

我們的海洋 · 我們的寶藏

355

漁民與指導員適用
2016年04月出版

FISHERIES EXTENSION

漁業推廣

漁業代誌

漁業署提醒全國養殖漁民
5月底前完成放養量申報

漁業專題

來自大海的禮物 櫻花蝦

漁業文化

漁村文化樂趣多 魚的名字有學問

蔚藍海中央的牧場

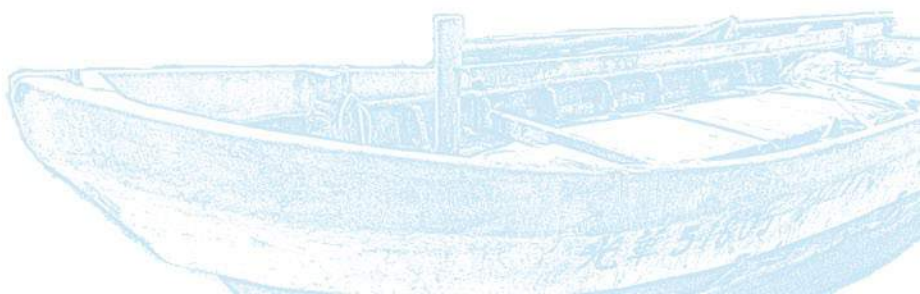
文／曾珮瑩 攝影／游忠霖

黑潮，大自然給予的恩典。
小琉球島嶼周圍環繞兩股潮流，
無工業污染的海水清澈乾淨，
不受季節風影響的海流穩定；
美人洞海域漂浮著一圈圈箱網，

活水不停地流動、持續地更新，
網內養殖了海鱺、紅魷、黃鰭鮪……
是更環保更經濟的漁業養殖，
也為小琉球的觀光帶來不同視野。



（拍攝地點 / 小琉球美人洞海域）





105年度

開始受理申請囉!

養殖漁業放養量申報

申報時請依申報類別攜帶下列文件

(一) 陸上養殖部份	(二) 海上養殖部份	(三) 其他養殖部份
<ol style="list-style-type: none">1. 陸上魚塭養殖漁業登記證影本。(能以電腦處理者，免予檢附，請攜帶備查)2. 水權狀等水利機關核發之水源使用證明文件影本。	<p>區劃漁業權執照(或專用漁業權入漁證明文件)影本。</p>	<ol style="list-style-type: none">1. 依其他法令許可養殖證明文件影本。2. 水權狀等水利機關核發之水源使用證明文件影本。

為確保漁民朋友自身權益，即日起至 **5月31日**，請儘速至養殖所在地之鄉(鎮、市、區)公所辦理申報；海上養殖業者可向所屬區漁會申報轉致公所辦理。

申報期間如尚未放養新苗，但有延養去年魚種者，請以「在池」方式申報；或因魚塭整池中而尚未放養者，請以「整池」方式申報，等後續放養時，隨時主動向公所辦理異動。

養殖漁業放養申報關係到後續請領天然災害之救助資格，請您務必於期限內主動申報，如養殖現況有異動時，亦請隨時向公所辦理，不要讓自己的權益睡著了!

行政院農業委員會漁業署 關心您!



行政院農業委員會漁業署 補助
財團法人台灣養殖漁業發展基金會 印製

廣告

漁業推廣

我們的海洋 · 我們的寶藏

FISHERIES EXTENSION

中華民國七十五年十月十五日創刊
中華民國一〇五年四月十六日出版
中華郵政臺北誌第 489 號 執照登記為雜誌



封面故事

圖／長榮國際文化事業本部
櫻花蝦

封面裡

漁村風華
蔚藍海中央的牧場
文／曾珮瑩
攝影／游忠霖

封底裡

漫遊漁港
白沙漁港
文／曾珮瑩
攝影／游忠霖

封底

海洋印象
留住旅人的腳步
花瓶岩
文／曾珮瑩
攝影／游忠霖

漁業代誌

- 04 漁業署提醒全國養殖漁民
於 5 月底前完成放養量申報
文、圖／吳喬斌

漁業管理

- 06 優惠油價汽油核配推動電腦化
文、圖／邱宜賢

漁業新知

- 08 推廣石斑魚自動化加工處理機具
文、圖／何敏、李允中

漁博見聞

- 12 漁業與氣候變遷
文、攝影／鍾國南
- 16 東京食品展觀展心得 讓品質說話
文、圖／林宏燦
- 18 國際與臺灣遊艇產業趨勢分析
文／李柏諺 圖／郭廷璋

推廣天地

- 22 建構臺灣的海洋環保標章
文、圖／徐承堉

漁業專題

- 24 來自大海的禮物 櫻花蝦
文／陳玟翌 攝影／游忠霖
- 28 漁情未了 東港小旅行
文／陳玟翌 攝影／游忠霖



48



36



24



40



28

人物專訪

- 32 純樸漁家婦女
才美蘭 翻轉飛魚卵產業
文、攝影／陳美年

漁業生力軍

- 34 青春不悔的育苗人生
文、圖／高遠文化事業有限公司

親歷漁境

- 36 屏東縣東港鎮南平里
獨一無二的優越地理條件
文、攝影／黃徹源

漁業活動

- 40 扎根教育活動
海洋心、廉潔情—傳承漁村記憶
文／陳秋蓉 攝影／李至文

- 42 2016 屏東水產季
文／郭源軒 攝影／林復從

漁業文化

- 44 漁村文化樂趣多 魚的名字有學問
文、圖／吳純裕

海港風華

- 48 2016 魚樂玩學堂 PART 4
傳承新生代
船中接待 展現休閒漁業多樣性
文、攝影／何立德

魚食美覺

- 52 東港在地食材創意料理
文、攝影／黃徹源

健康食魚

- 54 東港櫻花蝦漁業現況
文、圖／翁進興、黃建智、吳龍靜

繽紛水族

- 56 臺灣 Pinto 星斑頭紅斑馬
文／周旭明 圖／王宣凱

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、蔡宏宏
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>

漁業署提醒

全國養殖漁民於**5**月底前 完成放養量申報

文、圖 / 吳喬斌 (漁業署養殖組)

漁業署呼籲漁友請於**5**月底前向養殖所在地鄉（鎮、市、區）公所申報當年度放養情形，以保障自身權益。

我國大宗魚種養殖多於清明節過後陸續放養，然而養殖水產物因受水體之遮蔽效果，且養殖期間長達半年或一年以上，其放養過程中易受氣候、疫病、飼料、轉（輪）養或收成等因素影響，致放養數量變異甚鉅，難以勘定其養殖情形，爰推動養殖放養量申報制度，由

漁民主動申報當年度養殖放養量，有助於漁政單位瞭解其養殖情形、產業概況及產業輔導。又**6**月至**9**月間為颱風季節，而冬天易有寒流來襲，如有災害損失難免對漁友生計造成影響，衝擊養殖產業。為有效照顧養殖漁民，農委會依據「農業天然災害救助辦法」訂定「養殖漁業放養量申



漁民配合查報員進行放養量申報作業。

報及審查要點」規範養殖漁民應檢具養殖漁業登記證、漁業權證明、水權狀及水利機關核發之水源使用證明文件，於每年 5 月底前，向養殖所在地鄉（鎮、市、區）公所辦理申報其養殖情況。如未申報者倘遇天然災害依「農業天然災害救助辦法」第 5 條規定將不予救助，對未申報之養殖漁民影響甚鉅。

另特別請漁民朋友注意，倘養殖漁業登記證、漁業權證明、水權狀及水利機關核發之水源使用證明等文件即將到期或已過有效期限者，應儘速至有關單位辦理證件換（補）發，以維護自身權益。

漁業署亦再次提醒漁民朋友辦理放養申報時，應確實填寫放養量申報書資料，魚塭有混養魚種之情形者，亦需填寫次要養殖魚種於申報書中，如申報期限內尚未放養者，也應向所在地鄉（鎮、市、區）公所申報「整池」，俟後續有放養實情，隨時辦理異動申報，以避免發生天然災害申請救助時，衍生放養魚種與受損魚種不符或是否有放養事實之認定等爭議，業可讓漁政單位掌握養殖動態資訊，落實養殖漁業管理。

漁業署最後表示，申報的資料除是保障申請災害救助的權益外，更為後續政府推展及擬定養殖漁業政策參考依據，讓養殖漁業施政更為健全，並落實政府照顧每一位養殖漁友政策，請漁友為自身權益依時限儘速辦理申報。🌊



漁民朋友申報放養魚種及數量，為自身的權益做保障，亦為政府推展養殖漁業政策之參考依據。

優惠油價汽油核配 推動電腦化

文、圖 / 邱宜賢（漁業署漁政組漁船科科长）

98 年度以前未實施汽油補貼

漁船用油優惠油價政策，自 47 年起由中油公司實施優惠定價，自 78 及 79 年間免（減）徵營業稅及貨物稅。於 80 年 2 月 1 日修正《漁業法》時，明定漁業動力用油免徵貨物稅，優惠油價標準由行政院定之。行政院於 82 年 11 月 3 日訂定「漁業動力用油優惠油價標準」，針對漁船用柴油採取隨油優惠補貼；而安裝汽油船外機的小型漁船筏，因空間有限，無法配置油槽，且漁港區域內的漁船加油站多數只供應柴油，大部分未供應 92、95 或 98 汽油。因此，小型漁船筏主必須以提桶方式至漁港區外之一般陸上車輛加油站購買汽油使用，以致無法辦理隨油補貼。

98 年度開始補貼漁船用汽油

為照顧漁民，政府落實依法行政，展現決心落實執行力，透過運用電腦資訊系統科技，核算全國所有使用汽油小型漁船筏的進出港紀錄，瞭解使用汽油船外機漁船筏的進出港作業實績，並經分析現金補貼與定量補貼之優劣比較後，對於安裝汽油船外機的小型漁船筏，採取事後分級定額現金補貼方式，對一定額度以內使用的汽油，由政府給予現金補貼。補貼對象及補貼方式如下：

- 1. 補貼對象** 使用汽油船外機之漁船、舢舨、漁筏主。
- 2. 補貼金額** 依漁船與舢舨噸數、漁筏長



漁業署派員指導加油站使用漁業管理資訊系統情形。



指導員實際操作漁業管理資訊系統。

度規模，及當年度出海作業日數及時數所達補貼級距之優惠油量，再依當年度 92 無鉛汽油全年平均免稅牌價之 14%，加計貨物稅，於次一年度核算優惠補貼金額。

3. 核給補貼方式 撥至漁船主指定金融帳戶。

4. 補貼標準及期程 與漁船用柴油補貼相同。

以 104 年度漁船用汽油優惠補貼為例，當年度 92 無鉛汽油平均免稅價格為每公升 15.85 元，補貼 14% 之金額為每公升 2.22 元，再加計貨物稅每公升 6.83 元後之優惠補貼金額為每公升 9.05 元。經計算 104 年度最低補貼級距為新臺幣 2,498 元，最高補貼新臺幣 26,517 元。

汽油補貼說到做到

為落實照顧漁民政策，維繫漁業產業發展，政府針對小型漁船筏所使用汽油，自 98 年度起開始給予優惠補貼，迄至 104 年度受惠已達 3 萬 8 千餘艘次，補貼金額累計約 6.6 億元，實際讓漁民朋友感受到政府照顧漁民的用心和決心。透過漁船用汽油優惠補貼，也讓

漁民朋友們知道，政府辦理漁船用汽油優惠補貼，不僅說到做到，更直接減輕漁民購油成本負擔。

免徵營業稅汽油核配電腦化

現行汽油船外機漁船（主）前往車輛加油站申購免徵營業稅汽油時，需由加油站人員先依報關簿進出港記錄，計算時數後再核算油量，需等候計算作業時間，漁業署為便利漁民申購免徵營業稅汽油，提升加油站銷售免徵營業稅汽油之作業效率與正確性，經漁業署與台灣中油股份有限公司共同討論後，先在該公司轄屬萬里站、北寧路站及八里站等 3 家加油站，於 104 年 12 月 25 日起至 105 年 1 月 3 日期間試辦以漁業署「漁業管理資訊系統」辦理汽油船外機之漁船（筏）申購免徵營業稅汽油作業，將現行由加油站人員人工計算出海時數方式，改為由系統自動計算作業時數及油量，減輕人員工作負擔，提高效率及正確率，試辦成效良好，漁業署將進一步推廣至其他加油站，以便利漁民申購免徵營業稅汽油。🔗



漁船筏船主向海巡單位報驗出港。



使用汽油船外機之漁船筏。



第一屆「全國優質石斑魚」競賽，以便利料理易保存的冷凍石斑魚為評比標的。

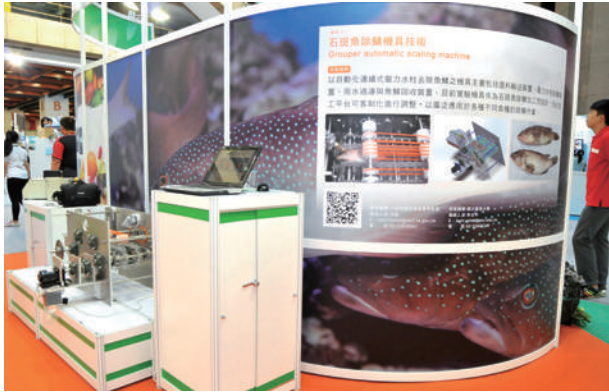
推廣石斑魚自動化加工處理機具

文、圖 / 何敏（漁業署研發科）、李允中（國立臺灣大學生物產業機電工程學系副教授）

依據《103年漁業年報》養殖漁業的產值約為漁業生產總值的4成，其中的一半是由鹹水魚塢所生產，石斑魚為鹹水魚塢養殖重要之養殖魚種，養殖面積遠不及虱目魚與吳郭魚，但是其產值卻為養殖魚之冠。臺灣養殖石斑魚主要魚種為點帶石斑魚（青斑）與鞍帶石斑魚。全年點帶石斑魚全年的產量為2.5萬公噸，但是產值高達83億元。目前石斑魚以出口中國大陸為主要市場，其外銷量佔年產量約7成左右，一般內銷餐廳飯店業者等僅佔約3成。由於中國大陸已經開始養殖石斑魚，雖然臺灣仍具較優秀的養殖技術與冬季養殖優勢，但積極提高國內消費、分散市場、降低風險，是將來必須採取的策略。



目前石斑魚以中國大陸為主要市場。



2014年臺北國際發明暨技術展「石斑魚除鱗機具技術」攤位展出機具為試驗機。



李允中老師於2014臺北國際發明暨技術交易展解說石斑魚發明研究。



石斑魚生產線所使用的去鱗、除鰓去內臟工作檯之作業狀況。（102年攝於盛洋冷凍食品股份有限公司）

三清真空包裝之必要性

行政院農業委員會自 98 年至 101 年期間推行「精緻農業健康卓越方案」，將石斑魚列入卓越農業項目之一。為促進產業再升級及拓展冷凍石斑魚市場，漁業署近年來配合節慶推廣祭拜用魚、年節禮盒等，及以三清（去鱗、去鰓、去內臟）便利石斑產品，如冷凍石斑魚片及條凍產品拓展冷凍水產品市場。另從 103 年起舉辦第一屆「全國優質石斑魚」競賽，以便利料理易保存的冷凍

石斑魚為評比標的，提供消費者更方便之料理食材選擇。

發展三清真空包裝冷凍石斑魚可提供國內消費市場並調節產量，亦可開拓歐洲國外外銷市場。然而，一般水產品加工廠內絕大多數是以人工執行去鱗工作，以手持式旋轉去鱗刀具，逐步去除魚鱗，少數工廠則使用滾筒式去鱗機，但有對魚體產生破壞的風險，而且這些方式的除鱗效率不高；而國外進口設備價格昂貴，不適用臺灣常見魚種，



製作完成的石斑魚去鱗機商品機，目前以非專屬授權技轉盛洋冷凍食品股份有限公司。



三清真空包裝冷凍石斑魚可提供國內消費市場並調節產量。



經由去鱗、除鰓去內臟試驗機作業，模擬製作的真空包裝三清真石斑魚。

故石斑魚自動化加工處理機具為提升三清加工產業效能及品質所必須之機械。

研發自動化加工處理機具

有鑑於此，漁業署於 102 至 104 年期間補助「石斑魚除鱗機具之研發」、「石斑魚除鰓去內臟機具之研發」、「石斑魚自動化加工處理機具之研發」等三項科技計畫，由國立臺灣大學及財團法人金屬工業研究發展中心共同執行，自 102 年成功研發石斑魚除鱗技術模組，於 103 年參加

「2014 年臺北國際發明暨技術展」，展出石斑魚除鱗機具技術，並於 104 年透過產學合作計畫，製造出生產機械非專屬技轉盛洋冷凍食品股份有限公司使用於生產線。同年奠定石斑魚內臟去除機制，開發出全世界第一套可切割破壞石斑魚內臟強韌黏結的刀具配合真空吸引，同時除鰓去內臟，逐年開發不同階段的相關處理機械，以達成自動化三清機具之目標。除鰓去內臟基礎試驗已經完成，等待適當機會商轉製造成生產機械。



漁業署近年來配合節慶推廣祭拜用魚、年節禮盒等，及三清（去鱗、去鰓、去內臟）便利石斑產品。



石斑魚肉質細緻鮮甜，為國內優質海鮮選擇。

石斑魚除鱗機

國內目前使用的機械輔助或批式處理魚鱗去除機具都是使用機械或摩擦刮除機制，魚鱗去除過程容易傷害魚體，除鱗效率不易穩定維持，而且機械輔助去鱗機必須手工操作，處理速度緩慢，操作人員受機械振動容易發生職業傷害。批式去鱗機械為滾筒式去鱗機，以旋轉圓桶藉由魚體相互摩擦以及魚體與機械的摩擦去除魚鱗，批式的操作速度慢，且品質不佳，僅適用魚體堅硬的廉價魚類。雖國外有高壓水柱除鱗機械，但構造複雜價格昂貴。漁業署科技計畫研發之石斑魚除鱗機目前已經完成商用機械製作，為一套自動化連續式壓力水柱除鱗機械，此機械主要包括進料輸送機構，壓力水柱除鱗機構，用水過濾與魚鱗回收裝置等三項系統結合而成的機台。主要是以自動化連續式壓力水柱迅速確實的去除石斑魚的魚鱗，除鱗效率高且不傷魚體，將此機構設置於連續夾持輸送系統上，即可進行自動化的連續去鱗作業。

作業機械密閉使用水可以回收，用水回收過濾消毒後可以繼續使用，在過濾過程可同時回收魚鱗，且回收之魚鱗因採非機械式去除方式，故可保持形狀完整又清潔，並可以提供後續魚副產品高價位加工產業利用。雖然目前實驗機構以石斑魚除鱗加工設計，但此加工平台可以經由客製化調整而作為各種不同魚種的除鱗作業之用途。

結語

此研究發展技術使用壓力水柱不會損害魚體且去除效率高而均勻，將應用於石斑魚、虱目魚、臺灣鯛、鱸魚等四大經濟魚種，另期盼之後將科技計畫之基礎研究，繼續設計製作商用機械，並將石斑魚除鱗機、石斑魚除鰓去內臟機、石斑魚自動化切片取清肉機具等三項機台連結為一系統，有效地穩定提升我國水產品冷凍加工之效能及產值，提升養殖水產品競爭力。🔗

漁業與氣候變遷

文、攝影 / 鍾國南

2015 年 12 月 13 日，幾乎所有的媒體都以最重要的版面報導：
《巴黎氣候協議》終於達成了！

美國總統歐巴馬：「這個協議創造一個機制，讓我們得以用有效的方式克服問題，
我們在世界最需要的協議中團結一致。」

聯合國秘書長潘基文：「歷史將會記得這一天，《巴黎氣候協議》是一個值得地
球及人類紀念的成就。」

印度總理莫迪：「《巴黎氣候協議》的結果並沒有贏家或輸家，是氣候正義贏了，
我們正朝著更綠色的未來努力。」

《巴黎氣候協議》由 196 國（歐盟算一個國家）簽訂，希望在 2100 年前能夠讓全
球溫度上升不超過攝氏 2 度，盡量讓溫度升幅在攝氏 1.5 度以下。

協議要求已開發國家從 2020 年起，每年撥款 1,000 億美元，作為開發中國家抗暖
化的資金，以後還會逐步增加。

《巴黎氣候協議》之所以引起全世界高度重視，不是沒有原因的。按照《聯合國氣候變化框架公約》及《京都議定書》的既有決定，應該在 2009 年的哥本哈根會議討論出一份新的《哥本哈根議定書》取代 2015 年到期的《京都議定書》，但是那一年卻因為各國無法達成共識而胎死腹中。

即使這一次在法國巴黎召開的會議通過協議，過程也是十分驚險，直到大會閉幕前一天，全球的媒體都不敢對結果妄加猜測，深怕在某些敏感的議題上協商破局，讓遏止全球暖化的一線希望又一次落空。在這麼艱

難的情況下達成共識，也難怪會後全球領袖、專家、甚至一向要求甚高的環保團體都表示欣喜與肯定。

不過，這份獲得全球矚目的協議跟臺灣的漁業有什麼關係呢？

全球暖化對漁業的衝擊

全球暖化的主要原因在於人類活動產生了太多能留住太陽輻射的氣體，讓太陽照到地球上的輻射進得多、出得少，於是被大氣層包裹住的地球就像栽培植物的溫室一樣，越來越熱。姑且撇開造成溫室效應的種種成



海平面上升和極端氣候對沿海地區的影響最大，也包括淺海養殖及海水養殖。



極端氣候可能造成大洋性魚類的漁場改變。

因不談，全球暖化的結果對漁業影響最大的部分，一是極端氣候的出現，二是海平面上升，由這兩點又衍生出非常直接或是間接又間接的種種影響。

極端氣候影響漁業不是未來式，而是現在進行式。我們不妨想想幾個已經發生在臺灣的切身經驗，對於極端氣候的威脅就不難理解了。

■ 2009 年莫拉克風災，是臺灣自 1959 年八七水災以來最嚴重的水災，最嚴重的地區，兩天的降雨量就超過一年的雨量，屏東的養殖業及西南沿海牡蠣養殖也承受重大災害，許多漁港也由於大量漂流木沖進港口而受困。

■ 2010 年凡那比颱風，大水重創高雄永安彌陀一帶養殖區。

■ 2010 年梅姬颱風，造成蘇澳及南方澳大淹水，而蘇花公路中斷，造成花東地區農漁產品運輸中斷。

■ 2008 年及 2011 年澎湖寒害，造成大量沿岸地區魚類死亡，也重創澎湖的箱網養殖業。

回顧這些天然災害令人怵目驚心，而更讓我們心下悚然的是災害也許將以更劇烈的規模到來。科學家預測百年內海平面大約上升 50 至 200 公分，許多人天真地認為：那就把海堤加高 200 公分。然而，海平面上升將造成陸地的排水出不去，河川下游兩岸都會成為氾濫區，如果再加上颱風的風力及漲潮，就會醞釀出超級災難，而且發生的頻率比以往更高。

漁業的基礎設施不只是漁港的碼頭和修造船廠，還有鄰近海邊的各種商家、住家，以及沿海地區大面積的淺海養殖、箱網養殖、海水魚塢、繁殖場等，都是海拔最低的地方，淹水的風險可想而知。到時候我們就會成為真正的「氣候難民」，必須忍痛揮別家園，離鄉背井，但是又哪裡去找到新的落腳之處呢？

看不見的巨大陰影

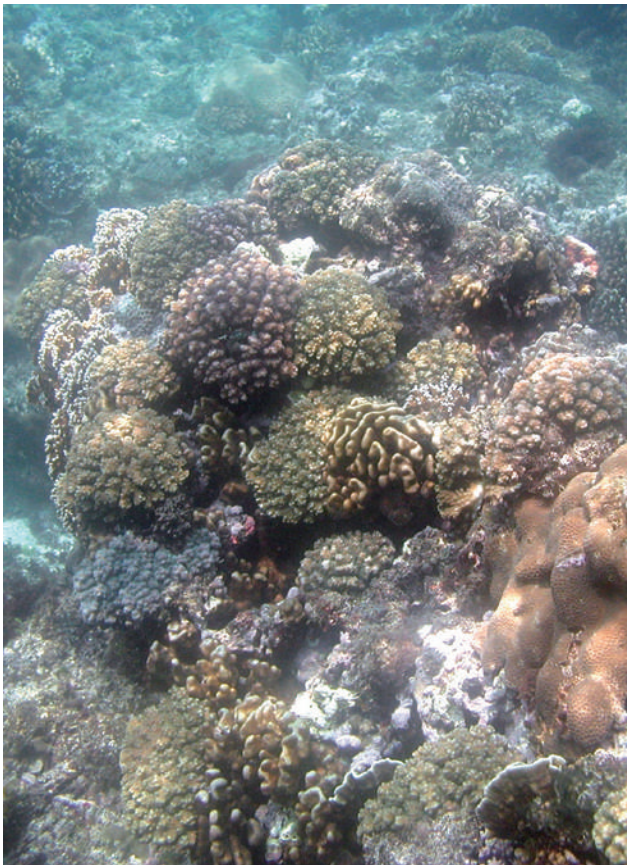
沿海地區和魚塭淹水是較能具體想像的景象，而我們必須更擔心眼睛看不到的，例如：水面下的珊瑚和海流。對於海中的珊瑚而言，僅僅是些微的溫度變化，都可能是影響生存的關鍵；而珊瑚礁是孕育海洋資源最重要的棲地之一，少了珊瑚礁不但許多漁業資源會消失，甚至整個生態系都將面臨崩解。

珊瑚是動物，除了部分種類能靠觸手捕食浮游生物之外，幾乎所有的珊瑚都依賴體內的共生藻行光合作用以提供營養；環境不好時，共生藻會離開珊瑚，此時的珊瑚露出白色的石灰質骨骼，就是「珊瑚白化」。科學家認為海水溫度上升，又遇上聖嬰現象或

反聖嬰現象，在部分區域可能會造成大規模的珊瑚白化。如果白化的時間持續下去，絕大多數的珊瑚終將大量死亡，那就會是該區域漁業徹底瓦解的開始。

此外，超級颱風或超大的降雨量會把大量淡水、泥沙及營養鹽帶入海中，造成海中鹽度、濁度及沉積物的改變。大量淡水可能影響珊瑚生存，高營養鹽可能造成藻類大量繁生，固著性藻類和較重的砂礫會覆蓋珊瑚，懸浮性藻類和較輕的泥沙則會增加海水濁度，影響共生藻行光合作用，對珊瑚都是極為不利的因素。

在沿岸地區，從陸地上帶入海中的大量泥沙可能改變海底的地形地貌，也改變了原有的生態系。而在大洋中，海水溫度的改



絕大多數的珊瑚靠共生藻的營養維生，一旦海水溫度太高，共生藻離開，珊瑚就面臨死亡的危機。



漁民不只靠海維生，也一輩子生活在海邊，受到氣候變遷的影響極大。



一旦出現超強降雨，所有海岸的生態都可能面臨巨變。



極端氣候帶來的超大降雨可能改變海底地形地貌。



潮間帶環境與生態也將隨著海平面上升及超大型風災而改變。

變，也會影響洋流的流向與型態，不但影響了大洋生物的洄游和遷徙，也會影響近岸處的海域生態。由此看來，未來不但遠洋漁業的漁場和漁期可能改變，沿近海的漁業資源也難逃劇變的命運。

我們也不可忽略水質和水溫的長期改變，造成養殖漁業的某些病原體或寄生蟲大量繁生，其中又以淺海養殖與箱網養殖最難控制。另外，在極端氣候之下，淡水養殖也可能會面臨水源不足或水質不良，大型颱風也會造成水源濁度過高，這些都將衝擊淡水養殖業。

料敵從寬，禦敵從嚴

2011年泰國經歷了嚴重的水災，不但影響全球電腦硬碟的價格，造成全球稻米產量減少，還影響泰國養殖魚類的生產。也許當時泰國無法供應部分魚貨時，臺灣意外獲利，但是這不值得我們感到欣慰，因為誰知

道下一個受災的地區會在這裡呢？在國際貿易關係日益緊密的21世紀，全球的漁業生產牽一髮而動全身，國際水產品貿易隨時可能因極端氣候而出現不可預測的劇變。

全球暖化造成的後果已經逐漸呈現在我們眼前，除了參與全球的節能減碳運動，希望降低氣候變遷的可能性與規模之外，我們還能做的，就是提前思考種種防範措施。孫子兵法說：「料敵從寬，禦敵從嚴。」告訴我們要從寬預測災害發生的可能性，從嚴檢視我們應變的能力。針對上述氣候變遷可能帶來的種種結果，政府和民間都要正視發生的可能性和後果的嚴重性，及早進行準備，從各種客觀的模式推算出災害及影響的量化預測，才能切實反映在軟硬體設施的準備工作上。

氣候變遷對臺灣漁業帶來的衝擊不是「會」或「不會」的問題，而是程度與類型的問題，更是預防的決心問題。🌊



2016年東京國際食品展（FOODEX JAPAN 2016）會場。

文、圖 / 林宏燦（設施花卉業者 / 現任職於嘉義縣政府）

讓東京食品展觀展心得說話

我很喜歡去日本，或許出自對日本文化的認知，或許是對日本產業的好奇。日本在許多方面都跑在臺灣前面，例如高齡社會的照護問題，又如農漁牧產業的轉型，一方面看著他們怎麼做，一方面思考著我們能怎麼做。

2012年，日本面臨 TPP（泛太平洋經貿夥伴協議）談判的強大壓力，首相安倍晉三上台後隨即喊出了「攻擊型農業」，日本的農業政策開始轉向為出口擴張，並推動農漁牧業「六次化」的產業升級策略。所謂六次化指的是一級產業的生產、二級產業的加工，以及三級產業的市場行銷，從一級到三級產業的整合， $1 \times 2 \times 3 = 6$ ，這就是產業六次化的意涵。

漁業的六次化，最常被拿來當範例的，大概是日本山口縣萩市的「萩大島船團丸」船隊。提到「萩大島船團丸」，就不能忽略「坪内知佳」這位人物。今年才滿 30 歲的坪内知佳在 2012 年時出任萩大島船團丸的代表，她開始利用通訊軟體 LINE 與全國各地 150 家料理店聯繫，讓料理師父們能在第一時間獲知漁獲情況，並且利用 LINE 下單。



1. 新式の海氷。
2. 萩大島船團丸。
3. 廣島牡蠣加工紹介。

船隊返航時，漁師們會根據各店家的需求，將捕撈的漁獲加工處理後裝箱，等到船隻返回港口後，立刻交由貨運業者送出，甚至利用空運將漁獲送到 800 公里之遙的東京都。早上捕撈，下午就能上桌。

除了網路通訊軟體的活用之外，他們也改善了漁獲處理加工的流程，例如放血、冷凍的流程，讓漁獲的鮮度能夠延長，提高產品的附加價值，穩固了自己的客戶群。坪内知佳所帶來的改變，讓一度瀕臨破產解散的船隊起死回生，也讓人口不到 5 萬的萩市再度活絡了起來。

在「六次化」的策略上，日本將重點放在二級產業，也就是加工、保鮮、儲運這個環節上。由強力的二級產業提升商品的附加價值，讓三級的市場行銷更為容易。也正因为商品賣得動，帶起商品的訂單，藉此增加一級產業的原料需求。

因為萩大島船團丸改善處理漁獲的流程，提升漁獲的品質，所以在銷售上更為容易。而訂單穩定了漁師們的收入也穩定了，因此船隊得以經營下去，成為正向的循環。

今年東京國際食品展（FOODEX JAPAN 2016）中，出展的佐政水產、三浦

水產、廣島牡蠣等商社宣傳重點都放在產地的數據化管理，建置 HACCP 產線、完整的冷鏈物流等加工製程上，這也呼應了「六次化從強化二級產業開始」的概念。

在臺灣常常聽到「我們的東西很好，只是我們不會行銷而已」這一類的說法。我們真的不會賣東西嗎？究竟我們講故事輸人，還是我們拿不出好的產品？

去年我遇到臺灣大型通路商的主管時，問他：「明明在臺灣，為什麼你們架上的臺灣水產品總是寥寥可數？」他的回答出乎我意料之外：「其實我們也曾試過本地的水產品，但因為品質不穩定，被客訴、退貨的比例相當高，所以後來我們才改用較為穩定的進口水產品。」

臺灣也即將要面對 TPP 貿易談判，農漁牧產品的進口開放勢在必行，面對各國商品的競爭，我們在生產現場的管理、天災的防範，以及加工、保鮮、冷鏈物流方面都還有很大的進步空間。在未來的幾年內，或許我們該重新整頓產線，以安全與穩定的品質，才能再度擦亮「Taiwan」這個品牌。👉



文 / 李柏諺 (逍遙遊艇風尚誌特約編輯)
圖 / 郭廷璋 (逍遙遊艇風尚誌總經理)

產業趨勢分析
國際與臺灣遊艇

臺灣遊艇產業近幾年成長快速，在遊艇規範方面，我國過去對於遊艇都依《船舶法》統一規範；但《船舶法》內容係因海上國際貿易及商業活動發展所制定的，造成遊艇在過去發展上受法規層面限制而有很大的阻礙。為有效解決法規問題，立法院於 2010 年修正《船舶法》，增加第七章「遊艇專章」統籌規範遊艇活動發展。

臺灣遊艇發展以製造外銷為主，政府為整合遊艇產業資源，並配合愛臺 12 建設之「高雄港市再造計畫方案」於高雄市小港區設立「南星遊艇專區」；目前臺灣遊艇製造業者計 32 家，在高雄地區即擁有近 6 成，產值佔全臺約 65%。依據臺灣遊艇工業同業公會調查，已有 22 家遊艇業者有意於遊艇專區投資，預計專區將有利於遊艇業者朝更大型化及高附加價值的豪華超級遊艇發展，提高遊艇產業的競爭力。



臺灣遊艇展吸引海上活動愛好者參訪。

表1-1 各國遊艇觀光特色介紹

國 家	遊艇觀光特色
中國大陸	中國大陸依據各地區特性規劃不同型態的觀光遊憩項目，華東以商務旅遊為主、華南結合在地旅遊套裝行程、華北以運動休閒型態為主。
香 港	香港以大小島嶼為主，發展出島對島的旅遊觀光活動。
日 本	日本多以運動休閒型態來推動遊艇觀光活動。
新 加 坡	將遊艇產業及港埠結合，以遊艇「中繼站」角色，提供遊艇泊靠維修服務及其他相關陸上娛樂活動。
美 國	遊艇觀光活動為美國常態性休閒遊憩活動，並於沿海各州皆提供觀光遊憩服務。
加 拿 大	多採家族企業及一般企業經營，主要活動有賞國慶煙火活動、帆船比賽、青少年帆船夏令營。
紐 西 蘭	各地方以成立俱樂部形式做為發展遊艇活動的主軸，擁有遊艇的對象除了一般民眾外也包含了專業運動員，協助除一般休閒活動推廣外，也會定期或不定期針對遊艇比賽。

資料來源：取自遊艇港與遊憩觀光適當性策略之管理研究

另外，近兩年臺灣遊艇港埠逐漸被重視，過去遊艇港閒置亦被遊艇愛好玩家及使用者檢視及探討；交通部航港局於 2015 年提出「臺灣遊艇基地評估整體規劃」，重新檢視臺灣遊艇港發展定位，以完善臺灣遊艇產業發展。「2014 年臺灣遊艇展」參訪人數高達 7 萬人次，顯見臺灣遊艇產業已逐漸受到重視；透過遊艇製造業及遊艇港軟硬體規劃建立及相輔相成發展下，臺灣遊艇產業輪廓已逐步建構。

國際遊艇產業現況

國際遊艇產業發展主要可以分為兩項：1. 遊艇製造銷售，2. 推動遊艇觀光活動；根據 Boat International Media 近 3 年

(2013 ~ 2015) 的統計，排名前十的豪華遊艇製造國家和地區依次是義大利、荷蘭、土耳其、美國、英國、臺灣、德國、中國、阿聯酋和法國。國際遊艇市場規模每年約 250 億美元（含維修等約 400 億美元以上），臺灣在國際遊艇製造外銷上則居於第六名。

另外，根據 2013 年「遊艇港與遊憩觀光適當性策略之管理研究」及國家發展委員會「遊艇活動方案」調查，現行國際上遊艇觀光活動特色較為豐富的國家則有中國大陸、香港、新加坡、日本、美國、加拿大、紐西蘭，各國遊艇觀光特色，如表 1-1。



臺灣遊艇長年外銷於國際市場。



國際遊艇產業可分為：製造銷售和遊艇觀光。

臺灣遊艇產業現況

臺灣遊艇產業在外銷上長年以來都非常活躍，近 4 年（2012～2015 年）來遊艇出口產值約 1～2 億美元，如表 2-1。未來高雄市政府海洋局將透過「南星遊艇專區」，提供行政服務區、遊艇製造區、公共設施區、下水測試區及關聯產業製造區，整合遊艇產業製造、五金零件及物流等上中下游產業，形成產業聚落，以強化遊艇外銷產業發展。反之，國內市場產值卻乏善可陳，對此臺灣可藉由完善遊艇港埠機能來吸引及提升活絡國內遊艇市場發展。

2015 年交通部航港局提出「臺灣遊艇基地整體評估規劃」，檢視臺灣遊艇港埠政策，主要重點在於如何建置分級之指標性示範遊艇基地及港埠經營模式。根據「遊艇港與遊憩觀光適當性策略之管理研究」，未來臺灣遊艇產業建立內銷市場，首要可從以下五點策略著手，以利國內整體遊艇產業活化推動發展。

一、政府組織整合：將遊艇產業各個權責機關業務整合到專責管理機關，由專責機

關再提出合宜的遊艇港發展上位政策，而港區執行及經營發展，招商則可以歸屬港區所在地主管機關方便管理。

二、設立專法：目前已有遊艇專章規範遊艇，宜研擬設立遊艇港專法，除管理遊艇港外亦可供未來漁港或其他港區轉型遊艇港有依循規範，並於專法訂出遊艇港經營相關合宜規範，減少港區經營衝突導致港區閒置，促使遊艇硬體設施可以有效配合遊艇港需求發展，減少遊艇蚊子港的產生，並有利於未來地方主管機關管理。

三、遊艇觀光市場發展：遊艇港宜結合當地社區型態及文化特色，並配合國際遊艇港趨勢同步帶動臺灣遊艇觀光活動。

表2-1 臺灣遊艇出口產值（2012～2015年）

年度	艘數（遊艇及帆船）	金額（美元）
2012	326	156,418,000
2013	139	152,027,000
2014	111	172,765,000
2015	126	178,759,000
平均		164,992,250

資料來源：臺灣遊艇工業同業公會



臺灣的遊艇觀光市場逐漸活絡。

四、遊艇遊憩市場發展：初期可藉由學校遊艇遊憩資源與民間遊艇協會合作共同推動遊艇活動，帶動並培養臺灣從事遊艇遊憩活動人口。

五、取消遊艇稅賦：現行遊艇項目在特種勞務稅由原本規定遊艇售價或完稅價格達 300 萬元需課 10% 的特種貨物稅（即奢侈稅），放寬改用遊艇規格來衡量，遊艇船身長達 30.48 公尺（即 100 台尺）才需課稅。不過國內遊艇市場尚未成熟，即使放寬規格來鬆綁對國內內銷市場毫無助益，無法吸引

國人常態性體驗遊艇遊憩活動，應將該項目刪除，以利遊艇及周遭遊艇產業健全發展。

未來臺灣遊艇產業趨勢

臺灣遊艇製造外銷在國際市場上已佔有一席之地，反之國內遊艇市場由於受限國內遊艇港埠在行政管理、法規、市場及稅賦問題無法發展成常態觀光遊憩市場。未來臺灣遊艇產業整合可以從港埠硬體設施方面著手，營造友善遊艇遊憩環境，吸引內銷市場活絡。🌊

建構臺灣的海洋環保標章

文、圖 / 徐承堉 (湧升海洋股份有限公司總經理)



RFI標籤貼紙

隨著世界漁產量的成長，產業運作的方式也產生變化。根據 FAO 統計，在 1976 ~ 2009 年間世界水產品出口量從 792 萬噸增加到 3,254 萬噸，尤其是食用水產品的出口量更從總出口量的 65% 成長到 84%。這些來自他國的水產品如何有效地打入一個陌生的市場？成本當然是一個重要的優勢，但是隨著海洋資源快速減少，出口國必須提高產品的售價來因應越來越高的成本，加上大家對食品安全及環保意識的成長，貿易品質的確保從早期由「公證行」(Surveyor) 提供驗貨服務演化到建構系統性的「認證系統」(Certification)。

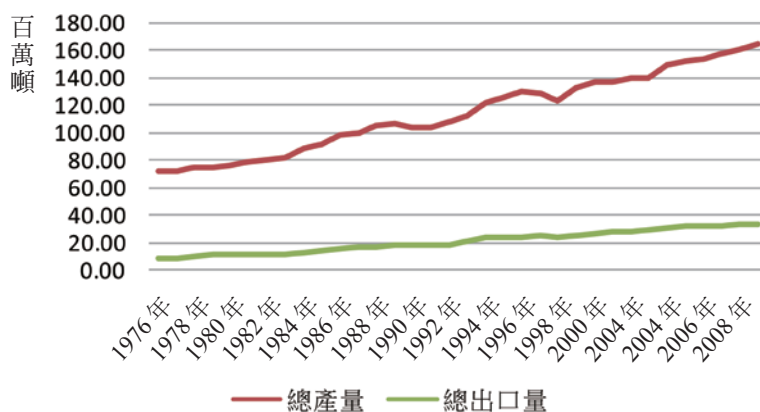
早期的漁產品生產方式以捕撈為主，驗貨的內容主要為確定品種、淨重、冷凍包裝方式及外觀品質等等。但是隨著環境污染及養殖用藥等變數的增加，外觀的檢驗已經不足以因應，因此增加了許多現代化的檢驗項目，以重金屬及化學殘留為主。

衛生安全的認證是第一個導入的方向，其中 HACCP 是最好的代表。隨著 1995 聯合國 FAO 面對海洋資源枯竭危機的重視發表了「責任漁業行動綱領」(Code of Conduct for Responsible Fishery)，新的認證系統「環保標章」也隨之發展，其中最著名的就是「海洋管理委員會」(MSC)。

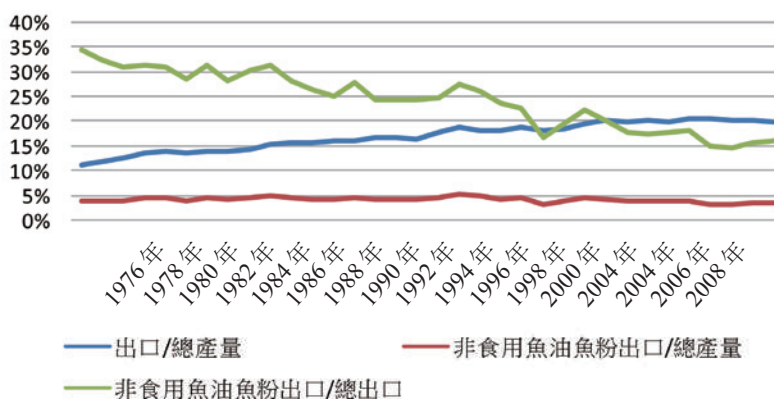
這些認證系統主要施展的領域是進出口貿易，隨著服務業國際化之後，認證系統也跟著連鎖通路進入了各個國家，儼然成為高品質的代表。認證系統確實提供從產地到餐桌更有效且完整的管理協助，但是現今的認證系統仍有其缺失存在，特別是環保標章最大的問題在於：

1. 其主要的活動是集中在「市場行銷」，這一點可以從其預算的分配明顯的看出來：2013年MSC在行銷相關的「教育和宣傳」及「商業和漁場服務及拓展」的預算就佔了總預算的63%，而這些活動忽視了小型多樣化漁業的需求。

世界漁業產量及出口量



世界出口（食用及非食用）與總產量關係



花瓶嶼旁的拖釣漁船。



花瓶嶼拖釣齒鯧。

2. 認證建構者的遊戲規則是吸引外銷導向的產業加入，卻忽視了佔了 80% 以上的地產地銷模式才是水產品最重要的目的。

為了因應這個市場的衝擊，臺灣民間¹也依據 FAO 責任漁業行動綱領的精神共同推動建構一個以「地產地銷」(Local Produced

Local Consumed) 為核心的「責任漁業指標²」(Responsible Fisheries Index)，一方面對抗質易型的國際環保標章所帶來的競爭，另一方面也結合臺灣在地的生產者及消費者共同為臺灣漁業的永續利用努力。這個環保標章的推動仍在起步階段，初期涵蓋的漁業活動包括養殖及野生捕撈水產品，已經獲得許多關心產業永續發展的團體關注與媒體報導，目標在 2017 年完成認證系統的建構。🌊

1. 由「湧升海洋」發起結合「臺灣漁業經濟發展協會」共同推動

2. www.rfi.org.tw

來自大海的禮物

Sergestid Shrimp

櫻花蝦

文 / 陳玟翌 攝影 / 游忠霖

櫻花蝦，讓人沉醉的名字，想像著月光灑落的大海，成群的櫻花蝦，像是日本櫻花般，一朵朵開在海上，為大海添一起浪漫；其實，櫻花蝦生長在海面以下 200 公尺深的地方，除非是潛水攝影，否則看不到如此夢幻的畫面。



小而美的三寶之一

東港三寶指的是「黑鮪魚、櫻花蝦、油魚子」，在東港人口中，櫻花蝦有著本土味的名字叫作「花殼仔」，屬群聚性浮游生物，蝦體佈滿紅色素及 161 個發光器，當漂浮於水面時，眺望之其色澤和型態如同日本櫻花般小巧可愛，正是它們美麗的秘密。全世界只分布在日本靜岡縣的駿河灣海域和臺灣東港至枋寮一帶海域，近年於臺東大武及宜蘭龜山島海域亦發現其蹤跡。

日本開發櫻花蝦漁業至今已達 120 年歷史，且視為國寶級水產品；然而臺灣在 80 年代前，拖網業者並未重視它的價值，甚至把捕撈上岸的櫻花蝦與燈籠魚之類的下雜魚混雜絞碎成魚漿，充作養殖漁業的飼料，少數業者粗糙烘烤販售，毫無經濟價值可言。

櫻花蝦鈣含量豐富，每 100 公克含鈣量高達 2,000 毫克，比一般蝦米多 200 毫克，適合婦女、成長中的兒童及骨質疏鬆症者食用。正港的櫻花蝦經濟價值高，在購買時容易遭到魚目混珠的風險，其主要的判別重點為頭部與背部無刺，且身上有紅色斑點。

從曲折到首屈一指

一直以來，櫻花蝦漁業是農委會水產試驗所的資源評估，以總容許的漁獲量（TAC）為依據，並掌握加工業者及承銷商的市場需求、交易情形，透過不斷修正、宣導與落實船上保鮮工作的調整及漁獲量的調整。東港區漁會秘書鄭福山回想 24 年前，在水試所陳守仁博士促成下，以 18 艘櫻花蝦作業漁船成立第一班產銷班，



挑選櫻花蝦。

因配合的水產公司營運不善而遭受波及，產銷班曇花一現地結束。然而，在失敗的經驗中學到教訓，歷經多次研討，終於在翌年 82 年重新結合產、官、學，建構更有組織更完善的產銷班，參與的漁船也增加為 65 艘，當然，那一年班員們便初嘗產業發展的喜悅，因而奠定了產銷班堅固的磐石。

從 82 年的 65 艘船無上限捕獲箱數，700 公噸的產量帶來 0.43 億元的產值，平均一箱櫻花蝦有 900 元的價格；之後產銷班透過漁船自律公約訂定禁捕期及每船限額等規定並持續運作。104 年產銷班訂定了每艘船每天的漁獲箱數為 9 箱，產量 1,400 公噸，獲得 4.78 億產值，且無需回饋納入產銷班基金中。



四種混撈的蝦比較

為了讓品質提升，東港區漁會辦理「漁獲物保鮮」及「HACCP」等講習會，推廣傳統木箱以濾水性佳的塑膠箱取而代之等方式，逐步奠定櫻花



蝦漁船作業規範、市場交易制度及漁獲調節措施，是臺灣目前唯一自主性管理的資源管理型的責任制漁業。

小小櫻花蝦的選購大學問

每日下午約 2 點，作業船隻陸續靠岸，從碼頭卸貨、櫻花蝦分成 9 箱、再以拖車送至拍賣會場上，開標員一排一排跑攤式叫賣，最高價者得標，那一排櫻花蝦隨即被得標業者搬上冷藏車，其他人接續下一排的拍賣作業。

大平珍味第二代的薛旭志穿梭於拍賣會，只見他拾起一把櫻花蝦以快、狠、準的速度看過一眼隨即放回，然後在紙條上寫下數字，問他撈起櫻花蝦的瞬間在看什麼？他說：「看這一把蝦的平均大小、看色澤剔透度」，原來體型大小約 3.7 公分為佳（身體拉直情況下），越透明越好，且背部帶有藍色塊狀更具價值。

當初大平珍味的創辦人秉持著開創者的信念，陸續開發出櫻花蝦脫殼與乾燥的機械器具，改良了當時製作蝦米的過程，大幅縮

短製作的時間，並同時提升蝦米的產量。60年代初期，日本人前往高雄茄萣指導調味魚乾的加工法時，創辦人經其協助之下，開發出多種香魚片，且成功外銷到日本以及東南亞地區。



左：烘乾後的櫻花蝦。
右：水煮後的櫻花蝦。

東港區漁會總幹事林漢丑說：「我們的眼光要放遠，而不是短視近利；必須降低總容許漁獲量，避免造成櫻花蝦逐年消弭，要讓漁業得以永續發展。」

櫻花蝦加工方式比一比

	煮 熟	烘 乾
製作方式	水煮、蒸氣	冷風、熱風、日曬
口 感	吃得到肉（類似蝦仁）	香脆，只吃得到殼
保存方法	須冷藏或冷凍	無特別需求
適合料理	壽司、生菜沙拉、炸物、火鍋	炒飯、炒菜、零食

爾後臺灣沿海漁獲漸漸枯竭，因而轉型買賣櫻花蝦及從事海外貿易。大平珍味第二代薛旭昇與薛旭志專心投入櫻花蝦食品的加工作業中，持續改良櫻花蝦產品以及製作過程，讓消費者對於無論是水煮或是烘烤的產品，都能感到十足的信賴和安心。

永續經營的良心漁業

為了櫻花蝦漁業資源永續發展，無論在作業船隻數量或作業天數都有一定的限制，

櫻花蝦產銷班更嚴格恪守每年的捕獲量。目前的捕撈期為每年 11 月初至隔年 5 月底止，每星期大約捕撈 4 天，共可捕撈約 100 天，產銷班班員於 6 月起改捕撈另一種櫻花蝦科—赤尾青蝦結束櫻花蝦捕撈期。

現階段正處於經營環境詭譎多變之際，產銷班必須得隨時隨地掌握市場脈動並針對未來發展方向，適時調整產銷對策，使現行管理制度更臻完善，方有利於邁向「永續經營」之目標。

1. 每艘船限制每天的櫻花蝦漁獲箱數為9箱。
2. 拍賣場上均勻鋪貨。
3. 秤重—每箱20公斤。
4. 拍賣會上承銷人檢視品質並估價。
5. 開標者唱名及宣布標價，以最高價者得標。
6. 大平珍味堅持加工品質，已通過HACCP及ISO22000。



漁情未了 東港小旅行

文 / 陳玟翌 攝影 / 游忠霖

來到屏東東港，不一定要參觀什麼，靜靜地坐著，讓陣陣涼風親吻雙頰、讓煩憂停留在此，什麼都不想、什麼都不惱……，綿延的地平線盡頭是海洋上，眺望近在咫尺的小琉球，人生有幾回如此愜意情境！



與大鵬灣北部鄰接的東港，是通往小琉球的出港地，也是臺灣屈指可數的遠洋漁業基地之一。每到星期假日，總是吸引各地遊客前往，尤其是一年一度的東港黑鮪魚文化觀光季更是盛況空前，許多人因東港三寶「黑鮪魚、櫻花蝦、油魚子」的名氣來到東港觀光，卻鮮少人知道，明朝時代曾是繁榮一時的貿易港口，因為臨近高雄港的發展現在已變成專門的漁港。

尚青 大塊朵頤的舌尖印象

東港鎮光復路聚集了數家海產店，又稱「東港海產街」，是在地或外地客來東港大啖海鮮料理的首選地。而於台 17 線林邊鄉中山路兩旁的海產餐廳，主要貨源也是來自東港、大鵬灣與沿海地區養殖魚塢，新鮮美味令人不覺食指大動。



1. 寧靜淳樸的東港漁港。
2. 東港櫻花蝦拍賣會場。
3. 在地人也喜歡到華僑市場買新鮮海產。
4. 由日本設計大師福田繁雄設計的公共藝術「鮪來東港」。

1

在地人習慣稱「東港漁港漁產品直銷中心」其原名「華僑市場」，這兒就像一般零售的黃昏市場，人聲鼎沸，氣氛熱絡，在昏黃燈光下陳列著甫自漁船卸下的新鮮漁獲，舉凡生魚片、鮮魚、蝦蟹螺貝樣樣皆有，鮮味十足、價格公道，連在地都喜歡來此大肆採購。

在食魚文化中卻也不失藝術詮釋，魚市場旁樹立一座地標性公共藝術「鮪來東港」，重現日本設計大師福田繁雄「一體多面」的立體作品經典手法，從正面看是一個「鮪」字，側面竟變成鮪魚群造型，將圖像思考應用於創作，呈現黑鮪魚的故鄉，簡練而帶有巧思。

位在新生一路上有著可愛店名的「翹船長東港物產」，創辦人的父親是叱吒海洋的老船長，因而打響名號。風靡寶島的黑鮪魚，要如何鎖住這份鮮美滋味？「翹船長」率先引進 -51°C 超低溫冷凍技術，就在緊鄰而居「阿祥海產店」提供一年四季新鮮保存



東港區漁會總幹事 林漢丑

東港很有意思，擁有屬於自己的漁業產業、文化慶典、信仰盛事，是遠洋漁業重鎮，是海洋觀光休閒重鎮，是進出小琉球的港口。最熱情的陽光、最豐美的海鮮、最澎湃的慶典、最有故事的社區，全都在這裡。



2



3



4

東港
四寶



令人垂涎的鮮美黑鮪魚生魚片。



櫻花蝦炒飯。



切成薄片，入口甘美的油魚子。



東港第四寶－海木耳。

阿祥海產店

電話：08-831-1802

地址：屏東縣東港鎮
新生一路53號

的黑鮪魚生魚片、油魚子，如同當季捕撈，讓消費者能享受到每一口鮮嫩綿密的口感。他們貼心地讓每位遠道而來的朋友，從餐桌上的料理及漁產品開始認識東港，從試吃、品味的當下，逐步與東港熟絡；以在地的鮮美滋味，記憶東港的印象。

珍寶 東港第四寶－海木耳

東港除了耳熟能詳的三寶外，默默地發展出珍貴的第四寶。生長在 15 公尺深的潮下帶，那裡急流暗湧，波浪沖入天然礁岩之中，蘊藏著一朵朵瑰紅帶紫的顏色，宛如海裡的紅寶石「海木耳」。

海木耳熱量低、纖維含量遠遠高出豆類、五穀類、蔬菜類及水果，還有多種微量元素及海洋獨有的多種營養成分；在講求高

纖維飲食的時代，海藻是不可多得的食物新貴，所以在日本有「長壽菜」的美譽，在歐美國家更稱為「海洋蔬菜之首」。

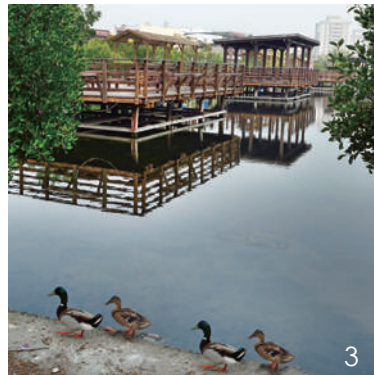
透過與東港水產試驗所合作，成功技轉海木耳養殖技術，將海潮礁岩的紅色奇蹟，研發出每一口都喝進元氣的海木耳纖活飲，或將它製成麵線、零食等周邊食品，無論涼拌或者作為點心乃至海木耳膠原蛋白系列的面膜，都是炙手可熱的新商品，更是東港驕傲的第四寶－海木耳系列等海洋珍品。

發現 荒蕪到生機盎然的桃花源

迎著海風，騎乘在大鵬灣環灣自行車道上，遠遠欣賞著大鵬灣壯麗的跨海大橋，每當週末下午四點三十分都會封橋，之後橋會打開到約 75 度，維持兩分鐘的開橋秀。距



1. 濱灣公園碼頭提供環湖遊艇，讓民衆更深入體驗濕地之美。
2. 東隆宮金碧輝煌的牌樓。
3. 改頭換面的嘉蓮社區。
4. 嘉蓮社區事長示範濕地拖網撈魚體驗。



離大鵬灣不遠，有一處鮮少人知的秘密花園——嘉蓮社區，原本四周大多是農田與魚塭池，曾有一個面積廣大的魚塭荒蕪，淪為垃圾、廢棄物傾倒的堆積場，大殺風景。當地民衆有感於環境太髒亂，發揮共識捲起袖腕，將荒廢魚塭的髒亂清除，並在這塊土地上規劃出自然濕地公園，重新改頭換面後，吸引白鷺鷥飛來了、紅冠水雞、綠頭鴨等鳥類也陸續前來棲息。

土地所有人獲悉居民的「希望」，熱心無償提供土地，社區居民合作修築簡單的步道、小橋、涼亭，讓大夥兒可以泡茶、聊天、盪秋千、賞鳥，逐漸形成嘉蓮社區的希望公園。

參拜 討海人的守護神

東隆宮是東港最負盛名的廟宇，東港人慣稱為「王爺廟」，主祀溫府千歲，於清康熙年間，由先民攜香火來臺祀奉，廟宇莊嚴巍峨，香煙裊繞，是在地討海人的信仰中

心，也是每三年一科的迎王平安祭典的主廟，總是吸引大批信眾前來參觀，成為具傳承與敬神特色的觀光節慶。東隆宮最特別的建築是用黃澄澄金箔層疊裝飾的山川牌樓，不論白天或夜晚都十分耀眼奪目，號稱是全臺最大黃金牌樓，所費不貲，貴氣逼人，彰顯出王爺的權威。

或許 還有更多更精彩

追尋南國的太陽、多變的海洋，在東港的漁村小旅行中，不同時段的船隻靠港時間，有著不同的拍賣會，發現完整有看頭的漁業文化，還有俗稱「夜店」的深夜拍賣，則聚集餐廳、主廚和饕客來搶鮮；精彩自然的人文風情、飽滿的文化底蘊，總是讓人意猶未盡，認識一個地區，絕非三兩天的旅行可了解，但此次卻踏尋不同路線認識東港，或許，還有更多的精彩，會在下次陸續被發現……。

純樸漁家婦女 才美蘭 翻轉飛魚卵產業

文、攝影 / 陳美年 (漁業署漁業廣播電台節目課)

來自於澎湖縣西嶼鄉的漁家婦女才美蘭，18歲開始跟著丈夫出海捕魚，近年投入開發飛魚卵產品，帶領產銷班，翻轉過去由收購商主導的飛魚卵產業，開創從產地到餐桌一條龍的產業鏈，也獲得「飛魚卵女王」的稱號，獲選104年全國模範漁民的漁家婦女類別。



「樸素」與「靦腆」是才美蘭給人的第一印象，而她笑起來帶著陽光般溫暖，就像個鄰家的大姐姐。細細談起從事漁業的歷史，原來才美蘭從小就與漁業結下不解之緣。才美蘭從小就生長在內垵村，家人也是捕魚維生，身為家裡的大姊，高中畢業後就到外地工作，因為不習慣都市的生活，便返

回家鄉。經過親友的介紹，她在18歲時與同村的漁民薛有明結婚，從此成為名符其實的漁家婦女。

婚後，才美蘭一邊忙著持家、生養孩子，一邊也要幫著先生出海捕魚。她說，要建立一個家庭，一開始本來就比較辛苦，有時候出海捕魚，孩子就請媽媽照顧，有時先



104年全國模範漁民表揚大會，漁業署署長蔡日耀（中）與才美蘭（右1）等模範漁民合影。



1. 才美蘭（右）與先生薛有明忙著出海前的準備工作。
2. 才美蘭（左）與先生薛有明。
3. 飛魚卵女王的飛魚卵料理：飛魚卵香腸、黃金飛魚卵卷、涼拌飛魚卵（由左至右）。

生一出海就是半個月，留在家中的她也是掛念得很。這就是漁家婦女的特性，習慣了也不覺得辛苦。

每年夏季飛魚開始產卵，是內垵村漁民忙碌的季節。才美蘭和先生薛有明就從澎湖一路開船到基隆的漁場，他們用稻草做成飛魚產卵的產房，之後再一一將飛魚卵收集整理，過去所捕撈的飛魚卵都交給基隆一帶的商人，僅有少部分留下來自己食用，但是飛魚卵的價格卻一年不如一年，有時不賺反賠。在澎湖區漁會的輔導下，才美蘭加入飛魚卵產銷班，擔任班長的她帶著班員開發飛魚卵產品，避免廠商剝削，也開創澎湖的飛魚卵產業。

才美蘭表示，臺灣的飛魚卵大多由大盤商收購後賣到歐盟國家等地，但是捕撈的漁民能夠拿到的報酬卻逐年降低，而消費者在市場上所買到的飛魚卵產品，也不一定是臺灣的飛魚卵，如今產銷班推出「黃金飛魚

卵」、「飛魚卵香腸」，將自產地捕撈的飛魚卵直接在澎湖處理、加工，讓消費者能夠吃到在地、優質的飛魚卵產品。

「黃金飛魚卵」就是新鮮的飛魚卵，經過真空包裝後，散發出剔透的金黃色澤；「飛魚卵香腸」則是使用溫體豬肉與飛魚卵製成。才美蘭說，新鮮的飛魚卵沒有經過醃漬，更能夠吃出原味，不但可以涼拌、煎蛋，還能塞入小卷製作料理。

原本是平凡的漁家婦女，在加入產銷班後，才美蘭投入開發飛魚卵產品，以及推廣澎湖飛魚卵產業，許多澎湖區漁會的活動都可以看見她與產銷班的身影。104年透過澎湖區漁會的推薦，經過層層的評選後，才美蘭獲得全國十大模範漁民，也是漁家婦女的代表，面對這樣的榮耀，她說，這都要感謝漁會、產銷班員以及親朋好友的支持，未來，她不確定自己可以做到什麼程度，但她會繼續在飛魚卵產業上努力。📍



青春不悔的

育苗人生

文、圖 / 高遠文化事業有限公司

這是三個高學歷大男生大老遠跑到臺南北門海埔養殖漁業區圓夢的故事！

周志勇、張詠政和洪嘉偉每日頂著豔陽和海風與魚、蝦、貝為伍，正呼應著他們漁場的場名－「三漁」。為了推廣知名度，三漁養殖場也嘗試養殖、體驗與餐飲業多元化的經營方式、跟進時下流行的體驗行程，以平衡養殖收支，為理想硬著頭皮，不輕言放棄。



三漁團隊中的周志勇（右）及張詠政（左）。

夢想作先鋒 吃苦當吃補

一開始他們設定的經營方向是育苗，規劃以創新的方式，在小空間、高密度下創造出高產量苗種，更為了節省經費，多以購買二手設備克難經營，但因為種苗市場雖然有利基卻是一個保守且封閉的環境。負責機電維修的周志勇、研究藻種培育的張詠政及專精魚病與益生菌的洪嘉偉，雖是完美的團隊組成，即使有豐富的學識，但在種苗產業鏈已飽和的大環境態勢下競爭不易，因此調整經營方向轉而從事後段養殖，以文蛤混養白蝦來支持一開始的育苗夢想。

雖然以 4 甲魚塢的經濟規模與低密度養殖模式獲利有限，但就是因為沒有瞻前顧後的為難，加上年輕人獨具的傻勁，才能勇於投入養殖業。草創時，開心與挫折交織出養殖歲月，大小事皆親力親為、因理念與作法不同產生的熱烈討論，讓在都市長大的他們連清池都有道不盡的難忘回憶且樂在其中。所幸所有的挫折不必一個人承擔，他們坦言，海邊的養殖生活雖然無聊但沒有後悔，目前的情況是對前景戰戰兢兢，但經驗的確不是以金錢可以輕易換得的。

在學習與摸索中等待機會

周志勇是三漁團隊中真正的養殖外行人，張詠政開朗地表示，對水產養殖方面要讓志勇懂是需要時間的，但外行人反而可以指出養殖人習以為常的迷思與盲點。就是這樣的組合，雖然太過樂觀，也非富二代、漁二代，但無所畏懼；為了養殖理想，雖然沒有在地的關係、養殖地取得門檻高也無所謂，是這樣的勇氣與互補的契合讓人看到夢想在發光。

養殖新手有大志氣，不想做盤商的三漁，堅持只販售自己生產的優質產品，所以竭盡心力也要堅持不用藥、不抽地下水的純海水科學養殖法，為了環境也是為了消費者的健康，努力追求維持基本利潤，直到實現當初的育苗夢！

三漁他們知道運用年輕的本錢，也積極爭取政府輔導資源；更願意用他們所有的時間整理、觀察、討教，向前輩學習他們多年來累積的經驗，勇氣支撐夢想，養青終有一天會茁壯成長。🌊

屏東縣東港鎮南平里

獨一無二的優越地理條件

文、攝影 / 黃徹源 (財團法人臺灣養殖漁業發展基金會副執行長)



大鵬灣跨海大橋帶給南平里無限的未來。

本期《親歷漁境》單元介紹擁有獨一無二優越地理條件的屏東縣東港鎮南平里，是一處有產業、有觀光、有休閒的好地方。

地理位置

東港鎮面積29.46平方公里，轄區內有23個行政里，住戶數約14,440餘戶，總人數約48,180餘人，地理位置為東北鄰崁頂鄉，東連南州鄉，東南接林邊鄉，西南隔臺灣海峽距15公里與琉球嶼相望，西北跨東港溪為新園鄉。東港位處屏東平原南端，東港溪自東港與新園鄉交界出海，產業以農漁

業為主，地勢低窪使東港易受洪水及海水倒灌之苦，氣候屬熱帶季風氣候。

近年因黑鮪魚聲名大噪及大鵬灣國家風景區成立後，東港觀光業因而蓬勃發展。東港鎮有完善交通網路，連外縣市以國道3號及連接鄉鎮以台17線省道為主幹，陸上聯外公共運輸以屏東客運東港站為及東港至小琉球渡船頭（東港線交通船）為主要海陸交通運輸樞紐。



南平里早期蝦類養殖興盛獲利豐碩。



當地養殖石斑魚從80年代開始迄今。



南平里漁村魚蝦貝蟹入口意象。

東港鎮南平里位於南平半島，有南興與新興兩個社區，地勢平坦沿海岸線呈狹長地形，屬帶狀沙洲，當地人大多以「南平」稱之，與海相鄰的一邊為平緩的海濱沙灘，臨大鵬灣則魚塭遍布圍繞，交通以屏128號公路為對外聯絡道路。

據東港戶政事務所人口統計資料，南平里總戶數約720戶，近年平均總人口數約2千人。產業以養殖石斑魚、蝦類、虱目魚、鱸魚、鯛類等為主要經濟活動。

歷史文化

東港鎮古名為東津，位於屏東縣東港溪出海口南側，在清朝時已是航運繁盛的港口。1920年臺灣地方改制，在此設置「東港街」，劃歸高雄州東港郡管轄，臺灣光復後劃設高雄縣東港鎮，1950年改隸屏東縣至今。

據當地口述歷史，昔日南平里位處茄荳港（今嘉蓮里）南端，因連遭天然災變，金茄荳港庄（茄藤莊）被海浪侵沒土地流失，庄民只好逐漸向南遷移至現址定居，祈求墾拓平安順利，故稱為南平莊。相傳昔日因聚落多臨茄荳港，故受皇帝冊封為「金茄荳港庄」為名。

產業文化演進

南平里位於大鵬灣南側長條形沙洲，其產業與大鵬灣整體演進息息相關。大鵬灣長期受西南季風和海流漂砂的影響，在南平里和嘉蓮里之間形成沙嘴地形與外海相通，其面積為532公頃，內海成南北狹長形，南北長約3,600公尺，東西寬約1,800公尺，為全國面積第二大的海岸潟湖。

在1960年代前，沿襲清治及日據時期養殖虱目魚，以淺坪粗放式養殖虱目魚，至



當地年輕業者正忙於石斑魚過磅出貨。



大鵬灣民宿水映自在會館位於南平里。

1976年以後自動飼料噴灑機和水車普及化，並自臺南地區引進高密度深水集約式養殖，單位放養密度逐漸提高。

1968年東港水產試驗所繁殖草蝦成功，蝦苗轉變為人工繁殖致使蝦苗價格較低廉，加上蝦類外銷需求旺盛，1977年起便興起草蝦養殖，養殖利潤極高，1984年大鵬灣地區進入草蝦養殖全盛時期，許多稻田和魚塢紛紛改養草蝦，使得大鵬灣地區土地價格居高不下，1987年草蝦發生病變後，養殖業才開始朝向多元化發展。

1985年臺灣成功完成人工繁殖石斑魚苗後，1987年開始進入石斑人工苗養殖時代，適逢草蝦病變嚴重之際，石斑魚的獲利高吸引漁民投入，成為1990年代大鵬灣周邊養殖成長速度最快的新興養殖魚種。近年養殖石斑魚供過於求的結果，使石斑魚獲利下滑，1999年開始養殖紅衫、黑鯛和笛鯛等。

1997年大鵬灣國家風景區成立後，當地產業特色由傳統養殖漁業逐步轉型為觀光休閒產業，為當地居民帶來新的商機。

宗教信仰

南平里民信仰以道教為主，里內南隆宮為公廟，是南平里的信仰中心，供奉朱府王爺為主神。主神自北門南鯤鯓代天府分靈朱府及池府王爺與保生大帝三尊神明，成為開基主神。

共心堂供奉邢府六千歲為主神，奉玉旨宮名為「玉旨共心堂」原為日據時期東港共善堂自臺南恭迎邢府千歲等神明到東港後，又輾轉至南平里供奉，設有鸞堂為民眾消災解厄。紫薇宮供奉主神為天上聖母，是南平里現今廟宇建築最宏偉的一間。金善堂主祀土地龍神，為南平里庄民信仰之一。

東港信仰中心「東隆宮」3年一次的溫王爺遶境活動，過去三百年來從未到過南平里，2011年3月27日適逢大鵬灣跨海大橋通車之際，為慶祝大鵬灣將更加繁榮，東隆宮溫王爺帶領東港七角頭首次跨橋進入南平里，對地方而言是大喜事，無論神界遶境或跨海大橋通車，均象徵區域整合成功後勢發展看好。

農村再生與漁村觀光休閒體驗

南平里地處大鵬灣風景區內，擁有豐富的觀光休閒資源，地理位置上具獨一無二的優勢，居民可加強休閒產業經營管理能力培訓，搭配網路科技及資訊傳播能力，必定能帶來廣大的產業商機，各種觀光休閒資源整合包括：

▲大鵬灣跨海大橋：大鵬灣最獨特的新地標，為全國唯一首座可配合船舶進出而設計的開啓式景觀橋。

▲青洲濱海遊憩區：位於大鵬灣域出海口南邊，南平沙洲砂嘴的位置，因遍植木麻黃防風林，而取名青洲，觀海視野極佳。

▲遊客服務中心：青洲濱海遊憩區最具特色的建築，特殊的屋頂造形，如大鵬展翅的飛鳥，呼應大鵬灣過去的軍事基地。

▲東隆宮銅鐘：東隆宮正殿右側吊有一口於日本殖民時期打造沿用至今的銅鐘，相傳二戰時期日本徵收此銅鐘並送進鋼鐵廠的熔爐，經多次溶解也損傷不得，故而祕密將銅鐘送回東隆宮至今每逢一定時日，廟方人員循古禮鳴鼓播鐘時仍使用此口銅鐘進行。

▲大鵬灣國家風景區：範圍包括大鵬灣風景特定區及琉球風景特定區，總面積達2,764公頃，其中濱灣公園碼頭設有遊艇碼頭供遊客遊湖登蚵殼島等。

▲文武碑：有一大一小二碑，現被尊稱為文武碑。臺灣現存碑碣圖誌有紀錄此二碑內容。兩碑均立於清乾隆26年間。記載乾隆年間農民和塭丁之間因農田排水和魚塭養殖發生衝突後協調結果的憑證。

▲蚵殼島：大鵬灣是養牡蠣的天然內陸海，所生產的牡蠣新鮮肥美，蚵民剝殼後堆置蚵殼於此處，經年累月形成一座小島，是漁鄉特有的景觀。

▲紅樹林：大鵬灣的紅樹林是海茄苳，為臺灣最南端的分布點，對生態平衡有重要的功用。

▲大鵬灣民宿水映自在會館：位於大鵬灣國家風景區內，鄰近青洲遊憩區、東港碼頭、東隆宮、鎮海公園、東港漁業文化展示館、觀海樓等東港著名景點，環境優雅。

未來願景

透過本文對東港鎮南平里的介紹，不難發現南平里坐擁大鵬灣國家風景區周邊資源的地利優勢，加上跨海大橋已於2010年開通，所謂天時地利兼具，若再配合當地居民增進良好的經營管理能力，相信可以將南平里發展成具地方特色的漁村。📍



大鵬灣灣景遊艇碼頭是國內著名遊艇集地。

扎根教育活動

海洋心、廉潔情—傳承漁村記憶



文 / 陳秋蓉（漁業署政風室專員）

攝影 / 李至文（漁業廣播電臺副臺長）



長官貴賓於揭幕式與文苑國小學童合影。

農委會政風室為「推動校園誠信，深化學子品格教育」廉政政策主軸，於本（105）年度規劃辦理建構農業廉潔網絡系列「海洋心、廉潔情—傳承漁村記憶」扎根教育活動，協同所屬漁業署、動植物防疫檢疫局、林務局及農糧署等政風單位，擇定全國北中南東 11 所漁村國民小學講解地球生態保育、愛惜農林漁牧資源與重視食品安全，灌輸學童農漁產品消費安全、動植物防疫檢疫、森林保育等正確之農業相關訊息，並倡議品格教育，從守規矩的好學生將來成為守法的好國民，期許大家一起愛護地球資源，支持服務人民的廉潔政府。

文苑國民小學活動揭幕式

105 年 3 月 8 日在苗栗縣苑裡鎮文苑國民小學舉行活動揭幕式，特別邀請漁業署副署長王正芳、法務部廉政署署長賴哲雄、苗栗縣副縣長鄧桂菊、全國漁會常務監事張平順以及通苑區漁會總幹事楊資暖等貴賓蒞臨現場，並與學童互動熱絡。

漁業署副署長王正芳致詞時表示，農委會政風室規劃此一系列活動，係以向下扎根理念讓學童從小認識在地漁村文化、培養生態保育觀念，除感謝苗栗縣政府和文苑國小大力支持，也期許學童回家後能跟家人分享



長官巡視魚拓活動流程。



廉政署署長賴哲雄致詞。



文苑國小學童與魚拓作品合影。



漁業署副署長王正芳致詞。



漁業署副署長王正芳（右）致贈文苑國小校長許嘉勳（左）魚類公仔組。



「文化印記」林勝吉老師講解在地漁業生態課程。

活動學習到的知識和心得，一起守護美麗的地球，做個廉潔的好學生、好國民。

廉政署署長賴哲雄則表示，國家廉政工作根本為營造成熟的公民社會，同學們在學校「誠實、不說謊」的行為其實就是廉潔的概念，如能從小培養廉潔觀念，長大了就能成為守法的好公民、國家的根本棟樑。

預期活動成果

本系列活動自 105 年 3 月 1 日起至 6 月 28 日止，活動設計多元精彩，有動植物防疫檢疫局「檢疫犬展演」，示範機場及港口動植物檢疫作業；農糧署「食在安

心」推廣「臺灣米標章」好米身分證；林務局「還鷹自由行動」以「鷹」為主題，講述保育概念；以及漁業署「文化印記」活動，邀請到中華民國自然生態保育協會林勝吉老師為學童解說在地漁業生態，推廣資源復育、食品安全及廉潔新漁業理念，並近距離觀察各類仿真魚模型等四大單元。同時以跨域結合的方式，由國立臺灣海洋大學、國立高雄海洋科技大學學生，規劃設計生動活潑的魚拓活動，藉學童與大專院校青年對漁鄉認識及文化認同，冀以傳達愛惜地球資源及守護廉潔家園相關理念。揭幕式當天教師、學童反應熱烈，多家媒體爭相報導，充分達到寓教於樂及深化廉潔行銷效果。🌊



由屏東縣縣長潘孟安、農業處處長姚志旺主持開幕。

20 | 屏東水產季

16

文 / 郭源軒（屏東縣海洋及漁業事務管理所）
攝影 / 林復從（東藝雕塑行）

屏東縣堪稱臺灣農業大縣，擁有廣大的農業面積、幅員遼闊，盛產許多農作物，如林邊蓮霧、高樹蜜棗、恆春洋蔥，皆是南國盛產的農作物。另外水產養殖更是農業重要的一環，里港鄉泰國蝦、鹽埔鄉鱸魚、林邊鄉午仔魚、佳冬鄉石斑魚、枋寮鄉龍膽，屏東縣是水產養殖大縣，在南國土地上孕育出許許多多不同的養殖種類。

農曆新春期間屏東水產季熱鬧展開，縣長潘孟安、農業處處長姚志旺，恆春區漁會總幹事鍾玉芳，屏東縣政府海漁所所長吳憲昌及各生產區主任委員共同行銷屏東縣水產養殖，現場並舉辦圍爐辦桌活動，提供蒞臨的嘉賓共襄盛舉。水產產銷活動由林邊區漁會、東港區漁會、九鼎生物科技、屏東縣甲

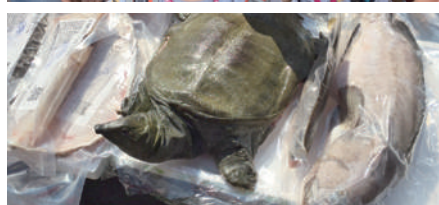
魚協會業者、鹽埔養殖生產區共同參展，行銷屏東優質水產品。

屏東水產季現場設有「水產行銷區」供民眾選購最優質、最安全、最便宜、最美味的水產年貨，「養殖物種展示區」展示屏東縣大宗水產養植物種，「活魚展示區」讓大家近距離欣賞 180 斤大型海水養殖龍膽石斑；另外，淡水養殖魚類及美麗的觀賞魚，也讓民眾看了讚嘆不已。

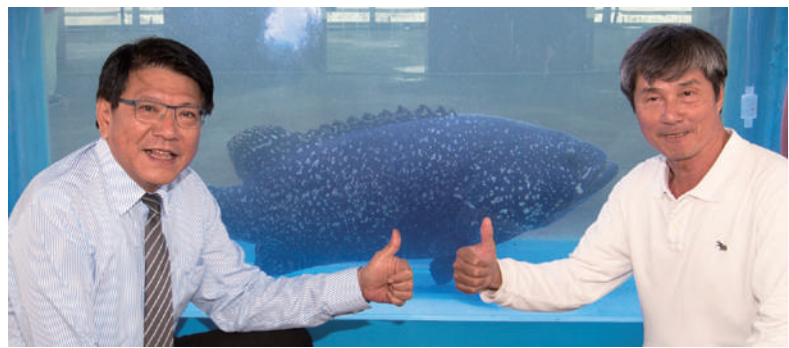
潘縣長表示，屏東養殖許多高經濟價值的水產，例如石斑魚、甲魚、淡水長臂大蝦等，都是臺灣外銷的重要養殖水產品。以觀賞魚而言，各式各類絢麗的品種像是水晶蝦、錦鯉、黑茉莉、水泡金魚等等，不僅深



屏東縣縣長潘孟安參觀觀賞魚。



魚場主人謝育諮（左1）熱情地為小朋友解說鱉的繁殖過程。（攝影／郭源軒）



屏東縣縣長潘孟安參觀並宣傳水產行銷區。



水產行銷區設有「水產品的展售攤位」推廣屏東縣優質水產品。

獲臺灣水族家庭喜愛，更獲得歐美日等國青睞，屏東養殖業者的努力大家都有目共睹，縣長也勉勵養殖漁民行銷屏東放眼國際。

屏東縣海洋及漁業事務管理所表示，周末及春節期間於「水產行銷區」設有水產品的展售攤位，推廣屏東縣優質水產品，例如玖鼎生技有限公司的甲魚生技產品及綠力佳綠能推出「鮮活一號」，春節期間特別加碼

好玩的知識大會考等闖關遊戲，通過闖關遊戲可獲得摸彩券一張，有機會抽到頭獎重達3公斤的龍膽石斑3尾（價值4千元）及其他獎項。另外主辦單位搭配水產季活動，規劃出屏北漁村體驗行程，帶領高雄左營國小的朋友參觀甲魚繁殖場，魚場主人謝育諮更熱情帶領小朋友體驗甲魚孵化過程，炒熱現場氣氛。🌊



漁村文化樂趣多

魚的名字有學問

文、圖 / 吳純裕 (嘉義區漁會東石魚市場場長)

有一次接受飛碟電台專訪，節目內容不設主題，主持人隨意問，我隨意答，感覺還真的是有趣。朋友稱讚我：「因為肚子裡有墨水，才能受訪時應付自如。」我則是回他：「您以為我是花枝、烏賊、還是鎖管呢？還是說我是沒血、沒目屎呢？」

魚名解讀百百種

這樣有趣的對談，在漁村不小心就可以聽得到，很清楚和簡單地告訴了大家，花枝、烏賊、鎖管肚子是有「黑煙」，也用在戰術上，所謂的打烏賊戰。用在日常的生活裡，說這個人很烏賊，就是用來形容一個

人愛說謊話，或是隨意說說，所言是不可靠的。而用來形容一個人很冷血，也會說「這個人真的是密賊仔心肝」，是黑心的人，也說這個人像烏賊，沒血沒淚，沒有同情心。要是用來形容一個長官「密賊仔主管、密賊仔頭家」，則意謂不懂體恤員工和部屬。不



(攝影 / 游忠霖)

過若用在好的方面，那就可以形容有墨水，有學問了。

流氓的閩南語就叫「鱸鰻」，大哥級的就叫「大尾鱸鰻」，不太成氣候的流氓，就會叫「鰻仔」，沒膽子或愛裝流氓，又愛興風作浪，就叫「川仔」，還真的是很有趣。很多流氓喜歡在身上刺青，乍看之下，還真的看鱸鰻一般，身體帶有花紋。就體型而言，鱸鰻最大，鰻魚次之，川仔最小，和流氓等級真有異曲同工之妙。不過時代在變，大哥等級的也未必會在身體刺青，而身體刺

青也未必是流氓，刺青已成為一門藝術，且還是高尚的展現。而且流氓未必是兄弟，兄弟未必是流氓；兄弟講究的是道義，不會欺壓善良百姓，流氓不講道義，只會欺善怕惡，鑽營個人小利。

好名值千金

成仔魚（海鯰魚）也有人叫牠「成仔丁」，一般釣魚客最怕釣到牠，身上長著3根尖尖的硬刺，被刺到會紅腫，讓人痛得哇哇叫。以前在市場上拍賣，一公斤也只有5～10元，非常低價，所以捕撈到的漁民



鱸鰻



花身舅



花身雞魚



花枝 (攝影 / 游忠霖)

通常會直接把牠給丟了。但其實牠很好吃，老一輩就用來煮鹹菜，或是薑絲麵線，是窮人家補補身子的好魚，便宜又實在。現在可以做三杯料理，煮麻油酒，切丁醃漬裹粉油炸，皮Q彈，肉細緻，相當美味。我經常說一串順口溜「男人吃了嚇嚇叫，女人吃了皮膚水噹噹，小孩吃了聰明又伶俐」，將牠改個名字，稱作「魚類威爾剛」，名字一改，一公斤就真的飆升到50元以上。名字很重要，成仔丁不值錢，「天然威爾剛」可就不一樣。而另一種魚，「紅衣」、「紅衫」不值錢，改稱作「金鯧魚」，價錢立刻往上翻。魚的名字，有說不完的好玩故事。

東石漁村對魚的名字有一個有趣的特性，魚的長相和某種魚很像，就會加上一個「舅」字，長得很像花身雞魚就叫「花身

舅」，長得很像午仔魚就叫「午仔舅」，長得很像肉質魚就是「肉質舅」，長得很像沙腸魚就叫「沙腸舅」。可是一般加個「舅」字的魚，通常拍賣價總是比較便宜，還真是令人摸不著頭緒呀！我常常在想，不是「天頂天公，地下母舅公」，結婚時宴客，母舅未到不能開桌嗎？怎會魚反而叫阿舅比較便宜呢？想想老一輩為魚命名，我就不懂其中的道理了。

有種魚名字真的不好聽，就叫「臭肉魚」，也叫「黑加網」，這魚可不便宜，通常一公斤拍賣市場價還得近千元。明明這種魚的肉質超細緻好吃，卻有著如此不稱頭的名字「臭肉魚」。我常會亂掰地說，為什麼會命名「臭肉魚」，是因為一個人對魚很了解，又是愛吃魚的饕客，故意告訴朋友這種



成仔魚
(海鯰魚)



川仔



魷魚
(魔鬼魚)

魚的名字就叫「臭肉」，朋友一聽這名字，覺得這魚名不雅，一定不好吃，餐桌上就沒人對這魚有興趣，當然這魚就成為這老饕所獨享了。一樣是叫「黑加網」，在東港和南部一些魚港也這樣稱呼「臭肉魚」，在東石稱「黑加網」卻是一種「黑帕頭魚」，而這魚在東石稱為「臭肉」。名字不雅，但卻是好無比。

說不完的魚故事

家鄉幾年前，流傳了一句「阿爸那裡有一隻魷—足友孝」，其實是一個笑話。話說有一天一對父子一起出海工作，也很巧有一尾不小的魷魚就擱淺在蚵棚上。兒子看到了，告訴爸爸，就把船開近蚵棚。兒子把船靠上了蚵棚，以為這魷魚已死，爸爸上了蚵

棚準備抓魷魚。唉呀呀！說時遲，那時快，魷魚一摔尾巴，那魷魚刺正好刺中了爸爸的手。內行人都知道，魷魚刺的毒具有致命的危險，爸爸被這麼一刺，手都紅腫起來，身子又是時熱又是時冷的。這下爸爸連魷也不抓了，上了船就急急忙忙把船開回漁港，還好送了醫院，命也救回了。後來就流傳這一句話「阿爸那裡有一隻魷」，就是在笑兒子不孝，自己不去抓，卻叫爸爸去抓，還差點害爸爸丟了小命，就是用在恥笑不孝的兒子。

魚不只好吃又營養，提供人的所需蛋白質，還很有故事性，也確實增添了不少趣味性，代代相傳後，就成為小漁村的可愛傳統文化的一部分，融入了小漁村人們的生活裡。🌊



2016 魚樂玩學堂 PART 4

傳承新生代 船中接待 展現休閒漁業多樣性

文、攝影 / 何立德（臺灣休閒漁業發展協會秘書長）

近年來政府相關單位積極制訂推動政策，試圖以鼓勵青年回鄉創業，以及地方產業朝向多樣性發展吸引年輕人回鄉參與。其中包含農業六級化大方向牽動地方之「地產地銷」理念，積極引入「食農教育」之意涵，重新詮釋體驗農漁業之在地活化斬新樣貌，都是希望地方鄉鎮產業之傳承有人，產生新的生力軍。

事實上，娛樂漁業開啓臺灣海上觀光之源頭，讓國人有機會搭船出海親近海洋與漁業生活。回想當時農委會研擬的廿一世紀議程中的海域多元化發展目標與轉型，以及漁業署推動優質漁會的休閒漁業策略聯盟組織，讓漁政部門推動發展娛樂漁業有成，正式成為我國漁業轉型的成果，並符合大眾消費者對海洋觀光遊憩之需



1. 「娛樂漁業漁船」引領民眾親近海洋與島嶼。
2. 娛樂漁業注入創意，打造臺灣漁業休閒化的新契機。
3. 臺灣觀光局新加坡辦事處積極協助休閒漁業國際推動，引流國際觀光客來臺造訪休閒漁業。
4. 2006年首次協助拍攝《海洋船情網》行銷影像，正式推廣臺灣休閒漁業之嶄新面貌。

求，對於促進海岸漁村發展與經濟繁榮產生極大之貢獻。

娛樂漁業歷經十多年努力，不斷邀集產、官、學界共同推動完成，讓娛樂漁業的主題，包含賞鯨豚生態、休閒海釣、登島觀光、藍色公路、運動船潛及配合生態旅遊及水上運動逐漸嶄露頭角，更讓臺灣漁業休閒化成為觀光局在馬、新、港、澳及兩岸旅展推選為國際觀光的新亮點。尤其是綠島的

國際級潛水環境、澎湖多樣化島嶼之旅遊地學、基隆的休閒遊艇船釣活動、東部海岸的龜山島賞景、賞鯨生態遊，以及花蓮海上觀看蘇花斷崖、臺東三仙台日出及鏢旗魚等，讓臺灣休閒漁業顯得精彩絕倫、活力十足。

而傳承第一代漁民轉型的辛苦經營成果，結合歷年來臺灣休閒漁業發展協會引領業者出國，積極參與各項國際觀光推廣事務，於焉開始動員搜羅臺灣海港創新經營的

二代英雄好漢，終於在 2016 年春天於宜蘭頭城烏石港聚會，讓「船中接待」漁業旅遊聯盟正式成軍，而願意相互提攜，並以創新經營條件投入推動食農教育、擴大行銷推廣及提升服務品質為合作目標，集結在地特色漁業旅遊並差異化其旅遊商品，試圖讓臺灣漁業旅遊更加發達而更趨服務成熟。

目前承接的休閒漁業二代目，當然各個經營態勢絕對不遑多讓。新興規劃的漁業旅遊產品就需更具吸引力，而且善用網路社群、電子化工具及行銷管道，試圖讓產品更聲名遠播。尤其是配合許多製作節目影像，包含《漁樂新視界》之外，還有許多國際級的旅遊節目拍攝，其中包括許多海洋紀錄片等等，都是可以透過跨國公播而主動行銷到馬新港澳及兩岸三地等，成為最佳的旅遊活廣告，更透過產業群聚的聯合宣傳，成為最有效益的宣傳策略。

臺灣休閒漁業二代家族成軍，大力推薦：基隆碧砂漁港 休閒船釣逗逗遊

鉅隆海釣旗下包含了鉅隆、全隆、海隆 1 號共 3 艘專業海釣船，以及名隆號豪華遊艇，另經營有超過 35 年之釣具經驗，對於船釣的知識經驗豐富。船隊秉持著熱愛海洋的友善信念，將最優質遊艇生活實現於休閒漁業之中。

宜蘭烏石港 登島、賞鯨、繞島遊

蘭鯨號屬於烏石港大型賞鯨娛樂漁船，雙引擎馬力強、穩度佳，是經嚴格檢驗合格之登島賞鯨娛樂船，讓遊客在舒適的遊船上享受宜蘭外海特有的海岸風光。海上旅遊沿途配合漁家二代擔任導覽解說員，以創新「旅遊地學」學習型遊程凸顯於市場。其針



臺灣休閒漁業以「海釣 漁人志」、「海島 小旅行」、「海洋生態趣」、「漁鄉 體驗遊」跨到對岸宣傳。



2014~2015年間受邀擔任「中國（廈門）國際休閒漁業博覽會」協同策展人，以臺灣漁業旅遊四大主題呈現台灣休閒漁業多樣性。

對島嶼與鯨豚生態解說，每每讓遊客對頭城海岸風貌、漁業漁法以及龜山島獨特地形地貌驚艷不已。

花蓮賞鯨碼頭 福爾摩沙之旅

「多羅滿」是由一群生長於花蓮且深深熱愛這片土地的海洋伙伴所組成。長期經營



無論釣魚、浮潛、美食、派對及賞景，都能帶來最美好的海洋體驗。

生態賞鯨之旅，除了欣賞翩若驚鴻的鯨豚身影，還能一窺太魯閣峽谷與清水斷崖的山水景觀，體驗從海上感受臺灣之美的感動。專業解說員來頭都不小，都是透過黑潮海洋文教基金會嚴格訓練，不僅能隨時提供資訊，還是搜尋鯨豚身影的好幫手，讓人深刻體驗人與海洋生物之間的良性互動，同時也能了解立霧、三棧溪與黑潮交織而成的河海生態，蔚為人生必看之臺灣絕景之一。

臺東成功漁港 日出三仙台

晉領號停泊基地是在臺東東海岸的成功漁港。航行由父子分別擔任船長及生態解說導覽員，一同出征帶領遊客乘風破浪在太平洋上巡航，甚至現場表演鏢旗魚的鏢手秀，以海洋鯨豚之生態旅遊、遠眺海岸山脈奇景及黃昏三仙台海風情，搭配東海岸風管處設置專業的鯨豚導覽解說館、成功小鎮風情之旅、在地拍賣魚市及特色風味料理等，顯出獨特的東海岸海港風情畫。

澎湖菜園社區 箱網養殖食材旅行

菜園社區早期為澎湖祖先於三百年前來此地就農業兼捕魚維生。因菜園窪地土壤肥沃，專供澎湖當地種植蔬菜。近年菜園社區

致力於社區農村再生之營造工程，搭配菜園社區座落於海上牧場觀光活動的港口，使得澎湖菜園社區整體更行具有在地風味，一派悠閒。

海大旅行 漁翁得利創業社團

海大學生創業團隊成立社會企業「漁翁得利」，結合農漁鄉食材旅行、海洋工作假期等創意旅遊概念，設計各類漁村輕旅行活動，親身帶領民眾前往產地消費並支持，近距離領略臺灣海港旅遊魅力。

自 2007 年來，休閒漁業團隊堅持在漁業轉型輔導工作上，以海洋旅遊及休閒漁業經營培訓，讓青年回鄉創造漁業的創新事業。一路集結優質海洋產業一代銜接二代，累積漁業署及各海洋學術研究單位及組織能量，主動協助輔導各縣市鄉鎮發展的休閒漁業多樣性，至今投入於漁村轉型與農村再生行列，整合地方產業規劃體驗活動及套裝旅遊，帶動海岸之休閒漁業發展，試圖讓台灣持續國際觀光接軌，讓更多遊客有機會感受這美麗的島嶼風情。🌀

東港 在地食材 創意料理



阿祥海產店主廚陳宏在。

文、攝影 / 黃徹源（中華民國養殖漁業發展協會執行長）

本期《魚食美覺》單元來到臺灣知名的漁鄉－屏東縣東港鎮，該鎮人口約有 5 萬人，土地面積 29 餘平方公里，其東北鄰崁頂鄉；東連南州鄉；東南接林邊鄉；西南隔臺灣海峽距琉球嶼 15 公里與之相望；西北跨東港溪屬新園鄉，行政上則分為 23 個里。

東港的漁業非常發達，其中以櫻花蝦、鮪魚、油魚子等稱東港三寶最負盛名。捕撈櫻花蝦的季節是每年 11 月至翌年 5 月，每一艘捕蝦船依業者自律，遵守總量管制與禁捕期規定，十餘年來如一日，為海洋資源永續經營樹立典範，生生不息的櫻花蝦產業每年帶來數億元產值，連帶食品加工、漁具、運輸等行業雨露均霑，為產業經濟發展與漁業資源保育開創雙贏局面。

東港也是鮪魚產量最大的漁港，每年 5 月初至 6 月底黑鮪魚季時，魚市場設有黑鮪專賣區，黑鮪魚即俗稱的「黑甕串」，是鮪魚中的極品，有「鮪魚之王」的稱號，其肉質鮮美，油脂豐厚，富含 DHA 及 EPA、核酸和多種維生素等營養成分，是生魚片的最上選材料，日本人視為海鮮極品「TORO」，鮮美甘甜的肉質口感，是饕客的最愛。

本集《魚食美覺》單元特別邀請東港區漁會櫻花蝦產銷班主席莊瑞發推薦，由阿祥海產店主廚陳宏在介紹東港在地食材創意料理。

櫻花蝦炒飯

材 料：櫻花蝦、米飯、蛋、蒜末

調味料：鹽、沙拉油、醬油

- 作 法：1. 先將櫻花蝦過熱油出香味後撈起備用
2. 利用爆香後的蝦油及少許櫻花蝦加入蒜末爆香
3. 完成蛋炒飯盛盤後，將櫻花蝦灑在炒飯上即可



蘆蝦拼盤

材 料：新鮮蘆蝦

調味料：調味醬料

- 作 法：1. 以滿過蝦的水量煮沸
2. 放入蘆蝦煮到蝦殼變紅即可撈起
3. 調沾醬料及蘆蝦擺盤即可上菜



涼拌海木耳

材 料：海木耳、小黃瓜、紅蘿蔔、薑、辣椒、芝麻

調味料：檸檬汁、香油、砂糖、鹽

- 作 法：1. 先將海木耳以冷水泡開，川燙瀝乾切細備用
2. 紅蘿蔔、小黃瓜、薑分別切絲
3. 將檸檬汁、砂糖、鹽、香油拌勻
4. 拌入上述之食材即可



鐵板鮭魚

材 料：鮭魚、洋蔥

調味料：黑胡椒醬

- 作 法：1. 先將洋蔥切成片狀鋪在鍋底
2. 鮭魚切片擺在洋蔥上
3. 黑胡椒醬汁淋在鮭魚片上，開中火煮熟即可

東港櫻花蝦漁業現況

文、圖 / 翁進興、黃建智、吳龍靜 (水產試驗所沿近海資源研究中心)



圖 1. 作業船懸掛之標示牌。

櫻花蝦主要產於日本及臺灣，臺灣主要作業海域為龜山島及東港附近，東港櫻花蝦漁業於 1992 年成立產銷班後，管理制度逐漸趨於完備，是國內管理最好的漁業之一，目前核准許可作業船為 118 艘，每艘船懸掛有標示牌（圖 1），作業期限為每年 11 月 1 日至翌年 5 月 31 日，每周作業 5 天（六、日停止作業）。而日本每年之作業漁期分為春漁（3 月下旬至 6 月上旬）與秋漁（10 月下旬至 12 月下旬），由漁會決定開始作業日期。

2014 年起，東港櫻花蝦漁獲量連續多年突破 1,200 公噸，漁民擔心魚賤傷魚及漁獲過多對資源造成傷害，因此將每日漁獲量 11 箱降為 9 箱（每箱 20kg），並由當年漁獲情形機動增加禁漁期天數。東港櫻花蝦管理制度初期由本所協助建立，主要目的希望能避免過度開發，促進櫻花蝦資源的永續利用，並由魚市場公開拍賣，建立了櫻花蝦管理模式。另外，加工業者積極研發櫻花蝦產品，並促銷至國內外，提高漁民收益。

由於櫻花蝦富含甲殼素、高鈣、磷、粗蛋白質等多項營養成分，深受國人及日本消費者喜愛。近幾十年來櫻花蝦資源穩定被利用，但目前無總漁獲量之限制，作業船為捕撈至每日額定之漁獲量，造成作業網次不斷攀升，顯示有過漁之疑慮。因此，本所持續

進行櫻花蝦漁獲量監測，希望有助於提供櫻花蝦資源利用與管理參考。

作業漁場及漁具漁法

東港櫻花蝦主要作業漁場，漁民俗稱為港口外及三崙尾兩大漁場，作業船為單拖網船，作業方式為早上出海，利用船上魚探機尋找櫻花蝦分布水層，再決定下網水深進行作業（圖 2），每網次作業時間平均約為 1.8 小時。起網後漁獲先冰藏保鮮，再進行挑選（圖 3），進港後在東港漁港進行卸貨（圖 4），載運至市場公開販售（圖 5）。而鄰近日本作業方式則與臺灣不同，以兩艘船為一組，類似圍網作業，在黃昏時利用櫻花蝦上浮至較淺水域時進行圍捕，再利用虹吸將漁獲吸至船上。



圖2. 作業船起網作業。



圖3. 櫻花蝦漁獲篩選。



圖4. 進港後卸貨情形。



圖5. 東港魚市場櫻花蝦公開拍賣。

2002 ~ 2015 年櫻花蝦之漁獲量與產值

2002 ~ 2015 年櫻花蝦漁獲量約為 550 ~ 1,600 公噸，產值為 2 ~ 4.7 億元（圖 6），近幾年來漁獲量超過 1,200 公噸，而鄰近的日本每年漁獲量約為 900 ~ 1,300 公噸，2 年來獲量減少為 900 餘公噸，轉向臺灣進口，2015 年起生鮮櫻花蝦價格已飆升至歷史新高，今年產值將可突破 5 億。

結語

為確保資源永續利用，櫻花蝦漁獲量並未隨著國外需求而增加漁獲量，反而在 2014 年將每日漁獲量降為 9 箱，2015 年 11 月至 2016 年 2 月漁獲量與去年相仿約 879 公噸，今年產值已來到 3.6 億元，比去年同期增加超過 1 億元，預測今年櫻花蝦將創下最高產值紀錄。

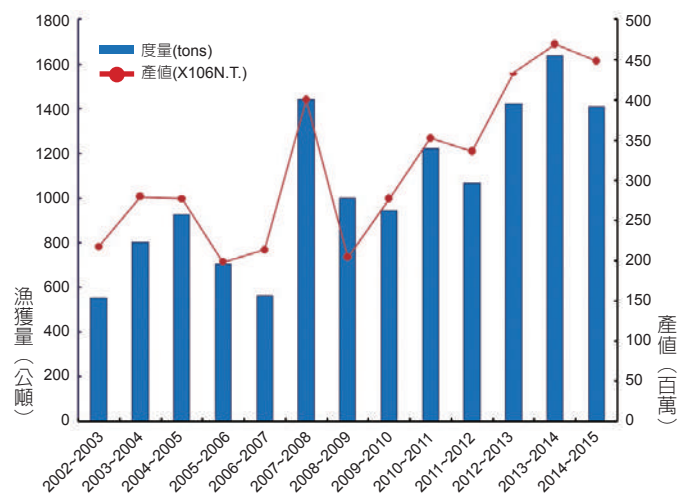


圖6. 櫻花蝦之漁獲量與產值。



臺灣 Pinto 星斑頭紅斑馬

文 / 周旭明 圖 / 王宣凱

科 別：匙指蝦科

學 名：*Neocaridina* sp.

英文名：Taiwan pinto spotted red zebra

中文名：臺灣 Pinto 星斑頭紅斑馬

體 長：2 ~ 3 公分

食 性：雜食性

飼育水質：pH6.0 ~ 7.0

飼育溫度：24 ~ 26°C

飼育難易度：容易偏難

2003 年臺灣興起一股水晶蝦飼熱潮，繼而進行品種創新改良，在 2006 年培育出新品種黑金剛與紅金剛水晶蝦，2009 年首度參加德國漢諾威國際觀賞蝦大賽，在新品種組黑金剛奪得冠軍，紅金剛蝦獲得亞軍，黑金剛並同時榮獲全場總冠軍暨票選最佳人氣二項大獎，臺灣水晶蝦因而名揚國際。

2011 年德國 Astrid Weber 先生發表新品種 Taiwan Bee Pinto Shrimp，也就是將臺灣育種的黑金剛與紅金剛進化為酒紅及黑 Pinto 與德系 Pinto 做區分，成為現今水晶蝦改良品種的新方向。星斑頭紅斑馬的體色散發出紅酒般醉人色澤，頭胸甲呈現星紋斑點，蝦背排列如斑馬般橫紋，而橫紋越多代表品質更優，相對價值一尾更可高達 350 美金，未來此品種進化更令人期待。🐞



白沙漁港

文／曾珮瑩 攝影／游忠霖

在海上遠遠地望見一道彩虹，
便知道小琉球白沙漁港到了，
七色的遊客中心是最鮮明的印象。

碼頭內的船隻進出頻繁，
往來東港、小琉球的交通船
與琉球鄉在地的小漁船比鄰；
興奮熱鬧的無數遊客與攤販，
對比另一頭寧靜停靠的船隻，
同一個漁港，
卻是兩個截然不同的世界。



海洋 印象

文／曾珮瑩
攝影／游忠霖

留住旅人的腳步 花瓶岩

花瓶岩如同張開臂彎的母親，
慷慨地提供安全的範圍，
永恆地歡迎玩樂的孩子，
調皮的狗盡情滑動四肢，
海龜爺爺帶著子孫前來覓食。

午後，坐在海堤的涼亭小憩，
不遠處的白沙漁港船進船出，
載著一批掛著笑臉回家的旅人
和新的一批期待探訪小琉球的人們。
花瓶岩在此等候再一次的簇擁。

ISSN 10199683



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