

# 漁業推廣

2013.11

漁民與指導員適用  
Fisheries Extension

Vol. 326

化危機為轉機的魔法師  
——梓官區漁會總幹事張漢雄  
南方澳漁港啟用90週年暨鯖魚節活動



# 蚵仔寮的金色春天



文／高世澤 攝影／陳吉鵬

蚵仔成田的往事

在海鮮烹飪的炊煙中

幻開了養殖戶寮寮相望的輝煌年代

虱目魚丸彈跳著蚵仔寮帶點海水味道的心跳

冬季時分黑潮如老友回眸

上千公噸的烏魚是捉來的大禮

醃曬烏魚子的廣場像一片片陽光浮貼

鼓舞著堤上霍霍向海的漁船，日日向南

梓官－蚵仔寮漁港



# 漁業推廣

Fisheries Extension

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





**Fisheries Extension**  
**第326期 2013.11.15**



## 漁政要聞

- 04 推動蟳蟹類資源永續利用  
漁業署預告「沿近海漁船捕撈  
蟳蟹類漁獲管制措施」  
文／鄭又華
- 06 韓國媒體偏頗抹黑臺灣鯛  
我嚴正駁斥反擊  
文／鍾國南

## 漁業新知

- 08 鰻魚資源養護新知（二）  
文／韓玉山

## 特別報導

- 12 2013年聯合國糧農組織（FAO）  
漁業委員會（COFI）養殖次委員會  
第7屆會議報導  
文／黃徹源

## 封面故事

- 16 化危機為轉機的魔法師  
一梓官區漁會總幹事張漢雄  
文／蔡為之

## 漁業生力軍

- 18 不滅的藍海夢－永安漁港邱駿杰  
文／蔡為之

## 推廣天地

- 22 好技在身幸福一生  
—102年度漁村婦女技藝培育推廣教育  
發表競賽紀實  
文／高淑貴
- 26 秋冬滋補養生季 當季鮮魚健康嚐  
文／龔世豪

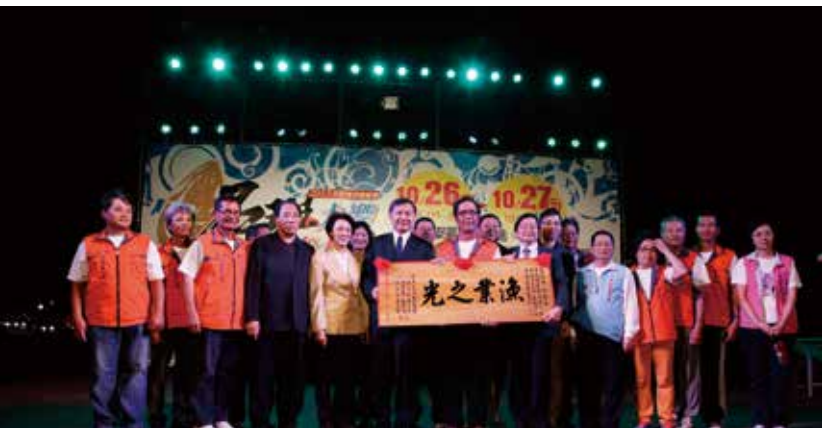
## 活動報導

- 28 南方澳漁港啟用90週年暨鯖魚節活動  
文／蔡炫璇
- 32 2013臺南虱目魚產業文化節熱鬧登場  
文／陳英傑
- 34 萬里蟹嘉年華鮮美登場 推廣保育雙打出擊  
文／陳彥臻
- 36 苗栗縣2013海峽兩岸大閘蟹評鑑競賽  
文／周淑美
- 38 「2013海宴水產精品」展售活動開鑼！  
文／楊子萱
- 40 2013永安海洋音樂季  
石斑大饗・熱音大賞  
文／蔡炫璇

## 阿德筆記－十大魅力漁港得獎專題報導

- 42 遊逛高雄海岸好漁鄉、食在鮮滋味  
文／何立德





## 探索漁業之美

- 46 連江文化探索 體驗北竿漁村之美  
文／黃蘭淳

## 一魚蠶吃

- 50 「2014蠶魚鮮吃」海鮮食譜月曆  
搶鮮上市！  
文／魏芳伶

## 魚話魚畫

- 54 以假亂真的立體魚拓藝術—周國龍大師  
文／蔡為之

## 廣告

- 56 活力生態鯛—ASC國際驗證產品



封面人物

化危機為轉機的魔法師  
—梓官區漁會總幹事張漢雄

封面裡

正港尚水 蚵仔寮的金色春天

文／高世澤 攝影／陳吉鵬

封底裡

海天遊蹤 摩洛哥·俄蘇拉漁港

文、攝影／黃丁盛

封底

臺灣漁村采風 銀色蚵仔寮

文／高世澤 攝影／陳吉鵬

發行人：沙志一

總編輯：黃鴻燕

編輯委員：王正芳、吳信長、林國平、林頂榮  
陳君如、陳華民、趙守堯、蔡日耀  
繆自昌（依姓氏筆畫順序排列）

編輯顧問：石聖龍

主編：林宗善

攝影顧問：黃丁盛

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、3393-8008 #63

美術：劉采玲

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

中華民國七十五年十月十五日創刊

中華民國一百〇二年十一月十五日出版

中華郵政台北誌第489號

執照登記為雜誌

月刊電子檔網址：<http://www.fa.gov.tw>（路徑：/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：(07) 813-6208

漁業署檢舉電話：0800-082594

行政院海岸巡防署海巡服務漁民專線「118」

# 推動蟬蟹類資源永續利用

## 漁業署預告「沿近海漁船捕撈蟬蟹類漁獲管制措施」

文／鄭又華（漁業署漁政組技士） 圖／漁業署提供

行政院農業委員會漁業署為使蟬蟹類資源永續利用，於10月15日預告訂定「沿近海漁船捕撈蟬蟹類漁獲管制措施」，相關規定如下：

### 一、禁止漁船捕撈下列蟬蟹類：

- （一）鏽斑蟬（*Charybdis feriatus*）：甲殼寬（指蟬蟹類背甲橫向兩側最寬之距離）未滿8公分（附圖1）。
- （二）紅星梭子蟹（*Portunussanguinolentus*）：甲殼寬未滿8公分（附圖2）。
- （三）遠海梭子蟹（*Portunuspelagicus*）：甲殼寬未滿8公分（附圖3）。
- （四）善泳蟬（*Charybdis natator*）：甲殼寬未滿6公分（附圖4）。
- （五）旭蟹（*Raninaranina*）：甲殼長（指蟬蟹類背甲直向兩側正中之距離）未滿8公分（附圖5）。

### 二、每年5月1日至9月30日，禁止漁船捕撈將受精卵抱於體外腹側之母蟹（俗稱開花母蟹，如附圖6）。

### 三、誤捕禁止捕撈之蟬蟹類，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，並應於漁船進港後12小時內放回海中。

### 四、基於學術研究目的捕撈蟬蟹類，經中央主管機關核准者，不受前三點規定限制。

罰則：違反第一點至第三點規定之一者，依漁業法第65條第6款規定，處新臺幣3萬元以上15萬元以下罰鍰。



以刺網誤捕者，應將整副網具置於活水桶以確保蟬蟹存活。



每年5月1日～9月30日，禁止漁船捕撈將受精卵抱於體外腹側之母蟹。（攝影／湯素瑛）



# **捕撈** 下列蟬類

鏽斑蟬 (附圖 1)



甲殼寬  
8公分

紅星梭子蟹 (附圖 2)



甲殼寬  
8公分

遠海梭子蟹 (雄性)  
(附圖 3)



甲殼寬  
8公分

遠海梭子蟹 (雌性)  
(附圖 3)



甲殼寬  
8公分

善泳蟬 (附圖 4)



甲殼寬  
6公分

旭蟹 (附圖 5)



甲殼寬  
8公分

開花母蟹 (背側)  
(附圖 6)



開花母蟹 (腹側)  
(附圖 6)





# 韓國媒體偏頗抹黑臺灣鯛 我嚴正駁斥反擊

文／鍾國南（漁業署公關科 科長）

圖／漁業署提供



全臺有12家養殖業者及2家加工廠取得全球養殖業界「高門檻且最新」的ASC驗證。

韓國「食物X檔案」電視節目10月25日播出報導臺灣鯛專輯，其中剪接台塑企業麥寮六輕及附近養豬場畫面，暗示有工業汙染疑慮，又刻意拍攝附近排水溝魚屍，還影射漁民濫用抗生素。從播出的節目內容來看，製作單位先預設臺灣鯛品質安全低劣的立場，經由不當剪接拼湊來詆毀我國產業形象，其居心可議而手法卑劣。

節目播出後引發我政府與民間的強烈反應，漁業署協請外交部由駐韓國代表處派員親赴該電視台表達我方嚴正關切，並要求該電視

台儘速做出必要的澄清與更正，另外也致電駐臺北韓國代表處代表丁相基表達我方關切。因應該事件，臺灣鯛協會業於11月2日下午召開臨時會議，決議包括拍攝影片介紹臺灣鯛優質養殖產業；於韓國召開記者會澄清及促銷臺灣鯛；並由協會向韓國駐臺辦事處提出澄清。

面對韓國媒體不實的報導，臺灣鯛主要產地各縣政府也站出來支持養殖業者，臺南市長賴清德及議長賴美慧除了要求韓國電視節目公開道歉外，並由臺南市政府發表嚴正譴責聲明。雲林縣長蘇治芬及議長蘇金煌召開記者



我國的水產品安全有完整的把關系統。



回溯近3年對市售臺灣鯛的抽檢監測結果，均無違規用藥情事。




我國採取最嚴格的標準來保障國民的健康。

會，譴責韓國電視節目移花接木抹黑，並在記者會上品嚐臺灣鯛生魚片及魚皮，宣示力挺臺灣鯛。嘉義縣議會副議長張明達與多位議員在縣長張花冠陪同下，前往東石臺灣鯛產地，對韓國惡意栽贓手法提出嚴正抗議。

臺灣鯛年產量大約7~8萬噸，6成外銷美國、加拿大、沙烏地阿拉伯及南韓等國，其中輸銷韓國的產品以冷凍魚片為主，大約佔整體外銷量的13%，如果因此次媒體的刻意操縱而影響我國臺灣鯛出口，對臺灣鯛產業的確是不小的衝擊。我外貿協會首爾辦事處主任曾棟鐘表示，到目前為止，南韓政府並沒有對臺灣鯛採取禁止進口或嚴格檢驗等相關措施，而我駐韓代表處查證的結果，也顯示目前韓方並沒有因為該報導而對臺灣的鯛魚增加檢驗項目。

多年來，我國臺灣鯛能夠輸往美國及歐盟，就證明其品質能通過高標準的門檻，並且在2012年獲得美國Seafood watch組織評估為「好的替代品」。近年來，在漁業署輔導及業者的努力之下，已有多家廠商取得產銷履歷（TGAP）、HACCP及CAS等國內外水產品認證等措施，全臺甚至有12家養殖業者及2家加工廠取得全球養殖業界「高門檻且最新」的ASC驗證，不但品質有保障，更顧及生態環境的永續發展。

我國的水產品安全本來就有完整的把關系統，市售漁產品檢測由衛生福利部辦理，漁業署則負責未上市水產品之抽驗，檢驗項目包括氯黴素、呋喃代謝物及孔雀綠與還原型孔雀綠等20項動物用藥及禁用藥品殘留。回溯近3年對市售臺灣鯛的抽檢監測結果，均無違規用藥情事，而基本上各國對於進口食品安全都十分重視，採取嚴格的標準來保障國民的健康，更顯示出本次韓國電視台離譜的報導別有用心，因此政府將與業者持續努力，要求其還給臺灣鯛與養殖業者一個公道。



臺灣鯛養殖生長環境。（攝影／湯素瑛）





鰻魚資源管理各國緊鑼密鼓的推動，期維繫養殖產業的永續經營。（攝影／湯素瑛）

## 鰻魚資源養護新知（二）

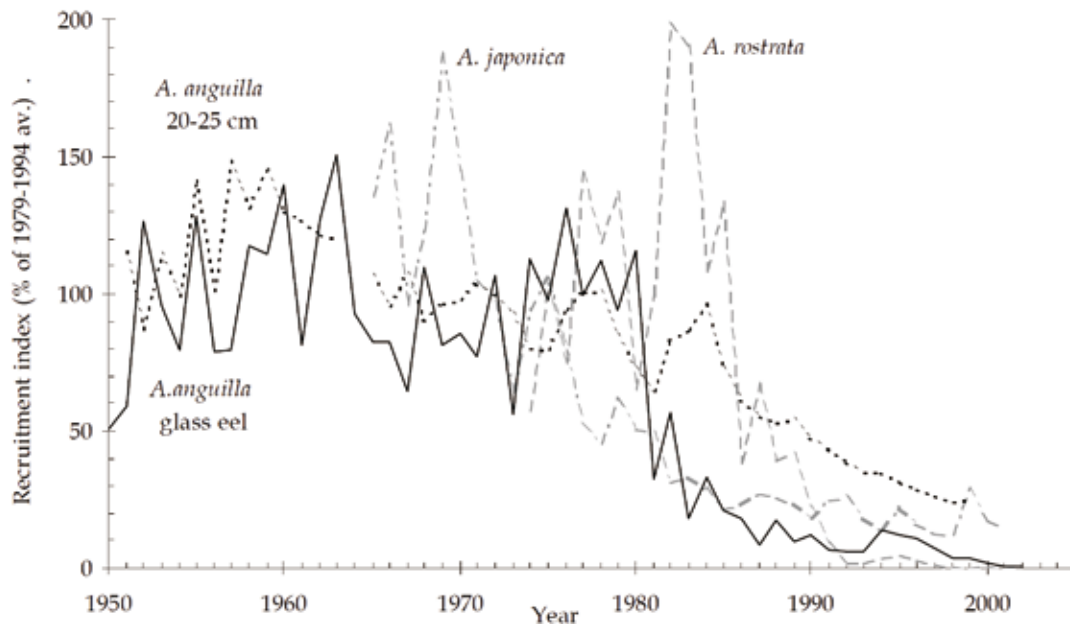
文、圖／韓玉山（國立臺灣大學漁業科學研究所副教授）

從1970年代開始，世界上三大溫帶鰻種（日本鰻、美洲鰻、歐洲鰻）同樣面臨資源量快速減少的困境（圖一）。鰻魚資源量大幅度遽降的主要原因可能有下列3點：（1）棲地惡化：近年來，世界各國經濟快速起飛，導致河川汙染，棲地破壞，例如土石流、水庫與攔沙壩、沿海濕地消失、外來種入侵等，造成野生鰻魚資源的急遽減少。（2）過度捕撈：每年11～4月間，東亞各產苗河口遍布了大大小小的定置漁網、手抄網、鐵弓網以及機動漁筏，在天羅地網的佈署下，鰻苗要通過河口成了一項艱難的任務（圖二）。除了鰻苗上溯會經過河口，這段時間也是成鰻降海產卵的季節，重重的網具亦阻擋了成鰻降海洄游的路。鰻魚和其他魚類一樣是一種再生資源，但如果人類無

限制地捕撈，使其沒有生息機會，則將造成資源永遠枯竭；以及（3）全球氣候變遷：近數十年來，地球溫室效應日益嚴重，導致海溫升高、洋流異常、旱澇加劇等氣候異常現象，不利鰻魚的生存。

為因應鰻苗資源量下降，有效的資源管理手段應包括資源強化、棲息地保育、以及漁業管理等三大面向。在資源強化方面，可藉由鰻魚放流，增加資源量。以歐洲為例，自1990年代，科學家即開始利用標識-再捕實驗研究銀鰻之遷徙動態。在瑞典，在放流的其中3條河川發現，因放流而使當地鰻魚資源量上升的情形，而放流之鰻苗（1g／尾）也可成功成長至銀鰻並開始遷徙。在芬蘭，曾於1966年放流1,762隻鰻苗於5個湖泊，於1992年仍能回收





(圖一) 世界三大溫帶鰻資源下降。(圖片/Dekker 2004 提供)



(圖二) 河口的捕鰻苗定置網。

56尾，其中63%為銀鰻。在波羅的海的標識放流實驗，於2006放流之鰻魚部分會在放流當年游向波羅的海的出口，與野生鰻一同被捕。在臺灣，行政院農委會水產試驗所從1976年起，即開始進行種鰻放流工作。過去30幾年來，臺灣總共進行日本鰻放流53次，合計達11萬尾、約合41公噸。1976～1999年間，於臺灣西南外海小琉球海域放流，理由是因為過去認為臺灣西南外海有一個日本鰻的產卵場。後來發現日本鰻的真正產卵場位於馬里亞納群島西側海

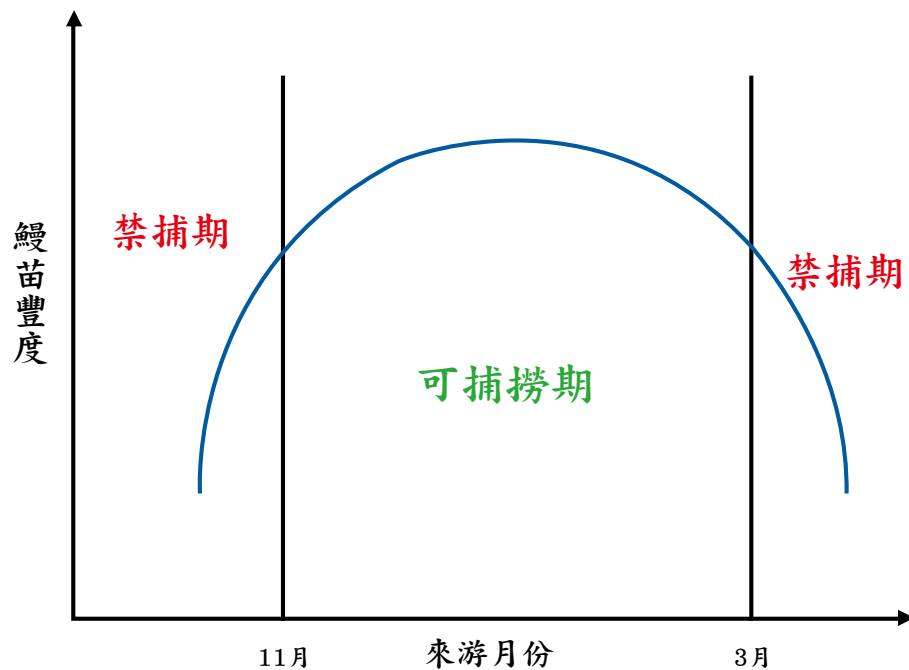
域，於是1999～2001年曾經兩度前往該海域進行種鰻放流，但是因成本過高且不易評估成效，故自2003年起，改變鰻魚放流策略，依鰻魚的生態習性，改為在河口與淡水棲地放流，讓鰻魚在河川中銀化後再自行降海產卵（圖三）。本研究室近年亦積極投入日本鰻放流之效益評估，期能找出有效復育鰻魚資源之手段與策略。結果顯示：（1）放流鰻魚於野外環境時，因初期尚未適應環境，會有體重明顯減輕的現象，但約經過4～6個月後會回復體重，顯示放流鰻最終可適應野外生活。（2）在大雨後，野生鰻與放流鰻都容易被大水沖到河口，導致河口捕獲量暫時提高。（3）放流之鰻魚於適應環境後，於秋季有部份可轉成銀鰻，與野生鰻降海模式相似，推測應可加入降海洄游之群體。降海後若成功到達產卵場，一對種鰻平均可產200～500萬顆卵，假設孵化與存活率合計為1%，則每對放流鰻預估可增加2～5萬條鰻苗的天然資源，以平均每尾150元計算，每對放流鰻可創造潛在產值達3百萬元以上。

近年來由於各國鰻魚資源的衰減，導致各產苗國幾乎都禁止國內鰻苗出口，用以保護本國養殖業以及鰻魚資源。中國大陸大多省份的原則都是以先滿足本地需求後才可轉運輸出至它省；在歐盟，鰻苗之出口必須經過審查；在臺灣，經濟部則明定在每年11月初～隔年3月底禁止出口鰻苗。日本、中國大陸、韓國與美國的部分州皆針對鰻苗發行捕撈證。此外，日本與中國大陸由於地區較廣，因此國內依各地區汛期之不同，捕撈許可時間之訂定略有差異。為了維護鰻魚自然資源，中國大陸與歐盟都徵收漁業資源保護費，不同的是，中國大陸是向受益於鰻苗捕撈、收購、運輸等事項之個

人或單位收取費用，而歐盟是向危害鰻苗資源之電廠、自來水廠等徵收。鑒於歐洲鰻資源量近30年來嚴重衰退，歐洲國家已積極進行鰻苗資源復育管理活動。2003年國際海洋開發委員會（ICES）在歐洲大陸規定，針對捕捉之野生銀鰻，必須流放50%的漁獲量，以確保有足夠的親魚降海繁殖下一代。2007年更進一步透過歐盟法規，建立鰻苗資源管理框架，目標是至少流放40%以上捕獲之鰻苗，以確保河川天然鰻魚資源量。為達到歐盟法規的目標，會員國已針對河域發展出以下的管理機制：降低商業性漁撈活動、限制休閒漁業、棲息地改善、運輸河川中的銀鰻至河口或是外海、在銀鰻降河




（圖三）2010年12月於鳳山溪放流日本鰻放流情形。（圖片／水產試驗所 提供）



(圖四) 臺灣日本鰻苗來游規律與捕撈管制規定。

時暫時關閉水利發電渦輪機之運轉等措施。

鑑於臺灣地區鰻苗的資源量明顯下降，保護鰻苗資源是刻不容緩的事情，但由於臺灣地區狹小，且漁民作業範圍跨縣市情形普遍，使用分區管制方式實行不易，因此由中央統一制定規範。行政院農業委員會將自今年度起，依漁業法第四十四條第四款，公告全國鰻苗捕撈漁期管制規定，因臺灣鰻苗的主要產期為10月下旬～隔年3月，因此捕撈許可時間訂為11月初～2月底，可讓部分鰻苗能夠上溯到河川中長大（圖四）；另各縣市政府亦陸續公告轄內指定河川，禁止使用任何方式採捕體長8公分以上之鰻魚，讓野生鰻與放流鰻能夠順利降海產卵。這些措施是鰻魚資源永續利用最直接、迅速可見效果的作法。在未來，亦可針對捕撈之漁民，核發合理數量之鰻苗捕撈證，並要求持有捕撈證之漁民據實回報採捕量，以確實掌握國內鰻苗生產動態。由於日本鰻的自然棲地

包括臺灣、中國、日本與韓國，因此，保育與管理若要有成效，需要4國共同密切合作。可喜的是，東亞鰻魚資源管理工作正在各國緊鑼密鼓的推動，希望能遏止日本鰻資源進一步的下降，維繫養殖產業的永續經營。（完）



今（102）年起，行政院農業委員會公告全國鰻苗捕撈漁期管制規定，可讓部分鰻苗能夠上溯到河川中長大。（攝影／陳古鵬）





俄羅斯聯邦Mr. Mikhail GLUBOKOVSKY擔任主席進行各項議題的討論。

## 2013年聯合國糧農組織（FAO） 漁業委員會（COFI）養殖次委員會 第7屆會議報導

文、攝影／黃徹源（中華民國養殖漁業發展協會 執行長）

聯合國糧農組織（FAO）漁業委員會（COFI）水產養殖次委員會（以下簡稱FAO／COFI養殖次委會）第7屆會議於今（2013）年10月7～11日在俄羅斯聖彼得堡舉行，共計77個國家與團體約130餘人出席。我國由農委會漁業署繆自昌組長及中華民國養殖漁業發展協會黃徹源執行長以國際漁業聯盟（International Coalition of Fisheries Association, ICFA）觀察員身份與會，實際參與與瞭解國際組織對水產

養殖的問題研究與未來發展趨勢。

本次會議的主要議題包括：（一）選舉主席與副主席並任命會議紀錄小組。（二）FAO及水產養殖漁業部門執行COFI養殖次委員會過去會議建議事項辦理情形報告案。（三）利用網路問卷調查系統調查各委員會依據「負責任漁業行為守則」推動水產養殖及與養殖相關活動評分結果報告案。（四）強化COFI 水產養殖次委員會在「推動進階水產養殖發展戰略框



俄羅斯聯邦政府農業部第一副部長MR.Lgor Manylov（左三）致歡迎詞。

架」（草案）所扮演角色案。（五）評估各項水產養殖認證計畫是否符合糧農組織水產養殖認證準則。（六）運用空間規劃促進水產養殖未來發展。（七）水產養殖在改善營養方面的作用。（八）COFI水產養殖次委員會在促進養殖漁業發展方面的作用。（九）加強國際合作加快可持續水產養殖發展特別活動。

### 全球養殖漁業議題

FAO／COFI養殖次委會是聯合國轄下專責於水產養殖漁業議題的機構，對全球的水產養殖產業具備全面性與結構性的觀點。本次養殖次委員會對於過去建議事項辦理情形的檢視，其中針對開發中國家的主要工作包括：脫貧、建立小型養殖漁業能力、加入區域網絡與國際合作、提升養殖生物遺傳育種能力等。針對已

開發國家，則著重於推動負責任養殖漁業、公私營部門間水產養殖認證制度、水產品安全、環境生態與動物福利、飼料及營養等議題。另外針對各委員會依據「負責任漁業行為守則」推動水產養殖相關活動評分結果，與會國家建議各會員國未來應該要建立專責窗口及工作團隊，建立對話及回饋機制。

另外，COFI 2013年理事會會議結論中提及「推動進階水產養殖發展戰略框架」的草案，羅列出的5項跨域戰略目標：包括1、消除飢餓、糧食不足和營養不良；2、可持續生產方式改善農林漁產品一量與質；3、減少農村貧窮；4、推動地方、國家、國際間各級間更強及有效農業及糧食供應系統；5、強化農業對生計威脅與危機抵抗力。會議中各國都支持該工作夥伴關係計畫，但認為還要透過區域合





虹鱒室內魚苗池。

作來確認各會國需求，在下次委員會再確認戰略框架。

### 水產養殖認證與空間規劃

在各國產業全球化的過程中，促進各國提昇產業品質的認證作業受到更多重視，不過在推動FAO水產養殖認證準則評價框架的過程中也不是沒有爭議。本次會議中，開發中國家就質疑認證技術準則可能對該國養殖水產品輸出形成貿易障礙，而且小型漁業認證將導致成本增加。已開發國家或漁業發達國家則主張認證技術準則可齊一品質並解決混銷問題，有利養殖水產品進入國際市場。最後各會員國均同意通過認證準則，並由秘書處彙整各會員國意見修正報告內容向COFI 提出。

空間規劃是產業發展與保育衝突越來越常被提出的解決方案，空間規劃可作為各國發展陸域或沿岸或海洋水產養殖漁業的重要工具，促進土地、水資源與生物資源綜合管理，且可有效解決漁撈業與養殖業之間的爭端。與會者認為空間規劃還應該要加入氣候變遷、災害復育、特殊地區（如乾旱、半乾旱）等因素，並可運用土地資訊系統（Global Information System, GIS）進行空間規劃與監控。

### 養殖魚類的營養及抗寒議題

水產養殖產量在不論在各國總漁獲量中所佔的比率較不斷提高，顯然全球人類對於水產養殖的依賴持續增加，然而養殖魚類需利用捕撈沿岸魚類作成魚粉或魚油，有75%魚油被使用在水產養殖業，因此未來養殖過程應該設法減少魚粉與魚油使用量並尋求替代方案。另外會議結論也請FAO積極宣揚水產養殖業對人類營養重要性，向消費大眾澄清養殖魚類在良好生產環境及監控下（未受污染環境、不餵飼低成本飼料、不使用禁藥），其品質及營養價值仍優於海洋魚類。

本次會議另安排與會人員赴Ropsha水產養殖遺傳及育種研究中心，參觀虹鱒育種及繁養殖情形，該中心表示已完成2種虹鱒及1種鯉魚品系，可於寒冬中進行繁養殖並已商業化量產，每年供應上市成魚量約80公噸。該養殖場包括室內魚苗池、種魚池與室外養成池，利用池水循環再利用模式，添加新水量為每秒10～15公升。



虹鱒種魚池。





繆自昌組長（右一）、會議主席俄羅斯聯邦Mr. Mikhail GLUBOKOVSKY（左一）合影。



俄羅斯聯邦Mr. Mikhail GLUBOKOVSKY（右二）擔任本會議主席與FAO秘書處同仁合影。

## 結語

從本次FAO／COFI 水產養殖次委會會議的過程當中，可瞭解國際間非常重視水產養殖發展趨勢，也由於各國對於養殖水產品的依賴程度越來越高，養殖產業對於國家糧食供應與社經安定的重要性也受到更多的關注。

本次會議討論的議題如養殖技術與區域合作機制的強化、水產養殖空間的規劃、氣候變遷影響及生態環境保護的議題、環境衝突的化

解等，都是十分迫切的議題。另外從養殖產業衍生出來的飼料安全、人類糧食安全、減貧、食品安全認證、水產品國際貿易、消費習慣的改變、生產者社會負責任、以及漁業永續發展等議題，從這些國際水產養殖趨勢來觀察臺灣養殖漁業發展，讓我們更清楚體認到與國際接軌的重要性，也能更進一步釐清臺灣水產養殖未來發展的方向。



俄羅斯聯邦安排參觀俄羅斯聯邦Ropsha水產養殖遺傳及育種研究中心之虹鱒育種及繁殖情形。



# 化危機為轉機的魔法師 ——梓官區漁會總幹事張漢雄

文／蔡為之 攝影／陳吉鵬



張漢雄上任後帶領梓官區漁會轉型成功。

蚵仔寮漁港位於高雄市梓官區，是臺灣南部一個沿近海業重要生產基地，年銷售量達到2,800公噸，由於有廣大消費市場與健全的拍賣制度，也吸引了枋寮及鄰近地區的漁船到此卸魚交易。但是在7、8年前，蚵仔寮還是一個雜亂且荒涼的偏僻漁港，能演變成現在的盛況，其中的靈魂人物就是梓官區漁會的張漢雄總幹事，到底他是施了什麼魔法，也使得漁會可以在長年負債下轉虧為盈呢？就讓我們來聆聽張漢雄讓梓官區漁會轉型的故事。

張漢雄在23歲時，就已經在蚵仔寮魚市場擔任管理股長，負責拍賣喊價的工作，所以早期對於魚市場的運作就已經非常熟悉。28歲時在因緣際會下，他參加了一個鄉代表會副主席的選舉，在當選之後，張漢雄就正式踏入了地方政治的領域，經過了鄉代表會主席與梓官鄉

鄉長的歷練後，他決定要回到最熟悉的漁會來擔任總幹事，為家鄉服務。

過去梓官區漁會在經營不善下，是一個負債累累，雜亂無章，當地人眼中觀感極差的單位，張漢雄在接手時，也深深察覺這是一塊燙手山芋，不過既然決定要做，他就想



要做到底、做到最好，於是張漢雄把漁會當成是自己的事業來經營。俗話說：「萬事起頭難」，他先對所有的員工加油打氣，鼓勵他們偷懶是一天，拼也是一天，員工如果相信他，跟他一起把漁會當作自己的家，保證績效一定可以好起來，而員工們的薪水也能跟著水漲船高。另外他也從根本上著手，將分散的辦公室整合在同一處，形成聯合辦公的意義，如此一來，不僅可以節省許多時間、空間上的成本，也讓員工彼此間更有凝聚力。再來，張漢雄還運用成本概念，開源節流，善用每一項資源，連紙袋與用剩的冰塊都將它們發揮到最大的效用。在周邊建設方面，張漢雄不但建立了道路排水系統，還規劃了停車場以及觀光魚市空間，讓整個蚵仔寮漁港周邊，形成一個有整潔且有制度的「現代觀光魚市」。

除此之外，他還看準了未來觀光休閒產業抬頭的趨勢，自創「戀戀蚵仔寮」品牌與「田媽媽在地風味料理餐廳」，將漁會與特色漁產品展售中心結合導入具有在地特色的漁村文化元素，將過盛的魚貨活化，研發、加工、包裝、行銷一氣呵成，開發成在地文創扮手禮，賦予了蚵仔寮魚港新的生命。同時也跟上時勢，發展網路行銷與國際通路，讓戀戀蚵仔寮不再侷限於臺灣，在世界各國也能大放光彩，在品牌行銷設計上，也屢屢獲得國際大獎的肯定。

張漢雄由小而大，一步一腳印。在短短5年內，成功化危機為轉機，將漁會原本的嚴重負債轉虧為盈，也讓梓官區漁會完全改頭換面，只要提到他，當地民眾無不豎起大拇指表示欽佩，蚵仔寮漁港也3度榮獲了全國十大魅力漁港的殊榮，而張漢雄更榮獲了國際同濟會臺灣總會委由臺灣農業交流協會辦理的十大傑出農家選拔殊榮。在未來，張漢雄

還想建立起一個融合觀光、導覽和教學的全方位魚市場，能夠開放讓各界參訪。同時也搭配觀光套裝行程，規畫能夠讓民眾參與競標的拍賣魚市專區，使人人都能享受到喊價時緊張刺激的樂趣。另外還要恢復漁會的信用部，增加資金運轉空間，讓漁會業務能更加活絡。張漢雄的腳步，仍然不停地向前，帶領著梓官區漁會邁向無限希望的未來。漁



張漢雄和黃志雄課長將蚵仔寮漁港周邊，建成一個整潔且有制度的「現代觀光魚市」。（攝影／湯素瑛）



「戀戀蚵仔寮」的地文創扮手禮在品牌行銷設計上屢屢獲得國際大獎的肯定。

# 不滅的藍海夢 — 永安漁港邱駿杰

文／蔡為之 攝影／陳古鵬



秋季時分，凌晨3點的永安漁港，空氣中透出幾絲涼意，一艘名為「聖豐號」的漁船滿載著新鮮漁獲，悄悄駛入港口，第一個踏上陸地的是一位皮膚黝黑，身材精壯的青年，他就是聖豐號的船長—邱駿杰。雖然從他的臉上依然可以看出流露著些許稚氣，不過俐落熟練的身手與指揮若定的氣度，儼然就像個在海中打滾多年的老手了。這位年輕的漁業生力軍背後有著什麼樣的經歷故事呢？就讓本期漁業推廣採訪小組帶您一探究竟。



71年次的邱駿杰出生於嘉義，從小他就喜歡釣魚，常動不動就往海邊跑，幼小的心中對於海洋有著一種不可言喻的憧憬。高中時學的是機械科，退伍後曾到新竹的工廠上班，一待就待了近10年的時間。或許是因為命運女神不願讓他與海洋分離，所以在因緣際會下，邱駿杰認識了現在的老婆，而老婆的娘家是個著名的捕魚世家，岳父更是永安漁港漁船量最多的大船主。於是邱駿杰像是如魚得水一般，在放假之餘，便開始跟著岳父一起出海，學習補魚的技巧。一開始，他也像一般人一樣出現了暈船的症狀，在忽上忽下、搖來晃去的漁船上動彈不得，還曾經不慎掉入海中，吞了好幾口海水，看見人生跑馬燈。但秉著對海洋的熱情，使他不肯因此退縮、放棄，終於在半年後，邱駿杰漸漸抓到了駕駛漁船與捕捉魚群的要領，同時也克服了暈船的問題。於是他辭掉工作，搬來桃園永安漁港，專心一意的從事漁船捕撈，過程中，他不放過任何學習的機會，不斷累積著自己的能力和經驗，也把過去學過的機械知識運用在實戰中，如遇到船上的設備出現故障情況，經過他的妙手調整以後，往往都能回春操作，而這也贏得了其他漁民對他的認同與讚賞。在岳父年紀漸長下，邱駿杰擔任「聖豐號」的船長一職，於是邱駿杰開始自己帶領著3位漁工，在海中破浪奔馳。

永安漁港漁船船體較小，平常天氣好時水清無大魚，漁民們並不會出海，等到颳起強風，才是他們要啟航工作的時候。邱駿杰說：「天氣越壞，魚群就越多，所以我們最喜歡挑風大的時候出海了。」他們主要捕捉的魚種是黃花魚、午仔魚、紅魷、白鯧、烏魚、力魚等洄游性魚類，邱駿杰在每次出海前都會先擬定戰略，鎖定這趟航程想要捉捕的魚種，再針對此魚種來選擇使用特定的網具，至於哪一天要補什麼魚？靠的就是長期的經驗累積與判斷

了。回港後，他們會將當天的漁獲運送至市場，以便提供最生猛活跳的「現撈」魚貨給民眾嘗鮮。



邱駿杰捕捉的青鱗仔。



邱駿杰擔任「聖豐號」漁船的船長。



邱駿杰在出海前預先擬定作業戰略。

邱駿杰常說：「沒有技術好的漁夫，只有夠勤勞的漁夫。」一語道出了他長期從事捕撈業的心聲。說實在，身在茫茫無際的大海中討生活，魚獲的好壞大部分都還是得看老天爺賞不賞臉，漁民們往往只能「盡人事，聽天命。」在魚季時，邱駿杰幾乎每天下午就出海，直到隔天的凌晨才回港，這樣日夜顛倒的生活不僅使他鮮少能回家，有時連睡覺的時間都不夠，雖然如此，海上自由自在的生活，還是深深吸引著他。對於船上的漁工，邱駿杰更是把他們都當作自己的家人一般，不分階級上下，總是有福同享，有難同當，這樣無私的付出，不僅讓他與船工間的相處和諧融洽，在工作更是默契十足，遇到任何的突發狀況，都可以隨時做出反應。而邱駿杰在漁撈上的努力與成就，讓他獲得了2012年全國優秀漁民榮耀肯定。



永安漁港漁船等待出海捕魚。





邱駿杰主要捕捉沿海的魚類。

不過邱駿杰也感嘆，現在漁村中從事捕魚業的年輕人已經越來越少了，他擔心以後的漁船上會出現嚴重的斷層，有著數十、甚至數百年歷史的漁撈漁業與漁業文化傳承，就要因此斷了線。所以他歡迎各位熱愛自由、海洋，並且刻苦耐勞的年輕朋友們一起來加入海洋捕撈的團隊，希望大家都可以找到屬於自己心中的那片蔚藍海洋。🐟



對於船上的漁工，邱駿杰更是把他們都當作自己的家人一般照顧。







北區得獎漁會與長官合影。

# 好技在身幸福一生

## —102年度漁村婦女技藝培育推廣教育發表競賽紀實

文／高淑貴（國立臺灣大學名譽教授）

為評鑑各區漁會執行家政推廣教育工作績效，展現漁村婦女技藝培育成果，漁業署輔導中華民國全國漁會分別於9月26日及10月9日假臺中市立港區藝術中心、東港區漁會辦理北區、南區之「102年度漁村婦女技藝培育推廣教育發表競賽」。

### 技藝競賽寓教於樂

主辦單位中華民國全國漁會為驗收過去一年來輔導漁村婦女家政班團隊才藝傳承與經

驗分享之成果，此次活動以舞臺演出的動態方式進行競賽。除了由評審委員評選出前三名表現優異的漁會外，另置最佳服裝獎、最佳韻律獎、最佳創意獎、最佳團隊獎、最佳造型獎、最佳精神獎、最佳舞蹈獎等獎項。

### 北區登場舞力全開

舞臺上「好技在身，幸福一生」的文字清楚的點出了本活動的主題，而造形可愛的魚兒圖案則襯托出漁村特色景象。大家在一個充滿



文化氣息、優質亮眼的藝術展演場所參與年度盛會。臺中區漁會美麗大方的主持人王月霜小姐和陳萱姿小姐盛裝打扮，全程妙語如珠掌握活動的進行。

比賽開始參賽團隊藉由音樂、舞蹈、體操、手語帶動唱、及短劇呈現學習成果。不論是青春洋溢的勁歌熱舞或操中有舞（舞中有操）的肢體運動，表演者跟著音樂的節奏盡情舞動，舉手投足無一不是力與美的結合，充分顯現訓練有素的實力。

臺中區漁會團隊的「鐵扇柔情」首先登場，表演者在舞蹈律動中以扇子開合發出聲響，氣勢十足。彰化區漁會新住民媽媽穿著異國風味的傳統服飾，以婀娜多姿的舞步突顯其曼妙身形。花蓮區漁會原住民歡樂團隊跳著慶豐收的舞步，歌曲中夾雜著蟲鳴鳥叫聲與歡呼聲，熱絡了現場氣氛。飄逸輕盈的淡水區漁會團隊舞出漁家婦女的婉約與勤奮，織著漁網等待夫婿豐收滿載漁貨的「漁鄉風情畫」，畫面十足。中壢區漁會班員以客家花布為服飾打扮的素材，在海浪與漁船中展現風情萬種的「客

家印象」，極具特色。

最具地方色彩的是金山區漁會與蘇澳區漁會，前者除了介紹該地區特有的蹦火仔漁撈作業方式外，並以蹦火仔歌和蹦火仔舞熱力演出「金山蹦火情」；後者則藉由舞蹈介紹該地區之三寶：木屐、冷泉及鯖魚。最特別的是新竹區漁會團隊，她們以廚房的鍋碗瓢盆敲出「慶祝我們每天都幸福」，提醒大家「一成不變的事情，換個角度，就能有不同的樂趣；平凡簡單的生活，只要用心經營，就會有不一樣的快樂」，創意十足且發人深省。

### 南區競技精銳盡出

主持人曹忠美小姐字正腔圓的清亮嗓音揭開了南區活動序幕，首先上場的是永安區漁會綜藝、擬人化的「龍膽王選女婿」，劇中介紹龍膽石斑、龍虎斑、老鼠斑等，並以四句聯仔道出傳統婚嫁吉祥話語。南縣區漁會「滿載而歸慶豐收」細膩的演出老夫老妻的恩愛、體貼，以及漁家拜拜祈豐收的誠摯。

琉球區漁會「行船人的心聲」揮舞國旗、

臺中家政媽媽運用鐵扇柔情展現力與美。







雲林區漁會獨特漁村舞藝，榮獲南區第1名。



東港區漁會家政媽媽的傳統舞藝，讓人讚賞不已。

儀隊操槍的舞劇宣示其捍衛漁權意志的堅定。枋寮區漁會關注漁村生態環保，漁村高齡者「波霸千歲團」顯眼的造型配上白紗短裙顯得特別可愛，而拋出漁網將舞群一網打盡的神來一筆更是一絕！

雲林區漁會的演出最為吸睛。逗趣的水牛在寶島曼波的旋律中，時而發著牛脾氣，時而活潑的跳著探戈，「愛秀才會贏」此言不虛。林邊區漁會演出者悠閒的牽著腳踏車，邊聊天邊散步在白鷺鷥飛舞的「龍情濃情林仔邊」，好一幅鄉間美景！如果要選出最受歡迎的舞曲，「船頂的歐里桑」絕對排名第一。東港區漁會以「歡樂年年慶太平」壓軸，祈求東隆宮王爺保佑國泰民安，風調雨順，漁船滿載。

### 學海無涯唯勤是岸

有道是「台上十分鐘，台下十年功」，只有萬全的準備，才能呈現最完美的成績。漁村婦女粉墨登場，使出渾身解數，利落而流暢的演出令人驚艷。這些努力與耕耘，若非親身經歷很難體會箇中滋味。當舞台上的表演者專注

南區新港區漁會原住民舞蹈帶動熱情與歡樂。







蘇澳家政媽媽表演「蘇澳風情」奪得北區比賽第1名。

的演出時，觀眾忍不住隨著節奏打節拍，這種台上演出與台下互動的「觀演關係」實彌足珍貴。林啟滄總幹事表示透過技藝競賽看到了家政推廣工作的成果，他希望大家珍惜這一年一度的交流活動。

### 好技在身幸福一生

漁村婦女不僅能內能外，而且能歌善舞。主持人曹忠美小姐說，看到大家的精彩表演，她覺得我們的家政班是「大明星偶像培養班」。誠如林宗善科長所言，漁村臥虎藏龍，漁家婦女多才多藝，是漁家穩定的力量。

值得特別讚賞的是，她們除了表演生動外，也善於資源再利用。許多參賽者自己設計並製作服裝、道具。她們的巧手慧心由嘉義區

漁會的書面資料可略知一二：「今天的服裝造型是這些婆婆媽媽秉持資源再利用原則，將喜宴上的喜幛和廟宇神明聖誕時的壽桃上的裝飾品回收縫製而成。」

唱歌、跳舞、體操、戲劇是調劑身心的最佳選擇，而充滿巧思與創意，透過藝術和美的形式進行的活動乃最好的學習方式。舞台上多彩的穿著打扮讓人目不暇給，優雅大方的神態和自信迷人的笑顏令人著迷。漁村婦女才華洋溢，熱情投入參與，其優異的表現給「好技在身，幸福一生」這句話做了最完美的詮釋。





漁業署長官、大潤發及蔡季芳老師吳明珠老師合影。

## 秋冬滋補養生季 當季鮮魚健康嗜

文、攝影／龔世豪（財團法人台灣養殖漁業發展基金會 專員）



中醫師吳明珠講解水產與食補養生觀點。

10月之後臺灣氣候開始轉涼，傳統習俗上，此時節正是食補養生的好時機，漁業署特別推薦富含高蛋白及低熱量的金目鱸、虱目魚、石斑魚及秋刀魚等當季國產水產品，並協調知名連鎖量販通路，與知名料理專家蔡季芳老師和中醫師吳明珠合作，以鮮魚為基底搭配藥膳作為食補養生料理，清爽不油膩，非常適合各年齡消費者食用。所推出養生料理，從全魚主菜、粥品到燉湯，一應俱全，營養健康又美味，相關食譜不僅可在全省26家大潤發通路生鮮部索取，也可於「支持臺灣國產水產」FB粉絲專頁下載。





中醫師免費健康諮詢。

副署長敲鑼宣示秋冬養生季起跑。



虱目魚糙米粥。



黑糖蜜燒秋刀。



蒜米雪菜蒸石斑。



歸耆燉鱸魚。

## 魚養添年重陽敬老記者會

10月13日重陽節當日內湖大潤發二店舉辦「魚養添年，重陽敬老」秋令食魚養生推廣活動記者會，當天一系列的試吃、中醫諮詢及滿額搭贈之推廣活動為秋冬養生季揭開序幕。

活動當天請來婆婆媽媽們最喜愛的料理老師蔡季芳親臨現場示範「虱目魚糙米粥」、「蒜米雪菜蒸石斑」、「歸耆燉鱸魚」及「黑糖蜜燒秋刀」等4道國產水產養生料理，讓現場香味撲鼻，民眾為一嚐阿芳老師的料理，人潮更是大排長龍。而為了結合養生滋補，特別請到名中醫師吳明珠小姐，以中醫觀點分析利用國產水產品進行秋冬養生的方法，也說明國產水產品對身體的益處，同時在記者會後位於水產區的後方，也安排了中醫師免費健康諮詢送小贈品的活動，讓民眾不僅吃得滿足也能吃得健康。

## 滿佰搭贈好康趁現在

本次漁業署和大潤發通路攜手推廣國產魚，從活動當日10月13日起，消費者於全台26家大潤發購買推薦之國產魚（金目鱸、虱目魚、石斑魚、秋刀魚），滿百元就送秋刀魚1尾，最多贈送5尾；活動當日內湖二店更是加碼祭出優惠，凡購買推薦國產水產滿500元，加碼贈送虱目魚肚1份，限量180份，以及限時段滿百特惠加贈金目鱸魚片1份，讓當天前來的消費者個個直呼「賺到了，好划算！」，也藉此替水產區帶來大量採購人潮，結帳台更是現場人手一袋袋新鮮的魚產品。

系列活動除了滿百贈好魚外，消費者還有機會抽大獎，只要運用國產4種好魚製作創意秋冬養生料理，並將料理照片上傳至FB粉絲團，就有機會抽中2013水產精品禮盒（活動詳情請上「支持臺灣國產水產」FB粉絲團），歡迎消費者把握機會。🐟





宜蘭縣政府與蘇澳區漁會於10月19號起在南方澳第三漁港展開為期9天的慶祝活動。

# 南方澳漁港啟用90週年 暨鯖魚節活動

文／蔡玟璇 攝影／陳吉鵬



漁業署署長沙志一在南天宮為大鯖魚點睛。



貴賓們共同敲鑼宣布活動正式開始。

今年是南方澳漁港啟用90周年，配合鯖魚捕撈季已經開始，宜蘭縣政府與蘇澳區漁會於10月19號起在南方澳第三漁港熱鬧展開為期9天的慶祝活動，讓民眾更加認識南方澳的過去、現在與未來，也希望吸引大家對南方澳的重視、讓漁業永續發展。活動開始前，縣長林聰賢和漁業署署長沙志一在南天宮為大鯖魚點睛，並進行了巡港腳的祈福儀式，感謝鯖魚為南方澳漁港所做出的貢獻。也偕同立法委員陳歐珀等與會貴賓共同敲鑼宣布活動開始。同時





漁業署沙志一署長表示，鯖魚營養價值極高，推薦民眾可以多加享用。舞台上的精彩表演。



最受歡迎的烤鯖魚冒出陣陣香氣。



活動當天免費贈送了1,000份的魚丸湯供民眾取用。

間，南方澳各宮廟鐘鼓齊鳴，港內的商船、軍艦一起鳴笛，共同祝福地方繁榮，活動圓滿。

縣長林聰賢表示，南方澳漁港自從大正12年（1923）啟用以來，一直伴隨著南方澳的發展，同時形成了南方澳獨特的文化。隨著漁業的演進也引進了許多的外籍漁工，所以這次的活動也特別邀請這些辛苦的漁工朋友們在漁港音樂會上與大家同樂，讓大家一起為他們加油打氣，也請中央協助將大陸漁工的岸置中心擴大為所有外籍漁工的國際漁撈休閒中心，打造更友善的夥伴關係。

漁業署沙志一署長表示，南方澳是臺灣非常重要的一個漁港，生產的漁獲佔了我國沿

近海漁產量的一半，同時在休閒觀光產業上，也發展得相當優秀。而鯖魚更是高蛋白、低脂肪，易被人體所吸收的高營養價值食物，內含豐富的二十碳五烯酸（EPA）與二十二碳六烯酸（DHA），能有效擴張血管、防止血液凝結，對腦神經以及生長發育都有著極大的幫助，推薦民眾可以多加享用。

為了慶祝南方澳漁港的90大壽，當天免費贈送了1,000份的魚丸湯供民眾取用，現場人潮大排長龍，好不熱鬧。活動期間也安排了漁港音樂會、滾油桶、街頭藝人秀、南安國小鯖魚舞等精彩表演，並有數十個攤位，展售過去最受遊客歡迎的烤鯖魚等相關漁產品，一條一





鯖魚祭文化踩街活動開始囉！



大鯖魚最後於內埤沙灘火化，順風祈福。

條被烤到香脆酥嫩的鯖魚，冒出陣陣香氣，在烤架上油脂透亮鮮嫩欲滴，讓人不由得大快朵頤一番。

到了下午，更進行鯖魚祭文化踩街活動，由二十多位當地的壯丁扛著超巨大的藍色鯖魚模型繞行港區，瞧他們賣力上下晃動的模樣，為的就是幫整個蘇澳區帶來好運，繞行一周後，大鯖魚就在眾人簇擁下，於內埤沙灘火化，順風祈福。另外還有一系列的慶祝活動，包含了放映知名紀錄片的星光電影院、出海體驗漁民風情的一日漁夫、沙灘音樂會、漁業永續論壇、漁民開講及歷年來最受遊客歡迎提供免費刺身試吃與好玩鯖魚大樂透的鯖魚節等宛如一趟結合歷史、人物、文化、漁業、信仰等多面向的深度之旅。

為擴大慶祝南方澳建港90週年，由漁業署、宜蘭縣政府及臺灣漁業經濟發展協會共同規劃，於蘇澳區漁會辦理「臺灣新一代優質漁

二十多位早泳隊成員扛著超巨大的藍色鯖魚下水儀式。







臺灣新一代優質漁業人才培力暨永續漁業座談會情形。(攝影/陳怡君)

業人才培力暨永續漁業座談會」，探討議題包含漁村社區營造與產業發展、社會企業發展趨勢及談及海洋生態與環境教育關聯性，並由各縣市代表分享臺灣及各離島漁業轉型之經驗。而「漁民開講」更安排資深南方澳珊瑚法界賴榮興館長，現身暢談珍貴文史資料，將南方澳漁港歷年來發展之漁業漁法，用詼諧語調娓娓分享。

晚上還特別安排漁港影展，以戶外電影院播放方式，將國內外海洋生態水底珍貴影像播映，並邀請李世明海底影像資深導演現身現

場精彩解說。此外各地來訪學員也參加宜蘭縣討海文化保育協會推出之南方澳「一日漁夫」套裝遊程，首次搭船遊覽南方澳漁港並安排導覽員解說漁港文史，讓所有與會夥伴留下深刻印象。

90年的成長歲月，讓南方澳漁港見證臺灣漁業百年發展史，在這個東北季風吹起，南方澳鯖魚大豐收的時候，歡迎大家前來南方澳，看看這裡的特殊地形與優美風景，更可以探訪漁業的點點滴滴，一起祝福南方澳漁港可以一直生生不息的永續發展。🐟



晚上還安排了戶外影展，將國內外海洋生態水底珍貴影像播映。(攝影/陳怡君)



各地來訪學員也參加南方澳「一日漁夫」套裝遊程。(攝影/陳怡君)



蔡副署長大力推廣虱目魚行銷。

# 2013 臺南虱目魚產業 文化節熱鬧登場

文、攝影／陳英傑（漁業署漁業廣播電台節目課）

只要大家攏呷虱目魚，子兒孫仔代代出頭天，老水牛、白鷺鷥，稻草人唸歌詩」。當在地樂團唱出虱目魚最感動的歌聲中，展開了臺南虱目魚節產業文化系列活動。

## 虱目魚系列活動陸續展開

2013臺南市虱目魚節產業文化系列活動於10月5日上午在雲嘉南風景區管理處北門遊客中心前廣場舉辦開幕活動，今年是第二年結合北門區、將軍區、學甲區、七股區及安南區等養殖虱目魚產區共同辦理，相關系列活動將規劃於各區域舉行，包括有4～5日安南區「虱目魚躍龍門—耀進鹿耳門」活動、12日學甲區

「虱目魚系列產品嚐鮮、虱目魚丸親子DIY」活動、12日七股區「一日漁夫」工作假期活動及20日北門區「虱目魚料理烹飪交流」活動等系列活動。邀請全國民眾一起來臺南體驗各地漁村文化所呈現之不同風情，同時在產地品嚐最鮮美、營養、多變化之在地虱目魚料理美食。

今年臺南虱目魚節產業文化系列活動不同往年的是，加入了許多新鮮有趣的元素，充分將產業行銷與文化，商機配合觀光旅遊、休憩，進一步為地方創造出不同的商機價值，透過虱目魚耀眼的品牌打造出濱海特殊的人文風情。





在地樂團演唱歌曲表演。



北門國小鑼鼓喧天精采表演。



參與民眾踴躍排隊兌換虱目魚公仔。

## 臺南是虱目魚的故鄉

臺南市長賴清德於致詞時表示：「臺南市虱目魚養殖面積全臺第一，臺南更被稱為虱目魚的故鄉，每年7～



11月間為盛產期，而虱目魚英文名為Milk Fish（牛奶魚），其含有豐富的蛋白質、維他命及各種人體所需的元素，顯示其營養價值高，尤其臺南市虱目魚

多位於無污染的臺南沿海地區，經鹹水養殖，使魚肉更加鮮甜、美味，另採低密度放養方式，讓虱目魚有充足的活動空間，肉質更為結實，所以臺南市經鹹水淺坪式低密度養殖生產之虱目魚，其肉質及味道遠優於它處淡水集約養殖之虱目魚，特別有滋味，因此市府要將這高營養價值又具鮮美滋味的虱目魚，推薦大家來享用。」

## 一條虱目魚衍生四大創新產業

賴市長說：「這不僅僅是一條虱目魚所創造出的產業價值，因為漁民養殖出最好的虱目魚，也開發出虱目魚丸、魚酥及加工罐頭等產品，所以虱目魚已經成為一種精緻農業。此外，還包括文創產業、觀光休閒產業及生技產業（虱目魚粹取研發之面膜）等，現在虱目魚市價一斤80元以上，幾乎是去年同期價格的一

倍，這都是漁民辛苦養殖的成果，也是臺南市政府積極行銷所創造出來的成績，我們要特別感謝天公伯仔疼惜臺南這塊土地，讓大家都有好日子過。」

## 漁業署感謝地方政府配合漁業政策行銷

漁業署副署長蔡日耀致詞表示：「提到虱目魚就不由聯想到臺南市，因為無論從量產或者是生產的價值來看，都是全國排名第一。」

蔡副署長提到自己是農村子弟，小時候要吃一條魚幾乎很困難，所以每次媽媽調理虱目魚時，都會告訴他吃虱目魚對身體的好處，尤其這條魚的經濟價值在於全身上下都可以利用，賴市長本身是醫生，深知多食虱目魚的好處，所以特別感謝臺南市政府推廣虱目魚產業及照顧農漁民的用心，漁業署跟臺南市政府將繼續為臺灣的漁業共同打拼，為漁民創造更高的利益。



虱目魚產業透過文化系列活動將更蓬勃發展，除了直接嘉惠漁民提高收益外，同時也能凝聚地方鄉親的向心力，賦予在地漁村新風貌，吸引全國各地的好朋友來觀光旅遊，創造漁村新價值。🐟



各界人士前來共襄盛舉，大家都豎起大拇指稱「萬里蟹」讚啦！

## 萬里蟹嘉年華鮮美登場 推廣保育雙打出擊

文、攝影／陳彥臻（漁業署漁業廣播電臺節目課）

萬里蟹嘉年華活動於10月12日在野柳漁港舉辦，新北市長朱立倫、立委李慶華、農委會漁業署蔡日耀副署長、萬里區漁會理事長林榮欽、淡水區漁會理事長吳永寬、瑞芳區漁會常務監事黃志明等漁業界人士前來共襄盛舉，大家都豎起大拇指稱「萬里蟹」讚啦！今年萬里蟹嘉年華活動不但行銷北海岸魚鮮好滋味，亦呼籲民眾要重視海洋生態保育概念要落實，期盼海洋資源生生不息。

### 「Share 蟹」聲四起 鮮味飄香北海岸

當天活動有600份螃蟹福袋搶購、趣味造型健走、海洋捕蟹趣、漁村古厝之旅及食玩園遊會、限額20桌的蠃蟹宴等活動，也同時進行海洋教育，於園遊會現場設計與螃蟹相關的闖關遊戲，讓民眾更加認識螃蟹生態。



當天有600份螃蟹福袋搶購，吸引民眾大排長龍。





新北市長朱立倫致詞說三點蟹、花蟹、石蟳，都是北海岸主要漁產品。

新北市長朱立倫接受採訪時，對於長年在海上打拚的漁民表達敬意與謝意，他說：「要特別感恩所有漁民朋友辛苦打拚，才能提供新鮮好吃的萬里蟹和漁產品，也希望漁民在海上能作業平安。」朱立倫強調，不論是三點蟹、花蟹、石蟳，都是北海岸主要漁產品，今年除了在萬里，也推廣到新北市其他十幾個漁港，希望民眾都能品嚐萬里蟹。

### 生態資源保育意識抬頭 推廣不忘永續發展

「萬里蟹」於近幾年打出名號，由行政院農委會漁業署補助新北市政府與萬里區漁會持續推廣。兼顧沿近海漁業資源永續利用，漁業署希望推廣漁產品之際，亦能落實生態資源保育工作。漁業署蔡日耀副署長說：「今年萬里蟹系列活動加以延伸，除了有好的螃蟹可以吃，另外也跟生態保育、觀光結合，是很有意義的活動，可以讓一般民眾知道螃蟹的生態，也讓漁民知道螃蟹的產業能永續發展，這需要全民有共識來推動，更需要政府及漁民一起努力」，蔡副署長強調，漁業署近來對於捕螃蟹也訂了規範，就是1年有5個月不要採捕「抱卵」的螃蟹，也規定太小的螃蟹不要捕撈。他說：「這個需要大家合作，產業才能夠永續，生生不息，漁民才永遠有螃蟹可以捕，消費者一直有好吃的螃蟹可以吃。」新北市政府農業局長廖榮清也補充說明：「花蟹在8公分以下、石蟳在6公分以下以及有



漁業署蔡日耀副署長致詞強調希望萬里蟹推廣保育工作兼顧。

抱卵的母蟹都不能捕撈，希望能永續經營海洋資源。」為此，今年主辦單位拍攝一部〈感覺家裡的的味道〉微電影，影片中有一段對白是：「現在這種季節很多螃蟹都抱卵，就是有很多卵，把捕蟹籠的口收起來之後，小的螃蟹就會跑出來，因為今年我們把小螃蟹都捕完了，明年就沒有螃蟹可以捕了。就像是小孩子一樣啊，要給他空間他才會長大。」影片特地設計以上的橋段，就是希望萬里蟹的生態資源保育觀念能深植人心。



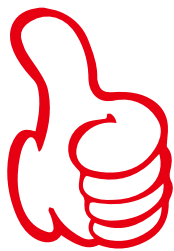
要落實保育才有像這樣比臉還大的鏽斑蟳（花蟹）。

### 捕蟹吃蟹 最新法令要牢記

就在萬里蟹嘉年華活動順利落幕，行政院農業委員會於10月15日預告訂定「沿近海漁船捕撈蟳蟹類漁獲管制措施」，措施重點是全年禁止採捕甲殼寬未滿8公分之鏽斑蟳（花蟹）、紅星梭子蟹（三點仔）、遠海梭子蟹（花市仔）、甲殼寬未滿6公分之善泳蟳（石蟳），以及甲殼長未滿8公分之旭蟹（蛙形蟹）；另外是每年自5月1日～9月30日止，禁止捕撈將受精卵抱於體外腹側之母蟹（開花母蟹）。如果誤捕禁止捕撈之蟳蟹類，不論存活或已死亡，應立即放回海中，不得攜帶入港或持有。



與會貴賓合影。(圖／苗栗縣政府 提供)



## 苗栗縣2013海峽兩岸 大閘蟹評鑑競賽

文、攝影／周淑美（漁業署漁業廣播電台節目課）

苗栗縣2013海峽兩岸大閘蟹評鑑競賽，10月25日於苗栗市東北角餐廳舉辦，有來自大陸三個養殖大閘蟹省份（安徽、江西、江蘇）共13隊參與比賽，並進行技術、品質、管理等交流。

苗栗縣政府農業處林澄清副處長表示：此次競賽評審內容除了青背、白肚、金爪、黃毛的外觀基

本條件，另外包括體長、體重、齒況及背部疣狀突起，另外，煮熟後的口感包括肥、大、腥、鮮、甜五大要訣也列入評比。更重要還有蟹王、蟹后比賽。

林澄清副處長說：「苗栗大閘蟹，自去年第一批生產後，即有蟹環蟹扣以作區別，苗栗縣府發給蟹環蟹扣，有以下幾個要件：一、蟹苗由上海海洋大學崇明島繁殖中心供應。二、檢驗符合中國官方檢驗。三、需全程



漁業署蔡副署長評選情形。(圖／苗栗縣政府 提供)





頭等獎得主廖煌飛（中）與縣長副署長合影。（圖／苗栗縣政府提供）



本屆臺灣蟹王林輝遠（中）接受表揚。



劉政鴻縣長贈上海市翁鐵慧副市長大閘蟹木雕。



清蒸大閘蟹。

使用合格人工飼料。四、上市前經苗栗縣政府抽驗，經過64項藥物殘留全未檢出。」苗栗蟹環經臺灣高科技雷射18位碼，只有一性，另外還有QR CODE可以手機掃描，連上官網查詢完整生產履歷及飼養來源。消費者可認明苗栗縣政府所發蟹環蟹扣，以確認買到純正的苗栗大閘蟹。林副處長表示：「苗栗水資源豐沛，養殖大閘蟹具有優良條件，今年推動養殖第三年，現今養殖面積45公頃，預計明年可到100公頃，目前苗栗有產官學的合作，可以提供給養殖最新的技術和知識與管理方式，相信未來苗栗的養殖經驗，也可以提供給其它縣市作參考。」

此次競賽由蟹養殖戶每人共帶20隻蟹（10隻公蟹、10隻母蟹）當中挑出公蟹、母

蟹各一隻現場磅稱，結果大陸地區蟹王以360公克，蟹后320公克勝出。臺灣區蟹王320公克，蟹后270公克拔得頭籌。活動評審長上海海洋大學王武教授表示：「今年臺灣及大陸共有50個參賽隊伍都是青背、金毛的體色。肥美度非常夠，腥鮮甜都達到標準以上。」

除了來自兩岸的大閘蟹養殖戶，苗栗縣長劉政鴻及上海市翁副市長鐵慧也蒞臨現場。劉政鴻縣長致詞時表示：感謝上海市政府及海洋大學，不辭辛勞的協助與指導。臺灣此次第一次辦理大閘蟹競賽結果，顯示臺灣養殖的大閘蟹還需再努力。上海市翁副市長致詞時表示上海市政府及海洋大學也會繼續支持苗栗縣，提高養殖水平。



## 「2013海宴水產精品」 展售活動開鑼！

文／楊子萱（財團法人台灣養殖漁業發展基金會 專員）

攝影／湯素瑛（本刊執行編輯）



海宴展示船搭載精品登場in食尚送禮自用兩相宜。

2013水產精品展售活動開鑼囉！行政院農業委員會漁業署自99年起舉辦「海宴」水產精品評選活動，由於「海宴水產精品」之產品或製程需通過CAS、HACCP、GMP、TAP、ISO22000等其中一項驗證，在兼顧衛生安全及品質下，廣受好評。今年與中和環球購物中心合作，於10月26日(星期六)至11月3日(星期日)在該購物中心B2展開為期9天的展售活動，多項優質精美的海宴水產精品，都將提供特優惠價格進行推廣展售；後續亦將在知名百貨或賣場與大型年節活動中登場販售。

### 海宴展示船搭載精品登場in食尚送禮自用兩相宜

本次展售造勢活動，由具文化與臺灣漁業興盛意涵的海宴巡迴展示船，搭載20項海宴水產精品展開序幕，象徵臺灣漁業興盛、品質更加提升的意象，讓更多人安心享用美味食尚兼具的水產精品，感受臺灣漁業的成就與驕傲。

除了欣賞這海宴展示船，現場亦可直接購買到這些優質水產精品，及品嚐限量精品料理，讓民眾享受味蕾驚豔的感動。此次所展售為本年度獲選的20項海宴水產精品，包括具高





漁業署蔡副署長蒞臨致詞。



「海宴水產精品」之產品或製程需通過CAS、HACCP、GMP、TAP、ISO22000等其中一項驗證，在兼顧衛生安全及品質下，廣受好評。

經濟價值的冷凍（藏）新鮮精品，如無毒箱網養殖魚類產品、益菌生態養殖系列海鮮、超低溫鮪魚生魚片、肉質口感極佳的龍膽石斑魚以及甫獲ASC國際認證活力生態鯛等；以及快速方便料理食用的調理精品，如蒲燒鰻禮盒、海鮮醬組禮盒等；還有廣受歡迎、休閒旅遊最佳伴手禮的休閒精品，如虱目魚魚鬆、女兒組餅乾禮盒、旗魚千層酥。今年突破傳統產品，以創新、精美巧思的容器包裝設計及運用生物科技等特選出創新精品，如海鱺魚皮研發製成膠原生肽飲、鰻魚米糕蒸籠禮盒、膠原烏魚鍋、虱目魚菲力脆片等禮盒，都是民眾送禮自用兩相宜的最佳伴手禮。

### 「海宴」水產精品 優質實惠、吃得更安心

在食品安全日獲重視的時代，為了讓更多民眾體驗海宴水產精品質優味鮮與送禮的精緻體面，也讓更多人安心享用健康美味食尚兼具的水產品，一同感受臺灣漁業的精采與驕傲！

漁業署也將於12月舉辦多場水產精品相關活動，如「烏魚子六產區地方初賽」、「水產精品頒獎典禮活動」、「年節前水產精品推廣展售活動」及「企業福委會水產精品年節伴手禮團購」等，想知道更多活動訊息或水產精品好康優惠嗎？請上網搜尋：<http://www.fish-feast.com.tw>。



品嚐限量精品料理，讓民眾享受味蕾驚豔的感動。

# 2013永安海洋音樂季

## 石斑大饗・熱音大賞

文／蔡玟璇 攝影／陳吉鵬



長官貴賓們為活動揭開序幕。



漁業署沙志一署長對於永安石斑魚的品質信心滿滿。

「2013永安海洋音樂季—石斑大饗・熱音大賞」活動，10月26～27日在高雄盛大舉辦，本次最具有特色的是海味辦桌，席開近300桌的石斑魚美食料理，使用在地天然新鮮的食材，加上豐富多變的菜色，讓來參加的民眾不僅吃得開心，更吃得健康、滿足。晚會邀請到漁業署沙志一署長、立法院黃昭順委員、海洋局藍健萑局長、永安區鄭志良區長出席，共同為活動進行開幕儀式。晚會上也頒發了匾額給榮獲「全國十大農業績優產銷班」的「永安石斑魚產銷班第8班」，感謝他們讓永安的石斑魚在全國嶄露頭角，最後就以繽紛的煙火秀來打開活動序幕。石斑大饗除了滿足了民眾的味





晚會上頒發榮譽匾額給獲選「全國十大農業績優產銷班」的「永安石斑魚產銷班第8班」。



石斑大餐的研發總廚一盧仁弘在上演精彩的「龍膽石斑食材秀」。



主辦單位準備了600份酥炸石斑魚塊供現場民眾品嚐。



席開近300桌的石斑魚美食料理，讓來參加的民眾吃得開心、健康、滿足。

蕾以外，現場的開幕晚會更由新港國小帶來熱舞以及太極刀、劍術表演，還有新港社區媽媽們性感火辣的肚皮舞以及精采絕倫的與火共舞三人組，另外還邀請到熱音DJ-Stan、高雄知名熱舞團體Sexy Candy以及知名閩南語歌手陳隨意、謝宜君及陳思安給現場民眾帶來一場美食與熱音的共同饗宴。

高雄海洋事務發展協會也配合舉辦「淨灘護海·永守新灣」的淨灘活動，讓來參與音樂季的民眾一起用行動支持保育愛護我們的海洋。活動主辦單位更特別準備了600份酥炸石斑魚塊供現場民眾品嚐，讓民眾參與活動之外還可一嚐永安特色美食。另外，石斑大餐的研發總廚一盧仁弘也在現場表演「龍膽石斑食材秀」，看得民眾們目瞪口呆，讚不絕口。活動另一高潮是主辦單位提供限量200尾石斑魚，每尾以200元超便宜的價格販售，造成現場民眾爭先恐後的搶購熱潮。而活動也安排永安區

的農漁特產特賣活動，周邊更有精選的在地優質農漁特產進駐，以及永安漁產主題展示館，搭配田寮區農會現場的免費親子DIY蜂蜜醋體驗，讓參與的大小朋友都滿載而歸。

今年的海洋音樂季在樂團熱力歌聲中劃下句點，永安區漁會黃鶯總幹事表示，非常感謝今年度永安區的居民大家一起動起來，活動使整個永安區熱鬧萬分，更感謝行政院農委會漁業署及高雄市政府等單位的大力補助，還有在這兩天所有參加貴賓以及民眾，來到這裡都能夠感受到永安的熱情，以及將永新漁港的美景、龍膽石斑的美味，帶回去分享給親友，希望大家明年再一起來永安參加永安海洋音樂季。

主辦單位提供限量200尾石斑魚，每尾以200元超便宜的價格販售。







# 逛逛高雄海岸好漁鄉、 食在鮮滋味

文、攝影／何立德（臺灣休閒漁業發展協會 秘書長）



鼓山漁港是高雄市的發祥地，曾經是高雄市最重要的漁港。（攝影／陳吉鵬）

鼓山漁港位於高雄市鼓山區的哈瑪星聚落，屬高雄港港區的一部分，靠近第一港口。民國40～60年間，鼓山漁港為南臺灣主要遠洋、沿近海漁業漁船作業基地，每天似乎有卸賣不完的漁獲，魚市場每天至少要進行兩次拍賣，漁民收入豐厚，鼓山漁港周邊隨之繁榮。因漁業經營重心轉移至前鎮漁港後，目前結合鼓山渡輪站及遊艇碼頭串接地方特色發展，漸

漸朝向觀光、休閒與文化創意等多功能漁港發展，也結合哈瑪星區域產業轉型及推動遊艇娛樂產業進駐，充滿活力。高雄縣市合併後，串連其他具漁業魅力的漁港與漁鄉成為海岸旅遊線，從購買特色水產、到體驗生態漁業與欣賞漁村風光等，應有盡有，畫出南台灣遠洋漁業、沿近海漁業、養殖漁業及藍色公路的風情，讓高雄市的海岸風情，增添更多層次的漁





鼓山漁港漸漸朝向觀光、休閒與文化創意等多功能漁港發展。  
(攝影／陳吉鵬)

業色彩。本期由阿德玩家帶路，造訪高雄沿岸特色漁港，讓你細細品味高雄的海港討海味。

### 梓官 蚵仔寮漁港

一直以來，高雄縣梓官鄉的蚵仔寮漁港就以拖網、巾著網、流刺網聞名，每日下午漁船陸續返航，卸下漁獲，而各種新鮮海產批發叫賣，讓整個市場人聲鼎、車馬雜沓，呈現一片熱鬧的景象。

目前漁市場外已成為觀光漁市，每到假日遊客眾多，尤其每年冬季烏汛期，更吸引大批人潮前來購買烏魚子。此外，蚵仔寮附近有一處紅樹林，目前已由高雄縣政府劃定為保護區，名為「紅樹林茄苳溪保護區」。該保護區主要以海茄苳為主，也有水筆仔，但最珍貴的，莫過於僅有五銖的五跤梨。至於其他生物環境，還有70多種被子植物，以及40多種鳥類，相當具有生態價值，值得造訪。前往該地，建議攜帶望遠鏡、鳥類、植物、蟹類圖鑑，不僅可以觀察比對，也可以更加深刻地了解當地生物資源。

### 蚵仔寮紅樹林生態遊

體驗內容：搭烏魚船遊蚵仔寮港及文化景觀導覽、烏魚子DIY。

順遊景點：蚵仔寮漁港、同安張家古厝、赤崁古厝、赤崁海堤步道、紅樹林茄苳溪保護區、梓官中崙城隍廟。



赤崁海堤步道。(攝影／游忠霖)



蚵仔寮漁港。(攝影／游忠霖)



梓官區漁會以「戀戀蚵仔寮」為品牌所訴求的在地文化精神。



蚵仔寮觀光魚市各種海鮮擺滿拍賣場，人聲鼎沸。

## 在地特色好水產

烏魚子：烏魚營養豐富，肉質細嫩，味道鮮美。每年冬至前後洄游至台灣西南沿岸海域，故有「信魚」之美譽，其中以「烏魚子」最有價值，梓官鄉位於烏魚洄游時魚群聚集的重要海域，以捕烏及製作烏魚子出名，有興趣還可親自體驗「烏魚子DIY」，梓官區漁會還有貼心宅配到府服務。

推別推薦：梓官區漁會 戀戀蚵仔寮

梓官區漁會以「戀戀蚵仔寮」為品牌所訴求的在地文化精神，包裝設計以蚵仔寮漁村風情為主題，不斷地研發讓您感動的好味道，對產品的堅持您絕對看得見。梓官區漁會持續致力於推廣休閒漁業及漁港活化，並規劃將蚵仔寮漁港轉型為觀光、



人氣超夯的烏魚禮盒。  
(攝影／游忠霖)

美食及購物之精緻景點。

## 蚵仔寮港觀光魚市

蚵仔寮漁港每日下午漁船陸續返航入港卸，各種海鮮擺滿拍賣場，人聲鼎沸競標漁貨，人潮熙來攘往，漁市場外已成觀光魚市，構成熱鬧漁港景象。

推別推薦：

田媽媽餐廳—梓官區漁會餐飲專賣中心

戀戀蚵仔寮田媽媽餐廳就位於漁港附近，食材嚴選在地漁船當日往返現撈漁貨上岸後送至餐廳烹調，鮮度絕對

頂極新鮮，魚貨以

肉魚、紅目鰱、

白帶魚、魷仔

魚、赤尾青、

巴朗、小卷、

烏魚等居多，

遊客也可自行選

購後請田媽媽餐廳

代為料理，現買、現

煮、現吃，絕對新鮮。



田媽媽餐廳—梓官區漁會餐飲專賣中心。

## 彌陀漁港

2010年十大魅力漁港票選中，獲選為「情定今生」系列第一名的就是在高雄市的彌陀漁港，據說熱戀中的男女最愛來這裡互許終生，附近還有香火鼎盛的百年媽祖廟，傳說求姻緣很靈驗，很多情侶也會來這裡拜拜。站在高處看彌陀漁港的美，跟貼近漁港的感覺截然不同，在海岸光廊，看著漁港，很有海港味。





以前因為沒有漁港，漁民只能利用竹筏來捕魚，遇上大風浪不能出海捕魚，生活困苦。政府為了解決這些問題，就在南寮村海邊建造漁港，改善了漁民的生活品質。目前彌陀漁港從事撈捕漁業以近海為主，漁船種類則有單拖船、雙拖船、延繩釣船、蝦拖船、小型的機動筏船等。主要漁獲以烏魚、烏鯧、墨魚、白帶、皮刀、蟹蝦為要。



主要的漁獲有黑口、鮫魚、加臘等，黃綠燈光下漁船就開始下貨，可以了解漁會作業情形，又可以認識各式各樣令人眼花撩亂的魚蝦。港灣潔淨，沒有一般漁港的油污味與魚腥味，發展觀光漁業，遠景可期。



虱目魚全身上下都有經濟價值，魚肉可做虱目魚丸、魚鬆，魚皮常用來煮湯，魚骨主要為熬湯用，可謂「完全利用」，營養價值亦高。彌陀魚丸除了在南部市場深獲消費者喜愛與好評，供貨更遠達臺灣中、北部。

## 彌陀拍賣魚市場

彌陀漁港是「早市」，魚貨在清晨交易（隨日出時間而定，約日出前一個鐘頭）。漁船下午出海，隔天天未亮就回港，在月色和燈影搖曳的港灣中卸下漁獲，整理好、過磅之後等待「喊魚」，魚販可以買到最新鮮的漁獲。

## 虱目魚專業養殖區

彌陀鄉沿海魚塭約達六百公頃，其中虱目魚養殖面積高達三百多公頃，年產量六百萬斤，是高雄市主要虱目魚養殖生產地。由於養殖技術不斷改良，加上良好的水質和土質，高雄市彌陀鄉已成為高品質虱目魚的故鄉，不僅肉質鮮美且數量充裕，品質深獲肯定而遠近馳名。

## 「虱想起」ㄟ虱目魚丸

來彌陀漁港怎麼能不吃虱目魚，大顆大顆的虱目魚丸，是師父手工揉製，又Q又彈牙；一整桌的虱目魚料理大餐，當然也是特色，像是紅燒虱目魚酸酸甜甜的好滋味，讓吃過的人會很難忘。好吃的、好玩的，彌陀漁港一樣都少不了，有空來走一趟，要讓你視覺、味覺都有最大的享受。🐟



彌陀漁港在2010年十大魅力漁港票選中，獲選為「情定今生」系列第1名。（攝影／游忠霖）



大坵體驗活動合影。

## 連江文化探索

## 體驗北竿漁村之美

文、攝影／黃蘭淳（漁業署漁業廣播電台節目課 課長）

秋風徐徐的季節裡經過50分鐘的飛航行程，我們來到了馬祖。映入眼簾的是藍藍的天空，清新的空氣令人神清氣爽。在這裡，我們即將展開這次的馬祖之旅。

### 大坵島一尋訪梅花鹿的蹤跡

大坵島位於馬祖北竿鄉的北方，靠近北竿鄉的橋仔村，與高登島為鄰。往昔有民眾居住及軍隊駐守，並有一所國民小學分校。後來因為人口逐漸外移，再加上駐守軍隊撤離，島上變為空無一人，也因此讓大坵成為馬祖唯一可以登島遊覽的無人居住的島嶼。近年來，因為

環島步道的整修，加上由臺北市立動物園所贈送之梅花鹿復育有成，讓大坵再展風華變成為「梅花鹿樂園」。

這天早上在風浪稍微減弱，但仍有5、6級風浪的情況下，跟著馬祖當地的社區發展協會，與當地塘歧國小的學童及遊客一起向大坵島前進尋找梅花鹿囉！經過15分鐘的航程之後，船舶停靠在大坵島，我們依序下船，在協會導覽之下沿著環島公路與梅花鹿的排泄物找尋梅花鹿，經過一番路程後終於瞧見了梅花鹿，眾人自是雀躍不已。島上還有滿山放養的雞隻，因為專吃島上的蜈蚣，別稱為「蜈蚣



雞」。走累了可以嚐嚐由「蜈蚣雞」烘烤而成的烤雞，香味四溢，肉質也比一般人工飼養的堅韌。除了梅花鹿之外，夏天還可以看到飛翔的燕鷗，以及不遠處的中國大陸。目前欲前往大坵，除連江縣政府在夏季期間的定期航班外，必需包船前往。

## 神明比人多的橋仔村

橋仔村位於北竿鄉西北方，在福州話中「仔」是「小」的意思，此地昔日雨量豐沛，雨水和地下水從山谷流下，匯流成小河，以致村裡的小橋流水特多，所以叫「橋仔」。

以往橋仔富漁鹽之利，是為商業轉運港，商旅客人與船舶往來頻繁熱鬧異常，當時本村人口超過千人，是北竿第一大村。橋仔是馬祖地區廟宇最多的村莊，總共有八座廟宇，現住人口很少，造成「神明比人多」的奇特現象，因此又有「廟村」之稱。村內三座臨近的廟宇

合稱「三合殿」，誇張彎曲的「封火山牆」，是遠眺橋仔的鮮明目標。在這裡除了可以欣賞到馬祖傳統廟宇建築的特色外，農委會漁業署為保存橋仔過去漁業榮景，撥款興建「漁業展示館」。館中陳設許多過去先民捕魚的實品工具如漁網、魚簍，以及運用圖片說明的捕魚方法，豐富的展覽內容顯示了政府保存歷史的用心，值得您花時間駐足欣賞。



橋仔漁業展示館，值得您花時間駐足欣賞。（攝影／湯素瑛）



漁業展示館中的魚具。

夕陽下的橋仔海面。



芹壁村建築依山而建，遠觀就好像海上的石城。（攝影／湯素瑛）



三五好友來到芹壁戶外咖啡廳點杯咖啡，靜靜的觀海，享受悠閒。（攝影／湯素瑛）

## 臺灣的地中海—馬祖芹壁

芹壁村向面大陸，因為漁業資源豐沛造就了村落富裕景象，村中建築依山而建，牆壁以當地所產花崗石為主，遠觀就好像海上的石城。之後因為漁業沒落，人口外流嚴重，整個芹壁近乎空城，也因此讓芹壁村成為唯一完整保存，尚未被現代建築破壞的傳統閩東聚落。

因為「聚落保存」觀念影響，芹壁被認為極具保存與修復價值。連江縣政府於是在民國89年以公辦民營方式展開古厝整修工程，先後委託兩家民間業者，利用修繕之後的古厝經營民宿與咖啡簡餐廳。提供遊客在此地居住、飲食、觀賞美景的功能。

來到芹壁，彷彿時間在此靜止。白天，適合點一杯咖啡靜靜的觀海、發呆，眺望不遠處的龜島；夜晚的芹壁則是星火點點，彷彿一座不夜城，住宿此地可以享受閩式風情的住宿感覺。如果您覺得到地中海太遠了，不妨就近到芹壁感受這裡的歐洲風情吧！



臺灣的地中海—馬祖芹壁。（攝影／湯素瑛）



## 在地美食

### 黃魚

黃魚是北竿地區最大宗魚產，富含蛋白質、鈣、磷、鐵等。黃魚肉質不但細緻而且少刺，容易消化。不論紅燒、煎炸、糖醋，味道都很鮮美。有一種吃法，是將黃魚去掉鱗片、內臟後，不用加任何調味料，再用老酒清燉，就是營養豐富的補品了。遊客還可以帶上「黃魚干」，就是將黃魚剖開加工曬乾，吃的時候可切塊炒白菜，或清蒸豆腐，都很美味。



### 魚丸

馬祖魚丸分有包肉餡的大粒魚丸與沒有包肉餡的小粒魚丸兩種，每一顆都是手工製作，肉質Q而紮實、吃得到魚肉的香鮮，很具平實的漁家風味。做好的魚丸常與燕餃、魚皮或魚骨一起煮，也可以單獨煮魚丸湯，馬祖當地的民眾都會加入當地特製的米醋，吃來才有「馬祖味」。

### 魚麵

魚麵大多用鯧魚、海鰻、白帶魚與其他高等魚類，加上太白粉與少許鹽巴製作而成，和魚丸及燕餃等，都是馬祖地區年節時候家家戶戶必備的應景佳肴。魚麵雖然是魚製品，鮮美可口卻沒有腥味，煮成湯麵口感清爽，加大白菜、蝦仁等做成炒麵香甜濃郁，甚或油炸口感酥脆又是另一番滋味。魚麵具有久煮不爛的特性，也可以加入火鍋中同煮，風味絕佳。



## 淡菜

淡菜學名「貽貝」，俗稱「殼菜」，是貝類的一種，生長於淺海岩礁處，是馬祖特產，不然就得去歐洲吃囉！淡菜不只味道甘美，還富含維他命、碘、鐵及女性荷爾蒙等營養素。每年七月到八月，是淡菜成熟季節，當地民眾利用退潮時攜帶鐵鉤、籬筐等工具，深入奇岩怪石間採集。後來在當地水產試驗所協助之下，馬祖人研發出淡菜的養殖方法，現在馬祖當地可以輕鬆的品嚐到淡菜，以清蒸的最能吃出淡菜鮮美味道。淡菜一口咬下多汁又軟嫩，貝肉散發海的潮水香，是值得現嚐的當地美味。



## 歡迎光臨

比起臺灣地區其他離島，馬祖的觀光開放可以說是較晚的，也因此馬祖保留了較多古早漁村的質樸風味。一些古早的捕魚方式在此地仍可依稀看見，清晨漁夫會搖著小船出海作業，結束作業後就將舢舨停靠在岸邊，遊客可以輕易的看到漁民作業的工具，甚或可以體會當地漁民的作業方式。建議您抽空來這裡，嚐嚐當地的美食特產，觀賞此地特有的離島風情與親自體驗漁民的捕魚方式，精采的活動內容，保管您不虛此行。



漁民作業的舢舨。

# 「2014蠺魚鮮吃」海鮮食譜月曆

## 搶鮮上市！

文／魏芳伶 攝影／陳吉鵬

### 魚魚鮮吃 2014 CALENDAR



中華民國一〇三年 臺灣海鮮手創料理

臺灣漁業  
漁業局  
漁業局  
漁業局

行政院農業委員會漁業署  
服務電話：02-3103 8000 網址：www.fish.gov.tw


2014-2015 臺灣海鮮手創料理 臺灣

漁業署推出特色魚月曆以來，至今已持續了8年的時間，不論在全國各地的餐廳、魚市場，時常都能發現它的亮麗蹤影。而每年到了這個時候，魚愛好者們總會引頸期盼，爭相尋問今年漁業署究竟要推出什麼樣創新的月曆呢？別急別急，「2014蠺魚鮮吃」臺灣海鮮手創料理月曆就在千呼萬喚下出爐了！

新年的月曆，是以國產魚海鮮食譜為主題，並用「蠺」「鮮」同音字來表現出臺灣漁產的多樣性及新鮮生猛的感覺，配合每月時令，有三種不同魚食材各變化出一道美味佳餚，不僅在視覺上搶眼吸睛，更能夠展現出臺灣海鮮美食的豐富創意，搭配上每種料理魚的圖鑑，讓大家方便了解魚的俗名、中文名、學名以及生產方式，加強民眾對魚種的辨別認知，推廣漁業文化。

「2014蠺魚鮮吃」海鮮食譜月曆，運用了高遠文化公司歷時5年，辛苦蒐集、拍攝的魚類圖鑑，背後辛苦的推手，就是高遠文化創意總監林文集、專業攝影師陳吉鵬以及鯤和風食堂的料理長黃重賢，他們3人各司其職，合作無間，一個找魚、一個拍魚、一個調理魚，跑遍了全國各大小漁港、魚市場，過程中除了需要相當大的毅力和耐力以外，還得看老天爺賞不賞臉，有時氣候不佳，一連好幾個禮拜都無法遇到適合拍攝的魚。而為了呈現魚最原始的體色和新鮮度，他們甚至直接將攝影棚搬到漁港，以便就近拍攝。這一切的付出，為的都是想要呈現最完美的作品在民眾眼前。



成就一件事情需要大家的共同努力，過程中製作小組也遇到了許多慷慨熱心的漁民朋友們，熱心提供了為數不少的魚讓他們作業拍攝，如果沒有你們的幫助，想必也沒辦法呈現出那麼好的作品。所以，漁業推廣採訪小組要在此向曾經幫助過我們的人致謝，這些資料將來都會變成臺灣珍貴的海洋資產。同時也希望2014年的海鮮食譜月曆能帶給大家年年豐漁，年年精采！

## 工作幕後團隊：



### 創意總監

林文集

年資：19年

現職：高遠文化事業有限公司 創意總監

從事森林、海洋、農漁村影像紀錄與故事蒐集，包山包海不會手酸腳軟，樂於分享農漁村的感動。目前擔任鯨豚保育志工、紀錄中華白海豚，希望海洋臺灣越來越美麗。



### 料理長

黃重賢

年資：8年

現職：鯤私廚以及鯤和風食堂負責人

憑著近30年釣魚經驗和豐富魚類知識，中年轉業將興趣變成職業，開立了專賣魚料理的「鯤」。從魚市挑選魚鮮，到處理魚貨、烹調料理，所有過程皆一手包辦，其料理口感鮮美，耐人尋味。



### 攝影師

陳吉鵬

年資：23年

現職：專業特約攝影師

從事農漁村影像紀錄者，曾協助本刊拍攝各地漁村風貌，拍攝臺灣第一份百魚魚類圖鑑年曆至白海豚的影像紀錄等，隨處可見他的海洋影像足跡。







# 以假亂真的立體魚拓藝術 ——周國龍大師

文／蔡為之 攝影／陳吉鵬



活脫脫像真魚一般的立體魚拓。

永和藝術街，裡面住著一位專門製作立體魚拓的國寶級大師，讓我們一起來欣賞將雕製魚模型發揮到極致的藝術吧！

周國龍，出生於民國45年，兒童時就喜愛畫畫，對於藝術有著與生俱來的敏感與天分，無師自通的他國中時就屢屢在美術比賽中獲獎。高中時，他選擇就讀復興商工雕塑科，在這段時間裡，周國龍習得了更加專業的知識和技能，其中包括雕塑、作畫和設計，這些技能對他日後的人生之路有著非常大的幫助。而



立體魚拓的國寶級大師——周國龍。





要做出一個完整的魚拓，可是需要經過相當繁複的手續。



幾十年的時間下來，周國龍已經完成了200多個種類的魚拓作品。

那時正好是臺灣電影業的鼎盛時期，製作電影道具的人才供不應求，於是周國龍也開始著手製作電影道具，這不但讓他累積了許多實戰經驗，同時也賺進了不少外快。高中畢業後，周國龍和朋友合開了一間設計公司，接過許多大型建案，還曾經建造過三層樓高的千手佛像。而後又獨資創立了一家牛肉麵店，周國龍在烹飪上也是相當拿手，任何料理只要吃過一次，就可以憑感覺做出，牛肉麵店在他的用心經營下，生意絡繹不絕，遠近馳名。但同時也因為生意過度忙碌，讓周國龍沒有時間來做他最喜歡的藝術創作，所以他毅然決然關掉店面，想要專心的來從事老本行。

周國龍閒暇時喜歡到海邊釣魚，在一次的偶然間，他看見有人將魚拓印在紙張上，這個舉動讓他靈光一閃：「何不發揮所學的專長，將魚做成立體的呢？」從此以後，周國龍就一腳踏入了立體魚拓的世界。一開始，他也遇到了許多瓶頸，不過不服輸的個性，他不斷的摸索、失敗與改良後，終於漸漸地捉到訣竅，最後終於發明出活脫脫像真魚一般的立體魚拓。周國龍的魚拓，是用實際的真魚來翻模製成，所以不管是魚的大小、身形、鱗片和鰭數，都是一比一完全精確呈現的。而要做出一個完整的魚拓，可是需要經過相當繁複的手續，從拍

照紀錄、清洗標本、用油土隔膜，到翻製、雕刻、上色，每一個環節都馬虎不得，另外還要針對每一種魚，做出符合他們特色的眼睛和牙齒，一個作品至少都要花上將近一個月的時間，不過因為它生動逼真的精細質感，讓許多人願意花上大把鈔票排隊等候。魚拓主要是以玻璃纖維做成，有著質地輕、耐撞擊、不易掉色、保存期長久的特色，而光是上色顏料，就有壓克力、油畫、汽車噴漆等不同選擇，來因應不同的視覺需求。到現在，周國龍仍不斷地吸收新的資訊與嘗試新設備，他的立體魚拓也還在持續進化中。

至今，周國龍已經做了200多個種類，包括了海豚等大型作品，其中體型最大的是長達6公尺的殺人鯨，目前仍放在自然科學博物館內展示。他堅持每一條魚從頭到尾都由自己完成，不假手於他人，因為每一個作品，都是由他幾十年的經驗累積而來，具有不可取代性。周國龍笑說：「現在漁業資源越來越稀少，以後小朋友要看魚，說不定只能來我這裡看魚拓囉！」雖是玩笑話，但從中也可體會他對於每一條魚拓的細膩要求。當家庭主婦們在菜市場看到周國龍的作品，以為是真魚想要購買的時候，也就是周國龍最開心得意的moment了。🐟



# 誠摯向您推薦 活力生態鯛 ASC國際驗證產品

成立於2010年的水產養殖管理委員會（ASC），主要負責制定水產養殖業永續發展的標準與產品驗證機制，建立水產養殖業負責任的管理。養殖水產品必須通過多項規範與檢核標準，才可取得ASC的驗證，並於產品加註ASC驗證標章。



ASC標章為目前「高門檻且最新」的國際產品驗證制度，經驗證的負責任養殖場將提供高品質、符合生態規範及安全健康的水產品供消費者選購



海天遊蹤



## 摩洛哥・俄蘇拉漁港

文、攝影／黃丁盛

俄蘇拉（Essaouira）漁港屬於中型漁港，港區內從早到晚漁船進進出出、穿梭不停；船上漁民則忙著卸下魚貨，岸上更多工作人員負責清點、秤重、搬運、裝載；魚販、買家、遊客圍攏參觀，七嘴八舌，好不熱鬧。

除了漁港內停泊著數十艘漁船，還有許多漁船被拉上堤岸晾曬；臨近的造船廠和修船廠也鏗鏘鏘鏘修造新船；在港口一側更停滿近百艘藍色的小木舟，井然有序地整齊排放著呈現出「數大，便是美！」的視覺效果，景象另人印象深刻。



整齊排放的藍色小木舟呈現出視覺美感。

漁港內、堤岸上到處停泊著大小船舟。



# 臺灣漁村采風



## 梓官—蚵仔寮漁港

文／高世澤 攝影／陳吉鵬

### 銀色蚵仔寮

宛如魚鱗般沒有雜質的銀  
閃爍著大洋的深沈  
從冰層中解放出野性美味  
掂著陽光與海洋彈奏半透明的協奏曲  
待價而沽的淨是百年醃製匠法  
與一戶戶從蚵田時代傳承下來的漁家  
蚵仔寮或有海味烹飪千法  
終是一款鮮美料理服了饕客