

漁業推廣

FISHERIES EXTENSION

在地人的廚房

臺灣特色魚市場

專題

魚市場競標現場—就是要讓魚貨「好聚好散」
生產地魚市場—現流魚貨攏底加
消費地魚市場—滿足都會區喜好海鮮的胃

振興五倍券
5000

農遊券
TAIWAN

888

用券時間 110/10/25 ~ 111/4/30



Download on the App Store



GET IT ON Google Play

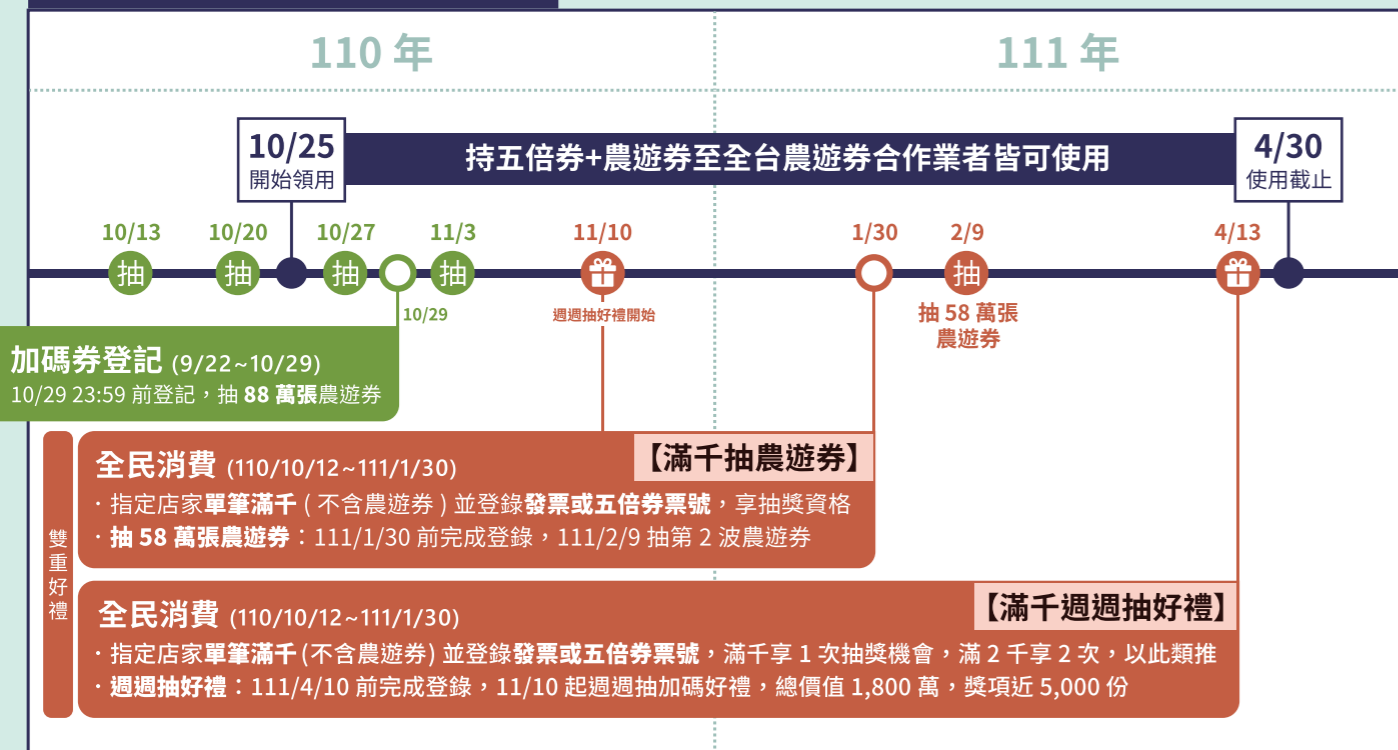


網站

農村好禮週週發



系列活動時程表



※ 10/13、10/20、10/27、11/3 上午 10:30 抽籤，於當日下午 5 點公告中籤名單、共通平台發送簡訊
 ※ 農遊券採批次發送，10/13、10/20 中籤者統一於 10/25 至農遊券 APP 票夾領用；10/27、11/3 中籤者分別於 11/1、11/8 領用
 ※ 「滿千抽農遊券」中獎者限領乙次農遊券；「滿千週週抽好禮」買越多中獎機率越高



冬令進補吃好魚

農作物的生產與農事活動，依循二十四節氣，播種、耕耘、生長、收成皆有時。近年因農業技術精進和品種多元化，讓許多原來規律生產的農作物，一年四季都吃得到；部分養殖魚種亦全年皆有。而海洋漁獲物卻依氣候與洋流的變化，從年頭到年尾各有代表。

每當東北季風吹拂，魚類開始囤積脂肪，洄游來臺灣避冬的烏魚，身上帶有烏魚子、烏魚膘、烏魚肚，土魷積蓄能量準備產卵，其他如黑鯛、紅喉、黑毛、白毛、午魚等，都正肥腴鮮美。

秋陽燦爛，走訪魚市場，攤子上隨著季節輪番登場的魚鮮，認真叫賣的魚販，仔細判斷魚貨新鮮度的主婦，這些場景，是每個城市裡最有生命力的日常風景。

CONTENTS

01 | 編者的話 | 冬令進補吃好魚

特訊

04 雙十國慶凱道遊行
漁業署宣揚漁業永續理念

專題

06 在地人的廚房—臺灣特色魚市場
10 預約新風華—蛻變中的臺北魚市
14 魅力漁港蚵仔寮—
落實品質管理、多元經營
18 魚市場競標現場—
就是要讓魚貨「好聚好散」
22 生產地魚市場—現流魚貨攏底加
26 消費地魚市場—滿足都會區喜好海鮮的胃
30 日本魚市場之安全衛生規範借鏡

知識

34 水產品冷鏈管理

推廣

38 海青應援系列—海岸創生驅動漁村聚落，
地產地消引領人口回流
42 海廢藝術創作—龍膽石斑魚信箱

玩樂

44 山海與傳統技藝之美—南雅漁村

活動

46 食魚教育文化活動—
鱸魚遊記 跟著小魚貓探險趣

專欄

48 以光陰醞釀風味
50 入秋潮境奇現象—剥皮魚又大咬？！
52 白口與黑喉—石首魚補冬料理
56 | 廣告 | 鰻苗捕撈魚季開始



封面故事

文 曾珮瑩 · 圖 漁業署

走訪魚市場 五感體驗鮮滋味

臺灣四面環海漁產資源豐富，
有沿岸漁業、近海漁業、遠洋漁業及養殖漁業，
提供活魚、生鮮魚產品、冷藏或冷凍水產品；
魚市場是漁產運銷過程中的重要樞紐，
又分為生產地魚市場及消費地魚市場，
各地魚市場擁有不同特色。

本期部分照片攝於疫情前，魚市場拍賣皆遵守中央流行
疫情指揮中心防疫規範。

封面裡 | 廣告 | 農遊券 888 農村好禮週週發

封底裡 漫遊漁港—鳳鼻頭漁港

封底 海洋印象—水滸洞夜色



fisheries 11 月號

漁業推廣 EXTENSION

Vol.422 2021年11月16日

2021 NOV

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 陳秋錦

執行編輯 Executive Editor 楊易洲、蔡昱宏

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, 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

版權所有 圖文未經同意不得轉載 All Rights Reserved.



雙十國慶凱道遊行 漁業署宣揚漁業永續理念

文 | 蔡旻宏、楊易洲（本刊編輯） 圖 | 漁業署、總統府

雙十國慶大典漁業署車輛以漁船意象為元素點綴，吉祥物「阿漁」人形玩偶及「小海膽」小夥伴布偶也一同亮相，增添亮點。

一年一度的雙十國慶大典再度盛大展開，今年110年國慶日CH-47運輸直升機吊掛典禮史上最巨幅國旗通過總統府上空，衛福部疾管署副署長羅一鈞等人領唱國歌，總統蔡英文以「共識化分歧，團結守臺灣」為題發表演說。國立臺灣交響樂團，完整編制近80人的樂團，在臺北101大樓91樓觀景臺演出「音樂百年—天佑福爾摩沙」揭開序幕。



2



3

典禮中「OUR HEROES！臺灣英雄大遊行」及英雄谷，讓東京奧運、帕運與防疫救災英雄與國人光榮相見。這次除了有奧、帕運選手，也邀請防疫、救災、為守衛國土貢獻良多的軍警消，以及內政部、交通部、水利署、法務部、關務署、環保署、科技部及農委會等各部會，讓因維安管制而無法參與國慶典禮的民眾，也能一睹英雄車隊的英姿。

農委會特別規劃遊行展演，除了有農機大軍、守護邊境的動植物檢疫人員、領犬員、獸醫師、儲備植醫、動物救傷人員、森林護管員外，漁業署漁業監控中心監控人員等同仁也一同上凱道參與出場，海巡署則打造縮小版的「嘉義艦」和「安平艦」，以「陸上行舟」方式參演，展現看顧我國海洋漁業安全決心，並宣揚漁業永續理念。

此次漁業署車輛以漁船意象為元素點綴，搭乘人員一共10人，其中漁業監控中心監控人員3人，著漁業監控中心白色制服；遠洋漁業檢查員2人、遠洋漁業觀察員1人、沿近海觀察員1人、沿近海漁業查報員2人，皆穿著漁業署工作背心，展現為臺灣漁業永續發展努力的決心。遊行中，漁業署吉祥物「阿漁」人形玩偶及「小海膽」小夥伴布偶也一同亮相，增添亮點。

臺灣漁業遍及三大洋，對於永續漁業管理也積極與世界接軌，自1990年政府決定設立檢查員制



4

1 | 國慶煙火璀璨，吸引國人到場觀賞。

2、3 | 農委會宣揚永續漁業理念，一線人員齊上國慶凱道遊行。

4 | 空軍CH-47契努克運輸直升機吊掛巨幅國旗，飛越總統府前廣場上空。

度，為研究和保護海洋盡一份心力；而後因預見觀察員制度為未來必要之措施，自2002年起執行觀察員計畫迄今；為在全球海域作業的我國漁船採取更嚴密的監控作為，全面掌握漁船動態，漁業署於2017年成立24小時漁業監控中心，並建置漁業整合資訊系統，將漁船基本資料、漁船船位、漁獲資料等資訊加以整合，由系統自動交叉比對，自動發出異常警示，大幅提升監控效能，有效執行漁業管理工作。

這些遠洋觀察員和檢查員待在上海執勤，隨船出海，一離家就超過半年，他們站在甲板上的時間，比站在陸地上多，為了有效覆核、加強漁獲統計資料的精確度、符合國際社會對海洋管理及保育的期望，並藉此蒐集一般報表所欠缺的保育類或其他混獲生物資訊、瞭解實際作業的情形，默默在上海付出，提升我國遠洋漁業管理之形象。在國內漁業監控中心工作的同仁，除了掌握漁船作業動態，在第一時間提醒漁船應遵守規定，避免違規情形發生，也擔任海難援助的重要窗口，將救援訊息立即傳遞至周遭友船及國際救援單位；沿近海觀察員及查報員則擔任臺灣海洋資源保育的角色，協助各項漁業資源調查。

這群觀察員和檢查員，用海上的孤寂維護我國船隊作業之權益，使漁業資源得以永續經營，讓國人在國慶典禮給予這些臺灣英雄掌聲與喝采。



在地人的廚房 臺灣特色魚市場

文 | 賴品瑀 圖 | 游忠霖 (大山影像工作室)



為維護產銷調節及提升漁產價值，全臺生產地及消費地魚市場陸續展開升級，不僅要安全、衛生更持續追求更高品質。為了做好魚貨不落地及低溫物流及產銷資訊等改善，對加工廠、冷凍儲存廠、冷鏈物流中心及周邊六級產業鏈等硬體設施的提升，漁業署能給的協助絕對不手軟，前提是各地魚市場經營者必須審視思考環境、條件與未來。

漁產資源豐富 魚市場樣態多元

鏈結供需、穩定產品價格的角色，讓市場是漁業產銷過程中非常重要的樞紐，從捕撈、卸魚、生產地魚市場、消費地魚市場至最後消費者手中兩端之間，魚貨的集散、銷售、轉運、消費及價格形成都在魚市場進行。

包括沿岸漁業、近海漁業、遠洋漁業及養殖漁業，提供活魚、生鮮漁產品、冷藏或冷凍水產品，四面環海漁產資源豐富的臺灣，各地魚市場有不同特色。

在漁港周邊的生產地市場以就近捕獲海洋漁獲物為主，如蘇澳、新港及東港，以除了沿岸近海漁獲物外，也包含遠洋漁獲物如冷凍鮪、鯊、鬼頭刀等，另前鎮則又包含秋刀魚及魷魚等遠洋漁產品；而消費地市場較為鄰近消費者中心，是匯集全臺各地漁產品，來自遠洋、近海、養殖的各種水產品相豐富，以集散魚貨快速供應市場需求，提供周邊都會區消費所需，多由當地市政府、鄉鎮公所獨資或與當地區漁會合資組成的公司組織經營，亦有少數由漁會經營，如臺北、三重、臺中及岡山等。

消費地魚市場及生產地魚市場交易方式採拍賣及議價，此外還有標價或投標等相互並行運用，例如東港櫻花蝦及刺尾青就是投標，端看各魚市場各自需求。其中幾個消費地魚市場，包括臺北、臺中、埔心及嘉義，則走向電子化拍賣，運用科技幫助，魚種、重量、單價等資訊的透明不僅加速了產銷過程，連帶提升漁獲統計的正確性。

硬體升級不手軟 冷鏈不斷鏈

水產品富含營養且人體好吸收的優點，也是容易遭微生物的侵襲繁殖而引起品質劣變的原因，為了維護衛生品質與價值，做好低溫及冷凍則能大幅減緩或降低質變速率，因此漁業署近年積極展開冷鏈物流體系的建置。

1 | 生產地魚市場自港邊卸漁獲物。(攝影/陳吉鵬)

2 | 蚵子寮魚市場早已落實魚貨不落地等衛生規範，並取得食品安全管制系統「HACCP」的認證。

3 | 凌晨的消費地魚市場，承銷人紛紛前來採購。(攝影/曾珮瑩)



1

如何讓批發市場不成為冷鏈中的斷鏈所在，漁業署養殖組組長陳建佑指出，在漁業署2021至2024年的「建構農產品冷鏈物流及品質確保示範體系」計畫中，拋出8億經費要輔導縣市、漁民團體、魚市場等建置或汰換原有老舊冷鏈設備，升級製冰、加工、冷凍及整合建設多功能冷鏈物流中心。尤其著重「解決產業斷鏈及初級加工，提高旺季加工或製作量能」、「提升製冰與凍儲調節能力」及「2處自建加工物流運籌中心」等三大重點工作。例如東港櫻花蝦拍賣場將導入HACCP管制及低溫冷鏈設備、臺中區漁會梧棲漁港冷凍廠及製冰廠，與枋寮區漁會推動屏東漁業國際化冷鏈物流加工聚落等工作。

而回顧2018至2020過去3年，漁業署已協助批發魚市場遷建及建置或修繕冷鏈設備6處、漁會設置製冰冷凍設施22處、漁業團體設置小型區域加工場或設備改善13處，以及強化冷鏈物流3處等。包括了澎湖區漁會製冰冷凍廠、梓官區漁會冷凍設施及加工設備改善、嘉義魚市場冷凍庫改善、臺東區漁會冷凍廠改善、興達港區漁會冷凍設施及加工設備改善等。

衛生升級 加速落實魚貨不落地

以「魚貨不落地」來確保衛生的政策已推動多年，由於各魚市場的背景及現況差異大，各有不同的落實作法。例如在生產地市場，沿近海捕撈為主的漁獲物可能以鋪設防水帆布較方便，而已有初步整理甚至加工的遠洋漁業與養殖業已經打包成箱成籠，則是吊車、輸送帶更有效，另外推車、電動堆高機、棧板、籠具等硬體工具，魚市場個別就其背景及作業模式做好評估與選擇，漁業署皆大力支援。

除了硬體設備的援助，漁業署更要求魚市場須對經營單位的管理人員及作業人員進行教育訓練，引導其調整作業模式及作業習慣，並邀集食品安全、工程設計、機械等學者專家組成輔導小組，針對交易量大的魚市場，逐步進行現況瞭解與個案輔導，協助提升魚市場環境衛生與魚貨品質。

「重要的是經營單位是否有決心與魄力，調整多年以來便宜行事的作業方式與習慣。」陳建佑直言，改善軟硬體只是魚貨不落地的基本要求，然在漁業署提供經費的協助之外，是否能確實落實，還是看經營者的態度。

目前高雄蚵仔寮魚市場、高雄岡山魚市場等2處，已經落實魚貨不落地等衛生規範，並取得食品安全管制系統「HACCP」的認證，臺東新港、



2



3

臺南青山、苗栗魚市場及龍鳳漁港則是目前正在推動中，即將落成的屏東櫻花蝦低溫拍賣場，不但將是國內首座低溫拍賣場，更規劃於2022年取得HACCP認證。

關注消費者需求 做在地人的廚房

目前陸續改建中的魚市場或魚貨直銷中心，紛紛喊出要作臺灣的「豐洲市場」，以臺北魚市場改建作業為例，在設計階段即導入HACCP管制概念，將設有室內空調拍賣場、冷凍庫、加工廠，然另一亮點則是，將賣場、餐廳等多功能多角化經營也納入設計。

跟隨世界潮流，魚市場紛紛朝向結合觀光與美食的多元化經營轉型，然而找出符合自身條件的經營方向做出自己的特色而非完全複製，正是對經營者的考驗。

陳建佑表示，日本不但漁業發達，且地理位置及人文環境與我國相近，的確相當值得參考，目前亦借鏡了日本對魚貨的衛生安全和品質的重視而制定的漁港卸魚區和魚市場的衛生安全相關作業規範，再者，日本將魚市場做為「在地人的廚房」的理念，更是值得效法。

依據社團法人大日本水產會2010年出版的《市

場及漁港之優良衛生品質管理基準》，自漁船捕獲漁獲物進入漁港卸魚開始，接續選別、陳列、拍賣、離場之作業動線完整納入管理，而優良的漁港卸魚區及魚市場必須有體制完善的管理組織，並建立衛生品質管理制度，對於設施衛生、動線管理、地面及排水與廢棄物處理等進行妥善管理，而對於人、車、有害動物及用水均須建立適當的管理措施。

而當魚市場以「廚房」自居時，便開始以消費者的需求去思考「怎麼吃」、「怎麼買」，也打開了多元運銷的思考範疇，例如八斗子、梓官、臺中魚市場便以成立廚藝教室來進行食魚教育。

除確保水產的衛生安全外，魚市場也開始在升級同時面對如何參與永續發展目標的課題，最顯著的就是從改善廢棄物處理的方式，讓消費更負責、更友善環境。陳建佑表示，目前漁獲物多於卸魚場進行過處理，已是大幅減少魚市場需要面對的廢棄物。目前魚市場所處理的廢棄物兩大宗為保麗龍箱與魚鱗、鰓等廢棄物，已加強保麗龍箱回收，而易腐敗、不適合用做廚餘使用者，則多委由廠商清運處理。

陳建佑強調，身為特許行業的魚市場展開轉型升級，漁業署並無太多設限，反是尊重經營者在第一線的視角與想法，因此魚市場改革是「由下而上」，魚市場提出適合自身的計畫，漁業署則設法協助，但轉型的前提是，各地魚市場經營者必須審視思考環境、條件與未來，並保守推廣食魚教育、推廣國產魚的核心價值。如此的改革，才能讓產地的努力有合理報酬，更讓消費者方便取得水產的營養，這才是未來魚市場該有的新面貌。

- 1 | 提升製冰與凍儲調節能力，讓魚市場的冷鏈不斷鏈。
- 2 | 即將落成的櫻花蝦低溫拍賣場為國內首座低溫賣場。（攝影／陳吉鵬）
- 3 | 高壓清洗機用來清洗地板、棧板與器具。



預約新風華 蛻變中的臺北魚市

文 | 賴品瑀 圖 | 游忠霖 (大山影像工作室)

臺北魚市是全臺最大的消費地漁產品交易平台，不但肩負供應大臺北地區水產品的重責大任，更是產、銷、消三方交易網中的重要樞紐，如今這個火車頭正在改建，在此蛻變的過程中，臺北魚市也從員工訓練、電子化等低調不斷努力。

預計8到10年後，臺北魚市將以全低溫空調拍賣場、全臺最大觀賞魚水族展售基地、冷鏈物流、智慧支付與物流等新面貌與國人見面，透過豐富的魚市風采，及精心嚴選的各式水產品伴手禮，讓每一個消費者不只玩得盡興，更買得安心又開心。



未來的臺北魚市將擁有首座消費地魚市「低溫空調拍賣場」，也將成立「冷鏈物流示範區」，然而在等待新家落成前，臺北魚市正從軟體部分厚植實力，包括了員工的訓練與智慧行動支付服務及物聯網系統的建置。

- 1 | 臺北魚市目前仍維持人工拍賣外，交易電子化則持續向前走。
- 2 | 臺北魚市是全臺最大的消費地漁產品交易平台，肩負供應大臺北地區水產品的重責大任。
- 3 | 消費地魚市場來自南北各地的魚貨。(攝影/曾珮瑩)

理解運銷真諦 每個小螺絲教育升級

臺北魚市總經理陳志芳以冷凍機保養專業投入北魚家族一轉眼已40年，但從機械專業轉到經營掌舵，也讓他深深感覺到經營管理經驗傳承的重要性，因此發想到員工應該比照公務人員定期教育訓練，這樣的想法，也獲其他魚市認同，有望聯合舉辦。

陳志芳以「積立金」為例，在帳務上一直有看過，但到底是什麼意思，卻沒人真的追究過，他過去曾經問過前輩，人人都說是以前流傳下來的，應該是沿用日文，但作用不清楚。於是陳志芳自己去查資料，才知原來是一筆作為抵押金的公積金，用來確保承銷人準時付款。理解之後，才知道收這筆錢的意義，雖然金額不大，公司也不可能靠這筆錢賺錢，卻能讓魚市能有序運作。因此，陳志芳





認為，若員工都能更理解，「運銷」兩字的意義為何、自己崗位的意義與功用為何，才會去想去試怎麼改善，如此才有可能讓整個公司動起來往前進。

「水產從撈出水面，一直到消費者進行料理之間的過程都是運銷。」陳志芳認為，包括加工、運輸、拍賣、交易等都是魚市場的任務，如何與前端供應好好連結，確保魚貨的衛生安全等品質，因此除了持續檢驗把關外，做好低溫、電子交易也都是升級。

水產品保鮮的關鍵就是冷鏈的串連，不要讓批發市場成為當中的斷鏈，除了既有的冷凍系統外，新的臺北魚市未來將比照日本豐州魚市，作全場低溫15°C的封閉性室內市場。

援引電子科技 交易市場更公平便利

電子拍賣雖因為訊號互相干擾等技術問題目前暫緩有待突破，因此目前仍維持人工拍賣外，交易電子化則持續向前走，包括理貨後電子登錄品等相關資訊、拍賣傳票與貨款收受的電子化等。

「其實魚市場就跟賭場一樣。」忽然語出驚人後，陳志芳笑著解釋說因為一樣是公平最重要，賣方跟買家都不願意自己永遠是比較吃虧的一方，做好公正公開，雙方沒有糾紛且都勞有所獲，就皆大歡喜，也樂意讓莊家抽成。

因此正視捕撈量下降、蛋白質替代食材多樣化後，難處理的全魚被嫌麻煩了、通路多元了，眼看消費者的樣態，已從家庭主婦習慣到傳統市場挑全魚，轉變為職業婦女到超市買分切過的小包裝魚片，在疫情期間，更有許多人開始嘗試購買蔬菜箱、水果箱，突破過去對新鮮的疑慮，傳統市場已非消費者首選等等，也是魚市場必須走出新路的必然原因。包括繼續推廣「產銷履歷」認證水產品、設立全臺觀光漁業櫥窗協助推銷各地區漁業伴手禮市集等，都是在設法從傳統的批發老路外，開拓出更多加值的服務。

維持規模、嘗試連線 就為守住合理市價

陳志芳更認為，批發市場不只是集散的功能，為市價定調才是重要機能。陳志芳指出，全臺批發



魚市場數量逐漸減少，目前只剩下13個，但要效益好，應該將消費地市場整併甚至跨縣市連線。例如車程不遠的臺北與三重可以整併，甚至桃園也可以納入。陳志芳指出，過去臺北魚市一天交易量可以做到200噸，然目前已經下降到臺北80噸、三重8到10噸，若是整併起來，不僅減少人事支出等管理成本，且維持規模，才有聚集的效果，也才能給出更公平真實的拍賣價。

臺北魚市甚至正在與臺中魚市討論結盟合作，要嘗試連線拍賣，相信在物流規劃配合後，「3小時直送」不是問題，如此將解決供應商兩頭供貨的調度問題，讓買家可以有更多優質的水產品可選擇，也讓生產者的成果都能得到最優的報酬。

不只本業好 多元經營作城市推手

全球魚市正共同面臨魚源枯竭、通路多元化增加導致交易量減少等趨勢，規模最大的日本豐洲魚

市場因此發動「千客萬來」計畫，要以觀光扶助漁業。臺北魚市的改建也效法豐洲，不僅是讓漁產交易本業的品質升級，更要跟上世界風潮，以觀光魚市的姿態更多樣化的創新發展，充分利用魚市地利，也帶動大臺北的休閒產業。

「批發市場只有在凌晨作業，其他時段拉下門打烊豈不是太可惜？」陳志芳指出，臺北魚市位於雙北的中心區域，交通上緊臨快速道路可連接中山高及北二高，華中橋連接新北市快速道路，更有興建中的捷運萬大線經過；以休憩功能而言，由北有大稻埕、西門町、廣州街、萬華車站的雙子星，南有的客家公園及公館商圈等，魚市可以接起當地帶狀休閒產業。

這次改建在批發本業外的一大亮點是將新增「觀賞魚展售」，不僅提供水族觀賞，更有活體水族與周邊設備的展售，據漁業署評估，產值可達36.7億元。讓國內觀賞魚養殖業有機會與國人及國際客戶集散交流，衝出新的商機。

陳志芳認為，不管是料理、養魚或是釣魚，其實都是「越會越想做」讓人著迷的事情，當中的大小學問，在多接觸下都會越來越投入，因此在賣魚之外，相關的推廣都是魚市可以再繼續努力的。陳志芳舉自家的例子，表示自己過去常會帶條新鮮漂亮的全魚回家，近年卻被太座阻止，因為嫌去鱗取腸等處理太麻煩，寧可去超市買分切過的魚片，但當各種肉類都那麼方便取得的狀況下，消費者越來越懶得料理、甚至漸漸不太會料理魚肉，魚市及傳統市場的通路就更不受青睞，因此廚藝教室與食魚教育也必須是新魚市場要妥善規劃的一環。

預見臺北魚市多元化的經營，不但只讓魚市在本業上繼續餵飽好當地民眾，更將漁業交易平台的角色擴展出無限可能。

- 1 | 持續自主檢驗把關，提升水產品安全品質。
- 2 | 包括加工、運輸、拍賣、交易等都是魚市場的任務。
- 3 | 臺北魚市繼續推廣「產銷履歷」認證水產品，設立門市開拓更多加值的服務。
- 4 | 臺北魚市總經理陳志芳表示，市場只在凌晨作業太可惜，未來除了本業外，將新增觀賞魚展售等多元化經營。



魅力漁港蚵仔寮

落實品質管理、多元經營

文 | 李育琴 圖 | 游忠霖 (大山影像工作室)



高雄市蚵仔寮漁港三度榮獲全國十大魅力漁港，漁港內的蚵仔寮觀光魚市場更是高雄地區沿近海漁獲物的重要生產地魚市場，包括小卷、土魷、肉魚、烏魚、白帶魚、赤尾青蝦、魩仔魚等，以新鮮「現撈」知名，吸引許多承銷人進場搶購當日鮮魚水產，熱鬧的情景讓蚵仔寮漁港成為遊客一日觀光的熱門地點。

魚市場拍賣熱絡 源自優良管理

每天中午11點半開始，沿近海漁船陸續進港來到魚市場，漁船上當日現撈的漁獲物經由不鏽鋼板進入拍賣場，這時眾多承銷人已經開始物色要搶購的魚貨。現場工作人員忙碌地為魚貨進行分類和秤重，分裝在一個一個色彩繽紛的籃子裡排列整齊，魚貨不落地確保衛生安全。接著在拍賣官驕手的吆喝下，承銷人齊聚魚貨前，一一出價搶下心目中的優質水產品。這些水產不僅進入當地零售魚市場，許多海鮮餐廳、日本料理店等也都來到蚵仔寮買魚，魚市場內交易熱絡的情景持續到午後。

蚵仔寮觀光魚市場是2015年全臺最先通過HACCP認證的魚市場，因長期維持良好的市場管理，帶動魚貨水產品品質提升，拍賣價格較高，吸引許多漁船選擇來蚵仔寮卸魚。根據漁業統計報告，2020年蚵仔寮觀光魚市場的交易量達2,792公噸，交易金額超過4.2億元，居於全國生產地魚市場前五位。

雖然近年因整體漁業資源枯竭、銷售通路多元化和網路零售業快速發展下，魚市場的營運和發展面臨了許多挑戰，但蚵仔寮觀光魚市場卻能穩定經營，梓官區漁會總幹事張鈞華認為，持續優質的管理和維護，同時提升品牌形象和開發新商品及銷售管道，是蚵仔寮魚市場能夠穩定經營的關鍵。

落實HACCP管理 水產優質、價格好

所有進場人員皆須遵守魚市場HACCP的管理規範。這套管理制度透過五大面向：人流、物流、水流、氣流、車流的管制，降低水產品在拍賣過程所遭受的污染風險，也能確保拍賣水產品的優質及安全。

走進拍賣現場，不會感覺到有一般市場的魚腥味。承銷人進入魚市場內先經過消毒池，魚貨拍賣過程使用淨化後的海水，仔細看市場地板中有水源冒出，張鈞華說，那是經過電解處理的次氯酸消毒水，讓整個市場環境保持衛生安全。此外，魚市場地板使用耐水洗材質，每日作業完畢即清洗，可防止污穢產生不良味道。

然而，好的制度要落實管理才是品質的保證。梓官區漁會供銷部業務組長謝欣蕙表示，漁會必須不斷教育承銷人和員工遵守管理規則，經過近幾年的努力下，也讓承銷人養成了習慣，且成果確實反

- 1 | 蚵仔寮魚市場及魚貨直銷中心，落實品質管理、多元經營。
- 2 | 蚵仔寮魚市場落實HACCP管理規範。
- 3 | 「食魚教室」教學空間讓民眾更了解海洋和漁業。
- 4 | 「戀戀蚵仔寮」門市展售中心販售各式水產品。





映在水產銷售上。「這些管理規則能夠落實，來到蚵仔寮的承銷人也感覺到這裡的漁獲物品質比較好、賣相佳，對漁民來說，自己的水產品也拍出了較好的價格。」

蚵仔寮拍賣魚市場僅供承銷人進入買賣，且拍賣現場無現金交易，透過漁會信用部處理帳務，簡化交易流程且帳務透明。而一般消費者若想採購蚵仔寮新鮮現撈的水產品，可至魚貨直銷中心選購，每日下午三點熱鬧開市。在今年疫情發生期間，魚貨直銷中心因事前做好準備，落實實名制及人流管制，而讓水產零售市場不因疫情受到太大影響。

加工銷售一條龍 加強冷鏈管理品質

除了魚市場的經營，梓官區漁會設有水產品加工處理廠，以及「戀戀蚵仔寮」門市展售中心和「漁夫鮮撈」電商平台，從源頭魚市場、加工到銷售一條龍經營。

水產品加工是梓官區漁會近年投入的重要業務。梓官區漁會通過CAS優良農產品驗證，水產品的每日生產流程經衛生品管員監督，並嚴守標準流程SOP進行處理。值得一提的是，梓官區漁會的海

水綿綿冰設備，供應的綿綿冰較一般碎冰更細緻，在水產品的處理流程中，綿綿冰可完整覆蓋魚體，達到均勻保鮮和保護水產品外觀的功能。

現今消費者的觀念已逐漸改變，了解到「急速冷凍才是保持魚最新鮮的狀態」，因此冷凍加工商品的需求越來越大。謝欣蕙表示，隨著民眾消費行為改變，尤其在疫情之下，過去習慣上市場買鮮魚的婆婆媽媽，開始在電商平台購物，或透過電視購物選購優質水產品。



2



3

- 1 | 水產品加工每日生產流程經衛生品管員監督，並嚴守標準流程SOP進行處理。
- 2 | 梓官區漁會總幹事張鈞華認為，提升品牌形象和開發新商品及銷售管道，是蚵仔寮魚市場穩定經營的關鍵。
- 3 | 梓官區漁會供銷部業務組長謝欣蕙表示，管理規則落實，承銷人認為蚵仔寮魚貨品質較好，漁民的水產品也能賣出較好的價格。
- 4 | 蚵仔寮魚市場定期抽樣進行快篩檢驗。
- 5 | 「漁夫鮮撈」水產品新鮮優質、包裝完善，品牌形象專業。（攝影／曾珮瑩）



4

華指出，「漁夫鮮撈」強調蚵仔寮魚貨新鮮現撈的品牌形象，透過專業的團隊執行，維持一貫的穩定品質，結合現代人網購習慣及宅配快速到貨的服務，把最新鮮的水產品送到消費者家中。

此外，漁夫鮮撈主打專人到魚市場為顧客選購優質水產品，產地精選直送的服務，強化出蚵仔寮獨有的現撈海產形象。



5

去年在漁業署的補助下，梓官區漁會在魚市場三樓打造「食魚教室」教學空間。這個空間有其教育推廣和帶動地區觀光的功能。張鈞華認為，許多民眾吃魚卻不了解魚的來源，例如海洋資源如何永續，可以透過食魚教育，從吃魚更了解我們的海洋和漁業。也希望藉由觀光的推動，讓更多遊客來到蚵仔寮體驗漁村文化。

謝欣蕙表示，未來漁會將推動食魚教室的活動，從產地到餐桌，讓遊客認識魚怎麼拍賣、水產品的加工過程，並且推廣有認證的安心水產品，以及體驗如何煮好吃的魚。

由於梓官區漁會的蚵仔寮水產品已有相當品牌知名度，許多消費者從網站直接下單訂購。為了確保消費者吃到優質的冷凍鮮魚，漁會的水產品從源頭到加工到產品出貨前，全程冷鏈，出貨時也在包裝素材上用心，讓水產品交到顧客手上不會有退冰或包裝潮濕的情形。

網購平台推鮮魚直送 食魚教室促進觀光體驗

去年起，網路電商銷售水產品的業績大幅成長，梓官區漁會也加強網路平台銷售的推廣。張鈞

目前漁會的蚵仔寮漁村文化一日遊，若能結合食魚教育，將有更豐富的體驗內容，吸引遊客前來，帶動觀光。除了田媽媽和四健會的烹飪教室活動，日前漁會也與學校合作，進行廚師及營養師的烹飪教學，善用魚市場的新鮮水產資源和食魚教室設備，設計出讓現代人更喜歡的水產烹調方式或調味料。謝欣蕙說，未來推廣蚵仔寮魚市場的在地水產品，將有更多發展的可能。🐟

魚市場競標現場

就是要讓魚貨「好聚好散」

文 | 戴靜宜 圖 | 游忠霖 (大山影像工作室)

魚市場，是漁產運銷過程中的重要樞紐。不管是傳統的「糶手」拍賣文化，還是電子化革新拍賣，魚市場的工作人員，從天黑忙到魚肚白，盡最大的努力，就是要讓來到魚市場的魚貨，能在這裡「好聚好散」，讓鮮味能快速送到消費者餐桌。

「180、180、180、175、175……」走進熱鬧的東石魚市場，聽到這一長串連珠砲式的台語喊價聲，鏗鏘有力節奏分明，速度更是快到讓人反應不過來。就外行人還在霧煞煞時，只見拍賣員迅速啪啪兩聲，在拍賣單蓋上買方承銷人印章，一堆的魚貨就這麼賣掉成交了，而這些過程只用了短短幾秒鐘，著實看得人嘖嘖稱奇。

「糶手」魚貨拍賣的靈魂人物

這些在各個魚市場魚貨拍賣中，佔重要角色的拍賣員，俗稱「糶（音同「跳」）手」，魚貨的起標價與出售價，可說全憑糶手這嘴上的絕活。

拍賣員不但要對魚貨與魚價瞭若指掌，還得衡量當天供給量，同時邊掌握現場買氣。傳統的人工拍賣中，糶手眼觀四面、耳聽八方，不但眼色要好、聲音夠力、喊價更要快速度，搭配講究的傳統手勢。有時買方也就是承銷人只是動根手指、點個頭、甚至一個眼神就是在出價，拍賣員要能在極短時間進行各種成交訊息的判斷，一切可說都在考驗敏銳度以及臨場反應。而整個的魚市場的拍賣氣氛，也就跟著「糶手」的「喊魚仔」聲高低起伏，熱鬧不已。



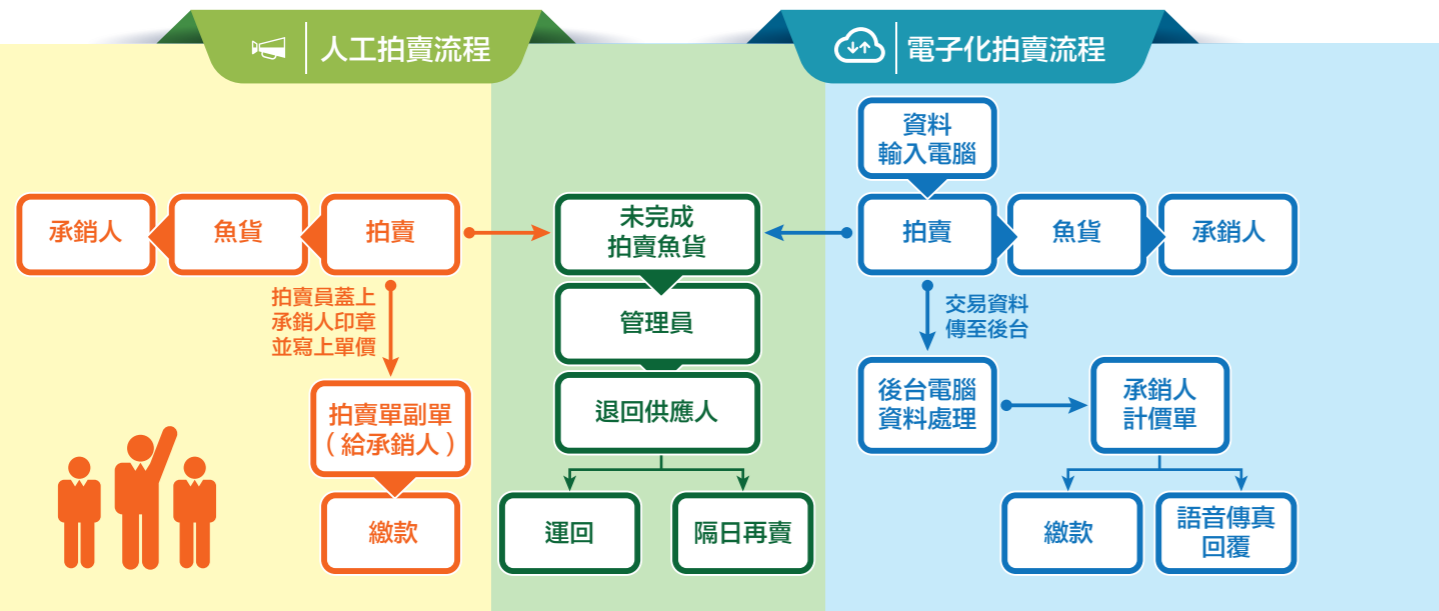
嘉義區漁會推廣部主任吳純裕，過去也是極出色的糶手之一，曾經創下一分鐘拍賣出9件的紀錄。「要能成為一名服眾的糶手，沒那麼簡單，得經過層層磨練。」吳純裕說：「好的拍賣員要一心多用、眼色要好，以前的訓練是師徒制，吃這行飯看天份，到出師最少要一年以上，要到真正厲害，沒有幾年功夫是做不來的。」

「更重要的，一個好的拍賣員不是他多會拍賣，而是職業道德。拍板一拿在手上就是判官，要公正不能偏私，甚至得六親不認。」吳純裕笑著說，有一次他自己的父親到現場競標，卻在他的手上買到當日最高價，這件事到現在都還常常被大家拿出來虧他，但這就是身為拍賣員必須堅持的操守。在魚貨拍賣場上，魚貨主想要賣個好價錢，而

- 1 | 臺中魚市場分級理貨作業。
- 2 | 傳統的人工拍賣中，糶手眼觀四面、耳聽八方，不但眼色要好、聲音夠力、喊價更要快速度，搭配講究的傳統手勢。
- 3 | 電子交易透明化，也可達到公平公開以避免人為干預、並降低進入魚市場拍賣的門檻、同時大幅節省人力與時間。
- 4 | 臺中魚市場朝向多元轉型邁進。

承銷人想取得便宜的價格，這時拍賣員就要公正公平，取得兩方的平衡，促成交易成交。

「只是隨著時代變遷，現在會邊喊價還能邊比傳統手勢的拍賣員，真的很少了。」吳純裕感慨地



說：「我常說這項是傳統技藝，必須有人傳承。可是現在沒有年輕人願意學，如果在我這一代斷層，真的很可惜。」

東石魚市場 保存傳統拍賣文化

日本的「築地魚市場」是完整保存「糶手」文化的典範，雖說位址搬遷至豐洲，但至今持續使用人工拍賣的方式，傳奇的糶手拍賣文化始終生動進行，與其說是拍賣，更像是一場場精彩的表演，讓人叫好。在臺灣，嘉義的東石魚市場也在盡力保存這項漁業文化。

下午1:30，整個東石魚市場熱鬧滾滾，內行人都在這裏等著撿好料。嘉義區漁會顧問林俊雄表示，現今保留的傳統人工拍賣方式讓魚市場更具有溫度感，除了符合在地的生活習慣，也希望將此傳統文化推廣成觀光休閒漁業的一環。

只是現在沒有年輕人願意學，讓這項傳統逐漸式微。林俊雄建議，可參考日本拍賣員培訓制度，通過正規訓練及考試取得證照，並且明定給予專業加給，「如此專業度與受重視的尊嚴感都不一樣，才能吸引年輕人願意進來，文化也才能傳承下去。」

然而，時代在變革，往前推進與文化保存之間如何取捨，成了魚市場經營管理上需克服的難題。「我們將地方特色保存下來，但也兼顧新的發展，例如引進新的設備及觀念。」林俊雄說明，嘉義區漁會新塭冷凍食品加工廠生產的小包裝牡蠣，除了全程於低溫環境製作外，並進行重金屬檢測和定期的檢驗，更是全國首家牡蠣包裝廠取得HACCP工廠認證，牡蠣包裝單項產品也取得CAS驗證，可說是一個紮紮實實的牡蠣產業改革。

另外，為調節魚貨供需所建立的新塭生鮮處理

廠，也增加國軍副食團膳為主要業務對象，開發漁會的多元收入。而漁會近年為了推展自有品牌，積極開發客製化的精緻禮盒市場，例如「虱目魚鬆」產品包裝設計就融合在地意象，不但銷售量佳，更榮獲2020臺灣農業百大精品獎。這些演進在在說明嘉義區漁會在經營管理上除了盡可能保存魚市場與地方的聯繫、為傳統文化保留更多空間之外，也同時與時俱進對許多產銷環境提出變革。

臺中魚市場 全力朝電子化革新

談起變革，就一定要提到臺中魚市場。凌晨兩點鐘，整個城市寂靜一片，這裡卻燈火通明、人聲鼎沸。許多人員忙進忙出，時間一到，承銷人專注地盯著牆面上的大型電子看板，屏幕上數字不停地快速跳動，一旦出現理想價格，立刻按下手中的競價器，不一會兒功夫，所有魚貨拍賣完畢。

臺中魚市場是全臺唯一全面上線使用電子取代人工拍賣的魚市場，所有魚貨經過魚貨登記、入庫登記、分級理貨、過磅、衛生抽驗層層把關，接著才進入賣場進行拍賣流程。臺中魚市場董事長李煥湘表示，電子化拍賣系統藉由提高效率，可以縮短冷鏈、加速產銷過程，而電子交易透明化，也可達到公平公開以避免人為干預、並降低進入魚市場拍賣的門檻、同時大幅節省人力與時間。

電子拍賣系統帶來許多交易上的優勢，但是在應用的過程，背後其實經過了許多的失敗經驗與陣痛轉型期。「過程很辛苦，初期更因承銷人、供應商抵制而成效不彰。對動輒從業幾十年的人來說，改變習慣談何容易，當時是趁新市場搬遷時，順勢更新整個設備才讓他

們不得不順應改變。」見證了人工拍賣轉型電子拍賣的過程，臺中魚市場秘書林玉苓回憶當時狀況：「當時系統故障、競價器壞掉、按錯等很多問題也層出不窮。協助設計系統的工程師，那時全部駐場，晚上就睡在我們的電腦室裡，如此才克服困難而順利運行。」

「大環境一直變化，在經營上我們也一直調整方向，接下來重點是推動自動化魚貨分類系統。」李煥湘指出，這套設備預計可以篩選魚種及大小，目標是未來從挑魚到上線全部連貫自動化。「現在挑魚分類這些工作都是上了年紀的人員在做，幾年後他們退休就沒人接手了，為了克服人力斷層問題，自動化系統勢在必行。」

「更進一步的目標是要建構臺中魚市場成為一個平台。」李煥湘說明表示，這還有一段路要走，現在持續進行的是在自營推廣中心「販魚所」及烹飪教室「煮魚所」推廣各地優質農漁特產品，並將深根地方食魚文化，且整合線上線下、完整串接「魚你同在」電商平台。「未來希望做到全國各魚市場、漁會有特色的魚貨在這個平台都能買到。」面臨大環境的經營挑戰，李煥湘帶領臺中魚市場朝科技趨勢及多元化經營，可說是拼了！

餐桌鮮味 原來得來如此不易

走一趟魚市場，經歷拍賣魚貨的一連串體驗，才知道是許多人犧牲睡眠，不間斷地接力為民眾提供新鮮的水產品；才感受到餐桌上的那份新鮮美味，原來是經過這麼多的過程與努力，是如此地得來不易。🐟



- 1 | 臺中魚市場董事長李煥湘表示電子化拍賣系統藉由提高效率，可以縮短冷鏈、加速產銷過程。
- 2 | 嘉義區漁會推廣部主任吳純裕表示，現在會邊喊價還能邊比傳統手勢的拍賣員已經很少了。
- 3 | 嘉義區漁會積極推展自有品牌，開發精緻禮盒市場。

生產地魚市場

現流魚貨攏底加

文、圖 | 林晏伶（財團法人台灣漁業發展基金會專員）

漁船緩緩靠岸，港邊的工作人員嗶嗶吹著哨子指引人車行駛，空氣瀰漫著柴油味，漁工將新鮮的漁獲物從船上載卸而出，經由市場阿姨分類成籃，開始一波波的喊價拍賣，隨著聲調此起彼落與眼神手勢交流變換，形成生產地魚市場最獨特的節奏。



臺灣的魚市場根據魚市場之區位所在與魚貨銷售型態及需求性之不同，區分為生產地魚市場和消費地魚市場。生產地魚市場通常依附在漁港附近設置。

目前設立35處生產地魚市場，由於生產地魚市場通常設於港邊，空間較大停車方便，在此魚貨進行第一次交易，交易作業方式以議價及人工拍賣為主；人工拍賣線以高雄、蘇澳、頭城、南龍、東石、布袋、青山、將軍、七股、梓官、彌陀、東港、枋寮、臺東、新港、花蓮等魚市場為主，其他多以議價交易為主。拍賣時間則需要配合漁船返港卸貨時間進行作業，各地市場作業時間多不一致，遇特殊季節性魚種之產期，市場需配合調整拍賣時間，例如東港櫻花蝦，政府為了顧及櫻花蝦產業的永續經營，每年捕獲量有一定之限量，且捕撈期限為每年11月初到隔年5月底，拍賣時間為下午1點開

1 | 基隆正濱漁港。

2 | 高雄梓官區漁會蚵仔寮魚市場。

3 | 高雄區漁會前鎮魚市場。

始，以投標方式競標；另太平洋的北方黑鮪則是每年4月初到6月底為產季，期間所捕獲第一尾，也象徵黑鮪魚季的開始，其魚市場拍賣時間調整為上午6點，而黑鮪拍賣時間約上午7點半進行人工拍賣。魚貨透過市場交易，或經由共同運銷再轉運至各消費地魚市場，以滿足消費者的多樣化消費需求。

優良的生產地魚市場規劃，必須依據當地歷年漁船數、生產量、養殖面積、養殖生產量及集貨需要來設計，主要是以漁船集中之大港為主，但對臨近漁港及小型船澳之需求也會一併規劃在內，同時尚需考量交通運輸及營運成本等重要因素。

魚市場的功能即在於加速魚貨的交易、穩定魚價保障船主、船員、漁民、消費者的利益平衡，為提供魚貨交易的場所，作為買賣雙方之橋樑，本身並不直接買賣魚貨，其營運不以營利為目的；主要業務除了拍賣魚貨外，有時也經營製冰買賣、冷凍庫出租、冷藏庫出租及魚貨分級包裝等業務。

由於生產地魚市場皆是依循著漁港所設立，因

此直屬各地漁會經營，為漁會重要經濟事業之一，其人事、財務均依《漁會法》辦理，並設有魚市場主任受各區漁會總幹事指揮，下設業務、會計、冷凍及總務等課，分別掌理各項相關業務。魚市場的基本設施則包含：

1. 拍賣場及分貨場：除了生鮮魚貨之外，也可設置活魚儲運中心、低溫拍賣場與分貨場，以確保高經濟魚貨的鮮度與品質。
2. 冷凍（藏）及製冰設備：為提高魚貨品質鮮度，故需有足夠之製冰與冷凍庫等設備，提供魚貨保鮮之用，以達調節運銷功能。
3. 停車場及辦公大樓：生產地魚市場由於臨近港區，故用地取得容易，停車場的興建乃便利魚貨進出，故需有充裕之空間為第一要件。
4. 魚貨輸送設備：魚市場需具有魚貨輸送及卸魚設備，可依其魚貨型態、人力編制、場地環境之條件，設置魚貨運輸車、卸魚載具、機械化搬運設

備等，以減少人力需求，提高工作效能及提高漁產運銷功能。

此外在電腦資訊、自動化搬運設備、冷凍藏設備、衛生檢驗設備、魚貨保溫設備、廢棄物處理設備、污水處理等設備，也均循著市場需求不斷提升，以強化魚貨產銷及品質衛生之功能。

臺灣重要生產地魚市場

基隆區漁會魚市場

基隆區漁會，經營正濱魚市場販售、拍賣及議價等業務，並於2011年增建八斗子魚市場，成為基隆市北臺灣海域的聚寶盆，每個季節都有獨特且充滿代表性的漁獲物，其中以4-7月的飛魚卵，以及7-9月的白帶魚、鎖管最為著名。





● 南龍區漁會

南龍區漁會前身為竹南區漁會與後龍區漁會，轄區龍鳳漁港設有魚貨拍賣場，因附近海域底棲魚類居多，漁獲物主要為烏魚、花枝、白口魚、鐵甲鯨、鯛魚和鯧魚等。

● 嘉義區漁會東石魚市場

東石漁港明清以前稱為猿樹港，曾為臺灣三大港之一，後因淤塞而衰落，1986年興建完成東石新漁港，鄰近海域漁獲物種類繁多，除了螺貝類外，也有三牙魚、肉魚、鯧魚、海鯨、鱸魚以及蝦、蟹等底棲性魚類，現在更發展為觀光魚市場，遊客到此也可加入叫價，相當熱鬧。

● 南市區漁會魚市場

臺南舊魚市場位於臺南市中西區臺南運河旁，魚市場經多次搬遷並與安平魚市場合併，稱為南市區漁會臺南魚市場，1993年於安平區運河路新魚市場建造完成後遷入營運批發交易迄今。來此販售的

魚貨除遠從澎湖、高雄、嘉義、臺中外，也含括養殖的魚貨，種類以白帶魚、土魷及虱目魚為主，交易十分熱絡。

● 梓官區漁會魚市場

梓官區漁會座落於蚵仔寮漁港旁，熙來攘往的漁船到此卸貨，漁船雲集為大高雄地區主要海鮮的來源之一，由於每天必須處理大量進港的魚貨，因此蚵仔寮觀光魚市場導入HACCP（危害重要分析管制點）管理，拍賣魚貨以鎖管、烏魚及白口魚為主，民眾也可申請導覽觀看魚貨拍賣等體驗。

● 高雄區漁會魚市場

高雄區漁會具有深厚歷史發展，前鎮漁港是全國最大的遠洋漁業中心，呈現繁榮景象，帶動周邊修船、造船、冷凍、加工與運銷等產業鏈，遠洋的鮪魚、魷魚、旗魚、秋刀魚都在此卸貨，有些送往附近加工廠製成罐頭，有些則送至市場魚攤上販售。

● 東港區漁會魚市場

東港是臺灣最大的近海漁業基地，鮪旗魚產量在全國數一數二，也被稱為黑鮪魚的故鄉，其中鮪魚、旗魚、黑鮪魚、劍旗魚及櫻花蝦皆有外銷日本、歐美等地，每年4-7月配合屏東縣政府黑鮪魚文化觀光季的推動，創造了文化產業觀光結合的美食旅遊熱潮，加上熱門的小琉球觀光旅遊人潮，替東港休閒漁業奠下良好基礎。

● 蘇澳區漁會魚市場

蘇澳區漁會位於宜蘭縣南端的蘇澳鎮，鯖魚產量為全臺第一，因此南方澳又被稱為「鯖魚的故鄉」，拍賣魚貨以花腹鯖、白腹鯖、鯷科魚類、鮪魚及旗魚為主，南方澳地磅站建立了全臺第一座鯖魚獲電子化拍賣系統；第一拍賣市場則改建為複合式觀光魚市場；第三拍賣市場則以大型魚拍賣為主。

● 新港區漁會魚市場

臺東成功漁港又稱新港漁港，每年4月底至6月

盛產鬼頭刀魚和鮪魚，10月東北季風來襲後，成群旗魚會浮出海面，成功漁民以魚叉鏢魚的傳統技法獨樹一幟，魚市場拍賣則在船式造型的新港漁業大樓內，隨著午後漁船返港，展開熱鬧的魚貨拍賣，近年除了改善魚市拍賣環境外，更積極更新觀光魚市場環境。

● 澎湖區漁會魚市場

魚市場位於馬公第三漁港，是澎湖最大的魚貨集散中心，常見的漁獲物如棒受網捕獲的鎖管、魷鱧、丁香魚等；一支釣的石斑魚、龍尖、寒鯛、秋姑魚等；曳繩釣的土托鱈、白腹鱈；流刺網的土托鱈、白腹鱈、闊腹鱈、黑鯧、鰹魚等；小型單拖網的斑節蝦、厚殼蝦、肉魚、狗母魚、白帶魚、鎖管、紅目鱧、白口及下雜魚等，漁船在凌晨返港後即開始各自在港邊卸貨並進行議價及拍賣。





消費地魚市場

滿足都會區喜好海鮮的胃

文、圖 | 林晏伶 (財團法人台灣漁業發展基金會專員)

夜幕低垂、華燈初上，當消費者正安穩入眠時，消費地魚市場已經燈火通明，貨車排隊等待進入市場，來自南北的魚貨一箱箱入場，承銷人盤算當天所需魚貨，只為了能在早晨時將鮮魚批發至每個菜市場，滿足市區一天所需的水產品需求。

消費地魚市場因需配合零售市場早上開市，故作業時間集中在半夜至清晨(03:00-08:00)，目前全臺設有13處消費地魚市場，魚市場設置所涉範圍及因素相當廣泛，必須考量人口變遷、地理環境、生活型態及社會經濟等因素。以往消費地魚市場大多順應當時產銷需要而自然形成，對於產銷各種條件以及預期發展場地，規模或環境變遷，營運範圍有否重疊等因

素，缺乏續密規劃，因此近年消費地魚市場除了魚貨批發之外，也開始結合市區周邊旅遊鏈，朝推廣食魚教育的場域發展。

- 1 | 改建中的臺北魚市暫遷華中橋堤外，半夜至清晨依舊人聲鼎沸。
- 2 | 臺北魚市。
- 3 | 三重魚市場。

消費地魚市場有公營和民營兩種型態，例如三重魚市場為全國漁會經營，新竹和埔心魚市場為漁會所經營，其他魚市場則大多由當地市政府、鄉鎮公所獨資或與當地區漁會合資組成之公司組織經營。其人事、財務、業務均依《農產品市場交易法》及《公司法》辦理，股東、董事會為最高權力機關，聘任總經理綜理魚市場業務。

以臺北漁產運銷公司為例，股東大會下設有董事會、監察會、董事長、總經理、副總經理，另依業務需求設置業務部、營業部、冷凍部、總務部、會計室、人事室、企劃室。至於規劃消費地魚市場，則應考慮的因素包括營運範圍、營運制度、設置地點、產銷通路、人口密度、消費行為、交通運輸等，以充分發揮魚市場的產銷功能。基本設施部分則有拍賣場及分貨場、冷凍(藏)及製冰設備、停車場及辦公大樓、電腦資訊設備等設備。

消費地魚市場魚貨型態以冰藏魚貨佔最多，其次為養殖魚貨及冷凍魚貨，魚貨主要銷售對象為當地民眾及零售市場。隨著消費習慣的改變，現今消費地魚市場大多擁有自己的冷凍藏設備，大部分魚市場採用電腦處理帳務和電腦拍賣系統，並注重環保衛生，設置有污水處理設備，保麗龍魚箱回收多屬外包清理，未來也將持續加強食安標準，增設衛生檢驗室、融入HACCP衛生管制觀念，以及增設可追溯魚產品拍賣，保障消費者購買水產品的品質與飲食健康。

臺灣重要消費地魚市場

臺北魚市場

臺北魚市場為全國最大消費地魚產品交易平台，由臺北漁產運銷股份公司所營運，除了擔任產、銷、消三方交易網中的重要樞紐，更肩負供應大臺北地區水產品之重責大任。市場緣起於日治時期新起市場(光復後改為西門市場，現今為紅樓)，1951年由臺北市政府斥資興建「台北市魚市場」，至1988年1月改組為民營型態公司，成立「臺



北漁業運銷股份有限公司」經營大臺北消費地魚貨批發交易迄今。魚類批發市場原位於萬華區萬大路，為配合臺北市第一果菜及魚類批發市場改建工程，目前拍賣場搬遷至堤外華中橋；另有民族東路臺北魚市提供產銷履歷認證及多種優質水產品。

三重魚市場

三重示範魚市場前身為臺北市太原路魚市場，目前由中華民國全國漁會所經營，緣起於1980年三重魚市場興建完成，始由臺北市太原路遷移至三重現址繼續營業，營業項目仍以魚介貝類為主，主要供應新北市等地區廣大消費者魚類產品，除了漁產品拍賣之外，年節期間所舉辦魚貨大街總吸引民眾前往採購，對產銷秩序及調節供需發揮極大的功能。



新竹魚市場

新竹魚市場於1964年成立，原位於新竹舊港附近，後因場地狹小不敷使用，經多次搬遷後坐落於新竹市吉羊路現址；1970年代左右，相關營運業務是以拍賣沿近海捕撈的現流魚貨，之後並作為臺北及高雄兩地的遠洋營運業務相關調配站，開始引進冷凍魚貨拍賣作業；1980年代開始加入進行養殖魚貨的拍賣作業；至2000年引進電腦拍賣相關設備系統，進行養殖魚貨的拍賣，沿近海現撈魚貨與遠洋冷凍魚貨因種類較多、規格複雜，則以半人工（人工喊價拍賣、電腦登錄）方式進行拍賣作業。

臺中魚市場

位於五權西路與環中路上的臺中魚市場，由臺中魚市場股份有限公司所經營，因業務擴張經多次搬遷，由臺中港路搬遷至目前現址，興建符合污水排放標準之污水處理廠，以推動電腦拍賣作業知名，並因應食安需求增設生產溯源拍賣線，除了新鮮魚貨拍賣之外，也結合休閒觀光魚市場發展，以「哈漁碼頭」規劃全方位的複合式休閒服務，吸引民眾前往消費嚐鮮。

埔心魚市場

1988年彰化縣政府有鑒於縣轄魚品供應失調，特輔導彰化區漁會向埔心鄉公所承租土地興設魚市場；在1995年率先使用電腦拍賣無線系統；於2009年起名列全國第三大消費地魚市場；然而因道路系統建置之故，在2009年10月開始拆除1/3的市場用地，至2011年喬遷至員鹿路五段現址。拍賣機制方面，埔心魚市場堅持採用荷蘭式拍賣，意即先出價者先得標，強化承銷人出價購得魚貨；軟體服務架構雲端運算應用，即時處理全線拍賣作業；並開發客製進銷存、庫管，方便承銷人及貨主結帳系統，讓使用者線上即可完成下單、查詢、監控及結帳；此外，建置冷凍倉儲，提供大宗物資長期冷凍保存，發揮市場調節供需本務。



1



4



2



5



3



6

嘉義魚市場

嘉義魚市場於1952年創立，原位於西市場內，屬嘉義市營魚市場，後因業務量激增，遂遷往民族路舊市場營業；1957年遷至康樂街，復因擴大營運之所需；於1979年魚市場遷至博愛陸橋下；1987年自嘉義魚市場管理委員會正式改制為「嘉義魚市場股份有限公司」；嘉義魚市場現址位於「嘉義市農漁產運銷物流中心」，在高鐵大道與埤竹路口，鄰近國道一號中山高速公路交流道下，交通十分便捷，除延續遠洋、近海、空運等多樣化的魚貨交易，並推動產銷履歷、品牌認證、鮮魚達人諮詢等服務。

岡山魚市場

1986年設立的岡山魚市場，目前由岡山魚市場股份有限公司所經營，為嘉義以南主要養殖魚類交易場所，也是高屏地區唯一的消費地魚市場，供貨商來自全國各地，交易的漁獲物從養殖、沿岸近海現撈魚貨、進口魚貨到冷凍魚貨都有，銷售市場包括臺南、高雄、屏東地區，是全國養殖漁業最大宗交易平台。自2017年起，高雄市政府海洋局積極展開岡山魚市場遷建作業，選定岡山區嘉新東路的新場域進行興建，於2020年正式啟用，新市場腹地寬敞，設施新穎完善，營運後結合多功能的交易設施、新的軟硬體設備及資訊整合運用等特性，以多元化的經營規劃具有漁產品批發、推廣展示及觀光休閒現代化多功能的綜合營運中心發展。

1 | 新竹魚市場。

2 | 埔心魚市場。

3 | 臺中魚市場。

4 | 嘉義魚市場。

5、6 | 岡山魚市場。

日本魚市場之安全衛生規範借鏡

文、圖 | 鄭宇軒（財團法人台灣養殖漁業發展基金會專員）、黃健政（國立嘉義大學食品科學系副教授）

日本在魚市場的安全衛生管理，落實食品良好衛生規範外，亦能符合HACCP衛生安全的要求，在建物及設備上皆盡可能杜絕各種污染源，並隨時維持環境整潔與設備清潔，魚市場人員、貨主、承銷人與參訪者皆遵守衛生管理規則，值得我國仿效學習。



臺灣漁業發達且產量豐富，目前臺灣各地已有許多生產地魚市場，遠洋或近海的捕撈漁船自捕撈後直接返回漁港魚市場卸貨，並直接於魚市場販賣。近幾年來政府單位大力輔導漁船安全衛生，提昇低溫保鮮技術，然而水產品不同於一般食品，它屬於高價值、高營養的食物，但具易腐敗變質的特性，鮮度及品質左右魚價，從捕撈後開始就必須全程保鮮。

在拍賣過程中，若是漁獲物仍直接落地拍賣，且無保冰保鮮等處理，容易導致漁獲物溫度上升、鮮度下降與微生物孳生等問題，進而影響消費者的觀感與健康。在水產品的衛生安全方面，臺灣仍需持續不斷進步提升。

日本為海島型國家，約有453萬平方公里的經濟海域，為國土面積（37.8萬平方公里）的12倍，所生產的水產品約占日本國民食用動物性蛋白質攝取量約40%，由於水產品在日本飲食生活上具有不可或缺的重要性，日本政府對水產品生產衛生安全的要求，亦希望能與國際接軌。

因此在魚市場的安全衛生管理，尤其是生產地魚市場，落實食品良好衛生規範外，亦能符合HACCP衛生安全的要求，如環境衛生的管理、理貨衛生管理、魚貨運送衛生要求、自主衛生管理、產品抽樣檢驗、落實魚貨不落地、漁獲保鮮足夠冰源、水源管理、製冰管理、場區實質區隔、洗手泡鞋消毒設施、防止禽畜污染措施、容器管理、碼頭輸送帶、作業人員辨識及教育訓練以達HACCP驗證。魚市場或卸魚區，在建物及設備上皆盡可能杜絕各種污染源，並隨時維持環境整潔與設備清潔，魚市場人員、貨主、承銷人與參訪者皆遵守衛生管理規則，值得我國仿效學習。

多個日本魚市場之安全衛生管理中，除了盡量全程秉持低溫冷鏈，或是活魚蓄養之外，可以大致歸納出五大管制原則：

- 1. 物流管理：**（1）以鋁製棧板、塑膠棧板、魚箱或魚籃等，達到魚貨拍賣過程不落地。（2）設置自動化卸魚機、卸魚平台、卸魚輸送帶等，達到魚貨卸魚過程不落地。（3）魚箱自動化清洗設施、硬性水泥地板等，保持魚貨交易設備與魚市場環境清潔。
- 2. 水流管理：**（1）魚市場廢水流至截水溝，再經污水設施處理。（2）設置海水消毒設備，電解海水用於冷凍或冷藏魚、海洋深層水或紫外線消毒海水用於活魚，自來水用於清洗地板及魚貨容器等。
- 3. 氣流管理：**（1）魚市場交易後，即清潔乾淨，保持通風，無嫌惡臭味。（2）魚市場緊鄰漁港邊，周邊無車輛或工廠排放廢氣。（3）採用電動式堆高機，避免排放廢氣。（4）禁止人員吸菸。
- 4. 人流管理：**（1）魚市場入口處設置洗手泡鞋消毒設施。（2）人員進場前需先著雨鞋及戴識別帽。（3）非市場交易人員禁止進場，見學者需事先申請。（4）設置見學者參觀步道。（5）市場交易人員教育訓練。
- 5. 車流管理：**（1）使用防鳥網（板），防止鳥類及昆蟲等生物入場。（2）魚市場地板採高低落差，杜絕車輛、貓、犬入場。（3）進出場車輛須經過檢疫消毒，確保減少污染風險。

魚市場採室內封閉式設計有助於管控人車及避免海鳥造成污染，另場內僅進行卸魚、選別、陳

列、拍賣後即運離，不進行宰殺處理及存放，儘量縮短於場內停留時間，而於拍賣結束後之魚市場亦不作他用，將可能的污染風險降至最低。

從業人員在觀念上將漁獲物視為「食品」而非「物品」，漁獲物不接觸地面的觀念、人員的衣著及衛生管理、場地及設備的清洗維護等都是基本的

要求。除要求衛生管理亦要求品質管理，期能提供「安全」且令人「安心」的水產品，而除了強化漁獲物運銷、穩定水產品供給等基本功能，更賦予魚市場活化地區經濟、帶動觀光、推廣食魚文化，及作為生產者與承銷商的後盾之使命。為降低營運成本，魚市場亦導入太陽能發電、自然換氣塔、屋頂採光等設計；而承銷人員多能認同使用者付費。

銚子漁港魚市場



銚子漁港之第一市場自2015年3月開始營運，為2層鋼骨結構，採室內密閉式交易並維持28°C，以鮪魚交易為主，置於鋁製棧板上拍賣，利用電動堆高機搬運離開市場；第三市場則以拖網魚貨交易為主，交易種類達200種以上，金目鯛以選別機區分規格後置於淺盆，以投標方式交易，活魚則置於深層海水箱內拍賣。

- 1 | 銚子漁港第三市場正鯉輸送平台。
- 2 | 銚子漁港第三市場拖網魚貨交易。
- 3 | 銚子漁港第三市場金目鯛選別機。

由比漁港魚市場



由比漁港於2011年完成改建，以交易櫻花蝦、魷魚及定置網漁獲物為主，櫻花蝦捕撈季為每年3月中旬到6月初旬及10月下旬至12月下旬兩個季節，魷魚主要產季在3月至11月，其中僅櫻花蝦及魷魚採室內低溫交易，場區劃設4個櫻花蝦交易區、1處定置網交易區及1處魚箱自動化清洗設備區，櫻花蝦裝箱以輸送帶進場，以冷藏庫5°C預冷後，再置於臺車上拍賣。

- 1 | 由比漁港魚市場消毒海水儲存槽。
- 2 | 由比漁港魚市場海水消毒設備。
- 3 | 由比漁港拍賣場魚箱自動化清洗設施。

清水港魚市場



清水漁港為日本最大鮪魚進口港，我國超低溫鮪魚近7至8成以運搬船運到清水港卸魚；其興津第一碼頭為外籍船專屬卸魚碼頭，設置架高的木板機動式卸魚平台，平台高度與日本冷凍貨櫃車高度一致；而清水港江尻碼頭為日本國內冷凍鮪魚卸魚場，設置一座固定式的卸魚平台，其材質與規格均與外籍船卸貨碼頭之平台一致。



清水港冷凍魚交易區。

石卷魚市場

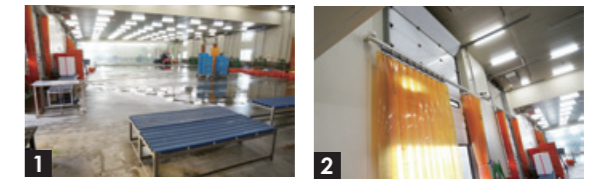
石卷魚市場自1928年開始營運，原為僅有屋頂之半開放式空間，於2011年311震災海嘯嚴重毀壞，投入近200億日元進行重建，新建物為3層樓高，長876公尺之長條狀封閉式魚市場，分為外海圍網、鯖魚圍網、定置網、車輛拍賣場、養殖魚、沿近海冰鮮或活魚等不同區塊，並設有連續性輻射檢驗設備，場地總面積63,445m²，建築面積39,897m²，為推廣地產地消及提升水產品價值，創立「金華」品牌，魚種包括鯖魚、鰹魚、銀鮭。



- 1 | 輻射檢測。
- 2 | 養殖魚拍賣。

燒津漁港魚市場

燒津漁港之燒津魚市場自2005年3月完成改建及開始營運，市場內地面與場外具30至50公分的高度落差，區分冷凍、鮮魚及活魚交易等3處交易區，其新屋賣場則於2000年完工，建築面積9,289.88m²，為2層鋼骨構造，設置參觀走道及4座自動卸魚選別機。



- 1 | 魚市場保持清潔通風。
- 2 | 燒津漁港魚市場膠簾。

大船渡市魚市場

大船渡市魚市場在1942年設立，於311震災海嘯毀損後重新修建並於2014年3月重新開業，為4層樓建物，總面積38,120m²，拍賣場面積14,992m²，1樓為封閉式拍賣空間，並設有活魚拍賣區及維持5°C之低溫拍賣室及暫存室，2樓為員工停車空間、辦公室及參觀走道，3樓為展示室、多功能會議室、餐廳，4樓則為展望台，2015年卸售量（自2015年4月至2016年3月）41,798公噸，年交易額約61億日元，導入高度資訊化管理，大日本水產會（社團法人）於2016年4月認證為「優良衛生品質管理市場」。



- 1 | 大船渡魚市場入市場前必須先篩選和清洗。
- 2 | 大船渡魚市場大型魚置放在藍色帆布上。



水產加工的過程冷鏈也是重要的一環。

水產品冷鏈管理

文、圖 | 蕭心怡 (國立臺灣海洋大學食品科學系副教授)

廖頌賢、楊欣瑜、諾達里 (國立臺灣海洋大學食品科學系)

冷鏈管理是指冷凍冷藏食品於供應鏈不同階段中，從生產、貯存、配送、裝卸、販售流程中，都應維持在適當的溫度，以確保食品的安全及品質。

水產品為一種容易腐敗的食品，被捕撈的漁獲物在離開生存環境後通常很快死亡，魚體內的血液無法繼續循環，各部位無法獲得氧氣，生理功能不再繼續正常運作，此時產生許多的生化學變化，如死後僵直、醱解作用、自家消化及微生物作用等。

對低溫食品之安全及品質而言，良好的溫度控制是不可或缺的要素，尤其在食品的貯存及運輸途中，若未作嚴格的管理，容易造成產品損失或食物中毒的發生，反覆冷凍解凍對冷凍水產品質也有極大的影響，冰晶昇華和再結晶會導致水產品質地變軟，保水力及風味變差等影響。為確保水產品品質及安全，須做好有效的冷鏈管理，防止溫度變動或產品失溫。有效的冷鏈管理的核心要件有二個：即時溫度監控及建立水產品低溫物流標準作業流程，以下分別說明：

即時溫度監控

針對低溫產品從供應鏈上游至下游過程中進行溫度監控，目前於冷鏈物流管理中較常使用的有傳統溫度測量裝置，如接觸式溫度計 (Contact thermometer)、紅外線感測器 (Infrared thermometers) 等，可直接測量產品表面溫度或倉儲或運輸等單一定點的環境溫度，還有連續溫度記錄器 (Data Logger) 或無線射頻辨識 (Radio Frequency Identification, RFID) 等，可以測量冷凍冷藏產品於流通期間環境溫度的變化並存有溫度歷史紀錄；另外，目前新興起的無線通訊系統之技術亦已漸漸實現於冷鏈管理當中，如：無線區域網 (Wireless local area network, WLAN) 等，可透過結合GPS等網路作業進行即時線上溫度資訊回傳，透過即時溫度監測系統，可更準確掌控設施或

設備的環境溫度變化，進而維護食品安全。水產品冷鏈物流，比一般常溫物流或其它低溫食品系統的要求更高、更複雜，應從源頭捕撈開始就做好溫度管控。

案例分享：評估失溫對水產品品質損失程度

取得連續溫度後，可利用溫度歷史資料評估水產品品質損失 (quality loss) 程度或對食品安全的影響，對此，預測微生物模型是非常好用的工具。預測微生物模型是一種藉由數學模型，描述微生物於不同環境條件下的生長情形，如溫度、pH及水活性等等的工具，目前已經廣泛的用於定量微生物風險評估或食品架售期之研究，在冷鏈管理上，它能模擬溫度對微生物生長影響；它有別於傳統微生物實驗，它具有使用便利及快速等優點，目前的商用預測微生物模型軟體都可以免費取得，如ComBase (圖1)，及由丹麥水產研究中心所開發的水產腐敗及安全預測工具 (Seafood spoilage and safety predictor, SSSP) (圖2)，這些工具使用簡單，只要輸入時間及溫度資料，微生物的生長模式就可以

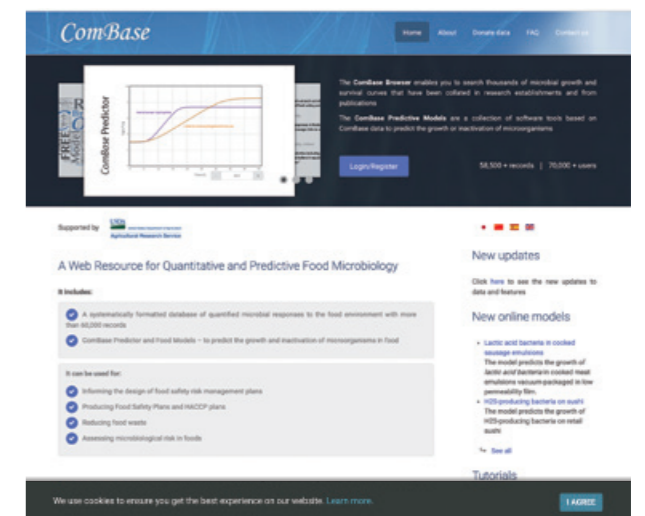


圖1、ComBase預測微生物工具。

簡化的圖形輸出，只不過目前待需克服的問題在於現有的資料庫資料可能不足以供廣大的低溫水產品來使用。

以下以石斑魚為案例說明在不同情境下，溫度對石斑魚鮮度的影響。圖3及圖4是在溫度管理不良的情境下，總生菌數及總揮發性鹽基態氮的變化，在34小時後，其品質損失了52%（總生菌數指標評估）或72%（以總揮發性鹽基態氮指標評估）；圖5及圖6是在溫度管理良好的情境下，總生菌數及總揮發性鹽基態氮的變化，在34小時後，其品質損失了30%（總生菌數指標評估）或10%（以總揮發性鹽基態氮指標評估）；連續式資料紀錄器可偵測並記錄整個運輸過程之溫度，運用連續溫度可以進一步評估溫度對水產品品質的影響，水產品品質影響價格，對於決策者是很有用的工具，若再結合無線科技即時的傳輸溫度資訊則可更迅速且準確的掌握溫度管理狀況及預估品質損失程度，或者對流程的改善都很有幫助。

冷藏石斑魚在溫度管理不良及溫度管理良好的情境及溫度條件

歷經時間 (小時)	溫度管理不良	溫度管理良好
1	20	7
3	18	7
6	30	7
24	7	7

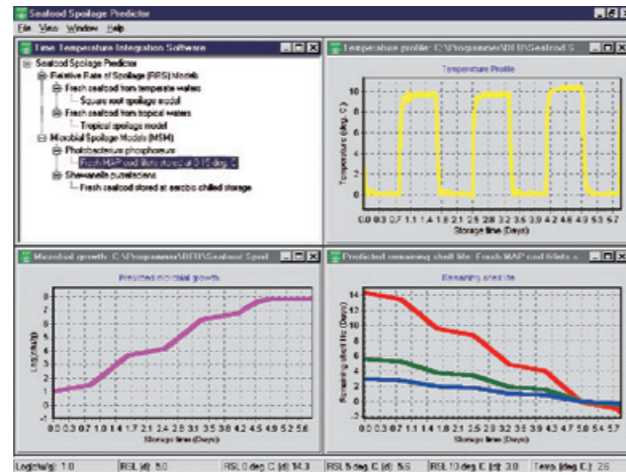


圖2、水產腐敗及安全預測工具 (Seafood spoilage and safety predictor, SSSP)。

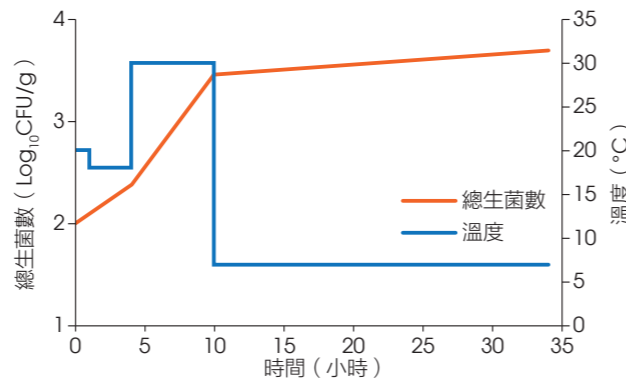


圖3、冷藏石斑魚在溫度管理不良的情下，總生菌數生長情形。

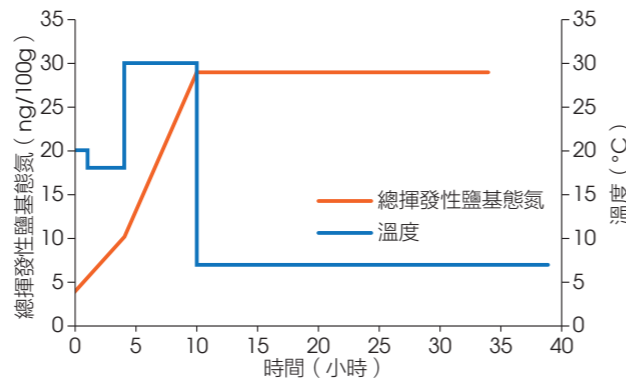


圖4、冷藏石斑魚在溫度管理不良的情下，總揮發性鹽基態氮之變化情形。

建立水產品低溫物流標準作業流程

臺灣氣候潮溼溫暖，有配送距離短或多點配送等特點，低溫食品在冷凍冷藏倉庫中的溫度控制比較沒有問題，但一旦由倉庫出來轉移至下一階的配送過程中，常會有產品曝露於常溫，及產品溫度反覆變化遽烈的問題，因此，建立以食品低溫物流標準作業流程是冷鏈管理第二核心要件。

我們曾經調查國內冷藏冷凍食品製造業者於低溫物流管理的問題及成功因素，研究發現主要前5

大問題分別為貨物處理時間太長、卸貨環境溫度異常、裝載環境溫度異常、產品碰撞損壞及路況不佳，造成低溫物流異常的原因多為人為因素、不當的管理方式及硬體設備問題等。因此，除了具良好低溫設備外（指定期維修冷凍冷藏庫或車廂），制定從產品儲存到配送的物流流程也是一個重要的成功因素，特別是制定有關交貨的溫度、運輸速度、衛生要求、失溫時的緊急應變等相關作業，研究發現制定及徹底執行將能有效提昇低溫食品物流績效。

總言之，隨著食品貿易的發展，確保食品供應鏈的安全和品質已成為一項重要的挑戰，由於食品供應鏈的複雜性，許多風險因素會影響產品的安全與品質，特別是水產品；水產品物流過程中潛藏許多不確定性，影響水產品品質或造成安全問題，且此部分也往往是水產品品質及安全最難控管之處。

溫度管控對低溫食品的重要性並非新的觀念，然而困難的地方在於執行及缺乏對溫度斷鏈的掌握，因此，運用即時連續溫度監控及供應鏈成員間分享溫度資訊，監控產品於冷鏈過程中經歷的時間及溫度累積效應，做後續食品安全變化及品質變化評估，並建立及執行低溫物流標準作業程序，希望水產品供應鏈的業者能在近年消費者對低溫食品的需求成長下，能及早做好溫度管理並提供美味及安全的冷凍冷藏水產品。

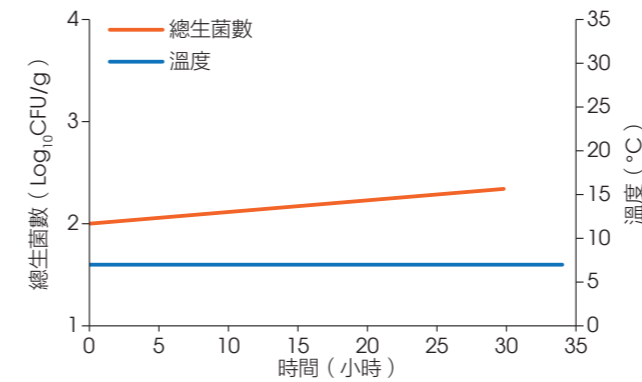


圖5、冷藏石斑魚在溫度管理良好的情下，總生菌數生長情形。

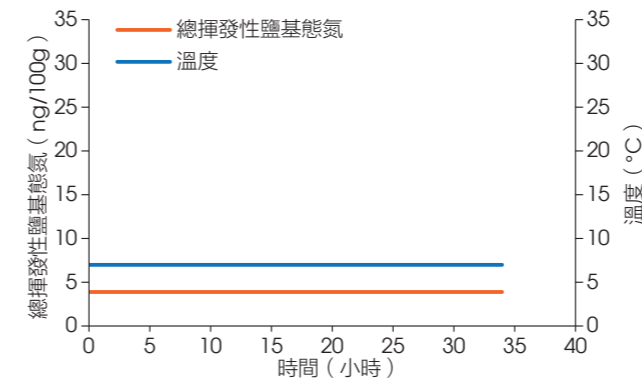


圖6、冷藏石斑魚在溫度良好的情下，總揮發性鹽基態氮之變化情形。



海青應援系列 海岸創生驅動漁村聚落， 地產地消引領人口回流

文、圖 | 何立德、顏秀陵（魚樂天地鄉鎮應援團）

因應臺灣高齡少子化趨勢，人口過度集中大都市，城鄉發展失衡，行政院2018年兩度召開「地方創生會報」，宣示2019年為臺灣地方創生元年。目前地方創生儼然已成為地方推動之顯學，要做到不空喊口號、不流於形式，關鍵在於長出好的商業發展模式，才真正有機會吸引青年回流回鄉，以利活化地方產業留住人才，在地扎根。

振興目標－減輕都心壓力，促成老、中、青不同世代的回鄉潮

「地域振興」一詞源自日本，都市化使人口過於集中都會，鄉鎮人口流失與老化。為了減輕首都圈的壓力，促進青年回流、協助鄉鎮永續發展、重振生活品質和競爭力，而推動地域振興、活化在地。

但回到生活的地方，必須有收入或經濟自主的能力支持，談地域振興其實就難在這一點。通常地域振興可分為經濟和社會層面，兩者將會相輔相成。社會層面如人才培育、設計和鄉鎮支持等；至於經濟市場面，人回去了經濟不見得會繁榮，所以需要先有產業、收益，才有機會吸引人回流，否則回去後，人很快又會出來。

振興三階段－從創意、創新，走到創業模式

在各部會積極推展地域振興的過程中，農委會早期先提出「三生一體」，強調「生產、生活、生態」，也就是人們在當地從事農作物或是捕撈漁獵之生產和生活的同時，也要兼顧維護生態永續。

地域振興發展至今樣貌日趨多元，不再局限於作物的產銷，還包括新創概念的加持與活化。地域

振興與過去常聽到的社區營造不同之處，在於地域振興更注重基礎能力的養成、商業模式的鏈結，最終轉換成地方產業的驅動力，現在很多從事地域振興的單位，都很在意創意、創新、創業這三模（商業模式）能不能持續演進。

經濟部中小企業處從1989年起，以臺灣319鄉鎮推出「一鄉鎮一特色」為發展目標，可隱約窺見地域振興的雛形。每年都有非常多的產品產生，長出產品是在創新階段，但是它們都沒有進到創業階段，因為產品賣不掉。

過去在推動客家莊的特色產品麵線時，以為有美麗的包裝盒就能賣得動，可是當盒子的成本比內容物麵線還高，中小企業並沒有賺到錢，反而獲利的是設計與印刷廠商，就變成本末倒置，難以延續。所以，地域振興如果要有效的發展，天時、地利、人和都必須準備好。

1 | 在唐戶市場，新鮮生食、美味熟食一次採購。

2 | 築地市場曾是全日本最大的魚市場。

3 | 加布里牡蠣小屋，現流牡蠣烤起來。



臺灣發展不同階段的期程，其實很多創意可以參考日本推展成果，借鏡日本鄉村發展經驗，進而內化為臺灣重要參考之案例。其中如「地產地消」直售體系、體驗經濟的農業旅遊、道之驛等旅遊服務系統建置，甚至以協助在地農漁民擴大在地銷售之直售通路，都是可以直接趨動地方產業活絡與增值的好契機。雖然臺灣「地方創生」一詞源自日本，儘管當初日本推動的目的與地理條件，與臺灣有所不同，但在許多做法上仍有許多值得借鏡之處。尤其遍布日本各地、主打地產地消的各樣型態的「直售所」，對於地方產業發展更是帶來許多的實質幫助，而結合道路休息站與直售所概念的「道之驛」，更在日本各地形成特色景點，十分值得深入了解與探求。



2

日本道之驛之整體服務系統，驅動地方亮點產業蓬勃發展

2017年因為引領輔導工作團隊展開「宜蘭班」之地方創生計畫，但對許多首次合作的在地夥伴與青農與養殖青年來說，該從何開始仍是懵懵懂懂的心態，於是團隊規劃日本北九州海港見學及千葉縣地方產業考察計畫，實際以散策方式走入海岸村落，走讀日本鄉村發展模式與實際做法。

原本僅是做為道路休息站的公有服務空間使用，卻變身為周邊小農販售當地農產品、特產的特色場所，甚至還提供區域特色之餐飲、農事體驗與教學等旅遊服務，發展相當蓬勃。其特點在於小農可以將每天生產的農作直接帶到道之驛對消費者販售；顧客則可輕鬆買到當地當季且實惠的農特產



3

品，不僅締造雙贏結果，同時突顯地方發展的地域特色。

道之驛並非單純將田間農作或是水產賣給顧客而已，背後還有綿密的應援體驗結構與意義，像是如何以在地特色吸引遊客，配合規劃各種型態的配套服務設施、體驗活動、深度文化解說導覽、提供餐食或伴手禮的服務設計、場域空間規劃等，代表著需建立完整觀光產業運作體系，才能落實道之驛的整體發展。

其實除了執行做法外，更重要的在於心態上的不同。到日本原本只想看直售所的運作方式，但後來發現，更多的是認識當地農漁村的生活日常。因為日本對農山漁村產業的重視，早已內化為在地生活的一部分。不管是外銷或地產地消，日本在地企業對於農產品銷售的客群、通路等都相當清楚，因此在外觀包裝、標示及行銷上都相當精準。日本並透過當地的農協體系、鄉鎮及農漁民合作團體、產業聯盟事業等體系，共同推動公路驛站、農市民集及食魚教育等，在在都營造出優良的大農業的營運環境。對農漁民來說，有了完善的銷售通路，品質就成為推廣自家品牌最重要的成功關鍵。

讓地方觀光做自己，形塑臺灣鄉鎮之特色與魅力

當看到日本的做法後，就會有臺灣為何很多地方做不到的「違和感」。但不妨就從這個違和感開始轉變，回過頭去思考如何發掘臺灣的在地特色。

臺灣海岸村落散發著隨性、自在的生活型態，其實對日本人相當具吸引力，甚至不少日本人希望來臺久居或過退休生活，可見臺灣有自己獨特的生活魅力。

其實，日本人強調做事的SOP（標準作業程序），雖然能維持品質穩定，相對也容易變得同質性太高，失去了多樣性的特色。這在日本地方創生發展中經常可見，甚至引起「日本創生失敗論」的



4

疑慮。但若臺灣可以將地方創生的相關架構先建立起來，反而會在其中有許多發揮空間，成為不同於日本的臺灣模式。

青出宜蘭合作社林意評認為，與其完全仿效日本，更重要的反而是從自我認同開始，學習過好「生活日常」，就算養鴨種菜都是一種專長，只要自信過好自己的生活，並將每個人的專長突顯出來，集結每個人不同的生活方式，自然就能形塑屬於臺灣的地方魅力。臺灣仍有許多值得發展的在地特色，像是充滿人情味的傳統魚市場及菜市場，在日本鄉鎮就幾乎消失，而是以一般商店街及超級市場的方式呈現。另外，若能結合旅宿與在地農漁水產品，推廣地方餐食、文創商品及特色旅遊服務等，應也有很大的發展的空間。但前提仍是需將我們對鄉鎮產業的重視，融入內化為鄉鎮之生活日常，如此才能發展出屬於臺灣觀光產業DNA，成為未來國際行銷的最佳素材。🐟

1 | 日本荒廢小學活化案例，「道の駅保田小學校」直售所。

2 | 漁港旁的漁港食堂，是當地定置漁場的食材餐廳。

3 | 「潮風王國」道之驛，小巧卻收納大海的滋味。

4 | 日本農漁村散策，臺日經驗交流共創地域活化願景。



海廢藝術創作 龍膽石斑魚信箱

文、圖 | 吳國振（童黏物語親子才藝教室創辦人）

圓滾滾的龍膽石斑，色澤鮮豔張著大口，彷彿郵筒般等待信件投入，這是來自佳冬鄉塭豐村的海廢裝置藝術，結合海廢浮球與在地特色養殖魚種所做出的藝術品，漁村孩子淨灘撿拾，親手繪製作成藝術品，充滿著汗水、家鄉情感與孩童創意，這樣獨一無二的大型創作，喚起學童對於海洋保育、在地漁業與海廢垃圾的意識，融入在地文化的正面教材。

在沙灘上或海中，常會見到繫著纜繩的浮球與漁網纏繞在一起，不僅不美觀也破壞海洋生態，浮球在漁業使用中，會因應不同地區、廠商、漁具漁法，而產生相異的外型設計及顏色，其中以「球型浮球」和「長型浮球」最常見。

浮球有漂浮的特性，綁在漁網周圍，使漁網浮在水中，並能在海中張開，將浮球沿著繩子垂釣，放在海上作為抓魚的記號，因此浮球在近海、遠洋、深海、箱網養殖等漁業上被廣泛的使用。

這次使用的網狀雙耳型浮球，經過耐酸鹼與網狀設計，可以避免藤壺附著生長，外型也相對乾淨，可以使用在不同的創作，可能是延繩釣用浮球、拖網用浮球或刺網用浮球等用途。當颱風來襲或外力衝撞時，漁網上綁的浮球可能因外力鬆脫，或是越界或非法捕撈漁船為了躲避查緝，緊急將繩索剪斷棄網而逃，都會產生這樣浮具漂流的現象，對海洋生態造成莫大的傷害。

每年都有很多從各地隨潮汐漂來的海洋廢棄浮球，許多單位也常結合淨灘與浮球彩繪，大小朋友一起在浮球上勾勒線條、塗上色彩，賦予浮球新生命。而塭豐養殖生產區是臺灣規劃最完善的養殖專區，棋盤狀的土地重劃，讓每一排魚塭前後方都有排水系統，養殖用水使用後再串流出海，塭豐生產區設有海水供應站，從外海一公里引進純淨的海水，從每條埋置在地下的管線，經過養殖產業道路輸送到魚塭，優勢的環境造就優質水產品。塭豐生產區主力養殖魚種為龍膽石斑魚、龍虎斑、午仔魚，其中龍膽石斑魚那巨大身型和高營養價值讓國人印象深刻。多數人只看過龍膽石斑魚的成魚，整尾黑嚕嚕的外貌，模樣雄壯威武，但很少人看過龍膽石斑魚的幼苗時期，鮮豔的黃、黑色對比，大大的嘴巴，圓滾滾的大眼睛，可愛呆萌又不失霸氣。



工具

1. 砂輪切割機
2. 剪刀
3. 熱熔槍
4. 彩繪工具

材料

1. 海廢大浮球
2. 廢棄水管
3. 大型瓶蓋兩個
4. 大型牛奶瓶數個
5. 熱熔膠條
6. 壓克力顏料

操作步驟

1. 利用砂輪切割機在大浮球上切割出龍膽石斑魚的大嘴巴
 2. 利用剪刀將牛奶瓶剪出各部位的魚鰭
 3. 利用熱熔槍將各部位魚鰭黏著固定於適當位置
 4. 利用熱熔槍將水管黏著於嘴巴外圍，大瓶蓋黏著於眼睛位置
 5. 利用熱熔槍在各魚鰭上擠出硬棘線條
 6. 利用壓克力顏料彩繪成龍膽石斑魚圖案即可完成
- ※ 若信箱放置戶外，需在底部鑽數個排水孔以免積水





山海與傳統技藝之美 南雅漁村

文、圖 | 蕭堯仁（國立臺灣海洋大學應用經濟研究所助理教授）、郭怡佑（國立臺灣海洋大學）

南雅漁港是社區主要產業活動重心，常住人口約百人，目前多為老年人口，社區居民為傳承漁村文化與永續漁村發展，於2018年6月成立南雅社區發展協會，並開始辦理共餐及社區活動等。當地因有著名南雅奇岩與南子吝步道等自然景觀，每逢假日遊客眾多，疫情期間受國內旅遊興盛，更新增三間店家，為純樸的漁村帶來生機。

開車經過台2線濱海公路往東北角前進，途經水湳洞漁港後，往山壁上眺望，隱約可見男子面像的奇岩，當地人稱男子面（台語），而這也是南雅社區的舊稱。南雅社區面積為8.41平方公里，位於新北市瑞芳區，西邊鄰接濂新社區，東邊則為鼻頭社區，2021年上半年設籍有93戶，人口數總計267人。

社區紮根農村再生意識

為凝聚社區共識，以及累積漁村發展能量，社區陸續於2019年與2020年完成農村再生培根計畫前兩階段課程（關懷班與進階班），除瞭解社區工作與發展規畫外，也開始盤點社區人文地產景，為

社區尋求發展策略。2021年社區也持續參與農村再生第三階段課程（核心班），期望透過社區環境美化、盤點在地文史資源、辦理漁村文化體驗活動等，傳承漁村傳統文化，以吸引遊客到訪與促進漁村產業發展。

古燈踩庄慶元宵

元宵節古燈踩庄為南雅社區的傳統活動，擁有多年歷史，起初僅為孩童間提燈籠玩樂，隨著年幼的孩子長大於節慶期間返鄉，帶著自己的孩子踩庄回味幼年時光，漸漸演變成社區共襄盛舉之民俗活動，燈籠活動也串連每個南雅人的心。惟現代多數人皆用塑膠製或紙製的燈泡燈籠，致使古燈於國內



使用量及產量銳減，近乎停產，社區傳統文化面臨挑戰，目前社區希望利用古燈籠教學實作，結合海洋廢棄物的材料應用，不僅延續傳統文化，也藉此教育推廣愛護海洋的觀念。

月桃繩重現50年前漁村技藝

月桃，一種多年生常綠草本植物，是臺灣傳統手工藝當中常見的材料，最早可追溯至臺灣的原住民。它的用處廣泛，可以包裹食物等，以滿足早期的日常生活需要。而在南雅社區中，衍生出一種漁村在地用途——綁漁船用的月桃繩。過去，漁村的人們基本上過著自給自足的生活，謀生器具也仰賴天然資源，自行善用製作。而在尼龍繩還不普及的年代，月桃繩被用作固定船隻的工具。漁船靠港後，漁民會用纜繩將船頭和船尾綁到碼頭邊的牛角或樁上，因此使用的纜繩強度必須十分講究，以免船隻在海浪的起伏中脫索，而月桃繩便扮演了這樣的角色將近兩百多年。

製作月桃繩的技藝已生疏近50年，熟悉製作方式的居民也逐漸凋零，但透過當地耆老的回憶與修復製作月桃繩的器具，才能夠再次嘗試製作月桃

繩。這項活動除了讓當地長者回憶兒時生活與生命力，也使社區的孩童瞭解過去漁村的生活，同時透過社區居民的參與，凝聚整個社區的向心力，也延續了漁村的文化生命。希冀能藉由重現當年漁村一幕幕的繁景，喚回當地年輕子弟回鄉發展，深根南雅。

串起山與海 仰盼南雅燈火輝煌時

社區永續發展需要在地居民的共識，以及政府與民間組織的參與和資源挹注，南雅社區擁有南子吝步道、南雅奇岩及劍龍稜等觀光景點，近年來南雅居民透過農村再生培根課程的參與，社區發展古燈踩庄與月桃繩等體驗活動，期盼藉由社區活化和漁村傳統文化推廣等，讓更多民眾能認識南雅，走進漁村體驗自然與人文之美。

- 1 | 南雅社區一隅。
- 2 | 南雅漁港。
- 3 | 古燈踩庄慶元宵。
- 4 | 製作三條分股線。
- 5 | 完成月桃繩。



圖說。

食魚教育文化活動 鱻魚遊記 跟著小魚貓探險趣

文、圖 | 林晏伶 (財團法人台灣養殖漁業發展基金會專員)

「鱻魚遊記—跟著小魚貓探險趣」推廣食魚教育系列活動，安排四大主題區域，帶給參與的大小朋友多元、創新的食魚文化教育體驗。

漁業署與財團法人台灣養殖漁業發展基金會今年以「鱻魚遊記—跟著小魚貓探險趣」為主題，推廣食魚教育系列活動，10月24日在臺北市兒童新樂園舉辦「2021戶外親子食魚文化活動」，活動分別以「奇幻魚樂舞台區」、「神秘鱻境闖關區」、「趣味魚遊挑戰區」、「創意心鱻市集區」等四大主題區域，帶給參與的大小朋友多元、創新的食魚文化教育體驗。

本次活動也搶先推出全新設計的食魚桌遊「食魚探險隊」，透過卡牌遊戲讓孩童認識我國常見的水產品，並將食魚教育融入孩子日常的遊戲當中，當日開幕活動由漁業署副署長兼財團法人台灣養殖漁業發展基金會董事長林國平親自出席，同時邀集全臺食魚教育相關單位團體，一同與食魚代言人「小魚貓」為活動揭開序幕，帶領孩子從產地到餐桌，從識魚、食魚到惜魚，建立正確食魚及海洋永續觀念，各參與單位之抱負與發展導向簡介如下：

大小港邊熱漁林

「大小港邊，熱帶漁



林」進駐在屏東縣林邊鄉崎峰村，以成為地方生活文化的採集家為己任，透過轉譯行動將在地特色內容做行銷推廣，打造出一個聚集各方人才互動交流的學習空間「港邊生活集散所」。

海漁基金會

海漁基金會成立於2018年10月，以「配合政府政策，保育及健全海洋生態系，保護臺灣海洋環境，落實聯合國糧農組織於1995年通過之責任漁業行為規範精神，合理利用海洋資源，並促進漁業永續利用」為設立目的。



湧升海洋

湧升海洋專注提供臺灣在地海鮮，發展地產地消的水產品。野生產品均有卸魚申報，養殖產品皆有產銷履歷驗證，以最嚴格的標準把關產品品質。



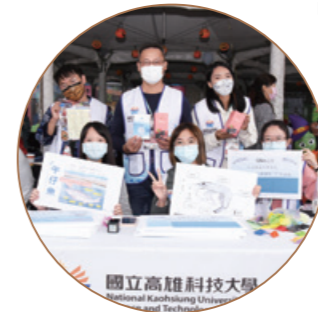
基隆市政府

基隆市政府以體驗學習為基礎，創設簡易課程，並利用相關漁業文物展示、資源保育解說與趣味遊戲等，引領大小朋友進入海洋保育的世界，了解基隆的獨特產業、休閒觀光、漁村文化精神與海洋資源永續發展。



國立高雄科技大學「鄰家好漁」

國立高雄科技大學「鄰家好漁形塑」團隊結合教育部「大學社會責任實踐計畫」(USR)，強調負責任的生產與負責任的消



費，經由養殖價值創新與漁村人文關懷角度，輔以地方創生行動，協助屏東縣林邊、佳冬及東港等漁鄉地區特色產業發展與轉型。

股份魚鄉

股份魚鄉於2017年以臺南市七股為據點成立，透過漁民協作方式多角化推動養殖漁業食魚教育，以漁村產業課程設計、養殖體驗小旅行、友善養殖水產品販售等形式，拉近生產者與消費者之間的距離。



年年有鱈

「鱈」是土魷魚，澎湖最具代表性的魚種。也是澎湖人餐桌上的經典佳餚！年年有鱈團隊希望推廣食魚教育，讓更多人了解「魚」從大海到整桌的歷程。在認識魚的過程中，學習其捕捉的漁法、漁人的故事、澎湖的文化。用「吃魚」拉近人與海的關係，並期望人人都能通過選擇對海洋友善的海鮮，讓我們的海洋永續發展，年年有魚、歲歲有土魷。



洄遊吧FISH BAR

「洄遊吧FISH BAR」以食魚教育及海洋永續為核心，提供「洄遊鮮撈」、「洄遊平台」和「洄遊潮體驗」三個面向的服務，販售永續海鮮真空冷凍魚貨，分享海洋、魚類與漁業的相關知識，帶領食魚教育體驗行程。



以光陰醞釀風味

文、圖 | 黃之陽 (國立臺灣海洋大學水產養殖學系副教授)



往昔對於易腐難存的魚蝦蟹貝，必須確保品質經久耐放，同時又得方便日常生活中隨手取用，因此便逐漸產生包括以鹽或糖醃漬，或藉風力或日照使其脫水，讓質地更加穩定適於保存並方便儲運外，同時增加風味、口感以及品嚐樂趣。



臺灣四面環海，讓國人除有隨四季更迭，分別以養殖及撈捕所供應的多樣水產品；拜近年便捷交通與愈趨成熟的冷鏈所賜，以往僅能在國外美食節目中見到的生蠔、長足蟹或螯龍蝦，也多有持續穩定的常態進口，更添隨心隨意的豐富選擇。鮮活現流的料理取材，自然鮮度風味無虞，同時搭配諸如汆燙或清蒸等清淡且簡便的調理，不但更顯食材鮮爽原味，也多符合現代人少油少鹽的健康飲食。

不過若經常在傳統市場走動或在生鮮超市採購，尤其是前者，經常可以發現除鮮活或現流魚鮮以外的繁多水產製品，包括煮乾、燻乾、醃漬乃至經發酵所製成的商品。其中取材來源不僅廣泛，調味方式更是別具特色；常見者例如多種類的鹹魚、蝦干或魷魚，以及各類罐裝的加工或醃漬產品。

相對於保鮮技術純熟穩定的今日，往昔對於易腐難存的魚蝦蟹貝，由於普遍缺乏冷藏與冷凍設備，加上隨季節大量出產或收成的漁獲物，除必須確保品質經久耐放，同時又得方便日常生活中隨手取用，因此便逐漸產生包括以鹽或糖醃漬，或藉風力或日照使其脫水，讓質地更加穩定適於保存並方便儲運外，同時增加風味、口感以及品嚐樂趣。

這些看似傳統的簡易加工技術，不僅是先民在資源有限的早期，經常且普遍使用的保鮮方式，同時藉由相關處理，也讓食材質地產生微妙的變化；特別是在穩定的溫、濕度控制下，搭配適度的日照，甚至是以密封的方式進行醃漬，或是透過時間的積累，也讓這些取材水產的食材，在自身酵素乃至特定微生物的作用下，呈現出截然不同的風味。

以現今科學分析得知，原本材料中的蛋白質受到來自食材本身與微生物的酵素分解，轉變成為分子較小的胜肽及胺基酸；而其中特定的種類及其比例，不但讓人可以從中嚐到有別於原本新鮮質地的特殊風味，同時隨取材種類、製作工序、添加配料比例乃至存放環境與時間差異，亦多有各具風味的



迷人表現。更何況，這些傳統製作技法，不但紀錄了延續迄今的生活經驗與智慧，同時在今日品嚐起來，也都能讓人循著風味追憶往日美好時光。

在金山到三芝的傳統市場，可以見到當地人以春季捕捉約莫指節大小的臭肚魚，在添加鹽份密封製作俗稱茄苳脰的醃漬品；而造訪鹿港，也多可在老街兩旁的商家或小攤，見到當地取材各類小魚、蝦蟹或是螺貝製作出諸如蝦猴脰、珠螺脰或蚵仔脰等特殊風味。除臺灣北部與西南沿海外，東部亦有取材以鯉魚魚卵、精巢或魚腸製作的鹽醃品，伴隨密封裝罐的發酵與儲存，在不同時間開罐品嚐，有著耐人尋味的美妙滋味。

其實這類以醃漬製作的水產食品，不僅限於臺灣，例如在沖繩便有與茄苳脰如出一轍的商品、風味甚至食用方式，而舉凡越南、馬來西亞與泰國等東南亞諸國，更是擅長以魚蝦以鹽醃漬並發酵後，萃取其間富於層次的湯汁用作烹煮或調味蘸醬添加，讓原本已然鮮美的水產風味，更顯無比誘人。

- 1 | 在沒有冷藏或冷凍保鮮設備的早期，多數水產品多於捕獲後分別以鹽醃或風乾方式保存。
- 2 | 專販南北貨或傳統食材的市場或店家，可見取材多樣且別具特色的各類水產乾製或醃漬品，不妨抽空走踏尋訪一番。
- 3 | 分別取材不同魚種製作的鹹魚或魚干；其風味多受製作鹽份、溫、濕度與保存時間左右，常見表現於紅燒、燉滷或是鹹魚炒飯之中。
- 4 | 茄苳脰的製作取材多於春季臭肚魚苗繁生時，於近岸以簡易漁具採捕，經添加鹽份密封後發酵等待美味誕生。

入秋潮境奇現象 剝皮魚 又大咬？！

文 | 陳麗淑 (國立海洋科技博物館)

圖 | 陳彥宏、鄭淑菁、陳彥翎、王思嫻 (國立海洋科技博物館產學交流組)

2020年10月6-17日潮境海灣突然聚集大量的漁船，可謂盛況空前，還有人戲稱老花眼好像看到中日帆船大賽的景色。因為潮境有一個保護區，大家開始議論紛紛，是不是因為保育區的外溢效益。同一時間在粉鳥林傳來堆積如山的剝皮魚照片，只是潮境特別引起大家的注目。

今年九月潮境又出現大量的漁船，只是沒有去年的盛況，只有持續一天，也不到去年一半的船數，而且以八斗子半島的北側及海灣的北邊為主。

大量出現的是單角革單棘魷，又稱薄葉單棘魷，俗稱白達仔或是剝皮魚，肉腥味。查2019年漁業年報漁業生產量值，有資料的包括宜

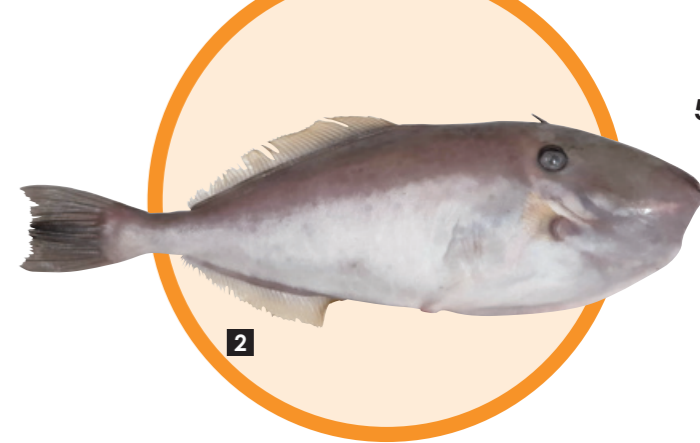
蘭、新北市、桃園、新竹、苗栗、臺中、雲林、高雄、屏東、臺東、澎湖，以新竹、苗栗、新北市的量最多，基隆反而沒有通報資料，應該是娛樂漁業漁船的資料尚未涵蓋進去，產值有1,403萬元。從魚市場直接目擊資料幾乎是全年都可以捕獲，只是入秋後出現大量。

其實在七月的時候就已經看到路邊魚攤上有剝皮魚，有大尾個體，也有小尾個體，那時大家還是擔心抓那麼多小魚，會不會造成秋天的白達仔大魚就不見了！八月釣白帶魚體驗，就有船家說，運氣好可以看到剝皮魚在燈下聚集，用手抄網就可以捕捉。在去年九月基隆漁產促銷旅程上，基隆市長林右昌推銷秋天吃的魚貨之一就是白達仔。

嚴格來說，應該是剝皮魚大量靠岸。到底為什麼剝皮魚要靠岸？檢查內臟，沒有看到成熟的卵巢，不是因為繁殖的大量靠岸。查去年五十幾艘船在海灣幾乎是均勻分布或是今年以北邊為主，與保護區的存在並沒有直接的關係，但是今年很明顯船都挨著保育區的邊緣釣魚，雖然漁況不佳，但大家相信保育區的邊緣釣獲機率較高。

去年有人認為是因為風浪太大，因此剝皮魚才進來海灣避浪，但是在海灣口就可以看到海釣船，海灣口的風浪不小，在此的船就很怪了！若有機會統計各船在各點的釣況，或可得到一些想法。此外，去年的漁船最後都移到八斗子半島的北方，同時鄰近潮間帶也發現鬼頭刀及魷科的小魚，魚攤出現魷仔魚，所以此大量聚集，推論與仔稚魚靠岸的關聯可能性很高。新聞曝光後，大家回憶起每隔幾年就會出現剝皮魚大量靠岸的情形，遠在保護區成立之前。

即使這個季節東北季風起風浪很大也阻止不了漁船出海的意願。以去年極盛狀況估算，每艘船估計可以釣到100斤的剝皮魚，50艘一天就可釣起5,000斤，大約一星期就是35,000斤，可見得靠岸剝



- 1 | 潮境海灣從2020年10月12-17日最高出現55艘漁船。
- 2 | 單角革單棘魷，又稱薄葉單棘魷，俗稱白達仔或是剝皮魚。
- 3 | 去年大家使用的魚鉤，所謂的霸王鉤，讓人擔心是不是會釣太多魚上來。
- 4 | 七月的小剝皮魚不只體型小，而且體色和頭的比例都和大魚不同。
- 5 | 海上的釣況反映在魚攤上就是大量的新鮮剝皮魚漁獲物。



皮魚的量相當大。因為剝皮魚的嘴巴小不易上鉤，目前普遍都使用霸王鉤，使得釣獲率大大的提高，有心之士不免擔憂，在日本把剝皮魚當成高級魚貨慢慢地釣，臺灣是否有竭澤而漁的狀況？像今年就沒有同樣的魚汛，如何永續收穫這麼美味的魚，值得大家來關心。





白口與黑喉 石首魚補冬料理

文、圖 | 武展丞 (創意海鮮食譜作家)

在農曆節氣中，立冬代表時序進入冬天，氣候漸漸變冷，在這冷熱交替的時節，為加強體質、增進健康及提升免疫力，從古到今都有「立冬補冬」習俗，坊間麻油雞、藥燉排骨和羊肉爐紛紛出現，閩南語俗諺「補冬補嘴洞」，就是說滋補的同時也能享受美食。

補冬除了禽畜肉類外，剛好立冬之前臺灣的沿海有許多優質的海鮮可以選擇，如石首魚科的鮫魚、黑口魚、白口魚、黃魚或三牙魚，此時累積了豐富的脂肪，運用在補冬料理中既美味又對健康無負擔。

提到石首魚一般消費者可能較為陌生，像是鮫魚就屬於石首魚科，討海人所排名的好魚「一午、二鮫、三嘉鱸」就榜上有名，石首魚喜好棲息在海底，因此不是這麼好捕撈，加上肉質細密無細刺，魚膘可以製成名貴的花膠，所以臺語也有著「有錢吃鮫，沒錢鮫吃」的諺語說明鮫魚的高貴；此外小黃魚、黃魚也是石首魚科，野生黃魚物少價揚堪比黃金，一斤往往要價好幾千，可說石首魚家族往往都身世顯赫。

以口感來說，石首魚科含水分較高，肉質既不像鱈魚軟綿細密，也不像肉魚乾澀，加上細刺不多，不論是小朋友或大人吃過都十分喜愛。較為平價的石首魚科也有許多選擇，常見的「帕頭仔」白口魚，季節到時會大出；較白口魚高檔的黑喉，也漸漸在一般市場都能買得到；另外一提，除了黑喉之外，大家常聽到的紅喉，則屬於發光鯛科亦屬鱈屬下的魚類，與石首魚科不同，僅是俗稱相似。

在日本料理中也會運用到這些昂貴的石首魚，鮫魚一般都做生魚片；黑喉則直接燒烤，較能夠顯



現出魚本身的氣味和肉質口感；白口也會拿來做乾煎和燒烤，水分多的石首魚科，經過抹鹽逼出水分，可以讓肉質更為緊實。臺菜中由於黑喉和白口魚體型不大，較少用在桌菜料理中，一般會出現在海產店的小吃，黑喉魚湯、破布子蒸魚或乾煎全魚，適合三五好友聚餐類型，口感鮮甜十分下飯。

此次示範兩道吃起來都很暖活的魚料理，以薑汁和韓式辣味調味，一般補冬都以麻油或薑汁調味，嘗試改以白口魚和黑喉烹煮。冬天多吃點薑可以驅寒，辣魚鍋的白口魚，先切段再乾煎比較不容易散掉，鍋物越煮海鮮味道越濃郁，辣湯讓魚肉鬆軟中帶有湯汁辣度，肉質飽滿無細刺十分好吃；另一道黑喉煮薑汁則十分下飯，除了添加青紅椒，也可以換成雙色菇，補充蛋白質的同時也補充膳食纖維。

那一般家庭要怎麼挑選石首魚呢？市場裡頭所看到的黑喉，上口腔是黑色，可以從眼睛、魚鰓和黏膜分辨魚的鮮度，至於魚膘氣囊吐出則不是因為不新鮮，是因為深海中拉起來的壓力所造成。依照家中人數或鍋子大小挑選白口魚或黑喉，也可以請魚攤先處理好剝成塊方便料理；至於餐廳桌菜，因為這兩種魚體型小，捕獲量也不穩定，辦桌時往往只會用到一尾魚，還是屬於小吃或熱炒餐廳使用，小聚時雖然沒吃到鮫魚或黃魚，吃些白口魚和黑喉也能感受到秋冬的鮮滋味。🐟





薑汁黑喉

材 料：黑喉1尾（約1斤）、老薑片20g、青紅黃椒少許
調味料：嫩薑泥80g、醬油20g、糖15g、米酒50c.c.、水150c.c.

作法：

1. 將黑喉宰殺三清後，魚身斜刀劃三刀備用。
2. 青紅椒去籽，切長條狀，將嫩薑磨成泥備用。
3. 鍋中放入少許油，熱鍋防止魚沾鍋，放入老薑片煸至焦黃撈起，放入黑喉中火正反面各煎約3分鐘。
4. 淋上調味料（不放嫩薑泥），擠出一半薑汁淋入，小火煮約8分鐘。
5. 放入青紅椒炒至熟，淋上剩餘薑汁。
6. 將魚、醬汁及青紅椒盛盤即可。



韓式白口辣魚湯

材 料：白口魚1尾（約1斤）、茼蒿1片、白蘿蔔200g、紅蘿蔔100g、雞蛋豆腐100g、薑片少許、山芹菜少許
調味料：韓式辣醬50g、韓式泡菜150g、昆布高湯200g、水1.5公升、鹽5g

作法：

1. 將白口魚宰殺三清後，輪切塊狀備用。
2. 雞蛋豆腐切片或塊狀，白蘿蔔、紅蘿蔔切條狀、山芹菜切節、茼蒿切條狀、嫩薑切片備用。
3. 將調味料放入鍋中煮滾開小火，放入白、紅蘿蔔煮至熟。
4. 雞蛋豆腐放入平底鍋乾煎兩面約焦黃取出。
5. 平底鍋油先熱，放入薑片煸至焦黃，再放入白口魚轉中火煎至兩面焦黃。
6. 將韓式辣湯倒入鍋中，放入白口魚、茼蒿、雞蛋豆腐、白紅蘿蔔、山芹菜即可。



鰻苗捕撈季 即將開始

捕撈為期 **4** 個月

110.11.01 — 111.02.28

岸際捕撈鰻苗愛注意

- 到當地區漁會辦理登記
- 填報漁撈日誌繳至區漁會
填報：捕撈方法 / 地點 / 數量
- 注意天候海象及維護自身安全



行政院農業委員會漁業署
<https://www.fa.gov.tw>

廣告



鳳鼻頭漁港

文 曾佩瑩
攝影 游忠霖

鳳鼻頭漁港位在高雄市小港區，小小的港區停靠舢舨為主，漁業型態為沿岸性單拖網，舢舨則以刺網作業為主，主要漁獲物依季節捕撈不同魚種，當日往返於當地市場販售，是早出晚歸的典型漁村生活。數年前的海上藍色公路方案，曾開發鳳鼻頭至小琉球航線，為純樸的小漁村帶來生機與活力。



水涵洞夜色

文 曾珮瑩 · 攝影 游忠霖



曾經風華一時的水涵洞、金瓜石、九份採礦業，
沒落後留下不少採礦及煉銅遺跡，
除了壯觀而神秘的十三層遺址外，
水涵洞海岸也充滿歷史的痕跡。

早在一九八〇年代即停工的採礦業，
金瓜石山區溪水卻因長期採礦影響，
含高量的天然礦物質造成氧化作用，
匯集至入海口形成一半金黃、一半碧藍的海水，
又因口袋型海灣的地形被包圍著，
正是陰陽海美景的由來。

華燈初上展現舊時的華麗風情，
九份的燈火與近海的漁火點點，
登高眺望 C 型灣與基隆嶼，
又是另一個魔幻時刻。

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

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