

# 漁業推廣

2013.02

漁民與指導員適用  
Fisheries Extension

Vol. 317



遠洋漁業要角——  
環保永續的秋刀魚漁業  
海洋之子陳允來  
打拼遠洋漁業一片天



# 淡水情詩印象



文／高世澤 攝影／余榮欽

漁人以夕陽燃了一根晚菸  
彩虹搭了一座無際的橋  
舟子走過之後是年邁的海洋  
情人走過後是青春的戀愛

淡水，即使漁汛早已淡淡地  
而浪漫仍是重口味，調味著藍色公路  
黑夜隱隱騷動時  
誰在橋上丟下一朵腮紅似的情話

淡水－漁人碼頭



# 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

# 漁業推廣

Fisheries Extension  
第317期 2013.02.15



## 漁政要聞

- 04 漁業署副署長、主任秘書及組長  
人事異動

文／鍾國南

## 漁業新知

- 06 遠洋漁業要角－  
環保永續的秋刀魚漁業

文／吳兆斌

- 10 泛談九孔轉養海藻技術

文／周宏農、戴世昕、楊嘉穎

## 封面故事

- 16 海洋之子陳允來  
打拼遠洋漁業一片天

文／吳秋旻

## 漁業生力軍

- 18 以年輕人的熱情，替遠洋漁業注入  
新生命

文／黃瀚瑩

## 推廣天地

- 22 漁業廣播電臺30而立臺慶  
漁民聽眾述說空中交會心情

文／陳彥臻

- 26 經典魅力漁港競逐激烈，  
漁港休閒功能提升

文／李境超

- 30 年節用魚推薦記者會－  
國產養殖魚貨親民又美味

文／吳秋旻

- 34 漁村推展農村再生之構思

文／黃徹源

- 38 漁村俚語趣味多

文／吳純裕（慕燕）

## 阿德筆記－漁村輕旅行

- 42 全民瘋海釣 魚樂北海岸

文／何立德



## 探索漁業之美

48 藝起「成龍」—溼地新樂園  
文/陳慶

## 一魚蠶吃

52 秋刀魚~創意蠶吃  
文/吳秋旻

## 魚話魚畫

54 無光深海 彩攝世界—  
廖運志的深海魚寫真  
文/陳慶

## 廣告

56 是甜頭？還是陷阱



封面人物

遠洋魷釣—陳允來

### 封面裡

正港尚水 淡水情詩印象  
文/高世澤 攝影/余榮欽

### 封底裡

海天遊蹤 中國·福建·湄洲島·下山村漁港  
文、攝影/黃丁盛

### 封底

臺灣漁村采風 美味練習  
文/高世澤 攝影/林文吉

發行人：沙志一  
總編輯：黃鴻燕  
編輯委員：王正芳、吳信長、林國平、林頂榮  
陳君如、陳華民、趙守堯、蔡日耀  
繆自昌（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  
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 中華民國一百〇二年二月十五日出版 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」

# 漁業署副署長、主任秘書及組長 人事異動

文／鍾國南（漁業署公關科 科長） 攝影／湯素瑛（本刊執行編輯）



林頂榮副組長榮升遠洋漁業組組長。



遠洋漁業組黃鴻燕組長榮升主任秘書。



陳君如主任秘書榮升漁業署副署長。

農委會漁業署江英智副署長於102年1月15日屆齡退休，原主任秘書陳君如接任副署長，主任秘書一職由遠洋漁業組黃鴻燕組長升任，遠洋漁業組組長則由副組長林頂榮接任，在新的一年展現新氣象。江副署長從農復會的技士開始，一路由技正、科長、組長、主任秘書到漁業署副署長，紮紮實實地走過臺灣漁業發展之路，尤其他造船工程的專業背景，在漁業管理與行政單位中可說是絕無僅有，此時屆

齡退休似乎象徵了漁業轉型發展中一個階段的結束。

新接任的陳副署長是養殖界眾所推崇的資深長官，在漁業署歷練後進入農委會擔任科技處副處長，對於產業發展有更宏觀的視野。黃鴻燕主任秘書投入遠洋漁業管理多年，熟稔臺灣遠洋漁業發展的所有過程，並擔任過企劃組副組長一職，綜理漁業署行政業務可謂得心應手。林頂榮組長初任公職期間歷練統計及漁政



秘書室主任趙守堯與江前副署長合影。

沙署長、蔡副署長、陳主秘歡送會後與江前副署長合影。

業務，其後進入遠洋漁業組，長期參與國際漁業組織工作，以活力盛年接任組長一職，帶來更多的欣欣氣象。

臺灣的漁業面對不斷變化的外在形勢與內在結構上的更新，漁業行政與管理也必須

與時俱進，隨時調整策略與腳步來因應外界的變局。漁業署本次的高層人事變動，可謂長江浪頭翻新局，傳承既有的政策與方向，以新的氣魄與格局迎向廣闊的大江大海。🐟



漁業署各組同仁歡送江前副署長。

# 遠洋漁業要角 — 環保永續的 秋刀魚漁業

文／吳兆斌（財團法人中華民國對外漁業合作發展協會）  
攝影／吳兆斌、湯素瑛（本刊執行編輯）

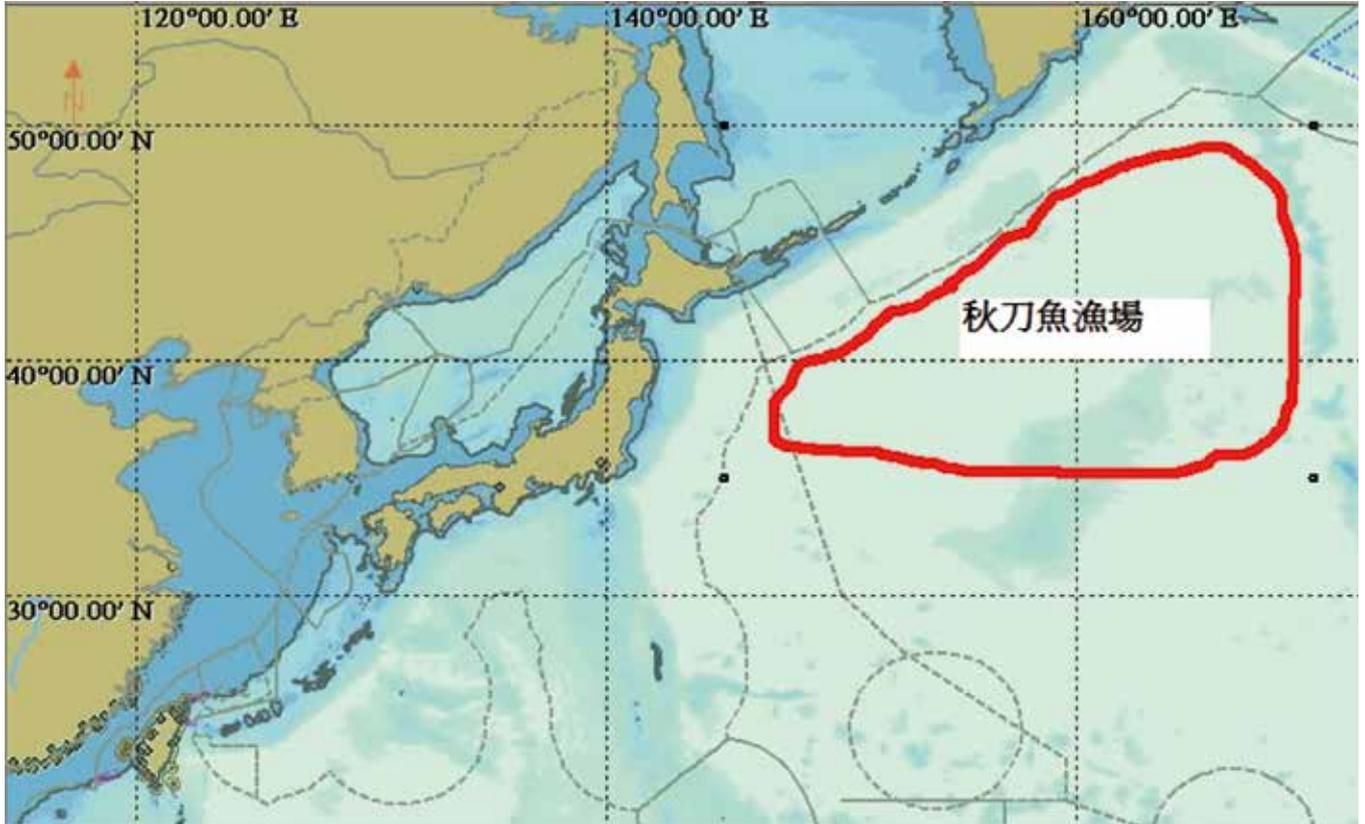


秋刀魚漁船作業以棒受網漁法捕撈，屬於符合資源永續利用，且對海洋生態環境友善之環保型漁業。

秋刀魚一直是自助餐或海鮮、燒烤餐廳必備的菜色，由於價格便宜、料理容易及大小適中，也早已打入家庭，成為家庭餐桌上經常出現的菜色，加上其迷人的香氣、豐腴的油脂及富含DHA、EPA等高度不飽和脂肪酸的高營養價值等優點，也成為國人喜歡的海產美食之一。秋刀魚並不是臺灣沿近海漁獲，而是由我國遠洋漁船船隊遠赴西北太平洋公海所捕撈再運回臺灣，其漁法是最符合環保永續的漁撈方式。

秋刀魚盛產於秋季，且體形修長似刀，因而得名，秋刀魚在分類上屬於領針魚目，

領針魚亞目，竹刀魚科，秋刀魚屬，學名為 *Cololabis saira*，英文名為Pacific saury或Pike mackerel，全長可達38公分。秋刀魚具強烈趨光性，以動物性浮游生物為食，屬於外洋表層性魚類，並具季節性的洄游，適水溫為15~18℃，分布於日本至北美洲的北太平洋海域，在日本海及鄂霍次克海亦可發現。根據科學家研究，目前西北太平洋秋刀魚資源量約200餘萬公噸，生物學容許漁獲量約70萬公噸，世界各國在西北太平洋海域所捕秋刀魚漁獲量目前僅50餘萬公噸，因此資源狀況建康。



我國秋刀魚漁船作業漁場圖。

秋刀魚漁業為我國重要的遠洋漁業之一，作業漁船係由700噸級以上之大型魷釣漁船兼營，現有作業漁船88艘，以高雄前鎮漁港為基地，漁船出港作業前均需向漁業署請領作業證明書，作業期間每日需回報船位及漁獲量，屬為管理強度最高漁業。

秋刀魚漁船作業漁場在日本北海道以東，俄羅斯堪察加半島以南（東經145~170度，北緯35~50度）之西北太平洋公海海域，漁期為每年6~11月，漁船作業利用秋刀魚之趨光性，採用不會對其他物種及海洋生態造成衝擊之棒受網漁法捕撈，屬於符合

資源永續利用，且對海洋生態環境友善之環保型漁業。

作業漁船將秋刀魚自海中捕撈後，立即在船上分級包裝，並以急速冷凍方式保存，確保產品鮮度，因此我國漁船所捕秋刀魚品質優良。

我國自97年起秋刀魚年漁獲量均突破10萬公噸，近3年漁獲量更進一步超過16萬公噸，年產量僅次於日本，位居全球第二位，我國生產之秋刀魚每年約有2~3萬公噸供應國內市場需求，其餘則以外銷為導向，其中以出口至韓國為最大宗，另近年來中國大陸



運搬船載運秋刀魚漁獲物返回前鎮漁港卸魚情形。



秋刀魚卸貨情形。



船艙上急速冷凍保鮮之秋刀魚。

及俄羅斯亦有擴大趨勢。我國生產之秋刀魚外銷模式主要有二：其一係漁獲物直接在海上轉載予運搬船或漁船自行載運至國外港口卸售，另一模式則係由漁船本身或透過運搬船將漁獲物運回國內後，再透過冷凍貨櫃運銷至世界各國。未即時銷售之秋刀魚，則先凍存於冷凍倉儲廠，再依國內外市場需求適時供貨，維持市場之供需均衡。另外，政府已於101年10月開放魷釣及秋刀魚作業漁船經報備許可後，可直接載運原船捕撈之漁獲物航行至大陸地區港口卸魚，減少魚貨海外直接輸銷之運輸成本，提升我國魷釣及秋刀魚漁船之國際競爭力。



生鮮秋刀魚。



營養美味的秋刀魚。



秋刀魚創意料理－醬燒秋刀魚段。

秋刀魚的營養價值很高，除為優良蛋白質外，秋刀魚的油脂豐腴，富含可預防心血管疾病的EPA，及促進嬰幼兒腦部發育的DHA等高度不飽和脂肪酸，同時含有高量牛磺酸，可減少血管壁內所累積的膽固醇，降低發生心血管疾病之風險。另外，秋刀魚亦含有人體所必需的維生素B<sub>2</sub>、B<sub>12</sub>及維生素A、D、E等，具有預防貧血、老化、鈣質吸收不良及視力減退之效果，因此，常吃秋刀魚有益身體健康。🐟



味噌秋刀魚捲。

# 泛談九孔轉養海藻技術

文、圖／周宏農、戴世昕、楊嘉穎（國立臺灣大學 漁業科學研究所）



有透明塑膠布遮雨棚架的九孔養殖池養殖頭髮菜絲狀體。

## 一、前言

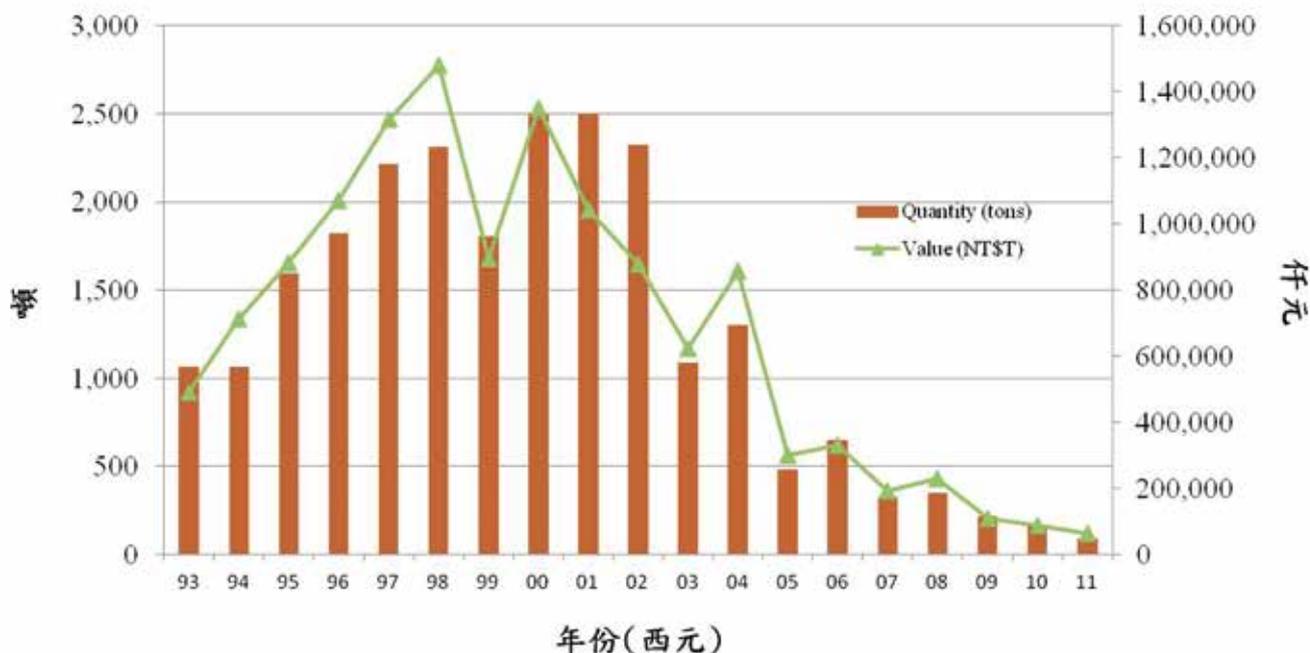
臺灣九孔養殖漁業自1979年繁殖成功起，從臺北縣淡水鎮開始，向東往東北角海域發展，再繼續往宜蘭、花蓮、臺東等縣海岸地區拓展，初期是於潮間帶開挖養殖池，之後陸續開發出陸上單層養殖與深水立體式養殖技術，因此從1995年（1,596公噸）起，養殖九孔產量開始大增，養殖面積超過100公頃，並曾在2000年達其高峰（2,500公噸），產值超過13億台幣，九孔遂成為臺灣重要之養殖貝類之一，僅次於牡蠣與文蛤。

近幾年來臺灣（自2003年起）養殖九孔因受類孢疹病毒感染，並蔓延全臺，產量一路下跌，問題難以克服，漁民對九孔養殖失去了信心，全臺九孔繁、養殖戶近乎全面棄養，因此不得不思考如何利用有的養殖設備與土地，

尋找其他養殖種類。臺大漁科所在漁業署委託下，嘗試著尋找適合臺灣繁養殖的藻種與開發新的養殖技術，建立其繁養殖技術，並予量化養殖與推廣，俾充分利用原有之九孔養殖設備與空間，發展適合臺灣的海藻養殖產業，期帶來一線生機，增進漁民收益。

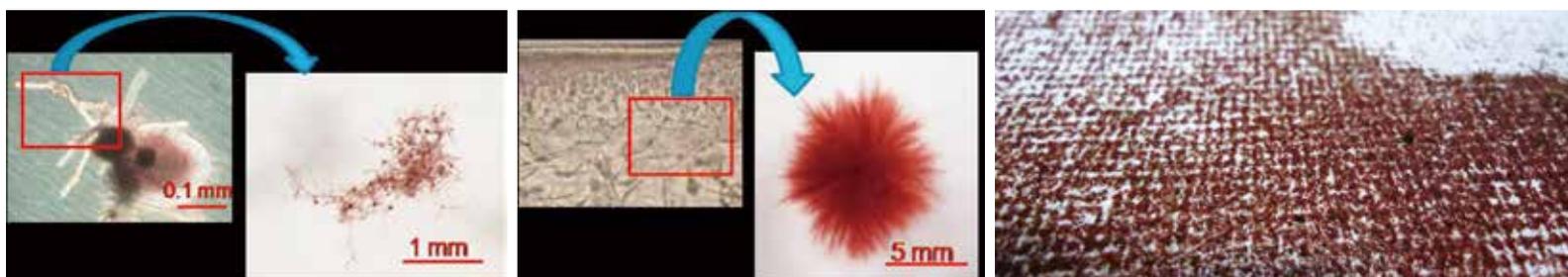
依據目前在臺灣已建立有生活史及繁、養殖基礎研究與技術藻類中，選擇兩種藻種作為研究對象，一為蜈蚣藻，俗稱海大麵、又稱菩提藻，另一為紫菜、頭髮菜絲狀體的養殖，這兩大類型的選用，主要考量有：1. 早在20多年前，臺灣大學海洋研究所現已退休高齡82歲的江永棉名譽教授，已開始嘗試著利用蜈蚣藻果孢子或四分孢子附苗方式與紫菜生活史中的絲狀體誘發殼孢子來附苗作為苗繩或苗網的基礎，以推廣漁民來養殖，然而僅澎湖有延用極

## 臺灣歷年來九孔養殖產量與產值變化圖



傳統的養殖模式，進行小規模的種植，但這些年來，因大陸的壇紫菜與條斑紫菜的工業化生產量而勢微；而蜈蚣藻的苗繩也嘗試著在東北角、東港水試所及小琉球試養，結果並未獲得漁民的青睞，但也造成原本在林邊、小琉球沿岸不曾有的蜈蚣藻落地生根，逐漸變成了當地的現生種類，雖然仍是稀疏，但也成為當地漁民、海鮮店的一道佳餚。2. 利用了這些研究者早期的經驗，我們已後續開發有紅藻絲狀體的絲狀體養殖技術，特別是頭髮菜、紫菜絲狀體的量化養殖模式，限制其發展成殼孢子，並由其提純螢光蛋白作為醫療檢驗試劑中的探針，並技術移轉給遠東藍藻工業公司生產，且有良好業績，曾獲頒2009年國科會傑出技術移轉貢獻獎。後續研究也發現該等藻類之藻膽蛋白具備免疫調節之功能，特別是抗氣喘方面的活

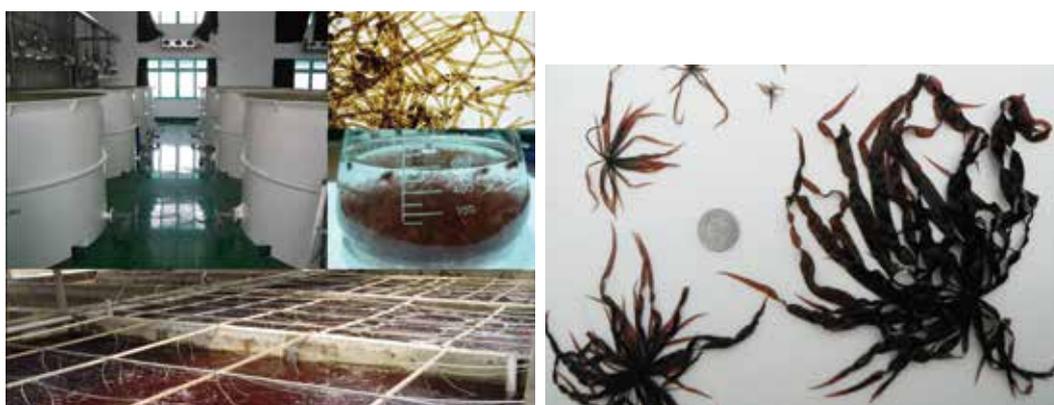
性，及抗腸病毒活性。同時由於藻種為傳統食品，具食用安全性，遂在食品、化妝品色素產品之開發上，屢有突破。並陸續有不同公司投入末端商品開發，由於藻體收成後的粉狀型態，方便後續加工，在考慮應付未來健康食品素材需求以及添加在一般食品中如甜不辣、魚丸、炸物裹粉等來提味或調味料等的應用，市場需求將超過100噸，將可雨露均霑到整個東北角到頭城之九孔陸地池養殖。3. 蜈蚣藻為東北角既有藻種也早為被市場接受，而我們也開發出「結節絲狀體」的關鍵量化技術，藉由實驗室的保種（配子體與孢子體）與放大，隨時可以轉化為類似孢子的附苗量化成苗繩或懸浮之個體，再予以培育成可以上市之葉狀體，充分利用原為九孔養殖之陸地池與海上池之設施。



來自於孢子發芽之結節絲狀體，可做為葉狀體萌發用之盤狀體種源。

來自於紅藻葉體組織之絲狀體，可經由組織培養來放大養殖規模。

附在漁網上的蜈蚣藻苗。(剛由室內移往室外1~2公分苗長)



已然可以量化之紅藻絲狀體養殖 (a) 絲狀體顯微鏡照片 (b) 三角瓶中之保種 (c) 室內FRP池中溫控養殖 (d) 九孔養殖池之量化養殖操作。蜈蚣藻小苗到長成上市大小(約25~30公分, 30棵1斤, 還可更大), 時間2個半月。內置為10元銅板。

## 二、蜈蚣藻的養殖

蜈蚣藻在臺灣北部、東北部沿岸海域本有分佈，且有相當資源量，但因生長於1~5m深之亞潮帶，採集不便，而且具備季節性，以東北角為例，要在水溫轉暖後的4~5月為盛產期，其他時間就得由冷凍之商品替代。蜈蚣藻在市場已有多年的商品販售，以生鮮泡水(已經熱水殺青或經冰凍儲存)整年可銷售，單價1斤160~300元，許多漁港之觀光魚市均可見銷售，貨源皆來自北海岸、東北海岸、東部礁岸、屏東、小琉球沿岸野生。統一超商針對蜈蚣藻已開發於其和風生菜沙拉中使用。蜈蚣藻除可食用外，其膠質屬紅藻膠，具有抗疱疹病毒活性，同時也是瘦纖之食用纖維素，免疫調節之健康食材。蜈蚣藻的養殖技術目前已在臺灣大學開發完成，可經年保存藉以繁殖種

苗用之結節絲狀體，並可不受季節限制來執行附繩育苗，目前雖尚未達到市場規模，但期能藉部分九孔業者的陸上水泥池來執行苗繩之生產，並以成功之苗繩掛附為海底九孔池來養成，若食用消費市場反應良好，漁民興趣與經驗提高，則可在相關人工魚礁佈放之海面，以延繩懸掛方式養殖，及配合箱網養殖執行「整合性多階營養水產養殖系統 Integrated Multi-Trophic Aquaculture」，即魚類、貝類、藻類於放養區內的整合規劃，以維護生態的穩定性，永續經營水產養殖。

最近開發出來的孢子體懸浮葉體養殖模式，也是由果孢子發育的結節絲狀體而來，可在夏末秋初育苗，1個月後移至露天池可迅速長大，每一節點可有10多葉片，3個月後，單一個體可達15克重，葉長超過25公分的市售



生長在漁網上的蜈蚣藻幾乎可收成。



下海的蜈蚣藻苗繩。

大小，又因養殖之門檻低，只要有曝氣設備與流水的九孔池均可養殖，其特點是不受季節影響，像今年懸浮養成的葉體，11、12月就可收成，隨著不同時間的育苗，放在不同池中，整個冬天到夏初都可產出。在中秋後，於漁網上噴附配子體的結節絲狀體附苗，2個多月後已能長成10公分長之葉體，可在陸地池中養成，目前正在尋覓適當之海上池來進行實驗。去年附苗極為成功之1,600公尺長苗繩，因為下海佈放施作的偏差或是海上池中的環境導致育成失敗。今年，經過修正後，已能成功長成，以漂浮在水面，並避免垃圾漂流物等的影響，並增加水浪衝激，就可生長茂盛。

未來將以提供懸浮的蜈蚣藻孢子體藻苗與配子體苗繩給有興趣的漁民，在九孔陸地養殖池或海上養殖池中來放養，將可延長蜈蚣藻的生長季，而且採收方便，同時也可能利用當地逐漸推展開的石斑魚養殖廢水來滋潤藻類的營養需求，同時也能淨化排放水的水質，不致

造成優養化與紅潮的現象。更久遠的想法，是期望在池中部分成熟的葉體，若能釋出四分孢子及果孢子於鄰近海域，將能帶來更豐富的自然自然族群，當然也要視週邊海域的水質肥沃度。原採自澎湖的稀毛蜈蚣藻，只發現於箱網養殖區的繫纜上，生長於水線，與東北角礁岩海域生長於潮間帶下部有所不同，經開發出結節絲狀體後也提供澎湖科技大學徐政豐教授，附苗在塑膠帆布上，再轉繫於繩纜之上，配合蒔裡種苗繁殖中心在箱網養殖海域試驗，已有很成功的養殖經驗。

### 三、紫菜、頭髮菜絲狀體養殖

紫菜、頭髮菜絲狀體也可稱之為紫菜、頭髮菜的幼胚，因為幾百年來都是東亞所熟悉的海藻食品，也列名於本草綱目與傳統藥典中，而頭髮菜又稱紅毛苔，因人工養殖開發較晚、產量少而更形珍貴，常為素食人士奉為珍品，富含蛋白質、干味氨基酸、礦物質與藻多醣，



頭髮菜絲狀體的室內光反應器生長。

而具保健機能。絲狀體原為紫菜、頭髮菜等葉體在春末生長期後段，其雌雄配子結合以便雜交來產生多變異的後代，以適應未來的環境。於是在成熟的葉片上，將受精後所長成的果孢子釋出，萌發而成的孢子體，是為其世代交替生活史中的一環，原生長於礁岩縫中與死亡的貝殼夾層中，以適應夏日環境，一直到中秋後水冷，才會減數分裂轉化釋出殼孢子，再於秋冬至來春，重回高潮線的飛沫帶，長成葉狀體。食品中的味附海苔、手捲、壽司皮等都是養殖紫菜加工而成。

5、60年來，絲狀體因為成長緩慢又不起眼，多養成在實驗室的三角錐形瓶中作為種原保存與育種之用，經我們在室內控溫、照光的養殖技術下，開發出大量養殖的技術，並逐步放大養殖規模，已至於現在，可以在戶外大量養成，一般20立方米的九孔池，以16噸水經個把月，可成功養出30公斤的濕藻（約7~8公斤乾藻粉）。但是為了控制在露天下不受雜藻污

染，需要在室內利用光生物反應器的培養予以放大後，再以適當密度接種於戶外池。若在合適的生長季（春夏交接之月份），即可以戶外池養成之藻液接種，而快速放大其放養面積。而海水事先以10ppm的漂白水處理，並佐以曝氣、曝曬數日或即時以海波溶液中中和就可達到滅菌、滅藻的效果，等候接種。

目前的研究正在篩選生長更快速，對環境耐受性更高的藻株，以及將九孔池以最省成本方式修改其曝氣模式來降低生產成本，並且進一步分析藻株在肥料營養上的需求與最適當施肥操作模式。地區性與季節性搖搖蚊的肆虐是目前最大困境，其以紅色的藻體為掩護，並以絲狀體的方便其築巢結蛹，導致產出受到紅筋蟲的污染，有待解決。而夏日池水溫度的超過30°C是另一項威脅，雖然利用黑網來遮日可降低水溫，但也妨害其行光合作用的效率，目前也在思考東部海洋深層水的開發，其低溫的特性適可作為調溫操作的冷源。



紅藻絲狀體的室內養殖。

門檻高的養殖技術，才能掌握高附加價的產品，紅藻絲狀體的來源除了紫菜、頭髮菜等來自孢子萌芽而成的生活史的階段性個體，還可分離自真紅藻綱中具偽薄壁組織髓部的絲狀組織。根據文獻，這些紅藻不乏含有活性的天然物，可為不同藥物開發的原料素材。絲狀體組織培養相較於葉狀體的養殖，因在水體中較容易均質化、細胞與環境物質交換較快也較不容易產生光的遮蔽而成長較速，另外絲狀體在結構上，排除了一般葉狀體體表的緻密又角質化的小細胞，而易於萃取細胞內的各項成分；同時，也不會存在葉狀體內細胞間質所含藻膠，使其活性成分在早粉中的相對亮提高。再則，紅藻利用光合作用輔助色素的藻膽蛋白吸收綠色藻類所無法吸收的黃、綠至藍光的可見光域，可有較有效率的光吸收並能在深水中靠這些波長的光線生長，對於水體的利用，可有較大的深度範圍。未來，更應朝這些特性，並配合其比微細藻更為粗、重的體型，設計出不

同於現今應用於藍藻與綠藻微細藻養殖的淺型光反應器與養殖操作。

#### 四、結語

除了上述兩大主題與藻種外，我們還嘗試著其他可以槽試養殖的藻種，包括絲狀的褐藻與技術門檻較低的一些可食性紅藻葉狀體，種種的研究思維都圍繞在創新與價值的標的上，期能充分利用目前閒置的九孔養殖設施，同時也能符合節能減碳、綠色生產的政策導向，彌補高價魚類養殖之高營養層階的高碳足跡生產事業。為過多二氧化碳所造成溫室效應與氣候變遷，提供一部份治理機制，藻類排除空氣中二氧化碳的光合作用與基礎生產力一直是被認為地球上貢獻最多的生物，也是地球歷史上30億年來將無氧的大氣層轉化為現今含20%氧大氣層的功臣，地球上所有的生物都賴以才得生存。🌱



# 海洋之子陳允來 打拼遠洋漁業一片天

文／吳秋旻 攝影／陳吉鵬  
圖片／陳允來提供

臺灣遠洋漁業在陳允來先生這一代開始蓬勃發展。

陳允來，46年次，出生於澎湖七美鄉，那個年代的七美很美，但完全沒有工作機會。國中畢業後離開家鄉，到高雄當電焊學徒，高雄前鎮是遠洋漁業的重鎮，當時還是個年輕小伙子的陳允來，順應環境的安排，選擇踏上遠洋漁船，寫下了他豐富又冒險刺激的漂浪人生、漁業日記。

小時候的陳允來，跟著父親在七美的沿近海一帶「討海」，當時的漁法是延繩釣，捕撈過魚（石斑）為主。陳允來說：「以前的環境，漁鄉子弟沒有什麼選擇，男生不是討海捕魚就是去當學徒學工夫討生活，女生就是幫忙農作、加工等工作來維持生計。」因此也養成了他吃苦耐勞的韌性。

離鄉背景到高雄學習水電一技之長，曾經回鄉做過水電，後來再度踏上高雄的土地，那年陳允來19歲，跟著同鄉一起上了遠洋漁船，從小就討海的陳允來並沒有太多行船搖晃帶來的不適，勤勞耐吃苦的陳允來上船後擔任大副的工作。當時漁船用的是流刺網漁法，海上探險的足跡遍及印尼、澳洲，10多個月的海上生活，因著船公司沒有再繼續經營而劃下了句點。回到臺灣，21歲的他，便領著兵單從軍報國去了。

擔任鮪釣、魷釣船長時的陳允來，前鎮漁港就像他的驛站，常常年節是在海上渡過。陳允來說：「船上的日子很苦，要有心裡準備肯吃苦耐勞，他很歡迎這樣的年輕人一同加入船隊。」在陳允來的身上，我們看到一個好船長的特質，擁有30年豐富經驗的陳允來在大家的鼓勵下，開始有了一艘自己的魷釣船「順慶一號」，在本刊採訪時，已卸完北太平洋的秋刀魚貨，完成整補。緊接著1月的魷魚漁季，「順慶一號」已前往西南大西洋的福克蘭群島，開始為期5個月的魷釣作業。目前公會登



陳允來講述目前遠洋漁業的狀況。

記的魷釣作業船103艘，近80艘船跟「順慶一號」一樣，改裝成可兼做「棒受網」作業的兩用船。1~5月為魷魚漁季，前往福克蘭群島作業；6~12月為秋刀魚漁季，前往北太平洋作業，全年兩個漁期作業互補。

臺灣是個漁業大國，而目前我國漁業年漁產量約為145萬公噸，其中遠洋漁業產量超過總產量的一半，是臺灣漁業的主力。談到臺灣的遠洋漁業，目前正處艱難之際，遠洋漁業的問題不僅僅是漁法過漁的問題，牽涉的範圍甚廣，對內：臺灣的遠洋漁業面臨著後繼無人的困境以及油價飆漲的問題；對外：包括政治、外交、經濟貿易、漁權、海盜及環保等等問題。在各國紛紛劃定200浬經濟作業海域及限漁限量，外加全球海洋資源正面臨枯竭的危機，種種內外夾雜問題叢生，沒有遠洋漁場，就沒有遠洋漁業，陳允來希望政府能夠替臺灣的遠洋漁業爭取秋刀魚配額數量。漁民們還是願意繼續打拼下去，也期待政府能夠擬出一套完整的解決方案與業者和船員們共同努力，為永續海洋及臺灣的遠洋漁業開出一條明路。



年輕時的陳允來（左）寫下了屬於自己漂浪人生。



陳皇誠（右）有了弟弟的加入，一起為臺灣遠洋漁業打拼。

# 以年輕人的熱情， 替遠洋漁業 注入新生命

文／黃瀚瑩 攝影／陳吉鵬

## 年輕的路，可以與眾不同

民國69年出生於澎湖的陳皇誠，畢業於嘉義大同商專（現改制為大同技術學院）。今年32歲的他，和時下年輕人一樣，閒暇時喜歡打球、交朋友，商專畢業後，他還曾到美國遊學一年，學英文之餘，也順道看看廣大的世界……不過，在就業的道路上，陳皇誠卻顯得

格外與眾不同，他放棄了其他的工作機會，選擇來自漁人之島的傳承，投入遠洋漁業的行列。

陳皇誠說，自己出生在漁業世家，從小看著祖父、父親在澎湖過著討海的生活，出於對漁業的感情，同時也不捨長輩的辛苦，民國93年，年僅22歲的他從國外回臺之後，

就毅然決然加入父親的公司，負責現場管理。在高雄的前鎮漁港，常能看到陳皇誠忙碌穿梭的身影，原本對漁業幾乎一竅不通的他，從最基層開始慢慢摸索，邊做邊學，一點一滴地累積經驗，如今的他，早已能獨當一面，管理家中「順滿」、「明滿」、「汲盈」3艘捕撈魷魚與秋刀魚的遠洋漁船，無論補給維修，還是人員管理、魚貨銷售，全都難不倒他，同時也擔任臺灣區遠洋魷魚船魚類輸出同業公會理事。

## 以新思維投入遠洋漁業管理經營

採訪的開始，陳皇誠先替我們簡介遠洋漁業的演變與工作流程。若非專業人士，一般人多半對「遠洋漁業」並不了解，「遠洋漁業」彷彿始終蒙著一層神祕面紗。以臺灣的遠洋魷魚業為例，在早年，臺灣的魷魚幾乎全都來自日本、韓國，價格非常昂貴，魷魚宛如「奢侈品」，如同現在的水產精品。

早在民國61年，臺灣就開始發展遠洋魷魚業，在當年「農業復興委員會」的經費補助下，臺灣的漁民進入日本海、紐西蘭海域試釣，之後又擴展到西北太平洋海域，發展一度非常順利。但後來先後遭逢兩次能源危機，加上各國陸續宣布200海浬專屬經濟海域，導致臺灣遠洋魷魚業嚴重受挫。

到了民國72年，臺灣魷釣漁船發展西南大西洋福克蘭群島魷魚場成功，進入產業的「黃金時期」。臺灣陸續出現超過700噸以上的魷釣漁船，民國80年，臺灣魷魚產量高達15萬噸，最高時還曾突破27萬噸，使臺灣晉升魷魚出口的重要大國。

目前臺灣多數魷釣漁船仍在福克蘭群島作業，該群島隸屬英國，距離阿根廷大約



採訪中述說臺灣遠洋漁業的歷程。

500公里，陳皇誠說：「從臺灣到福克蘭群島，漁船一出海就是40多天，除了補給靠岸南非一天左右，其餘時間都是在海上，工作非常辛苦。」他形容，捕撈魷魚是「大起大落」的行業，大約民國97、98年時，一艘漁船約可捕獲4,000噸，99年又突然銳減為400噸，相差高達10倍之多，近年又回升到1,500噸左右。陳皇誠說，往來臺灣、福克

蘭群島，光是油錢就高達新臺幣1,000多萬元，此外每年還要支付英國政府10萬英鎊（大約新臺幣460萬元），這些還不包括高額的人事費用。正因為如此，這一行格外需要如同陳皇誠般，擁有新思維的年輕人來負責精打細算管理公司。

每年12月到隔年6月是捕撈魷魚的旺季，其他月份，陳皇誠家中的漁船就會轉往日本東北方的公海捕捉秋刀魚。他表示，相較於魷魚，秋刀魚的漁獲量較為平穩，一艘漁船平均捕獲量大約1,500公噸，其中只有5%左右內銷臺灣，其餘銷往中國、韓國市場。

## 吸引年輕人才，開啟臺灣遠洋漁業新契機

儘管投入對遠洋漁業10年，也對這個產業充滿熱情，但陳皇誠內心卻也充滿了擔憂。他最大的憂慮就是：「漁業工作非常辛苦，現代年輕人多半不願意投入，就連水產學校畢業的人，也未必會選擇漁業這條路，臺灣遠洋漁業已經出現了嚴重的人才斷層。」他舉例，現在一艘漁船上，幾乎90%都是來自印尼、菲律賓或中國的漁工，臺灣的管理端格外吃力；現役的臺籍船長，年紀多半超過50歲，「等這些船長退休後，該怎麼辦呢？」而且，不僅



期待不怕苦不怕難的年輕人一起加入遠洋漁業工作的行列。



高雄前鎮漁港－臺灣遠洋漁業重鎮。

「海上」缺乏人才，「陸上」也出現同樣情況，無論是漁船維修師父或管理階層，都鮮少看到年輕面孔。

不過，就另一方面來看，儘管面對其他國家的激烈競爭，但陳皇誠仍認為臺灣漁業成具備極大的優勢，他說：「臺灣不僅硬體設備好，更有『軟實力』，臺灣漁業經過多年發展，具備一定程度的技術、豐富的經驗，比起其他國家，臺灣的漁業競爭力仍是數一數二！」

陳皇誠希望將來政府能有更多鼓勵措施，並廣加宣傳，讓年輕人願意投入漁業，如此才能避免人才消失的窘境；此外，他也

盼望將來會出現更多的海、內外宣傳，或是能有專家將魷魚、秋刀魚研發出更多樣的加工食品，遠洋漁業在臺灣，大多仍停留在一級產業～原料出口。魷魚、秋刀魚營養豐富且來自潔淨的大海，臺灣在原料上取得容易，政府可鼓勵企業將研發健康生技產品，以提升國內、外民眾願意品嚐臺灣優質水產品的意願。

陳皇誠這位年輕的「漁業生力軍」，將來計畫逐步擴大公司的事業版圖，他的弟弟也加入和他一起努力打拼，未來他還要繼續以用心和毅力，替臺灣的遠洋漁業注入新活力！



漁業廣播電臺同仁合影留念。

# 漁業廣播電臺30而立臺慶 漁民聽眾述說空中交會心情

文／陳彥臻（漁業廣播電臺節目課） 攝影／湯素瑛（本刊執行編輯）



沙署長錄製祝福聽友問候語。

許多人一聽到漁業廣播電臺，都會莞爾笑著學播報漁業氣象：「大浪轉小浪…」四面環海的臺灣海島，靠海為生的漁民，在海上航行作業，收音機傳來的漁業氣象是他們決定是否出海討生活的重要參考依據。民國102年1月15日是行政院農委會漁業署漁業廣播電臺「30而立」臺慶，一位30年來收聽漁廣的漁民郭茂盛擔任臺慶活動代言人，請其分享海上努力拼搏的生命故事，行政院農

委會漁業署署長沙志一、許多漁會代表及漁業公會理事長、廣播媒體界都到場祝賀，來自各地的忠實聽眾到電臺相見歡，現場氣氛溫馨感人。

## 30年轉大人 未來路長服務更長

行政院農委會陳保基主任委員雖因公事繁忙，無法親自到場祝賀，但仍事先錄音祝福，他說：「漁業廣播電臺長期為漁民朋友服務和打拼，今天是30歲生日，除祝福生日快樂之外，也希望在30歲轉大人之後，能更健康，更發揮電臺的功能。」而漁業署署長沙志一蒞臨現場勗勉漁業廣播電臺，海上氣象的掌握要更精準，海洋資源日益枯竭的現在，保育觀念的推動也要靠漁業廣播電臺的傳播，沙署長更期許未來的30年要隨時代轉變，不負國家公有頻道的資源，服務全國漁民。而漁業廣播電臺臺長陳華民則表示，漁業廣播電臺全國唯一的漁業專業性廣播電臺媒體，期許爾後要更善用國家廣播頻道的資源和公器，落實漁業署所擬定和執行的漁業政策宣導工作，讓全臺灣的漁民及關心漁業的聽眾，一起參與「發展漁業」，不但使政策能落實，也使下情能上達，並扮演好公部門與民眾雙向溝通的傳播角色。漁業廣播電臺長期扮演像母親般，關懷叮嚀、溫馨陪伴的柔性角色，30年的叮嚀和陪伴，不算短的歲月，但是還有更多要永續發展的方向與服務，未來的10年、20年、30年，甚至更長遠的道路，漁業廣播電臺要繼續扮演好長期陪伴漁民，善盡臺灣漁業發展過程中柔性關懷的公部門角色與責任。



漁廣30年臺慶，嘉賓雲集。



沙署長與台長陳華民（右）、副台長李至文（左）合影。



趙世雄先生獲頒感謝狀。



來自全國各地的忠實聽眾參與「電臺情人相見歡」活動，見證和漁廣共同成長的記憶和美好時光。



船長郭茂盛分享海上討海的經驗與故事，為漁廣最佳代言人。



劉麗卿擔任主持人。

## 聽眾到場相見歡 漁民讚漁廣是海上燈塔

「彭佳嶼，北北東風，風力3級，陣風5級，陰天有雨。…臺灣海峽北部，東北風，中浪轉大浪，…」收音機傳來熟悉的海上漁業氣象播報聲，伴隨著漁船引擎和海浪拍打的巨大聲響，漁民們雙手不停地放網、拉繩，一方面耳朵專注地聽著海上風浪的數據，這是臺灣漁民經年累月在海上生活不可缺少的一部分。有漁民從國中畢業，16歲開始在船上當所謂的「煮飯囡仔」，經過30年，他們已經是個經驗老到的船長，而漁業廣播電臺的聲音就是伴他們走過30年歲月的老朋友。於民國72年1月15日正式成立的漁業廣播電臺，至102年1月15日已屆滿30週年，30年來如一日為海上漁民提供最新氣象及漁業資訊服務。15日舉辦的「30而立」30週年紀念臺慶活動，活動前即尋找30年來的忠實聽眾出席擔任臺慶活動代言人，請其分享海上討海的經驗與故事，最後由在高雄市旗津籍「東勝66號」漁船船長郭茂盛獲選為最佳代言人。郭船長從國小畢業就和他的父親一起討海，至今已有46年，自72年漁業廣播



沙署長頒贈20年資深同仁服務獎。



陳華民臺長頒贈服務20年以上資深同仁服務獎。

電臺開播以來即收聽電臺的節目和漁業氣象，船上收音機自己加裝擴音器，伴著他駛向茫茫大海。他表示，早期媒體不發達時，漁業廣播電臺預報颱風動態，就是漁民朋友非常重要的海象參考，他強調，「當在航行時，漁業廣播電臺的指引就像海上燈塔一般。」活動當天有來自全國各地的忠實聽眾參與「電臺情人相見歡」活動，有遠自澎湖的薛喜美、彰化的周秀嬌、施水源、臺南的農友楊榮賢，更多的高雄

漁民，專程到電臺見證和漁業廣播電臺共同成長的記憶和美好時光。

30週年臺慶活動，在溫馨氣氛與祝福聲中，大家共聚一堂，漁業廣播電臺期許未來除了繼續提供最新氣象及漁業資訊服務，保障在海上辛勤奮鬥漁民朋友們的生命財產安全之外，也將秉持「服務漁民、發展漁業」的精神，持續服務農漁民朋友，扮演漁民作業時最忠誠夥伴的角色。🐟

# 經典魅力漁港競逐激烈， 漁港休閒功能提升

文／李境超（漁業署 技士） 圖／漁業署提供

## 緣由

漁業署自98年開始，連續3年舉辦理十大魅力漁港票選活動，不僅重新展現漁港特有風貌，更賦予其兼具休閒與文化的內涵，使漁港的角色更具多元化，回顧2年前第1屆十大魅力漁港選拔活動的拋磚引玉，透過不同主題的包裝，例如「浪跡天涯」、「心靈角落」等獨特的角度切入，符合時下年輕人的氣味，成功塑造別具特色的漁港，讓一些名不見經傳的漁港，例如「浪跡天涯－烏石鼻漁港」、「心靈角落－卯澳漁港」，一夕之間躍升為成為熱門的觀光旅遊景點。在各界熱烈的期待下，99年續辦了第2屆十大魅力漁港，更加入了自然資源及人文環境等項目成為評分標準，除了引發民眾的熱烈參與外，也讓消基會實地了解漁港相關公共旅遊、安全、消防及衛生設施仍有改進的空間。100年第3屆推出了不同於以往的魅力主題，以「漁樂人生」為主軸概念，藉由人生成長的10個不同階段，延伸出10個主題特色

漁港，並首度有2個離島漁港獲得魅力漁港殊榮。代表了，只要用心發掘，不管何處皆可發現有魅力及特色的漁港。

這3屆的魅力漁港選拔活動，利用行銷手法促銷漁港，協助漁港轉型多元化使用，並整合在地資源，深度發掘當地文史、人文、自然風貌等不同面向，結合當地及週遭旅遊景點，串成旅遊線，讓漁港不再只是漁業使用，更兼具多元文化、地方特色及休閒旅遊之功能。本次為了使魅力漁港的活動效益能夠延續，並讓民眾能更深入瞭解前3屆魅力漁港的特色，今年以「漁樂傳奇」為主題，用消費者的觀點，從歷屆得獎與入圍的漁港中，選拔出最優勝的10個「十大『經典』魅力漁港」，並將以往各漁港爭取主題頭銜之方式，改變為漁港各自創造亮點話題來吸引民眾投票。

### 十大經典魅力漁港 候選漁港 特色組 (20選4)

臺東 - 臺東區漁會 恆毅漁港	臺東 - 新港區漁會 新港漁港	臺東 - 新港區漁會 小港漁港	宜蘭 - 蘇澳區漁會 粉鳥林漁港	宜蘭 - 蘇澳區漁會 南澳漁港
新北 - 萬里區漁會 東澳漁港	新北 - 瑞芳區漁會 深澳漁港	基隆 - 基隆區漁會 長潭里漁港	基隆 - 基隆區漁會 正濱漁港	基隆 - 基隆區漁會 八斗子漁港
桃園 - 楊梅區漁會 竹圍漁港	雲林 - 雲林區漁會 五條港漁港	雲林 - 雲林區漁會 三條港漁港	嘉義 - 嘉義區漁會 布袋第一漁港	屏東 - 恆春區漁會 後港漁港
屏東 - 琉球區漁會 杉樓漁港	屏東 - 恆春區漁會 旭海漁港	澎湖 - 澎湖區漁會 山水漁港	金門 - 金門區漁會 衛國墩漁港	連江 - 馬祖區漁會 橋澳漁港

主辦單位：行政院農業委員會 行政院農業委員會漁業署  
協辦單位：中華漁業全國協會 承辦單位：美士國際行銷有限公司

### 特色組



### 十大經典魅力漁港 候選漁港 魅力組 (25選6)

臺東 - 臺東區漁會 烏石鼻漁港	臺東 - 綠島區漁會 中寮漁港	花蓮 - 花蓮區漁會 石碇漁港	宜蘭 - 蘇澳區漁會 南方澳漁港	宜蘭 - 蘇澳區漁會 烏石漁港
新北 - 淡水區漁會 淡水第一漁港	新北 - 淡水區漁會 淡水第二漁港	新北 - 萬里區漁會 野樟漁港	新北 - 蘇澳區漁會 砂瀨漁港	新竹 - 新竹區漁會 新竹漁港
屏東 - 琉球區漁會 苑港漁港	臺中 - 臺中區漁會 梧棲漁港	彰化 - 彰化區漁會 王功漁港	嘉義 - 嘉義區漁會 東石漁港	臺南 - 南區漁會 安平漁港
臺灣 - 澎湖區漁會 四草漁港	臺灣 - 綠島區漁會 新仔寮漁港	臺灣 - 澎湖區漁會 鹽埕漁港	臺灣 - 高雄區漁會 鼓山漁港	臺灣 - 高雄區漁會 興達漁港
屏東 - 東港區漁會 東港龍崎漁港	屏東 - 琉球區漁會 小琉球漁港	屏東 - 枋寮區漁會 枋寮漁港	屏東 - 北港區漁會 將軍港漁港	屏東 - 北港區漁會 外埤漁港

### 魅力組



## 經典魅力漁港選拔

### 1. 活動辦法簡介：

10個十大經典魅力漁港中，其中6個漁港從前3屆25個優勝漁港中選拔出來；另外4個漁港從前3屆入圍但未優勝之20個漁港中進行選拔，由於本屆入圍的45處漁港皆為前3屆委員審查脫穎而出的佼佼者，加上本次選拔著重消費者的觀點，所以改變以往委員評審70%、網路投票30%，將網路票選的比例提昇至50%，讓民眾來選擇自己所青睞的漁港。

此次評審團將邀請消保、環保、觀光及文化等領域委員，藉此展現本活動評審之公正公平性，及提升得獎漁港品質。期望能透過競賽活動，加上專業公正的評審標準與民眾參與的網路投票，讓漁港間相互觀摩交流，提昇彼此競爭力，更吸引民眾參與這項漁業界的年度盛事，讓更多民眾認識漁港、漁業、漁村，進而去親近漁港，愛上漁港，讓漁港不再只是漁港，而是擁有文化及歷史內涵，並適合一家大小、親朋好友休憩悠遊的好去處！

### 2. 活動重大紀事：

本活動於101年12月28日舉辦起跑記者會，並將參與選拔的45處漁港資料放置於本活動網站www.十大經典魅力漁港.tw上，正式把這些漁港介紹給民眾認識，歡迎民眾上網投票，讓自己最中意的漁港能夠獲得”經典魅力漁港”的殊榮，投票期間為101年12月27日～102年1月21日，上網投票的民眾還有機會可以抽中i-phone5等大獎，機會難得！

網路投票活動一展開就吸引許多民眾熱烈參與，各地方政府、區漁會、立法委員及民

意代表，也都卯足了勁互相結合透過各種管道為自己的漁港積極催票，甚至連外籍學生自備手機與平板電腦到漁港現場向遊客們拉票！為競逐經典魅力漁港網路票選，無不絞盡腦汁，各出奇招，致整個網路票選，氣氛熱絡，雖不能說是煙硝瀰漫，但吸引國人目光之程度更勝以往。「經典魅力漁港選拔」網路票選活動於102年1月21日晚間6點截止，透過各縣市長、縣市政府首長們與區漁會及立法委員、地方民意代表等大力催票，累計26天網友投票數已達近百萬張，各組漁港累積票數結果，如附表1，不過，好奇的民眾可別心急，別忘了還有評審委員依據各地方政府、區漁會人員編織漁港特色風貌所評的分數也已彌封保存，等到2月5日頒獎典禮才能確認。因網路票選結果各漁港得票數相當接近，可為人人有機會，但個個沒把握！

## 發掘魅力漁港

這次的選拔活動不是結束，而是另一個任重道遠的開始，隨著國人生活型態的改變及生活品質的提升，漁港已無法僅提供單一的產業功能，因此，漁港必須更積極的多元化利用，讓漁港兼具觀光休閒功能。隨著硬體的提升與建設，漁港更加需要軟體的投入，讓建設好的硬體擁有生命，因此，未來各縣市政府可結合地方資源、環境、文化、漁村社區等，巧思運用，持續發展，讓漁港不僅只是漁民的漁港，而是大眾都可親近、體驗的多元使用處所。漁業署魅力漁港選拔活動僅是拋磚引玉，為的就是讓民眾能夠瞭解漁港的特色及魅力，其實臺灣還有許多美麗、富有文化及生態內涵的漁港，等著大家來發掘。

### 魅力組前25名漁港

漁港名	得票數	漁港名	得票數
(高雄市)蚵仔寮漁港	39,228票	(宜蘭縣)烏石漁港	18,481票
(新北市)淡水第二漁港	35,763票	(澎湖縣)將軍南漁港	18,181票
(新北市)淡水第一漁港	32,920票	(臺東縣)中寮漁港	18,068票
(臺南市)安平漁港	32,147票	(屏東縣)東港鹽埔漁港	17,993票
(宜蘭縣)南方澳漁港	31,941票	(彰化縣)王功漁港	17,947票
(高雄市)興達漁港	28,840票	(嘉義縣)東石漁港	17,916票
(高雄市)鼓山漁港	23,655票	(屏東縣)枋寮漁港	17,790票
(新北市)卯澳漁港	21,878票	(臺中市)梧棲漁港	17,596票
(高雄市)彌陀漁港	21,412票	(花蓮縣)石梯漁港	17,477票
(新北市)野柳漁港	20,274票	(澎湖縣)外垵漁港	17,461票
(屏東縣)小琉球漁港	19,572票	(苗栗縣)苑港漁港	17,441票
(臺南市)四草漁港	19,501票	(臺東縣)烏石鼻漁港	17,425票
(新竹市)新竹漁港	19,376票		

### 特色組前20名漁港

漁港名	得票數	漁港名	得票數
(新北市)深澳漁港	34,811票	(雲林縣)三條崙漁港	14,802票
(宜蘭縣)南澳漁港	32,381票	(屏東縣)杉福漁港	14,084票
(新北市)東澳漁港	29,850票	(雲林縣)五條港漁港	13,857票
(臺東縣)新港漁港	27,660票	(金門縣)復國墩漁港	13,805票
(基隆市)八斗子漁港	26,239票	(屏東縣)後灣漁港	13,660票
(桃園縣)竹圍漁港	22,871票	(臺東縣)伽藍漁港	13,358票
(宜蘭縣)粉鳥林漁港	18,060票	(臺東縣)小港漁港	13,354票
(澎湖縣)山水漁港	17,574票	(基隆市)長潭里漁港	13,235票
(嘉義縣)布袋漁港	17,160票	(基隆市)正濱漁港	13,079票
(屏東縣)旭海漁港	15,295票	(連江縣)福澳漁港	12,762票



漁業署沙志一署長與與會來賓共同推薦國產年節用魚。

## 年節用魚推薦記者會一 國產養殖魚貨親民又美味

文／吳秋旻 攝影／游忠霖

農曆春節，象徵年年有餘的魚料理，是家家戶戶圍爐年夜飯必備年菜，因此漁業署特別委託財團法人台灣養殖漁業發展基金會在元月18日舉辦記者會，推薦13種國產好魚給國人作為過年用魚，從家喻戶曉的鱸魚到外銷明星石斑魚，絕對能滿足不同消費族群及料理需求，像尼羅紅魚顏色鮮豔又討喜，可謂鴻運當頭，又「金鯧」與白鯧外型

相似亦有運勢昌隆之意。也可選擇代表事事「鱸」意的七星鱸、金目鱸、加州鱸等魚，適逢盛產高貴不貴，紅魚、午仔魚、大頭鰱、虱目魚、白蝦、臺灣鯛、烏魚子等也大力推薦；尤其是石斑魚為生猛海鮮最佳代表，肉質Q彈口感佳，有「石」來運轉好運來之意，更推薦做為闔家團圓圍爐之首選。



型男主廚阿義師傅現場示範石斑創意料理。

記者會開場由財神與福神為大家獻上13種國產魚吉祥話：「運勢昌隆吃金鯧」、「連年好運大頭鯇」、「鴻運當頭嚐紅魚」、「五福臨門牛仔魚」、「萬事如意虱目魚」、「實力非凡石斑魚」、「金蛇狂舞醉白蝦」、「如魚得水臺灣鯛」、「福星高照七星鱸」、「歡喜添財紅尼羅」、「財源廣進金目鱸」、「家和興旺加州鱸」、「年年有信烏魚子」會場洋溢著一片濃濃的年節喜氣，更邀請型男主廚郭主義師傅現場示範「魚躍龍門」石斑魚川菜料理，頓時會場飄出陣陣香味，郭師傅精湛的廚藝，讓在場佳賓個個看了都食指大動。

臺灣地理氣候適宜，水產品豐富而多元，漁業署因應年節對魚貨大量需求及分享養殖業者豐收成果，適時推薦的多樣養殖水產品，不但新鮮且價格相對合理，提供消費者更多的選擇。由於養殖魚貨供應穩定，因此魚價相對平實，漁業署署長沙志一表示「今年養殖魚盛產，石斑魚更在政府及業者的努力下，價格親民，民眾採買魚貨時，不妨多考慮國內養殖魚。」漁業署更貼心提供宅配服務，各式禮盒數量有限，大家要把握機會選購。另外特別邀請明星主廚設計24道國產好魚食譜，歡迎大家至漁業署網站（<http://www.fa.gov.tw/>）下載參考。另養殖基金會網站（<http://www.aquadf.org.tw>）也提供了年節禮盒訂購資訊，讓媽媽們在家也可以輕鬆料理美味。👉

## 現場展示區



十大經典烏魚子展示區。



石斑魚年節禮盒展示區。



2012水產精品展示區。

## 年節菜餚



實力非凡－麻香鱸魚宴／主材料：石斑魚。



鴻運當頭－麒麟紅魚宴／主材料：紅魚。



金蛇狂舞－陳年醉蝦翁／主材料：白刺蝦。



如魚得水－古早味臺灣鯛／主材料：臺灣鯛。



財源廣進－旺來仙菓魚／主材料：金目鱸魚。



歡喜添財－川府剝椒魚／主材料：紅尼羅魚。



連年好運－魚羊雙鮮鍋／主材料：鱧魚頭、羊肉塊。



萬事如意－陳年紹興香煎虱目魚／主材料：虱目魚肚。  
(攝影／湯素瑛)



家和興旺－法式魚衣佐南瓜醬／主材料：加州鱸魚。  
(攝影／湯素瑛)

## 國產魚吉祥話

運勢昌隆吃金鯧

連年好運大頭鱧

鴻運當頭嚐紅魚

五福臨門午仔魚

萬事如意虱目魚

實力非凡石斑魚

金蛇狂舞醉白蝦

如魚得水臺灣鯛

福星高照七星鱸

歡喜添財紅尼羅

財源廣進金目鱸

家和興旺加州鱸

年年有信烏魚子

## 年節用魚推薦訂購資訊

### 純石斑禮盒

中華民國全國漁會	石斑魚禮盒	02-8985-3993
林邊區漁會	1.龍膽石斑全魚分切禮盒	08-875-1130
	2.好石成雙禮盒	
永安區漁會	1.龍膽石斑魚片鮮味鍋	07-691-2020蔡小姐
	2.龍膽石斑鮮魚片	
貢寮區漁會	弘海養殖石斑禮盒	02-2490-1193
臺北漁產運銷股份有限公司	精緻禮盒 (A)	02-2509-9490吳玉英課長
盛洋冷凍食品股份有限公司	龍膽石斑禮盒	07-691-6168
屏東縣養殖漁業發展協會	1.石斑魚禮盒	08-8667011、0980-083619 黃小姐
	2.龍膽石斑禮盒	

### 綜合型石斑禮盒

中華民國全國漁會	1.玄海御饌—造「福」 年節海鮮禮盒	02-8985-3973
	2.玄海御饌—增「祿」 年節海鮮禮盒	
基隆區漁會	海味鮮禮盒	02-2463-1113杜小姐
花蓮區漁會	十全十美禮盒組	038-236071
臺北漁產運銷股份有限公司	精緻禮盒 (C)	02-2509-9490
湧升海洋有限公司	履歷百味禮盒	02-2559-7958
天和鮮物	全魚宴箱網驗組	02-8785-8986
嘉義魚市場	珍饈組	0921-213176業務課長 謝命順先生
林邊區漁會	食在健康 (國民價)	08-875-1130 2013.1.1~2013.2.6
	雙喜	
	海龍王 (2012水產精品)	
	旺旺龍	
	豪膽龍情	



來自各地區漁會、養殖協會、生產區、漁村社區學員一起觀摩臺南七股龍山社區農村再生成果。

## 漁村推展農村再生之構思

文／黃徹源（中華民國養殖漁業發展協會 執行長）  
圖／黃徹源提供

「農村再生條例」於99年8月4日奉總統令頒布施行，以現有農漁村社區為核心，目的在促進農漁村繁榮發展，透過「由下而上、計畫導向、社區自治、軟硬兼施」之理念，有秩序地發展，提升農村生活品質，建立在地產業、文化與景觀，打造農漁村新風貌。

農漁村社區居民可依據社區本身的需求及想法，凝聚共識，提出屬於社區的農村再生計畫，含括發展願景與往後要建設的項目，合力建構自己美麗的家園。



農村再生精神由下而上共同參與，解決漁村社區面對的問題。



漁業署前副署長江英智主持漁村再生專家座談會，邀請多位重量級專家學者與會討論策略。

漁業署為使多數漁村居民瞭解農村再生的政策內涵，輔導養殖漁業發展協會辦理「漁村永續經營人力培訓及輔導在地組織運作計畫」，計畫有三項主要目標工作：一、邀集農漁村再生議題相關專家學者及漁村漁業漁民組織與團體領導幹部召開農漁村再生專家會議3場次，宣導農村再生條例之立法精神及農村再生精神和理念，讓漁業漁民團體瞭解政府立法用意與政策方向，並探討推動農漁村再生面對的重要問題與解決之道。二、邀請區漁會、養殖協會、生產區組織幹部及專家學者辦理產業組織推動農村再生座談會3場次，研商漁村漁業漁民等相關在地產業組織社團，投入農漁村再生的務實作法，提升漁業漁民等產業組織運作及經營管理能力，改善漁村經濟及生活環境。三、培養農漁村再生之漁村在地人才，邀請具農漁村再生相關領域專家學者，辦理農漁村再

生人才培訓等教育訓練，使具有研提計畫及執行能力，協助推動農漁村再生落實政府政策。

## 執行成果

執行漁村永續經營人力培訓及輔導在地組織運作計畫，共舉辦3場次農漁村再生專家會議計有56人次參與討論，成員包括漁業署、水土保持局、臺灣海洋大學、臺灣大學、全國漁會及養殖協會等專家學者，提供專業意見並協助指導本計畫執行。

產業組織推動農村再生座談會分別於臺南七股區、花蓮壽豐鄉、嘉義區漁會、彰化王功鄉等地舉辦4場次計有135人次參加。參加單位包括區漁會、養殖協會、漁村社區、大學漁業推廣委員會、養殖生產區等，主要希望透過幹部座談方式，將農漁村再生政策的訊息傳遞到基層漁村各地。



漁村再生在地特色需要在地人行銷，如七股三寶虱目魚、吳郭魚、蚵仔一樣。

農漁村再生教育訓練分別於苗栗苑裡鎮、高雄永安區漁會、宜蘭壯圍鄉、雲林口湖鄉等舉辦4場次計有132人次參加，參加單位包括區漁會、養殖協會、漁村社區、大學漁業推廣委員會、養殖生產區等，主要邀請農委會水土保持局專家及推動農漁村培根輔導團隊專家，採教育訓練方式，傳授農漁村再生的精神和理念，讓更多基層組織幹部認識農村再生，進而協助農村再生政策之推動。

綜合上述3場農漁村再生專家會議、4場產業組織推動農漁村再生座談會及4場農漁村再生教育訓練收集各方意見歸納結果，認為農漁村再生以人本為中心思想，結合生產、生活、生態三生一體，政策推動時往往涉及相當複雜的關係，故可考量：（一）組織跨域合作平台，將漁業、社區總體營造、休閒產業等面向

人才集聚，成立跨領域合作機制，加速農漁村再生輔導成效。（二）輔導養殖生產區農村再生機制，由於養殖生產區具備土地、技術、人才、產業、文化、歷史及環境等內涵，非常適合推展農漁村再生之社區，建議未來可輔導幾處具有示範效果的養殖生產區型之農村再生社區。（三）制訂成果評估指標，農漁村再生有軟硬體建設，宜提出可作為成果評估的指標。

農漁村再生已是我國農漁村發展重要的指導方針，為使漁村再生能與政策接軌，建議可採下列作法促進漁村再生發光發熱。

- 一、組織漁村再生輔導團隊—作為漁村再生諮詢專家顧問。
- 二、選定具有潛力之漁村社區或養殖生產區推動—讓生產、生活、生態三生整合共榮。



花蓮黃金蚬的故鄉結合生產、生活、生態三生一體展現農村再生風貌。

三、協助漁村社區或養殖生產區落實農村再生理念—輔導培根四階段：關懷班、進階班、核心班、再生班及由下而上凝聚共識的社區自主意識。

四、協助實務問題處理，提升問題解決能力—針對漁村社區或生產區的實務問題如計畫生產、在地特色、產銷問題等，切入問題討論，共同面對問題與解決問題。

五、將漁村社區及養殖生產區點線面形成新風貌—將個別的社區或生產區串連成線形成面，建構海岸帶漁村再生新風貌或生產區漁村再生示範區。

人才是農村再生成功的關鍵因素，因此培育在地人才，由下而上，進行培根訓練課程，凝聚共識後再提送農村再生計畫。並強化農漁



彰化牛車採蚵體驗從傳統在創新，阿伯也可以當社區生態旅遊解說員，漁村因此多些歡樂氣氛。

村社區自主管理及透過制訂社區公約，維護環境與景觀，加強綠建築及再生能源設施，打造低碳漁村再生社區。🌊



## 漁村俚語趣味多

文／吳純裕（慕燕）（嘉義東石魚市場 主任）  
攝影／陳吉鵬 插畫／蔡嘉驊

從以前寫過一篇最新鮮的魚貨，我們會說是「現撈」、「現流」，其實應該說是「現潮」，發現漁村一些地方俚語還真的是有趣。最近應一個鄉村永續發展協會的邀請做了一場在地文化演講，我把在地的漁食材、地方詩詞之美、在地俚語笑談、在地老厝介紹，想不到來聽的很多阿公、阿嬤，還有年輕人覺得很有趣，引起了很大的迴響，也許也應跟大家分享一下。

為什麼？最新鮮的魚貨，照理說要用「現潮」來形容，原由是過去漁民出海用搖槳，為了省力會在退潮時出海，漲潮時隨著潮水回港，就這樣一潮一汐來回。因以前漁民出海沒有冰可以準備，或冰藏設備，所以在這個潮汐抓回的魚貨是最新鮮的。有人說是「現撈」，有人說「現流」，實在是從閩南語直接翻譯，其實「現流」也沒什麼不對，因為漁村稱潮汐也叫「流水」。

「般仔魚假赤鯨、爛糟魚假虱目、鮎呆假鱧魚」，般仔魚長得真像赤鯨魚，顏色的深淺不一樣。爛糟魚身型較長，乍看真像虱目魚，料理時常會用刀板在它身上拍打，這樣肉質才會緊實。鮎呆魚是外來種，是泰國鱧魚和臺灣鱧魚長得真像，生命力很強，造成臺灣的生態很大的影響，我們套個現代語就是所謂的「山寨版」。其實這幾句都是在形容負面的，以假亂真，或指一個人做事不求甚解，一知半解而鬧出笑話，或故意要蒙騙，我們就會說，請您不要「般仔假赤鯨」，指的是很像，其實並不是。或指一個人類似狐假虎威，搞不清楚自己的身份，常以為自己有多麼了不起，其實自己只是一個普通的人而已。所以



黃鋤齒鯛 俗】赤草、黃鯛  
*Evynnis tumifrons*



紅鋤齒鯛 俗】盤仔、鮎鯛  
*Evynnis cardinalis*



我們會罵這樣的人是「般仔假赤鯨」、「爛糟假虱目」、「鮎呆假鱧魚」。

「一兼二顧、摸蛤兼洗褲」，這句大家都很熟悉，尤其是海口囡仔，我們小時為了貼補家用，會到潮間帶摸文蛤來賣，常弄一身髒兮兮，我們到了有海水地方，就會蹲下去摸摸文蛤，也順便把身上的泥巴洗去。通常這句用在具有趣味性的地方比較貼切，如我們去大賣場購物，可以買東西，夏天還可吹吹冷氣消暑，多走動還有益健康，這時用這句就非常的恰當。就如有人請我演講自然生態養殖，我會說「一兼二顧、摸蛤兼洗褲」，可以賺到了講師費，又可以推廣我的理念。



「練仙」、「講天抓皇帝」，這個我們也常會聽到，但還是有很多人不知道。其實這兩句指的是隨便說說，練成仙談何容易；講講天上事又看不到，抓皇帝說說就好，真的去做嗎？就跟另一句俚語「講有空沒筍」是一樣的意思，但又有些不同，這句指的是答應別人的事卻是做不到。「練仙」、「講天抓皇帝」這兩句著重於純聊天，不著邊際的隨意聊聊。這和「臭談」、「錯彈」、「吹雞歸（胃）」，又不一樣，這個指的是說大話，帶有欺騙人的意味。

「王樂仔仙」這句指的是很會說話，但只是隨便說說的人，也就是說話不負責任的意思，所以在廟口或大眾場合大聲叫賣的人，常被笑稱為「王樂仔仙」。其實所謂「王樂仙」指的是王得祿先生，他救了嘉慶君，被封為「王樂仙」，有點像歌仔戲皇帝恩賜程咬金為「安樂王」一樣。王得祿得到皇帝恩賜，讓他快樂像神仙，他可以很隨性自由來去，地方官員不能隨便限制他。現在輾轉引用，變成在取笑一個人的俚語，就像在說一個人「媒人嘴糊累累」，很會說，但說的不一定實在。

# 漁產伴手禮 越做越美麗

圖／行政院農業委員會提供

## 梓官區漁會



頂級烏魚子禮盒。

## 雲林區漁會



烏魚子禮盒。

## 彌陀區漁會



甞想起婚慶禮系列－女兒組合禮盒。

## 淡水區漁會



淡水魚藏吻魚鮮醬。

## 彰化區漁會



海之極小蝦寶四罐裝禮盒。



金鑽烏魚子禮盒。

## 林園區漁會



黃金鱸魚分享組。

## 花蓮區漁會



煙仔平。

「等路」？「伴手」？我們鄉下地方常會用到這樣俚語，現在政府也在推動在地的「伴手禮」，讓我想起我們小漁村還有這一句「等路」，它和「伴手禮」有什麼不同？其實這兩句有相同的地方，指的都是禮物，但卻有些許的不同。所謂「等路」通常指的是送給接待的人，如以前出嫁的女兒歸寧時，娘家總會由小姪輩在女兒回家路上接等，這是過去的禮俗，這時新郎、新娘就會送一點小禮物給這些小姪輩，這個禮物就稱為「等路」。「伴手」指的是當我們去拜訪朋友或客戶，隨手帶去送給朋友或客戶的禮物。

漁村什麼不一定多，但廟宇神明一定特別多，小琉球還有句笑話，晚上走路請小心，也許不小心您會和神明撞到頭。雖然是笑話，但這也確實呈現出漁村純樸信仰的另一面。在神明慶典，有出巡的活動，大概就會看到了很多人在「鑽轎底」。大家不禁要問「鑽轎底」的意義是什麼？大概答案就是為了求平安，其實這樣說也沒錯，拜神求佛不就是為了求平安嗎？但其實它真實的意義是「還願」，感謝神明庇佑，讓自己

一年來平平安安，為了答謝神明的庇佑，在神明出巡時，在中途休息時，願意用自己的身體當神明的「停轎椅」，讓神明的轎不落地以示尊崇。所以真正所謂的鑽轎底，您的身體是要呈現「五體投地」，表示極為恭敬。

鄉下結婚時，新娘帶到男方的東西，您會看到準備了一張矮「竹椅」，是什麼意思？也許您會很好奇。時代在演進，這張矮竹椅在訂婚時就會出現；新娘坐在一張高椅，腳蹬在竹椅上，這時候，媒人就會大聲的唸「雙腳站高高，生子生孫中狀元。」有人就稱這竹椅為「新娘椅」、「訂婚椅」。在早一點4、50年代前的時代，結婚時，女方除了準備了這矮竹椅，還會有個「大腳桶（洗衣的大臉盆）」，那您會覺得，這年代這竹椅稱為什麼呢？就是叫「生子椅」。還記得小時候，半夜尿急起床，不小心就看到媽媽正在生我妹妹。大臉盆裡面放著一張竹椅子，媽媽就坐在竹椅上。

其實，這張椅子真正的稱呼是「母舅椅」；所謂天頂天公、地下母舅公，可見母舅輩份是有



多麼的大，據說結婚宴客時，可是要請母舅坐大位（上位），為了表示對母舅的尊崇，新郎和新娘就要一起請母舅坐上大位，然後共同拿著這張矮竹椅幫母舅的腳給墊高，讓母舅的腳不落地，猶如坐上了「太師椅」一樣。

在我們東石小漁村每年的元宵節，都會舉辦猜燈謎，搏大龜的活動，東石的謎語還依然保有很正統的猜謎法，如謎題會入「謎格」，重視燈謎的扣法，雖已有部份迎合現代化，卻不失傳統道地的味道。說到謎的名稱有不同的說法，「燈謎」是最多人的說法；「射虎」這個對猜謎愛好者而言都會知道；但「打呆」、「開悶」就比較少人知道了；最有趣的說法稱為「雕蟲小技」，可能更少人知道了，其實是以以前文人用來課餘互相消遣的技倆，入不了大雅之堂。謎猜對了就會打鼓，就如打鼓發出的聲音「通」，取其音以示猜對了，也有鳴鼓祝賀的意思在。

元宵節除了猜燈謎，還有「跳蔥鼓」，就是「跳蔥」嫁好厝，「跳鼓」娶好某。「觀椅仔姑」、「跳四腳仔神」，這些都是我們小時的有

趣活動。「跳四腳神」有些地方是在農曆8月15日，所謂的土地公生日時做這活動。有人到田埂拔一根「土地公拐」，然後一個人扮四腳神（青蛙），用金紙矇住兩眼，再用紅布綁起來，在近兩邊的耳朵的紅布上，插了古仔紙和香。帶頭的拿著「土地公拐」，後隨的人拿香，就在那四腳神周邊繞圈圈，一邊走一邊唸「四腳神、四腳路、土地公伯仔來帶路。過了一會兒，那扮四腳神的就會像青蛙一樣亂跳，其實是往有水的田埂跳。如果要讓扮四腳神的人清醒，大家就大聲的喊「你阿嫂仔來啊！」，這時他就會猛然的驚醒。據說是因為「四腳神」小時父母就過世，由他的兄嫂帶大，雖愛調皮搗蛋，卻對他的兄嫂非常敬愛尊重。

相信我這一說，一定會引起了大家很大的興趣，也相信各地方會有不同的有趣俚語和風俗習慣。也許當個笑談，但這也是一個地方的特別文化，有它的趣味性和內涵道理，或許有拋磚引玉之效，勾起了您的回憶，和動起了把它保存的意念，大家一起來，別讓它失傳了。



# 全民瘋海釣 魚樂北海岸

文、攝影／何立德（臺灣休閒漁業發展協會 秘書長）



阿德帶領鄉鎮玩家群，一起投入海洋體驗活動。



阿德指導學員釣魚技巧。

近年來隨著自行車騎遊臺灣的風潮蔓延，帶動海洋戶外活動快速興起，間接讓漁業旅遊也逐漸升溫，成為時下瘋玩臺灣的新時尚。

以「釣魚」而言，以前海釣客一出手，大多是為漁獲量多寡的使命而拼鬥，甚至是為了家庭生計出海討生活。阿德10年前回東北角海岸，投入漁業轉型，積極策動體驗漁業的活動多樣性，希冀地方休閒漁業服務的價值鏈能夠得到改善升級。

目前臺灣流行的海釣運動，已轉變成是以目標魚種來設計釣具、釣法，早已脫離漁獲的多寡，僅是為了親身體驗與感受，所以除了在服裝上講求其美觀及專業性，更在娛樂漁船（遊艇）及港口的設施配備上要求完善，以及服務人員的引導態度熱誠及專業，講求休閒化、舒適化及品質化。目前北海岸沿線，每到假日到處可見愛好海釣的漁人，在岸礁上的磯釣手林立、海釣船上的休閒釣客以及防波堤、沙灘上的釣魚人潮，還有在溪邊河堤上游移的垂釣高手在試竿。其實釣魚並不難，有機會可以慢慢嘗試，漸入漁人熱愛釣魚的情境，讓釣魚活動成為全民熱愛的新選擇。

## 休閒船釣萬里港

北海岸娛樂漁船的釣場區域，大多以基隆嶼至北海岸沿線為主要作業區，若是以專業型博魚技法或是專業路亞手挑戰者，大多前往北方三島海域大試身手一番。所以不管是遠程航行挑戰或是近海休閒船釣，都是想要體驗休閒船釣的樂趣，同時享受航海的氣息、遠眺海洋浩瀚無垠，若能親手釣得生猛海鮮搏得大魚，那鐵定是做夢都會笑，讓人嚮往的渡假情境。

目前北海岸大部分娛樂漁船大多集中停靠於萬里漁港，以經營娛樂漁業為主。而休閒船釣區域大多以北方三島、北海岸及基隆嶼周邊海域為主要釣場。

金山、野柳、萬里沿線正朝向發展海上觀漁火、休閒海釣、船潛體驗等遊程，會倚重萬里漁港為娛樂漁船基地。

適合季節：休閒船釣出航季節，日釣限制較少，因此可以依釣場、季節不同，目標漁獲也不同。若是夜釣體驗，大多需配合白帶、透抽產期，時間大約在夏季到秋季之間較適合。



有這一尾魚，所有辛苦都值得。



搭乘娛樂漁船出海，海中下竿其實非常輕鬆愉快。



金山釣魚平台常常聚集許多海釣魚的夥伴，非常熱鬧。



休閒釣魚沒有男女之分，人人可以上手。

### 磯釣—金山海釣平台

金山核電廠冷卻水出海口處，利用海堤設立海釣平台，吸引許多海釣客駐足從事海釣活動。在非颱風及大風浪季節，這裡屬安全場域，讓許多海釣漁人可以享受舒適安全的休閒釣場。

### 灘釣—金山沙灘海岸線為主

在沙灘的灘釣技法，相對來說算是比較悠閒的釣法，不急不緩。記得小時候跟隨父親征戰大小沙灘海釣比賽，看到各項灘釣賽進行的遠投競技，發現競賽者都是「箇中好手」，因為專業灘釣高手是需要觀察潮水、判斷海流走向，更需要有擲遠及擲準的能力，才能釣得好



釣魚教練累積很多的功力，引導遊客開始喜歡海洋與漁業。

漁獲。但是現在休閒型灘釣，大多以沿岸碎浪帶為主，尤其在春季時節釣沙梭等，讓海灘邊的釣魚人潮更是熱鬧聚集。

主要釣場	常見釣獲之目標魚種
基隆嶼、八斗子及野柳附近海域	黃雞魚、紅目鰱、白帶魚、煙仔虎、石狗公、硬尾仔、鯖魚
十八王公外海	黃雞魚、紅目鰱、白帶魚、煙仔虎、硬尾、花飛
棉花嶼、花瓶嶼、西北瀨、長瀨	黃雞魚、煙仔虎、石狗公、包公雞、黑白毛、紅甘、紅雞
花瓶溝、大嶼	黃雞魚、石狗公、長尾鳥、大目鰱、紅雞、青雞、赤鯨



安排萬里員潭溪溪釣可以讓初級釣手先入門。



北海岸出海口捕鰻苗，是漁民很有挑戰性的收入。

## 垂釣—淡水海岸、河堤邊

垂釣（前打釣法），在淡水河入海口，於淡水老街後面還有舊港與舊海堤。由於大量河水帶來陸地上的營養鹽，因此河口有許多魚群棲息，因此也形成大魚前來此地攝食，成為良好釣場。淡水河的潮差變化不小，隨著漲潮的海水湧入，外海的魚游進來紅樹林、泥灘攝食，因此使用便捷的前打釣法是最方便不過的，加上海堤便於行走，適合隨時釣點移動試竿。

## 在地的傳統漁業

蹦火仔（礮火漁業）—璜港傳統漁業特色及青鱗仔。

「礮火仔」礮火漁業是金山地區漁民使用俗稱「電石」的礮土，遇火即產生「蹦」地巨響和燦爛火花，利用魚的趨光性引來大量海水表層魚群，當魚群跳躍而竄出水面之際，漁民隨即合力用叉手網撈起魚獲，以青鱗仔魚為主。

另外，目前在北海岸的傳統漁法除了礮火漁業（蹦火仔）外，還有牽罟、淡水河口捕鰻苗、淡水河撈文蛤等，都稱是傳統漁法流傳至今。

## 北臺灣非常獨特的璜港溫泉村、特色溫泉旅店

目前璜港港區仍保留公共溫泉浴池的傳統漁村特色，璜港內新設有主題溫泉旅店，一旁有金山青年活動中心及溫泉館等度假設施，讓傳統漁港及漁村更有機會轉型發展。

## 地產地銷

### 萬里蟹

臺灣大概有八成海蟹都出自於新北市萬里區的漁港群，以臺灣海域捕撈回來的生猛螃蟹為主，皆算是頂極鮮美野生海味。當地從2012年開始以「萬里蟹」，來代表在地頂級螃蟹食材，更希望未來可以成為臺灣海蟹的代名詞。此外，還搭配特約在地漁夫料理特色餐廳，推出各類螃蟹料理佳餚，提供遊客前來品嚐及購買。



色澤艷麗的花蟹。

三點蟹。

石蟳。

(圖/高遠文化)

## 金山一支釣產銷班

一支釣魚貨稱得上是最時鮮、最高檔的搶手水產，在漁業署及金山區漁會輔導下成立金山一支釣產銷班，意圖將當地最鮮美的魚貨透過直銷宅配，結合當地

餐廳直營在地魚貨，讓消費者可以在當地品嚐到最好的漁夫料理。

### 非買不可

龜吼漁港旁海鮮市集：

漁港旁的漁村初始並不為人知，其實這裡的海鮮餐廳初期僅有幾家，只有在地釣客上門，甚至僅為老饕客所熟知門路，物美價廉，屬於在地的海鮮料理店。

後因熟門熟路的人增加，生意漸漸興榮，慢慢聚集更多海鮮店駐立於此，在地的現撈魚貨也在此設攤形成海鮮小市集，漸漸吸引許多遊客上門，讓這個漁村熱鬧了起來。

## 富基漁港直銷魚市

漁港鄰近新北市石門區富貴岬，位於北海岸公路旁，僅是一處漁村聚落，後來因富基漁港從小攤販陸續集中，漸漸以當地盛產的魚、蟹、海鮮吸引遊客，逐漸打開知名度，遊客利用假日驅車來購買並由店家提供代客烹煮服務，讓富基漁港頓時變成一個熱鬧的海港漁獲直銷地，造就繁榮的在地漁港。

富基漁港直銷魚市搭配以墨西哥帽的異國風造型呈現不同海港魚市風情，特別設計在夜間時，以分組交互打亮照明之光影，凸顯出墨西哥帽型屋頂的多樣色彩，並與整體建物自然融合成一體，即使從海岸遠處也清晰可見。每晚18：00～21：00為一般光景模式，21：00～23：00為省電模式，推薦大家可以選擇黃昏時段至富基漁港嚐鮮，從賞黃昏餘暉到夜間燈影，感受不一樣的北海岸異國風情與浪漫氛圍。

充滿異國風情的富基漁港夜景。(圖／新北市政府農業局提供)



## 淡水漁港及老街

淡水漁港以及附近街道，一年四季都適合各種不同的玩法。觀夕陽、賞鳥及搭船橫渡淡水河、內河道藍色公路體驗活動，都適合讓人享受生平的第一趟海上之旅。淡水附近景區其多，有古蹟園區、淡水老街、漁人碼頭、紅樹林生態景觀步道及自行車道等，都能輕易使用快捷的捷運、搭渡船、租單車，以及輕鬆步行的方式遊玩串連整個風景區。

### 達人建議旅遊方式

#### 休閒船釣包船初體驗

休閒船釣已經是非常普遍且安全的海洋遊憩活動，建議初學者可以組團（包船制），依春季下旬到秋季中旬左右，依船家建議適合出航天候，以沿近海安排約3~4小時日釣輕鬆行程，可以兼顧到白天賞海景及釣魚初體驗。若是釣手進階班，耐航性漸漸提升後，建議可以包船參加夏季夜釣白帶的行程，依參加人員的特性調整出航時間，一般約3~6小時不等。

北海岸石門沙岸地形。

## 在地魚鮮購體驗

一般在魚市場選購，有幾件事情需要注意。若是人數少，建議直接在當地或是特色海鮮餐廳點菜比較划算，因為代客料理費用是依菜量調整，人數少、分攤費用上比較吃重些。若是可以搭配一群饕客同行，建議可以集資共同採購，盡量挑選當季、在地或是特色水產，例如萬里蟹、透抽、軟絲、紅甘、白帶等，都是在地的優質水產。因為臺灣漁港特性，並不是每個港口各種魚貨都兼具，所以挑選當地一支釣的魚貨、當天進貨的新鮮魚貨，這就跟你跟老闆如何搏感情，多瞭解認識各種在地的漁業及漁法，我想這應該就是魚市場可以讓遊客流連忘返賞玩之處。

## 金山溫泉漁鄉旅宿新選擇

金山璜港是臺灣特有溫泉港遊憩環境，設計有溫泉旅店結合當地水產風味料理，配合漁港、沙灘及漁鄉的道地北海岸特色，搭配黃昏灘釣、海鮮佳餚及溫泉湯屋相伴，非常適合閤家及呼朋引伴前去瘋玩漁鄉初體驗。🐟





成群來訪的嬌客讓沒落的成龍溼地熱鬧了起來。

# 藝起「成龍」— 溼地新樂園

文／陳慶 攝影／陳吉鵬

「成龍溼地」部分賞鳥的朋友們知道它在那裡，但是「成龍村」很多人就不知道它是在雲林縣口湖鄉。2013年開春，漁業推廣—探索漁業之美單元：深入成龍村，探索溼地豐富的候鳥生態、社區改造暨環境教育的成果、並帶您發現在地漁民的努力傳奇。

「成龍村」，古名說是「牛尿港」，聽起來當然不雅，於是改名為望子成龍的「成龍村」，50~60年代這裡是豐饒的小農村，畝畝是良田，農民生產的作物有稻米、甘蔗、甘薯、花生，1986年，韋恩颱風引發海水倒灌，良田泡在水裡，這裡成了失落的地平「陷」，農民看天吃飯的本能，只好轉型變成抽水養魚的漁民，於是，農村變成漁村，農田變成魚

塬，意外的搭上養殖漁業的黃金歲月。不管是養鰻魚或草蝦過度集中抽取地下水，讓成龍村陷落海平面。20多年來，成龍村人口外移，下陷的土地荒廢泡水、變成了現在的「成龍溼地」。

2004年，72水災造成了大淹水。成龍村大水退去以後，在地居民有出無進，沒落帶來了安靜。只有在每年的中秋節過後，隨著東北



擁有豐富生態的成龍溼地。



烏魚。



白蝦。



文蛤。

季風南下的候鳥，喜歡在小魚小蝦豐富的成龍溼地渡冬、覓食、休息帶來了難得的熱鬧景象。2009年，觀樹基金會像來自空中的候鳥降落在成龍村，賴著不走一待就是4年，組織社區學童，成立偵探社辦理生態資源調查，推動社區環境教育。

「藝起成龍」是基金會舉辦的成龍溼地國際環境藝術節，邀請國內外的藝術家以環保材質融入溼地地景與生態，完成的作品放在溼地，是裝置藝術也是候鳥的休息站。

有了溼地變妝的成果，社區也認同並支持基金會對於成龍村人文空間進行改造，包括早餐店、雜貨店、集會所、夕陽貴賓席。2013年1月11日正

式啟用前夕，本刊拜訪魏媽媽的早餐店—蛤寶屋，魏媽媽成了最佳解說員，除了賣早點，也賣「想當初」：從答應改造→他們夫妻的坎坷不安→到與施作團隊、優雅農夫藝術工廠共同參與完成蛤寶屋的喜悅。



魏媽媽的早餐店—蛤寶屋。



成龍村民集會地和小孩玩耍的好所在—成龍集會所。



以舊窗戶佈置的創意佈告欄。



完工後的好蚵屋充滿了漁村的意象。

和許多社區意象改造不同的是，成龍村從生活的小店著手，讓早餐不只是早餐，因為魏爸爸是文蛤達人，早餐就讓我們吃到了鮮甜無比的文蛤，這是在地才有的奢華和人情味，也許碗粿配蛤蜊湯，會成為成龍村的特色。

此行本刊特別專訪觀樹基金會駐村夥伴郭淑貞小姐，她談到基金會接下來的重點工作「永續生態養殖—hope漁網學程」，基金會找了魚塭和專家，準備實際去養殖研究，如何不抽取地下水，一樣也能夠養出健康無毒的文蛤、魚蝦，最終再以善待環境及消費者健康的訴求，協助在地漁民創造故事行銷。讓長期失衡的環境和銷售管道能夠平衡，以及吸引年輕人回鄉接續發展三生漁業。

談到在地漁民我們順道拜訪了十大經典烏魚子四連霸－呂新發夫婦和好蝦囧男社－阿正，看著他們用正面的力量面對失落的故鄉，寫下養殖漁業的傳奇。

臺灣四面環海，希望讀者朋友也能夠發現屬於自己的漁鄉之美。本次成龍社區採訪順利完成，特別感謝源鄉自然生態農園施麗芬小姐的協助與導覽、蔦松客棧美味的臺灣鯛料理補足我們的元氣，也期待2013年觀樹基金會－成龍溼地國際環境藝術節精彩的到來。

## 烏魚子達人－呂新發

榮獲漁業署十大經典烏魚子的肯定，這個品質保證讓101年12月製作的烏魚子，已經賣光光，電話麥擱卡啊！得獎讓媒體聚焦在烏魚子的品質與製作流程。我們則是回到過去，探索為什麼一個農家子弟會走入養殖漁業，歷經鰻魚、草蝦、海水魚，最終進入烏魚養殖，再突破過去傳統烏魚子加工的技术，把美味健康的烏金送到老饕的嘴裡，吃過的都讚不絕口。呂新發說：「這是他們夫妻以客為尊，最大的回報，比得獎還要高興。」追本溯源，呂新發說：「有健康的烏魚才有高品質的烏魚子」，堅持無毒生態平衡養殖，三年採子，用最好的塩醃製，雖然高風險，高成本，卻也完成了不可能的任務，讓消費者買到的每一副烏魚子都和比賽的品質一樣。



優雅農夫藝術工廠環境美化工作情形。



雲林口湖榮獲十大經典烏魚子－呂新發夫婦。

## 無毒好蝦－囧男阿正

海軍陸戰隊退伍，本來要去澳洲大堡礁渡假打工，玩水領薪水，因為8個國中同學的陷害，讓囧男阿正留在口湖梧植，接手阿公的養鰻池，年輕的新手，當然是鎖定正夯的龍膽石斑。首部曲買了4萬元的魚卵，孵卵育苗，遇到停電，全部報銷；二部曲買進3公分魚苗中間育成，因為神經病毒全軍覆沒，賠錢事小，面子沒地方擺；白蝦讓囧男變型男，養出讓老人家跌破眼鏡的無毒蝦，形成話題也躍上了媒體版面，阿正說：「其實養無毒蝦不難，只是要成本高3倍，一日顧4回，為了顧品質，連快80歲的阿公都讓他拖下水。」採訪當天，阿正捉蝦、塩烤到吃鮮蝦只花了10分鐘，無毒是健康，懂得烹調才有美味，因為只走宅配通路，所以都會貼心附上一包海塩，讓支持者健康美味一起走。



無毒好蝦囧男阿正。

# 秋刀魚～創意蠶吃

文／吳秋旻 攝影／陳吉鵬



三姐妹餐廳副總－翁金緞為您介紹秋刀魚創意料理。

有秋味之王稱號的秋刀魚，價格經濟實惠，不僅是烤肉的要角，也是下酒好菜，富含維生素B<sub>12</sub>還有豐富的DHA、EPA等營養素，只要鮮度得宜，就能料理出創意好滋味。

## 秋刀魚小知識

中文名：秋刀魚

學名：*Cololabis saira*

中文與日文的漢字都是秋刀魚，可能是源自於其體型修長如刀，同時生產季節在秋天的緣故。分布於北太平洋區，包括日本海、阿拉斯加、白令海、加利福尼亞州、墨西哥等海域，喜歡的水溫是攝氏15～18度。

秋刀魚為表層洄遊性魚類，無胃，腸短；以動物性浮游生物為食，尤喜蝦類，體長25公分以上即成熟，屬於經濟魚類。以棒受網及流

刺網可捕獲，捕秋刀魚主要是利用其會被光線吸引的特性，常見的方法是用500瓦特藍色或白色的強光燈具固定在漁船的一側，另一側則為較弱的紅光，當魚群被強烈的白光吸引集中時，通常整群魚就會被網住。

常見的烹調方式是將整條魚鹽烤，大多數食客用醬油或檸檬汁來給鹽烤秋刀魚調味，特點為秋刀魚的魚腸有苦味，反而是老饕們的最愛。一般民眾會將秋刀魚搭配白飯、味噌湯、蘿蔔泥一同食用。

本期漁業推廣月刊走訪位於高雄前鎮區的三姐妹海鮮餐廳，請到主廚為讀者示範家常的創意秋刀魚料理，易學好料理。

三姐妹海鮮餐廳原名三姐妹海產店，以臺灣傳統小吃路邊攤經營起家，民國58年創立於高雄草衙地區，正逢臺灣社會的轉型，許多外來人口來到高雄打拼，加工區林立、港口貿易繁盛。隨著經濟提昇與顧客多元需求，三姐妹不斷創新與改變，就地利之便，以最新鮮的食材、精饌的料理與貼心的服務為經營目標。五星級飯店主廚將各式各樣的臺菜海鮮，料理出在地的美味和鮮味。📺



### 生菜秋刀魚鬆

材料：豆仔薯、芹菜、紅椒、生菜葉

調味料：胡椒粉、鹽、辣油

作法：將秋刀魚去骨切丁，其材料相同切丁，豆仔薯先用辣油炒過，放入芹菜秋刀魚拌炒調味。

### 秋刀魚海苔捲

材料：秋刀魚、苦瓜薄片、海苔

調味料：梅子粉、胡椒粉、鹽

作法：秋刀魚切薄片和苦瓜薄片一起用海苔捲起，裹粉下油鍋酥炸即可。



### 芙蓉秋刀魚

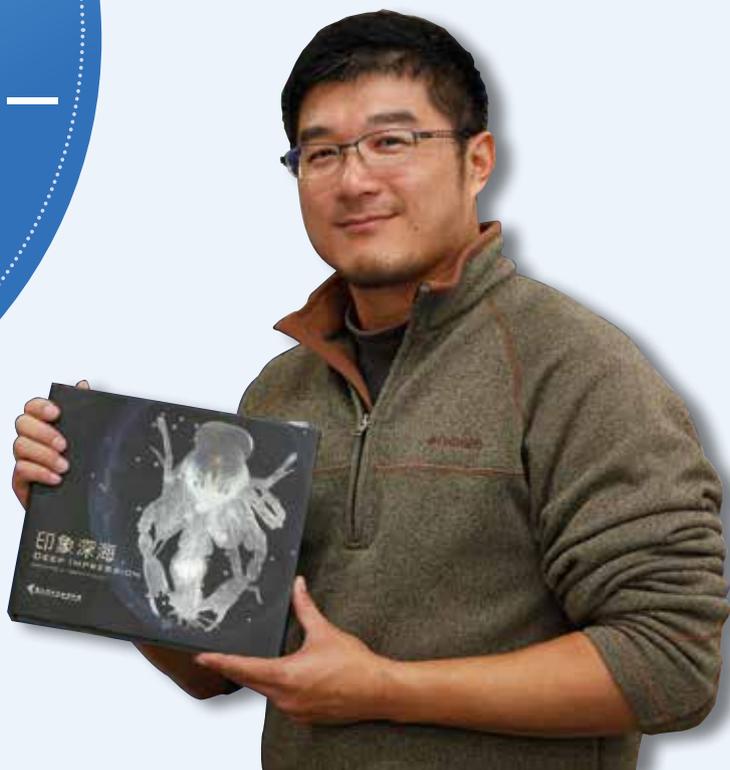
材料：秋刀魚、雞蛋

調味料：鹽、雞粉

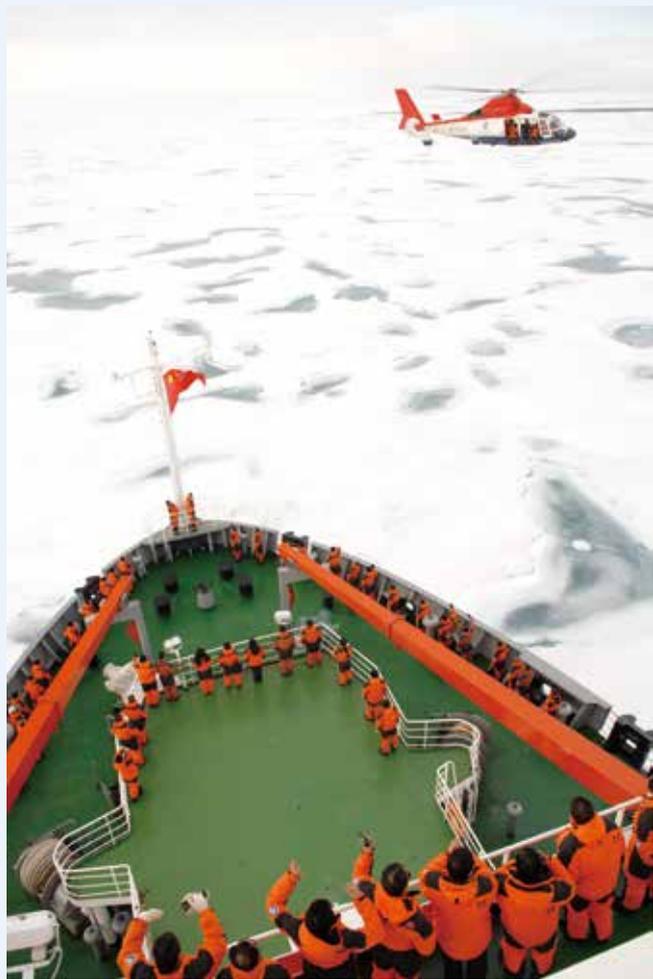
作法：秋刀魚切薄片下蒸爐清蒸，用蒸蛋做底把秋刀魚薄片鋪上然後薄芡淋上即可。

# 無光深海 彩攝世界一 廖運志的深海魚寫真

文／陳慶 攝影／陳吉鵬  
圖片／廖運志提供



廖運志將辛苦拍攝的作品出版攝影專輯—印象深海。



雪龍號光榮時刻。

國中時期就喜愛海洋的廖運志，受海功號試驗船南極探險的影響至深，憧憬自己投入海洋生物研究。因此在國中時有了第一部底片單眼相機後，拍攝海洋生物成了他的最愛，其後因緣際會參與了邵廣昭老師深海魚研究團隊，用相機discover深海魚，留下被日光遺忘的神秘國度—深海魚寫真。

廖運志，60年次，新竹人。國中時，舅舅送了1台CANON單眼相機，因為鏡頭的關係，只能近距離拍攝，小花、小蟲等題材都拍，零用錢都用在買底片和沖洗費，大學考上中興大學植病系，最大的奢侈就是利用暑假到建築工地，扛板模打工買了自己第一台單眼相機NIKON—FM2，作品曾經拿過校際攝影比賽金牌，但一直無緣拍攝海洋、魚等相關題材。

直到進入海洋大學碩士班，跟著陳天任與游祥平教授學習研究甲殼類，何平合老師也指

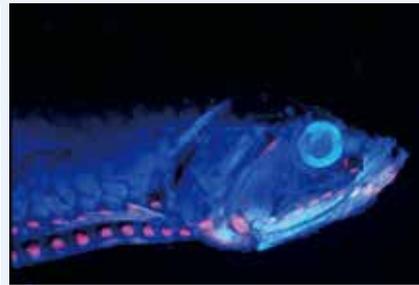
## 廖運志運用鏡頭紀錄不見天日的深海生物真實面貌



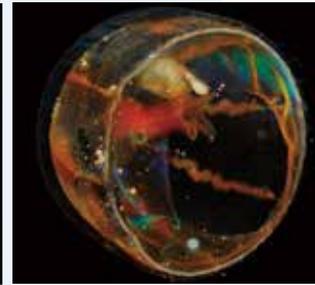
北冰洋異形。



毒蛇魚。



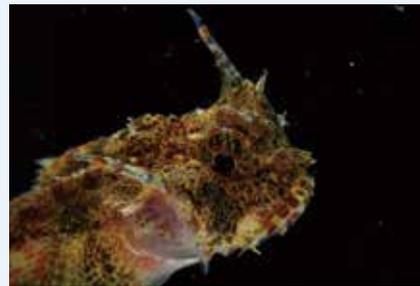
螢光星衫魚。



水母。



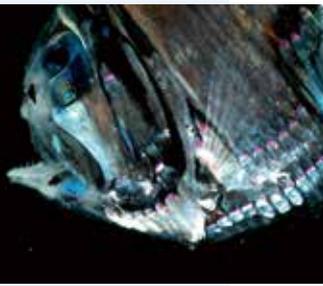
北極鱈。



牛尾魚。



石鱉。



線棘銀斧魚。

導標本攝影技巧，從此總算是將鏡頭伸進了海洋這塊領域。碩士班畢業後考上臺灣大學海洋研究所攻讀博士，跟著戴昌鳳教授潛水拍攝，研究軟珊瑚。

2007及2008年，參與由法國國家自然史博物館及美國Smithsonian Institution、新加坡大學、中研院與海洋大學所共組的國際深海生物探勘團隊，在菲律賓周圍深海進行系列探勘計畫；2009年，參與日本琉球Kumejima Expedition國際合作，加入國際生命條碼計畫以建立深海中層魚類資料庫等。這段期間，發現許多新紀錄種及新種，而且克服研究船上搖晃狹小克難的拍攝環境留下了許多美麗的深海魚影像。而辛苦拍攝的作品得以在海生館展出，也出版了攝影專輯—印象深海。

研究者的理性、嚴謹，攝影師的感性、浪漫，這兩個角色似乎還要加上勇敢、熱情才能完整呈現。2010年夏天，廖運志代表臺灣首

次參加中國極地研究中心所舉辦的北極科學考察，前往北極海域進行3個月魚類採集研究，帶回了珍貴的極地海洋生物標本與影像。

現職中央研究院生物多樣性研究中心博士後研究員、臺北市立教育大學兼任助理教授的廖運志，談到研究拍攝深海，他說：「熱情就是這個光。」



用單眼相機近距離捕捉生物特殊的畫面。

# 是甜頭？還是陷阱

遇到這些情形，請提高警覺：有人以執行公務為理由，要求核對你的個人及帳戶資料；網站客服人員主動通知並指導你操作提款機(ATM)，或被要求辦理解除分期付款；無端接到法院傳票或中獎通知……

小心！這可能是詐騙陷阱，一旦有疑慮，請打 165



行政院  
Executive Yuan

165 專線自 93 年 4 月 26 日成立迄 101 年 11 月底止，已接獲 497 萬 3,455 通諮詢電話，有效防堵詐騙，並預防民眾被騙金額已達 103 億 4,469 萬餘元。

更多反詐騙資訊請搜尋



海天遊蹤

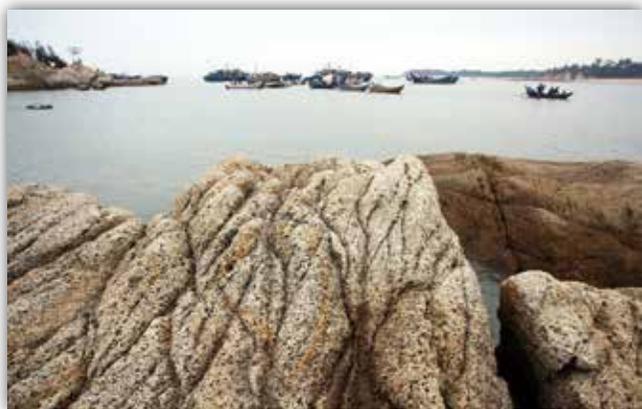


## 中國·福建·湄洲島·下山村漁港

文、攝影／黃丁盛

鵝尾神石園是因應湄洲島觀光化之後，新設立的一處收費園區；內有許多形態美麗的岩岸礁石，這些礁岩都是經過長期風吹雨打、海水侵蝕而成，類似臺灣的北海岸地形，在當地有「小桂林」之稱。下山村漁港就位於鵝尾神石園入口處，一端是秀麗的礁石海岸，另一端則是細白的沙灘海灣，可謂美景天成。

下山村漁民在這得天獨厚的風景中一點也不得閒，只見不斷有漁船在港灣穿梭運補，漁民忙著將一簍簍漁獲搬運上岸，這些漁獲以「魷仔」為大宗；許多買主等在岸上，待漁獲一到便直接與漁民討價還價起來；一時之間，叫賣聲與殺價聲此起彼落，場景十分「新鮮」、有趣。



下山村漁港周遭景致十分秀麗。



沙岸上排放著一簍簍「魷仔」漁獲，等待買主開價。

# 臺灣漁村采風



## 富基漁港魚貨中心

文／高世澤 攝影／林文吉

### 美味練習

把魚香鋪成一條長廊  
讓饕客用嗅覺走出鋼骨的热度  
把富基魚港調教成墨西哥的語法  
讓漁船解構海洋遙遠的彼端  
和金山攀談，先上一盤氾燙的富基魚港  
堤畔漁歌如琉璃鏗鏘滾動  
在漁貨中心的砧板上大珠小珠落玉盤  
水湄有幾點漁舟倒影正酒醉  
浪花一番身又打翻了一桌酒菜

