

我 們 的 海 洋 我 們 的 寶 藏

# 漁業推廣

## FISHERIES EXTENSION

Vol. **449**  
2024  
FEB

精彩更能永續  
傳統漁法轉型中



農業部漁業署

漁民與指導員適用





113年03/01-10/31

**禁止捕撈鰻苗！**

(花蓮縣、臺東縣除外)

※禁止於距岸三哩內海域、潮間帶及河口水域以任何方式捕撈鰻苗

## 老漁法新感動

在這個日新月異的時代，我們常被創新科技與便利的現代生活方式所吸引，卻忽略了身邊的古老文化。臺灣漁業歷史淵遠流長，承載各民族豐富的技術與智慧。

本期漁業推廣月刊將帶您融合傳統與現代，體驗漁業的新魅力，傳統漁法如遷罟、石滬、蹦火仔或鏢旗魚，漁民以海為生與海搏鬥，不僅是捕魚技術，更是對自然的尊重。探索這些古老漁法，可感受人與自然共處之道，反思現代可持續發展，透過傳統漁法轉型的體驗活動，感受當地漁民的樸實生活及對海洋資源的珍視。

讓我們深挖漁業活動的文化意義，啟發您對傳統文化的熱愛，並引領您走向與自然和諧相處的生活，與您一起，穿越時空，感受漁業活動的新體驗！





發行人 Publisher 張致盛

總編輯 Editor-in-Chief 繆自昌

編輯委員 Editorial Board 王正芳、林頂榮、周淑幸、陳汾蘭

陳建佑、陳文深、焦正清、薛博元

劉福昇、鄭又慈（依姓氏筆畫順序排列）

編輯顧問 Reviewer 沈士新、李明安

主編 Managing Editor 黃繼興

執行編輯 Executive Editor 楊易洲、蔡旻宏

發行所 Publication 農業部漁業署

Fisheries Agency, Ministry of Agriculture

地 址 Address 80672 高雄市前鎮區漁港北一路 1 號

No.1, Yugang N. 1st Rd., Qianzhen Dist.,

Kaohsiung City 80672, Taiwan

10070 臺北市中正區和平西路二段 100 號 6F

6F., No.100, Sec. 2, Heping W. Rd.,

Zhongzheng Dist., Taipei City 10070, Taiwan

電 話 Telephone (02)2383-5678#5727 · 3393-8008#24

美術設計 Designed/Production 大山影像工作室

製版印刷 Printing Press 鴻嘉彩藝印刷股份有限公司

電 話 Telephone (02)2200-3303

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：(02)2383-5650

■ 海洋委員會海巡署緊急救難服務專線：118



PUBU 電子書平台

本刊物採用有機大豆油墨印刷  
與 FSC 永續林業認證紙張。

版權所有 圖文未經同意不得轉載 All Rights Reserved.



漁業推廣月刊



漁業署官網



漁業署官方粉絲團



問卷回饋

## 傳統漁法新活動

在臺灣的漁業歷史中，

漁民利用手中的漁具，

在茫茫大海中謀生，

這些傳統漁法不僅是捕魚的技巧，

也是對自然環境的尊重及對生活智慧的傳承。

在人們正視海洋資源永續的現今，

利用自然條件發展而來的智慧傳統漁法，

更演變為體驗活動，

帶領民眾踏進漁村、沉浸於海洋文化。

01 | 編者的話 | 老漁法新感動

特 訊 04 關心春節魚貨供應狀況 – 行政院長及漁業署署長訪視臺北魚市

06 夜訪岡山不夜城 – 漁業署視察魚市春節魚貨供應

專 題 08 精彩更能永續 傳統漁法轉型中

12 來去漁村體驗傳統漁法！

20 漁人的記憶 臺灣傳統漁法

22 臺灣原住民傳統漁法 永續與生態平衡的智慧

24 新港新希望 成功小鎮漁村風情之旅

28 宜蘭「海之曲線」導入農遊產業新生 – 漁業活化加值驅動轉型機會

32 漁業觀光工廠 嶄新式主題漁業體驗

34 豐收滿載薪火相傳 大漁旗的文化與工藝美學

36 為都市搬來一片海 – 大海入厝藝術特展

38 臺日海女實務經驗與文化交流

推 廣 42 大塭觀光休閒養殖區 – 親子共遊漁樂體驗

44 乘著信用而來的烏魚 – 掌握關鍵的通關密碼

活 動 46 增裕深海紅寶石產值 水試所發表赤鯮人工繁殖技術

47 海洋之心金級認證 鬼頭刀魚排漢堡上市開賣

專 欄 48 飄香一整年 – 臘月，臘味

50 沒有人的水下世界有什麼？ – 神出鬼沒的裸胸鯙

52 鰻鯊鹹香 冬季海港臘味料理

54 家政班廚房 – 暖心湯料理

56 | 廣告 | 113 年小型漁機具補助品項

封面裡 | 廣告 | 鰻苗捕撈魚期結束宣導

封底裡 | 旬魚 | 立春 象徵長壽的海老 – 斑節對蝦

封 底 | 漁業小學堂 | 臺灣白蝦養殖



春節各式水產品供應充足。(攝影/游忠霖)

關心  
春節魚貨  
供應狀況

## 行政院長及漁業署署長 訪視臺北魚市

文、圖 | 江政融 (漁業廣播電臺)

農曆春節是國人最重視的節日，而國產漁產品具有吉祥寓意，是民眾春節團圓圍爐或招待訪友的首選。行政院院長陳建仁、農業部代理部長陳駿季與漁業署署長張致盛年前特別前往萬大魚類批發市場巡視魚類拍賣交易、關心生鮮漁產品供銷情形。

隨著春節腳步接近，行政院院長陳建仁、農業部代理部長陳駿季與漁業署署長張致盛於1月30日清晨前往萬大魚類批發市場巡視魚類拍賣交易、關心生鮮漁產品供銷情形，並向所有市場人員拜早年，感謝大家穩定供應漁產品，滿足民眾春節消費需求。

陳建仁抵達萬大魚類批發市場後，在臺北漁產運銷公司副總經理王維偉引導下，與陳駿季及張致盛共同關心魚貨供應情形，並沿途與業者問好拜年，院長致詞後也接受臺北市魚類商業同業公會理事長顏玉堂贈魚，並回贈賀歲福袋，祝賀業者新年快樂。



漁業署署長張致盛向魚市從業人員祝賀新年快樂，並發放龍年小紅包。(攝影/游忠霖)



上：行政院長陳建仁視察臺北市第一果菜批發市場並發放福袋。



下：漁業署署長張致盛關心魚市場年節前魚貨交易狀況。(攝影/游忠霖)

陳建仁表示，漁業署一直以來協助國內養殖、沿近海及遠洋漁業發展，近來寒流來襲，漁業署也加強宣導養殖業者落實防寒措施，降低虱目魚等魚種遭受寒害損失風險。陳建仁也提到，為了讓國人能夠過好年，政府已經做好各項春節整備工作，春節連假期間將持續提供便捷交通疏運、穩定民生物資、強化醫療防疫及金融服務。

張致盛表示，為了滿足年節前消費者用魚需求，漁業署已經督導13處消費地批發魚市場加強春節前供應，同時也加強調配增加平日3成供貨，充分滿足春節民眾採買年貨需求，另外也請各縣市政府輔導及督促各地魚市場強化與產地及鄰近市場

間橫向聯繫，協調提前開市及適時延長交易時間，讓春節前魚貨供應更加順暢平穩。

張致盛更提到，各項魚貨供應都相當充裕，漁產品每日預估增加供應量30%以上，平均每日達390公噸；在魚價部分，除了白鯧等過年應景的魚貨價格稍微上揚，其餘大部分都維持平穩，消費者可以安心選購。

除了魚市場以外，陳建仁當天也前往臺北市第一果菜批發市場巡視，據農業部統計，春節前蔬菜每日預估增加供應量38%以上，平均每日達2,000公噸；水果每日預估增加供應量73%以上，平均每日達800公噸，後續也會持續關注各項農漁產品價格與供應量，機動加強調配市場供需。

漁業署提到，消費者選購漁產品除了可以到批發魚市場，也可以到超市、便利超商等實體通路購買，或上「買魚去」與「鱸魚購」等電商平台訂購年節用魚與過年送禮禮盒，歡迎大家多加利用，一起吃好魚、健康幸福慶龍年。



漁業署署長張致盛與臺北漁產運銷股份有限公司董事長鄭世維一同向魚市攤商拜早年。(攝影/游忠霖)



凌晨時分，當整座城市還在墨色的天空下沉睡，岡山魚市場卻早已燈火通明、人聲鼎沸，隨著年關將至，開啟比往常更忙碌的進貨、交易作業。為關心南臺灣春節魚貨供銷情形，漁業署署長張致盛於2月3日凌晨率領養殖漁業組組長陳文深、副組長林緣珠，在高雄市政府海洋局局長黃登福、岡山魚市場股份有限公司董事長蔡清國及總經理沈益平等陪同下，前往岡山魚市場視察，並向魚市從業人員拜早年。

夜訪岡山  
不夜城

# 漁業署視察魚市 春節魚貨供應

文、圖 | 秦晴（漁業廣播電臺）



岡山魚市新址佔地2公頃，導入國際認證HACCP制度，以強化水產品品質。



岡山魚市場總經理沈益平向漁業署署長張致盛、高雄海洋局局長黃登福等人說明春節魚貨供應情形。

## 「魚」你道聲新年快樂， 感謝從業人員助春節魚貨調配

岡山魚市每日從凌晨2點至6點進行拍賣交易，供貨商來自全臺各地，交易的魚貨從養殖、沿岸近海現撈魚貨、進口魚貨到冷凍魚貨應有盡有、豐富多元。

漁業署署長張致盛與同仁在魚市代表帶領下，逐步尋訪A區（HACCP場域）、B區及北側鋼棚區（活魚議價

區）和C區（水產處理）等攤位，用心瞭解魚貨供應量與魚價情形，並與海洋局同時致贈賀歲福袋及龍年小紅包，祝賀承銷人新年快樂。期間也有不少漁友對長官們造訪感到欣喜，特別放下手邊的工作寒暄，甚至盛情邀請大家小酌、祛寒。

張致盛表示，岡山魚市不僅是高屏地區唯一消費地魚市場，亦是全國養殖漁業最大宗交易平台，因此能夠看到產地現撈的虱目魚、鱸魚、臺灣鯛和石斑魚等魚種，在全臺眾多魚市中也算是別具特色。而漁業署也要特別感謝魚市從業人員和高雄市府團隊，在春節前夕協助加強調配魚貨供應，讓消費者能夠順利買到新鮮、優質的水產品。

## 導入國際認證 HACCP 制度，岡山魚市水產品更具競爭力

在漁業署經費挹注下，岡山魚市自2020年3月1日搬遷至嘉新東路迄今穩健經營。新址佔地2公頃，不僅較舊址大十餘倍，亦添置冷藏庫、冷凍庫、製冰機和衛生檢驗等硬體設備，並為落實「魚貨不落地」導入國際標準HACCP制度，以強化魚貨品質與鮮度。根據海洋局統計資料，2023年岡山魚市場交易量約為3,727公噸，已成為南臺灣消費地魚市場主力，有效增加南部地區魚貨拍賣與交易量。

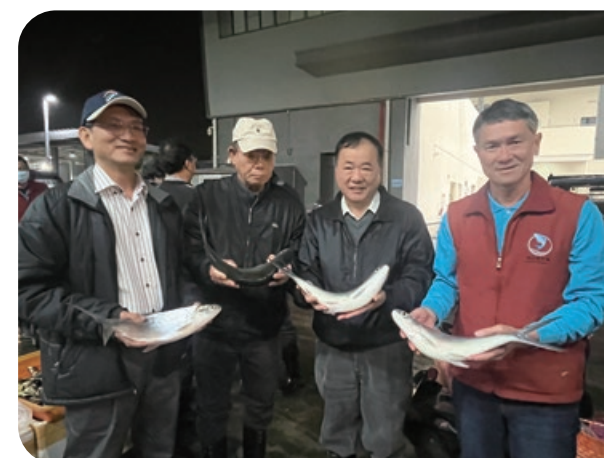
此行，張致盛也與高雄海洋局和魚市代表共同交流如何精進魚市設施，並對魚市提出強化衛生、動線與製冰量能等需求表達支持。

## 和樂龍龍享團圓，漁業署邀民選購國產優鱸迎新春

隨著農曆春節進入倒數計時，國人也加緊置辦年貨，具有「年年有餘」、「昌盛」等吉祥寓意的水產品自然也是必不可少。為使春節期間魚貨供應順暢，漁業署在年節前夕持續督導全臺13處消費地批發魚市場供應調配，並請各縣市政府強化與鄰近市場間橫向聯繫，漁產品每日預估增加供應量30%以上。

高雄海洋局局長黃登福指出，為維護民眾食用水產品安全，海洋局已請所轄7魚市在春節前對魚貨進行快篩檢驗，各魚市場檢驗結果都符合規定，歡迎民眾安心採購。

張致盛則表示，國產水產品供應充裕、穩定，雖然有部分應景的水產品價格會稍微有波動，但民眾也不妨選購其他替代魚種，一樣新鮮、安全又美味。



上：漁業署署長張致盛與高雄海洋局局長黃登福、岡山魚市總經理沈益平展示具有「昌盛」寓意的金鯧魚。  
中：岡山魚市為全國養殖漁業最大宗交易平台，眾人特別與魚市代表性的虱目魚一同合影。  
下：魚市攤商與來訪長官互道新年快樂，並熱情邀請署長一同小酌。



金山「磺火漁業」夏天以火誘網捕捉青鱗魚。



# 精彩更能永續 傳統漁法轉型中

文 | 賴品瑀 圖 | 游忠霖（大山影像工作室）

來自海洋的漁業資源不僅是人類重要的食物來源，亦為海洋國家經濟、貿易及海洋休閒娛樂的重要資產，但在人類漁撈技術精進、船舶大型化及漁船續航力增加下，漁獲體型漸小、總量逐漸下降等警訊也已出現。

漁業署歷年為守護漁業資源，採取包括管制拖網漁業、刺網漁業，並對各特定物種漁業設計管理機制，也從漁船限建、漁船收購、獎勵休漁等措施來降低漁撈努力量，進行種苗放流、投放人工魚礁等行動來推動資源培育，更有劃設海洋保護區維護棲地、擴大教育宣導等。更無法忽視的一環是，將傳統漁業進行轉型，一是將教育、休閒體驗的成分注入傳統漁業，一以友善環境的方式合理使用漁業資源，兩者相輔相成。

## 科學調查做後盾 有效禁漁、改良漁具 傳統漁法轉向永續

國立臺灣海洋大學環境生物與漁業科學學系系主任藍國璋指出，臺灣沿近海眾多家計型漁民所採用的「刺網」，由於捕撈效率高、混獲比例高等特性，近年來已成政府輔導轉型的頭號對象，訂定禁漁規範、鼓勵加入政府「環保艦隊」轉型為海洋環境守護者、轉型「一支釣」漁船與獎勵休漁轉型休閒漁業皆為政策工具。

藍國璋解釋，為了漁業資源永續，提出禁漁期間、地區的作法，不僅是臺灣針對櫻花蝦、飛魚卵、蜆蟹等沿近海漁業提出禁漁規範，國際也對鯖鮭漁業等大型漁業陸續提出總量、魚體大小限制等，這些限制根據的是科學監測成果去訂出合理的捕捉量，以確保海洋資源的永續。

而這些科學調查也促成漁具的改善，讓既有的傳統漁業經過改良而轉向更加永續。例如為了處理底拖網混獲「下雜魚」中有許多幼魚



一次釣一隻魚的「一支釣」，因不會造成濫捕被視為永續漁法。



石滬捕撈漁獲。



的問題，除了研究放寬網目，學者也設計了「幼雜魚逃脫裝置」，以開閘道的方式讓小魚得以脫逃。海大研究團隊也針對螞蟹籠網設計「逃脫環」，供體型過小與抱卵母蟹逃脫，藍國璋指出，團隊反覆採樣個體的體長與殼高，並以各種長寬組合實驗逃脫環最適合大小，經去年在馬來西亞漁船多次試用，今年將前往澎湖針對遠洋梭子蟹繼續試驗，盼能對守護螞蟹資源永續有更積極的幫助。

藍國璋更說明，雖然近年在民眾關注下已明令禁止販賣抱卵母蟹，然而已遭捕捉上岸的螞蟹卻可能遭遇刮除抱卵、或棄置在漁港內自生自滅，這和遭底拖網混獲的下雜魚都屬「生態上的浪費」，若能從更源頭來減少誤捕，才是更有效的作法。

藍國璋直言，底拖網網具的改良在國際上已有多年的研發，也已形成趨勢，但由於底拖網屬於沿海漁法，若國內漁民無外銷需求，則較不受國際壓力影響，但他相當期待臺灣可以展開試辦並且討論，未來能夠在漁船上實際使用。藍國璋強調，若能從更精準的科學調查而來的禁漁令與有效的改良漁具，兩者互相搭配，才有可能恢復完整的海洋生態系統。

一次釣一隻魚的「一支釣」，因不會造成濫捕被視為永續漁法，陸續獲世界機構頒予相關永續認證，並同時有作業成本低、可鎖定高經濟價值魚種優點，包括鯖、烏賊、赤鯨、紅甘鰽、帶魚、鯖鰱、石斑魚、鯛魚等為主要目標的深海一支釣，與主要目標為鯉魚及鮪魚的鯉竿釣，皆成為漁業轉型精緻、高質化時的重要漁法。藍國璋指出，雖然漁民海上經驗豐富，但運用刺網與釣具之間有巨大差距，要求漁民轉型的同時，除了硬體的支援外，亦需要提供相關課程與陪伴，例如各物種的漁場在哪等眉角，若能更有組織地提供協助，才有助實質的轉型。

### 轉型休閒體驗有眉角 輔導陪伴不可少

而目前休閒性釣魚活動相當盛行，但有意經營海釣行程轉型休閒漁業的傳統漁民，除了有如何順利取



雙心石滬留下了漁民捕魚的智慧。



國立臺灣海洋大學環境生物與漁業科學學系系主任藍國璋指出，為了漁業資源永續，提出禁漁規範，以確保海洋資源的永續。

得娛樂漁業漁船資格等眾多法規問題需要協助，如何將心態調整為服務業也需要循序漸進的陪伴。

目前全國約有 360 艘娛樂漁業漁船，每年計有百萬人次以上搭乘，從事海釣、賞鯨、海洋及潮間帶生態觀賞等海上休閒活動，甚至參訪傳統漁撈及箱網養殖作業。

目前全臺有不少有在地特色的傳統漁法，都成為充滿文化氣息的體驗漁業，例如石滬、抱墩、牽罟等古法，便是相當受歡迎的體驗漁業。新北淡水、桃園新屋、澎湖等地目前仍有「石滬」，利用潮間帶，將當地石材堆砌成石牆，魚蝦隨著漲潮海水淹沒滬堤時進入石滬，並在退潮後困在淺灘而能輕易捕抓，其中澎湖石滬群更被視為臺灣世界遺產潛力點。澎湖白沙還有類似概念的陷阱漁法「抱墩」，也是在潮間帶利用當地天然的石塊，築成有開口的石堆吸引底棲性魚類游入棲息，待退潮再將石墩一塊塊拆掉，以漁網捕魚。

牽罟則是臺灣古老的捕魚方式之一，沿岸居民利用魚群密集靠岸時，由出海撒網的舢舨與岸上拉漁網的數十人一同協力，並分享漁獲，桃園新屋、苗栗後龍、澎湖、蘇澳等沙岸如今也不時舉辦體驗活動，不僅是海洋文化教育的重要教材，更是能協助家族與企業凝聚團結精神的強力推手。

「定置漁網」則是在沿岸約水深一百公尺處，依照海底地形、海洋環境與魚類生態習性來設置漁場，將網具固定放置在魚道上以待魚群主動誤入其



每年計有百萬人次以上搭乘娛樂漁業漁船，從事海釣、賞鯨、海洋及潮間帶生態觀賞等海上休閒活動。

中。每個季節有不同的美味恩賜，而登船觀摩如海上迷宮的定置漁網奇景與作業方式，也成為一種觀光選項。

再者，如在 2015 年獲登錄為文化資產的新北金山「蹦火仔」，在夏夜以火誘網捕捉青鱗魚，萬魚跳躍絢爛如煙火的奇景；臺東成功「鏢旗魚」，由具過人膽識與技巧的鏢手在船頭與旗魚鬥智鬥力，獨具特色的傳統漁法總吸引民眾前往，周邊收益遠大於漁獲本身，並打破後繼無人的失傳困境。

藍國璋直言，許多漁村都曾期待將海釣等休閒漁業結合海景、漁村生活體驗等創造商機，但檢視既有試辦計畫，有些漁村在沒有補助後就無以為繼，甚至徒留「蚊子館」硬體設施，卻沒有做出吸引遊客前去的特色，但也有如新北卯澳、澎湖望安、七美等漁村，在社區內有人熱血帶頭、居民有共識下，藉著計畫的經費補助與輔導師資等資源協助，營造出不只是漁業產業、也包括社區都充滿活力的漁村新風貌。

陪伴漁村找出亮點，運用漁港碼頭、娛樂漁業漁船、漁具等硬體設備，並配合漁民豐富的經驗與知識，使參與者得以了解漁業文化與知識，體驗漁民生活及工作內容，也仍是傳統漁業轉型的重要課題。🐟





# 來去漁村體驗傳統漁法！

文 | 賴品瑀 圖 | 游忠霖（大山影像工作室）



在人們正視海洋資源永續議題的現今，先人觀察海洋生態運行，利用自然條件發展而來的各式各樣智慧傳統漁法，如今重新受到重視，不但能提供友善環境的永續海鮮，更演變為體驗活動，帶領民眾踏進漁村、沉浸於海洋文化。

這些傳統漁法在當年餵養了整個漁村的胃，如今更肩負著傳承海洋文化的期盼。例如金山磺火、定置漁網可供參訪，牽罟、抱墩、採蚵等活動更可以親身下水體驗。傳統漁法要復正並常態舉辦，往往結合了漁村旅遊行程，背後更是一群熱血在地居民推動社區營造的成果。

## 團結力量大 後龍水尾社區帶您跟大海拔河

「牽罟」、「石滬」、「抱墩」等傳統漁法，都是相當受歡迎的體驗漁業，在桃園新屋、苗栗後龍、澎湖等漁村皆可親身體驗。

由數十甚至上百人在口令下同心協力收網拔河，並且均分努力成果，成為家族或企業團體凝聚團結精神的絕招。臺灣最古老捕魚方式之一的「牽罟」，曾是臺灣光復前後主要的漁業方式包括宜蘭蘇澳、桃園新屋、苗栗後龍、澎湖等沙岸都曾經相當興盛。

當負責瞭望的「罟手」觀察到魚群浮現，便吹起海螺，嗚嗚召喚「罟仔腳」，聽聞者會立刻放下

手邊工作，一同扛起罟網下海。由一艘舢舨將曳地網撒到海裡，而曳地網的兩端則固定在岸邊，待圍住魚群後，岸上數十人不分大小男女排成兩排，從海裡合力將漁網拉上岸。俗話說「倚繩分魚」，只要有出力參與者皆能分到漁獲物，體現了漁村內守望相助與濃厚良善的人情味。

目前臺灣數個沙岸漁村皆不時舉辦牽罟體驗活動，例如苗栗後龍「水尾社區」每年春夏舉辦「大海拔河比賽」牽罟活動，由社區內的牽罟班帶領遊客進行體驗，他們不僅擁有「牽罟文化故事館」，整個社區 10 多面彩繪 3D 壁畫重現了牽罟景象等海洋故事，更是居民共同參與的成果，展現其漁村社區的活力。



■ 牽罟體驗。





桃園新屋「海洋客家休閒農業區遊客中心」。

### 桃園新屋 海客文化藝術季走訪石滬捕魚

有牽罟、石滬資產的桃園新屋設有「海洋客家休閒農業區遊客中心」，遊客中心內展示牽罟歷史照片、捕魚器具及相關農漁珍貴文物，外部也設有罟寮、彩繪浮球等裝置藝術，提供道地風味餐的同時，更推出「牽罟－牽情」、「綠色防風林」及「我愛笨港灣」環境教育課程，桃園市更年年在當地舉辦「海客文化藝術季」，推出海客漁夫一日漁事生活等系列遊程，讓旅客跟著導覽員走進新屋沿海地帶，認識沿海防風林、體驗百年石滬捕魚、品嚐手作鹹醃飯等等。

目前桃園新屋，新北淡水、澎湖等地仍有石滬，其中澎湖石滬群保存完整並擁有絕美的景致，更被視為臺灣世界遺產潛力點。「石滬」這種陷阱漁法利用潮間帶，將當地石材堆砌成石牆，魚蝦隨著漲潮海水淹沒滬堤時進入石滬，並在退潮後困在淺灘而能輕易捕抓，不僅漁撈成本小，同時也不易濫捕。

右上：新屋蚵間石滬群。  
右下：新屋海洋客家罟寮文化館。



澎湖限定抱墩體驗。

### 東海一日遊 澎湖限定「抱墩」

類似的陷阱漁法，澎湖白沙有獨特的「抱墩」，在潮間帶利用當地天然的石塊，築成有開口的石堆吸引底棲性魚類游入棲息，待退潮再將石墩一塊塊拆掉，以漁網捕魚。

每個墩約需使用 100 到 200 顆石塊堆疊，而收穫時卻得將所有石塊搬出，可見相當耗費體力。海岸坡度平坦、潮差大、堅硬的底質、外淺內深的地形以及可用的材質，幾個條件缺一不可，因此澎湖傳統的抱墩漁場主要分佈在白沙鄉北側的潮間帶，其中又以岐頭、赤崁的墩群規模最大，分別有 300、400 座墩。

目前想要體驗澎湖抱墩，大多需報名當地旅遊業者所規劃的「東海一日遊」行程，春夏時節，在合適的潮汐時刻下海，業者會提供膠鞋、手套等防護裝備，並帶領遊客由小而大、由外向內的搬動石

塊並逐步縮網，在這個志在體驗不在漁獲量的過程中，參與者還要在拆墩同時再疊一個新墩，讓下次來的人有墩可抱，如此一代傳一代。

### 夏季最限定 金山磺火絢爛如煙火

新北金山「蹦火仔」，在夏夜以火誘網捕捉青鱗魚，萬魚跳躍絢爛如煙火的奇景引民眾熱情爭睹攝影。目前世界上僅存四艘磺火船，在金山休閒觀光協會的努力爭取下，蹦火仔已在 2015 年獲登錄為文化資產，每年夏季登船就近欣賞也成為非常搶手的行程。

行程從中午展開，先由在地文史達人說明當地人文故事，下午再進入磺港社區進行出海前的準備作業，傍晚出海拍攝和觀察蹦火仔，途中還可從海上觀賞燭台雙嶼、神秘海岸並體驗海釣，意者可於「金山磺火季」臉書粉專留意報名資訊。





海上大迷宮一定置漁業。



定置網漁獲收成歸航。

「定置漁網」是陷阱漁法的概念，  
從宜蘭、花蓮、臺東等東部地區逐步往西海岸盛行，  
不同於其他傳統漁法，1980 年代運用新式落網後發展更穩定。

#### 勇闖海上大迷宮 一探七星潭定置漁業秘密

「定置漁網」也是陷阱漁法的概念，從宜蘭、花蓮、臺東等東部地區逐步往西海岸盛行，不同於其他傳統漁法的一步一落，定置漁網在 1980 年代運用新式落網後更穩定發展。定置漁網放置沿岸約水深 100 公尺處，依照海底地形與海洋環境設置約兩個 400 公尺操場大小不等的漁場，將網具固定放置在魚群會經過的魚道上，再配合魚類的生態習性設置，等待魚群主動誤入其中。初夏的鯉魚、秋天的鬼頭刀、冬天有曼波魚、白帶魚、魷魷，春天

則有飛魚與竹筴魚。定置漁網靜待海洋每個季節給予不同的美味恩賜，也在颱風季選擇休漁收網，以避免漁具遭破壞。

以花蓮為例，目前全年一半以上的漁獲來自定置漁網，而登船觀摩如海上迷宮的定置漁網奇景與作業方式，也成為一種觀光選項。以花蓮七星潭為基地的在地團體「洄遊吧 Fish Bar」，便是以參訪定置漁網等活動展開食魚教育，要帶領大家透過五感體驗，了解一隻魚

從大海到餐桌的過程，認識大海也航向人海共好的未來。

每日上午常態舉辦的「勇闖海上大迷宮」行程，邀請遊客登上賞鯨船，從七星潭海灣出發前往海上迷宮般的定置漁網，發掘出海灣上點點浮球的秘密，同時沿途還可賞鯨豚。並搭配在岸上以角色扮演與模型、實物的解說定置漁網運作方式，與實際觸摸、觀察在地當季洄游魚種，與親手料理及品嚐永續鮮魚點心等套裝行程。

洄遊吧 Fish Bar 另提供各種客製化行程，依照團體安排時間與需求有不同課程安排。

右上：洄遊潮體驗－定置網模型講解。  
右下：「洄遊吧Fish Bar」帶領遊客在海上參訪定置漁網收成。







### 海牛踏入海 彰化芳苑牛車採蚵

彰化西南海濱的芳苑，至今傳承著日治時期潮間帶牛車採蚵的漁法，由經訓練的「海牛」拉著牛車，至潮間帶進行蚵田養殖及採收作業，由於保存了牡蠣養殖技巧及海牛訓練知識，此產業在 2016 年獲登錄為無形文化資產，並持續提供搭乘牛車遊蚵田、耙蚵仔、品嚐鮮蚵的體驗行程。

目前在地海牛業者約有 6 家，提供海牛車、挖文蛤、抓螃蟹、潮間帶生態導覽，因每日潮汐不同，皆採預約制，有意報名者可搜尋彰化旅遊資訊網親洽各業者。

上：芳苑至今仍傳承潮間帶牛車採蚵的漁法。  
下：芳苑海牛休閒體驗。



「股份魚鄉」利用五感開發推動食魚教育。

### 摸蛤仔兼洗褲 股份魚鄉七股摸魚趣

深耕當地的年輕人所創立的「股份魚鄉」，邀請人們親身下魚塢「摸蛤仔兼洗褲」以體會七股漁民「生態平衡」與「友善養殖」的理念。

七股是古台江內海遺跡也是鹽分地帶，當地養殖漁業利用潮汐落差、用海水養殖、不需抽地下水，是善用及友善自然環境的養殖方式。為了推廣食魚教育，「股份魚鄉」攜手七股在地文蛤養殖產業，在行銷水產的同時，更要以體驗型旅遊為七股注入活力。

起心動念於希望當地魚塢子弟更理解自家長輩的工作，「股份魚鄉」所設計的體驗遊程與教材，都是要在學童心中播下種子，因為這些體驗而認同，未來更有意願回家鄉貢獻。也因此，不僅要設法拉人進魚塢，「股份魚鄉」也努力拉漁民跟體驗的遊客多接觸，擔任解說員說自己的故事，讓體驗更有感。

他們提供的行程包括了最經典的「蛤什麼蛤？－文蛤體驗遊程」，以一個下午帶領遊客認識七股、下魚塢學習文蛤採收，也陸續開發虱目魚、白蝦的加工、養殖體驗等，各有不少季節限定的活動，有意體驗者可搜尋「股份魚鄉」官網查詢與報名。



「股份魚鄉」讓小朋友利用傳統篩網篩選文蛤大小。





# 漁人的記憶 臺灣傳統漁法

文 | 王芳琳（財團法人台灣養殖漁業發展基金會組長） 圖 | 編輯室

在臺灣漫長的漁業歷史中，傳統漁法承載著文化的瑰寶，是漁民世代代的智慧結晶。從古至今，漁民們利用手中的漁具，在茫茫大海中謀生，這些傳統漁法不僅是捕魚的技巧，更是對自然環境的尊重和對生活智慧的傳承。



上：宜蘭牽罟。  
下：新北市金山磺火捕魚。

## 金山磺火捕魚 蹦火仔

蹦火仔又稱焚寄叉手網漁法，以其獨特的捕魚方式而聞名，漁民在夜間利用特製火炬和磺石產生的乙炔氣體，一瞬間點燃火炬，驚動水中趨光性的青鱗魚跳出海面，然後利用叉手網捕捉魚群。日治時期開始引進磺石加水產生的乙炔氣體成為了新的光源，並在「蹦」的一聲下瞬間點燃

火炬，使得蹦火仔漁法更加高效且獨特。這項技術僅在新北市金山區的磺港漁港仍然保留，並於2015年被登錄為新北市的文化資產。

## 與大海拔河 牽罟

牽罟又稱地曳網，被形容為與大海拔河的浪漫漁法，漁民利用舢舨將漁網拉到近岸後，眾人合力牽引網繩，逐漸將漁網拉回岸邊撿拾漁獲物。這項傳統漁法展現了團隊合作的精神，共同分享豐富的漁獲物也凝聚了參與者的團結意識。如今，牽罟漁法被保留並成為觀光文化的一部分，吸引許多遊客參與，各地舉辦的牽罟活動展現了臺灣古老漁文化的魅力，同時也彰顯了人們對團隊合作的重視。

## 甩竿入海釣大魚 鯉竿釣

鯉竿釣使用一支釣的漁法捕獲鯉魚，是綠島傳統漁法之一，展現了高度的團隊合作。漁人使用丁香活餌及噴水簾幕混淆鯉魚，讓其上鉤後迅速往甲板一甩，再快速甩竿入海，這種高效率的漁法需要良好的默契和專注，少有混獲情況發生，對海洋環境衝擊較小，是永續的傳統漁法。此外綠島也曾是柴魚的故鄉，製造柴魚材料則是鯉魚，因此捕丁香魚、鯉竿釣與柴魚加工燻製則是綠島老一輩記憶中的特殊漁村文化。

## 海中逐浪滔金 三角網

三角網在卑南族中被視為重要的傳統捕魚工具，捕撈日本禿頭鯊魚苗的工具，最初由竹製成，現已演變為以塑膠管為主要材料，將塑膠管塑形成A字形，緊密繫上漁網，再以竹節固定橫桿。

在海邊，漁人握住三角網頂端，穩定橫桿，等待浪潮湧來，當魚苗隨水流進入網中，漁人立即舉起網檢視漁獲物，將其放入魚簍中。捕撈魚苗不僅需要運氣，更考驗體力和耐力，在臺東縣太麻里鄉金崙溪出口可看到辛勤的漁民，也彰顯了海邊漁家的人文風情。

## 戰浪勇者 鏢旗魚

鏢旗魚又稱鏢丁挽，漁人需要站在晃動劇烈的標臺上，以鏢槍獵旗魚而聞名，源自日治時期傳入臺灣東部，曾盛行於基隆、宜蘭蘇澳與臺東新港等黑潮流域為漁場。雖然漁業技術不斷進步，但鏢旗魚漁業仍保持著原始風貌，目前臺灣僅臺東成功鎮依舊保留這項傳統漁法，縣府單位每年舉辦東海岸旗魚季活動，鏢旗魚帶來的不僅經濟效益，更具有漁業文化的傳承意義。

## 以逸待勞 抱礮

抱礮是一種陷阱漁法，漁民們搭建石墩，利用海水的漲退將魚困在陷阱中，再以網具包圍捕撈其中所躲避的魚蝦。在海上捕撈被稱為「討大海」，由於風險較高，多由體力強健的青壯年從事；在潮間帶漁撈被漁民們俗稱為「討小海」，相較於海上捕撈，潮間帶更安全，因此婦女和孩童也參與其中。



金崙溪出口漁民捕撈日本禿頭鯊魚苗。



臺東鏢旗魚。





2018年蘭嶼達悟族阿嬤穿著傳統服飾在港口曬飛魚，阿嬤年事已高，此景已相當難得看得到。（攝影／吳佩萱）



左：2018光復鄉馬太鞍部落豐年祭。（攝影／王國良） 右：2018年馬太鞍部落豐年祭活動，此處是阿美族馬太鞍部落世代漁耕之地，特殊生態捕魚法，居民與傳統生態捕魚文化相結合。（攝影／王國良）



# 臺灣原住民傳統漁法 永續與生態平衡的智慧

文 | 林晏伶（財團法人台灣養殖漁業發展基金會專員） 圖 | 編輯室

臺灣原住民源自南島民族，自古以來分為許多不同部族，展現出多元的文化，其善用自然資源，視為共享財予以尊敬，就捕魚行為規範來看，永續利用的目的，在於保證子孫後代能夠享用豐富的魚類資源，同時也維護河川與海洋生態的永續繁榮。

在部落中，原住民習慣隨著時節變化生活，例如根據季節食用不同的食材，以及在特定季節進行特定的活動。舉例來說，在阿美族的水璉部落，當月桃花

盛開時，意味著飛魚祭即將舉行。長輩們常常告誡年輕人，食物足夠就好，捕撈太多魚有何意義？若吃不完反而會造成浪費。阿美族的馬太鞍部落在不竭澤

而漁的原則下，設計出一套捕魚蝦的「巴拉告」陷阱網漁法。達悟族人的飛魚祭，獨具特色的族服、拼板舟與祭典文化更是成為國際知名的臺灣特色之一。如今這具有特色的原住民漁業文化，不是單純僅作為漁撈功能，也轉型觀光旅遊體驗，為部落帶來觀光效益。

## 水璉部落 吉籟獵人學校

吉籟(cidal)是阿美族語中的太陽，阿美族是母系社會，太陽象徵母愛，喜歡分享照顧他人。吉籟獵人學校位在花蓮縣壽豐鄉水璉村，多年來用心經營部落社區，透過帶遊客撒八卦網捕魚、製作魚筓、抓浪花蟹等體驗行程，讓更多人認識原住民生活方式，進而讓傳統文化得以傳承，已成一處亮眼的休憩景點。經過台11線水璉部落時，常飄著烤肉香，又有許多美食及原住民在地蔬果的飛魚市集，也可看見具有原民風格的藝術竹牆射箭場及休憩區，是一個讓大眾體驗原民文化、走入社區的平台。

## 巴拉告漁法 馬太鞍獵人教室

在阿美族傳統文化中，有一種名為巴拉告(Palakau)的捕魚方式，與一般的捕撈不同。族人不是到處捕魚，而是建造魚屋，使用竹筒和九芎

木來構築，然後將其放入水池中，邀請魚兒入住，待魚兒成長後再撈取來食用。

馬太鞍濕地環境復育與經營馬太鞍濕地生態園區位於花蓮光復鄉馬錫山腳下，而馬太鞍「VATAAN」是當地阿美族對樹豆的稱呼，阿美族人將其視為吉祥物，隨身攜帶，到處播種，馬太鞍這一帶即以「長滿樹豆的地方」而得名。時到如今，巴拉告已經很少看得到，不過在這卻能體驗得到阿美族的傳統，感受族人的智慧，朝向休閒農業整體發展。

## 蘭嶼飛魚祭

蘭嶼達悟族有著獨特的飛魚文化，飛魚因其能在水面滑翔的能力而得名。在這裡，達悟族人依賴海洋為生，將飛魚視為天神所賜予的食物，因此飛魚文化深深融入了他們的生活中。每年春天，隨著黑潮，飛魚會湧入蘭嶼的海域，飛魚季成為了達悟族的傳統祭典，也是蘭嶼文化的重要元素，在3至7月期間，島上的達悟族會舉辦相關的祭典，祈求和慶祝飛魚的豐收。隨著蘭嶼觀光業的蓬勃發展，民眾可體驗飛魚祭、拼板舟、觀賞傳統地下屋與品嚐飛魚料理，體驗一場海洋生態與文化饗宴。





依山傍海的東海岸小鎮，行政區域雖然名為「成功」，但許多鄉親總覺得叫「新港」來的更為貼切更有感情。新港區漁會、新港國中、新港診所、新港鐘錶店……，都還沿用至今。麻荖漏、成廣澳、新港、成功，四個地名的演變，也正好說明各階段開發墾拓的進程，帶動這地區繁榮進步最重要的關鍵，就是日治時期「新港」的開發建設完成。

東部地區位置偏遠開發落後，是臺灣漢人最後移墾的地區，日人在臺後，為了東部的發展，改善交通以利運輸，並希望能引進更多居民來此開拓；彼時只要興建港口，海上即可通行無阻，相較於陸路必須克服地形的限制，造橋、挖隧道要來的更容易實行，又因黑潮洋流從臺灣東部海域由南向北經過，帶來了豐富的海洋資源，因此積極在東部尋找建港之地，由於本地位置適中地形良好，為東臺灣建港最適合的地點。

1928 年臺灣總督川村竹治巡視新港及其周圍狀況，特別從「新港支廳」（成功警察分局）前搭建的瞭望亭，遠眺建港預定地「麻荖漏灣」，見該地外海有一列東南走向的礁岩作為「天然屏障」，縱使夏天的強烈颱風、或冬天兇悍的東北季風，若

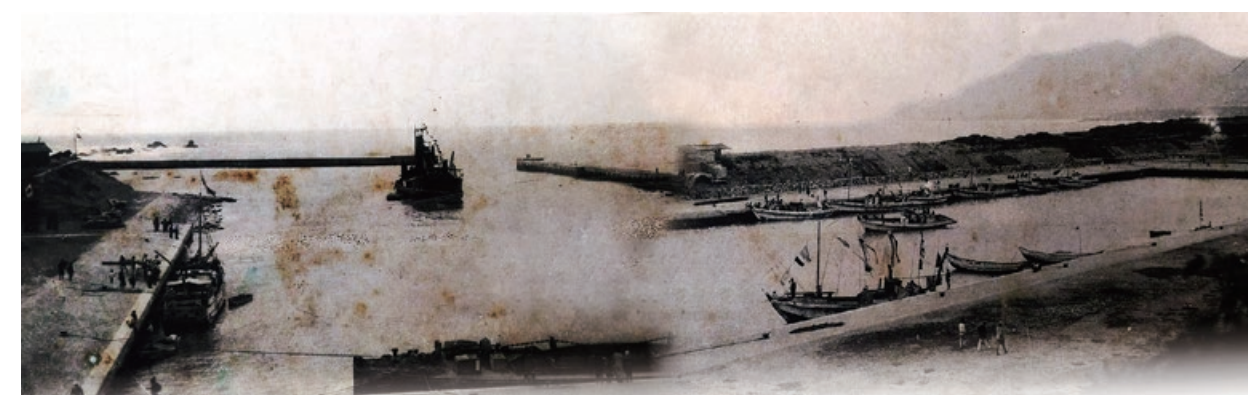
再加上興建一道東防坡堤，有了這兩道「防護線」漁民作業及停泊更加安全、生命財產也更有保障。

### 走入昔日漁港風光

同一時間除了引進有「動力」的漁船外，並教導「鏢刺漁法」與「延繩釣漁法」，奠定漁業發展良好基礎。光復後持續發展，綠島、恆春、阿美族漁民相繼加入，1980 年代達到最高峰，漁港內時常停滿各式大小船隻，從「漁具」上就可分辨出，在船頭擺放網具的是「流刺網」漁船，再來就是有「竹籬筐」的「延繩釣」漁船，「船頭架鏢台」的則是「鏢旗魚」漁船。

港邊時而有「大貨輪」停靠，一群人正賣力地將纜繩拉緊固定，「成功製冰廠」長長的輸送鐵管末端，暫時放了下來。傍晚時分整個漁港還是相當忙碌，動作快的已經在吃晚餐，吃飽了要去鎮上熱鬧街道走走，除了補給用品外，時間來得及會到戲院看場電影放鬆心情後，再回來船上睡覺休息。天

左頁上：全國獨一無二的元宵炮炸旗魚神。  
左頁下：手工魚丸DIY。



建港初完成。

# 新港新希望 成功小鎮漁村風情之旅

文、圖 | 鄭國正（成功鎮愛鄉協會理事長）







■ 左上：「海洋文化特展區」詳細介紹獨特的鏢刺漁法。 左下：成功故事館有實體的「鏢魚臺」頭架供民眾體驗。  
右：成功小鎮漁村風情之旅導覽解說遊程，就從成功故事館開始。



方破曉旭日東昇，也正是漁人整裝待發迎向成功挑戰的開始！

### 成功故事館 述說戰浪鏢魚手傳統

新港最引以為傲的「鏢旗魚」，隨著漁業資源日益枯竭及流刺網的競爭，收入減少後繼無力，加上技術難度又高，很少人願意來學習這項傳統鏢刺漁法，老鏢手凋謝後恐將成為絕響。

鏢旗魚是個具有永續海洋經營特點的獨特技法，有鑑於此，2019 年臺東縣政府公告為「傳統知識與實踐的無形文化資產」，讓更多的人來認識這項產業，保存珍貴的鏢旗魚文化，避免走入歷史的洪流。

「成功小鎮漁村風情之旅」導覽解說遊程，就從「成功故事館」開始，先來認識這個地方墾拓發展的進程以及當年建港辛酸血淚交織的故事，「海洋文化特展區」，詳細介紹獨特的鏢刺漁法，還有實體的「鏢魚臺」頭架，站在上面手拿鏢魚竿，親自體驗討海弟兄與海搏命的驚心動魄。

### 新港魚市場糶手熱鬧喊價

中午過後人聲鼎沸吵雜忙碌的新港魚市場，「哨聲」突然響起馬上吸引眾人的目光，因為緊張刺激的喊魚ㄟ公開叫價拍賣就要開始了。魚市場喊魚ㄟ的大哥，我們叫他糶（ㄊㄞˋ ㄅㄞˋ）手，糶手所扮演角色是買賣間的仲介者，要達到賣家（漁民）喜歡的價格，買家（承銷商魚販）能夠接受的價格，糶手絕對是重要靈魂人物。糶手的養成訓練至少要三年，除了各種



■ 每年清明節過後直到端午節是「東岸飛虎」鬼頭刀的生產旺季。

魚類的認識外，臨場的「絕佳反應、公平果斷」更是一位稱職糶手必備條件。

新港魚市場是遊客必經之地，有別於其他漁港，這裡的魚貨，都是以「冰鮮」的方式來運送，時間的掌控非常重要，大型魚類如鮪魚、旗魚及鬼頭刀等，絕大部分都要運送到臺灣各地魚市場銷售。除了親眼目睹每天現撈上岸新鮮各式魚獲外，周邊的攤販美食絕對不能錯過。時間允許可以預約「旗魚丸 DIY」，自己捏自己煮，品嚐最道地鮮美的好滋味。

### 摸摸旗魚神添好運

從鏢旗魚文化衍生的萬善廟「旗魚神」宗教信仰，是以海維生漁民朋友虔誠敬拜的靠山，祈求每趟的航程都能滿載豐收平安順利。2020 年農曆元月七日夜晚，萬善廟的阿嬤何張秋霞，夢見萬善爺指示要製做一尊木製旗魚神，參加元宵節神明遶境活動，掃蕩晦氣維護地方的平靜安樂。這個重責大任落在木工師傅「何國忠」身上，又要在短短的 7 日完成，頭腦靈活技藝精湛的「何師傅」，發揮巧思克服諸多困難與失敗，在一天當兩天用的不眠不休趕工下，這尊長 3.6 公尺、仿重二百公斤旗魚的木製旗魚神，終於完成。

至今元宵節神明遶境活動，成功萬善廟祭祀著這一尊木製旗魚神，是所有隊伍中的「超級明星」，最受注目的焦點，商家鞭炮炸的猛烈，象徵來年財運氣勢更旺。

無論到「成功萬善廟」或「成功故事館」，都有喜氣洋洋設計精美意義深長的「旗（祈）福卡」送給每個人。

「旗福卡」口訣：

【摸你旗魚頭乎你好彩頭】



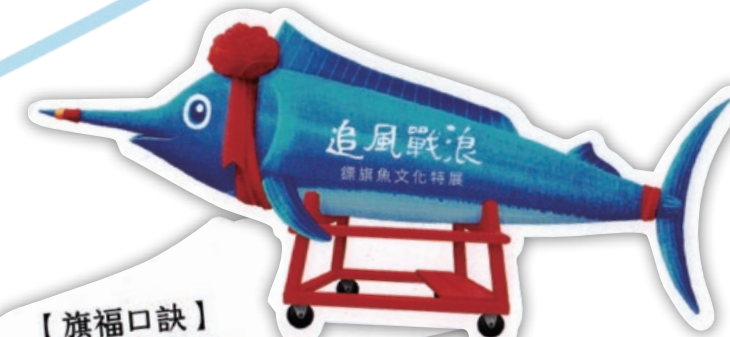
■ 萬善廟的「正旗魚神」。

【摸你旗魚肚乎你金銀財寶滿大肚】

【摸你旗魚尾乎你好運到年尾】

摸摸旗魚神，念念「旗福卡」，祝福大家：平安健康、幸福快樂。

遠眺「新港漁港」美麗的景色，外海那一列東南走向礁岩的「天然屏障」，依舊日夜守護著居民，不同年代的移居者，以這片土地作為家鄉勤奮打拚，累積豐厚的百年文化，是轉化為在地觀光發展的最大力量，大家一齊努力加油，「新港」新希望，「成功」向前行！🐟



### 【旗福口訣】

摸你旗魚頭乎你好彩頭，  
摸你旗魚肚乎你金銀財寶滿大肚，  
摸你旗魚尾乎你好運到年尾。



# 宜蘭「海之曲線」導入農遊產業新生

文、圖／何立德（魚樂天地鄉鎮應援團執行長）



針對海岸之「地域活化」推動議題，值得產官學研共同深思考量，採取更積極之實際行動方案，滾動地方「人、地、產」可行條件，結合地方共識「由下而上」賦權在地產業營運思維，不斷提供在地轉型之各種可行路徑與適切營運商模，並非僅以「補助為前提」。

回憶過往的臺灣海岸與漁業活化過程，被許多人詬病的事包括海岸港邊常出現亂無章法的漁具陳設、漁具工寮與鐵皮屋及廢棄物閒置，甚至遠遠就聞到濃濃的魚腥雜味。在傳統觀念中，大家似乎一致認為漁村就只能以這樣惡劣條件繼續維持，久而久之好像大家都能概括承受這一切「傳統景緻」，也間接地強迫觀光客勉強接受此一臺灣海岸聚落的景觀特色。難道如此的不完美，就僅為了支持漁業捕撈之生產優先，而白白犧牲臺灣海岸之漁村聚落文明環境的進步與發展空間。

據此，宜蘭縣政府於 2023 年向主責形塑農遊之農業部農村發展暨水土保持署提出「海之曲線」之休閒農業示範型輔導計畫（競爭型工作），積極創造地方農漁鄉鎮之轉型契機。此一計畫結合宜蘭休閒農業發展協會的合作執行，以驅動宜蘭海岸六鄉鎮之海岸農遊相關產業盤點及產業形塑工作，包含針對漁港及漁業活化條件、新興觀光漁市場整建之創新商模、農漁村休閒化條件及周邊友善環境設施建置等資源盤點與分析，促使宜蘭海岸及漁村間串連成主題農遊觀光軸帶或食農教育之廊帶，形塑宜蘭海岸「地域振興」推動條件與產業形塑之優勢條件。



■ 頭城五漁鐵之石城定置網漁獲海上捕撈，結合「產地直售」入港拍賣。

地方養殖漁業迫切需要以漁企業結合產地「地域品牌」，方得以將「在地嚴選」累積行銷資源與品牌推動效益。時潮休閒農業區可驅動養殖漁業之「地產地消」營運策略，導引海岸鄉鎮之特色養殖水產不同類別共同行銷，包含石斑、白蝦、泰國蝦、香魚、鰻龍魚及九孔等優質水產品系，順此勢而著手規劃輔導形塑漁村「特色產業」。

## 海岸農遊發展亮點

此一計畫引領宜蘭「海之曲線」轄區內相關休閒農業區組織、休閒農場之產業及農再社區之青年留鄉或回鄉者，或以繼業傳承或關係人口移動之創新思維者聚集一堂，透過海岸創生沙龍、盤點資源工作坊、移地（案例）見學等動態培訓課程，讓「海之曲線」永續海岸概念逐步形成宜蘭農遊主題之亮點，更透過案例解析與盤點資源分析，讓宜蘭海岸之聚落產業有機會朝向地方產業深耕及永續條件邁進。

課程設計中融入創新議題，鼓勵地方產業形塑朝向契合 SDGs 永續發展目標規劃產地體驗活動，融入食農教育設計體驗課程，以及結合產地小旅行多樣遊程等，希望透過傳統產業傳承「社會責任與價值」而引領市場，並成為宜蘭海岸農遊發展之重要論述依據，以及漁業活化重要實證經驗。

此外，目前透過食農教育之知識經濟條件帶動海洋與漁業轉型，包含生態保育的海洋與漁業科學導入地方發展、水產品牌銜接產地直銷之電商直銷設計運用、食農教育的海港及漁業知識傳遞解惑，以及農村再生的社區營造工作與產業創新價值，都是吸引二代農漁鄉子弟回鄉傳承的最好理由。

## 漁業青年創造漁村新價值

筆者經年累積造訪日本漁港與漁村觀察之經驗，不難細微觀察到日本漁港良善漁業管理制度，漁民以社會公民角度恪遵守法的敬業態度，願意共同



■ 礁溪時潮休閒農業區邀請主廚辦理食材餐會，結合產地優質白蝦。





維護海洋與漁業資源永續，非僅為生產效益而一網打盡海洋生態資源。而漁村如何運用在地精緻產業的創新與活化加值，結合地方產業經濟活絡運行，以及地域活化的地方整備條件與基盤，都是讓日本地域型漁業型態讓漁民經濟增值，就是最重要的政策關鍵點。

讓接受高等教育之在地青年仍願意回（留）鄉發展，正因為地方持續發展而讓漁業收入穩定，甚至更具豐厚收入與社會價值，為的是自己成長的故鄉產業可以得以延續，照顧家人而保障穩定工作，「安居樂業」才是真正留住在地青年願意留鄉發展最重要核心價值。

又長期觀察日本偏鄉之漁村形塑的特色產業時，大多以娛樂漁業漁船搭配沿海捕撈水產及水上體驗活動，搭配漁村的地元食材餐廳「地產地消」，打造地方品牌「漁民直售」及「食材市場」，以及傳統漁村民宿一泊二食之服務商模，還有配合漁港的娛樂漁業漁船載客體驗休閒魚釣等配套，都是引流都會型遊客願意到地方消費，刺激在地漁村經濟的最佳理由與加值條件。

端看目前臺灣娛樂漁業漁船的漁業二代經營樣態，以宜蘭之烏石港、南方澳漁港及粉鳥林漁港等區域為例，皆已逐步從傳統捕撈升級為休閒化規劃，透過船上的休閒服務產品、地方品牌水產經營及配合食材餐廳直營店等市場需求，都很有想法，也很具有營運特色。大多新世代經營都擅長運用網際網路社群、電子化工具及創新行銷管道，讓海洋漁業二代的經營條件更加優渥而具有效益。

在累積品牌經營條件下，漁業轉型發展似乎更需要被傳承而延續。先前常常配合媒體製作宣傳素材，包含電視節目及網路宣傳影片的推播助瀾下，逐漸聲名遠播，甚至透過地方產業跨域整合與共同行銷，配

目前宜蘭「海之曲線」銜接「宜蘭斑」海岸產業創生成果，研展出永續海岸之SDG遊程主題，盤點海岸產業適合之農遊產業，透過工作坊、課程培訓與輔導，希冀盤點出地域多樣性產地小旅行亮點元素，推薦給旅遊業者。

千葉縣南房總勝山漁港搭乘「第二十一寶生丸」船釣見學。



特別邀請線上、線下專題及企業ESG相關旅遊業者，與在地農遊產業媒合交流。

**各地漁業青年承接上一代打下的事業經營基礎，承擔創新經營的責任，寶貴的發展過程，需要被社會看見與實際支持。**

合產業群聚的合作加值成為地域性生態系，讓漁業的經營活化更佳精彩而具有延展條件。

#### 教育推動與社會責任實踐

目前大專院校及技職學校積極嘗試參與地方事務推動工作，結合地方產業職能發展之相關學程，結合教育部USR大學社會責任實踐計畫，鼓勵學生創業計劃對地方有利基礎，配合解決社會問題為主要題材方向，鼓勵學生以融入社會責任實踐為前提進入場域學習與精進。

大學除了是高等教育教學場域外，更可以讓師生專業融入地方實務，透過地方資源盤點與分析、發現問題而解決問題，讓大學有機會善盡其學術教育的社會責任實踐工作，讓大學教育功能更上貼近

於社會需求。事實上，包含觀光旅遊及休閒、養殖漁業、漁業科學及海洋運動等系所的學生，都是可以進入海洋與漁業之相關產業，協助漁村活化之潛在資源。所以大學應積極鼓勵教授們引領學生走出學術視角之外，以「顛倒教室」概念走進在地，鼓勵學生將所學實習並貢獻專長，跟地方共同學習與分享。

各地漁業青年這些年來的著地堅持、齊心努力之下，承接上一代打下的事業經營基礎，而承擔創新經營的條件與責任，實是難得寶貴的發展過程，更需要被社會看見與實際行動的支持。未來如何以漁業休閒化經營結合漁村創生，已經是我們為海洋與漁業推展工作者需要共同努力的方向與目標，持續共同加油。🐟





■ 溪和水產觀光工廠。



■ 寶熊漁樂碼頭。



# 漁業觀光工廠 嶄新式主題漁業體驗

文、圖 | 王芳琳（財團法人台灣養殖漁業發展基金會組長）

隨著時代的演進，臺灣的製造業不僅止於產品的生產，更在於以創意與靈感，將工廠轉型為充滿活力與文化的觀光景點。其中，漁業觀光工廠便以其獨特的魅力吸引眾多遊客探索。漁業觀光工廠的興起，不僅為原本面臨衰退的傳統漁村帶來了新的生機，更將漁業文化與觀光教育融合，為遊客打造一場兼具知性與體驗的旅程。

## 趣味漫畫風格導覽 溪和水產觀光工廠

宜蘭，以其豐富的海洋資源與悠久的漁村文化，成為漁業觀光工廠的理想之地。其中，溪和水產觀光工廠便是一個極具代表性的例子，融合在地漁業美食

與趣味漫畫風格，為遊客打造一場充滿趣味與體驗的旅程。

溪和水產肇始於宜蘭的龜山島海域，2006 年移廠至利澤工業區，轉型為現代化的食品加工廠與觀光工廠。進入溪和水產觀光工廠，彷彿進入一個充滿生動漫畫的世界，以趣味活潑的方式介紹水產加工業與溪和的歷史。遊客在這裡可以了解到漁業的起源、水產加工的過程，以及漁村文化的發展。此外，觀光工廠也提供多種體驗活動，如手作小魚飯糰、汆燙當季海鮮、壓小卷餅乾等，讓遊客親身體驗漁民的生活方式，深入了解漁業的精髓。

## 釣魚體驗樂園

## 寶熊漁樂碼頭

全球知名的釣具品牌「okuma」寶熊漁具公司以「創造釣魚休閒生活的樂趣」為使命，於臺中潭子區打造首座釣魚主題園區——寶熊漁樂碼頭，提供最具寓教「漁」樂的釣魚體驗。

佔地廣闊的園區涵蓋展覽、體驗、餐飲、購物等四大主軸，展覽區包含豐富的釣魚歷史起源、釣場與魚種、海洋教育知識等內容，展現釣魚文化的多樣性與魅力。互動設施的種類繁多，如巨無霸釣魚機、虛擬釣場、釣遊臺灣多媒體、3D 海洋影片及 DIY 課程等，不論是青年、親子還是樂齡族群，都能找到適合自己的體驗。

在漁村商店街，可購買到海洋文創商品、食品伴手禮、美食小吃以及各式釣具，滿足不同遊客的購物需求。無論是對釣魚情有獨鍾的釣友，還是想要帶著家人一同度過愉快時光的旅客，在寶熊漁樂碼頭都能找到屬於自己的海洋樂章，享受釣魚帶來的無盡樂趣。

## 六級化產業結合

## 宏裕行花枝丸館

位於高雄前鎮漁港附近的「宏裕行花枝丸館」，是一座以花枝丸為主題的觀光工廠，融合了生產參觀、親子互動和海味餐飲的多元化體驗，將前鎮漁港導向生產、加工及服務的六級產業。

這座佔地逾千坪的工廠以海洋意象為主題，一進門就彷彿置身於海洋世界，一樓的觀光門市展示新鮮漁獲、冷凍食品 and 各式伴手禮，還有美食餐廳「深海堡堡」提供多款以海鮮為主的美味料理。此外，設有親子手作 DIY 教室，讓大小朋友一同體驗製作花枝丸的樂趣。三樓的生產線和產業知識區則展示花枝丸的製作過程，並設有多媒體 AR 互動遊

戲區，讓遊客們在遊玩中學習環境教育和海洋生物知識。

這裡不僅可以親眼見證花枝丸的製作過程，也能動手製作和烹調花枝丸，讓旅程充滿美食與樂趣，在品嚐完美味的花枝丸後，還可以購買精美的伴手禮帶回家與親友分享。



■ 宏裕行花枝丸館。



# 豐收滿載薪火相傳 大漁旗的文化與工藝美學

文 | 王芳琳（財團法人台灣養殖漁業發展基金會組長） 圖 | 編輯室

五顏六色繽紛的旗幟在港邊飄揚，伴隨著鞭炮聲劈哩啪啦作響，新船的下水典禮是一場喜慶的盛事，大漁旗作為船東家親朋好友慶賀新船進水的禮物，是這場儀式中最引人注目的一部分，這些色彩繽紛的旗幟，不僅展示了船東家的交友網絡和對船的祝福，也象徵著漁業文化的繁榮和傳承。

臺灣的大漁旗文化起源於日治時期，每當新造漁船下水時，船東的親友都會前往染印行購買大漁旗，以懸掛在新船船身，祈求豐收和一帆風順。大漁旗有橫式和直式兩種形式，前後船桅則各自綁著「綵登高」的長竹節，而船桅前後則繫著國旗、廟旗和船名旗。大漁旗上繪有各種討喜的海產圖案，如鯛魚、鮪魚和魷魚，並寫有「大漁」、「滿載」等祝福詞，是船東親友、貿易夥伴和船廠送給船東的禮物。

左：1960年新船下水儀式與大漁旗。（圖／楊燁提供）  
右：1962年新船下水儀式與大漁旗。（圖／楊燁提供）



## 傳統工藝彩繪 大漁旗作工繁複

大漁旗又稱為「進水旗」或「滿載旗」，是源自日治時期的傳統，其上方畫滿象徵豐收的魚、蝦、貝類，另有「滿載」、「大漁」等字樣，以祈福祝賀。

早期布旗印刷技術不發達的年代，大漁旗多是由專業製旗師傅以「糯米糊防染工法」手工繪製，以糯米粉、米糠、石灰調製防染糊，首先在布面上打圖稿，再將糯米糊料裝入擠花袋中擠出圖案之輪廓線條，糯米糊料乾燥後即可開始上色作業，顏料乾後定色，

色彩繽紛的大漁旗。

最後將黏附布上的糯米糊料剝除，便會露出反白線條，製作程序繁複。70年代則漸漸改為網版印刷，將網篩狀模板上的圖像，透過擠壓顏料，轉移到平面旗布，使用多個網篩，在同一平面上重複印刷，印出多個顏色的效果。

大漁旗上所呈現的內容，除了該艘漁船的船名、編號，贈旗者的公司行號名稱或個人姓名外，也書寫「祝大漁」、「祝滿載」、「滿載盈歸」……等祈願漁獲豐收的祝賀詞。除了文字之外，繪製圖樣與色彩也是其特色，在圖案的設計上，日本製旗師傅會強化山海的圖騰，並且用太陽的意象代表日本國旗，另外還有龜、鶴的圖案，都有吉祥、長壽等好的意涵；而在臺灣，常見的圖案以鯛魚為主，還有鮪魚、旗魚或魷魚等的圖案，都是遠洋漁業中，主要捕撈的高經濟價值的魚種，有時還會依照各地捕捉的漁獲繪製，樣式多變具有觀賞價值。

## 手工漁旗復興 轉型文創商品

由於海洋自然資源日漸匱乏，新造漁船已日益



「山津塢」大漁旗品牌商品。

減少，再加上機器布旗印製技術普及，古法手工製作的大漁旗已幾乎失傳，為了延續這樣的技藝傳承，國立中山大學「邊緣社區認同再造計畫」，以旗津做為文化復興的場域，成立了「旗津社會開創基地」，連結師生，拜師高雄、南方澳和日本，從煮糊、霧濡、描圖、填塞、日曬、洗淨，研習製作傳統大漁旗，並建立「山津塢」大漁旗品牌。除了將高雄意象融入當代大漁旗創作，也開發文創商品與文化體驗課程，創作廣受到國際旅客的喜愛，為大漁旗重新注入了新的活力和生命力，為臺灣漁業保留了文化的多樣性和豐富性。



為都市搬來一片海

# 大海入厝藝術特展

文、圖 | 林晏伶（財團法人台灣養殖漁業發展基金會專員）

在繁華的都市中，往往讓人忽略了身邊那些平凡卻又充滿生機的角落。對於一些藝術家來說，這些被遺忘的地方卻是創作的靈感源泉。漁村作為一種獨特的生活方式和文化遺產，往往成為藝術家們的寶藏之地。近年來，以漁村為主題的藝術展覽逐漸興起，通過對視覺、聽覺、嗅覺、觸覺和味覺的表達，更是呈現出五感的全方位體驗。

藝術家以漁村為素材，透過繪畫、攝影、雕塑、音樂、文學等多種形式，將漁村的景色、聲音、氣味、觸感和味道完美地展現出來，讓觀眾在欣賞作品的同時，彷彿置身於漁村的真實場景之中。這樣的藝術展覽不僅僅是一場視覺盛宴，更是一场引人入勝的感官之旅。

新富町文化市場由忠泰建築文化藝術基金會經營，自2017年起推動展覽徵件計畫，2023年以「凝視地方」作為徵件概念，邀集各領域創作者帶動新地方觀點與對話，「大海入厝－漂流入市的遷徙紀念物」展覽自30餘件展覽計畫中脫穎而出，今年1月6日至3月17日在臺北市新富町市場展出。

在新北貢寮的馬崗漁村，一個擁有百年歷史的聚落，保存了獨特的石頭屋和海女採集文化。這片海岸土地，世代居民過著與大海共處的生活。「大海入厝」這場展覽以藝術的方式呈現了馬崗漁村的生活與迫遷議題，由石在工作隊策劃通過藝術來探索漁村生活的美麗和多樣性，同時提醒人們關注觀光發展對當地社區的影響。

展覽的特色之一是以「家」為場景，將觀眾帶入馬崗漁村的生活空間。在展覽中，觀眾可以看到不同的展品，例如介紹漁獲的「風土餐桌」，影像作品《記憶流浪車》等，透過這些作品，觀眾可以感受到漁村居民的生活方式和面對迫遷的心境。

另一個吸引人的特色是展覽中的互動性和參與性，除了觀賞藝術作品外，觀眾還可以參加各種工作坊、導覽和互動活動，了解更多有關漁村生活。例如，《大海入厝》開幕活動，「入厝」儀式，與龜山島、馬崗的地方團隊、居民一起體驗龜山島人的童玩「打寸子」的樂趣；展覽期間還舉辦「馬崗 Ama 的家私」活動，邀請來自馬崗的海女阿嬤，以臺語介紹海岸潮間帶的採集工作，並以五感認識海洋生物和飲食文化。

漁村不僅是產業的聚落，也可成為藝術展的創作，與社會議題的討論平台，經由藝術展的表現和互動，一同探索漁村生活的美麗與挑戰。

展覽以「家」為場景設計，結合居民們的生活日常，例如記有馬崗祭儀的農民曆、在地上曝曬的石花菜地毯等，及《紀念品》向馬崗和龜山島／里居民徵集的遷徙紀念物。







# 臺日海女實務經驗與文化交流

文、圖 | 蕭堯仁（國立臺灣海洋大學應用經濟研究所副教授）、郭欣怡（岩泉町地域協力隊）

日本岩手縣久慈灣的小袖海岸以其著名的「北限海女」聞名，臺灣北部與東北角海岸不少漁村都有採捕海菜的傳統，其中卯澳社區有一群海女與海男們透過潛水採捕維生。為交流實務經驗與探討海女文化傳承議題，「卯澳海女」與「北限海女」舉辦一場線上交流座談，藉此讓彼此更加瞭解臺日海女文化。



左：小袖海岸。右：「北限海女」紀念碑。

日本岩手縣久慈灣的小袖海岸以其著名的「北限海女」聞名，早期小袖海岸的北限海女稱為「KATSUGI」，近年來則稱為「AMA」。她們不使用氧氣筒，只吸一口氣就下潛，每次潛水大約停留 1 分鐘左右，每次約可捕撈 10 個海膽，有些海女甚至可以潛到水深超過 10 公尺的深度，每次潛

水作業約耗時兩小時，採集約 6 公斤左右，這是一項非常獨特且需要高難度潛水技巧的職業。

臺灣北部與東北角海岸不少漁村都有採捕海菜的傳統，其中位於新北市貢寮區的卯澳社區，有一群海女與海男們，跟「北限海女」一樣透過潛水採捕維生。卯澳社區位於新北市貢寮區，以石花菜、石頭厝，以及「卯澳海女」聞名。過去卯澳居民大多從事潛水採集作為謀生的方式，有些漁村婦女從 10 幾歲就投入海女工作，迄今超過 50 至 60 年，海女運用一口氣潛入水深 1 至 10 米的海域採集石花菜、珊瑚草或海膽等，每次採到 20 至 30 斤才上岸，就是為能貼補家用。



北限海女透過視訊與卯澳海女交流。

然而近年來由於漁村人口老化與外流，臺灣和日本一樣，這種依賴海洋資源維生的傳統產業逐漸式微，同時也面臨海女文化無法傳承的問題。目前日本全國的海女因為高齡化與沒有年輕人傳承等問題，



數量已較過往減少超過 75%。卯澳漁村也缺乏年輕人傳承，導致海女的傳統捕撈方法逐漸消失。為交流實務經驗與探討海女文化傳承議題，「卯澳海女」特別與岩手縣久慈市的「北限海女」舉辦一場線上交流座談，希望能藉此讓彼此更加瞭解海女文化與生活日常。

### 臺日海女的工作差異

小袖海岸是日劇《小海女》的外景地，屬於三陸海域的一部分，被譽為世界三大漁場之一。由於海流強勁，這裡擁有豐富的海產資源，如海膽和鮑魚等。「北限海女」提到每年 7 月至 9 月，小袖海岸的水溫約 15 至 18 度，適合海女潛水捕撈海膽；相較臺灣由於緯度較低，夏季水溫約為 20 至 28 度，因此海女們可以從 4 月至 9 月期間進行潛水採集，不過如果遇到颱風等異常天氣狀況，為安全起見，海女們不會下海工作。「北限海女」都很羨慕臺灣，因為臺灣海水溫度較高，由於她們需要在寒冷的海水中長時間工作，而且還需要靈活地捕撈海膽，加上近年來轉型觀光，海女們也需要和沿岸的遊客互動，這是相當辛苦與不易的工作。

在日本久慈灣，只有女性從事潛水捕撈海膽，而卯澳漁村則有海女與海男。每到夏季，小袖海女中心為推廣海女文化，會舉辦「北限海女」潛水的表演活動，海女們會穿著傳統花色的衣服，頭上繫著白布，布上用紅色大字寫著「北限の海女」，腰上繫著網子方便收集捕撈到的海膽。她們在水中輕盈自由地舞動，彷彿與海洋共鳴，敏捷的身體穿梭在波光粼粼的海底，有時從海中浮出向遊客打招呼。即使戴著潛水面罩，她們的微笑眼神依然無法掩飾。目前在小袖海女中心的積極推廣下，有培養一位 40 幾歲的「斜槓」海女，平日在東京工作，暑期的周末則會到久慈灣展演海女給民眾觀賞，只要事先預約，遊客就可以觀看海女的捕撈過程，並

「北限海女」使用的刀具。



上：小袖海女中心展示海女相關文化與物品。  
中：「北限海女」的服裝與用具。  
下：海女採捕過程置放海膽的工具。

臺灣對於卯澳灣的漁業資源有訂定相關管理規範，除採捕時間外，如果海膽體長小於八公分以下是禁止捕撈的。「北限海女」的採捕規定是禁止捕撈六公分以下的海膽，並要求捕撈上岸的海膽總量需通報當地漁協彙整。

且在現場品嚐新鮮的海膽（每顆約 500 日圓）。此外，小袖海女中心有跟地方高中進行產學合作與交流，高中設有「海女社」，久慈東高目前有 7 名女性學生，會於展演現場與觀光客進行交流。

為永續漁村發展與傳承海女文化，近年來卯澳社區也透過漁村再生、栽培漁業與里海倡議推動社區發展，漁村居民透過帶領遊客進行社區與生態導覽解說，讓遊客能更深入瞭解卯澳的漁業歷史文化、特色資源和地景。此外，漁村也發展石花菜體驗與里海生態遊程等活動，讓民眾能親身下海和海女、海男一起體驗水下採集與漁村日常。

### 臺日海洋採捕差異

臺日交流時，海女們對漁業資源管理方式也相當有興趣，臺灣對於卯澳灣的漁業資源有訂定相關管理規範，除採捕時間外，如果海膽體長小於八公分以下是禁止捕撈的。漁民在採捕海膽後，會將其剖開後用淡水清洗，然而海膽的外觀與品質反而較難維持。

相較之下，「北限海女」的採捕規定是禁止捕撈六公分以下的海膽，並要求捕撈上岸的海膽總量需通報當地漁協彙整。在處理海膽時，海女會使用工具撬開海膽並取出內臟，而在清洗海膽時，政府與漁協有輔導海女使用海水處理設備，以消毒和降溫的海水清洗海膽，以維持海膽的品質。另外，海女們也彼此交流採捕所使用的工具，互相展示平時潛水採捕的穿著打扮，以及身上所會使用的工具，讓兩方海女充分認識與交流。



「卯澳海女」和海男合影。

### 臺日傳承海女文化

整體而言，臺日海女交流讓「卯澳海女」能和「北限海女」建立溝通管道，讓身處臺灣東北角的「卯澳海女」認識「北限海女」在政府部門和小袖海女中心的積極輔導推廣下，不僅保有傳統海女文化，也致力於推廣行銷，讓更多民眾能親臨小袖海岸感受北限海女的活力，而辛苦採捕的海膽，也能以高品質的方式提供給遊客品嚐。

近年來，日本和臺灣陸續推出地方創生政策，就是希望能減緩邊陲地帶的人口減少，而「北限海女」和「卯澳海女」皆可謂是當地漁村創生的關鍵角色，因此如何傳承海女文化，以及透過漁村觀光轉型，讓海女們兼具海洋資源利用者、海洋環境與生態維護者，以及休閒觀光的提供者，讓彼此的漁村皆能永續發展，是重要議題。最後，也期許未來臺日海女們能深化交流，共同關注漁村的永續發展。



# 大塭觀光休閒養殖區

## 親子共遊漁樂體驗

文、圖 | 王芳琳（財團法人台灣養殖漁業發展基金會組長）

在宜蘭，有一片魚塭結合了養殖、美食和漁業體驗的複合經營模式，那就是大塭觀光休閒養殖區，不僅可以享受優靜的漁村美景，品嚐在地海鮮美食，還能與孩子下水感受釣魚捉蝦的樂趣，共同展開一場難忘的漁樂體驗之旅。



小朋友學習吃整隻魚剔魚骨。



位於宜蘭縣礁溪鄉的大塭觀光休閒養殖區，是國內最早以漁村文化為特色的休閒養殖區，在雪山隧道開通後，每年數十萬人次來宜蘭的遊客，更是推動傳統魚塭轉型觀光休閒的龐大潛力。

早期大塭地區以務農維生，一開始農民們會利用輕巧的鴨母船渡水而來捉魚捕蝦貼補家用，接著逐漸開展「一季種田、一季養魚」的特殊農作型態，直至1970年代草蝦養殖崛起，宜蘭大塭地區逐漸走向集約式養殖，配合產業的轉變也曾興盛龍鬚菜與九孔的養殖。

隨著社會經濟的變遷，大塭地區逐漸走向休閒漁業發展，老闆林登財於1985年開始籌備大塭休閒農場，深耕在地漁食餐廳與漁業休閒農場，生產鮮美的海鮮：紅蟳、青蟳、石斑魚、臺灣鯛、白蝦、草蝦、泰國蝦等，質好味美，廣受好評。農場內「蘭陽蟳

上：輕親魚朵生態園區。  
下：大塭觀光休閒養殖區入口意象。



屋餐廳」的特色料理也經常受報章媒體雜誌報導推薦，2020年更是將廣大的戶外腹地重新規劃，保留原有的魚塭與椰林海棗樹，增加許多適合親子放鬆、體驗的漁業活動，以「輕親魚朵」的親子生態園區嶄新面貌誕生。

### 蘭陽蟳屋餐廳 吃在地時當季

碩大斑斕的彩繪青蟹佇立在園區門口，餐廳備有充足的停車位，無論是自由行或是跟隨遊覽車的團客，都能在蘭陽蟳屋餐廳得到舒適的用餐體驗。

來到此一定要品嚐在地知名的「蘭陽蟳」，其實蘭陽蟳屬於鋸緣青蟹，也就是俗稱的紅蟳、沙公及處女蟳品種，僅是依照公母與生殖腺是否成熟而有不同的俗稱，在宜蘭大塭以純淨海水養殖，因此當季的蘭陽蟳蟹黃或蟹膏飽滿，肉質甜美可口。店內的招牌菜為港式辣椒蟳、蟳粥、避風塘炒蟳、悶燒蘭陽蟳、蒜泥清蒸蟳或蠔油粉絲蟳，需要提早預約才有機會品嚐到，否則慕名而來的遊客眾多總是一味難求；此外，在地養殖的水產品也同樣值得品嚐，無論是五味九孔、清蒸草蝦、清蒸石斑、白灼白蝦、鹽烤泰國蝦或是鹽焗臺灣鯛，同樣新鮮好吃。

### 輕親魚朵生態園區 讓孩子與魚相遇

在休閒體驗方面，園區希望提供良好的食魚教育環境，讓孩子與魚相遇，透過體驗活動感受養殖漁業的樂趣，並可盡情玩樂的戶外園地，讓親子一起同樂共學，創造美好的旅行時光。

依照不同的人數與價格能夠選擇不同活動，例如：魚籠罩魚，能拿著傳統漁具進行罩魚，罩到魚後從魚罩上捉到魚，捉起來的魚可現場鹽烤享用，或由現場服務人員指導製作成一夜干帶回家；親子釣魚則能夠現釣園區內養殖的臺灣鯛，直接從漁場到餐桌，自己釣魚自己吃；親子撈蝦先穿著防水的青蛙裝，撈完半斤泰國蝦後，會由現場工作人員代烤；魚丸DIY可以先參加園區生態導覽乘船與虱目魚近距離互動，接著用新鮮虱目魚漿，捏出粒粒飽



小朋友捉蝦。



輕親魚朵諮詢服務處。

滿又Q彈的虱目魚丸，製作完成後現場煮魚丸湯；自製魚拓T恤將塗料塗在新鮮帶鱗的小魚上，再將衣服蓋上，輕輕用手拓印，即成為美麗的魚拓。在體驗完一系列的漁業活動之後，還能購買小魚乾米香、櫻花蝦米香、烏魚子米香、虱目魚丸、蒸魚醬、叻沙湯包或冷凍水產品等伴手禮，將歡樂與美味一同帶回家與朋友分享。





學生在校製作烏魚子。



烏魚瀑布。



烏魚子料理。



剖烏魚肚取卵。

## 乘著信用而來的烏魚

### 掌握關鍵的通關密碼

文、圖 | 陳怡均（國立臺南大學附設實驗國民小學老師）、張景傑（國立臺南大學附設實驗國民小學老師）

東北季風起，就是預告烏魚汛即將到來，漁民滿心期盼著野生抱卵的烏魚乘著北風南下臺南外海，為漁民帶來豐厚的年終獎金。專捕烏魚的「聯春滿號」船長吳聯明說：「如果海水溫度太高，烏魚就不會南下。」原來烏魚的通關密碼是關鍵的21度，那是烏魚群最喜歡的海水溫度。

#### 壯觀的烏魚瀑布 熟練的取烏魚子技術

冬日的清晨七時許，茄荳情人碼頭已經人聲鼎沸、熱鬧滾滾，一輛輛卡車滿載烏魚前來卸貨，一桶桶橘色桶子傾瀉而下成壯觀的烏魚瀑布，很快變成一座烏魚小山，魚市場裡一群低著頭握著烏魚刀的婦

女，熟練地剖開魚肚、取出烏魚子或精囊，迅速分類進行拍賣。伴隨著拍賣聲，另一端也有將已開腸剖肚的烏魚集結成箱，裝入冰塊封裝送上卡車，準備送往市場銷售，這烏魚一落一起如有著縝密地規劃般，組織起情人碼頭最迷人的風景。

#### 「海ㄟ」烏魚是野生烏魚的代名詞

在氣候變遷下，極端氣候的頻繁發生讓野生烏魚捕獲數量不穩定且無法預期，在市場需求之下，引入海水在魚塭養殖烏魚也是常見的事情。國立臺南大學附設實驗國民小學師生拜訪七股的百大青農邱創禕，聽取烏魚養殖的方式和甘苦談，養殖烏魚最怕魚塭缺氧，一旦發現混養蝦子的魚池有蝦子成群浮上水面，就要立刻倒入雙氧水進行搶救，避免烏魚集體缺氧死亡。邱創禕也指導學生如何剖魚肚、取出完整烏魚子，以及烏魚子製作方式。


#### 學童全程參與烏魚子製作

不只學生，包括老師，都是從小到大只吃過烏魚子，卻不知道烏魚子怎麼製作，教師特地購入五尾完整的野生烏魚，在教室內帶領學生如何從外觀一秒分辨雌、雄；也嘗試將取出的烏魚子綁繩、抹鹽進行脫水、半小時洗淨鹽分、放置陽光下曝曬；放學前將烏魚子收入冰箱冰存，隔天再拿出來曬，重複 5-7 天。學生每天近距離觀察烏魚子的軟硬度及顏色變化，烏魚子收成之時，教師也將之烹飪成美味的烏魚子大餐，讓學童大啖其美味。

#### 登船看碩果僅存的巾著網捕烏魚船隊

全盛時期全國巾著網捕烏船隊高達三百多組，「聯春滿號」是全國目前還在捕烏的船隊，透過專業儀器掌握天候狀況後，兩艘船同時出海，發現魚群時便進行投網作業，船隊分頭將魚群圍住後起網，此漁法捕撈的烏魚不會損傷魚體。在船長吳聯明的引導下，學童登上「聯春滿號」，並鑽進狹窄的船艙裡，對於出海時船員得蹲在狹窄的船艙裡做菜大感驚訝，在看到諾大的冷凍庫時，更是驚訝不已，冷凍庫竟然比船艙大多了！

#### 漁民的信仰寄託 茄荳金鑾宮

茄荳是捕烏魚的重鎮，金鑾宮是當地信仰中心，漁民仰賴媽祖給的指示出海捕烏，現在每年由廟方主委代表擲筊，取得烏魚公籤，上籤及下籤分別代表冬至前與冬至後的烏魚預測狀況。學童說：「信仰是人民的寄託，有媽祖的指示，感覺出海都多了一份安心。」







■ 蓄養於東港養殖研究中心之赤鯮種魚。

■ 培育中的赤鯮幼魚。

## 增裕深海紅寶石產值 水試所發表赤鯮人工繁殖技術

文、圖 | 編輯室

俗稱紅加網、外號深海紅寶石的赤鯮（*Doederleinia berycoides*），一身紅色討喜色澤，加上肉質細緻且油脂豐厚具清香，為生魚片及壽司店極受歡迎的高檔食材。根據魚市場交易資料顯示，赤鯮近三年全國漁獲交易量為 31 至 63 公噸，其中超過九成登載於花蓮漁港及臺東新港。赤鯮作為東部排名第一的單價魚，鮮魚產地拍賣價大體型個體每公斤要價約 1,400 至 1,700 元。

為滿足市場需求，並提升我國養殖產業競爭力，水產試驗所整合海洋漁業與養殖專家於深海取得高經濟價值的赤鯮種魚後進行蓄養，並以人工繁殖技術將受精卵成功孵化魚苗，為我國在赤鯮人工繁殖技術上獲得重大突破。水試所於今年 2 月 5 日舉辦研究成果記者會，現場展示已孵化三個多月的赤鯮寶寶。

水試所所長張錦宜解釋，赤鯮主要棲息於臺灣沿近海域大陸棚斜坡，棲息深度約 100 至 600 公尺。因水壓影響，活捉赤鯮作種魚並非易事。這次水試所與海洋漁業同仁合作，掌握赤鯮繁殖季節與習性，終於在對的時間、對的地點，於水深 200 公尺處取得種魚，進行照護、蓄養及人工授精後取得受精卵等過程，完成人工繁殖技術。

水試所繼 2022 年黑鯧、2023 年康式馬加鰭之後，赤鯮也在今年完成繁殖技術之研發，由深海採集之種魚，經由人工授精技術孵化之魚苗已可穩定蓄養，體長達 3 公分以上，這些高經濟價值海水魚類繁殖技術之建立，成為增裕我國沿近海域漁業資源及厚實養殖技術實力之重要基礎。🐟



## 海洋之心金級認證 鬼頭刀魚排漢堡上市開賣

文、圖 | 編輯室

臺灣永續海鮮代表之一的「鬼頭刀」，現已登陸速食界！樂檸漢堡 THEFREEN BURGER 率先與漁業署及海漁基金會攜手合作，引領全國速食業向永續發展邁進。採用「海洋之心生態標章」永續漁業認證金級的鬼頭刀「福樂糖醋厚切魚堡」，排厚鮮嫩，佐以獨家特調「臺式糖醋醬」，在今年 2 月 1 日迎春開賣，全國 14 家門市限期販售，歡迎消費者揪伴品嚐來自黑潮的美味。

樂檸漢堡投入開發在地的永續食材不遺餘力，經過海漁基金會超過半年的媒合陪伴，樂檸漢堡選擇使用「東北海域延繩釣友善船隊」捕撈的鬼頭刀，經海洋之心生態標章認證，船隊作業基地主要位於宜蘭南方澳漁港，經營主力是一群三十多歲的宜蘭年輕漁民。使用比較不會破壞岩礁棲地，且對目標

魚種有高選擇性的延繩釣漁法，避免不必要的混獲浪費與或生態衝擊。此外友善船隊每艘漁船出海作業，每次航皆採用手機 APP 申報漁獲、只捕撈體長 55 公分以上的成年鬼頭刀，漁船整潔、工作環境與待遇均能友善外籍船員。

鬼頭刀成長快速、為大洋洄游性魚類，伴隨季節暖流而來，是臺灣沿近海排名前十大的漁獲，年產量約 2,000 噸，漁業署與水產試驗所長期合作投入臺灣東部的鬼頭刀科學研究，以確保鬼頭刀資源的可持續性。邀請民眾加入永續海鮮的行列，一同品味這份來自大海的鮮美滋味。🐟







以往因為生活簡樸，資源有限，加上食物保鮮存放，多仰賴醃漬、鹽醃或日曬風乾傳統等傳統工序，因此除會將季節盛產的時令蔬果或是海味陸鮮加工儲放外，種類特殊的食物或平日罕見食材，也多等到特定節日或圍爐團聚，方才隆重登場，藉由風味獨特的特色料理，痛快享用之餘，也以此撫慰一年辛勞，並將親友團聚的熱絡氣氛，在一年一度的難得時刻推至高峰。而其中，依據春耕夏耘，秋收冬藏這規律時令的傳統農業社會中，往往把握農暇時分並

一般所稱臘味，多數人會理解為燒臘店中販售的各類烤鴨、燒鵝、叉燒或臘腸等，同時以港粵風味最為常見且熟悉，但其實廣義涵蓋，在口味相對香甜的粵式以外，還包括湖南、四川或是雲南等風格不同，甚至氣味鮮明不一的各類品項及其風格。

## 全年香一臘月，臘味

文、圖 | 黃之暘（國立臺灣海洋大學水產養殖學系副教授）

呼應年節，開始製做包含葷素海陸的各類保存食，常見者如醃菜或菜干，以及風味獨特的各類臘味。

臘味中的「臘」不僅代表利用冬令期間相對低溫乾燥北風，方便食材脫水後存放，也因應時序正逢一年初始的臘月，以及一年之中難得的全家團聚，因此特意製做的各類海陸臘味，除呼應年節團圓氛圍外，強烈濃郁的誘人滋味，也能透過鼻腔味蕾，深深刻畫進每個人的腦海銘記。因此循著那帶著稻草、果木或是燻煙的甜香氣味，便能找到兒時記憶與回家的路，同時伴隨每一次的咀嚼與品嚐，重現那古光片羽的美妙時光。

■ 左上：各類臘味不僅讓人嚐到有別於鮮貨的濃郁風味，更是許多人一解鄉愁的主要慰藉。  
左下：依據種類、形制與氣味不同，多呈現各地口味間的微妙差異。但相同的是臘味登場，年味便來了。  
右：一提到臘味，許多人會聯想到氣味香甜的粵式烤鴨、燒鵝、油雞、叉燒與肝腸等。

一般所稱臘味，多數人會理解為燒臘店中販售的各類烤鴨、燒鵝、叉燒或臘腸等，同時以港粵風味最為常見且熟悉，但其實廣義涵蓋，在口味相對香甜的粵式以外，還包括湖南、四川或是雲南等風格不同，甚至氣味鮮明不一的各類品項及其風格。例如湖南與四川多以辛辣或麻辣為主，而雲南在香辣程度上絲毫不遑多讓，至於近年迅速竄紅的臺式風格，則主要融合閩南與港粵風味，除兼具香甜濕潤外，還以四面環海且多有豐富撈捕與養殖等得天獨厚的水產資源，陸續發展別具特色的魚干、墨魚與魚卵香腸等創新風味。

傳統的臘味多需經過醃漬、風乾、煙燻、日曬與儲放等程序，方能降低水分、調整質地並賦予香氣，以突顯風味特色並經久儲藏。因此不論在早期的農家或眷村中，在門房或廚房樑柱上，總能見到

吊掛其上的各式臘魚、風雞、臘肉或香腸，並不時依據食材儲放與天候狀況，選擇以日曬、風乾、陰乾甚至適當的修整並調整儲放位置，好教美味不但能隨時取用，甚至愈陳愈香。而深閨風味的食客饕餮，也多能從吊掛種類組成、外觀形態乃至入口風味，察覺箇中差異，並正確理解這世代相承的傳統風味來自何處。正因如此，擅於察覺或比較微妙差異的人們，也能在圍爐聚餐時，透過種類與風味間的不同，對應別具特色的形制，並回憶傳統口味。

例如湖南臘腸向來以強烈的煙燻風格與辛辣著稱，而以花椒搭配辣椒的鮮明香氣，則是四川最顯經典的滋味，這些不僅出現在相對常見的香腸與臘肉上，湖南臘味更以取材廣泛著稱，因此在「萬物可臘」的技法展現下，從豆腐、豆乾到各類河鮮海味與禽畜及其內臟，也多有風味獨到的精彩演繹。

不論是以鯉魚、草魚或海鰻製做的臘魚或鰻鯊，到舉凡臘豬頭、辣牛肉或金銀肝等現今已少見的傳統食材，其實稍加留意，總能從傳統市場、南北雜貨或是專售臘味的名家老店，嚐到呼應年節，甚至是透過香氣重現往昔的迷人滋味。🐟



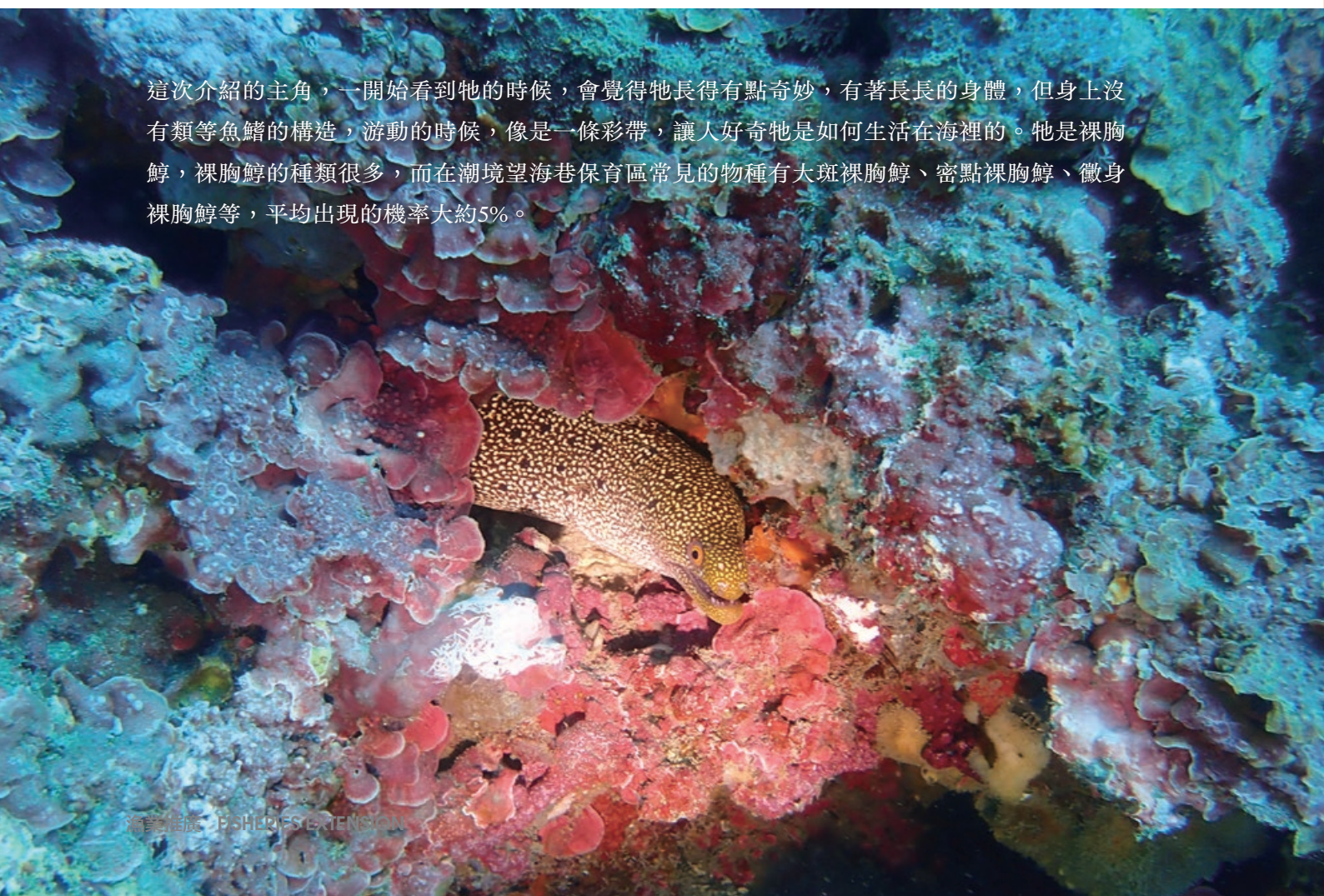




# 沒有人的水下世界有什麼？ 神出鬼沒的裸胸鯨

文 | 洪瑞卿、陳麗淑（國立海洋科技博物館） 圖 | 洪瑞卿、洪麗智（國立海洋科技博物館）

這次介紹的主角，一開始看到牠的時候，會覺得牠長得有點奇妙，有著長長的身體，但身上沒有類等魚鰭的構造，游動的時候，像是一條彩帶，讓人好奇牠是如何生活在海裡的。牠是裸胸鯨，裸胸鯨的種類很多，而在潮境望海巷保育區常見的物種有大斑裸胸鯨、密點裸胸鯨、微身裸胸鯨等，平均出現的機率大約5%。



裸胸鯨屬於鯨科（*Muraenidae*），又稱海鰩科，俗稱錢鰻，從名字可得知裸胸鯨的外觀，胸部裸露出來，沒有胸鰭，游動的模式跟蛇的爬行方式相同，在海洋中就像是一條美麗的彩帶游過去。

裸胸鯨的鰓裂演化成小孔形狀，分別在身體左右兩側，呼吸的方式是透過不停地張開嘴巴，讓水流進入，再從兩側的鰓孔排出，進行氣體交換。裸胸鯨生活在五彩繽紛的珊瑚礁區域，是大型肉食生物，當一個地區要持續提供能量給金字塔上端的大型肉食生物，需要有穩定的食物來源，因此通常可以從裸胸鯨、花斑刺鰩、石斑魚等大型肉食生物來判斷珊瑚礁生態是否能量穩定，是珊瑚礁區域指標物種之一。

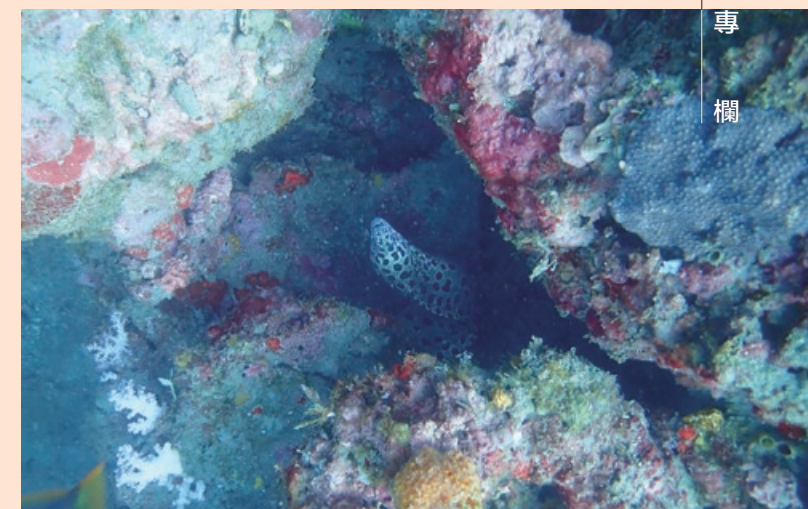
牠們的視力不是很好，但是嗅覺可是非常敏銳的，裸胸鯨的鼻管位於嘴部附近的上方，仔細觀察，鼻管是向外突出來的，表示嗅覺敏感程度比較高。裸胸鯨有尖銳的牙齒，當牠捕抓到獵物時，不僅會牢牢咬住，更會使用全身力氣用力扭轉，將食物撕扯成小碎片，再將之吞下。

水下攝影機偶爾會紀錄到裸胸鯨的蹤跡，由於攝影機拍攝範圍廣，無法看到身體上細部的特徵，難以分辨是哪一種的裸胸鯨。但是有一種裸胸鯨游過去，馬上就可以辨識是哪一種，那就是密點裸胸鯨（*Gymnothorax thyrsoideus*）。密點裸胸鯨的眼睛顏色很特別，白色佔眼睛大部分，中間有一點黑眼球，在海況清楚的情況下，如果有裸胸鯨從礁岩露出頭或游出來，可以根據眼睛的部分，就可以分辨是不是密點裸胸鯨囉。要從鏡頭搜尋到裸胸鯨的行蹤，說難不難，說簡單也不簡單，牠的習性

左頁左上：在礁岩縫下休息的裸胸鯨，嘴巴會不停張開，讓水流進入，進行氣體交換。

左頁右上：眼睛部位是很明顯地白色，這是分辨密點裸胸鯨的特徵。

左頁下：潮境望海巷保育區常見的裸胸鯨之一——微身裸胸鯨。

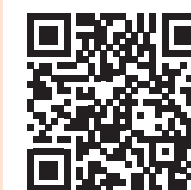


裸胸鯨會隱藏在洞穴或礁岩隙縫，要找到牠們不是件簡單的事情。

是躲在礁岩縫隙，偶爾會看到牠們游出來，但是一不注意就一溜煙地游過去了，所以要仔細盯著鏡頭看，才不會錯過牠們。

大家可以猜一下，當裸胸鯨棲身洞穴前有其他魚類，牠會麼做呢？會吃掉嗎？還是用力撞開擋路的魚？我們觀察到有一尾裸胸鯨準備從洞口游出，這時候洞口前來了一尾石斑魚擋住洞口，原本以為石斑魚會被吃掉，但是裸胸鯨沒有吃掉也沒有推開石斑魚，而是轉個方向從另外一個洞口游出，牠頗有「山不轉路轉，路不轉我轉」的智慧呢，是不是很有趣！

智能海洋館的海洋中心由專業的飼育人員在飼養、照顧裸胸鯨，大家可以來海洋中心，進一步認識牠們，也可到潮境望海巷保育區潛水，但是今年四月一日起可是要事先申請潛水許可喔。但是看到裸胸鯨時請小心，牠們有一口尖銳的牙齒，不要隨意伸手觸摸，我們用眼睛及相機記錄牠們美麗的身影就好。



裸胸鯨影片欣賞



在冬天的冷峰暖陽中，海邊的漁村裡，時常能看到漁民們忙碌著，將新鮮的鰻魚用竹片撐開拿出來準備曬乾，特殊的形狀彷彿風箏一般，隨著日曬和海風輕拂，鰻魚乾隨著時間慢慢散發出一股淡淡的鹹香氣息。我們都知道魚通常越新鮮越好，但有時候漁獲太多，或者需要在其他季節保存魚貨時，就會把它做成魚乾。

## 鰻養鹹香

# 冬季海港臘味料理

文、圖 | 武展丞（創意海鮮食譜作家）

魚乾利用加工方式保存，隨著時間的推移，味道反而越來越濃郁，讓人想起小時媽媽煮的壞舊家常菜，早期保存食物不易，為了將珍貴的肉品保存通常會用日曬或鹽醃的方式加工。醃漬或曬好的魚乾雖然有股鹹腥味，但料理過後風味卻十分濃郁，兼具肉品和調味料的特質，是早期社會家家戶戶實踐的食材，現在仰賴物流方便且有冰箱保鮮，鹹魚乾反而變得少見且價格不斐。

魚乾又稱鰻，各式各樣的魚都可以製成魚乾，如黃魚、臭肚魚、午仔魚，其中品質尤以冬天海邊冷風乾燥的魚乾品質為佳，海鰻做成的鰻養富有魚皮膠質和厚實魚肉，無論是燉豬肉、滷白菜，或是乾煎配稀飯或下酒菜，味道都相當好。鹹魚乾經過鹽醃和日曬後失去了水分，因此常使用燉煮的方式讓魚肉恢復口感，魚肉本身也像一種調味料，濃郁的鹹鮮味很適合料理，魚肉經過自身的酵素分解也能讓鮮味更上層樓。

此次料理中示範了兩種方式，一種是燒肉，另一種則是蒸肉餅。鰻養燒肉以鹹魚乾、醬油及冰糖，將肥豬肉燉燒出甘潤肥美鮮鹹合一的滋味，料理前第一步是將其鹹魚浸泡在水中，軟化肉質並洗去多餘的鹽分，瀝乾後用少量油煎兩面至金黃散發出香氣，最後以冰糖將五花肉炒上糖色與鹹魚一起燉煮入味。至於鰻養肉餅則是一道下飯的家常菜，首先需要將鹹魚去除魚刺並切成小丁，油煎後拌入絞肉入味，讓蒸肉好

吃的祕訣，就是絞肉必須打水讓肉餡更加嫩滑，使水和肉完全融合。

鹹魚可說是最早用來保存漁獲的方式之一，海鮮透過鹽漬日曬的方式運送到內陸，即使不靠海的人也能品嚐到其滋味，所以鹹魚料理也總是有著懷舊的古早味，幾十年前、甚至幾百年前的人也同樣享受著這種味道，不僅保留了海洋的美味，也承載了世代漁民的智慧和努力，透過將這復古懷舊的鹹香滋味傳承下去，讓更多人能夠品味到這份獨特的美味。🐟

## 海味百科

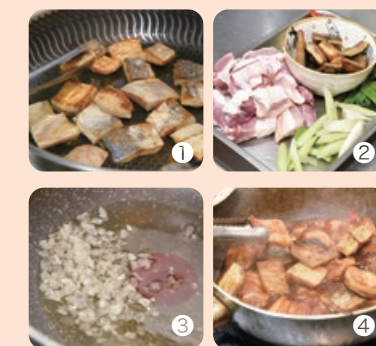
### 鰻養

所謂的「養」，就是鹹魚，鰻養也就是將新鮮海鰻風乾而成的鹹魚乾，每年臘冬，正逢捕撈海鰻的旺季，海邊用竹籤撐開的魚乾彷彿風箏醒目，傳統市場除了整尾展示之外，也會分切後以真空包販售。



鰻養燒肉

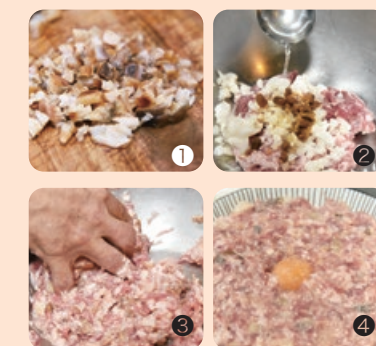
- 作法：**
1. 鰻魚乾洗淨切塊後泡水去鹽，油煎至金黃備用。
  2. 蒜頭、辣椒、薑切片，蒜苗斜切片，五花肉切塊洗淨後備用。
  3. 熱油鍋至 100 度放入冰糖炒至化開，起泡顏色至赤黃色，放入五花肉塊拌炒上色。
  4. 加入蒜苗 1/2 量、蒜頭、辣椒及薑片炒至香味出來，倒入紹興酒、醬油、味精、糖，再加入 500c.c. 過濾水，煮滾後轉中小火蓋鍋蓋悶煮 20 分鐘。將鰻魚乾放入拌炒均勻後，再悶煮 10 分鐘掀起鍋蓋以中火收汁，放入剩餘蒜苗拌炒至熟即可。



鰻養蒸肉餅

- 作法：**
1. 鰻魚乾洗淨切塊後泡水去鹽，油煎至金黃後去魚刺切丁備用。
  2. 將荸薺切碎和絞肉、鰻魚丁放入盆中，加入調味料（水分三次加入）。
  3. 將絞肉順時鐘攪拌至水分完全吸入絞肉中，再加入第二次水，連續三次水分完全吸入絞肉中，使絞肉呈現黏稠狀。
  4. 絞肉攪拌均勻後，盛入盤中放上鹹蛋黃，以保鮮膜封好放入電鍋（外鍋 1 碗水）蒸約 12 分鐘，電鍋開關跳起即可。

- 材料：**  
乾鰻 150g、絞肉 600g、荸薺 4 顆、鹹鴨蛋 1 顆
- 調味料：**  
番茄醬 50g、白醋 10g、米酒 30g、鹽 15g、味精 5g、糖 30g、水 150c.c.





# 家政班廚房 暖心湯料理

文、圖 | 林怡賢（中華民國全國漁會計畫專員）、蔡淑娟（雲林縣養殖漁業發展協會新港北家政班指導員）

## 龍膽石斑泡菜鍋

料理單位：  
中華民國全國漁會

### 材料：

龍膽石斑魚片 300g、韓國泡菜 200g、蔥段 2 根、嫩豆腐 1 塊、高麗菜適量、牛番茄 1 顆、洋蔥 1/4 顆、薑片 3 片、蒜頭 3 瓣、高湯 1,000c.c.、辣椒適量

### 調味料：

沙拉油 2 大匙、醬油 1 茶匙、砂糖 1/2 茶匙、韓式辣椒粉 1/2 茶匙、鹽適量、麻油適量

### 作法：

1. 起油鍋，加入洋蔥絲、薑片、大蒜片、蔥段及辣椒爆香後，倒入高湯煮沸。
2. 泡菜、高麗菜、嫩豆腐及牛番茄放入鍋中繼續煮沸約 5 分鐘。
3. 龍膽石斑魚片放入湯中，蓋上鍋蓋，繼續煮約 3 分鐘，直到魚片煮熟。
4. 加入醬油、砂糖、麻油和適量的鹽，根據個人口味調整即可上桌。



## 阿母ㄟ蝦仁羹

料理單位：  
雲林縣養殖漁業發展協會 謝淑枝

### 材料：

白蝦 6 尾、山東白菜 1/3 顆、黑木耳 1 朵、紅蘿蔔 1/4 顆、竹筍 2 兩、蒜頭 1 個、魚漿 0.8 兩、蛋 1 顆

### 調味料：

太白粉、白胡椒粉、冰糖、鹽、味素、烏醋、香醋、香油各少許

### 作法：

1. 白蝦剝殼去背、挑沙筋，瀝乾備用。魚漿、太白粉與蝦仁攪拌均勻；水滾擠蝦球入鍋，至浮出撈起瀝乾備用。
2. 蒜頭爆香，竹筍切絲，汆燙、起鍋泡水。
3. 山東白菜、黑木耳、紅蘿蔔切絲，與步驟②下鍋煮約 6 分鐘，依個人喜好放入冰糖、白胡椒粉、鹽、味素。
4. 太白粉勾芡、淋上蛋清，加入少許烏醋、香醋、香油。
5. 將蝦球放入羹中即可。





# 113年 小型漁機具 | 補助品項

## 補助項目 / 補助金額

### 具變頻節能效益之增氧設備及其馬達備品

(補助牌型、售價請另詳公告)

#### 設備金額1/2

- DC變頻節能增氧機，每組最高1.5萬元
- 鼓風機組每組最高3萬元；特殊物種每組補助上限5萬元
- 每人最高補助增氧機5組；鼓風機2組
- 馬達備品每顆8千元，最多3顆

#### 參與溫室氣體增量抵換獎勵者

(鼓風機不適用)

- 汰舊並配合回收使用超過5年之傳統增氧機馬達，且新購DC變頻節能增氧設備者
- 獎勵金新台幣1千元/顆

### 發電機設備

／沙濾桶

#### 設備金額1/2

每件設施(備)最高15萬元

## 補助對象資格及條件

### 申請資格條件

- 領有有效「陸上魚溫養殖漁業登記證」或「漁業權證明文件」之養殖業者
- 112年或113年放養量申報書，且申報書內容應符合
  - 申報人欄位須與本案申請人姓名相同
  - 所載之養登記證證號(文號)須與「陸上魚塭養殖漁業登記證」或「漁業權證明文件」所載證號(文號)一致
  - 養殖種類非為「休養或廢棄池、非魚塭、空池或整池」等狀態

- 具與本案申請人姓名相同之溯源水產品追溯條碼(QR)或產銷履歷之業者
- 夫妻不得同時申請同一項目
- 每人申請補助品項最多以2項為限，並符合各項設備補助年限

### 優先(加分)項目

離島地區、特殊物種(鰻魚業者第一階段放養且有申報入池者，或觀賞魚、九孔)、外銷登錄場之業者、產銷班之養殖業者

## 受理時間

自公告日起至  
113年3月22日止

(郵戳為憑)

## 受理單位

花蓮縣養殖漁業生產區發展協會、宜蘭縣養殖漁業生產區發展協會、新北市養殖漁業發展協會、彰化縣養殖漁業發展協會、雲林縣養殖漁業發展協會、嘉義縣養殖漁業生產區發展協會、台南市養殖漁業發展協會、社團法人台南市南瀛養殖生產協會、台南市六官養殖漁業生產區發展協會、高雄市養殖漁業發展協會、高雄市岡山養殖漁業發展協會、屏東縣養殖漁業發展協會、臺東縣養殖協會、澎湖縣水產養殖協會、金門縣養殖漁業發展協會、雲林區漁會、嘉義區漁會、南縣區漁會、南市區漁會、永安區漁會、興達港區漁會、林邊區漁會、枋寮區漁會、東港區漁會、新港區漁會、臺南市港仔西養殖漁業發展協會、高雄市林園水產養殖發展協會、台灣觀賞水族產銷學協會及中華民國水產種苗協會。

補助詳情依實際公告內容為準，並至社團法人中華民國養殖漁業發展協會網站查詢(<https://reurl.cc/E4jKnv>)

聯絡窗口：06-6571096



## 旬魚

# 立春



象徵長壽的海老

## 斑節對蝦

節錄漁業署《臺灣常見經濟性水產動植物圖鑑》

對蝦有5科約430種，臺灣至少有29屬100種。特徵是5對步足都發育正常，且前3對呈鉗狀，腹部側板呈蓋瓦狀；即每節側板的前部都為前節側板的後部所覆蓋。

對蝦全為海產蝦類，自淺海至深海，浮游性和底棲性都有，經濟種類多集中於河口之大陸棚內灣地區。因為不少種類體型大、數量多且容易捕捉，為蝦類中最具經濟價值的一群。

## 分辨 TIPS

### 日本對蝦

俗稱斑節蝦、明蝦。

身體黃色並覆有深褐色橫帶及斜紋，褐色橫帶延伸至頭胸甲下方。

額角下緣多一具1齒

雌性交接器筆筒狀

尾肢末端呈黃色及藍色

### 溝甲對蝦

俗稱小班節蝦。

身體呈淡黃色，有黑褐橫帶。

額角下緣多一具1齒

尾柄側緣不具刺

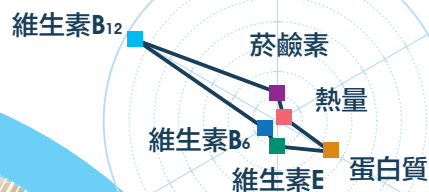
尾柄側緣具刺



中文名：白蝦  
別名：南美白蝦、白對蝦、白腳蝦  
英文名：Whiteleg shrimp  
學名：Penaeus vannamei  
分類：對蝦屬 (Penaeus)

白蝦屬熱帶型種類，具有對環境適應性強、抗病力佳、成長快速及肉質甜美等優點，目前是臺灣最重要的海水養殖蝦類。白蝦養殖型態可區分為混養及專養，混養區域包括西部彰化縣以南各縣市，以虱目魚及鱸魚等為主要養殖物種，白蝦為次要輔助物種；專養區域主要集中於東部。

白蝦富含蛋白質、EPA、DHA、礦物質、維生素及成人所需的必需胺基酸；另外，蝦頭、蝦殼及蝦尾等加工副產物亦富含蛋白質、不飽和脂肪酸、蝦紅素、幾丁質及礦物質等。



以臺灣青少年女性 (13-15歲) 每日攝取量標準為每100，100公克白蝦中所含重要營養素的比例。

小檔案

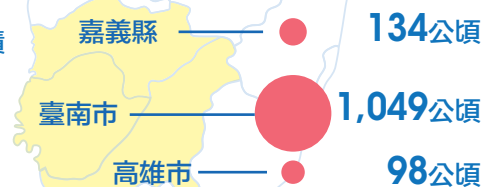
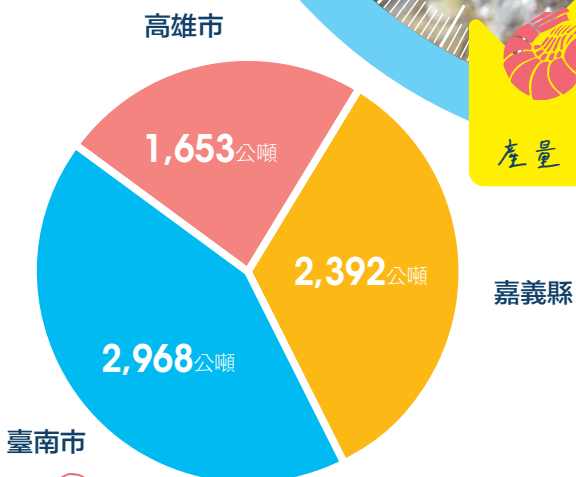
產地

年產量

產量

養殖面積與產量以西部地區的臺南市、高雄市、屏東縣及嘉義縣占多數。

養殖面積



資料來源：中華民國臺灣地區漁業統計年報 (2018-2020年平均値)

資料來源 | 農業部水產試驗所 整理製圖 | 大山影像工作室