FISHERIES EXTENSION

漁業推廣

我們的海洋 我們的寶藏

vol. 468
2025 SEP

揚帆前行 臺灣牡蠣產業的挑戰與新契機



農業部漁業署
FA·MOA
漁民與指導員適用

海味試吃員

蚵仔麵線
南北大不同

文X圖 曾珮瑩

說到蚵仔麵線，最先想到的是哪一種？
北部的蚵仔麵線多半使用紅麵線煮成糊狀，
湯底濃稠、常加入柴魚高湯或大骨湯，
再以烏醋、蒜泥、香菜增添風味；
北部蚵仔麵線強調「羹」的口感，
常見於小吃攤、夜市，是庶民日常美食的一部分。
南部的蚵仔麵線特色是使用白麵線，
湯頭清澈、常以蛤仔或魚骨熬製，
加入薑絲提味、撒上些許芹菜，
口感清爽、突顯蚵仔的鮮甜；
南部蚵仔麵線更貼近家常料理，
反映了「產地」沿海漁村重視原味及食材的飲食文化。
兩種蚵仔麵線料理手法不同、也承載地方的飲食特色，
不論是哪一種，都共同串起了臺灣人對蚵仔的深厚情感。



| 編者的話 |

臺灣國民美食首選——蚵仔

蚵仔即牡蠣，在臺灣不僅是一項漁產品，更是國人飲食的重要代表。無論是蚵仔煎、蚵仔湯、蚵仔酥，或蚵仔麵線、蚵嗲，蚵仔料理遍布全臺，味美營養，價格親民，深受民眾喜愛。

臺灣的養殖牡蠣產業已有三百年的發展歷史，主要分布於西南沿海及金門，是臺灣最具代表性的海岸養殖產業之一。牡蠣不僅是漁村的重要經濟來源，也承載著世代傳承的漁業智慧與地方文化記憶。

農業部持續投入人工培育牡蠣苗，確保牡蠣養殖的穩定供應與永續發展。同時，也進行產地鑑定技術與風味鑑定研究，透過科學方法精準辨別牡蠣來源，並建立風味特色資料庫，讓國產牡蠣具備品牌形象；透過溯源制度與科技研發，讓這顆小小的蚵仔持續在餐桌與產業鏈上發光發熱。

漁業推廣
FISHERIES EXTENSION

JUN, 2025
Vol. 468

2025年9月16日

發 行 人 Publisher 王茂城
總 編 輯 Editor-in-Chief 繆自昌
編輯委員 Editorial Board
林頂榮、周淑幸、吳明峯、陳汾蘭、陳建佑、陳文深
張豪洲、焦正清、薛博元、劉福昇（依姓氏筆畫順序排列）
編輯顧問 Reviewer 沈士新、李明安
主　　編 Managing Editor 王一新
執行編輯 Executive Editor 游濡璟、蔡旻宏

發 行 所 Publication 農業部漁業署
Fisheries Agency, Ministry of Agriculture
地　　址 Address 80672 高雄市前鎮區漁港北一路 1 號
No.1, Yugang N. 1st Rd., Qianzhen Dist., Kaohsiung City 80672, Taiwan
10070 臺北市中正區和平西路二段 100 號 6F
6F., No.100, Sec. 2, Heping W. Rd., Zhongzheng Dist., Taipei City 10070, Taiwan
電　　話 Telephone (02)2383-5678#5727 · 3393-8008#24

美術設計 Designed/Production 大山影像工作室
製版印刷 Printing Press 鴻嘉彩藝印刷股份有限公司
電　　話 Telephone (02)2200-3303

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
■ 漁業署廉政服務電話：(02)2383-5650
■ 海洋委員會海巡署緊急救難服務專線：118

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。

版權所有　圖文未經同意不得轉載
All Rights Reserved.

CONTENTS

封面故事

國產養殖牡蠣推動溯源情形

臺灣的養殖牡蠣產業已有三百年的發展歷史，
主要集中在西部沿海，
從彰化、雲林、嘉義、臺南，到外島金門、馬祖等，
是臺灣最具代表性的海洋養殖產業之一。
牡蠣在臺灣兼具產業價值、經濟貢獻與文化意涵。
從養殖、加工、餐飲到觀光，
每個環節都串連起漁村社會的生活脈動。

專題

04 揚帆前行——臺灣牡蠣產業的挑戰與新契機
08 漫遊臺灣蚵味，從產地到餐桌的美味奇遇
12 東石蚵、布袋蚵　嘉義做出國產蚵產品區隔
16 「臺南蚵」 溯源標章提升品質促轉型
20 穩定供應，打造特色風味——臺灣牡蠣永續發展關鍵
24 小小蚵苗的碩大鮮甜夢——從人工育苗到單體牡蠣養殖
28 蚵殼加工再利用

推廣

30 鋸蚵仔
32 臺灣牡蠣料理巡禮

活動

34 114 年全國漁民節慶祝系列活動——邀請全民「一起愛海洋」
38 從高雄到蘇澳，農業部攜手海洋捕撈業者迎戰關稅風浪
40 走入養殖現場，聆聽產業心聲——漁業署赴臺南產地舉辦因應關稅座談
42 2025 台灣美食展——鮮味款待展現熱情與創新力

專欄

44 白鰻　鱸鰻　浪漫
50 秋意，秋味
52 家的味道、海的鮮味——母親的炸蚵嗲
54 家政班廚房——香辣魚料理
56 廣告｜最正確的消費方式

封面裡 海味試吃員——蚵仔麵線　南北大不同
封底裡 討海的人——串蚵殼
封　底 港邊漁光——海上花火

漁業推廣月刊　漁業署官網　漁業署官方粉絲團　問卷回饋

揚帆前行——臺灣牡蠣產業的挑戰與新契機

文=周培文．圖=游忠霖（大山影像工作室）

在夜市裡咬下一口熱騰騰的蚵仔煎，唇齒間的滑嫩鮮鹹，往往讓人忘了那顆小小牡蠣背後的長路。它攜帶著漁村的日常、世代的技巧與海風的記憶，成了許多人們的生活節奏與餐桌情感。當極端氣候與國際市場的波動接踵而來，這片曾經肥沃的海域被迫重整步伐。政府與蚵農的共同行動，正試圖在困境中尋回秩序與品質，讓這被稱作「海上牛奶」的滋味，能在未來持續被看見。

海域變遷，養殖面臨的逆風考驗

臺灣牡蠣產業主要集中在西部沿海，從彰化、雲林、嘉義、臺南，到外島的澎湖、金門與連江，各地養殖都有自己的節奏與樣貌。牡蠣養殖面積在2010年曾高達約4,700公頃，至2023年只剩2,678公頃，已大幅縮減超過四成。曾經成為無數蚵農生計的海域，如今因清淤不足與棲地劣化等問題，讓作業空間漸趨緊湊，生產力也受到明顯限制。

牡蠣養殖方式則因地而異，主要分為平掛式、垂下式、延繩式和浮筏式。其中以雲林、嘉義、臺南為主的浮筏式養殖，因其完全浸潤於海水中，生長速度快、產量高，卻也最容易在颱風來襲時受創。

無法預測的極端氣候，是蚵農心中的不安。臺灣夏季颱風頻繁，對於置於外海、缺乏屏障的浮筏式養殖，每場風雨都考驗著養殖設施與人力。近三年來，因颱風與豪雨造成的牡蠣養殖災損金額，已累計高達新臺幣 4.47 億元；每一筆損失，都是對產業結構與蚵農生計的衝擊。尤以今年的丹娜絲颱風及隨後的 0708 豪雨為甚，棚架毀損、淡水大量注入與海象惡化，導致牡蠣大量死亡或體弱，使收成大幅下滑。

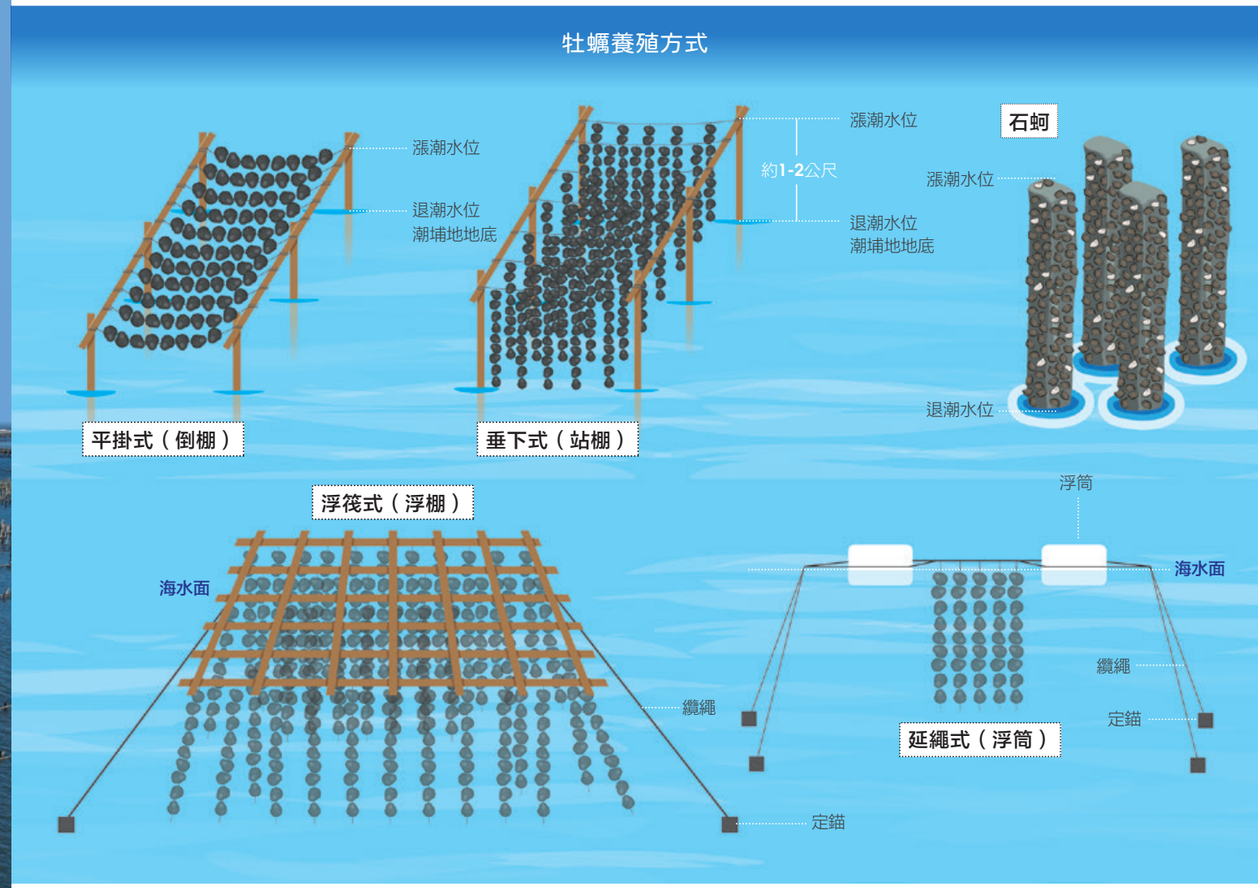
從產量來看，近三年牡蠣年產量雖然穩定維持在 1.6 至 1.8 萬公噸之間，年均產值約 40 億元，看似穩定，但數字背後藏著蚵農們的焦慮。附苗率偏低、空殼率與罹病率偏高，增加了養殖成本且壓縮收成效益。根據水產試驗所的初步研究指出，這可能與養殖密度過高、馬爾太蟲等病害有關；此外，海水酸化與夏季南方澇苔的爆發也持續對牡蠣生長造成不利影響，讓既有的養殖模式面臨調整的必要。

低價進口與混充，市場信任的危機

除了自然環境的挑戰，來自海外的低價競爭，更讓臺灣牡蠣產業雪上加霜。由於國產牡蠣因季節性因素、附苗率不佳與氣候變遷，導致供應不穩，進口牡蠣填補市場缺口，且因其價格低廉且供應穩定，逐漸侵蝕國產牡蠣的市場。特別是來自越南的進口牡蠣，其生產與運輸成本皆具競爭力，現已呈現大量輸入的趨勢，直接衝擊臺灣牡蠣產業。



臺灣牡蠣產業主要集中在西部沿海。





1


2

更令人擔憂的是，部分不肖業者將這些進口牡蠣混充成臺灣本土牡蠣販售，藉以牟取暴利。這種混充販售的行為，不僅嚴重衝擊國產牡蠣的價格，也損害了消費者的權益與對本土漁產的信任。這股混充亂象，無形中為整個產業的未來投下變數。

從產地到餐桌，制度與技術的全面革新

面對內憂外患，臺灣牡蠣產業的轉型已是刻不容緩。漁業署正積極與各級單位從多個面向著手，試圖為產業尋找出路，這是一場從海上到餐桌的全面革新。

{ 強化溯源管理與市場區隔 }

為杜絕混充亂象並保障消費者權益，漁業署與衛福部、財政部、水試所等單位共同成立「牡蠣養殖輔導工作團隊」，從養殖技術、設備管理、加工安全及市場行銷四方面提供輔導。團隊積極推動養殖戶申請「溯源標章」及「產銷履歷」。截至 2025 年 9 月，溯源戶涵蓋率已達 79%，目標是在涵蓋率達到九成時，依《農產品生產及驗證管理法》公告納入強制性標示。衛福部與農業部也啟動跨部會聯合稽查，並運用水產試驗所開發的「牡蠣多重元素檢驗」與「牡蠣物種鑑別檢驗」技術，從科學角度辨識產地，讓混充行為更難藏匿。此一專案在查緝層面比照「境外茶混充臺茶」的做法，展現了維護市場秩序的決心。

{ 提升品質與產業升級 }

以往剝蚵多在簡易工寮或戶外進行，衛生與保鮮條件參差不齊。農業部在臺南與嘉義設立示範加工廠，將冷鏈技術導入剝蚵產線。帶殼牡蠣上岸後，經高壓清洗與殺菌，進入恆溫冷房進行人工剝蚵，接著以機械化充填與包裝，使每一顆清肉在低溫環境下保持最佳鮮度與風味。這是生產流程的具體優化，並推動臺灣牡蠣朝現代化食品的方向前進。漁業署亦編列經費，協助漁民購置保冷設備與優化剝殼場域，補助洗蚵機與高壓清洗機等自動化省工設備，以提升整體競爭力。


3


4

{ 永續發展與環境保育 }

長久以來，保麗龍浮具因易碎而成為海洋污染的來源。為改變現況，政府與地方縣市推動「禁用保麗龍浮具」與「蚵棚實名制」，並補助漁民更換為耐用的改良型浮具，回收再利用廢棄保麗龍。從 2020 年至今，已成功汰換逾 19.72 萬顆改良性浮具，達到 100% 的汰換率。這組數字反映出臺灣牡蠣產業在環境永續上的具體作為。面對天災，農業部等單位也迅速啟動農業天然災害救助與專案輔導，提供現金救助並協調金融機構辦理低利貸款，協助受災漁民重建家園與恢復生產。

品牌力崛起，在地連結走向國際

硬體與制度之外，品牌化與在地連結逐漸成為產業提升附加價值的必經之路。嘉義縣的「東石蚵」與臺南市的「臺南蚵」，正是其中的代表案例。這些地方品牌不僅僅是商品名稱，而是承載著土地、社群與飲食記憶的符號。透過舉辦文化節慶、結合漁村體驗活動與「地產地消」的行銷策略，牡蠣成為在地故事的延伸，也讓消費者在餐桌上嚐到鮮味的同時，更理解這片海域與漁民的生活脈動。

在國際市場逐漸講求故事性與永續性的今日，這樣的品牌力能讓臺灣牡蠣擁有更強的辨識度與溢價能力。未來，產業化單體、多倍體牡蠣及延緩上市之育肥技術的導入，將進一步協助降低生產成本、提升品質穩定度，讓臺灣牡蠣有機會與世界水準接軌。對蚵農而言，這不只是技術革新的過程，也是將辛勤勞作化為更長遠價值的途徑。

當地方品牌逐步走向國際舞台，臺灣牡蠣將不再只是庶民小吃的代名詞，而是能在全球餐桌上佔有一席之地的海洋產業代表。這條從漁村走出的品牌化之路，或許正是臺灣牡蠣產業迎向未來最具力量的方式。

1 | 將冷鏈技術導入剝蚵產線，進入恆溫冷房進行人工剝蚵。
2 | 強化溯源管理，提升整體產業。
3 | 改良性浮具達到100%的汰換率。
4 | 漁業署統計，近三年牡蠣年產量維持在1.6至1.8萬公噸之間。



漫遊臺灣蚵味，從產地到餐桌的美味奇遇

文＝周培文．圖＝游忠霖（大山影像工作室）



說到臺灣小吃，怎能少了肥美飽滿的蚵仔。這片四面環海的土地，孕育出優質的蚵仔，也讓它成為臺灣人餐桌上不可或缺的靈魂食材。從夜市、路邊攤到米其林餐廳，臺灣蚵仔以千變萬化的姿態，溫暖了無數人的味蕾。承載了臺灣人對海鮮的熱愛，以及日常飲食的親切與人情味。

蚵仔的美味魔力

臺灣的蚵仔滋味總能幻化出不同姿態：夜市或小店裡的「蚵仔煎」，鐵板上的鮮蚵滋滋作響，佐以甜鹹醬汁勾起人潮的渴望；小巷裡的蚵仔麵線吸滿高湯，加入烏醋或蒜泥，喚起遊子心中的鄉愁。薑絲鮮蚵湯以微辛薑絲襯托蚵仔的純甜，樸實而真味。熱炒店的蔭豉鮮蚵則用豆豉的鹹香與海味交融，爆炒熱氣撲面，讓人忍不住多添一碗白飯。無論街頭喧鬧或家常餐桌，蚵仔總在不同料理間，皆展現土地與海洋交織的靈魂。

嘉義東石、布袋——臺灣蚵仔的霸主

嘉義東石向來是臺灣蚵仔的霸主，年產量高居全臺之冠。外傘頂洲的屏障與河海交會的養分，使東石孕育出最肥美的鮮蚵，不僅滿足在地需求，更吸引雲林、臺南等鄰近縣市將蚵仔運來此地加工處理。近年「冷房剖蚵」取代傳統高溫潮濕的方式，不僅保留最佳鮮度，也符合現代食安標準。搭配產地標章與溯源制度，「東石蚵」也已從漁民口中的日常，轉化為全國知名的品牌。



嘉義東石、布袋—蚵仔包。



嘉義東石、布袋—蚵嗲。

先天宮廟口小徑，是遊客到東石必訪的美食街。「六十年蚵嗲老店」的招牌蚵嗲，酥脆外皮裹著蚵仔、豬絞肉與高麗菜，豐富清爽，是東石人的共同記憶；吳氏蚵捲（修的蚵仔小吃店）則以高CP值聞名，蚵捲與蚵仔煎各有擁護者，以太白粉裹燙的「蚵仔仁」更是老饕專屬的私房選擇。

近年漁人碼頭周邊興起烤蚵吃到飽，像蚵老大海鮮碳烤、有夠鮮烤蚵、蚵王烤鮮蚵等店，只要平價便能無限暢享，當殼微啟、鮮蚵晶瑩欲滴入口，盡是大海的鹹鮮豪邁。若想體驗漁村生態，「向禾休閒漁場」以低碳混養打造寓教於樂的旅程，從摸蛤到烤蚵，將味覺與土地緊緊連結。

彰化芳苑——海牛與珍珠蚵的潮間奇遇

彰化芳苑是全臺唯一、也是全球少數仍保有「海牛採蚵文化」的地方。這些海牛不是下田耕作，而是拉著蚵車走在潮間帶。老蚵農說，只要跟著老牛走過一次路，海牛便能牢記路徑，即使泥灘因風浪改變，也能安全帶人返岸。

芳苑的「珍珠蚵」則是老饕心中的珍品。養在離岸四公里外的蚵架，隨潮起潮落經歷日曬風拂，雖然體型不大，卻練就紮實Q彈的口感，滋味濃郁，就像土雞般耐嚼耐吃。



芳苑海牛體驗。

近年，公民團體「臺灣生態飲食設計中心」也在芳苑成立「彰化西海岸永續物產研發中心」，攜手全臺生態廚師研發珍珠蚵料理：臺北「Île 島嶼法式海鮮」的泡芙、臺中「壹野餐桌」的炸氮氣蚵、新莊「安東尼廚房」的奶油烤蚵，甚至「Mundane 沒有靈魂的餐車」的柬埔寨咖哩飯等，讓潮間帶的美味飄散到全臺灣。



彰化芳苑潮間帶尋蚵。

雲林台西——蚵苗寶寶的孕育之地

雲林是全臺最大的蚵苗養殖區，每年供應全臺約七至八成的蚵苗。由於此區淺灘不適合養成肥美成蚵，卻能孕育出珍貴的野生蚵苗。蚵農以「平掛式」養殖法，讓蚵串隨潮汐起落、逐日生長，待蚵苗長至適合規模後，再送往嘉義、臺南等地接力養成中蚵與成蚵。這場從苗到蚵的跨縣市接力，正是臺灣牡蠣產業最獨特的合作模式，而台西則是其中不可或缺的起點。



台西「田媽媽蛤仔輝」特產中心－蛋包蚵仔。

在舊稱五條港的台西五港村，美味總是與海的日常緊緊相連。「田媽媽蛤仔輝」特產中心雖以文蛤為名，卻端出令人驚豔的蚵仔料理，「蚵包蛋」鮮香飽滿，「鮮蚵炒麵」火候十足，連「滷肉飯」都曾獲得雲林大賽獎項，成為旅人必點。若想品嚐最道地的蚵仔煎，「村哥蚵仔煎」以用料大方、新鮮蚵仔聞名，粉漿與雞蛋香酥交融，每一口都嚐得出產地直送的鮮美。



臺南蚵仔煎。



臺南蚵捲。

臺南七股——蚵棚森林與潟湖鮮味

七股的蚵仔，孕育於潟湖獨特的鹹淡水交會，竹製蚵棚如同大海的森林，一串串蚵苗隨潮汐起伏生長，吸收滿滿養分。這樣的環境，造就了七股蚵飽滿紮實、口感 Q 彈，入口鹹鮮濃郁，宛如將潟湖風景也一併嚐下。

想品味最純粹的鮮美，不妨走進「蚵伯文」，看著帶殼生蚵在炭火上滋滋作響，殼縫微啟的那一刻，便是海味爆漿的時刻。而在龍山廟口，「楊記蚵嗲」用金黃酥脆的外皮裹住蚵仔與蔬菜，一口咬下，鮮甜交織，是最道地的庶民幸福。

旅程不止於餐桌，搭乘娛樂漁業漁筏穿梭蚵棚之間，看潮水映照竹影，聽船家講述養蚵故事，再親手體驗剝蚵，最後以一盤烤蚵收尾。七股的美味，不僅在於蚵仔本身，更在於那份人與海的緊密連結。

金門古寧頭——從花崗岩長出的戰地石蚵

金門石蚵的獨特風味，源自古寧頭社區特有的養殖方式。早期物資匱乏，居民便將海邊易得的石頭鑿成長條，在潮間帶豎立，蚵苗附生其上，隨潮水漲退而成長。這種方式讓石蚵不全天浸泡於海水，歷經潮水、烈日與海風的淬鍊，體型較小但肉質堅實。一條條石柱蚵田也形成金門特有的「石蚵林」，從古寧頭烏沙角到官澳，有如海上地景般壯觀。



1

金城鎮的「蚵嗲之家」將新鮮石蚵與高麗菜、韭菜包入麵糊現炸，外皮酥脆、內餡飽滿，每一口都散發海洋鮮味。古寧頭的「雙鯉蠔香」則提供蚵仔煎與蚵仔麵線，將小巧石蚵與蛋、青菜及金門特色麵線結合，香氣四溢、清爽鮮甜，是冬日暖心的美味。



2

古寧頭和平紀念公園的「石蚵產業文化館」展示養殖歷史與蚵民生活故事，訴說島上海洋與人文交織的時光記憶。



3

1｜金門擎石蚵。
2｜金門蚵嗲。
3｜金門蚵仔炸。
4｜蚵仔麵線。



4

產地以外的蚵之味

離開蚵仔的故鄉，這份海的鮮甜依舊能在全臺各地被珍藏。從北到南，從東到西，許多店家以對食材的堅持與手藝，將產地直送的蚵仔搬上餐桌。

像是臺北華西街的阿義魯肉飯，以東石新鮮蚵仔搭配手工滷肉飯，淋上蒜蓉醬油，鹹香濃郁；布袋鮮之蚵的蚵仔麵線則以濃湯與香菜襯托海味的純粹。南機場夜市的王功鮮蚵之家，用粒粒飽滿的鮮蚵與豆豉快炒，或以蚵仔湯、蚵仔滷肉飯呈現多樣風味。

基隆仁愛市場的吳姥麵館，將飽滿的現燙蚵仔佐以秘製醬汁鋪在熱飯上，成為霸氣又鮮甜的「男子漢蓋飯」；高雄「田多庫」則推出創新的「脆皮蚵仔煎」，外酥內嫩，口感對比鮮明。遠至臺東，「海上男蚵」以簡單火烤方式保留太平洋鮮味，讓人一邊享受海風，一邊大啖美食。

臺灣的蚵仔料理，以獨特的風味和姿態，豐富了臺灣人的飲食日常。它們不僅滿足了口腹之欲，更串起了人與人之間的情感，成為這片土地上最動人的美食記憶。下一次，當你路過夜市或小吃攤，不妨停下腳步，來一場與蚵仔的美味邂逅吧。



1

東石蚵、布袋蚵
嘉義做出國產蚵產品區隔

文=李育琴．圖=游忠霖（大山影像工作室）

牡蠣不僅是嘉義地方的重要物產，更是展現嘉義農漁業特色的代表性產業。近年因應環境與氣候變遷，嘉義縣政府積極研究新的養殖方法，提出轉型嘗試。面對進口蚵的衝擊，嘉義全縣牡蠣養殖戶皆完成生產溯源，更進一步優化加工場域，讓嘉義「東石蚵」發展出多元品牌，提升整體產業。

嘉義縣是全國最大的牡蠣養殖產區，2024 年產量達到 6,600 公噸，約占全國的 4 成，產值達 13.9 億元，全縣從業人數逾 2,400 人。嘉義在西南沿海有獨特的地理優勢，廣闊的潮間帶以及外傘頂洲的天然屏障，非常適合牡蠣養殖。當地蚵棚以平掛式與浮筏式為主，浮筏（棚）式約有 1,100 棚，平掛式達 350 公頃。

外傘頂洲環境變遷　牡蠣養殖方式改變

自然環境的變遷和颱風災害一直是牡蠣養殖所面臨的課題。嘉義縣政府漁業科科長張建成表示，外傘頂洲又被稱為「移動的國土」，不斷地漂移且逐漸消失。根據調查，沙洲每年向南漂移 80-90 公尺，向內縮移 100-200 公尺，原有 3,200 多公頃的沙洲，如今僅剩不到 1,000 公頃。由於沙源不足，且潟湖陸化，傳統的養殖區域和養殖方式也發生改變。過去平掛式養殖規模有 6、700 公頃，如今僅剩 300 多公頃，漁民放棄平掛式蚵棚，改以浮筏式養殖，往外海或南側尋找新的場域。

外傘頂洲的消失，地方的民代和漁民皆認為是嚴峻的課題，不僅造成牡蠣養殖環境惡化，當地發展的觀光漁筏與生態旅遊等產業，也會因此而受挫。目前中央各部會已展開防護計畫，努力延緩沙洲的消退。「從大尺度去看外傘頂洲的變遷，那只是自然的一部分。」張建成認為，嘉義有 300 年的養蚵歷史，從早期灑放於沙灘到插竹養殖，逐步發展到現今的平掛與浮筏式，漁民一直能夠順應環境而發展出更好的養殖方式。

另一方面，牡蠣養殖近年深受極端氣候影響，近兩年登陸的颱風，生成速度不僅快，且路徑不尋常。據資料顯示，今年 7 月的丹娜絲颱風為 120 年來首次在布袋登陸的颱風，帶來了前所未有的災情。對牡蠣而言，強風掀起的巨浪使浮筏錨繩斷裂，蚵棚漂流，相互撞擊破碎，牡蠣也大量脫落，造成嚴重損失。不過，若是颱風沒來，長期乾旱會使海水鹽度升高，牡蠣容易孳生蚵螺、扁蟲等天敵，對牡蠣本身造成危害。極端氣候對牡蠣產業的未來發展是極大的挑戰。

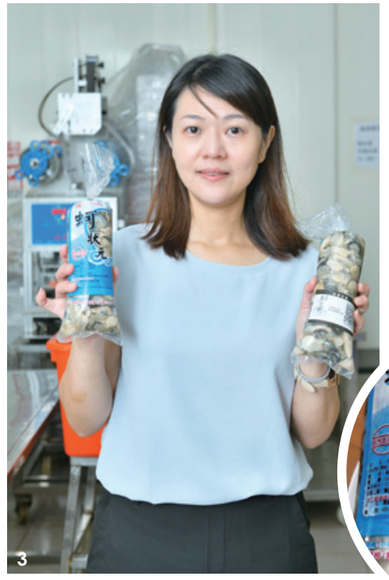
推單體牡蠣養殖　提升水質監測

面對外傘頂洲消退與極端氣候，嘉義縣政府嘗試研究新的養殖方法，並推動產業轉型。張建成說，澎湖有延繩式養蚵法，較能抗浪，嘉義可以仿效，漁民養殖的場域可以往外海或往南，朝較深海域去發展。另外，2024 年縣府也與學者合作進行單體牡蠣養殖的研究，由漁民配合養殖，希望有生蠔的品質，讓牡蠣可以從「論斤賣」變成「論顆賣」，朝不同於傳統的市場去推廣。

不過，要發展生蠔的高品質水產，也確保其他牡蠣的安全衛生，養殖海域的水質非常重要。漁業署針對臺灣西海岸的牡蠣養殖海域，委託學術單位長期監測，從歷年的監測數據可見，當前海域仍屬符合食安規範的安全標準內。然而牡蠣養殖極仰賴自然環境，若整體大環境受到污染，將會對產業造成重大影響。因此 2024 年起，嘉義縣政府環保局也在東石網寮漁港和布袋商港設置 24 小時的海域水質自動監測，提供透明的資訊給消費者和養殖漁民作為參考。



2



3



4

1｜在室內冷房裡進行剖蚵，工作臺讓人員剖蚵時姿勢較舒適。
2｜嘉義縣政府漁業科科長張建成表示，2024年嘉義縣政府與學者合作進行單體牡蠣養殖的研究，由漁民配合養殖。
3｜嘉義區漁會供銷部主任周佩錦表示，漁會不僅有溯源牡蠣也有「蚵狀元」自有品牌。
4｜肥美的蚵仔。（圖／編輯室）



牡蠣生產溯源制度　納入販運商

近年越南蚵進入臺灣市場，使國產蚵受到相當的衝擊。張建成指出，「進口蚵反映出真實的需求，是一個趨勢，實際上就是市場供不應求。而政府要做的，就是做出區別。」

2022 年起，縣府與中央合作推動生產溯源制度。張建成說，縣府同仁下鄉，並組成蚵仔團隊到府說明，張建成說，「東石蚵、布袋蚵、牛奶蚵都很好吃，顯示出我們的價值，但是若漁民不作標示、使用裸包，很難告訴消費者，這是出自嘉義的東石蚵。」經過努力溝通，從一開始只有個位數，到 2025 年初已有 609 戶有生產溯源，幾乎所有嘉義蚵農都有溯源標章，另外，產銷履歷也有 29 戶。

如今生產端已有溯源，然而由於牡蠣的產銷鏈相當複雜，也影響產品標示的執行。張建成說明，隨著不同季節和不同的生長階段，雲林、嘉義、臺南的牡蠣養殖是互相分工合作，雲林的蚵苗可能到嘉義養成中蚵，再移往臺南繼續養到成蚵，成蚵收成後集體運往東石剖蚵加工，東石成為整個牡蠣的集散地。在各產區的合作下，讓臺灣一年四季都有國產蚵可以吃。

在這樣的產銷鏈中，販運商扮演關鍵的角色。張建成指出，大約 95% 以上的牡蠣是由販運商收購，若要確實做到產品溯源標示，必須把販運商拉進來。不過張建成坦言，這並不容易，販運商不一定樂意做出進口蚵和臺灣蚵的區隔。

2024 年 11 月 16 日農業部已修正「溯源水產品資訊登錄管理作業規範」，讓牡蠣販運商也可以納入參與。因此今年整個蚵產業提升計畫的重點，就是要讓牡蠣販運商加入溯源體系。縣府正在輔導販運商，以獎勵金輔導他們做溯源，並透過連鎖大賣場如家樂福、大全聯等上架有張貼 QR Code 的牡蠣商品，讓消費者在選購時辨別國產蚵。

優化剖蚵加工場域　冷鏈加工提升整體產業

有了政府法規的後盾，嘉義縣政府積極推廣國產在地蚵的品牌，與進口蚵做出區別。「東石蚵」的名聲響亮，嘉義縣政府將「東石蚵」進行註冊，讓所有嘉義生產的蚵產品，皆可透過這個品牌行銷。掛上「東石蚵」，代表是嘉義嚴選在地牡蠣，縣府提供公版外包裝，各地蚵農可在此品牌下，加強自有品牌的識別，縣府也協助自產自銷蚵農進行 logo 的設計。例如業者陳長花就以「白水湖蚵學家」，推動養蚵場域的生態體驗和食魚教育；也有「東石皇帝蚵」，以自產自銷推廣國產蚵。

嘉義優質的自然環境養出好的東石蚵，後端加工和包裝場域也影響產品的品質和形象。為此，縣府進一步提升牡蠣的加工包裝場域，選出 5 家自產自銷的剖蚵場所，優化其場域環境及作業設備，作為剖蚵加工示範場。在室內冷房裡進行剖蚵，也有工作臺讓人員剖蚵時姿勢較舒適，不必彎腰，以及有冰箱凍庫可保鮮加工後的蚵肉。

除了家戶式的剖蚵場改善，張建成認為，未來牡蠣產業要提升，仍應朝向工廠式的管理，在符合衛生安全標準的加工廠集中剖蚵與包裝，確保牡蠣產品的品質。

這樣的模式嘉義區漁會已進行多年，在漁業署的輔導下，嘉義區漁會在東石有專門的剖蚵場域，在冷房中集中處理剖蚵，鮮蚵以低溫冷藏送至布袋的加工廠包裝。加工廠具有 HACCP 認證，牡蠣的包裝流程嚴守品管規範，以 10-14°C 冰桶暫存入庫，經過冰鹽水清洗和臭氧水殺菌，瀝乾後進行秤重裝盒，包裝封膜，最後進入凍庫冷藏，封箱經過金屬檢測後才能出貨。



由於牡蠣以生鮮產品販售，加工包裝流程快速，通常 2 天內就會送至通路，全程冷鏈的環境非常重要。嘉義區漁會供銷部主任周佩錦說，漁會不僅有自有品牌溯源和產銷履歷牡蠣產品，也為在地 CAS、產銷履歷認證的優質品牌代工，出貨至全臺主婦聯盟等通路。

張建成認為，國產蚵要對抗進口蚵，在加工流程和品牌識別要做到提升，工廠化的加工流程優化品質，透過溯源和品牌推廣，增加國產蚵對消費者的吸引力。另外，隨著產地知名度提升，嘉義東石蚵、布袋蚵已廣為人知，許多消費者專程到訪產地，烤蚵體驗、搭乘觀光漁筏認識養蚵生態等食魚教育活動，都值得一試。

1 | 業者陳長花（左1）以「白水湖蚵學家」，推動養蚵場域的生態體驗和食魚教育。
2 | 布袋蚵。（攝影／曾珮瑩）

冷鏈加工


洗蚵。


臭氧殺菌。


秤重。


封膜。



貼標。


裝箱入凍庫。

「臺南蚵」溯源標章提升品質促轉型

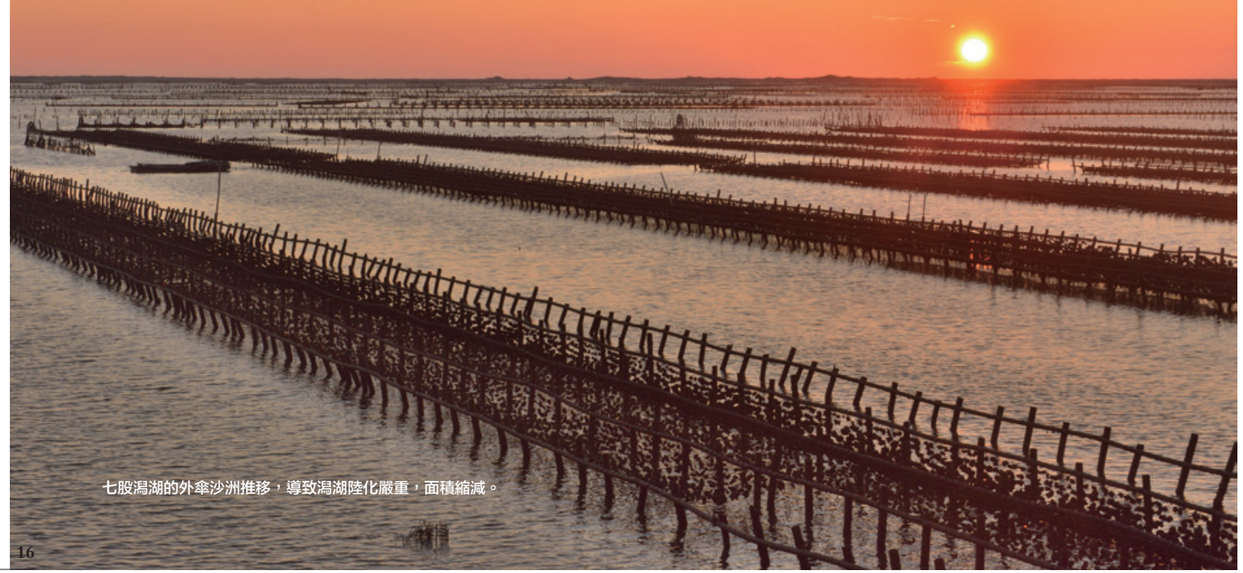
文=李育琴．圖=游忠霖（大山影像工作室）

臺南牡蠣產業近年在環境變遷和氣候災害影響下，儘管產量減少，然而深耕土地的牡蠣養殖具有悠遠的歷史和文化，蘊含豐富的風土滋味。透過政府和漁會的輔導與協力，提升臺南本地蚵的品質和形象，也透過標章與產地行銷推廣，展現臺南蚵非吃不可的迷人特質。

溪南、溪北　臺南沿海牡蠣不同養殖法

臺南沿海自古盛產牡蠣，至今在臺南沿海七股、將軍、北門一帶的潟湖，為牡蠣養殖重要產區，屬南縣區漁會管轄，而曾文溪以南的四草、安平、南區等沿海，則屬南市區漁會。牡蠣養殖以海為田，近年在臺南市政府和漁會積極爭取下劃設區劃漁業權，保障漁民的權益，到 2024 年底總申請面積將近 1,500 公頃。

牡蠣的養殖方法有平掛式、浮棚式和垂掛式養殖法，北門地區以平掛式為主，南市區的安平、四草多以浮棚式為主，七股則三種皆可見。南縣區漁會總幹事陳崇德說明，平掛式的養殖利用潮差，退潮時牡蠣可受到陽光日曬，因此吃起來口感較緊實；而浮棚式的牡蠣主要生長於水面下，顆粒通常較大而水潤。



七股潟湖的外傘沙洲推移，導致潟湖陸化嚴重，面積縮減。



浮棚式養殖的牡蠣主要生長於水面下，顆粒通常較大而水潤。

養蚵產業面臨環境變遷和氣候災害

然而在自然環境中養殖的牡蠣，卻面臨環境變遷和颱風等天然災害的挑戰。陳崇德指出，由於七股潟湖的外傘沙洲推移，導致潟湖陸化嚴重，面積縮減，目前實際養殖面積大約 900 公頃，從空拍照中可見七股潟湖部分區域已逐漸淤積，許多蚵棚也被漂沙給掩埋。

此外，夏季颱風的風浪經常造成蚵棚被沖毀，大量降雨會導致海水鹽度急速降低，造成牡蠣開口死亡。今年 7 月初的丹娜絲颱風，罕見地在臺灣西南沿岸登陸，不僅吹破了七股網仔寮汕沙洲，暴潮和豪雨是臺南牡蠣養殖遭受巨大的災損。

為了阻止漂沙和潟湖的消失，政府近年持續進行外傘沙洲的護沙工程。陳崇德說，漁會也建議蚵農避開颱風季節，可提前採收。然而颱風季過後就是中秋的旺季，因此蚵農還是希望能把握時機，收成大一點的牡蠣，賣個好價錢。但是近兩年颱風接連來襲，漁民不僅損失慘重，也進一步導致牡蠣市場的供應減少。

面對災害的發生，漁會便協助漁民申請天然災害救助。對於年產量 3,000 多噸，產值高達 5、6 億元的牡蠣產業而言，漁民受災後所獲補償，遠不足以彌補成本。他希望政府看見蚵農受到天災影響的困境，能夠提升災害救助的合理性，避免極端氣候下的損失更加頻繁，傷害臺灣的牡蠣產業。

臺南牡蠣全年皆可生產，生長期約 8-10 個月，約 2,000 名從業人口，包含蚵農與剖蚵工等。臺灣牡蠣產業的產銷分工多元，陳崇德說明，冬季的蚵成長速度慢，因此南縣區的蚵農會將牡蠣養到中蚵即售出，而南市區到了 10-11 月仍然很適合養殖，因此該區蚵農會收中蚵繼續放養到成蚵再販售。

販售的通路除了供應給大盤商，蚵農以小型家戶為生產單位，過去漁村有互助的傳統，蚵農之間

會協力剖蚵，展現漁村互助的精神和文化。陳崇德指出，在南縣區大約有 3 成蚵農自產自銷，透過觀光客、團購或網路直銷進行自家蚵的販售。

不過，受到環境變遷和氣候災害影響，近年臺灣牡蠣產量逐漸減少，促使部分業者進口蚵來填補市場需求，主要來自越南。然而市面上的蚵是越南蚵或臺灣蚵，既無明確標示，消費者也難以分辨。陳崇德表示，消費者在餐廳、夜市吃到的蚵仔煎或蚵料理，往往不知其產地和來源，甚至可能有走私品流入市場。如今市場上有許多越南蚵，在盛產時仍大量進口，對國內的蚵農是很大的傷害。

越南蚵衝擊市場　臺南蚵溯源標章突圍

為了杜絕進口蚵混充臺灣蚵販售的疑慮，水試所以科學檢測技術，進行臺灣蚵與越南蚵的差異辨識。漁業署和食藥署也進入市場加強抽驗與稽查。漁業署並積極輔導國產牡蠣業者導入水產品溯源制度。陳崇德表示，南縣區漁會鼓勵漁民進行放養申報及申請水產溯源，目前有超過 350 位蚵農進行放養申報，其中約 200 多位有溯源標章。

此外，在漁業署的補助下，也協助牡蠣養殖漁民改善生產作業環境的衛生與安全。自 2023 年起，輔導漁民改善剖牡蠣場域，提升衛生保鮮設備及友善工作環境。過去蚵農習慣收蚵後，就在自家門口剖蚵，如今補助蚵農在乾淨的桌面作業，以及冰箱凍庫，讓加工完的蚵肉可冷藏保鮮，提升產品品質。

除了輔導個別蚵農改善加工作業環境，臺南市政府也規劃於七股區西寮設立牡蠣加工處理廠，以符合 HACCP 的工廠環境，在冷鏈的環境集中處理剖蚵與加工包裝。市府與兩個漁會合作，除了解決加工人力問題，也希望提升在地牡蠣的生產品質，推動產業的升級。不過受到今年颱風災害影響，目前加工處理廠計畫暫時停滯。


1


2


3

為了推動臺南牡蠣產業的轉型及區隔消費市場，臺南市政府與南市區漁會於 2024 年發行「臺南蚵」產地品牌標章，南縣區漁會也加入共同合作，鼓勵在地蚵農透過溯源或產銷履歷，搭配「臺南蚵」的標章貼於產品外，幫助產品銷售，也推廣餐廳張貼「臺南蚵」標章，一起用美食行銷在地牡蠣。

南市區漁會總幹事林鈺昕表示，臺南市的蚵有 9 成取得水產溯源，為推廣臺南蚵，漁會將開發統一包裝幫助漁民銷售，未來也將進行產地認證，讓消費者更信任「臺南蚵」品牌。

陳崇德表示，南縣區漁會與在地攤商合作，只要確認其使用的是本地蚵，就會協助張貼標章，讓消費者在選購時，能清楚辨識來源。他說，像七股、將軍、青鯤鯓等地的蚵嗲攤，幾乎都是村莊內部供應，自然具備透明的信任機制，店家也多願意響應，保證遊客吃到的是在地鮮蚵。

吃蚵嗲　七股北門沿海尋蚵小旅行

品牌行銷之外，透過產地旅遊和食魚教育，是推廣在地水產最佳的宣傳方式。陳崇德推薦遊客走訪臺南沿海的尋蚵小旅行。「臺南沿海的七股、北門、將軍一帶，才是『吃蚵仔』的好地方。」

從北門沿著海岸往南，沿途可見許多蚵嗲小吃攤，光是青鯤鯓一個小村子就有 5、6 間蚵嗲攤。陳崇德說，這裡的蚵嗲包著當天剛剖的蚵，保證新鮮，店家為了吸引客人，都會選用較大顆的牡蠣，展現自家蚵的好品質。在沿海村落，常見蚵嗲、蚵仔酥等，而在安平老街，則不可錯過蚵仔煎、蚵捲等。

若要深度體驗臺南養蚵的生態，可到七股搭乘娛樂漁業漁筏，進行蚵田生態之旅。遊程中，穿過潟湖中的大片蚵田，登上網仔寮汕沙洲體驗採收蚵。船長解說蚵的養殖方式，讓遊客見證產業的變化和演進。回到岸邊後，可享受碳烤鮮蚵，品嚐新鮮現剖的臺南蚵滋味。


4


5


6

1 | 青鯤鯓蚵嗲。
2 | 「臺南蚵」產地品牌標章
3 | 南縣區漁會總幹事陳崇德表示，臺南牡蠣全年皆可生產，產銷分工多元。
4 | 龍海號船長林明德為遊客解說蚵的養殖方式。
5 | 龍海號觀光船帶遊客進入七股潟湖，解說臺南蚵的養殖歷史與地方文化。
6 | 烤蚵體驗。

穩定供應，打造特色風味

臺灣牡蠣永續發展關鍵

文=賴品瑀．圖=水產試驗所、水試所海水養殖研究中心

莎士比亞曾寫下”The world is your oyster”「世界是你的牡蠣」，比喻世界美好如牡蠣，有待我們盡情探索。臺灣仰賴得天獨厚地理條件飼養出營養美味的牡蠣，千百年來更隨著各地特色與節氣發展了各種蚵仔料理，讓人百吃不厭。然而近年在氣候變遷、環境改變的衝擊下，又有進口牡蠣強勢叩關，在此危機時刻，彰顯臺灣蚵仔特色正是轉機所在。

臺灣牡蠣養殖發展三百年，數十年來，臺灣牡蠣產業每一季的生命週期都從雲林台西開始，受惠於濁水溪在此入海，大量淤積的泥沙造就了富含營養且地形平緩同時潮流暢通的環境，蚵農只要將串滿舊蚵殼的蚵串垂掛入海中，即可引來天然蚵苗入住並成長茁壯，在全盛時期，全臺養蚵產業所飼養的蚵苗有三之分二來自台西。


1


2

不看天吃飯　人工育種、管理方法系統化

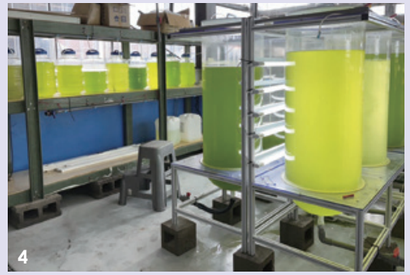
不過，近年蚵農卻為天然蚵苗不來附苗了傷透腦筋，「其實蚵苗沒有不見，只是不穩定了。」水試所海水養殖研究中心助理研究員邱允志說明，據學者的研究，海中的蚵苗還在，只是原本蚵農在中秋節、白露後開始進行附苗的習慣目前遇上阻礙。過往這樣的生產週期，不僅能符合年節檔期需求，也錯開魚類成長的進度，避免幼蚵被魚吃掉的問題。但近年受制於氣候變遷影響，這段期間的蚵苗本來就比較少，且最適合的採苗地點與水深也與以往不同，造成蚵串附苗的狀況不如以往，且蚵農也面臨若按原來的進度將有風災的風險，但延後卻會遇到趕不上年節與魚群前來覓食耗損的兩難。

因此人工育種便成為現階段的解方，水試所近年也已將研發多年的成果技轉給民間，包括選種、授精、培育適合蚵苗的藻類等技術，由位在台西的「耕海」公司嘗試將其商業化、規模化，來穩定牡蠣養殖上游的供應鏈。邱允志說明，蚵農對種苗期待的要素包括了成長率、肥滿度、抗病能力與外觀，在找出最適合品系的過程中，因此逐步建立起資料庫，是為了穩定生產出需要的種苗，確保國產牡蠣產業的永續發展的中長期計畫。

此外水試所也推動牡蠣收獲後的淨化技術，已提升牡蠣的衛生安全；在疫病防治上，除了有本所專業的獸醫師長期在彰、雲、嘉、南地區進行採樣監控外，亦委請國立嘉義大學的陳淑美老師監測牡蠣養殖環境生態的變化，並具體建議較適當的掛養密度與養殖管理方法。

邱允志直言，雖然已接受水試所輔導的蚵農紛紛回饋了豐收成果，但若要整體產業都永續，主要仍需要蚵農的配合，拒絕不明來源的蚵苗、確實的放養密度與管理等。

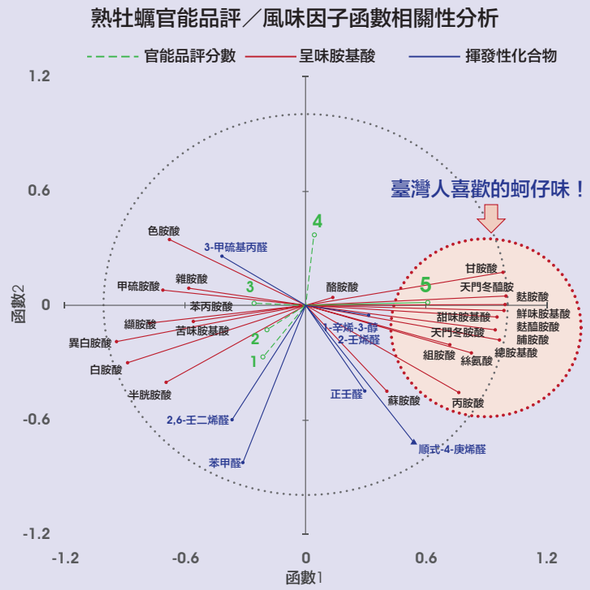

3

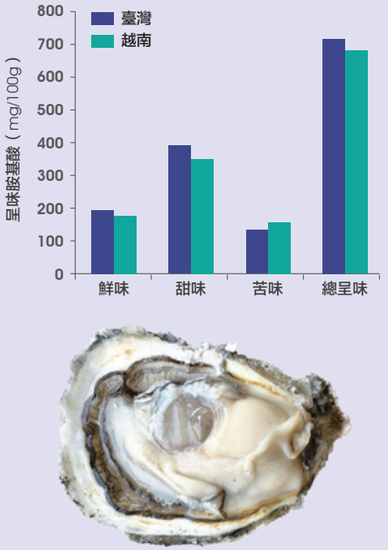

4

1｜水試所提供牡蠣人工苗進行試驗與嘉義大學合作－水質監控及養殖紀錄。
2｜牡蠣人工殖教學及實作（農民學院課程）。
3｜種貝篩選、培育。
4｜餌料生物培養－微藻。

在地特色的總和　科學與感性共述臺灣蚵香氣秘密

面對進口牡蠣以低價且穩定供應的姿態強勢進入臺灣市場，臺灣養蚵產業有人選擇投入養出體型較大的燒烤、生食





用的高品質牡蠣，想以量少質精的新面貌拿下國內外高單價路線，但水試所加工組副研究員高翊峰認為，國人長期將牡蠣作為熟食料理，且發展出季節性、地方性特色仍是一門值得一探再探的學問。

為了解開臺灣牡蠣的香氣秘密，水試所與臺灣海洋大學合作透過氣相層析質譜儀（GC-MS）與液相層析儀（HPLC）等精密科學儀器，分析牡蠣的游離胺基酸、呈味核苷酸及肝糖等物質。實驗中發現，不同牡蠣的品種、不同生長環境、不同的養殖方法及不同的採收季節等因子，皆可能影響牡蠣的風味與口感。尤其谷氨酸、天門冬酸、丙胺酸、甘胺酸等含量更與臺灣牡蠣的鮮甜味密切相關，尤其三到九月的當季牡蠣，因為富含肝糖帶有更濃綿密厚實的「旨味」。

「仔細地品嚐本土牡蠣帶點淡淡的蘑菇、青草香。」這一系列實驗具體且量化的呈現出臺灣牡蠣的特色，而高翊峰強調，這些結果並不是要證明臺灣牡蠣天下第一，而是要呈現出其特色所在，藉此協助各地打亮地方品牌。高翊峰更指出，各地料理牡蠣時，不但各有偏好更結合當地食材，就像金門的俗諺「二月蚵肥，韭菜香」呈現當地習慣趁著時令，在農曆二月將這兩樣當季食材做成鮮甜飄香的韭菜蚵煎。搭配的食材與調味料，替各地的牡蠣香氣畫龍點睛，這是幾百年逐步形成的獨特氣味，更不能切割只談牡蠣的飲食文化。例如牡蠣與蛋為主角，配上蕃薯粉、茼蒿等配料油煎的蚵仔煎在彰化王功鹿港最盛，不過在臺南會加入豆芽菜，蚵嗲則是東石名產，但各地也有自己的特色。

打響地產地消品牌價值　落實溯源管理

漁業署去年夏天與食材達人徐仲合作的一系列活動，以論壇與書寫帶動討論各地牡蠣，透過美食達人們的金舌頭，口感的彈脆狀況與風味都得到生動呈現，例如帶有蘑菇、苔蘚的土味；有類似黃瓜、生菜的蔬菜味；帶有腰果、核桃、烤松子的堅果味；接近肉、昆布的鮮味與奶油甜、海水鹹等。不僅帶動品嚐各地牡蠣風味，進而建立「地產地消」的品牌價值，也盼讓溯源機制在消費者的重視下能夠發展。

進口牡蠣以平價且供貨穩定的姿態進入國內市場，本是為了滿足廣大消費需求的必然現象，但當發生部分進口牡蠣混充本土牡蠣販售的行為，便會對養殖產業造成衝擊，從鼓勵產業與消費者更重視溯源標章及產銷履歷起步，漁業署已規劃今年底前將全臺 1,700 多戶養殖戶全數納入溯源管理，申報苗及產量、勾稽產量並落實標示、掌握供銷流向。此外，衛福部也根據水試所的資料庫，定期抽檢市面上標示，為國產的牡蠣來把關。


4


5

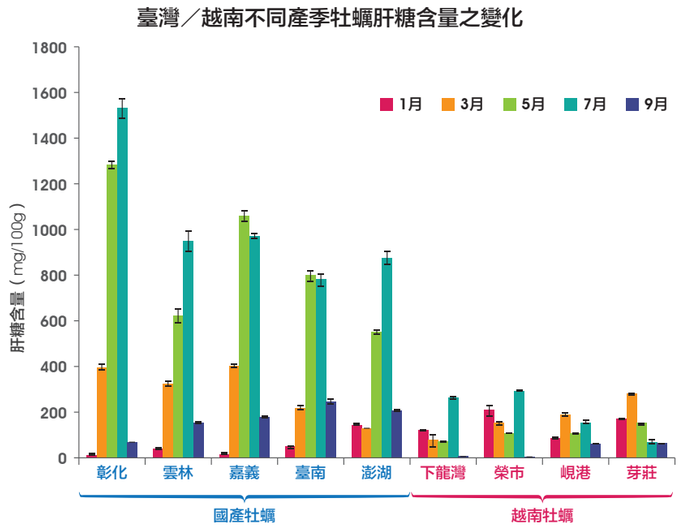
此舉不僅讓消費者藉掃描溯源 QR Code，掌握購買的牡蠣從何來而更安心，更連帶能實質的打擊走私蚵串，高翊峰說明，目前法規並無禁止蚵苗進口，市面上也的確可以買到能適應臺灣養殖環境且品質穩定的合法進口種苗，但若購買不明來源的蚵串，卻有可能引來病原與寄生蟲，甚至造成大規模感染，可能賠上的是產業全體的心血與好幾年的光陰。

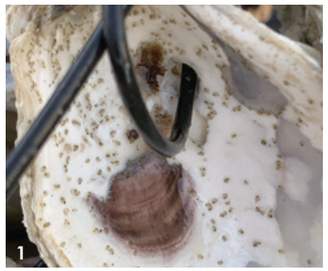
研發腳步不停歇　三倍體種苗、加工技術來加值

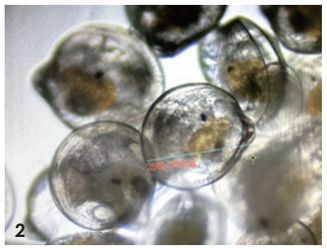
為了提升國產牡蠣的品質與穩定度，水試所持續進行研發，包括了是體型碩大的三倍體牡蠣及更多加工處理技術。

三倍體牡蠣由於染色體數量與一般（二倍體）牡蠣的染色體數量不同，因此無法生育下一代，轉而將能量投注於生長，因此擁有生長快速、體型碩大、全年肥滿且品質穩定的優點，其養殖效益與市場競爭力吸引臺灣在內的幾個牡蠣養殖大國紛紛投入研究。邱允志解釋說，目前國際上有兩種生產三倍體牡蠣的作法，一是授精時加藥抑制分裂，一是由二倍體與四倍體牡蠣繁殖。前者成功率目前不高，有可能一部分還是二倍體、也可能因為染色體缺陷造成只大不肥，品質並不穩定，高翊峰更補充說，加藥的方式涉及法規，目前臺灣法令並無放行，但若是以二倍體與四倍體繁殖，不僅成功率有九成以上，且由於臺灣正積極地建立種原庫，可以得到穩定的品系。

此外，本來用在瓶裝果汁、茶飲萃取、保留風味和色澤的「高靜水壓加工」，水試所也發現可以用在牡蠣與水產品的加工處理上，包括協助二枚貝類與甲殼類的脫殼與殺菌、延長保存。高翊峰指出，過往「青蚵嫂」以人工撬開牡蠣殼取清肉，平均穿刺一顆牡蠣需耗費近 3 公斤的力量，面對漁村人口老化與少子化趨勢，跟上導入省工省能設備的全球趨勢已是必然，且能提升國產牡蠣清肉的品質及衛生安全。近期水試所陸續與學界合作，向水產、食品業者展示先導型機型，盼儘快得到產業回應。




1


2


3

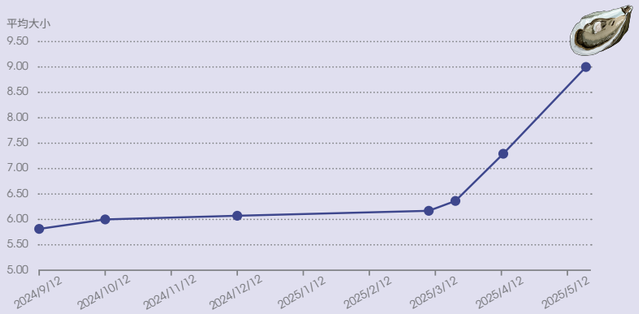
1 | 牡蠣人工苗培育－附殼苗 1 週。
2 | 牡蠣人工苗培育－眼點幼苗。
3 | 牡蠣人工苗培育－附殼苗 1 個月。
4 | 先導型高淨水壓實驗設備。
5 | 高靜水壓開殼之牡蠣飽滿無臂殼肌損耗。



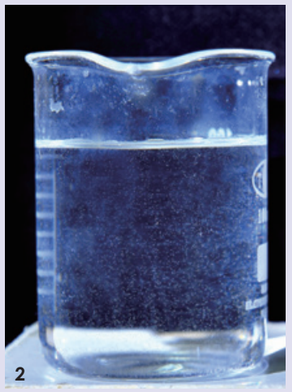
小小蚵苗的碩大鮮甜夢

從人工育苗到單體牡蠣養殖

文=賴品瑀．圖=游忠霖（大山影像工作室）



輔導嘉義蚵農的養殖數據，因颱風及氣溫較低，因此單體牡蠣成長緩慢。



2

在恬靜的馬崗漁港邊，看似廢棄的九孔養殖池內，大量小小牡蠣悄悄生長著，這裡是「台灣牡蠣科技發展股份有限公司」的人工蚵苗孵育中心，不僅正在為近年遭風災重挫的臺灣養蚵產業提供蚵苗，更帶動產業以「單體牡蠣」養出更飽滿碩大的生蠔，追求以高品質甩開低價的進口牡蠣。

體長只有 180μm（微米）微小如塵埃的蚵苗，在顯微鏡中活潑游動著。由於近兩年颱風重挫養蚵業，且天然苗數量不如以往，各地蚵農急尋種苗以重起爐灶，「台灣牡蠣科技發展股份有限公司」董事長江煜勳父子二人馬不停蹄地孵育著幼苗。他們在馬崗低調培育臺灣產業長期飼養、也最適合臺灣沿海氣候環境的「葡萄牙種牡蠣」種苗，運用馬崗當地純淨且鹽度穩定的海水，在沒有藤壺等雜質的干擾下，以精心調配的藻類等浮游生物餵養，待牠們成長到體長 1 公分時，便是啟程移居到西南沿海的時候，在水流平緩、充滿營養的泥沙中成長直到肥美鮮甜的成熟狀態。

後起之秀奮起　傳統蚵串養殖優勢不再

江煜勳說明，目前養蚵的模式有兩大陣營，一是我們印象中在西南沿岸傳統養蚵，包括浮棚式、站棚式、倒棚式等，都是運用「蚵串」讓蚵苗附種，另一則是養在籠具中的單體牡蠣。

蚵串的優勢在於運用潮汐與海浪幫忙照顧牡蠣，當退潮時蚵串露出海面，陽光為牡蠣進行「日光浴」，由於只有牡蠣受厚厚的殼保護，其餘生物都會被曬死，而有殺菌消毒效果，又海浪帶富含氧氣的海水並沖刷附生藻類與生物，且泥沙帶有豐富的營養。只要找到地形平緩、富含泥沙的合適海域，不需密集維護、也不需投餵飼料，牡蠣即可自行成長，因此一個蚵農大約能同時管理 3 萬串的牡蠣，讓臺灣一度是牡蠣大國，回顧十多年前，全球排名高居第六名，前面領先的只有中日韓美法等國。不過，近年產量已從當時的 3.6 萬公噸下降至 1.6 萬公噸，且遭菲律賓、越南超車。

江煜勳直言，一是兩國政府發現養蚵產業成本低加上他們的地理條件適合而大力支持，例如越南政府已制定產業管理方針、興建硬體設施等來全力發展，更積極開拓外銷市場。再者是臺灣

1 | 藻類培養。
2 | 人工育苗復育的蚵苗。
3 | 台灣牡蠣科技發展股份有限公司董事長江煜勳在馬崗培育臺灣產業長期飼養的葡萄牙種牡蠣種苗。



3

自身因為二重大決策影響了牡蠣養殖的環境。一是 2001 年在濁水溪上游興建集集攔河堰後帶走泥沙，改變出海口雲林麥寮周邊海域泥沙含量，變得較不利牡蠣生長。再是 2007 年將因潟湖地形有風平浪靜且水質清澈特色的養蚵重鎮屏東大鵬灣開發為水上休閒特區，而逐出當地養蚵產業。一消一長之間，如今從越南進口的牡蠣低價且能供貨穩定，對部分餐廳、蚵仔煎小吃攤等業者就具有一定的吸引力。

不過，進口牡蠣受限於大約要耗時一週的長途跋涉後鮮度與口感都大打折扣的劣勢，江煜勳認為，臺灣轉向用更高的技術飼養出體積更大、更美味的生蠔仍是一條活路，而方法就是轉向飼養「單體牡蠣」。

更大更肥的單體牡蠣後勢看漲

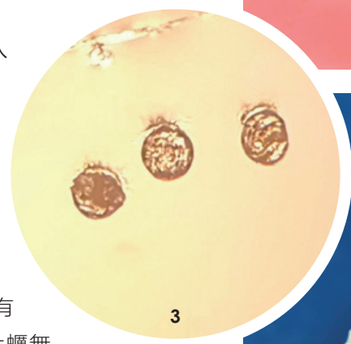
相對於串蚵養殖時，每個母殼會附著數十數百個小蚵苗，受限於成長空間，成熟牡蠣的體型偏小且扁平，但單體牡蠣將每個種苗單獨在籠具內養殖，因為獲得較大的生長空間及充足的食物，單體牡蠣不但成長速度比較快，且外殼較為深凹、連帶的蚵肉也就較碩大。

江煜勳指出，第一批投入單體牡蠣養殖的養殖戶，飼養的牡蠣體長可達 18 公分，且收到訂單再從籠具取出，經冷鏈物流協助，不到一天甚至只需數小時即能直送消費者餐桌上，作為肥美鮮甜且衛生有保障的生蠔，一顆已有 7、80 元的行情，這是進口牡蠣無法追上的品質。

目前除了在金門、澎湖已有試養成功的經驗，這兩年包括雲林台西、屏東旭海安朔等地，都有養殖業者由江煜勳提供蚵苗及技術輔導投入單體牡蠣養殖，甚至嘉義縣政府近兩年提出補助計畫，支持蚵農採購種苗、購買清洗篩選機及養殖籠具等資材的經費，第一批已有 6 戶。


1


2


3


4

單體牡蠣由於養在籠具之中，比起傳統蚵串養殖更為費工。除了初期要投入更多漁具成本，原本潮汐、海浪可以代勞的清洗工作，都變成需要人工管理，包括清洗、更換漁具及約每週一次的定期翻動網具等。但江煜勳分析，雖然改採單體牡蠣養殖後需要大量人力，已非過往一個蚵農就能管理 3 萬串，但單價高，整體算起來仍是相當划算。業者若有心投入，必須改變觀念接受新的作法，除了上述必要設備與人力的投入外，也許嘗試其他經營模式，與其他同業結盟以分段的方式合作，例如按照各地環境的特色與自身條件，各自負責生產的其中一環：種苗在台西生產、發育期的在嘉義、而進入成熟期時在臺南等。

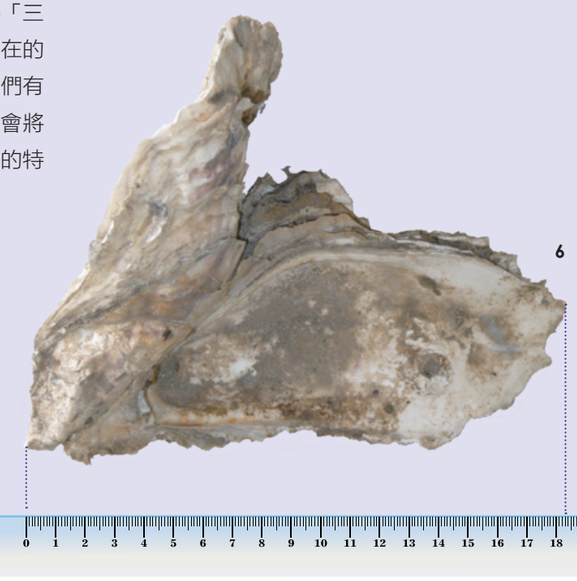
更高價的三倍體牡蠣 等待全新養殖模式

望向以技術與高品質爭取高報酬的單體牡蠣發展願景，江煜勳更指出，其實他更期待挑戰將「三倍體牡蠣」量產的未來。三倍體牡蠣是天然存在的變異體，與一般牡蠣有雙數的染色體不同，牠們有 3 套染色體，因此不具生殖能力，所以牠們不會將營養投入生殖過程，而有成長速度快、體型大的特點，甚至更能對抗類馬爾太蟲等病毒。

近年國際已加緊研發這種優良養殖品種，瞄準生蠔、燒烤的高價市場。對江煜勳個人來說，更是在 26 年前任職生技公司時便參與當時的技轉案，三倍體牡蠣可說是他投入牡蠣產業的起點。不過他認為，當產業建立起養殖單體牡蠣的模式，才能讓三倍體牡蠣的威力發揮到最大，因此先從人工育苗與單體牡蠣養殖開始發展，盼時機成熟，臺灣牡蠣不只因為地理環境得天獨厚，更因為養蚵產業順利轉型高質化，重新以高品質強勢回歸國際市場的領先地位。



5


6

1 | 單體牡蠣的籠具。
2 | 單體牡蠣稚貝。
3 | 顯微鏡下的蚵苗。
4 | 單體牡蠣附著的蚵苗。
5 | 雲林台西蚵農養殖的單體牡蠣三顆一台斤重。（圖／江煜勳提供）
6 | 台灣牡蠣科技發展股份有限公司孵化出來的單體牡蠣送至澎湖，長到18公分。（圖／江煜勳提供）



1



2



3

蚵殼加工再利用

文．圖=王芳琳（財團法人台灣養殖漁業發展基金會組長）



4


5



6

從前在沿海漁村，常常在路旁看見一座座白色的蚵殼山，既佔空間又散發腥味，成了居民的困擾。然而，若換個角度來看，這些蚵殼其實正等待著「第二人生」。牡蠣殼的主要成分是碳酸鈣，在農業、工業、醫療與生活中都有用武之地。因此，近年各種循環再利用的研究，正逐步為蚵殼開啟嶄新的生命舞台。

幾年前水產試驗所的研究團隊利用蚵殼粉研發出「自發熱加熱包」，只要倒入清水，六到八分鐘內就能升溫到八十度，足以加熱一包咖哩飯。發熱完的殘渣倒進花盆，還能成為肥料。換言之，這樣的發明不僅解決蚵殼堆積的環境問題，也呼應現代人講求「速食、便利」的生活節奏。露營族群、救災糧食，甚至外食族，都可能因此找到一個環保又安全的替代方案。

同樣地，彰化王功農漁牧生產合作社早在二十多年前便開始嘗試將蚵殼磨粉，賣給養雞場作飼料鈣源，或提供農民作為土壤改良劑。從一開始沒人


7


8

看好的「蚵殼加工場」，到如今漁村環境改善、觀光也跟著興盛，正是一個地方版的「循環經濟」實例。由此可見，當漁村不再把蚵殼視為累贅，而是視為資產，社區就會有新的能量。從牛車載蚵的日常，到如今的生態旅遊與文創發展，這些白色殼山不再只是垃圾，而是帶動轉型的契機。

更進一步說，別小看一片牡蠣殼，它的結構可一點都不簡單。最外層的角質層耐酸蝕，中層是多孔結晶，能吸附細微顆粒，最內層珍珠層則兼具硬度與光澤，也因此，在科研人員眼裡，蚵殼是天然濾材、抗菌劑、美妝素材的多面手。近年甚至有紡織業者將蚵殼粉與聚酯纖維混紡，製成抗菌、除臭的機能衣，走上國際時尚舞台。誰能想到，夜市蚵仔煎剩下的殼，竟能化身歐美專櫃裡的一件外套？

除此之外，經高溫煅燒後，牡蠣殼會轉化為氧化鈣，遇水生成氫氧化鈣，具有強鹼性，可製成清潔洗滌劑。這類產品不僅能分解油脂，還能殺菌除臭，從家庭廚房到農牧場，牡蠣殼洗滌劑都是環保的天然選項。同時，在殼的最內層，珍珠層蘊藏的胜肽與蛋白質，則被開發成保養品成分，它能修護肌膚、具抗氧化效果，成為美白精華或乳液中的活性素材。

隨著時代趨勢推進，減塑潮流興起，牡蠣殼粉被混入生物可分解材質中，製成刀叉碗盤，堅固耐用，用後自然分解。使用蚵殼製成的湯匙舀起蚵仔湯，這份「自給自足」的巧合，也是一種文化趣味。牡蠣殼甚至跨界進入寵物市場。因為具備吸水與除臭特性，它被製成貓砂，迅速吸收尿液、抑制異味，正好滿足都市家庭的需求。由此延伸，從海邊漁村到城市客廳，牡蠣殼完成了一次驚人的旅程。

總結來說，牡蠣殼的再利用清單已經相當驚人：育苗介質、土壤改良、洗滌劑、保養品、建材、文創裝飾、自發熱包、生物餐具、貓砂等，幾乎橫跨了農業、工業、日常生活與美學設計。曾經令人皺眉的蚵殼山，如今逐漸成為創新的靈感來源。這背後不只是技術突破，更是循環經濟的縮影。當我們懂得換個角度看，廢棄物就可能搖身一變，成為新的材料與契機。


9

1 | 牡蠣殼珍珠層胜肽保養品。
2 | 牡蠣殼加工成生物可分解餐盒。
3 | 牡蠣殼自發熱源包。
4 | 牡蠣殼貓砂。
5 | 蚵殼加工成造型擴香石。
6 | 牡蠣殼廢棄物開發仿真咕咾石及加值利用。
7 | 牡蠣殼常用來育苗栽培介質及改善土質等用途。
8 | 牡蠣是東石一大特色，隨處可見蚵殼裝飾。
9 | 廢棄牡蠣殼也能搖身一變成為新的材料。



鏟蚵仔

文．圖=許嘉仁（漁業廣播電臺）

鏟蚵仔（剖蚵），是一種有節奏感的技藝，當鏟蚵刀刀鋒劃過蚵殼的瞬間，像是保險箱的圓盤轉對了正確的數字，傳來清脆的「咔」聲，帶著海水鹹味的蚵肉就此現身，在與蚵殼剝離的瞬間，蚵肉會發出一聲極輕的「啵」，像氣泡破裂，聲音細小卻飽滿。

島嶼藍色筆記：鏟蚵人的手與潟湖的禮讚

臺南七股，有著鹽水潟湖與潮間帶交錯的地形，水質清澈、鹽度適中、日照充足、潮差明顯，使這裡的蚵生長得緩慢而踏實，像是貪戀海洋母親懷抱的孩子，一點一滴長出生命的厚度。也因此，臺南蚵的肉質特別緊實，不會一咬即化，多了一份韌性與彈性。

鏟蚵這門手藝，在臺灣已有數百年歷史。最早可追溯至清領時期，蚵田的存在，改變了潟湖與潮間帶地形的囿限。尤其是臺南七股，因地勢低窪、鹽田密布，與蚵業發展相輔相成，成了西南部重要的養蚵重鎮。

清晨天色尚未透亮，海風從遠方的潟湖吹來，帶著微涼的鹹味，陳大姐早已坐在蚵棚裡，棚子沒有牆，只有幾塊帆布擋著風，陳大姐膝上鋪著毛巾，身旁是一桶蚵串，手裡握著的是陪伴她多年的剖蚵刀。

這把刀，刀身短而厚實，尖端略窄，陳大姐說，剛開始鏟蚵的時候，常常會將手指割破，手上小傷口沒好，新傷口又接著出現，直到後來找到節奏，被劃傷的次數才少了許多。

鏟蚵仔：一門溫柔的工藝

蚵殼形狀不一，厚薄難測，是鏟蚵仔至今仍然需要大量人工的原因。陳大姐動作穩定，一手握蚵、一手探刀，依靠經驗與肌肉記憶的節奏，將刀尖刺







入縫隙，手腕一轉、往旁一撬，只聽「咔喀」一聲，蚵殼應聲而開，蚵肉圓潤飽滿，滑入桶中，像一滴滴從海裡剝下來的珍珠。

遇到殼厚難開的蚵仔，陳大姐會換個角度再試幾次。「剖蚵不是拚速度，而是要細膩和耐心。」她形容，有些蚵仔就像人，脾氣倔強，硬來反而弄巧成拙，聽起來像是在抱怨，其實更像老朋友間心照不宣的默契。

當盆中蚵仔漸滿，她會換上一盆清水，把蚵仔輕輕洗淨。洗蚵時，陳大姐特別安靜小心，因為必須避免損壞蚵肉，當一顆顆蚵仔在水中漂浮、翻轉、碰撞，發出些微聲響，像鏟蚵人與大海間的溫柔細語。

陳大姐笑著說「等哪天手真的舉不起來了，我就退休。」說完又低頭繼續鏟下一桶蚵仔。

厚繭與傷痕：鏟蚵人獨有的勳章

真正新鮮的蚵仔，不需要太多調味，只是簡單汆燙一下，放點薑絲或滴幾滴米酒，就能端上桌，雖然七股的蚵不算大顆，但每一顆都很實在。吃起來非常鮮甜，是海風、日頭、潮汐共同撫育的滋味。

當我們在小吃店品嚐蚵仔麵線、蚵仔煎、蚵仔湯的時候，或許未曾想過，這些平凡小吃的背後，是一雙雙布滿厚繭與歲月傷痕的手，從天未亮開始鏟，鏟到手背痠、腰也痠，才換來這份鮮美。





1｜剛與蚵殼分離，圓潤Q彈的鮮蚵。
2｜臺南七股蚵田。
3｜陳大姐戴著工作手套鏟蚵，手套下的雙手滿是厚繭與傷疤。
4｜鏟蚵仔的工作，除了經驗之外，還需要細膩的手路和耐心。
5｜七股龍山里里長夫人潘宜玲將蚵仔結合臭豆腐，取名為「珠寶盒」。
6｜臺南蚵常帶著微微的乳白色，外圈則是泛著淡淡的灰色或銀色。

鏟蚵仔

完整節目音檔 鏟蚵仔



1

臺灣牡蠣料理巡禮

文=林晏伶（財團法人台灣養殖漁業發展基金會專員）．圖=編輯室

在臺灣的夜市裡的蚵仔煎的攤位，鐵板上熱油翻騰，番薯粉漿遇火滋滋作響，蚵仔在其中若隱若現，淋上一勺甜辣醬，傳統海味都濃縮其中。牡蠣，臺語叫蚵仔，西方人稱它「海牛奶」，日本稱為「カキ」。這小小一顆蚵仁，養分來自潮汐與浮游生物，肉質乳白鮮甜，營養更是豐富。從夜市小吃到家庭餐桌，它是臺灣人最熟悉的海味之一。



2

最能代表蚵仔純粹鮮味的，是一碗薑絲蚵湯，熱湯中薑絲辛香，蚵仔下鍋僅僅一瞬，肉質就收緊，甜味被完整鎖住。老一輩喜歡加點九層塔或芹菜，一口下肚，暖意直通心底。絲瓜蚵仔湯，也是盛夏的經典，絲瓜的柔潤和蚵仔的鹹鮮相得益彰。蚵仔煎之外，蚵仔麵線同樣是街頭排隊的保證，紅麵線滑順入口，蒜泥、烏醋的酸香與蚵仔鮮味交融，熱呼呼一碗端上來，往往一吃就是滿足。至於蚵嗲，那是另一種豪邁的吃法，韭菜、高麗菜與蚵仔混合，用米漿裹起，下鍋油炸，外酥內嫩。若還嫌不過癮，炸蚵仔一口酥脆、一口多汁，佐點胡椒鹽，就是下酒的絕配。

在家裡，蚵仔也有多種樣貌，蔭豉蚵用黑豆豉和蒜頭爆香，鹹香下飯，常常讓人忍不住添第二碗飯。蚵包、蚵捲則是酒席上的功夫菜，蚵仁與肉末、荸薺細細包裹，再下鍋油炸，考驗的不只是火候，更是手藝。還有蚵仔羹，酸酸甜甜、勾芡濃稠，總是孩子們的最愛。

若說臺灣本島的蚵仔是庶民小吃的靈魂，那麼金門的石蚵就是隱身海際的珍寶。不同於吊掛養殖，石蚵以石板為依附，隨潮汐反覆浸潤日月精華，長得慢，蚵仁小，但口感特別 Q 彈，甚至有「牡蠣中的放山雞」之譽。金門人把石蚵做成蚵仔煎、蚵仔酥、蚵仔麵線，風味各有千秋，更珍貴的是他們的加工智慧，曝曬成蚵乾，能做粽子內餡或煮湯提鮮，慢火熬成蚵潤或蚵鹹，鹹香濃縮，連湯汁都能拿來拌飯，再加工成蚵油，則是比蠔油更有地方性的佐料。

從前市場上市場常見「泡水蚵仔」，雖然看起來肥美，卻因滲透壓作用流失了不少養分，烹煮後常縮成小小一團。這幾年，嘉義、臺南等地漁會開始用 1.5% 至 2% 的低濃度鹽水保存蚵仔，不僅保住了營養與鮮甜，也讓口感更 Q 彈，真正留住蚵仔的原味。

蚵仔不只是盤中佳餚，更是一種文化的記憶，它承載著漁村的日常，也見證了臺灣小吃的風華，無論是一碗熱湯、一份煎餅，還是油膏的濃縮滋味，那鮮甜的味道，一再提醒人們牡蠣是大海送給我們最珍貴的禮物。



3



4



5

1 | 「向禾休閒漁場」的烤蚵。
2 | 蚵嗲、蚵仔炸、蚵仔煎。
3 | 蚵仔麵線。
4 | 蚵仔湯。
5 | 絲瓜蚵仔。（攝影／高盟智）



114年全國漁民節慶祝系列活動

邀請全民「一起愛海洋」

臺灣漁業的年度盛事「114年全國漁民節慶祝系列活動」在充滿漁鄉風情的淡水舉辦，於建國百年時也曾在淡水漁人碼頭盛大慶祝。今年的「114年全國漁民節系列慶祝活動」，9月12日於新北市淡水福容飯店隆重舉行，在中央與地方的共同推動下，不僅是一場表揚漁民的頒獎典禮，更是一場見證臺灣漁業世代傳承與永續發展的盛典。

文=**方美姿（中華民國全國漁會專員）、楊易洲（漁業署專員）、啟點行銷股份有限公司**．圖=**編輯室**

114年全國漁民節典禮現場冠蓋雲集，總統賴清德親自蒞臨，與農業部部長陳駿季、漁業署署長王茂城、新北市市長侯友宜、立法委員洪孟楷、立法委員許宇甄、立法委員蘇巧慧等中央、地方首長及民意代表，以及印尼駐臺辦事處 Arif Sulistiyo、馬尼拉經濟文化辦事處勞工主任 David Des T. Dicang 等，共同為典禮揭開序幕。今年共頒發 12 位模範漁民、23 位優秀漁民，以及首度增設的「模範外籍船員獎」2 位得主，另有績優承銷人與特殊功績獎等榮耀，展現漁業從傳統到創新的多元風貌。





漁業年度盛事　肯定全體漁民努力與貢獻

總統賴清德親自頒發模範漁民獎項，肯定漁民的努力與貢獻，並表示能夠代表國家頒獎給模範漁民非常榮幸，發自內心感謝漁民朋友們，總統同時更強調中央與地方都會跟漁民站在一起、一起打拚，讓漁民生活更好。不僅以制度保障農漁民權益、積極拓展國際市場、更爭取印度洋大目鮪的配額；政府也推出「180 億元農漁產業支持方案」照顧漁民朋友。

農業部部長陳駿季指出，臺灣漁民長年奮鬥於海上與養殖場，以專業技術與堅毅精神維繫國人餐桌上的海鮮美味，更支撐我國外銷的重要經濟動能。去年臺灣農業總產值突破 6,000 億元，其中漁業總產值更是突破 1,000 億元，寫下漁業產業的亮眼成績。這些榮耀，都是漁民一點一滴努力耕耘的成果。

陳駿季強調，農業部持續推動漁業政策，保障漁民權益，包括完善農漁民福利體系、強化水產品冷鏈物流、責任漁業、產銷履歷、智慧養殖及外籍船員管理，讓臺灣漁業邁向永續共榮。

跨世代漁民齊聚一堂　共織永續漁業未來

本屆 12 位模範漁民年齡層橫跨不同年齡層，從年僅 35 歲的青年養殖新秀劉柏君，到年近 70 歲、澎湖資深海女李美金，涵蓋青年、中壯年與資深漁業工作者，完整呈現漁業產業的世代傳承。獲獎者來自遠洋、沿近海、養殖、漁家婦女及漁業資源保育五大領域，以智慧技術、創新管理與對社區的深耕貢獻，共同引領臺灣漁業走向永續發展的新未來。

在遠洋與沿近海領域，陳皇誠推動魷魚秋刀魚產業現代化，建構冷鏈體系並守護漁工權益；李明

1｜全國漁民節花火。（攝影／游忠霖）
2｜總統賴清德與模範漁民合影。
3｜新北市市長侯友宜與優秀漁民合影。
4｜祝大漁旗授旗儀式。
5｜漁業署署長王茂城與來自加拿大的「臺灣漁人—李豪」團隊合影。
6｜農業部次長黃昭欽與模範外籍船員，以及印尼駐臺辦事處Arif Sulistiyo、馬尼拉經濟文化辦事處勞工主任David Des T. Dicang合影。













樺透過改良漁具落實責任漁業，減少對環境衝擊；陳正文打造全臺首艘配備冷循環系統的扒網漁船，大幅提升漁獲保鮮與作業效率；黃嘉正導入櫻花蝦公開拍賣與基金制度，確保市場透明並保障漁民收益；林宏達則嚴守禁漁期並積極參與海難救援，彰顯漁民的團結互助精神。

在養殖領域，鄭瑞隆返鄉接手家族養殖事業，成立水產生產合作社並取得「初級加工場登記證」，建構產銷供應鏈；劉柏君以低密度友善養殖管理面積達 13 甲的魚塭，以科學化養殖打開國際市場；蔡聖倫推動循環水系統與生態工法，打造無毒、節能的養殖環境，並協助超過百位漁民取得產銷履歷；鄭志強則取得高雄首座漁電共生示範場認證，並導入新型專利漁電共生養殖池結構，設置「集魚溝」巧妙解決柱底收魚困難問題，開啟綠能結合養殖的新模式。

女性力量在產業與社區中扮演關鍵角色。澎湖海女李美金，60 年的青春與大海為伍，見證世代海女的堅韌與智慧，並曾多次於沿岸協助救起落水民眾，是澎湖海洋文化最溫柔的守護者；陳惠貞於彰化芳苑推動新住民家政班，促進多元文化交流與社會融合；余孟怡則將保育行動結合社區營造，號召青年投入超過 300 場次淨灘與環境教育，讓漁村文化再生展現社區的凝聚力。

這些故事勾勒出臺灣漁民與大海之間的深厚情感。他們不僅是產業的耕耘者，更是文化的守護者、社會的連結者。

首度表揚外籍船員　彰顯漁業共融價值

今年最受矚目的焦點之一，即是首次設立的「模範外籍船員獎」。隨著臺灣漁業對外籍勞動力的需求逐年提升，這群在海上默默付出的外籍船員，早已成為漁業不可或缺的一環。農業部特別增設此獎項，頒發給來自印尼的 CAKIDA（阿龍）與 SOLI HUN（阿利），肯定外籍船員長年對臺灣漁業的付出與貢獻。

36 歲的 CAKIDA 自 13 年前來臺，從基層船員一路成為船員班長，更擔任同鄉會會長，積極協助跨文化溝通。47 歲的 SOLI HUN 則在臺服務超過 17 年，不僅創立印尼同鄉會與公益組織，更在梅姬颱風後投入南方澳重建，成為當地外籍船員的精神支柱。

典禮上，印尼駐臺辦事處代表與馬尼拉經濟文化辦事處勞工主任也共同出席，肯定臺灣對外籍船員的重視。這份榮耀不僅是對兩位船員的肯定，更象徵臺灣漁業邁向多元共融、共享榮耀的里程碑。

淡水區漁會家政班表演
友善漁法與文蛤保育傳承

淡水區漁會家政班以表演說故事，生動呈現漁民的日常智慧與永續理念。透過模擬友善漁法捕撈漁獲，以及耙文蛤流放保育的演示，觀眾不僅能了解漁民在河水與海水交接水域放流野生文蛤幼苗的努力，更能感受漁業資源永續發展的精神。表演結合教育與文化傳承，寓教於樂，展現漁會在保育、社區與漁業文化延續上的深厚實力。

從頒獎典禮到漁樂嘉年華
漁民節開啟全民共享的新世代

114 年全國漁民節承襲隆重的模範漁民頒獎典禮，並於典禮後在淡水漁人碼頭舉辦「漁樂嘉年華」，將漁業精神推向社會大眾，讓民眾體驗漁業文化、支持臺灣漁業、一起愛海洋。

嘉年華活動設計多元，涵蓋「漁樂蠢選市集」直送港口鮮味與特色伴手禮，打造一站式採購體驗；「魚食品嘗蠢」推出百份國產水產品試吃，推廣在地優質水產；「漁樂技藝趣味競賽」結合定點撒網、蛙王爭霸、鏢旗魚與廢網快手等挑戰，體驗漁民智慧與專業；同時「漁會四健成果展 & 家政手工藝品展售」呈現漁村教育與文化傳承的價值；「漁樂仲夏音樂會」則以音樂豐富漁港夜晚氛圍；另有福容飯店吉祥物「淡水阿熊」與大小朋友同樂增添親和力。永續教育面向則透過「漁業體驗 DIY」，以海廢流體畫與廢漁網環保編織引導民眾動手體驗，並由蘇澳區漁會帶來魚丸 DIY 與冰水摸魚的互動活動，將漁村日常趣味帶入現場；此外，新北市政府警察局騎警隊英姿巡港，亦成為民眾最愛合影的亮點。

從典禮的榮耀到嘉年華的參與，漁民節不僅僅是彰顯臺灣漁業的歷史與成就，更深化產業與社會的連結，展現漁業在文化、經濟與教育上的多元價值，並為未來邁向永續、創新與共榮的新世代揭開序幕。







1 | 現場播放《戰浪》影片，漁民更親自示範鏢旗魚技巧。（攝影／曾珮瑩）
2 | 漁樂技藝趣味競賽－蛙王爭霸。
3 | 漁樂技藝趣味競賽－定點撒網。
4 | 蘇澳區漁會冰水摸魚活動。
5 | 淡水阿熊互動。
6 | 新北市騎警隊。





從高雄到蘇澳，農業部攜手海洋捕撈業者迎戰關稅風浪

美國自8月7日起對我國課徵20%疊加關稅，對以外銷為主的海洋捕撈業帶來衝擊。為因應對等關稅挑戰，農業部8月18日由次長黃昭欽率隊，先後在高雄漁業署本部與屏東東港區漁會舉辦座談，向遠洋漁業公協會、區漁會、漁業公司、貿易商、加工業者及地方政府代表等說明支持方案並傾聽意見。總統賴清德於8月22日親赴宜蘭蘇澳，先行參訪鮮品冷凍食品公司，實地關心鬼頭刀產業產銷情況，隨後出席座談與漁民團體面對面交流，展現政府對產業的關注與支持。

文．圖=秦晴（漁業廣播電臺）



三面向、六措施支持產業，滾動調整支持措施

面對國際貿易情勢的變化，農業部祭出 180 億「出口供應鏈支持方案」，涵蓋「金融支持」、「提升產業競爭力」與「開拓多元市場」三大面向及六大措施；內容包括專案農貸利息補助、漁船冷凍設備修繕、國際驗證獎勵，以及海外行銷與參展補助，並針對鬼頭刀、魷魚等水產品提供輸美外銷獎勵，全方位協助產業。

在高雄與東港的座談中，漁民團體踴躍提出實務需求和建議。部分業者指出，貸款利息補助若僅提供一年，仍難支應長期營運資金壓力，希望延長至兩年；凍儲補貼措施應貼合不同魚種的產業作業週期或增納魚種；國際認證支持措施應顧及已先行投入的出口業者或漁船業者，並擴大補助範圍至運搬船；FIP 與 MSC 認證程序繁瑣，投入設備與人力甚多，建議提供更多實質協助。漁民也關注外銷獎勵申請程序，希望能簡化行政作業。

黃昭欽表示，這些建言將作為政策滾動調整的重要參考，未來方案將更貼近產業需求。





全力協助應對美國關稅衝擊

除了關心南部遠洋漁業團體，農業部團隊也陪同總統賴清德、行政院秘書長龔明鑫前往蘇澳，並與鬼頭刀產業相關協會、漁會、加工及出口業者及地方代表交流。

會中由漁業署署長王茂城簡報「因應美國關稅我國出口供應鏈支持方案」，說明鬼頭刀近三年平均年漁獲量逾 5 千公噸、出口量約 1 千 9 百公噸，其中七成以上銷往美國，是受關稅衝擊的主要品項，但風險仍可控。

賴總統致詞表示，面對美國關稅衝擊，政府責無旁貸。雖已有因應方案，但仍需透過與產業座談，廣納意見，讓政策更周延並真正解決問題。蘇澳是鬼頭刀捕撈與加工重鎮，政府提出的支持措施，就是希望照顧漁民並協助產業強化體質。

農業部部長陳駿季補充，取得 MSC 等國際認驗證是外銷關鍵條件，農業部將補助認驗證費用，並協助鬼頭刀漁業協會輔導漁民落實申報漁獲資料及研議相關獎勵措施。另外，漁船冷凍設施補助比例與額度、FIP 漁船通過歐盟衛生評鑑獎勵金等也將滾動調整。

與會漁民則建議強化協會運作、提高拓銷獎勵誘因、擴大補助範圍，讓產銷鏈各環節能共同受惠，賴總統與政府官員均逐一即時回應。農業部也強調，政府會持續作為產業堅實後盾，協助產業轉型升級，確保臺灣鬼頭刀及其他主要漁獲物在國際市場的地位穩固。

1｜農業部次長黃昭欽於東港區漁會主持因應美國關稅海洋捕撈產業支持措施座談會。
2｜漁業署署長王茂城簡報「因應美國關稅我國出口供應鏈支持方案」，說明鬼頭刀產銷現況。
3｜賴清德總統率農業部及相關單位赴宜蘭蘇澳座談，與鬼頭刀業者進行交流。
4｜賴總統參訪鮮品冷凍食品公司，實地關心鬼頭刀產業產銷情況。
5｜高雄漁業團體就支持措施執行細節踴躍發言。

走入養殖現場，聆聽產業心聲

漁業署赴臺南產地舉辦因應關稅座談

在臺美暫定關稅衝擊下，養殖漁業產銷兩端皆承受壓力。漁業署主秘繆自昌與養殖組組長陳文深8月22日走進臺南魚塭現場，與南瀛養殖生產協會會員、漁民及業者面對面，不僅說明獎勵協助措施，更實地傾聽基層心聲。

以外銷為主的養殖產業而言，美方調高關稅，讓產業面臨市場調整的壓力，如何在新的條件下維持競爭力，成為政府與漁民共同思考的課題。

文．圖=**許嘉仁（漁業廣播電臺）**

金融支持：減輕資金壓力

漁業署首先說明，為協助漁民和相關業者解決眼前的資金困難，只要是有對美國出口紀錄、且受到這次關稅影響的漁民、漁民團體或企業，都可以申請「貸款利息補貼」，已申辦「輔導漁業經營貸款」等專案貸款的業者，或之後要申請新貸款，只要拿到農業部的受影響認定證明，就可以向農漁會或全國農業金庫提出申請。

好的開始：從可溯源魚苗起步

對養殖漁業來說，健康的魚苗是未來收成的保證，漁業署提出「選購優質種苗獎勵」，最高獎勵80%，吳郭魚每公頃最高獎勵金額 4 萬元；鱸魚則為 20 萬元。這項措施希望鼓勵漁民從源頭開始把關，打下強健根基。與會漁民普遍認為，健康的魚苗確實能降低病害風險，也能提高存活率，更能在後續銷售中取得信任，因此被視為強化基礎的重要一步。



合作生產：打破單打獨鬥

然而，光有優質魚苗仍不足以應對市場挑戰。養殖漁民過去多半依賴「養好、養大」靜候盤商收購，但一旦遭遇國際價格震盪，雙方都難以抵擋。這次漁業署推動「合作生產獎勵」，強調讓漁民與加工廠同心協力，先行掌握市場需求，再依據訊息調整供給，讓漁民不再只是被動接受行情，而能更主動地面對市場。

現場漁民建議，合作獎勵不應只侷限於養殖端，還應涵蓋加工廠；同時，政府應建立媒合機制，協助沒有外銷經驗的漁民與具備出口能力的加工廠對接。這些建議顯示，產業上下游正期待形成更有韌性的合作模式。

漁產保險：讓漁民多一分底氣

此外，養殖漁業最懼怕的仍是颱風、豪雨，往往一場災害就可能讓多年心血付諸流水。因此，漁業署設計「投保漁產保險獎勵」，扣除原保險費補助辦法中央補助二分之一，地方政府補助三分之一至十二分之五以外，其餘部分全額補助。

補助上限方面，每公頃最高獎勵金額 27 萬元、每戶最高獎勵金額 40 萬 5 千元。當天災發生時，至少能減緩經濟上的損失，讓漁戶心中多一份安定感，也提高產業承受風險的能力。

開拓市場：鼓勵國際驗證與展銷

未來若要走得更遠，臺灣水產品不能只守在內需市場。漁業署同時規劃，輔導業者申請國際驗證與標章，替漁產品準備一張能通行世界的護照；並





鼓勵積極參與海外展銷，把魚從池邊推向美國等高端市場。透過這樣的布局，銷售不再只是價格廝殺，而是品牌與品質的競爭，展現臺灣漁業的國際價值。

漁業署也進一步擴大外銷出口的獎勵品項，新增虱目魚、魷魚，還有觀賞用的水族活魚。不同魚種、不同出口型態，都有對應的補助標準。舉例來說，整條冷凍魚每公斤最高補助 10 元；如果是切片出口，每公斤最高可以補助到 44 元。至於觀賞用的水族活魚，補助更高，每公斤最高可達 100 元。

南臺灣夏天常見午後雷陣雨，來得急、下得猛，短時間內考驗人們的應變。這次美國暫定關稅的宣布，也像一場突如其來的暴雨，讓養殖產業承受不小壓力。然而，產業不能因此停滯不前，唯有趁此時強健體質，調整生產與行銷結構，才能在雨勢停歇後，走出更寬廣的道路。

1 | 漁業署在臺南市南瀛養殖生產協會辦理因應美國關稅養殖漁業座談會。
2 | 養青黃國基期待，生產合作的推動能兼顧漁民權益。
3 | 座談會約有80位漁民及業者參與。

2025台灣美食展

鮮味款待展現熱情與創新力

2025 年台灣美食展開幕典禮總統賴清德親自出席，並與國內外貴賓共同為活動揭開序幕。總統開幕致詞時提到，今年美食展的主題「鮮味款待」有許多意涵。首先，「鮮」讓人聯想到海鮮，臺灣是一個海洋國家，擁有非常豐富的海洋資源。「鮮」也有現做、新鮮的意思，來自各地的各項食材，只要現做就會非常鮮美好吃。此外，「鮮」的另一個深層意義是創新，臺灣是一個多元民主的社會，各地、各族群都有代表的美食，多年來彼此交流，激盪出各種不同的創新味道。



1

2025年夏日最受矚目的年度盛會「2025台灣美食展」，於8月1日至4日在臺北世貿一館盛大舉行。開幕現場冠蓋雲集，出席貴賓包括總統賴清德、總統府秘書長潘孟安、交通部長陳世凱、客家委員會主任委員古秀妃，以及日本、韓國等多國駐臺代表。今年展會以「鮮味款待」為主題，結合全臺各地經典料理、農漁特產與創新飲食文化，不僅帶領國內外饕客透過舌尖探索臺灣，更成功將飲食、旅遊與文化深度串聯，為觀光產業注入新能量。

文=林晏伶（財團法人台灣養殖漁業發展基金會專員）．圖=編輯室



2

本屆展覽最受矚目的亮點之一「臺灣農業館」，由農業部精心規劃味傳香、臻味禮、智耕靚、潮出走、筷食尚及食光熠 6 大展區，集結全臺田媽媽傳承料理、青年農物、漁畜產品與食農遊程，嚴選超過百項在地美食與伴手好物，邀請民眾透過舌尖上味覺旅程，品嚐屬於臺灣的風土故事，深度認識臺灣農業與在地生活的美好。

「味傳香－田媽媽料理區」，現場展售 11 家精選田媽媽熱銷商品及美食，使用當地時令農漁特產做出健康美味的田園料理，以舌尖走入當地的飲食文化，深刻體驗來自臺灣各地的風土滋味。本次也有連續三年（2022-2024）榮登米其林必比登推薦的「田媽媽長盈海味屋」；「臻味禮」則精選超過百項產銷履歷、農村好物、百大精品與有機產品，以及全臺各地優質漁產品，如：烏魚子、虱目魚肚、臺灣鯖魚、午仔魚、金目鱸魚、龍虎斑、魚丸、香腸及各式乾貨，全都可以在現場採購齊全；「智耕靚」邀請 10 家獲得國內外相關獎項或相關認證的農村青年展售全臺在地農特產、文創伴手禮與優質漁畜特產，包含榮獲 2022 及 2024 地域振興大賞的「年年有鰆」澎湖食魚教育團隊；「食光熠－舞台區」將於展覽期間邀請米其林星級名廚李杰奎、



3



4

李淳坤、張皓福、路凱源，與家喻戶曉的料理達人蔡季芳老師，運用在地食材現場與田媽媽共同烹調，推出「炒魂烏金香」、「紅藜奶香虱目魚排」與「黃金小卷佐蘿蔔糕」等創意料理，現場還開放品嚐，展現在地農村鮮味的當代料理美學。

展覽期間，現場推出的「食在友善－綠生活大探索」闖關遊戲鼓勵民眾攜帶環保餐具參加，以實際行動支持綠色消費。在四天展期中吸引了大批人潮，成功推廣臺灣飲食文化與在地農漁產品，成為今年夏天最具指標性的觀光與飲食盛事。展會不僅讓國內外旅客認識臺灣豐富的飲食風貌，也帶動農漁產業與觀光經濟的發展，為臺灣「以美食推動觀光」的目標寫下精彩篇章。

1｜米其林星級名廚與料理達人蔡季芳老師，運用在地食材現場與田媽媽共同烹調，推出創意料理。
2｜「臺灣農業館」打造最有趣五感農遊盛典，集結全臺田媽媽傳承料理、青年農物、漁畜產品與食農遊程。
3｜料理達人阿芳老師與農業部長官互動演示廚藝。
4｜賴清德總統出席「2025年台灣美食展開幕典禮」。
5｜新北市農會及全國漁會將於臺灣農業館販售各式農漁特產。
6｜臺灣農業館設有闖關活動、並販售農遊超市相關農遊商品。
7｜現場展售的蒲燒鰻禮盒。



5



6



7

白鰻 鱸鰻 浪漫



1

猶記得於1960年左右，我們在臺南外祖父主養南洋鯽仔（今稱「臺灣鯛」）的魚塭，偶爾會釣到野生的天然鰻，那真是一大犒賞。家慈會把活鰻洗淨後放進鍋內，再倒入米酒，醉倒的鰻魚「反肚」（臺語音píng-tōo）、露出無腹鰭平滑的大白肚，我猜這或許「鰻」會被稱「白鰻」的原因，否則牠的背可是深灰色的。待白鰻爛醉之後，家慈才繼續加入中藥材，小火慢燉。稍長我才知道：臺灣人其實都用「鱸鰻」作冬令進補的食材，家慈也解釋自己實在不知道如何處理2-3斤的鱸鰻（一般上市體型1公斤以上），且家裏人口少、吃不了。上了大學，更進一步對白鰻、鱸鰻的浪漫史，有進一步的了解，才知道牠們的戀情比美「羅密歐與茱麗葉」。

文=**莊健隆（《�故事、魚文化》作者）**．圖=**編輯室、莊思敏**

白鰻廣泛分布於日本北海道至菲律賓間的西太平洋淡水區域，亦即自日本、韓國、中國、臺灣乃至馬來半島及菲律賓群島都有牠的蹤跡；但牠在 1846 年卻被歐洲博物學家 Temminck ,C. J. 及 Schlegel, H 取名為「日本鰻」（Japanese eel, *Anguilla japonnica*）。日本人開始吃較多量的鰻可能是在 17 世紀初期，即 1603 年德川家康受封為征夷大將軍，並在江戶（今東京都千代田區）開創幕府政權的「江戶時代」。當時位在關東的江戶城仍一片荒蕪、有廣大平淺濕地及沼澤，鰻魚棲息其中；新政權開始填拓工程整備街道、大興土木，為提供眾多工人之大量食物，就有漁人開始捕捉鰻魚，切成大塊段狀、串上竹籤抹醬燒烤後，直接擺攤銷售。由於整條鰻只切段、不剖開，其形狀和香蒲穗相似，稱作「蒲燒」（かばやき／Kabayaki），就像今日便利商店的「熱狗串」。這種吃法稍早於當時天皇所設定的首都平安京（即今京都），便已在皇親貴族中食用。

「土用の丑の日」的由來

德川幕府在 20 年間把江戶城發展成一大水上都市，100 年後（即西元 1700 年）更成為日本人口最多城市之一。蒲燒鰻也從路邊攤升格到餐廳料理店，刀工、調理素材、烹飪工具及燒烤方式等也不斷改進，但蒲燒二字卻一直延續下來；最大的改變是外型，由熱狗狀進化成片形，再配上關東地區普及的濃口醬油，加上幕府保護獎勵研製的砂糖也在四國、九州及本州以「和糖」之名現身，更使它華麗登場。不過，日本人習俗上在炎熱天的夏令進補時要吃蒲燒鰻這檔事，那就要歸功於精通博物、醫藥學及蘭學（研究荷蘭學術總稱）的天才學者平賀源內（ひらが げんない，Hiragana Gennai，1728-1780）；平賀氏著作等身，不但翻譯荷蘭文博物學著作（1763 出版）、協助翻譯《解體新書》（類似解剖學），又有文藝小說及劇本發表，所以頗有名氣。

18 世紀中葉的一個夏天，有位鰻魚店的老闆問平賀源內：「有沒有可以讓生意興隆的方法？」，平賀氏順手寫了一張書有：「土用の丑の日」（平假名文どようのうしのひ）大字「廣告海報」，要老闆貼在門口，結果上門客人果真絡繹不絕。原來這裡「土用」是指「立秋」前 18 天那段時間，而「丑の日」是指要吃有「丑（う諧音『烏』）的食物」進補，如梅（うめ諧音烏梅）或瓜（うり）等；然而這些都是「素食」，自然沒有號稱「うなぎ」（音 Unagi）的鰻魚含高動物蛋白質來得有營養，且又美味可口，自然廣告效果湊效。走筆至此要跟讀者說明，日本自大唐帝國學來的「陰曆」，稍作修正定為「和曆」，直到明治維新才改成「陽曆」，所以金木水火代表四季，而土藏於四季，季節交接期稱「土用」。又，我猜測：「『滿腹蘭學經綸』的平賀先生，應該知道當時堪稱先進國家的荷蘭，已經在享用『烟燻歐洲鰻』，名叫 Gerookte paling，是一種味道濃郁的美食。」



2

鰻丼乃至鰻便當的起源

於 1804-1818 年間在江戶東京出現一道「鰻丼」（うなどん，音 Unadon），乃是日式蓋飯——烤鰻覆蓋白米飯上，盛入大瓷碗中；之後衍生出「鰻重」（うなじゅう、Unaju）的「鰻便當」。原來有位名叫大久保今助的劇場贊助商喜歡在看戲時，邊吃熱鰻飯（或中場休息時間吃），乃要求餐廳把剛烤好鰻魚放在木盒內熱飯之上，加蓋密封送到劇場；這樣的服務還延伸到「相撲」（すもう，音 Sumo）的角力場，讓摔跤迷可邊看競賽邊吃熱鰻飯。後來那木盒還經改良成「漆器便當盒」。

東京人的「頂真」（tíng-tsin），就連烤鰻的「幕後」作業也非常細心。關東地區的廚師受武士文化影響忌諱「切腹」，殺鰻時由背部開始剖、外觀好看，燒烤前還先蒸熟串好的魚片，可加速流程且去除多餘體油，防燒烤時焦燒油味滲入肉中。關西地

1 | **鰻魚（右）和鰭魚（左）。（繪圖／莊思敏）**
2 | **蒲燒鰻店殺鰻準備中（浮世繪）。**



區則直接切開前腹、插串燒烤，他們認為這是「剖開肚皮、直話直說」，呼應著上千年文化古都人自由坦率的性格。

臺灣由蒲燒鰻至「白鱔」的聯想

時空移到日治時期的臺灣，臺灣人到 20 世紀初才看到日本人吃蒲燒鰻，或許也嚐到其美味，覺得很時髦並想嘗試模仿一下，卻出了「灶孔鴑（音 pû）鱔魚燒鰻」的「紕漏」。以「諺語」直白是說：在爐灶上把鱔魚當成鰻魚燒烤，似乎暗示行為者的「無知」；若是「歇後語」，則取「燒鰻」的諧音「相瞞」，那就變成在陰暗廚房行欺騙行徑、魚目混珠，以鱔瞞騙成鰻。

其實，臺灣也有人把白鰻聲稱為白鱔，因為兩者皆體長、圓形、蛇狀，只是真正的鱔魚體色黃褐，因此常被稱黃鱔，其學名叫 *Monopterus albus*；還有烤鰻肉質柔軟、細緻入口即化，而鱔魚肉較硬，適合大火快炒，則香脆可口。臺南的炒鱔魚或鱔魚意麵有其特色且頗受歡迎，在北部江浙餐廳的炒鱔糊，又名「響油鱔糊」，該菜餚上桌後還澆入熱油滋滋作響，吃起來色香味俱全。





臺灣白鰻產業崛起

1868 年德川幕府將政事歸還天皇，接著是明治維新一系列改革，建設現代化國家，於 1879 年還進行將幼鰻養殖至成鰻；1910 年代的日治時期，一些水產試驗單位開始在臺灣進行白鰻的調查及試養工作，但未能就臺灣特有環境應變，以致到 1940 年代僅能示範觀摩。二戰後的 1952 年，臺灣釣鯊漁業興起，需大量中型鰻作釣餌，於是在桃園創設養鰻池開始養鰻，準備釣大鯊，而非給人吃。日本於 1968 年成為全球第二大經濟體，他們對鰻魚的需求激增，這才促使臺灣養鰻產業快速成長，由 1967 年 80 公頃的鰻池面積急增至 1972 年的 1,060 公頃，其出口金額在 1972 年更接近 3 千萬美元，都以活鰻空運銷日，後來又有冷凍烤鰻的外銷，及至 1976 年冷凍烤鰻外銷數量佔總出口重量的近 18%、約 3,200 噸。1977-1992 年臺灣養殖鰻九成皆銷往日本，該期間鰻魚產量也由近 1.5 萬噸增加到 1990 年最高峰的近 5.6 萬公噸；然而在 1993-1999 年臺鰻受到中國強勢競爭，鰻產量又降回 1.6 萬噸，加工鰻生產也移到中國，至 2015 年之後他們還由南美進口鰻苗、進行「美洲鰻」（*A. rostrata*）養殖。到 2022-2024 年中國養殖鰻產量已達 28 萬噸，其加工鰻則近 14 萬噸，佔全球 75% 以上。

臺灣養鰻及其加工業的快速成長期正是由農業轉向工業、以出口為導向的 1960-1970 年代，而它的下滑也正是臺灣高科技及產業升級的 1990 年代迄今。在回顧日本鰻產業史時，不妨也窺探一下白鰻的浪漫史；牠不同於鮭魚逆流而上到河流源頭產卵，乃是降海洄游，從河川游到海中繁延後代。適婚年齡鰻新娘大概是 4-7 歲、身長約 65 公分、體重約 450 克，新郎 3-6 歲、身長 55 公分、體重 300 克，大約在秋冬牠們從日本乃至臺灣河口出發，到次年春季後會身著銀色（體表出現嘌呤 purine 物質）的禮服，一同游到北緯 14-17 度東經 142-143 度的馬里亞納海溝（Mariana Trench）附近；

1 | 日本人在「土用丑の日」有吃鰻魚的習俗。（攝影／游忠霖）
2 | 在盛夏要吃熱騰騰的「鰻丼」用以進補，現在的日本人會拿「鰻可樂」（Unagi cola）來消暑解渴。
3 | 臺灣沿海捕撈之鰻苗以日本鰻為主，是一種降海洄游的魚種。（攝影／游忠霖）



1



2

由「某大姊（bóo-tuā-tsí）」領先，小丈夫追隨在後。這趟長達 2、3 千公里的「超級蜜月漫旅」相互扶持著。終於找到了「溫柔鄉」，某大姊產下卵後、小丈夫也隨之授精，或有情意纏綿、惜已體力耗盡，雙雙走到生命盡頭、浪漫的愛情告終，但卻也總算是「落葉歸根」。

白鰻的受精卵在初夏（約 5、6 月份）孵出葉狀的柳葉鰻（Leptocephalus），遂隨著北赤道洋流往西漂送，到菲律賓東方海域後，接續北向的黑潮長途漂送，經呂宋島於年底到次年 2 月，牠們蛻變成蛇形透明的「玻璃鰻」（Glass eels），繼續變成體表含黑色素的「鰻線」（Elvers），此時也從臺、中、韓、日的沿岸進入河口，也就在此時被漁人捕獲，而銷售到養殖戶。

白鰻人工繁殖技術的進程

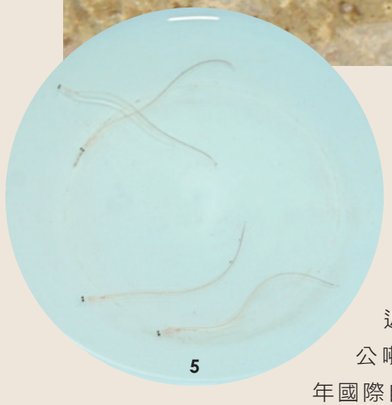
資料顯示 1970 年代以前白鰻苗捕撈量可以超過 500 噸（約 25 億尾），至 2016 年降為 60 公噸（3 億尾），近年更跌到 20 公噸，而於 2014 年國際自然保護聯盟（IUCN）就已評估白日本鰻為瀕危物種。日本早在 1960 年代即開始研究白鰻人工繁殖技術，並於 1974 年首次透過賀爾蒙處理，得到受精卵及鰻幼體（larvae）且存活兩週；及至 2010 年近畿大學水產研究所達成「完全人工養殖」，乃是從魚的催熟、交配、產卵、孵化出幼魚、再養為成魚，但是不僅產量低、且成本高，所以還有極大的努力空間。



3



4



5

臺灣近年來日本鰻苗捕獲量只及 2 噸，養成鰻約 2 千噸，自己吃都不夠，於是又從菲律賓及印尼進口黑鰻（又稱太平洋雙色鰻 *A. bicolor pacifica*）及鱸鰻（*A. marmorata*）（自己產的不足），也把牠們的成鰻拿來作「蒲燒」，希望業者「魚黑鰻鱸鰻」不要「相瞞」，要向消費者清楚交代，臺灣人比較「清彩（tshìn-tshái）」、可以體諒，不會像日本人那麼龜毛（ku-moo）、非日本鰻不吃。說不定臺灣人還想聽聽被誤導為「流氓」（台語音 lôo-muâ）的鱸鰻之浪漫故事呢！

1 | 早期臺灣鰻魚加工。
2 | 長島中國超市買到的中國福建出口的蒲燒鰻（歐洲鰻製成、長30、寬5公分）上為烤鰻本身、下為冷凍包裝。
3 | 現烤白鰻。（攝影／曾珮瑩）
4 | 臺灣養殖的白鰻，最頂級的是養得背部呈深青色澤、腹部雪白被稱作「青口鰻」。（攝影／游忠霖）
5 | 鰻苗。（攝影／游忠霖）

秋意，秋味









1｜肥美的蚵也是秋季不容錯過的誘人海味，簡單料理即可品嚐肥嫩軟滑的鮮甜質地。
2｜秋季開始蟹類膏黃漸顯豐潤，正確掌握種類、體型份量與鮮度品嚐，滋味相當值得一試。
3｜秋天捕獲的鰹魚正是鮮美，不論是鮮食或加工，滋味皆十分誘人。
4｜秋天豐收的虱目魚，脂豐味醇正適品嚐，而魚頭更是饗餐方曉的特殊美味。
5｜汆燙虱目魚皮佐上醬油膏與芥末，伴隨些許滋味辛辣清香的薑絲無比對味。
6｜取材自當令現流秋刀魚所切製的生魚片，濃郁醇厚的脂肪氣息，往往是這季節最奢侈的享受.
7｜簡單的汆燙虱目魚腸，品嚐的多是當日現捕漁獲的鮮度，與在地料理的風味特色。

秋天，不但是豐收的時節，也是時序由炎熱轉入涼爽之際；自第一道鋒面南下，多預告著河鮮海味，漸漸隨水溫漸低肥滿鮮甜，是品嚐水產風味的大好時機，而陸續登場的養殖與漁撈種類，不但品嚐與種類如同清楚劃分般呼應季節更迭，同時稱霸鹹淡且各擅風味的魚蝦蟹貝，也為即將在年終達到高潮的各類美味揭開序幕。

文．圖=**黃之暘（國立臺灣海洋大學水產養殖學系副教授）**

臺灣飲食文化受日本影響甚深，從早先的日治時期，直到近年的美食節目與美食連鎖櫛比鱗次的登台宣傳，所以當許多人感到氣溫漸降時，總想以當令盛產的秋鮭與秋鰹魚解饞，此時，從懷石料理、宴席料理、料亭到居酒屋，皆以推出標榜時令風味的生鮮、醃漬、燒烤或一夜干料理，以展現風味的時序之美。

而近 2、30 年頻繁的兩岸交流，也多讓品嚐大閘蟹的風氣，幾無時差的遞至臺灣，不論講究的是七尖八團的時令風味，還是青背、白底、金爪、黃毛的正宗產地，以水煮、清蒸、蟹粉湯包或蟹黃拌麵呈現，總能一解期待終年的嘴饞。

不過聰明如你，現今品嚐除要求在地生產與在地品嚐外，同時還要結合臺灣風土人情與飲食文化，因此自夏末秋初起陸續豐收的虱目魚，絕對是兼具風味、營養、減碳與環保的推薦首選。此時收成的虱目魚，不但肉細脂豐，皮滑味醇，同時還因整個夏季的飽食，格外具有份量與風味；因此只消簡單與黃豆芽滾煮清湯，或是以乾煎魚肚、酥炸魚嶺、汆燙魚皮或是加入文蛤、牡蠣與火燒蝦製作虱目魚湯飯呈現，就著酥炸的油條品嚐，味道總美到不行。

經過了持續悶熱與不時有颱風侵擾的炎夏，秋季氣候與水溫不但逐漸沉穩，同時在少有東北季風劇烈作亂的時刻，漁家總是把握機會趕緊出海，撈捕隨水溫漸降而愈顯肥碩的漁獲。夏日總是冒失躁動的紅魽筍，在秋季多已有 3-5 斤的體型，而類似的狀況在分別俗稱為四破、虎鰻、花飛與黑毛的圓鯵、灰海鰻、鯖魚與瓜子鱲等種類，也多有出人意表的風味表現；而陸續登場的馬加、由芭蕉旗轉換為如黑皮或立翅等大型種類的旗魚，乃至養殖白蝦與紅蟳，也都一同譜出了秋季悅耳的美味協奏曲，教饕客食者總是心神嚮往。

而隨著溫度漸降，大伙除了因熱量消耗而更易顯飢腸轆轆外，也因著為冬季預冷的此刻，在品嚐漁鮮的調味與料理方式上，有了微妙的轉變。夏季經常使用的涼拌、沙拉或是烹炸，在秋季逐漸轉為醃漬、燒烤以及鍋物，而此時盛產的鯖魚、鰹魚、白鯧與諸如虱目魚、午仔與三角仔等各類養殖魚鮮，也正巧對應了在風味口感與品嚐樂趣上的變化；而轉為乾燥低溫的氣流風向，也讓這些鮮捕海味或收成養殖種類，有了隨加工而轉化風味的機會，不論是紅糟、一夜干或汆燙與火鍋，除了提供熱呼呼的暖意，還多預告了冬季美味的來臨，而食者饕客也無不以時令海味或養殖魚鮮暖身開胃，享受這屬於豐收季節的喜悅。







家的味道、海的鮮味

母親的炸蚵嗲

談起牡蠣，也就是我們常說的「蚵仔」，對我來說不只是餐桌上的食材，更是成長記憶裡的一部分。我不是在海港長大的孩子，但因母親擺路邊攤，牡蠣成了我從小熟悉的味道。父親早走，母親一人辛苦養大七個小孩，攤子上最受歡迎的料理之一，就是「蚵嗲」。我常在旁邊幫忙，看著她挑蚵、洗蚵、去殼，鮮蚵有一種海味，那種鮮甜味道深深烙印在心裡。小時候還不懂料理，但已經懂得用鼻子去聞，分辨蚵仔的新鮮度。

文．圖=**武展丞（創意海鮮食譜作家）**



我成為廚師，走進日本料理的世界，和牡蠣的緣分更深。日本人特別喜歡牡蠣，不管是生吃搭配蘿蔔泥，或是炸牡蠣、烤生蠔，都是季節限定的珍饈。我印象很深刻，有一陣子流行用竹炭粉裹炸，炸出來黑黑的一顆，咬下去卻鮮香四溢，口感很特別。至於臺灣料理中的炸蚵仔也很有名，常見於鹹粥攤，搭配紅燒肉、炸蝦仁、炸豆腐一起吃，海產店裡則多見蒜泥鮮蚵、鐵板鮮蚵或蚵仔煎等料理。

說到挑選牡蠣，其實方法很多，傳統市場常見袋裝牡蠣，多是從南部產地清洗、裝袋送上來，相對乾淨方便；也有不泡水冷藏的鮮蚵，口感更為扎實；還有帶殼牡蠣，通常在中秋節前後北部市場會特別多，成為大家烤肉時的最愛；至於國產的冷凍牡蠣則較為少見。

本次示範兩道炸蚵料理，第一道蚵嗲就是母親的食譜傳承，使用在來米粉加地瓜粉調漿，這樣炸出來外酥內 Q，韭菜末、芹菜末和香菜末要先加鹽抓過水，避免下鍋時水分太多，把湯匙先放入熱油中預熱，舀上一層粉漿鋪底，再放上韭菜和牡蠣，最後淋上粉漿封口，下鍋炸一分鐘，待蚵嗲慢慢脫離湯匙，再繼續炸到金黃。想要更酥脆，可以再回炸一次，油溫拉到 180 度，效果更好。

第二道蚵捲可以先把牡蠣汆燙一下，避免在炸的時候出太多水分，高麗菜絲同樣要先抓鹽把多餘的水分瀝掉，再拌入蒜泥與黑胡椒調味，然後依序放入材料，捲好後在封口處抹點麵粉漿，確保炸的時候不會爆開，下鍋油炸到金黃，就能吃到外皮酥脆、內餡鮮甜又帶點奶香的口感。

這幾年，國外牡蠣進口越來越多，對臺灣養殖戶多少造成影響。但身為一個廚師，我始終相信臺灣牡蠣的價值，現在產地到餐桌都有清楚的溯源系統，消費者能夠確定自己吃的是什麼、來自哪裡，這樣的透明度和安全感，是國產牡蠣最大的優勢。「看得到產地，就是最大的安心」只要季節許可，我一定會優先使用臺灣牡蠣，不僅新鮮、甜美，背後還承載著無數養殖戶的心血與努力。牡蠣不只是料理上的食材，更是一種土地與海洋的連結，傳承著家的味道。

蚵嗲

材　料：蚵仔 150g、韭菜 300g、芹菜 30g、香菜 15g

調味料：在來米粉 100g、地瓜粉 100g、水 300c.c.

作法：

1. 清洗蚵仔，檢查是否有殘留的殼，清洗乾淨瀝乾水分備用。
2. 韭菜、芹菜、香菜切珠，加少許鹽，攪拌抓出水瀝乾，加點香油備用。
3. 鍋中加入油，加溫至 160 度左右，湯匙放入油中預熱，再取出湯匙倒入少許澱粉漿，依序放入韭菜、蚵仔，再鋪上韭菜後，淋上漿完全包住。
4. 放入油鍋炸約一分鐘，用筷子將蚵嗲從湯匙旁慢慢取下，繼續炸至金黃，炸好淋上甜辣醬即可。





蚵捲

材　料：蚵仔 150g、潤餅皮 6 張、高麗菜絲 250g、起司絲 100g

調味料：麵糊（水 50c.c.、麵粉 30g）、蒜泥 15g、黑胡椒 5g

作法：

1. 清洗蚵仔，檢查是否有殘留的殼，用開水汆燙蚵仔表面固形，瀝乾水分備用。
2. 高麗菜絲放少許鹽抓出水瀝乾，放入蒜泥、黑胡椒攪拌均勻備用。
3. 潤餅皮放入高麗菜絲、蚵仔 5-7 顆，放入起司絲捲起，開口抹上麵糊包緊。
4. 鍋中加入油，加熱至 140 度，放入蚵捲炸至金黃即可。







家政班廚房

香辣魚料理

文．圖=蔡阿玉（社團法人臺南市南瀛養殖生產協會家政班班長）、黃姿樺（中華民國全國漁會約聘人員）

馬來西亞鯛魚沙嗲串

指導單位：臺南市南瀛養殖生產協會　蔡佳純指導員

材　料：臺灣鯛魚片 300g、魚漿 150g、洋蔥 1 顆、蒜末 50g
調味料：沙嗲粉 30 克（或材料包）、椰漿 100 克

作　法：
1. 臺灣鯛部分魚片切成魚漿，部分切成小塊。
2. 洋蔥切末，蒜頭切末。
3. 將魚漿、魚塊、洋蔥末、蒜末、沙嗲粉、椰漿拌勻捏長條，以竹籤串起，煎熟或烤箱烤熟即可。




1


2



爆香花生鱙仔魚

料理者：許妃

材　料：新鮮鱙仔魚 1 斤、生花生 4 兩、蒜末、蔥末、辣椒
調味料：胡椒粉、鹽巴、米酒少許、糖少許

作　法：
1. 150g 的油以中小火將花生炒熟，過程須不停翻炒，約 10-15 分鐘。
2. 花生起鍋後撒上少許鹽巴拌勻備用。
3. 再加入 150g 的油以中小火拌炒鱙仔魚，炒乾水分至魚體表面金黃（下鍋時不宜立即翻炒，以防魚身破損）。
4. 加入蒜末、辣椒爆香提味，再加入糖、胡椒粉拌炒、米酒嗆鍋邊。
5. 加入蔥末、花生即可起鍋。




1


2


3


4

弓魚是傳統保鮮方式



「弓魚」是早期活魚保鮮方式，可以增加冰與魚體的接觸面積而延長魚貨鮮度品質，隨著水產品冷鏈物流保鮮技術發展，已可取代弓魚保鮮。



觀念正解 ○

迅速凍養活體後，再進行宰殺、活締或放血及分切，並迅速急凍，鎖住鮮味不影響外觀，品質與衛生有確保。





消費最棒的選擇

避免活體生理因掙扎產生不良物質；確保活物鮮度和外觀完整性，同時保有食材風味，品質好衛生更有保障。



農業部漁業署 FA-MOA Fisheries Agency, Ministry of Agriculture

廣告

討海的人

串蚵殼

文｜曾珮瑩　攝影｜游忠霖

串蚵殼，
是臺灣西南沿海養殖牡蠣的重要步驟。
漁民利用清洗過的蚵殼串成一串，
作為牡蠣附著、成長的基礎，
牡蠣苗在海中附著於其上，
隨海浪拍打、潮汐更迭、日日夜夜地生長壯大。

看似簡單的工作卻需要耐心和技巧，
往往由漁村婦女或長輩分工完成，
不僅維繫家庭生計，
更連結了漁村社會的情感網絡。
這代代相傳的養殖智慧，
是一種生活方式與文化記憶，
也維繫著臺灣牡蠣產業的永續發展。



海上花火



啾～蹦！～蹦！～蹦！

隨著煙火沖天爆裂的聲響，

一朵朵煙火在夜空中綻放，

金黃、粉紅、紫色交織成璀璨花朵，

與情人橋上燈光互相呼應，

天空中、水面上、眼中都閃耀著花火。

9 月 12 日慶祝全國漁民節圓滿落幕，

淡水漁人碼頭施放煙火，歡騰喜悅，

煙火不僅照亮夜空，

也映照人們對海洋與漁業的感恩與祝福。

文｜曾珮瑩　圖｜游忠霖

ISSN 1017968-3
9 771019 968001
中華郵政臺北誌第 489 號執照登記為雜誌交寄
GPN：2007500008