

我們的海洋 我們的寶藏

漁業推廣

338

漁民與指導員適用 | 2014年11月出版

特別
報導

穿越臺灣鯖魚發展史
宜蘭縣近海圍網漁業協會
理事長—曾金祿

特別報導

推廣天地

漁業活動

鯖鯖我的寶貝

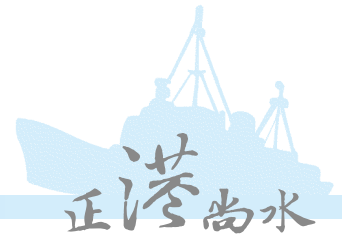
2014海峽（福州）漁業博覽會
「寶島蠡宴」再現臺灣漁業精采

2014全國優質石斑魚頒獎



行政院農業委員會漁業署

魚香之歌



文／蔡蕊蕊 攝影／陳吉鵬

東北季風捲起袖子
為南方澳漁港抹上新妝
漁船討了鮮魚滿艙回港
一筐筐新鮮海味

喚起饕客口中的活跳味覺
肥美的炙烤紋身
讓鯖魚故鄉環繞著一曲魚香交響樂

宜蘭—南方澳



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338期 2014.11.15

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

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) 2383-5678 #5729、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

月刊電子檔網址：<http://www.fa.gov.tw>
(路徑：首頁/便民服務/下載服務/
統計與出版品/出版品/漁業推廣月刊)
漁業署政風室電子信箱：ethic@ms1.fa.gov.tw
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」

特別報導

穿越臺灣鯖魚發展史
宜蘭縣近海圍網漁業協會
理事長—曾金祿



花腹鯖【俗】花飛、青輝
Scomber australasicus

封面裡

魚香之歌

文／蔡蕊蕊 攝影／陳吉鵬

封底裡

阿曼·馬斯開特·馬特拉漁港

文、攝影／黃丁盛

封底

豐味漫延

文／蔡凱可 攝影／陳吉鵬

漁業代誌

04 亞太水族中心啟用 讓臺灣觀賞魚接軌國際

文／本刊編輯室

05 南方黑鮪保育委員會第21屆年會

文／龔禾欣、林琇玲

漁業新知

06 鱒龍魚產業概況與養殖管理技術

文／鄭安倉、蔡賢築

10 2014東亞鰻魚資源協議會（EASEC）年會暨國際鰻魚研討會紀實

文／曾萬年

人物專訪

14 閃動希望的火光 模範漁民一簡坤

文／顏偉哲



漁博見聞

- 16 臺灣鯖鱈漁業簡介及管理現況
文／郭東霖、莊昇偉

特別報導

- 18 鯖鯖我的寶貝
文／魏芳伶
- 20 第一次「鯖」密接觸
文／蔡炆璇
- 22 給漁會按一個讚
文／蔡炆璇
- 23 南方澳的鯖魚文化
文／蔡炆璇
- 24 捕鯖達人—李政祈
文／魏芳伶
- 25 從海洋到餐桌的極鮮滋味
文／蔡為之
- 26 穿越臺灣鯖魚發展史
宜蘭縣近海圍網漁業協會理事長—曾金祿
文／蔡為之

漁具漁法

- 28 臺灣沿近海漁業簡介-10土魷曳繩釣
文／王茂城、謝寬永

推廣天地

- 30 來去臺東慢旅行—旗邀橙功
文／陳麗安

- 32 「澎湖優鮮」水產品產地證明標章
推廣優質澎湖漁產品

文／陳彥臻

- 36 2014海峽（福州）漁業博覽會「寶島鱸宴」
再現臺灣漁業精采

文／林孟瑄

漁業活動

- 40 2014全國優質石斑魚頒獎

文／蔡昱宏

- 44 秋的禮讚～2014臺南鱸魚產業文化活動

文／魏玉琪

漁村走透透

- 46 南方澳「鯖」旅行

文／蔡為之

魚話魚畫

- 52 彩繪港邊的公車站—蕭士堯

文／陳慶

一魚蠶吃

- 54 尚「鯖」ㄟ海味

文／魏芳伶

廣告

- 56 白金愛捕 性命愛顧

文／鄭又華

亞太水族中心啟用 讓臺灣觀賞魚接軌國際

文／本刊編輯室 攝影／黃添喜（農委會公關科 專員）



農委會陳保基主委與貴賓們共同宣布開幕啟用。

由行政院農業委員會打造之農業生物科技園區亞太水族中心，於11月1日在陳保基主委主持下正式啟用營運，政府推動觀賞水族產業國際化之腳步，又向前邁出一大步。園區為提供進駐廠商電子化整合服務，所建置之農業加值雲平台，亦於當日正式同步提供服務。

參加開幕式的貴賓除陳保基主委外尚有交通部長葉匡時、農委會主任秘書戴玉燕、漁業署副署長陳君如，關貿網路董事長施明豪及廠商代表等。陳主委表示：「設置亞太水族中心平臺，在全球來講是一項特殊創舉，利用農業科技園區原有自由港區特色，來做關務整合，也把防檢業務移轉到屏東檢疫站，希望農業科技園區經由軟體建構把效果發揮出來，讓農業能真正轉型。」

農科園區亞太水族中心建置有18間水族專業標準廠房、養殖技術服務中心、進出口貨棧、觀賞水族動物國際轉運中心、物展示及交易中心，並結合農委會防檢局高雄分局屏東檢疫站、家畜衛生試驗所農科實驗室及財政部關務署高雄關嘉南分關進駐，提供業者即時之服務，為一兼具蓄養、育種繁殖、研發、檢疫、檢驗、通關、倉儲、物流、集貨、轉運、展示及交易之全方位產銷營運聚落。目前進駐之10家水族業者多以出口為導向，鏈結周邊衛星漁場供貨及其週邊產品產業，有效擴大全球市場占有率，預計每年可再為我國觀賞水族產業創造新臺幣10億元以上產值，帶領臺灣成為全球觀賞水族之重鎮。



南方黑鮪保育委員會第21屆年會

文／龔禾欣（中華民國對外漁業合作發展協會 助理）、林琇玲（漁業署遠洋漁業組 副組長） 攝影／李冠廷



年會我國代表團員留影。

南方黑鮪保育委員會（CCSBT）於本（2014）年10月9～16日在紐西蘭奧克蘭召開第9屆紀律委員會暨第21屆年會會議，計有我國、日本、澳洲、紐西蘭、韓國及印尼6個會員國，南非及歐盟2個合作非會員國，暨美國、斐濟、國際人道協會（HSI）及國際野生動物貿易研究組織（TRAFFIC）以觀察員身分參與。

本次會議共識如下：

（一）全球南方黑鮪（SBT）總可捕撈量（TAC）及各國漁獲配額分配：2015～2017年全球TAC每年為14,647公噸，由於該魚種在歷經5年調降全球TAC後，資源已漸恢復，除日本外，其他會員國可自2015年起恢復國家漁獲配額，我國為1,140公噸。

（二）漁獲配額計算（Attributable catch）及實施期程：

1. 會員國應將所有可能之漁獲量納入漁獲

配額計算，如遠洋漁業國所有丟棄或放生之漁獲量，澳洲及紐西蘭的休閒漁業、傳統原住民漁業及家計型漁業等漁獲量。

2. 會員國應自明年起進行估算並將結果送科學委員會及紀律委員會檢視，年會前需通知各會員國其2016～2017年漁獲情形，尚未符合前述要求，應說明原因並訂定達成日期。

（三）鑑於CCSBT目前以管理程序（MP）計算全球TAC，並未將其他可能的漁業死亡率納入計算，如非會員之SBT漁獲量及會員國可能之丟棄或放生、休閒漁業、傳統原住民漁業及家計型漁業漁獲量等，因此明年將委託專家至可能有漁獲SBT之主要非會員國（中國）進行市場調查，並要求會員國估算所有的捕撈量，以納入其國家配額計算。

（四）通過轉載計畫，除原海上轉載計畫，另納入港口轉載計畫以規範進港通報程序。

鱘龍魚產業概況與養殖管理技術

文／鄭安倉（國立高雄海洋科技大學）、蔡賢築（基隆海事職業學校） 攝影／湯素瑛（本刊執行編輯）



史氏鱘之重量已達100多斤。

鱘龍魚屬於高價魚類，消費量不斷攀升，但是鱘龍魚對水溫、水質要求較為嚴苛，受氣候變遷影響，近年來臺灣氣溫、水溫逐漸變高，每逢夏季易好發細菌性疾病，使鱘龍魚飼養更為不易，因此提升養殖管理技術及改善養殖環境為發展鱘龍魚養殖產業之首要之務。



鱘龍魚屬於高價魚類，消費量不斷攀升。

鱘龍魚簡介

鱘龍魚為目前所發現地球上最原始的幅鰭魚類之一，源於2億年前的古老硬骨魚類，分類上屬於幅鰭亞綱、硬鱗總目、鱘形目、鱘科，有「水中活化石」之稱。目前全世界約有28種鱘龍魚，主要分佈於北半球，棲息於水溫攝氏18~23℃清澈水源。中華鱘亦為中國珍稀水產動物，除為重要學術研究物種外，更具有高經濟水產及藥用價值；鱘龍魚全魚均可利用，脊髓具有抗癌免疫之效果，魚體各部位都有不同的營養價值，因具有大量膠質被視為美容食品，其鱘魚子醬（鱘魚卵所醃製而成）於國際市場價格每公斤高達1,000~5,000歐元（臺幣3.8~19萬元），享有「黑色黃金」之美稱。



鱚龍魚養殖池。

鱚龍魚產業概況

自民國96年，國內養殖業者引進鱚龍魚苗，於臺北三峽、烏來、臺中谷關等高冷地區進行人工繁養殖，亦有業者於嘉義阿里山進行試養。早期養殖成效顯著，飼養2年可長至2~3台斤由於市場需求量增加，促使鱚類養殖產業迅速發展。

102年初，國內鱚龍魚養殖已達100餘戶，養殖面積超過8公頃，分佈區域以宜蘭縣為主，其次為大臺北及苗栗地區；隨後，因受中國大陸禁奢令政策，連帶影響整體鱚龍魚價格，導致部分鱚龍魚養殖業者不敷成本，經此衝擊，雖今年度養殖戶數減至約60餘戶，但各業者競爭力亦隨之提升。

臺灣養殖鱚龍魚種類包含：史氏鱚、中國達氏鯉、中華"C"氏鱚、俄羅斯鱚、大西洋鱚、西伯利亞鱚、匙吻鱚等，其中以史氏鱚、雜交鱚為主要養殖種類；而雜交鱚多為「史氏鱚與中國達氏鯉」的配種、「史氏鱚與西伯利亞鱚」的配種以及中華鱚的雜交配種。因成本

考量，臺灣多從國外進口受精卵自行孵化或進口魚苗進行養殖，主要進口國為：大陸（佔90%）、加拿大、歐洲、美國及俄羅斯。但因受精卵品質不穩定且易受氣候、溫度影響，初期孵化率為80~90%，孵化後養成至10~15公分之活存率為30~40%，從15公分養成至可上市規格（一公斤）活存率70%。由於大陸受精卵源頭易帶細菌性疾病，進口至臺灣養殖，易因產氣單胞菌（*Aeromonads sp.*）引發敗血症，造成鰓部全面退為白色，腹部與胸鰭產生紅色斑點，導致活存率低落。

鱚龍魚養殖管理技術要點

1.水、底質管理技術

養魚即養水，養水即養底，養殖池整理與消毒，是決定成敗的關鍵因素。由於生產條件與環境的不同，加上氣候變化，水質管理需視養殖魚種、養殖期間長短與氣候的變化等進行應變處理，因此於放養前或收成後，須經消毒。水源處理方式及效能，需考量養殖



優質的水質管理。(圖/鄭安倉 提供)



適正的放養密度。(圖/鄭安倉 提供)

魚種、單位時間水源處理量、資金、周遭環境與資源等，較常用之消毒劑為二氧化氯（電解型為佳）、雙氧水等，定期移池及魚池消毒為基本管理要點。

2.投餵管理技術

2.1優質人工配合飼料

人工配合飼料其特點為營養含量充足、可依魚隻口徑製粒、儲藏容易、操作便利等，目前常用的飼料為沉性飼料，鱒魚動作慢，攝食時間長，因此，必須加強飼料之安定性，並且採少量多餐投餵方式，以定時、定質、定量、定點為原則。

2.2飼料營養強化

視魚種習性、體型大小及營養需求等，補充各種營養劑，以提高魚隻攝食率、成長率、抗病力等，進而提高活存率。常見的飼料添加劑如：微量營養元素補充劑（維生素C：魚體成長、維生素E：促進生殖腺發育、氯化膽鹼：提升脂質利用）、消化促進劑（消化酵素：促進腸道消化及增加吸收能力、膽汁酸：可提高油脂的吸收及

利用、健胃整腸劑：如表飛鳴、乳酸菌、腐植酸鈉、活性炭）、免疫增強劑（免疫蛋白萃取物、多醣體、蒜頭萃取物、中藥產品）；以上飼料添加劑之添加，勿過量或不足。

2.3適正放養密度

放養密度需視魚體大小、養殖池大小、水源蓄水量、各養殖區氣候環境等因素而有所差異（魚苗階段為500尾以內/噸水，成魚養殖為10kg以內/噸水）。除適正的放養量外，亦需配合適正投餵量，避免因環境不佳，引發病原感染，導致活存率下降的情形產生，故養成期間，仍需定期檢測及維護養殖池水、底質環境；透過良好的投餵管理技術與人工配合飼料的使用，營造良好的養殖環境並增進其成長率與活存率。

3.疾病防疫技術

3.1溶氧

養成期間，隨著魚體成長，飼育密度亦增加，若無進行分養或增設增氧設備，在投餵、換水（排水）或是水質不良時，皆會造成溶氧



養殖池增設增氧設備。



鱧龍魚對水溫、水質要求較為嚴峻。

急速降低，造成魚隻不適甚至吐料，嚴重缺氧者可能會造成死亡。

3.2 溫度

經常性之溫差過大，除了對魚體造成緊迫外，亦會降低魚苗免疫力；如果加上飼育環境之水質不佳，嚴重者甚至會引起疾病爆發。

3.3 pH值

水中的pH值驟變，會影響魚體生理代謝，尤其放養密度過高時，魚體所產生二氧化碳易導致水中pH下降，故藉由參數測定，可瞭解水中環境是否維持恆定，並進行適當處理，使緊迫因子降到最低。


3.4 養殖用水及器具消毒

放養前及養殖期間，引用水源均須經過濾、消毒殺菌處理才可使用。此外，放養前或出售後，養殖池均需有固定之消毒流程，並對所有養殖池之硬體設備、管路系統及使用器具進行消毒殺菌；飼育過程需注意，各養成池之操作器具須分開使用。養殖過程需注意 隔離 及 消毒，對於外來人員、鳥類、貓狗、器具、水源等均須加以注意防範。

4. 益生菌應用技術

鱧龍魚養殖過程，適量使用益生菌，可相對減少藥物的使用，也可減少養殖成本。以枯草桿菌、希瓦氏菌及光合菌搭配使用，有助於改善養殖環境過程中造成的氨氮、亞硝酸鹽、硫化氫等各種有害物質，可改善水質，抑制有害病菌的生長繁殖，降低疾病爆發之機率。但仍需注意益生菌的使用量，當益生菌使用量過多時，易與藻類競爭營養鹽，並快速分解有機物質，導致養殖池及氨氮、亞硝酸遽增，甚至引起水產生物死亡。

5. 生物防治應用技術

在養殖過程中，池底附著性藻類、有機物以及不佳之生物薄膜，造成水質不易管控，進而爆發疾病等問題，建議於養殖池內放養琵琶鼠，利用琵琶鼠清除底質有機物及附著性藻類，可有效維持良好水質與環境，亦可避免藥物濫用情況發生；相對的，也要注意不要讓琵琶鼠流出池塘，以免危害生態環境。



2014東亞鰻魚資源協議會（EASEC）年會暨國際鰻魚研討會紀實

文、圖／曾萬年（海大講座教授、臺大名譽教授、東亞鰻魚資源協議會會長）



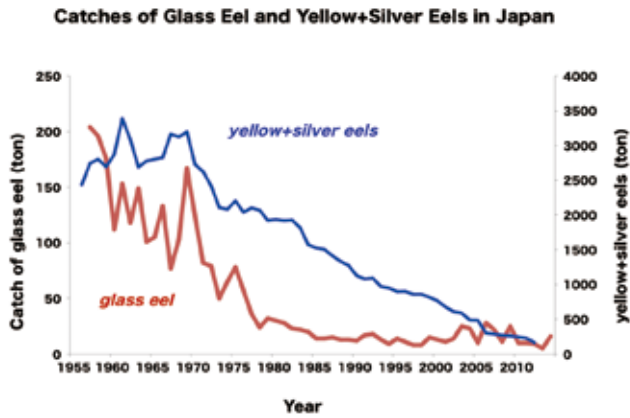
EASEC 新舊會長印信交接，左為曾萬年教授，右為塚本勝已教授。

東亞鰻魚資源協議會的使命和傳承

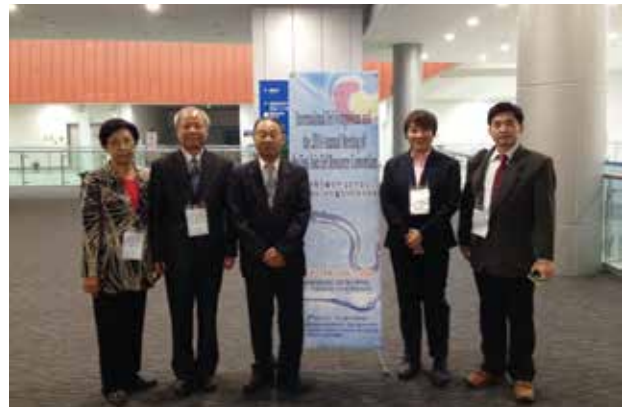
東亞鰻魚資源協議會（East Asia Eel Resource Consortium, EASEC）1998年於日本東京大學海洋研究所正式成立。EASEC 扮演日本鰻資源保育和管理的角色，學術研究成果資訊分享的平台，也建立產官學溝通的橋樑。東京大學塚本勝已教授為EASEC創始會長，他去年（2013）退休後，由筆者接任，繼續推動EASEC的功能。EASEC每年開會一次，由日本、韓國、中國大陸和臺灣輪流主辦，結合產業、官方和學者的意見，商討日本鰻資源保育和管理的對策。近年來，日本鰻鰻苗減產，各國紛紛進口熱帶鰻鰻苗來養殖，EASEC擔心熱帶鰻資源不保，也關心熱帶鰻資源的保育，並且希望鰻苗人工量產的技術能早日成功，降低

天然苗的捕撈量，徹底解決鰻魚保育的問題。今年的EASEC年會，特別邀請印尼和菲律賓的學者報告異種鰻資源管理概況，並且將會期延長為2天，增加鰻魚人工繁殖的議題，也請歐盟科研架構（EU-FP7）鰻魚人工繁殖計畫的召集人Dr.JonnaTomkiewicz發表歐洲鰻的人工繁殖研究概況。

今年的EASEC年會，2014年9月29～30日在韓國西南部光州（Kwangju）的金大中會議中心（Kimdaejung Convention Center）舉行，總共有200多人參加。這是韓國繼2003年在首爾與太平洋海洋資源會議（PICES）聯合舉辦之後，第2次在韓國舉辦的EASEC年會暨國際鰻魚研討會。EASEC韓國分會會長李泰源教授經過2年的籌備，在韓國海洋和漁業部（Ministry



日本鰻資源從1970後一路下跌至今。(圖/Dr. K. Tsukamoto提供)



我國與會代表。



與會各國代表。



現場英語韓語同步口譯，投影螢幕也呈現兩種語言。

of Oceans and Fisheries) 以及Yangman 漁業協會 (Yangman Fishery Cooperative) 的贊助下，EASEC年會才能同時舉辦這麼盛大的國際鰻魚研討會。

記得2012年EASEC年會輪到臺灣主辦時，在漁業署和宜蘭縣政府的贊助下，我們也順勢在蘭陽博物館舉辦了為期半年的「白金傳奇鰻魚展」和出版「傳奇鰻魚」(曾萬年、韓玉山、塚本勝已、黑木真理 合著)一書，讓鰻魚的保育知識深入人心，喚醒普羅大眾對鰻魚資源保育的重視。

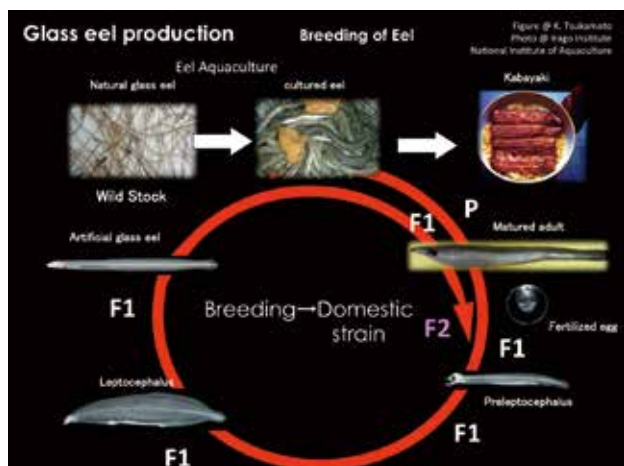
鰻魚資源衰竭 各國提供資源管理對策

第一天(9/29)上午9:30AM會議正式開幕，首先由EASEC韓國分會會長兼召集人李泰源教授、韓國海洋和漁業部部長Jun Yeong Park先生、Yangman漁業協會會長Gil Gyun先生和EASEC會長曾萬年教授致歡迎詞，強調近年來鰻魚資源日益衰竭，資源必須加強管理才

能永續利用，希望透過EASEC研討會的資訊交換平台，尋求資源保育和管理之道。

10:00AM國際鰻魚研討會正式開始，2天的會議全程使用英語和韓語同步翻譯，投影片也同時呈現英文和韓文2種螢幕，讓韓國人和外國人能充分溝通、鰻魚資源保育的知識能深入韓國的各階層，主辦單位之用心令人感佩。

10:00~12:00AM論文發表的主題為：日本鰻的生物學和資源管理，分別由韓國(李泰源教授)、日本(Dr. Shingo Kimura)和臺灣(曾萬年教授、韓玉山副教授)等學者報告各國日本鰻的管理心得。中午休息時間主辦單位也安排商展，展覽韓國的養鰻設備、飼料和鰻魚人工繁殖成功過程的實物以及11篇壁報論文，展現韓國發展鰻魚產業的旺盛力和企圖心。下午1:30PM起由印尼(Dr. HagiYuliaSugeha)和菲律賓(Dr.ApolinarioV. Yambot)發表熱帶鰻的生物學研究和資源管理心得。主辦單位也安排筆者報告參加今年在加



日本的鰻苗人工繁殖已經進入第三代。(圖/Dr. K. Tsukamoto提供)



在古老的餐桌上享用鰻魚美食(圖片左起曾教授、崔佑昌、李泰源)。

拿大魁北克舉行的2014 AFS (美國漁業學會) 國際鰻魚研討會的見聞，隨後塚本教授和韓國的裴承哲教授也加以補充。

3:30~5:00PM是EASEC年會時間，由臺灣、日本、韓國和中國大陸(因簽證問題未出席)分別報告各國的鰻魚放養量和鰻魚資源管理措施。最後是綜合討論時間，針對貿易管制、漁獲限制、魚梯(道)設置、放流和棲地改善等鰻魚保育議題進行意見交換。

東西方各國重視鰻魚人工繁殖

第二天(9/30)上午9:30AM會議準時開始，論文發表的主題為：世界鰻魚人工繁殖技術的進展。首先由韓國國立漁業R & D研究所的Dr. Shin Kwon Kim介紹日本鰻人工繁殖的成功過程，讓與會者分享其成功經驗。Kim博士是留學日本期間，習得這項鰻魚人工繁殖技術的。韓國於2012年成功繁殖出第一批鰻苗，是繼日本之後世界上第二個成功繁殖出日本鰻的國家，非常引以為傲。接著由日本的塚本教授和香川教授分別報告鰻苗大量生產的展望和如何誘導日本鰻產卵的荷爾蒙處理技術。日本的鰻苗人工繁殖已經進入第三代，韓國也將進入第二代，臺灣的鰻魚人工繁殖研究起步非常早，但是仍舊停留在孵化後25天就死亡的階段，應該早日迎頭趕上。

最近歐盟科研架構計畫(European

Community's 7th Framework Programme, EU-FP7, 2010-2014)也投入約2億新台幣的大筆資金和人力，獎勵學者進行歐洲鰻人工繁殖的研究。歐盟科研架構(EU-FP7)鰻魚人工繁殖計畫的召集人:丹麥的Dr. Jonna Tomkiewicz受邀報告歐盟科研架構計畫下的部份鰻魚人工繁殖成果，該計畫由7個國家、15個研究室、60位研究人員組成，組織相當龐大。歐洲鰻人工繁殖之研究從基礎做起，著重在母魚的成熟控制、卵和仔魚的正常發育之條件、以及初期餌料的開發。各國的鰻魚人工繁殖技術，皆秘密進行，口風很緊，只有受邀演講時會透露一些訊息，只可惜臺灣沒有人來取經。

臺灣非常重視歐盟的科研架構計畫(EU-FP)，為了協助國內學者爭食歐盟的這塊大餅，國科會(科技部的前身)曾經指定臺科大成立EU-FP國家聯絡據點。筆者曾經於2006~2009年有幸參與一個由法國學者Dr. Panfili召集的8個國家組成的烏魚研究計畫(MUGIL project, EU-FP6)。因此，曾經受邀到海大、嘉義大學和成大協助國家聯絡據點傳授參與EU-FP的秘訣。

第二天(9/30)下午為戶外參訪，主辦單位安排參觀光州近郊一棟座落在稻田中間的鰻魚養殖研究所，室內有不同大小的圓形PVC池，養殖不同大小的鰻魚。接著去附近一處潮差將近8公尺的河口認識當地漁獲和漁船，以及參觀位於

Bup-seong-po小鎮的一條有名的黃魚街，整條街都在賣當地的特產—黃魚乾，非常有特色。晚上去一家鰻魚專賣店，品嚐韓國式的白烤鰻的吃法，服務生把處理好的生鮮鰻魚在客人面前用碳火燒烤後，剪成小片，客人再依自己喜好沾配料、薑、蒜、綠葉和泡菜等，有別於日式的Kabayaki吃法。

會後參觀讓人驚豔 大學演講傳播知識

10月1日是開完會的第一天，李泰源教授建議我取消原定由Kwangju直飛Seoul/Gimpo的回臺機票，改走陸路，藉此欣賞韓國西部風光，並且前往Daejeon李教授服務的忠南國立大學（Chungnam National University）進行鰻魚專題演講。Kwangju-Daejeon-Seoul/Gimpo是韓國西部從南到北的三個主要城市，城市與城市之間高速公路四通八達，開車約2~3小時，不至於太勞累。一早從Kwangju出發，目的地是Daejeon，沿途風光明媚景色宜人。中途參觀一家採用荷蘭循環水系統設備的室內全自動控制的美洲鰻養殖工廠（Cheonbo Institute for Biotechnology and Environment），工廠的負責人是崔祐昌先生（Mr.Woochang Choi），室內全自動養殖，有設備昂貴、運轉成本高、和生長期長等缺點，但是有產出零污染、和品質保證等優點，若是養殖數量過大、消費端穩定，在韓國還是有利可圖的。中午就在這一家養殖工廠經營的餐廳享用美洲鰻的魚湯泡飯和白燒烤鰻，風味非常特殊。用餐時發現餐桌面是用一些古老木材拼輟磨光製成，顯得相當別致，一問之下，才知道他向政府買下韓國一所少子化而廢校的小學，這些餐桌面的古老木材就是來自這所小學的廢棄課桌椅，真是知足惜福。

沿途也參觀了一座讓人驚豔的世紀工程Saemangeum海堤（seawall），海堤長達33.9公里，從二樓的遊客中心眼眺一望無際。實際在海堤上開車走一趟，大約要30分鐘。海堤位



韓國的Saemangeum seawall 旅遊展示中心。



長達33.9 km 一望無際的海堤（Saemangeum seawall）。

於Mangyeong River and Dogjin River兩河出海口，當初建堤目的是為了蓄水、灌溉增加河川兩岸的稻米產量、潮汐發電、填土造地增加土面積發展觀光和橋樑運輸等多功能用途，歷經十年紛紛嚷嚷終於在幾年前落成開始運轉。誰知時代在變，年輕一代逐漸西化，稻米的需求量銳減，稻米進口便宜，觀光也不如預期。海堤興建後不免造成環境衝擊和生態改變，例如：河口域的海水交換不良、棲地喪失、哺育場孕育魚蝦貝類的功能降低，和生物多樣性減少等，建堤是得是失，見仁見智。

4:30PM依約前往忠南國立大學 給海洋系學生進行專題演講（講題：World-wide Population Decline and Management Strategy of Anguillid Eel）。演講完後與李教授的同事、學生聚餐，結束忙碌充實的一天。10月2日早上從Daejeon搭車前往Gimpo機場與養鰻基金會董事長蔡秋棠先生等人會合同搭機回國。這一趟韓國的學術會議之旅，吸收不少鰻魚保育的最新知識，也深深感受到韓國朋友的熱忱以及韓國對鰻魚產業發展的企圖心。🐟

閃動希望的火光 模範漁民——簡坤

文／顏偉哲 攝影／吳志學



模範漁民簡坤使用「蹦火仔」漁法，已經超過40多年。

北海岸金山的海邊，曾經有著兩種古早的捕魚方式，分別是「牽罟」與「蹦火仔」，「牽罟」隨著漁業技術發展及海洋資源的逐漸匱乏，現在幾乎已經完全沒落了。而所剩無幾的「蹦火仔」漁法，全臺灣也只有在金山才能看得到。來到寧靜的金山磺港邊，海風輕輕吹拂在臉上，本單元的主角——簡坤已經在這裡使用「蹦火仔」漁法超過40多個年頭了。

民國38年次出生的簡坤自高中畢業後隨即投入漁業工作，身為家中長男的他，因顧及雙親年事已高，生活起居無人照料，便毅然決然返鄉接手經營家族漁業，時光荏苒，一眨眼就過了40多年。所謂的「蹦火仔」捕魚方式又稱

作「火誘網」或「焚寄網」，最早是將竹片網綁起來引火誘魚，後來改良為煤油燈、磺火，現在則是以白熱燈泡為主。由於磺火誘魚會瞬間在海面點著成火炬引來數以千萬計的黃小砂丁魚（青鱗仔）瘋狂躍出海面，形成魚海翻騰的盛況，同時會產生巨大的「蹦」聲響，故得名為「蹦火仔」。

隨著漁業技術越來越發達，使用傳統捕魚方法的人已經越來越少，從民國45年有40多艘漁船使用「蹦火仔」漁法，到現在就僅剩下4艘。而簡坤擁有的船隻就佔了一半的產量，可見其舉足輕重的地位。他覺得傳統「蹦火仔」的捕魚方式不但能帶動漁村夏天的觀光產業，



簡坤和金山區漁會朱麗鑾總幹事合影。

還可以照顧老船員，跟他們繼續同舟共濟。捕到漁獲物以後，簡坤會直接就地於碇港漁港銷售，以產地直銷的方式降低運輸成本，讓消費者得以用便宜的價格，品嚐到在地最新鮮的美味海產。

雖然「蹦火仔」已逐漸式微，但簡坤在發揚此種漁撈方式卻是不遺餘力，除了積極協助金山區漁會辦理推廣活動外，更全力配合各大媒體和報章雜誌的報導採訪，讓社會大眾能看見金山，看見「蹦火仔」。同時他也積極配合



簡坤於今（103）年漁民節接受馬總統頒獎肯定。（攝影／陳吉鵬）

政府獎勵休漁政策，調整作業時期，增加經營彈性，讓沿近海漁業產量復甦，使漁業資源生生不息，達成永續經營的理念。除此之外，簡坤也是最佳的「蹦火仔漁船導覽解說員」，他以自己親身的實務經驗，讓遊客更加了解什麼是燈火漁業及相關的作業方式，現在簡坤除了自己從事漁業以外，也開始陸陸續續將漁業經營權逐漸轉交給其子，盼子執輩接手，能創造新一代的經營模式，讓「蹦火仔」這個漁業文化能夠綿綿不絕地傳承延續下去。🐟

「蹦火仔」會瞬間在海面點著火炬，引來數以千萬的青鱗仔瘋狂躍出海面。



臺灣鯖鮫漁業簡介及管理現況

文／郭東霖、莊昇偉（漁業署漁政組技士、科長） 攝影／陳吉鵬



扒網漁船捕撈鯖鮫操作敏捷且省人力。（圖／新合發 提供）

鯖鮫是鯖科及鮫科魚類的通稱，屬跨界洄游魚種，為我國、日本、韓國、中國大陸所共同利用。鯖鮫全年皆可漁獲，彭佳嶼至釣魚臺一帶之東北海域及東沙群島附近之西南海域為我國主要作業漁場，以101年為例漁獲量約8.1萬公噸，產值約47億元。

臺灣鯖鮫漁業原以船團式作業之鯖鮫大型圍網為主，但在人力需求高、耗油量大及船齡老舊等因素下，逐漸被扒網漁船所取代。扒網網具構造屬有囊式圍網，作業操作敏捷且省人力，漁獲效率極高，短時間即可捕撈大量漁獲物。在扒網漁船數逐年增加下，捕獲量已有逐年下降趨勢，且依據研究調查結果顯示，在



鯖魚卸魚操作情形。

漁獲壓力過大的情況下，魚類種群將會自我調適，以加快成長速度，提前性成熟以對應漁業所造成之過漁或資源量下降的狀態，目前鯖鮫魚類已有漁獲體長越來越小、成熟年齡提前等



過漁現象發生，為避免資源被過度利用，有必要對該漁業資源加強管理。

因扒網漁船的漁獲效率相當高，除對漁業資源形成的壓力較大外，對其他各種近岸之小型漁船也會產生排擠效應，故漁業署於102年公告「鯖鱈漁業管理辦法」，規定鯖鱈漁船禁止於臺灣本島距岸6浬內從事鯖鱈漁業；100噸以上鯖鱈漁船則禁止於距岸12浬內從事鯖鱈漁業。

東北海域除為鯖鱈主要漁場外，也是鯖鱈魚類產卵孵育主要水域，使鯖鱈魚類資源能永續利用，故特別針對赴東北海域作業之鯖鱈漁船進行管理，相關管理規定如下：

(一) 赴東北海域作業之鯖鱈漁船應取得作業許可，並應裝設船位回報器(VMS)，以有效管理作業漁船之作業艘數及作業位置，並應遵守每年6月1~30日期間禁止於東北海域從事鯖鱈漁業作業之禁漁期規定。

(二) 掌握港口漁獲狀況，規定漁船需填報及繳交漁撈日誌，漁獲物只能於宜蘭縣、新北市、基隆市、臺南市及高雄市轄內指定之12處漁港進行卸貨，漁獲應全數經過秤量，並將漁獲重量及漁船相關基本資料填寫於卸魚聲明書上，另規定漁獲物應於區漁會以拍賣、議價、標價或投標方式公開交易。

(三) 為了解實際漁撈作業狀況，漁船應接受中央主管機關指派之觀察員隨船觀察作業。

政府這幾年已選定各重要魚種逐步推動各種漁業管理措施，如實施禁漁區、禁漁期、總漁獲量管制、規定漁船作業應填報及繳交漁撈日誌及漁獲卸魚聲明等積極作為，並持續進行漁業科學調查，藉由客觀的科學數據來訂定漁業管理政策，惟要落實漁業管理還需漁民配合並遵守相關管理規定，如此才能使漁業資源永續利用、產業永續經營。📞



天燈。(圖/臺灣漁業永續發展協會提供)



吸魚幫浦。(圖/臺灣漁業永續發展協會提供)



鯖魚卸魚情形。



鯖魚拍賣情形。



扒網漁船（俗稱三腳虎）。



鯖鯖我的寶貝

文／魏芳伶

攝影／陳吉鵬

圖／新合發 提供

鯖魚是臺灣非常重要的經濟魚種，主要出沒於西太平洋及大西洋的海岸附近，是一種洄游性魚類。其含有豐富的DHA和EPA，能幫助我們提高記憶和學習能力，還能製成罐頭、魚油等加工產品。集眾多好處於一身的鯖魚，您對牠的了解有多少呢？

您知道鯖魚是如何捕捉的嗎？什麼季節是牠們休養生息、產卵的時候？在魚類資源逐漸耗竭的今日，討海人與海中的鯖魚要如何取得平衡？本單元為您帶來最詳盡的介紹。



南方澳是鯖魚的故鄉。

鯖魚祭踩街活動。



小朋友們個個花足了巧思，用心點綴隊伍的裝扮。



鯖魚卸魚情形。



冷凍鯖魚產品加工包裝情形。

南方澳被稱為「鯖魚的故鄉」，除了食魚文化以外，一年一度的鯖魚節和鯖魚祭活動，讓我們見識到了當地的漁村文化與創意，趕快移動您的腳步，展開一趟結合歷史、人物、文化、漁業、信仰等多面向的深度之旅吧！

本單元專訪到三位來自不同領域的鯖魚達人，傾聽他們訴說臺灣40多年的鯖魚發展史上，有什麼感動和有趣的故事。🐟



培根鯖魚洋芋卷。



醋漬鯖魚。



第一次「鯖」密接觸

文／蔡焯璇
攝影／陳吉鵬



鯖魚是臺灣非常重要的食用魚類。(攝影／湯素瑛)

鯖魚，又名青花魚，也就是人們俗稱的「花飛」，是臺灣常見的食用魚類，喜好群居，出沒於西太平洋及大西洋的海岸附近，其平均身長大約在30~50厘米，壽命最長可活至11年，常以浮游生物及各種魚類的卵為食。鯖魚是人體非常良好的蛋白質來源，含有非常豐富的二十二碳六烯酸（DHA）與二十碳五烯酸（EPA），不僅熱量低，更具有降低膽固醇、血脂肪、預防心血管疾病等功能，適合喜愛美食又怕胖的民眾們食用。

臺灣目前捕撈鯖魚主要使用的是扒網漁法，扒網俗稱「三腳虎」，指的是以動力漁船



臺灣捕撈鯖魚的扒網漁船。(圖／新合發提供)

配合燈船，在夜晚用集魚燈合力將有囊類圍網包圍魚群之作業方式，因為效率高、省人力、作業快速等特色，使它成為當今臺灣沿近海中相當重要漁法之一。



南方澳漁港位在臺灣東北部，外海有黑潮流經，其鯖魚產量高居全國第一，素有「鯖魚的故鄉」之稱。尤其到了秋冬之際，此時的鯖魚脂肪最為豐滿，特別好吃，且價格平易近人，常吸引識途的饕客爭相購買。鯖魚的經濟價值多元，不僅可直接作為專捕鯊魚、旗魚等延繩釣漁業的魚餌，還能在捕撈上岸後，於當日直接運往消費地魚市場做為「現流食材」，無論蒸、煎、煮、烤、炸樣樣都美味，而新鮮的生魚片更是令人垂涎欲滴。另外也有業者將其製成魚乾、醃漬魚或柴魚等加工品，保存新鮮原味。而近年來，鯖魚罐頭更是市場上最受歡迎的單品，酸酸甜甜的番茄汁配上肥美的鯖魚，肉質鮮嫩，魚骨酥軟，色香味俱佳。還沒吃過的您，一定要趕快嚐鮮。

除此之外，蘇澳區漁會利用當地最新鮮的鯖魚，在產官學共同努力下，以最新的魚油精製技術，萃取出百分百的純天然魚油，是營養補充的最佳聖品。漁會理事長陳春生說：「鯖魚屬於洄游性魚類，其生命周期短，食物單純，不會像深海魚讓消費者有重金屬污染的疑慮，因此民眾們可安心食用。」

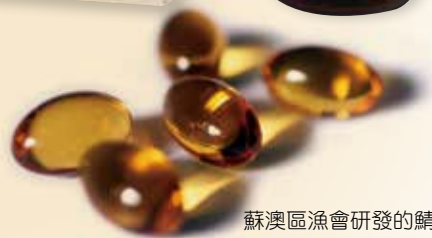
小小一隻鯖魚，全身上下都是寶，這要感謝上天賜給臺灣如此珍貴的海洋資產，所以當我們在享受鯖魚的同時，也別忘了要加倍地愛護、保育牠們，如此一來，後代子孫們才能享受到如此美好的滋味，臺灣的漁業也才能生生不息，永續發展。🌊



鯖魚罐頭。



新鮮的鯖魚生魚片。



蘇澳區漁會研發的鯖魚油。



基隆區漁會陳文欽總幹事認為「鯖鱆漁業管理辦法」是必然要走向的趨勢。(攝影/湯素瑛)



蘇澳區漁會林月英總幹事表示，當地漁民對於政策的配合度都相當的高。

給漁會按一個讚

文/蔡焮璇
攝影/陳吉鵬

漁業署於102年公告的「鯖鱆漁業管理辦法」中提到，掌握港口漁獲狀況，規定漁船需填報及繳交漁撈日誌，漁獲物只能於宜蘭縣、新北市、基隆市、臺南市及高雄市轄內指定之12處漁港進行卸貨，漁獲物應全數經過秤量，並將漁獲物重量及漁船相關基本資料填寫於卸魚聲明書上，另規定漁獲物應於區漁會以拍賣、議價、標價或投標方式公開交易。故此，漁業推廣編輯小組這次專程採訪到蘇澳區漁會以及基隆區漁會的總幹事，實地了解當地執行政策之狀況。

基隆區漁會陳文欽總幹事認為「鯖鱆漁業管理辦法」是必然要走向的趨勢，每艘漁船回港後漁獲物都要全數先過地磅，確實紀錄以後，再逐批統整出報表，如此一來，漁獲量的數據才能真正達到透明化，而正確的

數據也才能使未來的政策變得更加實際、完善。目前，當地漁民都相當認同且配合此一制度，代表著漁業署和漁會在政令宣導上的成效，官方和民間共同致力提升產業，讓漁業永續發展。

而南方澳因為週邊設施完善，擁有全臺唯一的鯖魚拍賣場。蘇澳區漁會林月英總幹事說：「多年以來，我們的拍賣會始終秉持著公平、公正、公開的原則，所以全臺灣的鯖鱆漁獲物都會運來南方澳進行交易，再行銷到全世界。」未來，希望鯖鱆保育政策能隨著實際情況逐漸進行調整，讓海洋變得更多元、更美好。

基隆和蘇澳2個漁會，長期在地方上默默地努力，守護我們的大海。臺灣身為一個海洋國家，漁業的未來需要更多人共同付出心力，攜手打造嶄新的藍色國度。🐟



南方澳有「鯖魚的故鄉」之稱。



民眾們扛著巨型彩繪鯖魚，走遍南方澳的大街小巷。



鯖魚火化祈福儀式。

南方澳的鯖魚文化

文／蔡焮璇 攝影／陳吉鵬

鯖魚是南方澳最大宗的漁獲物，產量佔全國的九成，因此南方澳又有「鯖魚的故鄉」之稱。每年冬天正是鯖魚產量最多、最肥美的季節，此時蘇澳區漁會舉辦的「鯖魚節」活動，不但能讓民眾認識鯖魚，也能推廣在地漁港文化，進而帶動南方澳的觀光發展。

活動中的在地藝文表演，可以解透出漁民們的辛勞，而會場的攤位中除了介紹鯖魚的價值與推廣鯖魚食品外，也有不少親子體驗活動，讓參與的遊客不僅看得滿意，更吃得開心，無形之中就多了一份對鯖魚的情感。

除了食魚以外，南方澳一年一度的「鯖魚祭」活動更深耕了鯖魚的創意發展與精緻文化，鯖魚祭是由討海文化協會所舉辦，透過扛著大鯖魚踩街的遊行方式，展現南方澳的在地漁業文化，常吸引許多遊客一同參與。

民眾們扛著象徵鯖魚靈魂的巨型彩繪鯖魚，走遍南方澳的大街小巷，遊行隊伍中，每個團隊都花足了心思裝飾點綴，使得整個活動更有看頭，有人揮舞大旗，有人組成魚陣，有人利用油桶作鼓，敲響振奮人心的節奏。最後，隊伍進入內埤海灣，將大鯖魚火化祈福，並釋放象徵魚卵的黃色、橘色氣球，期盼生命得以生生不息。

透過這些活動，能讓民眾體會到自然保育與文化傳承的寶貴課題，看著飛翔於天際的黃色氣球，我們期許明年能夠再聚，重新展開一趟結合歷史、人物、文化、漁業、信仰等多面向的深度之旅。🐟



三腳虎漁船海上捕魚的作業情形。
(圖/臺灣漁業永續發展協會 提供)



滿載的鯖魚漁獲。

李政祈與夫人合影。


捕鯖達人—李政祈

文/魏芳伶
攝影/陳吉鵬

李政祈，42年次，自小生長在宜蘭的漁村中，17歲就開始捕魚的他，至今已經歷了40多年的漁業生涯，問及當初為何選擇從事漁業，他靦腆的說：「小時候書念得不好，國小畢業後，就跟著家人一起下海捕魚。」這種樂天知命的性格，讓我看到了討海人身上豁達可愛的獨特氣息。

李政祈說：「如何在茫茫大海中利用聲納、海象和洋流找到魚群，並判斷下網的時機，這就要看船長的本事了。」身為「金利福號」的船長，他漁技超群，憑著敏銳的天份、不畏艱苦的努力和長時間的經驗累積，其漁獲成績常在同行中名列前茅，民國100年更榮獲全國模範漁民的肯定。

除此之外，李政祈還大力提倡漁民們要遵守「鯖鱈漁業管理辦法」中的相關捕撈規定，贊同適當的實施禁、休漁期，讓在地漁民逐漸重視海洋資源永續的議題。樂善好施的他，更曾擔任宜蘭縣近海圍網漁業協會的理事長，協助處理漁船作業糾紛事件，積極投身公益事業，服務漁民不遺餘力，傳為地方佳話。

現在，李政祈已傳承家業，將漁船交由兒子管理，退休後的他，常在自家附近的農園「拈花惹草」，栽種有機蔬果，享受悠閒生活。李政祈的海海人生，讓我見證到了臺灣漁業的生命力！



產品手工處理、真空包裝情形。



捕獲鯖魚後會先經由船員快速分裝，第一時間送入攝氏零下50度的急速冷凍庫。（圖／新合發提供）

劉新川堅持提供消費者最新鮮的漁獲物。（圖／新合發提供）

從海洋到餐桌的極鮮滋味

文／蔡為之
攝影／陳吉鵬

新合發是一間專注於提供百分之百野生海魚的公司，創始人劉新川先生，出生在瑞芳的一個純樸小漁村，由於家中經濟環境不好，小學時期就被阿公要求幫忙捕魚以維持家計，所以他的童年就在跟大海和魚群搏鬥中度過。10幾年後，劉新川接手家中漁船，為了提供消費者最新鮮的漁獲物，他絞盡腦汁，續增添新裝置，一步步打造夢想中的極鮮國度。

因為擁有自身的船隊，新合發能確保從產地到餐桌最完整的品質管理，每一條魚從漁船上被捕到後，會先經由船員快速分裝，第一時間送入攝氏零下50度的急速冷凍庫，回港後再轉往全天候運轉的攝氏零下30度冷凍廠存放，接著由穿著無菌制服的員工以手工處理、真空

包裝後，最後由攝氏零下18度的低溫冷凍車送到消費者家中，全程作業都經過HACCP認證合格，品質優良安全，民眾只要簡單料理，就能享受最純粹鮮甜的美味，

現在，劉新川大多數的時間都在海上馳騁打拼，而加工廠的管理工作就交由他的子女接手，他們發揮所長自創「新合發」品牌，透過網站、微電影、粉絲團、食譜明信片，並舉辦多場料理推廣活動，讓更多人知道鯖魚的好。透過餐桌上新鮮的魚，不難體會新合發在其中傳遞的愛與用心，而人們大快朵頤的幸福模樣，就是對劉新川最大的鼓勵。🐟



曾金祿理事長親身經歷了臺灣30多年的鯖魚發展史。

穿越臺灣鯖魚發展史 宜蘭縣近海圍網漁業協會 理事長——曾金祿

文／蔡為之 攝影／陳吉鵬



接近中午時分，第三漁港旁的地磅站早已擠滿了魚貨承銷人，等待著即將而來的鯖魚拍賣會，只見一輛輛貨車緩緩駛入，車上滿載著甫剛捕撈上岸的新鮮鯖魚，看著一尾尾碩大肥美的寶貝，眾人臉上都露出了滿意的笑容。這是在南方澳經常上演的鯖魚拍賣景象，但您知道臺灣的鯖魚產業究竟是如何發展至今的呢？請聽親身經歷過這段歷史的曾金祿理事長娓娓道來。

39年次的曾理事長是宜蘭本地人，生長在漁業世家的他，從小對於海洋就非常熟悉，只要適逢假日，他就會跟著父親在漁船上爬上爬下，一點都不覺得累。也許是天生注定要吃這行飯，在耳濡目染下，曾理事長竟然對海洋產

生了一股難以言喻的情感。淡江大學畢業後，他做過音響工程師，也曾在學校兼過課，但為了傳承家業，最終還是選擇回到南方澳，從父親手中接下漁船，開往人生未來的航道。

我國最初的鯖魚漁業要追溯於民國66年由



日本引進的「大型圍網」漁法，大型圍網是由1艘母船、2艘燈船和2艘運輸船所組成，因規模龐大，需要耗費相當多的人力、油料及其他成本，所以在剛開始經營時遭遇到重重困難。後來日本傳入無結漁網之後，大幅節省了海上作業的時間，漁獲量也漸漸開始有了起色，至此，大型圍網漁業終於得以穩定發展。曾理事長說：「大型圍網最興盛的時候，大約是在民國88年，當時由於引進外籍漁工，加上外銷蓬勃，平均每組漁船一年都可賣出高達一萬噸的漁獲。」但後來由於油價飆漲，大型圍網成本高居不下的問題無法獲得解決，才逐漸沒落。民國87年，農委會在一次到挪威的參訪行程中，學習到了當地的扒網漁業，這快速且有效率的作業方式，讓臺灣漁民們眼睛為之一亮。從此以後，扒網漁業就成為臺灣鯖鱈捕撈的主流漁法，經由3~4年國人逐漸改良後，發展成當今所謂的「三腳虎」漁法。

曾理事長目前擁有2組扒網漁船，30多年的經驗讓他懂得分析、評估每一趟出海的風險成本和營收，靈活、不死板的經營方式，加上全心全意的努力付出，使他對於南方澳當地漁業發展有卓越的貢獻，在眾人的推崇下，他任重道遠擔任了宜蘭縣近海圍網漁業協會的理事長，負責解決漁民的各項疑難雜症，而會員們彼此間也常會互相交流、幫助，深厚的友誼讓寒風中的南方澳變得溫暖了許多。

對於臺灣鯖鱈漁業的未來展望，曾理事長認為，為了維持漁業永續經營的理念，希望政府能將「鯖鱈漁業管理辦法」中的距岸保育範圍加強保護，讓鯖魚有更多機會能在沿岸產卵，而不會被漁船打擾。其次，建議將禁漁期由原本的6月改為農曆元月，因為農曆元月是鯖魚的產卵季，這時候實施保育政策，才能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。而有鑑於近年來魚價日益



曾金祿理事長和蘇澳區漁會陳春生理事長合影。



扒網漁船上的吸魚幫浦。(圖/臺灣漁業永續發展協會提供)

低落，他則希望政府能保護鯖魚價格，讓漁民不至於辛勞工作後仍要面對虧損的情形，可訂定一個保證收購價，維持漁民的基本生計，他們才得以繼續經營漁業。另外，也希望政府能夠致力守護我國海域，不讓大陸漁船入侵干擾，漁民們才能安心的在海上打拼。最後，漁業人力斷層是一個日益嚴重的問題，現代年輕人大多嚮往都市生活，不願留在漁村故鄉，曾金祿希望藉由教育宣導，培育新一代的漁業人才，幫助產業提升，讓更多人願意回鄉服務，臺灣幾十年的漁業文化，才能永續地傳承下去。🐟



(圖一) 澎湖西南海域作業之土魷曳繩釣船。

臺灣沿近海漁業簡介-10

土魷曳繩釣

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）

照片／洪杰庭（臺灣漁業永續發展協會 觀察員）

繪圖／李依柔

一、前言

澎湖地區原本只用流刺網來捕鯖魚，但由於釣具所漁獲的魚鮮度好、無傷痕且價格較佳，20多年前便有漁民開始試用曳繩釣漁法，作業成功之後，已經成為當地的一項重要漁業；目前約有200多艘漁船從事土魷曳繩釣作業；漁船大小從CT0～CT3都有，但以CT1跟CT2為最多（圖一）。

漁獲物以土魷鯖（圖二）為主，其次為白腹鯖，有時會漁獲中華鯖（大耳）、紅甘魷、牛港魷、黃鰭鮪、正鯷、鬼頭刀等。漁獲物除了在當地銷售之外，大部分運至臺灣中、北部販售。



(圖二) 釣獲之土魷鯖。

二、漁具構造

土魷曳繩釣具由曳網及繫鈎繩兩部分組成；曳網使用細鋼索長約100公尺，繫鈎繩為120磅之尼龍單絲釣線，兩部份之間有轉環連結。曳網之上端亦有轉環以避免魚上鈎時掙扎迴轉，繫鈎繩尾端結附鈎鈎，鈎鈎通常採用魚形之擬餌鈎（圖三），亦有採用巴攏（真魷、藍圓魷等）活餌者。曳網每隔40公分結附一顆3錢（約11公克）重之鉛粒，共約結附120顆（圖四）。漁船隨船隻大小配置2～4部揚繩機（圖五）。

三、漁場及漁期

漁期從中秋節後至次年清明節前。漁期開始時先在龍占礁（約北緯20度24分，東經118度00分）附近作業，再逐漸往東北移動。到了



(圖三) 土魠曳繩釣使用之擬餌鉤。



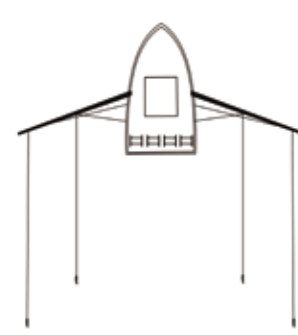
(圖四) 土魠曳繩釣結附鉛粒之曳網。



(圖五) 揚繩機。



(圖六) 魚上鈎警報感應器。



(圖七) 土魠曳繩釣作業示意圖。

春節時，隨著魚群移至七美西南方之花嶼、貓嶼、東吉嶼、西吉嶼附近作業。春節過後魚體較瘦，價格較差，如果漁獲不佳，也會停止作業。

四、作業方式


使用活餌作業的漁船，會先用漁探機搜尋魚群，用手釣釣取巴攏等鱈魚養於活餌艙備用。通常在清晨微明時開始作業，作業時將兩支長釣竿（竹竿）橫斜出船外側，釣竿尾端及中間各結有一條連結索。擬餌鉤或掛活餌之釣鉤隨著釣線從揚繩機延出至預定的長度之後，將釣竿之連結索勾住曳網上之眼環，放鬆曳網，整條曳繩即由釣桿受力，開始曳行。此時將曳網上連結一條細繩至上鈎警報感應器上（圖六）。

曳行速度約為5~6節，將釣鉤的深度控制在20公尺左右（圖七），一有魚上鈎，警

報響起則解開釣桿之連接索，啟動揚繩機，捲揚曳網，捲至繫鈎繩時，改用手拉；魚靠近船舷邊時，用電鈎勾住魚的腦部附近，開啟電源將魚電暈。揚起後取下魚鈎，重新投繩作業。漁獲物直接置於魚艙用碎冰覆蓋。

通常水清時漁獲較好，浪太大時不適宜作業。全日來說，以清晨之釣獲率最佳，其次為黃昏，中午魚不吃餌，會下錨休息至下午2~3點再開始作業。通常連續作業3天後返港賣魚。

五、管理現況

曳繩釣漁業目前行政院農業委員會及地方政府均未訂定管理規範；在現行諸多作業漁業別中，亦是對漁業資源及環境相較友善的漁法，亦是一值得推廣或輔導網具類漁業轉型的漁法。 

來去臺東慢旅行—旗邀橙功

文／陳麗安 攝影／湯素瑛（本刊執行編輯）



臺東縣政府邀您來「2014旗邀橙功·慢旅行」活動。

造訪成功鎮

臺東的成功鎮是一個離世獨立的小鎮，南北狹長，濱臨太平洋，背倚連綿聳立的海岸山脈，是花東海岸三大海階之一。由於地形的隔絕，一直是原住民傳統上生存立足的世外桃源，卻又有移民的陸續遷入，因此保留有豐富的原始自然生態與多元文化。

旗魚·臍橙

每年11月，成功鎮兩大農漁產—旗魚與臍橙進入盛產，今年臺東縣政府推出的「2014旗邀橙功·慢旅行」活動豐富多元，旗魚祭的主場活動是11月15日，地點是成功鎮海濱公園；臍橙節的主場活動是11月22日，地點是成功鎮



白守蓮漁村體驗實抱鼓。

農會生鮮超市前。另外11月起，每週六、日為前來旅遊的民眾準備了體驗活動，內容包含比西里岸（白守蓮）漁村體驗、海上鏢旗魚體驗及小鎮導覽等，民眾可在活動網站上進行線上報名。



鏢得重達330公斤旗魚。



橘子山採擠橙。



鏢旗魚體驗。

小鎮趴趴走


本次「慢旅行」參訪觀光局東部海岸國家風景區管理處及阿美族民俗中心，除了欣賞^{ㄅㄨˋ}互樂團的表演之外，還參觀鯊魚博物館，該館珍藏40多種鯊魚標本，令人大開眼界。另外也拜訪了原名佛頂山的橘子山，雖然受颱風影響，今年橘子產量不若以往，但獨特的擠橙風味值得期待。

走進人聲鼎沸的新港魚市場，幸運地看到鏢旗魚手鏢到重達330公斤的大旗魚，以及剛從船上卸下的滿滿漁獲，正是東北季風起之後忙碌豐收的景象。漁港附近的DIY旗魚丸店不僅用料實在、而且口感特別鮮甜，吸引消費者紛紛解囊採買。在遊艇碼頭邊上還有一處海洋環境教室，除了介紹旗魚生態和鯨豚的相關知識之外，還可以體驗站上旗魚台的感受，一試鏢手迎風破浪的英姿。另一個值得探索的是藍珊瑚貝殼砂子工作室，創辦人陳羿均老師利用東海岸魚種的魚鱗及魚骨變化出美麗的獨特飾品，來自海洋的獨特創意和令人驚豔不已！

鏢旗魚我來了

此行最精彩的是搭乘晉領號賞鯨船出海，拍攝鏢旗魚手的作業英姿，實際體驗在東北季風的

浪峰上，與大海搏鬥的過人氣魄。鏢旗魚是一個具有歷史傳統又具有挑戰性的捕魚的方式，可惜現在已經逐漸沒落當中，藉由旗魚祭的辦理，期喚起年輕一代的重視及傳承。

成功鎮存在許多指標性的建築物遺跡，點點滴滴都紀錄著小鎮發展的歷史，因此今年的活動尤其鼓勵訪客探索小鎮裡的各個可愛角落，搭配當地推薦店家推出活動期間的超值優惠，實在值得大家來到這個東海岸的小鎮「慢旅行」一趟！



體驗站上旗魚台的感受，一試鏢手迎風破浪的英姿。



漁民每天打撈魚獲、幫魚兒換洗乾淨的魚網、餵食雜魚與飼料；漁產品是經過定期及不定期藥檢過程。

「澎湖優鮮」水產品產地證明標章 推廣優質澎湖漁產品

文、攝影／陳彥臻（漁業署漁業廣播電臺節目課）

澎湖是個四面環海的島嶼，很多消費者都喜歡指定要買澎湖的海鮮，近年來，澎湖縣政府為養殖水產品樹立海鮮產品的品牌，叫做「澎湖優鮮」產地證明標章制度，提高澎湖水產品附加價值，「澎湖優鮮」驗證戶每年至少由縣政府進行2~3次不定期藥檢，各項藥物均採零檢出的最高標準。於103年度將藥檢項目由原本檢驗的歐盟7項，增加藥檢項目為64項，加強藥檢強度進而建構安全的生產環境，以確保驗證合格養殖漁戶所生產的漁獲安全。

全國首例以「水產品」註冊的產地證明標章

澎湖縣政府推動「澎湖優鮮」水產品產地證明標章，目的是要明顯的產地區隔性，

澎湖縣長王乾發說：「在規劃『澎湖優鮮』水產品產地證明標章制度時，為避免仿冒問題產生，當『澎湖優鮮』水產品產地證明標章在完成規劃後，就向經濟部智慧財產局申請產地證明標章註冊，民國97年，獲得智慧財產局審查通過獲頒中華民國證明標章註冊證—『澎湖優鮮』，成為全國第一件『水產品』向財政部智慧財產局申請註冊通過的產地證明標章。」澎湖縣政府向智慧財產局申請產地證明標章的註冊後，市面上若有不肖業者仿冒，縣政府即有採取法律行動查處的依據，保障澎湖養殖漁民權益。自此，也是全國首例以「水產品」註冊的產地證明標章，可以說是替澎湖的漁民確定了「僅此一家，別無分號」的品牌。



推動「澎湖優鮮」艱辛而漫長

「澎湖優鮮」水產品產地證明標章，澎湖縣政府採取哪些管理機制，讓業者遵循？也讓消費者可以區別？縣長王乾發受訪時表示，「澎湖優鮮」水產品產地證明標章經過這幾年的努力，縣府農漁局非常努力地替業者建立了澎湖水產品牌，也為使消費者能吃得更安心，依據並參考農產品生產及驗證管理法、優良農產品驗證管理辦法、農產品標章管理辦法等相關法令，民國95年即委請國立海洋大學透過「教育訓練」，輔導漁民配合「現場評核」及「抽檢驗證」，完成標章使用事宜。並訂定澎湖優鮮水產品證明標章使用管理作業辦法、澎湖優鮮水產品證明標章現場評核作業要點、合約書、公告抽、檢項目、產銷紀錄或產銷履歷



有安全檢驗和驗證的把關制度，澎湖漁民養殖的海鱺深受市場青睞。

紀錄簿、澎湖優鮮水產品證明標章查核要點等，建立一套完整的管理機制。「澎湖優鮮」於97年獲審核通過，經過冗長之輔導、現場評核、審查、複驗等程序，亟需漁民全力配合，過程相當艱辛，王縣長說：「初期實際提出申請的漁民只有5戶，再經過我們主動接洽國內各大通路與餐廳後，順利推動『澎湖優鮮』驗證水產品行銷上通路，提高售價與銷售量，效益不斷外溢，所以目前已有19戶通過使用『澎湖優鮮』產地證明標章，共核發超過16萬張標章。」截至今年5月31日為止，已經總共有25戶業者，提出澎湖優鮮驗證輔導申請，可見「澎湖優鮮」水產品產地證明標章制度，已獲得澎湖當地漁民認同，過程既漫長又艱辛。

確立澎湖優質水產品漸入佳境

澎湖縣政府推動「澎湖優鮮」水產品產地證明標章，不只是幫助漁民透過檢驗，完成認證手續，甚至爭取行銷通路，這對漁民有何助益？王乾發說：「『澎湖優鮮』制度推動後，整體而言，所有魚種每公斤產地價都比臺灣本島所生產的同種魚價高出30%以上，牡蠣價



澎湖養殖業者認為「澎湖優鮮」水產品產地認證，對漁民在市場的銷售幫助很大。



澎興海產行、天和鮮物、湧升海洋股份有限公司、台糖量販店、台灣楓康超市及漁郎商行等通路商均有販售「澎湖優鮮」水產品。（攝影／湯素瑛）



箱網養殖的石斑魚。（圖／天和生物股份有限公司提供）

差更達到70~100%以上，所以，我們除了協助業者建立產品區隔化外，更有效提升業者實質收益。」縣政府也致力於全臺主要通路與驗證業者合作可行性，已經有澎興海產行、天和鮮物、湧升海洋股份有限公司、台糖量販店、台灣楓康超市及漁郎商行等通路商進行通路合作，販售「澎湖優鮮」水產品，也與台灣楓康超市簽訂臺灣「中部地區總代理」合作案，服務中部地區消費者，並將「澎湖優鮮」品牌推向國際市場，王縣長進一步說：「102年我們更獲得中華民國全國商業總會邀請，在11月中旬前往中國大陸進行宣導。另外，新加坡是一個潛力市場，為協助漁民開拓通路，已經向新加坡申請國外註冊在案，希望在縣政府同仁努力下創造澎湖縣漁業新商機。」王縣長強調，「澎湖優鮮」產地證明標章，除順利打開國內市場，並努力邁向國際。

「澎湖優鮮」掛保證 漁民安心養魚

澎湖縣西嶼鄉的竹灣內海波平如鏡，漁民陳連生在這一片美麗的港灣，養殖高經濟價值的魚類，每天清晨陳連生父子駕著膠筏來到養殖海域，打撈魚獲、幫魚兒換洗乾淨的魚網、



餵食雜魚與飼料，讓海鱸、金鯧、龍膽石斑、黃錫鯛、青嘴跳躍在這片乾淨海域。原本是從事碼頭工程的漁民陳連生，後來認為箱網養殖才能永續經營，本身是水產職校科班畢業，因此選擇在竹灣海域從事養殖漁業，得到澎湖縣政府輔導「澎湖優鮮」水產品產地認證的魚類，讓這裡的漁獲更安全、更有保證，漁民陳連生說：「『澎湖優鮮』水產品產地認證後，對我們幫助很大，因為沒有認證的魚非常難賣，像大賣場一定須要認證，現在消費者對食品安全衛生要求條件很高，都會問有沒有產銷履歷？有沒有認證啊？所以『澎湖優鮮』水產品產地認證，對我們銷售幫助很大。」面對繁



瑣的檢驗程序，漁民態度如何？陳連生強調，雖然常常撈魚進行定期的檢驗，但是檢驗的好處是有安全的把關制度，他們賣魚賣得很安心，也能獲得消費者的信賴，陳連生說：「我們有同業的漁民在上海行銷『澎湖優鮮』水產品時說：『我們賣的不是產品，我們賣的是健康！』」有了「澎湖優鮮」水產品產地認證的澎湖魚類，陳連生親口證實，現在他們的魚貨通路已經可以行銷臺灣本島與海外，他說明：「石斑類大部分賣到中國大陸，海鱸主要市場在臺灣，鯛類、嘉鱸主要賣到臺灣跟日本，還有其他的會賣到韓國。」民國97年上路的「澎湖優鮮」水產品產地認證制度，陳連生即加入養殖認證行列，他說實際效益銷售量大概提升了25%，而且還會繼續成長。

「澎湖優鮮」水產品產地認證，所有通過驗證的養殖戶都必須通過「完善的輔導」、「歐盟7項定期及不定期藥檢」等過程，其水產品品質及產量大幅提升，消費大眾認明貼有「澎湖優鮮」標章的水產品，就代表魚貨是「安全、安心」的澎湖在地生產的優質魚貨。🐟



漁民陳連生在西嶼鄉的竹灣海域，從事箱網養殖漁業，即是經過「澎湖優鮮」認證的漁產品。

漁民陳連生每天駕著膠筏來到箱網養殖海域，投予下雜魚當飼料。



漁業署主任秘書黃鴻燕、與兩岸長官代表
為寶島鱻宴共襄盛舉。



2014海峽（福州）漁業博覽會 「寶島鱻宴」再現臺灣漁業精采

文／林孟瑄（漁業署養殖漁業組 副研究員） 圖／姚承峰、林孟瑄、安益國際展覽有限公司 提供

為拓展臺灣水產品之大陸市場及增進兩岸漁業交流，漁業署以隔一年組團參加大陸農業部漁業局及省政府所主辦「海峽（福州）漁業博覽會」，此活動可說是兩岸漁業界之一大盛事。今年博覽會於10月23日在福州海峽國際會展中心精采登場，展開為期4天的展覽活動，臺灣館第3次再以「寶島鱻宴」為展出主題，由臺灣各級漁會、養殖協會、水族及加工企業，共約有40家國內業者及參展團一起參與。

在23日臺灣館開幕會中，以臺灣文化的電音三太子及阿美族舞蹈揭開序幕，並邀請大

陸農業部漁業局趙興武局長、福州市楊益民市長、福州市海洋與漁業局林心鑾局長、福建省人大常委會劉修德等重要領導共襄盛舉，吸引大陸媒體記者爭相採訪及大批參觀者湧入。臺灣館更請來自臺灣的冠軍大廚，以冷凍石斑、虱目魚、午仔魚等三大亮點水產品，結合經典創意料理研製三道具臺灣特色美食，分別由漁業署黃鴻燕主任秘書、全國漁會張平順常務監事及林啟滄總幹事等3人，端出寶島好滋味，並邀請現場民眾一起嚐鮮，大家對於臺式美味讚不絕口。



結合經典創意料理研製臺灣特色美食，邀請現場民眾一起嚐鮮。



漁業署主任秘書黃鴻燕、全國漁會常務監事張平順及總幹事林啟滄共同揭曉臺灣特色美食。

今年「臺灣館」展出規模更勝以往，展位面積創新高達2,700平方公尺，並成為整個博覽會最矚目焦點，其中館內設有「遊寶島漁業區」，分北、中、南、東及離島等地區，讓觀眾看見淡水的風華絕色、彰化的牛車踩蚵趣、高雄鼓山的漁橋景緻、花蓮與頭城的乘船賞鯨，澎湖與琉球的海洋生態，以及臺灣漁港景色與漁村風情，參觀大小朋友均佇留拍照並體驗福爾摩沙寶島的魅力，本區並展示優質水產品及精美伴手禮盒，達到行銷臺灣的觀光資源

及特色產品之目的。在「食品安全推廣區」，以遊戲互動及Q&A機智問答方式，介紹臺灣水產精品及認證標章，答對者即贈送精美胸章，吸引好多民眾排隊同樂。在「漁會家政班展示區」，以櫥窗展示各漁會家政媽媽精心製作手工藝品，宛如時尚精品，亦有民眾紛紛詢問如何訂購。在「龍膽石斑養殖展示區」，擺設龍



人潮湧現臺灣寶島島宴館。



參觀大小朋友佇留拍照並體驗福爾摩沙寶島的魅力。



在「龍膽石斑繁殖展示區」，擺設龍膽石斑落地大氣球更是吸睛。



「漁會家政班展示區」，以櫥窗展示各漁會家政媽媽精心製作手工藝品。

膽石斑落地大氣球更是吸睛，引來小朋友驚聲尖叫大魚游上來且搶著拍照。

在「主舞台區」每天充滿臺灣味的電音三太子及原住民舞蹈表演，精湛傳統技藝及驚豔演出，均吸引大量人潮湧現臺灣寶島羸宴館，舞者並帶領現場民眾一起共舞，熱鬧非凡。另外，亦規劃超過20場以上的廠商推介會及品鑑活動，推介臺灣最頂級的優質漁產品及精緻食

尚的伴手禮等系列產品，其中有急速冷凍肉質Q彈的石斑魚、肉質細緻的午仔魚、高貴美食烏魚子、臺灣家魚一虱目魚產品、以及各式魚鬆、魚丸等水產加工品，這些產品都是通過臺灣衛生安全檢驗，將臺灣最鮮、美味、精緻、多元的漁產呈現給大陸民眾。

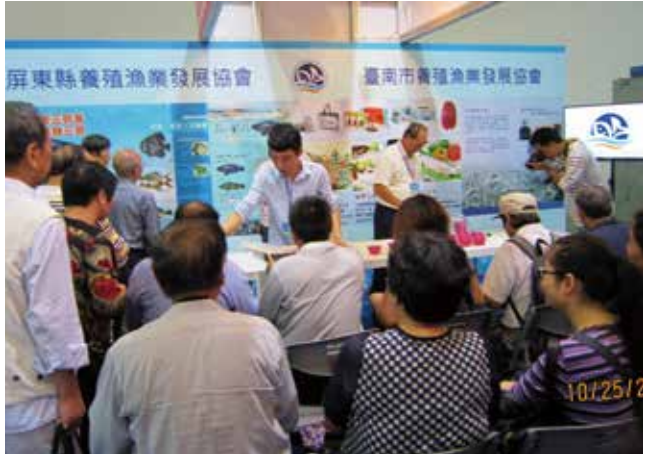
首度參展之「觀賞魚專區」，是臺灣館一大亮點，有來自臺灣身價超過百萬的「大正三



充滿臺灣味的電音三太子及原住民舞蹈表演。



展覽期間舉辦廠商推介會及品鑑活動，所推薦是臺灣最頂級的優質漁產品及水產精品。



養殖協會辦理品嚐試吃活動。

色」錦鯉，從體型、花紋和色澤的分佈展現臺灣的養殖技術。而另一位「嬌客」則是來自臺灣高品質的「紅白水晶蝦」，以及展示技術獨步全球的六色「米蝦」，依體色分為紅色型、黃色型、藍色型、綠色型、黑色型和橙色型，體色相當鮮豔討喜，亦有國內業者研發具創意系列水族器材及飼料，在顯現臺灣觀賞魚產業優異育種技術及其周邊產業發展；此區在開展以來，呈現空前絕後之盛況，天天人潮爆滿，參展的錦鯉、觀賞蝦區總圍著滿滿觀展民眾。

另外，臺灣館展售之產品主要來自各漁民（業）團體及加工企業，生產之優質漁產及水產精品，亦有陸人喜愛的甲魚系列產品，展售期間佳評如潮，而參展產品皆銷售一空，銷售金額約233萬元，同時參展廠商與陸方廠商完成2.5億元採購意向書，另有30件以上潛在洽商採購案，透過此漁業專業展會，臺灣水產品在大陸知名度與喜好程度已大幅提升，為開拓大陸市場更向前躍進一大步。🐟



首度參展之「觀賞魚專區」，是臺灣館一大亮點。

今年首度辦理「全國優質石斑魚」競賽，農委會陳主委出席頒贈獎牌並與受獎人合影。



2014全國優質石斑魚頒獎

文／蔡旻宏（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）

一群外表憨厚皮膚黝黑的石斑魚養殖漁民依序上台領獎，台下此起彼落閃爍著鎂光燈，當厚實的雙手從農委會陳保基主任委員手中領取獎牌的那一刻，每個人眼神都閃爍出明亮的光彩，臉上更煥發出驕傲的喜悅，這是屬於臺灣的驕傲，因為他們所飼養的石斑魚通過了層層檢驗，最終更獲得由十分挑嘴的香港及國內名廚組成的評審團一致贊同，贏得「2014全國優質石斑魚」競賽大獎。



活動現場陳列的石斑魚。

得獎石斑肉質更勝野生

臺灣石斑魚繁養殖技術聞名全球，農委會漁業署為鼓勵養殖業者更上層樓，今年首度舉辦「全國優質石斑魚」競賽，希冀能以此方式讓業者互相觀摩學習，提升養殖、加工技術及產品品質，同時將臺灣優質石斑魚推廣給大眾。競賽以冷凍石斑魚為評比標的，參賽漁民



農委會陳保基主委親臨致詞。



陳保基主委與沙志一署長於典禮現場觀賞得獎者石斑魚。

資格須具備養殖漁業登記證、區劃漁業權執照或專用漁業權入漁證外，還必須經過嚴格標準的產品檢驗方可通過第一階段評選，取得決選的43組參賽者經過香港與國內名廚等9位美食專家，就料理前後之外觀、氣味、肉質等進行評選，最終評鑑出5組特優及5組優良的產品，得獎養殖業者皆以生產優質衛生的石斑魚為信念，甚至與HACCP優良加工廠合作，冷凍後之肉質口感可媲美活魚、野生產品。

農委會陳主委頒獎，籲請國人多支持臺灣石斑

2014年「全國優質石斑魚」頒獎典禮於10月15日假臺北君品酒店5樓亮廳舉行，並邀請農委會陳主任委員保基親臨頒獎，陳主委於典禮致詞時表示：「大陸為台灣養殖石斑之外銷市場，ECFA簽訂後，石斑魚成長銷售值逐年成長，且103年1~9月銷售值又較102年同期成長37%，兩岸的農產交流明顯進步，2013年產銷到中國的農產品順差1千7百萬美

元，2014年到9月底已有順差2千7百萬美元，因此石斑魚業可說是臺灣的特色農產，品質、低溫冷凍技術、經營方式在全球都能獨占鰲頭，希望國人多支持產自臺灣的石斑魚。」臺灣石斑魚產業鏈完整，深具發展潛力，行政院2009年核定精緻農業健康卓越方案之「石斑魚產值倍增計畫」，並積極推動各項石斑魚產業提升，經業者及政府共同努力打拼下，今年石斑魚產值將達到76億之倍增目標。

養殖石斑結合國際驗證加工廠，成就不凡品質

本次得獎的石斑魚養殖業者，對於養殖技術有一個共通點就是「精益求精」，從種苗、水質管理、養殖技術、飼料營養、益生菌使用、疾病預防等每個環節都非常謹慎。國內石斑魚養殖重鎮屏東地區，就有洪瑞崑、曾嬾竹等六位養殖戶獲獎，這些養殖戶們從八八風災陰霾中走出，透過優異養殖技術、結合科技管理、善用益生菌、改善飼料配方及組織產銷班





現場龍膽石斑冰雕及得獎者石斑魚展示。



吳郎老師手繪石斑獎牌圖樣。

互相砥礪切磋，飼養出肉質Q彈、鮮美多汁的優異石斑魚；另外澎湖地區胡志凡、劉天和等三位養殖戶獲獎，得是藉由澎湖得天獨厚的天然環境，利用純淨海水及新鮮餌料孕育媲美野生石斑的品質；而高雄地區唯一獲獎的黃一成以企業型態經營養殖，不僅聘請專業獸醫師，還設置水質與魚隻疾病檢驗室，將養殖、管理技術及品質監測一氣呵成。雖然養殖生產的原料非常重要，但如能搭配優越的冷凍加工技術，將能生產更優質的冷凍產品，本次與養殖戶聯名參賽並獲獎的宏益、允偉、東晟及天和水產加工廠，除了具有HACCP驗證，更擁有保鮮、零下攝氏70度急速冷凍的處理技術；活魚入廠後、經放血、分切、殺菌、真空包裝及急速冷凍，確保產品品質新鮮及安全。

石斑魚產品多元，消費者可輕鬆採購與料理

本次競賽得獎者一致表示，這次得獎除了讓自己所養殖的石斑獲得了肯定，更加深了對於追求品質的信念，也勉勵自己好還要更好；評審委員也表示本次參加競賽石斑魚品質優異，皆為各地一時之選，對於未獲獎的都有遺珠之憾，也鼓勵能再精益求精。為因應消費市場的需求，政府也特別推廣簡便的石斑魚料理，讓消費者可以輕鬆採購、輕鬆料理，在家同樣可以享受餐廳級的美味，更希望國人以行動支持本土產業，多購買臺灣生產的石斑魚，協助養殖漁民，共創永續經營的石斑魚產業。

「2014全國優質石斑魚」得獎者與胡興華副主委及沙志一署長合影。



2014全國優質石斑魚英雄榜



典禮會場展示得獎者英雄榜。

2014全國優質石斑魚獲獎名單

獎項	組別	獲獎隊伍	產區
特優	青斑	胡志凡	澎湖縣白沙鄉
		洪瑞崑 宏益冷凍食品股份有限公司	屏東縣佳冬鄉 屏東縣內埔鄉
		洪文溪 宏益冷凍食品股份有限公司	屏東縣佳冬鄉
		黃一成（鮪豐水產股份有限公司） 東晟水產有限公司	高雄市永安區 嘉義縣義竹鄉
	龍膽石斑	天和生物股份有限公司 天和生物股份有限公司澎湖水產加工廠	澎湖縣西嶼鄉 澎湖縣馬公市
優良	青斑	洪文章 宏益冷凍食品股份有限公司	屏東縣佳冬鄉
		張國寶	澎湖縣白沙鄉
		曾熾竹 宏益冷凍食品股份有限公司	屏東縣佳冬鄉
		羅玟玲（迦南養殖場）	屏東縣佳冬鄉
	龍膽石斑	莊鈺光 允偉興業股份有限公司	屏東縣枋寮鄉 高雄市大寮區

※依姓名筆劃排序（由少至多）

秋的禮讚～

2014臺南魚漁產業文化活動

文、攝影／魏玉琪（漁業署漁業廣播電臺節目課）



北門雙春國小創鼓表演。

節氣已過寒露，南臺灣的陽光依然耀眼，在有「天下第一府」美稱也是全臺規模最大廟宇建築的南鯤鯓代天府廣場前熱鬧滾滾，湧入各地來參加2014臺南魚漁產業文化活動的民眾。

優質漁產 魅力漁鄉

大臺南具有優越的養殖漁業生產環境，鹹水及淡水養殖面積共約15,000餘公頃，全國第一，造就了養殖產業的發達，是臺灣重要的養殖漁區，漁產種類包括虱目魚、臺灣鯛、石斑魚、鱸魚、白蝦、牡蠣、文蛤等，豐富多樣的漁產品，深獲消費大眾的青睞。

南縣區漁會為推廣大宗漁產，結合地方漁鄉特色，在10月18日舉辦第3屆臺南魚漁產業文化活動，由北門區雙春國小創鼓隊的

太鼓表演揭開活動序幕，區漁會洪三義總幹事，代表主辦單位感謝漁業署、臺南市政府的大力支持及民眾的認同，讓該活動能夠連續辦理3年。

今年活動以8種大宗養殖漁獲，結合地方漁業文化為活動主軸，請大家盡情品嚐「尚青」的海鮮美食，順道暢遊嘉南濱海地區，這裡景緻優美迷人，最近最夯的當屬北門遊客中心的婚紗美地，隨著秋冬季節來臨，飛抵北門井仔腳棲息的黑腹燕鷗，每到清晨、傍晚時分，總在半暗的天空盤旋飛舞，千姿百態的表演，讓人目不暇給。還有一如往常結伴飛抵七股區棲息度冬的黑面琵鷺，每天也都吸引許多愛鳥人士前往觀賞。另外像是鯨魚館、鹽山、潟湖、將軍漁港等都值得一遊，歡迎全國民眾一起來體驗屬於漁鄉特有的風情與韻味。



全國漁會總幹事林啟滄致詞。



漁業署遠洋漁業開發中心主任吳信長致詞。



撒手網表演。



綁螃蟹表演。



虱目魚去刺表演。

產業結合 永續經營

參與盛會的全國區漁會林啟滄總幹事說，臺南是全國最重要的養殖產地，漁會結合魚食、漁村文化及民俗，推廣在地漁產、創意美食，將最新鮮、最優質的水產品與消費者分享，寓教於樂的漁業活動，帶動漁村繁榮。請大家「吃當季 吃在地」，繼續支持優質、安全的漁產品，讓臺南市的養殖漁業蓬勃發展。

漁業署遠洋漁業開發中心吳信長主任說，一個活動能夠連續舉辦3年，魅力可見一斑，每次來參與他也發現因為規模更多元，所以人潮相對踴躍。

期盼與展望

結合在地漁產、創意美食及產業文化的2014臺南鱸漁產業文化節，活動內容豐富且有

趣，包括有失傳之虞的「古漁業文化表演」：唱數魚苗、撒手網、綁螃蟹、虱目魚去刺、穿蚵串。精彩的「漁村社區民俗技藝表演」：太鼓、律動舞、扯鈴。開放民眾報名參加的「漁業產業趣味競賽」：夾文蛤速度賽、刮虱目魚鱗乾淨賽、剝白蝦蝦仁重量賽、剖蚵重量賽、漁特產品行銷展售。另於當日推出限量180桌的「總舖師辦桌饗宴」，因反應熱烈在開放報名認桌後，即以秒殺的速度被搶訂一空，為服務向隅的民眾，主辦單位在現場特別準備1,500份的海產粥，免費提供品嚐。

今年的臺南鱸漁節在歡樂聲中圓滿落幕，讓大家看到蛻變中的漁村，同時也顯現年輕漁村子弟返鄉接棒的活絡景象，不但為漁鄉注入新血，也讓漁業呈現嶄新面貌。

南方澳「鯖」旅行

文／蔡為之
攝影／林文集、陳吉鵬
圖／陳玲提供



南方澳晨曦全景。

南方澳漁港是臺灣的三大漁港之一，地勢天成，又適逢黑潮流經，漁場資源相當豐富，尤其是鯖魚產量高居全國之冠，因而富有「鯖魚的故鄉」之美稱。南方澳地區的海岸地形景觀多變，主要為海岬、海岸岩礁、海蝕崖、海蝕洞、陸連島、海灣與沙灘，當地從事漁業的人口高達80%，民國97年南方澳跨港大橋完工後，更提昇了整體漁業發展之競爭力。而漁民們的信仰中心—南天宮，也為南方澳增添了一份溫暖祥和的氣息。隨著潮來潮往，漁民日夜

出海進港，魚和人的生活釀造出了一份當地特有的漁業文化，南方澳可說是一座「魚的博物館」，等待著您來深入挖掘。

一般人習慣稱呼的南方澳，其實共有3座漁港與魚貨拍賣場，其中第一拍賣場，拍賣的多為鮪魚、旗魚、鯊魚等大型魚類；第二拍賣場，則以蝦、貝類與洄游性魚類為主；第三拍賣場，則主要拍賣大型圍網、扒網漁獲、遠洋漁獲等，想體驗不同類型的魚市場風情，來宜蘭南方澳就對了！



岸邊上演搶魚大戰。



南寧魚市場水產豐富多樣，就像是一本活生生的魚圖鑑。



黑鮪魚生魚片。



蜜燒鮫魚下巴。



鮮魚湯。



鯊魚煙。



飛虎魚丸。

南寧魚市場

小而美的南寧魚市場，主要販售沿近海的洄游性魚類，如：鯖、鰻、鯉、鮪以及底層的鯛魚、石斑、龍蝦、旭蟹、章魚、花枝等，豐富多樣的水產，就像是一本活生生的魚圖鑑。當地漁民以延繩釣、一支釣、曳繩釣、刺網和底拖漁船，依季節魚汛捕捉俗稱「現流仔」的漁獲，魚種新鮮多元，價格便宜，故成為了許多饕客以及海鮮料理主廚的必爭之地。每天的中午12點過後，當天出航的漁船陸續進港，此時岸邊就會上演先下手為強的搶魚大戰，深怕一個遲疑，中意的魚就先被攔截了，刺激熱鬧的氛圍，讓您不僅買得開心，更買得有樂趣。

港邊小吃在地味

靠山吃山，靠海吃海，南方澳週邊林立的海鮮餐廳及小吃可說是近水樓台、廚房直通漁港，除了新鮮當季的食材以外，各家都懷有自己獨門的私房料理，來滿足嘴刁的饕客。無論是肉質豐腴香潤的黑鮪魚、滑嫩順口的七寶全魚料理、Q彈有勁的飛虎魚丸、忠於原味的鮮魚湯以及擁有悠久歷史的鯊魚煙，都讓人不得不由衷愛上這個地方。在南方澳吃魚，除了在地特色食材之外，比起城市的料理，雖然少了精緻的擺盤裝飾，但也多了一分生猛和粗獷豪邁，動筷子前還可以知道餐桌上魚的文化及故事，是南方澳獨有的特色。



5,300多兩黃金打造而成的金媽祖。



5噸多翠玉打造的玉媽祖。



進安宮寶石珊瑚媽祖。

南天進安拜媽祖

臺灣有漁村的地方就有海神媽祖廟，南方澳也不例外，南天宮是當地最古老的媽祖廟，建於民國45年，長久以來保佑著漁民在茫茫大海中漁獲豐收、平安歸來，廟裡除了由樟樹刻成的第一尊媽祖外，最讓人津津樂道的，就是5,300多兩黃金打造而成的金媽祖以及5噸多翠玉打造的玉媽祖。進安宮是北方澳居民的信仰中心，其中的珊瑚媽祖轟動全臺，並喚起南方澳曾經有珊瑚王國的美譽。

內埤海灘

內埤海灘雖然不適合下水游泳，但搭配晨昏景色，就能欣賞美麗的景緻風情，尤其是每到農曆十五滿月的好天氣，月亮探頭升起在平靜的海面上，月光的倒影彷彿散成一條銀色

項鍊，配上點點漁火，形成了一種特別的視覺饗宴。而在內埤海灣旁的北濱公園則有著許多文化藝術的故事，「石頭魚廣場」展示著南方澳近50種常見漁獲，這些用石頭一顆顆拼出的魚，栩栩如生，都是在地退休的一群老漁民無師自通的創作，雖然有些漁民阿伯已經離開了，但他們的精神永遠都和這些魚一同共存在這塊土地上。



「石頭魚廣場」展示著南方澳近50種常見漁獲。

內埤海灘美麗的景緻風情。



豆腐岬

豆腐岬風景區是個觀賞日出的好地方，天氣好的時候，還可以遠眺龜山島景緻，享受海天一色的悠游自在。豆腐岬園區內規劃了一個天然又安全的海水浴場，經常可見民眾在此晨泳、烤肉、戲水親海，近年來因為水上活動興起，平靜的海水也經常出現遊客駕駛輕艇與浮潛的畫面。



豆腐岬可供民眾從事各項水上休閒活動。

南方澳跨港大橋

民國97年落成的跨港大橋，其橋柱上選用了海洋意象的魚蝦蟹造型設計，是南方澳非常具有代表性的地標景點，同時也是欣賞海景的好地方，每到黑夜降臨，拱形橋樑散發出絢爛的燈光，讓跨越蘇澳港與南方澳漁港的大橋越夜越美麗。若是換個角度登上橋頂，享受徐徐海風吹來，鳥瞰漁船忙進忙出地穿梭在橋下，不知不覺您已經融入在南方澳的漁鄉風情中了。



南方澳跨港大橋夜景。



登上橋頂，可鳥瞰漁船穿梭在橋下。



南方澳觀景台的日出美景，常吸引許多攝影同好前來捕捉。

南方澳觀景台

位於蘇花公路108k處昭安步道，是南方澳居民晨間運動的場所，其最高點設有一座「南方澳觀景台」。在觀景台上，可將整個南方澳全景盡收眼底，尤其是搭配旭日東昇時的雲彩與寧靜的港灣，簡直美得讓人難以形容，是許多攝影愛好者必拍的景點，常在凌晨時，就可見到此地聚集了許多攝影同好卡位，只為了捕捉那美麗的一瞬間。

珊瑚法界博物館

就海洋資源的豐富性來說，臺灣的確是個寶島，我國寶石珊瑚的產量和品質都曾經是世界第一，日據時期日本人在南方澳意外發現寶石珊瑚而進行開採，從此以後，南方澳出現了許多珊瑚漁船和珊瑚加工廠，如今過了一甲子，當地的珊瑚產業也從繽紛回到平實。現在來到南方澳的遊客，對於寶石珊瑚的認識僅止於展示櫃裡的寶石或工藝品，對於產業文化幾乎是一片空白。因此在民國88年，賴榮興先生成立了「珊瑚法界博物館」，身為虔誠佛教徒的他，蒐集了東西方宗教和寶石珊瑚的相關照片及雕刻作品，想要了解珊瑚王國的故事，走一趟珊瑚法界博物館，保證讓您物超所值。



寶石珊瑚雕刻作品。



珊瑚法界博物館。

三剛鐵工廠文物館

三剛鐵工廠文物館的前身其實就是個鐵工廠，在廖大慶先生接手之後，把工廠改造為匯集南方澳漁業文化和漁村故事的文創空間，館內蒐藏了許多當地漁村生活的器具和珍貴古老的照片，讓遊客來到漁港不是只有吃海鮮、買特產，還有個可以看文物、聽故事的地方。同時，廖大慶先生也透過這個平台，推廣南方澳漁村小旅行，規劃設計出一系列的導覽行程，深度探索南方澳宗教與漁業的過去、現在與未來，原汁原味的呈現出南方澳鮮活的漁村面貌。



廖大慶先生接手之後，把工廠改造為一個匯集南方澳漁業文化和漁村故事的文創空間。

鯖魚祭

每年9~10月，蘇澳鎮討海人文化保育協會都會在南方澳舉辦「鯖魚祭」慶典活動，今年已邁入第7年，是重要的地方盛事，也能讓大家了解南方澳精采的漁業發展。活動當天，十幾位在地漁民扛著長達7公尺，重120公斤的彩繪大鯖魚，和南國國小、國中學生所組成表演團體，在旗幟大隊以及鑼鼓聲中進行巡港踩街儀式，歡迎各地民眾共襄盛舉，一同來感受屬於南方澳在地的漁業文化。🐟



三剛鐵工廠文物館。

十幾位在地漁民扛著長達7公尺，重120公斤的彩繪大鯖魚進行巡港踩街儀式。





蕭士堯用彩繪讓南方澳的街頭變得活潑、有趣。



第一漁港公車亭上的「蒸氣魚」。

南方澳建港91年，每天早上漁船依序進港、忙碌的卸魚讓魚市場是一片熱鬧喧嘩；承銷人搶完現流魚貨，才擺上餐廳的冰櫃，換來的是遊客爭相湧入，品嚐令人垂涎三尺的海鮮大餐，同樣的魚湯和魚丸小吃攤，也是顧客滿滿，直到夕陽西下，才人去港空。日復一日，時間似乎停滯，但南方澳的青春活力依舊未變。某天，筆者看見港邊公車站上的塗鴉彩繪，其風格和以往所認識的藝術家不大一樣，幾經詢問追蹤下，終於藉由「鯖旅行」作者—潘佑升先生的介紹，找到了不學藝術，卻大膽創作的蕭士堯。

338
南興文化
小站

彩繪港邊的公車站—蕭士堯

文／陳慶 攝影／陳吉鵬



配合鯖魚祭活動，蕭士堯在南安國中的空地上彩繪了一尾大鯖魚。
(圖／蕭士堯 提供)

69年次的蕭士堯，在小學、國中時期曾拿過全校繪畫比賽冠軍，中正高中肄業後，分別就讀了二所大學，不是天才雙修，而是都沒畢業。對他而言，畫圖就是回歸真實的生活，2012年底，蕭士堯報名街頭藝人，在淡水捷運站幫遊客作人像彩繪，他認為藝術不需要有公定價格，應該隨客人的喜好自由打賞，此舉因違背行規而引發爭議，使得街頭藝人生涯告終，但同時也為他日後的創作之路打開了另一扇窗。

在偶然的機會下，南安國中的體育老師邀請他幫忙塗鴉牆壁，在沒想太多也沒談酬勞

的情況下，蕭士堯拿筆就畫，比起街頭藝人時期，此時的創作擁有了更大的想像空間，對他而言，這就像老鷹找到了山谷中的上升氣流般暢快。作品完成後，蕭士堯發現自己找到了繪畫的理由與心靈的出口，很快的，南寧路上第一漁港的公車亭，也成了他揮灑海洋的畫布。漸漸地，蕭士堯的作品引來大家的關注，也讓他體會到，即使再小的彩繪作品，只要立於公共場所，都能改變空間存在的氛圍。

畫出心得的蕭士堯樂此不疲，面壁的機會也越來越多，其作品中的彩繪圖案常會出現一些長像奇怪的魚，例如：蒸氣魚。蕭士堯說：「蒸氣在第一次工業革命中，扮演了相當重要的角色，蒸氣產生動能，推動了時代改變。」只要能準確捕捉創作當下的感覺，他的作品也能和蒸氣一樣不斷進步改變。

或許南方澳在大眾眼中只是一個吃海鮮的漁港，但因為蕭士堯的彩繪，讓遊客願意花更多時間和漁港、人、魚對談，走過91年光榮歷史的南方澳著有著「珊瑚王國」和「鯖魚故鄉」的美稱，隨著時代改變，這些漁業資源已很難再創榮耀。接下來，藝術也許就是南方澳的新契機，當地許多的漁民和藝術家已經跨出第一步，蕭士堯只要繼續畫下去就對了。🐟



公車站的漁業文化彩繪。(圖／蕭士堯 提供)



祝福當地漁船豐收大漁。

尚「鯖」へ海味

文／魏芳伶
攝影／陳吉鵬



糖醋鯖魚

材 料：新鮮鯖魚、彩椒、麵粉

調味料：番茄醬、白醋、糖、蔥、鹽、胡椒粉

作 法：在魚身上灑上一點鹽和胡椒粉，再拍上薄薄一層麵粉，油炸成金黃色。另起一小鍋加入番茄醬、白醋、糖、蔥和彩椒，用很小的火煮15分鐘。最後再將糖醋醬汁淋上魚身，即可擺盤上桌。




因為食材夠新鮮肥美，老闆娘特別加碼為我們做一道珍貴的「鯖魚生魚片」，嫩Q鮮甜的口感只有當季吃得到，想品嚐的民眾記得要先行預約喔！





鯖魚，又名青花魚、花飛，常出沒於西太平洋及大西洋的海岸附近，其平均身長大約在30~50厘米，以浮游生物及各種魚類的卵為食。鯖魚擁有相當高的營養價值，包含有豐富的鐵質、鈣質、蛋白質、磷、鈉、鉀、菸鹼酸及維他命B、D群，以及不飽和脂肪酸EPA和DHA，有降低血脂肪、膽固醇及預防心血管疾病、攝護腺癌等功能，最易於補充小朋友和老年人所需的營養。

本期漁業推廣月刊採訪小組來到南寧魚市場，找尋當日手釣的現流鯖魚，並邀請「麗英海鮮」的老闆娘—邱麗英小姐，用精湛的廚藝為我們呈現口感細緻、肉質肥美的鯖魚創意料理，就讓我們一起來品嚐鮮甜的幸福滋味吧！



「麗英海鮮」的老闆娘—邱麗英小姐，用精湛的廚藝為我們呈現口感細緻、肉質肥美的鯖魚創意料理。

海味鯖魚湯

材 料：新鮮鯖魚頭、骨

調味料：薑、蒜苗、米酒、鹽

作 法：起一鍋熱水，滾了以後加入薑、蒜苗、鯖魚頭、骨下去熬煮，接著放入少許的米酒和鹽，待5分鐘後即可關火起鍋。



清蒸鯖魚

材 料：新鮮鯖魚

調味料：蔥、薑、辣椒、豆瓣醬、鹽、米酒

作 法：先把鯖魚洗淨後，將蔥、薑分別切絲，辣椒切段備用，接著在魚身上抹一點鹽調味，鋪上蔥、薑、辣椒、豆瓣醬，並淋上些許米酒，最後再將魚放入電鍋蒸熟即可。



白金愛捕 性命愛顧

文／鄭又華（漁業署漁政組 副研究員） 圖／新北市政府 提供

103年度鰻苗捕撈漁季於11月1日開始囉～

《依據「鰻苗捕撈漁期管制規定」，本季鰻苗開放捕撈漁期為103年11月1日～104年2月28日止。》

在寒冷暗夜裡艱辛捕撈鰻苗的漁友們，有3件事，一定嚟注意哦！

- * 捕撈前，請向作業地區漁會辦理登記
- * 捕撈中，應穿著救生衣，注意天候海象，確保自身安全與保暖，遵守作業秩序
- * 捕撈後，請協助填報漁撈日誌（包括當日捕撈方法、捕撈地點及捕撈數量），向作業地區漁會申報。

恁ㄟ支持與配合，會維持咱臺灣鰻魚傳統產業永續發展～！



海天遊蹤



阿曼·馬斯開特·馬特拉漁港

文、攝影／黃丁盛



僅存的傳統木造漁船在商船、遊艇的對比下，顯得有些孤單而唐突。

馬斯開特（Muscat）坐落於阿拉伯海阿曼灣，位居霍爾木茲（Hormuz）海峽的重要戰略位置，自古即為兵家必爭之地，外國勢力如波斯人、葡萄牙帝國和鄂圖曼帝國都曾佔領此地。如今的馬斯開特是阿曼首都，也是最大的城市，人口約120萬。

馬斯開特的港口區域稱為馬特拉（Muttrah），擁有濱海大道和海港，形成了城市的東北邊緣。馬特拉港原先兼具有商港和漁港的功能，如今由於經濟因素商港用途早已大大超越漁港，僅存的幾艘傳統木造漁船在商船、遊艇的對比下，顯得有些孤單而唐突。臨近港口的魚市場規模不大，遊客在這裡還可以見到最傳統的漁業作業方式。



馬特拉魚市場規模不大，仍維持著傳統的漁業作業方式。

豐收 喜悅



南方澳一鯖魚

豐味漫延

文／蔡趴可
攝影／陳吉鵬

鯖魚從海中躍出，化成一道清風
沉甸甸的漁網，讓美食家用嗅覺

找到南方澳的藏寶圖

嗓音拉開了標價的分秒必爭

漫長而甜蜜的鯖魚季，淨是豐饒的感恩

鯖魚的故鄉在漁船絡繹之間

留下了多少雋永的記號