

我們的海洋 我們的寶藏

# 漁業推廣

# 329

漁民與指導員適用 | 2014年2月出版

漁業  
阿甘

帶領蝦兵蟹將  
打亮基隆漁業  
基隆拖網協會  
理事長—廖信德

漁業代誌

臺日針對漁船共同作業之規則達成共識

漁業新知

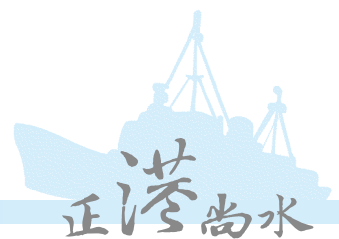
守護海鳥  
淺談漁撈作業中海鳥忌避  
措施之應用

漁博見聞

鰻魚風華



# 新烏石港，懷舊香



文／高世澤 攝影／陳吉鵬

吳沙那300年前的輕帆，和烏石港內  
那一排向著大洋的舢舨一樣  
在黑石上刻下蘭陽第一港的門牌  
賞鯨的季節還未來到時

龜山顯出幾分酣睡，等待和一艘艘漁船  
在西太平洋英雄式地一起擺尾  
魚貨中心與古鎮上福德祠都飄著  
那一縷叫做懷舊的清香

頭城—烏石港



# 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



行政院農業委員會漁業署

# 漁業推廣

Fisheries Extension  
第329期 2013.02.15

中華民國七十五年十月十五日創刊  
中華民國一百〇三年二月十五日出版  
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

帶領蝦兵蟹將打亮基隆漁業  
基隆拖網協會理事長一廖信德



## 封面裡

正港尚水 新烏石港，懷舊香  
文/高世澤 攝影/陳吉鵬

## 封底裡

海天遊蹤 迦納·溫尼巴漁村  
文、攝影/黃丁盛

## 封底

豐收喜悅 紅色寶石一斑節蝦  
文/高世澤 攝影/陳吉鵬

## 漁業代誌

- 04 臺日針對漁船共同作業之規則達成共識  
文/劉家禎
- 05 捕魚有秩序，資源能永續  
「大陸漁船越界暨沿近海漁業執法擴大威力掃蕩」誓師大會  
文/鄭又華

## 漁業新知

- 06 守護海鳥  
淺談漁撈作業中海鳥忌避措施之應用  
文/葉裕民



## 漁博見聞

- 10 鰻魚風華  
文／曾萬年

## 漁業阿甘

- 18 帶領蝦兵蟹將打亮基隆漁業  
基隆拖網協會理事長一廖信德  
文／蔡為之

## 人物專訪

- 22 將漁鄉特色發揚光大  
基隆區漁會新任總幹事一陳文欽  
文／蔡炆璇
- 24 打造高品質的石斑魚國度一模範漁民蔡文正  
文／陳慶

## 漁業生力軍

- 26 釣出精彩人生  
一支釣達人一羅慶忠  
文／蔡為之

## 漁具漁法

- 28 臺灣沿近海漁業簡介-1  
快速拖網一表、中層雙拖網  
文／王茂城、謝寬永

## 特別報導

- 30 春節要做的事一美畫漁村 清淨海洋  
文／蔡為之

## 推廣天地

- 32 漁樂東臺灣向日廣場 翻轉花蓮漁港左岸商圈  
文／江思婷
- 36 永續漁業資源 放流小魚回家  
文／臺灣漁業永續發展協會

## 漁業活動

- 40 全國漁會魚貨大街熱鬧滾滾  
年節用魚省很大  
文／湯素瑛

## 漁村走透透

- 44 陸地上的海龍宮一東港  
文／魏芳伶

## 魚話魚畫

- 50 貝德利·拉赫米的魚畫世界  
文／陳慶
- 52 一筆成仙一林幸雄  
文／陳慶

## 一魚蠹吃

- 54 妙手生鰭一幸福鰭魚料理  
文／蔡炆璇

## 廣告

- 56 冬天害怕洗手嗎？  
肥皂勤洗手 別和病菌一起團圓  
文／行政院衛生福利部疾病管制署



文／劉家禎（漁業署遠洋漁業組科長） 攝影／湯素瑛（本刊執行編輯）

# 臺日針對漁船共同作業之規則達成共識

第3次臺日漁業委員會議進行前，亞協羅坤燦秘書長與日本交流協會岡田健一總務部長會談前握手示意。

第3次臺日漁業委員會於103年1月24日完成協商，並訂定「臺日漁業協議」適用海域漁船作業規則。臺日雙方同意在特別合作海域及暫定執法線外八重山群島以北倒三角形之協議海域，採取「分時分區」、「相互通報」、「不排除對方漁船，劃定海域適應彼此作業方式」等原則進行合作。

## 作業規則已考量彼此鮪漁船作業方式及實績

漁業署說明，我方原則採東西向投繩、船南北間距1浬，日方原則採南北向投繩、船間距4浬，因雙方漁民作業方式不同，臺日漁業協議簽署後，為避免漁具絞繩而衍生糾紛，經過雙方官方及民間業者密集磋商，終於達成共識。今年5~7月在特別合作海域作業規則，以北緯26度區分，漁船在北緯26度以北作業按日方作業方式，相對在北緯26度以南作業按我方

作業方式；至於八重山群島以北暫定執法線外倒三角形海域作業規則，今年4~7月在北緯25度10分以南、東經124度以東海域，日方有作業需求事先通報我方獲確認後，由我方通知漁民採取日方作業方式，其他海域則按我方作業方式；前述規則已兼顧雙方作業漁船實績及給予沖繩小型漁船作業機會。

## 訂定作業規則有助於降低爭端

在本次委員會中雙方漁業業者均充分參與，我方成員包括全國漁會、蘇澳、基隆、東港、琉球等區漁會及業者代表，作業規則之訂定有助於強化彼此業者互信及降低爭端，讓協議可長久穩定，對於語言障礙、劃設緩衝區收回漁具以避免棄置漁具，以及區域內鮪魚資源管理合作等事項，雙方同意下次委員會繼續進行協商。



漁業署沙署長及海岸巡防署游副署長參與誓師大會校閱。



海巡校閱隊形。

# 捕魚有秩序，資源能永續

## 「大陸漁船越界暨沿近海漁業執法擴大威力掃蕩」誓師大會

文／鄭又華（漁業署漁政組 技士） 圖／海巡署 提供

過去「海洋生物資源取之不盡，用之不竭」的觀念深植人心，但隨著科技發達，漁具漁法的不斷更新，捕魚的距離、深度不再是一個問題的時候，海洋捕撈漁業產量已呈現出停滯甚至下滑之趨勢。其實漁業資源係屬可再生性，倘若管理得當即可永續利用，因此漁業資源之養護及管理刻不容緩！政府除了持續推動重點特定漁業之管理外，更強化台灣沿近海漁業之執法，其中資源管理執法部分，近年來更引起民意代表、產官學界，及環保團體的高度重視。

有鑑於此，為向國人傳達政府維護臺灣漁業資源之決心，海岸巡防署於本（103）年1月6日假北、中、南三地，結合海巡、漁業及地方政府、漁會等機關，同步盛大辦理3場次「大陸漁船越界暨沿近海漁業執法擴大威力掃蕩」誓師大會。本次大會除了海巡署北中南各地精銳盡出，漁業署亦派遣漁建2號巡護船及多名觀察員參與任務執行，讓國人「立即、有效」感受到政府強力取締違規捕魚與維護漁業資源決心，期許未來「捕魚有秩序，資源能永續」。

海巡署北、中、南三地海、空精銳盡出。



# 守護海鳥



## 淺談漁撈作業中海鳥忌避措施之應用

文、圖／葉裕民（南華大學通識教育中心 助理教授） 插畫／石德鴻



海鳥忌避措施能夠守護我們可愛的海上天使。

遠洋商業性漁捕行為的發展對漁業目標物種資源的影響是目前重要的議題，且在環保意識高漲的國際社會，其對於意外捕獲物種所帶來的衝擊，亦是不容忽視的問題。繼公海流刺網漁業誤捕海洋哺乳類爭議後，由於延繩釣漁船在海上投放釣餌，在釣餌尚未沉入水中時，海鳥會伺機俯衝搶食魚餌，因而吞食釣鉤受傷、受困甚或溺斃，因此，延繩釣漁業混獲海鳥的問題亦從1990年代起受到國際關注。國際相關保育組織以及各國開始透過國際合作以及

各項研究，以提供海鳥保育措施建議，包括安裝避鳥繩、支繩加重、夜間投繩、動物內臟之丟棄管理、餌料染藍以及投繩機控制等。

在聯合國海洋法公約、促進公海漁船遵守國際保育與管理措施協定、責任漁業行為規約、信天翁及海燕保育公約、卡特黑納生物安全議定書等國際規範下，各區域性漁業管理組織陸續通過相關之建決議案俾推動海鳥保育措施。2011年大西洋鮪類資源保育委員會 (ICCAT) 依據相關學術研究結果通過第11-09號



建議案，建議延繩釣漁船於大西洋南緯25度以南作業時，需採用3項忌避措施之其中2項，3項忌避措施分別為夜間投繩（且甲板燈光減至最暗）、避鳥繩與支繩加重。此一管理措施已於2013年7月正式實施，並預計2015年評估實施效應。

鮪延繩釣漁業是臺灣重要產業，為保障我國鮪釣漁業的永續發展與善盡國際保育責任，自2001年起即執行觀察員上船蒐集海鳥等混獲資料之試驗計畫，該項工作已逐步建立臺灣鮪延繩釣漁船意外捕獲海鳥之混獲資料庫。據研究調查顯示，鮪延繩釣漁船裝設避鳥繩前，其平均意外捕獲海鳥率為每千鈎0.1467隻海鳥；裝設避鳥繩後，其平均意外捕獲海鳥率為每千

鈎0.0355隻海鳥，降幅達75%。另在大西洋海鳥混獲評估方面，我國北大西洋漁船多於公海作業，故混獲率為0，而在熱帶水域海鳥混獲率亦為0，至於在南大西洋部分，則以東南大西洋以及西南大西洋沿岸海鳥混獲率較高。

國際上針對忌避措施對減緩海鳥混獲之相關研究已進行多年，經由相關科學研究發現，作業區域之海洋環境、各漁業國延繩釣船隊的漁具使用規格、作業型態（下鈎速度）與規模（船隻大小）等之差異，皆為影響忌避措施對於防範海鳥啄食餌料之功能及其設計的重要因子；我國亦認為探討忌避措施於實際操作上，對於船員作業安全與鮪釣作業的影響程度，更是評估減緩海鳥混獲忌避措施可行性重要的議題。



遠洋鮪釣漁船實際現行用避鳥繩的裝置規格多樣。



延繩釣漁船在海上投放釣餌，在釣餌尚未沉入水中時，海鳥會伺機俯衝搶食魚餌，因而吞食鈎鈎受傷、受困、溺斃。





船員們解釋不同支繩加重的方式，對於在作業與收納漁具時的影響。



不同支繩加重的方式。



加重鉛塊設計可以部份解決支繩加重對於作業的影響，且價格成本亦是業者考量的重點。

為此，我國先以南大西洋海域作業之鮪延釣漁船為研究對象，於海鳥活動頻繁的季節進行為期4個月的科學性試驗，俾評估忌避措施對降低海鳥混獲之成效與其對目標魚種漁獲率之影響，同時亦深入探討該研究對於施行忌避措施時對船員作業安全及其他漁獲相關行為之影響。該次研究發現常見混獲海鳥種類有灰水燕、大水燕、黃鼻信天翁、黑眉信天翁、白領鸕、烏信天翁、漂泊信天翁、南方巨鸕、北方巨鸕等。而該次參與試驗之作業船的船長與船員均一致認為，各區域性漁業管理組織建議之避鳥繩裝置操作對渠等主要漁獲作業活動並無特別影響，甚至表達日後仍會繼續採用該等組

織所建議之避鳥繩忌避措施。避鳥繩的使用本就是漁船降低海鳥影響正常作業的基本策略，所以作業船對本忌避方式配合度極高，只要忌避海鳥效果佳，漁船船長與船員的接受度就高。惟因作業現場常有許多突發狀況影響避鳥繩裝置的正常運作與功效，故船員需具有正確觀念與技術知識才能隨機應變，諸如處理飄帶纏繞浮球等問題，調整避鳥繩最佳設置位置，以利最大覆空規定範圍以達100公尺等。

至於區域性漁業管理組織建議之支繩加重忌避措施，作業船的船長與船員則一致表達會影響正常作業之流暢性，但仍無安全上的威脅。對於支繩加重影響漁船正常作業的疑慮，



海鳥混獲後無論死活都會增加船員的工作，船長與船員對於裝設避鳥繩的配合度極高。




海鳥忌避措施可降低意外捕獲海鳥，有效保育海鳥資源。

現今已有一些科學研究發現局部改良後的加重鉛塊設計似乎可以部份解決此一議題，惟價格成本仍是業者考量是否採用該等忌避措施的因素之一。目前研究顯示支繩加重的速度和避鳥繩之覆空距離的配合是成功降低海鳥混獲最重要的關鍵。

具安全疑慮之夜間投繩忌避措施一般認為亦無安全顧慮，除少數船員表示風浪大時，因視線不佳需要稍微注意安全狀況外，本忌避措施對漁獲作業活動妨礙不大。一般作業船投繩時間的主要考量，是以主漁獲物釣獲率高低為主，投繩時間並不固定，故要求作業漁船採全程夜間投繩的可行性是值得商榷。至於要求作業船遵守參考航海曆考慮當地日期、時間與經

度於海上日落至黎明間作業，維持正常安全作業之最弱光照的規定應無問題。

海鳥忌避措施可有效落實降低意外捕獲海鳥的可能性，臺灣身為全球鮪延繩釣漁業重要國家之一，如何避免作業漁船意外混獲海鳥，是漁業主管當局以及從事漁業經營者責無旁貸的責任。我國除需確實了解臺灣漁船意外捕獲海鳥之狀況、進行延繩釣漁業混獲海鳥之相關科學調查外，亦需配合國際組織要求漁民採取減少意外捕獲海鳥措施，共同有效保育海鳥資源，避免海鳥資源因延繩釣漁業意外捕獲而惡化。



# 鰻魚風華

文、圖／曾萬年（東亞鰻魚資源協議會 會長／國立臺灣海洋大學講座 教授）



鰻魚飯。（圖／高遠文化 提供）

## 鰻 魚 小 知 識



**鱸鰻** 中文名：花鰻鱺  
學名：*Anguilla marmorata*

▲ 鱸鰻體表有花紋。



**白鰻** 中文名：日本鰻鱺  
學名：*Anguilla japonica*

▲ 日本鰻體表無花紋。

（圖／高遠文化 提供）

鰻魚是東西方國家的珍饈美食也是天然的養生補品。近30年來，因過度捕撈，加上氣候變遷和環境污染的影響，鰻魚資源正快速遞減中。本文除了介紹世界各地的鰻魚飲食文化之外，也帶領大家認識鰻魚的種類、生活史和生態、以及鰻魚資源的衰竭現象，藉此呼籲大家重視鰻魚資源的保育。

### 一、鰻魚的種類（Species of freshwater eels）

全世界總共有19種淡水鰻，除了歐洲鰻、美洲鰻分佈於北大西洋外，其餘17種皆分佈於印度太平洋。臺灣的淡水鰻總共有五種，分別為日本鰻（*Anguilla japonica*）、鱸鰻

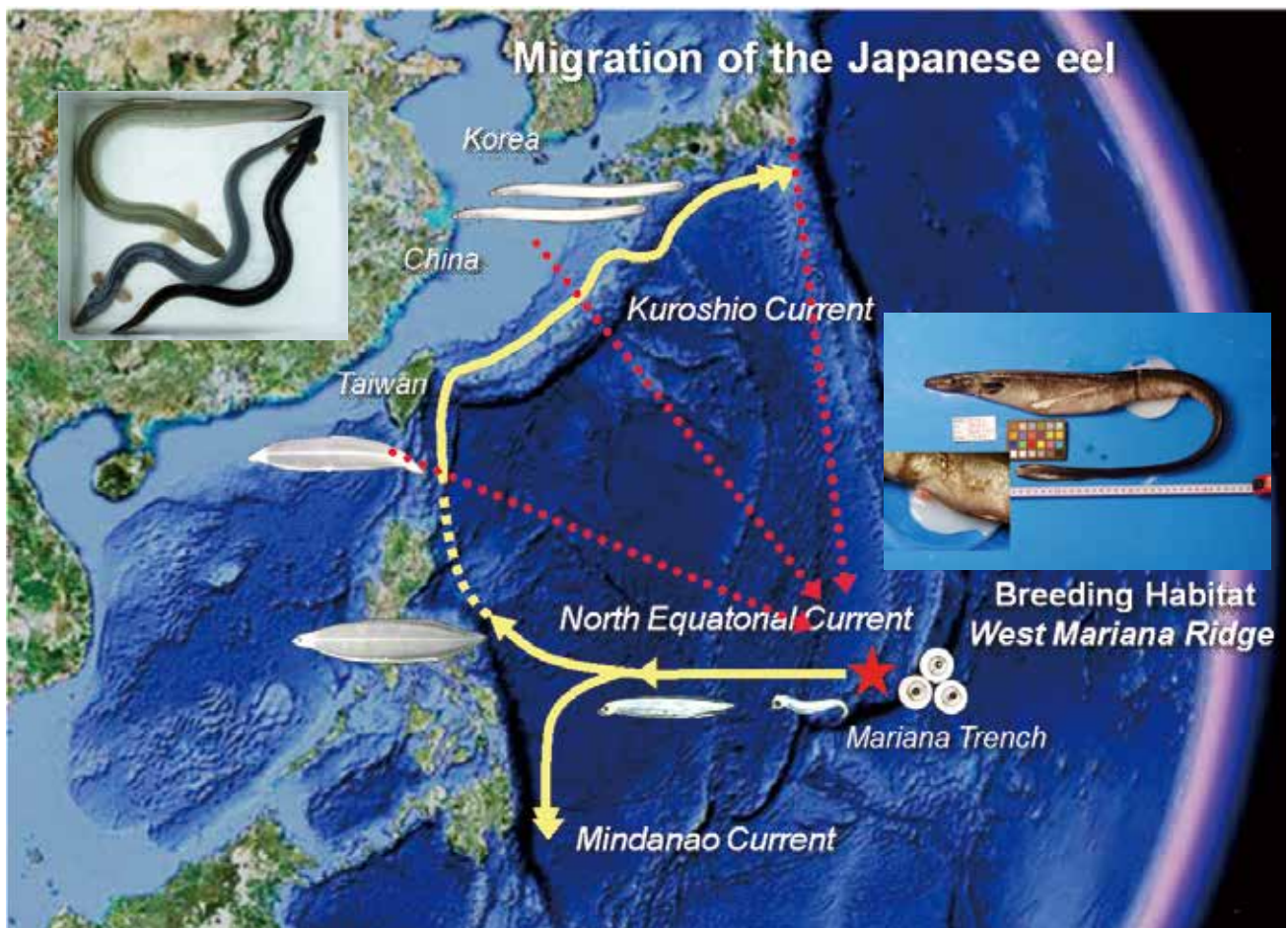


(*A. marmorata*)、太平洋雙色鰻 (*A. bicolor pacifica*)、西里伯斯鰻 (*A. celebesensis*) 以及呂宋鰻 (*A. luzonensis*)。這5種鰻魚，可以從體表花紋和型態加以區別，例如日本鰻體表無花紋，鱸鰻體表有花紋；太平洋雙色鰻的背鰭和臀鰭的距離較短，稱之為短鰭鰻，其餘4種則為長鰭鰻。5種鰻魚的習性也不同，例如日本鰻喜歡棲息於河川下游，鱸鰻則喜歡上溯到河川上游的深潭。日本鰻平均壽命為6~7歲，最大可長到約70公分。鱸鰻體型較大，可活17歲，長到180公分、28公斤以上。

## 二、日本鰻的生活史 (Life history of Japanese eel)

鰻魚的生活史，可分為卵 (Egg stage)、前期柳葉鰻 (Pre-leptocephalus)、柳葉鰻 (Leptocephalus)、玻璃鰻 (Glass eel)、鰻線 (Elver)、黃鰻 (Yellow eel) 以及銀鰻 (Silver eel) 等7個發育階段。鰻魚是降海洄游性魚類，在河川中長大後，洄游到遙遠的外洋產卵，其洄游方向與鮭魚溯河產卵的方向相反。

鰻魚一生橫跨陸地與海洋的漫長洄游，構成一幅令人驚嘆的生命史詩。經過60多年的不斷調查，科學家終於發現日本鰻在馬里亞納海溝以西的海域產卵。剛剛出生的鰻魚稱為前期柳葉鰻，隨著北赤道洋流與黑潮的輸送逐漸長



日本鰻的成長過程和洄游路線。日本鰻在馬里亞納海溝西方的產卵場（紅色星星）誕生後柳葉鰻便順著北赤道洋流(North Equatorial Current)向西游，到了菲律賓外海北轉進入黑潮(Kuroshio Current)，然後變態成為玻璃鰻進入東北亞國家的內陸水域成長為黃鰻（左上角插圖）。但是銀鰻從內陸河川游回產卵場的路線（紅色虛線）還是個謎。（圖/Tsukamoto教授 提供）

(臺灣、中國大陸、韓國和日本)的大陸棚後，變態為玻璃鰻。玻璃鰻為流線形狀、全身透明，到了河口域後出現黑色素，稱之為鰻線(鰻苗)。鰻線進入河川中生長成為黃鰻，5~6年後黃鰻逐漸成熟成為銀鰻，然後降海長途跋涉到遙遠的海洋產卵，一生只產一次卵，產卵後就死亡。

每到冬天就可以看到漁民聚集在河口捕撈鰻苗的熱鬧景象，尤其到了晚上漁火點點更是美麗，但也隱藏著危機，時聞有不慎落海的事件發生。因鰻苗產量逐年減少，去年1尾鰻苗飆到臺幣180元，鰻苗價格高昂，捕撈鰻苗已經到了竭澤而漁的程度，若不管制捕撈，鰻魚恐有絕跡之虞。

臺灣素有「養鰻王國」之美稱，1990年

代日本鰻養殖年產量高達6萬公噸，產值達150億臺幣，90%外銷日本，賺取不少外匯。但前2~3年來，因鰻苗的捕獲量銳減，沒有足夠鰻苗可以養殖，鰻魚養殖年產量降到1萬公噸以下，市面上的蒲燒鰻魚飯也變貴了。

今年臺灣鰻苗雖然大豐收，也不過7噸左右。養1公噸成鰻大約需要1公斤鰻苗。臺灣鰻苗過去的年平均捕撈量為10噸，入池的平均放養量為20噸。以過去鰻魚養殖的需求量來看，鰻苗還是不足。

### 三、鰻魚的營養價值 (The nutrition values of eels)

自古以來，鰻魚即國人被視為養生補品。《本草綱目》、《掌中妙藥集》、《民間藥提



漁民用三角網在海邊捕撈鰻苗。(上圖/高遠文化 提供)



要》等古籍皆有記載，鰻魚乃滋補聖品，有暖腰膝、壯陽之效；以五味子煮食，補益作用強；炎夏體力易損，能補其所損，宜長期食用之。中醫裡還曾以它來治療結核病、驅蟲等等。可見，鰻魚在食療上和中國人具有相當的淵源。

鰻魚與其他禽畜肉品相比，熱量並不高，但卻含有豐富的鈣與鋅。鈣質是人體內含量最多的一種必需礦物質，大多儲存在骨骼內。它控制著神經的傳導、肌肉的興奮與收縮、以及血液的凝固等。一般國人鈣質攝取量偏低，長期發生鈣攝取不足時，就會產生骨質疏鬆症。鋅則為人體中必要之微量元素，是組成酵素的重要成分，負責人體內許多化學反應的催化。醫學上證實了男性精液中含有大量的鋅，它影響了精蟲的數量和品質。此外，鋅是促進大腦記憶的重要元素，如果鋅的攝取量不足，

腦中合成蛋白質的過程就會受阻，這時就容易出現記憶力衰退的問題。

鰻魚含有相當多的不飽和脂肪酸，其中隸屬於Omega-3脂肪酸的二十碳五烯酸（EPA）與二十二碳六烯酸（DHA）含量則是明顯高於各式禽畜類肉品，在魚類中亦是出類拔萃。DHA、EPA主要含在深海魚類的油脂中，而鰻魚生長在淡水，肌肉中卻含有高量的DHA、EPA，是很特殊的例外。醫學專家及營養師認為攝取DHA、EPA，能預防心血管疾病、促進嬰幼兒腦部發育、改善老人失智、緩和免疫系統疾病、減緩視力退化等等，對身體具有莫大的好處。

鰻魚也含有豐富的維他命和菸鹼酸，可以抗氧化、消除疲勞、增進活力、舒緩憂鬱、預防壓力引起的身體不適。鰻魚維生素A含量為禽畜肉品百倍以上，維生素E含量則為禽畜



鰻魚養殖池。

定點餵食飼料。（圖／高遠文化 提供）

肉品平均10倍以上，鱸鰻之維生素D含量亦高達360 IU/100克以上。顯然鰻魚油脂中富含脂溶性維生素，其中維生素A具有保持上皮細胞如皮膚、黏膜、角膜等正常機能；參與視紫質的合成，增強視網膜感光力。維他命D可幫助鈣、磷的吸收和運用，對於骨骼及牙齒的成長和健康有相當大的影響，可預防骨質疏鬆。維他命E為強抗氧化劑，可減緩老化，保護血管及防止動脈硬化，讓皮膚更漂亮，可預防老化，保持青春。

此外，鰻魚肌肉組織亦含有大量膠原蛋白，可以滋補養顏、修補肌膚皺紋、增加皮膚彈性。有許多養鰻魚的老前輩，7、80歲了皮膚卻異常光滑，據說就是因為常常吃鰻魚的緣故。因此，鰻魚可說是一種美容抗老聖品。

## 四、世界各國的鰻魚飲食文化 (Eel cuisines in the world)

各國的風土人情不同，鰻魚料理的方式各有特色。西班牙在1970s年代鰻苗盛產時，當地人將鰻苗用橄欖油拌炒，加入蒜頭和辣椒，做成一道佳餚，這道料理的西班牙文叫**Angulas**。1994年筆者去西班牙北部的一個城市**Oviedo**參加EIFAC/ICES 鰻魚工作小組會議時，回程順道遊覽西班牙首都馬德里，還看到這道**Angulas**料理的樣品在餐廳的廚窗展示。這幾年歐洲鰻苗非常稀少，市面上已經不再出現這道料理了。歐洲國家如丹麥、荷蘭、瑞典、立陶宛和德國等，鰻魚則多半作成燻鰻，其料理方式類似燻鮭魚，先將活鰻內臟清除洗淨，再用鹽醃、乾燥處理，然後以木屑、茶葉、燻油等材料，將處理好的鰻魚燻至



西班牙的Angulas。



歐洲國家將鰻魚作成燻鰻。



鰻魚凍。



日本人在土用丑之日吃鰻魚的習俗。



日月潭邵族的拜鰻祭文化。





棕紅色即可食用。在英國倫敦，有一種不常見的鰻魚吃法，叫「鰻魚凍」，把鰻魚水煮約半小時，鰻魚會釋出膠質，放到冰箱冷藏後，膠質結凍凝固就成了「鰻魚凍」，通常和餡餅或馬鈴薯泥一起吃，風味絕佳。鰻魚最普遍的料理方式，還是日本人最喜歡吃的蒲燒鰻（Kabayaki），做法是用刀具將活鰻剖成兩半、去頭去骨、蒸熟、調味、燒烤即可食用。

日本人認為夏季酷熱人虛，應該食鰻進補。數百年來，吃鰻進補已經成為日本飲食文化的一部分。特別在立秋之前的「土用丑之日」（うしのひ，大約是國曆的7月20日）這個特殊的日子，也就是日本的「鰻魚節」，舉國上下無不吃鰻魚慶祝。

日本人在土用丑之日吃鰻魚（うnaki）的習俗，乃源自於江戶幕府時代中期。當時有一

個苦於經營鰻魚料理店的老闆，向一位叫平賀源內的天才型學者，請教生意興隆之道。平賀源內從民間流行在丑之日這天吃「う」字開頭的食物（如梅干うめばし、青瓜うり等）借題發揮，寫了一張廣告海報「本日は土用丑之日要吃鰻魚」貼在門外，果真令生意起死回生，其他街坊也爭相效法，這習俗亦流傳至今。因此，土用丑之日便成為日本吃鰻魚的特定日子。

土用是一年之中最炎熱的時候。日本歷來受中國的影響很深刻，在中國的隋唐時代，日本更派遣遣唐使到中國留學。直到現在日本人的日常生活中，我們仍然可以窺探到中華文化的影子。例如對於道家五行學說的應用，就是其中之一。根據此說，春夏秋冬的五行為木、火、金、水，而土則藏於四季；季節交接時稱為「土用」，一年之中的四個「土用」，就是立春、



蒲燒鰻。（圖／高遠文化 提供）



鱸鰻涮涮鍋。



三杯鱸鰻。



香煎鱸鰻。

立夏、立秋、立冬前的18天期間。按農曆的地支計算，在這18天的期間中屬丑的日子則稱為「土用丑之日」。

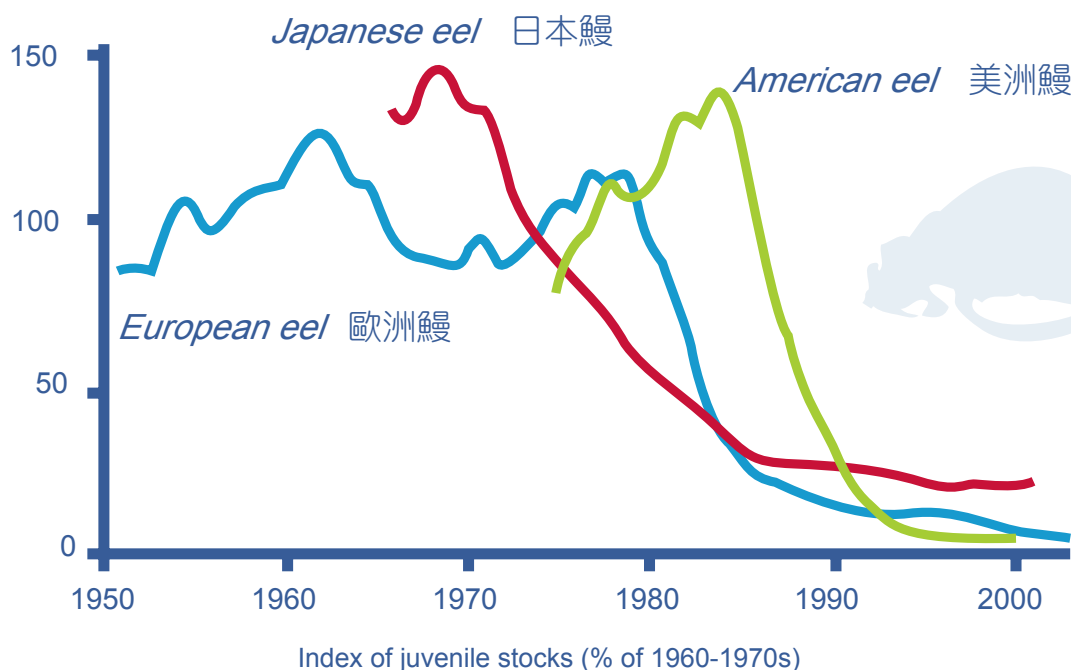
在臺灣，為了推廣鰻魚飲食文化，也將九九重陽節推廣為食鰻節，希望將鰻魚與「健康、長壽」連結，發展鰻魚飲食文化。日月潭的邵族有拜鰻祭的傳統文化，他們用糯米做成鰻魚的形狀祭拜祖靈，基本上是不殺生的，有保護野生鰻魚的作用。

臺灣的鰻魚料理方式，除了將日本鰻做成蒲燒鰻外，鱸鰻的料理更是多樣化。最普遍的吃法就是鱸鰻藥膳，料理方式就是鱸鰻和中藥材一起燉煮做成鱸鰻藥膳。藥膳配方包括五味子、川芎、紅棗、當歸等多種中藥材。鱸鰻藥膳冬季特別受歡迎。市面上販賣的鱸鰻藥膳調理包，是由食品加工廠製成後冷藏，要食用時再加熱，滋味也很鮮美。也有一些餐廳將鱸鰻做成香煎、紅燒、三杯、涮涮鍋等多種吃法。三杯鱸鰻的料理方法，則是把鱸鰻切塊，加上醬油、麻油、米酒等慢慢燜煮，掀開蓋子後伴

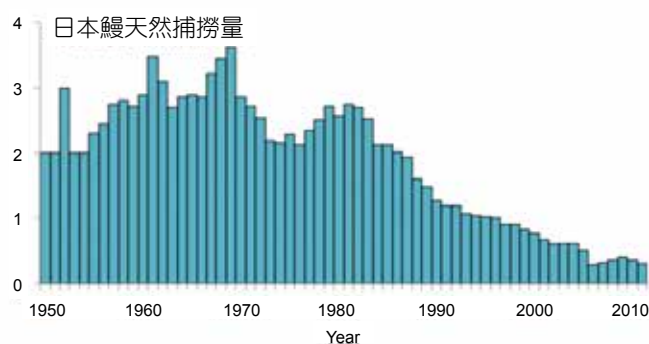
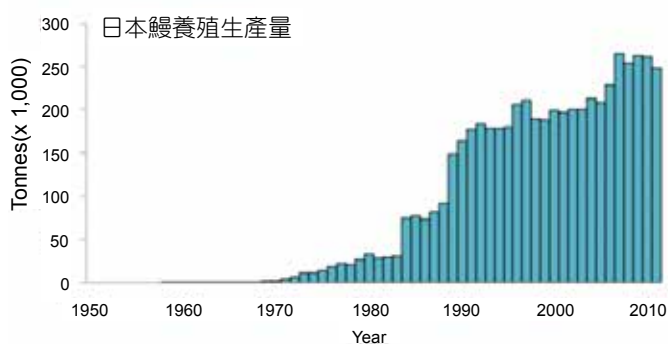
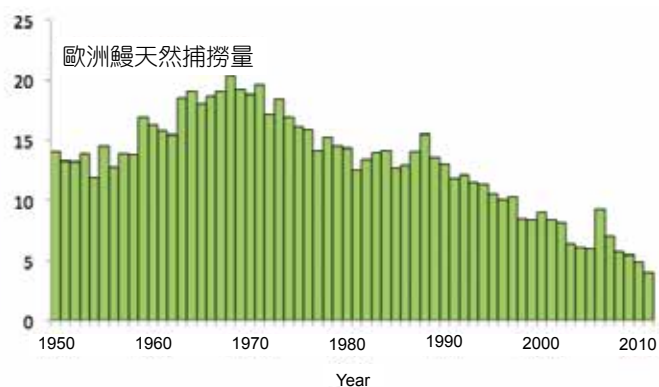
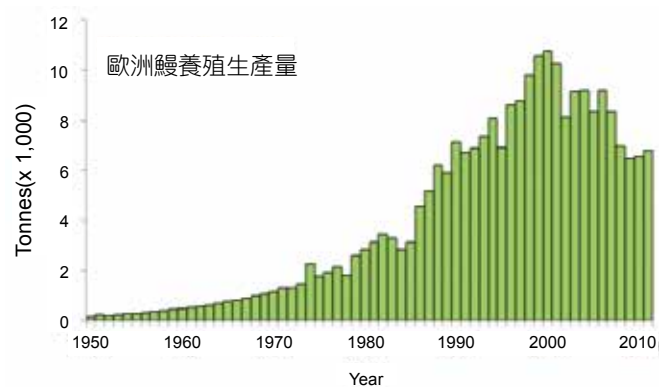
著九層塔的香氣，令人食指大動。香煎鱸鰻的料理方法，則是把鱸鰻切厚片，簡單地用油煎至色澤金黃，上桌後淋上些許檸檬汁，沾點胡椒鹽入口，Q嫩彈牙。鱸鰻涮涮鍋的料理方法，是把鱸鰻的魚頭，加上黑甜仔、枸杞、當歸、川芎等中藥材熬湯，切成薄片的魚身肉現涮現吃，湯頭甘美，肉質鮮嫩，非常過癮。

## 五、鰻魚資源的衰竭 (Declines of eel populations)

1970年起北半球三種溫帶鰻（日本鰻、美洲鰻及歐洲鰻）資源補充量陸續下降。下降原因不明，但可能與氣候變遷、過度捕撈、棲地惡化及寄生蟲感染等有關。目前，這三種溫帶鰻的資源水準降到1970年代資源量最高時期的5~10%，已經到了生物安全警戒線之下。因此，歐盟國家於2007年將歐洲鰻列入瀕臨絕種野生動植物世界貿易公約（CITES: Convention on International Trade in Endangered Species of Wild Flora and



日本鰻、歐洲鰻和美洲鰻的鰻苗生產量的年變化。(圖/Dekker博士提供)



歐洲鰻和日本鰻的養殖生產量快速成長，但天然捕撈量則逐年減少。（資料來源／世界糧農組織）

Fauna) 附錄二的物種。CITES是1973年在美国華盛頓簽署，簡稱華盛頓公約。2009年起沒有CITES許可，不能將歐洲鰻及其產品輸出歐盟以外的國家，以確保境內歐洲鰻資源的復甦。

很巧合的是1970年起北半球三種溫帶鰻（日本鰻、美洲鰻及歐洲鰻）的資源開始下降的時候，正是亞洲和歐洲地區鰻魚養殖業開始快速掘起的時候。1990~2000年歐洲鰻和日本鰻的養殖生產量達到最高峰，但天然的歐洲鰻和日本鰻的生產量卻跟著快速下降。鰻魚的養殖方式和其他魚類不同，其他魚類的養殖是從繁殖魚苗開始，而鰻魚養殖必須從河口捕撈天然的鰻苗（鰻線）來養殖，捕多了天然的鰻苗（鰻線）來養殖，野生鰻魚自然減少。換言之，近30年野生鰻資源補充量的持續下降與鰻魚養殖生產量的快速增加有關，為了鰻魚資源的永續利用，應該減少天然鰻苗的捕撈。

臺灣漁業署於2013年9月訂定《鰻苗捕撈漁期管制規定》，規範岸際以「人力」從事捕撈者及以漁船（筏）進行海上捕撈者，於每年自3月1日~10月31日禁止於距岸3浬內海域、潮間帶及河口水域以任何方式捕撈鰻苗。並同步輔導13個縣市政府公告共17條河川之中下游流域，全年禁止以任何方式捕撈鰻魚，以期增加降河產卵的銀鰻數量。希望透過這些漁業管理措施來保護鰻魚資源。

## 結語

鰻魚人工繁殖遲遲無法商業化，導致鰻魚養殖完全仰賴捕撈天然的鰻苗。在過度捕撈的情況下，河川中的黃鰻、銀鰻數量逐年遞減，恐怕會有絕滅的危機。為了資源的永續利用，應該慎重思考鰻魚資源的保育對策。

（延伸閱讀：曾萬年、韓玉山、塚本勝己、黑木真理 編著（2012）鰻魚傳奇，蘭陽博物館出版）



帶領蝦兵蟹將打亮基隆漁業  
基隆拖網協會理事長——廖信德

文／蔡為之 攝影／陳吉鵬



大明蝦是珍貴的蝦中極品。

臺灣有句俗話說道：「沒魚，蝦也好。」可見在過去，蝦子的經濟價值似乎沒有魚肉來的高，才會淪為第二順位的選擇。但隨著光陰巨輪轉動，在今日的餐桌上，蝦子總是大家筷子的首要獵物，而大明蝦更是彌足珍貴的蝦中極品。不說您可能不知道，在基隆北方的彭佳嶼，就盛產著許多巨無霸明蝦，想要揭開牠的神秘面紗，就讓我們一起去拜訪當地的明蝦達人—廖信德。

52年次的廖信德是基隆本地人，父親從事修理船舶引擎工作，從小耳濡目染，高中他選擇就讀機械科，畢業後就待在父親的工廠學習修理引擎的技術。因為和漁船接觸頻繁，也幫

助過許多船長解決設備上的問題，所以他與漁民們很快就建立起深厚的友誼，常會互相交換各自領域上發生的新鮮事，久而久之，他不僅成為一個漁業專家，也結交許多漁撈技術精湛的好朋友。後來因為漁業資源耗竭，再加上作業海域受到國際限制，當地漁獲量大幅減少，船隻也跟著一艘艘消失，廖信德感念自己生活了大半輩子的故鄉，不忍心讓基隆的漁業就這樣化為烏有，於是決定親自投入海洋的世界中。

他創立一間船公司，負責漁船進港後的維修、補給，以及漁獲的推廣和行銷等末端工作。漁船主要的作業範圍在彭佳嶼沿海一帶，一趟出海大約需要5~6天的時間，漁民會依照不同的季節和魚種使用相對應的網具來進行捕撈，避免將所有的魚群一網打盡，並且定期更換作業海域，使其有充足的時間進行自然復育，將對海洋生態的影響程度減至最低。這種海洋保育觀念，是廖信德一路走來始終堅持推動的，他常說：「既然我們是靠海吃飯，就不能夠讓它消失。」因為對當地漁業和生態的貢獻，在漁民推選下，他任重道遠擔任了基隆拖網協會的理事長。



廖信德的拖網漁船。



廖信德與船員們感情相當融洽。



廖信德與產銷班員們集思廣益推出了大明蝦與黃金蟹的「雙拼禮盒」。



豐收的大明蝦。

接下拖網協會理事長一職後，廖信德擁有更多資源能為基隆漁業振興奉獻心力，他號召志同道合的漁民們，在2012年10月成立「特定漁業產銷班第2班」。廖信德說：「成立產銷班的目的不在於獲利，而是著重在推廣在地漁產品，穩定市場價格，將基隆的特色漁業保存下來。」基隆的漁獲多元且豐美，鎖管、小卷、鰹魚、黃金蟹、大明蝦產量皆為全臺之冠，但早期因為缺乏行銷，一般民眾往往不得其門而入。針對這點，廖信德與產銷班員們一

同研討對策、評估市場、規劃銷售通路、設計產品包裝，在眾人集思廣益下，推出了大明蝦與黃金蟹的「雙拼禮盒」。產品一上架，各地民眾爭相購買，火速地將基隆大明蝦與黃金蟹的名號打響全國，也讓漁民重新燃起希望，而產銷班的人數也從最初的13人陸續增為18人。廖信德說：「老一輩的漁民只會產、不會銷，還會有彼此互相競爭的觀念；現在時代已經改變，追求的是互相合作、支援、信任、共好的境界。」除此之外，他還發明了漁民的「獲利



特定漁業產銷班第2班與基隆區漁會游日興理事長（中）合影。



方程式」，先詳盡收集當季魚群產量的資訊來預估此趟出海的營收，扣掉必要成本後，如有盈餘才出海作業，讓漁民不至於辛勞工作後還有虧損的情形，使他們得以維持基本生計，繼續經營漁業。

產銷班平時除了定期開會、交流、互相幫助、學習外，還會舉辦各種活動推廣當季盛產漁獲，像是每年的9月～翌年3月是大明蝦的盛產期，因為其營養成分豐富又具有高經濟價值，更是產銷班推廣的主力。在長期舉辦大小活動以及不吝分享大明蝦好滋味的雙重策略推動下，在年節時分，民眾欲購買大明蝦的電話、訂單幾乎是源源不絕的湧入，漁民們也忙得不亦樂乎，這種豐收喜悅的場景讓人不禁眼睛為之一亮。

除了大明蝦以外，基隆還有許多獨一無二的在地新鮮魚產仍未被大家所認識。在未來，廖信德希望政府能夠扮演領頭羊的角色，指引基隆的漁民們一個明確的方向，配合相關政策輔導、規畫出完善的配套措施，讓基隆的漁業



基隆的黃金蟹無論產量或品質都相當搶眼。

能夠順利的轉型，幫助產業提升，讓更多年輕人願意回鄉服務，大家攜手共同建立起一個全新的漁業國度。🐟



基隆拖網協會位於舊基隆區漁會大樓是一棟古蹟建築。



# 將漁鄉特色發揚光大 基隆區漁會 新任總幹事——陳文欽

文／蔡玟璇 攝影／湯素瑛（本刊執行編輯）

基隆區漁會的轄屬範圍是從大武崙起，一直向東延伸到正濱地區，沿海資源十分豐富。區漁會所在地基隆是臺灣北部著名的海港城市，也是北臺灣海產的聚寶盆，每個季節都有其獨特且豐美的漁獲，是許多饕客們嚐鮮的首選指標。廟口夜市已有40年以上的歷史，誘人的在地文化美食，更是遊客們不能錯過的行程。基隆擁有如此得天獨厚的天然環境和豐富的魚產量，但在漁業上的知名度似乎沒有跟著水漲船高，一般民眾對於它的產業仍然一知半解。所以當陳文欽接任漁會總幹事後，他就下定決心要重振基隆的漁業，讓大家看見它的美好。

52年次的陳文欽出生在基隆暖暖，父親是當地的船長，身為漁民子弟的他從小對漁業就不陌生。高中畢業後，他就到正濱漁港擔任船舶伙

食採購的工作，因為熱情活潑的個性與認真的工作態度，漁港的大哥大姊們都很喜歡這個小夥子，很快的，他就已經把正濱漁港的漁產、船隻、船員以及周邊環境大小事都摸的滾瓜爛熟，漁港就好像是他家後院一樣。同時，年紀輕輕的他更懂得開創自己的事業，獨自成立了一間船公司，經營管理6艘拖網漁船。在當地只要提到陳文欽三個字，沒有人不豎起大拇指稱讚的。基隆待了21年之後，陳文欽決定轉換方向，到中華民國全國漁會擔任秘書，而後又兼任國會助理，讓自己學習不同領域的知識與專業技能，因為這段時間的歷練，他的見聞眼界更加長遠、宏觀，在行政以及法律上的素養也更上一層樓。而最終，他還是決定回到基隆，想要為故鄉出一份力。





陳文欽帶領漁民們一起大力推廣基隆的大明蝦與黃金蟹。(圖／蔡馥擘 提供)

陳總幹事認為：「漁會需要從頭整頓，由根本改革，才能有一個全新的開始，基隆屬於產地漁會，所以應該要回歸到漁業上。」他通盤的檢討魚市場的營運方式，依照農產品交易法回歸於市場管理辦法。首先就是設立「公秤制度」，杜絕業者在漁獲秤重時偷斤減兩的陋習，並且使用透明塑膠袋，排除一切爭議。另外他還在魚市場安裝申訴鈴，讓民眾及業者有可以向上反映的管道。實行之後，爭議案件果然幾乎銷聲匿跡。接下來他大規模整頓漁港停泊及卸貨秩序，要求所有漁獲到市場前都要先過地磅，並確實做好紀錄，再將其細目分類統整出報表。陳總幹事說：「我相信有科學根據的資料可以讓政策更好、更實際。將眼光放遠，這不僅會影響漁業政策，更包括了漁民的福利，唯有確實執行，漁業才能永續發展。」

陳總幹事常感嘆：「基隆有最新鮮的漁獲，最多元的漁產品，為什麼都沒有人注意到呢？」原因在於當地的傳統漁民只會生產，不會行銷。所以他決定帶領漁民們一起大力推廣基隆的在地漁產品，推出「月月有活動」方案。針對不同季節行銷鎖管、大明蝦、螃蟹、土魷魚、白帶魚、比目魚、紅魷、鯉魚、飛魚卵等特有魚種，每一項都是在地野生的天然食



陳文欽總幹事不僅辦事能力強，廚藝更是一流。(圖／蔡馥擘 提供)

材，也都打造成為代表基隆漁業的文化特色產品。在觀光休閒漁業上，基隆的「夜釣小管休閒漁船」目前已經相當受歡迎，未來陳總幹事會繼續加強主打推廣，另外他還規劃了「夜賞休閒漁船」，讓民眾可以體驗從海上看九份的全新感受，在漁火點點下，看見基隆漁港的美麗，把基隆變成心中最美好的回憶。

雖然才上任短短幾個月，陳文欽總幹事已卯足全力，希望能提升漁會，落實政策，讓漁會更美好，更親民，讓漁民對漁會、漁業署更信任，讓海洋更乾淨、更美麗。我想，這就是他心中一直存在著的理想吧！期待在未來能夠看見一個嶄新的基隆區漁會。🐟

# — 模範漁民蔡文正 — 打造高品質的石斑魚國度

文／陳慶 攝影／陳吉鵬



蔡文正的優質石斑魚擁有雙認證。

對於八八莫拉克，在林邊水利村出生並居住1甲子歲月的張文正是這麼說的：「3甲多的魚塭被潰堤的林邊溪水灌暴，池內的石斑魚全軍覆沒，一隻不留。記得莫拉克颱風來襲之前，產銷班班員聚會時，大家一致認為98年是養殖石斑以來狀況最好的一年，沒想到結局卻也是最壞，最後的豐收竟是全部還給老天爺，多年的努力不但一切歸零，而且是從負數再開始。」

小時候阿公和爸爸都是養殖漁民，因為是家中的長子，在那個必須出外打天下、幫

助家計的年代，蔡文正初中一畢業就到了高雄造船廠當學徒、學功夫。當兵時的任務也是維修二次大戰時期的老軍艦，因而學了一技之長。退伍後，他再回到造船廠學習，當時屏東養殖產業逐漸發達，養殖鰻魚、草蝦的魚塭一池一池不斷增加。想到這些都是他服務的對象，於是蔡文正黑手創業，和養殖漁民搏感情，銷售抽水馬達、水車等魚塭專用機械以及維修。魚塭一池跑過一池，他一年年看著林邊養殖漁民的大起大落，自己雖然身在其中，卻如野台戲的旁觀者，永遠不是爆紅的男主角。



民國83年，剛好是林邊養殖業從鰻魚、草蝦，轉型為石斑魚的年代，蔡文正選擇在這時開啟自己的養殖生涯！一開始養的是「虱目魚」，接著也養過「紅衫」、「金龍」，這些都只算是試膽、練劍。當時石斑魚養殖才剛引進不久，魚苗貴，一隻白身仔魚約5~6公分就要價100多元，很多人以為農漁業是看天吃飯，不需要本錢，但其實不然。以石斑魚來說，養殖時間要一年半左右，魚苗、飼料、電費等等都需要重本，這些錢丟到池子裡能不能回本賺錢，還要看老天爺的臉色。所以石斑池中常常上演呼天搶地、歡天喜地的真實秀。

85年開始養殖石斑魚，繳過學費，也學到經驗。蔡文正說：「屏東林邊的氣候溫暖、水質佳，是養殖石斑的福地，養殖不僅要靠人也得靠天，產業難免有人禍天災，人禍就是94年的孔雀石綠事件，當時某些石斑業者使用會致癌的禁藥，被檢驗單位驗出部分市售的石斑魚含有孔雀石綠，新聞播出後引發了消費者的恐慌，造成石斑魚滯銷，價格崩盤，導致業者損失慘重。此一事件也促成臺灣石斑魚業者開始重視食材安全，在漁業署暨地區漁會的輔導和協助下，業者加入產銷履歷成立產銷班。擔任林邊區漁會產銷班第一班班長的蔡文正說：「加入產銷履歷和屏東縣府的產地標章雙認證，讓整個養殖過程透明化，石斑魚吃什麼，水池裡用什麼，一切攤在陽光下。」因而產銷班所生產的安全高品質石斑一再贏得消費者的信賴。講到天災，我們的蔡班長說：「他在林邊養魚近20年，碰到過2次颱風水淹魚塢，一次記不得，一次忘不了。」這忘不了的就是98年的八八莫拉克風災，百年大雨傾盆而



「銀放索」石斑魚肉豐味美，讓人食指大動。

下，山洪湍流，沖毀堤防，潰堤的林邊溪水，有如萬馬奔騰，將大多數漁民多年的心血，隨黃色泥水沖入臺灣海峽。

莫拉克風災後，在漁業署專案協助下，林邊魚塢的水車重新轉動，加上活魚運搬船的政策實施，再次激起石斑魚產業的水花。然而東南亞與大陸的石斑養殖也急起直追，4年的風調雨順，近親繁殖石斑魚苗的弱化，電費、飼料成本的增加，102年的銷售價格幾近成本。蔡班長說：「面對國際化衝擊，漁民無法主導市場行銷，也不能封鎖養殖技術，能做的就是顧好品質，降低成本。」他覺得不管是臺灣或是國外的餐桌上，這麼美味的石斑魚仍然有上

菜的空間，他很感謝林邊區漁會推廣股

陳玉玲股長，一直以來幫忙、協助產銷班的石斑魚建立品牌，銷售到臺北的名店、超市。採訪結束後，蔡

班長86歲的媽媽邀請我們共

進午餐，還現撈一尾青

斑加菜，動筷子嚐

鮮後，我要向大

眾推薦「銀放

索」優質石斑

魚。🐟



蔡文正和母親走過了孔雀石綠事件和八八莫拉克風災的艱苦時期。



羅慶忠手持大尾紅魷。

# 釣出精彩人生 一支釣達人——羅慶忠

文／蔡為之  
攝影／陳吉鵬

午後時分，走進南方澳漁港旁的南寧魚市場，路上穿梭著熙來攘往的人群，每個人手中都提著一袋現撈的在地魚貨，搭配魚販們熱情的叫賣聲，場面好不熱鬧。此時一艘小船緩緩駛近碼頭，一個身材精實、膚色略黑的年輕男子站在船頭上，一問之下，才知道原來他就是我們這期漁業生力軍的主角，一支釣達人——羅慶忠。

羅慶忠從小在南方澳長大，他的曾祖父、祖父和父親都是職業漁民，生長在漁業世家的

他對於海洋自然一點也不陌生，在耳濡目染下，孩童時的慶忠對魚就有一股特別的興趣。小學時，母親買了一支釣竿送他，此後，就鮮少能在家中看見他的人影了，慶忠可以說是走到哪釣到哪，整個暑假幾乎竿不離手。家人們看著他對釣魚這樣如癡如狂，都笑道：「釣不到魚，他是不會回家的。」上了國中之後，父親偶而會帶著他一起出海，這讓嗜釣如命的慶忠感到無比興奮，雖然剛開始也遭遇暈船之苦，但憑著他打死不退的熱情，很快地就克服



了。在船上，他除了是父親的小幫手，也開始自己摸索、學習釣魚的技巧，因為這種將樂趣融合在工作中的心態，使他學得又快又好，儼然像個可以獨當一面的小船長了！

退伍後，慶忠陸續換過幾份工作，還曾經到臺北從事鑲鑽技術，但始終覺得不適合自己，在30歲時，他下定決心要追隨父親的腳步，當一個「職業釣客」。每天凌晨天未亮時，他們父子倆就一同開著小船，航向大海尋找適合的釣點，什麼季節要釣什麼魚，靠的都是經驗的判斷，他們所使用的漁法是一支釣和一根釣，並以鯖魚或蝦做為餌料。一支釣需要較多的技術，才有辦法滿載，因為它與圍網漁業不同，不會大量獵捕魚群，是相當環保的漁法，有利海洋資源永續發展。羅慶忠表示：「我不羨慕也不會轉成圍網漁業，對我而言，重要的是享受和魚搏鬥時的拉力和刺激感，收穫只要能讓我的家庭可以維生就夠了。」雖說如此，慶忠的戰績也是相當豐碩的，曾經在1天之內釣到30條馬加魚，也曾拉起47公斤的紅魷，看著他滔滔不絕的說著釣魚樂事，興奮之情溢於言表，我想，這就是他最愛的漁業生活了吧！

釣魚生活雖然自由，但慶忠卻非常勤勞，除非是發布海上颱風警報，否則只要天氣狀況



南寧魚市場有著豐富的新鮮魚貨，圖為現流的鱈魚。（攝影／林文集）

容許，他就一定會出海作業，捕到漁獲以後，就交給老婆在南寧魚市場拍賣，他們夫妻兩人同心協力，依海為生，至今也生了2個寶貝了呢！如有難得的閒暇時間，慶忠喜歡到豆腐岬浮潛，或是去海邊撿石頭回家研磨，握著他的作品，內心彷彿可以感受到一股沉靜、安定的力量，就像是慶忠身上永遠散發著那股陽光、爽朗的氣息。🐟



慶忠捕到土魷魚以後，就交給老婆在南寧魚市場拍賣。



福大168號是慶忠的海洋夢想平台。

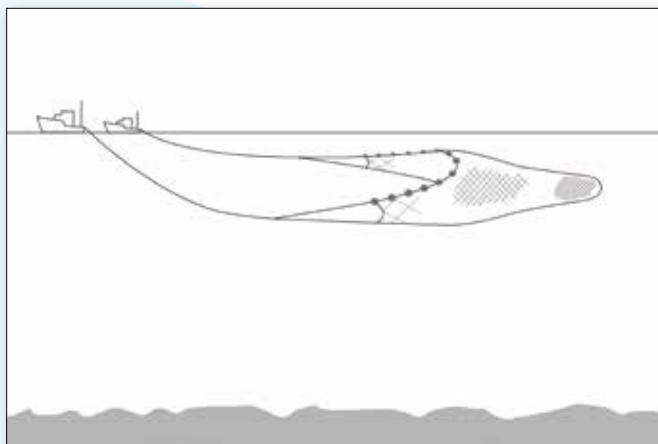
# 臺灣沿近海漁業簡介-1

## 快速拖網一表、中層雙拖網

文／王茂城（漁業署遠洋漁業組 簡任技正） 謝寬永（國立臺灣海洋大學 副教授）



臺灣西南海域快速拖網作業漁船，以CT4（總噸位50以上，未滿100）噸級為主。（圖／臺灣漁業永續發展協會 提供）



（圖1）快速拖網作業示意圖。（圖／李依柔、戴碧玉 繪）

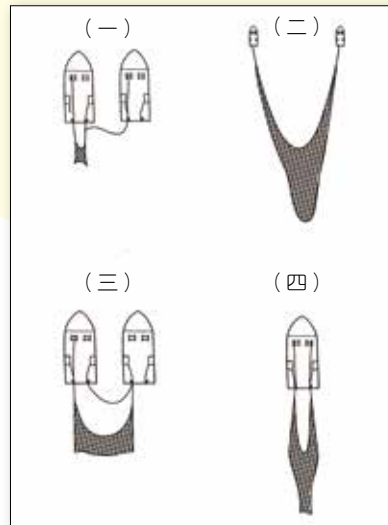
近年來漁民使用從中國大陸引進之「快速拖網」進行漁撈作業。此種網具採用日本北太平洋助宗鱈中層拖網之設計概念，在前端採用大網目以減少阻力，但其作業方式反而像魩仔魚雙拖網，其浮子網接近水面。由於其袖網、背網、腹網等部分之網目非常大（圖1），長達3~15公尺，濾水性良好；拖網速度高達5~6節，故漁民稱之為「快速拖網」。

### 作業漁場及漁獲對象

根據漁業署、水產試驗所及高雄海洋科技大學之調查結果，目前「快速拖網」之作業漁



快速拖網漁獲種類多元，含洄游及底棲魚類。  
(圖／臺灣漁業永續發展協會 提供)



(圖2) 快速拖網作業過程。(圖／李依柔 重繪)

場，主要集中在宜蘭灣，以及臺中至高雄之臺灣西南海域二處；其它在花蓮、澎湖南部及新北市貢寮附近偶有漁船作業。

另據前揭調查，總噸位未滿50之小型船，網口高度約10公尺，而總噸位50以上未滿100之大型船，網口高度有達30餘公尺者。因網口高且拖網速度快，故捕撈中層洄游魚類如鯖、鯧、鯖、鰻、白帶等效果良好，甚至可捕獲旗魚。而在臺灣西南漁場部分，其漁獲物也發現有各類蝦、蟹，以及白口、肉魚、狗母、黑口、鰕蛄類等底棲魚類，漁獲對象相當多元。

### 作業方式

目前使用「快速拖網」作業的大都為雙拖，使用20~100噸級的漁船2艘，1艘為主船（網船），1艘為副船（工船）；投揚網具及整理漁獲物在主船進行，副船協助拖曳網具。作業方式如下（圖2）：（一）主船微速前進，並將網具沿船艙滑道滑入水中，同時將一端之手網交給接近而來的副船。副船將該手網連結於曳網後，兩船全速前進並各別延伸相同長度之曳網。（二）當兩船放完預定長度的曳網後，兩船保持一定間隔，開始按預定航向拖曳網具，曳網時間約2~3小時。（三）到預定揚網時間，即開始捲揚曳網，兩船逐漸接近並肩航行，捲揚至手網時，副

船將手網端交給主船。（四）主船接過手網後，用揚網機捲揚手網、網具，將漁獲卸於甲板上。然後整理漁具視漁獲情形重複進行作業或另覓漁場作業。

### 管理現況

依據農委會公告「臺灣地區拖網漁船禁漁區位置及有關限制事宜」規定，禁止所有拖網漁船於沿岸3浬內作業，總噸位50以上之拖網漁船不得於沿岸12浬內作業。而此類快速拖網原本之設計即以漁獲表、中層之魚類為主，混獲之幼魚及底棲性魚類較少，如能將底拖網改為中層拖網，並依據前揭規定漁區作業，對底棲生態應有助益。

然而，部分快速拖網船常違規進入沿岸3浬內作業，作業地點也多集中於水深50公尺以淺的沿近海。雖然漁民稱其為「中層拖網」，但其網口從水面向下包含大部分之水層，因此也不需要如正常的中層拖網一般，要配合魚群棲息水層調整網具之深度，且因常拖到海底，影響底棲生態；另外，一旦違規進入沿岸作業，不僅易和刺網、釣具等發生衝突，且其網目選擇性不佳，易混獲幼魚及非目標魚種，對資源傷害更大，因此，有必要加強拖網漁船禁漁區之管理，以及嚴格取締違規作業之拖網漁船。🐟



一群默默付出的人，他們不僅清潔自己的家裡，同時更幫助海洋大掃除，為漁村上妝。（攝影／李益利）

## 春節要做的事 ——美畫漁村

## 清淨海洋

文／蔡為之  
圖／高遠文化 提供

新年新氣象，在中華文化中，大掃除是迎新年非常重要的環節。農曆春節前家家戶戶透過大掃除，把一切窮運、晦氣通通掃地出門，讓居家環境煥然一新，表達在新的一年裡除舊佈新的思想，也讓這個年節過得更舒服、更安心。而在臺灣有一群默默付出的人，他們不僅清潔自己的家裡，同時更不遺餘力的幫海洋大掃除，為漁村上妝，讓我們的海洋變得更乾淨，漁村更美麗、更有生命力。

### 東港淨海

在寒冬的清晨來到東港漁港，天空才透

出一絲絲的光芒，港邊吹來陣陣海風，令人直打哆嗦，但一幅畫面卻讓我的心瞬間暖和了起來，一艘小筏上一前一後站著2名「海上清道夫」，他們拿著網子打撈海中的垃圾，簡單的動作，一絲不苟的神情，卻可以感受到無比強大的信念與堅持，令人為之動容。漁港是我們接近海洋、認識魚類的窗口，在人們過去的印象中，漁港總是飄著垃圾與異味，東港區漁會從最基本的週邊環境上，落實「海洋是我們的寶藏」的意識，讓乾淨的海洋重現，也讓我們看見了漁業永續的第一步。





東港漁港的「海上清道夫」拿著網子打撈漁港邊的垃圾。



小琉球海洋志工隊潛入海中清除海底的覆網。(攝影/李益利)



崎峰社區裝置藝術。



東石漁港港檢所海巡兄弟利用漂流木打造漁村裝置藝術。

## 小琉球海洋志工隊

2010年起，小琉球有一群愛好潛水的年輕人，每次下海潛水時都發現自己家園附近的海洋世界是如此髒亂，且不斷受到破壞，於是在一次的聚會中，大夥提議要成立「海洋志工隊」，一同來守護海洋。成員們背著自己的潛水裝備潛入海中，將海底的垃圾拖到岸上，並募集到一艘大工作筏，使清除海底覆網、廢棄覽繩、漁具的作業更加順暢。3年多來海洋志工隊共出征137次，總共清除了60噸垃圾，夥伴們充滿了自信心與成就感，努力付出，任勞任怨，只求為自己的故鄉盡一份心力，希望有朝一日小琉球的海底能回到最初的美麗。

## 崎峰社區藝術再造

崎峰社區是林邊鄉當地的一個小漁村，因為保安林消失，海岸線節節退縮，岸邊因而出現了許多廢棄的空地、房舍，當地居民為了喚醒大家對於昔日地景和文化的記憶，因而發起了社區藝術再造活動，重現在地的風俗民情。這場活動獲得了許多在地居民與學生響應，他們不辭辛勞，同心協力，用藝術感染了整片海岸，讓廢棄斑駁的空地換了新妝，道出在地獨有的歷史故事。

臺灣擁有這麼多美麗怡人的漁村和海岸，希望大家在工作繁忙之餘，也別忘了到海邊遛達遛達，體驗在藍天中看見無限的遼闊，在沙灘上追逐夕陽享受微風的觸摸，用心靈來感受最純樸、美好的海洋風光。🐟



# 漁樂東臺灣向日廣場 翻轉花蓮漁港左岸商圈



文／江思婷 圖／江思婷、花蓮區漁會提供

向日廣場全景。

## 向日廣場 暢旺花蓮漁港

「翻轉花蓮左岸商圈一向日廣場，創造花蓮漁港新亮點！」花蓮漁港多功能漁業場館一向日廣場，於去年11月16日如火鳳凰般重生。花蓮區漁會總幹事王鐙億表示：「漁會在中央與地方政府支持下，全力投入活化多功能向日廣場，不僅要暢旺觀光漁港，更將結合周邊觀光景點發揮火車頭角色帶動地方產業發展，該場地具有漁業觀光、教育、推廣、四健體驗等特色，不僅假日吸引觀光人潮如織，平日學生、機關參訪亦絡繹不絕，未來將提供花蓮一處媲美巴黎左岸之休閒廣場的潛力。」去年11月16日，漁業署長沙志一親自來到花蓮主持漁

業場館啟動儀式，除了表達對於花蓮漁業的重視外，更希望串聯當地頗負盛名之賞鯨活動，發展花蓮漁業觀光產業。

## 觀光結合漁業 漁港現生機

沙署長也以漁業大家長身份，向花蓮縣政府、縣議會表達感謝，同時對於花蓮區漁會努力不懈，將閒置多時的漁業場館活化並更名為向日廣場表示肯定；他更期勉勵漁會團隊更持續努力結合觀光與漁業資源，帶動花蓮觀光漁業產業發展。

花蓮區漁會過去一向致力於照顧漁民並投入漁業觀光發展不遺餘力，地方也表達對於區



花蓮縣長傅崐萁（左七）、漁業署長沙志一（左八）、區漁會理事長簡光臺（左九）與地方仕紳共同見證花蓮漁港多功能漁業場館正式開幕。

漁會的支持與重視，包括：縣長傅崐萁、市長田智宣、縣議會議長楊文值、多名縣議員、里長、各級民意代表、各農會幹部代表與觀光、教育界也到場祝賀，上千人擠滿漁業場館，為營運啟動奠定發展基礎。

### 賞鯨結合向日廣場 漁港行銷三合一

花蓮縣長傅崐萁鼓勵漁會朝向多角化經營，花蓮不能獨有賞鯨旅遊，企盼多功能漁業場館、漁港、漁市能夠三合一，改善經營效率，行銷花蓮漁產業優質形象，吸引外來旅客，發揮漁業觀光的實質效益。

傅崐萁代表花蓮漁民感謝漁業署長沙志一支持多功能漁業場館，區漁會才得以啟動營運，同時支持花蓮區漁會改善漁港閒置空間與魚市場辦公大樓整建，漁業場館向日廣場展現全新的活力與景象。

### 漁業觀光 融入教育

花蓮區漁會總幹事王鐙億強調：「花蓮漁港多功能漁業場館以海洋教育、觀光服務、文創產業以及漁產加工品體驗為主軸，目前館內安排有中和日食坊結合海鮮料理及日式料理；中華饌伴手禮以花蓮縣市各農會精緻農產品及



花蓮區漁會總幹事王鐙億（右四）率領工作團隊向縣府農業處漁牧科長黃耀興（右一）以及學者專家藍明鑑、蔡季芳說明向日廣場營運現況。

全省各漁會百大精品為主；百色千味及DIY區則可以讓遊客以及戶外教學學生觀賞魚板、黑輪等製作過程，同時體驗做黑輪製品的樂趣，現場立即品嚐鮮魚加工品。」

### 建教實習 培訓觀光尖兵

區漁會秘書李凱明指出，結合海上休閒事業與地方觀光產業的花蓮漁港多功能漁業場館將成為東海岸新地標，漁會也將與教育單位結合，提供工讀、建教、實習機會全方位訓練在地學子，未來成為多功能漁業場館管理幹部，培訓花蓮觀光尖兵。

對於漁會結合觀光教育以及地方人才培訓的營運模式，花蓮縣政府農業處長張智超也表示認同，同時將會與教育處協調，由教育處協



參加戶外教學體驗的學生，爭相搶吃鬼頭刀魚丸。



向日廣場魚產加工觀光工廠。



向日廣場手工現煮鬼頭刀魚丸湯。



活動吸引眾多人潮前來一遊。

調各級學校戶外教學到向日廣場辦理活動，透過實地參訪認識花蓮漁業資源與海洋文化，讓漁業場館向日廣場成為、觀光、休閒、戶外教學的亮點，也讓大花蓮鄉親又多了一處可以放鬆心情、吹海風、療癒心情的據點。

### 白天夜晚風情萬千 海風SPA最佳景點

融入海洋、教育、漁業觀光、原住民、

休閒元素打造花蓮漁港新地標。王鐙億強調：「漁會抱著只許成功不許失敗信念，順利接手營運後，除將帶動漁港附近觀光、達到照顧、輔導漁民目的，漁會也順利找到合作伙伴希望帶動周遭整個商圈發展，讓花蓮漁港成為具特色的花蓮觀光景點。」

區漁會秘書李凱明也強調：「向日廣場前有寬闊草地，登高還可以欣賞整個港區，夜間遠眺太平洋點點漁火，海風徐徐吹拂，日夜都有不同景致，花蓮傳統漁業成功轉型走向多角化經營。」

漁業場館、漁港、漁市三合一活化港區，成功行銷花蓮漁產業優質形象，李凱明強調：「漁業場館營運融入東部海洋文化，向日廣場白天、夜晚呈現不一樣風情，夜晚則是愈夜愈美麗，登上漁業場館祕密基地—向日廣場觀景樓，港區夜晚靜寂，只有太平洋濤聲伴隨點點星光與漁火，可以說是享受海風SPA最好的景點。」



夜晚向日廣場別具風情，是海風SPA最佳據點。

## 花蓮漁港多功能漁業場館向日廣場特色

### 中華饌伴手禮專賣店

展售花蓮縣各農會及花蓮區漁會的精緻農特產品，及全省各漁會的百大精品，全臺漁會特產都能買得到。

### 浪漫觀海

伊坐咖啡屋：靠近觀景台，售販咖啡、茶飲、輕食料理，可坐看海景和港區景觀，浪漫又舒適。

### 現做魚鬆

花蓮港魚鬆：現製及販售鬼頭刀魚鬆、鮪魚鬆、旗魚鬆等各種新鮮魚鬆及漁產加工品，屋內充滿魚鬆的香甜美味。

### 藝術欣賞

文創區：由花蓮區漁會與台灣藝術大學合作，陳列名家及台灣藝術大學畫作，並展售各種文創作品、藝術品。

### 新鮮上桌

中和日食坊：有中式與日式料理，各類現撈漁貨，就是最新鮮、美味的佳餚，結合

幸福滿滿的海鮮與日式料理，新春期間不加價團體聚餐3,000元，6,000元更棒。令人食指大動。

訂位電話：03-822-0596


### 魚丸DIY

百色千味：是以花蓮縣特有的鬼頭刀等魚種，製作魚丸、魚板、黑輪，以觀光工廠概念，讓遊客參觀製作過程，並有DIY教室，可現場體驗製作魚丸的樂趣、品嚐新鮮、現製的魚丸、黑輪等新鮮魚製產品。

報名專線：03-822-0665

### 破浪遨遊

大橋舟海洋：以俱樂部模式，選定適用船型創造客戶需求享受自駕的樂趣，並提供優質的服務，以自訂式的航海行程來享受自在航行的樂趣！讓遊客享受海釣、觀光、潛水、游泳、BBQ或舉辦小型派對，是非常特別的度假體驗。

諮詢專線：0956-982-119 



## 永續漁業資源 放流小魚回家

文、圖／臺灣漁業永續發展協會

清晨4點，天還未亮，寒風中，臺灣漁業永續發展協會的魚苗放流工作卻早已經展開了，為了配合放流地點一小琉球的潮汐以及交通船時間，協會工作伙伴和監驗人員一大早就開始作業，從檢查標籤、抽樣檢驗是否感染病毒、清點數量、裝車、運送，直到魚苗順利放流，過程雖然辛苦，但是能夠讓臺灣漁業資源生生不息，魚苗放流就是一件很棒的事。



岸上拍攝魚苗入海適應情形。(攝影／湯素瑛)

臺灣海岸線長達1,600餘公里，海洋生物種類約占全世界十分之一，周邊海域漁業資源相當豐富且多樣。但沿近海漁業資源在長期捕撈利用下，再生能力已大不如前，為使漁業資源能生生不息，永續利用，除了加強漁業資源管理，營造優質之水族休養生息空間外，仍有賴放流本地種健康的魚貝介種苗，以彌補海洋魚類再生能力之不足。

臺灣各海域之生態環境不盡相同，棲息之經濟性生物也隨之改變，因此瞭解各海域生態環境及生物生理特性，將魚苗，放流到適合的海域，就成為魚苗放流工作最重要的環節之一。為此永續協會在每年度放流計畫執行前，參酌縣市政府及區漁會所提建議，及歷年放流魚種種類、數量、地點，邀集各縣市政府及區漁會代表交換意見後，在兼顧生態平衡情況



(單位：萬尾)

年 魚種	100	101	102	合計
基隆市	-	22	21	43
新北市	48	23	12	83
桃園縣	90	101	111	302
新竹縣	-	8	22	30
新竹市	107	106	106	319
苗栗縣	11	146	108	265
臺中市	125	130	102	357
彰化縣	118	36	25	179
雲林縣	31	64	22	117
嘉義縣	118	115	157	390
臺南市	30	19	11	60
高雄市	162	148	254	564
屏東縣	91	47	95	233
臺東縣	-	44	24	68
花蓮縣	-	15	23	38
宜蘭縣	13	12	-	25
澎湖縣	18	18	-	36
連江縣	-	-	5	5
總計	962	1054	1098	3,114

附表一 100~102年各縣市放流魚苗數量統計表

下，確定當年度放流魚苗種類及放流海域。該協會針對魚苗相關的採購、放流之查驗及驗收等作業均有嚴謹的規定。

經文獻資料記載，行政院農業委員會漁業署於民國67年起，於臺灣地區放流各類人工繁殖生產之海水種苗。該署並於93年起補助永續協會於臺灣各沿海地區進行魚苗放流作業。100~102年間該協會於臺灣沿岸海域共計放流3,114萬餘尾魚苗，其中沿海各縣市放流魚苗數量約在40~500萬尾之間（詳如附表一），放流魚種則以放流四絲馬鮫（2,050萬尾）、黑鯛（271萬尾）、尖吻鱸（171萬

(單位：萬尾)

年 魚種	100	101	102	合計
四絲馬鮫	691	654	705	2,050
布氏鯧鯔	-	117	247	364
尖吻鱸	85	65	21	171
黃錫鯛	35	23	2	60
黑鯛	68	133	70	271
銀紋笛鯛	2	47	48	97
點帶石斑	20	5	5	30
黃鰭鯛	61	10	-	71
總計	962	1054	1098	3,114

附表二 100~102年放流魚種數量一覽表



屏東縣琉球鄉大福禁漁區魚苗放流情形。(攝影/陳吉鵬)

尾)、布氏鯧鯔（364萬尾）等為大宗（詳如附表二）。至103年度規劃在13個縣市及30個區漁會安排魚苗放流作業，主要放流魚苗有黑鯛、黃錫鯛、黃鰭鯛、四絲馬鮫、尖吻鱸、布氏鯧鯔、銀紋笛鯛、嘉鱸等8種高經濟價值的魚種，預計將放流800萬尾魚苗。



大福禁漁區觀察欲放流銀紋笛鯛魚苗適應情況。



量測放流魚苗大小。



圈養實驗所使用之體外附加式傳統T型標識籤。



監驗人員檢驗放流魚苗是否感染病毒。  
(攝影/陳吉鵬)

為瞭解魚苗放流後，對海洋漁業資源復育之成效，永續協會另以執行「沿近海漁業監控、管理及執法工作」計畫之港口查報員99～101年間查報資料，搭配漁業署統計年報資料，分析結果初步顯示，在各派駐港口永續協會放流魚苗尾數達百萬尾之魚種其漁獲量均有上升趨勢，其中以桃竹苗地區的四絲馬鮫及中彰地區的黑鯛漁獲量最為顯著。

為究明魚苗放流後可否適應野外環境並存活下來，永續協會委託學術研究單位在屏東縣一廢棄漁港（琉球鄉大福禁漁區）進行3個

月之銀紋笛鯛圈養放流效益評估研究，觀察魚苗放流至天然環境後之存活及適應情形。並藉由當地潛水人員每天潛水觀察計數魚苗死亡數量，並配合每星期量測魚苗體長、體重，藉此掌握圈養期間魚苗的成長情形。

經研究解析發現銀紋笛鯛魚苗放流至海域環境後，適應情況良好，能進行正常的攝食行為，惟本圈養方式並無天敵存在，因此殘存率存有高估現象，俟未來加入開放式環境之對照組後，方可針對放流魚種進行更進一步的殘存率研究。





為掌握魚苗放流後的分佈洄游及成長情形，亦委託學術單位選定體長10公分以上之特定魚苗進行標識放流及再捕回收作業，本研究為提高標識魚苗的辨識度，選用體外附加式T型籤於魚體側線上方進行標識。惟魚苗放流後標識樣本回收不易，故宣導請漁民朋友再捕獲標識魚苗時，協助記下捕獲地點、時間及魚體體長，並與永續協會以電話（02-24697868轉10 陳先生）或臉書社群（臺灣漁業永續發展協會）進行連絡。如該標識魚苗其重量達1台斤以上，亦請協助記下捕獲地點、時間及魚體體長，並與永續協會或當地區漁會聯絡，該協會將以回收標識魚苗樣本獎勵金或精美贈品以鼓勵回報再捕資訊的漁民朋友。

漁業資源復育工作，係維繫臺灣未來沿近海漁業發展之根基，魚苗放流只是漁業資源復育的策略之一，藉由增裕種苗的加入，逐步提升漁業資源之現存量，並恢復其再生能力，同

時透過漁政管理之機制，以及辦理保育觀念的魚苗放流宣導活動，以此提升全國民眾之積極參與及密切配合，共同致力於漁業資源復育等各項工作，促使資源之合理利用及再生產能達到平衡，以達漁業資源永續利用之目標。



從放流車上將魚苗放回大海。（攝影／陳吉鵬）



漁業推廣雜誌記錄魚苗放流之過程。（攝影／陳吉鵬）



新北市朱立倫市長開拍啟動儀式。

## 全國漁會魚貨大街熱鬧滾滾 年節用魚省很大

文、攝影／湯素瑛（本刊執行編輯）



年前應景物資直漲，過年少不了的「魚」因部分魚種減產因此也不例外，尤其在民眾預期心理與媒體的喧騰下，白鯧、白蝦和烏魚子漲價的報導總是佔盡每日的民生新聞版面，所幸漁業部門還是貼心地為消費大眾鋪陳了另一片過年好天地。全國漁會漁會總幹事林啟滄表示：「為配合政府平穩物價政策，漁業署補助全國漁會舉辦魚貨大街「寶島鱸魚嘉年華會」，結合多樣水產品及南北貨，讓民眾能夠以合理的價錢，一次購足所需的魚貨。」

### 寶島鱸魚年貨大街 採買魚貨首選

由中華民國全國漁會舉辦的寶島鱸魚魚貨大街，於1月24日上午在新北市三重示範魚市場開鑼，與會貴賓有行政院農業委員會胡興華副主委、漁業署沙志一署長、海巡署鄭樟雄副署長、新北市朱立倫市長、新北市議會陳幸進議長、新北市政府農業局廖榮清局長，多位市議員及漁業相關團體代表也都前來鼓勵，現場更湧進上千位搶鮮的民眾，帶來年節的熱鬧氣氛。



沙署長與貴賓們熱情參與活動。



百元鮮魚搶購拔頭籌的搶鮮民眾樂開懷。



首位以低於市價購得白鯧民眾，直呼物超所值。

寶島鮮魚魚貨大街3天的活動，喊出價值上千元的白鯧魚只要600元就可以買到，而100元的好康特賣，也可以買到市價200元以上的新鮮魚貨，還額外贈送來自雲林西螺的高麗菜，讓民眾大呼好康超值。

另外，呼應國片當紅的《總舖師》熱潮，今年的魚貨大街邀請多位名廚擔任寶島鮮魚總舖師，現場示範「石斑魚養身鍋」、「黃金到府一黃魚料理」、「花開富貴一本港小卷」等古早味私房年菜料理，還有鱸魚米粉讓前來魚貨大街現場的民眾一飽口福。到年貨大街現場的民眾不僅可以選購各式年節精緻水產品，也能同時品嚐多樣「寶島鱸魚料理」，有吃有看又能拿，逛得好不開心！

### 馬上豐收魚貨拍賣 所得捐公益

全國漁會已連續5年在春節之前舉辦的寶島鮮魚魚貨大街，活動已經成為北臺灣最具代表性採買年節魚貨的首選。新北市長朱立倫在出席活動時，特別盛讚臺灣的安全優質漁產，希望大家多多食用，尤其是魚料理的優質營養，有助大家健康又能保持年輕活力。全國漁會總幹事林啟滄也表示：「今年全國漁會準備非常多魚類和海鮮，價格都很平實，也聯合各地漁會以凍漲的價格，將各地優質魚貨分享給全國朋友。消費者到此一遊，完全不必擔心傳說中的飛漲魚價，都能挑到適合團圓圍爐的好魚貨。」



「馬年馬上豐收」的模型船魚貨由雲林同鄉會理事長翁聖儒以6萬8千元得標捐公益。



淡水區漁會吳永寬理事長以6,000元標得白鯧做公益。



競標所得將捐給社會局的「高齡照顧存本專案」，作為照顧老年人的基金。



沙署長拍賣白鯧情形。

今年是馬年，全國漁會在現場推出一艘象徵「馬年馬上豐收」的模型船，載滿的新鮮漁獲價值超過2萬5千元，立刻吸引在場觀眾的目光。主持競標的朱立倫市長笑稱自己常吃魚，看起來比較年輕，更帶動現場拍賣的熱潮。雖然拍賣從1萬元開始競標，出乎意料台下一開口就先喊出：「3萬！」，最後由雲林同鄉會理事長翁聖儒以6萬8千元得標，競標所得將捐給社會局的「高齡照顧存本專案」，作為照顧老年人的基金，也成就了另一番過年賀歲的美意。

## 全臺精緻水產品 送禮最佳選擇

雖說部份魚貨在供需法則下水漲船高，不過只要有適當的資訊和合適的管道，臺灣沿近海的漁獲和養殖水產品還是能提供消費者充裕又實惠的年節所需。魚貨大街活動中，包括年節最夯的白鯧、鱸魚、黃魚、石斑魚、大花枝、透抽等水產品，都能以平均低於市場約3~5成的平實價格供貨。另外，魚貨大街也網羅了全臺各區漁會最具特色的精緻水產品，例如：現撈現做的極鮮澎湖水晶小管、淡水名產吻魚鮮醬組、高鈣高營養的彌陀虱目魚特產思慕魚雙寶禮盒、饕客指定的貢寮珍鑽鮑魚、有素食燕窩之稱的瑞芳珊瑚草、即開即食的花蓮鯖魚禮盒、連年得獎的雲林烏魚子禮盒、南市養協爆漿魚丸、貴婦養身石斑鮮味鍋等極具地方



林啟滄總幹事表示魚貨大街以歡喜豐收回饋消費大眾並兼做公益意義非凡。



新北市市長朱立倫蒞臨致詞。



農委會胡副主任委員肯定活動很有特色。



展售攤位有各式水產品及南北貨。



海霸王餐廳謝總經理以3,000元標得大花枝做公益。

特色的各式精緻水產品伴手禮，充分滿足民眾年節自用與送禮之需求。

### 急凍保鮮 鮮魚禮盒·送禮送到心坎裡

此外，近來層出不窮的食安問題總讓民眾在購買年貨時多了一層顧忌，對於海鮮產品同樣有所疑慮。為了確保民眾買到最安心、安全的漁產品，全國漁會積極推廣具有「魚貨快速檢驗安全把關」、「SGS檢驗認證」、「ISO22000認證工廠」、「全程冷凍低溫配送」、「產品責任險」等5大安全保證的急凍保鮮鮮魚禮盒，讓具有公信力的認證制度為在場的冷凍魚貨把關。

現場販售的冷凍鮮魚均由ISO22000的加

工廠進行三清處理（去鱗、去鰓、去內臟），並在零下45°C急速真空包裝冷凍保鮮，而且在相當實惠的價格下、提供全程低溫宅配到府的便捷服務。在這種一貫流程作業下，民眾不用擔心鮮魚退溫及二次冷凍問題。以急凍保鮮專業技術處理的鮮魚禮盒，只要儲藏時不退冰，過年再取出來退冰後料理，一樣新鮮、一樣好吃，也讓民眾年節用魚有更方便更安全的選擇。

對所有傳承中華文化的地區而言，舊曆年是闔家團圓與傳承文化的重要聚會，也是休養生息、感謝身邊親朋好友的時候。年年有餘、年年有魚，讓我們安心享用一年辛勤的成果，也讓我們自鮮美海味中補充了來年再衝刺的活力，魚貨大街就是這樣滿足了我們！



# 陸地上的海龍宮 — 東港

文／魏芳伶 攝影／陳吉鵬

東港魚貨直銷中心是食尚玩家必遊之熱門地點。

東港地區漁民於民國前8年就已經成立漁會組織，至今有100多年歷史，是全國發展漁業最早的漁港之一，目前港內大小漁船超過1,400多艘，是臺灣最大的近海漁業基地。當地漁獲以鮪魚、旗魚、鯊魚為大宗，更是黑鮪魚的盛產地，東港三寶「黑鮪、櫻花蝦、油魚子」名聞全國。而東港魚市場的拍賣魚貨盛況與獨特的扛魚文化也成為觀光客必遊的活力景點。102年改建啟用之現代化魚貨直銷中心除了提供遊客優質海鮮美食外，附近之大鵬灣國家風景區更是遊客享用美食後必遊之景點，使得東港成為食尚玩家之熱門地點。

## 東港漁港魚貨直銷中心

東港漁港魚貨直銷中心於2012年5月由昔日的華僑市場改建而成，其位於東港渡船碼頭邊，佔地近1,500坪。話說華僑市場的歷史要從民國76年開始，當時只不過是魚販們擺地攤叫賣的地方，因當地人常稱呼穿著整齊、購買魚貨爽快的外來客為「華僑」而得名。在每天下午2點左右，漁船開始陸續回港，這時民眾們就會蜂擁聚集至市場門口，等著搶購當天現撈的海鮮魚貨，場面人聲鼎沸、好不熱鬧！改建後之直銷中心內部規劃為鮮魚區、熟食區、



東港獨特的扛魚文化。



東港漁港魚貨直銷中心是生魚片最棒、最多的魚市場。



漁特產區及美食攤，琳瑯滿目的生猛海鮮美食，令人目不暇給，魚販們不但會幫民眾將魚完全處理乾淨，更提供代煮服務，讓你只要出一張嘴，就可以享盡海中珍饈。另外，服務台還設有公秤制度，可有效解決買賣爭議，並隨時駐有2名服務人員供民眾諮詢，協助你在市場內遇到所有的大小問題。傳統而具創新的地方特色，使東港漁港魚貨直銷中心的人潮連綿不絕，熱鬧非凡。今天，推廣月刊就邀請到直銷中心的林毓宗股長以及許仲廷、陳彥良2位服務人員帶領我們一起挖掘當地最新鮮、最美味、最有特色的漁產品。

## 現切生魚片

東港漁港魚貨直銷中心是生魚片最棒、最多的魚市場，一路逛下來果然到處都有攤販們不絕於耳的叫賣聲等著擄獲遊客的芳心，定眼一看，色彩繽紛、琳瑯滿目的大塊生魚片就近在眼前，黑鮪魚、黃鰭鮪、旗魚、鮭魚等各各都是生鮮現切的頂級美味，新鮮甘甜、入口即化的口感令人不禁垂涎三尺，而便宜親民的價格更是讓民眾直呼買到賺到！



民眾爭相購買當季現撈漁獲（左）紅目鯧（右）肉鯧。

## 現撈漁獲好新鮮

東港海鮮貨源充裕、物美價廉，在地漁船一年四季不打烊，每天帶回當地新鮮現撈的魚蝦貝蟹，紅目鯧、黑鯛、黑加網、石斑，土魷、胭脂蝦等豐富漁產，都在等著有經驗的老饕來選購。每當新鮮魚貨一擺出來，群眾的理智就像斷了線的風箏一樣爭相購買，如此「尚青」的美味，又有誰能抵擋得住呢？快挑一尾現撈仔來滿足你的味蕾吧！

## 海中珍寶櫻花蝦

東港人又稱櫻花蝦為「花殼仔」，蝦體本身佈滿紅色素，外殼細薄柔軟，肉質鮮美甜嫩，富含卡路里、蛋白質、鈣、磷營養素等高營養價值，是小孩及老人最佳天然鈣的攝取來源，也是女性美容及產婦的最佳營養補給品，經乾製後成為最佳的料理食材，香酥可口、味美甘甜，是天然的海中珍寶，如果炒飯少加了櫻花蝦，海洋傳遞的色、香、味就盡失了。

## 特選油魚子

油魚學名「薔薇帶鯖」，油脂含量豐富，其卵纖細豐腴，是魚子中的極品，鹽醃壓實晾曬後，搭配蒜苗、白蘿蔔或蘋果片一起入口，風味香Q濃郁，嚐起來鹹中略帶甘甜，吃完後唇齒留香，是年節贈禮的最佳選擇。



（上）色、香、味俱全的櫻花蝦炒飯。

（右）櫻花蝦含有相當高的營養價值。



（右）外形像臺灣的油魚子風味香Q濃郁。

（下）現切試吃新鮮美味嘗得到。





老闆選用生魚片等級的旗魚烘培出僅此一家的特選旗魚鬆。



旗魚黑輪「讚！」

## 經典海鮮伴手禮—旗魚鬆

東港是全臺灣旗魚產量最多的集中地，所以當地出產的旗魚鬆也是特別的遠近馳名，老闆不惜重本選用生魚片等級的旗魚，堅持不添加任何人工甘味、色素和防腐劑，經過不斷研發、創新的實驗後，終於烘培出了僅此一家的特選旗魚鬆。其入口後馬上就能感覺到濃郁的魚香味，獨特的甘美口感是佐飯的最佳選擇，如此香酥料實在的旗魚鬆，只有在東港才能吃得到，想嚐鮮的旅客請不要錯過了。



代客烹煮吃得到特色料理，蜂巢蝦、三杯鮪魚尾，徐徐海風還有街頭藝人的現場演唱。

## 酥炸旗魚黑輪

傳說中來到東港必吃的現炸旗魚黑輪到底有什麼特別呢？來到現場一看，只見大排長龍的饕客們團團包圍著店家，攤子旁有許多店員在現場就做起了黑輪，他們用熟練俐落的手法將新鮮厚實的旗魚漿包覆水煮蛋，然後輕輕一撥，完整黑輪就成型了。接著放入油鍋後先以低溫油炸定型，再轉為高溫回炸一次，將旗魚的鮮甜美味鎖在其中。金黃酥脆的外皮，搭配軟Q緊實的內在口感，魚漿的香味加上畫龍點睛的水煮蛋，燙口好滋味讓人越吃越順口，不吃個3、5枝怎麼會甘心呢！

## 代客烹煮 甘心又美味

手上提著剛剛精心挑選的魚貨，快找個地方來享用吧！只見海鮮餐廳中已經坐無虛席，當地店家會料理的菜色相當多元，蒸、煮、炒、炸十八般武藝樣樣精通，遊客只要將食材交給服務人員，並告知想要做成什麼口味的料理，就可以等著祭拜五臟廟了。在專業的大廚烹調下，無論是生魚片、川燙蝦、孔雀蛤、鮮魚湯、烤鮮蚶、三杯鮪魚尾、蜂巢蚵等，每道料理都溢出陣陣的香氣，讓人欲罷不能。

### 大鵬灣

大鵬灣位於在屏東縣東港鎮與林邊鄉交界處，是全臺面積最大的單口囊狀潟湖，內有豐富的紅樹林自然生態景觀，許多浮游生物及鳥類常於此生長、停留。過去大鵬灣海域曾經是東港人養殖牡蠣的地方，直到民國92年由大鵬灣國家風景區管理處正式接管，經過完整規劃

後從傳統漁業經濟成功轉型為具有生態、觀賞及豐富海洋資源的大鵬灣國家風景區。




楊教練說，大鵬灣寧靜美麗最適合一手操控的無動力帆船。

### 濱灣公園

大鵬灣之潟湖猶如內海，適合從事各種休憩活動，濱灣公園內有帆船、輕艇、風浪板以及獨木舟等各項體驗活動，讓遊客可盡情享受水上樂趣！坐上前國手楊居斌駕駛的無動力風帆，在教練熟練俐落的操控下，風帆像是有了生命般開始滑行奔馳，我們就這樣隨心所欲地在水面上畫出一道道美麗的弧線，乘著風慢慢飄向天邊，如此詩情畫意，讓人有種宛如置身於現代桃花源的美麗錯覺。當地還會定期主辦國際帆船邀請賽系列活動，彙集來自全國各地精英，操作各型帆船、風浪板齊聚大鵬灣競技，國內外帆船好手間也可以互相切磋交流、教學相長，是國內罕見大型的帆船盛會。



## 鵬灣跨海大橋

鵬灣跨海大橋是大鵬灣獨特的新地標，橫跨於大鵬灣域出海口之上，是全國唯一可以配合船舶進出而開啟的景觀橋，其全長579公尺，橋面寬30公尺，橋面上升、下降的時間僅需不到5分鐘，每當週六、日和國定假日的下午4點30分，許多遊客便會齊聚在橋上倒數，等待實境開橋秀的上演。最後，就讓我們用這難得的畫面，將東港之美延續在中心吧！



濱灣公園內有帆船、輕艇、風浪板以及獨木舟等各項體驗活動，讓遊客可盡情享受水上樂趣！



鵬灣跨海大橋開橋秀。





貝德利·拉赫米的大型公共藝術作品。

## 貝德利·拉赫米的魚畫世界

文／陳慶 圖／土耳其代表處提供

2013年12月臺灣文創展在世貿南港展覽館展出，這是一個展現臺灣文化創意與商品結合為主題的展覽，漁業推廣雜誌魚話魚畫單元，長期關心臺灣魚藝術，特別安排時間前往參觀。在諾大的展區中，只有在土耳其的攤位上，能看到幾張魚畫衍生的商品，雖然展出的只是複製畫，簡單佈置、隨意擺貼，但畫中魚的線條和色彩讓我眼睛為之一亮，上前詢問才知道這些是土耳其國寶級大師Bedri Rahmi（貝德利·拉赫米）的作品，當下立刻和土耳其代表處的耿慶芝小姐表示希望為他做一篇專訪。耿小姐說：「貝德利已經在1973年過逝，享年62歲。他是畫家、也是詩人，許多土耳其的公共建築都看得到他的創作：這次配合2013臺灣文創展，只展示了其中一小部

分畫作。」知道漁業推廣雜誌特別關心魚藝術，所以她同意讓我們可以整理網路上的文章和現場的作品，做一篇特別報導。

貝德利1911年出生於土耳其奧斯曼帝國時期，黑海沿岸的Giresun省Görele城市，也許是生在擁有海洋浪漫以及豐富漁業資源的黑海沿岸，魚是他作品中最愛的題材，對於美學他有自己的想法和表現方式，貝德利擅長用木頭雕刻版畫，在厚實的魚線條所切割的空間，著上繽紛色彩的顏料。他創作時的隨興與自由，讓魚不再受到形式上的拘束，有鱗無鱗、有頭沒尾，包羅萬象。作品完成後印染在各式材質的布上，特別突顯，可以製作成各式各樣的服飾或家庭擺飾等藝作品，如T恤、絲巾、桌巾、小品油畫等。透過他



的作品，魚不再只是漁民的獵物、餐桌上的美食，牠更融入了人的生活，在土耳其的許多建築和公共藝術上，也都能夠看見他的獨特的作品。雖然他已離開人世間40年，但直到現在，貝德利的作品依然倍受世人喜愛，臺灣與土耳其相隔如此遙遠，這些珍品竟然像魚一樣飄洋過海出現在我們眼前，有機會一飽眼福的民眾，實在是太幸運了。

臺灣是海洋資源豐富的國家，許多素人、藝術家皆會以魚作為創作題材，這些藝術作品不僅代表著臺灣的漁業文化，也是文創起點、更是美麗的另類觀賞魚。希望在未來我們有機會能夠將豐富的魚畫透過文創展，與國際交流，讓世人能夠看到海洋文創的生命力。🐟



貝德利與妻子合影。





林幸雄老師的創作能準確勾勒出景、物的生命力。

# 一筆成仙 — 林幸雄

文／陳慶 攝影／陳吉鵬

偶然在二手書店上發現一本85年漁業局出版的漁業推廣專書—《拓漁臺灣》，作者是現任農委會副主委胡興華先生，寫的都是早期臺灣的漁業文化，翻開書本，除了很多精彩的漁業發展故事和珍貴的圖片，最吸引我的就是以水彩畫出的個個章名頁，從鄭成功時期渡海來臺的漁業，到海底200米的珊瑚漁業，一筆一劃描繪出臺灣漁業的發展軌跡，詳細的資料蒐集與考證，讓《拓漁臺灣》這本專書得以用圖、文並貌的方式呈現，帶領讀者一起穿越時空。因此魚話魚畫工作小組特別南下屏東潮州淨香堂畫室，專訪魚畫作者林幸雄先生。

美麗的大鵬灣是林幸雄的故鄉，小時候他就對畫圖非常有興趣，國小時期就經常代表學校比賽，一直到佳冬農校畢業，家中的牆壁都貼滿了獎狀。民國50年臺灣的農漁村普遍的窮困，一個鄉下小孩能有高職畢業學歷已屬不易，但是想要畫畫的渴望讓林幸雄說服了父母，取得一張往臺北的普通車票，就這樣一個人帶著自己的夢想到臺北打拚。他說：「從第一夜住在臺北車站開始，我所遇到的送報紙伯伯，以及臺灣新生報的總編輯都是人生重要的貴人。」送報生是林幸雄在臺北的第一份工作，由於以報社為家，讓他畫畫的才華被看



《拓漁台灣》章名頁一烏魚。



《拓漁台灣》章名頁一珊瑚漁業。



林幸雄老師讓《拓漁台灣》得以用圖文並貌，林幸雄老師即興創作祝福所有的讀者，開春年年有魚，快樂似神仙的方式呈現。




見，於是報紙上開始出現他的作品。這段時間裡，林幸雄身兼3份工作賺取補習的費用，最終一舉考上臺大農產系和政戰學校美術系。身為佳農的第一個大學生，校長希望他選臺大，但是在興趣的牽引下，他仍然選擇了美術。57年大學畢業，82年美國加州大學美研所CIS碩士畢業，服務軍職期間曾經獲得兩屆國軍文藝金像獎，也畫出了精彩的一生。

「一券在手，希望無窮。」是愛國獎券在72年終止發行之前大家啣啣上口的廣告詞，因為恩師一藝術系主任梁又銘大師的提攜，林幸雄有機會接手為臺灣銀行繪製愛國獎券，還曾因此遭六合彩簽賭集團綁架2次，逼問名牌，由於愛國獎券在民國72年發行1171期後走入歷史。幸好有許多收藏家蒐藏，才讓我們有機會

從愛國獎券見證時代轉變的軌跡。

擅長水墨、國畫、詩詞、書法的林幸雄老師說：「詩、書、畫本是一體。」他的創作以中國太極文化的陰陽相生做為中心，運用水墨紙筆、黑白的簡單元素，描繪動靜之間大自然的神韻。任何題材都能透過畫筆找到變化的妙趣，如花草、樹木是靜的展現，要研究其生態、形態；人物，走獸、飛禽是動的描繪，需要研究其姿態、表情，一言以蔽之就是要準確的勾勒出景、物的生命力。

這次接受漁業推廣雜誌採訪，緣定於18年前編輯黃珍珠小姐的慧眼，採訪當天林幸雄老師即興創作，以淡水魚、海水魚和觀賞魚祝福所有的讀者，開春年年有魚，豐漁業昌，快樂似神仙。

# 妙手生鱈—幸福鱈魚料理

文／蔡玟璇 攝影／陳吉鵬

## 原烤鱈魚

材 料：鱈魚中段切片

調味料：醬油、水果醋

作 法：先將烤箱預熱5分鐘，同時把鱈魚中段肉切成約2公分的魚片，接著放入烤箱以150度烤10分鐘，最後再淋上些許水果醋，即可上桌。



「光輝海鮮料理」的主廚羅宗銘大師教導大家如何烹調出簡單易學的美味鱈魚料理。







鯖魚俗名土魷，是臺灣在地相當受歡迎的大型海水魚，常見的鯖魚包括土托鯖、中華鯖、日本馬加鯖、臺灣馬加鯖、高麗馬加鯖等。民間傳說土魷魚名稱的由來起源於清朝康熙年間，福建水師提督施琅來臺，施琅愛吃鯖魚，當時人們就稱鯖魚為「提督魚」，後來再從提督魚轉音為土魷魚。每當農曆春節前後，就是鯖魚盛產的季節，而肥美鮮嫩的鯖魚正是豐年的象徵。上等的肥滿鯖魚肉切面可以看到閃爍著油光，下鍋後馬上香氣四溢，入口瞬間滑嫩鮮甜的滋味擄獲了不少人的芳心。

感謝本期的「漁業生力軍」羅慶忠，熱心為讀者提供自己剛釣上來的8公斤大尾鯖魚，並邀請到南方澳在地「光輝海鮮料理」的主廚羅宗銘大師，來教導大家如何烹調出簡單易學的美味鯖魚料理，品嚐幸福的滋味。🐟



感謝本期的「漁業生力軍」羅慶忠，熱心為讀者提供自己剛釣上來的8公斤大尾鯖魚。

### ➤➤➤ 鯖魚生魚片

材 料：鯖魚生魚片

調味料：薄鹽醬油、芥末

作 法：將鯖魚生魚片切片，每片約1公分厚，擺盤上桌後搭配芥末與薄鹽醬油，即可享受鮮甜滋味。



### ➤➤➤ 鯖魚味噌湯

材 料：鯖魚頭、尾、腹肉、海帶芽

調味料：味噌、味醂、蔥花

作 法：先煮一鍋水，接著將鯖魚頭、尾、腹肉切塊，以清水沖洗乾，水滾後放入鯖魚塊和海帶芽，煮約5分鐘後加入味噌、味醂，最後再撒上蔥花，即大功告成！



# 冬天害怕 洗手嗎？

## 肥皂勤洗手 別和病菌一起團圓

學生放寒假、農曆春節期間，南北往返與出門旅遊的民眾大增，若不注意個人衛生習慣，不但自己和家人容易染病，病菌也很容易就會傳播出去。



那些病毒在冬季特別活躍？

流感病毒、諾羅病毒、輪狀病毒、腺病毒等。

病毒引起的疾病（症狀）？

流感（發燒、頭痛、肌肉痛、流鼻水、咳嗽等）、病毒性腸胃炎（嘔吐、腹瀉等）。

### 你可以怎麼做

#### 1. 落實正確洗手

- ✓ 使用肥皂洗手，搓手至少20秒
- ✓ 洗手後，用手帕或衛生紙擦乾

#### 2. 注意咳嗽禮節

- ✓ 咳嗽時，請以手帕或衛生紙遮住口、鼻
- ✓ 若來不及，請以衣袖代替，降低病菌傳播機會

#### 3. 生病在家休息

- ✓ 若出現不適症狀，戴上口罩就醫
- ✓ 適時補充水分及電解質
- ✓ 以稀釋漂白水做居家環境消毒

廣告

海天遊蹤



# 迦納·溫尼巴漁村

文、攝影／黃丁盛



漁間時刻，海岸到處可見戲水玩樂的大人和小孩。

溫尼巴（Winneba）位在迦納大西洋岸幾內亞灣中部地區，距離首都阿克拉（Accra）68公里。這個擁有4萬人口的沿海小鎮西臨阿耶蘇（Ayensu）河，東部與面寇（Mankro）山脈接壤，濱海、臨河、背山的地理環境，造就了優美秀麗的風景。

溫尼巴的主要產業是漁業和陶器，尤其是以漁業為主要生計。此地的漁業有三種不同群體，一是從事夜間深海捕魚，二是白天拖網捕魚，最後是使用小漁網在阿耶蘇（Ayensu）河和孟義（Monyi）湖捕魚。走過溫尼巴漁村海岸，沿線盡是漁船、漁網、漁獲和忙碌的漁民，呈現出一幅令人印象深刻的漁村景象。



溫尼巴漁村的海岸盡是漁船、漁網、漁獲和忙碌的漁民。

豐收 喜悅



基隆一大明蝦

## 紅色寶石－斑節蝦

文／高世澤  
攝影／陳吉鵬

胸甲橫紋王氣淨藏

尾肢黃綠豔色洩露王者之貴

長鬚硬頭如耆老典存智慧

斑節蝦－海中的紅寶石

在豐收的那一刻

漁民從活魚艙中撈起一桶桶斑節蝦

臉上淨是被加冕的豐饒之情

漫長捕魚季

就等這論兩秤金的美好時刻

