

# 漁業推廣

2013.05

漁民與指導員適用  
Fisheries Extension

Vol.

320

南瀛養殖協會成功向歐洲市場叩關  
閃亮亮創業傳奇——  
虱目魚女王盧靖穎





# 蔚藍終曲



文／高世澤 攝影／高遠文化

石鼻倚著的黑，釣客垂下的蔚藍  
南澳海堤揮竿而出的一抹夏季  
一艘船筏載回的英雄氣概  
與浪花打翻的一盤鮮饌

南澳漁港把臺灣漁港興建的歷史闔頁  
遠處，朝陽步道是山道歷史的港口  
那南澳漁港，或許是通往大洋  
的最後一條古道

宜蘭－南澳漁港



# 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320期 2013.05.15



## 漁政要聞

- 04 2013十大神農頒獎典禮～  
農委會陳主委親臨表揚並肯定得獎者貢獻  
文／蔣榮玉
- 05 2013年各級漁會屆次改選後理事長、  
常務監事、總幹事（三巨頭）名單  
資料提供／漁業署

## 漁業新知

- 06 海洋健康指數  
文／黃向文

## 封面故事

- 12 閃亮亮創業傳奇—虱目魚女王盧靖穎  
文／陳慶

## 漁業生力軍

- 14 自在 我的海口生活  
文／徐于婷

## 推廣天地

- 18 2012績優得獎產銷班特別報導（三）  
「屏東林邊鄉水產養殖產銷班第1班」  
文／呂苡岑

- 22 發展節能減碳養殖新技術  
文／呂苡岑
- 24 看見漁港新風貌  
文／鍾國南
- 26 2013臺琉國際帆船賽，基隆八斗子起帆  
文／李境超
- 28 海中花舞伶—國寶櫻花蝦（上）  
文／王志民、張真萍

## 母親節特別企劃

- 32 獻給全天下的母親  
文／呂苡岑

## 活動報導

- 34 母親節孝順媽媽 臺灣優鱸石斑魚 讚！  
文／呂玉文
- 36 總統親臨主持海巡署雙艦成軍典禮  
文／康雅雄
- 40 南瀛養殖協會會員養殖場  
通過ASC-ISRTA驗證  
成功向歐洲市場叩關  
文／康雅雄

## 阿德筆記—漁村輕旅行

- 42 蘇花海岸的山水漁鄉—南澳漁港  
文／何立德





## 探索漁業之美

### 48 恆春半島不一樣的漁港風情

文／吳秋旻

## 一魚蠶吃

### 52 石斑好時節 簡單料理輕鬆做 饌巴黎名廚池一明師傅上菜囉！

文／吳秋旻

## 魚話魚畫

### 54 悠游自在的愚魚

文／陳慶

## 廣告

### 56 吃的安全 禽流感絕緣

勘誤：第319期P15鼠鯊圖之說明修正為：英文名：(Porbeagle shark) 拉丁學名：(Lamna nasus)，分佈海域：北大西洋海域，最大體長：370cm。此圖是鄭義郎老師手繪；另本頁相關鯊魚圖片引自本署出版之「鯊魚知多少 漁業觀察員 鯊魚魚種辨識手冊」，特此更正。



封面人物

虱目魚女王—盧靖穎

### 封面裡

正港尚水 蔚藍終曲

文／高世澤 攝影／高遠文化

### 封底裡

海天遊蹤 土耳其·喀斯漁港

文、攝影／黃丁盛

### 封底

臺灣漁村采風 南澳港邊魚市

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五月十五日出版

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」



# 2013十大神農頒獎典禮～ 農委會陳主委親臨表揚並肯定 得獎者貢獻

文／蔣榮玉

「2013年十大神農頒獎典禮」於4月23日舉行，得獎的10位神農包含桃園的陳燭梅、苗栗的魏趨鼎、彰化的張至程、臺中的李啟寅、嘉義的楊鎔輝、臺南的周志亮、屏東的陳建行與楊乾德、臺東的詹明崇及花蓮的林瑞鵬。農委會主委陳保基頒發10位神農獎得主當選證書、玫瑰石匾額及獎金20萬元。

本屆選拔在歷經鄉鎮、縣市及區域等三階段評選後，有22人進入全國總決選，最後評選出10位神農獎得主。值得一提的是，有8位神農屬轉行務農，8位神農為5、6年級生，藉由十大神農們跨領域的學習經驗與生活累積，賦予傳統農業創新思維及領先技術，為農業注入活水，帶來新希望。

陳保基主委肯定十大神農對農業的貢獻，也表示經貿自由化是世界趨勢，臺灣不能繼續採取守勢，未來農委會將逐步推動以「新價值鏈農業」取代「生產型農業」，輔導建立品牌、發展競爭型產業及在地特色產業。

「十大神農獎」得主之一的周志亮是唯一的漁業界代表，累積20餘年養鰻技術的他堅持生態養殖，導入產銷履歷制度並取得驗證，也運用「移動式抓鰻機」及鰻魚篩板達到精準篩選鰻魚，同時與養鰻漁民組成「南瀛鰻魚ISO班」，導入ISO22000、SQF1000雙項品質管理系統，有效降低成本及提升品質。



周志亮獲頒神農獎，是漁業界的代表。（攝影／施玉惠）



農委會主委陳保基與十大神農合影。（攝影／吳楊欽）





全國漁會第二屆第一次理、監事改選，會後合影。（攝影／湯素瑛）

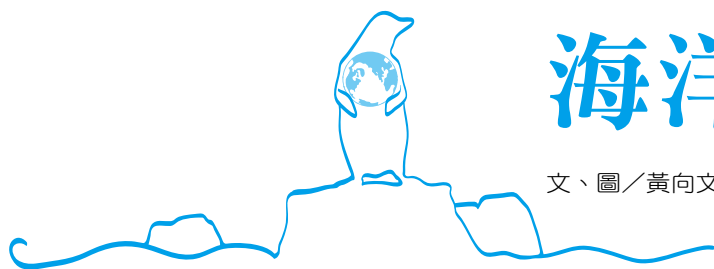
## 2013年各級漁會屆次改選後理事長、常務監事、總幹事（三巨頭）名單

漁會別	理事長	常務監事	總幹事
全國漁會	黃一成	張平順	林啟滄
基隆區漁會	游日興	陳華煌	連澤淵（代理）
萬里區漁會	林榮欽	黃長生	許順發
瑞芳區漁會	王彥斌	黃志明	呂萬和
金山區漁會	簡銀柱	謝俊川	沈惠敏（代理）
淡水區漁會	吳永寬	鄭康忠	蔡秀錦
貢寮區漁會	陳國光	吳文益	林麗美（代理）
桃園區漁會	游建益	林金雄	陳義成
中壢區漁會	張順德	簡秋榮	黃秀燕
新竹區漁會	彭木生	許順隆	童錦杰（代理）
南龍區漁會	劉鐵麟	陳居財	顏德坤
通苑區漁會	余瑞昌	曾世宏	楊資暖
臺中區漁會	鄭麒麟	林明東	趙朝森
彰化區漁會	陳宗義	林明壽	陳諸讚
日月潭漁會	鄧國偉	龔謹汶	張乾任
雲林區漁會	蔡文川	林 矜	林傳育
嘉義區漁會	蕭世豐	洪蔡美珠	蔡春生
南縣區漁會	周萬松	陳崇德	洪三義
南市區漁會	方鈺豐	王瑞琳	吳春銀
梓官區漁會	曾富聰	蕭清山	張漢雄
林園區漁會	蘇欽浚	蘇居萬	劉瑞卿
永安區漁會	何擇良	黃聰能	黃鶯（代理）
彌陀區漁會	劉清水	張和山	林子清
興達港漁會	林丁來	郭木村	曾欽榮
小港區漁會	洪志昌	楊金豹	楊景富
林邊區漁會	紀清風	李純義	陳忠敏
東港區漁會	林清崇	謝坤宗	林漢丑（代理）
恆春區漁會	潘明坤	郭朝瑞	鍾玉芳
枋寮區漁會	劉森松	林永豐	陳男雄
琉球區漁會	洪文良	蔡明宗	蔡寶興
臺東區漁會	柯秋成	鄭義成	李振元
新港區漁會	尤英同	李隆榮	蔡富榮
綠島區漁會	陳富榮	田榮利	陳良玉
花蓮區漁會	簡光臺	林長安	王鐙億
蘇澳區漁會	陳春生	黃文隆	林月英
頭城區漁會	林民讚	張茂吉	鄭讚福
澎湖區漁會	歐英豐	黃福志	蔡月嬌
馬祖區漁會	劉鴻君	張萬全	曹成俤
金門區漁會	吳安榮	陳金盛	陳天麟

註：

一、高雄區漁會訂於102年8月17日辦理漁民小組選舉投票。

二、粉紅區塊表示新任者。



# 海洋健康指數

文、圖／黃向文（國立臺灣海洋大學海洋事務與資源管理研究所 副教授）

以100分為滿分，全球平均60分來看，臺灣得分為57，在171個國家／地區中排名69。



小琉球花瓶岩。（攝影／陳怡陵）

海洋占地球面積70%以上，海水占全球水資源的97%，提供每人每年平均約17公斤的蛋白質，海洋相關經濟產業每年產值達3~6萬億美金，全球有超過40%人口居住於距海100公里的海岸地區，「海洋」對於人類的貢獻不言可喻。而海洋環境因為人類運用，包括氣候變遷導致海水酸化、各類海洋汙染、過度捕撈造成海洋資源減少等，使得海洋遭受破壞日益嚴重。

然而，究竟海洋被破壞到甚麼程度，哪些是關鍵影響因素？是否能夠量化？都是管理者與科學研究者長久以來感到好奇而又極其複雜的問題。60餘名美加科學家組成的團隊在2012年首度嘗試整合各項資訊，估算全球171個國家及地區的海洋健康指數（Ocean Health Index，簡稱OHI），希望能夠平衡客觀的從生態、社會、經

濟面綜合評量海洋健康狀況，作為永續海洋的基礎。有哪些因素被列入這套健康指數呢？是否具有代表性呢？本文扼要說明該評估體系的內容，特別是臺灣在該體系的評比狀況，並提出一些爭議點，作為未來持續發展以及保護海洋的基礎。

## 評估方法

此指數系統以各國管轄水域的水域，也就是專屬經濟水域為目標，公海部分不納入討論。科學家們從數百個曾被考量的指標中彙整出10大類，其中3類又各自區分為2個子項目。估計每項指標時，會以近5年資料為研究時間範圍，以永續為中心思想，針對其特性或者近年發展狀況，設定參考點或目標值，「參考點」會斟酌時間、空間、目標函數或者藉由指標性國家綜合



訂定。評估內容包含4項因素：現況（present status，最近5年資料與參考點的比值）、壓力（pressures，各項可面臨的生態及社會負面因素）、抗力（resilience，各項可能的改善因素，包括政策法規以及生態等正面因素）以及趨勢（近5年的變化、增減比例）。結合上述4項因子，估算未來趨勢〔未來趨勢＝現況×（1+（0.67×趨勢）+0.33×（抗力－壓力）〕，再將現況加上未來趨勢除以2得到各類分數，綜合估算得到總分。故本指數估算的時間範圍為近5年，5年之後的狀況則尚無法預測。

## 評估項目與結果

本研究提出的10項海洋健康指數之定義以及結果，逐項說明如次：

### 一、海鮮永續（Food Provision，食物供應）

海鮮是人類糧食重要來源，幾乎占人類蛋白質來源的一半。此點再分為海洋漁業與海水養殖，如果資源能夠永續的機會越高，此分數就會較高，換言之，也就是過漁的機率越小。而若混獲、意外捕獲的情況嚴重，則會使分數降低。至於永續海水養殖，則要進一步考量對於海水水質的維護程度以及是否需要捕撈野生物種。如果海水養殖（例如：海上箱網養殖）會造成棲地的破壞或者非當地原生種的外流，也都是負面因素。

全球的平均分數僅有24分，臺灣為45分。在海洋漁業方面，全球得分僅有25分，表示大多數國家海洋漁業捕撈量都未達永續的標準。海洋養殖方面的得分則更低，全球平均僅有10分。不過此項的得分基準是以中國為參考，估計每平方公里海洋養殖所可能產生的漁獲量，在許多國家尚未發展海洋養殖的情況下，分數低反映的是尚未被妥善運用，而

不單是養殖方式不夠永續。此部分臺灣得到49分，顯示臺灣海洋養殖的發展情況較其他國家為高。

### 二、確保漁業就業機會（Artisanal Fishing Opportunity）

海洋提供許多發展中國家漁民就業機會，近半的全球漁產品係由家計型漁民所捕撈。因此，本項指標評估各國政府是否提供或鼓勵漁民能有充分的就業機會，而暫不考慮該漁業是否永續。此項評分是10項得分中最高者，全球平均為87分，臺灣高達95分。顯示大多數的國家能提供沿海漁民適當的管道進行漁業捕撈。



秘魯鯤魚漁船作業中，海鳥環繞覓食。

### 三、海洋自然資源永續（Natural Products）

此項評估非漁產物的海洋產品之永續與否，其保育對象包括珊瑚、海藻（海草）、海綿、貝類、魚油以及觀賞魚等6類。此6類產品全球年產量達145萬公噸，產值達25.7億美元，提供可觀的就業機會以及經濟、貿易收益。而此類生物都需要良好的海洋生態環境維持，倘環境被破壞，也會影響其產量，特別是全球有90%以上的海水觀賞魚來自珊瑚礁。此分數以歷史產量最高值的65%視為永續量，估計全球平均僅有40分，臺灣則為38分，表示各國已經開始努力保育，惟仍有加強空間。

#### 四、儲碳能力 (Carbon Storage)

本指標估計沿海自然生態系，包括海藻、潮沼區以及紅樹林等生態系的儲碳量，本指標以1980年代早期為標準，分數越低表示該地區碳儲存能力在1980年代之後下降得越迅速。全球平均為75分，表示仍保有1980年代的75%，有不少國家的狀況還算健康，臺灣得分為91分，顯示保存水準優於平均值。

#### 五、海岸防衛力 (Coastal Protection)

此指標估計海岸地帶抵擋暴風與洪水的能力，與前項指標類似，本指標以1980年代早期為參考點，評估紅樹林、海草床、鹽沼、熱帶珊瑚礁與海冰等重要海濱棲地的面積變化，全球平均73分，顯示部分地區棲地雖仍完整，但也有不少地方已經急速下降。這部分臺灣僅有50分，顯示臺灣沿岸地區被破壞的情況較嚴重。

#### 六、海洋經濟與工作 (Coastal Livelihoods and Economies)

此項又分為生計與經濟，也就是工作機會與收益兩項。生計的部分，又分為工作機會與穩定的薪資收入，此處所指的海洋產業包括漁業、海水養殖、海洋旅遊與娛樂、賞鯨業、運輸、港口、船舶與造船、再生能源等至少8種產業，參考點係採用過去5年海洋產業就業率以及全國就業率的比值，分析海洋產業工作機會的增減狀況。高分代表海洋工作的增加或者新增加，低分則表示降低。這項數字在各國之間差異很大，舉例來說，祕魯、印尼、中國從1990年～2008年，海洋產業就業機會增加65%、41%及19%，相對的，挪威及日本則減少29%及45%。在生計此項，全球平均達84分，顯示多數國家的海洋產業就業機會微幅下降。經濟方面，則以海洋收入與GDP成長的比值為估計值，全球平均為67分，顯示海洋產業產值下降較GDP為多。臺灣則為72分，略高於平均值。整體分數上，全球為75分，萬那杜、所羅門群島等國家得到滿分，臺灣則為60分，排名全球第133名。



夏威夷漁獲拍賣市場，魚整齊放置在棧台上，採用電子設備交易。



## 七、海岸休閒魅力 (Tourism and Recreation)

因為資訊有限，所以此項指數尚無具體的參考值，主要參考旅客數、旅遊時間以及沿海區域的永續旅遊為評估指標，但由於人數會受到各國人口數多寡的影響，因此綜合觀光競爭力指數等眾多指數，再以各國順序以及比例估算之。全球平均僅有10分，英屬加勒比得到滿分，西班牙有34分，臺灣僅有3分，為第84名，美國則僅有1分。作者也承認，由於有些國家因為貧窮、戰爭等動亂，無法發展觀光業，或者資訊不足，導致此項分數可能被低估。

## 八、海岸在地意識 (Sense of Place)

本指標評估受保護的「指標種」以及海岸地區的比例，具有文化意涵。其一的「指標種」，可以是由國際生態保育聯盟 (IUCN) 所界定為最應關心的瀕危物種，或者受到文化關注的物種（例如：大白鯊、北極熊），目前70分顯示並非所有指標性物種都受到保護，仍有努力空間，此部分臺灣為65分。



豐富的海洋生態多樣性有助於海洋環境之穩定（美國拉荷亞海濱）。

其次為保留區域比例，可以包括海洋保護區或者其他因為美學、文化、休閒、歷史等原因所保護的區域，以保護沿岸3海浬水域的30%為參考點。此項分數並不高，僅有41分，而臺灣更僅有10分，顯示臺灣海岸保存區的比例偏低。

## 九、潔淨海洋 (Clean Waters)

水質潔淨的評估指標為汙染程度，包括水體優養化、化學物質比例、病原體、垃圾等含量，目標值為零汙染，汙染越低則所得到的值



西班牙蘭薩羅德海濱滿是来自西班牙本島的遊客。

越高。最高分為俄羅斯，平均值78分，表示海洋汙染的程度尚沒有想像中嚴重，但仍有改善空間。不過臺灣僅有60分，勉強及格。

#### 十、海洋生物多樣性 (Biodiversity)

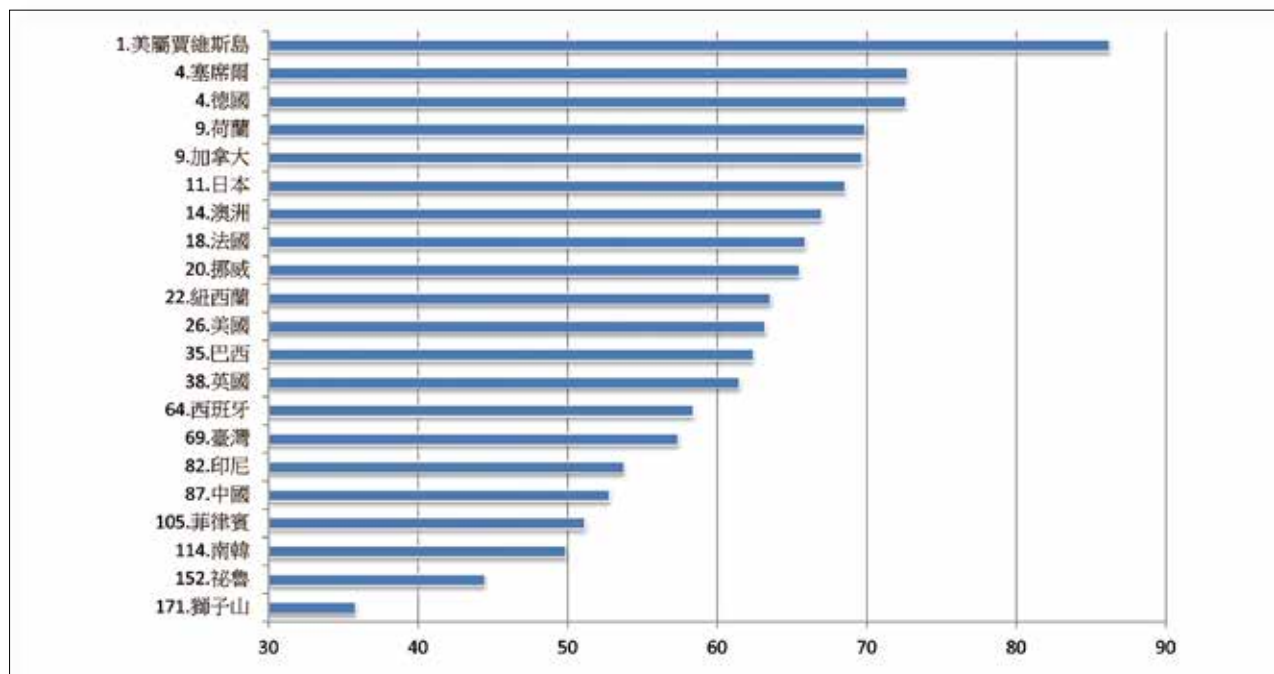
生物多樣性包括豐度與種類數量，種類部分，以IUCN列為瀕危物種的多寡為估計值，得分高者表示風險低，平均為79分，臺灣為88分。棲地方面，評估紅樹林、珊瑚礁、海草床、鹽沼、海冰以及潮間帶的保護狀況，平均88分，臺灣則僅有57分。此項分數較高的原因之一在於有越來越多的研究提供資訊。本項目全球平均為83分，臺灣平均為88分，排名33，為各項中排名較前者，也可見臺灣海洋生態系的豐富度。

#### 討論與爭議

各國所得分數介於36～86分之間，在此項評比中得到第1名的美屬賈維斯島，是美國在太平洋上的一個無人島，已被列為海洋保護區，德國、荷蘭、加拿大位居前10名，日本為

第13名，美國為第27名，臺灣則為69名，獅子山排名最後。一般而言，已開發國家、較無人居住的島嶼所得分數較高，而非洲、中美洲以及中東國家分數則偏低。主要因為已開發國家有較充裕的經費進行各項保育工作，或者是無人居住島嶼因為破壞較低所以分數高，所以此指數與國家開發程度以及人口數密切相關。各國之間在各類別得分的差異性相當大，例如美國和英國分數不相上下，但英國在糧食供應方面分數遠高於美國，而美國則在海岸保護的分數勝出。因此，單視分數相近未必表示情況類似，所以，各國應該從其評比分數低的項目先著手思考未來如何保育海洋。至於資料不足也是必須彌補的缺口。

對於前述結果，並非絕無爭議，美國另一群學者對於該文對於糧食供應（平均25分）的評比便不以為然，舉例來說，一般咸認為美國和紐西蘭的漁業管理制度比歐盟多數國家好，但美國與紐西蘭在糧食供應僅得到16及25分，法國以及西班牙反而高達87及60分。該文作者則回應表示，在許多資訊不足以及地域特性



主要國家於海洋健康指數系統之分數評比。




不同的情況下，各項指數會經過區域性權重而非單純以原始值估計。此外，對於漁獲量減少是否代表資源減少？漁業科學家也有兩派不同的看法，開發中國家資訊的不足，以及油價、魚價等市場變動都可能是影響漁獲量減少的因素，而非資源枯竭。

即便有這些批評，海洋健康指數仍普遍受到肯定，這也是作者群希望本指數系統能開啟更多的討論，發揮引領海洋保育的作用。特別值得注意的是，有別於許多研究文獻多從環保的角度去要求海岸保護、生物多樣性保育，此指數也兼顧到人類的生計、糧食來源以及休閒娛樂等經濟社會性需求。而藉由指數評比的方式，或許也能吸引更多政府官員的關切，而願意進一步採取行動。當然，仍有許多不足之處，科學家們希望藉此基準點的建立，作為未來加強管理維護的參考點。對於位在及格邊緣的臺灣來說，是否也能夠思考參照本指數，



美國加州大學附設水族館展示白化之珊瑚，教育民眾有關海洋面臨之威脅。

構築臺灣海洋保護的未來方針，提升臺灣海洋的健康指數呢？

主要文獻：Halpern, et al., 2012, An index to assess the health and benefits of the global ocean. Nature 488:615-620.

詳細資訊可至以下網站查詢：

<http://www.oceanhealthindex.org/>

### 海洋健康指數系統—全球及臺灣於各項之細部分數

指標		全球平均		臺灣排名	臺灣分數		壓力	現況	抗力	趨勢%
永續海鮮	海洋漁業	24	25	12	45	40	29	37	68	0.042
	海洋養殖		10			54	22	49	69	
確保沿海家計漁民工作機會		87		22	95		28	90	69	0.003
海洋非食用資源永續		40		63	38		26	36	78	-0.168
保存吸收碳之棲地		75		21	95		40	91	66	不明
保存海岸防衛區		73		81	50		40	48	66	-0.014
確保海岸經濟與工作	生計	75	84	133	60	48	30	49	68	-0.251
	經濟		67			72	29	74	69	
維持海岸地區吸引力		10		84	3		67	3	82	0.003
特有物種與區域之保存	關鍵物種	55	70	101	38	65	37	57	72	0.136
	特殊棲地		41			11	49	10	82	
降低汙染		78		143	61		67	60	82	0.004
維持健康海洋生態系	物種	83	79	33	88	79	36	84	69	-0.174
	棲地		88			98	32	95	72	
總分		60			57					

# 閃亮亮創業傳奇—— 虱目魚女王盧靖穎

文／陳慶  
攝影／陳古鵬



虱目魚女王—盧靖穎。

出生臺南白河，從小是天才老爸的跟班，種過茭白筍、太空包菇、花卉，道地的農家女子在嫁作人婦10年後，就像閩南語俗諺：「虱目魚會跳過岸」，民國93年，盧靖穎已經是3個小孩的媽，突然決定以南臺灣家魚—虱目魚來創業，從網路賣出第一片虱目魚肚，到102年3月臺南安平虱目魚主題館開幕，剛好又是10年。溫馨的5月，漁業推廣月刊特別推出虱目魚女王的創業故事。也祝福天下的媽媽們母親節快樂。

創業之前，我只領過兩老的錢，一個是老爸、一個是老公，盧靖穎說：「嘉南藥專食品衛生科畢業，就被從事花卉種植、批發的老爸留在身邊當得力助手、近水樓台，因此認識了從事花卉進出口的老公，嫁到臺北，有了3個小孩，老公成了台商，臺灣大陸兩頭跑。」俗話說：「花無百日好」，也驗證了花卉產業在大陸越難經營，不想押寶對岸，當了10年的家庭主婦盧靖穎決定以10萬元創業，在網路上販賣冷凍虱目魚肚，知道的朋友咋舌，聽到的專家擔心，因為臺灣人喜歡吃活跳生鮮的魚，而且虱目魚不是都

年輕人的菜。到青輔會開辦的青年輔導創業專案「飛雁計畫」的課堂上，老師也提出了相同的擔憂，但是從小喜歡吃虱目魚讓她樂觀的只看到虱目魚的好。

有了明確目標，再來就是魚的來源和品質，魚好不好吃，自己吃了就知道，她還讓全家人一起品嚐背書，93年，禽流感、SRAS風暴許多人不敢出門，直接就在網站下單訂購，加上一陣子狂牛症、一陣子口蹄疫疫情，魚肉相對健康優質，加上SABAFISH虱目魚女王的創業故事，引發媒體大量報導，也帶動業績成長。





1：臺南SABAFISH府城館。  
2：虱目魚女王盧靖穎及其家人。（圖片／盧靖穎提供）  
3：網路最夯的創意料理。  
4：便利又新鮮的招牌虱目魚粥。

## 虱目魚不只是虱目魚

第一步跨出，生意才剛穩當，94年，一尾虱目魚在她的創意下變身創意料理，一開始是以營養高、方便食，推出虱目魚肚粥，接著上場的是鎖定了小孩愛吃的虱目魚水餃、虱目魚香腸，因為突破傳統，引發消費者嚐鮮的新奇感，堅持真材實料，讓吃過的消費者一路按讚，才短短的3個月就有10萬人上網點閱選購。網路的盛傳，引來SOGO百貨邀請，參與寶島物產特展，創下單日營業冠軍的亮眼成績，95年3月，受邀正式在SOGO百貨超市上架，月銷800多盒。飛雁計畫主持人張庭庭，分析業績閃亮亮的原因說：「品牌承諾一虱目魚女王易記、好傳，媽媽的角色與實務讓她的產品有說服力，以虱目魚水餃來說，從內餡到外皮都經過家裡『三口組』3個小孩不斷的試吃通過後才上市的。虱目魚精也是以媽媽愛小孩，為小孩熬魚湯為出發點，將魚湯變魚精讓忙碌的媽媽方便照顧子女，善待自己。」

## 認真的女人最美麗

這雖然是一句廣告詞，卻也打動許多女人的心。一樣生為女人，愛美是天性讓她看到了

虱目魚的美麗菁華與女生愛美的需求，盧靖穎決定轉進生技產業，她的認真贏得台肥企業信賴，98年，雙方合作將虱目魚從美味變美顏，創立SabaQueen品牌，生產保健美妝系列產品，讓臺灣認真的女孩，個個都美麗。

## 一隻虱目魚還可以怎麼變

2011臺灣建國百年9月，盧靖穎以臺灣之光系列人物之1，獲馬總統召見進入總統府，會後她決定在臺南也要讓虱目魚有一個文化館，呈現臺灣400年虱目魚歷史文化，展示SABAFISH 10年創業歷程，分享虱目魚美味、健康、美麗的傳奇。1年半不到，2013年3月22日，虱目魚主題館正式開幕，4月24日漁推採訪時，特別請她針對媽媽創業給點建議，她說：「1.創業要設定目標，就像選擇結婚伴侶一樣，要出自內心真的喜愛。2.創業後要像養小孩般全心投入，無怨無悔的付出。3.人生不如意十之八九，要堅持，面對競爭以愛為出發點不斷努力創新。」

文化館之後呢？她說：「整合生產者到消費者和之間的所有關係人，一起努力重塑虱目魚的百變風華。」



嘉嘉與愛犬大樂站在池邊這條價值200多萬的文蛤長白毯，正是爸爸養殖文蛤失敗的經驗所鋪成。

# 自在 我的海口生活

文、攝影／徐于婷

麥寮－雲林最西北邊的靠海鄉鎮，因台塑六輕的設廠，讓他的知名度大增，麥寮鄉養殖漁業一直很發達，是文蛤、吳郭魚及鰻魚的生產地，許多鄉民賴以維生，要如何與六輕共存共榮是重要的課題。這日，艷陽高照的一早，進入麥寮一眼望去，全是一池池閃亮亮的魚塭，若沒有導航，幾乎是困在魚塭迷宮中，不知該往哪走呢？





父女分工合作，感情很好。

一路上，看著池子旁的、路邊走的、門前乘涼的，不是阿桑就是阿伯，就少了點年輕人的影子！漁民，白天要頂著兩個太陽在魚塭工作；晚上，只能看著燈火通明的火紅色天空，望呀望的！在這，年輕人在哪？希望在哪？沒有人敢保證……回想與嘉嘉聯繫時，聽電話那頭害羞、木納的語氣，對上眼前這環境，讓我對這7年級的回鄉少女充滿好奇，到底是什麼樣的女孩，會離開都市校園生活後，便決定回到鄉下養文蛤呢？

等待嘉嘉時，呂爸爸開玩笑說：「我是很喜歡被採訪啦！但我女兒不喜歡！」話才說完，一位短髮戴墨鏡、著運動裝的帥妹便出現在眼前，一旁有呂媽媽與兩隻活潑愛犬大樂、螺雷護航，熱情的大樂約我半身高，一見陌生



「星辰文蛤」正是網路饕客首選。

的我便想飛撲過來！在一陣亂竄尖叫声中……嘉嘉哈哈大笑！打破了初次見面的害羞與陌生，有親密家人陪伴，不喜歡受訪的嘉嘉也顯得格外輕鬆自在。



嘉嘉介紹伴她成長的「星辰文蛤」。(攝影／陳吉鵬)



美味可口的海鮮文蛤炒飯。(攝影／林文吉)



星辰文蛤粒粒皆飽滿。(攝影／陳吉鵬)

73年次的嘉嘉，中國醫藥大學營養系畢業後，在臺中短期做了一陣工作，但考量父親年事較高，家中經營20餘年的文蛤事業需有人承接，5個小孩都在外打拼，嘉嘉便自願放棄都市生活，回到家鄉—麥寮鄉中溪小聚落，開始跟著爸爸學習養文蛤。文蛤對嘉嘉而言，記憶多停留在家裡的餐桌上，從小一直是吃爸爸養的海產長大的，但魚塢的養殖工作有呂爸爸一肩扛，沒讓小孩們擔心也沒餓著這一家七口子，加上政府十分重視養殖漁業的輔導，讓原本只是單純賣給大盤的文蛤行銷模式，走出一條自有品牌自我行銷的道路，為「星辰文蛤」奠下良好的養殖品牌及行銷的基礎。

3年前，嘉嘉回鄉接觸文蛤養殖，除了熟悉吃文蛤外，幾乎是從零開始，爸爸傳授什麼就學什麼，慢慢學習累積文蛤養殖經驗，再配合漁業署課程、農民學苑等不斷進修，豐富的學習資源讓嘉嘉回鄉養殖之路較得心應手，現在每天的例行公事就是檢測魚塢水質、記錄，替呂爸爸分擔一些必須使用儀器檢測、技術及數值等繁瑣的工作，魚塢養殖必須靠呂爸爸長年累積的經驗，現在更講究食的安心，嘉嘉透過檢驗數值替消費者把關文蛤的食用安全，父女分工合作配合無間，也減輕不少呂爸爸的工作負擔。品質已受消費者信賴的「星辰文蛤」，目前產期集中於在中秋與過年間，因此



平時除了一些例行檢測、不定時巡魚塭、電話預約接單外，嘉嘉對自己的期許是希望與父親一起努力，繼續提升養殖技術，讓所生產的優質文蛤，產期可以繼續延長到一年四季皆可採收。

嘉嘉的返鄉，呂家上下都歡喜，兄弟姊妹放心兩老有人照顧陪伴，呂爸爸工作有人分擔外，呂媽媽也因女兒鬼靈精怪的想法，多了許多歡笑，在這海口吹海風、曬皮膚的生活環境，嘉嘉很會自己找樂子，去年夏天蝦子盛產，嘉嘉就決定自己去傳統市場擺攤喊售，呂媽媽因擔心也跟著去顧前顧後，家裡沒人到傳統市場販售過，拿著家裡現有的盆子、秤子、桌子……即時拼湊，笑

稱為「亂七八糟攤」，意外賣得很好，也讓嘉嘉荷包滿滿。呂媽媽有女兒回到身邊，時時笑口常開，嘉嘉除了跟著媽媽在後花園種花、種菜、養兔子、貓、狗外，還有個私人娛樂就是上網血拼啦！呂媽媽笑著說：「嘉嘉跟宅配很～熟呢！宅配常來門口叫嘉～嘉～！」不得不說，網路無遠弗屆，不管何時何地，只要可以上網，就有不同的娛樂及消費選擇，縮短時間與空間的距離。嘉嘉隨興樂天的個性使然，返鄉後，每天都是星期天也都是星期一，回鄉不再是回到落伍的錯誤觀念，而是在工作之餘可以慢慢、細細的品味生活，創造自己與家人怡然自得的生活及生命故事。🐟



嘉嘉與70多歲的呂爸爸。（攝影／陳吉鵬）



## 2012績優得獎產銷班特別報導（三） 「屏東林邊鄉水產養殖產銷班第1班」 人生可以再勇敢一點

文／呂苡岑 攝影／陳吉鵬



林邊區漁會推廣課課長陳玉玲，帶領水產養殖產銷班第1班，推動產銷履歷認證打入國內有機市場。



4



5



(圖／林邊區漁會推廣課課長 陳玉玲提供)

1. 參加八八風災重建義賣活動，班員們拿出自家養殖石斑魚義賣，將所得捐給林邊區其他受災戶。
2. 榮獲屏東縣政府頒發「屏東優質水產品產地證明標章」認證。
3. 產銷班班員參與社區海產節活動。
4. 雲林區漁會總幹事介紹該會烏魚子產銷過程。
5. 打造安全高品質的產品供消費者購買。

我們都知道要平安順利通過大自然的嚴厲考驗，並不是件容易的事情，僅僅幾篇文字敘述是不足以表達出奮鬥過程的艱辛，在前往拜訪雖然路途遙遠，但想到天下第一石斑魚時，便精神百倍，遠遠看見每張帶著笑容的面孔對我們打招呼，明白人們的潛力與勇敢是有著無限頑強的可能性……。

是的，就是這一班「屏東林邊鄉水產養殖產銷班第1班」擁有著養殖業的偉大與光芒。

一早來到班長蔡文正的石斑魚塭，正忙著出魚的他神情專注，利用空檔問到當初是怎麼和這些成員組班，他笑說原本都不認識的幾個人，從民國96年初就默默在做相同的事情，配合漁會申請產銷履歷登記繼而通過集團產銷履歷驗證，因為有了林邊區漁會推廣課課長陳玉玲的帶領，使得這些成員聚在一起，更因有一同邁向高品質的理念，成立了這個國內第1個以團體通過石斑魚產銷履歷認證。他靦腆的微笑說



班長蔡文正對自己的產品有信心，我們的產品尚蓋蠟。

從開始到現在一直都像一家人和親兄弟般的相處，也因為默契十足，想法一致所以班裡的運作就是大家說的算。

從申請產銷履歷到研發如何環保節電和減少病害，同時又要能維持高品質，班員的理念就是把每隻石斑魚當成自己和家人餐桌上的一道料理，既然是自己要吃的就一定有方法生產更高標準的魚，雖然同業之間有許多撇步是可以省事省成本，但他們從來不曾考慮這麼做，每個動作步步為營，腳踏實地，按步就班，班會討論的話題永遠是如何邁向國際化，如何提昇高品質，而非如何投機。

也因為常聚會聯繫，班員們一有想法就彼此交流和分享見解產生的共識，看似簡單的聚會卻也同時一點一滴凝結了班員的每顆心，從臉龐透出的只有嘴角上揚的笑容和忙碌時流下的汗水。

班長說：「這養殖業是一場俱有毀滅性壓力的夢，深夜裡總帶著這樣的壓力淺淺入眠，八八風災來勢洶洶，家人和其它塭仔的伙伴一起渡過難關，以為從此風平浪靜，無奈上天真的愛開玩笑，一直到現在都還是無法相信，今年4月3日的一場意外，奪走了38年一路走來相伴左右的妻子（阿惠）。」蔡文正班長說：「我認為我們還有很長的路要一起走，在我的心裡有一場美麗的夢，她是我夢裡的最佳女主角，每當大家談到我的事情，阿惠開頭總是「阮文正啊……」，我想對她說：「她也是我心裡『永遠的阿惠』，還記得以前常因為餵食的想法不一樣，所以阿惠總是比班長提早1個小時起床，把所有的魚統統餵完然後滿是笑臉的說：「工作都完成了你多睡一會兒」，因為有阿惠的刻苦耐勞，夫妻走過了高山低谷，也因此文正常常不覺得阿惠真的離開。班員們對



個個精選好手，用心選出高品質的石斑魚上市規格。



產銷班班員們開會認真的態度。



全班正品嚐自己養殖的石斑魚稱道：「阮系高品質OK啦。」





屏東縣林邊鄉水產養殖產銷第1班接受表揚並與沙署長合影。（攝影／湯素瑛）

大嫂更是心疼與萬般不捨，大嫂永遠在所有人的心中。洪瑞崑夫妻更指出就像夫人最後的前一晚，點給班長唱的歌「心痛」又「不甘願」，因為失去所以明白更要珍惜，同時無形中也有得到更多的可能，班長提到最高興的莫過於長子回來接棒，因為擔心魚池被破壞或電線被偷剪，他還特別成立了巡守隊，排班在晚上的21~24點，我問：「不累嗎？」他說：「自己的家園要靠自己守護，警力有限，民力才是無窮，有心築夢就一定有人挺你，『得理要饒人，理直要氣和』，這是班長蔡文正堅持的座右銘，他笑說遇上事情不能生氣也不會選擇生氣回應，因為更重要的是完成和面對它，一切才能得以圓滿。」

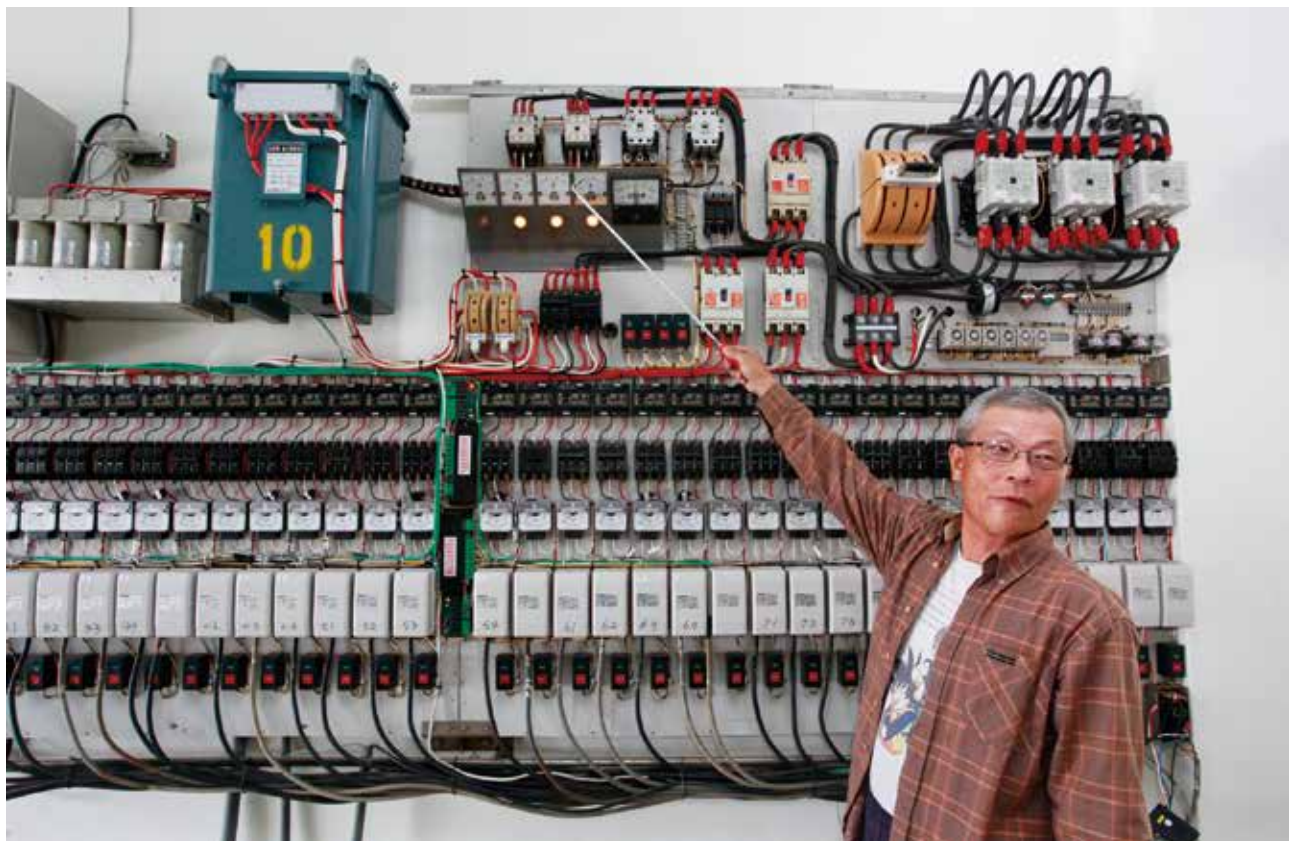
進一步瞭解才曉得，今早正在忙碌準備出魚到中國，由於活魚在運送途中容易造成的碰撞，會使活魚皮膚留下傷痕，進而影響石斑魚品質，因此班長蔡文正指出為能確保品質、食

用安全和鮮度，出口石斑魚最好的運輸方法就是利用急速冷凍處理，但是魚貨1公斤必須多出50~60元的成本，這是目前出口的一大阻礙，為求國內石斑魚有更寬廣的海外市場，可以邁向國際化，蔡班長期盼在相關單位的指導下，能有進一步的輔導措施。

林邊區漁會推廣課課長陳玉玲提到，民國96年9月就已經有5位班員配合申請且通過產銷履歷認證，後續又輔導了3位漁民接受屏東科技大學水產品檢驗與驗證中心認證。因為陳玉玲課長的熱情，不分日夜的與班員們同在，在彼此的努力下，於2012榮獲績優得獎產銷班。自從加入產銷履歷後消費者不但可以透過手機或上網獲得產品來源地、生產流通等相關訊息，目前也在江醫師魚舖、聖德科斯、統一生機都可購買到安全高品質的「林邊第1班石斑魚」。

# 發展節能減碳養殖新技術

文／呂苡岑 攝影／陳吉鵬



洪文溪介紹三兄弟設計的節電功率因數控制設備。

為符合全球節能減碳趨勢與降低養殖成本，除了補貼流動電價調漲額度1／2外，漁業署進一步積極推動養殖漁業走入低耗能、低排碳之綠能發展新時代。

98年，林邊水產養殖產銷班第1班成立，同年8月的莫拉克風災，造成林邊溪堤防潰堤，導致林邊、佳冬兩鄉遭大水淹沒，水深高達6米，林邊佳冬養殖場深受其害面臨損失難以估計的損失。在政府相關單位魚塭重建計畫補助下，已有30年養殖經驗的洪文溪先生起了新構想，建立科學化養殖及自動控制管理的全新魚塭，並完成放養，洪文溪先生100年因而榮獲行政院農業委員會漁業署頒發之100年度石斑魚達人之殊榮。

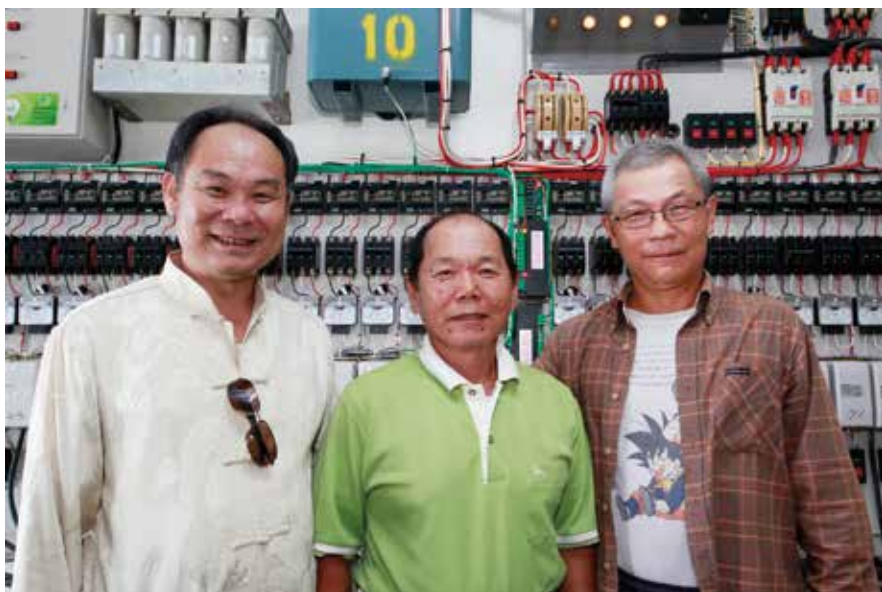
洪文溪先生提到，民國60～70年間因為養殖利潤高，從沒有想過如何節電這件事情，於78年起養殖相對競爭因此利潤低，加上碰上莫拉克風災的遽變，更該有個展新的開始，三兄弟討論並憑著唸書時期所學的機械和電子之專業知識，化危機為轉機之新目標。

## 傳統養殖魚塭到科學化養殖場的主要關鍵

### 中央排水系統

將排水孔設置在魚塭中央池底，利用無須耗能的「高低位差」讓池底廢水，殘餘飼料及魚的排泄物一併排出，如此可以減少抽水成本及能源，並可以維持池底清潔，因此換水量只需傳統養殖池的1／3。





洪文溪兄弟、堂弟合影。



班員洪文溪榮獲100年石斑魚達人接受農委會主委親自頒獎表揚。(圖/陳玉玲提供)

## 功率因數的控制

將養殖池中所需要的電力設備，例水車增氧機及抽水馬達等開關統一管理，但由於各設備放的位置不一樣，所需要的電線長度由幾10公尺～幾百公尺等，這之中就會產生所謂的能源耗失因而造成無形中的浪費，改良後利用電力電容改善功率因數，將其數值控制在1，以減少傳輸電線和變壓器之銅損，因而達到節能目的，同時亦可配合台電針對功率因素給予之電費減免，每個月可省12%電費。

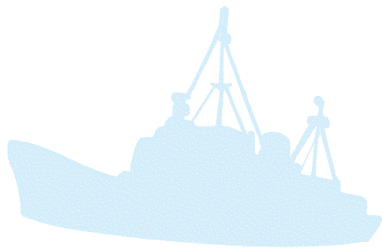
## 有效搭配中華電信iEN-ASP

洪文溪先生指出如果充分瞭解iEN-ASP，養殖場就沒有不安裝的道理，這項裝置於去年正式啟用，經過3年的時間不斷的和中華電信人員研究調整，終於能夠呈現出最完美的節電狀態，洪文溪三兄弟迫不及待想分享給每位養殖業者使用，堂弟洪瑞崑更指出目前雖然使用的養殖場還不多，但憑著他們微小的宣導力量最遠至新竹養殖業者已經裝置完成使用中，iEN-ASP是指在養殖場的電盤上加掛電流感測器，瞭解用電是否異常，透過網路監控養殖池的幫浦與水車狀態，一旦偵測到幫浦及水車沒



法國5星級米其林主廚Regis來臺灣嚴選「食材探訪之旅」。(圖/陳玉玲提供)

有運轉，系統會在60秒內發出告知簡訊，並同時電話語音通知，這樣一來可以減少養殖過程中的損失。搭配水車監測系統監控水車運轉情形可依照養殖生物不同的生長週期精準提供不同數量之水車用量，減少原先備用水車的啟動，足以省下不必要的能源和電費。同時配合自製不斷電系統和自動復電設備於停電後啟動警報器警示及啟動發電機，以協助水車持續運行減少養殖生物緊迫，並於復電後自動關閉發電機，以節省能源消耗尖峰離峰用電時間亦能進行自動切換，以節省用電成本和能源。



# 看見漁港新風貌

文、圖／鍾國南（漁業署公關科 科長）



漁港可以賣知識與驚奇（竹圍漁港）。



漁港可以賣全家的潮間帶大探索。



漁港可以賣愛情也可以賣失戀。

## 今年的漁港很熱鬧

基隆碧砂漁港生鮮區2月1日開始試賣，餐廳及美食區也在2月5日試營運，接下來還有輕食區將在今年內完工啟用，4月27日在八斗子舉辦臺琉國際帆船賽；新北市富基漁港3月初清倉大拍賣，新建墨西哥帽造型的「魚產品銷售中心」在9日開市試賣；另外，開創全國第一個魚貨直銷中心的梧棲漁港，也在3月開始分區整建，預計在三階段的整修之後以嶄新的面貌迎接客人，附近還有臺中海線地區首家星級飯店在臺中港區開幕，將與高美濕地與臺中港串聯成更亮眼的觀光景點。

## 休閒漁業4S

近年來，在漁業署漁港多元化的政策導向之下，全臺灣的漁港有了很明顯的改變，幾乎不論男女老少都能隨口說出幾個印象深刻的漁港：淡水的漁人碼頭、頭城漁港的賞鯨和衝浪、東港的黑鮪魚、永安漁港的綠色隧道、新竹南寮漁港的17公里海岸線、王功漁港的鐵牛車之旅……。這些改變創造了漁港的新風貌，也確立了休閒漁業的4S，就是到漁港來品嚐海鮮（Seafood）、來看風景（Sightseeing）、來運動休閒（Sport）、以及回去之前還要買的伴手禮（Shopping）。

簡單地說，民眾到了漁港要吃得安心、看得開心、玩得順心、還要買得放心。在漁港



吃頓海鮮，價格要公道，衛生沒問題；到了漁港能看到碧海藍天與落日美景，卻不會看到滿地滿港的垃圾；從漁港出發去騎單車，到海邊放風箏，停車要方便，廁所要乾淨；最後在回家前去買些伴手禮，既要有地方特色又要有質感，送者大方受者實惠。如果能從這4個方向來看看民眾的需求與期待，漁港多元化的發展方向就很清楚了。

### 漁港休閒賣什麼？

漁港能賣什麼？從前我們會認為在漁港能買到的就只有新鮮的魚貨，但是在漁港休閒的概念下，還有很多東西會出現在我們的行囊裡。走在東石漁港和旁邊的漁村裡，幾乎大街小巷都見到坐在小板凳上「開蚵」的「青蚵嫂」，空氣中總是充滿牡蠣的氣味，如此我們就買到了一種「體驗」，這個體驗讓會在下次吃蚵仔煎的時候更豐富了我們的味蕾。當我們在元宵節到澎湖外垵漁港看過壯麗的燈火秀，或者到山水漁港的上帝廟去乞龜之後，我們買到了鄉間最樸實的「故事」，這些故事讓我們的菊島之行更豐富有趣。如果我們走訪王功漁港，隨著鐵牛車顛簸在廣大的潮間帶，下車與蚵農一起採兩串牡蠣，我們此行買到的是漁民的「生活」，他們會告訴我們這就是他們每天過的日子，而我們平凡的生活也因此有了鮮明的對照空間。

在漁港休閒的概念下，每個大小漁港還可以賣很多東西，可以賣「驚奇」、賣「新鮮」、賣「星光」、賣「愛情」、賣「氣味」……，端看每個漁港怎麼找出自己特別的東西來賣。今年的漁港很熱鬧，我們也期待會有更多不一樣的東西出現在不同的漁港，讓每一次漁港之行都有新體驗。🐟



漁港可以賣美麗的沙灘（澎湖山水漁港）。



漁港可以賣另一種生活的樣貌（嘉義東石）。



漁港可以賣健康的汗水與海風（新竹海山漁港）。



漁港可以賣飛砂的奇景（苑裡漁港）。

# 2013臺琉國際帆船賽， 基隆八斗子起帆

文／李境超（漁業署企劃組 技士）

圖／基隆市體育會帆船委員會提供



（圖由左至右）漁業署署長沙志一、農委會副主委胡興華、立法委員吳育仁、蔡理事長瓊姿、基隆市長張通榮、體育署署長何卓飛等貴賓共同鳴笛。（攝影／鍾國南）

4月27日早晨，基隆市下著傾盆大雨，但澆不熄在八斗子漁港遊艇泊區一群選手們的熱情，這是漁港遊艇碼頭於今年9月21日啟用後首場之國際帆船比賽。浮動碼頭上，選手們忙著整帆，個個摩拳擦掌、蓄勢待發，希望能在今天把冠軍抱回家。10點整開幕儀式有：基隆市長張通榮、立法委員吳育仁、國策顧問鄭錦洲、農委會副主委胡興華、漁業署署長沙志一及體育署署長何卓飛等貴賓出席。

「臺琉國際帆船邀請賽」活動歷史悠久，除為日本跨國比賽的三大賽事之一外，亦是臺日共同舉辦的唯一重型帆船比賽。今年已邁入第12屆，比賽航線為宮古島至基隆間，航程在150海浬左右。此賽事除了增進臺、日兩國間商業及觀光產業交流，更促成基隆市與宮古島市締結為姐妹市。

今年的比賽共分為2階段，第1階段競賽為27日舉行之基隆嶼繞島賽，並於28日進行第2



階段臺琉國際越洋賽。本次報名參賽國家除我國外，尚包括日本、美國、韓國、馬來西亞、聖克里斯多福、香港等7個國家，共有28艘帆船、將近200人報名，無論是參與國家、船數或是選手數，都是歷年之最。第1階段比賽成果在27日當天下午揭曉，6個獲獎名次中，臺灣的選手就勇奪3個，更成功的將A組競賽組的冠軍留在臺灣。第2階段比賽於28日早上10：30出發，29日中午才抵達沖繩。期間因為黑潮的影響，使比賽船隻往北偏離航線，並於接近石垣島時遭遇無風帶使船隻停滯，必須在風力微弱且不能使用引擎動力的狀況下，靠著操船技術將每一分微弱的風都善加利用。所幸，在船長的經驗判斷及船員的配合操帆下，船隻終於順利到達目的地—石垣港，不過卻也因此讓本次比賽的時間比以往多出了整整6個小時。

讓人雀躍的是，第1艘抵達奪冠的是臺灣籍的阿魯號，3個小時後第2艘日本籍的可可林

琉球號也接著抵達奪得亞軍。日本當地也在29日舉辦晚宴歡迎這群長途跋涉的選手們，並為這次賽事劃下完美句點。

基隆八斗子漁港遊艇碼頭設備新穎完善、環境優美、交通便利、吸引許多遊艇管理公司到此提供服務。因此，漁業署也歡迎遊艇主多多利用八斗子遊艇泊區。📞



本屆冠軍隊伍阿魯號接受蔡理事長頒贈獎盃。



比賽船隻通過啟航線之畫面。

# 海中花舞伶 —— 國寶櫻花蝦（上）

文、圖／王志民、張真萍（東港區漁會）



產銷班成員共同遵守自律性公約，櫻花蝦過磅，且每航次限捕9箱，每箱限重21公斤。

## 小蝦身價高

東港三寶中的櫻花蝦日本人稱「櫻蝦」，又源於牠殼帶花紅，東港在地人又稱「花殼仔」，平均體長3.5公分，大一點約4~5公分左右，全身晶瑩剔透在海中會發亮，全世界就只有日本靜岡縣駿河灣、臺灣東港~枋山沿岸海域及宜蘭龜山島周邊海域有產，日本早已列為國寶級水產品，國內東港漁民也長期對櫻花蝦

進行資源利用管理，於每年產卵生長期禁止捕撈，讓這國寶蝦資源能永續利用。東港區漁會也輔導東港櫻花蝦產銷班漁友們實施週休2日的控制捕撈方式，現在則進一步規定每艘船一次出海只能捕9箱，因此櫻花蝦屬高經濟水產品，產地批發價1箱20公斤平均保持在5,000~6,000元之譜，零售價1台斤平均介於700~900元之間，等級較高的，價格還會超過，國內產量目前近4、5成外銷日本，餘供應國內。





剛捕獲之櫻花蝦，粉紅色澤透亮。



市場抽檢員巡視拍賣場，隨時抽驗過磅。

## 櫻花蝦小檔案

櫻花蝦之英文名Sergestid shrimp，地方俗名「花殼仔」，研究者稱「正櫻蝦」(*Sergia lucens*)，棲息於海洋表中層～深層海域有明顯日夜垂直移動及斜行洄游行為，因蝦體呈現半透明，且佈滿紅色素與160餘枚發光器，在日本因其體色呈淡粉紅色，猶如櫻花而得名。（參考大森 信，1970，海洋動物生產生態問題研究關連）

正櫻花蝦屬節肢動物門、甲殼總綱、軟甲綱、十足目、櫻花蝦科之櫻花蝦屬，櫻花蝦之生命週期大約為15個月，產卵期是每年的6～10月，雌蝦每次可產卵之數量約為1,700～2,500粒，孵化後10～12個月即可成熟為成蝦，當產卵後2～3個月即死亡；成蝦於夜間攝

食浮游動物，攝食對象有十足目或磷蝦類，但正櫻花蝦的天敵是燈籠魚、橘燧鯛及白帶魚等魚種。（參考Omori, M., 1969; The biology of a sergestid Shrimp *Serges lucens* Hansen；大森 信、志田喜代江，1995，さくらえび漁業百年史）

## 全臺灣最早的自律性漁業產銷組織

東港區漁會櫻花蝦產銷班班員，曾獲民國100年全國模範漁民的洪慶川說：「以前東港漁民並不曉得櫻花蝦的價值，經由日人大森 信教授1987年到東港採樣鑑定，證實東港產之正櫻花蝦與日本駿河灣為同一種，才發現牠的珍貴和稀有性。」（參考吳明慶，東港正櫻花蝦漁業TAC管理制度之研究，民90）



櫻花蝦產銷班班員洪慶川先生與漁工動手整理捲網機。



蝦拖網進港準備卸貨。

東港區漁會櫻花蝦產銷班，自民國81年4月開始籌組，歷經半年的籌備於81年10月27日正式成立，成立之初大部分漁友不甚了解其組織與功能而心存觀望態度，僅18艘作業漁船參加，第1年（81年）在當時臺灣省水產試驗所高雄分所陳守仁博士協助及促成之下，以契約生產方式與高雄喜拉吉水產公司訂立合約，該水產公司並以保證價格收購，合約實施1個多月後櫻花蝦產地價格雖有明顯提昇，惟因水產公司缺乏完善規劃而終告失敗，雖如此也邁開了前進的第一步。

在經過一次經驗之後，時任東港區漁會漁事推廣員，現任漁會秘書鄭福山先生，全心輔導產銷班成員，從頭徹底檢討改進失敗原因，一方面重新架構產銷班組織及設計新的交易方式，另一方面加強產銷班組織及功能之宣導，以期將所有從事捕撈櫻花蝦之作業漁船，全部收編納入產銷班組織，以利統籌管理，發揮整體力量，在產、官、學界共同努力之下，於民國82年重組（65艘漁船參與），成為了全臺灣

最早的自律性管理海洋資源的漁業產銷組織；繼於83年又組織赤尾青蝦產銷班，其組織之責任編制與產銷制度之建立（作業漁船公約及基金管理辦法）均有完善之規劃，使得產銷功能得以順利發揮，為沿近海漁業產銷經營組織建立典範。

東港區漁會「櫻花蝦產銷班」及「赤尾青蝦產銷班」，配合自律公約，實施半年休漁、半年捕撈，每年11～翌年5月捕撈櫻花蝦，6～10月禁捕櫻花蝦，則改捕撈赤尾青蝦，同時提升保鮮及加工技術，不僅大幅提升產值，櫻花蝦漁業自此也邁入資源管理階段，每年都有各地漁會帶領漁事研究班前來觀摩學習，不斷擴散示範效果。

目前東港區漁會櫻花蝦產銷班計有船隻115艘、赤尾青蝦產銷班105艘，產銷班成員共同遵守自律性公約，目前櫻花蝦每航次限捕9箱，每箱限重20公斤，赤尾青蝦限每天每航次33箱，超量部份分送漁獲量未足之友船或歸共同基金，有效提昇櫻花蝦之經濟價值及資源






拍賣場一字排開的櫻花蝦盛況。



東港漁產品直銷中心（華僑市場）販售之櫻花蝦乾貨。

管理功能，櫻花蝦未成立產銷班前1箱約300～400元，現在1箱5,000～6,000元，每年櫻花蝦拍賣金額約達到新臺幣3億元，雖在限量、限期捕撈管理下，交易額每年仍然保持價格且逐年成長，漁民收益因此大幅提高，是海洋資源管理與合理使用的成功範例。

藉由櫻花蝦、赤尾青蝦產銷班組織之作

業漁船公約進一步建立交易制度，使原以場外交易之私下議價制度，改為納入漁會公開拍賣（暗封競標）之交易方式，不僅使漁友辛苦賺取之魚貨款獲得保障，也由於全部納入漁會拍賣，故每年均可精確統計出總生產量，奠定漁業資源維護管理之重要基礎。（待續）

民國98～101年近4年櫻花蝦拍賣統計表

櫻花蝦	上價	中價	下價	平均	交易量（公斤）	交易額（元）
98年	234.5	213.5	189.0	212.8	978,480	208,218,090
99年	381.6	327.9	256.8	324.4	921,615	298,998,900
100年	334.8	274.7	238.6	279.5	1,078,236	301,394,040
101年	366.5	315.0	267.6	315.8	1,220,922	385,540,810

（東港區漁會魚市場提供）

# 獻給全天下的母親

文／呂苡岑 攝影／陳吉鵬

「海洋的智慧」是值得深思的牽引，她用感性的雙手，撫慰我們的靈魂，讓我們重新回應這海洋散發出來的溫柔。海洋是生命的夢工廠，在步入浪潮拍打的岸邊，我們感受到海浪的親吻。在潛入深海裡，我們投進藍色的懷抱。在這感恩的季節裡，讓我們感恩海洋母親的偉大，珍惜海洋母親帶給我們無限的資源，海洋母親的溫柔力量，啟發了所有擁抱她的人，臺灣四面環海，我們擁有1,100多公里的海岸線，和豐饒的海洋資源，海洋對臺灣而言，是一份最亮麗的禮物，讓我們一同喚起對海洋母親更多的憐愛。

2013年漁業推廣工作團隊特別邀請陳羿均作者，以海洋元素—魚鱗，製作成一朵康乃馨，獻給為漁業打拼辛苦的媽媽們。

溫馨的5月  
沙署長暨全體同仁祝福所有的媽媽「母親節快樂」！



陳羿均

現職：藍珊瑚貝殼沙子設計工作室負責人

專長：海洋生態、貝殼解說、手創DIY





世界上第1個母親節於1908年5月10日在美國的西維吉尼亞和賓夕法尼亞州正式開始。同時康乃馨被選為獻給母親最佳代表的花，並且流傳下來。

貢寮「賣魚世家」的媽媽們，為我們料理出在地食材的芬芳。  
 蘇澳區漁會的家政媽媽們，為我們把鯖魚烤出時光回憶的味道。  
 口湖「蛤仔輝」的田媽媽們，為我們烹飪出最蠱的蛤仔料理。  
 港仔漁村的媽媽們，為我們唱出海洋優美的旋律。  
 活潑的家政班媽媽們，為我們舞出海洋的熱情。  
 漁村的媽媽們，為我們揮灑歲月的汗水。  
 撥蚵的媽媽們，為我們在童年裡留下美味的記憶。  
 海女媽媽們，為我們把石花菜製成夏天冰涼的凍飲。

辛苦的漁村媽媽們，謝謝您們的辛勞讓臺灣的漁村更美麗。  
 在臺灣有著許多偉大的母親，不計代價的為家人付出。  
 胸襟有如浩瀚大海，心中只有「是甘願所以能美滿」。





政府推動「在地生產、在地消費」，輔導漁民生產安全優質的漁產品，以滿足民眾需求，不妨親自選購及料理石斑魚，孝敬母親。

## 母親節孝順媽媽 臺灣優魚石斑魚 讚！

文／呂玉文（財團法人台灣養殖漁業發展基金會 專員）

攝影／湯素瑛（本刊執行編輯）

吃石斑魚好處多多；不僅味美、肉質細嫩有彈性，魚皮Q彈嚼勁十足，營養價值高。有豐富的蛋白質、胺基酸、EPA、DHA、牛磺酸，胜肽類、膠原蛋白及礦物質，對於辛苦的媽媽來說，石斑魚料理不僅僅是一道慰勞媽媽的母親節饗宴，於日常生活多加補充，更能讓皮膚光滑潤澤；是讓媽媽健康又美麗的營養食補！


為了響應母親節活動，由行政院農業委員會漁業署補助，財團法人台灣養殖漁業發展基金會執行，舉辦「母親節繪樂感恩季—石斑魚推廣記者會」，會中漁業署主任秘書黃鴻燕表示：「石斑魚富含膠原蛋白，對男女生都好！把買保養品的錢省下，來買石斑魚不僅美容更養生唷！另外為了讓國人分享石斑魚產業豐收



成果及拓展國內通路，因應消費型態改變，漁業署輔導業者開發簡便商品，並結合全聯連鎖超市鋪貨販售。」消費者可以更便利取得石斑魚食材，該等新品型態有別以往，如輪切包、石斑味噌湯煲，非常適合家庭消費，一餐的份量剛剛好，人數多一些的，就可以選擇蝴蝶切（頭尾剖半對切），此外，對於不諳料理的，也能藉由簡易的料理方式如石斑味噌湯煲，倒入高湯煮滾後，就能呈現大廚5星級的美味，除提供家人優質蛋白外，也大大補充了一天的元氣，是值得推廣至臺灣每一個家庭食用。會中也邀請本身是媽媽的「蔡季芳老師」，現場示範料理「清蒸石斑」。新鮮石斑用清蒸可以鎖住石斑原味，口感軟嫩滑Q湯汁鮮甜；對想維持身材的媽媽來說是低油健康的蛋白質來源，好吃不怕胖！在炎炎夏日裡「清蒸石斑」爽口開胃！最適合全家人一起享用！另一道由蔡老師帶領初學者一起料理。透過蔡老師教導，沒幾分鐘一鍋香噴噴的「石斑魚味噌湯」就上桌囉！作法非常簡單，人人都能輕鬆上手；看著台上大男生為母親奉上親手製作的溫馨魚湯，媽媽吃在嘴裡感動在心裡！記者會現場也展示了石斑魚冷凍新產品，以及餐廳名廚料理的石斑魚菜餚。

目前政府積極推動「在地生產、在地消費」，本會繼續輔導漁民朋友生產安全優質的漁產品，以滿足大家的需求，國人不妨至生鮮超市選購石斑魚親自料理（全聯生鮮超市500多家連鎖店於5月3日全面上架石斑新產品），孝敬辛勤偉大的媽媽、太太；或邀母親、太太到配合的餐廳享用石斑魚料理，不僅健康，一樣也誠意十足。

最後 敬祝天下母親

身體健康、母親節快樂！



輪切包裝、石斑味噌湯煲，非常適合一般家庭消費。



阿良在母親節選用臺灣優蠶—石斑魚孝順媽媽。



吃石斑魚好處多多，與會媽媽共同推薦優質又方便料理的石斑魚。



海巡署署長王進旺，致贈「新北艦」模型予馬總統。

## 總統親臨主持 海巡署雙艦成軍典禮

文／康雅雄（漁業署漁業廣播電臺 節目課） 圖／總統府提供

行政院海岸巡防署「強化海巡編裝發展方案」首批建造完成的2,000噸級巡防救難艦「新北艦」（CG-127）及1,000噸級巡護船「巡護八號」於3月30日成軍，馬英九總統於當日下午前往高雄海巡隊出席成軍典禮，並視導「新北操演」，漁業署沙署長亦獲邀參與盛會。

臺灣四面環海，舉凡國防外交與民生經濟等各層面均與海息息相關，因而自應重視我國海上執法、救難及護漁之能力。馬英九總統在民國96年競選總統時提出「藍色革命、海洋興國」之政見，並於97年就任後，由行政院編列新臺幣240億元，秉持「國艦國造」精神，





授旗儀式。



巡護八號與新北艦泊靠。(圖／海巡署提供)

分10年期程建造37艘共1.7萬噸的新式海巡艦艇，而這也是海巡署成立13年來，最大規模的編裝。

典禮開始後，總統首先宣達「新北艦」及「巡護八號」成軍令並授旗，隨後致詞時指出，行政院海巡署自民國89年運作以來，早期僅有財政部移撥的4艘大型千噸級「和星」、「偉星」、「福星」及「謀星」緝私艦，其餘皆為中小型船艇，執行遠海、大洋執法能力有限，儘管近年陸續建造的兩艘千噸級「臺南」

及「巡七」海巡艦已經加入海巡行列，但周邊海域情勢發生變化，以致任務密度及頻率大為增加，因此，海巡署實有增加編裝的必要性。馬總統於校閱艦艇後親自登臨新北艦及巡護八號視察艦艇海上護漁操演及戰術編隊，除有驗收「強化海巡編裝發展方案」之成果外，並彰顯政府維護主權及捍衛漁權之決心。

「巡護八號」海巡艦續航力遠達1.5萬海浬，航速可達20節，未來將進駐高雄興達港直屬船隊，並配合漁業署規劃3航次的太平洋

艦隊空拍照。





艦隊出港。(圖／海巡署提供)



偉星艦。



新北艦。

公海巡護任務，透過「中西太平洋漁業委員會」公海登檢機制，以國家公權力實際參與國際公海的執法合作。「新北艦」則係海巡署第一艘加裝有國造射控系統的四零快砲船艦，採用可變螺距雙車推進系統，兼具靈活、機動與安全性，航速最高可達24節，續航力達7,500浬（約1萬3,898公里），巡弋範圍可達東、南沙海域及釣魚台海域，將配賦北部地區機動海巡隊，進駐基隆港，投入北方海域執行巡航任務。未來還會有35艘各型艦艇陸續成軍，而「和星」、「偉星」、「福星」及「謀星」等艦亦將進行延壽，以繼續發揮性能。總而言

之，10年造艦方案完成後，將擴充為擁有173艘共3.6萬噸實力的現代化海巡艦艇，以強化我國海洋巡護能量，有效維護國家海洋權益。

海巡署三項主要任務為：海上執法、海上救難及海上護漁。去年8月5日政府提出「東海和平倡議」後，該署秉持不迴避、不退讓及不挑釁等原則，圓滿達成捍衛主權及保護漁權之重任，在周邊海域情勢日趨緊張之際，海巡健兒的英勇表現更獲得國人，尤其是漁民的肯定與讚揚。

我國在強化海巡編裝方案的規畫下，執法能力將逐漸增強，以每十萬平方公里的領海、



鄰接區及專屬經濟海域配置大型海巡艦噸位比例而言，美國配置有兩艘共1,900噸、日本配置5艘共5,000噸，我國則有6艘共2,900噸。然而，就艦載直昇機而言，美國海岸防衛隊編配210架，日本海上保安廳73架、菲律賓10架，我國海巡署迄今卻仍未編配，對此，政府將持續努力，並以「噸位大型化、巡護遠洋化、艦種精簡化及功能多元化」為未來10年發展願景。

近年來，海巡署執行遠洋護漁任務逐漸增加，每一航次的海程均超過1萬海浬，累計多達36航次，而政府之所以花費時間及人力護漁，目的就是要保衛海疆、漁民及漁權。

總統強調，3月30日海上操演並非武力展現，而是在增強我海巡署基本執法、救難與護

漁能力，以護衛海疆及確保漁民權益。在任何有關中華民國主權議題上，「我們一步都不會退讓」，但是我國乃愛好和平之國家，我國憲法及國際法亦期待各國以和平方式解決爭端。因此針對去年下半年開始的東海釣魚臺列嶼主權爭議，我方亦主張「主權在我、擱置爭議、和平互惠及共同開發資源」，因為「主權無法分割，但是資源可以分享」，希望各國亦能降低緊張情勢，並採取和平方式解決爭端，具體實踐「藍色革命、海洋興國」之理念。

此次約2小時的「新北操演」航程雖然並未超越我國12海浬領海，但已足以讓人體會海巡弟兄平日執行護漁任務之認真與辛勞，同時也讓我們看到政府保護漁民朋友們的努力。🐟

人員救生及船舶滅火演練。（圖／海巡署提供）





漁業署沙署長、農委會陳主委、周志亮伉儷及其父親（前排右2）、臺南市賴市長與會合影。

## 南瀛養殖協會會員養殖場 通過ASC-ISRTA驗證 成功向歐洲市場叩關

文、圖／康雅雄（漁業署漁業廣播電臺 節目課）

漁業署與臺南市政府共同輔導南瀛養殖協會，經18個月的努力，成就12位台灣鯛養殖戶（含1家魚苗場）及2家水產加工廠通過ASC-ISRTA(Aquaculture Stewardship Council-International Standards for Responsible Tilapia Aquaculture)（水產養殖管理委員會-負責任的鯛魚養殖國際標準認證）驗證，成為全臺灣首次獲得該項驗證之水產養殖及加工鏈。通過ASC認證養殖戶之一的周志亮，也榮膺2013年全國十大

神農獎，對協會來說實為雙喜臨門。

3個輔導單位共同於4月20日假真理大學臺南校區舉辦「ASC-ISRTA負責任的鯛魚養殖國際驗證成果發表會暨品嚐活動」，農委會主委陳保基表示，目前全世界僅有24個漁場獲得ASC的認證，臺灣囊括12個，是臺灣的驕傲；漁業署沙署長亦親自頒贈周志亮「漁業之光」匾額以示嘉勉；臺南市長賴清德也表示，因為有漁民們的努力，才讓臺南的漁產躍上國際舞台。



我國台灣鯛年產量6~7萬公噸，其中6成外銷，是一個高度依賴外銷市場的養殖產業。國際貿易高度自由化情況下，各國對水產品品質與衛生安全要求愈趨嚴峻，獲得國際驗證的魚貨具有市場利基。ASC為國際認可的環保認證標章，獲ASC驗證之產品，也相對容易獲得相關理念商家的採購，如荷蘭Ahold超市集團、Anova Food LLC（海鮮供應者）、Metro Group（全球零售業銷售額排名第4）、Kroger Co（美國最大超市連鎖運營商）等均採購相關產品。

有了ASC認證的加持，等同替台灣鯛品質的優良掛上保證，然而有了產品（Product）之後，下一個項重點是如何行銷（Promotion），漁業署沙署長說：「南瀛養殖協會是模範生，下一步需著重產品推銷的工作，而實際的作為包括將參加歐洲的食品展及食品座談會，以爭取ASC認證農產的供應事宜，希望藉此能開拓臺灣農漁產品的外銷通路。」

## 漁業小百科：

1.ASC：ASC係為水產養殖管理委員會（Aquaculture Stewardship Council）之縮寫，是專門針對養殖水產品的驗證制度，為世界自然基金會（World Wildlife Fund, WWF）與永續貿易倡議組織（Sustainable Trade Initiative）於2010年共同協助成立該會，總部設於荷蘭烏特勒茲市（Utrecht, The Netherlands），主要負責制定水產養殖業可持續發展評判標準。

2.ISRTA：ISRTA為負責任的鯛魚養殖國際驗證（International Standard for Responsible Tilapia Aquaculture）縮寫，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ASC驗證標章。

漁業署沙署長親自頒贈周志亮漁業之光匾額。







# 蘇花海岸的山水漁鄉 —南澳漁港

文／何立德（臺灣休閒漁業發展協會 秘書長）

攝影／何立德、莊瑞華、陳曾良、蘇澳區漁會



朝陽步道第一觀景台處俯瞰朝陽漁港。

## 蘇花海岸線的絕景山色

獲選十大魅力漁港的南澳漁港，亦稱朝陽漁港。位於南澳平原上，座落於朝陽漁村海口。湛藍的深海水色、烏石鼻岬角映入眼簾，加上一旁襯映著天然的景觀礫灘，讓南澳漁港完全包融沈浸在極度安靜的海岸景緻中，就像一張精簡的風景明信片，更像是一幅美麗的海洋風景畫，自然真實。

南澳漁港是臺灣最後一個新建的漁港，由於位於偏僻的南澳鄉，遊客顯少知道有這個漁港。來到南澳的朝陽漁港，已經進入蘇花公路北段，眼見天然景緻，每一幕都是精彩照片的原始檔，只要靜下心、放慢腳步，靜靜尋找、慢慢等待，不管是海岸日出、落日餘輝，還是作業漁船劃過海際，甚至是雷陣雨後的彩虹乍現，都將會有更多驚奇出現在你眼前。



## 南澳漁港（朝陽漁港）

地處宜蘭縣南澳平原溪流（南澳北溪、南澳南溪）彙流之海口附近，北段烏石鼻為自然保留區，附近海域為北部優良漁場，漁港提供附近漁民作業之船伐、漁船補給加油及避風港重要功能。

南澳小漁港依山傍海，周圍環繞著高山大海，絕對是南澳漁港的最大特色，讓它完全的「遺世獨立」，顯出天然就是美的臺灣絕景。

## 粉鳥林漁港與拍賣魚市

粉鳥林漁港為於宜蘭縣東澳鄉，三面環山面對東澳海，腹地不大，主要以提供附近定置網作業漁船舶停靠卸魚，所以粉鳥林漁港算是臺灣定置網東部重要作業基地。

配合定置網作業關係，每天早上及下午

兩時段（依天候潮水會有作業時間的調整異動），現場提供當天定置網之現撈魚貨交易，讓遊客親身體驗現場搶標，形成漁港的一大特色。其實，定置網每天捕獲的水產依季節、潮水及環境、水產種類皆不同，讓遊客每次來訪皆有所期待，而且定置網現撈魚貨品質優且價格實惠，每每假日已經有很多饕客會在此守候作業漁筏回港，造成熱鬧的人潮。

## 東岳部落、多必優原鄉體驗

每年東岳部落的「多必優協會」在暑期時段，都會規劃的「漫步綠野仙蹤、深埋原鄉之美」活動，行程以東澳地區之夏日清涼為主題，搭配「山海樂園」之美的東澳地區，以在地好山好水好人情味做活動口碑，遊逛美麗的東澳灣、金色的沙灘、高聳的青山，體驗沁涼清澈見底的湧泉、以及學習泰雅獵人的腳步（陷阱、射箭），體驗探索東岳部落的另一種原鄉情境。



定置網當天收獲的現撈搶手魚貨。



粉鳥林漁港，現撈魚貨非常新鮮。

## 泰雅原鄉體驗活動

泰雅族原住民的迎賓舞蹈，帶領大家融入部落環境，短短的一小段原味舞曲，讓大家感受到原住民的熱情與豪邁，心情更加歡喜。遊程安排由資深部落獵人帶領大家學習觀察獵徑，利用山林環境、在地素材佈置陷阱，捕捉獵物。精心策劃由部落安排遊客輕度體驗，以族人手作弓箭搭配設靶練習，學習模擬捕捉山中獵物，以山豬紙靶當作終極目標，讓大家學習當一個專業的獵人。訓練結果當然一定是笑話百出，不過最終是讓大家感受到當一個獵人的智慧與能耐。原鄉的社區風味餐更是精彩，菜單中有山林天然的野菜料理、朝陽漁港定置網捕捉的飛魚，烘烤後製成飛魚拌醬，另外還有許多原住民的米食點心等，讓大家從餐點上去感受泰雅族人的樂天個性。

## 蛇山健康步道

一條綠意盎然的步道，路程不長，沿著木



體驗打獵拉弓的刺激滋味。



泰雅族用舞蹈表現迎賓的熱情。



朝陽漁港，港內停泊的漁筏，可載客前往定置網觀看捕魚作業。





自己搗米作糰糰，當作午餐佳餚囉。



烘烤飛魚是部落的特色料理食材。



東澳湧泉，可以避暑沁心涼。

棧道爬上去，開始的一段可以回頭遠眺湧泉和村落，視野景觀很棒。

### 東澳冷泉、沁心涼

東岳村的重要避暑勝地，冷泉池中戲水泡腳，馬上可以輕鬆忘記酷暑的熱度。天然溪泉清澈見底，冰涼透頂，目前規劃有戲水空間，使得原本河道，現在常常聚集戲水人潮，輕鬆自在的欣賞周邊鐵道旁美景。



蛇山健康步道，認識在地植物與野菜。



## 綠色校園—東澳國小

結合宜蘭綠色校園規劃，修建於1984年，校園設計前衛，運用在地適宜材料及貼心空間設計，非常細膩，另外沒有生冷的圍牆設施，僅有綠籬及草皮，假日時儼然成為社區公園，非常具有鄉土風味，融入在地。

## 朝陽社區，漁鄉社區營造的好典範

朝陽社區算是一個海岸長壽村，居民因為空氣好、環境好，所以長壽比例偏高。社區產業依賴在地農業及沿近海漁業為主，境內80%都是山巒地形，正因南澳溪流經劃分區域，分為娜娘及海岸兩個村落。本區以客籍人居

多，過去主要從事伐樟焗腦的行業，或者在日本人開辦的銅礦、水晶礦，以及海岸的青石礦、臺灣玉礦等礦區工作，後來樟腦事業風光不在後，產業漸漸消失，目前大多轉型為農漁民，從事種植基礎農作及沿近海捕撈。

朝陽社區成立娜娘文化工作室，希望藉由靜態的客家文物展覽，以及舉辦客家布馬竹轎迎親古禮、製作原來嚇阻原住民的古竹炮，讓年輕一代的人了解先民艱辛的開創歷史。

## 朝陽步道

朝陽步道位於宜蘭縣南澳地區的龜山山丘上，龜山為朝陽社區南側的獨立山頭，東臨花東海岸，西接丘陵起伏之朝陽農漁村落，遠遠眺望，就像是海龜停泊山海之間，遂得其名。朝陽步道是早年先民入山種植作物的主要路徑，沿途可眺望多變的山海景色與田園風光。



東澳國小呈現綠色校園景緻。



朝陽步道第三觀景台處瞭望南澳南溪出海口。



## 南澳農場，最天然的露營地

南澳農場原屬財政部國有財產局委託土地銀行經營，目前由國有財產局與宜蘭縣政府合作經營。園區內有生長茂密之桉樹林、原生植物園、四季花果及有機蔬菜栽培，周邊山林、溪流、海岸等自然景觀資源豐富。🌊

## 魚樂新體驗

### 體驗一



南澳漁港邊的南澳農場野地露營，時夏新選擇。

### 體驗二



認識傳統部落文化，學習漁鄉在地的新知識。

### 體驗三



南澳漁港旁的礫石海灘線，是專業海釣的最佳戰場。

## 宜蘭露營節

宜蘭擁有山海多元之天然資源，為能讓遊客於野外露營時體驗山林寧靜與海洋魅力，深入大自然，體驗冒險，享受戲水、健行、溯溪、衝浪、泛舟、賞螢、觀星、聽海、農事及自行車騎乘等戶外活動，宜蘭縣政府推廣「旅行宜蘭的另一種選擇—露營節」，2012年起於暑假期間，整合縣內18處公、民營之露營基地，辦理「2012宜蘭露營季」，吸引愛好露營與自然生活的民眾夏天造訪宜蘭，其規劃場地包含本次南澳漁港旁的南澳鄉武塔國小、南澳農場等露營基地。

## 臺灣毛蟹

臺灣毛蟹於每年春季開始，成熟個體降海產卵，6月中旬結束，產下之卵在海水中孵化經過5期蚤狀幼體的漂浮生活，再脫殼變成大眼幼體時，才漸行底棲生活，6月底大眼幼體開始上溯淡水溪流，開始其淡水生活期，不斷脫殼成長，大約經過兩年後成熟又開始降海產卵。毛蟹在繁殖期前的降海洄游階段被捕捉的量最多，所以臺灣絨螯蟹的盛產期就在每年的端午節前後。逃過人為的捕捉之後，能順利下海的親蟹，於海中完成生殖大事後，幾乎悉數使死亡，這就是臺灣毛蟹的生活史概況。

毛蟹的故鄉南澳溪分為南溪、北溪兩大支流，早年南澳南北溪由於水質清澈且未受污染，故均有大量的青毛蟹棲息其中，甚至有「南澳毛蟹」的稱呼，但因人為的濫捕及北溪礦產的開採，使得毛蟹的生存環境改變，進而威脅到其生存條件，因此，宜蘭縣政府及當地南澳鄉公所常不定期封溪，以保持保育溪流生態。

資料來源：宜蘭縣政府文化局（走讀宜蘭）

# 恆春半島不一樣的漁港風情

文／吳秋旻 攝影／陳吉鵬



山海漁港，湛藍清澈的海水和珍貴的珊瑚礁石。

說到屏東恆春，大家可能很直覺的就會連結到「墾丁春吶」、「偶像劇熱點」，有著陽光、沙灘和湛藍的海……，不論你（妳）從什麼地方來，南臺灣的熱情始終張開雙臂，歡迎你（妳）的到來。但，在享受她美麗與廣闊的同時，你（妳）的腳步是否停下來，認真看過這裡的一草一木？潮來潮往，踏浪戲沙，望著倒映在海面上波光粼粼的夕陽餘暉，你（妳）的心是否靜下來，聆聽她的傾訴低語？

## 寧靜美麗的港邊風情

走訪屏東的小漁港，很難得的能見到湛藍清澈的海水。望著坐在岸邊小涼亭吹著海風的人們，悠閒的氣息感染著我們，不自覺的也放下急急趕路的心情，調整自己的步調，坐下來，和他們一起感受這份悠閒。可能很多人對「山海」很陌生，但提到電影「海角七號」阿嘉送信的村落，應該就不陌生了。山海又名蟬廣嘴，是因為港灣輪廓像螃蟹的螯腳而得名。



走在村落裡，靜靜欣賞一間間白色的房子和青山綠水，這「山海」之名果是其來有自。就在我們一行人準備走訪下一個點時，一艘小船緩緩駛進港口，在這悠閒寧靜的午後，漁港邊不喧噪的上演了一段現撈魚貨叫賣的小市集畫面，這漁村生活此時看來竟是如此的愜意啊！

走進紅柴坑漁港，首先映入眼簾的一艘造型可愛的小型海底觀光玻璃船。原來在紅柴坑平靜無波的海面底下，據說蘊藏了豐富的海底景觀，珍稀美麗的珊瑚石及五彩繽紛的熱帶魚群，因此成為著名的海底觀光景點。「紅柴」是一種樹名，別名臺灣樹蘭，屬於臺灣原生種，常見於蘭嶼及恆春半島一帶，主要功能是作為海岸防風林，而這裡因為曾經盛產紅柴而得名，如今的紅柴坑，因為生動迷人的海底生態而逐漸發展成旅遊勝地。

後壁湖位在恆春鎮大光里，而恆春區漁會大樓就座落在後壁湖的漁港旁，這裡原本僅是

一個小漁村，由於臨近太平洋及巴士海峽一帶的漁場，漁業資源相當豐富，加上港闊水深，逐漸發展成墾丁國家公園內最大的漁港。每年4~7月期間，是鬼頭刀、飛魚、雨傘旗魚的盛產季節，恆春所需的新鮮漁獲幾乎都是由後壁湖漁港提供。接近傍晚時分來到後壁湖漁港，正好一艘回航的漁船進行卸魚拍賣，爭選新鮮海產的熱鬧景象倏地上演，好不熱鬧。



後壁湖漁港正進行著卸魚拍賣。

蘊藏豐富海底景觀的紅柴坑漁港。







鹽酥炸飛魚。



三鮮賽螃蟹。

漁港旁昇日全平價海鮮店，提供遊客們經濟實惠又新鮮的現撈海鮮料理。當地人最愛吃——「三鮮賽螃蟹」、「鹽酥炸飛魚」皮酥香，肉有咬勁，和細膩的魚肉口感不一樣。來到後壁湖，可以來品嚐一番。

繞過恆春半島，來到位於臺灣最南端的鼻頭漁港，這裡有著清澈的海水，在陽光的照射下，顯得晶瑩剔透。小漁村小海港就在恆春半島上靜靜展現著不一樣的漁港風情。

### 生態教育刻不容緩 守護寶島美麗海資源

這趟屏東行，除了看到墾丁的美麗之外，我們也看到墾丁的垃圾漂在清澈的海水上，而海裡，已經看不到戲水魚蝦了。來到後灣，我們和致力後灣生態保育的楊美雲（黑貓姐）和後壁湖海洋特殊物種紀錄的吳尚繼（阿智）聊到海洋生態保育時，阿智在努力的同時其實備感挫折，多年致力於陸蟹棲地保護的黑貓姐則語重心長，又有許多的無奈。她感慨：「大家利用、消費和



舊時的古井。



已有50年歷史的魚鏢。

享受這塊土地的同時，卻不懂得如何珍惜保護她。」有感於環境教育的重要性，黑貓姐說：「很多人最後都會回到教育的區塊，讓愈多人瞭解環境生態的重要性，慢慢的彰顯出他的影響力。」讓臺灣的環境保育觀念從根處著手，期盼人們都能夠懂得對環境友善。


### 遺落的捕鯨史跡

來到香蕉灣，也許大家早已遺忘，在民國70年政府宣佈禁止從事任何捕鯨漁業以前，這裡曾是臺灣光復後的捕鯨基地。我們前去拜訪張中和先生，希望能從遺落的歷史裡，拼湊出些許香蕉灣的歷史輪廓。張中和的父親是墾丁的快樂漁民，因為除了捕魚之外，他的父親會將海邊撿拾回來的貝殼等雕刻做成工藝品，從創作中得到樂趣。如今，在倉庫裡還存放著的是，父親的手



工作品和承載了半甲子歷史的舊時魚鏢，尋著舊時的照片，我們在雜草叢中找到了當時使用的水井，至於其他的軌跡早已不復見，殘存的舊時福利社建築，也成了堆放雜物的地方。這段屬於香蕉灣的歷史，若無人述說，只恐怕早已隱沒在荒湮漫草中了。張中和努力著，希望未來在這個地方成立鯨魚文物館，讓在地的故事得以傳承。

## 砂島－貝殼砂展示館

砂島海灘是墾丁最純淨的貝殼砂沙灘，沙灘的碳酸鈣含量達97.6%，目前墾管處已將它設為保護區，並成立「貝殼砂展示館」，介紹砂島沙灘中珍貴的單細胞有孔蟲等珍貴的資源，也有觸摸區，想感受砂島海灘的觸感，來這裡走一趟吧！



墾丁白砂夕陽。

砂島海灘內的貝殼砂展示館。（攝影／吳秋旻）



# 石斑好時節 簡單料理輕鬆做

## 饌巴黎名廚池一明師傅上菜囉！

文／吳秋旻 攝影／游忠霖



饌巴黎名廚池一明師傅。

臺灣石斑魚養殖在政府的輔導下，技術和產質都可堪稱全球第一。以往石斑魚是在餐廳宴會上才會吃得到的美味料理，透過技術的研發，石斑魚在國內，漸漸地不再只有活魚運輸車產地直送一個通路銷售方式，隨著冷凍加工技術提升，以及通路的擴展，冷凍石斑魚在生鮮超市已能輕鬆選購得到。想要在家做道石斑魚料理，不再是難以達成的任務。今天漁業推廣月刊帶著大家來到饌巴黎竹北會館拜訪池一明師傅。

饌巴黎，嚴選食材和創造舒適的用餐環境與專業的服務，讓每一位到這裡的消費者都有賓至如歸的感覺。目前擔任饌巴黎行政主廚的池一明師傅，不僅一手料理絕活，更是一位充滿熱情，有想法有行動力的人。一路從社會大學拜師學藝，遇到問題或不懂的地方就虛心求教，也在學習中不斷努力提升自己的專業料理能力，每年也會安排國外觀摩，來提升自己的國際觀。不僅如此，池師傅更懂得愛心回饋社會，關懷弱勢，去年發起的一趟環島愛心食材之旅獲得很大的迴響。他的料理注重「色、香、味、形（雕塑）、意（故事）、器（器皿）」他說：「料理是帶給人們幸福的。」他要用自己的雙手，用美味的料理傳遞幸福的感覺。

現在就讓人稱廚藝《三刀流》的池一明師傅，為讀者示範簡單石斑料理，讓您在家也能輕鬆上手。👉



## 翠玉燒石斑

材料：青斑魚500g、青苦瓜100g、香菇50g、樹子30g、醬瓜20g、蒜粒20g。

調味料：醬油、米酒、糖，皆少許。

作法：青斑魚切塊煎過備用，取苦瓜切丁，加入香菇、樹子、醬瓜、蒜，同煮調味，最後放入煎過的青斑魚，收汁即可。



## 翡翠石斑

材料：青斑魚600g、菠菜150g、金針菇20g、筍絲20g、薑末10g。

調味料：米酒、鹽、糖，皆少許。

作法：青斑魚蒸熟撥肉備用，菠菜燙熟切備用。起鍋爆薑後，加入高湯、金針菇、筍絲、菠菜，勾芡調味，最後撒上魚肉即可。

## 泡菜燒石斑

材料：青斑魚450g、韓式泡菜150g、蔥40g、芹菜40g、辣椒30g、蒜片20g。

調味料：米酒、糖、醬油，皆少許。

作法：起鍋煎青斑魚，最後將蒜片、蔥、芹菜、辣椒爆香，加入泡菜和青斑魚調味同燒收汁。



# 悠游自在的愚魚

文／陳慶 攝影／陳吉鵬



陳聰景老師與「也無風雨也無晴」畫作。

考上文化大學美術系選擇美術設計，考量的是畢業可以順利進入職場，一如所願的畢業後，進入了廣告影片的製作，曾經拿下兩屆金鐘獎最佳廣告片，畫畫對於陳聰景而言是本能、是興趣、是工作，沒想到退休後，那個喜歡畫畫的小孩變成了愚魚！悠遊在鹿港桂花巷藝術村，用繁複線條捕捉魚體形態，以五顏六色塗抹魚人世界。

臺中沙鹿出生，3～4歲就跟隨父親批發服裝的小生意遷居萬華，相對於其他地方的低調，艋舺是繽紛的，陳聰景說：「很奇怪父母親兩方的親戚中，並沒有從事畫畫或相關的工作，從小學到初中時，他的課本只要有空白的地方就變成塗鴨的畫布，因為常常代表學校參

加比賽得獎，家裡的獎品、獎狀，讓父親覺得這個小孩可以去工作，畫招牌賺錢貼補家用，於是初中一畢業就去畫廣告招牌的店當學徒，洗了半個月的畫筆，還沾不到邊，距離聯考前半個月，還好同學的提醒，已經團體報名聯考了，想說試一試，沒想到一試就中，竟然考上了成功高中，當時繼續唸書的阻力當然是家裡環境不好，房子都還是租的，父親在老師的勸說下，房東願意延遲收租，父親還典當了叫賣的器具，總算籌到註冊費，成功高中畢業，只知道自已愛畫，完全不知道美術系是要考素描等專業的術科，還好考前美術老師的惡補，考上了當時還是學院的文化美術系，畫了10多年總算是進入美術教育的體系。」

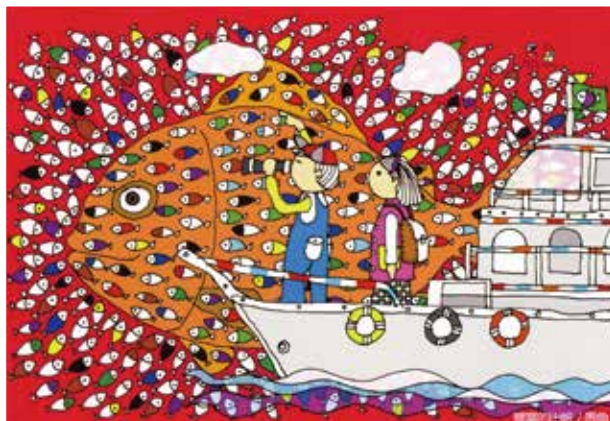


因為專攻美術設計，加上10幾年喜歡畫畫的興趣，給同學的印象深刻，一退伍就在同學的推薦下進入廣告影片製作公司，當時沒有「爆肝」名詞，但是忙碌、加班是廣告人無可遁逃的宿命，告別了學生時代，也和最愛的畫畫說再見。退休，讓陳聰景童年單純的快樂又浮現，沒有拿起畫筆，而是先到三義學陶藝，為什麼以魚作為創作的題材，他說：「大部分陶藝創作都是茶具、盤盆，以魚為題。一方面可以像魚一樣自由，魚的世界神奇多樣，作品不會有像不像的問題。另外以魚為題材的其中一個原因是因為魚的魚鱗，可以豐富想像，充滿變化。」

陶藝就像是一扇藍色大門，帶著愚魚重回童年美好時光，當初取名「愉魚」，希望自己



作品中巧妙的呈現目前最夯的環境議題。



出帆的漁船都能滿載而歸。



老師最愛的陶藝作品「海枯石爛總是魚」。

是隻快樂的魚，因為網域被先登錄，只好改成大智若愚的魚。

豐富的生活歷練，單純的退休生活，愚魚的每一幅作品都是魚的精彩演出，此外表現豐富的生態系與傳說故事的連結，還有關心目前最夯的環境議題，都在愚魚的作品中巧妙的呈現，離開臺北到鹿港桂花巷藝術村13號駐村創作，2年多吸收了鹿港的風情讓作品和地方節慶結合，連財神也變的不一樣，鹿港本來就是港，來這裡看愚魚畫魚，你可以從畫中聊故事，從魚中看世界。70年代如果你喜歡洪通，百年臺灣你不能錯過愚魚。🐟

# 吃得安全 禽流感絕緣

禽流感病毒於常溫（37℃）下，可在禽肉存活約 6 天，為了您及家人的健康，請注意食品安全及個人衛生，別把病毒吃下肚囉！！



**選購產品要合格。**

不要購買來路不明或走私的禽類製品，宜選購具有合格屠宰證明之產品。

**料理用具要衛生。**

處理生食與熟食應使用不同的刀具及砧板，且要澈底清洗後才能再度使用。

**處理食材要洗手。**

處理生鮮禽肉及蛋類後應立即洗手。

**烹調食物要煮熟。**

禽肉及蛋類相關產品要煮熟才能食用，烹調食物最少需加熱至攝氏 70 度。

健康上菜

食在安全



海天遊蹤



## 土耳其・喀斯漁港

文、攝影／黃丁盛

喀斯（Kas）位於土耳其南部地中海岸，原本只是座樸實無華的小漁港，如今不但是藍色巡航路線停靠的港灣之一，也成為高崖跳傘、潛水、健行等運動的主要基地，不僅是背包客的最愛，更有「地中海上的探險首都」之稱。Kas土耳其語是「眉毛」，源於那一彎像眉毛般的港灣；小鎮後方橫亘一座500公尺近乎垂直的峭崖，從港口上望，貌似一個半臥的睡美人，岩壁上鑿刻著利西亞人（Lycians）的墓穴。

景觀、海岸、古蹟讓默默無聞的喀斯一躍成為旅遊勝地，不過當地傳統的幽閒情境依舊，沒有因觀光業的興起而林立現代高樓，更沒有人聲鼎沸的喧嘩；古老街道的老屋民宿，幽雅恬靜的漁港小舟，以及樸素的人文風情，依然是喀斯最吸引遊人的主因。



老屋民宿與樸素的人文風情，是喀斯吸引人的主因。

幽雅恬靜的喀斯漁港。



# 臺灣漁村東風



## 宜蘭—南澳港邊魚市

文／高世澤 攝影／林文吉

### 南澳漁港討海的辛苦

港口這尾大魚是海洋的重量  
還是漁民一夜未眠的重量  
幾個大漢跳著豐收舞似  
汗珠抖落在魚腹，澄澈  
彷彿把浪花重新還給了海洋  
饕客雲集在漁夫放盡氣力歸航時  
饕客散去時，又是催緊馬達  
討海，也討出豪邁人生的另一夜漁汛