

每月焦點

具有競爭力的水產品
——「MIT 石斑魚」

幫助漁民養殖有競爭力的魚

漁村再生

走過莫拉克風災後的大庄社區
如海鷗一般 重新展翅高飛

漁業推廣

Fisheries Extension

Vol. **299**

2011年8月出版
漁民與指導員適用



行政院農業委員會漁業署



烏石港夏傘

文/ 蔡佩好

烏石港的魅力身姿
是開啟仲夏回憶的大手
拉起龜山島賞鯨趣的序曲
串著蘭陽博物館的歷史點滴
萬種風情地展現

烏石港的魅力倩影
襯托著外澳沙灘的風采
浪花捲來
一片黝黑的細砂
堆疊起朵朵艷麗的傘花
這是，歡笑
新的天堂

第二屆漁港攝影比賽佳作

攝影 / 紀文龍

拍攝地點 / 烏石漁港



漁業推廣

Fisheries **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

目錄 CONTENTS



04



06



44

封面故事



大庄社區 重新展翅高飛

文 / 陳怡錢 攝影 / 劉昱閔、游忠霖
魚塭照片 / 伊甸社會福利基金會提供 (合成組圖)

以石斑產業為重鎮的大庄
也受突來的大水 造成魚塭損失慘重
如今，走過莫拉克風災後的大庄社區
如社區精神象徵的海鷗一般
重新展開羽翼 再次往寬廣天際翱翔
通過社區自主重建第一階段後
社區媽媽齊心同力整頓家園
恢復原本濱海漁村風貌與熱情

封面人物：
大庄社區發展協會理事長 莊春華

封面裡
烏石港夏傘
文 / 蔡佩好

封底裡
世界的漁港 (8)
迦納—海岸角鎮漁港
文 / 黃丁盛

封底
小港好美
文 / 陳怡錢

04 漁政要聞

- 04 馬總統與民有約，漁民節傾聽漁友建議
文 / 鍾國南 (漁業署公關科 科長)

06 每月焦點

- 06 具有競爭力之水產品—「MIT石斑魚」
文 / 陳怡錢 (高遠文化 執行編輯)
- 08 幫助漁民養殖有競爭力的魚
文 / 沙志一 (行政院農業委員會漁業署 署長)
- 10 第一線石斑養殖漁民的心聲
—2年了，災後重建之路及ECFA開放後的漁民看法
文 / 蔡佩好、黃瀚瑩 (高遠文化 特約記者)
- 16 全國首家東星斑室內養殖場誕生
預計明年正式開賣
文 / 楊文琳 (高遠文化 特約記者)
- 20 活魚上「陸」 20小時內使命必達！
文 / 楊文琳 (高遠文化 特約記者)
- 24 龍膽石斑部部精華 風味絕佳好滋味
文 / 黃鈺茹 (國立澎湖科技大學食品科學系 助理教授)
蕭泉源 (國立澎湖科技大學食品科學系 教授兼校長)
- 28 鱸鮮養生料理展 邀您「鱸來斑好康」
文 / 林巧悅 (臺灣養殖漁業發展基金會 專員)



Fisheries Extension 第299期 2011.08.15

中華民國七十五年十月十五日創刊
中華民國一百年八月十五日出版
中華郵政台北誌第489號
執照登記為雜誌

發行人：沙志一
總編輯：江英智
編輯委員：王正芳·余金妹·吳信長·林國平
郭慶老·陳茂本·黃友義·黃鴻燕
蔡日耀
(依姓氏筆畫順序排列)

編輯顧問：石聖龍
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：簡婉庭
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

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」

30 漁村再生

- 30 走過莫拉克風災後的大庄社區
如海鷗一般 重新展翅高飛
文 / 楊文琳 (高遠文化 特約記者)

52 推廣天地

- 52 設備新穎環境優良的埔心魚市場
全新啟動！
文 / 陳怡錢 (高遠文化 執行編輯)

34 活動報導

- 34 「漁耀100」百年全國漁民節慶祝活動
文 / 王一新 (漁業署 副研究員)
- 42 鮮享在地 虱目魚先行！
文 / 楊子萱 (臺灣養殖漁業發展基金會 專員)

54 漁業文化

- 54 打造色、香、味俱全的藝術國度
——奇寮國王 張弘奇
文 / 吳珮菁 (高遠文化 企劃專員)

44 港動人心

- 44 第二屆十大魅力漁港 (6)
樂活休閒 小琉球
文 / 蔡佩妤 (高遠文化 特約記者)

56 活動預告

- 56 2011臺灣國際觀賞魚博覽會
文 / 侯彥隆 (漁業署 技士)
- 56 2011石斑魚文化節系列活動開跑囉！
文 / 編輯室整理

馬總統與民有約，

文 / 鍾國南（漁業署公關科 科長）
攝影 / 湯素瑛（本刊執行編輯）

漁民節傾聽漁友建議



▲ 馬總統在農委會陳主委等人陪同下與漁民代表做雙向溝通。

100年全國漁民節慶祝活動，於7月29日至31日在新北市淡水漁人碼頭區隆重登場。為深入瞭解漁民的問題，傾聽漁民對於漁業發展的建議，馬總統特別在7月30日下午晚會之前，在農委會陳武雄主委、漁業署沙志一署長、新北市朱立倫市長、立委吳育昇以及省漁會黃一成理事長陪同，到漁人碼頭的會場與各區漁會理事長、總幹事及常務監事進行座談，對提出的各項建言作出回應。

座談會中多位漁會總幹事反映漁業相關

問題，在陳主委及沙署長就事務面回應後，由馬總統進行總結。馬總統首先強調對漁民與漁業的重視，上任甫3個月就在總統府舉辦全國漁業會議，不但深入瞭解產業的實情，也作出各項政策承諾，這3年來正逐步實現當初的諾言。

對於琉球區漁會蔡寶興總幹事提到「日春財六六八號」船長遭海盜挾持並遭美方誤擊身亡一事，總統表示已向美方強力要求道歉與賠償，雖然美方國務院高層來信表達



▲ 漁業署沙署長就事務面給予回應。



▲ 農委會陳主委答覆問題。



▲ 馬總統相信漁民「作伙向前走，漁業一定贏」。

「遺憾」，但後續還是會責成外交部協助船長家屬爭取應有的權利。針對蘇澳區漁會林月英總幹事提及沿近海資源枯竭，希望農委會能投入更多保育復育經費的意見，馬總統表示政府進行人工魚礁投放及放流魚苗等，也協助漁民降低運送成本，都是政府協助資源保育及漁業發展的成績。

總統特別提及去年他到南太平洋島國訪問，才知道臺灣的漁業在國際間深具影響力，而我們的業者也受到當地政府的高度尊重，但是遠洋鮪類和近海的漁業資源越來越少，未來必須要朝向養殖漁業發展，例如東港的黃鰭鮪養殖以及澎湖的海鱸養殖，還有石斑魚病毒疫苗的研發等等，都讓養殖業未來可以永續發展。

在回應永安區漁會何淑媛總幹事有關石斑魚養殖及天然災害低利貸款期限延長的建議時，馬總統提出各項數據強調上任後推動石斑魚產業的努力，指出透過兩岸互惠的談判，讓臺灣水產品列入降稅的項目，在簽訂ECFA之後，石斑魚輸往大陸的量是去年同期的5.84倍，秋刀魚是去年同期的7.73倍，現在臺灣的石斑魚產值已經是世界第一、產量是世界第二。石斑魚的外銷量在他上任時只有

一百多公噸、金額2千7百多萬元，但去年外銷值即達24億元，成長了87倍。

馬總統從石斑魚產業的整體面向說明政府真的非常關心漁業，例如莫拉克風災後的產業重建，為了迅速恢復災區的養殖漁業，一共運送92萬多立方米的砂石，國軍出動了4萬多車次進行運送工作，讓災區能在短時間內重新復養。總統最後強調漁業絕對不是夕陽產業，在政府與專家的投入以及漁民朋友們的努力下，相信未來大家「作伙向前走，漁業一定贏！」。



▲ 永安區漁會何淑媛總幹事提出建言。

具有競爭力的水產品

—「MIT石斑魚」



文 / 陳怡鍍（高遠文化 執行編輯）

照片 / 高遠文化、施玉惠、戴昆財、青青餐廳、臺灣養殖漁業發展基金會提供

大陸、香港的饕客吃石斑魚，都指定要來自臺灣的石斑魚，因為MIT養殖的石斑吃起來特別Q彈有勁，優質的養殖技術備受肯定。去年3月農委會開放活魚運搬船可運搬活魚至大陸如今已達15處港口，活魚在20小時內就能送達大陸，大大提昇MIT石斑的競爭力，而今年首度披露的全國首家東星斑室內養殖場誕生，又再次為臺灣養殖漁業展現「新」實力。



▲ 石斑養殖場。



▲ 馬總統下南部了解石斑養殖。



▲ 養殖七星斑。



▲ 石斑美味料理。



▲ 活魚運搬。

【署長的話】

幫助漁民養殖有競爭力的魚

文 / 沙志一（行政院農業委員會漁業署 署長）

養殖漁業已是臺灣沿海漁村很重要的經濟產業，因此漁民所養的水產品能否有競爭力，賣的價格好不好，的確是政府所關心的大事，這也就是近幾年來馬總統一直重視關心石斑魚養殖事業發展，漁業署積極推動「石斑魚產值倍增計畫」的主要緣由。

石斑魚是屬於大眾較喜愛的岩礁魚類，更因其肉質細嫩甜美並富膠質，長久以來被視為高級海鮮美味佳餚，使得石斑活魚是供

不應求之魚種；港澳及大陸是全球最大石斑魚消費地與進口國，香港每年需自臺灣、印尼、菲律賓及馬來西亞進口約7千公噸的各類活石斑，大陸在經濟起飛後，市場需求也大幅成長，根據上海海洋大學估計，目前大陸石斑魚年產量約28萬噸（含養殖、捕撈），但需求約40萬噸，而且每年正以20%在成長。由於強勁的外銷需求，近年來臺灣石斑活魚出口量也由2008年1,840公噸增加到2010年7,958公噸，池邊交易價也受到刺激而大幅上漲，2010年平均價高達每公斤303元新臺幣，今年上半年持續上漲到376元。

漁業署經評估我國石斑魚養殖產業具有地理位置、氣候適合、掌握關鍵繁養殖技術且鄰近主要消費市場等優勢後，因此將石斑魚列入「精緻農業健康卓越方案」中卓越農業六大發展項目之一，方案在行政院於2009年核定後，對石斑魚整體發展方向更臻明確。2010年3月19日農委會公告開放活魚運搬船可運搬活魚至大陸11處港口，當年就有343航次活漁船直接進入大陸港口卸魚，大大增加臺灣石斑魚的競爭力。兩岸簽署ECFA後，不但讓石斑交易管道正常化，更因大陸關稅的降低，直接促進石斑出口量大幅成長，養殖漁民多能因此獲益。相較其他養殖魚種，石斑魚深具國外市場競爭力，也能為





▲ 農委會及漁業界好友蒞臨2011年石斑魚文化節記者會，共同推動臺灣石斑。(攝影 / 湯素瑛)



▲ 漁業署未來推動拓展養殖並維持臺灣石斑魚的高度競爭力。(攝影 / 陳吉鵬)

養殖漁民帶來穩定的收益，但經歷幾次颱風災害的影響產量下降，因此漁業署於本年2月23日邀集養殖石斑魚之相關地方政府及專家學者召開會議，經充分討論後確立推動下列措施，以維持臺灣石斑魚的高度競爭力：

一、拓展養殖面積，增加生產量：

1. 加速整建屏東縣海水統籌供應系統及臺南市沿海養殖區進、排水設施，並擴大高雄、台南、屏東市LNG冷排水供水範圍，以提供優質海水，增加石斑魚養殖面積。
2. 開發推廣石斑魚養殖新品種技術，以推廣宜蘭縣、雲林縣及嘉義縣等養殖漁民，依養殖環境調整轉養或分段養殖不同種類石斑魚。
3. 協調財政部定量調降石斑魚餌料進口關稅，並以3年為期，以降低生產成本；另推廣投餵人工配合飼料，以減少用水量及病害風險。

二、強化石斑魚病害防治，提升品質：

1. 開發病毒疫苗及推廣疫苗施打。
2. 建立高生物安全飼養系統石斑魚稚魚養殖模式。
3. 建立石斑魚無特定病原（SPF）種魚培育及產卵模場技術。
4. 規劃獎勵生產優質石斑魚苗之養殖場。
5. 建立漁民正確用藥觀念，提升產品品質。

三、拓展市場，加強行銷通路：

1. 規劃舉辦石斑魚文化節，結合美食及文化，吸引國內、外饕客至產地品嚐消費，以倡導「在地生產、在地消費」之概念。
2. 積極參與國、內外食品展，開發日本、韓國、大陸北方及內陸市場。
3. 掌握國際及大陸市場通路及消費概況等資訊。

第一線石斑養殖漁民的心聲

—2年了，災後重建之路及ECFA開放後的漁民看法

專訪養殖業者（一） 黃再團

無私的付出、堅忍的精神、
堅守養殖漁業

文 / 蔡佩妤（高遠文化 特約記者） 攝影 / 湯素瑛

二〇〇九年的風災，洪水沖毀了佳冬鄉和林邊鄉的河堤，也沖毀了許多鄉民畢生的心血，那是老天給養殖業者的嚴酷考驗。當時，同意國軍打破自己的魚塭堤，供為塭豐村積水之洩洪道且不眠不休地全心全意投入協助救災的黃再團先生，在這場考驗後的2年，依然秉持著堅忍不拔精神，在養殖漁業中繼續打拚。黃再團先生接受訪問時，雖是苦笑，卻堅定的說，如果不再繼續養殖，生計要怎麼辦呢？而整體市場的需求又該怎麼辦？大概就是這般熱心且總以大局為設想的精神，水災才沒有把黃再團先生打倒，反而促使他更加堅毅，帶領著漁民努力的走在艱困的重建道路上。

目前屏東養殖漁業已逐漸的恢復，青斑、龍膽石斑、午仔魚等魚種，仍舊以大陸為主要市場，其中石斑魚已列入兩岸經濟合作架構協議（ECFA）早收清單中。問起黃再團先生對於ECFA的看法，他依然如同當年義無反顧、付出並投入救災一般的精神，熱心但謙遜地表示簽訂兩岸經濟合作架構協議（ECFA）是政府的政策，政府會有如此的決策，當然對整體國家發展是有一定程度的幫



● 現職：養殖漁業運銷合作社理事主席
主要養殖魚種：龍膽石斑、午仔、金龍魚、富貴魚

助，我們只懂得要盡自己的本分，努力將魚養到最好、品質最佳的狀態，成為在內外銷都是讓人稱讚的好產品，如此地去創造雙贏的局面。

黃再團先生更表示，全臺灣有數萬人投身於養殖漁業，養殖漁業也帶動多項相關產業發展，彼此相互影響著，如同食物鏈一般，任何一項產業都同樣佔有極重要的角色，此現象讓臺灣成為最適合人工繁殖石斑魚的地方，在經歷過風災嚴酷的考驗，屏東一帶的養殖漁民依然努力的走在漫長的重建之路上，除了期望政府能夠持續地關心並加以輔導外，更企盼有更多青年子弟們，也能夠帶著專業所學，投身於養殖漁業，帶給這一項產業更多新的氣象。

專訪養殖業者（二）陳登木 從88風災中站起來

文 / 黃瀚瑩（高遠文化 特約記者） 攝影 / 湯素瑛

家住屏東縣佳冬鄉的陳登木，退伍後就跟著從事養殖業的父親邊做邊學，至今已累積了極為豐富的經驗。

民國98年，莫拉克颱風帶來豪雨，使得颱風前不久，陳登木才剛放養的石斑魚苗，被水流沖走，不知去向，估計損失金額高達700至800萬。

倖存的10池石斑，大魚、小魚全都混雜在一起，大家齊心合力，足足花了2個星期才重新分類完成。陳登木也說，當時很多魚塭的堤防都被洪水沖垮了，還好政府突破法令限制，讓國軍從林邊溪上游運來了砂石，覆蓋魚池淤泥，並幫助漁民修復土堤，消毒並購買魚苗，對當地漁民而言助益頗大。

點對點直航、產銷履歷， 提升臺灣漁產競爭力

陳登木說，記憶中災情最為慘重的例子，除了88風災，還有民國94年發生的「石斑魚殘留孔雀石綠」事件，由於有不肖業者飼養石斑被驗出有孔雀石綠，連帶將所有循規蹈矩的石斑養殖業者都拖下水。原本一斤200多元的石斑，頓時跌價到一斤70元仍乏人問津。不過，這啟事件也促使漁會推出了自我品牌，並幫助漁民加強檢驗。



● 現職：中華民國養殖漁業發展協會監事
屏東縣養殖漁業發展協會理事
主要養殖魚種：龍膽石斑、青斑

而陳登木也在農委會輔導下，加入了產銷履歷行列，定期對魚塭進行全盤檢驗。「雖然辛苦，但是能讓消費者吃得安心，所以很值得。」同時，陳登木也積極參加講習與座談，「與學者分享的養殖資訊，對我而言有很大的幫助。」

目前陳登木飼養的石斑除了外銷大陸，也銷售到香港，「加入ECFA之後，點對點直航能提升臺灣漁產的競爭力；加入產銷履歷則能保證食品安全，讓臺灣漁產更受海外消費者青睞。」陳登木也期勉政府繼續努力，讓臺灣漁產行銷國際。

專訪養殖業者（三）謝錦明

政府、漁民齊努力，提升臺灣漁產競爭力

文 / 黃瀚瑩（高遠文化 特約記者） 攝影 / 陳吉鵬

謝錦明的父親年輕時就在屏東縣佳冬鄉從事養殖業，早在入伍前謝錦明就在魚塭幫忙，曾飼養過鰻魚、草蝦；早在民國78、79年左右，就開始飼養青斑。「與龍膽石斑相較，青斑養成時間較短，風險相對較低。」謝錦明的石斑不僅銷往大陸，還銷往日本，質量俱佳，頗受海外市場好評。

民國98年的一場88風災，卻讓謝錦明損失慘重，「魚都被沖跑了，海水池混入太多淡水，還連續停電好幾天。」粗估損失大約1,500萬，後來向政府申請了低利貸款，才能稍微緩解資金問題。

謝錦明也說，風災後林邊溪整治、海水統籌供水系統也在持續推動之中，目前已接近完成，將來養殖業者會更有保障。

更好的品質、更大的市場

謝錦明認為，臺灣石斑的優勢，在於臺灣養殖技術先進。雖然近年大陸福建地區也開始養殖石斑，但礙於氣候限制，與用藥氾濫的現象普遍，仍難以和臺灣漁業競爭。「就我所知，不少大陸消費者憂心食品安全，寧願優先選擇臺灣漁產，足以證明臺灣漁產品質受到對岸肯定。」

謝明錦說：「大陸市場極大，加入ECFA，對臺灣經濟有莫大的幫助，獲益的



現職：屏東縣養殖漁業發展協會理事
主要養殖魚種：青斑、午仔、黃錫鯛

絕不僅是養殖業，更包括其他產業。」他期盼未來兩岸可以建立更完善的合作關係，避免削價競爭，提高第一線養殖漁民的獲利。他也指出，政府推動的許多政策，諸如ECFA、產銷履歷等，皆立意良善，希望政府持續努力，替養殖業者的未來進行更長遠、完善的規劃，同時加強宣導，達成事半功倍的效果。

專訪養殖業者（四）蘇益生

漁產外銷，漁民之福

文 / 黃瀚瑩（高遠文化 特約記者） 攝影 / 黃于青（永安區漁會 家政指導員）

擔任高雄縣養殖漁業發展協會理事長的蘇益生，早在初中的年紀，就跟著父親一起在魚塢工作。退伍後，民國58年，蘇益生進入大岡山水廠服務（後來改制為自來水公司），一面上班，一面兼顧養殖工作，當時以飼養鱸魚為主，也曾飼養虱目魚、鰻魚……等。

民國70年起，蘇益生被調任至鄉公所擔任祕書，民國83年更當選鄉長，公務繁忙，魚塢轉由夫人照料，大約在民國82年，也開始飼養石斑。在民國87年卸任鄉長後，蘇益生終於能夠重回魚塢工作。

臺灣漁產，廣受好評

蘇益生養殖的青斑，是從魚卵孵化階段開始，再飼養到成魚，工作相當辛苦。不過蘇益生表示，漁業署建設的利用中油公司永安廠冷排水供應系統，對當地漁民幫助極大。這種水清潔、無污染，且低溫水能增強石斑抵抗力，並降低漁民生產成本。

為了保障消費者食的安全，蘇益生在2年前加入了產銷履歷計畫，定期檢測水質、土質……等。但也由於產銷履歷「掛保證」，蘇益生的石斑不僅外銷大陸，還外銷到格外重視食品安全的日本。

蘇益生說，養殖石斑的國家不僅臺灣，還包括越南、泰國等地。在簽訂ECFA之後，



● 現職：高雄縣養殖漁業發展協會理事長
主要養殖魚種：龍膽石斑、青斑

臺灣的漁產得以正大光明地進入大陸銷售，而且與東南亞國家相較，「臺灣漁產在大陸具有絕對的優勢」，他指出，臺灣與大陸距離近，漁產送達對岸只需16個小時，新鮮度、賣相自然優於東南亞國家漁產；另外，臺灣養殖技術進步，不濫服用藥，因此能廣受大陸消費者喜愛。「中國的市場極大，若能好好把握，才是漁民的福氣！」他也期盼政府繼續致力於河川整治、建設排水系統，造福永安區漁民。

專訪養殖業者（五） 陳文閣

三代傳承的養殖世家

文 / 黃瀚瑩（高遠文化 特約記者） 照片 / 陳文閣提供

家住高雄市永安區的陳文閣，是個標準的漁村子弟，家族投入養殖業的歷史，可追溯到祖父輩。

目前擔任高雄縣養殖漁業發展協會總幹事的陳文閣，被太陽曬得黝黑的臉龐，透露著漁民特有的樸質與堅毅。他年輕時就幫著家中長輩照顧魚蝦，爾後更一肩挑起歷史悠久的家族養殖事業。民國60年代，以養殖虱目魚為主；70年代後，除了虱目魚外，也開始養殖鱸魚、草蝦，大約從民國98年開始，陳文閣也嘗試養殖青斑、龍膽石斑，造就他的養殖經驗更加豐富與多樣性。

養殖是一種相當辛苦的工作，除了技術與勤勞外，養殖業者總難免得看老天爺的臉色吃飯，陳文閣當然也不會例外。民國98年8月8日，莫拉克颱風夾帶著狂風豪雨，席捲南臺灣，永安地區約250公頃的石斑池，大約只有10%遭到淹沒，「比起其他地區，永安相當幸運，損失較少」；但是接著99年9月19日，強颱風凡那比襲臺，陳文閣的魚塭淹水，「當時所有的魚都混在一起了，而且水災後魚塭水質渾濁，魚格外容易生病。」

掌握中國市場，提升漁民獲益

陳文閣指出，永安地區的養殖優勢之一，在於當地業者除了以海水養殖石斑，在漁業署協助興建供水系統後，能夠充分引用



● 現職：高雄縣養殖漁業發展協會總幹事
主要養殖魚種：龍膽石斑、青斑、金目鱸魚

中油永安液化天然氣廠的冷卻水。在夏季時分，冷卻水大約比一般海水溫度低了5℃左右，讓魚池水溫約維持在攝氏24℃到25℃之間，池內的石斑彷彿在「吹冷氣」一般，活力十足，抗病力較佳，魚肉品質也特別好，對於漁民而言也兼具便利、降低養殖成本的益處。

陳文閣也指出，政府在簽訂ECFA之後，當地的石斑漁產得以以正常化管道進入大陸，漁民獲益匪淺。陳文閣說：「其實現在不僅是石斑魚外銷中國，臺南地區的虱目魚也即將『登陸』。」他也以多年經驗提出建議，希望政府未來對養殖業者進行協調與統整，以免單一魚種同期生產量過剩，造成魚價下跌。「最重要的還是希望兩岸政治繼續維持穩定，養殖漁業得以欣欣向榮。」

專訪養殖業者（六）黃聰能 讓世界看見臺灣漁業！

文 / 黃瀚瑩（高遠文化 特約記者） 攝影 / 游忠霖

黃聰能在高雄市永安區投入養殖業已超過30年以上，目前擔任當地漁會監事的他，早年以飼養草蝦為主，目前的養殖主力則是青斑、龍膽石斑。

黃聰能為我們說明龍膽石斑養殖過程：龍膽石斑大約從8公分的魚苗開始養起，養至大約120公斤時才能上市，「一條魚得養上4到5年。」其間對石斑小心翼翼地呵護自然不在話下，「除了颱風可能帶來損失，也怕魚兒受到病毒襲擊『感冒』。」談及養殖業的辛勞，黃聰能笑著說：「早就已經習慣了，所以也不覺得特別辛苦。」

簽訂ECFA，讓臺灣漁產走出去

黃聰能認為，臺灣養殖業最大的競爭優勢，就是我們的養殖技術領先世界各國，「東南亞地區的一些國家，現在也陸續投入石斑養殖。由於東南亞的氣溫高，石斑生長較快，但是他們的養殖技術還是遠遠不及臺灣。況且當地常有藥物濫用的狀況，相較之下，臺灣漁產品質更好，安全也更有保障。」

目前黃聰能飼養的石斑，有高達80%外銷海外，「臺灣加入ECFA，對漁民非常有幫助，外銷魚貨量有明顯的增加，如



現職：永安區漁會監事

主要養殖魚種：青斑、龍膽石斑

此當然能增加漁民的獲利。我認為簽訂ECFA是勢在必行的趨勢，好處顯而易見。」

黃聰能也期盼，當地生產的石斑魚除了外銷，國人也能品嚐到石斑的美味。所以目前漁會正在研發各樣相關石斑產品，「也期盼永安將來能與休閒漁業結合，讓社會大眾走入永安，盡賞漁村之美，也帶動地方觀光發展，請大家都能多多支持臺灣漁產！」



▲ 馬總統特地南下視察石斑魚養殖情況。(攝影/施玉惠)

全國首家東星斑室內養殖場誕生 預計明年正式開賣

文 / 楊文琳（高遠文化 特約記者）

照片 / 施玉惠、戴昆財、臺灣養殖漁業發展基金會提供



▲ 馬總統傾聽養殖業者戴昆財說明石斑魚卵的養成過程。
(攝影 / 施玉惠)

馬英九總統於7月21日特地南下和石斑養殖業者座談，並前往枋寮鄉視察石斑魚養殖情況，參觀「臺灣石斑大王」戴昆財的養殖場。戴昆財表示，ECFA讓石斑魚可以「光明正大」前進大陸，石斑魚價格漲至10餘年來最好的價錢。他並向馬總統建議，臺灣要有競爭優勢，應大力推廣養殖高經濟價值的東星斑。

戴昆財說，10餘年前到菲律賓做野生龍蝦貿易生意時，他觀察到香港人不僅愛吃龍蝦，更愛吃高價石斑魚，由於資源越來越



▲ 全國首例室內養殖東星斑。(照片 / 戴昆財提供)



▲ 東星斑幼魚。(照片 / 戴昆財提供)

少，看好市場的他在回國後決定投入石斑魚養殖業。全世界現有8種石斑魚種是透過人工繁殖成功，戴昆財就繁殖了6種，分別是龍膽石斑、老虎斑、藍瓜斑、金錢斑、東星斑及油斑，目前正在挑戰的則是同樣受到香港饕客喜愛，且價錢居高不下的「蘇眉」。

目前臺灣養殖最大宗的青斑，是石斑魚中價格最低的，戴昆財在98年底發現菲律賓和澳洲野生東星斑產量減少，但香港、大陸對東星斑的需求量卻大增，因此投入東星斑養殖的研究。戴昆財指出，東星斑共有7個種類，包括東星、西星、泰星、燕子星、炮星、什星及帝王星，魚身色澤有紅、黃和

黑，一般而言，菲律賓的東星斑因色彩較紅較討喜，價格最高。

中文學名為豹鰐的東星斑，產地位於東南亞地區及澳洲大堡礁，近年大陸市場對東星斑的需求大增，而澳洲海域大量減產，勢必要依賴養殖，戴昆財說，東星斑原本並不適合陸上池養殖，只適合箱網養殖，經過多年研究，找出陸上養殖成功的重要條件，包括：養殖環境需水質清晰、水流不能太急、水溫不能低於攝氏20度，水深要有20米深，克服困境後於2004年成功並量產，但之前均在馬來西亞養殖，ECFA簽訂後，臺灣到大陸的時程比東南亞還要短，20小時到大陸36小

東星斑小檔案

中文名：花斑刺鰐鯊

學名：*Plectropomus leopardus*

俗名：豹鰐、紅條、七星斑、東星斑

原產地：東南亞地區及澳洲大堡礁

市場商機：產地菲律賓和澳洲的野生東星斑產量減少，但香港、大陸對東星斑的需求量卻大增。

市場需求量及產值：每年需求5,000多噸（僅此香港及大陸市場，未含臺灣及日本），產值約100多億。

市場價值：最高經濟的養殖魚種，一斤1,500元新臺幣是一般石斑的五倍價錢。



► 石斑達人—戴昆財。(攝影 / 游忠霖)



時到香港，跟東南亞相比，臺灣的養殖環境最好，離大陸的地點最近，所以決定將東星斑移回國內養殖，於去年在枋寮建了室內養殖池，以流水過濾方式，提供清淨的水質養殖東星斑。

自稱是永遠的「石斑魚黨」的戴昆財，目前父子倆持續共同努力進行相關研發，除了在枋寮有16公頃的養殖場，在越南、馬來西亞及菲律賓都有養殖場，戴昆財說，根據他的了解，大陸的石斑魚產量一年不到5千噸，臺灣有1萬8千多噸，二岸簽署EGFA後，臺灣石斑魚的價格是10餘年來最高，而目前臺灣普遍養殖的石斑魚種類有俗稱青斑的瑪

拉巴石斑、點帶石斑和龍膽石斑，戴昆財認為，東星斑的價格是一般石斑的價格5倍，未來應推廣養殖東星斑，對水產養殖業者的助益將更大。

戴昆財說，很多人只看到他現在的成功，但他覺得自己只是特別「熬」，很敢投資，例如為了養殖東星斑，5年就花了7千萬，曾經養2萬尾到最後只剩一尾，最後還是克服困難養殖成功，目前枋寮的養殖場中有16個池，可養24,000尾（約200~300公克／尾），預計101年即可收成上市，一年產值可超過3千萬。

陸上魚塢養殖東星斑 注意事項：

1. 水質清澈
2. 水流不能太急
3. 水溫不能低於攝氏20度
4. 池水要夠深

戴昆財表示：

「養魚要什麼魚種是很重要的，因同樣的成本及時間，收成的價格相差好幾倍。」



一直勇於挑戰的戴昆財，下一步就是要成為水產業界第一家上市上櫃公司，員工不到20人的龍佃海洋生物科技公司，目前年產值3億，看好龍佃的未來，陸續有20餘家公司主動希望成為股東。戴昆財豪氣的說，上市後要成為生物科技股的股王。🐟

市場常見石斑魚比較圖：

魚種	市價 (100年8月)	市場概況	前景
瑪拉巴石斑 學名： <i>Epinephelus malabaricus</i> 俗稱：黑點石斑、青斑 	240元／斤	大陸及香港市場佔9成，內銷佔1成	較低價的石斑魚。
點帶石斑 學名： <i>Epinephelus coioides</i> 俗稱：紅點石斑、青斑 	240元／斤		較低價的石斑魚。
鞍帶石斑 學名： <i>Epinephelus lanceolatus</i> 俗稱：龍膽石斑、龍躉石斑、花尾躉 	270元／斤		產量會繼續增加。
藍身石斑 學名： <i>Epinephelus tukula</i> 俗稱：金錢斑 	460元／斤		未來臺灣的指標魚，可銷大陸內陸市場，運送時損傷率低。
花斑刺鰷 學名： <i>Plectropomus leopardus</i> 俗稱：豹鰷、紅條、七星斑、東星斑 	1,500元／斤		最高經濟的養殖魚種。
棕點石斑 學名： <i>Epinephelus fuscoguttatus</i> 俗稱：老虎斑 	400元／斤		臺灣九孔池可改養老虎斑。

（以上資料經由石斑養殖業者戴昆財口述整理）

活魚上「陸」

20小時內使命必達！

文 / 楊文琳（高遠文化 特約記者） 攝影 / 游忠霖



▲ 泰宏水產運銷業者林清德。

站在全新的活魚運搬船前，泰宏水產運銷業者林清德笑得開心，他說，ECFA開放，就像為臺灣的水產養殖業者及運銷業者大開方便之門，不但不必再擔心過去銷往大陸時的風險，目前更是價量齊揚。

「漁船運搬養殖活魚管理辦法」於99年3月19日修正發布，政府並訂定「臺灣地區漁船航行至大陸地區許可及管理辦法」，開放活魚運搬船得申請直接航行至大陸廈門、廣東等十餘處港口，過去臺灣活魚運搬船無法直航到大陸，必須繞經香港轉運，ECFA開放後，目前臺灣漁船可直航大陸15個港口，如此一來，搬運時間和成本都比過去減少一半，林清德說，以前我們的活魚運搬船都得

偷偷摸摸的進大陸，有觸法風險相當大，如今經過漁業署和各部會協商後，終於可以合法正當的把臺灣的石斑魚銷到大陸去。

目前合法登記的活魚運搬船共計19艘，但都是利用現有漁船進行改造，使用中古漁船改造完成的運搬船，運載量、魚的存活率、搬卸效率都受原有條件限制，漁業署為開拓更寬廣的活魚海外市場，推動建造全新的活魚運搬船補助方案，讓看好未來活魚市場，原本向船東租船的林清德也決定投入重資打造5千萬的全新活魚運搬船，並獲得漁業署補助1千5百萬，林清德說，他即將於9月開航營運的新船，也是國內第一艘漁業署補助建造的活魚運搬船，每航次將可運送6萬斤的

活魚，相當務實的林清德正對於新船進行活魚維生設備的裝置，以提升活魚運輸效率，降低活魚運搬的成本。

祖父是討海人，父親兄弟都從事水產養殖的林清德，自己也從事養殖漁業，十幾年前開始從事活魚運搬的行銷，但以前只能運到香港，經過10幾年的摸索和等待，終於等到ECFA開放，林清德說，海運的時間較短，讓臺灣的養殖活魚在市場上更有競爭力，雖然目前國內活魚運搬船不到20艘，但對於國內的水產業扮演了很重要的角色，空運的費用1公斤要1百元，但海運1公斤不到20元，而東南亞運到大陸的運輸成本不但比臺灣高，到岸後魚的賣相也比臺灣差，林先生打趣的說：其他國家因為運送過程的技術不夠好且時間長，因此青斑運到大陸都變成「紅」斑。



▲ 開放活魚運搬船，使搬運時間和成本都比過去減少一半，更提昇石斑產業。

林清德說明，活魚運搬船和一般漁船最大的不同就是需要配備有活魚維生設備，當活魚車到達港邊時，會將魚以麻醉方式進入睡眠狀態，但只有5分鐘左右魚就會恢復活力，因此工作人員需要很快的將魚搬運至船上的活魚艙中，活魚艙中有循環水系統，並灌入氧氣，讓魚維持在最穩定的活動狀況。

林清德指出，雖然東南亞也有石斑，但臺灣石斑魚的肉質、健康度都佳，接受度最高，泰國石斑比臺灣便宜，但口感不如臺灣，大陸



▲ 漁業署補助的活魚運搬船嶄新全貌。



一、清晨捕撈活魚。



二、全程以純氧魚池運送，此泡沫為魚池供給液態氧所產生，而這也代表活魚於魚箱中呈現穩定的狀態。



三、先從上方以手撈網捕撈活魚。



四、接而將活魚裝入魚袋中。

也養很多石斑，但因氣溫關係，大陸比臺灣「早寒晚熱」，也就是冷得比臺灣早，又熱得比臺灣晚，而農曆10月到隔年2月是石斑魚的旺季，銷量佔全年百分之50以上，可是這段期間大陸除了海南島以外都無法供應活魚，而臺灣全年都可出貨，這就是臺灣市場最大的優勢，加上臺灣水產有很好的產業鏈，分工細又完整，配套也很完整，只要善用自己的優勢，未來市場更是大有可為。

由於臺灣石斑魚養殖技術精良，大陸、香港的饕客吃石斑魚，都指定要來自臺灣的石斑魚，所以活魚運搬船以載運石斑魚為主，並以大青斑、小青斑及龍膽石斑為主，他個人經營的活漁船，在旺季一、兩天就必須載運一趟，由於開放直航

後，以15、6個小時就到大陸的航程來算，3天就可跑2趟。目前臺灣的活魚運搬船主要從東港、興達港或將軍港出發，10艘有9艘都是到大陸。

在東南亞幾個主要養殖石斑魚的競爭國中，透過活魚運搬船到大陸沿海以臺灣所需時間最短，只要15到20個小時，菲律賓、馬來西亞、泰國和印尼等地則需3到13天，臺灣已經掌握大陸活魚消費市場的相對優越條件。林清德說，ECFA開放前，大陸的關稅加貨物稅就要百分之20幾，如今關稅降下來，成本價格降低，市場更有競爭優勢，造成大陸需求量增加，臺灣石斑活魚不必擔心沒銷路，今年連淡季的魚價都突破了10幾年來新高，外銷量價齊揚讓養殖業者都受惠，也帶動相關產業的活絡。



五、將四周繩子集合。



六、勾住吊勾。



七、活魚從魚池裝入魚袋後，再掛吊至活魚運搬船。



八、將魚袋放至活魚艙，並以系統循環海水及液態氧供應，維持活魚穩定。



九、魚貨入艙。

龍膽石斑部部精華 風味絕佳好滋味

文 / 黃鈺茹（國立澎湖科技大學食品科學系 助理教授）
蕭泉源（國立澎湖科技大學食品科學系 教授兼校長）
攝影 / 湯素瑛

石斑魚為暖水性魚類，主要分布於熱帶、亞熱帶海域，屬移動緩慢之底棲魚類。全世界的石斑魚種類約400多種，但具經濟價值的養殖種類不到一半。臺灣目前養殖種類以龍膽石斑、瑪拉巴石斑、點帶石斑等為主。漁民花了10多年的時間，突破了自然條件的限制，將龍膽石斑養殖在魚塭與海上箱網裡，其養殖技術的成功是臺灣的驕傲，8公分的小魚苗在一年間可長到2、3斤，第2年即可長到15斤，第3年又再成長1倍，極具經濟價值（鄭，2009）。市面上其他種類石斑約只有1斤重，而龍膽石斑收穫體種則常在20~30斤間，肉質較佳，故被稱為「斑王」。目前主要養殖在南臺灣及澎湖地區，年產量4,000公噸，80%外銷香港、大陸及日本（鄭，2009）。

為使國人了解食用「斑王」之好處，以下透過Q&A，將龍膽石斑魚所蘊涵之美味與機能性成分介紹給消費者，期許將這特色食材好康報給國人「知」與「吃」。



▲ 龍膽石斑美味料理深受香港、大陸人喜愛。(照片 / 漁業署提供)

Q1：龍膽石斑在香港非常「火紅」，想吃的話，還得排隊才吃得到，為什麼它那麼好吃？臺灣民眾吃得到嗎？

過去養殖技術未成熟，野生龍膽石斑捕撈來源短缺下，香港民眾採預約登記制，現今臺灣養殖之龍膽石斑已大量外銷香港、大陸，但仍供不應求，原因是臺灣龍膽石斑之繁養殖技術優於各國，特別是魚肉品質更受消費者喜愛，老饕們分析說：臺灣龍膽石斑吃起來肉質Q彈有勁，風味就是不一樣，在於臺灣漁民之優異養殖技術及所給予的完善

▼ 龍膽石斑全魚利用，各部分都有不同營養成份。(攝影 / 陳吉鵬)



(照片 / 圓山提供)

餌料，並兼具有健全的品質安全管理，所以MIT的「斑王」當然人人搶囉！在農委會推動下，臺灣的消費者更有福啦，除了可以前往以龍膽石斑為主題之餐廳享受其各部位外也可輕鬆選購不同截切部位之龍膽石斑冷凍宅配到府。

Q2：營養價值相當高的龍膽石斑，到底該吃哪個部分，而它的養生效益何在？

龍膽石斑脂肪含量高，而在脂肪酸組成方面，與植物或陸上動物不同的是其富含 ω -3高度不飽和脂肪酸DHA（二十二碳六烯酸）和EPA（二十碳五烯酸），每100克肉分別約為800與200毫克，中骨之DHA含量更高

達2,000毫克，在水產品中屬佼佼者。DHA和EPA可降低血清膽固醇、低密度脂蛋白蓄積，除能預防動脈硬化、腦血栓及心臟疾病外，亦可增強免疫力、抑制免疫性發炎症之發生，而DHA也已被證實有助於嬰孩腦細胞之發育。

龍膽石斑亦含豐富之蛋白質，每100克肉約為20克，另富含胺基酸，每100克肉約為1.3克，已知胺基酸（包含甲肌胺與肌胺）具有抗氧化、降血壓、調節酵素活性、防止細胞老化和改善組織缺氧等生理功能。游離胺基酸以牛磺酸、甘胺酸與精胺酸為主，牛磺酸在水產物中最多，陸上動物少，植物則無此游離胺基酸。像其他魚貝類一樣，龍膽石斑亦富含牛磺酸（每100克肉約為160毫克），其具有調節細胞滲透壓、降低膽固醇與血脂作用及調節神經衝動等功能，已被認為具有防止疲勞、明目等功效，牛磺酸為貓的必需胺基酸。而精胺酸在細胞分裂扮演重要角色為癒合創傷、除氨、增進免疫和激素之作用。

龍膽石斑之核苷酸化合物中以肌苷酸含量最高，每100克肉約為260毫克，肌苷酸與游離胺基酸之甘胺酸、丙胺酸、麩胺酸等為重要呈味成分，此為此魚味道鮮美原因之一。此魚中骨不僅富含 ω -3高度不飽和脂肪酸，礦物質特別是鈣、磷含量甚多，為熬湯良好材料。



▲ 愛美的女性可多食用含膠質豐富的龍膽石斑。



▲ 多食用富含牛磺酸的龍膽石斑，有助體力恢復。



▲ 大廚示範鱸鮮養生料理情形。

Q3：聽說龍膽石斑的膠質非常豐富，那它的精華之處在哪？

龍膽石斑皮甚厚，魚皮富含膠原蛋白，食用者可攝入許多膠質，對皮膚與關節有益。已知膠原蛋白具有抗氧化作用（Mendis *et al.*, 2005），且可作為食品乳化效果及膠質化功能（Gbogouri *et al.*, 2004），此外口服膠原蛋白也有防止肌膚老化、關節退化及抑制骨質疏鬆的效果（Iwai *et al.*, 2005）。而龍膽石斑魚頭、魚皮、魚肚各部位膠質豐富，口感極佳，可汆燙、炭烤、三杯或是切片涮涮鍋。

Q4：在烹調的過程中，有什麼需要注意的，而且各部位該怎麼調理呢？

頭部：富含優質蛋白質、胜肽、 ω -3 高度不飽和脂肪酸，且礦物質（鈣、磷）特高，有益骨骼發展。富含膠原蛋白，適合鍋品料理，滑嫩具彈性。



▲ 美味的石斑料理，廣受大眾喜愛。

下巴：活動力最強部位、肉質具彈性，游離胺基酸達434mg/100g，可提高鮮味作用，預防疲勞、適合勞動工作者補充體力。經鹽烤具酥脆口感。

背肉：各項營養成分均高，富含胜肽，具有抗氧化、降血壓、調節酵素活性、防止細胞老化等功能。核苷酸含量達330mg/100g，可提高鮮味作用。適合各式調理。

腹肉：各項營養成分均勻，脂肪含量

▼ 龍膽石斑適合各式料理，創意料理變化無窮。



(照片 / 金都提供) 龍膽石斑魯肉飯。(攝影 / 湯素瑛)



(照片 / 臺北華國大飯店提供)



(照片 / 青青餐廳提供)

高，另富含DHA和EPA。肉質細嫩、味道鮮美，適合各式調理。

中骨：富含魚類各項營養成分，其中鈣、磷等礦物質與高度不飽和脂肪酸含量特高，富含膠原蛋白，熬湯味佳。

魚皮：富含膠原蛋白，Q彈有勁，適合燙後涼拌或鍋品料理。

魚肚：膠質豐富，口感極佳，可汆燙、炭烤、三杯或是切片涮鍋。

龍膽石斑魚可說是全能型的食材，適合各種蒸、煮、炒、炸、燉、烤、燻等烹調法，為一值得讓廚師大顯身手的魚。採高溫短時間烹煮，可將營養鎖留在肉質中，即使較長時間烹調，其肉質仍保有彈性，所流出汁液富含營養，不宜捨棄。


對龍膽石斑調理有興趣者可參考2009年漁業署出版之料理書“龍膽石斑**魚宴**”（ISBN-978-986-01-9464-7）。

Q5：什麼人該吃什麼部分？

嬰幼兒、孕婦、中老年人可多食用龍膽石斑肉與中骨處，因其富含 ω -3高度不飽和脂肪酸DHA和EPA，DHA和EPA可降低動脈硬化及心臟疾病外，亦可增強免疫力，而DHA也已被證實有助於嬰孩腦細胞之發育。中老年人食用魚皮可獲取多量膠質。

龍膽石斑含牛磺酸具有調節細胞滲透壓、降低膽固醇與血脂作用及調節神經衝動等功能，已

被認為具有防止疲勞、明目等功效，亦建議勞動工作者與運動選手食用有助於體力恢復。

龍膽石斑肉質細嫩、味道鮮美，其優點為蛋白質豐富易消化，胺基酸組成均勻優良，肌肉結締組織少，易消化吸收；含碳水化合物少，熱量低，又具有上述營養素與機能性成分，是一種營養良好的食物，亦推薦愛美的女性食用可減少熱量攝取且其膠質豐富。 

參考文獻：

鄭安倉，2009。龍膽石斑生產概況。漁業推廣，275: 14-15。

黃鈺茹、蕭泉源。2009。龍膽石斑各部位化學、營養呈味及機能性分析研究。行政院農業委員會漁業署農業管理計畫成果報告（98研培-9.1-漁-01（21））。

黃鈺茹、蕭泉源。2010。龍膽石斑各部位化學、營養呈味及機能性分析研究。行政院農業委員會漁業署農業管理計畫成果報告（99研培-9.1-漁-01（21））。

Gbogouri, G. A., Linder, M., Fanni, J. and Parmentier, M. 2004. Influence of hydrolysis degree on the functional properties of salmon byproduct hydrolysates. Journal of Food Science, 69: 615-622.

Iwai, K., Hasegawa, T., Taguchi, Y., Morimatsu, F., Sato, K., Nakamura, Y., Higashi, A., Kido, Y., Nakabo, Y. and Ohtsuki, K. 2005. Identification of food-derived collagen peptides in human blood after oral ingestion of gelatin hydrolysates. Journal of Agricultural and Food Chemistry, 53: 6531-6536.

Mendis, E., Rajapakse, N. and Kim, S. K. 2005. Antioxidant properties of a radical-scavenging peptide purified from enzymatically prepared fish skin gelatin hydrolysate. Journal of Agricultural and Food Chemistry, 53: 581-587.

繪鮮養生料理展

文 / 林巧悅（臺灣養殖漁業發展基金會 專員）

邀您「繪來斑好康」

2011臺灣美食展「繪鮮養生料理展」將於8月18日到8月21日在世貿中心展出！熱鬧滾滾，好康一籬筐！有大人小孩都喜歡的互動遊戲，讓您從遊戲中輕鬆貼近石斑魚，好玩的石斑猜猜樂、知識+、對對碰等你來挑戰！只要在美食展4天活動期間，到世貿中心「繪鮮養生料理展館」參加講座、遊戲，考考您對石斑的認識，就有機會獲得每天限量150張，面額500元的飯店（餐廳）石斑魚料理「繪來斑好康折價券」，可於全省17家餐廳使用！

	飯店名稱	地址&聯絡電話	石斑好料優惠說明
北	臺北國賓大飯店	臺北市中山北路二段63號 (02)2100-2100轉2370、2376	薑絲綠筍浸虎斑 NT\$1,300元／條 紫櫻酸蜜煎魚柳 NT\$680元 金蒜椒麻焗龍膽 NT\$580元 薑米魚線炒絲苗 NT\$420元
	臺北華國大飯店	臺北市林森北路600號 (02)2596-5111轉2450桂華會館	「白玉石斑捲」NT\$約每兩65元（依時價調整） 「柴香鮮石斑」NT\$約每兩65元（依時價調整）
	亞都麗緻大飯店	臺北市中山區民權東路二段41號 (02)2597-1234轉天香樓	天香名饌每位NT\$1,280元+服務費10% 使用亞都麗緻美食展【天香名膳】雙人套餐券（NT\$1,980元/組），得享2客『天香名饌』套餐，等同享有每客套餐原價7折優惠。 （註：繪來斑好康折價券不得與本店餐券合併使用）
	饌巴黎大飯店	臺北健康旗艦店：(02)3765-3888 臺北市松山區健康路156號1樓 新竹竹北會館：(03)658-2899 新竹縣竹北市光明六路東一段181號2樓 新竹台元會館：(03)560-1688 新竹縣竹北市台元一街3號 高雄夢時代會館：(07)823-3388 高雄市前鎮區中華五路789號6樓	「金醬龍斑翠玉蔬」 肉質細密是野石斑魚的最大特色。魚肉加上蘿蔓的創意搭配，再沾上黃芥茉醬，更是特別的組合。這是一道光聞到味道就讓人口中唾液不斷分泌的功夫菜，口味清爽創新，鮮嫩石斑滿盈的醬香，滑嫩的肉質，加上鮮香的魚香汁，讓人忍不住一口接一口。（價格已含服務費）
	Sowieso餐廳	臺北市四維路88號 (02)2705-5282	「嫩煎石斑魚磯煮鮑魚佐三星蔥蔬菜醬」NT\$780元 「低溫潮流烹石斑魚海大蝦佐紅椒堅果醬」套餐NT\$1,360元（以上價格皆需加10%服務費）
	海霸王企業集團	中山店：(02)2596-3141 臺北市中山北路三段59號 長安店：(02)2552-2205 臺北市長安西路287號 蘆洲店：(02)2281-7711 新北市蘆洲區中山一路88號 土城店：(02)2266-4835 新北市土城區中央路一段22號 城市商旅航空館：(03)385-3017 桃園縣大園鄉埔心村中正東路442號	鮮霸王—海霸王集合三大元素『創意料理、新鮮食材、飲食潮流』於8月18日~9月18日期間推出『海霸王臺灣石斑鮮魚餐』新鮮優惠價NT\$8,000元+10%服務費（十人桌菜）。 活動期間至海霸王各店消費『海霸王臺灣石斑鮮魚餐』者，即贈送羅夢湖威士忌一瓶（市價620元）。



照片 / 國賓提供



照片 / 樺榮海鮮提供



海霸王臺灣石斑鮮魚餐
照片 / 海霸王提供



石斑東洋風西京燒
照片 / 圓山提供



照片 / Sowieso餐廳提供



照片 / 青青餐廳提供

北	儂來餐廳	臺北市民生東路2段147巷11弄2-1號 (02)2505-0891	推出「夏日海鮮大賞」讓消費者體驗精緻海鮮饗宴「清蒸石斑」售價NT\$980元，主廚將鮮味露與魚露1:1方式調成醬汁與石斑魚清蒸，增加魚肉鮮鹹風味，醬汁香濃帶上鮮辣汁組成口感味道多層次的海鮮料理綿滑的口感。8/18~9/18點選料理，即贈送海鮮和風沙拉價值NT\$380元
	頂廚國宴	臺北市明水路598號 (02)2532-7755	石斑料理-原價NT\$1,100元 特價NT\$800元 憑〈鱸鮮養生料理專刊〉，到本餐廳即送宜蘭蔥包一個。
	青青餐廳	新北市土城區中央路3段6號 (02)2269-1127	「臺灣廚神阿發師」駐店督軍，結合傳統台菜及時尚創意料理，提供饕客，時尚、懷舊、養生、創意的品味宴席，台菜海鮮桌菜價格：整桌（10）人訂價NT\$9,800元~12,800元單點每人約NT\$400元
	宜蘭渡小月餐廳	宜蘭市復興路三段58號 (03)931-4688	節令海鮮依當日價格而訂，配合專刊，來店點選此料理即贈國宴糕渣一份。每日限定數量有限，售完為止。
中	金都餐廳	南投縣埔里鎮信義路236號 (049)299-5096	花香龍膽石斑 原價NT\$530元/份；特價NT\$480元/份（6人量/份） 龍膽石斑 原價NT\$610元/份；特價NT\$550元/份（6人量/份） （以上另加收10%服務費）
	中港海鮮樓	臺中市梧棲區中興路20號 (04)2657-8888	單點一「清蒸石斑魚」每兩NT\$45 桌菜一選用6,000元以上桌菜，即可享用鮮美的「清蒸石斑魚」乙份。（本店免收服務費）
南	東石樺榮海鮮餐廳	嘉義縣東石鄉塭港村52-43號 (05)373-0612	雙人份石斑魚海鮮套餐 鱸鮮養生料理活動期間（100.8/18~100.9/18） 原價NT\$1,600元 嚐鮮價NT\$1,380元（免收服務費）
	龍門客棧餐廳	臺南市七股區中寮里8-41號 (06)780-0658	1.夏戀龍膽石斑（西瓜綿）／2.鱸鮮龍膽涮涮鍋
	佳珍海鮮餐廳	屏東縣東港鎮光復路二段47號 (08)835-4898	1.紅麴石斑麻油麵線／2.蔥燒石斑魚／3.照燒石斑皮 本店不含服務費；來店用餐即送小櫻花蝦小菜一盤。
	東昇餐廳	屏東縣東港鎮光復路二段66號 (08)832-3112	清蒸紅條（時價）
東	銘師父餐廳	花蓮縣吉安鄉明義六街38巷22號 (03)851-3999	龍膽石斑套餐NT\$1100元+服務費10%， 點此套餐招待流沙包、馬告香煎龍膽石斑等9道菜

場外我們精心準備更多優惠給喜愛石斑魚的民眾！自8月18日~9月18日止，結合臺北國賓大飯店等17家知名餐飲業者同步推出「鱸鮮養生料理行銷活動」；另有3家餐廳亦配合特惠活動，推出各式美味、優惠的石斑魚料理。搭配由行政院農業委員會漁業署及臺灣養殖漁業發展基金會發行的「鱸來斑好康」500元折價券，讓您輕鬆省更多、便宜享受高檔好料！快來搬好康唷！

註：臺北陶園經典飯店（臺北市士林區福華路114號）、第一壽司屋（臺北市長安西路10號）
臺北圓山大飯店（臺北市中山北路四段1巷1號）亦配合鱸鮮行銷活動推出個別餐廳特惠。

漁村再生

走過莫拉克風災後的大庄社區 如海鷗一般 重新展翅高飛

文 / 楊文琳（高遠文化 特約記者） 攝影 / 游忠霖



▲ 自主重建計畫社區觀摩活動合影。（照片 / 伊甸社會福利基金會提供）

雖然在八八風災時水淹到一層樓高，社區中許多魚塢遭到大水沖毀，但生命力強韌的大庄社區，早已復原得看不出重災的痕跡，就像社區精神象徵的海鷗一般，展翅高飛。

位於屏東枋寮鄉的大庄漁村，產業以水產養殖為主，全村百分之70以上的土地都是養殖魚塢，站在村內任一個角落，一眼望去，幾乎滿是魚塢的池水映照著天光，水車忙碌得打個不停，不時有魚兒們爭著搶食機器灑出的飼料，從早上5、6點開始，魚車穿梭在不同的魚





▲ 屏東大庄村也是石斑養殖重鎮之一。(照片 / 伊甸社會福利基金會提供)

塭抓魚送往市場，大庄社區發展協會理事長莊春華說，社區內養殖的魚種相當多樣，包括最大宗的石斑、烏魚、海鱺等魚類，大約有十餘種不同的魚。

莊春華理事長回憶八八風災來襲時，突來的大水造成許多魚塭損失慘重，水淹至一層樓高，所幸大水最後由中華大排疏洩而走，加上附近軍營調來兵士協助清理家園，以及政府的復建措施，因此在很短的時間內就整頓完成，目前進駐大庄社區的伊甸社會福利基金會枋寮生活重建中心社工許廷安，對於大庄社區的復原力也印象深刻。參與屏東縣莫拉克風災後社區自主重建計畫第一階段的大庄社區，順利於第一階段完成了人員的培力工作，經過屏東縣政府委員們評鑑，更得到全縣第2名，接下來第二階段將重新規劃社區內的空間及環境，期待讓社區內景觀煥然一新，重新為社區注入一股新景象。

大庄社區在審核通過莫拉克風災後社區自主重建計畫第一階段後，由嫁到大庄已20餘年的賴櫻美擔任培力員，個性開朗積極的賴櫻美，聚集了一群願意做事的社區媽媽們，這些漁村媽媽們不但幫忙整理社區，協助環境綠美化，還進行資源回收，每個月賣出的資源回收品數千元都做為志工交流聚會的基金，每月一次的聚餐，媽媽們各顯手藝



▲ 大庄社區發展協會的理事長莊春華。



▲ 社區紅樹林生態區。

帶來自家的拿手菜，大家還一起種樹、學做手工皂、學跳舞，巧妙的透過各種活動凝聚強化社區意識。伊甸基金會枋佳服務中心也在大庄村活動中心旁的媽媽教室開辦「海鷗之家—國小學童課後照顧班」，未來還將開辦關懷據點照顧老人家的健康和生活。

大庄村位於枋寮鄉西北隅，包括大庄聚落、下寮聚落及海鷗聚落，沿海屬於侵蝕性海岸，為防止浪潮帶來的災害，海邊築起長長的水泥海堤，堤防內是民國64年左右興建的海鷗海水遊樂場，屬於枋寮鄉公所經營管理，當時曾投入大筆經費做了各項遊憩設施，還有一個相當巨大的海鷗標誌，可惜海水遊樂場因為管理不善而荒廢，留下的大型

海鷗則成了大庄的標誌，看到大海鷗就知道這是大庄村。大庄

人自立自強的自85年度起陸續辦理漁村社區整建工作，先後完成社區排水整建及加蓋、海鷗公園停車場綠美化工程、社區活動中心整建、海鷗標誌周邊綠美化工程等，並曾在屏東縣清淨家園評比中拿下枋寮鄉第1名。

雖然大庄社區的範圍並不算大，但社區內卻有不少值得探索的景點，除了曾經擁有海水遊樂場，大庄社區還有聽起來很浪漫的維也納森林，目前也成了另類的生態森林，有數百隻白鷺鷥將它作為棲息地，整群鷺鷥齊飛的景象相當壯觀，連最近相當受到歡迎



▲ 白鷺鷥。



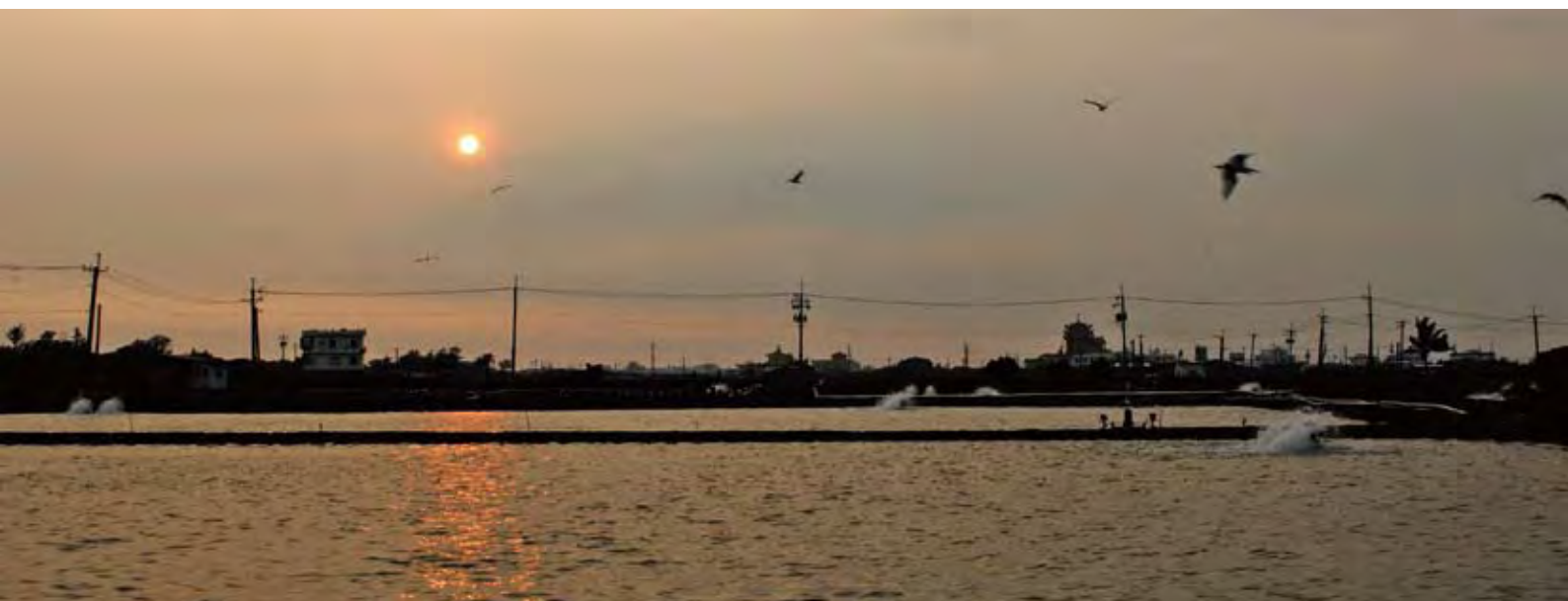
▲ 涼拌海菜。



▲ 味噌海鱺湯。



▲ 乾煎海鱺。



▲ 夕陽西下的魚塭景緻。

的電視劇「新兵日記」，都看中當地少人打擾及保持生態原貌的特色到場拍攝。社區內還有紅樹林生態區，在橋邊就可以看到一根根水筆仔在水面上長得茂密。村內還可以看到乃木將軍紀念碑，這是清朝割讓臺灣之後，日軍乃木希典將軍率領的第二師團船艦隊由枋寮登陸上岸的地點。

大庄社區發展協會理事長莊春華表示，他從祖父那一代就是討海為生，之後逐漸轉為養殖漁業，收入比較穩定也比較沒有風險，莊春華目前養殖龍膽石斑，他說，ECFA開放後，魚價越來越好，對養殖業有很大的幫助。大庄社區除了石斑養殖為大宗，村內還有「海鱺達人」跟專做海鱺的水產包裝工廠，被稱為「海鱺達人」的陳永財，生產相

當多魚苗供給澎湖的箱網養殖業者，由於海鱺的價格近年相當不錯，社區內也有不少人養殖海鱺。

經營水產包裝的陳清烈，不巧選在八八風災前和女兒一起成立專以海鱺為主產品的鯨龍水產，公司才成立就因風災大水面臨斷貨的危機，如今貨源回穩，父女倆也開發出各式海鱺產品，包括海鱺生魚片、魚排、魚肚、魚頭、火鍋魚片、魚尾及魚湯等各式產品，行銷至全臺各地。連社區內的漁村媽媽們也都相當捧場，環保志工隊隊長張簡秀惠及隊員石麗華，利用來自當地魚塭生產的海鱺做出一道道漁村美食。走過八八八風災的大庄，早已恢復了濱海漁村的風貌和熱情，漁村媽媽張簡秀惠說：「希望有更多人來我們的庄頭玩！」社區居民歡迎大家前往看看已經從風災中重新振翅而飛的大庄社區。🐟



▲ 社區專做海鱺水產包裝工廠的「海鱺達人」－陳永財。



▲ 海鱺魚排片。



▲ 海鱺火鍋魚片。



文 / 王一新（漁業署 副研究員） 攝影 / 湯素瑛

百年全國漁民節慶祝活動

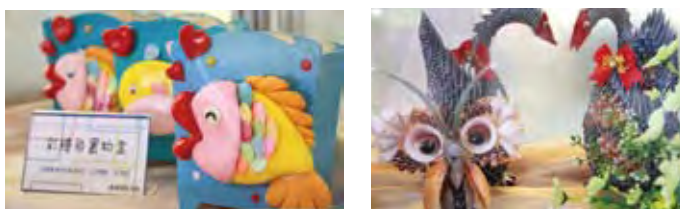
「漁耀100」建國百年全國漁民節慶祝活動自7月29日起一連3天在風光宜人的新北市淡水漁人碼頭舉行，漁民節是屬於漁民朋友的重要節日，每年藉由漁民節活動表揚模範、優秀漁民，肯定過去一年來漁民朋友終日辛勤工作所做的貢獻。今年全國漁民節慶祝活動由臺灣省漁會主辦，並由淡水區漁會聯合新北市瑞芳、萬里、金山及貢寮等五

區漁會共同推動，舉辦一系列漁民節慶祝活動。

主辦單位臺灣省漁會及淡水區漁會先在7月29日下午6點在淡水福容愛之船遊輪飯店，設宴為來自全國各地的漁會代表、模範漁民及優秀漁民接風洗塵，漁業署重視此一盛會，由署長親自率相關主管參加，向遠道而來的受獎人員致賀。



▲ (由左至右)新北市副市長李四川、吳院長、馬總統、陳主委、黃理事長共同擊鼓揭開晚會開幕煙火秀。(照片 / 淡水區漁會提供)



▲ 各區漁會靜態成果展示。(攝影 / 許俊郎)

整個慶祝活動由7月30日下午1點半直到7月31日下午5時，在活動會場舉辦各種精采活動，包括獅陣鑼鼓、街舞大賽、漁農特產展售、漁友歌唱大賽、漁鄉文化導覽、海巡艦艇參觀、全國漁會之家政班、田媽媽、四健會成果展及DIY教室。



▲ 彌陀區漁會虱目魚產品展售。



▲ 嘉義區漁會蚵捲產品展售。



▲ 特勤隊伍表演超高操船技術，演出「精彩一百」。(攝影 / 許俊郎)



▲ 沙署長前往娛樂漁船碼頭迎接弱勢社福兒童，歡送他們快樂出航。

30日當天會場中最吸引目光的是由社工及家政媽媽陪伴基督教芥菜種會愛心育幼院、私立普賢慈海家園、新北市新泰社福中心及雙和社福中心共計76位可愛的小朋友，進行為他們設計貼心的套裝行程，包括搭乘娛樂



▲ 由社工及家政媽媽陪伴社福兒童遊覽淡水河岸。

漁船遊歷淡水河岸、參觀海巡艦艇、魚風鈴DIY、田媽媽成果品嚐等，小朋友到達會場後，沙署長立刻從百忙中抽空到娛樂漁船碼頭迎接，還親切的導護小朋友登船。



▼ 海巡艦艇登艇參觀。



▲ 省漁會黃理事長頒發第一名程素芳(瑞芳區漁會)。



▲ 漁廣陳臺長頒發第二名蔡秀慧(萬里區漁會)。



▲ 淡水區漁會吳理事長頒發第三名藍淑惠(金山區漁會)。

(以上三張照片由許俊郎攝影)



▲ 騎警隊伍引導受獎車隊入場。(攝影 / 許俊郎)



▲ 竹籤藝術達人蔡政欽作品展示。(攝影 / 許俊郎)



▲ 街舞比賽冠軍由省漁會黃理事長頒發獎金並合影。



▲ DIY老師教學。(攝影 / 許俊郎)



▲ 佛郎明哥舞表演。



▲ 受獎人走紅地毯通過學校儀隊槍門陣仗入場，備受禮遇。
(照片 / 淡水區漁會提供)

全國漁民節慶祝系列活動



▲ 馬總統頒發模範漁民獎。(照片 / 淡水區漁會提供)

當天全國各漁會領導幹部齊集淡水，臺灣省漁會藉此良機，特於下午6時，先行安排馬英九總統與全國各漁會領導幹部於漁人碼頭文化大街5樓展覽廳進行座談，馬總統致詞強調，他上任三個月就舉行全國漁業會議凝聚許多共識，現在正逐項兌現當初承諾的漁業重要施政，他深信臺灣漁業可以大步向前，絕非夕陽產業。對於琉球區漁會陳情有關美軍在索馬利亞海域打擊海盜，導致我漁船船長傷亡之事件，馬總統表示已指示外交部要積極與美方交涉，要求道歉及賠償。

座談結束後，馬總統在由文化大街步行到表揚晚會會場，沿路與民眾打招呼，廣場上散步遊憩的民眾瞬間全部圍攏過來，爭相與總統握手，幾乎要擠倒安全人員，小馬哥魅力果然不同凡響。

許多漁民朋友所關切、而政府過去未能達成的漁業政策，現在都已積極完成百年全國漁民節晚會總統馬英九特別強調自己非常瞭解漁民朋友對國家及社會的重要性，並表示，有許多漁民朋友所關切、而政府過去未能達成的漁業政策，現在都已積極完成，諸如漁船用柴油補貼由定額方式改採依油價14%浮動補貼，較以往定額補貼金額每公秉多增加30%；對小型漁船筏舷外機用汽油也納入補貼；漁筏收購金額較以往約提高30%、漁船約提高15%；提高未滿100噸漁船(筏)休漁獎勵金20%。總統同時也表示，政府大幅增加養殖進排水設施及海水供應系統設施整建經費約3倍，落實推廣海水養殖政策；核准活魚運搬船至香港及大陸地區，大幅降低運銷成本，使石斑魚出口量(值)在3年內增加3倍，這些成果是實實在在假不了的。



▲ 吳院長頒發全國優秀漁民獎。(照片 / 淡水區漁會提供)



▲ 陳主委頒發全國優秀漁民獎。(攝影 / 許俊郎)



▲ 胡副主委頒發全國優秀漁民獎。(照片 / 淡水區漁會提供)

而行政院吳敦義院長上台致詞表示，漁業在經濟、社會及生態面的價值，是永遠無法抹滅或取代的。近年來政府在國際漁業談判上獲得突破性進展，爭取參與很多國際漁業組織，就是國際上公認臺灣的漁民和政府可以落實漁業管理，是現代化的漁業強國。而國內養殖業方面，政府公告「臺灣地區漁船航行至大陸地區許可及管理辦法」，核定19艘活魚運搬船直航大陸福州馬尾等15個港

口，臺灣優質的養殖水產品，現在可有效快速的拓展大陸水產品市場。

頒獎晚會中馬總統親自頒獎表揚陳安全、李政祈、王清泉、連盈來、張順德、黃利祥、洪慶川、呂新發、李保順、王明和、王麗珠、吳界圓等12位模範漁民。大會中也分別表揚了王民權等25位優秀漁民、義行獎林清山與績優承銷人黃正峰。其中義行獎得主林清山先生在99年3月間擔任蘇澳籍勝隆漁31號輪機長，強忍病痛拖救友船，導致自身病情延誤不治。林清山先生長子林國宏代表領獎時感性的表示，在這樣盛大的場合由署長手中接過這個獎，代表國人知道爸爸的付出是有價值的。



▲ 義行獎得獎者林清山由長子林國彥代表頒獎。(照片 / 淡水區漁會提供)



▲ 街舞比賽第一名於晚會登台演出。



▲ 淡水漁人碼頭綻放美麗的煙火，期待明年臺南見！
(照片 / 淡水區漁會提供)

晚會熱鬧群星齊聚 水上煙火璀璨奪目

頒獎晚會邀請綜藝大姊大白冰冰主持，現場並由張秀卿、黃妃兩大金曲台語歌后跨刀演出，《超級偶像》三連霸人氣王朱俐靜、《夜市人生》知名演員葉家妤、《新兵日記》傅子純等帶來精采歌唱表演等，更有難得一見的水上煙火秀饗宴，由專業團隊採高難度的中低空施放，80米高度的煙火燦爛宛如觸手可及，讓所有民眾大飽眼福。



▲ 綜藝大姊大白冰冰主持晚會。



▲ 《夜市人生》知名演員葉家妤。



▲ 金曲台語歌后黃妃。



▲ 《超級偶像》三連霸人氣王朱俐靜。



▲ 歌后張秀卿會場逗趣演出。

100年度全國模範漁民獎名單



陳安全 (照片 / 淡水區漁會提供)

專業別 / 遠洋

推薦單位 / 高雄區漁會



李政祈

專業別 / 沿近海漁業

推薦單位 / 蘇澳區漁會



王清泉

專業別 / 沿近海漁業

推薦單位 / 金山區漁會



連盈來

專業別 / 沿近海漁業

推薦單位 / 淡水區漁會



張順德

專業別 / 沿近海漁業

推薦單位 / 中壢區漁會



黃利祥

專業別 / 沿近海漁業

推薦單位 / 梓官區漁會



洪慶川

專業別 / 沿近海漁業

推薦單位 / 東港區漁會



呂新發

專業別 / 魚塭養殖

推薦單位 / 雲林區漁會



李保順

專業別 / 魚塭養殖

推薦單位 / 南縣區漁會



王明和

專業別 / 魚塭養殖

推薦單位 / 中華民國養殖漁業發展協會



王麗珠

專業別 / 沿近海漁業

推薦單位 / 瑞芳區漁會



吳界圓

(照片 / 淡水區漁會提供)

專業別 / 魚塭養殖

推薦單位 / 彰化區漁會



▲ 漁業署沙署長志一（右四）、烹飪達人林美慧老師（中）、主持人Mijung（左二）、養殖基金會董事長蔡日耀（左一）、臺北魚產運銷公司總經理陳清華（右一）一起推薦好吃虱目魚。

鮮享在地—虱目魚先行！

文 / 楊子萱（臺灣養殖漁業發展基金會 專員） 攝影 / 湯素瑛（本刊執行編輯）



▲ 漁業署沙志一署長蒞臨現場致詞。

「鮮享在地—虱目魚先行！」臺灣優良國產水產品中元節聯合展售會，100年8月6日、7日二天在臺北希望廣場（臺北市八德路一段49號）熱鬧登場。

本次活動邀請「漁樂新視界」主持人Mijung和烹飪達人林美慧老師搭檔，現場示範並解說「三杯虱目魚」、「乾煎虱目魚」、「脆筍虱目魚湯」三道開胃虱目魚料理，漁業大家長沙志一署長也蒞臨現場推薦虱目魚，並與現場民眾一起品嚐現做的虱目魚美味料理，帶動活動熱鬧氣氛。

展售會也邀集漁業產銷團體共襄盛舉，展售新鮮虱目魚、無刺虱目魚肚、虱目魚丸、虱目魚鬆、虱目魚脯、虱目魚皮等虱目魚產品及當



▲ 乾煎虱目魚。



▲ 脆筍虱目魚湯。



▲ 三杯虱目魚。

令時鮮魚貨及加工品。為提供現場民眾試吃品嚐各式美味的水產品料理，提高大眾購買需求，各攤位整點時刻皆安排限量試吃。臺南市養殖漁業發展協會提供乾煎虱目魚肚及新鮮白蝦、彌陀區漁會提供虱目魚丸湯、屏東縣養殖漁業發展協會提供午仔魚味增湯、高雄市養殖漁業發展協會提供虱目魚鬆土司等，試吃人潮絡繹不絕，民眾反應亦十分熱烈。

目前正值虱目魚盛產期，虱目魚富含蛋白質、多種維生素、礦物質及微量元素等，營養價值很高，被視為如牛奶般的優質營養



▲ 漁業團體展售虱目魚等產品供民眾選購。



▲ 展售會現場品嚐現做的虱目魚湯。

品，所以又有牛奶魚(milkfish)之稱。虱目魚也是成長中孩子與年輕女性最佳的蛋白質來源，豐富的膠原蛋白對於保持皮膚與身體彈性更是養生之寶。它特殊的良質胺基酸對現代人來說，是最沒有負擔的營養。虱目魚幾乎可全魚利用，除魚肚、魚頭為老饕首選外，魚背肉可製成魚漿、罐頭、魚丸、魚鬆等產品。虱目魚肉質鮮美，風味獨特，而且料理變化多，不僅可以煎、滷、煮湯、燉補，也可以涼拌，適合夏令食用，是炎炎夏日補充流失元氣的最佳選擇。

享受國產虱目魚美味目前正對時，國人消費在地當季國產水產品，不但符合健康概念，也節能減碳，照顧國內漁民，真是一舉數得。現在各大賣場推出許多促銷活動，請大家把握機會，不要錯過營養豐富又好吃的虱目魚產品喔！🐟

第二屆十大魅力漁港 (6)

樂活休閒 小琉球

文 / 蔡佩妤 (高遠文化 特約記者)
攝影 / 游忠霖

遠離都市的塵囂，乘著船來到這一座珊瑚之島

藍天、白沙、清涼的海水

豐富多樣海洋生物

神秘傳奇的地方傳說

道地獨特的美味小吃料理

與世隔絕般地悠閒漫步

世外桃源，小琉球



二日
旅遊

第一日

- 杉福生態廊道
- 田媽媽美食
- 觀光半潛艇
- 中澳沙灘（落日）

第二日

- 花瓶岩浮潛
- 蛤板灣
- 烏鬼洞
- 厚石群礁
- 白燈塔
- 百年榕樹



位處於高雄後方的琉球嶼，和其他離島最大的地方在於這裡的冬季不受東北季風影響，而且整年都有豐富的漁獲，還有得天獨厚的優美景色，非常適合冬季旅遊。歡迎大家來一場琉球冬季之旅，感受不一樣的休閒樂活風情。

總幹事 蔡寶興





▲ 繽紛的海底世界，需要你我共同守護。



▲ 小琉球美麗的海底世界。



▲ 海洋志工團隊。
(以上照片由海洋志工隊提供)



▲ 志工們整理重裝備及將清除的漁網分類。



▲ 海底志工將覆蓋在珊瑚上的漁網清除。



▲ 小琉球為綠蠐龜的重要棲息地。(攝影 / 游忠霖)

【海洋志工隊 守護綠蠐龜】

小琉球這一座美麗的珊瑚礁島，也是綠蠐龜的棲息地，他們的可愛，逗趣的身姿，總可以在琉球嶼附近的海域瞧見，然而，沉在海底的許多廢棄漁網與垃圾，卻常是不經意的危及到這些寶貴的海洋生物，不僅是綠蠐龜，許多活躍於此的生物亦是。

被稱為龍王的李重震先生，在初學浮潛之初，見到海底受到破壞，又見到許多生物因此受傷身亡，在痛心這片繽紛美麗的海底受到破壞之餘，開始固定在每週一，背著氧氣瓶、帶著各式工具下水去清除廢棄的魚網與垃圾，這樣的想法與行動，漸漸的凝聚了許多當地的民宿業者與重視海洋生態保育的

民眾，大家自發性的組成海洋志工隊，有錢出錢、有力出力，共同為這一片美麗的海洋盡一份心力。

海洋志工隊最主要的工作就是：清除海底廢棄漁網以及垃圾，聽起來簡單，其實可不容易呢！水域組的志工負責潛水到海底清除垃圾，陸域組的志工負責控制竹筏以及接運垃圾，一點一滴的清除沉在海底覆蓋珊瑚、傷害海洋生物的物品。這樣的工作將近2年了，琉球嶼的海底正慢慢的恢復美麗的景致、海洋生物受到的威脅也逐漸的減少，然而，這樣的清除工作效果還是緩慢，最重要的還是：身為人類的我們，不要再任意的拋棄漁網以及亂丟垃圾到海裡啦！



▲ 小琉球重要的地標－花瓶岩，也是浮潛熱門景點。

【夏天就是要玩水!】

花瓶岩浮潛

位於琉球嶼東北側白沙尾海灘的花瓶石，是琉球嶼的象徵性地標。花瓶石是一塊高約 9 公尺的珊瑚礁石灰岩，上粗下細的身姿，頂端還有叢生的綠草點綴，像極了插滿花草的花瓶。受到地殼隆起作用影響，這裡不僅有一大片珊瑚礁群，是海洋生態的活教室之外，更是許多海洋生物喜愛聚集的地點。穿戴整套的浮潛裝備，這裡可是與魚共舞的最佳地點唷！



▲ 生態豐富，美不勝收。(照片 / 漁業署提供)



▲ 跟著解說員認識潮間帶海洋生物。



▲ 「土鬼」名為雲雀殼菜蛤。



▲ 藍指海星。



▲ 粗刺海膽。

潮間帶

琉球嶼是一座典型的珊瑚礁島，週遭潮間帶擁有豐富的珊瑚礁群，海洋生物非常多樣化，魚類至少有631種，而軟體動物則大約有468種，來一趟琉球潮間帶尋訪體驗之旅，可感受趣味豐富的海洋知識，也能充分了解海洋生保育的重要性；但是別忘了，有些潮間帶生物可是含有毒性的，因此建議您，應聯繫當地解說人員陪同前往以保護自己。



▲ 不用搞得全身濕答答，也能親眼目睹美麗的海底世界。

觀光半潛艇

來到小琉球，一定要拜訪它那海底迷人的珊瑚礁及美不勝收的熱帶魚群，因此小琉球也成了浮潛的熱門島嶼。來到這你可以選擇找專業的浮潛教練帶你下水，也可以選擇搭乘海底觀光船，舒適地坐在透明窗前，慢慢欣賞那群可愛的美麗嬌客。

【其他景點】



百年榕樹

位於白燈塔南方，據聞二戰結束後，許多日軍堅守武士精神在此自刎，爾後居民在此建立宗祠祭祀。



白燈塔

位於琉球嶼南側，興建於1929年，屬國際性燈塔，又有「白燈樓」之稱，是觀察螢火蟲的好去處。



杉福生態廊道

生態廊道由廢棄軍事要地改建而成，此處地景特殊、豐富且完整，是欣賞地質景觀的最佳地點。



烏鬼洞

有著古老又神祕故事的烏鬼洞，漫步穿梭在各式型狀地珊瑚礁群間的步道上，別有一番趣味。



蛤板灣

又稱為「威尼斯海灘」的蛤板灣，有著長約100多公尺的貝殼沙沙灘，是遊客戲水、觀賞夕陽的日落景點之一。



厚石群礁

綿延不絕的珊瑚群礁海岸，造就小琉球厚石群礁的奇特景點，鬼斧神工的自然美景，給人們無限想像。



▲ 櫻花蝦炒飯。



▲ 油魚子。



▲ 鬼頭刀干炒菜。

【品嚐美食海景相伴】

田媽媽簡餐

位於小琉球旅遊服務中心2F的田媽媽簡餐，是由琉球區漁會轉導經營的休閒餐飲中心，在這不僅能好好一邊享用田媽媽料理，還能欣賞那白沙港熱鬧的景象與海景。這裡有供應價格便宜又實在的三菜一湯及水果，也有當地著名的鬼頭刀干特色料理，若你想嚐嚐東港著名的櫻花蝦炒飯在此也有供應，而最受推薦就是口感細綿帶甘的油魚子，搭配上那脆香多汁的蘋果切片，更是甘甜清爽，值得前往品嚐！

小琉球旅遊服務中心2F

電話:08-861-3724

營業時間:10:00~22:00

【中秋團購好禮！】

產品訂購專線：08-861-3491

香腸禮盒

即將來臨的中秋節佳節裡，香腸是家家戶戶不可或缺的烤肉食材之一。小琉球除了有在地著名的琉球香腸外，琉球區漁會也推出海鮮香腸，取自富含豐富的DHA、EPA等的黑鮪魚、新鮮的花枝及具有口感的飛魚卵與豬肉相互搭配製成，不僅增加其咀嚼口感，營養更是加分。



鬼頭刀禮盒

採用在地特色新鮮魚貨特製而成的魚鬆或魚干，可自由搭配組合，送禮自用兩相宜。



八村民宿
電話：08-861-1133 / 08-861-1188
傳真：08-861-1399
地址：屏東縣琉球鄉民生路43~2號

▲ 色彩繽紛的八村民宿，只要窗簾一打開，海景隨即映入眼簾。

【海洋VILLAS渡假村】

八村民宿

八村民宿有許多可愛的別稱：彩色的八村、快樂的八村，甚至還有人稱之為幸福的八村。八村villas的誕生過程很特別，在八位夥伴聚在一起聊天時產生了如此的構想，八個人蓋了八棟房子、八種不同的色彩，而琉球鄉又有八個村，因此「八村」便在小琉球為大家服務，期望帶給每一位旅客幸福又滿意的度假之旅。

▼ 小琉球八村民宿泳池區，夏日消暑的好去處。
(照片 / 八村民宿提供)



地中海海景渡假村

一幢刷白的牆面、藍色圓尖屋頂建築，佇立於一片翠綠的草原上，屋前是一片蔚藍的海洋，別懷疑，這裡不是南歐而是小琉球。以地中海風格而建的地中海海景渡假村，利用小琉球的天然美景，結合不同的元素與裝飾，打造出截然不同的度假風情。置身於翠綠美景之間，斜躺在藤椅上，吹著海風，聆聽海水與浪濤的呢喃對話，亦或細數夜空中的星子，打造專屬於你的琉球樂活之旅。🌊



◀ 慵懶的午后
靜靜地欣賞海景。
(照片 / 地中海
海景度假村提供)

地中海海景渡假村

電話：08-861-1007 / 08-861-2212
住址：屏東縣琉球鄉復興路161-9號



設備新穎環境優良的埔心魚市場

全新啟動！

文 / 陳怡鈺（高遠文化 執行編輯） 攝影 / 游忠霖

▲ 馬總統等貴賓共同為埔心魚市場開幕剪彩。(攝影 / 施玉惠)

開在高速公路上的人們，總在夜晚中趕著回家休息去，而在同一條道路上，卻有人趕著將新鮮魚貨送到魚市場拍賣，好讓新鮮魚貨上早市。新興建完成的埔心魚市場離員林交流道800公尺，與原址相較下，離中山高速公路縮短了3公里路程，並具備更寬敞的停車空間，讓魚貨的運輸更為便利。

全新改造的魚市場，拍賣空間廣達668坪，較舊有市場增加近168坪，其挑高13公尺，以無柱結構的大跨距設計，使魚市場顯得更現代化、更明亮二樓也設參觀步道，可居高臨下參觀拍賣。目前擔任全國漁類商業公會監事林榮潭，也是今年榮獲績優承銷人，他表示「空間變得寬敞了，魚貨也多了更有選擇性。」另一位也榮獲績優承銷人的蕭燕雪，也表示「地方變得更寬敞，停車更為便利。」

遷建後新場址的空間不僅擴大，硬體設備也符合現代化市場需求，資訊更透明化，可說是一處具現代化、科技化及多元化的批發魚市場。彰化區漁會總幹事陳諸讚表示，為提高魚市場運作機能，特



▲ 陳諸讚總幹事積極推動埔心魚市場，期許未來朝向多元化服務的魚市場邁進。

埔心魚市場

彰化縣埔心鄉員鹿路5段290號

採用荷蘭式電腦拍賣（目前共有7線）

拍賣空間：約668坪

拍賣時間：02：40~04：30（週一休市）



▲ 清晨5點多時的埔心魚市場人潮漸去。



▲ 佔地668坪的魚市場的拍賣空間，提供承銷人更舒適的採購環境。

荷蘭式拍賣	英式拍賣
<ul style="list-style-type: none"> ● 價格公開化 ● 價格由高往低下降，在變動的過程中，只要承銷人先行出價即為得標者，可快速拍賣並由最高價者得標。 	<ul style="list-style-type: none"> ● 價格公開化 ● 先開出底價，再由承銷人以競價方式，往上加價，於某個設定時間點後，最後出價得標者。
埔心魚市場	肉品市場（毛豬拍賣）

別設置零下50度的超低溫冷凍倉儲建置，挑高10米，共計160多坪，儲位合計704板，可放置魚貨700多噸，設置的目的，主要為了調節魚產季節，提供給魚貨主及承銷人有合理交易價格，另一方面也便利承銷人、魚貨主儲放魚貨，減少魚貨失鮮問題。

在凌晨的夜晚中，燈火通明的魚市場特別感到耀眼，這裡沒有傳統老舊魚市場的擁

擠、吵雜及緊張；1985年埔心魚市場創設第一代電腦拍賣鐘系統，一路走來，隨著科技的進步，如今已演進至第四代，不僅提供資訊公開透明化，使用者可直接透過電腦、3G手機進行相關資訊查詢，未來更能推動直接線上訂單服務機制，朝向成為多元化服務及高效率的魚市場邁進。📱

第一階段 11:00~02:30

第二階段 02:40~04:30

第三階段 拍賣期間至結束



▲ 理貨員鍵入魚貨資料。



▲ 魚貨拍賣。



▲ 手動查詢貨單（上）
電子感應查詢列印貨單（下）。



攝影 / 游忠霖

打造色、香、味俱全的藝術國度 ——奇窯國王張弘奇

文 / 吳珮菁（高遠文化 企劃專員）
照片 / 張弘奇提供

來到奇窯，看到架上排放著未上色的陶瓶和牆上的陶瓷畫作品，一旁的廚房傳出一陣香氣，走進另一個空間，甚至有美妙的音樂及歌聲，張弘奇的奇窯王國，讓每個過客，都有佇足在此的理由。

在彰化員林長大的張弘奇，魚從小就是記憶裡的一部分，颱風過後最喜歡到淹水的田埂間抓魚，是生活裡最大的樂趣，張弘奇說。曾經在民歌餐廳駐唱，為最早的民歌手，後來因緣際會進入陶藝的世界，成為風格獨具的陶瓷畫藝術家，一路走來，魚始終陪伴張弘奇的起起落落，也成為低潮時期創作的另一股動力，「看到魚總能忘了所有的疲憊！」張弘奇這樣形容。

張弘奇的作品中總少不了魚與對環境、心境的寫照，總能從中找到許多趣味。



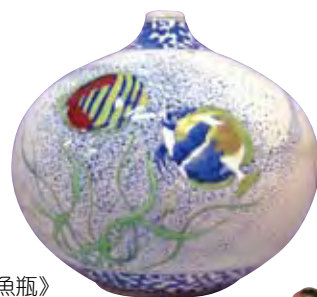
▲ 張弘奇熱愛磯釣，也是箇中高手。



▲ 版畫《渴望的世界》



▲ 版畫《月光下的悸動》



▶ 《釉裏紅多彩八仙魚瓶》



▲ 《伴侶》

《月光下的悸動》描繪張弘奇的童年回憶，在清晨太陽與月亮交接之時，與爸爸一同在鄉間小路上。坐在向前行駛的腳踏車上，小張弘奇卻只關心一旁水塘的魚，對魚的喜愛可見一斑。

《釉裏紅多彩八仙魚瓶》以八仙魚為主題、並在魚尾點上一抹釉裏紅，有畫龍點睛之效，燒出的成品也呈現出釉裏紅的特色，沉穩、耐看，不如鮮紅的豔麗，但有朱紅的深邃，張弘奇說，釉裏紅燒製難度高、成品率低，故能燒出色彩飽和的釉裏紅，著實是一件不容易的事，也是很有挑戰的嘗試。

《伴侶》裡以人、魚、鳥的伴侶組合呈現雙雙對對的甜蜜，表示在世上有一個伴侶的陪伴，心裡踏實又安心，也希望身旁可愛的鳥、魚也能成雙成對，更加甜蜜。

《渴望的世界》以飛翔在山谷中的魚，代表張弘奇的心境，也想像他們一樣，飛到不同的國度，悠遊自在。

為了與朋友分享，也不吝展現自己的好廚藝、好歌聲，在臺北這個都市叢林裡，張

弘奇將自己的畫室延伸為聚餐的獨特空間，在奇窯欣賞畫作之餘，還可以品嚐到獨特的創意料理、聆聽張弘奇夫婦專業級的歌聲，沉浸在美好的民歌年代。張弘奇用他的夢想，打造出一個心目中可作畫、可歌唱、可大啖美食並與朋友分享的國度。🐟

奇窯

地址：臺北市和平東路3段213號5樓
(鄰近捷運六張犁站)

預約電話：0955-568-005 (六人成行)

營業時間：12:00~15:00、18:00~22:00

消費：每人600~800元、無刷卡，無服務費

地址：台北市和平東路3段213號5樓



▲ 張弘奇與妻子葉貞貞回母校員林高中舉辦個人民歌演唱會。

2011台灣國際觀賞魚博覽會

文 / 侯彥隆（漁業署 技士） 圖 / 展昭國際企業股份有限公司

今年9月30日至10月3日，將在臺北世貿三館首度辦理國際觀賞魚博覽會，與過去國內水族展不同處，為今年將有10個國家館來呈現各國觀賞魚特色，另外為慶祝建國百年，將展出百尺長的水族缸，這可是一項新紀錄。博覽會會場同時將舉辦七彩神仙魚國際比賽、水族器材創意設計大賽、水草造型缸、孔雀魚及水晶蝦等比賽，展現我國觀賞魚產業之實力，並提供民眾多元化、豐富化之水族養殖選擇；今年水族相關產業也以最大企圖心展現企業形象，讓國人瞭解觀賞魚相關產業活力，精采可期，歡迎大家闔家一同來觀賞。



2011石斑魚文化節系列活動開跑囉！

文 / 編輯室整理



▲ 2011年石斑魚文化節敲鑼正式啟動。(攝影 / 施玉惠)

累積30餘年的養殖經驗，成就臺灣石斑魚養殖技術享譽國際，特別在種魚及魚苗的培育技術，均居世界領先地位，魚貨品質更深受肯定，使臺灣贏得「石斑魚養殖王國」美譽。欣逢建國百年，為讓國人分享這項榮耀，行政院農業委員會漁業署精心策劃「2011石斑魚文化節系列活動」，活動時間表列如下，歡迎大家熱烈參與：



時間	地點	內容
8/2	臺北國賓飯店	臺灣美食展-鱈鮮養生料理展發表會
8/18	臺北世貿一館2樓	臺灣石斑魚養殖產業發展政策研討會
8/18~21	臺北世貿一館	2011臺灣美食展
11/8~11	屏東科技大學	2011石斑魚養殖國際研討會
11/12~13	屏東縣枋寮鄉	藝饗石斑嘉年華



海天遊蹤

世界的漁港 (8)

迦納—海岸角鎮漁港



▲ 海岸角黑奴城堡下就是美麗的海岸角鎮漁港。

文、攝影/ 黃丁盛

沿著大西洋岸追尋昔日黑奴貿易的足跡，一連串雄偉堡壘串起黑奴斑斑血淚；如今，歐巴馬當上了美國總統，撫今追昔令人慨嘆。從迦納的森亞貝勒庫好望堡(Fort Good Hope)、阿潘姆的毅力堡壘(Fort Patience)、阿班齊的阿姆斯特丹堡壘(Fort Amsterdam)、阿耨馬布的威廉堡壘(Fort William)，到海岸角鎮的海岸角城堡(Cape Coast Castle)，這一系列黑奴貿易城堡已經於1979年列入世界文化遺產。

這些地方已然擺脫了昔日人類史上最黑暗的奴隸史，一躍邁入國際觀光旅遊勝地；然而，對於當地人而言，無視古堡用途巨大的改變，他們自古以來賴以為生的漁業生活始終如一。



▲ 自古以來漁業就是濱海而居的迦納人賴以為生的行當。

小港 風情



小港好美

天福漁港（又名海子口漁港）

文／陳怡鈺 攝影／游忠霖

拜訪神工鬼斧般的厚石群礁後
沿著環島公路漫遊琉球島
來到以天然珊瑚礁灣建成的小漁港
幾艘小漁筏停泊於平靜清澈的港池內
襯映著淡淡的藍天與那寧靜的小漁村
小港看起來好美