

# 漁業推廣

我們的海洋 我們的寶藏

vol.  
462

2025 MAR

## 漁業女性崛起 角色更多元



農業部漁業署

漁民與指導員適用

# 煎煮蒸滷炸 國民美食 虱目魚

文 X 圖 曾珮瑩

虱目魚是臺灣人從小到大熟悉的魚種，這尾魚從頭到尾都能成為料理的主角，除了常見的魚頭、魚肚、魚柳、魚嶺，還有饕客最愛的魚腸、魚肝、魚脰等。

街邊小吃最常吃到的就是虱目魚粥、虱目魚湯，乾煎或醬滷虱目魚肚是傳統家常料理，也是自助餐、台式便當的常見主菜，魚肚煎得赤赤或是保有濕潤口感各有所好，都能呈現出虱目魚肚獨有的軟嫩與鮮香。



| 編者的話 |

## 安心的力量

漁業女力崛起是現代漁村發展的關鍵力量之一，漁村中女性的角色已成為漁業穩定與發展的重要支撐。傳統認知上，海洋捕撈漁業往往被認為是男性的領域。但如今越來越多女性投身於漁業，並在其中扮演多重角色，無論是在漁獲的處理、加工、行銷，還是漁業資源的保護和社區的發展。

儘管女性在漁業中發揮了巨大影響力，但仍

面臨一些挑戰，包括性別刻板印象、可運用資源的不平等分配等。但隨著更多女性進入漁業領域，社會對女性漁業從業者的認知也逐步改變，這為漁業的發展注入了新的活力和動力。

女性在漁業中的貢獻不僅為漁村的穩定提供了力量，也促進了漁業的多樣性和可持續發展。無論是在經濟或社會層面，都促使漁村成為更加多元健全穩定的社會體系。



PUBU 電子書平台



本刊物採用有機大豆油墨印刷  
與 FSC 永續林業認證紙張。



# CONTENTS

## 封面故事

### 女力崛起

漁業署推動性別平等，  
女性在漁業中嶄露頭角，  
逐漸在漁業領域發揮影響力，  
以創新與多元的方式，  
改寫這個產業的未來。

## 專題

- 04 漁業女性崛起 角色更多元 —  
專訪漁業署署長王茂城
- 08 郭瓊英的王者之路 — 她的名字等於頂級青口鰻
- 12 「打寶蛤」執行長楊宜樺 —  
帶動一場有「食」力的貝類產業新「蛤」命
- 16 「股份魚鄉」女力創業 —  
匯聚同好帶動七股永續漁業多元發展
- 20 海女的生命交織 — 潮間帶，女人的領地
- 24 女力崛起的成長與蛻變 —  
彰化區漁會成果豐碩背後的力量
- 28 二代漁鄉女力攜手展風華 —  
雲林口湖 楊梅櫻、許郢芳

## 知識

- 32 日本鰻苗在臺灣周邊海域的洄游模式

## 推廣

- 36 食魚教育體驗行 — 虱目魚副產物的加值利用

## 活動

- 38 臺灣養殖龍虎斑成功外銷日本
- 40 觀賞魚新選擇 — 水試所成功繁殖尾斑鈍鰻虎
- 42 2025 世界海草日 — 海草復育向下扎根
- 44 農業部獎勵農漁民子女就學金 3 月開始受理
- 45 為鰻魚產業永續 自 3 月 1 日開始禁捕鰻苗

## 專欄

- 46 全球都市化關漁業什麼事？
- 50 三好一公道 金錢魚
- 52 春季新奇嚐鮮 — 花身雞魚料理
- 54 家政班廚房 — 創意蠶點心
- 56 廣告 | 鰻苗捕撈魚期結束

封面裡 海味試吃員 —  
煎煮蒸滷炸 — 國民美食 虱目魚

封底裡 討海的人 — 串起人生的潮汐與牡蠣

封底 港邊漁光 — 串串 光影



漁業推廣月刊



漁業署官網



漁業署官方粉絲團



問卷回饋



# 漁業女性崛起 角色更多元

## 專訪漁業署署長王茂城

文=周培文 · 圖=游忠霖 (大山影像工作室)

在漁業這個傳統的男性主導領域，女性正逐漸突破框架，嶄露頭角。3月8日是國際婦女節，漁業署署長王茂城分享女性在漁業中的角色轉變、現況與貢獻，並詳盡剖析漁業署在推動性別平等方面的努力，如何讓更多女性在漁業領域發揮影響力，並且以創新與多元的方式，改寫這個產業的未來。

### 女性角色的轉變——從輔助到領導

在傳統漁業體系中，由於漁業作業高風險、勞動強度大且需長時間在海上作業，因此通常由男性負責出海捕撈，而女性則在岸上支援，負責網具修補、漁獲物清理與銷售，或是在水產加工廠工作或兼職剖蚵、撿拾魚貝與藻類，以補貼家庭收入。長

期以來，女性雖未直接參與海上作業，卻是漁業社群中不可或缺的力量。

然而，隨著社會對兩性平權的重視與政策輔導的推動，女性在漁業的參與度大幅提升，角色也更加多元。現在的女性不僅活躍於養殖、漁撈、水產



加工與水產行銷等領域，甚至在漁會經營、公司管理及政策制定等層面發揮領導作用。特別是臺灣的水產養殖產業中，許多養殖青年為女性。這些女性朋友憑藉細膩的思維與創新精神，在經營模式上開創新局。

此外，在行銷領域，女性亦因擅長溝通與細節管理，逐漸在水產市場、品牌經營等方面嶄露頭角。目前各漁會的女性幹部比例也顯著提升，像是總幹事的女性佔比從 2009 年的 22% 增至 2024 年的 35%，在理監事與會員代表中，女性的比例亦持續成長。

值得關注的是，臺灣的巡護船隊過去鮮少見到女性成員，然而現今已有海事院校的女性畢業生投入漁業巡護工作，打破過往「女性不上船」的傳統限制，進一步拓展女性在海洋漁業的可能性。

### 女性在漁業實務中的現況

儘管女性在臺灣漁業中扮演著更加多元且具領導性質的角色，但在海上作業的第一線，女性的

- 1 | 女性在漁業的參與度大幅提升，更在經營模式上開創新局。
- 2 | 女性是漁業社群中不可或缺的力量。
- 3 | 漁業署署長王茂城侃侃而談女性在漁業界的傑出表現。

身影仍然相對較少，這主要受到漁業工作體力需求與艱苦環境的影響。由於漁船空間普遍較為狹小，為女性設置獨立的衛浴與房間仍面臨一些挑戰，特別是現有的舊漁船比例較高，尚未完全符合國際 C188 漁業工作公約對住艙空間的標準，不過新船的空間標準都已朝著符合性別平權要求的方向邁進。

當船長或船東是女性時，她們可以根據需求調整作業環境，打造更合適的工作條件。然而，目前漁船作業通常為男女混編，這可能在生活和作業上帶來不便，尤其當工作人員大多是外籍船員時，安全與適應問題需要仔細考量。另一方面，政府公務船與海巡單位設施則較為完善，讓女性參與巡護與安檢的條件更為便利。因此，目前在漁船上推動性別平權仍需時間與調適，但在岸上或養殖等其他漁業領域，女性的參與和影響力已經日益增強。

### 漁業署推動性別平等 保障女性工作權益

漁業署積極落實聯合國永續發展目標 (SDGs) 第 5 項「性別平等」，並依據《消除對婦女一切形式歧視公約》(CEDAW) 推動相關政策，以提升女性在漁業領域的工作權益。

建立性別平權機制——依照 CEDAW 的規範，各部會皆須設立性別平等委員會，定期檢討與改善性別平權環境。目前漁業署與政府機關各部會相同，內部均設有相關機制，也在推動漁業政策時確保兩性平等。例如，漁業署捐助成立的財團法人、各類漁業諮詢委員會等，都必須符合性別比例規範，現今目標為單一性別比例不得低於 40%。此外，針對機關內的性騷擾防治與職場霸凌問題，漁業署也依行政院政策落實相關防治措施，營造友善職場環境。

為促進女性在漁業中的參與，漁業署於 2016 年修正「農業推廣教育設施補助計畫」及「漁業產銷班漁事推廣補助計畫」，優先補助女性參與決策比例較高的農漁會及產銷班。透過政策輔導、貸款

支持、講習課程、工作坊及行銷推廣，協助女性提升漁村經營能力，並促進性別平權工作環境。例如：提高女性在漁會決策階層的比例，鼓勵女性擔任產銷班班長；輔導漁會家政班協助女性開創副業，如農漁村餐飲、旅遊服務等；提升農漁會家政班男性比例，破除性別刻板印象。

此外，漁業署也要求各下級機關在推動漁業推廣教育時，確保活動與補助計畫兼顧女性權益，進一步促進漁業領域的性別平等。

### 漁業女力 精采發光

女性在臺灣漁業中的表現相當亮眼，特別是在養殖與產銷領域，幾位女性領袖已成為業界的佼佼者。像是人稱「臺灣錦鯉女王」的鍾瑩瑩，來自傳統錦鯉養殖世家，接手家族事業後，她以獨特的美學觀點和藝術涵養，專注於錦鯉的育種與配色，成功打造出具競爭力的品系。她的作品不僅在臺灣市場受到好評，也在國際間取得了不小的成就，讓臺灣錦鯉在全球市場中占有一席之地。

另一位被譽為「鰻魚女王」的郭瓊英，以精湛技藝和敏銳的市場眼光著稱。獨特的「三指功」讓她能迅速分辨鰻魚品質，確保每一批產品符合市場



1



2



3



4

需求。尤其在進軍日本市場時，郭瓊英的精準判斷力幫助臺灣鰻魚以高價進入日本市場，顯著提升產業的競爭力。

除了這些領導者，漁村中的女性工作者同樣展現出強大的影響力。像是一位東港從事鮪延繩釣的船家，船長曹能造的母親雖未直接出海從事捕撈，但她在政策宣導和溝通中扮演重要角色。每當船長外出工作，她便出面與政府部門深入討論，並將政策要點傳達給船長，確保產業規範得以順利執行。

另一位基隆八斗子鄭陳傳漁民代表的妻子林素卿，長期負責銷售丈夫捕撈回來的魚貨，她不僅能精準掌握市場動向，還積極參與社區活動，成為政府與漁業界的溝通橋樑。她的努力讓漁業界與政府之間的聯繫更為順暢，也為社區帶來了許多改變。

這些女性無論是在領導位置或是日常的漁業工作中，都展現了強大的力量與智慧，推動了產業發展，並為社區貢獻了無可或缺的影響力。

### 培力與推廣 女性多元參與

漁業署一直致力於漁村發展及性別平等的推動，透過培力與推廣的計畫，幫助女性進一步拓展

漁業相關領域的發展機會，讓她們能參與更多元的漁業工作，發揮她們在這個產業中的潛力。

首先，漁業署長期投入家政工作，每年編列經費補助全臺 39 個漁會和 11 個養殖漁業發展協會的家政班，培養漁村副業及推廣食魚文化教育。這些家政班不僅提供實務技能訓練，更在性別平等及女性意識方面發揮了重要作用，並鼓勵女性參與社區高齡者關懷、長照服務、新住民輔導等，促使她們能從事更多元的漁業相關工作。自漁業署推動以來，已辦理超過 1,400 場活動，吸引超過 5 萬人參與，其中女性占比達八成。這些計畫讓女性在社區中扮演更加積極的角色，特別是在照顧長者的工作中，女性特有的細膩與耐心使她們更名為社區貢獻。

其次，漁業署在推廣臺灣水產品方面，也讓女性在市場行銷中發揮關鍵作用。隨著消費者需求多樣化，漁業署不僅在傳統市場上推廣漁產品，還積極推動產品的加工與便利化，讓消費者能根據需求選擇更合適的產品，例如輪切、切片、切塊及火鍋、調理包等。這樣的產品多樣化，讓女性有更多機會參與到漁產品的創新與行銷過程，並拓展銷售管道，確保漁產品能進入市場並獲得良好的價格。在推動精緻化市場方面，漁業署也針對高端消費市場，如推出龍虎斑進軍日本市場，或開發簡單易食的生魚片等，這些新產品的開發與推廣同樣為女性提供了多元的工作機會，讓她們能在更多領域發光發熱。

- 1 | 屏東女性漁青洪佳琪成功將自家養殖的石斑外銷至日本。
- 2 | 「鰻魚女王」郭瓊英的精準判斷力幫助臺灣鰻魚以高價進入日本市場。
- 3 | 家政班不僅提供實務技能訓練，更在性別平等及女性意識方面發揮了重要作用。
- 4 | 女性在家政班發揮所長，屢屢有傑出表現。

# 郭瓊英的王者之路

她的名字等於頂級青口鰻

文||賴品瑀·圖||游忠霖(大山影像工作室)



「他們說只要有我的簽名就可以直接賣，不用再選別了。」日本饕客認明旺生企業的藍色「旺」字號標誌就知道是來自臺灣的頂級青口鰻，這份驕傲來自鰻魚女王郭瓊英的50年努力。

## 開局即負債千萬 睡車上十年爬上王座

出身於臺中偏鄉 8 口之家，中學時代郭瓊英 6 年來每天騎鐵馬加爬山一小時通學，為爭取獎學金全勤出席、更擔任糾察隊從不喊累，強健的體魄與心智早早就鍛鍊起來，成為好強又愛賺錢個性的最大後盾。

郭瓊英畢業後進入日商公司當會計，靠著一本日文字典自學日文，得到機會大放異彩後受到重用，14 年內從會計、祕書升到總經理。然而 1980 年代末日本遭逢泡沫經濟，母公司選擇關閉海外分社並解散員工，身為總經理的郭瓊英，本不需替前公司收尾，但她毅然把名下兩間公寓向銀行抵押貸款 1 千 5 百多萬，先發給 400 多個同事遣散費，並明決決定結束其他業務，只留下公司職員與鰻魚包裝廠，專營活鰻包裝出口「旺生」企業就此在 1989 年誕生。

前公司當年貿易品項林林總總，包括各式雜貨、農漁產等，而鰻魚正是郭瓊英職涯初期負責採購的項目，當時天天到魚塢，看水色、徒手捉鰻魚、蒲燒烤鰻魚等大小相關技能都已千錘百煉，且看準其高單價，選擇出口最頂級的鰻魚到日本為她的戰略。

「我們本來就一無所有，大不了重頭來。」當時郭瓊英的母親聽聞母女兩人正在住的房子拿去抵



押，且利息更高達 13%，用淡淡一句話表達支持，郭瓊英則展開 10 年日日來回臺北桃園、夜夜睡在車上且只睡 5 小時，不時飛往日本開疆闢土的衝刺人生。

## 做到 120 分才能拿 100 分 鰻魚界 50 年唯一女性只能拚

郭瓊英站穩女王地位在 1997 年，當年全臺鰻魚歉收但她收到最多鰻魚，這個契機讓公司一舉站穩腳步，成為全臺最大的出口商，後續更擔任鰻魚發展基金會董事長，為臺灣鰻魚品牌打出漂亮的銷售戰。

- 1 | 郭瓊英為人稱道的是徒手抓鰻魚，不僅快狠，且能準確估出重量。
- 2 | 2010年邀請日本蒲燒鰻團體來臺參觀行銷臺灣鰻魚。(圖/郭瓊英提供)
- 3 | 最長鰻魚飯提供給日本當地幼稚園小朋友食用。(圖/郭瓊英提供)
- 4 | 2008年7月在日本舉行臺灣鰻魚宣傳記者會之後，日本各大媒體爭相採訪。(圖/郭瓊英提供)
- 5 | 2009年在日本製作最長鰻魚飯宣傳臺灣鰻魚。(圖/郭瓊英提供)



然而看來幸運的背後卻是不斷地累積。「女性在這行沒有任何優待，你要做到 120 分才有 100 分。」郭瓊英回顧這 50 年來在鰻魚產業幾乎看不到第二位女性，起步當時養殖戶都看衰「女性恐怕作不久」，甚至拿現金都買不到魚，讓她處處碰壁，好在鹿港一個也是新手的養殖戶願意信任，由此突破並且爭取後續其他養殖戶的合作機會。

郭瓊英為人稱道的是徒手抓鰻魚不僅快狠，且能準確估出重量的神功，鰻魚的選別主要以重量，一公斤 3 尾、4 尾或 5 尾稱「3p、4p、5p」按對方需求出貨，一池的鰻魚送來後，選別工人一字排開，先用眼睛看長度與肥度、再用手抓起估重量並分選。鰻魚在郭瓊英手中如同寵物般乖巧，「牠往前跑就抓頭、往後跑就抓尾。」看似簡單的心得，旺生包裝廠的新人要從能抓起滿地滑溜的鰻魚開始練起，接著在選別的隊伍負責挑起體型最大的 3P，且要一一過磅確認，大概要半年才能養成手感。但郭瓊英當年只是商社職員時，養殖戶與工廠可不願拿高貴活鰻讓她練習，因此只能趁忙亂去「幫忙」，每次偷個十分鐘，默默累積起手感。



那時也曾因被三字經問候而一路哭回公司，之後郭瓊英想通了「哭沒有用、要跟它鬥下去！」這是郭瓊英唯一一次為了鰻魚哭，之後即便是創業面臨資金壓力、或是面臨糾紛，她再也不願意示弱。例如遇過刻意運來病魚並耍流氓的司機、離職員工回來鬧事等，「若在頭一次怕了，以後誰都會欺負你。」霸氣拿加倍的酬勞令司機送回原賣家、叫警察、甚至在對峙中丟手上的刀子反擊。「就讓他們去傳我是恰查某吧。」用更凶、更強硬的姿態對付看輕的人，是郭瓊英的生存之道。

### 攜手上百養殖戶 打造頂級青口鰻王國

每次進貨時刻，旺生的包裝廠會先隨機挑選幾隻鰻魚現宰現烤，親自品嚐口感是否理想、是否帶土味，以確保品質，如果品質不滿意則立刻原車退回養殖場，直到改善；也現場拍照讓日本客戶一睹為快，確認又是讓人期待的臺灣鰻魚。這些鰻魚將搭乘翌日清晨飛機空運到日本，在落地後悠然醒來，展現來自臺灣的美麗與活力。



白鰻中最頂級的是背部呈深青色澤、腹部雪白被稱作「青口鰻」，鰻魚外觀的美麗等同美味，色澤美麗的鰻魚外表軟肥，烤起來油脂豐富且軟嫩到入口即化，可以作白燒只需一點鹽作提味，而帶有紅褐色澤的鰻魚則瘦小、肉質乾硬甚至骨硬刺多，屬次級品，只能利用調味料助陣。

能做到日本客戶看到旺生的藍色「旺」字標誌就知道是來自臺灣的青口鰻，不用再作選別了，靠得是自家包裝廠嚴格把關，更靠配合的約百家養殖戶的努力。郭瓊英拿出專業與誠意，不斷與養殖戶溝通日本客戶的需求、鼓勵養出最優質的鰻魚一起爭取利益，甚至找日本專家來教導怎麼養出漂亮的鰻魚。1997 年後更打響名號，日本饕客認可來自臺灣的鰻魚是亞洲臺日韓中四國中最優秀的，不再需要假冒日本鰻魚，而旺生的出口量更佔了全臺的 1/5。

郭瓊英不僅把利益與養殖戶共享，更固定與日本四地五間公司長期合作，不再接新的客戶，這樣的好處是想要她的鰻魚只能找她的客戶買，而她的

- 1 | 白鰻中最頂級的是背部呈深青色澤、腹部雪白被稱作「青口鰻」。
- 2 | 飼料用粉料確實調拌以求好品質。
- 3 | 鰻魚分級選別。
- 4 | 邀請日本全國蒲燒鰻組合來臺參觀旺生的包裝出貨過程。(圖/郭瓊英提供)

客戶在壯大的同時也將更依賴她，其中名古屋的客戶兩代人與她合作近 50 年，雙方互相成就彼此，各自在當地成為鰻魚貿易的龍頭。

### 只要鰻苗再來 保持頂級養殖技術 臺灣鰻魚仍有榮景

「流一滴汗、賺一塊錢。」是郭瓊英看待鰻魚事業的態度，她強調，鰻魚要養得好的方法相當古老，就是要水與飼料夠好，不能偷工減料，這是 50 年前在日本商社就學到的關鍵心法至今仍是不變，飼料就是要用粉料確實調拌，不能為了省事而投餵浮餌，而過去她時常去魚塭看水色，現在有科技協助能做得更好。

雖然常保活力與美貌，但郭瓊英已年過七十，逐漸將角色從帶頭衝鋒轉向傳承者，將自己的家業傳給姪子同時，也持續向同業、海洋大學學生分享經驗。雖然近年活鰻銷日的出口量持續消退，2024 年更比 2023 年大幅減少 465 噸，只剩 467 噸。原因主要包括鰻苗捕獲量連三年下降以及與中國競爭，部分養殖戶已轉飼養其他魚蝦類，不過郭瓊英也打氣說，今年鰻苗捕撈量很好，約有 7 噸入池，只要養殖戶們全力以赴養出品質最好的鰻魚，加上存貨已少，價格勢必提高不少，年底鰻魚業的春天就將再次回來了。郭瓊英在鰻魚產業的寒冬時期仍選擇興建養殖包裝廠，近期即將完工，臺日雙方日前也為明年的貿易展開談判，期待臺灣鰻魚強勢回歸。

「臺灣永遠是每年鰻苗到達的第一站，只要鰻苗有來，日本、國內的需求都還在，鰻魚產業就不會消失。」郭瓊英認為，只要業者們多準備、多互相討論，機會永遠都在。而政府該做的就是嚴懲走私鰻苗者，「苗留臺灣」後，才能繼續養出品質最好的鰻魚，產業也就再次興盛。

郭瓊英說自己依然是那個 50 年前什麼都不怕、也有不可思議好運的「天公仔」，然而能掌握住機會的，永遠是做足準備且全力以赴的人。



## 打寶蛤 執行長楊宜樺

帶動一場有「食」力的貝類產業新「蛤」命

文=楊文琳·圖=游忠霖(大山影像工作室)

因為突如其來的全球大疫情，「打寶蛤」水產有限公司創辦人暨執行長楊宜樺，決定回到從阿公開始養殖文蛤的家，扛下漁三代的使命，排行老大的她，如同大姐頭般帶領老老少少，展開一場有「食」力的貝類產業新「蛤」命。

**楊**宜樺和兩個弟弟雖然出生在漢寶漁村，但三人都是「讀書派」，她高中考上彰化女中就離開家鄉，大學文創系畢業作品雖以熟悉的文蛤產業為主題，發想出「打寶蛤」這個品牌，沒想到有

一天會回鄉接下自阿公傳下的家族養殖事業，原本在臺北公關公司擔任主管的她，得知家中養殖事業受疫情影響，內外銷通路都斷了，決定回家幫忙找活路。

- 1 | 「打寶蛤」水產有限公司創辦人暨執行長楊宜樺。
- 2 | 李兒螢目前工作主要是負責公司內的初級加工場。
- 3 | 楊媽媽累積了幾十年的功力，隨手撈起一把黑蜆，聽手中黑蜆互相碰撞的聲音就能分辨好壞。
- 4 | 謝喬婷目前工作從文書、生產管理、訂單管理到客戶服務。
- 5 | 「打寶蛤」女性團隊。



### 一切流程重新學習找到 SOP

楊宜樺從小學就要開始幫忙挑文蛤，因為水產養殖是全年無休服務業，自她有印象以來，幾乎沒有像一般家庭一樣全家一起外出用餐，放假一塊出去玩，所以她對家中從事養殖業這件事可說是又愛又恨，但在疫情造成家中事業嚴重影響後，她深刻體認到家才是她的根。返鄉後，有頭腦又有執行力的楊宜樺，決定重新審視最重要的三件事，包括文蛤越來越難養，如何重新建立銷售通路，以及黑蜆的定位和行銷，這三件事都不能等，也等不了，因此她一一找出問題，擬定策略，和時間賽跑，這五年幾乎是沒日沒夜的努力，過程非常辛苦，更是燒錢。

剛開始回家走上建立品牌這條路時，她同樣面對很多年輕一輩與長輩間的爭執，例如心態保守的阿公常潑她冷水，問她「你賣這麼貴誰要買？」疫情期間不少養殖業者將不耐放的水產大量賤賣，但楊宜樺毫不退縮，她很有自信地表示，「我們家的

產品值得這個價格」，但「值得」不是自己說了算，因此楊宜樺決定做市場區隔，回到魚塢從頭開始學習曬池、養殖、採收、品管等流程，推行履歷認證，和從應用外語系轉念海洋科學的弟弟楊家泓，將原本憑主觀經驗管理的魚塢找出科學化的標準值和SOP，以數據說話，並打造文蛤專用水庫，以有機藻水餵養文蛤，讓「打賣蛤」成為全臺首家獲得「有機文蛤」認證的水產品牌，也是「金棉有機獎」唯一獲獎的水產業者。

### 取得有機水產品認證之路

楊宜樺說，要取得有機水產品認證並不容易，從養殖場的水質、種苗、飼料等都不能含有化學物質，父親的養殖方式原本就符合這樣的要求，她和弟弟更在這個好的基礎上發揚光大，通過文蛤、黑蜆及白蝦、虱目魚四項有機認證。

父親也是最早開始在臺灣契作養殖日本黑蜆的第一批漁民，但2019年卻因疫情導致日本客戶原訂採購的50噸黑蜆變成棄單，雖然日本人知道黑蜆的好處，但在臺灣卻沒有知名度，她發揮行銷專長，一通一通電話聯絡嘗試建立新通路，到處跑市集，還前往國外參展推廣。

為了讓更多臺灣人知道黑蜆的好，她選擇以黑蜆開發出醬油及味噌，從婆婆媽媽每天都要

用的調味品著手，走入臺灣人的生活中，開發出黑蜆雞湯及黑蜆精等，和知名連鎖餐飲集團、五星級飯店及米其林餐廳合作，更創新推出可常溫保存的文蛤真空包，保留住文蛤最肥美的狀態，也解決了夏天不耐放及災損問題，不但保存時間可拉長到一年，還可以進軍國際，讓臺灣的美味無國界。

### 養殖業的女中豪傑

行事作風很有女中豪傑風格的楊宜樺，貸款3千萬蓋了室內養殖場，還要做貝類水產品初級加工場，當初貸款時被不少人笑她「起肖」，沒想到去年超多颱風，嘲笑她的人反而開始佩服她有先見之明。讓楊宜樺這麼有底氣勇於投資的理由是她看好養殖業的未來，所以她願意投入一輩子去做好這件事，雖然養殖業女性從業人員比例並不高，但在「打賣蛤」的公司中員工有8成以上都是女性。楊宜樺笑稱，女生比男生更好用，例如楊媽媽就從每天篩選黑蜆的經驗中自創了一套聽聲辨蜆法，很有日本阿信精神的楊媽媽，面對再辛苦的養殖工作都秉持今日事今日畢的原則，家中原本務農的楊媽媽嫁到漁村後才開始努力學習養殖業的專業，如今的她累積了幾十年的功力，隨手撈起一把黑蜆，聽手中黑蜆互相碰撞的聲音就能分辨好壞，如果這把聲音有異，再一一找出害群之蜆，



是不是包土或空砲彈，靠著這個秘訣讓出貨良率提升到99%。

剛加入「打賣蛤」大家庭的弟媳李兒螢是小琉球人，原本擔任護理師工作，笑稱自己從一個海邊嫁到另一個海邊的她，在5年護理師工作後決定辭職一起投入，目前工作主要是負責公司內的初級加工場。李兒螢說，她覺得養殖業在大姐和先生的努力下很有前景，而原本在燒燙傷中心工作不但有照護人命的壓力，還有職場的競爭，但在這裡工作只要把事做好，相對單純。由於她的專業在護理方面，對衛生特別有要求，正好適合管理食品加工的流程，事實上，在她決定辭職嫁進漁村時，父母心疼她吃苦，溝通了很久，但她認為，有大姐帶領大家一起衝，什麼事都有大姐扛，所以她很有信心。一家人一起打拚一定能拚出一片天，為了下一代好，她也希望以後能協助多推廣食魚教育。

另一位女性員工謝喬婷嫁到漢寶不久就被延攬進公司，從南投山上到海邊的她，雖是養殖業的門外漢，但楊宜樺看上她負責任的人格特質，可以和公司一起前進和成長，目前工作從文書、生產管理、訂單管理到客

戶服務，剛開始接到客戶電話時，常因為不懂必須一直請客戶等一下，不斷向其他資深員工求教，但不到半年就已經幾乎各種疑難雜症都能自行處理。謝喬婷說，到了這裡面對不一樣的挑戰很有成就感，她也能從不同的角度給予建議和改善，楊宜樺開心表示，新人沒有傳統框架束縛，還能帶來新的刺激，讓傳統產業再創新。

### 跳脫思維 新形式經營

很多人都覺得「打賣蛤」彷彿橫空出世，突然名氣暴漲，成績包括目前是有機水產臺灣市佔第一、榮獲2024食創獎「產業服務創新類」一星、「企業永續創新類」二星，楊宜樺當選全國模範漁民、百大標竿青農和全國十大傑出青年農漁環保類第一位漁民，但這些都是楊宜樺和團隊每天工作12小時以上，全年無休換來的。

楊宜樺跳脫傳統思維，將傳統產業用新的形式經營，她不藏私地透過經驗傳承與交流，希望讓更多有志投入文蛤業的夥伴可以少走一點冤枉路、建立正向循環。目前楊宜樺擔任班長的產銷班是十大績優產銷班，但她現在還沒有十足的把握可以將成功經驗擴大複製，期盼在養殖更穩定後，擴大有機養殖，大家一起把這個市場做起來。

一個人走得快，一群人才能走得長久，楊宜樺如同帶小雞的母雞，帶動養殖產業永續發展，希冀養殖業者從「叫孩子不要回來」，「自己想放棄退場」，轉為鼓勵下一代未來可以回來接棒，一起為臺灣的文蛤產業加油，讓臺灣養殖業榮光再「蜆」。

- 1 | 「打賣蛤」近年的得獎榮耀。
- 2 | 黑蜆精。
- 3 | 「打賣蛤」以黑蜆和文蛤開發出醬油。
- 4 | 黑蜆燉雞湯。
- 5 | 初級加工場新增冷鏈設備30坪。
- 6 | 真空包裝流程。



1 2

3

# 股份魚鄉 女力創業

## 匯聚同好帶動七股永續漁業多元發展

文=李育琴 · 圖=游忠霖 (大山影像工作室)

位在臺灣島嶼最西側的七股，廣大的濱海魚塢養殖漁業擁有悠久的歷史，在地漁民長期發展出與生態環境共生的養殖模式，孕育出品質好、風味佳的優質水產。七股獨特的風土和養殖漁業，也吸引了一批從外地來創業，或返鄉投入漁業的青年。



4 5

6



8

「股份魚鄉」而聚集、共享理念的女性青年中，有養殖漁青、行銷企劃、餐飲或教育專業人員，她們直言受到七股的環境和生態漁業所吸引，認同永續環境的產業模式，因而走進土地發揮專長，以有別於傳統的方式推廣七股特色，讓人看見七股漁村令人感動的面向。

此外，作為女性，當她們進入漁村生活、就業，甚至創立新事業，不僅擴大了傳統漁業的銷售推廣面向，更發掘出七股溫暖的土地與人，透過品牌行銷、食魚教育、遊程規劃到綠色餐飲等，展現在地特色，提升七股永續漁業的產業價值。

### 開啟七股食魚教育體驗發展

「七股的養殖漁業，跟我們過去所認知的養殖漁業不同。」2017年創立「股份魚鄉」的廖宜霈和林筱菁，原本是從外地進入七股做規劃案的短期計畫，受在地漁業和漁民的特質吸引而決定留下來創業。幾年間，她們深入發掘七股養殖漁業的特色，帶動漁村食魚教育體驗的創新發展，也拉住更多年輕人留在七股。

食魚教育如今在許多漁村場域或學校，已是常見的教學內容，但是在8年前仍是很新的作法。「股份魚鄉」更將食魚教育的內容，擴展到地方的土地



7

人文和自然生態。廖宜霈表示，最初只是想要認識養殖漁場或漁民的阿嬤，在調查的過程中，發現這裡的漁民慣用低密度放養，認同生態平衡的養殖方式，能夠與季節性候鳥黑面琵鷺等友善共存，這與國家公園推動永續生態產業的政策不謀而合。

當時七股的傳統養殖面臨轉型的時刻，廖宜霈因此決定不只是做規劃，而是親自動手去做。在與漁民溝通的過程中，她思考如何協助漁民發展品牌，提升產品的價值，並希望擴大推廣的面向。「股份魚鄉」發展出以食魚教育結合漁場體驗，讓漁民向遊客述說自己的故事，遊客也從中了解何謂生態養殖，並實際體驗水產品生產的過程。

原本是漁民專業的養殖知識，她們將這些知識進行轉譯，加以圖像化、故事化，並且設計成充滿

- 1 | 「羽堤生態漁場」的洪銀微設計了一款風目魚的產業桌遊，有助於遊客更了解羽堤的產品理念。
- 2 | 「旅居日子」輕食咖啡廳的彭捷筠因夢想決定創業。
- 3 | 陳雅柔因喜歡七股的氛圍而決定繼續留下來而加入股份魚鄉
- 4 | 王怡煊是七股子弟，在加入股份魚鄉後才真正認識七股。
- 5 | 林筱菁在七股創業，是希望這個地方感動的事，也能讓更多外面的人了解。
- 6 | 邱家璋返鄉協助「冠騰的魚」水產品品牌的推廣。
- 7 | 「股份魚鄉」匯聚女性青年同好，帶動七股永續漁業發展。
- 8 | 廖宜霈原本是從外地進入七股做規劃案的短期計畫，受在地漁業和漁民的特質吸引而決定留下來創業。

趣味的體驗活動，例如下魚塭摸蛤仔、撈白蝦，進行分級，辨識和料理；更進一步，還可體驗虱目魚的無刺分切、白蝦的加工處理和風味品評等。「當遊客體驗過幫虱目魚去刺後，就知道平時吃的無刺虱目魚是多麼得來不易。」林筱菁說，同時遊客也更能認同漁民對環境生態的付出，現場就會大力購買，支持漁民。

### 從食魚教育到地方創生

慢慢地，最初從學校開始推廣的食魚教育，大獲好評，一個介紹一個，更多學校、親子團、補習班等主動來接洽預約遊程，打響了名聲，也穩固她們最初創業的想法和理念。更重要的是，在推動過程中，股份魚鄉與在地漁民、青年夥伴等形成了七股創生圈，透過培力和共學，吸引更多人願意留下來，投入地方和漁業相關的產業。

2024 年團隊擴大規模，新增了二位年輕成員王怡媗和陳雅柔。王怡媗是七股子弟，她說自己在加入股份魚鄉後才真正認識七股。因為經常與合作漁民夥伴互動，了解到漁民的辛苦，也認知到這片土地需要大家一起去保護。相較於在都市裡的辦公室工作，王怡媗說，現在的工作充滿了挑戰，能在接觸不同人的過程中磨練自己，並從活動參與者的回饋裡獲得成就感。陳雅柔則說自己喜歡七股的氛圍，因計畫來到七股的學校任教兩年後，決定繼續留下來而加入股份魚鄉，並且運用專長協助推動食魚教育。



1

### 善用品牌故事提升價值 打入企業綠色採購

七股的氛圍，吸引著理念相同的人。股份魚鄉的重要協力夥伴，是認真投入友善生態養殖的漁民，有七股南灣生態養殖場、冠騰的魚和羽堤生態漁場等。在持續的推動和培力下，各漁場也轉型推動食魚教育，發展體驗遊程，提升自有品牌的知名度。「冠騰的魚」由百大青農邱創禕經營，同時姊姊邱家瑋也返鄉協助品牌的推廣。

邱家瑋表示，冠騰的魚採用低密度生態養殖，成本高且投入用心，應該讓更多人了解。她善用自己的專長主打品牌行銷，將友善生態、環境永續的理念和產品故事，透過網路和食品展等活動推廣，並進一步接洽企業或飯店等通路，推介自家產品作為企業綠色採購的選項。相較於弟弟邱創禕在養殖場的辛苦付出，作為女性，邱家瑋用不同於傳統的方式賣魚，讓品牌深耕，擴大效益。

### 突破創業困境 夫妻共同深耕生態漁場

「羽堤生態漁場」的洪銀徽，則是在 7 年前與先生楊典濤來到七股共同創業。兩人皆是水產養殖系碩士畢業，並且對於生態養殖有共同的理念。洪銀徽說，當初來到七股時，發現這裡的環境、黑面琵鷺的生態，與他們想要的經營模式相符，但是創業初期卻遭遇到很大的困難。他們採用的生態養殖成本高，但是卻面臨盤商低價收購的現實。「我們在學校學的是生物學和養殖方法，但是學校沒有教的是如何經營事業，成本要投入多少，如何能讓產業永續？」



2

因此，洪銀徽最初先到新營的養殖漁業發展協會工作，除了有穩定的收入，也藉此認識更多養殖漁民，增加實務上的知識。兩人分別努力下，楊典濤專注於漁場的經營，並和股份魚鄉合作推動體驗遊程，2024 年時榮獲百大青農。去年起，洪銀徽正式回到自家漁場一起投入，並專注於品牌行銷和遊程的規劃和推廣，有了她加入，先生可以更專心在養殖上，她也設計了一款虱目魚的產業桌遊，有助於遊客更了解羽堤的產品理念，未來也將嘗試多角化的經營。

### 綠色餐廳 用美食推廣永續水產品

在羽堤生態漁場內開設「旅居日子」輕食咖啡廳的彭捷筠，也是這群七股同好夥伴之一。彭捷筠和先生因教會任務而來到七股，並且認識了股份魚鄉團隊和在地漁青，在理念契合下，具有餐飲專長的她，決定開店創業，完成自己的夢想。

「年輕人回到漁村，會改變這個地方或產業。」彭捷筠說，傳統的漁民只是賣魚給盤商，而年輕人能自創品牌，辦活動和行銷，用餐飲等推廣自家水產品的價值。彭捷筠利用七股在地食材設計了獨特的菜單，如南洋沙嗲虱目魚柳堡、泰式涼拌魚皮、七股蚵仔丸等，一改過去遊客到七股只能選擇大份量桌餐的飲食方式，提供個人套餐的選擇，並且是產地到餐桌碳足跡最短的餐食。

彭捷筠期許自己的餐廳能朝向米其林、必比登的綠色餐廳，「讓廣大的客人走進來，體驗在地食材，聽我們說這些永續餐飲的故事。」當遊客走進「旅居日子」，牆上有七股永續漁業的歷史策展，從場域、商品到餐飲的規劃，傳遞出七股有一群人，以相同的理念做自己認同的事。

這群女性漁村創業者、返鄉投入者，因為股份魚鄉而聚集，共享對這片土地的認同和想法。林筱菁說，「大家會湊在一起，就是因為理念相近，都希望可以一起為七股做推廣。」雖然各自創業，卻



3



4



5

也希望透過集體的力打團體戰，為這個地方多做一些事。

- 1 | 「黑琵牌」生態標章認證其水產品是純淨海水、不使用化學藥劑、低密度養殖，並且曬坪前降低水位讓水鳥吃池底的小魚蝦。
- 2 | 「冠騰的魚」水產品。
- 3 | 在羽堤生態漁場內開設的「旅居日子」輕食咖啡廳，用美食推廣永續水產品。
- 4 | 「股份魚鄉」帶來的是跨領域、跨品項的多元豐富。
- 5 | 小朋友下魚塭摸蛤仔體驗。

# 海女的生命交織

## 潮間帶，女人的領地

文·圖=楊馥慈（《回到滬之島：澎湖石滬與里海生活誌》作者）

劉家謀的《海音詩》曾寫下：「辛苦耕漁朝暮偕，飢來薯米爨牛柴。煌煌六十年中紀，貞節如林聚一崖。」形容早期澎湖女性的生活寫照，在機械船隻、航海技術不發達的年代，島上的女人必須到潮間帶、海裡捕撈魚蝦貝類餵養家庭，操持家務的一切。

澎湖群島擁有寬闊的潮間帶，是島民賴以維生的重要採集區域，一日兩次的「半日潮」循環，再加上豐富多樣的海洋物種，因而衍生出許多傳統漁法。在沿岸的漁法中，遛海菜、挽紫菜、插殼仔、耙殼仔、抱墩、石滬等，皆有女性參與，甚至其中有幾項漁法才是女人的主場，以靜態海洋物種或被動式漁法為主，例如海藻、螺貝，或許不比其它漁業所需的技術性與勞力密集，但也都需要憑藉高度耐心與後續處理加工的細膩，才能換得相應的報酬。正因如此，在澎湖，有一片潮間帶上，是專屬於女人的領地。

正式回到家鄉，仔細一算，才驚覺是八年多前的事了，投入石滬工作的領域後，生活開始以海洋潮汐為時序，從朝九晚五轉成跟隨月亮與太陽的自然週期。當海水漲到最高點時稱之為「滿潮」，反之最低點則稱為「乾潮」，新月或滿月時，月亮、太陽與地球呈一直線，潮間帶所露出的面積最為寬廣，在這時候甚至會出現極限定的「海路」，可利用此機會來徒步跨越澎湖的島礁，而要如何掌握島的季風與潮汐規律便是這座群島的生存法則，為了能在家鄉順利推進石滬的保存工作，這是第一項學習任務。

身為女性，在石滬修復工作中，初期常因為體能的限制，僅能參與部分針對中、小型石塊的疊砌與收集材料作業，當體力耗盡時，轉為從旁以做中學的方式，去記錄工法步驟，



1



2



3



4

跟著石滬匠師－坤師在修復工程的休息日中，一起到匠師的故鄉紅羅村參與社區活動，當天麗華阿姨活躍的工作身影吸引著我的目光，她是在社區協會中少數的女性幹部角色，她有著在魚市裡時常出現的大嗓門，但再加上那無比燦爛的笑容，又多了幾分溫暖。在島上，不論是社區發展協會、村辦公室或宮廟委員會，地方組織以男性為首似乎是常態，但當時身兼理事長的石滬匠師坤師與廟宇主委大哥，總會敬稱她一聲「大姐頭好！」，這令我更加好奇麗華阿姨是如何在漁村裡活成這般地自在。

隔年，因為石滬修復地點來到紅羅村的關係，我也因此和麗華阿姨有了更進一步認識的機會，還因緣際會加入了社區發展協會，熱心的麗華阿姨知道我對傳統漁法感興趣後，平日也會在退潮時邀請我一起去採集。

雖然石滬匠師能體諒並依舊帶著我學習，但內心的無力感與沮喪亦油然而生，找不到自己面對這片海的自信與歸屬。

### 掌握島的季風與潮汐規律—林麗華海女

直到認識了紅羅村海女代表，林麗華阿姨，正式開啟了我成為海女的目標。那年認識她，是因為

- 1 | 楊馥慈為澎湖人，返鄉投入石滬工作已超過8年。
- 2 | 赤崁村海女，一身挽紫菜裝備。
- 3 | 紅羅村外港口石滬修復。
- 4 | 紅羅海女－林麗華阿姨於紅羅村潮間帶採海菜。（攝影／陳蔚慈）

春夏撿珠螺、插殼仔、包大蛤飯，秋冬醃臘、採海菜、熬海菜醬，我們就這樣一起過了幾年與海為伍的四季，看著海洋顏色的變化、物產的轉換。在她身上，我看見女性在「海事文化」中專屬的一席之地，尤其是後續「加工」、「料理」部分，付出心力的時間往往是採集時長的好幾倍，也在裡頭深刻體會女性在漁村生存的不易與堅毅，這段學習經歷，激發了我在地方推動創生工作時，帶入更多面向層次的思考，以及豐富了旅遊體驗的設計。

### 魚灶修復，濃縮加工海的味道

為了從石滬連結到村裡更多擁有其它漁村技藝的耆老，並期盼尋找傳統文化與時俱進的價值，我跟團隊夥伴開啟了修復一間魚乾加工廠（魚灶）的計畫，過程中便邀請麗華阿姨擔任專業顧問。

在澎湖，延長漁獲保存期限的傳統作法，不外乎是醃漬與曬乾，而到日本時代才逐漸出現技術改良的魚灶，以工業化的規模來處理大量漁獲，這也開啟了澎湖漁產加工業的序幕，標魚、洗魚、煮魚、曬魚，各司其職的四大流程，是一條人手需求極大的產業鏈，卻也因此造就了村內多數人共同在魚灶打拚工作的漁村集體經濟。

從小就開始分擔家計的麗華阿姨，大半輩子都在魚灶中打滾討生活，甚至還為了賺取較高一點的薪酬，不惜搬空心磚來墊腳增高，也要勝任在灶台擔任「站灶」煤魚一職，親身經歷魚灶產業興衰的麗華阿姨說，她就是這樣看著魚從一筐一筐地進來，怎麼煮怎麼曬都處理不完，到最後竟無魚可煮，曾經的日薪也一路從 11 塊漲到 250 再漲到 1,500，卻因為臭肉、鱷魚的價格下跌，產量也不穩，魚灶就此沒落了。

時隔多年，修復如初的魚灶再度亮相，這次將作為我們日常工作的空間，與接待旅人的體驗場域，而麗華阿姨也從早期的魚灶女工搖身一變成帶領大家重溫古早味的解說老師，從傳統漁法、漁村飲食乃至生活技藝；文化，始終擁有凝聚人心的力量，無論對於耆老或青年，我們都在此當中修復了與世代、海洋之間的關係。

### 她離開後，我成為獨當一面的海女

麗華阿姨仙逝的那一年，海裡的海菜長得並不好，這是我私心認為這片海和我一起悼念她的方式，儘管目前的我還無法復刻她那鹹甜合宜的海菜醬、焯出有完美魚身不會破皮的巴郎魚，但相信有



天我也能和她一樣，擁有能精準掌控火勢與鹽分的心法，還有如大海般豁達且樂於助人的的人生态度，一個總是面帶燦爛微笑的海女。

「妳不一定要很懂海，才能去海裡，海從不專利於誰，也從不優待於誰，更不論男女，只看誰最熟悉理解它，那才是最重要的事情。」這是麗華阿姨教會我的事，雖然我依舊水性不好，也懼怕大海，但我開始懂得採集螺貝、海菜與石滬的漁法，也練就處理漁獲、醃漬曬乾的方式，更以此創業，留在地方，我也在其中找到了自己與海的生活之道，成為了獨當一面的海女，而下一步，我更期許自己能繼續活出當代海女的姿態與自信。🌊

1 | 紅羅魚灶 - 離島出走工作室。  
2 | 叉殼仔漁法。  
3、4 | 魚灶工序 - 揀魚與排魚。(攝影/陳蔚慈)

## 女力崛起的成長與蛻變

# 彰化區漁會成果豐碩背後的力量

文·圖=黃姿菁 (彰化區漁會推廣部主任)

世代變遷，時序更迭，往昔男尊女卑的陳舊思維已不復見，新時代女性擁有亦剛亦柔的特質，充分展現個性與魅力，在家庭及社會中扮演著舉足輕重，更是不可或缺的角色。女力的崛起，不僅展現了專業能力與決策力，也帶給企業更細膩的風險管理思維與創新策略，隨著企業文化的轉變與性平政策的支持，女性成為推動漁會變革的重要力量。

彰化區漁會 21 個單位中，有 8 位為女性主管，過往信用部業務單位可區分為內櫃台、外業務，女性同仁主內，服務每位臨櫃客戶，男性同仁主外，負責招攬存放款業績；自 2009 年起，信用部開始由女性同仁擔任徵信，挑起第一線的業務大樑，表現絲毫不遜色。目前 8 個信用分部由 3 位女性同仁擔任主任，其中有 4 個分部由女性同仁負責徵信業務，由此可見，女性的影響力日益提升，在決策層亦佔有一席之地。

### 四健推廣教育之標竿 推廣部主任 黃姿菁

彰化區漁會推廣部屢創佳績，成果豐碩有目共睹，目前推廣部有 9 位同仁，其中 7 位指導員皆為女性，推廣部主任由漁會自幼栽培的四健會成員黃姿菁擔任。黃姿菁於 1991 年即宣誓加入漁會四健會，自 1999 年回鄉服務至今已逾 26 年，曾於擔任漁事推廣員期間，執行漁事推廣教育連續 2 年獲評鑑為全國第一名，2008-2023 年間辦理四健推廣教育連續 16 年榮獲評鑑為全國第一名，更是全國經驗發表競賽第一名的常勝軍，因此獲封「漁會一姐」稱號。

黃姿菁曾於 2006 年獲選為赴日草根大使，赴



日本交流訪問，舉凡農業、漁業、鄉鎮市公所等行政單位及三個住宿家庭的生活體驗，豐富了人生可貴的經驗，開闊國際化的宏觀視野。2014 年有感於提升自我推廣教育能力的迫切性，始回母校攻讀漁業生產與管理研究所，完成「彰化區漁會四健推廣教育對會員生活技能發展之影響」的研究，致力於提升漁業推廣教育工作之品質與成效，對促進漁村青少年推廣教育之推動有相當大之助益。

值得一提的是，由黃姿菁所輔導的四健青年薛雍霖，回鄉打造「臺灣 STB 小丑魚」品牌，並且行



銷至全世界，與全球小丑魚最大供應商並駕齊驅，在她的輔導下於 2023 年榮獲「全國模範漁民」，更於 2024 年以黑馬之姿脫穎而出，奪得漁會睽違 33 年的「十大神農」獎，殊屬難得，實為漁會多年來執行推廣教育所展現的成效。

從事推廣教育工作 26 年有餘，提供青少年各種學習與成長的機會，幫助學子蛻變為健全的青年，期待更多漁業新秀，在漁會一同成長茁壯，期許自己發揮所學，學以致用，未來無論是在漁事產銷或家政推廣的發展上能更添助益，繼續突破自我，為漁業推廣教育貢獻綿薄之力。



### 新生代女力典範 產銷班班長 楊宜樺

彰化區漁會輔導「113 年全國模範漁民」楊宜樺，曾獲選農業部「第六屆百大青農標竿」，並於 2023 年帶領產銷班獲選「全國十大績優農業產銷班」，獲關鍵評論網「2023 未來大人物」，更於 2024 年榮獲「第 62 屆十大傑出青年」，成為首位獲獎的漁業界代表，一份溫柔又剛強的力量，在養殖領域上嶄露頭角，其剛毅韌性與不畏挑戰的精神，堪為女力之典範。

- 1 | 推廣部9位同仁有7位指導員為女性。
- 2 | 黃姿菁主任擔任四健推廣人員訓練講師。
- 3 | 彰化區漁會前總幹事陳諸讚與黃姿菁 (右3) 等女性主管們合影。
- 4 | 楊宜樺班長獲選「113年全國模範漁民」。
- 5 | 楊宜樺帶領產銷班獲選「全國十大績優農業產銷班」。



楊宜樺出身自傳承三代的文蛤養殖世家，專門養殖文蛤與黑蜆，養殖面積約 20 公頃，年總生產量達 200 餘公噸，更與日本合作引進新興品種：大和黑蜆，成功復育養殖並回銷日本。其建立生態友善養殖模式，成功取得「全臺唯一有機文蛤認證」，以自創品牌「打實蛤」將文蛤與黑蜆打入主流通路，並將有機水產品銷往國內指標型連鎖生機通路，更屢次代表臺灣有機水產業者，前往日本、美國參展，讓來自臺灣的優質水產品站上國際舞台。此外，為解決貝類保存問題，研究開發常溫可保存 1 年的熟文蛤、熟黑蜆，打破貝類短效期的限制，有效調節產能，創造外銷機會，為保守的養殖產業帶來嶄新希望。

#### 睿智的新時代女性 王功家政班班長 連玉惠

連玉惠參加家政班十餘年，有感於女性在漁村多以照顧家庭為主，相對受漁村重視的程度也較低，因此積極爭取漁村婦女學習成長的機會，參與並協助家政班活動，舉凡性平宣導講習、漁業技術、漁村料理技巧，甚至是經營管理的概念等課程，增進漁村婦女培養自我能力，備受肯定。

除擔任國小科任教師及教育部數位機會中心講師，更是漁會家政班種子教師，主動參與各項相關種子教師培訓，包括中草藥化妝品配方設計講師、新興科技－雷射雕刻應用、數位應用多媒材文創設計、輔導團隊、藝術與人文、創客 STEM 等，盡力發揮所長，並擔任各發展協會、關懷據點、教會、圖書館活動的指導老師，用心投入，頗獲好評。

#### 亦柔亦剛的溫暖港灣

##### 新住民家政班班長 陳惠貞

陳惠貞自 2012 年起組織並擔任芳苑新住民班班長至今已 13 年餘，無論是文的課程、講習或手工藝品的製作、食物料理等，甚至是武的才藝競賽，每每帶領新住民班代表彰化區漁會參與全國競賽，皆屢獲佳績；新住民班成立之初，惠貞班長努力突破語言隔閡，溝通理解，磨合各國不同的文化習慣，



歷經十數年的革命情感，如今彰化區漁會新住民班已是聞名漁會界的家政班。

陳惠貞對漁會交辦的任務總是無私奉獻，與班員間的感情，如同新住民姊妹們的娘家姊妹，不讓她們離鄉背井感到孤單，鼓勵新住民姊妹透過漁會家政班的學習，提升漁村婦女成為獨立的新女性。

陳惠貞為漁會創下不少豐功偉業，2013 年曾獲彰化縣模範漁民表揚，同年首次帶領新住民家政班參加漁村婦女技藝培育發表競賽即榮獲第三名，2015 年參加漁村技藝培育推廣教育活動競賽更榮獲第一名佳績，2019 年參加漁村文化舞蹈才藝競賽再度奪得第一名，2020 年參加漁村在地食材料理競賽榮獲第二名。

現為漁會綠色照顧站志工，協助烹調長者營養午餐，近 10 年來每年帶領新住民班至芳苑國小舉辦成果展，發表家政班學習成果，本身亦為衛生保健志工、芳苑國中績優導護志工、績優警察志願服務志工等，對漁村社區服務多有貢獻。

#### 閃耀的新住民之光 新住民家政班員 葉婉妮

葉婉妮是來自泰國的新住民，來到臺灣即從國小補校開啟學習之旅，參加芳苑新住民家政班，也在漁會芳苑綠照站擔任廚媽及志工，積極參與豐富多元的家政班課程，包括舞蹈、中餐丙級、手工皂、手作、編織、果凍花等，為求精進自己的能力，繼續到國中補校進修，畢業時獲得縣長獎表揚；在技能方面，也學習米食料理、長照照服員以及網路社群平台等課程。

目前葉婉妮就讀空中大學社會系，假日則在臺中東協廣場臺灣工會擔任翻譯老師，協助新住民來臺工作所需幫助的事項。她於 2019 年代表漁會家政班參加全國漁村文化舞蹈才藝榮獲第一名，2020 年全國漁村在地食材料理競賽第二名，同年榮獲彰化縣模範新住民，2024 年參加全國學校午餐國產魚料理競賽第二名。目前擔任漁會家政班及芳苑綠色照顧站異國料理指導老師，優異表現，堪為新住民之光。

#### 未來展望

彰化區漁會漁業推廣教育，自 1985 年起歷經世代更迭至今已 40 年，創造無數輝煌佳績，隨著女性意識抬頭，擔負起漁業發展的重任，日後將持續善盡漁會輔導之責，型塑創新學習的工作團隊，輔導各項班組織運作，藉以提昇漁業競爭力，培育漁村的女力基幹，廣續漁業傳承與永續發展。

- 1 | 連玉惠班長擔任漁會綠照站種子教師。
- 2 | 連玉惠班長擔任漁會家政班種子教師。
- 3 | 陳惠貞班長(左1)與葉婉妮(左1)協助綠照站烹調長者營養午餐。
- 4 | 陳惠貞帶領新住民家政班至芳苑國小舉辦成果展。
- 5 | 葉婉妮代表新住民家政班至芳苑國小舉辦成果展。

# 二代漁鄉女力攜手展風華

雲林口湖 楊梅櫻、許郢芳

文·圖=謝玉玲（國立臺灣海洋大學共同教育中心語文教育組教授）

社會大眾總將漁村、漁港、漁船乃至捕魚行為視為男性為主的空間，時至今日，社會各個面向都可以看到女性積極投入參與的身影，尤其是漁鄉女力的表現更不可小覷。

**雲**林縣口湖鄉是全臺灣漁業發展的重鎮之一，海岸漁村暨鄰近社區多以陸地魚塭、近海養蚵漁業等產業為主，亦為傳統家計型漁業之作業場域。近年來因環境變遷效應、人口老化、青年外流、產業人力缺乏等因素，對漁民生活、生產及社區產業不確定性造成一定程度的影響。

社會大眾總將漁村、漁港、漁船乃至捕魚行為視為男性為主的空間，需要陽剛特質或男子氣概才能應付這些屬於體力的、外在困境的挑戰。一般認為漁村家庭中的男性多是家庭支柱，女性則是實際操持家務的人，但傳統漁村女性所掙得的薪資只是

作為貼補家用，並非家庭經濟主力。這種既定印象的形塑由來已久，對漁村經濟生活與文化建構的約束影響深遠。時至今日，社會各個面向都可以看到女性積極投入參與的身影，尤其是漁鄉女力的表現更不可小覷，對口湖鄉楊梅櫻和許郢芳母女倆來說，協助家中漁業經濟活動，進而帶動漁村社區提升地方產業特色，是責任感也是自我期許。



1



2



3

1 | 楊梅櫻、許郢芳母女倆在工作上合作無間。 2 | 修補漁網也難不倒楊梅櫻。  
3 | 楊梅櫻一手包辦漁獲卸貨、訂單處理、自產自銷。

## 婚後開始接觸漁業

楊梅櫻是水林鄉人，北上求學，畢業後從事銷售服務業。在一次因緣際會下認識現在的先生並開始交往，結婚後回到口湖，開始接觸漁村生活和沿近海漁業，從都市到漁村，健談爽朗的楊梅櫻並不留戀在都市的好業績與豐沛人脈，選擇全心協助家中漁業相關事業。

細數著家裡全盛時期擁有超過十艘沿近海漁船，楊梅櫻的公公、先生乃至兩個兒子都以捕魚為業。當談到對公公從事漁業的崇拜，她眼睛閃閃發光地說道，「我先生和公公很會抓魚，尤其是公公不僅知道魚群會聚集在哪裡，對漁具的改良也有獨到的心得，早年他就認為要用機器取代人力，才會符合經濟效益，這是他親口對我說的。」楊梅櫻也

提及漁民必須能夠看氣象資訊和感受風的流動做出判斷，根據風向和潮汐變化，選擇最佳的捕魚時機。捕魚是一種技能，對海洋生態的敏銳感知是經驗知識的累積，懂得掌握潮汐與環境現象是討海人敏銳度的展現，同時更要掌握時代脈動與時俱進。

## 投入漁業三十年 撐起一片天

從事漁業活動需關注的事務多且雜，每一趟出海作業事前事後都需要完善的準備與規劃。家中男性成員全心全意在海上從事漁撈作業，其他包括從漁船出海前的前置作業準備，到注意漁船何時返港，靠岸後漁獲的卸貨分類、訂單處理、自產自銷或賣給盤商，運送漁獲的貨運時間分秒必爭，乃至平日修補漁網到漁船定檢，都屬於家中其他女性成員或員工的工作範圍。楊梅櫻靠自己親力親為，處

理所有的事物，她和先生分工，一人出海一人出貨，每日跟時間賽跑，也是合作無間的最佳拍檔。

楊梅櫻強調年輕時在都市工作經歷，讓她能夠掌握對消費市場的敏銳度，更能將行銷知識運用在漁產的銷售上，除了凸顯自家產品的優點外，也透過營造好的故事氛圍，讓她在業務推廣上別具一格。同時透過觀察學習，從漁產交給中盤商收購轉為自家生產裝箱一條龍作業，再直送基隆坎仔頂魚市或其他魚市場，減少中間環節的剝削，賺取更多的利潤。

聽起來輕描淡寫寫馭繁為簡的過程，她從年輕投入迄今超過三十年，除了一份對家族事業的認同感外，還有屬於女性韌性的展現。楊梅櫻在身份角色的掌握上游刃有餘，她對內要照顧家人日常生活，對外可以運籌帷幄，指揮大局，撐起一片天，在家

中的地位 and 重要性無可取代。若要用一個詞形容自己，她認為自己就是「定海神針」。

### 第二代女性返鄉投入漁村復興

新世代的許郢芳還未滿三十歲，大學畢業後一年多就離開北部媒體圈，回家幫忙。她意識到母親因為過勞身體不好，同時自己從小就跟著阿公出海，喜歡家鄉傳統漁業活動，不喜臺北的都會生活與媒體圈的壓力，因此「青年返鄉」成為人生的另一種契機。許郢芳認為目前的自己是一種「機動組」的概念，分擔母親的工作，成為家中各項事務的後勤支援人力。由於個人在媒體圈的經驗，返鄉初期想幫忙販售家中生產的烏魚子，就嘗試透過拍攝，逐步記錄漁鄉的魚塭、父兄出海的風景、漁村漁產的特色等，同時也因為親身經歷，對沿近海漁業枯竭的現狀有更多的體會和憂心。



### 母女檔共同促進漁村社區轉型

楊梅櫻和許郢芳都認為傳統漁業需要積極轉型，一是要重視細節管理，若能將地方特色產品通過包裝和行銷變成一個商業和文化產業，是長遠發展的關鍵。如果能建立漁業的智慧銷售，漁船在海上就能掌握訂單，一靠港漁獲就能完售，不僅能提升當地居民的收入，也能推動整個社區的經濟發展。二是要擁有穩定的貨源，這是建立品牌和吸引客戶的關鍵。以口湖地區的文蛤為例，文蛤是一年四季較為穩定的特色產品，如果能和地方同業與志同道合的朋友群策群力，透過活動與行銷設計，將這些具有高度識別性的漁產品推上舞台聚焦亮點，展現口湖漁村的活力。當遊客增加，經濟活絡，更多青年回流，就是漁村發展的正向循環。

楊梅櫻身為漁家實際的掌舵人，也許並不清楚全世界推動得如火如荼的聯合國永續發展指標，但她在家庭經濟與照護的實際主導過程中展現婦女的能力，帶領年輕一代構思促進漁村社區的轉型，她早已用具體行動展現對聯合國永續發展指標的實踐。在全國區域地理劃分中口湖算是偏鄉，但楊梅櫻與許郢芳以女力獨有的韌性面對種種挑戰，一棒接一棒，重視地方共好，為建構漁村永續努力，在在都令人充滿敬意，也看到女性在漁村中的重要性。

「我們家擁有三個魚塭，這是為了在漁業不景氣時有後路。我們知道海洋漁業已經面臨困難，所以必須有所準備。」楊梅櫻多年前就意識到氣候變遷造成沿近海漁業資源的不穩定與減少，勢必對漁民經濟收入產生重大的影響，因此積極探索多元化的經營策略。透過投入養殖業以確保家庭收入穩定，為未來的發展提供了更多的可能性，也展現出她的靈活應變與卓越識見。女兒返鄉的決定，楊梅櫻除了欣慰外，也手把手傳承訓練女兒準備交棒。許郢芳表示，直到回鄉，才發現也有不少年輕的女性是主動以行動投入漁村的復興，運用各樣方式向大眾展現漁村風情與價值。但女性向來在漁村較為沉默，是一種隱藏版溫柔力量。

- 1 | 楊梅櫻與兒子在豐收後開心合影留念。
- 2 | 靠岸後漁獲的卸貨分類不假他人之手。
- 3 | 楊梅櫻的先生及兒子以捕魚為業。
- 4、5 | 楊梅櫻處理白蝦漁獲。





## 日本鱈鱈苗在臺灣周邊海域的洄游模式

文·圖=韓玉山（國立臺灣大學漁業科學研究所教授）

淡水鱈魚分類上屬於鱈鱈科（Anguillidae），鱈鱈屬（*Anguilla*），是一種洄游性魚類，全世界總共有19種；臺灣地區最常見為日本鱈（*A. japonica*）及鱸鱈（*A. marmorata*），兩種合占臺灣95%以上。

日本鱈主要於每年5月至8月，於新月期間在馬里亞納群島西方海域產卵，孵化後的仔魚變成柳葉鱈，隨著北赤道洋流往西漂送，到了菲律賓東方海域之後，接續向北之洋流形成黑潮，途經菲律賓呂宋島、臺灣、中國、韓國及日本的大陸棚水域，歷經4至6個月成長後，變態為玻璃鱈（鱈苗），之後會主動脫離洋流進入河口域。野生的日本鱈族群經過4-10年的生長，在成年後會變態成銀鱈，然後離開原先棲息的河川或是河口域，最後回到出生地進行繁殖後便死亡，完成其生活史。

### 東亞地區的鱈苗樣本分析

本研究室分析了東亞各地的鱈苗樣本，再結合鱈苗在東亞陸棚的洋流輸送模擬，歸納出日本鱈鱈苗4個主要的洄游區塊：黑潮區、臺灣海峽暖流區、臺灣暖流區，以及黃海暖流區。當柳葉鱈變態為鱈苗後，鱈苗會主動脫離洋流，尋找最近的陸地河川作為棲息地，而最早在黑潮中變態的鱈苗，則會脫離黑潮主流進入臺灣沿岸。

漁民口中經常傳說，到達臺灣的鱈苗如果不捕捉，就會跑到其他國家去，其實是不正確的觀念。來到臺灣沿岸的鱈苗，若不捕捉，會進入臺灣的河川中棲息成長，成為將來的種鱈，繁衍下一代。而尚未變態的柳葉鱈，則會繼續在黑潮或是其分支流中漂送，並陸續變態成鱈苗後，聚集至中日韓沿岸。

以長期統計來看，鱈苗在東亞四國之分布比例，臺灣與韓國約各占5-8%，日本約占25%，中國則占55-60%，臺灣雖然最早可以抓到鱈苗，但是每年來游到臺灣的鱈苗，數量上僅占全部鱈苗中的少數。

### 日本鱈鱈苗在臺灣的運輸路徑

本研究室依據2010-2025年長期在宜蘭與屏東的採集資料、加上漁業署長期鱈苗捕撈數據統計，以及臺灣周邊海域的流場資料，建構出日本鱈鱈苗在臺灣的詳細運輸路徑與時間序列。



鰻苗加入至臺灣地區主要受到3種海流所影響，其中黑潮經過臺灣東部時，一部分鰻苗隨著黑潮主流經由臺灣東部進入宜蘭花東地區，而另一部分鰻苗則藉由臺灣海峽南端的黑潮支流（臺灣海峽暖流）到達高屏地區，部分可沿著臺灣西海岸繼續北上至淡水，另一支則是由臺灣北方海域的黑潮支流（臺灣暖流）進入臺灣海峽北部，再順著冬季中國沿岸流南下，主要到達臺南至淡水一帶。

臺灣屏東地區的鰻苗，是由臺灣海峽暖流送過來的，如果有很多鰻苗走這一路徑，則屏東地區會相對豐收，反之，如果鰻苗較少進入臺灣海峽暖流，則屏東地區會相對歉收。而反聖嬰年時，較強的東北季風會伴隨較強盛之中國沿岸流，可能會增加鰻苗加入至臺灣西海岸的數量。

### 鰻苗來游至臺灣各地之高峰期

鰻魚在新月產卵的特性，使得每年來游至臺灣東部的鰻苗，亦有月週期的特徵，亦即1個月會來1波苗，冬季平均會來4波苗，其中有1-2波苗量比較大，形成來游高峰。若以漁業年報數十年之統計資料，可以發現日本鰻苗來游至臺灣的高峰期，集中在11-2月（占95%以上），其中又以12-1月占比近65%為最高（圖1）。

如果觀察鰻苗來游到臺灣各地的高峰期，可以發現明顯地區性的差異。例如宜蘭及高屏地區因距離產卵場最近，黑潮主流和臺灣海峽暖流首先到達宜蘭和屏東，因此日本鰻苗會先出現在宜蘭和屏東一帶。隨後是臺灣西海岸由南到北依序見苗，這些苗是由臺灣海峽暖流的北向分支流而來。

宜蘭的鰻苗主要來游期在11-2月，占比約90%（圖2），與臺灣全島統計數據相比，在11月時即有高比例的來游量。而隨中國沿岸流南下的鰻苗，需要較長的時間才能到達臺灣，故臺灣西海岸的鰻苗捕撈開始期，通常約慢宜蘭屏東0.5-1個月。

由於東北季風在2月後逐漸減弱，中國沿岸流的勢力亦隨之消退，只剩臺灣西北部沿岸有鰻苗，因此新竹到淡水一帶的捕撈季節，其結束時間較臺灣其他地區為晚。

雖然以長期統計來看，臺灣的日本鰻苗來游高峰在12-1月，但是每年鰻苗來游時間的波動很大，若統計2009-2024年度臺灣鰻苗來游月份占比，其中有3年高峰期出現在11月，有5年高峰期出現在12月，有6年高峰期出現在1月，有2年高峰期出現在2月，總體來說，高峰期出現在

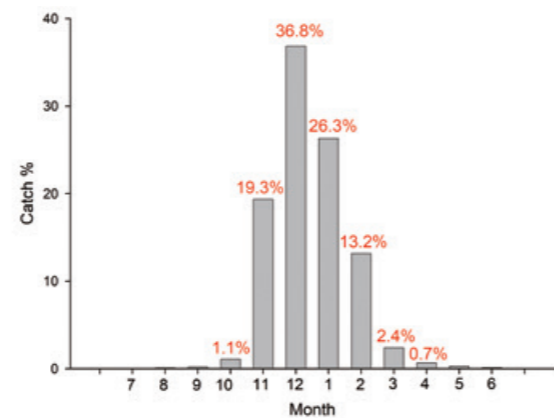


圖1、日本鰻苗來游至臺灣之長期月別統計圖。（資料來源：臺灣漁業年報）

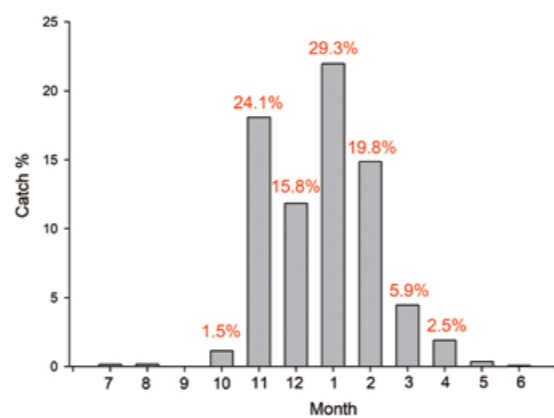


圖2、日本鰻苗來游至宜蘭河口之長期月別統計圖。鰻苗採集方式為宜蘭河口與海岸交界處之小型定置網。（資料來源：實驗室2010-2025年長期在宜蘭的採集資料統計）

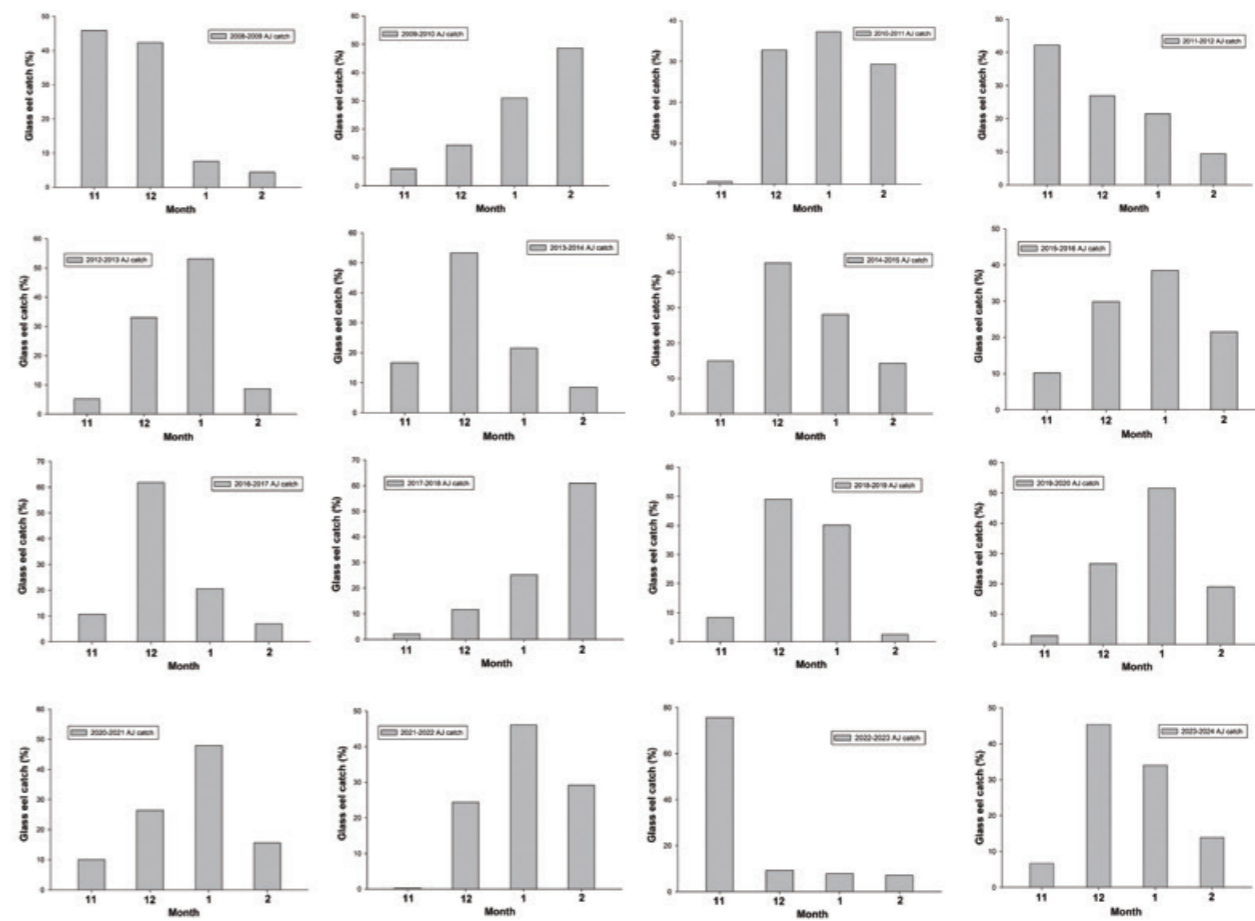


圖3、臺灣地區各年度日本鰻苗11-2月月別捕撈統計圖。（資料來源：漁業署鰻苗通報系統）



河口捕獲的日本鰻苗。

12月和1月的機率較高（圖3）。造成鰻苗來游高峰期變動的原因，與鰻魚產卵的時間較早或是較晚有關。

日本有吃鰻魚的傳統，且是全球最大的鰻魚消費市場，使得日本鰻擁有較高的經濟價值，為東亞地區（臺灣、日本、韓國及中國）重要的養殖魚種。由於鰻魚目前還無法商業化人工繁殖，因此必須完全仰賴捕撈野生鰻苗供養殖用，形成產業發展的瓶頸，而每年來游的鰻苗數量波動很大，更增加了鰻魚養殖產業的風險性。因此，了解日本鰻在臺灣周邊海域的洄游動態，對於鰻魚養殖產業具有重要的幫助。

## 食魚教育體驗行

# 虱目魚副產物的加值利用

文·圖=張福林（中華醫事科技大學醫學檢驗生物技術系副教授）、陳怡均（國立臺南大學附設實驗國民小學老師）

虱目魚是臺灣南部沿海地區的重要經濟魚種，更是臺南的家魚，平均每兩尾虱目魚就有一尾產自臺南。過去，虱目魚加工後產生的大量魚鱗大多被當作廢棄物處理，如今，隨著生物科技的進步，魚鱗的加值利用成為新興趨勢，為漁業永續發展帶來全新契機。

### 漁夫體驗拉近學生與虱目魚的距離

南大附小學生套上青蛙裝走進魚塢體驗圍捕虱目魚，學生劉芷羽說，在魚塢裡走路有步步驚奇的感覺，想快卻快不了，被冰涼的海水緊緊包覆著身體，既刺激又好玩。手上捧著剛利用手拋網抓上岸的虱目魚，學生趙翹翹難掩興奮表示，虱目魚扭動著身體讓鱗片更顯得閃閃發亮，雖然第一次抓虱目魚有點害怕，但真實的觸感令人難忘。帶領學生進行漁夫體驗的臺南市安南區媽祖宮九塊厝生態園區負責人蔡春風提到，虱目魚鱗片有兩種顏色，上半部

灰黑色可以有保護作用，避免被天上的鳥兒捕食；而下半部銀白色的鱗片，則可以避開水中魚類的侵襲。

### 虱目魚鱗做成魚果凍 吸一口好營養

虱目魚的魚鱗富含膠原蛋白、磷酸鈣等成分，可用來提煉膠原胜肽，並廣泛應用於食品、美容保養品、生醫材料等領域。台江農業生技負責人顏榮宏表示，以水解膠原蛋白魚胜肽精煉技術，研發出牛奶魚 IQ 凍，轉開口栓式蓋子即可飲用，開啟吃魚不用動筷子的新思維。學生戴岑紘說，喝了會聰



- 1 | 學生套上青蛙裝走進魚塢。
- 2 | 學生於陸地上練習圍捕虱目魚。
- 3 | 學生們開心享用牛奶魚IQ凍。
- 4 | 第一次抓虱目魚的同學。
- 5 | 漁夫體驗。

明的牛奶魚 IQ 凍，發現完全沒有魚腥味，還有淡淡的檸檬香，真是太特別了！學生許庭赫說，原來牛奶魚是營養百分百的虱目魚，第一次吃到魚果凍就愛上了，每多吸一口 IQ 凍，就想像期中考分數可能會再高幾分。

### 虱目魚鱗化身機能潮服 消臭保溼一把罩

位於臺南市的和明紡織善用在地資源，從虱目魚鱗中提取的膠原蛋白胜肽，與棉進行混紡，研發出具有消臭、保溼、透氣功能的機能布料。參訪和

明紡織文化館時，學生陳昱樵伸手觸摸處理後的虱目魚鱗，一片片亮白的魚鱗從指尖滑落，驚呼處理後的魚鱗不但沒有魚腥味，指尖還有著絲滑的觸感；再細看由虱目魚鱗胜肽織成的紗線，略有蠶絲般的光澤，真是太神奇了。學生曾芊華摸著用虱目魚鱗纖維製成的衣物，很光滑還有點光澤，忍不住說自己迫不及待想跟家人推薦這款具消臭功能的機能布料，夏天就不用擔心汗臭味了。

### 虱目魚鱗化廢為寶 循環經濟帶動永續發展

中華醫事科技大學執行國科會大眾科學教育計畫《虱目魚の科學教室(II)》的主持人張福林副教授及共同主持人孫逸民校長提到，虱目魚是臺南重要的經濟魚種，每年產量豐富，但也產生大量的廢棄魚鱗，過去惱人的漁業廢棄物，如今透過食品業及紡織業的創新技術，將廢棄物轉變為高經濟價值的營養補充品和潮牌紡織品，為漁業創造更多商機，符合循環經濟「化廢為寶」的理念，讓資源發揮最大效益，實現資源再生與環境永續的思維，透過推動永續生產與消費，以提升資源使用率與加值化處理廢棄物之目標。





## 臺灣養殖龍虎斑成功外銷日本

農業部舉辦臺灣龍虎斑外銷日本首櫃記者會，由西日本鐵道株式會社集團採購，將以龍虎斑製成魚排等各式料理與產品，在日本福岡地區午餐列車、飯店及超市等通路販售。

文·圖=謝卓融（漁業廣播電臺）

農業部於2月5日舉辦臺灣龍虎斑外銷日本首櫃記者會，農業部部長陳駿季出席，邀請屏東縣長周春米、漁業署副署長陳建佑、臺灣西鐵國際物流公司董事長野見山健二、栗揚國際公司董事長謝妮諺及屏東縣百大青農洪佳琪共同參與，此次外銷的龍虎斑由西日本鐵道株式會社集團採購，將以龍虎斑製成魚排等各式料理與產品，在日本福岡地區午餐列車、飯店及超市等通路販售，讓日本更多的大眾消費場域可以品嚐到臺灣龍虎斑的美好滋味。



### 歷經 8 年雙邊諮商，龍虎斑開拓日本市場

臺灣養殖石斑主要魚種為龍虎斑、龍膽石斑及青斑，其中養殖龍虎斑占比逾7成，其肉質細膩，風味甜美，深受消費者喜愛，過去曾有業者嘗試將養殖龍虎斑銷往日本，但由於龍虎斑的親代為野生虎斑，在日本食品法規規定野生虎斑為珊瑚礁魚類可能因生存環境蓄積有毒藻類毒素的「西卡毒素」，因此無法輸日。

我國自2017年起即請臺灣海洋大學進行試驗證實並不含有西卡毒素；後再經農業藥物試驗所採日本快篩檢驗套組，樣本涵蓋魚苗、養殖、活魚運輸輸出成魚及賣場上架產品皆為安全未含有西卡毒素，並提供試驗結果送日本評估。日本於2023年底派遣衛生及養殖官員來臺實地考察，後續就產品有效溯源及提供2024年共三季養殖環境有毒藻類

監測資料，終在同年10月30日獲日本正式通知臺灣養殖龍虎斑可輸銷該國。

### 突破依賴單一市場框架，開發多元產品符合市場需求

此次外銷由栗揚國際公司與日本西日本鐵道株式會社集團合作，採購2.8公噸臺灣龍虎斑輸銷日本，於2月5日首櫃啟航，這批龍虎斑將供應西鐵集團旗下飯店、超市及福岡地區午餐列車使用，預期讓九州、福岡、京都及北海道札幌等地區的民眾品嚐到優質美味的臺灣龍虎斑。

陳駿季致詞時表示，臺灣龍虎斑的外銷，在過去屬於中短距離市場，以活魚輸銷中國為主，為了因應日本、美國或東南亞等長距離輸銷市場，未來將開發可做生魚片的龍虎斑切片、龍虎斑魚排，或以冷凍全魚推廣中華料理餐廳等多元水產品。

### 建構穩定供應鏈，提升市場認知度

農業部透過規劃「建立穩定供應鏈」與「提升市場認知度」兩大方向推動龍虎斑外銷，規定輸銷日本龍虎斑的養殖場及加工廠必須向漁業署登錄在案，養殖場必須通過產銷履歷驗證，加工廠則須為合法設立之食品工廠，取得產銷履歷驗證，或是受產銷履歷養殖場委託的ISO 22000、FSSC 22000或HACCP加工廠。未來除了持續推動外銷及穩定供應外，將由漁業署輔導業者提升加工及養殖技術，從產業端及消費端雙向進行，讓臺灣水產品繼續走向國際市場。

- 1 | 臺灣龍虎斑輸銷日本於2月5日首櫃啟航。
- 2 | 外銷日本的臺灣龍虎斑水產品。
- 3 | 農業部部長陳駿季表示，未來農業部將持續輔導產地生產者，協助場域改善，確保加工、冷鏈等環節串聯到位。
- 4 | 臺灣西鐵國際物流公司董事長野見山健二、農業部部長陳駿季及屏東縣長周春米與此次外銷日本的臺灣龍虎斑水產品合影。



人工繁殖技術已可穩定生產魚苗。

## 觀賞魚新選擇

# 水試所成功繁殖尾斑鈍鰕虎

尾斑鈍鰕虎（環帶鰕虎）是國際觀賞水族市場中受歡迎的魚種，每尾售價約美金35元。近年來，以提供繁殖培育之觀賞水族著稱的Biota公司已經陸續完成了三種鈍鰕虎（菲律賓鈍鰕虎、林氏鈍鰕虎及尾斑鈍鰕虎）的繁殖技術開發並成功上市。農業部水產試驗所也成功建立尾斑鈍鰕虎的人工繁殖技術，並率先將研究成果發表至國際期刊，成為全球首例。

文=編輯室 · 圖=農業部水產試驗所

**尾**斑鈍鰕虎（White-barred goby, *Amblygobius phalaena*）為條鰕魚

綱鰕虎目鰕虎科鈍鰕虎屬的其中一種，分布於臺灣東部、南部、北部、東北部、澎湖、小琉球、東沙及南沙等海域，棲息於淺海泥沙、碎石、珊瑚及岩礁區的沙地掘



尾斑鈍鰕虎魚苗（50天齡）。

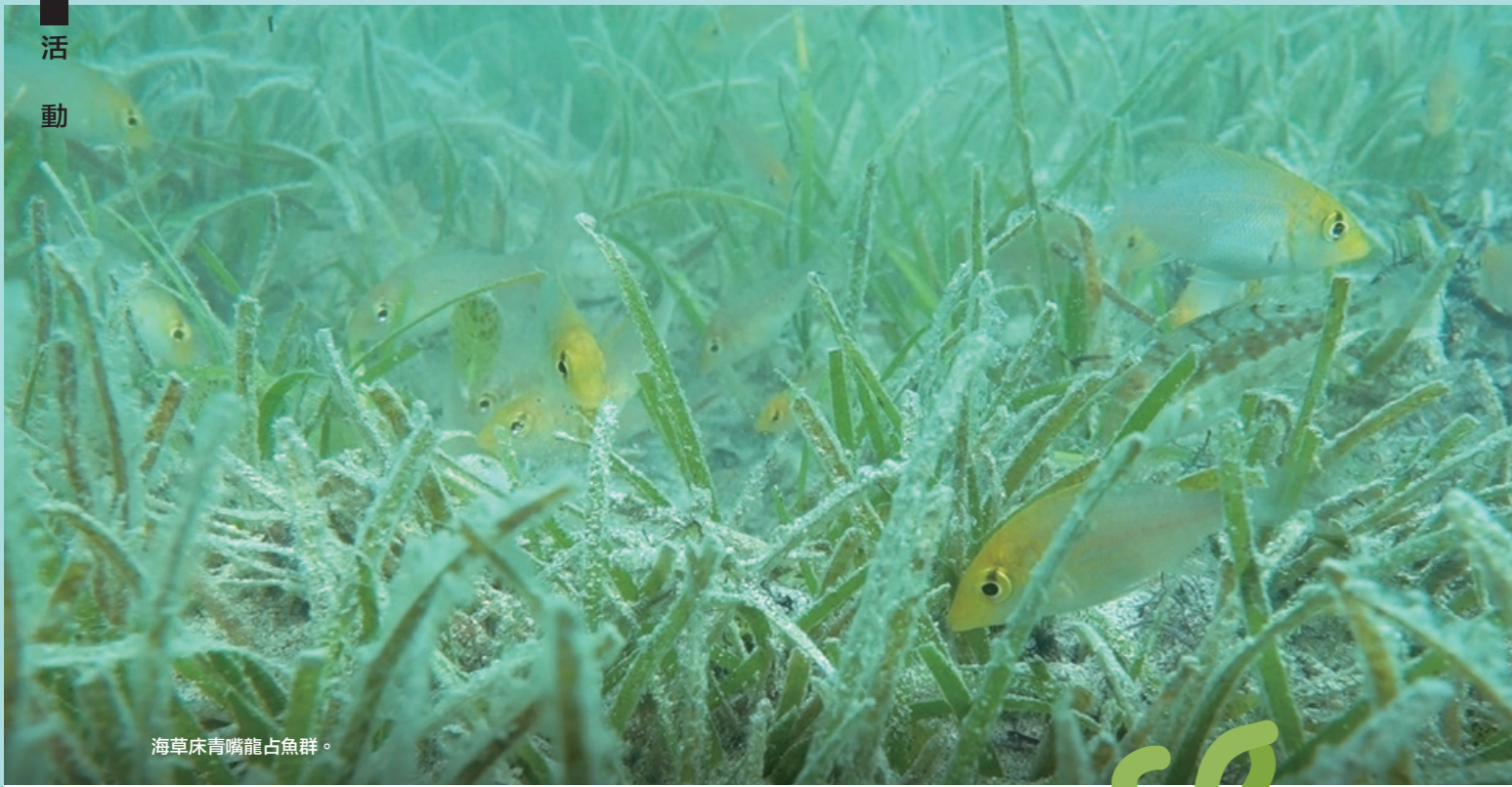


尾斑鈍鰕虎種魚。

洞居住，以寬大胸鰭支撐趴在沙地上棲息，不會離開洞穴太遠。屬肉食性，以小型底棲無脊椎動物為食，具有多變的體色及濾食底沙的習性，可透過濾食沙子中的藻類、無脊椎動物和其他有機物進食，常被當作水族缸中的「功能性生物」，用來維持海水珊瑚缸中的底沙能夠潔白如新，國內市場多俗稱為「環帶翻沙鰕虎」或「環帶鰕虎」。歐美市場每尾售價約在 30-38 美元（約新臺幣 980-1,245 元）之間，國內則約為新臺幣 150-200 元不等。

目前市面上的尾斑鈍鰕虎均來自東南亞海域採集的野生個體，歷經長途運輸後死亡率高，消費者購買後，魚隻常因不適應環境而拒食，導致日漸消瘦，最終失去功能性與觀賞價值。反之，透過從臺灣海域取得種魚再進行繁殖的個體，在魚苗經過三輪投餵餌料生物階段、約 35 至 40 天後，即可改餵人工飼料，較能適應家庭水族箱環境，不但能減少長途空運的耗損且容易接受人工飼料，具有較高的活存率。

尾斑鈍鰕虎剛孵化的魚苗口徑較小、對水質環境非常敏感，一般用來培育小丑魚魚苗的方法則無法順利養活。水試所研究人員成功找到適合魚苗初期攝食的餌料種類並建立適合魚苗生存的水質環境。尾斑鈍鰕虎魚苗初期攝食餌料不是小丑魚所攝食的輪蟲，在改用體型比輪蟲更小、約 40 至 60 微米的纖毛蟲及剛孵化仍為擔輪子幼生（trochophore）型態的牡蠣後餵食成功，並找到接近其棲息地的適當水溫、鹽度等水質環境條件，成功開發人工繁殖技術，順利將尾斑鈍鰕虎繁殖成功，未來有助於降低野外族群的採捕壓力。相關研究成果已登上國際學術期刊《Fishes》（魚類）及《North American Journal of Aquaculture》（北美水產養殖），均為全球首次的發表，並為臺灣人工繁殖海水觀賞魚種再添一員，亦顯示出我國在海水魚類人工繁殖研究方面居全球領先地位。



海草床青嘴龍占魚群。

## 2025世界海草日 海草復育向下扎根

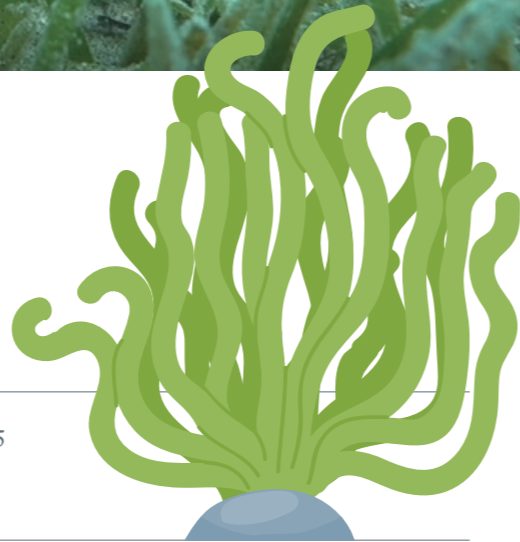
農業部水產試驗所於2月26日上午於澎湖縣湖西鄉公所辦理「2025臺灣第2屆世界海草日」活動，展現我國海草復育向下扎根的決心。

文=編輯室 · 圖=水產試驗所澎湖漁業生物研究中心

**自**1930年代以來，全球的海草數量持續在減少，並以每30分鐘1個足球場的速度在流失，消失海草的面積已達30%。為彰顯呼籲全球保護海草床的決心，聯合國2020年將海草生態系統納入全球生物多樣性框架和生物多樣性公約（CBD），此外為確保生物多樣性存續並防止海洋環境劣化，將每年的3月1日訂為世界海草日（World Seagrass Day），旨在提高人們對海草床生態系統所面臨威脅的認識，推動和促進海草修復與養護，進而藉此加強生態環境的保育與重視。



水產試驗所共攜社區與企業為海草復育共盡一己之力，圖左起：X Park總經理手嶋一雄、湖西鄉鄉長陳振中、水試所所長張錦宜、澎湖縣政府農漁局副局長陳全汶、海洋保育署巡查員胡藝薰。



1 | 澎湖漁業生物研究中心洗宜樂先生為X Park總經理手嶋一雄解說澎湖海草復育。  
2、3 | 澎湖漁業生物研究中心開發海草床生產的紅蚵（土嘴瓜殼菜蛤）相關產品－紅蚵味付、紅蚵鑲飯。

為響應世界海草日並與國際接軌，除延續前期已投入海草床修復與保育的努力，在世界海草日前夕透過記者會，回顧去年臺灣首屆「2024世界海草日－澎湖宣言」中，該所在澎湖海草復育的成果，並向各界宣示今年將以「向下扎根」為目標，做為「2025世界海草日」主軸，除持續廣邀企業投入、強化與社區互動，增加社區參與海草修護與養護的強度，同時也提升在地學生對海草生態、復育、產業及知識為目標，規劃一系列海草復育、講座及夏令營等活動，為海草生態系環境教育與培育海草復育建立人才種子庫，使海草復育工作向下扎根。

澎湖漁業生物研究中心為國內最早投入海草床修復與保育研究的單位，最初始於2014年以改良海草移植的「根狀莖法」，在澎湖通梁淺坪海域種植60平方公尺的海草，迄今所移植的海草已增長近50倍；在此期間也陸續於重光及虎井等海域進行海草床修復，並於2022年協助澎湖縣政府劃設重光及港子海域為臺灣首次以復育海草為目的的保護區，不僅增裕漁業資源，對提高海洋生物多樣性也具有正面效益。

2024年更藉由海草復育「根狀莖法」之精進，有效提高海草復育效率，並將應用於未來海草復育工作。海草床修復有助於改善棲地，提供給更多的海洋生物棲息空間，有效增裕漁業資源。如在海草床恢復後常吸引大量幼魚群棲息其間，如青嘴龍占、奧奈鑽嘴魚及臭都魚等；同時也可提供水產種苗如遠海梭子蟹放流，提高放流成效和凝聚社區對海草床保護的共識。

此外，海草生態系具有良好的固碳能力，更是重要的藍碳之一，且海草床的碳移除量較森林高，因此海草床的修復與養護，將可促進海洋碳匯大幅的增加，有助為地球保有健康的海洋環境與資源。

為擴大海草復育的效益，水試所也將於今年與「臺灣橫濱八景島股份有限公司」合作辦理海草復育，並透過公私協力，藉由水族館的展示教育，棲息地走訪及親手種植海草植株推廣活動，提升大眾對於海草等重要海洋棲地的認識與重視。水試所同時也分享海草床棲地常見的紅蚵（土嘴瓜殼菜蛤）相關產品，藉以提高海草復育區社區創生之能力。



## 農業部獎勵農漁民子女就學金3月開始受理

文·圖=編輯室

農業部為獎勵弱勢農漁民子女安心就學，設有農就學金機制，依據「農業部獎勵農漁民子女就學實施要點」第4點第5項規定，申請期間為每年3月1日至31日。請符合申請條件的農漁民朋友，於期限前之上班期間向戶籍所在地基層農（漁）會提出申請。

獎勵農漁民子女就學金申請條件包括：

- 一、申請人為農保被保險人、農會正會員之農民或漁會甲類會員之漁民。
- 二、學生之父母112年度個人綜合所得稅各類所得總額加總未超過新臺幣114萬元。
- 三、學生就讀國內大專校院（或高中職），前一學期德行成績乙等或70分以上，且未獲得除「教育部拉近方案之減免私立大專校院學生學雜費」以外之其他各類政府學雜費減免優待補助

者（例如：教育部高中職全面免學費、教育部弱勢學生助學計畫等）。

凡符合上開條件之農漁民可在受理期限內提出申請，依學生就讀公立或私立大專校院或高中職不同修業階段及公私立別，提供就學獎勵額度4,000至13,000元。

有關獎勵農漁民子女就學金之申請規定可詳閱「農業部獎勵農漁民子女就學實施要點」，該要點及113學年度第2學期申請表已登載於官方網站（<https://www.moa.gov.tw/>），點選：「資訊與服務」→「資料下載」→「獎勵農漁民子女就學金」。關於申辦事宜或有相關疑問，可就近洽詢當地基層農（漁）會，或撥打該部農業諮詢專線（02）449-9595 詢問。

## 為鰻魚產業永續 自3月1日開始禁捕鰻苗

文·圖=編輯室

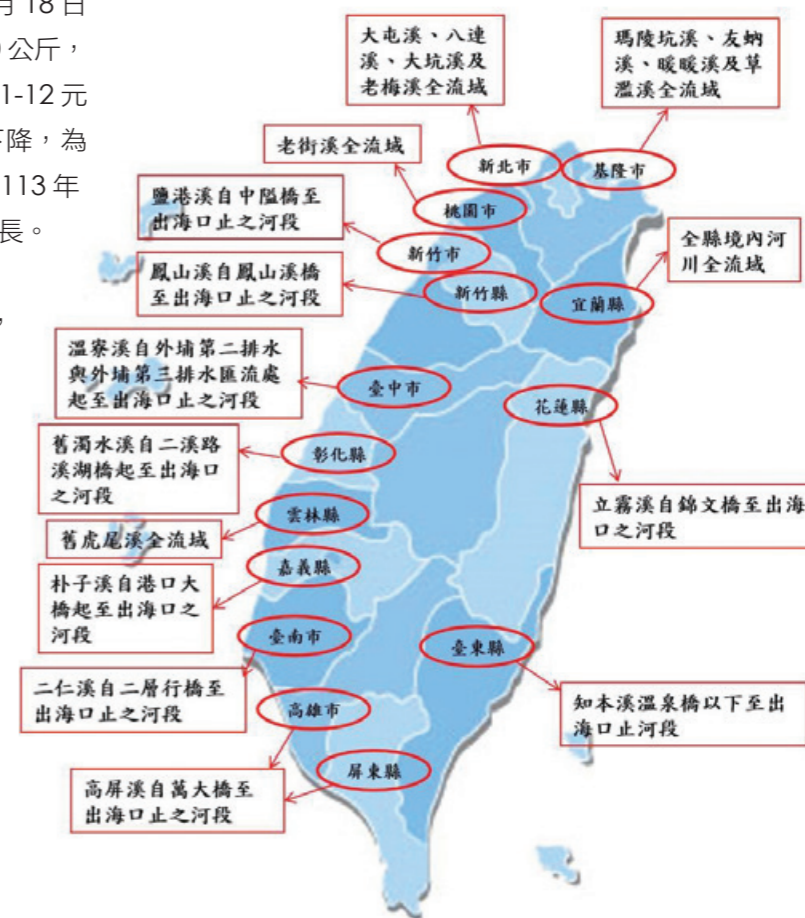
113年度鰻苗捕撈漁期將於今年2月28日結束，依「鰻苗捕撈漁期管制規定」，除花蓮縣及臺東縣外，其他縣市轄屬之距岸三哩內海域、潮間帶及河口水域，自3月1日起至10月31日止為期8個月禁捕期，禁止捕撈鰻苗，讓鰻苗得以成長繁衍下一代，永續鰻魚資源，請全國從事捕撈鰻苗業者務必共同配合，讓鰻苗漁業永續發展。

鰻苗游到臺灣海域約為每年10月至翌年4月，其中11月至翌年2月為捕撈高峰期，故訂該期間為捕撈期，其餘月份為禁漁期，讓鰻苗有機會在臺灣河川成長成熟後，下海繁衍下一代。113年度鰻苗捕撈量計5,950公斤（統計至114年2月18日止），與112年度同期相比大幅增加4,750公斤，價格因量增而下降，目前海邊價已降至約11-12元/尾，比112年度同期55元/尾已大幅下降，為讓鰻苗成長繁衍，以利鰻魚產業永續經營，113年度鰻苗捕撈期至114年2月28日止不予延長。

自3月1日起至10月31日禁止捕撈鰻苗，

規範對象包括在岸際以「人力」從事捕撈者，及以漁船（筏）於海上捕撈者，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，呼籲全國捕撈鰻苗業者務必遵守規定。為了讓成鰻得以降海產卵，漁業署已輔導15個直轄市及縣（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（禁捕鰻魚河川彙整如附表），其中宜蘭縣更公告全縣境內河川全流域禁止捕撈鰻魚，以進行鰻魚資源養護工作。

各縣市政府公告禁止捕撈鰻魚河川示意圖



# 全球都市化關漁業什麼事？

文·圖=鍾國南（公共事務管理博士）

很多朋友在我提及新加坡生活的時候，都會很直覺地問：「新加坡應該有很多新鮮又便宜的海產吧？」這事兒每每讓我得花一番功夫來解釋：在新加坡，各式餐廳中海鮮食材的新鮮度都毫無問題，但如果走一趟傳統市場或超級市場，相對於在臺灣市場上挑選海產的標準來說，大部分海魚的新鮮度就真有些差距了。

新加坡大部分海鮮都來自鄰近的馬來西亞和印尼，從捕撈、運送到分銷的時間被拉長，加上保鮮設施如果不那麼講究，鮮度自然就差一些了。根據統計，2021年新加坡進口海鮮為128,200噸，自己生產的大約才5,100噸左右，而其中大部分還是養殖漁獲。2020年新加坡的漁船數只剩下31艘，捕撈漁業可說幾近消失了。

新加坡漁業生產量的最高點是1984年的26,000多噸，到2023年只剩下4,100噸，同年新加坡卻進口水產122,200噸，全國消費的水產品總量為126,500噸，也就是說，新加坡只捕撈其海鮮整體需求量的3%。為什麼一個海島國家需要海鮮，卻不要發展自己的捕撈漁業，而從其他國家進口大部分的水產品呢？

新加坡被兩個大國包夾、經濟海域狹小、沿近海漁業作業面積有限，加之鄰國馬來西亞及印尼漁業產能充足，部分漁獲甚至可以直接到新加坡卸貨，進口產品的成本也許比扶植自身產業還划算，放棄捕撈漁業也許是更合理的選擇。但如果從另一個全球社經變化過程——即普遍發生的「都市化」的結果來理解，似乎也不難找到其中的影響因素。



都市化可能需要填海造陸，海洋汙染也會增加。



大都會對水產品的需求大增，也是都市化對漁業的正面影響之一。

## 什麼是都市化？

「都市化」是指人口從鄉村向城市集中的過程，會造成都市規模擴張和都市人口比例增長。衡量一個國家或地區的都市化程度，常用的數據是都市化人口的比率，例如2023年臺灣的都市化人口比率為80.1%，而新加坡多年來都已經達到100%。

都市化的進程會帶來：（1）產業結構轉型與升級，從農業向工業和服務業轉型；（2）基

礎設施、教育和醫療服務提升，推升了人口的素質和健康水平；（3）經濟不平等與貧富差距擴大，城鄉差距的加劇，而城市內部也有貧富差距；（4）環境與資源壓力增加，嚴重的污染與資源消耗，但也可能導致綠色城市的興起。

都市化對於漁業的影響首先是自然環境的變化，例如都市擴張導致海岸環境破壞，水生生物產卵、育苗及棲息環境被水泥化。直接破壞包括填海

造陸、海床浚深或供船舶下錨，還有建造人工設施如燈塔、橋墩或風力發電基樁等。

另一個影響是海洋汙染，除了都市廢水、航運船舶排放油污之外，還有海岸開發的漂砂，以及河川帶來的各種汙染。另外鄰近都會區的漁港被迫遷向更外圍的地區、漁村消失、傳統的作業海域變成港區、碼頭或航道，也對漁業造成重大的直接影響。



不過，都市化也可能對漁業帶來正面的效益，人口遽增和消費能力提高就會需要更多的海產，基礎設施的提升改善了水產運銷的通路，貿易商的規格和管理能力也跟著提升。都市化也帶來技術創新能力，高魚價讓廠商願意投入資金與技術來改善水

產品的儲運、加工和行銷等各個環節，產業的檔次就提升了。

漁業發展的狀態也可能因為都市化而發生質變。有研究指出都市化之後雖然傳統漁業的經濟性



魚種喪失了產卵及育苗場所，但人工海岸（如消波塊、橋墩或工程平台）卻增加了大型掠食性魚類的棲息空間，再加上沿岸設施的改善及居民生活型態的改變，休閒漁業也可能取代傳統漁業而繼續支持漁民的生計。

回頭看看上述都市化所造成的各種衝擊，新加坡的捕撈漁業逐漸走入歷史似乎也不是太意外的結果了。

### 我們該做些什麼？

根據全球統計網站的資料，臺灣都市化逐年升高的趨勢十分明確，那麼面對未來都市化程度越來越高的趨勢，臺灣在漁業上應該有什麼相應措施呢？

漁業發展的基礎在資源與生態環境，都市化的過程中可能造成大量的濕地消失、珊瑚礁受損、海洋受到污染應該是最優先必須改善的事項。以生態補償的概念來設立海洋保護區、應用生態工法進行海岸建設都是補救之道，而控制污染源、都市污水截流處理、河川及港口污染防治等工作也都要做到位。

除了落實漁業管理的各種措施之外，大型都市外圍的漁港不但要把握都會區快速擴張的市場，還要提供優質且多樣化的高端品項，打入高檔海鮮市場。另外都市化帶來科技進步以及網路及物流能力的增強，應該用來協助漁村縮減城鄉差距，減少數位落差，提升偏鄉的生活品質。

在實質建設方面，都市化的交通建設如捷運或高速公路應該逐步向外擴張，把鄰近的漁村納入都會生活圈，可以縮小城鄉差距，留住漁村人口。對都會區居民而言，漁港及海岸增加了休閒活動的空間：漁港及海岸可提供垂釣環境、可作為海釣船營業基地、卸貨區可發展成觀光魚市，漁村風光也能成為景色優美的打卡點。



### 善用優勢轉化衝擊

新加坡在都市化的過程中選擇縮減捕撈漁業、輔導養殖漁業、依賴大量進口水產來滿足國民對海鮮的需求，當然有其不得不一的條件限制與歷史因素。對臺灣而言，都市化的進程還在持續當中，未來都市化的正、負面效應勢必更為明顯，如何在漁業發展上趨吉避凶就是我們必須面對的挑戰。

當全球各地都不斷朝著都市化的方向發展，所帶來的改變也將會是全球普遍發生的共同現象，我們應該及早體察都市化對漁業造成的影響，善用都市化的有利條件，才能讓漁業走上更好的未來。

- 1 | 面對都市化的種種影響，我們應該及早思考趨吉避凶之道。
- 2 | 消費能力提高後對海鮮品質的要求也變高了。
- 3 | 從傳統漁業轉向休閒漁業及多元化的營利模式是必然的趨勢。
- 4 | 改善漁港的環境也能讓都會區的居民擁有更多休閒空間。
- 5 | 採用生態工法來鞏固海海岸可以降低對海洋環境的衝擊。



## 三好一公道 金錢魚

金錢魚也稱為金鼓，隨自然分布或觀賞水族引進飼養，雖有外形稍具差異，甚至體側紋路表現略有不同的種類，但在臺灣主要以*Scatophagus argus*為主，是條好聽、好看、好玩，同時經濟實惠，既能成為日常三餐搭配，也能是大宴小酌時的美味選擇，堪稱是「三好一公道」的在地漁獲。

文·圖=黃之暘（國立臺灣海洋大學水產養殖學系副教授）

金錢魚體型適中、風味多樣，且肉質豐潤沒有暗刺，還兼具養殖與撈捕兩種來源，對水中鹽度具有良好適應性的牠們，不僅隨取得來源、季節與生產方式多有風味巧妙變化，同時偏向植物性的混合食性，也讓牠們如今養殖多有協助控制環境藻類或不具經濟性的小型無脊椎動物等生物防治功能，堪稱是生態養殖的好幫手。

「好聽」，自然是來自其中文名稱為金錢魚，而主要原因則是那從小到大伴隨成長及其環境條件，時而金光閃閃、時而透著古銅至橄欖綠的光澤，以及遍布體側的黑色斑點。而「好看」，則是因為雖然市場上所見者皆為養殖，但其實約莫銅板大的金錢魚，其實也是水族館中常見的觀賞魚，以其獨特外型、靈活可愛的姿態與群游特性，加上廣鹽性的優異適應能力，與足以抵抗敵害的背鰭與臀鰭硬棘，因此成為以飼養河口區魚類或生態造景的混養物種。至於「好玩」，則來自每當在河口、蚵田、堤岸邊甚至養殖區的大排圳溝垂釣時，不時也會在包括數種黑鯛、俗稱花身仔的花身鯽及其近似種類（*Terapon spp.*）乃至沙鯰（*Sillago spp.*）等目標魚種外，偶爾釣獲這種魚體型側扁的魚種；除拉力與風味皆不亞於前述種類外，也因隨體型大小不同兼具觀賞、養殖與食用等多種利用，因此甚受歡迎。

值得提醒的是，不論是最為水族飼養欣賞、混養或是垂釣目標，皆須留意個體分別在背鰭與臀鰭前緣具有末端銳利的硬棘，同時表面還具有具有毒性的細胞及其黏液，經常伴隨刺入傷口後造成常見以紅熱腫痛為主，令人難耐的急性炎症，因此千萬不可應呼；也難怪在流傳於釣客、漁民與魚販之間，「一缸、二虎（石狗公或毒魷）、三沙毛（鰻鯰）、四臭肚（樹魚或象魚）、五變身苦」這臺灣五大毒魚排序裡，多可見到也被稱為變身苦的金錢魚排名其中。

不過別擔心，只要避開那個體在反抗時會撐



起的硬棘，或是委請魚販妥善處理，不論是以人道方式迅速宰殺，或是如同處理臭肚般，在料理前先以由尾部朝向頭部的方向剪除魚鰭，便能將不慎刺傷的風險明顯降低。除此之外，經過烹煮後的毒性會因為蛋白質變性而被熱破壞，所以食用完全沒有問題，無須過度擔心。而需要考慮的，就只有採購時或烹調前，想要以哪種方式呈現金錢魚的美味。

一般而言，乾煎後點上些許醬油，或是蘸以胡椒鹽便能享受那滿是彈性的鮮美肉質，但更多人喜愛的，是將皮厚、肉細且有豐富膠質的金錢魚，分別搭配如蔴瓜、破布子、鳳梨豆醬或是蔴豉蒜蓉等家常調味清蒸，而風味清淡且還透著微微藻類香氣的金錢魚，也很適合簡單以薑絲滾煮，或是搭配幾粒文蛤、多來些蒜頭與西瓜綿煮成氣味酸香的清湯，格外在氣候相對炎熱的臺灣中南部，喝完通體舒暢，最是美味開胃。

- 1 | 在中南部的市場中，俗稱金鼓或變身苦
- 2 | 雖然身形側扁，但當今盛產的金錢魚仍有足稱豐潤的肉質與鮮美滋味。
- 3 | 金錢魚的吻端略尖稍小，而吻部邊緣細小密集排列的牙齒，則顯示出以其以藻類為食的特殊食性。
- 4 | 以破布子清蒸，可以享受那充滿膠質的魚皮，以及鮮甜細嫩的肉質。
- 5 | 以醬筍搭配薑絲清蒸，有著記憶裡家中餐桌的深刻風味。

春季新奇嚐鮮

# 花身雞魚料理

時令來到春季，此時沿海多種個頭不大的中小型魚類，在魚市場百花齊放，其中身上有三條黑色花紋的花身鰱頗為引人注目，又名花身雞魚或花身仔，在臺灣屬於常見魚種，族群量豐富。花身雞魚捕獲時透過震動魚鰾發出「咕咕咕」聲音彷彿雞叫，雖然外觀非常吸引人，但其背鰭和鰓蓋外緣有著鋒利的尖刺，拿捏時稍不注意則會刺傷手指。

文·圖=武展丞（創意海鮮食譜作家）

花身雞魚多半棲息在底層的砂石地，這樣的生  
活環境使牠們的肉質緊實而富有彈性，特別  
在春季到來時，成為市場上的當季佳餚，花身雞魚  
在北部較少見，但在南部，尤其是河口和海口附近，  
是大家耳熟能詳的魚種。花身雞魚的體型通常不  
大，野生的通常在十公分左右，但也能透過人工養  
殖，養出巴掌大的體型。

在日式料理中，花身雞魚常被用於燒烤，特別  
是鹽烤，不僅能保留了魚肉的原始風味，還能使肉  
質更加緊實和富有彈性，表面帶有微妙的鹹香。此  
外，日式料理中有時會在烤魚旁邊添加一些味噌醬  
或醬菜，這些配料能夠增強魚肉的風味，使整體味  
道更加豐富。而臺式料理中，花身雞魚的烹調方式  
更為多樣，最常見的是清蒸，能夠充分展現出花身  
雞魚的鮮美和細膩肉質，清蒸能搭配不同的配料與  
醬料，如薑絲、辣椒、蔥花、米酒、破布子醬、鳳  
梨豆醬、冬瓜醬、醬油或香油等，這些配料不僅去  
腥，還能讓魚肉的味道更加突出。除了清蒸，花身  
雞魚也可以煎烤或是煮湯，通常會用一些簡單的調  
味料，讓魚湯的清甜與魚肉的鮮美結合。

本次料理示範兩道家庭式菜餚，一道是蔬菜豆  
腐魚湯，另一道是破布子蒸魚。蔬菜豆腐魚湯是一



種簡單卻極富營養的家常湯品，既保留魚的鮮美，  
又能吸收豆腐和青菜的甘甜。這道湯品在烹飪過程  
中需要特別注意魚的處理，因為花身雞魚的鱗片較  
小且密集，建議在清洗後用熱水快速燙過，再用湯  
匙輕刮，以便更徹底地去除魚鱗。破布子蒸魚在蒸  
製過程中，首先將魚下方放入嫩豆腐墊底，魚身覆  
蓋薑片和適量的蔥，以去除腥味，蒸至魚肉六分熟  
後，將魚取出，將湯汁與先前調配好的醬汁混合，  
再次倒入盤中調味。這種烹調技巧能夠確保魚肉的  
鮮美和醬汁的完美融合。

在市場上探索海鮮時，常常遇到許多不熟悉的  
魚種，讓我們擴展烹飪視野和味蕾經驗，開口詢問  
是學習的開始，也是通往更豐富飲食文化的橋樑，  
當遇到不認識的魚類時，不妨主動詢問賣魚販，通  
常他們對所賣的魚有著深厚的了解，包括最佳的烹  
調方法和處理技巧，他們的知識可以為消費者的料  
理增添豐富的層次。



## 時蔬花身雞魚湯

### 材 料：

花身雞魚 1 尾、菠菜 250g、紅蘿蔔 30g、薑絲 50g、豆腐 150g

### 調味料：

香油 5c.c.、鹽 25g、米酒 50c.c.、水 1,000c.c.

### 作法：

1. 花身雞魚三清後，分切成 3 塊，滾水汆燙後，以小湯匙刮除魚鱗。
2. 菠菜洗乾淨切節、紅蘿蔔切片、豆腐切塊狀備用。
3. 鍋中放入清水 1,000c.c. 煮滾，將花身雞魚、豆腐及紅蘿蔔片放入，開中火滾 5 分鐘放入薑絲及米酒。
4. 最後放入菠菜大火煮滾後，盛出魚湯撒上蔥花及淋上香油即可。



## 破布子清蒸花身雞魚

### 材 料：

花身雞魚 1 尾、薑片 10g、蔥節 20g、香菜少許、豆腐半盒、破布子醬 50c.c

### 調味料：

醬油 10c.c.、米酒 30c.c.、糖 10g

### 作法：

1. 花身雞魚三清後，分切成 3 塊，滾水汆燙後，以小湯匙刮除魚鱗。
2. 將豆腐切厚 1 公分片狀鋪在盤底，再將花身雞魚放上，淋上米酒、薑片及蔥節，放入蒸鍋中大火蒸 7 分鐘。
3. 將破布子醬及調味料攪拌均勻備用，蒸好的盤底魚湯汁倒入醬料攪拌均勻後，倒入魚體上放回蒸鍋蒸 5 分鐘。
4. 上桌前鋪上香菜，將湯汁淋在魚身即可。



家政班廚房

# 創意鱻點心

文·圖=蔣文娟（彰化縣養殖漁業生產區發展協會新賣班副班長）、黃姿樺（中華民國全國漁會約聘人員）

## 泰式青木瓜沙拉佐海鮮

指導單位：彰化縣養殖漁業生產區發展協會 連芝靖指導員

**材 料：**白蝦 10尾、青木瓜 250g、蒜頭 5個、辣椒 2支、香菜 5支、去皮蒜味花生 80g、小番茄 10個、開陽（冬蝦）30g、菜豆 2條、中卷 1/2條

**調味料：**魚露 3大匙、棕櫚糖 1大匙、檸檬汁 2大匙

**作 法：**

1. 青木瓜洗淨後去皮切絲、中卷切成魷魚花刀狀、菜豆用刀輕拍後切成段、小番茄 1 開 4 備用。
2. 滾水汆燙白蝦及中卷，放入冰水中待涼取出備用。
3. 蒜末、辣椒末、香菜末、檸檬汁及冷開水拌至棕櫚糖融化。
4. 將步驟③與青木瓜絲及海鮮拌勻，再放上花生、小番茄及開陽及菜豆即可。



海鮮起司捲

料理者：許妃

**材 料：**鱸魚、蝦仁、透抽、櫻花蝦、中筋麵粉、豬油 40g、牛奶 200g、鮮奶油 60g、起司片、乳酪絲、洋蔥 1-2顆、馬鈴薯 1顆、玉米粒

**調味料：**黑胡椒粉、義式香料、香蒜粉、糖、鹽、米酒、酵母粉 3g

**作 法：**

{ 備製白醬基底 }

1. 麵粉 30g 加入鮮奶油以小火拌炒。
2. 緩緩加入牛奶並充分攪拌均勻至無麵粉塊。
3. 拌入馬鈴薯丁、洋蔥丁、玉米粒、櫻花蝦，以黑胡椒粉、義式香料、香蒜粉進行調味。

{ 製作麵團 }

1. 將麵粉 300g、溫水 170g、酵母粉、豬油以及少許糖和鹽，混和均勻並揉至三光。
2. 室溫靜置 30 分鐘發酵。

{ 烹飪 }

1. 鱸魚切塊、透抽切丁、蝦仁去腸泥，以少許米酒、鹽醃漬。馬鈴薯切丁後蒸熟，洋蔥切丁備用。
2. 麵團桿平，均勻鋪上白醬基底，將鱸魚塊、透抽丁、蝦仁、乳酪絲、起司片包入。
3. 以氣炸鍋 180 度烘烤 10 分鐘。（需先行預熱）
4. 海鮮捲表面刷油、鋪上乳酪絲，再烘烤 5-8 分鐘即可出爐！🔥





# 鰻苗捕撈漁期 已結束！



※ 禁止於距岸三哩內海域、潮間帶及河口水域  
以任何方式捕撈鰻苗

114年03/01-10/31

## 禁止捕撈鰻苗！

(花蓮縣、臺東縣除外)

## 串起人生的潮汐與牡蠣

文 | 曾珮瑩 攝影 | 游忠霖

雲林縣台西鄉位於臺灣的西端，  
台西養殖蚵苗的出產量占全臺近三分之二，  
臺灣西海岸地區的蚵苗都是來自這裡。  
台西沿途總有婦女戴著遮陽帽、袖套手套，  
太陽下，全副武裝地賣力串蚵的身影。

牡蠣養殖在潮間帶，  
蚵苗依不同養殖方式在海中進食，  
依賴風吹日曬雨淋及潮汐帶來的養分，  
最終由人工乘著舢舨穿梭其間採收，  
是一趟趟需要體力耐力的勞力活。



## 串串光影

網寮漁港位在東石鄉網寮村，  
多數網寮人從事漁撈及水產養殖，  
牡蠣養殖為重要的經濟來源，  
沿岸海域佈滿各種養殖方式的蚵田。

整齊排開一串串的蚵架，  
在退潮、漲潮至滿潮之間，  
太陽升起與落下之間，  
有著恆常不變的定律，  
每時每刻卻因光影而千變萬化。



文 | 曾珮瑩 圖 | 游忠霖