

# 漁業推廣

## 漁村產業休閒化 永續發展策略



# 一頁式廣告網購發生爭議 貨運、超商可協助退款

## 一頁式廣告特徵

- ❗ 強調貨到付款
- ❗ 價格超便宜
- ❗ 標榜有7天鑑賞期
- ❗ 限時限量促銷
- ❗ 無實體聯絡電話及地址

## 處理機制

- ✔ 新竹物流、統一速達、台灣宅配通等貨運業者及統一超商、全家便利商店，可提供直接退貨退款或協助轉知託運人處理。

詳細資訊可上行政院消費者保護會網站  
—新聞專區查詢



新聞稿專區

## 提醒

提醒消費者：

- ▶ 避免在一頁式廣告中購物。
- ▶ 如已付款取貨，儘速拆封查明商品有無不符或瑕疵。
- ▶ 退貨卻聯繫不上賣家或託運人，可請貨運或超商協助。
- ▶ 若仍無法解決，可至「行政院消費者保護會」網站進行線上申訴。



—編者的話—

## 漁業好好玩

夏天到海邊玩水是不少人休閒遊憩的首選，除了玩水，我們可以多元體驗。臺灣綿長的海岸線，擁有豐富的地景地貌，沿岸海洋資源更造就出當地漁村重要且具特色的漁業文化及慶典活動。

當親海與近海變得觸手可及時，漁村逐漸朝向休閒化發展，從漁業生產走向體驗服務，受到消費者需求，產業必須多元化經營及對環境友善的漁業方式，讓傳統漁業升級，並在原有的產業基礎，轉型為以漁業為本，休閒加值的環境永續漁業。

漁業走向休閒，漁村凸顯在地特色，朝向社區共榮經營，進而發展原在地生產、在地消費模式，讓更多消費者發現，原來我們的漁業可以這麼好玩好吃好有文化內涵。

# CONTENTS

漁業推廣 2023 AUG  
Vol.443

F I S H E R I E S E X T E N S I O N

我們的海洋 我們的寶藏

2023年8月16日

發行人 Publisher 張致盛

總編輯 Editor-in-Chief 繆自昌

編輯委員 Editorial Board 王正芳、林頂榮、周淑幸、陳汾蘭  
陳建佑、陳文深、薛博元、劉福昇  
鄭又慈 (依姓氏筆畫順序排列)

編輯顧問 Reviewer 石聖龍、李明安

主編 Managing Editor 高福隆

執行編輯 Executive Editor 楊易洲、蔡旻宏

發行所 Publication 農業部漁業署

Fisheries Agency, Ministry of Agriculture

地址 Address 80672 高雄市前鎮區漁港北一路1號  
No.1, Yugang N. 1st Rd., Qianzhen Dist.,  
Kaohsiung City 80672, Taiwan  
10070 臺北市中正區和平西路二段100號6F  
6F., No.100, Sec. 2, Heping W. Rd.,  
Zhongzheng Dist., Taipei City 10070, Taiwan  
電話 Telephone (02)2383-5678#5727 · 3393-8008#24

美術設計 Designed/Production 大山影像工作室

製版印刷 Printing Press 鴻嘉彩藝印刷股份有限公司

電話 Telephone (02)2200-3303

月刊電子檔網址: <http://www.fa.gov.tw>

路徑: 首頁 / 便民服務 / 下載服務 / 統計與出版品 /  
出版品 / 漁業推廣月刊

■ 漁業署政風室電子信箱: [ethic@ms1.fa.gov.tw](mailto:ethic@ms1.fa.gov.tw)

■ 漁業署廉政服務電話: (02)2383-5650

■ 海洋委員會海巡署緊急救難服務專線: 118



PUBU 電子書平台



本刊採用有機大豆油墨印刷  
與 FSC 永續林業認證紙張。

版權所有 圖文未經同意不得轉載 All Rights Reserved.



## 漁村產業休閒化 從生產走向服務

臺灣擁有豐富的海洋和人文資源，  
傳統以捕撈和生產為目標的漁村產業，  
逐漸轉往休閒化的發展。

與漁業相關的休閒活動種類繁多，  
不僅限於與漁業生產直接相關的項目，  
而是包括與漁業相關的  
經濟、社會、人文和自然等資源，  
這些資源透過漁業活動和附加值服務，  
實現觀光、遊憩和休閒的目的。

01 | 編者的話 | 漁業好好玩

### 特訊 News

04 農業部揭牌成立 — 開創臺灣農業發展新紀元

06 農業部漁業署揭牌典禮 —  
揭牌展新局，做漁民可倚靠的肩膀

### 專題 Topic

- 08 漁村產業休閒化 永續發展策略 — 專訪胡興華教授
- 14 近距離感受在地活力 — 牽罟路引水尾社區邁向休閒漁村
- 18 跟著牛車出海吃蚵仔 體驗獨特漁村文化
- 22 乘著夏夜涼風 輕遊深澳漁港
- 24 溪和水產觀光工廠 — 有吃也有親手做 讓人越吃越內行
- 26 漁村產業轉型與活化創生
- 30 融合創意與美學元素 — 金山草里漁港變身垂釣天堂
- 32 社區自主漁業管理

### 推廣 Promote

- 36 讀書拿公費 畢業即就業 — 學以致用的漁業公費生
- 40 輔導巴拉圭友邦漁業有成 — 原生種淡水魚成功完全養殖

### 活動 Event

- 44 2023 夏季旅展 邀您今夏「來到漁玩」
- 46 全球首例土魷魚人工繁殖
- 47 2023 亞洲生技大展 — 農業科技館跨域合作
- 48 國產漁農風城購 三大電商平台聯合展售會
- 49 共創蟳蟹資源永續利用 — 首次攜手漁民標識放流抱卵母蟹

### 專欄 Column

- 50 大小生熟皆好味
- 52 台味小吃學問大 — 鮮蚵與太白粉的激盪
- 54 家政班廚房 — 夏日魚之味
- 56 | 廣告 | 沿近海漁船捕撈蟳蟹類漁獲管制措施

封面裡 | 廣告 | 一頁式廣告網購發生爭議宣導

封底裡 | 旬魚 | 立秋 老百姓的魚 — 四破是什麼魚

封底 | 漁業小學堂 | 友善海釣 — 搭乘娛樂漁業漁船限定



漁業推廣月刊



漁業署官網



漁業署官方粉絲團



問卷回饋



## 農業部揭牌成立 開創臺灣農業發展新紀元

文、圖 | 編輯室

農業部組織法經立法院三讀通過，並奉總統5月31日令公布，行政院農業委員會在8月1日改制為農業部，正式揭牌運作，同時舉行農業部部長布達典禮，在副總統賴清德及多位貴賓的見證下，由行政院院長陳建仁頒授任命命令並交予印信給農業部部長陳吉仲，隨後完成揭牌儀式；此外，農業部亦於同日完成農業部所屬機關（構）首長的布達與宣誓，共同開創臺灣農業發展的新紀元。



### 強化組織功能 因應外部環境挑戰

農業部的成立，是因應內外環境挑戰，氣候變遷與區域衝突等相關趨勢，積極強化組織功能，包括為因應 2040 農業淨零目標、健全糧食安全體系、保護農地及利用發展，故成立「資源永續利用司」為專責單位；為落實寵物管理制度、強化動物福利，增設「動物保護司」專責辦理動物保護業務；另推動農業資訊整合規劃及資訊安全與服務，以強化農業數位轉型，將資訊中心調整為「資訊司」；為確保陸域重要

生態系及生物多樣性完整、強化森林及自然碳匯，並永續分享森林生態系服務價值，將林務局、特有生物研究保育中心改制為「林業及自然保育署」及「生物多樣性研究所」；為建構永續發展的農業環境與新農村，並因應氣候變遷挑戰，加強推動治山防災與土石流防災應變與監測等業務，因此將水土保持局改制為「農村發展及水土保持署」等，組設調整與業務強化均回應現今社會新興發展之重要議題。

### 農業部揭牌儀式 歷史時刻展望農漁民未來

此次副總統賴清德親自出席農業部的揭牌儀式，代表總統蔡英文感謝幫助農委會升格農業部的每一個人，賴清德指出，農業部的成立承載著多年來農民的期盼，並引述了 1988 年的 520 農民運動中所提出的七大訴求之一，即成立農業部，強調了此次揭牌儀式的歷史意義。

賴清德代表蔡總統帶來三句話，寄語新成立的農業部同仁。首先，農業部要堅持做農漁民的靠山，積極解決農

民所面臨的問題，提升農民收入，讓農民對自己的身份感到自豪。其次，農業部應積極促進農業永續發展，運用科技和創新手段增強農業競爭力，並與農漁民攜手面對氣候變遷和數位轉型所帶來的挑戰。最後，農業部的使命在於確保國人的生活糧食需求，並在面對氣候變遷的情況下，提前做好準備，確保糧食安全，實現農業的永續發展。

### 推動福利體系建立 助農漁民過更好生活

陳建仁表示，蔡總統很關心農業發展，自 2016 年以來完成三保一金四大農民福利體系建立、口蹄疫拔針、防堵非洲豬瘟，現在傳統豬瘟也已拔針，希望能成為亞洲唯一三個重大豬隻疫病非疫區的國家，這段期間有農委會和農民的努力才能得到這麼好的成績。農業部不只要讓農漁民過得更好，疫後期間特別預算確保農民生活獲得保障，加強農業建設，讓產業順利轉型，並讓農水路設施越來越好，讓臺灣農業韌性不斷增加，期許陳部長領導的農業部團隊，可以用溫暖的心照顧所有農漁民，讓農漁業更加堅韌。

1 | 農委會升格農業部，副總統賴清德、首任農業部長陳吉仲、行政院長陳建仁、立法院長游錫堃、前行政院長蘇貞昌、林全等人出席揭牌儀式。

2 | 行政院長陳建仁將印信交給首任農業部長陳吉仲。

3 | 副總統賴清德致詞，並代表總統蔡英文期勉農業部。

4 | 農業部首任部長陳吉仲致詞。

5 | 農業部揭牌儀式，部會轄下機關首長合影。



# 農業部漁業署揭牌典禮

## 揭牌展新局，做漁民可倚靠的肩膀

文、圖 | 許成碩 (大山影像工作室)

8月1日農業部正式揭牌，農業部漁業署在8月13日舉行揭牌典禮，農業部部長陳吉仲、漁業署署長張致盛、水產試驗所所長張錦宜、高雄市海洋局局長張漢雄等漁民組織、中華民國全國漁會總幹事林啟滄、產業團體與漁青代表等各地產官學貴賓一同見證。

漁業署及所屬漁業廣播電臺選定在8月13日上午舉行揭牌典禮，由陳吉仲部長、張致盛署長、漁業行政伙伴、漁民（業）團體與漁業青年代表等貴賓一起為漁業署揭牌，期盼透過組織調整與功能強化，為我國漁業蓄積永續發展競爭力。

### 以最堅實的建設，給漁民最溫暖的支持

陳吉仲強調漁港建設的重要性，漁港是基礎建設，提供船舶休息停靠，並具備漁獲裝卸功能；提供冷鏈設備，讓漁民凍儲或轉運，而規模較大的漁港，必須具備漁船整修、機電設備維護等後勤支援，完善這些設施，本來就是政府的責任，農業部長並承諾農業部將努力讓資源到位。

**農**業部於今年8月1日正式揭牌，漁業署配合農業部成立，由行政院農業委員會漁業署改制為農業部漁業署，須以更積極態度面對漁業內外環境改變、漁業資源保育及永續利用、船員勞動權益與因應氣候變遷需強化漁業設施韌性等議題之挑戰。農業部

養殖漁業要壯大，產銷調節做好。政府分4年期投入百億經費建立農漁畜冷鏈系統，2024年農業部又再額外爭取到40億元經費，全力協助布建冷鏈加工系統，不僅要確保糧食安全，也要維持市場價格，讓漁民安心投入生產。

除了擴展冷鏈加工，農業部也加強國內外行銷力道，明年度已編列2億餘元的預算，協助農漁產品運用多元通路、打入新興市場，並持續提供海外拓銷獎勵。

### 提攜新世代，漁業永續下一代

漁業發展過程中，人才斷層是最大的挑戰，近年來漁業署持續藉由輔導團隊、低利貸款、水產保險等，降低從漁門檻與風險，並推動智慧養殖、補助漁機具，提升生產效率，讓漁二代、三代傳承家業更容易，吸引更多青年返鄉從漁，為漁村發展注入新能量。

漁業署肯定青年夥伴創造豐碩成果，在揭牌這個具有歷史意義的重要時刻，邀請屏東漁業青年聯誼會會長陳右穎，代表漁青致詞。陳右穎感謝農業部、漁業署逐年增加資源，挹注漁青茁壯，更重要的是推廣食魚教育，讓漁青發揮豐沛的創意重塑漁業文化，帶動漁村經濟發展。

### 組織調整，為漁業開扇曠闊的門窗

透由本次組織改造的契機，漁業署在組織上做出相應的調整，期能有效發揮行政管理及輔導功能，更加貼近產業趨勢與需求。

相關調整包括：因應沿海資源保育、漁場環境保護及強化漁業管理等，將漁政組調整為「沿近海漁業組」；為落實漁業人權保障、漁業人力福利及培育漁業人才，將

遠洋漁業開發中心調整為「漁業人力組」；為推動漁業相關重大建設需求、提升智慧漁業需要，增設「漁業建設組」。而「漁業廣播電臺」也將承接管理漁業通訊電臺此項重要業務，希望漁業通訊管理業務事權統一，資源能夠更加有序、有效運用，確保漁民海上作業平安順遂。

### 改變思維、突破現狀、面對挑戰

漁業署署長張致盛表示，揭牌是承擔更多責任的開始，改制為農業部漁業署後，在原有基礎上，思維及作法都必須改變。過去漁業著重管理，但現代漁業必須重視「以終為始」的概念，從產品端思考產業發展，如果產品賣不好，銷路沒有串起來，漁民永遠都是賺辛苦錢。漁業署將持續串聯產業鏈，讓水產品貼近市場，不但賣得好，更要賣得廣，並加速產業六級化的腳步，落實照顧漁民生計。

1 | 農業部漁業署在8月13日舉行揭牌典禮。

2 | 漁業署張致盛署長致詞。

3 | 漁業青年代表陳右穎致詞。

4 | 漁業廣播電台鄭又慈臺長致詞。

5 | 與會人員大合影。

臺灣擁有豐富的海洋和人文資源，海洋與漁業文化歷史悠久。隨著生活水準提升，人們對休閒的需求增加，促使觀光產業蓬勃發展，傳統以捕撈和生產為目標的漁村產業逐漸轉往休閒化的發展。

與漁業相關的休閒活動種類繁多，不僅限於與漁業生產直接相關的項目，而是包括所有與漁業相關的經濟、社會、人文和自然等資源。這些資源可以透過漁業活動和加值服務，實現觀光、遊憩和休閒的目的。

# 漁村產業休閒化 永續發展策略

## 專訪胡興華教授

文 | 俞建鵬 圖 | 游忠霖 (大山影像工作室)



加，海洋休閒成為其中一個重要的發展領域。1988 年政府公布了「海上釣魚活動管理辦法」，並陸續制定了「娛樂漁業管理辦法」等相關法規，從而開啟了臺灣的海上娛樂漁業。

胡興華指出，由於休閒漁業的發展依賴於各地的漁港和漁村，因此如何在傳統漁業生產之外，對漁村

### 起步階段—休閒漁業初露曙光

臺灣的特殊歷史和地理背景使得沿海地區長期受到嚴格的管制，儘管臺灣為海島，但人們與海洋之間卻有很大的距離。

1980 年代，經濟迅速發展促使國民所得提升，1987 年解除戒嚴後，人們對休閒娛樂的需求也日益增



經濟產生正面影響，提高漁民的收入，在淡季能透過觀光收入減少捕撈量，降低對海洋資源的負荷，促進漁業的可持續經營，成為相當重要的議題。

1992 年，時任臺灣省漁業局局長的胡興華為了因應休閒漁業的發展需求，請漁業組第六組組長胡長堉負責，邀請臺灣大學教授許文富、江榮吉，以及海洋大學教授陳清春等人，成立了「休閒漁業發展指導小組」，負責規劃研擬臺灣休閒漁業的發展模式和法規制度，並且對各級縣市政府提交的休閒漁業計劃提出審查建議，臺灣的休閒漁業由此開始萌芽。

### 發展階段—奠定穩固基石

由於各地區的人文和地理環境條件不同，休閒漁業的發展方向也有所差異。當休閒漁業推廣到地方後，各縣市政府及地區漁會善用本地的資源條件，建立多樣化的休閒漁業據點。許多民間經營者也參與其中，進一步推動了這個產業的發展。政府更積極將資源投注於漁港和漁村的公共建設，促使休閒漁業蓬勃成長。

### 興建魚貨直銷中心

當民眾消費能力提高，提供新鮮魚貨的漁港就成為假日人群的聚集地。回想起 1990 年的梧棲漁港，攤販遍布各處，環境髒亂。當時，胡興華與區漁會總幹事趙細讀，以及居住在漁港旁的省議員楊瓊纓，三人共同向當時的省

主席連戰提出建議並獲採納。政府於 1992 年撥款補助興建「梧棲觀光漁港魚貨直銷中心」，成為全臺第一處魚貨直銷中心。

彼時政府積極協助徵收附近的海埔地，將漁港的發展方向轉向生產、休閒和觀光，不僅改善漁港的環境，也有助於促進漁會的經濟事業，提升漁民的收入，為當地提供更多的就業機會，梧棲漁港亦成為中部地區旅遊休閒的新熱點。



- 1 | 投入漁業逾50年的胡興華教授，是臺灣發展休閒漁業的重要推手。
- 2 | 「龜山朝日號」於1997年加入賞鯨行列。
- 3 | 八斗子漁港內含遊艇碼頭，形成多元利用場域，開放民眾使用參與，是轉型成功案例。
- 4 | 政府於1992年補助興建「梧棲觀光漁港魚貨直銷中心」，成為全臺第一處魚貨直銷中心。



自此，全臺各地紛紛著手規劃在漁港港區內興建漁產品直銷中心，如基隆碧砂漁港、新北富基漁港、新竹漁港、桃園竹圍漁港、嘉義布袋漁港等，為漁港、漁會和漁民帶來了嶄新的發展機會。

### 規劃多功能休閒漁港

1999年，政府將「漁港功能多元化」計畫納入行政院擴大內需計畫方案之中，將漁港朝向觀光休閒多功能方向規劃建設，全面帶動休閒漁港的發展。

淡水漁人碼頭是一個典型的例子。原本名為淡水第二漁港，由於漁船稀少、公共設施不足，港區荒涼，鮮少人前往。胡興華回憶道：「我常在漁港勘查，思索著如何改造和活化這座漁港。我希望它成為一個多功能的漁港，內含遊艇碼頭、海堤木棧道、跨港橋、直銷魚市和漁港公園等。」因此，在「漁港功能多元化」計畫爭取到經費後，淡水第二漁港立刻被列為多功能漁港的示範港。經過美化後，整個漁港煥然一新，時任臺北縣長蘇貞昌將其重新命名為「淡水漁人碼頭」。隨著跨港橋（後由時任總統陳水扁命名為情人橋）和直銷魚市的完成，整個區域的動線得以串聯。

好的建設加上地方政府的用心管理，淡水漁人碼頭每年吸引三、四百萬名遊客，不僅推動了當地的經濟，更為漁民帶來了收益。現在看來，淡水漁人碼頭



- 1 胡興華在「漁港功能多元化」計畫爭取到經費，淡水第二漁港立刻被列為多功能漁港的示範港。
- 2 高美濕地周邊與梧棲漁港可以建立海岸觀光帶，推動整體發展。
- 3 高雄前鎮漁業文化館。
- 4 彰化區漁會漁產業文化館。

為漁民帶來的不僅僅是經濟上的收益，更是尊嚴，它讓漁民對自己的漁港產生了強烈的歸屬感。

### 設立漁業文物展示館

臺灣的漁業發展過程中積累了豐富的文化資產，其中

漁業文化見證了臺灣漁業的歷史，保存漁業文化並進行教育推廣顯得極為重要。

1993年，彰化區漁會籌建大樓並提出政府補助申請。時任省政府漁業局局長胡興華在此計畫中提出條件，必須在大樓規劃空間設立漁業文物展示館。漁會總幹事張吉田表示贊同，並邀請水產試驗所及高雄海洋技術學院擔任顧問，由此誕生了「彰化漁產業文化館」的初步規劃。該館成為臺灣第一個專門展示漁業文物與作業方式的展覽館，展示原始的漁具、捕魚方法，以實物或模型進行系統性介紹。展覽範圍涵蓋臺灣漁撈、養殖現況，經濟漁產業的演變，並設置了魚類標本及魚類郵票展示區等，透過這些展示，許多傳統漁業文化得以保存，同時也以娛樂的方式達到推廣漁業教育的效果。

此後，類似的漁業文化展覽館紛紛成立，例如以魷釣歷史為主題的高雄前鎮漁業文化館等，這些展覽館讓大眾能夠更深入了解漁民的智慧，以及臺灣漁業的歷史背景。

### 推動生態賞鯨遊程

臺灣擁有豐富的海洋資源，為海洋生態觀光帶來了極大的機會。1997年，第一艘賞鯨專用船「海鯨號」在花蓮石梯港正式啟用。同年，「龜山朝日號」和「美冠達一號」也紛紛加入賞鯨行列，由此揭開臺灣賞鯨產業的序幕。

臺灣的賞鯨活動主要集中在東海岸的宜蘭、花蓮和臺東地區。除了追尋鯨豚，參與者也享受自然景觀。在政府、民間團體以及業者的共同合作下，賞鯨業得以迅速發展，船隻數量和參與賞鯨的人數急遽增加，每年約有廿萬人次參與賞鯨活動，至今仍是東部海域的重要休閒活動之一。

### 多元的漁業相關休閒活動

除了前述主要休閒漁業項目外，各地區積極推動其他類型的休閒漁業，包括特色漁業節慶活動，如鯖魚節、黑



1

鮪魚文化季等。此外，參與漁業體驗活動、探訪沿岸地景、感受漁村生活及進行生態旅遊等，都深受大眾喜愛。

自 1987 年休閒漁業開始發展至今，已建立起多元化的產業結構，例如海釣、塹釣、展示館、魚貨直銷中心、多功能漁港和遊艇碼頭等；多種漁業體驗活動，如牽罟、石滬、定置網、魚塹抓魚和水產加工等；其他如生態旅遊、遊潟湖、海上作業參觀、漁村民宿、漁業技藝、魚食烹飪及食魚教育等，都在不斷地發展中。這些休閒漁業項目不僅豐富了臺灣的旅遊體驗，同時也有助於保護和傳承漁業文化，讓遊客能夠更深入地了解臺灣的海洋資源和歷史文化。

### 展望未來—整合資源，建立海岸觀光帶

從現在的觀點來看，早期推動休閒漁業的目標已經達成。過去的規劃只是階段性的目標，然而，若想持續帶動休閒漁業的發展，需隨著時間和環境的變遷進行調整和創新。考量臺灣有限的土地和面積，若能以國家整體發展為目標，跨部會合作並站在對國家有利的立場，政府可領導前瞻性的規劃、協調與分工，

並在法規和資金方面提供支援，逐步促成周邊地區的觀光發展，進而創造全新的風貌。

### 打破框架，創造獨特優勢

胡興華指出，海岸線的空間規劃應以海岸觀光帶為出發點，將各地特點與交通緊密串聯，以吸引更多的人前來。漁港不一定僅限於漁業使用，閒置漁港經過盤點後，重新思考如何運用這些水域和土地。「臺灣的地理狹小，要成功發展休閒漁業，首要的條件就是必須建立自己的特色。」這種特色包含多方面，像是魚種、文化、歷史、建築及當地景觀等。在營造舒適的環境的同時，也應提供有價值的知識給遊客，這樣才能長遠經營。

### 以觀光帶推動整體發展

隨著新冠疫情趨緩，國內旅遊市場重新活絡起來。國內旅遊的優勢在於交通方便、成本較低，不需承受整理行李和長途旅行的疲勞。然而，如何脫穎而出，讓消費者感到物超所值尤為重要。例如，很多人選擇



2

到日本品嚐海鮮，那臺灣的海鮮應該如何定位？水產品有何特點？以臺灣的魚種為出發點，可延伸出多樣的飲食文化和體驗活動，都能反映臺灣漁業的歷史。如果能以大型的休閒漁業項目或漁村活動為核心，進而推動周邊小型的漁業體驗或休閒活動，將海域、陸域和漁村串聯成為一個觀光帶，就可以帶動區域整體性的發展。

### 規劃養殖生產休閒園區

在提到養殖區的休閒產業時，胡興華指出，臺灣的養殖場面積普遍偏小，這使得規模有限且生產成本相對較高。若要將養殖區運用於休閒用途，可能會面臨腹地不足的問題。然而，若能採用休閒農業園區的模式，規劃大型的養殖生產休閒園區，並設置不同區域如生產區、餐飲區、休閒體驗區等，同時考慮良好的交通動線、方便的停車場所，以及乾淨的公共服務設施，甚至可以邀請光電業者參與興建停車場等設施，這樣的合作模式能夠促成養殖業者、光電業者、政府和民眾都受惠，有利於長期發展。

### 結語

臺灣的海洋及沿岸地區蘊含多元的觀光遊憩資源，其



3



4

中包括與沿海相連的鄉鎮、社區、魚塹、港口、溼地、河口、潟湖、潮間帶以及海洋等自然和人文資源，這些資源多半與漁業有著直接或間接的聯繫。傳統以生產為主的漁村也逐步轉變成為以服務為核心，不僅增加了漁民的收入，同時也減輕了以往依賴捕魚維生以及對海洋資源的負荷。

臺灣擁有豐富自然資源、便捷交通網絡和先進科技設施，為觀光業的發展提供了良好的條件。然而，漁村休閒產業的永續發展需要與時俱進，也需要從漁村的歷史脈絡中找出獨特性，以漁業為中心，延伸到其他相關產業，以推動區域觀光帶的角度來經營。只要全力以赴，休閒漁業的發展定能為臺灣的觀光產業帶來嶄新的面貌。

- 1 漁港不一定僅限於漁業使用，開放水上活動，讓一般民眾得以有新的體驗。
- 2 養殖魚塹體驗活動。
- 3 特色漁業慶典也是休閒漁業的一環。
- 4 1988年政府公布了「海上釣魚活動管理辦法」，並陸續制定了「娛樂漁業管理辦法」等相關法規，從而開啟了臺灣的海上娛樂漁業。



1

近距離感受在地活力

## 牽罟路引水尾社區邁向休閒漁村

文 | 賴品瑀 圖 | 游忠霖 (大山影像工作室)

7月底水尾社區熱鬧舉辦「海洋牽罟文化季」，社區打擊樂團以特有的「浮球擊樂」及勁歌熱舞展現活力，並以淨灘、摸蛤仔、牽罟與食魚教育推廣體驗活動，帶領遊客親近海洋。

2



3



5



4



6

當遊客為了特別的漁村體驗踏進水尾社區，最先映入眼簾的是大量廢棄漂流木與漂浮球彩繪而成環保裝置藝術，展現著這是個充滿巧思的漁村生活空間。從運用當地特色資源牽罟、摸蛤仔發展漁村深度旅遊出發，串起當地農漁產業與文創，帶動社區經營，讓水尾社區雖然超高齡但也最快樂。

### 「打造牽罟路 飄香滿漁村」以傳承展開社區新生

抓緊魚群在海岸聚集的時段，漁民們划舢舨撒網包圍魚群，再群力合作拉起網子，這種同甘共苦也分享成果的「牽罟」漁法相當古老，目前在苗栗後龍水尾社區還在傳承著。「打造牽罟路，飄香滿漁村。」水尾社區里長梁清文指出，當地人總是扛著網子沿著細小的「牽罟小道」走向海岸，因此保留牽罟傳統同時，也借提出農村再生計畫修整牽罟小道，同時延伸出解說、裝置藝術品，娓娓道來牽罟的大小知識與在地故事。

- 1 | 在苗栗後龍水尾社區依然傳承著古老的牽罟漁法。
- 2 | 走進水尾社區，最先映入眼簾的是大量廢棄漂流木與浮球彩繪而成環保裝置藝術。
- 3 | 牽罟需要眾人的努力。
- 4 | 牽罟漁法的作業繁瑣費時。
- 5 | 鄰近水尾社區的合歡石灘，至今仍有當地居民從事漁業活動。
- 6 | 保留傳統並提供遊客一日遊體驗，成為水尾社區發展的重要指標。

「我們希望生活跟生態可以達到平衡。」傳承牽罟這份技藝不為抓很多魚，而是為了讓大家理解先人智慧。將牽罟作為漁村旅遊的重頭戲，出海一趟需要至少十多人參與，後續還有收拾整理甚至補破網的工作要忙，一切並不輕鬆，因此社區內的牽罟班曾一度因成員年邁等因素而呈半解散狀態，但梁清文不願放棄，積極奔走成立新的牽罟班接力傳承傳統，獲政府支持，也爭取到遊客到水尾看看走走，成為活絡當地社區的開始。



1



2



3



4

「保留傳統、也供外人來一日遊體驗，更是社區發展的重要指標。」梁清文如此看待水尾社區必須維持牽罟傳統的原因。提供「牽罟、摸蛤仔」等漁業體驗外，水尾社區所提供的遊程還包括也運用石蚶、魷仔魚、友善雞蛋、黑米等當地農漁產做麵包、披薩等手作料理，展現作為農漁村所擁有的豐美物產。

包括好望角、福寧漁港、水尾社區、外埔漁港、合歡石滬、牽罟文化故事館等，苗栗縣串聯四個沿海鄉鎮，要規劃成一日漁村旅遊，並舉辦「國際慢魚運動」來吸引人氣，水尾社區即第一棒為活動打響名號，利用海水乾淨清澈、夕陽海景優美的水尾沙灘，配上社區導覽及風味餐等活動，展現其豐沛的觀光潛能。

### 善用「綠色照顧」資源 居民超高齡也超快樂

盡情展現活力的水尾社區，其實已是超高齡社區，上千名居民中有 26% 已是 65 歲以上老年人，社區積極參與「綠色照顧」，利用海洋廢棄物研發各種適合長者的多元健身器具，並舉辦高年級生態海洋運動會等老幼共學活動，讓居民積極參與社區活動，打造凝聚力，不但活化社區，更展現漁村社區的文化傳承，並在 2021 年奪下「全國十大綠色照顧優良典範」肯定。



5



6



水尾社區 2020 年在農委會水保局的鼓勵下，開始參與「綠色照顧」的試辦，在中興大學「USR Hub」團隊協助下，彩繪廢棄浮球與漂流木裝置來種植多肉植物，並擴及到營造社區藝術空間也美化街景，持續辦理的「DIY 彩繪」工作，結合保護海岸環境與陪伴在地老年人，是水尾社區維持愉快生活的兩大重點。

綠色照顧主要是要嘗試結合在地特色食材、文化傳承及綠色景觀療育，發展具有地方特色的綠色照顧，營造友善高齡生活環境，以協助農漁村高齡者能在地「健康老化」。作為包括結合農漁會家政班與衛生福利部社區營養推廣中心，設計均衡飲食健康的高齡友善「綠飲食」；透過綠色照顧種籽師資培訓，輔導農漁會人員就地取材為高齡者設計益康活動的「綠療育」；與運用農漁會既有資源並連結地方創生的「綠照顧」。

梁清文指出，綠色照顧有對參與的老年人進行前測與後測，要從他們的肌耐力看他們的健康度，也要省視他們是否快樂，在專業團隊的協助下發現有部分老年人已有輕微失智的警訊，更顯得善用綠色照顧計畫的資源妥善照顧他們的必要。

### 銀青聯手展活力 合力打造在地品牌

陪伴老年人一起親手將海洋廢棄物做成鼓等打擊樂器再組成樂團，上舞台表演不僅給了他們不曾有過的快樂與成就感，過程中持續相約練習更有互相陪伴互相活化的效果，讓活力從自身散發。水尾社區也在中興大學團隊的協助下，運用紙箱、漂流木等廢棄物製作「棒子足球」，這個自創的遊戲讓老年人分隊對戰，前年秋天在「高年級生

- 1 | 社區積極參與「綠色照顧」，利用海洋廢棄物研發各種適合長幼的活動。
- 2 | 社區長者積極推廣食魚教育。
- 3 | 社區銀青聯手特有的「浮球擊樂」。
- 4 | 牽罟文化故事館。
- 5 | 水尾社區里長梁清文既是漁民、又是麵包師傅，舉辦各種凝聚社區的活動，社區內的大小事皆親力親為。
- 6 | 社區內處處可見漁村生態彩繪牆。
- 7 | 臺灣唯一的陸上牽罟體驗。

態海洋運動會」中，兩隊廝殺激烈，梁清文笑稱「別看他們都 7、80 歲了，出手可狠了，你看了會怕！」

在地還創立了「阿嬤ㄟ胖」烘焙品牌，由在地青農提供健康有機當季蔬果與新鮮無毒雞蛋作為食材，再交由社區長輩進行麵包製作與烘焙，遊客們前往水尾社區，不但能大啖在地風味麵包的好滋味，更可以感受到銀青合作所發酵出的在地活力。

「社區要永續一定要產業」，梁清文表示，水尾社區將繼續打造自己的品牌，善用自身的農漁特產與特色，以打造能永續運作的生活環境，也才能繼續守護海洋生態。



7

# 跟著牛車出海吃蚵仔 體驗獨特漁村文化

文 | 戴靜宜 圖 | 游忠霖 (大山影像工作室)

彰化芳苑，這個以養蚵為主的漁村，有著全臺最寬廣的潮間帶，滄海「蚵」田蘊藏著旺盛生機，更保留了百年來的海牛運蚵文化，吸引無數人前往體驗這項獨特的文化與生態小旅行。而在一支支蚵架的背景下，牛隻踏著潮汐緩慢地在地平線上移動的身影，也形成芳苑最動人且具溫度的一道風景。



2



3

「番仔挖」是芳苑的古地名，有著土地凹凹凸凸還會陷下去的意思。芳苑有著臺灣保存最完整的泥灘地，也因為這片潮間帶太大，蚵農採收牡蠣必須走很遠，根本無法靠人力搬運，為了運送，當地人想了個好方法，就是訓練牛隻出海協助運蚵，這些牛就被稱為「海牛」。

而這個傳統延續至今，是目前全臺灣唯一以牛車載運牡蠣的地方，也成為當地重要的產業與文化特色，更因此發展出熱絡的漁業休閒觀光產業。從在蚵田幫助蚵農採收載蚵，到現今配合潮間帶的漁業生態小旅行，其中牛的價值在這些產業型態中，都是當地人們賴以維生的重要夥伴。

## 海牛文化具多元面向 從灘地開始的芳苑故事

芳苑濱海地區的海牛歷史悠久，自日治時期開始，一代又一代的蚵農即仰賴牛車採蚵載蚵，成為彰化獨有的特色漁法，2016年「芳苑潮間帶牛車採蚵文化」更成為彰化縣第一個以產業登錄的無形文化資產。

依據芳苑當地的耆老說，1960年代的全盛時期，芳苑當時大概有三百多頭海牛，只是隨著機械化演進，海牛逐漸被「鐵牛」取代。「現在數量不多了，剩下六、七頭牛而已，有些是老一輩的蚵農不會開鐵牛車，還是靠牛在運輸。」在當地推動經營潮間帶旅遊，也是道地芳苑在地人的「海牛驛站」店長李一長說明表示，包括蚵田減少、年長蚵農凋零、加上牛隻漸為機械取代，都使海牛文化的保存顯得困難。

為了延續獨特的海牛文化與潮間帶的保護，許多人奔波付出，積極規劃與推動，當地藝術家陳炳臣即是其中具代表性人物。「在外頭奔波了那麼多年，我想把累積的觀

- 1 | 遊客乘坐海牛車體驗。
- 2 | 「海牛驛站」店長李一長積極推廣芳苑潮間帶生態旅遊。
- 3 | 當地藝術家陳炳臣推動海牛與潮間帶文化活動。
- 4 | 李一長為遊客導覽解說潮間帶生態文化。



1



4



念跟經驗帶回我的家鄉。」陳炳臣說，期望串連社區與眾人的力量，保護這片美麗的潮間帶、保護這片土地上的文化，慢慢找回以前的故鄉，「要讓遊客來到芳苑不只是坐坐海牛、吃吃海產而已，要能夠真正體會到老芳苑的生活與故事。」

陳炳臣近期更將協同長期以藝術創作投入人文關懷的「人劇團」，策劃多項針對芳苑潮間帶灘地的演出活動，將陸續規劃包括沉浸式演出與灘地巡禮，帶著社區居民一起共創，透過表演方式，凸顯芳苑豐富的生態與故事。「藝術與文化是美好的，這片灘地更是美好的，所有付出不為別的，只因為想要故鄉更好，我們想要在這裡好好生活。」

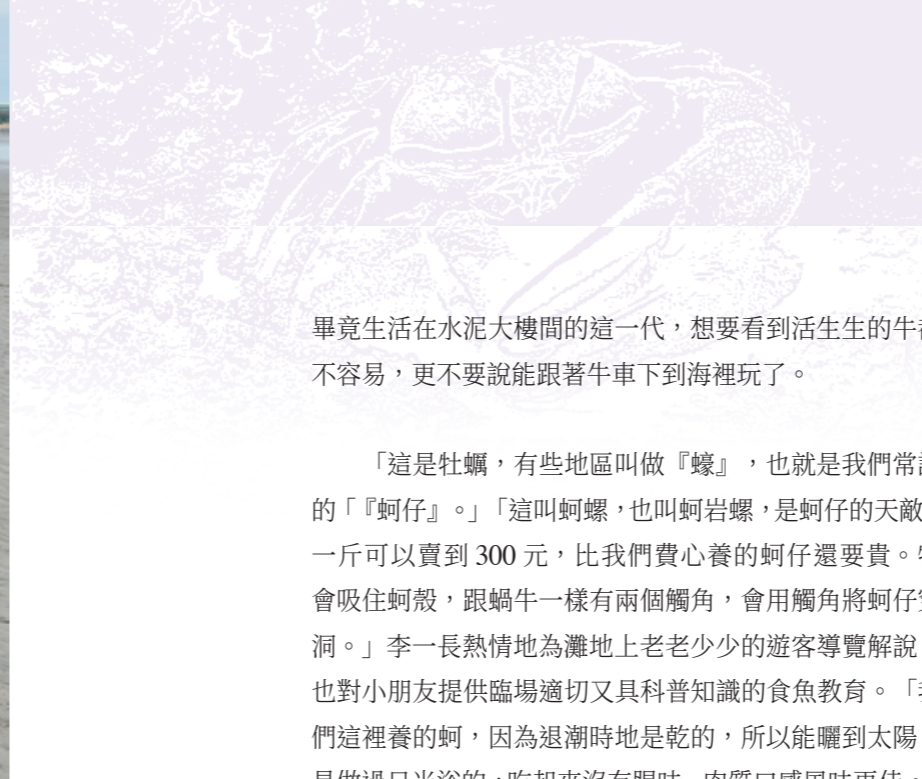
而 2013 年齊柏林執導的《看見台灣》，拍出芳苑潮間帶蚵農與海牛征服大海的生命力，更在當時一下子就讓外地遊客紛湧而至，當地居民也開始投入文化傳承與漁村產業休閒化行列。

### 芳苑潮間帶逍遙遊 海牛體驗行程夯

藉由海牛領路，牛步踏浪到 1 公里外的潮間帶，帶領遊人體驗潮間帶的生態與百年的採蚵文化產業；隨著季節、潮汐更搭配不同行程與玩法，在在吸引遊客的興致與情懷。



- 1 | 遊客爭相與海牛合照。
- 2 | 在潮間帶搭起炭烤架，讓遊客能體會現採牡蠣，現烤、現吃的樂趣。
- 3 | 蚵螺會吸住蚵殼，是牡蠣的天敵。



畢竟生活在水泥大樓間的這一代，想要看到活生生的牛都不容易，更不要說能跟著牛車下到海裡玩了。

「這是牡蠣，有些地區叫做『蠔』，也就是我們常說的「『蚵仔』。」「這叫蚵螺，也叫蚵岩螺，是蚵仔的天敵，一斤可以賣到 300 元，比我們費心養的蚵仔還要貴。牠會吸住蚵殼，跟蝸牛一樣有兩個觸角，會用觸角將蚵仔穿洞。」李一長熱情地為灘地上老老少少的遊客導覽解說，也對小朋友提供臨場適切又具科普知識的食魚教育。「我們這裡養的蚵，因為退潮時地是乾的，所以能曬到太陽，是做過日光浴的，吃起來沒有腥味、肉質口感風味更佳。」

換上膠鞋、踏上海灘的遊客，除了搶著跟牛合影，更是迫不及待要近距離接觸灘地跟招潮蟹。而小朋友最期待的就是耙文蛤了，運氣好的，能一個接著一個的耙出文蛤；一旁更不時會有小小的和尚蟹在沙坑中竄來竄去，小朋友追著抓著的驚呼聲不絕於耳，這種男女老少都適合的體驗活動，相當受歡迎。

就在大家興致勃勃耙著文蛤的時間，工作人員更早就在海中搭起炭烤架，當場烤起最新鮮的牡蠣，讓遊客能體會現採、現烤、現吃的樂趣！再加上一大鍋料多味美熟



騰騰的現煮海鮮粥，完全能感受到漁村人家不拘泥的豪邁跟熱情。而在海中吃現烤新鮮牡蠣是什麼感覺？那就只能是一個字：鮮！

特別的是，在活動進行中，還見到蚵農向大海撒下金紙銀錢，祈求平安。「那是給海上好兄弟的，也是過去養蚵流傳下來的傳統習俗。」李一長說，這是信仰，也是海牛文化保存下來的一部分，更是蚵農心裡安定的力量。

### 踏訪漁村 領略休閒漁業魅力

芳苑漁業的產業轉型發展，可說是公私部門協力的成果，海牛文化將旅遊休閒與地方其他產業串連形成區域經濟的模式。尤其在芳苑海牛登錄為無形文化資產之後，地方的轉變也相當大，包括重新認識海牛價值與採蚵文化，也將原本即將走入歷史的傳統生活型態，成功地轉型為具有在地性和獨特性的地方文化休閒產業。

而這個旅遊行程的精髓，就在於「體驗」。踏訪芳苑漁村，透過獨一無二的海牛文化，再搭配生態之旅，除了親近傳統漁村人文的美好，親身參與中更能了解到百年來蚵農養蚵工作的辛苦與不易，也認識到漁業與環境永續的重要性。

海牛踩過潮間帶，留下的一長排深深痕跡，只有這裡才看得到；這個用蚵仔和牛車所發展起來的漁業休閒產業，也讓這裡不再只是有著沙地、鹽土的風頭水尾之地。從陸地到潮間帶，從人文到生態，都能讓來到這裡的遊人，體驗這片土地與文化的精彩與獨特，在遊歷後久久回味，也領略到芳苑這個小漁村，其實是如此豐盛而多元。

小朋友最期待的耙文蛤。

# 乘著夏夜涼風 輕遊深澳漁港

文 | 賴品瑀 圖 | 游忠霖 (大山影像工作室)

在夏夜晚風中，海釣新手從手中釣竿感受到一股活力，經過一陣鬥智搏力後，驚喜拉起一條白帶魚，長長的背鰭在燈光下閃著炫目的銀光，帶著滿滿成就感返航深澳漁港，又多一個人愛上海釣。



4

**擁**有全國數量最多約 50 艘娛樂漁業漁船的新北市瑞芳區深澳漁港，不僅漁場豐美，還有象鼻岩、酋長岩等奇特景觀，加上交通方便的優勢，真是得天獨厚，想享受廣闊海景、享受鮮美水產、體驗無動力水上活動，或是搭船出海夜釣，甚至登基隆嶼，深澳漁港應有盡有。

堪稱海釣盛地的深澳漁港，盛產小卷、透抽、白帶魚、鯖魚等沿近海漁獲物，每年春風吹拂氣溫回暖時，娛樂漁業漁船就開始忙碌起來，3 至 9 月有小卷、白帶魚，9 至 12 月則有軟絲、赤鯨及馬頭魚，不同季節有不同魚種，也帶來不同樂趣。瑞芳區漁會總幹事黃志明指出，當地的漁場實在太好，

範圍接近釣魚台、彭佳嶼等地，分布密集且距離相近，因此當地的娛樂漁業漁船生意相當好，預約不斷也時常客滿。

## 新北「嗨漁港」活動 領初心者展開海釣第一步

7 月時新北市政府舉辦「嗨漁港」活動，即以遊港夜釣開放民眾體驗，參與者多為親子、情侶，且多為首次體驗海釣的初心者。先帶領民眾航向「海洋公路」，飽覽象鼻岩、酋長岩、基隆嶼、富貴角燈塔、軍艦岩與陰陽海等大自然的鬼斧神工，再提供海上料理、體驗船釣等活動。

帶一家四口登船參與活動的許家綺表示，為了讓孩子能體驗更多，她與丈夫很積極參與類似的活動，例如前陣子到彰化芳苑海岸體驗鐵牛車，兒子也對曾在基隆和平島的潮間帶觀察到海兔相當難忘，他們更非常期待之後要啟程的賞鯨之旅，要好好認識臺灣多元的海洋世界；跟小女兒並肩靜靜遠眺海平線的游朝暉則表示，是妻子幫全家報名的，過往常看到親友分享上船海釣，但他都還沒加入過，如今一家人在海上共度親子時光，並且體驗到海釣為何讓親友著迷，感覺很好。

- 1 | 新北「嗨漁港」活動領初心者展開海釣第一步。
- 2 | 海釣新手從手中釣竿感受到一股活力，驚喜拉起一條白帶魚。
- 3 | 瑞芳漁會漁會總幹事黃志明指出，在地的漁場實在太好，當地的娛樂漁業漁船生意相當好，預約常客滿。
- 4 | 海上遠眺象鼻岩景觀。

## 深澳漁港硬體陸續升級 娛樂漁業漁船多方發展

以此次負責接待的「深澳壹號」為例，其提供觀光娛樂、船釣服務，主要兩大客群為包船觀光、載客船釣。成員林嘉豪說明，包船觀光的團體主要為地方活動、家族活動等，行程可以客製化，因此會與主辦單位瞭解需求、相互討論後再快樂出港。載客船釣則是服務內行釣客，需要船長、輪機長憑藉多年航駛經驗找尋魚群所在，船員則是負責及時協助處理釣客所需及準備船上伙食等事務，主要是陪伴的姿態，讓釣客有充足時間專心釣魚。

深澳漁港除有豐富的自然美景，也建造「海天步道」，為了活用觀光資源，黃志明指出，漁會陸續在海天步道設置符合在地特色的裝置藝術，供遊客欣賞、拍照留念，並設有智能觀光面板，有助於到港民眾充分了解深澳漁港特色。黃志明更預告，漁會已陸續設置停車場、也規劃在象鼻岩周邊設立市集，盼將硬體改善得更舒適後，能夠帶動深澳漁港整體觀光及經濟，把在地特產美食推出去。

林嘉豪認為，深澳漁港擁有無可挑剔的休閒漁業，象鼻岩附近水域更有浮潛、SUP 等無動力水上活動，他真心希望能有更多人熟悉這裡，呼籲曾體驗過的人不要藏私，幫忙將活動消息多多分享出去，讓更多人能對深澳漁港有更進一步的認識。



1



2



3

深澳漁港娛樂漁業漁船、美食、周遭景點、停車場車位等相關資訊可上觀光網站



預約海釣行程，可上新北市漁業處網站



標榜「認真摸魚」、「用心生產」，位於宜蘭利澤工業區的「溪和水產」觀光工廠，吸引到冬山河、傳藝中心的遊客前往參觀，周邊有海景也有虎牌米粉、珍奶文化館等觀光工廠相拉抬，也串聯烏石港、南方澳宜蘭兩大漁港，帶領饕客深度瞭解宜蘭漁產與漁業史發展的故事。

# 溪和水產觀光工廠

## 有吃也有親手做 讓人越吃越內行

文 | 賴品瑀 圖 | 游忠霖 (大山影像工作室)



1

溪和水產起家於1955年，世代捕魚為生的龜山島簡家遷移到外澳，阿嬤簡潘扯頭在海濱搭建魚寮做起魷魚、小卷等水產品初級加工販售，如今已傳承到第四代。隨臺灣經濟快速發展，溪和歷經多次升級轉型，2007年設廠在利澤工業區後，2009年便開放民眾參觀。如今在生產的領域上，不僅從加工「宜蘭五寶」魷仔魚、小魚乾、櫻花蝦、乾蝦仁、小卷等在地漁獲，更擴及到各種生鮮魚類，同時也成為提供觀光導覽解說體驗等活動與多項服務的現代化觀光工廠。

### 生動漫畫相迎、產線生產實況

踏入溪和觀光工廠大門，首先在寬敞走廊展示了生動吸睛的漫畫，娓娓道來家族故事與宜蘭沿海漁業資源介紹，隨即是大面落地窗可見下方包裝產線。館長簡佑任表示，他們設計了一張學習單，與漫畫互相呼應，引導參觀者按照自己的腳步陸續探索宜蘭海域漁獲物種類、認識傳統與現代的水產加工方式的轉變，更提及該公司多年生產的「魷仔魚」真相等，他們在每個主題安排了解說人員，並在參觀者有疑問、想知道更多時給予協助。

產線包裝區則為了方便參觀，特將空間挑高至7公尺高度，讓參觀者可以在二樓直接透過窗戶看到產品的包裝過程，展示了工廠如何應用「半自動蒸煮設備」管控加工的溫度與時間。生鮮處理則有「日本原裝進口醫療級冷凍設備 (Cells Alive System，簡稱CAS)」，先用電磁波把水分子變小再凍結，以取得縮小冰晶、減少細胞膜破壞的最佳冷凍效果，讓冷凍



2



3

品的口感可以不輸現撈冰鮮，而由德國進口的貼體包裝機讓包裝膜緊貼在產品的表層，形成高阻隔無縫隙的貼合，可以減少營養流失與延長保鮮期限。

除設有展現與販售生鮮與加工產品的「水產市集」、提供傳統海味小食、海鮮炸物等特色餐點的「海膳鮮食堂」，更有展示漁撈工具與廚房的「漁撈廚房」與「職人體驗DIY」。簡佑任指出，目前有余燙當季新鮮漁獲、親手做小魚飯糰等料理課程，讓參觀者使用漏斗計時，感受用心帶來美味，不僅可品嚐親手做的鮮美成果，更可以體驗工廠加工的流程。

### 分享量少質精理念 帶動食魚教育

目前在漫畫展中安排不小篇幅呈現魷仔魚其實為特定鯷魚而非各種小魚，且捕撈方式有避免獲混的設計，更說明溪和以提供較高收購價格，向漁民要求維持低比例混獲的捕撈方式，以表現他們如何正視這起且持續生產的加工品，也對海洋資源負責。而學習單上也呈現魚頭、魚骨可以熬湯的惜食提醒，同時在水產市集即可購買到溪和已加工處理過的高湯包。

這些內容初步展開和參觀者討論食魚教育，簡佑任表示，他規劃漫畫展與體驗課程幾年就要翻新一次，要納入更多食魚教育。例如他目前正研發的一份教案，是以各種魚類所做的「魷仔標」，讓親子、學生能在玩桌遊中認識在地水產的產季、漁法與適當料理方式。

簡佑任表示，由於自家水產品選擇走追求「量少質精」風格，而非要跟別人拚價格與銷售量，因此必須盡可能向消費者分享自家處理鮮魚的技術與理念，成立觀光工廠便是讓消費者親眼理解溪和的努力與堅持，也推廣經妥善處理的冷凍水產加工品，其營養與安全都不輸現撈漁獲的理念，盼在參觀者的心中種下種子，進而提升臺灣漁業。



4



5



6

- 1 | 「海膳鮮食堂」提供傳統海味小食、海鮮炸物等特色餐點。
- 2 | 溪和水產觀光工廠館長簡佑任規劃漫畫展與體驗課程幾年就翻新一次，才能使遊客回流。
- 3 | 溪和水產觀光工廠設有生鮮與加工產品的「水產市集」。
- 4 | 館方設計學習單，帶動食魚教育。
- 5 | 職人體驗DIY提供余燙當季新鮮漁獲。
- 6 | 生動吸睛的漫畫，娓娓道來家族故事與宜蘭沿海漁業資源。

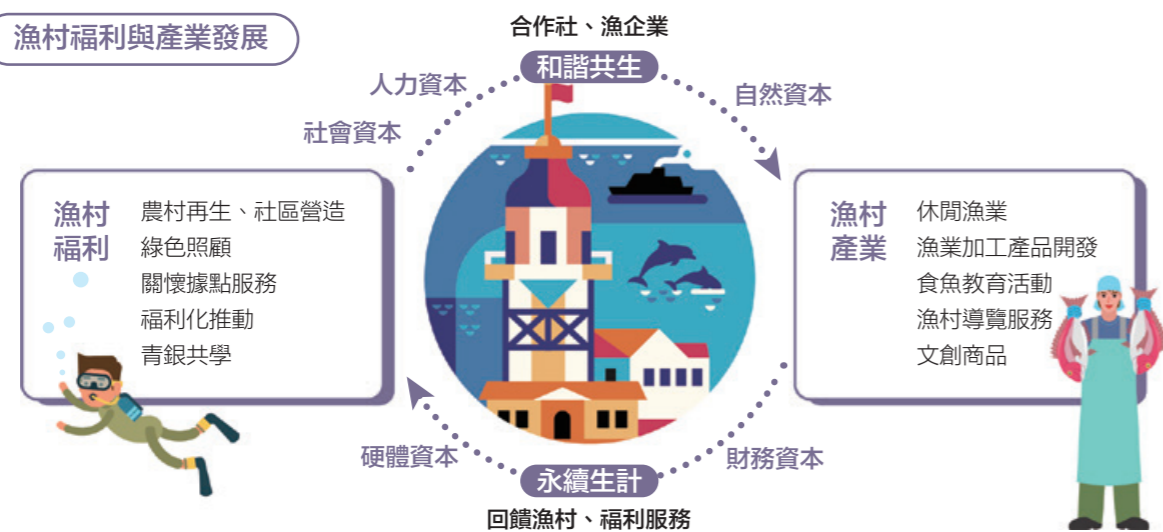


1

臺灣漁村受生產型態與漁民生活作息不同的因素，擁有沿近海、養殖、農漁共存等多樣性的漁村生活風貌。近年來在國內外關注永續發展與地方創生等議題下，政府部門也積極推動社區營造、農村再生、綠色照顧等社區福利政策，及輔導漁村發展休閒漁業、食魚教育、水產品加工加值等漁村產業轉型與創生政策，以完善漁村的福利與產業發展。

# 漁村產業轉型與活化創生

文、圖 | 蕭堯仁（臺灣海洋大學應用經濟所副教授）、李境超（漁業署沿近海漁業組副研究員）  
黃濟繁（全國漁會助理幹事）



漁村的永續發展，需兼顧福利與產業的和諧運作，透過漁村資本的積累，從①促進青年回流、都市移居及結合社區長者的人力資本，提高漁村勞動參與及知識管理；②加強資源復育與棲地維護的自然資本，結合公民科學與環境教育；③構建社會網絡與社區規範的社會資本，凝聚社區共識與公民責任；④引入資本投入提升硬體資本，以維持良好的環境與生活品質；⑤開創經濟資源的財務資本，以充裕與穩健漁村財務等五個面向，創造漁村福利工作與產業發展的良性循環，進而促成漁村和諧共生與永續生計。

## 成立漁村輔導團隊 強化夥伴關係

為強化漁村產業量能及永續發展，漁業署成立漁村陪伴輔導團隊，提供漁業（民）團體、社區發展協會、漁業青年等輔導資源，強化漁村組織、村里與政府部門及鄰近組織之間的合作契機與夥伴關係，建立漁村發展與社會資本之良性循環，進而改善漁村人口結構與產業發展，促進漁村創生，使漁村產業轉型與活化創生。前揭具有特色的相關案例說明如下：

- 輔導漁村參與農村再生培根課程，凝聚地方共識，完成農村再生計畫核定，以培植漁村資本與量能。
- 提升漁村社會網絡與鏈結外部資源，如政府部門的農業部農村再生、文化部社區營造、衛福部福利社區化、勞動部多元就業開發方案、環境部社區環境調查及培力等計畫，以及學研單位或私部門的合作，有助提升漁村服務量能與產業轉型。
- 辦理產業轉型、地方創生、食魚教育、漁村遊程、水產品行銷等相關增能工作坊，培力漁村發展人力。
- 舉辦農漁村見學活動，觀摩金牌農村、環境教育場域、休閒遊程規劃等標竿單位，增進農漁村之間的交流與合作機會。



2

1 | 新北南雅漁村遊程結合王爺遶境文化。  
2 | 2022年於華山文創園區舉辦「一年四季在漁村」漁村創生成果展。

- 盤點漁村人、文、地、產、景等資源，邀請產業專家與學研代表進行諮詢輔導，提供漁村福利與產業發展策略，或協助建立服務價值鏈及商業模式。

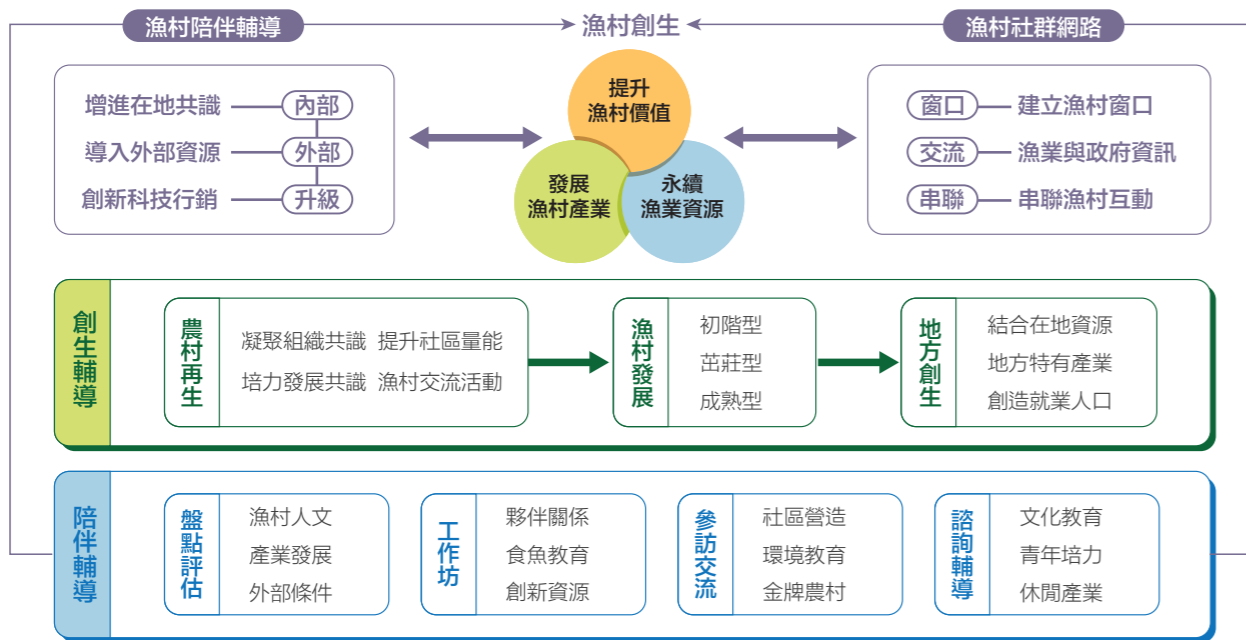
## 鏈結漁村組織與漁業青年 打造團結經濟

漁村在地方組織串連經營與多元公私部門資源投入下，逐步深耕漁村福利與開創漁村產業，無論是青年回流打造漁村團結經濟，或鏈結漁村組織與漁業青年，攜手共推漁村創生等，皆讓漁村找到永續發展的新途徑。

## 建立漁村合作事業、開創漁村團結經濟新篇章

位於高雄市永安區的新港社區，為永續漁村發展，吸引更多漁業青年返鄉，除打造漁夫生活節的地方品牌活動、深化漁業體驗及食魚教育遊程外，也結合在地夥伴成立合作社「新港社合」，希望透過企業化經營，提升產業經營效率，同時藉由盈餘回饋漁村福利，開創漁村團結經濟的新篇章。

漁村創生陪伴輔導架構



研發水產加值與深化漁村遊程，感受食魚、樂魚、慢魚的三魚文化

龍膽石斑的故鄉，屏東縣枋寮鄉新龍社區近年除持續扎根漁村福利工作外，也積極研發水產加工商品與保養品，並建立「龍之美」品牌，提升產業價值。同時，社區也運用研發的膠原蛋白開發魚鱗霜淇淋機，創造在地就業機會。另外，結合魚塭體驗與食魚教育活動，串聯漁村人文與產業資源，為漁村帶來充沛活力與經濟效益。

運用自然與人文資源，推展漁村體驗活動

新北市瑞芳區南雅社區在探尋失傳一甲子的月桃葉編織工藝，找回保家索與網綁漁船及漁獲的記憶後，居民凝聚共識完成培根課程，過程中居民協力營造漁村人文氛圍，打造入口意象牆與美化社區環境。同時，透過文化轉譯，推展漁村月桃繩體驗、保家索文創體驗、食魚教育，以及南新宮王船海上遶境等各項遊程，為漁村注入經濟與活力。

臺灣各地的漁村皆有其人文歷史、自然風貌，以及漁業生產的在地故事，許多漁村也正在努力撰寫屬於自己漁村特色，希望能透過產業轉型與活化創生，讓更多人走入漁村體驗，感受漁村活力與振興漁村經濟。甫於 2022 年 11 月於臺北華山文創園區舉辦的漁村成果展活動，即希望讓更多民眾能認識漁村的漁業文化與技藝、漁村職人的專業與精神及在地創新的活力與熱情，並推廣漁村文創、食魚教育、精緻水產品、漁村遊程等，也期許漁村能穩健累積人力、自然、社會、硬體、財務資本，兼顧漁村福利與產業循環，維持漁村經濟與活力，創造和諧共生與永續生計的美好未來。

鏈結漁村組織與漁業青年，攜手共推漁村創生

為促進彌陀漁村的繁榮與活力，彌陀區漁會結合在地社區與漁業青年共思南寮漁港與彌陀的發展願景，透過漁村遊程、產地直販所與漁港市集活動、青年經營咖啡與食魚教育場域，積極活化漁村經濟。此外，漁業青年透過漁创客基地的運作，培植新一代漁業青年，為漁村不斷注入新血，實踐漁村創生之願景。

推行社區綠色照顧，落實漁村福利工作

苗栗縣後龍鎮的水尾社區長期關注海岸環境、漁家生活與漁村文化，近幾年為永續漁村發展，開始推廣漁村旅遊，包括文蛤與牽罟體驗、食魚教育、漁村料理等活動，同時完成培根課程與通過農村再生計畫，朝漁村居民共同的发展目標邁進。此外，配合綠色照顧政策，社區辦理綠飲食、綠療育及綠照顧，結合漂流木與海廢浮球，辦理多元共學課程，落實漁村福利工作。

重現傳統漁業文化場域，整合行銷漁村遊程

宜蘭縣頭城鎮的港口社區，近年來為重現漁村傳統牽罟文化，透過舉辦牽罟活動，結合在地組織資源，串聯蘭陽博物館環境教育遊程與社區漁村文化體驗活動，積極和旅遊業者合作，整合行銷漁村遊程。此外，為優化牽罟文化內涵，社區夥伴攜手讓過往罟寮重現，今年更希望傳統魚寮也能重現，讓居民與遊客能對漁業文化有更深的體驗。



1 | 漁業署署長張致盛參與新港社區漁村成果展活動。  
 2 | 屏東新龍漁村的魚塭體驗活動。  
 3 | 新港社區打造漁村團結經濟。  
 4 | 苗栗水尾社區辦理文蛤體驗活動。



「阿里荖」是凱達格蘭族語中，靠海之地的意思，也是新北市石山區草里漁港的舊稱，隨著時間的流逝，草里漁港逐漸沒落。為了讓這個小而美的漁港重拾活力，金山區漁會將港口旁的廢棄油庫及水塔拆除，打造釣魚咖啡館「金點草里驛棧」，於今年1月開幕，融入當地歷史、在地美食與人文風情，讓草里漁港蛻變為釣客、文青的新據點。

## 融合創意與美學元素

# 金山草里漁港變身垂釣天堂

文、圖 | 謝卓融 (漁業廣播電臺)

### 從荒廢到垂釣天堂，金山區漁會與新北市府助轉型

興建於1953年的草里漁港，為當時石門東半部主要作業港，當地漁民多從事棒受網、延繩釣、流刺網等漁業，自1988年至2012年，歷經三次港區改善和泊地浚挖工程，

但仍深受海況差、風浪大影響，改善有限；自2014年起，因設籍漁船過少，被漁業署列為低度使用之二類港，不予補助經費修繕港內設施，使草里漁港逐漸走向沒落。

儘管草里漁港使用率降低，但每年漁汛期時仍吸引釣客前來夜釣竹筴魚。為了活化港區，新北市政府於2014年7月公告開放民眾於港區內垂釣，2020年將草里漁港規劃為新北市首座友善釣魚示範區，同年7月，更透過新北市政府舉辦「青春山海線嗨漁港—草里釣魚吧」系列活動，吸引民眾前往，為漁港找回人氣。

隨著產業的轉型，草里漁港也漸漸回到人們的視野，每年夏天都吸引著大批遊客前來，金山區漁會結合漁港特色與資源，打造全新的漁港咖啡館「金點草里驛棧」，除了基本的海景咖啡元素外，店內也提供釣具租借服務，並同時販售新鮮漁產美食，進一步推廣當地的漁村文化。

### 傳統文化與藝術兼容並蓄，與多位藝術家合作

金點草里驛棧融入藝術氣息與美學，翻轉民眾對漁港的既有印象，透過藝術品的創作將「藝術力」融入草里漁港，讓漁港文化與藝術環環相扣，提供多元化服務以及滿足不同客群的休閒遊憩需求。

漁會特別邀請藝術家蔡坤霖，利用藍、白色的塑膠水管製作成海底珊瑚意象的「海之音」裝置藝術，完美地與驛棧建築融合，讓民眾透過水管聽筒聆聽海中洋流、船隻行駛、漁港海風及潮汐拍打的自然聲音，也時時刻刻提醒



6

著人們應該要有保育海洋、愛護環境的觀念。而在漁港垂釣區旁設置吉祥物「大咬貓」的雕塑，則是來自朱銘美術館藝術家王俊豪的巧思，期盼透過可愛童趣的方式，推廣親子友善釣魚。另外，由藝術家羅景中與林廉恩分別創作的「山」裝置藝術及河堤網美牆塗鴉藝術，則透過藝術力的展現，讓民眾感受及體驗海洋魅力。

### 文化向下扎根傳承，推廣傳統文化與食魚教育

在發展休閒漁業產業之餘，金山區漁會與新北市政府也致力於文化傳承及推廣食魚教育，除了時常聘請專業講師到當地國中講解金山地區古老的捕魚法「蹦火仔」，也在課程中融入食魚教育的理念，讓學子們「知魚」、「懂魚」、「食魚」，透過舉辦活動、推廣課程，讓草里漁港保有傳統文化的同時也帶來創新特色的新面貌。



5

- 1 | 今年度新北市漁業處在8月5至13日的週末，採預先報名制於草里漁港舉行免費的釣魚活動。
- 2 | 金山區漁會在草里漁港打造的釣魚咖啡館「金點草里驛棧」。
- 3 | 咖啡館戶外區可邊喝咖啡邊眺望海景。
- 4 | 吉祥物大咬貓在港區陪伴釣客一同垂釣。
- 5 | 金山區漁會將傳統漁業文化「蹦火仔」，轉變為文創商品。
- 6 | 咖啡館內展示漁業文化的解說看板。

澎湖的雞善嶼和錠鉤嶼有完善的紫菜資源自主管理機制。



除了澎湖在地人，我猜很少有人聽過澎湖採紫菜的活動，這實在是很可惜的一件事，因為聯合國糧農組織（FAO）多年來在各地持續推動的「社區自主漁業管理」（CBFM）模式都獲致顯著的成效，而澎湖紫菜資源的傳統運作模式正是CBFM典型的案例，只不過一直沒有被披露在國際學術圈罷了。

每年東北風起，澎湖岩礁區的潮間帶會長出野生紫菜，尤其無人島上的產量更豐富，漁民登島採集紫菜是在漁撈淡季中重要的經濟活動。澎湖北面及東面的姑婆嶼、屈爪嶼及雞善嶼等無人島都有傳統的社區自主管理機制，由鄰近的漁村社區組成管理單位（或由村內的公廟出面組織）向政府申請漁業權，按村內「丁口」統一收取費用、並在入冬後派人看守島上的紫菜、然後訂定統一採收日期、在採收日雇船載運村民上島採收、有些地區還要協調各村按年度輪流管理等，是一套很完整的資源自主管理模式。

「社區自主漁業管理」（Community-Based Fisheries Management）的中文直譯應該是「以社區為基礎的漁業管理」，此處譯為「社區自主漁業管理」一方面是為求日後討論時較為簡潔方便，另一方面則是強調「社區」與「自主」正是這種資源管理模式中最必要的基本條件。

## 社區自主漁業管理

文、圖 | 鍾國南（公共事務管理博士）

### 社區自主漁業管理的基本要件

「社區自主漁業管理」其實算不上是新的觀念，在諾貝爾經濟學獎得主 Elinor Ostrom 於 1990 年出版的《Governing the Common》一書中就揭示了資源管理在私有化及公有化以外的另一條路，亦即由使用資源的人組成機構來進行自主管理。聯合國糧農組織引進民間自主管理資源的模式，除了要確保資源永續利用之外，還多了扶貧和社區發展的目標，所以強調的是「以社區為基礎」的漁業管理。

從上世紀末到現在，聯合國及各國政府在 NGO 及學術機構的支持下推動的社區自主漁業管理的結果，無論在資源量的增加、瀕危物種的保存、漁獲量的增長等各方面都有立竿見影的成效，而社區居民的收入也獲得大幅度的改善。

社區自主漁業管理最優先要件是「自主」，因為委託給私營機構管理固然能有企業的效率及彈性，但私營機構以追求最大利潤為目的，就會影響資源保育的優先性及參與者



澎湖赤崁村村民搭上龍德宮安排的船隻前往姑婆嶼採紫菜。

的權益，原本平價的資源也會變成行銷商品而抬升了價格。另外，自然資源交給政府管理的缺點則是行政程序繁瑣、官僚主義及法規限制導致效率低落，甚至因為政治因素的干擾而影響發展空間。

反過來說，自然資源交給那些使用資源的人民，則會因為他們自己長遠的利益而努力共同保護資源，更願意遵守作業規定。其次，由於這樣的機構並不以營利為目的，會大大降低管理成本並提高組織的透明度與內聚力。這種民間自主管理的形式其實早就存在全球許多傳統社會當中，例如農民為了公平分配灌溉水源、分享有限的狩獵林區、或湖泊沿岸漁村為避免惡性競爭而發展出的自主管理機制。

聯合國在資源自主管理的概念上又更強調「社區」的要素，進一步著眼於漁村在經濟面的改善與社區整體發展。因為鄰近社區居民最了解、也最依賴當地的資源，因此會有最大的誘因參與組織的運作與監督。將資源生產所得直接分配給居民，可減少中間剝削，

提高村民所得，而且這樣的管理方式還提升了社區婦女參與的比例，像是協助產品的加工、儲存及運銷等工作，也能增加社區人口結構的穩定性。

### 條件與限制

社區自主漁業管理可以針對特定漁業資源或特定水域，讓作業漁民自行組成管理機構，透過良好的制度來規範參與者的作業方式，並且建立監督與協調機制。這樣的運作模式想要成功有三個前提，分別是：

- (1) 有明確的資源管理界線以避免衍生糾紛；
- (2) 建立有效的監督機制以維持公平性及透明度；
- (3) 要有政府充分的授權才能提高運作效率。

過去的案例顯示如果沒有政府在法規上的適切支持，自主漁業管理會因為缺乏強制力和法源依據而失敗。政府在授權的同時也要注意協調當地其他居民的權益，明確規範權利義務與責任，才能讓組織運作可長可久。

政府在輔導社區自主資源管理組織之前還要收集



### 三贏的資源管理模式

由聯合國統計的案例可以證明，這種由利害相關人主動參與、共同解決問題並分攤管理責任、形成長期由社區主導執行的制度，在資源維護、提升漁民收入及促進漁村發展上都能取得顯著的成果。澎湖的紫菜資源管理已經默默地在離島地區成功實施百年以上，不但能夠持續善用自然資源為社區居民創造收益，也形成別具特色的漁村文化，證明這種制度其實是環境、社區與政府三贏的良好模式。

這些既有的成功模式提醒我們，讓民間發展良好的管理制度既能改善漁民生活，也能達成資源永續利用的目標，未來也許值得我們思考其他面臨漁村發展困境的地區放開腳步，嘗試由此找到出路。

資源資料作為規劃與調整的依據，其後也要提供技術與管理方面的培訓，推動組織間交流與觀摩，以加強社區組織的韌性與活力。簡言之，政府並不是在輔導社區自主管理組織成立之後就袖手旁觀，反而應該持續提供行政、諮詢、整合及監督方面的服務，讓組織步上軌道並蓬勃發展，達成社區永續發展的目標。

- 5 | 社區漁民最依賴自然資源也因此最願意支持資源自主管理。
- 6 | 自主管理單位負責訂定日期並雇船載運村民到無人島採紫菜。
- 7 | 澎湖冬天採紫菜是村民在漁業淡季時相對重要的收入。
- 8 | 澎湖採紫菜已有上百年社區自主管理運作經驗。



- 1 | 澎湖姑婆嶼的紫菜資源由赤坎龍德宮成立組織自主管理。
- 2 | 澎湖的紫菜資源管理方式正是典型的自主資源管理。
- 3 | 澎湖赤坎村民每年冬天都在等待採紫菜的日子到來。
- 4 | 入冬後澎湖無人島的紫菜是需要永續經營管理的資源。




## 讀書拿公費 畢業即就業 學以致用的漁業公費生

文、圖 | 林新榮（國立高雄科技大學漁業生產與管理系技佐）、蔡文沛（國立高雄科技大學漁業生產與管理系教授兼任系主任）

「漁業人才」是我國漁業產業發展的重要基石，然而我國漁船船員人數逐年萎縮，平均年齡日漸偏高。漁業署自2019年起參照我國的農業公費專班模式，與國內大專校院合作推動「漁業公費專班計畫」，針對每位漁業公費生，在就讀大學期間補助39.5萬元，再由學校與漁業署共同媒合漁業公費生畢業後上漁船工作，並持續輔導每位漁業公費生成為一名具專業能力的漁船船長或漁業經營者。



1



**國立高雄科技大學**  
National Kaohsiung University of Science and Technology

### 112學年度 漁業公費專班


招生名額：漁撈組11名、養殖組14名  
報名日期：112/01/12~112/02/22

考試方式：初試30%（書面審查70%、筆試30%）  
複試70%（實地訪查40%、面試30%）  
歡迎高職以上畢業生（含應屆）及非應屆畢業高中生報考

修業四年期間，前三年每年公費補助新臺幣十一萬五千元，第四年為職場實習，僅補助學雜費，以新臺幣五萬元為限。  
畢業從漁期間，前兩年可申請津貼金，每月一萬五千元至三萬元，兩年合計可申請36~72萬元，免利息免償還。

項目	日期	說明
簡章報名	112年01月12日(四)10:00起 112年02月22日(三)17:00止	一律採用簡章簡章報名資料 ( <a href="https://adanku.edu.tw">https://adanku.edu.tw</a> )
初試-筆試	112年03月10日(五)	本校擬定實地訪查、漁管系及養殖系公費生面試時間、地點。
複試-實地訪查	112年03月29日(三)起 112年04月28日(五)止	詳細時間由評審委員以電話或其他方式另行聯絡。
複試-面試	112年05月06日(六)	112年03月30日(四)於本校招生資訊網、漁管系及養殖系公費生面試時間、地點。

國立高雄科技大學漁業學院漁業公費專班  
地址：高雄前鎮梓官海路142號  
聯絡人：林先生（簡章組）電話：07-3617141轉23520  
林老師（面試組）電話：07-3617141轉23716



2

國立高雄科技大學（以下簡稱：高科大）的漁業生產與管理系（以下簡稱：漁業系）是我國因應漁業產業發展而成立的大學科系之一，辦學經驗豐富且致力於培養學生的漁業實務技能，已培育無數學生畢業後投身漁業相關領域就業，如漁船幹部、漁業公司幹部、水產品營運管理人員、漁業行政人員、漁業科技研究人員等。



3

- 1 | 在蚵仔寮漁港教導駕駛漁船技巧。
- 2 | 2023年招生海報。
- 3 | 參訓學生海上實習期間參與航行及漁撈作業相關課程。

為協助解決我國漁船船員斷層問題，確保我國漁業永續發展的核心勞動力，高科大漁業系率先響應推動漁業公費專班，並自2020學年度起每年招收25名漁業公費生，後來隨著高科大水產養殖系的參與加入，其人才培育目標則擴增為「海洋漁撈」與「水產養殖」等二領域。

### 漁業公費生的入學考試與課程規劃

高科大漁業公費專班是配合漁業署政策所成立的學制，以培育願意於我國漁業產業第一線就業的菁英為首要目標，其包括具備漁撈、航海及輪機等專業技能的漁船船長，以及水產養殖場域的領導者，自2020年度起每年辦理漁業公費生獨招考試乙次，每年招收漁業公費生計25名，凡具高中（職）畢業或同等學力者，不分科系皆可報考，但海洋漁撈組的報考條件仍須符合我國漁船船員體格資格。

考量漁業屬於我國一級產業，且海洋漁撈組公費生的未來就業環境大多在海上工作，其性質與陸域行業迥異，為確保報考者對於漁業工作屬性的認知及其家長的支持程度，故高科大漁業公費生的入學考試除常規性的書面審查、筆試、面試等程序外，更有加入「實地訪視」程序，近4年漁業公費生錄取人數統計如表1。

不論是海洋漁撈組或水產養殖組的課程，均以高科大漁業系及水產養殖系的現有課程結構為基礎，並調整為更符合漁業產業第一線工作所需的實務性技術課程為主體，且適時聘請業界專業人士擔

表 1. 歷年高科大漁業公費生招收人數一覽表

年度	公費生組別	招收名額	錄取名額
2020	海洋漁撈組	25	4
	水產養殖組	-	-
2021	海洋漁撈組	25	5
	水產養殖組	-	-
2022	海洋漁撈組	13	9
	水產養殖組	12	12
2023	海洋漁撈組	11	招考階段
	水產養殖組	14	招考階段

任實務性質課程的教師，例如：高科大漁業系目前就有敦聘從事漁業近 30 年，並於 2021 年榮獲全國模範漁民殊榮的蔡章勝船長到校擔任漁業公費生海洋漁撈組「漁航實務」及「漁撈機械」等課程的技術型教師。

此外，漁業公費生在大學四年級有搭配一學年的職場實習課程，以培養漁業現場實際操作的技能。在外語能力學習方面，考量現階段我國漁業人力仍以外籍船員為主體，主要溝通語言為英語，且為培育我國漁業菁英能具備與世界溝通的語言技能，故比照正規班學生的學習標準，漁業公費生在畢業前必須具備 TOEIC 英語能力檢定 550 分以上的水準。

### 漁業公費專生的權利義務

經考試錄取成為高科大漁業公費生的在校修業 4 年期間，前 3 年由漁業署比照師資培育公費生的待遇標準補助費用，每人每年 11.5 萬元，第 4 年則補助新台幣 5 萬元，合計補助 39.5 萬元。漁業公費生於修業

年限內完成畢業學分者，由高科大核發畢業證書（等同大學文憑），畢業後從事漁業工作的前 2 年可再申請準備金，合計可申請新台幣 36 至 72 萬元，免利息、免償還。

在義務方面，公費生在校修業的第 4 年須進行職場實習 1 年，海洋漁撈組公費生在職場實習期間的出海作業日數應至少 120 日。畢業後，「海洋漁撈組公費生」應在自家或高科大媒合的特定漁業漁船工作 4 年，每年海上作業至少 90 日，出海工作日數累計達 240 日以上者，得從事經高科大同意之漁業經營相關工作，不受每年海上作業至少 90 日之限制；「水產養殖組公費生」應在自家水產養殖場或高科大媒合的水產養殖漁業經營相關產業工作 4 年。漁業公費生有下列情形之一者，將終止公費待遇並須返還已受領之全部公費獎助學金：

- (1) 修業期間，因轉學、轉系，喪失公費生資格或放棄公費、遭勒令退學、開除學籍或無故不就學。
- (2) 未經本校核准辦理休學，致喪失公費生資格。
- (3) 受領公費獎助學金一學年內未修課程。
- (4) 每學期德行評量獎懲相抵後仍受記大過以上處分。
- (5) 未依規定取得畢業證書。



1



2



3

1 | 學生於海上實習，培養漁業現場實際操作的技能。

2 | 漁業公費專班招生說明會。

3 | 網片縫合技術教學。

### 漁業公費生的培育現況與未來方向

高科大漁業公費生培育即將邁入第四個年頭，第一屆所招收的漁業公費生也將於今年 9 月起上漁船實習，為期一學年。目前高科大正依照漁業公費生的意願來協助媒合適當船家，盡可能讓每位漁業公費生都能在戶籍所在地附近的漁船上進行實習，甚至在畢業後的 4 年義務期間，能持續在原實習漁船上就業服務。實際上，近 4 年高科大招收漁業公費生（海洋漁撈組）的情形並不理想，其原因大致有：

- 現今的大學入學管道相對多元，再加上少子化影響，已大幅提升學生被大學錄取的機會；
- 我國學子普遍以熱門產業（例如：科技、綠能、企管、財經）為選讀大學科系的硬指標；

- 我國沿近海水產資源持續低迷，漁獲收益不如以往，經濟收入相較於陸域工作已無明顯優勢；
- 我國資深從漁人員大多認為從事漁撈工作辛苦又危險，且社會階層較低，多半不願讓自家子弟繼續傳承家業；
- 我國漁船主過度仰賴外籍船員，鮮少提供就業機會予國民，即使有，工作待遇也不高；
- 有意踏入漁業的非漁家子弟，無法套用租地耕種的農業營運模式，海上漁撈工作的經濟門檻偏高。

我國政府推動漁業公費生政策的目標相當明確，可惜的是，目前我國的從漁環境並不友善，難以吸引有志學子願意選讀。為提升我國漁業公費生政策可行性，相關做法建議如下：

- 提高就業獎勵誘因：就目前我國沿近海的水產資源狀態，大多數漁船主的整體營運收入並不高，較難提供優渥條件來聘僱漁業公費生，故建議得由政府研擬一套專屬於漁業公費生的就業獎勵方案，以提升漁業公費生畢業後續留漁船工作的意願。
- 加強就業配套措施：例如由政府提供低利或免息的漁船購置貸款方案，讓有意從事海上漁撈工作的漁業公費生有機會、有辦法買得起屬於自己的作業漁船，而非一輩子僅能擔任普通船員。
- 積極改善從漁環境：無法賺錢、社經地位偏低、工作危險又辛苦，是我國青年不願從漁的主要原因，因此，改善從漁環境才是根治我國漁業逐年萎縮的特效藥。我國政府應該要廣納建言，設法復甦我國沿近海的水產資源，畢竟海中有魚，我國漁民才有辦法獲得更好的經濟收入，漁業產業才能朝正向循環發展。



### 五大成果確立淡水白鯧完全養殖技術

在我國技術團的努力下，為期四年的「淡水白鯧魚苗繁養殖計畫」有五大成果，第一，引進了自動化產卵孵化系統，解決種魚高死亡率問題，因淡水白鯧腹部較扁，巴國使用傳統的人工擠卵法進行採卵，擠壓過程中造成種魚死亡率超過7成；第二，引入標示技術，讓選育優良種魚更容易，有效提升魚苗的品質，另外由於長期自巴西引入淡水白鯧雜交品種，該標示方式可找出具繁殖力的純種淡水白鯧種魚；第三，利用我國技術並使用在地資材進行水蚤及純種藻類的大量培養，比起過去使用豐年蝦，降低了魚苗的培育成本；第四，技術移轉至巴拉圭國家魚苗繁殖中心、亞松森大學獸醫學院水產養殖工作站及3處私人繁殖場，四年總計生產260萬尾淡水白鯧魚苗，占全國需求超過30%以上。另外，計畫執行前僅不到10%有養殖戶有養殖淡水白鯧，計畫執行結束已超過50%養殖戶有養殖淡水白鯧；第五，魚苗在地化繁殖，從前需靠進口或走私的魚苗十分昂貴，每尾約1,500-3,000當地幣（9-15塊臺幣）經大量繁殖後降至500當地幣（每尾臺幣3元），讓更多養殖戶可投入養殖，不用苦苦等待走私魚苗的風險。

在巴國推廣淡水白鯧時，相較吳郭魚容易，除巴拉圭長期食用淡水白鯧外，尤其飼料缺乏的偏遠地區，淡水白鯧除有牙齒，另外消化系統有類似肉食性魚類所具備的膨大的胃和幽門囊，因此人工飼料可直接用黃豆或玉米取代，待泡水8小時後，更可直接餵食無需磨碎處理，對於黃豆及玉米生產大國而言，是極大的福音，許多大農蓄水池也都漸漸開始放養淡水白鯧，雖然淡水白鯧有細刺，但技術團推廣去刺方式、臺巴食譜等，讓小家庭用烤箱即可簡單煮料理，為淡水白鯧市場又開闢了另外一片天。

### 臺灣休閒釣場文化輸出巴國

計畫結束至今淡水白鯧養殖年產量，亦從FAO



統計2014年的750噸，增加至2021年的3,200噸，足見本計畫對巴國淡水白鯧魚苗生產及養殖產業之效益，另經統計迄今我方已輔導超過1,000戶巴國養殖戶，且超過3成皆以商業化養殖淡水白鯧，確切呼應巴國政府政策需求，提升當地環境資源韌性與增進養殖獲益，巴國淡水白鯧消費市場，自2014年養殖與河川捕撈產量比例亦從11.11%上升至35.26%（2021，養殖淡水白鯧/養殖淡水白鯧+捕撈加拉辛科），今年假日河川魚市場已見到淡水白鯧養殖售價6美金/公斤，而捕撈野生為7美金，養殖淡水白鯧價格已正式低於捕撈價格，並且超市全年均有販售，甚至禁漁期間均可享受到淡水白鯧的滋味，臺灣技術已協助巴國成為具備淡水魚完全養殖與商業化生產量

能，至今仍持續為鴨嘴鯰、兔脂鯉以及巴拉納河鮭持續努力，希望協助巴國當地河川魚種的繁養殖技術持續解鎖，讓其養殖魚種多樣化，臺灣水產養殖實力是協助巴國河川生態永續最大的幕後推手，也為兩國邦交出了一份心力。

此外，為了將養殖業推展向休閒產業，第一屆「養殖魚釣魚比賽」正是如此千呼萬喚始出來的，巴拉圭有很多戶外釣魚協會，希望透過舉辦比賽帶動休閒釣場的商機，畢竟臺灣各縣市都有休閒釣場，如果將臺灣休閒釣場文化引進巴拉圭，應該可以刺激整個養殖產業經濟吧！

為了提升養殖銷售量及宣傳養殖成果，我們特地選在巴拉圭禁漁期（11月1日至12月15日），比賽需具公平性及符合巴拉圭天然資源永續發展部（MADES）法規相關規定，最終選定由巴拉圭釣魚協會（Unión Nacional de Grupos de Pesca, UNAGUPE）主辦第一屆養殖魚釣魚大賽。技術團建立淡水白鯧及鴨嘴魚養殖技術，增加了



養殖物種多樣性，此時休閒釣場正好提供更好的選擇，環境舒適及交通方便等有利因素方便闔家參與，讓全家大小均能享受同遊的樂趣。

水產養殖產業發展需要產、官、學共同合作，才能永續發展，希望臺灣累積的養殖經驗能協助巴拉圭實現更多水產品的研究及開發，同時結合臺灣釣魚產業經驗，勢必可將巴拉圭水產養殖業推向更多樣化及多元化的里程碑。

- 1|2016年觀摩會參訪自動化魚卵孵化系統及解說種魚標示晶片，左至右為：養殖司合作技師 Fernando 及 Simon 前駐巴拉圭大使館館長大使大瀧（現任外交部部長）及前巴總統卡提斯（Horacio Cartes）。
- 2|2018年同慶專案巴拉圭技術團團長俊賢（左1）向總統蔡英文介紹淡水白鯧魚苗繁養殖計畫。（圖/總統府提供網路版下載）
- 3|2018年巴國總統阿布鐸捧起鴨嘴魚種魚，與Eusebio Ayala市市長Eladio Girett（右1），養殖司司長Martin Castillo（左2），前駐巴拉圭大使周麟（左3）合影。（圖/劉恒信提供）
- 4|疫情期間推廣食魚文化-台巴水產料理食譜（左至右：畜牧次長Dr. Vet. Marcelo González、巴國農牧部Ing. Agr. Moisés Santiago Bertoni及駐巴拉圭韓大使志正）。

#### 備註：

- 自動化產卵孵化系統此一由臺灣農委會水產試驗所副所長劉富光在23年前設計的產卵孵化系統，操作簡單且容易推廣，方式是待魚種自然配對產卵後，運用連通管原理收集受精卵，並藉由圓周運動，將受精卵均勻分布至各魚卵孵化桶，本篇作者赴任巴拉圭執行淡水白鯧計畫前，至水試所淡水繁養殖研究中心實習該系統繁殖淡水白鯧一個月。
- 加拉辛科包括淡水白鯧、兔脂鯉以及黃金河虎等魚種。
- 巴拉圭每年禁漁期為45天，11月初至聖誕節前開放。



## 2023夏季旅展 邀您今夏 「來到漁玩」

文、圖 | 王芳琳 (財團法人台灣養殖漁業發展基金會組長)

2023 臺北國際夏季旅展於 7 月 14 日至 7 月 17 日臺北世貿一館盛大展出，漁業署精心打造「來到漁玩，今夏海嗨 High!」特色展區，漁業署署長張致盛特別出席展區推廣活動，攜手臺灣旅遊交流協會理事長賴瑟珍、頭城區漁會總幹事陳秀暖、基

隆區漁會總幹事陳文欽與漁村社區代表一同向民眾推薦在地特色漁港及漁村，分享在地體驗遊程。

### 特色漁玩遊程 線上同步展出

本次旅展特別與國際知名旅遊電商品牌 KKday 合作舉辦「線上聯合

旅展」，讓民眾能夠在線上認識臺灣漁村的多樣風貌與遊程，同時也讓更多國際遊客能走進臺灣的漁村。

各地區漁村不僅有漁業文化，還有懷念的夕陽海灘、漁夫體驗、登島船遊及鮮甜水產，例如：宜蘭縣頭城區漁會龜山島登島半日遊、新北市貢寮九孔養殖生態體驗、桃園蚵間社區石滬捕魚、基隆區漁會夜釣小卷、雲林金湖社區下水摸蛤體驗、臺南七股虱目魚去刺教學、高雄彌陀品嚐餘香咖啡、屏東新龍社區仔仔魚 DIY 手作等遊程。民眾到旅展現場可同步享受活動提供的各項獨家優惠，只需輕輕一指即可完成遊程預訂！



### 2023 臺灣金鑑漁港 來趟療癒輕旅行

此外，全臺灣共有 200 多個漁港，每到假日可以選擇去漁港逛逛走走，除了可以大吃現買現煮的海鮮、還可以欣賞美麗的漁港景色，海鮮品嚐、賞海景、夕陽等願望一次滿足。

為推動漁港成為全民體驗漁業文化並迎向海洋的特色場域，展場也推出「2023 金鑑漁港輕旅區」，「金鑑漁港」評鑑活動迄今已舉辦 3 屆，今

年共有 10 處漁港獲評三星級、22 處二星級、7 處一星級。推薦民眾前往全臺各地獲得星級評鑑的漁港來個輕旅行，例如獲得「秘密客嚴選獎」宜蘭縣南方澳漁港；獲得「魅力地景獎」嘉義縣東石漁港大船入港景觀設施創造獨特亮點，吸引遊客來訪及愜意感；獲得「經典慢旅獎」金門縣新湖漁港將碉堡展望亭、幾何消波塊、修船廠軌道等營造慢旅特色；以及再次蟬聯「最佳人氣獎」彰化縣王功漁港。

漫步在港灣邊，眺望遠處海平面，將感受到無限寧靜。這裡，時間彷彿凝結，讓人從喧囂的城市生活中解脫，擁抱一片寧靜的海洋美景，更可品嚐到新鮮捕撈的海鮮，享受味蕾的愉悅，從餐桌上感受到大海的滋養，盡情享受美味與滿足。或者，也可以選擇坐在海邊，閉上眼睛，聆聽濤聲拍岸的聲音，讓海浪的律動帶走一切煩惱，進入一個平靜的內心世界。



- 1 | 2023 夏季旅展，漁業署推出「來到漁玩，今夏海嗨 High!」特色展區。
- 2 | 旅展現場推出搶答活動，民眾熱烈參與。
- 3 | 頭城區漁會嚴選的小魚乾相關產品供民眾選購。
- 4 | 國立高雄科技大學水產食品科學系與辰魚企業社共同推出國產虱目魚貓罐頭。
- 5 | 線上旅展同步推出。



# 全球首例土魷魚人工繁殖

文 | 林晏伶 (財團法人台灣養殖漁業發展基金會專員) 圖 | 農業部水產試驗所

峰後，近年來漁獲量已下滑至 500 餘公噸，漁業資源已明顯下降。為增裕土魷魚漁業資源，水試所團隊依各專業領域各司其職，近幾年已掌握了土魷魚生殖期及相關的生物學資訊，於適當的時間與地點採集優質種魚進行海上人工授精試驗，也歷經多次試驗研究失敗，今年度首次獲得成功，並首次有魚苗孵化紀錄。

## 土魷魚肉質細緻且油脂均勻，素有海中「白金」之稱，由於美味絕佳且產量日漸稀少更顯珍貴。

農業部水產試驗所本年成功完成康氏馬加鱈 (俗稱土魷魚) 海上人工授精試驗，並成功孵化魚苗，6 月 30 日在農業部舉行記者會，宣布人工繁殖技術上獲得重大突破。目前魚苗培育至 45 天時，體型可達 7-15 公分，此外魚苗培育工作仍持續進行中，水試所期望將來能發展土魷魚的養殖，為我國在繁養殖技術上更上一層樓。

根據漁業署統計年報，沿近海土魷魚產量自 2001 年達 3,200 公噸高

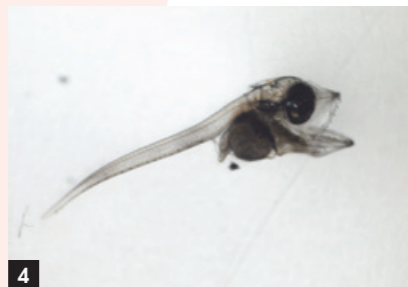
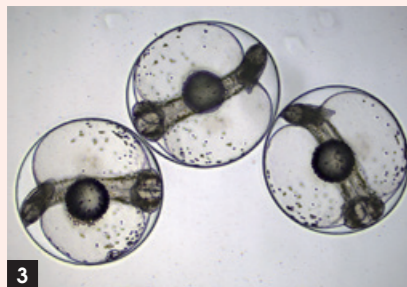
由於土魷魚為游泳能力強之洄游性魚類，體表無鱗片保護，釣獲死亡率高，國際上目前未有繁養殖相關報告。去年研究團隊成功完成全球首例的黑魷人工繁殖技術，今年研究團隊再接再厲，終於完成土魷魚的人工繁殖受精，並產出魚苗，實屬不易。

目前在魚苗培育上發現本魚種成長速度快，臺灣目前養殖魚種中，沒有任何魚種在培育 45 天體型可達 7-15 公分，或許有機會成為未來養殖的明星魚種，研究團隊將朝魚苗培育技術



上精進，期能穩定生產魚苗，也為我國在繁養殖技術上獲得重大突破。

- 1 | 土魷魚為中表層洄游性魚類。
- 2 | 農業部水產試驗所召開記者會，宣布完成全球首例土魷魚海上人工授精試驗。
- 3 | 土魷魚的受精卵。
- 4 | 孵化第9天的土魷魚。
- 5 | 孵化後第26天的土魷魚稚魚。



# 2023亞洲生技大展

## 農業科技館跨域合作

文 | 林晏伶 (財團法人台灣養殖漁業發展基金會專員) 圖 | 農業部

生技產業年度盛事「2023 亞洲生技大展」自 7 月 27 日一連 4 天在臺北南港展覽館 1 館展出，農業部設置「農業科技館」，展示試驗改良場所、農業科技研究院以及與國內大專院校合作之最新研發成果，具體呈現農業科技之先進技術與創新應用成果。

本年度「農業科技館」特以「動植物健康」為主軸，規劃「植物栽培·安全生產」、「動物飼育·精準健康」、「人工智慧·跨域應用」及「產業創

新·量能躍升」4 大主題專區，展示涵蓋農林漁牧與動植物防疫檢疫之創新技術及產學研跨域合作成果。

因應近年來氣候變化加劇，農業科技在現今社會發揮著至關重要的作用，研發重點除聚焦於提高農產品的產量、促進動植物的健康，亦將農業副產物循環再利用，減少對於自然環境的危害。

本次展出讓國人認識農業科技之

豐碩研發成果，並將提升我國農業科技的市場競爭力與拓展國際能見度。

在水產創新科技的部分，本次水產試驗所展出多項科研成果，其中 SPF 白蝦品系篩選與建立服務平臺，運用蝦類病原 PCR 檢測平臺，進行蝦類無特定病原 (SPF) 之種原篩選，且提供業界蝦類疾病檢驗的需求服務，並利用遺傳育種與基因分析，篩選成長效率高的種原及建立商業量產品系。

另外，人工智慧跨域應用—龍蝦脫殼影像智慧化辨識技術，優化高端食材市場所需的軟殼龍蝦采收，此技術係建立龍蝦脫殼行為模式影像分析，完整記錄龍蝦脫殼條件，並透過脫殼示警與自動訊息推播通知養殖戶精準采收軟殼龍蝦的時機，以達到省工之目的。



- 1 | 農業科技館。
- 2 | 苗栗區農業改良場稻黑椿象寄生蜂—黑卵蜂產量產技術獲得授權。
- 3、4 | 龍蝦脫殼影像智慧化辨識技術展示。



1

## 國產漁農風城購 三大電商平台聯合展售會

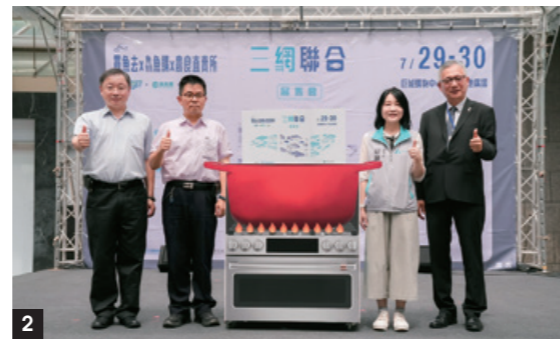
文 | 林晏伶 (財團法人台灣養殖漁業發展基金會專員) 圖 | 農業部漁業署

為讓國人輕鬆採買國產優質農漁產品，漁業署與農糧署共同攜手合作，7月29至30日在新竹遠東巨城購物中心中央廣場舉辦「鱻魚購」、「買魚去」及「農良直賣所」三大農漁業電商平台聯合展售會，現場集結全國標竿漁會、漁民團體、養殖青年、青年農民等共計14家供應業者，聯合展售尚青的國產優質海鮮及新鮮直送的農家好物，讓民眾走一趟新竹巨城就能買齊所需農漁特產。

活動首日漁業署與農糧署共同為「三網聯合展售會」揭開序幕，由漁業署副署長陳建佑、農科院代理院長

林俊宏、新竹市副市長蔡麗清及大遠百總經理羅仕清等貴賓蒞臨出席。

此次活動串聯「買魚去」、「鱻魚購」及「農良直賣所」三大農漁業電商平臺，因應全民線上線下隨時隨地的消費習慣，將線上便捷購物平台與線下人潮熱點串聯。本次參加業者更是比賽常勝軍，包含首屆白金虱王一邱家兄弟、昕鮮魚場；百大青農一夫水產、魚社長；海宴水產精品一魚之達人；產銷履歷達人一凱亞良品等，以及各地優質漁會，帶來平台最暢銷的商品組合，包含蒲燒鰻、石斑魚、文蛤等多樣商品組合。



2

現場還特別邀請蔣家小館邱貴蓉老師及享鮮餐廳何家慶老師，以簡易烹調的手法，展示許多可輕鬆上菜的料理，活動次日7月30日是日本傳統吃鰻魚的好日子—土用丑日，因此展售會現場亦販售多款國產優質鰻魚商品，讓大家能輕鬆採買及享用國產鰻魚的極致美味，在炎炎夏日食用鰻魚，可清熱消暑、補充體力、增加食慾等，是夏日食補中的最佳選擇。

1 | 三網聯合展售會共同推廣國產農漁產品。  
2 | 展售會開幕，由左依序為農科院代理院長林俊宏、漁業署副署長陳建佑、新竹市副市長蔡麗清、大遠百總經理羅仕清。

## 共創蟳蟹資源永續利用

### 首次攜手漁民標識放流抱卵母蟹

文 | 林晏伶 (財團法人台灣養殖漁業發展基金會專員) 圖 | 農業部漁業署

為了蟳蟹漁業資源的永續利用，漁業署於7月31日在新北市野柳漁港、富基漁港及澎湖縣澎湖區漁會魚市場辦理「112年試辦抱卵母蟹培育、放流暨科學研究」活動，透過產、官、學建立共同合作機制，漁民提供抱卵母蟹進行標識後放流，讓母蟹在海洋懷抱中繁衍生息，透過標識再捕獲資訊之蒐集，瞭解蟳蟹漁業資源洄游動態。

農業部於2022年7月6日修正「沿近海漁船捕撈蟳蟹類漁獲管制措施」，鋪斑蟳、紅星梭子蟹、遠海梭子蟹、善泳蟳捕撈甲殼寬提高1公分；抱卵母蟹禁止捕撈期延長2個月，今年3月29日再度修正，增訂自8月1日起禁止漁船捕撈卸下或持有腹甲離身之蟳蟹，此外，任何人不得販售或以販售為目的而陳列、展示小蟹及禁漁期間不得販售抱卵母蟹及腹甲離身之蟳蟹。

透過本次漁民提供抱卵母蟹，以T字形標籤標識在甲殼與第四步足連結之肌肉組織中，此標識方式能夠有效減少蟳蟹死亡率及蟳蟹成長脫殼後T字形標籤脫落之情形，當天標識後的抱卵母蟹會在船艙中蓄養，並在8



1



2

- 1 | 抱卵母蟹培育、放流暨科學研究活動。
- 2 | 蟳蟹標識作業。
- 3 | 漁業署署長張致盛致詞。

月1日於適當地點進行放流，藉由標識再捕獲資訊之蒐集，同時瞭解蟳蟹漁業資源洄游動態，建立產、官、學共同合作機制，讓蟳蟹漁業資源永續利用。



3

# 大小生熟皆好味

文、圖 | 黃之暘（國立臺灣海洋大學水產養殖學系副教授）

本地俗稱為蚵仔或青蚵的牡蠣，是國人再熟悉不過的貝類。因炎夏食慾不開，不時想在外打打牙祭，從百元熱炒、海鮮餐廳到深夜的清粥小菜，不論是氣味鮮香的蔭豉蚵，或是層次豐富的油條鮮蚵，以及小巧就口的蚵卷或蚵酥，美味之餘，還多能強身健體，消除疲勞。

從快速解決日常一餐的蚵仔麵線，到夜市必點的蚵仔煎，總可見到牡蠣以千變萬化形式呈現的飽滿鮮美。回到家中，偶爾煮碗海鮮粥，丟入牡蠣幾枚，或是將之簡單汆燙後，佐以油膏芥末，便是隨手美味。

年輕人偏好的，則多是那大塊頭的生蠔，更何況時興的品嚐方式，不僅有日式的炸牡蠣或是風味濃郁的牡蠣味噌鍋，也包括了久居西式自助餐人氣排行榜前三的生蠔，搭配酸香的檸檬汁、加些辛辣的洋蔥末以及墨西哥辣醬，伴著些許鹹澀海水，沿著殼緣將肥嫩飽滿的生蠔滑入口中，隨種類與品系不同，往往能感受差異明顯的風味與口感。而深閨風味及品嚐樂趣的饕餮，還多會刻意挑選季節、產區乃至號數，覓得自己喜歡的品牌與款式，把握與生蠔（oyster）一字同為 -er 節尾的月份，痛快享受一番。

因為飲食習慣、文化、料理表現與口味差異，因此臺灣從養殖生產到販售消費，多以相對較小種類與收成體型為主，另一原因，則是由於形塑鮮美風味與



滑嫩口感的主要關鍵，多來自成熟個體的飽滿生殖腺，自然在地處低緯的亞熱帶至熱帶地區，即便同種的牡蠣，也會因為成長與成熟相對快速，在體型不如溫帶生產。而造成在消費市場多依其分量大小、販售乃至料理與品嚐形式，區分為蚵仔與生蠔，甚至從其計價方式以重量與個頭區分，也不難一窺箇中差異。

不論蚵仔或生蠔其來源為野生或放養，生產方式為扦插、浮棚或吊網，之所以滋鮮味美，自然是因為

其多生長於同時受到河川攜帶陸源性養分，以及來自河口、潟湖或淺海環境漲退潮的雙重滋潤。除此之外，從早期先民以投石立樁提升產量，隨後發展出吊掛殼片吸引牡蠣苗著生成長，乃至近期多積極開發伴隨箱網培育的單體牡蠣等，都在持續促進生產之餘，同時提升了風味口感與附加價值。而伴隨近年飲食教育與食魚文化的推動，以及濱海地區深度觀光與產業體驗等活動，也讓旅人在西南沿海品嚐現剖牡蠣的鮮美之餘，同時感受蚵田風光、漁村生活，以及毫無矯飾便是道道鮮美的各式鮮蚵料理。

在所有食用貝類之中，幾乎沒有任何一種可以像牡

蠣一般，同時兼具養殖與野生、國產與進口、從小到大、由生到熟，同時還有乾有濕的多樣品嚐形式。其既能在曬乾後長期存放，並讓諸如米糕或鹹粽風味畫龍點睛的蚵干，也能是分別以拌炒或烹煮成為美味的蚵仔麵線，以及加入粉漿、雞蛋與隨地區不同而別具特色的菜蔬，形成口味獨特的蚵仔煎；更別說生鮮品嚐的現剖鮮蚵，或是伴隨酸菜薑絲與些許米酒，簡單滾煮便是鮮香一碗的蚵仔湯。而造訪馬祖，除了享用老酒麵線與紅糟鰻外，點份以當地石蚵煎蛋，並以光餅夾起品嚐，這名為馬祖漢堡的傳統吃食，絕對能搭著離島綺麗風光，伴隨誘人美味，留下深刻印象。



- 1 | 由國外進口的牡蠣，多依大小區分號數與價格，並且以顆或打計價販售。
- 2 | 蚵農將單片殼貝穿孔串起，選擇適當季節與潮汐，提供天然蚵苗附著後成長，細心照顧方能如期收成。
- 3 | 取鮮蚵經燙煮後日曬風乾，便成為氣味濃郁的蚵干，多使用於滾粥、煮湯或放入米糕及鹹粽中提味增香。
- 4 | 蚵仔與蚶及文蛤，都是常見於國人餐桌上的美味養殖貝類。
- 5 | 馬祖市場販售的石蚵，個頭雖小且難稱肥美，但脆彈鮮爽的特殊口感，卻讓人留下深刻印象。

臺灣的夏季，隨著微風拂過碧海藍天，一股美味的誘惑氛圍彷彿在空氣中飄盪，這個季節不僅是陽光明媚的代名詞，更是鮮蚵豐盛的時節，在這個令人垂涎的季節裡，蚵仔煎和蚵仔麵線成了最受歡迎的小吃，彷彿將海洋的鮮甜一口咬下。

## 台味小吃學問大

# 鮮蚵與太白粉的激盪

文、圖 | 武展丞（創意海鮮食譜作家）

**美**味的鮮蚵小吃，運用了傳統的烹飪技巧和獨特的食材組合，鮮蚵、太白粉、玉米粉和地瓜粉等多種材料，經過巧妙的配合，賦予了蚵仔煎和蚵仔麵線獨特的口感和風味。蚵仔煎煎至金黃酥脆，外脆內嫩；蚵仔麵線則是將細緻的麵線與豐富的湯頭完美結合，讓人感受到豐富的層次與滋味。

我們平常在市場所買的蚵仔，其實也就是牡蠣，主要產自彰化、雲林、嘉義、臺南和澎湖等縣市，諸如王功、芳苑、臺西、布袋、東石、七股、菜園地區等牡蠣都十分知名，牡蠣在海中透過濾食吸收營養，夏季海中營養充足長得特別快，如果沒有遇到颱風影響，通常品質肥美、價格實惠。

在產地漁民會將收成的蚵串送到加工廠做初級清洗與分離，接著分批由地方漁家婦女熟練的剖蚵取肉，

最後和鹽水包裝運送到各大傳統市場販售。我們買回家後的第一個動作就是沖水清洗，檢查是否還有碎殼，清洗完稍微瀝乾即可準備烹煮，如果當次沒吃完，則可以泡在冰食用水中，冰在冰箱儘快食用完畢。

本次示範的兩道鮮蚵小吃，都有用到地瓜粉和太白粉，蚵仔麵線使用豬骨和柴魚熬製湯底，加上現炸的油蔥酥增加古早味，鮮蚵洗淨後裹上地瓜粉汆燙，讓鮮蚵保有水分和Q彈口感，紅麵線泡水後下鍋和湯底一起煮，最後以太白粉勾芡即是麵線糊，將麵線舀到碗中，加上鮮蚵、滷豬腸、蒜泥、烏醋和香菜即可上桌；蚵仔煎則使用地瓜粉、太白粉和玉米粉調和，地瓜粉增加Q度，太白粉增加延展性，玉米粉則增加脆度，依序在平底鍋中放入鮮蚵、粉漿、雞蛋和小白菜，煎到雙面酥脆即可呈盤加上醬料上桌。



## 蚵仔麵線

材 料：蚵仔1盒、滷豬腸200g、肉羹150g、麵線1包、紅蔥頭3顆、柴魚片100g、香菜末50g、香菜少許  
調味料：豬油20g、醋少許、蒜泥汁15g、辣油（依個人喜好）、胡椒粉少許、地瓜粉100g、太白粉水100c.c.（1:1）、鹽15g、味精5g、糖10g

作法：

1. 清洗蚵仔、檢查是否有碎殼，放置濾網瀝乾水分。鍋中水滾後，將蚵仔沾地瓜粉汆燙至熟取出，放入冰水備用。
2. 豬油化開，紅蔥頭切片後放入鍋中，小火炒至焦黃取出備用。鍋中放入 3,000c.c. 水，水滾後放入包好的柴魚袋，關火浸泡 3 分鐘後取出，將炒好的油蔥酥倒入。
3. 再次開火高湯滾後放入麵線，接著放入鹽、糖、味精，轉中火煮 3-5 分鐘，再倒入太白水勾芡即可。

## 蚵仔煎

材 料：蚵仔200g、小白菜50g、雞蛋3顆、甜辣醬1罐  
粉漿水：地瓜粉60g、太白粉30g、玉米粉30g、水450c.c.

作法：

1. 清洗蚵仔、檢查是否有碎殼，放置濾網瀝乾水分。小白菜切節清洗瀝乾備用。
2. 將粉漿水混合，再倒入 450c.c. 的水攪拌均勻即可。
3. 平底鍋放少許油開中火，放入蚵仔煎熟後倒入粉漿水，放入雞蛋，接著放入小白菜、雞蛋，快熟時翻面煎，煎到中心粉熟後轉大火約 30 秒讓皮微焦即可關火取出，淋上甜辣醬即可。

家政班廚房

# 夏日魚之味

文、圖 | 余桂鳳 (花蓮縣養殖漁業生產區發展協會家政班班/指導員)、余又芪 (中華民國全國漁會計畫人員)

## 活力香鬆

材 料：去皮鯛魚片 1 片、蘋果 1/6 顆、番茄 1/4 顆、紫洋蔥 1/4 顆、生香菇 1 朵、芹菜 1 枝、美生菜 2 片、薑 3 片、蒜 2 瓣  
調味料：胡椒鹽 1 茶匙、雞粉 1 茶匙、香油 1 茶匙、地瓜粉少許、花生米粉少許

作法：

1. 鯛魚片洗淨切成丁狀，削好皮的蘋果、番茄、芹菜、生香菇、小黃瓜、紫洋蔥切成丁狀備用。蒜頭、薑切末備用。
2. 魚肉拌地瓜粉，拌勻後炸 3 分鐘左右撈起控油。
3. 把蒜末、薑末、洋蔥丁、香菇丁炒香後，再將番茄、小黃瓜、芹菜、蘋果、炸好的魚肉丁倒入一起拌炒。起鍋前加入調味料，拌勻後起鍋即可。



料理單位：花蓮縣養殖漁業生產區發展協會家政班



## 川香潑辣龍虎斑

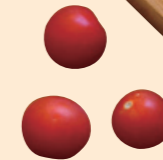
材 料：龍虎斑 1 尾、銀芽菜 150g、蒜苗 1/2 支、辣椒 2 根、蒜頭 3 顆、乾辣椒 5 支、蛋白 1 顆、玉米粉 1 大匙、大紅袍花椒 10 顆、青花椒 10 顆、香菜 1 支  
調味料：辣油 2 大匙、香油 1 大匙、醬油 5 大匙、冷開水 200g、烏醋 2 大匙、美極鮮味露 1 大匙、糖 2 大匙、低筋麵粉 5 大匙

作法：

1. 將龍虎斑取下菲力魚肉，切片，用蛋白與玉米粉抓醃備用。魚頭與魚尾沾粉備用。
2. 熱油鍋，將魚頭與魚尾炸至金黃色即可。熱水汆燙銀芽與龍虎斑魚片熟後盛盤，魚頭魚尾擺上。
3. 以辣油與香油爆香辣椒碎、蒜頭碎與蒜苗碎，待香氣上來加入乾辣椒段與花椒粒炒至上色，即可放入醬油、水、烏醋、美極鮮味露與糖，煮滾淋在龍虎斑魚片上，最後撒上香菜。



料理單位：非洲史瓦帝尼王國國王御廚 王振權



旬魚

老百姓的魚

四破是什麼魚

節錄漁業署《臺灣常見經濟性水產動植物圖鑑》



四破魚是「藍圓鰺」的俗名，俗稱此魚煮熟後，魚身很容易分成4半，故稱四破。鰺科魚類體型多樣化，紡錘形、橢圓形、卵圓形或菱形等。尾柄一般細長，有些種類其背、腹側具凹槽；兩側則具稜脊。側線完全，前部多少彎曲，有時側線上全部或部分具稜鱗。

全世界計有4亞科32屬，大約140種，臺灣目前紀錄為4亞科22屬56種。廣泛分布世界三大洋，尤其是熱帶及亞熱帶海域，有些種類可生活於半淡鹹水域，甚至淡水域。臺灣各地海域皆可發現其蹤跡。

大部分的鰺科魚類屬於中表層洄游性魚類，通常結成群沿著岸邊在不同深度的水域巡遊，部分的魚種則喜歡棲息於沙岸或珊瑚礁區。

無斑圓鰺

俗稱赤尾仔、巴攏，具1個小離鰭，新鮮時尾鰭呈紅色，側線直走全為稜鱗。



長身圓鰺

俗稱四破、肉溫仔、長鰺，側線直走部後方有3/4是稜鱗，尾鰭透明無色。

藍圓鰺

俗稱四破、硬尾、巴弄，側線直走部全為稜鱗，新鮮時尾鰭呈淡黃色。

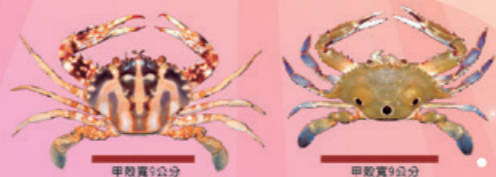


日本竹筴魚

俗稱真鰺、巴攏，側線上全為大型稜鱗。

沿近海漁船捕撈尋蟹類漁獲管制措施

+++  
+++  
+++



甲殼寬9公分

甲殼寬9公分

附圖一

附圖二



甲殼寬9公分(雌)

甲殼寬9公分(雌)

甲殼寬7公分

附圖三

附圖四



甲殼長6公分

背側

腹側

附圖五

附圖六

附圖七



腹部未自然連附於胸部腹甲之螃蟹

腹部未自然連附於胸部腹甲之螃蟹

附圖七

一、禁止漁船捕撈下列螃蟹類：

- (一) 鋪斑蟊 (*Charybdis feriatius*)：  
甲殼寬(指螃蟹類背甲橫向兩側最寬之距離)未滿9公分(附圖一)。
- (二) 紅星梭子蟹 (*Portunus sanguinolentus*)：  
甲殼寬未滿9公分(附圖二)。
- (三) 遠海梭子蟹 (*Portunus pelagicus*)：  
甲殼寬未滿9公分(附圖三)。
- (四) 善泳蟊 (*Charybdis natator*)：  
甲殼寬未滿7公分(附圖四)。
- (五) 旭蟹 (*Ranina ranina*)：  
甲殼長(指螃蟹類背甲直向兩側正中之距離)未滿6公分(附圖五)。

二、每年8月1日至12月31日，禁止漁船從事下列行為：

- (一) 捕撈將受精卵抱於體外腹側之母螃蟹(俗稱開花母蟹，如附圖六)。
- (二) 捕卸或持有腹部未自然連附於胸部腹甲之螃蟹(如附圖七)。

三、誤捕禁止捕撈之螃蟹類，不論存活或死亡，應立即放回海中，不得攜帶入港或持有。但以刺網誤捕者，限於卸貨漁港之整補區自網具上移除，置放於維生設備中，並應於漁船進港後12小時內放回海中。

四、任何人不得販售或以販售為目的而陳列、展示第一點規定禁止漁船捕撈之螃蟹；任何人不得於每年8月1日至12月31日販售或以販售為目的而陳列、展示第二點規定之螃蟹。

五、違反規定者，依漁業法第65條第6款規定，處漁業人及船長新臺幣3萬元以上15萬元以下罰鍰。

發現違規請撥打：海洋委員會海巡署緊急報案專線 118

政府：

搭乘娛樂漁業漁船限定

臺灣擁有綿長的海岸線及多樣海岸地景，配合各地特有的海氣象條件、漁業資源種類、地理特性、地方文化等因素，各地發展出獨特的垂釣方式。臺灣釣魚人口估計超過116萬人。

開放釣點

目前全臺可從事垂釣活動釣點共**156**處——  
 漁港**55**處  
 商港**15**處  
 墾丁國家公園**11**處  
 基隆嶼磯釣島礁**18**處  
 釣魚平台**3**處  
 原則開放自由釣點**54**處



復國墩漁港 (2)  
 新湖漁港 (2)  
 羅厝漁港

後厝漁港 (2)  
 六塊厝漁港  
 淡水第二漁港

竹圍漁港  
 永安漁港 (2)



草里漁港 (3)  
 水尾漁港  
 野柳漁港

基隆港 (2)



基隆嶼島礁 (18)

大武崙漁港  
 外木山漁港  
 八斗子漁港 (3)  
 長潭里漁港  
 望海巷漁港  
 深澳漁港 (2)  
 水湳洞漁港  
 和美漁港  
 福隆漁港  
 澳仔漁港



新竹漁港  
 外埔漁港  
 公司寮漁港 (2)

桶盤堀  
 蕃薯寮  
 烏石漁港  
 南澳漁港

原則開放自由釣點

非漁港、商港、國家公園及特定保護區等其他開放水域，原則上皆開放釣魚，場域主管單位及地方政府得參酌地方制度法或《野生動物保育法》第20條制定相關規範。



友善釣魚  
 三大核心精神

安全至上、環境維護、資源永續

三條崙 (2)  
 箔子寮

澎湖港 (2)

布袋港

將軍漁港  
 安平漁港 (2) 安平港 (2)

彌陀漁港  
 鳳鼻頭漁港  
 中芸漁港

高雄港 (3)

東港鹽埔漁港  
 鹽豐漁港  
 枋寮漁港 (2)

楓港漁港  
 海口漁港 (2)  
 旭海漁港  
 中山漁港

墾丁國家公園海域 (11)

漁港

依《漁港法》18條公告開放民眾垂釣區域，第一類漁港由漁業署主管，目前開放5個港口。第二類漁港由地方政府主管，目前公告開放35個港口，共計55個釣點。



資料來源 | 海洋委員會海洋保育署 整理製圖 | 大山影像工作室