

漁業推廣

2013.08

漁民與指導員適用
Fisheries Extension

Vol. 323

百萬獎勵金尋找水產院校畢業生
上漁船服務
「魷」戲於海天一線之間——
魷魚公會理事長施教民



行政院農業委員會漁業署

山岬之寵－東澳小港



文／高世澤 攝影／吳志學

山岬把東澳漁港訓練成一個完美的蹲姿
用藍色眼眸沈潛眺望
金山之外，野柳之內，山澳之東

野柳的山歌與東澳海螺
那曾經的山巒古道是一根舊韻的弦
曳繩拉動漁船古老樂譜
遠方彭佳嶼有場漁汛在海濱小鎮間
漾開一曲藍色的征調

野柳－東澳漁港



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323期 2013.08.15

漁政要聞

- 04 臺紐經濟合作協定對我農業之影響與契機
文／行政院農業委員會
- 08 海峽兩岸服務貿易協議對農業的契機與影響
文／行政院農業委員會國際處
- 09 「豐國188號」下水啟航我國遠洋鯉鮪圍網船隊再添生力軍
文／陳彥臻

漁業新知

- 10 泛談秋刀魚漁船LED燈
文／郭正元、沈聖智、莊昇偉

封面故事

- 14 「魷」戲於海天一線之間
——魷魚公會理事長施教民
文／蔡為之

漁業生力軍

- 16 航向湛藍大道——八年級船長許秦源
文／蔡為之

人物專訪

- 20 女中豪傑，鰻中胭脂
——模範漁家婦女嚴竹英
文／蔡玟璇



推廣天地

- 22 來自屏東的客家妹、恆春的媳婦
——新任恆春區漁會總幹事鍾玉芳
文／周淑美
- 24 枋寮區漁會新任陳男雄總幹事
文／周淑美
- 26 百萬獎勵金尋找水產院校畢業生上漁船服務
文／賴筱霏
- 28 優鮮水產新選擇「活力生態鯛」
文／吳佩珊
- 30 夜釣白帶魚 休閒漁業新體驗
文／鍾國南
- 32 公視國際合製紀錄片「戰浪」
——一人與魚的榮譽對決
文／施悅文

活動報導

- 35 2013臺灣生技月暨生物科技大展
——「螢」得頭籌
文／徐元華
- 38 夏艷金門金湖海灘花蛤季活動
文／陳萬龍
- 40 澎湖馬公休閒漁業體驗推廣
——搖櫓體驗樂趣暨海鮮品嚐
文／蔡佩好

阿德筆記——十大魅力漁港得獎專題報導

- 44 浪漫北海岸、悠閒的野柳漁鄉風情
文／何立德



探索漁業之美

- 48 如魚得水的自在體驗—嘉義希望海岸
文／蔡為之

一魚蠶吃

- 52 魷魚～魚魚吃好滋味
文／呂苡岑

魚話魚畫

- 54 悠遊於山水 執著於水墨
藝術文學—陳志良老師
文／呂苡岑

活動預告

- 56 「北太平洋漁業委員會」(NPFC)
第五屆籌備會議本(102)年9月在
臺召開
文／林建男
「魚躍蘭陽」—2013全國漁民節
頭城烏石漁港登場
文／編輯室



封面人物

「魷」戲於海天一線之間
—施教民

封面裡

正港尚水 山岬之寵—東澳小港

文／高世澤 攝影／吳志學

封底裡

海天遊蹤 摩洛哥·杰迪達·梅爾漁港

文、攝影／黃丁盛

封底

臺灣漁村采風 4月16媽祖回野柳

文／高世澤 攝影／吳志學

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八月十五日出版

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

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」

臺紐經濟合作協定對我農業之影響與契機

文／行政院農業委員會

我國與紐西蘭於本（102）年7月10日簽署臺紐經濟合作協定（ANZTEC），除了對臺灣經濟發展具有重大意義外，也將全面促進臺紐兩國在農業投資、農產貿易及動植物防疫檢疫領域的交流與合作。由於紐西蘭是「跨太平洋夥伴關係」（TPP）及「區域全面經濟夥伴關係」（RCEP）的重要成員，本次協定將有助於臺灣進一步參與相關區域經濟整合，而我農業部門也可藉此調整產業結構與提升競爭力，加強我農產品外銷，因應未來加入 TPP 的嚴峻挑戰。

我國2012年自紐西蘭進口農產品金額約為6億713萬美元，出口則為629萬美元，農產貿易逆差達6億美元。進口方面以畜產品為主（占71.5%），主要進口品項為奶粉與乳酪、牛肉、羊肉及液態乳等，另紐西蘭為我進口濕鹿茸的唯一來源國；至於其他進口農產品，則以奇異果、蘋果及櫻桃等水果為大宗。此外，我國外銷紐西蘭的農產品方面多為加工食品，主要包括飲料、動物飼料、速食麵、米果、調製蔬果等。

臺紐經濟合作協定與農業有關的內容包括市場開放、農產品特定原產地規則、動植物防疫檢疫規範等3大部分，其中在市場開放方面，我國已爭取將稻米排除在降稅清單之外，並針對鹿茸及液態乳採取關稅配額；至於其他重要農產品，也採取分年降稅方式，減少對我產業可能的影響。紐西蘭則承諾在協定生效後，所有農產品立即取消關稅。

除市場開放外，為了避免第三國產品經由轉運即可享受臺紐經濟合作協定的優惠關稅，雙方已針對各項產品訂定可適用優惠關稅的特別原產地規則；以奇異果為例，必須是在紐西蘭種植與收穫者，出口到臺灣時才能享受優惠關稅。此外，臺紐雙方也同意加強動植物防疫檢疫合作，包括建立合作、通知、緊急措施及資訊交換等機制，以及加強協議執行與設置聯合管理委員會，以強化雙方防疫檢疫管理、農產貿易交流與產業利益，並有利我防檢疫工作與國際接軌及參與相關國際組織規範之訂定。

本會在談判過程中與談判結束後，與相關產業團體及農民團體保持密切聯繫及溝通，並積極準備因應。經評估臺紐經濟合作協定對我可能之影響將在畜牧產業方面，其中由於紐西蘭為我鹿茸進口的唯一來源國，該國進口量增加，可能對我鹿茸產業造成影響；至於液態乳方面，我國每年液態乳進口約12,000公噸，其中澳洲與紐西蘭進口比例約為3：1，倘紐國進口量增加，預計主要將會替代澳洲液態乳。為因應這兩項產品進口增加可能對我產業之影響，本會將針對養鹿（鹿茸）與酪農（液態乳）產業，加強與相關產業團體合作，共同推動健康管理、標章認證、開發新產品及市場區隔等各項因應措施，以提升國產畜產品的消費與附加價值。

至於農糧產業方面，由於紐西蘭與臺灣分屬南北半球及溫、亞熱帶，農產品種類與產期不同，因此，影響程度應極為有限。預期紐西

蘭蘋果、櫻桃及奇異果的進口可能增加，但由於目前相關品項均已大量進口，紐國水果進口增加僅將替代其他國家產品；雖然國內該等產業規模極小，但鑒於水果消費有替代性，本會也將針對國內水果產業採取輔導外銷與加工等必要因應措施。

本會將與產業團體及農民團體全力推動以上各項因應準備工作，倘仍有產業受到進口影響，本會也將利用「農產品受進口損害救助

基金」，對受影響的產業與農民採取救助措施，確保農民收益。

除各項因應準備措施外，鑒於臺紐經濟合作協定生效後，紐西蘭農產品進口關稅將立即全部降為零，本會也將利用本次協定建立的動植物防疫檢疫平台，協助業者掌握新契機，加強臺灣水產品、蛋品、蝴蝶蘭、芒果及荔枝等優質農產品外銷紐西蘭，以提高我農民收益。🐟

臺紐經濟合作協定問題Q&A

Q1

我們為什麼要跟紐西蘭簽經濟合作協定？對農業好處為何？

A1

1.截至本（102）年4月底止，全球已經有372個自由貿易協定或經濟合作協定生效執行。臺灣是高度仰賴貿易發展的國家，目前僅跟5個友邦國家簽署4項自由貿易協定，除了與中國大陸的ECFA與服務貿易協議外，我國與主要貿易夥伴並未簽署自由貿易協定，對我貿易與經濟發展有重大影響。

2. 經過1年多的談判（2012.5～2013.7，歷經3個回合及1次期中會議）我國與紐西蘭簽署經濟合作協定，是臺灣與主要貿易夥伴洽簽的第一個完整自由貿易協定，具有重大意義；加上紐西蘭是TPP及RCEP的重要成員，對我國未來加入該等區域經濟整合，以及與其他國家洽簽FTA，極有助益。

3. 紐西蘭在協定生效後，所有農產品關稅將立即降為零，將有助於提升我農產品外銷。本會將加強具有利基農產品外銷紐西蘭，包括突破紐國檢疫規定後可外銷之蝴蝶蘭、芒果及荔枝，以及水產品、蛋品、加工竹筍與水果罐頭等。

4. 藉由洽簽經濟合作協定，將可促進雙方在農業投資、農產貿易及動植物防疫檢疫領域的全面交流與合作。

Q2

臺灣跟紐西蘭目前的雙邊農產貿易情況為何？

A2

1. 整體農產貿易情形：我國2012年自紐西蘭進口農產品金額約為6億713萬美元，出口至紐西蘭之金額僅629萬美元，逆差達6億美元。

2. 我國自紐西蘭進口農產品：我國2012年自紐西蘭進口農產品以畜產品為主，金額為4億3,419萬美元，占71.5%；至於農耕產品、林產品及水產品則分別為1億1,103萬美元（18.3%）、4,930萬美元（8.1%）、1,262萬美元（2.1%）。主要進口品項為奶粉與乳酪、牛肉、奇異果、羊肉、蘋果、櫻桃、洋蔥、液態乳、淡菜等。

3. 我國出口到紐西蘭之農產品：我國2012年出口至紐西蘭之農產品以農耕產品為主，金額為563萬美元，占89.5%；至於水產品、畜產品及林產品則分別為55萬美元（8.8%）、9萬美元（1.4%）、2萬美元（0.3%）。主要出口品項多為加工食品，包括飲料、動物飼料、速食麵、米果、調製蔬果等。

Q3

臺紐ANZTEC農業內容包括那些？

A3

1. 臺紐ANZTEC與農業有關的內容包括農產品市場開放、特定原產地規則及「食品安全檢驗與動植物防疫檢疫」（SPS）專章規範。

2. 農產品市場開放：紐西蘭承諾在協定生效後，所有農產品關稅均降為零；我國則將稻米排除，另針對鹿茸與液態乳實施關稅配額，至於其他產品則分為立即取消關稅、2年後取消、3年後取消、4年後取消、6年後取消及8年後取消關稅等不同開放程度。

3. 特定原產地規則：為避免第三國經由轉運享受臺紐ANZTEC的優惠關稅，雙方已針對各項產品訂定可享受優惠關稅之原產地規則。

4. SPS專章：SPS專章條文共計16條，規範臺紐雙方遵守國際組織規定與相關科學證據之義務。主要內容包括建立「執行協議」機制，由雙方針對同等效力、驗證、發證、進口檢查等實施細節進行討論；明訂通知、諮商及資訊交換機制；以及成立聯合管理委員會等。

Q4

紐西蘭承諾開放哪些農產品？對我們有甚麼好處？

A4

1. 紐西蘭目前農產品計有1,303項，關稅均在5%以下，其中零關稅891項（68.4%），關稅5%者則為412項（31.6%）。紐國承諾在協定生效後，所有農產品關稅均將降為零，估計我目前外銷紐西蘭的農產品中，有七成產品可立即享受零關稅，約可節省26.39萬美元（新臺幣800萬元）的出口成本；主要受惠的出口品項以加工食品為主，預期外銷紐國金額將可增加。

2. 本會將充份利用本次協定建立的動植物防疫檢疫平台，協助業者掌握商機，加強臺灣水產品、蛋品、蝴蝶蘭、芒果及荔枝等優質農產品外銷紐西蘭。

Q5

紐西蘭水產品進口對我產業有甚麼影響？

A5

1. 針對可能增加進口的淡菜，我國已於談判時爭取採取8年的降稅期程。

2. 由於水產品消費具有替代性，部分紐西蘭水產品增加進口，可能影響我養殖產業（如牡蠣、文蛤、鱸魚等）。對此，本會除加強建立高效率的產銷體系與協助產品開發外，並鼓勵水產品參加認證以提昇產品價值，同時結合地產地銷、低碳足跡等消費概念，加強國產品行銷。

3. 除了前述因應措施外，倘有產業受到進口影響，本會也將利用「農產品受進口損害救助基金」，採取必要的救助措施。

Q6

政府如何利用臺紐洽簽ANZTEC，加強兩國農業合作？

A6

1. 臺紐農業合作一直在進行中，未來臺紐雙方將透過ANZTEC之平台，強化雙邊之農業投資、農產貿易及動植物防疫檢疫等各領域的合作與交流。

2. 透過兩國加強農業合作，我國將利用「自由經濟示範區－農業加值」，輔導加工業者利用國產與紐西蘭之農產原料，結合臺灣特有元素加工或再製後外銷，以共同拓展國際市場。

海峽兩岸服務貿易協議 對農業的契機與影響

文／行政院農業委員會國際處


「海峽兩岸服務貿易協議」已於本（102）年6月21日簽署，本協議為兩岸服務貿易往來提供制度化基礎，並促進兩岸服務業相互投資與貿易，為兩岸優勢互補及競爭力之提升帶來效益。

大陸在2001年加入WTO後，已經對包括臺灣在內的所有WTO會員承諾開放農業相關服務業，本次兩岸洽簽服務貿易協議，陸方也承諾在農業方面維持現行開放措施；至於我方在協商過程中，係以確保農民權益與產業發展為優先考量，在農業方面僅承諾開放「畜牧業顧問服務業」一項，且排除家禽孵育及家畜禽配種服務。

「畜牧業顧問服務業」係指提供畜牧業有關飼育的生產技術、疾病診斷、用藥諮詢、飼料配方及環境保護等專業諮詢服務，針對畜牧業者在飼養過程遭遇的技術問題，提供解決方案。由於畜牧業係屬技術密集及資本密集之農業產業，國內已有完整之服務化產業鏈，且從事畜牧顧問服務業之人員須取得國內相關專業證照（如獸醫師、畜牧技師或環工技師等），因此，我國已於98年開放陸資來臺投資該項服務業，納入兩岸服務貿易協議僅係反映現狀，實際上並未新增開放項目；且自98年開放以來，並無陸資來臺特定投資該服務業，加上兩岸服務貿易協議並未觸及開放勞工議題，因此，農委會在簽署協議前已評估對我農業並無影響。

我國在兩岸服務貿易協議也承諾開放批發（排除農產品批發市場）、零售、經銷、倉儲等4項與物流有關的服務業，倘營業項目涉及農產品，將可為臺灣農產品提供更多元的運銷服務，有助於我農產品之儲藏與銷售，以及臺灣優質農產品的外銷。其中批發與零售在98年也已開放陸資來臺投資，迄今已有76件投資案與農業有關，對我農業產銷體系並無負面影響。

綜言之，兩岸服務貿易協議在農業方面僅開放「畜牧業顧問服務業」（排除家禽孵育及家畜禽配種服務）一項，而且是反映98年已開放的現況；本項協議並不涉及開放大陸農產品或勞工來臺，陸資來臺投資農產運銷及物流相關行業，將有助於我農產品銷售，對農民的收益將有幫助。

兩岸服務貿易協議執行後，臺灣在大陸投資經營的服務業將有更多發展空間，而引進陸資來臺，也將有助提升國內的服務業就業機會。面對國際經貿自由化的潮流，我國必須要以開放的態度，積極參與國際經貿整合，才能促進經濟持續發展；兩岸順利簽署服務貿易協議，將有助於臺灣與其他國家洽簽自由貿易協定，期盼各界能支持兩岸服務貿易協議，共同為臺灣經濟打拼。

「豐國188號」下水啟航 我國遠洋鯧鮪圍網船隊再添生力軍

文／陳彥臻（漁業署漁業廣播電臺節目課） 攝影／李至文（漁業署漁業廣播電臺 副臺長）

豐國水產公司所屬新造的大型鯧鮪圍網漁船「豐國188號」，7月26日上午9點30分於高雄旗津漁港進行隆重下水典禮，並邀請行政院長夫人李淑珍女士為該船命名及進行擲瓶下水儀式，並由農委會陳保基主委啟動下水按鈕，正式為我國遠洋鯧鮪圍網船隊漁業再添新力軍，漁業署沙志一署長，以及許多漁業界先進們亦到場見證。

「豐國188號」船身全長71.79公尺、總噸位1,400噸，船上配備直昇機作業起降平台以進行尋魚作業，該船是我國自95年起，第9艘汰舊新建的大型鯧鮪圍網漁船，主要漁獲為正鯧及黃鰭鮪等表層洄游魚類。

行政院農業委員會陳保基主委親自參與表

示「豐國188號」該船下水儀式啟航，他除肯定顯示臺灣遠洋漁業具有國際競爭力外，這也代表我們漁業體系在汰舊換新中更增加競爭力。主委期許我們漁船到國際海域作業都可以遵守國際規範，也預祝「豐國188號」能航航滿載並順利平安！漁業署沙志一署長，以及漁業界先進們亦到場見證。「豐國188號」是汰換舊船（豐國736號）所核准新建的新船，船身全長71.79公尺、總噸位1,400噸，船上配備直昇機作業起降平台以進行尋魚作業，該船是我國自95年起迄今所汰舊的第9艘大型鯧鮪圍網漁船，主要漁獲為正鯧及黃鰭鮪等表層洄游魚類，是加工製作鮪罐頭市場原料主要來源。🐟



行政院院長夫人李淑珍女士為該船命名及進行擲瓶下水儀式。



「豐國188號」下水啟航囉！



泛談秋刀魚漁船LED燈

文／郭正元、沈聖智（成功大學／漁船中心）莊昇偉（漁業署漁政組資源管理科 科長）

圖／大昱光電股份有限公司、林新育、莊昇偉

黃昏的漁船更顯的蓄勢待發。

一、前言

秋刀魚棒受網（saury stick-held dip net）係屬燈火漁業之一種，因秋刀魚與魷魚之漁期正好輪替，故多數秋刀魚棒受網船均兼營魷釣漁業，上半年於西南大西洋捕撈魷魚，下半年到西北太平洋捕撈秋刀魚，兩者之產值產量，分居我國第二、三大漁業。秋刀魚船目前仍大多使用傳統燈具，其高耗能而衍生出的高額油資長期困擾著經營者，近年來燃料價格攀升迅速，2003年遠洋燈火漁業燃油成本僅占總成本10~20%，10年（2013年）後的今天其燃油成本已超越50%。因此，為提升漁業技術競爭力，世界漁業大國皆將技術聚焦於節能減碳，

研發綠色漁業技術，而LED集魚燈即是其中一例。目前亞洲燈火漁業大國，除臺灣外，近鄰之日本、中國、韓國均早已相繼投入LED集魚燈的開發之列。

二、紅、白燈具的轉換作業

秋刀魚棒受網漁業之作業模式大致與一般燈火漁業相同，以探魚、集魚、捕魚為之。其中探魚作業為秋刀魚棒受網作業最重要的一個環節，作業地點關係漁獲好壞，其決定權由船長或漁撈長負責。除靠己身經驗外，另參考海水溫度、流向、流速等海況資料，並搭配聲納探測器尋找魚群聚集處選定作業地點。

聚魚作業為地點確定後開始，首先放置傘錨穩定船身，並啟動發電機開始提供電力，有些漁船因發電機不足，必須關閉部分冷凍機具藉以提供足夠電力給集魚燈使用。接下來開啟白光燈具，並以探照燈對著海面由外向內掃描，誘導魚群游向船邊靠近，此一作業時間約1~2小時不等，視海流或海況而定，有時會因為燈光數量過強造成魚群不敢靠近，此時就必須由船長的經驗決定增減燈光或改為紅色燈光照射。俟魚群聚集於船隻附近時，會開始將白光集魚燈關閉，並同時開啟紅光集魚燈，亦有部分船長於此時會將紅白光集魚燈交叉運用，使魚群更靠近船身周圍。最後只剩下紅光集魚燈時，魚群因受到紅光波長之吸引，會開始躁動跳躍。此時，會由右舷船艙之集魚燈開始，逐漸向船首船尾關閉紅光集魚燈，右舷集魚燈全數關閉後，左舷則相反，由船艙船尾之集魚燈先行關閉，依序關閉之船艙長竿處，由長竿之基部燈具開始關閉，最後僅剩長竿末端之燈具開啟（圖1），魚群便悉數聚集於該燈具下，即可準備張開網具準備捕魚。將網具張開後，被長竿末端燈具所吸引的秋刀魚群便被棒受網具包圍，此時將網具收攏至船身邊緣，即完成一次的收網。

三、耗電如小鎮的秋刀魚漁業

由於秋刀魚具強烈趨光性，漁民多認為漁獲量與燈光強度有密切的關係，目前傳統秋刀魚燈具每只為一根長方型燈罩之集魚燈具，視船隻大小共60~96只不等，以165~180公分之間隔裝置於舷側，環繞全船，每只燈具內裝設18~24盞500W白熾燈泡，並使用紅、白光二色燈泡。船頭左右舷則裝設圓形燈照之探照燈具，視船隻設計裝設4~8組不等，內置24盞白光500W白熾燈泡。於裝設棒受網具側之舷艙（多為右舷），則配置一根起魚專用並裝上



秋刀魚漁船配置一支裝設有燈具之起魚用長桿燈具。



起魚用長桿燈具配置設計及亮度比較。

燈具之長竿，此長竿約合15~20公尺長，長竿前方裝設3~4只圓形燈罩集魚燈具，每一燈罩內置24只紅光燈泡，下方4只長方型燈罩，一只裝置18盞白光燈泡，如圖2所示為在起魚燈桿上混合配置LED集魚燈燈具與傳統燈具之使用情況，其中A區域為傳統誘魚用長方形燈具1組，每組24顆500W紅光傳統燈泡，總耗電量12 kW；B區域為誘魚用紅光LED燈具8組，每組耗電量為150W，總耗電量1.2kW；C區域為起魚用圓形探照燈具3組，每組12顆500W



A區為傳統燈具組成，耗電量約360kW。

紅光傳統燈泡，總耗電量72kW。如圖3所示，一艘秋刀魚船總共裝設有1500~2500盞不等之500W白熾燈泡，耗電量為750~1250kW。若以台電電價計算，電費將高達81.9萬元（以每日燈具作業8小時計算，2.73元／度）。因此，一艘秋刀魚船的耗電量尤如一座小鎮（約1023戶，101年臺灣家庭用電量293度／月）。且尚未計入耗能亦極為可觀的超低溫冷凍，其電力需求為目前所有漁業之冠。且漁船電力的來源，則全部需來自於船用發電機的供應，在電力需求如此巨大之下，目前副機數量甚至有高達6台者，耗油量甚是驚人。



B區為LED燈具組成，耗電量約9kW。

四、世界首例－遠洋秋刀魚LED集魚燈試驗

目前臺灣漁船所使用的燃油，有14%為政府所補貼，在這個高耗能漁業中，如有方式使其燃油減量，必能節省大量公帑。因此，農委會特別委請大昱光電與成功大學漁船中心，共同開發秋刀魚LED集魚燈（圖4），裝設於兩艘實際作業的秋刀魚船上，將原有之集魚燈具一半替換為LED燈具，裝設完成測試時副機燃油流量立刻較原有降低43%。兩艘試驗船分別民國100年7月底於高雄港啟航，前往西北太平洋北海道秋刀魚漁場，進行世界首度以大型漁船裝設LED集魚燈捕撈秋刀魚之試驗。

五、節省近千萬之油費

歷時兩年的試驗期間，兩艘秋刀魚實驗船共節省近千萬的燃油費用。民國100年實驗模式為一艘實驗船裝設LED集魚燈、另一艘維持傳統燈具進行比較，實驗期間約為4個月（100年7月底啟航~12月初返航）；民國101年實驗模式為兩艘實驗船均裝設LED集魚燈，並以8艘同時於北海道漁場作業的秋刀魚漁船為對照船，實驗期間約為5個月（100年7月初啟航~12月初返航）。100年實驗船節省了127公秉的燃油，相當於230萬元；101年實驗船一艘節



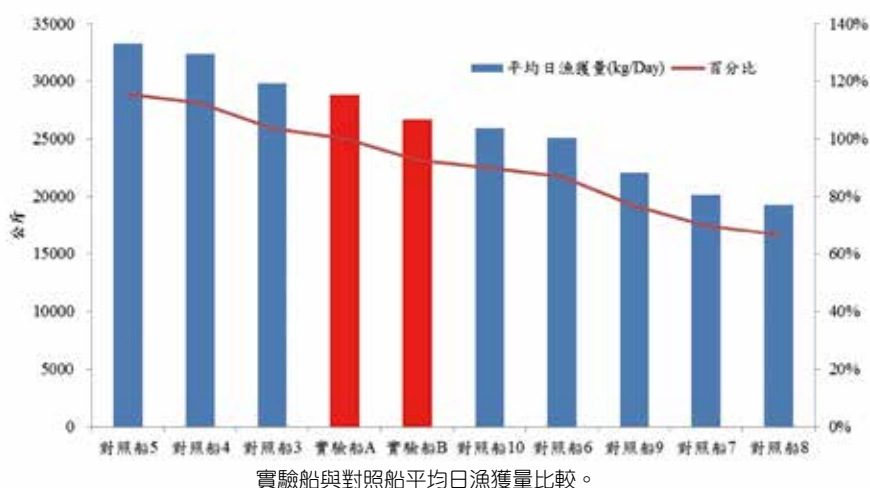
LED集魚燈之體積與重量均較傳統燈具較輕。

表1 實驗船航次耗油量與節能效益

船別	年份	98	99 年	100 年	101 年
實驗船 A	航次耗油量	760 公秉 (作業時間 5 個月)	755 公秉 (作業時間 5 個月)	510 公秉 (作業時間 4 個月)	596 公秉 (作業時間 5 個月)
	使用燈具	傳統燈具	傳統燈具	LED 燈具	LED 燈具
實驗船 B	航次耗油量	N.A.	670 公秉 (作業時間 5 個月)	620 公秉 (作業時間 4 個月)	565 公秉 (作業時間 5 個月)
	使用燈具	傳統燈具	傳統燈具	傳統燈具	LED 燈具

*油價24993元/公秉

資料來源：國立成功大學漁船中心與大昱光電股份有限公司



省159公秉，另一艘則節省105公秉，相當於397與262萬元，節能效果極為顯著。表1為實驗船航次耗油量與集魚燈具的節能效益。

就漁獲方面而言，如圖5顯示101年8月6日～11月12日期間，裝設LED集魚燈的實驗船其平均日漁獲量與使用傳統燈具的對照船（共8艘船）相較並無明顯差異。且船長表示，使用LED集魚燈除與傳統燈具無任何使用上的差異外。LED集魚燈亦有特殊之瞬間啟滅特性，因漁場狀況瞬息萬變，LED集魚燈可隨魚群變化，隨時調整燈光的啟滅，相對的就能增加作業網次數，不需要等待燈具冷卻。且因為LED集魚燈耗電量遠較傳統而低，燈具對於副機之負載極輕，相對的可讓冷凍機全力運轉，不似以往副機會因為燈具負載，為了提供足夠

電力，只能關閉冷凍機，換裝LED集魚燈還可因此而增加漁獲的新鮮度，提高市場競爭力。

六、結論

採用LED集魚燈取代傳統集魚燈最主要的內部成效即是減少耗油量，及提升漁獲新鮮度，而外部成效即為降低能源消耗，與節省漁業用油補助經費。經兩年的實驗證實，LED集魚燈具確實可以適用於遠洋秋刀魚漁業上，且每航次平均油耗約可節省約200～300萬元，且漁獲量無明顯差異。因此，將LED集魚燈具應用於遠洋漁業，於節能、環保與漁業競爭力有其成效與助益，故建議漁政單位能提供更多優惠措施以利後續之成果推廣。



「魷」戲於海天一線之間 —魷魚公會理事長施教民

文／蔡為之 攝影／陳吉鵬

中秋佳節將近，相信大多數人腦中閃過的一個念頭，就是香噴噴的烤肉了！除了烤肉以外，肥嫩多汁的烤秋刀魚和魷魚更讓我們的中秋夜加倍美妙。不過在我們大啖這兩種海味的同時，是否有想過他們是從哪裡來的呢？就讓我們為您抽絲剝繭，專訪到魷魚公會理事長施教民先生。

初次見到施教民，他那怡然自得的氣度讓我印象深刻，在他身上，我看到了理事長樂觀、堅毅、豁達的特質。而海洋在他身上所留下的痕跡，又豈是三言兩語可以道盡的？他與海洋早已經是休戚與共的生命體了。

施教民求學時的成績並不理想，初中二年級時，他認為自己不是塊讀書的料，決定放棄學業，跟著爸爸一起到船上做船工。所謂船工就是指修理船的工作，靠的是體力和勞力來賺錢，每天都要工作超過12個鐘頭，工資一天只有35塊。施教民回憶起當時的苦日子，依然歷歷在目。「那個時候天還沒光就準備要出門上工了，忙到工作結束後，都已經可以看到月娘了勒！」施教民說。不過就是因為這段日子的磨練，讓施教民學到了如何操作船上設備以及航海的基本知識，這些技能也成為他日後在遠洋出海的葵花寶典。而當時的小船工施教民憑



施教民與他的寶貝漁船。



施教民休閒時候喜歡舞弄特技風箏，享受與風搏鬥的感覺。

著一點一滴的努力累積，也離他的夢想越來越靠近——「擁有屬於自己的一艘船。」儘管家人們都認為風險太高而極力反對，但他還是毅然決然地與幾個朋友合資，終於在30年前，買下了人生中的第一艘船。而這一個決定，也造就了現在我們眼前的魷魚公會理事長。

施教民說：「只要提到遠洋魷魚，就一定會伴隨著秋刀魚。」這句話看似簡單，其實是有相當深的涵意在裡面。因為近期福克蘭群島海域的漁業資源減少以及他國捕撈同業激烈競爭，使得魷魚的產量大不如前，漁船歷經了千辛萬苦一趟從遠洋回來，卻可能還是虧損的狀況。針對這個困境，漁民們想出了一個聰明的方法，就是在下半年度另外加開一個捕撈秋刀魚的航程。這種經營方法有效讓經營者靠著捕撈秋刀魚創造了更多的獲利，現在大多數的漁船都同時擁有魷魚和秋刀魚捕撈設備。

施教民說：「其實臺灣的遠洋捕撈產值在全世界是排在前幾名的。」舉例來說，去年的秋刀魚捕獲量高達16萬噸，魷魚的捕獲量也有10萬7千噸，臺灣的遠洋捕撈業其實有著無限的商機。不過因為討海人必須面臨艱苦的海上環境，還要適應與家人聚少離多，長期無法踏到陸地的生活，所以當代的年輕人多半不願

意從事遠洋漁業，加上現在少子化的社會，父母都把子女們當成掌中明珠寵愛，不捨得讓他們多吃一點苦。導致現在臺灣在遠洋捕撈這塊領域，已經出現了相當大斷層。船長的年齡日益老化，專業技術自然無法傳承下去，施教民對於遠洋漁業的未來不免感到擔憂。於是他自己便身體力行，曾經帶著兒子親自體驗遠洋漁船作業，持續了1年的時間，回來後他就深刻的感覺到，兒子好像從一個男孩蛻變成男人似的，對於人生的態度變得非常正面積極，遇到任何挫折也都能勇於面對，因為「再苦也沒有比出海討生活來得苦」，憑藉著這種精神，兒子現在從事於海上貿易行業而有相當不錯的發展。

現在人們只要講到魷魚、秋刀魚，就不由自主的會想到施教民先生，因為他的打拚奮鬥，讓我們臺灣的遠洋漁業得以站上國際的舞台。他還有個特別的興趣：舞弄特技風箏，當我看到風箏在天空中畫出華麗、圓滑、自由的弧線時，彷彿就像是看見了魷魚公會理事長施教民，悠游自在、如魚得水，徜徉在他最喜歡的大海中。🐟

航向湛藍大道—— 八年級船長許秦源

文／蔡為之
攝影／陳吉鵬



黝黑的膚色，自信的眼神，他就是八年級船長許秦源。

在這資訊無遠弗屆的時代，初出茅廬的年輕人對未來總是懷抱著無限的想像，然而一旦真的踏入社會之後，才發現自己是多麼地天真無知，許多夢想就這樣被現實世界吞噬掉了。我覺得現在的年輕人不是沒有能力，也不是沒有理想抱負；他們缺少的是找到自己確立的方向以及對夢想永遠打死不退的堅持，選擇太多往往反而容易讓人迷失。在雲林口湖鄉一個純樸的小漁村裡，80年次海大三年級學生許秦源，正一步步沉穩而堅定的朝著自己的夢想邁進，在他身上我看見了八年級生中罕見的特質，而這些特質也注定了在他未來所結出的甜美果實。

許秦源出生於雲林縣口湖鄉，是家中的長子，生長在討海世家的他從小就對海洋有著莫名的熱情，夢想是能夠像爸爸一樣當一名傑出的船長。小學三年級時，他覺得時機已經成熟，硬要爺爺帶著他一起上船，就此展開他第一次的捕魚旅程。他發現海上生活並沒有那麼簡單，波濤洶湧的海浪讓他左晃右倒，連站都站不住，還出現了暈船的症狀，他開始不斷的嘔吐，吐到連膽汁都從嘴巴湧出，臉色慘白的倒在甲板上。不過這次可怕的經驗並沒有使他的熱情減退，反而讓他更努力的想要征服大海，因為他心中深信：唯有大海才是他安身立命的地方。



不管再累再辛苦，家人永遠是許秦源背後最大的支柱。

有了第一次的經驗，從此以後許秦源就成為了漁船上的常客，他每天跟著船員大哥們在海中翻騰，不僅可以吃到新鮮免費的海鮮，漁獲豐收時還可以分紅，更讓他慢慢累積著捕魚的技術與航海的知識。不久之後，他的名聲就在村子裡傳開了，大家都知道有一位身懷絕技的「少年船長」。高中時許秦源決定放棄一般的普通中學，選擇就讀位於外島的澎湖海事，許媽媽剛開始因為不捨兒子一個人到那麼偏遠的地方而表示反對，不過那時的秦源確信這是自己必經的道路。許媽媽說：「那時候聽到秦源要去澎湖念書，心裡非常捨不得。但是他很認真地對著我說：『媽媽，這是我想要的生活；你想想，如果我過得不快樂，你會快樂嗎？』就是因為這席話，讓我決定尊重他的選擇。」

老實說，許秦源並不是一個愛讀書的乖乖牌學生，但是他並不會放過任何一點學習機會，他喜歡親身實際去操作、去體驗，在把學校所學的知識加以印證結合，高中時他每天平均有十幾個小時都泡在海水裡，也考取了人生中的第一張船員證。他從小就有生意頭腦，會拿著家裡自產的烏魚子到學校向老師、同學兜售，因為品質好、



漁村長大的許秦源從小過著與魚、蝦、螃蟹為伍的生活。
(圖／許秦源 提供)

味道佳，生意竟然接連不斷，大家還幫他取了一個招牌：「秦源牌烏魚子」。高中期間，他還參加了水產科學生的技藝競賽，因為從小就與大海為伍，他覺得那些考題就像是他的童年玩伴一樣，寫起來非常得心應手，最後他得到了亞軍的名次。後來許秦源偶然間得知，他可以用技藝競賽的名次來保送海洋大學的水產養殖系，對於學業不甚熱衷的他本來興趣缺缺，不過高中主任的一番話改變了他的想法，主任對他說：「行萬里船也要有書相伴」，希望他能踏出家鄉，見識一下外面的世界。於是許秦源就這樣成為了一個大學生。



許秦源高中時參加水產科技藝競賽榮獲亞軍，保送上國立臺灣海洋大學。（圖／許秦源 提供）



在上海當交換學生的這段時間，讓許秦源見識到全新的漁業養殖技術。（圖／許秦源 提供）



許秦源用自己的積蓄，建造「秦源號」漁船。（圖／許秦源 提供）

上了大學的許秦源，依舊走在自己獨特的道路上。課業成績不突出的他，因為具備豐富的實業經驗，反而被許多同學、老師當作請益的對象，不僅有同學拜託他教導捕魚的技巧，連教授都委請他幫忙抓魚協助做實驗。今年他還特獲學校的推薦，到中國大陸上海當142天的交換學生，這一趟出國讓他感觸良多。許秦源說：「以前都認為臺灣的養殖業比對岸進步，實際走過才發現他們進步的速度之快已經超越我們的想像。例如養蝦的技術，臺灣大多都是大面積的混養。而上海現在採用的是溫室養殖，小面積、高密度，並且用罩子將蝦與外界隔絕，以減少疾病傳染；而且溫室的保溫效果好，蝦子的攝食量就大，養出來的蝦自然更健康肥美。中國大陸因為人口多，人力成本低，飼料也便宜，不過他們蝦子的售價卻比臺

灣要來的高。另外對岸政府對於捕撈業的政策很完善，不僅買船有經費補助，在休漁期時還會協助漁船轉型為休閒漁業，讓漁民們可以帶領遊客從事一些簡單的體驗活動，同時增添業外的收入。」許秦源鼓勵臺灣的漁民平常要到外界多走多看，接收新的資訊，不要故步自封，臺灣若是再不求進步，很快地將會被超越了。

現在的許秦源只不過是個大三生，年薪卻已經超過百萬，還同時擁有五艘漁船，其中最新的「秦源號」更是他從頭到尾自己賺來的。小小年紀能夠有這樣的成就，我想除了他從小累積的捕魚技術以外，更重要的他想要實踐夢想的決心以及討海人的達觀性格，他的腦袋裡永遠有想不完的鬼點子，對於任何新的事物都非常勇於去嘗試，不畫地

自限，甚至還自己造過船。他的座右銘就是：「找到自己喜歡的目標，然後就把它做到底，做到最好。」就是這種毅力，使他與同年齡的年輕人比起來，是如此的與眾不同。他也常常對同學說：「現在的大學生畢業後，與其要看老闆的臉色領22K，不如自己出來跑船。」許秦源講來輕鬆，但這一段與海為伍的日子其實充滿著許多的辛酸與淚水，他曾經這麼形容出海的生活：「吃不照三餐，睡不照五更。」有一年的中秋夜，原本在烤肉的他臨時被叫去出航捕魚，臨走前媽媽在匆忙間塞了一個月餅在他的口袋裡，在海中，他看見岸上的人們放著絢爛的煙火，涼風吹來全都飄著烤肉的香味，他摸了摸口袋，邊看著月亮，邊吃著媽媽塞給他的月餅，不知不覺就哭了起來。這樣的心情，旁人沒有身歷其境是無法體會的。

現在海中資源枯竭，漁獲量日趨減少，漁船本身的成本就已經不低了，每次出航還要負擔油費以及許多的額外支出，如果運氣不好，許多船長都會面臨到很大的壓力。所以許秦源

也開始規劃從捕撈跨界到養殖漁業，因為比起靠天吃飯的捕撈漁船，養殖漁業是相對穩定且安全得多。不過許秦源還有另外一個想法，就是發展觀光休閒漁業。他常常感嘆：「臺灣只有海鮮文化，沒有海洋文化。大家都只懂得吃魚，卻不知道吃的魚是怎麼來？從何而來？」希望政府能夠落實禁漁期、休漁期，並搭配相關配套措施，讓民眾可以真正去了解魚的生態，將捕、養、吃、育、樂五元素串連在一起，使臺灣漁業能夠永續經營下去。🐟



許秦源曾經獨自造過一艘舢舨。

對於許秦源與弟弟來說，海洋就像是家裡的後院般熟悉。





嚴竹英在鰻魚這條道路上，始終願意一直當個「快樂的傻瓜」。(圖／嚴竹英 提供)

女中豪傑，鰻中胭脂一 模範漁家婦女嚴竹英

文／蔡玟璇 攝影／陳吉鵬

你知道「一天吃四次又還想再吃的魚」是什麼嗎？這看似說文解字，又結合了「日」、「四」、「又」、「魚」四個代表意義的有趣謎語又是誰發明的呢？今天讓我們為你介紹來自雲林縣口湖鄉，榮獲模範漁民表揚肯定，人稱鰻魚界漂亮寶貝的嚴竹英小姐。

嚴竹英出生於新竹市，外表出眾的她第一份工作是擔任鐵路局的莒光號小姐。後來於臺北工專工業工程科進修時，認識了現在的丈夫一陳錦謀先生，結婚5年以後，丈夫為了要照顧年邁的母親而返回故鄉雲林，於是竹英就獨自在臺北挑起了生計的重擔，讓丈夫可以無

後顧之憂的全心投入鰻魚產業。夫妻倆經過了2年的分隔兩地後，經濟上漸有起色，竹英毅然決然放棄了臺北的生活，決定回到雲林口湖鄉的埔南村，跟丈夫一起打拼鰻魚事業。竹英笑著說：「當初是傾心於錦謀彈著吉他對著我唱情歌的迷人神情，沒想到這一愛，就種下了此生與鰻魚的不解之緣。」初到之時，竹英光是看到鰻魚就有極大的恐懼，更甬談要抓牠、養牠；而台語不好的她，生活在南部漁村更出現了語言的隔閡，大家還戲稱他為「外省媳婦」。這些困難都深深地打擊了竹英，但愛情的力量卻驅使她不斷堅持下去。



產銷班員們聚會互相分享養鰻心得，共同為夢想而付出。
(圖／嚴竹英 提供)



嚴竹英在故鄉建立「第一鰻波」的精神標誌。

除了積極學習台語外，竹英也克服了對鰻魚的恐懼，另外還報名參加了許多課程精研養殖技術，她用益生菌來改善水質，強調預防重於治療的理念，這使他們的鰻魚育成率大幅提升到9成以上。不過竹英並不以此自滿，憑著對鰻魚的熱情以及使命感以及丈夫的全力支持，她在口湖鄉成立了水產養殖產銷班，班員們互相學習、支援、幫忙，他們投資顯微鏡及檢驗水質的高精密設備；研發了營養價值高的健康飼料；並且運用共同計價與進場管理技巧，分析市場的需求以及經濟效益，集中在利潤高的月份大批出貨；使用冰水機來降低溫度，提高鰻魚撈起來後在運送途中的存活率；另外還定期參加漁業署的輔導課程；竹英更投入產銷履歷的輔導行列，教導班員們落實產銷履歷各項管理工作，所以現在班內通過產銷履歷認證的就有10人，比例高達90%。這些貢獻使竹英不但證明了自己，也獲得了地方上的認同，不過在她的心中，還有著更遠大的目標。

雲林縣口湖鄉就是一個很重要的鰻魚發源地，在民國75年時，村子裡有96%的人都在養鰻魚，是全國養鰻人口最集中的社區，所以又被稱為「鰻魚的故鄉」。近年來鰻苗捕獲量大幅減少，鰻魚苗的價格也跟著飆漲，養殖鰻魚的利潤大不如前，許多漁民斷尾求生選擇歇業停損。「如果鰻苗的數量不斷減少下去，後代子孫將再也看不到鰻魚，那我們又如何能推廣鰻魚文化呢？」這就是竹英最大的擔憂。因為

這些活生生的鰻魚歷史，都是前人用生命紀錄下來的，而一個產業如果沒有留下文化，那麼它很快地將會被世人遺忘。所以嚴竹英集結了大家的力量，想要來推動養鰻產業文化，因為唯有這樣，才能夠在這塊土地上永續發展。

竹英把原本純外銷的一級產業，提升到品牌行銷的二級產業，在未來，她還想要發展成第三級的休閒觀光產業。嚴竹英說：「口湖鄉號稱為鰻魚的故鄉，人們進來時卻看不到鰻魚、吃不到鰻魚、聞不到鰻魚的香味，更沒有管道可以去讓人們了解鰻魚文化。」所以竹英將鰻魚導向了精緻漁業路線。所謂精緻漁業，就是健康、卓越、樂活。她帶領產銷班員們製作了許多魚類的手工藝品，建立了「第一鰻波」的精神標誌，發明品質最優良的「胭脂鰻」，意思是吃了會有好氣色，不需化妝也漂亮，將臺灣鰻魚推向國際的她因此當選了雲林縣的「模範漁民」。

鰻魚產業在臺灣已經有4、50年的歷史，但對於國人來說卻始終蒙上一層神秘面紗，嚴竹英認為自己有責任與使命來實現人們對於鰻魚的「四到」：看的到、吃的到、玩的到、買的到，她還想要蓋一座「鰻魚故事館」，把自己用生命紀錄的養鰻旅程與文化留給後代子孫。這夢想不但困難，而且還有很長的一段路要走，但嚴竹英在鰻魚這條道路上，始終願意一直當個「快樂的傻瓜」。



鍾玉芳總幹事用年輕的活力帶動漁會展現新希望。

來自屏東的客家妹、
恆春的媳婦，
新任恆春區漁會
總幹事——鍾玉芳

文、圖／周淑美（漁業署漁業廣播電台節目課）

到達漁會大樓前首先映入眼簾的是美麗の後壁湖漁港。後壁湖漁港是臺灣最南端的漁港，往北延伸至竹坑，往東延伸至出風鼻，海岸線彎延綿長，景色秀麗，主要漁場處於太平洋、巴士海峽、臺灣海峽等三大洋之集匯處，產生黑潮帶來豐富的漁業資源。

旁邊的現代化的建築二樓即是恆春區漁會，此棟大樓是在93年底重建完成，大樓內部設施一樓右邊有魚貨生鮮市場，二樓為視線寬敞的海鮮餐廳。大樓左邊一樓為魚貨特產區，販售各類魚產加工品。漁會辦公室就在建築物的二樓。

在風和日麗的一天，來到了漁會，向工作人員表明來意後，進入總幹事辦公室，看到一位美麗的「美魔女」，她就是新任的恆春區漁會總幹事——鍾玉芳。鍾總幹事高中畢業後因

緣際會，在恆春鎮公所，辦理恆春鎮漁民的勞保。剛開始覺得漁民說話比較衝也很大聲，有點不太適應。不過，後來發現因為漁民長期在海上工作，個性一般較直接，日子一久也發現漁民的可愛之處。結婚後，因夫家在後壁湖附近，也就近在漁會工作。

恆春當地漁民多從事沿近海漁業，大多為季節性的，如每年4～6月飛魚季、鬼頭刀、芭蕉旗魚……等。談到近幾年的漁獲，鍾總幹事感歎地說：「現在和當初我進來漁會的時候，漁獲量真的差太多了。」她說：「本地都是沿近海漁業，且當天往返，所以漁獲非常新鮮。漁貨多加工作為魚排或魚酥」。

對於魚類保育，鍾總幹事說：「目前漁會正在考慮以廢棄電線桿作為人工漁礁，作為海洋復育。」

目前因漁獲量少，漁民收入銳減，但餐廳業績卻長紅。主要因為觀光客較多，且當地漁產都是當天的新鮮魚貨。在魚產行銷方面，鍾總幹事表示：因本地魚貨量較少，所以目前沒有產銷中心，主要都運到東港去銷售。但未來有相關的規劃。

恆春目前以觀光漁業為主，以水上摩托車，半浮艇、浮潛等海上活動較多。且有大船到蘭嶼帶領遊客1日遊或2日遊，未來也計畫在鼻頭魚港、後壁湖及海口魚港規劃漁船筏載遊客出海垂釣等活動。

關於未來漁會的重點工作，鍾總幹事說：「包括漁會核三廠綠地、停車場，鼻頭魚港的遊艇碼頭工程規劃，目前已向相關單位申請經費，最快明年底開始作業。」從屏東內埔的客家妹、恆春的媳婦，到漁會總幹事，在鍾玉芳身上，看不到剛毅的女強人形象，而是溫柔婉約及認真樸實的態度，所謂「柔能克剛」，誰說職業婦女一定要是男人婆，相信在她的帶領下，漁會將邁入另一個新的里程碑。🐟



恆春區漁會漁產伴手禮販售區。



恆春區漁會漁產直銷中心。

恆春區漁會以觀光漁業為主，發展海上休閒活動。





陳男雄總幹事對漁會的業務發展有信心。

枋寮區漁會 新任陳男雄總幹事

文／周淑美（漁業署漁業廣播電台節目課）
圖／枋寮區漁會提供

陳男雄總幹事自軍中退伍後，即在漁會信用部工作。由於從小家中從事養殖漁業，因此也對漁會工作有興趣。因為服務對象都是漁民，談到漁民的特性，陳總幹事表示：「都有其專業且比較草根性。」對於服務漁民最重要的事，陳總幹事表示：「當然是漁民權益的維護與服務的態度」。由於家裡從事養殖漁業，陳總幹事休閒時間也在家裡幫忙魚塭的工作，閒來沒事就到鄰居家中，串門子聯絡感情。「家裡最早是養草蝦，後來改養海雞母及黃鰻衫。」陳總幹事說。

漁會的除了辦理一般業務之外，對於攸關漁民生活收入的如養殖魚類的價格及用藥安全的宣導等相關事務，也很重視，漁會也會定期請專家學者授課，增進漁民相關專業知識。

陳總幹事表示：「枋寮主要產業為沿近

海及養殖漁業，沿岸主要魚產為魷仔魚，配合政府保育政策，每年6～9月為禁漁期，去年產量為9萬公斤，今年增為11萬公斤。當地養殖魚類主要為石斑，其次為午仔魚，目前養殖面積約640公頃。未來打算推廣養殖產銷班，石斑魚目前已研發作為伴手禮，另外也推出午仔魚一夜干，魷仔魚則研發為『鈣多情』休閒食品。」

至於保育人士關心的魷仔魚過度捕撈問題，陳總幹事說：「目前從事捕撈作業的漁民已減少很多，從原先2、30對，到目前只剩4對，仍會全力配合政府，落實禁漁或捕獲量管理等相關規定。」

枋寮目前研發特色伴手禮－芒酥酥，以當地盛產的芒果加上魷仔魚作為內餡，外皮則像鳳梨酥；至於魷仔魚加工品研發，未來打算經

廠商設計，衛生認證等程序後，也將在漁會冰品門市及網路上販售。另外，目前漁會產銷班也增加許多設備對石斑及龍膽辦理加工。

漁會除了關心漁民的生計，對於退休漁民，也辦理樂齡學習的課程，提供給高齡漁民學習與交友的機會。陳總幹事說：「目前此地高齡漁民較多，藉由參加此類活動，除可擴大交友外，也會請專家或學者講授老人體驗或健康方面的知識。」此外，當地也成立家政班，分齡開設班別，提供當地的婦女朋友學習及充實自我的機會。

有關漁會未來規劃，陳總幹事表示：「漁會未來打算成立信用部，方便漁民匯、存款，也替漁會另闢財源。但目前尚未有會址，預計今年底明年初找尋適合地點開始興建。」

從養殖漁業子弟到漁會總幹事，陳總幹事一路走來始終抱持淳樸與真誠，在他的領導之下，相信漁會未來會有另一番新氣象。🐟



枋寮區漁會四健會作品。



枋寮漁港的跨港橋。

美麗淳樸的枋寮漁港。





漁業署沙署長（右3）、漁船公司董事長蔡定邦（右4）、臺灣海洋大學李明安教授（右1）、漁業生力軍吳泓諭（右2），及謝文昇父母（左1、2）共同現身說法。

百萬獎勵金尋找水產院校畢業生上漁船服務

文／賴筱雯（漁業署企劃組 技士）

攝影／湯素瑛（本刊執行編輯）

為鼓勵水產院校漁業相關科系畢業生，投入漁業生產行列，並培育我國籍幹部船員，漁業署推出百萬獎勵計畫，提供每年6位名額，服務滿1年，就發給新台幣100萬元獎勵金，最高可領取3年300萬元。

漁業署於8月5日舉辦記者會，邀請參與本獎勵計畫已兩年多，剛於7月底返臺的吳泓諭，及其就讀海洋大學時的恩師—海洋科學與資源學院院長李明安教授，以及現在所服務的漁船公司董事長—總統府國策顧問蔡定邦先生，一同現身說法。

從小就生長在高雄蚵仔寮小漁村裡的吳君，退伍後便藉由這項獎勵計畫進入了遠洋漁業界，在這兩年多的工作經歷中，除了辦理收發、填寫報表、報關等文書工作外，他也會實際在駕駛台當班、操船，有時亦參與甲板工作，操作重型機具，甚至還有協助指揮直升機進行搜索的經驗。不但如此，他更運用本身的外語能力，成為漁撈長與外籍人員的溝通橋樑。在周遭親友眼中總是努力上進的吳泓諭，在本次返臺期間，也報名參加漁業署遠洋漁業開發中心開辦的「一級話務員訓練班」，為迎



吳泓諭獲頒海洋大學「學用合一」獎牌。



吳泓諭與沙署長記者會上合影。



沙署長介紹「漁船監控系統」(VMS)，展現出我國遠洋漁業的科技化及人性化管理技術。




透過衛星電話讓遠在3,000哩外的「豐國869號」的謝文昇與父母通話。

接下一個航次與新任務挑戰而做準備；李明安教授與蔡定邦董事長工作上雖屬漁業不同領域，但都致力於經驗傳承與人才培訓，因此對於本獎勵計畫之意義與成果，都給予高度肯定。

漁業署沙志一署長也在會中為大家介紹「漁船監控系統」(VMS)，不但當場呈現遠在3,000哩外的「豐國869號」漁船航跡圖，也藉由衛星電話，讓正在該船上服務的受獎勵對象－謝文昇先生與父母通話，展現出我國遠洋漁業的科技化及人性化管理。

過去國人普遍有著海上工作既危險又辛苦的想法，因此上漁船意願低，長期以來造成漁業勞動力短缺，其實隨著科技的進步，

國內目前遠洋漁船都配備有先進的漁航、漁撈及通訊設備，使工作效率與航行安全都大幅提升，另外即使身處千里外的海上，仍可透過船上「衛星電話」與親屬保持聯繫，所以海上工作環境已明顯改善，國人上漁船工作應受到鼓勵與支持，因此自98年起，漁業署開始推動本項獎勵計畫，至今已培養出3位具一等船長資格、8位具一等船副及1位具一等管輪資格的專業人才，為我國漁業界注入新血！



沙署長（左二）與嘉賓們分享簡易料理，讓臺灣鯛成為「煮得輕鬆、吃得美味」的桌上佳餚。

優鮮水產新選擇「活力生態鯛」

文／吳佩珊（財團法人臺灣養殖漁業發展協會） 攝影／施玉惠（漁業署公關科）

漁業署7月22日上午假行政院農業委員會舉辦「活力生態鯛產品推薦記者會」，正式為通過ASC驗證之臺灣鯛賦予中文商品名為「活力生態鯛」，讓民眾容易辨識選購，記者會中由漁業署沙志一署長親自示範以臺灣鯛為食材之：焗烤海鮮飯和泰式酸辣海鮮湯，專為忙碌現代人分享兩道簡單易學料理，讓臺灣鯛成為民眾「煮得輕鬆、吃得美味」的桌上佳餚。

臺灣鯛是臺灣大宗的養殖魚種之一，由於品質優良，得以行銷全世界，近年來漁業署進一步積極輔導養殖及加工業者再升級，取得國際ASC（Aquaculture Stewardship Council）驗證，ASC係為國際上負責制定水產養殖業永續發展的標準與產品之驗證單位，要求通過驗證之水產品需建立業界負責任的養殖管理，因此養殖水產品必須通過多項規範與檢核標準，才



臺灣鯛獲ASC認證 定名「活力生態鯛」。



漁業署沙署長志一致詞。



臺灣鯛協會蔡理事長俊雄致詞。

能取得ASC驗證。漁業署並賦予中文商品名稱為「活力生態鯛」，強調養殖過程均顧及環境永續、生態健康、動物福利與社會責任。

沙署長說：「其實和我們雞蛋的動福蛋概念很像，為何叫活力生態呢？活力是因為魚養在水裏面，它必須要符合一定的條件。一般我們養吳郭魚，1公頃可以養5萬尾左右，但依ASC以這個規定，1公頃只能養3萬尾以下；換句話說，牠的生活空間就會比較好，也要求水裏面的氧氣要維持一定的含量。」

目前全世界有24家ASC吳郭魚養殖場，臺灣就占了一半；取得認證後，也讓臺灣鯛行銷國際如虎添翼。臺灣鯛協會理事長蔡俊雄說：「我們開發的市場是生魚片市場，銷韓國每年有2千多噸，其中有些客戶，我們給他們介紹ASC，他們馬上接受，下個月已準備2個貨櫃到韓國去。」

目前臺灣鯛在傳統市場及各大生鮮通路普遍均有販售，為提供消費者優鮮水產新選擇，漁業署也積極媒合ASC驗證之「活力生態鯛」，目前已媒合有機緣地向允偉興業股份有限公司採購ASC商品，並自即日起於8家分店販售，後續將繼續媒合相關產品加工業者與通路結合，讓活力生態鯛更為普及。🐟



請民眾大力選購通過ASC驗證的活力生態鯛產品。

夜釣白帶魚 休閒漁業新體驗

文、圖／鍾國南（漁業署公關科 科長）



夏夜船釣觸發的心靈感動，讓大家看到有別於餐桌上的生猛白帶魚。

晚上8點半的碧砂漁港，寧靜中帶著躁動的氣氛，港區出口兩側景觀平台上，此起彼落的螢光棒，宣示著夏夜岸釣白帶魚的傳奇正在上演；而在港內碼頭上，則有陸續集合的遊客，即將出海體驗夏夜船釣白帶魚的實境旅程。


白帶魚，也許是臺灣家庭餐桌上最常見的魚類之一，有些人可能只見過乾煎的魚片，有些人可能見過魚攤上一條條的鮮魚，可是要親手釣起一尾活生生的白帶魚，就不是一般旅遊行程所能體驗到的了。

搭乘娛樂漁船出海手續簡單，只要記得帶身分證就好，證件登記作業的同時，臺灣休閒漁業發展協會何立德秘書長集合大家，解說上船夜釣的背景和注意事項，也讓同船出海的夥伴互相認識。載我們出海的鉅隆號靠岸了，一反大家對漁船狹窄凌亂的印象，這艘娛樂漁船更像是觀光遊艇，不但空出甲板中間的活動區域，船舷也都有插釣竿的設施，還特別加裝一台魚探機在甲板上，更顯得船主的用心。待大夥都登船了，聽完年輕瀟灑的阿豪船長解說釣具的操作方法，隨即解纜啟航。

海面平靜無波，遠方九份的燈火在黝黑的山窩中閃爍，對照近處數艘夜釣船明亮的集魚燈，又是一幅沉靜中帶著躍動心情的畫面。其實，看看船上閤家光臨的遊客正享受著海風，從海上觀賞美麗之島的婀娜身影，興奮地遠望海上漁火點點，姑不論漁獲如何，我想休閒漁業走出這一步，就的確有美好遠景值得期待了。

鉅隆號下錨在離岸不遠的海面上，卻沒想到白帶魚來得這樣快，小朋友才將餌放到船長指示的深度，就有明顯的魚訊傳來，白帶魚出水的剎那，恰似一道銀光躍離碧綠的海面，正足以誘發每位釣客的腎上腺素，而隨著此起彼落的歡呼聲，夜釣白帶魚的旅程也迅即掀起一陣陣高潮。船上的大人小孩都陸續有收穫，魚大魚小沒關係，能夠感受到竿先の抖動，再使勁把海中還沒露臉的漁獲拉出水面，一旁的外籍漁工上前來幫忙取魚，果然是讓人畢生難忘的經驗。

船長在午夜前起錨返航，結束了這一次與白帶魚互動的驚奇之旅，但船還沒靠岸，就見到碼頭上站滿了人，仔細看了才發現每個人都揀了超大的冰箱，手中拎著好多支釣竿，他們才是真正準備大顯身手的專業釣客呢！

近年來，政府經常提到海洋興國，要鼓勵大家知海、近海、親海，但是想要走近海洋除了知識與技能之外，更應該優先鼓勵的，是美好的海洋體驗，也只有觸發個人的心靈感動，海洋才會成為夢中嚮往的所在。像今天這種老少咸宜的體驗行程，連釣具和魚餌也都是船家準備，有導覽解說增加知識見聞，其實帶回來的何止新鮮的白帶魚而已，還有更多的夜色與海風，還有與大海親身接觸的難忘回憶呀！



釣到第一尾的小朋友興奮無比。



能親手釣起一尾活生生的白帶魚，是釣客最快樂的體驗。
(攝影／陳吉鵬)



「鉅隆號」船長項彥豪，體貼的為遊客烘烤現釣起的鱸魚。
(攝影／陳吉鵬)

公視國際合製紀錄片「戰浪」

A Town Called Success

一人與魚的榮譽對決

文／施悅文（公視國際部副理、戰浪製作人） 圖／公共電視提供



公視國際合製紀錄片「戰浪」。

臺灣首部忠實呈現漁民文化的HD影像紀錄

公視自2007年起，陸續完成國際合製高畫質（HD）生態人文紀錄片，探討人類永續生活議題。包含2007年「野性蘭嶼」（島嶼）、2009年「返家八千里 黑面琵鷺」（天空）、2011年「司馬庫斯」（高山），2013年8月16日，將再度推出「戰浪」，藉由海、陸、空與高速攝影等數位技術，拍攝漁民春夏秋冬橫跨一整年的討海生活，從發想到完成接近兩年的時間。

公視跨國團隊深入臺灣東南部臺東縣成功鎮漁港，貼身記錄當地十分獨特罕見的傳統鏢旗魚船的作業，鏢魚是健康有選擇性的傳統永續漁法，利用雙眼尋找浮游於水面的魚種，對海洋生態傷害甚微。本片帶領觀眾身歷其境，感受這群最後的傳統漁民，在海上鏢旗魚的高超技術與生命故事。

臺灣版的「老人與海」人與魚的榮譽對決

本片紀錄的故事主角，是一個快60歲的鏢旗魚手－陳永福船長，他帶領著兩位主要

的「海腳」（台語：船員之意）輝吉叔（55歲）、毛仔Momosan（62歲）堅持使用日據時代就流傳下來古老方式，以鏢竿射魚的方式捕魚，主要獵捕的對象是旗魚，雖然說漁船有加裝馬達，動力速度有提升，但是他們還是不

用現代雷達聲納或偵測定位設備，光憑著銳利的眼力與多年的經驗，判定風向潮流與漁場，站在窄小的頭架上，海上浪高起伏，鏢手僅靠雙腳站在漁船最前方「頭架」頂端的「腳籠」上，手持將近20公斤重的三叉鏢竿，如果沒有過人的膽識與功夫，絕對是辦不到的，更何況是這般極端天氣狀況之下與全世界游的最快、體重動不動就超過一兩百公斤的大旗魚競速鬥智，幾個老人，6、7個小時下來，需要精準的判斷力與高超的技術，永福船長的名言是「出海一定要抓贏別人，就是不要輸人。」不過魚1年1年少了，一開年，他們就面臨捕不到魚的嚴峻挑戰。過去都是鏢魚比賽冠軍的永福船長，今年能不能保住鏢魚王的頭銜呢？

因緣際會，永福船長在6年前，認識在水產試驗研究所工作，也是成功當地的子弟—江偉全博士，開啟了一段漁民與科學家合作的奇妙緣份，以單叉標竿、衛星標識放流的方式，共同研究海洋旗魚生態與漁業資源，海哥曾說「整個太平洋就是我們的實驗室」，而他最大的心願就是在永福船長的協助下，了解旗魚怎麼隨著黑潮洄游，也凸顯了鏢竿既可鏢魚又可護漁的雙重含義。

國際合製團隊陣容堅強

一部好的紀錄片，要有好的人物、好的故事，這兩項，本部紀錄片都具備，但更大的挑戰，是如何以各種數位與高畫質技術與方法，寫實記錄這群「最勇健的漁夫」。本片由公視國際部主導策劃製作，因傳統鏢魚題材特殊，小漁船空間甚小，作業難度甚高，除公視同仁外，本片特別延攬其他國內外專業工作人員，參與這次拍攝工作。

國際合製的另一個主要目的是藉由導演的國際影像語言，向全世界的觀眾介紹臺灣這



戰浪主角－陳永福船長。



臺東縣成功鎮特有的漁民文化－旗魚祭。（圖／洪曉敏 提供）

種獨特的鏢魚文化，雖然是臺灣小漁港的生命故事，卻流傳著普世的價值。而本片英國籍導演FRANK SMITH與攝影ROB TAYLOR，都是前BBC拍攝掠食性魚種的高手，也是全美最受歡迎的紀實節目，國家地理頻道「尋找超級大魚」（Monster Fish）的創始製作團隊。他們深深為臺灣的這項傳統漁法打動，把這部影



導演FRANK SMITH與攝影ROB TAYLOR在浪中驚險拍攝。
(圖／江偉全博士 提供)



清晨龍漁發即將作業。(圖／洪曉敏 提供)

片視為自己的作品來拍。尤其是攝影師Rob在七、八級陣風與巨浪下，還能在異常顛簸的漁船上穩定拍攝而不暈船，光這點，就令我們佩服。

而輸人不輸陣，臺灣製作團隊成員，也出動各種拍攝裝備，並延攬到AKFLY 遙控直升機團隊拍攝海上與港口的空拍畫面（照片），片中主角江偉全博士所屬的水產試驗所臺東分所也為我們找到了子彈型的高畫質攝影機，得以拍攝關鍵性的鏢竿入水的畫面。

用影像搶救即將消失的鏢魚文化

我們想讓觀眾看的，不是說教、不是觀眾應該擔心抓不到魚，而是試圖讓觀眾自己感受這小鎮與漁民正經歷著什麼樣的變化，而這種改變反映世界各地正在發生的事。影片中，我們紀錄的旗魚從日本來，它們游經成功，不管是白肉旗魚、黑皮旗魚，還有雨傘旗魚，都是在海洋中重要的物種，海洋形成數十億年，物種之間形成了絕妙的平衡，人與海洋享受著和諧的關係，而鏢旗魚的傳統漁法，一對一的

公平搏鬥，好像早成為永恆的佳話。近幾十年來的全球海洋環境污染，高效能漁法，過漁非法捕魚的現象，看似短期數十年的人為漁業資源運用，卻使得海洋生態平衡開始崩潰，高經濟價值物種生命週期來不及應付人類的討取運用，哀傷地慢慢消失，就像海腳輝吉叔說的「以後臺灣沒有魚可以吃了，我們這代抓完以後就失傳了」。在影片拍攝過程中，製作團隊曾傷感未來的傳承無法繼續，但更重要使命是訴說這個獨特的故事，用影像搶救即將消失的鏢魚文化。🐟

【戰浪】

類型：紀錄片（片長75分鐘）

全球首播：公視主頻 2013年8月16日（五）22:00

公視HD頻道 2013年8月17日（六）12:00、19:30

官方網站 www.pts.org.tw/success

臉書粉絲團 www.facebook.com/atowncalledsuccess



2013臺灣生技月暨生物科技大展 —「螢」得頭籌

文／徐元華（漁業署遠洋漁業組 技正）
攝影／湯素瑛（本刊執行編輯）

馬英九總統出席開幕典禮。

2013臺灣生技月暨生物科技大展7月18日在南港展覽館隆重登場，馬英九總統蒞臨開幕典禮，據主辦單位統計，4天展期參觀人數超過6萬人，較去年增加30%，此次展覽總計有520家國內外農業、生技、醫藥、醫療、機械設備、原物料、美容保養等廠商參與，展場共使用1,050個攤位為歷年之冠。

18日下午農業科技館在農委會副主任委員陳文德、漁業署陳君如副署長、屏東農業生物科技園區黃金城主任、動物科學研究所楊平政所長及各試驗單位代表，共同為開幕剪綵。本次展覽首度整合屏東農業生物科技園區、臺灣動物科技研究所、農業生物技術產業化推動辦公室及農委會試驗場所的研發成果。農委會共規劃10大展示區域，包含水產生技、海水觀賞魚、蘭花生技、植物生技、動物生技、動物用疫苗及檢測診斷、中草藥生技、生物農藥與微



農委會共規劃10大展示區域，共計有84項成果參展。

生物肥料、植物新品種及農業之多元化增值利用，具體呈現自上游研發到下游產業輔導，總計有84項成果參展。



紅精靈。



粉紅公主。



水蜜桃公主為全球雙基因轉殖成功首例—成為大會之星。



水蜜桃公主基因轉殖過程。(圖／芝林企業有限公司 提供)

在農業科技館海水觀賞魚區展示高價位的黑公子小丑、粉藍倒吊、斐濟雀鯛，以及水產生技區展示粉紅螢光神仙魚（粉紅天使）及螢光斑馬魚（紅精靈），另外多彩九間菠蘿（水蜜桃公主）榮獲擔任大會之星，全場的焦點都是圍繞在觀賞魚主題，成為大會最吸睛的亮點。

基因轉殖多彩九間菠蘿

有如夢幻般的「水蜜桃公主」是由芝林企業公司與中央研究院及高雄海洋科技大學經過5年的努力，融合了多項的技術才有今日的成果。

多彩九間菠蘿屬於中型慈鯛科螢光魚，

體型可長達12公分，在基因轉殖觀賞魚中，是由小型魚（斑馬魚）邁向中大型魚重要的技術轉捩點。所謂的「多彩九間菠蘿」是運用兩項技術所完成的成果，首先是運用中央研究院細胞與個體生物研究所臨海研究站陳志毅助理研究員所研發的「選殖鯛科魚類新型肌肉起動子」技術，以及農委會產學合作計畫中高雄海洋科技大學陳鳴泉副教授研發的「開發肌肉強烈表現臺灣珊瑚新型螢光蛋白」技術，相互結合而孕育的成果。而「多彩」是指利用水母的綠色螢光蛋白基因以及臺灣軸珊瑚的紅色螢光蛋白基因，將此2種螢光蛋白基因，經過2次基因轉殖技術，所呈現出紅紅綠綠的螢光顏色，好似成熟的水蜜桃，「水蜜桃公主」由此而



參觀農業科技館之人潮。



農委會陳文德副主任委員（中）與漁業署陳君如副署長（右2）、屏東農業生物科技園區、動物科學研究所及各試驗單位等代表，共同為農業科技館開幕剪綵。

來。據芝林公司林育禾董事長表示，為了保護螢光魚的研發技術不被其他國家模仿，下一階段的目標將朝向不孕技術努力。

產學合作創造三贏

此次會場的寵兒水蜜桃公主，是由芝林企業與高雄海洋科技大學藉由產學合作方式成功開發的成果，一般人對於產學合作應該非常陌生，所謂的產學合作計畫，農委會每一年都會有許多的科技計畫委託或補助學校或法人團體（統稱研究機構）進行研究，這些研究機構經過數年的努力，將一些相關的研究的成果彙集起來，達到可以商品化的程度時，就可以向農委會申請產學合作計畫，當然其中另一要項就是廠商參與，由農委會及廠商共同出資補助研究機構進行商品開發，等到研究完成後，再將此技術有償方式移轉給廠商，廠商因為獲得此項技術，就可比生產更多新的產品賺取更多的利潤，使得此項產業更具有市場競爭力，而廠商繳交的技術移轉金或衍生利益金，就會跑到行政院國家科學委員會的科發基金，作為往後科技研發之用。



水試所東部海洋生物中心陳主任、何研究員陪同陳文德副主任委員參觀海水觀賞魚區。



芝林公司林育禾董事長，致力於螢光魚研發技術，未來將朝向不孕技術努力。



金湖鎮民代表會主席呂瑞泰致詞。



金湖鎮公所鎮長蔡西湖致詞。



金門縣長李沃士致詞。

夏艷金門金湖海灘花蛤季活動

文、圖／陳萬龍（漁業署漁業廣播電臺節目課 編輯）

為讓民眾有機會體驗屬於金門縣特有的海洋資源及豐富珍貴的自然生態，由金門縣政府與金湖鎮公所、金寧鄉公所合辦的「2013夏艷金門海洋風活動—金湖海灘花蛤季」活動，自7/6~8/4，每週六、日，在金湖鎮成功出海口舉辦，藉由沙灘活動的開發與推展，讓民眾能在炎炎夏日裡自由的在沙灘遊樂嬉戲，充分享受大自然之美，體會海洋生態保育觀念，也讓金門夏天充滿濃濃音樂、解放海洋的驚艷。

今年的活動內容相當豐富、熱鬧，有金廈海域泳度接力公開賽、金門海上長泳活動、兩岸三地樂團PK賽、金酒之夜、兩岸三地原住民

豐年節、軌條砦迷宮、地雷風車裝置藝術、解放蚊子電影、水上兒童樂園、沙灘遊憩活動、沙灘泳裝秀、大型沙雕展示、沙雕親子比賽、花蛤小天使選拔、海上遊憩體驗活動、牽罟體驗活動、魚苗放流活動、繽紛花蛤季攝影比賽、花蛤季寫生比賽、花蛤食尚饗宴、巫文隆教授的貝類與人文多樣性主題展、親子沙畫&拼貝DIY、FB打卡活動……等多達30種以上的系列活動。

活動開幕儀式在7/20晚上六點假金湖鎮成功出海口廣場舉行，首先進行各項表演節目暖身，有風師爺展示秀、北門舞師團表演、原

住民歌舞表演、美女花蛤料理展示秀等。

金湖鎮蔡西湖鎮長在開幕致詞中表示，金湖花蛤季活動已邁入第10個年頭，感謝縣政府及漁業署的支持，金門海岸線是非常美麗的，希望能藉辦這項活動，帶動金門的觀光。金門縣李沃土縣長致詞表示，花蛤季活動規模愈來愈大愈精采，金門的夏艷，有非常美麗的海灘，過去因戰地的關係，無法開放供大家來體驗，現在因兩岸情勢改善，將海岸還給大家，這幾年已將海岸線延伸擴大，讓大家能盡情享受海岸的美景，金門還存在戰地的風情，來到金門可以深入了解金門、體驗金門，整個活動也導入了生態保育觀念，歡迎大家來金門玩。

花蛤是金門縣金湖鎮的特產，長在海灘上，產期在4~10月，因採收容易，帶水桶用手挖就可挖得到，每年夏季吸引很多觀光客來沙灘玩，金門縣政府即是利用這項獨有的特色

推展觀光，每年辦理各項海灘遊嬉活動，讓大家體驗金門海洋的艷力，成功達到推展海洋漁業的效果。藉由本活動之持續推廣，不僅使花蛤特產獲得重視與保存，並開創金門休閒漁業發展。



美女展秀—花蛤料理。



遊客在海灘上挖花蛤。



澎湖古船大目舢舨搖櫓比賽。

澎湖馬公休閒漁業體驗推廣 一搖櫓體驗樂趣暨海鮮品嚐

文／蔡佩妤 攝影／游忠霖



大目舢舨造船達人洪長傳（高齡91歲）贈送模型船給馬公市政府象徵歷史新傳。

隨著時代的變遷，早期澎湖漁民賴以為生，不論是近海漁撈或載運物資的重要工具——大目舢舨，已漸漸被機動漁船取代，在漁村當中消失，導致現在多數的澎湖居民對於大目傳統舢舨船的歷史背景與文化意涵不甚瞭解。

有鑑於此，2008年澎湖縣政府與馬公市公所相繼在菜園社區推出漁村休閒活動，大目舢舨這傳統漁具再度被民眾提起，喚起許多人的回憶與往事；馬公市公所也在4年前推出「澎湖古船大目舢舨搖櫓比賽」至今已屆第4屆，「搖櫓」再度於澎湖展現蹤跡。



遊客體驗魚丸DIY。



點石成金DIY彩繪。

馬公市長蘇崑雄表示，希望透過漁村休閒體驗推廣活動辦理，結合運動休閒與觀光產業，將先民搖櫓駛帆的傳統船藝傳承下來。也讓縣民及外來的觀光客認識這種屬於澎湖漁民固有的海洋文化；今年活動於7月27、28二天在馬公第一漁港熱鬧展開，活動與「星光海洋音樂會」結合舉行，活動現場也備有海鮮美食讓大家品嚐：水晶小管、狗母魚丸海菜湯、干貝醬炒麵、炸花枝丸、酥炸海菜……等多樣美食，行成一場充滿農漁工藝、文化內涵與美食佳餚的活動。

精彩比賽 傳統精神的傳承與延續

本屆搖櫓比賽依年齡及性別區分為6組，分別為：青少年組（18歲以下）、青壯組（19至49歲）、壯年組（50至69歲）、長青組（70歲以上）、女子組（不分年齡）與團體組（不分年齡），共有37位選手報名參加。

協辦本屆搖櫓比賽的輕艇協會陳理事長鎮川表示，選手大多是從第一屆比賽開始，年年都踴躍參加，對於傳統漁業的傳承與延續都以行動表示支持。長青組五名選手當中的薛南，

雖已高齡91歲，身體依然健壯硬朗，更是年年參加搖櫓比賽，在整個活動比賽當中，除了淋漓盡致地讓所有的感受到他對於傳統漁業復甦的支持，更帶領群眾走入歷史的畫面，感受出對於先民以搖櫓舢舨和大海搏浪的精湛技巧、傳遞永不認輸的堅持與辛酸的精神。

青少年組的選手，為何想報名參加搖櫓比賽？陳理事長鎮川笑著說：「這就是傳承！」原來這些年輕選手，都是在阿公或是爸爸的帶領與指導之下，一同前來參加；搖櫓看似困



高齡91歲的薛南出賽時，獲得不少的喝采。

難，其實只要習得技巧，從實際的接觸、學習與體驗，都可以與長輩們一同在大海上，展現風發的英姿。在青少年組的選手，首度報名參賽的中正國中八年級學生陳長榮，就划出兩分六秒七八的佳績勇奪冠軍；而一名女性選手陳彥華，在青少年組比賽折返回終點奪標時，意外失手，落居第四名，但在女子組比賽中更謹慎小心的操作，最後奪得女子組的第二名，當她臉上終於露出滿足的微笑並表示：明年還會捲土重來，希望能一舉奪下青少年組及女子組的雙料冠軍！先民的技藝與精神就在這笑容當中延續傳承著。

傳統漁業與觀光的結合 搖櫓體驗樂趣多

參與搖櫓體驗民眾很多，這樣具有澎湖傳統漁業文化特色的大目舢舨，並不會隨著本屆的活動而結束。錯過此次活動的朋友，除了在



比賽終點奪得錦旗。

西嶼鄉的小門村外，在馬公市的井垵里也可以預約體驗唷！

沿著201縣道，大家耳熟能詳的「澎南路線」而行，井垵里，一個以曬魚著名的漁村就在這裡。來到這裡除了可以親眼看到道路兩旁粼粼閃亮、壯觀的曬魚場景，更可以到澎湖休閒工作坊報名體驗「大目舢舨跨島活動」。

最年輕的參賽選手陳義典僅14歲，已學會搖櫓的好技巧。



澎湖休閒工作坊負責人李先志（同為輕艇協會總幹事）表示，井垵除了有極具特色的曬魚乾這樣產業，這裡的海域相當平穩又具有豐富的海洋生態，相當適合從事海洋休閒運動，加上交通便捷離市區不遠，推展「大目舢舨跨島活動」井垵可是第一首選。

「大目舢舨跨島活動」，整個活動時間約為3小時，一開始教練會針對船隻與操作技巧進行解說與練習，待操作熟悉之後，才會帶領遊客跨島前往位於井垵內灣的溫嶼，全程約3公里，過程中遊客除了可以感受划船的樂趣與辛勞之外，教練亦會介紹海域中的豐富生態與人文歷史，在傳統漁業的回顧與澎湖湛藍的海域上，進行一場搖櫓文化與觀光產業的洗禮。🐟



李先志總幹事推廣澎湖海洋休閒活動不遺餘力。

澎湖休閒工作坊

負責人：李先志

預約電話：0932-36846

地址：澎湖縣馬公市井垵里16-2號

遊客可以到井垵「澎湖休閒工作坊」體驗小目舢舨跨島活動。





浪漫北海岸 悠閒的野柳漁鄉風情

文、攝影／何立德（臺灣休閒漁業發展協會 秘書長）



東澳漁港邊美麗的黃昏景緻，帶給漁村祥和寧靜的氛圍。

最具休閒潛力的東澳漁港

臺灣十大魅力漁港遴選動機，其實並不僅侷限於漁港本身空間，或是漁業性質之樣貌，其實常常僅是因為漁港周邊的友善環境特質鮮明，或是時空錯落的海岸地景地貌自然銜接了漁港景觀，主題突顯而讓人流連忘返，雀屏中選。

這次為讀者引薦北臺灣的「東澳漁港」，或許是讓人對於這漁港既是陌生、又

好像熟悉的感覺。贏得2012年十大魅力漁港的東澳漁港，座落於北部海岸風景區內的野柳村，屬小型漁港形態。當地漁村居民大多以捕魚為生，作業漁場多半在野柳半島以東之海域。近年因為休閒漁業發達，專業潛水船、海釣船等陸續經營。東澳漁港因與北部海岸公路相鄰，交通屬非常便利，吸引許多北臺灣遊客到此欣賞濱海風光，並採購在地魚貨、大啖生猛海鮮，促進在地的消費。



野柳東澳漁港魅力景緻，值得您來此慢慢戲遊與品味。（攝影／游忠霖）



野柳地質景觀與漁港連接，形成海岸公路特色。
（攝影／陳吉鵬）

野柳海岸線的地質景觀，勘稱北臺灣最具特色之渾然景緻，尤其是在斜陽下優美多變，若於不同季節於此觀浪聽潮、觀賞天空雲層與大海變化，以及映襯在野柳砂岩地形之奇紋異石，更具有視覺感觀效果。東澳漁港邊的夕陽時分，常常吸引結婚新人來此取景拍攝，留下美麗的婚紗意象，配合著悠閒散步漁村居民，給人一種漁村祥和寧靜的氛圍，這就是野柳東澳漁港魅力景緻，值得您來此慢慢戲遊與品味。

野柳岬海岸地形與賞景步道

野柳岬的地層主要由傾斜的層狀沉積岩所組成，海岬與海灣的形成是因軟弱的岩層被侵蝕後凹入形成海灣，而堅硬、抗蝕力強的岩石便相對突出形成海岬，矗立於海灣當中，十分明顯且壯觀。

野柳海岬頂端是可以到達，需經過野柳公園購票入園，順從指標、走步道往岬角外前進，一般大約20～30分輕鬆腳程可達岬角頂端涼亭，觀海賞景絕佳點，其實一般觀光客僅逗留在地質主題區，所以岬頂區並沒有太多遊客，屬海岸觀賞海景的絕佳私房點，值得親身探尋。

鼻頭國小海洋學校

鼻頭國小是臺灣特色在地遊學的重點發展學校，推動海洋教育與戶外運動不遺餘力，帶動學生參與海洋與漁業之戶外運動精神，學校也提供相關的玩、餐、宿配套課程，其中包含獨木舟、浮潛及海洋生態等多項在地遊學之活動。

野柳海域生態豐富，潛水活動盛行

北海岸野柳地質公園周邊海域，擁有瑰麗的海底世界風貌，海水清澈見底，珊瑚礁地形豐富且多樣，七彩熱帶魚類點綴期間，

算是北臺灣優質潛水場域。當地陸續出現許多潛水訓練中心也培養不少專業教練，為北臺灣海洋活動推廣善盡心力，也為想學投入潛水的朋友們開班教授潛水課程，並以娛樂漁船提供專營潛水用的船潛服務，提供親近大海的朋友多一種海上休閒選擇。

東澳漁港亦結合發展休閒漁業風潮，包含提供合法娛樂經營休閒漁業，包含潛水專業船、休閒船釣體驗等。



灘釣容易上手，小朋友也容易學習。

東澳漁港海岸珊瑚礁地形豐富多樣，是民眾從事海上休閒活動的好去處。



北海岸海灘釣沙梭，悠然自得

北海岸沙灘地形十分豐富，非常適合灘釣的體驗漁業活動。

「灘釣」其實算是相對比較是輕鬆的釣魚技巧，門檻低容易入門學習。夏季目標魚常常是沙梭，只要學習會掛餌、適度的遠投技巧，就可以輕鬆上手。建議選擇黃昏時安排灘釣，讓釣魚重點是在於沙灘上欣賞夕照斜陽，踏踩著海水與細沙，邊釣魚、邊享受海景，自然可以感受到「悠然自得」的情境。

*東澳漁港也有休閒海釣船提供遊客預約服務。

在地海鮮特色

北海岸旅遊線漁港林立，東澳漁港周邊鄰近野柳漁港及龜吼漁港，海鮮賣店、海鮮餐廳選擇性多，而建議在野柳公園或海岬及海港邊散步後，選擇在地道地海鮮品嚐，尤其是萬里蟹，應該是遊客最難忘懷的海鮮好料理。

龜吼魚市（在地魚市），提供新鮮現撈海鮮。



萬里由於鄰近臺灣海蟹最大的漁場「西北漁場」，成為臺灣捕蟹漁業的主力漁業基地，每年臺灣海鮮市場的海蟹，都由萬里區近50艘捕蟹船捕撈上岸。萬里區內4大漁港，包含野柳漁港、東澳漁港、龜吼漁港、萬里漁港等，儼然已成為臺灣海蟹最大集散地，其中主要種類為花蟹、三點蟹與石蟳之上等食材。

配合政府單位的推廣與行銷策略，帶動在地餐廳萬里蟹的宣傳策略，將在地漁業「地產地銷」，期能帶動漁鄉整體發展。



蟹籠是北海岸的最主要漁業意象。

龜吼漁港已成為野柳在地觀光魚市的重要據點。

如魚得水的自在體驗—— 嘉義希望海岸

文／蔡為之 攝影／陳吉鵬

柔美萬分的夕陽倒映在海水中，形成一幅令人炫目且和諧的畫面。

你是否被緊繃的生活壓得喘不過氣，夜深人靜時看著窗外不知道自己為何而忙？你是否在車水馬龍的上班途中想像著海天一線的遼闊？當你正埋頭嗑著便利商店的微波食品時，是否會懷念漁港中剛撈上岸、活跳跳的生猛海鮮？想要暫時逃離城市的喧擾，追求一種心靈上純粹的平靜與滿足，就讓我們帶著你到臺灣的希望海岸沿海，體驗生命最初的美好。

東石漁港位於嘉義縣東石鄉東石村朴子溪出海口的北側，為臺灣西部重要的沿岸漁獲生產地，供應各式各樣的新鮮海產。本區海岸由於北有外傘頂洲為屏障，南、北各有八掌溪、北港溪出海，東石漁港外構成一片廣闊淺灘棚，附近居民多從事浮吊式牡蠣養殖，目前東石漁港已逐漸轉型為觀光漁港，在港區設有漁

人碼頭、臨海觀景休憩區、木棧道等觀光休憩設施，為民眾看海、散步的最佳場所，而黃昏時的蚵棚夕照更人們津津樂道的一大美景。

海之夏季 三天三夜不停歇

從2007年開始，漁人碼頭在每年7月左右都會舉辦「海之夏季」活動，而今年7/19～7/21更是以「三天三夜澎湃音樂會」方式呈現，除了請到多搖滾樂團與知名藝人接力開唱以外，更設有「非玩『布』可，『袋』你遊港」的五合一水上體驗活動，包括遊艇、帆船、水上摩托車、甜甜圈和獨木舟共5項的趣味設施供民眾體驗。港內更新建立一個心心相印相戀北緯23.5的造型地標，愛神邱比特的箭，直直射向通過此地的北回歸線，地面上還



漁人碼頭設有許多遊憩設施，供大人小孩一起同樂。



「日軌大道」連接其他15個北緯23.5的國家的國旗，從臺灣走向世界。

精心鋪設「日軌大道」連接其他15個北緯23.5的國家的國旗，表達出地球村的概念。

東石魚市 尋找海中珍寶

「東石魚市場」位於168縣道的盡頭。中午時分，站在堤防上，看見一艘艘的漁船駛進駛出，便可以感受到漁家們辛苦忙碌的生活。魚市場主任吳純裕說：「漁民們每天的凌晨3、4點就開始出航，展開一天的捕撈行程，到了中午左右便會陸續回港，將捕獲的新鮮魚貨送至魚市場進行拍賣。」市場在每天下午兩點準時開始喊價拍賣，只見人潮開始聚集，整個魚市場變得好不熱鬧！漁民們會先將新鮮的漁獲分門別類，等待競標魚販聚集之後，時間一到就開始競標喊價，當場人聲喧嘩、好不熱鬧，拍賣官喊價的速度非常快，就像在唸饒舌一樣，不是內行人可能還聽不懂呢！這幾年我發現，東石魚市場每一年都在持續的成長中，不僅環境變得更乾淨、整潔，有趣的拍賣過程和熱鬧的場景，也吸引了眾多遊客們駐足觀看，同時還開放給一般的遊客加入叫價。想體驗拍賣場競標拍賣的樂趣，以及體驗純樸的漁村生活，這裡絕對值得您一遊。

東石二鮮 挑動味蕾的極限

說到東石的美食，大部分人想到的一定都是五花八門的各式蚵料理，不過現在，東石鄉農會已經研發出一個新的生力軍，那就是超夯的「杏鮑菇冰棒」。別看它小小的體型，裡面



東石魚市場主任吳純裕（右）讓魚市場的環境變得更乾淨、整潔，也吸引了更多觀光客。



東石鄉農會最夯人氣商品—杏鮑菇冰棒，中間為美女總幹事張淑芳。



許世堅先生開店至今始終秉持一個「鮮」字。



野生的烤海鰻肉質彈牙，香氣四溢。



招牌菜單海大蝦拼盤。

可是包著大大的用心，每咬一口都可以吃到大塊的新鮮杏鮑菇，搭配上香醇的牛奶，真是顛覆傳統口味，讓人眼睛為之一亮。農會總幹事張淑芳說：「東石鄉農會是全國唯一產有杏鮑菇冰棒的地方，目前才剛推出一個月，詢問度超高！未來還會再研發杏鮑菇冰淇淋。」除了杏鮑菇冰棒外，東石鄉農會還販有許多結合杏鮑菇的相關食品，有興趣的民眾歡迎前往購買。

新鮮 是美味的起點

鄰近嘉義縣東石漁人碼頭的「樺榮海鮮餐廳」，成立於西元1993年，至今15個年頭，在負責人許世堅先生的帶領下，全家人用心經營，始終堅持著「鮮度」是海鮮的第一生命之原則，僅選用東石港所捕捉之漁獲，料理最當地的海產，除深受當地人喜愛之外，口碑相傳的好滋味，讓許多饕客也慕名前往。餐廳的特色是無菜單料理，老闆從開店至今，秉持的是一個「鮮」字，所有的食材都是親自由東石漁港選購當日的新鮮魚貨，漁船捕到什麼就吃什麼，「樺榮海鮮餐廳」的海鮮料理除了原有的新鮮、美味以外，更希望吃到海鮮料理的人能感受到東石人的熱情、親切，將這份東石獨特的味道傳遞到每個角落。

白水湖是曾經布袋鎮著名的鹽田之一，雖然名為「湖」，但事實上當地卻沒有淡水湖泊，其名稱是來自過往鹽埕的地域形勢，舊時常有颱風侵襲，海水倒灌使得鹽田上呈現一片白波，也因此有了「白水湖」這個名稱。從因民國72年台鹽實施併晒機械化政策後，目前已無鹽工家庭，而轉為一般的漁村社區。



慈聖號上提供新鮮豐富的海洋風味餐。

朴子溪裡，充滿許多讓人驚豔的自然生態。



霜福亭的牆壁上題滿了漁村的各種俗諺和謎語。

蕭萬霜先生親手製作的曬鹽場模型，形象生動、韻味質樸。


快樂的出航 慈聖號觀光漁筏

說到白水湖最有名的觀光漁筏，那就不能不想到蕭瑞堂先生的「慈聖號」了。蕭瑞堂從小就在白水湖長大，為了讓更多人瞭解他所愛的故鄉，於是他決定打造觀光漁筏，把珍貴的自然寶藏帶給大家。目前他已經擁有了4艘船，每台最多可乘載45人，行駛路線包括往外傘頂洲以及朴子溪，一趟大約3小時，途中還提供了船上現煮的海洋風味餐，海鮮粥、蚵仔卷、蚵仔麵線、燒酒蝦、炊蚵仔等新鮮豐富的美食讓人食指大動。蕭瑞堂說，這是他的家族企業；他自己負責開船，太太負責張羅船上的餐飲，而小女兒就負責導覽解說。他成功的拉近了人們與海岸的距離，而慈聖號的旅程仍然持續地航行下去。

漁村中的世外桃源 霜福亭

在白水湖的一個小漁村內，有一位蕭文欽老師為了紀念父親蕭萬霜先生，而在白水湖村往白水湖港的路旁，建位了一座「霜福亭」。

這座以竹子搭建成的小屋外表看似簡易，進到裡面後才發現內有乾坤，別有洞天。由檜木所製成早期鹽民引海水的曬鹽場地模型以及古老的竹筏模型，都是蕭萬霜先生親手精心製作，其雕工之細緻，形象之生動，韻味之質樸，適合民眾來細細品味。蕭文欽老師更在牆壁上滿滿的題寫了各種漁村的俗諺和謎語，文字之優美，詞句之奇巧，讓你不只讚嘆，心中的感動更是久久無法自己。希望來參觀的人，能夠花一點時間，用心來欣賞這樣棒的作品。好好珍惜在地的文化，人生也就更精彩、更豐富。

再美的相遇，也有分離的一刻。黃昏的到來，是該說再見的時候了。看著紅藍相間，柔美萬分的夕陽倒映在一座座蚵棚下的海水中，上下兩個迷幻世界交織成一幅令人炫目卻又和諧的圖畫，帶走的除了身上鹹鹹的海洋味道，還有嘉義濃厚的人情味。俗話說：相逢總在離別時。但我相信這次的離別，並不會太久，期待我們下一次相見！

魷魚～魚魚吃好滋味

文／呂苡岑 攝影／陳吉鵬



臺灣區魷魚公會理事長施教民，提供美味的阿根廷魷。

在臺灣的美食文化裡，魷魚扮演著重要的角色，除了是常見的小吃外，也是下酒的好菜，牠的蛋白質含量高達16～20%，含鈣量也高，反是脂肪含量極低，只有1%，最重要的是魷魚含有大量牛磺酸，整體上它是一種低熱量食品，是許多饕客及愛美人士的最佳選擇，只要鮮度得宜，就能料理出創意好滋味。

本期漁業推廣月刊拜訪臺灣區魷魚公會理事長施教民為大家介紹國內魷魚產業，施理事長說：「民國73年起，臺灣魷釣漁船開發西南大西洋福克蘭群島，當時引發國內建造大型魷釣船的熱潮，在短短的幾年內，於世界產魷國家中佔有一席之地。」施理事長聊著嫺熟豐富的漁業歲月，提倡吃魷魚的種種優點，魷魚在他敘述中，彷彿多了時尚與養生的原素，

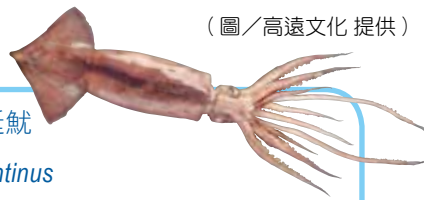
施教民理事長為讀者提供遠從阿根廷回港的魷魚，本刊也特別邀請到北海餐廳的料理長為我們料理出簡單易學的美味和鮮味。🐙

魷魚小知識

中文名：阿根廷魷

學名：*Illex argentinus*

「魷魚」，雖然慣稱牠們為魚，系屬「頭足綱」是生活在海洋中的軟體動物，身體細長呈長錐形，前端有觸足10條，尾端的肉鰭呈三角形，喜歡成群生活於深約20米的海洋中。「魷魚」又稱「柔魚」、「槍烏賊」，魷魚營養價值甚高，早期價格相當昂貴，食用魷魚在當時為奢侈的消費行為。



(圖／高遠文化 提供)

青葱爆魷魚

材 料：阿根廷魷魚、青蔥、紅椒

調味料：胡椒鹽、七味粉

作 法：將魷魚去頭去皮，慢火油炸（油溫大約100度）呈金黃色，青蔥、紅椒切丁鋪底，魷魚切輪狀擺盤即可。



過水魷魚花

材 料：阿根廷魷魚、青蔥、薑絲、蒜末、花雕酒

調味料：醬油、辣椒

作 法：魷魚去頭去皮切花，水煮沸川燙，將材料加入，呈現捲花狀即可。

芥黃魷魚

材 料：阿根廷魷魚、黃芥末、蛋黃、碎大蒜、碎洋蔥

調味料：胡椒鹽

作 法：魷魚去頭去皮，將材料塗抹在魷魚表層上，放至烤箱（溫度大約100～150度），8～10分鐘色澤呈金黃色，切輪狀擺盤即可。



悠遊於山水 執著於水墨 藝術文學—陳志良老師

文／呂苡岑 攝影／陳吉鵬



陳志良老師將畫紙當成筆的舞台，讓人掉入水墨境界中無法自拔。

1955年出生於臺南，文化大學美術系國畫組、臺南神學院研究所畢業的陳志良老師，從高中就愛畫畫，喜歡買顏料隨手塗鴉。在起初創作時，老師也同時涉獵中醫、堪輿（風水）及靜坐等一些中國古代學理；他覺得畫畫讓他沒有壓力，可以在心靈、視覺自由發揮，他將紙張當成筆的舞台，享受流暢於紙上而意境顯露無遺。老師的作品，超乎傳統水墨境界，讓人看了畫就掉進意境裡頭久久回不了神。

小時候爸爸經營豆腐工廠，媽媽是一位非常好客的家庭主婦，家裡共有6位兄弟姐妹，排行第4的陳老師笑說：「父母親的管教方式都是給小孩很自由的，所以家裡的小孩都有發揮空間，空間是人成長最重要的養分，所以從小對事情的解釋和體悟更深，也因此不容易被左右方向，對自己所做的決定也可以更加堅持，不容易異動」。在高中那年接觸了基督教，大三那年卻迷失對信仰的宗旨，同時也因為身體虛弱而學習中醫，當時認為「五行六氣」的理論，可以運用在天地萬物間，以「物不遷」的思維改變畫作。最重要的改變是在35歲那年，重回耶穌信仰，經過了不同宗教的洗禮，發現創作不是為欣賞者找「答案」，而是讓人因作品而內心有所「啟示」，這樣的創作才能孕育出真實成熟的生命。

老師在大三那年曾修了兩堂戶外寫生課程，之後便習慣自己帶著鉛筆和畫本到臺灣南北各地寫生，發現因為筆觸的不同，所呈現方式也會不一樣。前後花了5年的時間，專注於自己的山水寫生法。有一次老師到大陸的黃山、桂林旅行，回來後，畫了大陸的山水風景，心裡萌生感慨，認為創作的對象是要有感情有歷史與成長記憶的，此後便專情於畫臺灣成長的這片土地。老師說：「當你夠愛它，土地就會回應你，帶給你信息」。這樣與土地的心靈對話，讓老師開始以「臺灣山水」為創作主題。



陳志良老師2002年的作品「驚鼓之海」。



墾丁遊記。

陳志良老師說：「作品本身是會和欣賞者對話的，它隱藏創作者的想法，過程中，所呈現的精神和心境也常隨著人的成長和歷練有所轉折，同時我的想法和思路深受道家、佛家、基督教的影響，藉由這些教義在創作中，透露出與生命和藝術的對話，也與欣賞者的心境對話。」有許多作品老師並不急著完成，他會先放下再構思，同時停筆，這些沙灘透過時間和視覺，再一層層的醞釀，讓西海岸有創新風

貌，有時讓水墨以「點」的方式呈現，過程中鋪陳出老師所要表達的心靈境界。

老師特別熱愛西海岸的沙灘，光是七股漁鄉在過去15年之間，老師就去了數百次，對於旅遊的人來說，看見的是美麗的風景，對老師而言，不僅是對先民拓荒犧牲的精神和敬仰，留在心裡頭的更是對土地滿滿的疼惜，這就是老師創作「臺灣山水」中那最初的「愛」。

◎詳細請參考儒墨堂 <http://liang.rumotan.com>

水墨作品本身不僅隱含作者的想法，同時也會和欣賞者的心境對話。



「北太平洋漁業委員會」(NPFC) 第五屆籌備會議本(102)年9月在台召開

文／林建男（財團法人中華民國對外漁業合作發展協會）

籌設成立中之「北太平洋漁業委員會」(NPFC)，為管轄北太平洋公海之底層漁業及尚未被其他國際漁業組織納入管理之漁業資源，涉及我國西北太平洋秋刀魚漁業利益，我國在該組織作業之秋刀魚漁船近90艘，年漁獲量已達16萬公噸以上，僅次於日本，位居全球第2位，漁業利益重大。NPFC迄今已召開4屆籌備會議，第5屆籌備會議訂於本(2013)年9月9日～13日在我國高雄市舉行，預計將有7個國家之政府官員、產業界代表及科學家與會，繼續討論NPFC未來成立後組織運作之相關規章與科學研究事務。



「漁躍蘭陽」— 2013全國漁民節 頭城烏石漁港登場

文／編輯室

因受蘇力颱風影響，102年全國漁民節慶祝活動，展延至9月7日～8日在宜蘭縣隆重登場。本活動由中華民國全國漁會主辦，頭城區漁會承辦執行，主場地在頭城烏石漁港。系列活動將邀請知名藝人主持「2013全國漁民節模範及優秀漁民表揚晚會」，表揚12名全國模範漁民、26名優秀漁民及其他對漁業卓有貢獻人士，活動會場有漁產品展售、驚豔奇航賞鯨豚、漁業嘉年華會〈舞獅表演、三太子表演、海巡署特戰表演、小丑魔術表演、四健會管樂隊及土風舞表演〉、各區漁會漁業推廣成果展、漁業文化攝影展等，並有魚貨直銷中心促銷折價優惠，歡迎民眾踴躍參加，共同分享全國漁民的成就與榮耀。

海天遊蹤



摩洛哥・杰迪達・梅爾漁港

文、攝影／黃丁盛

杰迪達（El-Jadida）是摩洛哥濱臨大西洋的港都，以擁有一座高大的葡萄牙石牆堡壘而聞名。1502年，葡萄牙人為了打擊當地海盜，在此建起了一座名為瑪斯漢（Mazghan）的要塞；1769年，穆斯林奪取這座城堡，更名El-Jadida，為「新城」之意，這座可能是世界上唯一的五邊形城堡，於2004年列入世界文化遺產。

梅爾港（Porte de la Mer）就位於瑪斯漢（Mazghan）堡壘的正前方，昔日是做為葡萄牙船隻裝卸貨物與停泊的港口，如今商船雲集的榮景已不復見，取而代之的是當地小巧的近海漁船。這般普通、平凡的庶民生活，竟依附、環繞著世界遺產級的古堡，而沒有被觀光化取代，頗為罕見！



當地漁民在小巧的近海漁船上幹活。

梅爾漁港依附、環繞著瑪斯漢堡壘昔日的護城河，頗為罕見。



臺灣漁村東風



野柳—媽祖回娘家

文／高世澤 攝影／吳志學

4月16媽祖回野柳

潮退時，天上之路聖母翩然開道
回娘家，金山與野柳的距離叫做平安
轎子起落間，信徒紅了臉脣
慈護宮從金山送回媽祖
野柳人說180年了
心中總空著一個日子等著媽祖回家
漁夫與海蝕洞、媽祖像的故事
每年4月16的午後潮退
在野柳海濱反覆練習