

漁業推廣

我們的海洋 我們的寶藏

NO. 391 2019.04

漁業代誌

東京國際食品展 臺灣農產館展現成果

臺日業者簽署臺灣水產品採購合約

漁業專題

累積小眾力量 凝聚地方共識

擾動基隆地方創生



魚寮飄香

撰文 曾珮瑩
攝影 游忠霖
拍攝地點 基隆市八斗子

自八斗子漁港轉進社區巷弄間，
瀰漫在空氣中的海味越顯濃烈，
不起眼的鐵皮小屋冒著熱氣，
即為八斗子特有且僅存的魚寮。

魚寮就是小型魚貨加工廠，
處理沿近海或進口冷凍的漁獲，
主要為四破魚、丁香魚及小卷；
魚寮內除了幾個大鼎滾著沸水，
還整齊擺滿了不鏽鋼架及木架，
只見婦女們熟練地洗魚、分魚、煮魚，
分別將煮熟的魚放在木製篩網上晾乾，
再一層魚貨、一層塑膠紙、一層碎冰保鮮，
當天半夜載運至蚵仔頂等魚市販售。





108年度養殖漁業放養量 申報開始受理囉！

為確保漁民朋友自身權益，每年 **1月1日** 起至 **5月31日**，請儘速至養殖所在地之鄉（鎮、市、區）公所辦理申報；海上養殖業者可向所屬區漁會申報轉致公所辦理。

申報時應攜帶文件

(一)陸上養殖	(二)海上養殖	(三)其他養殖
<div>1. 陸上魚塢養殖漁業登記證影本。</div> <div>2. 水權狀等水利機關核發之水源使用證明文件影本。</div> <div>(能以電腦處理者，免予檢附，請攜帶備查)</div>	<div>區劃漁業權執照(或專用漁業權入漁證明文件)影本。</div>	<div>1. 依其他法令許可養殖證明文件。</div> <div>2. 水權狀等水利機關核發之水源使用證明文件影本。</div>

申報期間如尚未放養新苗，但有延養去年魚種者，請以「在池」方式申報；或因魚塢整池中而尚未放養者，請以「整池」方式申報，等後續放養時，隨時主動向公所辦理異動。

養殖漁業放養申報關係到後續請領天然災害救助，請您務必於期限內主動申報，如養殖現況有異動時，請隨時向公所辦理，不要讓自己的權益睡著了！

屬漁業署大宗養殖魚種計畫性生產及相關輔導措施養殖魚種（吳郭魚、虱目魚、鱸魚、石斑魚及午仔魚）者，也請主動於期限內向公所辦理放養登記（對象包含未領有養殖漁業登記證者）；自本年度起對於有配合該措施者，將優先列入產銷調節對象，另未辦理放養申報或放養登記之養殖業者，未來政府將降低相關補助或收購標準，或不核發相關產地證明文件。



最新養殖漁業放養量申報動態統計資料，已公布於漁業署「養殖漁業放養查詢平臺」，請漁民朋友多加查詢利用。

行政院農業委員會漁業署 關心您！



行政院農業委員會漁業署 補助
財團法人台灣養殖漁業發展基金會 印製



04



06



22



28



36

漁業推廣

第391期 2019年4月16日



封面故事

六級化產業 漁村創生

凝聚社區共識
協助地方發揮特色
連結在地物產
吸引人口回流
最終繁榮地方

撰文 曾珮瑩 攝影 游忠霖

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、
鄭又慈、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 大山影像工作室
製版印刷 鴻嘉彩藝印刷股份有限公司
電話 (02)8668-1317

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：(02)2383-5650

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

漁業代誌

04 東京國際食品展 臺灣農產館展現成果
臺日業者簽署臺灣水產品採購合約06 從印度洋穩鵬號漁船喋血案，談漁船海上
互助及船位回報的重要性

漁業新知

10 串聯產官學研 推廣智慧化養殖技術
智慧養殖漁業技術聯盟

漁博見聞

14 傳統漁業轉型
八斗子地方創生18 翻轉地方經濟
日本推動地方創生政策

漁業專題

22 累積小眾力量 凝聚地方共識
擾動基隆地方創生

28 大企業進駐小漁村 展現水產加值新鏈結

海天遊蹤

32 農產品直販所、道之驛 開創小農經濟

漁業活動

34 農貸更便利 從農更有力

36 2019噠戀學甲蜀葵花文化節

38 掌握水產蠶機
2019東京國際食品展

食魚文化

42 風味，不一般 青斑

漁業往昔

44 富麗漁村 風華再現

健康食魚

46 淺談海鮮詐騙

魚樂玩學堂

50 持續支持地方的力量
宜蘭 食育酷樂園

蠶食美覺

54 一魚兩吃
石斑好味

繽紛水族

56 森林之歌

封面裡 漁村風華—飄香魚寮

封底裡 漫遊漁港—八斗子漁港

封底 海洋印象—綠色地毯上的海豹石



農委會籌組業者參加2019東京國際食品展

東京國際食品展 臺灣農產館展現成果 臺日業者簽署臺灣水產品採購合約

文 編輯室 圖 農委會

為拓展臺灣農產品外銷日本市場，農委會首度以籌組「臺灣農產館」的方式，參加「2019東京國際食品展」（Foodex Japan），這次東京食品展參展的臺灣水產業者共20家，展出鮪旗魚、石斑魚、鰻魚、鱸魚、臺灣鯛及烏魚子等冷凍水產及加工品。

為拓展臺灣農產品外銷日本市場，農委會今年首度以籌組「臺灣農產館」的方式，參加3月5日至8日在日本千葉幕張展覽館舉辦的「2019東京國際食品展」（Foodex Japan），帶領農產業者以國家隊方式拓銷國際市場。「臺灣農產館」內設置「Global G.A.P.專區」，向日本及其他國際買家展現我國農產品獲得國際驗證之成果，呈現臺灣農產優質品牌形象，開拓國際市場商機，並爭取納入2020東京奧運食材。

優質臺灣農漁產品 開拓2020東京奧運商機

東京國際食品展是亞洲最具規模的專業食品展，每年參觀買家逾7萬人次，其中約87%是日本當地食品通路批發、餐飲服務、製造商與零售業者等，顯見這項展覽是各國食品業者開發日本、亞洲及全球市場的重要平台。

日本為我國農產品出口第二大市場，2018年銷日金額達9.2億美元，較2017年成長6%。第



- | | | |
|---|---|---------------------------|
| 1 | 2 | 1. 臺灣優質農漁產品深受日本與各國消費者的喜愛。 |
| | 3 | 2. 國產水產品質好量豐，內外銷皆有發展潛力。 |
| | | 3. 農委會主委陳吉仲到臺灣館為業者加油打氣。 |



32屆奧林匹克運動會將在2020年夏季於日本東京舉辦，大會供應餐飲使用的食材必須符合全球良好農業規範（Global G.A.P.），或通過東京奧運組織委員會審認的驗證制度。為使我國農產品符合東京奧運食材供應資格，農委會已將我國產銷履歷驗證制度送請日方審認，同時也積極輔導國內具潛力業者申辦GLOBAL G.A.P.驗證，並期望藉由此次參加2019東京國際食品展進行宣傳推廣，以推動將臺灣優質農產品納為2020東京奧運食材。

臺灣農產館 積極爭取外銷訂單

農委會以「新鮮、信賴、美味」設置「臺灣農產館」為主軸，規劃「Global G.A.P.專區」及「產業推廣區」，並見證參展之臺灣水產業者與日本通路業者簽署採購合約儀式。農委會主任委員陳吉仲率團參加東京國際食品展，他表示：「這次東京食品展參展的臺灣水產業者共20家，在開展後的兩天內已經爭取到6,000萬美元（約新臺幣18億元）的訂單，而蜜棗、胡蘿

蔔、冷凍釋迦、花生等業者也取得大量訂單，成績令人振奮，顯見臺灣優質農產品深受日本與各國消費者的喜愛。」

日本長久以來都是臺灣最友好的貿易夥伴，臺灣水產品向來以高品質著稱，深受日本消費者的歡迎，在陳主委與立法院邱議瑩委員、莊瑞雄委員共同見證下，臺灣文鯿水產公司執行長陳文教與日本UTIC社長今野良宏簽訂「鮪魚及其加工品採購訂單」，臺灣宏益冷凍公司董事長蔡秋棠則與日本Ras Super Fries公司社長田本義紀簽署《臺灣鯛、鱸魚及櫻花蝦採購意向書》。

我國去年水產品輸日數量超過8萬公噸，金額為5億5,751萬美元（約新臺幣167.7億元），主要為鮪魚、旗魚及秋刀魚，以及養殖的鰻魚、臺灣鯛、鱸魚及石斑魚等。這次東京國際食品展臺灣參展水產業者展出鮪旗魚、石斑魚、鰻魚、鱸魚、臺灣鯛及烏魚子等冷凍水產及加工品，在展上取得令人振奮的好成績。🐟

從印度洋穩鵬號漁船喋血案， 談漁船海上互助及船位回報的重要性

文、圖 王茂城（漁業署遠洋漁業組副組長／漁業監控中心主任）



兆豐277與鴻福88會船，並接駁穩鵬號船長及輪機長至兆豐277號。

海上各種急難事件，如單靠政府部門派出巡護或救援艦艇，常因諸多客觀因素需耗時甚久，如在第一時間能由臨近的友船投入救援，相對於政府的巡護或救援艦艇自港內或自其他海域趕抵現場，絕對能提供更即時的救助。

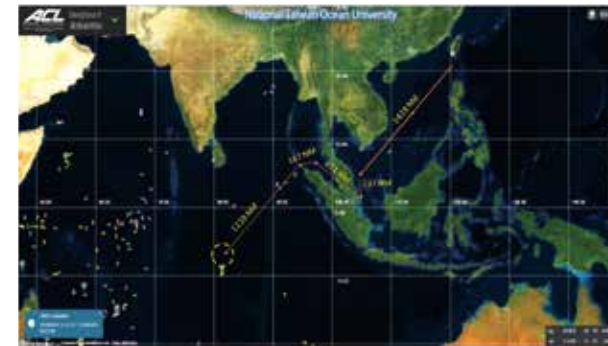
事件案發經過

「穩鵬號」漁船係農委會核准赴印度洋海域作業之鮪釣漁船（船全長37.5公尺；船噸位255噸），船上包括船長共有2名臺籍船員（船長陳振茂、輪機長高信光）、1名臺籍觀察員（楊文斌）、10名菲律賓籍船員、11名印尼籍船員，

合計24名船員。該船於臺灣時間2019年2月20日1時44分於距印度洋上非洲島國模里西斯東北方1,582浬之公海上，發生菲律賓籍大副因船員管教問題，持刀砍殺船員，2名外籍船員當場重傷死亡，並有11名船員被趕下船落海，剩下10名船員受困機艙，生死未卜。

案發狀況不明，救援難度升高

筆者身兼漁業署監控中心主任，「穩鵬號」船上喋血案發生後，20日清早即接獲同仁案情彙報，經了解案發海域距臺灣約3,700餘浬，距我國印度洋最大的漁船基地模里西斯約1,600浬，距最近的國家英屬查哥斯群島尚有600浬。



穩鵬號喋血案救援海域。

船長初步的通報中，只提及有人死亡、重傷、落海及受困機艙，之後通訊中斷，所有資訊均不明朗。初步研判外籍漁工砍傷漁工，數人傷亡，值此國際間高度重視漁工人權之際，此類案件必受國內外關切；再加上案發海域遠在印度洋中部海域，有其救援難度，不僅要以最高規格應處，更需與時間賽跑，把握黃金救援時間。

救援決策

漁業署漁業監控中心第一時間接獲通報後，即啟動救援程序，除洽請國家搜救指揮中心及外交部等單位，並協請案發海域附近國家搜救單位協助救援；在同一時間透過船位監控系統，搜尋案發海域100浬範圍內的我國籍漁船，尋求協助。在國家搜救指揮中心通報下，只有外籍商船「STAHLA」航經該處海域，於20日13時45分抵達「穩鵬號」附近搜救，整體國外政府部門的支援幾近於零。

另周邊海域50餘浬處，尚有我國籍「鴻福88號」及「上豐3號」兩艘漁船，當下判斷最快的救援行動，必得從這兩艘漁船開始發動。指揮同仁啟動聯絡程序，請兩位船長投入救援行動，但初步的回應是「此類案件既非失火或沉船事件，純粹是船上幹部管理所衍生的刑事事件，請政府自行派人處理或另找他船」。確實，沒有人願意中斷作業，捲入此類刑事案件



我國籍「上豐3號」和「鴻福88號」漁船馳援事故船「穩鵬號」。（圖／上豐3號船長鐘雅傑提供）

中。各國政府也都是類似的回應。

然而救援行動要跟時間競賽，當下只能親自接過電話，嚴肅地告訴船長「此喋血事件已有10多名漁工落海，漁業署只要求船長儘速趕赴現場救援落海船員，所有作業損失，漁業署保證會協助處理。」

友船無私奉獻，官民跨洋合作的典範

最後說明各種利害關係後，說服了船東及船長，「鴻」船及「上」船分別於20日15:00及22:00趕抵案發海域投入救援工作。經外籍商船「STAHLA」及「鴻」船、「上」船通力合作下，「鴻」船於20日先救起5名落海的外籍船員。21日「鴻」船及「上」船在漁業署監控中心研擬救援方案的指揮調度下，聯手救起8名受困機艙人員，22日再將「穩鵬號」漁船上最後2名重傷外籍船員救出。

之後，在漁業署任務分派下，「鴻」船負責監看尚有菲律賓籍兇嫌之「穩鵬號」漁船，「上」船則將該2名重傷人員全速送往500浬外之馬爾地夫，馬爾地夫搜救單位並派遣快艇搭載救護人員於海上接駁救援，該2名船員在25日晚間送至馬爾地夫西努環礁阿杜市（Addu City）醫院，並於26日順利完成手術。

至於「穩鵬號」漁船上該名行兇之菲律賓籍船員，漁業署與海巡署合作派遣4名特勤人員及4名觀察員，組成印度洋特別行動小組，自臺灣飛抵斯里蘭卡，並由漁業署安排「兆豐277」漁船搭載小組人員直接航往「穩鵬號」漁船，在「鴻福88號」的監看協助下，於臺灣時間3月2日22時10分將該名行兇之船員制伏逮捕，並於3月18日押返國內受審，「穩鵬號」漁船也在小組人員的押解下於3月24日返抵高雄港。

與其等待，不如漁民即時救助

回想整個救援行動，兩艘漁船陸續投入救援工作，從落海船員的搭救、受困船員的營救、重傷漁工的搶救，一直到特別行動小組制伏嫌犯，靠的都是我國籍漁船的投入及協助。雖然有2名漁工於現場遭殺害，6名漁工落海失蹤，但靠著民間漁船的互相救助，前後共救出15名人員，讓傷亡降至最低；在兩船救援行動告一段落後，各國政府部門的救援均尚未抵達，更凸顯出海上救援工作，如果沒有漁友們發揮同理心，互相救助，很難在第一時間獲得最佳的救援成果。



印尼籍傷患由上豐號漁船換馬爾地夫救援船。

近年海上急難事件救援案例

案例一 蘇澳籍「銘宏漁123號」漁船船位異常

通報時間：

2011年1月14日銘船家屬自家中船位回報系統中發現該船航跡極度異常，衛星電話及無線電均無法聯絡，爰向漁業署通報，請求協助搜尋。

救援經過：

1. 船位回報系統（VMS）正常運作，由漁業署將即時船位傳送至國家搜救指揮中心、外交部及海巡署等單位，請求協助救援。
2. 改變船位回報頻率為每小時一筆。
3. 通知美軍派遣航空器協助搜尋。
4. 通知友船就近了解。

處置結果：

該船駕駛艙1月14日遭逢大浪襲擊，導致舵機及通信設備浸水故障，經由VMS訊號持續發送，經美軍搜尋確認漁船未受損，於1月22日由漁業署通知友船協助戒護，返回南方澳漁港。

案例二 蘇澳籍「特宏興368號」漁船船長遭殺害

通報時間：

2013年7月18日船主向漁業署通報，指漁船失聯3天，自家中船位回報系統中發現該船航跡異常，且航向印尼，衛星電話及無線電均無法聯絡，請求協助搜尋。

救援經過：

1. VMS正常運作，由漁業署將即時船位傳送至國家搜救指揮中心、外交部及海巡署等單位，請求協助救援。

2. 改變船位回報頻率為每小時一筆。
3. 通知海巡署「巡護七號」7月23日從斐濟就近馳援。

處置結果：

7月27日凌晨海巡署強行登船攻堅，船長陳德生及輪機長何昌琳已遭印尼漁工殺害，「特」船在「巡護七號」戒護下返回蘇澳港。

案例三 東港籍「明滿祥18號」漁船在印度洋失火

通報時間：

2017年10月25日漁業署監控中心（FMC）接獲明船上觀察員家屬通報，該船失火，人員跳上救生艇，請求協助搜救，並告知受難人員最新船位。

救援經過：

1. 漁業署將即時船位傳送至國家搜救指揮中心、外交部及海巡署等單位，請求協助救援。
2. 漁業署監控中心同時透過VMS系統，搜尋並電洽最近船隻（距案發地點約30浬）「奕鴻號」運搬船，請求該船前往搜救。

處置結果：

「奕」船於當日上午11時30分許抵達救援遭難人員（17人中15人獲救），並將獲救人員送往模里西斯。

沒有精準的船位，就無法有效救援

從上述案例及「穩鵬號」喋血案的救援過程發現，救援成功的共同點就是案發漁船及救援船舶都有精準的船位回報。急難事件發生時，如果沒有應急指位無線電示標（EPIRB）、船位回報器（VMS）或是船長透過通訊設備回報精



馬爾地夫救援船將印尼籍傷患送抵馬爾地夫西努環礁阿杜市港口。



穩鵬號漁船進港，漁業署派員前往關心執行救援任務歸來的第二批觀察員。

準的船位，所有救援行動要到達案發地點，均極度困難。

VMS大都運用在漁業管理上，過去漁政部門普遍認為船位監控措施是掌握漁船作業動態最有效的管理手段，特別是國際組織均強制規定，要前往公海作業就一定得安裝。經歷近年急難事件的救援結果顯示，漁船安裝VMS不僅可讓家人了解漁船動態，對急難事件發生時的救助，及保障財產安全，有絕對的幫助！🐟

串聯產官學研 推廣智慧化養殖技術 智慧養殖漁業技術聯盟

文、圖 王郁峻、林志遠（農委會水產試驗所企劃資訊組）

透過技術跨域整合，發起智慧養殖聯盟，推廣智慧生產技術與數位服務概念，導入養殖產業應用。藉由串聯養殖產業上、中、下游之養殖生產端、加工端及銷售端業者，同時引領物聯網系統整合業者、製造設備業者、感測模組業者及專家業者與學研界籌組策略聯盟，促使資通訊產業與養殖產業技術需求共同交流互惠，協助養殖產業有更多智慧養殖技術導入產業升級。



未來養殖漁業對水產品供應將扮演重要的角色。（攝影 / 游忠霖）



- 1 | 2
1. 水產試驗所研究員林志遠分享水試所於養殖漁產業技術規劃與先期成果。
 2. 智慧養殖科技成果發表暨媒合會，發表會講者與水產試驗所副所長張錦宜（左3）與工業技術研究院微系統科技中心主任朱俊勳（右4）合影。



我國漁業受到老齡化以及少子化的影響，因而面臨就業人口縮減的壓力；同時氣候變遷所產生之不可預測性大幅提升，異常氣候的威脅，及自然環境的限制，也致使我國養殖漁業生產成本偏高。聯合國糧農組織2018年《世界漁業和水產養殖狀況》（The state of world fisheries and aquaculture）報告中指出，捕撈和養殖魚類的總產量將在2030年達到2.01億噸，比目前的1.71億噸高出18%，2016年水產養殖業產量達8,000萬噸，佔食用魚類總量的53%，可見未來養殖漁業對水產品供應將扮演重要的角色。

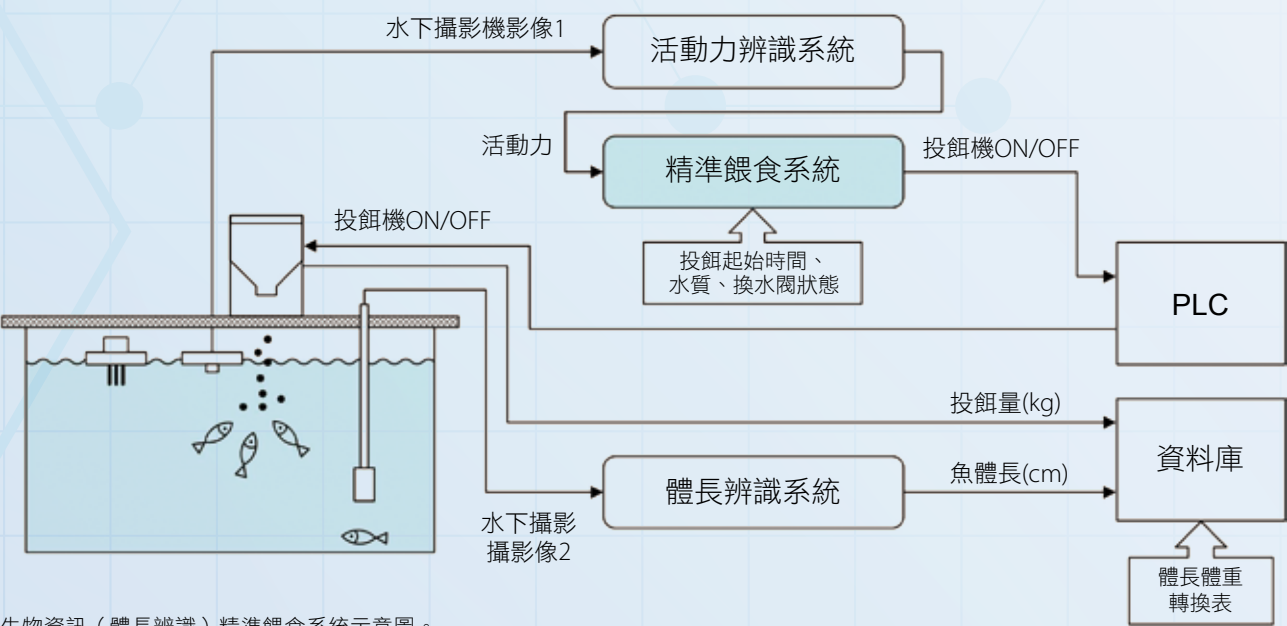
隨著全球先進國家邁向第4次工業革命，為因應全球競逐智慧科技發展趨勢的拉力，及就業人口遞減現實的推力，行政院推動5+2創新產業，農委會亦提出新農業政策，並推動「智慧農業」計畫，定位為「智慧生產」及「數位服務」，從人、資源及產業三方面進行優化，將透過「以智農聯盟推動智慧農業生產技術開發與應用」、「建置農業生產力知識及服務支援體系，整合資通訊技術打造多元化數位農業便捷服務及價值鏈整合應用模式」及「以人性化

互動科技開創生產者與消費者溝通新模式」等策略。水產試驗所於養殖漁產業推動智慧農業計畫，除智慧化養殖技術的研發外，亦著力於推動智慧養殖漁業技術聯盟，期以智慧養殖漁業技術聯盟推動智慧農業生產技術開發與應用。

智慧養殖漁業技術聯盟推動構想與規劃

目標：透過技術跨域整合，發起智慧養殖聯盟，推廣智慧生產技術與數位服務概念，導入養殖產業應用，並促進產業朝智能化養殖的方向努力。

宗旨：結合產、學、研、官領域，推動水產養殖產業鏈結合物聯網與智慧生產等，應用產業群聚合作及技術發展，共同開創養殖漁產業新商機。將藉由串聯養殖產業上、中、下游之養殖生產端（包含小漁小農與農企業）、加工端及銷售端業者，同時引領物聯網系統整合業者、製造設備業者、感測模組業者，以及有興趣之專家業者與學研界共同籌組策略聯盟，促使資通訊產業與養殖產業技術需求共同交流互惠，協助養殖產業有更多智慧養殖技術導入產業升級。



生物資訊（體長辨識）精準餵食系統示意圖。

推動現況

2018年9月及10月分別辦理「智慧農業4.0－107年智慧水產養殖技術工作坊」及「漁業新潮流－智慧養殖科技成果發表暨媒合會」兩場次，為智慧養殖漁業技術聯盟之先期活動，紀要如下：

智慧水產養殖技術工作坊

本次活動邀集農委會、漁業署、智慧農業4.0 SIG委員（註1）、智慧農業各領航產業執行單位（註2）、智慧農業4.0 委外計畫執行團隊（註3）與執行智慧農業4.0業界參與計畫之養殖業者代表，介紹水試所智慧養殖技術團隊研發現況、輔導智慧農業業界參與計畫成果。

智慧養殖科技成果發表暨媒合會

會議由水產試驗所副所長張錦宜開幕致詞，財團法人工業技術研究院微系統科技中心主任朱俊勳亦蒞臨會場擔任嘉賓，本次成果發表暨

海洋弧菌自動化檢測系統。



媒合會分為兩場次，上午分享水產試驗所於養殖漁產業技術規劃與先期成果、2017-2018年智慧養殖技術團隊（水試所與工業技術研究院微系統科技中心）研發現況及水產試驗所與國立臺灣海洋大學、長榮大學共同研發之省工機具（自動化海洋弧菌檢測系統、自動水質監測無人載具）；下午時段共有國內9間智慧養殖技術相關廠商，就智慧監測與系統整合、水產品加工與省工機具及養殖設施與資訊平台等進行技術分享。媒合會部分，共有27個攤位展示相關技術或商品，水試所展示3種智慧化養殖管理技術：包括生物資訊（體長辨識）與精準餵食系統、自動水質監測無人載具及海洋弧菌自動化檢測系統。

未來展望

傳統養殖漁業經常受到天然災害、魚病、勞



媒合會一隅，廠商展示相關技術或商品。

動力不足及供需不平衡等問題而影響產銷，水產試驗所以解決養殖漁業問題現況角度切入研發智慧化養殖技術，智慧養殖漁業技術聯盟先期活動，針對智慧養殖技術邀請相關領域專家分享交流，同時安排廠商展示及商業媒合，導入智慧農業轉型為智慧化養殖漁場，將可減少天然災害影響，降低養殖漁業風險；應用省工機具則能節省勞動力與水電、飼料成本，大幅提升產業競爭力，除協助與會來賓瞭解如何運用智慧科技創造高效能及獲利新契機，提高產業競爭力外，並成功促進臺灣養殖漁產業於智慧養殖技術之互相觀摩學習及經驗交流。

水產試驗所在智慧養殖技術聯盟之成立扮演輔導的角色，未來期能藉由智慧化養殖技術的交流，輔導業界串聯養殖漁產業上、中、下游之養殖生產端、加工端及銷售端及相關設備等

業者，共同成立該聯盟，期能儘速達成養殖漁產業翻轉升級的目的。🐟

註1：智慧農業之SIG（Special Interest Group）產業技術促進小組，為「智慧生產與人機輔具開發」、「農業技術專家系統建置」、「數位服務與溯源資料交換與應用」、「經營管理與營運支援」之領域專家。

註2：智慧農業4.0領航產業包括蝴蝶蘭、種苗、菇類、稻作、農業設施、養殖漁業、家禽（水禽）、溯源農產品、生乳及海洋漁產業等10項。

註3：智慧農業4.0委外計畫執行團隊包括財團法人中國生產力中心、財團法人台灣經濟研究院、財團法人中衛發展中心。

傳統漁業轉型 八斗子地方創生

文、圖 王彙喬（國立臺灣海洋大學海洋觀光系助理教授）

近年來，在教育部實踐大學社會責任（University Social Responsibility, USR）計畫的推動下，國立臺灣海洋大學走進了鄰近的八斗子漁村，促成了基隆市政府、八斗子社區、漁會、地方產業以及國立臺灣海洋大學攜手合作，共同創造經營「三漁興旺 國際藍色經濟示範區」，為八斗子漁村的地方創生帶來了蛻變與成長。



海大師生與地方共同攜手合作，共創地方新契機。

- 一個擁有咕咾石屋、魚寮、漁村文物館、博物館的人文薈萃寶地
- 一個年紀最輕成效最好的漁業資源保護區
- 一個遊艇港與漁港並存且共同發展的漁港
- 一個歷經傳統漁業轉型，推廣島嶼觀光、海上遊程導覽的漁業重鎮
- 一個以南「東港黑鮪」；北「八斗子鎖管」聞名的漁村
- 一個最鄰近市中心的觀光漁港



1. 基隆區漁會電商平台網頁改版討論與會報。
2. 基隆區漁會電商平台首頁。
3. 基隆區漁會電商平台之商家介紹。



改變行銷策略 增加收益

八斗子有豐富的漁業資源並以鎖管聞名遐邇，四季均產家用魚，諸如：赤鯨、白帶魚、鯖魚、馬頭魚、紅目鰱等，但漁民的收益卻不似其名氣般成長。近年來，在基隆市政府與基隆區漁會的推廣下，藉由創立「基隆本港」的品牌推廣基隆優蠡魚貨。在增加漁民收益、帶動漁村發展、振興八斗子漁業的初衷發想下，國立臺灣海洋大學（以下簡稱海大）藉由USR計畫開始推動地方創生。初期即與基隆區漁會共同合作，以社群平台作為媒介融入創意行銷的方式，由學生拍攝創意料理、主廚競賽、魚貨介紹等影片，宣傳基隆的魚貨。海大師生透過拍攝創意影片以及重新設計基隆區漁會的電商平台，以創新的手法介紹多種基隆的魚

貨，再利用時下流行的社群平台Facebook連結YouTube。在這一波波的創意行銷的影響下，更多人從社群網路與影音平台認識了基隆的魚貨、更多人到基隆區漁會門市或電商平台購買基隆優蠡魚貨。如此，漁會就可以用更好的價格向漁民收購更多的在地魚貨，為漁民增加另一個銷售魚貨的管道，並增加漁民收益。

其次，在海大與基隆區漁會的創新嘗試下，學生重新設計基隆區漁會的電商平台，除了網頁改版、圖片美化外，並於網頁中加入烹煮魚貨的影片、簡易食譜以及新鮮魚貨捕獲上岸的照片。此一改變提升了地區的魚貨產值，去年基隆區漁會的9月份電商銷售額竟超越了前年一整年的電商銷售額。



1 | 3
2 |

1. USR open house 活動－委員拜訪八斗子社區的漁會與地方協會並進行意見交流。
2. 海大學生擔任領隊，帶家庭遊客參訪八斗子漁民二代的青創商店。
3. 海大學生擔任導遊，帶國際學者參訪八斗子漁村。

產官學合作 行銷地方觀光

除了師生進入社區，了解地方產業需求外，同樣地，在這樣的共同學習下，海大師生也獲益不少。漁會、市府、地方協進會、海洋休閒產業進入校園、融入課程，教導學生認識魚貨、進行食魚文化、慢魚文化、漁村導覽、產業介紹、海上遊程導覽等，讓同學們了解海洋觀光產業的大面貌。這階段內的種種學習都很寶貴，師生們更利用部落格（Blog）的方式，將同學的學習歷程留下。於是創立了海大USR觀光列車（<http://ntouotmusr.pixnet.net/blog>）部落格，以每週固定發刊的方式，讓更多人認識基隆八斗子的在地產業、秘密景點、特色活動以及海上遊程等。

漁村遊程推廣方面，八斗子觀光產業促進會一直肩負著推廣八斗子遊程的重責大任，其成員多為地方媽媽或二度就業婦女，也因為有這樣的特色，一直深受家庭旅遊與團客的喜愛。近年來，為推動青年壯遊及國際旅客來訪，八斗子社區亟需具英文能力的專業導覽人才。基此，促成了海大與八斗子觀光產業促進會的合作，由海大派出英文能力佳的學生接受八斗子觀光產業促進會的專業導覽研習，培育專業英文導遊人才。藉此可以讓更多青年朋友及外籍遊客認識八斗子漁村，共同帶動在地旅遊的廣度與深度。



1 | 2
3 |

1. 海大學生搭乘遊艇，體驗海上遊程。
2. 參訪星晨遊艇碼頭，深入了解遊艇產業。
3. 海大學生踏查八斗子大坪海岸。

海上遊程體驗 共創藍色經濟

近年來，政府為因應國人的海上休閒娛樂需求，逐年規劃臺灣地區的漁港轉型成為遊艇碼頭。一方面保留漁民的作業權益，其次亦考量漁港所在區位特性，規劃區域休閒活動所需之遊艇港，以加速帶動我國遊艇活動。

綜觀我國的遊艇登記數量、遊艇駕照數逐年穩定成長，遊艇觀光相關產業紛紛興起，遊艇已成為海上遊憩活動的一種選項，越來越多人參與遊艇遊憩活動。

隨著遊艇的藍色經濟崛起，如何因應產業需求，培育新興產業的人才供產業所用，正是學校端所需肩負的任務。鄰近海大的八斗子漁港，遊艇港與漁港並存且共同發展，為加速帶



動遊艇產業，八斗子漁港內的星晨遊艇碼頭經營者特別提供海上遊程體驗給海大的學生，讓學生於在學期間有機會體驗海上遊程，並藉由體驗的過程中，學習海上導覽解說以及海上遊程設計的能力。

結語

八斗子漁村內有許多景點值得大家遊玩，但是漁港外的海上風情更是引人入勝。在產學合作的基礎下，海大的學生在海上遊程的景點解說能力與遊程設計已有基礎，配合今年基隆嶼將重新開放登島，在海大、基隆市政府以及漁會的努力下，將會以豐富的海上遊程讓大家重新認識基隆嶼、愛上八斗子，期待產、官、學共同攜手合作，共創八斗子的藍色經濟。🐟

翻轉地方經濟 日本推動地方創生政策

文 李昱鼎（財團法人台灣養殖漁業發展基金會組長）
圖 編輯室

「地方創生」源自於日本，是安倍內閣在2014年9月提出的政策，又稱為「在地安倍經濟學」。由於過去日本之政策無法有效解決出生率下降造成的人口危機、人口往東京都市圈集中等問題，加上安倍三箭效果不如預期，因此希望提高財政支出的力道，藉此刺激活化地方經濟活動。



保田小學校的咖啡廳。



- 1 | 2
1. 故鄉稅可支持故鄉商品，平衡城鄉差距。
 2. 「地方創生」源自於日本，是安倍內閣在2014年9月提出的政策。



行政院前院長賴清德於2017年請國發會參酌日本政策制度，盤點我國政府相關計畫，並在行政院年終記者會宣示，政府將於「均衡臺灣」方面積極推動地方創生政策。目前行政院已成立「地方創生會報」，由中央部會、地方政府及關心地方創生領域的民間產業負責人與學者專家組成，並由國發會負責統籌及協整合部會地方創生相關資源，落實推動地方創生工作，訂定2019年為臺灣地方創生元年，並定位地方創生為國家安全戰略層級的國家政策，未來將以維持總人口數不低於兩千萬人為願景，逐步促進島內移民及配合首都圈減壓，達成「均衡臺灣」目標。

日本的地方創生策略

地方創生（Regional Revitalization）一詞是由地域振興（Regional Development）變遷發展而來。日本人口在2008年達到頂峰後開始減少，尤其是人口集中在東京都，造成地方過疏而東京圈過密的情形。有關地方過疏問題，政府早已多次採取對策，但是問題還是持續惡化。因此施政計畫的目的是要解決3個日本社會主要的問題：人口的大量流失、人口過度往東京集中、地方經濟發展困境。

2014年9月第二次安倍改造內閣揭示「地方創生」對策作為成長戰略的重要內容之一，並新設地方創生擔當大臣。政府雖然並未清楚定義「地方創生」一詞，但有著「城鎮、人口、工作創造」之具體化的理念，利用農業、觀光或科技創新作為活絡地方經濟的手段。以此為口號，宣布要「從中長期視野出發，實施與以往著眼點完全不同的大膽政策，直至獲得有目共睹的成果。」而地方創生與過去政策不同處在於，「由地方自發性思考」，創生這兩個字，可以解釋為「創意」、或「創造+再生」，地方居民需要內發性的創造，藉由公民自主參與行動的創新價值。也就是說，不能只仰賴政府救助，接受國家提出的願景同時，民間也要用自己的力量去翻轉地方，觀點和方法都由自己發想出來，創造在地的自主性和永續性。

日本為解決「地方消滅」問題，自2014年通過《地方創生法案》及相關法令，隨後制定地方創生綜合戰略，隔年起於日本各地展開此計畫。「地方創生總合戰略」正式名稱為「城鎮・人・就業創生」，其目的是要改善人口減少之現狀，在2060年維持1億人口、確保1.5-2%的GDP，具體策略為「取回地方持續成長的活力」。



$$\begin{array}{c|c|c} 1 & 4 & \\ \hline 2 & 3 & 5 \\ \hline & & 6 \end{array}$$

1. 建置地域經濟分析系統（RESAS）。
2. 增設地方創生學院。
3. 教室設置日式食堂。
4. 千葉保田小學伴手禮。
5. 將教室改造為住宿客房。
6. 保田小學校透過地方創生活化閒置廢棄校園。

此計畫由地方政府制定計畫並設立目標策略，由國家加以認定及設定關鍵績效指標（KPI）後撥給預算，再以PDCA（Plan-Do-Check-Act）循環方式推動，為協助日本地方政府擬定戰略，其官方提出「地方版總合戰略擬定參考指南」，並從三方向提供支援，分別為情報、人才與財政支援：一、情報支援：建置地域經濟分析系統（RESAS）。二、人才支援：設立地方創生諮詢窗口、執行地方創生人才支援制度、增設地方創生學院等。三、財政支援：政府提供地方創生相關交付金、地方創生事業費用、以及創設地方創生應援稅制。希望藉由中央協助，地方自主發起，提高地方生活價值與魅力、創造良好的生活環境和工作機會，吸引外地移居為地方創生策略執行上的重要目標。

日本地方創生案例

綜觀世界各國地方政策，全球化與都市化皆會造成鄉村人口往都市集中的情況，而日本在

正式提出地方創生之前，也已經有很多制度在運行中，像在地方創生推動中持續被提到的制度或做法，譬如故鄉納稅制度是從2008年開始，地域振興協力隊2009年開始，這些都是在地方創生之前日本政府就已經開始的制度。從2015年開始的「日本版DMO」受到了廣泛矚目，DMO觀光振興組織（Destination Management・Marketing Organization）在歐美已十分普及，而日本則是著重於地方的行銷與管理模式，組織內有著處理地域問題的實務能力人材，擅長與農業和地方產業結合，活用運動休閒、文化、祭典、食材、景點等素材來發展獨特的地方體驗與文創商品。

藉著地方創生論述，將過往政策整合成具有整體性跟全面性的戰略論述，在做法上也強調不只是地方的產業發展，而是如何支援年輕人建立家庭、結婚生子，然後育兒，以此思考如何重新架構都市發展，希望能讓都市與鄉村居民更有效地運用資源，彼此接近以取得生活所需資源，不要太過仰賴遠距通勤的生活形式。

保田小學校

發展概況

創立於1889年的保田小學校，約有130年歷史，位於千葉縣安房郡鋸南町保田724，距離東京區約80分鐘車程，但是因人口老化及少子化的影響不得不廢校。鋸南町在保田小學校廢校前就開始思考擘劃振興活絡計畫，總共花費4年的規劃與建設，於2015年透過活化再利用重新開放，除了保留歷史與特色外，也將空間做多元化規劃，並結合營運策略作為都市農村交流據點，希望能達成觀光客成長、增加當地企業僱用人士以及作為地方交流據點，甚至紓解人口快速流失等目標。保田小學校當初投入整備經費共約13億日圓，其中財源包括中央（國庫）、千葉縣之補助款交付金等共約10億日圓，以及鋸南町一般性財源自籌約億日圓。目前營運中的保田小學校，每年約可創造6億日圓的營業額、觀光旅客人數超過60萬人、增加當地企業僱用人數51人及支持鋸南町內旅遊事業者

數21社，成為日本地方創生相當成功的案例。

特色

體驗農村居住的旅店：舊有校舍2樓改建為住宿套房與溫泉設施、洗手間等設施，也保留學校風格。

體驗農產品加工的餐飲：善用當地食材，設置日式食堂、咖啡廳義大利及中國料理餐廳等讓旅客體驗在地食材風味。

將體育館改建為市集：提供農村生產一級品通路，以保田小學校為意象設計商品販售。

社區教學與交流場所：作為鋸

南町觀光諮詢站、農水產加工試作研修空間、小孩遊憩場所及音樂教室等交流場所。



保田小學校內的里山食堂。

累積小眾力量 凝聚地方共識 擾動基隆地方創生

文 周培文 攝影 游志霖

KEELUNG

早期的基隆不只是「港都夜雨」歌詞中，風雨微微的城市。基隆未建港前是天然海灣，與彭佳嶼之間的海域，自古就是漁業資源豐富的著名漁場。但隨工商產業的發展與天然漁獲資源的減少，大量的就業機會使得青年人口皆往臺北都會區集中發展，也造成基隆市區以外的漁村，因人口減少、老化，逐漸出現發展失衡的問題，這也是其他縣市普遍面臨的現象。為解決上述問題，政府參考日本「地方創生」推動經驗，從社區需求到凝聚社區共識，協助地方發揮特色，吸引人口回流，繁榮地方。雖然今年才是「臺灣地方創生元年」，但基隆在過去幾年已有不少能量回流，包括八斗子、正濱等漁港村落，皆有跨領域的量能互相整合注入，也讓寂靜的漁村開始擾動。



正濱漁港創造出社區營造及發展的可能，連結在地產物，重新活化走出新生命。



在地嚮導小旅行。（攝影／雅布重）

地方創生計畫 擾動基隆老漁村

一般人認知的基隆港是商港也是軍港，但基隆市還有八斗子、望海巷、長潭里、外木山、大武崙、正濱等6個漁港。加上鄰近金山、萬里、野柳、貢寮等地的漁業產業，這個帶狀沿海地區漁獲能量，每年至少達30億元營收。早年基隆水路發達，在日人尚未築港整治前，位在石硬河（現南榮河、旭川）河口就有著基隆市區的第一條街肆—坎仔頂街，追溯至1909年，當時小船捉魚返航後可直接在此卸貨停靠，久而久之也就聚魚成市。

近年來地方創生成為顯學，日本在2014年通過地方創生法案，其原始目的其實是振興偏鄉地區經濟，「地方創生」是終極目標，過程採取各種策略與手段以茲達成，或活化老屋、或推出村落小旅行、或發展特定產業。日本近十多年的成功案例，主要是透過藝術祭來達到地方創生。在臺灣，雖然目前還沒有因特定大型藝術活動成功帶動地方經濟的案例，但透過點點滴滴的小眾力量，也達成擾動地方使其獲得關注的目的。

星濱山團隊 透過藝術活化正濱漁港

曾被稱作「濱町漁港」的正濱漁港，是日治時期臺灣第一大漁港，東北方受到和平島的庇佑，較不易受外海風浪影響，成為北海岸漁民最佳的停泊港灣，藉此地理條件之優勢，在當時成為臺灣漁業現代化的代表。同時也因緊鄰和平島，在此交錯的歷史故事與遺跡也不計其數。蓬勃的漁業帶動周邊商家與產業一起蒸蒸日上，漁船密集度甚至可讓兩岸居民「踩著船走到對岸」。正濱漁港除漁港身分外，亦曾是金瓜石金礦的輸出母港，戰後國民政府取「中正區」與「濱町」各一字，將漁港改名為「正濱」。

只是這些光榮痕跡已不復見。為讓老漁村活絡起來，基隆市政府去年起推動正濱懷舊碼頭色彩塗佈計畫，讓當地成為最夯打卡點，被網友認為有幾分義大利布拉諾（Burano）小島的氛圍。從景觀再造推廣到整個廊帶，正濱漁港觀光人潮再現，但除這16棟彩色屋外，這個老漁港還有些什麼值得外人探索？



在地居民習以為常的風景與事務，在外人眼裡可能是無價之寶。進駐在此的「星濱山」共創工作室，多半非基隆在地子弟，計畫發起人林書豪是新北市人，卻鍾情於正濱漁港，希望在此發掘蘊藏的時光能量。曾在日本瀨戶內藝術祭實習，林書豪在港口與島嶼生活，以正濱漁港DNA為本，日本經驗為借鏡，結合出「苔客上岸—正濱港灣共創藝術節」計畫。

星濱山共創工作室團隊除了林書豪，還包括一群與文化、藝術和設計相關的基隆青年，2017年起他們便在當地進行地方文史與田野調查，2018年夏天正式推出藝術節策展，希望帶給這個港灣更多不一樣的可能。

星濱山團隊邀請了各界人才，共同在基隆正濱漁港執行「藝術共創」，並舉辦許多藝術活動，除了展出一年來與當地居民共同創作的成果，更邀請多名當代青年藝術家，在此進行作品展演、港灣再生講座、港灣小旅行等，展現正濱漁港過往的文化底蘊。



正濱漁港彩繪搬針成為在地的新地標。

在實際作品的呈現上，星濱山團隊改造了漁港旁一間老舊鐵皮屋，原本是修船老技師堆放吊掛漁船上岸機具的倉庫，在與老師傅共同合作，將老舊搬針重新漆上，搖身一變成為「彩色搬針」。老屋內同時設置「大碗之港」的藝術創作品，透過紙箱內的小模型，可窺視縮小版的正濱漁港。藝術家們與居民一起創作的作品，還包括以海洋廢棄物製成的「撒網捕漁光」藝術創作品魚網吊燈，當陽光與微風穿透魚網形成光影，讓參觀者隨在地居民一起回憶昔日海上捕魚的時光。

此外，他們也與新媒體藝術家合作，在已被列為歷史建物的舊正濱漁會大樓房間內放置光影藝術裝置，讓參觀者透過位置改變去感受不同的蝕影變化。在阿根納造船廠旁邊橋下製作光影設備，在傍晚時刻，利用燈光點亮橋墩，

1 | 2

1. 林書豪常請益在地織網達人進而研發出漁網吊燈。
2. 舊魚網再利用編織成為魚網吊燈。



讓光線「貫穿」造船廠，達到視覺藝術之感。星濱山透過各種藝術活動，邀請民眾重新認識正濱漁港。

2018「苔客上岸」活動已結束，但星濱山的工作沒有停止，他們繼續透過「漁網再生工作坊」、「回家吃餛飩」等活動募資，今年夏天會再度推出正濱漁港藝術活動，讓正濱漁港的活動能量一年接一年源源不絕持續發生。

風雨海上人 一起「顧八斗」

同樣面臨村落人口老化與漁獲減少的基隆八斗子漁村，漁村曾因漁繁榮、也因漁沒落，過往在海上剽悍的男兒終究逐漸衰老，而年輕人口則外移不願接棒，加上漁獲減少，剩下的老人也不知道怎麼為漁村創造新商機，只能眼睜睜看著村子的活力與過往榮光逐漸黯淡。

原來早年八斗子是一個獨立小島，中間隔著海溝與基隆相對。日治時期，日政府將八斗子海峽填築興建北火發電廠（現海科館位址），讓八斗子成為一個陸連島。顧八斗協會理事長杜秀蓮提到的真正老八斗子，是指現在八斗街一帶的小漁村，為清治時期的八斗仔庄，而非現今八斗子假日夜市（碧砂）、與海科館（長潭）的區域。



青面獅製作。（圖 / 海大提供）



雖然八斗子漁港於1975年建成，但八斗子漁村與討海生活，早在此進行兩百多年，形塑出特有的漁村文化，戰後到正式建港前，是八斗子漁業全盛時期。八斗子半島的峽角形成天然良港，水域潮差不大，漁船得以順利進出漁港，島上的丘陵宛如一座屏風阻擋，讓漁村免於直接受東北季風催逼。

許多人都認為八斗子地區有極大的觀光量能，但受限於交通與地景，多數觀光客前往的是海科館、潮境公園、望幽谷等地，未曾繞進八斗子漁村，因此如何讓遊人進入這個八斗子地區最早發源的地方，探索其所隱藏的豐富漁村文化景觀及記憶，是在地社造團體努力的目標。

策略與手段便先從傳統活動開始，由於漁村文化多與信仰相關，一連串的宗教活動，便是八斗子漁村重要的生活節慶。如度天宮的媽祖遶境，以及元宵節的青面獅消災祈福活動。杜秀蓮說，過去八斗子村民常受社寮島漳州人威脅挑釁，有感於練武才能保衛家鄉，就請外地武館師父傳授武藝，村內壯丁藉舞青面獅健身之餘，每逢村里節慶亦會到各家門戶進行舞獅，但環境變遷，漁村沒落，這傳統已消失50年，



1. 「點亮八斗・相約元宵」系列活動。（圖 / 海大提供）
2. 八斗子百年元宵夜舞獅、拿火把慶典，在失傳40-50年後，今年元宵重現。（圖 / 海大提供）

去年顧八斗協會藉耆老口述進行社區營造計畫，由八斗高中師生製作青面獅，再由八斗在地組成青獅隊，於今年元宵節在八斗子村內舞獅繞街，讓居民、遊客認識八斗子在地文化。

除了以在地團體之力辦理社區活動以外，鄰近八斗子的國立臺灣海洋大學（簡稱海大），向來與基隆在地社區密切往來。從5、6年前開始，海大就透過通識等實務課程，帶領學生走入社區，以文字、影音記錄當地文化特色，和地方逐步建立起信賴關係。現以大學社會責任實踐計畫（USR）進入八斗子社區，與顧八斗協會共同合作進行在地咕咾厝的保存，以及彩繪牆面等社區美化活動。海大周維萱老師表示，海大USR計畫的介入，並非站在一個指導的位置，而是「陪伴」的角色，一方面讓顧八斗協會漁村文化保存的目的能滿足社會的觀光需求，一方面讓學生進入社區，透過公民行動注入活水，讓更多地方人士共同經營社區營造，同時藉由學校資源與研究，將相關資料保存下來，並將聲量擴散出去。

另一方面，面對全球漁業資源枯竭，作為政府的角色，雖然沒有辦法讓漁民捕到更多漁

獲，但一直在積極協助正濱與八斗子兩大漁村轉型，讓新的漁二代與外地來此打拼的漁業青年，透過銷售端的行銷來建立比較優質的產銷型態。對此，基隆市政府海洋事務科長蔡馥寧表示，目前透過漁會輔導產銷班供貨，讓具有高經濟價值的魚貨能在市場上取得優勢，例如黃金蟹、小卷、透抽、大明蝦，都通過基隆市農漁產品產地生鮮標章認證，上頭有漁船代號，可循線掌握魚貨來源，落實從產地到餐桌，產銷供應鏈的食品安全管控，讓消費者吃到新鮮、安全、價格實惠的漁產。同時也不再只依賴傳統魚市進行銷售，而著重在地區通路與網路端，以及美食推廣等活動，讓消費者能直接購買在地漁產。

藝術活動只是引子 最終要回到產業面

政府推動地方創生，除了美景與回憶，想吸引更多旅人到漁村旅遊，是否還需要更多誘因？從許多農漁村藝術活動案例來看，放煙火式的行銷活動與夜市經濟絕對不是終極目標，種種的藝術作品僅能作為發聲載體，推動的核心必須是在地產業，唯有與當地居民密切合作，讓藝術共融環境之中，再現過去遺留的歷史價值、保存漁港文化，連結在地物產，讓當地民眾獲利，才能讓藝術開創出社區營造及發展的可能，重新創造出生命。🐟



八斗漁村體驗。（圖 / 蔡馥寧提供）

大企業進駐小漁村 展現水產加工新鏈結

文 陳怡樺 攝影 游忠霖

2018年8月，安永生技正式進駐高雄市彌陀區，總公司也將廠址遷到這裡；並在宜蘭蘇澳成立觀光工廠，將會為小漁村帶來什麼樣的新氣象呢？展開什麼新型態的合作呢？

安永生技正式進駐彌陀漁村，開啟水產加工新風貌。



- 1 | 2
1. 安永生技為當地帶來了穩定的工作機會。
 2. 安永彌陀廠的水產加工使用細胞活存技術（CAS），讓冷凍水產品像現撈一般新鮮。

早上8點，載滿龍虎斑的魚車抵達安永生技彌陀廠。活跳跳的魚隻陸續從架高的卸魚台滑進輸送帶，工作台兩側站了7、8位作業員，俐落地拿著專用剪刀放血後，魚隻緩緩滑入放血池中的吊籠。15分鐘後，天車將活力減緩的魚隻送到隔壁的冰鎮池，在漂滿浮冰的水池裡冰鎮15分鐘後，再用天車調往溫控15度的去鱗區，一位作業員將魚隻手動放入去鱗機，機器兩側各站一位作業員進行細部手工去鱗，直到當天下午1點左右才完成將近4千斤龍虎斑的去鱗作業。午後，魚隻進入三清區，設備兩側站了12位作業員，全程使用RO水去鰓、去內臟、去鱗，送往分切、臭氧殺菌、急速冷凍、真空、包裝、金屬確認等流程。這是水產加工的日常，也是水產加工作業員的例行工作。進貨到出貨，全賴水產加工作業員輪崗換班工作，讓漁獲物新鮮進場也能搶鮮出場。

2018年8月，崇越集團旗下安永生技正式進駐彌陀漁村，為漁村帶來了穩定的工作機會。安永生技彌陀廠40位員工中，作為中流砥柱的32位水產作業員，幾乎都來自彌陀、永安、梓官等鄰近鄉鎮。安永生技廠長劉嘉駿說，傳統水產加工廠多採按件計酬，安永生技的水產作業員都是月薪人員，讓作業員更有保障，平均年

齡落在40歲的中壯年，創造就業機會，讓年輕人願意留在漁村就業。

「安永生技彌陀廠和傳統水產加工廠的外觀不太一樣，以科技廠為標準興建。因應生產動線，加工作業區都在一樓，也依照污染程度分區。」安永生技總經理何奉霖進一步表示，廠內建置有水壓去鱗機、CAS低溫與超低溫保管庫，比照電子產業的無塵室、HEPA換氣系統打造水產的生產線。

安永生技比照電子科技廠的潔淨要求、正壓、工作區域控溫15度、RO水4-7度恆溫、進場需經過風洗清潔。走到廠房後方的污水處理系統，「崇越集團其中一個部門就是專門做科技廠的污水處理，BOD（生物需氧量）、COD（化學需氧量）高於法規要求，是本來就應該做的事。」何奉霖說，我們自詡為食安的守門人，堅持食品安全的同時，當然也不污染環境。

彌陀廠的水產加工技術使用日本細胞活存技術（CAS），也是目前亞洲最大CAS保管倉庫「產銷一條龍」的水產加工。彌陀廠落成時調任至此的何奉霖言談間不斷地提到，安永生技除了提升臺灣水產加工、冷凍保存的技術外，期待為業界帶來示範作用。



- 1 | 2
1. 安永生技總經理何奉霖不斷地提到，除了提升臺灣水產加工、冷凍保存的技術外，期待為業界帶來示範作用。
 2. 位在彌陀區的小欖仁花園是第一個與安永生技簽訂契作的金目鱸養殖戶。

契作・建立在理解體諒上

金目鱸是安永鮮物的明星商品，從2018年榮獲「世界品質金質獎」的鱸魚精到魚排，原料皆來自於金目鱸。位在彌陀區的小欖仁花園是目前唯一、也是第一個與安永生技簽訂契作的金目鱸養殖業者，提供的產量佔總需求量約一半。

「不定期抽驗水質，收成前一、兩週抽驗魚體，藥檢、水質檢驗皆需合格。」劉嘉駿說，有產銷履歷是安永生技採購的必備條件。小欖仁花園堅持零用藥、自產自銷、單一池區多物種的養殖，與安永生技的理念一拍即合，2017年，正式與安永生技簽訂契作合約，「安永很認同我們的養殖方式，還沒有簽訂契作之前，我們委託安永生技代工。」責任生產平台創辦人張博仁回想當時花了將近半年確認合約書上的內容，過去產地多以口頭承諾，少有紙本契約簽訂。

「前兩年簽訂12公噸的產量，今年簽下30公噸的契作。合作到現在維持雙贏，契作對養殖戶最大的好處就是價格穩定。」張博仁談到和安永合作的慣例，盛產時依契作價格收購，微幅跌價也不受影響，建立長期配合的模式，也為產地帶來新的合作型態。

「契作，是累積在雙方相互理解、體諒的關係上。」張博仁談到，契作初期，安永會撥一筆簽約金，供養殖戶支付魚苗、飼料的費用，減少漁民的初期投資成本，這也是雙方合作愉快的基礎點。合作至今邁入第3年，契作的價格都在成本之上，也將人事費用計入。張博仁談到，就算偶遇產量不佳，人事費也不成問題。

安永心食館：展售、食育、料理的新平台

轉到臺灣東北邊的蘇澳，下了國道五號蘇澳交流道後不久，即可抵達2017年7月落成啟用的「安永心食館」，建築外牆融入海洋文化與漁產特色的魚鱗設計，十分搶眼。2018年8月，取得內政部頒發鑽石級綠建築標章，成為全臺首座結合「食品安全」與「環保節能」的觀光工廠。

「安永心食館不只是提供宜蘭在地的小農和小漁農的展售平台，也是在地食材的體驗館，在地講求的是又快又新鮮，以在地食材入菜，直接實踐從產地到餐廳，從企業參與的角度支持地方。」安永心食館公關協理劉淑芬談到，由回鄉創業青年們組成的「宜蘭斑」是重要的合作夥伴。2018年年底，安永心食館與「宜蘭斑」的農漁民合作，從農產到水產都有，如漁曜海物的龍虎斑、大發一支釣的透抽，也由青

出宜蘭合作社小農提供當令蔬菜，也利用金棗生產合作社的金棗金桔做成鳳梨酥，這是目前最受歡迎的伴手禮之一。

談到「宜蘭斑」，要把時間拉到2017年，當時由宜蘭縣政府以壯圍為示範點，盤點地方漁業資源，透過「廢棄魚塭活化創生計畫」，結合產業及觀光打造的地區品牌，而「宜蘭斑」的根本精神正是「當地生產、當地消費」。接著，由經濟部中小企業處領軍推動「108年度推動中小企業跨域創生態系計畫」中，「宜蘭斑」是參與的團隊之一。「宜蘭斑」團隊串連縣內濱臨太平洋海岸的壯圍、五結、蘇澳等鄉鎮的在地特色業者，以「宜蘭酷樂食育體驗生態系」，發展食、學、玩、買見學體驗模式，透過消費行動直接支持地方發展。

2019年開始，隨著資策會的加入，安永心食館成為「酷樂食育體驗生態系」中的一員。劉

淑芬談到，安永心食館將成為地方創生的創新平台，規劃未來在週末舉辦農夫漁夫市集，作為在地作物的「直售所」。此外，安永心食館也是「宜蘭產地小旅行」的其中一站。「孩子們可以直接到館內，了解CAS細胞活存保鮮冷凍技術，也了解水產加工過程。」劉淑芬說，孩子們也可以動手做鮮魚披薩，逛超市學習怎麼挑選新鮮水產。此外，她也以九孔產地參訪為例說，當消費者到產地參訪完，獲得滿滿的知識後，也可直接到安永心食館飽餐一頓，同時把最新鮮的水產買回家，以消費支持在地。

取自「安心永遠」的安永生技，在產地創造有保障的就業環境，與契作養殖戶建立雙贏的合作關係；在生產過程中的嚴格品管；到觀光工廠建立互利的社區關係。安永生技，試圖與生產者和消費者，踏實地走出一條從產地到餐桌的安心之路。🐟



- 1 | 2 | 3
1. 安永心食館公關協理劉淑芬談到由回鄉創業青年們組成的「宜蘭斑」是重要的合作夥伴。
 2. 安永心食館也是「宜蘭產地小旅行」的其中一站。
 3. 安永心食館支持地方創生提供宜蘭在地的小農和小漁展售平台。



農產品直販所、道之驛 開創小農經濟

文、圖 王芳琳（財團法人台灣養殖漁業發展基金會組長）

日本的農產品直販所大約在1993年開始，主要是由日本當地的農會或是當地農民共同組織籌資所發起的。一般來說，直販所除了常見的大型販賣設施以外，也包括由單獨農民利用自己的農田周圍或是自家農宅前販賣的設施。



福岡縣伊都菜彩直販所。

消費者在賣場拿起一盒鮮魚，仔細端詳生產者和價格，多樣化的農漁產品令人眼花撩亂，此外也有熟食及加工製品，賣場挑高的牆上掛著每位生產者的姓名及品牌，架上的農漁產也可能是一早剛從田裡或魚塭所收穫，由生產者親自送到賣場裡。這裡不是超市也不是量販店，而是農漁產品通路的新選擇「農產直販所」。

最早開始直販所的構想是希望能設計一個沿著主要道路旁所設置，能夠兼顧休息與販賣各式區域商品的「道路休息站」，並且設置販售

當地農產品的空間。這些年隨著日本地域農業振興和地方創生政策帶動下，這些農產直販所開始蓬勃發展，讓都市人在觀光的同時，可以獲得當地新鮮且便宜、安心的農產品，同時也受到當地居民的支持，常常能看見直販所提升當地農業販售量的效果。依照2011年的調查，日本全國總共有16,812間直販所，其中由農協所經營的直販所約1,585間，其中83間有販售鮮魚產品，目前日本全國農產品約有5%的產量是由直販所流通。

小農自訂價格 買划算也買新鮮

相較於傳統的流通模式，必須要靠著冷藏、運輸的流通模式才能運作，農民必須以公斤或數量為單位，較無法因為農產品的品質優良而加價，因此小量生產的農家，無法與大型生產農家競爭。另外也有傳統流通模式商品價格上的問題。過去的流通需要經過運輸業、農會處理費、大盤商、賣店等，因此農產品販賣到消費者手上的價錢，實際上與農民販賣時的價格有很大的差距，農民在收益上的利潤是較低的。直販所內的商品，是由每包裝個別訂價，並且由農家決定售價，消費者可以依照商品的質與量決定是否購買，因此農家除了提升產品的產量以外，也可以思考如何提升自己的產品的品質。

目前在日本如福井縣的愛菜館、長野縣的大北農產直販所、福岡縣的伊都菜彩、鹿兒島農產直販所、岡山縣瀬戸内直販所，及愛知縣知多的旬菜農場等，皆廣受消費者所喜愛。



1. 新鮮的漁產品清晨由漁港直接上架。
2. 農產直販所除了受到當地人喜愛，也帶動觀光。



愛知縣知多的旬菜農場。

道之驛結合農產直販 提供旅客新鮮選擇

日本國土交通省在省道設立休息站，起初目的在於滿足用路人旅途休息需求，然國土交通省為了讓休息站發揮更大的效用，於1991年成立道之驛的基本架構，並訂定3個功能規範—休息、情報發送與地區合作功能。於2004年的新瀉震災後，道之驛的存在獲得重視，同時成為災難救助中心，相關救災功能也日趨完善。

隨著六級產業興起，道之驛從單純的休息站，進而與農產直賣所合作，開始在道之驛內販售當地著名的農林漁牧產品，不僅能地產地銷外，也能讓小農獲得較好的利潤，伴隨著銷售業績的成長，媒體開始爭相報導，具有特色的道之驛則逐漸受到其他地區的關注，再搭配日本政府積極推動下，成功將農業、加工業與服務業結合，以帶動農業經濟成長，提高就業率。

臺灣逐漸開始成立小農市集與道農市集，在小農市集與道農市集均有販售農產品與加工品，第一個小農市集於2007年成立，而道農市集則與國道休息站的商場結合，目前市集僅於假日營業，攤販數量較少，且各自獨立發展。故如何長期發展與整合相關資源，並導入六級產業，讓消費者買得便宜，吃得安心，進而帶動市集人潮流通，為農漁民創造更多的商機，是政府與農漁民共同努力的目標。🐟



為協助青農貸款，農委會主任陳吉仲（中）提出多項措施，包括轉介機制、放寬信用保證規定、設置諮詢專線。

農貸更便利 從農更有利

文、圖 農委會農業金融局

為解決農漁村人口老化及勞力不足問題，輔導青年返鄉一直是農委會重要的政策，然而青年返鄉申請從農申貸，有時會因卡債及無農地抵押遭遇許多困難，而無法成功貸款，農委會為此提出精進作為，包含轉介機制、放寬信用保證規定、設置諮詢專線，以協助青農貸款。

農委會農業金融局於2月14日召開「農貸更便利 從農更有利」記者會，說明相關政策及配套措施，農委會主委陳吉仲、農金局局長朱建偉、農信保基金董事長宮文萍及農金庫董事長吳明敏也帶著團隊與會，展現對青農的支持與全力以赴支援青農的決心。會中邀請新北金山及苗栗獅潭的第4屆百大青農王御庭、葉沛瑩，分享從農甘苦歷程及資金取得的過程，兩人認為相關政策配套及農信保的保證，協助沒有擔保品的他們順利取得資金，得以繼續在農業路上發揮。

記者會上並展示農委會推動青年從農創業貸

款執行成果，創新以手機APP提供青農e指線上申請貸款，及對於青農遭遇貸款困難、擔保品不足等情形提出精進作為，包含轉介機制、放寬信用保證規定、調整審核條件及設置諮詢專線等，以利青農順利申辦貸款。為便利青農快速取得個人化貸款，青農可利用智慧型手機或WEB電腦系統、APP至全國農業金庫官網（<https://www.agribank.com.tw/>）青年從農專區之貸款媒合平台申貸，達到e化服務青農目的；另為解決青農無土地或擔保能力不足，及遭遇貸款困難等問題，農委會採取專案農貸精進作為如下：

101年10月開辦至107年底，貸放30億元，嘉惠2,183戶青農

107年貸放14億元，嘉惠1,100戶青農，
貸放金額及戶數較106年成長138%及145%



青創貸款貸放績效。



新北青農聯誼會會長王御庭，分享運用農貸度過災損復建。

1. **建立轉介機制**：青農可就近向農漁會信用部提出申貸，倘因擔保品不足、無擔保品或信用紀錄問題，遭遇貸款困難，未予獲貸，農漁會應主動轉介至全國農業金庫續辦。

2. **放寬保證規定**：青農有信用問題或擔保能力不足，惟符合專案農貸申貸資格、資金用途等，經評估具還款能力者，農業信用保證基金將放寬現行規定，提供保證，以協助其重新出發。

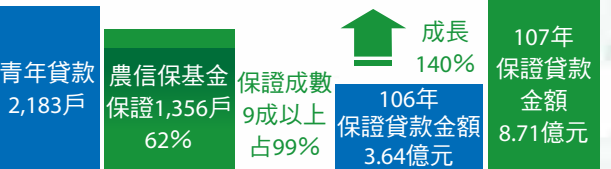
3. **調整審核條件**：信用紀錄非准駁唯一依據，爰就經營計畫書經農委會產業主管機關輔導在案，確屬可行而擔保能力不足者，全國農業金庫應予承作並由農業信用保證基金保證。

4. **追蹤個案進度**：每週定期檢視貸款辦理進度、解決問題，並就申貸困難個案探究原因。對於申貸案件，不得任意拒絕或退回。

5. **設置諮詢專線**：農民申請專案農貸如遭遇困難或有相關疑義，可撥打服務專線電話，諮

101年10月開辦至107年底，青創貸款核貸2,183戶，農信保基金保證1,356戶，保證貸款金額17.79億元、送保比率62%，保證成數9成以上者計1,340戶，占99%

107年保證貸款金額8.71億元，較106年成長140%



青創貸款申辦績效。



第4屆百大青農葉沛瑩，分享在苗栗後龍種植有機草莓貸款經驗。

詢個案處理情形將定期公布於農委會農業金融局官網（<http://www.boaf.gov.tw/>）。

全國農業金庫 0972-590-951
農業信用保證基金 0963-619-301
農委會農業金融局 0933-239-983

陳主委表示：「截至2018年12月底止，青創貸款累計貸放30.4億元，去年度貸放14.4億元，顯示此項貸款確實提供青農有效融資管道，為充分協助農民貸款需求，將持續滾動式檢討，適時調整專案農貸規定，並結合農漁會、全國農業金庫及農業信用保證基金等農業金融部門的力量，協助農民解決融資問題，提供高效率之農貸服務。」未來將配合完整的配套措施，連結後端的產銷與技術輔導在一起，將農產品產銷平台建立起來，農委會輔導處針對農民輔導，會是一條龍服務，從貸款、生產技術訓練、產銷通路，整個配套措施完整，如此一來也可相對降低青農創業風險，有效鼓勵青農返鄉。

2019唸戀學甲蜀葵花文化節

文 郭建賢（嘉義大學水生生物科學系助理教授、台灣鯛協會執行長）
圖 臺南市政府

蜀葵古稱戎葵、大福琪，別名立葵、熟季花、梅雨葵，高度可達1-2公尺以上，因此俗稱一丈紅，因其栽培歷史十分悠久，並代表平安與豐收，歷來受到人們的喜愛。「學甲蜀葵花海」為臺南學甲光華社區所打造的花季活動，不僅種植大片蜀葵花營造花海美景，並規劃活動結合花海迷宮，每年2-3月中下旬吸引各地民眾前往賞花、拍照。



臺南學甲除了蜀葵花之外，臺灣鯛及小麥也同樣以高品質聞名遐邇，為行銷學甲地區品牌，推廣在地農特產品，提升地方產業文化，學甲區公所、學甲區農會和台灣鯛協會一同聯合行銷推廣「2019唸戀學甲蜀葵花文化節」，於228連假及3月16日舉辦活動，今年已堂堂邁入第6年，活動一年比一年盛大，賞花人潮亦逐年成長，受到國內外媒體及網路社群的持續關注與熱烈討論，觀光客到此賞花、吃臺灣鯛風味餐及購買農漁產品，為學甲人帶來了希望與榮耀。

臺灣鯛創意料理風味餐 吃出美味與健康

臺灣鯛肉質鮮美無細刺，烹調成魚湯、魚排、炸魚條及烤魚下巴等料理廣受國內外消費者喜愛，臺南為全國臺灣鯛養殖的最大產區，養殖面積約1,500公頃，年產量近3萬公噸，佔全臺總產量40%以上，養殖區域則以學甲、麻豆、六甲、下營及官田為主，生產品質佳，深受各國市場肯定。

臺灣鯛除了經過多次育種優化之外，經由養殖業者悉心呵護養殖，不僅價格親民和品質優

良，且兼顧食品衛生安全把關，目前國內已輔導臺灣鯛養殖業者取得TAP台灣良好農業規範驗證、ISO22000國際驗證及ASC水產養殖管理委員會國際認證。台灣鯛協會為推廣在地最新鮮的食材，2月28日開幕當天推出「臺灣鯛創意料理風味餐」，每桌2,800元，訂桌成功即贈送200元園遊券，桌菜以學甲本地養殖「臺灣鯛」為主題入菜的創意料理，為了顯現最優質的臺灣鯛，所有料理的臺灣鯛都是當天早上現抓現宰最新鮮的魚隻，上菜的料理包括：清蒸鯛魚、紅燒鯛魚五柳枝、鯛魚涮涮鍋、烤魚下巴拼蒲燒鯛魚腹米糕及臺灣鯛魚丸等10道佳餚，席開160桌，民眾可在花田旁愜意用餐，體會「從產地到餐桌」的新鮮美味。當天漁業署主任秘書繆自昌與養殖漁業科科長陳歐全亦一同蒞臨會場指導、嘉勉。台灣鯛協會亦在會場設攤展示優質的臺灣鯛，許多民眾不斷詢問是否可直接購買，但因本次展示的臺灣鯛數量有限，令許多民眾扼腕。

蜀葵花藝術Party 帶動地方農漁觀光

每年2-3月中下旬的學甲蜀葵花季，都會吸引約10萬人次前來參觀，今年受到暖冬影響，蜀葵花開花較早，但蜀葵種植面積仍維持5公頃，除了往年搭配的小麥、油菜花，今年增加紅藜、百日草、仙草花、向日葵、蝶豆花等，更增添豐富繽紛的層次新意；由在地子弟設計、轄區企業廠商及慈濟宮贊助經費，在現場架設創意花燈裝置藝術，結合市府環境保護局利用回收資源創作的美學作品展示，更加襯托蜀葵園區日夜不同美景。

為使花季繽紛、熱鬧的氛圍能延續，公所於3月16日接續舉辦「蜀葵花藝術Party」活動，由在地藝術團體接力上陣，輪番演出，包括創鼓、扯鈴、芭蕾舞、民俗舞蹈、搖滾樂團、霹靂舞、街舞、樂齡陶笛、流行歌曲演唱及魔術等精彩表演，現場還有虱目魚丸免費品嚐及農特產品展售，讓參加民眾不僅感受蜀葵花海的無聲浪漫與幸福，也能吃得開心、玩得盡興。🐟



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

1. 臺南巿市長黃偉哲頒發感謝狀予活動有功人員。
2. 臺灣鯛創意料理風味餐菜色豐富，兼具色香味與創意。
3. 活動當天配合臺南巿政府展售臺南在地優質農產品。

掌握水產商機 2019東京國際食品展

文、圖 葉哲維（東晟水產股份有限公司總經理）

「東京國際食品展」可說是亞洲最盛大的食品及飲料貿易展會，今年第44屆「FOODEX JAPAN 2019」於3月5日起在日本千葉盛大開幕，展開為期4天展覽、研討會及食品競賽活動，同時也舉辦日本和食展及食品安全展等展覽，吸引超過8萬人次進場參觀，透過日本與各國展出產品與各場食品研討會，可以瞭解亞洲消費趨勢。



1 | 2
1. 東晟水產所展售臺灣鱸魚產品。
2. 今年吸引超過 8 萬人次進場參觀。

本屆「東京國際食品展」（Foodex Japan）共設4,100個展位，共有來自90個國家3,500家參展商展出，展會期間來館參觀、展售、洽商或研討交流的商務人士交流頻繁。在此盛會臺灣也積極拓展農漁產品外銷市場，農委會輔導桃園市、雲林縣、臺南市、高雄市及屏東縣等5大縣市政府及農民團體組團參加，農委會主委陳吉仲除親自率團參展外，並辦理臺灣館記者會，展示臺灣各地特色農產鮮及加工食品，會中邀請臺灣烘焙大獎得主鄒致誠偕同日本知名料理研究家井澤由美女士，以臺式食材創造美味的中西式糕點及日式料理，向日本消費者大力推廣臺灣優質農漁產品。

臺灣館將國產水產推向國際

「東京國際食品展」聚集了日本當地食品通路批發、餐飲服務、製造商和零售業者，也吸引世界各地的賣家與買家前往朝聖，是各國食品業者展現農產實力的重要平台。臺灣館聚集農委會、原民會兩大中央政府部門，以及桃園、雲林、臺南、高雄、屏東5大縣市政府和7大食品產業公協會，共有142家廠商146個攤位，規模堪稱展區第三大。水產業者展出包括鮪魚、秋刀魚、魷魚、鰻魚、石斑魚、臺灣鯛、鱸魚、烏魚子等冷凍水產及加工品，受到日本市場所青睞。

日本是一海島國家，經濟海域廣闊，漁產業發達，食魚文化更具有悠遠歷史，臺灣水產品出口日本多以遠洋捕撈之冷凍魚貨為主，近年漁業資源不斷減少，加上保育海洋資源的觀念提升，我國所積極發展的養殖漁業，包括臺灣鯛、鱸魚、石斑魚、虱目魚等漁產品，在品質與加工的提升下，希望能夠有再次開拓日本市場的機會。臺灣業者除了參展之外，外貿協會也特別派員宣傳「臺北國際食品五展」，積極洽邀國外買家來臺觀展，透過雙向交流，展現臺灣「食力」。

日本鯖魚更勝鯖魚

為了將飲食文化作為人類共同的遺產紀錄並留存下來，日本著名餐廳資訊網站「GURUNAVI」自2014年起，每年都會選出年度食物「今年的一道菜」，2018年度食物為「鯖魚」。近年來普遍被認為是高級食材的黑鮪魚及日本鰻等資源已逐漸瀕臨危機，人

們對於開發其他漁業資源的關切度逐漸升高，自2014年前後，日本媒體上關於鯖魚罐頭的報導逐漸多起來。強調鯖魚富含對健康很重要的不飽和脂肪酸DHA、IPA；另一方面，2011年的東日本大地震以後，作為防災食品，罐頭重新受到注目；鯖魚的日文讀音是「さば（saba）」，食品公司以橄欖油、番茄、檸檬等西式調味料將鯖魚改頭換面，有別於以往的印象，以簡潔俐落的設計包裝而成的「時尚鯖魚罐頭」，及用料講究的「高級鯖魚罐頭」，受到女性消費者的青睞。

在這波鯖魚商機中，展場中可看到各家廠商發揮創意，開發各式鯖魚產品，如日本德島以當地知名木頭柚（德島県木頭ゆず）製作味噌和油漬鯖魚罐頭，此地生產出的木頭柚果實碩大、果皮較厚，是外觀漂亮、色澤香氣都具有相當高品質的柚子，結合農漁產名氣創造話題；此外日本靜岡縣的駿河燻鯖，使用日本靜

1 | 2 | 3
1. 日本駿河燻鯖魚罐。2. 日本國產鯖魚，以柚子味噌調味罐頭。3. 日本國產寒鯖魚罐頭。



岡縣沼津市沼津港捕獲的新鮮鯖魚，加入美味橄欖油與黑胡椒或蒜味，並使用傳統燻製工法精製而成，適合製作各種創意料理或當下酒菜；而日本宮城縣石卷市的金華鯖魚，重點放在嚴格品牌標準，在當地漁夫捕獲後即用海冰保鮮，鯖魚的濃郁脂肪可在嘴裡細細品味。

冷鏈及IoT物聯網蓬勃在水產發展

隨著科技的發展，水產冷鏈、人工智慧（AI）以及物聯網（IoT）技術逐漸成熟，科技產業滲透到各垂直行業之中蓬勃發展，以因應漁獲量減少、從業人員高齡化、投入人力不足等問題，力圖蛻變成具成長性的潛力產業，各項科技技術不只在水產養殖第一現場，也延伸到批發、零售的銷售端。

- 1 | 2 | 3

2 | 4 | 5
1. 冷鏈座談會。

2. Niikei Intec 的保鮮系統。

3. UPOCHI 極鮮生魚網路賣場。



Niikei Intec的冷鏈保鮮系統

日本在既有的急速冷凍技術再獲提升，將冷鏈技術從日本連接到海外，超級冷卻系統，通過在牆面安裝超級冷卻面板，在冷凍櫃內產生電場，可以更長時間地保持蔬果、蔬菜、肉類及海鮮的新鮮度，有別於以往整套冷凍設備輸出，會場展出的冷鏈保鮮能夠安裝在現有的冷凍系統，從加工、保存、外銷到配送，完成一條龍的冷鏈提升。

UPOCHI極生鮮魚

日本魚貨批發商Foodison建置電商網站UPOCHI，提供供應商上傳商品照片與價格的功能，讓餐飲店參考下單。UPOCHI客群以餐廳及零售店面為主，2018年1月開始將服務推向一般民眾，傳統產業經由數位化，走向具成長潛力的產業。



- 1 | 2 | 3

4 | 5
1. 韓國宮鮑具有 ASC 認證，並製作成罐頭方便實用。

2. 山形縣甘露煮鯉魚品牌。

3. 日本節目採訪 OCNi 法國新創食品公司。

4. OCNi 蠟筆調味料。

5. OCNi 調味料。



以往餐廳廚師購買鮮魚時，需在清晨前往魚市場購買，然而需要大量的時間和金錢進行挑選、庫存和運輸費用，Foodison公司整合1,800多種來自產地的豐富魚類、鮮魚、貝類及冷凍產品，宛如線上批發魚市場，使用智能手機就能輕鬆下單訂購，餐廳將有更多時間使用多元的食材為餐廳更換菜單，並提供更多的折扣吸引買家下單備貨。有別於實體超市賣場，一般消費者也可在此買到更多樣化的海鮮，充分利用平時漁獲量較少而不獲通路青睞的漁產品，充分利用漁業資源。

創新產品 顛覆飲食想像

由於展場多達4,100個展位，各式展覽、講座、發表會、對接會及競賽族繁不及備載，臺灣廠商皆全力拼外銷洽商。而展會各國創新產品皆能做為臺灣水產創新的發想，如韓國「宮

鮑」為青山島公司鮑魚的系列品牌，產品選用韓國最潔淨的莞島養殖出的皺紋盤鮑，為全韓國唯一取得ASC水產養殖管理委員會認證資格，並開發罐頭方便消費者食用；法國OCNi公司則開發創新型態的餐桌香料，讓餐桌增添樂趣，將調味料製作成蠟筆形狀的設計，從芥末、番茄醬或咖哩，將蠟筆放在削鉛筆機中即可變成美味的醬料，將美食與創新巧妙地融合在一起；在山形縣米澤市為了推廣養殖的鯉魚，以「鯉の宮坂」為品牌開發多樣燉煮即時料理，不僅可作為一般餐桌菜餚，也是年節伴手禮的選擇，將鯉魚的飲食文化傳播到日本全國甚至國外。

東京國際食品展不僅是看價格與規格的競爭，也可從飲食文化及創新的層面看見水產行銷的進展。

石斑已從以往昂貴的價格，打入一般餐食市場，但鮮美風味卻絲毫未有折扣。

風味，不一般 青斑

文、圖 黃之暘（國立臺灣海洋大學水產養殖系副教授）

早期，臺灣在石斑繁殖、孵育與育成上舉世聞名，產業百家爭鳴，並不時有新種乃至雜交品系問世的輝煌年代。那時，一碗叫價數萬至十數萬的石斑魚卵，成為貴比黃金的養殖種子！直至今日，石斑不但成為本地經常可見的美味食用魚種，同時也因為養殖技術純熟，而讓單價趨於平穩，並使這滋鮮味美的魚鮮海味，可以在日常生活中輕鬆享用。

還記得小時候，上學路線途經港式酒樓，總要停下來看一下，倒不是貪嘴好食的看着菜譜或照片垂涎欲滴，而是觀察著出現在水槽中的各類游水海鮮；在當時，舉凡斑節蝦、九孔、青蟹與龍蝦等，都是水槽中不時現身的高檔食材，然而真正吸引我關注的，卻是那動輒4、50公分的石斑。由於相關種類鮮少出現在傳統市場，更遑論家中餐桌，主要原因想必是那以兩計價的昂貴身價，在當時，牠的風味就只能心領神會地揣摩一番。

上了大學，由於修習的是水產養殖，所以逐漸知曉臺灣在石斑繁殖、孵育與育成上，舉世聞名的出色表現，而到了研究所時，更是產業百家爭鳴，並不時有新種乃至雜交品系問世

的輝煌年代。那時，一碗叫價數萬至十數萬的石斑魚卵，成為貴比黃金的養殖種子，不但讓所有養殖人心神嚮往，同時也對其抱予極度希望與盼望！直至今日，石斑不但成為本地經常可見的美味食用魚種，同時也因為養殖技術純熟，而讓單價趨於平穩，並使這滋鮮味美的魚鮮海味，可以在日常生活中輕鬆享用。

其實臺灣早期是否食用石斑，倒不是不可考，而是或有食用，但多機率不高，同時還看海岸地形、底質環境與沿近岸資源等外在因素的差異，所以相對於臺灣本島，南部與離島的食用機會相對普及。在1970、80年間，主要食用石斑的地區多集中於港澳一帶，隨著後來臺港交流日趨頻繁，原本在香港酒樓餐廳中食用




大量養殖的青斑，部分以活魚方式供應海產餐廳，提供最直接的鮮活美味。

石斑的風氣，才藉由飲食習慣與貿易流通，開啟了臺灣養殖培育並普及食用石斑的濫觴。

早期大量培育的瑪拉巴石斑與點帶石斑，隨著龍膽石斑（龍躉）、老虎斑、老鼠斑、金錢斑與諸如龍虎斑或珍珠石斑等雜交品系的陸續問世，除成為普及大宗的飼養對象，同時藉由產業鏈的細膩分工，與各環節盡展高超專業技術，因此讓產量大增、價格平實，魚體更是肥美壯碩且質地鮮美，因此廣泛受到海鮮餐廳、喜慶宴客、傳統市場乃至一般家庭的歡迎；當時以其常見、大宗與物美價廉的樣貌，稱之為「菜斑」；只是菜斑雖然平易近人，一脫以往要價一兩百餘元的昂貴價格，但在聽聞上總令人感到價值不再而失去品嚐動機，因此轉以

「青斑」取代。而在今日，青斑已然成為高品質、安全放心且平價美味的養殖魚種主要代表。

青斑最適宜以清蒸方式表現皮的滑嫩、肉的鮮香以及流出湯汁的清甜；而體型稍大的魚體，還多可以片取兩側的肉質清蒸，魚頭滾煮火鍋，魚尾與骨則剁塊後以蔥薑蒜瓣大火拌炒。喜宴上的青斑則多以清蒸或蔥油調味的剖半全魚呈現，稍顯講究者，還多會將肉質片切後夾上火腿、筍片或香菇，或製作成魚卷，不但賞心悅目，同時滋味非凡。而一般家庭，則可取青斑肉片作為醋溜、糟溜或是火鍋汆燙食用，部分加工業者，也提供方便衛生的特定部位、分段或片切冷凍魚片，讓享受石斑風味，更顯輕鬆愜意！



- 1 | 2 | 3
1. 餐席間取材青斑烹製的蔥油全魚，不但質地細軟芬芳，同時也吃得到臺灣水產養殖的傲人表現。
 2. 消費市場喜歡石斑鮮美芬芳的肉質，因此從海鮮熱炒到喜慶婚宴，都可見到多樣且廣泛的取材。
 3. 以往昂貴且多以野生供應的石斑與金目鱸，如今已由養殖取代，且提供更加鮮美、健康與安全的品嚐選擇。

富麗漁村 風華再現

文 蔡晏宏（本刊編輯） 圖 編輯室

在臺灣產業由農、漁業轉型成為工商業的過程中，農漁村面臨人口老化、氣候變遷、自然環境遭到破壞及漁業資源枯竭等問題，使得漁村的沒落情況日益嚴重，如何使傳統漁村轉型成為以生產、生活、生態共存共榮的「富麗漁村」，為長久以來漁業行政單位的目標。



1953年新港區漁會大卡車。（圖／臺東縣成功鎮愛鄉協會邱春枝提供）



小琉球白沙港漁村。（圖／許嘉村提供）



布袋剖蚵風情。



1976年慶祝總統就職暨龍舟比賽。（圖／新北市萬里區漁會陳志明提供）

漁村為漁民生活的場域，通常是指漁業活動熱絡或漁業色彩豐富之地區，我國將漁業別分為遠洋、近海、沿岸、海面養殖、內陸養殖等5大項，各漁村的主要漁業活動各有不同，使得不同主要漁業別之漁村呈現不同的風貌。

百年來隨著時代的演進和經濟活動的轉型，漁村地景、經濟型態及居民組成也不斷發生變遷。在臺灣產業由農、漁業轉型成為工商業的過程中，農漁村面臨人口老化、氣候變遷、自然環境遭到破壞及漁業資源枯竭等問題，使得漁村的沒落情況日益嚴重，如何使傳統漁村轉型成為以「生產」、「生活」、「生態」共存共榮的「富麗漁村」，為長久以來漁業行政單位的施政目標。

從傳統漁村走向居住休閒型態

早期臺灣漁村多在離岸不遠的陸地自然形成，民居建築往往就地取材，以珊瑚礁石或漂流木搭蓋成簡樸的民居。村落中隨處可見晾曬的漁網和衣物，門前多曝曬從海中撈取的海菜或水產，漁村婦女則三三兩兩聚在一起補綴漁網、閒話家常；成群孩童與狗在海灘上追逐嬉戲。當漁船滿載歸航時，全村大小一起出動搬運魚貨，因特殊漁產和族群文化結合所產生的特殊人文景觀，如以飛魚為主要漁獲的蘭嶼，以晾曬的魚乾、拼板舟和豐收祭，組合成熱帶海島的人文意象；嘉、南沿海漁村在烏魚汛期過後，到處可見曬製烏魚子的特殊景觀，令人印象深刻，早期漁村對臺灣經濟發展有不少貢獻，也象徵著海島國家樸實打拼的精神。

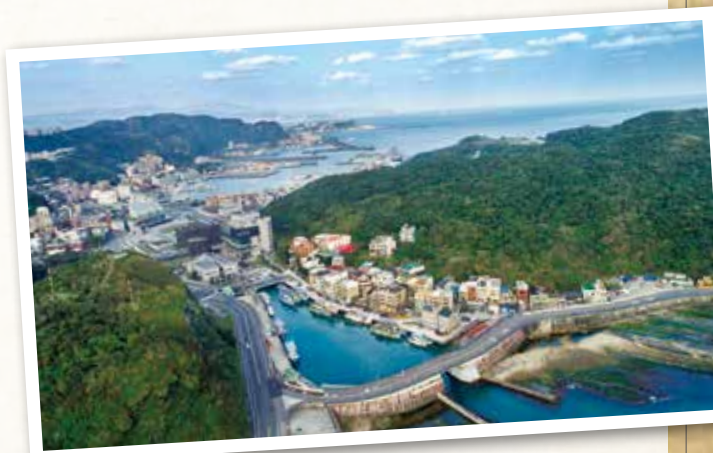
當臺灣漁業普遍完成動力化，並將生產範圍擴大至全球海洋後，不但產量大增，水產品更趨於多樣化。漁民收入增加，漁村風貌也因居住環境的改善而呈現自然富庶的景象。隨著

1970-1990年代臺灣經濟起飛，假日開車到漁港或漁村吃海鮮，成為民眾的休閒活動之一。到處可見的海鮮餐廳，不但生意興隆，也讓漁村居民有了新的職業選擇，漁村朝城鎮化發展，淡金和北濱公路沿線的漁村，就是最明顯的例子。

富麗漁村兼具多元功能

近20年來，由於沿、近海漁源衰竭，加上國際漁業管理日益嚴苛，已有部分漁港作業幾近停頓，並導致漁村人口外流與老化，而面臨轉型困境。臺灣自1994年政府推行「社區總體營造政策」，開始掀起一股社區營造意識風潮；1995年，漁業署推出「營造漁村新風貌計畫」，全面推動富麗漁村「生產、生活、生態」三生均衡發展的理念；2010年8月，政府公布實施「農村再生條例」，主要作法是透過整合規畫概念，由農漁村社區的在地組織或團體，「由下而上」提出整體建設和再生計畫，協助打造社區全新風貌，為促進農、漁村的活化，提供了明確的方向和政策的支援。

當漁業不再只是單純的產銷體系和硬體建設，更具備人文意涵，就成為可以全民共同參與的經濟、文化活動，不止可以生生不息、永續經營，也能成為臺灣做為海洋國家的表徵。



基隆長潭里將原本垃圾掩埋場復育為潮境公園。（攝影／游忠霖）



淺談海鮮詐騙

文、圖 陳詩璋（臺灣漁業經濟發展協會秘書長）

海鮮詐騙在全球食品市場中的規模和性質在很大程度上是未知的，但大部分消費者難以辨識水產品的多樣化種類與特性，遇到海鮮詐騙情形時，往往會傷害其對於海鮮水產品的消費信賴，或因而減少水產品的消費，近年來歐美國家日益重視海鮮詐騙行為，並陸續建立管理和防範網絡，希冀減少海鮮詐騙的情事發生。



近年來國際間逐漸重視海鮮摻偽議題。（圖 / Linda Sterward）

海鮮是全球性的商品，它是人類重要的蛋白質來源之一，海鮮的國際貿易，從生產到銷售經過多層次、複雜和不透明的供應鏈後，銷售至全球。然而，近年來國際間逐漸重視海鮮摻偽（Seafood Fraud，或稱海鮮詐欺、海鮮詐騙）議題，「當非法的水產品在市場上銷售、不肖商人為了獲取經濟利益並意圖欺騙客戶時，就可能犯下海鮮詐騙的行為。」

不論在國內或國際市場中，水產品供應鏈中都有可能出現不同形式的海鮮詐騙行為，例

如：物種詐騙、錯誤標記、重量詐騙、違法添加食品添加物等。雖然，海鮮詐騙在全球食品市場中的規模和性質在很大程度上是未知的，但因為絕大部分消費者在日常生活中難以辨識水產品的多樣化種類與特性，遇到海鮮詐騙情形時，往往會傷害其對於海鮮水產品的消費信賴，或因而減少水產品的消費，故近年來如歐美等國家政府單位日益重視海鮮詐騙行為，並陸續建立管理和防範網絡，希冀減少海鮮詐騙的情事發生。



- 1 | 3

2 |
1. 食品詐欺資料庫。（資料來源：<https://decernis.com/solutions/food-fraud-database/>）

2. 魚類屬高風險食品摻偽品項。（資料來源：<https://trello.com/c/trucLWpA/464-fish-general-comments>）

3. 水產品供應鏈中都有可能出現不同形式的海鮮詐騙行為。（圖 / ALEXANDRA SIFFERLIN）

海鮮摻偽 / 海鮮詐騙的類型

一、物種詐騙（Seafood Substitution）

以低價物種混充高價物種，一旦魚類被加工去皮切片，其物種就很難確定。因此，一些不肖商人利用這一點，並以較低價值的物種替代更昂貴的物種（例如：將鮫魚假冒鱈魚 / 魴魚或多利魚），或者將高價值物種作為低價值物種申報，用於逃稅目的。國內食藥署對於類似情況將會予以重罰，並嚴加追查。

二、錯誤標記（Mislabeling Seafood）

少部分的不肖業者，會利用錯誤的產地（例如以進口品混充臺灣海鮮）、假造的捕撈文件等方式，偽造海鮮標記；或者偷將走私或非法捕獲（如IUU）魚貨帶入供應鏈，藉以逃避檢查費、許可和其他影響負責任捕獲海鮮的商業成本，以獲取不當報酬；另一種則是將解凍產品

標示為現流魚貨混淆消費者，這些可以透過如卸魚申報或更透明的供應鏈追溯資訊，避免類似情形發生。

三、重量詐騙（Seafood Short-Weighting）

養殖業者在池邊交易時會填寫出貨聯單，但往往漏填規格與銷售重量，若此時遭到不肖販運業者捏造出貨重量數據，偽造不正確的漁獲購買重量，或參雜其他來源產品進入供應鏈，就是海鮮重量詐騙。此外，水產品業者有時會在海鮮產品上添加一層冰或少量的食品添加物，用來保持海鮮產品的新鮮，這是正常和合法的做法。然而，若有不肖業者使用過量的冰或非法添加劑，或以包冰、膨發、裹粉等方式增加重量，卻未詳實告知消費者時，就構成了海鮮詐騙的行為；另外，蓄意使用非法食品添加劑，或使用一氧化碳以提高魚的視覺質量效果，也是屬於海鮮詐騙的一環。



- | | | |
|---|---|-------------------------------|
| 1 | 3 | 1. 產銷履歷水產品可安全追溯源頭。 |
| 2 | | 2. 農委會推廣 4 章 1Q 標章，可做為民眾選購依據。 |
| | | 3. 與供應商保持良好的夥伴關係。 |



進行來源產品檢測。

預防 / 減少海鮮詐騙的發生

在商業上，獲得最大的利益是販售業者的天性，但以不當方式對消費者或於通路進行詐騙，就該受到裁罰。在國際糧農組織《漁產品摻偽報告》（2018 FAO report: Overview of Food Fraud in the Fisheries Sector）中提到，歐洲議會在2013年將魚類確定為國際上可能存在欺詐風險的第二大類食品；而歐洲刑警組織協調調查57個國家的食品欺詐行為後，在2016年將魚類產品定義為可能存在欺詐行為的第三大風險類別；2014年向美國國會提交的關於食品欺詐的報告，發現國家食品保護和國防食品欺詐事故數據庫中，海鮮詐騙的案件比例竟然佔了31%。這些數據表明全球食品產銷鏈中存在嚴重的海鮮詐騙問題。雖然海鮮詐騙無法完

全地預防，要預防海鮮詐騙非常困難，但仍可藉由更透明的資訊來源、更有效的管理制度，減少海鮮詐騙的情況發生，例如：

一、與供應商保持良好的夥伴關係

藉由良好的供應鏈夥伴關係，知道供應商在做什麼、也要讓供應商知道自己是被關注的，讓上下游產業鏈的資訊能正確地流通、串接，減少供應商詐欺的可能性。

二、了解過往的歷史事件

藉由食品摻偽資料庫或其他來源資訊蒐集，例如魚類被定義為高風險的摻偽項目，或藉由了解不同區域的海鮮產品發生過的海鮮詐騙案例，預防類似詐騙情形再發生。

三、進行來源產品檢測

透過海鮮產品的生物體遺傳信息（DNA），可以準確地確定物種的特性，不定期進行物種鑑定。使用DNA序列的參考文庫將來自未知樣品的DNA與來自己知物種的DNA進行比較，利用遺傳學來識別欺詐行為。另一方面，檢測偶爾可以發現到摻偽或者添加不合法物質，但以檢測作為防範詐欺的手段並不容易。

結論

無論是當地製造、或是跨國貿易的食品，都很有可能發生海鮮詐騙，而在國外製造的水產品由於源頭不易控管，會更難以防範。因此，水產業者要讓供應商知道企業本身有在關

注原料摻偽的議題，並讓供應商了解食品詐欺是很有可能被客戶發現的，並且適度地對原料進行抽檢與風險控管，對食品詐欺也有控管的效果。

在政府方面，也要扮演裁判的角色，除了擴大實施產銷履歷及生產追溯外，也要加強取締、加重裁罰及堅持勿枉勿縱的精神，遏阻海鮮詐騙情事發生，讓水產品產業能永續蓬勃發展。🐟





持續支持地方的力量 宜蘭 食育酷樂園

文、圖 何立德、徐岡、林亭宜、魚樂天地直售製造鋪團隊

2019年為臺灣地方創生元年，國發會以「企業投資故鄉」、「科技導入」、「整合部會資源」、「社會參與創生」、「品牌建立」積極推動地方創生，其中又以人才、產業及科技為3個核心內容。地方創生與過往農村再生及社區總體營造的不同處，在於非短時間的補助項目，而是以投資地方產業發展為前提，讓地方擁有永續經營及營運獲利的能力，進而讓青年或是退休的人願意返鄉發展，讓地方重新活絡，就是地方創生的意涵。



- 1 | 2
1. 生態聚落—魚夫民宿。
 2. 「食育酷樂園」意象圖。（繪製 / 海大輪機吳榮法）



近年來宜蘭縣政府透過106、107年度「設計翻轉 地方創生」計畫，引導設計專家進場協助魚塭及周邊場域進行改造，並融合休閒漁業之產地旅行經營概念，挑選養殖業者，海歸次世代養殖青年，投入地方社造、濕地生態營造工作，以及私廚餐廳料理業者等，進行營運輔導及活化經營，逐漸讓在地廢棄魚塭有意願轉型，並創造閒置魚塭新的營運條件與客群。歷經了多年的持續醞釀及鋪陳，地方產業逐漸蠢蠢欲動，而在產官學研各方專業人士的努力下，成就創新模式，迎接臺灣地方創生元年。

製造「食育酷樂園」，帶動地方產業獲利基礎

想像一片樂土中，有著辛勤工作的農漁民，在生產端耕種蔬果、養殖及捕撈；其中還有一座樂園，是遊園者透過體驗，在插秧、垂釣、享用美食或運動等過程，獲得愉悅、滿足。「食育酷樂園」是經過多方討論及腦力激盪後，嘗試將宜蘭的生產環境和條件結合食農教育和產地旅行，作為一股持續支持地方的力量。「食育」，顧名思義是食的教育，因此食物怎麼來，代表著生產的意象。教育，可以是一種透過引導感官體驗來認識事物的過程，進而從做中學，從體驗中獲得學習經驗。

「酷」則源於義大利的概念「FICO」，全名為Fabbrica Italiana Contadina，代表「義大利農場·食工廠」。該案例是透過改造一間農產中心，讓「吃」變成遊樂園的主題。借鏡義大利FICO概念，宜蘭可說是集臺灣農漁業元素之寶地，產量不大但多樣性高。透過食育酷樂園，帶給消費者支持地方發展的意象，用「體驗」認識宜蘭的職人與好食材。

導入「七大收銀機」模式，規劃結合在地「直售」條件

經過地方之「人、地、產」之資源盤點重整後，提升一級產業之生產營運效益，遂希望結合食魚教育觀念，整合場域活化及休閒經營方式，讓養殖魚塭變得親民友善。依據臺灣過往休閒農漁業的轉型經驗，整理出七大產業創新營運模組，最後依據此七大模組套入產業屬性，針對各地區的可運用資源再利用，將之主題特色產業與需求，給予不同營運模組套入，並找出各區的產業定位與鏈結，形成創新經營的廊帶發展。透過產業初步進行分類及定位，串接產地小旅行之活動加值，讓在地方默默耕耘的生產者或是努力打拼的業者，有機會「被看見」以及「彰顯價值」的條件而活化。



行動廚房—壯圍十八島—實驗空間。



發揮功效

在農漁民家、產銷班及專業生產區等，設置產地直銷的食材直售店，讓農漁民願意直接販售自己或周邊產銷班之品質穩定的初級產品，並以服務消費者之需求，提供初級整理及適切的外包裝，或以真空袋套入等方式，結合冷鏈保鮮之保冷處理，確保產品之鮮度，讓購買者容易於產地直接帶回最新鮮的好食材，直接跟農民買。

將農漁民生產者的場域活化，讓遊客輕鬆參與食農教育配套體驗課程及活動，結合生產流程之體驗方式而規劃，讓遊客享受體驗樂趣，包含餵食、垂釣、收成、篩選、分級、採摘及手作等體驗課程安排等，可增添產地的體驗樂趣。

配合鄉鎮社區、休閒農業區及專業生產區等條件，以區域型態導入地方特色，包含自然生態、山林海岸景緻、特色生產及特殊景緻，結合在地食宿餐食，提供享受農漁鄉生活的配套活動，如產地小旅行、打工換宿、工作假期等規劃。

以餐廳結合農漁民生產的食材，結合餐食菜單設計及廚師手藝，讓在地食材呈現多樣化廚藝料理，透過地方系列食材餐廳形成風潮，驅使支持地方農漁業的特色被消費者認同，並逐步整合「宜蘭產、宜蘭消」的食材支持餐廳，鼓勵消費者以行動支持而間接協助生產者。

收銀機模式



產地直售所



解說教室



體驗場域



職人故事館



生態聚落



行動廚房



食材餐廳

發揮功效

解說場域內設置相關導覽設施，包含科技化導入各項觀光遊憩資訊、文宣海報及解說素材等，成為進入鄉鎮產地小旅行之行前解說站，或是室內DIY等體驗活動場地，可當作專業課程教室辦理各類活動，作為實務實習之教學場域。

職人故事館陳設介紹農漁職人的背景，包含當地產業發展背景、專業技術與經營價值，透過職人的價值提升帶動生產者的精神，配合展示及導覽，並以知性與感性的推薦說明，建構農漁職人之專業形象，傳遞農漁職人之精神。

透過「產地餐桌」之料理體驗課程，引領遊客親近農田、海港及山林野趣，並導入知性感性的料理課程，讓遊客可以駐足在稻田、魚塭、山川、溪流之野趣場域，以料理牽引對生產者的認同，進而認識食材，而向農漁民直接採購，提升農漁業的產地直售效益。



職人故事館

壯圍大福—漁人故事館

為延續宜蘭在地養殖漁業昔日的輝煌，並推廣漁業知識及產業的發展，將閒置的空間及魚塭，融入歷史、人文元素打造成職人故事館及直售所，配合在地小學舉辦文化故事工作坊、策劃在地養殖產業成果展，導入居民輔導及教育推廣等，帶動地方產業發展、吸引在地青年回流。



產地直售所

溪和食品觀光工廠

溪和食品工廠除了有完善的加工機器與冷凍設備，亦有完善的設計機制，取漁人所繪製的插圖作為其主視覺，大量運用於包裝袋、名片、海報設計、周邊商品等，並配合親子DIY活動，成功吸引大批遊客前往參觀體驗。

累積持續支持地方的力量

魚樂天地直售製造鋪累積十多年，投入臺灣數十個地方城鎮及農漁鄉，輔導鄉鎮轉型活化成為實證研究及輔導案例，終希冀成就在地創新產業。本案例以宜蘭的農漁產業為基盤，希望在消費者和生產者間找支持力的平衡點，結合養殖生產、觀光休閒、美食行銷，而推動在地產業六級化發展，整體提升在地產業的經營效益與價值，並喚起消費者之公民意識，以「消費力」行動支持地方產業。

然而，地方要能發展，公部門最大的任務不是短時間的補助，而是必須從「投資地方」的角度，讓地方產業擁有永續經營，以及獲利的基礎能力。在全臺各地積極推動地方創生的當下，宜蘭在前兩年的「宜蘭斑」推動案例中，展現了地方政府整合部會資源，並落實人、

地、產的整備；在未來的實踐上，以「食育酷樂園」導入七大收銀機模式，引流產地小旅行支持力，將宜蘭閒置魚塭活化之規劃經驗，樹立新形象，提供養殖漁業表現的舞台，也提供消費者到宜蘭得到學習漁業進而尊重漁民職人的機會，繼續累積持續支持地方的力量。🐟



解說教室—魚躍海物—越冬池。



體驗場域—蘭楊蟹莊。

一魚兩吃 石斑好味

文、圖 武展丞（創意海鮮食譜作家）



石斑魚收成。
（攝影／游忠霖）

臺灣有石斑魚王國的美稱，無論野生或養殖，種類繁多，如青斑、老虎斑、龍膽石斑、金錢斑、老鼠斑及東星斑等。石斑魚俗稱「鮨過」，又名「鱸」或「鮨」，除了是宴席上的珍饈之外，也可以是道地的街邊小吃，來一碗充滿膠質的鮨過魚湯，是中南部傳統的好味道。這幾年憑藉著成熟的養殖技術，俗稱青斑的瑪拉巴石斑和點帶石斑產量豐盛，石斑魚料理也不斷推陳出新，從臺灣、香港延續到中國大陸，甚至研發為歐、美、日等不同異國烹調方式。

石斑魚在宴席桌菜幾乎都會使用，其中香港可說是吃石斑魚的佼佼者，十分重視其膠質及油脂，一般魚皮會捲起給長輩享用，也善於將魚頭、魚骨燉煮熬湯；日式料理中也有石斑魚菜色，野生的石斑魚肉質較硬，不適合切成大塊的生魚片，而是使用薄片的方式，沾醋醬軟化肉質食用，或是用味噌醃製燒烤，也會以火鍋幫助相撲力士補充蛋白及膠質；臺菜中多以清蒸、紅燒或三杯烹調，一斤半左右的養殖青斑使用非常廣泛，肉質軟硬適中，膠質豐富，口感佳。

石斑魚除了是宴席上的珍饈之外，也可以是道地的街邊小吃。這幾年石斑魚養殖技術成熟，石斑魚料理也不斷推陳出新，從臺灣、香港延續到中國大陸，甚至研發為歐、美、日等不同異國烹調方式。

本期以一魚兩吃的方式，呈現兩道石斑魚經典料理，蔥油石斑可說是喜宴最常見的料理，本次只取魚片，目前超市有販售300-500克包裝的冷凍石斑魚片，小家庭不會有蒸一整尾魚吃不完的困擾。蒸魚時可在魚片下放豆腐吸附湯汁，蔥切成細絲後以熱油淋上，蔥絲的香氣擴散至魚肉裡，蔥絲、魚肉與豆腐相得益彰。另一道石斑魚味噌湯，呈現臺式的鮨過魚湯滋味，有別於日式味噌湯的蔥花，日本會將蔥花切得很細，再將辣味洗掉，以蔥花點綴色彩，品嚐味噌的原味。而臺式作法則會切成較寬的蔥珠，將蔥的香味煮進湯中；此外味噌添加的時機也是重點，待魚頭、魚骨熬製入味後再加入味噌，味噌經過濾網磨細後，較不會黏在底部變苦澀。由於石斑魚頭部、鰓蓋、鰭下或肚子等部位會有細鱗，建議去鱗後再用熱水汆燙，以湯匙第二次刮除細鱗，也順便去除些許魚腥味。

近年石斑魚產量多，生產者多以實惠價格販售供應，建議消費者可以多多食用補充營養，甚至可以多買一些三枚切後冰起來，或是熬成石斑高湯，煮菜、煮湯時加入在料理中增添風味。🐟



蔥油石斑魚

材 料：石斑魚片 300g、中華豆腐半塊、蔥絲、紅蘿蔔絲、薑絲、香菜 30g

調味料：米酒 10ml、魚露 5g、醬油 7g、糖 3g、香油 10g、沙拉油 10g

作 法：

1. 石斑魚去鱗後取魚片。
2. 蒸盤鋪上豆腐及魚片，加入米酒，水滾後蒸 7 分鐘。
3. 將魚湯與醬汁混合淋上，續蒸 10 分鐘至熟透。
4. 將蔥絲放在魚片上，加熱 1:1 沙拉油與香油，淋在蔥絲上即可。



石斑魚味噌湯

材 料：石斑魚頭、魚骨 300g、蔥 30g、中華豆腐一塊

調味料：水 450ml、味噌 80g、柴魚 15g、糖 10g

作 法：

1. 石斑魚切塊後，汆燙去細鱗。
2. 水煮滾後，將柴魚浸泡 10 分鐘後撈除。
3. 放入石斑魚熬煮 10 分鐘後，用濾網拌入味噌續煮 5 分鐘。
4. 起鍋前放入蔥珠即可。



森林之歌

文、圖 周旭明（中華民國水族協會秘書長）
造景者 薛海

這個作品的創作靈感來自於有臺灣九寨溝之稱的高山忘憂森林，忘憂森林是位於杉林溪旁的一片原始森林，原本是一座筆直、茂密的柳杉林木森林，在921大地震後因土石坍方，造成阻塞河道後形成一處沼澤地，一棵棵的柳杉木筆直朝向天際，因海拔近2,000公尺，景緻四時變化顯得更為迷人，不論是晴天、山嵐籠罩皆有獨特深幽、朦朧的美感，因此又被稱為「迷霧森林」。

森林中遍布原始自然景觀，當陽光灑落，杉木的倒影映在水面之上，如夢似幻。於是以此為題材，創作了水景《森林之歌》。🐟



八斗子漁港

撰文 曾珮瑩
攝影 游忠霖

八斗子漁港原為一處天然海灣，三面環山、西北通海、水域深廣，在正濱漁港無法負荷船隻數量後興建，年產漁獲量均達萬噸以上，不僅是基隆地區漁業的生產基地，也是臺灣北部最大的漁港。

漁港分為八斗子泊區的傳統漁業區，以碧砂泊區的休閒專區，陸續完成遊艇碼頭、娛樂漁船碼頭、觀景平台、海釣平台、海功號、魚貨直銷中心等，並結合八斗子周邊山海景觀、海洋生態、海科館、漁村人文，成為大臺北地區最多元化的休閒遊點。



海洋印象

綠色地毯上海豹石

撰文 曾珮瑩 攝影 游忠霖

據傳基隆八斗子海岸出現了一隻海豹，牠引領望向海面佇足幾個世紀了呢？

穿過八斗子漁港的海堤外小徑，是一整片寬廣典型的海蝕平台，

退潮時可以悠閒地漫步在上，

正前方的海面上可見基隆嶼，

後方則是通往望幽谷的岩壁，

腳邊潮池中有魚、蟹、螺、海蛞蝓等海洋生物；

若在冬春兩季前來，

海蝕平台上覆蓋一層綠色地毯，

此景有著「綠寶石秘境」之稱。

海豹石靜靜地趴在平台上，

等待細心的旅人發現牠。

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