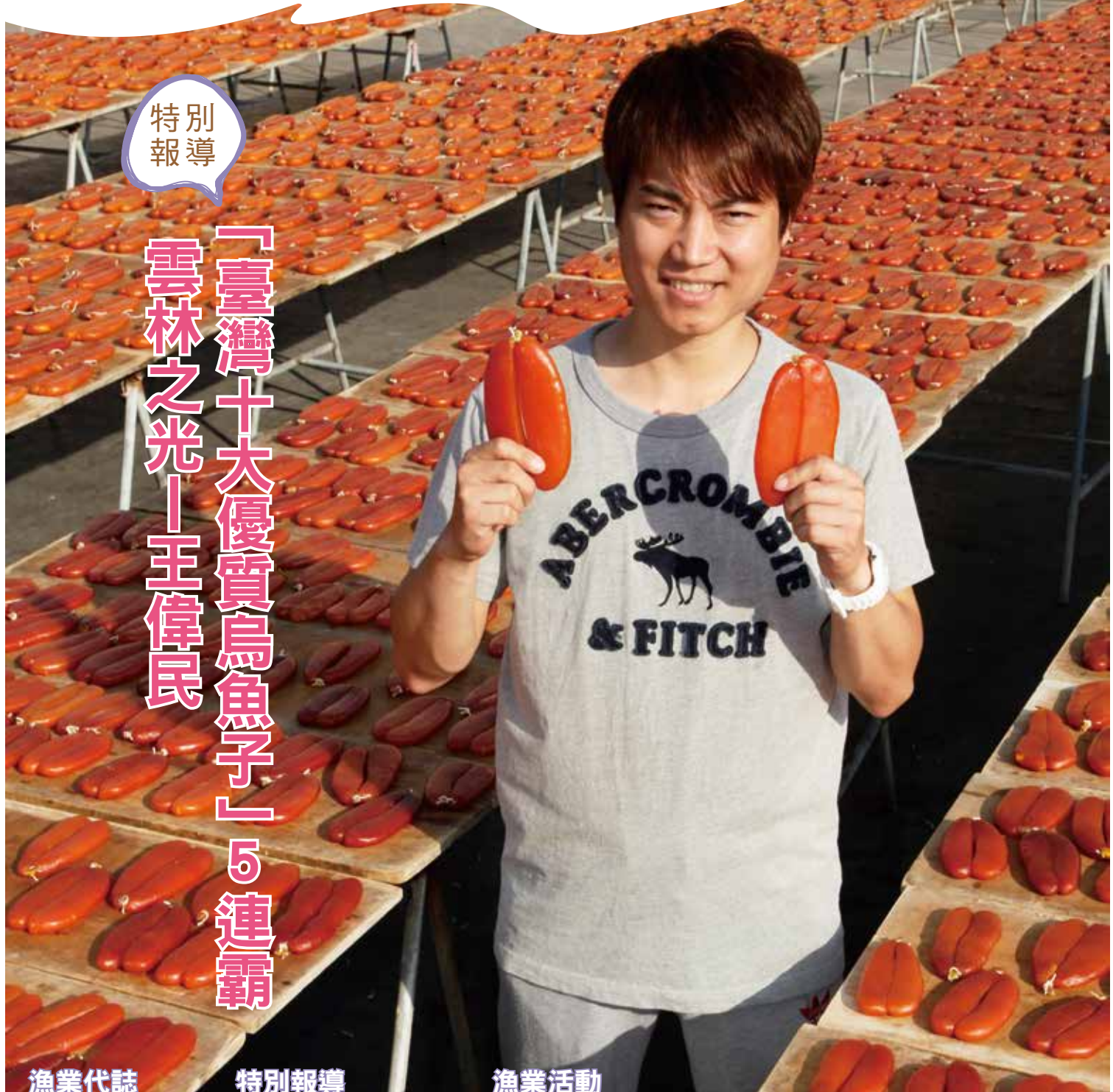


我們的海洋 我們的寶藏

漁業推廣 339

漁民與指導員適用 | 2014年12月出版



特別報導

「臺灣十大優質烏魚子」5連霸
雲林之光—王偉民

漁業代誌

特別報導

漁業活動

傲人成績！
石斑魚產值、秋
刀漁獲再創高峰

金黃豐收
—海中烏金特別報導

「2014海洋奧斯卡」
向臺灣海洋保育默默付出的
英雄致敬



行政院農業委員會漁業署

古今韻味釣旗津



文／高世澤 攝影／陳吉鵬

船首鐵銹如那靈敏的嗅覺
一口咬住了魚汛
旗津漁港那古老的原木香
佐上秋刀魚，烤成一口古韻

環港觀光船上，對白總是時髦
港內近岸小舟則藏著最古拙的口信
而遠洋漁船，串串南洋口音流轉
旗津漁港便被說成了一部鄉土文學

高雄—旗津漁港



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



行政院農業委員會漁業署

漁業推廣

Fisheries Extension
第339期 2014.12.15

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) 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

「臺灣十大優質烏魚子」
5連霸 雲林之光一王偉民



【俗名】正烏、烏魚
Mugil cephalus

封面裡

古今韻味釣旗津

文/高世澤 攝影/陳吉鵬

封底裡

印度·阿拉普薩·迴水瀉湖區漁家

文、攝影/黃丁盛

封底

補一網金色暖冬

文/高世澤 攝影/陳吉鵬

漁業代誌

04 傲人成績！石斑魚產值、秋刀魚獲再創高峰
文/陳選尹

漁業新知

06 臺灣鰻魚產業之展望
文/韓玉山

漁博見聞

10 地球上最長壽的淡水鰻
文/曾萬年

14 黃袍加身與黃花閨女
文/莊健隆



人物專訪

- 18 103年模範漁民洪蔡美珠
— 養殖漁業的女中豪傑
文／顏偉哲

特別報導

- 20 金黃豐收—海中烏金特別報導
文／蔡炆璇
- 22 臺灣的信魚傳說
文／蔡為之
- 24 臺灣沿近海漁業簡介-11烏魚旋刺網
文／王茂城、謝寬永
- 26 浮世淘金—舌尖上的烏魚子
文／蔡炆璇
- 28 「臺灣十大優質烏魚子」5連霸
雲林之光—王偉民
文／蔡為之
- 30 九降風烏魚子來囉～
103年新竹縣烏魚產業文化活動
文／駱麗華
- 32 烏魚文化與藝術
文／魏芳伶

漁業活動

- 34 安平漁港遊艇碼頭啟用典禮暨嘉年華活動
紀要
文／陳吉芳

- 36 「2014海洋奧斯卡」
向臺灣海洋保育默默付出的英雄致敬
文／陳筱華

- 40 吃旗魚到臺東海岸
—2014成功旗魚祭熱鬧登場
文／劉麗卿

- 42 「鯖春年華鯖宴驚豔」
南方澳鯖魚節展新貌
文／陳美年

- 44 「鬼頭刀在臺北跳曼波舞旗魚」
三漁會聯合行銷熱鬧登場
文／蔡旻宏

漁村走透透

- 46 前鎮買魚 旗津踏浪
藍色港都玩翻天
文／蔡為之

魚話魚畫

- 52 楊莉莉—用青花彩繪人生故事
文／楊佳梅

一魚蠶吃

- 54 健康養生古早味
季節限定烏魚料理
文／蔡炆璇

活動預告

- 56 103臺灣十大優質烏魚子頒獎典禮
文／漁業署



馬總統暨農委會陳保基主委、漁業署沙署長、全國漁會黃理事長等貴賓出席記者會。

傲人成績！

石斑魚產值、秋刀魚獲再創高峰

文／陳選尹（漁業署漁業廣播電臺） 圖／施玉惠（漁業署公關科）

臺灣石斑魚產值與遠洋秋刀魚產量創全球第一！全國漁會11月26日為這件漁業界盛事召開慶功記者會，並表示目前臺灣石斑魚整體產值至11月已達新臺幣76億元，達成倍增目標，而秋刀魚今年產量已突破21萬公噸，蟬聯世界第一。

養殖石斑魚產值倍增提前達成目標

為強化石斑魚產業競爭力，行政院於98年核定六大新興產業－精緻農業健康卓越方案，推動石斑魚產值倍增計畫，除挹注經費進行災後復建、進行海水統籌供水及進排水路等建設以改善養殖生產環境，還透過石斑魚品質及管銷通路的改善來提升產值。飼養品質部分，政府透過推廣使用高效能石斑魚人工飼料、推動

建立優良石斑魚苗場、另開發全球第一劑石斑魚虹彩病毒疫苗，使品質更加穩定；另外建造高效率節能活魚運搬船暢旺輸銷管道、媒合超市與專業加工廠開發冷凍石斑魚銷售，以及配合節日推廣尾牙用魚、年節禮盒等拓展國內外銷售市場。全國漁會表示，我國石斑魚養殖面積2千餘公頃，年產量2萬餘公噸，目前核准從事養殖活魚運搬船計有15艘，平均年運搬近1,000航次，今年至11月整體產值已達新臺幣76.1億元，提早達到石斑魚產值倍增目標。

秋刀魚產量冠全球

我國捕撈秋刀魚漁船是由魷釣漁船兼營，每年6月至11月由國內駛往西北太平洋公海海域作業。今年計有91艘漁船前往作業。我國秋



農委會陳保基主委致詞。



總統馬英九先生在記者會致詞。



馬總統推廣優質石斑。

刀魚年產量於102年達到18萬2千餘公噸，首次超越日本，成為全球產量第一，今年迄今突破21萬公噸，蟬聯世界第一。而秋冬正是品嚐秋刀魚的最佳時節，正值時令的秋刀魚營養價值極高，秋刀魚魚油裡的不飽和脂肪酸EPA、DHA含量豐富，比鮭魚含量還高，且富含維生素A、D、E及B12等營養素，維生素B12更是普通魚的3倍。

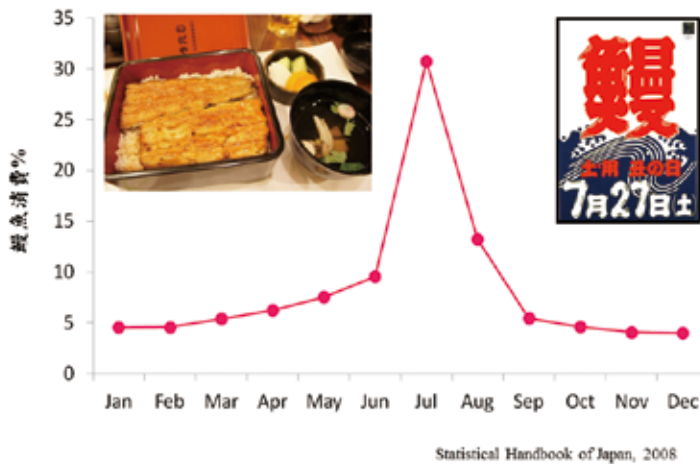
負責漁產品料理推廣、同時也是台灣養生創意美食發展協會理事長的余沛荳老師也在記者會中分享包括秋刀魚三明治、秋刀魚沙拉、秋刀魚米粉等美食料理方式，指出國人在家料理秋刀魚時，用最簡單的方法料理就非常好吃。

馬總統欣喜石斑魚及秋刀魚產值創佳績

針對石斑魚、秋刀魚產值表現亮眼，總統馬英九先生在記者會致詞時表示，透過八八風災時各界的努力，石斑魚產值從98年的14億元到今年已經倍增許多；他也提到臺灣在世界的產業供應鏈已經建立不可或缺的地位，過去兩岸貿易逆差多年，ECFA簽署後，臺灣農漁產品大幅出口到對岸，目前已呈現貿易順差。他以欣喜的心情寫下對聯「秋刀滿載漁民笑，石斑倍增饕客飆」肯定及祝福臺灣漁業發展。最後也表示政府高度重視漁民權益，除欣喜養殖石斑魚及秋刀魚都創造歷史紀錄，也承諾全力替漁民打造安全的漁業作業環境。🐟

臺灣鰻魚產業之展望

文、圖／韓玉山（國立臺灣大學漁業科學研究所／生命科學系 副教授）



（圖一）日本鰻魚節前後鰻魚消費量為一年中最高。

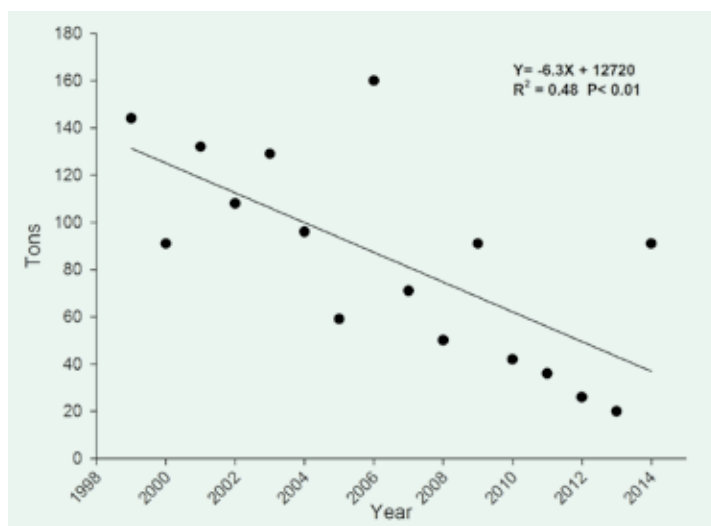


（圖二）河口捕獲之日本鰻鰻苗。

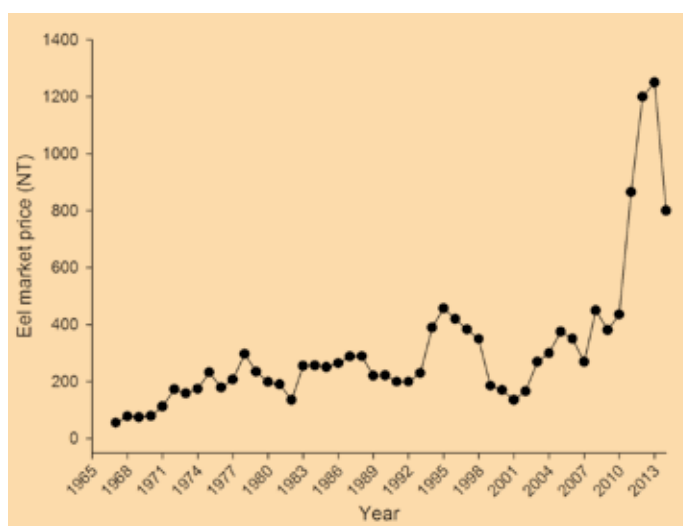
鰻魚屬於鰻鱺科，鰻鱺屬，是陸海之間的洄游性魚類，全世界總共有19種。在東亞，一直以來都是以日本鰻（*Anguilla japonica*）作為主要的養殖鰻種，原因是吃鰻魚在日本是一種傳統文化，尤其在夏天時的「土用丑之日」（日本鰻魚節）會特別食用鰻魚，可以消除炎夏的疲勞（圖一）。日本是全球最大的鰻魚消費市場，佔全球總消費量的60%以上。但是鰻魚目前尚無法商業化的人工繁殖，因此全靠野生採捕鰻苗供養殖之用（圖二）。近年來，由於河川棲地破壞、人為濫捕、以及氣候變遷等等因素影響，天然鰻苗數量大減，鰻線價格飆漲，使得養殖成本大幅提高，鰻魚市場價格走高，消費能力大幅下降，形成產業瓶頸。如何因應此一情勢變化，是本文探討重點。

近5年來，東亞地區之日本鰻鰻苗產量波動劇烈，2010、2011、2012、2013、2014

年，亞洲日本鰻苗總捕獲量為41、35、26、20、91公噸（圖三），此現象造成鰻魚市場供需失衡，成鰻每公斤市價2013年最高達1,600元新臺幣（4P/Kg），但今年又因上一季鰻苗豐收又導致成鰻價格大幅下降至500元新臺幣（4P/Kg）（圖四），使得養鰻成為高風險的投資。臺灣因2011~2013年新苗投放量皆不足1公噸，已面臨產業鏈崩解問題，今年投放量約達8~10噸，總算是暫解鰻魚荒。雖然今年鰻苗的捕撈量增加，但是從長期來看，鰻苗供應還是處於減少趨勢。鑑於鰻魚天然資源銳減，日本環境省2013年已經將日本鰻魚指定為瀕危物種，政府與業界也開始推動資源保護與殖放流等措施。今年國際自然保護聯盟組織（IUCN）也把日本鰻以及美洲鰻列入紅皮書的瀕危物種，在三個瀕危級別中屬於第二等級「不久的將來野生瀕危可能性較大的物



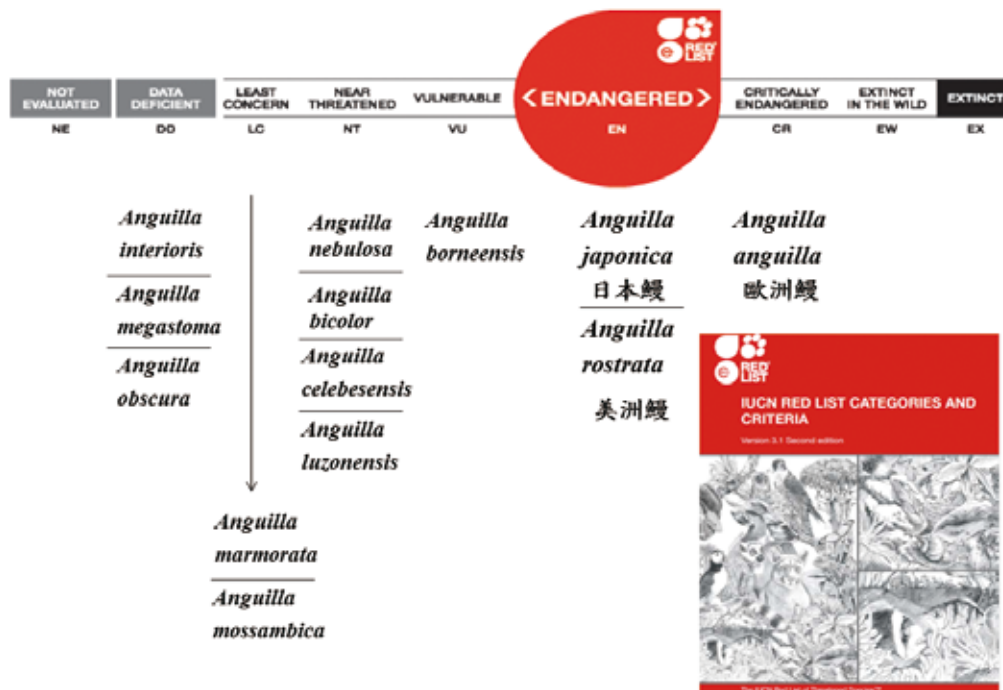
(圖三) 東亞地區日本鰻苗捕撈統計。



(圖四) 臺灣地區日本鰻成鰻價格走勢。

種」(圖五)，雖然不具有法律約束力，不會直接導致鰻魚養殖與買賣的禁止，但是隨之而來的2016年瀕危野生動植物種國際貿易公約(CITES, 又名華盛頓公約)會議，將會討論是否將日本鰻與美洲鰻列入附錄二物種。附錄二所列物種的貿易規定，物種的出口應事先獲得許可證。只有當此項出口不致危害該物種的生存時，方可發給出口許可證。其中歐洲鰻(*A. anguilla*)於2007年被華盛頓公約列為附錄二物種，2010年起已被禁止出口，中國地區長期以來歐洲鰻的養殖也因此遭逢打擊，由過去高峰期每年進口超過200公噸的鰻苗，到近年逐漸下降至10公噸以下(走私進口)，且今年起日本禁止歐洲鰻產品進口，連帶影響其庫存之去化。因此，如果屆時日本鰻被華盛頓公約列為附錄二物種，其捕撈與國際貿易等會受到限制，日本養鰻業者對此發展充滿不安，而臺灣為鰻魚重要出口國，面對未來可能產生的貿易限制，政府與業界應及早因應面對國內鰻魚產業可能之衝擊。

由於日本鰻的自然棲地包括臺灣、中國、日本與韓國，因此，保育與管理若要有成效，需要4國共同密切合作。為了向外界展現共同合作推動執行鰻魚資源管理及養護之決心，避免CITES之威脅，日本於2012年9月起邀請日本鰻資源的主要利用國家，包括我國及中國大陸召開「國際性鰻魚資源養護管理非正式會議」，至今已召開過7次，最近一次之會議於今年9月16日在日本東京舉行，包括日本、韓國、中國大陸及我國等4個經濟體出席，與會各經濟體達成在下一個漁季開始(2014年11月~2015年10月)的鰻苗初次放養量將不超過2013~2014年放養季節之80%，臺灣配額為10公噸。針對其他異種鰻，每一與會成員將採取所有可能措施，不增加鰻苗初次放養量超過近3年的放養量(臺灣為10公噸)。並提出聯合聲明，建議共同創立一個稱之為「永續鰻魚養殖聯盟(Alliance for Sustainable Eel Aquaculture; ASEA)」之國際非政府組織，負責推動東亞各國執行鰻魚資源之管理及養護工作。



(圖五) IUCN 2014 紅皮書將日本鰻與美洲鰻列入紅色名錄瀕危物種。

為了因應日本鰻養殖產業的缺口，近年來東亞各國興起了異種鰻（日本亦稱次世代鰻）的養殖風潮。臺灣過去曾嘗試養殖歐洲鰻、美洲鰻（*A. rostrata*）、鱸鰻（*A. marmorata*，俗稱花鰻）、太平洋雙色鰻（*A. bicolor pacifica*，俗稱黑鰻）、印尼雙色鰻（*A. bicolor bicolor*，俗稱黑鰻）、莫三比克鰻（*A. mossambica*）等（圖六）。異種鰻的養殖在2013年達到高峰，2014年因日本鰻苗豐收，導致異種鰻價格大幅崩落，業界放養意願不高。但長期來看，日本鰻苗的供應還是處於衰退趨勢，因此異種鰻的發展，仍有一定之市場潛力。其中美洲鰻是近年熱門的養殖鰻種。2014年中國放養美洲苗14公噸，韓國亦放養數公噸。然而，美國有意將美洲鰻列入華盛頓公約附錄二物種，因此若此事成真，則其前景不容樂觀。鱸鰻近年來已成為臺灣、大陸與韓國地區一新興養殖物種。苗價約2~5元/尾，與目前平均一尾動輒百元以上的日本鰻苗



(圖六) 東亞四國為各種鰻魚養殖中心。

比較，相當廉價。目前各國放養的鱸鰻苗主要來自菲律賓。鱸鰻苗的價格雖低，但生長期太長為其缺點，由苗開始養至市面上偏好的3台斤以上的體型，需時2~3年。另外，鰻苗初期飼養十分不易，一般的存活率不到2成，與日本鰻鰻苗平均8成以上的存活率相較，明顯偏低。值得注意的是，因未能大幅開拓鱸鰻內外銷市場，加上中國官方頒布之禁奢令，使其價格迅速走低，目前產地收購價1台斤在300元以下（圖七）。另外，太平洋雙色鰻亦屬於熱帶

(圖七)



鱸鰻涮涮鍋。



烤鰻魚。



鱸鰻調理包。(圖/陳俊仁提供)



香煎鱸鰻。



三杯鱸鰻。



藥燉鱸鰻。

品種，臺灣俗稱黑鰻，主要分布於菲律賓，一般夾雜在菲律賓進口鱸鰻苗中，業者在分養時才能分出單獨飼養。太平洋雙色鰻的好處是育成率較鱸鰻高、成長迅速，僅次於日本鰻，約8~10個月便可成長到製做蒲燒鰻的體型(4P/Kg)，口感不錯，可望成為日本鰻之替代品，也是適合臺灣發展之重要鰻種。但是其鰻苗產量較不穩定，不易取得整批純的鰻苗為其缺點。印尼雙色鰻亦屬於熱帶品種，主產於印尼爪哇島，是當地之優勢鰻種，因此印尼爪哇進口的雙色鰻，常有整批純的鰻苗，是養殖上之優點。其成長迅速，約8~10個月便可成長到製做蒲燒鰻的體型(4P/Kg)，口感佳，亦可成為蒲燒日本鰻之替代品。日本、韓國與台商近年皆紛紛在爪哇當地發展印尼雙色鰻的養殖與加工產業，唯其養殖技術仍在發展階段，其初期死亡率極高，尚待克服。

長遠來看，臺灣鰻魚產業要取得利基，則東亞最早捕獲之臺灣苗，應該留在臺灣給本地

(單位:公噸)

	2013	2014	
日本鰻	0.4	10	大增
鱸鰻	>5	<1	大減
菲律賓雙色鰻	>1	<1	減少
印尼雙色鰻	很少	很少	
美洲鰻	很少	很少	

資料來源：日本養殖新聞、漁家著

(圖八) 臺灣近2年鰻魚養殖現況。

養殖戶養，方可掌握日本夏季鰻魚節前後，市場殷切需求的先機，這是政府與業界最值得努力的方向之一。此外，日本以外的國際市場，如韓國、美國、歐洲與俄羅斯等國，對以異種鰻代替日本鰻接受度較高，對大規格鰻需求也較大，且沒有明顯的季節性，因此政府宜加強異種鰻養殖技術開發與消費市場開拓，來協助產業正常發展(圖八)。



地球上最長壽的淡水鰻

文／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）

地球上最長壽的淡水鰻可以活到155歲，真是不可思議。究竟有什麼長生不老秘訣可以讓牠活這麼久？也許從其生活史可以看出一些端倪。

淡水鰻的起源和演化的歷史軌跡

淡水鰻（freshwater eel）是相當古老的魚類，在分類學上屬於鰻鱺科（*Anguillidae*）、鰻鱺屬（*Anguilla*），其在地球上出現的地質年代比恐龍還要早。現生的淡水鰻，總共有19種。依其適溫性和地理分布分為溫帶鰻和熱帶鰻兩大類。溫帶鰻有歐洲鰻（*A. anguilla*）、美洲鰻（*A. rostrata*）、日本鰻（*A. japonica*）、澳洲鰻（*A. australis*）和紐西蘭大鰻（*A. diffebachii*）。熱帶鰻包括婆羅洲鰻（*A. borneensis*）、西里伯斯鰻（*A. celebesensis*）、莫三鼻克鰻（*A. mossambica*）、鱸鰻（*A. marmorata*）、印度洋雙色鰻（*A. bicolor bicolor*）、太平洋雙色鰻（*A. bicolor pacifica*）和最近發現的呂宋鰻（*A. luzonensis*）等14種。臺灣地處亞熱帶，有溫帶性的日本鰻和熱帶性的鱸鰻以及少數的太平洋雙色鰻、呂宋鰻和西里伯斯鰻。

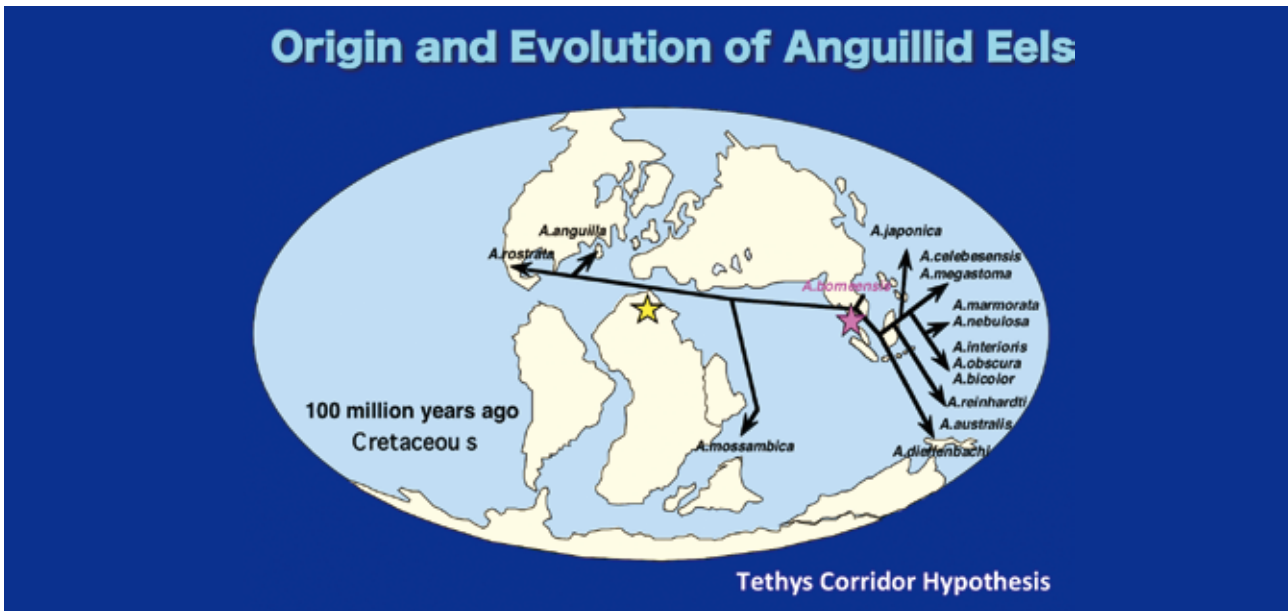
19種淡水鰻中，除了歐洲鰻和美洲鰻分布於大西洋之外，其餘17種皆分布於太平洋和印度洋。從粒腺體DNA（mtDNA）的研究可以追溯淡水鰻的起源和拼湊出現今19種淡水鰻的演化軌跡。淡水鰻的祖先種為現今分布於印尼水域的婆羅洲鰻。歐洲鰻和美洲鰻的祖先是在一億年前的白堊紀，古赤道海（*Tethys Sea*）尚未封閉時，從印度太平洋進入大西洋的，此演化途徑稱之為古赤道走廊假說（*Tethys Corridor Hypothesis*）。欲知詳情請參閱 Aoyama et al.（2001）之論文。

淡水鰻的奇妙生活史和洄游

淡水鰻的一生可分為卵、柳葉鰻、玻璃鰻、黃鰻和銀鰻等5個發育階段。鰻魚的體色會隨發育階段和棲息環境而改變，在河川成長時，體色呈現黃綠色，稱為黃鰻。黃鰻長大



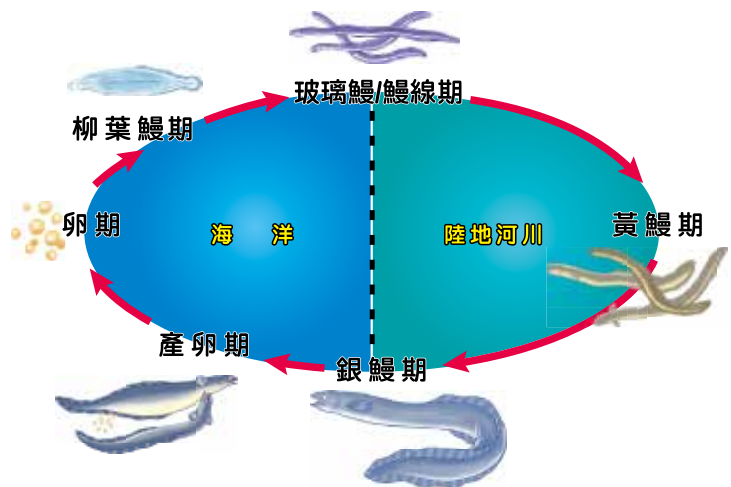
Origin and Evolution of Anguillid Eels



淡水鰻的起源和演化的歷史軌跡。粉紅色星星是淡水鰻的祖先種（婆羅洲鰻*A. borneensis*）的發源地，箭頭是演化方向。歐洲鰻（*A. anguilla*）、美洲鰻（*A. rostrata*）於一億年前的白堊紀（Cretaceous era），經由古赤道海（黃色星星）進入大西洋。一億年前的陸地和海洋的分布，經過多次的大陸漂移（板塊運動）之後，目前古赤道海已不存在。（圖/Dr. Jun Aoyama 提供）

變態為銀鰻，銀鰻背部為深海的顏色（銀灰色）、腹部為天的顏色（白色），在海洋中洄游有擬態和欺敵效果免於被掠食者發現。

淡水鰻屬於兩側洄游性魚類，也就是說在淡水環境中長大，但是回到海洋產卵，一生只產卵一次。以日本鰻為例，其產卵場位於太平洋馬里亞納島西側海域。銀鰻於秋季降海產卵，經半年洄游，5~6月來到距離其生長地大約3,000公里以外的產卵場，因產卵洄游前消化道已經逐漸萎縮不再進食，洄游時的耗能和卵巢發育所需的能量全靠降海洄游產卵之前所累積在體內者的能量來供應。因此，產卵後便精疲力竭瘦到皮包骨，不久就死亡葬身海底再也回不到生長的地方。生下來的小鰻魚，體形狀似柳葉，稱為柳葉鰻，順著北赤道洋流和黑潮往西北方向漂，半年後來到臺灣、中國大陸、韓國和日本等國家的外海，變態成為流線型全身透明的玻璃鰻準備溯河。漁民就在這時捕撈玻璃鰻（鰻線）用來養殖。沒有被捕的玻璃鰻繼續進入河川，經過5~7年成長，從黃鰻



鰻魚生活史，玻璃鰻或鰻線經半年養殖就能到達上市體長。

變成銀鰻，然後降海重覆上述長距離洄游的傳宗接代任務。以上請參閱鰻魚傳奇（曾萬年等2012）

日本鰻的玻璃鰻體長約5~6公分、平均體重大約0.2克，養殖時食物豐富，成長速度非常快，半年期間體重增加近1千倍。12~1月在臺灣沿岸捕獲的玻璃鰻，經過半年的飼養，可以長到200~250克的上市體長，正好外銷到日本，趕上7月日本土用丑之日的鰻魚節。



世界上最長壽的歐洲鰻（1859~2014）。（圖/Dr. Håkan Wickström 提供）



世界上最長壽的歐洲鰻皮膚為黃褐色，雖然有皺紋但很光滑，看不出老態龍鍾的樣子。（圖/Dr. Håkan Wickström 提供）



鰻魚（美洲鰻）雌雄體型差異很大。（圖/ Dr. Guy Verreault 提供）

歐洲鰻井中生活享年155歲 生命奇蹟

跟據2014年8月9日New York Daily News的報導，世界最長壽的淡水鰻，是瑞典南部（Brantevik, Österlen, south Sweden）一個小漁村的一戶人家在水井中所飼養的一隻歐洲鰻，活了大約155歲（1859~2014）。這麼長的壽命很不尋常，例如臺灣的野生日本鰻，出生後5~7年後就會從黃鰻變成銀鰻降海產卵，然後就壽終正寢。即使生長在比較寒冷北方的歐洲鰻，平均壽命也不過20多歲。大家不免好奇，為什麼這一隻歐洲鰻可以活這麼久。2008年2月14日測量這一隻歐洲鰻時，其體長大約53公分，皮膚為黃褐色。皮膚雖然有皺紋但很光滑，看不出老態龍鍾的樣子。因水井光線昏暗，眼睛凸出變大。這一隻歐洲鰻應該是雄性，因為雌性體長要比雄性大。從膚色來看，這隻歐洲鰻還在黃鰻的發育階段，一直



體長最大的歐洲鰻：1996年9月4日於荷蘭水域（北緯52° 25'10"，東經5° 09'40"）捕獲，長133公分，重6.599公斤，雌性。（圖／Dr.Willem Dekker 提供）

臺東縣東河鄉泰源村河川整治，意外出現一尾長達155公分，重18台斤的鱸鰻，根據文獻，這尾鱸鰻已經接近生長極限。（圖／盧太城 提供）



保持永不衰老的青春期。為什麼鰻魚養在水井裡能青春永駐長生不老？因為水井環境昏暗，下視丘感受不到季節性的光線變化、無法起動生殖內分泌系統，進行黃鰻變態成為銀鰻的發育階段變換。停留在黃鰻階段，才能永保青春。因為變態成銀鰻後，腸道會開始萎縮不再進食，很快就會朝產卵和死亡的道路邁進。這隻歐洲鰻被封鎖在水井裡，等於是生命停格，因此可以活這麼久。瞭解其青春永駐的道理，說不定還可以幫助科學家找到不老基因創造商機、開發永保青春的新藥。

瑞典有一個風俗習慣，在60年代公共供水系統未開發之前，為了保持井水乾淨，會放一隻鰻魚在水井裡驅除蒼蠅、臭蟲等昆蟲。跟據水井的主人Tomas Kjellman說：前一任主人的祖父Samuel Nilsson在1859年8歲時把這一隻歐洲鰻放到水井裡去養，到今年這隻歐洲鰻應該

是155歲。目前這隻歐洲鰻已經死亡，屍體保存在瑞典農業科學大學淡水研究所（Institute of Freshwater Research, Swedish University of Agricultural Sciences, Stockholm, Sweden），等待進一步的年齡查驗。

從這一隻歐洲鰻的起示，我們瞭解到生命的無限可能，唯有順應逆境調適自己才能生活得更好。🐟

延伸閱讀：

1. Aoyama J, Nishida M and Tsukamoto K (2001) Molecular phylogeny and evolution of the freshwater eel, genus *Anguilla*. Mol. Phylogenet. Evol. 20:450-459.
2. 曾萬年、韓玉山、塚本勝已、黑木真理 合著（2012）鰻魚傳奇。宜蘭縣立蘭陽博物館出版，232頁。

黃袍加身與黃花閨女

文、圖／莊健隆



黃魚。

春秋時代吳王闔閭（505BC）有一次受敵侵襲，便率兵馬以長洲島為據點，在島上駐守一個多月。此時正逢大風季節，糧草沒法運來，吳王只好祈求上天保佑。當他禱告完畢，但見海上一片金色逐浪而來；吳王命令士兵們下海捕撈，果然捉到了大量金黃色的魚。他們還發現在魚的內耳有成塊堅硬的石頭，就把牠叫作「石首魚」。擁5千年歷史的中國有此神話，不足為奇；吳王填飽肚子，嚐盡魚的美味，說不定還把餘魚以鹽醃藏，以備長期抗

戰。最有趣的是，吳王還真是魚類學家，為魚取了個科學的名稱。不管如何，這段傳說說明在2千多年前已開始在東海捕撈石首魚，是不是因為此魚是「黃袍加身」，後來牠就被稱為「黃魚」。

石首魚科的耳石特別大

經過魚類學家的研究發現，絕大部分的魚類之內耳當中都有「耳石」，只是石首魚科（*Sciaenidae*）的耳石特別



認識石首魚家族



大黃魚 俗】黃魚、黃瓜
Larimichthys crocea



小黃魚 俗】黃魚、小黃瓜
L. polyactis

(圖/莊健隆 提供)



黑鯛 俗】黑喉、黑口
Atrubucca nibe



鮚 俗】鮚仔、敏魚
Miichthys miiuy

(圖鑑/高遠文化 提供)

大。會不會因此才被闖閩發現？此類魚除了大黃魚 (*Larimichthys crocea*)、小黃魚 (*L. polyactis*) 外，在臺灣還有黑姑魚 (*Atrubucca nibe*) 和鮚魚 (*Miichthys miiuy*) 等。不過仍以大黃魚最受歡迎與喜愛，臺灣人把牠叫做「黃花魚」，早期甚至會把黑姑魚染成黃色，偽造黃花魚賣好價格。她體型嬌小，約25~35公分長；看在地體態色澤亮麗，肉質鮮美的份上，我自作聰明把她視為「黃花閩女」。

黃魚繁殖行為特殊

位於中國浙江省東北部的舟山群島，在長江、錢塘江和甬江三大江的出海口，海灣暖流和黃海冷水團在此交匯，促使浮游生物和底棲動物等天然餌料迅速地繁殖、生長，形成魚類理想的索餌、生殖和棲息場所。大、小黃魚也成群來此淺海區覓食或繁殖後代。秋汛八、九

月桂花飄香的季節，所捕獲之黃魚被稱為「桂花黃魚」。

多數黃魚族群會選擇在秋季繁衍後代，因為大部分魚種多選擇在春天；如此一來，黃魚的逆向操作，正可以不必跟其他魚種搶食天然餌料。且牠們的繁殖模式採取「多夫多妻」制，這在「一夫一妻」的臺灣人看來，覺得有些不倫；殊不知一尾母魚的許多卵由不同的公魚授精，可增這個族群的生物遺傳之多樣化，產生較優良的後代，而更適應生存下去。

浙江漁民賴以生存的寶貴財富

自古以來，黃魚就是舟山群島的特產。據宋代《寶慶四明誌》（四明即今浙江省寧波市）記載：「三、四月，業海人每以潮汛競往採之，……，舟人連七郡出洋取之者，多至萬艘，鹽之可經年。」說明宋代或該朝之前，就有上萬艘船在捕撈黃魚；並懂得加工成鹽製品



2尾20公分小黃魚的耳石（一方框為1cm）。（圖／黃之暘 提供）



新竹南寮漁港捕獲的春子。（圖／本刊資料）

長期貯藏。明代李東陽有詩云：「夜網初收曉市開，黃魚一時無數來」或是「漁船以萬計」、「獲利幾萬金」，這是黃魚豐收的寫照。用此魚做的黃魚湯、糖醋黃魚特別受歡迎；以黃魚鱠製成的魚肚，為各種魚肚中之上品。魚白（精巢）有人相信可提升人體白血球數目和改善造血機能的功效。

黃魚擁有順風耳，是福亦是禍

水中的黃魚能夠聽見人類走在河岸上的腳步聲，而四散逃逸，這乃是因為陸上聲波震動傳播到水裡，先作用在魚的骨骼，後傳到魚頭兩側腔室內的耳石，而此耳石再與神經纖維相聯，把此驚動、騷擾的訊號傳到大腦。於是魚就清楚聽見人的腳步聲。

屬石首魚科的黃魚，其耳石格外大，對低聲音長波特別敏感，而低音波往往可以比高音波傳得更遠；換言之，黃魚擁有「順風耳」。

也因此，牠們的母魚可以遠遠就聽到公魚們為求愛而用魚鰾所唱出情歌，再選擇如意郎君；公魚也可聽到並判斷其他競爭情敵的位置，而採更有利的求偶手段，以求勝出。

魚類的耳石英文叫”Otoliths”；人類也有耳石，是非常小顆粒，英文稱之為”Otoconia”，它的功能已分化到僅作平衡之用而已。黃魚這個能聽遙遠音波及會「咯、咯」作響的特性，不幸被人類利用，而對牠們做出致命性傷害。

「敲舟古」捕魚及近代漁法趕盡殺絕，傷口無法癒合

中國在1960年代，黃魚的資源量曾經受到一種叫做「敲舟古」捕撈作業的影響，而急遽下降。所謂敲舟古，是在發現魚群時，數十條漁船一齊上陣，形成三面包圍圈，並同時在船首敲擊木板產生巨大的低音聲波，可使數十



小黃魚煮鹹菜。(圖/黃之暘 提供)



白口一夜干。(圖/黃之暘 提供)

平方公里內的魚群聚集一起，再隨著聲浪驅趕，而向無聲的一面逃逸。這時，在第四面已準備就緒的漁船，立即放下大圍網讓魚群自投羅網。此捕魚法，對資源破壞極大。雖1970年代起，此作業方式受禁止，可是資源已不可能恢復。

更慘的是後來魚探測器的使用，底拖網及底刺網捕魚技術的濫用，在1980年代起，中國及臺灣沿海的野生黃魚更形衰落。2003年以來中國沿海和馬祖的野生黃魚捕獲量趨近於零。

海水養殖黃魚彌補市場需求


由於野生黃魚資源日益枯竭，早在1985年中國福建省開始研發黃魚繁殖及養殖技術，1987年掌握人工培育親魚技術，1990年人工培育親魚和人工催產技術已有百萬尾魚苗的產出。而在1995~2000年已能產業化生產。

如今魚苗的年供應量已達數億尾，而商品化成魚的年產量也達十餘萬噸。主要產區為閩東，不過浙江、廣東沿海亦有產出。臺灣的養殖戶也曾想一試，但發現中國養殖黃魚售價低，無利可圖，只好作罷。



大溪漁港剛卸貨的紅古。(圖/本刊資料)

20多年的過度成長，黃魚海水養殖出現了許多問題，恐怕嚴重影響其未來發展。這些問題包括：用下雜魚作生餌，造成生態環境的破壞、商品魚風味差。魚病頻發導致藥物濫用，造成對消費者健康及生命安全的威脅。野生親魚之難得，而近親交配所得的魚苗，出現畸形及抗病力衰退等諸多後遺症。

是「黃袍加身」也好，是「黃花閨女」也好，如今牠們的前景堪慮。饕客若能多抱懷一顆珍惜之心，尤其不要希求野味，資源的復育才是黃花魚的一線生機吧？！



洪蔡美珠女士從事魚蝦蟹混養以及龍膽石斑魚苗的育成。

103 年模範漁民洪蔡美珠 —— 養殖漁業的女中豪傑

文／顏偉哲 攝影／陳吉鵬

過往，提及嘉義布袋鎮，映入眼簾的總是遍地的鹽田、鹽山景觀。雖然如今曬鹽產業已日漸式微，但「鹽」的滋味早已瀰漫在布袋人的生命中。更多時候，布袋鎮令人聯想到的是蓬勃的養殖漁業，其典型的漁村聚落形式，舊稱「冬港」，老一輩慣稱「布袋嘴」。民國34～38年間，布袋與廈門開始有了貨運的通航，鎮內商賈雲集，商旅往返盛極一時，太平路上人潮來來往往，使布袋贏得「小上海」的

美譽！如今，布袋港已正式升格為國內商港，港口南方有了一大區的海埔新生地，讓人悠享長堤沙灘、夕陽晚霞，好美寮的生態溼地召喚著人們前去親近遊賞，也讓布袋增添了閒逸之情。從商業、鹽業、到如今以養殖漁業為主，布袋人正以其堅韌的生命力，不斷尋找著新的出口，而我們本期要為大家介紹的模範漁民，正是在布袋當地默默付出的漁村婦人—洪蔡美珠女士。



洪蔡美珠女士與丈夫現場招待我們新鮮現撈的白蝦及虱目魚丸。



洪蔡美珠女士傳授兒子作業技術。

洪蔡美珠，一位充滿熱情又親切的新時代女性，自從18歲嫁給丈夫後，便跟隨著丈夫從事漁業活動近40年，從魚蝦蟹混養到龍膽石斑魚苗育成養殖，成果豐碩。期間並教授兒子慎選魚苗之餌料生物、水質管理等工作，除了希望其兒能繼承衣鉢外，更使養殖水產物育成率提升，同時也透過各種集會活動交換心得，使得養殖漁民增加生產收益，提升生活品質。

除此之外，洪蔡美珠不僅致力提高優質水產加工品，還協助漁會爭取政府經費設立虱目魚丸加工廠。控管原料品質的同時，更積極將漁產品推向國際市場，並率團參與中國大陸上海秋祭國際食品展推廣本地之虱目魚丸、花枝排等水產加工品，深獲在場嘉賓好評。

不僅如此，洪蔡美珠還擔任嘉義區漁會的常務監事及布袋鎮調解委員會委員，熱心無私為鎮民服務，關心地方漁業發展，其用心深得地方漁民的肯定。待人隨和、熱誠，熱心村里公益，積極參與農漁村婦女家政活動，推廣漁產品製作教學，深得村民與班員的支持信任。

洪蔡美珠小姐說，很高興可以入選為全國模範漁民，希望大家可以看到這群跟她一樣，為家庭、地方和臺灣漁業在背後默默付出的漁村婦人，同時她也希望能將自己經年累月的所學所知傳承給新一輩的年輕人，讓他們願意留在自己的故鄉裡發展，促進漁村的繁華與革新，讓榮譽感再度映照在這個純樸的小鎮上，歷久彌新。🐟



陳輝東老師的「豐收烏魚季」油畫作品。



烏魚捕撈作業情形。


金黃豐收 —海中烏金特別報導

文／蔡焮璇
攝影／陳吉鵬

每年冬至前後10天是烏魚從北方洄游到臺灣海峽產卵的汛期，此時烏魚體內盈飽的烏魚子，為漁民帶來了豐盛的收穫，因此又有「烏金」的美譽。而您知道什麼是「烏魚三寶」嗎？臺灣的漁民又是如何捕捉烏魚的呢？

當您在餐桌前享用烏魚子料理的同時，是否曾想過它是來自烏魚的哪個部位？究竟要經過多少加工步驟，才能變成眼前的美食？而烏魚子的好壞又要如何辨別呢？

漁業署舉辦的「臺灣十大優質烏魚子競賽」，被烏魚業者視為是至高無上的榮耀肯定。雲林有一位年輕人，竟破紀錄的連續5年獲選，是什麼原因讓他能夠擁有如此亮麗的成績？

在地方上，許多漁會、漁民和漁村藝術家都在用各自的方式推廣烏魚文化，身處於四面環海的臺灣，您是否也想要認識、了解烏魚的故事呢？就讓本期漁業推廣帶著您從各個面向一起探索烏魚的過去、現在與未來吧！



口湖鄉烏魚產銷班第六班班員合照。



肥美的大烏魚。



烏魚取卵情形。



烏魚子加工情形。



烏魚子料理。



烏魚鮑料理。



烏魚鰓料理。



陽光下曝曬的烏魚子。(攝影/湯素瑛)



連續5年榮獲「臺灣十大優質烏魚子」的王偉民。



臺灣的信魚傳說

文／蔡為之
攝影／陳吉鵬

烏魚在每年冬至前後10天就會來到臺灣的西南海域產卵，400多年來從未間斷失信過，故臺灣的漁民又稱呼其為「信魚」。(攝影／余榮欽)

烏魚是一種隨季節洄游遷移的魚類，原棲息於中國大陸沿岸，每年初冬，海水溫度開始下降，烏魚群便會隨著潮流南下避寒，依時令在冬至前後10天左右，來到臺灣的西南海域產卵。此生態現象持續了400多年，從未間斷失信過，故臺灣的漁民又稱呼烏魚為「信魚」。

烏魚全身都可入菜，烏魚子（雌魚卵巢）、烏魚鰾（雄魚精囊）、烏魚鮑（烏魚胃）合稱「烏魚三寶」，其含有豐富的蛋白質、不飽和脂肪酸、維生素群、銅、鋅等營養成分，可



提高學習能力、預防血栓塞、活化細胞與降低膽固醇，是具有高經濟價值的海中珍品。

關於臺灣的烏魚歷史，最早可追溯到荷據時期，當時熱蘭遮城的日記中記載，臺灣漁民若捕獲烏魚，便要繳納報酬的十分之一來作為稅金。到了明鄭時期，漁民則是必須先繳稅金，並領取一面「烏魚旗」掛在船上，才准許出海捕烏。至清朝以後，相關史誌資料更為詳盡，如《鳳山雜山雜嚮》中記載「烏魚旗九十四支，旗用白布一幅，刊刷烏魚旗子樣，填寫漁戶姓名，縣印鈴記，插於船頭，帶網採捕。」從今日的角度來看，九十四支烏魚旗的限制，有效的保護了市場價格以及烏魚生態資源，等同於現今「永續經營」的概念，使我們



不得不佩服，400年前老祖宗們的經營理念。

其他關於烏魚的傳統文化還包含了「藏仔寮」，藏仔寮是指在烏魚季期間，漁民團體共同作業的重要生活起居所，入住前須先慎重的選擇吉日稱為「入寮」，還必須張貼門聯、祭拜神明、宴客及安置神位。除此之外，居住在藏仔寮內還有許多禁忌，例如：盛飯時要說「添飯」，切忌講「底飯」，否則烏魚便會沉入水底。這些嚴謹的紀律與禁忌，能讓我們感受到古代先輩們對天地抱持著敬畏的態度，因為他們深信，唯有誠心的尊重大自然，才有年年的豐收喜悅。

很可惜，許多珍貴的傳統習俗，現在都已經不復見了，唯有守信的烏魚依舊年復一年的在寒冬中造訪臺灣，養活了眾多漁民的生計。近年來，野生烏魚的捕獲量逐年減少，我們應當要靜下心來好好思考，延續先民們與大自然互利共存的理念，珍惜愛護海洋漁業資源，才能讓海上烏金永遠散發出閃耀的光芒。🐟



「珍芳烏魚子見學工廠」重現古老的烏魚旗。



梓官區漁會製作的藏仔寮模型。(攝影/周淑美)



臺灣沿近海漁業簡介-11

烏魚旋刺網

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）

攝影／朱簡承（臺灣漁業永續發展協會 查報員）

繪圖／李依柔

（圖一）烏魚旋刺網漁船。

一、前言

每年11月至翌年1月之間，俗稱「烏金」或「信魚」的烏魚從大陸沿岸洄游至臺灣西部沿岸產卵，成就了臺灣西部很典型的季節性漁業，而巾著網及旋刺網（Encircling gill net）原本為臺灣早期捕烏魚之主要漁法。近年來，由於海洋水溫或氣候的轉變，加以大陸快速拖網的沿路攔截，使得臺灣沿岸已經很少有大量烏魚群集結，因此巾著網及旋刺網已逐漸式微。

約20年前南方澳有漁船率先以旋刺網在東引附近作業成功，再加上近3年來烏魚來游率較往年提高，又使得旋刺網捕烏魚漁業日益活絡起來，目前在大陸沿海作業的漁船約有60~70艘；其中南方澳的漁船數最多，其次為金山、淡水、臺中等。船的大小以CT-2、CT-3為最多，部分為CT-4；大部分為延繩釣、流刺網、籠具、珊瑚等漁船所兼營（圖一）。



（圖二）11月下旬漁工整理漁具準備出海捕烏魚。

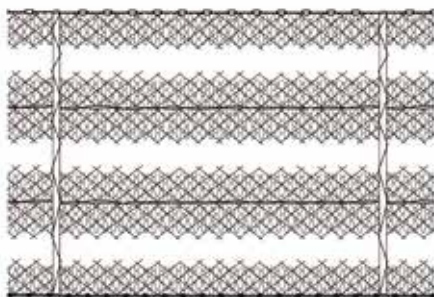
二、漁具構造

烏魚旋刺網漁具皆採用尼龍單絲線製之三層刺網；內網網目約10公分，外網網目1台尺（30.3公分）。內網網線直徑0.3毫米（mm），外網直徑0.4毫米（mm）。

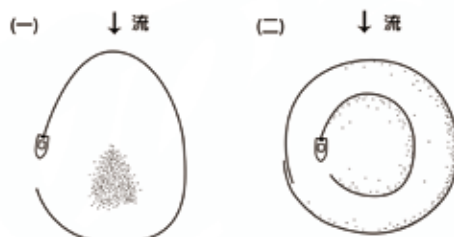
一領烏魚三層刺網通常由30~50件網片連接而成（每件網片長約75公尺），依個人作業習慣，網深可由2件或3件網片上下連接而



(圖三) 烏魚旋刺網浮子網上的浮子。



(圖四) 烏魚旋刺網構造圖。



(圖五) 烏魚旋刺網作業示意圖。

成，約可達10~15公尺（圖二）。以三件結合為例，每一件外網25目，內網約92目，合計外網深75目，內網約276目。浮子網長約75公尺，每件結附82~100個紡錘形浮子（6公分×21公分）（圖三）。浮子網平均每1台尺結附2目的外網（縮結比（hanging ratio）：0.5，內縮（hang-in）：0.5）。沉子網比浮子網加長20%，即1尺2結附2目（縮結比：0.6，內縮：0.4）。沉子網採用包鉛之編織線，每1台尺配置8錢~1兩之鉛塊（圖四）。網具通常可使用3~4年。

三、漁場、漁期

漁場從長江口以南至臺灣海峽南部，但以東引附近為主要漁場。漁期為11月下旬~1月上旬，約1個半月。

四、作業方式

漁船出航通常攜帶130~150件網具，依船長習慣先將30~40件網具連接備用。到達漁場開始搜尋魚群，聲納及測水溫都有助於判斷魚群的所在，但以目視找尋泡沫群（水花）為主。只要發現魚群，日夜皆可作業，但以夜間魚群較密集。

找到魚群時基於互惠原則，會先通知友船一起圍捕，然後從魚群的左側逆時針包圍魚群。在投網的過程同時考量魚群的大小，視情況增加連結之網片數，此時為爭取時間只能在

浮、沉子網處連結。由於魚群為逆流移動，網具順流漂流，所以包圍圈在上流處與魚群之距離較遠，下流處較近。以前作業船隻少，如果魚群量夠多會在附近再下一組網具；但是現在船數眾多，只能下一組網具，必要時會在包圍圈內，採圓形包圍或重複橫向遮斷方式再下一組網具，以加速烏魚之罹刺（圖五）。等魚皆罹刺在網目上時，捲揚網具收取漁獲物，以水冰保存；少數漁船備有冷凍機採用冰溫水保鮮。漁船如果滿載則立即返港，但考量魚之鮮度，作業期間最長不會超過1週。大部分漁船在淡水、八斗子及梧棲漁港卸魚，再運往中、南部加工廠製作烏魚子。

五、管理現況

烏魚旋刺網為刺網類漁具，目前特定漁業漁船應經許可，始得從事刺網漁業；另各級漁業主管機關針對沿近海刺網類漁業，於漁業核准時亦加註有「網具長度不得超過2.5公里」的限制。

另外，因多層刺網漁獲效率高、易混獲幼小魚種，且網具容易流失，形成幽靈漁具；如纏絡於礁岩地區又會破壞棲地環境，因此，在新北市、基隆市、屏東縣、臺東縣及澎湖縣等地方政府，分別訂有禁漁區、禁漁期或多層網具的輸入、攜帶與使用等限制。詳細規範請上漁業署網站：<http://www.fa.gov.tw/>漁業法令/直轄市及縣市政府公告法令



一片片橘紅色的烏魚子在太陽下發出閃耀的光芒。(攝影/湯素瑛)

浮世淘金—舌尖上的烏魚子

文/蔡玟璇 攝影/陳吉鵬

每年冬至前後，中國大陸沿海的烏魚會南下洄游至臺灣海峽產卵，此期間正值其卵巢最成熟的階段，所以烏魚子特別飽滿肥大。近年來，由於氣候變遷以及大陸漁民提前攔截，野生烏魚的捕獲量大幅降低，好在隨著技術的提升，養殖烏魚逐漸興盛，目前在臺灣的西南部，就能見到廣大的烏魚養殖魚塢。

雲林縣口湖鄉是臺灣的烏魚養殖重鎮，養殖面積廣達350公頃，烏魚及烏魚子產量均為全臺之冠，漁業推廣編輯小組這次來到此地，在寒風中的清晨直擊捕撈烏魚的第一現場。凌

晨5點，天空仍是黑壓壓的一片，辛苦的漁民們早已身著青蛙裝，在冰冷的魚塢池水中進行烏魚的選別，只見他們熟稔精準的挑出即將取卵的肥大烏魚，再用吊網放入碎冰車，以降低烏魚的活力和保持新鮮度，接著便送往加工廠，由一群漁村婦女們剖肚、取卵、割肫，不一會兒，一籃籃金黃色的烏魚卵就呈現在我們眼前。此時，天空恰好泛起一抹朝霞，陽光斜射在這群低頭忙碌的人們身上，形成了一幅美麗溫馨的漁村風情畫。

烏魚子捕撈取卵加工過程



捕撈烏魚情形。



將母烏魚裝袋起網。



漁村婦女們將烏魚剖肚、取卵。



以木板壓模使烏魚子脫水。



鹽漬烏魚卵。



洗去烏魚子上的鹽。

接著我們轉移陣地來到烏魚子加工廠，參觀烏魚子的製作流程，漁村媽媽熟練的為我們示範從綁線、去血絲、鹽漬、脫水、脫鹽到烘乾曝曬，每個步驟都環環相扣、缺一不可，她說：「好的烏魚子在外觀上要呈兩片腎形，且顏色、厚薄要相當，色澤應呈均勻的橙黃色或棕紅色，用燈照射時須能透光，才表示其新鮮。除此之外，製作過程中的鹽分多寡、壓模力道和曝曬時間長短，都會影響成品的口感。」

看著一片片橘紅色的烏魚子在太陽下發出閃耀的光芒與誘人香氣，若不是親身體驗，很難想像平時嘴邊的烏魚子料理，竟是要經過如此漫長與繁複的過程才得以產生，這都要感謝有一群不辭勞苦、在漁村中默默付出的漁民，讓我們得以享受到優質、安全的海鮮美食。未來，希望國人能夠共同努力，將漁業融入生活、生產、生態之中，創造出臺灣海洋產業全新的里程碑。🐟



年紀輕輕的王偉民，憑著用心與努力，創下連續5年登榜「全國十大烏魚子」的紀錄。

烏魚子於秋末成熟飽滿，工人由挑卵、採卵開始，經過分類、去血，冷凍與醃製，整容然後曝曬，種種繁複的進程，疏一不可。而68年次的王偉民卻已經連續5年登榜「全國十大烏魚子」，是什麼原因讓年紀輕輕的他就能夠創下此空前的紀錄？請跟著漁業推廣月刊的腳步，來到雲林北港的「揚信」烏魚子加工廠一探究竟。

「臺灣十大優質烏魚子」5連霸 雲林之光—王偉民

文／蔡為之 攝影／陳吉鵬



新鮮烏魚卵綁線作業情形。

其實王偉民在高中畢業那年，並沒有繼承家業的打算，然而一眼卻見著父母在烈陽下滴滴落地的辛苦汗水，經過種種掙扎來回不斷後，他決定接下家傳產業，並將之發揚光大。雲林是臺灣烏魚子產業的重鎮，有著不少從事烏魚子加工的同行，然而，他們並不如一般同業的惡性競爭，將彼此視為寇仇，反而樂於分享在產業上的種種技術心得。王偉民說，「揚信」烏魚子經過三代的傳承，最要感謝的是來自爺爺與母親的付出與指導。而平常時，他也會向其他同行先輩請教各種無法突破的疑難雜症，經過長時間的經驗累積之後，終於闖出了自己的一片天。

烏魚起初是雌雄同體，現在經由養殖，則可透過飼料的酸鹼性來讓烏魚性別導向雌魚。而一般民眾執著於自然野生的烏魚子，認為野生狀態下所產的烏魚子才是稀有的珍品，那麼究竟野生烏魚子與養殖烏魚子最大差別在哪呢？王偉民說，在烏魚子的製作上，「新鮮」就是首要條件，它深切的影響著加工後成品的美味。而野生烏魚子從採收開始至工廠加工，便已花費大量時間，降低了烏魚子的新鮮程度。說到這裏，王偉民突然拿起一片烏魚子，他說，當我們把手置於烏魚子之後，若無法透視受到燈源照射的手影，那麼便不是新鮮的產



在日光下曝曬的烏魚子顯得閃閃發亮。

品了。在一年之中，11~2月為烏魚子的生產旺季，也是王家最忙碌的時候，只見他們一家大小各司其職，在偌大的加工廠中同心協力，就為了呈現出最安全、優質的烏魚子。加工完畢後，成品通常會流往魚市場，以及迪化街等年貨大街，供應民眾送禮自用兩相宜的需求。

「烏魚子最重要的就是要控制它的濕度，濕度過旺容易發霉，而風乾的方式又分為日曬和冷風兩種……」聽著王偉民娓娓說著關於烏魚子的種種，平緩的敘述裏，有著的穩重的力量，那是體驗了各種民間基層甘苦的聲音，細心、踏實，且令人感到安定，王偉民將這些精神全都掛上了一片一片鮮美的烏魚子。而如今，它們依然在雲林北港的太陽下閃閃發著光亮。📺



王偉民一家大小在加工廠中同心協力，就為了製作最安全、優質的烏魚子。



103年新竹縣烏魚產業文化活動開幕。

九降風烏魚子來囉～

103年新竹縣烏魚產業文化活動

文、攝影／駱麗華（新竹區漁會推廣課長）

103年新竹縣烏魚產業文化活動於11月8日在新竹縣竹北市拔子窟烏魚養殖場熱鬧展開，新竹縣長邱鏡淳、竹北市長楊敬賜、新豐鄉長徐茂淦及新竹區漁會理事長彭木生、總幹事童錦杰，聯手為新竹縣獨特的九降風烏魚子代言，今年產量估計超過10萬尾，歡迎大家前來採購鮮魚、烏魚子或相關伴手禮。

新竹縣竹北烏魚養殖班，養殖面積約有60公頃，養殖烏魚、文蛤、混養草蝦、白蝦，產值約新臺幣1億元，烏魚年產10萬尾，每一

尾烏魚皆要經過漁民3年細心的照顧方能成長捕撈取卵，在獨特的九降風加持下，讓烏魚子更添美味，童錦杰總幹事表示：「新竹的烏魚子通過藥物檢測，是有產銷履歷的喔！曾獲得2009年全國十大金鑽烏魚子及2011年全國十大優質烏魚子兩項大獎，為新竹縣最佳的伴手禮，推廣『無毒農漁業』的知名醫生所創立的魚舖子，也選用新竹的烏魚子，民眾除了享受美味，還可以吃的放心，吃的安心，希望民眾多購買新竹縣的烏魚及烏魚產品。」



新竹的烏魚年產可達10萬尾。



胡其湘副組長蒞臨嘉勉。




烏魚料理達人—郭宮寶班長示範製作烏魚子料理。



新竹縣政府的徐柑妹秘書長頒獎給竹北烏魚養殖精神領袖—曾煥候先生。

今年活動以養殖烏魚結合地方漁業文化為活動主軸，新竹縣政府特別頒獎給竹北烏魚養殖區的精神領袖曾煥候先生、烏魚子達人許順隆先生、烏魚養殖班義務指導員吳俊卿先生、以及陳圈、郭宮寶、曾國慶三位前後任班長，獎勵並感謝他們多年來對於竹北地區養殖烏魚產業的貢獻，並邀請烏魚料理達人郭宮寶班長在舞台上示範烏魚子的製作與烹調方法，還安排經典歌曲演唱、精彩魔幻秀、親子互動闖關遊戲、吊飾DIY及自行車、烏魚伴手禮的摸彩。活動除了烏魚促銷、烏魚產品販售，民眾還可以採購新鮮烏魚、烏魚子及相關伴手禮，又可免費品嚐烏魚子、烏魚乾、清蒸烏魚子，烏魚米粉、烏魚羹等烏魚料理。

今年的活動內容，除了增加烏魚產品的製作教學與多樣化的烏魚料理品嚐之外，往年烏魚產業文化活動受限於場地，無法讓車子開進會場，民眾購買烏魚需提至停車場，今年為加強民眾購買意願，活動現場為服務消費者，設有黑貓宅急便服務及免費代客送貨到路口，在活動會場到交流道出口處設置烏魚接駁站，讓民眾不須擔心買太多提不動，能夠輕鬆的參加活動。

今年在烏魚養殖班的共同努力之下，產收數量超過十萬尾，漁會為鼓勵漁民繼續努力加強研究烏魚養殖，將於每年的10月底~11月初，繼續辦理烏魚產業文化活動，推廣、行銷竹北地區的烏魚養殖產業，期許新竹縣烏魚養殖漁業能再創高峰！



「臺灣十大優質烏魚子競賽」對於業者來說，是至高無上的榮耀肯定。（圖／養殖基金會 提供）

烏魚文化與藝術

文／魏芳伶
攝影／陳吉鵬

烏魚是臺灣300多年來的重要傳統漁獲，每年冬天都為漁民們帶來了許多滿足與財富，有人說：「烏魚是來發年終獎金給辛苦一整年的漁民的！」也有人說：「烏魚是討海人的恩情人。」為推廣優質的本土特色美食，提昇產業競爭力，漁業署推出年度「臺灣十大優質烏魚子競賽」，藉此宣導各地區烏魚產品特色與價值，建立烏魚子產品品牌之形象地位。活動從地方初賽到全國競賽分為兩階段舉行，邀請產業中具有公信力的專家、學者作為評審委員，根據烏魚子的大小、外型、觸感、色澤、透光度、香氣、口感及味道，做出公平、公正、公開的全面評分，最終便產出了本年度的十大優質烏魚子，對於業者來說，是至高無上的榮耀肯定。

在每年的頒獎典禮上，主辦單位都會邀請國內的藝術家，用他們才華洋溢的技法，製作成精美的烏魚紀念瓷盤，送與各個得獎者，使典禮別具意義。漁業推廣編輯小組遍尋各地，終於搜集到4年來的烏魚紀念瓷盤，讓讀者們一次大飽眼福。這些藝術家們運用水墨、蠟筆、青花等方式，獨到貼切的將烏魚豐富多層次的質感以美麗、優雅、童趣的姿態表現出來，賦予作品美感靈動的生命力，充分詮釋出烏金律動豐美的意涵。

而位於梓官的蚵仔寮漁港也充滿了許多烏魚的故事，從前在此捕獲的野生烏魚子，還被用來當作是進貢日本天皇的御用聖品，是連天皇都大力讚賞的好味道。現在，梓官區漁會的「戀戀蚵仔寮」在地伴手裡專賣店中，可以看



2009



2010



2011



2012



歷年來的烏魚紀念瓷盤。(圖/養殖基金會 提供)



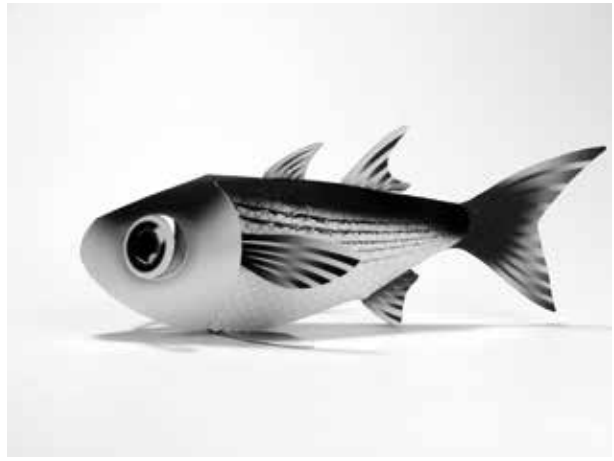
梓官區漁會的張漢雄總幹事和烏魚公仔一同推廣在地漁產品。



王有森老師的烏魚水墨創作。(圖/王有森 提供)



林幸雄老師活靈活現的描繪出餐桌上的烏魚。(圖/林幸雄 提供)



洪新富老師的烏魚紙雕作品。(圖/洪新富 提供)

到兩隻栩栩如生的烏魚大公仔一公一母相望，其鱗片上還有新生兒以及陳菊市長的手印，象徵希望與祈福。除此之外，這裡還有許多烏魚的休閒食品及伴手禮，不但新鮮料實在，外型包裝更是創意十足，讓人驚豔不已。

最後，在坊間還有一群喜愛海洋的漁村藝術家，他們以烏魚為主題，融入自身的意念、

美學、創意和情感，呈現出許多巧奪天工、動人心弦的作品。這些藝術讓烏魚不再只是一種海鮮食材，而是臺灣歷史當中不可或缺的漁業文化，希望我們能夠將烏魚與老前輩們深厚的情感傳承延續，讓後代子孫們也能體驗到如此豐饒美妙的鮮活印象。



陳主委及沙署長等貴賓蒞臨安平漁港遊艇碼頭啟用典禮。

安平漁港遊艇碼頭啟用典禮 暨嘉年華活動紀要

文／陳吉芳（漁業署企劃組 科長）
圖／漁業署 提供



臺南安平漁港遊艇碼頭於2014年11月15日正式啟用。

基隆八斗子、宜蘭烏石及臺南安平3處漁港，利用其現有空間進行相關設施改善興建遊艇碼頭，提供遊艇泊靠，以促進港澳資源共享及推動國內遊艇活動發展。繼2012年基隆八斗子碧砂遊艇碼頭及2013年宜蘭烏石漁港遊艇碼

頭啟用之後，臺南安平漁港遊艇碼頭於2014年11月15日正式啟用。

安平漁港遊艇碼頭啟用典禮晚間6時正式展開，現場將近250名貴賓蒞臨，包括11國駐華使節、立法委員、中央及地方政府、遊艇協會、漁民團體及遊艇船主等。而遊艇碼頭也停滿各式遊艇及帆船，其中3艘大型遊艇JADE959、JADE及金旅順號，均為國內造船廠新造的遊艇。啟用典禮首先由行政院農業委員會陳保基主委致詞，表示投入基隆八斗子、宜蘭烏石及臺南安平3處漁港遊艇碼頭建設並分年完成啟用，是自2009年我們對於海岸開放的重要的工作，從2012年碧砂遊艇泊區啟用迄今，已有1萬1千艘次的遊艇進出這3處遊艇碼



陳主委頒發首泊紀念品給與會船主貴賓。



璀璨繽紛煙火秀。



民眾免費搭乘載客小船「安平一號」環港一周，欣賞港區絢麗景觀。



嘉年華活動。


頭，表示市場非常有潛力。安平是臺灣歷史上第一個接觸國際的港口，今天安平漁港遊艇碼頭開放國際遊艇停泊，特別有意義。除了3處遊艇碼頭開放外，後續漁港周邊土地開發及遊艇泊區管理之BOT或OT，將能帶動當地觀光及產業發展，向國際展現我綠色經濟實力。

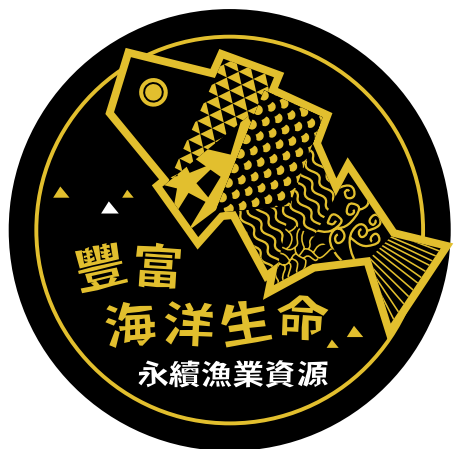
接著由駐華使節團團長諾魯共和國柯克大使致詞，大使三次皆參與漁業署漁港遊艇碼頭啟用，表示非常榮幸能見證這偉大而正確的建設，並邀請大家多到臺南旅遊。

啟用儀式由農委會陳主委、交通部吳盟分次長、漁業署沙署長、吳育仁、陳淑慧、黃偉哲三位立委及南市區漁會吳春銀總幹事，共同將香檳酒倒入遊艇造型冰雕中，象徵安平漁港正式啟用，同時岸邊大小遊艇亦一齊鳴笛助聲慶賀，隨後主辦單位頒發首泊紀念品給與會6位重要船主貴賓，感謝他們長期對遊艇活動的支持與參與。舞台上由臺南愛樂管弦樂團演

奏西洋爵士及臺灣民謠，炫爛的燈光投射在海面及港邊各式遊艇及帆船，波光船影，樂音悠揚，彷彿置身在蔚藍海岸的悠閒氛圍。

翌日，遊艇碼頭自上午10時起，就展開一系列精彩的嘉年華活動，包括水上鋼鐵人秀、趣味闖關領紀念品及直銷中心商品促銷展售。此外在碧海碼頭，一大早就大排長龍，民眾攜老扶幼，免費搭乘載客小船「安平一號」環港一周，欣賞港區絢麗景觀。隨著夜幕低垂，舞台區知名藝人袁小迪、向惠玲、林良歡等藝人相繼上台演唱，期間還有火舞表演，最後遊艇碼頭在現場全體民眾倒數下，施放絢爛高空煙火，為兩天的活動做一個完美的ending。

漁業署預計將於2015年底前完成八斗子、烏石及安平漁港3處遊艇碼頭相關民間促參案，預計將可吸引民間投資達新臺幣40億元以上，結合周邊遊憩產業活動，可有效串聯南北，強化我國遊艇發展的軟實力。



「2014海洋奧斯卡」 向臺灣海洋保育 默默付出的英雄致敬

文／陳筱華 攝影／游忠霖



漁業署沙志一署長頒發「內陸溪流保育及管理楷模」獎牌予新北市平溪區公所。



農委會胡興華副主委頒發「特色漁村文化營造楷模」獎牌予龍山社區發展協會的王聖華總幹事。



農委會陳保基主委頒發「海域增值放流楷模」獎牌予勝華科技。

海洋資源及環境的保護與再利用，攸關著全人類的生存問題，對生活在島國的你、我來說，保護海洋更是不可忽視的責任。這麼多年來，臺灣民間一直有很多默默為海洋付出的憨人，漁業署從茫茫人海中，把這群就在你我身邊，卻不為人知的海洋環境保育英雄找出來，並於2014年12月5日予以表揚，並授予他們無上的榮耀，除了讓民眾認識這些臺灣保育界的阿甘之外，更希望拋磚引玉，引發人們正視海洋保育的重要性。

看見海洋默默付出的英雄

這幾年，國內外科學界、生態及環保團體馬不停蹄地為地球暖化及生態驟變請命，而臺灣四面環海，海洋的生態惡化，保育工作亦是迫在眉睫，不少民間團體多年來默默付出一己之力，不求回報。農委會漁業署首次擴大辦理海洋資源保育楷模評選會，針對近2年在放流、生態保育等公益付出的企業，個人及宗教進行極慎重的評選。

奧斯卡是國際矚目的電影獎，旨在鼓勵優秀電影的創作。漁業署以「海洋奧斯卡」為名，於12月5日在農委會大禮堂對這些保育英雄舉行頒獎典禮，藉此感謝及鼓勵這些為臺灣海洋資源保育付出的民間工作者，並肯定其貢獻。



「2014年海洋奧斯卡」得獎者

漁業署指出，海洋奧斯卡共分為5大面向，包括海域增殖放流、海洋動物暨生態保育、海洋環境維護、漁業資源永續及特色漁村文化營造，得獎者如下。

海域增殖放流	台北市福智佛教基金會、勝華科技股份有限公司、台塑企業總管理處。
海洋動物暨生態保育	簡毓群、蔡恭和、吳仲常、中華鯨豚協會、中華民國自然生態保育協會、台北市福智佛教基金會
海洋環境維護	彰化區漁會、海軍潛水訓練中心、小琉球海洋志工隊、富山漁業資源保育志工隊
漁業資源永續	洪一平、王建平、曾萬年、琉球區漁會、臺灣省定置漁業協會、蘇澳區漁會
特色漁村文化營造	何立德、王聖華、黃徹源、台南市七股區龍山社區發展協會、新北市金山區漁會、漁翁得利團隊、「竹大芳！yes文史產業生態推廣工作室」
內陸溪流保育及管理	新北市平溪區公所、新北市三峽區公所、新北市三芝區公所、苗栗縣南庄鄉公所、臺北市南港區公所、新北市石門區公所、嘉義縣阿里山鄉公所
海洋教育課程設計	魏士欽／許憶婷、夏可泰、潘意鈴／陳依菱、陳俞諺、林巧雯、廖文蕙／何秋萱

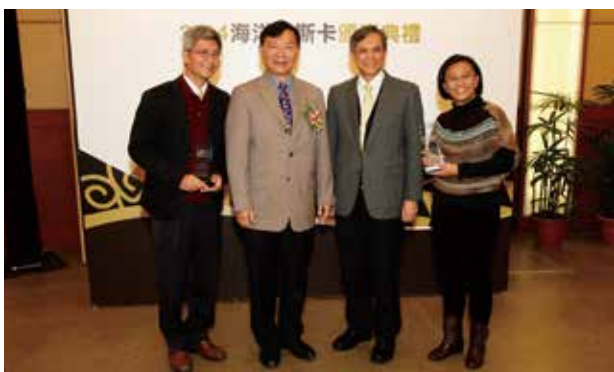


1	2	3
4	5	6
7		

1. 勝華科技進行魚苗復育。
 2. 鰲鼓濕地生態保護協會的蔡恭和帶領遊客體驗當地生態。
 3. 海軍潛水訓練中心致力維護海洋環境。
 4. 定置漁業協會配合推動鯨鯊保育。
 5. 金山區漁會的「蹦火仔」傳承漁業文化之美。
 6. 廖文蕙與何秋萱老師教導孩童們學習河口生態。
 7. 新北市三芝區公所積極改善河川景觀。
- (圖／摘錄自「2014海洋奧斯卡頒獎典禮手冊」)



台塑企業代表與陳主委等貴賓合影。



台北市福智佛教基金會與沙署長合影。

海洋奧斯卡漁業資源與保育協奏曲

一個國家的漁業，最能反應整體海洋資源及生態變化，因為沒有好的生態環境，則不可能會有發達的漁業。也因此，農委會漁業署近年來持續推動各項工作，以兼顧漁業發展與生態環境保育。眾志成城，在主管機關致力於推動各項保育政策的同時，如有了民間的力量相輔佐，可收事半功倍之效。

漁業署看到了人民團體的影響力，於今年首次成立「海洋奧斯卡」獎項，表揚長期以來在民間努力的人士、團體。漁業署長沙志一表示，以資源放流、封溪護漁為例，民間的成果確實令人佩服。沙署長說：「以統計結果來看，民間資源放流數量是政府的2倍，如果能引導它到正確的方向去，對海洋會有莫大的幫助」。本次評選，特別邀請漁業管理、資源保育、海洋生態、社區營造等多方專家學者，從保育觀念提昇與實作等各方考量，評選出楷模代表，意義非凡。可說是民間與政府機關，在漁業資源保育進行一次完美的協奏曲。

受邀嘉賓踴躍的參加本次活動。





陳主委等貴賓及得獎者合影。(攝影/陳吉鵬)

魚苗放流效益評估刻不容緩

漁業署在頒發第一屆「海洋奧斯卡金像獎」之後，廣納各界的聲音。對動保團體及專家反映，魚苗放流是否會威脅臺灣本土魚種的課題，亦採取尊重並虛心檢討。沙署長表示，全球都認為增殖放流具正面意義，只是尚待科學證明，因此明年起，漁業署將積極參與「藍海經濟」計畫，其中一項重點，就是魚苗放流後的效益評估，包括DNA鑑定、剪鰭、染色等標記，漁民捕獲後須回報。當然，魚苗在放流前也會加以鑑定，避免基因窄化。

「對的時間、對的地點，放對的魚」，未來政府將能成為海洋環境保護的火車頭，與熱愛海洋的人們，攜手重現臺灣海洋的生物多樣性。



只要能在對的時間、對的地點，放對的魚，就能重現臺灣海洋的生物多樣性。

吃旗魚到臺東海岸 —2014成功旗魚祭熱鬧登場



文、攝影／劉麗卿（漁業署漁業廣播電臺節目主持人）



「寶島漁很大」節目參與旗魚祭。

每年冬季成群的旗魚總在東北季風狂刮的11月經過臺灣東海岸，而臺灣最重要的旗魚產地成功鎮，主要是以白皮旗魚為大宗，每年10~11月是盛產期，吸引許多饕客慕名前來。一年一度的「旗魚祭」也在11月15日成功鎮海濱公園正式登場！縱然天公不作美，灰濛濛的天際飄下陣陣細雨，仍阻擋不了在地鄉親及遊客熱情參與的心！

旗魚祭期間，主辦單位特地舉辦海上鏢旗魚體驗。搭乘載有專業解說人員的娛樂漁船，出海尋訪鏢旗魚漁船，體驗在東北季風來臨時，漁民頂著惡劣的天候，在茫茫大海中與魚逐浪搏鬥的精彩好戲。當鏢手頂著5、6級以上的怒濤，蓄勢出擊的剎那，成功的討海人彼此發揮合作無間的團隊力量，堅持著這種從日據時代就流傳至今的捕魚方式。



旗魚神踩街繞境。



獻旗魚儀式。

眾人引頸期盼的踩街遊行活動為旗魚祭帶來另一波高潮！精神抖擻的鼓號樂隊，帶領著踩街隊伍緩緩前進。保佑漁民年年豐收出海平安的旗魚神、吸睛度一百俏皮可愛的旗魚寶寶、還有那風靡全場武藝精湛的電音三太子，浩浩蕩蕩，宛如一場熱鬧的嘉年華會。值得一提的是，每回旗魚神參與繞境，就會見到遊客一臉虔誠地摸著旗魚神。原來啊！當地流傳著「你旗魚頭乎你好彩頭，摸你旗魚肚乎你載滿肚，摸你旗魚尾乎你抓通尾。」的神話諺語，信不信由你！

臺東縣長黃健庭在開幕式強調，東北季風吹起時，旗魚最為肥美，新港漁港的魚貨拍賣市場也因旗魚季節而變得比平常忙碌熱鬧。更可貴的是成功鎮仍維繫著傳統鏢旗魚的古老捕魚方式，雖然現今已逐漸沒落，希望藉由旗魚祭的舉辦，能喚起年輕一代的重視，進而塑造「吃旗魚到臺東海岸」的整體漁業文化觀光休閒概念。

接著進行獻旗魚儀式！只見三名壯漢合力扛起一尾150公斤重的旗魚，再由縣長及新港區漁會等代表一起扛下，象徵今年的旗魚祭豐收滿載。而說到成功漁民鏢旗魚的獨到技藝，更是當地人引以為傲的傳承。鏢旗魚的絕佳時機便是海上捲起6級以上的浪濤，鏢槍手佇



誰能抗拒得了旗魚生魚片的美味。

立鏢魚臺，環視四周水面，一旦發現旗魚蹤跡，手中重達10公斤以上的長鏢槍隨時看準時機出手。為了維持魚體完整，保存旗魚價值，還得針對肉少的魚首或魚尾出鏢，辛苦且非常人所能及的高超技術挑戰——他們是剽悍的旗魚鏢手！

這季節到成功，此時的旗魚肉質腴美並保留鮮Q的口感，與會來賓在鏡頭前大啖旗魚生魚片，豎起大拇指「讚」聲不斷。精彩的活動延續至晚間的海洋音樂會，老牌藝人劉福助、小辣椒等人的歌聲響徹整個海濱公園，席開百桌的旗魚宴澎湃好料理，大夥兒大快朵頤之餘更直呼物超所值！相約明年我們「麻荖漏」再相見！



鯖魚節「鯖春年華」活動開幕。

「鯖春年華鯖宴驚豔」 南方澳鯖魚節展新貌

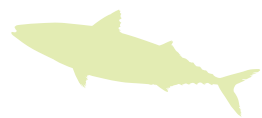
文、攝影／陳美年（漁業廣播電臺節目課 編導）

宜蘭縣一年一度的「南方澳鯖魚節」今年邁入第18年，蘇澳區漁會以「鯖春年華」為主題，展現過去辛苦耕耘的過程與成果，也推出全新樣貌的南方澳鯖魚節。

南方澳鯖魚節11月15～16日在南方澳第三漁港舉辦，一大早登場的是第一屆的「鯖鬆跑」漁業休閒路跑活動，儘管飄著細雨，但是參加的大、小朋友仍然精神抖擻地往南方澳最著名的地標—南方澳大橋跑去，一路欣賞漁港漁船進進出出的繁忙景象，也實地體驗大橋的壯觀與當地的文化風貌。

開幕儀式首先是南安國小學童的「鯖魚舞」，穿插著歌舞與戲劇的舞蹈展現出南方澳在地的漁村風情與特色，接著永春城文化發展協會的「鯖春鼓動」讓現場氣氛沸騰，在蘇澳區漁會理事長陳春生、漁業署主任秘書黃鴻燕、宜蘭縣政府秘書長陳鑫益，以及蘇澳鎮鎮長林騰煌等人共同揭幕下，鯖魚節正式開跑。

陳理事長致詞表示，鯖魚節已經進入18歲的「鯖春年華」，透過漁業署、地方政府、漁會共同努力，已經成功將便宜、被忽視的鯖魚開發成多樣化的鯖魚產業。感謝漁業署在2年





第一屆「鯖鬆跑」活動，參加的大、小朋友開心地在細雨中，邊跑邊欣賞南方澳漁港。



鯖魚節開幕儀式由南安國小的「鯖魚舞」開場。



陳春生理事長主持「鯖魚大樂透」，答對鯖魚重量的人就可以整包帶回家。



鯖魚節推出「鯖宴」風味餐，席開上百桌。



陣陣烤鯖魚的香味讓遊客食指大動，工作人員馬不停蹄地翻烤著。



小朋友專心地彩繪自己的魚。

前訂定每年休漁1個月，並有效管理，讓資源生生不息，也讓鯖魚節可以繼續辦下去。鯖魚全身都是寶，連骨頭都有營養價值，希望大家好好珍惜資源，享受南方澳的鯖魚美味。

漁業署主任秘書黃鴻燕接著表示，過去幾年來，漁業署不但給予南方澳漁港硬體設備的建設，也給予軟體的支持。南方澳漁港是東北部最大的漁港，鯖魚是主要的特產，今年捕撈量已達到4萬公噸，我們為了要資源永續，今年第2年提出管理辦法，成效良好，希望能一直保持下去。從民國86年迄今，漁業署也持續支持鯖魚節，對於鯖魚節與地方文化相結合，漁業署樂觀其成，希望全國民眾到南方澳品嚐最好的鯖魚。

今年的鯖魚節也委請宜蘭縣餐飲業職業工會研發「鯖宴」風味餐，活動前開放民眾訂桌，儘管天公不作美，但是訂桌數仍然將近

150桌。餐飲工會秘書長柯惠文表示，這次10道料理不但使用在地的鯖魚，也將宜蘭當地的農特產鴨賞、金棗、地瓜、三星蔥等入菜。除了鯖宴風味餐，現場也有現烤的鯖魚、生鮮鯖魚等農特產品展售，還有免費的刺身品嚐、彩繪DIY、鯖魚大樂透等活動，而蘇澳區漁會也推出在地生產的鯖魚油等多樣化鯖魚產品及18年靜態成果展。

蘇澳區漁會總幹事林月英表示，舉辦鯖鬆跑活動除了取鯖魚的諧音，也希望讓大家更重視健康，而這次以鯖春年華為主題，也是希望大家看到經過18年歷練成熟的鯖魚節成果。而鯖魚富含DHA、EPA，可以說是「高營養、低消費」的食物，喜愛鯖魚的朋友們，要把握產季，蘇澳區漁會與當地多家業者都有提供網路訂購與宅配服務，請大家多多利用。



由臺北市郝龍斌市長、臺東縣黃健庭縣長及漁業署沙志一署長等貴賓揭開活動序幕。

「鬼頭刀在臺北跳曼波舞旗魚」 三漁會聯合行銷熱鬧登場

文、攝影／蔡受宏（財團法人臺灣養殖漁業發展基金會 專員）

色彩繽紛的活動旗幟和活潑動感音樂夾雜著車水馬龍的市場叫賣聲，臺北最熱鬧的魚貨交易市場「臺北魚市」，彷彿一掃冬天的寒氣，儼然成為全臺北最溫暖的地方，舞台上臺北市郝龍斌市長、臺東縣黃健庭縣長和漁業署沙志一署長等貴賓同台揭開序幕，讓在「鬼頭刀在臺北跳曼波舞旗魚」活動現場民眾，不僅看得到、吃得到更是買得到臺灣在地當季最新鮮的水產品。

臺灣近海漁業豐富且有多樣的海鮮，尤其12月正更是鬼頭刀、曼波魚和頂級白肉旗魚的產季，12月6日上午在臺北漁產公司門市，

集合了來自花蓮、新港和琉球等三個區漁會的新鮮及加工漁獲，讓北部民眾嚐到正港臺灣海味。現場有超過60公斤的白肉旗魚、鬼頭刀和特大號的曼波魚，參與民眾大開眼界，同時主辦單位也特地準備近400公斤的漁獲，由三井的名廚現場料理，製作成600份試吃品，免費提供消費者嚐鮮。

主辦單位 臺北魚市更邀請了附近社區中光復國小國樂團、行孝里媽媽大隊等精彩表演，並且另外準備了600份的魚排、魚鬆、魚香腸等三漁會特產品，贈送給來參加活動的民眾，讓現場民眾有吃又有拿，當日臺北魚市亦



產地直送大型鬼頭刀、曼波魚及白肉旗魚現場展示。

祭出多項促銷優惠，全店商品九折及特賣商品買四送一等超值特價，人氣與買氣更暢旺。

本次活動是繼10月4日由琉球區漁會所舉辦的鬼頭刀盛宴之後，由農委會漁業署補助花蓮區漁會、新港區漁會和琉球區漁會等單位共同響應，將三地的漁特產品匯集到臺北，由臺北市政府市場處委託臺北漁產公司舉辦，郝市長、黃縣長及沙署長等貴賓皆熱烈為活動加油打氣。郝龍斌市長致詞時指出，雖然臺北市並不生產漁獲，但透過跟臺東、屏東和花蓮的漁會合作，將產地打撈的漁獲直接送臺北，讓市民也有口福，不僅如此，漁產公司和相關局處都會做好品管檢驗工作，創造雙贏。

臺東生產的旗魚尤以白肉最為鮮美，產季只在每年10月～隔年1月。早年多以空運直送日本市場，近年國內的饕客亦視如珍稀，白肉旗魚的質地柔軟、油脂豐富、魚肉富含優質的蛋白質，放入嘴裡馬上融化；鬼頭刀由於喜歡追逐捕食飛魚，因此又稱飛魚虎，魚肉富含水分少細刺，深受歐美人士所喜愛；曼波魚又稱為水做的魚，富含大量豐富的膠質，肉質Q彈有嚼勁，亦為東海岸及屏東特色海鮮，本次活動結合漁會將當季海鮮產地直送行銷臺北，民眾也可以利用春節連假造訪當地並指名嚐鮮，過個有魚年。🐟



由三井廚師烹調新鮮魚貨供現場民眾試吃品嚐。



三漁會產品現場促銷，現場人氣買氣均暢旺。

前鎮買魚 旗津踏浪 藍色港都玩翻天

文／蔡為之 攝影／陳吉鵬

大海、漁人、漁村、漁港讓高雄變得更有魅力。

高雄是一座依偎著海洋的城市，擁有獨特的山、海、河、港灣地形以及豐盛的漁業資源，長達65公里的海岸線，分布著16處漁港，廣達3,376公頃的養殖面積，孕育出了在地特有的漁村文化。無論是在班駁漁船上與海洋搏鬥的漁人，紅磚老房前巧手編漁網的漁婦，抑或是漁獲豐收時放聲吟唱的數漁歌，都隨著片片浪花暈成了港都的樣貌。大海、漁人、漁村、漁港讓高雄這個熱情的都市變得更有魅力，本期漁業推廣就讓我們走入前鎮與旗津漁村，重拾退潮的回憶吧！

前鎮魚市場

前鎮漁港是全國最大的漁業中心，包含了魷釣、鮪延繩釣、鰹鮪圍網、秋刀魚棒受網、拖網等五大漁業，港中停靠的多是大型遠洋漁船，與其他近海捕撈的漁村風光大不相同。這裡的魚貨種類豐富多元、包羅萬象，有遠洋的鮪魚、旗魚、秋刀魚、魷魚，近海的野生烏魚，以及養殖的龍膽石斑、鱸魚等，其交易時



前鎮漁港的魚貨種類豐富多元、包羅萬象。

間是在清晨2點~7點半之間，從各地集結而來的魚販皆會到此進行批發競標，熱鬧的交易現場充分展現出了前鎮魚市場海派豪邁的生命力，常讓遊客看得目不轉睛。雖然一般民眾不能參與拍賣競標，但仍可在早市時間到魚市場內採購，此地的魚貨是以公斤為計算單位，價錢更比一般市場要來得便宜許多，想要體驗刺激熱鬧的魚市場風情，前鎮是您最好的選擇。



重量級的馬頭魚。

魚刀郎—戴義雄

魚貨從上岸到消費者手中，一定要先經過處理，此時魚刀就是不可或缺的角色。在前鎮魚市場旁擺攤的戴義雄先生從事魚刀的販售、維修工作已將近20年了，只見攤位上琳瑯滿目的擺放著各種不同形狀與功能的魚刀，供魚販們挑選出最順手的家私，從絡繹不絕的客潮，就可知其品質之優良，在前鎮只要講到魚刀，找戴義雄先生就對了！



現撈的野生烏魚。

順億鮪魚專賣店

順億鮪魚專賣店自2008年成立以來，就秉持著遠洋漁場直送、嚴選食材的理念，採用零下60°C的超低溫冷凍技術，讓每位顧客享受「海洋到餐桌」的美味。「天然，原味，真新鮮」一直都是順億的中心思想，其推出快速，方便，健康，美味的鮪魚壽司和生魚片，皆廣受市場大眾好評。除此之外，消費者在用餐同時，還能透過店內播放的影片介紹，了解桌上的美食來源，結合產業與教育。這些年來順億不斷創新與努力，開發平價、健康、新鮮、優質的超低溫鮪魚，推廣我國的壽司及生魚片飲食文化。



順億鮪魚專賣店利用零下60°C的超低溫冷凍技術，提供天然優質的海鮮料理。

珍芳烏魚子見學工廠

珍芳從事烏魚子製作已有60多年歷史，第二代經營者林義添先生接手後，保留烏魚子傳統的精髓技法，並積極導入專業化製程，建立標準作業程序，是第一家取得ISO22000與HACCP食品安全雙認證的烏魚子工廠。為傳承延續臺灣獨特的烏魚文化，他將工廠進一步轉型為「珍芳烏魚子見學工廠」，開放製程供遊客參觀，提供文化導覽與DIY體驗等活動娛樂。館內規劃有製程區、知識文化區、商品區、簡報室、互動區與日光玻璃屋曬場等區域，讓民眾了解烏魚的相關知識與歷史故事。現場更有加工、火烤、自製烏魚子飯糰的DIY教學體驗，讓親子能在互動玩樂中學習，達到



「珍芳烏魚子見學工廠」的林義添總經理及企業團隊。（攝影／湯素瑛）



烏魚子冰棒。

寓教於樂的效果。除此之外，館內還有眾多烏魚子相關產品，舉凡烏魚子禮盒、烏魚子香腸、烏魚子XO醬、烏魚子冰棒、烏魚子保養品等，應有盡有。珍芳烏魚子見學工廠將帶領大家走入時光隧道，傳遞推廣臺灣深厚的烏魚文化。



烏魚文化導覽。



火烤烏魚子DIY體驗。



烏魚子保養品。

旗津渡輪

旅人要由前鎮到旗津，可搭乘平穩舒適的遊港輪，來一趟高雄港灣巡禮，在平靜的港域，一覽無遺港灣各碼頭及前鎮遠洋漁港忙碌的作業景象，將海洋首都的遼闊之美映入眼簾，感受臺灣第一大國際港埠的壯麗景觀。



旗津漁港

旗津漁港位於旗津區中段，東側濱臨高雄港主航道，西側與旗津風車公園相望，是本市近海漁業中心。本處視野遼闊，景色怡人，海產豐富新鮮，海風迎面吹來，令人感到暢快愉悅。旗津漁港擁有一座漁獲拍賣市場，在每天的清晨5點就會開始進行買賣交易，各式海鮮如：活力十足的蝦子、新鮮活跳的魚類、碩大肥美的蟳類，以及海瓜子、皇帝魚、秋姑……種類眾多，遊客能在此感受到大海豐收的喜悅。



旗津魚市每天清晨5點就開始進行買賣交易。

陽明高雄海洋探索館

陽明高雄海洋探索館是一棟坐落於旗津漁港內，擁有遊輪造型的藝術中心，特殊的船體造型，彷彿一艘停泊的大船，與高雄港的碧海藍天交織成一幅美麗的港灣風情。館內一樓設有2大展覽室、3D立體動畫電影院和多媒體劇場，長期舉辦各式以海洋為主軸的展覽及活動。二樓露臺為休憩區，是絕佳的觀景平台，能愜意的欣賞海上絡繹不絕的船隻，還能眺望高雄市的天際線，悠遊在碧海藍天的夢幻情境。



「陽明高雄海洋探索館」長期舉辦各式以海洋為主軸的展覽及活動。

旗後砲台

旗後砲台為1874年牡丹社事件後，清廷派船政大臣沈葆楨來臺辦理海防事務，聘英國工程師哈務德（J. W. Harwood）設計督造，於旗後山上興建之中西合璧的砲台。其平面呈「目」字形，長向朝南北，短向朝東西，與旗後山之山勢走向一致。砲臺之主要牆垣由三合土築成，依南北分成三區：北區包括主要營門、操場及兵房。主要入口朝東略偏南，門口有向外張開的八字牆，用紅磚砌成。大門有題額「威震天南」四字，不過前兩字受長時間的耗損已難辨識。最引人注意的是，兩側門柱上砌「囍」字圖案，地面踏階亦用花式圖案鋪砌，形式精美。旗後砲台在臺灣的砲台古蹟中，因其中國風格的建築特色而頗具盛名。



旗後砲台為清朝沈葆楨來臺時，聘英國工程師所設計建造的砲台古蹟。

大門題額「威震天南」四字，不過前兩字受長時間的耗損已難辨識。



旗後燈塔

旗後燈塔位於旗後山上，是一座三級古蹟，於清光緒九年，聘請英國技師建造而成，至日據時期再經由日本人重修，其塔身為八角形，至頂部轉為圓筒狀，圓頂上有風向儀，塔身塗白色，頂部為黑色，高達11公尺，光力強度可達85萬支燭光。旅客可自旗津市區經由步道前往，穿梭百餘年歲月，見證高雄港由小漁村變成國際商港，旗後燈塔始終堅守崗位，用光芒默默地引導海上船隻走向安全的航程。從燈塔眺望，可將整個高雄海景一覽無遺，如畫般的景緻，令人驚艷。



海岸步道。

旗津風車公園

旗津風車公園位在高雄市旗津海邊，占地7公頃，裡頭設置的七座三葉式風車，造型十分吸睛醒目。旗津風車公園是臺灣第一座兼具休閒、觀光與環保的風車發電休閒公園，每天這些風車利用風力發電所產生的能源足夠供應公園裡的照明約4個半小時。園內除了種植了數百株濱海喬木，還擁有海岸步道、自行車道、綠意盎然的大草坪以及造型生動有趣的海洋生物拼貼創作，可以供遊客野餐、踏青、騎腳踏車、玩飛盤、放風箏，甚至來杯悠閒的下午茶，吹吹清涼的海風，欣賞這塊位於臺灣外海的綠洲景色，度過最悠閒的假日時光。🌊



「旗津風車公園」是臺灣第一座兼具休閒、觀光與環保的風車發電休閒公園。

旗後燈塔穿梭百餘年歲月，見證高雄港由小漁村變成國際商港。





青花陶瓷與胖娃娃系列作品。



楊莉莉老師為漁業署舉辦的「2010臺灣十大優質烏魚子」競賽製作優勝獎牌。

楊莉莉 一用青花彩繪人生故事

文／楊佳梅
攝影／陳吉鵬

從19歲開始畫畫，至今已36年，楊莉莉「沒有一天不畫」，道出了楊莉莉堅持不輟的藝術創作生涯。

高中畢業的楊莉莉，初入職場的第一份工作，是在中華陶瓷工廠做圖案彩繪，但她並不滿足於每天重覆畫相同圖案的生活。工作之外，她參加省展，從每次比賽的過程，檢視自己的程度；她在外學畫，為的是學到老師的繪

畫技巧；她常常換不同的陶瓷工廠做事，為的是熟悉陶瓷工廠的每個製作流程。

楊莉莉很了解，自己想要的是什麼。

38歲時，她結束一段婚姻關係，獨自帶兒子到鶯歌生活，這時候，開啟了「畫自己的畫」的創作階段。她創造了個人獨特的「圖案式畫法」，這個方式讓她可以天馬行空想像的畫，用圖說出100個不同的故事。當創作靈感



楊莉莉老師將青花藝術與日常生活服飾結合。



楊莉莉老師的工作室也充滿著青花彩繪。

湧現，楊莉莉曾連續**48**小時不曾閤眼地創作，深怕想畫的圖，手來不及畫。這樣超乎常人的體力，平常怎麼維持呢？楊莉莉堅定而平淡的說「如果你喜歡一樣工作，你不會累」。

2000年，楊莉莉舉辦個展，推出青花陶瓷與胖娃娃系列，雖然當初外界不看好，但最後個展結果非常成功，也奠定了楊莉莉日後的創作方向。到此時，她已繪畫將近**20**餘年，楊莉莉終於從「重覆畫相同的畫」到「畫自己的畫」。

現在，當人們提起青花時，第一個想到的就是楊莉莉，青花作品甚至出現在總統府的國宴餐具中。這樣的成就，楊莉莉可花了將近**35**年時間。許多人好奇，當時她為何選擇用青花創作呢？她坦承說到，只因青花的燒窯成功率最高，而單色釉的價格也相對較便宜。她捨棄畫其他色彩，只畫青花，因為「唯有專注在一件事物上，才有成功的機會」。

楊莉莉從個人創作到品牌創業，將青花藝術與日常生活瓷器結合，推出青花系列的創意商品。她在社會中領悟出做生意的道理，用「同理心做生意」，自己不想要的別人也不會要，貼近消費者的需求；她認為「有錢大家賺」，讓通路商有利潤，自己則退居後台，專心做設計；她



楊莉莉老師的工作室也充滿著青花彩繪。

只做繪畫設計，讓鶯歌的陶瓷工廠有陶瓷可以燒，因為她們是「生命的共同體」。

然而，好不容易建立起來的江山，期望有人傳承嗎？楊莉莉感嘆說，鶯歌的陶瓷產業已經沒落，培養人才也沒有用，而現在的年輕創作者，常常以金錢為優先考量，要看到市場才願意投入，導致人才越來越少。

未來，楊莉莉將專心於「藝術創作」，因為這是她最喜歡做的事。「楊莉莉青花」品牌則以「客製化」的方式，用心製作高品質的產品。我們期許，在未來，「楊莉莉青花」能像知名德國麥森瓷器（Meissen），躍升為世界品牌之一，成為臺灣生活質感的象徵、文化品味的代表。📺

健康養生古早味 季節限定烏魚料理

文／蔡玟璇 攝影／陳吉鵬

➤➤➤ 原味炙烤烏魚子


材 料：烏魚子、白蘿蔔、小黃瓜、番茄、生菜

作 法：將烏魚子退冰後，直接用噴槍烘烤約數十秒，見到表皮略焦後，即可搭配白蘿蔔、小黃瓜、番茄、生菜擺盤上桌。





烏魚，又稱鮠魚、信魚，是輻鰭魚綱鮠形目鮠科的其中一種。魚體圓而長，體長可達120公分。其廣泛分布於全球的溫、熱帶海域的沿岸，喜棲息在入海口處，幼魚常溯河入淡水河川，至產卵期時才會洄游至外海產卵。烏魚是一種全身都具有高經濟價值的食用魚，烏魚子、烏魚鰾、烏魚鮠被人們譽為「烏魚三寶」，此外烏魚頭和烏魚殼也含有豐富的蛋白質，是許多美味料理的絕佳食材。

本期漁業推廣月刊編輯小組來到雲林北港採訪烏魚達人—王偉民先生，感謝他提供新鮮肥美的烏魚食材，並幫忙邀請到「青松餐廳」的主廚—洪三富先生，為我們示範如何用簡單的方式，呈現出鮮甜濃郁、別具風味的烏魚創意料理。話不多說，就讓我們一起來大快朵頤吧！



烏魚達人—王偉民先生和「青松餐廳」的主廚—洪三富先生，為我們呈現鮮甜濃郁、別具風味的烏魚創意料理。

醬燒悶煮烏魚殼

材 料：烏魚殼中段

調味料：醬油、薑絲、蒜苗、辣椒

作 法：先將烏魚殼乾煎至兩面呈金黃色，再加入醬油、薑絲、蒜苗、辣椒以小火悶煮2~3分鐘使其入味，即可享受香氣四溢的幸福滋味。



快炒酸甜烏魚鮠

材 料：烏魚鮠、香菇、紅蘿蔔

調味料：蒜片、薑片、蒜苗、辣椒、烏醋、米酒

作 法：將烏魚鮠剖開、切片，和蒜片、薑片、蒜苗、辣椒一起下鍋快炒，最後再淋上一點烏醋和米酒，即可起鍋上桌。





地方初賽

12/12(五)梓官 12/16(二)台南 12/22(一)嘉義
12/22(一)新竹 12/23(二)彰化 12/24(三)雲林

103 臺灣十大優質 烏魚子頒獎典禮

2015/1/13(二)

台北國賓大飯店PM14:30

台北市中山區中山北路二段63號

補助單位：

行政院農業委員會漁業署

執行單位：

財團法人臺灣養殖漁業發展基金會

廣告

海天遊蹤



印度·阿拉普薩 ·迴水瀉湖區漁家

文、攝影／黃丁盛



原本用來載運香料和漁獲的船隻，已經改為極具特色的遊覽船隻。

阿拉普薩（Alappuzha）舊名阿勒皮（Alleppey），位於喀拉拉邦迴水瀉湖區（Kerala Backwaters），它連結了5大湖泊，38條人工和天然的河流縱貫其間，形成了900多公里錯綜複雜的瀉湖網絡系統。曲折蜿蜒的河流沿岸，盡是椰林、稻田、香料園、水上人家構成的「水世界」，加上點綴其間的漁人和飛鳥，形成世外桃源般的美麗景緻；「國家地理頻道」評鑑為人生必遊的50大景點。

隨著觀光業蓬勃發展，阿勒皮成為喀拉拉最重要的旅遊地，原本以漁撈和載運香料為主要生計的居民，都改行投入這項比往更容易賺錢的行當。雖然漁業在當地仍舊有相當比例的經濟價值，但將漁業轉型成更高收益的觀光活動，似乎漸漸成為趨勢。



雖然處處可見撒網捕魚的漁人，但是漁業的重要性已經大不如前。

豐收喜悅



雲林—烏魚子

補一網金色暖冬

文／高世澤
攝影／陳吉鵬

烏魚子，最溫暖的一種冬
金色火種，將臺灣海峽燒成
一朵以陽光為名的冬雲
高粱酒勸杯，在烏魚酣醉之際
抹上一層揮發的酒意
再以一把南臺灣的陽光
把滿艙滿艙的烏魚曬成
老饕口中甜美的金色下酒菜

