

我們的海洋 我們的寶藏

# 漁業推廣

# 328

漁民與指導員適用 | 2014年1月出版

永不言退的勇者——謝忠明

漁業  
阿甘



漁業代誌

推廣天地

年節魚特輯

臺灣秋刀魚產量躍升  
世界第一

2013水產精品暨十大  
優質烏魚子頒獎典禮隆  
重登場

鱸魚鮮吃 年菜上桌



行政院農業委員會漁業署

# 澳底漁港



文／高世澤 攝影／陳吉鵬

澳底漁港從三貂角與鼻頭角爭寵間

拉出一弧線輕盈的灣澳

磐岩在港底搭著老漁村的護城牆

水面上搖曳著帶點油膩的豐收

藍色舢舨是一一次次凱旋而歸的馬蹄

小小的港道兩側，饕客只需抄著陸路航向

那龜山島的紅甘與旗魚

而招牌華燈初上

無時無刻如一片片魚鱗酒酣耳熱

頁寮—澳底漁港



# 漁業推廣

Fisheries Extension

中華民國七十五年十月十五日 創刊

• 我們的海洋 我們的寶藏

• 珍惜海洋 · 永續漁業



# 漁業推廣

Fisheries Extension  
第328期 2013.01.15

中華民國七十五年十月十五日創刊  
中華民國一百〇三年一月十五日出版  
中華郵政台北誌第489號 執照登記為雜誌

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、洪任薇  
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

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」



漁業阿甘

永不言退的勇者—謝忠明



封面裡

正港尚水 澳底漁港

文/高世澤 攝影/陳吉鵬

封底裡

海天遊蹤 秘魯·的的喀喀湖·蘆葦島漁村

文、攝影/黃丁盛

封底

豐收喜悅 報喜，抱喜

文/高世澤 攝影/林文集

## 特訊

04 沙署長新年談話

## 漁業代誌

06 臺灣秋刀魚產量躍升世界第一

文/本刊編輯室

07 改養耐寒魚種，寒流來襲免緊張

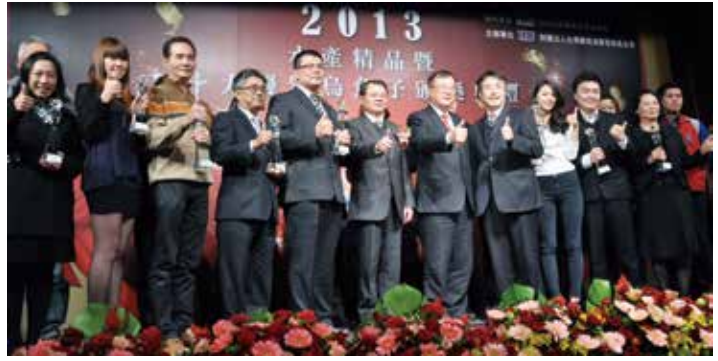
文/陳建佑、陳奕中

08 從「看見臺灣」看見臺灣漁業的未來

文/鍾國南

10 漁業署加強宣導漁業作業安全，減少海上事故發生

文/漁業署遠洋漁業開發中心 漁業訓練科



## 漁博見聞

- 12 烏魚的生態習性  
文／莊健隆

## 漁業阿甘

- 16 永不言退的勇者—謝忠明  
文／蔡為之

## 人物專訪

- 20 貢寮海灣的女兒 新任總幹事—林麗美  
文／蔡為之
- 22 游來游去樂悠悠 模範漁民—楊順來  
文／蔡炆璇

## 推廣天地

- 24 攜手溪守—他們用心守護了臺灣溪流資源  
文／鄭又華
- 26 黃色小鴨、娛樂漁船和海中的魚  
文／鍾國南
- 28 年節挑好禮—臺灣農漁百大精品尚夯  
文／湯素瑛
- 32 2013水產精品暨十大優質烏魚子頒獎典禮  
隆重登場  
文／楊子萱

## 年節魚特輯

- 36 2014愛您一世～年節好（魚）語～過新年  
文／黃徹源

- 40 年年有魚 鮮魚食材推薦  
文／陳慶
- 42 鱸魚鮮吃 年菜上桌  
文／蔡為之

## 漁業活動

- 44 「2013漁悅跳躍」戀戀蚵仔寮  
梓官漁村文化暨旅遊推廣活動  
文／陳彥臻
- 46 雲林區漁會辦理102年度烏魚季產業  
文化活動  
文／蔡文東
- 48 2013年鱸魚節暨梧棲漁港漁民銷售區  
臨時安置開幕落成啟用  
文／王月霜

## 漁村走透透

- 50 嘉義東石 是漁村候鳥驛站  
文／陳慶

## 魚話魚畫

- 54 揮動彩筆 一生相許  
文／陳慶

## 活動預告

- 56 魚貨大街搶鮮GO！  
文／本刊編輯室

# 沙署長 新年

談話。

年好浪平慶豐漁

馬頭魚魚鱈鰻新春



(攝影 / 陳吉鵬)

敬愛的父老鄉親、漁業界先進、漁民朋友及漁業推廣的讀者們大家好！時間過的很快，轉眼間又一個年頭，值此歲末年終之際，志一要藉由《漁業推廣》向各位拜早年，誠摯敬祝大家新年快樂，事事如意！

回顧這一年，我國漁業在國際間遭遇許多挑戰，諸如：臺日漁權海域作業爭議、廣大興28號漁船遭槍擊、韓國媒體不實抹黑報導我國臺灣鯛、綠色和平組織發表對我漁業不友善指控等事件，在如此困頓及不利之局勢下，漁業署一一克服難題，採取適宜、合法且正當之手段，終能重啟臺日漁業會談並簽訂臺日漁業協議、與菲律賓斡旋談判和平解決紛爭、善用各種管道嚴正遣責韓國媒體還我產業清白、遵行並落實國際漁業組織相關管理規範等措施。在協商處理的過程中，備極辛苦但非常值得，目的就是要能與民同甘共苦，讓漁民有感，並堅持維護漁民作業權益為最大努力目標，未來亦將持續推動及強化各項國際漁業合作事務，積極參與國際漁業組織，在重要的國際漁業場合中，永不缺席。

漁業署近年來亦致力於劃設漁業資源保育區、投放人工魚礁、進行水產種苗放流、逐步規劃各類經濟性魚種的休漁期或限捕量、加強取締非法違規作業等管理作為，讓漁業資源從過去無限制自由捕撈，逐步轉為有管理的產業利用，同時輔導漁民重新建立「漁業資源應在合理管理下進行利用」之觀念，期使漁業資源增殖及生態養護管理工作能落實執行。並檢視擬訂相關工作，規劃將今（103）年訂為「栽培漁業元年」，結合國際上認可有效增裕資源之方式，持續透過增殖放流增加沿近海漁業資源外，並導入民間經營管理制度及強化國人海

洋教育與文化概念，協助漁業轉型回復沿近海漁業繁榮光景，同時促進漁村及漁港活化，提升海洋遊憩產業與活動安全，朝向沿海藍色經濟成長之願景邁進。

對於受到社會大眾所重視的食品安全问题，漁業署本於漁產品上市前監督輔導之責，持續加強辦理上市前監測及用藥安全管理工作外，同時也積極輔導捕撈漁船相關作業流程與設備能符合輸銷國之各種規範，以確保民眾食魚安全及提升我國水產品品質。另持續改善養殖漁業生產區供排水設施，提供潔淨海水，合理利用水土資源及促進養殖漁業與環境和諧、活絡兩岸漁業交流及拓展大陸新興市場、推動精緻化養殖產業、加強漁產品產銷預警及調節機制等工作，輔導大宗國產養殖魚種及觀賞魚產業，拓展多元行銷通路。

未來漁業署仍將秉持馬總統「以臺灣為主，對人民有利」的理念，持續促進漁業產業的均衡發展，照顧漁民生計。

在新的一年，志一祝福大家

**闔家平安，新年快樂！**

行政院農業委員會漁業署 署長

志一



# 臺灣秋刀魚產量 躍升世界第一

文／本刊編輯室 圖／漁業署 提供



我國秋刀魚船冷凍設備較佳，急速冷凍設備可保持漁獲新鮮。

秋刀魚富含大量不飽和脂肪酸EPA和DHA，營養價值極高。

2013年底北太平洋的秋刀魚季結束後，經統計我國秋刀魚產量突破18萬公噸，創下歷史新高，並且超越日本，產量位居世界第一。秋刀魚富含大量不飽和脂肪酸EPA和DHA，營養價值極高，漁業署呼籲國人可多選購此價廉物美的海鮮。

我國自1970年代開始捕撈秋刀魚，每年6月至11月到日本北海道以東，俄羅斯堪察加半島以南之西北太平洋公海海域的漁場作業。我國秋刀魚由於魚貨保鮮技術良好，除充分供應國內市場需求外，外銷主要出口至韓國及中國大陸等地。臺灣區魷魚公會理事長施教民認為，今年前往作業的船數比較多，而我國秋刀魚船冷凍設備較佳，急速冷凍設備可保持漁獲

新鮮，而且漁船可以持續作業，因此總漁獲量能夠超越鄰近漁場的日本。

2011年日本福島核災事件發生後，雖然我國秋刀魚作業漁場距福島遠達720公里以上，但漁業署為消弭民眾對輻射污染的疑慮，持續辦理輻射檢測工作，至2013年年底為止，輻射檢測結果全部都符合規定。另外，區域性國際漁業管理組織-北太平洋漁業委員會（NPFC）預定2014年成立，公海秋刀魚資源將納入管理。會中將討論秋刀魚資源養護管理相關議題，我國將派員參與各項議題的討論，除了維護我國在該海域的捕撈權利之外，也會為秋刀魚資源之養護管理貢獻心力。漁

# 改養耐寒魚種， 寒流來襲免緊張！

文／陳建佑（漁業署養殖漁業組 簡任技正）、陳奕中（漁業署養殖漁業組 技士）  
圖／水產種苗協會 提供

時節進入嚴冬，常有寒流來襲，中南部養殖文蛤魚塢常傳出虱目魚等凍斃（傷）情事，為協助漁民改變此一宿命，漁業署多年前已補助水產試驗所研究耐寒魚種替代虱目魚等作為混養之工作魚，結果顯示放養黑鯛、黃錫鯛、黑星銀鯧（又名變身苦或金錢魚）等3種耐寒魚種，不但達到了除藻效能不變目標外，且讓漁民減少寒害損失之苦。漁業署呼籲，改養前項耐寒魚種，將大幅降低每年寒害損失。

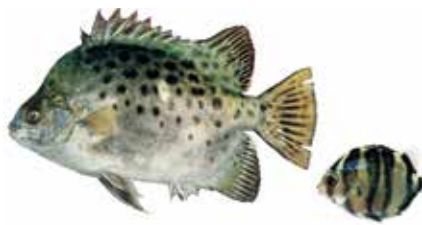
以往文蛤養殖業者為減少養殖池中藻類，大多混養虱目魚，因該魚種為亞熱帶魚種，尤其是寒流來襲時，因混養池水深較淺，過低的水溫常會凍傷死亡及造成損失，為提高文蛤池混養魚種於冬季之存活率，水產試驗所於99年

完成耐寒魚種田間試驗（黑鯛、黃錫鯛、黑星銀鯧），並經漁業署補助彰化縣養殖漁業發展協會於100年示範推廣，顯示混養黃錫鯛等除可提升文蛤收成之外，又能減少僱工清除藻類工作支出，工作魚成長後又能增加一項收入具一定效益，以及避免寒流來襲時凍斃及損失，正可推廣作為文蛤池混養魚種。因此，漁業署建議養殖漁民可參酌養殖，以降低冬季寒害損失風險。

冬季期間常有寒流侵襲，魚塢及箱網養殖不適合冬季養殖之熱帶魚種，政府並不鼓勵於冬季養殖。部分漁友若於冬季從事養殖，應自行評估越冬風險，確實加強越冬設備及管理措施，或提前採捕，以避免寒害損失。🐟



黃錫鯛 Goldined Seabream



黑星銀鯧 Spotted Silver Scat



黑鯛 Black Porgy

漁業署呼籲，文蛤池工作魚改養黑鯛、黃錫鯛、黑星銀鯧3種耐寒魚種。



2007年之後，臺灣已經沒有新設的漁港。

## 從「看見臺灣」看見 臺灣漁業的未來

文、攝影／鍾國南（漁業署公關科 科長）

一望無際的養殖池、成千上萬越過海堤的抽水管線、下陷的濱海地帶、消波塊綿延堆積的海岸、還有切割天然海岸的漁港和九孔池……

「看見臺灣」用真誠的眼光與真實的畫面，真的讓我們「看見」了我們也許從未正視過的臺灣，但我們是否也在其中看見了臺灣漁業的未來呢？

### 社會需要理性的討論

傳統上，許多人都認為環境保育與產業發展是相互衝突的兩個端點，而我們始終在兩個端點之間游移徬徨，既想要生活品質過的好一些，又希望保有美麗的山川與海洋。

「看見臺灣」雖然藉著怵目驚心的畫面描繪出大地之母的傷痕，卻沒有沉浸在悲情的陰鬱之中，也沒有用憤怒的指控來激化對立，而是用美麗與醜陋的對比，喚醒這個土地上所有人民的良知。

相較於現下社會上高昂的批判，以及網民們公審的定罪方式，齊柏林的畫面卻是真實而理性，吳念真的口白讓人感受到的是誠懇地自省，這恐怕才是「看見臺灣」最可貴的地方。的確，公民社會需要的不只是警世的鐸聲和急於奉獻的滿腔熱血，要找出面對難題的解答，還需要理性的討論和積極的行動。





## 政府必須有所行動


環境問題難以解決的重要原因之一，在於環境及自然資源具有公共財的性質，無法靠個人或少數人去造成改變，也沒有辦法透過市場機制來化解，要靠政府和全民一起來面對。為了逐步解決影片中沿海地區地層下陷區的問題，漁業署從三個方面來解決問題，一是在雲林、高雄及屏東等縣市養殖漁業生產區內興設海水供水設施，提供養殖場優質的海水；在彰化、雲林及臺南示範推廣循環水養殖設施，減少養殖業對地下水的依賴；最後是養殖區內進排水路的改善，讓養殖戶能夠獲得穩定的海水供應。

另外，針對海岸水泥化的問題，行政院2007年發佈「永續海岸整體發展方案」，短期內讓自然海岸線零損失，並且擬具長期發展策略，嚴格審議所有的海岸開發案。該發展方案對於漁港建設的規定就是不再新建或擴建漁

港，進一步還要對於無漁船設籍之漁港辦理公告廢止，而對於現有漁港功能的維護，則應該在保護漁船及民眾生命財產安全之前提下，兼顧符合生態工程或柔性工法的原則，並加強漁港及鄰近設施污染防治。

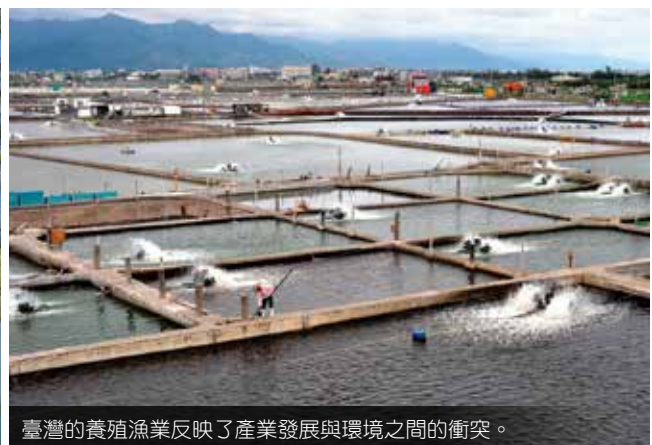
## 喚醒環境意識推動產業永續

「看見臺灣」並沒有用激越的語調高舉環保的大旗，卻用平實的旁白與真實的影像述說著我們在發展與環境間的兩難，但更可貴的，是用幾個實例點出人們在取捨之後找到的新方向。循著這影片的脈絡，我們終將體認到維護環境就是產業永續的鑰匙，保育的最終課程是讓人們學會如何讓後代生存下去。

一定會有那麼一天，我們終於學會保護生養我們的大地之母，那決不會是生產活動落日熄燈，而是我們在獲得與回饋的取捨之間，找到與大自然長久和諧的相處之道。



海水供水系統讓養殖業逐漸脫離對地下水的依賴。



臺灣的養殖漁業反映了產業發展與環境之間的衝突。



海岸的開發也帶來大自然的反撲。



(圖／高遠文化 提供)

## 漁業署加強宣導 漁業作業安全， 減少海上事故發生

文、圖／漁業署遠洋漁業開發中心 漁業訓練科 提供



出港前進行檢修並備妥零件備品可減少意外事故發生。

東北季風增強期間，惡劣的海象增加出海作業漁船航行的困難及危險性，加上近期漁船海上事故頻傳，漁業署為降低漁船發生海上意外事故機率，統計5年內通報之海上意外事件，對於發生頻率較高者進行研擬事故處理及預防之作法，編製為宣導資料，除了在各地委辦的幹部訓練班中加強教育訓練外，並配合規劃至各地漁會辦理之6~8場漁民海難救護宣導巡迴講習會中，向漁民宣導如何防止發生海上意外，維護漁業作業安全。

經統計漁船海上意外事件次數最多為主機故障超過6成，其他依序為碰撞、落海、擱

淺、失火等事故，舉其中發生比例較高之主機故障、碰撞事故為例，簡要說明案情並提供處理意見：

一、瑞芳籍「新○號」漁船於去年7月間在釣魚台北方海域作業，因主機故障漂流，海巡單位獲報後，派遣新北艦前往戒護，並聯絡友船「協○號」前往，經更換啟動馬達零件後恢復動力並返航。該漁船主機若能定時清理檢修及更換，應不致發生因啟動系統故障，導致主機無法運轉失去動力而漂流，陷入遭受碰撞、擱淺、傾覆等險境。所以漁船在出海作業前除檢查、補給必要之機械設備備品及零件



漁船故障失去動力被救援拖回。



搜救船救起海難落海之漁民。

外，亦須請機械維護廠商進行預防性檢查，出港後嚴格要求實際操作人員掌握機器運作情形，以避免意外發生。

二、同時期有另1艘蘇澳籍「豐○號」漁船遭商船碰撞導致沉沒事故。該船因氣象報告得知有颱風，在釣魚台北方約49浬海域轉換漁區航行時，遭英國籍油輪自後方撞擊右側船艙。船長出駕駛艙查看損害情況，發現船艙破裂進水逐漸傾斜沉沒，緊急通報蘇澳漁業電台求救，海巡署和星艦前往將船員全數平安救起載返基隆港。本案例漁船若裝有雷達系統，航行當值人員隨時觀測雷達畫面

之附近船舶動態，並確實做好瞭望工作，就能提早發現他船迫近，立即避開航行，即可防止撞船事故。

經上述案例發現人為疏失問題是關鍵所在，其實大部分之意外均可避免。漁業署為提昇漁船作業安全，將編製「漁業作業安全維護宣導摺頁」發送漁民朋友攜帶參考，並製作「國際海上避碰規則圖說」給漁船吊掛在駕駛艙供查閱參用。該署後續亦會利用各種訓練及宣導場合，隨時提醒漁船安全維護之觀念及作法，以減少海上意外事故發生，保障船員生命財產安全。🐟



漁船航行時當值人員應恪盡瞭望及監視周遭船舶動態責任。



烏魚對低溫之抵抗性相當強，尤其具有廣鹽性，可在鹹水或淡水池塘飼養。  
(攝影／余榮欽)

## 烏魚的生態習性

文、圖／莊健隆

(圖／高遠文化 提供)

每年冬至前後，媒體總會不斷報導烏魚洄游至臺灣西南沿海訊息及其捕獲情況，還有烏魚子產量與價格。當國人在享受烏魚美食時，似乎也應該對其資源保護同等重視。本文將就該魚的種類、全球分布、生態習性—產卵洄游模式及攝食生態，略作討論。

### 一、分布及洄游產卵

一般烏魚（英名為Mullet）主要是指鯿科（Mugilidae）的鯿屬（Mugil spp）。牠們是季節魚，每年冬季（定期）必洄游至溫暖水域（定線、定點）產卵，固有「信魚」之稱。依Migdalski和Fichter（1989）指出烏魚的分布非常廣泛，在太平洋、澳洲沿海、紅海、地中

海及大西洋等地都有其蹤跡。在亞洲的臺灣、中國、日本、韓國、以色列；美國的佛羅里達州、加州，南美洲的巴西以及歐洲的法國、義大利等地都有烏魚的蹤跡。因此，享用烏魚大餐並非東亞人的專利。法國聞名遐邇的普羅旺斯美食—馬賽魚湯就以烏魚（*M. chelo*, *M.*



capito or *M.auratus*) 作食材，在加入地中海獨特番紅花等六種配料調製而成。在東亞（包括臺灣），最具經濟效益的魚種為Grey mullet (*M. cephalus*)。



未處理的烏魚。

在臺灣海域捕獲的野生烏魚因不耐嚴寒，按楊鴻嘉（1980）指出這些魚一到冷冬即由中國福建沿岸，隨暖流結群向臺灣西南沿海，洄游至新竹、鹿港沿岸。此時卵巢尚未成熟，乃繼續南下，經高雄、東港、枋寮、枋山，進入鵝鑾鼻以南巴士海峽之黑潮流域或七星岩海域產卵、授精；之後，便逆轉北反。稍後邵廣昭（1996）的研究，更指出常另有一支魚群經過澎湖海域，游到臺灣西南岸與新竹沿岸的烏魚群會合南下。其實臺灣產的Grey mullet或稱Black mullet (*M. cephalus*) 在北美太平洋，亦有分佈；在該地則被稱之為條紋鰻（Striped mullet）。

全世界之烏魚產卵場，主要計有四個海域，均位於北回歸線和南回歸線之不同海域，且有大群洄游現象。牠們是臺灣本島之新竹以南西南部沿岸；美國東海岸之北卡羅萊那（North Carolina）近海至佛羅里達洲南部，乃至墨西哥灣流之外洋海域；澳洲東北部之昆士蘭沿岸；南美東海岸之巴西里約熱內盧（Rio de Janeiro）沿岸等。美國大西洋岸產的叫白鰻（White mullet, *M. curema*）；南美巴西所產的，就稱為巴西鰻（*M. brasiliensis*）。鰻科魚類之產卵洄游形式若依降海、溯河分，大致歸納為三種類型：第一種是從湖泊向海洋洄游。第二種是降海產卵洄游，即從河流向海洋洄游。第三種類型是在海洋中進行產卵洄游。而臺灣南部的烏魚依陸中康的看法（1996）即屬

第三種類型，其產卵洄游水溫為攝氏21~23度。

## 二、天然捕撈、人工養殖及攝食生態

近幾年臺灣野生的海水懷卵烏魚之產量大幅減少，甚至幾乎消失。其年平均漁獲量在1974年至1985年尚有158.7萬尾；到了1996年至2006年則僅有38.3萬尾，其中又有三年不到10萬尾，2006年的3.5萬尾為歷史的最低點。檢討原因，除資源可能減少及烏魚洄游向東南途中，被中國漁民大量攔捕外；水溫上升、海流變化也是重要因素。近年來冬季黑潮支流自臺灣海峽北上流勢變強，烏魚季節來臨時，高雄、臺南沿海水溫依然在攝氏22度以上，烏魚群受到暖水溫的阻擾不再南下，而臺灣北部淡水、宜蘭沿海雖然也常發現烏魚，但魚群不太聚集，不易捕捉到。漁場北移、分散，明顯受洋流、暖冬，水溫偏高的影響；也因而導致漁獲量減少。在此情況下，烏魚子的原料來源只好依賴人工養殖供應。



1987年臺灣掀起飼養抱卵「大烏仔」的風潮。（攝影／余榮欽）

烏魚養殖，其實在歐洲於西曆紀元初，即有養殖的紀錄。早期羅馬人只有捕捉成魚並加以蓄養（store），以供淡季之用；到了歐洲中古時代，一些修道士就懂得捕撈稍大型魚苗，養殖（rear）到可食用體型。臺灣烏魚的養殖也已有一段歷史。臺灣西面海岸河口之鹹、淡水交界處，每年12~3月間可捕撈天然烏魚苗供養殖之用。烏魚對低溫之抵抗力相當強，尤其具有廣鹽性，可在鹹水或淡水池塘飼養，食性又屬雜食性；若有效運用這些特點，加以生產，其所扮演之經濟性角色可就變為重要。在1974年有西方學者將鮠科魚類之仔魚攝食生態分成三個階段時性：

- (1) 體長1.5~2.5公分食性完全動物性。
- (2) 體長2.5~5.0公分者，為動、植物混合食性，其沙囊胃（脘）中稍含砂粒。
- (3) 體長約5.5公分或以上者，食性幾乎都是植物性，主食藻類（如七硅藻類）及底泥有機屑片，脘增大，且其含砂粒量也增多，腸子變長也更趨複雜。

天然魚苗之產量極為不安定，為能足量供應，乃於1927年由臺灣總督府水產試驗場，開始試驗烏魚人工繁殖。二戰後於1963年初次促進產卵成功，至1969年養成2尾魚苗，迄至1973年初步確定大量繁殖技術，養成兩萬多尾魚苗。截至1975~1976年度，廖一久院士（1976）更完成烏魚之「完全養殖」。所謂「完全養殖」係指由卵而稚魚並育成種魚，再由其採卵育出稚魚並重複循環等一系列生活史之過程，均能由人為方式加以控制。1930年迄1976年「人工繁殖」的目的，主要是為生產烏魚苗，以穩定供應養成約一斤重的商品魚，提供烏魚肉。後來卻有更了不起的創舉，即孕卵烏魚的養殖；即養殖抱卵（供作烏魚子）烏魚的養殖。

### 三、孕卵烏魚的產量

1978年之冬至期間，高雄縣的養殖漁民在魚塢中，偶然發現養殖的烏魚會抱（懷）半斤重的卵巢，就開始嘗試進行「孕卵烏魚」的養殖，而在1987冬取得很好的成果；也因此



烏魚鮠（前胃砂囊）做成乾製品。



在日光下曝曬的烏魚子。（攝影／湯素瑛）



取完卵後之烏魚殼的各種烹調方式展示。




嘉義大學食品系黃教授擔任烏魚殼烹調比賽裁判。



剛取出的烏魚卵。(攝影/余榮欽)

掀起飼養抱卵「大烏仔」的風潮。到1990年代，臺灣的烏魚養殖已不再只養一年齡的「小烏仔」，而是挑選第1年養出的大型母魚，繼續進行全雌烏魚養殖至第2、3年。於是，所謂的「塹仔子」的烏魚子，也開始有了商業化的生產，而且其口味並不比野生烏魚子差很多。因此養殖的「孕卵烏魚」之產量在2006年達

2,700多噸，佔包括海中漁撈捕獲總量之2,800多噸的九成六（漁業年報，2007）。

野生烏魚不斷在減少之中，養殖烏魚之魚苗供應也還大量仰賴天然者之情況下，烏魚資源之保護就成了一項重要課題。另外塹仔「烏魚殼」之善加利用，也是珍惜資源的表現，應予以重視。



烏魚卵刮取情形。(攝影/余榮欽)

# 永不言退的勇者 ——謝忠明

文／蔡為之 攝影／陳吉鵬



九孔又名「臺灣鮑魚」(Abalone)，是原始腹足目鮑螺科鮑螺屬的一種，殼呈紅褐色長橢圓形，表面粗糙，沿殼前緣有6到9個透孔，殼內面帶有淺青色的珍珠光澤。九孔以藻類為主食，常棲息在潮間帶數米深的岩礁縫隙，喜歡有波浪衝擊，水質清澈的環境。



談到九孔，相信許多人對於牠厚實鮮甜的美味一直難以忘懷，不論是在大火快炒下，一顆顆和鍋子碰出美妙交響曲的溢香炒九孔；還是加上枸杞、紅棗慢慢燉煮成一碗熱呼呼、暖人腸胃的九孔大補湯，都是讓臺灣人在餐桌上的美好回憶。只是在十幾年前，臺灣的九孔發生了一場大災難，當時整個九孔養殖業幾乎全軍覆沒。還好有一些人，他們秉持著對於九孔產業的堅持，積極不懈的尋求解決方法，至始至終都不曾放棄。這期漁業阿甘要介紹的，就是九孔界中永不言退的勇者—謝忠明老師。



養殖九孔需要非常乾淨的海水。

44年次的謝忠明出生在新北市貢寮區，高中畢業後，就來到縣政府的水產養殖科任職，在偶然的機會下，他接觸到了九孔這個生物，似乎是上天自有安排，奇妙的緣分竟然就這樣將他們緊緊連結在一起，一養就是30年的光陰。來到他的九孔養殖區，只見一個個長方形的水池，整齊地排列成棋盤狀，池中的海水清澈可見底，水底一



謝忠明使用的是陸上型養殖法。

片片石板井然有序的堆疊，不過並沒有發現九孔的蹤跡。謝忠明老師說：「養殖九孔大略可分為潮間型和陸上型2種，潮間型需要天然的潮間帶地形，臺灣目前只有在東北角可以用此種方式飼養。而陸上型是一種高密度的人工養殖法，單位生產面積高，不過成本也較高。九孔一定要用純海水養殖，而且非常注重水質的乾淨度，絕對不能用藥，所以不會出現藥物殘留、超抽地下水，破壞環境等問題，可說是非常環保的養殖物種。」原來九孔平常都躲在石板下，只有在晚上或進食的時候才會出來活動，牠們的主食是龍鬚菜，平均8~10天餵養一次，一隻九孔從孵化到成熟可採收大約需要1年多的時間。謝老師說：「你可別小看這顆小東西，牠曾經是我們臺灣的寶藏呢！」



九孔的主食是龍鬚菜，平均8~10天餵養一次。



臺灣最初開始發展九孔養殖技術是在民國50年左右，因為先天的氣候、水質、暖海流等條件非常適合九孔生長，所以進展相當快速，



剛孵化的九孔體型非常小，養到成熟可採收大概需要1年多的時間。

許多人紛紛投入到這個事業中。民國70年代，是臺灣九孔產業的全盛時期，當時的年產量曾高達3千公噸，產值突破20億元，台灣因此被世界稱為「九孔王國」。不過好景不常，民國91年時，一場莫名其妙的災難降臨在臺灣的九孔身上，所有的九孔幼苗再著板後的17天就會脫落死亡，全臺業者無一倖免，養殖戶的心血在短短的時間內全部化為烏有。期間政府也曾派請學術及試驗單位進行大規模的調查檢驗，有人認為是因為臺灣九孔在長期的近親繁殖下，導致品種劣化、抵抗力降低；有人說是全球暖化、溫度劇烈變動而導致；還有人說是因為病毒傳染，原因眾說紛紜，但始終找不出解決的方法。



謝忠明跑遍世界各國，培育出了許多新品種。

一心惦記著臺灣的九孔不能就此斷送自己的手中，謝忠明開始獨自找尋解藥，他打開地圖，決定從印度洋海域開始嘗試，於是就帶著幾箱九孔隻身前往了泰國的普吉島。「在那個時候，也只能死馬當活馬醫了。」謝忠明說。到了當地不但要重新摸索那邊的地形、氣候、海域，更要克服語言和文化隔閡的問題，常常可見到謝忠明和當地人比手劃腳、雞同鴨講的畫面。而長期待在一個完全人生地不熟的地方，內心所感受到的孤單與寂寞，更是一般人難以想像的。2年後，謝忠明終於在普吉島做出了一番成績，他的九孔可以活過17天，順利長大了；另外他還將當地的鮑魚品種帶回臺灣，與臺灣的原生種配出新品種的鮑魚，據說潛力相當不錯喔！經過這次風波以後，謝忠明體認到臺灣的九孔不能只有單一品種，否則遇到問題時，就很有可能會再一次全盤滅絕。所以他開始到研究世界各國的緯度、溫度，只要發現有適合臺灣的品種，他不辭千辛萬苦、一路奔波就算遇到重重困難也要將種鮑引進。然而要培養一個新物種豈是一件簡單的事，需要花費上許多的時間、金錢、心力和失敗的考

驗，謝忠明不斷嘗試各種方法，每個小時都到池邊觀察、記錄九孔的動態，連續15天不眠不休的照料，隨時調整、拿捏、控制每一個細節，直到今日，他終於養出了許多育成率6成以上的好品種。

謝忠明回想起當時最艱辛的日子時，仍然語帶激動，那時每天過著透早獨自拿著皮包出門打拼到深夜的生活，家人都看著他那麼辛苦，都不理解他為什麼不乾脆放棄九孔，轉養其他魚種。謝忠明幽幽的說：「我從沒想過要放棄，養九孔已經30年了，有誰做得比我久？有誰做得比我認真？若是連我都放棄，那臺灣九孔就真的回不來了。」我想，謝老師當時一定很不甘心，很不想就這樣認輸，才會咬著牙一路苦撐過來。現在，臺灣的九孔產業已經漸漸開始回春，謝老師希望未來政府可以領頭，引導這些九孔養殖戶的方向，擬訂政策幫助九孔產業復甦，輔導多樣品種的培育，規劃九孔養殖結合觀光休閒轉型為為第三級產業。唯有如此，臺灣的九孔產業文化才能夠多元、穩定、永續的發展，我們也才能夠再一次親手建立起全新的九孔王國。🐞



林麗美總幹事認真的為貢寮區漁會奉獻。

## 貢寮海灣的女兒 新任總幹事—林麗美

文／蔡為之 攝影／陳吉鵬

貢寮位居臺灣最東北角，屬新北市轄區內，同時也是臺灣本島最東端的行政區，東臨太平洋，地處大陸沿岸流與菲律賓洋流交匯黑潮帶，為濱海丘陵地型，海洋資源非常豐富，以盛產海鮮名聞遐邇。其實本區親山近水的美景，更是北臺灣最佳的旅遊勝地，境內群巒起伏，翠嶺層疊、還有連綿長達30多公里海岸線，奇岩嶙峋、灣岬相間，令人心曠神怡，沿岸鬼斧神工的海蝕地形與平坦岩灘交錯，更有長達3公里的金黃沙灘，是民眾登山、賞景、釣魚、浮潛、戲水的天堂。

102年8月13日，在林麗美生日這天，她

同時也正式成為了貢寮區漁會的新任總幹事，可謂雙喜臨門、好事成雙。林麗美是貢寮本地的漁家子女，父親是從事沿近海捕撈的船長，母親則是海女。高中畢業後她就隨即進入漁會任職，長期輔導在地的漁民，服務至今已經31年。從小在漁村長大的她，從未離開過家鄉，對於貢寮大大小小的人、事、物，可說是再熟悉不過了。也因為這樣，她跟漁民們建立起了相當深厚的革命情感，她常常會對漁會的同事說：「漁民是漁會的根，我們要把他們當成自己的兄弟姐妹來看待，他們如果遇到無法解決的問題來求助漁會，一定要盡全力來協助他



總幹事的阿姨吳猜是一位海女。



在耳濡目染下，總幹事的先生也是貢寮養殖九孔業者。



貢寮是全臺唯一可以靠天然潮間帶環境養殖九孔的地方。

們。」秉持著這種古道熱腸的精神，林麗美對漁會的奉獻可說是毫無保留，不遺餘力的幫助廣大漁民，許多問題只要到了她手中，往往就能迎刃而解。丈夫看著她總是忙進忙出，曾經還笑道：「妳根本就像是嫁給漁會了嘛！」不過在她的耳濡目染下，丈夫竟然也開始對貢寮的漁業產生興趣，公務員退休後，就來到貢寮海邊從事九孔養殖，雖然還是新手上路，但成果已經相當豐碩了呢！

林總幹事說：「貢寮的溫度以及得天獨厚的地形是全臺唯一可以靠天然潮間帶環境養殖九孔的地方，養殖戶利用海水的漲退潮來交換池水，養出的九孔由於活動量大，不但肉質優良肥美，還可替漁民省下大量的成本。」在地目前共有72戶業者從事九孔養殖，漁會也輔導他們成立九孔產銷班，加強班員們的向心力，讓他們有一個平臺能夠互相學習、討論養殖心得，建立起產銷班的共同目標，以班為單位大量採購飼料與器具時，價錢也能夠比較優惠。另外他們還與新北市政府配合，輔導漁民申請「安心認證章」，代表產出的九孔是經過品質認證，消費者可以安心購買。除了九孔以外，貢寮還盛產石花菜、珊瑚草、紫菜、黑毛、白毛、紅魷、剝皮魚、魷仔魚、軟絲等野生海味，同時也是相當熱門的磯釣場，堪稱國內磯釣場的精華區，適宜垂釣的風浪，眾多海藻及浮游生物聚集，吸引大批魚群回

游於此，魚種豐富多元，只要遇上好天氣，就會看到平臺上站滿各家好手在這裡拼搏釣魚功夫。不過林麗美也要特別提醒來釣魚的遊客，雖然秋冬是盛產大魚，但是相對的此時的風浪也是特別的大，所以釣魚的時候要特別的小心，並且一定要記得穿上防滑鞋和穿救生衣，才能玩得盡興又安全。

在未來，林麗美會積極推動貢寮海域資源的復育，加強海岸垃圾清除以及配合漁業署之禁漁政策，實施鰻苗管制，定期召開漁民座談會，讓大家能夠一起參與維護海洋的善行。同時她也希望在地龍洞灣和卯澳灣可以發展出自己特有的觀光休閒漁業，如此一來，在東北季風吹拂，無法從事漁業活動時，漁民們才有辦法能夠維持生計，漁會應該要與漁民多加溝通、協調，共同規劃出發展願景輔導傳統漁業逐漸轉型，吸引年輕人回鄉服務。另外，她也準備要設立加工廠，用漁會的力量幫助在地漁產品加值，漁會可向漁民們收購漁獲，進行加工、包裝透過行銷推廣到全國，甚至是全世界，讓更多人能夠買得到貢寮的優質漁產品，不僅可為地方帶來更大的福利，同時漁民也不用擔心出現魚貨滯銷的問題，可說是一舉兩得。雖然才上任不久，但林麗美總幹事的心中卻充滿著許多未來的藍圖，等著她來一一實現，相信在幾年後，我們就可以看見一個煥然一新的貢寮。🐟



# 游來游去樂悠悠 模範漁民——楊順來

文／蔡玟璇 攝影／陳吉鵬

只要身在上海，楊順來就感覺到特別輕鬆、自在，就像是躺在一個藍色的大搖籃裡面。

《老人與海》是海明威所創作的一部經典小說，描述一位無依無靠、沒有親人的老漁民在海上與一條巨大馬林魚搏鬥的歷程。在面對大自然時，人類常常會感受到自己的渺小與微不足道，但這位老漁民卻始終保持勇敢，堅忍不屈的奮鬥，這種「硬漢精神」常駐在世人的心中。在高雄小港，也住著一位老漁民，他不僅擁有《老人與海》中的硬漢精神，同時還相當享受捕魚的生活，並且樂在其中。由於其所有漁船寄在臺南將軍漁港作業，就讓我們前往將軍漁港拜訪他吧！



清晨的陽光照在將軍漁港上，將海面映成一片金黃色，海風吹過，掀起陣陣波瀾，構成了一幅絢爛而祥和的畫面。遠處兩艘漁船緩緩駛入港口，原來是昨日出海作業的漁民們要回港了，熟練的將漁船泊定後，一位身手矯捷、兩鬢斑白、臉頰紅潤的老船長正操著流利的閩南語，指揮漁工們將豐收的漁獲卸下船艙，他就是我們本期推廣月刊要採訪的對象，102年全國模範漁民—楊順來。

楊順來出生於高雄小港，從小對於海洋就有著無限的想像和憧憬，第一次出海是在14歲的時候，當時他剛從海汕國小畢業，就來到漁船上從事張羅船員食膳的工作，正好也可以藉著這個機會，一邊存錢，一邊學習許多航海、捕魚相關的知識和技術。剛開始，還是新手的楊順來非常不適應船上顛坡的晃動，而出現暈船的症狀，甚至嚴重到連胃液吐出來了。不過硬漢精神和不服輸的個性，驅使著他一定要繼續堅持在這片海上。就這樣楊順來不斷累積著自己的經驗和技術，終於在43歲的時候，順利買下了人生中的第一艘船—「滿益財號」。到今日，楊順來在海上討生活的日子已經有50多年，而他也從當初那個在船上吐得死去活來的小鬼頭，蛻變成小港當地的漁民表率。

當漁季來臨時，楊順來幾乎天天都出海，鮮少有休息的空檔。每天下午4點左右，他就會帶領其他9位漁工，駕著他的「滿益財號」和「和春成3號」緩緩駛向大海。他們使用船上的衛星定位系統來找到魚群游動的路線，然後以2艘船合力拉開一張魚網拖行捕撈，這就是所謂的雙拖網漁法。為了避免破壞海底的珊瑚生態，楊順來選擇使用浮網來捕捉上層水域的魚群，像是白帶魚、午仔魚、馬加魚、紅目鰱、土魷魚等，都是魚市場上消費者喜愛的經濟魚種。楊順來在當日作業完畢後，就會立刻



楊順來在海上討生活的日子已經有50多年，是小港當地漁民的表率。



楊順來捕魚生活樂在其中。

啟程歸港，為的就是能夠讓民眾們享受到現撈的新鮮活跳美味。

楊順來這輩子除了捕魚以外沒有做過其他的工作，可以說是把自己生命全部奉獻給漁業，雖然他已經69歲，但是對於討海這件事依然充滿著熱情，只要身在海上，他就感覺到特別輕鬆、自在，就像是躺在一個大搖籃裡面。誠信熱心的他，曾擔任小港區漁會理事、漁會省代表以及單拖漁民協會理事，為漁民爭取權益，對地方漁業貢獻不遺餘力。在民國97年時，他還曾經駕駛「滿益財號」前往外海拖救機械故障的友船平安進港，救難有功的義行獲得了高雄市政府海洋局的光榮表揚。說到退休，楊順來呵呵大笑著說：「時間還沒到啦！」爽朗的笑聲迴盪在風中，道出了漁民最簡單、純粹的快樂。

平溪區封溪護魚區段。



# 攜手溪守 —他們用心守護了臺灣溪流資源

文／鄭又華（漁業署漁政組技士） 圖／漁業署提供

臺灣多山，豐沛的雨水落入山林，順流而下奔向大海，蜿蜒山脈與丘陵間的無數小溪不但刻劃了大地的紋理，也孕育了豐富的溪流生態。

溪流資源遭到破壞的原因很多，粗劣的整治工程、廢水及廢棄物的污染、山坡地的不當開發、過度捕撈和非法電毒炸魚等，讓許多美麗的溪流瀕臨枯竭與死亡的下場。近年來，各級政府為了挽救溪流環境與資源，針對所轄境內溪流公告劃設了禁漁區及禁漁期等管理措施（簡稱封溪護魚措施），再配合在地社區參與復育及經營管理等行動，達到合理及永續利用溪流資源之目標。目前全臺共有15個直轄市及縣（市）政府的47個

鄉、鎮、市、區公告約152條溪流之全流域或部分區段禁漁或僅開放垂釣。

不同於以往傳統由上而下推行保育工作的模式，地方上執行封溪護魚具有自然資源保育與永續利用，以及社區意識重建的雙重意義，因此漁業署特別在102年補助臺灣漁業永續發展協會辦理首屆「內陸溪流保育及管理績優表揚」活動。由溪流生態調查、生態區整體營造、社區經營管理等領域的專家學者組成的審查委員會透過實地訪查及評等，選出4個縣市7個鄉鎮市區公所公開表揚，不過因為參加單位都還缺乏明確的保育經營管理計畫，因此第1名從缺。

榮獲第2名的新北市平溪區公所，轄屬多



評委實地訪查。



南庄鄉巡守志工隊隊長經驗分享。

條溪流參與封溪護魚，搭配特別開放漁區及漁期給地方耆老垂釣的制度，邀集社區居民及中小學師生參與生態教育及淨溪活動，自籌經費開立生態教育班，並成立全區志工巡守隊執行巡護及違規查報，獲得審查委員會一致青睞，咸認永續發展潛力無窮。

第3名共計6個機關，將可作為其他機關辦理之學習標竿，其特色如下：

- \* 新北市三峽區公所：攜手滅除外來入侵種，守護原生家園。
- \* 新北市三芝區公所：宣導禁止不當放流，建立環保有機之濱溪生態環境。
- \* 苗栗縣南庄鄉公所：致力溪流保育教育宣導，推展生態觀光產業有成。
- \* 臺北市南港區公所：著重溪流環境美化整潔，在地社區團結自主之示現。
- \* 新北市石門區公所：以有限的資源人力執行巡護查緝，確保在地溪流生物的存續。
- \* 嘉義縣阿里山鄉公所：不畏天災衝擊，致力於溪流環境重建。

獲獎機關除了獲頒獎牌並建議就有功人員優予敘獎之外，更獲得10~20萬元不等的封溪護魚專案獎勵經費，以供專款專用在生態調查、教育訓練、巡守隊裝備、告示牌製作、宣導文宣等工作。另外，審查委員會為了鼓勵各



南港區九如河川巡守隊簡報護溪成果。

縣市政府推動及輔導轄屬內陸溪流保育及管理，決議增列縣市政府輔導獎項。新北市政府、苗栗縣政府、嘉義縣政府及臺北市政府等4個機關將獲頒輔導獎。頒獎活動將納入本(103)年「漁村產業體驗及漁業資源復育推廣活動」辦理。



石門區老梅溪告示牌。

漁業署於102年底公佈「內陸溪流保育及管理績優表揚名單」，突顯了許多守護溪流的無名英雄的工作成果，也希望藉由彰顯地方政府與社區的努力成效，將溪流資源的保育工作推向更深更廣的面向。



黃色小鴨為冬天的基隆帶來鮮艷的亮點。(攝影/李銘江)

## 黃色小鴨、娛樂漁船和海中的魚

文、攝影/鍾國南 (漁業署公關科 科長)



搭乘娛樂漁船賞鴨能有不同的視角。(攝影/蔡馥擘)

如果說，看著基隆港邊可愛的黃色小鴨，也能聯想到海中成群的大魚小魚，是否想像力太豐富了呢？其實不然，能夠搭乘娛樂漁船去看黃色小鴨，與海中漁業資源的維護，其關聯性是十分密切的。

歷經重重波折，黃色小鴨終究安然停留在冬天的基隆港內，為東北季風和灰濛濛的雨港帶來鮮豔的亮點。想要搭乘娛樂漁船從不同的角度去看黃色小鴨，必須從中正路的正濱漁港出發，基隆區漁會此次動員了12艘娛樂漁船組成「賞鴨船隊」，每半個小時就有2艘船出發去賞鴨。



在基隆區漁會用心安排下，搭乘娛樂漁船的一個小時遊程讓賞鴨之旅不只是親近小鴨的興奮旅行，也是體驗基隆文史風情的知性之旅。解說員一路上為遊客們介紹眼前所見的各處古蹟和港埠設施，對於來往的商輪和漁船也都能如數家珍地娓娓道來，保證讓遊客收穫良多。


許多初次登船的遊客也許不知道，其實臺灣各地漁港也都有娛樂漁船，載著乘客出海賞鯨、釣魚、潛水、登島或海上觀光，不但能提供民眾更多親近海洋的機會，讓國內各種海洋活動蓬勃發展，也協助漁民從漁撈生產轉型為休閒產業，為漁港及漁村帶來更多就業機會。一般民眾出海活動或乘風破浪之際，也許不必細究娛樂漁船打哪兒來，不過細心探究也許更能體會政府和漁會努力為漁業找尋出路的苦心。

早年漁業資源還很豐富，光復後的臺灣也與其他國家一樣，開始走入產業發展、人口增加和科技躍升的階段，但伴隨的環境污染、海岸開發與過度捕撈卻讓漁業資源日漸枯竭。漁民一方面慨嘆海中魚源一天不如一天，卻又面臨上陸無門、轉業無著的困境，

隨著城鄉差距日異擴大，漁村也一步步走向凋零與沒落。

想要為漁業找到出路，讓漁村重新出發，除了開放娛樂漁船經營，讓漁民有更多選擇外，還有許多其他轉型的工作正在進行中。近年來，都會地區的民眾也發現海邊的漁港不一樣了，港邊的直銷中心翻新了，港邊的綠地、停車場和洗手間整理過了，供民眾垂釣的平台也開放了，許多漁港連接著自行車道和沙灘，已經成為假日衝浪、放風箏、釣魚、戲水和吃喝玩樂的景點。

我們可以從海中少捕一些魚，讓海中魚蝦生生不息，漁業永續經營，但是漁獲減少了，漁民生計如何維持下去呢？多元功能的漁港能讓漁港成為休閒的去處、娛樂漁船能讓漁民提供專業的服務、漁村的再生能建立漁民的社區認同、魚貨品質改善和品牌建立能提昇漁獲物的價值，而這樣的轉型也正在你我眼前發生。

也許哪一天黃色小鴨已經漂流他鄉，不過娛樂漁船還是會繼續帶我們親近海洋，為漁民開創另一條路，也為海洋資源留下生機！



娛樂漁船讓漁民轉型也是漁業資源維護管理的一部份。



「臺灣農漁會百大精品展」邀請農漁會代表共同見證農漁民亮麗的成果。

# 年節挑好禮 —臺灣農漁百大精品尚 秀

文、攝影／湯素瑛（本刊執行編輯）



農委會陳主委盛讚精緻水產品。

還在為年節送好禮傷腦筋嗎？今年要送禮可能有比較棘手的狀況，尤其近來食品安全普遍受到國人關注，如何能送的體面，收得歡喜，著實讓人費思量。農委會告訴廣大的消費者：來農漁百大精品展挑選就對了！

為提升農漁會產品形象，創造農漁產品增值效果，農委會自民國95年開始，每年年底都舉辦「臺灣農漁會百大精品展」。2014年的展覽於12月26日～29日在臺灣大學綜合體育館舉辦，開幕活動由農委會主任委員陳保基親臨主持，特別邀請行政院院長江宜樺、全國農會張永成總幹事、全國漁會林啟滄總幹事等貴賓，



共同見證農漁會經營百大精品的用心及農漁民亮麗的成果。

陳保基主委致詞時表示，以往農漁產品都是在拍賣市場、傳統市場販賣，這幾年農漁產品的品質不斷提昇，獲選的精品從最好的原料提供至產品製作，都由農漁會嚴密監管，獲得全國消費者的信賴。2014農漁會百大精品秉持「嚴選製造、在地生產」的特色，從360項產品中，嚴格篩選出102項個精品好禮，在為期4天的展期中，一次呈現給消費者，在包裝上也更顯得精緻、時尚，是自用或年節送禮的最佳選擇。

行政院長江宜樺出席開幕典禮，以行動支持農漁朋友終年的辛勞，在致詞中表示這幾年農漁產量及產值蓬勃發展，不僅能滿足內銷市場、也能充分外銷，顯現我們的農漁產品不怕競爭，各項精品都有讓人驚艷的表現。江院長更豎起大拇指大力讚賞農漁會對臺灣社會的貢獻，同時也鼓勵企業界能在尾牙、春節多跟農漁會採購精品送禮，可謂是「送禮大方、永留懷念」，不僅符合在地生產、在地消費原則，更能增進農漁民的福利。

本次百大精品共區分9大類產品，樣樣都精彩。包括：日光鮮果、臺灣茗茶、在地好米、原鄉美食、樂活飲食、清醺佳釀、上選鮮味、百味美饌、精選組合，全都是農漁會用心經營的豐沛成果，其中有許多農漁產品一躍成為時尚、健康的精緻產品，更符合現代生活的氛圍。漁產品部份計有9家漁會、16項產品進入百大，分別為淡水區漁會的「魚藏吻魚雙醬組」、「魚藏吻魚鮮醬組」；彰化區漁會的「彰漁頂級烏魚子」；永安區漁會的「龍膽石斑鮮魚片」、「龍膽石斑鮮味鍋」；東港區漁會的「旗魚鬆雙罐禮盒」；梓官區漁會的「頂級烏魚子禮盒」、「極醬海鮮干貝醬系列禮盒」、「小蝦寶魚造型脆片組合禮盒」；彌陀區漁會的「虱想起系列一魚干禮盒虱想起」、「婚慶禮盒系列一訂婚禮盒」；澎湖區



行政院長江宜樺、農委會主委陳保基、全國農會張永成總幹事、全國漁會林啟滄總幹事共同啟動儀式。

漁會的「澎湖之味小魚干」；林邊區漁會的「海龍王一龍膽石斑全魚分切禮盒」、「好石成雙—石斑全魚禮盒」；花蓮區漁會的「煙仔平」（大鯉魚）、「煙仔平」（中鯉魚）。本年度漁會產品在百大精品的比重較去年稍有增加，可見近年來在漁業署積極輔導推展精緻水產品之下，已逐漸看到成效，未來漁會界將能陸續推出更優質、更精緻的百大精品，提供給社會大眾選購。

展覽現場熱鬧滾滾，有精緻小禮物大方送、全民好讚推薦、良品入菜好運來並特別邀請蔡季芳老師、林美慧老師及李昭明主廚，為大家示範運用新出爐的百大精品食材煮出色香味俱全的美味料理，還有刮刮樂抽獎、1元搶標做公益等吸引民眾目光。

農漁會百大精品在政府及農漁會的共同努力經營之下，逐年獲得消費者肯定，農委會表示4天展期共吸引近2.6萬人次入場參觀，銷售額高達811萬元，預計將可帶動後續超過2億元產值。現在百大精品已成為各農漁會主要的銷售商品，更是企業與消費者送禮自用的最佳選擇，隨著馬年的腳步到來，希望大家多多選購農漁會百大精品，共同支持臺灣的農漁業！

產品資訊請上農委會農情好禮網站  
<http://gift.coa.gov.tw>查詢。

(圖／行政院農業委員會 提供)

### 淡水區漁會

- a 魚藏吻魚雙醬組 (吻魚干貝、吻魚櫻花蝦醬)
- b 魚藏吻魚鮮醬組

Tel (02)2805-8466  
<http://www.ts-fa.org.tw>



### 彰化區漁會

彰漁頂級烏魚子

Tel (04)778-0189  
<http://fcic.top-one.com.tw/>

### 永安區漁會

- a 龍膽石斑鮮魚片
- b 龍膽石斑鮮味鍋

Tel (07)691-2020  
<http://www.yafa.org.tw/>



### 東港區漁會

旗魚鬆雙罐禮盒

Tel (08)832-8064、(08)832-8065  
<http://mall.naffic.org.tw/Shopping/ShopTop.aspx?store=3029>

### 澎湖區漁會

澎湖之味小魚干

Tel (06)926-6269  
<http://www.penghu-fisher.org.tw>





### 梓官區漁會

- a 頂級烏魚子禮盒
- b 極醬海鮮干貝醬系列禮盒
- c 小蝦寶魚造型脆片組合禮盒

Tel (07)617-6110

<http://www.eatfish.org.tw>



### 彌陀區漁會

- a 風想起系列—魚干禮盒風想起
- b 婚慶禮盒系列—訂婚禮盒

Tel (07)610-5321

<http://www.mituo2011.com>



### 林邊區漁會

- a 海龍王一龍膽石斑全魚分切禮盒
- b 好石成雙—石斑全魚禮盒

Tel (08)875-1130

<http://www.linfish.org.tw>

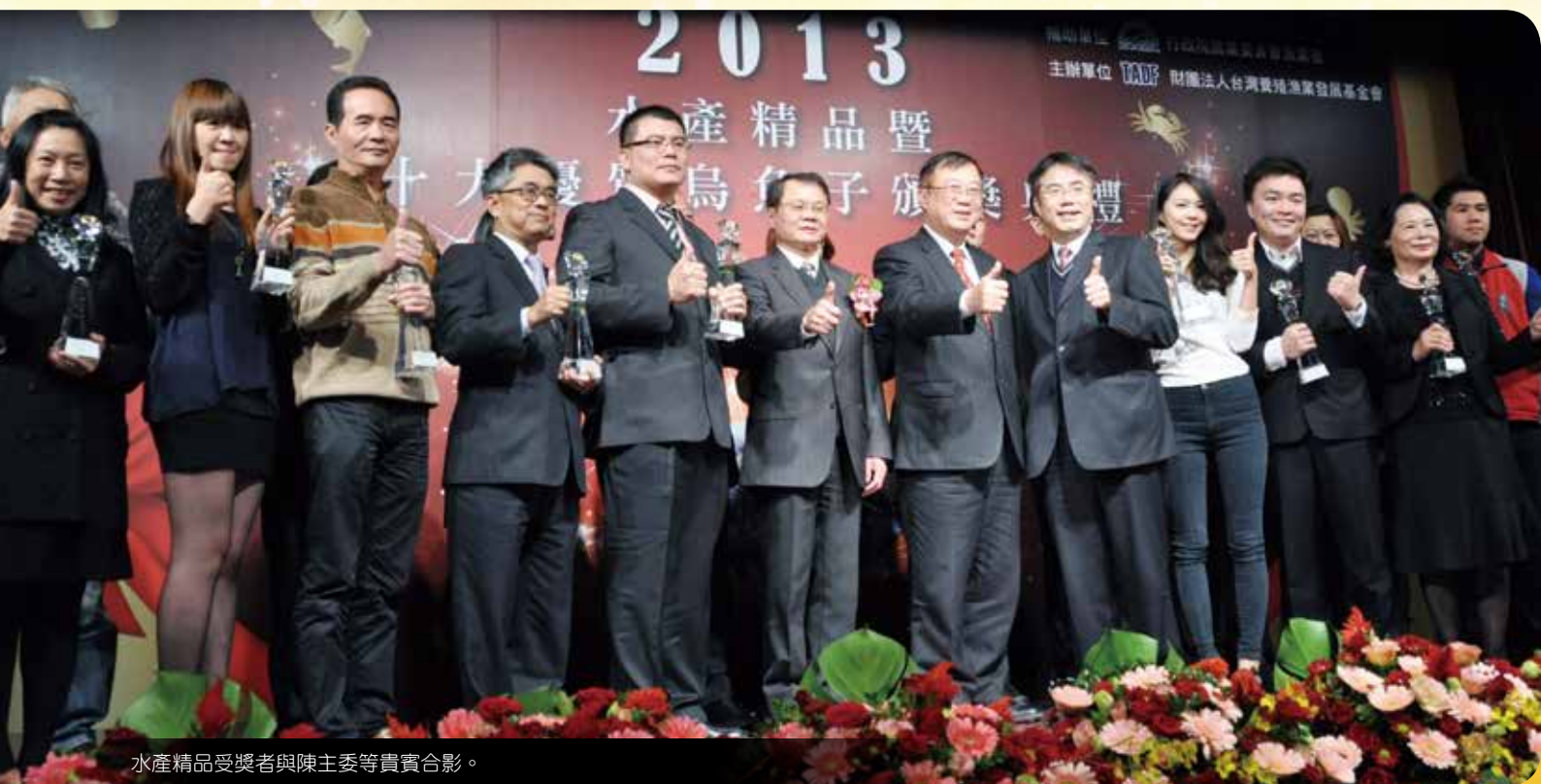
### 花蓮區漁會

- a 煙仔平（大鯉魚）
- b 煙仔平（中鯉魚）

Tel (03)822-3118

<http://fish.hlshop.com.tw>





水產精品受獎者與陳主委等貴賓合影。

## 2013 水產精品暨十大優質烏魚子 頒獎典禮隆重登場

文／楊子萱（財團法人臺灣養殖漁業發展基金會專員）

攝影／湯素瑛（本刊執行編輯）

每年農曆年前的大盛事，就是漁業署舉辦的臺灣十大優質烏魚子全國競賽，已舉辦過5屆的烏魚子全國競賽，是養殖漁民及加工業者提升技術的觀摩交流機會，今年一如以往於102年12月底完成新竹、彰化、雲林、嘉義、臺南、高雄六區地方初賽，共選出30位優勝者，角逐全國十大優質烏魚子的榮耀。



評選委員評選情形。（攝影／龔世豪）

### 新人輩出賽事激烈

2013年烏魚子全國競賽於（103）年1月6日，在臺北福華大飯店進行，由養殖業界、學者、美食評論組成的評選委員，均對參選的烏魚子讚賞有加。評選分為書面資料審查、外觀及風味質地評比，委員們仔細從形狀、厚度、色澤及透光度等項目加以評分，並品嚐其風味口感。



烏魚子5~7兩組，由彰化區林志聰、雲林區曾王淑秋、王智勇、臺南市養殖漁業發展協會區洪玉芳、吳鐘添獲選。



陳主委與獲選優質十大烏魚子得獎人合影。

今年進入全國賽家族者特多，例如雲林區王偉名與王智勇、新竹區許順隆與許順商是兄弟檔，臺南洪玉芳與洪崑輝為姐弟檔，而彰化區林志聰父母歷年皆獲選過十大優質烏魚子殊榮，他，則是傳承家傳製法首次參賽。

為鼓勵業者除注重產品品質外，也要重視包裝設計，以提升整體商品價值，本屆全國賽特別增加包裝設計獎項，今年共22名參與競賽，有將烏魚的故事展現在包裝上，也有將臺灣意象融合包材展現臺灣漁業的興盛，各在創意、美感、時尚及環保引領風騷。

### 水產精品及十大優質烏魚子展現漁業新價值

經過委員審慎選出臺灣十大優質烏魚子

後，隨即於福華飯店宴會廳與「海宴」水產精品共同辦理頒獎典禮，由農委會陳主任委員保基親臨頒獎，陳主委盛讚得獎產品突破傳統創新價值，展現漁業優質品牌形象。漁業署沙署長志一亦表示，臺灣漁業發達，水產加工技術優良，產品多樣化、品質頂級，



沙署長頒獎典禮前展場巡禮。



雲林區王氏家族獲五連霸之殊榮—王偉名（右）與王智勇（左）兄弟。



獲選兩種規格之榮譽的彰化區林志聰（中）。



鑫浴實業、蔡振邦及林志聰包裝設計獎項脫穎而出。

水產精品及十大優質烏魚子是業界長期努力之優異成果。

本屆2013十大優質烏魚子，5~未滿7兩組，由彰化區林志聰、雲林區曾王淑秋、王智勇、臺南區洪玉芳、吳鐘添獲選；7兩以上組，由彰化區林志聰、雲林區王偉名、林育鋒、嘉義區金實水產實業有限公司、高雄區蔡振邦獲選。

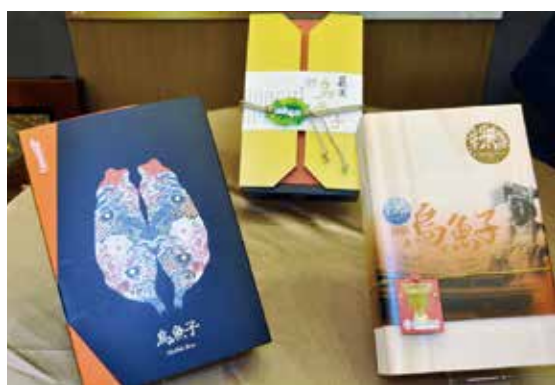
更難得的是，王偉名、王智勇兄弟以優異品質獲選，創下競賽舉辦以來同時兄弟檔獲選的紀錄，也達成王氏家族五連霸之殊榮；另外，本屆同時獲選兩種規格榮譽的彰化區林志聰，從

烏魚養殖時就細心呵護照料，而烏魚子製作則傳承母親私房製法，林志聰表示：「我們家烏魚吃的飼料好，並堅持遵循古法以日光照曬、自然風乾，用心對待每一片烏魚子。」；另參選的兩名女性洪玉芳及曾王淑秋，亦展現中國不讓鬚眉的氣勢，勇奪十大名次。

首次舉辦的包裝設計獎由兼具文化、美感及時尚之鑫浴實業、蔡振邦及林志聰等三家脫穎而出，以精緻的包裝突顯臺灣烏魚子的優越品質，也帶領整個產業逐步走向精緻化與特色化。團體獎部分則由烏魚養殖重鎮雲林區漁會再度奪冠，展現雄厚產業實力。



陳主委等貴賓與優質烏魚子團體獎前三名合影。




得獎之包裝設計獎兼具文化、美感及時尚。

當天同時頒發2013水產精品20項得獎產品，典禮會場上也展示水產精品得獎產品，並陳列其產品烹調出的美味料理，提供現場觀禮人員品嚐，整體來看在品質及保鮮之維持、包裝及安全之提昇與產品類型多樣化，都達到精品標準，是業界長期努力之優異成果。

### 瞄準消費者飲食趨勢品質要求精緻化

養殖烏魚3年才有一獲烏魚子，珍貴程度對每位漁民都相當重要，只要有一個環節出錯，多年來的努力與付出就全沒了，所以烏魚子才会有「烏金」的稱號。漁民除對烏魚子品質要求精緻化及以低鹽健康概念用心製作，以求生產出的烏魚子保有香氣，口感Q彈、香醇，外觀色澤橘紅並帶有透明感，達到精品的門檻。

過年佳節將近，除了產品多樣、營養俱佳的水產精品，與國產優質烏魚子外，也請大家年節送禮或自用多多選用各式各樣優質國產水產品，不僅是給辛苦的漁民及得獎者最大的肯定，也能大力促進臺灣漁業提升產業價值鏈，讓這些漁產品成為臺灣的驕傲！



2014 愛您一世

## 年節好（魚）語～過新年

文、圖／黃徹源（中華民國養殖漁業發展協會 執行長） 插圖／簡漢平

歲末年初的時節，各行各業總是特別忙碌，大家都希望辛苦一整年，最後能有一個好的結尾，也期待來年能有更好彩頭，過年剛好在除舊佈新中間的一個過程，因此，過新年這件事對華人來講，是一年之中非常重要的日子，凡事都要往好的方面來想，比如過年說吉祥話就是一種特別的年節文化，本文將探討年節好（魚）語過新年，談談有哪些好（魚）語值得大家過年的時候琅琅上口，說一口好（魚）語過好年。



### 2014年度經典好語／愛您一世

去年是2013大家都知道愛您一生，所以很多新人選擇2013結婚，希望與另一半「愛您一生，永結同心」，今年是2014取諧音是「愛您一世」，想必選在今年結婚的新人也希望能夠「愛您一世，琴瑟和鳴」，「2014愛您一世」這樣充滿愛意的諧音，可以想像2014是一個和諧溫暖有愛心的一年，希望今年過年第一句好語就是「愛您一世」。

### 年年有(魚)餘的飲食文化

過年最受歡迎的吉祥話，非「年年有(魚)餘」莫屬，年年有「魚」取其諧音，營造出年年有「餘」的吉兆，意欲討個豐饒富庶綽綽有餘的新年新氣象。年年有餘有兩種意思，第一種是：每年都會有魚，魚的意思就是

豐收。第二種是：每年都會有餘數，這的餘，是代表會有錢留下來。

選擇年年有魚，常見的有石斑魚、黃金鯧、臺灣鯛、鱸魚、虱目魚、文蛤、白蝦等，吃不同的魚也有不一樣的含意，這裡要介紹在臺灣過年常買的魚，除了買魚煮魚吃魚之外，還有年節魚文化，過一個特別的新年。



過年吃石斑魚象徵「石來運轉」。

**石斑魚**：臺灣高級海鮮的象徵，肉質Q彈滑嫩，兩岸高檔宴會常見的佳餚美味，過年採用石斑象徵「石來運轉」。



吃龍膽石斑象徵「石力堅強」。

**龍膽石斑：**石斑魚中的斑王，體型最大，特色魚皮具豐富膠質，肉質久煮不澀，最適合過年闔家圍爐吃涮涮鍋，吃龍膽石斑象徵財力雄厚「石力堅強」。

**鯧魚：**主要有白鯧、黑鯧、黃金鯧等，鯧魚最主要它有一個昌字，象徵昌隆，由於白鯧量少價揚，許多人改用「黃金鯧」，用破布子清蒸就很好吃，吃鯧魚象徵「事業（鯧）昌隆」。

**鱸魚：**臺灣主要有七星鱸、金目鱸、銀花鱸、紅鮎、加州鱸等，由於產量穩定價格平穩，臺灣人對鱸魚情有獨鍾，適合清蒸、煮湯，過年吃鱸魚象徵「事事（鱸）如意」。



過年吃鱸魚象徵「事事（鱸）如意」。

**臺灣鯛：**是早期吳郭魚（福壽魚）經過魚種改良、飼料配方、養殖技術等提升，獲得高品質的魚種，適合鹽烤、紅燒、醬燒等料理，過年吃鯛魚象徵「福壽雙全」。

**烏魚子：**古詩云：「年年隨序到、如潮信有常，烏魚又名信魚」，每年冬至前後採收，烏魚子是目前臺灣年節伴手禮首選，過年吃烏魚子（烏金），象徵「金玉滿堂」。

**虱目魚：**臺灣家魚，特色是平價營養高，適合乾煎、煮湯等，年節吃虱目魚象徵「思慕（虱目）佳人」。

**文蛤：**屬二枚貝，活的時候二枚貝緊密結合，每年東北季風來時最肥美，含有豐富的牛磺酸等，盛傳嘉慶君遊臺灣時稱讚「文蛤乃天下第一鮮」，湯頭美味靠文蛤提鮮，年節用文蛤象徵「百年好合」。

**富貴魚：**為圓眼燕魚，漁民稱「樹葉仔」，外型圓扁看似樹葉，名字很討喜，肉質也很細緻，過年吃富貴魚象徵「富貴有（魚）餘」。



除了以上的介紹之外，還有許多魚類可供選擇，例如紅甘、午仔、紅魚仔、紅尼羅、赤翅仔、嘉鱸仔、香魚、鱒龍魚、紅目鰱、赤鯨仔、軟絲仔、透抽、花枝等海鮮美味，只要餐桌上有魚，就象徵年年有餘好兆頭。

### 年節選魚小撇步

#### 1. 觀察魚的眼睛

新鮮的魚，眼睛會飽滿、明亮，如果是清蒸烹調，魚的眼睛會凸出來，如果魚不新鮮，眼睛即會凹陷。

#### 2. 察看魚鱗

新鮮的魚，魚鱗會有光澤度，完整且滑順，不會乾乾的。

#### 3. 聞味道

買魚時，一定要聞聞看，新鮮的魚並不會有腥味，如果魚腥味太重，表示新鮮度有差。如果聞起來有化學味道，就不要購買。

#### 4. 賣場環境

留意賣場是否注意魚貨的保冰措施，保冰等於保鮮。

### 5. 趁早選購

提早在開賣時選購，可以挑最新鮮的魚，而且貨色最齊全。

### 說好話過好年

過年除了準備魚之外，還有許多應節菜色等，也有好語相應，髮菜代表「發財」；長年菜代表「長命百歲」、長年有餘、久久長長；蘋果代表「平平安安」；菜頭代表「好彩頭」；竹筍代表「竹報平安」、節節高昇；水餃代表「元寶」財源滾滾；年糕代表「年年高升」；甜粿代表「甜甜好過年」；發粿代表「發財」；菜頭粿代表「好彩頭」；湯圓代表「團圓」；大橘子象徵「大吉大利」；全雞象徵「全家團員」；瓜子象徵「早生貴子」；豆腐干是「天官賜福」、海帶「代代相傳」、蹄膀「一團和氣」、雞翅膀「展翅高飛」、鳳梨「旺旺來」；韭菜代表「長長久久」；食魚丸，「予你中狀元」。過年是一件快樂的事情，祝大家歡喜過新年、平安過好年。



過年吃臺灣鯛魚象徵「福壽雙全」。



烏魚又稱信魚，年年隨序到，如潮信有常，因此烏魚子成為最佳伴手禮。



過年吃紅魚（赤鰭笛鯛）象徵「鴻運高照」。



年節用文蛤象徵「百年好合」。



年節吃虱目魚象徵「思慕佳人」。



蘇澳區漁會總幹事推薦應節又討喜的馬頭魚。

# 年年有魚 鮮魚食材推薦

文／陳慶 攝影／陳古鵬

農曆過年吃魚，年年有魚是中國人的傳統，臺灣四面環海，漁產豐富，享用年魚也是島國子民特有的幸福。但是過年到底要選用什麼魚來搭配年菜料理，讓全家團聚快樂享用，大部分民眾會考慮取名稱諧音如鯧魚、大頭鯧或外形顏色偏紅如赤鯨等，以討吉利為主。今年漁業推廣雜誌特別請到專家，蘇澳區漁會總幹事帶著我們到南方澳漁港的南寧魚市場，挑選在地現流魚貨之年魚。南寧魚市場是專為在沿近海捕魚一日往返，所得魚貨拍賣的



銀馬頭魚 俗】紅馬頭、方頭魚  
*Branchiostegus argentatus*



白馬頭魚 俗】白馬頭、方頭魚  
*Branchiostegus albus*



斑鱸馬頭魚 俗】金面馬、方頭魚  
*Branchiostegus auratus*

(圖／高遠文化 提供)



魚市場，林月英總幹事說：「南方澳雖然以鯖魚聞名，但是漁會轄區海岸地形多變，漁業資源豐富，是大海賞賜的優良漁場，這裡漁業發展甚早，漁具漁法多元，可以推薦上桌的魚種大型洄游如鮪、旗魚類，中型的鯉、鰆、鰹或小型的鯖、鰻，中底層魚類，種類繁多，像黃雞、紅目鰱、金眼鯛。」今年剛好是馬年，林總幹事帶著我們從外場逛到內場，東挑西選，突然發現總幹事手上抓了一隻魚，首先她推薦應節又討喜的馬頭魚作為年魚，南方澳的馬頭魚有3種，除了常見的日本馬頭魚，這裡俗稱紅馬，另外2種白馬和金面馬較少見，馬頭魚是老饕的最愛。除此之外、值得推薦的還有紅喉（俗稱紅加網）以及赤鯨，這兩種魚肉細味美，全身通紅帶著喜氣！在南方澳大多是以一支釣釣獲當日上岸的現流魚貨，是北臺灣海鮮餐廳的高檔食材，也是過年餐桌上不可缺少之鱸味。南寧魚市場的熱鬧從過中午開始，出海作業的拖網、一支釣、曳繩釣、延繩釣的漁船返航靠岸卸貨，人潮如浪潮般湧入，賣魚買魚聲此起彼落，直到人潮散去。蘇澳區漁會陳春生理事長說：「每次看著魚市場裡各式各樣的魚貨，就想到漁民的辛苦，享受海鮮美食之餘，別忘了辛苦的漁民，當然也要保護我們的海洋，因為她是我們的寶藏。」

除了南方澳以外，漁業推廣編輯小組也專程到臺灣的西海岸—嘉義東石魚市場，挑選了3種年節現撈魚貨，分別是白鯧、午仔魚和紅三牙，提供廣大民眾有更多鮮美的選擇，想要品嚐的民眾請不要錯過了。過年吃魚，臺灣人的習俗就是全魚上桌，除了教大家選好魚，林總幹事好人做到底也商請蒸煮流野海鮮餐廳的詩人主廚一大鯧仔，為讀者示範拿手的家常全魚馬頭魚料理，藉由品嚐大廚手藝，也祝福所有讀者，大魚通吃過好年。🐟



南寧魚市場魚貨豐富，人潮絡繹不絕。



馬頭魚、紅喉和赤鯨顏色鮮艷，肉細味美，做為年菜料理再適合不過了！



西海岸的三種年節現撈魚貨—紅三牙、白鯧和午仔魚。

# 鱸魚鮮吃 年菜上桌

文／蔡為之 攝影／陳吉鵬

全魚料理是年節必備的一道菜，象徵著「年年有餘」，就算平常過得再辛苦、再忙，也要趁著過年時分好好慰勞自己一下。今天蘇澳區漁會林月英總幹事特地幫我們挑選了3條顏色鮮艷、味道鮮美，又充滿喜氣的紅魚來當年菜的主角。我們也邀請到位於南方澳南寧魚市場斜對角—「蒸煮流野海鮮餐廳」的主廚郭修財（大鯽仔）來教導大家如何烹調出簡單易學的美味年菜魚料理，讓我們一起品嚐幸福的味道吧！

馬頭魚，俗稱「馬頭」或「方頭魚」，肉質細嫩，口感清甜鮮美，只需要簡單的料理，不論是清蒸、鹽烤、香炸、乾煎、油煎或是煮湯，都能品嚐到牠的頂級美味，是老饕們到漁港海產店裡必點的十大好魚之一！馬頭魚蛋白質含量極高，脂肪含量低。除此之外，魚皮、魚眼睛都含有豐富的營養，大人小孩都非常適合食用。

紅喉中文名「赤鮭」，俗名「紅鱸」、「紅加網」，是屬於深海的魚類。魚肉呈白色且極富油質，肉質口感細嫩綿密且富有彈性。因為數量稀少，無法大量捕獲，通常只能靠海釣客捕獲。其肉質細緻、油脂豐富，適合各種料理方法。

赤鯨中文名「黃鋤齒鯛」，別名「赤棕」。魚體呈鮮紅色且帶銀色亮光，腹部白色。棲息在較深具沙泥底質的海域，產卵期會游至水深50公尺處，屬於肉食性，以無脊椎動物為食。赤鯨為高級的食用魚，具高經濟價值，適合各種烹調方式。🐟



「蒸煮流野海鮮餐廳」的主廚郭修財（大鯽仔）來教導大家如何烹調出簡單易學的美味年菜魚料理。



## (一) 清蒸馬頭魚



材 料：馬頭魚、薑、蔥、紅蘿蔔、破布子

調味料：鹽、醬油、米酒、糖

作 法：將馬頭魚洗淨後對半切開，薑、蔥、紅蘿蔔切絲，在魚身抹上薄鹽，放點米酒、醬油、糖、破布子，煮一鍋滾水，把馬頭魚放下蒸7~8分鐘，最後將蒸魚的湯汁放下鍋煮滾，加入紅蘿蔔、蔥之後，淋在魚身上就大功告成！



## (二) 鹽烤紅喉

材 料：紅喉

調味料：鹽、胡椒粉、檸檬片

作 法：將紅喉切開後（兩側各劃三刀，讓牠可以更入味），灑上少許鹽、胡椒粉，放入烤箱120度烤10分鐘即可，上桌亦可滴上少量檸檬汁。

備 註：烤魚的時候，要注意別讓魚太熟囉！因為魚肉太熟吃起來會感覺有點老，所以建議大家可以先以筷子稍微戳一下魚肉，如果透過去的話，就代表熟了。



## (三) 乾煎赤鯨

材 料：赤鯨

調味料：鹽、胡椒鹽

作 法：在魚身上各劃上兩刀，抹上少許鹽靜置5~10分鐘，將少許油加入鍋中燒熱，放入魚，以中小火慢煎，煎至兩面呈金黃色且熟透即可盛盤食用。



梓官區漁會張漢雄總幹事致詞,特別感謝漁業署補助經費,提升蚵仔寮漁港景觀環境。

# 2013 漁悅跳躍 戀戀蚵仔寮

## 梓官漁村文化暨旅遊推廣活動

文／陳彥臻（漁業署漁業廣播電台節目課）  
攝影／陳萬龍（漁業署漁業廣播電台節目課）



蚵仔寮榮獲兩屆「十大魅力漁港」的肯定。（圖／漁業署提供）

高雄市梓官區漁會在12月7、8日兩天，在蚵仔寮舉辦「2013漁悅跳躍—揚旗迎豐收、漁鮮樂無窮」漁村文化系列相關活動，以「魚悅跳躍」海洋祭、「海鮮宴」暨「豐收團圓之夜」、「海洋音樂會」三大主題，吸引各地民眾湧入參與，結合音樂會活動以推廣漁村產業及文化，使年輕人也走入傳統漁村，將梓官在地漁產品及濃厚漁村文化成功地推廣與行銷。



打狗亂歌團唱著蚵仔寮漁港風情歌曲，為活動拉開序幕。



烏魚子料理示範，以推廣漁村產業。



梓官區漁會推出伴手禮與精緻水產品禮盒，相當受到消費者的青睞。（攝影／湯素瑛）

## 漁港多元利用 功能再提升

「蚵仔寮是一個好所在，我無講你毋知…

蚵仔寮有真濟咱的愛，請你綴阮來…」舞臺上正輕唱著蚵仔寮漁港風情的歌曲，這是由「打狗亂歌團」所唱的「彩色的海洋」，臺下民眾聆聽著音樂、吹著沁涼海風、品嚐著海鮮饗宴，映出漁村文化暨旅遊推廣與烏魚子全國競賽區域性地初賽的熱鬧活動，呈現「魚悅跳躍」的氣氛。12月7日晚上開幕現場，邀請高雄在地樂團－「打狗亂歌團」演唱悅耳輕鬆的歌曲，為活動拉開序幕。梓官區漁會總幹事張漢雄在致詞時表示，大家都知道要吃新鮮的漁產品一定要到蚵仔寮，他說：「透過海鮮節活動，要讓更多民眾認識蚵仔寮。」為了提升漁港景觀環境，近年蚵仔寮漁港在軟硬體的更新，包括整頓舊有停車場、辦理航道疏浚及碼頭設施改善及魚市場改建工程，張漢雄特別感謝行政院農委會漁業署補助8,000萬經費，使其有嶄新面貌，使民眾到蚵仔寮享受更舒適的港區空間，也爭取到漁業署3,000萬元的經費，將用於觀光市場的更新。有了舒適的漁港環境，梓官區漁會團隊也將更努力於地方產業與漁村文化的經營與推廣。

## 戀戀傳統漁村 人氣再加溫

「蚵仔寮」在早期是養殖牡蠣（蚵仔）為主，故名為「蚵仔寮」，當地居民大多以捕魚及養殖漁業維生，除養蚵外，冬至前後以巾著網捕捉烏魚，也為梓官的漁民帶來豐收的「烏金」，雖然烏魚盛況不再，但卻留下漁民曾經風光一時

的傳統漁村文化風貌。蚵仔寮因有有豐富的漁業資源，其魚貨大多是漁民們在當天於沿海捕撈的新鮮魚貨，也就是大家喜愛的「現撈仔」，每當假日會有許多饕客來此採買海鮮，所以「蚵仔寮港觀光漁市」在南部地區頗具盛名的，行政院農委會漁業署遠洋開發中心主任吳信長特別強調，蚵仔寮榮獲兩屆漁業署舉辦「十大魅力漁港」的肯定確實實至名歸，他說：「蚵仔寮不但榮獲兩次十大魅力漁港，重要的是每次網路投票都獲得第一高的票數，可見梓官區漁會非常用心」。近幾年因為漁港漸漸朝向多元化利用，便在蚵仔寮漁港推出藍色公路，推廣蚵仔寮當地生態產業的套裝行程，漁港旁的田媽媽餐廳及魚貨直銷中心更是民眾品嚐美食的好去處，梓官區漁會也致力推出伴手禮與精緻水產品禮盒，都相當受到消費者的青睞。

7、8日兩天所舉辦「2013魚悅跳躍」梓官漁村文化暨旅遊推廣活動，梓官區漁會規劃的活動相當多元，除了音樂會與海鮮饗宴之外，特別強調蚵仔寮在地漁村文化，讓民眾參訪早期捕撈烏魚的漁民所蓋的宿舍「藏丫寮」、烏魚文化記憶走廊、紅樹林生態展覽，以及推出「漁港文化巡禮」導覽。另外還有漁特產品競標、漁產加工品品嚐活動、認識漁村文化產業闖關活動、四健、家政班成果等動靜態成果展示、還有魅力漁港寫生比賽活動，再次展現「戀戀蚵仔寮」漁村魅力。



## 雲林區漁會辦理

# 102年度烏魚季產業文化活動

文、攝影／蔡文東（雲林區漁會 推廣課長）

全國漁會林總幹事、雲林區漁會林總幹事頒發獎勵金並與受獎人合影。

頂著凜冽的寒風本會102年度烏魚季產業文化活動，於12月21日在箔子寮漁港展開，當日除了頒發烏魚子評鑑優勝者外，會中席開160桌烏魚饗宴讓饗客盡享美食。另有精彩節目表演、趣味遊戲、漁產品促銷、農特產品展示展售，吸引來自各地2,000多人共襄盛舉，本項活動自96年起開始已連續舉辦6年了，已成功建立雲林為烏魚子的故鄉的品牌形象，並協助漁民打開銷售通路。

雲林沿海養殖烏魚產量是全國之冠，每年自10月中旬～12月初正值營養價值最高的養殖烏魚採收期，因為在養殖條件上佔了天時與

地利，不管地質、水質或天候，都擁有適合烏魚生長的最佳天然條件，再加上業者在烏魚養成的品質控制、提升養殖技術及環境的改善與加工技術、品質控制下，臺灣烏魚子已經青出於藍，勝於日本的品項，特別是雲林出產的養生烏魚子，連續獲得「2009、2010、2011、2012年臺灣十大優質烏魚子團體冠軍」榮耀。並獲得臺灣烏魚子故鄉的美名。

本會日前舉辦烏魚子評鑑活動，有22位養殖業者參加，參賽者展現自家精湛技術，製作出最佳品質產品參加比賽。由於參賽的烏魚子無論外型重量口感等條件，實力相當平均，



雲林縣蘇議長金煌與優良養殖戶業者合影。



呂新發獲頒5~7兩特等獎。



王偉民獲頒7兩以上特等獎。



席開160桌烏魚饗宴讓饕客享受美食。

讓評審委員有難分高下之感，最後在劇烈競爭下，共選出7兩以上等級特等獎：王偉名，頭等獎：林清順、林育鋒、邱全福、王智勇。5~7兩等級特等獎：呂新發，頭等獎：王偉名、朱崑宏、曾王淑秋、王智勇。以上10位將代表本會參加明年1月6日在臺北國賓飯店舉辦的臺灣十大優質烏魚子全國競賽，總幹事林傳育信期許再拿下最佳成績歸來。

本次活動特安排烏魚子製作DIY教學，傳授給消費大眾烏魚子鹽醃、低鹽的養生健康程序，另特別邀請稻江管理學院餐飲系吳文智老師現場示範DIY烏魚料理教學及品嚐，並為增添活動熱度，現場安排各種農漁特產品展售及

特價促銷、趣味競賽、挾挾樂等。有精美的手工藝DIY製作，以及樂活雲林、話劇表演、音樂欣賞節目等系列活動。重頭戲160桌的烏魚大餐道道精緻美味可口，有訂桌者還能參加摸彩，豐富禮品通通給民眾帶回家，有吃又有拿相當划算，大家都期待明年再來。本會林總幹事傳育自豪的表示，本會為了穩固在地養殖烏魚子的品牌，並創雲林烏魚子知名度另一高峰，特別盛大舉辦烏魚產業文化系列活動，希望藉由活動的推動，將在地高品質的烏魚子與國人分享，不論自用或送禮既體面又大方，尊貴的雲林【魚中之珍】，才是最好的選擇。



胡志強市長巡視攤位與商家及現場民眾熱情互動。

## 2013年鱸魚節暨梧棲漁港漁民銷售區臨時安置開幕落成啟用

文／王月霜（臺中區漁會推廣課長） 圖／臺中區漁會提供



民眾的踴躍參與，讓場面非常熱鬧。

12月15日，臺中區漁會在梧棲漁港漁民活動中心前廣場舉辦「臺中海洋鱸魚文化節」活動。當天臺中市長胡志強、立法院顏委員寬恒、漁業署陳君如副署長，及地方民意代表等均應邀參與此次活動。適逢星期天民眾踴躍與，場面相當熱鬧。

除了豐富多樣的海洋系列文創商品外，主辦單位提供精緻海洋鱸魚系列LOGO手電筒、感溫變色隨行杯、海洋生物磁鐵組等，讓參與互動民眾有機會透過遊戲獲得精美的紀念品。活動也特別提供美味的漁產品，及當令海鮮料理給民眾試吃，今年更特別安排書法藝術家來現場揮毫，讓大家玩得開心、吃得開心。

### 梧棲美人魚碼頭，活力的呈現

在胡市長的大力推動下「梧棲觀光漁港建設美人魚碼頭等暨周邊設施」，臨海路與北堤路地標意象、北堤路梧棲漁港入口意象、車輛管理站整修工程及指示標誌服務設施、風雨走廊及候車亭設施、雙魚地標更新等工程已陸



漁業署副署長陳君如開幕致詞祝福勉勵。



設計現代感的風雨走廊。

續完成。將來配合漁民直銷中心主體工程完工後，將大幅提昇海線地區觀光旅遊產值，促進海線觀光發展。

### 永續服務，夢想起航

未來銷售區主體建物的外觀為鯨魚型不僅造型獨特，更意涵梧棲漁港風華再現，內部結構及空間亦向維魚型骨架結構，除一樓規劃可供原有73個據點使用，另二、三樓增設資訊服務中心、主題餐廳、戶外景觀平台、座椅區等完善設施，以加強旅客服務功能、具有提供民眾購買及休閒遊憩等多元優質場所之利。整建完成後的銷售區可望展現「梧棲魅力漁港新視界，讓夢想起飛」的恢弘氣度。

臺中區漁會感謝漁業署斥資造梧棲漁港新風貌及臺中市長胡志強積極推動中部美人魚美碼頭，提升梧棲漁港觀光遊憩價值，讓大家記

的北部有淡水漁人碼頭，在臺中梧棲漁港也有一個美人魚碼頭。

為配合直銷中心新建工程之進行，搭建的漁民銷售區臨時安置也完成啟用，73位業者近日來費心張羅，佈置自家攤位表現特色，希望能受到遊客青睞，新的設計風格，整齊劃一，加以巧思佈置，相較於原有簡陋老舊設施，煥然一新，全新的風貌吸引遊客在銷售區內鑽動挑選、風味烤魷魚、燒酒螺、炸鮮魚、咖啡、海鮮包等特產大大滿足遊客。胡志強市長當天也親臨漁民銷售區臨時安置區攤位關心，並與商家及現場民眾熱情互動，氣氛相當熱絡。市長致詞時也表示，感謝農委會漁業署的支持以及臺中區漁會的努力，期許漁港未來成為臺灣最好的魚鮮享受區，到臺中「山城可看花、海線可品魚」，也歡迎全臺灣及國際上的遊客都到梧棲漁港來觀光。

梧棲漁港魚貨直銷中心漁民銷售區示意圖。



# 嘉義東石 是漁村候鳥驛站

文／陳慶 攝影／陳吉鵬

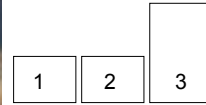


知名的保育類候鳥黑面琵鷺這裡也看得到。(攝影／林勝惠)

冷冽的東北季風把北方的候鳥往溫暖的南方送，一樣的，每年的農曆春節，心像是裝了指南針的翅膀，把城市忙碌的腳步收拾，彎向溫暖的國境之南。沿著西濱公路從雲林跨過北港溪來到嘉義的第一站，路上的指標出現了鰲鼓溼地指示牌，方向一樣，只是要和大家介紹的是鰲鼓村四股社區。四股社區是台糖種甘蔗時農工生活的地方，從社區裡的農安宮可以看到社區務農的過去海水倒灌後土地轉成魚塢，農民變身漁民，發展養殖產業、多年來四股一直是候鳥飛過，賞鳥人的路過，直到一連串美麗的意外。社區的執行秘書蔡淑麗說：「改變的



嘉義東石是候鳥的驛站。



1、2、3 四股社區的藝術創作是在地生態與產業的展現。



起點是爭取到信義房屋的社區100計畫，讓村子裡的住民知道社區改造、接著是社區引進藝術家駐村，在盧銘世老師的導引，找出在地主題特色，將原來髒亂點，用飄流到河口、海邊的廢棄物！美化成8個故事區，每個區都是藝術創作也是在地生態與產業的展現。」

跟著社區解說員一趟走下來，故事非常精彩。社區有了新風貌，也吸引青年返鄉，蔡恭和成立鰲鼓溼地生態保護協會以老爸的魚塢，



跟著社區執行秘書蔡淑麗繞一圈四股社區，故事非常精彩。

結合摸蛤兼洗褲、釣魚、等休閒漁業，寓樂於教，順便推動保護溼地生態的觀念。四股社區改變，鰲鼓溼地也得到規劃金獎，102年嘉義林管處規劃的東石生態展示館落成 用，這些好事在社區導覽員的解說下變成精彩故事，想要一探四股社區、鰲鼓溼地一定要在行前預約。跟著解說員走一趟社區導覽、賞鳥一個早上，運氣好全球知名的保育類候鳥黑面琵鷺這裡也看的到，中午回到蔡媽媽小吃店，這裡的招牌是「石蚵」蚵仔煎、豪邁蛤仔湯、還有龍鬚菜煎蛋，全部都是在在地食材，吃飽了還可以和牆



蔡媽媽小吃店的龍鬚菜煎蛋。



東石魚市場主任吳純裕最愛吃漁會手工現做的虱目魚丸。

壁上的猴囡仔一起拍照。總幹事陳文賢說：「歡迎大家有空來四股，這裡是鳥地方也是好地方。」

離開四股社區接著來到東石漁港，這裡必走的景點除了漁人碼頭、朴子溪口夕照，還有113年歷史的東石魚市場，東石魚市場於日據時期，民國前9年以東石漁業組合成立，歷經百年臺灣許多地區紛紛成立假日觀光魚市，以魚貨拍賣為主的東石魚市場卻像觀光魚市吸引許多遊客人潮，每天中午12：30過後這裡上演的是拋魚秀、擺魚秀和喊魚秀，曾經當過魚市場主任的嘉義區漁會總幹事蔡春生說：「東石魚市場拍賣的魚大都是西海岸的現流魚貨，魚、蝦、貝、蟹種類多又新鮮，自然吸引魚販搶購，近年來臺灣海鮮創意料理正夯，魚市場成了料理長必爭之地，加上現任的吳純裕主任

懂得行銷，善用這些大廚為東石魚貨加值，創造話題提升魚價。」吳純裕說，他相機從不離手，把魚市場點滴、漁民豐收、捕獲大魚拍照上傳臉書，102年更成功塑造魚市場小男模「阿澤」，吸引媒體競相報導，採訪當天吳主任帶著我們來到東石魚市場內新成立的賣場，品嚐漁會手工現作虱目魚丸，在冷冷的寒風中、創造熱銷。

已經是東石魚市場名人，小男模「阿澤」特別為漁業推廣讀者推薦過年一定要吃的東石現撈魚貨，白鯧、午仔魚、紅三牙，據說今年午仔魚豐收，是因為漁業署去年在東石沿近海增殖放流午仔魚苗的成果，進到魚市場的核心，地上滿滿的魚，就像是一個西海岸魚類的博物館，想拍照動作要快，因為在拍賣員手指的比劃中，魚很快就被買走，找到了屬於自己



傳說中的秘密景點一摸乳巷。



小男模「阿澤」為漁業推廣讀者推薦過年一定要吃的東石現撈魚貨。



東石的夕陽很美，一顆黃澄澄的太陽是宇宙的創意，地球的福氣。

的歸處！這站在這麼有生命力的魚市場，讓我想到了一句話：「我不在家，就在前往魚市場的路上。」

逛完魚市場，和傳說中的秘密景點摸乳巷，接著在生力軍許景毓的幫忙下，手上多了阿澤推薦的3種魚、在東石經營海龍園餐廳20多年的葉國卿大哥，特別拔刀相助協助料理，讓我們得以完成 魚鮮吃拍攝工作，同時也吃

到鱸魚的幸福。

冬天，東石的夕陽很美，一顆黃澄澄的太陽是宇宙的創意，地球的福氣，也是旅人的ending。蚵仔小吃在東石是傳統美味也有創意，東石阿春小吃的老闆娘阿貞，接受神秘客的建議，把傳統蚵仔包塑身改名，變成福袋蚵仔包。福氣啦！這是新年漁業署給您最好的祝福。🐟



- |   |   |   |
|---|---|---|
| 5 | 7 | 8 |
| 6 |   |   |

5、6、7. 海龍園餐廳的葉國卿大哥，特別熱心協助料理年節魚大餐。

8. 東石阿春小吃的老闆娘阿貞，接受神秘客的建議，把傳統蚵仔包改造成福袋蚵仔包。



## 揮動彩筆 一生相許

文／陳慶 圖／曹榮麟提供

曹根雖然離開了世界，但留下來的臺灣農漁村無限美好的作品。

偶然，在臉書上看到一幅油畫，畫的是台上的4隻貓，靚靚繩架上的魚干，很喜歡作者曹根這樣的風格和魚的題材，於是在臉書留言，希望魚話魚畫單元能夠採訪他，久久不得回應，經過一番努力，終於得到曹榮麟先生回訊！

他告訴我們，曹根是他的父親，已經於民國89年過逝，他將父親留下的作品數位化，放在臉書上讓大家可以欣賞到這些精彩的作品。漁業推廣採訪團隊的用心、讓他特別開心，也同意讓我們引用圖文分享給雜誌讀者。

曹根，號「諸羅山人」，（1931~2000）個性崇尚樸實，愛好自然的前輩畫家，他的一生充滿傳奇，天生的才華使他激情，後天的際

遇使他的人生豐富。1931出生於嘉義縣中埔鄉同仁村，父親經營碾米廠，童年遷居嘉義市人稱米街的成仁街，當時這條街不僅米店多、畫家也多，雖然就讀國立嘉商會統科，但他大部分的時間和心思都在畫畫上。曹根15歲開始習畫，先是師事林東令學習工筆畫、國畫受教於林玉山、西畫則是李石樵。18歲那年，初試啼聲即以國畫「軍雞」入選第四屆省展，之後14年屢獲省展第一名，民國64年第一屆全國油畫展以「惑」獲得冠軍之後，直接受聘擔任全省美展評審，陪同美展走過半個世紀。1989首次個展受邀於國立歷史博物館展出，榮獲榮譽金章及證書。

18歲高商畢業的第一份也是唯一的工作是



「魚」。



「貓情」。



「魚」。



國立臺灣美術館典藏—膠彩「竊視」。



全省美展第24屆第一名「廚房一隅」。



全國油畫展第一屆首獎「惑」。

擔任國小的美術老師，57歲教職退休，將近40年的教學生涯，指導、幫助過許多莘莘學子在生活艱困的年代，走進畫畫的世界。曹榮麟受訪時說，雖然他的父親成名甚早，但是很少賣畫，流傳坊間的作品，大都是「以物易物」用來換得生活上的急需，如家人的醫療、喜愛拍照的相機等，都是用畫換來的。

曹根喜歡畫魚，更喜歡吃魚，過去沿近海漁業不發達，嘉義市要吃到海魚是不容易的，也許是這樣的環境，讓吃魚、畫魚這兩件事合而為一，成為生活的重心。和魚有關的事物，如貓、蘭嶼原住民都成為曹根畫魚表現的題材，喜愛以膠彩、油畫、水墨等不同質材對

同一題材做不同嘗試，留下了許多魚畫，藉由這些畫作我們可以瞭解那個時代的漁業背景與魚食文化，比起現在魚蝦貝種類豐富、魚食料理創意多元的環境，我們在吃魚這件事上，顯然是幸福的。

曹根在世時曾說：「生命很難，藝術也不輕鬆，我與藝術相攜相伴走過半個世紀，人生等於畫圖」。這些作品著實用盡了他一生的愛。如今他離開了世界，但留給世界的是臺灣農漁村無限美好的作品，也是留給海洋臺灣、漁村生命力的最佳見證，採訪最後再用曹根的一句話「凡是喜歡，以身相許」，與喜歡海洋、關心漁業的好朋友一起努力。🐟

2014.1.24(五)~1.26(日)

活動地點：三重魚市場廣場



主辦單位：中華民國全國漁會  
指導單位：行政院農業委員會漁業署

廣告

## 魚貨大街搶鮮GO!

文／本刊編輯室

中華民國全國漁會「寶島鱸魚·嘉年華會」魚貨大街活動邁入第5年，已經成為北部地區民眾年前採辦魚貨的第一首選！每年總是吸引大批來自臺北市與新北市地區的民眾前往排隊搶購平價鮮魚。今（103）年為期3天的「寶島鱸魚嘉年華會」魚貨大街活動自1月24日（五）起~1月26日（日）在新北市三重魚市場舉辦，現場除了有「活跳鮮魚一元競標」、「100元就可買到市價200元以上鮮魚的「百元鮮魚搶購」等好康活動之外，因應國片《總鋪師》的熱潮，今年的魚貨大街邀請多位名廚擔任寶島鮮魚總鋪師，現場示範多道古早味私房鮮魚年菜料理，要讓前來魚貨大街的現場民眾一飽口福。到場的民眾不僅可以選購各式年節精緻水產品，也能免費品嚐多樣「寶島鱸魚料理」，加上今年更提供「先搶鮮贏」的限時限量50尾上千元大尾白鯧只賣660元的搶購活動。其它，包括年節最夯的鱸魚、黃魚、石斑魚、透抽、烏魚子、白蝦等水產品，都能以平均低於市場約3~5成的平價提供給消費者，讓民眾可在年前，用最平實的價格買到安全又優惠的魚貨及年貨。🐟

海天遊蹤



# 秘魯·的的喀喀湖 · 蘆葦島漁村

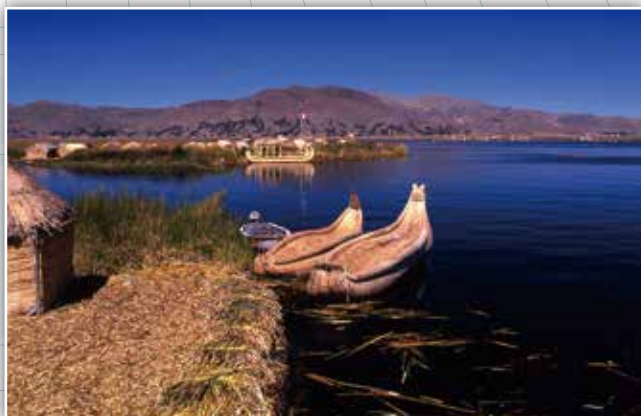
文、攝影／黃丁盛



烏魯斯族人將漁獲煙燻後曝曬於蘆葦島上。

的的喀喀湖（Titicaca）是南美洲最大的淡水湖泊，位於秘魯和玻利維亞交界的安地斯脈，湖面海拔高3,812公尺，是世界上可通航大船的海拔最高湖泊。面積廣達8,300平方公里，湖中有51個島嶼，大部分有人居住。湖上最特殊的景觀是由蘆葦草鋪成的十幾座人造浮島；據說這是當地的原住民烏魯斯（Uros）族為躲避印加人的侵略，而建造浮島與外界隔離，至今已經有千年以上的歷史。

的的喀喀湖區是印地安人培植馬鈴薯的原產地，湖中盛產各種魚類，烏魯斯族人的主要生計就是靠打漁和種植蔬菜，他們的漁船也是以蘆葦製造；這種獨特的蘆葦船和浮島已經成為吸引觀光客的好景點。



獨特的烏魯斯族蘆葦船。

豐收 喜悅



鰲鼓村一烏鰡

## 報喜，抱喜

文／高世澤  
攝影／林文集

青魚從濕地躍出時，湖面濺成了  
一張騷動的大網，網罟使力地  
把一尾喜訊裝進南臺灣的南風徐徐  
寄給了鰲鼓濕地的老祖譜  
漁民臉上漾開了自信，和烏鰡一樣  
透過強韌的生命力  
把養殖歲月化成一滴滴甘蜜  
釀成漁家最簡單的幸福