

漁業推廣

2013.10

漁民與指導員適用
Fisheries Extension

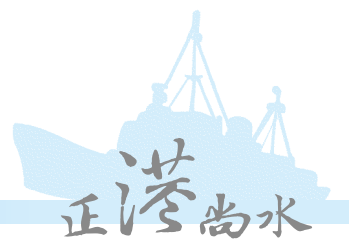
Vol. 325

充滿人情味的蒲燒鰻
宏益冷凍董事長——蔡秋棠
2013 臺灣觀賞魚博覽會



行政院農業委員會漁業署

淡水第二漁港思想起



文／高世澤 攝影／陳吉鵬

戲臺在海堤演繹著淡水暮色百年

海堤在平波如紙的河道細數歸船

漁船在情人橋以外書寫漁夫式的浪漫

沒有倩影兩相依

只有一艘艘英雄相惜的摩肩接踵

淡水漁市兜售的是河港歷史

帶點古典醃製手法的魚鮮

漁人碼頭涵養著對牛津學堂的懷舊

化成一道道中西合併的淡水佳餚

淡水－第二漁港



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325期 2013.10.15

漁政要聞

- 04 鰻魚保育的起步
文／洪尚謙

漁業新知

- 06 鰻魚資源養護新知（一）
文／韓玉山

封面故事

- 10 充滿人情味的蒲燒鰻
宏益冷凍董事長—蔡秋棠
文／蔡為之

漁業生力軍

- 12 正港海男兒
來自新港的少年船長—田枰勇
文／蔡為之

人物專訪

- 16 九降風烏魚子的風中傳奇
—102年模範漁家婦女 李鳳蓉
文／陳慶
- 18 由心而發的為善風采
—模範漁民 蔡阿來
文／陳慶

推廣天地

- 20 北海漁村的女孩
—金山區漁會新任總幹事朱麗鑾
文／陳慶



- 22 宜蘭頭城季節廚房探訪之旅
文／廖奕堯

- 24 臺四口 心雲林—社區藝術彩繪
文／蔡玟璇

活動報導

- 26 我國主辦及出席「北太平洋漁業委員會」
（NPFC）第5屆籌備會議紀要
文／林建男

- 28 2013臺灣觀賞魚博覽會
文／侯彥隆

- 34 樂遊府城迎中秋
—2013府城鰻魚節專題報導
文／陳選尹

- 36 服務漁民再加值
新竹區漁會漁業綜合大樓正式啟用
文／陳選尹

- 38 2013竹圍魚鰻節—搖滾鰻鋒音樂會
文／陳柳眉

- 40 2013臺中梧棲小卷季
文／方文寬

- 42 發現漁村二三事
2013年彰化西南角漁村產業及生態體驗活動
文／劉麗卿

阿德筆記—十大魅力漁港得獎專題報導

- 44 浪漫海口渡輪遊—暮色
淡水漁人碼頭
文／何立德



探索漁業之美

- 48 拋下負擔 尋訪東海岸自然之美
文／蔡為之

一魚蠶吃

- 52 「旗」只溶你口—成功旗魚饗宴
文／蔡炫璇

魚話魚畫

- 54 飄浮在幻想中的魚藝術家—楊祥鞍
文／蔡炫璇

活動預告

- 56 2013 永安海洋音樂季—石斑大饗，
熱音大賞活動將登場

文／何 敏

102年度水產種苗協會石斑魚海外產
銷現況座談會

文／何 敏



封面人物

充滿人情味的蒲燒鰻
宏益冷凍董事長—蔡秋棠

封面裡

正港尚水 淡水第二漁港思想起

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 淡水第一漁港史歌黃昏

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十月十五日出版

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」

鰻魚保育的起步

文／洪尚謙（漁業署漁政組 休漁小組）

攝影／湯素瑛（本刊執行編輯）

每年10月起～翌年4月是臺灣沿海漁民捕撈鰻苗的重要季節，捕鰻苗曾是許多沿岸漁民重要經濟來源之一。近年臺灣河川的鰻魚數量有普遍減少的現象，其原因仍不確定，但據研究顯示與全球氣候變遷以及大量捕撈鰻苗等因素，有很大的關連，面對鰻魚資源日漸減少，保育工作更是刻不容緩。

為兼顧漁民生計並使部分來游鰻苗得以溯河成長，漁業署經邀集產官學界代表召開會議研商並取得共識後，於今年9月9日公告「鰻苗捕撈漁期管制規定」，期藉該管制措施，增裕鰻魚資源，該規定重點如下：

1. 每年自3月1日～10月31日止，禁止於距岸3浬內海域、潮間帶及河口水域以任何方式捕撈鰻苗。但有下列情形之一者，不在此限：
 - (1) 於花蓮縣、臺東縣海域、潮間帶及河口水域捕撈鰻苗。
 - (2) 基於學術研究目的，經中央主管機關核准。
2. 於未禁止捕撈期間，捕撈鰻苗者，應遵守依國家公園法、野生動物保育法、文化資產保存法、漁業法及其他法令訂定保育區、禁漁區之規定。
3. 違反第一點規定者，依漁業法第65條第5款規定，核處新臺幣3萬元以上15萬元以下罰鍰。

據統計資料顯示，每年3月、4月及10月等3個月份每年平均總鰻苗漁獲量約有10萬尾，在「鰻苗捕撈漁期管制規定」規定下，未來該3個月份已限制禁止捕撈鰻苗將可使部分鰻苗得以溯河成長。

另為讓成鰻得以降河產卵，漁業署亦推動輔導13直轄市及縣（市）政府公告轄屬至少一條河川之中下游流域，全年禁止以任何方式捕撈鰻魚，以進行鰻魚棲地保護工作，其中宜蘭縣更公告全縣境內河川全流域禁止捕撈鰻魚。

漁業署此次推動鰻苗捕撈漁期管制及鰻魚棲地保護等相關管理措施是國內鰻魚保育的起步，初步以鰻苗捕撈期之前後管制不得捕撈為主進行管理，但因鰻苗盛漁期可能會受到氣候變遷影響，而有所變動，後續再依相關管理措施執行情形進行檢討與調整，盼各界予以支持並協助推動，並期望前揭措施有助於鰻魚資源永續利用及促進產業永續經營。



落實鰻魚保育工作，讓鰻苗得以溯河成長。

每年自 3月1日至 10月31日 止

禁止捕撈

鰻苗

鰻苗捕撈漁期管制規定

- 每年3月1日起至10月31日止，禁止於距岸3浬內海域、潮間帶及河口水域以任何方式捕撈鰻苗（即鰻苗開放捕撈漁期為每年11月1日起至翌年2月底止），惟花蓮縣及臺東縣不受前揭限制。
- 此一規範對象包括在岸際以「人力」從事捕撈者，及以漁船（筏）進行海上捕撈者。
- 違反規定者，依漁業法第65條第5款規定，核處新臺幣3萬元以上15萬元以下罰鍰。

鰻魚在養殖上最特殊之處，就是商業化之人工繁殖技術尚未建立，無法人工大量育苗。（攝影／湯素瑛）

鰻魚資源養護新知（一）

文、圖／韓玉山（國立臺灣大學漁業科學研究所副教授）



日本鰻的洄游生活史。（圖／修改自K. Tsukamoto）

鰻魚屬於鰻鱺科（*Anguillidae*），鰻鱺屬（*Anguilla*），是陸海之間的洄游性魚類，全世界總共有19種。鰻魚具有非常獨特的生活史，以日本鰻（*Anguilla japonica*）為例，其產卵場位於北太平洋馬里亞那群島西方海域，約束經

142度，北緯12～16度附近之海山。剛孵化的仔魚稱為前柳葉形鰻（*Pre-leptocephalus*），頭大、身體細長，牙齒尖銳而突出，十幾天後，牙齒成細小狀的尖牙，體高增加，逐漸發育為柳葉鰻（*Leptocephalus*）。側扁形的柳葉鰻，適合在洋流中作長時間長距離的漂流，從產卵場順著北赤道洋流（North Equatorial Current）往西漂送，到了菲律賓東方海域之後，受黑潮（Kuroshio Current）和黑潮支流之影響，被動漂送至臺灣、中國大陸、韓國及日本的大陸棚水域，費時4～6個月之久，之後變態為流線型且透明的玻璃鰻（Glass eel），進入東亞沿岸之河口域，被淡水吸引而進入河川中。玻璃鰻進入河口後，體表色素細胞逐漸發育，成為幼鰻（Elver）。在成長的階段，體表黑色素逐漸沉澱且擁有成鰻外觀，其背部為墨綠色，



鰻魚的生活史橫跨海洋與陸地河川，需時5年以上。



蒲燒鰻魚飯為一般大眾最喜愛的吃法。
(圖／臺灣鰻魚基金會 提供)

腹部為白色，側線偶有黃色，此時期稱為黃鰻（Yelloweel）。經過4年以上成長後，變態成為銀鰻（Silver eel）。為了適應深海的环境，其外觀特徵產生變化：包括眼睛增大、背部變黑、腹部轉變為銀灰色和胸鰭的增大及黑化；內部特徵也同時產生變化：如生殖腺逐漸發育，消化道逐漸萎縮、停止進食等現象，並往河口方向遷徙，進行降海洄游到原出生地交配產卵，繁衍下一代後即死亡，完成其生活史。

在東亞，一直以來都是以日本鰻（*Anguilla japonica*）作為主要的養殖鰻種，原因是吃鰻魚在日本是一種傳統文化，尤其在夏天時的「土用丑之日」（日本鰻魚節）會特別食用鰻魚，可以消除炎夏的疲勞。而在中國，鰻魚自古即被視為養生之聖品，《本草綱目》、《掌中妙藥集》、《民間藥提要》等古籍皆有記載，有

暖腰膝、壯陽之效。現代營養學研究亦指出，鰻魚肉中富含脂溶性維生素，多元不飽和脂肪酸（EPA與DHA）、膠原蛋白、牛磺酸、鈣質、微量元素等等豐富之營養，實為一難得之健康食品，也因此奠定其歷久不衰之地位。鰻魚在養殖上最特殊之處，就是商業化之人工繁殖技術尚未建立，無法人工大量育苗，因此所有養殖的鰻苗必須由野外採捕。過去東亞地區每年日本鰻苗平均捕獲量約100公噸，可生產大約10萬公噸之成鰻，足敷市場所需，在1990年代，臺灣日本鰻年生產量可達到5萬噸以上，每年為臺灣帶來上百億的外匯，曾被譽為「鰻魚王國」。然而，根據估計，東亞地區現今的日本鰻資源量相較於1970年代而言，估計低於當時的5～10%。尤其近4年來（2010～2013），東亞地區之日本鰻鰻苗遭逢嚴重減產，總捕獲量

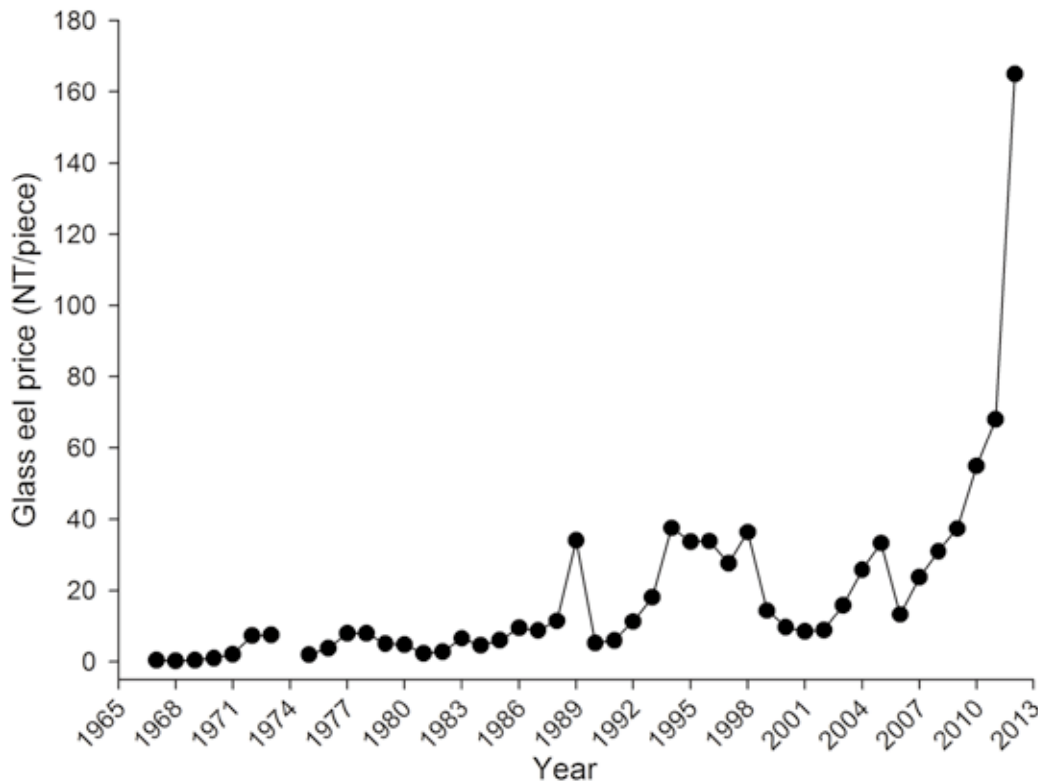
Year	Taiwan		China		Japan		Korea		Total (tons)
	tons	%	tons	%	tons	%	tons	%	
2009	19.0	18.3	28.0	28.1	29.5	35.2	14.3	18.3	90.8
2010	1.0	2.4	10.5	25.2	19.5	48.4	10.0	24.0	41
2011	0.7	2.0	8.0	22.9	19.5	55.7	6.8	19.4	35
2012	0.8	3.0	7.8	29.5	16.1	61.0	1.6	6.1	26.4
2013	0.3	1.6	3.0	15.6	12.9	67.2	3.0	15.6	19.2

東亞四國近5年來之日本鰻苗年捕獲量。（資料／日本養殖新聞 提供）

遽降為41、35、26以及19公噸，導致市場供需嚴重失衡，成鰻每公斤市價亦早已突破千元大關。每尾鰻苗價格甚至亦曾突破200元臺幣，使得養鰻成為高風險低獲利的投資，產業正面臨存亡關頭。

從1990年代開始，日本鰻苗的資源量偶有不足，為了因應養殖產業的缺口，各國興起了異種鰻（非日本鰻之鰻種）的養殖風潮，業者開始嘗試進口歐洲地區的歐洲鰻（*A. anguilla*）以及美洲地區的美洲鰻（*A. rostrata*），以及東南亞與澳洲地區之鰻苗，試圖部分取代日本鰻市場，近年在中國福建與江西，藉由溫棚式養殖而形成一穩定產業，主要供作加工鰻原料。但歐洲鰻已於2007年被國際自然保護聯盟組織（IUCN）列為瀕危野生動植物種國際貿易公約（CITES，又名華盛頓公約）附錄二物種，已被禁止出口至歐盟以外國家，其採捕易受到嚴格規範，大陸

地區長期以來歐洲鰻的養殖也因此遭逢打擊，由過去高峰期每年進口超過200公噸的鰻苗，到近2年逐漸下降至10公噸左右，每尾成本約30～40元臺幣，連帶影響加工業之生存。而北美洲地區的美洲鰻苗近年價格亦隨之飛漲，每尾亦超過30元臺幣，2013年迄今東亞各國放養美洲苗不足10公噸，再加上美國有意將其列入CITES附錄二物種，因此前景亦不容樂觀。鱸鰻（*A. marmorata*）為世界廣泛分布之熱帶種鰻魚，身上具有花紋，因此俗稱花鰻。鱸鰻一直是民間所認為的滋補野生動物，也曾經自1989年起被列為臺灣第2級珍貴稀有保育類動物長達20年，自2009年4月移出臺灣保育類名單後，近年來已成為臺灣與大陸地區一新興養殖物種。苗價約2～5元／尾，鱸鰻在臺灣東部及屏東河川分布較多，鰻苗主要產期在3～10月。然而，臺灣目前放養的鱸鰻苗主要來自菲律賓，根據苗商情報，2012年臺灣自菲律賓進



日本鰻鰻苗歷史價格圖。

口的鱸鰻苗約為5公噸，超過臺灣的自行捕撈量（約1公噸）。中國2012年放養了超過25公噸的鱸鰻苗，若育成率不錯，估計明年會開始大量進入市場，因鱸鰻不適合以蒲燒料理，因此無法替代日本鰻銷日，若未能大幅開拓華人內外銷市場，價格恐有鬆動之虞。另外，太平洋雙色鰻（*A. bicolor pacifica*）亦屬於熱帶品種，臺灣俗稱黑鰻（因其背部較日本鰻黑）或是短鰭鰻，廣泛分布於菲律賓與印尼北部，臺灣為其分布北界，因此數量較少。一般夾雜在菲律賓進口鱸鰻苗中，業者在分養時才能分出單獨飼養。太平洋雙色鰻的好處是初期成長率較鱸鰻高，約6~8個月便可成長到做成蒲燒鰻的體型（4~5尾／公斤），口感不錯，可望成為日本鰻之部分替代品。但是其鰻苗產量較不穩定，不易取得整批純的鰻苗為其缺點。以目前臺灣產業現況來說，日本鰻由於資源量下降顯著，在未來數年內很難期待有大幅回升的



鱸鰻與雙色鰻混養情形。

機會，市場供需缺口依然存在，因此預估價格也將持續居高不下。因此，除了確保臺苗臺養的原則外，在臺灣發展鱸鰻、雙色鰻與美洲鰻養殖，當可適時彌補日本鰻產業青黃不接的困境。（待續）



充滿人情味的蒲燒鰻 宏益冷凍董事長——蔡秋棠

文／蔡為之 攝影／陳吉鵬

蔡秋棠出生於彰化鹿港鎮，父親在他3歲時就已經辭世，所以從小他就是由母親一手拉拔長大。高中時期蔡秋棠唸的是電子科，後來又到中原大學夜間部進修土木科。成長過程中與漁業可以說是毫無瓜葛，不過婚後因為太太的娘家從事鰻魚養殖，蔡秋棠在因緣際會下前往幫忙，沒想到這一幫幫出興趣，就讓他寫下了一生豐富而精采的漁業故事。

臺灣養殖的鰻魚8成以上是外銷到日本，蔡秋棠在養鰻過程中不但學到了許多養殖的專業知識與技術，同時也認識了許多鰻魚進出口貿易的朋友，快速的累積著自己的人脈。就在時機成熟後，他決定與日本的友人合作，開始跨足到鰻魚出口貿易這塊領域，靠著對鰻魚養殖有著扎實的基本功以及長期在地方經營的信用，很快地就掌握到了訣竅。蔡秋棠說：

「鰻魚外銷是一個漲跌起伏很大的行業，鰻魚苗完全靠老天爺賞賜，所以銷售數量難以掌控。」，為此，他積極的與日本鰻魚界接觸，找到可信任的合作業者，同時也在臺灣找尋長期配合的優質養鰻場，組成一個生產優質無用藥的鰻魚集團，也建立自己的品牌。這一措施，讓他在日本市場中打響名號，訂單源源不斷的湧入，蔡秋棠成功的跨出第一步。



宏益冷凍食品股份有限公司培養出了良好的商譽及品牌形象。



蔡秋棠敦厚誠懇的氣度，讓員工們各各都對他死心塌地。

活體鰻魚在日本做出不錯的成績後，蔡秋棠決定提升經營層次，繼續挑戰蒲燒鰻。民國77年，他自設加工廠成立了「宏益冷凍食品股份有限公司」，開始生產烤鰻。不過因為對該產業尚屬陌生，加上鰻魚原料價格起伏大，客戶的需求量不足以維持工廠營運，蔡秋棠只能賠本求現，幾乎把資本都賠光了。如此慘痛的經歷，讓蔡秋棠開始尋求重生之道，首先他請教日本的烤鰻業者，找出日本人對烤鰻魚喜好的口味，並使用日本道地的醬油，調配出符合日本人愛好的產品，並建立作業流程，確立優良品質控管。這段時間，宏益也培養出了良好的商譽及品牌形象，讓各大商社都願意與他們長期配合。3年後，先前虧損的資金，幾乎全數都賺回來了！

在日本市場上，鰻魚只有日本國產和進口產（價格便宜）兩種，而臺灣產的鰻魚，因為品質優良、所以被日本商人混充本國產販賣，臺灣鰻魚的名聲也因此被埋沒了。民國96年，農委會遠赴日本行銷宣傳臺灣鰻魚，終於在坊間打開知名度，而「臺灣鰻魚」總算得以正名了。蔡秋棠配合時勢，針對臺灣鰻魚仍心存疑慮的業者，提供免費試吃服務，並提出相關促銷方案，此一措施，讓宏益一炮而紅，營業額一飛衝天。

所謂成功之路沒有僥倖，蔡秋棠除了對於品質的高度堅持外，在做人方面，他的誠信

也讓人津津樂道。民國96年左右，當時全球正處金融風暴，社會經濟景氣下滑，對於鰻魚的市場需求量大減，其他加工廠商紛紛裁員，或是讓員工放無薪假，以求生自保。不過蔡秋棠盡對旗下300名員工的社會責任，堅持照常營運，雖然2年就讓他虧損了2,000多萬，不過他告訴客戶和員工：「現在只是一個過渡時期，只要你們願意相信我，我就會繼續撐下去。」這種犧牲自身利益，敦厚誠懇的氣度，也讓員工們各各都對他死心塌地。民國98年經濟回穩後，因為他當初堅持不裁員、不關廠，所以公司得以立刻應付大量的訂單，因為他的遠見與做人的誠信，讓宏益成為了金融風暴後最快就能恢復的公司。蔡秋棠的處事方針就是「以誠待人」，並且相信別人也會以誠相待，雖然這讓他在商場上他常常吃了許多悶虧，但是他仍然願意當個快樂的傻瓜。

為了擴大經營面，宏益又增加了許多其他產品，包括臺灣鯛、七星鱸、金目鱸、海鱺等等，每個產品都有不同的特色及主打市場，但他們的共通點就是「優良品質」，蔡秋棠極重視工廠的自我要求，取得多項國家優良品質認證如：HACCP、CAS、生產履歷管理（T.G.A.P）、ASC等，蔡秋棠的堅持就是要提供消費者「安心、安全、好吃」的美味新鮮的魚產品。🐟



田枰勇喜歡奔馳在這片充滿無限想像的藍色舞台中。

正港海男兒

來自新港的少年船長—田枰勇

文／蔡為之 攝影／陳吉鵬

臺灣東部面臨太平洋，海岸線相當平直。而臺東縣成功沿海一帶的居民，大多是早期從綠島及澎湖隨著浪花漂流而來，靠著這片豐饒的海洋，進而在本地發展出特有的漁村聚落。本期漁業推廣來到成功鎮，找到傳承父業的漁業生力軍—田枰勇，循著海灣探索最初祖父從綠島帶來的捕魚文化，以及新一代船長在海上乘風破浪的精彩故事。

民國70年次的田枰勇出生於臺東縣成功鎮的小漁村，小時候父親田文堂在村子裡就以捕魚技術卓越聞名，排行老么的他在耳濡目染下，從小就喜歡在海邊玩耍、釣魚，對於海洋的熟悉和情感也遠比一般同年齡的孩童來得深厚許多。國中時，他就開始跟著父親和哥哥一起踏上甲板出海捕魚，枰勇年紀雖小，對於航海和捕魚的種種技術，他的學習能力卻是非常的快速及到位，儘管每次出航都要忍受暈船的痛苦，但是他卻依然樂此不疲。終於在民國100年，他繼承了父親的事業，成為「全永發號」的船長，不但是全村子裡最年輕的船長，同時也傳承了家族對海洋的抱負與理想，將它繼續發揚光大。

田枰勇說：「小時候只是單純的喜歡海，想要跟它親近，沒想到現在真的成為船長，每天過著與海為伍的生活。」沒錯，從祖父來到成功以來，家族中的男丁就一直都從事著海洋捕撈的工作，代代傳承。父親除了漁法精湛外，為人也相當急公好義，在一次與舅舅的出航時，竟然遇到了飛機失事，當下他們馬上用牙咬斷延繩展開救援行動，最後總共救起了3個人。這種見義勇為的舉動，讓他們獲得了民國81年全國好人好事表揚的榮耀。而田枰勇的血液中自然也流著家族中遺傳的「海性」，雖然過去他曾經也做過修車、送貨、賣水果等工作，但是與大海間宿命般的牽絆卻不時在心中呼喚著他，最終還是重回了它的懷抱。

大約10年前，父親採購了一艘新漁船「全永發號」，而它就是直到今日都陪著田枰勇四處征戰的好夥伴。出航一趟平均要在海上停留6、7天，有一次還曾經為了捕捉鬼頭刀而在蘭嶼待了整整10天。在海上生活所需要的不僅只是捕魚技術，船員的體力、耐力以及毅力更是的一大考驗。田枰勇說：「直到連續出海一年以後，我才克服了暈船的症狀。」全永發號使



田枰勇（中）的全家福合照。



小時候只是單純喜歡海的田枰勇，沒想到現在真的成為船長，每天過著與海為伍的生活。

用延繩釣魚法，俗稱「放滾」，是將主釣魚線綁上浮筒或訊號燈，魚線之主繩從數百公尺到數公里不等，主繩下再綁上支繩，支繩下端綁上數百千支魚鉤並勾上魚餌，魚餌通常為秋刀魚或魷魚的魚肉，裝置好後在海上放流2~3小時以後，依序收回魚線，就可以準備迎接豐收的漁獲了！當地主要捕捉的魚種以鮪魚、旗魚、鬼頭刀為大宗，捕撈行程結束後，漁船會在中午左右返港，將捕到的漁獲直接卸到新港漁市場進行拍賣，提供民眾最新鮮的優質海味。



田枰勇和哥哥屢屢在當地的漁獲總量比賽獲得冠軍。

高中就讀汽修科的田枰勇，追隨著父親的腳步，來到了無垠的水中世界。在海上討生活除了憑著天賦異稟的海性以外，更重要的是他樂觀開朗的個性與勤奮堅定的毅力，生活在與陸地隔絕的世界，其中的酸甜苦辣，旁人沒有身歷其境是無法體會的。田枰勇結合了先天優勢與後天的努力，屢屢在當地的漁獲總量比賽獲得冠軍，民國98年還獲得了臺東縣模範漁民的榮耀肯定。不過他並沒有因此而自滿，反而隨時都想要吸收新的海洋知識與技術，精進自身的專業能力。

只要是在海上，就難保不會遇到突發的危險狀況，所以漁民們平常就很注意天氣的變化，只要有一點可能會造成的風險，他們就會避免出海。不過凡事都有意外，有一次在出航時，田枰勇突然遇到了強烈冷氣團，海上颳起了10級的強風，滔天巨浪一波波的向船身攻擊，此時要跑已經來不及了，田枰勇只好靜下心來，發揮平時熟練的開船技術，以緩慢的速



每天陪著田枰勇四處征戰的好夥伴「全永發號」。

度在海中閃躲浪頭，好在最終總算有驚無險的度過風浪，船員們都安然無恙。田枰勇在回憶起這段往事時，仍然心有餘悸。

臺灣很多傳統產業，苦於後繼無人，田枰勇順利接班成為父親的好幫手、也秉持父親的想法，落實漁民和海洋雙贏的理念。不過近期他也明顯的感受到，現在的漁獲量跟早期相比有著很大的一段落差，原因不外是漁船設備的進步與海洋資源的逐漸枯竭，他呼籲政府要規劃訂定特定魚種的禁漁期，才可保有海洋資源的多樣性，讓捕撈業可以永續發展，也讓民眾一直都能夠品嚐到最新鮮的海中美味。

海中航行的日子，田枰勇最愛看著一群群的海豚在波浪中翻騰那種自由自在、無拘無束的感覺，當海豚高高躍起，他彷彿像是看到自己迎風而立，奔馳在這片充滿無限想像的藍色舞台中。🐬



田枰勇呼籲保有海洋資源的多樣性，讓捕撈業永續發展。



田枰勇和哥哥及船員出航一趟平均要在海上停留6~7天。



李鳳蓉的九降風烏魚子黃金閃耀，屢履得獎，贏得102年全國模範漁民的殊榮。

九降風烏魚子產品。



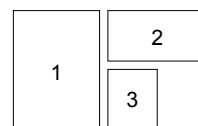
九降風烏魚子的風中傳奇

— 102年模範漁家婦女 李鳳蓉

文、攝影／陳慶

東北季風在新竹又叫九降風，中秋過後第一波寒流吹黃了新埔的柿餅，而冬至前後，最強烈的九降風讓新竹區漁會輔導的烏魚產銷班班員李鳳蓉的烏魚子黃金閃耀，屢履得獎，贏得102年全國模範漁民的殊榮。順著九降風再起，漁業推廣雜誌來到新竹香山，看金鑽烏魚子，聽她養殖烏魚的故事。

李鳳蓉是在新竹縣新豐鄉出生的客家人，高商畢業後短暫的在紡織廠工作了一年多，就嫁給了哥哥的國中同學。從小在紅毛港長大的老公，一直就希望過著以海為田，蓄水養魚的生活。尤其70年代初期的草蝦養殖，怎麼養怎麼賺，和朋友合資養殖草蝦的利潤，比起種稻米真的是好太多了，是當時決定轉業一股很大的誘因。於是夫唱婦隨，老公辭去任職10年的



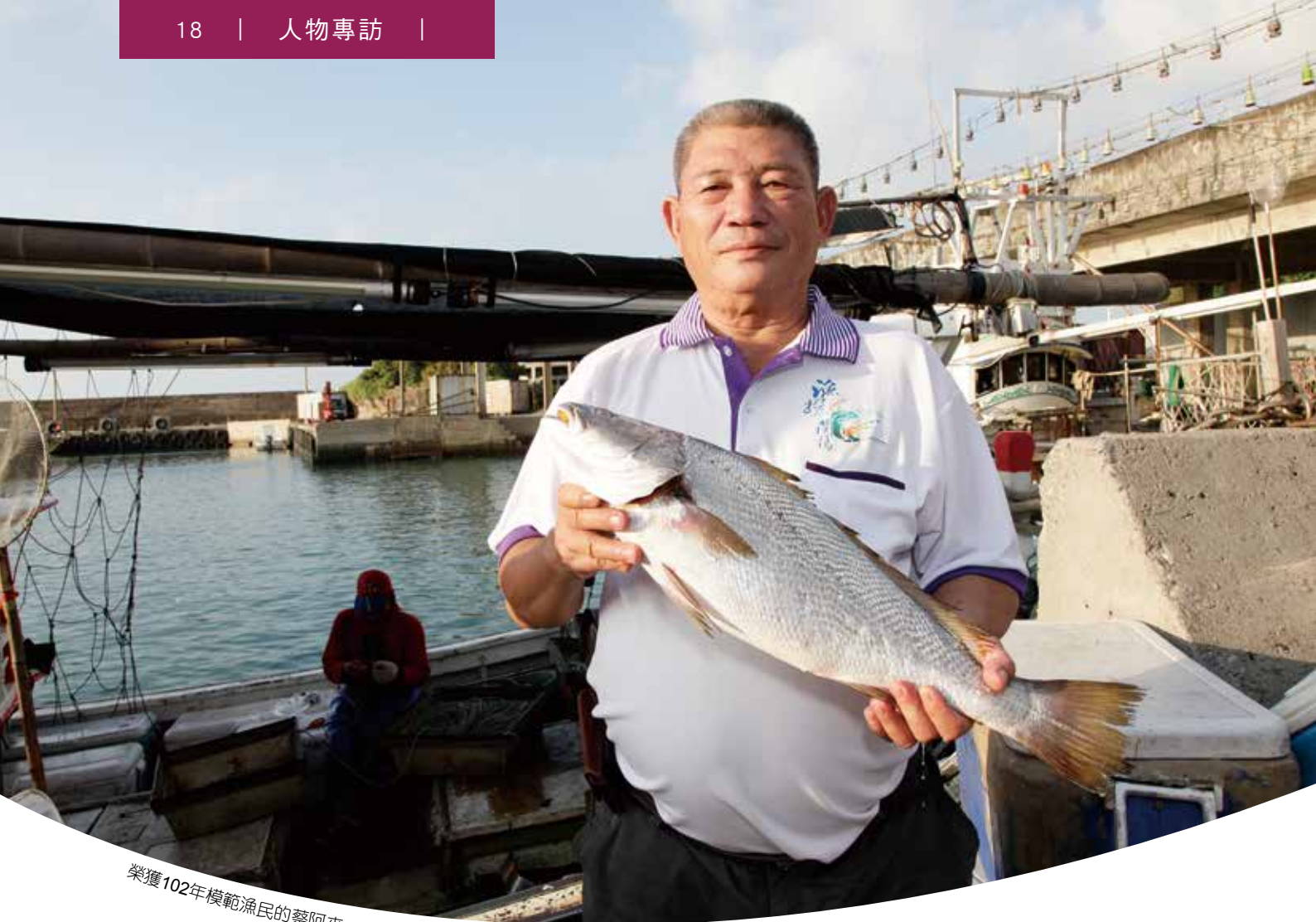
1. 李鳳蓉與老公在過去曾經飼養過草蝦。
2. 李鳳蓉現在已經是新竹的烏魚子一姊了。
3. 李鳳蓉和已著手接棒的兒子。

南亞塑鋼鋁門窗工作，將積蓄投入養殖。一開始養的就是草蝦，第1年還可以，第2年成果不佳，第3年就因病變全軍覆沒！這時候他們夫妻才知道如果沒有專業的技術，養殖就只是盲目的投資，不會讓瞎貓一直碰到死老鼠。

有了養蝦失敗的經驗，為了不讓之前的學費白繳，樂觀的李鳳蓉開始養殖烏魚、虱目魚，並且試著經營休閒海釣、開放養殖池供釣客釣魚，因搭上經濟起飛，股市萬點的行情，經常是池畔座無虛席，假日時的人潮如同夜市一般。為了滿足海釣市場需求，李鳳蓉擴大養殖面積，但是人算不如天算，85年7月31日的賀伯颱風重創臺灣後從新竹出海，塩堤潰決也把李鳳蓉2萬多尾即將收成的烏魚帶回海裡，看著水波蕩蕩，心也茫茫，當時她說了安慰自己的話，就當作是種魚放流了，希望烏魚媽媽能夠回到大海，產下更多的烏魚寶寶，事隔快20年在這次的訪談中仍然可以感覺當時她心中的痛。

賀伯風災帶來的挫折就像是馬拉松選手的撞牆期，撐過後身體的能量又重新啟動，繼續往前奔跑。由於烏魚子市場需求的成長，烏魚養殖產業獲得漁業署的重視，成為輔導的重點，也讓她的烏魚養殖事業站上頂峰。李鳳蓉說：她要借由這次採訪特別感謝水產試驗所的黃家富，熱情、專業與無私的付出，讓他們能夠養出安全高品質的烏魚，進而加工生產出獲得肯定的烏魚子，民國100年還贏得兩個獎項！18歲高商畢業20歲結婚、為人妻、為人母，燒飯、洗衣、養魚、加工轉眼也過了30多年，100年的烏魚子競賽，獲得雙獎是李鳳蓉烏魚人生的頂峰，在新竹市也算是烏魚子一姊了。

這次的採訪！除了烏魚子伴手禮，李鳳蓉特別安排讓我拍到混養的草蝦！真的是活跳生猛、買家是老客戶，據說要拿來當中秋禮物！我倒是覺得她是在勉勵自己和已著手接棒的兒子，想要草蝦王國再起。🐼



榮獲102年模範漁民的蔡阿來。

由心而發的為善風采 —模範漁民 蔡阿來

文／陳慶 攝影／陳吉鵬

頂著初起的東北季風由淡水出發，來到北海岸線上，秋日的東北角少了戲水的遊客，只間或傳來剛出爐的肉粽香，在靜謐的石門，我們看到蔡阿來。榮獲99、102年模範漁民的他，陶醉於兒孫環繞的情境中，怡然神情彷彿訴說著，多少的博浪與助人的舉動，不過是天經地義不足掛齒之事，讓人見識到一種自然散發的為善風采。

由三芝移居石門的蔡阿來，自小跟著父親務農，種稻童年過得並不富裕，在生活的壓力下，偶爾會上船打工貼補家用，直到30歲的年紀才正式開始他從漁筏啟動的捕魚人生。身為全成16號船主兼船員的他，目前經營的主漁業以流刺網、延繩釣及籠具漁業為主，隨季節性的轉換，捕撈的漁獲從龍蝦、花蟹、三點蟹、小卷、各種魚類等各有不同，漁船捕獲的新鮮魚貨不論是自行販賣或是運送至富基漁港銷售，皆是希望以產地直銷方式，讓消費者可以品嚐到尚青的海鮮美味。



1. 蔡阿來一家大小在肉粽店的幸福合影。
2. 蔡阿來直到30歲才開啟他的捕魚人生。
(圖／蔡阿來 提供)
3. 蔡阿來拖船施救的善行也讓人津津樂道。
4. 蔡阿來近幾年也已逐漸將漁業的經營傳承其子。

讓蔡阿來最津津樂道的一次捕撈體驗，是數年前在龜山島附近海域的一次小卷作業，亮如白晝的燈火下，上天賜予了滿船豐饒，漁人的雙眼因近6千斤的小卷閃爍光芒，臉上瞬間流露幸福的笑容。昔時的滿載對比今日的現況，他也感嘆在環境變遷與漁撈技術不斷精進下，漁業資源枯竭的窘境逐漸浮現檯面，因此積極配合政府的獎勵休漁政策，希望藉著調整作業期，來減少成本並增加經營彈性，期望沿近海漁業產量復甦，使漁業資源生生不息，漁業永續不竭！

捕魚生活外值得一提的，當屬蔡阿來的拖船施救善行了！他熱心助人的個性讓其他船家於海上作業時，若發生船隻故障需要援助，總是第一時間想到蔡阿來，他也絕對二話不說，立即協助拖救漁船回港，問他為何總是那個名列首位的救星？他靦腆的表示，自己真的不是很清楚。旁觀者如我們倒是瞭然於心的，因為拖救善行後並

未申請獎勵金，此種為善不欲人知的行為，只能說是天性使然吧！好人美名不逕而行，善舉常存心中。

雖說蔡阿來並非生於漁家，但天生不暈船的體質，在長達半輩子的漁人生涯中，靠著自己的毅力與後天不斷的磨練與努力，撐起自己漁業的小天下，依存海洋生活之外，他也多次獲選為漁會代表，協助漁會宣導各項漁業政策及活動，更身兼民防隊石門中隊副分隊長，維護地方治安；另外也擔任嵩山社區發展協會理事，為促進社區發展，建設當地美好社區而努力。儘管仍持續為漁事而忙碌，近幾年也已逐漸將漁業的經營傳承其子，後繼有人。但仍舊保留已有30多年口碑，傳自母親手藝的粽子小生意。海風吹拂的石門，溫情盪漾的小漁村，含飴弄孫的蔡阿來，與傳承掌舵的二代目，見證了臺灣生命力！



金山區漁會新任總幹事朱麗鑾要為漁會
擔起更多的責任，開創更好的未來。

北海漁村的女孩 金山區漁會 新任總幹事

朱麗鑾

文、攝影／陳慶

金山區漁會轄區含蓋新北市金山區與石門區，這裡的海岸景觀美麗多變，沿近海漁產豐富，漁業也發展甚早，但隨著整體漁業環境的轉變，本地區的漁業也極早就逐漸朝休閒轉型發展，富基漁港漁獲直銷中心長久以來一直是北臺灣最夯的假日漁市。朱麗鑾總幹事就是在富基漁港港邊漁村出生的漁家女孩，阿公和爸爸都是討海為生。因為有著女人不能上船的習俗，漁村女孩往外發展習得一技之常是必要的考量，朱總幹事國中畢業後考上高職唸的是服裝縫製科。唸書時3年的臺北都市的生活對她沒有太大的吸引力、也不喜歡沒有碧海藍天的環境。高職畢業時，剛好金山區漁會開辦家政推廣新業務，需要人手推動，79年8月她就到漁會擔任臨時員工，想說先做看看，沒想到一試得心順手，隔年省漁會舉辦漁會新進人員考試，正式考進了金山區漁會從基層做起。轉眼

已過了23年，在擔任總幹事之前，歷練家政、四健、工程、漁事、會籍、會計、航政、漁市場主任以及漁獲直銷中心主任等各項職務，102年簡銀柱理事長希望她能為漁會擔起更多的責任，開創更好的未來，在理事會的同意下擔任金山區漁會總幹事。

朱麗鑾總幹事說：「扮演這個角色並不在自己的人生規劃中，這個職務確是一個可以讓自己重新學習的機會，過去在漁會工作期間最關心的是漁民的福利和海上作業的安全，成為總幹事更將其列為首要目標。」2013年和漁業署、新北市政府一起推動全臺唯一的傳統漁業—「蹦火仔」也讓她對於休閒漁業和特色漁村有了想像。「蹦火仔」活動讓大家看到金山的魅力，但因在這裡工作生活那麼久，她知道金山、石門魅力無窮、她希望能結合故事、文創、魚藝術，進一步將磺港、富基打造和「山



「跳火仔」活動讓民眾看到了金山的漁村魅力。(攝影／陳吉鵬)

的九份」一樣的「海的金山，風的石門」。金山、石門不缺遊客人潮，休閒漁業指日可待，但是要年輕人回來接棒，漁會當然要一馬當先跑在前頭，將在地特色食材、漁港巷道，漁家民宿、等休閒的元素視覺化、故事化。人來了除了體驗參與傳統漁法「跳火、牽罟」外，跳石海岸潮間帶生態、最新流行的輕艇、獨木舟也非常適合大家體驗生產、生活、生態整合發展是漁會努力的目標，其中尤以生態為首，持續宣導資源保育、配合魚苗放流、永續漁業資源、讓漁民年年有魚。

過去擔任直銷中心主任時，看到餐廳經營者為了搶時間求快！客人吃完後，將桌面紅色塑膠布一包，廚餘與垃圾都沒分類，是她一直

思考改善的地方。只是當她擔任總幹事時，新建的直銷中心在新北市政府的主導下已經OT給民間廠商！漁會能使力的地方已經不多。「塞翁失馬，焉知非福」，朱總幹事說也許命運註定如此要讓我聚焦在其他的美好事物上，例如：墾丁賣落山風，金山可以賣北風吹來處！萬里賣蟹、金山蟬寶、北門有洪通，金山有張萬傳、宜蘭有龜山島，金山有蠟台嶼。天下無難事，只怕有心人。

未來最具挑戰的是文化與傳統的傳承，以「跳火仔」而言，目前只有4艘漁船操作，如果沒有生力軍回鄉傳承，傳統漁法終將成為歷史一頁，供人茶餘飯後的回憶；另外以此漁法補獲的青鱗魚，能否和東港三寶的櫻花蝦，成立產銷班進行限量捕撈，減少漁民作業成本又能穩定價格，資源永續，在在都是重要課題。最後總幹事借此專訪呼籲：金山、石門的離鄉子弟，回來吧！海天之間無限寬廣，因為有你金山區漁會會更好。🐟



萬里賣蟹、金山蟬寶，是讓朱總幹事聚焦的美好事物。



朱麗鑾將在地特色食材、漁港巷道，漁家民宿等休閒的元素視覺化、故事化。



學員大合影。

宜蘭頭城季節廚房探訪之旅

文／廖奕堯（臺灣休閒漁業發展協會 秘書） 攝影／湯素瑛（本刊執行編輯）



透過簡英俊里長介紹龜山島傳統歷史文化的保存，強化漁業經營的「價值」。


不管來過宜蘭頭城多少次，總是會因為當地季節性的海鮮、寧靜的海岸風光、漁村人文的薈萃、傲立海上的龜山島……等元素讓旅人有不同的體驗和感動。這次我們透過臺北市內湖社區大學推廣「社會企業」的觀念所舉辦的「鄉村生活家的食材旅行系列」之學習性旅遊活動，結合食材的探訪、生產地點與生產方式

的認識、在地文史資料的探訪，讓大家重新認識頭城。

什麼是「社會企業」？跟臺灣農漁村的發展又有什麼關聯？根據「社企流」的說法，「社會企業」Social Enterprise指的是一個用商業模式來解決某一個社會或環境問題的組織，其組織可以營利公司或非營利組織之型態存在，並且有營收與盈餘；其盈餘主要用來投資社會企業本身、繼續解決該社會或環境問題，而非為出資人或所有者謀取最大的利益。在臺灣的農漁村有許多「類社會企業」的案例，透過「農村再生」、「地產地消」、「在地消費」……等方式結合電子商務與宅配運送，讓消費者透過觀光旅遊的方式，與農漁民產生長期而持續性的消費，進而達到促進農漁村經濟的目的。

「宜蘭頭城季節廚房」的活動中，「阿
 ㄋ蔥油餅」、「樂窯Pizza」、「游船長家的
 廚房」及「雲心海民宿」4個經營單位的經營
 背景與目的都很像我們所提到的「類社會企
 業」，行程中透過認識蔥的活動，讓消費者學
 習如何分辨食材，導入地方品牌的觀念；結合
 第二代共同創業的婦女創業型態，運用在地季
 節食材的創意料理，讓地方小吃有新的詮釋方
 式；另經由「船長家料理廚房」試吃品嚐，讓
 漁產品產生產品分級、產地標示、初級包裝、
 品牌經營、特色料理及海鮮訂購的經營模式，
 「漁業資源保育教室」教育海洋保育的觀念、
 漁業第二代接班，讓漁村產業永續經營；漁村
 環保民宿，結合大溪漁港讓漁村環境可以被重

視，透過龜山島傳統歷史文化的保存，強化漁
 業經營的「價值」。

回程的路上真可說是五味雜陳，除了有蔥
 味（買了生的蔥油餅）、漁港味（逛漁港買了一
 堆透抽）之外，還有人情味（被在農漁村認真
 生活的人所感動），同時我們也對農、漁村未
 來的經營可能性有更多的認識。當天車上有
 位遠從孟加拉來臺灣的朋友（KHAN, MUJIBUL
 ALAM），我們除了多交了一個外國朋友之
 外，在他的分享之中我們也了解到他對臺灣食
 材的多樣性與豐富性印象深刻，雖然臺灣與孟
 加拉的料理方式與飲食習慣不盡相同，但是對
 於運用在地季節性食材製作料理的觀念卻是一
 致，這也算是大家當天的另一個收穫吧！



1. 樂窯Pizza結合第二代共同創業，提供遊客DIY樂趣，想吃嗎？自己動手做吧！
2. 透過認識蔥的活動，讓消費者學習如何分辨食材，導入地方品牌的觀念。
3. 游船長家的廚房食材秀。
4. 游船長女婿施保在解說魚貨急速活體冷凍、解凍等步驟。
5. 皮蛋披薩口味獨特。
6. 酥炸透抽、鬼頭刀。
7. 海釣透抽鮮甜無比。



今年夏天，臺四口三個社區出現了許多繽紛、燦爛、奔放的色彩。

臺四口 心雲林—社區藝術彩繪

文／蔡為之 圖／丁仁桐 提供（臺西藝術協會理事長）

雲林海岸線今年的夏天特別不一樣，就在臺西鄉、四湖鄉與口湖鄉有3個社區的牆壁上出現了許多繽紛、燦爛、奔放的色彩，讓經過的人不由得停下腳步駐足欣賞，究竟這片美麗的彩繪是從何處而來的呢？就讓我們來一探究竟。

雲林縣臺西藝術協會從2007年就開始在臺西鄉舉辦具備創意以及多元國際視野的「雲林海線心曙光」社區彩繪活動。而今年的「臺四口 心雲林」，理事長丁仁桐更將畫布灑向四湖與口湖兩個鄉鎮，他邀請了來自於不同國家的學生以及青年國際志工，體驗當地生活，探訪在地人文風采，用熱情將樸

素的磚牆彩繪出新生命以及落實社區服務，建立臺灣和世界的意識交流與文化融合。

今年從7月1號起，開辦了為期一個多月的國際工作體驗營，總共有3個梯次、近百位的國際志工參與，他們分別來自印尼、馬來西亞、香港、澳門、日本、韓國與臺灣，年齡屆於12~22歲。活動以「服務學習」和「樂趣」為培主軸，用團隊分工的方式來培養團體意識，將年輕朋友在畫紙上天馬行空的創意擴展至牆面上，讓他們在產業體驗活動中認識在地文化特色，另外也可以達到社區美化的效果。丁仁桐說：「這次活動能夠圓滿完成，要感謝許多社區與業者的大力支持。」沒錯，除了志

工們辛苦揮汗，透過一筆一畫的傳遞外。雲林縣包括廣溝社區、三崙社區、阿水的玫瑰番茄園、好蝦岡男社等單位都非常熱心的接待這群來自四面八方的朋友，包含了安排他們住宿的場所、提供在地的道地美食以及帶領他們了解當地的人、物、景、產，並給予關懷協助，所以每一個地點的彩繪，都有著不同的主題，這種「客製化」的用心，對於當地人來說，更顯得意義非凡。而活動就在大家每個人都盡一份力的狀況下，所激盪出的火花不僅照亮了臺四口三鄉，也使其變得更溫暖溫馨了。

其實臺西藝術協會理事長丁仁桐要舉辦這樣的一個活動並不容易，除了要招生、接洽、規畫、行銷以外，更要每天頂著豔陽陪伴這群朋友，他笑著說：「一次要當那麼多個年輕人



臺西藝術協會理事長丁仁桐每天頂著豔陽陪伴這群小志工們。
(攝影／陳吉鵬)

的保母，實在是有點辛苦。」丁仁桐國中時念的是美術班，當時他受到老師謝榮源的影響，了解到藝術對生命的重要性。每一個兒童都有著自己獨特的想法與特質，唯有讓他們有機會多去接觸藝術，這珍貴的心境之美才得以傳承下來。丁仁桐說：「未來他會持續的舉辦這個活動，直到沒有力氣為止。」

而活動的主角—這些年輕朋友們，雖然每天都要在太陽下與畫筆與顏料作伴，但是他們仍然非常地樂在其中，除了能夠嘗試許多前所未有的體驗外，我想他們也愛上了雲林的熱情與質樸吧！當來自印尼的娜娜露出白白的牙齒，笑得嘴角都快揚到耳朵的對我說：「明年一定要再來！」這不就是最好的答案了嗎？



每一個地點，都有著獨一無二的客製化彩繪主題。



小志工們除了能夠嘗試許多前所未有的體驗外，也愛上了雲林的熱情與質樸。



我代表團團長漁業署蔡副署長日耀與會。

我國主辦及出席「北太平洋漁業委員會」(NPFC)

第5屆籌備會議紀要

文／林建男（中華民國對外漁業合作發展協會）
圖／中華民國對外漁業合作發展協會 提供

一、前言

籌組成立中之「北太平洋漁業委員會」(NPFC)，主要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，事涉及我國西北太平洋秋刀魚漁業利益甚大，因我國在該水域內作業之秋刀魚漁船近90艘，年漁獲量高達16萬公噸以上，為公約水域中最重要之漁業資源利用國家。

NPFC第5屆籌備會議(PrepCon 5)於本

年9月9日～12日於高雄國賓飯店舉行，由我國主辦，前1天半為第11屆「科學工作小組」(SWG)會議，後2天半為「全席會議」。本屆會議共有加拿大、中國大陸、俄羅斯、韓國、日本、我國及美國等7國與會，另有聯合國「糧農組織」(FAO)與「深海保育聯盟」(DSCC)以觀察員地位出席。與會人數超過80人，是NPFC歷屆籌備會議以來，參與人數最多的一次，我國籌辦會議之努力並獲大會主席及各國肯定。

二、會議概況

本屆「科學工作小組」（SWG）會議主席由我國代表團葉顯楹教授擔任主席，係我國首度擔任籌組中NPFC科學會議主席。各國於會中決議下屆SWG會議應將秋刀魚、魷魚等表層漁業物種之資源評估問題納入討論，並將發展資料標準等相關準則，同時持續討論SWG之未來優先工作，並決定由日本在明（2014）年3月14～15日主辦秋刀魚研討會。

本屆全席會議主席由美國國務院海洋保育處處長Mr. William Gibbons-Fly擔任，會議相關討論情形如下：

- （一）各國原則確定人事規章與內部申訴程序等規範內容，並同意委員會之預算在第1屆委員會會議通過前，仍得視需要調整。
- （二）各國另初步討論轉載與公海登檢程序之規範草案，並同意後續成立「技術暨紀律工作小組」（TCWG）作進一步檢視與討論。
- （三）各國同意由G主席於會後草擬關於委員會秘書長遴選程序與時程規劃等文件，供各方在下（第6）屆籌備會議時作進一步討論。
- （四）本屆會議G主席為秘書處設立地點之議題召開數次團長會議討論，各國最終達成共識，確定將NPFC秘書處設於日本。

行政院農業委員會胡副主任委員興華蒞臨歡迎晚宴致詞。



漁業署沙署長志一蒞臨全席會議致詞情形。

（五）除日本已於本年7月向公約存放國韓國政府遞交NPFC公約批准書外，其餘各國國內均正進行批准NPFC公約之相關程序。

（六）下（第6）屆籌備會議舉行時間：除明年3月14～15日之秋刀魚研討會，各國另同意由日本主辦下（第12）屆SWG會議（按：3月17～18日）、第1屆TCWG會議（3月19～20日），以及為期1天的全席會議（按：3月21日）。

三、結語

由本屆NPFC會議討論結果可知，未來秋刀魚等表層漁業之資源情形將係各方關注重點，另與漁船作業管理密切相關的「監測、管制與偵察」（MCS）措施規範，亦將逐一研議制訂，此外，NPFC公約更預計將在明（2014）年年底生效。我國為公約水域秋刀魚資源之主要利用國家，宜積極因應相關重要議題，為我國未來正式成為NPFC會員作好準備。

NPFC第5屆籌備會議之開會情形。





圖由左至右，分別為印尼海洋及漁業部 Dr. Martani Huseini、馬來西亞漁業部 Miss Yeo Moi Eim、水族商業同業公會李峰成理事長、農委會陳保基主委、農委會胡興華副主委、漁業署沙志一署長，共同揭幕。

2013臺灣觀賞魚博覽會

文／侯彥隆（漁業署養殖漁業組 技正）

攝影／湯素瑛（本刊執行編輯）



陳主委等貴賓與美女導覽員們合影。

前言

觀賞魚產業具有高附加價值、高技術層次、高產業關聯性及低水土依賴性，符合臺灣產業發展需求。依聯合國商品貿易統計資料庫資料（UN comtrade）顯示，2011年全球觀賞水族活體出口達到3.7億美元，每年並呈現10%之成長，世界各國均競相發展此項產業，農委會於2009年亦將觀賞魚產業納為「精緻農業健康卓越方案」六大新興產業，並於今年度列入「自由經濟示範區—農業加值」輔導重點項目。



海洋生物館。



鯉魚館。



金魚館。



臺灣水草館。



創意造景館。



珍奇館。

產業推廣－觀賞魚博覽會

臺灣觀賞魚博覽會自2009年舉辦以來，每年均吸引13萬以上人次進入參觀，今年第5屆觀賞魚博覽會仍由漁業署主辦，中華民國水族類商業同業公會承辦，共規劃了「海洋生物館」、「鯉魚館」、「金魚館」、「臺灣水草館」、「創意造景館」、「珍奇館」等各式展示主題區，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。

今年展出中人氣最旺、最吸睛的，就屬變種的「皇冠黑白蝙蝠鯉」了，因其突變機率僅萬分之一，全臺繁殖成功的數量不到10隻，極具稀少性，正常的淡水鯉魚體盤完整為圓盤形狀，而蝙蝠鯉的體盤缺口可能出現在體盤的任何部位，此次展示的淡水鯉魚恰巧出現在吻部前緣且雙邊對稱，更是玩家眼中極為罕見難得的蝙蝠鯉。

同樣驚艷的是由國內業者購自中國大陸養殖名場的巨無霸金魚，有獲得福州金魚大賽總



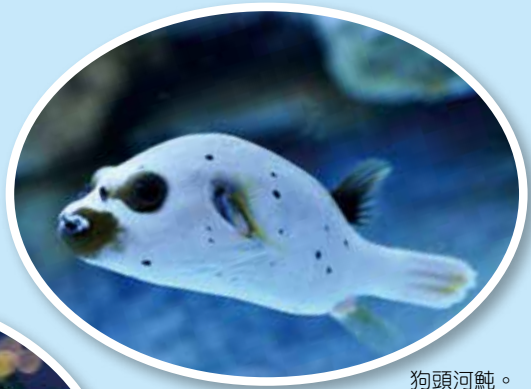
陳主委、沙署長、各漁會總幹事等與錦鯉業者共同合影。



陳主委逗弄皇冠黑白蝙蝠鯉。



巨型蘭壽。



狗頭河魨。



巨種高倍短尾琉金。



皇冠黑白蝙蝠魮。



巨型蘭壽。

冠軍和蘭壽冠軍的師傅所提供的「巨種高倍短尾琉金」和「巨種蘭壽」，兩尾身價近30萬臺幣。金魚中最代表性的魚種「琉金」，是由中國傳至琉球，再傳入日本，而獲得的「琉球金魚」之稱；展出的高背短尾琉金體重近2斤，其尖頭、高背、圓腹和鼓突的駝峰與超過體長 $1/2$ 的尾鰭等特徵，顯示其品種之優良，最特別的是碩長且飄逸的開放尾鰭，不管是俯視或側視觀賞都能夠感受到琉金所帶來的富貴雍容之感；另一尾巨種蘭壽金魚，則是屬於蛋種，擁有體形短圓，頭寬且肉瘤發達，體背寬圓，至尾柄處曲線突然下降，尾和體軸略呈 45° 角，各鰭短小，尾鰭有三葉、四葉等形態。蘭壽魚孵出的小魚正品率極低，因此價格較昂貴，從背部欣賞蘭壽最能夠感受到其優美的姿態，具有古拙、華貴之美，此次展示的蘭壽有著圓呼呼

的體型，和短小的魚鰭，其搖頭晃腦的游泳姿勢更是逗趣可愛，如同水中的「黑麻糬」。

今年首次增設「臺灣水草館」，而熱門觀賞植栽「小榕」，在去年外銷量驚人，「小榕」已成為全新的水族綠金，更為臺灣在歐盟水族代表國「德國」、水族大國「美國」與「日本」再次奠定水族出口重要國的地位。

海洋生物展示館，有水試所協助許多海水生物展缸，當然火紅的小丑魚一定優游在這裡，另外還有屏東海洋生物博物館協助提供展出海月水母、仙后水母、馬賽克水母及班竹狗鯨快孵化的受精卵等，玲瓏滿目的海洋生物也都可以在這裡一窺身影。

除了舉辦觀賞魚博覽會外展示各式水族生物外，為深耕產業基礎，水族公會今年更增加水族新秀選拔，並在觀賞魚博覽會的展前記者會中，由漁業署沙志一署長表揚前3名的得



海月水母。



紅白虎頭。



馬賽克水母。



沙署長頒贈首屆水族新秀得獎前三名並合影。



水族新秀李宜玲藉由觀賞魚的養殖改寫人生。

獎者，得獎新秀也在記者會現場展示自己的成果，雖然是小小的一尺缸，但卻是新秀們獨立繁殖的嘔心瀝血成果。冠軍的「李宜玲」來自屏東，藉由觀賞魚的養殖，不僅順利的完成學業，更解決家中經濟困境；獲得亞軍「李林翰」因為接觸水族而培養更好的工作態度、紓解生活壓力，也藉由分享所養殖的水族獲得更多的滿足。季軍「孫新原」因為接觸養魚後一改愛玩的個性，重心放在魚種的照料，並利用課餘時間到臺灣溪流上游，尋找臺灣原生種觀賞魚類，目前已成功繁殖多種鰕虎魚。

開幕典禮農委會陳保基主委亦蒞臨會場致詞，並頒發慈鯛造景、水草造景、觀賞蝦造景及自由創作等4項比賽的總冠軍，陳主委並期許觀賞魚產業像蘭花產業一樣成為亮麗的明星產業，而典禮中亦有亞太水族聯盟來自日本、中國大陸、印尼、馬來西亞、菲律賓、香港、

越南及新加坡的貴賓，各地方政府及漁會各界參加。

臺灣觀賞魚博覽會，已成為觀賞魚產業的國際盛事，今年已達到了16萬餘人進場參觀，突破去年15萬人次並且出現了更多親子家庭同訪，或是幼兒園由老師帶領小朋友前往參觀，在觀賞水族產業的推廣上更往下扎根，相信觀賞魚產業在更多水族新秀的投入下，加速往明星產業邁進。

政府輔導政策

除了協助產業推廣外，農委會也積極協助開發關鍵技術，除了輔導業者成功開發淡水觀賞蝦、觀賞魚飼料等，而其他研究單位如水產試驗所，近年也陸續建立了長程包裝運輸技術，海葵魚（小丑魚）、刺尾鯛魚及雀鯛魚量產技術，並投入海水觀賞蝦、海馬等繁養殖技



陳主委頒發慈鯛造景、水草造景、觀賞蝦造景及自由創作等4項比賽總冠軍並合影。



慈鯛造景冠軍缸。



蝦雪紛飛。



水草造景冠軍缸。



觀賞蝦造景冠軍缸。

術之研發；國立海洋生物博物館也成功繁殖7種高經濟價值的觀賞性珊瑚礁魚類如黑星笛鯛、五線笛鯛、藍帶荷包魚、疊波蓋刺魚、條斑胡椒鯛、裂唇魚及擬刺尾鯛，有助我國海水觀賞魚之發展。

農委會屏東農業生物技術園區已列入自由經濟示範區第一階段的推動，並將觀賞水族列為推動重點項目，目前已規劃自由經濟示範區特別條例（排除野生動物保育法相關條文規定），放寬進口魚種品項規定，而在條例未完成前由農委會授權農科園區，受理區內業者申請水產動物活體專案進口並核發同意書，農科園區內業者經專案進口並於區內隔離畜養後再出口，或結合國內衛星漁場及農業園區繁殖



義賣所得全數公益捐贈。



幼兒園由老師帶領至現場參觀情形。



野生七彩神仙。

之魚種，於區內進行隔離畜養、疾病檢測、分裝、物流、展示及轉運出口，積極協助臺灣觀賞魚外銷拓展，使產業更成長。

結語

在農委會漁業署及各單位積極的輔導下，觀賞魚產業逐年成長，觀賞水族活體的產值已從98年的8.3億元成長到101年的12.1億元，水族活體的外銷出口則從98年的2,698千美元成長到101年的3,556千美元；如加計其他周邊產業，整體產值已從98年21億元成長至101年的42.1億元，相信臺灣的觀賞魚產業將會在國際上逐漸嶄露頭角。🐟



屏東農業生物技術園區積極協助臺灣觀賞魚產業。



缸魚館排隊觀看人潮。(圖／漁業署 提供)



府城鮮魚節活動。

樂遊府城迎中秋

— 2013府城鱸魚節專題報導

文、攝影／陳選尹（漁業署漁業廣播電臺 節目課）

配合中秋佳節推廣在地新鮮漁產，臺南市政府與南市區漁會辦理「府城鱸魚節—烤魚、迎中秋」活動，在安平漁港—碧海碼頭行銷府城最優質的漁產品，帶動安平漁港觀光休閒發展，創造漁港多元化商機。

烤鱸魚迎中秋活動熱鬧登場

臺南市養殖產業發達，整體養殖面積約

15,000餘公頃全臺第一，主要養殖漁產包括虱目魚、石斑魚、台灣鯛、白蝦、文蛤及牡蠣等。這次府城鱸魚節烤鱸魚、迎中秋活動，在9月13及14日兩天，每日下午3～7時登場。

活動期間，漁會人員提供參與民眾鮮蚵、文蛤、虱目魚香腸、洋菜凍、虱目魚丸等免費鮮烤及品嚐，讓民眾提前過中秋，也能品嚐專屬府城最鮮的海味。除了烤肉活動外，主辦單



鮮魚料理示範。



產銷班的新鮮魚貨。



艷陽高照仍不減大家烤肉的興致喔！



手作貝殼DIY活動。




等待領取烤肉用品的人潮。

位還安排創意DIY及互動趣味遊戲、帆船模型及相關用品展、結合捐血送臺江體驗券等公益活動，讓民眾不只烤肉，還能邊做公益活動。

碧海碼頭 感受漁港風情

這次活動的地點在臺南的碧海碼頭，它廣大的腹地與安平漁港觀光直銷中心已成為府城觀光的景點之一，每逢假日都吸引觀光人潮，而101年全國漁民節慶祝活動，特別選在安平漁港觀光直銷中心舉行，就是宣告觀光直銷中心重新整裝出發。經過1年的淬煉，安平漁港

觀光直銷中心周邊的觀光建設及商店也愈臻完備。碼頭區是安平觀光的重點區塊，附近有古蹟、小吃、漁業、生態保育等各種景觀風情，是最能呈現臺南人文風貌的地方。

府城中秋烤鮮魚活動雖然已經落幕，不過當地的漁業活動仍生生不息。錯過這次精彩活動的朋友們也不要覺得可惜，因為現在正值秋天來臨之際，前往碧海碼頭感受徐徐海風吹來、悠閒地渡過午後時光，也不失為秋季午後、假日最棒的休閒活動之一了！



新竹漁會漁業綜合大樓落成眾，嘉賓剪綵齊祝賀。（攝影／施玉惠）

服務漁民再加值 新竹區漁會漁業 綜合大樓正式啟用

文、攝影／陳選尹（漁業署漁業廣播電臺節目課）



新竹區漁會漁業大樓樣貌。
（攝影／湯素瑛）

位在新竹市南寮的新竹區漁會於本（102）年9月17日舉辦了漁業綜合大樓落成啟用典禮，101年8月27日動工興建，為一地下三層、地上三樓的多用途、現代化辦公大樓。

其一樓規劃為零售及農特產展售、二樓為辦公室、三樓是漁民活動中心及會議室，盼提供漁民朋友更好服務及活動空間。

漁會漁業綜合大樓新落成 眾嘉賓齊祝賀並勉勵

漁會大樓落成啟用典禮當天，行政院農委會副主委胡興華、漁業署署長沙志一、新竹市長許明財及新竹縣長邱鏡淳等多位長官皆到場參與典禮。新竹區漁會總幹事童錦杰在致詞時表示，這棟漁業綜合大樓能夠順利落成啟用，是十幾年來不斷努力的成果；這棟建築物經過了農委會、漁業署及新竹市政府嚴謹的工程查核，絕對經得起考驗，而它是結合了辦公及休閒的多功能綜合大樓，希望將來可以給漁民更好的服務。而農委會胡興華副主委也表示，由於新竹區漁會之前的辦公廳舍是危樓，這棟漁業綜合大樓是他在擔任漁業署長時答應已故前總幹事吳俊岸一定會做的事情，如今這棟大樓終於順利完成，他的心中滿是感謝；而新竹區



鯪魚節參與嘉賓齊說讚。

漁會漁業綜合大樓啟用後，漁會同仁可有安全無虞的辦公環境，漁會也能夠提供漁民更好的服務，他期許未來能將農漁業的休閒觀光發揮到極致，繁榮地方產業。另外新竹市大家長許明財也希望能積極推動新竹漁港轉型為直航兩岸客貨兩用港，盼市府能與漁會共同推展漁業休閒觀光、擴大漁貨銷售市場。

鯪魚節、國慶煙火 邀民眾樂遊南寮漁港

今年的鯪魚節活動正值七夕情人節前夕，主辦單位期望藉由活動將小愛化為大愛，不但規劃魚苗放流、環保淨灘等活動，更設計【幸福有餘】御守，只要現場捐助102年7~8月發票2張給新竹市私立愛恆啟能中心或出示市民卡就可以獲得，因此當天許多民眾踴躍樂捐發票，希望能為社會公益盡一份心意。另外現場還有由新竹區漁會家政班的田媽媽成員們熱心準備1,000份鯪魚米粉供民眾品嚐，結合鯪魚及米粉兩項新竹特產，吃過的都說「讚啦」！

而今年活動亮點還包含淨灘、魚苗放流、



漁業署陳君如副署長頒發海釣冠軍獎。

鯪魚展示生態解說及宣導等活動；其中針對魚苗放流的部分，雖然當天天氣非常炎熱，仍有許多民眾熱烈參與；而漁業署陳君如副署長在開幕致詞時也特別提到淨灘及魚苗放流對海洋資源保護十分重要，漁業署每年在各地要放流魚苗兩千多萬尾，他也期待民眾能跟政府保育的理念一致，讓海洋保育能達到成效。

南寮漁港已轉型成功成為一觀光休閒遊憩漁港，現在新竹區漁會新的漁業綜合大樓落成使用，將結合南寮漁港提供遊客及漁民朋友更多元、更加值的服務。🗨️

2013竹圍魚鱸節—搖滾魚鋒音樂會

文／陳柳眉（桃園區漁會 推廣員） 圖／桃園區漁會提供



牽罟活動，讓遊客體驗漁業，了解傳統古老補魚的辛苦。



縣長吳志揚與得獎民眾合影。

近年來，吳志揚縣長致力推動讓本漁港朝觀光漁港發展，在農委會漁業署協助下，多項建設與服務設施一一完成，目前竹圍漁港成為北桃園最熱鬧的漁港，每逢假日遊客絡繹不絕，人氣不輸富基、碧砂等觀光魚市，是許多民眾休閒與品嚐海鮮美食的好去處。每年暑假，竹圍漁港都會舉辦「魚鱸節」活動，凝聚在地漁民與漁村社區居民的向心力，同時也行銷在地生產魚貨以及海岸遊憩觀光資源，讓各地的民眾更認識桃園竹圍漁港。今年活動吳志揚縣長、漁業署沙志一署長、及立法委員廖正井服務處張文財主任也都蒞臨參觀，讓活動增色不少等。



1. 搖滾蠡鋒音樂會現場。
2. 沙署長主持超低價的銅板趣味搶拍。
3. 解說員解說牽罟前吹螺聲規則。
4. 小朋友開心吹螺。
5. 彩繪DIY活動。

夏季竹圍漁港的搖滾音樂盛事今年已邁入第十屆，9月14日晚上6時30分起的蠡鋒音樂會，超人氣卡司純愛教主—郭靜、台語金曲歌后—李婭莎、超元氣華流女團—Popu Lady以及大台風樂團輪番開唱，呈現最震撼視覺與聽覺雙重有感的音樂會。另外，音樂會上還舉辦銅板抗漲拍賣，包括活跳跳龍蝦、新鮮白鯧、紅蟳、紅目鯽等新鮮魚貨。除此之外，桃園區漁會還特別準備了超高價值得「特別海味」，在活動中由沙署長進行超低價的銅板趣味搶拍，讓遊客感受正港海鮮「活跳跳」品質。而周邊也邀集可愛造型胖卡（行動餐車），並結合了尚青、尚讚的美食市集，讓大家在魚蠡節現場

吃尚青的海鮮，看人氣咖的精彩表演。

除音樂會外，桃園區漁會從八月就已舉辦了多場系列活動，邀請到包括錦繡二重唱的錦雯以及欣韻二重唱，帶來街頭好聲音。讓許多民眾來到竹圍漁港除了聽音樂、吃美食外，還可以進行親子DIY體驗，增加父母及孩子間的互動。另我們也舉辦了多場牽罟活動，讓遊客體驗漁業，了解傳統古老補魚的辛苦，並共同維護桃園美麗的海岸線。

竹圍漁港鄰近桃園國際機場，交通便利，加上漁獲新鮮多樣化，桃園航空城動工在即，相信竹圍漁港的多元化發展潛力無窮。🐟



臺中市政府副市長徐中雄、漁業署副署長陳君如等貴賓為活動宣傳。



2013臺中梧棲小卷季

文／方文寬（臺中市海岸資源漁業發展所 技士） 圖／方文寬、臺中市海岸資源漁業發展所 提供

近年來漁業整體環境多變，傳統漁業發展與成長受限，連帶影響產業經營與漁村經濟。為協助漁村產業轉型，「2013臺中梧棲小卷季」活動結合梧棲漁港、魚貨直銷中心、臺中港等資源，以小卷為主題，辦理漁業文化產業活動，期以促進漁村產業永續經營，提升漁村經濟為目標。

臺中市政府於9月15日在梧棲港魚貨直銷中心廣場舉辦「2013臺中梧棲小卷季」活動，梧棲漁港擁有全臺灣最大的魚貨直銷中心，以及最新鮮美味的海產，這是我們大臺中地區的驕傲，活動目的除推廣當季小卷及在港

新鮮優質魚貨，促進在地漁產品消費外，更介紹梧棲漁港各項設施，推動梧棲漁港休閒漁業之發展，再造觀光漁港新風情。梧棲漁港魚貨直銷中心目前已經在施作銷售區整建工程，整建工程完工後將帶給魚貨直銷中心全新的風貌，並能因應近來消費市場的變化與需求，提供民眾更多樣性的休閒娛樂，朝觀光及休閒漁業發展到最高點，使梧棲漁港成為臺中市的觀光亮點。

活動典禮由臺中市政府副市長徐中雄致開幕詞，表示梧棲漁港擁有最新鮮美味的各式海產，尤其梧棲漁港在地捕獲的小卷，備受各界



1	2	4
	3	5

1. 網路票選人氣前4名的特色料理之一「涼拌小卷佐五味醬」。
2. 小卷季舞蹈演出。
3. 現場熱情參與的民眾。
4. 在地捕獲的小卷，邀請現場民眾共同品嘗。
5. 等候嚐鮮的人潮相當踴躍。

老饕喜愛，並邀請現場民眾共同品嘗。行政院農業委員會漁業署副署長陳君如亦蒞臨致詞祝賀活動圓滿成功。

9月15日活動當天，活動開場邀請電影陣頭一九天民俗技藝團展示鼓聲隆隆震撼人心的鼓技。精彩節目包含樂團表演、小卷舞、魔術表演、小丑氣球、魚貨拍賣會及摸彩活動等節目。臺中區漁會總幹事趙朝森，特別推薦活動主角小卷，表示每年的6～9月是小卷產量最多的季節，現在臺中梧棲漁港的小卷，都是漁民每天在近海拖網捕撈的，不僅新鮮、吃起來相當甜美，愛吃海鮮的老饕們千萬不要錯過。臺中市政府也盡地主之誼，料理1萬1千份小

卷，提供到港民眾免費品嘗，邀請大家一起來嚐鮮、享樂、「卷」動梧棲，活動也特別推出8種創意特色料理，最後由民眾網路票選前4名分別為「涼拌小卷佐五味醬」、「三杯小卷」、「酥炸小卷」及「小卷粉絲」等。

中秋過後時節也正進入品嘗大閘蟹的季節，臺中市大閘蟹養殖協會在活動現場更設置大閘蟹專區，促銷臺中市養殖的優質大閘蟹，現場更有「大閘蟹福袋」優惠組合，平均市價將近300元的三兩大閘蟹，只要150元，讓現場的民眾不亦樂呼！最後歡迎大家相招來饕客天堂梧棲漁港。🐟

發現漁村二三事

2013年彰化西南角

漁村產業及生態體驗活動

文／劉麗卿（漁業署漁業廣播電臺節目課）
攝影／黃蘭淳（漁業署漁業廣播電臺節目課課長）



牛車漁村巡禮。

過了秋分仍未嗅出「一場秋雨一層寒」的涼意，9月28日這一天依舊豔陽高照，但伴隨著徐徐東北季風陣陣吹來，酷熱瞬間消散！一大早彰化芳苑鄉普天宮廣場前人氣匯聚鬧熱滾滾，除了前來朝聖媽祖的香客之外，只見大夥兒攜老扶幼，神色一派輕鬆，正聚精會神地等待好戲上場—2013年彰化西南角漁村產業及生態體驗活動正式登場！

活動就在秀水鄉農會四健會戰鼓隊憾動人心的迎賓戰鼓聲中展開！特別值得一提的是彷彿牛郎織女七夕方得以相會般的活動主持人—漁業署漁業廣播電台主持人嘉玲小姐及彰化區漁會供銷課陳玉照課長繼去年活動所培養出的好默契，今年再度攜手主持。輕鬆幽默節奏流

暢的主持風格贏得在場佳賓滿堂彩，深獲肯定。

現場亦邀請榮獲102年全國模範漁民的林金城漁友上台接受表揚，林金城先生從事牡蠣養殖已20餘年，結合彰化縣蚵寮村主要養蚵漁民，建立蚵寮珍珠蚵品牌，聯合促銷推廣，共同打響彰化珍珠蚵美譽，因急公好義，盡全力服務村民，服務績效卓著，已連任2屆蚵寮村長。此外，舞台上一連串精彩的表演活動超吸睛，有鼓陣、舞蹈、漁村新住民表演、卡拉OK歡唱等多項節目。其中最令人讚嘆的是來自漢寶區家政高齡班，這一群大部份都已經是7、80歲高齡老阿嬤，每日清晨仍舊早起到社區運動、練舞。成員穿著具有傳統特色的原住民服裝，跟著節拍踏著訓練有素的舞步，個個臉上掛著青春洋溢的笑



開幕表演—迎賓戰鼓。



現場書法揮毫。



黃色小鴨游到芳苑囉！



彰化區漁會陳宗義理事長致詞。




剖蚵、烤蚵樂趣多。



專訪彰化區漁會陳諸讚總幹事。

容，盡情展現舞姿，讓人看了不禁佩服這一群老寶貝的精神呢？

舞臺下的活動更是多元好玩！現場還有蚵車潮間帶生態體驗、傳統牛車漁村巡禮、貝類創意飾品DIY，也有剖蚵體驗，現場烤蚵，全部免費參加。芳苑鄉的養蚵產業早在日據時代就已十分興盛，當時街道上處處可見牛車穿梭來往，蚵農趕牛的吆喝聲，至今仍讓許多人印象深刻。三輪採蚵車雖然方便，但仍受限出海路的地形限制，只有牛車能在崎嶇泥濘的蚵田裡來去自如，因此，老蚵農仍堅持駕著牛車下海採蚵。芳苑鄉擁有彰化平原唯一的漁港—王

功漁港，從而發展出多元的觀光，耕田的牛、採蚵的鐵牛車，都化作觀光推手。遊客現場排隊搭乘蚵車，一路搖搖晃晃抵達潮間帶，當潮水退去後，養殖在潮間帶的牡蠣田露出原貌，蚵田連連的壯麗景觀寫下了王功的漁村生態特色。除了各種漁村體驗活動，彰化區漁會也準備炒米粉、鮮炸牡蠣、炸花枝丸及虱目魚丸湯文蛤湯免費提供民眾嚐鮮！也為今年的漁村生態體驗活動畫下了完美滿足讚不絕口的句點！



浪漫海口渡輪遊一暮色

淡水漁人碼頭

文、攝影／何立德（臺灣休閒漁業發展協會 秘書長）



淡水就是有一種吸引人的魅力！

淡水，是許多人的回憶，回憶裡有青澀的少年時代，狂狷的青年時代，成熟的壯年時代，以及恬淡的老年時代。漫步在這裡，許多人事時物都會換星移，但不變的是那份記憶……

淡水，一個多麼熟悉的地名，幾乎是每個臺灣人都到過的地方，也是每個遊客都會保有記憶的地方。

狹窄的巷弄與街道，加上熙擾的人潮，這是不少人對於淡水的第一印象！

但說來奇怪，淡水彷彿就是有一種吸引人的魅力，讓那種人馬雜沓變成一種魅力，而不會讓人退避三舍。從早期的沙崙海水浴場、協力車，搭配深層的人文歷史與天然環境，到現今淡水老街之在地文化色彩仍舊濃厚鮮明，也是庶民的味覺天堂。打從孩提就可記憶起的魚丸湯、魚酥羹、阿給、阿婆鐵蛋……這些讓每個來這兒的人不虛此行，而海風、夕陽與腳下的浪花，則使每個從城市裡來的遊客，偷得浮生半日閑。

漁人碼頭一位於淡水河出海口的右岸，東有綿延的大屯山山脈，西南邊隔著淡水河與觀音山相望，由於位於淡水河最前端的河海交界處，因此視野遼闊，來到這裡可看山又可看海，一切美景盡收眼底。漁人碼頭內設計有現代感的情人拱橋與海洋飯店佇立，觀光魚市與臨海木棧道等場域設施，是民眾遊憩休閒的好去處，已成為北臺灣最具特色的觀光景點。

搭乘渡輪遊淡水河

其實，在淡水河口搭船賞夕陽，是北臺灣最棒的絕景，其情其景令人永生難忘。

淡水河整治後，淡水、八里間兩邊河岸處處可見悠閒的渡假住宅，關渡大橋、河邊鳥禽聚集、自行車道、碼頭渡口、紅樹林生態及捕

魚人家等，遊一趟淡水河道藍色公路讓您賞盡淡水河風華。

殼牌倉庫文化園區

淡水殼牌倉庫（英商嘉士洋行倉庫）：淡水文化史蹟群中重要的環點，位於捷運淡水站出口右側，臨近淡水捷運公園，佔地面積約近3,000坪。殼牌倉庫是臺灣清代開港通商後現今僅存的洋行建築，在臺灣其他清代開港的港口城市，所有歷史碼頭的貨棧與倉庫建築均已消失，所以這幾棟建築不只見證了過去淡水港口的歷史，亦是臺灣海上貿易史上重要的文化資產。



遊客親身開船體驗。



殼牌倉庫文化園區是淡水文化史蹟群中重要的環點。



搭乘娛樂漁船。



淡水農夫市集是一處推廣友善、自然、低碳農產的農夫市集。

特別推薦：殼牌倉庫（淡水農夫市集）

每月第四週週六、日（11/26、11/27）9:00～15:00，在殼牌倉庫古蹟園區內將舉辦淡水農夫市集，共有十數攤在地農產、農產加工品與手作文創參與擺攤。是一處推廣友善（對土地、作物、消費者友善）、自然（當季食材、回歸自然、適地適種）、低碳（低碳旅程、在地消費）農產的農夫市集，需要更多熱愛土地也關懷臺灣農業的朋友們一同支持。

淡水老街小吃

淡水老街的轉變非常大，從老舊的街頭景緻到現今成為國際觀光人潮聚集的景點。

淡水擁有多處名勝古蹟紅毛城、牛津學堂、埔頂洋樓、滬尾砲台、忠烈祠、淡水禮拜堂、滬尾偕醫館……等，淡水漁人碼頭賞夕陽更是情侶們來淡水必做的功課。令人讚不絕口的淡水小吃，包括阿給、蝦捲、魚丸湯、阿婆鐵蛋、魚酥及主題特色店等，提供來遊玩的您大飽口福。



攜手共度情人橋也是情侶們來淡水必做的功課。

淡水阿給

「阿給」是日文的「油炸豆腐皮」。

淡水阿給的做法是將油豆腐的中間挖空，然後填充冬粉，以魚漿封口，加以蒸鍋蒸熟後，食用前淋上店內特製的香辣醬汁及一些湯頭襯底，讓冬粉吸湯而沾上醬汁，真是可口美味。

淡水阿給的由來，乃是源自於1965年楊鄭錦文女士所創立，原先只是為了不要浪費賣剩下的食材，而想出的特殊料理方式，創始店位於淡江高中旁的真理街上。



淡水老街的各式美食提供來遊玩的您大飽口福。



淡水小吃阿給。

登峰魚丸博物館

從事魚丸行業已有50多年歷史的登峰食品，為了讓大家能夠了解淡水魚丸的由來和歷史過程，於淡水老街成立「淡水登峰魚丸博物館」，為臺灣第一家的魚丸博物館。博物館雖然只有三層樓，卻有詳細的文史資料，介紹了各種可以製作魚丸的過程和方法，在登峰魚丸博物館，讓你獲得魚丸豐富知識喔！

最佳賞玩季節

漁港以及附近街道，一年四季都適合各種不同的玩法。冬天寒風吹襲，街道上有各種五花八門的室內活動。或者到關渡自然公園賞候鳥。其他溫暖的季節，可搭船橫渡淡水河，讓很多人簡簡單單就能搭上生平的第一趟海上乘船。附近景區何其多，有古蹟、老街、漁人碼頭、紅樹林生態景觀區等等，都能輕易運用捷運、搭渡船、租單車，以及輕鬆步行的方式串連整個景區。

合適的戶外活動

單車運動：從臺北市六號水門騎單車抵達淡水漁人碼頭，全長大約30公里、來回60公里，緩慢騎約需5小時，如果能完成挑戰，你大概已經具有戶外活動者所需的中等體能。

紅樹林生態：如果打算好好欣賞紅樹林泥灘地的生態景觀，特別是泥地上的螃蟹、彈塗

漁業小百科：

河口捕撈鰻苗：

每年10月～翌年2月是在河口與海水交界處捕鰻苗的盛季，由於鰻苗仍無法人工培育，捕撈鰻苗一定要在夜間漲潮時於淡海水交界的河口作業。捕捉鰻魚苗用的是很細的紗網，依潮水的流向擺設紗網的方向，只要方向正確，鰻魚苗會隨著潮汐變化漂流，自己附著到紗網上去，漁民只要在潮汐四個小時交替的時間去檢查及收網。

近年來鰻苗市價一尾約有高達百來元的行情，表示鰻苗數量非常稀少，而鰻苗又有「軟黃金」與「水中黃金」之稱，一到鰻苗捕撈盛季，總是吸引漁民趨之若鶩，頂著寒風低溫，換得全家溫飽。

魚，千萬要利用單車，方便遊走巡梭，也千萬要記得帶著望遠鏡，雖然也可以賞鳥，但細小的各種招潮蟹，透過望遠鏡，絕對能讓您看得更清楚。

傳統漁法—石滬遺址

淡水石滬早年應該相當具有盛況，日治時代台北州役更曾加以繪圖為範，並標示各滬主姓名產權。但是目前這種古老漁法已消失，僅於六塊厝漁港附近海域退潮時尚可見先民所築的石滬遺址，見證早年石滬捕漁的點滴。📷

來到淡水可以將一切美景盡收眼底。

拋下負擔

尋訪東海岸自然之美

文／蔡為之 攝影／陳吉鵬

獨特的海岸線景緻與豐富多元的人文風貌共同交織出東部海岸的迷人風華。

東海岸擁有獨特的海岸線景緻、豐富多元的人文風貌，春、夏、秋、冬不同時節，都有著獨特繽紛多樣的原野風情。港口部落地處鄰山近海是遊客感受花東熱力的絕佳管道。160多公里的藍色海景，近期也發展出豐富的觀光資源，包括賞景、泛舟、賞鯨、潛水，加上豐富的原住民、史前文化，共同交織出東部海岸的迷人風華。

長濱漁港

長濱漁港位於臺東縣長濱鄉，為臺東縣境內最北之漁港，是該鄉約數百艘漁筏之作業基地，延繩釣俗稱「放滾」是主要漁法；而當夜幕低垂時，港口燈塔引領著歸航的漁人，膠筏的漁火到映在海面上，與夜空中的星光相互輝映，形成一幅寧靜而燦爛的港邊景緻。



長濱漁港為臺東縣境內最北之漁港。

延繩釣俗稱「放滾」，是長濱漁港中漁民主要使用的漁法。



巴歌浪船屋的獨特造型吸引許多遊客讚嘆的目光。

船長哈旺還以漂流木為材料，化腐朽為神奇，製作出大型雕刻與小巧木雕飾品。

巴歌浪船屋

「巴歌浪」是阿美族語，為慶功宴的意思。船長哈旺希望遊客來到這裡都能夠融入原住民的生活，一起歡唱、一起喝酒、一起慶功。「船屋」的構想和建造都出自主人黃建治家四兄弟，當初為了要建造一座和海上漁船相映成趣的船屋而傷透腦筋，因為船屋結構不像一般制式的樣板樓房有圖可套，所有鋼筋水泥

的灌注需要一體成形，不像造船可以用拼湊的方式而成。在建築師無法繪製施工圖面之下，屋主只好憑著自己的經驗與技術克服困難，花了將近一年時間才完成這艘昂首衝風破浪的白色船屋，至今仍然吸引了許多讚嘆的目光。而哈旺還以漂流木為材料，化腐朽為神奇，製作出大型雕刻與小巧木雕飾品都可在這美麗的台東民宿中隨處可見。而住房有著獨立空間、私



「愛鯊成癡」的陳文榮創立鯊魚黑幫博物館供民眾免費參觀。



旗魚干滷肉是店內的招牌菜。

人躺椅、以及寬闊的視野，無論是清晨日出，傍晚日落，所有的晨曦、陽光、繁星都能夠一次收藏。另外民宿還有提供無菜單料理，選用的是當地最新鮮的食材，當季盛產什麼客人就吃什麼，結合原住民風味的特色料理方式，口碑相傳，深受遊客們喜愛。想嚐鮮的民眾記得要先電話預約喔！

鯊魚黑幫博物館

位於臺東縣成功鎮臺11線省道上的「鯊魚黑幫博物館」，是臺東海岸的特色景點之一，館內收藏了40多種珍貴而稀有的鯊魚標本，「愛鯊成癡」的老闆陳文榮是在地聞名的漁商，擁有30年接觸鯊魚的工作經驗，當地人還幫他取了一個「鯊魚王」的美稱。有鑒於近年鯊魚數量驟減，因此他決定將倉庫改建成臺灣第一座鯊魚博物館，供民眾免費參觀，讓更多人能夠認識鯊魚之美。除此之外，這裡也提供了海鮮特色料理，食材都是老闆親自到新港漁港選購的當日新鮮魚貨，鯊魚煙、旗魚干滷肉、開洋魚膠、鬼頭刀魚丸湯等，每道菜都堅持真材實料，不僅美味，更讓人吃得健康養



晉領號是臺東成功著名的賞鯨船，鯨豚發現率高達8~9成喔！

生，遊客都讚不絕口，一試成主顧。館內還販賣了許多鯊魚相關產品，除了各項手工藝品外，深鯊魚肝油、乳液、面膜、沐浴乳等等，包羅萬象，無奇不有，就等著來賓親自體驗囉！

晉領號賞鯨漁船

臺東海域大陸棚窄短，底棲魚類並不發達，但因為有暖流黑潮流經，為鄰近海域帶來豐富的洄游魚類，乾淨的海水及豐富的食物，也吸引了多種鯨豚來此悠遊覓食，偶然從水面躍出，總是讓人驚呼連連。而晉領號是成功著名的賞鯨船，船長陳坤龍討海20餘年，對大海有著一份難以割捨的情感，希望將鯨豚的魅力與驚奇推廣給廣大民眾。每天陳坤龍都會駕著晉領號從成功漁港出發，來到太平洋上乘風巡航，在這裡，鯨豚發現率高達8~9成，常見的品種有花紋海豚、弗氏海豚、飛旋海豚等，運氣好的話，還可以看到虎鯨、抹香鯨和大翅鯨等大型鯨豚類。心動的朋友，請跨出你們的腳步，踏上船艙，來趟臺東尋鯨之旅吧！

比西里岸PawPaw鼓

比西里岸為位於三仙台北側的阿美族部落，「Siri」是山羊的阿美族語，「Pisirian」

就是「養羊的地方」，漢名叫做「白守蓮」，可是族人們還是喜歡稱它「比西里岸」。前些日子，由於村子裡青壯年流失、隔代教養問題導致孩子們的學習資源相當匱乏，於是三仙社區發展協會理事長陳春妹，找來了居住在臺東都蘭村的阿美族藝術工作者范志明一起研商能夠為年輕一代做什麼。范志明發揮他的藝術頭腦再加上一雙巧手，將社區海邊撿拾到的定置漁網浮筒和漂流木做成非洲鼓的樣貌，並以阿美族圖騰裝飾表達傳統文化，由於阿美族語中浮筒叫做「PawPaw」，於是比西里岸的「PawPaw鼓」就此誕生了。村中小孩見有趣跟著玩了起來，於是一個拉一個加入，「比西里岸PawPaw鼓樂團」於焉成立。而後在朱宗慶打擊樂團副團長何鴻棋老師的訓練下，孩子們的技巧落得更加純熟，也更懂得展現自信的魅力與風采。而音樂的力量也轉變為活化社區發展的資源與動能。2013年7月，幾米品牌將在臺東美術館舉辦主題展覽，比西里岸部落也同步舉辦會外展，於是在這個夏天，遊客可以

到此尋訪幾米的蹤跡、進行部落藝術散步，展開一段深度體驗。海風、山嵐、鼓聲、歡笑、美味的在地食物、獨特的手工藝品，將是屬於每個旅人的尋羊冒險地圖。

放慢腳步，在東海岸享受生活，體會豐富、多元的人文風貌和自然景觀，你會發現另一種充滿生命力、文化力與自然美感力的新文化。漫漫無邊的藍天碧海，能让你暫時放空一切，享受眼前單純的美好。來到這裡，說不定你會找到另一個全新的自己。📍



隨處都可以發現幾米的蹤跡。

來到比西里岸可以享受到海風、山嵐、鼓聲、歡笑、美味的在地食物以及獨特的手工藝品。



「旗」只溶你口—成功旗魚饗宴

文／蔡玟璇 攝影／陳吉鵬



旗魚達人林寶山與與成功當地的旗魚鏢手為我們挑選最新鮮、頂級的白肉旗魚。

旗魚又稱馬林魚或芭蕉魚，是重要的生魚片料理用魚，其肉色白中透紅，味道甘美鮮甜，讓許多吃過的人留下深刻的印象。位於臺東縣成功的新港漁港是臺灣東岸極具重要性的港口，也是國內旗魚最主要的生產地，成功漁港漁獲產值有八成來自旗魚，產品主要供應日本和國內的高級餐廳與飯店。

本期漁業推廣月刊來到臺東成功，特地拜訪在地的旗魚達人，同時也是佳濱成功旗魚專賣店的負責人—林寶山先生。藉他40餘年從事漁業的經驗，用最精準、專業的眼光，為我們挑選最新鮮、頂級的白肉旗魚。再加上佳濱特有的急速超低溫保鮮處理技術，以零下50度的超低溫保持旗魚的衛生、鮮度、口感和品質，讓您在一年四季都可以品嚐頂級鮮美的旗魚滋味。🐟

(圖／高遠文化 提供)

旗魚小知識



旗魚Sailfish，學名*Histiophorus orientalis*，屬於鯖亞目旗魚科，在大西洋、印度洋和太平洋分佈廣泛，為洄游性的魚類，外形略扁，呈流線型，肌肉發達，最大的旗魚可長達數米，重達上百公斤，是公認短距離內游泳速度最快的魚類。旗魚肉嫩肥美，其肌肉的顏色不同，有白色、淡紅色、鮮紅色等，營養價值極高，是高級魚類食材。市面常見的有雨傘旗魚（芭蕉旗魚）、立翅旗魚（白旗魚）、黑皮旗魚（黑旗魚）、紅肉旗魚等。

原烤白旗三角骨

材 料：白旗魚三角骨

調味料：鹽、胡椒鹽

作 法：將白旗魚三角骨雙面抹上薄鹽，接著放入烤箱，將溫度調製180度烤約15分鐘即可，上桌亦可灑少量胡椒鹽。



旗魚鮮魚火鍋

材 料：旗魚大骨、時令蔬菜、時令水果、白旗魚腹肉、鰹魚排、曼波魚肉

調味料：薑片、鹽、水果醬汁

作 法：將蔬果洗淨，切塊備用，水滾後加入旗魚大骨及蔬果，加入薑片、鹽少許以小火熬煮4小時，過濾後只留高湯底，將時令蔬果搭配拼盤，魚肉切成涮片擺盤，最後以火鍋方式搭配水果醬汁即可享用。

極品白旗魚生魚片

材 料：白旗魚生魚片

調味料：薄鹽醬油

作 法：將旗魚生魚條切片，每片約1公分厚，擺盤上桌後配上薄鹽醬油，即可享受鮮甜滋味。

備 註：品嘗時建議不沾芥末，只需搭配些許薄鹽醬油，就可體驗白旗魚最直接的口感及新鮮原味。



飄浮在幻想中的 魚藝術家—楊祥鞍

文／蔡炆璇 攝影／陳吉鵬

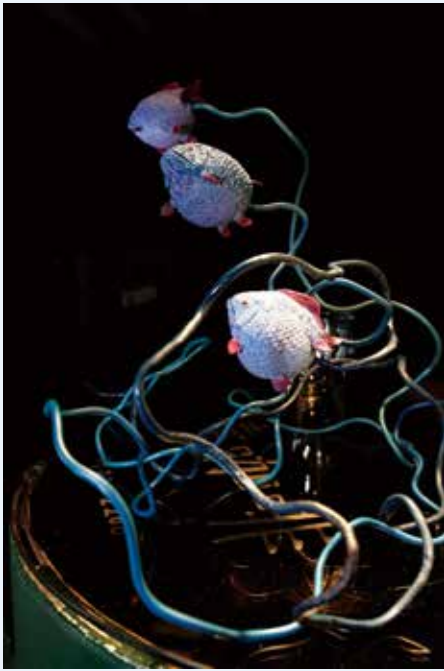


楊祥鞍與他的最新作品「Fake Empire（假帝國）」。

目前就讀大葉大學造型藝術研究所的楊祥鞍，不同於一般的學生，他已經在全臺各地舉辦了許多場個人藝術展了。小時候，他對組裝玩具就有著一股無可言喻的瘋狂熱愛，對他而言，後來的作品就只是把兒時腦袋中的藍圖具象化罷了。走進楊祥鞍的世界，發現日常生活中的任何小細節，都可以變成創作的靈感，他的作品以各種的觀賞魚為主，不過他不喜歡只是單調的將作品放在展臺上，而是希望可以將魚融入結合在我們的生活中並加以變化，試想各種平時被眷養在人類世界的魚，突然間理直氣壯的出現在我們的社會環境中，是一幅多麼有趣的畫面啊！楊祥鞍認為魚跟其他動物最大

的差別，就是擁有一個自我而獨立的小世界，隔著魚缸和水，魚跟人就成為了2個完全獨立的個體和空間，而楊祥鞍的創作，卻將2個角色超現實的結合在一起，這種衝突以及窒息感，就是他想傳遞的訊息。

楊祥鞍在創作時，會先用油土做出一個成品的原型，上面包括魚鱗及一些細部的紋理，都會清楚地展現。接下來再造著原型的模樣製作板模，在板模中加入塑膠原料來壓出成品，最後再用油畫或壓克力顏料為成品上色，即大功造成。楊祥鞍到大學三年級時，才第一次接觸到塑造泥土，從小喜愛玩具的他，看到這個可塑性極大的立體材料，興奮得眼睛都發亮



楊祥鞍製作「我在這繞」希望可以將魚融入結合在人類的生活中並加以變化。

了。也許是延續小時候組裝玩具的手感，楊祥鞍一摸到泥土時，就感到非常熟悉，作業起來也相當得心應手。其實楊祥鞍的塑造技法，都是自己胡亂摸索，甚至到翻

模工廠打工學習而來的，系上老師傳授的，通常都是大方向的觀念。不過楊祥鞍也非常感謝學校願意給他很大的空間和自由度，並能夠供他盡情使用系上的硬體器材，使他天馬行空的想像得以成真。創作是楊祥鞍最快樂的時刻了，當靈感來時，他常常像拼命三郎般沒日沒夜的工作，雖然要犧牲睡眠時間，還要省吃儉用來存材料費，不過他形容做自己想做的事，就像小時候出門遠足般的快樂、有趣。我想就是因為保有這樣熱情的赤子之心，他的作品才會如此充滿著生命力吧！

在大學前，楊祥鞍從來沒有受過專業的藝術訓練，小時候只是單純覺得市面上賣的玩具都是以「好人」的角色居多，那他只好自己著手來製作「壞人」。直到現在，他每天依然都一定要玩玩具，玩的方式跟小孩子一樣，會與他們對話，還會自己設定每一個角色的性格，幫他們蓋房子。他喜歡將玩具注入生命，創造出一個幻想的世界。現在他的生活除了工作以外，還要忙著玩玩具、養魚、種植園藝以及自己動手做家具。有空時，他最喜歡去各地的廢墟「挖寶」。楊祥鞍說：「廢墟裡有超多東西可以用來當創作的材



「Deep」想要表達一種想要離開卻逃不走的困境，諷刺人在不合時宜空間的不合理存在。（圖／楊祥鞍 提供）

料！」他的創作總是能結合生活為題材，不但貼近人生，且源源不絕。

他的最新作品「Fake Empire（假帝國）」是一隻尾巴連著魚大便，懸浮在空中的藍色龍魚。楊祥鞍說：「在創作的世界，魚不需要活在魚缸裡，而一條纏繞的大便能使魚合理的在空間中飄浮。而宿便又可以代表人們從小到大未能完成的夢想，這些夢想不斷累積在心裡之後，就變成又臭又長的大便被拉出來了。」而頭塞在魚缸裡的倒立鯨魚「Deep」則是想要表達一種想要離開卻逃不走的困境，諷刺人在不合時宜空間的不合理存在。其實楊祥鞍不太喜歡去說明創作的動機或理念，他認為同一個作品，每個人看完都能有各自的解讀，他喜歡民眾在看完作品後，能夠將自己的感想告訴他，如果作品能夠在觀賞者的內心激起一些共鳴，就是他最開心的事了。🐟

2013 永安海洋音樂季 —石斑大饗，熱音大賞 活動將登場

文／何 敏（漁業署養殖漁業組 代理技士）

農業委員會漁業署為推廣臺灣養殖石斑魚產業，補助高雄市永安區漁會舉辦永安海洋音樂季活動迄今已經邁入第3屆，今年的活動主題為「永安海洋音樂季—石斑大饗，熱音大賞」將於10月26及27日在永新漁港（新港海堤路）熱鬧展開。

永安區漁會也將舉辦加工新產品發表會，以「永.安.漁.產」品牌形象並推出隆重禮盒，並舉辦試吃大會。精采的活動內容尚包括石斑魚促銷、【海嗨全場】DJ電音熱舞秀、有獎徵答—石斑魚小學堂等，開幕當晚還有煙火秀表演及摸彩活動等，歡迎民眾闔家參與。



102年度水產種苗協會石斑魚海外產 銷現況座談會

文／何 敏（漁業署養殖漁業組 代理技士）

為讓國內業者了解大陸及東南亞地區等國家之石斑魚產銷情形，漁業署委託中華民國水產種苗協會舉辦「石斑魚海外產銷現況座談會」，邀集大陸及東南亞地區養殖有成，深諳產銷經營業者，進行專題，期能透過海外業者經驗分享，讓養殖業者瞭解國外石斑魚產業發展現況，座談謹訂於11月29日在高雄麗尊酒店6樓舉辦，邀請到的演講者有：海得寶水產種苗有限公司于乃衡董事長、中華海洋生技（股）公司謝清輝副董事長、海南海王星水產科技有限公司洪宜展總經理，座談會完全免費，請踴躍報名，以免向隅。

海天遊蹤



摩洛哥·俄蘇拉漁港

文、攝影／黃丁盛

悠閒的氣息，古樸的街景，讓人走進俄蘇拉(Essaouira)古城區，就彷彿墜入中古世紀的時光隧道；俄蘇拉古城不僅保存完整的16世紀葡萄牙堡壘，建城歷史更可上溯到11世紀，由於兼具悠久歷史與完整古蹟，於2001年被聯合國教科文組織列為世界遺產。

然而，瀰漫海鮮味的俄蘇拉漁港，迷人的魅力一點也不遜於古城區。垂涎漁民丟棄小魚的海鷗，或滿天飛舞、或岸邊搶食，數量之多蔚為奇觀。魚市場每天不斷送進各種新鮮漁獲，市場內漁販吆喝喊價，人聲鼎沸；魚市場呈多層拱形建築設計，屬於伊斯蘭特有的建築風格，優美而獨特。



魚市場呈多層拱形建築設計，每天都會送進各種新鮮漁獲，優美而獨特。

滿天飛舞的海鷗散佈在俄蘇拉漁港中，蔚為奇觀。



臺灣漁村風



淡水—第一漁港

文／高世澤 攝影／陳吉鵬

淡水第一漁港史歌黃昏

浪波捲了一層層古老的綑折
400年水道被哪種記憶給風蝕了
夕陽打燈似地給了淡水漁港一首
——國民樂派交響曲
比起淡水河道的講古體驗
漁港攤開了一張古老的航海圖
每一艘退而不休的漁船
或許想捕撈的不是下一場魚汛
而是幾十年前一趟豪情的豐饒戰鬥