

# 漁業推廣

2013.03

漁民與指導員適用  
Fisheries Extension

Vol. 318



ASC 負責任水產養殖

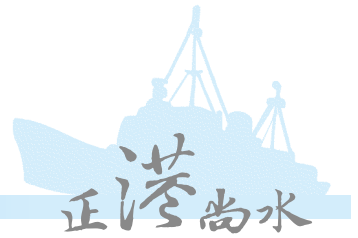
國際標準驗證推展

MSC 藍色小標章——

海洋管理理事會簡介

十大神農 點亮漁光——周志亮

# 安平漁港時光變奏曲



文／高世澤 圖／漁業署提供

那老堤岸聽懂了安平水聲  
長了青苔是為了更溫柔地被依靠  
那老石樁數著遠洋未歸的漁船  
或許比衛星更早聞到那歸來者的鐵鏽味

那漁港，因為名字叫做安平  
遊客便習慣用緩與慢的調性散步而過  
那幾盞黃燈被夜色所青睞  
化成星子，說上多少光年前一簍簍漁香起灶  
夜，落在安平港內，也是一種古蹟

臺南－安平漁港



# 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



**Fisheries Extension**  
第318期 2013.03.15



## 漁政要聞

- 04 我參與SPRFMO第1屆委員會議  
—南太平洋非鮪類漁業資源養護  
創新猶  
文／林建男
- 04 101年度漁船筏用汽油補貼申請  
3月底截止，提醒船主依限辦理  
文／邱宜賢
- 05 鯖鰹漁業管理辦法發布實施  
文／徐雯琳、洪國堯

## 漁業新知

- 06 ASC負責任水產養殖國際標準  
驗證推展－永續發展水產養殖  
文／陳家勇
- 08 MSC藍色小標章－海洋管理理事會  
簡介  
文／吳兆斌
- 10 雲林嘉義沿海地區養殖環境改善  
工程概況  
文／林昭宏

## 封面故事

- 16 十大神農 點亮漁光  
文／陳 慶

## 漁業生力軍

- 18 一肩挑起承家業  
虱目魚丸生力軍－蔡鳳祺  
文／陳 慶

## 推廣天地

- 22 2012績優得獎產銷班特別報導（一）  
永安產銷班第8班，專業養出好石斑  
文／陳 慶
- 26 石首魚的故事  
文／趙 寧
- 30 好一個碧海藍天 旗津走透透  
文／張惠容

## 活動報導

- 34 十大魅力漁港 經典風華再現  
文／吳秋旻
- 40 全國漁會寶島鱸魚嘉年華會  
文／湯素瑛

## 阿德筆記－漁村輕旅行

- 42 讓臺南安平漁港小吃，挑動你的  
「食」尚旅行  
文／何立德





## 探索漁業之美

- 48 七股溪南魚肥 潟湖落日景緻  
文／陳慶

## 一魚蠡吃

- 52 石至名歸－石斑料理名廚競賽  
得獎餐廳系列報導  
海大王時尚會館－陳志昇師傅  
文／吳秋旻

## 魚話魚畫

- 54 陶釉魔術師 謝志豐  
文／吳秋旻

## 廣告

- 56 「調整耕作制度，活化農地計畫」



封面人物

生態養殖－周志亮



### 封面裡

正港尚水 安平漁港時光變奏曲

文／高世澤 圖／漁業署提供

### 封底裡

海天遊蹤 土耳其・加利波利半島・加利波魯漁港

文、攝影／黃丁盛

### 封底

臺灣漁村采風 幽遊綠蔭四草河

文／高世澤 攝影／陳吉鵬

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三月十五日出版

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」

## 我參與SPRFMO第1屆委員會會議

### 一南太平洋非鮪類漁業資源養護創新猶

文／林建男（財團法人中華民國對外漁業合作發展協會）

圖／漁業署提供



南太平洋區域性漁業管理組織（SPRFMO）紐西蘭籍主席Mr. Bill Mansfield（右2）與秘書處代理秘書長Dr. Robin Allen（右1）。

「南太平洋區域性漁業管理組織」（SPRFMO）由紐西蘭、澳洲及智利共同發起，旨在養護與管理南太平洋水域內竹莢魚等非高度洄游物種（非鮪類）之漁業資源，關係到我國在東南太平洋的美洲大赤魷漁業。該組織於2006～2012年間，曾召開一系列公約協商及籌備會議，該組織公約並於去2012年8月24日生效，我國於同年9月23日成為SPRFMO會員，是我國首度以會員地位加入之非鮪類漁業管理組織。

SPRFMO第1屆委員會會議於本2013年1月28日～2月1日在紐西蘭奧克蘭舉行，計有澳洲、智利、庫克群島、丹麥屬地法羅群島、歐盟、韓國、紐西蘭、俄羅斯與我國等會員與會，以及中國大陸、哥倫比亞、厄瓜多、秘魯、美國及萬那杜等尚未加入的國家與「聯合國糧農組織」（FAO）等相關組織，以觀察員身分出席。我國代表團由漁業署沙署長志一率相關單位人員與會。

本屆會議除通過「議事規則」及「財務規章」等組織重要規範，與首年財政年度預算，並通過「禁用深海刺網」、「作業資料提交準則」、「建立『非法、未報告、未受規範』（IUU）漁船名單」、「管理『智利竹莢魚』（Chilean Jack Mackerel）漁業」等養護管理措施，為南太平洋非鮪類漁業資源之養護管理邁出重要的一步。會議並通過於明（2014）年1月27日～31日在厄瓜多Manta市舉行第2屆委員會會議。

## 101年度漁船筏用汽油補貼申請 3月底截止，提醒船主依限辦理

文、圖／邱宜賢（漁業署 技正）



使用汽油船外機之漁船筏。

101年度漁船筏用汽油補貼已開始受理申請，使用汽油船外機之漁船（筏）主應於102年3月31日前，檢附101年度進出港資料及本人之郵局或農會、漁會信用部金融帳戶資料，向所屬區漁會提出申請，逾期不再受理申請。

農委會漁業署表示，補貼金額係按漁船（舢舨）噸級、漁筏長度及當年度出海作業日數及時數所達補貼級距之優惠用油量，再依當年度92無鉛汽油全年平均免稅牌價之14%，加計貨物稅，於次一年度核算優惠補貼金額，撥付漁民指定帳戶。按101年度92無鉛汽油平均價格為每公升24.261元，補貼14%之金額為每公升3.40元，再加計貨物稅每公升6.83元後之優惠補貼金額為每公升10.23元。凡符合最低補貼級距以上者，101年度最低補貼級距為新臺幣2,823元，最高補貼新臺幣29,974元。



# 鯖鮪漁業管理辦法發布實施

文／徐雯琳、洪國堯（漁業署查報員、技正）  
攝影／王建二

行政院農委會漁業署為保護鯖鮪資源得以永續利用，並預為因應未來區域管理之發展趨勢，於102年2月27日發布施行「鯖鮪漁業管理辦法」，相關規定如下：

- 1.經核准取得單船鯖鮪圍網、鯖鮪圍網或扒網漁業執照者，始得從事鯖鮪漁業。
- 2.未滿50噸鯖鮪漁船禁止於本島距岸6浬內作業；50噸以上鯖鮪漁船，禁止於本島距岸12浬內作業。
- 3.赴北緯24度以北海域（東北海區）作業之鯖鮪漁船，均應取得作業許可。
- 4.每年6月1日～6月30日期間，禁止鯖鮪漁船於東北海區從事鯖鮪作業。
- 5.鯖鮪漁船赴東北海區從事鯖鮪漁業者，應裝設船位回報器。
- 6.取得東北海區鯖鮪作業許可漁船出港作業時，應填寫漁撈日誌，並於進港3日內，送交當地區漁會。
- 7.取得東北海區鯖鮪作業許可漁船限於指定漁港卸貨。
- 8.所捕撈之鯖鮪漁獲，應於區漁會拍賣、議價或投標等公開方式交易並配合漁業署指派觀察員隨船觀察作業。

若有違反規定者處新台幣30,000元以上，150,000元以下罰鍰，或收回漁業執照、幹部執業證書或漁船船員手冊；情節重大者，得撤銷漁業執照、幹部執業證書或漁船船員手冊。🐟



# ASC負責任水產養殖國際標準驗證推展 —永續發展水產養殖

文／陳家勇（漁業署 技正）

圖／摘自ASC網站



由聯合國糧食組織（FAO）資料顯示，水產養殖已是國際發展最快，且最具發展潛力之民生產業，依據FAO之統計資料，水產養殖業自1980年起，年成長率高達7%，遠高於畜、禽之養殖成長率，養殖漁業將逐步取代捕撈漁業成為漁產品之主要供應源，其佔有率將由1984年之10%～2004年之30%，2023年更提升至50%。

伴隨國際貿易日益頻繁、消費者意識抬頭下，各國對水產品品質、衛生與安全衛生管理要求愈趨嚴峻，因此陸續推動各類水產品貿易的管理規範，以確保內外銷品質。鑑此，FAO為推動負責任的永續性水產養殖產業，實現不同制度間的調和，建立全球化的水產養殖生產和驗證準則，於2011年通過符合「責任制漁業行為準則」架構下的「FAO水產養殖驗證技術準則」，以作為水產養殖認證活動制定、組織和實施有效的水產養殖

認證方案提供指導準則，其主要內容包括7大章節並規範及強化驗證動物健康及福祉（Animal Health and Welfare）、食品安全及品質（Food Safety and Quality）、環境完整（Environmental Integrity）、社會責任（Social Responsibility）等4個標的項目。

ASC是眾多水產品認（驗）證標章之一種，與MSC等均為國際認可的環保認（驗）證標章，差別在於ASC是專門針對養殖水產品的驗證制度，係為世界自然基金會（World Wildlife Fund, WWF）在成功推動認證野生捕撈產品MSC（Marine Stewardship Council, MSC）後，由WWF與永續貿易倡議組織（Sustainable Trade Initiative）協助創設水產養殖管理委員會（Aquaculture Stewardship Council, ASC）於2010年共同成立，其目的是希望落實世界糧農組織的水產養殖的技術規範及結合現有驗證如GLOBAL GAP、ISO22000等





ASC各項標準有養殖用水水質、飼料、疾病、養殖動物福利、環境社會和諧、勞動人力等7大項目。



ASC之logo，A：代表漁場責任，B：代表水產養殖管理委員會，C：代表經驗證的，D：ASC's website address，E：代表魚，F：代表ASC的商標，G：代表經過誠實且高門檻的驗證過程，H：代表歷史紀錄。



第一家獲ASC驗證通過之吳郭魚養殖場—春天農場。



ASC產品照—吳郭魚魚條。




ASC產品照—吳郭魚熟食加工品。

之優點，藉由負責任的管理，將水產養殖業對野生魚類、海洋環境及水質的影響減至最低，建立永續水產養殖認證。目前已就國際市場上最具環境衝擊性、具市場價值及多交易量的12個水產養殖種類，包含了鮭魚、蝦類、越南鯰魚、吳郭魚、鮑魚、貝類、鱒魚、牡蠣、干貝、淡貝、鰻魷、海鱺等種類，建立驗證標準，並聘用獨立的第三者稽核員對水產養殖場進行獨立自主驗證活動。

現有ASC各項標準係由利害關係人多達2,200人共同參與制訂，其標準特徵在於可資定量檢測方法，以達改善水產養殖經營的環境和社會實踐之目的；另ASC驗證制度亦包含可追溯的生產履歷，因此可對消費者提供一定的保證；ISRTA協議（以吳郭魚為例）（International Standard for Responsible Tilapia Aquaculture）主要規範有養殖用水水質、飼料、疾病、養殖動物福利、環境社會和諧、勞動人力等7大項目（內含61項檢核標準），檢核標準只有通過或

不通過，而且須百分之百符合61項檢核標準，才可取得ASC/ISRTA的驗證並於產品上加註其驗證標章，屬眾多水產品驗證標章中之「高門檻且最新」認（驗）證基準，故凡產品貼有ASC驗證標章者，均已證明養殖場在執行及管理層面上都合乎環保準則，且生產過程對環境和社會的影響已減至最輕微，而消費者亦可以快捷簡便地識別來自環保養殖漁場的水產品。

臺灣水產品一向以品質優良行銷全世界，漁業署等各級政府近年來除積極輔導養殖及加工業者強化自主管理及建立品牌外，更不遺餘力推廣業者取得國內外認證標章等，俾提升臺灣水產品競爭力。為有效協助我國臺灣鯛拓展國際市場並提升整體養殖產業水準，該署於2012年與臺南市政府共同補助南瀛養殖生產協會推動ASC驗證，計有11戶養殖場、20公頃與2家（允偉及口湖）水產品加工廠參加ASC-ISRTA負責的鯛魚養殖國際標準之驗證，預計2013年3月均可通過及取得驗證（加工廠部分已通過）。

# MSC藍色小標章－海洋管理理事會簡介

文／吳兆斌（財團法人中華民國對外漁業合作發展協會）

圖／摘自MSC網站



各式MSC藍色標章。

## ■前言

隨著全球人口的激增及經濟的成長，帶動漁產品消費需求的增加，也造成部分海洋漁業資源呈現過度捕撈及野生魚種資源減少情形發生，並降低海洋生物多樣性及生態系統之功能。這些負面衝擊已產生海洋漁業資源無法永續留存給未來世代的危機，相關漁業產業亦會遭受影響，因此強調永續漁業的生態標籤（eco-labeling）於是孕育而生，以確保漁業資源得以永續利用與經營。

目前國際間普遍接受的水產品生態標籤包括Marine Stewardship Council（簡稱MSC，海洋管理理事會或海洋管理委員會）、Friend of Sea（簡稱FOS，海洋之友）、Krav、Naturland等，其中以MSC成立最早、發展規模最大，本文將就MSC做簡單的介紹。

MSC成立於1996年，總部在英國倫敦，並於十多國設有辦公室，主要發起機構包含國際保育團體、海洋食品製造商、零售商及食品服

務機構等，MSC為一非營利及非政府的國際機構，創立宗旨為推動漁業和水產品認證制度，創造經濟誘因，以達成漁業永續經營之目的，並以「事先預防」的理念來管理海洋食品產業與再生資源，使其產品符合國際品質保證的要求，確保消費者食用安全，並使漁業資源得以永續利用。

## ■MSC認證

國際上有許多的生態標籤與認證計畫，但唯有MSC是針對野生捕撈漁業的生態標籤及永續漁業認證計畫，並符合聯合國糧農組織（FAO）之漁業認證準則。MSC認證分為漁業認證和流通加工業認證（Chain of Custody），前者以野生捕撈漁業和結合捕撈及養殖之漁業為認證對象，認證某漁業是否為MSC認可的永續漁業；後者則以MSC水產品加工流通業者為對象，認證其MSC產品在加工、流通過程中是否按照MSC標準處理。



有MSC認證漁業之全球分布圖。



有MSC認證之各式海洋產品。

MSC漁業認證採用第三方認證，授權予經認可之獨立第三方機構執行認證工作，並由申請單位自行選擇認證機構（認證機構名單可自MSC網站查詢），以符合公平、公開及公正原則。申請單位可由具合法身分並與申請認證漁業有關之個人、公司、團體、組織或政府機關擔任。認證標的單位可由該漁業之目標魚種、作業區域、漁具漁法及作業漁船所組成，即一項漁業之認證範圍可包括整個漁業，或其中一部分環節。例如：已取得MSC認證之阿拉斯加鮭魚漁業共有16個認證標的單位，其中涵蓋5種不同的鮭魚種類及不同類型的作業漁具，且作業區域亦分為多個區域。

## ■ MSC認證原則

MSC漁業認證以三大原則為認證標準，分別為：

（一）原則一：漁業必須以不會導致過漁或資源枯竭之方式進行，面對枯竭資源，則必須實施能明確促進其復育之漁法。

（二）原則二：捕撈作業應慮及維持漁業仰賴之生態系統（相關附屬物種與生態相關物種）的結構、生產能力、功能與多樣性。

（三）原則三：漁業受有效管理系統之約束，該系統須尊重地區、國內及國際法律及基準，並納入制度化之架構，以負責任的永續利用資源。

換而言之，MSC認證之原則一著重於資源狀況及資源管理，原則二著重於申請認證之漁業對其他物種、棲地及生態系統之衝擊，原則三著重於漁業管理，可以說是兼顧了漁業資源、環境生態衝擊及管理三個層面。

## ■ MSC認證現況

根據MSC網站資料顯示，截至2013年2月8日為止，參與MSC認證之漁業共有286種，其中186種漁業已取得認證（漁獲量超過1,000萬噸，約佔全球捕撈漁獲量之11%），102種漁業正接受評估，取得MSC認證之漁產品達15,000項。目前取得認證之漁業大多集中於歐美等已開發國家，主要包括美國、加拿大、英國、挪威、丹麥等國，其他地區取得認證之漁業數量相對較少。

## ■ 結語

本文簡單地介紹MSC漁業認證的原則及相關背景，期能使更多人對MSC認證有進一步的瞭解。MSC認證發展至今10多年，已成為國際社會普遍接受的認證機制，近年來經MSC認證的漁業產品規模及數量正急遽增加中，許多販賣漁產品的連鎖量販或零售商，均有販售取得MSC生態標籤的漁產品，提供消費者選購海洋產品時多一種選擇，同時透過消費者的自主選擇，亦是對漁業資源永續表達支持與鼓勵的反應。🐟



# 雲林嘉義沿海地區養殖環境改善工程概況

文、圖／林昭宏（漁業署 技正）

## 緣起與目的（背景說明）

臺灣西南沿海地區長久以來因地層下陷、海岸侵蝕等，導致天然災害頻傳，造成人民生命財產損失，行政院經濟建設委員會爰推動辦理「國土復育策略方案暨行動計畫」，以達成自然環境之保育及環境嚴重退化地區之復育，減緩天然災害造成之危害，促進臺灣有限水土資源之永續發展。惟因需復育範圍過於廣闊、政府資源有限，且事涉土地管理、產業輔導、災害降減及水資源調配，故行政院於98年2月24日核定「加速辦理地層下陷區排水環境改善示範計畫」（以下簡稱本示範計畫），以「綜合治水」、「地貌改造」及「產業調整」等三大策略，分工規劃辦理環境退化地區相關整復工作，以達成國土永續利用之目標。因示範區之既有產業以養殖為主，漁業署基於建構一個免於災害恐懼、高品質的生活環境，以及人性化、永續發展的生活空間等考量，同時因應臺灣西南沿海養殖產業需要，遂配合本示範計畫於民國98～100年期間，以雲林縣植梧及嘉義縣新塢、東石等地區優先辦理改善養殖區海水引水、排水設施及推廣發展海水養殖等工作，展現政府重視養殖漁業產業，振興漁村經濟，提供國人優質蛋白質穩定來源，以及達成「振興經濟新方案」之整體目標。

## 工作目標及要項

由於示範區位於環境退化、地勢低窪沿海地區，淹水災害頻仍，漁業署以「減少淡水養殖面積」及「減少淹水損失」為策略，藉由改善養殖區域內之養殖環境，進而降低養殖成本及損失風險，提高產能與產值，以達到與環境共生共榮之目標。示範計畫並以建構養殖漁業生產區海水供應系統、改善區內既有供排水系統為主軸，配合加高道路路堤，因此計畫之實施除能有效改善養殖生產環境，提高魚貨產量與產值外，並降低淹水潛勢與魚貨輸運風險，減少漁民財產損失。

### （一）減少淡水養殖面積：

雲林、嘉義地區之公告養殖區內，目前仍有部份於溫從事淡水養殖，為能有效降低地下水之使用量，本示範計畫優先增設海水供應系統，充分供應海水，並於養殖區內排水路末端出口位置設置閘門控制，避免暴潮溢淹及海水倒灌。藉由提供區內穩定品質之海水，降低鹹水養殖之成本，以提高淡水養殖戶轉營鹹水養殖意願，達到減少地下水使用量目標。

## (二)減少淹水災害損失：

示範區地處濱海，地勢低窪，為減少颱風期間之養殖魚貨及財物損失，規劃以改善既有供、排水路及配合加高道路，藉由區劃小集水

區、閘門管控及增加水路蓄洪量，加速雨水流放等措施，降減淹水深度與時間，以減少淹水造成之魚貨損失。另配合排水路一併加高道路亦可提高養殖區內運送安全及便利，降低養殖成本。

區分	施工前	施工後
主渠工程		
分渠工程		

圖1. 水井海水供應系統施工前後照片。

區分	施工前	施工後
閘門工程		

圖2. 蔦松大排水閘門施工前後照片。

## 主要工作內容

本示範計畫項下工程範圍主要集中於雲林縣口湖地區、嘉義縣東石、布袋及義竹等地區，預算為新臺幣12.85億元，98～101年執行期間主要完成工程項目及數量，分項整理如下：

### （一）雲林地區

施作工區包括下湖口養殖區及水井養殖區，計畫期間完成工項及數量如下：

**1. 供排水路興建改善：**養殖區內供排水路改善以5米寬U型斷面為標準，並濬深渠底以加大區內供排水路斷面，可增加蓄存地表逕流

及排洪量，有效降低淹水時間與深度。本示範計畫計完成約9,900公尺，其中包括水井區海水進供水系統，主渠道約2,590公尺，爾後即可提供水質較佳鹹水水源，從事鹹水養殖及輔導推廣鹹水養殖。海水進供水系統施工前後照片如圖1～3；並完成計涵箱17座及集水井3座、版橋49座，閘門31座（含引水閘門1座）等附屬設施。

**2. 道路加高改善：**配合排水路改善增設擋牆或箱涵等設施，加高路堤與加寬路幅，減少因區內淹水造成魚貨生產與運送損失。本示範計畫養殖區計完成道路約4,520公尺，以及道路兩側塊狀護欄、反光導標、路燈等附屬設施。

區分	施工前	施工後
路改工程		
塹堤工程		

圖3. 各排水路、道路加高加寬施工前後照片。



## （二）嘉義地區

施作工區包括塭港養殖區、西新店養殖區、好美里養殖區、東好美里養殖區、北華養殖區、芋子寮養殖區、新店及過路子養殖區等，計畫期間完成工項及數量如下：

**1.供排水路興建改善：**本示範計畫於養殖區內計完成供排水路約12,438公尺，以及相關

附屬設施，計完成涵箱3座、版橋12座，閘門10座（含引水閘門1座）。

**2.道路加高：**本示範計畫於養殖區內計完成道路約5,848公尺，以及其他道路塊狀護欄、反光導標、路燈等附屬設施。養殖區內供排水路改善及道路加高整建前後照片如圖4～6。

區分	施工前	施工後
版橋工程		

圖4. 制水閘門、版橋等設施施工前後照片。

區分	施工前	施工後
意象 新建工程		

圖5. 水井區意象新建工程。

區分	施工前	施工後
護欄、路燈 新建工程		

圖6. 護欄、路燈新建工程施工前後照片。

## 執行困難與對策

就工程層面而言，本示範計畫之執行仍存有部分尚待解決之影響因素，導致計畫執行上有所窒礙，概略敘述如下。

### （一）受限經費及計畫期程，改善效益難以整體呈現

雲嘉地區養殖漁業生產區位處沿海地區且地層下陷嚴重，通常面臨排水能力不足及暴雨溢淹問題，就示範計畫區域範圍而言，因橫跨雲嘉地區臨海鄉鎮，且均以養殖漁業為主要產業，排水工程改善所需投入經費龐大，對政府預算支出而言，難以一次到位。本示範計畫雖投入約12億元，但因仍無法全面整建各養殖區內之供排水系統，在經費有限、工期短之情況下，僅能以線段方式局部規劃施作，導致工區分散、工項各異，難以整合全面改善，致往往折減整體改善效益。故後續推動養殖區內工程需預為綜整民意、養殖現況、防災需求及經濟效益等因素，設

定階段性計畫目標，排訂改善工程優序與區位，並透過持續溝通、協調等方式，以及掌握養殖期程、養殖種類資訊，排訂規劃設計及施工順序與施工方法，以利在投入資源及時間有限之情況下，作最大效益之資源分配，並以最大效率完成改善工程。

### （二）養殖戶收益及意見，影響施工品質及進度

由於漁業養殖期間較長，工程施作過程往往需配合魚塭放養及收成期而延滯工期，例如，施工過程中如有振動或塵土影響，極易造成魚苗損失，導致工程施工困難度增加，如遇有成魚漁獲產出運送期間，施工廠商常需配合於該時期前趕工完成工程項目或暫時停止工程施工，造成改善工程之施工品質難以掌握，甚或需採半施工方式，增加施工介面、期程與施工廠商成本。而養殖區因位處排水系統末端，大多面臨須承納上游雨水、暴雨溢淹等窘境，但因各區位排水環境及引水條件不一，故未必能適用相同規劃

理念，例如：為避免魚病傳染，供排水設施應分離較佳，然而並非各生產區均可做到供排水分離。另因養殖區內土地為民有，本示範計畫未列土地價購費用，部分地主猶豫不決，或不願提供土地，或不願簽署土地使用同意書，以及養殖戶於施工期間提出超出原計畫施工意見等，導致施工進度往往無法順利推展甚或成為阻滯瓶頸。

## 結語

為能在環境劣化地區兼顧產業發展與資源保育，政府持續推動養殖漁業輔導與地層下陷防治工作，沿海地層下陷現象已獲初步改善，但因養殖產業對水土資源的依存度仍高，尚有諸多問題亟待協調解決。漁業署

辦理本示範計畫旨在改善養殖區生產環境，提高產業競爭力，同時輔導養殖漁業生產區多元化經營，促進陸地魚塭養殖成為生產與生活、生態結合的「三生」產業永續發展，並配合本示範計畫「綜合治水」策略，期達到減抽地下水使用之目的，故僅能就產業調整面向以輔導方式推展業務。後續除持續投注經費辦理養殖漁業生產區供排水系統外，亦應定期辦理養殖區內放養魚種及放養量等養殖資訊調查，以掌握放養情形及可能抽水量，建立以養殖漁業生產區為管理單元之養殖用水管理體系，並俟完成區內供排水改善或興建工程後，輔導示範區內既有淡水養殖戶轉為海水養殖，以減少示範區內淡水需求及抽用地下水潛勢，營造優質的養殖漁業生產環境。🐟



政府持續推動地層下陷防治工作，營造優質的養殖漁業生產環境。（攝影／林文吉）





周志亮堅持生態養殖，擦亮了「亮哥活力鰻」招牌。

# 十大神農 點亮漁光

文／陳慶  
攝影／陳吉鵬

2013年開春，漁家傳來喜訊，象徵臺灣農業最佳經營者桂冠，競爭激烈的臺灣十大神農得獎名單出爐，漁業界沒缺席，來自臺南市學甲區的養殖戶周志亮堅持卓越，點亮漁業之光，當選十大神農。順著東北季風南下、漁業推廣雜誌採訪攝影團隊特別來到學甲，為讀者解開神農密碼。

周志亮，民國52年2月24日出生於嘉義布袋，60年代正是臺灣養殖漁業一飛沖天的年代，印象中讀小學時，原本在信用合作社擔任收放款的父親，也搭上鰻魚養殖熱潮，國中時期周志亮就是父親養殖鰻魚的小幫手，排行老么，民國73年，當兵退伍後因為哥哥都已出外發展，喜歡養魚的他自然而然就留在父親的身邊，民國78年，



累積20年的技術，養出安全高品質的鰻魚。




亮哥以亮嫂為名，推廣自有品牌。

透過朋友介紹娶了同是布袋鄰居卻不相識的老婆，結婚後蔡阿玉辭掉成衣廠副廠長一職，成為鰻魚王國的一員，也見證臺灣鰻魚王國的興替，鰻魚的主要出口國日本，也是鰻魚的最大消費地，臺灣曾經是東南亞唯一出口國，定價權一手掌握，利潤豐厚。民國85年，大陸養鰻興起，臺灣獨佔優勢不再，還需面對日本嚴格的檢驗和挑剔，許多養殖戶紛紛退出舞台，另覓養殖魚種，同樣面對巨大衝擊的周志亮和夫人選擇從困境中打開另一扇窗，自我要求、提升品質。周志亮說：「日本人重視鰻魚文化、講究鰻魚品質，自己已經累積20多年養鰻的技術與經驗，只要養出安全高品質的鰻魚，就像是危機入市，日本外銷市場仍大有可為。」

別於臺灣一般中小企業有提升競爭力的SWOT分析、行銷的4P定律，養殖漁業，基本上還是靠天吃飯，重新學習，努力升級，降低成本，都是盡人事。講到降低成本，周志亮努力改善養殖環境，不用藥；以循環水養殖不抽地下水，省電；研發浮水性飼料，不浪費。另一方面，與產業學界合作研製美味優質漁產

品，打造自己的品牌「亮嫂活力鰻」，通過國內TAP產銷履歷、國外SGS認證、ISO22000國際認證。夫妻共同打拼，努力10多年，自助但天不助，民國98年，莫拉克風災，水漫所有魚塢，鰻魚一夕之間順流入海，血本無歸，當時很少報導，因為重災區林邊養殖石斑重鎮是媒體關注焦點，由此也看出養殖業的物換星移。說養殖漁業是看天吃飯，養鰻更是如此，鰻魚苗無法人工養殖，只能河口捕撈，亮哥、亮嫂災後重建卻碰到連續3年鰻苗價格飆破百元，養殖成本暴增，風險更大。有人怪天怪海不生多一點鰻苗，其實是對岸大陸養鰻業者搶購，這也讓周志亮養鰻的面積剩下不到1公頃，其餘改養高品質的臺灣鯛。

專注鰻魚養殖，傳承鰻魚產業，熱心協助產銷班員，亮嫂目前是臺南市南瀛養殖生產協會理事長，而幕前一人當選，幕後兩人服務，協會班員都說賺到了。問到亮哥十大神農得獎感言，亮哥感性的說：「他希望鰻魚王國能夠繼續留在臺灣，鰻魚產業代代相傳。」





蔡鳳祺（左）全家與父親蔡進治，齊心為漁業打拼。

# 一肩挑起承家業 虱目魚丸生力軍——蔡鳳祺

文／陳慶 攝影／陳吉鵬

臺灣海峽隔開臺灣、中國兩岸，我們的祖先400年前從海峽西邊來到東岸，一代接著一代，靠著這片豐饒的海洋，我們的先人胼手胝足創造臺灣奇蹟，建立養殖王國，其中最具故事傳奇的就是南臺灣的家魚——虱目魚和有信魚稱號的烏魚，本期漁業推廣雜誌南下嘉義布袋，找到傳承父業的漁業生力軍——蔡鳳祺，循著時光機回到蔡爸爸手作虱目魚丸創立「海峽」牌的年代，以及他丸來丸去的精彩故事。

民國61年次的蔡鳳祺出生布袋鎮新塢村，父親以研製虱目魚丸聞名。生鮮虱目魚的美味，南臺灣人都知道。要把虱目魚的鮮味封存在一粒小丸子是父親的創意與絕活，從小耳濡目染，虱目魚丸是零食也是驕傲，國中畢業就跟著父親從事虱目魚丸與烏魚子加工，跟著人稱「虱目魚大王」的父親工作，承受名人的壓力，也傳承了父親的理念與做食材的堅持，那就是原料端鮮材實料；加工端美味安全，其



實簡單說，就是以生產給自己家人吃的態度生產。

蔡鳳祺回憶說：「家庭工廠那個年代，所生產的虱目魚丸，靠業者良心把關，真材實料，不摻添加物，比的就是原料的新鮮與加工後的美味、脆感；在傳統市場上銷售或是品嚐活動推廣，品質好壞消費者一試吃就知道，不需要標準，沒有認證。生產者和消費者之間不設防，面對面的肯定，讓用心的業者必需更用心，才能獲得支持。」

隨著時代的改變，民國81年，家庭式加工轉換成工廠，過去靠業者的手和心，合格工廠生產線靠的是CAS認證，每個堅持給消費者的品質，變成了檢驗者給的一張張證書，真的能給消費者安心和美味嗎？過去的塑化劑不說，最近的頭條新聞，米粉不是米做的而是玉米澱粉。虱目魚丸是不是也有可能不是虱目魚？家庭工廠出身，也是全國第一家CAS認證水產加工廠，二代目蔡鳳祺說出了他的憂慮與矛盾。

蔡鳳祺走過傳統，讓家族企業轉型為CAS工廠，不同於大企業所經營的食品加工廠，可以輕鬆取得認證，大筆廣告行銷，只考量經營績效，原物料從何而來？添加物五花八門，消費者認證消費，過去食材故事、美味感動全被省略，衝擊最大的就是堅持傳統的加工業者，繼承了父親創始虱目魚丸產業，堅持給消費者的產品承諾不變，每個製程也需要符合CAS標準，親自學習把關，以最重要的原料端虱目魚來說，每一隻進到加工廠的虱目魚，養殖者是誰？養殖環境健康與否？吃的是什麼飼料？完全一清二楚。因為他跑魚塢和跑廚房一樣的勤快，他堅信養殖業者和加工業者的唇齒關係，為了提升品質，穩定供應，他把養殖業者集合成立生產合作社，對外加強推廣，對內以比賽來製造榮耀，激勵人心。



鮮材實料美味安全品質保證的虱目魚丸。



用虱目魚做出各種鮮美的水產品。

「虱王大賽」從零開始，民國102年，即將邁入第3屆，剛開始保守、不在乎名次的漁民，得獎後都把獎牌放在家裡最顯眼的地方，他相信用榮譽感養出來的虱目魚，是虱目魚加工品最好的原料，為傳統產業延續，為節能減碳努力，為消費者努力付出，相對也要付出更多的心力與成本。

臺灣很多傳統產業，苦於後繼無人，蔡鳳祺順利接班成為父親的好幫手，也秉持父親



用心細心製作出來的烏魚子，品質值得信賴。



小女兒最愛的虱目魚丸。

的想法，落實漁民、加工業者、消費者三贏的理念。他回憶說：「當初父親會從虱目魚丸加工投入烏魚子加工，也是這個簡單的想法。早年臺灣興起烏魚養殖，大多數漁民3年辛勤努力，但議價權掌握在加工業者，業者聯合壟斷，漁民未能得到合理回饋，甚至常常血本無歸。原本門外漢的蔡爸爸苦學烏魚子製作，以合理的價格採購漁民生產的烏魚子，改善加工環境技術，提高烏魚子品質，滿足消費者健康美味需求。」

這麼多年努力下來，許多養殖業者接受指導、激勵，開始自己養殖、自製烏魚子，透過電話、網購宅配行銷，讓烏魚子產業風起雲湧。民國98～101年，漁業署一連主辦了4屆十大經典烏魚子選拔，讓烏魚子超越了鳳梨酥，成為民國101年伴手禮首選，蔡鳳祺也是幕後推手之一。

蔡爸爸話說當年，談到了當初創立「海峽」這個品牌的虱目魚丸，能夠走到今天，堅持品質，有心也要創新，蔡爸爸拿出民國92年美食天下雜誌的專訪報導說：「虱目魚真的是上天賜給臺灣的美味，為了鼓勵消費者多吃虱目魚，為



雜誌示範了20幾道創意料理」，蔡鳳祺說：「一般父子共同經營的中小企業，扮演創意者、往前衝的大多是第二代，在他們家正好相反。」爸爸海濶天空、創新力十足，比自己反而相對穩重、嚴守品質。

採訪到中午，剛好到了用餐時間，虱目魚一夜干、虱目魚漿麵等創意料理躍上餐桌，小女兒隨手拿起剛出爐的魚丸一口咬下，正是蔡家父子50年的堅持，「產品是做給家人吃的」。

從小接觸水產品加工，其實蔡鳳祺的興趣是養魚，「錦鯉」曾是他的最愛，目前2甲地的魚塢，當作虱目魚和烏魚的水試所，自行調配含有酵素、益生菌的液態肥，和合作社的漁民朋友教學相長，在他的臉上我們看到了米其林大廚，堅持好食材的精神，來到他的魚池，看他高高舉起竹竿，我們知道他一定可以撐起一片天。🐟



蔡鳳祺嚴守水產品質，讓漁產加工在他的努力下走出一片天。

自行調配含有酵素、益生菌的液態肥。







## 2012績優得獎產銷班特別報導（一） 永安產銷班第8班，專業養出好石斑

文／陳慶 攝影／陳吉鵬



永安產銷班第8班新春聚會。



為紮實漁業根基並加強輔導漁民，漁業署特別建立漁業產銷班的評選機制，每2年辦理1次，由各輔導單位擇優推薦報名，再由漁業署召集專家學者召開審查會，依產銷班組織功能、經營管理績效與政策配合度等項目進行評分，在全國215個漁業產銷班中，101年度僅有7班獲選為績優產銷班。

高雄市永安區石斑魚產銷班第8班，於民國99年誕生，101年就獲選為績優產銷班，殊屬不易，值得學習。

### 志同道合，以家成班

102年的元宵節，漁業推廣採訪小組來到第8班的集會所，是新春聚會，也是班會，現場熱鬧的氣氛就像是一家人過節的感覺。42年次高雄永安出生，曾經當過刑警，民國80年回鄉傳承家業，養殖石斑魚已經20多年的班長蘇國禎說：「在成立產銷班之前，一些志同道合的養殖戶就經常聚在一起談天說地，討論養殖技術、分享心得，多年來已經和家人一樣。」經營石斑魚運銷的永安區漁會何理事長，從市場銷售與生產輔導的角度切入，鼓勵大家成立產銷班。

圖說：

1. 接待澳洲貴賓。
2. 績優漁業產銷班頒獎典禮。
3. 高雄玩味生活節。
4. 接待澳洲貴賓。
5. 美國在臺協會參訪。
6. 馬來西亞貴賓參訪。

圖／永安區漁會提供

### 簡單班訓：班長說了算

99年，13位專業的石斑魚達人推選熱心公益的蘇國禎擔任第8班第一屆的班長，班訓很簡單：「班長說了算！」因此一開始產銷班努力的目標就是：「第8班全員加入產銷履歷認證」，也是班長說了算，不懂電腦沒關係，漁會推廣員陳怡儒協助將班員依規定手寫養殖記錄輸入電腦、上傳供查詢，讓第8班養殖的青斑、龍膽石斑，以及新的珍珠石斑有了身份證和品質的保證。

第一次擔任班長，就得到績優產銷班的殊榮，蘇國禎不敢居功，直說是班員的向心力和漁會的輔導。但是我們也知道，如果沒有班長起帶頭作用，凝聚班員共識，跨越各項挑戰的高欄，如何能在成立短短的2年多，寫下這份優良的紀錄。





推出的水產加工品、伴手禮獲消費者認同搶購，供不應求。

的確，在蘇班長20多年石斑魚養殖經驗，非常瞭解只要是選到好的魚苗，就是贏在起跑點，因此他特別為產銷班找來兩位顧問把關，一位是「魚苗達人」許美玲，她為產銷班找尋健康的石斑寶寶；一位是「魚病達人」趙嘉本，他為石斑寶寶健檢。兩位顧問聯合把關，讓進到第8班的魚苗頭好壯壯，除了提高魚苗品質，也降低了採購成本。而這些節省的開銷成本，成了產銷班進修學習、推動會務的基

金。蘇班長還說：「以前自己養魚是單純的生產，組成產銷班以後就是生意，從生產變成生意，當然要步步為營。」

班員合力顧好石斑魚品質，行銷當然是產銷班努力的目標，目前第8班的石斑魚產銷方式以「活魚運送」和「冷凍加工」並行，「活魚」主要是外銷及大型餐廳，「加工品」主打國內消費者市場。



第8班班員全員加入產銷履歷認證。



班員們合力照顧好石斑魚的品質。





凝聚班員共識，共同跨越各項挑戰的班長—蘇國禎。



與榮獲國際SGS、國內CAS認證的盛洋水產公司合作，推出品質保證的水產加工品。

產銷班陸續和永安區漁會以及榮獲國際SGS、國內CAS認證的盛洋水產公司合作，推出系列水產加工品，獲選為漁業署舉辦的經典水產品，小龍年過年期間，消費者認同搶購，供不應求。

### 鼓勵子弟回鄉，再創養殖藍海

產銷班雖然成立才2年多，班員個個身懷養殖絕技就像是水產養殖學校的技職老師，展

現了永續石斑魚養殖的企圖心，一大早我們看到了石斑魚達人也是班員黃聰能的兒子正進行養殖餵魚的工作，目前正在服兵役的他，放假時就會回到魚塭幫忙，未來也準備投身石斑養殖的行業。此外，蘇國禎班長也透露：「讓更多的年輕人回到永安」，除了生產也要結合生活與生態，還要的文創帶動永安的休閒漁業，讓大眾支持真正的「MIT」石斑，這樣才能續寫石斑魚故鄉的精彩。



鼓勵年輕人回鄉永續石斑養殖。

# 石首魚的故事

文、圖／趙寧（國立海洋生物博物館 特聘研究員）



大黃魚 俗名—黃魚、黃瓜

*Larimichthys crocea*

（圖／高遠文化提供）



福建寧德市為大黃魚的箱網養殖重鎮。

石首魚分佈在溫暖海洋中，主要棲息地在沿海河口及淺海海域，為重要的魚業資源，全球約有300種石首魚（也可統稱黃魚），20種生活在美洲淡水河流中。國人所熟悉的黃魚就是這一科的魚。石首是指這類魚，有特大的耳石及發達的鰾，所以會發出「咕嚕咕嚕」叫聲，或「嘖，嘖」的鼓聲，俗語又稱「叫姑魚」。臺灣及大陸沿海記錄有39種石首魚。口語中「挾帶黃魚」，源自清富察敦崇《燕京歲時記·黃花魚》：「京師三月有黃花魚，即石首魚。初次到京時，由崇文門監督照例承進，否則為私貨。雖有挾帶而來者，不敢賣也。」黃魚也真算得上珍貴魚品。東南沿海居民喜慶、送禮、宴請的大菜最愛的就是大黃魚，生鮮、醃制都能上桌。端午節除了吃粽子，還要吃「五黃」—黃鱔、黃魚、黃瓜、鹹

蛋黃和雄黃酒。俚語黃魚車指的是人力三輪貨車，黃包車（老上海）及沒有營運執照的機動車。說小孩「你這黃魚腦袋真笨」，引射其腦中有塊石頭，不好使。

臺海一帶野生的、體型大的黃唇魚、褐毛賞、大黃魚等已經很稀少，或已瀕危了。中小型的「黑鰾」，「白姑」，「叫姑」，「牙鰾」等，在臺灣各地魚市場隨季節還能買到。這裡就先介紹幾種臺灣常見的石首魚。

## 大黃魚（*Larimichthys crocea*）

臺灣各地魚市400～500公克重的黃魚就是「大黃魚」，或稱「黃花魚」。60年代出名的「馬祖大黃魚」（體長50公分以上的）現今已很少了。野生大黃魚到哪裡去了？由資料中瞭解，50年代起，大陸沿海漁民對大黃魚進行了的多次大「圍剿」，特別是70年代，對浙江外海大黃魚的越冬場進行了連續4年掠奪性的捕撈，1974年，產量高達19.7萬噸。到了80～90年代，曾經被稱為大黃魚家的舟山近海，已經很難撲到大黃魚了，現在野生大黃魚年產量約2,000噸左右，其中低齡魚及幼魚佔了很大部分。2009年，「中國紅色名錄」根據大黃魚種群量在10年或三世代內減少了50%以上的標準，評估為「瀕危」級（第2卷 脊椎動物 上冊，474頁）。

大黃魚也是第一個養殖成功並「產業化」的石首魚，福建寧德，三都澳的箱網連成





臺灣魚市的大黃魚多是進口大陸養殖場的。



北美亞洲超市的中國野生小黃魚，是臺灣味全的包裝。

了浮動城市，每年向臺灣出口8,000噸。這樣高密度，人畜魚混雜的經營方式，並使用大量天然下雜魚類為餌料，養殖區的水質糟到要用大量抗生素來抗病；雖然產量不低，但可能無法永續。冰凍黃魚在美國亞洲超市也很普遍，價格中等，韓裔、華裔都很喜愛，但看過養殖場的我，還真不敢吃。

為了大黃魚資源的永續利用，多年來，浙江、福建水產單位作了大量大黃魚苗的增殖放流，效果並不理想。可能是沿海河口的天然育苗環境已遭污染，野生大黃魚復甦的希望還是要有較全面的環保規劃才有希望。

### 小黃魚 (*Larimichthys polyactis*)

小黃魚是同大黃魚類似。同一屬的姊妹種（不是小的大黃魚）過去也可長到40~50公分，其種群量估計減少了30%而定為「易危」級。近年來中國魚市上出現了大量的野生「小黃魚」，北京飯館裏的酥炸或炭烤小黃魚

也成為受歡迎的小菜，也出現在北美亞洲超市。搞漁業資源的認為，由於過捕，大的親魚較少，小體形及育齡短的群體逐漸取代了大型群體，魚的年齡及體長結構起了變化。也就是說短命的群體，能在「人擇」的夾縫中保持種群的生產力。我認為也可能是一新的隱蔽種，雖然其形態特徵與小黃魚極類似，但是只有27或28個脊椎骨節（小黃魚有29節，大黃魚有25節）。

### 紅鼓魚 (*Sciaenops ocellatus*)

由大連到越南海防，各地魚市場裡能見到的唯一鮮活石首魚，卻是原產北美的紅鼓魚，可長到1.5米（30公斤以上）。美國南部路易斯安那州立大學在1970年代發展紅鼓魚養殖，原是為了推動墨西哥灣垂釣及觀光事業。紐奧良（New Orleans）有位大廚還發明了一道「焦紅魚」（Black & Red）為號召，就是在鐵板上將紅魚肉塊烤焦再澆上醬料。





基隆水產試驗所展出引進的紅鼓魚。

紅鼓魚肉較紮實，新鮮幼魚（2～3齡）還算可口。紅鼓魚於1987年引進臺灣，1995年再次引進大陸沿海。1998年，臺灣西岸的垂釣人就捕到在海中漫遊的紅鼓魚（Liao et al. 2009）。這也是全球第3個引入，並成功落戶的外洋的海水魚。這個掠食性的大型石首魚在東亞地區已經氾濫了，對本地物種，環境所能造成的衝擊及傷害都還不知道，國內卻有些宗教信徒，有組織的將養殖場的紅鼓魚，乘船送到外海放生！臺灣及大陸水產養殖業發達，由淡水到海水，能吃、能玩的外來種都敢引進。外來種對本地物種及生態的衝擊與破壞是很讓人擔憂的！

### 土生石首魚

臺灣菜市場上最常見的土產石首魚多為中小體型（不到30公分），最多的是大頭白姑魚（*Pennahia macrocephalus*）及叫姑魚屬（*Johnius*），由八斗子到恆春的魚攤上可採集到5～6種。最有面子的石首魚是東港東隆宮的「王爺公魚」就是「鈍頭叫姑魚」。臺灣南北還能撈到「黑鰾」（*Arobucca nibe*）、



鈍頭叫姑魚是東港東隆宮的王爺公魚。

「紅牙鰾」（*Otolithes ruber*），量少價格也較高。黃金鰾（*Chrysochir aureus*）及黃姑魚（*Nibea albiflora*）體型較大（30～40公分），兩岸魚市都還能見到，也多醃製成超市中的乾鹹黃魚。臺灣最大的石首魚是日本銀身鰾（*Argyrosomus japonicus*）超過一米長，澎湖海生館有展出，當地用箱網養殖，魚攤上多是切開成魚片賣。

### 石首魚的多樣性

石首魚的種類以美洲較多，有130種，近20淡水種類生活在南美洲河流中。最小的石首魚是加勒比海馬氏星石首魚（*Stellifer magoi*）3公分就成熟抱卵。最大的有中國的黃唇魚（*Bahaba taipingensis*），加利福尼亞灣的麥氏犬牙石首魚（*Tutuava macdonaldi*），蘇裡南犬牙石首魚（*Cynoscion acoupa*）及大西洋白姑魚（*Argyrosomus regius*）等。最長壽的美洲的黑鼓魚（*Black drum, Pogonias cromis*）可達65高齡。最美的石首魚是加勒比海珊瑚礁中的高鰭鰾（*Equetus*），也是寵物觀賞魚。



筆者在墨西哥國立大學檢視，Totoaba。

美洲的犬牙鰺屬（*Cynoscion*）肉細、鰾肥（魚肚，北美唐人街多以「黃魚」名上菜，也製成乾鹹黃魚在北美亞洲超市上架）。南美產的魚鰾先運往香港加工後，再銷到海外各地。魚腦石指的是石首魚科頭骨中的耳石，中藥中是用來治腎結石方子的一味。

## 保護石首魚

IUCN（世界環保聯盟）為了對全球物種的保育，訂了一個對物種絕滅危機的評估標準，邀請物種專家組成小組作出評估，再以紅皮書（Red List）正式發表。2007年，筆者被聘為石首魚類的義工召集人，第一次對全球石首魚的評估於2009 在巴西初步完成。筆者聯合50多位全球專家成立了全球石首魚保育研究平臺（Global Sciaenidae Conservation Network—GSCN），推展基地就設在車城海生館，建立一個全球石首魚標本，資訊及研究的中心。藉這個機會懇請各位先進多多支持。🙏



有頷須的黑鼓魚是石首魚的壽星。



Equetus是石首魚中體形及花紋最特殊的。



香港乾貨行的石首魚鰾。

## 參考資料

Liao, Y-C; L. S. Chen and K.T. Shao 2010 The predatory Atlantic red drum *Sciaenops ocellatus* has invaded the western Taiwanese coast in the Indo-West Pacific. *Biol Invasions*, 12 (7): 1961-1965.



# 好一個碧海藍天 旗津走透透

文、圖／張惠容



波光粼粼美不勝收。



踩風旗津遊樂無比。

旗津，這個旅遊勝地，名聞遐邇，臺灣人到南部必到此一遊，連國外藝術家也魅力無法擋，長期進駐，用畫筆記錄心目中不一樣的旗津，旗津這兼具運動與休閒，知性與感性的美麗海島，有大自然無懈可擊美不勝收的海景、山景，漁港漁村的漁民生態更開啟旅遊的另一視野，也可順便一睹南部漁民勤奮耐勞親切富草根性的一面，到此一遊，絕對不虛此行。



這次的主題放在「旗津漁場」我們特別就漁業推廣課題，訪問旗津魚市場陳力榮主任。陳主任每天負責魚市場的魚貨議價，對旗津的漁業發展可說瞭若指掌，談到漁業發展，他語重心長的表示，受到全球氣候變遷及暖化的影響，這幾年的漁獲量明顯減少，再者上游海域遭他國中途攔截，漁民收入大不如前，今年的烏魚子一方面受氣候暖化影響，一方面也因為上游遭中國大陸漁船攔捕，烏魚子產量較以往減少許多，但畢竟，我們有一群勤奮努力的漁民，全年無休的出海捕魚，仍能供應當地居民及遊客豐富多樣的海產，再加上旗津獨一無二的漁村美景，在漁業觀光的推波助瀾，使得旗津聲名遠播，相輔相成的帶動當地漁業的推廣。



旗津魚市場陳力榮主任接受訪問。

首先，陳主任建議到旗津玩可以先從旗津早市開始，每天凌晨三、四點開始就有漁船進港，現撈的魚貨經過魚販喊價，擺攤販賣，既新鮮又便宜，遊客逛早市買的魚貨可以寄放在市場旁的代煮區，等逛完旗津本島回來再用餐，飽餐一頓最當季新鮮美味又便宜的海產大餐。逛一趟旗津魚市場，不但可以知道很多魚的種類與知識，更可以從魚販的交易寒暄中，感染漁民那麼刻苦耐勞又親切的一面。

當然，陳主任表示，為因應遊客的需要，旗津觀光局更新闢一個寬廣的觀光市場，就在旗津渡船頭附近的海產街，販售各式各樣伴手海味禮，魚酥、魚鬆、小捲、魷魚絲、烏魚子等令人垂涎三尺，賦歸前走一趟觀光夜市，包您有吃又有拿，滿載而歸。

當然，陳主任表示，為因應遊客的需要，旗津觀光局更新闢一個寬廣的觀光市場，就在旗津渡船頭附近的海產街，販售各式各樣伴手海味禮，魚酥、魚鬆、小捲、魷魚絲、烏魚子等令人垂涎三尺，賦歸前走一趟觀光夜市，包您有吃又有拿，滿載而歸。



旗津魚市場早市。



魚攤的現撈魚貨新鮮又便宜。



令人垂涎的海味伴手禮。

至於本島的遊玩路線，待我這導遊一一說明：

旗津本島舊稱「旗后半島」，是高雄最早的發祥地，包括了旗后與中洲兩大部落，最先開發的是旗后，也就是渡船頭開始的部分，西元1860年，清朝與美、英、法、俄簽訂天津條約，旗后成為通商口岸，此後旗后就開始繁榮發展，成為高雄最繁榮人口最多的地區。

玩旗津最好的交通工具有兩樣：一是雙腳，如果您的體能夠好，走到哪玩到哪，藉雙腳走透透，最能看到旗津之美；二是單車，渡船頭就有單車出租，有一人單車，雙人電動車，四人電動等應有盡有。當然如果想體驗50年代復古風，可以來一趟人力三輪車之旅，享受清朝時期富貴人家由三輪車伏隨伺在旁的優越感。

有了交通工具之後，來，讓我們一起把旗津玩透透吧。

## 鐵馬踩風去

### 旗后燈塔

從渡船頭出發，首先來到旗后燈塔，也就是旗津最先開發之地，燈塔位於旗津半島北端的旗后山上，是光緒9年時所興建，在日據時期也重修過，是目前臺灣現存少數的清朝時間興建的燈塔之一，現在的旗后燈塔也開放給民眾自由參觀，從燈塔上遠眺，還可以看到哨船頭及前清英國領事館和鼓山的風景，視野寬廣可遠眺高雄市區。

### 旗后砲台

早在清康熙年間就設營房砲台鎮守。最大特色在於中國風的建築，與旗津燈塔並鄰，燈塔照古城，夜景更古色古香。

### 星空隧道

從旗后砲台下來，來到最受小朋友歡迎的景觀，隧道內牆上畫滿螢光海景，一拍手就響起海聲、鳥叫聲，充滿童話的意境。



豐富多樣的海上活動。



岸邊垂釣。

## 旗津風車公園

位於旗津中間地帶，旗津國中正對面的旗津風車公園是由7座三葉式風車，每天可藉由來自臺灣海峽大自然風力發電儲存79,000瓦電力，而公園照明負載容量1個小時僅需約18,800瓦，足夠供應時間約4個小時又20分鐘，也就是每天入夜6時起到晚上10時，藉由大自然力量照亮當地社區，真是太神奇了。這是高雄市也是全國第一座觀光休閒兼環保的風力發電休閒公園。

## 旗津海水浴場

來到旗津，隨處可看到岸邊有人垂釣，海水浴場有人衝浪，海邊廣場放風箏，揚風帆等運動，各種海上活動興盛，喜歡運動的人不愁無處消耗體力。



## 勞動女性運動公園

原來稱為「25淑女墓」，在這裡長眠的是25位在勞動前線上奉獻生命的女性，1973年9月3日，這25位勞工搭乘六號渡輪要前往加工區上班，卻因為渡輪翻覆不幸殉職，市政府將她們葬在一起稱為「淑女25墓」，後來改為「勞動女性運動公園」。

海洋探索館：位於旗津漁港旁，外型建築就像一艘船，裡面展示了200多件富含教育、趣味歷史的海洋文物與生物，來到這裡可以一窺海洋業的發展與演繹，更是小朋友的海洋資料庫。

## 英國藝術家眼中的旗津

英國社群藝術家凱文雷恩與保羅蓋特駐地旗津，除了用攝影記錄旗津島上的人與事之外，還把國小學生的畫作重新畫出來，成為顯眼的裝置藝術，將學生畫出心目中的家鄉回憶，重新臨摹，製作成大圍牆的畫作，這面藝術牆就在旗津中興市場旁，成為遊客捕捉的街景之一，如果到旗津絕對不可錯過。

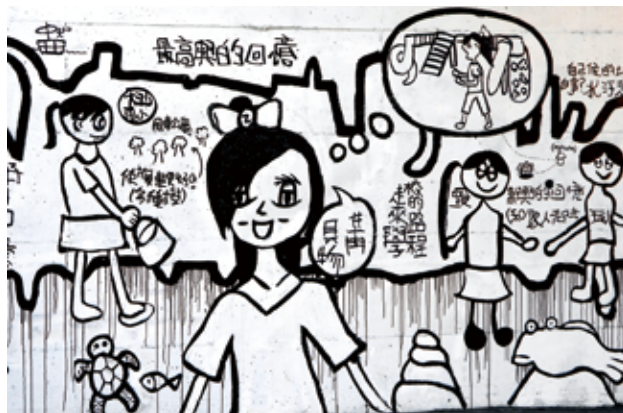
這是他們第二次來旗津，兩人說：「第一次來就愛上這個小島，這裡的故事很動人，旗津吸引他們的除了人文歷史之外，還有純樸的漁村風情。」凱文以《完美的陌生人及創造地方的人》為題，以局外人的眼光去看旗津的議題，及探索旗津的人事物，攝影作品均在海洋探索館展出。

旗津對高雄而言，是自然的屏障也是天然的樂園。旗津島景色怡人，沙質細軟，海水清澈，西面是長達數公里的海水浴場。除了西子灣之外，旗津海水浴場是民眾的另一個選擇，尤其是到了夏季的傍晚，遊客如織，泡在涼涼的海水裡，好不痛快！沙灘上有沙灘車出租，假日還有騎警隊會來此巡邏，也成另一特色。到了夜晚，時常可見年輕學子們，在沙灘點燃火把，玩團康活動。

旗津雖小，卻有多樣吸引人的去處，在廟前路的天后宮，有300年歷史，是3級古蹟；身著唐裝的三輪車伕，是島上另一個觀光焦點；在遊客



勞動女性運動公園。



英國藝術家重繪小朋友眼中的旗津。

飽覽旗津風景名勝後，可別錯過遐爾聞名的旗津海產，旗津老街上，綿延清一色海產店，價廉味美，各式海鮮種類之多絕對可以滿足老饕的需要，露天下大快朵頤，十分暢快。

## 旗津三寶：小卷、魷魚、烏魚子

穿著夾腳鞋悠閒的走在海產街上，沿路陣陣的香味撲鼻而來，循著香氣往前走，竟是一攤攤烤魷魚小卷的攤販，現烤現吃，1支50元，3支100元，不趁此時大快朵頤，更待何時。古早味的番茄切盤更是絕佳美食，一定讓您按讚！

旗津因西臨臺灣海峽，因為有寒暖流在此交會而聚集了豐富的魚、貝、蝦蟹類在此覓食生存；又擁有許多優良的港口，進行漁撈作業十分便捷，故旗津的漁業十分發達。

介紹到此，您是不是等不及要趕快規劃一趟「旗津之旅」了呢？真是好一個色、香、味俱全之旅一看飽、吃飽、玩飽、肚子飽飽，腦袋也裝滿滿的回家哦！🐟





馬英九總統與農委會各級長官暨得獎代表合影。



# 十大魅力漁港 經典風華再現

文／吳秋旻 攝影／游忠霖

臺灣四面環海，漁業不僅是臺灣的重要經濟結構，也創造了各具地方特色文化的漁港風情。第四屆十大魅力漁港，經過熱烈的網路投票（50%）與環保、觀光、文化、消保等各領域專家組成的評審團評分（50%）後，2013年2月5日在大家引頸期盼下，漁業署特別邀請

總統 馬英九先生為得獎漁會頒發紀念獎座及新臺幣30萬元獎金，得獎漁港的縣（市）政府，亦同時獲得總經費300萬元之補助計畫。別具心裁的「經典魅力漁港獎座」，讓這份榮耀更增添風采。





頒獎典禮現場可見此次比賽參與熱烈情形。



總統 馬英九在頒獎典禮上肯定得獎漁會的努力也勉勵全民一起打造臺灣的魅力漁港。

為落實總統馬英九「藍色革命、海洋興國」的理念。近年來，臺灣努力於觀光休閒產業，農漁業也在農委會的努力下輔導轉型，在走訪臺灣的漁港，欣賞美景享受魚鮮美食的同時，也可感受漁村風情、文創藝術在漁港靜靜展現出臺灣的生命力。

本屆十大魅力漁港選拔活動，從消費者角度出發，以環保、觀光、休閒、文化為主題，藉以維護漁港環境，改善無障礙設施空間，進而提升海岸觀光旅遊品質為宗旨。讓漁港不僅只是漁民的漁港，更是全民的漁港，具魅力的漁港。



農委會主委陳保基與人氣漁港得獎代表合影。



馬總統頒贈得獎漁會30萬元獎金、得獎漁港縣（市）政府300萬元補助經費。

# 「2013十大經典魅力漁港」簡介

(圖／漁業署提供)

## 魅力組



### 淡水第一漁港（新北市）：

曾是北部船舶往來重要的商港，後因河口泥沙淤積及經濟轉向，轉型成以漁業為主的港口。座落於淡水河口，附近的一級古蹟巡禮，見證著淡水數百年來的歷史更替，湖光倒映的觀音山，更交織出淡水河邊美麗的風景。

### 鼓山漁港（高雄市）：

配合哈瑪星區域產業轉型，推動遊艇與海上遊樂產業開發，興建了遊艇浮動碼頭及光廊景觀橋，饒富海洋風情及自然人文景觀的「哨船頭公園」，提供市民休閒觀景的最佳去處。



### 烏石漁港（宜蘭縣）：

位於宜蘭頭城，是早期出入蘭陽重要港口，海上貿易繁盛，船隻往來不絕，清朝時建港，與龜山島遙遙相望，目前港區內規劃有沿、近海港區、娛樂漁船停泊區及遊艇碼頭區，成為每年3～11月賞鯨及登龜山島最佳據點。





### 淡水第二漁港（新北市）：

即是大家耳熟能詳的「淡水漁人碼頭」。聚集石滬、耙文蛤、舢舨船等傳統漁業文化，觀光飯店、木棧道、情人橋等現代觀光設施，彼此看似衝突卻和諧並存。傍晚的落日斜陽，是攝影師們搶拍「淡水夕照」的最佳景點；夜晚炫彩光雕投射的情人橋，將漁港點綴的充滿浪漫風情。



### 安平漁港（臺南市）：

為多功能漁港，是一處可搭乘遊艇暢遊港區的休閒觀光漁港；夕陽西下，沙灘嬉遊後，坐在觀夕平台上，看太陽緩緩沒入大海，在水面上形成一幅黃金海特殊的景色。媽祖林默娘公園，市區漁港燈火相互輝映，漁船穿梭其間，展現出美麗的漁村景緻。



### 蚵仔寮漁港（高雄市）：

位於高雄梓官區的蚵仔寮漁港，魚市場是尋寶地。漁獲多為沿近海域當天往返漁船所謂的「現撈仔」。欣賞優美的蔚藍海岸，百年歷史的古厝，還可在許願沙灘區插上屬於自己的許願旗，與信魚一同見證美麗的誓約。



## 特色組

### 東澳漁港（新北市）：

自道路新開通後，東澳漁港得天獨厚的地形景觀，使其朝向觀光漁港發展。在漁港這端不僅可遠眺九份山區、基隆嶼，還有五彩的飛行傘在空中飛翔，漁港旁的駱駝峰，誠如古詩所言：「橫看成嶺側成峰」大自然的鬼斧神工帶來驚奇。海產街上品嚐野柳特產－萬里蟹，絕對是身、心、靈滿載而歸。



### 深澳漁港（新北市）：

位於深澳岬角，舊稱「番仔澳」，地處東北角的僻靜海灣，遊客不多，卻充滿了漁村風情。爬上矗立的「象鼻岩」，映在眼前的一片寬闊無垠的大海，望著遠方，塵世的繁囂一掃而去。港區周邊有許多礁岩海岸，是最佳的磯釣點，也因此成為國內海釣船最多的漁港。港邊有新鮮可口的現撈海鮮品嚐，還有美麗浪漫的九份夜景可以欣賞。

### 新港漁港（臺東縣）：

是新港區漁會所屬的漁港中規模最大的漁港，黑潮的經過使得漁獲豐富，是全臺少數能供應當天新鮮漁獲的港口之一，除了發展漁業之外，港區亦設有浮動碼頭設施，提供賞鯨遊玩，活絡了港區的經濟，讓新港成功轉型為觀光漁港。





### 南澳漁港（宜蘭縣）：

位於朝陽里海濱的南澳漁港，北有烏石鼻為屏障，附近海域資源豐富，漁港旁可做為磯釣，亦是漁獲豐富的漁場之一。朝陽國家步道位於南澳村朝陽社區南側的龜山山丘上，為一個獨立山頭，東臨太平洋，登上山頭可全覽南澳漁港，還可遠眺烏石鼻自然保留區及花東太平洋的壯闊海景，結合了海景與山景。也是蘇澳鎮南邊漁獲最豐富的漁場。



### 網路人氣漁港

主辦單位為回應熱烈的網路票選，針對獲獎以外的漁港，依組別增列最具網路人氣漁港，分別由南方澳漁港及八斗子漁港獲選。

### 南方澳漁港（宜蘭縣）：

是座三面環山，地形隱蔽且近漁場的天然良港，與對面島以沙洲相連而成陸連島，因而造就一道天然的防波堤。為全國三大漁港之一，可停泊千餘艘漁船，是東部遠洋漁船重要的港區。地形豐富多采的漁港風貌，美景如畫，渾然天成，海天一色盡收眼底。

### 八斗子漁港（基隆市）：

歷經多年的整修後，各項公共設施齊全，是北部地區最大的漁港；漁港的第二泊區陸域範圍，設置休閒綠帶成為濱海公園，為一處以休閒娛樂為導向的多功能漁港。🐟







(圖由左至右) 新北市農業局局長廖榮清、新北市議會議長陳幸進、新北市市長朱立倫、農委會主委陳保基、全國漁會理事長黃一成、漁業署副署長蔡日耀等貴賓主持魚貨拍賣。

# 全國漁會寶島鱸魚嘉年華會

文、圖／湯素瑛（本刊執行編輯）

時序遞嬗，新春已至，由全國漁會主辦，各區漁會及漁民團體協辦的寶島鱸魚嘉年華會於2月1日在三重全國漁會廣場舉辦，提供新鮮特惠的水產魚貨，吸引大批的採購人潮。這個全台唯一的魚貨大街已經連續第四年舉辦，推廣年節用的生鮮魚貨及伴手禮、加工漁產品等，讓民眾可在年前用最平實的價格買到安全又優惠的魚貨及年貨。

新北市市長朱立倫在開幕致詞中鼓勵大家多吃魚，而且新北市的漁港多，臺灣的海產品質新鮮價格又公道，市民可以享受到最安全、最優質的魚產。全國漁會理事長黃一成強調魚

貨安全五大保證，包括：「魚貨快速檢驗安全把關」、「SGS檢驗認證」、「HACCP認證工廠」、「全程冷凍低溫配送」、「產品責任險」等，讓民眾吃出健康、吃得安心。

由於數年來年貨大街已經在消費者間建立了良好的口碑，嘉年華會一早就湧入上千民眾競相採購，熱鬧非凡。現場由新北市市長朱立倫主持的一元競標白鯧魚展開序幕，另外還有農委會主委陳保基、漁業署副署長蔡日耀、新北市議會議長陳幸進、全國漁會理事長黃一成等，共同主持競標鱸魚、石斑魚、黃金鯧及超大花枝等各式適合年節的魚產，都以低於市價





全國漁會理事長黃一成強調魚貨安全五大保證。



新北市長朱立倫在開幕致詞中鼓勵大家多吃魚。

的價格來拍賣，帶動現場一波波的高潮。

為了推廣臺灣在地新鮮魚貨，開幕活動特別邀請知名主廚柯俊年老師與新貴主廚蔡孟修老師現場料理示範，教導民眾用冬日最實惠的鱸魚進行藥膳養身料理鱸魚湯，現場還加贈購買鱸魚的名眾限量藥膳調理包與食譜，真的是貼心又實用。「流浪到淡水」的知名歌手李炳輝於現場獻唱與民眾同樂，同時進行的「消費滿額送」、有獎徵答、話玲瓏買好貨等活動，都讓民眾驚喜連連，好康不斷。



知名主廚柯俊年老師與新貴主廚蔡孟修老師現場料理示範養身料理鱸魚湯。



限時限量搶購活動吸引大量民眾搶鮮。



平價安全魚貨滿足採買年貨民眾需求。

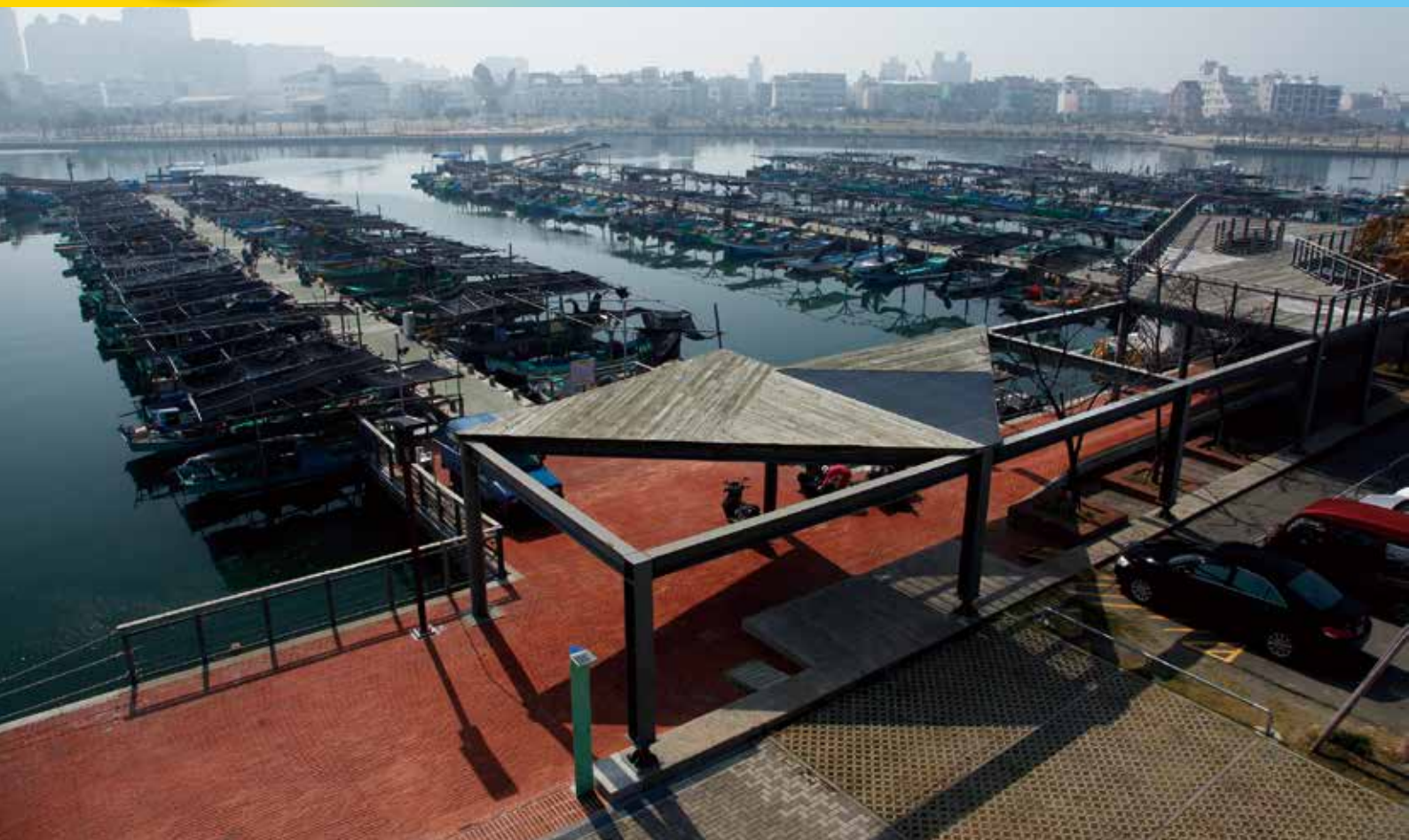




# 讓臺南安平漁港小吃， 挑動你的「食」尚旅行

文／何立德（臺灣休閒漁業發展協會 秘書長）

攝影／何立德、游忠霖、陳吉鵬



靜靜承載著臺南府城歷史的安平漁港。



安平的劍獅形象。

府城古都及城鎮詩意盎然意象，一直是國內外遊客粉絲們慕名追求的南部首選，而本次主題結合十大魅力漁港之安平漁港的遊程推薦，更是深具在地漁業文化及旅行故事的好題材。就遊賞安平漁港港區美景，融入觀光市集的鬧熱情節，搭配港邊落日餘暉映襯於海港漁船上，並建議將遊程延伸到安平商圈之特色小吃，更可以搭配臺南海岸沿線的漁業生態體驗及漁鄉景點，一幕幕生動的感受體驗畫面，都是此次阿德大力推薦的魅力漁港－安平漁港。





四草傳統漁業漁法。



臺南蚵田。

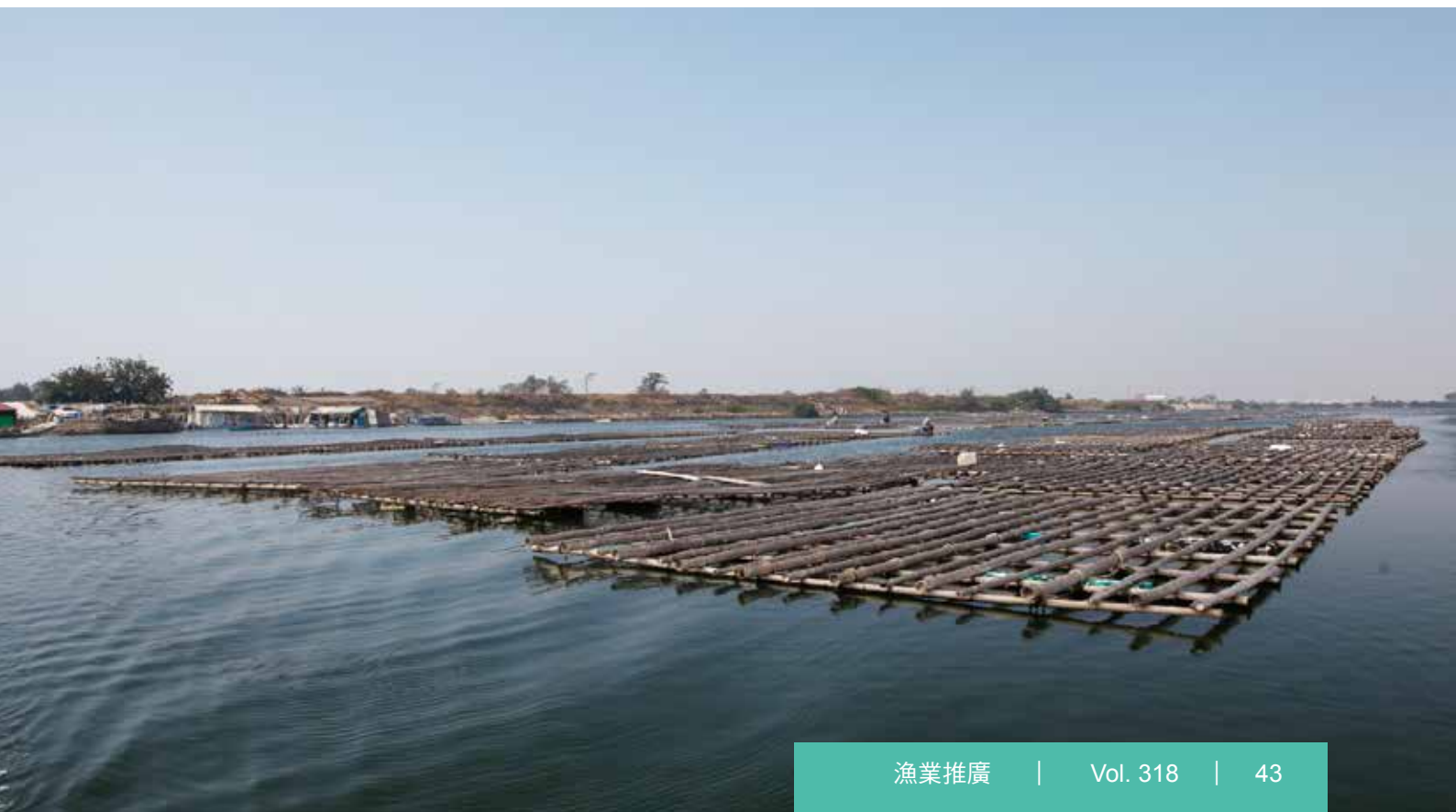
## 臺南的在地漁業

臺南市居臺灣西南部，依山傍海，座落於臺灣嘉南平原之中心點。以在地漁業特色而言，分別以臺灣海峽沿近海捕撈漁業及淺海、鹹水及淡水養殖魚塭為主。目前近海、沿岸撈捕漁業大多以從事拖網、流刺網、烏魚網及定置網為主，主要大宗季節漁獲有鯧魚、鮑魚、鰆魚、烏魚、午仔魚、白帶魚、石斑等高級魚類、蝦類及沿海雜魚等。

成群羅列的蚵架。

## 淺海養殖業，以牡蠣養殖、文蛤為主

鹹水養殖業，以養殖虱目魚、草蝦、石斑魚、花跳魚、赤翅、烏魚、紅蟳等為主；尤其傳統淺坪鹹水虱目魚是主要產地，與花跳魚並稱為臺南市最具代表性的特色漁產。淡水養殖業，以養殖虱目魚、吳郭魚、草魚、鯉魚、鰻魚、烏魚。（本段參考臺南市政府網站）



## 安平漁港記實

安平漁港位於臺南市安平區，鹽水溪南岸沿海地區，西元1922年，日本人以人工開鑿的方式，在安平與臺南間，建造了長達382公尺的臺南運河，富有舟楫之利的安平漁港，自然就成為府城對外通商聯絡的門戶；至今，安平漁港已是漸漸轉型觀光遊憩漁港，雕塑成為臺南市重要遊憩旅遊地區。安平漁港周邊，有非常多府城知名的歷史古跡景點等著大家去拜訪，留下紀念性的步伐。建議可從漁港往外散步，可途經安平古堡砲臺史跡，以及熱鬧趣味的安平商圈，還有歷史最悠久安平開臺天后宮等，處處鬧熱不已。

建議大家可以在週休二日抽個空，跟家人朋友一起輕鬆漫步在安平港邊，尤其在黃昏太陽日落時，迎著微風暉景緻，更能增添不少浪漫的情趣。

## 亙古懷舊的安平運河

西元1938年，臺南舊有的大灣港因為泥沙淤積嚴重，不得不重建新港口，而安平運河就是為碼頭船運連帶闢建而生。如今陸運的火車和貨車取代了舢板船、戎克船成為運輸主力，目前安平運河也成功轉型為臺南居民及觀光遊客親水休閒的最佳去處，尤其在經過整治規劃後，運河兩側店家聚集，沿線散步的林道設有許多咖啡座，每每入夜後，整排燈光映襯河岸，街燈倒映在河面，景緻浪漫。



天后宮。



安平古堡。



擁有悠遠歷史的臺南運河。



## 魚樂新玩法

### 體驗1：

#### 七股訪蚵田、遊潟湖生態、賞黑面琵鷺

黑面琵鷺在世界上的分佈範圍，亞洲東部沿海、中國、日本、朝鮮半島及越南。繁殖於中國遼東半島至朝鮮半島間的無人島嶼；屬於遷移性的候鳥。每年5～9月間在北韓、中國東北一帶繁殖育鵝，10～4月則飛至中國東南沿海、臺灣及越南等地渡冬。

### 體驗2：

#### 四草乘筏遊賞紅樹林

四草大眾廟後方排水道的紅樹林區，是臺南市最佳的紅樹林自然觀察區，在不到200公尺的水道旁，分佈著3種紅樹林植物：數量最多的海茄苳、次為最耐鹽的欖李及少數的五梨跤。在遊覽紅樹林的樹冠層除了能清楚看見紅樹林間活動的鳥類，還能在紅樹林潮溝、紅樹林蔭下見到招潮蟹，而在大眾廟東邊的水道中還可以看到彈塗魚。



虱目魚水產。

#### 安平商圈吃透透

1624年，荷蘭人建立熱蘭遮城，就是現有古蹟「安平古堡」，當時的安平堪稱是臺灣最繁華的城市，將近400年，長久的歷史刻畫其文化史跡及聚落城鎮，分別保留著荷蘭、明鄭、清朝、日據等不同殖民時期不同堆疊的史蹟人文與建築風貌，層次分明。所以現在賞遊安平商圈除了走訪古蹟外，還可以探訪劍獅、漫遊老街風華，慢慢品味不同年代歷史所留下的節理足跡，算是相當豐富而多元。

安平區的小吃如蝦捲、蝦餅、蚵仔煎、蚵嗲、豆花、布丁、蜜餞以及在地漁業達人推薦的烏魚子更是全國知名。





### 體驗3：

#### 北門賞燕鷗、瓦盤鹽田賞夕陽

黑腹燕鷗，全長25公分，翅展76公分。冬羽全身大致為灰白色，嘴、腳黑色，僅頭枕部及眼後灰黑色。夏羽則嘴暗紅色，腳紅色，頭至後頸黑色、背、胸暗灰色，喉及頸側白色，腹部轉變為黑色，尾灰白色，有淺叉。繁殖於中國東北部、興凱湖附近，冬季經中國東南部、臺灣、南遷至中南半島、馬來半島、菲律賓群島、澳大利亞及紐西蘭等地避寒。



北門鹽田。

四草水上綠色隧道。



### 生態海岸線

#### 七股賞黑面琵鷺

黑面琵鷺屬朱鷺科的稀有大型涉禽，其體長約74公分。外型最大的特徵是扁平如匙狀的長嘴，因姿勢優雅，而有「黑面舞者」的美稱。其通常出現於臺南沿岸、河口、沙洲等淺水地帶。

#### 北門賞黑腹燕鷗

黑腹燕鷗黃昏聚集，每到黃昏時分，一批批成千上萬的黑腹燕鷗就會由分佈在雲、嘉、南濱海國家風景區境內。

#### 四草賞紅樹林

紅樹林是泛指一些生長在熱帶、亞熱帶地區的河流及沿海潮間帶泥濘地的常綠灌木或喬木樹林。由於紅樹林的生育地深受海水潮汐的影響，因此又稱「潮汐林」。



四草紅樹林生態。



## 安平特色小吃推薦

拜訪臺南安平漁港，可別忘了要品嚐到最道地的臺南小吃，才不枉此行，而哪些是臺南府城必吃小吃攻略呢？

其實府城小吃種類相當豐富，推薦必吃如蝦卷、蚵仔煎、傳統冬瓜茶、豆花、棺材板、蝦仁肉圓、碗稞、虱目魚丸、擔仔麵、鱈魚意麵、土魷魚羹……。

阿德達人另外特別介紹，最具「臺南味」的虱目魚、蝦卷（餅）及蚵仔料理給你做選擇。

## 交通建議

### 臺灣好行

到臺南安平漁港除了自行開車外，其實從臺南火車站搭乘觀光局推薦的臺灣好行88安平線，或是臺南市公車2號線（崑山科大－安平）都可以到達安平漁港。再從港區步行到安平商圈路程約10～20分鐘步行路程，黃昏時散步漁港邊，非常愜意。🐟

## 地產地銷



安平蝦卷。



安平當地蚵仔煎。



虱目魚料理。



安平肉燥飯。



安平商圈的街頭藝人表演及圍觀群眾。

觀夕平臺上欣賞美麗的漁港夕陽。



# 七股溪南魚肥

## 潟湖落日景緻

文／陳慶 攝影／陳吉鵬



溪南春園區內打通魚塭連外水路，讓小魚、小蝦，隨著潮來潮往進進駐，海茄冬種子也漂進魚塭落地生根。

臺南市七股區擁有臺灣最大的潟湖，製鹽、養魚是早期傳統產業，盛極一時，當時的七股人靠養殖虱目魚與有錢人劃上等號。漁、鹽沒落後，潟湖豐富的溼地生態，引來國際級的保育動物「黑面琵鷺」過境棲息，賞鳥暨保育團體為鳥請命，劃設保護區，七股工業區的開發因此喊停，工業沒來，漁業

署積極輔導漁業轉型，推廣三生漁業，生態旅遊，增添了漁村新風貌。溪南村的溪南春渡假園區，是七股最早投入休閒漁業的先鋒，吳仲常董事長在一片養殖魚塭土地上造林築夢，漁業推廣特別請他帶著我們探索溪南村、發現漁鄉之美。





(攝影／林勝惠)



船行在這綠色水道中，令人心曠神怡。

臺南市七股區溪南里，位於七股溪南邊，縣市未合併前叫溪南村，民國97年，旅外從事營造、古蹟修復的吳仲常，少小離鄉記憶中七股溪生態之美與潟湖漁業之豐一直是他的鄉情與惦記，中年返鄉看著故鄉，七股三寶：「虱目魚、吳郭魚、蚵」產業沒落、人口外流，基於對童年往事的依戀，在

眾人皆不看好下返鄉投入休閒漁業，以溪南春為名創設休閒渡假漁村。

開辦之初，吳仲常董事長以漁業文化包裝產業，重現漁村生活，找老師傅重現早期漁村風貌搭建「桶間寮」；振興漁村生產，遊客來到溪南春可以吃到最新鮮美味的古早味料理「五柳汁無刺虱目魚」、「清蒸鹹水





體驗漁村生活—桶間寮。

吳仲常董事長將魚塭改造成充滿漁鄉風情的溪南春休閒渡假漁村。

吳郭魚」、「油蔥拌炒蚵仔麵線」，邊吃還可邊聽，早期漁村男人穿裙子捕撈虱目魚，以及漁民怕虱目魚缺氧，在桶間寮守夜的辛勞，還有吃虱目魚的四大功效。吃飽飯，園區提供漁業體驗，釣吳郭魚、捉彈塗魚、搭船捕虱目魚、用傳統爐灶做虱目魚鬆…。夜宿遊客也可以體驗「桶間寮」茅草小屋的感受。

董事長吳仲常说：「回到七股，最讓他念念不忘的是，童年時七股溪的玩水摸魚，生態豐富，魚、蝦滿籬筐的記憶。」為了圓滿三生漁業的「生產」、「生活」、「生態」，吳董事長和臺大漁業所合作，請漁民協助調查七股溪生態，並教導漁民捉大魚放小魚，目前已蒐集到魚類標本80多種。甲殼類調查也正進行中，另外園區內打通魚塭連外水路，讓小魚、小蝦，隨著潮來潮往進駐，連海茄冬種子也漂進魚塭落地生根，生物多樣有吃有住的環境引來候鳥棲息，連黑面琵鷺也曾到魚塭造訪，生態好了，故事就多了。

溪南春也推出定向運動旅遊，行程結合在地農、漁產業三生，讓遊客慢慢體驗。溪南春一連串的努力，民國97年，農委會評鑑通過成為休閒農業區，吳董事長將村內的相關農、漁產業串連起來，無私分享從事多年休閒產業的經驗。目前區內已有5家經營休閒產業之業者：三不等海味特區、美雲果菜園民宿、溪南春渡假漁村、溪南村塭釣場、龍海號；6個必遊景點：七股鹽山、潟湖、沙洲、夕陽、綠色隧道、黑面琵鷺，兩者互相加乘讓溪南休閒農業區，展現漁村多元魅力，絕對可以滿足您的探索之旅。

13年前，吳董事長回到溪南村打前鋒，從零開始，走沒人走過的路，歷經困難寫下了休閒好玩的渡假漁



溪南春伴手禮虱目魚鬆。

溪南春推出今夏清涼料理—梅汁虱目魚。



船長林明德遊湖過程中為遊客解說潟湖生態。



參觀無人小島，體驗傳統漁村風情。

村，後面跟來的業者讓休閒農業區更精彩，看著渡假漁村從沒半棵樹到鬱鬱青森，一點也看不出這裡曾經被88風災灌暴，一片汪洋。

休閒漁業靠天也靠人，吳董事事長說：「溪南休閒農業區，溪南春休閒渡假漁村，持續成長、創新的工作也要交給年輕人去衝刺，今年研發新的菜色『相思梅子魚』好吃的沒話說，伴手禮魚鬆，健康美味輕鬆帶回家。」

溪南休閒農業區，生態之旅精彩豐富，北部遊客建議安排2日深度旅遊，行程推薦：北門井仔腳瓦盤鹽田體驗→（中午）抵溪南春渡假漁村→午餐→（下午）龍山社區導覽或塭釣體驗→（3點半）搭龍海號遊潟湖看夕陽→（晚餐）蚵大餐→（夜宿）溪南春休閒渡假漁村，（第二天）早餐後→園區導覽，漁業體驗或定向運動旅遊→（午餐）三不等海味特區→（下午）七股鹽山或黑面琵鷺保育區→賦歸。



來趟美麗的黑琵之旅吧！



在地好美味—三不等海味特區。

#### 溪南春休閒度假漁村

除了提供餐飲美食、漁業體驗、民宿服務外，在魚塭上搭設探更寮，可以讓遊客親身體驗，感受漁民養殖照顧的辛苦。

地址：臺南市七股區溪南里42-1號

電話：06-787-4365

#### 溪南村休閒塭釣場

以休閒為主軸，且以螃蟹養殖為主，魚類為輔，全場不供應飼料，採食物鏈方式養殖，為最環保的養殖方式。提供釣魚與綁蟹體驗服務，可親身體驗垂釣的樂趣。

地址：臺南市七股區溪南村48號

電話：06-787-4568

#### 龍海號潟湖生態旅遊船

坐龍海號膠筏參觀蚵田、定置漁網、潟湖生態、招潮蟹、紅樹林、烤鮮蚵、夕陽。船長林明德以定點解說，帶領大家發現紅樹林之美，探索七股新生命。

地址：臺南市七股區龍山里216號

電話：06-787-3679

#### 三不等海味特區

何為三不等：就是要吃飽、吃好、吃巧，只供應在地現撈新鮮魚貨以及每天熱賣的蚵嗲、蚵仔煎，提供極具特色的地方小吃。

地址：臺南市七股區七股村2-1號

電話：06-787-1224



# 石至名歸一 石斑料理名廚競賽得獎餐廳 系列報導

文／吳秋旻 攝影／游忠霖

海大王時尚會館－陳志昇師傅  
得獎作品：石來運轉／繪蠡宴



有著豐富經驗的料理競賽得獎名廚－陳志昇師傅。

公關長才張敏男總經理（左）與林偉董事長（右）攜手打造海大王時尚會館。

由農委會漁業署補助辦理的「石至名歸－石斑魚料理名廚競賽」，2012年12月在開平商工精彩登場的畫面，大家一定都還記憶猶新。2013年3月起，漁業推廣將在「一魚蠡吃」單元裡，陸續請到得獎餐廳名廚師傅為大家示範創意的家常石斑魚料理，讓您在家也能輕鬆做出美味石斑料理。

海大王時尚會館，2008年起，在大新莊地區開館經營，歷經4年不斷精益求精，在大股東高向鵬與董事長林偉以及總經理張敏男三人並肩合作各展長才，清晨天未亮到基隆坎仔頂、大溪等魚市搜羅來自各地新鮮海產，以經濟實惠的經營方式，讓民眾不論大宴小酌，來到海大王時尚會館就能享受優美的用餐環境以及新鮮平價海產。

榮獲石斑料理名廚競賽，目前擔任海大王時尚會館的行政主廚顧問－陳志昇師傅，從事餐飲業20多年，接觸了各菜系與多元的異國風味美食，身為臺灣廚師一份子，對於這行業的熱愛，除了參加過多場中華美食展的技藝競賽皆獲佳績，對臺灣觀光產業與餐飲教學有一份熱忱，更對臺灣的飲食文化的推廣有一份責任與熱情，希望自己也可以為臺灣的餐飲業盡一份心力。陳志昇說：「臺灣特色美食文化應該推廣至國際舞台，讓臺灣不是只有小吃聞名於世界。」且臺灣四面環海，農漁產業在如此優渥的條件下，臺灣餐飲業無限的遠景是可期待的。

陳師傅率領他的廚師團隊為大家示範3道美味的石斑創意料理：

### 金牌麻香青石斑

材料：青石斑1尾、絲瓜200g、百靈菇60g、珊瑚菇60g、山藥60g、老薑50g、枸杞5g、紅薑10g。

調味：鹽1/2t、黑麻油50cc、魚高湯200cc。

作法：

1. 青石斑洗淨取下魚身肉切薄片，絲瓜去皮切片入鐵盤及百靈菇、珊瑚菇與山藥洗淨一同入鐵盤，後再擺入魚片與魚頭。
2. 鍋中入黑麻油爆香老薑片，後入高湯與枸杞、紅薑、鹽，微煮後入擺好魚盤上鍋蓋微煮即可。



### 星蔥龍膽魚

材料：龍膽魚800g、杏鮑菇80g、蔥80g、蒜仁60g、辣椒50g。

調味：醬油5t、冰糖2t、酒2t、胡椒粉1/4t、高湯800cc。

作法：

1. 龍膽魚片、洗淨瀝乾水分、劃刀，杏鮑菇對切一半入油鍋（180度）炸至金黃色，撈出備用。
2. 鍋中加入少許油爆香蔥、蒜仁、辣椒，後入全部調味料微煮，加入備用魚片、杏鮑菇蓋上鍋蓋悶煮10分鐘，收乾汁起鍋入盤即可。

### 招牌魚首米粉鍋

材料：龍膽魚頭600g、米粉600g、白蝦100g、雙菇100g、牛番茄60g、蒜苗片60g、蔥酥30g、芹菜20g。

調味：鹽1t、鰹魚粉1t、胡椒粉1/2t、魚高湯1800cc。

作法：

1. 龍膽魚頭剁塊洗淨，入油鍋微炸、撈起，鍋中留少許油爆香蒜片，後加入所有調味料微煮。
2. 全部材料，入鍋中同煮，約5分鐘起鍋入湯鍋即可。





# 陶釉魔術師 謝志豐

文／吳秋旻 攝影／陳吉鵬



利用釉藥厚度重疊，使其產生多重彩的表現。  
《釉彩陶藝作品－衝浪》。



謝志豐將自己所見所思藉著作品來展現。  
《釉彩陶藝作品－魚中魚》。



謝志豐示範上釉彩創作過程。

謝志豐，自幼喜好藝術，中學偏愛攝影，被光的特性吸引，民國71年，進入聯合工專陶瓷玻璃工程科，對玻璃透光的特質產生好奇，也在學習的過程裡，漸漸了解釉藥是玻璃的一種，陶瓷是支架，釉藥是彩裝。學習陶作來自陶藝家陳煥堂老師的啟蒙，民國73年，進入陶瓷工廠，了解了生產過程的實際經驗，隔年，在原料公司習得各原料的特性。民國75年，創立陶豐陶藝工作室，跟其他陶藝家一樣，謝志豐從實驗中萃取釉藥相互間變化的精華，進而發揮在陶作上，在學習的路上獲得陶藝家游曉昊老師的指點，讓謝志豐自此走向專攻陶藝創作的路。

從小就住在臺中縣大肚溪邊的謝志豐，一開始便以「魚」當作創作題材去表現，初期以寫實方式表現，到了一個階段後就加入創作性，以真實的魚為元素，透過想法，變成一個新的型態。用魚創作的系列作品像是茶盤、茶



夫妻一同製作，增添了不少樂趣。



經過多層次釉色處理，燒出一個個獨一無二的釉彩作品。



用陶創作的螃蟹竹簍。



《釉彩陶藝作品—魚躍龍門》。



《陶藝作品—悠遊自在》。

壺、茶杯、花瓶等，使他們具實用性，希望將這樣的藝術導入生活中。謝志豐也運用陶創作螃蟹竹簍，把鄉村文化的元素加到作品裡，讓他更加活潑有趣，在竹簍上故意做一個破洞，上面有一些螃蟹，在上面可以嬉戲。竹簍可以做擺飾，也可以做海邊遊玩時的小幫手，讓作品擁有不同的實用性。

謝志豐對創作的用心並加入學習來的新知識，對表面設計與構圖，掌握釉藥厚度重疊，以及對油畫著色的認識，來做為在陶藝上對色感的選擇，經過這些高難度的經驗，融合成一個個表達出他心靈的作品。擅長釉色的掌控的謝志豐，能隨心所欲、多層次釉色處理，燒出七種不同釉料交叉重疊的多層次變化效果，以「釉彩燒」系列作品，備受收藏家肯定。98年，在臺中市立文化中心發表的陶藝作品，主題以《造型 2009》展覽得到廣大的迴響。

釉彩燒，以1,240~1,280度C，一次燒成的釉燒法，利用釉與釉間的排擠和融合，來產生立體化釉面的特殊燒法，看作品需要，有時要重疊釉色，會高達七層之多，而釉色的變化，更要拿捏在溶與不溶之間，就是有點動又有點不動的最高境界。彩妝時，色彩明暗層次與彩度是看不到的，必須仰賴以前實驗的經驗累積，再利用釉藥厚度重疊，使其產生多重彩的表現，並呈現出預期的質感。

謝志豐說：「我們這一代陶藝工者所扮演的角色，正處在一個承先啟後的歷史點上，應共同期勉發揮中國陶瓷優良特質。」在作品發表中，陶藝創作必須造形與釉藥並進，再配合個人理念和幾分的運氣，這樣才會創作出好作品來。謝志豐認為：「勇於創新，挑戰釉彩變化的極限，才能找到藝術的價值。」從謝志豐的作品中也能看到中國水墨渲染效果或油畫的質感。每件作品都呈現出他生活經歷的心靈感受。



# 農地活起來，農業好未來

揮別連續休耕地，活化農地，找回土地的尊嚴與價值。政府保證，農地主將地出租，不會被三七五，租地所得搭配離農獎勵與老農津貼，讓打拼一輩子的農業前輩安享退休生活。臺灣農業需要交棒傳承，對有意加入的新農民，政府提供您所需要的耕作資源與資訊。臺灣農業的未來，我們一起打拼！

連續休耕地 想要復耕

## 我該怎麼做？

- ✓ 自行復耕一期種作物，轉契作補貼加上農產品出售，收益比休耕高，另一期可選擇休耕，領取補助。
- ✓ 自己復耕缺人手，可請代耕業者幫忙。
- ✓ 可透過農會農地銀行，將地出租給有意願耕作的農友。
- ✓ 農地短期內未順利出租，在2年內有緩衝期，第二期休耕政府酌予補貼。
- ✓ 農地出租不會被三七五，有租金可收，還可以領離農獎勵金。



有心從農 需要資源

## 要去哪裡找？

- ✓ 到農會農地銀行找尋合適的種植土地，辦理租約。
- ✓ 種植進口替代、外銷潛力、有機及地方特產作物，政府有補貼。
- ✓ 申購農業機具或營農資金不足，可申請低利貸款。
- ✓ 農民學院加值耕作技術、充電行銷知能。
- ✓ 透過媒合與企業主契約耕作，產銷一體較有保障。



請上網查詢相關資訊：農糧署活化農地專區 <http://www.afa.gov.tw/ActFallowLand.asp>  
 農地銀行 <http://ezland.coa.gov.tw> 農業金融局 <http://www.boaf.gov.tw>  
 農民學院 <http://academy.coa.gov.tw>

或請撥打農糧署免費諮詢專線：

**0800-015-158**



行政院農業委員會  
COUNCIL OF AGRICULTURE, EXECUTIVE YUAN



海天遊蹤



## 土耳其・加利波利半島 加利波魯漁港

文、攝影／黃丁盛

土耳其國境跨越歐亞兩洲，以博斯普魯斯海峽、馬爾馬拉海以及達達尼爾海峽為界。加利波魯（Gelibolu）位於加利波利（Gallipoli）半島北端，扼守達達尼爾海峽，戰略地位極為重要，自古為兵家必爭之地，距此60公里遠的恰那卡利（Canakkale）即為著名的戰場遺址。

如今的加利波魯是一座美麗的漁港小鎮，也是往來達達尼爾海峽兩岸的輪渡港口，休閒旅館、海鮮餐廳、禮品商品林立漁港周邊。一座做為軍事用途的古代瞭望塔是此地的地標，目前已經改為博物館，展示加利波利戰役的歷史文物。加利波魯是小型漁港，停泊著許多造型可愛的小型船隻，漁獲以鯖魚和沙丁魚為大宗。



已經改為博物館的古代石砌瞭望塔是此地的地標。

曾經是戰略要地的加利波魯，如今是一座美麗的漁港小鎮。





# 臺灣漁村采風



## 臺南四草水上綠色隧道

文／高世澤 攝影／陳吉鵬

### 幽遊綠蔭四草河

四草河上，紅樹林攤成一席公主裙  
水上隧道如針線把它織得更綠了  
它叫四草，用百年史話正名的四草  
請勿冠上袖珍版亞馬遜河的小名  
海茄苳或欖李嚴密如綠色之盾  
觀光竹筏或許是解說員手中的寶劍  
用帶點鄉土腔調的鏗鏘珠璣  
把四草河的古往今來數得淋漓盡致