

漁業推廣



女力發光發熱
多元能量注入臺灣漁業

鰻苗知識報你知!!

揭開獨特的洄游行為和習性

PART 1

✕ 錯誤傳言

聽人家說，每一年隨著黑潮來到臺灣海域的鰻苗，如果不捕撈就會再隨著黑潮流漂至中國與日本？

○ 正確解答

湧向河口的鰻線，不會繼續隨著黑潮往北漂流，牠們會等待時機進入河川棲息成長，待長大成鰻後才會回到海裡繁衍下一代喔！

PART 2

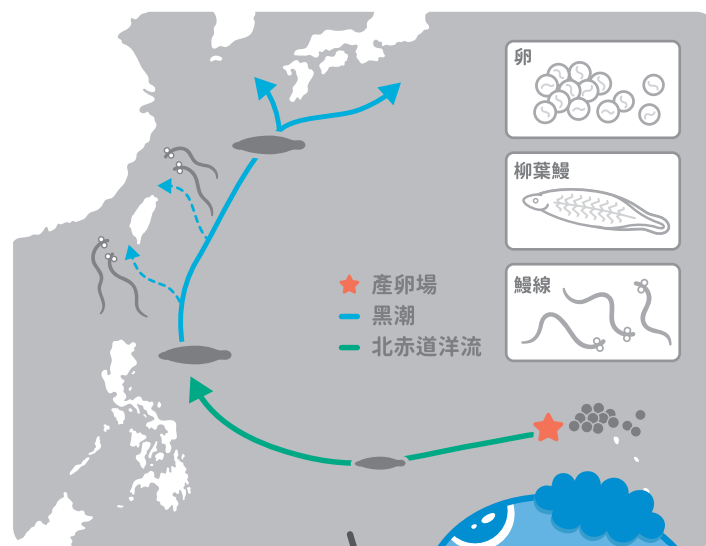
✕ 錯誤傳言

傳聞「閏月」會讓鰻苗比較晚到臺灣海域？

○ 正確解答

鰻苗來到臺灣海域的量以及時間，跟種鰻數量、產卵期早晚、海洋環境、黑潮影響有關聯，與「閏月」關聯性低。

鰻苗洄游小知識：由大洋至河川的漫長旅程



鰻苗出生於太平洋馬里亞納群島西方海域，成鰻在每年5月至8月新月(農曆初一)產卵，孵化後扁平之柳葉鰻隨北赤道洋流往西輸送，至菲律賓東方海域隨黑潮轉向北流。

每年11月至翌年2月流經臺灣陸棚海域時，部分柳葉鰻持續向北輸送，部分則主動離開黑潮，轉變為細長的鰻線(玻璃鰻)，進入臺灣沿海，等待潮新月大潮湧向河口溯河成長，以待成熟回到產卵場繁衍新一代鰻苗。



— 編者的話 —

不容忽視的女力

每年3月8日國際婦女節，表揚女性在社經地位、文化、政治等領域獲得的成就，強調女性的社會價值，事實上，除了各行各業的卓越表現之外，女力早已深入漁業。

傳統漁業有著高風險、高勞動力及高工時的特性，幾乎是男性的天下，如今漁業隨著時代進步，可以發現許多女性的身影，無論是在漁會與漁民共同打拚的總幹事，在產銷班帶領有志一同的漁民打造品牌的班長，在漁村一起發揮創造力推動社區居民成功行銷漁村的社區發展協會理事長，突破重圍成為首位女船長，還有更多更多充滿自信、發光發熱的女力，與漁業一起努力和成長。

站在第一線的女性，她們有著屬於自己的奮鬥故事，也為漁業帶來了結構性的改變，這些都是性別平權的開始。

CONTENTS

漁業推廣 2023 MAR
Vol.438

F I S H E R I E S E X T E N S I O N

我們的海洋 我們的寶藏

2023年3月16日

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、沈大焜、吳信長、林國平、
林頂榮、周淑幸、陳建佑、劉福昇、
鄭又慈（依姓氏筆畫順序排列）

編輯顧問 Reviewer 石聖龍

主編 Managing Editor 高福隆

執行編輯 Executive Editor 楊易洲、蔡旻宏

發行所 Publication 行政院農業委員會漁業署

Fisheries Agency, Council of Agriculture, Executive Yuan, ROC

地 址 Address 80672 高雄市前鎮區漁港北一路1號
No.1, Yungang 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@msl.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

漁業女力 兩性平權

2030 永續發展目標中，
SDGs 目標 5「實現性別平等，賦予婦女權力」；
臺灣於 2012 年施行
《消除對婦女一切形式歧視公約施行法》，
落實並提升性別平等，
我國性平人權狀況與國際接軌。
在現代臺灣漁業領域，
女性扮演著重要角色，
男女不僅平權，
更是互相較勁與彼此支持。

01 | 編者的話 | 不容忽視的女力

專題 Topic

- 04 女力發光發熱 多元能量注入臺灣漁業
- 08 她們的故事 — 魚塭旁長出的鏗鏘玫瑰
- 14 揉合傳統與創新 — 兩代女性帶新港走向金牌農村
- 18 航向夢想的每一個可能 — 潮境方舟 1 號女船長
- 20 女力共築共治 永續和諧漁村
- 24 漁村溫柔的力量 — 今昔漁村女力回顧
- 28 家計型漁業的明天

知識 Knowledge

- 32 綠色巴夫藻在海水觀賞魚育苗之應用

推廣 Promote

- 36 雪花鴨嘴燕缸
- 38 北海岸漁港咖啡館 — 金點草里驛棧
- 40 第 33 屆神農獎得主 — 科技育苗的臺灣鯛達人 黃壹聖

活動 Event

- 42 漁業署赴校園開講 推廣漁業公費專班
- 43 落實漁業勞動檢查 漁業署派員赴國外港口執檢

專欄 Column

- 44 誰說配角不能當主角？ — 臺灣非主流食用魚類
- 48 鮮味總相逢
- 50 沒有人的水下世界有什麼？ — 魚醫生 裂唇魚
- 52 怪異外型下的美味 — 大頭黑角魚料理
- 54 家政班廚房 — 石斑魚創意料理
- 56 | 廣告 | 消除對婦女一切形式歧視公約

封面裡 | 廣告 | 鰻苗捕撈漁期公告

封底裡 | 廣告 | 前鎮漁港多功能水產品運銷中心委託營運
移轉案公聽會

封 底 | 漁業小學堂 | 臺灣的海洋保護區

部分照片攝於疫情前，其餘皆遵守中央流行疫情指揮中心防疫規範。

女力發光發熱 多元能量注入臺灣漁業

文 | 賴品瑀
圖 | 游忠霖（大山影像工作室）



沿岸採捕的漁民以女性居多。

1979年聯合國大會通過「消除對婦女一切形式歧視公約」（簡稱CEDAW），並在1981年正式生效，其內容闡明男女平等享有一切經濟、社會、文化、公民和政治權利，締約國應採取立法及一切適當措施，消除對婦女之歧視，確保男女在教育、就業、保健、家庭、政治、法律、社會、經濟等各方面享有平等權利。我國亦將其國內法化，於2012年施行《消除對婦女一切形式歧視公約施行法》，將性別平權狀況與國際接軌。



1



2



3

過往漁業總給人陽剛的刻板印象，但在多元發展的過程中，憑藉創新、努力、體貼和善於溝通等特性，漁業中的女性已非「萬綠叢中一點紅」的稀有動物，不僅在養殖、漁撈、水產加工、水產行銷等產業表現卓越，更有不少擔任主導漁會營運、公司經營及政策擬定等領導角色，各撐起一片天。現代臺灣漁業領域，不僅男女平權，更是互比較勁又彼此支持。

漁業署落實性平 女性管理者比例增高

漁業署積極鼓勵漁會落實性別平權，祭出性平績效較優漁會增加補助經費。漁會聘任女性擔任總幹事、女性選任人員達一定比例及女性會員參選等，均於漁會考核中提高加分額度，並針對選任人員性別落差比例大於60%的漁會，輔導漁會於召開理監事會議時，邀請女性會員（代表）列席，以促進女性參與決策職位；並鼓勵女青返鄉從漁，加入產銷班，透過產銷班補助方式獎勵推舉從漁女青

擔任班長，從中學習領導管理經營相關專業能力，從基層組織培養從漁女青成為未來漁會決策人員。另請漁會加強宣導鼓勵女性會員參選，期以提升女性漁會選任人員比率及理、監事任一性別比例達1/3之達成率。

2022年度全國各地漁會改選結果顯示，理事、監事及會員代表計2,226人中，男性1,998人占89.8%，女性

- 1 | 王功田媽嗎洪金釵經常參加料理比賽得獎。
- 2 | 高雄市永安區水產養殖產銷班第九班蔡麗華班長投入漁業逾40年，鼓勵班員多元化養殖。
- 3 | 永安區漁會總幹事李秋錦2022年與高雄捐血中心合作捐血送石斑魚，危機化為轉機。
- 4 | 東港區漁會總幹事鄭鈺宸投入長照2.0，結合在地優質農漁業資源，回饋東港鎮民。
- 5 | 貢寮區漁會總幹事林麗美以細心溫柔而堅韌的形象，深耕在地漁產品推廣，創造銷售佳績。
- 6 | 澎湖區漁總幹事蔡月嬌推廣澎湖水產品不遺餘力。



4



5



6

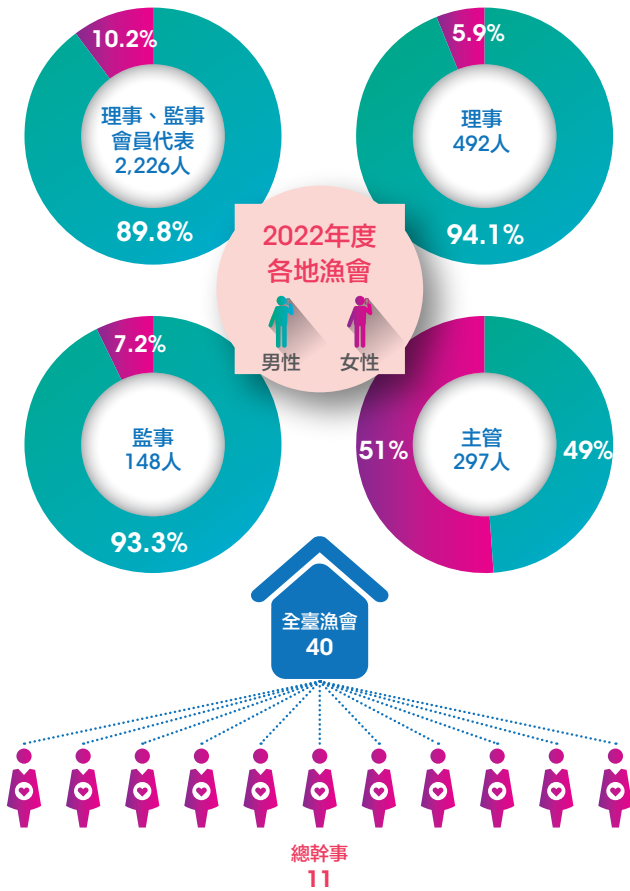
228 人占 10.2%。全國各漁會理事計 492 人，其中男性 463 人占 94.1%，女性 29 人占 5.9%，理事任一性別比例達 5.9%。全國各漁會監事共 148 人，男性 138 人占 93.3%，女性 10 人占 7.2%，監事任一性別比例達 7.2%。其中又以永安、梓官、恆春、澎湖及金門等 5 區漁會最為顯著，監事達成任一性別 1/3 性別比例原則，占 12.50%。

全臺各地漁會女性總幹事比例逐年增高，目前 40 個漁會中有 11 位的總幹事為女性擔任，統計至 2022 年 12 月底，全臺各漁會主管共 297 人，其中女性有 152 人，占 51%，甚至高過漁業署原本設定的 45% 目標。

漁業署主任秘書繆自昌指出，最為普遍與顯著的是，各地漁會信用部有許多女性表現優異，因為她們熟知當地各家戶的狀況，可以在漁民有需求時適時推廣農金局提供的小額貸款等，這份貼心與熱情，不只是擴展了漁會的業務，更是為在地漁民規劃最適合的金融服務，協助了大家的生活。

發揮女性特質 漁業界的女力展現

而擔任漁會總幹事的女性有各自的歷練，與在地特色相激盪後，激發出多元的好表現。全國漁會總幹事林啟滄一點將，例如頭城區漁會總幹事陳秀暖，長期在漁會服務也有從政經驗，利用龜山島發展觀光，讓當地漁業與休閒共榮。貢寮區漁會總幹事林麗美帶領當地九孔鮑養殖業者研發急速冷凍鮮鮑、滷鮑等水產加工產品，做出特色並行銷推廣，力抗進口鮑魚。金山區漁會總幹事朱麗鑾為傳統漁法「蹦火仔」奔走，使其登錄為新北市文化資產，並結合周邊資源發展觀光行程。通苑區漁會總幹事楊資暖在當地會員人數少的狀況下，仍讓苑港漁港奪下十大魅力漁港殊榮，靠的是獨具慧眼找出地方特色。澎湖區漁會總幹事蔡月嬌打響強調品質的「澎湖優鮮」品牌。而恆春區漁會鍾玉芳在面臨軍事演習影響漁民權益時，挺身強悍帶隊抗爭，談判出雙方能接受的演習時間地點及回饋。



繆自昌指出，令他印象深刻的女性漁業從業者實在太多且各有特色。例如「臺灣錦鯉女王」鍾瑩瑩一句名言「黑色錦鯉就像女生穿上黑網格絲襪的美腿」，不僅傳達了令人悠然神往的美麗，更展現獨到美學觀點，精通藝術、茶道的才女鍾瑩瑩將其錦鯉美學觀投入鑽



1



3



4

研育種、配色，十多年努力下，養出讓國內外驚艷的絕美觀賞魚。鰻魚女王郭瓊英不僅有獨特三指功與好眼力能在一秒判斷鰻魚等級，這份犀利敏銳讓她快狠準操盤日本市場，屢屢為臺灣活鰻談到好價錢，嘉惠整個鰻魚產業。

漁業署持續挖掘漁業裡的女力故事，並透過節目報導、臉書及雜誌文章等各種形式的採訪，將農漁業女性人物的傑出貢獻、成就及自我成長的故事記錄下來並積極推廣，她們所發光發熱的領域橫跨了養殖漁業、經營行銷、學術研究、社區營造、教育推廣及生態保育等，激勵與破除女性只能從事特定工作的刻板印象，更鼓勵女性勇於突破框架、追求夢想、自我肯定。

平等共學、互相扶持 家政班發揮在地力量

各地漁村由「娘子軍」為主要班底的家政班，屢屢有傑出表現，發揮在地的創意與力量，漁業署據此成果，再將政策延續，建構多元化學習管道及輔導資源。包括以「漁村技藝培育推廣教育計畫」補助漁會及「養殖生產區社區婦女培力計畫」補助養殖協會，於漁村及生產社區辦理生態導覽培訓課程。去年共辦理漁產品加工、智慧養殖及生態導覽員培訓等推廣課程合計 77 場次，共 2,533 人參加，其中女性有 2,237 人，占 88.3%，在三領域都呈現相當積極參與的態度。



2

繆自昌表示，過往「家政班」常讓人以為都是只適合女性的活動，但近年各地漁會、養殖協會家政班紛紛增加球類、園藝、木工、水電等對男女都實用的課程，男性也漸漸參與家政班的活動。去年全臺總計組織了高齡關懷班計 78 班，有 2,594 人參與，其中男性有 605 人，占 23.3%。

繆自昌指出，在漁村走向老齡化的過程中，家政班將肩負照護的責任，因此規劃也適合男性的課程，是為了吸引漁村社區高齡男性加入家政班，透過多交流來促進漁村內的互相陪伴、照護，一同迎向精彩的高齡生活。

林啟滄指出，許多新住民透過家政班的課程培力及學員間的相互陪伴與協助，而順利融入環境，並成為漁村不可或缺的活力，可見家政班給予漁村穩定社會的安定力量，他相信未來各地漁村的家政班在持續發展上，能在長照上發揮力量，因為漁村的人們總是互相扶持著。同時他也指出，各地「四健會」的漁青們同樣是不分男女的交流多元知識與創意，這都是漁村在地蘊含的力量。

- 1 | 頭城區漁會總幹事陳秀暖積極發展娛樂漁業漁船，帶動當地觀光。
- 2 | 家政班作品。
- 3 | 全國漁會總幹事林啟滄細數漁會女性總幹事的實績。
- 4 | 漁業署主任秘書繆自昌分享印象深刻的女性從業者特色。



從苦情「青蚵仔嫂」的刻板印象，到成為產業發展重要決策推動者，現代漁村女性經歷著時代推進的顯著角色轉變，用努力與女力，為自己搭建一個廣闊的舞台。如同魚塢邊長出的美麗花朵，她們不僅美麗多彩，更是韌性堅強，以細膩、關懷的獨特角度，共同推動漁村的美好發展。

她們的故事

魚塢旁長出的鏗鏘玫瑰

文 | 戴靜宜 圖 | 游忠霖（大山影像工作室）

漁業界，過去被認為是男人天下。漁村事務的領導及決策者多以男性主導，而談到臺灣漁村婦女，許多人腦中浮現的，可能都還停留在「青蚵仔嫂」那一幀幀鮮明的性別刻板印象。

然而，隨著時代演變及性別意識抬頭，已經有愈來愈多的女性，不再只是依附者，她們透過自己的努力和創新，展現了女性在傳統漁業中所具有的潛力和優勢，推動著漁村的發展，也為組織內部既有的制度與文化帶來新的改變。

勇敢去做，永不停止前進，就能散發出自信的力量。

「我是家中長女，當時經濟條件不允許繼續升學，所以14歲就隻身離家到臺北去學美髮手藝賺錢分攤家計。當學徒幫人洗頭洗到手爛掉我都不以為苦，真正感到『心苦』的是想家。」雲林縣口湖鄉金湖休閒農業發展協會營運經理蔡云嫻，是金湖休閒農業區整合發展的重要推手。談到為什麼會在家鄉協助漁業發展，許多的回憶點滴湧上她的心頭。

「要回家一趟很難，記得當年是搭火車北上的，而我當時工作的地方離火車站很近，每次只要聽到火車鳴笛的聲音就會哭。」蔡云嫻回想起當時情景，「我要自己去面對孤獨以及要克服的問題，然而這段人生經驗給我很大的養分，讓我培養了能力與毅力。」外面學藝走了一遭，認



- 1 | 口湖遊客中心幾位年輕女性員工幾乎都是外出求學後返鄉的青年。
- 2 | 金湖休閒農業發展協會營運經理蔡云嫻，是金湖休閒農業區整合發展的重要推手。
- 3 | 口湖遊客中心提供在地的水產料理，深受遊客喜愛。
- 4 | 餐廳主廚是一位年近70的大姐，來到口湖遊客中心服務後，更覺得自己生命贏得的自主與尊嚴。



定了還是家鄉好，她 18 歲回到口湖開店創業，2005 年因緣際會進入金湖休閒農發協會，也是那時才真正接觸到漁業。

以農遊行程整合在地農漁業產品、景觀、生態與文化資源成立農業區，推出小農市集與「甘苦人」區域品牌，成功吸引人潮，讓沿海偏鄉成為雲林西海岸最受歡迎的景點之一。不但連續二屆榮獲全國休閒農業區評鑑卓越獎，也拿下金牌農村的銅牌獎。獲得這些殊榮，除了協會的組織運作已具備完整的平台架構之外，蔡云嫻可說是推動整合的靈魂人物。

「地方的進步需要群策群力的力量，絕非是幾個人可以做到的。」蔡云嫻不敢居功，但其實協會扮演的整合資源平台的確是重要的一環。而作為協會的營運管理者，女性的角色有阻力也有助力。

「最大的阻力，來自過去漁業由男人主導的傳統，女性要推動政策不易，當時甚至被業界打壓，說女人懂什麼！但是當我們自己足夠強大時，阻力自然會消失。」蔡云嫻說：「我感謝當時用那樣的方式對待我的人，因為讓我能暫時蹲下來去蓄積能量，時間到了才將能量釋出，完成更多的事。」

當然還是會有許多雜音，「但是當他們在旁邊花那些時間詆毀我的時候，我正不斷地充實自己，一直在前進。」為了彌補自己 14 歲就無法再升學的遺憾，她快 40 歲還到國中夜校進修，那時已經是三個孩子的媽，卻不放棄想讀書的念頭。她在學校中學會電腦，自己設計名片和 DM；50 幾歲去唸大學，甚至之後還考上企業管理碩士班。

她不停止的學習，讓自己更豐厚提升，而女性的韌性與堅強，也讓她成為傑出的漁業產業管理者。蔡云嫻同時也拉著旁邊的人一起成長，打造青銀共好的就業機會，安排培訓課程，除吸引青年返鄉、也提升中高齡員工能力。

口湖遊客中心幾位年輕員工幾乎都是外出求學後返鄉的青年，在這裡學習到經營門市與銷售的能力。而餐廳主廚是一位年近 70 的大姐，「以前只有在家顧孫子，來到這裡生活很愉快充實。」客人多的時候覺得累嗎？「不會！很多人都說我手腳很快，總是衝力十足！」她說：「夏天廚房熱，但是看到很多人來吃我煮的菜，就很有成就感。」也是來到這裡工作之後，她才終於擁有自己可以支配的錢，這不只是份工作，更是中高齡女性為自己生命贏得的自主與尊嚴。

作為一個女性管理者，最大的特質在於「感同身受」，蔡云嫻在溝通協調上具備女性柔性的優勢。「過去經歷的辛苦不足為外人道，但那些磨難都造就我後來的韌性與能力。」女性本來在這個領域可能被不善對待，但是她成功「柔性反轉」了這些困難。

用心去對待每件人事物，就會有善的循環。

養殖業界另一位「下港有出名」的女性，是許多人口中「那個傳說中的阿玉姐」。

人稱「阿玉姐」的臺南市南瀛水產養殖生產協會理事長蔡阿玉，有著豪爽俠女性格，還有許多「傳說事蹟」。例如站在帶動產業變革第一線的她，平日笑容可掬，但為了養殖產業的永續，在說明會上「以一



1



2

抵十」跟滿場的男性業者對嗆、毫不退縮；為了確實落實水產認證標準的執行，對不符標準的養殖戶軟硬兼施，讓許多人看到阿玉姐來「突擊檢查」都不禁心驚。

見到阿玉姐，從養殖聊到生態、再從生態聊到烹飪、從烹飪聊到兩性平權，不得不佩服這樣一位個兒小小的女性，那無畏的膽識跟渾身充沛的活力。

「我在嫁給亮哥之前，完全沒接觸過漁業。當時第一步就是要學會拌魚飼料。」她一個早上要搬 50 包的飼料，



3



4

每包 20 公斤的重量男人搬運都用蠻力，但她會借助工具以巧力有效率的方式去完成。在行銷上女性特質更是佔優勢，她以同理心切入家庭主婦的想法，讓她們因為了解環境與產業而選擇優質水產品。自身有過敏體質又身為養殖業者的蔡阿玉，對於這些要吃進去的食物更是不馬虎。

早在 20 幾年前，夫妻倆就開始進行生態養殖。「老

- 1 | 南瀛水產養殖生產協會理事長蔡阿玉（中）積極推動 ASC 台灣鯛認證，與國際市場規範接軌。
- 2 | 蔡阿玉嫁給了亮哥之後，也開始學著水產養殖。
- 3 | 蔡阿玉將養殖場轉型為複合性經營，推出風味餐，深受饕客喜愛。
- 4 | 蔡阿玉兩年前嫁女兒時的伴手禮，不是送一般的喜餅，而是分享自家養殖的優質蒲燒鰻。

一輩會有用藥的迷思，所以我會去告訴他們，養魚要把安心放在最前面，而不是利益。」蔡阿玉說：「我們生態養殖堅持不用藥，當時被同業笑是傻子，家裡的老人家也說：『你要養小孩，要賺錢就要用藥。』但是我們堅持了下來，後來才慢慢有一些養殖戶認可這是趨勢。」

接著他們更主動為水產品安全把關，積極導入各項水產養殖認證，同時為擴展外銷，深入了解國際市場規範與需求，在國內大多數業者尚未清楚 ASC 認證時，即著手輔導轄內漁民取得相關認證，讓臺灣的水產品與國際市場規範接軌，提升國際競爭力。所謂 ASC 認證，是為了推動養殖業及水產品市場向永續發展轉型，可說是水產養殖的「奧斯卡」，水產品獲得 ASC 認證，就能通行各國水產市場。

是女性對提供生養的環境之關心，也是這種永遠想的比別人多，做的比別人早的心態，他們還將養殖場轉型為複合性經營，推出專業導覽、體驗生態、風味餐、文創 DIY 的服務，希望將永續觀念，推廣到一般大眾。也基於對自身產品的自信，她們兩年前嫁女兒時的伴手禮，不是送一般的喜餅，而是分享自家養殖的優質蒲燒鰻水產，這份特別的臺灣味讓賓客津津樂道。

在養殖產業身兼無數職位的蔡阿玉，每天行程滿滿，但總像裝了飽滿電池一樣地活力十足，「作為一個女性，我了解有體能上的侷限，但我就是全力以赴，凡事往前看！」她堅信，用心去對待每一件人事物，就會獲得良好的回饋，這是善的循環。

我要證明我會，而且做得比你能想像的好！

今年才 30 歲的張書寧，是另一個距離「青蚵仔嫂」形象更遙遠的例子。

「Fun 心鮮蝦」品牌經理張書寧，從小家中開海



產店，會走路起就在布袋魚市場竄來竄去，其實對漁業並不陌生。但是畢竟成長於數位世代，對電腦、社群、電商更為熟悉與拿手。擅長繪畫與烹飪的張書寧，經常透過臉書粉絲專頁分享她的各項畫作，也會拍攝料理教學影片與客戶及網友親切互動。先生是返鄉接下家族養殖事業的漁青，「結婚前，我連看到蝦子跳出來都不敢摸，到現在可以直接徒手去抓一把蝦，這都是歷練出來的。」

成為養殖漁業加工環節的一員，當然，因為地域與產業的傳統性，也不是一開始就順利。「其實最初很多男性長者看我是小女生，是看不起我做事情的，常會聽到：『我養魚養一輩子，妳才幾歲？是懂什麼！』」但是她並沒有退縮，花更多心力就是要證明給他們看：「我會，而且做得比你能想像的好！」

在加工方面，我每件事都實際去操作，也常常半夜 4 點還在挑蝦，早上 7 點就要出門；會去拍產地、



蹲在池邊拍魚吃飼料的畫面分享給客戶；還曾經摔斷手自己不知道，只覺得手不太對勁但還是網一網就繼續去展售。」這可能就是漁村女性的韌性，但也因為這樣，讓其他人信服了。

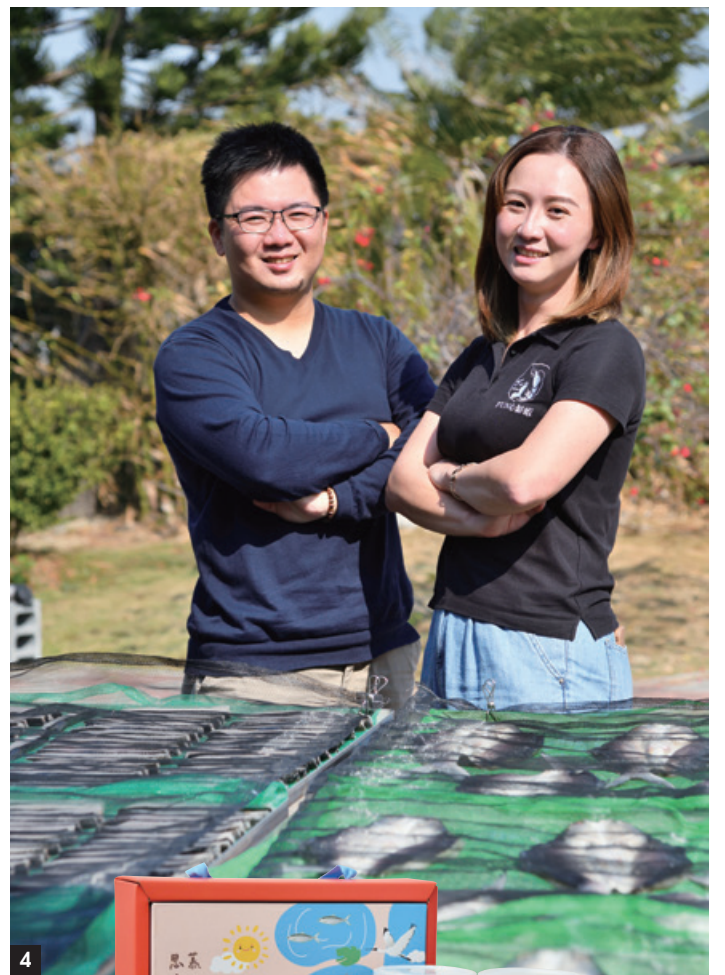
水產是冰冷的東西，很難做到有溫度，張書寧在包裝設計上下功夫之外並加入小卡片，讓客戶拿到時能有溫馨感受；而女性的善於溝通與細膩，也被張書寧很好地運用在售後客服上。

「在接到客戶售後反應的問題時，我會耐心溝通找出客戶遇到的問題點，像是會問她是如何退冰解凍的，找出原因並告知正確做法，如此反而讓客戶更能認同我們的產品。」有趣的是，售後服務好到常讓客人煮到一半打電話問她：「接下來的步驟是什麼？」張書寧說：「好的服務本身就是人與人之間的良好溝通，這也是我的成就感之一。」

每隔一段時間，張書寧還會扛起產品到臺北市集展售，融入各種人與環境，這些經歷都讓她不斷長出新的力量。這是現代漁村女性，不僅能夠捕捉市場的需求和趨勢，還善於運用社群媒體和網絡平台來宣傳產品和品牌形象，她們用努力與創新，展現了在市場上的競爭力和優勢。

漁村女力 改變的柔性力量

這些屬於她們的故事，正持續地在各地漁村發生。



她們突破漁業傳統女性「依附」的刻板印象，努力讓自己更有能耐，對這個環境產生改變的柔性力量。女性在漁村的貢獻也越來越受到關注，這些不容忽視的女力，正以細膩、關懷的角度，看顧著漁村的各個角落。

- 1 | 張書寧在加工方面都會親自參與。
- 2 | 張書寧善於運用社群媒體和網絡平台宣傳產品和品牌形象。
- 3 | 「Fun 心鮮蝦」電商平台提供多樣水產品。
- 4 | 張書寧的行銷為先生蔡長材的傳統養殖開創新路。
- 5 | 張書寧在包裝設計上下功夫，讓客戶拿到水產品時能有溫馨感受。



永安社區的魚塭數千甲，這些漁村婦女是早期支撐當地養殖漁業不可或缺的角色。

揉合傳統與創新 兩代女性帶新港走向金牌農村

文 | 李育琴 圖 | 游忠霖（大山影像工作室）

從知名化妝品牌的專業櫃姐，轉身成為永安魚塭養殖婦女，新港社區發展會理事長趙滿足以傳統女性的韌性特質立足漁村，不僅協助丈夫獲得十大績優產銷班，更進而榮獲金牌農村。蘇郁暄則以青年女性返鄉投入養殖漁業，透過創新品牌行銷，拉近消費者的距離，為永安新港社區打出名聲，建立起青年返鄉的認同。趙滿足和蘇郁暄母女兼具傳統與創新，以實際行動成果走出傳統漁村面向未來的發展趨勢。

從櫃姐到顧塭仔 成為養殖達人

拿出漁網、漁撈、斗笠，穿上青蛙裝下水，高雄市永安區新港社區發展協會的媽媽們擺起姿勢說：「較早阮就是這樣在顧塭仔、抓蝦。」永安區的魚塭有數千甲，這些漁村婦女是早期支撐當地養殖漁業不可或缺的角色，而協會理事長趙滿足，更是其中的佼佼者。

「當時我造成很大的轟動。」趙滿足回憶過去說，為了協助先生蘇國禎回永安投入養殖，她從國內知名化妝品牌的櫃姐退下來，專心幫忙顧魚塭。原本嫩白的皮膚也因每日忙魚塭工作而變黑，但是他們的魚塭收成卻讓當地人很驚訝，育成率非常好。

趙滿足說，自己做任何事都非常專心、求好，因此當先生接手家中的兩甲魚塭後，她開始分擔餵魚的工作。每天一早去巡魚塭，準備餵魚飼料。餵石斑吃的吳郭魚必須去鱗、去內臟，且每一桶都超過 40 公斤，工作非常辛苦。在餵魚的過程中，她開始把養殖課程中學到的知識加以應用，顧好水質和魚的狀況，因此收成特別好。

「那時漁會開的課程很少女性參加，我是裡面唯一的婦女。」課堂上趙滿足專心聽講，勤作筆記，也時常打電話向授課老師請教。她說，每天餵魚時發現魚有什麼狀況，就抓緊時間處理，不管是補餵飼料、回收飼料，或把池水拿去化驗等。在她和蘇班長齊力照顧下，魚的育成率超乎預期，「比起一般養一池收一千斤，我們一池可以收到一萬斤。」

當時永安石斑魚面臨天然災害、禁藥疑慮等產業風險，也沒有產銷班，蘇國禎的石斑魚養得好，就在漁會的鼓勵下成立了永安石斑魚產銷第八班，推廣安心石斑、生態養殖。蘇班長也因此帶領第八班班員榮獲全國十大績優產銷班。

蘇班長成為石斑養殖達人、獲得全國模範漁民的背後，太太趙滿足的協助和支持功不可沒。尤其在養魚現場的辛勞，幫助蘇班長顧好魚，而蘇班長也非常信任她所提供的意見，才能快速處理減少魚塭的損失。趙滿足笑著說，「算命的說我有幫夫運，命中是帶財的。」



1



2



3

- 1 | 趙滿足和蘇郁暄母女帶領新港社區走向金牌農村。
- 2 | 新港社區成為臺灣養殖漁業前景、青年返鄉打拚在地生活的代表。
- 3 | 兩代女性共同為社區付出心力，讓新港展現新的漁村風貌，獲得許多媒體關注、社區參訪。

首位女性理事長 助新港社區獲金牌農村

夫妻兩人不僅把石斑魚養得好，還投入社區的經營，在社區耆老的推薦下，蘇國禎擔任社區發展協會理事長。為了改善社區公共空間，每年都積極向政府部門申請經費，最著名的是將永安沿海雜草叢生、堆積廢棄物的海灘，改造成為知名攝影景點「鑽石沙灣」。協會成員也從原本的 100 多位，增加到現今有 600 多位，非常地活躍。

趙滿足一直以志工身分參與社區事務，關懷老人、參與社區活動、社區打掃除草等都少不了她。為了延續新港社區參加全國金牌農村的競賽，在蘇國禎理事長任期屆滿

時，趙滿足毅然決定接下理事長的任務，不讓辛苦的參賽準備半途而廢。而新港社區也以優異的成績，獲得第二屆金牌農村獎。

「永安這裡的理事長、里長從來沒有女性當過。」趙滿足首度以女性身分接任理事長，卻也展現出領導風範。她能夠號召社區婦女走出家門，一起參與社區活動，也鼓勵長輩出來運動、跳舞等等。協會每年端午、中秋都舉辦活動，有外出參訪機會也邀請協會理監事參加，將社區福利公平地分享給協會成員和代表。她俐落而公正的處事態度，讓社區裡的婆婆媽媽們非常認同，願意跟著她向前走。

漁民之女返鄉 蘇郁暄看見漁村前景

而在蘇國禎和趙滿足夫妻投入石斑產銷班、社區發展協會，打響新港社區的名聲時，不能不發現他們有個得力助手，是從國外企業返鄉從漁的女兒蘇郁暄。

2016 年霸王級寒流造成永安石斑魚八成以上的災損，漁民半數面臨破產，前途堪憂。蘇郁暄決定從國外返鄉協助父親。她利用從小對養殖漁業的熟悉和自身業務推廣專長，以及先生陳坤成在管理和電商領域的學識，兩人一起投入永安的石斑產業。

「產地是未來從商的致勝關鍵，未來是個缺糧的時代，能夠掌握產地的人才是最後的贏家。」他們認為，未來是生產者統御的年代，因此看見永安石斑魚的前景，積極促成永安石斑產業的轉型。

她主打蘇班長安心石斑的品牌建立和行銷，為了以品牌建立長遠的市場，就必須從最好的加工代工開始，有認證的代工廠，以透明的生產流程拉近消費者的距離，並且要讓蘇班長的生態養殖的論述能夠被認識和看見。

除了透明的生產，蘇郁暄也利用「開箱」漁場，把消費者帶到產地，讓他們親自認識蘇班長，看見他



1

養殖石斑魚的故事。透過這樣的產地開箱食魚教育，打開國人在家裡吃石斑魚的市場，而不再只是辦桌菜才吃得到的魚。

改變社區產業 從活漁外銷到急速冷凍

「我改變了這個社區產業。」蘇郁暄坦言，由於她的作法和傳統大量出貨給通路的方式很不一樣，一開始不受在地產銷班的認同，也和父親產生許多摩擦。但是過程中她相信，在做出成績前不需要多說什麼。她認為，蘇班長有優質的水產品，要擺脫過度依賴中國市場的方法，就是做品牌，並且行銷自己。必須從活魚外銷走向急速冷凍，把客戶帶上門來買你的產品，而如今看來這已是產業趨勢，顯示當初他們的觀念和做法是走在很前面的。

三年多的 COVID-19 疫情帶來許多影響和改變，新港社區更掌握了國旅興盛的趨勢，發展產地小旅行、食魚教育體驗，把永安沿海的偏鄉漁村打出亮點，成為國旅熱門景點，帶動地方發展。

兩代女性共同為社區付出心力，讓新港展現新的漁村風貌，獲得許多媒體關注、社區參訪。新港社區成為臺灣養殖漁業前景、青年返鄉打拚在地生活的代表。



2



3



4

蘇郁暄從母親的身段和態度中，看見傳統婦女柔軟展現智慧和韌性的一面。她能夠善用過去的經驗和知識，了解如何把魚賣給眼前的消費者，把魚當成好像她生命中孕育出來的。而另一方面，又能居中協調漁村裡的各種人情世故，這是媽媽趙滿足珍貴的智慧。

而趙滿足看見女兒郁暄展現專業和毅力，在家鄉最艱難的時候毅然返鄉協助父親，而且帶來了前所未有的改變，她感到相當欣慰和讚許。「郁暄回來，讓年輕人有了目標，可以安心住在漁村，有工作可以賺錢。社區一天一天繁榮起來，讓孩子願意回來，這很不容易，獲得很多人的稱讚。」 🐟

- 1 | 趙滿足首度以女性身分接任理事長，常號召社區婦女走出家門，一起參與社區活動。
- 2 | 趙滿足每天一早去巡魚塢，準備餵魚飼料成為她的日常。
- 3 | 永安社區發展產地小旅行、食魚教育體驗，打造出沿海的偏鄉漁村亮點。
- 4 | 蘇郁暄開啟電商平台商機，改變傳統通路。



潮境方舟1號船長簡汝庭自信地說：女性想做什麼工作都可以！

國立海洋科學博物館的「潮境方舟1號」科研船在春夏現身望海巷海灣，定期執行海灣環境監測、生態修復與科學調查之餘，也持續提供海洋環境教育課程。從透明船底可以觀察清澈見底的珊瑚、熱帶魚及多樣化的生態。然而在飽覽當地地景地貌與海底秘密之前，學員們首先的驚喜是，船長是一位年輕女性，以專注與嚴謹的態度，留意海上大小狀況，包括海流、風向、礁石、海漂垃圾、航行船舶與正在水域中進行各項活動的人們。

航向夢想的每一個可能

潮境方舟1號女船長

文 | 賴品瑀 圖 | 游忠霖（大山影像工作室）

簡汝庭的掌舵，不僅讓「潮境方舟1號」悠游大海一探海底生機，也證明了女孩航向的夢想有無限可能。「我要把船開好，讓大家喜歡海洋的美好。」每天早上第一件事，就是到港邊觀察浪況、風向，判斷是否適合出海。再開始檢查船上的每一個細節，包括每一個航儀、螺旋槳、碰墊、纜繩或羊角等設備，做到最好的準備。



參加游泳隊、學衝浪，從小就深愛大海的簡汝庭，早早立志要做海洋相關的工作。國中畢業便選擇到基隆海事就讀「航海科」。雖然阿嬤聽了鄰居意見後很擔憂女孩上船會危險，父親也因基隆海事過往校風彪悍的刻板印象相當反對，但面對簡汝庭的堅定意志，也終究軟化。得到認可後簡汝庭相當努力於課業，以該校第一名獲得「繁星推薦」進入高雄海洋科技大學的機會，然而為了能更及早獨立與協助家計，簡汝庭做了更堅毅的決定：去考軍校。

在海軍軍官學校以一分之差沒有爭取到只開一個的女性名額，簡汝庭雖然有考上陸軍，但終究志在守衛海洋，因此乾脆決定簽下海軍志願役，展開了一場身心的淬煉。她在艦艇挺過4年海軍生活，並熟悉航海知識與技術。

持續探索人生的簡汝庭在4年後選擇退伍，並考取動力小船證照，登上遊艇擔任儲備船長。本以為這份工作可以陪伴著人們度過愉快自由的海上休閒時光，對喜歡曬太陽、水上活動的她將是如魚得水，卻因疫情衝擊，還沒正式當上船長，夢想就被迫返航，她甚至一度到工廠當作業員。

這時得知了海科館招聘科研船船長的訊息，讓簡汝庭成為「潮境方舟1號」的船長，在2022年夏日上任，海洋夢繼續航行。海科館副館長林青海表示，徵選船長沒有限制性別，然收到女性應徵者的確讓館方眼睛一亮，尤其簡汝庭的資歷並不輸其他應徵者，經書面、面談等審查後過關斬將，簡汝庭進入最後的二選一。林青海表示，審查委員間有過激辯，有人質疑女性體力是否足以勝任船長一職，但館方認為簡汝庭經歷過軍旅磨練，對她有信心更有期待，而簡汝庭上任之後，有專業能力開好船，且其細心的特質，不僅給了參與海洋教育課程的學員親和力與安定感，更鼓舞了許多女性立志投身海洋工作。

簡汝庭表示，在船上工作的確體力不若男性，但除了與助手互相支援外，她更努力尋求更好的技巧來做事，多用頭腦想辦法借力使力而非運用蠻力。例如電瓶、纜繩等重量較重的設備，她認為即便可能多花一點時間，但慢慢搬還是可以自己搬完的。她認為，要做一個好船長，需要

細心更需要意志力，每天都戰戰兢兢面對船上的每一個細節，男女都一樣。

當海科館選簡汝庭當船長時，當地社群出現了不少譏諷的聲音，漠視她受過多少專業訓練，說這個小女生是個大外行，海域間的自由潛水者要小心避開她的船等，說成彷彿「海上三寶上路，生人勿近」。面對質疑，簡汝庭選擇以最誠懇的態度跟當地船長們請益，每天自己的航行結束後，留在碼頭等著他們陸續回航一一打招呼並請益，對方在感受到誠意後，也都很願意傾囊相授，把當地海域的海流、風向、礁石等特色和她分享。「把身段放軟才能學到東西」這是在軍旅生活學習到的秘方，而她一步一步花了半年的時間融入望海巷海灣。

擔任「潮境方舟1號」船長已一年，簡汝庭除負責定期的執行海灣環境維護、生態環境監測，與軟絲復育工作，亦投入海科館的海洋教育活動，春夏帶領學員探索海洋，冬季「潮境方舟1號」則上岸轉身為陸上船舶教室，由船長及船員以真人圖書館的概念，帶領孩子們一起認識船舶知識與生態的奧秘。身為一個少見的女船長，簡汝庭常常遇到女學員好奇地詢問，並向她傾訴自己也想從事海洋工作，甚至打算當飛行員的夢想。

「女性想做什麼工作都可以！」簡汝庭回憶，小時候自己的海洋夢曾被大人斥為天方夜譚，但現在當有女孩的夢想被質疑時，可以拿她的故事分享，在溝通之後，家人會更為理解；她們的每個夢想，都將在身邊人的鼓勵下擁有無限可能。🐬



- 1 「潮境方舟1號」出任務，清除海上漂流蚵棚架及幽靈漁網。（圖／海科館提供）
- 2 海科館副館長林青海表示，簡汝庭擔任船長鼓舞了許多女性投身海洋工作。

漁民、漁業和漁村，是一種密不可分，緊緊相依的關係，也豐富了每個漁村的生產、生活、生態與每個居民的生命。多年來臺灣漁業的轉型、漁村的蛻變，皆有漁村女力的參與投入，同時透過韌性治理照顧漁民、傳承漁業文化與守護海洋環境，以及青銀共創，得以共築多元共治、永續社會的和諧漁村。

女力共築共治 永續和諧漁村

文、圖 | 蕭堯仁（國立臺灣海洋大學應用經濟所副教授）、顏侶仔（國立臺灣海洋大學）



石滬協會女力維護海洋環境與守護石滬文化。



1



2

大海女兒的韌性治理

臺灣共有 42 萬多的漁會會員，男性與女性近乎各半，是從事漁業生產與漁村生活的重要人口。過往漁業生產多以男性為主，女性則以協助家務為主，因此女性要參與公共事務與取得資源的機會較低，然而在政府多年推動不同性別者都能平等享有參與社會或公眾事務的權利之下，不僅在漁業產銷班、社區組織、漁會幹部或總幹事等職務，女性參與的比重顯著成長。

以臺灣東北角的貢寮區漁會為例，2022 年底全區人口約 11,200 人，漁會會員占全區人口高達 6 成左右，區域內有養殖、沿岸採捕、沿近海漁業等多元化的漁業活動，還包括漁業管理、漁港工程，以及漁民服務等事務，而日理萬機的林麗美總幹事，即是全國 11 家區漁會女性擔任總幹事的其中之一。

把每位漁民都視為家人

從小在海邊長大，身為大海的女兒，以扮演好總幹事的角色，努力回應漁民的聲音為服務宗旨，同時帶領員工「致力把漁會打造成漁民的家，讓每個來漁會洽公的漁民有回家的感覺」。林麗美憶起早年因為經濟環境不佳，當地女性需要從事和男性一樣的漁業勞動來貼補家用，例如從事海女採捕。隨社會經濟環境改善，漁村婦女逐漸減少直接生產，多以協助養殖採收、落苗、記帳、整理漁具等工作。

而為讓漁村婦女能活得更豐富精彩，且培植與傳承漁村技藝，漁會積極透過各式課程培訓與資訊交流，也讓更多漁村婦女走出來，從近年漁會家政班人數從 60 多人，成長至 200 人，可以看出漁會輔導的用心。擔任總幹事期間，林麗美經常走訪各漁村與漁港，關心漁民與漁業所面臨的問題，也抽空和漁民出海，瞭解漁民作業與漁業資源現況，足跡



3

1、2 | 貢寮區漁會林麗美總幹事走入漁村與家政志工互動。
3 | 石滬協會女力維護海洋環境與守護石滬文化。



走遍貢寮沿岸。期間，也配合政府推動栽培漁業，成功活化直銷中心結合全聯超市營運帶動漁港與漁民與遊客的便利。林麗美的韌性治理，用心聆聽每個漁民的聲音，全年無休服務漁民，築起和諧漁村的生命力。

守護傳統石滬與海洋環境的漁村女力

臺灣漁村在社會發展與產業轉型過程，讓許多傳統漁業文化與技藝面臨傳承挑戰，然而許多漁村女力透過漁會推廣體系或社區組織辦理環境教育體驗、食魚教育活動等，希望能讓更多民眾認識與瞭解，在傳承漁業文化上盡一份心力。例如卯澳社區的海女們，透過里海環境教育，講述海女文化故事與帶領遊客體驗，讓更多民眾能體驗漁村的在地知識。而早期漁人在牽罟過程，為要更有效率地拉動罟繩所編織的腰操，後埤社區的蔡月桃阿嬤也積極推廣傳承其技藝給年輕世代。

石滬是臺灣早期沿岸漁民捕撈漁獲的方式之一，在臺灣部分地區及離島皆有。新屋石滬主要分布於永

安漁港以南至蚵殼港間沿海潮間帶，全盛時期多達 40 餘座，是臺灣本島最大的石滬群，迄今約有 300 多年歷史，惟因年久失修不敵海浪摧殘，目前僅剩 11 座石滬，其中蚵間里有 9 座。

為永續石滬傳統文化，滬主們成立桃園石滬協會，在桃園市政府的支持下，自 2019 年開始逐步修復蚵間里 9 座石滬，以就地取材徒手砌造方式，歷經 4 年，動員 6,060 人次，在 2022 年 10 月全部修復完成，總長為 1,941 公尺，目前已有 6 座石滬登錄文化景觀資產，其他 3 座石滬也希望 2023 年能完成登錄以加強保護。

而守護石滬群的過程，有一群漁村女力默默付出石滬修復與維護海岸環境，讓石滬文化能在海岸延續。桃園石滬協會理事，同時也是蚵間社區發展協會總幹事的許素貞，近幾年帶領著一群漁村女力，從石滬修護、整理海洋廢棄物與海岸環境，努力守護著石滬漁業文化，希望能為石滬漁業的永續發展盡一份

心力。此外，漁村女力也透過石滬導覽解說與生態體驗等遊程活動，為漁村注入嶄新活力與引領新生機。

青銀共創打造宜居和諧的活力漁村

漁村永續需要世代傳承，而如何打造宜居和諧的漁村，讓青年能樂居，長者能安老，在漁村穩定生活，更是需要克服的關鍵因素。甫獲得農委會第二屆金牌農村的高雄市永安區新港社區，就透過青銀合作方式，擴大居民參與社區事務，活動閒置空間，提供青年就地創業的機會。同時，也透過市集活動，讓更多民眾認識永安，共築有希望與實踐夢想的漁村。

此外，致力推動漁村創生的高雄彌陀百大青農張博仁與其妻子簡苡真，除透過漁創客基地帶領有意投身養殖產業的青年紮根之外，也不斷開展餘香咖啡，其第三家店近期於彌陀市區成立，提供漁村就業機會，同時培植漁村女



力擔任管理職務，成為地方創生的重要推手，而彌陀也在女力協力創生之下，努力實踐和諧與活力的漁村美景。

最後，期許臺灣的漁村發展，皆能在性別平等的基礎上，保障不同性別者都能享有自由、自主的權利來實現自我，獲得與促進實質平等的發展，進而營造一個多元共治、資源共享與平權共贏的金牌漁村。🐟

- 1 | 高雄永安新港社區青銀共創和諧樂活漁村。
- 2 | 卯澳社區的林素美海女。
- 3 | 後埤社區蔡月桃阿嬤傳承腰操編織文化。
- 4 | 鼓勵漁村婦女參與家政班活動及社區公共事務決策。
- 5 | 高雄彌陀漁村女力打造漁村創生新希望，由左至右為店長李欣芳、簡苡真、儲備幹部葉姿澄。
- 6 | 漁村女力獲得肯定。

今昔漁村女力回顧

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



1998年七股文蛤篩選。
（攝影／廖坤鵬）



2007年冬季東石鄉居民動員
幫忙曬烏魚子。
（攝影／張利聰）

漁村，是靠海而生的地方，傳統漁業的高風險、高勞力及高工時等性質，使得大多數男性都必須離家到海上勞作，而婦女則成為了背後的推手，協助岸上補網、魚貨整理、銷售及照顧家庭等工作，或是在水產加工廠、海邊採拾魚貝藻類或剖蚵等零工貼補家用。長期作為家庭和社區的重要支柱，傳統的漁村婦女大多擔任輔助的角色，即使工作同樣吃重，卻較少受到同等重視。

清晨的第一縷陽光剛剛從海平面升起，臨海魚寮中的婦女們早已經開始了一天的辛勤工作，大灶滾著沸水飄起白煙，一簍簍漁獲物搬運進來，大家分工洗魚、分大小及煮魚，每一個步驟都小心謹慎，深怕魚煮壞了影響賣相。夏季時的魚寮似三溫暖般悶熱，而冬季時冰冷的海水又將雙手凍得紅腫。穿著簡樸的衣裳，她們的臉上沒有華麗的妝容，但那份堅韌和勤奮，卻是讓人心生敬意和感動的美麗。

每一天清晨，這些勞動者在海灘上奔波忙碌，只為了維持自己家庭和整個社區的生計，每一條魚，都是她們為了生活而不斷追逐的希望，也是維持家庭經濟的重要來源，她們的生活看似平凡，但卻是這個漁村裡最堅實的支柱，為整個社區注入了生命和活力。

揮汗如雨大灶煮魚

早期漁業因為製冰保鮮缺乏，加上船舶動力及交通運輸不便利，魚貨的保鮮並不容易，在清朝文獻中即有記載，當時臺灣沿海的漁民會將魚以鹽醃，利用家中的大灶水煮後再曬成鹹魚乾，漁民多以日曬或鹽製等方式來保存漁獲物，之後大灶煮魚的技術在日本時代和民國時代持續演進，陸續進行煮乾品技術改進，因此開始有專門替人處理魚貨的魚寮出現。魚寮大灶所使用的燃料從原先的煤炭逐漸改為柴油或瓦斯，而傳統的磚造大灶也完全被白鐵製的現在鍋爐所取代。

1 | 1960年代魚販仔請女工把收購的魚貨分類裝箱，這也是漁村婦人的副業。（圖／邱錦益提供）

2 | 日本時期八斗子漁村老嫗在魚寮大灶煮魚。（圖／葉連登提供）

3 | 1980年代，新北市淡水區漁村婦女煮丁香魚。（攝影／黃金財）





但不變的是婦女煮魚的悶熱辛勞，漁船一載回魚貨，就會立即送至魚寮加工，爐灶上的大型鍋具加滿水煮沸，再將魚貨依照分類的順序放入水中燙熟，煮好魚貨會被放到架子上晾乾，如今魚寮產業在臺灣僅有碩果僅存的少數地方有這特殊風情。

游刃有餘的水產加工支柱

漁業為提供人類優質動物性蛋白質來源的重要產業，而水產加工業即在延長魚貨貯存期限，以有效利用漁獲物提高其價值，並兼具調節供需、穩定魚價的功能。臺灣的水產加工品大力外銷始自 1960 年代，早期水產罐頭為外銷重要項目，在內銷方面，則以乾製品、煉製品與罐頭品為主，直至近年來冷凍產品已漸成為內銷的重要項目。

漁村婦女憑藉著一雙靈巧的雙手，將刀子在魚身上游刃有餘，細心地處理魚類，將其分級、清洗、切割和包裝，確保每一條魚都能夠成為優質的產品。此



外女性因長期為家庭經濟精打細算，通常對金錢的使用和節約比男性更為謹慎，因此在水產加工廠中，女性可以對成本和收益進行更好的掌控和管理，進而提高企業的經濟效益。

堅韌打拚的青蚵嫂

1970 年代發行的「青蚵仔嫂」臺語老歌，自然地旋律教人不經意地哼唱上口，在當時搭配以漁村為背景的閩南語連續劇「青蚵嫂」而紅極一時，歌詞以採蚵女的心聲譜寫，意境平實、親切，認命又不屈服於命運，表現早期臺灣漁村女人堅韌打拚的寫照。

剖蚵算是海口人的家庭副業，直到現在依然是如此，對海口人家是很重要的經濟收入。這是為家裡帶來貼補家用，和鄰居聊天、閒話家常的重要時間和地點，也是當年讀書小女生賺取零用金和貼補學費、小小積蓄的重要來源。相信這是現在很多海口出生的婦女朋友都有的共同記憶，說到剖蚵的當年，就會有一



籬筐的話題和追憶。過去漁村用圓桶型竹編有孔的蚵籠，用來承裝帶殼的蚵，而承裝鮮蚵肉所用的竹籠是沒孔的，會在籠子裡鋪上一層荷葉，再放入鮮蚵肉和冰塊，最上層鋪上荷葉及蓋上籠蓋，網上細麻繩或草編繩。早年南來北往，就靠這樣運輸，讓各地可以吃到鮮蚵。

陸地撐起半邊天的沿岸漁業工作

早期漁業資訊及海上安全不足，因此漁業世代相傳的禁忌也阻礙女性從事漁業，若觸犯禁忌輕則影響到漁獲量，重則傷及身家性命，如「禁止女性上船」否則會影響漁獲量，女性月事來則不得上船幫忙，避免冒犯船上神明，引起作業上的厄運，漁民對於禁忌尤為重視，但在現今科學檢視下，則顯得荒誕無稽。

女人雖然不能上船，但沿岸的漁業依然有其他的工作選擇，而有「海上歸男人、陸地歸女人」的狀況。海洋資源除了海中的魚蝦之外，在沿岸也有魚貝類及藻類可供捕獲，傳統漁法如石滬、抱墩、牽罟、採集海菜、擔任海女採捕石花菜或協助養殖文蛤及九孔收成等工作，都十分仰賴女性的人力。在臺灣東北角的漁村，如今碩果僅存的年長海女，身著防寒衣、頭戴全罩頭套及手工蛙鏡，憑藉著數十年的經驗，至今在海中依舊能身手矯健地潛水採摘石花菜，採摘後還須經過多次清洗及曝曬，才能成就一碗為遊客清涼消暑的石花凍。

隨著時代的轉變，臺灣的產業型態正從製造導向轉變為服務導向，在政策及產業的進步下，社會上增添更多從業的選擇，女性憑藉其高敏銳度和關懷別人的特質，在市場、行銷、服務、顧客想法等方面扮演著關鍵的角色。同時，在漁業這一傳統產業中，女性也逐漸扮演著越來越重要的角色，漁村女性以其創新、細膩、堅持和善於溝通的特質，不僅改變了人們對她們的刻板印象，而且還擔任著漁會總幹事、船長、魚塭廠長和水產貿易行老闆等職位，為漁村的發展注入了新的動力和活力。

如今，漁村婦女已成為漁業發展中不可或缺的一部分，她們的努力和付出，不僅讓我們更加認識漁業、了解海洋、關注生態，更為漁業的未來帶來了無限的可能和希望。



- 1 | 1980年代女性從事蝦仁冷凍加工。
- 2 | 早期鰻魚加工－原料洗滌作業。
- 3 | 1980年代「青蚵嫂」表現早期臺灣漁村女人堅韌打拚的寫照。（圖／嘉義區漁會吳純裕提供）
- 4 | 1980年，澎湖馬公魚市婦女協助卸貨。
- 5 | 早期漁村婦女背著小孩協助漁船返港。
- 6 | 海女石花菜。
- 7 | 貢寮早期穿草鞋挽海菜的海女。（攝影／廖坤鵬）

我初到澎湖覺得最神奇的是那些寬廣的潮間帶，而且總是好奇退潮時分在潮間帶的那些人在幹嘛？他們多半揹了魚簍之類的東西，總是低著頭時走時停，有時會蹲下好一陣子，應該是在翻找些甚麼漁獲物吧？讓我納悶的是，就這樣在潮間帶走著走著，就能有什麼收穫嗎？

後來我有機會真正走上前去和他們聊聊，發現他們是住在附近海邊的居民，多半穿著長褲長袖，頭上戴斗笠或包著頭巾，腳下穿著短筒塑膠鞋或拖鞋。他們的工具出奇地簡單，多半是一根鐵叉、短柄尖鋤、或甚至螺絲起子，魚簍裡漁獲物會因為作業的地點和工具而有些差異；在沙質或碎石灘多半是貝類較多，在珊瑚礁或岩盤附近的漁獲物也許會有螃蟹、小魚或螺貝類，有時也會有章魚或蝦蛄等，其實就是能見到什麼就抓什麼。

那時候我還不知道，這樣在潮間帶走邊撿邊抓，用最簡單的工具，配合潮水和地形下海作業，找到的漁獲物帶回家下鍋一些再賣一些，這就是「家計型漁業」最簡單的樣態。

家計型漁業的明天

文、圖 | 鍾國南（公共事務管理博士）



1

家計型漁業的定義

聯合國糧農組織對於家計型漁業（Artisanal Fisheries）的定義是指那些投入資本和能源較低、漁船較小（或沒有漁船）、作業地點離岸邊較近、用漁獲物來維持家庭生計、以及漁獲物大多提供當地消費的漁業活動。

他們也許就是我們在海邊鄉間不經意遇見的漁夫，也許在岸邊撒網、在溪邊放蝦籠、駕著小舢舨出海、在家門口補網、在港邊空地上曬魚乾、或者蹲在市場邊上販售幾籃螺貝類。他們的漁獲物除了帶回家中食用之外，也可能就近販賣出去，並不會被納入漁業統計資料當中，他們的收入也跟著季節和運氣而大幅變動。

這些我們看似零零星星的漁業活動幾乎算不上是一個產業，往往不會被納入政府的行政管理體系，甚至沒有被計入就業人口之中。他們提供每個家庭的食物及現金收入，使用傳統的漁具漁法傳承了漁業知識與技藝，他們的存在維持了偏鄉漁村社區結構的穩定，而且還有許多婦女同時肩負了家庭生計和養兒育幼的責任。家計型漁業對我們社會有著隱而不見的支撐力與生命力，但是卻很容易被忽略。



2

家計型漁業的重要性

從全球漁業生產的觀點來看，家計型漁業是全球人類糧食供給、營養均衡、經濟保障和社會安全各面向中重要的環節，其重要性可從聯合國糧農組織將 2022 年設定為「國際家計型漁業年」（2022 the International Year of Artisanal Fisheries and Aquaculture, IYAFA 2022）可見一斑。

從最簡單的角度來理解，家計型漁業為廣大的人口提供了健康、安全、平價又營養的水產食品，



3

- 1 | 家計型漁業作業範圍不大。
- 2 | 家計型漁業高度仰賴環境資源，正是其脆弱性之所在。
- 3 | 家計型漁業維持偏鄉社區結構的穩定性。



1

而蛋白質和多樣的微量元素，對於低收入地區的兒童發育及營養均衡至關重要。家計型漁業的個人所得並不高，收入受到季節及天候影響而不夠穩定，但卻能為家庭提供重要的經濟支撐。一份看似微薄的收入，卻可能讓一個家庭留在當地，不必漂泊到城市去謀生，也為偏鄉地區保留了生產力。

聯合國特別強調家計型漁業中婦女參與的重要性。只要抽空走一趟漁村，經常會遇見那些正在曬魚乾、整理漁具、清理漁獲物、或者販售漁產品的婦女，她們同時兼顧了增加收入和照顧家庭的重要角色，長期默默地付出，讓小孩健康安全地在當地成長，也成為男性得以在偏鄉安家落戶的重要支撐。

家計型漁業都是高度適應當地環境條件的漁法，代代相傳的知識和累積的經，造就了獨特的漁



2

- 1 | 家計型漁業的收入往往支撐整個家庭開銷。
- 2 | 家計型漁業的收入是許多家庭的重要經濟來源。
- 3 | 婦女在漁獲處理加工銷售環節扮演重要角色。
- 4 | 家計型漁業提供多樣優質的蛋白質。

具漁法，能持續長期作業正因為它們最符合環境永續的概念。這些漁業活動其實傳承了先民大量的傳統智慧與工藝，包含許多即將失傳的整套漁撈技藝和漁業文化，卻往往在時代變遷的浪潮中悄然消失了。

脆弱的產業

隨著 20 世紀人類工業化高速發展，許多傳統漁業都面臨資源枯竭的危機。家計型漁業的作業範圍不大，捕撈對象種類不多，銷售的通路有限，一旦資源量減少或市場大幅變動，他們就可能沒有足夠的應變能力。經濟上的弱勢讓他們沒有資金來進行轉型，也缺乏正式的管理組織提供輔導與救濟，最後只能被迫放棄這個產業，離開熟悉的土地到外地謀生。

從事捕撈的家計型漁業面對資源日漸減少的威脅，養殖的家計型漁業也未必安穩無憂。小型的獨立養殖戶資金有限，產銷通路缺乏彈性，設施較簡陋，資訊可能不夠完整，又缺乏政府及金融機構的奧援，一旦面對大型天然災害或市場劇烈變動，就很難做出彈性的調整，最終就會被打垮。

任何一項家計型漁業的消失，不但是社會生產力的減少，也會引發偏鄉人口外流、家庭與社區結構的改變，間接影響到下一代的營養和教育，導致漁村沒落、傳統漁業文化的消失，效應其實不可謂不大。

給他們更多支持

聯合國「2022 國際家計型漁業年」列出了包括環境永續、經濟永續、社會永續、良善治理、性別平等與公平、食品安全及營養、產業韌性等七個工作重點，清楚揭示了全面落實維護家計型產業生存與發展的方向。



3



4

即使對於已開發國家或經濟起飛的地區，家計型漁業仍然是一個必須關注的議題，關鍵就在於這個產業對整個國家社會經濟長期穩定的支撐力，以及面對資源崩解及氣候變遷時的脆弱性，這提醒我們應該要更主動投入心力去支持他們，讓他們能在變局中穩定成長。

下一次，如果我們在某個清晨時分望見那艘入港卸魚的小竹筏，或者在大退潮時分見到遠方海灘低頭尋覓的拾貝人，又或者在漁村港邊遇見圍坐著分撿小魚小蝦的歐巴桑，請記得他們看似簡單的工作，可一點都不簡單喔！🐟

綠色巴夫藻

在海水觀賞魚育苗之應用

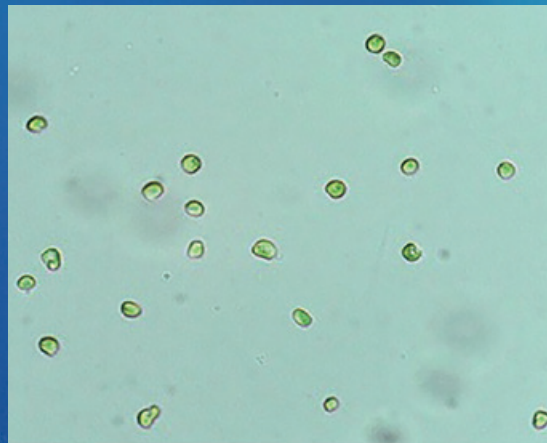
文、圖 | 黃胤唐（國立高雄科技大學海洋生物技術系副教授）

水產種苗培育過程中，不論是魚苗、蝦苗或是貝類等等，「微藻」都是不可或缺的重要角色。微藻含有豐富的蛋白質、多種維生素、促進發育的必需氨基酸與不飽和脂肪酸，是相當重要的營養來源；是魚苗發育初期所需餌料生物（如輪蟲、橈足）的重要食物來源之一。微藻白天可進行光合作用，釋放氧氣，並代謝由養殖過程中動物排泄物及殘餌所產生的有害物質如氨氮，對於穩定育苗池的水質有重要作用。

不同種類的微藻具有不同的營養組成和生長特性，因此，需依種苗的營養需求與飼養環境的特性，來挑選適合的微藻。若沒有妥善挑選，會因飼養環境不利該微藻生長，反而會促使藻類死亡（倒藻），導致水質迅速的惡化，進而造成魚苗的大量死亡；或是該微藻無法滿足魚苗的營養需求，無法有效提升育成率，添加了也是事倍功半。然而在臺灣的養殖場，高溫造成的倒藻問題卻是時有所聞，面對日趨炎熱的氣候變遷，「耐熱」也是未來藻種選擇的重要指標。

綠色巴夫藻之特性

綠色巴夫藻（*Pavlova viridis*）屬於金藻門（Chrysophyta）、巴夫藻目（Pavloales），由



綠色巴夫藻。

於其無細胞壁，適於幼體攝食和消化；加上個體小（6.0 μm）又繁殖快，且富含高度不飽和脂肪酸（EPA、DHA），在餌料滋養方面深具潛力。

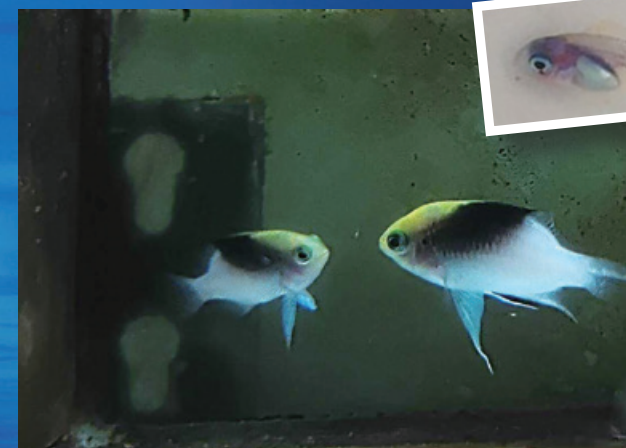
近年來，綠色巴夫藻應用於蝦、蟹與貝類的人工育苗等相關研究也陸續發表。而在我們培育綠色巴夫藻的過程中，發現它在不同的溫度區間（23-35°C）和不同的鹽度（15-40‰）都有穩定的生長表現。相較於同樣含有高度不飽和脂肪酸的等鞭金藻更耐高溫，因此，綠色巴夫藻更能適應臺灣高溫的環境，未來極有機會取代等鞭金藻。

在繽紛的海水觀賞魚水族箱中，*Chrysiptera* 屬和 *Amphiprion* 屬的雀鯛都是市占率高且相當多元豐富的類群，不管對於初學者或水族老手來說，都喜歡放上幾隻來點綴水族缸，增加一份活潑的氣息。著眼於大自然資源的日益萎縮以及與日俱增的市場需求，積極開發有效率的人工培育模式，是必然趨勢。其中便包含水質控制、餌料營養與生殖條件等諸多面向，值得深入研究，微藻的使用也是其中考慮的要項之一。

在本文中將綠色巴夫藻實際應用在此二屬的海水觀賞魚之育苗過程。首先我們先對此兩種觀賞魚做一些概略介紹^(註)。

萬那杜雀鯛（*Chrysiptera rolland*）

是一種生性害羞的小型雀鯛，分佈在東印度洋和西太平洋、馬來西亞、菲律賓、印度尼西亞、大堡礁、巴布亞新幾內亞與所羅門群島。牠們的尺寸也很嬌小玲瓏，最大長度只有 6 厘米，通常可以看到牠的頭部呈綠黑色或灰色，帶有藍色的小線條和斑點，身體其餘部分是白色的。根據其原產地，顏色會略有不同。



適合飼養在珊瑚缸，且容易與其他種類的魚和平共處，也能一群共游，十分可愛。

斐濟藍雀鯛（*Chrysiptera taupou*）

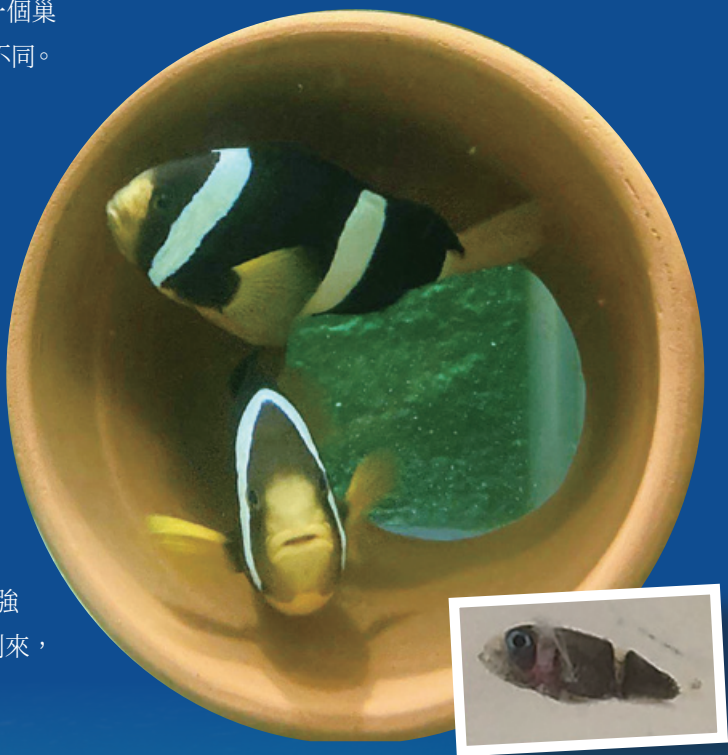
分佈於西太平洋，包括大堡礁到薩摩亞。最大體長 8 厘米，生性非常活潑好動，其腹部至尾鰭呈黃色，身體其他部位呈亮藍色，背側基部為藍色，其餘鰭區域為黃色。此種雀鯛相當耐寒，且能與神仙魚、倒吊類和蝶魚等大型海水觀賞魚一同飼養，環境適應力佳，是初學者的好選



擇。其對魚多半只在產卵的時間裡，才會同在一個巢穴內；多半時間會各自去覓食，和小丑魚明顯不同。

印度洋雙帶小丑 (*Amphiprion clarkii*)

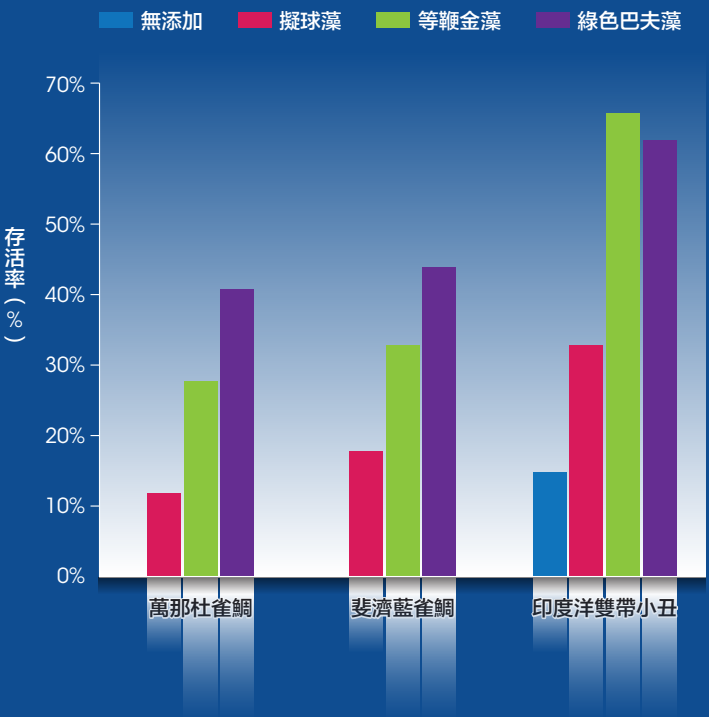
分佈在印度洋的珊瑚礁海域，包括阿拉伯半島、印度、斯里蘭卡、馬爾地夫、安達曼海以及印度尼西亞的爪哇和蘇門答臘島一帶海域。最大體長 16 厘米，整體呈黃色、橙色與黑色，並帶有白色條紋。此物種體色會根據棲地環境與性別而有所差異，一般棲息於瀉湖和沿岸礁區，與海葵共生。除非在做護卵動作，會有一隻留守；其他時間通常會成對出現、一同行動，且有強烈領域性。即便是比牠們體型更大的入侵者到來，牠們也會強力攻擊、將之驅離。



大片的海葵也提供了許多小丑魚賴以為生的棲所。(圖／鄭毓毅)

三種藻類的比較

育苗實驗過程中，我們使用三種藻類（綠色巴夫藻、等鞭金藻和擬球藻）來分別培育上述三種海水觀賞魚之魚苗。自魚苗能在水體中游泳進食，即開始固定每日添加。初期開口餌料主要使用輪蟲和橈足幼生；後期則以豐年蝦和大橈足為主。在為期四週的飼養實驗，其個別存活率如下圖所示。



我們發現無添加藻類的組別，只有印度洋雙帶小丑還有 15% 的存活率，其餘兩種魚苗存活率皆為 0%；添加擬球藻的組別有明顯提升存活率，但是仍比添加等鞭金藻和綠色巴夫藻組的差。更進一步發現，添加綠色巴夫藻可讓萬那杜雀鯛以及斐濟藍雀鯛有最好的存活率，分別為 41% 和 44%，明顯優於其他藻類組別。

註 資料來源：
1：https://www.bluezooaquatics.com/productlist.asp?did=1&cid=37
2：https://www.sydneydiscusworld.com/fiji-blue-devil-damselfish-chrysiptera-taupou/

印度洋雙帶小丑之存活率在綠色巴夫藻組別為 62%；等鞭金藻組別為 66%，差異不大。

綜合以上結果，我們認為綠色巴夫藻是比較好的微藻，我們推測魚苗存活率的差異可能和孵化初期的魚苗大小和微藻種類有關，印度洋雙帶小丑剛孵化的魚苗大小約 3.5-4 毫米；而萬那杜雀鯛以及斐濟藍雀鯛的魚苗僅有 2.5-2.8 毫米左右，相對印度洋雙帶小丑，更為嬌小且脆弱。也因此，後兩者在發育過程中的營養與水質需求，可能更甚於前者。而綠色巴夫藻在我們的飼養環境中更能滿足這些需求，達成較佳的育成率。

本實驗也許可以提供其他物種在育苗應用上的一個參考，在難度更高的海水神仙魚或是倒吊類等卵徑更小、及初期魚苗更脆弱的物種，綠色巴夫藻可能成為另一個有所助益的選擇。



紅小丑。

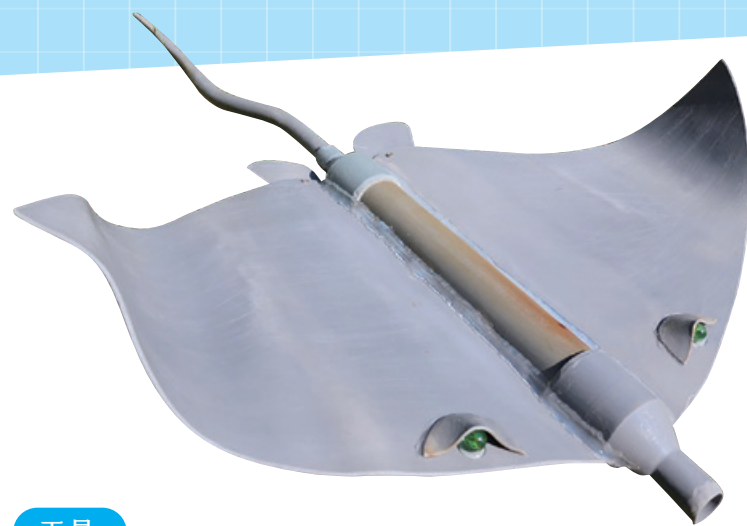
雪花鴨嘴燕魷

文、圖 | 吳國振（童黏物語親子才藝教室創辦人）

雪花鴨嘴燕魷（*Aetobatus narinari*）於臺灣西南海域、澎湖、東沙群島皆可發現蹤跡，這種燕魷的外觀最大的特色是魚背上有白色斑點和像鴨子嘴巴一樣的吻部，整群燕魷在水中漫游時非常優雅，有如候鳥群飛。

自從屏東縣塭豐養殖生產區的海水供應站正式營運後，私接的引海水管線陸續拆除，堆積的廢棄PVC水管因變賣的利潤太低，業者回收意願不高，這些廢棄材料成為海洋污染的一部分。為了解決這個問題，有些人開始積極利用這些廢棄材料再結合淨灘撿拾的海漂浮球，發揮創意製作成各式各樣的海洋生物。

其中一個例子是利用這些廢棄PVC水管和海漂浮球製作成的雪花鴨嘴燕魷模型，讓人們更深入了解這種生物和海洋生態系統，也提醒人們要重視海洋生物和環境保護的重要性。此外，這種創意製作也呼籲大眾要重視海洋廢棄物的回收再利用，以減少對環境的傷害。透過這種方式，人們可以將廢棄材料轉化為美麗的藝術品和有價值的產品，同時也提醒人們要保護海洋生物和環境，讓我們的地球更加美好。🐟



材料

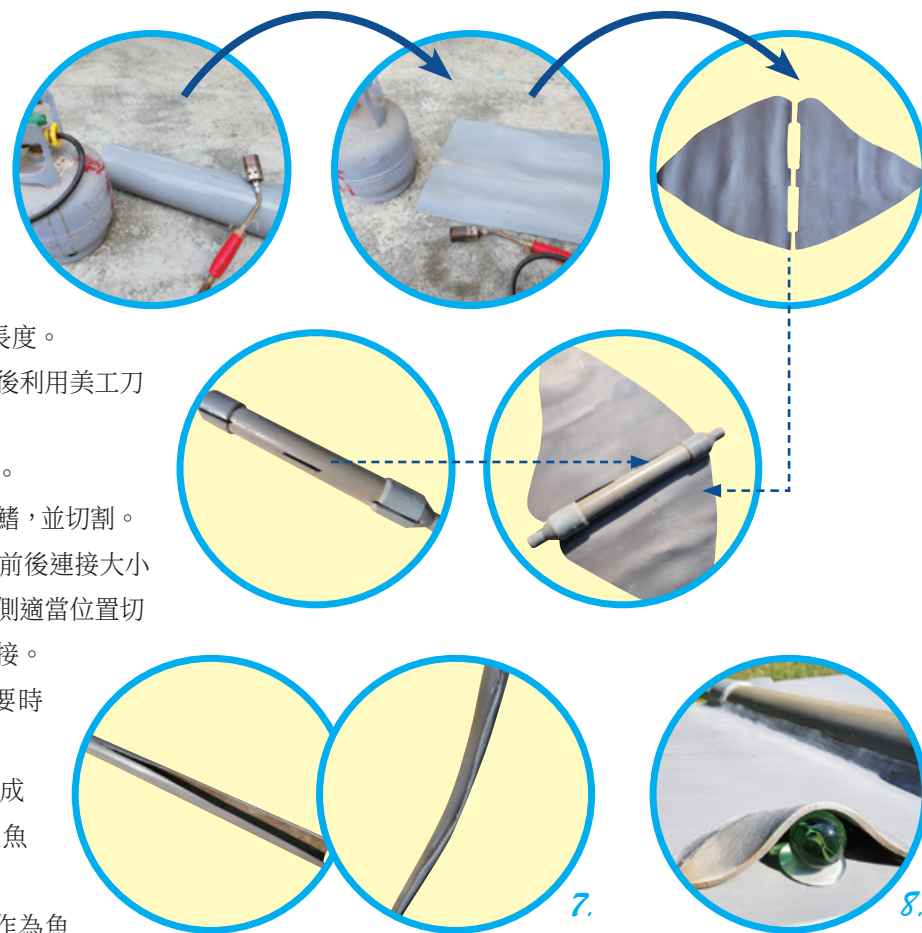
1. PVC 水管 5 英吋
2. PVC 水管大小頭 2 英吋／6 分
3. 熱熔膠條
4. 玻璃珠
5. 螺絲釘
6. 壓克力顏料

工具

1. 鋸子
2. 瓦斯噴槍
3. 手持式切割機
4. 彩繪工具
5. 美工刀

製作過程

1. 將 5 英吋 PVC 水管鋸適當長度。
2. 以瓦斯噴槍將水管加熱變軟後利用美工刀割開。
3. 持續加熱讓水管成平整狀態。
4. 描繪魷魚的兩片大胸鰭和腹鰭，並切割。
5. 將 2 英吋水管鋸適當長度，前後連接大小頭作為魷魚的身體，並在兩側適當位置切割出切口，與胸鰭、腹鰭連接。
6. 利用熱熔膠黏著固定，必要時用螺絲釘加強。
7. 將 6 分 PVC 水管加熱塑型成魷魚尾巴，並黏著固定於魷魚身體後端的大小頭。
8. 切割兩小片 PVC，玻璃珠作為魚眼，黏著固定於適當位置。
9. 彩繪上色。





1 北海岸漁港咖啡館

金點草里驛棧

文、圖 | 郭如憶（金山區漁會助理幹事）、朱麗變（金山區漁會總幹事）

新北市金山區漁會結合漁港特色與資源，打造全新的漁港咖啡館，結合藝術作品「海之音」，提供在地漁產美食、新北茶品以及釣具租借服務，邀請大家一起來漁港與海洋來場下午茶。

草里漁港原名阿里荖，透過新北市政府漁業處推動「嗨漁港」計畫以及暑假時期舉辦的「瘋草里大咬運動會」活動，近年來已讓草里漁港搖身一變為北海岸著名的垂釣天堂。

結合垂釣資源，驛棧內提供釣具租借服務，包括租釣具、送魚餌，再免費借用救生衣及椅子等，讓民眾可以輕鬆地來漁港體驗釣魚的樂趣，同時品嚐北海岸的在地漁產美食小卷米粉與魷仔魚粥，且



進一步推廣新北石門鐵觀音與坪林的蜜香紅茶及包種茶，提供友善多元化服務，及滿足不同客群的休閒遊憩需求，經研發首推鐵觀音奶茶，口感獨特，只有在金點草里驛棧才喝得到。



此外，驛棧與藝術家蔡坤霖合作，將「海之音」裝置藝術與驛棧結合，讓民眾透過聽筒聽到來自槍蝦活動、透抽求愛、船隻行駛的聲音，並於室內設置食魚教育區，將在地傳統文化「蹦火仔」的歷史與知識，透過簡單的互動傳遞下去，讓漁港、文化與藝術環環相扣，使驛棧充滿藝術氣息與美學。

感受徐徐海風、觀賞白色浪花、品嚐在地美食，北海岸全新的漁港咖啡館——金點草里驛棧是最佳選擇，等你來體驗！



- 1 | 驛棧外觀。
- 2 | 小卷米粉。
- 3 | 「蹦火仔」食魚教育。
- 4 | 垂釣區。
- 5 | 戶外區。
- 6 | 裝置藝術：海之音。



金點草里驛棧

地址：新北市石門區草里里阿里荖 33-3 號

電話：02-2638-2688

FB 粉絲專頁：





第33屆神農獎得主

科技育苗的臺灣鯛達人 黃壹聖

文、圖 | 王芳琳（財團法人台灣養殖漁業發展基金會專員）

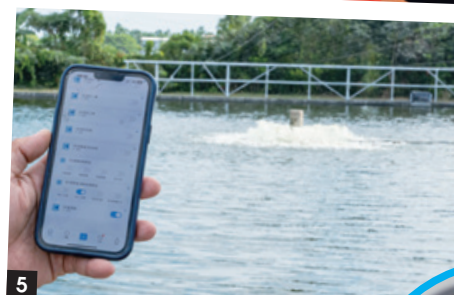
農委會為肯定農漁民的傑出貢獻，每年都會自傑出農漁民中，選拔對現代化產業發展有卓越貢獻者，頒發最高榮譽「神農獎」，黃壹聖以臺灣鯛科技育苗及自動化機械精準控制養殖環境，獲得第33屆全國十大神農殊榮，為水產業爭光。

天還沒亮，清晨的陰霾籠罩著魚塢，水車葉片在水中打著水花，黃壹聖走向魚塢，看著成群精壯的臺灣鯛魚悠閒地游泳，隨著水波蕩漾，眼裡盡是自信的光采。這些年來，黃壹聖從早到

晚在這裡耕耘，為了讓這些種魚茁壯成長，成為水中的王者。

大武山下的臺灣鯛種魚之鄉

「聖鯛水產」位在屏東縣新埤鄉大武山下，一個經營 40 多年的臺灣鯛魚育種場，接班人黃壹聖以優生學概念基因配對，科學化育種，挑選基因優良的種魚注射晶片、打上身分證，系統性建構臺灣鯛的家譜，曾進駐農委會水產試驗所育成中心，探討吳郭魚遺傳育種及配種技術，並先後技轉紅色吳郭魚 TsR 品系暨海水吳郭魚品系。



2012 年研發新品種「聖鯛」，為雄性率特高之純種尼羅吳郭魚，其後代魚苗除了供給臺灣漁民集約式養殖，亦出口至中國、泰國、越南、緬甸、寮國、菲律賓、馬來西亞、新加坡、關島、奈及利亞等地，進軍國際市場，提供全臺每年近半數魚苗市場外銷國外。

黃壹聖的曾祖父、祖父從事虱目魚、觀賞魚育種，家中從事魚苗育種已經傳承四代，遙想當年祖父坐火車一路用手幫魚打氣一路搖到臺南，直到父親黃成賢這一代才決定專營吳郭魚育種。黃壹聖從小對水產養殖耳濡目染，深知唯有好的魚苗才能為養殖業者帶來合理利潤，他退伍後回到家中的育種場，挑選外型活動力精壯的種魚，原先採用傳統方式用目測的方式就外型進行育種，卻發現魚苗長大後體型大小不一，直到十幾年前在水產試驗所曾福生老師引領下，才了解有

時精壯的種魚會因近親交配導致基因弱化，進而產生外型缺陷。其後在獲選百大青農期間，同樣邀請曾老師擔任陪伴師持續指導，憑藉著基因科學在種魚培育上開啟一片新天地。

善用科技 精準控制養殖環境

以往養殖戶一天的工作時間很長，除了需要定期檢查魚塢的氨氮、亞硝酸、溫度和 pH 值等水質數據，並且還要及時了解魚隻攝食情況和清理池底中的殘餌，往往一場大雨、高溫南風或停電都會讓魚隻健康受到影響，在養殖期間總必須準備許多工作，因此黝黑的皮膚和粗糙的手掌往往是優秀養殖戶的共同特徵。

為了讓養殖戶能夠不用再靠天吃飯，黃壹聖更重視養殖數據建構，透過蒐集大數據，打造安全養殖環境。他研發創新養殖設備，包括抗逆境溫棚和智能環控，利用水質及環境監控系統，結合 ATS 電源自動切換開關、自動化餵食控制裝置、自動捕撈拖網機，導入自動化管理訂單，更有效率管理養殖池，獨鍾吳郭魚的一份情，運用科技育苗將吳郭魚苗養殖業推上新高峰。

1 | 大武山下的臺灣鯛育種場。

2 | 聖鯛水產接班人黃壹聖。

3 | 黃壹聖研發創新養殖設備，有效率地管理養殖池。

4 | 取得專利的改善底質水質發明。

5 | 透過手機即可監控水質及環境等，更有效率地管理養殖池。

6 | 黃壹聖家中從事魚苗育種已傳承四代。

漁業署赴校園開講推廣漁業公費專班

文 | 林晏伶（財團法人台灣養殖漁業發展基金會專員） 圖 | 漁業廣播電臺



海上工作極為辛苦，尤其是遠洋漁船船員，漁業署為擴大培育漁業人才，自 2020 年起與國立高雄科技大學合作辦理「漁業公費專班」，培育公費生於畢業後從事漁業工作，本年度（2023）漁業公費專班規劃招收漁撈組學生 11 名及養殖組學生 14 名，高中職以上應屆畢業生及非應屆畢業高中生皆可報考。

漁業公費專班第 1 學年到第 3 學年每人每年有 11 萬 5 千元的學雜費、餐費、書籍及制服費，第 4 學年是上

漁船的實習時間，因此補助學雜費 5 萬元，總計公費生在校 4 年，可獲得 39 萬 5 千元的補助費，畢業從漁期間，前兩年可申請準備金，每月 1 萬 5 千元至 3 萬元，兩年合計可申請 36-37 萬元，免利息免償還。

為了吸引新血投入漁業，從大學階段開始培育我國漁業人才，漁業署於 2 月 14 日前往國立澎湖高級海事水產職業學校進行宣導，說明加入漁業公費專班的福利、責任與未來出路。接著於 2 月 15 日特別前往基隆



海事舉辦招生說明會，漁業署漁政組技正羅允信表示：「公費專班課程除了有漁撈作業、海上航行基本知識，另外也規劃生產行銷專業、船舶機械專業及海洋生態保育等相關課程，期盼鼓勵更多有志於漁業的學生在畢業後投入相關工作，成為我國漁業的生力軍。」

- 1、2 | 基隆海事舉辦招生說明會。
- 3 | 基隆海事舉辦招生說明會學生認真聽講。
- 4 | 澎湖海事同學開心秀出獎品。



落實漁業勞動檢查 漁業署派員赴國外港口執檢

文、圖 | 漁業署



為系統性提升臺灣遠洋漁船船員勞動權益，漁業署已透過聘僱漁業勞動檢查員提高國內漁業勞動檢查的覆蓋率，更於 2022 年 12 月 6 日至 22 日，首度派遣 3 梯次共 9 名檢查人員遠赴模里西斯及馬紹爾群島之國外港口實施漁業勞動檢查，計檢查我國漁船 9 艘、訪談外籍船員 49 人，以提升保障船員的權益。

臺灣遠洋漁船作業海域遍布三大洋，需就近利用國外港口作補給或卸售基地，例如印度洋上的模里西斯、北太平洋的馬紹爾群島等 20 多個國家。此次順利檢查我遠洋漁船外籍船員勞動條件，包含工資金額與全額直

接給付、船上生活空間、設備、飲水及食物補給是否依照規範，亦查核使用出勤紀錄表，以利呈現船員工時情形，落實輔導業者遵守保障船員之法規。

面對國際水產品消費市場對我國遠洋漁業之期待，漁業署重申政府肩負起從完善法令、持續落實執法，亦需要產業經營者、民間團體一起努力，共創勞資關係和諧雙贏，以促進產業永續經營。特別感謝當地駐外使館人員及天主教海員宗會及相關業者給予檢查人員的多方協助，尤其感謝中華民國駐馬紹爾群島共和國夏季昌大使的鼎力相助，讓此次國外檢查順利進行。未來將持續派遣檢查員赴國內、外港口執行勞動檢查，讓船員權益獲得更全面之保障。



- 1 | 我駐馬紹爾夏季昌大使（右 2）與檢查人員合影。
- 2 | 發送宣導文宣品。
- 3 | 海員宗會神父（左 3）、印尼船員與檢查人員合影。
- 4 | 執行船員訪談。



誰說配角不能當主角？ 臺灣非主流食用魚類

文、圖 | 黎諾維（國立臺灣海洋大學）



在野生漁獲體型及數量雙向下滑的趨勢下，認識與善用非主流的漁獲物，以物盡其用及拒絕浪費的方式感受海鮮帶來的驚喜，成了不錯的永續飲食體驗。



無論是使用網具或釣具的漁法，漁民作業時無法完全避免混獲，少量的非目標魚種會伴隨季節性漁獲種類流入市場。因此您有發現嗎？在魚類批發市場裡，往往有一、兩盤不顯眼的魚類，在魚販眼中被視為「雜魚盤」，主要由非主流食用魚類，又或是受傷、鮮度次等、體型不達標或連魚販都感到陌生的魚類組成。雖然雜魚盤品質或許參差不一，但勝在價格親民，若能花上丁點心思處理及料理，想必能一探這些漁獲物超所值的玄機。本篇章介紹四種於臺灣屬次要的食用魚類，不妨考慮將牠們列入食材的選購名單中。

片山氏金花鮨 *Odontanthias katayamai*

片山氏齒花鮨屬於小型鮨科魚類，巴掌大的個體已就是成年的個體，在臺灣六種齒花鮨魚類中產量算是最為豐沛的一種，連帶其他長相類似的物種在市場上都統稱「小花鱸」，鮮艷的體色使得牠在市場裡十分搶眼。

雖然小花鱸一年四季都有產，但棲息於破百米水深的牠，可說是「深場」釣點的限定魚種，僅在天氣及海況尚佳之時，釣船能行駛至離岸較遠的深水海域作業，才有幸捕獲若干數量的小花鱸。縱使體型不大，但粉艷體色下是細嫩的肉質，鮮度十足的漁獲無任何腥味，不輸其他大型石斑魚，香煎或清蒸的料理手法皆相宜，數尾的份量，對於三、四人家庭最適合不過。但需注意小花鱸骨刺偏硬，進食時要特別留神。



多橫帶擬鱸 *Parapercis multifasciata*

多橫帶擬鱸屬於擬鱸科魚類，除了被俗稱「海狗甘仔」外，「海小鳥」是大家意想不到的別名，至於名字緣由多少要加上豐富的想像力！不好游泳的牠，大多時間都定格在海床上，觀察周遭環境，因棲地環境與屬於鮨科的側斑赤鮨重疊，因此不難記錄到牠們同時出現在漁獲中的身影。

棲息在臺灣的擬鱸體型多落在二十多公分左右，分佈在太平洋西南部的紐西蘭擬鱸 *P. colias* 是少數能生長超過四十公分且重達 2.5 公斤的種類。

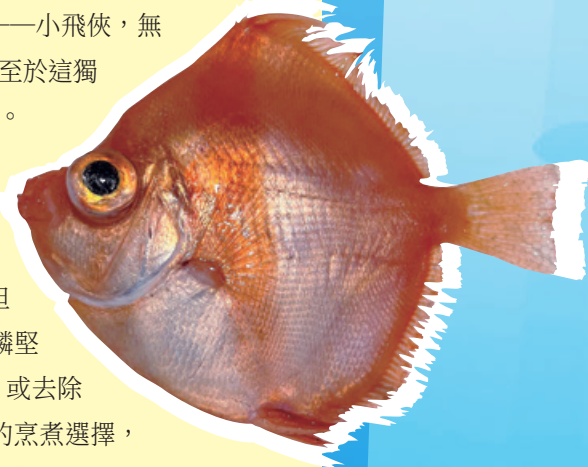
別小瞧牠那不大的體型，牠不但肉質潔白細緻且骨刺軟小，去頭去脊椎骨後料理成天婦羅，絕對擁有出乎意料的美味。



紅菱鯛 *Antigonia rubescens*

紅菱鯛屬於菱鯛科的魚類，菱形的身軀配上水汪汪的大眼睛，使牠在市場上的辨認度極高，加上牠擁有一個可愛既易記的名字——小飛俠，無論是外觀或是名稱都可說是讓人過目不忘，耳聞則誦，但至於這獨特名字的由來，跟卡通中的小飛俠有何關聯，則無從考究。

棲息在百餘米至三百多米水深的小飛俠，除了因不屬於群居魚類，又因口徑細小難以上鉤，故此大多只有深水一支釣的漁法會有零星的捕獲。小飛俠身體雖薄，但勝在夠高夠寬，使得在取肉品嚐上毫無難度。唯獨因魚鱗堅硬難以刮除，宜先以熱水汆燙魚體表面，進行去鱗工序，或去除魚鰓及內臟後連魚帶鱗一併料理，香煎或鹽烤都是不錯的烹煮選擇，待魚肉熟透後再鱗帶皮揭開，潔白且淡香的魚肉想必讓人垂涎三尺！



西氏擬隆頭魚 *Pseudolabrus sieboldi*

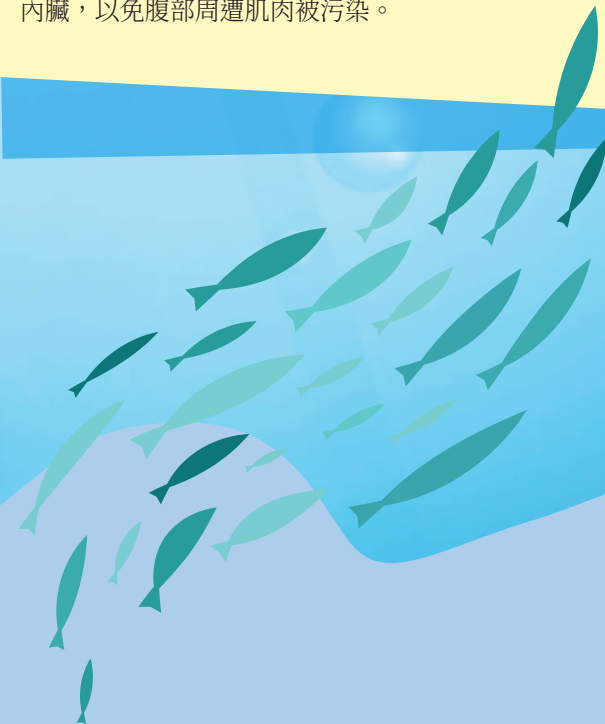
西氏擬隆頭魚屬於小型的隆頭魚科魚類，14 公分左右已經是體型上的極限，大多為沿海手釣船的混獲魚種，尤其是會經常出現在赤鯨或馬頭魚的漁獲裡。奈何一些物種除了形態相似外，又因公、母在起始階段 initial phase (IP) 及 terminal-phase (TP) 終期階段的體色及花紋都略有不同，而造成種類鑑定上的困擾，因此釣客或魚販口中的

「礮仔」多泛指小型的隆頭魚，縱使礮仔體色斑斕讓人賞心悅目，礙於漁獲體型及食用習慣，牠們甚少被視為漁業的捕捉目標。



在食魚文化方面，擁有皮糯肉嫩特質兼具的礮仔，在坊間的風味評價不一，有人愛好其入口化開的肉質，有的則略嫌其肉質過於散爛，但食魚偏好本就因人而異。順帶一提，處理礮仔時，牠滑溜的身軀使在去鱗步驟添上一定難度，同時需注意使用工具時的安全性，加上腹腔內容容易敗壞，宜在漁獲鮮度尚佳之時清除內臟，以免腹部周遭肌肉被污染。

下次逛遊市場時，不妨尋尋寶，嘗試這些性質比（俗稱 CP 值）特高的非主流食用魚類所帶來的驚喜滋味！🐟





鮮味總相逢

文、圖 | 黃之陽（國立臺灣海洋大學水產養殖學系副教授）



以往受限河鮮海味取得不易，更何況少有完善的保鮮技術，因此除了多將時令鮮魚分別以鹽醃醃漬，或藉日曬風乾脫水保存外，僅有逢年過節、喜慶宴客或是迎神祭祖時，方才捨得鮮魚上桌。分別由撈捕或養殖的鮮魚如此，更別說那取得與保存更顯困難的蝦蟹螺貝；但如今不但多有從鮮活到加工、國產到進口，可供依口味、隨偏好與看需求地自在選擇，甚至藉由完善的冷鏈運輸、蓄養乃至伴隨養殖技術與新穎設施，還能跳脫季節限制而常年供應。

對於華人，魚鮮水產總象徵富足豐收與完整美好，所以除魚類總是整尾上桌外，其中也不乏各類取材鮮美風味、獨特口感乃至如同黃魚或鯧魚般，帶著討喜名稱的種類，以及一經煎煮炒炸後便紅豔誘人，

既有令人食慾大開的香甜，同時總能呼應氣氛的螃蟹與大蝦。自然在老一輩人們的印象與觀念裡，這些風味，期待終年然後久久偶嚐，自是教人無比嚮往。

隨著生活改善，以及人們對於飲食在滿足飽足之餘，朝向追求健康的風氣使然，除原本的餐廳酒樓中仍盡力維持以多種海鮮入菜烹煮的穩定供應外，享受或食用水產品的風氣，也逐漸的從家庭餐桌、公司團膳或便當、學校營養午餐乃至個人在日常三餐的打點上，成為取代禽肉奶蛋等動物性蛋白，愈顯健康、豐富且變化萬千的選項。

可別小看從凌晨到午前的清粥小菜，雖然向來以風味淡雅著稱，好讓勞碌或放縱整夜的人們，有份可以暖身開胃甚至一解宿醉的選擇，但其實在組成豐富的各類菜式中，從最基本的魚鬆、魚脯、炒小魚、鹹醃蜆或開陽白菜，到每日稍有輪替，但多不脫煎得金黃酥脆的帶魚段、鯖魚片，或多以蔥薑料酒，不然則是鳳梨豆醬燉滷虱目魚箍等大眾口味，總能豐儉由人提供兼具鮮美與健康的滿足享受。

每當正午時分，不論是便當店、自助餐或簡餐店中，除了常態性的排骨、雞腿與炕肉外，店家也都能順應消費口味與需求的微妙變化，陸續供應如蒲燒吳郭魚腹脅、乾煎大比目魚或油魚，以及分別以金線魚、支子或肉魚作為每日鮮魚的替換選擇，讓人無須過多花費，便能吃飽吃好。

晚餐理當與家人一同，就著美味分享一天生活感受；然對於正處衝刺事業的人們，免不了因著交際應酬而必須外食，或偶爾在假日與家人郊遊休憩，也多有在外嚐鮮的機會。此時，提供多樣選擇的海產攤、熱炒店或海鮮餐廳，



自是老少咸宜的美味首選。簡單的可以點上鮮魚湯、炒份時令海藻、當日鮮魚，並且炸份蚵酥、花枝漿，來個海鮮炒飯或湯麵。但若想痛快享用時，也不乏各類當令現流生猛可供選擇；更何況從北到南，隨沿岸地形與漁具漁法不同，搭配在地風味與特色料理，還能以風味銘記，留下深刻印象。

即便對於偶爾一人想要簡單甚至草率地解決一餐，若能巧妙選擇水產搭配，也能吃來津津有味，甚至樂趣橫生。不論是以茄汁鯖魚或紅燒鰻加碼，搭配一碗鮮蝦麵的簡易版海鮮套餐，或是以各類丸餃、即食調理罐頭或軟包冷凍保鮮的魚粥、秋刀魚塊或蒲燒鰻，迅速以微波或隔水加熱，也都營養滿分，滋味非凡。

- 1 | 季節限定的海藻，不論涼拌或快炒，都是不容錯過的美味水產；更何況食魚食肉，也著菜俗，正是營養美味且樂趣無窮的心法。
- 2 | 品嚐海味並不困難，簡單的乾麵拌上XO醬加上虱目魚丸與花枝魚丸幾枚，也是豐盛一餐。
- 3 | 密封即食的蒲燒鰻只要微波或隔水加熱後，簡單的炙烤加工，製作方便快捷，風味不輸人氣名店。
- 4 | 清粥小菜中的辣椒小魚，細細嚼來別有風味；更何況葷素海陸兼備，絲毫不容小覷。
- 5 | 清蒸鮮魚一尾，不僅是喜慶宴席的重點，同時也是有著賓主盡歡的美好祝福。
- 6 | 想要來份過癮刺激的享受，不妨試試香辣爽脆的胡椒鳳螺。
- 7 | 隨疫情緩解，陸續外出休閒旅遊，不妨在拍照打卡之餘，以各地時令海味留下風味銘記。
- 8 | 巧妙搭配水產入菜，不但讓一餐吃來豐盛滿足，同時也營養健康。



沒有人的水下世界有什麼？ 魚醫生 裂唇魚

文 | 洪瑞卿、陳麗淑（國立海洋科技博物館）黃建福（國立臺灣海洋大學海洋生物研究所）

圖 | 洪瑞卿（國立海洋科技博物館）黃建福、周品翔（國立臺灣海洋大學海洋生物研究所）



在望海巷潮境海灣保育區水下攝影機的統計資料，裂唇魚出現的機率大約為50%，經常可以看到牠們的蹤跡，是珊瑚礁生態系中不可或缺的角色之一。

有沒有人和我有相同的疑問：海洋生物生活在海裡，四周都是水，那牠們需要清潔身體嗎？答案是需要的；因為牠們的皮膚上有時會有壞死組織、寄生蟲等需要清除，海洋生物除了利用強力的海流、摩擦礁石、跳躍等方式之外，還可以請專業的「魚醫生」——也就是裂唇魚以啄食方式來幫忙清潔身體。

裂唇魚學名 *Labroides dimidiatus*，意思是有帶狀線的魚。在顯微鏡底下，可以看到牠的下唇分成兩片，所以稱裂唇魚，也有藍紋清潔魚、半帶擬隆鯛、飄飄的俗稱。由於牠會替其他魚類清理身上寄生蟲、壞死組織等部分，因此便有了「魚醫生」的稱號。

裂唇魚的社會模式為一夫多妻制，但因為牠們其實會性轉變，當公魚死掉時，會由母魚群裡面體型最大隻的個體進行性轉變，取代公魚的職責和地位。藉由水下攝影機非常難得能夠看到裂唇魚的幼魚，牠刚好在石斑魚尾鰭上執行清潔，當時石斑魚也刚好以極近距離經過鏡頭前面，讓我們幸運地發現牠。幼魚相對成魚其中間的黑色縱帶較粗，體色呈現藍色相對成魚明顯。

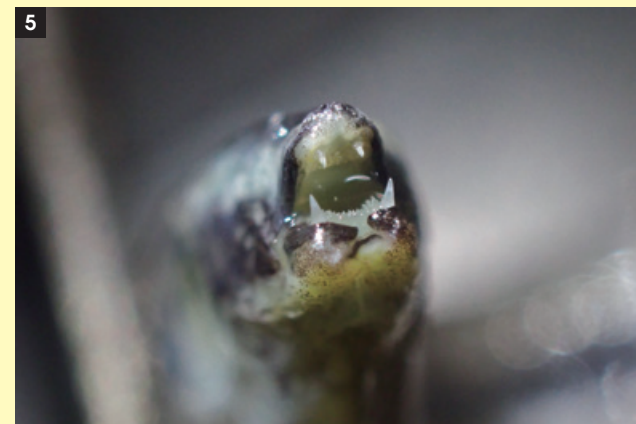
水下攝影機記錄裂唇魚與生物的互動過程相當有趣，大型魚類有清潔的需求時，會去尋找在礁岩或珊瑚叢中魚醫生所開的診所。魚醫生會透過特別的游動姿態，上下游

並搖擺—停頓—上下游並搖擺—停頓……藉由此類的反覆動作來表示診所開始營業，順便邀請魚類上門看診，而大型魚類也會透過體色的變化或是特別的游動姿態來向魚醫生表達清潔服務的需求。

魚醫生非常敬業，發現有需要服務的客戶時，不會只是等待客戶過來，而是主動游過去「出診」，跟著其他魚類一邊清潔、一邊移動。裂唇魚在工作上做得十分仔細，除了魚皮表面外，嘴巴裡、魚鰓內、眼睛四周等任何部位都不會錯過，儘管在清潔過程中可能會有點痛、不舒服，都會盡力配合把鰓蓋或嘴巴打開，讓魚醫生方便作業。

裂唇魚幫忙魚類清除身上的寄生蟲或壞死組織，影響著珊瑚礁生態系的平衡，是一種互利共生的行為，大家想像一下如果一個地區沒有魚醫生，生物身上的寄生蟲、壞死組織等不好的部分就會越來越嚴重。雖然礁區還有其他小魚和小蝦可扮演魚醫生，但是裂唇魚是最主要的物種了。

當人類在浮潛或潛水遇到裂唇魚時，牠會有什麼反應呢？海科館的同事分享，有一次浮潛遇到裂唇魚，一開始裂唇魚不太敢靠近，當他停下來的時候，裂唇魚便好奇地游了過來，似乎認為有生意上門了，而在蛙鞋附近徘徊。另外，在國外有潛水客直接張大嘴巴，而裂唇魚還真的去清潔口中的牙齒，聽起來十分有趣呢！下次在水下遇到裂唇魚時，不妨將動作慢下來，說不定牠們會主動接近你，幫你做免費的清潔服務喔。



魚醫生影片欣賞

- 1 | 龍虎斑主動將魚鰓打開，方便魚醫生工作。
- 2 | 裂唇魚的特徵：嘴巴朝前，身上有一條黑色帶狀線。
- 3 | 正在清潔揚旆蝴蝶魚的魚醫生。
- 4 | 裂唇魚好奇地游過來，好像在尋找蛙鞋上哪裡可以做清潔服務。
- 5 | 從顯微鏡底下，清楚看到下唇分成兩片，故稱裂唇魚。

怪異外型下的美味 大頭黑角魚料理

文、圖 | 武展丞（創意海鮮食譜作家）



春天到了，萬物復甦，此時市場上總是會有些特別的魚類出現，這些魚有些長相怪異，不是主流所販售的品種，也不是大家經常食用的魚類。然而，對於熱愛探究料理的廚師來說，這些奇形怪狀的魚類卻往往極具挑戰性。有些人可能礙於這些魚的長相難以入口，但是，當您真正嚐過這些魚的美味，也許會發現，牠們其實是隱藏在魚市場的寶藏。

市場上的奇形怪狀的魚類通常有著不同的名字和特點，例如長相醜陋的鮫鰈魚、長滿尖刺的石狗公、像是紅色水管的馬鞭魚，以及長著鬚鬚的成仔魚等等。這些魚在日本料理店中可被打造成高檔食材，其美味更是不亞於其他海鮮。

這期我們要介紹的是大頭黑角魚，又名國光魚，其魚鰭像一對大翅膀，身體鮮紅十分顯眼，頭部更是四四方方彷彿長角一般。這種魚雖然長相不太尋常，但卻是非常美味的食材。

大頭黑角魚屬於底棲型魚類，春季在魚攤上偶爾有販售，有時候大的會有兩至三斤，雪白的肉質口感十分細緻。不過，這種魚在臺灣料理中卻十分罕見，大多只能在海產店烹煮味噌湯，而在日本料理中則常常可以看到牠的身影。

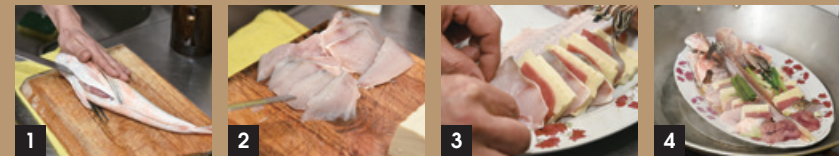
在日本，大頭黑角魚被視為高級海鮮食材之一，可以做成生魚片、乾煎魚排、炸天婦羅等各種美味料理。相對地，在臺灣，由於這種魚不是很常見，所以人們對牠的烹調方式也較少了解。其實烹煮大頭黑角魚並不難，最簡單的方式就是煮湯和清蒸，都能夠保留魚的鮮味和口感，也不會破壞其營養價值。大致來

說如果遇到不熟悉的魚類，其實最簡單就是煮湯跟清蒸這兩種方法的，覺得好吃之後就會慢慢開發其他吃法。

本次示範兩道美味的菜餚，首先是清蒸角魚，將魚肉取下來後，用豆腐、薑片、火腿和魚肉交疊，火腿的油脂和魚肉烹調後，使菜色既有層次感又十分美觀。另一道菜是角魚味噌湯，可用整條魚熬成高湯，再加入味噌煮成，如果沒有足夠的魚骨，也可將魚肉煮久一點，再加入味噌和其他調味料，這樣湯的味道也會同樣濃郁。需要注意的是，加入味噌後不要久煮，否則味道會變得過鹹。

角魚經煮過之後，肉質變得相當細緻，甚至有點像蟹肉的口感，這些外型奇特的魚類，建議大家多加利用，以提升牠們的價值。這些魚在過去可能被當作下雜魚種，但若從不同的角度去看待牠們，比方說，在市場看到這些魚時，不要急著打消購買念頭，相反的，可以直接詢問魚販如何烹調。因為魚販將這些魚放在攤位上，就表示這些魚是可食用的，而且味道也不會太差。下次如果你在市場裡看到了陌生的魚種，不要害怕嘗試，或許你會發現新大陸。🐟

清蒸角魚

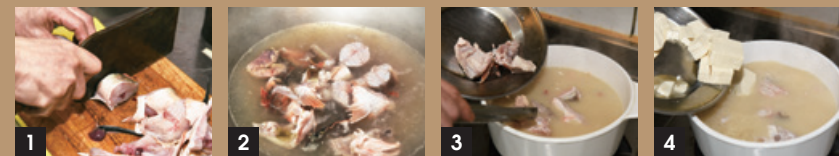


材 料：角魚 1 尾、嫩薑片 10 片、嫩豆腐 1 塊、根 1 根、火腿片 2 片
調味料：味精 3g、鹽 5g、米酒 15c.c.

作法：

1. 將角魚三清，魚頭中骨汆燙。三枚切取魚片，將魚片一邊切 5 片，共 10 片備用。豆腐對切、再切成 0.5 公分厚長片，薑切長片約 0.3 公分厚度，火腿片切長片備用。將魚頭骨放置盤中，豆腐、薑片、火腿、魚片一層一層放置。
2. 將酒淋上後，放入鹽、味精，蒸籠水滾後放入，蒸 15 分鐘後取出，將湯汁取出後，勾芡倒入盤中，再鋪上蔥絲即可。

味噌角魚



材 料：角魚 1 尾、味噌 100g、火鍋豆腐 1 塊、蔥 1 根
調味料：味精 3g、糖 15g

作法：

1. 將角魚三清，頭部對切，魚體輪切。輪切汆燙殺青後備用。豆腐依個人喜好切小塊，蔥切成蔥珠備用。
2. 味噌與清水 800c.c. 攪拌後過濾，開火煮滾，放入角魚轉中火滾 5 分鐘，再加入調味料、豆腐煮滾 2 分鐘，最後放入蔥珠即可。

家政班廚房

石斑魚創意料理

文、圖 | 鄭美嫻（新竹區漁會指導員）、羅貞羽（社團法人高雄市養殖漁業發展協會班長）

麻花腐香魚

材 料：石斑魚 500g、紅黃椒各 1 顆、紫洋蔥 1 顆、蘋果 1 顆、美生菜 1 片、生花生仁 300 克、玉米粉 150 克、水 1100c.c.

調味料：蒜頭 10g、醬油 10g、薑末 5g、鹽 3g、花椒 5g、糖 15g、乾辣椒 5g、胡麻醬少許、豆豉 2g

作法：

1. 石斑魚去鱗洗淨後取兩側魚肉，去骨切片，加入蔥、薑、酒略醃後汆燙備用。
2. 花生泡水，濾乾後加水攪打，需過濾。取水加玉米粉、鹽，放至瓦斯爐上小火慢慢攪拌濃稠，裝入容器成型。
3. 美生菜、魚肉、蘋果、甜椒、紫洋蔥、花生豆腐，淋上調好的麻花醬即可。

料理單位：新竹區漁會 郭雪雲班員

涼拌香檸石斑魚

材 料：石斑魚片 300g、檸檬 1 顆、紫洋蔥半顆、西芹 1 瓣、紅蘿蔔 1 條、辣椒 1 根、香菜 1 小把、白芝麻適量

調味料：醬油 1 大匙、砂糖 3 小匙、鹽少許

作法：

1. 配料：紫洋蔥半顆切絲（先泡冰水較脆）、西芹斜刀切段、紅蘿蔔切片。
裝飾料：半顆檸檬切片、辣椒切絲、香菜切細、少許白芝麻。
調味料：半顆檸檬榨汁、醬油、砂糖、鹽、少許水混合後放冰箱備用（依個人口味自行調整）
2. 石斑魚塊及西芹、紅蘿蔔汆燙。魚塊放涼後與西芹、紅蘿蔔及冰鎮的洋蔥稍微攪拌。
3. 將魚塊、蔬菜及醬料混合後，依序擺上：切片檸檬、香菜、辣椒絲和少許白芝麻裝飾即可。

料理單位：社團法人高雄市養殖漁業發展協會 曾雅芳指導員

每一個領域 都有妳的位置

| 消除對婦女一切形式歧視 |

消除性別歧視是國際社會潮流。

我國透過立法保障婦女在各領域的基本權益，
讓婦女在社會上能夠平等參與、共治共決，
獲得平等發展的機會，擁有屬於自己的位置。

CEDAW上路，需要你我共同協力來成就性別平等的友善社會。



簡稱
CEDAW

政府正推動《消除對婦女一切形式歧視公約》

我國已於101年1月1日實施「消除對婦女一切形式歧視公約施行法」，致力於各項法規及行政措施之檢討與改進，在政治、社會、經濟、就業、文化、教育、健康、法律、家庭、人身安全等各個領域，保障婦女獲得平等的發展機會，建立性別平權的幸福國度。

更多資訊請上行政院性別平等會
<http://www.gec.ey.gov.tw>

圖片來源：九典聯合建築師事務所，本圖僅為示意圖。

高雄市前鎮漁港 多功能水產品運銷中心

委託營運移轉案公聽會

會議時間：112年3月24日（星期五）
下午2時

會議地點：高雄區漁會4樓大禮堂
（高雄市前鎮區漁港東二路3號）

主持人：王正芳副署長

主辦機關：行政院農業委員會漁業署

公聽會程序

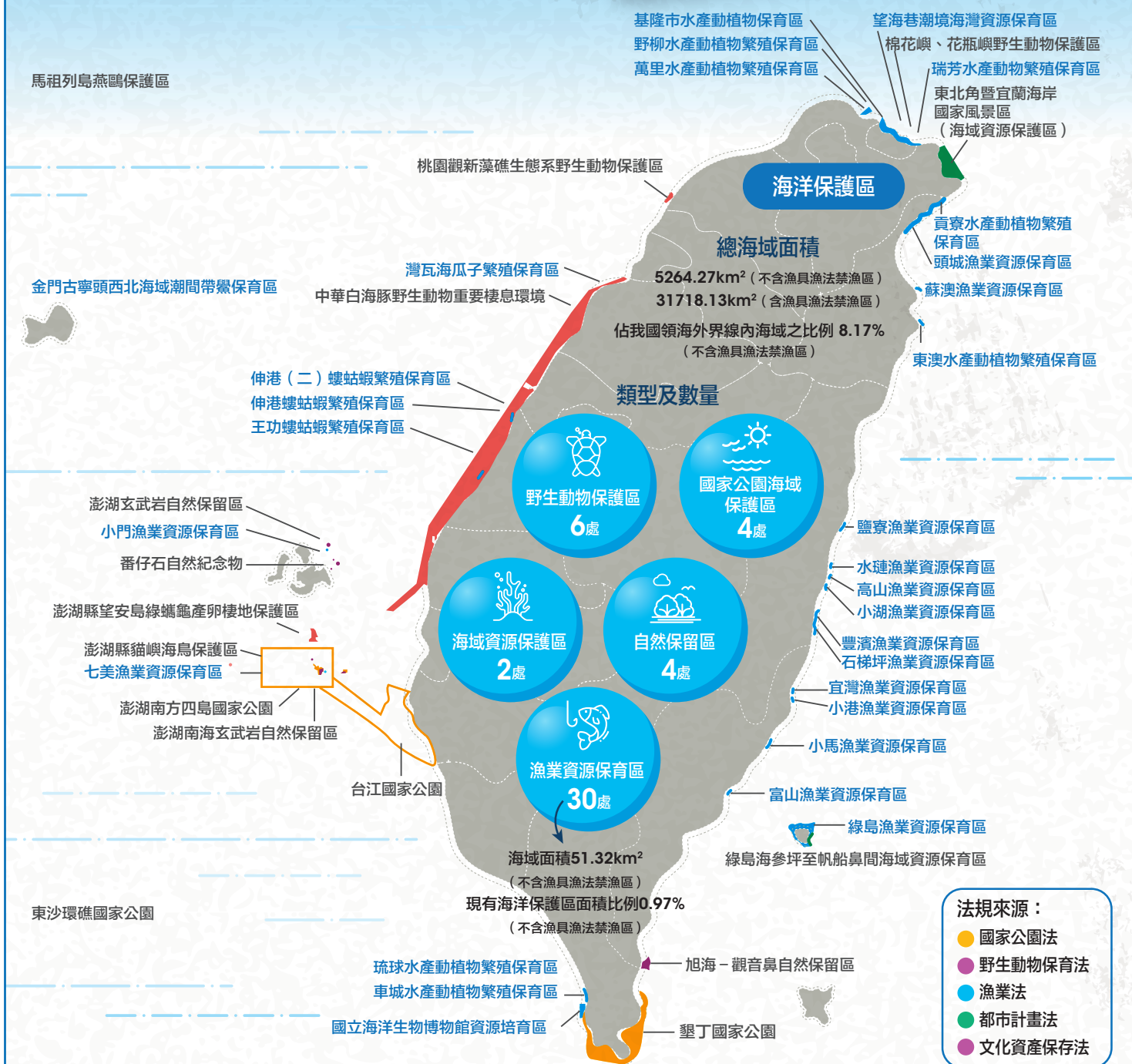
時間	會議辦理內容
下午 1:30- 下午 2:00	開放入場及登記發言
下午 2:00- 下午 2:10	主持人致詞及程序說明
下午 2:10- 下午 2:25	簡報說明
下午 2:25- 下午 3:50	與會人員意見表述及意見回應
下午 3:50- 下午 4:00	總結

公聽會當日如遇天災、其他事故或人力無法抗拒事由，承辦單位或主持人得依職權將視實際情形中止會議。

臺灣位於「大海洋生態系」與「生態地理區」之交界處，使得海洋生態系非常多樣化。而海洋保護區的劃設即為了有效避免人為破壞及設置禁捕區，以落實海洋環境保育，創造更為健全的生態系。

我國海洋保護區的定義

平均高潮線往海洋延伸之一定範圍內，具有特殊自然景觀、重要文化遺產及永續利用之生態資源等，需由法律或其他有效方式進行保護管理之區域。



資料來源 | 漁業署、海委會海洋保育署 整理製圖 | 大山影像工作室