

農委會漁業署出版品

漁業推廣第152期(88.05)

第152期目錄

漁業要聞 (p. 4-6)

朱承天 (本刊主編)

漁業局重要工作紀事 (p. 7-8)

秘書室提供 (88.2)

螃蟹的世界 食用蟹的大家族 – 梭子蟹(七) (p. 9-12)

何平合 (國立海洋大學海生所技士)

專題報導 日本遠洋魚市場作業流程及經營管理 (p. 13-26)

陳建佑(漁業局技士)

特訊 農業信用保證基金公佈

八十七年度各地區漁會辦理保證業務績優單位 (p. 27)

張蕙嫻(財團法人農業信用保證基金企劃部)

特別報導 漁鄉風情畫再得優良社教

廣播電視節目社會建設獎 (p. 28-29)

嚴章麟 (漁業局專員)

海的故事 珊瑚崩潰對人類的影響 (p. 30-33)

蘇 焉 (國立中山大學講師)



特別報導 [金唐殿王船祭典](#) (p. 34-36)

黃丁盛 (本刊特約攝影)

旅遊話魚 [台灣南北遊暨中橫之旅 \(捌\)](#) (p. 37-40)

吳禎洋 (紐約社會科學研究所)

漁鄉美食 [麥哲倫海峽的遠客—梭鱈](#)

[南日本的美味—髭鱈](#) (p. 41-42)

洪建德 (市立陽明醫院新陳代謝科主任)

漁訊廣場 [美國休閒漁業觀摩研習](#)

[—娛樂漁業管理 \(一\)](#) (p. 43-48)

黃向文 (台北縣政府農業局)

(國立台灣大學海洋研究所)

王正芳 (漁業局組長)

莊慶達 (國立海洋大學副教授)

他山之石 [日本水產品流行趨勢](#)

[—魚類會從飯桌上消失嗎?](#) (p. 49-52)

余明村編譯 (漁業局股長)

郵票中的海洋生物 [甲殼動物\(九\)：異尾類\(寄居蟹類\)\(二\)](#) (p. 53-56)

洪明仕 (國立海洋大學海生所)

(新竹市政府漁業課技士)

魚病防治 [魚病診斷與防治 \(一\)](#) (p. 57-60)

黃世鈴 (省水試所鹿港分所副研究員)

陳秀男 (國立台灣大學教授)

產銷分析 [台灣地區八十八年一月份漁產量分析](#) (p. 61-62)

洪朝連(漁業局股長)

[八十八年三月份魚貨行情分析](#) (p. 63-64)
梁世超(漁業局技佐)



農委會漁業署出版品

漁業推廣第152期(88.05)

漁業要聞 (p. 4-6)

朱承天(本刊主編)

羅厝漁港正式啟用 帶動金門漁業發展



▲漁業署胡署長參加金門縣羅厝漁港落成啟用典禮。

行政院農業委員會為推動金門地區的漁業成長，特別在第三期台灣地區漁港建設方案中編列預算補助金門縣政府新台幣三億多元興建羅厝漁港於三月三十日正式完工啟用，農委會主任委員彭作奎與漁業署署長胡興華應邀參加羅厝漁港的啟用典禮。

羅厝漁港是小金門地區第一個漁港，共完成南防波堤二百七十公尺，西防波堤兼碼頭三百零七公尺，可供七十一艘舢板及十噸級以下漁船隨時入港停泊，不需要再配合潮汐時間進出。

農業專案低利貸款 歡迎漁民申借運用



▲為發展農業建設，改善農、漁民生活，提供優惠農業貸款。

為發展農業、建設農村及改善農、漁民生活，提供長期低利優惠條件之專案農業貸款，本（八十八）年度行政院農業委員會編列專案農貸預算

有八十八億元，其主要運用項目有購買農、漁機具、自動化設施、修建農、漁民住宅、青年農民留村務農創業、農業產銷班、改善農場經營、改善酪農經營、輔導養殖漁戶生產、畜牧污染防治設備、農業天然災害紓困及其他農、林、漁、牧產銷經營等。

農委會專案貸款係由農、漁會信用部、中國農民銀行、台灣土地銀行及台灣省合作金庫經辦，其利率在年息四・五%至五・五%間，貸款期限在規定最長期限內視實際需要訂定，擔保方式由經辦貸款機構依其有關授信規定辦理；若農、漁民提供擔保有困難，亦可由經辦貸款機構代為申請農業信用保證基金保證。

農委會表示，本（八十八）年度專案農貸之實施期間，自八十七年七月一日起至八十八年六月底結束。歡迎需款從事農業經營之農、漁民向當地農、漁會信用部或前述農業行庫洽詢詳細貸款內容。

東京食品展台灣館 成功拓展日本市場

日本為我農產品之主要外銷市場，去（八十七）年我農產品輸日金額約十億美元，占我農產品總出口值的三分之一。為加強拓展日本市場，農業委員會聯合經濟部國際貿易局、台灣省政府農林廳及中華民國對外貿易發展協會等單位策劃組團參加一九九九年三月九日至十二日之東京食品展。我國有四十單位及廠家參展，產品包括蔬果、水產、茶葉、果汁、蜜餞、糖果餅乾、麵食及冷凍調理食品等具外銷競爭力之產品。

此次東京食品展共有五十六個國家參加，二、 家廠商參展，我國館設計充滿現代感，色彩鮮明、活潑，深獲參觀人員之注目與好評。經四天的展覽、拓銷、洽談，初步估計參展業者當場取得訂單達三二 萬美元，後續一年內訂單達三、 萬美元，拓銷效果良好。

漁業局漁鄉風情畫 電視節目再度獲獎



由台灣省漁業局策劃、瑋氏傳播公司製作及中國電視公司監製之「漁鄉風情畫」節目再次獲得行政院新聞局於三月十九日頒發優良社教廣播電視節目社會建設獎這項殊榮，對於參與該節目策劃製作之漁業局人員與製作小組成員是一項最大鼓勵與肯定。

「漁鄉風情畫」節目內容可說是包羅萬象，除了主持人生動活潑的口吻介紹各式各樣的漁業資訊外，其外景隊更走遍全省各地拍攝珍貴的漁業鏡頭畫面，展現於國人面前，並邀請任職省漁業局多年的海鮮專家高孔希先生在節目中親自示範魚貝類烹調，使該節目受到廣大觀眾的青睞與喜愛，收視率始終在同時段中維持名列前茅，因此本次再度獲獎，實至名歸。

台灣漁業之美 攝影大賽開鑼



為慶祝八十八年漁民節系列活動，行政院農業委員會漁業署、台灣省漁業局、高雄市政府漁業處、台灣省漁會聯合主辦「正港漁業」台灣漁業之美攝影大賽，透過鏡頭將漁業生活、生產、生態特有之產業特色及人文氣息展現國人眼前，以促進社會大眾對漁業的了解與關懷。

凡對「台灣漁業之美」攝影主題如今日漁村、漁民寫真、漁業活動、海洋生態、漁港風情、休閒漁業等有興趣之愛好攝影人士，即日起至五月十日截止，分社會組、學生組二個組別，限用柯尼卡軟片及相紙沖洗，作品規格以5×7吋為準，不得裝裱、格放、加色、畫線，連作不收、張數不限。所有作品皆不能以合成方式處理。

參賽者須詳填簡章所附之報名表格，並浮貼於作品背後，郵寄或親送至台北市忠孝東路一段一五二號六樓「台灣漁業之美攝影大賽」小組收。

優勝獎項就社會組與學生組中分別決選出如次：

- 1.金牌一名，獨得獎金 20,000元、柯尼卡U-mini AF相機乙台、獎盃乙座。
- 2.銀牌二名，各得獎金 10,000元、柯尼卡U-mini AF相機乙台、獎盃乙座。
- 3.銅牌三名，各得柯尼卡 U-mini AF相機乙台、柯尼卡彩色負片135/36十卷、獎盃乙座。
- 4.佳作三十名，各得柯尼卡彩色負片135/36十卷、獎狀乙面。

參賽優勝作品，須依通知交附原稿底片以供審核及展覽之製作，主辦單位有使用於出版及製作宣傳物之權利，不另計酬。

四健會年會登場 頒發傑出受獎人



▲農委會彭主委參加四健會年會頒獎典禮。(沈育如攝)

八十八年四健會年會頒獎典禮於四月八日在劍潭青年活動中心舉行，農委會主任委員兼任四健會理事長彭作奎前往頒發「四健會傑出獎章」之傑出服務獎，給予受獎人鼓勵。

「四健會傑出獎章」之選拔係由農委會補助中華民國四健會協會就基層推薦之四健工作傑出人員，經過初選、複選及決選等程序而產生，每年選拔一次。依得獎人之身分，包括四健會指導員、義務指導員、會員及支持四健會活動之人士，共分四個獎項分別頒發傑出服務獎章、傑出義指獎章、傑出會員獎章及特別獎章。今（八十八）年獲得傑出服務獎章者有五人，傑出義指獎章者有十八人、傑出會員獎章者有四人、特別獎章者有一人。除了「四健會傑出獎章」之頒獎外，尚包括去（八十七）年辦理四健工作績優的基層單位和農漁會工作人員，分別頒發一、三等獎。

四健會目前透過農會、漁會、學校辦理，全國每年約有十萬名青少年參加過四健會的活動，義務指導員約有七千名，會員年齡為九歲至二十四歲，係一「組織國際化、活動地方化」的優質青少年組織，亦是目前國內唯一廣泛落實到社區的基層組織，對於社區總體營造或地方建設工作皆可發揮很大的力量。

農委會漁業署出版品

漁業推廣第152期(88.05)

漁業局重要工作紀事 (p. 7-8)
秘書室提供(88.02)

88.2.4.

本局邀集琉球、澎湖區漁會等單位研商八十八年度海上箱網養殖海鱺產品促銷活動事宜，決議由澎湖區漁會主辦海鱺新產品發表會、琉球區漁會主辦餐廳部分，協助漁民解決海鱺之運銷通路，提升魚價。



▲決議辦理海鱺新產品發會，協助漁民解決運銷通路，提升魚價。

88.2.5.

- (1) 本局召開「本省漁船在東、黃海作業（拖網除外）情形調查分析」計畫期中座談會。
- (2) 邀請農委會漁業署、農委會資訊科、農委會統計室、省府主計處及高雄市漁業處等單位，研商「漁業調查統計資訊服務網」委外開發等事宜會議。
- (3) 本局邀請農委會漁業署、農林廳等單位舉辦「八十八年度第一次台灣省魚市場經營管理業務研討會」，討論重點為統一調整魚市場管理費率及公司組織之魚市場適用勞動基準法之因應措施。

88.2.5. • 7.、88.2.11 • 14.

假中興新村舉辦「八十八年度歲末迎春應節農漁特產品暨花卉展示活動」，本局輔導「海宴品牌系列產品」參加展示、展售、品嚐及特賣等活動。

88.2.7.

本局假台中縣興農山莊舉辦「八十八年度漁業資源保育教師研習營」，共計一百三十六名參與研習。

88.2.11.

即日起配合農委會漁業署籌辦八十八年漁業工作研討會暨聯繫會報。



▲配合農委會漁業署籌辦八十八年漁業工作研討會暨聯繫會報。
(陳文超攝)

88.2.19.

本局員工暨退休人員春節團拜聯歡會。



▲沙局長主持春節團拜聯歡會。
(湯素瑛攝)

88.2.24.

本局辦理八十八年度人工魚礁暨保護礁工程第一次估驗及第一次初驗，共計估驗二、七座。

88.2.25.

本局委託中山大學進行「南部地區發電廠附近海域漁業資源調查及復育計畫」，於本局會議室召開期中報告。

88.2.26.

本局委託中山大學辦理「屏東縣外海箱網發展策略」期中簡報，並請中山大學針對箱網養殖目前面臨問題提出具體可行之短、中、長期解決方案。



農委會漁業署出版品

漁業推廣第152期(88.05)

螃蟹的世界 食用蟹的大家族－梭子蟹(七) (p. 9-12)
何平合(國立海洋大學海生所技士)

日本蟬（圖一、圖二）是個體中等的石蟬仔，學名*Charybdis* (*Charybdis*) *japonica* (A. Milne Edwards, 1861)，頭胸甲具絨毛或光滑，前胃區及中胃區各具細顆粒短橫行隆脊，橫貫前鰓區及後胃區的隆脊最長，在後胃區有三處中斷。額緣具銳齒六枚，中央兩齒略指向外前方，各齒寬度由中央向外漸窄，背內眼窩齒寬三角形。前側緣含眼窩外齒共有六銳齒，皆指向前方，第一齒外緣平直或稍內凹，第二至第四齒略等大，末齒最尖細。第二觸角基節具低平顆粒脊。螯足背面具絨毛，長節前緣有三刺；腕節內末角有一刺，外末角有三刺；掌部內、外側面具七條縱行稜脊，背面有五刺，腹面光滑；兩指較掌部長。泳足長節後緣末端具一細刺，前節後緣光滑。雄性腹部第六節長度較前緣寬度小，側緣往後逐漸內縮。



▲圖一、外殼有兩種藤壺附著的日本蟬。(抱卵♀，甲寬6.8公分，民國86年9月，嘉義縣布袋)。



▲圖二、日本蟬前面觀。(♂，甲寬6.1公分，民國78年10月14日，採集自桃園縣新屋鄉潮間帶)

日本蟬體色因發現地點不同而有差異，頭胸甲深橄欖綠至深藍紫色，中鰓區有一乳白色圓斑。螯、步足背面大致與頭胸甲同色，通常螯足較步足深色，螯足掌部內側面及兩指暗紅色，不動指基部內側面藍色。

日本蟬廣分布於印度 - 西太平洋，紅海、泰國、馬來西亞、台灣、中國大陸、韓國與日本都有發現紀錄。棲息於潮間帶至15公尺左右深的礫石區或沙底，因此在台灣只見於西海岸各地，在各生產地魚市場偶而與其他梭子蟹一起出售，惟產量不多，屬非經濟食用種。

根據文獻得知，在中國大陸於三、四十年代曾有蟬屬的兩新種蟬被描述發表，分別是由美國的 Rathbun 女士在 1929 年以產於福建省標本命名的索氏蟬 *Charybdis sowerbyi*、中國的沈嘉瑞先生於 1932 年命名的 *C.(G.) peichihliensis*，這兩種蟬在命名發表後不到十年，就先後被證實都是早已被命名的日本蟬。原來沈氏所描述的 *C.(G.) peichihliensis* 個體甲長及寬僅 9.0mm × 13.7mm，經他自己在 1935 年的另一篇研究報告中確認，那只是日本蟬的稚蟹標本，是個體不同發育階段的型態差異讓沈氏誤認為是另一種。而索氏蟬是 Leene 於 1938 年經由文獻描述確認與日本蟬的特徵並無差異，因此依照「國際動物命名法規」，索氏蟬失去獨立種的地位，所以這兩種蟬的學名都只算是日本蟬的同物異名之一，類似情事在分類史上屢見不鮮。

日本蟬出沒於潮間帶礫石灘時，遇有人類侵擾逼近，常會迅速潛藏於礫石間的淺沙中，有的會高舉雙螯作威嚇攻擊狀（圖三）。若沒有戴手套，赤手恐難敵牠那尖銳螯指的挾刺，大意的結果，極可能是皮破血流的下場。



▲圖三、高舉雙螯作威嚇狀的日本蟬（♂，甲寬 6.1 公分，民國 78 年 10 月 14 日，採集自桃園縣新屋鄉潮間帶）。



▲圖四、東方蟬背面觀（♂，甲寬 4.2 公分，民國 83 年 1 月採集自高雄港）。

東方蟬（圖四、圖五），學名 *Charybdis (Charybdis) orientalis* Dana, 1852。頭胸甲密生短毛，只在前半部具橫行顆粒隆脊；額緣分六齒，中央齒圓鈍，較間齒略突出，外側齒最為窄小尖銳；背內窩齒寬三角形；前側緣分六尖銳齒，第二齒最小呈退化狀，附屬於第一齒後緣，末齒略指向外側方。第二觸角基節具尖銳顆粒脊。螯足不等稱，外側面具軟毛，長節前緣有三刺，及一小刺在末端；腕節內末角有一刺，外末角有三小刺；掌部背緣有四刺，外側面有三隆脊，內側面有不明顯中央隆脊，腹面光滑。步足長節後緣末端具一刺；前節後緣具 6~10 枚細刺。雄性六腹節側緣平行，末段內縮。

東方蟬頭胸甲棕灰至墨綠色；螯足兩指暗紅色，末梢白色，有的不動指基半部白色，可動指中央段藍色；步足呈草綠色與墨綠色的交替條紋。

東方蟬棲息於潮間帶岩礁海岸至 20~50 公尺深的沙或泥底。廣分布於印度 - 西太平洋，東非東岸、馬達加斯加、紅海、印度、斯里蘭卡、馬來

西亞、新加坡、印尼、澳洲、菲律賓、台灣、中國大陸東南海域及日本都有發現紀錄。由於個體不大，也不屬經濟食用種。

前側緣齒數少於六齒的短槳蟹屬，其體型普遍較蟬屬的種類體型小，且棲息的水深較淺，有的種類在低潮線附近就很容易發現，數量雖多，但限於體型小，含肉量少，只是沿岸居民自家食用的海鮮，因此幾乎所有的短槳蟹是不屬於經濟食用種的「石蟬仔」。



▲圖五、東方蟬腹面觀。(♂，甲寬4.2公分，民國83年1月採集自高雄港)。



▲圖六、鈍齒短槳蟹背面觀。(♂，甲寬5.9公分，民國83年1月採集自高雄港)。

棲息於潮間帶至水深十公尺左右岩礁或沙泥底的鈍齒短槳蟹（圖六），學名 *Thalamita crenata* (Latreille, 1829) 廣分布於印度 - 西太平洋海域，在台灣是屬常見種。其頭胸甲表面光滑，或有稀疏短毛，僅前半部具橫行顆粒隆脊；額分六圓鈍齒，中央二齒側緣基部略低於側齒基部；前側緣分五銳齒，由前往後依序漸小。螯足不等大，長節前緣具三或四刺；掌部外側面光滑，有一稜脊延伸至不動指基部。步足前節後緣後半部具數枚細刺。

鈍齒短槳蟹背面棕綠色至墨綠色，腹面白色。螯足掌部末端與可動指基半部藍色，可動指後半部及整個不動指暗紅色。步足略帶藍色。

鈍齒短槳蟹也常有其他甲殼類附著外殼的個體出現（圖七），但附著的種類可能因地區不同而有差異，因此與前述的日本蟬身上附著的種類完全不同。



▲圖七、外殼被布衣藤壺和一種管蟲附著的鈍齒短槳蟹。(♂，甲寬5.4公分，民國83年1月採集自高雄港)。



農委會漁業署出版品

漁業推廣第152期(88.05)

專題報導 日本遠洋魚市場作業流程及經營管理 (p. 13-18)
陳建佑(漁業局技士)

壹、前言：

日本 - 是漁業大國年產量達 742萬噸，但國內魚產品消費仍需靠大量進口供應，依據 1997年度漁業白皮書可知，年進口量達345萬噸、1兆 9,138億日圓，我國為主要供應國之一。日本魚產運銷制度特別之處是：魚市場由政府興建提供經營者、仲賣人多個使用，由政府派衛生人員掌控魚貨品質，並由市場管理人員負責環境衛生及卸賣人管理，此種經營採政府興建再租予民間經營方式，而環境維護及衛生安全則委由相關業者處理，使其營運單純、專業化，以上各項配合致經營企業化、管理制度化，廣為產銷雙方所稱讚。



▲新長崎魚市場岸壁及魚市場透明折疊式防風柵。



▲魚市場經營活魚販賣業務，正在捕魚供給拍賣之需要。

日本雖未規定第一次批發交易須進魚市場交易，且管理費率平均約達千分之三・四 較台灣高，但產銷業者卻樂意進場交易，與魚市場利用自動化設施，高效率的起卸、運搬魚貨，全程冷藏、保鮮中作業、以及市場相關法令完備、各市場均依作業流程公正、迅速處理魚貨交易有關。我國漁業環境、社會生活與日本甚為相似，為提高我國遠洋魚市場營運效能，茲藉三處營運型態不同之長崎、燒津、清水港之作業流程及營運管理，瞭解並學習其優點。



▲承銷人查看魚貨品質及盤算出價。



▲新長崎漁港適應潮差之浮動式棧橋。

貳、日本遠洋魚市場概況：

一、法令依據及漁業概況：

日本批發市場交易法自1923年訂定至今，歷經兩次重大修正，最近一次為1971年，實施至今奠定運銷制度之基礎，中央農林水產省依法訂定「批發市場施行令」、「批發市場施行細則」、「批發市場審議會令」，更訂定「批發業者之純資產標準額規定事項」，對市場之規劃、設立及管理，等中央及各都、道、府、縣之權責詳細劃分、應辦事項及罰則均以法令明訂，為維護市場周邊衛生、安全，更制定相關法令規範之，委由相關業者依法執行，使市場營運專業化、單純化。



▲新長崎浮動棧橋具備伸縮性的大型自動起重機。



▲可拆裝組合式魚類輸送設備。

日本與我國同樣面臨漁業資源減少及不景氣、魚價持續低迷、船員老年化、市場外流通的擴大等情勢，使市場營運面臨快速、嚴酷的大變化，故現階段除重視資源保育工作外，並持續發展養殖漁業(特別是海上箱網養殖)技術研究、改進與推廣，為永續經營漁業對漁船採減量措施，汰舊老舊漁船輔導轉業，不斷與各國進行漁業合作開拓新漁場。



▲新長崎魚市場沿海漁船停靠處及小型自動魚類輸送帶。



▲燒津漁港遠洋漁船碼頭。

二、長崎、燒津魚市場、清水漁港營運現況：

(一)長崎縣地方批發市場長崎魚市場：

長崎漁港面臨東海、黃海的優良漁場，以底曳網漁業為主軸。1960年代漁獲量快速增加，因市場設施狹小、腹地不足，為發展漁業於1973年開始建設新長崎漁港，1984至1991年止投資近 760億日圓，設置長崎魚市場及附屬設施，而漁港、魚市場則於1989年9月開始營運。



▲燒津魚市場魚貨分級及人工抽測凍結鮭魚重量。



▲使用魚類輸送機起卸凍結鮭魚。

1997年生產量近17萬公噸，為日本第八大產地漁港，產值 693億日圓，排行第二位，惟相較開場時業務減少12%，經市場交易者占產量90%、產值82%，其中約1,500噸魚貨由國外輸入，約占總生產量9%，且有年年增加的趨勢。



▲於清水魚市場使用起重機及配合魚類輸送機自動起卸魚貨。

- 1.市場由新長崎漁港水產事務所13人依據規定指導、監督營運，資金二億日圓，由長崎縣漁業協同組合聯合會40%、以西底曳網業者占37.2%、圍網20%、買賣人2.8%組成，聘有常務監事 6名，從業人員135人負責市場各項作業，為維持市場秩序及環境整備等，並自組「社團法人長崎魚市場協會」，設有總務、交易改善、交通運輸、防犯推進、保健衛生、魚食普及(推廣)委員會。
- 2.因魚市場為公設民營，故除依法收取交易值4%市場管理費外，並須繳納0.33%費用給長崎市政府；依其使用設施尚須繳交貨物通過使用費、停車清潔費、廢棄物處理費等。承銷人共 124人(長崎縣政府規定)並設有代理人包括販運商、加工承銷人、店鋪販賣、承銷人等；另小賣、零售業者有666人，由計算單位登錄買賣金額手續費1.2%。



▲清水魚市場使用堆高機載貨鏡頭。



▲卸魚前搭建與冷凍車等高之工作平台避免二次搬運。

- 3.因魚貨鮮度對魚價有決定性的影響，故大宗魚貨，如冷凍旗魚，鮪魚起卸、交易及裝卸時間相當集中且迅速，全程均維持低溫。交易時間多為凌晨5時起(活魚6時)至7・8時止，交易以拍賣為主、議價為輔，交易時員工均著制服，而承銷人均戴有編號之帽子識別。當日交易行情則以電腦與傳真方式報經東京都彙整。另休市日除國定、星期假日外均自行訂定公告，平均35艘/日進場，交易量335噸/日。



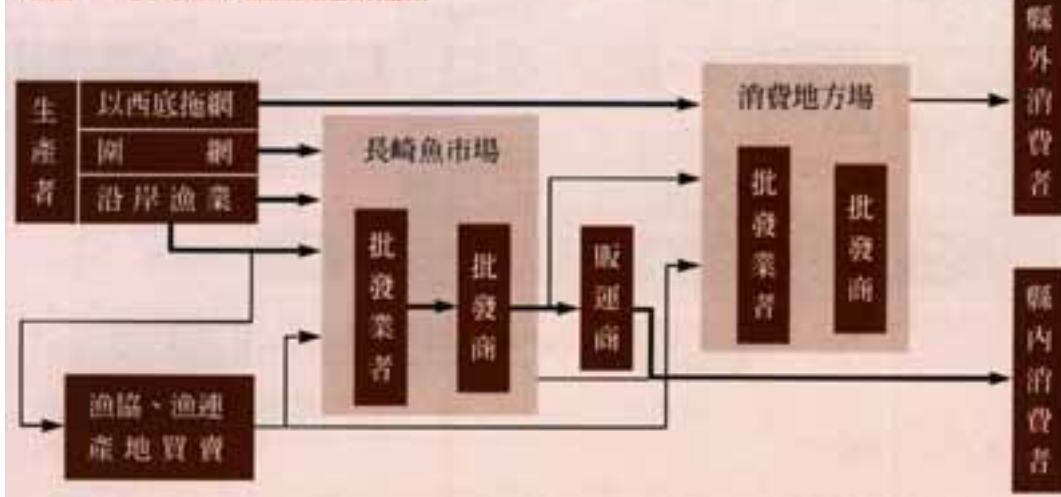
▲大量使用定型容器，便利機械化運搬。



▲冷凍車設計配合大型容器使用。

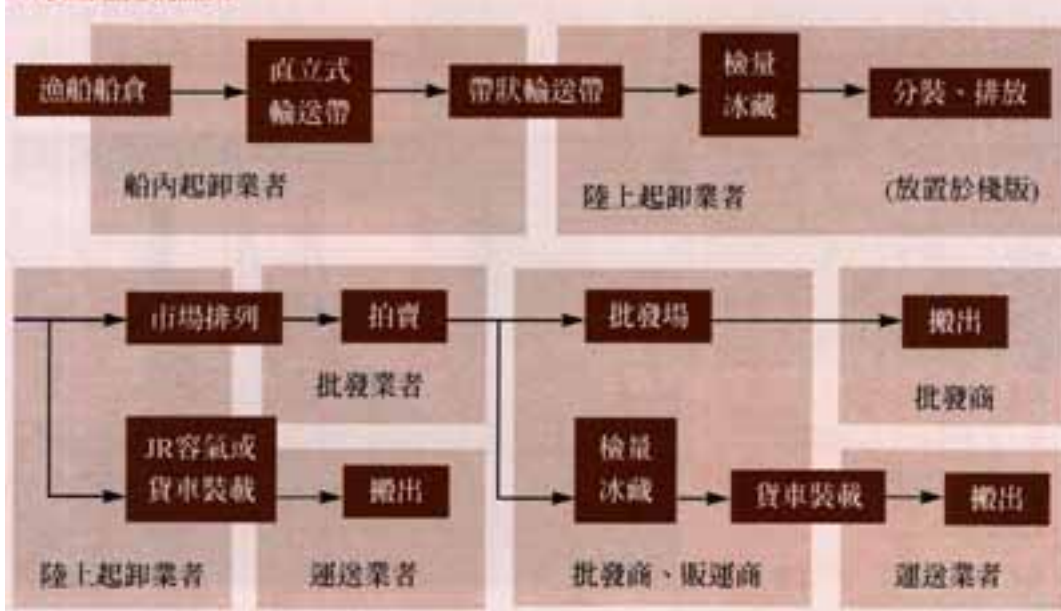
- 4.魚貨通路(如附圖一)與台灣大致相同，經魚市場交易後供應消費地魚市場、零批、售商等到達消費者手中；魚貨起卸作業則依漁獲種類而有差異（詳如附圖二），如以西底拖網魚貨，經由垂直式輸送帶及配合可拆裝之輸送帶起卸，圍網魚貨則採吸取式卸魚設備經自動選別機以人工裝箱等。

附圖一、長崎魚市場魚貨運銷通路。

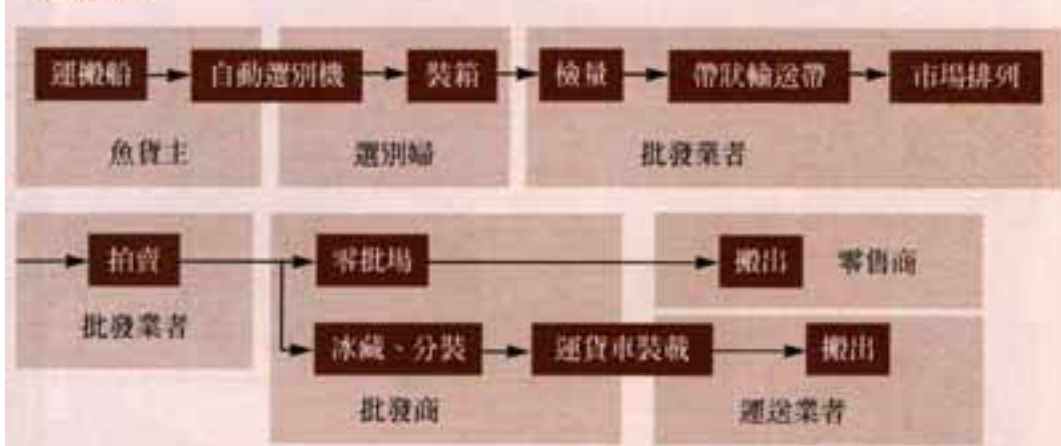


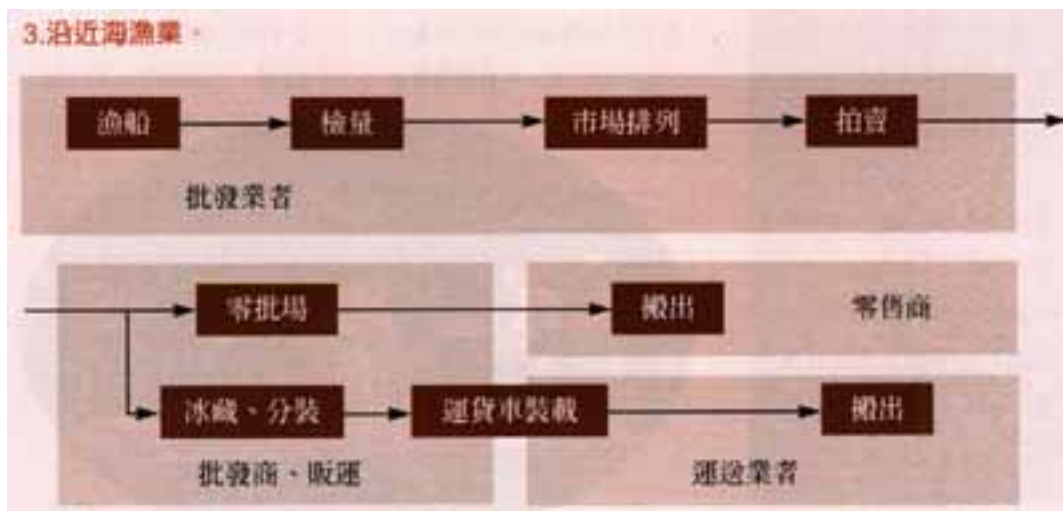
附圖二、長崎魚市場各類漁獲起卸作業。

1. 以西底拖網漁業。



2. 圍網漁業。

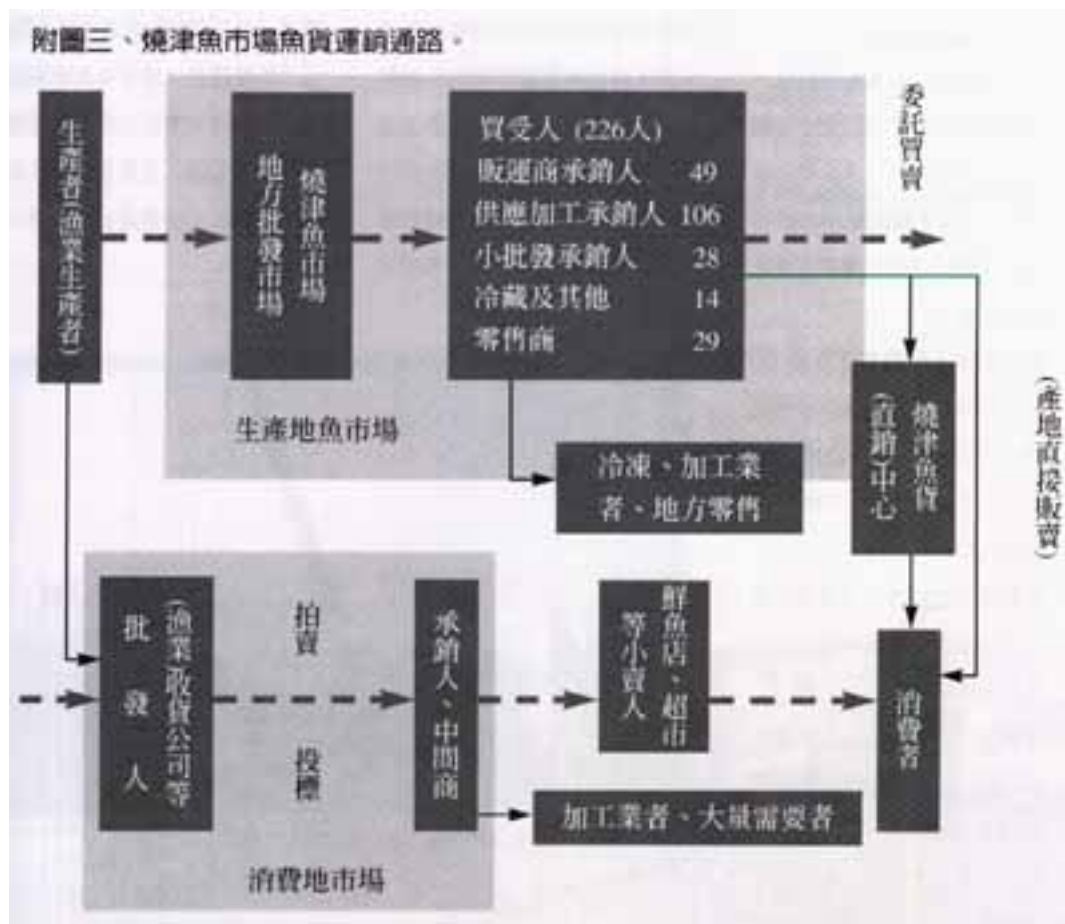




(二)燒津地方批發市場燒津魚市場：

燒津漁港因擁有黑潮流域優良漁場，自古即為具規模之大漁港，1940年代聚集85艘大型漁船，為全日本最大遠洋漁業根據地。1997年漁獲量約20萬噸排行第五位、產值達530億日圓排名第四位，惟仍較全盛時期漁獲量減少三成以上，且呈下降趨勢。

1. 燒津地方批發市場燒津魚市場，係由擁有694會員出資7億4千萬日圓之「燒津漁業協同組合」經營。市場營運及管理，由經營主體與業界、學者22人共同組織「管理委員會」負責。作業漁場包括印度洋、太平洋、北大西洋等，漁獲種類以鮪魚及鰹魚(占總生產量86%)為主，鮪魚類近13萬噸、316億日圓，鰹魚約6萬7千噸、196億日圓。
2. 各類漁獲均經市場交易，拍賣與議價比例為8：2；因提供起卸、交易等服務差異，致管理費率不同。鮪魚類2%、圍網2.75%、遠洋鰹魚為2.2%，其他設施使用費項目及標準與其他市場類似。承銷人226人，交易狀況與長崎魚市場類似，於凌晨5・8時或視漁船返港作業。
3. 燒津漁港分為內港(鰹魚等)及外港(遠洋漁船)卸貨場、拍賣場。起卸及輸運全程保持冷凍，市場設有起重機8台、裝卸貨機(如堆高機、堆土機等)26台、輸送帶147組，可供內港4艘、外港1艘遠洋漁船及3艘圍網船同時作業，每日處理量最大為1千噸；又如以每艘船計算，平均每日卸貨量為200・400噸。
4. 魚貨通路如附圖三，並設有「魚貨(直銷)中心」及提供「宅配服務」。魚貨起卸：內港以船上吊桿起卸魚貨，經分級以輸送帶分送至大型鋁製容器運搬；外港則先搭建與冷凍車一般高之工作平台後，以船上吊桿及機動性高之陸上起重設備起卸魚貨，過程中工作人員或承銷人採抽檢方式以確定魚貨等級，再以人工拖曳分送不同冷藏運輸車。



(三)清水漁港及社團法人清水漁港振興會：

清水港位於日本正中心點，連接東名高速公路及國道一號等主要幹線，交通便利、地理位置得天獨厚，又在軟硬體努力下，率先於日本推行全年24小時無休服務，為具備商、漁、休閒之綜合港。1997年交易量約7萬噸、496億日圓，如連同商港貨櫃計算，近27萬噸、2,066億日圓魚貨經由清水港卸貨再運送至全國各地；魚貨種類以冷凍鮪魚為主，卸貨金額為全國第一位(約占全國8成)，故區域內有很多大型冷凍廠庫(-50℃以下10萬噸、-50℃以上6萬5千噸)，亦為台灣對日鮪魚卸貨主要地。

- 1.地方批發市場清水魚市場(股)公司為清水市漁業協同組合經營，交易種類多為沿近海魚貨，年交易量僅1萬5千噸、6億日圓，占清水漁港交易量21%；全清水港之5.5%。其營運作業方式與其他產地市場同，在此不多介紹。
- 2.社團法人清水漁港振興會：1958年設立，機構調整後於1968年正式成立，會員數167社，包括買賣魚貨、冷凍庫、造船、鐵工所、出港後必需品供應業者，設有理監事17名，職員9名，其設立目的為協助漁民及魚貨正常交易。主要工作項目包括漁港整備事業、海埔新生地的規畫及運用、漁民會館營運、車輛管制、漁船電力供應與給水、漁港周邊環境整備、美化清掃等，並辦理招攬漁船及對國外船員以及海事關係者的招待、福利事業等。
- 3.魚貨起卸與維護交易秩序等事宜，由漁港區管理單位 - 振興會採「開放

式」管理，即進港停泊卸魚交易者，由政府提供自動化起卸服務，振興會則協助產銷業者公平交易、處理糾紛等，並配合全國魚貨行情報導，統計魚產量及魚價送東京都彙辦，而魚貨交易後則交由民間運輸組織運送至消費魚市場或直接供應各地配銷中心、銷售點。

參、日本遠洋魚市場營運及管理特點：

由前項各市場概況可知，三處漁港均屬地方批發市場，惟經營方式各不相同，長崎魚市場為公司組織經營，燒津魚市場為漁會經營，清水港則分為漁會經營及振興會管理；管理督責單位均依法令授權由當地政府水產課等單位輔導。

一、魚市場由政府建設再租予民間經營：

魚市場、漁港及周邊等主要硬體設備均為政府投資興建，再交由或委由各事業單位使用、管理；於事業單位營運後，所需各項自動化設備則由中央、地方政府全額或部分補助，業者酌予配合經費，至多三分之一。另市場經營單位均由漁會及產銷雙方按比例共同出資組成並督導營運，營運獨立且資金充足、(企業)體質健全。

二、市場制度健全：

由各級主管、幹部依權責及現場狀況，以服務產銷雙方為工作宗旨，落實分層負責管理，機動研判、公平處理，深獲讚賞；另為公正超然處理市場業務，市場經營單位對於員工操守相當注重，定期由各幹部考察輔導，另拍賣員並須依規定向設立者登錄，以維持其專業及公正性。

三、經營企業化、多角化：

市場除經營市場交易業務外，尚經營相關業務，如長崎魚市場：設活魚蓄養池販賣活魚、與漁協成立魚貨配送中心、自行購置魚貨販賣等。又如燒津魚市場：與市政府、漁協等設立「燒津魚貨直銷中心」，供漁民或承銷商販售新鮮魚貨；惟多數魚貨均經魚市場交易後再運送至此處販賣，此與台灣因魚貨直銷中心開辦而導致市場制度嚴重破壞差異頗多。

四、魚貨運輸及市場環境衛生維護：

對於魚貨起卸、運輸過程中相當著重衛生，儘量使用各類容器，極少落地處理；不同於台灣於滑濕的場地拖行、運搬，除易造成魚體損傷外，更影響魚貨之鮮度及衛生安全。而市場環境衛生，則配合整個港區一併規劃處理，由市政府允許成立相關事業組織各司其職，維護港區及魚市場清潔衛生，又各組織間因事業明確劃分而配合無間。

五、承銷人管理：

為使承銷人達一定之經營規模，以提高承銷人營運能力及對產業衝擊之承受力，設立者(都、道、縣、府)均依當地魚貨交易情形限定各類承銷商數目以利管理。另各市場對於市場承銷商之運銷通路及運銷情形，非常了解，並充分掌握。

六、各項收費及休市因地制宜：

魚市場管理費率因各魚市場提供服務不同而有差異，如長崎魚市場為4%、燒津魚市場之鮪魚2%、圍網2.75%、遠洋鯉魚類2.2%；又因產銷雙方均參與經營，故市場管理費核定多由經營主體視漁業環境自行訂定，報政府備查後公告實施，另使用市場各項設施則酌收費用；另休市日均係配合消費地市場自行訂定，此授權地方政府依環境差異之彈性作法值得參考。

七、分級包裝確實，起卸運搬自動化：

為克服船艙狹窄、艙口小影響快速起卸魚貨，設置起卸機與直立式或組裝式輸送帶組，搭配分級包裝、大型可回收容器、棧板及堆高機等快速運搬貨品，又搭建工作平台與活動式起重吊車等，各項作業大量使用自動化設備，以提高作業效率，保持魚貨品質及節省營運成本。

八、魚貨行情正確、快速：

日本魚市場依規定必須公告進貨數量等，故除提供產銷雙方高品質之服務外，對於市場資訊行情之掌握、研究、分析及運用相當用心，魚貨查報係與各地方市場或漁業漁政單位將當日到貨量及交易資料以電腦或傳真至東京都彙整後再公佈，提供漁業單位、產銷雙方等參考應用；又因各地漁獲種類多且雜，故統計上僅以具指標性、大宗魚貨十數種類為主，另因行情資訊精準，故確實發揮調節產銷、平穩魚價之功能。

肆、檢討與建議：

一、持續大力發展漁業：

我國漁業面臨日本漁業因漁場限制、資源破壞、漁業人力漸減等問題，相對魚市場亦面臨運銷多元化競爭、交易量日減困難，但日本仍寬列建設預算辦理各項漁港、魚市場設備及其他漁業發展項目；而台灣同屬經濟性海洋國家，為發展我國漁業，政府對於漁業之投資應有計畫之持續，充分結合相關產業及漁村發展，朝二十一世紀漁業大國及經濟島國努力。

二、多元化經營魚市場：

台灣物流系統雖發展迅速，惟在漁產運銷上運用仍有限，故為縮短運銷通路，達到產銷一元化之目標，應配合各地魚產特性，由魚市場結合產銷班、業者成立大型「配送(物流)中心」；另利用場地及冷凍(藏)庫儲運，透過普及的電腦、電信、媒體資訊的连接，並結合運輸業者經營「魚貨轉運中心」，將分級包裝鮮明之魚產品直接配送至餐廳、超市及家庭。

三、落實承銷人制度：

日本魚市場為大承銷人制度，各類承銷人數授權地方政府控制，並能掌握其產銷情形；台灣魚市場多為容易申請之小承銷人，符合社會公平原則，惟因承銷人眾多管理不易，故對其銷貨動向難以掌握。為健全產銷制度，應參考日本承銷人制度及管理方式，落實承銷人制度、掌握魚貨流向，以迎接「資訊流」、「物流」發達的新世紀來臨。

四、魚貨起卸、運銷自動化：

本省遠洋冷凍魚貨或大尾魚卸貨時，多利用船上吊桿、市場卸魚機、輸送帶或人力自艙底起卸，再利用滑板等卸於岸上，之後利用堆高機裝卸於大冷凍車、貨運車或以人工手金勾拋入小發財車上，魚貨起卸移動多以人力或半機械化；相較日本配合機械、自動化設備使用，搭設作業平台之高效率、省人力作業方式，我國漁業自動化工作實需加緊改進。

五、落實魚貨分級包裝：

台灣魚產種類繁多且規格不一，又分級包裝多不徹底，故造成清洗及回收、管理不易及不利運銷自動化之推展。在日本冷凍大尾魚如鮪、鰹等採大型容器裝卸，而沿近海魚貨則採統一規格之保利龍或塑膠箱為包裝容器；另漁船上及產地魚市場視種類、大小、品質分級包裝，因作業確實，故能縮短交易時間並減少糾紛產生。為降低運銷成本及奠定魚產運銷自動化之基礎，包裝容器規格化及落實分級包裝，實為必要之工作。

六、加強行情報導資料：

魚貨行情報導系統在政府多年輔導下已稍有成績，然資料登錄上仍有缺失，影響其正確性，又僅蒐集交易資料卻無法瞭解生產及到貨情形，在產銷雙方不甚重視下，偶有產銷失衡情事；而日本除有系統蒐集魚貨生產、運銷、交易資訊，並充分掌握魚貨流向，經研究、分析後提供漁民、販運商之作法。故充實行情報導內容及研析其資訊，是提高市場競爭力之必要條件。

伍、結論

日本遠洋魚市場之所以具高效率及高服務品質，係相關法令完備及其

守法之民族性等使然；相對現行台灣農產品市場交易法之諸多不合時宜法令限制及特許保護，與國人短視近私利之行為，使市場交易制度及集散均衡之功能逐漸喪失，實非產銷雙方之福，有賴魚市場與漁業、運銷團體及漁政單位共同努力，以達民生主義所言「貨暢其流」之目標。

而為發展我國遠洋漁業，政府斥資近百億興建興達港、安平遠洋漁港，目前主體工程大抵完成，市場經營主體亦決定由興達港、南市區漁會經營，惟該兩漁會並無經營遠洋魚市場經驗；為使興達、安平遠洋漁港魚市場儘快營運，以帶動港區繁榮與發展，漁港港區及周邊土地之規劃正加緊辦理中，未來可參考日本設置自動化卸魚、運搬設施，以高效率作業並配合各項優惠措施及舉辦說明會等方式鼓勵及吸引民間投資與進駐。

為永續經營魚市場，改變市場營運體質，並企業化經營，對於前列：檢討及建議所指各項，漁政單位應就現行法令及環境，明白指出應辦或可辦之事項；並利用最近的修法契機，研訂兼顧市場發展及政府適當管理之完備法令，在經營單位用心經營下，以高服務品質吸引產銷雙方進場交易，為首要要務。另搭配經營魚貨直銷中心、自行購置魚貨買賣、結合既有物流配送系統或以業者策略聯盟方式，設置配銷中心提供「宅配服務」、活魚蓄養池或結合當地休閒漁業開放碼頭觀光等措施。魚貨批發市場的第二春將指日可期。

農委會漁業署出版品

漁業推廣第152期(88.05)

特訊 農業信用保證基金公佈

八十七年度各地區漁會辦理保證業務績優單位 (p. 27)

張蕙嫻(財團法人農業信用保證基金企劃部)

農業信用保證基金辦理各農業金融機構保證業務，漁民如需申貸營運資金，但無法提供足夠之擔保品者，歡迎多多利用，並請直接洽詢所在地漁會信用部辦理。

八十七年度各地區漁會信用部移送該基金保證案件計四百五十一件，保證金額三億五、一九二萬元，協助漁民融資達四億三、三六 萬元。該基金日前已依規定評定八十七年度辦理保證業務績優單位，漁會組績效最佳之前兩名單位依序為：台北縣萬里區漁會及瑞芳區漁會，以上兩單位對協助漁民融資，貢獻卓著，將分別刊登年報，並函請有關主管機關予以獎勵。



▲萬里區漁會協助漁民融資，貢獻卓著。



▲瑞芳區漁會八十七年辦理保證業務績優單位。

該基金為財政部所屬肩負政府政策性任務之財團法人組織，成立迄今已十五年餘，主要為協助擔保能力不足之農漁業者貸款提供信用保證，協助其順利取得經營所需資金，另亦為農貸機構分擔融資風險，以利其推展農業貸款。八十七年度該基金承作保證案件計七、一二五件，保證金額一一八億二、六八二萬元，協助農漁業者融資達一四七億六、一六萬元，顯示該基金在協助農漁民取得經營所需資金方面，極具成效。



農委會漁業署出版品

漁業推廣第152期(88.05)

特別報導 漁鄉風情畫再得優良社教 廣播電視節目社會建設獎 (p. 28-29) 嚴章麟 (漁業局專員)

行政院新聞局於三月十九日頒發優良社教廣播電視節目社會建設獎項，「漁鄉風情畫」節目，繼八十五年三月首次得獎之後，再次獲得獎勵與肯定，值得欣慰。

「漁鄉風情畫」節目，係由台灣省漁業局策劃、瑋氏傳播公司精心製作及中國電視公司監製，自從六年前在中視開播以來，節目內容可說包羅萬象，除了主持人胡藝芬以輕鬆活潑的口吻，介紹漁業相關知識及海洋保育觀念、宣導漁業相關政策之外，其外景隊更走遍全省各地攝取珍貴的漁業相關畫面，希望將台灣的漁鄉風情充分的展現在國人面前，尤其對於省產的漁產品烹調，更邀請在省漁業局任職多年，對海鮮料理頗具巧思的高孔希『高師傅』親自在節目中做示範，不僅獲得許多熱愛海鮮食品的觀眾青睞，也使得『漁鄉風情畫』節目受到廣大觀眾的喜愛，收視率始終在同時段中名列前茅，因此本次再度獲獎，實至名歸。



▲「漁鄉風情畫」節目再次獲獎，值得獎勵與肯定。(宋文泰攝)



▲沙局長與漁業局人員及製作小組成員合影。(宋文泰攝)

對於「漁鄉風情畫」節目再次得獎，台灣省漁業局局長沙志一表示，台灣的漁業環境正隨著時代變遷，因此漁業局也積極在輔導各地漁民轉向休閒漁業發展，以照顧眾多的漁民。而『漁鄉風情畫』節目正是將這樣的轉變忠實的報導出來，以本次獲獎的單元來說，就是從人文觀點來探訪淡

水漁業文化的蛻變，並結合時下蔚為風尚的休閒旅遊來整體介紹淡水這個古老的港灣，帶領著觀眾穿梭時空，滿足每位觀眾的視覺慾望，並將漁業資源保育的觀念無形之中傳達出來，真正達到寓教於樂的最終目標。



▲漁業局沙局長接受專訪。(本刊)

節目製作人宋苡瑋更表示，為了製作這個節目，外景隊不但需要上山下海獵取最佳鏡頭。甚至還曾經跟隨漁民遠赴外海拍攝其捕撈作業及海上生活數天之久，每一個鏡頭的獲得都是非常的艱辛，更是彌足珍貴。

「漁鄉風情畫」節目製播在即將屆滿六年之際，再度獲得廣電節目社會建設獎這項殊榮肯定，這對於漁業局人員與製作小組成員來說，無異是最大的鼓勵，也讓所有人員自我期許，要以兢兢業業的精神，將『漁鄉風情畫』節目的最好一面，永遠呈現在國人面前。

農委會漁業署出版品

漁業推廣第152期(88.05)

海的故事 珊瑚調查 (p. 30-33)
蘇 焉 (國立中山大學講師)

台灣周圍海況受到黑潮及季節風的影響很大，海流造成的水溫變化及每科學家們曾經在菲律賓的見克特灣(Bacuit)進行有關珊瑚礁與魚類資源之間關係的研究。結果指出，每當海域中珊瑚礁覆蓋的面積平均減少 1%時，漁產量就會減少 2.43 %；或是每當有一種珊瑚消失時，漁產量就會損失 0.8%。

目前台灣墾丁地區的石珊瑚種類約有 250種，若是以上述的數據來推算，當墾丁的珊瑚覆蓋面積減少了42%，或者是有 125種珊瑚消失的時候，所有的漁產將會消失殆盡，依照目前墾丁區域珊瑚礁被破壞的情形來看，這種結果真是讓人憂心忡忡。



▲珊瑚礁區複雜的地形提供各類生物適當的棲所。

珊瑚礁區對於人類的重要性，除了因為它的高生產力而成為重要漁獲區或資源培育區外，珊瑚礁岩區由於富含縫隙以及洞穴等隱蔽場所，提供各類海洋生物良好的棲所，另外珊瑚礁所形成的地質結構有保護海岸地帶，使其免於遭受風浪的侵蝕與破壞。一旦珊瑚消失了，以上這些功能並沒有其他的生物可以來代替，屆時人類必須單獨去面對這些危機。



▲珊瑚有許多不同的型態與生長方式。



▲珊瑚礁所形成的地質結構上有保護海岸地帶的功能。

珊瑚特殊的造型與生長方式，更是海洋中奇特的景觀資源，加上種類繁多的海洋生物在其間活動，因此珊瑚礁海岸區已經成為人們戶外活動的最佳遊憩場所。雖然珊瑚資源具有生物性持續的再生能力，但是因為它的生長速率緩慢，而且敏感於環境壓力而造成成長受到阻礙，甚至死亡消失。所以人類必須格外的珍惜保護珊瑚資源，才能永續利用。



▲珊瑚礁的消失會導致漁場衰竭。



▲珊瑚礁區提供人類戶外活動遊憩場所。



▲資源，才能永續利用。
人類必須格外的珍惜保護珊瑚

農委會漁業署出版品

漁業推廣第152期(88.05)

特別報導 金唐殿王船祭典 (p. 34-36)

黃丁盛 (本刊特約攝影)

早年台灣瘟疫猖獗，而有祭拜瘟神免除災禍的風俗。瘟疫神（瘟王）即一般所說的「王爺」，在台灣西南沿海一帶的王爺廟，祭拜瘟王的「王醮」中，有送王的習俗，也就是製造一艘王船，讓其隨波漂流出海以期將瘟神驅逐出境，祈求合境平安。清中葉以後，改採火化方式，焚燒王船，讓灰燼升天，一般俗稱流放王船為「遊地河」；焚燒王船讓灰燼升天為「遊天河」。盛行於台灣西南沿岸的「燒王船」祭典，一直是台灣地區最著名且最重要的廟會活動之一，它的原始意義是送瘟神出海，如今則已演變成祈福的活動。



台南縣佳里鎮金唐殿，建廟至今已有一百三十年歷史，不僅是當地的主要廟宇，亦隸屬國家三級古蹟；名匠何金龍所塑的剪粘維妙維肖，更是此廟的一項絕品。廟內供奉的主神有金元帥、方娘娘和朱、雷、殷府三千歲，例行祭典每年分三次，即配合上元、中元和中秋三個節慶舉行。此外，每三年舉行一次的王船祭典，是本廟最大的祭典活動；每逢鼠、兔、馬、雞年的農曆一月舉行。醮期長達五天，第一天起鼓入醮，第二天起連續王駕繞境三天；並舉行普渡和王船添載，最後一天進行送王。



▲高蹺陣表演。



猙獰威武的「官將頭」。

王船祭典期間，除了傳統的戲曲表演外，各式的陣頭和民間遊藝團體表演各種精彩有趣的節目；其中規模最大、最奇特的陣頭莫過於“蜈蚣陣”，計分為 108 節，每節各坐一位著舊式官服“扮仙”的小朋友，蜈蚣陣全長達百餘公尺，因而有“百足真人”的稱謂。據說蜈蚣有辟邪的作用，因此，蜈蚣陣所過之處，鄉民們扶老攜幼，恭迎膜拜，並鑽梭於蜈蚣陣下，祈求降福庇佑。有趣的是祭典執事人員透過廣播，籲請生肖屬雞者迴避，因為雞是蜈蚣的天敵，令人莞爾。



著舊式官服“扮仙”的小朋友。



▲“百足真人”蜈蚣陣。

最後一天的燒王船儀式，是整個祭典活動的最高潮。王船從廟前出發，由道士引導，在眾神轎、藝陣及各地善男信女的簇擁下緩緩前進。隨行的信徒中，有的手持掃帚沿街清掃，象徵為神轎清掃道路，是還願的表示；有的身穿黑衣，脖子掛著紙枷以鎖扣住，表示贖罪。遊行時，站在王船上的法師不停地作法並撒下冥紙，善男信女爭先搶拾以祈求平安，王船所經之地，家家戶戶都準備香案祭品，燃放鞭炮，恭送王船的經過。

遊行隊伍最後來到燒王船的地點，由法師確定航向方位，裝扮成王爺部將或衙役的人再合力將王船安放在堆積如山的冥紙上。信徒們陸續將奉獻的牲畜、糧食、紙錢及各種日用品搬上船，為王爺“添載”，隨後一尊尊紙糊的神像、兇煞及瘟王像也被放在王船的周圍。此時，燒王船現場人潮洶湧，萬頭鑽動，大家的目光都集中在王船，屏氣凝神，等待點燃火種

的那一刻。



▲金唐殿的“王船”。



紙糊的王爺衛役。

吉時一到，主持燒王船儀式的法師用火把點燃紙錢，熊熊烈火便開始在船身的周圍蔓延開來。四周簇擁著成千上萬虔誠頂禮膜拜的信徒，各式神轎、陣頭和乩童狂熱地奔跑、跳躍、舞動，王船座落於中央，剎那間化成一團火海，默默地接受熊熊烈焰的洗禮，灰燼隨風飄散至雲端，同時驅趕著一切疾苦、災厄沒入天際。



王船四周堆滿金紙和漆載品。



▲“送王”是王船祭典的最高潮；也是最後的階段。

農委會漁業署出版品

漁業推廣第152期(88.05)

旅遊話魚 台灣南北遊暨中橫之旅（捌）(p. 37-40)
吳禎洋（紐約社會科學研究所）

參觀靜思堂，聽創辦歷程。



▲圖五十九、慈濟興建的靜思堂，莊嚴俊美。

來到慈濟功德會興建的靜思堂（圖五十九）參觀，這座高聳的會堂，內部正在裝潢，我們到達時，由慈濟義工接待我們到附近竹屋內，聽取創辦慈濟的艱苦歷程。

遊觀賞魚池，看瀑布細流。



▲圖六十、靜思堂後面的觀賞池。

隨後轉到靜思堂後面的觀賞池（圖六十），看瀑布細細的流，魚兒慢慢的游，荷葉田田，松樹青蔥，池邊幾塊頑石，好像在打坐，也好像在聽道，這是靜思的情景，也是慈濟的薰陶。

靜思精舍靜，義工作棉球。



▲圖六十一、靜思精舍，有修剪整潔的庭園。

上車後，再轉往慈濟功德會的發源地靜思精舍（圖六十一）拜訪，在精舍的後園，一群義工正做醫療用的棉花球，以支援慈濟醫院所需。

庭園荷花開，錦鯉正悠游。



▲圖六十二、靜思精舍左前方的觀賞池。

在慈濟精舍前面庭園，有座觀賞池（圖六十二），此時荷花正開，荷葉下的錦鯉，迎合水的漣漪，正在悠游，讓人看了，心境寧靜，有一種超塵出世的感觸。

俯視蘇澳港，山海港分明。



▲圖六十三、由蘇花公路山嶺，俯視蘇澳港。

由花蓮沿蘇花公路北行，我們在車上從山嶺俯視蘇澳港（圖六十三），東邊外港防波堤頭，紅白燈塔清晰可見，北面山巒秀麗，北方澳港就在群山環抱中，至於港口南面的南方澳漁港，則隱沒在山腳下。

跨港橋通車，漁港交通便。



▲圖六十四、通車不久的蘇澳港大橋。

我們到達蘇澳區漁會前，先瞭望橫跨在南方澳港口的跨港大橋（圖六十四），此橋使漁港南岸所需漁用器材及魚貨運銷免去繞行擁擠的港邊，確是一大便利。

聽漁會簡報，魚油能健身。



▲圖六十五、內臟可提煉魚油的雲紋琵琶鮫，牠就是我們通稱的扁鯊。

隨後我們進入漁會簡報室，聽取食用深海鮫油可活化人體細胞，增進氧的補給功能簡報，這種深海鮫，在台灣東北部海域常見的有雲紋琵琶鮫 *Squatina nebulosa*（圖六十五），魚油就是由牠的肝臟提煉的。

飛魚魚子醬，太太們愛買。



魚子醬。
魚，牠產的卵，可製成美味的
圖六十六、會在海面飛翔的飛

回到車上，每人手中都是提著一瓶魚油，此時一位魚貨行銷先生上車，出示由飛魚 *Cypselurus unicolor*（圖六十六）魚卵製成的魚子醬，同車的老太太們，一見魚子醬就愛不釋手，馬上要買。



農委會漁業署出版品

漁業推廣第152期(88.05)

漁鄉美食 麥哲倫海峽的遠客—梭鱈

南日本的美味—髭鱈 (p. 41-42)

洪建德 (市立陽明醫院新陳代謝科主任)

麥哲倫海峽的遠客—梭鱈

對東方人來說，梭鱈 (Merluza)是最近新興的重要魚類之一，外形、肉質、味道等方面都和鱈魚很類似，因為它的肉幾乎沒有脂肪，在剛捕獲時非常好吃。但隨著離開水的時間愈久肉會愈來愈不好吃。所以通常都是在捕獲後將它冷凍，再運至市面上販賣。解凍之後肉質又容易變得鬆散，所以在烹煮之前再解凍比較好。

梭鱈因為脂肪少，味道清淡，最適合油炸。油炸的烹調法是將魚肉切得薄薄的，加些胡椒、鹽、酒等入味，再沾點太白粉油炸，非常爽脆可口。另外，如果在魚肉上撒上冬粉、芝麻、鹹餅乾碎片、花生粉等來炸的話，更是別具一番風味的料理了。

梭鱈主要分布在巴西到麥哲倫海峽附近。體型側扁，較為細長，跟其他屬於梭鱈科的魚比起來，它的頭和眼睛較小，前吻較短，嘴巴很大，牙齒銳利，下顎比上顎長。身體呈白色，體長大約介於50・70公分之間。多數棲息在海底大陸棚，晚上會浮到海面上獵食。在春夏之間會往南游，夏天會在海域沿岸產卵，秋冬之際再往北洄游，屬於遠洋漁獲的一種。和鱈魚的相異點在於它有兩個背鰭，也沒有魚鬚，主要的食物是其他的小魚類。它亦是歐洲最主要的食用魚之一。

Merluza的學名是 *Merluccius hubbsi* Marini，英文名字為capehake，是一種外型類似鱈魚自成一科的魚類，屬於鱈形目、鱈亞目、梭鱈科、梭鱈屬的硬骨魚類。

在每 100公克的梭鱈魚肉中，含有77卡的熱量，水分有81.1公克，蛋白質 17公克，脂肪0.6公克，礦物質1.3公克，鈣質12毫克，磷150毫克，鐵0.2毫克，鈉140毫克，鉀320毫克，維生素A醇5微克，維生素A的效價17國際單位，維生素 B1 0.08微克，維生素B2 0.04微克，菸鹼酸1微克等。

南日本海的美味－髭鱈



髭鱈又稱為紅髭，它比黑髭好吃，是近年來才躍上餐桌的魚，背部呈赤褐色，體側及腹側的銀白色光澤非常耀眼。肉色白皙，脂肪含量適中，屬於非常美味的魚種。最近在東京市場也大量進貨；靜岡縣稱之為Dokuro，高知縣稱之為Nezumi，富山縣稱之為Bato，可當作火鍋、清湯的材料，也適合香炸、燉煮、酒糟醃漬。

味道清淡，香炸的話相當不錯。此時，先浸泡在牛奶中，然後沾麵粉、蛋液、麵包粉油炸，風味突出。此外，使用蒜末或辣椒粉調味，或者撒上洋蔥泥或荷蘭芹末之後再油炸，也非常美味可口。

髭鱈學名為 *Hoplobrotula armata*，英文俗名Snubnose brotula，屬於蛇魚目、蛇魚科之硬骨魚類。分布於日本千葉縣以南至九州的太平洋、新瀉縣以南至九州的日本海，棲息於稍深的地方，可用拖網捕獲。下顎有一對鬚鬚狀的東西是腹鰭，髭鱈全長60公分左右。近緣種的黑髭分布地大致與髭鱈相同，棲息於較淺的礁岩地帶，有12根鬚鬚，產卵期在7・10月。

農委會漁業署出版品

漁業推廣第152期(88.05)

漁訊廣場 美國休閒漁業觀摩研習

—娛樂漁業管理（一）(p. 43-48)

黃向文 (台北縣政府農業局)

(國立台灣大學海洋研究所)

王正芳 (漁業局組長)

莊慶達 (國立海洋大學副教授)

一、前言

何謂娛樂漁業？在美國所盛行的「sport fishing」，對於個人而言，或可稱為「遊釣」當這種行為衍生為一龐大商機，可稱為目前台灣所習慣稱呼的「娛樂漁業」或「休閒漁業」，泛指利用船舶於海上、河川進行遊憩釣魚等相關娛樂活動。

隨著國人所得提高，加以自民國八十七年起實施隔週休二日，民眾從事海域遊憩活動需求增加，由於此類海上觀光休閒活動將會與傳統漁業共同利用海域空間與水產資源，且需要大量遊樂船舶及港口席位，如未有妥善之規劃，任其自由發展，將嚴重衝擊漁業管理制度及經營環境。有鑑於上述之問題，相較之下，美國娛樂漁業人口眾多，政府對其重視不亞於商業性漁業，同時具有相當完善之管理措施，值得我國派員參考學習。為提供我國娛樂漁業發展建議，日前接受農委會補助至美國對娛樂漁業及漁港功能多元化進行研習，以作為借鏡，在此對於美國休閒漁業及港口功能多元化作簡介，並介紹美國對漁業資源及溼地保育復育之相關措施。

二、娛樂漁業現況

在美國，遊釣風氣盛行，1996年約有三千五百二十萬釣客，估計在全國創造一百二十萬個就業機會及一千零八十四億美元之經濟利益，近五年來其年成長率達36%，若把休閒漁業定義為企業，則在五百企業榜中可排名第十三，顯示其在總體經濟結構中扮演重要地位，以加州為例，遊釣人口數在1996年16歲以上之釣客有272萬人，也因此州政府對於遊釣人口相當重視。

▼美國及加州遊釣業現況及其重要性。

全國	1991	1996
消費額	276億美元	377億美元
總體經濟影響	798億美元	1084億美元
Wages	220億美元	282億美元
工作機會	924,600個	1,210,100個
州營業稅	1.2億美元	19億美元
州所得稅	26,110萬美元	45,060萬美元
聯邦所得稅	24億美元	30億美元
加州		
16歲以上之釣者數	2,677,000人	2,721,829人
消費額	1,725,255,300美元	3,324,359,199美元
總體經濟影響	3,660,050,950美元	7,127,585,206美元
工作機會	40,250美元	74,420美元
州營業稅	103,515,037美元	199,461,552美元
州所得稅	14,684,778美元	27,151,336美元
聯邦所得稅	109,905,984美元	214,031,472美元

資料來源：美國休閒遊釣協會

由於遊釣業日受重視，柯林頓總統在1995年簽署了休閒漁業 12962行政指令作為休閒漁業政策性宣示，內容涵蓋聯邦機構的責任、休閒漁業協調委員會的成立運作、資源保育計畫、與「瀕危物種保護法」間的聯合管理、休閒漁業和船舶合作委員會的任務，以對休閒漁業進行管理，由聯邦政府之內政、商業、農業、能源、交通、國防及環境保護等跨部會單位共同配合執行，每兩年會定期發表保育計畫成果報告，以說明本計畫執行成效。

在加州地區，因為海岸線長、港灣多，因此海上遊憩事業相當發達，漁港與遊艇碼頭功能多元化相當普遍。基本上，南加州是以發展休閒漁業為主，而北加州以商業漁業的發展為主，目前商業漁業與休閒漁業彼此間的糾紛與衝突主要在漁獲配額上。



▲聖地牙哥 Mission Bay 觀光勝地。



▲娛樂漁業是利用船舶於海上，河川進行遊憩釣魚等娛樂活動。

在休閒漁業方面是以娛樂漁船(party boat)與私人遊艇(private boats, yacht)為主，在休閒漁業的總漁獲中，娛樂漁船的漁獲約占 20%，私人遊艇約占35%，岸邊釣魚（包括碼頭、海岸、沙灘）約占40%，潛水漁獲約占5%。

加州在漁業管理上，主要是對特定漁業或魚種實施總容許漁獲量(Total Allowable Catch, TAC)的配額管理制度來規範漁撈行為，為取得社會大眾的公信力，一般是由生物學家先做資源調查評估，然後再依總漁船數與遊艇數，及以往的出海作業與釣魚天數來規劃作業季節、漁具漁法限制、以及體長與數量等規定。

根據相關的研究資料顯示，休閒漁業的發展對於資源量的豐度會產生影響，因此，在漁業管理規定上必須對休閒漁業進行作業季節、漁具漁法限制、以及體長與數量等管制。通常商業漁業與休閒漁業彼此間對配額的多寡最為敏感，因此配額的決定也是最充滿政治權力角力的味道。雖然加州政府制定法令與擬定預算，其下設有漁獵部，並有獨立的漁業諮詢委員會，但雙方團體均對具有決定法規與預算能否通過的議會代表進行強力遊說，以取得較有利的漁獲配額及較有利的管制。

基本上，加州目前已成立漁獲統計的資料處理作業系統，相關單位除要求船隻必須配置船隻作業監測系統外，船長也必須據實填報作業日誌，一旦漁獲上岸後，承銷商或加工業者也必須將漁獲交易資料送交當地的資料收集單位，生物學家再依所建立的資料庫配合模型評估總允許捕獲量。如果發現某種魚類資源豐度受到威脅，則會進一步建議相關單位就配額及作業季節進行管制。目前在美國西岸地區的休閒或商業漁業部門多對科學家所做的資源評估結果給予一定程度的肯定，然而在美國東岸地區，這類資源評估結果則往往受到很大的質疑，不少商業漁業部門也自己成立資源調查小組，彼此在配額的決定上進行協調與政治角力。

三、娛樂漁業管理單位

美國漁業主管單位為國家海洋漁業局NMFS(National Marine Fisheries Service)，隸屬於商業部(The Dept. of Commerce)海洋與大氣總署 NOAA(National Oceanic and Atmospheric Administration)，主要管理三到兩百哩經濟海域之漁業資源及國際漁業發展等相關業務。各州則由州政府設單位管理地區漁業，管理距岸三哩內之水生資源。如加州之漁獵部(California State Government, Department of Fish & Game)及夏威夷之國土及自然資源部(The Department of Land and Natural Resources)，中央及地方政府都擁有自己的研究單位隨時監測漁業資源狀況；船舶之主管單位則為交通部之海岸防衛隊及船舶港灣相關單位（如加州的船及水道部）。在地方的市政府則由港灣局管理港灣及船隻收費等，如聖塔芭芭拉之船舶局，以下簡要加以說明：

(一)國家海洋漁業局(NMFS)

NMFS創立已有 127 年之久，NMFS 工作主要結合相關生物學家、經濟學家、管理學家的意見擬定漁業管理措施，作方向性政策，訂定主要法規，賦予

州政府進行訂定管理規則之權力。分為 Office of Protected Resources、Office of Habitat Conservation、Office of Sustainable Fisheries、Seafood Inspections Division、Scientific Publication Office、Office of Science and Technology、Office of Operation Management and Information、Office of Law Enforcement、Office of Industry and Trade及 Office of Intergovernmental & Recreational Fisheries等部門，在全國各地設有八個地區辦公室及研究中心，其中的 Office of Intergovernmental & Recreational Fisheries在發展休閒漁業及各地方政府間的協調扮演重要角色。



▲港灣部。



▲二手船中心。

(二)海岸防衛隊(Coast Guard)

漁業資源因維繫本國漁民的生計以及代表國家捍衛主權的能力，所以有許多國家運用軍隊強力護漁，美國則由海岸防衛隊保衛專屬經濟海域及部分公海的護漁權。海岸防衛隊屬於聯邦交通部，管轄海域主要為兩百哩之內，管理三十尺以上（基於戰爭動員考量）的遊憩船及所有商業漁船，協助執行各項管理規則，在全國有四百個工作站，四萬四千餘工作人員進行漁船安全設備之檢查，通過者發給相關文件，就不用到各地再檢查。



▲娛樂漁船上船員為釣客處理漁獲。



▲海岸防衛隊巡邏船。

海岸防衛隊最主要任務在於確保海上安全，除強調稽查工作外，也指導民眾海上安全。所以，安全檢查是一項重要工作，包括船上的救生、消防設備等等，並協助海上故障船隻施救工作。此外，配合聯邦、州政府、市政府等各單位的法令，執行各項管制工作，包括美國國家海洋漁業局、環保單位、加州漁獵部等。管理內容包括安全管理、對漁業之各項規定、環保署所訂定之污染防治等。總言之，他們是代表美國政府在海岸邊及海上之主要執法

者。

(三)加州漁獵部

漁獵部掌管加州所有自然資源—淡水海水魚類、水鴨、野兔之利用管理等等，其中漁業部門主管淡水及海洋的漁業資源。該單位提供兩小冊多達九十頁的魚類管理規定，管理項目包括釣魚證 (License)費用的收取、各主要魚貝類在禁漁區、禁漁期、最小漁獲體長及可容許捕撈量等相關規定，以1998年為例，釣魚證費用當地居民一年27.05美元，外地居民一年73.5美元，一天為9.7美元，而終生釣魚證(10 • 39歲居民)為990美元，當年六月一日至九月二十六日則為免費釣魚期。該內容針對各河川水域之管理鉅細靡遺，目前該單位有約 200位生物學家負責相關研究工作。該單位的研究經費除由政府部門支出外，另一重要來源為釣魚證收費，其中釣魚證收入主要是用來辦理教育宣導等工作。

漁獵部的決策方式是由漁獵部成立委員會(Fish and Game Commission)，委員會中有五個委員，由各界人士組成，包括了商業性漁業及遊釣漁業，以求平衡。該部依管理需要定期向該委員會提出建議，委員會開會決定後據以施行。此外，人民及釣魚俱樂部或團體也可以隨時向該委員會提出管理之建議，由委員會審核之，再決定是否由漁獵部發布施行。

當然，有些決策仍受政治考量因素影響而左右其決定，並不單純由生物因素決定，也因此漁獵部為彌補此一缺失，花了相當多心血在推廣教育上，包括印製各式圖鑑、海報、摺頁加強生態保育之宣導資料，希望能藉此影響社會大眾。

(四)夏威夷州國土及自然資源部水產資源局(Division of Aquatic Resources)

主管淡水及鹹水資源，另有 Division of Boating管理船隻，大型船隻則歸交通部管轄(Department of Transportation)。夏威夷州並沒有管制船數，在娛樂漁業的管理方面，主要透過保育區、網具、體長限制等教育宣導人民遵守，不同於加州的是，夏威夷州並未收取釣魚證費用。

四、心得

美國政府相當重視休閒漁業發展，除由柯林頓總統要求成立跨部會國家休閒漁業協調委員會，也制訂休閒漁業資源保育計畫，以提供美國民眾日益增加的休閒要求。其管理制度主要由聯邦政府訂定原則性的法規，再由州政府制定詳細的規定進行管理，並在相關部門下設有委員會與研究單位，於維護資源永續利用的前提下，創造良好的休閒漁業環境。

美國船舶與遊釣的管制是以執照為主要管理方式，目前其船舶執照數目

發行尚無限制，主要是因為私人俱樂部與遊艇港的蓬勃發展，透過市場價格有效的控制船隻，加上不少船隻是運用岸上停泊，以及港口停泊設施充足，所以船舶停泊問題較小。對於釣魚者的管理主要是透過釣魚證的發放，並由資源保育單位訂定容許採捕量、禁漁期、禁漁區、漁獲體長大小等。至於釣魚證的收費標準則由州政府訂定，這種制度經由保育警察不定期定點查核及嚴苛的懲罰，美國人多能遵守相關法令，其所收費用也能有效用於漁區建設及資源保育措施。

不過在資源管理上，近年來休閒漁業與傳統漁業間發生不少糾紛，特別是配額的問題。因此，在加州對於資源是採總量管理，經由公正的研究機構對商業漁業與休閒漁業間的資源進行合理的分配；而在夏威夷，配額的問題較小，但因觀光遊憩興盛，船舶數增加，加上環保單位的限制難以增建港口，所以開始面臨泊地不足的問題，這點值得我國發展休閒漁業時作為借鏡。

（待續）

農委會漁業署出版品

漁業推廣第152期(88.05)

他山之石 日本水產品流行趨勢

－魚類會從飯桌上消失嗎? (p. 49-52)

余明村編譯（漁業局股長）

鮮魚小販商所面臨的問題

提到賣魚店或販魚攤，浮在眼前的就是覆蓋著冰水或冰塊的木箱或發泡苯乙烯箱中裝著滿滿的魚類，穿著圍裙的小販商中氣十足的吆喝著：「今天仔魚俗俗的賣」或「今天的青花魚尚青喔」或「太太、太太，算妳卡俗咧，這尾嘉掠回去」，這種景象在市場上到處可見。

相對的，賣蔬果的一邊則是安靜的世界，賣魚店或販魚攤顯得充滿著活力十足，洋溢著動感的氣氛，儼然是市場或商店街的活力中心。但時至今日，鮮魚店內有後繼無人之問題，外有面臨量販店及外食產業競爭的嚴酷挑戰。

一、鮮魚小販商的現狀

根據「商業統計」（日本通產省）指出，一九八五年飲料小賣業全日本約有六十七萬家，其中鮮魚小販店約四．六萬家，占全體的百分之七（表一）。至八八年則減少至四．四萬家。就整體的傾向而言，飲食小賣店因面臨量販店（超級市場）、便利商店及外食產業競爭的影響，自一九七五年以後，其數量就已有減少的傾向，在這十年間減少了百分之八。

其中，鮮魚店的數量自七五年代以後也有逐年減少的傾向，與十年前的六五年相較，減少了一．一萬家，減少的比例為百分之二十，顯示出一年有一千家以上的鮮魚店關門或轉業。此比例若和其他產業相較，則僅次於乾物（減少百分之三十六）及蔬果（減少百分之二十三），減少的比例頗高，可知鮮魚商正面臨著嚴酷的挑戰（表一）。

表一、飲料食品小賣業商店數量情形

項目 行業	年次	商店數 (店)				成長率%
		1976年	79	82	85	85/76年
飲料食品小賣業		732.818	734.750	725.585	671.838	91.7
各種食品小賣業		93.625	96.437	90.604	92.667	99.0
酒・調味料小賣業		106.436	107.277	109.621	106.707	100.3
肉品小賣業		43.836	43.874	41.371	36.176	82.5
鮮魚小賣業		58.057	56.574	53.133	46.638	80.3
乾物小賣業		14.820	13.196	11.850	9.425	63.6
蔬果小賣業		66.195	61.727	58.785	50.883	76.9
點心麵包小賣業		184.580	179.675	175.941	150.740	81.7
米穀類小賣業		41.864	42.443	42.467	41.174	98.4
其他飲料食品小賣業		123.405	133.547	141.813	137.428	111.4

成長率以1976年為100。

其次，以八五年和八二年相較可知，飲食小賣業全體的店舖數減少了百分之八，從業人數增加百分之二，年販賣額則增加了百分之八。相對地，鮮魚商店舖數減少了百分之十二，從業人員減少了百分之九，販賣金額也減少了百分之一（表二）。

表二、飲料食品小賣業的分類別、商店數、從業人數及年販賣額（1985年）單位：%

社業 分類別業績	商店數			從業人數			年間販賣額		
	85 82 (60)/(57)	構成比		85 82 (60)/(57)	構成比		85 82 (60)/(57)	構成比	
小 賣 業 計	千店 1,629	% ▲ 5.4	%	千人 6,329	% ▲ 0.6	%	億圓 1,017,191	% 8.2	%
飲料食品小賣業計	671	▲ 7.5	100	2,351	1.6	100	318,180	108	100
鮮魚小賣業	47	▲ 12.2	6.9	132	▲ 9.0	5.6	15,085	▲ 1.0	4.7
蔬果小賣業	51	▲ 13.4	7.6	146	▲ 9.7	6.2	17,007	▲ 0.7	5.3
肉品小賣業	36	▲ 12.6	5.4	112	▲ 8.8	4.8	13,537	▲ 4.5	4.3
乾物小賣業	9	▲ 20.5	1.4	24	▲ 19.1	1.0	2,721	▲ 18.8	0.9
點心麵包小賣業	150	▲ 14.5	22.4	374	▲ 7.6	15.9	24,775	▲ 3.9	7.8
米穀類小賣業	41	▲ 3.0	6.1	116	▲ 2.2	4.9	21,976	3.4	6.9
酒・調味料小賣業	107	▲ 2.7	15.9	294	▲ 1.7	12.5	50,446	6.4	15.9
各種食品小賣業	93	▲ 2.2	13.8	622	15.8	26.5	128,457	22.3	40.4
其他飲料食品小賣業	137	▲ 3.2	20.5	530	7.6	22.6	44,175	16.9	13.8

資料：通商產業省「商業統計表」

此外，店舖數減少率最高的乾物（百分之二十一）及蔬果（百分之十三），其從業人數及年販賣金額方面也各減少了百分之十九，百分之十九，百分之十及百分之一，由以上數據可知，店舖數的減少，反映出該產業的沒落（表二）。

由日本農林水產省於八七年所實施的食品消費調查結果觀之，在鮮魚方面，消費者由專賣店（魚店）購入的比例，八四年為百分之三十七，但至八七年則為百分之三十三，減少了百分之四。相對地，由超級市場購入的比例則由百分之三十三增加至百分之四十四，大幅增加了百分之十一，可知近年來消費者的購買對象已大幅轉向超級市場（表三）。

表三、購入店舖的種類 (1987年)

單位：%

店 舖 種 類	蔬果	水果	鮮魚	精肉	日常菜	冷凍食品
一般小賣業(專門)	30.8 (34.6)	32.1 (33.0)	32.5 (37.4)	24.6 (29.3)	12.9 (14.5)	1.1 (1.4)
一般小賣業(綜合)	6.4 (12.1)	5.6 (13.7)	2.3 (7.0)	1.8 (5.7)	3.8 (7.6)	1.6 (3.2)
超 級 市 場	15.9 (32.7)	17.9 (34.9)	18.0 (33.2)	22.0 (41.2)	27.3 (51.8)	34.5 (67.9)
綜合超市	15.9	17.9	18.0	22.0	27.3	34.5
食品超市	26.0	25.9	25.3	26.5	32.2	34.9
便利商店	0.4	0.7	0.3	0.2	0.5	0.6
計	42.3 (32.7)	44.5 (34.9)	43.6 (33.2)	48.7 (41.2)	60.0 (51.8)	70.0 (67.9)
生 協	7.7 (6.1)	7.4 (5.8)	11.6 (11.2)	18.1 (15.6)	10.9 (10.1)	21.7 (21.0)
農 協	1.8 (1.5)	1.7 (1.3)	1.1 (1.0)	1.3 (0.7)	0.7 (1.2)	1.1 (0.6)
百 貨 店	0.5 (0.1)	0.7 (0.7)	1.0 (0.8)	1.6 (1.4)	7.8 (9.3)	2.1 (3.5)
小 賣 市 場	6.5 (7.6)	5.5 (6.8)	7.0 (6.5)	3.0 (3.8)	3.0 (3.7)	0.8 (0.3)
其 他	4.0 (5.3)	2.5 (3.8)	0.9 (2.9)	0.9 (2.3)	0.9 (1.8)	1.6 (2.1)
回答人數(人)	1,002 (1,000)	1,013 (1,013)	1,014 (1,013)	1,014 (1,104)	743 (656)	920 (902)

註：()內為前次調查(1984年8月)之數據。前次調查並未區分超級市場部份。

這種傾向在蔬果方面也可看到，顯示出超級市場不久將可能取代專賣店的地位。

二、鮮魚商所面臨的問題

鮮魚商後繼者如何確保是內部一大問題。鮮魚商在早上天還沒亮就到魚市場採購魚貨，載回店內後要選別魚介類，陳列於店內，有時還必須處理必要的魚貨或訂購品。

魚介類的鮮度就是生命，一整年裡，都要用冰或水迅速處理，以及處理頭部、內臟、尾巴及骨頭等。而且，例假日僅市場公休日（大都為星期日及其他一天日子）。

因此，鮮魚商予人的印象是：「苛刻的、骯髒的、例假日少的」的一種行業，造成其後代無人想繼承其家業。

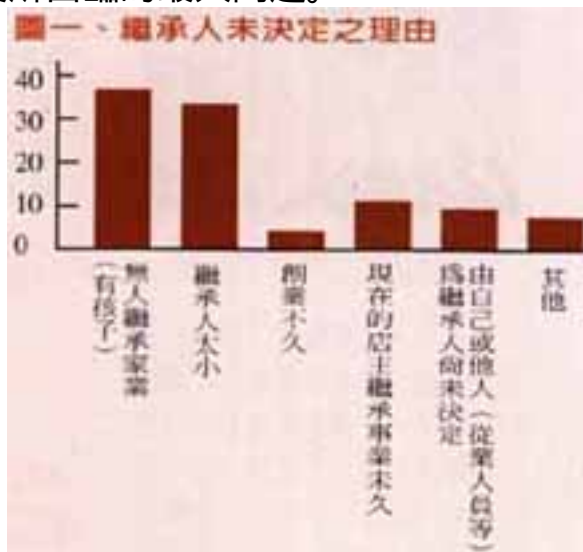
根據對專門小賣業繼承人之有無，所作之調查指出，青果、鮮魚、肉食、酒及飲料業等，其「繼承人已決定」者，平均為百分之五十八，而「繼承人未決定」者為百分之四十二，約有六成的專門店尚未有繼承人。相對地，在鮮魚商方面，其「繼承人已決定」者為百分之五十二，僅較青果

的百分之四十八稍高（表四）。

表四、小賣店繼承人之有無

項目 業別		繼承人已決定	未決定
平均		58%	42%
青果		48	52
鮮魚		52	48
食肉		63	37
酒、飲料		72	28

該項調查同時指出，無繼承人之理由為：「雖有孩子，但無人繼承家業」（百分之三十五）為最多，其次為「繼承人還太小」（百分之三十二）這兩種理由占約七成（圖一）。無論如何，鮮魚商就是有五成尚未有繼承人，這是鮮魚商今後所面臨的最大問題。



一九八七年，大日本水產會對魚介類消費量較多的東京都區部、名古屋、札幌、福岡等都市，及消費量較少的木厲木與山梨的海梨縣，計一千二百家的鮮魚商進行調查，結果有百分之六十九的商店回答其營業額二至三年前減少。此外，回答顧客數減少的店數也高達百分之七十三，以地區別觀之，東京最高，達百分之八十一，其次為名古屋（百分之七十六），福岡（百分之七十五），海梨縣（百分之六十九），札幌（百分之六十六）（圖二）。



再以年營業額區分為五千萬日圓以上，未滿五千萬日圓至二千萬日圓以上及未滿二千萬日圓等三級觀之，回答顧客數減少的商店，其年營業額五千萬日圓以上的商店占百分之五十七，相對地，二千萬日圓未滿的商店則高達百分之八十六，可知小規模商店顧客數減少的情形較大型鮮魚店還要顯著。其次，依鮮魚店店主的年齡別區分為，三十九歲以下至六十歲以上，依每十歲一級，分為四級觀之，回答顧客數減少的商店店主，有百分之六十是三十九歲以下，而六十歲以上者更高達百分之八十一，兩者相差百分之二十。再將減少的程度區分為「嚴重減少」及「稍微減少」兩級時，發現店主年齡愈高，回答「嚴重減少」的比例也愈高。

由以上結果可知，顧客數減少的商店占全體的七成以上，其中減少的程度依地區不同而有相當大的差異（東京高而札幌低），此外，在年營業額方面，營業額之多寡與店主年齡之關係為，年紀愈輕的店主，其顧客減少的程度也愈低。

該項調查同時對鮮魚店週邊一公里以內有何大型商店（超市、農協、百貨店等）亦進行調查據指出，鮮魚店平均被四家大型商店包圍。由分布觀之，被三家大型商店包圍者有百分之二十二，四家以上包圍者有百分之五十，而周圍全無大型商店者則僅百分之二而已，鮮魚店面臨著極為嚴酷的挑戰。

其中，與量販店（超市）之競爭方面，據東京都所作之調查結果顯示

，意識到與量販店有競爭的鮮魚店達百分之四十六，幾近一半（圖三）。此外，在競爭內容方面，回答「銷售金額低落，很傷腦筋」的鮮魚店達百分之五十六，量販店對鮮魚店已構成威脅。

圖三、鮮魚小賣店和量販店間之競爭及競爭內容

(競爭意識)		(競爭的內容)		
無特別意識	競爭	目前呈現競爭	視今後經營狀態來因應	銷售金額低落，傷腦筋
53.8%	46.2%	25.7%	18.3%	56.0%

上述大日本水產會調查問卷詢問：「顧客數減少的理由」，有百分之八十答道：「年輕人及小孩較喜歡吃肉」，但回答「到超市購買的顧客變多了」（百分之七十九）。很顯然的，超市顯然已是鮮魚店最大的競爭對手（圖四）。

圖四、顧客人數減少的理由



那麼，問說超市有何優點時，答說「魚類以外的東西也可以一起買到」占壓倒性的第一位（百分之九十四）。其次為「不用麻煩店員就可買到」（百分之七十四）；「冷凍種類很多，可買起來保存。」（百分之五十二）；「可隨手選擇包裝好的魚類」（百分之四十八）；「店內乾淨」（百分之四十五）；「小家庭包裝較多」（百分之四十二）；「價格便宜的貨色較多」（百分之四十一）「已調理完成的貨色較多」（百分之三十四）（圖五）。超市的特色為「可一次購足」，對於討厭對話的年輕人及習慣於購買包裝好的小家庭及單身貴族，超市可說相當的方便。



此外，中央批發市場以東京都民眾為對象，調查「消費者何時決定菜單呢？」結果，預先決定的人不到三成，「當日決定（購物前）」（百分之四十四）；「邊購物邊決定」（百分之二十），這兩者合計達百分之六十四，占壓倒性的多數，可知可一次購足的量販店（超市）比鮮魚商等專賣店更處於有利的地位。（待續）



▲鮮魚商正面臨嚴酷的挑戰。(童吟芳攝)



▲超市是鮮魚站最大的競爭對手。(盧秀娟攝)

農委會漁業署出版品

漁業推廣第152期(88.05)

郵票中的海洋生物 甲殼動物(九)：異尾類(寄居蟹類)(二) (p. 53-56)

洪明仕 (國立海洋大學海生所)

(新竹市政府漁業課技士)

陸寄居蟹科 Coenobitidae

短腕陸寄居蟹

學名：Coenobita brevipennis Dana, 1852

英名：Purple hermit crab, Land hermit crab



▲短腕陸寄居蟹 (聖誕島, 1985)



▲短腕陸寄居蟹 (所羅門群島, 1995)

分布：印度 - 太平洋地區

生態：棲息於岩礁海岸附近，左螯足明顯大於右螯足且形狀並不相同。同種間的體色相當多變，具有紫黑色、紫色及紫紅色等三種。頭胸甲長可達1.42公分。

西里伯斯陸寄居蟹

學名：Coenobita clypeatus (Herbst, 1791)

英名：Land hermit crab



▲短腕陸寄居蟹 (所羅門群島, 1993)



▲西里伯陸寄居蟹 (富查伊拉, 1972)

分布：阿拉伯海海域

生態：棲息於岩礁海域的上方，夜行為主，能適應陸地生活，只有在生殖

期間大潮的晚上才會到海邊產卵。本種為阿拉伯海沿岸常見的種類。
。頭胸甲長可達1.3公分。

椰子蟹

學名：Birgus latro (Linnaeus, 1758)

英名：Coconut crab, Rober crab



▲椰子蟹（英屬印度洋領地，1993）



▲椰子蟹（英屬印度洋領地，1993）



▲椰子蟹（英屬印度洋領地，1993）



▲椰子蟹（英屬印度洋領地，1993）



▲椰子蟹（尼烏，1970）



▲椰子蟹（法屬波里尼西亞，1986）



▲椰子蟹（聖誕島，1985）



▲椰子蟹（圖瓦盧，1987）



▲椰子蟹（所羅門群島，1993）



▲椰子蟹（塞舌爾，1984）



▲椰子蟹（東加，1984）



▲椰子蟹（馬歇爾群島，1986）



分布：印度 - 西太平洋熱帶地區

生態：棲息於海岸地帶，嗜食腐肉或林投果，對於抑制蠅蟲滋長有正面的貢獻。頭胸甲及腹甲均明顯鈣化，出生兩年半後，即可脫離殼螺而自由生活。在日本石垣島曾有吃椰子蟹中毒的案例。因為海岸開發、人為捕捉或老鼠的獵殺，已有瀕臨滅絕的危險。在我國已被列為保育類野生動物。頭胸甲長可達8.5公分。

橙紅陸寄居蟹

學名：Coenobita perlatus H. Milne Edwards, 1837

英名：Land hermit crab



▲橙紅陸寄居蟹（法屬波里尼西亞，1986）

分布：印度 - 西太平洋地區

生態：棲息於岩礁海岸，以夜間活動為主。兩螯足約同型等大。步足壯碩，適合攀爬。以腐敗的動物屍體為食。體呈橙紅色。頭胸甲長可達1.5公分。

灰白陸寄居蟹

學名：Coenobita rugosus H. Milne Edwards, 1837

英名：Tawny hermit crab, Crying hermit crab



▲灰白陸寄居蟹（聖誕島，1985）

分布：印度 - 太平洋地區

生態：棲息於海岸林、陡峭壁洞穴及海濱石塊區。左螯足明顯大於右螯足，左螯足近背面內緣處斜生一系列發音器，其所發出的聲音有如哭叫

，所以在日本又有「哭寄居蟹」之稱。頭胸甲長可達1.95公分。

寄居蟹科 Paguridae

本哈德寄居蟹

學名：Pagurus bernhardus (Linnaeus, 1758)

英名：Common hermit crab



分布：大西洋東北部海域

生態：棲息於潮間帶至水深80公尺的海域，為歐洲西北部各國常見的種類。會選擇任何合用的螺殼居住。幼時出現在岩礁潮間帶海域，長大則可移棲至除了泥質以外較深的海域。常與寄生美麗海葵(*Calliactis parasitica*) 互利共生。頭胸甲長可達 3.5公分。

巨腕仿節士寄蟹

學名：Pylopaguropsis magnimanus (Henderson, 1896)

英名：Hermit crab



分布：印度 - 西太平洋海域

生態：棲息於岩岸潮間帶至亞潮帶，夜行性為主，以有機碎屑為食。右螯明顯大於左螯且腕節膨大發達為其明顯特徵。本種在印度洋區較為常見，西太平洋則較少發現。頭胸甲長可達 2.1公分。

鎧甲蝦科 Galatheidae

聚群刺鎧蝦

學名：Munida gregaria (Fabricius, 1793)

英名：Lobeter krill, Mud lobster



分布：大西洋西南海域

生態：棲息於以沙泥為底質的大陸棚及大陸斜坡海域。額角發達呈針狀，且頭胸甲上有一橫脊，為可供辨識的特徵。本種在南美國家屬於漁業利用的種類，數量不少可加工製罐，算是重要的水產品。頭胸甲長可達 2 公分。

仿刺鎧蝦

學名：Munidopsis sp.

英名：Mud lobster



分布：太平洋中部海域

生態：棲息於深海環境中，喜好軟泥質的海底，以有機碎屑為食。眼睛退化、額角三角形、無額齒以及頭胸甲背面無刺等，為明顯的辨識特徵。本種並無經濟利用價值。體型小，頭胸甲長約達1.5公分。

農委會漁業署出版品

漁業推廣第152期(88.05)

魚病防治 魚病診斷與防治（一）(p. 57-60)

黃世鈴（省水試所鹿港分所副研究員）

陳秀男（國立台灣大學教授）

前言：

水產動物的奴卡氏菌感染症是一種慢性進行性疾病，主要引起體表皮

第一章 本省養殖魚類常見的寄生蟲疾病

一、寄生蟲的寄生方式

魚類寄生蟲可區分為體內寄生 (內部寄生蟲) 及體外寄生 (外部寄生蟲) 兩種寄生方式，有些種類的寄生蟲專營體內寄生，有些種類則專營體外寄生。

1.外部寄生蟲：魚類寄生蟲以外部寄生蟲為主，外部寄生蟲乃寄生於體軀外表如鰓部、體表皮膚、鰭部及尾部等，此類寄生蟲病傳染性快、蔓延迅速，受侵害部位可能會發生潰爛，並容易遭受其它病原二次性感染（如細菌性疾病、水黴病等），嚴重時會發生大量死亡。

本省水產養殖常見的外部寄生蟲，如車輪蟲、鐘形蟲、舌杯蟲、白點蟲、指環蟲、三代蟲、魚蝨、錨蟲(錨蟲幼生)、粘液孢子蟲、田貝幼生、異形吸蟲幼生、雙鞭毛蟲、及卵圓鞭毛蟲等。當發現池魚感染外部寄生蟲時，要儘速採取適當的管理措施、正確的藥物處理，以免拖延時間造成無謂的損失。

2.內部寄生蟲：內部寄生蟲如條蟲、肝吸蟲、鰾線蟲、黃孢蟲、及土壤線蟲等，主要寄生於體內組織器官。魚類罹患內部寄生蟲感染症，較少發生因嚴重感染而導致大量死亡的病例，魚病上對內部寄生蟲的處理，應以環境的清理及消毒為重點，再輔以適當的藥劑。



二、寄生蟲病的檢查方法

魚類寄生蟲病的檢查方法，採初步檢查及詳細檢查兩步驟，初步檢查以肉眼觀察為主，詳細檢查則需要在光學顯微鏡下觀察。

- 1.肉眼觀察：病魚採樣後，直接以肉眼檢查魚體，檢查項目包括：是否遭受大型寄生蟲寄生？皮膚是否發生異常的症狀，如粘液增加、粘液脫落、出血、變紅、腫漲、或潰爛等？肌肉是否發生萎縮、潰爛、凹下、或凸起等異狀？鰭部是否發生缺損、潰爛、或粘液增加等現象？剪開鰓蓋，檢查鰓蓋內部粘膜組織是否腫大發炎？鰓部是否大量分泌粘液？鰓絲是否發生出血、褪色、缺損、潰爛、及附著大量污物等現象？
- 2.顯微鏡抹片檢查：(1)檢查皮膚或鰭部，在皮膚潰爛的部位、發生異常的部位、及鰭部缺損潰爛的部位等，以解剖刀輕輕刮取少許粘液及污物，塗抹在載玻片上，滴上一滴蒸餾水，蓋上蓋玻片後放在光學顯微鏡下觀察。檢查是否罹患寄生蟲病？(2)檢查鰓部，用剪刀剪開鰓蓋，並剪取少許鰓絲放在載玻片上，滴上一滴蒸餾水，蓋上蓋玻片後，在光學顯微鏡下詳細檢查是否發生寄生蟲病？並且鑑定及記錄寄生蟲的種類及組織受損的情形。

三、寄生蟲病的檢查部位

魚類很容易罹患外部寄生蟲感染症。外部寄生蟲病的特性為：蔓延傳染快、造成寄生部位受損及發生病變、會加速其它病原的侵入及嚴重罹病池可能發生大量死亡。所以寄生蟲病需要早期發現、早日處理，以免造成損失。外部寄生蟲主要感染部位為外表皮膚、鰭部、鰓部、及口腔等，所以檢查寄生蟲時，首先必須要檢查這些部位，再進一步檢查其它部位。

- 1.皮膚外表檢查：檢查皮膚外表是否有出血點、變紅腫脹、潰爛、粘液過量分泌、及附著污物等？檢查是否遭受大型寄生蟲寄生，如魚蝨、或錨蟲等？最後作顯微鏡抹片檢查。此外，黃孢蟲會嚴重感染於皮下組織，所以在外觀上可以發現鱗片下方，出現呈圓形或橢圓形且大小不一的白色蟲囊。
- 2.鰓部檢查：觀察胸鰭是否發生紅腫、潰爛、及大量粘液？鰓蓋是否發生

缺損、或變形？鰓蓋內側的粘膜組織是否變紅、腫大、或潰爛？輕壓鰓部是否有血水流出等？小心剪開鰓蓋，觀察鰓絲顏色是否異常，如顏色變暗、出現褐棕色斑點或白點、或褪色等？鰓絲是否發生癒合結塊？鰓絲是否大量分泌粘液？鰓絲是否附著大量污物？是否發生腫大及變得水液樣等？用小型鑷子輕輕撥開鰓絲，看看鰓絲是否有發生缺損、或潰爛等現象(尤其要注意第一鰓弓及第二鰓弓之鰓絲)？同時用剪刀剪取少許鰓絲，在顯微鏡下作壓片檢查。

魚類鰓部遭受寄生蟲嚴重侵害時，除了鰓部會出現病徵外，胸鰭也會出現明顯異狀。所以須要觀察胸鰭是否發生紅腫、潰爛、及大量粘液等現象？

3.肌肉檢查：觀察肌肉是否出現凹下、或凸起等現象？是否發生變紅、腫大、或潰爛等現象？肌肉是否發生萎縮？用解剖刀切開肌肉，觀察組織是否出現異狀或出現異常的顏色？同時作顯微鏡抹片檢查（如鰻魚凹凸病即需要詳細檢查肌肉）。

4.內臟檢查：主要在於檢查大型寄生蟲，如腸內寄生蟲及鰻魚鰓線蟲等。



四、本省水產養殖類常見的寄生蟲

錨蟲(*Lernaea cyprinus*，俗稱針蟲、箭蟲)：一般淡水魚類容易感染此項病害，主要的流行季節為春末至秋末(3・10月間)，淡水魚類中以鯽魚及鰱魚特別容易遭受感染。鰻魚養殖池如混養或混入鯽魚或鰱魚等淡水魚類，也很容易遭受錨蟲嚴重寄生感染，並且感染後較不容易根除。

魚蝨：魚蝨大致可區分為淡水魚蝨(*Argulus japonicus*)及海水魚蝨(*Caligus sp.*)兩種，淡水魚蝨主要寄生在淡水養殖魚類，海水魚蝨則寄生在海水養殖魚類及半淡鹹水養殖魚類，主要感染季節在3・10月間。

車輪蟲(*Trichodina sp.*)：全年都可發現，以池底堆積大量有機物之池塘及水質惡化之池塘較易遭受嚴重感染。

指環蟲(*Dactylogyrus sp.*)：全年都可發現，以池底堆積大量有機物之池塘、及水質惡化之池塘等較易遭受嚴重感染。

擬指環蟲(*Pseudodactylogyrus* sp.)：全年都可發現，以池底堆積大量有機物之池塘及水質惡化之池塘較易遭受嚴重感染。

三代蟲(*Gyrodactylus* sp.)：全年都可發現，以池底堆積大量有機物之池塘及水質惡化之池塘較易遭受嚴重感染。

舌杯蟲：包括四類(*Glossatella*、*Apiosoma*、*Ambiphrya*、*Scyphidia*)，全年都可發現，主要發生在高水溫期，嚴重感染之池塘亦會導致大量死亡。

鐘形蟲：包括兩類(*Epistylidae*、*Vorticella*)，屬於共生蟲，會附著於蝦類、蟹類等之鰓部、附肢、外殼及魚類的鰓部、皮膚、及鰭部等，對於宿主不會造成很大的傷害，但會增加宿主的負擔。鐘形蟲大致可區分為可收縮性柄鐘形蟲(*Epistylidae*)及不可收縮柄鐘形蟲(*Vorticella*)等兩大類。

白點蟲：淡水性白點蟲(*Ichthyophthirius multifiliis*)寄生於淡水魚類，主要發生於低水溫期。海水性白點蟲(*Cryptocaryon irritans*)主要寄生於海水魚類及半淡鹹水魚類，病害全年皆可發現。白點蟲主要寄生於鰓部、皮膚、鰭部及眼睛等，遭受感染以後鰓薄板上皮細胞會大量增生，並且將蟲體包在內部，造成處理上的困難。

鰻線蟲(*Anguillicola globiceps*)：白鰻、歐洲鰻、及美洲鰻等均會遭受感染，但不會造成大量死亡。以鰻線及幼鰻較容易遭受嚴重感染。

粘液孢子蟲(*Myxidium* sp.)：可感染於鰻魚及其它淡水魚類，感染部位包括眼睛、鰓部、外表皮膚及鰭部等。

微孢子蟲(*Pleistophora anguillarum*)：主要感染於鰻魚，造成鰻魚凹凸病。

異形吸蟲(*Centrocestus formosanus*)幼生(被囊幼蟲)：主要感染於淡水魚的鰓絲基部或中軸部位，藥物處理上較困難，會影響魚體正常的呼吸作用並導致鰓絲潰爛。

本省常見的養殖鰻魚寄生蟲病之發生季節、發生月份、發生原因及處理藥劑

本省常見的養殖鰻魚寄生蟲病之發生季節、發生月份、發生原因及處理藥劑

魚 病 病 原	發生時間	主要流行期	病 害 發 生 原 因	處 理 藥 劑
車輪蟲	1~12月	4~10月	水質惡化、有機物堆積、大雨後、病魚混入。	福馬林
舌杯蟲	1~12月	4~10月	水質惡化、有機物堆積、大雨後、病魚混入。	福馬林
鐘形蟲	1~12月	4~10月	水質惡化、有機物堆積、大雨後、病魚混入。	福馬林
白點蟲	12~4月	12~4月	水質惡化、有機物堆積、大雨後、病魚混入。	福馬林、硫酸銅
指環蟲 (擬指環蟲)	1~12月	4~10月	水質惡化、有機物堆積、大雨後、病魚混入。	有機磷劑、Mebendazole
鰻線蟲	4~10月	4~10月	病魚混入。	Mebendazole
針蟲	1~12月	4~10月	病原混入、有機物堆積、養殖期間過長、池塘消毒不完全。	有機磷劑
粘液孢子蟲	1~12月	2~8月	病原混入、有機物堆積、養殖期間過長、池塘消毒不完全。	清池、消毒、晒池
微孢子蟲	1~12月	2~8月 (鰻線及幼鰻期)	病原混入、有機物堆積、養殖期間過長、池塘消毒不完全、主要感染於幼鰻及小鰻。	清池、消毒、晒池
囊形吸蟲幼生 (被囊幼蟲)	1~12月	4~10月	病原混入、有機物堆積、養殖期間過長、池塘消毒不完全、池塘存在淡水貝類、鰍類或鼠類侵入。	切斷異形吸蟲生活史

農委會漁業署出版品

漁業推廣第152期(88.05)

產銷分析

台灣地區八十八年一月份漁產量分析 (p. 61-62)

洪朝連(漁業局股長)

台灣地區八十八年一月份漁業生產量總計54,078公噸，較上年同月55,576公噸減產1,498公噸(-2.7%)，減產部分計有內陸養殖業減產2,485公噸(-13.0%)，海面養殖業減產1,367公噸(-52.1%)，另近海漁業增產1,298公噸(+7.7%)，遠洋漁業增產1,038公噸(+7.2%)，沿岸漁業增產13公噸(+0.5%)，內陸漁撈業增產4公噸(+11.8%)。

(註：台灣地區漁業生產量未含國外基地及國內基地魷釣、秋刀魚火誘網作業漁獲統計資料。)

本月份台灣省漁產量42,250公噸，較上年同月增產43,890公噸減產1,640公噸(-3.7%)，各項漁業增減產量詳述如下：

遠洋漁業：產量4,608公噸較上年同月增產871公噸(+23.3%)，其中單船拖網增產636公噸(+21.4%)，鮑延繩釣增產246公噸(+32.5%)。

近海漁業：產量17,430公噸較上年同月增產1,271公噸(+7.9%)，其中鯖魚圍網減產941公噸(+15.8%)，鮑延繩釣增產600公噸(+36.6%)、火誘網增產575公噸(+61.3%)，另中小型拖網減產975公噸(-18.8%)、雙船圍網減產481公噸(-89.1%)，其餘增減產數量皆不大。

沿岸漁業：產量2,527公噸較上年同月增產59公噸(+2.4%)，其中延繩釣增產108公噸(+245.5%)，一支釣增產61公噸(+24.0%)，另定置網減產124公噸(-19.3%)，其餘增減數量皆不大。

海面養殖：主要因牡蠣出貨量少影響，產量1,259公噸較上年同月減產1,367公噸(-52.1%)。

內陸漁撈：產量38公噸較上年同月增產4公噸(+11.8%)。

內陸養殖：因草魚、鰱魚、虱目魚、長腳大蝦、文蛤、鱸魚、烏魚等出貨量少之影響，產量為16,388公噸較上年同月減產2,478公噸(-13.1%)。

本月份高雄市漁產量11,828公噸（不含魷釣及秋刀魚火誘網），較上年同月增產142公噸(+1.2%)，各項漁業增減產量詳述如下：

遠洋漁業：產量10,817公噸較上年同月增產 168公噸(+1.6%)，其中雙船拖網增產742公噸(+20.8%)，單船拖網增產395公噸(+24.7%)，鰹鮪圍網增產309公噸(+239.5%)，另鮪延繩釣減產 856公噸(-28.9%)，其他漁業減產422公噸(-17.6%)。

近海漁業：產量745公噸較上年同月增產 27公噸(+3.8%)，其中雙船圍網增產11公噸(+366.7%)、鯛及雜魚延繩釣增產9公噸(+11.1%)，其餘增減產數量皆不大。

沿岸漁業：產量76公噸較上年同月減產46公噸(-37.7%)。

內陸養殖：產量190公噸較上年同月減產7公噸(-3.6%)。

各縣市生產情形

本月台灣省各縣市漁業生產情形，增產者計有11個縣市，減產者亦有9個縣市。增產縣市以基隆市數量居首，其餘順序為台南縣、台北縣、高雄縣、雲林縣、桃園縣、新竹市、台東縣、台中縣、彰化縣、台中市；減產縣市依次為嘉義縣、台南市、澎湖縣、宜蘭縣、新竹縣、花蓮縣、苗栗縣、屏東縣、南投縣。

一、減產方面：

嘉義縣由於受養殖業中虱目魚出貨量大幅減產，吳郭魚、鯉魚、鰻魚、鱸魚、烏魚、文蛤、龍鬚菜出貨量少影響，總計減產1,850公噸居冠。

台南市由於受養殖業中吳郭魚、牡蠣出貨量大幅減產影響，總計減產1,240公噸居第二。

澎湖縣由於受近海漁業中巾著網、中小型拖網、刺網、鯛及雜魚延繩釣以及沿岸漁業中刺網、一支釣漁獲欠佳影響，總計減產560公噸居第三。

宜蘭縣由於養殖業中龍鬚菜等出貨量大量減少影響，總計減產500公噸。

新竹縣由於受沿岸漁業中定置網漁獲欠佳及養殖業中吳郭魚、鯉魚、鰻魚、鱸魚出貨量少影響，總計減產344公噸。

花蓮縣由於受近海漁業中刺網漁獲欠佳及養殖業中吳郭魚、蜆出貨量少影響，總計減產264公噸；其餘各縣市減產數量皆不大。

二、增產方面：

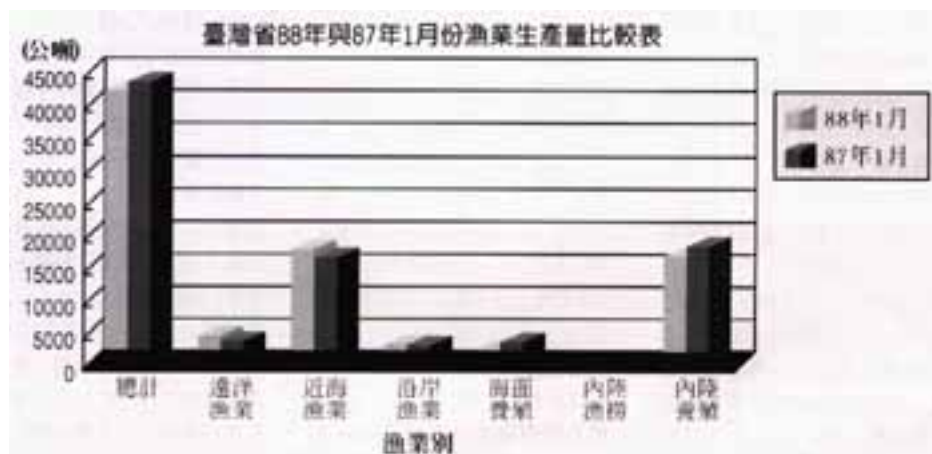
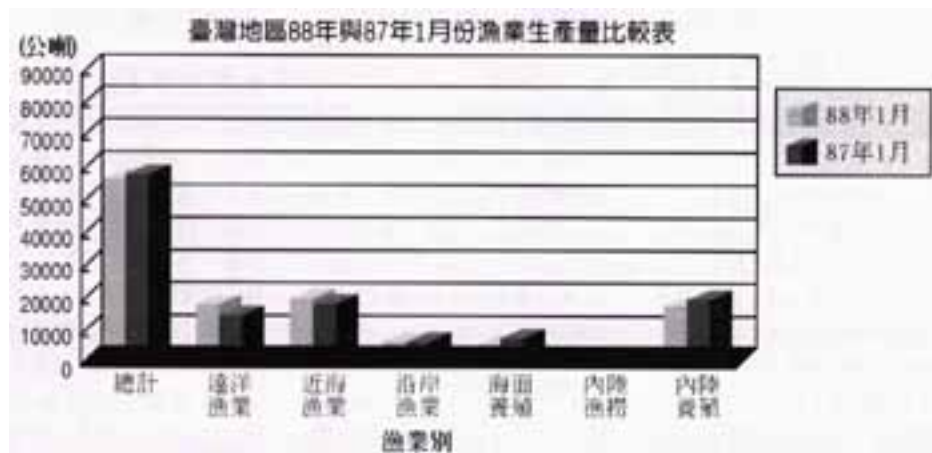
基隆市由於受遠洋漁業中單船拖網、近海漁業中中小型拖網漁獲較佳影響，總計增產1,024公噸居冠。

台南縣由於受養殖業中吳郭魚出貨量大量增加，及虱目魚、鯉魚、鰻魚出貨量多影響，總計增產884公噸居第二。

台北縣由於受近海漁業中刺網、火誘網、鯛及雜魚延繩釣及沿岸漁業中延繩釣漁獲較佳影響，總計增產487公噸居第三。

高雄縣由於受近海漁業中火誘網及沿岸漁業中刺網、延繩釣漁獲較佳影響，總計增產486公噸。

雲林縣由於受養殖業中蜆、龍鬚菜出貨量多影響，總計增產 269公噸；其餘各縣市減產數皆不大。





農委會漁業署出版品

漁業推廣第152期(88.05)

產銷分析

八十八年三月份魚貨行情分析 (p. 63-64)

梁世超(漁業局技佐)

甲、養殖魚類

一、虱目魚 - 本年三月份交易量為697公噸，與去年同期749公噸比較，減少6.94%；平均價格為42.7元，與去年同期47元比較，下跌9.14%。與上月之547公噸比較，增加27.37%。平均價格則較上月之40.9元上漲4.40%，至於池邊平均價格則維持在36・37元之間。

二、吳郭魚 - 本年三月份交易量為704公噸，與去年同期813公噸比較，減少13.4%，平均價格為37.2元，與去年同期34元比較，上漲8.6%；與上月之589公噸比較，增加19.50%。平均價格則較上月之35.2元上漲5.68%，至於池邊平均價格則維持在22.4元左右。

三、草蝦 - 本年三月份交易量為25公噸，與去年同期36公噸比較，減少30.55%；平均價格為273.1元，與去年同期211元比較，上漲29.43%。與上月之54公噸比較，減少53.64%，平均價格則較上月之227.0元上漲20.31%，至於池邊平均價格為300元。

四、草魚、大頭鰱 - 本月份草魚交易量為41.1公噸，較上月66.0公噸，減少37.67%，本月份草魚平均價格51.7元，較上月之51.1元，上漲1.17%；至於大頭鰱交易量為77公噸，較上月之325公噸，減少76.22%，本月份大頭鰱平均價格為32.7元，較上月39.2元，下跌16.58%。

五、烏仔魚 - 本月份交易量為97.2公噸，較上月之134.6公噸，減少27.8%，平均價格為48.3元，較上月52.6元，下跌8.17%。

乙、海魚類

一、主要消費地魚市場

本月上旬台北漁產公司魚貨交易情形較上旬減少14.9%，係由於鋒面來
本月上旬台北魚產公司農曆過年前應時魚貨價格大都大幅度成長，但過完年後此效應即自動失效，行情又開始往下滑，以加臘、白鯧、黃花魚最為明顯，尤其黃花魚跌幅超過36%，可能要到清明節前才有回揚之機會。桃園赤魚宗雖數量大幅增加，因鮮度規格俱佳價格仍大幅上漲，肉魚破肚少承銷意願高價格上漲；白鯧、黃花幾乎全為小規格，魚貨價格下跌；金線數量遽

增貨源飽合交易遲緩，雖鮮度佳價格仍告下跌。紅目鰱、白口小規格比率高，價格均下跌。埔心魚市場沿近海魚貨量較不穩定，肉魚價走高；金線因小規格居多，價偏低；白帶魚鮮度高，但仍因多小尾，均價偏低；透抽量雖少價仍差。嘉義魚市場沿海魚的加臘因季節性的減少，平均價格走高；金線到貨量大幅增加，因前期的數量少，因而平均價格仍上揚。

本月中旬台北漁產公司金線、鰹魚均值盛產期，金線供應量仍多，但因台北地區趨向供過於求之局面，價格下跌 2%，故部份魚貨均分別銷售至全省各地以調節價格；鰹魚上個月剛供貨，因屬年度首批魚貨較受歡迎，但量持續增加幅度達 14% 後，行情也漸顯疲態價格下跌 4.7%。桃園魚市場赤魚宗、加臘鮮度佳且數量銳減，交易搶手價格高漲；白帶魚、白鯧大規格比率高平均價格大幅上漲；金線、紅目鰱雖規格不大但數量少且鮮度佳，價格亦微幅上揚；肉魚、透抽大規格增加，到市價格上漲；花枝規格太小不適需求交易冷清價格差。嘉義魚市場本旬沿海魚顯得較上期減少，赤魚宗大尾多，平均價格較高；赤翅的數量大幅減少價格上揚；金線的價量大都持穩；紅目鰱的量少價格上揚；黃花規格趨小尾，量雖減價格仍下跌，但白鯧及白帶魚的量也大減價格上揚。

本月下旬台北漁產公司黃花魚自從過完年後需求量即明顯減弱，但供應量卻未見減少反而增加，增加幅度達到 103.5%，在供過於求之情況下，價格僅下跌 23.9% 仍屬難能可貴；火口交易情形與黃花魚相當近似，也因供應量增加 102.5%，行情下跌 9.6%。桃園魚市場近海魚貨到市明顯增多，因貨源飽合交易疲軟，價格大多以下跌居多，金線、紅目鰱數量遽增交易遲緩，價格大幅下挫；加臘鮮度差承銷意願低價格下跌；白帶魚規格小價格下跌。嘉義魚市場沿海魚的到貨量因呈增加的趨勢，主要的大宗魚貨平均價格大都下跌，加臘的交易並不熱絡，量減價格仍下跌；金線、赤翅、白口、紅目鰱的數量都大幅增加，價格因而大幅下跌。

二、主要生產地魚市場

本月上旬蘇澳魚市場開始脫離年節氣氛，各類船隻均恢復正常作業，加上鯖魚洄游至蘇澳近海，中小型船漁獲豐碩，致使交易量明顯放大，較上旬增加 201%，為 2,169 公噸。台南魚市場本旬氣候良好，溫度偏高，海面風浪亦頗為平穩，沿岸小蝦曳網及流刺網漁船陸續出海作業，漁獲量持續成長，而澎湖及高縣單拖漁船也在本旬紛紛進港卸貨，數量顯著增多，本旬交易量激增 135.38%，平均價格亦見微幅揚升。高雄魚市場本旬雖有數艘運搬船、本船及貨櫃相繼返港卸魚，但因數量不及上旬，且辦理出庫交易量亦不如月底之踴躍，故總交易量大幅銳減 57.07%，因普遍規格差，總平均價未漲反跌 16.02%。

本月中旬蘇澳魚市場由於鯖魚洄游至蘇澳近海致使各類船隻（大型圍網、巾著網、扒網、鯖延繩釣）均有所斬獲，本旬交易量為 4,218 公噸，鯖魚就占 85%。台南魚市場受鋒面滯留影響，本旬氣候並不穩定，海面風浪雖有

減弱，但偶有陣雨及清晨濃霧多少會影響海上作業船隻，所以已漸減產之沿岸小型現撈漁船本旬出海次數更見減少，獲量較上旬銳減，而澎籍及高縣單拖漁船進港卸貨數量亦見減少，故本旬交易量比上旬萎縮 34.94%，平均價格則小幅揚升。高雄魚市場本旬除沿續上旬未卸完之運搬船轉載之魚貨外，又有數艘運搬船及圍網漁船陸續返港卸魚，雖辦理出庫交易量減少，但在卸魚交易量大幅增加外，總交易量增幅高達66.4%，總平均價因規格佳，未跌反揚 0.86%。

本月下旬受鋒面斷續來襲，致使天候陰晴不定，氣溫變化大且快，漁船作業明顯受到影響，蘇澳市場交易量亦大幅萎縮32%，為 2,215公噸，總平均價也因量縮而上漲 5元，為25元。台南魚市場本旬受鋒面影響，天氣不穩定，沿岸小蝦曳網及流刺網漁船雖有出海作業，不過漁獲量並不豐盛，外地單拖漁船則陸續進港卸貨，且從外地車運而來之魚貨亦見增多，本旬交易量大幅成長32.6%，平均價格則小幅下滑。高雄魚市場上旬未返港之四艘運搬船轉載的魚貨，已陸續於本旬末全部卸完，大沙及鮪、旗魚類係主要卸魚大宗，且逢月底辦理出庫交易，魷魚出庫交易量5,912.76公噸及秋刀魚513.73公噸，故總交易量增幅高達 101.54%，總平均價因普遍規格佳，未跌反揚 1.2%。

臺灣地區88年03月主要魚貨交易情形表

單位：公噸
價格：元/公斤

魚 種	規格	產地(漁 場)價格	主 要 消 費 地 魚 市 場															
			台 北				台 中				高 雄				彰 化			
			批發價		交易量		批發價		交易量		批發價		交易量		批發價		交易量	
			本 月	上 月	本 月	上 月	本 月	上 月	本 月	上 月	本 月	上 月	本 月	上 月	本 月	上 月	本 月	上 月
鯊	大 中 小	0.6公斤/尾以上 0.3公斤/尾左右 0.2公斤/尾以下	36.7 - -	36.8 - -	58 37 30	52 35 31	243 174	72 47 36	63 44 33	151 132	47 44 38	43 37	196 158	50 47 42	47 44 40	82 66	54 46 39	47 39 34
	大 中 小	0.6公斤/尾以上 0.3公斤/尾左右 0.2公斤/尾以下	22.4 - -	22.9 - -	49 36 21	47 36 22	184 147	55 39 36	47 37 34	263 224	38 28 14	38 28 13	106 106	57 39 33	54 39 31	114 82	46 42 33	43 40 29
	大 中 小	20尾/斤以下 21~30尾/斤 31尾/斤以上	300 - -	300 - -	379 273 154	385 278 150	17 25	300 286 150	351 270 128	6 11	124 105 97	165 132 99	0.7 6	183 174 135	230 219 164	0.5 4	186 149 132	235 182 153
魚	大 中 小	2.5公斤/尾以上 1.2公斤/尾左右 1.0公斤/尾以下	44.9 - -	45.8 - -	58 68 49	61 71 46	13 21	75 71 55	68 68 52	4 12	65 49 30	65 48 30	22 27	67 59 47	69 59 47	2 4	51 78 22	78 64 47
	大 中 小	1.8公斤/尾以上 0.8公斤/尾左右 0.5公斤/尾以下	21.1 - -	23.1 - -	50 40 32	53 42 30	25 117	47 43 32	72 53 39	14 90	34 28 23	43 33 26	23 60	42 35 28	47 40 34	13 49	55 50 45	55 51 43
	大 中 小	0.6公斤/尾以上 0.3公斤/尾左右 0.2公斤/尾以下	- - -	- - -	61 53 31	64 52 33	12 16	69 51 38	82 52 37	39 46	59 48 40	62 54 45	19 38	67 54 44	63 55 45	24 28	55 45 43	54 50 49
魷	大 中 小	0.6公斤/尾以上 0.3公斤/尾左右 0.2公斤/尾以下	- - -	- - -	61 53 31	64 52 33	12 16	69 51 38	82 52 37	39 46	59 48 40	62 54 45	19 38	67 54 44	63 55 45	24 28	55 45 43	54 50 49
	大 中 小	0.6公斤/尾以上 0.3公斤/尾左右 0.2公斤/尾以下	- - -	- - -	61 53 31	64 52 33	12 16	69 51 38	82 52 37	39 46	59 48 40	62 54 45	19 38	67 54 44	63 55 45	24 28	55 45 43	54 50 49
	大 中 小	0.6公斤/尾以上 0.3公斤/尾左右 0.2公斤/尾以下	- - -	- - -	61 53 31	64 52 33	12 16	69 51 38	82 52 37	39 46	59 48 40	62 54 45	19 38	67 54 44	63 55 45	24 28	55 45 43	54 50 49

魚 種 別	規 格	主 要 生 產 地 魚 市 場												主 要 消 費 地 魚 市 場												
		台 南				高 雄				興 達 港				台 北				台 中				嘉 義				
		平均價		交易量		平均價		交易量		平均價		交易量		平均價		交易量		平均價		交易量		平均價		交易量		
		本月	上月	本月	上月	本月	上月	本月	上月	本月	上月	本月	上月	本月	上月	本月	上月	本月	上月	本月	上月	本月	上月	本月	上月	
海 魚 類	赤 鯮	冰 凍	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	163	166	1	0.7	0	26	0	0.1	0	0	0	0	
	冰 藏	126	112	0.03	0.04	507	511	2	2	89	70	1	0.9	123	110	106	31	172	161	30	6	156	141	11	1	
	白 鰆	冰 凍	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	141	191	15	14	127	106	0.06	0.1	50	69	0.1	0.4	
	冰 藏	124	129	3	0.1	150	136	2	0.6	170	138	0.1	0.2	131	201	204	164	115	142	81	43	128	152	42	30	
	白 帶 魚	冰 凍	-	-	-	-	21	30	67	166	-	-	-	-	41	46	9	11	32	39	22	15	39	39	34	15
	冰 藏	46	29	9	8	31	39	3	2	62	54	7	8	81	71	112	135	80	67	108	73	97	79	39	25	
	花 枝	冰 凍	-	-	-	-	23	30	68	74	-	-	-	-	74	89	2	2	0	66	0	0.1	68	67	0.5	4
	冰 藏	77	90	2	3	86	99	0.8	0.3	89	89	1	0.6	100	103	75	115	74	84	32	98	98	106	33	62	
蟹 類	肉 魚	冰 凍	-	-	-	-	15	14	148	99	-	-	-	-	89	81	15	11	43	47	3	3	29	43	4	3
	冰 藏	153	120	7	12	108	127	1	1	175	132	4	4	86	72	105	179	103	104	149	104	104	95	62	44	
備 註		一、黃鰺魚類之產地(能通)價格係由嘉義、南縣、南市、林邊、枋寮、雲林等地區漁會提供。 主要消費地魚市場批發價係指同一規格魚貨統上、中、下旬價格換算平均而得。 二、海魚類之平均價、交易量取自各魚市場供銷量及價格月報表。																								