

我 們 的 海 洋 我 們 的 寶 藏

漁業推廣

FISHERIES EXTENSION

2021 JUL

7

月號

Vol. 418

專題

全力防疫 正向開拓銷路—全國漁會、臺北魚市 邁向多元多層次
從疫情來襲看水產品行銷轉型及未來展望

合力守衛邊境與市場重鎮

三級警戒下的臺灣漁業

110 年度

申請時間：110 年 7 月 12 日至 8 月 13 日

水產品 | 產銷履歷環境獎勵



申請窗口

核發證書之驗證機構

獎勵對象

通過產銷履歷驗證之農產品經營業者

申請文件

- 1 申請書
- 2 產銷履歷驗證證書影本
- 3 申請人國民身分證影本；如為公司，應檢附商業登記證及代表人身分證影本
- 4 申請人存摺封面影本
- 5 土地使用同意書、委託經營契約書、土地共同經營協議書或租賃契約（申請人為土地所有權人者得免附）
- 6 涵括產銷履歷驗證範圍之養殖漁業放養量申報書，及養殖漁業登記證或區劃漁業權執照、專用漁業權入漁證明

獎勵內容

- 通過產銷履歷驗證，且於有效期間內完成 109-110 年放養量申報所載之面積
- 110 年度環境獎勵金為 1.5 萬元 / 公頃，核算期間為前一年 7 月 1 日至當年 6 月 30 日



—編者的話—

疫情下的日常

5月中旬，肺炎疫情嚴峻，全國升級三級警戒，在防疫優先的前提下，許多習以為常的生活方式都必須改變，上班族改採居家辦公、分流分區或是異地上班，學校停課不停學改採線上教學，餐廳及路邊小吃僅供外帶或外送，許多的行業則悄悄地暫停或結束營業，讓人不僅擔心疫情影響健康，更憂心影響到生計。

這兩個多月以來，每天下午2點中央流行疫情指揮中心COVID-19記者會，成為多數人的日常，與親友之間互相關心的話題。「今天確診人數下降了！」「你領到紓困補助了嗎？」「你預約打疫苗了嗎？」「記得多喝水。」儘管生活因疫情造成許多不便，但是臺灣人願意配合防疫政策，自制且有同理心，讓人們感受疫情之下的善意和堅強與溫暖。

日常生活以居家為主，減少外食避免群聚感染，意味著增加在家自煮的機會，促使宅經濟及電子商務成為不可忽視的消費趨勢。不少農漁業者因而轉往實體與虛擬通路供貨，發展出防疫蔬菜箱、海鮮水產箱、鱻魚防疫包等各種創新組合產品，不僅解決了民眾食的問題，也為自己開創出新的商機。

廣告



行政院農業委員會漁業署
<https://www.fa.gov.tw>



水產品產銷履歷
環境獎勵要點

CONTENTS

01 | 編者的話 | 疫情下的日常

■ 特訊

04 紓困4.0守護農漁民生計—
漁民生活補貼金直接入帳

■ 專題

06 合力守衛邊境與市場重鎮—
三級警戒下的臺灣漁業

12 全力防疫 正向開拓銷路—
全國漁會、臺北魚市 邁向多元多層次

18 嚴守漁業最前線 建構高雄漁港防疫網絡

22 全臺魚貨直銷中心因應疫情之防疫作為

24 從疫情來襲看水產品行銷轉型及未來展望

■ 推廣

28 飼養觀賞魚—疫情期間最好的紓壓活動

32 團結行銷創商機—力挺國產泰國蝦

34 東石、布袋鮮蚵正著時

36 家的味道—「火燒蝦」的香氣印痕

40 海廢藝術創作—浮標魚模型

■ 活動

42 宅家水產商機—鰻魚料理競賽成績出爐

43 6月鯖鱈漁業禁漁期—
共同維護漁業資源永續經營

■ 專欄

44 水產調味加工品—濃稠醬汁多元吃法

48 健康舒心，鮮味常伴

50 潮間帶有什麼？—泡螺不是螺，是海蛞蝓

52 安心享用生魚片—鮪魚料理輕鬆做

56 | 廣告 | 守護鯖鱈漁業資源



封面故事

文 曾珮瑩 · 攝影 游忠霖

漁業防疫與紓困

臺灣同心防疫一年多，

水產品維持穩定供應，

背後為整個漁業產業的攜手努力。

政府祭出各種防疫與紓困措施，

盼能維護產業每一份子的生計，

更穩定水產品供貨的民生需求。

封面裡 | 廣告 | 110 年度水產品產銷履歷環境獎勵

封底裡 漫遊漁港—龍洞漁港

封底 海洋印象—南雅冰淇淋岩



fisheries

漁業推廣 EXTENSION

Vol.418 2021年7月16日

7月號

2021 JUL

我們的海洋 我們的寶藏

發行人 Publisher 張致盛

總編輯 Editor-in-Chief 繆自昌

編輯委員 Editorial Board 王正芳、沈大焜、吳信長、林國平、
林頂榮、周淑幸、陳建佑、劉福昇、
鄭又慈（依姓氏筆畫順序排列）

編輯顧問 Reviewer 石聖龍

主編 Managing Editor 林緣珠

執行編輯 Executive Editor 楊易洲、蔡旻宏

發行所 Publication 行政院農業委員會漁業署

Fisheries Agency, Council of Agriculture, Executive Yuan, ROC

地址 Address 80672 高雄市前鎮區漁港北一路1號
No.1, Yungang 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@msl.f.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

版權所有 圖文未經同意不得轉載 All Rights Reserved.

紓困4.0守護農漁民生計

漁民生活補貼金直接入帳

文、圖 | 蔡旻宏、楊易洲（本刊編輯）

面對今年嚴重特殊傳染性肺炎（COVID-19）疫情嚴峻，衝擊農漁民及相關經營者，農委會除確保農業生產正常及農產品供應無虞外，爭取追加紓困預算預計196.6億元，比照去年發放農漁民生活補貼、提供農業紓困貸款及利息補貼等，並加速盤點受疫情影響之產業，採行輔導措施，期降低疫情對產業造成之衝擊，讓所有農漁業經營者度過難關。

在兼顧防疫期間避免群聚前提下，漁業署以去年申請漁民生活補貼之個人資料建立之漁民福利資料庫，在排富及不重複領取原則下，由漁業署審核，符合資格者即直接撥入帳戶，未有帳戶者則寄送支票，生活補貼金匯入漁民帳戶，計有33萬7千餘人受惠，合計核發60億9千餘萬元。另外，對漁業產業衝擊部分，亦配合農委會辦理漁船、養殖紓困貸款等諸多紓困措施，協助產業降低受疫情衝擊之影響。

發放農漁民生活補貼，直接入帳紓解生計壓力

今年漁民生活補貼金核發資格與去年相同，並基於防疫考量，無需臨櫃申請，採直接審核後匯入漁民帳戶。「無一定雇主或自營作業之漁民生活補貼」3萬元補貼金，核發資格為2021年4月30日已為漁會甲類會員並於漁會參加勞工保險，且申請補貼時仍為漁會甲類會員及勞保加保中、2021年4月之勞保月投保薪資為2萬4,000元（含）以下、2019年或2020年個人綜合所得稅各類所得總額未達綜合所得稅課稅標準40萬8,000元；「實際從事漁業勞動之漁民生活補貼」1萬元補貼金，核發資格為2021年4月

30日已為漁會甲類會員且申請補貼時仍為漁會甲類會員、2019年或2020年個人綜合所得稅各類所得總額未達50萬元，凡符合者會直接入帳，若漁民朋友有任何疑問，可逕洽漁會洽詢，提醒漁民防疫期間無需聚在漁會或金融機構存摺機前刷存簿確認入帳。

另亦感謝合作金庫大力協助撥款事宜，讓逾30萬漁民能儘速領到生活補貼金。而去年未申請漁民生活補貼金及近一年加入漁會之新進甲類會員計4萬3千餘人，因漁民福利資料庫尚無建置該等漁民個人及金融機構帳戶等基本資料，需本人填表申請，基於防疫安全、降低漁民臨櫃申請之群聚風險考量，漁會則依漁業署指導，因地制宜採郵寄或在漁會辦事處提供申請表方式辦理。

加碼農業紓困貸款，挺漁民度難關

為及時協助農漁民及農漁業者營運所需紓困資金，延續去年農業貸款紓困措施，舊有政策性專案農業貸款及2020年核貸之紓困貸款均免申請，免息到年底，受惠農漁業者約18萬戶；2021年新貸款戶

110年漁民生活補貼

109年及110年已申請的漁民不用再申請，直接匯入戶頭
防疫期間避免群聚，不用急著刷本子

發放對象

1	2
1 110年4月30日前在漁會投保勞保 2 為漁會甲類會員及加保中 3 投保薪資2萬4,000元/月以下 4 108年或109年所得未達40萬8,000元者 每人3萬元	1 110年4月30日前加入且申請時仍為漁會甲類會員 2 108年或109年所得未達50萬元者 每人1萬元

▶ 109年未申請或新入會者，現在就向所轄漁會電話洽詢，並可以回郵信封郵寄、電郵或傳真辦理。

申請期間 110/6/7~110/7/26
專線電話 0800202383

紓困貸款4.0 加強加碼挺農民

1 增額度 農綜貸可重複申請	2 減負擔 舊貸免申請 免息到年底 新貸免息到111年6月底	3 緩還本 本金延繳2-3年
4 有彈性 週轉金提高額度	5 度難關 災貸免息延長1年	

紓困專線

農業金庫 0972-590951 / 農信保基金 0963-619301
農業金融局 0933-239983

免息至2022年6月底，受惠農漁業者約2.4萬戶；天災貸款免息延長1年，約0.3萬戶受惠。增列紓困貸款額度，2020年已核貸「農家綜合貸款」紓困貸款40萬元者，今年仍可再提出申請。舊貸戶可申請延期還款（本金寬緩或延長貸款期限），新貸戶可申請本金寬緩2至3年，亦可專案申請提高週轉金額度，提供全面協助。

在疫情嚴峻的影響下，為使產業及漁民渡過困境，除已請漁民（業）團體、魚市場從業人員及漁民朋友共同配合落實各項防疫措施外，漁業署與產業團體合作以確保漁產品可以穩定供應消費者；並啟動漁業貸款紓困措施，舊貸款戶免提出申請，免息到今年年底，漁民約2萬戶受惠；並持續辦理船員防疫旅館及檢驗補助，計1萬5千餘人受惠。對於受疫情直接影響之鮪魚等產業，將推出各項穩定魚價及生產資材凍儲補貼等紓困措施。🐟



合力守衛邊境與市場重鎮 三級警戒下的臺灣漁業

文 | 賴品瑀 圖 | 游忠霖 (大山影像工作室)

臺灣同心防疫一年多，美味水產保持穩定供應，滋養了全民的身心，背後為魚市、漁港、漁船整個產業的攜手努力，守住了邊境防疫與市場兩道難關。在防疫與紓困振興之間，政府祭出各種措施就盼能維護產業每一份子的生計、更穩定水產供貨的民生需求。



- 1 | 進入三級警戒後，加嚴的邊境管制措施，遠洋漁船面臨了防疫考驗，即便降級了也不能鬆懈。
- 2 | 遠洋漁船近期陸續返港，規劃好漁船返港順序，分流、分時進港。
- 3 | 漁業署副署長林國平表示，防疫的國門大關除了機場外，港口亦是邊境管理的重要戰場之一。

「去年開始持續嚴守邊境，進入三級後，最主要的戰場就是守住市場穩定民生需求，當降回二級後，守住邊境就會再次成為最重要的任務。」漁業署副署長林國平回憶起這一年多的防疫工作，包括中央流行疫情指揮中心、漁會、魚市等相關合作夥伴之間的討論，平均每日都有1場會議要參與，全年無休的防守著，就為了守護漁業生計與國人健康。

在5月19日全國疫情警戒升至第三級後，漁業更面臨了外來船員無法入境、娛樂漁業漁船暫停營運、國內鮭魚消費市場緊縮等考驗。

防社區傳染 守住邊境 降級後更不能鬆懈

林國平表示，去年疫情開始時，防疫的國門大關除了國人熟知的機場外，其實港口亦是邊境管理的重要戰場之一，靠著漁船監控系統（Vessel Monitoring System, VMS）監控漁船行蹤，近海作



防疫期間，各漁港周邊加強消毒。

業與無接觸疑慮者認定為「乾淨出、乾淨進」，反之則必須進行14天隔離等檢疫規範。在漁船業者與船員的配合下，一年多皆保持無確診案例的紀錄。

然而進入三級警戒後，加嚴的邊境管制措施，遠洋漁船面臨了防疫考驗與人力缺口問題。尤其苗栗晶圓廠外籍移工發生群聚後，政府暫緩了未持有居留證之非本國籍人士入境，造成遠洋漁船進港後，船上境外僱用外籍船員無法辦理檢疫及下船進行卸魚或整補工作，另部分船員因契約屆期，無法離船搭機返回來源國，一度影響產業運作甚鉅。

為解決此困境，漁業署在與疾管署、移民署、海巡署、地方漁政衛生單位及產業團體研議後，提出「遠洋漁船境外僱用外籍船員入境防疫措施」，協助遠洋漁船視海上接觸史或健康異常狀況之有無，辦理居家檢疫、全船檢疫14天後進行分流PCR檢驗陰性，船員得入境進行自主健康管理7天；抗原快篩陰性後自主健康管理14天等不同程度之檢疫作為。對於外籍船員，則由企業自主快篩、以協助生活照顧與物資採購及宣導減少船員進入社區移動機

會、卸魚作業以不同顏色臂章識別人員與場域等措施，來做好防疫。

在此同時，遠征的魷釣漁船也按著時令，在半年的遠洋作業後於6-7月陸續返港，面對龐大數量4千名船員，漁業署配合中央疫情指揮中心會議指示，請縣市政府盤點自身量能，提報可執行方案，並規劃好漁船返港順序，分流、分時進港，以兼顧防疫旅宿、檢驗、漁港泊位，以及抵港時衛生、海巡單位人力等量能。因此雖然在7月底「破功」，在回臺的魷釣漁船船員中出現3例確診案例，然這3例是在隔離期間內確診，並無進入社區，且測得CT值高已無傳染力，同船其餘船員經隔離與檢疫亦無染疫。

林國平強調，即便未來降為二級防護，也將繼續嚴密把關邊境港口大關，以防護國人健康，避免進入社區傳染。

穩定民生供應 各地魚市場全力防疫 維持正常運作

魚市場則是三級警戒中，漁業署投入大量心力的戰場，林國平解釋說，基於不願淪封城狀態、民

生所需不能中斷供應，行政院上下相當在乎市場是否能持續正常運作，因此指揮中心宣布全國三級警戒之時，署長、副署長三人連忙前往各魚市，要設法減少群聚風險、確保防疫物資等。

6月底指揮中心與農委會共同訂定「批發市場防疫管理措施建議指引」，讓市場管理者在包括人流管制措施、落實人員衛生行為、個人防護裝備建議、環境清潔消毒、出現確定病例之應變措施等措施都能有所遵循。魚市場除了相關規定外，更全面將拍賣改為議價以避免群聚感染，亦盤點及造冊相關工作人員，落實健康狀況監測、定期篩檢及訂定

健康監測計畫，並在積極爭取下，達成各市場八至九成的疫苗注射比率。

去年下苦工 今年紓困不囉唆

在三級警戒下，漁民的小確幸應是這次的生活補貼金直接撥入帳戶，不需提出申請。林國平解釋說，第一批的紓困金是依據去年申請資料建立之漁民資料庫，而去年面臨漁民資料分散在漁會與勞保局，漁業署可是頭大了很久，面對待紓困的數十萬漁民，當時先從漁會、勞保資料與紓困條件比對，之後還得與其他部會的資料再次比對，確定漁民從當中最優方案領取一份紓困金。

2020 / 2021年因應新冠肺炎執行紓困措施比一比

補貼項目	2020		2021	
	件／人數	金額	件／人數	金額
漁業貸款1年利息	2萬餘戶漁船、漁民（業）團體、農企業	277億元	新貸1,776件	55億137萬元
			舊貸2324件	88億8,795萬元
			非政策政專案農貸：7大銀行：125件	11億852萬元
			非政策政專案農貸：農業金庫	1,039.2萬元
僱用外來船員	2,534艘／18,974人	1億815萬元	-	-
娛樂漁業	351艘	2,370萬元	365艘	2,147萬元
漁民生活補貼	320,955人	57億3,623萬元	337,507人	60億9,233萬元
漁船船員岸上居家檢疫及採檢送驗費用	-	681件／11,398人	1億4,568萬元	-
區漁會營運資金	22個區漁會	1,100萬元	-	-
漁業合作室或公司營運資金	93件	1,840.2萬元	-	-
漁港設施使用管理費	8件	282.3萬元	-	-
水產種苗外銷獎勵	-	-	148萬9,991.5公斤	2,980萬元
漁民生產資材及凍儲成本	-	-	6個區漁會預計製作33萬400罐	261.6萬元
水產生產包材、藥檢及加工費用	-	-	21個計畫	約2,600萬元 獎勵金1,775.6萬元

去年下過苦工，今年第一批就明快發出，而第二批則是去年未申請者，在填妥相關申請資料後，以郵寄、傳真或電郵方式，送到所屬漁會，經漁會彙整送漁業署審核後辦理撥款，不需臨櫃申請。

而漁港、觀光魚市、休閒漁業、漁村旅遊等產業，莫不期待著降二級後遊客與商機重新回來，漁業署副署長王正芳則表示，若能做好人流管制、保持社交距離等防疫條件，當然歡迎民眾多前往，漁業署亦在研擬相關規範，盼在落實「防疫新生活」的前提下，相關產業可以逐漸復甦振興。

全民宅在家 電商打開國產品新路
看品質更戰勝價格

在三級警戒中，民眾開始「宅在家」並增加自行料理的機會，因應在家工作及居家料理的「自煮人口」變多，漁業署決定進一步推出「漁業嘉年華」線上版，提供全臺各縣市政府推薦的防疫鮮魚



1



2



3

2021年促銷活動

執行期間	活動項目	銷售數量	銷售金額
5/7-5/21	楓康超市促銷虱目魚、金目鱸、台灣鯛	13.7噸	317萬5千元
2/1-5/31	補助產業推動國中小學團膳採購台灣鯛方案	169公噸	-
上半年-7/16	虱目魚行銷	虱目魚肚片48,007片 特惠組15,191組	848.6萬元
上半年-7/16	大宗養殖魚類行銷（石斑魚、午仔魚、台灣鯛、虱目魚、鱸魚及其他魚種）	11,199公噸	1億6876萬元
3/1-6/30	鱸魚購平台網羅200種以上大宗養殖魚產品	59公噸	959萬元
6/4-7/4	漁業嘉年華導購平台販售各縣市政府推出的國產魚組合58款	14,458組	17,876,990元
5/21-6/30	鮮嚐虱目魚線上購	虱目魚肚105,486片	12,658,320元
		加工品類5,958組	762萬元
7/2-7/29	全聯海陸貼體大賞	尚未結算	

組合供民眾選購，此次活動有來自漁會、魚市場、協會、產銷班、合作社、加工廠等產業團體加入，從基隆北海岸小卷、南臺灣虱目魚，到離島澎湖的海鱸，各式組合應有盡有，最便宜的防疫水產組合650元就能買到，所有上架的水產品皆有產銷履歷、QR Code、HACCP、ISO22000或經ASC、BAP、清真認證等國際驗證，品質穩定、組合更多元、品項更豐富。

包括受婆媽們歡迎的「阿芳老師」蔡季芳等網紅亦來助陣，透過直播將臺灣優質的水產品及防疫期間限定的水產防疫組推廣給消費者。漁業署臉書也持續製作「舌尖の旅」單元，利用圖卡帶領民眾來場「味蕾的環島旅行」，挑逗著想念與食慾。

這波漁業嘉年華線上行銷活動，有來自全臺14縣市的58組產品上架販售，銷售約15,000組，換算還原後的魚貨量約為70公噸，銷售額1,788萬元，為產業團體創造出較去年同期增加約35.4%的銷售額成長。除了為消費者在疫情下提供了一次購足的便利性、為產業團體帶來更多的訂單外，漁業署更重

視的是讓國人認識三章1Q等認證所代表的品質與價值，讓國產水產品跳脫與進口水產價格競爭。

疫情中雖然民眾仍有食用水產的需求，然而因為型態不同銷售狀況亦出現消長。林國平以鮪魚為例，在去年疫情初始，黑鮪魚生魚片由於主要的外銷市場日本民眾減少外出，餐廳使用量大減，加上當時已先為備戰東奧備齊存貨，幾乎無力再向臺灣進口，但歐美喜歡的白肉罐頭、泰國喜歡的紅肉罐頭，也因為防疫而需求量增加，變得搶手。更有漁會嘗試以黑鮪魚背肉製作成罐頭，成為疫期限定的新鮮口味。各漁會亦有更密切的合作結盟，更多的創意發想都在疫期危機中把握轉機，讓臺灣漁業邁向更多元精彩的未來。🐟

- 1 | 三級防疫，全民「宅在家」，漁業署「漁業嘉年華」線上版，提供全臺各縣市政府推薦的防疫鮮魚組合供民眾選購。
- 2 | 三級警戒期間，各漁會的冷凍庫堆滿了魚貨，穩定水產供貨的民生需求。
- 3 | 穩定民生供應，各地魚市場全力防疫，維持正常運作。

全力防疫 正向開拓銷路 全國漁會、臺北魚市 邁向多元多層次

文 | 賴品瑀 圖 | 游忠霖 (大山影像工作室)

在對抗新冠肺炎的三級警戒中，各地漁港、魚市場及漁民各自遵守防疫規範努力維持運作，然在全心防疫的過程中，從遠距會議、調整品項做起，全國漁會帶著各地漁會把握新機會，在互相支援下，一起讓水產行銷走向更多元、多層次的新機會。



- 1 | 三重分局警力不定時巡視三重示範魚市場，讓防疫措施更落實。
- 2 | 三級防疫期間臺北魚市拍賣場取消拍賣，改成一對一議價，減少群聚。
- 3 | 三級警戒期間貨車人員進入三重示範魚市除了量額溫、實聯制，尚需快篩陰性或施打疫苗證明。
- 4 | 供應商載貨進入臺北魚市需採實聯制並量額溫。

隨著5月19日中央流行疫情指揮中心宣布全國進入三級警戒，負供應大臺北地區數百萬水產品的臺北魚市，靠著臺北漁產運銷股份有限公司上下與供應商、承銷人的超前部署與防疫共識，合力守住了一片淨土。全國漁會經營的「三重示範魚市場」亦立即展開應變會議，包括盤點防疫物資、展開人員管制、單一出入口等基本防疫措施，此外，協助第一線的各地漁會與政府溝通亦是全國漁會的重要工作，包括爭取疫苗施打與漁港、魚市、漁船相關防疫細節如何落實等，以避免群聚感染、疫情擴大。



疫苗快篩做好做滿 各地魚市拼穩定交易

中央流行疫情指揮中心於6月底與農委會共同公布「批發市場防疫管理措施建議指引」，從「人員健康管理」、「人流管制措施」、「落實人員衛生行為」、「個人防護裝備建議」、「環境清潔消毒」等幾項重點防疫措施，以降低疫情在批發市場的發生機率、規模及社區傳播風險，以確保漁產品穩定供應。

然而要落實為適合個別場域所需的管理措施，讓管理單位、從業人員及採購人員能確實遵循辦理，需依實際可行性與適用性訂定細節，則是全國漁會協助各縣市批發市場自行訂定出防疫作業規範，提出相應的管理計畫與細節。

全國漁會總幹事林啟滄指出，全國各地的批發魚市，幾乎全面取消拍賣改採議價，以確實達成防疫指引內所提醒的安全社交距離。林啟滄解釋說，



1



2



3

拍賣是在固定時間內有效率的交易，但面臨群聚風險，拉長交易時間議價的模式則有助於分散、分流人潮。各地批發魚市本來的運作就是拍賣與議價併行，因此調整起來並無太大困難。

以三重示範市場為例，全國漁會與新北市政府合作，落實市場出入人員體溫量測、實聯制、調整市場攤位配置及營業時段，減少市場之出入口、劃定人員動線及分流措施，管制人數總量及單位時間人數等市場管制，及確保工作人員佩戴口罩及面罩等措施，在市府團隊與市警局每天派人進場下，更有效地得到落實。

「本市場疫苗施打率達95.6%請安心入場選購」臺北魚市的零批市場入口處6月底便掛上醒目紅布條向消費者信心喊話，入口處實聯制登記與以身分證分流、攤商戴好口罩、護目鏡與面罩、每日進行消毒等措施也確實執行著。而拍賣場也全面取消拍賣



4



5

改做議價、兩天進行一次環境消毒，7月初仍處於三級警戒期間的臺北魚市全面繃緊著神經。

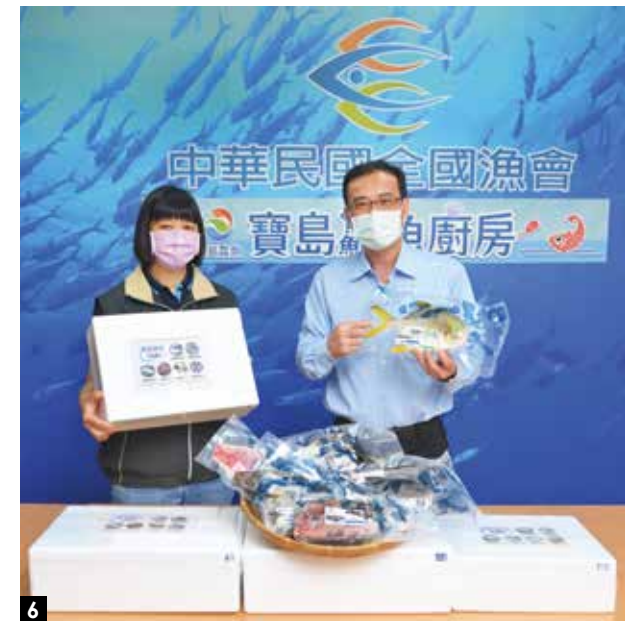
臺北漁產運銷（股）公司副總經理王維偉表示，臺北魚市身處萬華且北農就在隔壁，能奮力守住靠著是超前部署、團體防疫共識與落實防疫措施三個原因，雖然見到「微解封」的曙光，但臺北魚市已經決定，即便降到二級警戒，仍將以三級的強度繼續全力防疫。

高度警戒換淨土 臺北魚市與北農斷開連結

王維偉回憶，在5月18日看到中央流行疫情指揮中心所發布的資訊，當日公布確診者有70多例發生在萬華、且有28例與水果盤商相關時，他心中警鈴大作，連忙聯絡北市府詢問是否發生在北農。當市府尚在調查中，他就已在隔日19日臺北魚市的公司會議中，提醒上下員工注意，甚至做出公司與業者皆不可接觸農產區的人員、工作結束儘快回家等指令。

「重症即便治癒，還得與氣瓶為伍很長一段時間！」王維偉在會議中提醒公司上下上百位員工，強調新冠肺炎將造成肺功能弱化等後遺症，讓大家明確瞭解嚴重性。員工對於新冠肺炎有所恐懼後，也紛紛向在拍賣場內的供應商、承銷人及零批市場的攤商說明，因此臺北魚市上下快速建立起防疫共識，不待漁產公司派出的人員巡視，彼此也會互相約束，因為若有人確診，其他人就將馬上面臨因遭匡列、遭魚市停業而無法工作甚至染疫的風險，大家互為命運共同體。王維偉強調，雖然北市府的規定是若有攤商確診，該攤位在清消後仍可營業，但在臺北魚市，一旦有人確診，該攤位就要停業14天，以杜絕接觸者繼續造成傳播風險。

- 1 | 臺北漁產運銷（股）公司副總經理王維偉表示，臺北魚市身處萬華，此次能奮力守住疫情靠著是超前部署、團體防疫共識與落實防疫措施三個原因。
- 2 | 全國漁會總幹事林啟滄攜手各地區漁會全力防疫。
- 3 | 臺北魚市零批市場每日營業結束後進行清消。
- 4 | 臺北魚市零批市場入口處攤商及民眾除了需戴好口罩、量體溫並採實聯制登記、假日民眾以身分證分流才可進入。
- 5 | 臺北魚市營業期間隨時有工作人員拿著標語提醒要戴好口罩。
- 6 | 疫情期間全國漁會直播叫賣推廣臺灣在地水產品讓業績倍增。



6

「不差這點錢啊，安全重要！」王維偉早早將口罩、護目鏡、面罩等防疫物資發下，包括供應商、承銷人、助理承銷人與他們的員工皆獲發派，要整個魚市所有人做好做滿防護。三級警戒時的環境清消頻率，也從原本每週一次、二級警戒時的一週二次，再提高到拍賣場兩天一次、零批市場則每天均進行，而且在北市府的協助下，零批市場的疫苗施打率達95.6%、拍賣場亦有8成以上。

正視大小市場人員流動頻繁的狀況，除了上述進場把關，快篩與疫苗施打亦是各地魚市所在乎，林啓滄透露，認知到各地魚市不但肩負民生所需供應，更牽涉到產地是否能流暢出貨的重要性，從5月底便開始爭取以專案對相關人員進行疫苗施打，並在6月中造冊、6月底完成施打，各地魚市皆有約8、9成施打率，如三重示範魚市亦達到9成以上。隨之而來的規範，則是要求相關人員在進場時提供疫苗施打或快篩陰性證明，以降低魚市的防疫風險。

危機也是轉機 電子交易、電子商務順勢加速發展

王維偉指出，雖然將拍賣改為議價已經避免群聚，然使用傳票、蓋印章等仍有接觸的風險，因此，臺北魚市因應疫情加快了電子交易系統的開發，未來上線後，除了減少接觸，更能有效管理交易秩序。

王維偉表示，在面臨嚴峻疫情時，其實也曾經評估過線上遠距拍賣，然若非已有品牌與長期合作的信任，水產的鮮度仍是需要現場檢驗，無法僅透過網路來決定，但反過來想，已有品牌者也可能不需要走拍賣這一途，受害的將可能是尚未建立起品牌的小型漁民；再者，線上拍賣後，物流業者是否能做好保鮮、準時送到等需求亦是疑慮，這都是無法馬上貿然進行的原因，因此即便花卉市場已經線上拍賣多年，但其經驗並無法直接複製到魚市。

防疫輕鬆煮 調整供貨品項 各地漁會聯手邁向多元

林啓滄指出，進入三級警戒後，整體魚貨交易總量並無大量下降，畢竟國民仍是日日有食用水產的需求，然而在民眾減少外出、餐廳禁止內用的狀況下，需求的品項卻出現難以忽視消長，供應餐廳使用大宗的全魚銷路下降了，但小家庭方便料理的輪切魚肉、魚片、魚肚、魚丸、蝦貝類等卻更受歡迎。各地漁會有標章、有在地特色的商品，則在網路上獲得消費者的青睞。

在疫情期間，各地區漁會所經營的網路商城皆感受到業績成長，尤其又以垂直整合當地產業鏈、

並積極經營網購已久，甚至在去年上電視購物台叫賣的梓官區漁會，其「漁夫鮮撈」品牌的防疫特惠組表現最為亮眼。全國漁會網路商城亦推出防疫鮮魚組合，包括虱目魚片、鱸魚片、石斑魚切塊、鰻魚、白蝦等適合家庭食用的水產品，第一波得到好評後，已再度推出數款第二波的新組合。

林啓滄解釋，過去民眾的消費習慣是在市場親自以五感檢驗現撈水產魚貨的品質，然在疫情之下，產地真空包裝、全程冷凍直送到手上的各種漁產贏得了久等的信心，政府長期推動的「三章1Q」等認證與持續經營的在地漁會品牌等，便成為消費

者信賴託付的對象。因此疫情期間雖然一切都不容易，然而全國漁會卻在此危機下，各地區漁會一起感受到轉機，不只是謹慎應變嚴峻的疫情，更要以正向的心態大展身手。

其中臺北魚市在疫期間，電商的銷路提高了30%，因應三級警戒而全新推出的「防疫箱」水產組合也已賣出了3百多盒，王維偉表示他們絕不能為此自滿，因為已觀察到消費者在這一波疫情下紛紛開始習慣使用外送，不僅熟食餐點，連生鮮的銷路都逐步打開，因此未來網購將是臺北漁產公司重視的重點通路。

王維偉表示，臺北魚市也觀察到，過去從拍賣市場批貨至傳統市場、商號的傳統通路，本就因為從業人口的老化而逐步自然淘汰，在疫期民眾盡量避免上市場後，正面臨跳水式的下降。王維偉預見，短中期就可以看見影響，因此除了既有的與Yahoo!、樂天等大型購物平台合作外，臺北魚市也打算建構自己的電商平台，並重新佈局冷鏈與物流資源，與新的合作對象激盪更多新的行銷模式，以因應後疫情時代。

各地魚市在第一線感受到消費版圖快速轉移，漁會亦開始嘗試更快速做出回應，林啓滄指出，在疫情期間全國漁會開始嘗試以遠距視訊會議與各地漁會進行討論，比起過去從全臺各地舟車勞頓前來，甚至部分成員需要搭飛機花上一兩天時間相會，他們發現，線上會議決策品質一樣好但效率更好，未來可以藉此更頻繁交流意見，因此他有信心，未來各地區漁會將會有更好的合作，互相分享經驗與想法，一起把餅作大。像是循著季節，各地區漁會可以聯手推出當今當地的組合；而產地漁會與消費地漁會也能有更密切的合作，包括更符合消費者需求的料理提案、與更深刻的食魚教育等。🐟



■ 臺北魚市拍賣場兩天進行一次環境大清消。

嚴守漁業最前線 建構高雄漁港防疫網絡

文、圖 | 楊薇靜（高雄市海洋局漁業行政科科长）

高雄為我國遠洋漁業重鎮，以前鎮漁港為基地，作業漁區遍及世界三大洋，主要種類包含鮪延繩釣漁業、魷釣漁業、秋刀魚棒受網漁業及鯷鮪圍網漁業等類別，近期遠洋魷釣漁船陸續返港卸貨，在防疫優先前提下，希望可以做到「防疫全方位，產業向前行」，不只防疫零破口，更要兼顧產業運作。

疫情來勢洶洶 漁港防疫嚴陣以待

鑑於國際及國內COVID-19疫情升溫，為維護國內防疫安全及確保國人健康，中央疫情指揮中心宣布5月19日起暫停未持有我國居留證之非本國籍人士入境、轉機，至6月14日農委會修正「遠洋漁船境外僱用外籍船員入境防疫措施」期間，原遠洋漁船外籍船員無任何法規管道可依循入境，故全部留原船檢疫，至6月14日頒布實施新措施後，已留船滿14天者皆執行PCR採檢，全員陰性即解除檢疫。6月14日起修正頒布「遠洋漁船境外僱用外籍船員入境防疫措施」，可選擇留船檢疫者至多8人，其他船員本國船員皆送至防疫旅館檢疫，高雄海洋局也持續監控各船隻的返港日期，由防疫團隊安排防疫巴士及一人一室的住宿空間，同時中央補助船公司，每一漁工每日1,500元的防疫旅館住宿費用補貼，減輕船公司經濟負擔。

1、2 | 6月開始遠洋魷釣漁船陸續返港，高雄市政府海洋局加強返港後的安檢、人員檢疫、入境、漁船檢疫、船員防疫旅館接送等動線、流程等，並於前鎮漁港漁業署公務船碼頭進行勘查。



此外，為防堵印度Delta病毒入侵，6月22日起規定所有隨船進港船員（包含已在檢疫中之船員），檢疫期滿前1日一律須PCR篩檢，全體船員採檢皆為陰性後方得解除檢疫。6月27日再頒布加嚴措施，漁船返港前14日內曾經過重點高風險國家（巴西、印度、英國、祕魯、以色列、印尼、孟加拉等7國）者，一律入住集中檢疫所14天期滿前須配合PCR採檢，進一步限制本國船員不得回家檢疫，僅得留船、入住防疫旅館或集中檢疫所。

維護港區生活品質 宣導外籍漁工防疫須知

為防範疫情蔓延，避免發生防疫缺口，高雄海洋局積極佈署漁港前線警戒，除於前鎮及小港臨海新村漁港劃設遠洋漁船「檢疫管制區」外，另設置阻隔設施、紅外線警報器及24小時保全。並於前鎮漁港西碼頭（卸魚棚區）設置8組監視器，前鎮及小港臨海新村漁港碼頭相關監控管制設備碼頭告警系統裝設，避免原船檢疫者違規擅離。同時規劃遠洋漁船返港採分批分時段入港，以紓解前鎮漁港返港高峰期壓力。除每日派員進行原船檢疫船員點名及體溫量測之關懷查訪外，亦配合高雄衛生局、漁業署人員進行原船檢疫之聯合關懷查訪，從2021年1月1日起至7月21日期間已完成進港遠洋漁船171艘，關懷查訪船員5,455人次。

高市府此次也修繕漁船停泊環境周遭的服務設施及生活環境，包含盥洗室等維持一人一間型態的衛生設施，保障完成檢疫的漁工朋友於整補期間的港區岸邊的生活權益。在防疫期間漁港工作人員同樣遵守防疫規範，避免人群接觸維持社交距離，由高雄區漁會、魷釣、鮪釣及圍網等遠洋漁業公會向會員宣導，並要求落實外籍漁工防疫措施，即便船員已完成檢疫，也切勿群聚，並請高雄海洋局加強稽查港區從業人員落實防疫規範情形。

傾注防疫資源 維護遠洋漁業重鎮

高雄為我國遠洋漁業重鎮，今年6月中旬大西洋

塔台管控漁船靠港後，依照以下標準作業程序完成檢疫及入境程序：

1. 海巡署人員核實船員人數及相關資訊後，進行登船安檢。
2. 由衛生局指派前鎮區衛生所人員隨即接手，進行漁工體溫量測、健康查核及現場衛教等，並開立居家檢疫通知單。
3. 船員按照預先規劃的最短距離，搭乘預先媒合之防疫巴士，以專車方式，載赴高雄市政府海洋局漁民服務中心辦理入境程序。所有船員將依序排隊，於移民署安排之入境機台，辦理指紋辨識、人臉辨識及入境登記等程序，完成程序後即依各船分配的防疫巴士，載往防疫旅館居家檢疫。



1



2

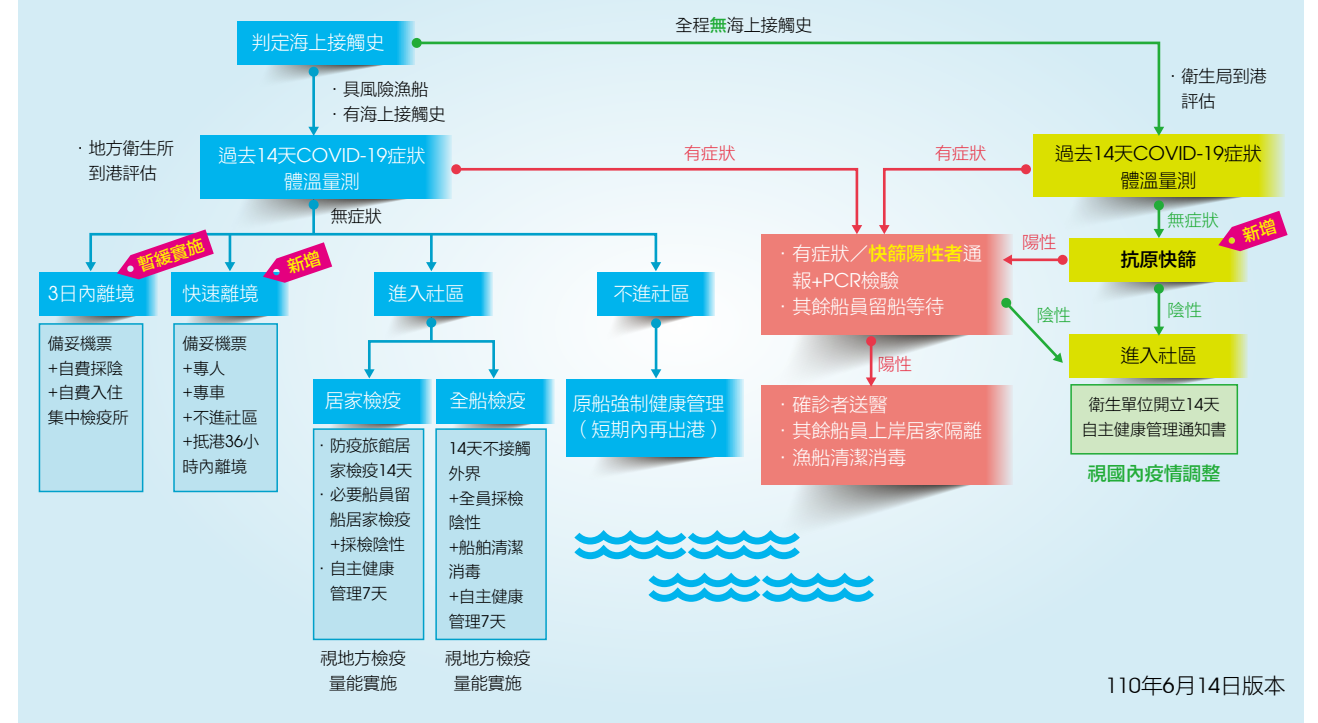


3



4

遠洋漁船船員入境防疫措施



作業之漁船陸續返港，為在防疫優先之前提下兼顧產業發展，故高雄市政府首長多次安排高雄前鎮漁港視察行程，檢視遠洋漁船返港檢疫配套措施準備情形外並同時視察漁港區防疫相關設施配置規劃，也召集了魷魚、鮪魚、圍網三大遠洋漁業公會、高雄區漁會等漁業團體及漁業署、海巡署、移民署、高雄市政府海洋局、衛生局、警察局、觀光局、資訊中心等中央、地方政府相關局處，針對遠洋漁船返港後之船員入境檢疫動線安排、入境碼頭管制、留船船員管理、港區劃設電子圍籬等事項一一實地進行檢視，希望可以做到防疫零破口。

針對這樣大規模的漁工入境，顧及漁工的基本生活權益以及國際人權的保障，高雄市政府觀光局已與三大漁業公會及船公司接洽溝通以專案方式處理，在原有防疫旅館外，特別再媒合增加3,000房的漁工檢疫旅館，滿足一人一室的防疫需求。另因應陸續到來的龐大作業量，為擴充工作量能並縮短時效，高雄海洋局全力協助移民署增設入境設備所需

之隔間等相關設施，原移民署入境電腦僅裝設1部，此次再協助予以增設，陸續新增至3台人臉辨識機臺設置作業。

另於6月15日高雄市政府副市長林欽榮特致贈1萬份口罩給三大遠洋公會、高雄區漁會、小港區漁會，發送給相關船員及協助入境等人員，除表達市府關心產業外，並籲請各漁業從業人員加強防疫意識；對於遠洋漁船返港船員檢疫作業，林欽榮要求市府團隊確實依照中央頒布公告之遠洋漁船船員隨船返港作業流程SOP辦理，以確保此次漁工返港高峰期，達成防疫無缺口及照顧漁業產業發展之目標。

- 1 | 全船消毒作業。
- 2 | 外籍船員入境情形。
- 3 | 入境後船員接受檢疫。
- 4 | 漁船休息區清消。

全臺魚貨直銷中心因應疫情之防疫作為

文、圖 | 楊易洲（漁業署養殖漁業組技士）

鑑於嚴重特殊傳染性肺炎疫情未見趨緩，且魚貨直銷中心為民眾經常前往購買漁產品及用餐之場所，為降低魚貨直銷中心疫情風險，維護人員健康及確保銷售秩序，漁業署於5月11日函請縣市政府依中央流行疫情指揮中心提升警戒至第二級措施實施魚貨直銷中心相關限制。

魚貨直銷中心為提供漁民設攤經由魚貨直銷管道販售予消費者，可縮短運銷層級及減少成本，魚貨直銷中心設置具有穩定漁會財務結構、漁產品促銷及運銷、增進漁民收益、促進就業機會及提供國人休憩空間之目的，同時帶動地區漁業產業發展及繁榮漁村經濟。

鑑於嚴重特殊傳染性肺炎疫情未見趨緩，且魚貨直銷中心為民眾經常前往購買漁產品及用餐之場所，為降低魚貨直銷中心疫情風險，維護人員健康及確保銷售秩序，漁業署於5月11日函請縣市政府依中央流行疫情指揮中心提升警戒至第二級措施實施魚貨直銷中心相關限制，如營業場所及公共場域應確保民眾維持社交距離或全程佩戴口罩、使用隔板，並建立實聯制，執行體溫量測、手部消毒、環境清消、人流管制、總量管制、動線規劃，且餐飲業應落實「用餐實聯制」等防疫措施。

為利掌握各魚貨直銷中心營運狀況，漁業署超前部署於5月17日函請縣市政府依中央流行疫情指揮中心公布實聯制指引措施辦理，並於每日請縣市政府協助回報魚貨直銷中心防疫整備工作檢查表。惟疫情持續嚴峻，中央流行疫情指揮中心於5月19日發布全國疫情警戒提升至第三級措施，同步輔導各魚貨直銷中心加強宣導三級警戒注意事項、餐飲業實施外帶，落實人流管制等防疫整備工作，以降低疫情之發生機率、規模及傳播風險。

魚貨直銷中心營運因受嚴重特殊傳染性肺炎疫情及三級管制措施影響，致來客數銳減、漁民收入減少，以致漁會經營狀況困難甚至停止營業，為爭取魚貨直銷中心第一線工作人員安全及疫苗接種，漁業署於6月30日函請轄管魚貨直銷中心之縣市政府協助進行造冊，以利預先建立疫苗接種清冊及提報至農委會。

為減緩疫情對魚貨直銷中心影響，漁業署積極研議經管魚貨直銷中心之國有房屋土地租金減收或減免措施，查109年度係以補貼承租漁會房地年租金方式辦理；110年度預計改採對承租漁會減免7月至12月之房地年租金方式辦理，因疫情影響造成110年度停業1個月以上之魚貨直銷中心，採全額減收房屋及土地租金；倘魚貨直銷中心仍持續營業部分，採減收房屋及土地租金8成，以減輕漁會營運魚貨直銷中心之負擔，協助度過疫情衝擊。

- 1 | 永安魚貨直銷中心遊客皆配戴口罩量額溫並配合實聯制。
- 2 | 八斗子魚貨直銷中心加強清消。
- 3 | 龜吼魚市周邊落實防疫措施。
- 4 | 梧棲魚貨直銷中心落實防疫措施。
- 5 | 新竹魚貨直銷中心落實防疫措施。





從疫情來襲看水產品行銷轉型及未來展望

文、圖 | 張琦（漁業署養殖漁業組業務助理）

5月，新冠肺炎本土疫情來得又急又快，為了防止疫情擴散，中央疫情指揮中心提升疫情警戒，隨著全國各級學校停課、八大場所全部暫停營業、企業分流分區辦公、餐飲業全面禁止內用……，連原本應是車水馬龍的臺北市信義區百貨商圈，都彷彿時間暫停般，街頭一片空蕩蕩。居家辦公的人變多了，「在家自煮」也成為趨勢，這些因為疫情帶來的改變，對於臺灣的農漁業來說，是危機也是轉機……



- 1、2 | 防疫期間，漁業署推出「漁業嘉年華」線上版，提供全臺各縣市政府推薦的防疫鮮魚組合供民眾選購。
- 3、4 | 漁業署透過臉書推播，以「舌尖の旅」作為主題，利用圖卡向粉絲推薦全臺各地的優質水產品，讓民眾在防疫期間不用長途跋涉，也能來場「味蕾的環島旅行」。
- 5 | 5月本土疫情升溫時全國各地皆出現恐慌性購買的情況。

一場疫情 加速水產品行銷數位轉型

隨著政府「數位基礎建設」的推動，加上智慧型手機的普及和5G基地台的大量建置，加速現代人消費行為逐漸由「實體通路」轉往「線上通路」。根據經濟部統計，2019年，臺灣零售業網路銷售額2,873億元，2020年因受到COVID-19疫情影響，更是大幅成長，來到3,418億元，年成長率18.97%，看準這幾點，漁業署自去年即著手規劃，並委託財團法人農業科技研究院（以下簡稱農科院）開發、架設「鱻魚購」電商平臺，要為傳統的水產品銷售方式，做一次重要的革新。

2020年9月，鱻魚購電商平臺正式開站試營運，標榜「免上架費」、「食安驗證」、「50大品牌」三大特色，一開始以協助養殖青年（以下簡稱養青）拓銷優質水產品為目標，並開創業界先例，跨

領域與檢測公司及冷鏈物流業合作，要為消費者食安做把關，為養青節省至少五成營銷成本，把節省下來的轉換成優惠，回饋給消費者。

疫情升溫 水產品的「零接觸經濟」真的來了

5月中，臺灣本土疫情升溫，全國各地皆出現恐慌性購買（panic buying）的情況，民眾前往超市、大賣場搶購物資，無論是衛生紙、泡麵、罐頭，還是生鮮商品皆被搶購一空；許多待在家的人也在網路上搶購民生必需品，訂單爆量的結果，造成物流業者無法負荷，民眾無法如期收到商品，消費者在各大電商選購的生鮮食材，也陸續受到影響，多家物流業者最終只能暫停低溫配送服務。

面對空前未有的狀況，農委會在第一時間協調佳里大榮、中華郵政及學校午餐團膳業者協助農漁



牧業者配送產品；同一時間，漁業署也逐一聯繫原先即有架設線上商城網站販售水產品的漁會，詢問供貨、物流等情況，有提出需求的單位，漁業署也立即給予協助。因多數漁會與宅配業者有簽訂契約，而鱻魚購電商平臺原本即有合作的冷鏈物流業者，因此影響相對有限。

另一方面，漁業署也委託農科院將漁會商城整合，架設一頁式網站，搭配既有的「鱻魚購」電商平臺，滿足消費者購買水產品的需求。網站上線後，漁業署亦透過新聞稿、農委會及漁業署官方臉書行銷宣傳，透過媒體報導，吸引更多消費者上網購買，多數漁會和養青表示網路訂單數量確實有非常顯著的成長。

防疫期間 透過「漁業嘉年華」來場味蕾的環島旅行

6月初，有鑑於本土疫情仍然嚴峻，在家工作及居家料理的「自煮人口」變多，漁業署決定進一步推出「漁業嘉年華」線上版，提供全臺各縣市政

府推薦的防疫鮮魚組合供民眾選購，此次活動有來自漁會、魚市場、協會、產銷班、合作社、加工廠等產業團體加入，從基隆北海岸小卷、南臺灣虱目魚，到離島澎湖的海鱷，各式組合應有盡有，最便宜的防疫水產組合650元就能買到，所有上架的水產品皆有產銷履歷、QR Code、HACCP、ISO22000或經ASC、BAP、清真認證等國際驗證，品質穩定、組合更多元、品項更豐富。

為加強行銷力道，「漁業嘉年華」線上版還邀請受到婆媽們歡迎的「阿芳老師」蔡季芳，將臺灣優質的水產品及防疫期間限定的水產防疫組，透過社群網站直播推廣給消費者；同時，漁業署也持續透過臉書推播，以「舌尖の旅」作為主題，利用圖卡向粉絲推薦全臺各地的優質水產品，讓民眾在防疫期間不用長途跋涉，也能來場「味蕾的環島旅行」。

根據產業團體提供的資料及農科院後臺統計，此次漁業嘉年華線上行銷活動，最終計有將近1.5

萬筆訂單，為產業團體創造出較去年同期增加約35.4%的銷售額成長。「一起賣賣更多，一起買更便宜。」漁業署採用交叉銷售（Cross-selling）的行銷模式，為產業團體帶來更多的訂單，也為消費者提供了一次購足的便利性。

新鮮、價格好 線上通路一樣做得到！

臺北希望廣場農民市集經常辦理水產品行銷推廣活動，漁業署署長張致盛及同仁偶爾詢問現場的消費者「為什麼想到希望廣場購買水產品？」得到的答案不外乎是「這邊常常有特價。」「比菜市場還便宜！」「很新鮮。」「有漁會（或養青、產銷班）的牌子（品牌）比較安心。」儘管蒐集的「樣本」數量不多，但簡單歸納便可得知消費者最在意的，不外乎是水產品的「品質」與「價格」。

隨著農委會近年的大力支持與補助，國內冷凍冷藏供應鏈技術與設備建置漸趨完善，水產品從產地到消費者手上，皆能保持在低溫環境，加上政府



積極推廣的三章1Q等各式認證制度，讓民眾都能買得安心，確保每一次送到消費者手中的水產品，鮮度與狀態皆保持穩定，「品質」部分，消費者大可安心。「價格」方面，低溫宅配運費較高，常常是造成消費者欲透過網購的方式購買水產品，最後卻卻步的原因；為了降低因運費問題造成消費者購買意願降低的因素，以鱻魚購為例，透過與冷鏈物流業者簽約的方式，降低運費成本，甚至能讓消費者以較低的訂單金額，達到免運費的門檻，增加消費者購買意願，創造業者與消費者雙贏的模式。

虛實整合後的下一步：多通路行銷邁向全通路行銷

面對全球疫情的發展快速變化，漁業署希望運用有限的行銷預算創造無限的效益，在大力發展線上平臺的同時，傳統通路的行銷也沒有減少，今年5月漁業署與中彰投及新竹地區連鎖生鮮超市楓康推出檔期活動，7月則與全聯福利中心協力推廣國產水產品；而在全國消費力最強的大臺北地區，漁業署除了補助中華民國全國漁會定期在臺北希望廣場舉辦展售活動外，為了更貼近都市消費者的需求，也與臺北大眾捷運股份有限公司及自動販賣機廠商合作，在臺北捷運旅運量較大的場站推出「智慧熟食自販機」販售國產魚便當。

值得一提的是，5月漁業署首次與高速公路局、三地集團南仁湖企業、新東陽集團旗下共10個國道服務區合作，推出多款國產鰻魚特色餐點，開啟水產品行銷跨界合作新頁。展望未來，漁業署希望由現行的多通路行銷（Multichannel Marketing）再精進為全通路行銷（Omnichannel Marketing），透過大數據的分析與比較，讓水產品行銷方式更精準，行銷模式更貼近消費者。🐟

1 | 臺北希望廣場農民市集經常辦理水產品行銷推廣活動。

2 | 冷凍水產品在疫情期間受到消費者的青睞。

3 | 鰻魚家家樂記者會現場鰻魚便當展示。



飼養觀賞魚

疫情期間最好的紓壓活動

文、圖 | 周旭明（中華民國水族協會秘書長）

自從5月15日COVID-19疫情爆發，5月19日全國疫情3級警戒，並持續維持3級警戒至今，此期間政府不斷宣導不要跨縣市移動，盡量宅在家。居家期間初期慶幸可享天倫之樂，但持續一段時間後情緒沒有宣洩之口，心情逐漸低落。其實這種情況是可以改善的，只要DIY飼養一缸觀賞魚，而且讓家人參與設缸過程，挑選魚隻魚種，增加共同話題，會有意想不到的好處。簡單的說，不但可紓壓解悶、增進夫妻感情與共同興趣、增加親子互動，滿足養魚的成就感，並且體會繁殖的樂趣及了解生命的奧秘。

飼養觀賞魚所需器具

隨著時代進步，飼養觀賞魚的器具設備有大幅度的改善與進步，包括水族箱、過濾器、加溫器、空氣幫浦及照明設備等，除了消耗品以外，都可能會使用長達數年以上，購買時請不要只考慮到價錢，要審慎思考選擇品質良好的產品，就可以長期使用，如此反而省錢，買對而不會後悔。

1 | 慈鯛混養景－坦湖慈鯛色彩鮮豔，石塊造景就十分接近海水缸。

2 | 簡單的石塊造景營造出坦干伊克湖景觀，襯托出藍六間的美。



飼養觀賞魚的第一步就是裝置水族箱，瞭解器材的種類、優點及正確使用方式。水族箱近年來甚至以室內裝飾品的角度來看待它們，各廠商以不同材質生產各種產品流通於市場，所以對消費者來說，選擇水族箱也是很大的樂趣；另一方面也有多種小型水族套缸，其訴求是可以輕鬆享受飼養觀賞魚的樂趣，這種小型套缸雖然不是常規的正統水族箱，卻相當受到歡迎。若是想要設置組合多種觀賞魚和水草，配合魚缸底座及底砂顏色，來營造出室內溫馨又清新的氛圍，一個水族箱就擁有無限大的可能。

水族箱的種類

塑膠框玻璃製水族箱

最傳統由前後左右底面5片玻璃，用矽膠固定在塑膠邊框黏製而成的水族箱，因價格親民成為市面上最普及的水族箱，亦有可以和水族箱尺寸及顏色搭配的上部過濾器及照明設備，其中最大宗的尺寸

是60×30×36公分規格，在水族店很方便購得。

全玻璃水族箱

由於不受塑膠框限制，因此可以選擇規格成品1尺、1.5尺、2尺、2.5尺、3尺或4尺，還可以依擺置地方訂製合宜尺寸的水族箱。

壓克力製水族箱

採用透明壓克力板製作的水族箱，由於壓克力材質比較輕，容易加工塑型，例如八角缸，ㄇ型缸，圓柱缸，半圓缸或大型缸等，由於透明度高，安全，不易碎裂，也因此價格較高。

微型（奈米）水族箱

指水容量在15公升以下的小水族箱，也就是長30×寬20×高25公分的魚缸，奈米缸是為想要置放桌上或櫃子上而開發出來的商品，各廠商販售各式各樣不同尺寸的產品，這些產品包括小型過濾器、加



溫器、照明燈具等，若是飼養健壯小型觀賞魚或水草，僅使用這些成套產品就可以享受到飼養觀賞魚的樂趣。目前最受歡迎色彩繽紛的五形蝦或品種改良孔雀魚類，是奈米缸銷售暢旺的主要原因之一。

親手打造小型淡水造景缸

當與家人討論好要設置一座觀賞魚魚缸，先開立採購清單，便可以到附近的水族店挑選喜歡的相關設備器材，此時的心境是興奮的，巴不得趕快立馬回家組裝，但記得一定要請教店家組裝應該注意



的事項或是否有遺漏購買基本配備。水族新手可參考下列步驟進行組裝及造景。

1. 小型水槽的擺設地點一定要選沒有物品遮蔽影響觀賞視線，且底部穩固足以承受重物的處所。
2. 鋪設底砂，有水草專用的底土或彩色底砂等，可以選擇自己喜歡的素材。
3. 架設過濾器 and 自動加溫器（冬天用）。外掛式過濾器可以讓水質常保潔淨，還具有維護方便的優點。
4. 擺設造景石頭，流木，如果要種植水草的話，一

打造造景缸



定要考慮好構圖，做些簡單的造景設計。

5. 因為是小型缸，在注水時千萬要小心不要讓底砂揚起來，可以準備濾棉當墊子，以減緩注水的沖擊。
6. 種植水草時利用鑷子比較容易種植，在挑選水草種類和數量時，必須將水草未來的生長考慮在內。
7. 當造景完成後啟動過濾器，配合水位在過濾槽裡注入水，並開始運轉。
8. 架設燈光，啟動自動加溫器，不要馬上將魚導入水槽，一定要耐心養水3天至一星期以上。當養水3-7天後，此時缸內的水是晶瑩透澈的，就可以準備購買期盼多時的觀賞魚。
9. 選購好觀賞魚或蝦，水族店一定會用塑膠袋裝好並加打氧氣打包好讓你提回家。

- 1 | 非洲馬拉威湖慈鯛色彩繽紛，高密度混養的確壯觀，但需要較大的水體空間。
- 2 | 小型加拉辛日光燈魚很適合搭配水草景，尤其是群泳穿梭於水草間更是夢幻。
- 3 | 奈米缸經由水草造景師巧手設計，營造出縮龍成寸景觀令人激賞。
- 4 | 泰國鬥魚在印象中大多是在杯子中，其實這僅是一個銷售容器，很難欣賞到牠的美艷身形，如果飼養在小型造景魚缸，嘗試繁殖配對，絕對令人驚艷。



在此要提醒不論是觀賞魚還是蝦類，這些水族寵物對於水溫，pH值等變化非常敏感，導入前要連同魚袋放入水族箱，讓牠們適應水溫，等約20-30分後水溫接近，再整袋移至備用水桶，此時打開魚袋袋口，利用水族風管緩慢地將缸內水導入魚袋，進行「合水」，避免水質差異過大影響魚蝦健康，當袋中水滿時可加回缸中或倒掉，如此反復2-3次就可以將魚袋重新橫放置入魚缸，讓魚兒蝦兒自然游入缸中。

淡水造景缸中水草植入前的準備

1. 種在盆內的水草，這是最常見的包裝方式。
2. 輕輕地將水草從小盆取出，避免傷到根部。
3. 在水裡仔細地將附在根部的岩棉洗淨。
4. 準備工作完成，將處理好的水草放入水中備用，避免植株乾枯。
5. 將過長的根部修剪成適當的長度，處理較纖細品種水草，可以省略此步驟。
6. 如果要植入爪哇墨絲，則需要用棉線將墨絲綑綁固定在沉木上。
7. 有莖類水草除了會裝在小盆裡販售，岩棉及鉛片也是包裝素材之一。
8. 拿掉固定根部的岩棉或鉛片，並將根部清洗乾淨，一根根分開。
9. 修剪好種植長度後，將靠近根部的葉片剪除乾淨，避免植入底床後腐爛影響植株。



團結行銷創商機 力挺國產泰國蝦

文 | 林晏伶（財團法人台灣養殖漁業發展基金會專員） 圖 | 張家昇（家昇海鮮肉品創辦人）

以往泰國蝦主要透過釣蝦場及熱炒店販售，然今年5月臺灣受新冠肺炎疫情影響，防疫等級提升至三級警戒，宣布關閉室內休閒娛樂場所及餐廳禁止內用，疫情變化不僅嚴重影響餐飲業者，也連帶影響供應食材的泰國蝦養殖業者。

小知識

泰國蝦並不是泰國進口蝦，只是早期從泰國引進臺灣養殖，才有泰國蝦的稱呼，目前主要的養殖區在屏東。泰國蝦的母蝦腹部會抱著橘紅色的受精卵，逐漸成熟後轉為灰黑色孵化，綠色蝦頭則是因為蝦子吃了水中的天然綠藻。這些都是自然現象，清洗乾淨煮熟後都可以吃哦。

推薦食譜

避風塘泰國蝦

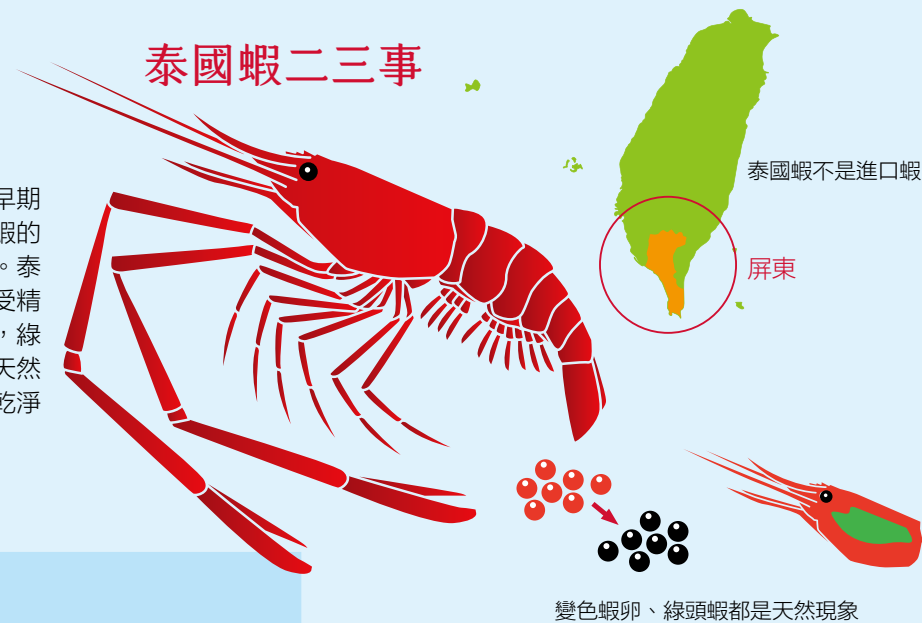
食材 泰國蝦1000g、蒜頭1碗、油1.5碗、米酒1杯

辛香料：紅蔥頭/乾辣椒/花椒少許

食譜

- 1 將蒜頭加油，打成蒜末
- 2 製作蒜酥：蒜末與油入鍋後開火，待蒜末變色即可起鍋備用
- 3 爆香辛香料，加蝦子拌炒，並倒入米酒悶煮
- 4 放鹽調味
- 5 待蝦子轉紅變熟之後加入蒜酥即可上桌享用

泰國蝦二三事



小叮嚀

烹煮冷凍泰國蝦千萬不要提前退冰。只要流水清洗至分離後就可以下鍋，完全解凍可是會影響蝦肉新鮮度的喲。

常見烹調方式

鹽烤、酥炸、蒜味香炒、椰香檸檬



泰國蝦的學名為淡水長臂大蝦，分布於東南亞各國，1970年由我國駐聯合國糧農組織的水產專家林紹文博士自泰國引進，經廖一久博士在水產試驗所東港分所與當時漁業局烏山頭水庫養殖試驗站成功試養與人工繁殖成功而得名。目前泰國蝦主要產地分布在臺南、高雄、宜蘭、彰化、雲林、嘉義、屏東及花蓮等縣市，年產量近7,000噸，年產值約20億，其中屏東產量近9成，為泰國蝦最大宗產地，分布在鹽埔、里港、九如及潮州一帶。

由於疫情期間餐廳禁止內用，連帶影響供應食材的泰國蝦養殖業者，因此屏東縣政府積極爭取中央專案紓困，協助業者透過媒合「屏東好物防疫屏安箱」網路販售泰國蝦，漁業署則製作宣導圖卡及邀請網紅行銷，此外國內青農也透過網路行銷與實體店面虛實整合，鼓勵民眾選購泰國蝦產品，共同力挺泰國蝦產業，創造疫情時代的泰國蝦銷售轉型。

「炎熱的夏季，吃著泰國蝦在配上冰涼的飲料非常過癮，但泰國蝦真的是從泰國來的嗎？」漁業署在臉書粉專分享泰國蝦的命名、蝦卵的顏色變化及蝦頭的顏色等3項泰國蝦的小知識，讓愛吃蝦的民眾對其有更多的了解。為了讓民眾也方便購買，在7月20日邀請網紅「乾杯小菜」分享居家也能烹調出的餐廳級料理，以泰國蝦、粗鹽、蒜酥、辣椒及青蔥等食材，輕鬆烹調鹽焗大蝦及避風塘炒蝦兩道料

- 1 | 蒜味泰國蝦。
- 2 | 鹽烤泰國蝦。
- 3 | 泰國蝦又稱淡水長蝦大蝦，主要養殖區在屏東。

理，並嚴選具有產銷履歷的泰國蝦以優惠組合吸引粉絲網路下單購買。

屏東縣政府所推出防疫屏安箱訂購平臺，除了有畜產品組合箱、漁產品組合箱、蔬菜組合箱、蔬果組合箱外，也有單品可以選購，像是生鮮豬肉、雞肉香腸、午仔魚一夜干、泰國蝦、石斑、青斑等產品，還有漁產料理包。水果則有當季的百香果、芭樂、芒果、紅龍果、香蕉、黃金果等。此外，國內青農熟悉網路行銷，也在網路販售泰國蝦，其中百大青農張家昇加強行銷，透過現有的社群平台臉書、Youtube、LINE等等，讓消費者不出門也能接收到訊息，鼓勵消費者下單購買，除了以冷凍宅配方式，也能在店面買到活蝦，增加不同購買選擇。

在疫情的衝擊下，業者發揮創意，打破消費者認為泰國蝦只有活蝦最新鮮的觀念，以急速冷凍產品方便保存，隨時想吃都可以吃到，並搭配胡椒粉、粗鹽、檸檬汁和中藥等調理包販售，以不完全退冰的料理方式，化危機為轉機，開創泰國蝦的新商機。

東石、布袋鮮蚵正著時

文、圖 | 張建成（嘉義縣政府農業處漁業科科長）

1

蚵仔（牡蠣），可說是臺灣極具代表性的全民美食，蚵仔佳餚不勝枚舉，像是蚵仔煎、蚵嗲、蚵仔麵線、蚵捲、蚵仔酥、豆豉蚵、沙西米蚵、烤蚵等，都是令人垂涎三尺的美食，也讓臺灣小吃文化更顯豐富多元。

臺灣西南沿海及金門、澎湖一帶，都有蚵農從事淺海牡蠣養殖，其中又以嘉義縣的養殖規模最大，年產量達9,198公噸，佔全國47%。主要是嘉義外海有外傘頂洲的天然屏障，與沿岸之間形成了一個近萬公頃的類潟湖淺灘，造就了全國牡蠣最大的生產基地。

這個養蚵基地，位於臺灣海峽黑水溝東側，以及北港溪、朴子溪及八掌溪出海口，有著極豐富的營養鹽供應，因為海水純淨未受汙染，而且有豐足的浮游生物作為牡蠣成長營養源，才能孕育出的肥美鮮甜、Q度十足，而且健康安全的蚵仔，因此「東石蚵」、「布袋蚵」名聞全國。

來過東石、布袋旅遊的人，一定會發現沿海村落，有許多都是以牡蠣相關行業維生，包括養蚵、

剝蚵、賣蚵，也會發現許多與牡蠣有關的設施或景象，如蚵筏、吊蚵機、蚵條、蚵殼暫置場（蚵殼山），形成特殊的漁鄉風情。



2

嘉義縣牡蠣養殖方式，主要是平掛式與浮筏式兩種，養殖過程可以分成附苗、分苗、養成、銷售四階段，每年的5月至9月是盛產季節，喜歡嚐鮮的老饕，總會在這個期間來嘉義嚐蚵，或是在市場、餐廳指名東石蚵及布袋蚵。

牡蠣的營養價值很高，富含優質蛋白質、肝醣、牛磺酸、維生素及硒、鋅等微量元素，但脂肪及膽固醇含量很低。歐洲稱牡蠣為「海洋的嗎哪」（意思是上帝賜予的珍貴之物），也稱「海中牛奶」，日本人則稱為「海中糙米」，是營養又健康的動物性蛋白質來源。在防疫期間，牡蠣的高蛋白及微量元素，是維持免疫系統及人體機能很好的食材，吃蚵仔可以有助提升抵抗力，讓免疫大軍儲備足夠戰力。

值得一提的是，養蚵是值得永續經營的產業，因為蚵的養殖可以提供多種生態服務，貝類於貝殼形成過程中可以吸附大量二氧化碳，同時可以淨化海洋水質，蚵棚也是許多魚蝦庇護場所，也可以消浪保護海岸，因此具備糧食生產、環保減碳、生態保育及觀光等功能，是充滿保育意義的產業呢！

嘉義的蚵仔的最肥美季節到了，目前正值是品嚐蚵仔最肥嫩飽滿，滋味最鮮甜的時候。雖然受到新冠肺炎疫情影響，多數國人無法到東石或布袋產地來嚐蚵，民眾仍可以在住家附近的市場、量販等通路買蚵回家自煮。同時，嘉義縣政府也在農業處



3



4



5

臉書粉絲專頁，設置了縣府建置「嘉義農漁畜產新鮮直販專區」，其中整合了嘉義優質蚵仔的採購資訊，方便民眾在家防疫時，只要透過向蚵農或店家直購，鮮美的蚵仔就可以直接宅配到家。🐚

- 1 | 嘉義縣廣袤的養蚵基地。
- 2 | 嘉義的牡蠣養殖主要有平掛式及浮筏式兩種。
- 3 | 東石、布袋沿海居民多是以牡蠣相關行業維生。
- 4 | 牡蠣營養價值高，但脂肪及膽固醇含量很低。
- 5 | 肥美的蚵仔。



嘉義縣農漁畜產
新鮮直販專區



家的味道

「火燒蝦」的香氣印痕

文 | 林玠如（水產試驗所水產養殖組助理研究員）

郭柏昇（水產試驗所水產加工組助理研究員）

徐德華（國立臺灣海洋大學水產養殖學系助理教授）

圖 | 周延賢、林玠如

清明前後的將軍漁港，看不到市區熙攘的人群，卻多了幾分漁村的悠閒，空氣中那股鹹鹹的海味沁著漁獲在烈日下曝曬的鮮味，是漁村特有的濃厚氣息。漁人捕魚之外的工作，便是趕忙著醃製海鮮、冰製蝦磚、日曬魚蝦乾或修補漁網。這等純樸的漁村文化讓我想起遠在半個地球外的冰島，跟臺灣一樣以漁業立國，位於東南部的赫本鎮（Höfn），因捕撈的龍蝦數量為冰島之冠，所以素有龍蝦鎮的美名，在距離赫本鎮約6小時車程，位於冰島西南部的格林達維克鎮（Grindavík）也是一個以漁業維生的港口城鎮，更有全世界最有人情味的龍蝦湯，遂吸引西班牙導演佩佩安德魯（Pepe Andreu）和拉法埃莫雷斯（Rafael Molés）前往拍攝冰島實境記錄電影《暖心龍蝦湯》，以一間咖啡店販售的龍蝦湯及漁網工作室揭開漁夫們再平凡不過的捕魚人生，也見證冰島漁業的興衰，如同多數臺灣文史工作者用底片記錄臺灣西南部沿岸漁港的美麗與哀愁那般寫實。



最接地氣的在地食材

走近瞧一眼曬網上的蝦乾，只見白底蝦身襯著火紋的紅斑，早已褪去厚重的蝦殼，連同腸泥一起去除，在烈日下，蝦肉透著金黃，散發香氣。「火燒蝦」在生物分類學上以赤蝦屬（*Metapenaeopsis*）及鷹爪蝦屬（*Trachysalambria*）為主要種類，是鬚赤蝦（*Metapenaeopsis barbata*）、婆羅門赤蝦（*Metapenaeopsis palmensis* Haswell, 1879）、硬殼赤蝦（*Metapenaeopsis dura* Kubo, 1949）、彎角鷹爪對蝦（*Trachysalambria curvirostris*）等泛稱，頭胸甲的殼比起其他蝦種來得厚，所以又被稱為厚殼蝦。不同地區對赤蝦的俗稱不同，別於臺南，澎湖稱為「狗蝦」，英文俗名為

- 1 | 正在解凍蝦仁磚的婆婆。
- 2 | 一簍簍等待販售的火燒蝦。
- 3 | 有著紅色虎紋的火燒蝦。

Whiskered velvet shrimp、Thick-shell shrimp等，棲息於60-70公尺深的沙泥質地。

1999年以前，臺灣火燒蝦來源主要為遠洋漁業及近海漁業，在2000年後，遠洋火燒蝦資源量銳減，截至目前為止，火燒蝦產量以沿近海捕撈為主，佔沿近海捕獲蝦類20-40%產量。根據1993年至2010年《漁業統計年報》資料顯示，臺灣西南沿海縣市，包括雲林縣、嘉義縣、臺南市、高雄市、屏東縣，其火燒蝦平均年產量為



1

436.9±203.3公噸，產值約為36±13百萬元。10年來，以2019年《漁業統計年報》數據得知火燒蝦年產量574公噸，產值為67.198百萬元，資源量跟產值看似增加，但同年相較於櫻花蝦（又稱晶瑩櫻蝦）年產量1,189公噸，產值432.81百萬元，資源量明顯稀少。

面臨海洋漁業資源的短缺，生剝火燒蝦仁的價格居高不下，一斤落在200-300元，直逼北部市場養殖白蝦的活蝦價位，曬成蝦乾後，不僅容易保存，其價格更是翻了4-6倍，一斤約800-1,500元不等，主要依蝦體大小及品質作為價位區隔。對於北部人來說，品嚐到火燒蝦仁或是火燒蝦乾料理的機會非常稀少，除非餐廳老闆本身是臺南人，才會堅持用火燒蝦仁來增添蝦仁炒飯的美味。

比起火燒蝦，北部常見的蝦乾大多是「劍蝦」，與火燒蝦一樣以拖網捕獲，仰賴海洋環境的孕育。就連耳熟能詳的鼎泰豐小籠湯包也曾選用劍蝦濃郁的海味來征服老饕們的胃。根據漁業署的統計資料來看，劍蝦捕獲量從2014年開始下滑，僅有1,236公噸，到了2015年剩下584公噸，直接銳減一



2

半以上，更遑論2016年的275公噸以及2017年的406公噸，直到2019年減少至168公噸，產值為49.144百萬元。無論是南部的「火燒蝦」或是北部的「劍蝦」，隨著漁業資源量大減以及兩岸貿易的頻繁，以後饕客們會越來越難吃到鮮美的蝦味。

有一種回憶叫「家」

人們對家的眷戀，就像是生物學說的「印痕」，用一切感知記錄在腦海深處。如同國片導演許承傑搬上銀幕的不只是《孤味》中的人情糾葛，更承載他對家的印象，沒了生物學生硬的名詞，是本能的呼喚，每一捲秀英阿嬤親手包裹的蝦捲，填滿火燒蝦仁與蝦漿，高溫油炸後成了導演心目中最道地的臺南味，是家的味道，回憶隨一口口的蝦味湧現。猶記點水樓在2020年推出的「張愛玲宴」出現過一道「鍋巴蝦仁」，是當年張愛玲的拿手菜，也是她特地贈好友愛麗絲的經典食譜，雖然不是用火燒蝦，卻也用劍蝦烹煮出濃厚的茄汁蝦芡，淋在炸酥的鍋巴上，迸出滋響的美味，這是上海30年代的江浙老味，也是北部人的心頭好。

姑且不論北部的劍蝦或是南部的火燒蝦，正如張愛玲在〈談吃與畫餅充飢〉一文提及：「中國人好吃，我覺得是值得驕傲的，因為是一種最基本的生活藝術。」臺灣南部特有的火燒蝦仁飯、蝦捲、蝦仁肉圓等等與蝦仁有關的美食，刻畫出在地人的飲食文化，那是一種專屬的特色，也是一種生活藝術；如同香港人在大排檔常出現的一道熱炒「小炒皇」，大火快炒逼出韭菜、蝦乾、魷魚的香氣，佐以老抽、胡椒粉、雞粉、蒜頭、紅蔥頭，再加入腰果提升味覺的層次感。每個地區對於蝦乾的料理呈現各有不同，但唯一不變的是同樣富有人情味的飲食文化，激盪出變化多端的美味。🦐



3

- 1 | 將軍漁港的火燒蝦捕撈船。
- 2 | 挑著火燒蝦腸泥的老婦人。
- 3 | 臺南引以為傲的火燒蝦仁飯。



火燒蝦食譜 | 火燒蝦海鮮煎餅

材料：火燒蝦仁（或蝦乾）50g、透抽1隻、韭菜1小把、蔥段適量、辣椒切片、中筋麵粉4大匙、雞蛋1顆、白胡椒粉少許、鹽巴1小匙

作法：

1. 將火燒蝦仁去除腸泥（也可以用蝦乾泡水1小時取代）備用。
2. 透抽切成塊狀，韭菜與蔥切成段狀後備用。
3. 處理好的火燒蝦仁、透抽塊、韭菜段與蔥段放入料理盆，加入4大匙中筋麵粉拌勻，確定所有食材的水分被麵粉吸乾。
4. 倒入打勻的蛋液攪拌，讓食材均勻裹上蛋汁。
5. 加入適量的白胡椒粉以及鹽巴調味。
6. 取適量麵糊下鍋香煎，並在上方放置辣椒片，煎至兩面金黃焦脆即可裝盤。



- 1 | 墾丁後灣沙灘撿拾海洋廢棄物。
- 2 | 受洋流和季風影響，沙灘上佈滿海漂垃圾。
- 3 | 拾滿兩大袋「浙江浮標」。
- 4 | 將浙江浮標搭配其他媒材改造成飛魚。
- 5 | 經過切割和裝飾的浮標改頭換面成為珊瑚礁魚。

海廢藝術創作 浮標魚模型

文、圖 | 吳國振（童黏物語親子才藝教室創辦人）

一尾尾來自大海的魚類賦予這些沙灘上的海廢靈魂，
讓海漂垃圾不再只是垃圾……

海邊一望無際的沙灘，是漁村最好的後花園，鹹鹹的海風是家鄉的氣味，馬鞍藤、漂流木、貝殼與珊瑚自然點綴沙灘，海浪拍打著沙岸，嘩啦啦的水花聲夾帶著細細的沙沙聲，讓人一瞬間就放鬆了心靈。

曾幾何時沙灘的美景，除了自然景觀外，也隨著季節更替了海洋廢棄物，受到洋流和季風的影響，在夏天隨著黑潮帶來東南亞的海漂垃圾，冬天則有東北季風從中國大陸沿海漂來一波波漁業廢棄物，這些垃圾堆積在沙岸上，讓人幾乎忘了後花園曾經的純淨美好。

去年後灣沙灘漂來一大片的浙江浮標，數以百計佈滿整個沙灘，浮標印有「浙江」和「耐壓水深125米」等明顯的大字，是中國大陸漁民經常和刺網一起使用的浮標，在製造過程中使用重金屬作為耐高溫 and 耐日晒的安定劑，因此表面可能會釋出鉛和鎘的疑慮，因為價格非常便宜，加上本身是PVC塑膠材質，幾乎沒有人想收，因此造成廢棄物處理難題。當天我將一大片的「浙江藍」撿回，那是我第一次接觸浙江浮標，就這樣開啟了沙灘尋寶之旅。

因為喜歡海洋生物，我試著將浙江浮標改造成各式各樣的魚類，浮標經過切割和裝飾，再彩繪上繽紛的色彩，銀黑色身軀帶著黃色離鰭及臀鰭的黑鮪魚、藍色魚背和銀白腹部的飛魚、紅色魚身帶著黑色尾鰭斑點的紅尾冬、鰭棘呈放射狀火紅的獅子魚或是色彩斑斕的珊瑚礁魚及石斑魚，一尾尾來自大海的魚類賦予這些沙灘上的海廢靈魂，讓海漂垃圾不再只是垃圾，當我們欣賞藝術品的同時，也能回想起沙灘應有的純淨，一同解決這些海漂垃圾的問題。🐟



工具

1. 迷你切割機
2. 剪刀
3. 彩繪筆



材料

1. 海廢浙江浮標
2. 塑膠瓶
3. 快乾壓克力顏料



操作步驟

1. 利用剪刀將塑膠瓶剪出魚的背鰭、胸鰭、臀鰭、尾鰭。
2. 利用迷你切割機在浙江浮標上切出各個魚鰭的適當切口。
3. 將各個魚鰭嵌入浙江浮標，並用快乾黏著固定。
利用壓克力顏料彩繪魚的色彩。



宅家水產商機 鰻魚料理競賽成績出爐

文、圖 | 林晏伶（財團法人臺灣養殖漁業發展基金會專員）



1



2



3

過去50年，臺灣是全球最重要的活鰻和加工鰻產地之一，曾被譽為鰻魚王國，養活臺灣三代人。近兩年鰻苗捕撈大豐收，然因疫情影響鰻魚出口價格，也讓頂級鰻魚有機會留在臺灣，透過讓大眾認識臺灣鰻魚一條龍產業，也更了解臺灣鰻魚的過去與未來、健康與美味。

由漁業署指導，安永鮮物與財團法人台灣區鰻魚發展基金會聯手舉辦「鰻魚便當家樂」廚藝競賽，吸引眾多喜愛料理的民眾，拍下料理影音參賽。報名者年紀從7歲的小學生到70多歲長者，風味從墨西哥異國風味捲到港式炒飯都有。經嚴格評審，由75歲的呂培端女士取得冠軍，一舉獲得市值499元的蒲燒鰻100條。

主辦單位在疫情期間透過線上創意食譜影片投稿方式，讓民眾在家發揮創意烹調鰻魚，並製作臺灣鰻業故事影片、關東與關西鰻魚料理餐廳介紹及鰻滿健康鰻滿愛運動等活動，讓民眾在家也能感

受到鰻魚的誘人魅力，帶動居家防疫期間的水產電商銷售。

台灣區鰻業發展基金會董事長蔡秋棠表示：「老天爺連續兩年都讓臺灣培育出豐富的鰻苗，加工業者端出符合外銷最高品質規格的臺灣鰻魚，並強化內銷通路，讓國人能更容易買到，也能以更優惠的價格享受它的美味。」

安永鮮物健康超市創辦人郭智輝博士則指出：「疫情讓許多人在家料理，安永鮮物今年於電商通路的表現，就比去年同期大幅成長超過4成，公司將持續提供最優秀的食材，推廣在家吃飯，只要手機掃QR Code就可以付款跟送貨到家，不用擔心出門購物的風險，也守護自己和家人的健康。」

- 1 | 冠軍獲得由安永鮮物所提供日式蒲燒鰻100份。
- 2 | 第一名山海鰻魚便當。
- 3 | 季軍為年僅7歲的蔡書丞，得獎料理為鰻魚燒小丸子。

6月鯖鱈漁業禁漁期 共同維護漁業資源永續經營

文 | 編輯室 圖 | 漁業署



■ 花腹鯖、白腹鯖、真鯖（由左而右）。

為永續利用鯖鱈漁業資源，農委會於2013年發布「鯖鱈漁業管理辦法」規定，以扒網或圍網漁具捕撈花腹鯖、白腹鯖及真鯖為主要漁獲物之鯖鱈漁船，每年6月1日至6月30日於鯖鱈魚類成長期間，禁止該等漁船於北緯24度以北海域從事鯖鱈漁業作業，讓鯖鱈漁業資源得以休養生息。

鯖鱈為我國東北部海域重要漁獲物種，每年漁獲量占沿海總漁獲量近6成，以扒網為主要作業漁法，為確保鯖鱈資源永續，於2013年訂定「鯖鱈漁業管理辦法」，限制漁船作業艘數、訂定作業禁漁期及禁漁區等規定，並與產、官、學界組成鯖鱈漁業管理諮詢小組，建立共管機制，以期永續經營鯖鱈漁業。

依據專家學者長期對鯖鱈資源調查結果顯示，自推動成長期禁漁期，漁獲平均體長及最大漁獲體長呈增加趨勢，以花腹鯖為例，2013年漁獲平均體長為29.5公分，至2020年提升至30.2公分，而最大漁獲體長由40.9公分提升至43.8公分，整體鯖鱈資源穩定正向發展，漁獲量維持每年約6萬至7萬噸，交易平均價格維持每公斤約31元至35元，顯示政府實施禁漁期及漁民共同落實配合下，鯖鱈資源之成

長與繁衍，具有顯著成效。為使漁業資源保育、生產者付出和消費者採購行為之間產生相互支持的連結，自2019年起推動「海洋之心」生態標章，並於2020年頒發首批金級「海洋之心生態標章」予「南方澳鯖魚扒網友善船隊」及「澳底鯖魚扒網友善船隊」，給予漁民朋友最大的肯定，也代表鯖鱈漁業管理穩健朝向永續利用目標邁進。





水產調味加工品 濃稠醬汁多元吃法

文、圖 | 王芳琳（財團法人台灣養殖漁業發展基金會組長）

隨著飲食習慣的改變，消費者對於健康的飲食越來越重視，口味濃郁的傳統調味加工產品也開始調整風味，低鹽和高含水量的風味引起了消費者的關注，水產品保鮮也格外需要注重。

水產品除了趁鮮吃之外，經過加工除了可延長保存期限，也增添了飲食的不同可能，透過加工增添魚貨盛產時的產銷調節，其中水產調味加工品，屬於調味的熟食產品，相當受到消費者的喜愛。利用火烤、蒸煮或燉煮等調理方式將水產品煮熟，再以濃稠的醬汁調味而製成，最後再經過真空、高溫滅菌、冷卻和冷凍延長產品的保鮮期，使產品能以常溫、冷藏或冷凍的型態販售，不僅風味獨特也方便消費者購買，屬於非常優質的水產加工品種類。



1 | 蒲燒鰻加工利用自動化機械，加速商品化的速度。

2 | 日本漁村在地的展售中心，將水產品製成多樣化商品販售。

調味加工品的分類

分 類	製 品
調味乾燥品	味醂魚乾(みりん干し類)、燻鮭魚乾(ソフトとば)、魷魚絲(ソフト裂きイカ)
調味焙燒品	蒲燒鰻(うなぎの蒲焼き)、烤海鰻(焼きあなご)
燒烤加工品	鹽燒鯛魚、蒸燒品、素燒品、鹽燒品
蒸煮品	煮章魚(煮だこ)、煮螢烏賊(茄でほたるいか)、煮蟹(茄でかに)、熟螳螂蝦(むきしゃこ)、魷魚燒賣(いかしゅうまい)
魚味噌	魷魚味噌(いかみそ)、鮭魚味噌(さけみそ)、鰹魚味噌(鮒味噌)、蟹味噌(かにみそ)
調味煮熟品	鮭魚片(サケフレーク)、燉烏賊(いか射込煮)、鰹魚調味料(かつお調味加工品)、煮鰹魚(むくりぶな)、燉煮鮑魚(あわびの姿煮)、牡蠣拌飯(かき飯まぜるだけ)
調理冷凍品	冷凍天婦羅(いかてんぷら)

蒲燒鰻 最為知名的調味水產品

在水產調味加工品中，蒲燒鰻具有相當悠久的歷史。「蒲燒」指切開魚體並剔骨之後，淋上以醬油為主的甜辣佐料，串上竹籤去燒烤的日本料理方式；未淋上佐料燒烤的方式，在日本稱為白燒（しらやき）。日本有獨特的吃鰻魚節日，在夏季的7月19日到8月7日之間「土用の丑の日」是最炎熱時期的一天，此時吃鰻魚正可以補充體力，所以自江戶時代開始日本人就維持這個飲食文化至今。

鰻魚蒲燒除了可以直接吃，通常也會直接放在飯上面，成為鰻魚飯或壽司等料理，鰻魚飯又分鰻魚蓋飯（鰻丼、うなどん）和鰻魚盒飯（鰻重、うなじゅう），蒲燒鰻的料理也有關東風與關西風之別，關西的做法是先把鰻魚從腹部剖魚，在燒烤之前不會先經過蒸煮，鰻魚燒烤後口感酥脆；關東則是把鰻魚從背部剖成兩半，最主要不同的地方是在燒烤之前會先經蒸煮，燒烤後使口感軟嫩好入口。除此之外，每一間鰻魚料理店各有自己的獨門醬汁與拿手菜，要成為一個好的蒲燒鰻魚師傅十分不容易，因此業界流傳著這樣的說法：「殺鰻3年，串鰻8年，烤鰻一生。」

魚蝦蟹貝的酸甜苦辣滋味

除了蒲燒鰻之外，在日本調味水產加工品還可分為多種類別，諸如調味乾燥品的味醂魚乾、調味焙燒品的烤秋刀魚、燒烤加工品的鹽燒鯛魚及蒸煮品的燉煮烏賊等產品，分類取決於水產品種類、調味方式和烹調方式的組合。

試著以簡單的數學理解一下，「水產品種類X調味料種類X烹調方式」，光是一種魚類就可以產生出數十種產品，更何況各個漁村都會有自己獨特的品牌，使得水產調味加工品深具市場潛力。例如秋刀魚調味魚乾，是將魚剖開後以醬油、砂糖和食鹽醃漬，直接將生魚經過日曬再撒上白芝麻製成，而

沙丁魚也可用類似做法製作；以醬油、糖和酒調味的蒲燒做法加工品，除了白鰻和星鰻之外，在臺灣也有用臺灣鯛魚腹、虱目魚肚或秋刀魚來製作；而蒸煮品可以呈現細緻的水產品原味，十分適合蝦、蟹、貝和頭足類加工品。整體來說，水產調味加工品為消費者帶來方便與豐富的口感風味，解決許多不擅長烹調的消費者困擾，食用時僅需退冰或加熱就可品嚐到水產品的多種風味。

透過加工讓調味品既美味也兼顧健康

傳統加工調味品透過鹽度和水活性達到防止細菌滋生的作用，通過高濃度調味液將海鮮煮熟，並經過乾燥來抑制微生物的生長而防止變質，產品大多可以在室溫下保存，具有濃郁的鹹鮮滋味。



- 1 | 味噌魷魚。
- 2 | 牡蠣調味品可以加在煮好的白飯做成牡蠣釜飯。
- 3 | 水煮調味品常使用在蝦、蟹、貝及頭足類產品。
- 4 | 真空蒲燒鰻。
- 5 | 浜燒鯛。
- 6 | 超商所販售蒲燒鰻飯糰及鰻魚飯調理食品。

近來由於消費者傾向於低鹽分和高水分含量的調理食品，因此調味液的濃度必須降低，且縮短浸泡時間，後續的乾燥程度也隨之減弱，使產品保有水分富有Q彈鮮美的口感，但相對儲存的穩定性也較低，一般來說在10℃下儲存時，最初的生菌數為10³-10⁴cfu/g，隨之在2-3天後生菌數將超過10⁶cfu/g，造成食安上的疑慮。

另一方面，在兼顧健康與口感的同時，盡可能低的鹽度和高水分含量，則必須使用酸化劑和磷酸鹽來降低產品的pH值，以提高儲存穩定性和防腐劑的作用，增加調味料的滲透量以降低水分活度，並使用脫氧劑防止黴菌生長。

此外，使用物理方式也可以達到延長保存的目的，已廣泛採用殺菌的熱滅菌方法作為可靠的保鮮方法，通過耐熱包材在高溫和高壓下加熱達到無菌的狀態，使產品可以長久存放於室溫。然而，通過蒸煮處理後的產品，有時難以防止水產品的風味改變。

現今的消費者呈現多樣化的需求，為了吸引消費者多多食用水產品，不僅限於調味料及口感，更進一步可以提供產品中機能性成分的定量值和一般成分值之類的訊息，如維他命、礦物質、胺基酸及多元不飽和脂肪酸等資訊，增加更多購買水產品的誘因。在食品安全方面，也可採取資訊的追溯性和風險物質檢測，積極向消費者宣達產品的安全性，並提供危害管控的機制，提供安心、健康、美味的水產品給大家享用。🐟



健康舒心，鮮味常伴

文、圖 | 黃之暘（國立臺灣海洋大學水產養殖學系副教授）

不論河鮮或海鮮，其中的鮮所指的不僅是鮮度，同時也是鮮美的風味，惟兩者間不一定具有必然關係。

疫情改變了多數人的生活、工作與學習方式，受到避免非必要性的外出，以及受控管群聚人數的限制，首當其衝的，自然是三餐飲食。但換個角度，也因為分別降低外出採購次數，與明顯增加居家烹調頻度，意外的收穫，往往是吃得更加均衡健康，同時鍛鍊日益精進的廚藝；而家人的感情也因為在一起品嚐食物風味的次數增多，而有著更加親切緊密的互動與凝聚力。就產業面與市場面，疫情也明顯改變了通路與消費偏好，除在疫情期間，網購、宅配與保存食等形式相對受到重視，也讓人重新思考了食物在填飽肚腹之餘，對風味口感、健康與生活樂趣上所扮演的重要角色。

受目前涵蓋密集、功能完善且幾乎不受時空限制的網路購物發展，加上低溫保鮮宅配，與供應端分別推出各類食材組合搭配，廣泛涵蓋菜蔬、鮮果、禽



1



2



3



4

畜與水產等多樣商品，乃至因應不同消費需求而清修或分切的小包裝與特定部位，消費者只需在網路隨需求與喜好訂購，簡單敲下幾個按鍵，甚至連付款都可於網路順道完成，便能在避免與人接觸的風險下，收到直接配送到府的豐富食材，用於日常三餐或點心宵夜的製作烹調上。

以水產為例，不僅有各式依據種類區分、依部位分切，甚至在固定金額下可自由搭配組合的各類冷凍魚蝦蟹貝與藻類；其中像是虱目魚，除有魚肚、魚皮、里肌、魚嶺與魚丸等眾多品項外，還多以小份量真空包裝，類似的還包括白蝦、文蛤與時令海撈鮮魚等，隨煮隨吃，相當符合現代人或小家庭居家自煮的需求。

在餐飲市場中，以保鮮、加工處理而可長期保存的食品（日語稱之為保存食）是近年多有討論的範疇；一來是因為面對生產不均與資源有限的窘況，我們必須對相關收成有更好的利用，而另一方面，則是藉由保存的概念，加諸溫度、濕度與鹽度的控制、微生物作用以及時間積累的微妙變化，賦予食物更加特殊的質地、口感與迷人滋味。而疫情當前，為了避免頻繁採購而造成的接觸風險，除了冷藏與冷凍等保鮮方式外，分別以密封、乾製、醃漬與發酵等處理等技術所表現的保存食，也在這波疫情中多被重視。

不論河鮮或海鮮，其中的鮮所指的不僅是鮮

度，同時也是鮮美的風味，惟兩者間不一定具有必然關係。例如供作生食的生魚片，雖然鮮度與衛生安全密切相關，但若可掌握得當並利用鹽分、溫度與時間控制進行熟成，往往更顯其鮮美風味；而類似的概念，在近年流行的一夜干食品亦然，特別是分別以午魚、鱸魚、飛魚乃至石斑製成的一夜干，簡單的乾煎、氣炸或烘烤，便是一道可輕鬆上桌的美味，也不失為居家工作或朋友們在線上歡聚的宵夜首選。

除此之外，諸如俗稱金鈎或開陽的蝦米、煮湯或炊飯時隨手放入幾枚便鮮美無比的小干貝，或是可用於增加炒飯或油飯香氣的櫻花蝦干，以及搭配清粥小菜的狗母魚鬆等，皆是疫情期間可以為家人增添風味與品嚐樂趣的家庭常備食材。而分別以水針、黃魚或海鰻製成的魚干，或是以熟凍的小卷燒鍋五花肉，滋味不輸市面鼎鼎有名的滷肉飯或炕肉飯外，還多了海鮮獨特的鹹香與迷人滋味，都是可以妥善利用的保存食。

- 1 | 傳統通路多有搭配宅配業者，提供小包裝且區分部位的多樣水產食材；圖為分切為肚、皮、頭與里肌的虱目魚。
- 2 | 輪切販售的魚片只要料理前取出退冰，兩面煎至焦黃並在起鍋前烹上醬油，便是簡單美味。
- 3 | 趁著今年鰻價平易近人，不妨可好好享受國產鰻魚的美妙滋味；簡單的隔水加熱澆淋醬汁，滋味不輸市售的鰻魚飯。
- 4 | 將虱目魚肚、里肌與虱目魚丸烹煮鹹粥或飯湯，簡單的鹽、料酒與胡椒提味，便是一道迷人美味。

潮間帶有什麼？ 泡螺不是螺，是海蛞蝓

文 | 方佩芳、席平、陳麗淑（國立海洋科技博物館）

圖 | 方佩芳（國立海洋科技博物館）

東北角潮間帶有許多令人眼睛為之一亮的泡螺，牠們外表美麗、氣質優雅、人見人愛，是潮間帶明星物種之一，每次到潮間帶，總期待與泡螺來一場美麗的邂逅。



■ 行走於綠色石蓴上的波紋小泡螺，半透明外套膜上的白色點點，被襯托的更加明顯。

泡螺屬於海蛞蝓家族中的捻螺總科，不同於其它外殼已經退化或消失的海蛞蝓，捻螺總科的泡螺仍然保有螺殼，而海蛞蝓家族成員個個光彩奪目，泡螺當然也不例外。

潮間帶生物長期居住在裸露的環境，沒有兩把刷子是很難存活下來的。不論是躲避天敵，或是攻擊獵物，保護色、偽裝、擬態都是我們熟知的生存策略。但是泡螺家族成員卻一反常態。玫瑰泡螺純白喜氣像是披上婚紗的新娘，密紋泡螺波浪狀的大紅舞裙，令人想起佛朗明哥舞者、波紋小泡螺宛如時裝界的模特兒，白色小點點造型配上螢光滾邊，美得不得了。這些漂亮迷人的身體，是牠們的外套膜，因為肉太多，無法全部縮進螺殼裡，光鮮亮麗的外表在潮間帶移動顯得格外顯眼。

泡螺頭部有兩顆黑溜溜、萌萌的小眼睛、兩片大大的葉狀觸角，不同款式線條的螺殼，被 闊耀眼的外套膜包覆著，豔麗奪目，一出現馬上就會被發現，所以泡螺不敢這麼招搖啦！為了躲避天敵，白天大部分的時間，泡螺會乖乖鑽入碎石或沙地裡藏起來，等待晚上出來覓食。外出時，一旦察覺有危及生命的風吹草動，會卯足全力火速逃命或是鑽回沙地裡躲避，接著露出兩顆小眼睛，偷偷觀察四周圍的動靜，等到危機解除才出來。

有些粗心大意的泡螺，沒有將螺殼或是外套膜藏好，殊不知牠們不經意留下來的線索，正好暴露出自己的所在位置。對了！泡螺螺殼又薄又脆弱，千萬不要為了一睹紅顏，將牠們從沙地裡挖出來，



稍有不慎就可能導致螺殼破裂。除了躲好躲滿，大多數泡螺還可以將食物裡的毒素儲存在體內，變成自己的防身武器，因此鮮豔的體色也是警告掠食者：別來惹我！

泡螺不僅外形亮麗，卵團形狀也很講究，看起來就像一朵白色緞帶花，非常特別。繁殖季節經常可以見到牠們帶著卵團穿梭在潮池中，直到找到適合放置的地點。

夜間的潮間帶有許多像泡螺一樣晚上活動的生物，豐富精彩之餘，也增添幾分危險。若民眾也想來一場潮間帶夜間觀察，必須在熟悉潮間帶環境的專業人士帶領下進行，才能安全又安心的享受潮間帶探索之旅哦！🐌

- 1 | 密紋泡螺帶著卵團尋找適合放置的地點。
- 2 | 頭部兩顆小黑點點就是泡螺的眼睛。（玫瑰泡螺）
- 3 | 藏身在碎石裡躲藏天敵的泡螺。
- 4 | 泡螺的卵團。



2



3



4



安心享用生魚片 鮭魚料理輕鬆做

文、圖 | 武展丞（創意海鮮食譜作家）

生魚片在日本稱為「刺身」（さしみ），是以新鮮的生魚、貝類，經過精湛的刀工切成適合的大小，再蘸醬油、山葵等調味料食用，通常在食用生魚片時，搭配時令的蘿蔔絲、紅蘿蔔絲及紫蘇葉等配菜，除了增加裝盤美觀，還能去除口中其他料理的味道，使生魚片的味道更為鮮明。

每年4-6月黑鮭魚隨著溫暖的黑潮向北游，此時正是黑鮭魚最肥美的時候，往年從屏東縣的東港、臺東縣的成功及宜蘭縣的南方澳都可以看到鮭魚熱絡拍賣的場景，以及周邊餐廳熙來攘往的消費者前來漁港嚐鮮。但

突如其來碰上疫情升溫，導致餐廳歇業，連帶影響了拍賣價格及漁民生計，而居家防疫期間不只是漁民，一般民眾也是大感困擾，無論是大人居家辦公或是小孩停課不停學，原本多樣化選擇的外食族，變成家庭煮婦或煮夫，需要每天為了煮三餐而煩惱不已，其實除了調理食品之外，在家料理鮭魚也是個不錯的選擇，無論是生熟食或是中西式料理任君選擇。

在臺灣常見的鮭魚除了知名度最高的黑鮭之外，還有黃鰭鮭、大目鮭和長鰭鮭等種類，前三種鮭魚因油脂豐富而廣泛在日本料理店作為生魚片材料，至於油脂較少的長鰭鮭、正鰹和齒鰹則較常作為海底雞罐頭材料。

在日本對魚的解體分為許多方式，比較小的魚類大多為「三枚切」，即魚骨及左右兩側的魚片，而黑鮭魚個頭比較大，且不同的部位能夠取到不同的肉質，所以黑鮭魚的解體為「五枚切」，即2片腹部、2片背部和魚骨，店家再依據不同部位及油脂分為金三角、大腹、中腹、下腹、皮油及赤身等6個部位販售，此外黑鮭魚全身都是寶，諸如魚頭、魚眼、骨髓或血合肉等，都能依照食材特性做出獨具特色的料理。

餐廳除了選用當季現流的鮭魚之外，在臺灣也有遠洋漁船捕獲的鮭魚，為了保持漁獲物的鮮度及色澤，要經過放血、去鰭、去鰓及內臟等前置處理，再將魚體以-60℃的超低溫急速冷凍，鮮度及品質同樣十分優異。一般家庭如購買冷凍鮭魚，食用前可先剪開真空袋，用吸水紙包覆放冷藏退冰2小時再分切，為了避免魚肉

退冰後受到真空袋擠壓流出血水，而使魚肉變的軟爛，因此不建議真空袋直接流水解凍。

本次示範兩道料理，分別為鮭魚生魚片拼盤和紅酒魚排。在家切生魚片最怕切不好，可以嘗試逆紋切和順紋切吃起來的差異，其餘的邊角料則可剝碎做成鐵火捲，一邊吃生魚片一邊吃壽司，既可嚐鮮又有飽足感；另外黃旗鮭腹排雖然也富有油脂，但筋多不適合生食，魚排先以用柳橙紅酒醃製，再撒鹽乾煎軟化魚筋，煎好淋上調製的紅酒醬，生食或熟食都適合家庭烹煮。

消費者在選擇鮭魚時，不一定非要選購昂貴的鮭魚及部位，漁獲物只要當季及新鮮都有其獨特風味和營養價值，除了可以在傳統市場或壽司店買到綜合生魚片盤，購買整塊魚磚回家自己分切也是很好的嘗試，只要特別注意衛生及保鮮方面，料理過程可用拋棄式吸水紙代替抹布，砧板則要清洗乾淨不能有油脂，在家中專注一塊魚肉也能享受到日本料理店的生魚片滋味。🐟



■ 鮭魚腹排。



鮪魚刺身、鐵火捲

材 料：鮪魚磚200g、白飯1碗、白芝麻5g、海苔半張、芥末少許、蔥花10g、白蘿蔔150g、紅蘿蔔50g、小黃瓜1節、竹簾1只
調味料：醬油20g、白醋100g、糖50g、鹽3g

作法：

1. 將鮪魚磚拆封後用吸水紙包覆，放進冰箱冷藏室退冰約1-2小時。
2. 白蘿蔔及紅蘿蔔去皮，刨成細絲泡冰水約20分鐘，瀝乾備用。
3. 壽司醋比例：白醋3：糖1.5：鹽0.3，醋以小火煮至糖化開即可。
4. 白飯與壽司醋拌勻，需注意不可將米飯壓破，拌好後用風扇吹涼。
5. 將蘿蔔絲放置盤中，生魚片逆紋切約1口大小為佳，放入盤中擺放。
6. 鐵火捲將鮪魚剝成泥或小碎丁，將海苔放置竹簾上，鋪上壽司飯，放入鮪魚，撒上蔥花及白芝麻，由內向外捲起，分切為六節即可。

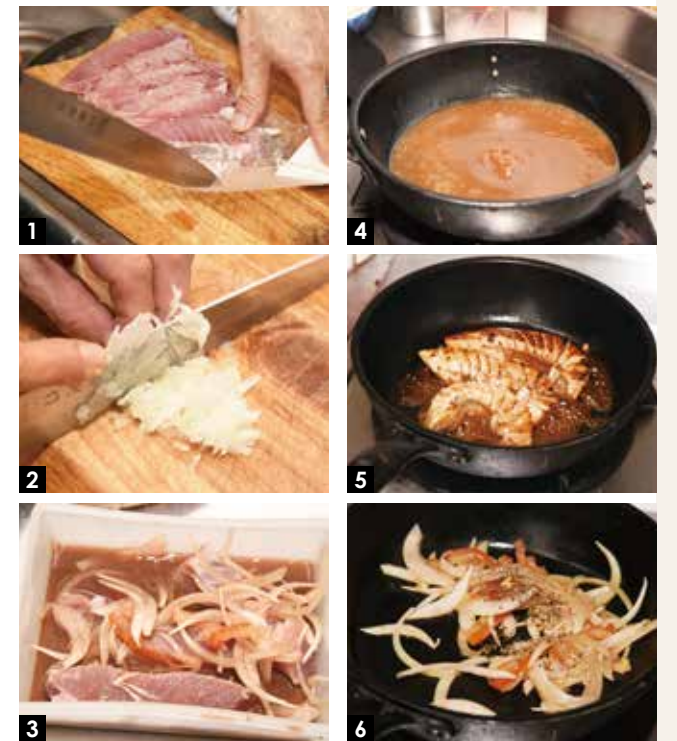


紅酒鮪魚腹排

材 料：鮪魚腹排200g
醃製料：洋蔥絲30g、番茄片20g、紅酒100g、水100g、糖10g、鹽5g
紅酒醬料：洋蔥末20g、番茄丁20g、奶油20g、紅酒100g、水200g、糖40g、鹽3g

作法：

1. 鮪魚腹排退冰後，割開真空包備用。
2. 切洋蔥絲及番茄片等醃漬料、醬料食材及配料。
3. 魚腹排放入醃漬料醃1小時。
4. 以奶油將洋蔥丁及番茄丁慢火炒至熟透，放入醬料小火煮5分鐘放涼，用果汁機打勻過濾，再放入鍋中小火勾芡備用。
5. 以奶油小火煎魚腹排約2分半鐘，再翻面煎2分鐘即可盛盤。
6. 將洋蔥絲及番茄片以奶油煎至熟透，放入鮪魚排中，淋上紅酒醬即完成。



一呎大一寸

守護鯖鱈漁業資源 請你跟我這樣做



行政院農業委員會漁業署
<https://www.fa.gov.tw>

廣告

1

認識鯖鱈漁業



鯖鱈為我國東北部海域重要漁獲物種，每年漁獲量占沿海總漁獲量近6成，以扒網為主要作業漁法

2

守護永續鯖鱈資源

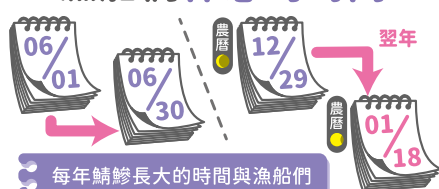


禁漁期
禁漁區

從102年開始，除了訂定作業禁漁期及禁漁區規定，還和產、官、學界組成鯖鱈漁業管理諮詢小組，建立共管機制

3

鯖鱈長大的時間 漁船們休息的時間



每年鯖鱈長大的時間與漁船們的休息時間是六月一日至六月三十日以及農曆十二月二十九日至翌年正月十八日

4

檢視守護成果

我們以花腹鯖為例看看成果吧!!

漁獲平均體長

109年 30.2cm
102年 29.5cm ↑

最大漁獲體長

109年 43.8cm
102年 40.9cm ↑

漁獲量

每年6-7萬噸 維持平穩

5

實施禁漁期 漁民共同落實配合

在實施禁漁期及漁民共同落實配合下，對於鯖鱈資源之成長與繁衍，具有顯著恢復成果!!



繼續一起為永續海鮮與守護鯖鱈漁業資源共同努力吧!!

6

108年起推動 「海洋之心」生態標章



108年起推動「海洋之心」生態標章，讓漁業資源保育、生產者付出和消費者採購行為之間產生正向相互支持的連結，購買鯖魚產品時可以認明海洋之心標章喔!!

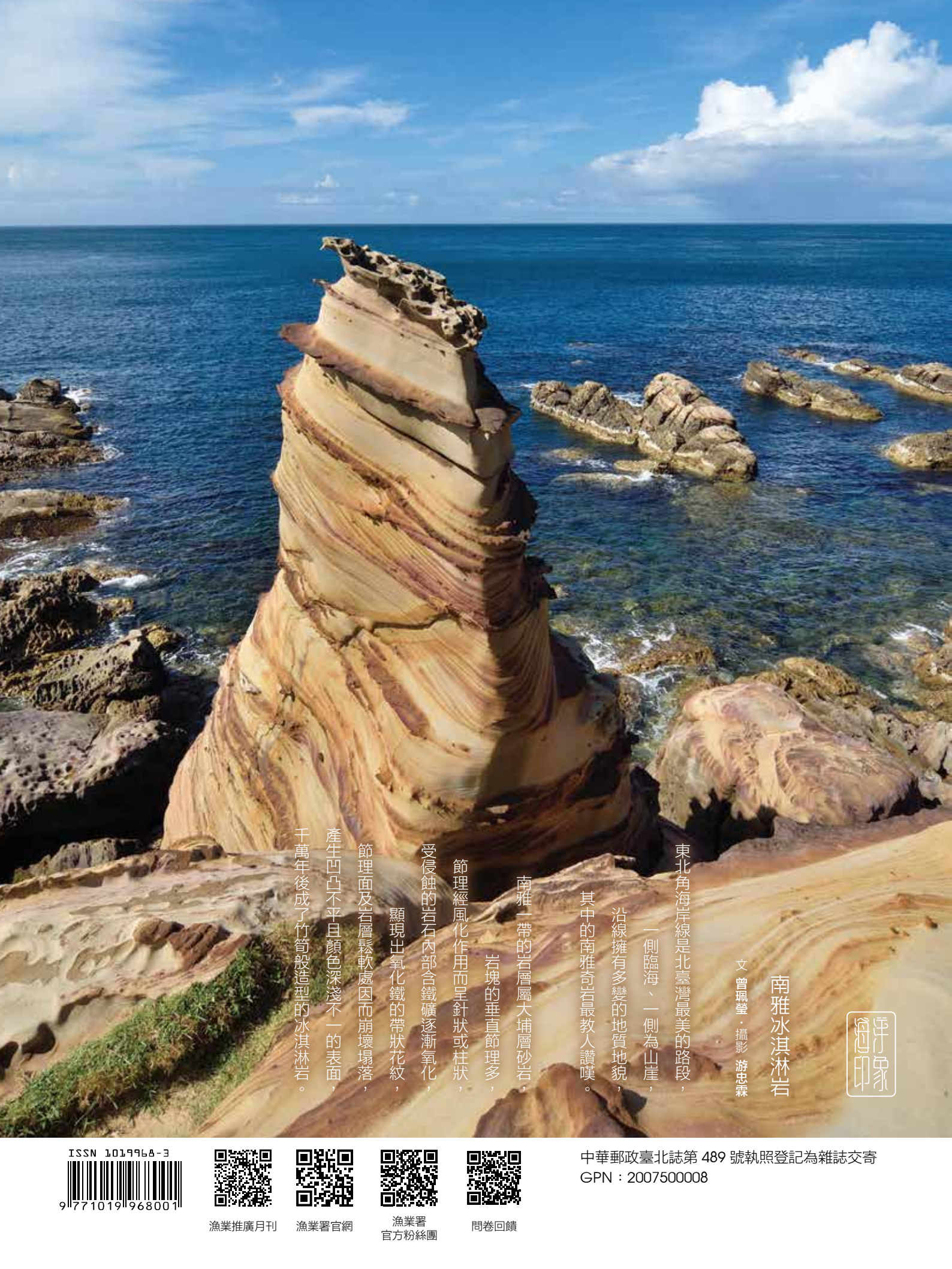


龍洞漁港

文 曾珮瑩
攝影 游忠霖

龍洞灣為東北角海岸面積最大的海灣，清澈的海域是潛水人最愛造訪的海洋世界，龍洞岬幾近垂直的岩壁則是攀岩者的勝地，魚群聚集的豐饒生態也成為磯釣客的據點；龍洞總是雲集熱愛戶外運動的新舊好手。

龍洞漁港就位在龍洞灣內，漁船多至基隆嶼及三貂灣一帶海域作業，從事刺網、棒受網、延繩釣、一支釣等沿岸海漁業，主要漁獲物有鯛類、鯉類、軟絲、小卷、龍蝦等。



南雅冰淇淋岩

文 曾珮瑩 · 攝影 游忠霖

東北角海岸線是北臺灣最美的路段，
一側臨海、一側為山崖，
沿線擁有多變的地質地貌，
其中的南雅奇石最教人讚嘆。

南雅一帶的岩層屬大埔層砂岩，
岩塊的垂直節理多，
節理經風化作用而呈針狀或柱狀，
受侵蝕的岩石內部含鐵礦逐漸氧化，
顯現出氧化鐵的帶狀花紋，
節理面及岩層鬆軟處因而崩壞塌落，
產生凹凸不平且顏色深淺不一的表面，
千萬年後成了竹筍般造型的冰淇淋岩。



ISSN 1019968-3



9 771019 968001



漁業推廣月刊



漁業署官網



漁業署
官方粉絲團



問卷回饋

中華郵政臺北誌第 489 號執照登記為雜誌交寄
GPN : 2007500008