突發事件處理

各自建立船員、船主申訴制度和突發事件處理機制。

六、船員接駁

漁船主接駁近海船員應以經我方核准之接駁漁船至大陸指定口岸接送船員。

七、船員進港暫置

船員進港屬過境性質，船員隨船進入台灣地區限於在設有岸置處所或劃設暫置碼頭區之漁港暫置。

八、現行受僱船員處理

已受僱台灣近海漁船的船員，得於契約期滿後再返回大陸；漁船主應為船員投保保險，以分擔風險。

簽訂協議之效益

一、對漁船主而言

船員素質提升及身分可確認，對可歸責於

船員的故意或重大過失行為，造成船主損失，大陸經營公司需負連帶賠償責任，保障船主生命財產安全；另現有已受僱之船員可持續工作至合約期滿，不影響船主權益。

二、對船員而言

權益獲保障，薪資由勞僱雙方議定，船員得到合理待遇，可在船上安心工作。

三、對台灣仲介而言

台灣仲介業者無需再向大陸方面申請核准及繳交保證金，由政府訂定辦法直接核准。

未來政府將在協議架構下，持續就契約要件、轉船程序、保險、過渡期間處理等與大陸方面會商，並將我仲介機構納入管理，以指定辦理船員引進工作，另向我漁船主及漁業團體加強宣導協議內容及兩岸新制度，以利協議實施。



《特別企劃》



年年有的幸福





基隆炭仔頂

文/ 高遠文化 圖/ 游忠霖

農曆春節即將到來，家家戶戶期盼「年年有餘」，因此採買魚貨不可少，新鮮魚貨找北台灣最大的傳統魚市場－基隆炭仔頂，或以中台灣最大現代化的魚市場－台中魚市場。除此之外，來自各地漁會的精選包裝禮盒，是你今年便利的最佳選擇！◆



台中魚市場



百年不變 黃金6小時

夜深人不靜 炭仔頂直擊

文/ 高遠文化

圖/ 游忠霖



揭開序曲 AM 01:30



大聲嚷嚷「夜深人不靜」是基隆坎仔頂魚市場的最佳寫照。百年來，這裡每天上演黃金6小時，從一日之計凌晨1點開始至早上的7點結束，好像現在流行的快閃一族。將來自全省的新鮮魚貨變成了拍賣員口中的數字，再轉成消費者的幸福。來魚市場挑眼明搶鮮快，除了湊熱鬧還要看門道。春節即將到來，本刊直擊坎仔頂魚市場訪問到最懂魚的夜貓一族，這麼辛苦就是希望大家到魚市場搶鮮不落人後，過年幸福有魚。

凌晨從台北出發

從寂靜沉睡的台北城，進入基隆熱鬧的夜生活

凌晨12點半，我們從台北出發，凌晨1點半抵達基隆坎仔頂，一到達只見一箱箱的保麗龍箱不停地從大卡車被搬運下來。走著走著，我們看到了在地圖上熟悉的孝一路街口，這不就是傳說中，最具有活力又充滿生命力的魚市場嗎？在這條街上，我們放慢腳步，細索每一家魚行的大小動作，有的魚行才正開始整理魚貨，有的則把磅秤以相等的間距排成一行，來來往往中，駐入了許多大貨車，一下子就把街道封住。這段時間，似乎魚貨及來來往往的大型卡車都比人多。

一開始我們摸不著頭緒地在等待最繁華熱鬧的夜生活，幸運的我們，不經意地走至紅磚房舍前的魚行店，跟別人大不相同的是門口有三個大拱門，眼見他們正在一籃籃裝填新鮮魚貨，看來沒有什麼與眾不同。

劃破寧靜 AM 03:00



熱鬧喧嘩 AM 04:00



曲終人散 AM 06:30





凌晨中的不夜城

發掘百年建築，看見老街歷史軌跡

但在3點半至4點之時，魚來魚往的過程中，及從事魚貨買賣的中盤商、市場的魚販、超市、餐廳的採買者，不停地來往穿梭在其中，總很難看到歷史的軌跡，而這一棟百年歷史建築的主人，是炭仔頂聯誼會的會長彭瑞祺，他告訴我們你現在看到的孝一路，早期清朝末還是沙灘，再過去一點緊接著就是河了。以前的後門，如今已由土地的擴增，也輾轉為前門。

在義隆魚行已有36年的經歷的他，店內本港魚貨主要來自基隆八斗子、和平島、宜蘭南方澳及來自澎湖空運，而像一些進口的石斑、

鯛魚、龍蝦，甚至來自印尼、馬來西亞、澳洲，但主要仍以本港魚貨為主。而來採購的買家，則是遠從台中至花蓮而來，為了配合魚市場早市，所以演變成凌晨的不夜城。

熱鬧沸騰的喧嘩聲

見到年輕糶手在吆喝是傳統魚市的接班人

聊著聊著，才發現原來在外頭努力地吆喝的年輕糶（ㄉㄨㄟ、）手竟然有2位都是他的接班人，未滿30歲的他們，已接受父親的2年拍賣訓練，如今駕輕就熟地與客人之間進行競價拍賣，因此現在的彭會長，成了街上魚行店家人人稱羨的魚行家族，在幕後擔任一位顧問級領導者。



▲ 炭仔頂聯誼會會長—彭瑞祺。



▲ 年輕的糶手為傳統魚市注入一股新活力。



▲ 討海40年的李敏乾，於凌晨1點多直到魚貨賣完才走。

船長不休眠 魚貨進出看行情

在這老街上，看到36年的深厚情誼

令人訝異的是捕魚的船長也會在現場，晚上6、7點魚貨陸續進給魚行，到了凌晨1點多時，親自現身於現場，觀看自己當日的行情、市場的反應以及了解冰鎮魚貨時，是否處理的恰當。

已經討海40年的李敏乾，宜蘭南方澳人，船號為新福陽，共有6位兄弟一起討海打拚，



▲ 每日新鮮魚貨，從這出發。

主要以高經濟價值魚貨，如赤鯨、馬頭魚、鯖魚及石斑等。從父親時代一直延續下來，而他父親那個年代早已將魚貨進給彭會長的父親，因此他與彭會長，除了父執輩早已是舊識之外，更建立了他們之間36年的深厚友誼。

每日限時搶鮮快 直送消費地

人們口中幸福的新鮮味，就是從這開始的

時間來到了5、6點，人潮漸漸散去，在小巷的天空露出了日光，攤位上的鮮魚悄悄地跟採買者進入消費地；拚了一晚的魚行由一群精算師將本日的帳目一一結帳。當關上這盞燈時，它就像一條在平凡不過的街，但人們口中幸福的新鮮味，依然每天在此不停地上演著。

訪談結束後，彭會長說：「早期魚貨量多時，街上到處魚滿為患，可是擠得水洩不通，連你想拿起攝影機好好地拍，都很難，更何況是接受採訪。」這也讓我們想到海洋雖大，但還是要保育才能使漁業資源永續。🐟



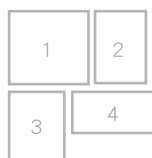


電腦也會買魚 *e* 斤多少錢

不用喊的賣魚方式—台中魚市

文/ 高遠文化

圖/ 游忠霖



1. 承銷商將批發到的新鮮魚貨賣給魚販。
2. 拍賣員游育宣，以拍賣電腦板來輔助傳統拍賣。
3. 透過牆面上的螢幕，直接看到目前的競價金額。
4. 購入150萬的檢驗設備，建立全新抽驗制度，給民眾安全又健康的魚貨。

套一句廣告詞，電腦也會選土豆，但台中魚市卻是用電腦來買魚，今日價格多少，請抬頭看大螢幕，若想要喊價請用競價器，而在傳統市場喊著大小聲的拍賣員，手持著拍賣電腦板，來輔助人工傳統拍賣，「雖然速度慢傳統一倍，但卻能減少糾紛，價格更呈透明化、交易更公平。」業務課長徐景生這樣說著。

整個挑高建築加上佔地有2,000坪之大的魚市場，魚貨內容分區完善，從1~9區均有魚貨的指定區域，而又以地板顏色區分為拍賣及

魚貨區域，整體規劃井然有序。而所屬消費產地的魚市場，拍賣時間為凌晨2：45~4：30或5：30，一早這些魚貨就成了早市魚市場的新鮮魚貨或中午用餐的美味佳餚。因此，台中魚市場為了替民眾加強把關，由漁業署補助部分經費，購置近150萬元之檢驗設備，建立全新抽驗制度，嚴格控管台中魚市場及剛開幕不久的哈魚碼頭生鮮漁產品，讓民眾吃的安心、買的放心。



▲ 台中魚市場林總經理芳標。



▲ 哈魚一號旁的沙灘區，常有一群小朋友在此玩耍。

哈魚碼頭觀光魚市吃喝 玩樂都在這

哈日、哈韓為時下年輕族群的流行用語，而在台中豐富多元的魚貨集中地，演變成台中最新地標名稱為「哈魚碼頭」。這創新名稱到底是誰取的呢？台中魚市場林總經理芳標表示，「這可是來自民眾所提出的400多個名稱中，選出前10名再交由民眾來網路票選，最後由『哈魚碼頭』以1萬多票勝出。」

佔地面積約6,000坪「哈魚碼頭」，不僅擁有便捷的交通及寬廣的免費停車場，同時以吃、喝、玩、樂及兼俱寓教於樂之功能。觀光魚市規劃有「生鮮推廣展示中心」、聚餐宴客皆宜的「寶島餐廳」、「農漁特產品展售中心」、「戶外景觀咖啡區」、於週休二日結合各式活動的「希望廣場」、另外斥資500多萬打造漁船的「飛魚區」，船名為「哈魚一號」的艇內備有廿餘座位，可透過電視觀賞海洋生物或漁業署目前所進行拍攝的漁樂新視界節目，還有一些沙灘、戲水區等，給來到這的遊客，看得到、吃得到、更能玩得到！



▲ 斥資500多萬打造的哈魚一號，受到許多遊客爭相合影留念。



1. 農漁特產品展售中心。
2. 民眾可現場挑選鮮魚馬上烹飪，享受即時的幸福。
3. 平價又美味的「鮪御水產」，民眾常排隊等候。
4. 品嚐試吃現炒的魚鬆。

現買現烹 享受即時的幸福

哈魚碼頭在未正式開幕之前，已在試賣時期湧入眾多人潮，特別是在生鮮推廣展示中心，有人一早就先採買鮮魚、或是晚點過來的就來個brunch（早午餐），現場挑選馬上烹飪，就在內部用餐區享受這即時的幸福，也是最道地的在地魚鮮佳餚。而具有其特色魚產攤位的有「鮪御水產」，平價的鮪魚生魚片及鮭魚、旗魚生魚片，擄獲了許多民眾在那小小吧台前享用肉質細嫩綿密，絲毫不輸給高級日式

料理店。

而另一家「成功旗魚」，則是特別選用來自台東的旗魚生魚片（經由零下50度冷凍真空包裝）及東部沿岸海鮮，讓來到這的遊客，也能嚐到東部最美味的白肉旗魚。還有「鮮鍋」專賣來自福爾摩沙養殖場的七星鱸。除此之外，農特產區則有許多來自全省各地的特產伴手禮，像烏魚蛋捲、飛魚卵香腸等，讓你不用全省跑透透，也能買得到各地好禮。



1. 年輕的三姐妹，活潑又熱情，廣受婆婆媽媽的喜愛。（圖中：周佳慧）
2. 凌晨3點多時，於台中魚市搶新鮮。
3. 消費者選購新鮮魚貨。
4. 20年資歷的林振尉，以港台式料理為主。



漁業生力軍 閃亮三姐妹

她，周佳慧是生鮮推廣展示中心的魚販。每天在台中魚市貨色最充足與多元的黃金凌晨3點搶新鮮，直到5點多魚貨整頓好之後，再回去片刻休息，接而在假日9點觀光魚市開幕後繼續努力工作。

曾擔任百貨公司專櫃小姐的她，因嫁給從事冷凍魚貨的老公後，慢慢地踏入這個領域。而有趣的是，也因為她的關係，連她的姐妹也一起加入。我們看到她，親切又活潑地與客人互動，更重要的是，她會將從漁業署相關宣導內容，直接地運用在消費地上，如漁業署所推動的鱸魚具有生產履歷證明，保障消費安全。因此每當客人在選看魚貨時，她總是不停地在宣導。在這，我們看見了漁業女子生力軍，也為漁業產業注入新氣象。

寶島餐廳 3,888元哈魚饗宴

擁有600餘坪的用餐空間，既舒適又挑高，共可容納101桌，聚餐宴客皆適宜。總經理陳文輝指出，「哈魚饗宴」是餐廳與台中魚市場合作，以新鮮海產魚類為主題的美食饗宴，每天凌晨4時，由餐廳師傅到魚市場挑選今日新鮮魚貨，同時哈魚饗宴活動推出超優惠的3,888元（不含服務費）促銷至明年1月底，共有10道，因此愛吃海鮮的你，不容錯過這個超值優惠期間。

而有20年資歷的主廚林振尉，擅長於港式與台式料理的結合，其港式料理特別講究工序的繁複及食材的嚴謹，因此在食材的新鮮度自然不在話下，而料理的美味及色澤的搭配，更是味覺與視覺的美味交響曲。



南瓜海鮮羹

清蒸鮮魚

紹興醉翁蝦

龍蝦生魚片



特別企劃



魚魚慶豐年

新春好禮報您知

文圖/ 黃建豪（台灣省漁會幹事）

新年禮盒預訂，與您共渡新年佳節

歲末年終之即，你還在煩惱該送什麼年節好禮嗎？台灣省漁會精心規劃辦理一系列活動，如新年禮盒預購活動及年貨大街，讓更多漁產品給你一次挑得夠買得夠。

本會在今年的年節禮盒市場，推出春節精緻海鮮禮盒：精選禮盒、頂級禮盒、白金禮盒3款，提供消費者多種選擇。禮盒集結台灣各地時令的魚鮮及精緻加工品（沿近海一白鯧、軟絲、養殖一白蝦、草蝦及加工品一花枝丸等產品）。只要預訂年節海鮮烤禮盒便能一次品嚐到國內各地新鮮的時令水產品，並結合淡水、彌陀、梓官、林園及澎湖等區漁會禮盒產品，不但新鮮好吃更能為您節省荷包！

此外，98年度在漁業署的補助輔導下台灣省漁會推動各漁民團體開發完成精緻水產品11大項，為加強宣導打開通路，結新年貨大街辦理促銷展售活動，並推廣三重魚市場新地標，

年貨大街1 台北三重魚市

時間：1/30 (六)~2/12 (五)

地點：台北縣三重市力行路一段6號

為魚貨最新鮮最齊全的年貨採買地點，冀望能藉由活動辦理，讓消費者瞭解漁會所生產的生鮮魚貨、加工品是最優質的，並倡導漁業文化轉型及推動漁業休閒觀光，期許水產品朝精緻化發展以提升附加價值，並嘉惠消費大眾。

同時為了推行魚貨市場、瞭解漁會休閒型態，並提升魚貨銷售數量、市場衛生推廣為宗旨，本會也在漁業署協助下在台中成立「頂鮮超市」（台中市南屯區環中路四段2號）觀光魚市場，並於1月16日（星期六）、17日（星期日），辦理記者會展售活動宣傳，促銷台灣各級漁會優良水產及精緻水產加工品，並藉由此活動為頂鮮超市帶動人潮，提供民眾訊息地點採買漁貨的好所在。緊接著年貨大街將在2月6日至12日正式登場。

年貨大街2 台中哈魚碼頭

時間：1/16 (六)、17 (日)

「頂鮮超市」促銷活動宣傳

2/6 (六)~2/12 (五) 台中哈魚碼頭

地點：台中市南屯區環中路四段2號

彌陀區
漁會



599元/盒

虱想起婚慶禮盒—彌月禮盒

將虱目魚脯、魚鬆放入禮盒中，結合「魚」與訂婚、彌月禮盒，新鮮有趣又營養健康。

日月潭
區漁會



600元/瓶

八正道龍之醋

來自海洋的海藻萃取物，全素食可用。有20多種人體必須而又無法自行合成的氨基酸，牛氨酸的含量遠超過藍綠藻及褐藻。

淡水區
漁會



499元/組

淡水魚藏吻魚鮮醬

含豐富蛋白質及鈣質，層層把關且不添加防腐劑，可安心食用、補充營養。

東港區
漁會



300元/每盒2包

旗魚鬆

採用最高等級的白皮旗魚肉研製，富含營養價值，入口香、酥、鮮、甜，海味十足。



特別企劃



林園區 漁會



1,800元/盒

黃金蝦x醬精緻禮盒

嚴選食材，純手工熬製，榮獲「第二屆全國創意餐旅競賽」金牌，頂級享受、風味絕佳。

澎湖區 漁會



300元/每盒3包

烘培丁香美饈禮盒

澎湖地區的丁香口味獨特，並研發出杏仁、花生及腰果三種特殊口味的小包裝，口感更豐富。

貢寮區 漁會



3,000元/盒

磯岩瑰寶石花菜保養品禮盒

含有豐富的藻紅素、藻藍素、礦物質、植物纖維和多種維生素的海洋寶藏，不但讓你吃得健康，也要讓你搽得更美麗！

彰化區 漁會



750元/每盒5尾

冷凍調理鰻

鰻魚含有豐富的蛋白質、維生素A、D、E與多量的鈣及不飽和脂肪酸(DHA、EPA)、膠原蛋白。蒲燒鰻為現代養生保健、高貴滋補、烹調簡便之精緻食品。

訂購優惠：合計訂購100盒以上9折優惠，請於3天前下訂；
500盒以上8折優惠，請於7天前下訂。
(因產品不同，建議逕洽聯絡人確認折扣及送貨時間)

梓官區
漁會



250元/盒

海之極百匯六角提盒

新鮮的魚蝦捕獲後，快速急鮮加工，調味成國人所喜愛之健康低膽固醇零嘴。將海洋的健康與美味完整入封，營養豐富、是大人小孩都喜愛的零嘴、也是您送禮的最佳選擇！

新竹區
漁會



600元/包

九降風烏魚子

每年11月開始是烏魚成熟季節，烏魚卵經過九降風風乾，風味口感佳。

特別企劃

省漁會



玄海御饌禮盒

台灣省漁會為增加漁民生產收益，改善漁民生活，促進漁業現代化，與各區漁會策略聯盟辦理魚貨以及產品行銷工作，促銷在地所生產新鮮、安全、優質之水產品，並通過精緻設計包裝，讓國內消費者認識國產品之水產品以往不同之處，水產品可做一般送禮常態化商品。

精選禮盒 **1,000**元

白蝦 300g/盒
白鯧 400~500g/尾
土魷切片 350g/片
鮭魚切片 350g/片
軟絲 500~600g/尾

頂級禮盒 **1,250**元

軟絲 600~800g/尾
白鯧 500~600g/尾
草蝦 16尾/盒
鮭魚切 350g/片
加納 500~600g/尾
海鮮卷 1盒

白金禮盒 **1,600**元

軟絲 600~800g/尾
白鯧 500~600g/尾
草蝦 16尾/盒
鱈魚切片 350g/片
黃魚 500~600g/尾
龍蝦沙拉 250g/包
海鮮卷 1盒
花枝丸 1包

訂購聯絡人：台灣省漁會 陳鄭欣 (02) 8985-3969
台中魚市場頂鮮超市 蔡承學 (04) 2381-5830



新春漁港行



▲ 新港（成功）漁港。



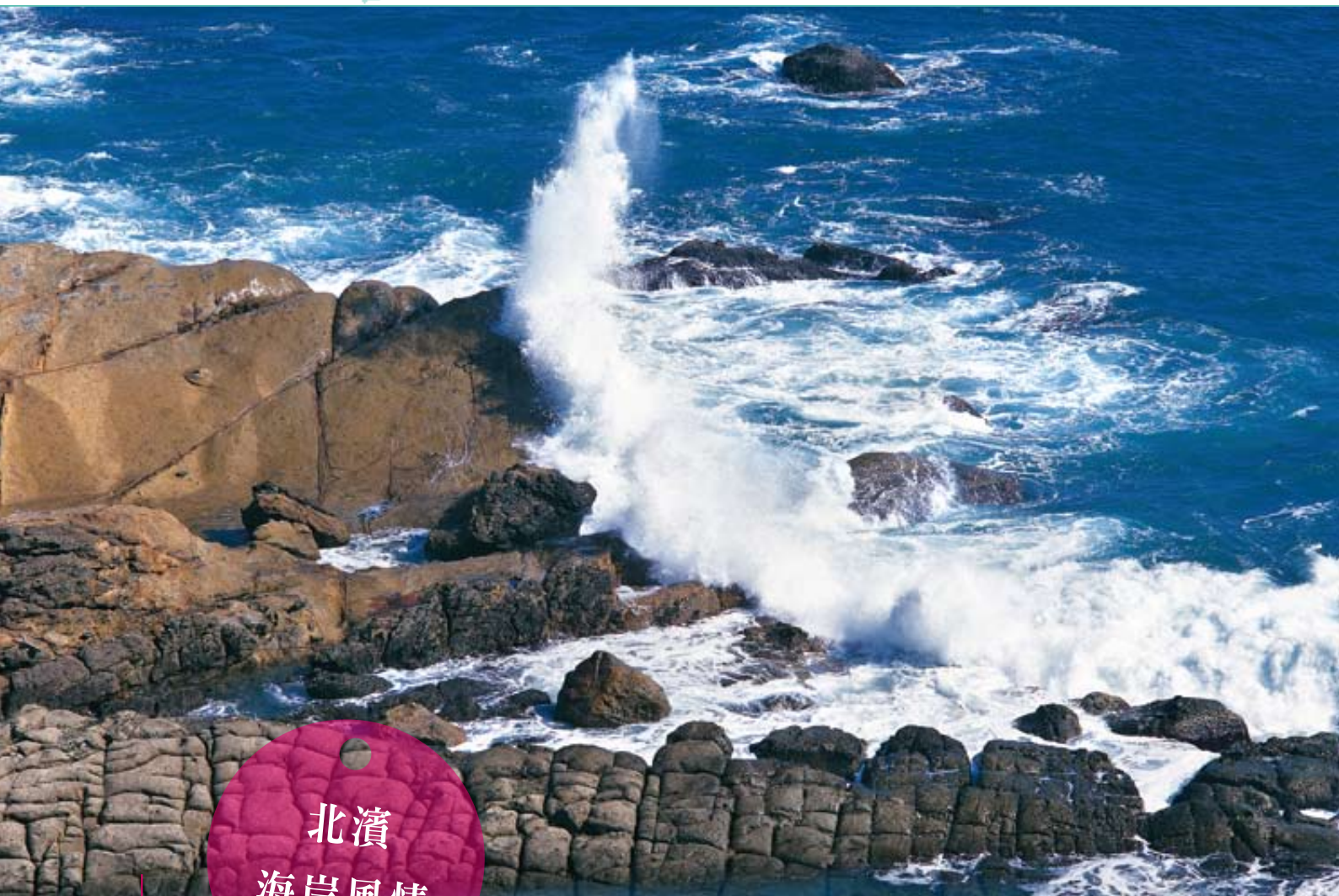
文/ 馬琦君 圖/ 游忠霖



港動人心

你有多久沒有**眺望**浩瀚海洋？ 你有多久沒有聞到海水的氣息？
趁著返鄉的機會，造訪鄰近的**漁港**，
體驗純樸的感動，沾染**年年有餘**的喜氣吧！





北濱
海岸風情

▲ 基隆八斗子濱海地質景觀。

瑞芳鎮深澳漁港

深澳漁港屬於礁岩海岸，是台灣最有名的磯釣地點，休閒海釣聞名全台，休閒海釣船的數量為台灣第一，也有不少賞鯨船。來到深澳，千萬別錯過漁會直銷中心2樓的「深澳海鮮直銷餐廳」，白帶魚米粉湯、涼拌鹿角菜都是這裡的招牌料理。除此之外，緊臨漁港附近的餐廳可以一邊吃著鮮甜海鮮，一邊欣賞漁港、海灣、群山……就來深澳漁港，讓自己過個悠閒年假吧！



▲ 深澳漁港的內岬角輪廓外型酷似紅番的側臉，因此又稱「番仔澳」。

北
岸

漁
港
行



基隆八斗子漁港

位於基隆東側的八斗子漁港，是北台灣最大的漁港，在這裡除了可以看到特殊的漁村文化，品嚐生猛海鮮，還能順道造訪附近的和平島，欣賞壯麗的海蝕地形。夕陽西下時，吹拂著微微海風，海水反射著旖旎夕陽……這樣的美景總是能打動遊人心房，難怪「八斗子夕照」成為基隆八景之一！如果還是意猶未盡，建議順道逛逛基隆廟口夜市，讓琳瑯滿目小吃為旅程畫下完美句點。



▲ 和平島是一個天然地質教室。



▲ 澳底漁港。

貢寮鄉澳底漁港

貢寮是台灣少數能見到軟絲產卵的地區，加上漁會近年積極復育，讓軟絲成為澳底漁港的招牌料理，只需稍稍一烤，毋須過度調味，那香Q的滋味就讓老饕們讚不絕口！其他像是透抽炒米粉、涼拌海菜，也都是錯過可惜的好味道。飯後別忘了再來一杯石菜花，到龍洞灣公園、龍洞南口海洋公園、鹽寮史蹟公園，徜徉在碧海藍天的美景之中。

石門鄉富基漁港

富基漁港以「鮮撈現煮」的海鮮聞名，食客可以現場挑選食材，再由店家代為烹煮。冬季是螃蟹肉質最鮮美、蟹黃最豐厚的時候，來到富基，一定要嚐一嚐螃蟹料理，蟹類是這裡的主要漁產，所以有「富基真多『蟹』」的趣稱。祭過五臟廟後，可以到十八王宮廟參拜，或造訪金山老街，體驗一下年節的熱鬧氣氛！



▲ 富基漁港。



西濱海線
夕陽無限好

▲ 西海岸是欣賞夕陽的好去處。

苗栗外埔漁港

除了大啖海鮮，外埔漁港更提供遊人一份愜意悠閒。你可以到漁港北側看看著名的「合歡」、「母乃」石滬，享受這古老漁法引發的思古幽情；或是在漁港精心規劃的原木棧道上迎著夕陽漫步，傾聽浪潮的細語；走累了，岸邊的咖啡廣場是最佳歇腳處，一邊啜飲香醇咖啡、一邊欣賞優美音樂，都將帶給你最優雅的漁港經驗。



▲ 外埔漁港。

西
岸

漁
港
行



苗栗通霄漁港

通霄漁港附近可說自然、人文薈萃，漁港不遠處即是一片潔淨的沙灘，附近有饒負盛名的「白沙屯拱天宮」，不妨順道進入參拜，祈求新年好運到；接著到通宵精鹽場看看鹽山、品嚐口味特殊的「鹹冰棒」。冬季到通宵漁港，別忘了攜帶望遠鏡！在漁港和發電廠之間的沼澤區，是候鳥的過冬地點，除了眾多的鳥類，還能觀察紅樹林生態。



雲林金湖漁港

凡是來過金湖漁港的人，除了忘不了蚵架片片的漁村風情，更忘不了當地名產——馬蹄蛤。馬蹄蛤原名「紅樹蜆」，顧名思義，它是原生於紅樹林地區的貝類，而且果真大如馬蹄，尺寸驚人之餘，肉質也鮮甜肥美。附近並有一處「馬蹄蛤生態休閒園

區」，除了能參觀馬蹄蛤的養殖過程，還可以體驗膠筏遊漁塢、貝殼工藝DIY等活動。



▲ 體驗「摸蜆兼洗褲」的樂趣。

台中梧棲漁港

梧棲漁港的規劃十分完善，與台中港濱海遊憩區相連，其中有沙灘排球區、放風箏區、體能活動區……等，若氣候許可，還能搭遊艇出海，可說是老少咸宜！每逢假日，梧棲漁港的觀光魚市總是熱鬧非凡，除了能在魚貨直銷區採買、品嚐各式海鮮，魚市旁還有各式各樣的店家販售小吃與伴手禮，呈現出活力十足的漁港風光。



▲ 梧棲漁港。

彰化王功漁港

沿著省道台17線往王功漁港駛去，遠遠地就能看到漁港地標芳苑燈塔，彷彿在替來人指引方向。漁港南邊後港溪上，有一座以展翅白鷺鷥為造型的生態景觀橋，這座橋曾榮獲國際級建築大獎，在橋上能觀察濕地生態、欣賞豔麗夕陽。蚵仔是王功特產之一，到了這裡，可以吃到各式各樣的蚵仔料理，尤其包著韭菜、鮮肥蚵仔，炸得香酥的「蚵嗲」最受遊客歡迎！



▲ 到王功你也可以體驗蚵藝DIY。



國境之南
熱情海洋

▲ 小琉球花瓶岩。

台南北門漁港

北門地區盛產虱目魚，無論虱目魚粥、魚丸、魚酥都讓人食指大動！除了「好吃」，北門也「好玩」又「好看」！帶著全家大小，到「井仔腳鹽田」，捲起褲管，體驗早年曬鹽的甘苦；到鄰近的七股地區看看黑面琵鷺，跟牠們說聲「新年快樂」，每年冬天，天空盤旋著數以千萬計的黑腹燕鷗，則是另一項生態奇觀！



▲ 體驗耙鹽的樂趣。

南
岸

漁
港
行



屏東東港

東港有三寶：黑鮪魚、櫻花蝦、油魚子。雖然現在不是黑鮪魚盛產的季節，但櫻花蝦、油魚子同樣讓人驚豔！全世界只有台灣的東港、日本靜岡才有出產櫻花蝦，無論是櫻花蝦炒飯、櫻花蝦醬……都讓人一口吃進飽滿的海洋風味！油魚子的口感與烏魚子類似，但價格更平易近人。吃飽喝足，跳上船到小琉球逛逛，曬曬暖暖的冬陽吧，讓海天一色的美景增添此行的樂趣。



◀ 油魚子。



▲ 小琉球是潮間帶觀察的聖地。

嘉義東石漁港

東石漁港本來是台灣重要的魚貨產區，但由於泥沙淤積，漸漸轉為觀光型漁港，並另外設立了東石新漁港。臨海木棧道、觀景休憩區、漁人碼頭等設施，讓這裡成為附近居民的休閒勝地，漫步在園區內，欣賞栩栩如生的漁夫藝術雕像、浩瀚無垠的台灣海峽，沈澱心靈，為嶄新年度的衝刺做準備。



▲ 鮮蚵。

高雄蚵仔寮漁港

蚵仔寮漁港不僅盛產蚵仔，也吸引很多人前來垂釣；每天下午當漁船入港後，價格公道、新鮮的海產，最吸引眾人目光。蚵仔寮早已是當地人熟知的熱門漁港，近年推動的「烏魚節」，更是打響了蚵仔寮的知名度！每年冬至前後，在蚵仔寮總能看到家家戶戶曬烏魚子的壯觀場面，現在正是品嚐烏魚子的好時節，快到蚵仔寮嚐「鮮」吧！



▲ 到了蚵仔寮漁港，別忘了採買在地的伴手禮。



碧海藍天
東部逍遙遊

▲ 花蓮七星潭。

花蓮漁港

來到花蓮，除了到港邊吃海產、搭船賞鯨豚，還可以到七星潭風景區內的「柴魚博物館」逛逛，除了可以藉由展示了解花蓮漁業的發展、柴魚的製作過程，還能品嚐到柴魚餅、柴魚酥等地美食。同為花蓮名產的曼波魚在這裡也有販售，除了較常見的魚丸，博物館還特別研發了「曼波麵條」，以魚骨熬湯再和入麵粉製成，口味相當特殊。



▲ 柴魚博物館。

東岸

漁港行



▼ 旗魚生魚片。



台東富岡漁港

東北季風吹起，也宣告旗魚的季節來臨。台東以旗魚聞名，年年都會舉辦旗魚季相關活動，而在台東市近郊的富岡漁港，可以嚐到旗魚生魚片、炒旗魚米粉、旗魚丸、旗魚鬆……等，此外，鬼頭刀也是不可不吃特色漁產。若時間充裕，可以造訪三仙台，欣賞典型離岸小島和珊瑚礁海岸構成的特殊景觀。



▲ 台東三仙台。

宜蘭烏石漁港

烏石港名稱由來，是港內有巨大的黑色礁石，在烏石港的堤防上散步，眺望龜山島，愜意又自在！烏石港的魚貨直銷中心也相當有看頭，面積廣達3,000平方公尺，除了可以在此選購各式各樣生鮮海產、海產加工品，還可以登上2樓熟食區，一面品嚐海鮮，一面細數海面上的船影點點。



▲ 烏石港魚貨直銷中心是提供你採買魚貨的好選擇。

海女媽媽

藻到青春

文/ 陳怡鍔 圖/ 游忠霖



▲ 我們這一班海女媽媽成員—郭秋香、吳寶貴、簡吳月雲、吳楊寶蓮、吳猜（由左至右）。

你知道嗎？在寒風刺骨的冷風中，有一群由貢寮鄉卯澳社區自行組成的「海女媽媽」，頭戴著頭套及斗笠，身穿著防風的外衣及裸露在外的襪子包附著止滑功效的草鞋，蹲在不停地被海浪拍打的暗礁上，不停地採集天然的海菜。還有鹿角菜、茶米菜、腳白菜，盛產期從現在到3月。想不到，一般

人們認知的「海女」，除了在夏季潛入海中採摘石花菜之外，在冷颼颼的寒風細雨中，努力地為家計打拚著。

話說這一群「海女媽媽」，來頭可不小，在這5～6位的成員中，年紀落於60～75歲之間，其中以吳猜媽媽最為年輕，再來就是最年長75歲的郭秋香，由於吳猜媽媽既活潑又開朗，又屬團員中最「幼齒」的，所以在接洽媒體拍攝時，總是由她代表發言，除此之外，貢寮區漁會李文臣也大力幫忙成了海女媽媽的經紀人，不管平面採訪拍攝、電視錄影，總先透過李大哥來安排演出。

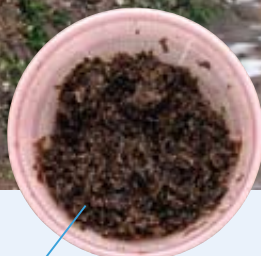
吳猜媽媽說著：「我們這一班平均11～12歲就開始採摘，我們都是『海大畢業』的。」而最年長的郭秋香談起少年時，還拚去基隆嶼

▲ 具有止滑功效的草鞋。

▼ 當令最新鮮的涼拌鹿角菜。



鹿角菜：
因外形狀似鹿角而命名，
常被用來涼拌使用。



紫菜：
一般常被用來料理
紫菜蛋花湯。



茶米菜：
常捲曲如雞爪狀，炒青
蒜最是家常口味。



腳白菜（舌苔）：
生長於浪腳下，採集不易，
可要有閃浪功夫一絕。

上跟人家一起採石花菜。像現在12月，正是捕撈鰻苗的黃金時期，我以前也跟著去捕撈，但隨著環境的改變之下，魚苗愈來愈少。整個氣候的轉變，最讓海女媽媽感同深受，愈採愈少，而且必須花更多的時間與心力去尋找海菜的蹤影。當天我們完成拍攝後，其中兩位媽媽還相約一起坐公車去龍洞海域尋找更好的地點。

來到東北角這一帶，或許你會發現暗礁上有一群海女媽媽正努力地為生活打拚，雖不認識但來這品嚐當令最新鮮的海菜佳餚，就是對他們最好的支持。這些可都是在地漁村媽媽，一手一手從岩石上摘取下來的，帶著淡淡的海潮味，也多了一點人情味。🌊



熱烈迴響的 漁樂新視界

新的一年 繼續給您最優質的漁業新風貌

文圖/ 許桓躍（台灣休閒漁業發展協會專案秘書）

► 古早漁具—吊罾：主要是一面竹架所撐起的方形大網，透過L形的支架與轉軸，利用槓桿原理，壓下時將網具升起，為了達到省力的方式，後段的支架會藉由重物增加重量，以方便操作。

《漁樂新視界》第一集於11月7日（星期六）上午11：00～11：30在華視頻道首播以來，漁業署熱烈接獲熱心觀眾來電，這樣真正屬於漁業文化及漁村介紹的節目深獲好評，不但讓漁村漁業文化抬頭，也讓更多遊客可以進入漁村旅遊，認識台灣討海郎的艱辛生活，看漁船入港、魚貨拍賣的熱絡場景。深入漁村產業、人文歷史、漁獲特產……等，讓大家能夠

體驗全新風貌的漁業新視野。

目前已經拍攝完成10集節目，其餘節目也陸續在規劃及拍攝進行中，這些過程的點點滴滴，比如清晨跟著漁船頂著大風大浪出海捕魚作業，讓不曾出海的工作人員飽受暈船的辛苦。看著漁民辛苦捕的漁獲進港拍賣，一尾又一尾的魚在買家精心挑選下買走的熱絡。可以很深切的感受到漁民始終還是落於生產者的下

每週六上午11:00~11:30 華視 首播

每週日上午09:00~09:30 緯來娛樂台 次2週重播

《漁樂新視界》1月節目表

第八集 虱目闖天下、漁村新風貌—台南 12/26 首播； 1/3 重播
第九集 漁鄉魚香、台西之美—雲林 1/2 首播； 1/10 重播
第十集 船長國度·海角天堂—小琉球 1/9 首播； 1/17 重播

即將陸續播出：

台東成功·驚旗之旅—台東
山海交融·海岸花園—台東
北台灣不夜港都—基隆
週末趴趴走·漁人也娛人—淡水

(詳細播出時間，請鎖定漁業署網站)



- ▲ 碩大的黃鰭鮪魚先過磅、鋪冰、競標拍賣過程才到消費者手上，過程熱鬧且震撼，值得親身來看看。
- ▶ 認識傳統棒受網的捕撈方式。



▲ 長潭漁村媽媽等待船長豐收回來。

推廣
天地

層，傳統的漁業漁法後繼無人的困境，漁村慢慢的沒落……；《漁樂新視界》的拍攝過程正好記錄下這些點點滴滴，把漁村艱辛及憨厚的一面呈現出來，讓我們美麗的漁村是可以被旅遊的，漁業文化是可以被繼承的，是可以往上被提升的。

來到漁港，這裡有感動的故事，也有好吃的料理，不但可以騎乘單車沿著自行車道造訪

沿岸景點，還可以在港內的魚貨直銷中心挑選鮮魚，品嚐新鮮的海產到底有多特別？讓mijung帶你繼續到各漁港一窺究竟吧！還有，還有，mijung每一次跟漁夫出海，將會捕到哪些魚呢？讓我們先賣個關子，精彩內容，請鎖定華視每週六上午11:00精彩的《漁樂新視界》。





▲ 日本馬頭魚。

魚話
畫魚

年年有餘賞魚畫

台灣畫魚第一人

——鄭義郎的魚藏工作室

文/ 黃瀚瑩

圖/ 游忠霖

插畫/ 鄭義郎



▲ 虎鯨-律動生命。

五彩繽紛的珊瑚礁區，一隻隻色澤豔麗的魚兒，如海中寶石般游動翩翩，背景湛藍的海水，正散發出粼粼波光……這樣的景象，美麗得讓人陶醉，讓人忘了這其實並非真正的海底世界，而是一幅畫，出自畫家魚藏的巧手。

魚藏本名鄭義郎，從小就喜歡塗塗抹抹，也喜歡親水活動。復興美工、國立藝專畢業後，鄭義郎投入設計領域，常為知名雜誌繪製精密插畫。一次偶然的機會下，鄭義郎接到一件替漁業局設計月曆的工作，從此愛上畫魚。當年，國內從事生態繪圖的人很少，更沒有人專職畫魚，立志成為「台灣畫魚第一人」的鄭義郎，在1995年成立「魚藏工作室」，這一畫，就是10多年。

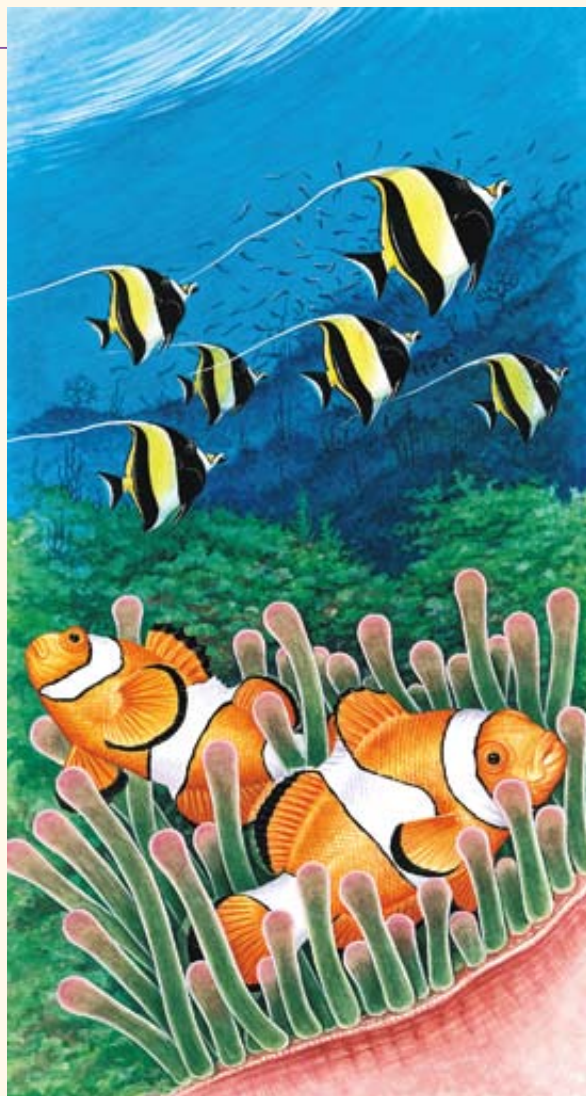
摸索初期，鄭義郎總是特地到市場買魚回來，以觀察魚類的姿態；國內的參考資料不足，他就找外文書，外文書還是不夠，他就請教學者專家……多年來，工作室中的資料越累積越多，儼然像個小型魚類圖書館。工作室成立初期，案源、收入都不穩定，但鄭義郎為了自己的理想，堅持繼續這樣的工作。他時常一



畫就忘了時間，越畫越專，越畫越活。鄭義郎所有的努力沒有白費，他陸續接到魚類圖鑑、海報、百科全書等工作，漸漸打響名號。現在他的作品散見於各大出版品，也曾替郵政總局繪製多套以魚類、蟹類、貝殼為主題的郵票，至今繪製過超過上千張魚圖。

畫魚多年，最讓鄭義郎記憶深刻的，是獨自以一年半時間，替海生館繪製台灣魚類檢索圖鑑，共2,568張鉛筆魚圖。繪圖技巧難不倒底子深厚的他，提筆前的準備工作，往往才是最費功夫的，因為科學繪圖必須講求精確，魚類特徵必須分毫不差。「尤其深海魚最難畫，因為不少是新發現的魚種，無論書籍、網路都查不到資料。」鄭義郎說。為此，他費了很大的功夫，請學者協助調閱文獻資料，其精益求精的精神，由此可見一斑。大量的魚圖，讓鄭義郎曾經一天有10個多小時都坐在桌前，1小時必須繪出一張。鄭義郎說：「這件工作雖然辛苦，但我辛苦得很快樂，很榮幸能為台灣魚類學術界貢獻一點力量。」

儘管已經如願成為「台灣畫魚第一人」，但鄭義郎並不引以為豪。「畫得越深入、越專精，越覺得自己對魚類的了解太少！」鄭義郎說。2009年，鄭義郎考入海洋大學環境生物和漁業科學碩士在職專班，沒有相關學歷的他，讀起來難免吃力，但是他比任何人更認真，



▲ 珊瑚礁魚。

「只要有不懂的地方，一定請教教授」，為了提昇閱讀原文書的能力，也努力學習英文……「我是個很幸運的人，工作就是自己最喜歡的事。」鄭義郎說：「希望有朝一日，我的作品能走出台灣，跨入國際，更希望有更多人因為我的作品愛上海洋！」。



▲ 赤鯨。



馬總統親臨會場 頒發給得獎漁會代表 十大魅力漁港頒獎典禮

馬總統親臨會場 頒發給得獎漁會代表

文/ 陳均龍（漁業署技士） 圖/ 游忠霖、漁業署提供

人們到了漁港總是會想到吃海鮮，那麼你一定不能錯過食尚玩佳的梧棲漁港；當你想要體驗最夯、最風行的騎單車吹海風，那你一定要來樂活漫遊的淡水老街第一漁港；忙碌的生活中，總想要到海邊偷個閒，享受一下吹海風、觀海浪的海洋風味，讓忙碌的工作可以沈澱，那你可以到忙裡偷閒的苑港漁港，所以不管你想要吃喝玩樂、開演唱會、體驗古樸的漁村人文、甚至是跟你最深愛的人來場101次求婚、又或者被發了好人卡想要散散心，都可以來到十大魅力漁港找到你需要的休閒情境，如果你還是找不到你想要的，全國還有其他215處漁港，如果你可以踏破鐵鞋走遍漁港，



▲（圖由左至右）沙署長、陳主委、黃理事長等人步入會場。



▲ 馬總統親臨會場致詞與頒獎。



▲ 陳主委致詞。

絕對可以找到滿足你各種的休閒需求，享受漁港帶給我們的海洋新體驗。

各位喜好海洋、愛好漁港的朋友們，看到了前面你應該迫不及待的要奔向漁港了吧，因此漁業署98年度所舉辦的十大魅力漁港選拔活動獲得了廣大的迴響，在漁港愛好者的共襄盛舉下，日前已經公布選拔結果囉，當然這次的得獎名單中，有許多不為人知的小漁港，也有漁業興盛或觀光客眾多的知名漁港，這些都歸功於漁業署一整年對漁港深度旅遊大大的推銷，吸引了上萬名的網路使用者上網票選參與本次的十大魅力漁港選拔，然後再由網路票選出的入圍名單中，邀請專家學者加以評鑑，選出十大各具特色的魅力漁港，下面就來看看這十個漁港有什麼特色吧！

食尚玩佳 梧棲漁港

台中區漁會

鄰近台中美食大都會，美食之多不以言喻近年朝向生產、休閒、觀光方向發展，間接帶動港區周邊繁榮的發展，成為中部人們享受海鮮、濱海休閒生活的最好去處。



治療情傷 蚵仔寮漁港

梓官區漁會

蚵仔寮漁港不產蚵仔，漁會為推動休閒漁業與蚵仔寮文化協會配合推動『生態產業文化之旅』，讓來訪的遊客，可以透過熱愛家鄉這片土地的『在地人』導覽，欣賞景色優美之藍色海岸、吃海產，在地人的熱情招待，絕對會讓你忘卻情傷。



忙裡偷閒 苑港漁港

通苑區漁會

於民國七十九年接受政府補助而漸形成漁港，後續完成漁民活動中心、觀海樓、表演廣場、直銷中心、露營區、步行小道、拱橋、涼亭、運動廣場及懷舊輕便車道，可供民眾運動、放風箏、看夕陽、聽濤及到海灘摸蛤、捉蝦蟹；共享親子戲水之樂。

同舟共濟 南方澳漁港

蘇澳區漁會

曾為全省人口密度最高，早期台灣居民打拼的縮影，南天宮為當地漁民信仰中心，為當地漁會及漁民建立凝聚力。



情定今生 彌陀漁港

彌陀區漁會

每年的秋天，彌陀的晚霞與海岸光廊，適合情侶到此散步與談心，留下美麗的記憶，園區外圍近海部分則設置「光椅」，配合植栽旁各式燈光，讓海岸光廊越夜越美麗。



浪跡天涯 烏石鼻漁港

新港區漁會

「烏石鼻」指的是突出於海中的黝黑岩體，為火山活動熔岩噴發後的產物，小小的島嶼和流浪者同為孤獨的角色。

樂活漫遊 淡水第一漁港

淡水區漁會

位在淡水捷運站出口處，是全台灣交通最便利的漁港。碼頭、步道、老街、渡船頭、腳踏車道、藍色公路，來到此處放鬆身心，享受一天的優閒。

古樸懷舊 將軍南漁港

澎湖區漁會

早期將軍澳嶼被稱為「船長的故鄉」，漁業人口眾多，村內紅磚屋林立，保有漁村純樸之景。

海邊七號 烏石漁港

頭城區漁會

全國最知名的衝浪天堂，時常聚集熱血青年及音樂團體在此同樂！遊艇碼頭及蔚藍的海水，北提的沙灘及衝浪客配上搖滾樂，就是北台灣的春天吶喊。

家的港灣 安平漁港

南市區漁會

為歷史最悠久的漁港之一，代表台灣開啟對外的門戶，也曾是台灣的最大港，象徵台灣從歷史邁向將來。





▲ 陳主委等貴賓為十大魅力漁港頒獎揭開序幕。



▲ 沙署長大力宣傳魅力漁港旅遊手冊。

看完了各具特色的魅力漁港，當然有競爭就會有得獎，有得獎就要不免俗的來個頒獎，98年度十大魅力漁港頒獎典禮在12月24日下午2點於台北西門町紅樓已經圓滿落幕囉！當天主辦單位打造媲美金馬獎之頒獎典禮，宣傳大使王俠軍先生、漁港達人沈文程先生以及10個得獎漁會代表，12輛百萬禮車進場，會場內外同步轉播，由穿著各式魅力服裝的舉牌手引領各漁會踏上紅地毯入場。隨後總統馬英九先生親臨會場，勉勵得獎漁會能持續為魅力漁港盡心力，創造更多親近海洋的機會，同時更親自頒獎給每個得獎漁會代表，除此之外，當天也安排了表演團體將十大漁港的魅力情境融入演出，編成一齣既搞笑又貼切主題的「正港男兒傳」，活動最後在漁業署沙署長與省漁會黃理事長兩位主人的介紹下，宣傳本次魅力漁港的旅遊手冊，最後所有與會嘉賓都帶著裂到耳朵的笑容步出會場，用跑百秒的速度奔回漁

會，迫不及待能透過這次的魅力漁港，帶給自己服務的家鄉漁港重生機會，改變原本老舊、髒亂、生硬的魚腥味漁港，轉變為新潮、魅力、極具軟實力的跨界新漁港。

最後就讓我們一起到魅力漁港及其他215處漁港體驗海洋風情，一起對大海大喊：漁港們一有你真好。🐟



▲ 「正港男兒傳」，博得滿堂采。



台灣十大優質烏魚子精采上市 2009第一屆 『十大金鑽烏魚子』頒獎典禮



文/ 陳秋燕（漁業署科長） 圖/ 湯素瑛（本刊執行編輯）

▲ 沙署長頒發全國「十大金鑽烏魚子」競賽獎牌，並合影。

由漁業署補助台灣養殖漁業發展基金會舉辦第一屆「金鑽烏魚子全國競賽」，歷經一個多月各縣市激烈的初賽過程及全國性的評選，烏魚子的『TOP 10』－『十大金鑽烏魚子』得獎名單終於在2009年12月30日出爐了，由王信丁等5人勇奪7兩以上烏魚子的優勝，以及林建宗等人則獲得5-7兩烏魚子的殊榮。

今年的競賽主要以養殖烏魚為主，依重量分為5-7兩重、及7兩以上兩種規格。先在新竹、彰化、雲林、嘉義、台南、高雄等地區辦

理初賽，全國區域初賽計有93位報名參加，並評定優勝者入圍全國大賽，有5-7兩重8位，7兩以上7位，都是精挑細選的極品。

全國競賽當天上午，在國賓飯店2樓長熙春廳，經過9位專業評審依照外觀、風味、質地與口感進行嚴格評選，最後選出十大優質烏魚子優勝名單。隨後從下午2時起，在國賓飯店2樓國際廳，進行盛大的頒獎典禮，由漁業署署長沙志一擔任頒獎人，所有的入圍者在現場展示自己最佳的烏魚子產品，並提供民眾進



▲ 入圍金鑽烏魚子業者與沙署長合影。



▲ 雲林區漁會所輔導之6家業者脫穎而出。



▲ 評審委員們評比情形。(圖/何宗翰)



◀ show girl展示金鑽烏魚子。

場選購，現場熱鬧騰騰。

隨著得獎名單一一公佈，現場驚呼連連，媒體的鎂光燈更是閃爍不停，識貨的民眾，已經開始搶買優勝的烏魚子，大規格組（7兩以上）雲林王信丁金鑽產品，現場有人喊價到1片5,000元。

漁業署希望，未來「金鑽烏魚子全國競賽」能夠每年舉辦，而且一年辦得比一年更好，除了讓國人享受珍貴的烏魚子美味外，也能躍上國際，讓外國人了解這項媲美西洋魚子醬的珍饈。也期望消費者能多選購國產烏魚子，作為年節最有台灣味的高尚伴手禮。



2009金鑽烏魚子全國競賽得獎名單

組別：7兩以上優勝名單

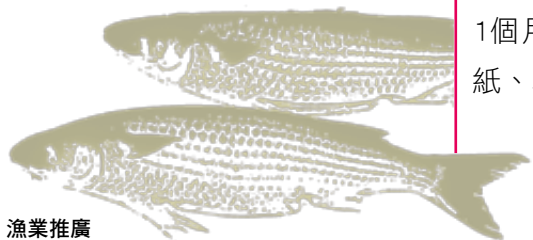
代表縣市	姓名	簡歷
雲林縣	王信丁	從事加工31餘年，堅持選用本地烏魚，已連續兩年於雲林縣鑑賞大賽獲獎。
彰化縣	張英傑	從事烏魚養殖15餘年，為能夠使國人品嚐到最美味之烏魚子，投入烏魚子加工產業。
雲林縣	呂崑	從事烏魚養殖10餘年，遵循古法製作烏魚子，堅持健康少鹽、積極用心，製作高品質的烏魚子。
雲林縣	林育鋒	因父親從事烏魚子加工有25餘年，加上本身興趣，希望藉由年輕一代的投入，能提昇更高的品質，建立烏魚子產業良好形象。
台南縣	蔡昭慶	從事烏魚養殖10餘年，今年更取得烏魚產銷履歷驗證，是台南縣純海水養殖烏魚第一位通過認證業者。

組別：5-7兩優勝名單

代表縣市	姓名	簡歷
彰化縣	林建宗	從事烏魚養殖已20餘年，遵照古法手工製作。去年贏得雲林縣鑑賞大賽的銀牌獎及銅牌獎。
雲林縣	莊國顯	從事烏魚養殖16餘年，曾聽有人說：「烏魚子太鹹，不好吃」而感到不平，便投入烏魚子的製作，自行控制品質及研發新的加工技術。
新竹縣	許順隆	從事烏魚養殖23餘年，自製自銷，烏魚卵經過新竹特殊的「九降風」風乾後，口感尤佳。
雲林縣	王偉名	從事加工6餘年，繼承家業，從傳統的加工模式走向精緻化的改革路線，開創新的產業契機。
雲林縣	呂新發	從事烏魚養殖15餘年，在雲林縣烏魚子鑑賞大賽已連續3年奪冠，希望藉此全國競賽提升產業整體競爭力。

烏魚子保存方法

建議以多層報紙、乾淨毛巾及紙盒包裝，冰箱冷藏室約可保存1個月，如要久存，則以冷凍最佳，請保留真空包裝袋著以多層報紙、乾淨毛巾及紙盒包裝，倘保存得宜，時間可達1年。



烏魚子選購要領

一片好品質的烏魚子要怎麼分辨，下列幾項小撇步可以判別：

- 1、外形勻稱，大小厚薄一致，卵粒均勻，沒有殘肉或其他附著物。
- 2、色澤呈橘紅色，燈光下呈現帶透紅色，外觀亮麗勻稱而無黑斑者佳。
- 3、觸感不硬有彈性，乾濕度適中，以手輕壓烏魚子表面，不會有指痕。
- 4、聞起來要香，沒有魚腥味及油耗味。
- 5、口感要香Q、有嚼勁、不黏牙但有綿密感，"有點黏又不會太黏"的口感。
- 6、鹽度1.5%最佳，無過鹹或過淡，品嚐後齒頰留香無腥味。



▲ 烏魚子蘋果小點。



▲ 百合炒烏魚子。



▲ 烏魚子乳酪脆餅。

烏魚子常見家庭料理方法

烏魚子料理有油炸、香烤及酒煮等方法。不論何種方法，最重要的是不能將烏魚子料理得過熟，否則油脂及水份流失，即失去其特有的口感與香味。

一、油炸：先將烏魚子表面擦乾，待鍋中的油燒熱後，放入烏魚子約5～10秒鐘即起鍋，瀝乾表面油份，待涼後切成薄片，配蒜白或白蘿蔔片，風味更佳。

二、香烤：烏魚子先以米酒塗抹後，放置1～2分鐘，再將烏魚子置入預熱好的烤箱內，用攝氏200度烤約3～5分鐘，或表面轉為金黃色時，即可取出，待涼後切成薄片，配蒜白或白蘿蔔片，風味更佳。

三、酒煮：先將烏魚子表面擦乾後置於平底鍋內，倒入約50cc的米酒，開爐火以中火煎黃，不時將烏魚子翻面，使兩面均勻受熱。俟米酒完全蒸發後再繼續翻面，直至雙面皆成金黃色並有香味溢出時關火。然後將烏魚子盛起，待涼後切成薄片，配蒜白或白蘿蔔片，風味更佳。

備註：

吃剩的烏魚子，可置於乾淨的塑膠袋內，並放入冰箱內冷藏保存，下回可直接取出食用，若再以少許米酒煮過味道更佳。



▲ 沙署長視察觀光魚市鮮魚攤位。

新活化運動二部曲

2010魅力漁港暢遊安平觀光魚市場

文/ 葉孟琪（漁業署技士） 圖/ 施玉惠（漁業署公關科）

漁業署為活化安平漁港觀光魚市場，自2009年11月28日起，輔導台南市政府於閒置多年的安平觀光魚市場，辦理「大台南假日觀光農漁產品市集」活動，開辦迄今每周六、日皆吸引不少觀光人潮前往消費。為持續推動觀光魚市場活化工作，台南市政府及南市區漁會特別於2010年元旦假期中，增加假日市集農漁產品特賣攤位，規劃一系列的活動，安平漁港觀光魚市場也因此從早到晚熱鬧非凡。

據台南市政府表示：假日市集規劃有60個攤位，以新鮮魚貨及加工產品攤位居多，占一半以上，還有花卉及農特產品，活動期間分別於每天上午10時30分、11時30分、下午3時、4時，辦理四場魚貨拍賣競標，期間穿插親子DIY果凍蠟製作教學，除了有特賣優惠及多樣

的表演活動外，也安排娛樂漁船往來林默公園及觀光魚市載客，並自98年12月19日、20日開始試航，時間為上午9時起每半小時一班，船票只收取保險費20元，以方便遊客前往逛市集並可體驗搭船之樂。

為鼓勵民眾親近海洋，推動漁港深度旅遊，漁業署於98年底舉辦了第一屆十大魅力漁港選拔活動，安平漁港獲得網友票選及專家評鑑一致好評，在眾多漁港中脫穎而出，獲選為全國十大魅力漁港中「家的港灣」票選第一名。為接續十大魅力漁港活動熱潮，台南市政府特別策劃結合「大台南假日觀光農漁產品市集」活動，於2010年元月2日下午4點到6點所舉辦「魅力漁港暢遊安平」演唱會，現場邀請旺福樂團、宇宙人樂團、星光幫魏如昀及超級

偶像楊倩時等知名藝人現場演唱，會場來了許多重量級的貴賓，漁業署長沙志一、台南市長許添財、立法委員陳亭妃、台南市議會副議長郭信良、台南市議員陳進益、李文正、安平區里長聯誼會長楊崑勝都蒞臨現場，為現場增添不少光彩。

演唱會於當日下午3點開始彩排，4點準時由主持人胖胖揭開序幕，首先登場的是歌手楊倩時，演唱完4首動聽的歌曲後，主持人分別介紹與會的貴賓並邀請沙署長及許市長上台致詞，再依序由宇宙人樂團、魏如昀及旺福樂團上台演唱，演唱會於下午6點鐘準時結束。由於前往參加演唱會及參訪假日市集民眾多，也因此讓安平漁港湧入了大量人潮，港區內的停車位幾乎都被停滿，安平漁港聯外道路於下午3點鐘左右就開始大塞車，部分受邀前來參加演唱會的貴賓及藝人，也得被迫體驗一下塞車

之苦，所幸主辦單位安排有往來林默公園及觀光魚市之載客娛樂漁船，可稍微紓解安平漁港周圍擁擠的人潮與車潮。

台南市政府將於農曆春節前夕，再規劃辦理2場結合藝人表演及時令水產品促銷之活動，希望能藉此具年輕活力的活動，活化安平漁港觀光魚市場，以帶動漁港週邊經濟繁榮，改造傳統漁港為兼具漁業及休閒觀光之現代化漁港，歡迎民眾盡情暢遊安平漁港，更企盼安平觀光魚市場能成為台南市民平日休閒生活好去處。 🐟



▲ 演唱會現場楊倩時與民眾互動情形。



▲ 沙署長與台南市政府、南市區漁會代表及里長合影。



▲ 往來林默娘公園與觀光魚市的娛樂漁船。



2009 鰻魚嘉年華—— 發表全國最大 鰻魚米糕

文圖/ 黃徹源（中華民國養殖漁業
發展協會執行長）



▲ 陳副署長添壽、陳理事長昌盛、郭董事長瓊英等多位鰻魚重量級人士一同見證全國最大鰻魚米糕。



▲ 透過闖關體驗遊戲蓋滿戳章，即可獲得鰻魚米糕乙份。

行政院農業委員會漁業署為推廣行銷台灣鰻魚，補助中華民國養殖漁業發展協會與台灣區鰻魚發展基金會於98年12月13日（星期日），在台北市信義區新光三越香堤大道廣場舉辦「2009鰻魚嘉年華—鰻有意思」活動。活動邀請漁業署陳副署長添壽、本會陳理事長昌盛、台灣區鰻魚發展基金會郭董事長瓊英、台灣區鰻蝦生產合作社聯合社李主席華洋、台灣區鰻蝦輸出業同業公會黃理事長萬益、台灣大學曾萬年教授及葉全信理事長等人蒞臨致詞並為活動代言。

「2009鰻魚嘉年華～鰻有意思」活動，以鰻魚為主題，特別發表圓周長9.99公尺的巨型鰻魚米糕，象徵吃鰻魚健康長長久久，並邀請蒲燒鰻魚加工業者，計屏榮、佳辰、宏益、新城等四家廠商現場推廣蒲燒鰻禮盒。現場除發表全國最大鰻魚米糕供來賓享用，還設計許多鰻魚有獎問答、闖關遊戲、蒲燒鰻抽獎、蒲燒鰻握壽司DIY等活動，讓民眾深入淺出的認識鰻魚，進而喜愛台灣鰻魚，由於當天難得好天氣溫度回升，許多民眾透過電台及電視跑馬燈知道活動訊息，估計鰻魚嘉年華活動吸引2萬人次參與。

本活動受到各知名媒體青睞，計有東森電視、中天電視、TVBS、非凡新聞、八大電視、蘋果日報、聯合晚報、自由時報、中國時報等媒體採訪報導，加深民眾對台灣鰻魚的認識與瞭解，希望在各界的努力與支持下，能對台灣鰻魚內銷市場有更強大的宣傳力，為台灣鰻魚打開一扇窗。

年年有魚

養殖水產品聯合特展

文圖/ 黃徹源（中華民國養殖漁業發展協會執行長）



▲ 活動邀請藝人阿西推廣雲林漁協的龍鬚菜抓餅和水餃。

活動報導

行政院農業委員會漁業署為推廣行銷國產優質養殖水產品，補助中華民國養殖漁業發展協會於98年12月12日（星期六），在台北市西門町紅樓廣場舉辦「年年有魚・養殖水產品聯合特展」活動，結合台灣8縣養殖漁業協會及養殖團體生產的產品，計有台灣鯛、虱目魚、鱸魚、文蛤、黃金蚬、蒲燒鰻、烏魚子、石斑魚、午仔魚、龍鬚菜、白蝦等，現場提供各項漁產品給來賓試吃品嚐，及進行烹飪秀、鰻魚手卷DIY、挾魚丸比賽、趣味競賽等活動，吸引近1萬5,000人一起參與。

台灣各地養殖漁業非常有特色，因年節將近，國人習慣在過年時一定買條魚，象徵年年有餘，這是華人非常重視的飲食文化，本會基於國人這樣傳統文化習俗，遂提出年年有餘（魚）～養殖水產品聯合特展活動，結合台灣

各地生產的漁產品以趣味、熱鬧、富知識性的方式，在台北最富傳統與創新的西門町舉辦水產品活動。活動設計以體驗美食、漁村文化為主，像岡山養殖協會推出撒手網體驗，就吸引許多人踴躍嘗試，也體驗到漁民生活的辛苦與樂趣。

本次活動受到各地產業團體支持，紛紛將各地特產賣力推出，例如雲林漁協的龍鬚菜抓餅及水餃、烏魚子、文蛤；高雄漁協的龍膽石斑、金目鱸；屏東漁協的海鰻系列產品；台南漁協的白蝦、烏魚子；嘉義漁協的紅鮎、鱸魚；花蓮漁協的黃金蚬系列產品；南瀛協會的蒲燒鰻、鯛魚；六官協會台灣鯛；岡山協會五色虱目魚丸；台南漁權會的虱目魚鬆、魚丸等應有盡有，滿足消費者選擇，將歡樂與知識帶給民眾，炒熱年節買魚氣氛。🐟



漁船資源回收

🏆 第一名 蘇澳區漁會

🏆 第二名 頭城區漁會

🏆 第三名 澎湖區漁會

文/ 江善泰（漁業署技正整理）

98年6～12月漁船回收寶特瓶重量統計表

單位：公斤

名次	漁會別	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	總計
1	蘇澳	587.0	696.0	0.0	606.0	497.0	590.0	586.0	3,562.0
2	頭城	71.0	75.0	68.0	62.0	45.0	42.0	45.0	408.0
3	澎湖	36.0	58.5	46.1	52.0	42.5	39.8	45.2	320.1
4	台東	25.0	30.0	40.0	32.0	30.0	35.0	40.0	232.0
5	南市	20.4	20.7	30.0	34.0	34.5	40.0	37.2	216.8
6	雲林	35.0	45.0	30.0	25.0	20.0	23.0	11.0	189.0
7	貢寮	26.0	23.0	22.5	23.0	22.0	24.0	20.0	160.5
8	琉球	19.0	23.0	20.0	15.0	25.0	30.0	28.0	160.0
9	萬里	12.0	13.5	21.3	23.0	24.0	31.0	32.0	156.8
10	東港	20.0	15.0	0.0	17.0	21.0	12.0	15.0	100.0
11	恆春	6.0	11.0	7.0	12.0	11.0	11.0	20.0	78.0
12	金門	5.3	9.3	14.5	11.0	6.5	16.5	7.5	70.6
13	林邊	4.5	0.0	28.0	13.2	7.0	0.2	12.0	64.9
14	新港	8.0	5.0	4.0	8.0	5.0	4.0	5.0	39.0
15	基隆	4.2	3.9	4.0	4.4	5.0	4.0	3.0	28.5
16	台中	5.0	6.0	4.0	2.0	4.0	4.0	3.0	28.0
17	南縣	3.8	4.9	5.5	5.1	4.2	2.7	1.6	27.8
18	瑞芳	2.1	2.0	2.4	3.5	4.5	5.1	4.8	24.4
19	淡水	0.0	0.0	0.0	0.0	5.0	10.0	8.0	23.0
20	彰化	5.5	4.0	1.0	2.0	1.0	3.0	1.0	17.5
21	通苑	4.0	3.0	3.0	2.0	2.0	2.0	1.0	17.0
22	金山	2.0	3.0	2.0	2.0	1.5	2.0	2.0	14.5
23	南龍	2.5	1.2	0.8	2.3	1.5	2.6	2.2	13.1
24	花蓮	1.0	2.0	1.5	1.0	0.5	0.2	0.5	6.7
25	桃園	2.0	1.0	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	5.5
	小計	907.3	1,056.0	356.1	958.0	820.2	934.6	931.5	5,963.7



世界的漁港 (1) 印度·科齊—中國式漁網

文圖/ 黃丁盛

科齊 (Kochi) 位於印度南部喀拉拉 (Kerala) 省境內，濱臨阿拉伯海，是一座歷史悠久的海港。在城市古堡附近的出海口岸邊，架設了十幾座中國交趾一帶的起落式漁網，巨大的網架必須四個人同時操作，非常壯觀。據說這裡的漁網乃元朝忽必烈時代，來此從事貿易的中國商人所引進。

► 巨大的網架非常壯觀，已經成為當地著名的景點。



▲ 出海口岸邊除了十幾座巨型漁網架，也停泊著許多傳統漁船。

小港 風情



新衣

台北瑞芳—南雅漁港

文/ 陳怡鈺 圖/ 游忠霖

長期在海上漂泊的漁船
身上附著了油漬、貝殼及藻類
隨著年紀的增長
綢紋褪去了年輕狂傲的光澤
迎接新的一年
我將換上新衣
找回青春的樣貌