

漁業推廣

2013.09

漁民與指導員適用
Fisheries Extension

Vol. 324

會養魚的國宴廚師
——臺灣鯛達人李宗銘
漁躍蘭陽
2013 全國漁民節慶祝活動



行政院農業委員會漁業署

垂釣歷史安平港



文／高世澤 攝影／陳吉鵬

那棧道兩側泊的不是漁舟
是幾頁飄盪的安平歷史
長了青苔不是固船的石樁
是那些航行後僅剩追想曲的旅程

漁港，因為名字叫做安平
霸氣十足的漁夫也懂了幾分緩慢
堤內漁船，更像一口口魚灶說書
向晚前，漁汛後，它化身古蹟

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324期 2013.09.15

漁政要聞

- 04 漁業法修正公布施行，漁船將可僱用私人武裝保全
文／高玉瑄
- 05 中秋節團圓月 秋刀魚安心烤
文／鍾國南

特別報導

- 06 海上救援無國界，本地外來皆照顧
一印尼籍船員吐血病危，臺日協同人道救援
文／柯慶麟、陳黃谷

封面人物

- 10 會養魚的國宴廚師—臺灣鯛達人李宗銘
文／蔡為之

漁業生力軍

- 12 大海當作青春的舞台 漁業夢想家
—吳泓諭
文／陳慶

人物專訪

- 16 堅持一高二低三沒有的金黃色澤
—模範漁民莊國顯
文／魏芳伶
- 18 身懷絕技的海中蛟龍
—模範漁民曾嘉鈞
文／蔡炫璇



漁業新知

- 20 養殖水產品「碳足跡」之標示與推行
文／李孟洲、冉繁華

推廣天地

- 24 綠島Go奇跡
文／陳慶
- 26 2012績優得獎產銷班特別報導（五）
12條好漢在一班—「臺南市佳里區水產養殖產銷班第2班」
文／魏芳伶

活動報導

- 30 漁躍蘭陽
2013全國漁民節慶祝活動
文／余榮欽
- 36 漁業界首次研習ZESPRI紐西蘭奇異果
全球行銷經驗
文／黃徹源
- 38 「滬尾漁樂趣—漫遊淡水樂悠悠」活動
豐富的河海文化之旅
文／陳彥臻
- 40 102年度漁村四健指導員經驗發表會
～凡走過必留下痕跡～
文／黃姿菁
- 42 體驗深澳落日夜釣～快樂一夏
文／黃文洋



阿德筆記－十大魅力漁港得獎專題報導

- 44 漂丿的南方澳
漁港見學 自然人文小旅行

文／何立德

探索漁業之美

- 48 如登春「臺」「南」能可貴

文／蔡為之

一魚蠡吃

- 52 精鯛細啄－臺灣鯛的傳奇

文／蔡炆璇

魚話魚畫

- 54 噴出彩色人生－噴畫大師葉景承

文／蔡炆璇

活動預告

- 56 2013臺灣國際觀賞魚博覽會優游登場

文／侯彥隆



封面人物

會養魚的國宴廚師
－臺灣鯛達人李宗銘

封面裡

正港尚水 垂釣歷史安平港

文／高世澤 攝影／陳吉鵬

封底裡

海天遊蹤 摩洛哥・俄蘇拉漁港

文、攝影／黃丁盛

封底

臺灣漁村采風 四草櫓歌

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九月十五日出版

中華郵政台北誌第489號

執照登記為雜誌

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

漁業署檢舉電話：0800-082594

漁業署廉政服務電話：(07) 813-6208

行政院海岸巡防署海巡服務漁民專線「118」

漁業法修正公布施行，漁船將可僱用私人武裝保全

文／高玉瑄（漁業署遠洋漁業組 技正） 圖／漁業署提供

為確保我國遠洋漁船作業安全，漁業法第39條之1規定已於102年8月6日經立法院三讀通過，總統並於8月21日公布，俟相關子法訂定完成後，在受海盜或非法武力威脅高風險海域作業的遠洋漁船，將可依法僱用私人武裝保全人員，保護自身生命財產安全。

印度洋是我國鮪延繩釣漁業最重要的漁場之一，近年索馬利亞海盜肆虐，嚴重威脅於該水域活動船舶及人員之生命安全，使我國印度洋作業海域縮減近半，對我鮪釣產業造成嚴重衝擊。

對於船舶航行於海盜或非法武力威脅高風險區域，國際間除宣導採行反海盜最佳管理措施外，並認為僱用私人武裝保全人員保護船舶及船員安全，係防範海盜或非法武力的有效方式之一。政府順應國際趨勢及遠洋漁業團體

需求，修正漁業法，允許漁船僱用私人武裝保全人員，以保障遠洋漁船從業人員生命財產安全，維持產業經營。

漁業人僱用私人武裝保全人員應逐船檢附相關文件，事先報請中央主管機關備查，另為避免私人武裝保全人員及其持有或使用之槍砲、彈藥、刀械進入我國領域，影響國內治安，漁業人應令其僱用之外國籍私人武裝保全人員及所持有或使用之槍砲、彈藥、刀械在國外登（離）船，且不得進入已報請備查受保護漁船以外之我國領域，違反者可處新臺幣6萬元以上30萬元以下罰鍰。

漁業法第39條之1公布施行，可使我漁船擁有基本自保能力，降低我遠洋漁船作業風險，保障我國漁民生命財產安全，解決鮪釣產業面臨的困境。



為確保我國遠洋漁船作業安全，漁船將可僱用私人武裝保全。

中秋節團圓月 秋刀魚安心烤

文／鍾國南（漁業署公關科 科長） 攝影／湯素瑛（本刊執行編輯）

日本311大地震和福島核災過去兩年了，福島的核污染威脅卻再次引起大家的恐慌。從今年8月初開始，福島核廢水排入大海的消息不斷傳來，讓國內的民眾也開始擔心餐桌上的魚是否也可能已經遭受波及。

我國並沒有漁船進入日本200浬經濟海域作業，而每年6月到11月在日本北海道東邊作業的秋刀魚漁船，距離日本福島核電廠還在720公里以上，距離非常遙遠。漁業署自從福島核災發生後，就持續對我國漁船捕撈的秋刀魚產品採樣送驗，到目前為止，結果都符合規定，民眾大可安心採購食用。

另外，臺灣跟日本福島的輻射污染源距離2,000公里以上，與我國在近海作業的漁場相當遙遠，所捕撈的漁獲目前也沒有測出輻射污染的狀況。為了消除國內民眾的疑慮，漁業署

還會再提高採樣的頻度，擴大檢測的品項，並且即時公告檢測結果，讓檢測工作更週延也更透明。

其實常上菜市場的民眾都知道，市售的水產品絕大多數都是國內漁民辛勤捕撈或養殖的成果，進口水產品只佔很小的一部份，日本進口的水產品更只佔全部水產品的百分之一而已，這一方面也有衛生福利部進行把關，維護民眾的消費安全。

秋刀魚是許多營養專家推薦的「青背魚」之一，富含可預防心血管疾病的EPA，以及促進嬰幼兒腦部發育的DHA等高度不飽和脂肪酸，價格又平易近人。在政府的把關之下，秋刀魚應該就是今年的中秋節最夯的燒烤料理了。🐟

有政府的把關，秋刀魚可安心燒烤。





圖／日本海上保安廳 提供

海上救援無國界，本地外來皆照顧 —印尼籍船員吐血病危，臺日協同人道救援

文／柯慶麟、陳黃谷（漁業署 專員、技正）

行政院農業委員會漁業署為我國在國際人道救援案例，再添一筆紀錄。今年8月，1名在我國漁船作業的印尼籍船員因身體不適，被託友船載運返臺，途中卻吐血、病情轉劇，漁業署緊急協調船主就近送往日本就醫，並通報日方請求協助，日方派遣船艦及直升機接駁船員，得以及時治療保住性命。



圖／日本海上自衛隊 提供

救援行動54小時

這次緊急救援行動成功，在於漁業署暢通各種聯繫救援管道及資源，及我漁船主能一視同仁地對待外籍船員，積極協助遭難船員，加上日本政府發揮國際人道救援精神，於最短時間內將遭難船員送醫；攸關性命的54小時救援，僱主、漁業署與日方，均能以人溺己溺精神，促成本次堪稱臺日最佳的成功合作案例。而我駐日本代表處經濟組王清要簡任秘書（簡稱「駐日漁業專員」）居間聯繫串連也發揮極

大助力，此次救援經過概述如下：

我國籍「鋒承龍號」延繩釣漁船（簡稱「鋒」船），於今年7月中旬出港前往西北太平洋公海作業，船上除本國籍蔡姓船長外，有9名印尼籍外籍船員。航程中，印尼籍船員KARNA（簡稱K船員）有咳嗽多日、身體不適情形，由於「鋒」船剛到漁區作業，有返航困難，因此於8月15日，連繫在同漁區附近作業且正要返航的「連漁發2號」延繩釣漁船（簡稱「連」船），委託協助載運K船員返臺就醫。

15日上午11時，K船員突然吐血且腹部右方肋骨疼痛，「連」船陳姓船長研判其病況趨於嚴重，立即通報相關單位請求協助緊急醫療處置；漁業署獲報後，將K船員病況轉請高雄聯合醫院判定需立即就醫，時值「連」船航經日本東京東方的太平洋公海，因此，漁業署與「鋒」船張姓船主幾經研商，決定將K船員

就近送往日本就醫；同時，也將相關案情通報給國搜中心及我駐日漁業專員，以迅速接洽日方，尋求於最短時間提供救援及就醫治療工作的協助。另一方面，「鋒」船船主則依日方要求，委託日本當地代理商，協助處理K船員入境、檢疫及就醫相關事宜，並預先匯出100萬日圓，作為負擔醫護人員外派救援、後續就醫、看護費用及返國機票等相關費用。

日本海上保安廳第2管區接獲我駐日漁業專員通報後，同意提供救援協助，於翌（16）日清晨3時派遣海上自衛隊飛機（飛行艇）搭載2名醫生及1名護士前往救援，而期間，漁業署與我駐日漁業專員持續每2小時回報船員及船況情資予日方。救援團隊於上午6時抵達「連」船所在位置時，卻受阻於風浪太大海象不佳，飛行艇無法下降接近漁船，即便請該船往西移動一段距離再停車嘗試，仍無法成功，因而被迫取消該次救援任務。



海上自衛隊飛機派遣兩機，因海上風浪大無法下降，未救援成功。
（圖／日本海上自衛隊 提供）



將外籍船員KARNA接駁至海上保安廳小艇。
（圖／日本海上保安廳 提供）



海上保安廳人員赴醫院探視病患。
（圖／日本海上保安廳 提供）



圖／日本海上保安廳 提供

日方嗣後改派3,000噸級藏王號巡視船（簡稱「藏」船）於上午7時出發，兩船於晚間8時，距日本東京東方海面約864浬處水域會合，以小艇接駁救援。過程中發現使用SSB以英文溝通有困難，當時還透過我駐日漁業專員，以手機即時口譯指導「連」船其他船員協助將K船員送上「藏」船，於8時30分完成搬運工作。

「連」船完成任務後離開，「藏」船隨即航向宮城仙台港，而K船員經船上人員初步診斷，認為病況仍有惡化傾向，故於17日下午3時再以船上直升機運送至日本仙台機場，轉仙台醫療中心就醫，同時，由我駐日漁業專員通知船主委託之代理商轉仙台當地代理商，前往處理K船員入境、檢疫及就醫等事宜；歷經近

54小時的海上救援任務，至此總算順利完成。後續經瞭解，K船員接受治療後病況已好轉，其肺炎化膿症幸未惡化為肺結核，情況穩定後，已於30日出院，並於31日搭機返回印尼休養。

他是我船上的伙伴 臺日合作救援成功

本次救援任務能夠順利成功，有賴我船主及船長，對於外國籍船員亦能視為生命共同體，病發時能即時處理、尋求救難，並同意支付龐大的救援醫療費用；漁業署與我駐日漁業專員於救援期間不分晝夜，持續提供待援漁船所在位置、海況及病患最新病情資訊；更要感謝的是日本政府面對我方請求，立即伸出救援之手，並以豐富的搜救經驗及其精準的

救援技術，排除萬難達成救援任務，讓大家的努力，換得圓滿的結果，應該要大大給個「讚」！

相信經過此次臺日協同執行的跨國人道救援行動，成功穩固並深化雙方的互信與合作基礎，而政府也將以此成功案例為鏡，持續強化各項通報與聯繫機制，以維護漁船船員作業與生命安全。🐟



藏王號巡視船3,221噸，PLH型，搭載直升機1架，為日本海上保安廳大型巡護船，配屬在第2管區宮城海上保安部，船全長105.4公尺，寬14.6公尺，本次因直升機吊掛，與船長溝通恐有困難，直接由該船以小艇接駁救援成功。（圖／日本海上保安廳 提供）

救援事件簿

日期	時間	紀要
8/15		「鋒」船所僱印尼籍K船員因身體不適，委託「連」船載運K船員返臺就醫。
8/15	11:00	「連」船通報表示K船員大量吐血，並請求協助緊急醫療處置，漁業署將K船員病情轉請高雄聯合醫院評估，判定需立即就醫。
8/15	13:00	漁業署與「鋒」船船主研商，決定將K船員就近送往日本就醫，並通報我駐日漁業專員，尋求日本協助救援及就醫工作。
8/16		「鋒」船船主先匯出100萬日圓作為相關費用支應。
8/16	03:15	日本海上保安廳派遣飛機（飛行艇）前往救援。
8/16	06:00	飛機抵達「連」船所在位置（距日本東京東方海面約864浬處水域），因當時海象不佳無法下降而取消救援任務。
8/16	07:00	日本海上保安廳改派藏王號巡視船前往救援。
8/16	20:00	「藏」船與「連」船會合。
8/16	20:30	「連」船以小艇將K船員接駁至「藏」船。
8/17	15:45	日本海上保安廳再將K船員以直升機由「藏」船運送至日本仙台機場，再由救護車轉送至仙台醫療中心就醫。
8/30		K船員經治療（肺炎化膿症）後，情況好轉已出院。
8/31		K船員搭機返回印尼。



會養魚的國宴廚師 ——臺灣鯛達人李宗銘

文／蔡為之 攝影／陳吉鵬

「吳郭魚」過去一直被稱為「南洋鯽仔」、「黑鯽仔」，這種魚是在二次大戰末期由吳振輝及郭啟彰兩位前輩從新加坡挾帶回臺灣的，後來臺灣省政府農林廳為了紀念他們的功勞，因此使用兩人的姓氏而命名為「吳郭魚」。經過多次品質改良後，吳郭魚漸漸成為國內民眾依賴度高，最平民化的養殖水產品。民國90年代，國內學者認為臺灣養殖吳郭魚優於各國，具外銷競爭力，因此應以「臺灣鯛」名稱，來取代吳郭魚舊有的形象，轉型成為高級食材。現在就在臺南麻豆，有一位從養殖到料理完全一手包辦的臺灣鯛達人——「巧匠舞音」的負責人李宗銘，就讓我們一起去拜訪，也一起大快朵頤吧！

李宗銘年輕時原本從事家具業，民國90年，經營水產養殖的父親因病退休，身為長子的他最初想要將父親的水產事業收拾掉，但因為父親的一句「ㄟ甘」而毅然決然接手這片魚塢，並且立志要將它發揚光大。首先他將自己歸零，重新學習、研究臺灣鯛的一切，並參加

許多相關課程與活動，著手改良養殖技術與申請產銷履歷。另外還與漁民們組成南瀛臺灣鯛產銷班，使班員們可以互相幫忙、學習，而他們班也成為了全世界第一個通過ISO22000認證的臺灣鯛產銷班。



在料理台前的李宗銘就像個魔術師，一鯛三吃、五吃，根本就是家常便飯。



「巧匠臺灣鯛料理館」，可以直接站上料理台，體驗如何做出臺灣鯛的創意料理。



李宗銘夫妻與女兒的全家福照。

另外李宗銘更到處拜師學習各種烹調技術，並且開始自創研發屬於自己的臺灣鯛料理。在料理台前的李宗銘就像個魔術師，能把臺灣鯛變出各種令人驚艷的花樣，一魚三吃、五吃，根本就是家常便飯。幾年下來，總共創造了200多種的臺灣鯛吃法，他的聲名一傳十、十傳百，很快的就成為了國內臺灣鯛的頭號達人，不僅參加過無數的國際廚藝競賽，還曾經受邀擔任國宴餐會上的主廚，總統更頒發了「臺灣之光」的匾額給他。不過在李宗銘的心中，並沒有因此來自滿，反而想著要如何持續地提升臺灣鯛的價值。

於是他開始積極研發及推廣精緻、休閒農業，秉持著「深耕五到」的原則，讓民眾可以看得到農村映像，聽得到農村故事，吃得到農村料理，買得到農村精品，學得到農村體驗。將臺灣鯛從養殖、加工、料理、禮品到教學體驗，做一條龍式的完美銜接，並以簡單、

衛生、健康、養生的烹調方式經營了「巧匠臺灣鯛料理館」，顛覆了以往大家認為吳郭魚是「窮人吃的魚種」的刻板印象，創造多元的產業價值。

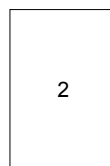
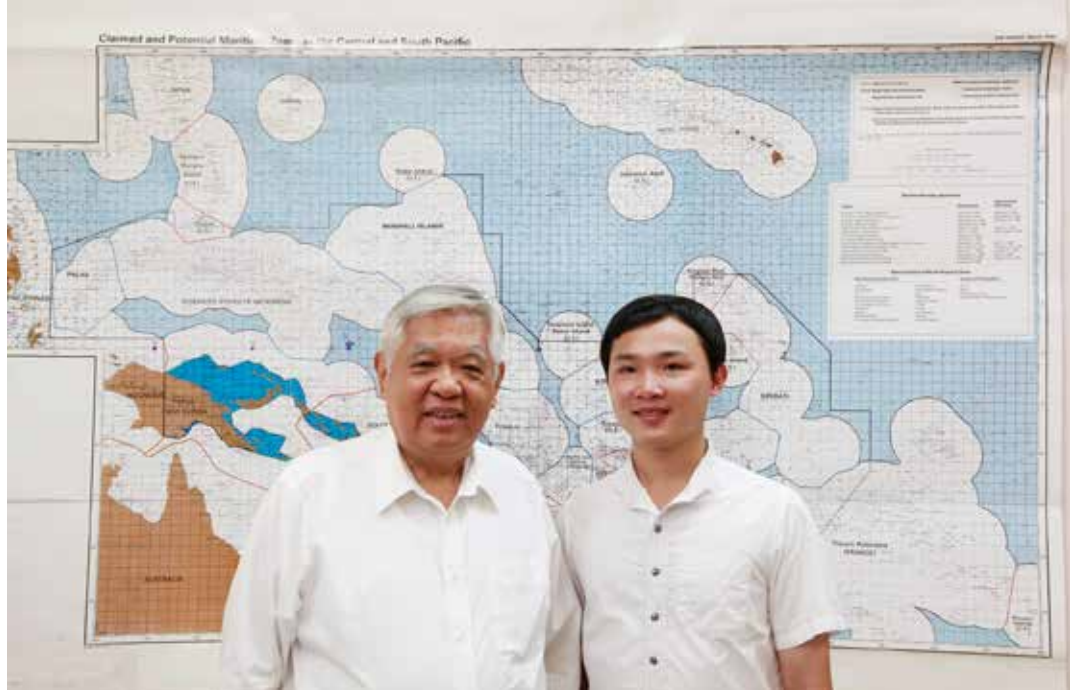
當你來到「巧匠臺灣鯛料理館」，不但可以享受到國宴廚師親手烹調的頂級臺灣鯛美食，李宗銘還會親身向你解說每一道料理的特色，以及臺灣鯛各個部位不同的吃法。更難得的是，他還可以讓民眾直接站上料理台，實際來體驗如何用最簡單的方式做出臺灣鯛的創意料理，每個人都能搖身一變成為臺灣鯛的特級廚師。這個小天地裡不僅有吃有玩，更能讓您心靈上載著滿滿的收穫回家。目前餐廳採用預約制，想嚐鮮的民眾請不要錯過了。若你有機會來到這裡，也別忘了向我們的臺灣鯛達人說聲加油與感謝，如果沒有他一路走來始終如一的付出，我們也不能享受到如此身心靈合一的臺灣鯛頂級饗宴。漁

大海當作青春的舞台 漁業夢想家——吳泓諭

文／陳慶攝影／陳吉鵬

吳泓諭係漁業署的遠洋漁船員生力軍培訓，任職豐國水產大型鯖鱈圍網漁船，在茫茫大海上找到人生的方向。

童年時期，吳泓諭在高雄蚵仔寮漁港邊天天看海看船，單純的他心中早就畫了一張沒有方向的航海地圖，高中畢業延續想要一圓海洋的夢想，直接透過推甄考上基隆海洋大學漁業系，100年漁業署的遠洋漁船員生力軍培訓計畫，透過豐國水產大型鯖鱈圍網漁船，終於在茫茫大海中找到心的方向，開啟了3年精彩的海海人生。



1. 豐國水產蔡定邦董事長肯定吳泓諭在船上的突出表現。
2. 吳泓諭擔任船上的報務工作，只有在接受與傳遞的忙碌中，才能感受自己的存在。

8月28日吳泓諭帶著漁業推廣雜誌的攝影、採訪團隊登上了豐國水產委託工信造船公司全新建造的鰹鮪圍網漁船—豐國828，這艘配備精密設備與舒適空間的新船，將在今年10月離開臺灣前往中西太平洋漁場作業，這艘船同時也將帶著吳泓諭奔向海洋完成他遠洋漁業第2個夢想。他帶著我們登上船頭，同時有點興奮的告訴我們說：「到今年9月他和豐國水產的合約即將劃下完美句點。而他已經迫不及待的和豐國水產簽下了第2個3年合約。」

會這麼順利的進入時下年輕人害怕的遠洋漁業，而且再續約3年，當然是有突出的表

現，豐國水產蔡定邦董事長說：「民國100年配合漁業署的培訓臺灣青年漁業人才獎勵計畫，豐國讓剛服完兵役的吳泓諭遠渡重洋，其實也是一種冒險，畢竟討海長久以來給人的印象就是船上的生活品質差，不是漁工海上喋血，就是遇到海盜擄船傷人，盡是一些負面的消息，還好漁業署的百萬獎勵金進而產生動力，吸引漁業科系畢業的年輕人上船服務，發揮所學，吳泓諭是海洋大學畢業第一個上船的年輕人。」

剛開始大家都沒把握，也不看好才服完兵役、草莓族世代的吳泓諭能夠適應海上生活，



吳泓諭經過2年多的體驗，已適應漁船與海洋生活。



遠洋漁船上的漁撈作業畫面。(圖／漁業署提供)

所以也特別的交待船上的臺籍幹部，多多關心這位漁業新鮮人，特別是注意安全，事實證明，經過2年多的考驗，從漁船出港的那一刻開始，他完全適應漁船工作、海洋生活。每天24小時和大家一起以船為家，逐浪而漁，努力又肯學，贏得漁撈長向公司推薦續約。

吳泓諭說：「學生時期就喜歡旅行到處走走，上遠洋漁船之前，其實想像的海洋夢是搭著商船到世界各個港口遊覽。但因緣際會，報名漁業署計畫，通過豐國水產面試，父母口中雖沒有反對，眼神中透露不捨與擔憂，成為甜蜜的負擔，民國100年7月終於船要開了，最後那一點來自親情與愛情的牽掛，隨著纜繩的解開，也就拋開了。」

船行中的日子只是寧靜與一片蔚藍，沒有手機簡訊，沒有網路臉書，常常讓自己不知身在何方，由於擔任船上報務工作，只有來到作業漁場，在接與傳遞的工作中，才能感受自己的存在。

談到遠洋漁船上的生活，他說：「很多人之前的誤解大了，經過自己實際在船上待了近3年親眼目睹、親身體驗，了解到現代化的漁船可說是海上豪宅，安全又舒適，以食來說，除了食材新鮮、三餐正常，有時候加兩餐點心，一天可以吃到五餐；住的臥室無論是2人房或4人房，各有獨立空間；育樂方面船上可看電影。」

船上待習慣了，上岸補給時除了和外籍漁工踢球、吃飯連繫感情，其他時間就是上網，或找一些當地的非主流音樂，晚上一定回到船上睡覺留守，上岸過夜渲洩海上的寂寞，對他來說好像是不存在的。

人生中的歲月常常被3年、4年切成一塊一塊往上墊高，直到觸擊夢想，和鯨魚的祖先一樣，從陸地回到海洋，吳泓諭接下來努力的目標就是成為Fish Master（漁撈長），如果說漁業署的年薪百萬是夢的起點，那麼指揮全船年薪千萬的漁撈長，才是浪濤生活的終極目標。

很高興看到76年次的吳泓諭逐浪而行，把大海當作青春的舞台，8月的記者會，短短的幾行文字，無法呈現海上生活中的美景與浪潮，但也引起了海洋大學學弟的注意，特別從基隆南下到高雄當面請益，關於海上的點點滴滴。

2013年10月的出海，少了漁業署的補助，吳泓諭多了的是信心與一份熟悉，看的出來豐國水產這個大家庭很喜歡他，我們也希望有機會漁業推廣雜誌能夠海上直擊，帶回討海人的二部曲。



吳泓諭努力的目標，就是成為Fish Master（漁撈長）。
（攝影／林文吉）



海上的寂寞，讓他感受到自己的存在。



莊國顯以他的獨創技術，在「臺灣十大優質烏魚子」全國競賽中達成四連霸。

堅持一高二低三沒有的金黃色澤 一模範漁民莊國顯

文／魏芳伶 攝影／陳吉鵬

在雲林縣口湖鄉台子村內，有一位四度入選「臺灣十大優質烏魚子」全國競賽的烏魚子大師，除了屢次獲得全國評審肯定的榮耀以外，他更將故鄉在地的好滋味散播到饕客們的嘴中，讓我們的舌尖可以享受到最新鮮、最甘甜的頂級美味。在他成功的背後其實有著一段故事，就讓我們為您揭開模範漁民莊國顯的人生旅程。

53年次的莊國顯，從小生長在雲林縣口湖鄉，從爺爺開始，家中都是以務農為生，直到民國65年，父親將一小部分的農田拿來養

殖文蛤，高中畢業後，國顯便開始接手父親的事業，並在民國72年將農田全面轉型為養殖漁業，飼養的種類包括：鰻魚、文蛤、烏魚以及龍膽石斑，其中又以烏魚為主要強打產品。早期烏魚子加工並無自有品牌，養殖戶只能將烏魚子成品批發給大盤商，這樣不僅利潤少，品質上也參差不齊、難以控管，不但無法與市面上的其他產品有所區隔，更無法將自有的優良水產品推廣給廣大消費者。有鑑於此，莊國顯不僅參與產銷履歷制度，並增進養殖技術，選

用金箔種烏魚苗（冬至前後10天所捕獲的天然烏魚苗，是最適合出產烏魚子的魚苗），以及使用通過HACCP認證的飼料；另外還在民國86年時，接觸到烏魚子加工這塊領域。俗話說：「台上一分鐘，台下十年工。」他在烏魚子加工業上只不過是個初出茅廬的新手，而舊有廠商多半不願意傳授獨家技術，所以國顯只能靠著偷看偷學與自己參加教育課程來提升烏魚子加工技術。他指著家門外的一個廢棄冰箱笑著說：「這就是我的第一個冷凍庫。」憑著一股打死不退的精神，他終於克服了種種難關，創造出屬於自己的品牌「莊記」。

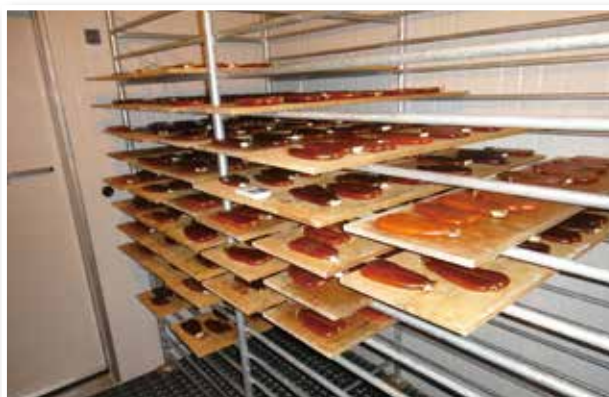
正當他的事業看似一帆風順時，老天爺卻開了他一個大玩笑，民國93敏督利颱風來襲，強大的雨量造成了「七二水災」，沖走了他所有的鰻魚，也沖走了他上千萬元的資產。「那次水災是我人生中最大的轉變。」莊國顯說。不過他並沒有因此失志，反而決定要靠著剩下來的烏魚重新讓自己站起來，於是他開始嘗試研發新的加工方法，想出了「冷風乾燥」以及「生魚片加工法—活魚放血」等獨門祕技；一般使用天然日曬的烏魚子需要添加大量的鹽，另外品質還會受天氣影響而良莠不齊。所謂「冷風乾燥」就是研究出最適合烏魚子熟成的溫、濕度環境，在室內以約10度的低溫將其慢慢風乾，雖然整個過程要比傳統日曬多花上許多時間，但是產出的烏魚子成品無論是新鮮度、鹽用量以及生菌數都比傳統日曬的品質有著大大的提升，讓消費者不但吃得美味，更吃得安心、健康。而「生魚片加工法—活魚放血」顧名思義就是在採收烏魚時，將魚鰓剪掉，放完血的烏魚子重量雖然會減少3%，工錢也要增加3成，不過如此可以大幅減少魚腥味與生菌數，更重要的是，烏魚子的顏色竟然從以往的暗紅色轉為美麗的金黃色澤。因為這些創新技術，讓莊國顯在業界一鳴驚人，民國99年，他創立了另一個頂級品牌「鱸采」，強調高鮮度，低鹽，



莊國顯與老婆及小女兒的合照。



刮除烏魚子血管內的血，以保存烏魚子鮮度及美味。
（圖／莊國顯 提供）



全國首創全程低溫低生菌烏魚子風乾室。（圖／莊國顯 提供）

低生菌，沒有人工色素，沒有防腐劑，沒有藥物殘留，這一高二低三沒有的口號，也成為了他的品牌特色，進而在「臺灣十大優質烏魚子」全國競賽中達成四連霸，將品牌等級提升為烏魚子界的LV。每到農曆過年時節，「莊記」及「鱸采」的烏魚子往往瞬間就銷售一空，未來除了持續增加產量以外，莊國顯會秉持著好還要更好的原則，以消費者的健康為第一考量。🐟



曾嘉鈞希望在未來的每一天也都可以「快樂的出航」！

身懷絕技的**海中蛟龍** —模範漁民**曾嘉鈞**

文／蔡炫璇 攝影／陳吉鵬

來到臺南市安平區的小漁村中，在地的純樸氛圍讓人有種莫名的自在感，太陽熱情地向我們打招呼，空氣中飄著鹹鹹的海味，漁港邊，只見一個身材瘦小、皮膚黝黑的男人正在整理魚網，他的眼睛中散發出一種的悠然的沉靜與堅定，他就是年度模範漁民，身懷絕技的**海中蛟龍**—曾嘉鈞。

46年次的曾嘉鈞，從小生長在臺南，因為哥哥是職業漁民的關係，從小時候開始，他就常常跟著哥哥一起出海捕魚，天賦異稟的他從來都不曾出現暈船的症狀，反而覺得在海上的時候能讓他感覺到快活、自在。國中畢業後，曾嘉鈞換過了幾份工作，甚至還自己開過一間塑膠工廠，但他始終認為那些都不是他理想中的生活方式。「我還是最喜歡在海上討生活這


種自由自在的感覺」曾嘉鈞說。

一般來說，一艘漁船要有3個人才能成行。不過曾嘉鈞卻喜歡獨自出征，享受與海洋的親密接觸，除了颱風來襲以外，他幾乎可以說是全年無休，一年出海的日子平均有270天左右。捕到魚後，戰利品就交給太太到市場販售，如此愜意的生活，數十年如一日。除了捕魚技術卓越之外，曾嘉鈞更大力推展作業自動化與省力化；設計自動線釣機於人工魚礁區作業，以達到增加產值和資源保育的雙重功效。另外還首創了綜合經營模式，配合流網作業淡季時魚群生態特性的改變，轉用延繩釣及定置鐵籠捕撈旭蟹、蟳等高經濟水產，這些突破，讓他的年收益增加了2倍以上。

他也熱心協助政府及漁政機關推展各項措施以及宣導相關漁業政策，並將漁撈經驗傳授於其他同業漁民，提升在地漁業的經營層次，這種熱心的特質也讓他榮膺為前任南市區漁會理事長，而現任理事長則為太太所擔任。種種



曾嘉鈞最喜歡在海上討生活那種自由自在的感覺。

傑出事蹟與貢獻，更使他獲選了102年的模範漁民，但在他的身上，我始終看不到一絲絲的驕傲，反而充滿了知足的謙卑與感恩。不過莊國顯也感嘆，現在的海洋資源跟過去比起來，實在是大不如前，政府現在已經有規定特定魚種的禁魚期，希望將來也可以再進一步規劃休漁期，並搭配相關補助措施，讓海洋能夠生生不息，也讓每一位漁民在未來的每一天都可以「快樂的出航」！



身懷絕技的海中蛟龍—曾嘉鈞。

養殖水產品「碳足跡」之標示與推行

文／李孟洲（國立屏東科技大學水產養殖系）、冉繁華（國立臺灣海洋大學水產養殖學系）

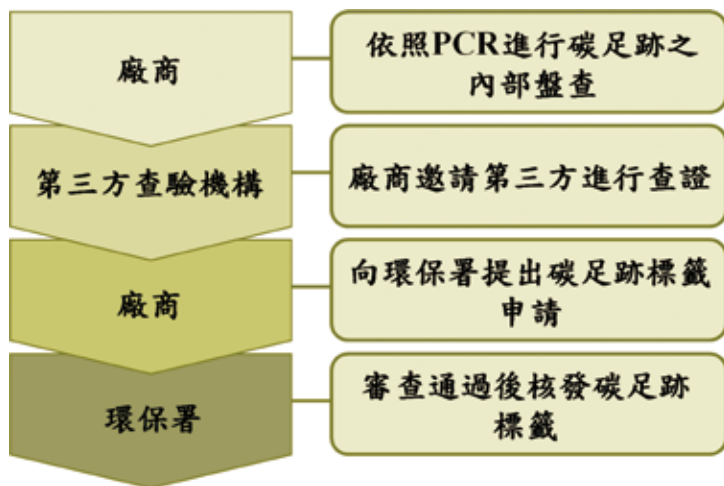


在工業發展的過程中，必須設法降低對自然環境的衝擊，人類文明方能繼續發展。（攝影／林文吉）

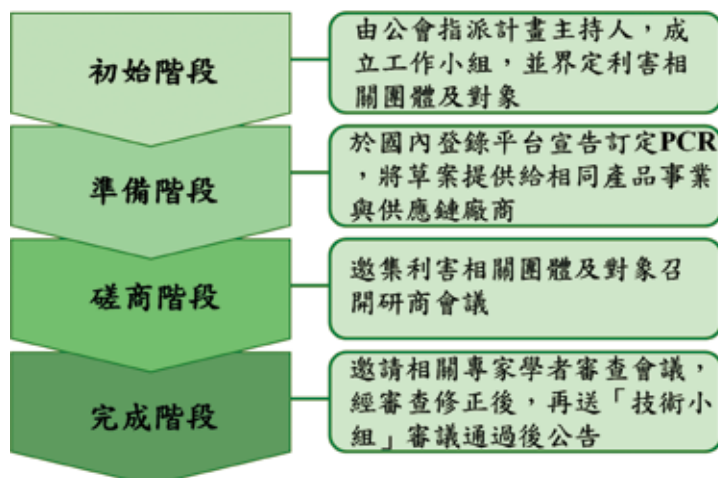
再生紙及文書紙張雙面列印的使用方式，近年來已普遍受到各機關行號的採納。街道上電動機車及油電混合車之數量，正隨著政府積極推廣而日益增加。民眾至餐廳用餐，自備餐具之現象也日益普及，相對的，民眾購買外食時，索取免洗餐具的頻率則大幅減少。前述各種現象顯示，民眾對於節能減碳的理念，已有深刻的理解與認同，並樂意落實在個人的日常生活中，此為人類社會在追求科技與工業進展時，體悟到地球上所有生命皆依賴著地球環境而生存，所以對於地球環境之維護，我們應該付出更多的心力，擔負更多的責任。

面對全球暖化的問題，若僅著眼於單一機械工具或產業的溫室氣體排放量之管控，並不足以因應當前氣候異常之嚴峻狀況。因此，國際間為了量化各種型式之溫室氣體排放，並

且讓各界在盤查溫室氣體排放的過程中，能有適切的科學計算依據，在先進國家、非政府組織、學術研究單位及聯合國組織等機構的共同努力下，歷經數年的研究與發展，普遍地接受以計算一項產品或服務之「碳足跡」，來量化該項產品或服務之溫室氣體排放量，提供生產者與消費者之間溝通溫室氣體排放數量的依據，並作為生產者增進能源使用效率，減少溫室氣體排放的量化指標。依照我國環境保護署「產品與服務碳足跡計算指引」及ISO/TS 14067:2013之內容，「碳足跡」是將一項產品或服務，由原料取得、製造、配送銷售、使用及廢棄回收等5個階段之溫室氣體排放量，經換算為二氧化碳當量之總和，其單位以「公斤二氧化碳當量（kg CO₂e）」或「公克二氧化碳當量（g CO₂e）」為單位。我們以市售已獲得



產品碳足跡標籤申請及審查流程。
（資料來源：環境保護署推動產品碳足跡標示作業要點）



碳足跡產品類別規則（PCR）之訂定與審查流程。
（資料來源：環境保護署碳足跡產品類別規則訂定指引）

碳標籤之瓶裝水為例，一瓶600毫升瓶裝水之碳足跡為140g CO₂e，其中並定義「一瓶600毫升」為本例中碳足跡計算時之「功能單位」。

世界上已實行碳標籤制度之10個國家，包括：英國、美國、加拿大、德國、法國、瑞士、澳洲、日本、韓國及泰國等，我國為世界上第11個實行碳標籤制度之國家。國際間計算碳足跡時，納入計算的溫室氣體種類，是依照聯合國之「跨政府氣候變遷專門委員會（Intergovernmental Panel on Climate Change, IPCC）」宣告的溫室氣體，區分為六大類，包括：二氧化碳（CO₂）、甲烷（CH₄）、氧化亞氮（N₂O）、氫氟碳化物（HFCs）、全氟碳化物（PFCs）及六氟化碳（SF₆）等。為了評估各種溫室氣體對全球暖化造成的影響，IPCC比較各種溫室氣體和相同質量的二氧化碳，在100年間造成全球暖化的相對能力，定義為「全球暖化潛勢（Global warming potential, GWP）」，並將二氧化碳的全球暖化潛勢定義為，其意義為：二氧化碳存在大氣中100年對全球暖化的效應訂為1。

我國經濟部工業局與能源局，配合環境保護署同步輔導各產業商品碳足跡之計算與標示，環境保護署為了使同一種類型、功能之商品或服務，在計算碳足跡排放量時能有相同的產品類別規則基準，進而確保其公平性與透明性，依循國外模式訂定「碳足跡產品類別規則指引（Carbon Footprint Product category rules, CFP-PCR）」作為規範，目前我國已公告「產品類別規則指引」之產品類別，截至102年8月6日為止，共計48類，類別包括：布丁、調製甘薯、麵包、鮮牛乳、速食麵、包裝茶飲料、文具類標記筆、組合櫥櫃、瓶裝水、整合式電腦、洗髮精、熱陰極螢光燈管、未塗佈文化用紙、家庭用紙、紙製印刷品、針軋不織布、LED燈、設施栽培植物、汽水、果汁飲料、水針不織布、護髮品、接著劑等。截至102年8月底為止，共計100種商品項目經環境保護署查驗碳足跡後獲得「碳標籤證書」，但是養殖水產品至今尚未制定「碳足跡產品類別規則指引」，隨著國際趨勢日益重視碳足跡之標示與揭露，為避免影響日後我國水產品之外銷競爭

力，因此我國必須提早規劃相關工作。

為了能加速推動各機關及企業，能主動申請商品或服務之碳足跡標籤，環境保護署協調各機關分三階段建置我國碳足跡排放係數600個項目，以作為各界進行碳足跡盤查時計算之依據。第一階段以公用事業單位，如：電能、水資源、燃料、原物料、運輸等，優先建置50項係數，而水產品及其加工品列則為第二階段建置公用係數。數個法人機構及企業為響應政府推行節能減碳及碳足跡之理念，建製了適合一般民眾及兒童的手機應用程式（APP），民眾可以透過智慧型手機，免費下載碳足跡相關的APP程式，程式內容可概分為兩類：第一類是適合一般民眾計算日常生活中，各項活動所產生之碳足跡數值；第二類則是適合青少年及兒童，藉由線上遊戲瞭解節能減碳及碳足跡的理念。藉由前述手機應用程式的推廣，可使民眾更能實際瞭解碳足跡的計算方式，並進而將節能減碳的理念，落實在日常生活中。

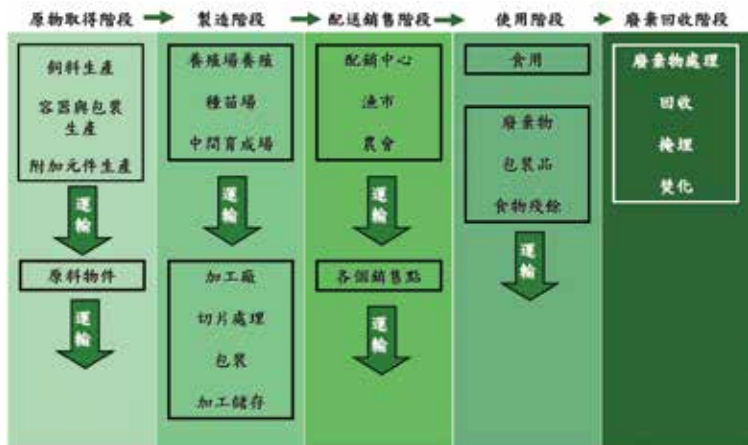
2009年挪威的科學與工業研究基金會（Stiftelsen industriell OG teknisk forskning, SINTEF）之漁業與水產養殖部，曾針對該國7種的水產品，包括：養殖的鮭魚（Salmon）、藍貽貝（Blue mussels）；

捕撈的圓鱈（Cod）、綠青鱈（Saithe）、黑線鱈（Haddock）、鯡魚（herring）、鯖魚（mackerel）等，共22項出口水產品，進行「碳足跡」的評估與計算。這22項出口水產品，其保存運送的方式分別為生鮮、冷凍或活體。出口的目的地分別為巴黎、奧斯陸（Oslo）、莫斯科（Moscow）、東京、上海、里斯本（Lisbon）及柏林（Berlin）。運送方式有使用貨車、飛機、貨櫃海運及火車。該研究是探討水產品從養殖戶或漁撈階段，至運送到批發商所在地，其間各階段能源的使用及碳足跡的數值，研究結果發現從挪威出口到日本東京，已去除內臟的鮭魚生鮮產品，每公斤魚重之碳足跡數值最高為13.86kg CO₂e；碳足跡數值最低的是以船運出口至莫斯科的鯡魚，其數值為0.98kg CO₂e。研究中更發現水產品的運輸方式將大幅影響碳足跡的數值，其中以「空運」的運輸方式將明顯增加水產品的碳足跡。此研究可知，民眾如能選購運輸距離短，且為當令盛產的漁產品，如此將會減少運輸油料及冷媒的使用，可大幅減少溫室氣體的排放。

國際間管制溫室氣體排放的積極意義，主要在於提高機械設備的能源使用效率。行政院農業委員會漁業署有鑒於近年來機械工業與光



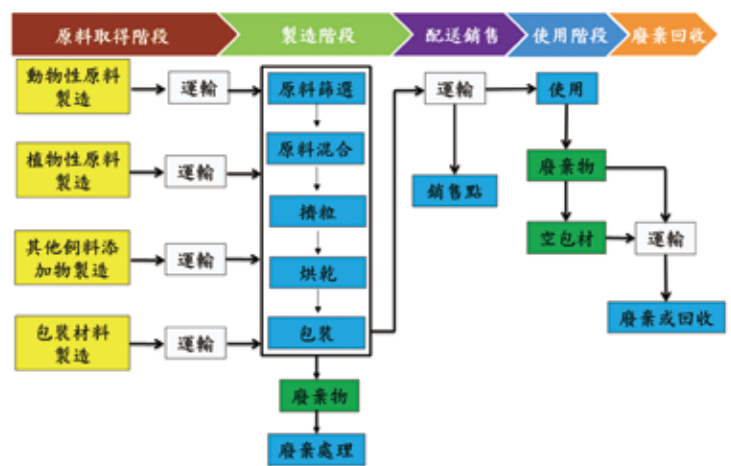
養殖池中水車的能源效率會直接影響電能的消耗。（攝影／湯素瑛）



我國養殖水產品之產品生命週期分析圖。

電技術，在提高能源使用效率方面已有大幅進步的研究成果，為加速落實節能減碳之理念，積極輔導研究單位與民間業者合作開發節能水車及漁船用發光二極體（Light-Emitting Diodes, LEDs）集魚燈等，以求加速更新高耗能的設備。此外，漁業署為配合國家政策建置碳足跡排放係數資料庫，於101年首先完成吳郭魚及牡蠣等養殖水產品碳足跡之盤查，102年接續盤查人工配合飼料及石斑魚加工產品之碳足跡，並草擬人工配合飼料及養殖水產品之「產品類別規則」，未來將持續進行包括蝦類及貝類之碳足跡盤查，以持續推動養殖水產品標示碳足跡之工作。

透過碳足跡的盤查，養殖戶可掌握「配合飼料」於養殖過程中之投入量，同時比對「飼料轉換率」（feed conversion rate, FCR），則可檢討飼料效率與殘餌情形，進而減少飼料的浪費，降低養殖成本，同時此點亦可作為「碳排放減量」的承諾項目。此外，配合碳足跡的盤查，對於平日為進行養殖工作所消耗的油料進行管理，規劃工作路線，亦可作為碳排放減量的承諾。例如：牡蠣養殖戶每日出海所消耗的油料為主要的支出成本，如能詳加規劃與選擇適當馬力與高能源效率之竹筏，可節省可觀



我國水產配合飼料之產品生命週期分析圖。



的燃料支出。

養殖水產品引進碳足跡之盤查與標示，可同時檢視養殖過程中之飼料投餵效率及養殖系統中電力設備之能源效率，還可以讓產品增添節能減碳之環保意象，配合政府積極推行與相關配套措施，將可促進養殖產業與民眾一同關注水產品生產過程中，不僅要達到水產品優質生產，更要做到對自然環境的合理規劃與使用，如此方能實現對自然環境與生物資源之永續利用。

綠島Go奇跡

文／陳慶 攝影／陳吉鵬



臺東縣政府適時推出結合低碳生活與生態體驗的特色遊程，浮潛行程不能少。

微涼的東北季風終於讓沸騰了一個暑假的綠島稍稍降溫，為了讓喜歡慢遊與深度旅行模式的遊客，能夠體驗不一樣的綠島假期，臺東縣政府適時推出結合低碳生活與生態體驗的特色遊程—「綠島go奇跡」；2天1夜的遊程內容除了浮潛，享受朝日溫泉外，特別還結合生態保育與在地文化、設計了四個體驗項目包括：蟹謝你的愛、恐龍事件簿、野百合祈願、懷古意話過山。活動特別重視垃圾減量，特別喊出「不要讓睡美人肚子大起來」，因此25家餐廳、民宿業者組成低碳聯盟，不提供用完即丟的餐具及盥洗用具，為擴大宣導節能減碳，請來練習曲的男主角—東明相代言，在天涼好個秋騎著自行車慢速暢遊綠島，靜聽浪濤拍打風的呼喚，還可以保護奧氏厚蟹平安回到大海，

延續下一代。這麼特殊的行程，真的操作的起來嗎？長期研究、關心綠島生態，也是綠島go奇蹟遊程規劃的高雄義守大學趙仁方博士說：「請跟我來。」

9月3～4日漁業推廣獲邀實際參與這個特別的行程，從南寮港出發，在地解說達人林老師全程為我們解說綠島的歷史，以古地名探索綠島移民過去的生活，第一站來到綠島文化園區，過去戒嚴時期，這裡是讓角頭老大聞之色變的監獄，開放觀光後肅殺的氛圍已不復見，在這裡我們種下社區媽媽親手復育的百合，向臺灣民主運動的前輩致敬，也希望綠島滿滿的百合花能夠重現。第二站是蟹謝你的愛，為了不讓寄居蟹再揹著瓶蓋、水龍頭滿街跑，大家拿著有編號的鳳螺殼，放在林投林下。接下



野百合祈願：種下社區媽媽親手復育的百合，希望綠島滿滿的鐵砲百合能夠重現。



「練習曲」男主角—東明相帶您騎著自行車慢速暢遊綠島。



以在地食材做成海藻饅頭吸引燕魚前來覓食。

浮潛時要小心不要踢到魚喔！（攝影／林文吉）

來第三站恐龍事件簿，是要設下陷阱捕捉外來種蜥蜴—多線真稜蜥，最後的感動就是練習曲男主角「東明相」帶著團員在南寮燈塔亮起的瞬間，以風的線條從綠島的藍天穿越到黑夜。玩累了、吃飽了，泡泡朝日海底溫泉，溫溫的海水和著鹹鹹的海風，一下子就進入了藍色的夢。

欣賞日出是海島生活特有的享受，尤其搭船到海上看日出更是特殊，凌晨4：30出海，除了看日出、也同時欣賞綠島周邊奇石怪岩，船長以精準的技術穿越樓門岩的海蝕洞，可惜的是天候不配合，沒能看到太陽從海蝕洞中升起。解說完奇岩名稱的由來典故，就來了另一個驚奇，就是來了一群不怕人的燕魚，為了不讓含油脂太高的土司麵包

污染海洋，我們帶著主辦單位以在地食材做成海藻饅頭，果然吸引了一大群的燕魚，魚吃飽了，我們的肚子也餓了！夏野早餐以在地手工麵包、新鮮果汁、野菜玉子等在地食材，補足了我們接下來浮潛的體力，下海前陳教練只叮嚀1件事，就是小心不要踢到魚，真的有這麼的誇張嗎？只待你親身來體驗了。

行程的最後，我們要去看昨天耕耘的成果如何？留在地上的殼有5個已經被寄居蟹拿去當新家了！外來種多線真稜蜥也捉到2隻。為這次的行程畫下完美句點！綠島的精彩值得您前來！🐟



聯絡資訊

活動網站：<http://www.igreenisland.tw/>

電話：02-66087639轉811

E-mail：greenislang332168@gmail.com

2012績優得獎產銷班特別報導（五）

臺南市佳里區水產養殖產銷班第2班 12條好漢在一班

文／魏芳伶 攝影／陳古鵬



在班長林雨欽先生的號召下，來自四面八方的優秀漁民組成了「臺南市佳里區水產養殖產銷班第2班」。（圖／南縣區漁會 提供）

臺南市佳里區是個充滿南臺灣熱情質樸風情的地方，由於環境適合養殖各類水產，養殖漁業興盛。近年來，漁業署不遺餘力的輔導深耕產銷班，為的就是提升漁民經營管理能力、提升漁產品品質及競爭力。本期要帶您認識榮獲2012年績優產銷班肯定的「臺南市佳里區水產養殖產銷班第2班」。

故事的開始起源於一群傑出的漁民，想要透過組織運作的方式，配合漁業署的政策，提

升經營管理績效，於是民國99年11月7日，在班長林雨欽先生的號召下，集結了來自四面八方，個個精通十八般武藝的優秀漁民，「臺南市佳里區水產養殖產銷班第2班」就此誕生。班員共有12人，分別來自北門、七股及將軍區。經營規模合起來有42.52公頃，主要產品包括虱目魚、白蝦、鱸魚、石斑及牡蠣。產銷班成立至今已經3年，班員們彼此互相幫助、學習，共同成長。



1

1. 班長林雨欽與太太一起採收白蝦。
2. 產銷班成立至今已3年，班員們彼此互相幫助、學習，共同成長。（圖／南縣區漁會 提供）
3. 班員們每個月都會固定召開班會，分享自己的經驗以及養殖技術。（圖／南縣區漁會 提供）

2

3

平常時，班員們每個月都會固定召開班會，分享自己的經驗以及養殖技術。每個人還會輪流針對魚病防治、產品開發、品牌建立及行銷、標竿學習分享經驗與心得，使班員們能夠吸收到各家獨門秘訣。另外，他們也會配合政府政策來推動各項建設，使漁業養殖不只是閉門造車。

產銷班還會共同利用周邊設備，例如接受漁業署補助購置的冷凍庫，把它分佈在各

區，在漁產品加工包裝後，大家合作分配凍藏並增加銷售據點。另外他們還會共同採購產銷資材，以班的名義與飼料及養殖資材廠商做洽談，以共同採購的方式來降低養殖成本。就產品方面，他們建立共同分級選別和計價制度，隨時掌握最新的魚價資訊，針對加工所需的規格進行計價及選別。最後再藉由產銷履歷認證的優勢，結合宅配和七股休閒旅遊的推廣，開拓銷售通路，共同行銷水產品。而平常他們就



榮獲2012年績優產銷班肯定。(攝影／湯素瑛)



產銷班結合了養殖、機電、加工技術及經驗，開發新的養殖技術及產品。(圖／南縣區漁會 提供)



針對魚病防治、產品開發、品牌建立及行銷、標竿學習分享經驗與心得。(圖／南縣區漁會 提供)

透過班費的收取及產品販售盈餘回饋累積班基金，以支應班會及購置設備資材，和相關活動的費用。而在社會公益方面，產銷班也是不遺餘力的付出，班員會出資協助各社區舉辦活動，另外還配合學校四健戶外教學推廣，使莘莘學子們從小即開始培養對家鄉的認同感。

而在經營管理上，班員們落實「產銷履

歷」的推動，以及對產品負責任的態度，持續開發相關水產品，創造更大價值。並運用現場管理技巧，充分利用倉庫的空間，達到定量、定容以及定位的管理模式。而產銷班的財務管理也是相當制度化及透明化，他們開立了專戶並詳細記錄班費收支，於每次班會中報告。並透過電腦，加速資訊傳遞及增加資料處理效

率，達到管理資訊化的效果。產銷班更以安全健康為己任，班內的部分產品委託取得了HACCP及ISO22000驗證的洽通實業股份有限公司代工，完全符合食品安全法，也確保產品的安全及品質。更進一步還結合了養殖、機電、加工技術及經驗，開發新的養殖技術及產品，以節能減碳為目標，期望能夠使養殖漁業永續發展。

另外他們配合政府政策，對補助計畫均積極執行，針對班內實際所需，添購實用性高的設備，並且定期維護保養。在產品上市期間，也與政府共同辦理展售活動，行銷優質產品。副班長林明德也結合七股休閒娛樂漁筏「龍海號」，行銷班產品；班員黃碧田更取得農委會的輔導，成立「田媽媽一長盈海味屋」，開發廣闊的虱目魚銷售市場。

班長林雨欽說表示，未來他會持續推動辦理產銷履歷的驗證，開發虱目魚及白蝦的創新產品，透過展售、網路及結合休閒旅遊的方式，拓展多元產品通路，創造產銷班的最大附加價值。在我眼中，水產養殖第2班就像個大家庭一樣，大家不分你我，只想著如何讓養殖漁業更好、更進步。🐟



水產養殖第2班就像個大家庭一樣，大家不分你我，只想著如何讓養殖漁業更好、更進步。（圖／南縣區漁會 提供）



班員黃碧田更取得農委會的輔導，成立「田媽媽一長盈海味屋」，開發廣闊的虱目魚銷售市場。



副班長林明德結合七股休閒娛樂漁筏「龍海號」，行銷班產品。



2013全國漁民節慶祝活動在烏石漁港登場囉！（攝影／陳吉鵬）



文／余榮欽
攝影／余榮欽、湯素瑛

慶祝活動在烏石漁港登場

2013年全國漁民節慶祝活動於9月7日至8日兩天在宜蘭縣頭城烏石漁港舉辦。本次活動是中華民國全國漁會主辦，並由頭城區漁會執行承辦，來自全國各地漁民們，齊聚烏石漁港歡慶今年的漁民節盛會。

今年的漁民節從白天到晚上都有一連串精彩的表演與慶祝活動以及多項好康活動，包括

漁特產品展售、驚豔奇航賞鯨豚活動、舞獅迎賓表演、電音三太子熱舞表演、海巡署特戰表演、小丑魔術氣球秀表演、四健會管樂隊及土風舞表演，以及各區漁會漁業推廣成果展、漁業文化攝影展等活動，讓大家共同分享全國漁民的成就與榮耀，也展現出臺灣漁民健康、樂活的漁業精神。



海巡署特戰表演，精彩萬分。



各區漁會漁業推廣成果、漁業文化攝影展示。

晚會熱鬧精彩

慶祝活動的高潮是「2013全國漁民節模範及優秀漁民表揚晚會」，晚會除表揚12名全國模範漁民與26名優秀漁民以及其他對漁業卓有貢獻人士，並當場播放每位模範漁民與優秀漁民的個人VCR影片，讓所有齊聚會場的來賓及全國漁民更加認識得獎漁民。熱鬧的晚會由知

名藝人白冰冰與楊繡惠共同主持，由震撼的太極鼓陣率先開場，歌舞表演由宜蘭的女兒朱俐靜、翁立友、黃妃、林舒語、方寧、冰果甜心等實力派唱將的精彩賣力演出，帶起高亢歡樂的氣氛，晚會尾場艷麗的海上煙火秀則是另一高潮。



熱鬧的晚會由知名藝人白冰冰與楊繡惠共同主持。

黃妃、翁立友、方寧、朱俐靜、冰果甜心等實力派唱將的精彩賣力演出，帶起高亢歡樂的氣氛。

吳副總統對漁民的敬意

吳副總統敦義也親臨晚會祝賀，副總統除了對模範與優秀漁民表達祝賀外，並以流利的台語致詞說到：「農漁產業是維持國民生命的根本，而我國的漁業每年就有約1,000億的年產值，所以農漁會的健全與壯大是政府最重視也最應該努力的方向」。吳副總統並提及去年9月25日宜蘭縣的漁民朋友發動「925為生存護漁權」行動，有百來艘漁船前往釣魚台海域宣示主權與漁權；今年4月10日臺日雙方終於簽署《臺日漁業協議》，此後雙方不僅可共同使用臺灣面積兩倍大之釣魚台海域，也使漁民朋友可以安心作業捕魚。副總統說：「這個成就彰顯了臺灣漁民堅忍奮鬥的精神，政府有決心一定會繼續維護漁民的權益，讓臺灣的漁業持續興旺與發展」。



吳副總統提及臺日雙方簽署《臺日漁業協議》，使漁民朋友可以安心作業捕魚。



吳副總統敦義表揚12名全國模範漁民。



農委會陳主委保基與優秀漁民合影。

感謝海巡及國軍的辛苦

今年4月10日臺日雙方簽署《臺日漁業協議》，8月8日菲律賓政府正式向「廣大興28號」漁船受害者家屬道歉，這些成果都是有賴政府各部門傾全力的協助；尤其海巡署及國防部在臺灣週邊海域，執行護漁任務最辛苦，全國漁業界為感謝海巡及國軍弟兄辛勞，由全國漁會理事長黃一成代表全國漁民在晚會上分別頒贈感謝狀。另外，屏東小琉球廣大興28號漁船家屬將所有各界捐款再捐出，作為漁民海難之基金，全國漁會感念洪家化小愛為大愛之義舉，力邀洪家大姐出席本次全國漁民節盛會並



全國漁會理事長黃一成在晚會上頒贈感謝狀給海巡及國軍弟兄，感謝他們的辛勞。



為感念洪家化小愛為大愛之義舉，力邀洪家大姐參與本次全國漁民節盛會並頒贈感謝狀。

頒贈感謝狀；洪大姐表示：「感謝政府全力協助為漁民討公道，希望國人持續支持漁民，更希望政府能持續保護漁民」。

烏石漁港遊憩新景點

農委會漁業署特別表示，本次全國漁民節活動特地選在「烏石港」舉辦，主要是考量宜蘭海域有非常豐富的鯨豚遊憩資源，而烏石漁港更是龜山島海上風光與賞鯨豚遊憩基地，再結合新完成的遊艇碼頭美麗景觀，因此藉由全國漁民節慶祝活動影響，必能吸引國人到烏石港來體驗海洋漁業休憩活動。🐟



晚會尾場艷麗的海上煙火秀。

102年模範漁民特殊事蹟



模範漁民／陳媽興

推薦單位／琉球區漁會

特殊事蹟

- 1.憑藉著過人的天賦以及精準的成本控制能力，以最少的經營成本，創造最高的獲利。
- 2.漁撈技術超群，在遠洋漁業營運規模與獲利率及漁業資源永續發展均有優良成績。
- 3.目前擔任印尼海銘峇里水產董事長、僑務委員會，亦為琉球區漁會第15屆會員代表。



模範漁民／陳正郎

推薦單位／頭城區漁會

特殊事蹟

- 1.從事近海漁業已逾40年，現任「明勝發106號」漁船船長，漁撈技術卓越，屢屢在頭城區漁會魷仔拖網漁業增產競賽中奪得佳績。
- 2.民國84年籌組魷鮑漁業產銷班，貢獻自身經驗，毫不藏私。
- 3.配合政府魷鮑產銷預警制度政策，建立魷鮑漁業資訊網與通報系統，迅速掌握漁業動態，有利於調節市場需求。



模範漁民／曹能造

推薦單位／東港區漁會

特殊事蹟

- 1.漁技超群，嫺熟漁獲物的習性、水流氣象、儀器漁具運用，分別在民國88、91、94、97年獲選為東港鎮模範漁民。
- 2.多次在海象惡劣之際，義勇救援遇難友船，協助拖運回港，助人精神與行為屢屢受到表揚。
- 3.樂意與社區漁友團體交流並交換意見，更願意指導後進，有助當地漁業發展，倍受敬重。



模範漁民／曾嘉鈞

推薦單位／南市區漁會

特殊事蹟

- 1.嫺熟焚寄網、曳繩釣、延繩釣、拖網、圍網等各類作業方式與技術，且為人熱心，如果有漁友遇到作業上的問題求助於他，傾心相助毫不保留。
- 2.首創綜合經營模式配合流（圍）網作業，使得漁民得以提高收益達兩倍以上，貢獻卓著。
- 3.推展作業自動化以及省力化，率先使用各類新型漁航儀器及機具，藉以增加漁撈產量。



模範漁民／蔡阿來

推薦單位／金山區漁會

特殊事蹟

- 1.主要經營延繩釣兼流刺網、籠具漁業，極為嫺熟各類漁撈技術，成為漁友們請益的對象。
- 2.深知漁業資源的重要，大力響應政府提倡的休漁政策。調整漁業作業時間，逐步促使沿海漁業產量復甦。
- 3.熱心助人，一旦發現有船隻故障需要援助，他會立即發揮友愛互助精神協助拖救漁船回港，維護該船人員安全。



模範漁民／楊順來

推薦單位／小港區漁會

特殊事蹟

- 1.憑藉著高超的漁撈技術，績效更加卓著，深獲漁業界肯定，在民國73年及101年的時候，分別榮獲高雄市政府以及小港區漁會模範漁民榮譽。
- 2.不吝傳授其他漁民捕撈技術，並且受到熱情推舉當選小港區漁會第6屆理事及第15屆省代表。
- 3.積極推動各項漁事工作，竭心盡力、任勞任怨，為地方貢獻心力。





模範漁民／蘇國禎 推薦單位／永安區漁會

特殊事蹟

- 1.其飼養的石斑魚都有水產品產銷履歷認證，品質優越。
- 2.成立產銷班，共同精進養殖技術，並榮獲2012全國績優漁業產銷班。
- 3.經常參與產業文化活動，協助資源保育魚苗放流工作，並重視漁業生態環境與資源。



(其子蔡嘉訓代為受獎)

模範漁民／蔡文正 推薦單位／林邊區漁會

特殊事蹟

- 1.擔任林邊鄉水產養殖產銷班第一班班長，使全體班員都取得產銷履歷驗證，更與漁會合作開發超低温冷凍石斑，讓石斑魚產品更多樣化。
- 2.推動產銷履歷及屏東產地標章驗證「雙驗證」，提高消費者對水產品的信心與認同。
- 3.擔任林邊水利村巡邏大隊隊長，為了社區及養殖區治安不辭辛苦巡邏，發揮守望相助的精神協力守護家園。



模範漁民／莊國顯 推薦單位／中華民國養殖漁業發展協會雲林縣協會

特殊事蹟

- 1.自創烏魚子品牌「莊記」和「龜采」，結合產銷履歷驗證及網路行銷通路，連續四年榮獲台灣十大優質烏魚子的殊榮。
- 2.設立符合HACCP標準的魚貨加工處理場，打造健康取向，做出等同LV等級的烏魚子。
- 3.大力協助行政院農業委員會漁業署辦理養殖漁業放養量調查計畫。



模範漁民／林金城 推薦單位／彰化區漁會

特殊事蹟

- 1.剖蚵流程作業管理完全以產銷履歷驗證標準嚴格辦理，並依據「食品衛生規範」要求，保護大眾食的安全。
- 2.建立蚵寮珍珠蚵品牌，打響彰化珍珠蚵美譽，將剖蚵流程及作業管理標準化，以增加產品競爭力。
- 3.堅持不用藥滅除害蟲螺，也大力宣導同業拒絕使用藥物。



模範漁民／嚴竹英 推薦單位／雲林區漁會

特殊事蹟

- 1.創立「第一鰻波脂鰻」品牌，讓養殖事業更上層樓。
- 2.民國100年成立水產養殖產銷班並擔任班長，結合志同道合人士共同為鰻魚產業的永續經營努力。
- 3.將鰻魚從一級產業成功轉型為品牌行銷，逐步在國際上發光發熱。



模範漁民／李鳳蓉 推薦單位／新竹區漁會

特殊事蹟

- 1.堅持自家生產的烏魚子產品必須通過SGS無重金屬殘留，且檢驗確認無防腐劑添加才包裝銷售。
- 2.產品獲選新竹市十大伴手禮，並協助夫婦許順隆先生獲選漁業署九十八年度與建國百年全國十大優質烏魚子殊榮。
- 3.將烏魚子產品自產自銷並融入在地元素創立品牌，行銷國內外，成為產業的優良典範。



漁業界首次研習ZESPRI紐西蘭奇異果 全球行銷經驗

文、攝影／黃徹源（財團法人臺灣養殖漁業發展基金會 副執行長）



沙署長（左3）與陳前總裁（左2）、允偉興業股份有限公司蔡俊雄董事長（右3）、豐群水產股份有限公司邱毓傑協理（右2）及全興國際水產股份有限公司郭怡君副總經理（右1）及漁業署副組長胡其湘（左1）合影。

為強化漁民組織營運及行銷觀念，漁業署特別在9月6日企劃一場以行銷為專題的座談會，邀請ZESPRI紐西蘭奇異果公司全球行銷暨業務（前）總裁陳郁然先生，主講「ZESPRI紐西蘭奇異果國際行銷」，並邀請國內經營有成的漁業產業領導人與談。座談會由漁業署沙志一署長親自主持，地點採高雄現場、臺北視訊同步舉辦，縣政府農業局、區漁會、產業公會及協會、魚市場及冷凍食品公司首長及總經理等均齊聚一堂，從中吸收寶貴知識與經驗。

2000年正式成立的ZESPRI®是由2,700位紐西蘭的奇異果農獨立擁有、專責海外市場推

廣的公司。該公司獲政府同意「單一出口窗口制」為紐西蘭奇異果法定出口方式，亦即紐西蘭奇異果只有一個ZESPRI®品牌，讓紐西蘭奇異果從夕陽產業蛻變為旭日東昇的產業。紐西蘭奇異果於2004年跨越百年里程碑，果農們仍以不依靠政府補助，卻能為國家帶來40%以上農作經濟收入為傲！

陳郁然總裁分享如何讓奇異果農從負債到獲利、結合生產者與消費者一體化、談銷售和行銷的差異性、異軍突起攻佔日本市場、讓中國人對奇異果愛不釋手。與談人允偉興業蔡俊雄董事長談到未來臺灣鯛產業如何讓生產者與



ZESPRI 紐西蘭奇異果（前）總裁陳郁然擔綱主講人。



漁業署沙署長親臨主持。

消費體一體化，加強臺灣鯛契作及ASC活力生態鯛認證提高市場差異化的心得。豐群水產邱毓傑協理說明公司品牌的創造、整合供應鏈的任務與策略。全興水產郭怡君副總經理則分享從專業優勢結合加工廠，將生產養殖場與消費者一體化的故事。

陳總裁的演講引起熱烈的迴響，嘉義魚市場劉宸炫總經理表示要學習如何將魚市場多出來的魚行銷出去的方法；南瀛養殖協會蔡阿玉

理事長請教如何將ASC活力生態鯛能夠行銷到臺灣及全球各地。養青團張博仁表示臺灣養殖水產品也應該學習透過公司運作來保障漁民權益，對此苗栗縣林澄清副處長以大閘蟹分享經驗說明如何透過行銷讓蟹農來決定價格。

此次漁業署與養殖基金會精心籌備下，成功促成漁業界與一流行銷大師對話，陳總裁用為結論的「成功就是把平常事做到非常好」，正可做為此次活動的最佳註腳。

強化漁民團體組織營運教育訓練暨座談會。





以專業導覽角度，讓民眾以漫遊方式，深入地欣賞淡水風光，體驗河海之美。

「滬尾漁樂趣—漫遊淡水樂悠悠」活動 豐富的河海文化之旅

文、攝影／陳彥臻（漁業署漁業廣播電臺節目課）

由行政院農委會漁業署、新北市政府農業局與淡水區漁會共同舉辦的「漫遊淡水樂悠悠」漁業體驗一日遊活動，今年特別用心規劃新玩法，分為週六「訪古探幽淡水行」與周日「熱血鐵馬八里行」，活動內容含括在地觀光資源與傳統漁業文化與藍色公路，於7月20、21、27、28日及8月3日、4日六梯次進行，因歷年辦理成效良好，有過去參加過的民眾都揪團重遊，笑稱為「粉絲團」，因此在6月初開始報名即刻爆滿，可見活動大受歡迎。

漫遊淡水風光 體驗河海之美

由於活動辦理多年，淡水區漁會汲取歷年經驗，精益求精規劃各種活動，帶領民眾探索淡水河海之美，活動承辦人江欣如說明活動行程安排，她說：「星期六先到老街後面的第一漁港，在漁業文化體驗館進行手做DIY和魚

拓體驗，再到漁人碼頭搭船走藍色公路，另外為讓大家體會農漁村古樸文化，也安排欣賞古厝。星期天會去八里，沿著左岸騎腳踏車」。7月20、27日及8月3日週六為「訪古探幽淡水行」，豐富的行程內容有：在滬尾漁港欣賞全國首座浮動碼頭與傳統舢舨船的漁業文化、參觀魚藏文化館、搭乘遊艇在藍色公路上暢遊淡水河、吃當地風味餐、風車彩繪DIY或魷仔魚鮮包DIY、魚拓DIY及參觀古厝等。7月21、28日及8月4日週日，則為「熱血鐵馬八里行」行程，將到對岸的八里騎鐵馬遊左岸，其餘活動與「訪古探幽淡水行」相同。

懷舊漁業文化 扎根海洋教育

由於活動能深度體驗漁業文化，又能漫遊欣賞河海之美，吸引許多民眾參加，其中一位來自舊金山的曲小姐就是為了追憶過去在淡水



家長帶著學童參加，讓下一代認識淡水河海豐富的漁業文化。



民眾進行魷仔魚鮮包DIY。

的生活點滴，她說：「淡水是一個很有文化的地方，我覺得來到淡水走一走，以前的感覺又回來了。這裡有很多古蹟、歷史背景在當中，現在細細回味，發現有很多內涵。尤其坐船，發現淡水河兩岸的文化是非常豐富的，我覺得是豐收的一天。」而另外一位在美國《星島日報》副刊〈看山讀水〉專欄撰稿，也是美國星島中文電臺「旅遊天地」特約主講的林文雄先生，他參加這個活動是希望能重新了解自己的新故鄉，他自覺漁業在臺灣這海島型國家的重要性，想以臺灣漁業為主題在美國作一系列的報導，因此特地來參加此活動。他說：「淡水是一個很重要的港口，我常在文章或跟聽眾說『淡水，如果你知道中國有上海；淡水就是臺灣的上海』。」他進一步解釋，淡水是臺灣第

一個開埠的港岸，過去因為清法戰爭防止國外軍隊打上岸，將河道以石頭堵住，使淡水港沒落；但也曾經清法戰爭，《北京條約》要淡水開港埠，使淡水成為臺灣第一個對外接觸的一個港口，因此有豐富的歷史人文特色。而現在漁業資源的枯竭，漁業逐漸沒落，公部門與淡水區漁會能將傳統的漁業與觀光結合，轉型為漁村觀光體驗活動，林文雄認為這是一個正確的方向。

淡水區漁會舉辦的淡水漁村體驗活動，吸引許多來自各地民眾參加，為的就是要懷舊過去淡水的漁業風情，亦有家長帶著學童參加，則是為了讓我們的下一代認識淡水河海所孕育出豐富的海洋歷史文化。

淡水漁港有全國首座浮動碼頭與傳統舢舨船的漁業文化。





四健指導員經驗發表參與人員合影。

102年度漁村四健指導員經驗發表會 ～凡走過必留下痕跡～

文／黃姿菁（彰化區漁會四健指導員） 攝影／陳慶順（新竹區漁會四健義務指導員）

漁業署補助中華民國全國漁會執行漁村青少年技藝傳承推廣教育計畫，安排南、北區四健指導員經驗發表競賽，目的在訓練四健指導員的發表能力、激發個人潛能並且儲備工作能量。

北區競賽在桃園楊梅味全埔心牧場

8月12日晴空萬里、風和日麗，全國各漁會四健夥伴帶著輕鬆愉快的心情來到埔新牧場會場。北區競賽部分包括彰化以北18個漁會，賽前與賽的指導員們都不斷地複習報告的內容，個個慎重其事。雖然指導員在台下頻喊緊張，一上台各個都台風穩健、唱作俱佳，不論

是資深或是新手的指導員，發表內容均具推廣教育意義。

北區資深指導員贏得讚賞

彰化區漁會黃指導員參與四健會已逾22年，以「我的黃金歲月～凡走過必留下痕跡」為主題，道出投入四健教育深刻的體會到用真心，才能獲得真正的感動，學習的過程永遠比結果還要重要，成功並不是把活動辦的有多麼精彩，而是會員獲得了多少成長，我們獲得了多少的回饋，因受到評審青睞，榮獲北區第一名。

另日月潭區漁會充分利用資源整合的力



漁業署林宗善科長致詞勉勵推動四健活動。



日月潭區漁會吳淑芬四健經驗分享。



農委會倪簡技代表頒發獎牌給第一名的彰化區漁會。

量，結合各地區農漁會共同辦理體驗營，成功地連結及運用各地區的在地資源，「個人造成差異，團隊創造奇蹟」的推廣教育模式，值得夥伴們推崇及學習。

南區競賽在台南尖山埤江南渡假村

8月22日適逢潭美颱風來臨，但來自全省各地的夥伴們，有著從事推廣工作的傻勁，不畏風雨前來。南區有嘉義等18個漁會，經汲取北區的發表經驗，南區指導員做足準備，各個胸有成竹，躍躍欲試。

南區四健新手贏得掌聲

梓官區漁會馮指導員於去年參加在職訓

練，因受到彰化四健會員漁村古蹟導覽的震撼，衍生解說員培訓的發想，充分運用在地資源，使會員了解自己的故鄉，會員也因此找到了自己的興趣及未來發展的方向，這個最受評審青睞，榮獲南區第一名。

前輩引導工作方向，四健夥伴加油

擔任發表會評審的4位四健前輩有農委會簡任技正倪葆真、前廖朝賢副處長、四健協會理事長劉清榕教授及中華民國農會翁瑞媛課長，都誠摯的在工作方向，提出建議，勉勵夥伴。🐟

體驗深澳落日夜釣～快樂一夏

文／黃文洋 攝影／湯素瑛（本刊執行編輯）



透過導覽志工（左1），把深澳漁港的真、善、美介紹給大家，您將會發現不一樣的深澳。



體驗一日漁夫，Let's go！

體驗休閒漁業最大的收穫就是透過親身體驗漁業作業過程中，享受到箇中酸甜苦辣的感覺，無論這個感覺您喜不喜歡，它都會令人難忘而且記憶猶新。今年夏天由行政院農業委員會漁業署及新北市政府農業局輔導、新北市瑞芳區漁會主辦的「體驗深澳落日夜釣」行程，就是一個你絕不能錯過的休閒漁業遊程，能充分感受討海人的海上釣魚生活樂趣。

在夏天，戶外活動常因UV紫外線超強會令人卻步，主辦單位非常細心體貼，活動規劃為從下午到晚上屬於涼爽輕鬆的一日遊遊程，從8月23日起一連四週，每週五舉辦共計四梯次，主要行程包括有深澳巡禮：深澳漁港周邊



奇特的蕈狀石與海景。



mo mo美女的海釣初體驗。

有令人著迷的九份山城夜景、酷帥的酋長岩、歷史久遠的海底礦坑、奇險的象鼻岩、混沌的陰陽海、奇特的蕈狀石等景點導覽；海鮮美食饗宴：提供當地最負盛名小卷、白帶魚、鯊魚煙等海鮮大餐；海上夜釣：深澳港是天然良港，舊名為「蕃仔澳」因鄰近基隆嶼及彭佳嶼等漁場，有著得天獨厚的地理優勢，每個季節都有著豐富的漁業資源，這個季節裡最有名的就是小卷、透抽、白帶魚、軟絲、竹筴魚等，此時乘著海浪，體驗一日漁夫，進行海上夜釣再適合不過了！尤其當船慢慢航向外海，從海上看深澳陸地別有一番景緻，這是不同於一般觀光旅遊的經驗，環伺四周海岸線從基隆嶼到遠方的鼻頭角都將盡收眼底，遠眺九份夜景更

能意會到山城的吸引力。

本次體驗深澳落日海釣活動，漁業署、新北市政府及瑞芳區漁會的服務同仁都展現高度熱忱，遊客也實際釣到白帶魚、竹筴魚、鯖魚、軟絲、三點仔等可說是相當豐收，相信在娛樂漁船業者努力及行政部門賣力輔導下，海上夜釣能成為大家喜愛的休閒活動。

為大力發展新北市休閒觀光體驗漁業，今年漁業署及新北市政府積極輔導瑞芳區漁會以娛樂漁船船長為主要召募對象，培訓37人的導覽志工，這次深澳夜釣活動就安排志工導覽，把深澳漁港的真、善、美介紹給大家，您將會發現不一樣的瑞芳及特色的深澳，絕對能給予喜歡大自然的民眾不同旅遊新體驗。🐟



酷帥的酋長岩。



漂ノ的南方澳

漁港見學 自然人文小旅行

文、攝影／何立德（臺灣休閒漁業發展協會 秘書長）



漂ノ的南方澳漁港建港啟用90年，至今漁業仍然非常發達。（攝影／陳吉鵬）

南方澳在日本尚未統治之前之殖民漁業時期，原本居住著猴猴族之原住民，大約有30～40戶人家，另外包含一些漢民族約5～6戶。日本人統治臺灣後，就殖民漁業的考量，選擇在南方澳開港，並將猴猴族遣送出去，陸續送到花蓮、新竹等他地，也因此而造成猴猴族之消失。日本是一個依賴海島生存的國家，非常了解黑潮所帶來的海洋漁業資源豐盛，當時日人

在南方澳建港有二大目標，一個是捕抓旗魚；另一個是日本民俗習慣，喜歡柴魚湯，煙仔類的魚種是當柴魚最好材料。隨著建港後，機械化設施的船隊就進港，之前北方澳，並沒有能力在外海抓大魚，或是速度高的迴遊性魚類，漁法相對落後。所以，當日本人進駐南方澳漁港後，很快就設置許多有關捕魚的相關產業，並開始推動辦理日本移民臺灣的政策，南方澳

最興盛約有600多名日本人定居，居住當地的臺灣人其實才僅約200多人，也因此有機會讓日本人帶來當地漁港周邊的產業繁華景緻。但是因為戰爭因素，很多日本人都被征招去戰場當兵，捕魚工作開始換成臺灣人遞補了上去，因此臺灣人也開始涉足漁業技術與經營，做起漁產生意來，開始讓許多臺灣漁業產業開始發跡，種下南方澳漁港後續快速發展的影響因子。

日本人戰敗離開後，光復之初，南方澳漁業算是興盛的時期，雖然百業蕭條，只有漁產生意最興盛，投入人更多，導致臺灣人已從日本人學到漁業相關產業技術，包含造引擎的知識、造船技術、漁船周邊加工廠經營與拓展、高效率的漁具及漁法等。

漁港見學 自然人文小旅行

走玩不一樣的南方澳

其實，南方澳漁港腹地，應該可以算是人文旅遊最佳的尋寶場。以背對媽祖廟往海港望去，左側為南安社區，是觀光及商業聚集，遊客繞熱滾滾，右邊則是南興社區，以在地生活型產業為主。漁港市區皆依日據時代以棋盤格方式規劃發展，大多以漁業發展為主的支持性產業縱橫其中，仔細發掘，應該有非常多的海港趣味可以發現驚奇。

「漁港尋百工」，探索傳統產業

今年為南方澳漁港建港啟用90週年，漁業依舊繁榮，漁港的生命力仍興盛不衰。

南方澳漁港各樣式捕撈漁船，是北臺灣漁業蓬勃發展的支柱。





安排參觀漁港尋百工—食品加工廠，創造臺灣魚罐頭外銷奇蹟。



造訪漁村博物館三剛鐵工廠，讓廖大慶老師分享南方澳當地傳奇故事。



漁村傳奇人物珊瑚法界博物館賴榮興館長，講解南方澳懷舊故事。
(攝影／湯素瑛)

漁港周邊許多大小漁業相關產業聚集，如造船業、維護船機、網具製造與補網、雜貨補給鋪子、漁產加工、冷凍製冰廠、外籍漁工、魚市場、餐廳小吃……都是跟漁港生活息息相關，此外還散佈幾間媽祖廟等廟宇，主掌著南方澳的信仰與文化傳承，都是很好的素材，可以讓遊客嘗試著深入去紀錄與回味。

「漁村博物館」，找尋漁業傳奇故事

南方澳漁港存在時間久遠，90年來漁業經營歷程與在地文化歷經清末民初、日據時代至今的階段性發展，都直接或間接寫成許多在地的值得記憶的文化史蹟，更造就當地許多前輩願意以文史工作者、文化協會等單位用心投入，以一己之力籌設博物館，呈現另一種漁港記憶，特別推薦三剛鐵工廠的廖大慶前輩，執意保留上一輩流傳至今的鐵工廠老店舖原始模樣，廖館長於南方澳漁港邊堅持認真持續記錄在地文史、彙集老記憶。另外，座落在漁港內的珊瑚法界博物館的賴桑（賴榮興 館長），本身更是文史彙整的奇人，累積知悉豐富的南方澳傳統老故事，也曾出版數本文史刊物，包含賴爺爺說故事、以及大力協助在地漁業組織籌設南方澳懷舊老照片展等。賴桑並將其早年珊瑚船的取得的珊瑚素材，一一細雕成各類精緻佛像、法器與世俱作，常年陳設於珊瑚法界之博物館館藏，提供遊客欣賞。

海港角落美食，漁港小吃大搜奇

漁港至今漁業發達，各類漁業漁法幾乎都藏身在這漁港中，另外少不了在地好食物，包含鮮魚湯、鬼頭刀魚丸往往藏身在漁港的巷弄之間、廟邊的道地小吃、以及傳統魚市場內的海鮮小店，都是老饕客最常推薦的旅遊素材，當然是要靠自己下鄉用心尋找囉。

「南寧魚市場」，保留老魚市的古早味

對於臺灣各地區許多魚市場，大多已經轉型成大型觀光魚市風格，而就南方澳漁港反而保留著在地傳統拍賣意象，呈現在地魚市的傳統風貌，正因為漁業仍發達鬧熱，漁撈漁船提供各類多樣水產批發，長期支持著這南寧魚市場可以生意興隆著，宜蘭在地許多著名的鐵板燒、海鮮餐廳、主題店等無菜單料理，都是在南方澳挑選新鮮在地食材，因為有各種魚撈技法的漁產，包含有延繩釣船、流刺網、拖網漁船、釣客的一支釣等，漁獲品質高多樣化，需要靠銳利的眼神即判斷力，就能在魚市場內挑出最佳漁產。🐟



漂／南方澳 漁港建港啟用90週年活動預告：

紀念南方澳漁港啟用90年系列活動，將於今年10月19日～27日8天期間展開，以南方澳漁港漁業發展及漁港文化為主要題材，籌設漁港懷舊戶外影展、南方澳鯖魚節、永續漁業座談、懷舊老照片及文史展覽、漁民來開講及在地漁夫體驗遊程導入系列活動等，歡迎喜愛漁業、探索漁港的好友們一起熱誠參與。




南寧魚市場叫賣聲，是南方澳漁港漁民生活的一部分。



找尋漁港角落美食—正港花生捲冰淇淋。



海港角落美食往往藏身在漁港的巷弄之間。



如登春「臺」 「南」能可貴

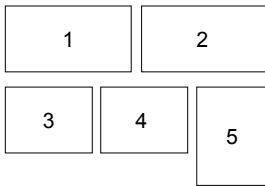
文／蔡為之 攝影／陳吉鵬

臺南的小漁村散發出一種令人沉靜的節奏。

臺南市海岸線北起八掌溪口，南至二仁溪口，長度約63.7公里，屬於典型的砂質海岸，主要港口包括安平國際商港以及北門、將軍、青山、四草及安平等漁港。而在臺南市的南區，有著一個名為黃金海岸的美麗聖地，它因為黃昏時的夕陽會將海面、沙灘染成炫目的金黃色而得其美名，看著黃金般閃閃發光的天海一色，感受海風的溫柔輕拂，把自己融入在一望無垠的海岸中，實為生命中可貴的心靈饗宴。

億載金城 萬流砥柱

億載金城位於臺南市金城，是臺灣第一座西式砲台，在臺灣砲台史上具有十分重要的開創性地位。古稱「二鯤鯓砲台」，最初是為了要防禦日本入侵臺而請法國工程師所設計。其占地約3公頃，主要為西式紅磚建築，城門作拱型，外題「億載金城」，內題「萬流砥柱」，都是出自沈葆楨的親手之筆，城外可引水為護城河，城上設有大砲，故有「大砲臺」、「安平砲臺」、「三合土砲臺」、「抗日名城」等名稱。二十世紀初，城內的大砲被



1. 億載金城的護城河現在已成為民眾喜愛的觀光景點。
(攝影／吳志學)
2. 億載金城是臺灣第一座西式砲台。(攝影／吳志學)
3. 競標拍賣過程人聲鼎沸、好不熱鬧！
4. 魚貨市場每到下午兩點就準時開賣，漁民們會先將
魚貨依照品種、大小分門別類。
5. 青山漁港擁有豐富的生態資源及浮遊生物。

毀壞變賣、城洞木橋也悉數遭到破壞，而成為一片殘敗的景像。民國64年政府開始大規模的整修，如今的億載金城，雖然形式和材質上已經改變了許多，但仍可看出當年的輪廓與規模。民國72年，億載金城被政府公告為第一級古蹟，也成為深受民眾喜愛的觀光景點，特別是引進外海海水的護城河，水源清澈流動，不乏可看到許多綠頭鴨、魚群、水母等自然生態，周遭廣植樹木，更設置了自行車專用道與人行步道，是郊遊、懷古，休憩的最好去處！

海風中的堡壘 青山漁港

青山漁港為臺南市政府所管轄之第二類漁港，約位於將軍漁港南側約2.5公里、將軍區七

股鹽田之西南航道與北航道之交會處，屬河道水域內之漁港，因未直接面臨外海，故水域相當靜穩。其鄰近臺灣最大的潟湖—七股潟湖，具有豐富的生態資源及浮遊生物，主要漁業為牡蠣養殖及沿岸漁撈。走進青山漁港，就聞一股到濃濃的漁村風情，寧靜的巷弄內，隨處可見成堆的漁網與堆積如小山的蚵殼，給人一種既陌生又熟悉的感覺。魚貨市場每到下午兩點就會準時開始競標拍賣，同時也開放給一般民眾入場採買，因為平價又新鮮，總是會吸引眾多人潮。漁民們會先將新鮮的魚貨依照品種、大小分門別類，等待時間一到就開始競標喊價，只見大量人群開始湧入，個個看起來都是

批魚貨的專家，當場魚市場變得人聲鼎沸、好不熱鬧！喊價的過程場面乍看之下有點混亂，但不難發現拍賣的動線與程序運作卻非常的有規矩。終於，大家都掛著開心的笑容滿載而歸，青山漁港又恢復了往昔的寧靜。

七股之美的觀察家 龍海號

七股潟湖形成至今已經有相當的歷史了，過去附近的居民們利用潟湖發展捕撈漁業，一度讓漁村極為繁榮興盛。但隨著時間的流逝，傳統漁業已逐漸式微，取而代之的休閒觀光漁業，讓我們有幸還能探索本地豐富的潮間生態以及欣賞潟湖之美，為七股潟湖帶來新的契機。龍海號從開業至今，始終秉持著最初的熱誠，船長林明德原本也是傳統的漁村子弟，創始之初，多數人並不看好，但隨著他的堅持與努力，漸漸也得到了許多人的幫助和建議。林明德說：「在七股潟湖的生態之旅中，最重要

的除安全外，就是如何將『七股三生一生活、生態、生產』推廣到每個遊客的心中。」生態遊程一趟約2小時，途中會經過紅樹林保護區，讓遊客體驗拉扳罾（漢朝時就用來捕魚的工具），到網仔寮汕（又稱無人島）探索沙洲生態，接著參觀浮架式養殖蚵棚，了解養蚵人的辛苦及歡喜，配合季節還可以帶您欣賞到候鳥遷徙的曼妙身軀，享受獨一無二的自然景觀。更好康的是，凡搭船即贈送烤蚵招待，使用的蚵完全都是當地現採的，所以無論是新鮮度、體型、口感、味道，都不是一般市售的烤蚵所能比擬，鮮甜滋味常讓遊客們讚不絕口、回味無窮。目前林明德船長已經擁有3艘觀光漁船，想要體驗七股潟湖生態的民眾，歡迎來電預約。

創新美味 長盈海味屋

「長盈海味屋」位於北門三寮灣，是當



遊客體驗拉扳罾。



遊客參觀浮架式養殖蚵棚。



龍海號船長林明德與女兒將七股的生活、生態、生產推廣到每個遊客的心中。

地有名的嚐鮮老店，開業已18年，去年8月底接受了南縣區漁會的輔導，而成為南縣區唯一一家「田媽媽」餐廳，也是了北門的代表特產之一。店內的料理都是使用老闆黃碧田親自養殖，同時也獲得產銷履歷認證的虱目魚來製作。兒子黃國良和女兒黃雲卿也先後加入了打拼虱目魚事業的行列，協助發展地方特色料理，希望讓所有人都能享受幸福的滋味。孫女謝佳歆目前才就讀國中，卻有著不符合年齡的精湛廚藝，瞧她做起菜來架式十足，宛如女童版的阿基師，小小年紀，就已經是店裡的首席大廚了。由她烹調的「虱目魚香腸」完全顛覆了我對香腸的既有印象，沒有一般豬肉香腸的油膩感，吃起來不但Q彈脆口，還帶有淡淡的魚香，透過大火爆香快炒，絕對讓您越吃越順口。「魚菲力」是選用虱目魚肉中活動力最強的魚背鰭部位，因為它的油脂夠多，所以料理時不需要再另外用油，香煎後香味四溢，讓人

食指大動，因此擁有「魚肉中的菲力牛排」的美名。「鮮蚵麵線」是用虱目魚熬煮的湯底，加入鮮蚵、大腸等新鮮食材，讓麵線變得鮮甜有味，常常在不知不覺間就稀哩呼嚕整碗下肚了。「長盈海味屋」因為祖孫三代的共同努力，在業界也闖出了一番成績，關鍵在於他們實事求是、一絲不苟的敬業態度，唯有兼顧品質與健康才能建立起美好的品牌形象。

臺南海岸擁有獨特的沿海生活型態，精采的人文歷史，廣闊的天然風光，豐富的濕地風景、完整的生態景觀與美味鮮甜的在地美食，更有著許多精采動人的故事。而臺南人有著熱情、開朗、刻苦、堅毅的特質，來到臺南後發現，整個城鎮散發出一種令人沉靜的節奏。如果您有緣來到此地，不妨用心探訪感受，您會發現這是一趟愉快的心靈課程。



孫女謝佳歆目前才就讀國中，卻已經成為店裡的大廚。



長盈海味屋（右起）老闆黃碧田與女兒黃雲卿、孫女謝孟臻和謝佳歆都是店裡的生力軍。



招牌料理
—虱目魚香腸。



「魚菲力」選用虱目魚肉中活動力最強的魚背鰭部位，香煎後香味四溢。

精鯛細啄——臺灣鯛的傳奇

文／蔡玟璇 攝影／陳吉鵬



國宴大廚—李宗銘先生，為我們示範如何烹調出簡單易學的美味臺灣鯛料理。

說起臺灣鯛，大家可能對這個名字有些許陌生，但請不要懷疑，它就是我們家喻戶曉又耳熟能詳的「吳郭魚」以優質化養殖產生的改良產品，擺脫過去「臭土味」的廉價形象，蛻變成高級水產品，現在它的新名字就叫做「臺灣鯛」，成為我們口中肥美鮮嫩的鯛魚片，換言之，「臺灣」與「鯛魚」兩者的結合，正代表了臺灣在地精神，展現臺灣高品質、高水準、高規格吳郭魚的代名詞，也是過去吳郭魚多年來蛻變的豐厚成果，更在此印證了臺灣的養殖改良技術蓬勃發展。

本期漁業推廣月刊就走一趟臺南麻豆，特地拜訪我們的臺灣之光，曾經擔任國宴大廚，也是「巧匠舞音」的最高負責人—李宗銘先生，讓我們了解他與臺灣鯛的深厚情感與數十年來的心路歷程，以及介紹他從頭到尾一手包辦，由高規格的生產養殖到獨特風味的料理方式，充分展現出臺灣鯛令人驚艷的鮮美滋味和一魚多吃的魔術表演。本期刊也特別拜託李宗銘先生教導大家如何烹調出簡單易學的美味臺灣鯛料理，讓人人都能體驗當總鋪師的快感。🐟

(圖／高遠文化 提供)

臺灣鯛小知識



臺灣鯛屬於慈鯛科，學名為*Oreochromis spp.*，在臺灣水產史記載吳振輝及郭啟彰兩位先生於1946年從新加坡引進吳郭魚，並特別取兩位先生的姓氏來命名作為紀念，經過多年精心改良後，徹底擺脫過去吳郭魚即是窮人家魚的消費認知。

芙蓉鯛魚羹

材 料：鯛魚片、雞蛋、紅蘿蔔（適量）、木耳（適量）、嫩薑（適量）、芹菜（適量）、水

調味料：鹽、糖、高鮮、太白粉

備 料：將魚片洗淨，切薄片約0.5公分燙熟備用，接著要製作蒸蛋：將雞蛋和水1：1調味打散後，過瀝，裝到碗內蒸熟即可，再來將紅蘿蔔、木耳、嫩薑洗淨切小丁燙熟備用。

作 法：將臺灣鯛的魚骨所熬成的高湯加以調味，同時用太白粉加水芡芡，加入備好的魚片和切成小丁的紅蘿蔔、木耳、嫩薑，最後將濃稠的羹湯淋在碗中的蒸蛋上即可繽紛上菜。



鯛魚麻油麵線

材 料：鯛魚片、麻油、麵線、薑絲（適量）、蔥絲（適量）、紅蘿蔔絲（適量）、油蔥酥（適量）

調味料：鹽、高鮮、糖、米酒

備 料：將魚片洗淨，切薄片約0.5公分，接著將薑、蔥、紅蘿蔔洗淨切絲備用。

作 法：首先將麻油加水，調味後加入麵線並且煮熟，再撈起麵線，將魚片放入鍋中，用煮麵線的湯水將魚片熟燙，撈起魚片後擺放在麵線上，倒入調味完成的麻油湯，最後再加上蔥絲、薑絲、紅蘿蔔絲，並均勻的灑上油蔥酥，即大功告成。

靚鮮鯛魚湯

材 料：鯛魚片、薑（少許）、蔥（少許）、紅蘿蔔（少許）、水（2鍋）

調味料：鹽、糖、高鮮、米酒

備 料：將魚片洗淨，切薄片約0.5公分，接著薑、蔥、紅蘿蔔洗淨切細絲，再來煮二鍋水（一鍋為湯底、一鍋汆燙用）

作 法：將湯底那一鍋水適量調味並且煮開，再將另一鍋無調味的汆燙用水放入魚片汆燙，約2秒後馬上關火，撈到要喝的湯鍋中，最後加入少許薑絲、蔥絲、蘿蔔絲、米酒，即可盛盤輕鬆上菜囉！



噴出彩色人生 — 噴畫大師葉景承

文／蔡炆璇 圖／葉景承 提供



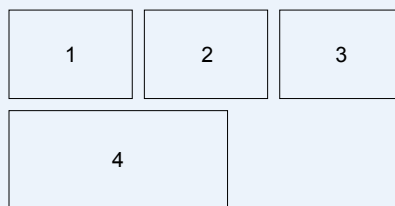
葉景承老師專門用噴畫幫每輛車添上獨一無二的彩妝。（攝影／陳吉鵬）

在生活中，你是否曾經觀察過那些色彩繽紛、造型搶眼的酷炫車輛穿梭在大街小巷裡？現代人越來越重視自我風格的表現，對於美學的觀念意識也日趨增長，許多人不惜花下大筆成本來打造專屬於自己的物品。而在高雄市湖內區，就有一位專門幫每輛車添上獨一無二彩妝的噴畫大師—葉景承老師。

葉景承出生於民國65年，從小就對畫畫非常有興趣。上國中以後，他參加了學校的美術社，於是開始學習到比較專業的繪畫技巧，從此開啟了他一生與藝術相伴的不解之緣。高中時葉景承半工半讀，白天在一間印刷廠打工，而晚上則就讀於臺南長榮高級中學的美工科，在這段期間，他更加精進自己的繪畫手法與構圖概念，同時又要兼顧學業與工作，但是走在

夢想之路的他，一點都不覺得辛苦。3年後，葉景承從高中畢業，到了一間汽車烤漆工廠當學徒，一做就是5年，在這裡他接觸到了各個廠牌、型號，種類五花八門的車輛。而在一次朋友偶然的建議下，葉景承決定要跨入汽車噴畫這一塊領域。

葉景承說：「當時我心裡想，為什麼汽車烤漆就只能那麼一成不變？何不結合我以前所學過的藝術，將汽車變成我的畫布。」於是他買了許多的噴畫器材和書籍，自己開始默默的鑽研學習。不過對第一次接觸噴畫的葉景承來說，這條路卻遠遠比他想像中來的更加困難，光是熟悉機具就要花上許多時間。噴畫主要是使用噴筆來作業，不過噴筆與一般我們所熟悉的筆在構造上又有很大的不同，它的設計不太



1. 第一幅噴畫作品「猛虎出閘」。
2. 葉景承結合以前所學過的藝術，將汽車變為畫布。
3. 葉景承創業13年，始終秉持著滿足每一位客人要求的服務品質。
4. 葉景承已經是國內作品最多、篇幅最大的汽車噴畫大師了。

符合人體工學，要習慣用它作畫的手感需要費上很大的功夫。過程中，葉景承頻頻遇到挫折，也曾經想要放棄，但對於藝術的熱愛又使他不斷堅持下去。終於在某一天，他突然間開竅了，突破過去的盲點與瓶頸，完成了他的第一幅作品「猛虎出閘」。同時，臺灣豐富多變的海洋生態與景觀，也是他的靈感來源。到了今天，葉景承已經是國內作品最多、篇幅最大的汽車噴畫大師了。

葉景承創業13年來，始終秉持著滿足每一位客人要求的服務品質，只要客戶有任何天馬行空的想法，他都會不厭其煩的查資料、設計構圖，希望能呈現出最完美的作品。他的作品極具原創性和設計感，以意象化的風格呈現出圖面式彩繪的美與質感。另外他也非常樂於嘗試各種不同的題材，藉由每一次的發想與揣摩，搭配技巧的拿捏，進而找到自己的風格與定位。所以對葉景承來說，每一個作品都像是他的寶貝，裡面裝滿著他的用心與深刻。

臺灣的噴畫文化，大概有20幾年的歷史了，葉景承算是其中元老級的人物。因為噴畫費工費時，一輛大型卡車平均要製作1~2個月，加上師傅要常常爬上爬下，不但耗費體力，還具有一定的危險性，所以國內的噴畫師數量非常少，同時臺灣也較缺乏這種藝術文化的大環境，在國外，常常會舉辦噴畫比賽、交流或是研習會，但是臺灣當前比較不注重這一塊領域，導致民眾們平常幾乎看不到噴畫，老師傅的技術也無人承接，整個文化就這樣沉寂，實在是一件很可惜的事。葉景承除了自己大力推廣噴畫文化以外，也希望政府可以從政策上幫忙，將國內的大環境加入多元性的元素，甚至也可以將噴畫與漁船之間做結合，使我們的漁船在海上航行的同時，能夠帶動一股全新的視覺特色，讓國際間都可以看見臺灣這個美學之都。

2013臺灣國際觀賞魚博覽會優游登場

文／侯彥隆（漁業署養殖漁業組 技正） 圖／中華民國水族類商業同業公會

在眾多水族飼育玩家及業者的期待下，第五屆「臺灣觀賞魚博覽會」將於9月27日在南港展覽館展開為期4天的熱鬧活動。今年的博覽會以「優游魚博，魚樂生活」為主軸，將觀賞魚紓壓、環保推介給消費者，並藉由參展平台促進產業交流。

水族驚奇魚博現身

今年觀賞魚博覽會有「海洋生物館」、「魷魚館」、「金魚館」、「臺灣水草館」、「創意造景館」、「珍奇魚館」等各式主題區，還有孔雀魚比賽區、水族街、企業形象區、教學互動區及水族風水堪輿區等。

有屏東海生館多年研究已穩定人工繁殖的仙后水母、身價高達臺幣500萬元的變種蝙蝠魷魚、重達2斤身價非凡的巨無霸金魚、臺灣特有種水草、尼羅河魔鬼、皇冠狗頭、成吉思汗、及太空梭等均會出現在觀眾面前，而教學互動區則有小朋友塗鴉及藝品DIY。

另外展覽期間有水族文化推廣講座，介紹水族飼育知識、環境課題及水族業發展趨勢等，讓到場參觀的民眾增進相關的見聞，講座中還有今年第一屆水族業素人選拔優勝者的分享，分享水族飼養技術與副業經營。參展廠商也推出競標活動，除好康優惠推升買氣之外，也能提昇企業形象。

兼具樂活、紓壓及教育意義的觀賞魚博覽會，歡迎許多終日為事業、生活、學業忙碌的上班族與學生，來體驗一個兼具知性與感性的魚樂週末！



免費入場

優游魚博，魚樂生活

2013

臺灣觀賞魚博覽會

Taiwan Aquarium Expo

10:00~18:00

2013/9/27(五)~9/30(一)

南港展覽館 K 區 (臺北市南港區經貿二路1號)

展出內容

- 紅魚區
- 金魚區
- 海洋生物館
- 水族造景館
- 台灣水草區
- 水族街
- 企業形象區
- 精彩比賽區
- 互動教學區

加入粉絲團獲得更多資訊與好康！

facebook 臺灣觀賞魚博覽會

QR Code

指導單位：行政院農業委員會 主辦單位：行政院農業委員會漁業署 承辦單位：中華民國水族類商業同業公會

海天遊蹤



摩洛哥・俄蘇拉漁港

文、攝影／黃丁盛

俄蘇拉（Essaouira）是一座只有7萬人口的小鎮，濱臨大西洋，風景如畫；Essaouira的阿拉伯語意即為「美如畫」。俄蘇拉也是一座歷史悠久的港口城市，早在西元前7世紀，腓尼基人就在此地建立米格垛爾（Migdol）城，目前的城市樣貌則是葡萄牙人於15世紀所建；600年前所建的城堡保存完整，走進城中如入中古世紀的時光隧道，古城已被聯合國列為世界遺產。俄蘇拉小鎮如今已成為大西洋濱的觀光重鎮，不過許多居民依然仰賴漁業為主要生計，漁船忙碌地進出港口，海面點綴著一艘艘托網捕魚的漁船，風光優美真如其名－「Essaouira（美如畫）」。



海面點綴著托網捕魚的漁船。

風景如畫的俄蘇拉小鎮。



臺灣漁村采風



臺南—四草漁港

文／高世澤 攝影／陳吉鵬

四草櫓歌

四草水道被百年織成一張歷史
竹筏穿上了學者的中山裝
從明鄭點滴到今日，槳不停
海茄苳或欖李帶了點鄉土劇況味
把四草河古往今來解得更更是鄉音朗朗
如果是一張竹筏，莫忘漁汛
如果是一位旅人，莫只想起鮮膳
四草，能歷史，更應持續搖櫓