

我們的海洋 · 我們的寶藏

漁業推廣

VOL.352

漁民與指導員適用
2016年01月出版

FISHERIES EXTENSION

漁業專題

年年有魚 吉祥好兆頭

漁業專題

玩賞海景系列－北部

魅力北臺灣 濱海逍遙遊

推廣天地

水產業者獲達人殊榮

推廣產銷履歷安心好食材



海風下的小日子

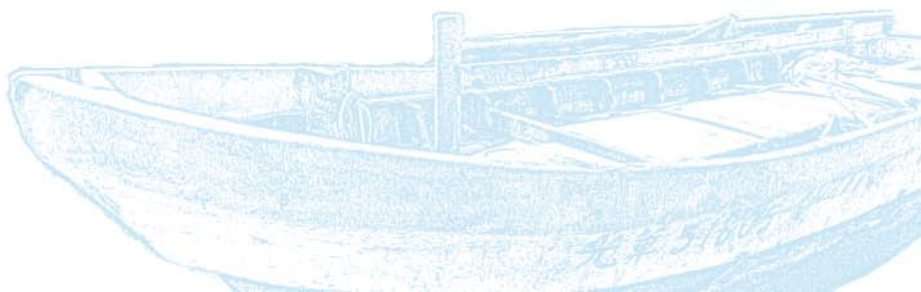
文 / 曾珮瑩 攝影 / 游忠霖

天晴的日子，
竹圍漁港吸引了不只是採買的大人，
更多的是，臉上堆滿期待的孩子們。
隨風飄揚的風箏在空中飛舞，

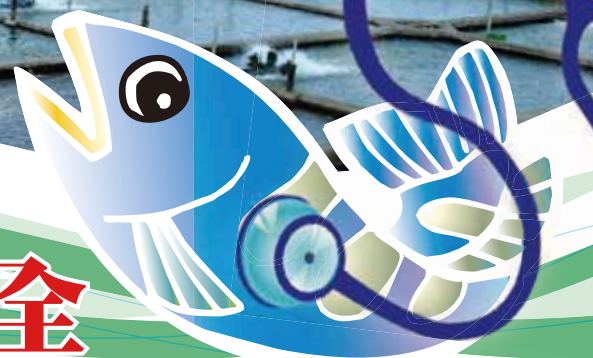
孩子們興奮地在廣場中追逐，
家長放心地挑選晚餐的海鮮，
情人們漫步在和煦的陽光下，
一起享受這海風下的小日子。



(拍攝地點 / 竹圍漁港)



為維護養殖水產品安全



~請依照獸醫師處方箋正確使用動物用藥品~

魚病診治及用藥諮詢單位

	連絡電話	服務時間
—彰化— 彰化縣動物防疫所 彰化縣王功水產動物檢驗站	04 - 7620 774 04 - 8931 729	週一至五 08:00~17:30 週一、三、五 10:00~12:00
—雲林— 雲林縣動植物防疫所 雲林縣台西魚病室	05 - 5523 250 05 - 6984 703	週二、四 08:00~17:30 週一、三、五 08:30~12:00
—嘉義— 嘉義縣家畜疾病防治所 嘉義縣家畜疾病防治所 / 附設東石檢驗中心 嘉義縣水產動物疾病防治中心	05 - 3620 025 05 - 3734 330 05 - 3427 922	週一至五 08:00~17:30 週一、三、五 09:00~12:00 週二、四 09:00~12:00
—台南— 台南市動物防疫保護處新營辦公室 台南市七股檢驗站水產動物疾病檢驗中心 台南市北門水產動物疾病檢驗中心	06 - 63230039 06 - 7880 461 轉 228 06 - 7864 793	週一至五 08:00~17:30 週二 09:00~12:00 冬季 週一 夏季 週一、四 09:00~12:00
—高雄— 高雄市動物 高雄市永安區水產動物檢驗站 高雄市林園水產動物疾病檢驗站	07 - 7462 368 07 - 6915 512 07 - 7462 368	週一至五 08:00~17:30 週一至五 09:00~12:00 週一、三、五 09:00~12:00
—屏東— 屏東縣家畜疾病防治所 屏東縣屏南魚病檢驗站	08 - 7224 109 08 - 8667 089	週一至五 08:00~17:30 週二、四 09:00~14:00
—澎湖— 澎湖縣家畜疾病防治所	06 - 9212 839	週一至五 08:00~17:30
—宜蘭— 宜蘭縣動植物防疫所	03 - 9602 350	週一至五 08:00~17:30

我們的海洋·我們的寶藏

漁業推廣

FISHERIES EXTENSION

中華民國七十五年十月十五日創刊
中華民國一〇五年一月十六日出版
中華郵政臺北誌第 489 號 執照登記為雜誌



封面故事

文／曾珮瑩
圖／長榮國際文化事業本部
迎新春，慶豐漁

封面裡

漁村風華
海風下的小日子
文／曾珮瑩
攝影／游忠霖

封底裡

漫遊漁港
苑港漁港
文／曾珮瑩
攝影／游忠霖

封底

海洋印象
大地最柔軟的海綿—高美濕地
文／曾珮瑩
攝影／游忠霖

特訊

- 04 蔡署長新年談話
文／蔡日耀 圖／長榮國際文化事業本部

漁博見聞

- 06 全球化之下環境議題帶來的漁業新挑戰
文、攝影／鍾國南
- 10 西北太平洋秋刀魚漁況與海洋環境變動
文、圖／李明安、郭怡君
- 14 TPP 水產品市場開放對我國漁業發展之衝擊與因應
文／陳逸潔 攝影／蕭堯仁

漁業專題

- 18 年年有魚 吉祥好兆頭
文／周培文 攝影／汪家綺
- 22 玩賞海景系列—北部
魅力北臺灣濱海逍遙遊
文／周培文 攝影／游忠霖

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：0800-082-594
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」

零售定價 / 新臺幣 80 元
版權所有 · 圖文未經同意不得轉載

發行人 / 蔡日耀
總編輯 / 繆自昌
編輯委員 / 王正芳、吳信長、林宗善、林國平
林頂榮、陳華民、陳建佑、黃鴻燕
趙守堯 (依姓氏筆畫順序排列)
編輯顧問 / 石聖龍
主編 / 夏光耀
執行編輯 / 王一新、蔡旻宏
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
10070 臺北市中正區和平西路二段 100 號 6 樓
電話 / (02) 2383-5678#5730 · 3393-8008#24
美術設計 / 長榮國際文化事業本部
製版印刷 / 長榮國際印刷廠
電話 / (02) 2500-1175
展售書局 / 【五南文化廣場】臺中市中山路 2 號 (04) 2226-0330
【國家書店松江門市】臺北市松江路 209 號 1 樓 (02) 2518-0207
【國家網路書店】<http://www.govbooks.com.tw>

人物專訪

- 26 104 年模範漁民
淳樸勤奮踏實捕蟹達人—吳兩成
文、攝影 / 周淑美

漁業生力軍

- 28 東海岸黑潮的希望與未來
打造臺東優質海水白蝦品牌
文、圖 / 高遠文化事業有限公司

推廣天地

- 30 水產業者獲達人殊榮
推廣產銷履歷安心好食材
文 / 湯素瑛、蔡旻宏 攝影 / 湯素瑛
- 32 鰻魚從產地到餐桌的故事
文、攝影 / 黃徹源
- 36 國產虱目魚媒體產地參訪
看見臺灣漁人的堅持
文 / 龔世豪 攝影 / 龔世豪、湯素瑛
- 38 2016 臺灣常見魚類圖鑑月曆
我們的魚、我們的海
文 / 賴筱雯

漁業活動

- 40 2016 臺灣農業精品展
農漁好禮遊購 Young
文 / 湯素瑛、蔡旻宏 攝影 / 湯素瑛

- 44 「烏料才敢大聲」
2015 梓官海鮮節熱鬧非凡
文、攝影 / 陳英傑
- 46 「104 年度臺灣石斑魚文化推廣活動」
在枋寮漁港隆重登場
文 / 周淑美 攝影 / 周淑美、施玉惠

海港風華

- 48 2016 魚樂玩學堂 PART 1
以食農教育再出發，走讀基隆碧砂環港海岸線
文、攝影 / 何立德

盪食美覺

- 52 玉猴迎春賀新年 好魚料理慶團圓
文、攝影 / 黃徹源

健康食魚

- 54 善用條碼標示 推動水產品追蹤追溯制度
文、圖 / 張錦萍、陳詩璋

繽紛水族

- 56 紫水晶
文、攝影 / 周旭明



迎春日新福

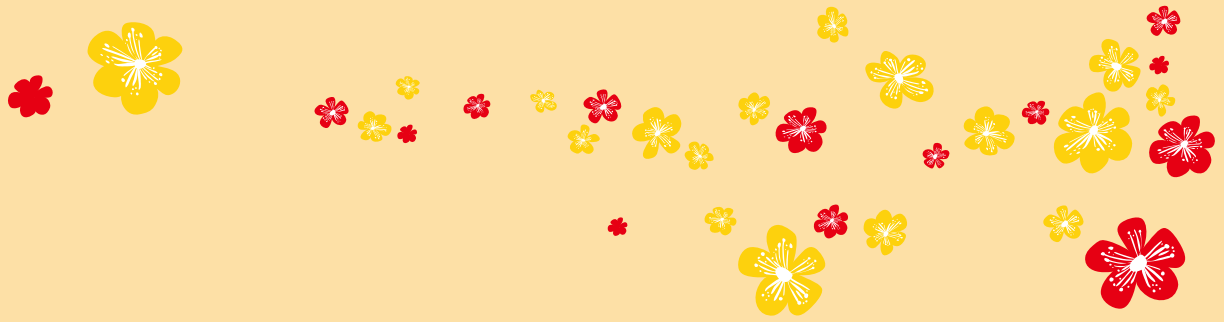
漁魚耀滿盈



時光飛逝，轉眼又到乍暖還寒歲末之際，日耀藉著《漁業推廣》月刊，向敬愛的父老鄉親、漁業界先進以及漁民朋友們拜個早年，誠摯地敬祝大家新年快樂，事事如意！

日耀接任漁業署署長職務剛滿一週年，回顧 104 年我國秋刀魚捕獲量約 15 萬 8 千公噸，為全球最重要的秋刀魚生產國，而我國於 8 月 25 日成為「北太平洋漁業委員會」（NPFC）會員。3 月間臺日雙方於完成第 4 次臺日漁業委員會協商，更新「臺日漁業協議適用海域漁船作業規則」；11 月 5 日臺菲簽署「臺菲漁業事務執法合作協定」，有助於確保我漁民作業安全與權益，也帶動漁企業開拓海外市場佳績。





104 年在產業發展與管理重點，包括 3 月份公告「卸魚聲明書申報管理規定」，輔導產業因應國際規範、推動「臺灣沿海藍色經濟成長推動計畫」，落實資源管理型漁業，帶動生態與休閒觀光產業、推動梓官魚市場導入 HACCP 管理概念，於 6 月取得全國首張魚市場國際驗證證書、輔導新港區漁會辦理「新港鬼頭刀」漁業改進計畫 (FIP) 於 9 月份正式登錄國際網站，也藉著舉辦優質石斑魚、臺灣鯛及水產精品競賽活動，達到提升產業競爭力及品牌價值。

我國水產品具有外銷競爭力，但同時也面臨國際組織嚴格的檢驗與規範，政府除將持續推動與國際接軌，調整不合時宜的法令，加重公海非法捕魚罰則，在此也懇請漁民朋友及產業團體，務必配合政府推行之政策，大家團結一心，健全我國漁業管理制度、維護漁船作業權益，以達漁業資源永續利用，型塑我國水產品國際形象。

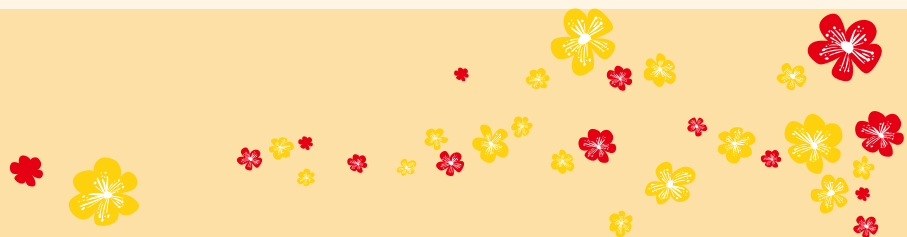
臺灣漁業承蒙各位漁民朋友及漁業界先進的努力與配合，才有今天蓬勃發展的成果，期許來年仍秉持「健康、效率、永續經營」的施政方針，推動漁業相關輔導工作，建立提升產業價值的漁業團隊，在公平正義的條件下持續為漁民謀取更多福利，開創健康、永續的臺灣漁業璀璨未來。

在此敬祝

闔家平安慶團圓，申猴財順行大運！

行政院農業委員會漁業署 署長

蔡日耀





全球化之下環境議題帶來的 漁業新挑戰

文、攝影／鍾國南（公共事務管理博士）

週末上午是我們家例行到漁港買魚的日子，不過這一次似乎有些令人失望。可能是因為前幾天海況不好的關係，本地的魚貨不多，多半是一些瓜子鯧（肉鯽）、花身雞魚（花身仔）和鯉魚（煙仔），還有一些大小不一的笛鯛和石斑，看來是漁船上下來的沒錯，只不過可能前一天已經進過冷凍庫，因此當天擺出來的時候，還未完全退冰。

魚攤上的魚貨還是不少，除了吳郭魚、金目鱸、美洲大口鱸之外，還有五絲馬鮫（午仔）等養殖魚，在新鮮度方面還不錯。身邊的一些遊客看上的是現場正在分切的鮭魚，輪切的魚片看來真是新鮮。鮭魚頭眼睛透明光滑，賣相也很好，才一會兒就被客人買走了。

除了鮭魚之外，也看得到幾片鱈魚，魚攤的一角還有些日本和挪威來的鹽漬鯖



我們可能只管在自己海域捕魚而不受全球化的影響嗎？



即使傳統常見的漁獲也必須面對國外水產品的挑戰。



有大螯的波士頓龍蝦遠渡重洋來到臺灣漁港。



鮭魚早已進入臺灣各處市場成為消費者日常的選項之一。

魚，都是「過鹹水」的外來客。最近幾次到漁港，甚至見到帶著大螯的波士頓龍蝦，讓人不禁感嘆：這世界真是越來越小了！

回想起來，北歐或智利的鮭魚來臺灣已經有些年了，先出現在餐廳、超市，後來傳統市場也賣，最近幾年更出現在觀光客眾多的漁港，在魚貨直銷中心搭配鮪魚和旗魚一起當成生魚片賣了。



養殖業需要更多下雜魚，也會對海洋生態造成壓力。 有更多人要吃魚，吃更好的魚，就會造成更大的漁撈誘因。 有些養殖漁業也會使用到濱海濕地。

這個現象說明了兩件事：一是儘管鮭魚跨海而來，仍然能和我們海邊生產的漁獲物一起競爭。二是消費者似乎不因為在臺灣的漁港，就堅持一定要買到本地的漁獲物，如果鮮度佳、口感好、價錢也合理，誰說一定要買本地魚呢？

這兩件事讓我們更加感受到「全球化」的影響力，「全球化」早已在不知不覺中改變了我們的生活，其實也改變了臺灣漁業的今天和明天。

全球化帶來衝擊

全球化對漁業的影響很大、很複雜，其中經濟方面的影響比較直接可見。全球貿易活動能力的增加，讓世界各地的供給與需求變得更活絡，以前我們吃不到的魚，現在就出現在巷子口的市場上，而我們在臺灣賣不到好價錢的魚，也可能在地球另一端找到市場。

在這種情況下，如果我們能夠提高品質，提升運銷能力，就可能在新的地方打開新的市場。但是如果我們還守著舊的生產模式，難保其他地方的漁獲物不會挾品質和價格的優勢殺入本地市場，對我們造成威脅。從地區產業的衝擊來看，全球化是威脅，也是機會。

從全球環境的角度來看，全球化帶來的後果就非常值得擔憂，道理很簡單：因為經濟發展和人口增加，世界上有更多人需要吃魚，也買得起魚，而且要吃更好的魚。現在既然運銷管道暢通了，需求擴大了，就會讓更多人到海裡去捕更多的魚，漁撈壓力就會不斷增加，原先已經十分有限的漁業資源就更危險了。

其實大約從 1990 年代開始，養殖漁業佔全球總漁獲量的比例不斷上升，以養殖魚來減緩海洋資源的撈捕壓力，是大家都想到的方法。但是養殖漁業需要下雜魚



和魚粉，沿岸養殖場的開發也取代了大量的天然的濕地和珊瑚礁，養殖廢水和箱網養殖帶入海中的大量有機物，又造成生態環境的污染，所以要靠養殖來減緩海洋環境的壓力也有一定的限制。

另外，許多養殖魚種必須從國外進口下雜魚或魚粉，也容易受到石油價格及運輸成本的影響，而這兩項成本又與複雜多變的國際情勢息息相關。我們往長遠看，石油和下雜魚的供應越來越多的機會實在不大，找到替代這兩項資源的方案在短期內看來也很困難，這是我們未來在養殖漁業上應該有的警惕。



油價變國際動對漁業的影響十分明顯。



許多漁具漁法會在國際規範下面對更多管制。



未來國際組織及政府都會擁有更好的管理工具。
(圖為海巡署高雄艦)

資通訊技術提高管理能力

未來像是漁船定位、漁場監控、漁獲統計、漁業調查及運銷管道監控等，將會變成更透明化、更即時、更整合的資訊。隨著全球各國更緊密的聯繫合作，國際漁業管理及保育組織也會制定更多監控海洋環境、保護海洋生態、促進海洋資源永續利用的新規定，實施更多管理措施。

未來我們的漁民朋友可能必須具備更多關於捕魚規定的知識，以及新硬體操作的技能才能上船捕魚。在公海捕魚或遠洋漁業的業主，必須積極參與國際漁業組織和運銷網絡的協商，要更熟悉各種國際規範和市場發展趨勢，才能適應新的漁業環境。

環保、食安及人權

在自由貿易和環境保育的兩個主流趨勢匯流之下，每個國家對於國內漁業的補貼都



全球對於人權的要求標準也會影響漁工權益。



市場擴大造成的誘因會增加漁業管理的困難。

會受到嚴格的檢視，不論是漁業用油、保險、漁港建設或造船等各種補貼或貸款，在國際貿易談判的時候，都可能被視為不公平貿易或破壞生態環境的政策而加以檢討。對於高度依賴進出口貿易的我們來說，要在國際上要有競爭力，就必須爭取和更多國家和區域組織談成自由貿易協訂，而這些貿易談判當中，對環境與資源的保護都有一定的標準，未來政府能給的優惠會更少，管理的規定會更多。

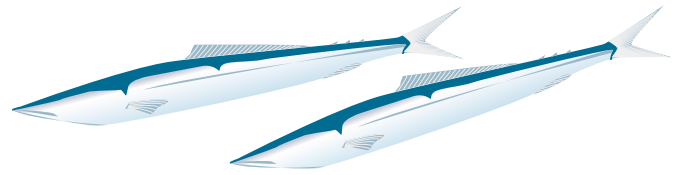
有許多趨勢在過去十年內已經越來越明顯，像是對於漁工的保障、外籍漁工的合法權益、對於走私和人口販賣等問題，都在國際上受到越來越多的重視。另外，從消費者出發的綠色標章、食安檢查與認證等措施，國際上也一步一步提高標準。未來我們想要把魚賣到消費水準高的國家，去賺取更大的利潤，就必須在生產端和運銷過程中符合各種環境與食安的要求，也要善盡我們照顧漁工權益的責任，而這些都是我們未來難以迴避的課題。

難道我們不能只管自己在國內捕魚就好了嗎？恐怕很難。因為有些魚類會洄

游，有些洋流會影響好多國家，而國際魚價、油價、飼料價格、關稅協訂、貨幣匯率、外籍漁工、國外養殖業的發展、天然魚苗的進出口、甚至金融風暴等等，都可能影響我們的漁業生產。現在的世界，幾乎已經沒有哪個國家能夠跟別人「老死不相往來」了。

回想在便利商店出現以前，臺灣大街小巷和每個城鎮村莊，都少不了「柑仔店」（臺灣以前的雜貨店），現在卻幾乎消失無蹤了。越開越多的便利商店有西式的漢堡、熱狗和壽司，有東南亞製造的發熱衣，也有南美洲生產的咖啡，他們不但改變了街景，也改變了我們下一代的生活和飲食習慣。

或許我們會問：「柑仔店」怎麼了？他們做錯了什麼？其實不是店主不努力經營，也不是市場沒有需求，只是新的浪潮來了，不改變就沒得活命，不找機會開拓新路就可能被淘汰。殷鑑不遠，我們樸實辛勞的漁民朋友在面對全球化的衝擊之下，不妨也坐下想想，下一步該怎麼走。👉



西北太平洋秋刀魚漁況 與海洋環境變動

文、圖／李明安（國立臺灣海洋大學環境生物與漁業科學系教授）
郭怡君（國立臺灣海洋大學環境生物與漁業科學系博士後研究員）

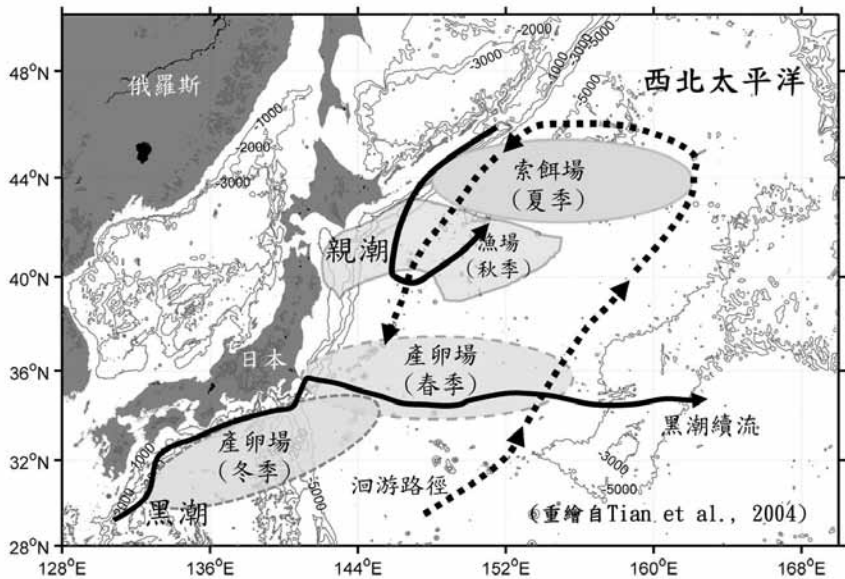


圖1 西北太平洋秋刀魚洄游路徑、產卵場、索餌場與親潮及黑潮流徑之示意圖。

一、前言

秋刀魚（Pacific saury, *Cololabis saira*）屬中表層冷水性洄游魚類，適溫範圍為 10 ~ 24 °C，最適溫度 15 ~ 18 °C，棲息在亞洲和美洲沿岸的太平洋亞熱帶和溫帶水域（19°N ~ 58°N）中，主要分布於太平洋北部溫帶水域（FAO, 1994）。利用此一資源的國家主要有俄羅斯、日本、韓國與臺灣等，我國漁獲方式為棒受網，主要漁期為 6 ~ 12 月，漁場大致分

布於 37°N ~ 49°N 及 145°E ~ 164°E（圖 1）。此一魚種之洄游範圍很廣，可以從亞熱帶水域，游經黑潮與親潮交換區，冬、春季之產卵場主要分布在黑潮水域（Tian et al., 2004），而日本（Yasuda and Watanabe, 1994; 2007; Tian et al., 2003; 2004）及我國學者（黃文彬等，2007、曾振德等，2011; 2012）等人分別對秋刀魚的漁場、資

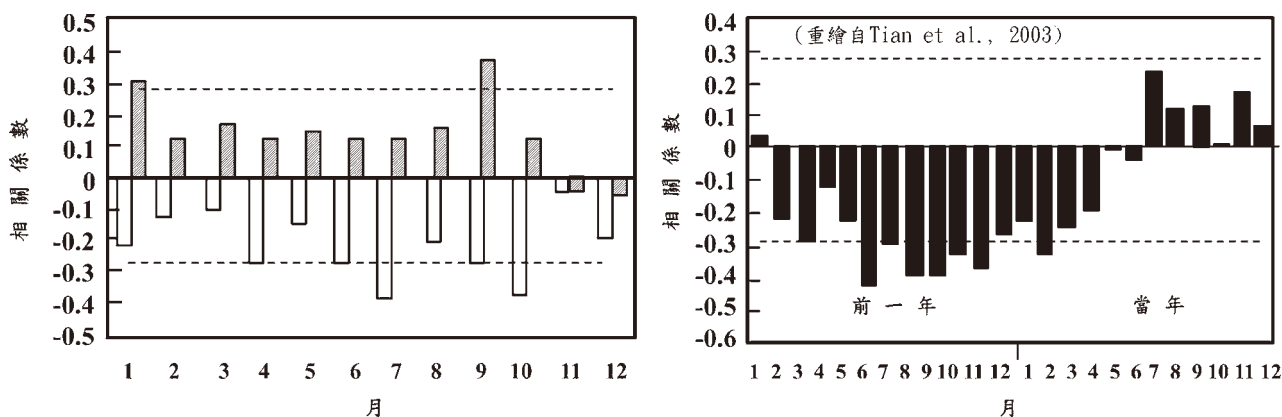


圖2 秋刀魚資源量與亞熱帶高壓強弱（左）及大體型秋刀魚漁況與ENSO指標之時序列變動（右）。灰階及空心棒分別代表大與中型秋刀魚資源指標。（資料來源:Tian et al., 2003）

源狀況、分布、生長等方面進行論述，證實秋刀魚漁況與海洋環境變動因子有著高度相關，包括水溫、親潮與黑潮勢力消長、年際與年代際氣候因子等因素（Tian et al., 2003; 2004），不過兩者之間的變動機制仍可能受到暖渦（Warm Core Ring, WCR）等不確定性因素影響（Saitoh et al., 1986），而左右其時空分布特性。據此，本文將以文獻回顧方式來探討西北太平洋秋刀魚漁況與氣候變異及海洋環境因子的變動關係。

二、秋刀魚資源量變動與氣候變異及水溫、親潮鋒面和黑潮暖水渦之關係

Tian et al (2003) 分析日本 1951 ~ 2000 年間的秋刀魚漁獲資料與氣候變異指數（如太平洋年代際震

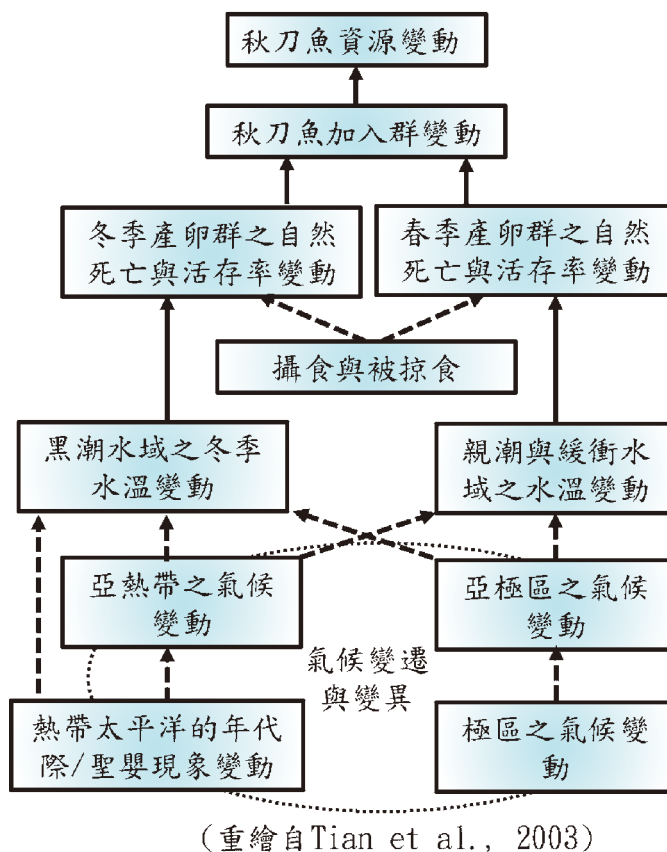


圖3 秋刀魚資源變動與氣候變異及海洋環境（i.e.水溫鋒面、餌料生物）變動之關係。

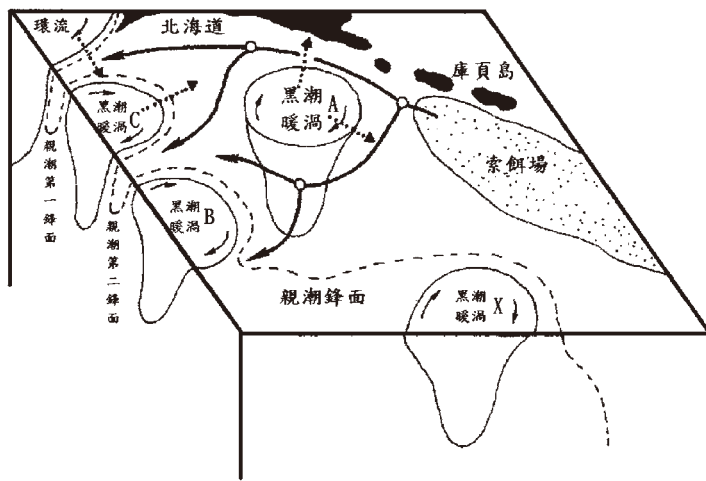


圖4 秋刀魚洄游路徑與親潮鋒面及黑潮暖水渦（WCR）變動關係之示意圖。

盪 Pacific decadal oscillation 及聖嬰 ENSO 指數) 及水溫資料發現，秋刀魚資源量變動與漁獲物之大 (290 ~ 319mm) 及中 (240 ~ 289mm) 體型的類別與棲息水域環境條件有關，且大與中體型秋刀魚資源量和亞熱帶高壓強弱指標呈反向關係 (圖 2 左)，而大體型秋刀魚資源量變動更證實與聖嬰現象呈正相關 (圖 2)。進一步納入水溫 (Tseng et al., 2014) 與餌料生物 (Johnson et al., 2008) 及加入量 (Huang et al., 2007; Tian et al., 2003) 之結果顯示，大與中體型秋刀魚資源量變動分別受到冬季黑潮水域及親潮與緩衝水域水溫的變動以及餌料生物與掠食效應之影響。一般而

言，秋刀魚在洄游過程中，性喜群集於日本近岸水域之親潮第一鋒面水域附近。至於在我國漁船作業之公海海域，其洄游與分布則會受到離岸親潮鋒面 (Offshore Oyashio Front) 之南北推移，及其與黑潮暖水渦 (WCR) 之形成與互動關係影響，進而改變秋刀魚的洄游群集特性 (圖 4) (Saitoh et al., 1986)。

三、展望與未來

我國自 1970 年代後期開始利用秋刀魚資源，雖然於 2014 年達到年產量高峰 23 萬噸左右，但藉由相關文獻回顧與分析，筆者認為西北太平洋秋刀魚資源量與漁況變動在氣候變

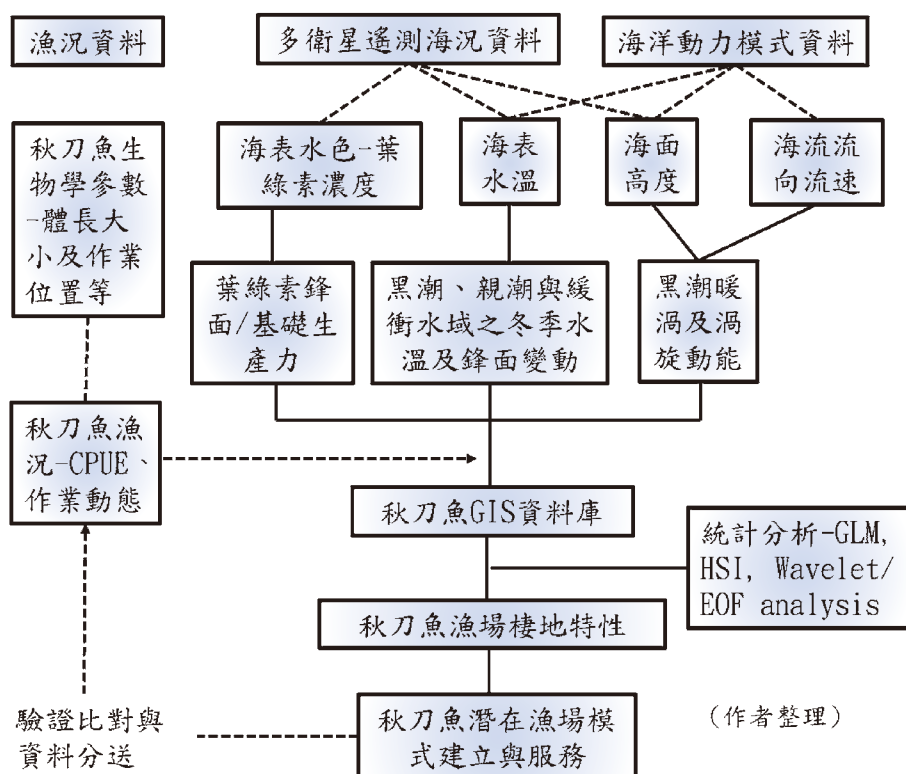


圖5 運用多衛星、海洋動力模式與現場資料建立秋刀魚潛在漁場評估示意圖。

異因子、海域環境之水溫、餌料生物、親潮鋒面移動與黑潮暖水渦推移等海況因素下，我國秋刀魚年別漁獲量高低起伏變動的可能性極大，此一漁獲量變動不確定性對我國秋刀魚漁業的競爭力與發展影響極大。目前多衛星遙測技術（含水溫鋒面及暖渦監測等）及海洋動力模式資料擷取近實時間海

況資料的技術已十分成熟，如可配合現場作業船舶的漁況與觀察員資料比對分析，應可建立此種高度洄游性物種—秋刀魚之潛在漁場評估技術以及潛在漁場預測圖資分送模式（圖5），以供秋刀魚作業漁船掌握秋刀魚漁場的變動，提升我國秋刀魚漁業的競爭能力。📍



TPP 水產品市場開放 對我國漁業發展之衝擊與因應

文／陳逸潔（中華經濟研究院分析師） 攝影／蕭堯仁（中華民國全國漁會幹事）

跨太平洋夥伴協定（Trans-Pacific Partnership Agreement, TPP）歷經 5 年多的談判協商，終於 2015 年 10 月 5 日上午宣布達成協議，完成高標準、具企圖心、全面且平衡的 TPP 協定。TPP 是追求高品質、高標準的區域貿易協定，所涉議題之深度與廣度遠遠超越世界貿易組織（World Trade Organization, WTO），故 TPP 達成協議後，被譽為是 21 世紀以來貿易自由化程度最高的區域貿易協定。

臺灣正積極準備加入 TPP，水產品雖為我國目前具有出口實績的品項，但因我國水產品仍有相當的關稅，未來我國在加入 TPP 後，這些既有的關稅保護勢必要大幅度的調降。考量我國沿近海漁業在自然資源有限、勞動工資偏高下，生產成本相對較高，而處於國際競爭弱勢，故號稱最高度自由化貿易協定的 TPP，恐對我國漁業發展帶來不小衝擊，我國漁業部門又應如何準備及因應，值得各方關注。

百分百自由化之水產品貿易市場

TPP 協定對水產品之市場開放要求，應是我國加入 TPP 後漁業部門首先面臨的一大挑戰。綜觀 TPP 協定內容，TPP 成員國同意的關稅減讓表涵蓋所有貨品，在農漁產品（以 HS 第 1 至 24 章計）方面，執行期滿將近 95～100% 撤除關稅，成員國將消除或降低關稅及其他限制性政策，增加區域內的農產品貿易及加強糧食安全。

以 HS 第 3 章「魚類、甲殼類、軟體類及其他水產無脊椎動物」涵蓋稅項視為水產品來看，TPP 所有成員國在執行期滿係同意百分百全面零關稅開放水產品市場，這對 2015 年水產品（HS03）平均名目關稅仍高達 19.85% 的我國而言，應是一大衝擊，尤其我國現行水產品關稅水準係高於所有 TPP 成員國，故我國加入 TPP 後，其他 TPP 成員國因我國關稅調降所能節省的出口成本亦較我國為大。



加入 TPP 對我漁業之影響與因應產業座談會現場。



農委會副主委沙志一致詞。

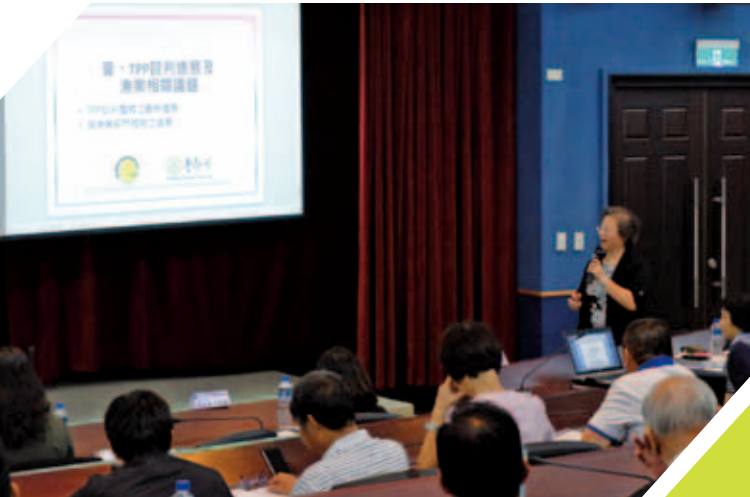
例如我國 2014 年進口前十大水產品，依序包括：冷凍蝦類、冷凍大西洋鮭及多瑙河鮭、其他冷凍軟體類動物（未燻製）、其他冷凍魚漿、冷凍海扇貝（含全貝及干貝，但未燻製）、活／生鮮或冷藏巨螯蝦、冷凍大比目魚、其他冷凍未燻製蟹類、其他冷凍太平洋鮭以及冷凍魚卵，目前課徵關稅皆在 10% 以上，其中「其他冷凍軟體類動物（未燻製）」產品的關稅最高達 22.5%，主要進口國為智利、祕魯及墨西哥，若我國加入 TPP 降稅後，便可為其節省 22.5% 的關稅成本，使其在我國水產品市場上更具有價格競爭優勢。

另一方面，我國 2014 年出口前十大水產品，依序包括：冷凍大目鮪、其他冷凍魚片、冷凍黃鰭鮪、冷凍魷魚（未燻製）、冷凍吳郭魚、冷凍長鰭鮪、活鰻（鰻鱺屬）、其他冷凍魚類、冷凍秋刀魚、冷凍劍旗魚等，主要出口市場包括：日本、美國、越南、澳洲及加拿大等。目前在各出口市場所面對的關稅

稅率，除部分產品如冷凍魷魚、冷凍秋刀魚出口越南約面對 17% 及 18% 的關稅，其他冷凍魚片出口美國面對 6% 關稅外，其他主力出口水產品所面對的關稅皆在 5% 以下，且不少品項出口澳洲、美國或加拿大市場皆已是零關稅，由此可知，即便我國加入 TPP 仍可為我國帶來出口關稅成本的節省，但因這些出口市場目前水產品關稅普遍低於我國，因此，相較之下，我國出口可得關稅節省程度，仍是小於我國水產品的主要進口來源國所獲優惠。

把握出口市場降稅擴大出口

儘管如此，我國第一大出口市場日本，2014 年出口值為 424.96 百萬美元，其基期（2010）年平均名目稅率為 5.52%，水產品在協定生效日立即降稅為零比重為 62.50%，其他產品則以 6、8、11 及 16 年逐年平均降稅至零，故其執行期滿，預計應可為我國節省 20 百



中研院張靜貞教授專題報告。

萬美元左右成本，應可增加我國水產品在日本市場之競爭力。

更有甚者，其他水產品現行平均關稅較高的 TPP 國家，如墨西哥平均關稅為 16.58%、越南為 11.87% 及智利為 6%，故我國在這些市場可節省的關稅成本相對較大，雖我國水產品目前甚少出口墨西哥、智利，惟我國加入 TPP 後，在百分之百自由化的水產品貿易條件下，未來應有對墨、越、智等市場擴大水產品出口的機會。

然而，在進口方面，我國也同樣面臨撤除現行關稅的挑戰，惟未避免對我國造成較大衝擊，宜爭取比照日本、墨西哥等採用較長執行期方式開放市場，尤其是青鱗、鯖魚、鯪仔、魷仔，這些目前關稅保

護程度較高的水產品，並有來自美國、馬來西亞、越南、紐西蘭等貿易對手國之進口實績，而大比目魚、扇貝、牡蠣、烏賊、章魚、蝦、龍蝦、蟳、蠟、其他蟳蟹、魷類等，因我國進口需求也高，故降稅後應有助抒解國內需求。

發展高附加價值之水產加工產品

面對 TPP 百分百開放水產品市場的挑戰，我國首先應增強國內產業競爭力，以使我國逐步具備加入 TPP 之條件。其次，亦善用我國水產品出口優勢，積極協助業者進入 TPP 國家市場，並發展高附加價值之水產加工產品，以提升我國水產品之國際競爭力，進而降低參與 TPP 對我國可能造成之負面衝擊。基此，本文也提出以下之建議：



農委會國際處副處長蕭榕瓊專題報告。



新港區漁會總幹事蔡富榮發言。

一、協助產業調整與轉型：

編列「受進口損害救助基金」經費，針對海洋資源保育、禁止非法、未報告、不受規範（IUU）漁業活動、建立可追溯性的水產品行銷體系、海外市場拓展等課題，分別制定具體之獎勵計畫與配套措施，以協助產業轉型。

二、建立產官學夥伴關係：

與漁民團體、水產業界及漁民溝通，結合科研技術，建立智慧型漁業管理與監控系統以及養殖水產品安全價值鏈，強化國際競爭力。

三、發展養殖漁業、水產品加工，以增加產品附加價值：

我國過去多以出口遠洋冷凍魚貨為主，但在近年海洋資源保育觀念下，未來海洋魚撈活動勢必會更受抑制。我國近年積極發展養殖漁業，包括臺灣鯛、石斑魚、虱目魚等在美歐、中國大陸等已有不錯的



台灣區遠洋鯉鮪圍網漁船魚類輸出業同業公會理事長蔡定邦發言。

外銷表現，後續應進一步以產業價值鏈觀點拓展需求導向之加工水產品出口市場，例如日本主婦偏好簡單、方便料理的食品，故能快速烹飪、已去除魚刺、無魚腥味、標示明確等加工調製水產品應具有不小商機。基於日本仍為我國最大水產品市場，配合日本水產品飲食偏好的轉變，臺灣水產業者應進一步發展加工調製水產品，複製過去鰻魚的成功經驗，強化並建立「臺灣鯛」、石斑魚、虱目魚等養殖水產品的檢驗標準，以策略聯盟方式與食品業者合作，開發主打快速調理、經安全認證的「臺灣水產」（Taiwan seafood）品牌化加工調製水產品，應是切合日本市場所需，且有助於提高臺灣水產業者產品附加價值與擴大產業價值鏈之方向。🌊



民眾於熱鬧的坎仔頂漁市挑選年節用魚。

年年有魚 吉祥好兆頭

文／周培文 攝影／汪家綺

農曆春節即將到來，過年時餐桌上的豐盛菜色總讓人期待。但為了「年年有餘」與「昌榮繁盛」的好意涵，不少民眾仍執著於白鯧料理。不過因為白鯧屬於海洋野生魚種，供貨量不穩定，加上全球海洋資源枯竭，使得白鯧價格年年飆高，平均價格一尾破千，令人咋舌。其實在挑選食材或是訂購年菜時，只要掌握「新鮮最重要」、「便宜品質好」、「營養活力多」，三大原則，像是臺灣在地養殖魚種，直接從產地到餐桌，不但味美鮮香、價格實惠，且更富吉祥意涵，實為最佳選擇。

金昌如意好運來 寓意吉祥好兆頭

過年用魚在於求好兆頭，但寓意吉祥而價廉味美的魚種比比皆是，真的不必非白鯧不可。例如原名「布氏鯧鱔」的金鯧，雖然長得像白鯧，但並不是鯧魚，而是屬於鱔科魚類，雖然在臺灣南部、東部海域亦有野生金鯧，但一般市面上所見皆為養殖生產。金鯧為雜食魚種，攝餌慾強，成

長相當快速；相較於白鯧是肉食性，因此金鯧屬於對生態破壞較小的魚種。由於金鯧外型與色澤都酷似白鯧，論吉祥度，又比白鯧多帶個「金」字，有「金」有「昌」，更顯貴氣，非常符合國人吃魚討吉利的傳統。且金鯧肉質鮮美細軟，價格平易近人，無論乾煎清蒸都非常美味。



七星鱸。



虱目魚。



青斑。



臺灣鯛。



金鯧。

此外，七星鱸魚也是非常喜氣的選擇，且吉祥意涵更為多元，除了擁有事事如意的諧音外，「七星」本身即有幸運之意，過年習慣買彩券或打家庭麻將的民眾，下手前記得讓七星鱸的「幸運如意」為您帶來偏財好運。由於七星鱸富含蛋白質，在傳統中醫學的定義上為性溫味甘，有健脾胃、補肝腎之功能，相當滋補，適合各年齡層食用，尤其適合對蛋白質需求量較大的老年人、兒童

與孕婦食用，料理方式則以清蒸、煮湯為主。年節用魚選擇養殖七星鱸，就能吃進滿滿的幸運如意。

希望新的一年能「時（石）」來運轉，可千萬不能錯過石斑魚帶來的好兆頭。其實石斑魚原本就深受臺灣民眾青睞，是海鮮類中的珍饈魚種，目前臺灣可完全養殖的石斑魚包括老虎斑、龍膽石斑、藍身大石斑（金錢斑）、東星石



民眾挑選新鮮品質好的魚貨，仔細檢查魚的眼睛等特徵。

斑（紅條）、藍瓜石斑、油斑等，以海水養殖的臺灣石斑，早就沒有傳統印象中的土味，不但肉質可口、更含有豐富的蛋白質、胺基酸、EPA、DHA、牛磺酸、膠原蛋白等營養素，非常適合日常養生進補，只要簡易的清蒸或煮湯方式，就能呈現石斑魚的鮮甜滋味，完全符合現代人養生無負擔的需求，更是愛美女士的養顏聖品。

養顏抗老最滋補 活力滿點最養生

除了吉祥如意，新年求得實質上的健康活力才最為重要，原名「臺灣鯛」的「活力生態鯛」，為我國大宗養殖魚種之一，不但品質優良行銷全世界，更於 2013 年通過 ASC 驗證，ASC 為國際上負責制定水產養殖業永續發展的標準與產品之認證



香煎金鯧。



九孔藥膳湯。



虱目魚皮。

機構，不但要求通過驗證之水產品需建立業界負責任的養殖管理，更強調養殖加工過程中之環境永續、生態健康動物福利與社會責任。因此活力滿點的臺灣鯛，不但是臺灣之光，更是永續生態之優鮮水產。而料理方式也非常多元，無論裹粉油炸、



清蒸鱸魚。

薄鹽乾煎、醬油紅燒或糖醋等料理方式，都是既簡單又營養的平民美食。

此外，臺灣國民美食「虱目魚」也是年節餐桌好選擇，虱目魚含有優質蛋白質及維生素，而且脂肪量少，更含有豐富的EPA、DHA等高度不飽和脂肪酸，是忙碌現代人補充營養的好選擇。料理方式除了煎、滷、煮湯、燉補之外，還可加入主食做成虱目魚粥、虱目魚湯、虱目魚麵線、虱目魚米粉等，在重口味的年節大菜之外，是為鮮香清爽的另一選擇。2015年CNN列出前10項必吃臺灣小吃中，虱目

魚獲得第5名之殊榮，既親民又美味，值得大家享用。

在近年全球日漸重視鯊魚保育的趨勢下，魚翅不再是佛跳牆內的必備食材，但為呈現年菜貴氣，許多飯店主廚改用臺灣養殖的九孔鮑入菜，且因今冬氣候穩定，九孔鮑更較往年碩大肥美，價格較進口鮑魚實惠許多，非常搶手。常見九孔鮑料理有乾煎、清蒸、三杯及藥膳湯，乾煎可享酥香的海洋氣味，以蔥油清蒸則能嘗到最鮮美的Q彈原味，三杯則適合重口味饕客，九孔鮑枸杞湯或加入佛跳牆就很適合年節圍爐，全家一起享受滋補團圓好氣氛。而九孔鮑的諧音也有「包中大獎」之意，非常適合過年討個好彩頭。

結論

臺灣養殖漁業之養殖與處理的技術越來越進步，品質衛生安全且生產履歷清楚，產品外銷到世界各地，而我們就住在產地，真的不必花大錢購買外國白鯧，臺灣養殖魚種有更多好選擇，讓家家戶戶過年時都能開春有魚！🐟



虱目魚柳。



清蒸石斑魚。



糖醋金目鱸。



玩賞海景系列－北部

魅力北臺灣 濱海逍遙遊

竹圍漁港。

文／周培文 攝影／游忠霖

風景秀麗且交通便捷的北臺灣海岸線，是北臺灣民眾週休二日最常休閒駐足之處，特別是海深天藍的「北海岸」，因位於大屯山系與太平洋之間，造就此區豐富的地質景觀、海洋風情與人文聚落，區內多處大小漁港，是北臺灣沿岸與近海漁業的作業基地，四季皆有生猛活海鮮，成為北海岸美食的一大特色。此外，有別於岩岸為主的新北市，可戲水觀夕照啖海鮮的桃園濱海地區，亦為景觀休閒熱點，成為北臺灣旅遊後起之秀。二縣市海岸與漁港，串成多元的旅遊動線，讓遊客搏浪戲海嚐魚鮮，感受海濱魅力。

萬里野柳

近年以「萬里蟹」打響名號的新北市萬里區，周遭海域為得天獨厚的漁場，因此區內有四處漁港，從日治時期以來就一直是漁業發達的村落，近三十年更因在地漁民精進專業，萬里漁夫成為臺灣海蟹漁業的最大主力，不但讓「萬里蟹」成為臺灣海蟹的第一品牌，也讓萬里的海鮮餐廳每逢假日總是高朋滿座。



萬里花蟹。



金山磺港漁港周邊有溫泉、老街是假日休閒的好去處。

真正的「萬里蟹」包含三種海蟹：花蟹、三點蟹、石蟳，這些野生海蟹上岸後需全程以活水的海水缸貯養，絕對不能冷凍冷藏，所以如果想吃到最正港的臺灣「萬里蟹」，最好直接到北海岸，認明有活水缸或經政府輔導的海鮮餐廳，才能安心品嚐最鮮美的「萬里蟹」，尤其這些捕蟹船大多在野柳漁港卸貨，因此開設在港邊的海鮮餐廳，滋味保證「尚青」。

除了大啖海鮮，還可漫步港區，除了欣賞大小漁船卸貨的漁忙風情，幸運的話，還可看到修船廠的「陸上行舟」及漁用製冰廠的「冰塊溜滑梯」情景，十分有趣。

金山

多數人到金山遊玩時，都不會錯過到金包里老街一遊，金包里老街就是俗稱的金山老街，百年前即為商貿繁盛往來雜沓的商業活動區，也是北海岸唯一一條清代留存至今的商業老街。說起金山的金包里老街，就不能不提到遠近馳名的「金山鴨肉」，許多饕客遠道慕名而來，為的就是一嚐這家老店烹煮的鮮美鴨肉，清甜的原汁原味令食客齒頰留香，讓人一吃就愛上。

臨近萬里的富基漁港，可以買到新鮮的萬里蟹。

除了到金包里老街吃吃喝喝，也別錯過「金包里溫泉」擁有珍貴稀有的海底溫泉，與陽明山溫泉同屬大屯山地熱帶，其溫泉水質暖滑，清澈無刺鼻味。其中「金山海灣溫泉會館」的客房湯屋間間面海，露天風呂 SPA 區可盡情享受金山獨有的海景、山色，沉浸於幽幽古味中。

三芝石門+富基漁港

石門與三芝因早期交通運輸不便，便自成一格地形成向心力較強的聚落，近數十年因沿岸風光優美，許多標榜海景第一排的咖啡店與特色餐廳陸續開設，加上富基漁港海鮮料理，使這兩區十分受到遊客歡迎。





淡水第二漁港情人橋。(汪家綺攝)

位於石門，2013年開幕的富基魚市，特點是現場販售的全是現撈活魚，且種類繁多，臺灣人最愛的沿近海高級魚獲，這裡都看得到，包括大龍蝦、海膽、石斑魚、花蟹、花枝等等。

除了漁港鮮味，石門老梅區擁有全臺唯一的「綠石槽海岸」，原本為大屯山系火山礁岩，經海浪長期沖刷後形成



富基漁港可以吃到臺灣沿岸種類繁多的現撈仔。

的溝槽，但每年4、5月長出大片綠藻，形成美麗且令人驚嘆的景觀，且因「季節限定」，總吸引不少遊客來此觀看，不過近年來綠石槽因遊客踩踏，逐漸面臨生存危機，為了讓美景永續，請務必遠觀欣賞即可。

淡水第二漁港

在淡水，無論是遊河岸、觀山景、訪古蹟、嚐美食，百年不變的古老遊趣，加上捷運的便利，讓淡水小鎮的魅力始終不墜。徒步或單車在淡水小鎮巷弄間徐行，是最適合的悠遊方式，尤其近年來八里一帶從小吃碼頭發展為美麗的單車左岸，無論喝咖啡、騎單車或觀看潮間帶生態，不但能盡收淡水河風光，還能進一步領略河左岸的八里風情。



永安漁港觀光漁市，生鮮活魚區魚貨琳瑯滿目。（左：七星鱸與紅魷；中：黑鯧；右：馬頭魚與赤鯨）

淡水另一處魅力所在則在第二漁港，也就是曾獲選為全臺十大魅力漁港的「淡水漁人碼頭」，其中最受歡迎的地標型景點便是「跨港情人橋」，最初是為串聯港區兩岸而規劃，重新打造後，每到夜晚就如一條彩虹光帶，更添浪漫氛圍。走在情人橋上可看到淡水漁人碼頭的全貌，傍晚時分還能看到絕美的淡水暮色。

桃園竹圍漁港 + 永安漁港

想一遊蔚藍海景，臺灣北部地區除了北海岸與宜蘭東北角外，其實桃園也擁有美麗的觀海景點。像每逢假日便人潮不斷的「竹圍漁港」，港內設有魚貨直銷中心，



竹圍漁港漁產品直銷中心。

與基隆碧砂漁港、石門富基漁港同為北臺灣三大漁獲供銷重地，周圍林立的海鮮餐廳聚集成海產街，加上漁會設立的漁產直銷中心，除了有新鮮魚貨販售，也有好口碑的熟食區與代客料理，是老饕經常報到之地。

除了肥美魚鮮，竹圍漁港北邊的彩虹橋也是熱門景點，不但可欣賞夕陽餘暉，入夜後燈光營造的浪漫氣息，讓彩虹橋成為竹圍漁港的一大地標。

靠桃園南區的「新屋綠色走廊」，是一條無論規模或建設都相當完善的自行車專用道，車道兩旁綠蔭成林，伴隨濱海道路的海風吹拂，是親子同遊的最佳首選。而距離新屋綠色走廊不遠處的永安漁港，海鮮熟食區料好味美且價格實惠，成為遊客騎單車前往啖美食的最佳去處，滿足味蕾又能消耗熱量。漫步永安漁港南岸的細柔沙灘，霞光夕照將沙灘染成一片金黃，加上造型優美的跨港大橋，都是不能錯過的浪漫之旅。

104 年模範漁民 淳樸勤奮踏實捕蟹達人—吳兩成

文、攝影／周淑美（漁業署漁業廣播電台節目課）

52 年次的吳兩成，現任萬里區漁會理事，也是「日日欣號」的船長。求學時就讀汽修科，吳兩成對於當選模範漁民，表示自己一向很努力，也感到特別地榮幸及感動。

轉行捕撈螃蟹

吳兩成基於興趣剛開始做觀光漁船生意，載遊客出海釣魚，因近幾年觀光漁船生意日益下滑，輾轉經過朋友介紹，改從事螃蟹捕撈。

吳兩成使用籠具捕撈螃蟹，對於海洋生態的影響較小，在籠具當中放置餌料，以誘捕的方式，吸引螃蟹爬入籠內後，便起網迎接豐收。他表示，近年來海蟹的總產量並未減少，但因捕蟹船增加，所以漁獲量減少，每年 9～12 月是海蟹的主要產季，其它時間要讓螃蟹休養生息，才能永續經營。



模範漁民吳兩成。（攝影／游忠霖）

吳兩成從事螃蟹捕撈主要在西北漁場—淡水外海富貴角附近 30 海里左右，一次出海大約 3～4 天，一般人都喜歡吃活蟹，如果在海上太多天，螃蟹不易存活。西北漁場是捕蟹的重要海域，每年有將近 8 成以上的海蟹都是由此捕撈上岸，得天



吳兩成所駕駛的日日欣號。



使用籠具捕獲螃蟹對環境影響較小。（攝影／游忠霖）



吳兩成現任萬里區漁會理事。

獨厚的地理位置使得海水垂直對流良好，底層的營養鹽於是可順利送到表層供藻類攝取，進而促使生物鏈蓬勃成長。螃蟹的食物以水草、藻類等為主，此場域正好可以使螃蟹獲得充足的食物來源，因此是個適合繁殖、生長的區域。

達人教你選蟹

本地螃蟹主要種類為三點蟹、花蟹、石蟳。當中以三點蟹較便宜，量比較多，而且易存活，較受市場歡迎；而花蟹賣相較好，但價格較高。吳兩成提供挑選螃蟹

的要訣：輕壓螃蟹肚子的部位，選擇肉質較硬的比較好吃。萬里本地所產的螃蟹，漁業署幫忙送驗，讓消費者吃得安心又放心。近幾年推出的萬里蟹，成功打響萬里螃蟹的名氣，銷售量提升很多，大約為過去的兩倍，吳兩成也邀請民於於螃蟹季節時到萬里品嚐新鮮味美的螃蟹。

吳兩成提到他的漁船上有幾個師傅及外籍船員，因為漁船作業為勞力密集的工作，需要很多人力，目前許多漁船都面臨無法請到本籍漁工的困境，這也是漁業面臨的現況。🔗



東海岸黑潮的希望與未來 打造臺東優質海水白蝦品牌

文、圖／高遠文化事業有限公司

75年次的李俊叡，從小在九孔池旁長大，吹著海風伴著黑潮成長的他，一心想掛上電腦工程師頭銜、日日懷抱成為科技新貴的美夢，從來未曾真正想過繼承家業，年少時肩頭尚無重擔，即使看著家中養殖事業數度大起大落，就如同看一場電影般，純粹感動卻無關痛癢。直到回到臺東長濱和家人一起守著池子，才終於知道責任上身的感覺。

沒落的九孔王國，白蝦再起

曾經，「新東洋九孔養殖場」是臺灣最大的九孔育苗場，但自91年開始，臺灣九孔養殖開始了一場長時間無力回天的浩劫；九孔究竟是沾染病毒、近親交配

致無抵抗力或是地球暖化造成的大滅絕，各方眾說紛紜，莫衷一是。病害問題一直無法解決。在大家皆不看好的情況下，新東洋養殖場卻依然堅持了8年，才忍痛於98年棄養九孔，當時的負責人，俊叡的父親李忠和無奈地表示「時間到了就該回去了」，似乎預告著雖然因苦撐失去曾累積的財富，卻也等到了年輕人願意接棒的這一天。

李俊叡退伍後和哥哥合力把新東洋養殖場成功轉型養殖白蝦，為了提高並穩定產品品質，他們一開始便決定加入產銷履歷制度，更選擇價格昂貴且有身分證明的蝦苗進行培育，也堅持採用益生菌、不用



養殖青年李俊叡。



急速冷凍白蝦已打出全國性的名號。



李家兄弟的積極進取讓父親完全交棒。



科學管理定期記錄水質變化。

藥的生態專養經營方式。由於東臺灣海水汙染少、鹽度高，且水泥硬池飼養的白蝦只吃飼料和藻類，沒有土味，讓李俊叡對自己養的蝦很有信心，自認已經做到可以生吃的等級。致力於提升養殖品質，也為新東洋的白蝦贏得好口碑，至今養蝦池擴大到 7 池，蝦子仍是供不應求。

努力求知，累積經驗

漁二代通常因為有原本的家業做經濟後盾，風險與摸索期相對較低，好學的李



父子合作無間傍著太平洋進行每天例行性投餌。

俊叡卻不這麼認為。在水產領域非科班出身的他，深知學術與實做有相當的落差，當與上一輩的做法產生衝突時，可以藉由比對實做的收成結果得到驗證，但一旦面臨技術上需要突破的地方，只能靠著自己拼拼湊湊、不停摸索與不斷試驗解決問題，再加上沒有同學與師長可以諮詢，與念本科系的養殖人相比，資源十分匱乏。

感於本身專業知識不足，李俊叡除了向父執輩討教，更時常參考國內外資料、參與相關研討會、勤寫養殖日誌、參與養青計畫、尋求專家協助等，在抱著對產銷技術能有所突破的目標下，技術經驗也與日俱增；「有時，就是會覺得自己好像還可以更充實、更往上提升，但幸好，因為知道不足吧！所以仍有很大的空間可以發揮。」

東臺灣不便的交通，阻擋不了李俊叡汲汲求知的決心，他，不在養殖池旁，就是正翻山越嶺前往成為一個專業養青的道路上！📍

水產業者獲達人殊榮



推廣產銷履歷安心好食材

文／湯素瑛、蔡旻宏
攝影／湯素瑛



與會貴賓、產銷履歷達人及石牌國小學童合影。



農委會主委陳保基與亞太密碼有限公司兩代產銷履歷達人合影。



農委會主委陳保基（左2）、漁業署副署長王正芳（右1）與得獎者於頒獎現場合影。



農委會主委陳保基秀出手機中的產銷履歷追溯服務網站。

農委會舉辦產銷履歷達人票選已邁入第5屆，由民眾及產官學者一同票選出當年度的農漁達人，本屆水產業者也由眾多參賽者中脫穎而出榮獲4名獎項，在農漁民、認驗證機構及輔導單位用心投入與嚴謹把關下，逐漸獲得消費市場肯定。於104年12月8日更結合產銷履歷達人、溯源餐廳、履歷e把抓APP等發表，從產地到餐桌展現全方位產銷履歷成果。

年度達人榮耀登場

產銷履歷達人肩負制度推廣重任，今年辦理第5屆選拔，共有82位參加甄選，最終有15位達人出線，其中水產類別由陳清岳、顏榮宏、葉怡君及蔡昆霖贏得4名獎項，接受農委會主任委員陳保基頒獎

表揚。今年的達人們都強調務農要善用科技與數據化分析，而透過產銷履歷的詳實紀錄也無形中協助生產者更了解自己的生產狀態，實為一舉兩得。達人也再次呼籲消費者選購產品時，應以產銷履歷標章為



產銷履歷達人葉怡君獲獎。



產銷履歷達人蔡昆霖獲獎。



產銷履歷達人陳清岳獲獎。



產銷履歷達人顏榮宏獲獎。

會（AMOT）」與「有心肉舖子」兩家溯源服務業者，帶動包括王品hot7、良食究好、彼克蕾友善咖啡館等，超過百餘家餐飲業者熱情參與。

食農教育 代代傳生活紮根

農委會續辦第2屆產銷履歷小尖兵活動，受到全國教師熱烈響應，號召國小師生以「食農教育」融入生活的方式，透過課堂教學、參訪賣場，或以戲劇、科技和餐飲實作等方式向下紮根，已有45個班級，1,171位小朋友，連同老師及家長等，超過1,500人以上加入產銷履歷推廣與了解的行列。

第一優先。洽通實業董事長陳清岳以一條龍模式經營虱目魚加工，努力實踐養殖、加工凍存、銷售上下游整合的供應鏈，引領漁民共存共榮；台江農業生技總經理顏榮宏自創生態養殖及中草藥飼料養殖模式，以科學管理生產優質虱目魚、白蝦、龍膽石斑、烏魚及文蛤；蔡昆霖以漁二代身份室內養殖石斑魚，建立SOP標準模式計畫性生產；葉怡君為漁村媳婦，從基礎摸索積極學習養殖技術，生態養殖及科學檢驗掌控水質，自創品牌生產優質白蝦。

消費者買單通路齊響應

近年在農漁民、認驗證機構及輔導單位用心投入與嚴謹把關下，產銷履歷制度逐漸獲得消費市場肯定，業者紛紛設立產銷履歷專櫃，國內包括家樂福、頂好、愛買、大潤發、台糖、全聯、台灣樂菲、248農學市集等零售通路，都優先選擇產銷履歷農產品，保障顧客健康與企業形象，其中愛買、家樂福等11家通路業者於392處門市設立產銷履歷農產品專櫃，穩定供應產銷履歷農產品。

溯源餐廳 一指查詢餐點食材來源

對於外食族群，農委會推動溯源餐廳，鼓勵餐飲業者使用產銷履歷食材，再搭配溯源服務業者導入雲端技術，介接產銷履歷資訊系統，讓顧客輕鬆查詢產銷履歷食材履歷資訊。今年已有「台灣農業跨領域發展協



農委會推廣溯源餐廳，展示溯源食材料理。



產銷履歷達人生產安心水產品。



鰻魚是臺灣重要的養殖魚類，養殖面積隨著鰻苗捕獲量而有變化，約在 2,000 ~ 4,000 公頃間，年產量最高達 60,000 公噸，8 成產量以出口為主，日本為我國最重要的外銷市場，近年鰻魚苗數量驟減，為避免鰻魚被列入 CITES 附錄致衝擊我國鰻魚產業，政府積極推動鰻魚資源的保育與管理，並參與鰻魚國際組織研商合作事務，維護鰻魚產業的永續發展。

本季鰻苗捕撈量至 1 月 14 日總量已累計到 1,675 公斤，岸邊價格隨著每天鰻苗數量波動，由於價格如金，每年捕鰻苗季節總吸引許多人投入捕鰻苗行列，宜蘭縣蘭陽溪出海口北岸是捕鰻苗的重要點，捕鰻苗的人會在海邊搭建簡易工寮或臨時住所，夜晚來臨時便開始捕鰻苗，捕鰻苗雖是辛苦的工作，但每個人莫不期待老天爺眷顧，捕撈到一桶又一桶的鰻金。在

鰻魚

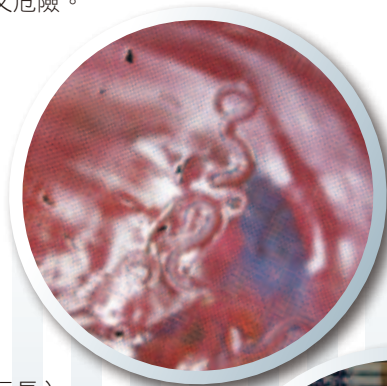
【從產地到餐桌的故事】

文、攝影／黃徹源（財團法人台灣養殖漁業發展基金會副執行長）



漁民以手拉式捕鰻苗器，在沿岸海水處來回走動，工作辛苦又危險。

鰻苗就像一條條細細的透明線，今年產地收購行情每尾約 65~150 元之間。



臺灣養殖鰻魚的技術與管理都非常成熟，生龍活虎的樣子深受日本人喜愛，創造許多外匯收入。



捕鰻苗一般是在晚上作業，海邊風大寒冷，漁民搭設臨時遮風避雨的設施。



鰻魚收成都必須在凌晨3~4點開始作業，漁民辛苦的付出，我們才能夠享用美味的鰻魚飯。



捕鰻苗漁筏採引擎驅動，捕撈效率高於一般人力漁筏。

這不起眼的漁村，放眼望去奇特的海邊景觀見證捕鰻苗的淘金夢。

鰻苗捕撈管理

政府公告 104 年度鰻苗捕撈漁季自 104 年 11 月 1 日至 105 年 2 月 29 日止，並呼籲從事岸際捕撈鰻苗業者應向作業當地漁會辦理登記外，且協助漁民寫漁撈日誌如捕撈方法、捕撈地點及捕撈數量等資料，俾利後續資源管理評估及規劃。倘違反鰻苗禁漁期規定者，將核處新臺幣 3

萬元以上 15 萬元以下罰鍰。此一規範對象包括在岸際以人力從事捕撈者，及以漁船（筏）進行海上捕撈者，因此呼籲漁民朋友務必遵守規定，以避免受罰。

政府除了管制鰻苗捕撈，讓一部分鰻苗可以溯河成長，增加鰻魚資源外，進一步也考慮到必須讓成鰻可順利產卵，因此漁業署已輔導 15 直轄市及縣（市）政府公告轄屬至少一條河川之中下游流域，全年禁止以任何方式捕撈鰻魚，其中宜蘭



鰻魚重新包裝前必須以適當的水溫讓鰻魚類似冬眠，以減少鰻魚活動量，確保運輸過程安全。

縣更公告全縣境內河川全流域禁止捕撈鰻魚，以進行鰻魚棲地保護工作。希望大家一起響應鰻苗及溪流成鰻禁捕雙管齊下，共同維護鰻魚資源可持續利用。

有鑑於岸際捕撈鰻苗作業風險高，漁政單位不斷地宣導漁民應以維護自身安

全為首要，捕撈鰻苗是臺灣沿海漁民冬季重要傳統產業之一，然而其作業環境是在低溫、黑夜下進行，冬季不確定性的天候海象，增加岸際捕撈鰻苗業者的危險性。捕撈鰻苗業者除了應遵守相關主管機關所訂岸際或水域活動安全相關規定及作業秩序外，應穿著救生裝備並注意天候海象，以維護自身安全。

鰻魚的養殖與出口

鰻魚養殖大多集中在雲嘉南地區，從放養到收成最快約 9 個月就可以捕撈，最慢的大約兩年，過程中不斷地篩魚輪捕，漁民為健全鰻魚產銷結構，在主要縣市組織成立鰻魚合作社，協助養殖資訊收集與分享及配合政府相關政策執行，統計放養量資訊提供政府及研究單位作為科學化研究之基礎資料。

產地鰻魚收成多選在凌晨 3 ~ 4 點就開始作業，主要擔心白天陽光照射魚塢，天氣熱氣溫高影響鰻魚品質；作業時漁民先要將池子的鰻魚，按部就班從鰻魚池捕撈到暫養池，再依序包裝待午後運載到機場附近的包裝處理場。



從產地收成的鰻魚運輸到桃園機場附近的鰻魚包裝場，再一次依大小分級入池，分級過程都得經過有經驗的巧手，將鰻魚放入不同規格的池子。為了讓鰻魚減少活動量降低氧氣消耗，有經驗的行家會降低水溫，讓鰻魚進入類似冬眠狀態，以度過長時間的航空運輸，鰻魚包裝的每一個步驟都需要長期的觀察與經驗，尤其是包裝袋內的溫度控制是關乎成敗的重要因素。

鰻魚包裝完成後，外觀看去只是紙箱，再利用貨車送到機場貨運站準備報關程序，這時候機場關務人員會隨機抽樣開箱檢查，檢查是否與報關物品相符，完成檢驗程序後就登機銷往其他國家賺取外匯。

鰻魚的營養與料理

鰻魚含有豐富的蛋白質、鈣質、維他命 A、B1、B2、E 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。另外，還有豐富的膠原蛋白滋補養顏，豐富的 EPA、DHA，可以預防心血管疾病，促進腦部發展。

日本是最愛吃鰻魚的民族，具有悠久的食鰻文化，主要料理以鰻魚飯或鰻魚握壽司為主；而韓國更將鰻魚比喻為可吃的化妝品。在華人飲食中，鰻魚食補被視為可補血、補腎等，因含豐富蛋白質、鈣質，可提供人體很好的營養來源。在臺灣不論是蒲燒鰻、藥膳鰻魚、鰻壽司、鰻魚米糕等各種吃法，都可呈現「鰻」有意思的美味佳餚，每種方式均美味可口，營養滿分，更能強健身體。

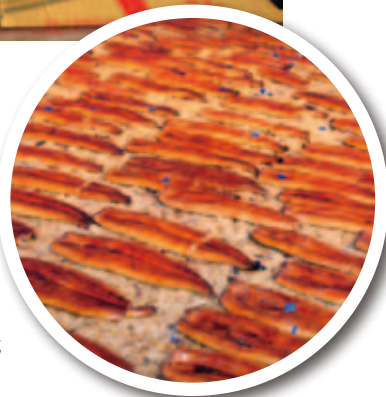


從產地集貨的鰻魚需先到機場附近的包裝場，重新篩選與包裝，以做好品質管理。



鰻魚包裝妥當後，送往機場貨運站機放倉準備外銷到日本前的檢查作業。

鰻魚米糕是臺灣辦桌佳餚的經典美食，具有無可取代的食材地位。



結語

鰻魚一生充滿傳奇與神秘，鰻魚的故事從大海帶來珍貴的鰻苗揭開序幕，細細的鰻線帶給人們無窮大的希望，養殖漁民憑藉高超的技術與管理，培育生龍活虎的鰻魚，有智慧的國際行銷者，讓世界品嚐到臺灣一流的蒲燒鰻，讓消費者的生活充滿喜悅和滿足。🐟



看見臺灣漁人的堅持 國產虱目魚媒體產地參訪

文／龔世豪（財團法人台灣養殖漁業發展基金會專員）
攝影／龔世豪、湯素瑛



黃副署長親自與黃國良示範捕撈白蝦。

臺灣養殖業中，虱目魚有近 400 年的養殖歷史，是國內重要的大宗魚貨，日前美國有線電視新聞網（CNN）列出 40 項必吃臺灣小吃中，獲得第 5 名的殊榮，逐漸成為外國人來臺觀光旅遊必吃的經典美食。隨著養殖及加工技術的日益精進，加上虱目魚可全魚利用的特性，虱目魚業者也逐漸研發出創新產品及建立自有品牌，本次由漁業署副署長黃鴻燕親下產區，帶領媒體參訪團一同深入了解國產虱目魚的養殖及加工過程，透過媒體專題採訪及報導，讓消費者能夠更加認識這份臺灣驕傲。



（上）蔡長達認為取得認證的虱目魚才能立足未來消費市場。



虱目魚從去鱗、去頭、去刺生產線一條龍。

（左）黃國良及父親使用流刺網古法捕魚。



黃副署長（左2）向國人推薦國產虱目魚風味料理。



黃國良向媒體記者說明生態養殖。

參訪團首先前往宏海水產產銷班，由少年廠長蔡長達帶領參觀並逐一解說虱目魚的加工生產線及過程，從進魚、去鱗、水洗、去頭、去刺到最後包裝等過程，完全一條龍透明化。蔡長達強調除了生產線的衛生安全外，同時也意識到水產品取得「認驗證」的重要性，隨著加工技術進步，許多產品愈來愈精緻，加上食品安全議題近年來漸漸受到重視，他認為養殖漁業也必須著重認驗證的取得。起初蔡長達向父親提及這個想法時並未獲得支持，但他堅持不氣餒，認為若不朝向認驗證邁進，未來終會被市場淘汰，最終終於說服父親，交出一張漂亮成績單，深獲肯定。

下雜料回收加工 製成飼料再利用

蔡長達表示，虱目魚從魚塢捕撈後先冰鮮，僵硬的肉質易於屠宰，隨後進加工廠去鱗、水洗、切魚頭，魚頭部分有販賣及製成魚粉兩種；魚身則先取下最有經濟價值的魚肚，接著背肉去魚皮，好的魚皮就販售，賣相不佳的則做成下雜料，魚背肉做成魚丸，魚骨則製成魚高湯或魚粉。下雜料部分則自主回收製成魚粉供飼料使用。蔡長達從魚苗開始皆採用自家加工的飼料飼養。

自然熟成技術 虱目魚風味料理獲好評

中午由黃國良帶領參訪團在自家開設的長盈海味屋品嚐虱目魚料理，利用其研發以

獨特的冷風乾燥技術達到自然熟成的虱目魚產製品，不僅色香味俱全，堅持無毒養殖的理念也讓人吃得安心。一道道特色風味料理依序上桌，包括虱目魚一夜干、虱目魚水餃、虱目魚精力湯及虱目魚菲力等，其中虱目魚菲力榮獲全國田媽媽認證，而虱目魚精力湯更是由黃國良利用虱目魚骨熬煮三天三夜的萃取精華，營養價值滿分。

低密度友善養殖 創造魚池共同生態圈

下午參訪團前往魚塢，黃國良換上青蛙裝準備下水捕蝦，黃副署長也一同換裝體驗，共同撈起一簍簍活跳跳的白蝦。隨後黃國良與父親使用老一輩漁民才會使用的流刺網示範捕魚，沒一會功夫，銀白色的虱目魚就在水面上跳躍，雖然捕撈上來的虱目魚需要一尾一尾抓，費時費力，現在已少有養殖戶以此方式捕魚，好處則是不需經過電擊，可讓虱目魚維持最原始的肉質。黃國良表示，他採用低密度、不用藥的方式達到友善養殖，盡量讓環境傷害降到最低，當環境適宜這些魚種，自然可以看到池中虱目魚、白蝦、吳郭魚甚至是螃蟹與其他魚種共存的光景。最後他也表示，雖然友善養殖這條路走的艱辛，產量較高密度養殖低，但仍希望這樣的堅持可以提供更優質的魚貨給消費者，共同愛護這個地球。🐟



2016 臺灣常見魚類圖鑑月曆

- 我們的魚、我們的海 -

我國四面環海，洋流匯集，加以岩岸、沙岸、紅樹林、珊瑚礁、海草床等多樣化的棲地環境，得天獨厚擁有 3 千餘種魚類，其中常見的可食用魚類亦高達 3 百餘種。

漁業署特別在國人常見的魚類中，選出 120 種魚類、12 種蟹類及 12 種蝦類，作為 2016 年漁業月曆的主角，祝賀各位年年有「魚」。

漁業署將現在正夯的 QR code 置入月曆各頁面中，只要拿起手機掃描條碼，就可以連結到專門為牠們設置的網頁，例如 1 月份為：<http://www.fa.gov.tw/fisheasy/calendar/#1>，網頁內容不但有學名及各地方使用的俗名外，點擊魚圖還可以看到該魚的小檔案以及辨識特徵，讓一般民眾都能輕易辨識魚種。

文／賴筱雯（漁業署視察）



2016臺灣常見魚類圖鑑月曆封面



1月笛鯛：笛鯛種類繁多，一般分布於熱帶及亞熱帶的沿岸中上層或近海底層。

2月鯛：本月份介紹鯛科、大眼鯛科及金眼鯛科的魚，此類魚種的顏色鮮紅，是國人喜愛的節慶魚類。

3月石首：石首魚科主要棲息於沙泥底質海域，並能以震動鰾的方式發出聲音。

4月石鱸：石鱸科為主要棲息於礁區的夜行性魚類，並有選擇固定棲所及覓食路徑的特性。



5月鯖：鯖科為體呈紡錘型的大洋表層性魚類，不但具有高經濟食用價值，亦為休閒遊釣對象。



6月鰺：鰺科大多為中表層洄游性魚類，並有側線彎曲、具稜鱗等特徵。



7月隆頭：隆頭魚科主要棲息於珊瑚礁區，食性複雜且外觀變異相當大。



8月鸚哥：鸚哥魚科主要棲息於珊瑚礁區或岩礁區，且大多有性轉變的特性。



9月蟹：國人常食用的蟹類大多屬於梭子蟹科，另有俗稱「大閘蟹」的中華絨螯蟹、外型圓滾可愛的逍遙饅頭蟹等。



10月蝦：浮游性的櫻蝦、肉質鮮美的對蝦、高經濟價值的龍蝦等，皆為我國常見的蝦類。



11月鬚鯛：鬚鯛科魚類上頷長於下頷，下頷具有一對觸鬚，有助於在沙泥地覓食。



12月鮨：鮨科魚類大多為底棲性掠食者，體色鮮豔多變，且具有雌雄雙色及性轉變等特性。

本次月曆使用魚圖，是由中華民國魚類學會及行政院農業委員會水產試驗所提供，魚類檔案取材主要來自漁業署最新出版，為歷年來收錄種類最齊全的《臺灣常見經濟性水產動植物圖鑑》一書。透過月曆精美印刷，完美呈現專業拍攝的魚類標本圖片，搭配QR code 連結網頁上淺顯易懂的文字敘述，寓教於樂的方式引導國人吃魚、認識魚之餘，更進一步了解並愛護孕育牠們的海洋環境。



2016 臺灣農業精品展

農情好禮 遊購 Young

文／湯素瑛、蔡旻宏 攝影／湯素瑛



副總統吳敦義與全國農漁會代表聯合推薦國產農漁產品。

行政院農業委員會於 2015 年 12 月 24 日在臺灣大學綜合體育館，舉辦為期 4 天的「2016 臺灣農業精品展」，由農委會主任委員陳保基主持開幕典禮，特別邀請副總統吳敦義蒞臨，共同見證臺灣農漁會對經營百大精品的用心及成果。這一場深受消費者及企業界喜愛的「MIT 臺灣製造」農會精品年度盛會，由於民眾對國人自營品牌信賴感逐年提升，買氣一年比一年更旺。今年仍秉持「嚴選製造、在地生產」原則，更創新結合農漁精品、百大青農及農村旅遊三大主題，不僅好吃、好買又好玩，全國農漁業精品好物齊聚一堂，一次呈現給消費者，主辦單位更加碼刺激買氣，消費滿額即可抽獎贈農漁好禮，場面熱鬧非凡。

農漁產品精品化 開創產業新價值

陳保基主委表示：「唯有全國農漁會共同提升農漁產品品質，獲得消費者認同及信賴，才能活絡農漁業產值，真正實踐在地生產，在地消費的理念」。近年農



農委會副主委陳志清（左3）於農委會主持「2016 臺灣農業精品展」記者會。



行政院農業委員會主任委員陳保基致詞。



副總統吳敦義致詞。



由副總統吳敦義（左2）及農委會主委陳保基（右2）帶領啟動象徵五穀豐登的風穀機。

漁會產品不斷精進，激盪出許多創意及作法，臺灣從生產型農業逐漸轉型為新價值鏈農業，形塑在地農業特色，以品牌及農漁精品區隔出市場差異化。各地區漁會於本次活動皆有優質漁產品展售，如中華民國

全國漁會玄海御饌海鮮禮盒、貢寮區漁會吉利／珍珠鮑魚禮盒、彰化區漁會蒲燒鰻禮盒、梓官區漁會一口包烏魚子、永安區漁會鱸魚隨行包及林邊區漁會海龍王龍膽石斑分切禮盒等。



副總統吳敦義蒞臨臺灣農業精品展。



中華民國全國漁會總幹事林啟滄（右3）與彌陀區漁會總幹事林子清（左1）、梓官區漁會總幹事張漢雄（右1）、花蓮區漁會總幹事王鐙億（右2）。

養殖青年生力軍 增添漁業活力

本次活動首次增加「巧育青農區」，邀請第一、二屆的百大青農加入活動，其中養殖青年葉哲維和黃國良於現場展售自家生產的臺灣鯛及虱目魚廣受好評，現場感受到青農活力四射，發揮農業產業鏈創新加值，為臺灣農漁業注入新力量。農委

會副主委陳志清表示：「一個年輕的青農朋友，不管是不是學農業的，他為什麼願意回鄉，或者願意去租地來做農業，可以聽聽他的故事，讓他跟其他農漁會傳統農民的产品一起來觀摩，互相來推銷。」



堅持專業，才能提供最好的產品。圖為湧升海洋推出的烏魚鬆。



梓官區漁會展售休閒零食類漁產加工品。



副總統吳敦義偕同農委會主委陳保基巡視漁會優質漁產品。



巧育青農專區，養殖青年黃國良（左）及葉哲維（右）於現場展售自產自銷漁產品。

休閒旅遊行銷 農漁業好口碑

本次活動也設置「閒情農趣區」，現場安排眾多休閒農業行程展示、農產品手作課程及田媽媽產銷班產品販售，休閒農業因為保有自然的生態環境、綠色的生產模式，加上質樸的服務與解說，近年逐漸受到遊客的青睞。副總統吳敦義表示：「臺灣美食遠近馳名，吸引許多旅客來臺，今年我國境外觀光客已突破 1,000 萬人次，期盼各地農漁會持續精進產品，讓境外旅

客及國人大快朵頤，享受臺灣美食。」隨後，副總統也至會場各攤位參觀，品嚐全國各農漁會的特產。活動期間，現場購物每額滿 500 元即可參加抽獎刮刮樂，贈品包括農場趴趴走住宿券、宜花東農業精緻遊、精選農產品、人氣小物等優質好禮，活動期間人潮絡繹不絕，滿載農漁好物而歸。👉



永安區漁會展售水產精品鱸魚鬆及石斑魚禮盒。



彰化區漁會展售烏魚子及浦燒鰻伴手禮。



林邊區漁會展售龍膽石斑魚及午仔魚等禮盒。



「烏料才敢大聲」

與會佳賓共同為梓官海鮮節舉辦開幕儀式。

2015 梓官海鮮節熱鬧非凡

文、攝影 / 陳英傑 (漁業廣播電台節目課)

「2015 梓官海鮮節」活動於 2015 年 12 月 12 ~ 13 日在梓官區漁會「戀戀蚵仔寮」門市展售中心前登場，這次活動安排不但有「現撈仔」魚貨拍賣、援中港濕地生態導覽、免費魚產品品嚐、親子闖關 DIY、「魅力漁港」攝影展及「烏料才敢大聲」創意料理徵文等活動，此外，今年還特別舉辦「舞動梓官 蚵最酷」街舞比賽，號召青少年朋友一起來尬舞，透過咚ㄉ咚ㄉ的音樂 High 翻蚵仔寮。最特別的是，主辦單位請來了俄羅斯帥哥辣妹團來助陣，並且以傳統漁市糶手拍賣方式來推廣最新鮮的漁產品，真是場熱鬧又創意十足的活動。

全國第一家導入 HACCP

漁業署副署長王正芳表示：梓官區漁會所在地—蚵仔寮漁港，為傳統近海漁業生產地，由於拍賣制度健全，除高雄地區外，甚至吸引枋寮及鄰近地區的漁船到此卸魚交易，漁獲多為當日漁船沿海捕撈，即所謂的「現撈仔」，由於新鮮種類眾多，為全國現撈漁獲之冠。在漁業署及高雄市政府海洋局共同輔導



俄羅斯表演秀。



漁業署副署長王正芳致詞。



全國漁會常務監事張平順致詞。



梓官區漁會總幹事張漢雄致詞。

梓官區漁會的努力下，梓官魚市場為全國第一家導入 HACCP 食品安全管制系統的水產品交易市場，透過人、物、水、氣、車五流管理的建立，降低水產品於拍賣時遭受污染風險，提高水產品衛生品質，強化消費者購買信心與意願。

梓官區漁會總幹事張漢雄致詞表示：梓官海鮮節今年已經邁入第 7 年，要特別感謝農委會漁業署及高雄市政府海洋局的輔導與贊助，今年活動有精彩的表演節目、破盤價的魚特產品拍賣，現場還提供金光強強滾烏魚米粉、創意海鮮料理等眾多蚵仔寮在地最新鮮的海鮮請大家免費品嚐，要讓民眾一飽口福，大啖烏魚美味。

舞彩繽紛 來比酷

梓官區漁會為吸引更多的年輕朋友前來蚵仔寮並推廣漁村文化活動，特別於 12

月 13 日上午 10 點舉辦「舞動梓官 蚵最酷」街舞比賽，希望透過青年朋友的舞蹈及強而有力的音樂節奏，讓大家都感染這股青春活力，現場有來自高雄最酷的 12 個團隊，在蚵仔寮一決高下，爭取第一名寶座。活動還特別邀請到南臺灣實力堅強的樂團 Live 演奏，在暖暖的夕陽餘暉中，聆聽曼妙的音樂，享受冬暖時分的下午悠閒時光。另外為了回饋支持海鮮節活動的民眾，每日前一百名完成闖關遊戲者，不僅可以免費獲得親子 DIY 教作材料一份，梓官區漁會再加碼送在地休閒食品一份，讓大家都吃又有拿，滿載而歸。

這次活動最引人注目的是現場舉辦「耀手搶拍」漁貨拍賣會，讓大家體驗魚貨拍賣的刺激及快感，同時以超優惠的價格將蚵仔寮「尚青」的「現撈仔」漁產品帶回家，透過俄羅斯帥哥辣妹團的走秀展示，增加了現場搶購的買氣。



現場舉辦耀手拍賣。



闖關親子活動。



「舞動梓官 蚵最酷」街舞比賽。



在地海鮮供民眾試吃。



104年度臺灣石斑魚文化推廣活動暨全體石斑魚產業發展傑出貢獻人員合影。

「104年度臺灣石斑魚文化推廣活動」

在枋寮漁港隆重登場

文／周淑美（漁業署漁業廣播電台節目課）

攝影／周淑美、施玉惠

為推廣臺灣石斑魚文化，枋寮區漁會 12 月 12 ~ 13 日於枋寮漁港舉辦「104 年度臺灣石斑魚文化推廣活動」。全國漁會理事長黃一成於開幕典禮致詞時表示，希望透過這次活動，能夠讓國人看到漁民對於養殖石斑魚的努力，讓大家了解臺灣傳統產業的辛苦。漁業署主任秘書繆自昌也表示，石斑魚經過人工繁殖的技術，讓大家不用辛苦地在珊瑚礁捕撈，透過這樣的活動讓大家能夠看到臺灣的石斑魚是在如此優良的環境中養殖出來的，全世界最好的養殖石斑魚是產自臺灣。



晚會啟動儀式。

石斑魚養殖的發源

目前臺灣可完全養殖的石斑魚有 8 種，而其中老虎斑、龍膽石斑、藍身大石斑（金錢斑）、東星石斑（紅條）、藍瓜石斑、油斑等 6 種石斑魚是在枋寮地區首創研發成功，103 年屏東縣石斑魚產量約 1.4 萬公噸，佔全國石斑魚產量 54%。因此，農委會漁業署與中華民國全國漁會、枋寮區漁會繼建國百年後，再次在石斑魚養殖發源地—屏東縣枋寮鄉，舉辦全國性石斑魚文化推廣活動，希望透過本次活



總統頒獎予傑出貢獻漁民戴昆財。



農委會主任委員陳保基致詞。



全國漁會理事長黃一成致詞。

動，讓民眾更加了解石斑魚養殖產業知識及文化內涵，並推廣與行銷臺灣石斑魚產業。

行政院農業委員會主任委員陳保基於晚會中表示，石斑魚產業的發展除了漁民朋友的努力，政府也替農漁民找到農漁產品的出路，近幾年的 ECFA 及活魚運搬，都是政府與大家努力的結果。

產值快速成長

多年來一直關心石斑魚產業的總統馬英九也在 12 日晚間，蒞臨活動晚會現場。總統首先參觀會場所展出臺灣可自行人工培育繁殖的石斑魚，隨後致詞時表示，8 年前他在競選時曾至枋寮訪視石斑魚養殖場，得知業者希望開放活魚運搬船直航大陸的迫切需求，於是在上任後，立即開放活魚運搬直航香港，其後也開放直航大陸許多港口，讓目前養殖石斑魚約有一半的產量順利且快速銷往大陸。總統並指出，97 年我國石斑魚出口產值為新臺幣 2,700 多萬元，98 年即成長為 4 億元，99 年時更增加至 24 億元，而目前我國石斑魚產量為 2 萬 6,000 多噸，產值則已超過 84 億元，產量及產值均為世界第二，成長相當快速。

總統也談到，近年來我國石斑魚養殖面積逐漸增加，屏東、高雄、臺南及宜蘭等地區皆有養殖，已成為臺灣重要產業。此外，為解決石斑魚養殖受到虹彩病毒影響的問題，經過國內多所研究機構的努力，終於研發出疫苗，使石斑魚育成率增加 2 ~ 3 成，未來政府仍將持續推廣，造福更多漁民。我國石斑魚養殖產業已在國際水產領域佔有一席之地，在研發方面更是卓然有成，因此總統特別勉勵產官學界繼續攜手合作，將養殖石斑魚產業打造為「臺灣之光」。



石斑魚料理提供民眾試吃。

民眾品嚐石斑魚試吃料理。



2016 魚樂玩學堂 PART 1

以食農教育再出發，走讀基隆碧砂環港海岸線

文／何立德（台灣休閒漁業發展協會秘書長）

向日本食農教育取經，認識農漁業應從小扎根

日本為了鼓勵民眾從小認識農業之產地食材，2005年始制定《食育基本法》，以實際行動支持農業與農民。反觀臺灣目前的食農教育權責，尚分布於各部會轄管，並無統籌機制與主要權責機關，例如教育部《學校衛生法》第16條規定，高中以下學校應開設營養教育課程，安排學生參與餐飲準備過程；第23條則規定團膳業者應優先採用在地優良農產品、40班以上須設置營養師等。

就臺灣食農教育現況而言，這些年來食安問題層出不窮，農民價值低落及經營

效益不彰，其實這些問題的根本，都是可以從食農教育開始向下扎根改變，使之讓民眾從小就懂得關懷農業、感恩農民、支持國產等實際行動投入，以全民農業觀點來連結，才是根本之道。而為了讓孩子知道食物怎麼來，2015年，臺灣專家學者於宜蘭召開「食農教育立法論壇」，衛福部、農委會、教育部及環保署等公部門都派員代表出席，為免立新法曠日費時，衛福部國健署擬直接在《國民營養促進法》草案融入飲食相關論述，成為臺灣食農教育的主要法源依據。顯現出食農教育結合地方農漁業產業發展應該緊緊相扣，是值得深入探討而重視的社會議題，需列為年度重點推廣政策之方向。



認識農漁業應從小扎根。

美食嚐鮮基隆，從食「魚」教育再出發

基隆每年漁業旅遊的大戲，就是鎖管季系列活動，在 2015 年也秒殺接受超過 3,500 名民眾報名參加，以走讀漁村文化、夜訪鎖管（海上欣賞漁船表演「焚寄網」採捕小管）、夜釣白帶等趣味十足的漁業體驗活動，讓海洋與漁業不僅是漁民生產的專屬，也能漸漸轉換成全民瘋海釣的休閒運動風潮。

目前基隆碧砂漁港環港海岸線，以觀光休閒串接八斗漁村（港）、長潭漁村（港）、國立海洋科技博物館、基隆區漁會及周邊國中小學等，已逐漸形成共同發展之海洋觀光休閒廊帶，朝向漁港在地產業群聚發展邁進。而基隆市政府這幾年更積極推動「基隆本港」之在地品牌，推薦「黃金蟹」、「胭脂蝦」等地優質水產，並有系統地將在地四季水產食材依季節採撈情況作分類，嘗試以食農教育發展途徑走入周邊縣市之校園，讓在地小孩可以在營養午餐之食材品項中，品嚐到「在地食材」，並認識在地的漁業現況，讓食農教育推廣走出第一步。



（上）「夜訪鎖管」直擊海上捕撈方式，體認漁業的真實感。



（右）「基隆本港」結合在地漁村文化意象。

從餐桌食材，端看產地生產的永續經營

近年來從農委會以農業旅遊方式積極推動食材旅行，將產地之農漁民的辛勤與農業的堅持配合農業體驗推薦給消費者，亦得到消費者支持與肯定，讓農業旅遊的經營價值更上一層樓，真正實質對農漁民有利。

基隆的產地旅遊也長期在長潭社區之魚媽媽與船長、八斗子產業觀光促進會之漁村夥伴及娛樂漁船的策動下，一年四季讓遊客有很多的機會深入漁港、走讀漁村，甚至到認識漁業永續經營的保育觀念，只要參加遊程都可以輕易深度認識在地，而願意以消費行動支持在地漁業發展。



鎖管一夜干製作，引發遊客對鎖管的好奇。



體驗海釣更是讓自己「融入」漁民生活，跟漁民感同身受。



設法讓在地漁獲消費於在地，共同推動「地產地銷」。



透過食魚教育，讓老師、小朋友可以同時認識在地漁業。

以食「魚」教育觀念，走進校園推廣漁業

2015 年基隆市政府首先透過配合營養午餐加菜導入食農教育，分享黃金蟹相關資料，並由學校教師為學生進行食材介紹，課程中除介紹黃金蟹特性外，也讓學生知道基隆地區漁港分布、捕撈方式及其營養價值等，達到落實食魚教育從小扎根的理念。此外，配合受重視的食品安全議題，更具體說明其與海洋大學合作推動基隆市生鮮（加工）農漁產品品質證明標章制度，對於水產品衛生檢驗認證條件及提升水產品安全，認識更多國內無污染高營養的魚貨產品。

因此搭配食「魚」教育可以進一步認識漁業知識，並實際品嚐到在地生產的水產，增加對產地認同感，間接增進漁民地產地銷之實質收益。

海科「潮藝術」引領遊客走讀漁村藝術

自 2015 年起，國立海洋科技博物館結合在地漁村意象導入國際藝術團隊，號召民眾和藝術家合作，從跨域與美學概念導入活動設計，投入於海科周邊漁村社區之環境藝術改造，以藝術納入空間手法，搭載其「裝置藝術」於「八斗漁村」及「海科館」之間，以「潮藝術」國際環境藝術

季，徵集來自美、澳、歐及亞洲等多件環境藝術作品置入其中，並引領民眾認識自然素材創作作品，期間傳遞海洋資源永續及再利用概念，朝向打造漁村生態藝術樂園邁進。

進行軟絲產房之棲地復育，催生栽培漁業之海洋園區

每年 4 月隨著海水溫度逐漸升高，軟絲會成群游到沿岸珊瑚礁區附近產卵，產下的卵鞘呈現豌豆莢狀。然而近年海洋資源枯竭，沿近海漁業每況愈下，加上環境變遷及人為因素破壞，適合軟絲產卵的珊瑚礁遭環境迫害，軟絲甚至得將卵產在海底廢棄物上，由於這些卵鞘無法緊密附著，成堆卵串因此脫落造成死亡，進而影



「潮藝術」之創作藝術試圖讓漁村活化，透過解說而有機會讓大家走讀漁村。



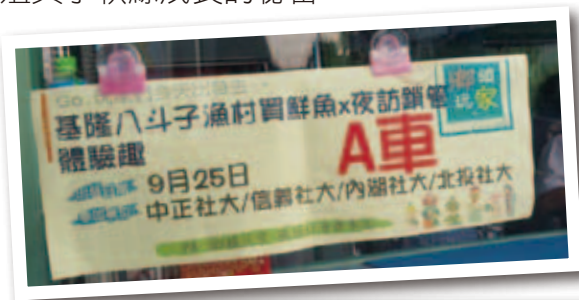
當在地漁民開始推動保育，永續漁業的目標就即將實現。



iSea Keelung 基隆嶼海上 Fun 魚趣，號召地方積極參與才有持續推動力。



響軟絲的族群資源量。自 2008 年起，在地漁村、海科館與熱心的潛水教練們，結合基隆當地漁民，持續於望海巷海灣內進行「築造軟絲產房」海洋保育活動，號召臺灣各地熱心民眾，包含在地漁民、釣友及潛水夥伴朋友共襄盛舉，成果豐碩，成功留住軟絲在棲地內產卵，無數的卵串成為潮境海域之海底奇觀，並拍攝海洋紀錄片，期同時達到培育海洋資源及永續漁業目的，期間更追蹤調查記錄產卵、孵化過程及相關水文數據，希望獲得更多軟絲繁殖與小軟絲成長的秘密。



透過食材旅行，以實質消費力「直接跟漁民買」

基隆海岸線不論是漁村、海岸、港口豐富的海域生態環境及教育資源，充滿著各式新奇事物。運用每年暑假期間之基隆鎖管季系列活動，吸引非常多消費者前來基隆認識漁業與嚐鮮，包含品嚐在地漁產，如飛魚卵、鎖管（小卷）、鯖魚、劍蝦、白帶魚、石花菜（凍）等，以食「魚」教育特色體驗教作小管一夜干 DIY，還包含解說碧砂漁港之「海功號」極地任務，及參觀海科館「頭足類特展」提升漁業知識，並特別安排「做客漁村」的八斗子老街、長潭漁港等海港風情，搭配尚青的基隆本港在地海鱸 buffet 風味料理，希望讓更多的朋友深入在地，以支持在地漁業心情，體驗基隆海港的人文風情。🌊



凝結台北市社區大學「鄉鎮玩家」之消費力，到漁港支持「直接跟漁民買」。

玉猴迎春賀新年 好魚料理慶團圓

文、圖／黃徹源（中華民國養殖漁業發展協會執行長）

本期《蟲食美覺》單元適逢 2016 年開春賀歲之際，特別介紹年節圍爐好魚料理，讓家家戶戶喜氣洋洋準備團圓過新年。說到農曆春節習俗還真不少，尤其是華人最講究年節氣氛，一定要準備豐盛的圍爐年夜菜，其中，少不了跟魚有關的料理，魚的諧音「餘」，有餘裕的意思，象徵過去一年的努力有所餘裕，所以「年年有魚」就是「年年有餘」，即富貴吉祥的象徵。

臺灣漁業無論是遠洋漁業、沿近海漁業或養殖漁業都是盛產豐收的一年，在過年期間鼓勵國人選購臺灣生產的漁產品，給我們的漁民一點鼓勵。



金

鯧報喜好運來

材料：金鯧魚

調味料：鹽

作法（乾煎）：

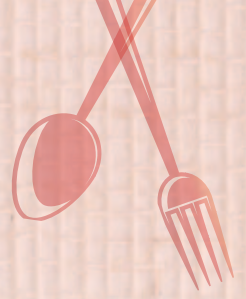
1. 先將金鯧魚內外洗乾淨，用刀劃開魚肉，兩面抹上一層薄鹽醃漬 10 分鐘
2. 待熱鍋熱油後，下鍋煎至兩面金黃熟透即可起鍋擺盤



宜蘭縣五結鄉秀貞海鮮餐廳主廚張世樑。

年節用魚主要有祭祀神明祖先和食用兩種，祭祀用魚可選擇虱目魚、臺灣鯛、鱸魚、金鯧魚等種類，價格經濟實惠，而圍爐年夜菜食材選擇，除了上述幾款之外，也建議選用石斑魚、紅目鯧、赤鯨、午仔魚、赤鰭笛鯛等料理。此外也可以烤片烏魚子切片搭配當令水果擺盤增添豐富感。湯類推薦海鮮火鍋，可選擇國產白蝦、透抽、文蛤、龍膽肉片、貢寮鮑魚、魷魚等食材，這樣的圍爐宴就非常豐盛了。

本期特別邀請中華民國養殖漁業發展協會前理事長林炎坤推薦，由五結鄉的秀貞海鮮主廚張世樑介紹四道好魚年節料理。



紅目鱧發財神到

材料：紅目鱧、蒜末、蔥末、辣椒
調味料：醬油、米酒等

作法(乾燒)：

1. 先將紅目鱧洗乾淨，去鰓不剝皮
2. 待熱鍋熱油後下鍋乾煎至熟
3. 蔥末、蒜末、辣椒末同時下鍋爆香
4. 醬油、米酒淋鍋邊嗆味
5. 起鍋擺盤



石斑聚財慶有餘

材料：石斑魚、薑絲、蔥絲、紅蘿蔔絲
調味料：醬油膏、米酒、胡椒鹽、
香油、沙拉油

作法(清蒸)：

1. 先將石斑魚洗淨劃刀放入深盤
2. 淋上醬油膏一大匙、米酒一大匙
3. 放入蒸鍋，以中火持續蒸煮 15 分鐘
4. 薑絲、蔥絲、紅蘿蔔絲爆香放入少許胡椒鹽，擺滿魚身即可上桌

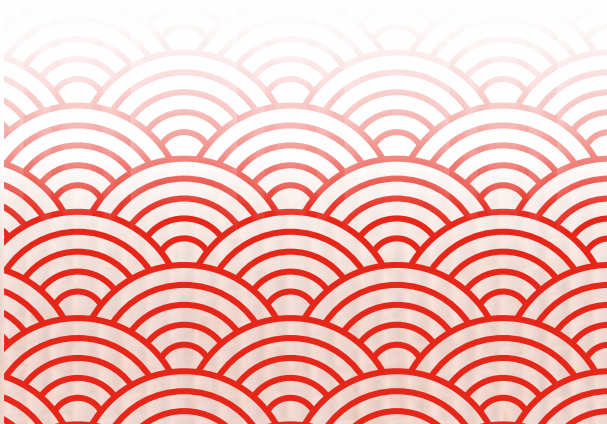


赤鯨賀年福滿門

材料：赤鯨、薑絲、蒜片
調味料：鹽巴、酒

作法(紅燒)：

1. 赤鯨內外洗淨
2. 待熱鍋熱油後下鍋乾煎至金黃起鍋備用
3. 將薑絲、蒜片爆香後加入醬油、糖及赤鯨
4. 使用中火不上蓋，至收汁加入青蒜苗片即可起鍋



善用條碼標示推動水產品追蹤追溯制度

文、圖／張錦萍（GS1 Taiwan 中華民國商品條碼策進會行銷企劃部經理）
陳詩璋（臺灣漁業經濟發展協會秘書長）

隨著國內食安意識抬頭與歐美日本等大國的追蹤追溯要求意識之提升，漁產品的流通標示需要揭露更多的資訊！這篇文章告訴您如何善用條碼在標籤上的標示，減少消費者與賣場對產品的問號。

追蹤追溯很重要

追蹤追溯主要著眼於食品業者在生產、加工、流通及銷售等流程，確保所有進貨產品的批次都能與出貨連結，在整個食品供應鏈與產品流程沒有「斷鏈」，一旦發生食安事件發生時，能在最短時間找到問題點並加以控制。對要追溯產品範圍有共識，產品追溯的檢索才會有效率。一旦業界產生食品安全追溯事件，客戶可能因此對該水產產生信任危機。

通常對於已經有包裝的產品，例如真空包裝的冷凍魚片，必須在包裝上標示必要資訊。而對於沒有包裝的水產，例如直接出貨到餐廳的活魚，則建議可顯以不同形式提供來源資訊，讓後續食用者或消費者得以很容易看到、清晰易讀，並判斷來源。

國際上流通「生鮮」與「加工」水產品要標示的內容

在國際貿易或是大型流通業者（例如量販店）的交易上，為了更有效確保來源產品的追蹤追溯資訊，條碼的使用已經相當普遍，對於不同類型的產品也有不同的要求，例如：



圖1、「生鮮」水產標示與條碼應用



圖2、「加工」水產標示與條碼應用

「生鮮漁產品」至少應該要標示：

- 漁產品商品名和魚種名稱
- 漁產品的取得方法（如海洋捕撈、淡水捕撈或養殖等）
- 漁產品的原產地
- 漁撈方法（若為野生魚）
- 應表明產品是否曾被解凍（若是加工製程的必要步驟除外）
- 最佳賞味期限或食用期限

其他則包括淨重等數量資訊、儲存條件、建議食用方法、業者本身的企業名稱與地址、認證標章或識別標記，部分通路更要求標示首次冷凍日期與加工日期等，這些也是國際水產品標示上的共同趨勢。

簡單來說，罐頭、複合產品、麵糊包裹水產品等，都算是加工水產品。

「加工」水產至少應該要標示：

- 商品名稱（或習慣名稱）
- 標籤應表明哪些產品曾被解凍（除非煙燻、鹽漬、烹飪、腌泡、乾燥等作業之前等必要步驟）
- 成分表、可能導致過敏的成分或加工添料、成分含量、淨重
- 最佳賞味期限或食用期限
- 儲存條件、建議食用方法
- 業者本身的企業名稱與地址
- 漁獲取得所在（如果是出口，還得標示所在的國家或區域）
- 輸歐產品自 2016 年 12 月 13 日得有營養聲明
- （養殖）魚種名稱

一旦包裝中含有其他不同動物來源的蛋白質添加也須標示，若是金槍魚、鯉魚、沙丁魚（類）產品在輸歐時，還有特定的具體標準要求。而其他明確的、有科學依據的水產資訊，且不會誤導消費者，也可以由業者在不遮到必須資訊下提供。

國際條碼標示 快又有效

綜上必須印在包裝的水產資訊，如以文字標示，為確保清晰易讀性，所使用的每個字體大小高度必須等於或大於 1.2 毫米。如果是包裝或容器的表面小於 80 平方厘米的面積，那麼字體大小度必須等於或大於 0.9 毫米。同時，揭露商品名稱和淨重必須出現在視野的同一面。

建議業者善用條碼標示，一方面可以讓賣場的讀取器可以快速讀取，另一方面可避免手寫方式可能汙損；如下範例，透過不同應用碼 AI，可以將必要資訊以條碼呈現，讓您的水產追蹤追溯資訊更容易串連。



圖3、透過條碼可以呈現更多的水產追蹤追溯資訊

AI 應用碼 後攜資料內容

01	全球交 品項 別碼 GTIN
10	批號
11	生產日期（年/月/日）
15	賞味期限（年/月/日）
91-92	帶出內部追蹤追溯所需資訊
7031	初級加工業者

表1、圖3中水產標示的應用碼AI及其後所帶資訊

結語

消費者購物時已有隨時查閱國際條碼的習慣，藉此，產品資訊的標註將更顯眼，結合必要的文字描述將讓消費者清晰易讀。

為推廣養殖漁戶善用條碼、落實水產標示，今年度臺灣漁業經濟發展協會與中華民國商品條碼策進會正共同規劃為國內漁戶製作簡易推廣手冊，並於後續的養殖水產系統教育訓練中提供業界參酌，力促臺灣漁產品牌加值，強化高品質、自然的、可追溯訴求，搶攻未來新商機。



紫水晶

文、攝影／周旭明

科 別：慈鯛科
學 名：*Haplochromis electra*
英 名：Deep-water hap
中 文 名：紫水晶
體 長：15 公分
食 性：雜食性
飼育溫度：24 ~ 26°C
飼育水質：pH8 ~ 8.5
飼育難易度：容易

紫水晶分布於非洲馬拉威湖的里可瑪島，為四周底砂水域的美麗魚種，在國內繁殖超過 20 年的歷史，又名藍閃電。

紫水晶在幼魚時期就具有特殊的金屬光澤，尤其是橫過眼睛的黑色縱帶，因為異於其它慈鯛而廣受大眾喜愛，雄魚身上的縱帶是全身型，而且隨成熟度會日漸加深。但深色的縱帶分布最多不超越身體的一半，越往尾端縱帶顏色越淺。雌魚則僅分布在頭部。繁殖口孵數量不多，在水族館所見多以亞成魚為主，體質強健餵食人工飼料即可。🐟



苑港漁港

文 / 曾珮瑩 攝影 / 游忠霖

美麗的落日，金黃餘暉漾盪在水波上，
聽著海濤聲，四周光芒漸漸由赭紅轉為金黃；
苑港漁港景觀橋拱形結構的斜張式橋樑，
燈光跳接出撒網、收網的設計，及豐收後大放光明，
在海景夜空中照射出一派浪漫景象，
照亮一片希望。



海洋 印象

大地最柔軟的海綿 高美濕地

文／曾珮瑩
攝影／游忠霖

濕地，如同大地的海綿，
是陸地與海洋之間的緩衝帶，
具有減低洪患的功能；
同時是地球上生產力最豐富的生態系，
全世界有三分之二的魚貝類生產於此，
亦是魚類、甲殼類、鳥類
及其他野生動物的棲息處。

高美濕地位於大甲溪出海口南側，
泥質與沙質灘地兼具，
與河口沼澤地帶鑲嵌，
孕育豐富的濕地生態，
是臺灣少數的雁鴨集體繁殖區之一。

ISSN 10199663



9771019968001



中華郵政臺北誌第 489 號執照登記為雜誌交寄

GPN：2007500008

定價：新臺幣 80 元