

本月封面

# 軟絲 — 鎖管科

推廣天地

嚴選水產精品 打造頂級精緻形象

# 漁業推廣

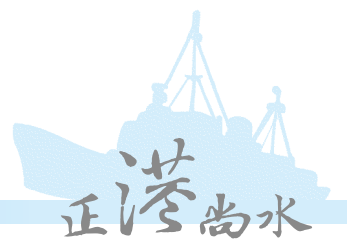
Vol. 312

2012.09





# 歸港況味



攝影／謝文枝 漁樂玩鏡攝影比賽佳作一回港  
文／高世澤

浪的弧線是海洋的華爾滋

灣口外的藍是漁船的幸福色系

海洋練就了一批水手與鼓手

用達達的馬達聲譜下一首歸航曲

港口捨得放手，亦寬容擁抱

那一艘艘豐滿，也可能消瘦的船舟

山巒紙鎮似地擒著海堤

怕一個浪身挑逗

就勾引走堤上滿滿的漁收



# 漁業推廣

Fisheries Extension

中華民國七十五年十月十五日 創刊



行政院農業委員會漁業署





#### 本月封面



#### 鎖管科—軟絲

學名 *Sepioteuthis lessoniana*

俗名 軟絲、軟翅仔、柔魚、軟匙仔、軟絲仔、擬烏賊、海洋變色龍。

臺灣分布 澎湖，澎湖內海海域，臺南縣西海岸，臺灣東北角，綠島。

棲息環境 淺海礁岩區、暖水區。

從頭至尾有兩片寬大肉鰭，兩鰭在尾部相連接，鰭與軀幹等長，體內有寬大的透明角質內殼。水裡的軟絲，有如透明的浮游物身形橢圓，外觀較似烏賊，但烏賊內殼硬厚，此種內殼則軟如小管。外套膜兩側軟鰭由頂包到尾的周鰭型卻又有別於小管，活體膚色不斷地閃爍。體色多變，在孵化2~3個月後的小烏賊有「海洋變色龍」之稱。天生膽小，稍受驚嚇就可能致命，加上易自相殘殺，被喻為最難養殖的頭足類生物之一。從海裡抓上來會變色。為臺灣東北角著名的頭足類海產，口感比透抽脆。一般較多以切片沙西米料理方式，川燙料理最能展現其鮮嫩軟Q的口感。

#### 封面裡

正港尚水 歸港況味

文／高世澤 攝影／謝文枝

#### 封底裡

海天遊蹤

印度·柯摩林岬角·康亞庫瑪莉漁港

文、攝影／黃丁盛

#### 封底

小港風情 當現代練習古典，鼓山漁港

文／高世澤 攝影／陳吉鵬

## 漁政要聞

### 04 「勇渡藍海」紀錄片 回顧漁業發展之成就與感動

文／顏佳瑩

### 06 漁船安裝省能源機具可優先享有低利貸款

文／沈珍珍

### 07 澎湃中元，平安有魚

文／鍾國南

## 漁政新知

### 08 尋找湧升流漁場

文／鄭學淵、李國添

### 12 高亮度LED燈具應用於燈火漁業漁船之現況

文／沈聖智、方銘川

## 漁業阿甘

### 16 臺灣的驕傲 「潮鯛」創始人—廖木發

文／吳秋旻

## 推廣天地

### 20 嚴選水產精品 打造頂級精緻形象

文／胡其湘、吳佩珊

### 22 創新品牌用心嚴選 水產品研發故事

文／商業周刊提供





## 活動報導

- 24 優質水產 金鑽一生 2012第三屆水產精品頒獎典禮  
文／余榮欽
- 28 石斑繽紛，熱力滿分—2012永安海洋音樂季  
文／羅若禮
- 32 興達港「2012高雄浪花捲捲節」活動熱鬧登場  
文／陳萬龍
- 34 源起花蓮，立足臺灣，邁向世界—立川漁場「2012國際黃金蜆節」感恩回饋  
文／施博文
- 36 洄瀾灣捕魚節暨風帆節活動紀實  
文／馬振評、黃馨
- 38 魚發又發剝蚵818熱鬧登場  
文／陳英傑

## 港邊序曲

- 40 尋幽訪勝苗栗漁港遊  
文／廖芷彤

## 探索漁業之美

- 48 到澎湖圓一場漁夫夢  
文／廖耿慧

## 漁鄉美食

- 52 討海人之味 正秋現撈海鮮  
文／陳慶

## 魚話魚畫

- 54 卡爾·艾利斯 (Carl Ellis) 的魚畫世界  
文／楊佳梅

## 廣告

- 56 每一個領域都有妳的位置  
文／行政院性別平等會

發行人：沙志一  
總編輯：陳君如  
編輯委員：王正芳、江英智、吳信長、林國平、陳華民、黃鴻燕、蔡日耀、繆白昌（依姓氏筆畫順序排列）  
編輯顧問：石聖龍  
主編：林宗善  
攝影顧問：黃丁盛

執行編輯：江善泰、湯素瑛  
發行所：行政院農業委員會漁業署  
地址：80672 高雄市前鎮區漁港北一路1號  
電話：(02) 3343-6087、3393-8008 #63  
美術：劉采玲、黃瑞茵  
設計印刷：高遠文化事業有限公司  
電話：(02) 2751-7911

展售書局：  
【五南文化廣場】台中市中山路2號  
(04) 2226-0330  
【國家書店松江門市】台北市松江路209號1樓  
(02) 2518-0207  
【國家網路書店】<http://www.govbooks.com.tw>  
零售定價：新台幣80元  
版權所有，圖文未經同意不得轉載

中華民國七十五年十月十五日創刊 中華民國一百〇一年九月十五日出版 中華郵政台北誌第489號 執照登記為雜誌

行政院農業委員會漁業署網址：<http://www.fa.gov.tw>  
漁業署政風室電子信箱：[ethic@ms1.fa.gov.tw](mailto:ethic@ms1.fa.gov.tw)

漁業署檢舉電話：0800-082594

漁業署廉政服務電話：(07) 813-6208

行政院海岸巡防署海巡服務漁民專線「118」



新船下水典禮。(圖片提供／光啟社)

# 「勇渡藍海」紀錄片 回顧漁業發展之成就與感動



勇渡藍海紀錄片封面。(圖／漁業署提供)

文／顏佳瑩（嘉玲） 漁業廣播電臺 攝影／湯素瑛（本刊執行編輯）

由漁業署製作發行的「勇渡藍海」紀錄片，8月21日於長榮海事博物館發表了！以勤奮、動人的故事切入，連結漁業重要人物與文化，透過鏡頭讓大家了解臺灣漁業的發展軌跡與成就。邀請漁業界產、官、學界齊聚一堂，回顧臺灣漁業發展歷程，農委會陳主委保基蒞臨致詞，並由農委會胡副主委興華分享監製感想，台灣省漁會邱常務監事正蓮分享觀後感言，透過珍貴的影像，喚起共同的記憶。發表會由漁廣陳彥臻擔任司儀，顏佳瑩負責採訪事宜，並與台本部連線及時將現場實況分享予漁友及聽友。

農委會陳主委保基致詞時表示；在海洋孕育之下的臺灣，漁業佔重要地位，陳主委肯定漁業先進所作的貢獻，尤其是遠洋漁業堅強的船隊足跡遍及世界三大洋，更為世人稱道。而養殖漁業從最早期漁牧混合經營方式，至今養殖漁業屢屢創新的成果呈現，在在顯示海洋與漁業伴隨著臺灣的發展一起成長，希望透過紀錄片來回顧，能再寫下漁業未來發展的一百年，讓臺灣這個島嶼隨著海洋孕育，更加蓬勃發展。

擔任紀錄片監製的農委會胡副主委興華，發表監製感言；回顧第二次世界大戰，漁業環





台灣省漁會林總幹事（右4）、養殖基金會副執行長黃徹源（右3）與勇渡藍海紀錄片製作團隊合影。



台灣省漁會邱常務監事正運分享觀後感言。



農委會胡副主委興華，發表紀錄片監製感言。



農委會陳主委保基蒞臨致詞。

境慘遭破壞，從一片廢墟中走到今天，臺灣龐大的遠洋漁業在世界舉足輕重，進步的養殖漁業是許多國家學習的對象，從影片中勾勒出我們如何走過這些歷史足跡。由於影片之審查委員來自不同領域，製作過程中無不希望將自己想法融入影片中，著實令製作單位頗為難，因為每個故事娓娓道來都很精采！期盼藉由片長短短48分鐘的影片，讓社會大眾了解、認識漁業的重要性，進而支持臺灣的漁業，亦讓大家知道我們漁業界的努力，乃有目共睹伴隨大家一起成長走過的軌跡。尤其是漁業界及漁民子弟更要觀賞此紀錄片，體認我們漁業的努力沒有白費，對未來更有信心，臺灣漁業需要大家支持及共同努力。

此紀錄片特別走訪臺灣各地漁村及漁港拍攝，還有機關團體提供珍貴的歷史紀錄及海上作業畫面，精簡剪輯成48分鐘影片，由28位漁業從業人員及研究人員分享經驗，透過鏡頭可一窺漁民胼手胝足面對挑戰，展現超凡的智慧與創新，並回顧「臺灣海洋漁業」及「臺灣養殖漁業」之發展歷程。「勇渡藍海」紀錄片已正式發行，歡迎上漁業署網站（<http://www.fa.gov.tw>）點選觀賞，另DVD精裝版（含紙本小冊子，每套新臺幣300元）已限量於政府出版品展售門市展售，希望透過珍貴的紀錄片，共享百年漁業發展軌跡的感動，俾認識與支持臺灣的漁業。



漁業署邀請漁業界產、官、學界齊聚一堂，回顧臺灣漁業發展歷程。

# 漁船安裝省能源機具可優先享有低利貸款

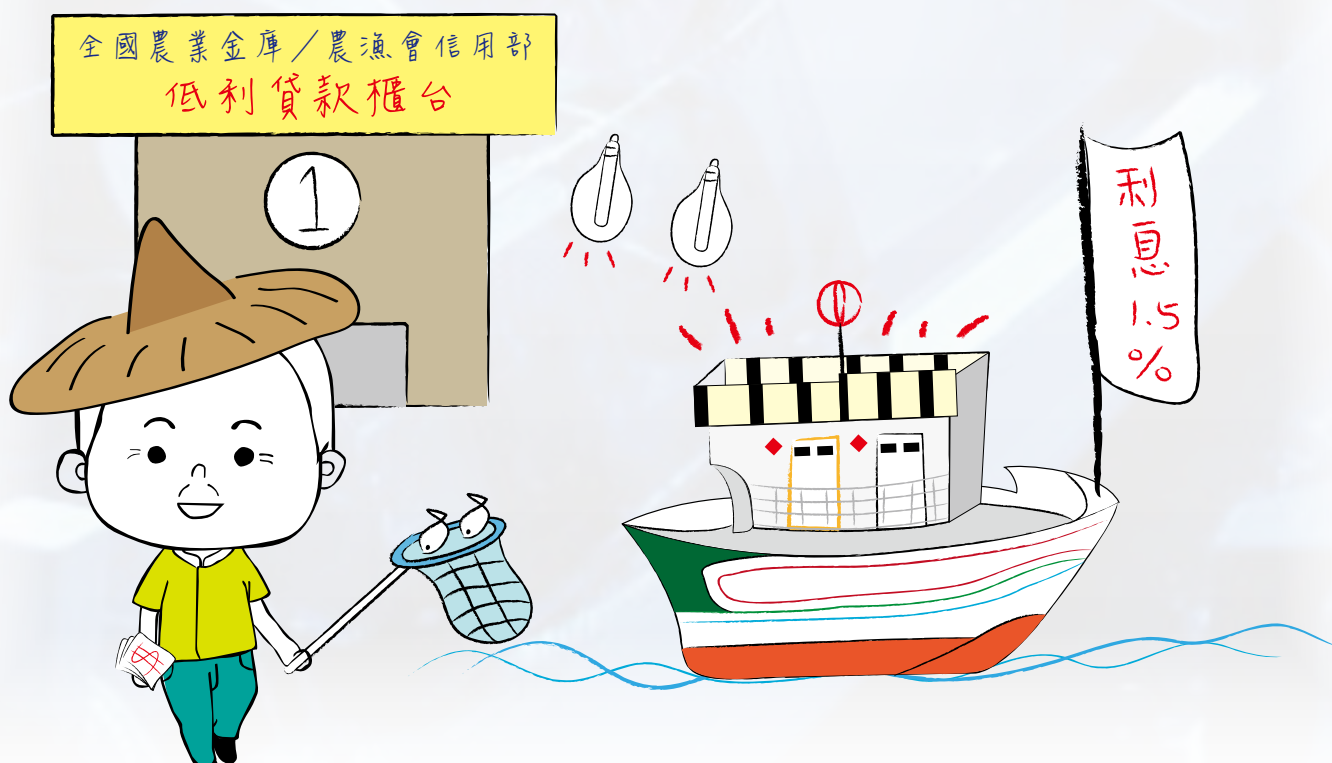
文／沈珍珍（漁業署漁船科 科長） 插畫／劉宛珊

為推動漁船節能減碳，行政院農業委員會本（101）年度特別匡列新臺幣2億2千萬元，優先提供漁船安裝新品省能源主、副機及發光二極體集魚燈（簡稱LED集魚燈）使用。

漁船安裝的設備中，以主、副機及燈火漁業漁船的照明燈具（集魚燈）同為漁船作業時耗油最多的項目，其中主、副機能源效率係逐年遞減，舊品較新品耗油量大；至集魚燈部分，依據農委會委託成功大學研發的「高亮度LED集魚燈」資料顯示，相較於傳統燈火漁業漁船使用燈具的整體耗油量，LED集魚燈可節省約15%~20%，而且具有

使用壽命長、可瞬間起滅、無傳統燈具有嚴重光衰及易受海浪襲擊破損等缺點。

有鑑於國際油價持續高漲，農委會為提供漁民（不包括公司型態經營者）資金購買換裝，以節省作業成本，分別規劃1億8千萬元及4千萬元低利貸款額度，作為現有漁船安裝符合「漁船用引擎容許耗用能源標準及管理辦法」之新品主副機及燈火漁業漁船安裝LED集魚燈使用，貸款利息1.5%，有意願者可洽設有信用部之農（漁）會、依法承受農（漁）會信用部之銀行當地分行或全國農業金庫辦理。







漁業署蔡副署長（右3）、與會貴賓推薦經濟實惠的國產養殖魚。

# 澎湃中元，平安有魚

文／鍾國南（漁業署公關科 科長） 攝影／湯素瑛（本刊執行編輯）



阿芳老師示範茄蛋燴鮮鯛作法。

中元節是極富民俗興味的節日，也體現了民間活潑的信仰活動，不論是家中拜拜或廟裡普渡，都必須準備三牲來祭祀。傳統上，拜拜選用的魚類總是挑選體型肥滿、外觀完整的有鱗魚類，因此漁業署在8月28日舉辦記者會，推薦國人選購當令的虱目魚、台灣鯛、鱸魚及紅魷等國產魚貨，作為祭祀用魚的選擇，經濟又實惠。

通常拜拜的時候擺盤時間較長，魚類多半先乾煎或油炸，拜拜完如何料理再上桌，常讓家庭主婦傷透腦筋。漁業署在記者會中特別貼心介紹變身美味料理，示範用新鮮番茄料理台灣鯛，或將炸熟的虱目魚煮成海鮮鹹粥等，小巧思秀出大創意。另外，為了要讓消費者真正享用到新鮮又便宜的當令魚，漁業署也結合各大量販店、超市及魚市場，舉辦一系列的促銷活動，讓民眾更方便採購國產養殖魚來拜拜。

我國養殖漁業具備多年整合的產業基礎，又在漁民朋友長年投入研發的努力下，年產量超過30萬公噸，價格比進口水產品實惠，而且運銷管道健全，新鮮度佳。消費者不但過年過節可以多考慮採購在地當季國產水產品，平常也可以將國產養殖魚種納入日常菜單，多選購富含高蛋白質及低脂肪、低熱量的魚蝦貝類，會是長長久久、常保平安健康之道。



新鮮又便宜的當令養殖魚是消費大眾最佳的選擇。

# 尋找湧升流漁場

文、圖／鄭學淵、李國添（國立臺灣海洋大學 環境生物與漁業科學系）

在港邊聽著黃乙玲演唱的「行船人的純情曲」，看著漁船陸續的出港，我們知道滿載的漁船將會陸續的回來，但是他們是去哪裡捕魚呢？海裡面到處都有魚嗎？是不是漁船只要把魚網灑下去就一定捕得到魚呢？相信大家都會有這樣的疑問。

臺灣從事沿近海漁業的漁船數量約佔總漁船數的65%左右，而作業的範圍約在臺灣周邊30萬平方公里的海面。各種不同的漁法有不同的漁場，以捕撈鎖管的火誘網作業漁法為例，都集中在東北部及西南部200公尺等深線以淺的兩個區域（圖1），而這兩個區域剛好就是湧升流出現的海域。根據漁業年報的統計，上述兩個區域的漁獲量約佔臺灣沿近海總漁獲量的7成以上，其在我國沿近海漁獲的重要性可見一斑。

湧升流，從字面上的意思來看，就是從底部不斷「湧」上抬「升」上來的潮流，依其形成的地點和原因可以區分為許多種，在臺灣沿近海附近形成的主要是沿岸湧升流及地形性湧升流兩種，不管哪一種湧升流都是由物理作用產生的，主要是因為地球的自轉、洋流及風力所造成。黑潮洋流雖然是貧瘠的海水，但是在流經臺

灣南部時，支流轉向臺灣海峽，主流繼續北上，轉向臺灣海峽的黑潮支流到達小琉球及澎湖海域時，受到地形的抬升，在此形成湧升流。另外主流經過臺灣東北部時，也由於海底棉花峽谷等錯綜複雜的海底地形，將底

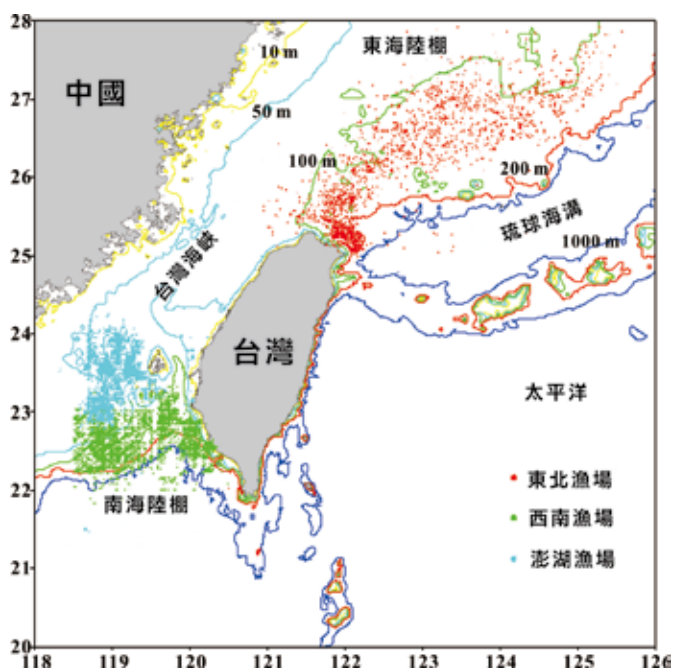


圖1、臺灣東北部及西南部以火誘網漁法捕獲鎖管位置圖。





圖2、黑潮主流及支流流經臺灣東北部及西南部因地形抬升所造成的湧升流位置。

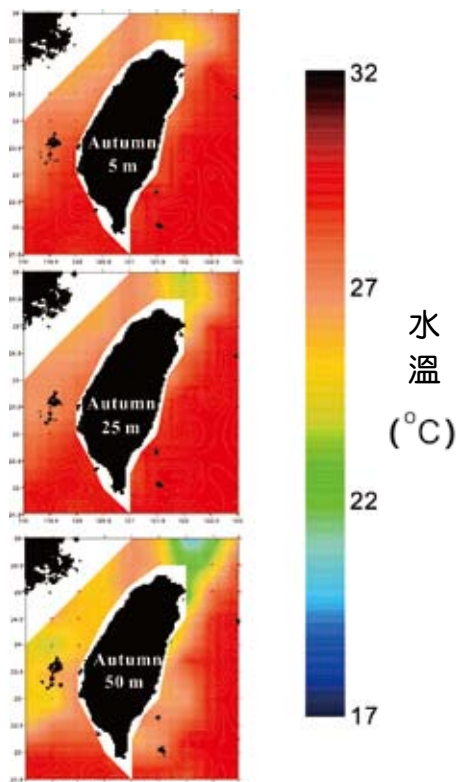


圖3、2010年臺灣周邊海域秋季水溫圖。

部營養鹽抬升至彭佳嶼等北方三島附近海域（圖2）。由於注入大量營養鹽，使能量塔底部的藻類增加，因此吸引生物的聚集，這其中當然包含我們需要的經濟漁獲物。

海中的浮游植物在光照、溫度與營養鹽等條件適當的情況下便開始進行光合作用，在光合作用下浮游植物將無機態的碳轉換為有機碳儲存，提供其他生物所需的養分，而由浮游植物所固定碳的能力就稱為該海域的「基礎生產力」。但是在光合作用進行一段時間後，該區域內的營養鹽逐漸被消耗殆盡，此時，即便有再豐富的陽光與再適當的水溫都無法使得光合作用持續進行，因此基礎生產力也隨之下降。但是某些特定的區

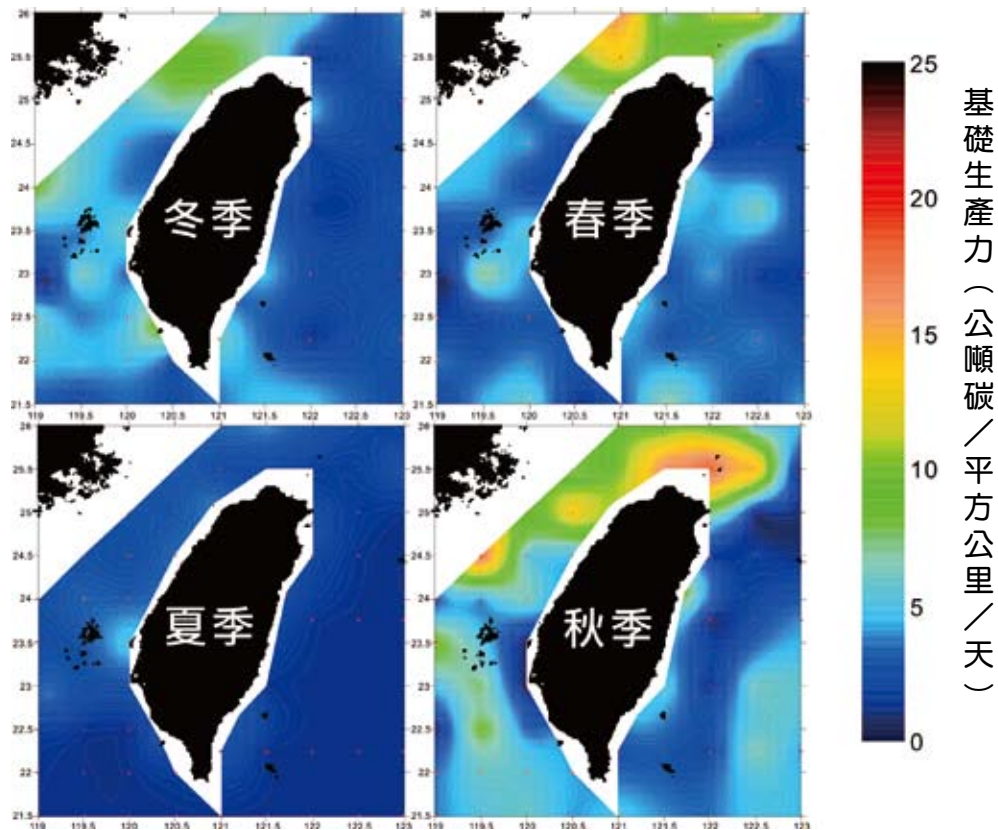


圖4、2010年臺灣周邊海域四季基礎生產力圖。

域因為表層貧營養鹽的海水被帶走，繼而從底部注入高營養鹽的海水，使光合作用持續，而湧升流所帶來的就是豐富的營養鹽。同時，由底部所帶來的海水其溫度也較表面溫度為低，因此從海溫圖也可以發現湧升流的蹤跡（圖3）。

一般而言上層的生物死亡以後，逐漸的往深海掉落，死亡生物體內的有機化合物受到細菌分解後，轉變為無機態的物質，這些無機態的物質就是提供浮游植物所需的營養鹽。由於底部環境沒有光線無法進行光合作用，所以原本要給浮游植物

利用的營養鹽因為沒有利用者，所以就大量的沈積在底部，因此造成了上層有光線沒有營養鹽，而下層有營養鹽沒有光線的窘境。但是大自然就是這麼的巧妙，利用湧升的現象慢慢的把底部的營養鹽抬升至表面提供浮游植物利用，進而豐富了整個海洋生物的資源量。

雖然每年侵襲臺灣的颱風會帶來許多的災害，但是從海洋基礎生產力的角度來看，颱風卻是大自然送給臺灣最好的禮物。大多數地區秋季的海洋基礎生產力並不高，原因是營養鹽在前一個季節已經被消耗完畢，因



此雖然在秋季的陽光及溫度都適宜，但是基礎生產力卻無法大幅提升，可是當颱風來臨時，強勁的風勢翻攪海水將底部的營養鹽抬升至表面並推送到沿岸，因此當颱風過後，臺灣周邊海域的基礎生產力便會提高，其中最明顯的季節就是秋季，在臺灣的周邊海域，秋季的基礎生產力明顯的較其他季節高出許多（圖4），而有經驗的漁民都知道如果颱風沒有侵襲臺灣，隔年的漁獲量將會大幅的減少。除此之外，像宜蘭龜山島的淺層海底熱泉也會提供相當高的基礎生產力。

生物生存的條件其實很簡單，只要有適當的環境以及充足的食物，多數的生物便能生存、繁衍，而同樣的海裡面的生物聚集的原因不外乎就是食物，生物攝食的主要目的就是要獲得能量以提供生存所需，但是能量在轉換的過程中必定會有損失，因此營養位階級數越高，所損耗的總能量也越高。一般而言，能量在兩個營養位階之間的傳遞效率約只有10%左右，因而呈現如金字塔型的食物塔（能量塔）結構，在此一塔型的結構中，如果底部的生產者數量不足，將會降低上層營養位階生物的數量。但是相對的，如果底部生產者的數量增多，整個上層營養位階的所有生物數量也都會大幅的提高（圖5），臺灣周邊的海域就是在這樣的條件下擁有豐富的生物資源。

當我第一次從海上看臺灣陸地時，那時終於知道為什麼葡萄牙、西班牙及荷蘭人陸續來到臺灣時都會以「福爾摩沙」（美麗之島）來形容臺灣，豐富的農產品，適當的

氣候，都使得這塊土地擁有比別人更為優渥的條件，臺灣就像是一個大型的集魚礁，由於地形的因素，讓臺灣的周邊海域因為湧升流、颱風及海底熱泉等自然現象擁有比其他地區更高的基礎生產力，進而享有豐富的海洋資源。曾經看過不少人把湧升流誤寫為「永生流」，在誤打誤撞之下，筆者認為永生的概念也是頗為恰當的，因為有了湧升流，我們周邊的海洋生物資源才能永續發展、生生不息。然而，即使我們有如此優渥的天然條件，並不代表我們可以無止盡的捕撈，再優渥的天然條件也是有其限度的，因此加強國人、漁民的保育觀念以及珍視資源的永續概念是我們現階段要加緊去做的，畢竟永續的資源就是無窮的寶藏。🐟

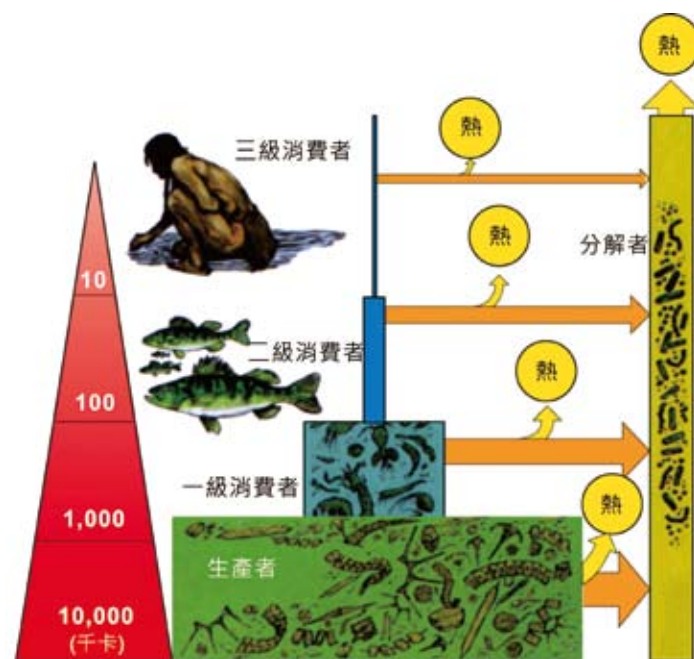


圖5、能量塔（左）及食物塔（右）。



圖1 / 高亮度LED集魚燈夜間照射圖。

## 高亮度LED燈具應用於燈火 漁業漁船之現況

文／沈聖智 副教授、方銘川 教授（成功大學／漁船中心）

圖／沈聖智（成功大學／漁船中心）

油價一再調漲，直接影響漁民漁撈作業成本。目前漁船仍以傳統照明燈具為主要作業器具，其高額的油料費用不但加重了支出成本，而且耗能又具有環保安全問題。根據文獻調查以27噸火誘網漁船為例，在漁船作業時照明燈具約佔全船油耗量的38%，未來若全面採用高亮度LED燈具，將可有效減

少油耗量。因此，漁業署近年來致力於研發綠色漁業技術，以提升漁業技術競爭力與改善漁民工作環境。

本文所介紹「高亮度LED集魚燈」，係利用生物趨光性、LED水下光學傳遞模型與配光曲線能量映射法設計多重出光角之光學透鏡，創造出獨特的「誘魚光形」，經實船



實驗測試結果，此高亮度LED集魚燈在漁船作業時，整船之耗油量可減少15~20%，LED燈具總耗電量也僅需傳統燈具的10%，且其漁獲並無顯著之減少，這是全球唯一將照明光形觀念應用於漁業照明的創舉，將為綠色漁業開啟的一頁。

### 技術創新/節能保鮮

高亮度LED水上型集魚燈採模組化設計，兼具快速安裝、隨時插拔抽換，亦可隨船長捕魚習性與船舶大小調整光線投射角度，增加集魚燈具模組的多功性與適用性，也大幅降低維護燈具的成本，如圖1所示。相對於傳統漁燈船的整體耗油量，「高亮度LED集魚燈」可節省約15%~20%，若單就燈具的耗電量則可大幅減少90%以上，也由於LED集魚燈的耗電量遠低於傳統燈具，因此在誘集魚群作業時還可讓冷凍庫全力運轉，不像傳統集魚燈具使用時需關閉冷凍系統，這有助於提升漁獲的新鮮度。



圖2／高亮度LED集魚燈模組。

### 綠色漁業節能6~7億元

本文所開發之高亮度LED水下水上集魚燈，具備低油（電）耗，省大錢，而且使用壽命長，還能保護漁民健康，提高漁獲新鮮度等特色，現已成功應用於臺灣沿近海漁業。若臺灣現有的燈火漁船皆改用LED集魚燈，以目前油價估計每年至少約可為漁民省下 6~7億元臺幣。水上型與水下型高亮度LED集魚燈具之使用情況，如圖2所示。

高亮度LED集魚燈與傳統燈具之照度比較如圖3所示，高亮度LED燈具在海面上的照度值已優於傳統燈具，且LED集魚燈具可避免漁民長時間接受UV光的照度而導致曬傷與皮膚病變等問題，提升漁民海上工作環境安全。此外，傳統燈泡熄滅關閉後再啟動時間約需15~20分鐘，因此無法及時切換起滅，容易錯過最佳集魚時機。高亮度LED水上型集魚燈，則能隨著魚群



LED集魚燈。（攝影／林文吉）



圖3／水上型與水下型高亮度LED集魚燈具之使用情況。

的變動直接由船長控制燈源，調整燈光瞬間起滅，增加集魚作業的網次效益。

傳統的集魚燈具不僅有嚴重的光衰問題，且容易受海浪襲擊而破損，甚者引發火燒船意外，新開發的高亮度LED集魚燈具，則無上述缺失。再者，成功大學漁船中心也已成功設計出水下型的LED集魚燈，未來若與水上型LED燈具結合運用，其節省效益將更加耀眼。

### 遠洋漁業4個月節省油錢200萬／沿海漁業每艘每年節省油錢30萬元

就遠洋漁業而論，新型高亮度秋刀魚雙色LED集魚燈，經漁船實際出海作業，結果與使用傳統集魚燈具之對照船相較，整個航程的油耗量可節省約18%。假如換算2012年06月01日油價約可節省臺幣262萬元，亦即一個航次（約4個月）可節省262萬元。目前臺灣共有108艘秋刀漁船，若全



部換裝LED集魚燈，一年將可節省約新臺幣5億6千萬元的燃油費用。

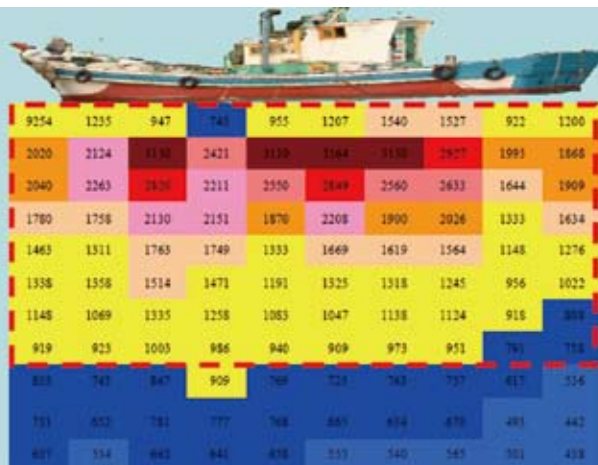
再者，以近海漁業而論，高亮度LED水上型集魚燈具，經連續3年的實船出海作業測試，結果與使用傳統集魚燈具漁船相較，其油耗量約可節省20%以上，一艘CT3級的漁船每年約可節省31.97萬元。如果以目前臺灣沿近海的火誘漁船約300艘（含CT2級以上）漁船計算，全部換裝LED集魚燈具，一年將可節省約新臺幣1億1千多萬

元的燃油費用。由此證實新型高亮度LED集魚燈既能少油、電省、省大錢，每年可為漁民減少約6~7億元的燃油支出。

由於傳統燈具含汞等有毒物質，所產生的紫外線光會傷害漁民健康，未來歐盟將全面禁用傳統集魚燈；若將高亮度LED集魚燈全面用於沿近海與遠洋漁業，除節能環保省成本，還能夠兼顧漁民健康與作業安全，更能大大提升我國漁業之競爭力，對我國漁民及漁業皆是一大佳音。🐟

### ➤傳統集魚燈

- 1、大於照度900lux的照度面積為10\*8m<sup>2</sup>
- 2、最大照度值集中於距船舷2m處。
- 3、照射位置與水下燈重疊，易造成光能量浪費



### ➤高亮度LED集魚燈

- 1、大於照度900lux的照度面積為10\*9m<sup>2</sup>
- 2、最大照度值集中於距船舷8m處。
- 3、可配合水下燈具的照射範圍形成集魚光網



圖4／傳統集魚燈與高亮度LED燈之照度圖。



瑩一公司創辦人 廖木發先生（右）、瑩一公司董事長 廖耀宗先生（左）。

# 臺灣的驕傲 「潮鯛」創始人 — 廖木發

文／吳秋旻 圖／陳吉鵬、瑩一食品公司

「瑩」字為視野廣大之意，「一」優等第一之意。廖木發三大堅持：自己養殖、自己加工，自己產銷，建立潮鯛的品質保證，成為臺灣唯一能夠生產生魚片外銷到日本，使得瑩一所出產的「潮鯛生魚片」一枝獨秀揚名海外。



上圖／看得到新鮮的潮鯛生魚片。

下圖／瑩一潮鯛連續3屆榮獲優良水產精品獎。



尋著地圖上的指標，漁業推廣採訪小組來到位於臺北市天祥路上的瑩一食品公司，走近大門就能清楚明顯看到瑩一公司的招牌「潮鯛」二字，是的，今天要來造訪的就是創造「臺灣潮鯛傳奇」的廖木發先生。

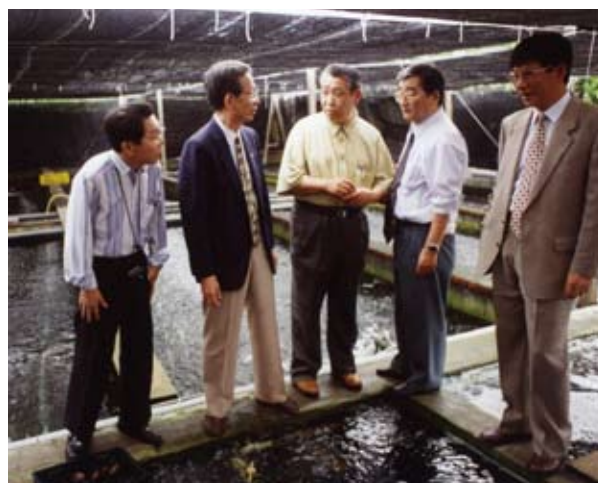
瑩一創辦人廖木發先生，現年已高齡87歲，看起來仍健康硬朗、精神氣足，請教廖先生的養生之道，廖木發說：「他每餐都吃魚，然後飯後吃木瓜，這些是他最愛的飲食習慣，也很健康。」談到養殖，廖木發開心的說：「我救了很多養殖魚呢！」細數廖木發的事蹟，的確也是如此！

說起廖木發先生開始養殖鰻魚的經過，就像是一個傳奇的故事，小時候因家裡貧困，營養較為不足，便得了「夜盲症」。後來跟著鄰居到溪邊釣魚，把釣到的鰻魚拿回家給媽媽煮來吃。鰻魚為高蛋白、高脂質且高熱能之蛋白質食品，含有很多人體健康上不可缺少之維生素及礦物質，因著吃鰻魚，廖木發的「夜盲症」症狀竟然大幅改善了，從此，他便常常到溪邊釣鰻魚，開啟了他與鰻魚的接觸。

臺灣光復後，他遠赴日本研讀建築科系，也曾在日本會社做事，返台協助工業局開拓工業區、建造工廠。平時就在（現今宜蘭烏石港）附近打獵，有一次看到很多人在岸邊拿著竹簍在撈小魚苗，當時大家並不知道那是很有價值的鰻魚苗，他也跟著撈回家養，就在這樣的機緣下，廖木發轉而投身養殖業，從鰻魚養殖開始。在那個摸索的年代，富研究精神的廖木發就發明了另類的四方格養殖方式，讓每一階段的鰻魚都有足夠的活動和生長空間，而特殊的篩選方式也使鰻魚身體受到的刮傷減到最低，再加上讓魚冬眠



民國83年，李前總統（中）接見獲頒全國傑出漁民榮耀之廖木發先生（右）。



日本商社來臺參觀廖木發（左二）的養殖場（右一）長子廖耀宗。

的特殊保存方式，運送到日本的存活率比同業高，甚至日本的商社願意加價收購他的鰻魚，至此廖木發養的魚在日本建立非常好的口碑，也受到國內業界的尊敬與重視。

由於廖木發對鰻魚養殖的用心和專業，民國78年，業界一致推舉他擔任鰻魚公會理事長，任內他促成鰻魚檢驗制度與設立檢測中心，使出口到日本的鰻魚都能通過藥物檢驗，也受到日本人的信任，因而建立了臺灣鰻魚品質的口碑。

廖木發不僅認真用心於養殖事業，也是具前瞻性的企業家，原本有意擴大鰻魚養殖



臺東知本養殖池引進太平洋無污染海水養殖。



上圖／專業快速取魚片作業。下圖／宜蘭蘇澳加工廠。

事業的他，環顧整個產業環境並仔細評估後，決定停止研擬中的鰻魚加工廠興建計畫。同時在經過一番思量後，廖木發決定轉戰「生魚片」市場，他也發現吳郭魚是很適合的魚種，但吳郭魚的傳統養殖和一般大眾的既定印象必須突破，於是決定朝吳郭魚生魚片的養殖技術進行研發，經過多年實驗研究，終於開發出生產安全吳郭魚的技術，並將其命名為「潮鯛」作為公司的主要產品。「潮鯛」二字來自，吳郭魚屬慈鯛科便取其「鯛」字，「潮」字意味潮汐起伏，代表著「潮鯛」是在動態的海水環境裡成長。

廖木發千里迢迢將養殖場移到臺東知本海岸。從選種孵化到成魚，每個階段都有特殊的照顧方法，每一個步驟都超越目前政府所推動的生產履歷、優良養殖場的標準，每一尾潮鯛都是自己養殖、自己加工，從苗開始都不假外人的手，才能完全控制成長過程，堅持不用藥不用生長激素，完全自然成長。廖木發說：「養殖所使用的水質相當重要，影響著魚的健康，一個無污染乾淨的活水海

域是養殖「潮鯛」最基本最重要的條件。」取用太平洋純淨海水養殖是廖木發的堅持。每天24小時抽取海水注入養殖池，並特聘日本專家來臺調配飼料配方，隨時抽驗水質，保持養殖池水質乾淨與活水。

因為廖木發是學建築，他將所學用來改良養殖池的設計，廖木發說：「養殖池最重要的是池底清潔的維持。」他設計的養殖池讓魚排泄物不會沈澱底泥，反而隨著不斷注入的海水流出排放掉，如此便能維持養殖池底的潔淨，這也是廖木發養的魚不會生病也不需要藥的最主要因素。

除了在養殖的過程悉心照料外，加工的過程也是一再精進，例如：為了縮短加工過程，保持最好的魚鮮度，剛開始每天提供上百斤的魚來訓練員工快速取魚片的技術，宰殺完的試驗品讓員工帶回家分給左鄰右舍吃，然後聽取員工們分享試吃的心得，從中再做改良精進。從這裡也能看到廖木發先生的用心、認真、嚴謹，是個自我要求非常高的人。民國83年，因為開發海水養殖吳郭





瑩一潮鯛生魚片榮獲2012優良水產精品。(攝影/余榮欽)




參加2012臺北國際食品展與沙署長相見歡。(攝影/湯素瑛)

魚，改良其肉質，恢復停養魚塭再利用及增加養殖業收入及就業機會等漁業貢獻，獲頒全國傑出漁民的殊榮。

座落在宜蘭蘇澳的瑩一的加工廠，更是全程超高標準管理，嚴格品管通過國際HACCP認證。加工區內每天衛生檢查，細菌量隨時以電腦儀器管制，加工人員全副無菌的服裝，進出工廠都經殺菌處理，並隨時抽驗生產成品的各種含菌量。加上特殊的急速冷凍技術，魚片瞬間冷凍至零下190度猶如保存在冬眠狀態，過程不加一氧化碳。

一般魚在宰殺後生鮮值VB-N不斷變化，其中VB-N值在12以前是類似活魚的極佳肉，最適合當生魚片。冷凍的「潮鯛生魚片」，解凍後的魚肉保持在VB-N值5~7的極佳狀態，可立即食用。正因為廖木發的堅持，採用高標準的養殖、品管嚴格，使魚肉口感嫩Q，獲得日本市場極好的評價，日本商社亦爭相來臺下單購買。不僅獨善其身，廖木發也帶動臺灣許多養殖業者跟進養殖鯛魚的風潮，外銷至歐美、韓國等市場。

瑩一食品工業股份有限公司於民國77年創立至今，以專門生產高級生魚片為主，也是將吳郭魚生產為生魚片的鼻祖。目前已傳到第二代的手中，長子廖耀宗繼任董事長掌管業務與外銷，次子廖明皇任總經理掌管養殖與加工。公司營運分台北總公司、蘇澳瑩一加工廠、台東知本養殖場三大部分。這樣用心養殖生產出來上等產品在國內也漸漸嶄露頭角，目前在「魚津」日本料理店等也都有「潮鯛生魚片」的蹤跡。而「潮鯛生魚片」更是連續3年榮獲漁業署水產精品獎，這些亮麗的成績都在在顯現瑩一的「潮鯛生魚片」已讓吳郭魚脫胎換骨，有能力成為高級生魚片食材揚名海外，這是養殖業界的一注活水更是臺灣的驕傲。

採訪最後，我們問了人稱「廖博」的廖木發，心中是否仍有挑戰新魚種的計畫，答案是肯定的，就讓我們拭目以待，廖木發再創臺灣的養殖奇蹟囉！



評審團與得獎產品合影。

# 嚴選水產精品 打造漁業優質精緻形象

文／胡其湘（漁業署養殖組 副組長）

吳佩珊（台灣養殖漁業發展基金會專員）

圖／商業周刊提供

2009年行政院「精緻農業健康卓越方案」為農業重要施政後，漁業署從2010年開始辦理「水產精品」評選，目的在將臺灣水產品打造為高品質、高附加價值、具時尚感之精品形象。

## 水產精品內涵與名稱

對於水產品應如何推動有不同層面考量，首先在名稱上希望能用精準的文字來表達政策意涵，能名實相符又好記，讓社會大眾望文生義，容易了解而印象深刻，有助於行銷推廣。經研議後決定以「金鑽水產」作為精緻水產品的品牌名稱；「金鑽」一詞本身即含有高貴、優質的意涵。特別是用閩南

語念起來就是非常棒的意思，而「水產」二字則人人能了解。

後來要向智慧財產局申請標章註冊時，卻發現「金鑽」二字已有廠商註冊，經評估通過可能性不大。又為掌握時效，加快業務推動，標章之決定及註冊是必要的工作；由於漁業署原本即有註冊之「海宴」標章，其有效期限至107年，因此經智財局及





評選情況。



相關學者專家研議後，建議可以本署「海宴」標誌圖下方加上「優質水產 金鑽一生」八個字來申請註冊，較容易獲得通過又不失原意；因此最後證明標章名稱，就以「海宴優質水產金鑽一生」為名，圖樣則以原來「海宴」圖樣。

就品牌識別難易而言，目前多傾向以「文字」取代圖案，因為圖案較需要解釋，不像文字那麼一目了然，文字較不會會錯意，用文字較為精準，較能代表品牌意涵，改用「水產精品」也頗能傳達精緻漁產品的內涵，因此爾後就用「海宴水產精品」作為通稱。

### 經由嚴選機制選出水產精品

一般人對「精品」總是會有高貴的、高品質的印象或認知；但是若要評選，總得有標準可循，有較科學性的基準較能讓人信服，因此經專家學者多次研議，漁業署訂頒「水產精品評選要點」，作為評選依據。該要點最重要在於產品需獲得HACCP、CAS、TAP、GMP、ISO22000其中之一項安全驗證通過者才能報名參予評選，然後再由漁業署組成評審團評審，評審基準有下列四項：產品特色、包裝設計、市場行銷及經濟效益等。



評選委員認真檢視產品。

以臺灣的地理條件及環境，漁業的發展應重質甚於重量，透過品管、加工技術及優越的服務或創意投入，增加產品的附加價值，從產品終端價值的提升，帶動整個產、製、儲、銷等上中下游供應鏈環節附加價值增加。

### 水產精品展現漁業優質與精緻

以本年獲獎產品為例，包括有整尾鱸魚和龍膽石斑製成的全魚或切片組合、超低溫冷凍之鮪魚生魚片；另有以生態養殖和履歷為主題之冷凍水產、高品質潮鯛生魚片、櫻花蝦禮盒、深受喜愛之烏魚子、傳統蒲燒鰻、經典虱目魚肚粥，及創新研發之鰻魚玉子燒等，產品多樣而精緻；經由評選機制的價值肯定及代言人何麗玲小姐稱職表現，和媒體廣宣行銷，辦理三屆以來，海宴水產精品已豎立權威及知名度，報名者水準都很高，獲獎者水準更高，水產精品已成功的打造漁業的優質及精緻形象。🐟

# 創新品牌用心嚴選 水產品研發故事

文、圖／商業周刊提供

2012水產精品經過嚴謹、專業的評選，終於有20項產品脫穎而出，本刊先以其中4項品牌為例，讓業者來描述其研發的心路歷程。



允偉便利小館。

## 允偉興業 便利小館- 漁之寶水產精品禮盒

允偉興業成立於1979年，專營農產品及水產品內外銷業務，董事長蔡俊雄認為「挑選適合的好原料，就能保證產品品質」，要靠口碑來打響品牌，他更認為「堅持臺灣生產、照顧臺灣水產相關產業團體，是臺灣水產升級最根本的方法」。

在2012年第3屆水產精品選拔中得獎的「漁之寶」水產精品禮盒，包括3種魚鬆及墨魚細麵，其中鮪魚鬆與旗魚鬆的原料來自遠洋冰冷海域的深海魚，富含EPA、DHA、Omega-3；虱目魚鬆則採用南臺灣養殖的虱目魚，蛋白質豐富，鉀與鈉的比例含量佳，容易被人體吸收；墨魚細麵則是採用頂級墨魚粉及優質麵粉製作，散發出麥香原味，滑韌口感，擷獲了眾多健康與美食愛好者的味蕾。

## 梓官區漁會 頂級烏魚子禮盒、戀戀蚵仔寮極鮮加吉袋禮盒

高雄市梓官區漁會長年以來用心開發水產品，特別重視產品品質，積極打響在地品牌，在競爭特別激烈的2012年第三屆水產精品選拔中，一舉獲得兩個獎項。

區漁會總幹事張漢雄認為梓官地區素有「烏魚的故鄉」美譽，每年冬至前後10天，北方的烏魚洄遊到南臺灣海域產卵，漁民在第一時間將捕撈上岸的野生烏魚交給漁會加工。擁有經驗豐富的漁民，又經過屢獲大獎老師傅遵古法製作，使得梓官區漁會的「頂級烏魚子禮盒」更形珍貴，是極品中的極品，不但重量最重，品質更是萬中選一，被列為第一級的夢幻逸品。

另一個創意商品是「戀戀蚵仔寮極鮮加吉袋禮盒」，源自於早期臺灣社會，婦女們上市場買菜買魚，都會揹著用鹹草編織的袋子，台語發音為「Ga-Gi」袋仔，就像竹簍一樣，適合用來裝潮濕的魚貨，成為家家戶戶必備用品。「把傳統漁村文化承襲下來，是漁會的使命！」梓官區漁會將這個概念變成





梓官區漁會頂級烏魚子。

梓官戀戀蚵仔寮加吉袋。

具有冷藏效果的保冷袋，以音譯取名為「加吉袋」，賦予「Ga-Gi」袋仔全新生命。

此次得獎的「加吉袋禮盒」內裝去皮急速低溫冷凍、不泡水的大花枝，封住最天然的甜美汁液。另外還有薄鹽土魷魚，係選用大型土魷魚輪切中段，肉質堅實又不失細嫩，精心調味後更能保留海洋的鮮味，令人垂涎。

### 瑩一食品 潮鯛生魚片

廖木發董事長投入鯛魚養殖、加工、生產、註冊的一貫作業，讓瑩一食品建立起潮鯛的金字招牌，產品暢銷台日多年，是臺灣鯛的一極棒品牌。

選擇臺東知本海岸為生產潮鯛的養殖基地，使用太平洋無污染的海水來養殖，作到全程的健康控管。養殖場餵養潮鯛的飼料也有獨到之處，特地請日本飼料專家精心調配的配方，堅持天然成分、完全不含生長激素與抗生素。除了養殖過程之外，瑩一更重視魚片加工，藉由特殊急速冷凍技術，瞬間冷

凍至零下190度，過程絕對不加一氧化碳，因此解凍後的潮鯛仍可保持新鮮，就如現宰一般，肉質依然甘甜有彈性，無怪乎「瑩一潮鯛」能夠在日本打入生魚片市場，深受大家的喜愛與推崇。🐟



瑩一潮鯛生魚片。



陳主委保基（右6）、沙署長志一（左8）與本屆水產精品得獎廠商合影。

## 優質水產 金鑽一生

### 2012第三屆水產精品頒獎典禮

文、攝影／余榮欽



亞洲名廚李佳其於頒獎活動現場展廚藝及受訪。

2012年第三屆海宴水產精品頒獎典禮，於8月31日在行政院農業委員會5樓大禮堂隆重舉辦，由知名藝人寇乃馨擔當主持人，另外從第一屆以來，一直為水產精品活動代言的何麗玲小姐，也繼續為本次得獎商品現身宣傳；除此，還邀來亞洲名廚李佳其至現場一展身手，以臺灣水產精品為食材，打造一場極具創意與精緻的海味饗宴，發揮頂級漁產新創意！

頒獎典禮開場是由「魔術方塊」人聲樂團五位年輕歌手，以說動唱的創意歌聲唱出臺灣水產的代表，傳達水產精品最新鮮、高品質的原味。主持人寇乃馨宣布了本次





優質水產 在地嚴選。



陳主委保基（左2）與沙署長志一（右2）、蔡副署長日曜（右1）在養殖組副組長胡其湘（左1）的陪同下參觀優良水產品。



陳主委保基致詞。

獲選的水產精品**20**項產品：超低溫冷凍類**2**項（利豐冷凍黑鮪魚生魚片、順億鮪魚生魚片禮盒），冷凍類**15**項（天和箱網體驗組與珍鱈全魚分切、林邊區漁會龍膽石斑全魚分切禮盒、府城館經典虱目魚肚粥手禮組、佳辰蒲燒鰻禮盒與生熟櫻花蝦禮盒、高雄梓官區漁會戀戀蚵仔寮極鮮加吉袋禮盒與頂級烏魚子、盛洋龍膽石斑禮盒、屏榮鰻魚玉子燒、湧升生態養殖海鮮系列與履歷百味禮盒、雲林區漁會養生烏魚子、瑩一潮鯛生魚片、彰化區漁會燈籠版烏魚子禮盒），乾製類**2**項（允偉便利小館-漁之寶水產精品禮盒、味一歡欣禮盒），罐製類**1**項（泰山九降風烏魚子醬）。

農委會主委陳保基亦蒞臨勉勵並致詞：「本屆海宴水產精品是以國產水產品為

原料或特色原料，所有的參選產品都需通過CAS、HACCP、GMP、TAP、ISO22000等其中一項驗證為基本條件，透過產品品質驗證把關，確保消費者食用水產品的安全，再由產、官、學界專家組成評選小組進行二階段評選，過程中強調產品品質特色、包裝設計、市場行銷、經濟效益等**4**面向均衡發展，獲選之臺灣頂級水產品，始可授與使用『海宴』優質水產·金鑽一生證明標章，故獲選的水產精品足以代表臺灣優質水產品行銷全世界。海宴水產精品代表的就是品質優良與美味創意，如果水產精品讓消費者的感覺不再是食品，而是一個精品、一種享受，那產業就是一種品牌特色、安全優質的保證」。

陳主委及漁業署沙署長分別頒獎予十



「魔術方塊」人聲樂團創意歌聲唱出臺灣水產的精神。



第三屆水產精品得獎區陳列之精品。（攝影／湯素瑛）



何麗玲小姐頒發網路票選人氣獎。

位得獎廠商，另外還由何麗玲小姐頒發五項網路票選人氣獎的得獎者，分別是：孝親健康首選禮（雲林區漁會養生烏魚子）、老闆獎勵員工禮（佳辰生熟櫻花蝦禮盒）、超級業務溫馨禮（佳辰蒲燒鰻禮盒）、拜訪好友伴手禮（利豐超低溫冷凍黃鰭鮪生魚片）、小資男女精算禮（高雄市彌陀區漁會虱想起系列—魚干禮盒）。

注重美食養身的何麗玲小姐更推薦的說：「海宴水產精品向來是她逢年過節的送禮首選，不僅是品質優良，新鮮健康的食材簡單烹煮就能品嚐到極佳風味，即使宴客送禮也很有面子」。就如同她拍攝的水產精品廣告影片裡的廣告詞：「海宴水產精品，送禮送到心坎裡」。此外，2010年FHA新加坡國際烹飪挑戰賽獲得亞洲廚師大獎的名廚李佳其也相當讚賞「海宴」水產精品，他表示即使是冷凍水產，解凍後新鮮度絕對不

輸給現撈現貨，最重要的是絕對衛生與安全！

本次獲獎的水產精品有20項產品，冷凍類產品中有整尾鱷魚和龍膽石斑製成的全魚或切片組合，可以一次吃到特色魚種的不同部位；有以生態養殖和生產履歷為主題之冷凍水產、高品質潮鯛生魚片、櫻花蝦禮盒，有深受觀光客喜愛之烏魚子、傳統蒲燒鰻、經典之虱目魚肚粥，以及鰻魚與雞蛋巧妙組合創新研發之鰻魚玉子燒等等；還有超低溫冷凍之鮪魚生魚片，都是既新鮮健康又美味的超值產品。在乾製品及罐製類方面，有強調保健機能之多口味魚鬆及魚鬆組合禮，也有以傳統烏魚子製成之烏魚子醬等禮盒，都是臺灣水產精品業界長期努力之優良成果，除代表其品牌特色、安全優質、高檔價值外，更是送禮自用皆合宜之水產精品。






沙署長及養殖組胡副組長與何麗玲小姐參觀獲獎水產精品。  
（攝影／湯素瑛）



第三屆水產精品頒獎典禮現場。（攝影／湯素瑛）

漁業署也特別為了此次活動設計一本精美型錄，收錄了2012年第三屆「海宴」水產精品各式得獎與入圍產品，可作為消費者在選購水產品之參考，絕大多數的產品都提供網路訂貨或宅配服務，不用出外選購，新鮮魚貨就送

上門，既省時又便利。隨著中秋佳節即將到來，鼓勵大家優先選購臺灣水產界最頂級的「水產精品」，送禮高貴有面子，自用美味顧健康。（漁業署水產精品詳細資訊，網址：<http://www.fish-feast.com.tw>）。



全體與會貴賓給第三屆水產精品頒獎典禮按讚。（攝影／湯素瑛）

# 石斑繽紛，熱力滿分 —2012永安海洋音樂季

文、圖／羅若禮（漁業廣播電台 節目主持人）



晚會上舞獅精采的表演。



農委會胡興華副主委致詞，稱讚臺灣石斑魚養殖世界一流。  
（圖片／永安區漁會提供）



漁業署沙志一署長與永安區漁會理事長等合照。

高雄市海洋局為推展所轄各區漁會產業特色，今年特別安排了一系列海洋相關活動，「石斑繽紛，熱力滿分—2012永安海洋音樂季」正是其中之一。永新漁港的特色正是石斑

魚，為期兩天的海洋音樂季活動中，完整展現當地漁業特色，包括石斑魚超低特賣（1尾只要300元！）、「賽石斑」競賽以及席開近500桌，讓民眾一嘗好滋味的「石斑饗宴」。





現炸甜不辣、花枝丸是不是很誘人？

看到這樣的介紹，相信您一定對永安海洋音樂季的美味垂涎三尺，本次活動是第二屆，相較去年新增了許多活動項目，不僅「好好吃」，而且也「好好玩」，就讓記者帶您實際走訪當地，感受一下當天的熱鬧氣氛。

位於高雄市永安區新港里的永新漁港，是一個新興漁港，港內主要停泊舢舨漁船。放眼望去，看到周遭許多的養殖池，原來當地專業養殖石斑魚的魚塭高達400多公頃，是臺灣石斑魚養殖重鎮。平時寧靜的永新漁港，這一天也因為海洋音樂季的活動而熱鬧起來。走過各式各樣的漁產及小吃攤位後來到會場，哇！這麼多民眾大排長龍的目的是？果然，大家的目標都是鎖定一尾才300元的石斑魚限量特賣。一隻約3台斤重的石斑魚只要300元，比市價便宜了快一半，當然囉，一人只能買一尾。

儘管購買的人排成長龍，民眾仍然耐心



永安海洋音樂季適合闔家光臨，大小朋友都很開心。

等候，已買到的人更是眉開眼笑。一位先生和太太相偕來買，當然一人買一尾，他滿意地說「買一尾賺一尾！」。也有民眾號召家人朋友，從左營開車來參加這次活動。何先生去年已經來參加，今年再次共襄盛舉。他們可說是大豐收，和朋友一起共買了將近10尾。他說，去年一尾250，但今年比較大隻。

除了特價的石斑魚，還有什麼吸引何先生再次參加呢？原來是晚上的石斑餐宴。「去年吃得很高興。」何先生說，「因為每道都是石斑魚作的，魚頭、魚身還有湯跟火鍋，吃得很豐盛。物超所值！」

對一般民眾來說，石斑魚雖好吃，但端上家庭餐桌總是嫌貴了些，永安漁會在本次活動第一天的晚上再度舉辦「石斑餐宴」，民眾可以一桌5,000元的價格訂位，把握機會打打牙祭。「今年已經是第二屆了，我們希望我們每一屆都會來。」何先生開心地說。

除了享用鮮魚的美味，主辦單位也精心



石斑魚特賣現場大排長龍。

安排了「賽石斑」比賽。原來不僅馬兒能賽跑，石斑也能比速度。永安區漁會的理事葉聖儒解釋賽石斑的規則，就是將參賽的魚兒放入大水槽中，魚主人則在一旁驅趕，最先到達終點者獲勝。現場也開放民眾預測勝負結果，今年不論是否猜中，都有機會抽中獎品。

永安區漁會理事陳錦香上屆贏得第三名，今年再派出自己的魚兒「美女」參賽。個性爽朗的她至少養了上萬條石斑，她很自豪永安的石斑養殖技術是一流的，而且都沒有用藥，消費者儘可安心食用。一隻石斑魚養到成熟大約是一年半的時間，夏天正是產季，民眾可把握這個時節品嚐較為平價又美味的石斑魚。



國宴魚丸原來在這裡就吃得到。

第一天活動到了傍晚，開始微微飄起了細雨，但就如高雄市副市長劉世芳致詞時所說，風大又涼，掃除了夏夜的悶熱，正適合享用晚宴。許多長官都蒞臨晚會，除了劉世芳副市長，還有農委會胡興華副主委、漁業署沙志一署長、高雄市海洋局孫志鵬局長及省漁會黃一成理事長等人，皆上台致詞，可見各界對本活動的支持及重視。

沙志一署長也宣布了好消息，今年在漁民朋友共同努力之下，目前為止，石斑魚的外銷量已經超過1萬噸！相信今年最後的外銷量會比去年多很多。胡興華副主委也稱讚臺灣的石斑魚產業，養殖的技術及吃的藝術「攏是世界第一」。他指出，石斑魚的價格雖然因季節有些波動，但好東西大家都看



永安區是臺灣石斑養殖的重鎮。





產銷班也有攤位販賣現炸甜不辣。



當天席開近500桌，大家一同品嘗永安美味石斑魚。

得到。他希望以後大家不論在家裡、在餐廳都能多吃，因為吃石斑魚對健康，對吃的享受，都是一流的。

「石斑饗宴」終於開席了，相信大家都迫不及待想知道當晚的菜色。第一道上桌的是清蒸石斑，最能嘗出魚的原味。接下來有各式料理法，最令記者印象深刻的一道是外觀像一條條炸蝦，但裡頭卻是滿滿、豐厚的魚肉，魚肉的滑嫩滋味配上酥酥的外皮，即使知道油炸類熱量高還是忍不住一口接一口。晚宴上也不只石斑魚，還有貝類以及蝦子冷盤等海鮮，同樣新鮮。真要小小的挑剔，是上菜有時間隔較久，但大家也沒時間無聊，因為台上有歌星輪番上陣，像是「明日之星」的蔡佳麟、「星光大道」踢館成名

的曾靜玟等人，現場演唱功力深厚，帶著大家陶醉在夏夜晚風的美好氣氛。除了好歌聲，主辦單位也請來烏克蘭舞團表演異國舞蹈跟雜耍秀，台上台下互動熱烈，小朋友也有機會上台參與表演，玩得好不開心！

整個晚宴份量十足，絕對不用擔心吃不飽，事實上，大家吃到最後還有塞不下肚的，只好通通打包回家！這一餐絕對「物超所值」、「吃得過癮」，心動了嗎？那明年可別錯過囉！

有別於高雄其他沿海漁港，永新漁港得天獨厚擁有乾淨的美麗沙灘，不論是白天海面上的粼粼波光或是夕陽映染的紅橙色天空，都是絕佳的美景。若喜歡小鎮的悠閒、純樸氣氛，推薦您平日就來永新漁港繞繞，欣賞內行人才知道的風光。🐟

寧靜的永新漁港。（攝影／陳吉鵬）。







高雄市政府海洋局孫志鵬局長帶領貴賓啟舵儀式。

## 興達港「2012高雄浪花捲捲節」 活動熱鬧登場

文、圖／陳萬龍（漁業廣播電臺節目課 編輯）

高雄市興達港區漁會為延續海洋博覽會於興達港情人碼頭園區舉辦，特別規劃「2012高雄浪花捲捲節」活動，行銷漁會推

出的多樣化漁產品，整合興達港漁港海洋活動資源、發展休閒漁業，利用產品帶動地方觀光發展。



大會安排戰鼓表演。



大會安排田媽媽（右）發表虱目魚捲料理。





遊客參加帆船體驗活動。



遊客參加獨木舟體驗活動。



遊客參加海上牧場體驗活動。



精緻漁產品料理品嚐。



遊客排隊領取虱目魚捲料理。

活動於9月1～2日兩天假興達港情人碼頭園區舉辦，活動項目包括：乘坐帆船體驗、專業風帆表演、雙人座／單人座獨木舟體驗，也協請真理大學水域休閒運動學系辦理水上運動，如帆船體驗、風帆表演、獨木舟體驗等無

動力水上活動及特色料理免費品嚐，現場更有精緻漁產發表會及海港大道美食等活動，讓民眾遊玩之餘還能大飽口福。此外，活動期間還有海浪搖滾音樂會與閃耀絢爛花火秀，節目從白天一直「HIGH」到晚上。📺



大會安排水舞表演。





2012國際黃金蜆節吸引3000多人參與。

## 源起花蓮，立足臺灣，邁向世界 —立川漁場「2012國際黃金蜆節」感恩回饋

文／施博文（立川漁場 專案企劃） 攝影／陳吉鵬

花蓮縣壽豐鄉的立川漁場，以花蓮好山好水之純淨湧泉，加上堅持品質的專業態度，生產出優質黃金蜆，並與多所大學實驗室、政府研發計畫合作，領先研發出黃金蜆保健食品。立川漁場生產之水產及保健食品，多年來榮獲全國消費者金牌獎、水產精品獎、菁創獎的肯定，更因對品質的要求，取得食品GMP、CAS、GAP優良水產、ISO22000、HACCP認證，旗下生產之「綠川黃金蜆錠」更於2012年獲得健康食品護肝認證。

「得人如魚」是立川漁場的企業理念，帶給消費者健康、安全、安心的產品，是立川漁場全體同仁多年來奉行不逾的使命。為了讓更多朋友認識立川漁場，瞭解立川漁場生產之優質產品，從2003年開始舉辦黃金蜆節。2012年恰好是第十屆，立川漁場更擴大規模舉辦「國際黃金蜆節」，邀請來自馬

來西亞、日本的國際友人參與，共同介紹來自花蓮壽豐的黃金蜆，把原本不起眼的「蜆仔」推到全世界面前，讓更多人認識黃金蜆的健康功效。

立川漁場經營四十多年來，能夠有今天的成績，除了要感謝消費者的支持與鼓勵，更要感謝地方人士與蜆農的全力付出。因此，第十屆的國際黃金蜆節，主要元素即定調為「感恩」，懷著「取之於斯，用之於斯」的感激之情，在舉辦國際黃金蜆節的同時結合公益活動，幫助在地弱勢族群。

此次活動同時宣布「立川黃金蜆保肝發展協會」正式成立，目的主要在設立「蜆農及產業保險急難救助及獎助學金」，並針對肝病低收入戶免費捐助保肝黃金蜆健康食品，贊助產品總金額達新台幣一千萬。此外，贊助門諾醫院老人安養中心心理輔導室一間，活動現場同時舉辦義賣，義賣所得全





立川黃金蜆。(圖／立川漁場提供)



立川與政學界共同合作，為消費者的健康把關。



「立川黃金蜆保肝發展協會」成立。

數捐贈花蓮黎明教養院。立川漁場在成長發展的同時，希望也能夠回饋社會，使「老有所終，少有所養，壯有所用」。立川漁場近年來擴大公司規模，增加在地工作機會，無非希望讓在外地打拼的年輕人返鄉工作，能夠侍奉父母安養天年，還能陪伴兒女快樂成長。

「2012國際黃金蜆節」總共吸引3000人參與，把小小的麼摸蜆池擠得水洩不通。黃金蜆節已打出名號，早上8點就有許多家長帶著小朋友，人手一個鍋碗瓢盆，要摸黃金蜆回家加菜。此次黃金蜆節更打出「摸蜆送黃金」的活動，凡是來參加的民眾，就有機會帶回打造成黃金蜆造型的金牌，把名符其實的「黃金蜆」金牌帶回家。當主持人宣布綵球即將引爆的同時，現場民眾莫不使出渾身解數，雨傘、帽子、水瓢、衣服盡出，

就是想要摸到大獎。現場還有許多民眾潑水嬉戲，把活動氣氛帶到最高點。立川漁場更趁著活動舉辦推出限時限量的「買一送一」活動，更引起民眾瘋狂排隊，就是要趁這一年的難得機會，把立川漁場生產之優質產品通通帶回家。還有外地民眾冒著趕不上火車的危險，就是一定要排隊參加「買一送一」的活動。

「2012國際黃金蜆節」能夠順利舉辦，要感謝消費者的熱情參與，也同時感謝各地人士的配合與付出。立川漁場全體同仁深知，今日的成功，是因為「得人如魚」的理念與對產品品質的堅持，才能得到消費者的信賴與喜愛。立川漁場將持續鞭策自己，在追求消費者健康的道路上，擔起責無旁貸的使命與責任，生產最安全健康的產品，讓消費者安心使用。🐞



洄瀾灣風帆點點。(攝影／李志偉)

## 洄瀾灣捕魚節暨風帆節活動紀實

文／馬振評（花蓮縣吉安鄉公所 課長）

黃 馨（花蓮縣吉安鄉公所 鄉長）

花蓮縣吉安鄉是一個沒有漁港的鄉鎮，但卻蘊含著由來已久的原住民傳統海洋文化。

吉安鄉位於吉安（七腳川）溪及花蓮溪之間，海岸線約2.2公里，南與壽豐鄉交界的花蓮溪出海口就是著名的洄瀾灣，這裡也是阿美族傳統捕魚的地方。從前在阿美族的社會裡，每到「小米收割」後的最後一天，也是南勢阿美族人最快樂的日子，全部的男子都會到洄瀾灣等水域捕魚，這個儀式叫做

「米拉底斯」（miradis）也是一種祭儀，與平時的捕魚（mi-vuting）不同，在這一天，阿美族的頭目會召集部落的勇士來感謝海神賜給部落這一年豐足的雨水，讓部落民眾免除疾病和瘟疫侵擾，並感謝海神保佑部落能夠魚獲豐美，闔家平安，因此有的部落又稱為「海祭」。因緊接而來的豐年祭是象徵一

美麗的洄瀾灣。





鄭天財立委蒞臨致詞。



吉安鄉捕魚祭原住民勇士撒網捕魚的情形。（攝影／李志偉）

年開始的祭儀，所以「米拉底斯」祭儀就象徵一年的結束，同時也期待著一年美好的開始。

傳統阿美族的社會中，雖然是母系社會，但像「米拉底斯」的捕魚儀式是一項重要的傳統活動，女人不但不可參與，甚至還嚴禁偷看，至今參與「米拉底斯」祭儀的男子還有前十天不可以與女子同床的禁忌。但是母系社會制度逐漸瓦解後，女性也被接受參加這類活動。捕魚當日是由年輕的勇士來負責捕魚及烹煮等勞動工作，並依年齡或階層的高低來決定食物的分配。

對居住在海岸地帶的阿美族部落來說，捕魚是維持生計的重要方式，阿美族為了捕魚有各種精美的魚簍、魚網及獨特的魚簾。雖然近幾年來河川與海岸的水產資源因過漁

（Overfishing）及工業污染而逐年稀少，但對阿美族的族人而言，「米拉底斯」依舊是重要的傳統祭儀，有強化部落各年齡階層的向心力，增進部落內部的團結、與維持部落內人際和諧的實質意義。🐟



吉安鄉原住民頭目為海祭祈福。（攝影／李志偉）



吉安鄉捕魚祭原住民勇士於河灘灘撒網捕魚的情形。



# 魚魚發又發剝蚵818熱鬧登場

文、圖／陳英傑（漁業廣播電台主持人）



活動現場剝蚵比賽熱鬧畫面。

由嘉義區漁會所主辦的「魚魚發又發第二屆剝蚵競賽」，於8月18日假東石漁港魚市場中盛大舉辦。活動當天除了競賽外，主辦單位還特別進行漁特產促銷以及品嚐，品嚐項目包括超級蚵仔煎、虱目魚丸、養生鱸魚湯、蚵捲、虱目魚捲、炸鯛魚片、海鮮粥等多項美食，民眾除了欣賞剝蚵比賽之餘，也能吃到最鮮美的海產，並將其鮮蚵捲、虱目魚系列產品等多項促銷產品帶回家給親朋好友品嚐。



剝蚵競賽頒獎。





台灣省漁會總幹事林啟滄參與活動。



嘉義區漁會蔡春生總幹事致詞。



漁業署養殖漁業組副組長胡其湘致詞。

嘉義區漁會總幹事蔡春生致詞時表示，能連續2年主辦這個有意義的活動來幫助漁民朋友推廣在地所養殖的魚產品，最感謝的是漁業署的支持及翁重均立委的爭取，嘉義東石布袋蚵之所以能得到全國消費者的肯定與認同，最大的因素是因為所養殖蚵的外傘頂洲是全省唯一一處不受工業與環境污染的地方，這裡的產量達到全省的6成，也因此談到東石布袋蚵，可以說是頂港有名聲、下港介出名。

而俗語說「呷水嘛到知影水源頭」，消費者可以吃到碩大肥美的新鮮蚵仔，當然也要感謝這些辛苦剝蚵的漁民，這也是我們為何要舉辦剝蚵競賽活動的原因。一方面可以帶動養殖產業的發展，替漁民創造更大的商機，另一方面剝蚵也是地方的風俗文化縮影，它可以让東石布袋更具有觀光旅遊的價值。

其實，蚵的經濟價值並不止於食的方面，它所研發出來的產品都可以讓這個產業永續經營。水試所水產品加工組長吳純衡說，「蚵是男人精氣神的最佳食品，所以他們已經研發出「乎你勇」產品，另外蚵的殼經過研磨粹練，也是美容化妝的聖品，這些產業的延伸都可以創造出無限的商機。」

漁業署養殖漁業組副組長胡其湘表示，這次活動競賽增加了一組新住民組，由此可見嘉義區漁會的用心。因為，臺灣的社會結構因許多外籍新娘嫁到漁村來有了改變，而為了讓這些新住民對臺灣社會有一個歸屬感，所以將漁村產業融入，這也突顯他們對整個漁村發展的一個重要性。3個月前在一個國際會議上，提到一個養殖漁民可以創造5個就業機會，所以政府發展養殖漁業也是一種降低失業率、增加工作機會的做法，因為養殖包括種苗、飼料、技術轉移、零售、批發與運輸等產業，還有多少生意可以光靠一個蚵仔就能做的起來，包括蚵仔煎、蚵仔酥、蚵仔包、蚵仔湯及新鮮的沙西米蚵仔等，所以「蚵」就是我們漁民朋友也是大眾的寶，這個產業政府當然責無旁貸的要好好來維護及發展。

對漁會伴手禮推廣一向不遺餘力的省漁會總幹事林啟滄說，「中秋送禮蚵也是一種大方又對身體有莫大幫助的聖品，省漁會一定支持東石布袋蚵，也會大力來協助當地促銷的。」此外，這次活動讓他最感動的是：傳統的剝蚵手藝竟然會有如此多的年輕人和小朋友可以傳承下去，這也讓剝蚵成為一種寓教於樂的活動。🐞

# 尋幽訪勝 苗栗漁港遊

文／廖芷彤 攝影／陳吉鵬



通苑區漁會入口意象。

迎著海風，遠遠的就能瞧見一彎鮮豔的紅，橫跨於漁港的出海口，這裡正是通苑區漁會所在地。苑港漁港耗資3000萬元於今年（101年）6月30日落成的「跨港景觀橋」，已然成為苑港漁港的新地標，為苑港漁港帶來全新的氣象。

## 苑港風情 正港尚水

苑港漁港舊名苑裡港，位於苑裡鎮濱海北端，往昔曾有許多商船到此停泊而有





苗栗苑港漁港水墨畫般的美麗夕陽。

「苑港停舟」的盛景與美譽，如今苑港繁華不再，隨著時代演變，苑港在政府的規劃建設下，已轉型成為多功能的漁港，**2009年**更獲選為十大魅力漁港，重新展現他的風華無限。苑港漁港景觀橋的設計可說是別具巧思，以斜張式搭配放射狀鋼線設計，恰似撒出的魚線，好比漁船捕魚之姿，也具有盼望豐收之意。從各種角度望去各有風情，著實映證了名句「橫看成嶺側成峰」，要想來見識它的廬山真面目，不妨也來親身體驗。

苑港出名的當然不單是靠著跨港橋的魅力，來到漁港怎麼說都要來一窺漁船從海上帶回來的珍寶，其中最具特色的是苑港的市場魚貨拍賣在每天的早上六點開始，想要選購新鮮現撈又便宜的魚貨就得起個大早，到拍賣市場好比菜市場一樣熱鬧，要想搶到最好的魚貨還須先鍛鍊好自己的眼力與擒拿術，方可屢戰屢勝。



苑港漁港新地標－跨港景觀橋。



漁港園餐廳招牌菜－白鯧魚丸米粉湯。

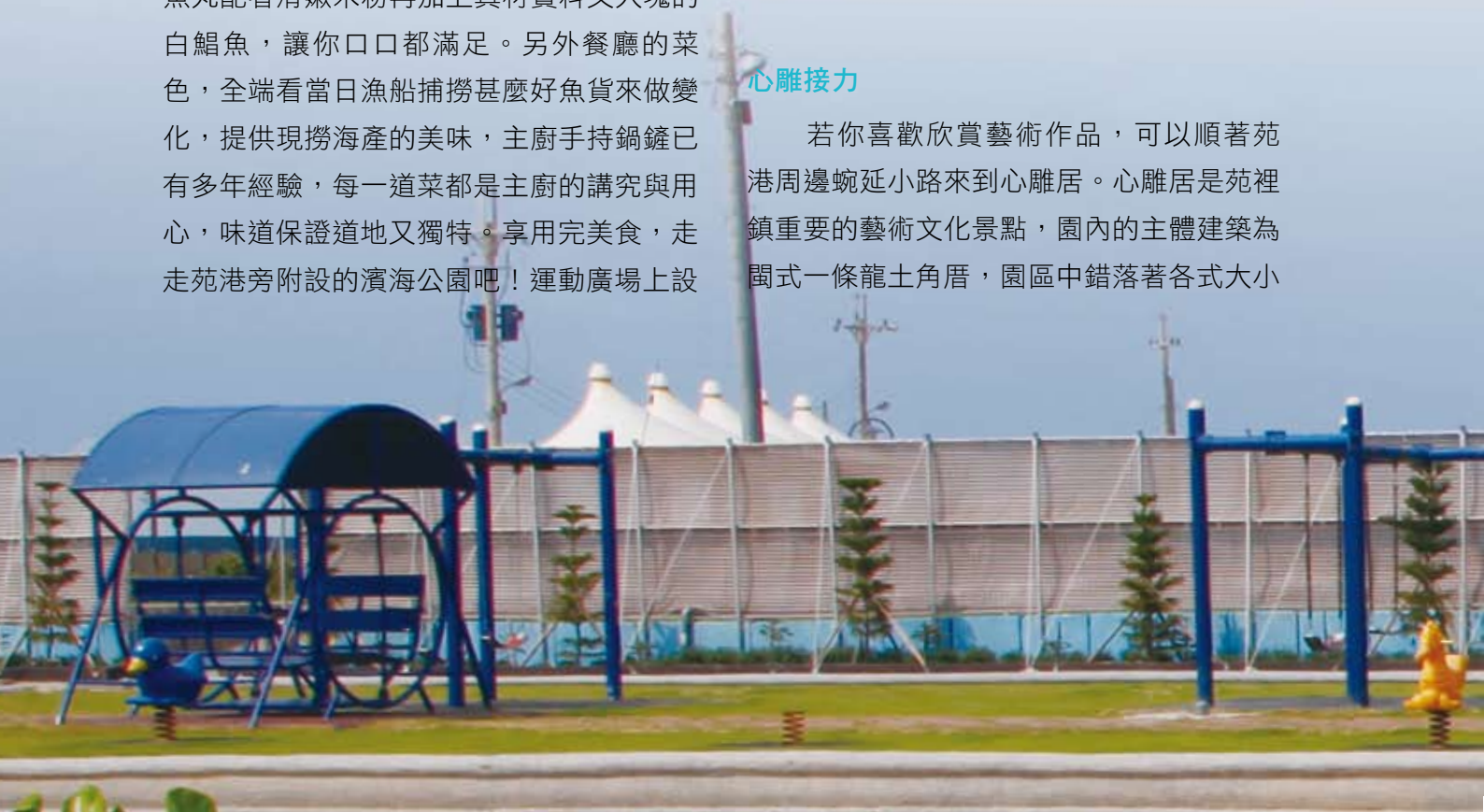
### 好味好玩好苑港

經過一番激戰後，想必已是飢腸轆轤，苑港漁港遠近馳名的苑港魚丸就在漁港旁的漁港園餐廳等候你來嚐鮮，尤以招牌菜「白鯧魚丸米粉湯」最為出名，Q彈有勁的魚丸配著滑嫩米粉再加上真材實料又大塊的白鯧魚，讓你口口都滿足。另外餐廳的菜色，全端看當日漁船捕撈甚麼好魚貨來做變化，提供現撈海產的美味，主廚手持鍋鏟已有多年經驗，每一道菜都是主廚的講究與用心，味道保證道地又獨特。享用完美食，走走苑港旁附設的濱海公園吧！運動廣場上設

置了多功能設施，提供遊客晨跑、放風箏、騎乘自行車等運動和活動的空間，另外設置觀海樓、表演廣場供遊客們親子共遊、聽濤等活動，將漁港功能發揮極致。未來跨港橋還可能設置LED燈光照明設施，更讓苑港多了一項「苑港夜宴」的魅力哦！

### 心雕接力

若你喜歡欣賞藝術作品，可以順著苑港周邊蜿蜒小路來到心雕居。心雕居是苑裡鎮重要的藝術文化景點，園內的主體建築為閩式一條龍土角厝，園區中錯落著各式各小







苑港有名的現撈海鮮餐廳－漁港園餐廳。



港邊現撈漁獲買賣。

不一、形狀意喻皆不盡相同的木雕作品，整體看來有股清幽的韻味，其中有不少木雕作品以鹿為形象做系列創作，有的鹿與鹿之間互相依偎，有的大鹿背負小鹿，作品中的溫馨味道不言而表。園內所見的涼亭桌椅等各式擺設全都由目前心雕居負責人－陳清海先生一手規劃，在心雕居也可看見陳清海先生的雕作。很難想像心雕居竟是由農舍轉變而成，並有一段感人的故事刻劃在心雕居的每個角落。心雕居主要紀念一位臺灣重要的木雕藝術家－陳炯輝先生，其作品主要多以臺灣原住民為主題，對臺灣木雕文化有很大的

貢獻，陳炯輝先生對於木雕的熱情也感染了他的家人，從父親到弟弟（陳清海先生）都投入木雕創作的行列，進而決定將木雕創作繼續傳承與推廣，而開始經營心雕居，期望木雕藝術能給後代們不同的藝術激盪、人文薰陶。目前園區不時會舉辦一些木雕展覽，除了紀念與宣揚木雕師傅們的好手藝，也提供更多藝術人文交流的平台，對藝術的傳承不遺餘力。

再往北走，會經過通霄海水浴場，這裡曾經荒廢，在通霄鎮公所的努力下，於今年（101年）5月重新整修開放，可以看到



苑港濱海公園。

重新上漆過的海岸走廊，這次造訪剛好遇上海洋季，可以看到沙灘上林立著一座座的沙雕，來到這裡不僅可玩水踏浪，還能一窺西濱海洋的生態。海水浴場內的鹽來館於民國100年成立，提供了民眾一個感性休閒與知性教育的場所，多功能的設施育教娛樂，還規劃了鹽水泡腳池，成為全臺唯一結合高科技精鹽生產與鹽業教育的觀光工廠。

### 綜觀海天的海岸風情

在臺灣西部有很多小漁港，曾經見證著漁業的興盛，但隨著產業型態改變，漸漸的沒落了。白沙屯是個特別的地方，這裡以

沙岸為主，白沙屯石滬是臺灣現存最大者，如今的漁民已不再仰賴石滬捕魚，遺留下的遺跡可以看出先人們的智慧。白沙屯漁港有堤無港，因屬沙灘地質，漁船返航要靠牽引機拉上岸，形成了陸上行舟的有趣畫面，近年來漁業署投放的人工漁礁，聚魚成果良好，這裡的漁民多以一支釣捕魚。下午或傍晚時分，總能在沙灘上看見一群人圍著，湊近一看，才發現一簍一簍的竹簍，裝滿著今天漁夫們的收穫，手上拿著塑膠袋來搶鮮漁獲的人們，像個小魚市般好不熱鬧，或者當你路過通霄白沙屯，也可以順道去一支釣船長陳文成的魚貨小店舖去看看當天現釣的鮮



清幽又充滿藝術氣息的心雕居。



心雕居負責人—陳清海先生。

探索西濱生態的大自然教室。





魚哦！到沙灘走走，你會發現退潮後的沙灘上，有一粒粒、一疊疊的沙土球，全是招潮蟹的經典大作，遠遠地也能夠瞧見招潮蟹漫步在沙灘上好不愜意，生命的驚奇都在這細微觀察中體現。見證完沙灘上的驚喜後，順著海岸路線欣賞著海天相接的優美景致會與過港貝化石層擦間而過，化石層的存在猶如臺灣寶島的歷史書，記載著島嶼形成與地質變化的奧妙。由於地理位置靠海，使得多數居民皆仰賴海為生，自然而然形成的地方信仰便以保佑出海平安的媽祖娘娘為主，拱天宮的媽祖娘娘可說是當地的大瑰寶，每逢媽祖繞境更是吸引大批人潮湧進，其特點在於

每次媽祖繞境的路線全由「神明決定」，媽祖娘娘想往哪兒去便往哪兒走，為繞境活動增添不少神秘色彩。

時間快速的推移，轉眼間已到日落黃昏時分，想要將苗栗海岸的日落盡覽眼底，「半天寮好望角」就是你必定要來的景點，好望角位於白沙屯北端的一處小山丘上，地勢並不算高，開車或騎單車都可抵達，登上好望角必定會被一排排風車綿延著海岸的景致給吸引住，此處是臺灣風車發電最密集之處，說苗栗是風車的故鄉一點也不為過。由於好望角視野極好能夠將白沙屯淺平寬廣的海岸一覽無遺，風車與淺平遼闊的沙灘再



重新整建後的通霄海水浴場。



在沙灘上嬉戲的招潮蟹。



搭配變化多端的天空畫布，竟也形成一種獨特的景觀特色。若你還是位鐵道的愛好者，偷偷告訴你在好望角的山丘下就緊鄰濱海鐵路，在此可以近距離與鐵道接觸留下火車呼嘯而過的美妙意境。站在好望角上，懷抱那一大片的海岸風情，苗栗已在你不知不覺中轉變，散發她迷人的氣息。

### 訪古與重生

公司寮漁港是具有歷史軌跡的漁港，公司寮是龍港的舊稱，早在清領時期，漢人

為貨物運送而建，當時的公司寮漁港一片榮景，許多漁船停靠，夜晚燈火通明，形成「寮港歸舟」的奇景，如今滄海已成桑田，昔日漁船林立的情景已不再有，觸目所及僅剩一片寂寥。公司寮漁港縱使不比往昔，但沿岸伴隨潮汐而出現的生態卻能夠成為公司寮漁港的新生力量，加上政府有心經營規劃休閒觀光活動的相關建設，相信未來公司寮漁港必有所不同。



寓教於樂的鹽來館。





提到公司寮漁港就會想到同興老街，同興老街是後龍地區最早的街道，源於漢人往來貿易而逐漸形成了街道，沿路販賣麵食與雜物，熱鬧無比，隨著公司寮漁港大起大落，同興老街也逃不過歲月的侵蝕，在短短的街道上，從破敗的牌樓中依稀能窺見歲月蹤跡，不過文化的保存卻一直深烙於在地居民心中，並有意將文化結晶傳承給後世，設立的文化館期望到此尋訪懷幽的旅人能夠一

覽過去的生活樣貌，若你細細詢問，相信能夠獲得更多不為人知的過往雲煙。不管是寂寥的公司寮或是同興老街，都如同陳年老茶要慢慢品味，才能細細道出深藏在表象背後的精神。

來趟苗栗吧！找個週休假日計劃兩天一夜的行程，來這裡走走，洗滌煩雜的心緒，這裡沒有城市的喧囂，卻有著寧靜的村落古厝和小港風情，一趟南苗栗行，讓你帶著滿滿的感動回家。📍

從半天寮好望角俯瞰整個苗栗美景。



半天寮好望角。



見證先人智慧的白沙屯石滬。

同興老街。





跟著元貝漁場出海體驗一日漁夫行程。

# 到澎湖 圓一場漁夫夢

文／廖耿慧 圖／游忠霖

元貝海上漁場  
聯絡人：吳沛針  
預約專線：06-9932305 / 0912151783  
登船地點：澎湖岐頭港



曾前後獲得全國傑出漁民與漁家婦女的夫妻檔—陳順湖、吳沛針夫婦，在澎湖經營多年的元貝海上漁場，提供多元化的休閒漁業行程是您到澎湖體驗一日漁夫生活的第一選擇！

### 昂首翹頭 其來有自

遇到吳姊時，她正在為客人安排填寫保險單，以保障客人安全，她自豪地說：「能上她的船是一種緣份，更是一種福氣。」起先無法了解為何她有這麼大的自信，直到上船後，才慢慢了解她這所為何來的自信。

每個人都被要求穿上救生衣，才能上船，這是吳姊對「安全」的堅持。船艇顛覆了一般漁船會有的外貌，不論是船身、船艙內部都非常整潔，就連船上的廁所都相當乾淨。船行走的非常平穩、安靜，吳姊說：「是因為用了最好的雙噴射引擎，無噪音、無柴油味才能有這麼好的享受。而且我會管制上船人數，以求能給客人最好的服務品質。」行程未開始，光硬體就如此高規格，我不得不對之後的行程充滿了信心與期待。

### 定置網捕魚體驗

過了不久，我們一行人搭著船，來到了海上平台，體驗漁夫們利用定置網捕魚的過程。經解說員解釋完定置網原理及收網過程後，陳順湖船長帶著遊客親手操作收網，感受漁民捕魚的樂趣。隨著網罟慢慢收斂拉起，依稀可見網中各式海生物在游竄，遊客拿著網勺慢慢把網中漁獲撈起，捕撈過程中，陳船長特別教育遊客只捉我們需要的大魚，放生幼魚與保育類海洋生物，這種海洋永續的觀念真令人讚賞。



陳順湖船長帶著遊客掌握船舵，體驗駕船樂趣。



元貝漁場的遊艇舒適整潔又美觀。



遊客拿著網勺將網中漁獲撈起。



沒釣過魚，魚兒也能輕鬆上鉤。



親睹大自然的鬼斧神工－員貝嶼玄武岩。



在活龍灘上常見海鷗的卵，小心不要踩到喔！

### 沒釣過魚也能成為海釣高手

接著船來到了一片海洋流速不那麼快的海上，要開始體驗使用釣竿釣魚的樂趣，工作人員先給了每一位客人一支釣竿，大哥為大家介紹釣具的使用及安全等注意事項後，便開始了「耐心考驗」大作戰。每想到未曾釣過魚的我，也幸運的讓我釣了好幾隻魚，這種享受魚兒上鉤的快感，真是永生難忘！

### 巡航環繞員貝嶼 親睹鬼斧神工的玄武岩

收起了釣竿，隨著漁船的馬達聲，我們在外海環繞著員貝嶼，映入眼簾的是各式造型的柱狀節理玄武岩，有似百褶裙狀、有似文房四寶般造型的玄武岩，無不令人嘖嘖稱奇。

### 偷渡無人島—活龍灘

欣賞完美麗的玄武岩，陳船長緊接著說：「好，我們現在來去偷渡無人島！」所有人都用懷疑的目光盯著大哥，「偷渡無人島？會被捉嗎？」不知有多少人如此想著。其實這座無人島叫活龍灘，是近年來才出現的島嶼，島上佈滿珊瑚礁及貝殼，一片白茫茫，像剛下過雪般，而島上的原住民，是一隻隻的海鷗，陳船長不時的提醒：「請大家小心海鷗的卵，不要踩到喔！」保育生態，又一次被實踐了。

### 登員貝嶼 探索漁村生活

在陳船長帶領下我們登上員貝嶼，因島狀似一個扇貝覆蓋水面而得名，是個色彩豐富而寧靜的小漁村。小小的員貝嶼，居民不到百位，以老人家居多居民雖少，但碼頭一上岸，就有一間醒目的廟宇—龍興宮，龍興



宮供奉的是三太子，是當地信仰中心。員貝嶼有個好漢坡，雖名為「好漢坡」，爬起來卻很輕鬆，山路的兩側是擋風的銀合歡，從好漢坡回頭看，眼前是白牆紅屋瓦的小聚落，村落的後方則是海景，這幅「海洋、紅瓦、綠樹」的畫面，就像一張美麗的明信片。

### 田媽媽料理 海上嚐鮮

近黃昏時分，大家都已飢腸轆轆，今天的晚餐真愜意，在船上享用全臺的「海上田媽媽」海鮮料理。這裏無固定式菜單，除了時蔬以外，都是當天遊客定置網的收穫，這些新鮮食材經過吳姊的巧手巧思讓海鮮變得更鮮更美味。

結合休閒漁業及美食饗宴的元貝漁場，一直秉持三生（生活、生產、生態）一體、三育（保育、教育、復育）合一的心態經營休閒漁業，讓遊客體會到要有收穫就得感受向海洋討口飯吃的虔敬與驚奇。在這裡我圓了一場漁夫夢，也讓我可以學習到如何親近海洋生態。



吳沛針（吳姊）的海上料理成了「田媽媽」的海上認證。



船上嚐鮮美味海鮮料理：開胃的花生小魚干、生鮮美味的牡蠣、紅魷小管沙西米。



寧靜澎湖小漁村。



石鱸小百科

學名：Pomadasys kaakan

中文名：星雞魚

俗名：雞仔魚、石鱸、厚鱸

臺灣分佈：西部、北部海域

棲息環境：礁區、砂泥底、河口、近海沿岸、潟湖



石鱸花枝沙西米。

船長上菜囉！

## 討海人之味 正秋現撈海鮮

文／陳慶 攝影／陳吉鵬

正秋現撈海鮮，店門口大大的招牌寫著「討海人」。討海是向大海討生活、是與海搏鬥、與大自然抗衡。71年次的莊詠睿是餐廳老闆，也是在自家小魚市賣魚兼捕魚的船長，身兼三職是莊家第四代的討海人。

約好早上8點，配合潮水漲退在五甲漁港拍攝進港卸魚的畫面。雖然一夜捕魚沒睡，仍然一邊整理魚貨，一邊為我們解說五甲漁村的改變與漁業變遷。莊詠睿說：「這裡現在是臺中市大安區五甲里，北接大安溪、南濱大甲溪，兩河口之間自早就是靠捕撈小魚苗自給自足的小漁村。」

最早這裡還沒有興建漁港，傳統漁業主要以牽罟和捕捉魚苗為主，50年代臺灣養殖業興盛，對魚苗的需求量大，河口沿岸主要有鰻魚、虱目魚和烏魚苗。早期環境好、資源豐富、魚苗量多價微，但數起來就是有成就感。五甲漁港建好以後，正值漁業興盛，漁法推廣時期，大型膠筏帶著先進漁具出海捕魚，回航滿載著豐收的馬加、鰹魚，膠筏經常半浮半沈驚險的進港。但是，短短的20~30年間，一樣的海域，許多大魚不見了（闊腹）、鰻魚苗也不來了，目前只剩下仔漁業和刺網。像五甲這樣的漁村，光靠討海一項工作已經沒法生活，五甲漁港的年青





白帶魚米粉。



黃金花枝酥。



鹽燒紅目鯧。

人早就往臺中都會發展，綽號「阿名」的莊詠睿因為喜歡討海，想要留在五甲漁村，所以才不得不身兼三職。

天人合一、討海靠天吃飯，說的是「天職賣魚」和「海鮮料理靠人氣」，只要天氣穩定，阿名一定出海捕魚，把來自大海的鮮味親手供應給自家小魚市一早來買鮮的人客和正秋海鮮餐廳。賣魚有媽媽的協助，餐廳則是交給專業的大廚，客人來買魚，想問滋味如何？餐廳馬上料理提供即時的幸福。客人來正秋，吃完海鮮美食如果意猶未盡，可到小魚市，找莊媽媽挑新鮮的魚帶回家。捉到什麼煮什麼是「正秋」現撈海鮮的特色，採訪、攝影之前配茶的小點心是莊媽媽的醬油白帶魚。

正秋的料理長綽號「阿祥」則是以當天捉到的魚貨為本刊讀者料理，一道道鮮美的海之味，在料理長的巧手烹調料理下粉墨登

場，白帶魚米粉、石鱸花枝沙西米、鹽燒紅目鯧和黃金花枝酥，料理長的刀工、擺盤和烹調功夫，口感和視覺都不會輸給五星級飯店，能在這樣偏僻的小漁村吃到這樣的美味新鮮食材料理，真是不枉此行啊！採訪小組開心的拍攝美美的畫面和讀者分享，也吃的很滿足。

對於臺灣只有海鮮文化沒有魚食文化的說法，莊船長說：「魚食文化的建立，是建立在漁村與漁業的永續，臺灣是海島國家，如果年青人不願討海，或出海捕不到魚，如何能建立屬於在地的食魚文化？」

本來這次要一饗漁業推廣讀者的是臺灣獨特的大午仔魚8吃，但因為一直沒有捕獲，礙於出刊日期，不能再等，所以只能預約下次捕獲大午仔魚，一睹真正的在地食魚文化。🐟

# 卡爾·艾利斯 (Carl Ellis)

## 的魚畫世界

文／楊佳梅 圖／卡爾·艾利斯

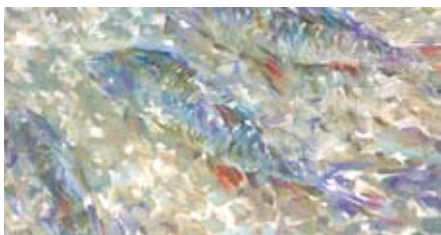


藝術家幫民眾簽名。

水面的光影、魚兒肢體的律動，時而河水與魚身融合，時而魚的色彩鮮明，彷彿躍出紙上，令人聯想到印象派大師莫內的作品。這是卡爾·艾利斯 (Carl Ellis) 的作品。卡爾畢業於英國皇家學院，現為英國野生動物藝術家協會 (SWLA) 的會員。



perch drawings 鱸魚練習。



river roach 水鯉。



underwater perch 水中的鱸魚。



brown trout 河鱒。

卡爾生長於英國中部利物浦市，這裡也是披頭四合唱團的故鄉。身為家中7個小孩之一，小時候，卡爾的父母常帶著他們遊運河、釣魚旅行。卡爾印象最深刻的，是在聖海倫 (St. Helens) 附近一個叫熱地 (hotties) 的地方，那裡有一條溫暖的河流，河流邊座落著一座玻璃工廠。對他而言，那簡直是個熱帶的綠洲，到處是五顏六色的魚，還可以抓到孔雀魚 (guppies) 和其他不同顏色的鯛魚。

談到卡爾的童年回憶，幾乎都和抓魚、釣魚有關。他回憶著小時放學後，經常爬過欄杆，跑到里茲 (Leeds) 或利物浦

(Liverpool) 附近的運河處玩，他常常待在河邊，看著小小的魚兒在瓦礫中游來游去，或者拿著裝薯片的塑膠袋去抓魚。在10歲以前，小小的卡爾已經懂得如何抓魚，他經常沿著家附近的運河，開始他的長達數公里探險。青少年時期，他有了自己釣魚工具。因此只要到了學校放假的時間，幾乎每天，他都會到附近的運河去釣魚，一待就是一整天，有時釣到鱸魚 (perch)，或是更大的魚 (tench)。這些魚類曾是卡爾青少年時期的最愛。

在家鄉斯塔福德郡 (Staffordshire) 的學校畢業後，卡爾曾到Wedgwood瓷器公司當繪圖師，幾年之後申請到倫敦的皇家藝術學





蘇格蘭郊外畫鮭魚。



舊監視器使用情形。 新攝影機架設。 新攝影機架設於池邊。

院（RCA）攻讀碩士。讀碩士期間，他結合了他的兩個興趣：藝術與釣魚。皇家藝術學院（RCA）畢業之後，他一度在倫敦作了幾年的自由業插畫家，之後和女友（現在的妻子）搬到劍橋附近，有一間工作室。目前的他，持續不斷創作，作品常在各地的畫廊展出。

說到平常如何創作？卡爾總是先到現場觀察，雖然曾在戶外就完成作品，但大部份時候，他在外面作完草圖、筆記後，再回到工作室，將作品仔細繪製完成。他不喜歡用照相後再描繪的型式，因為親眼看見活生生的魚和看見相片中的魚，可是完全不一樣呢！他總是對於眼睛所見有很大的興趣，尤其是在長時間的觀察後，眼睛所感受到的奇怪的視覺變化。

除了現場寫生外，卡爾也會使用錄影機，因為錄影是一個讓他重新恢復觀察記憶的好方式。但是，若要記錄水底的魚類，他則會使用錄像機，比起過去使用的水底監測器效果好了很多。

在畫魚的時候，眼睛不僅僅在看而已，當看著有波紋的水面一段時間後，眼睛開始產生視覺上奇怪的現象，這也許是一種進入潛意識的狀態吧？卡爾覺得，當畫畫的狀態進行的很順利時，自己只是個指揮家而已，所發生的事，像是如音樂旋律般的進行。完

成一幅畫的時間，從少則數秒鐘、數分鐘到長達數小時不等。

卡爾曾經到過印度、泰國、中國旅行畫畫，每年也都會去葡萄牙來趟釣鯔魚之旅。但是，他還是喜歡專注繪畫英國的淡水魚類，只要心血來潮，他便出走到英國各處。現在的他，反而喜歡就近在住家附近寫生。

卡爾最喜歡的魚類首推鱸魚（perch），因為他們有著明亮的黃色眼睛、鮮紅的鰭、線條形狀的身體，非常漂亮。在卡爾居住的英國中部斯塔福德郡（Staffordshire）附近，常見的魚種則有三刺魚（sticklebacks）、鮭魚（salmon）與鯉魚（carp）。

魚兒對卡爾的意義，就是生活的一部分，未來的計畫當然少不了畫魚和釣魚！今年的11月，卡爾的作品將在倫敦的WSLA 2012展覽中展出。卡爾特別大方分享即將在展覽中展出的草圖給臺灣的讀者。沒有機會去倫敦看展？魚話魚畫讓您先睹為快，搶先欣賞！展覽時間是2012年11月1日到11日，展覽地點為Mall Gallery。🐟

英國野生動物藝術家協會: [www.swla.co.uk](http://www.swla.co.uk)

藝術家網站: [www.carlellisfishart.co.uk](http://www.carlellisfishart.co.uk)

畫廊網站: <http://www.mallgalleries.org.uk/>

# 每一個領域 都有妳的位置

| 消除對婦女一切形式歧視 |

消除性別歧視是國際社會潮流。

我國透過立法保障婦女在各領域的基本權益，  
讓婦女在社會上能夠平等參與、共治共決，  
獲得平等發展的機會，擁有屬於自己的位置。

CEDAW上路，需要你我共同協力來成就性別平等的友善社會。



政府正推動《消除對婦女一切形式歧視公約》

簡稱  
CEDAW

更多資訊請上行政院性別平等會  
<http://www.gec.ey.gov.tw>

我國已於101年1月1日實施「消除對婦女一切形式歧視公約施行法」，致力於各項法規及行政措施之檢討與改進，在政治、社會、經濟、就業、文化、教育、健康、法律、家庭、人身安全等各個領域，保障婦女獲得平等的發展機會，建立性別平權的幸福國度。



海天遊蹤



## 印度・柯摩林岬角・ 康亞庫瑪莉漁港

文、攝影／黃丁盛

康亞庫瑪莉（Kanyakumari）位於印度最南端的柯摩林岬角（Cape Comorin），地處阿拉伯海、印度洋和孟加拉灣“三洋匯聚”之境；因地理位置特殊，自古以來即為印度教聖地，朝聖者終年不絕於途。

近年來隨著觀光業興起，部分居民開始販賣起紀念品或開餐館，但大多數人還是以傳統的捕魚方式做為主要生計。由於柯摩林岬角經常有強烈的洋流，加上終年吹拂著強風，當地漁民必須乘著小木船乘風破浪出海；這景象在當地或許早就習以為常，但以外人觀之，心中不由得生起敬佩之情。



康亞庫瑪莉漁民乘著小木船乘風破浪出海。

漁民需要宗教信仰作為精神寄託，因此印度廟與教堂林立。



# 小港 風情



## 當現代練習古典，鼓山漁港

高雄鼓山漁港  
文／高世澤 攝影／陳吉鵬

在鼓山漁港練習現代與古典  
拖網漁船懂海洋的心跳  
豪華快艇便讀出浪花的青春  
西子灣是裝飾音  
哈瑪星更是一顆頸上鑽石  
或許魚汛只是與世無爭的過門音  
當浮動碼頭被撥動琴弦時  
誰不渴望小港依舊風情

中華郵政台北誌第489號執照登記為雜誌交寄 GPN：2007500008 定價：新台幣80元

ISSN 10199683

