

漁業推廣

我們的海洋 我們的寶藏

NO. 385 | 2018.10

漁業代誌

展現臺灣漁業新氣象
2018年全國漁民節活動盛大舉行

漁業專題

海外投資穩健經營 漁業新南向





未來的養殖新星 鳳螺

「鳳螺咬一口，牙齒彈出口。」

坊間流傳著這麼一句俚語，
顯現出鳳螺深受臺灣人喜愛。

鳳螺外型漂亮，
貝殼光滑覆蓋有褐色塊狀斑紋，
肉質鮮美，口感彈牙、清脆又爽口，
不僅在臺灣供不應求，
也受到中國、日本、韓國及東南亞各國的歡迎。

鳳螺分布於溫熱帶海域，
在臺灣主要產於西南部海域，
多以籠具誘捕；
而養殖的鳳螺成長快速，
對環境的抵抗力較強，
具有養殖高經濟效益。

撰文 曾珮瑩
攝影 游忠霖
拍攝地點 高雄市茄萣區

漁業典藏



將記憶永遠傳承

無論是漁業攝影愛好者或是漁家子弟珍藏的老照片，都是臺灣最珍貴的產業歷史，也是新舊世代漁人代代傳承的記憶。自即日起，漁業署強力募集，請和我們一起將臺灣漁業的美好史料，妥善珍藏，用心保存。



● 投稿期間：
即日起至2018年10月31日止。

● 募集方式：
若您有珍藏的臺灣漁業相片，歡迎與執行單位聯繫，數位化後，將會歸還老照片；若您有老相片數位檔，則歡迎直接email至下列信箱：annie19951121@gmail.com，照片經評審委員審查通過，將依照照片價值，以非專屬授權予以授權金，如有疑問電洽02-25222439分機22 黃專員。

● 照片內容：
與臺灣漁業發展歷史相關之照片，不限件數，
每張照片限投稿1次。

● 照片授權金：
相片經評審委員審查通過，並議定使用授權費用，
所有通過之照片將依議定後之結果給予3,000元至5,000元授權費用或由主辦單位與授權單位議定。本授權類別為非專屬授權。



漁業代誌

- 04 展現臺灣漁業新氣象
2018年全國漁民節活動盛大舉行

漁業新知

- 06 金門沿海黃魚漁業現況調查

漁博見聞

- 10 馬來西亞清真認證制度研析
14 新南向國家養殖漁業趨勢發展現況

漁業專題

- 18 海外投資穩健經營
漁業新南向
22 根留臺灣、進軍東南亞
建立全球優質水產品供應鏈

海天遊蹤

- 26 前進印尼漁業市場
印尼水產養殖合作潛能
30 臺菲水產交流 開拓藍海金礦

漁業生力軍

- 34 科技漁夫揪團養石斑

漁業活動

- 36 安心端上餐桌
2018海宴水產精品
40 產地義煮
蠡送幸福啟程 學童幸福開飯
44 小國大農業
第4屆南方農業論壇探索南向商機



食魚文化

- 46 秋意・秋味

漁業往昔

- 48 南向海上撈金
魷釣漁業往昔

魚樂玩學堂

- 50 傳統漁村新風貌
鄰家漁村樂悠遊

蠡食美覺

- 54 品嚐肥美海中牛奶
燒烤帶殼牡蠣料理

繽紛水族

- 56 獨坐

封面裡 漁村風華—未來的養殖新星 鳳螺

封底裡 漫遊漁港—永新漁港

封底 海洋印象—高雄燈塔



撰文 曾珮瑩

【封面故事】

漁業新南向

養殖漁業拓展東南亞國家市場
促進臺灣資材設備及技術外銷
加強漁業人才和技術交流培訓
強化雙邊經貿和投資
技術領航、區域共榮

發行人 黃鴻燕

總編輯 繆自昌

編輯委員 王正芳、王清要、吳信長、
林國平、林頂榮、施俊毅、
余金妹、陳建佑、趙守堯
(依姓氏筆畫順序排列)

編輯顧問 石聖龍

主編 夏光耀

執行編輯 楊易洲、蔡旻宏

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
10070 臺北市中正區和平西路二段100號6F
電話 (02)2383-5678#5727 · 3393-8008#24

美術設計 長榮國際文化事業本部
製版印刷 長榮國際印刷廠
電話 (02)2500-1153

展售書局 五南文化廣場
臺中市中山路2號 (04)2226-0330
國家書店松江門市
臺北市松江路209號1樓 (02)2518-0207
國家網路書店
<http://www.govbooks.com.tw>

月刊電子檔網址：<http://www.fa.gov.tw>
路徑：首頁/便民服務/下載服務/
統計與出版品/出版品/漁業推廣月刊

漁業署政風室電子信箱：ethic@ms1.fa.gov.tw

漁業署廉政服務電話：(07)813-6208

行政院海洋委員會海巡署緊急救難服務專線：118

零售定價新臺幣 80 元

版權所有・圖文未經同意不得轉載

展現臺灣漁業新氣象

2018年全國漁民節活動盛大舉行

文、圖 李建華（漁業署漁民組織科）、蘇澳區漁會

臺灣漁業界的奧斯卡獎甫公布，12位獲獎的全國模範漁民，分別在遠洋、沿近海、養殖、漁業資源保育及漁家婦女等領域辛勤耕耘，守成之餘不忘配合漁業環境的改變而持續創新。由漁業署與宜蘭縣政府、中華民國全國漁會與蘇澳區漁會共同於10月6-7日在南方澳漁港舉辦「107年全國漁民節慶祝系列活動」，總統蔡英文親自蒞臨，向獲選的12位全國模範漁民致意，也感謝全國漁民終年辛勞帶領臺灣漁業不斷前進，並期許共同維護漁業良好環境，為永續經營而努力。



1 | 2
3

1. 總統蔡英文與12位全國模範漁民合影。（攝影／游忠霖）
2. 漁業署署長黃鴻燕感謝漁民朋友的辛勞及貢獻。 3. 宜蘭艦引領南方澳漁船祈福遶境。（攝影／游忠霖）



總統蔡英文與漁村家政媽媽合影。（攝影／游忠霖攝）

今年的全國模範漁民選拔，呼應全國農業會議的核心價值「永續」、「安全」、「前瞻」、「幸福」四大主軸，獲選的漁民除了各具特色，更勇於改變傳統思維，並配合政府新農業創新推動政策。漁業署指出，12位得獎漁民雖來自不同領域，但有著共同的特質，那就是從事漁業的同

時也不忘社會責任的實現，包括友善環境捕撈及養殖、護育海洋棲地、維護漁港及海洋環境、落實食品安全衛生管理、國際組織認證、活絡漁村社區發展、漁技推廣傳承等。也因此，總統蔡英文在漁民節頒獎典禮中特別嘉許得獎者無私貢獻，堪為臺灣漁業新典範。

這12名漁業界模範生，分別是蘇澳區漁會林新德、東港區漁會陳瑞龍、彰化區漁會李聖全、新港區漁會林威志、基隆區漁會江長泉、琉球區漁會洪文教、頭城區漁會謝忠明、彌陀區漁會吳三賢、中華民國養殖漁業發展協會陳啟宏、金山區漁會簡文隆、南市區漁會吳雅雯及澎湖區漁會楊麗珠。

其中，頭城區漁會推薦的「臺灣鮑魚」達人謝忠明，從事九孔養殖漁業30-40年，被稱為九孔養殖業永不言退的勇者。2002年，一場九孔疫病讓全臺養殖戶心血盡數成烏有，為找尋解決之道，謝忠明行遍亞洲各國，進而培配出新品種鮑魚「文心一號」，它被產業界俗稱「黑金剛」。困在疫病問題多年的臺灣九孔養殖業，重新燃起生機。

金山區漁會推薦的簡文隆則是國內極少數嫺熟「蹦火仔漁法」並願意挺身傳承的人。金山地區漁船早年捕撈青鱗魚均採用礮火捕魚，將礮石加水產生乙炔氣體點火後產生火光，人力操網捕撈。這類漁法沒有現代強光性燈火以及網機作業的缺點，可避免過漁，有助資源養護。已退休的簡文隆擔憂傳統漁法失傳，持續協助其他漁民，並傾力傳承一身技藝。

中華民國養殖漁業發展協會推薦的石斑魚達人陳啟宏，原本從事新聞相關行業，八八風災後返

鄉承接家業，不僅將產銷履歷、4章1Q等驗證觀念帶回家鄉，更進一步讓返鄉從事漁業的青年漁民集結起來，推出共同品牌「樂漁8」。產銷班已完成水產加工品投保產品責任險，陳啟宏翻轉當地漁民傳統銷售模式，屏東佳冬地區的養殖業也有了全新風貌。

頒獎典禮特別規劃星光大道，每一位得獎的漁民楷模都由家人陪同走星光大道，場面既熱鬧又溫馨。協助規劃今年漁民節慶祝活動的蘇澳區漁會總幹事陳春生表示，漁民節活動旨在表揚模範漁民，每一位漁民的背後都有著強大的家庭力量支持，有了家人的體諒與力挺，漁民方能乘風破浪在崗位上發光發熱，家人是漁民們努力的動力，也應該與得獎者共享榮耀。

典禮除頒發全國模範漁民獎項的至高榮耀，同時也頒發優秀漁民、績優承銷人、漁會資深績優員工等獎項。現場還舉辦許多創意活動，例如鯖魚紙雕DIY親子活動、漁業廢棄物裝置藝術競賽、漁業技藝競賽、公益義賣等等，吸引許多民眾參與。今年因適逢南方澳建港95週年，蘇澳區漁會特別發起海上遶境祈福活動，號召36艘漁船出航，航行至龜山島，並邀來宜蘭艦同行，為漁民節增添歡慶氣氛。🐟

金門沿海黃魚漁業現況調查

文、圖 蘇楠傑（國立臺灣海洋大學環境生物與漁業科學學系）
蔡文沛（國立高雄科技大學漁業生產與管理學系）

野生黃魚產量從1980年代起開始下降，加上新興漁具漁法及非法捕魚技術的濫用、海域棲地環境的破壞，野生黃魚捕獲量已顯著下降。隨著黃魚繁殖技術、魚苗放流及劃定資源保護區等保育機制的建立，金門海域野生黃魚捕獲量近年有逐漸回升的趨勢，顯示黃魚資源復育成果顯著。



金門一支釣漁船。



1 | 2
3

1. 金門海域黃魚漁業主要漁獲對象（圖1、上圖為大黃魚；中圖為小黃魚；底圖為梅童魚）。2. 金門區漁會位於新湖漁港。3. 復國墩漁港是金門黃魚漁業的主要基地之一。



大黃魚又稱黃花魚，屬鱸形目石首魚科黃魚屬，主要分布於中國黃海以南至雷州半島以東，其肉質細緻鮮甜而無腥味，深受老饕喜愛，價格不斐。基於黃花魚高經濟價值，使得此漁業資源面臨沉重的捕撈壓力，野生黃魚產量從1980年代起開始下降，加上新興漁具漁法及非法捕魚技術的濫用、海域棲地環境的破壞，野生黃魚捕獲量已顯著下降，存活年齡20年以上的野生黃魚成魚不斷減少，捕獲者也以黃魚幼魚為主，商業價值遠低於成魚。隨著黃魚繁殖技術、魚苗放流及劃定資源保護區等保育機制的建立，金門海域野生黃魚捕獲量近年有逐漸回升的趨勢，顯示黃魚資源復育成果顯著。

金門海域黃魚漁業以一支釣與刺網為主，主要漁獲對象包括大黃魚、小黃魚與梅童魚，大黃魚俗名紅瓜、大金龍、黃花魚、黃口、火口、大黃花，體側扁，頭鈍尖形，體側上半部為黃褐色，

下半部各鱗下具金黃色腺體，背鰭淺黃褐色，尾鰭淺黃褐色，末緣則為黑褐色；臀、腹及胸鰭為鮮黃色。小黃魚俗名為紅瓜、小黃瓜、紅口、黃口、黃順、黃瓜，側扁，頭鈍尖形，體側上半部黃褐色，臀鰭金黃色，鰭前緣及後緣為深褐色，腹部發光顆粒為橙黃色。棘頭梅童魚又名梅童魚、黃皮，魚體下半部銀白帶金黃色，發光顆粒為金黃色，臀、腹及胸鰭則為金黃色，眼頂部有黑斑（圖1）。

大黃魚種群劃分

福建省研究人員在1980年代突破大黃魚人工魚苗繁殖技術困難，成功孕育大黃魚，雖然養殖大黃魚帶來可觀經濟效益、社會效益及生態效益，但也存在著大黃魚遺傳多樣性變異退化，養殖區經營方式過於單一，水體汙染嚴重，進而導致病蟲害的發生。近年黃魚研究多專注於鄰近海域大

黃魚之種群劃分，研究發現天然屏障的地理區隔並不存在，而以黃海、東海區域臺灣暖流與中國沿岸流及臺灣海峽與南海間季風所形成天然屏障，將大黃魚劃分為南黃海－東海及臺灣海峽－南海兩個地理種群。

目前金門海域現有作業漁船近300艘，大部分的船隻為動力舢舨，計有175艘，其次為動力漁筏，計有42艘，5噸以下的作業漁船則有38艘。由於大部分漁船的噸位都很小，以動力舢舨、動力漁筏及5噸以下小船居大宗，金門區漁會表示所有金門籍漁船以一支釣（占90%）及刺網（10%）方式為主，以從事大黃魚的漁撈作業，其餘尚有40艘船左右以休閒漁業為目的，另向航港局申請自用動力小艇從事一支釣作業捕撈大黃魚。

為掌握金門地區黃魚漁船作業動態，金門縣水產試驗所設計漁撈日誌以調查黃魚漁業動態，包括一支釣與刺網漁業，蒐集包括作業時間、作業地區與大黃魚及其他混獲魚種之規格與數量，以確實掌握大黃魚漁業作業與漁獲動態。

黃魚作業漁法

金門海域黃魚漁業作業狀況視當天潮汐流水情況而定，一天至多出港兩次，若是當月天氣良好

亦會天天出海作業，不同月份會適時調整目標魚種，且會依照當月豐度較高之目標魚種更換不同的漁具網目。金門黃魚漁業以復國墩、新湖、后豐及羅厝漁港為主要基地，訪談漁民對黃魚資源現況的反應呈現兩極化，部分認為漁獲量並無減少，漁獲體型也沒有變小，另一部分則認為漁獲量有明顯減少趨勢，漁獲體型也以小魚為主；而一支釣漁業主要以大型黃魚為漁獲目標，刺網漁業則多漁獲小型黃魚。

復國墩漁港近兩年以小型刺網及一支釣漁業為主，刺網漁船漁獲為白鯧、烏鯧、逆溝鰱或是七星鱸等目標魚種，亦有為數不少的一支釣作業漁船，訪查其漁獲地點在復國墩港區外海（圖2），每月10月起進入冬季，東北季風盛行，風速及潮汐浪高均達不易出海作業之等級。新湖漁港為金門主要漁港，刺網船噸數高且數量較多，一支釣漁船數較少，刺網船均以捕獲小黃魚為主，其他經濟魚種包括變身苦、白鯧、烏鯧、鯊魚、小鰾鰻齒魚、白帶魚、黑口鰻及午仔魚等，大黃魚主要漁獲產季在中秋節後至隔年3月間，且刺網業者放網深度較淺，大黃魚白天棲息在較深之水域，較少有漁獲產量（圖3）。

后豐漁港為一支釣、刺網、岸釣、岸網作業漁



1 | 2
3

1. 新湖漁港刺網船漁獲種類（圖3、上左圖為變身苦、寬尾斜齒鯊；上右圖為白鯧及烏鯧；下左圖為白姑魚、白帶魚、長鰻；下右圖為小鰾鰻齒魚）。2. 沿近海刺網漁法所捕獲魚類。3. 俗稱那個魚的小鰾鰻齒魚。



區，其港區規模小且以一支釣漁船為主，大黃魚主要漁獲地點分布於水頭碼頭外海域以及金烈水道北方海域，除可釣獲大黃魚，亦有其他經濟魚種漁獲物，例如黑鯛、七星鱸、黃鰭鯛、黃錫鯛及白姑魚等。羅厝漁港一支釣小船較多，而刺網作業漁船較少，訪談刺網作業船長表示，羅厝漁港鄰近海域亦為大黃魚作業漁場，以一支釣小船為主。

保護黃魚資源措施

為適切管理金門周邊海域黃魚資源量，金門縣水產試驗所曾經評估調查沿岸海域黃魚資源量，並依據黃魚漁業生物學及資源量評估結果，提出黃魚漁業規範或保護措施的建議，作為未來評估

黃魚族群資源量及生態環境變動關係基礎科學資料。然而目前黃魚漁業資料蒐集現況顯示資源評估基礎資料仍然不足以分析，需蒐集更完整黃魚漁船作業漁撈日誌，分析目前黃魚漁獲量與努力量時空分布，以供往後提出漁獲量或努力量限制之初步科學建議。

大黃魚資源生物參數資訊依舊缺乏，包括年齡成長、生殖生物學與胃內容物及餌料組成等，生殖季節及攝食習性與生態位階等資訊缺乏，有待後續長期累積大黃魚生物樣本，以完整建構金門地區大黃魚資源量評估資料之基礎，達成金門海域黃魚漁業資源保育觀念及永續利用。🐟

1 | 2

1. 金門海域大黃魚漁獲物紀錄（圖2、復國墩一支釣漁業）。2. 一支釣所捕獲野生大黃魚。





馬來西亞清真認證制度研析

文、圖 張鈺惠（前財團法人商業發展研究院出口諮詢顧問）

早在1980年代，馬國政府為回應穆斯林消費者的需求，即開始進行清真認證。超過30年的清真經驗，其歷史信譽及高度市場辨識度，JAKIM Logo因此成為相較於其他認證，更受國際穆斯林消費認可的代表。全球多數認證機構所制定的流程與標準，皆師法自JAKIM。



馬來西亞超市所販售的海鮮。



1 | 2



1. 馬來西亞傳統市場所販售的海鮮。 2. 馬來西亞清真產業發展公司，提供專業清真產業諮詢服務。

根據馬國認證機構馬來西亞伊斯蘭教發展局（JAKIM）官員表示，因為清真認證開始得早，認證流程發展相對完備，不少穆斯林國家在發展自己的認證制度時，都會向他們取經，即使印尼跟中東國家也不例外。也因為全球多數認證機構所制定的流程與標準，皆師法自JAKIM，所以在制定自家的清真認證規範後，也多能取得與JAKIM的相互認證。

馬國遵循在地認證原則，原則上僅服務在馬國設廠的廠商或與馬國業者合作之外國廠商，其他國家則透過與當地認證機構建立相互認證機制，讓當地的認證機構在地認證，免去跨海申請與稽核的麻煩。目前全球包括我國的清真品保協會（THIDA）在內的40國共67個機構，已獲得JAKIM的相互認證資格。凡是想進軍馬來西亞市場的外國產品，只要被上述海外清真認證機構認證，都可在馬來西亞市場合法宣稱其產品為Halal。因上述原因，馬來西亞國內市場有來自各國Halal Logo甚多，消費者有時難以辨別，故有些進口產品除

了自己國家清真認證機構頒發之Halal Logo外，亦自行加上「JAKIM Recognized」。

馬國清真認證品類規範

馬國目前對食品飲料、消費品、美妝保養品、藥品、餐廳／飯店、屠宰場及物流等7類事業進行清真認證。以食品飲料為例，申請者必須為產品之製造商、OEM廠商、包裝廠或中央廚房方得申請。就產品來說，多數的品項皆可申請認證，唯有下列3類因素的產品，不接受申請。

1. 產品因素：含非清真（Haram）原料之產品；對宗教及社會造成負面影響之產品／食品，例如：卡拉OK、娛樂場所、藥物、香菸、染髮劑、指甲油等；未經加工之生鮮產品，例如：新鮮的魚、蔬菜、雞蛋等；肥料和動物飼料；容器；紙等。

2. 製程因素：任何沒有標準生產製程，無法一次性判定產品狀態是否為清真者；為避免交叉汙染或造成誤會，馬來西亞認證系統僅接受全廠／

全品牌認證，廠商若有生產或銷售非清真產品，不接受認證；為進行完整的溯源流程，未經任何加工製程而改標籤之馬國本國或進口產品，仍需由原製造商取得認證；最後，仍處於研發階段的產品也不接受認證。

3. 行銷因素：品牌名稱和非清真產品品牌類似者，例如：酒、火腿的品牌；品名或形象與非清真產品類似者，例如產品名稱包含：火腿、肉骨茶、培根、啤酒、蘭姆酒、熱狗、叉燒等；以及可能造成迷信、偏差和詐騙的產品。

然而，上述3類的產品，若同時符合例外條件，則仍可申請認證。例外條件包括：與食物直接接觸之產品；可能用非清真原料製造，消費者無法直覺判別產品是否為清真者；在食品製造中，作為食品添加物者；清真認證後不會造成混淆者，例如：濾水器、洗劑、氣體等。

馬國清真認證流程

馬國清真認證流程可分為遞件階段、審查階段及過案後3階段，在相關資訊準備充分後，認證時程約為2-3個月。以下分就各階段進行介紹。

遞件階段

業者於線上填寫申請資料，提供公司及產品資訊等所有製造、倉儲與運送相關資訊。其中最重要的即是原料溯源，要出具清真認證證書及來源

證明文件，若使用不具認證之原料，則需填寫原料成分說明表。此外，為讓清真概念確實落實在生產流程中，馬國清真認證制度要求不同規模的企業，依其組織複雜度建置不同程度的清真內控系統，如下方表格。

企業完成上述兩項工作，且繳交之文件全都通過JAKIM審查後，即可付審查費後安排現場稽核。

審查階段

在廠商通過遞件階段後，JAKIM會安排宗教及技術檢查員各一名，執行現場稽查12個項目，核心概念為「溯源」及「遠離汙染源」。檢查項目包括：文件和公司簡介；中型以上企業，需檢查企業內部清真品保系統；原料及添加物檢核；生產設備中，所有接觸到食物的生產器具，皆需為清真狀態；產品包裝及標籤；倉儲環境；產品製程是否需符合優良生產規範（GMP）和優良衛生規範（GHP）；原料及產品運輸流程，確保不會受到非清真物品汙染；需有穆斯林員工；製程中的消毒系統及清潔；廢棄物管理及工廠環境檢查。

針對產品包裝和標籤，檢查重點如下：包裝上所有標示都需要直接且清楚地印刷在包材上；包裝上需包含以下資訊：

a. 品名 / b. 馬來西亞清真認證標誌，下方標明：馬來西亞標準號碼和認證號碼 / c. 淨含量應以公制計量 / d. 製造商、進口商及銷售商的名稱、地

表、各規模企業之清真內控系統要求（資料來源：JAKIM，商研院整理）

	跨國企業 Multinational	中型企業 Medium Industry	小型企業 Small Industry	微型企業 Micro Industry
企業內部清真委員會 Internal Halal Committee	√	√		
清真執行長 Halal Executive	√	√	√ (Muslim supervisor)	
至少兩位穆斯林員工 minimum of two Muslim workers	√	√	√	√
制定企業清真品保系統 Halal Assurance System	√	√		



1 | 2 | 3

1. 全球清真食品查詢機器。 2. 馬來西亞所販售具有清真認證的沙嗲魚。 3. 取名為「雞肉雞尾酒香腸」的產品，無法取得清真認證。

址及商標 / e. 成分表 / f. 生產日期、生產批號及保存期限 / g. 原產地

除此之外，標籤和廣告不得違反伊斯蘭教法，並不得呈現不雅之圖文；不得在行銷非伊斯蘭教相關之慶典上，使用此標誌行銷產品；品名不得使用「Halal」及帶有宗教及神的元素之相關詞；包材原料不得使用不潔之物（血液、排泄物）。

針對工廠環境，檢查重點如下：設有避免寵物及野生動物進入工廠的機制；生產設備需遠離或不包含不潔之物（血液、排泄物）或任何有害物質；設備需排列整齊；工人若需住在廠區內，需有獨立建築物、獨立出入口，宿舍不能直通生產區，且雇主需設立控制工人進出的機制；非清真的食品、飲料、酒精或酒精製品不許出現在廠區；需能有效防止來自動物養殖場、汙水處理廠或處理非清真物質場所之汙染。

在現場稽核的過程中，若清真認證小組有疑慮，得就產品、包材、標籤或其他生產相關原料及製品採樣，送到指定的政府實驗室檢驗。現場稽核後，JAKIM會於線上系統中公布訪視報告，若有缺失，廠商可有兩個禮拜以上的調整時間。完成上述程序後，JAKIM內部的清真認證小組將決議是否發證。

過案階段

與JAKIM簽約，獲得清真認證證書。在兩年的效期內，JAKIM有權派人不定期抽查。在認證效期滿前3個月，廠商應主動申請續約。若不主動申請，效期期滿後認證自動失效。

結論

馬國認證要求複雜度高，不適合作為入門磚

馬國認證雖為全球知名度最高的認證系統之一，但其認證規範是針對穆斯林國家而設計，有許多規範對我國環境與業者皆屬窒礙難行。我國業者在對清真產業及認證沒有一定的經驗下，不建議直接切入國外認證。

此外，馬國清真認證Logo，並非打動穆斯林消費者的萬靈丹。如一般商業邏輯，穆斯林消費者在選購產品時，除考量該產品是否有清真認證外，產品價格、適合當地市場與消費者對產品的熟悉度等產品力因素，以及消費者對品牌的認識與信任度等品牌力因素，皆會影響消費者選購。業者不需一味追求馬國的認證，反而應該多思考自己的產品力及品牌力。🐟

新南向國家 養殖漁業趨勢發展現況

文、圖 張峻齊（財團法人農業科技研究院產業發展中心副研究員）
魏良佑（財團法人農業科技研究院農業政策研究中心研究專員）

由於海洋漁撈過漁危機、糧食需求和糧食安全呼聲日益升高，加上區域漁業管理組織進行永續漁業之相關管理，因此水產養殖產業開始快速成長。全球水產養殖主要生產區為亞洲地區，2016年新南向國家中，水產養殖產值最高的為印度、印尼和越南，而孟加拉、緬甸、紐西蘭、柬埔寨、尼泊爾、斯里蘭卡、新加坡、汶萊和不丹的產值的複合成長率超過10%，顯示這些國家正在積極發展水產養殖產業。



由於海洋漁撈過漁危機、糧食需求和糧食安全呼聲日益升高，加上區域漁業管理組織進行永續漁業之相關管理，因此水產養殖產業開始快速成長，根據FAO資料顯示，水產養殖發展有兩個重要的里程碑：1. 2014年水產養殖總量（含水生植物）超過撈

捕總量。2. 世界人均消費水產品來自養殖部分超過撈捕（不含藻類），顯示人們對於水產養殖產品的接受度提高（圖1）。由於水產養殖是極具發展潛力的項目，因應糧食安全與蛋白質攝取需求，水產品取代禽畜品成為新一代的優質蛋白質來源。

表、南向國家之水產養殖產值統計排名(FAO, 2018)

	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	趨勢圖	複合成長率 CAGR(%)
印度	7,338,845	7,932,681	9,233,055	10,314,046	10,814,697	10,523,940	10,644,890		6%
印尼	6,182,181	7,478,927	8,061,256	10,674,830	10,553,761	8,752,985	10,292,553		9%
越南	5,982,618	6,129,683	6,354,689	6,791,243	7,903,617	8,578,647	9,347,240		8%
孟加拉	2,840,058	3,377,627	3,911,200	4,413,753	4,853,256	5,149,940	5,621,080		12%
泰國	2,816,678	3,361,478	3,483,305	2,956,675	2,556,214	2,332,054	2,488,403		-2%
緬甸	955,982	1,070,948	1,500,689	1,714,831	1,867,657	1,644,916	1,992,112		13%
菲律賓	1,819,311	1,985,147	2,184,692	2,207,178	2,134,478	2,050,578	1,918,333		1%
澳大利亞	691,952	833,018	951,059	897,780	825,257	836,034	877,971		4%
紐西蘭	332,135	278,853	372,557	391,305	545,619	666,546	805,882		16%
馬來西亞	819,321	729,072	844,676	658,435	921,880	745,810	607,562		-5%
柬埔寨	104,810	125,730	129,210	156,240	206,043	245,035	293,635		19%
巴基斯坦	217,128	225,856	222,648	215,821	220,561	225,790	232,542		1%
寮國	119,336	143,400	152,843	162,000	162,540	143,948	164,753		6%
尼泊爾	54,354	71,881	77,330	89,321	111,451	129,632	132,105		16%
斯里蘭卡	26,476	40,261	26,770	60,048	69,262	78,749	78,811		20%
新加坡	12,238	14,697	14,940	26,906	22,943	26,785	26,179		14%
汶萊	2,513	2,826	3,045	3,391	5,191	6,399	6,201		16%
不丹	155	226	255	224	433	500	479		21%

資料來源：FAO統計資料庫，農科院產發中心整理

南向國家水產養殖概況

全球水產養殖主要生產區為亞洲地區，2014年統計亞洲占全球魚類生產70.8%，其中中國約占6成以上，東南亞占18.3%（印尼、越南、緬甸為主），而南亞占9.3%（印度、孟加拉為主），另外水生植物部分，東南亞地區亦生產約1,190萬噸（占全球41.8%），並以印尼為主要產區（1,010萬噸）。

根據FAO統計，2016年新南向18個國家中，水

產養殖產量排名分別為：印尼1,660萬噸、印度570萬噸及越南363萬噸，而由複合成長率可看出，斯里蘭卡、不丹等國正積極發展水產養殖產量，雖然規模不大，但成長驚人。

在產值部分，2016年新南向國家中，水產養殖產值最高的為印度、印尼和越南，而孟加拉、緬甸、紐西蘭、柬埔寨、尼泊爾、斯里蘭卡、新加坡、汶萊和不丹的產值的複合成長率超過10%，顯示這些國家正在積極發展水產養殖產業，詳如上方表格。

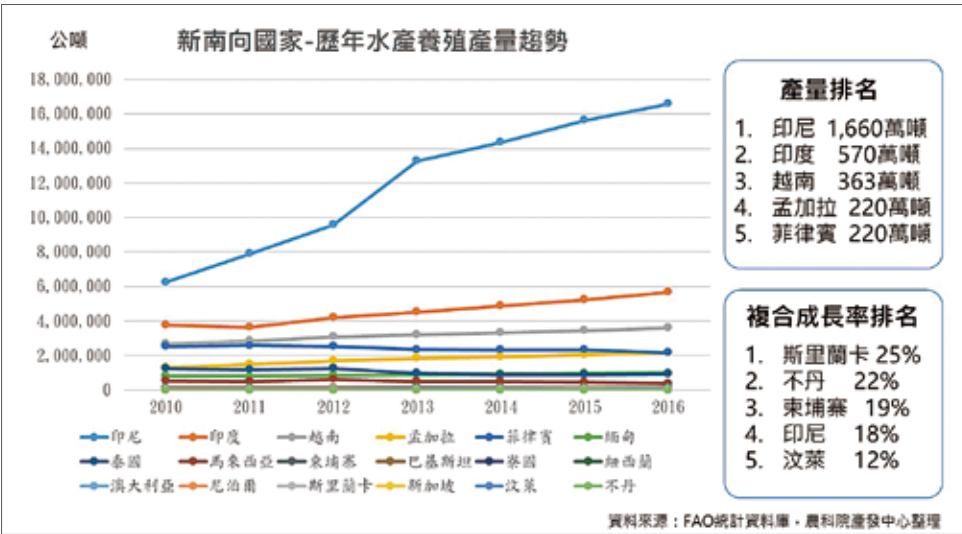


圖2、新南向國家2016年之水產養殖產量與產量占比。（FAO, 2018）

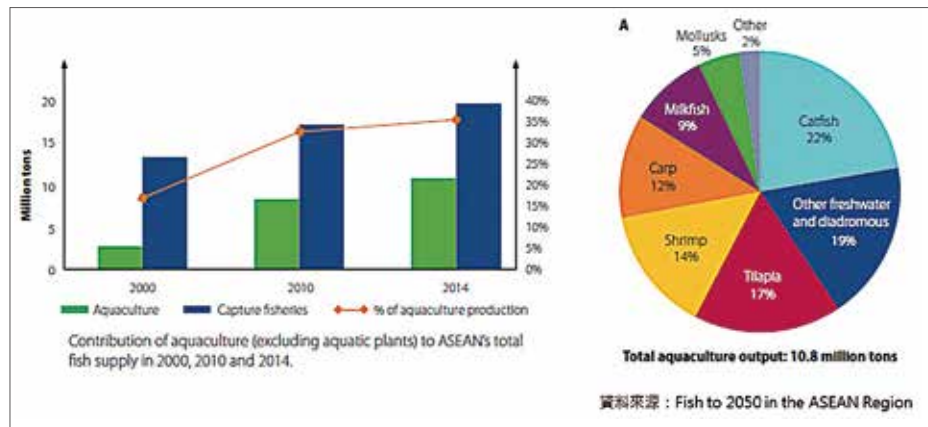


圖3、東協地區漁業型態變化與主要養殖魚種產量占比。

東協十國地區的漁業規模正快速成長，據統計2016年漁業生產（捕撈+養殖）約占全球的20.9%，預估在2030年達到全球魚類產量的23.5%，並維持到2050年，成為全球水產資源的重要來源地區。其中捕撈漁業的優勢仍持續維持，但養殖漁業規模正逐漸成長（如圖2所示）。而根據統計指出，東協地區主要的水產養殖品種（圖3）為鯰魚（22%）、羅非魚（吳郭魚）（17%）、蝦（14%）、鯉魚（12%）和虱目魚（9%）。而受到人均魚類與魚油的消費量變化顯示，東協地區的飲食習慣與營養來源也逐漸改變。由於東協的經濟發展尚屬初級產業加工出口為主，因此在漁業發展目標上，水產養殖和捕撈漁業兩者皆會以可持續做為主要發展目標與策略方向。主要強化策略包含：加強投資設備資本、提升水產養殖技術，提高生產效率，降低生產成本，進而提高競爭力。另外，也建議加強不同研究機構的整合，如：亞太水產養殖中心（NACA）、東南亞漁業發展中心（SEAFDEC）、亞洲技術研究所（AIT），以期加強基礎與應用研究。

然而該東協地區的漁業發展，仍會遭遇其他外部因素影響，進而限制其發展規模，例如氣候變遷所帶來的環境變化，主要會影響越南、柬埔寨、泰國、菲律賓等地區。而部分國家針對這樣的變化，也開始提出相關的解決方案，例如越南選擇耐鹽鯰魚應變，以減輕養殖業的氣候變化風險。目前可能的限制因素包含有：水產養殖達到最大承載量、優

質淡水區域的取得、優質種原和飼料的供應、土地利用與競爭因素、魚類價格波動的挑戰、漁業區域管理和監管、環境惡化和氣候變化。

目前新南向國家的水產養殖的產量和產值逐年升高，透過統計來看東協十國、南亞六國與紐澳個別狀態，在2010至2016年的統計資料來看，東協十國、南亞六國的水產養殖產量和產值皆為上升趨勢（圖4），而南亞六國是另一個水產養殖的重要據點，其產量是新南向18國中的24%，產值為37%（圖5），顯示南亞六國之水產養殖產業的蓬勃發展與潛力。

我國養殖漁業南向拓展機會

我國於2016年8月16日通過「新南向政策綱領」，盼促成臺灣與東協、南亞、紐澳等國家經貿、科技、文化等各層面連結，共享資源、人才與市場，創造互利共榮新合作模式。新南向國家的水產養殖產業正快速成長中，在養殖漁業產業部分也積極進入南向市場，不少企業已進駐當地進行投資生產，主要分為：飼料商，如全興國際、嘉豐海洋、統一企業、大成長城等業者；水產養殖企業，如龍佃海洋生物科技等業者；加工產品企業，如允偉興業股份有限公司等業者；生技產業，如中華海洋生技公司等業者。

然而東協各國正積極發展漁業經濟，除臺灣外，中國、日本、南韓和歐美等國也相繼進入南向國家

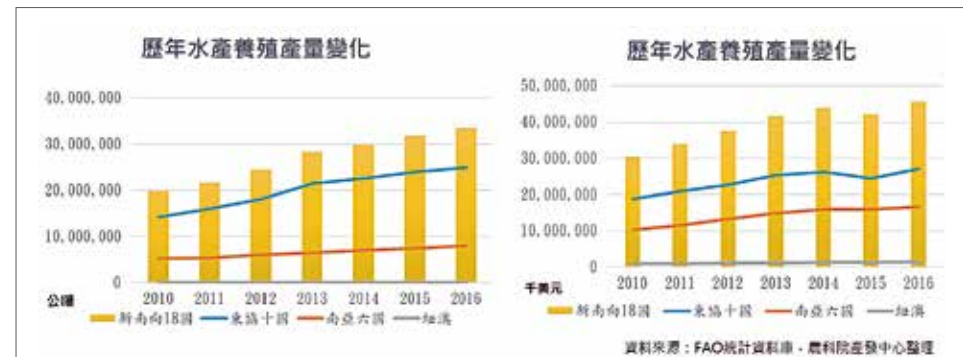


圖4、新南向國家之歷年水產養殖產量與產值趨勢。（FAO, 2018）

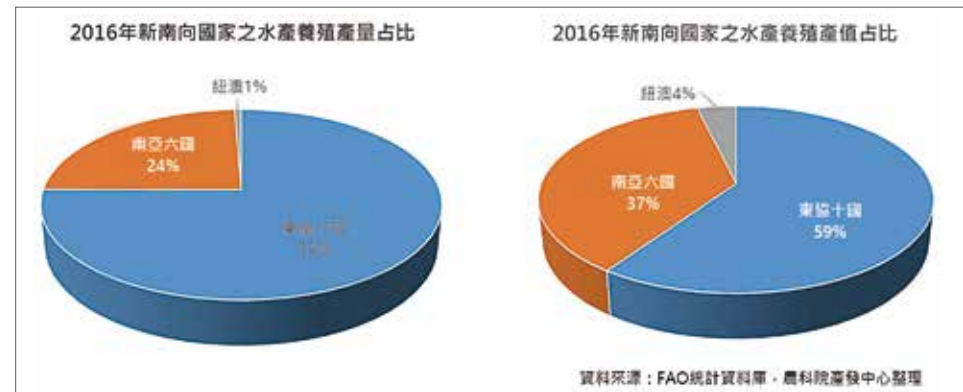


圖5、新南向國家之2016年各區水產養殖概況占比。（FAO, 2018）

市場，除了主要糧食和外銷使用的養殖漁業外，於高經濟價值之水族產業，也有南韓前進緬甸進行合作投資，且具有相當規模。

臺灣的養殖漁業在東南亞地區發展，可能會遇到下列產業問題和市場機會，相較之下，臺灣在各方面應具備相當優勢，養殖漁業在南向國家的起始需求為土地、資金、人員，之後為種苗、飼料、生產資材、育成、冷鏈物流和初級加工，建議透過盤點目標市場的生產模式、消費模式和出口貿易模式，短期較適合以基礎水產養殖之策略，而中期應逐步發展冷鏈物流，長期則以水產加工業為出口策略。期望可透過整合國內相關產業鏈能量，運用新南向國家的資源與外銷通路，提升我國水產養殖產業前景與拓展機會。

1. 新南向國家之養殖水產品具有人力、土地成本低和產量高等優勢，且具備新市場開發可能性，極具競爭力，而我國養殖水產品的拓銷相對處於劣勢，因此可透過東南亞國家進行出口拓展。

2. 新南向國家之養殖總體產量雖高，然而多採粗放式養殖經營方式，從魚苗、仔魚、成魚等各階段之養殖環境和活存率之繁養殖技術科研稍嫌不足，生產效率較低。臺灣具備良好的技術與設備，應具有相當競爭優勢。

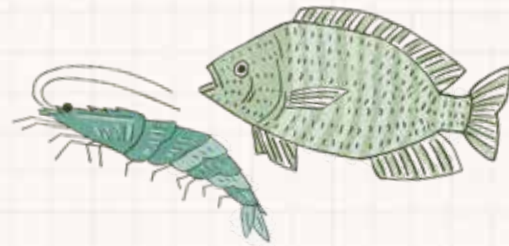
3. 新南向國家之養殖場周邊基礎建設較為不足（包含水、電、道路等），養殖勞動力之人才訓練和語言溝通，且有治安相關問題，現階段之養殖水產品投資尚具風險。

4. 新南向國家養殖區域缺乏基礎建設外，養殖場至港口物流運銷之冷鏈物流尚未一體化，且加工和冷凍廠嚴重不足。而臺灣現有之生產、運銷、物流等部分技術較為成熟，可提供冷鏈加工所需。

5. 目前全球暢銷且需求量大之養殖魚種為鮭魚、吳郭魚、白蝦、鯰魚等，以白蝦為例，臺灣及全球的市場需求量相當大，然而臺灣產量卻未達1萬公噸，因此若於南向國家發展養殖漁業，除補足臺灣內需，亦可供應全球市場。🐟

海外投資穩健經營

漁業新南向



文 賴品瑀 攝影 游忠霖 插畫 葉懿瑩

不同於過去農耕隊出錢出人出力替友邦開創農業，也並非想傾銷商品給對方的國際貿易大戰，蔡政府上台後，推動「新南向」的國際合作計畫，而讓亞太其他國家羨慕不已的農漁技術，正是新南向計畫的重要一環，在雙向互惠互利的願景下，「技術领航、區域共榮」，臺灣要以共榮、永續的方式，參與亞太國際事務。



臺越簽署綜合農業示範區備忘錄。(圖 / 農委會提供)

經過兩年的推動，目前已有5國簽訂了合作備忘錄MOU，更在印尼已展開了試辦區，分享了臺灣的水稻種植、養鴨、園藝、水利調度及農民組織的經驗，希望藉著技術的展現，以品質作為優勢，拉抬種苗、農機的銷路。而在漁業方面，幾家業者打前鋒，陸續在印尼、緬甸、越南、菲律賓、印度站穩腳步，漁業署也盼帶著第二波業者前往開拓。

新南向共有五大旗艦計畫，名列第一的是「區域農業」，再者有醫衛合作、產業人才發展、產業創新合作與新南向論壇交流平台。區域農業將與新南向國家辦理農業合作，並建立農業技術合作機制，推銷臺灣種子種苗、技術套組、設備等。

農委會農業新南向專案辦公室執行秘書吳菁菁指出，在18個新南向國家中，目前選定了8+2國做為重點國家，包括了泰國、澳洲、越南、馬來西亞、印尼、印度、新加坡與菲律賓，這些國家過去與臺灣雙邊的農產貿易額超過10億美元，排第一的泰國更達百億以上。

吳菁菁解釋，除了農委會，新南向橫跨了外交部、經濟部、教育部、僑委會及勞動部眾多政府部會，也有試驗研究單位、農科院、國合會、

國際組織、僑商會、大學院校、產業專家一起參與。在前4年的行動方案中，主要重點放在農業技術交流、培養農業人才及提升經貿投資3項。

農業技術交流方面，要做的有示範園區與糧食備援。吳菁菁表示，經過不斷地交涉，第一個示範園區已在印尼展開，泰國也已成立辦公室，可望成為第一波的兩國，2018年也陸續在菲、澳、越、印尼、印度等召開雙邊農業合作會議。在印尼卡拉旺地區的臺印尼綜合農業示範區中，臺灣團隊協助當地的水稻種植、養鴨、園藝、水利調度及組織農民，而這個園區展現的效果與產能，將是向印尼展現了臺灣農業技術實力，料將帶動肥料、資材、農機等銷售。吳菁菁指出，由於不在東協組織之中，臺灣面臨關稅增加成本的劣勢，但在這個合作下，一來用品質告訴對方東西的價值所在，再者政府未來也將爭取免關稅等優待，有信心將逐步突破。

外銷新南向 每年望成長5%以上

吳菁菁強調，這與過去政府派出農耕隊協助友邦建立農業不同，新南向要的是雙方的合作與互惠，更協助臺灣農業走向世界，促進農業資材、設備及技術外銷，農委會預期，農業外銷新南向



1 | 2

1. 嘉豐海洋與緬甸Dangon International公司合作，放養了40萬尾從臺灣引進的吳郭魚魚苗。（圖／漁業署提供） 2. 優質的臺灣鯛魚苗頗具競爭力。

國家的金額，將因此每年成長5%以上；在農業人才與技術的雙向交流下，培育跨國農業人才，目標是每年交流500人次以上、來臺就讀或參加農業訓練課程者，每年達250人以上。

農委會也計畫建置兩處糧食備貯基地及農業示範區，除了協助目標國改善農業技術與設施，也將輔導投資海外農業備儲基地，此舉將有維持區域糧食安全的功能，若臺灣面臨重大天災等需要時，也就能得到支援。但吳菁菁強調，糧食備援計畫絕非扶持他國農產卻大舉回銷臺灣打擊本土農業，而是必須在政府對政府「G2G」的談判下，才能啟動。

這些新南向計畫的推動，除了國家，更需要產業界的加入，新南向辦公室因此陸續拋出農業金庫海外分行設點、農業信用保證基金的資金協助與合作計畫，吳菁菁透露，去年開始後，目前已有6、7案正在進行評估與調查。

未來也將從法規的修改來降低門檻，協助更多的業者投資。農委會也已輔導成立「台灣國際農業開發股份有限公司」，這個官股成分4成以下的民營公司由台肥公司領軍，邀集以外銷為導向的相關企業及單位加入，要協助台灣農業重新調整產銷供應鏈，改善供貨體系，建立完整的國內外銷售管道，並重整農產品進出口常軌運作機制。

回顧2017年農業貿易與外銷成果，與新南向國家的農產雙向貿易金額已達57.6億美元，較前一年增加了9.3%，其中農產品、農機、肥料、資材與設備，合計外銷新南向有15.2億美元，成長了6.5%。

從各品項來看，外銷金額最高者為飼料，有9,863萬美元，較前一年增加18.8%，再者為農機、種子種苗、水產種苗，其中水產種苗外銷了1,144萬美元，增加了58.3%。

養殖王國技術各國稱羨 水產龍頭成新南向前鋒

由於臺灣氣候、地形多變，臺灣養殖漁業練就一身高超靈活的技術，早是東南亞各國所羨慕的，堪稱「養殖王國」，在新南向計畫推動前，已有產業龍頭，包括大成成長城、嘉豐海洋、統一企業、全興集團等，前往印尼、越南、緬甸、菲律賓及馬來西亞等國投資水產養殖、飼料、加工產業。新南向政策希望再帶動下一波業者深耕新南向市場，拓展包括水產品、種苗、飼料、設備及周邊產品的外銷。

打前鋒的業者在新南向國家各擅勝場，漁業署養殖漁業組技正王俊等指出，例如大成成長城在印尼從事飼料、養蝦，嘉豐海洋在緬甸與當地企業合作吳郭魚養殖與加工，全興集團、統一企業在越南從飼料廠開始，目前有種苗、養蝦等。而新南向國家幅員遼闊、長年熱帶的氣候，搭配臺灣老到的養殖經驗與品質優良的種苗、飼料、設

備，可望展開互惠互利的雙贏局面。

王俊等表示，針對海外投資的協助方向，目標則是開拓當地市場，以在當地販賣為主，而非回銷臺灣，不能競爭國內既有內外銷市場；當然，敏感關鍵技術，例如種魚培育、育種等，還是要留在臺灣，不可外流。在這個前提下，漁業署展開與新南向國家的公司部門交流。

2017年8月，臺商嘉豐海洋與緬甸Dangon International公司合作，放養了40萬尾從臺灣引進的吳郭魚魚苗，雙方的政府也都參與了放養儀式，象徵兩國的合作默契。而漁業署與外貿協會合作，在2017年9月、2018年3月，舉辦了兩次考察，組團帶領我國水產養殖業者分別10家、15家，先後前往菲律賓與印度、孟加拉，建立民間合作交流管道。其後在2018年4月，印度更有學術單位來臺考察，並洽談採購養殖周邊生產資材。

這兩年來，為拓銷海外市場更讓專業人才得以交流、培訓，政府陸續協助養殖產業參與貿易展等國際會議，並與新南向國家及國際組織舉辦國

際水產養殖的交流活動，如與印尼合作在雅加達舉辦「2017新南向水產養殖合作潛能研討會」，邀請臺商及印尼養殖業者參加，研商合作契機，另邀請世界水產養殖學會（World Aquaculture Society）於2018年4月來臺舉辦2018年亞太區年會暨貿易展，吸引國際買主及專家來臺交流，未來將持續推動各項交流，拓展我國產品外銷並協助海外投資臺商穩健經營。

為了鼓勵更多業者加入新南向，漁業署請農科院展開計畫，向業者訪談蒐集需求，據此提供協助，例如各國法令的蒐集與解釋，以及協助進行評估等，也不定期指派相關領域的專家，協助我國業者考察新南向國家投資環境，農業金庫與農信保基金也將支持養殖漁業的新南向投資。

為了提供新南向最新消息，農委會設立了「農業新南向諮詢網」，彙整了農業新南向相關出國報告、人才資料庫，羅列各領域專家學者聯絡方案，方便農民、企業與民眾可以最快獲得輔導，更設有「農業新南向單一窗口」，將有專人在5天內回應民眾的需求。🐟

1 | 2 | 3

1. 農委會農業新南向專案辦公室執行秘書吳菁菁表示，新南向要的是雙方的合作與互惠，更協助臺灣農漁業走向世界。 2. 臺印簽署鐵路遺產合作意向書。（圖／農委會提供） 3. 農委會主任委員林聰賢赴馬來西亞考察。（圖／農委會提供）



根留臺灣、進軍東南亞 建立全球優質水產品供應鏈

文 李育琴 攝影 游忠霖

協助養殖漁業拓展東南亞國家市場，是政府新南向政策現階段的施政重點之一。行政院農業委員會依據行政院「新南向政策推動計畫」，擬定了「區域農業發展」旗艦計畫，力求提升與新南向國家的農業關係、促進臺灣資材設備及技術外銷；加強農業人才和技術交流培訓；強化雙邊經貿和投資；及協助新南向國家建置糧食生產基地等。



嘉豐海洋越南廣義廠已於2011年取得HACCP認證。（圖／嘉豐海洋提供）



1 | 2

1. 聖鯛水產自行研發的自動環繞水車孕育出優質臺灣鯛種魚。2. 聖鯛水產第二代接班人黃壹聖。

初秋的屏東大武山下，位於新埤鄉建功村的聖鯛水產科技魚場，自動投餌機正投放餌料餵食種魚，魚池中的自動水車，緩緩繞著魚池為魚群打氣增氧。聖鯛水產第二代接班人、年僅31歲的黃壹聖在自家中，透過手機觀察魚群吃餌料的狀況，同時檢視魚池感測器傳回的數據，進行已持續兩年的臺灣鯛標準化養殖系統大數據蒐集工作。

「標準化的養殖，可以掌控魚池的容積率和收穫量，透過大數據的蒐集，把水質、飼料、魚的成長情況和換肉率控制好，就能幫助漁民消除不必要的變因，養更好的魚。」黃壹聖在漁業署的補助下，針對臺灣鯛魚苗和紅尼羅魚苗的養殖，進行智慧農業4.0的創新計畫。未來這套模組化的相關數據蒐集齊全，掌握優良魚苗的養殖技術，即可從魚苗到成魚整體提升臺灣鯛養殖的品質，嘉惠下游客戶。

採用遺傳育種技術 建立聖鯛品牌

聖鯛水產科技是全臺臺灣鯛魚苗主要供應商之一，客戶遍及臺灣各地，也銷售到美國、中國、泰國、越南、緬甸、寮國、菲律賓、馬來西亞、新加坡、關島和奈及利亞等地。這天，臺南的資深養殖戶下訂了10萬尾魚苗，正要到魚場取貨，客戶表示今年春天放的苗，不到半年時間已經收

成售罄，這次要買入今年第二批魚苗，足見聖鯛的魚苗好養、育成率佳，讓養殖戶有信心。

聖鯛賣到國外的種苗也有同樣的回饋，4年前來採購出口到緬甸的客戶，今年又再次下訂。聖鯛水產創辦人黃成賢表示，今年東南亞國家的訂單總數超過100萬尾，其他如美國舊金山也有百萬尾的佳績。聖鯛水產的SD聖鯛品系臺灣鯛，是經由水產試驗所技轉，透過遺傳育種和配種技術研發而成，黃成賢認為聖鯛有好的種苗品質才能讓客戶不斷回流，讓國際客戶也滿意。

農業新南向 青年大使南向交流

協助養殖漁業拓展東南亞國家市場，是政府新南向政策現階段的施政重點之一。行政院農業委員會依據行政院「新南向政策推動計畫」，擬定了「區域農業發展」旗艦計畫，力求提升與新南向國家的農業關係、促進臺灣資材設備及技術外銷；加強農業人才和技術交流培訓；強化雙邊經貿和投資；以及協助新南向國家建置糧食生產基地等。

在農業人才交流方面，農委會自2017年開始徵選18至40歲的青年農民擔任農業青年大使，前往新南向國家進行合作交流，協助我國農業青年建



1 | 2 1. 透過智慧農業4.0的創新計畫，掌握優良魚苗的養殖技術。 2. 聖鯛的魚苗育成率佳，讓國外客戶也讚不絕口。



1 | 2 | 3 1. 嘉豐海洋是全國第一家獲獎及取得專利的-25°C雲端冷鏈物流中心。 2. 篩檢種魚基因讓優質魚苗得以延續。 3. 嘉豐海洋透過臺灣接單，產地出貨的優勢，讓這條全球冷凍水產品供應鏈運作順暢。

構國際人脈網絡，發掘潛在市場，增進臺灣農業的永續發展及產業創新。

擁有臺灣鯛魚苗養殖多年經驗、也是百大青農的黃壹聖，和太太顏孟佳同時入選了第一屆農業青年大使，分別前往菲律賓及印尼進行交流。進入東南亞國家，黃壹聖和顏孟佳都深刻感受到當地環境和生活民情與臺灣不同，除了實地參訪農業相關產業，亦了解過去臺商在當地的投資環境和現實情況，對於往後臺灣農漁養殖業若要南進，有了基本認識，也明白臺灣的優勢。

臺灣的養殖技術基本功深厚，搭配優良選種的種苗技術，是一般最強大的「養殖艦隊」。對於政府推動新南向政策，從事養殖超過40年、魚苗產品已國際化的黃成賢建議，過去業者到中國投資，從最初嘗盡對方讓利的好處到後來技術資金盡失，是一場深刻的教訓；現在政府推動新南向發展，不應再讓業者單打獨鬥，最重要的是把這艘養殖艦隊建立起來，將最好的技術留在國內，透過整廠輸出的方式以智慧養殖進軍東南亞、甚至全球，才是最可行的辦法。

水產加工行銷 嘉豐海洋前進新南向國家

除了靠養殖技術、設備和種苗產品前進新南向國家，行銷亦是推動產業發展重要的一環。結合冷凍水產製造、行銷和冷鏈物流的嘉豐海洋國際公司，就以自身水產加工的優勢，立足臺灣，建立全球優質水產品的供應鏈。

嘉豐在東協扎根多年，分別在越南芽莊、越南廣義、泰國、緬甸仰光、緬甸實兌等設有加工廠和行銷據點，並且布局美國設行銷分公司，將產品出口到美國、澳洲、中東和歐洲等地。嘉豐海洋表示，「面對國際多變的市場，發展新事業不變的原則是根留臺灣。」

看見東南亞國家經濟發展正起步，以及當地天然資源豐富，並有人口紅利，是發展水產事業最佳的選擇。由於冷凍水產品的生產主要為原料導向，加工廠設置在原料產地最具競爭力，若要進軍東協國家，必須在產地設立生產供應鏈。

因此嘉豐近年再擴大東協國家投資，2015年起在緬甸仰光打造最大吳郭魚養殖計畫，輸出70萬

尾魚苗進行養殖，以餵養緬甸和東南亞的國內市場，並可做成多樣化的吳郭魚加工食品，以行銷全球。

2017年再度於若開邦實兌設廠，生產粗放草蝦、白蝦、海捕蝦類、軟殼蟹等，看上的就是當地天然海岸環境，自然的紅樹林和沼澤區，很適合發展永續的粗放草蝦養殖，因此積極投產，未來將以國際高端市場對天然無藥殘水產品的需求為目標。

臺灣接單 產地出貨

靠著多年來國際行銷水產品的經驗，嘉豐海洋以此站穩腳步，透過臺灣接單，產地出貨的優勢，讓這條全球冷凍水產品供應鏈運作順暢。此外，嘉豐也長期配合政府政策，進行產業升級，以臺灣鯛遺傳改良暨雲端冷鏈物流技術獲得國家新創獎，是全國第一家獲獎及取得專利的-25°C雲端冷鏈物流中心。

對於新南向的發展，嘉豐海洋表示將配合東協經濟發展腳步，從水產養殖、加工外銷做起，並

且發展東協國家的水產內銷市場，未來將結合嘉豐在臺已建立的優勢，在當地投資低溫自動倉儲和物流，作為水產加工和進口銷售的後勤支援系統，形成跨國水產事業的垂直整合策略。

嘉豐海洋表示，臺灣業者前進新南向，必須對當地投資的環境有充分的了解，並且取得法律和稅務的專業協助；在人才方面，政府的新南向國家人才培育計畫，讓東南亞國家學生來臺留學並進行產學合作，未來這些學生回國後，可望成為臺商在東協國家的管理人才，是對業者有利的一項政策。🐟



前進印尼漁業市場 印尼水產養殖合作潛能

文、圖 繆自昌（漁業署主任秘書）
沈士新（國立海洋大學水產養殖系教授）
蔡旻宏（財團法人台灣養殖漁業發展基金會專員）

印尼有眾多島嶼，綿長的海岸線，不少地方都適合發展養殖生產，且勞動力價格低廉，加上近年印尼政府非常重視水產養殖業的發展，不斷與技術先進國家合作發展養殖業。據該國評估具發展水產養殖的面積為723萬公頃，包括海水養殖面積378萬公頃、半淡鹹水養殖面積123萬公頃及淡水養殖面積223萬公頃（30.85%），具高度發展水產養殖潛力。



全印尼由約17,508個島嶼組成，是全世界最大的群島國家。



- 1 | 2
1. 印尼總統佐科·維多多（Joko Widodo）就任時提出海洋經濟政策。
 2. 鮪魚、魷魚及石斑皆為印尼海洋漁業高經濟魚種。

印尼（Indonesia）在一般人的印象中，是文化多元及風光明媚的旅遊勝地，尤其全球最美島嶼之一的峇里島，為世界知名的度假天堂。然而，印尼地大、人多，且擁有豐富的天然資源及全球最多的穆斯林人口，已成為東協第一大經濟體並維持高成長趨勢，對臺商而言充滿商機。

除此之外，印尼的漁業資源同樣受到世界矚目，不論是人口紅利、地理環境或是天然資源，在東南亞海洋國家中皆擁有優勢，為世界捕撈漁業產量第三大國及全球第四大水產養殖生產國。印尼現任總統佐科·維多多（Joko Widodo）在2014年就職典禮演說曾表示：「印尼是海洋國家，我們是海洋子民，我們的未來，在比我們土地大數十倍的海洋裡，印尼將拾回往日榮耀，讓國家在海上和祖先一樣偉大。」並聘請現任印尼海事暨漁業部部長蘇西（Susi Pudjiastuti）積極打擊非法漁業，執行多項漁業利多政策，促進國內海洋漁業及養殖漁業發展，成效斐然。目前臺灣在發展新南向國家合作同時，也透過我國駐印尼代表處（Taipei Economics and Trade Office,

Jakarta, TETO）與印尼世界事務協會（Indonesia Indonesia Council on World Affairs, ICWA）合作，發展雙邊國際漁業合作，讓兩國海洋漁業及水產養殖漁業能夠互利互惠蓬勃發展。

萬島之國 漁業資源豐富

全印尼由約17,508個島嶼組成，是全世界最大的群島國家，疆域橫跨亞洲及大洋洲，海岸線達8萬1千公里，又稱「萬島之國」，充分具有漁業發展潛力。印尼位處熱帶雨林地區，海洋生物多，捕撈業主要漁獲有鮪魚、魷魚、鯊魚、赤點石斑魚及各種鯛科經濟魚類，漁業資源十分豐富，捕撈產品除部分內銷外，大部分出口國外市場，主要外銷地區為新加坡、日本、臺灣及香港，主要品種為鮪魚。

印尼有眾多島嶼，綿長的海岸線，不少地方都適合發展養殖生產，且勞動力價格低廉，加上近年印尼政府非常重視水產養殖業的發展，不斷與技術先進國家合作發展養殖業。據該國評估具發展水產養殖的面積為723萬公頃，包括海水養殖面

積378萬公頃、半淡鹹水養殖面積123萬公頃及淡水養殖面積223萬公頃（30.85％），具高度發展水產養殖潛力。

據FAO統計資料顯示，2013年印尼水產養殖產量約1,314萬噸，約占全球養殖產量的14％，其淡水與海水養殖產量約2：8，養殖物種眾多，主要養殖物種為紅藻類（930萬噸）、其他淡水魚類（115萬噸）、吳郭魚類（95萬噸）、蝦類（62萬噸）、其他河海洄游魚類（58萬噸）及鯉科魚類（47萬噸）等物種。此外，印尼政府亦盼望能與外國投資者合作發展水產品加工業，尤其希望開發一些偏僻小島，對未開發的島嶼允許上島經營，從事捕撈、養殖、加工，惟印尼政府非常重視環保，絕不允許有汙染的項目上島投資。

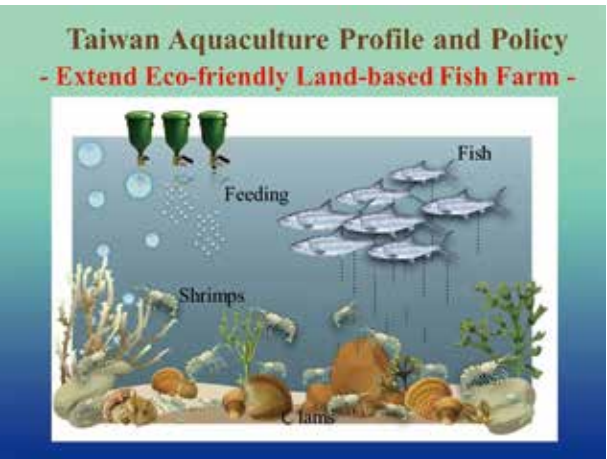
實踐海洋子民願景 布局海洋大國策略

在2014年10月，當時新任印尼總統佐科·維多多（Joko Widodo）在國會發表就職演說時，便要求各界摒棄分歧，把印尼打造成海洋強國，他強調印尼民族的未來在「海洋」，建設海洋強國勢在必行，希望將印尼打造成海上交通樞紐，加大基礎設施建設，重新吸引外國投資者。印尼總統提出未來將以「海洋經濟」（藍色經濟）為未來的發展目標，恢復以往「海上強國」的榮耀與地位。

目前印尼在漁業發展遇到的幾個困境如海洋漁業捕撈能力有限，海洋資源開發還有很大的改善與發展空間；離島基礎建設不足，物流不易且成本較高；在非法捕魚、海盜、開採等問題相當嚴重等問題。擬定「全球海洋支點（Global Maritime Fulcrum）」的戰略，內容包括「重建海洋文化」、「管理海洋資源」、「構築海上走廊」、「進行海洋外交」及「增強海洋防衛」等五項。其中印尼政府積極推動水產養殖業的發展，注重發展水產加工業，提高產品附加值，並

努力將漁業領域的收入從2014年的3,000萬美元增加至2015年的1.5億美元，希望在2019年進一步增加至2.5億美元，努力使印尼成為世界最主要的海產品生產大國之一。

印尼海洋資源部部長蘇西（Susi Pudjiastuti）上任後，致力提高印尼水產的質量，並且讓海洋資源能永續發展，協助漁民增加珍珠輸出、鼓勵漁民生產海水和淡水的觀賞魚類、推廣印尼人民用魚肉取代牛肉和羊肉、提供漁民保險，及發放漁船給漁民等政策。此外，促使漁業收入成長、漁獲出口上升、養殖業的出口上升等成效，逐漸

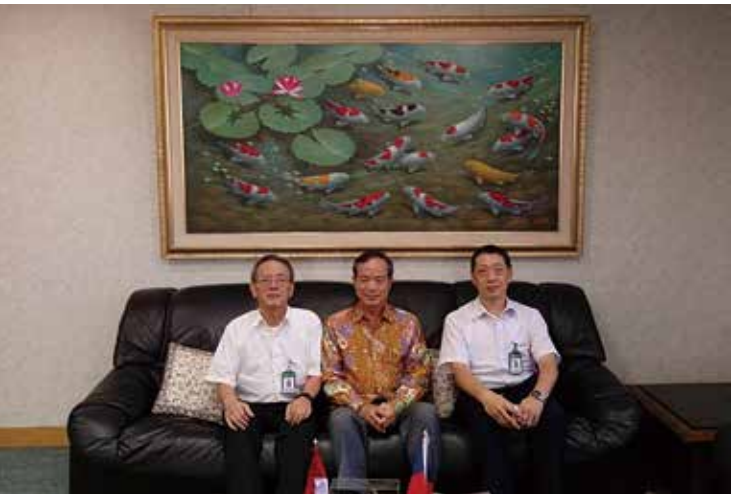


1|2 1. 研討會簡報臺灣養殖漁業發展情形。 2. 陸上型生態養殖漁場說明。



1|2
3

1. 臺印尼探討「新南向政策」水產養殖合作潛力。 2. 出席座談台商、我國駐印尼經濟代表處大使陳忠及ICWA貴賓合影。 3. 漁業署主秘繆白昌（右）與國立海洋大學水產養殖系教授沈士新（左）拜會TETO大使陳忠（中）。



吸引泰國、馬來西亞及俄羅斯等國家投資設置水產工廠。因此，目前臺灣新南向政策的推動，舉凡投資基礎建設、港口建設、造船產業、捕魚事業、物流運輸、電訊與電力、數位信息、農業產銷、經濟特區、鋼鐵與石化、機械設備等發展，這些無疑都是臺灣前進印尼漁業市場的契機。

臺印雙邊合作 永續水產養殖

「新南向政策」政策綱領及「新南向政策推動計畫」之「長期深耕、多元開展、雙向互惠」核心施政理念下，我國駐印尼代表處與印尼世界事務協會合作，去年在印尼雅加達合辦「2017新南向水產養殖合作潛能研討會」，會中除邀請我駐印尼代表處大使陳忠、印尼前駐聯合國大使兼ICWA副主席Mr. Darmawan開幕致詞，並

續由Mr. Darmawan主持研討會，邀請農委會漁業署主任秘書繆白昌、海洋大學教授沈士新、印尼海洋事務及漁業部水產養殖司秘書長Dr. Ir. Tri Hariyanto、印尼Lucky集團蔡文雄董事長等6人專題演講，研討兩國合作水產養殖現況、趨勢、可能合作方式等政策規畫，以及水產養殖管理技術、飼料利用、種苗生產、魚病防治、綠能光電、智能監控與創新研發等議題，吸引當地產、官、學界及企業與華僑、當地媒體等對我新南向政策感興趣之媒體界、學界及產業界人士出席。

透過研討會有助印尼各界瞭解我國「新南向政策」及臺印尼在水產養殖漁業合作發展之契機與願景，並期許未來兩國持續透過政府及民間合作，落實推動新南向政策，讓水產養殖漁業能夠在印尼蓬勃發展。🐟

臺菲水產交流 開拓藍海金礦

文、圖 徐善宜（中華民國對外貿易發展協會）

經濟部國際貿易局委託中華民國對外貿易發展協會統籌規劃、執行「2017年臺菲水產養殖業者企業合作訪問團」，串連臺灣養殖產業之上、中、下游共10家業者，前往菲律賓進行官方拜會、養殖區參訪、採購商談會、市場交流研討會等，盼能帶動我國水產養殖業相關上下游產品前進出口菲國，為雙方帶來新的貿易商機與投資合作契機。



2017年臺菲養殖團商談會合影。



1 | 2

1. 菲律賓簡易箱網養殖。2. 菲律賓最大的淡水湖Laguna Lake。

為配合臺灣新南向政策之9大產業推廣，且鑑於菲律賓農業部及漁業暨水產資源局（BFAR）已正式推出「2016-2020年國家漁業綜合產業發展計畫」，2016年10月27日「第22屆臺菲部長級經濟合作會議」中，臺方提出臺菲水產養殖業生態系合作計畫（Taiwan-Philippines Aquaculture Eco-System Cooperation Plan），指出臺菲兩方水產養殖業之互補性帶來雙邊最佳合作契機，並於會中為臺菲雙方接受。

為落實上述議題並鼓勵我國企業與菲國民間企業交流及合作，接軌兩國產業優勢，經濟部國際貿易局於2017年委託中華民國對外貿易發展協會統籌規劃、執行「2017年臺菲水產養殖業者企業合作訪問團」，串連臺灣養殖產業之上、中、下游共10家業者一行17人，於2017年9月25至30日前往菲律賓進行官方拜會、養殖區參訪、採購商談會、市場交流研討會等，盼能帶動我國水產養殖業相關上下游產品（如種苗、飼料、水產加工品、養殖設備、水產加工機械等）前進出口菲國，為雙方帶來新的貿易商機與投資合作契機。

海岸線綿延 菲國養殖漁業全球第五大

菲律賓共和國（Republic of the Philippines）位於東南亞，北隔呂宋海峽與臺灣相望，北部屬海洋性熱帶季風氣候，南部屬熱帶雨林氣候，全國各地普遍炎熱、潮濕，菲律賓群島由7,101個島嶼組成，可分為呂宋島、米沙鄺群島和棉蘭老島3個島組成，劃分為17個大區，下設76個省，最大島為呂宋島，首都為馬尼拉。其國內人口約9,300萬，加上約1,100萬海外菲律賓人，總計人口逾億，位居世界第12名。菲律賓面積約30萬平方公里，海岸線總長36,289公里，居世界第5位。

根據菲律賓統計局公布之2016年農業統計年報，2015年菲國農、漁業及林業生產總值為1兆3,639億披索（約294億美元），菲律賓的統計單位將農業部門分為兩大領域：農業（含農作物、養殖業、林業）及漁業。菲律賓農業就業人口約2,500萬人，獲得菲國政府相當程度之重視。依據菲律賓統計署之統計，菲國漁業（含水產養殖）占2015年農林漁牧業總產值的14.6%，相關就業人口達150萬人，菲律賓的水產養殖業不僅供應

內需，更大部分出口外銷。根據聯合國糧農組織（FAO）公布的數據顯示，菲律賓遠洋漁業2015年捕撈產量達全球第10名，供應主力為印度洋沙丁魚、鯖魚、鯉魚、黃鰭鮪、扁舵鯉、鯷魚、烏賊等，大部分出口到日本及歐洲市場；菲國水產養殖供應主力為海藻、虱目魚、吳郭魚、虎斑蝦、鯉魚、牡蠣、蚌類，近來也開始有業者積極進口石斑魚苗，開始養殖石斑魚；2015年全國水產養殖產能已達到234.81萬公噸，居世界養殖產量排行第5大，占全球供應量之2.2%左右。

因應世界趨勢 全面推動養殖產能

有鑑海洋永續訴求，全球諸國逐漸將主力逐漸移往養殖漁業。為將菲律賓於2020年時推向世界第4大養殖國，菲律賓農業部（Department of Agriculture）及漁業暨水產資源局（Bureau of Fisheries and Aquaculture Resources, BFAR）推出「2015-2020年國家漁業綜合產業發展計畫（National Fisheries Industry Development Plan）」，擬透過積極改善菲律賓養殖業的產能增加整體漁獲量14.4%，並打造252座社區漁獲物集散中心（community fish landing centers, CFLCs）以減少漁獲量因保存包裝不良導致之耗損

率，是故菲律賓這幾年對養殖周邊設備、養殖技術、功能性飼料及檢測防疫、急速冷凍庫、水產加工機械、食品包裝機械等採購需求將日趨龐大。

為執行「2015-2020年國家漁業綜合產業發展計畫」，菲國業另成立了國家漁業研發中心（National Fisheries Research and Development Institute, NFRDI），協助漁業暨水產資源局進行第一手市場研究。菲國農業局也成立了漁業及養殖資源管理局（Fisheries and Aquatic Resources Management Councils, FARMCs），分別來提供國家層級、縣轄市級，以及峽灣湖泊河流等跨區域整合性之諮詢顧問服務。菲國各縣市得負責各縣轄市之沿海區域的養殖許可證及內陸養殖區的督管，並招商引資打造保存暨加工基礎建設。

臺灣的養殖漁業鏈 軟硬設備充滿無限商機

「2017年臺菲水產養殖業者企業合作訪問團」的成員橫跨水產種苗、功能性養殖飼料及營養劑、病毒檢驗儀及試劑、水產養殖AB65銅合金線材、網箱養殖設備及配件、養殖場所需之打水幫浦、鼓風機、散氣盤、養殖水產品，以及捕撈後可用之液體急速冷凍整廠設備等上下游產品線，布局完整到位，符合菲律賓產業提升所需要件，

2017年臺菲養殖團參訪Laguna Lake官方養殖場。



有助我養殖業南進菲律賓市場。

菲律賓可發展水產養殖的土地相當遼闊，海域幅員兩百萬平方公里，內陸淡水、半鹹水資源包括湖泊河川面積近75萬公頃，但缺乏養殖技術，有利於我國水產種苗業者至菲國發展，臺灣水產養殖業雖然技術精良，但受限於空間的限制。菲律賓南線臺商會長高士誠指出：「菲律賓雖是海洋國家，但漁船設備及水產養殖相對落後，導致某些魚類產品的市場價格比臺灣還要昂貴。看準臺菲之間水產養殖的互補性，如果以臺灣先進的養殖技術，結合菲律賓的廉價勞工、土地、廣大的內外銷市場，水產養殖在菲律賓相當具前瞻性。」

臺灣養殖漁業進出發展菲律賓市場建議

一、整體來說，菲律賓在養殖魚種強項上有虱目魚（年384.4公噸）、吳郭魚（年261.2公噸）等，近來有業者積極進口石斑魚苗，開始養殖石斑魚，與臺灣現行養殖魚種多有重疊領域。若單以出口貿易來思考的話，價格上恐無競爭優勢，可另考慮投資開設養殖場及加工廠經營在地水產商機。此外，臺灣加工延伸品如水產加工調理冷凍食品、魚鱗膠原面膜、醫療應用人工骨粉及眼角膜等，皆頗富市場潛力商機。

二、臺灣善於應用科技開發種苗育苗、機能性養殖飼料開發、疾病防治等多項技術達到高密度水產養殖，而菲律賓養殖天然資源豐厚，除了有7,101個島嶼及東南亞諸島中第二大的貝湖（Laguna de Bay），菲律賓海岸線總長36,289公里，多天然良港，海岸線為臺灣23.2倍長，國土面積達298,170平方公里，是臺灣的8.2倍大，內陸養殖腹地大。然而，去除海草藻類，菲律賓的魚蝦貝類養殖漁獲量卻僅是臺灣的兩倍，表示仍有很大的養殖發展空間，憑藉菲國規劃發展養殖業提升為世界第4大國目標，臺灣的養殖設備及技術業者應有相對合作空間。

三、面對海洋資源逐漸匱乏，積極擴張養殖版圖之新南向新興國家如印尼、印度、孟加拉、越南、緬甸、菲律賓等國，北非地區如埃及，也都是值得關注且可建立策略合作關係的國家市場。針對臺灣養殖業南進的發展策略，建議未來鎖定有足夠天然養殖資源，且該國政府擬擴建軟硬體設施，積極發展養殖業，同時若能在拓銷行前透過和官方互動諮詢，客觀分析兩國之互補性及供需優勢，必能事半功倍地帶動我國水產養殖業相關上下游產品前進，為雙方帶來新的貿易商機與投資合作契機。🐟

1 | 2

1. 參訪Laguna Lake官方養殖場。 2. 參觀Sual養殖經濟區卸貨分級碼頭。



科技漁夫揪團養石斑

文、圖 高遠文化

67年次的科技漁夫陳啟宏，原本從事餐飲業及教育訓練工作，是在養魚人家中長大的孩子，耳濡目染的他對於養殖作業並不陌生，本來子承父業是理所當然，但年少輕狂的他不願坐享其成，決定離家出去闖一闖。但當父親生病的消息一傳來，他二話不說返回佳冬老鄉，準備接掌父親的養殖事業。

年輕的陳啟宏，對於老一輩憑眼睛觀察、以經驗判斷的養殖方式，並不完全苟同。而對於未來如何經營祖傳的養殖事業，也早已擬定了一紙夢想藍圖。但當八八水災來的時候，沖垮的不僅是佳冬的養殖業，更沖垮了這些漁人們的信心。

養殖業遇到了空前的災害，陳啟宏沒有被擊倒，反而逆向操作；自家原本兩公頃的養殖池損失慘重，重建之路異常艱辛。但當別人紛紛棄養的時候，陳啟宏居然買下3公頃的池子。「既然要

陳啟宏用儀器將所有養殖的經驗全部量化，並且予以記錄。



1 | 2

1. 短短8年所養殖的龍膽及石斑魚品質優異，榮獲全國優質石斑魚殊榮及優良水產認證標章。
2. 陳啟宏成立了佳冬產銷班第8班，並正式命名為「樂漁8產銷班」。

重來，5公頃應該更有勝算吧！」正面樂觀的陳啟宏把危機化成轉機，這股正能量，成為他未來帶領其它養殖業者向前走的中心思想。

30幾歲就接掌家中事業的陳啟宏，無法擁有那雙只有歲月才能淬練出來「看水色」的眼睛，所以他決定把未來所有的時間，都用來建立養殖大數據。他用儀器，把所有養殖的經驗全部量化，並且予以記錄。成功的經驗就可以一再複製，遇到問題也容易分析，難解的狀況就請教專家。此外他還導入自動化餵食設備，並且觀察魚的體態及活動力。短短8年下來，他所養殖的龍膽及石斑魚品質優異，榮獲全國優質石斑魚殊榮及優良水產認證標章。目前他的魚除了外銷，也以冷凍全魚包裝行銷到大型通路，消費者打開就能煮，深受市場青睞。

臺灣的石斑魚養殖，在2011年時產業狀況大好，當時中國對臺灣的石斑需求非常大，臺灣養殖業者紛紛投入進行石斑大宗養殖。當時陳啟宏曾經詢問他父親：「假設有一天石斑魚的價格跌破200元一斤時，該怎麼面對？」父親回答說：「200元一斤、每池獲利200萬，那15池獲利也不少嘛！」如果低於成本價之後，那麼多魚要賣去哪？父親斬釘截鐵地回答：「不可能！」直到

2013年，中國一紙禁奢令，讓臺灣的石斑養殖產業急凍成寒冬。當初的不可能到後來成為一種現實問題，石斑魚的價格跌破百元。

石斑魚事件讓陳啟宏頓悟了，這幾年他一直朝著「農企業」的漁業經營方式前進。在加入百大青農的同時，他成立了佳冬產銷班第8班，並正式命名為「樂漁8產銷班」，凝聚產銷班的力量加乘創意做行銷，並複製到產銷班的成員中；並帶領產銷班參加石斑魚養殖比賽，15個得獎名額中，樂漁8產銷班就拿走了6個，大獲全勝。然而獲獎只是一張入場券，接著他將邀請更多的產銷班、納入更多有興趣發展品牌的養殖業者進入團隊，一起組成合作社，目標是帶領大家一起走向「農企業」的經營方式。「雖然很累，但我們回到初衷，是希望這些賭上人生的養殖業好朋友，跳脫被剝削的處境，拿回屬於自己的合理利潤。」陳啟宏眼神炯炯地述說著，彷彿目標近在眼前。

原來，如果理想夠高，夢想夠大，就無懼被趨勢洪流給左右。陳啟宏這個不甘心向命運低頭的人，帶著自己創立的樂漁8團隊，搖旗吶喊、揪團養石斑。他的農企業是否會實踐呢？相信他的拼鬥人生第二章，有伙伴相挺，即將從不惑之年再度展開！🐟

安心端上餐桌 2018海宴水產精品

文、圖 陳惠貞（漁業署市場行銷科技正）
林晏伶（財團法人台灣養殖漁業發展基金會）

漁業署為鼓勵國內水產業者開發品牌精品及提升國產水產品產業價值鏈，今年舉辦第8屆「海宴水產精品」評選活動，參賽產品除需通過CAS、HACCP、TQF、TAP、ISO 22000等其中一項驗證，並在經過競爭激烈的兩輪評選後，最終20項精品雀屏中選，另為鼓勵創新，再從當中評選出3項創新產品，各項產品皆品質優異且方便料理，充分展現國產優質水產品特色與極致品味。



- | | |
|---|---|
| 1 | 2 |
| 3 | 4 |
1. 農委會主委林聰賢及漁業署署長黃鴻燕於現場鼓勵水產業者。 2. 「海自慢秋刀魚一夜干」除了通過HACCP、ISO22000雙認證外，亦取得「清真（Halal）認證」。 3. 農委會主委林聰賢致詞。 4. 獲獎廠商促銷販售，現場人潮洶湧。



2018海宴水產精品獎得主合影。

「2018海宴水產精品頒獎典禮」於9月4日在行政院農業委員會5樓大禮堂舉行，農委會主任委員林聰賢蒞臨現場頒獎，並鼓勵業者持續精進研發，以推動臺灣農業創新價值。現場另邀請「臺菜小天王」主廚溫國智與林主委共同示範水產精品料理，並舉辦洽商採購會，9月8至9日在台北希望廣場舉辦系列展售活動，吸引各大通路業者及民眾近距離瞭解優秀水產精品。

安心又時尚 精品海鮮輕鬆上桌

臺灣漁產豐饒，漁業在產、製、儲、銷供應鏈上皆耕耘有成，不僅注重產品的保鮮、包裝及衛生安全，近年來更精進產品多樣化及精緻化；因

應全球貿易自由化，漁業署為激勵業者積極從事創新研發、致力建立核心專業與自有品牌，提升國產水產品的安全與精緻形象，自2010年舉辦「海宴」水產精品評選活動。

「海宴」水產精品參賽條件為國產水產原料或特色原料，且生產製程需通過優良農產品（CAS）、危害分析管制系統（HACCP）、臺灣優良食品（TQF）、產銷履歷（TAP）、國際標準ISO 22000等其中一項驗證，再由專家依各產品的品質特色、包裝設計、市場行銷、經濟效益等嚴格評鑑，從近百件參選產品中，精挑細選不超過20件的得獎產品，本年度首度再從中挑選創新產品，創新產品係指創新製程技術，且於前次評選日後上市者。

本年計104項產品參選，最終20項精品雀屏中選，其中3項創新產品係包括營養價值高加熱即食的「龍膽麻油麵線」、體貼長者的海鮮組合包「銀髮友善食品孝親禮盒」，及以一口吃烏魚子與烏魚子醬搭配而成的「魚子同樂禮盒」，皆十分令人驚艷，各項產品皆品質優異且方便料理，充分展現國產優質水產品特色與極致品味。9月4日的頒獎典禮現場邀請到得獎者外，也加入通路業者，讓產銷連結，創造出更多效益。農委會主委林聰賢於致詞時表示：「期許業者持續精進，研發出更多優質水產精品，讓國內外消費者都能看見，創造更多商機。只要有好的平台，養殖及加工業者的各項產品，就能做更高值的傳銷，經過高值化生產後變成優良的產品，令人驚豔。」

掌握南向商機 清真驗證產品脫穎而出

近年配合新南向政策，積極開發廣大的東南亞市場，多間國內水產業者也陸續取得清真驗證，

本屆獲獎產品包含通過清真驗證的「海自慢秋刀魚一夜干」、「溯源鮮撈海鮮禮盒」及「魚之達人一夜干系列」皆以出色表現脫穎而出。其中有興企業股份有限公司所生產「海自慢秋刀魚一夜干」除了通過HACCP、ISO22000雙驗證外，產品或原料在較高標準下進行加工、生產和包裝，設計風格簡約時尚，因此吸引年輕族群目光；來自高雄梓官區漁會的「溯源鮮撈海鮮禮盒」，除了魚貨皆來自蚵仔寮漁港當地捕撈，產品也可溯源管理，一次可以享用到5種新鮮美味魚種；魚之達人水產股份有限公司所生產「魚之達人一夜干系列」，創立「我鮮你食Oceanesh」品牌，以「清潔飲食乾淨飲食」為核心，創造乾淨安心的時尚飲食生活，讓消費者在自家料理時能以更時尚，優雅的方式進行，塑造時尚俐落的飲食文化。目前全世界有16億穆斯林的巨大市場，又新南向國家中穆斯林人口比重偏高，而政府目前透過新南向政策，全方位建構臺灣新經濟模式，故這些取



1 | 2

1. 全國漁會總幹事林啟滄、高雄市海洋局局長林英斌、漁業署副署長林國平、海霸王企業集團總經理謝和江及主廚溫國智一同蒞臨支持展售活動。 2. 漁業署副署長林國平擔任水產品競拍達人。



得清真驗證的優質水產品，將有助於開拓新南向市場，以掌握穆斯林商機。

希望廣場展售 網路直播海鮮拍賣

為了將優質水產品推廣到消費者餐桌，漁業署也趁著中秋佳節前夕，於9月8日至9月9日週末在台北希望廣場辦理展售會活動，中華民國全國漁會、天和生物股份有限公司、屏東縣佳冬鄉水產養殖產銷班第8班、屏榮實業股份有限公司及斑鱸魚場有限公司等多家獲獎廠商，一同於現場提供產品試吃並促銷販售，現場人潮洶湧，吸引消費者嚐鮮購買。

此外，漁業署副署長林國平於現場化身一日海鮮主廚，與主廚溫國智以獲獎產品共同示範鮪魚黑蒜燒及麻油龍膽石斑魚麵線兩道料理，並邀請高雄市海洋局局長林英斌、全國漁會總幹事林啟滄、海霸王企業集團總經理謝和江等貴賓，一同擔任水產品競拍達人，於現場網路直播拍賣水產品，經過數輪拍賣及競標喊價，一舉在網路上拍賣出好價錢。水產精品不僅展現在地風味、安全品質、時尚包裝，且兼具烹飪及食用便利性，實用與價值性極高，推薦消費者作為送禮自用之最佳選擇，相關詳細產品訂購資訊可上漁業署官網或「支持臺灣國產水產」臉書粉絲專頁查詢。🐟



2018年海宴水產精品20項獲獎產品。

產地義煮

鱻送幸福啟程 學童幸福開飯

文、圖 林緣珠（漁業署市場行銷科技正）
龔世豪（財團法人台灣養殖漁業發展基金會專員）

漁業署為推廣當令國產好食材，持續結合國內各大飯店主廚規劃「鱻送幸福」農漁產品產地參訪暨義煮活動，深入各地產區瞭解在地文化及食材生產過程，推廣國產食材至餐桌化為佳餚美食。另在推廣產業之外，同時兼顧公益，傳遞愛心到國小並向學童推廣食魚教育，引領學童由餐桌認識食物來源。



- 1

2

3
1. 鮮品冷凍公司以HACCP認證生產鬼頭刀分切產品，外銷歐美市場。 2. 參訪十大神農獎得主黃王杰所經營綠園有機蔬菜農園。 3. 漁業署副署長林國平與青青餐廳主廚施建發，帶領幼稚園學童手做勞作。

臺灣物產豐饒，農漁產資源品質優異且價格實惠，漁業署為推廣當令國產好食材，持續結合國內各大飯店主廚規劃「鱻送幸福」農漁產品產地參訪暨義煮活動，深入各地產區瞭解在地文化及食材生產過程，推廣國產食材至餐桌化為佳餚美食。繼7月份邀請南部主廚到高雄後，9月11-12日再度與宜蘭縣政府合作，帶領北部主廚群到宜蘭產地瞭解特色農漁業，探究蘭陽平原食材之美，透過不同領域職人的交流，引導生產符合市場需求產品及提升國產食材使用率。另在推廣產業之外，同時兼顧公益，由漁業署副署長林國平領隊，傳遞愛心到「大同國小」並向學童推廣食魚教育，引領學童由餐桌認識食物來源，主廚群料理營養暨美味的午餐，多重變化滿足小朋友嚐鮮及營養的需求，與學童們一起幸福開飯。

蘭陽平原食材之旅 探索優良農漁產源頭

臺灣漁業發達，各縣市特色農漁產品不同外並配合四季變化有不同食材可以運用，主廚是農產品與消費者溝通的媒介，透過廚師與生產者

等不同領域之職人交流，了解供需雙方的製程及需求，引導生產者生產符合市場潮流的產品，是規劃廚師產地參訪的目的。宜蘭三面環山，從東北往西南走向的雪山山脈，與橫亙在南邊的中央山脈，將蘭陽平原夾成類似三角形的地貌，加上外海有一道由南向北流動的「黑潮」洋流，對宜蘭氣候的影響非常的大，東方得子口溪出海口至蘭陽溪出海口沿岸有著連綿不絕的沙丘（狀似蛇），與龜山島（龜）處在外圍，故有「龜蛇守海口」、守護著蘭陽平原使得物產豐饒的民俗風水說法。在高山、洋流、平原、河流及氣候的良好地理環境配合下，為在地農漁業發展上奠下良好基礎，盛產水稻、白蒜、青蔥、蜂蜜、櫻花蝦、鯖魚，近年更大力推廣有機蔬菜、花卉、石斑魚及白蝦等高經濟農漁作物，期藉多樣少量化之農漁業栽種、捕撈及養殖，建立宜蘭縣魚米之都的新風貌。

本次走訪綠園有機蔬菜農園、宜蘭縣政府地方經濟創生計畫輔導的「宜蘭斑」，還有輸銷歐盟及具HACCP認證生產鬼頭刀產品的鮮品冷凍食品

股份有限公司，綠園有機蔬菜農園黃王杰在1999年膺選全國十大傑出青年農民，經「國際美育自然生態基金會」認證為MOA自然農法實施者，並成為「瑠公農業產銷基金會」示範農場之一，此外還與宜蘭大學技術合作研發的山苦瓜茶包，滋味苦中帶有甘甜；而「宜蘭斑」品牌，則為宜蘭縣政府經由國家發展委員會的「宜蘭縣活化廢棄魚塭地方經濟創生計畫」，將壯圍鄉的龍虎石斑養殖漁業打造為示範區，透過文創設計將在地的養殖漁業產品推銷出去；鮮品冷凍食品股份有限公司創立於1986年，加工廠以HACCP認證生產鬼頭刀分切產品，外銷歐美市場，並以楊家海鮮王國品牌，建立觀光工廠門市。經本次探索參訪宜蘭特色的農漁產品深獲主廚們欣賞，並瞭解在農政單位與產業團隊的努力及把關下，不僅衛生安全也十分美味健康。

大廚巧手烹調 國產優鮮上桌

臺灣除了農漁產資源豐富多元之外，飲食文化更是多元融合，民以食為天的臺灣，幾乎是三步一小吃店，五步一大餐廳，無論是江浙菜的松鼠魚、龍井蝦仁，四川菜的宮保雞丁、水煮魚，臺菜的紅蟳米糕、清蒸石斑，還是客家菜的客家小炒等料理，可說是應有盡有。因臺灣地處世界文化交流的總匯，世界各國的飲食也紛紛在臺灣出現，美國的漢堡、義大利的披薩、日本的生魚片、德國的豬腳、瑞士的乳酪等等，包羅萬象，讓臺灣著實成為饕家的天堂。這些美食除了在地新鮮食材的供應之外，還必須仰賴臺灣優秀的大廚與餐飲產業結合，除了滿足消費者的味蕾之外，今年臺灣成為《米其林指南》第30個美食城市，躍登國際舞台，為我國打響臺灣美食名號，促進觀光產業帶動經濟。

此外在挑選食材上，越來越多消費者除了考量價格之外，也逐漸重視從產地到餐桌的過程「吃當季、買在地」，透過支持「地產地消」，購買「對時」的產地作物，才是真正的「對食」。而行政院農委會在強化食安的同時，也不斷透過政府把關，推廣使用「CAS有機農產品標章」、「CAS臺灣優良農產品標章」、「產銷履歷認證標章」、「吉園圃標章」，以及「台灣農產生產溯源QR Code」等4章1Q農產品為原則。



1. 皇宮菜炒蝦仁。 2. 小魚莧菜。 3. 茄汁虱目魚排。 4. 冬瓜檸檬石花凍。



經過實際走訪產地的過程，食材不再是冰冷的農漁產品，而是充滿生產者熱情與汗水的過程，瞭解到種植及養殖環境是否友善環境，漁撈是否兼顧資源永續，加工流程是否符合食安法規等問題，藉此加深選擇國產食材的信賴感，開啟主廚未來開發新菜色、研發調理食品及異業活動合作的契機。

幸福開飯 食魚教育由餐桌起

水產品含有豐富的蛋白質，由於纖維結構比雞、牛等生物來說，相對較為短小，人體也比較能快速消化吸收，而水產品中的高度不飽和脂肪酸更被大家重視，像是大家所熟知的EPA及DHA就有助於學童的學習能力提升，目前臺灣國產的水產品種類相當的多樣化，除了大家熟知的白蝦、文蛤外，還有石斑魚、臺灣鯛、虱目魚、牡蠣、烏魚等多種。漁業署率領主廚們發揮專業，採用參訪取得的符合CAS臺灣有機農產品蔬菜、具生產溯源（QR Code）白蝦、虱目魚排、臺灣鯛等



1. 漁業署副署長林國平與學童們體驗包鯛魚水餃。 2. 「宜蘭斑」品牌透過文創設計，行銷在地的養殖魚產品。 3. 用在地食材加分打氣，學童樂開懷。

食材，設計大同國小校園午餐，烹煮皇宮菜炒蝦仁、茄汁虱目魚排、冬瓜檸檬石花凍、小魚莧菜、翡翠瓢瓜鯛魚餃等料理。同時活動融入食魚教育，讓學童了解餐桌上菜餚的來源，食魚教育由餐桌認識起，以互動體驗及相關書籍介紹國產大宗漁產及宜蘭在地特色漁業，並與學童一起手作臺灣鯛魚水餃，讓即便距離海洋很遠，鮮少有機會認識漁業的學童們對漁業有個概略的認知，陪伴孩童們度過充實又美好的一天。

漁業署所舉辦「蠡送幸福」的發想是結合食材使用關鍵人物包含主廚、通路業者等與生產者交流，透過推動「產地到餐桌」縮短食物里程並結合公益，希望主廚們更了解臺灣農漁業並提高國產農產品採用率，同時引導農漁民調整生產型態符合市場需求，未來將持續與地方政府合作推薦地方特色農漁產，期待更多主廚及通路業者響應，創造國產食材更多可能性。🐟

小國大農業 第4屆南方農業論壇探索南向商機

文、圖 陳麗如（財團法人台灣養殖漁業發展基金會專員）

高雄市政府農業局主辦的「南方農業論壇」今年邁入第4屆，以「小國大農業—逆勢突圍創造大商機」為主軸，農委會主委林聰賢、高雄巿市長許立明、副市長蔡復進等人及來自荷蘭、日本、馬來西亞等國講者與現場逾2,000名聽眾共同參與。此次參考7成仰賴進口卻成為農產品出口大國的荷蘭出口經驗，及創造和牛出口奇蹟的日本，可協助農業進步和制定政策。



南向議題期透過技術轉移合作與市場對接，創造共同利益。

2018第4屆南方農業論壇9月14日至15日在高雄登場，來自4個國家超過20位重量級農業代表及專業菁英，參與人數達2,400人，以「小國大農業」為主軸，讓與會者不用出國就能一次掌握全球最新的農業前瞻的思維。

借鏡荷蘭及日本的出口經驗

大會由荷蘭新鮮農產品中心執行長Gert Mulder開場，暢談荷蘭經驗，荷蘭面積條件與臺灣較為相近，荷蘭農民年平均所得達214萬新臺幣。Gert



1 | $\frac{2}{3}$

1. 2018年以「小國大農業」為主軸。2. 全自動剝蝦機展示。3. 現場農漁機具展示推廣。



Mulder分享先確定食物安全及市場需求，訂好策略，成立農產品中心與行銷中心，全員同心再擴大市場占有率。以2016為例，荷蘭農業出口約940億歐元（占荷蘭去年出口總額的22%），約占全球農產貿易總值7%，為全球第二大的農產品出口國。為何荷蘭能臺灣不能，臺灣農業又該做什麼準備？都是目前臺灣農業該審思的方向。

品牌行銷除了高科技產業，在農業推廣上更為重要，日本畜產物輸出促進協議會理事長南波利昭以和牛為例，分析全球品牌經營策略。日本和牛產量有限，根據日本統計，2016年和牛出口額達到40億日圓，相當於11億新臺幣。以今年上半年為例，出口臺灣的和牛占全外銷量的20%，成為和牛進口全球第一高的國家。

智慧農業與黃金農企專題

兩天的論壇活動由重量級講者輪番上陣，內容精采。全球清真商品產值上看3.6兆元，南向議題邀請馬來西亞華商經貿總會會長江洛輝、農友種

苗股份有限公司董事長陳龍木分享南向經驗。另外還有成功推動阪神大地震重創的淡路島地方創生PASONA農援隊部長紙上忠之，分享透過農業結構創新與轉型，帶動地方復甦的經營策略，為2019臺灣地方創生元年提供最佳案例。

論壇不忘討論智慧農業的發展與應用，分享大數據管理、智慧輔具應用及如何運用智慧機械，提高農產效率及附加價值，創造農業自動化轉型的新契機。最後由臺灣黃金農企壓軸登場，由年輕一代的農民提出經營力、品牌力、團隊力、設計力、行銷力等五大黃金農企必備實力，讓大家看見嶄新的農業經營型態，包括由黃金農企創造的新一代強大農實力。

兩天論壇共安排5場主題演講、4場深度與談，邀請荷蘭、日本、馬來西亞等專家學者，主講「小國大農業」、「新南向」、「地方創生」、「智慧農業」與「黃金農企」等議題，以各國實務經驗為臺灣帶來前瞻寬廣的農業新思維，推升農業升級再造。🐟

秋意，秋味

文、圖 黃之暘（國立臺灣海洋大學水產養殖系副教授）

秋天，不但是豐收的時節，也是時序由炎熱轉入涼爽之際；隨第一道的鋒面南下，預告著河鮮海味，漸漸隨水溫降低肥滿鮮甜，是選擇品嚐水產風味的大好時機，而陸續登場的養殖與漁撈種類，不但品嚐與種類如同清楚劃分般呼應季節更迭，同時稱霸鹹淡且各擅風味的魚蝦蟹貝，也為即將在年終達到高潮的各類美味揭開序幕。

臺灣飲食文化受日本影響甚深，從早先的日治時期，直到近年的美食節目與美食連鎖店登臺宣傳，所以當許多人感到氣溫漸降時，總想以當令盛產的秋鮭與秋鰹魚解饞，此時，從懷石料理、宴席料理、料亭到居酒屋，皆以推出標榜時令風

味的生鮮、醃漬、燒烤或一夜干料理，以展現風味的時序之美。而近2、30年頻繁的兩岸交流，也多讓品嚐大閘蟹的風氣，幾乎無時差的遞至臺灣，不論講究的是七尖八團的時令風味，還是青背、白底、金爪、黃毛的正宗產地，以水煮、清

蒸、蟹粉湯包或蟹黃拌麵呈現，總能一解期待終年的嘴饞。

不過聰明如你，現今品嚐除要求在地生產與在地品嚐外，同時還要結合臺灣風土人情與飲食文化，因此自夏末秋初起陸續豐收的虱目魚，絕對是兼具風味、營養、減碳與環保的推薦首選。此時收成的虱目魚，不但肉細脂豐，皮滑味醇，同時還因整個夏季的飽食，格外具有份量與風味；因此只需要簡單與黃豆芽滾煮清湯，或是以乾煎魚肚、酥炸魚領、川燙魚皮或是加入文蛤、牡蠣與火燒蝦製作虱目魚湯飯呈現，就著酥香的油條品嚐，味美到不行。

經過了持續悶熱與不時有颱風侵擾的炎夏，秋季氣候與水溫不但逐漸沉穩，同時在少有東北季風劇烈作亂的時刻，漁家總是把握機會趕緊出海，撈捕隨水溫漸降而愈顯肥碩的漁獲。夏日總是冒失躁動的紅魷筍，在秋季多已有3-5斤的體型，而類似的狀況在分別俗稱為四破、虎鰻、花飛與黑毛的圓鰺、灰海鰻、鯖魚與瓜子鱻等種

類，也多有出人意表的風味表現；而陸續登場的馬加、由芭蕉旗轉換為如黑皮或立翅等大型種類的旗魚，乃至養殖白蝦與紅蟳，也都一同譜出了秋季悅耳的美味協奏曲，教饕客食者心神嚮往。

而隨著氣溫漸降，除了因熱量消耗而更易顯的飢腸轆轆外，也因著為冬季預冷的此刻，不論在品嚐漁鮮的調味與料理方式上，也有了微妙的轉變。夏季經常使用的涼拌、沙拉或是烹炸，在秋季逐漸轉為醃漬、燒烤以及鍋物，而此時盛產的鯖魚、鰹魚、白鰯，與諸如虱目魚、午仔與三角仔等各類養殖魚鮮，也正巧對應了在風味口感與品嚐樂趣上的變化；而轉為乾燥低溫的氣流風向，也讓這些鮮捕海味或收成養殖種類，有了隨加工而轉化風味的機會，不論是紅糟、一夜干或汆燙與火鍋，除了提供熱呼呼的暖意，還多預告了冬季美味的來臨，而食者饕客也無不以時令海味或養殖漁鮮暖身開胃，享受這屬於豐收季節的喜悅。🐟



南向海上撈金 魷釣漁業往昔

文 蔡旻宏（本刊編輯）圖 編輯室

戲院口一片片魷魚，從三輪車攤販手搖捲魷魚機中壓薄，碳烤後在空中飄香令人垂涎，這是屬於1970年代的美味記憶；當時魷魚還不十分普及，僅在逢年過節才能得以一嚐令人口齒留香的魷魚螺肉蒜、客家小炒和魷魚封肉等料理。在1970年以前，臺灣地區所生產之頭足類僅限於烏賊、章魚、鎖管等種類，而魷魚則幾乎完全仰賴自韓國及日本進口魷魚乾以供應市場需要，但因價格昂貴，一般民眾無法普遍消費。



1. 1980年雲林西螺三輪車烤魷魚。 2. 「魷魚大王」謝有志看準商機投入魷釣漁業。 3. 1992年前鎮漁港冷凍魷魚卸貨。 4. 自動魷釣機加快我國魷釣業發展。

1 | 2
3 | 4



標榜著阿根廷魷魚的魷魚羹，成為臺灣庶民美食。（攝影／游忠霖）

自1973年起，國人開始進行遠洋魷魚資源之試驗開發，由政府輔導海洋開發處所屬「榮忠號」漁船成功開發日本海域之魷魚場，再經過短短十數年的努力，我國魷魚船相繼開發北太平洋漁場、西南大西洋漁場成功，臺灣地區遠洋魷魚類產量年年增加，一躍而登上世界第三大魷魚生產國，除以較低廉價格供應國內消費，以滿足國內市場需求外更可外銷，且成為最主要的魷魚出口國家之一。

海上淘金 掀起魷釣序幕

1970年代臺灣處於遠洋漁業蓬勃發展的時期，時任經濟部漁增會的關壯狄先生轉往農復會就任後，奉派到日本受訓，不經意地在青森縣八重港看到日本魷釣漁船的作業方式，又獲悉日本之外的紐西蘭也有漁場，決意回國推廣，這一次的參訪收穫也成為我國發展魷釣業的前奏。但因為沒有前例可循，起初漁業界人士對政府的推廣，反應並不熱烈。還好，在農復會支持下，自日本引進漁法及設備，把200噸的「榮忠號」改裝成魷釣船，於1972年展開首航，從高雄港出發，到達日本外海漁場捕撈日本魷，當年一公斤日本魷售價78.5元，首次就滿載而歸獲得佳績，造成漁業界很大的轟動。隔年榮忠號又出發前往紐西蘭海域，同樣大有斬獲，於是嗅覺敏銳的業者開始前仆後繼的投入南征北討，揭開遠洋魷釣從無到獨占鰲頭的序幕。

南向拓展漁場 躍升魷魚外銷大國

由於魷魚價格好，因此業者紛紛建造新船或改造舊船，使我國魷釣漁業發展起來，但在1977年後各國紛紛宣布200浬經濟海域後，使我國魷釣漁業受挫。直至政府輔導業者南向與紐西蘭政府達成漁業合作，使我國魷釣漁業得以繼續發展；此外我國遠洋漁船也開始關注到福克蘭群島漁源豐富的阿根廷魷，1983年起臺灣陸續有漁船先後從高雄出發，前往西南大西洋阿根廷外海試漁，捕獲大量阿根廷魷，再度引發關注。

從前鎮漁港出發航行到福克蘭群島周邊海域需要一個半月，但豐碩的資源和初期不需入漁費的兩大利多，讓國內業者趨之若鶩，再加上政府開放了700噸以上的大型魷釣船的建造，1985年我國在西南大西洋漁場作業的魷釣船達48艘，漁獲達到5萬多公噸，業者也首度以鮮魷魚型態供應國內市場，並將魷魚冷凍品自國外基地直接外銷日、韓，成功拓展外銷途徑，國內魷漁獲量年年躍升，最高時曾創下近30萬公噸的紀錄，成為我國單一魚種產量最高的漁業，使臺灣從早期的魷魚進口國，轉身成為出口國。🐟

傳統漁村新風貌 鄰家漁村樂悠遊

文 詹昊棠（國立高雄科技大學海洋事務與產業管理研究所助理教授）
劉文宏（國立高雄科技大學海洋事務與產業管理研究所教授兼所長）
汪素卿（國立高雄科技大學資訊管理系暨研究所副教授）
圖 蘇偉智

2009年的莫拉克風災重創屏東縣林邊鄉和佳冬鄉的農業和養殖業，雖然殘破的家園已經重建，但當地獨特的漁村文化故事和轉型後的漁村風光似乎仍鮮為人知；當地社區自行發展建設的苦伏寮公園、佳冬農會以窯烤PIZZA的方式推廣在地養殖水產品、魚塭風光結合民宿經營的佳南漁場，皆是隱藏在傳統漁村中的耀眼綠洲。



1. 佳冬農會的透紅小舖。 2. 每位遊客手作的PIZZA，外型 and 口味皆有個人風格。 3. 老師指導PIZZA的製作及示範教學。



屏東縣西南沿海的水產養殖生產區為臺灣難得的養殖寶地，從水土、水量和氣候的特優條件，發展出高經濟價值魚種的主要生產區（如：龍膽石斑、珍珠龍膽、白蝦、黃錫鯛、黃臘鯪、午仔魚等），養殖魚種為全臺之冠。然而，養殖漁民多為小漁小戶的生產單位為主，常因資訊不對稱造成短時間同一品種大量養殖水產品上市，導致不合理利潤分配的問題。另外，過去10年間國內養殖水產品價格因產量增加導致價格下滑時，國外水產品進口量卻逐年增加，顯示國內對本地水產品並不重視。

因此，林邊和佳冬地區的養殖生產區應朝多樣且在地化的經營方式，透過食魚教育和在地體驗活動實質讓消費者了解在地當季生產的養殖水產品，進而支持國產養殖水產品，帶動國人對漁獲產地地銷的認同，促進當地養殖產業穩定發展。而透過在地體驗遊程深入漁村聚落，更能破除民眾對於傳統養殖漁村破舊、髒亂的刻板印象，帶動地方整體發展和產業升級。

本次工作團隊在教育部大學社會責任計畫「漁

鄉關懷與產業競爭力提升」和水保局「養殖漁村競爭力提升示範計畫」的支持下，透過師生團隊進入當地協助整體漁村社區進行旅遊資源盤點，並串連各地觀光亮點與漁村文化，建立在地體驗行程。為顯現林邊和佳冬當地漁村聚落的特色，本團隊負責協調及消費者導入的工作，地方社區居民或當地職人主動擔任導覽員進行解說，將地方獨特的漁村文化特色、趣味手作體驗和魚塭體驗活動等進行串連，鏈結地方各級產業，建立屬於當地特色之漁村體驗產業，形塑當地社區魅力和文化旅遊，刺激青年回流經營。

養殖漁村故事行銷 魚塭體驗品嚐在地水產

工作團隊透過實地考察和溝通後，依照各場域之特色規劃鄰家漁村體驗遊程活動，結合苦伏寮公園、佳冬農會和佳南漁場等地點進行漁村文化故事、特色水產品融合窯烤PIZZA、魚塭體驗和魚塭音樂會。各場域的體驗活動各具不同的特色及食魚教育的功能，讓消費者能從不同面向瞭解當地人的奮鬥故事。



體驗抓白蝦，並講解白蝦的相關知識。

漁村文化故事之旅－苦伏寮公園

苦伏寮公園位於林邊火車站旁，在日治時期做為進行鐵道工程時，提供給鐵道工務人員派工、存放機具及休息的房屋，也是目前全臺碩果僅存的唯一一處。為了將苦伏寮打造成林邊鄉的觀光景點，仁和村村長盧麗美率領志工在園區內擺上許多漂流木造景、藝術裝置品和外牆彩繪，讓苦伏寮公園成為具備歷史巡禮和休閒遊憩的好去處。另外，透過客製化的遊程規劃，當地社區民眾化身為解說員並帶領遊客參觀苦伏寮的歷史和一覽28故事橋墩，讓遊客隨著一幅幅彩繪在高架鐵路橋墩上的圖畫，深入瞭解地方文化及故事。同時，遊客也可體驗手作毛根筆及鹹鴨蛋的製作過程，並在園區內享用新鮮海味又澎湃的「割稻飯」，學習過去農村生活互助、分享的精神。

在地水產品結合手作窯烤PIZZA－佳冬農會

為了翻轉地方產業，佳冬農會特別打造「透紅窯坊」讓遊客以當地食材體驗



1
2
3

1. 現抓的新鮮白蝦，用水煮就很美味，大人小孩都搶著吃。 2. 鹹鴨蛋製作－林邊生產的鴨蛋可是聞名遐邇。 3. 割稻飯－過去農村協力幫忙割稻後會共享割稻飯，現在讓遊客能感受農村互助合作的精神。

自己動手做PIZZA的樂趣。目前佳冬農會以客家鹹豬肉和香蕉巧克力做為窯烤PIZZA的主要食材。為凸顯養殖漁村的特色，本次遊程特別結合當地特色養殖水產品：石斑和白蝦做為主要食材，搭配以米穀粉為主的餅皮和豆腐乳醬等食材，讓遊客可親手做出屬於自己的味道和形狀的個性PIZZA。在等待PIZZA出爐的時間，許多遊客也可在佳冬農會的透紅小鋪內，悠閒地選購全台各大農漁會所生產的農漁特產品。

魚塢中的綠洲－佳南漁場

佳南漁場是由女主人羅玟玲一手打造結合魚塢和民宿的特色漁場。羅玟玲夫婦養殖的石斑魚曾蟬聯3年全國優質石斑魚，而耗時5年打造的溫馨樂活宅更是佳冬鄉的首間民宿。

來到佳南漁場，遊客不僅可以學習到白蝦和石斑魚的相關知識，小朋友們更對能親手抓白蝦和觸摸到水中生物感到新奇。而大人們則可以在民宿旁的綠地，伴著魚池內的陣陣水花和遠方的南大武山，啜飲著濃醇咖啡，慵懶著享受閒暇午後時光。若是耳邊傳來輕柔的琴聲和歌聲，那正是擁有街頭藝人執照的女主人羅玟玲給遊客們的小驚喜！佳南漁場帶給許多遊客深刻的印象，原來傳統魚塢並不一定是灰色水泥池和髒亂的環境，反而是能體驗慢活漁村風光的好處所。

在地漁村體驗活動也許無法取代原有的水產養殖產業的產值，但透過不同的在地體驗活動，能讓遊客認識和進入漁場，進而願意消費在地水產品。同時，體驗活動能結合各種地方產業，並改變遊客對養殖漁村的刻板印象，活絡因人口外移和老化的傳統漁村，也讓願意回鄉的青農和青漁們能翻轉過去只能靠養魚賺錢的經營模式，帶給傳統漁村新生命、新活力。🐟

品嚐肥美海中牛奶 燒烤帶殼牡蠣料理



炭火上一顆顆灰白的牡蠣烤得湯汁滋滋作響，肥美的牡蠣入口後充滿海中鮮味，這幾年在夜市火紅的烤生蠔，帶動了一波帶殼牡蠣的市場需求。牡蠣又稱蚵仔，因應不同的品種和產地又衍生出不同名稱，在臺灣雖然沿岸石壁上都有攀附生長，但主要的養殖物種為太平洋牡蠣品種，北從新竹香山，南至彰化王功、雲林臺西、嘉義東石和臺南七股，及離島澎湖及金門都有養殖。牡蠣終年皆有生產，受到天然雨季、風浪甚至牡蠣自身排精卵影響口感飽滿度，十月已接近產季末端，但因應中秋節燒烤市場需求，市場反而出現大量帶殼牡蠣，讓消費者體驗剖牡蠣的樂趣。

日本盛產牡蠣，在日式料理中可見許多牡蠣料理，體型較大的會用來裹麵包粉油炸或是生食，個體較小的則用來料理酒蒸、火鍋和釜飯；臺式料理中一般常以蚵仔稱呼，早先為海港料理發源，由蚵仔湯、蚵嗲、蚵仔煎和蚵仔麵線開始，加入勾芡、紅燒、熱炒等料理方式，發展至豆鼓鮮蚵、炸蚵仔酥、鐵板鮮蚵等臺菜料理；國外則偏向食用帶殼生蠔，體型較大的生蠔必須飼養兩

三年以上，去殼後添加檸檬、番茄、羅勒等醬料，作為前菜食用。

本次兩道菜的發想主要以牡蠣殼作為食器，增添食用品味的樂趣，鹽烤牡蠣源自釣蝦場和胡椒蝦的鹽烤方式，利用鹽的溫度烤熟牡蠣，即使家裡沒有烤箱也可以利用平底鍋料理；焗烤牡蠣則最受到小孩子喜愛，有些小朋友無法接受整顆牡蠣的口感，但對於焗烤的奶香味則十分喜愛，焗烤可以自行調整用料，添加玉米、小黃瓜和培根等食材增添繽紛色彩。

消費者在購買帶殼牡蠣時，必須注意保存上的問題，由於活體牡蠣保存不易，僅能在冰箱存放3-5天，買回家時可放在雙層可濾水的不鏽鋼盆，在上面鋪一層浸鹽水的報紙維持濕度，要料理前使用刷子刷洗表面，如果看到已開殼的牡蠣則代表已死亡不能食用，要燒烤的牡蠣直接整顆烤熟後會自然開殼，料理焗烤牡蠣的則先用剖蚵刀在連接點撬開後清洗備用即可。🐟

鹽烤牡蠣

材 料：牡蠣（帶殼）8-10 粒

調味料：鹽 50g

作法：

將平底鍋中放入鹽，將牡蠣平放至鹽上，開中火蓋銅蓋，約兩分鐘牡蠣殼上開時即可。

※ 可淋些檸檬汁提鮮。



焗烤牡蠣

材 料：牡蠣（帶殼）8-10 粒、紅蘿蔔丁 30g、
洋蔥丁 50g

調味料：鹽、起士絲 30g、黑胡椒少許

作法：

1. 將牡蠣剖開去除上殼，用過濾水稍清洗後，將碎殼去除備用。
2. 紅蘿蔔丁燙熟備用。
3. 將調味料與洋蔥、紅蘿蔔丁攪拌均勻。
4. 將步驟3的材料放至生蠔上，灑上起士絲。
5. 烤箱 250 度預熱 10 分鐘後，放入牡蠣烤 8 分鐘即可。



獨坐

文、圖 周旭明 (中華民國水族協會秘書長)
造景者 鄭皓鴻

居山四望阻，風雲竟朝夕。

深溪橫古樹，空岩臥幽石。

日出遠岫明，鳥散空林寂。

落花入戶飛，細草當階積。

這是三角構圖水草造景，作者運用粗大沉木及造景石塊巧妙融合成穩若泰山基底，作者大器堆疊下的粗大沉木，營造出豪邁的魄力感，不同於一般三角構圖，採用較細或枝狀的沉木與小塊造景石堆疊為主景，搭配茂盛3-5種小葉片型水草，形成較秀麗的視覺景觀。

但「獨坐」作者卻採用數支粗大沉木擺置成放射狀，形成一種視覺上雄踞山頭的近魄感，然後巧妙地運用大片葉形的鐵皇冠草及小榕安，植於沉木與基石之間，將兩種硬景觀素材完全融合又不失大器。右後方栽植細長的莎草更是有畫龍點睛之妙，成就了這缸景觀的景深視覺，優遊於後方的燈魚彷彿天邊的鴻雁，更是美化景緻讓欣賞者舒壓忘卻一切煩悶，沉浸在此美景。🐟



永新漁港

撰文 曾珮瑩
攝影 游忠霖

臺灣西南沿海氣候舒適、水質穩定，高雄永安區具有絕佳的天然位置，永新漁港位於永安區新港里，永安區漁會即座落於漁港旁，海洋漁業以刺網、定置網及一支釣為主，漁獲物冬季以烏魚為主，其他則有白帶、黃花魚、螃蟹、什魚類等；這裡的漁產豐富且多高經濟魚種，吸引不少愛好海釣的釣客結伴出海。

除了漁撈外，水產養殖也十分出名，優良的地理環境與天然液化石油氣冷排水相得益彰，使得養殖產業興盛，養殖魚塭 1,250 多公頃，約 400 多公頃放養高級魚蝦，其中石斑魚產量居全臺之冠，也因此有了「石斑魚故鄉」之稱。



海洋印象

高雄燈塔

撰文 曾珮瑩 攝影 游忠霖

高雄燈塔為市定三級古蹟，
位於旗津區旗後山的山頂，
又稱旗後燈塔、打狗燈塔、旗津燈塔，
是臺灣本島唯一的白色八角形磚造燈塔。

一八八三年聘請英國技師建造方型磚造塔，
一八八五年逢中法戰爭，

為免遭法軍利用而撤燈熄火，

一九一六年日人擴建高雄港而改建燈塔，
於一九一八年完成。

二次世界大戰末期曾遭盟軍掃射破壞，
光復後幾經整修更新得以展現如今風貌。

高雄燈塔百年來屹立於山頂上，
與打狗英國領事館遙遙相對，
坐擁西子灣的潮汐與夕陽，
也看盡高雄港的繁華起落。



ISSN 1019968-3



9 771019 968001



中華郵政臺北誌第489號執照登記為雜誌交寄

G P N : 2007500008

定 價：新臺幣 80 元