

特別企劃

## 正港情人節特輯

東石漁港

戀戀蚵之鄉 放風箏賞夕陽

南寮舊漁港

藍白浪漫希臘風 騎車遊玩海濱線

碧砂漁港

360度環山望海 浪漫忘憂之旅

Fisheries Extension

Vol. **281**

# 漁業推廣

2010年2月出版

漁民與指導員適用



行政院農業委員會漁業署



漁港攝影比賽佳作 攝影作者/ 陳怡壯  
拍攝漁港：南寮漁港

## 風中魚香漫南寮

文/ 高世澤

漁船甫將海洋的音息滿艙回港  
新竹的風就捲起袖子  
把魚香宅配到每個饕客口中  
嘉臘、鯛、黃魚、黑白口、鯧魚……  
南寮漁港的味覺活跳跳

因為藍白風的新妝  
南寮漁港讓攝影玩家有了希臘風的光圈  
來到港邊的戀人  
把誓言託付一枚落日藏入了海中  
遊客的足跡隱入黑幕後  
南寮港依舊有漁民的節奏



# 漁業推廣

**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 CONTENTS

## 04 漁政要聞

## 08 《特別企劃》正港情人節特輯

### 10 東石漁港 戀戀蚵之鄉 放風箏賞夕陽

文 / 陳怡鈺

### 12 南寮舊漁港 藍白浪漫希臘風 騎車遊玩海濱線

文 / 吳逸彤

### 14 碧砂漁港 360度環山望海 浪漫忘憂之旅

文 / 黃淑玲



## 18 《養殖王國》鰻魚大小事

### 20 頂著寒風星光作業 把鰻線變白金

文 / 黃淑玲 · 陳怡鈺

### 26 鰻線哪裡去？

揭開鰻線捕獲量驟減的神祕面紗

文 / 黃瀚瑩

### 28 一條龍經營達人——黃萬益

文 / 賴郁旻

### 32 慢食・鰻食

與鰻魚達人劉焜敏、郭瓊英暢談「鰻食文化」

文 / 黃瀚瑩

### 34 盡享美鰻滋味—— 鰻料理京都屋

文 / 高遠文化





**36 拌著濃濃師生情的鰻魚飯 大東屋**

文 / 楊文琳

**38 40年鰻魚飯店— 肥前屋**

文 / 陳世達

**40 《港動人心》**

**十大魅力漁港〈1〉**

**忙裡偷閒的苑港漁港**

文 / 吳逸郁

《活動報導》

**46 台灣精緻水產品進軍年貨大街熱鬧登場**

文 / 台灣省漁會提供

**48 優質國產養殖水產品**

**「年年有魚～慶豐年」記者會**

文 / 黃徹源（中華民國養殖漁業發展協會執行長）

**50 白沙北海姑婆嶼進行今年首次採紫菜行動**

文 / 宋國正（澎湖時報記者）

**52 最夯海鮮～戀戀蚵仔寮**

**「田媽媽在地風味料理」餐廳開幕**

文 / 馮美子（梓官區漁會推廣課推廣員）

**54 《大未來》**

**科技新知**

**海洋發燒，漁業遭殃**

**——談暖化對漁業的衝擊**

文 / 馬琦君

**封面裡 正港尚水—風中魚香漫南寮**

文 / 高世澤

**封底裡 斯里蘭卡—庫達威拉漁村**

文 / 黃丁盛

**封底 小港風情—回家**

文 / 陳怡鈺



**宜蘭東港 捕鰻線**

文 / 陳怡鈺 圖 / 游忠霖

一尾要價佰元多  
二棲蛙人賴東郎  
扛起鐵弓揚手去  
只見零星網入袋  
水中鑽石賺年終

中華民國七十五年十月十五日創刊

中華民國九十九年二月十五日出版

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](mailto: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



# 馬總統下鄉訪視 彰化文蛤養殖場

文/ 陳俊豪（漁業署技士） 圖/ 湯素瑛（本刊執行編輯）



▲ 馬總統與卓縣長、模範漁民許永坤（右4）家人等合影。



▲ 馬總統與漁民意見交流。

寒流一波波來襲，馬總統關心沿海養殖漁民寒害情形，於99年1月16日在總統府副秘書長賴峰偉、農委會副主委胡興華、漁業署副署長陳添壽等人南下訪視彰化縣文蛤養殖場，並在縣長卓伯源、彰化縣區漁會理事長張平順、總幹事陳諸讚、農業處長邱士平、立委林滄敏等人陪同下，蒞臨彰化的芳苑鄉漢寶養殖漁業

生產區，實地勘查寒害情形。

訪視當天馬總統等人並與現場的農漁民進行意見交流，其中去年獲模範漁民的許永坤、彰化縣養殖發展協會理事長林濟民及彰化縣區漁會總幹事陳諸讚，分別在會中提出農漁民的心聲，許永坤表示希望未來政府能有效整合生產、合作、帶動、利潤，藉由自產自銷，解決




▲ 馬總統訪視寒害受災情形。



▲ 胡副主委與華回應漁民提問的問題。

長期以來養殖漁業所面臨的問題，不必再受盤商剝削；林濟民理事長表示，希政府研發抗寒性的文蛤養殖池工作魚以降低寒害損失，並對中科四期的環保問題妥善處理，另王功漁港變為休閒漁港方面，希在今年進行興建工作與清淤；陳諸讚總幹事表示希建立冷凍倉儲庫，以利產銷調節。而在漁民反應意見的同時本會胡

副主委與華立即善意回應。

馬總統與卓縣長等人會後品嚐牛奶文蛤，稱讚口味鮮甜，對漁民研發牛奶文蛤、SPA文蛤等，展現創意智慧深獲肯定，同時鼓勵大家繼續發揮創意，並強調未來能朝提早防災努力，以降低農漁民的生命財產損失。 



▲ 林理事長濟民在會中提出漁民心聲。



▲ 馬總統與卓縣長稱讚牛奶文蛤口味鮮甜。





文圖/ 施玉惠（漁業署公關科）

## 漁業署及防檢局等機關 合署辦公廳舍動土典禮

行政院農業委員會將在台北市和平西路二段100號新建「漁業署及動植物防疫檢疫局等機關（構）合署辦公廳舍」，提供目前農委會所屬尚無自有辦公處所之各機關（構）合署辦公使用。

動土典禮儀式於99年1月22日上午十時舉行，由農委會主任委員陳武雄主持，出席人員尚有：漁業署署長沙志一、動植物防疫檢疫局局長許天來、林業試驗所所長黃裕星、林務局局長顏仁德、動植物防疫檢疫局基隆分局局長柯榮輝、財團法人中央畜產會執行長陳育信、內政部營建署處長黃敏捷、寶國昌建築師事務所建築師寶國昌、瑞助



▲ 農委會陳主委武雄（中）與出席貴賓合影。

營造股份有限公司董事長張淵全、總經理張正越等各機關長官、貴賓及同仁們踴躍參加。

新建築辦公大樓為佔地面積約7,572平方公尺，地上12層、地下3層之鋼筋混凝土造辦公大樓，預計102年7月完工。

## 正濱漁港 漁業公共設施工程動土典禮



▲ 沙署長志一與各機關長官、貴賓共同舉行動土儀式。

行政院農業委員會漁業署於99年1月28日上午十時在基隆市正濱漁港工地現址舉辦漁業公共設施興建工程動土典禮，由漁業署署長沙志一主典，邀請基隆市長張通榮、議長張芳麗、副議長曾水源、立法委員謝國樑、基隆區

漁會理事長謝建政及地方人士和承包商代表陪典，祈求落成後，帶動地方產業繁榮。

漁業署長沙志一說，新建工程為地下一層、地上三層之建築物，一樓為半開放空間，二、三樓辦公室區域可供在舊漁會大樓辦公的漁業社團等單位進駐，同時保留部分空地，規劃週邊空地綠美化作為水岸公園、廣場及停車場使用，預計民國100年3月完工。

新的正濱漁港漁業公共設施工程完工後，將結合懷舊碼頭，並與碧砂遊艇泊區、和平島、海洋科技博物館及北部海岸旅遊線加以串聯，不僅可促使正濱漁港漁業再發展，亦將提供市民觀光休憩據點。

## 漁業署、防檢局召開

文/ 張智銘（漁業署技正）

# 水產養殖生產管理與疾病防治座談會

漁業署沙署長志一及動植物防疫檢疫局許局長天來於1月25日共同主持「水產養殖生產管理與疾病防治座談會」，地方政府漁政與防檢疫單位、試驗研究機關和水產養殖業者等共百餘人參與有關魚病防治議題之研討，本項研討會為首次由魚病防治工作人員與水產養殖工作人員聚集一堂，共同進行研討，攜手合作推動魚病防治。



▲ 水產養殖生產管理與疾病防治座談會會議（圖/ 湯素瑛）

## 高雄縣魚病檢驗站揭牌

文圖/ 何淑媛（永安區漁會總幹事提供）

高雄縣永安區漁會原有漁民醫療所已於99年1月22日揭牌，為養殖漁民服務。因高雄縣的養殖區都在永安鄉鄰近，東是岡山鎮，北是茄萣鄉、湖內鄉，東北是路竹鄉，南是彌陀鄉，永安鄉位居中心點。

高雄縣動物防疫所其主要業務是動物的防治，魚病是防疫所的附屬業務，養殖漁民有問題必須跑到很遠的鳳山市（高雄縣政府動物防疫所）造成很大之不便，經地方養殖業者溝通協調，於92年10月17日在永安區漁會舊有的漁民醫療所設立魚病檢驗站，每星期一、三、五上午早上9點～12點由趙嘉本股長的服務團隊三人進駐服務，雖然每星期只有三個上午，但是每年統計服務漁民有2,900多至3,000次診，現在正式揭牌並加強服務，每星期一～五上午都有魚病醫師駐診。

有了檢驗站，漁民對養殖信心倍增，養殖漁業能永續經營增加收益帶動漁村生活水平。



▲ 高雄縣魚病檢驗站揭牌儀式。



▲（由左至右）黃鄉長、張處長、何理事長、葉所長參與揭牌活動。







# 正港情人節特輯

今年的情人節是要來個東石漁人碼頭放風箏、賞夕陽，或是來個南寮漁港異國風情，漫活單車行，或是碧砂漁港的海誓山盟約定，踏青望海。2月14日西洋情人節正逢農曆過年，不妨趁著假期中安排個一日遊動線，與情人來個甜蜜約會！



特別企劃





情人節特輯—東石漁港

東石漁人碼頭入口意象—荷蘭風車

# 戀戀蚵之鄉 放風箏賞夕陽

文/ 陳怡鈺 圖/ 游忠霖



夕陽、賞鳥、吃蚵仔，來到嘉義東石缺一不可。

東石漁人碼頭是情人約會的重要景點，在大草坪上放風箏、悠閒漫步林蔭堤道……

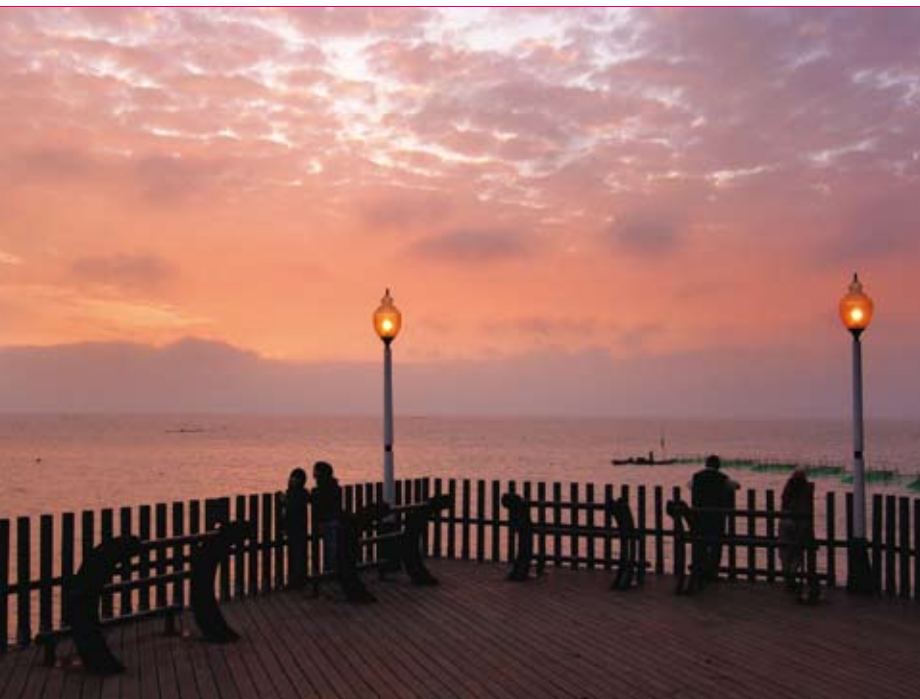
一日遊  
動線

東石漁人碼頭  
(放風箏、玩沙戲水)

東石阿春小吃  
(午餐)

鰲鼓溼地  
(DIY製作、賞鳥)





▲ 來到東石，一定不能錯過「東石夕照」之美。



▲ 蚵仔麵線，採用自家肥美又新鮮的蚵仔。



▲ 鰲鼓溼地是賞鳥之聖地。

走入東石漁人碼頭即可看見入口意像的仿荷蘭風車，成了民眾留下紀念的最佳景點，而綠草如茵的草皮廣場，適合放起長線看著風箏在天際中遨遊；白色浪漫的沙灘上，有著一群可愛調皮的小朋友在此堆沙；最後著名的「東石夕陽」，可沿著林蔭堤道或平台觀看美不勝收的夕照，也可看到在海上林立的蚵棚或往返的船隻。

除此之外，來到嘉義東石，當然不能錯過「蚵仔」美食，而在嘉義東石鄉有家「東石阿春小吃」，採用自家肥美又新鮮的蚵仔，建議來到這除了點盤蚵仔煎、蚵捲或炸蚵仔之外，搭配著料多又實在的蝦仁羹，這可是老闆每日現剝的蝦子，比一般市面上看到的還要大個一個半倍。在這你不用花上大筆銀子，就能吃到最新鮮又美味的蚵仔料理又能實足飽滿地吃上

一餐，真是俗又大碗，吃飽又滿意。

位於嘉義縣東石鄉鰲鼓村的「鰲鼓濕地」，每年到了這個時候正是成千上萬的冬候鳥來此渡冬，其鴈鴨科數量更是全國之冠，每年吸引了許多愛鳥人士前來觀賞。在前往鰲鼓濕地的鄉間小路上，有間在魚塭旁以漂流木及浮球搭建個小涼亭，並且運用廢棄的蚵殼作成微妙微肖的白鷺絲，這就是「有樂創意工藝」，來到這可以跟著蔡老師親手製作屬於倆人的情人相框，除此之外，還有蚵貝藝術、袖珍娃娃屋等DIY體驗，在前往時最好事先預約，以方便安排。

在小小的東石鄉有好吃好玩又有豐富的自然生態，對於愛好大自然的朋友們，不妨帶著你的情人，伴隨著東名夕照情話綿綿，享受著樸實又純淨的漁村風情。🐞



### 有樂創意工藝

電話：0929-899-489 蔡先生  
地址：嘉義縣東石鄉四股農場 8 號

◀ DIY製作貝殼相框。

### 東石阿春小吃

地址：嘉義縣東石鄉東石村161之2號  
電話：05-3731186

▶ 蝦仁羹。







## 情人節特輯—南寮舊漁港

南寮舊漁港木堤棧道

# 藍白浪漫希臘風 騎車遊玩海濱線

文/ 吳逸邠

圖/ 游忠霖



今年想要有個異國風情的情人節嗎？

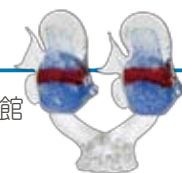
新竹藍白相間的希臘式情調絕對會讓甜蜜的情侶們浪漫一整天。

一日  
動線

南寮舊漁港

新竹魚貨直銷中心  
(午餐)

春池SEG玻璃風情館  
(DIY製作)



17公里海岸線風景區  
(北起南寮，南至南港)



▲ 新竹魚貨直銷中心是採買新鮮魚貨及品嚐佳餚的好地方。



▲ 夾拌蛋細末一起下去炒的金莎中卷，口感獨特，味道鮮甜。



▲ 肉質細嫩的香煎赤鯮。

南寮舊漁港位於新竹市，騎著腳踏車迎著風，沿著長達17公里的海岸線，一路觀賞海天一線的動人海景與藍白相間的希臘式建築相互輝映，幕幕都能觸動你的心。來到看海公園，北眺新竹漁港和運動公園，西側豎立許多鯉魚旗，繽紛的色彩在風中飄逸，像是竭盡熱情的歡迎你。風情海岸緊鄰北部最大潮間帶溼地—香山溼地，在陽光的照耀下閃閃發亮。出海口南側的南港賞鳥區，是一處小而美的生態區，是野鳥覓食後休憩的場所，豐富的自然景觀，為潮間帶生態及野鳥愛好人士的秘密花園。

玻璃是新竹的三寶之一，即將在2/6試賣的「春池SEG玻璃風情館」，是台灣首創吹製DIY製作玻璃品，與一般手做DIY不同，甚至是利用回收的廢玻璃再生製作，環保滿分！

春池館擁有完整的吃喝玩樂規劃，在開幕期間館內的餐廳將會發放免費兌餐券，不僅有提供簡餐，也有名產貢丸米粉，甚至是魚特海產，讓你玩樂之餘也能體驗美食饗宴。

徒步在南寮漁港旁，一望無際的鑽石大海，每逢夕陽西下時分，晚霞遍布眼前，美景令人讚嘆。享受這美麗的片刻，在情人鐘下見證彼此感情。位於市場內的「小林海鮮」，每日由漁民現釣現撈的鮮魚，經過老闆娘的巧手烹煮下，帶出傳統的新竹漁家風味。推薦的招牌菜有：活魚清蒸、蒜泥蚵仔、桂花炒蟹，其中的金莎中卷，有著濃濃的蛋黃味的炸透抽，是個口感清爽獨特的料理。一邊啖美食，一邊聆聽浪濤聲，也可以觀賞晚上的美麗海景，與燈光交織的魅力新竹市。

## 好康報你知

春池SEG玻璃風情館

地址：新竹市南寮街116號

電話：03-5367850

開幕期間，每日幸運的前三位民眾，有機會讓你免費體驗製作玻璃藝術品的樂趣，甚至可將作品帶回家喔！



◀ 現場出示情人照，即可享有玻璃藝術品「情人虎」8折優惠！

## 小林海鮮

地址：新竹魚貨直銷中心A-1

電話：0910-292-456

0958-961-967

▶ 桂花炒蟹。







# 情人節特輯—碧砂漁港

## 360度環山望海

### 浪漫忘憂之旅



文/ 黃淑玲

圖/ 游忠霖



碧砂漁港是北台灣著名的觀光魚市，集生鮮海味料理、加工食品、遊艇碼頭、海洋廣場、青青草原、海蝕岩景觀、步道等吃喝賞遊元素。

帶著心愛的情人走一趟，吃得大碗滿意，浪漫的山海風景更讓感情急速增溫。

一日遊  
動線

八斗子公園  
(360度望幽谷平台)

潮淨公園

碧砂漁港  
(吃海鮮)

魚貨直銷中心  
(買海鮮、伴手禮)

海洋廣場  
或青青草原

望幽谷夜景

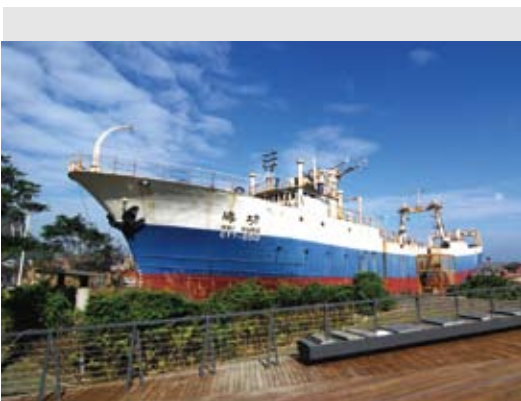




潮淨公園

八斗子公園是基隆地區老字號的勝地，八斗子夕照更名列基隆八景之一。規劃完善的海濱公園，設置了健行步道、觀景涼亭、觀海平台，其中望幽谷是公園區內最著名的景點，翠綠山谷環繞，站在平台上遠眺360度的絕佳視野，將基隆嶼、八斗子海灣、燈塔、長潭里漁港的漁村風情盡收眼底，天晴時，還能欣賞九份萬家燈火。午后時光，一層翠巒一層薄嵐，映襯著粼粼波光與點點漁船，交織成一幅如詩的畫面，海風徐徐吹來，望著入眼的幽然美景，什麼煩惱都忘記了，難怪很多人稱此地為「忘憂谷」。白天走步道賞風景，夜晚由於光害少，望幽谷變身為一處觀星好去處，巧遇行動咖啡進駐，觀星之餘喝杯咖啡，增添不少情趣，日夜景致各具特色，難怪甚獲情人們的青睞。

潮淨公園與八斗子公園串連成一條遊覽動線，同樣設置了臨海步道。一走近公園廣場，大大小小的鯨魚造型地景藝術，以浮球做成的鯨魚眼睛，外型討喜，吸引來訪者的目光，讓遊客忍不住停下腳步，拍下開心玩弄的照片。順著步道一路走近海邊，高聳的大片豆腐岩是不能錯過的生態奇景，每當黃昏時刻，陽光照射在岩壁上，豐富的岩理紋路和光線變化，透著神祕遺世的味道，讓人不得讚歎大自然鬼斧神功的傑作了。



### 海功號 成功遠征南極

民國64年進行台灣北部漁場試驗調查，曾多次遠赴南極試捕南極蝦，及從南非載運可能裝著飛彈的木箱回台。於82年功成身退後，在碧砂漁港作為遊客參觀紀念。



▲ 紅燒小卷。



▲ 蒜茸明蝦。



▲ 黑鯛（包公）生魚片。

來到碧砂漁港，想大啖活跳跳的海鮮美食，基隆漁會魚貨直銷中心和緊鄰的海產店，是個不錯選擇。成排的海產店各有擅長，口味也各有不同，共同的特點則是新鮮。「阿祺生猛海鮮」用餐環境不擁擠，店面也保持乾乾淨淨的，口味道地，價格也合理，是當地人聚餐、宴客會光顧的店。以新鮮黑鯛（俗稱包

公）作成的包公兩吃，一為生魚片一為鮮湯，生魚片薄而透，一口吃下，甘甜而Q嫩，即使不沾芥末吃原味，同樣味美。老闆說，黑鯛是一年四季產，以一斤左右最好吃，屬中等價位，適合3、4人食用。蒜茸明蝦是用家常豆腐為底，明蝦加入黑胡椒口味的蒜泥一起清蒸，明蝦碩大、肉質緊實，微微調味，保留明蝦原

### 小叮嚀

海鮮價格往往差很大，關鍵就在於它是活的、冰的或冷凍的海產，一般菜單上列出的菜名，是以冷凍過的食材作料理，客人可自行選擇想吃的菜色；如果是魚缸裡游來游去的，就是活

的，單點價錢以時價計，依季節性、大小有所區別，一斤一兩是多少錢？作法為何？秤重後多重？料理後多少錢？事先詢問店家，而不只是問「有青嗎？」，問清楚講明白，減少認知誤差，吃得就開心。





▲ 碧砂魚貨直銷中心、滿滿活海鮮魚貨，任君挑選。



▲ 「漁品軒」老闆許曼玲手持著榮獲2007年基隆十大伴手禮一脆片禮盒。



▲ 人氣商品XO干貝醬、XO小管醬。

有的甜鮮和咬勁。中卷、小卷是當地的特產，7月為產期，以紅燒方式料理小卷，切成一小段，一口大小剛好，軟硬適中的口感，每一口都吃得到濃厚的鹹甜味，吃了會涮嘴。

位於直銷中心內的「漁品軒」販售各式海洋休閒食品，老闆許曼玲認為，出來遊玩當然要帶些具當地特色的食品回去，為了與更多人分享碧砂的海鮮，10多年前開始研發美味的海

味加工食品。藍白色調的店面，擺放的產品琳瑯滿目，從散裝乾貨到包裝精美的食品都有，干貝醬、小管醬等XO醬及魚鬆系列是人氣商品，而兼具口味與口感的櫻花蝦脆片更榮獲2007年基隆十大伴手禮，與墨魚脆片、海藻脆片合組的套裝禮盒，還獲得設計獎，別緻的包裝，大方體面，送禮表心意再適合不過。🐟

### 阿祺生猛海鮮

地址：基隆八斗子碧砂漁港（海產店19.20攤位）

訂桌專線：02-2469-0163

電話：0933-766-007；0932-070-555

### 漁品軒

總店：基隆市北寧路71號

電話：02-2469-7656







# 鰻魚大小事







短短一年的時間，鰻線產量縮減的嚇人，去年一尾10元，而今卻一度要價120元，有人說就要沒有鰻可吃了。但學者預測：「可能三年後，鰻線就多了。」研究發現，鰻魚產量的多寡竟然與太陽黑子週期相吻合。

而每當這時候，就有一群人在寒風中，賺取豐厚的年終獎金，不管是用定置網、手罟網、鐵弓網或是櫓鰻栽筏，各有優缺，但都辛苦。

曾是鰻魚王國的台灣，到底有何優勢佔領日本市場？

而味美濃香、入口綿密的鰻魚飯，除了好吃，還有一群由體育國手組合而成的鰻魚店員，伴隨濃厚師生情，給你鰻嘴幸福。





# 頂著寒風星光作業 把鰻線變白金

文／黃淑玲・陳怡鈺 圖／游忠霖

鰻魚與鮭魚類似，具洄游特性，  
每年12月至隔年1月（量多的時期），鰻線聚集在河川溪口，  
等待漲潮時溯河游向沿海，  
由於數量少價格高，有「軟黃金」、「水中白金」之稱，  
而這股「黃金熱」，正持續在冬夜裡、寒風中發燒。





每年一到撈捕鰻線的旺季，河口或沿岸的海岸線變得異常忙碌，海灘上到處可見上百個臨時搭建的蒙古包（鰻仔寮），漁民在黑夜裡頂著寒風，進行捕鰻線作業，為的是抓到一尾可以賣到85元的鰻線，極盛時，甚至一尾還高達120元身價，簡直可比美黃金的價值。

宜蘭蘭陽溪口潮間帶，因土地肥沃、魚蝦豐富，成為天然鰻線群聚之地，此地漁民撈捕鰻線，目前採用的方式為定置網、手罟網、鐵弓網及櫓鰻栽筏等四種。

當天色完全暗下來，幾乎伸手不見五指，正好是撒定置網的時候。從6歲左右跟著兄長到海邊抓魚、捕魚經驗超過40年的林天益說，每到冬天，定置網作業時間大約從晚上7點開始到10點結束，撒網後，半小時收網，一個晚上來來回回數10趟，如果鰻線多時，20分鐘就可以收網，一晚捕個50遍、上千尾不成問題。他說，定置網雖然一次撈捕的捕數量較多，但受限於潮水，漲潮時鰻線多，作業時間可以較長，但遇到退潮時就得提早收工，而且海上漂



#### 鰻線生長小檔案

鰻魚在陸地的淡水河川中長大，夏季游至大海中產卵、孵化成鰻線，一生只產一次卵，產卵後就死亡，鰻線於10月左右隨黑潮洄游台灣沿岸河口。鰻線有懼光性，在夜間才會浮游至海面，因此捕鰻線作業多在入夜後展開，天氣愈冷，浮到海面機率也愈高。鰻魚性別隨環境會改變，食物不足時變成公鰻，反之則變母鰻，台灣以母鰻居多。



▲ 鐵弓網：使用於風浪較大的海面，必須不停地遊走於海中，較費體力。



▲ 手罟網：仿如活動式的定置網，適合風平浪靜的海面。

流木多，容易割破漁網，或是入網的東西夾雜許多雜物，造成一趟往返連一尾都沒撈到，形成撈捕上的困難。

不同於定置網是靜止的方式，手罟網和鐵弓網是有點動態的，而且全仰賴速度和體力。當兵時曾經是二棲蛙人的賴東郎，早年做的是運輸業，5年前來到宜蘭，憑著過人的體力

和泳技，開始加入撈鰻線這行。他使用傳統的鐵弓網及手罟網，即肩上扛著鐵桿後面帶著網子的工具，沿著灘邊走進海中，跟著浪跑，在定置網的空隙當中撈鰻線，他說，兩種工具最大的不同在於，鐵弓網是使用於風浪大，手罟網運用的時機則是風平浪靜，兩者不受潮浪影響，所以作業時間可以從晚上一直持續到凌







▲ 定置網：受限於潮水，漲潮鰻線就多，反之退潮即收工。



▲ 橈鰻栽筏：在海上使用的機動筏船。林秋煌說：「白帶魚、河豚是他們的天敵，誤闖之後，總留下一個破網尾袋。」



晨。扛著工具從入海到上岸，一次約20分鐘，等於半身都浸在水裡，不管什麼浮游物都會進到網中，既要承擔工具網的重量，還要擋得住海浪，是相當耗費體力的方式。

除了在海邊之外，還有一種作業方式稱之為「橈鰻栽筏」，為手工橈鰻栽的機動化，將大型橈網架在機動筏船兩側，以時速比腳踏車

慢的速度行駛於海上。42年次的橈鰻栽達人林秋煌說，早期停在烏石港的船，有好幾百艘的橈鰻栽筏是全部出動，在海上常常都會塞車，一不小心還會互相撞到。但，現在都是先看有沒有人捕撈到鰻線，再決定要不要出去。

從16歲就開始捕撈鰻線的他，早期還有捕撈蝦、魷仔魚，如今除了捕撈鰻線之外，其餘



▲ 在宜蘭東港海灘上隨處可見臨時搭建的蒙古包（鰻仔寮），作為漁民撈捕上岸後的挑鰻線工作室。



1 一開始先不停地在海水中游走。



2 經過了20分鐘後，再扛起網袋上岸。



3 從網袋中倒出夾雜著許多泥沙、垃圾的收穫，在其中搜尋鰻線的身影。

時間是捕魴仔魚（除了禁捕時期）。過去一艘船上有5、6人，如今只有2人就足夠了。說到鰻線，最好的成績大約在10年前，一天的收成就有3萬尾，如今只有1千多尾。而近3年來的年收成只有過去的1/3，今年還不到1/10，可見鰻線產量愈來愈少。

海上作業一樣要忍受著刺骨的寒風、浪濤的拍打，大概20分鐘收一次，由於只行駛於近海，更要注意避免被沖到沙灘上去，因為動輒數10萬元的螺旋槳就會損壞，另外海中有著漁民的天敵，那就是白帶魚、河豚，有時它們會誤闖入網中，將網尾咬破或刺破幾個小洞，最後收網時一尾鰻線也沒有。

由於每一次的撈捕都會摻雜泥土、垃圾、小魚等雜物，必須回到蒙古包內仔細挑出鰻



#### 辨別鰻線

鱸鰻（上）沒有經濟價值，尾端有條黑色紋路；白鰻（下）具經濟效益，今年喊價到1尾85~120元不等。





### 撈捕鰻線必備工具：鰻網、游衫

撈捕鰻線，鰻網是不可或缺的生財工具。從事鰻網加工訂做已有30個年頭的施錦生，也是宜蘭縣頭城區漁會的事務，為宜蘭及北台灣專業的鰻網製造者，他說：鰻線網的完成，從裁、車、縫到綁，繁複的過程都是人力一個個步驟做出來的，他和太太兩人分工合作，做出各式的尺寸、規格，也可以按照客戶的需求，量身製作適合的鰻網，以30尺的鰻網來說，約需半天工時。

游衫是捕鰻線專用服裝，總共兩層，一體成型，包括鞋子到帽子，從腳部開始穿，拉鍊拉起後，再將頭、額頭和袖口以鬆緊帶綁好，具有防水、防風、耐寒的效用。

▲ 捕魚已經有40年的林天益正整理定置網網具，準備下海去。

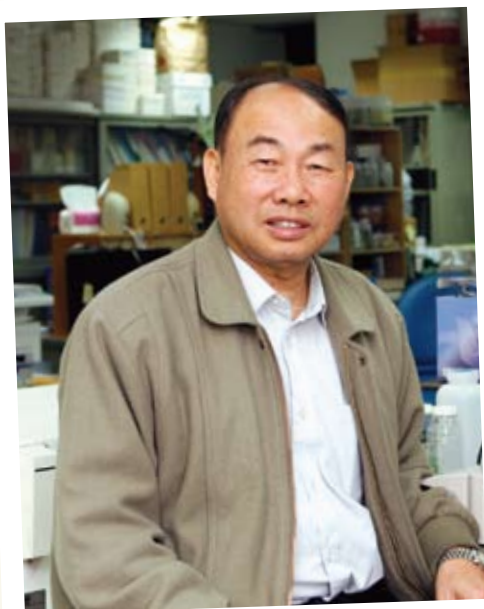
線。通常鰻線又分成鱸鰻（黑鰻）及白鰻兩種，兩者的差別在於，鱸鰻在尾端附近，有條黑色紋路，也就是骨骼，由於鱸鰻會互相蠶食不好養，養殖多年才長大，白鰻一年左右就能長成，收購價較高，相較之下，白鰻具經濟效益，所以一般的撈鰻線，指的是白鰻線。

近年來，由於氣候暖化，海洋環境污染愈見嚴重，使得鰻棲息地惡化，鰻線數目大量減少，嚴重影響捕獲量。雖然物稀為貴，但所有漁民無不期待鰻線都能蓬勃發展，年年都能大豐收。🐟



▲ 從事鰻網訂做30年經驗的宜蘭縣頭城區漁會理事施錦生賢伉儷。

生財鰻網訂做售出  
宜蘭縣壯圍鄉東港村廊後路34號  
03-938-3530



# 鰻線哪裡去？

## 揭開鰻線捕獲量驟減的神祕面紗

文/ 黃瀚瑩 攝影/ 游忠霖

圖表/ 曾萬年提供（國立台灣大學科學研究所教授）

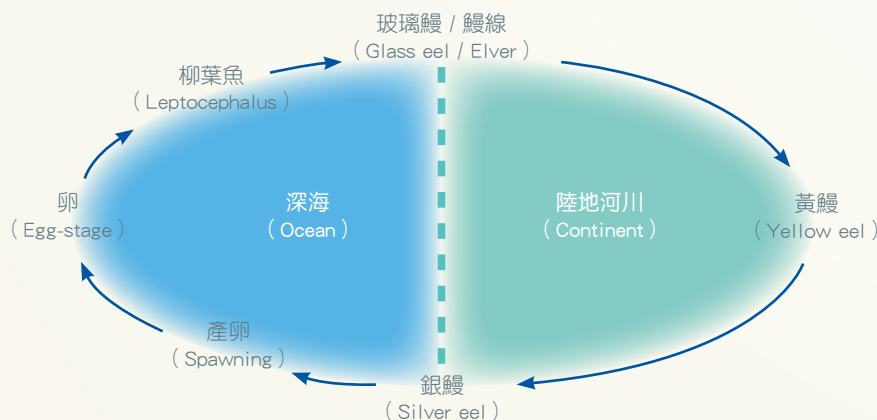
每年12月到隔年1月，該是漁民撈捕鰻線的大好時機，但今年捕獲的鰻線卻創下歷年新低，鰻線身價節節飆高，一尾鰻線的售價，竟一度衝高至120元，讓業者叫苦連天。究竟，鰻線到哪裡去了？鰻魚消失了嗎？本刊特別專訪研究鰻魚長達30年、發表過100多篇與鰻魚相關論文、國立台灣大學漁業科學研究所的曾萬年教授（左圖），揭開這個問題的神祕面紗。

### 問：為什麼鰻魚無法以人工方式繁殖？

答：想深究這個問題，必須先認識鰻魚獨特的生活史。鰻魚和在海中生活、成年後洄游到陸地溯溪產卵的鮭魚恰好相反。鰻魚在淡水中棲息、生長，長成成鰻後，才會游到深海產卵，產卵後的鰻魚會體力耗盡死亡。

鰻魚的生活史（圖一），可分為

卵期（Egg-stage）、柳葉魚期（Leptocephalus）、玻璃鰻期（Glass eel）、鰻線期（Elver）、黃鰻期（Yellow eel）及銀鰻（Silver eel）等六個時期。在太平洋馬里亞納海溝西方孵化的日本鰻，會順著北赤道洋流漂到菲律賓東方海域，再被黑潮往北漂到台灣、中國、韓國與日本。



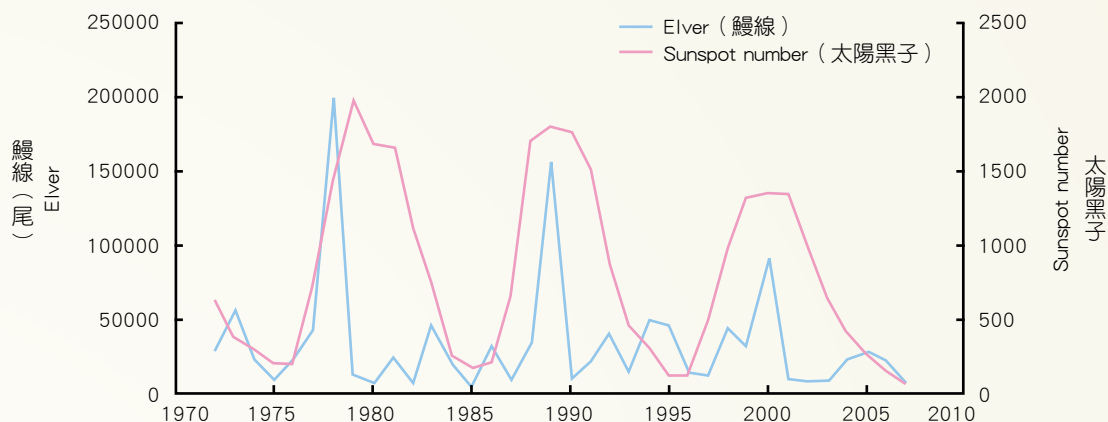
圖一：鰻魚的生活史

以日本鰻為例，在河川中生長4~5年後，於每年秋季降海，洄游到關島附近的馬里亞那海溝產卵。產卵期為5、6月的新月晚上，產卵後就死亡。卵孵化之後的仔魚，外形狀似柳葉，因此稱之為柳葉魚，順著北赤道洋流及黑潮，經過半年的海上漂游，來到亞洲大陸棚，然後，變態為玻璃鰻，到了河口身上出現色素，稱之為鰻線。



圖二：鰻線年產量與太陽黑子的關係

曾教授表示，「今年是11年週期的低潮期。因此鰻線的減產是預料中的事。」



長距離的洄游，對鰻魚的生殖非常重要。雌鰻需要經過數千公里的遷徙，才能促進卵巢成熟，人工養殖難以提供這樣的環境。其實日本已經研發出人工繁殖的方式，但經過推算，人工繁殖一隻鰻魚，成本竟高達33萬台幣，完全不符合成本。

**問：不少人認為鰻線短缺的問題，是種鰻流放數量不足，您怎麼看待這種說法？**

**答：**其實種鰻流放並非大家想得這麼簡單，牽涉的問題非常複雜。首先，經過人工施打催卵針的雌鰻，未必保證會成熟；成熟了不見得會順利產卵；就算產卵，也未必會選擇鄰近台灣的產卵場；鰻線順利孵化，鰻線也未必會漂流到台灣。種鰻流放的變數實在太多，往往不是人為可以控制的。

況且種鰻也不能隨便流放，台灣過去就曾因為流放種鰻，引起國際抗議，深怕造成原生鰻魚的基因汙染。多年的研究數據也顯示，流放的種鰻數，其實跟鰻線漁獲量並沒有關聯，可見種鰻流放未必是可行、有效的方法。

**問：那麼鰻線減少的真正原因究竟是什麼？**

**答：**我想可以做一個通俗的比喻，好讓大家了解：想要有雞蛋，必須飼養母雞；如果母雞數量減少，收成不到太多雞蛋是很正常的事。鰻線的狀況也是如此。由於海洋資源持續下滑，鰻魚的族群量減少，相對地，鰻線的數量當然也會下滑。不只是台灣捕獲的鰻線數量少，同樣地中國、日本、韓國捕獲量也少。

另外，研究顯示鰻線的數量多寡是有週期性的（圖二），大約每10年一次循環，比對30多年來的資料，這種現象已經發生了3次。自然界的10年週期，是太陽黑子的活動週期，我在研究過程中發現，鰻線產量的多寡與太陽黑子變化，兩者之間有驚人的吻合。詳細的原因還有待進一步的研究分析，但太陽黑子多寡，會影響地球的氣溫變化，太陽黑子越多、地球溫度也越高，我認為這也和鰻線的數量息息相關。

# 一條龍經營達人——黃萬益



文/ 賴郁旻 圖/ 游忠霖

從養殖到出口，鰻蝦輸出業同業公會理事長黃萬益堅持用高品質，來打造慶昇有限公司的「品牌精神」，紮紮實實地經營其鰻魚事業。

▲ 鰻蝦輸出業同業公會理事長黃萬益賢伉儷。

早上六點多起了個大早，鰻蝦輸出業同業公會理事長黃萬益夫婦正前往魚塭進行換池的工作，將池中成長較慢的幼鰻移到另外一個池子。雖然冬天的清晨寒風冷颼颼，但78歲的黃理事長依然老當益壯地在魚塭旁監督與指揮，一旁的黃太太則拿起了鰻魚紀錄本，將現在的成鰻1公斤多少尾一一記錄下來，當要出貨時就知道哪一池可以收成了。

## 完整的一條龍生產線

早期，黃理事長是以收購鰻魚再行銷出口起家，後來為了減少成本，才從

36歲開始在彰化鹿港三甲地開始養殖鰻魚，不久後轉移至彰化王功的漢寶村。但因南部可利



▲ 進行圍網分類篩選大小尾前，先依鰻的大小不同，而使用不同網目篩選。





用的土地面積較大，所以他慢慢將整個養殖重心往南移，現在的作法是：先在高雄林園鰻線馴養池將鰻線養成幼鰻，再將幼鰻轉移到11甲大的嘉義布袋進行成鰻養殖。

在養殖的過程中，他堅持使用成本較高、營養較好，內含豐富維他命E的粉狀飼料；最近3、4年，還特別在魚塢旁鋪上了黑網，不但可以防止水草雜生，也可以避免殺草劑的殘留。黃理事長告訴我們，如果發現鰻魚生病，步驟為降低池塘水位，同時停止餵食飼料，並利用自然陽光曝曬2天及抽取鹹水加入鰻魚池中，使池塘達到殺菌效果。

當日本客戶的訂單一來，他會依實際需求收成自己養殖的成鰻，或是收購長期合作的養殖戶飼養的鰻魚，再於傍晚驅車將牠們一同載至桃園的包裝場。到達之後，先將牠們放入蓄養池，稍後即開始以人工進行分類（分為1公斤3尾、4尾、5尾和6尾）。隔天一大早，依一袋20公斤的規格仔細包裝好，在早上六點送抵航空公司的櫃位，準備出關。

- ▶ 在養殖過程中，每飼養一段時間，就必須進行篩選大小尾，分池飼養。
- ▼ 篩選大小尾之前，先將水池的水位降低，以利人工拉網方式進行圍捕池中鰻魚。（圖/ 湯素瑛）

從鰻線開始養殖，到成鰻包裝出貨，還有所有的業務洽談，全部一手包辦！這也讓原本只是外銷出口貿易商的黃萬益，擁有了一條完整的鰻魚生產線，成為真真正正的一條龍企業！

## 品質最重要

至於在外銷市場上，黃理事長所經營的慶昇有限公司，主要以日本市場為外銷出口，因為日本人對於鰻魚的品質相當要求，因此在鰻魚的銷售上，不需要以削價競爭及衝數量而賠







本的方式來經營。

而日本農曆的土用之丑日（約為國曆7月底）是鰻魚節。鰻魚節之所以會在夏天，是因為日本人很重視涼補，他們認為夏天容易流汗和消耗體力，所以營養價值豐富，而且極易消化的鰻魚，便成為最佳的食補良方。因此，鰻魚的外銷旺季約從4月開始，7月是高峰期，到了8月便開始慢慢減少。

在日本人的觀念裡，選擇最好的食材遠比價格來得重要。在當地，價格最好的是產自於日本國內的鰻魚，因為他們對自己養殖的品質

- ▲ 集中餵食能增強魚的活動力，因此肉質也較為有彈性。
- ▶ 粉狀飼料內含豐富的維他命E等營養成份，有助於鰻魚生長的健康及活力。



較有信心，然因其自產的數量有限，所以很多都得仰賴台灣和大陸進口。

而他們對於進口的管制也相當嚴格，出口商還必須在海關附近備有蓄養池。當鰻魚到達之後，先送進蓄養池，再至海關取樣檢疫；取完樣，便回到蓄養池裡。必須待在那裡兩個晚上（總時間約24小時），之後才可以販售。

正因為客戶非常重視品質，所以黃理事長對於自家出口的鰻魚貨源，向來都有一定的堅持，自己養殖的當然不會有問題，收購的部分他則會挑和自己一樣使用粉仔料（粉狀飼料）的養殖戶來長期合作。

他解釋：「2公斤的粉仔料飼料約可長1公斤鰻魚；如果是粒仔料（粒狀飼料）只要1公斤就可長1公斤，使用粉仔料的成本幾乎是兩倍。而且粒仔料是用噴灑的，只要定時來按開關就好了；粉仔料必需磨碎且集中餵食，人要長時間待在魚塢裡。」雖然，粉仔料必須耗費



▲ 先以人力將粉仔料經由研磨攪拌之後，再投入飼料台餵食。





▲ 從已分類好尺寸大小的魚池中（如1公斤4尾的水池），以1袋20公斤進行包裝。（圖/慶昇有限公司提供）



▲ 進行打氧氣前，依季節溫度不同放適量碎冰入袋，讓鰻魚繼續保持冬眠狀態。（圖/慶昇有限公司提供）

較高的金錢和人力成本，但集中餵食會讓魚產生爭搶，提高牠們的活動力，肉質也會因此變得較為結實有彈性，所以他寧可多花一些錢和時間，也要養殖和挑選品質最好的鰻魚，讓客戶滿意。

## 品牌為行銷的致勝關鍵

在黃萬益的心裡，打造「品牌」是行銷的絕對關鍵。「只要每次出口的鰻魚品質都很好，客戶自然會對你產生信心，也會長期向你購買。所以，提供穩定且良好的魚貨，讓自己的品牌打出知名度，是穩定顧客的最好方法。」而這，也是他一直在貫徹執行的理念和目標。

或許，對於鰻魚行銷和養殖有著數十年經驗，也成功創建一條龍經營模式的黃理事長來說，最令他開心的是原本從事科技業的兒子現在已加入經營團隊。雖然真正入行才三年，在黃萬益眼中還算是個生力軍，但有著他自己的豐富經驗，加上兒子的科技長才，相信這個由他辛辛苦苦創建出來的品牌和公司，未來一定會擁有更多新的想法與做法，讓他的鰻魚規模持續發展且發揚光大。🐟



▶ 老當益壯的黃理事長如今仍親自在魚塭旁監督與指揮。

# 慢食・鰻食

與鰻魚達人劉焜敏、郭瓊英暢談「鰻食文化」

文/ 黃瀚瑩 圖/ 游忠霖



對多數台灣人而言，鰻魚是陌生的食材，和日常飲食的關係並不緊密，只是夏季燉補時偶然驚鴻一瞥的美味。但深耕台灣鰻魚養殖、外銷數十年的台灣區鰻魚發展基金會前後任董事長劉焜敏先生、郭瓊英女士，心中卻一直有一個夢想——讓更多台灣人重新認識鰻魚的美味與對健康的益處。本刊特別請到這兩位鰻魚達人，一起分享「慢食・鰻食」的經驗談。

**問：台灣養殖的鰻魚高達90%外銷日本，是什麼原因，讓日本人如此鍾情台灣鰻魚？台灣和日本的「鰻食文化」有什麼不同？**

**郭：**多年來台灣累積了豐富的鰻魚養殖經驗，加上地下水豐沛、純淨，氣候溫和、養殖場寬闊，養出的鰻魚肉質甜Q、油脂豐厚，口感與野生鰻魚十分接近。也因為上述優勢，台灣鰻魚鮮少生病，能讓消費者吃得安心，因此獲得日本青睞。在日本，每10條鰻魚，就有7條來自台灣！

**劉：**鰻魚是日本文化的一部分，過去的日本將鰻魚視為很高級的食品，只有皇室成員才能食用，大約在江戶時代開始普及於民間，漸漸發展出各式各樣的鰻魚料理。一般認為吃鰻魚可以強身、美容，日本人不但常吃鰻魚，直到現在還有「鰻魚節」的習俗，在「土用丑日」這

天，也就是一年中最熱的一天吃鰻魚補元氣。

**問：鰻魚含有什麼樣的營養，對人體有什麼好處？**

**郭：**鰻魚的營養非常豐富，含有豐富蛋白質、維生素A和E、鈣、鐵、DHA、EPA、膠原蛋白，不但能提升免疫力，有效預防工作壓力引起的身體不適，也有益於視力、兒童腦部發育，對健康的好處多多。但許多人會有刻板印象，認為鰻魚售價很高，其實鰻魚的價格，和40年前差不多，可說是「高貴不貴」！

**劉：**如果台灣的民眾不了解食用鰻魚的好處，那實在太可惜了！這也是為什麼我到日本取經，並研發出台灣人喜愛的料理方式，開設「京都屋」鰻料理餐廳，內有多達30多種鰻魚料理，就是希望在國內推廣「鰻食文化」。






▲ 台灣區鰻魚發展基金會前後任董事長劉焜敏先生（右）、郭瓊英女士（左）。

## 問：基金會是否有推廣鰻魚料理的計畫？

**劉：**台灣的鰻魚外銷多年，卻一直沒有在日本打響品牌，多數消費者以為自己購買的鰻魚是日本養殖，不知道牠其實來自台灣；甚至有台灣人專程飛到日本，吃台灣生產的鰻魚。這也是為什麼基金會近年積極在日本舉辦活動，就是希望樹立「台灣生產」的形象。

**郭：**在國內我們也推行了許多有趣的活動，例如在剛剛落幕的「鰻魚嘉年華」中，

我們製作了周長9.99公尺，全台最大圓形鰻魚米糕供民眾免費享用，以後嘉年華活動也將年年舉辦。此外我們還研發出鰻魚三明治、鰻魚漢堡、酥炸魚骨等符合小朋友口味的料理，讓吃鰻不再是成年人的專利。

**劉：**期待不久的將來，鰻魚這麼好的食材能夠不再外銷，而能留在台灣，廣為消費者喜愛，希望大家都有機會享受鰻魚料理，進而愛上鰻魚！

盡享美鰻滋味——

# 鰻料理 京都屋

文/ 高遠文化 圖/ 游忠霖

台灣的鰻魚品質極佳，不過，你對鰻料理了解多少？除了常見的燉補和燒烤，鰻魚料理其實能發揮無限可能！本刊特別介紹鰻魚達人劉焜敏開設的「鰻料理京都屋」，引領大家體驗截然不同的鰻魚文化！

肥美的鰻魚正烤得吱吱作響，油脂滴入碳火時，一陣陣焦香氣息撲鼻而來……推開竹門、布簾的瞬間，讓你有走入古雅京都的錯覺……蒞臨位於台北市天津街的「鰻料理京都屋」，等於展開一場視覺、聽覺、嗅覺、味覺的多重饗宴。

創辦人劉焜敏先生曾任台灣區鰻魚發展基金會董事長，他從事鰻魚養殖30年，從年輕時半夜泡在嚴寒的魚池秤鰻開始做起，胼手胝足經營起鰻魚事業，是名符其實的「鰻魚達人」，鰻魚的品質好壞，絕對逃不過他的法眼。

劉焜敏有感於台灣鰻魚品質好，但多為外銷，國人沒機會吃到美味、營養價值高的鰻

魚，此外對鰻料理仍停留在燉湯進補階段，認識不深，於是特別於是開設這家餐廳，希望慢慢建立台灣的鰻魚文化。劉焜敏對鰻魚的熱情，由此可見一斑。

「鰻料理京都屋」不僅重金聘請日本師父製作出正宗京都口味，劉焜敏還考量國人飲食習慣，研發不少新菜單。店內的鰻魚料理種類驚人，竟多達30多種，料理方式除了燒烤，還有清蒸、川燙……完全顛覆你我對鰻魚料理的印象。

無論是油脂豐富、香氣四溢，與醬汁搭配得相得益彰的蒲燒鰻；鮮嫩鬆軟、入口即化的鰻蛋捲；將鰻魚肉切片川燙後迅速冰鎮，口感Q彈的鰻魚涮、口感特殊鮮甜的烤鰻肝，或是







碳烤蒲燒鰻



原味白燒鰻



鰻魚卷牛蒡

內含鰻魚、蝦、百合、白果的茶碗蒸……都是店內的人氣料理。此外，佐以日式高湯，內有精選干貝、蛤蜊、鮮蝦……等多種食材的海鮮鍋，讓人一口就能吃進滿滿海洋風味，也是物超所值的推薦佳餚。

除了堅持店內食材的品質與新鮮，劉焜敏對用餐環境的營造也絲毫不馬虎。店內的一切陳設，大至以鰻魚為主題的巨型擺設，小至碗盤餐具，都是來自京都的原汁原味。坐在「鰻料理京都屋」，細細品味鰻魚料理，淺嚐一杯清酒，看著開放式廚房正俐落烤著鰻魚的師父，剎那間，你感覺自己正身處日本京都，美食美景，夫復何求？

就到「鰻料理京都屋」，體驗一下前所未有的鰻魚盛宴吧！🍣



鰻料理京都屋

地址：台北市天津街41號

電話：02-25419803

營業時間：11：30～14：00

17：30～21：30

（14：00與21：00為最後點餐時間）



## 拌著濃濃師生情的鰻魚飯 大東屋

文/ 楊文琳 圖/ 游忠霖

從體育選手到體育老師，接下了父親養鰻事業的黃世州，深知體育人面臨的困難，以專長的養鰻技術提供面臨畢業即失業危機的體育系學生一個出路，從愛學生出發的單純動機，卻造就了「大東屋」活鰻料理店的美味傳奇。

由於父親是鹿港的鰻魚養殖戶，接下鰻魚養殖事業的黃世州，不僅代替父親飛到美國採購鰻線，成為鰻線供應商，並在好友的協助下，將鰻魚外銷到日本，現在更躋身全台前五大鰻魚貿易商。而當他得知一些表現優異的國手學生畢業後竟面臨失學、失業的困境後，

便送了幾名學生到日本幫忙照顧鰻魚線場，其中1名學生在當地不經意聞到鰻魚店飄出的香味，看到長長的人龍排隊等著吃一客鰻魚飯，心想何不在台灣試著賣鰻魚飯，黃世州原本認為日本要賣一客七百台幣的鰻魚飯不可能在台灣賣得起來，但為了幫助學生，他代學生要求當地合作伙伴的鰻魚店老闆收為學徒，而日本的鰻魚店老闆也大方的傳授了整套鰻魚料理的秘訣，當學生帶著一身好廚藝回國後，黃世州在台中朝富路上掛起了大大的「鰻」招牌，「大東屋」活鰻料理開賣了。



雖然現在的「大東屋」總是大排長龍，採訪當天就看到立委徐中雄一家人在排隊待位的行列中，但黃世州回想剛開始營業時真的是慘淡經營，一天常常只賣出不到十客，甚至還有午餐掛零的記錄，但隨著口碑相傳，標榜新鮮活鰻現殺現烤、價格實惠的「大東屋」，業績出現大躍進，單日營業額突破一萬元時，黃世州還興奮地與所有員工一起慶祝，而現在平均一天都至少賣出三、四百份，假日可多達七百倍。黃世州說，「大東屋」的鰻魚料理用的都是活鰻，因此入口綿密，烤鰻時用的日本進口醬汁，會根據氣溫調整濃淡，由於每隻鰻魚的狀況不同，燒烤翻面次數也不同，內行的人會要求吃「白燒」，也就是不用任何醬汁調味，

更能吃出單純鮮美的鰻魚原味，而店內限量的頂鰻料理，是五尾一斤的鰻魚，一般鰻魚料理約四尾一斤，越小的鰻魚肉質更細嫩，在日本人眼中是難得吃到的珍品，其他還有鰻首、鰻骨、鰻肝，將鰻魚從頭到尾都善加運用入菜。

「大東屋」三家連鎖店的創業夥伴及員工全都是黃世州的學生，因此可以看到其他職場罕見的體育人互相加油支持的特殊情誼，在這裡吃的鰻魚飯除了美味，更拌入了濃濃的師生情誼。🐟

#### 大東屋

朝富總店：台中市朝富路236號 04-2251-3447  
營業時間：11：30～14：00，17：30～21：30  
公益分店：台中市西區公益路245號 04-2301-1752  
營業時間：17：00～01：00  
雲林分店：雲林縣斗六市民生南路228號 05-536-2402  
營業時間：11：30～14：00，17：30～21：30



頂極鰻魚飯



鰻魚龍骨



鰻魚肝



鰻魚湯



# 40年鰻魚飯老店——肥前屋



跨海來台の日籍老闆，在異鄉開創了「肥前屋」，而且一賣就是40年。

文/ 陳世達 圖/ 游忠霖

傍晚時分，穿梭在林森北路的巷弄中，兩旁的店家多半還沒開始營業，氣氛顯得十分靜謐。突然，一間前面排著長長人龍的小店吸引住你的目光——這是台北著名的料理店「肥前屋」，每天店門還沒開，就吸引許多老饕聚集排隊，只為大快朵頤「肥前屋」最為有名的鰻魚飯。

肥前屋的老闆是日本人，曾擔任廚師的他，早年就開始從台灣進口鰻魚到日本販售。當年道地日式鰻料理在台灣並不普遍，老闆靈機一動：「何不在台灣販售鰻魚飯？」肥前屋

焉而誕生，而這已經是四十年前的往事了。來店內用餐的饕客未必有機會知道這段故事，只有店內古樸且充滿歲月痕跡的木製桌椅、牆上略微泛黃的浮世繪畫作，透露出一點歷史的端倪。



▲鰻魚蛋捲。



在肥前屋用餐，很容易讓人聯想到日本築地的鰻魚飯專賣店——店裡人聲鼎沸，異常熱鬧。只見料理台前一整排忙得連抬頭時間都沒有的廚師、急急穿梭在桌與桌之間的服务人員……肥前屋表示，一天來店客數多達1,000人左右，假日還可能更多。



▲鰻魚飯。

肥前屋堅持每天由店家自宰鰻魚，食材當然新鮮，碳烤時搭配上香濃的照燒醬，微焦的香氣、肥美的魚肉，都讓人食指大動。肥前屋也特別提醒：「很多人吃鰻魚只吃肉、不吃皮，真的很可惜，因為烤過的鰻魚皮不但香氣四溢，還有豐富的膠質，對身體有益。而且，連著魚皮一起吃，也比較不容易被魚刺刺到。」

除了鰻魚飯，肥前屋還有饕客必點的美味——碳烤鰻魚肝。不過，若你在晚餐時間造訪肥前屋，一定會撲空，因為鰻魚肝是中午限定的美味。原因在於肥前屋不用冷凍魚肝，只用每天現宰的鰻肝，所以數量有限，午餐時間就會被搶購一空。

雖然肥前屋的鰻魚料理，只有鰻魚飯、碳烤鰻魚肝、鰻魚蛋捲三

種，不過其他的美味單品也很受到歡迎，此外價格更是實惠親民。鰻魚飯小份售價只要140元、大份240元，還附上熱騰騰的味增湯、自製泡菜；蛋捲一份40元；碳烤鰻魚肝、肉串都只賣20元；大隻碳烤花枝一份90元，烤過的花枝沒有多餘調味，只簡單灑上鹽巴、檸檬汁，吃法相當豪邁，也能吃到食材原味。店家表示，店內的各式丼飯、定食，也頗

受附近上班族青睞，此外還有季節生魚片、炸天婦羅、生蚵、烤海蝦、炒野菜等，樣樣都等待您來嚐鮮。



▲人氣商品雞肉串。

肥前屋

地址：台北市中山區中山北路1段121巷13號之2一樓

電話：02-2561-7859

營業時間：平日 11：30～14：30，17：30～21：00

假日 11：00～14：30，17：30～21：00

※每週一公休，不接受訂位



## 十大魅力漁港 <1>

# 忙裡偷閒的苑港漁港

看海景



單車行



嚐美味





面對繁忙的都會生活，壓力的確不小，所以適度的放慢腳步，在百忙之中找出空閒的時間，在城市中找到寧靜的空間，而在苗栗苑港漁港，可以讓你一個人在海堤單車道暢遊西濱美景，遠眺一片碧海藍天的大海，忘掉所有煩惱，淨化你疲憊的心靈。找個時間，來這走走吧！



### 泡腳趣





漁港不再只是漁民捕魚、漁船作業的地點而已，苑港漁港兼具觀光的自然景觀與文藝氣息的休閒設備，是規劃完善的魅力漁港。來到這裡，推薦遊客一定要來試試新開放的通霄海堤單車道，從北到南，一路上都有好吃好玩的，千萬別錯過！

總幹事 **楊資暖**

### 推薦旅遊行程

最後記得帶個伴手禮，苑裡著名的鯊魚丸和蠡魚禮盒，都是您最佳的好選擇喔！



白沙屯拱天宮

石蓮園火車餐廳

通霄精鹽廠

新埔漁港

通霄漁港

苑港漁港

苑港濱海公園







▲ 一支釣。

## 在地產業 一支釣、採蚵

苗栗縣通苑區漁會漁港包含了通霄鎮與苑裡鎮的五個漁港：白沙屯漁港、新埔漁港、通霄漁港、苑港漁港以及最南端的苑裡漁港，而這裡的漁港有個特殊名詞：潮汐港。潮汐港就是有潮間帶的港，而潮間帶就是漲潮跟退潮的中間地帶，潮汐是月球與太陽的引力造成，一天之內會有兩次漲潮和兩次退潮，由於這種特殊環境，造就這裡特殊的景觀。在這裡你找不到大型漁船，沿著潮間帶只有膠筏和舢舨。為了潮汐變化，漁民會彈性調整出海作業，像是退潮時的潮間帶膠筏難以入海，漁民得推筏出海，也就是陸上行舟，而採蚵婦女們就趁此時，豐收潮間帶所帶來的禮物。

值得一提的是，這裡的漁民最引以為傲的是他們的一支釣。一支釣，顧名思義就是利用手持一條釣繩，垂釣海中的魚類。不同於其他漁港的捕魚方式，苑港漁港堅持使用傳統的釣魚方式，替海洋的保育盡一份心力。



▲ 漁村婦女在退潮時的潮間帶，進行採蚵貼補家計。



通霄海堤單車道



通霄漁港木棧道



白沙屯拱天宮

## 附近走走 從白沙屯到通霄木棧道

### 通霄海堤單車道

通霄鎮新埔漁港到秋茂園段的濱海腳踏車道已經完成竣工，長度1公里多，以木製棧道為主，沿途設駐車架、觀海平台及休憩椅等，方便單車騎士順遊暢玩。沿途欣賞到海天一色的美景，何嘗不是種享受。有空不妨來這放鬆一下吧！

### 通霄漁港木棧道

造型優雅的木棧道，替通霄漁港增添了幾分浪漫氣息，夕陽西下時，沿著木棧道可一路欣賞動人海景，也可坐在戶外咖啡雅座，享受這寧靜的片刻。

### 白沙屯拱天宮

媽祖是當地漁民的精神寄託，而每年一度的朝聖活動，其場面之盛大，是拱天宮名聞遐邇的原因之一。於民國78年10月竣工完成現有莊嚴富麗的規模，栩栩如生的雕刻，令人走進拱天宮就油然產生肅敬之心。

### 通霄精鹽廠

位於通霄北部的台鹽精鹽廠，近期興建了泡腳池，引地熱的溫海水到池中，具有促進血液循環、舒緩壓力，還有除腳臭的效用，吸引許多人慕名而來。



▲ 廣受民眾喜愛的新景點「泡腳池」。



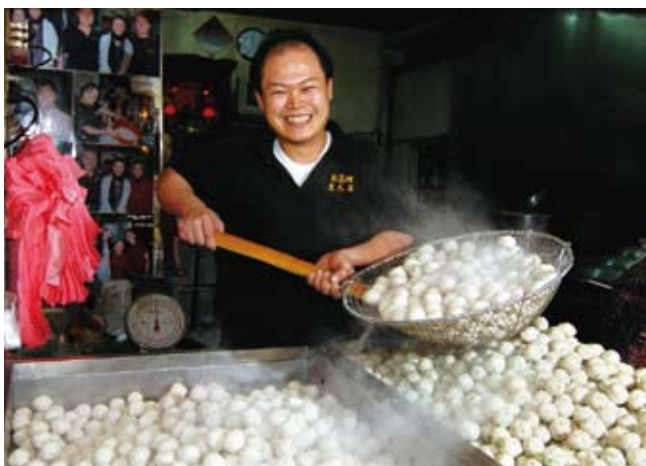
## 在地美食 吃鯊魚丸、海鮮+帶鰐魚禮盒

### 王記魚丸

「苑裡鯊魚丸」，是苑裡首推的著名美食。而在市場中已傳承30幾年的「王記魚丸」，目前由王家四兄弟接手。每天早晨現做現賣，不趕在中午之前來，可是吃不到現煮好的熱騰騰魚丸喔。口感軟Q有嚼勁，紮實飽滿。

地址：[苑裡鎮苑南里大同路75號](#)

電話：[037-861685](#)



▲ 非吃不可的苑裡鯊魚丸。

### 石蓮園火車餐廳

退休於鐵路局的駱石蓮因有著特殊情感而開了這家餐廳。坐在車廂內除了能欣賞海景，迎著海風，還能享用傳統鐵盒裝的鐵路便當，或點杯飲料配上老闆推薦的炸地瓜片，度過一個美好午后時光。

地址：[苗栗縣通霄鎮白西里19鄰153號-8](#)

電話：[0937-792-399](#)



### 魚魚魚禮盒

來到這，當然不能錯過通苑區漁會的最佳伴手禮，禮盒內容物可自由搭配選擇，有許多送禮自用的魚產品像是白鯧、軟絲等。在一天的旅程下來，別忘了帶走幾盒發送親朋好友喔！



訂購專線：

[通苑區漁會 037-851171](#)

### 漁港園海產餐廳

位於苑港漁港旁的「漁港園」，每日採購的新鮮魚貨大部分都是廚師兼船長黃德松，一大早出海捕撈的。店內招牌拿手好菜鯊魚餅、鰻魚燒酒、白鯧米粉和紅蟳麻油等，不僅美味，營養價值更是高，今年冬天，就來這裡進補一下吧！

地址：[苑港里觀光休閒](#)

[漁業區](#)

電話：[037-865806](#)；

[0921-363-718](#)

► 眼前這一攤鮮美的魚貨，大部分都是廚師兼船長的黃德松早上現捕的哦！



▲ 「漁港園」採用活的透抽直接川燙。



港動人心



▲ 沙署長與黃理事長等貴賓共同揭幕。

# 台灣精緻水產品 進軍年貨大街熱鬧登場

文/ 台灣省漁會提供 圖/ 湯素瑛（本刊執行編輯）

農曆金虎年即將到來，全台年貨大街紛紛熱鬧登場！台灣省漁會為服務民眾，將自1月29日～2月13除夕日當天，在三重魚市場廣場（三重市力行路一段6號），一連16天，促銷台灣各級漁會的「優良水產禮品」及「精緻水產加工品」，並整合南北年貨、日常生活用品

等攤商共同辦理年貨大街，即希望提供民眾在農曆年節能多多享用安心、安全、衛生的國產優良水產品外，由於應景魚類如白鯧、黃魚等價格大漲，漁業署特地補助本會設立專賣平價替代魚貨攤位，供應金鯧、紅尼羅魚、台灣鯛、鱸魚、赤鰭笛鯛等水產品，供消費大眾選





▲ 沙署長關切供應平價替代魚貨攤位供貨情形。



▲ 省漁會設立專賣平價替代魚貨攤位，民眾爭相搶購。



▲ 侯昌明主持1元競標活動民眾熱情參與。



▲ 農漁會百大精品暨台灣區精緻水產品展示。

購。年貨大街也同時提供民眾採辦年貨，選購年節禮品、禮盒的多元選擇。

本次參與三重魚市場年貨大街的漁業單位計有枋寮區漁會、雲林區漁會、彌陀區漁會、林園區漁會、蘇澳區漁會、淡水區漁會、澎湖區漁會、東港區漁會、貢寮區漁會、梓官區漁會、新竹區漁會、日月潭區漁會與雲林、彰化等地的養殖協會等，因此、民眾前來三重魚市場年貨大街，除能採買到各式應景年貨與食品外，同時也可以採購到由台灣各區漁會直接生產配送的「精緻水產加工品」，29日的開市記者會邀請漁業署沙署長志一、三重市李市長

乾龍等貴賓，及省錢達人名節目主持人侯昌明至現場親自向民眾推薦台灣優質水產品，其中「一元競標」亦不失為民眾採購便宜新鮮水產年貨的好康機會。

年貨大街週六、週日時段將辦理「每日限時搶購」、「精選伴手禮買一送一」及「ID對獎即時樂」，民眾將有機會參加身分證後兩碼對獎活動，中獎民眾可獲得台北—曼谷5日來回免費機票，此外更有趣味闖關活動，獎品有37吋液晶螢幕、小家電等多項好禮，歡迎民眾踴躍參加，體驗活動的歡樂氣氛，也為農曆年節做好準備，過個充實與健康優質的好年。🐟



# 優質國產養殖水產品 「年年有魚～慶豐年」記者會

文/ 黃徹源（中華民國養殖漁業發展協會執行長）

圖/ 湯素瑛（本刊執行編輯）



▲ 沙署長暨林總幹事等貴賓推薦年菜用魚。

漁業署為穩定龐大的過年用魚需求，於1月29日假行政院農委會1樓記者室，召開「年年有魚慶豐年～優質國產養殖水產品推薦記者會」活動，聯合推薦國人在春節期間選購鱸魚、金鯧、赤鰭笛鯛（俗稱海雞母或紅雞仔）、台灣鯛、尼羅紅魚等物美價廉養殖漁產

品，並輔導台灣省漁會、台北漁產運銷公司、台中魚市場、嘉義魚市場設立年貨大街專櫃販售，提供國人更多年節用魚選擇，經濟實惠。

漁業署沙署長表示，全球海洋魚貨供應漸減，而消費者需求增加，魚價逐年走揚。特別是年節前部分熱門魚種需求暢旺，價格往往較





▲ 沙署長推廣國產優良養殖水產品。



▲ 養殖協會陳理事長致詞。

平日高5成左右；例如1斤以上大白鯧近日批發價平均已達每公斤600元以上，上漲趨勢明顯，且較往年高。越接近春節，價格越高；而我國養殖漁產品種類豐富，質優味鮮，價格實惠，年節期間除傳統白鯧、黃花等海洋魚貨外，尚有許多養殖魚種也是年節期間不錯的選擇。例如金鯧外型色澤酷似白鯧，赤鰭笛鯛、尼羅紅魚之紅顏色十分討喜，鱸魚、台灣鯛價廉物美，都是今年過年不錯的選擇。

#### 各漁業產銷團體年貨大街期間資料如下：

台灣省漁會：1/29～2/13，三重示範魚市場  
（台北縣三重市力行路1段6號）

台北魚市：2/6～2/13  
（台北市民族東路410巷2弄20號）

台中魚市：2/6～2/12，哈魚碼頭希望廣場  
（台中市南屯區環中路4段2號）

嘉義魚市：1/30～2/13，有機緣生鮮超市  
（嘉義市博愛路1段109號）



1 七星鱸魚。



2 赤鰭笛鯛。



3 台灣鯛。



4 黃臘鰻（金鯧）。



5 紅尼羅魚。



白沙北海  
姑婆嶼

# 進行今年首次採紫菜行動

文圖/ 宋國正（澎湖時報記者）



▲ 鳴槍一響之後，一群人立刻「衝」往前方，採個好豐收。

聞名中外的姑婆嶼野生紫菜，1月20日上午8：30進行第一次的採拔行動，龍德宮出動六艘快艇載運近350名赤崁村民前往採撷，由於今年紫菜生長沒有前2年來得好，加上今年一張採撷証調漲至1,000元，因此除紫菜量銳減外，前往採拔的村人也從前年的400多人減短至350人，而價錢也因量少飆高至一斤750元左右。

位於白沙北海的姑婆嶼，漁業權自古即由赤崁龍德宮所有，每年農曆春節前夕，為讓返鄉遊子都能嚐到家鄉特產，擁有管理權的龍德宮都會發動全村搭乘漁船或快艇登島採撷，盛產時全村民眾採拔量超過6,000斤以上，成為村人的年終獎金，可惜近10多年來受到暖冬的影響產量銳減，雖然讓村人荷包縮水，但龍德宮每年還是發動村人採拔，由於早年挽紫菜活



動係聞槍聲以跑步方式前往，宛若200公尺賽跑一般，相當具有地方特色，導致聞名全球。前年與去年，姑嶼紫菜受到歷年低溫滋潤，導致島上野生紫菜生長良好，赤坎村出動450位村民前往採拔，平均每人都有10餘斤以上的收穫，一斤也賣到600～650元的價格，被縣民視為「黑金」。

但今年姑婆嶼紫菜因受到暖冬影響，生長緩慢，管理的赤坎龍德宮於上月初派人登島查探發現紫菜稀少，預估接近過年再登島採拔，不料近月以來天氣受到大陸冷氣壓影響變得出奇寒冷，由於冷氣壓持續10多日導致姑婆嶼紫菜生長快速，為讓返鄉村人嚐到野生紫菜美味，龍德宮特擇期於昨日天氣稍好僱請6艘快艇載運350名村民登島採拔。

主任委員宋聖壽表示，今年紫菜雖比不上

前年和去年的數量，但採拔技術較好的村人採拔30斤以上大有人在，平均每人都有6斤的收入和昔年相互比較今年還算不會太差，以今年一斤650～700元的價錢，相信消費者都可以接受。🐟



▲ 搭乘快艇至姑婆嶼採拔紫菜。



▲ 紫菜的價錢飆高，成了村人的年終獎金。





## 【最夯海鮮～戀戀蚵仔寮】 「田媽媽在地風味料理」餐廳開幕



▲ 張總幹事漢雄親自料理烏魚子。

文圖/ 馮美子（梓官區漁會推廣課推廣員）

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。近來，因環境變遷，漁獲量漸減，再加上設備老舊，傳統的漁民生活一度陷入困境。

梓官區漁會為突破困境，透過產官學的建議與規劃，運用蚵仔寮漁港一年四季豐富的漁獲量，輔導漁村婦女人力資源組織副業經營班

—田媽媽，結合地方資源共同研發推動漁產業料理相關產品，將近年來「食物里程」的觀念發揮到極致，進而帶動漁村經濟成長、轉型。終於，在福（虎）年來臨前，漁村婦女們的努力在上級單位的輔導補助下有了輝煌的成果。

新年前夕，漁村媽媽們的店—「田媽媽在地風味料理」餐廳已於99年1月30日（星期六）下午4時～6時開幕，活潑熱情的漁村媽媽們，為了歡迎各方的賓客，端出極具地方特色

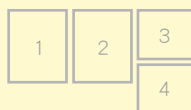




▲ 黃理事長靜賢手持好彩頭及鳳梨慶祝開幕。



▲ 發放戀戀蚵仔寮在地風味料理品嚐券及紅包。



1. 虱目魚、烏魚酥禮盒。
2. 海鮮奶酪鍋。
3. 鹹魚套餐。
4. 野生鮮魚養生湯。

並榮獲「2010台灣農漁會百大精品」精緻美味的極饌魚酥、烏魚蛋捲及當季鮮食熱騰騰的烏魚米粉、烏魚蛋捲、花枝丸……等供現場免費試吃，讓民眾在寒冷的冬天中感受「媽媽的味道」。同時，梓官區漁會也藉著這個歡愉的氣氛，舉辦限時限量拍賣活動，以及戀戀蚵仔寮展售門市為配合餐廳開幕全館促銷大特價，「田媽媽在地風味料理」餐廳自1/30～7/31消

費滿500送100元、滿1,000送200元抵用券活動，讓喜愛新鮮魚貨、海鮮的民眾，能在過年前夕，大快朵頤、年年有魚。

張總幹事漢雄由衷地邀請全國民眾，若有機會到梓官蚵仔寮漁港走走，一定要到「田媽媽在地風味料理」餐廳嚐嚐在地漁村婦女用心烹煮的獨門「野生鮮魚養生湯」。



科技新知

# 海洋發燒，漁業遭殃

## 談暖化對漁業的衝擊

文/ 馬琦君

圖/ 游忠霖、高遠文化

圖表/ 呂學榮提供（國立台灣海洋大學環境生物與漁業科學系教授）

氣候變遷是近年最重要的環保議題，但相關報導大都偏重於暖化對陸地的影響，對海洋的著墨不多。究竟暖化是否會影響漁業資源？對海洋生態又會造成什麼樣的衝擊？本刊特別專訪海洋大學環漁所呂學榮教授，對此議題進行深入剖析。

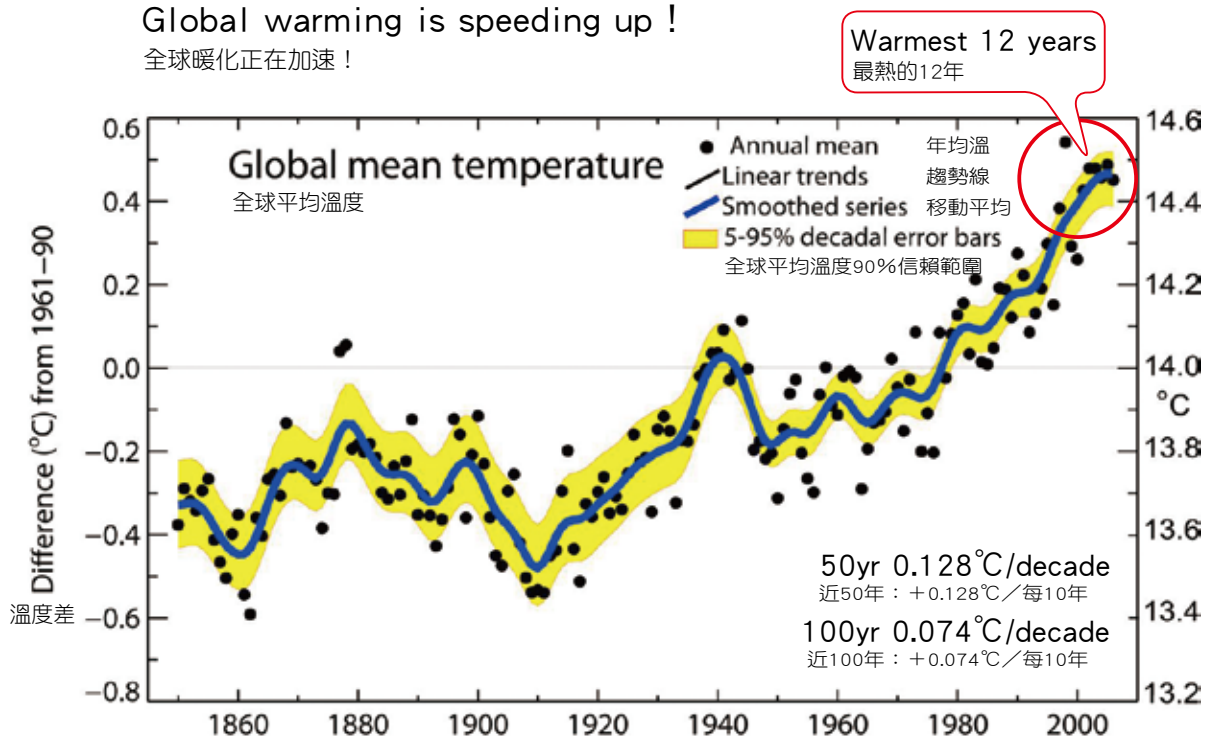


▲ 海洋大學環漁所呂學榮教授。

聯合國氣候變遷小組的統計資料顯示，西元1900年至2000年，地球的氣溫平均每10年上升0.074度；但近50年來，每10年氣溫卻急速上升0.128度。區區幾度聽起來並不嚴重，卻足以打亂海陸生態。長年研究氣候變遷、國

立台灣海洋大學環漁所呂學榮教授指出，由於海洋比熱較大，溫度變化較大氣穩定，但部分地區海水溫度上升幅度，甚至比陸地更高，情況就非同小可。以台灣海峽為例，20多年來，某些熱點區域溫度竟上升了0.7至1.2度。

Global warming is speeding up !  
全球暖化正在加速！





## 暖化導致魚種消失

每年冬至前後，是烏魚洄游到台灣的季節。漁民們稱呼年年準時報到的烏魚為「信魚」（意指講信用的魚），但是近年的烏魚似乎卻越來越不「守信」了。從前在台南能捕捉到大量野生烏魚，但今年卻必須一直往北，直到台中梧棲漁港才能找到牠們的蹤跡。呂學榮教授表示，這樣的現象，正好說明暖化造成的物種分布界線改變。由於暖化讓北方冷流減弱，烏魚不再隨冷流南下，所以烏魚洄游界線也隨之往北移動。換句話說，如果海洋溫度持續升高，很可能有朝一日，台灣會再也捕不到野生的烏魚。

此外，海洋大學的研究調查也顯示，近10年來台灣沿海的野生烏魚數量，從270多萬尾直線下滑至2萬多尾。烏魚數量減少，除了人們過漁導致海洋資源枯竭，暖化也是因素之一。氣候變遷讓烏魚改變了千百年來的習慣，必須重新適應北方的產卵環境，如此一來，魚卵孵化成功的機率很可能隨之降低。



◀ 水溫的上升，使花腹鯖魚增多、白腹鯖魚逐漸北移，產量減少。

類似的現象，還可見於其他魚種，例如鯖魚。過去鯖魚數量之多，業者會動用大船捕撈，一卡車、一卡車地載送。可是近年不但魚貨量大幅驟降，鯖魚的種類也悄悄產生了變化——花腹鯖魚增多、白腹鯖魚減少。這是因為白腹鯖魚喜愛較低溫的海水，水溫上升，導致牠們的族群漸漸北遷移。

然而，氣候暖化不只影響野生魚類，也衝擊養殖漁業。以牡蠣養殖業為例，過去約4個月可以成熟的牡蠣，現在必須耗費6~8個月才會成熟，此外牡蠣的體型也縮小了。呂教授表示，「溫度」與「生殖」兩者間有很密切的關係，海水溫度上升，讓牡蠣在短時間內排精、排卵，能量不斷消耗，所以體型越來越小。



▲ 愈來愈不守信的烏魚，如果海洋溫度持續升高，台灣可能再也抓不到野生了。



▲ 原本只需要4個月就可以成熟的牡蠣，如今必須花上6個月，而且體型也縮小。

## 生態系與文化的瓦解

海水溫度上升，最淺而易見的影響就是人們可能將「沒有魚吃」，但問題並非如此簡單。任何單一物種的消失，都會牽涉到龐大的生態系，造成生態失衡甚至崩解。呂學榮教授舉例說明，例如海膽跟珊瑚礁保育，乍聽之下兩者似乎沒有什麼關連，但食物鏈的巧妙就在於此。原來，海膽是啃食水藻維生，如果沿岸的海膽消失，海藻就會過度繁衍，阻絕陽光，導致珊瑚礁白化、死亡，珊瑚礁魚類失去了賴以維生的家園，也會消失。「任何一種魚類的消失，都會打亂海洋生態。」呂學榮教授進一步說明：「而且氣候變遷最可怕一點在於：它究竟會造成多麼嚴重的影響，目前還有太多未知。很多海洋物種難以監測，等人們發現牠們數量減少時，往往為時已晚。因為物種的變化不是線性的，如果到了臨界點，到時候急著保護也來不及了。」

呂學榮教授說，物種的消失，也會對文化產生劇烈衝擊。例如台灣沿海因烏魚而產生的聚落，歷史長達300年，烏魚消失，也意味特殊文化的瓦解；誰能夠想像蘭嶼的達悟族如果失去了飛魚，會變成什麼模樣？



梅氏長海膽



▲ 以後海膽消失了，原本啃食的水藻將繁衍過盛，阻絕陽光，導致珊瑚礁白化現象。因此任何單一品種的消失，都會牽涉到龐大的生態系。

## 抗暖化，你可以這麼做

今年冬天，強烈寒流接連造訪台灣，整個歐洲更是成為冰封世界，因此有人開始懷疑暖化的說法是否正確？關於這點，呂學榮教授也做出說明：「我們不能相信『感覺』，必須相信『數據』。證據顯示，地球的溫度正在異常地升高。此外，氣候的極端化——冷的時候越冷、熱的時候越熱，暴風越來越強……也是暖化的特徵之一。」

他說，也許我們無法阻止工廠排放二氧化碳、不能影響環境政策，但人的「良心」，卻可拯救環境。「也許我們今天開了車、坐了飛機，知道自己製造了這麼多『碳足跡』，就應自動付出一些。多種一顆樹、捐款給保育團體，都是很好的方法。」又如「地產地銷」減少食物運送里程，降低能源消耗（個人多食用國產農漁產品）亦為一例。呂教授強調：「不要小看一個人的力量。因為許多環境問題，其實都是人們錯誤行為的累積。如果人為破壞導致物種消失，是對後代子孫無法交代的罪過。」因此，每人經由行為的改變亦可對抗暖化有所貢獻。





## 世界的漁港 (2) 斯里蘭卡—庫達威拉漁村

文圖/ 黃丁盛

庫達威拉 (Kudawella) 是斯里蘭卡南部濱臨印度洋的小漁村，以噴射水柱、濤聲巨吼的Hoo-maniva風洞（類似澎湖“風櫃聽濤”）而聞名；此外，高聳兀立的燈塔和著椰風海韻、嶙峋礁岩，景致十分秀麗。當地居民大都以捕魚維生，他們駕著傳統的單邊平衡桿小舟集體出海，人手一支簡陋釣竿在清澈見底的海面上垂釣，此地漁民簡易、純樸的謀生方式，令人印象深刻。

► 庫達威拉漁民駕著傳統的單邊平衡桿小舟集體出海。



▲ 人手一支簡陋釣竿在清澈見底的海面上垂釣。

# 小港 風情



## 回家

台北瑞芳—鼻頭漁港

文/ 陳怡鈺 圖/ 游忠霖

我的名字叫小船  
仰起頭來，見到威嚴又英挺的父親  
人人稱他「軍艦礁」  
抵擋強勁海浪 保護家園  
而我的母親 有時柔情 有時洶湧  
總是在港灣張開雙手 給我最溫暖的擁抱  
不管我在外面逗留了多久  
不管我長的多大變的多老  
他們依然天天在鼻頭漁港  
殷殷期盼 我的歸來