

# 漁業推廣

專題報導

臺灣的  
藍色公路



參與國際漁業團體聯盟2005年年會紀要

第二屆金山漁村嘉年華活動報導

健康食魚的第五撇步 - 正視漁產品的中藥養生



漁鄉采風

旗津漁港頂級漁鄉... 寒暖洋流匯合 魚蝦蟹多  
港口優良便捷 漁撈生鮮  
物美價廉多樣 遊客絡繹  
品嚐現撈漁產 饕客不絕

圖／黃丁盛・文／吳健良



FISHERIES EXTENSION



行政院農業委員會漁業署

ISSN 1019-9683



9 771019 968001



## 老耄遐思

文／蘇賜謙 彰化區漁會秘書



淡水區漁會攝影比賽作品。〔余欣雅攝〕

白雲高聳似因煙，  
耆老退休莫等閒；  
行有餘力續貢獻，  
身心快樂喜年年。

# 西班牙(十)

攝影・撰文／黃丁盛

## 瓦倫西亞的火節

瓦倫西亞的火節起源於中世紀，原是木匠們為了對守護神San Jose表達敬意而產生的重要慶典。慶典的主角為一尊尊趣味橫生、栩栩如生的雕像Ninots，每年件數高達6、7百件。除了雕像，在聖女教堂的獻花儀式也十分壯觀。此外，火花、遊行、音樂、舞蹈將這個城市點綴得多彩多姿。火節的最高潮，是在晚上12點，點燃所有雕像，火光將市區照耀得如同白日，群眾隨著擺動的火舌舞蹈、歌唱，慶典活動隨著漫天紙灰劃下休止符。

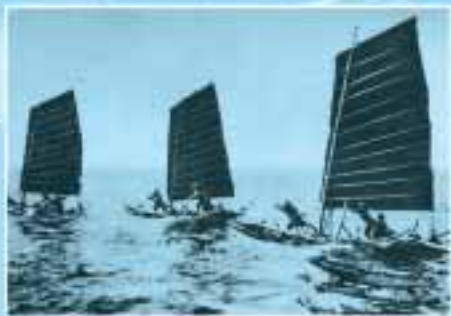




# 漁業推廣

FISHERIES EXTENSION

中華民國七十五年十月十五日創刊



行政院農業委員會漁業署

自然詠歌 封面裡 文 / 蘇賜謙 彰化區漁會秘書

## 老耄遐思

海天遊蹤 封底裡 文圖 / 黃丁盛 本刊特約攝影

## 西班牙(十) / 瓦倫西亞的火節

漁鄉采風 封底 文 / 吳健良 圖 / 黃丁盛

## 旗津漁港及漁鄉

漁業要聞 4 編輯室

## 漁業要聞

政令宣導 9 編輯室

## 漁政法令宣導

專題報導 12 文圖 / 陳璋玲  
南華大學旅遊事業管理研究所

## 臺灣的藍色公路

漁訊廣場 20 文圖 / 郭慶老 譯  
駐日代表處經濟組副組長鮪魚生產履歷追蹤系統  
之建立與推動

法律宣導 22

法律常識宣導 -  
行政文書，也可公示送達

海的世界 24 文圖 / 蘇 焉 國立中山大學講師

## 酒後潛水有百害無一利

特 訊 28 文圖 / 謝大文 漁業署署長  
劉家禎 漁業署技正參與國際漁業團體聯盟  
2005年年會紀要

特別報導 30 文 / 蕭堯仁 淡水區漁會推廣員

## 2005臺灣漁鄉風情攝影比賽成果展

特別報導 32 文 / 李素真 臺灣區漁廣電台節目主持人

臺灣漁業政策總體檢系列研討會之五  
最適宜海洋漁業規劃與管理之探討(鮪漁業)

特別報導 37 文 / 陳彥臻 漁廣電台節目主持人

e化管理 臺灣養殖漁業的驚奇  
- 專訪海鰻養殖業者劉天和先生

封面設計 / 健昇設計

照片提供 / 河馬攝影

## 虱目魚收成

臺灣虱目魚養殖自鄭成功來臺時期至今，即為農漁村主要內陸養殖魚種。有關虱目魚名稱的傳說很多，有麻虱目、安平魚、國姓魚、海草魚、殺目魚等稱呼。而臺灣虱目魚養殖生產技術的日益精進，足以傲視全球。

## 封面故事

發行人：謝大文

總編輯：林永德

編輯委員：沙志一 陳添壽 黃明和 蔡日耀 江英智

石聖龍 曹宏成 陳國本 陳華民 蘇富泉

王正芳 謝明慧 余明村

編輯顧問：胡興華 黃玲慧

主編：李海峰

執行編輯：童吟芳 湯素瑛 林孟瑄

發行所：行政院農業委員會漁業署

地址：臺北市潮州街2號

漁業署總機：(02)3343-6000 5

月刊：(02)3343-6095 7

特約攝影：黃丁盛

企劃承製：健昇設計印刷有限公司

地址：臺北市信義路四段24號3樓

電話：(02)2705-3699

● 三民書店：

● 臺北市重慶南路一段61號 (02)2361-7511

● 五南文化廣場：

● 臺中市中山路2號 (04)2226-0330

● 新進圖書廣場：

● 彰化市光復路177號 (04)725-2792

● 青年書店：

● 高雄市青年一路141號 (07)332-4910

● 國家書坊台視總店：

● 臺北市八德路三段10號B1 (02)2578-1515 ext.643

# 漁業推廣 229

FISHERIES EXTENSION 月刊

中華民國七十五年十月十五日創刊

中華民國九十四年十月十五日出版

中華郵政台北誌字第489號執照登記為雜誌交寄



特別報導 40 文圖 / 馬振評 臺北縣政府農業局技士

## 第二屆金山漁村嘉年華活動報導

推廣天地

44

文圖 / 高淑貴  
臺灣大學農業推廣學系教授  
兼農業陳列館館長

## 經典美饌 歡聚臺南

### - 九十四年度臺灣省漁會地方料理 經典美食競賽紀實



民俗報導

50

文圖 / 張利聰 中國石油公司訓練所

## 口湖牽水轆文化祭

魚食文化

54

文圖 / 王清要 漁業署簡任技正

## 健康食魚的第五撇步 - 正視漁產品的中藥養生

產銷分析

61

文 / 陳麗秋 漁業署技士  
文 / 陳建佑 漁業署副研究員

## 臺閩地區94年7月漁產量分析 94年8月主要魚貨批發市場行情分析



# 漁業要聞

文 / 編輯室 整理



## 辦理「漁港與漁村發展策略之探討」研討會

漁業署與臺灣經濟研究院於8月22日假行政院農業委員會共同舉辦「臺灣漁業政策總體檢系列研討會」第六場會議，以「漁港與漁村發展策略之探討」為研討主題，探討的議題包括（一）都會區大型漁港觀光化發展方向與定位以及其後續經營管理；（二）漁村、漁港及海域資源的多角化經營；（三）漁港管理地方化及其對漁村發展所造成之影響；（四）港區及周邊外部投資發展之整合。

漁業署表示，早期漁民基於交通、生活及作業之便利，漁村聚落往往與漁港比鄰共生，漁港因而成為漁民生活、工作的重心場所，彼此間的關係密切，而漁港是漁船的家，提供漁船停泊、裝卸、補給、維修作業及避風等功能，與漁

業發展的過程密不可分，且隨著漁船筏數量的增加，漁港規模與數量亦隨之擴增。

但近年來，我國漁業面臨內外環境變化與衝擊，對於漁港、漁村或多或少都造成不小影響，政府有必要就漁港與漁村未來發展政策加以檢討，以調整因應；此外，由於政府財政困難，對於漁港維護建設經費已逐年縮減，因此，對於漁

港建設發展政策也須隨之檢討修正，其中漁港功能多元化過度強調觀光設施建設，未能符合漁民需求；又漁港建設亦影響海岸生態景觀及與漁村社區發展脫節等漁港管理建設等問題，再再均需要整合產、官、學意見，集思廣益，謀求最佳解決方案及發展策略。✎



↑假行政院農委會辦理「漁港及漁村發展策略之探討」研討會  
〔謝和娟攝〕



## 舉辦2005國際水族展

漁業署於94年8月5日至8日輔導中華民國水族協會在臺北世貿舉辦「2005國際水族展」。今年水族及寵物展覽規模盛大，是國內歷年來最具規模、且最專業的水族寵物展覽。展場中設置的臺灣觀賞魚主題館，以「臺灣產慈鯛」、「慈鯛造景比賽」、「七彩神仙魚評比」、「花羅漢評比」、「龍魚展示」等為主題，參展廠商也推出「虛擬海洋城市」，有海洋嘉年華、海洋城市、街頭及海洋學府、遊樂場等。

漁業署表示，近年來，世界各國大多相中觀賞魚具有高單價及廣大消費群的利基，紛紛投入水族市場，而臺灣的優勢在於育種技術先進，為臺灣

發展觀賞魚產業創造優良條件。在魚種生產方面，可人工繁殖魚種達300種以上，在國際知名比賽中頻傳捷報，去年七彩神仙魚評比，在德國更奪得世界冠軍的殊榮。為推動國內觀賞魚事業，除積極協助國內觀賞魚組織發展外，同時協

助各觀賞魚協會辦理國內外展覽活動，擴大國際行銷，並加強東南亞國家水族業者的交流活動。目前觀賞魚外銷產值，每年均以10%的比例穩定成長，大幅增加漁民的收益。

↓



↑2005國際水族展在臺北世貿舉辦。

〔張福龍攝〕



## 國內養殖蝦類產量不足消費市場進口需求旺盛

漁業署表示，近日報載冷凍蝦有九成走私進口，且抗生素過量等問題，其中走私部分，漁業署業請海巡署加強相關漁船走私查緝工作；另有關抗生素過量問題，將由相關衛

生檢驗單位調查處理，並希望國內大賣場切勿採購貨源不明的冷凍蝦品。同時，漁業署呼籲消費者除多購買國產生鮮蝦類外，對於冷凍蝦類，應購買具有品牌標識或認證之產品，

以保障消費者健康。

依據93年度統計資料，國內主要養殖蝦類產量為白蝦10,918公噸、淡水長臂大蝦10,039公噸、草蝦1,469公噸，合計22,426公噸，其中九成以

上供應國內市場，並以生鮮魚貨為主；至於進口之蝦類數量，依據93年統計，計進口8,526公噸，主要來自泰國、印尼及澳大利亞等國家，約佔

國內消費市場之三成，並多以冷凍型態供應，顯見國內蝦類消費市場有一部分係仰賴國外進口。漁業署目前正逐步推動水產品生產履歷輔導工作，未

來國內養殖生產之水產或加工品，將會有產地來源之相關標識或認證，以建立消費者之信心。✎



## 推動漁產品產銷履歷體系

隨著消費者對漁產品衛生安全與品質的日益重視，配合農委會推動農產品產銷履歷資訊系統之建構，本（94）年度漁業署將輔導業者建立海鱸、臺灣鯛及鰻魚等三種漁產品之示範性產銷履歷紀錄體系，推動「優質、健康、安全」之魚食政策。目前漁業署已邀請產、官、學、研等各界有關人士組成推動小組，提供建議及協調解決制度建立時可能遭遇之問題，共同推動相關工作，並組成工作團隊，協助建立各魚種生產標準化作業流程規範及實地輔導。同時，為提供新鮮、衛生、安全的漁產品，保障生產者及消費者之權益，將配合持續推動優良養殖場制度，並逐步建構漁產品產銷履歷體系。

漁業署表示，以天和海洋

開發股份有限公司生產之海鱸為例，所生產之海鱸每尾魚出貨前均於尾部附上套環，成為有身分證的魚，利用資訊管理系统產生條碼及序號，輔以綿密的檢驗，確保產品品質，通路商及消費者則可藉由該序號，透過網際網路追蹤出每尾魚產銷過程及檢驗資料，除可讓消費者買得放心、吃得安心，並改善養殖業者形象外，

更得以銷往歐盟及韓國等，讓臺灣的水產品在國際市場上更具競爭力。94年將以此為範例，以海鱸為推動輔導之重點項目，輔導海鱸養殖業者全面建置管理資訊系統，並透過網路資訊科技整合產銷資訊，強化漁產品安全管控，推動建立全程產銷履歷制度，落實「安全漁業」之目標。✎



↑輔導建立海鱸、臺灣鯛、鰻魚等三種漁產品之示範性產銷履歷紀錄體系。

〔李秀女攝〕





## 推廣臺灣優質安全漁特產品購物網

最近國內漁產品食用安全問題日益受到重視，為保障消費者健康，促銷臺灣優質、安全之漁特產品，漁業署特別建立「臺灣優質安全漁特產品購物網」(<http://www.eatfish.com.tw>)，提供安全衛生的漁產品及相關訊息，並輔導產銷業者掌握漁產品之品質與來源，強化國產漁特產品的能見度及食用安全，讓消費者買得安心、吃得健康。

漁業署表示，為推廣該購物網，邀請產、官、學、研等各界相關人士組成專案小組，訂定管理辦法及產品審查機制，輔導已通過或符合HACCP或CAS等相關標章認證者加入本購物網，逐步建立代表漁產品網路品牌－「漁歌子」的公信力。目前在購物網設

有：優質安全「漁歌子」品牌專區(品項約有12種)，另還有國內具地方特色漁產品推薦專區(品項約有80種)，產品品項正持續增加中。另以梓官區漁會所生產的漁產品為例，在漁業署輔導下通過HACCP之認證，其生產與檢驗都經該漁會嚴格管控，再以漁歌子品牌LOGO附於產品的包裝上，且包裝詳列產品的生產單位、日期、保存期限及內含物等標示，以確保產品的品質安全。消費者可從購物網購買「漁歌子」品牌認證的漁產品，讓整

個網路交易公開化及透明化，間接建立起生產者及消費者的信心。此外梓官區漁會更將產品加入高雄地區國民旅遊卡的銷售業務，也獲得不錯的銷售成果。另外，本購物網也與其姊妹網「漁產品聯合行銷網」(<http://www.etaiwanfish.com>)充分結合，滿足消費者行銷、知性、文化、休閒全方位的需求。未來將配合標章及產銷履歷，逐步推動全方位安全食魚，以促進產品流通，確保消費者健康安全，並保障漁民福祉。✎



➡漁業署謝署長主持「推廣臺灣優質安全漁特產品購物網」記者會。

〔李秀女攝〕



## 南方黑鮪保育委員會（CCSBT）首度在臺召開會議

南方黑鮪保育委員會（CCSBT）「第6屆資源評估工作小組暨第10屆科學委員會延伸委員會」會議，於8月29日至9月8日在臺北舉辦，與會國家除我國外，尚有日本、澳洲、紐西蘭、及韓國等5個會員國派員參加。會議主要內容在於訂定一套未來共同遵循之漁獲總可捕量計算方式，以避免以往各國科學家因使用資源評估參數及模式之不同，而造成評估結果差異甚大之爭議，自2000年起即開始發展管理程序，並預定於今年內完成。同時，亦提供建議意見，

以做為今年年會決策之參考依據。

此外，本次會議之另一重點，將按最近之研究成果與所蒐集之資料，以澄清近年來對南方黑鮪資源幼魚加入量偏低之疑慮。同時，鑒於本次會議對該組織而言十分重要，且具關鍵性，因此，各國均派遣陣容堅強之代表團與會。我國代表團除由漁業署領軍外，另亦邀請從事相關研究之學者、專家參與會議，期對該魚種資源保育與永續利用有具體貢獻，並維護我南方黑鮪漁業之永續經營。

漁業署表示，CCSBT成立於1994年5月，為政府間之國際漁業組織，該組織成立之目的，係希望透過所有捕撈南方黑鮪之漁業國及該魚種洄游經過之沿岸國政府間之合作，採取適當保育與管理措施，以達該魚種資源永續利用之目的，為世界上目前唯一針對單一魚種保育之國際性漁業管理組織。臺灣為世界重要遠洋漁業國之一，深受國際矚目，能往前邁出一大步，首度在臺召開本次政府間國際組織會議，深具意義。♣



## 農業信用保證基金配合農委會天然災害低利貸款提供信用保證服務

泰利颱風造成部分地區農業災害，行政院農業委員會業於日前宣布苗栗縣、臺中縣、南投縣、雲林縣、嘉義縣市、高雄縣、屏東縣為辦理「農業天然災害低利貸款」地區。承辦該項貸款之金融機構為苗栗縣、臺中縣、南投縣、雲林縣、嘉義縣、高雄縣、屏東縣轄內之農漁會及臺灣銀行、中

國農民銀行、臺灣土地銀行及合作金庫銀行、第一商業銀行、華南商業銀行、彰化商業銀行、國泰世華銀行等當地分支機構。農業信用保證基金將全力配合政府政策紓困措施，對於該項貸款提供信用保證服務。受災之農民，如無力提供擔保可就近洽請前述各金融機構送請該基金提供信用保證，

以順利取得貸款，儘早復元。♣

策略規劃部郭翠琳  
財團法人農業信用保證基金  
臺北市許昌街17號10樓  
Tel: 02-23116216#223  
Fax: 02-23311493  
<http://www.acgf.org.tw>



# 漁政法令宣導

文 / 編輯室 整理



專營娛樂漁業漁船變更經營特定漁業漁船後，其主機馬力未超出限制標準部分仍得享有優惠用油補貼金額，並依該部分之實加油量計算之。行政院農業委員會91年9月13日農授漁字第0911340736號令，應予補充

行政院農業委員會94年8月15日農授漁字第0941320181號函



總噸數未滿一百噸之沿近海燈火漁業漁船，其漁業執照主、兼營漁業種類登載為焚寄網、棒受網或扒網者，得繼續經營外，不再核發主、兼營該三種漁業種類新漁業執照

行政院農業委員會94年8月11日農授漁字第0941341141號令停止適用

總噸數未滿一百噸之沿近海燈火漁業漁船，其漁業執照主、兼營漁業種類登載為焚寄網、棒受網或扒網者，除漁業證照有效期限屆滿申請換發、展延及申請保留汰建資格，仍可繼續經營外，不再核發主、兼營該三種漁業

種類新漁業執照；非燈火漁業漁船之漁業執照，不得變更登記為主、兼營焚寄網、棒受網或扒網漁業種類，並自即日起實施。[↗](#)



## 臺灣地區漁港類別

行政院農業委員會94年8月9日農授漁字第0941341176號公告

指定安平漁港自第一類漁港改列為第三類漁港。

相關內文請查詢漁業署網站 [↗](#)



安平漁港自第一類漁港改列為第三類漁港，並廢止行政院農業委員會93年6月3日農授漁字第0931341865號公告有關安平漁港所在地政府（臺南市政府）之委辦事項，並自即日起生效

行政院農業委員會94年8月9日農授漁字第0941341176號公告

依據：行政程序法第15條第3項、漁港法第4條第2項及漁港法施行細則第7條之1。

相關內文請查詢漁業署網站 [↗](#)

## 漁業主管機關受理漁業人申請燈火漁業執照處理原則

行政院農業委員會94年8月11日農授漁字第0941341141號令

- 一、燈火漁業漁船之漁業執照主、兼營漁業種類登載為焚寄網、棒受網或扒網者，除漁業證照有效期限屆滿申請換發、展延及申請保留汰建資格，仍可繼續經營外，不再核發主、兼營該三種漁業種類新漁業執照。
- 二、非燈火漁業漁船之漁業執照，不得變更登記為主、兼營焚寄網、棒受網或扒網漁業種類。
- 三、新建造漁船申請核發漁業執照登載為焚寄網、棒受網或扒網之漁業種類者，除原保留汰建資格主漁業屬該三種漁業種類外，不得核准兼營。
- 四、行政院農業委員會93年4月15日農授漁字第0931341078號令，自本令發布日停止適用。 [ⓘ](#)

## 94學年度第1學期農漁民子女就學獎助學金作業日程表及新修正之農漁民子女就學獎助學金申請表各1份，請轉知所轄各農(漁)會配合協助辦理

行政院農業委員會94年8月31日農輔字第0940050844號函

- 一、為使申請農漁民子女就學獎助學金者更清楚瞭解申請表文字之內涵，特將該表修正如下：
    - (一)註(2)，明列未領取政府各類學雜費就學減免優待補助者為「該學生」。
    - (二)註(3)規定祖父母申請人與孫子女同一戶籍6個月以上，係「連續」非分段計算。
  - 二、農(漁)會受理申請本項獎助學金後，務必切實依規定審核並注意下列事項：
    - (一)收受本項獎助學金申請表時，應檢查申請人是否漏填或填錯資料，若有上述情事，立即請申請人更正。
    - (二)受理申請後，應逐案編號記錄於名冊上，避免於上網時遺漏登錄資料。
    - (三)上網登錄申請人子女就讀學校公、私立別時，應切實確認，以免影響獎助金額。
- 農漁民子女就學獎助學金作業日程表、申請表、審核表請查詢農業委員會網站 [ⓘ](#)

## 漁船海難災害緊急通報及應變作業程序

行政院農業委員會94年8月31日農授漁字第0941321574號令

- 一、目的：

為因應我國漁船在我國海難災害搜救範圍內發生或有發生海難災害之虞時，得依循一定程序，迅速通報災害狀況，採取各種必要之應變措施，以防止災情擴大，降低漁民生命財產之損失，特訂定本作業程序。
- 二、相關法規依據：

災害防救法、海難災害防救業務計畫、災害緊急通報作業規定、行政院農業委員會災害緊急應變小組作業要點。
- 三、執行機關：

直轄市、縣(市)政府及行政院農業委員會漁業署(以下簡稱本會漁業署)。
- 四、配合單位：

各區漁會漁業通訊電臺、臺灣區漁業廣播電台。
- 五、區漁會漁業通訊電臺接獲漁船海難災害求救訊息時，應立即將相關災情以最迅速方式通報行政院國家搜救指揮中心、行政院海岸巡防署、漁船所屬直轄市、縣(市)政府、案發海域之管轄直轄市、縣(市)政府、區漁會及本會漁業署參處。
- 六、直轄市及縣(市)政府、本會漁業署接獲漁船海難通報時，應儘速辦理橫向、縱向通報聯繫事宜，其災害規模等級及通報層級如下：
  - (一)災害規模等級：
    - 1.甲級規模：
      - (1)漁船發生或將發生重大海難，漁船損害嚴重且人員有傷亡、失蹤達十人以上者。
      - (2)海難災害有擴大之趨勢，可預見將對於社會有重大影響者。
      - (3)具新聞性、政治性、社會敏感性或經首長



認定有陳報必要性者。

2.乙級規模：

(1) 漁船發生海難或將發生海難，且人員有傷亡、失蹤達四人以上未滿十人者。

(2) 具新聞性、政治性、社會敏感性或經首長認定有陳報必要性者。

3.丙級規模：漁船發生海難或將發生海難，人員傷亡或失蹤為三人以下者。

4.丁級規模：漁船發生海難情事，惟人員無生命危險者。

(二) 通報層級：

1.甲級規模：通報至行政院及行政院災害防救委員會。

2.乙級規模：通報至交通部、本會漁業署、內政部消防署及行政院海岸巡防署。

3.丙級規模：通報至直轄市、縣（市）政府、地方海洋巡防機關。

4.丁級規模：通報至直轄市、縣（市）政府、各有關區漁會，必要時通報巡防單位前往處理。

以上通報流程詳如漁船海難災害通報系統圖。

七、通報作業：

(一) 直轄市、縣（市）政府及本會漁業署接獲轄屬漁船或管轄海域之海難災害通報後，應立即就有關災情、船員身分及確定案發海域及與岸上參考地點之方向與距離，依通報層級以口頭或書面方式通報各有關單位。

(二) 對於案情複雜之海難案件，應隨時與有關區漁會漁業通訊電台及搜救單位保持密切聯繫，確實掌握搜救進度，直至遭難船員無安全之虞或災害結束並傳報結報為止。

(三) 直轄市、縣（市）政府應依行政院所訂「災害緊急通報作業規定」及參照交通部所訂「海難災害防救業務計畫」，訂定緊急通報作業相關規定，確實辦理海難災害通報事宜。

(四) 本會漁業署（漁政組）為接收漁船海難案件通報之單一窗口（電話：02-3343-6085、行動電話0935-529402、傳真電話：02-2341-6286），接收電話或書面傳真或簡訊通報後，應即請各區漁會漁業通訊電台及臺灣區漁業廣播電台呼叫、廣播海上作業漁船就近前往協助。

八、應變小組之成立時機：

(一) 直轄市、縣（市）政府部分：

成立時機、程序及編組，由直轄市、縣（市）政

府定之。

(二) 本會漁業署部分：

1.發生漁船海難災害等級達甲級規模時，由主管業務組將災害規模及災情，循行政程序陳報行政院農業委員會主任委員，並提出成立應變小組及指定指揮官之具體建議，經同意後成立；情勢緊急時，得先口頭報告成立之。

2.發生漁船海難災害等級達乙級規模時，由業務組將災害規模及災情簽陳署長，並提出成立應變小組及指定指揮官之具體建議，經同意後成立；情勢緊急時，得先口頭報告成立之。

九、應變小組成員：

由直轄市、縣（市）政府及本會漁業署應變小組指揮官指定之。

十、應變小組應辦事項：

(一) 直轄市、縣（市）政府應變小組應辦事項：除應依據海難災害防救業務計畫第四章所訂緊急應變辦理事項確實辦理外，應視災害規模就近派員慰問罹難者家屬，並查明案發原因。

(二) 本會漁業署應變小組應辦事項：

1.漁船海難災情蒐集、通報及查證。

2.督導各有關直轄市、縣（市）政府辦理海難災害防救事宜。

3.協助處理遭難漁船、人員緊急搜救應變事項。

4.提供遭難漁船及船員基本資料。

5.協調漁業通訊電台支援搜救工作及其他相關事宜。

十一、應變小組值勤時間每日二十四小時。

十二、應變小組之縮編與撤除時機：

災害狀況已不再擴大或災情已趨緩和，且無緊急應變任務需求，或經搜救單位七十二小時之救援仍無進展，應變小組指揮官得口頭或以書面報請召集人（各級機關首長）同意縮小應變小組編制或撤除。

十三、漁船海難災害緊急通報及應變作業執行機關、配合單位應建立二十四小時災害通報專責人員緊急聯繫資料，相關人員或聯繫資料異動時，應隨時更新。

十四、我國漁船在我國海難災害搜救範圍以外之海域發生海難災害，本會漁業署於接獲通報後，應立即通知行政院國家搜救指揮中心及外交部協調案發海域附近國家之搜救組織協助救援，並協助漁船船主辦理遭難船員返國事宜。㊦

# 臺灣的藍色公路

文圖／陳璋玲 南華大學旅遊事業管理研究所

## 藍色公路的起源

「藍色公路」(Blue Highway) 這個名詞最早出現於政府出版的文獻中，可追溯至侯和雄（1997）辦理交通部運輸研究所之「藍色公路之探討（一）－環島航運運量調查之研究與分析」研究計畫。該計畫報告提及，基於合理、有效地利用整體運輸網路，多年來，乃有人建議，建

立與發展海上綠色走廊（亦稱為藍色公路）之環島航運，來分擔現有內陸運系統運輸上之壓力〔1〕。當時建構藍色公路之用意，主要係提供運輸管道的另類選擇，以紓解陸上交通擁擠之現象，因此藍色公路僅有運輸通路之功能。儘管如此，該報告亦指出，雖然環島海運之於陸運，競爭力過於薄弱，吸引力不足，然海上運輸

的海上風光亦是其他運具所無法取代的。此為後來以觀光功能取向的海上藍色公路發展埋下伏筆。

「藍色公路」這個名詞開始在媒體出現，成為大家耳熟能詳的名詞是在近五、六年來的事，其主要是起源於政府為了因應民眾休閒活動需求、紓解陸上交通問題及推動觀光發展，所規劃出的海上航行和休閒旅遊的觀光路線，進而成為

地方政府首長或候選人的觀光政策或政見之一。

自此，藍色公路被賦予觀光休閒的色彩，不再只是純粹的海上運輸通路而已。此類型的觀光行程因有別於陸上的觀光活動，可由海上欣賞沿岸及海上風光，並可入港品嚐鮮

📍 藍色公路可由海上欣賞沿岸及海上風光。〔吳楊欽攝〕





美海食，提供人們另類的海上遊憩體驗，因此推動初始，就吸引大批的媒體記者及民眾的關注。

藍色公路的發展，除因休閒風氣的興起外，也和傳統漁業的轉型有關。政府近年來為提升漁業產業結構，將漁業規劃為三大方向發展，分別是傳統漁業、養殖漁業及休閒漁業。在休閒漁業的發展中，部分漁港的轉型（由單一漁業活動的根基轉型為多功能的休憩場所）及傳統漁業的轉型（由捕撈業轉型為娛樂漁業）為工作項目之一。漁港的轉型提供了藍色公路船舶的停靠處；傳統漁業的轉型則促成娛樂漁業漁船的產生，可搭載乘客觀賞漁撈作業或海洋生物及生態，因



➊ 入港品嚐鮮美海食，提供人們另類的海上遊憩體驗。〔吳楊欽攝〕

此成為藍色公路的主要運具。

由於水上休閒遊憩需求的增加，「藍色公路」這名詞原係指海上規劃的觀光與運輸兼具的航線，目前亦被使用於臺北及高雄都會區的內河航行與觀光的路線。因此，「藍色公路」的內涵隨著內河航線的開闢而更為豐富。

### 藍色公路之內涵

查目前法規中，就「藍色

公路」及「藍色公路營運」名詞下定義者有：臺北縣政府訂定之「臺北縣藍色公路營運管理辦法」、基隆市政府訂定之「基隆市海上藍色公路營運管理辦法」，以及臺北市政府訂定之「臺北市藍色公路營運管理辦法」。各縣市政府就該兩種用詞的定義大同小異，經整理如表一。由表一內容可看出，藍色公路適用於海上及內河水域，藍色公路營運之船舶

包括娛樂漁業漁船、客船或載客小船，船舶可單港（碼頭）或多港（碼頭）進出。

然而，衡諸上述的藍色公路定義，藍色公路似亦包括現存的以交通運輸為主的臺灣本島和離島間、離島和離島間的定期和非定期的

➋ 淡水漁人碼頭是淡水地區藍色公路的主要船舶停靠地。



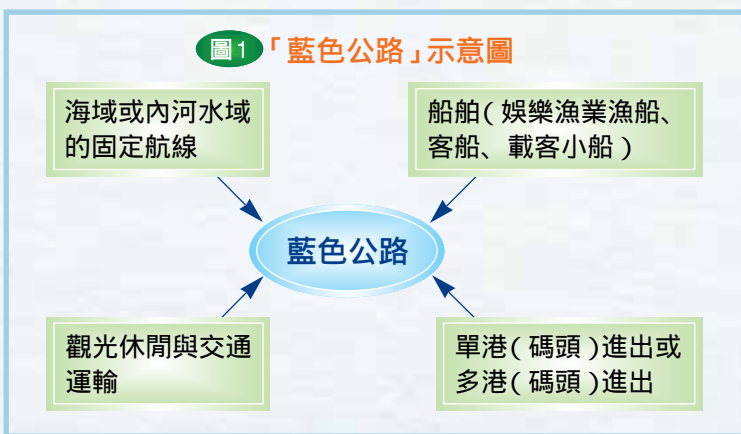
表一 「藍色公路」與「藍色公路營運」之名詞定義

公布日期	法規名稱	主辦單位	藍色公路之定義	藍色公路營運之定義
89年6月27日	訂定「基隆市海上藍色公路營運管理辦法」	基隆市政府	指以船舶載客，在多港間經營水上活動所航行之路線	指以娛樂漁業漁船或客船（以下簡稱船舶）載客，經營多港進出之水上活動
91年3月18日	修訂「臺北縣藍色公路營運管理辦法」（89年5月23日訂定）	臺北縣政府	指在本縣轄境內單港或多港間進出所航行之路線	指在藍色公路上以娛樂漁業漁船、國內客船或載客小船（以下簡稱船舶）載客，經營單港或多港進出之營業活動
92年8月22日	訂定「臺北市藍色公路營運管理辦法」	臺北市府	指在本市轄區河域內之碼頭間，經營水域營運所航行之路線	指在藍色公路上，經核准以客船或載客小船之營運活動

註：1. 依據90年7月31日修正之「娛樂漁業管理辦法」第4條：本辦法所稱娛樂漁業漁船，是指現有漁船兼營、改造、汰建，經營娛樂漁業之船舶。第6條：經營娛樂漁船，其總噸位以1噸以上未滿50噸者為限。

2. 依據91年1月30日修正之「船舶法」第1條：客船，謂搭載乘客超過12人之船舶。小船，謂總噸位未滿50噸之非動力船舶，或總噸位未滿20噸之動力船舶。

海上航線，以及船舶搭載遊客至海上觀賞鯨豚等海洋生物之航線。臺灣本島和離島（如澎湖、蘭嶼、綠島、小琉球）及離島和離島間（如七美—望安）的海上航線存在已久，本質上亦屬「藍色公路」，惟其主要功能在於運輸，有別於後來興起、以觀光休閒功能取向的「藍色公路」航線。又船舶搭載乘客至海上觀賞鯨豚之活動，海上航線係以鯨豚出沒處為主而不固定，有別於縣市政府規劃的有固定航線的藍色公路。因此現行的法規對「藍色公路」名詞的定義上，有必要進一步限縮「藍色公路」的定



義，以較忠實地呈現一般大眾對於「藍色公路」的意象 - 有固定航線的水上休閒之旅。因此本文將「藍色公路」定義為：「以娛樂漁業漁船、客船或載客小船等船舶載客，在內河水域或海域經營單港（或碼頭）進出或多港（或碼頭）進出，所航行兼具觀光休閒與交

通運輸之固定航線」。該定義中建構的各項元素，以圖1表之。

## 臺灣的藍色公路網

目前已有許多地方縣市政府規劃藍色公路航線，並開放業者營運。已成形的藍色公路網，範圍大致可分為北基宜、



高高屏、臺北高雄都會區及其他小地區規模的藍色公路。

### 北基宜藍色公路

北基宜地區的藍色公路發展歷程，可溯及民國86年臺灣省縣市長選舉時，陳水扁總統當時任臺北市長時，提出以開闢一條兼具休閒娛樂、交通運輸及文化保育的「海上藍色公路」之構想，全力為蘇貞昌、李進勇及劉守成輔選。選舉結束後，三位候選人當選，經過二年多的期間，由臺北縣、基隆市及宜蘭縣共同努力規劃，終於在民國89年5月28日，在三個縣市首長的帶領下，於臺北縣淡水第二漁港舉行「北臺灣藍色公路試航活動」的開航典禮。五艘娛樂漁業漁船組成之船隊於上午10時30分自淡水第二漁港出航，向北海岸航行，沿途停靠臺北縣富基漁港和野柳漁港，中午12時30分抵基隆市碧砂漁港，下午4時抵達宜蘭縣烏石漁港，整個航程歷時5個小時半，自此開創了北基宜藍色公路的海上之旅〔2〕。



➡ 烏石港至龜山島以賞鯨豚及環繞龜山島一週或登島賞美景。

〔楊世名攝〕。

然而，北基宜藍色公路試航後，目前實際的營運航線大幅縮小範圍，非當時所規劃的跨三縣市的海上觀光航線。事實上，目前已少有漁船業者經營跨縣市之航線，較常經營的路線則以淡水漁人碼頭為基地的單港進出航線為主，例如漁船載著遊客繞淡水外海一圈，約50分鐘的航程及淡水河遊河之旅等。

北臺灣藍色公路開航後，東部藍色公路接續於2003年7月12日開航，由陳水扁總統及林陵三部長搭乘「天王星」號客輪，從宜蘭蘇澳到花蓮，航程約1小時半〔3〕。東部藍色公路規劃為北部藍色公路的延伸，但如同北臺灣藍色公路發展的命運一樣，營運狀況不如預期，該航線營運不到半年就黯然停航。

➡ 碧砂漁港出航可登島欣賞島嶼景觀。

〔嚴章麟提供〕



## 高高屏藍色公路

高屏藍色公路的構想始於1997年，為當時蘇嘉全先生競選縣長時的政見之一。初期構想是將東港 - 小琉球的既有航線延伸，連接高雄市的高雄港、鳳鼻頭港、高雄縣林園鄉中芸港、屏東縣東港、小琉球港、東城鄉海口港及恆春後壁湖港，形成一條跨高雄市、高雄縣及屏東縣的海上旅遊網；其原先目的係為解決前往恆春半島遊玩的擁擠交通〔4〕。蘇縣長就任後，即著手規劃南臺灣海上公路，並透過高高屏三縣市首長會議的功能，針對藍色公路成立區域策略聯盟，確定藍色公路的航線及各縣市分工合作的項目。

高高屏藍色公路於民國

↓ 捕撈業轉型為娛樂漁業。



↑ 漁港轉型成為多功能休憩場所。

〔楊世名攝〕

91年10月6日起航，上午近10點時，在陳總統與三縣市首長等貴賓登上「海上皇后號」後，船舶緩緩駛出鳳鼻頭港，並於11時抵達屏東海口港，完成首航儀式，開啟了南台灣的海上之旅〔5〕。這條海上航線北起高雄鳳鼻頭港，南迄東城海口港<sup>1</sup>，西面海中以小琉球為中間連結點，串連了高雄、東港、小琉球、海口間雙向往來的航線，沿途結合大鵬灣國家風景區、東港黑鮑、小琉球風景特定區、車城海洋生態博物

〔湯素瑛攝〕

館及沿海箱網漁業等，為一具有多元特色的旅遊觀光網。然而，這條藍色公路在開航後，營運亦不如預期，載客狀況更是門可羅雀，航班不斷縮減；目前僅剩下高雄市鳳鼻頭港到小琉球及東港到小琉球的短程航線，尚有船舶往返行駛。

## 臺北高雄都會區的藍色公路

### 臺北市藍色公路

臺北市政府為提高市民更高品質的休閒環境，並帶動週邊休閒產業的發展，馬英九市長於民國93年2月7日在大稻埕碼頭，主持臺北市藍色公路的啟航典禮〔6〕。藍色公路的首航，由大稻埕起航至關渡碼頭，開啟了臺北市內河航線的藍色公路之旅。目前大臺北地區規劃的內河藍色公路有二條，分

1 航線原先規劃後壁湖遊艇為藍色公路的終點，惟因管理權責屬墾丁國家公園管理處及港內水深不足，因此暫不列於航線中。



別是大稻埕 - 關渡 - 淡水漁人碼頭之淡水河航線及大佳河濱公園至關渡之基隆河航線。

大臺北都會區由於人口多，加上內河航行水面較穩及航程短等優勢下，藍色公路的營運狀況顯較北基宜及高高屏海上藍色公路為佳。目前例假日維持行駛固定航班，平日則以團體預約包船為主。

#### 高雄市藍色公路

愛河行船的水上之旅，係於民國93年5月16日在高雄市長謝長廷的主持下，完成愛之船首航典禮〔7〕。「愛之船」行駛於愛河上，結合愛河左岸的藝文浪漫及右岸的休閒餐飲，展現出愛河兼具人文、浪漫、休閒等多元面貌。愛河水上的航程是從音樂碼頭發船，中途泊靠仁愛公園站及國賓飯店站，再折返音樂碼頭，船程約50分鐘。藍色公路的營運正常，維持每天固定航班，下午4時至晚上11時30分，每15分鐘一班。

#### 其他

除了上述的藍色公路外，尚有一些航程短、小區域性經



➡藍色公路海上航線係以鯨豚出沒處為主，而不固定。〔吳楊欽攝〕

營的藍色公路。列舉如下：

#### 宜蘭烏石港 - 龜山島

該航線主要以賞鯨豚及龜山島為主要訴求，遊客可選擇賞鯨之旅，加上環繞龜山島一周的行程。又如果遊客事先辦好登島證的話，可登島觀賞島上生態美景。

#### 基隆 - 基隆嶼

到基隆嶼的航線有二條，一條從基隆港小艇碼頭，另一條從碧砂漁港出航。遊客可登島欣賞島嶼景觀，如野百合爭放的美景。

#### 淡水地區藍色公路

淡水地區的藍色公路航線應是所有的藍色公路中往返最頻繁的一條航線，主要是因為淡水地區的遊客人潮眾多，在此地區，搭船往返淡水、八里兩岸遊玩的遊客非常多。目前的航線有淡水渡船頭往返八里渡船頭的航線、淡水渡船頭往

返淡水漁人碼頭之航線、淡水漁人碼頭往返八里碼頭之航線、淡水外海繞行一圈、淡水河遊河之旅，以及新近於今年5月底啟航的八里至桃園竹圍之航線。

#### 鳳鼻頭港 - 小琉球及東港 - 小琉球

高雄市鳳鼻頭港到小琉球的航線係高高屏藍色公路的部分航線，目前有業者經營海底觀光潛水船，載運遊客至小琉球，並沿途欣賞珊瑚群礁景觀。東港至小琉球的航線是存在已久的交通航線，主要功能在運輸小琉球的生活物資及當地居民往返台灣本島的交通工具。惟近年來，在國民休閒旅遊蔚為風潮之下，該航線逐漸走向觀光休閒，提供遊客欣賞海上景觀及搭乘至小琉球的交通工具，目前有固定航班行駛。

### 後壁湖遊艇港 - 鵝鑾鼻燈塔

此段藍色公路起於屏東縣恆春鎮的後壁湖遊艇港，至南臺灣最南區的鵝鑾鼻燈塔後回程，沿途欣賞南灣、小灣、船帆石及珊瑚群礁等景觀，全程約80分鐘。



➡ 擴大海洋觀光產業，提供多元化的海域休閒活動。〔吳楊欽攝〕

## 藍色公路發展的問題

如前所述，藍色公路成為一般大眾耳熟能詳的名詞，是源自於近年來地方縣市政府及民間積極推動另類的海上及水上休閒活動。事實上，藍色公路發展至今，部分規劃的航線（尤其是跨縣市的海上航線）營運狀況均不如預期，有的航線縮減航程，有的改成不定期開航，有的甚至停航。北部、東部及南部跨縣市的藍色公路，從首航時的熱鬧氛圍，到目前的慘淡經營，可從航線替代性、法規政策及海象影響三個角度予以分析。

### 1. 航線替代性

藍色公路標榜著兼具海上觀光休閒及運輸的功能。然而，從藍色公路發展的現況來看，跨縣市的藍色公路發展不如預期，可能是因為航程較

長，遊客無法忍受較長時間的海上晃動。因此，民眾在有陸上替代路線的情況下，自然不會選擇長程的藍色公路。

### 2. 法規政策

單純的「海上藍色公路營運」涉及許多的政府部門，例如船舶航線、客船及載客小船屬交通部航政司，觀光政策屬

交通部觀光局職掌；漁船轉為娛樂漁業漁船屬農委會漁業署管轄，漁港供船舶停泊使用則由地方縣市政府管理，以及海岸安全係海巡署的業務等。由此可看出，法令上缺乏對藍色公路發展的統合性。不同單位部門對於藍色公路的發展或有不同的看法，彼此常須協調整

➡ 船舶搭載遊客航行於後壁湖遊艇港至鵝鑾鼻燈塔的藍色公路。





合；又經營業者必須在這些不同的政府單位間周旋，因而有礙藍色公路的發展。

### 3. 海象影響

臺灣每年11月到隔年3月是東北季風盛行的季節，此時海面波浪較大，不適合海上載客，因此業者要負擔的成本相對增加。此外，載客的娛樂漁業漁船或遊艇通常噸位不大，易受海上波浪影響，如果海上風浪稍大的話，船隻晃動厲害，遊客容易有暈船的不舒適感，造成遊客的滿意度大打折扣，影響到其下次再選擇藍色公路的意願。

### 結論

藍色公路發展至今，似乎等同於海上或內河水域的觀光休閒之旅。觀察目前臺灣的藍色公路網，小區域性的海上藍色公路及北高都會區的內河藍色公路發展狀況較為樂觀，而跨縣市的海上藍色公路部分，在諸多因素下，發展狀況反而不如預期。由此可看出，臺灣海上藍色公路的發展方向，可朝小區域性，航程短，結合海岸（洋）景觀及陸上的休閒娛

#### ➡ 後壁湖遊艇港碼頭。

樂來發展。如此可大幅拓展民眾的遊憩空間，並帶來與陸上完全不同的景緻與感動。

臺灣四面環海，海岸景觀豐富多樣，加上離島的特殊景緻，擁有得天獨厚的海洋資源，海上觀光休閒的發展，仍是大有可為。但是相關海洋事

務的統合及發展方向的評估等，需審慎處理，以臺灣「海洋立國」的口號，能在「藍色公路」這個領域上真正地落實，同時也符合行政院海洋政策推動委員會所擬定的「擴大海洋觀光產業，提供多元化的海域休閒活動」之目標。⚓

### 參考文獻

1. 侯和雄，1997，藍色公路之探討（一）- 環島航運運量調查之研究與分析，交通部運輸研究所。
2. 徐慈憶、李蕙璇、廖洪勝，2000-5-29，聯合報，5版。
3. 花蓮縣政府新聞稿，2003-7-12，東部藍色公路首航典禮 陳水扁總統擔任最佳代言人。
4. 市隱，2003，南臺灣的藍色公路網，臺灣月刊，第245期：頁12-14。
5. 高雄市政府新聞稿，2002-10-06，謝市長肯定海上藍色公路正式啟航是中央與地方合作最佳典範，強調國家安定才能拼經濟。
6. 臺北市府新聞稿，2004-02-08，細雨紛飛中藍色公路成功首航，馬市長承諾為休閒產業再造生機。
7. 高雄市政府新聞稿，2004-5-16，愛之船正式首航對外營運！謝市長期盼愛河未來媲美巴黎塞納河，成為知名的觀光景點。



# 鮪魚生產履歷追蹤系統之建立與推動

文圖 / 郭慶老 譯 駐日代表處經濟組副組長

日本東京海洋大學（東京都港區）正式著手開發利用IC-tag，建立鮪魚的生產履歷追蹤系統。這套系統可追蹤在印度洋或大西洋所捕獲的鮪魚，從捕獲起到店面上架為止的整個生產過程，而相關之漁業團體也開始進行加上鮪魚肉質等附加價值資訊之開發工作。日本個體識別系統的推動已經在牛隻上建立制度，在魚體方面，為了「食的安全」，現在才開始嘗試推動。以鮪魚消費量佔全世界第一而自誇的日本，去年曾發現有偽造標示之情形，此一新系統的推動如果能達到實用化，對不當行為的防止，應該能發揮相當之功效。

東京海洋大學所推動得生產履歷系統是漁民在海上捕獲

鮪魚後，馬上在船上利用專用的終端機，把每尾魚的漁場、魚種、重量及漁船等資料記錄下來，然後把記錄這些資料的IC-tag塞入鮪魚體內，再予以冷凍。

為了防止遭到竄改，這些資料會透過通信衛星，自動傳送到日本的資訊管理基地。拍賣後的販售狀況，也會要求大盤商或小販向資訊管理基地登錄，提供資料，進行一元化的管理。

消費者祇要利用個人電腦或行動電話，直接連到資訊管



日本是鮪魚的消費大國。

〔陳添壽攝〕

理基地，再輸入鮪魚容器或包裝上所標示的商品號碼，即可馬上看到整個生產履歷資料。

研究團隊從去（2004）年起開始在印度洋進行實驗，測試專用終端機的性能及IC-tag的耐用性等。今（2005）年則擬以釣獲鮪魚（做為生魚片用）的延繩釣船為對象，進行真正





的開發工作。在資訊管理基地中處理的資料庫，也正與民間企業合作，開發建立中。

該校的宮本佳則副教授表示：「漁產品食的安全也如同牛隻的生產履歷管理制度一樣，受到嚴格的要求，因此針對高商品價值的鮪魚，也有建立實用化管理制度的必要。3年之後，應該可以達到實用化的階段。」

另一方面，專門研發漁業

日本鮪魚以生魚片的消費形態最多。

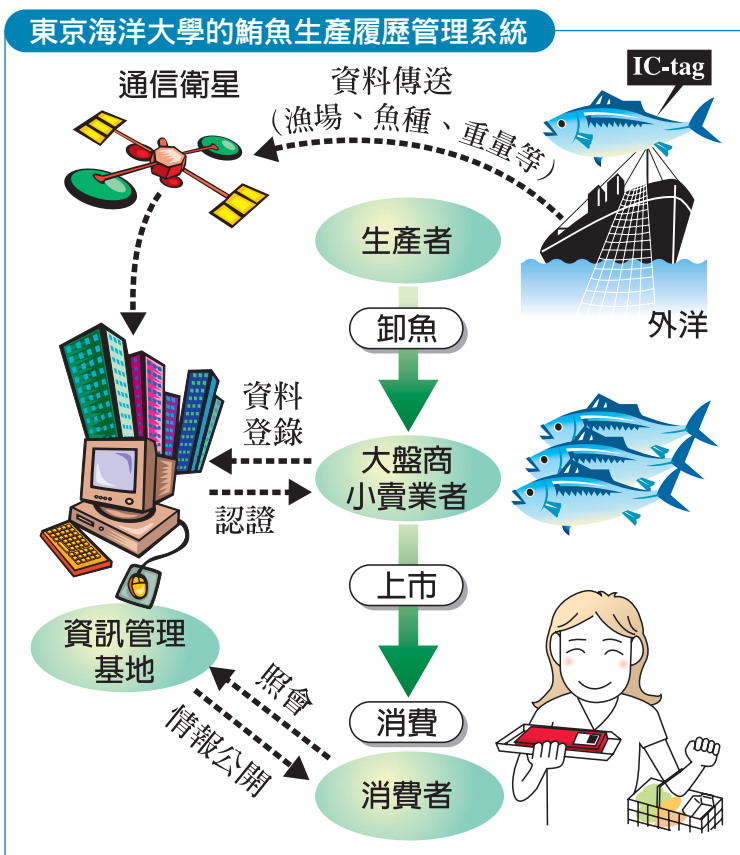
〔李秀女攝〕

用機器類的社團法人「海洋水產系統協會」(港區)，也正在研發能將鮪魚的肉質等資料納入、且適合業者使用的生產履歷管理系統。

此系統即漁民在船上把鮪魚解體，再依每魚塊 (block) 的「體脂肪率」或由漁民的肉

眼來判定、記錄魚肉的品質資料，然後再配合漁場或魚種等資料，把這些資料以二次元的條碼(bar code)印刷，並貼到容器或包裝上。卸魚拍賣後，市場相關人員祇要利用附有照像功能的手機讀取條碼，即可獲得所有的相關資訊，「不僅能保障食的安全，同時也可以提昇商品的價值。」

依水產廳的資料顯示，2002年全世界鮪魚的漁獲量約218萬公噸，日本消費了其中的3成，約61萬公噸，可謂是鮪魚的消費大國。其中，以生魚片的消費型態最多，約51萬公噸。去年，神奈川縣的大盤業者被發現把大目鮪標示為黑鮪來出售。農水省在今年6月懷疑不當標示有蠢動的跡象，因此開始進行特別調查。該省的消費安全局也表示：「鮪魚的生產管理是聯結食的安全的嶄新架構，希望能早日達到實用化的階段。」



(譯自8月18日日本讀賣新聞)

# 法務部法律常識宣導一 行政文書 也可公示送達

**這**幾天，在報上看到兩則有關行政文書的送達新聞，一則是報導有一位住在新店市的張姓男子，自89年到93年，他所駕駛的汽車因為超速、闖紅燈、違規停車以及停車不繳停車費等交通違規事件，被有關機關舉發，分別開了60多張罰單，一共要繳5萬多元的罰款都沒有繳。由於這段期間內，張姓男子在臺北縣市之間，一連搬了6次家，目前人住在淡水鎮，車籍的資料仍舊登記新店市的老地方沒有變動，這些舉發機關還是把罰單按照車籍所在的地址寄送，都被註明「查無此人」退回。舉發機關便把退回的罰單刊登在機關發行的公報上，要受罰人來領取，算是完成了「公示

送達」的程序。去年10月，張姓男把車賣掉了，到監理所辦理過戶的時候，才知道自己被開了那麼多的罰單。便向法院的交通法庭聲明異議，法官審理後認為交通違規案件的「舉發」，如果是現場舉發，應該當場把罰單交給違規人；不是現場舉發的，也應該把罰單送達給受罰人，這位張姓男子每次搬家，都有到戶政機關辦理戶籍的遷出和遷入的登記手續，一查就可以知道他現在住在那裡，舉發機關不去查就逕行公示送達，送達就不發生效力，對張姓男子所有的違規行為，一概裁定不罰。由於這些違規行為早已超過3個月的處罰期限，被法院裁定不罰以後，就不能再開罰單處罰了。

辦理行政人員的一時疏忽，卻讓應該受罰的人撿個大便宜，不必繳那大筆罰款了。

另外一則是報導稅務機關為了減少逃稅事件的發生，在今年四月間獲得財政部的同意，未來稅單的送達，納稅義務人拒收稅單或者無法送達，將採用寄存送達的規定，由送達稅單的人，按照寄存送達的規定，完成法律所規定的送達的程序。欠稅的人就沒有什麼賴可以耍了！

以上二案例是稅單和罰單的送達程序問題，由此可知，送達對於政府的行政效力及人民的權益影響，至為重大，有需要再加以說明。

訴訟上的送達，說白一點就是法院要把訴訟文書交到



收受文書的當事人手中，看起來似乎是小事一樁，但是在訴訟上關係當事人的訴訟上權利卻非常重大。像當事人有沒有受到合法的傳喚？判決有沒有確定？都要先查一下傳票與判決有沒有合法送達才能得到答案。與報紙所報導的罰單和稅單的送達，在性質上並不相同，因為訴訟文書的送達，是一種訴訟行為。像罰單與稅單屬於行政上文書，行政文書的送達，是完成行政程序的行政行為。在以往有關行政文書的送達，都是依照公文程式條例

第13條：「機關致送人民之公文，得準用民事訴訟法有關送達之規定。」來辦理，至於何種送達的方式可以準用，可以準用到何種程度，都沒有規定清楚，容易引發爭議。直至行政程序法制定，並於民國90年1月1日起施行以後，因為總則中訂有行政文書的「送達」專節，行政文書的送達都要依據這法律的規定，前述公文程式條例第13條，也於93年5月19日修正為「機關致送人民之公文，除法規另有規定外，依行政程序法有關送達之規定」來配合。

行政程序法所規定的送達法條，大都是參考民事訴訟法的送達規定，內容可說是大同小異。報上報導的有關稅單要實施的寄存送達，民事訴訟法規定自寄存

的這一天起，經過10日開始發生效力。行政程序法則沒有明文規定生效的日期，也就是寄存這天就發生效力。有關罰單所發生的公示送達的相關條文，規定在該法的第78條至第82條。所謂公示送達程序，是指行政機關無法把行政文書送交給文書收受人，乃依一定的公示方式，經過一定的期間，在法律上即視為與實際上交付文書收受人同樣的效力。行政文書要為公示送達，最主要的要件必須應為送達的處所不明。在那種情形下，才能指為不明？一般都認為行政機關應該努力查證，至少要查明戶籍所在地後仍然無法送達，才能算是不明。公示送達應由行政機關保管送達的文書，在機關的公告欄張貼公告，並得刊登公報或新聞紙，通知應受送達人領取。對在國內的人為公示送達，自公告之日起，登報的自最後登報之日起，經過20日發生效力。⚓



# 酒後潛水 有百害無一利

文圖／蘇 蕓 國立中山大學講師

↑酒後潛水非但無益而且  
有種種的害處。



**酒**對人的精神和肉體均有麻醉的作用，一般人認為在冷天喝酒，會溫暖身體，尤其在寒冷的天候，下水前喝酒，對去寒會有特別的效果。所以也連想到在冷水域中，潛水前喝酒，也會有溫暖的效果，在實際上也有一些潛水者，在冷天潛水前會喝一些烈酒暖身。

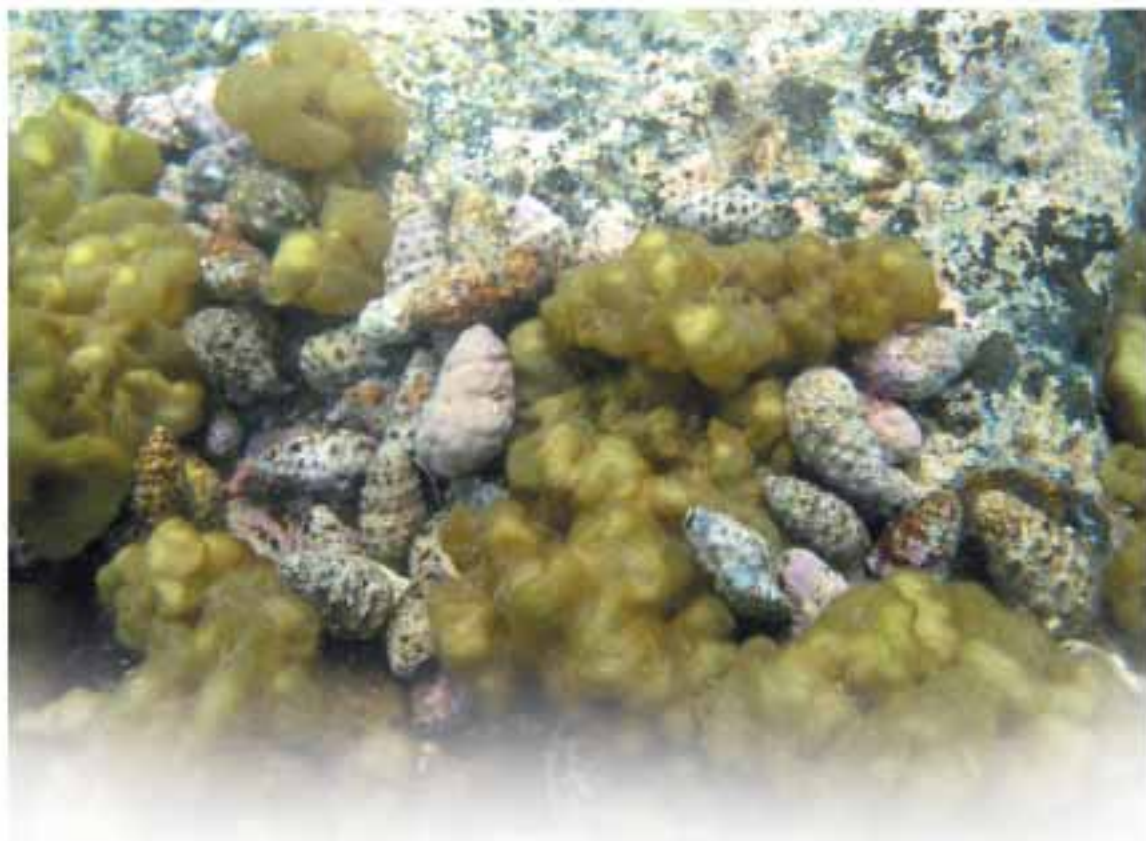


事實上，酒後潛水對潛水者有各種非常不利的影響。首先，表面上的影響有：動作不

協調、判斷力喪失、失衡、自己立場的認識不清，以及體能

低下等。以上這些狀態若在水中發生，很容易引起水中事故

⚠️酒精為利尿劑，會導致排尿次數增多，因水分大量的隨尿液排出，會使潛者的身體呈脫水狀態；而血液濃度增加又會導致循環不良，容易得到減壓症。



的發生。

另外，酒後會有排尿過多的現象，因酒精為利尿劑，排尿次數一增多，水分就會大量的隨尿液排出，使潛者的身體呈脫水狀態，血液濃度增加，循環不良時，對溶入體內

氣體的排出不利，而容易得到減壓症。酒後讓人感到體溫上升，這是因酒精使毛細管擴張，體表的血液循環增加，所以酒後感覺溫暖。但這種溫暖的現象反會造成急速的散熱，而使體溫急速喪失，反而耐不住寒冷。

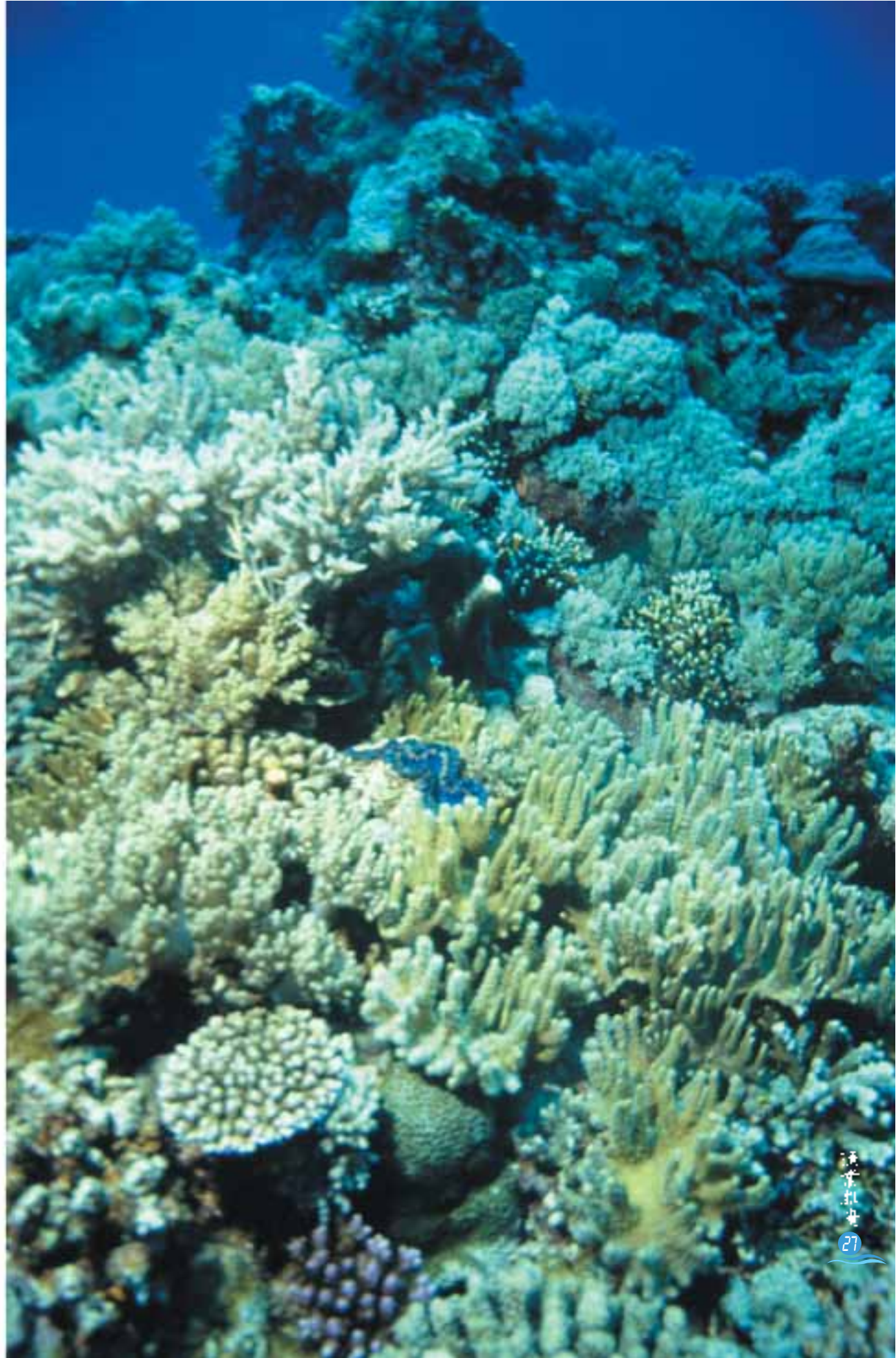
酒後也可能引起噁心、嘔吐、惡寒及頭痛等現象。如在潛水時發生嘔吐現象

時，嘔吐物會使調節器堵塞而無法吸到空氣，這也是非常危險的狀況。

喝酒會造成氧氣缺乏的問題，血液的紅血球運送氧氣到組織，氧氣從紅血球分離給組織時需要酶的催促，酒精使酶變質，妨礙氧的分離。在氧氣不足，加上耗體力的活動，對潛水者而言是非常不利的，易得減壓症與氮麻醉。這些都與飲酒有直接關係，潛水前至少宜禁酒24小時以上，所以喝酒後潛水有百害而無一利。⚓









# 參與國際漁業團體聯盟 2005年年會紀要



ICFA 會員與相關國家養殖團體參加會議人員。

文圖 / 謝大文 漁業署署長  
劉家禎 漁業署技正

## 一、與會之目的

**國**際漁業團體聯盟 (International Coalition of Fisheries Association, ICFA) 2005年會於9月5日至7日在義大利羅馬召開，年會除審核預算及推選主席外，尚包括與FAO官員討論食品安全及品質發展、漁業管理發展、責任制漁業實施情況、聯合國決議對公海底拖網之影響、海洋保護區及CITES對漁產品貿易之影響；另外，本次年會亦邀請養殖漁業團體與會，研商成立國際養殖團體聯盟 (International Coalition of Aquaculture Association, ICAA)。為充分

瞭解前述議題及相關國家養殖漁業團體之最新發展，以做為我國日後研擬漁業政策之參考，因此，本次由漁業署謝大文署長以臺灣水產協會理事長身分率團參加。

## 二、年會過程

本次參加ICFA年會之團體，除臺灣水產協會外，計有

西班牙漁業協會、加拿大漁業委員會、冰島漁業協會、大日本水產會（含拖網協會及OPRT）、韓國水產協會、紐西蘭水產食品委員會、美國水產協會等團體，另FAO官員及美國NOAA官員亦派員列席。年會中推選加拿大漁業委員會 (Fisheries Council of Canada) 主席Patrick McGuinness擔任下屆ICFA主席，各國代表主要關切議題包括公海底拖網、鮪延繩釣及第三屆漁人會議、油料成本、海洋保護區等，經討論後通過公海底拖網及有關於鮪延繩釣之決議。茲將決議重

ICFA 會員與相關養殖團體討論情形。





點摘要如下：

### (一)公海底拖網：

1. 呼籲所有國家持續反對所有有關暫時終止公海底拖網作業之提案。
2. 鼓勵聯合國大會尋求FAO專家對於公海底拖網議題之技術及科學性建議。
3. 呼籲各國參與適當之地區性漁業安排，使底拖網在公海地區得合理永續利用底棲魚類，任何對水產環境不利之行為應予避免。

### (二)鮪延繩釣漁業：

1. 對於橫濱宣言中有關捕撈鮪魚業者承諾永續利用鮪魚資源及保育海洋生態，表示歡迎。
2. 支持捕撈鮪魚業者進一步推動責任制漁業，尤其在處理資源永續性議題、消除IUU漁撈活動及降低意外混獲海龜及海鳥等方面。
3. 對於遵守責任制漁業業者遭受不實及無科學根據之指控，支持業者予以反駁。
4. 認同FAO及區域性漁業管理組織負有鮪魚保育及管理，以及所有有關議題的主要責任，並據此呼籲聯合國大會



↑ 參與歡迎酒會情形。

在處理任何鮪魚議題時應尋求前述組織之技術建議。

5. 要求各國政府支持漁民執行橫濱宣言。

## 三、心得

藉由本次年會，已與各國主要漁業團體建立聯繫管道，並更進一步瞭解目前FAO處理責任制漁業、公海底拖網漁業、漁業管理機制、海洋保護區及水產食品安全等漁業議題

最新情況及未來規劃，對於日後漁業政策之研擬頗有助益。

ICFA 雖是非政府組織(NGO)，但其成員均為各國具代表性之民間團體，且ICFA為FAO之正式觀察員，我國亦曾多次以ICFA代表身分參加FAO之漁業會議，日後應有必要持續參與ICFA，以維持我國參與FAO漁業會議及與相關國家之民間團體建立聯繫之管道。↕

↑ 我國團員在FAO大樓留影。



# 2005臺灣漁鄉風情 攝影比賽成果展

文 / 蕭堯仁 淡水區漁會推廣員

**淡**水區漁會（以下簡稱本會）承蒙行政院農業委員會漁業署的補助，於本(94)年4月開始舉辦「2005臺灣漁鄉風情攝影比賽活動」，截至6月底的收稿期限，總計有1,653件通過初步篩選。本次攝影比賽主題以臺灣之漁鄉風

情、漁港、漁業活動、漁業資源保育與漁業文化之美為主題，將臺灣之漁業活動、漁民生活、休閒漁業、漁港風景與漁業資源保

育等景象，透過鏡頭的捕捉，

留住永恆的美景。

育等景象，透過鏡頭的捕捉，留住永恆的美景。

本次攝影比賽的公開評審於94年7月7日下午2點30分於本會2樓辦理，評審由主辦單位淡水區漁會以及協辦單位臺灣漁業經濟發展協會、台北攝影學會與海洋大學攝影社合作辦理，審查委員為陳添壽（漁業署副署長）、張祐禎（臺灣省漁會推廣組幹事）、張瓊文（臺灣漁業經濟發展協會執行秘書）、陳楚泉（師範大學黑





白班指導老師) 吳邦夫(海洋大學攝影社指導老師) 卓清順(台北市攝影學會常務理事) 郭炳東(台北市攝影學會副理事長) 江春貴(淡水區漁會總幹事) 蕭堯仁(淡水區漁會推廣員)。監評人員為陳錦榆、工作人員有王河順、王筱雯、周仲鴻、何宜欣。經過評審共選出前三名、佳作十名與入選三十名。

第一名是由李慧敏的作品「豐收季」雀屏中選，這幅作品前景為晒魚乾，在逆光下顯得格外透視，且富張力，對照二位婦人格外賣力的檢視工作，呈現漁業豐收的寫照。第二名與第三名則分別由陳崗賢的「捕魚苗」及陳正一的「觀檢蚵苗」獲得。

本會於7月29日至7月31日配合漁民節慶祝活動，在淡水漁人碼頭舉辦得獎作品攝影展，同時舉行頒獎儀式；10月以後則於淡水漁人碼頭二期木棧道下，本會所開設的「淡水魚藏」農漁產品推廣中心舉行攝影成果展。✎



🏆金牌 李慧敏 豐收季



🥈銀牌 陳崗賢 捕魚苗



🥉銅牌 陳正一 觀檢蚵苗

## 臺灣漁業政策總體檢系列研討會之五

# 最適遠洋漁業規模 與管理之探討(鮪漁業)

【文圖／李素真 臺灣區漁廣電台節目主持人】

**農**業委員會漁業署與臺灣經濟研究院舉辦的「臺灣漁業政策總體檢系列研討會」7月22日在漁業署遠洋漁業開發中心舉辦今年度第5場研討會。本次研討會主題為「最適遠洋漁業規模與管理之探討－鮪漁業」。會議由漁業署署長謝大文、臺灣大學海洋研究所教授許建宗共同主持。除由漁業署遠洋漁業組蔡日耀組長提出報告外，並擬定三項議題進行廣泛討論：一、如何看待遠洋漁業之本質，以因應國際漁業發展趨勢。二、如何強化政府遠洋漁業管理，善盡輔導及管理責任。三、業者如何做為負責任之遠洋漁船經營者。會中邀請產、官、學界一百多人參與討論。

臺灣為世界主要遠洋漁業國家之一，但自從各國主張200浬專屬經濟海域，加上日

趨嚴格的國際漁業資源保育及管理措施後，我國遠洋漁業傳統漁場因而受到限縮，造成產業極大的衝擊。面對遠洋漁業環境的改變，如何繼續落實責任制漁業，兼顧產業永續經營空間及遠洋漁業對整個國家的社會責任，是

遠洋漁業永續經營的主要課題。漁業署署長謝大文在研討會中表示：「漁業很多的問題其實都是基本面的結構性問題，包括外來勞動力的補充，沿岸資源的保育利用以及漁會的角色定位，乃至今天探討的遠洋漁業規模與管理。今年漁業署安排十場的政策總體檢系列研討會，我們希望有更多人來參與探討，表達意見與看法，共同來檢視漁業，針對漁業的定



漁業署謝大文署長主持臺灣漁業政策總體檢系列研討會。

位及漁業未來的發展等，提出興革的政策改進方向，一個正常穩定發展的產業，有賴全民的支持，全民的監督，才能永續經營。今天受限於時間，我們僅就遠洋漁業的規範及管理來討論，如何讓遠洋漁業對臺灣有所貢獻，不論是配額的爭取或是環境、生態、資源的配合及與業者建立共識等，讓臺灣成為世界漁業舞台中負責任的遠洋漁業國家。」





在議題討論前，首先由漁業署遠洋漁業組蔡日耀組長針對鮪漁業提出背景資料報告。蔡組長指出，我國遠洋漁業兩種漁撈法分別是鮪延繩釣及大型鰹鮪圍網。目前鮪延繩釣100噸以上的有614艘，100噸以下的有1,300多艘，作業漁區遍布各大洋；至於大型鰹鮪圍網船有33艘，另有1艘在建造中，集中在中西太平洋海域作業。由於沿海國對200浬經濟海域海洋資源享有開發、養護及管理的主權權利，致我國傳統作業漁場遭到限縮，且近年來國際漁會組織通過各項公約或協定，限制資源捕撈，遠洋漁業因而受到許多規範；而鮪漁業對臺灣社會的貢獻不可言喻，其年產量約48萬噸到55萬噸，年產值約新台幣400

億至430億元，以外銷為主，年出口值為新台幣320多億元，帶動週邊相關的產業發展，更創造

與會人員針對遠洋漁業提出討論。

了週邊產業至少約130億元的產值，提供5,000人的就業機會。過去政府對遠洋鮪漁業的輔導管理包括參與國際漁業組織與活動及積極拓展國際漁業合作；推動責任制漁業，防止非法、未受規範、未報告漁業行為（IUU）；加強國外基地的管理，在各重要港口設置71個遠洋漁業基地以利漁船進行補給、整修及卸魚轉載。在模里西斯派置一名漁業專員，及由我駐南非開普敦辦事處聘僱當地人員，提供我漁船及船員協助服務。近年來政府採取

獲配額不相當，未來各鮪魚類都將採取配額管理。二、國籍漁船提供我國漁業證明書予它國或I.U.U的漁船使用，從事洗漁行為，影響我國漁業形象。三、國人經營之外國籍漁船未符合國際I.U.U漁業行為，被誤認為我國漁撈能力之擴張。四、圍網漁業面臨入漁條件日苛，國際漁業管理漁獲能力日嚴，限制發展空間。五、小型鮪釣及鯊釣漁業管理鬆散，恐引發下一波國際輿論攻擊目標。六、責任漁業制多年努力仍無法完全落實。七、未落實各區域性國際漁業組織對漁業資源管理決議，將遭受貿易制裁等嚴重後果。以上這些都是政府與業者應予正視與面對的問題。

在蔡組長提出充實的背景資料報告後，繼續登場的是第一個議題：如何看待遠洋漁業之本質，以因應國際漁業發展趨勢。

遠洋漁業組蔡日耀組長專題報告。



強化管理、減少大目鮪作業漁船、透過雙邊合作爭取在沿岸國有利的入漁空間及條件，並強化參與國際組織來輔導業者。然而遠洋漁業目前仍面臨若干問題；如：一、經營船數與所

海巡署企劃處林欽隆處長發言情形。

### 李文宏先生(豐群水產公司副董事長)：

遠洋漁業是一項國際性的產業，由各國的船隊以自己的經營能力根據市場法則在海上競爭。臺灣雖然是一個遠洋漁業大國，但是卻沒有本土消費市場的需求；加上這些年來我們是以較有爭議性的方式成長、擴張；雖然成就了產業的競爭優勢，但是在某方面也壓縮了其它遠洋漁業國家的生存空間，造成很大的反彈；加上有一些有瑕疵的個案，使得國際組織把我國的遠洋漁業塑造造成完全以經濟利益為目標，不遵守國際規範，不負責任的負面印象，造成我國遠洋漁業的困境。在國際大趨勢以資源保育優先的趨勢下，為我們今後所要面對的問題。遠洋漁業未來要接受高度管理以及配額的限制、減船的政策以及對作業

更多的規範。面對新的情勢環境以及國際趨勢，業者必須要有正確的體認。未來要思考的是如何與掌握資源、市場的國家及擁有配額的國家進行夥伴共生的合作關係，讓我們在這個舞台上仍然可以佔有一席之地。

### 李國添先生(臺灣海洋大學副校長)：

遠洋漁業具有以下幾個本質：第一、漁業是高風險的產業，遠洋漁業是在環境不穩定之下所從事的產業。第二、遠洋漁業很容易受到政經因素的影響，像石油價格的高漲，水產品貿易等因素都會帶來衝擊。第三、漁業是高設備、高投資的產業，如超低溫冷凍保鮮及設備維護；另外漁業的技術相當複雜，不但要懂得漁船操作，漁具漁法的操作，衛星氣象、海象的蒐集，甚至大型

達500多億產值的產業，但相對的，政府的漁政單位人力卻相當有限。在這樣的環境下，業者過去一直展現了產業的機動與彈性。雖然讓許多國家如日本、韓國無法與我競爭，但也呈現出一些問題，而在經濟利益的趨動下，降低成本、追求產量也遭到許多國家的指責，甚至被冠上以過多的船隊，過度的捕撈，對海鳥、海龜生態環境造成破壞等罪名。而國內消費力不足，也遭受質疑，而這又跟國內漁港的設施、魚市場的建設不夠有關，如果要增加國內漁業消費人口，這些都有必要注意改進。

第二個議題：如何強化政府遠洋漁業管理，善盡輔導及管理責任。

### 林欽隆先生(海巡署企劃處處長)：

海岸巡防總署一向依據漁業署所規範的內容來執行海上的漁業巡護任務。自1989年中美北太平洋流刺網捕撈作業協定實施後，當時的警政署即每

鮪魚公會圍網營委會蔡定邦主委提出見解。



圍網要用直昇機探魚，所以這是一門非常高技術的產業。因此，遠洋漁業是一種國際化、規模化、資本密集化、高投資、高風險的產業。臺灣的遠洋漁業在世界數一數二，1年高



➡臺灣區鮪魚公會總幹事  
黃昭欽參與討論。

年派船到北太平洋巡護，一直到民國89年海巡署成立後接手這項任務迄今。這幾年來海巡署在巡護的工作中，對漁船在海外遭到挾持喋血事件或漁船發生漁業糾紛，甚或颱風期間協助船隻入港避風等，總是爭取時效立即處理，這些都是服務性的工作，絕少有干涉取締的作為，其原因為海巡署目前並沒有足夠的能力來執行取締。未來對遠洋漁船的管理，謹提出幾點建議：一、繼續努力爭取各國際漁業組織的參與加入。二、對國內相關法規的既有規定若不合時宜，希望漁業署能會同其他單位予以修訂。三、對I.U.U漁船等非法經營的業者，或許可以成立遠洋漁船蒐證隊來進行調查蒐證，以收警惕遏阻之效。

**黃昭欽先生(臺灣區鮪魚公會總幹事)：**

鮪漁業是國際性的產業，不單單是商業行為。在摻雜著政治因素的環境下，鮪漁業的經營近年來遭到限縮。從合理的資源保育角度來看，縮小規模有其必要性，但若僅是針對臺灣業者，那麼這對整個市場的供需平衡並無助益，反而讓業者的經營面臨挑戰。目前政



府對業者的管理政策就是減縮鮪漁業的船隊數，來滿足國際間給予我們的配額。而在現今高油價、高成本，但漁撈人力卻不足的狀況下，業者如何在一定的配額下仍擁有獲利的空間呢？所以業者必須要思考轉做更高經濟價值或比較有能力獲利的漁獲，但這又牽涉到政府整個管理制度的設計與執行，是否可以讓業者在有限漁獲中提高它的附加價值，管理單位或許可以思考一下。

另外，漁業不只是漁撈行為而已，它也是經濟、貿易行為，其中更有政治角力。在幾次的國際漁業會議中，我們感受到這是國與國間的競爭，包括漁場的競合及商業的競合等，而負責管理的漁業署長期以來在這方面的資源卻很有限，所以如果能再加入其它來自外交、經貿的資源，增加團隊力量，在漁業協商談判上將更為有利。其次是市場的開發，最近業者有意伸出觸角，尋找商機，也需要政府支持協



➡國立臺灣大學海洋研究所  
許建宗教授主持研討會。

助，讓業者可以走出去。

第三個議題：業者如何做為負責任之遠洋漁船經營者。

**蔡定邦先生(臺灣區鮪魚公會圍網營委會主委)：**


臺灣是開發中的國家，在漁業的發展上受到某些限制；全世界到日本賣魚的國家中只有臺灣受到配額的限制，對業者而言，我們要思考的問題是產業未來的發展，FOC（權宜船）的經營是未來的趨勢，但這也牽涉到政府如何來輔導。近十年來業者陸續失去免稅及低利貸款的優惠。現在最需要的是政府對漁業的重視。當業者自己努力去開拓合作關係，開發銷售市場時，政府應予協助、支持。臺灣漁業已經進步到今天的階段，如果國際間對臺灣有許多設限時，我們必須努力對外尋找合作夥伴，創造新的機會。當然，一個負責任的經營業者要與I.U.U劃清界線，這是所有業者應該要有的體認。

### 黃正清先生(成功大學漁船及船舶機械研究中心教授):

在21世紀瞬息萬變的時代,我們不要再迷戀於過去輝煌的成就。對業者而言,要面對的現況是,如何檢討改進,而政府則應盡到輔導管理之責,讓產業永續發展。由於遠洋漁業是在公海作業,不但要遵守國內法,更要遵行國際法。政府有責任教育訓練業者了解相關國際海洋法規。我舉一個例子:遠開中心漁訓一號在紐西蘭漁港受檢時,被當地官員查問船上垃圾置於何處時,船上大副立即指示船員將一包包船上的垃圾拿出來受檢,當地官員由此知道這艘船並未將廢棄物隨意扔進大海中,因而就順利的通過檢查,由此可知船員的教育訓練非常重要。過去臺灣漁船予人不守法的負面印象,也造成漁業發展的瓶頸,常被找麻煩或誣陷。現在聯合國授予各國港口的PAC登船檢查,項目包括船長有無執照?海圖合格否?消防栓是否安全?船艙有沒有漏洞?有關安全、環保方面都會做詳細的檢查,所以PAC的法規,政府有必要告知船員。

一天的研討會在會議與談

人及來賓盡情的發言與討論

聲中倏忽  臺灣漁業政策總體檢系列研討會第5場研討情形。

而過,透過與會人員的熱烈參與集思廣益,達成了以下幾點共識:


一、雖然在國際漁業資源保育的潮流下,對我國遠洋漁業有限縮的趨勢,但遠洋漁業的保育和產業穩定生存與永續經營,其間可並存而不產生衝突。在國際規範下,臺灣可調整結構,追求合理的漁業產業永續經營,不論從資源永續利用和遵守國際規範的角度觀之,重視保育工作可確保產業的長期經營。政府可以有效管理和加強資源科學研究等方式來強化 and 落實保育工作,並從改善國內漁業市場的設施和環境,來促進遠洋漁業內需市場的發展。

二、政府加強有效管理與適度縮減鮪漁船,可提升鮪漁業永續經營。遠洋漁業管理首先需檢討國內相關法令,配合國際漁業組織規範之機制進行修改;其次需從漁業資源為公共財的角度,建構堅實的管理機制,以配合快速轉變的產業環境;另外,對漁船、船員、港



口等之管理,除需順應時代潮流外,政府亦應依法確切落實執行。

三、國內相關法令必須反映國際漁業管理組織的養護管理規範,遠洋漁業業者須遵循並與非法、未受規範、未報告、漁船劃清界線。在鮪魚供應食用安全衛生品質方面,可推動超低溫冷凍產業,配合形象視覺認證標誌,結合飲食文化之提升,以利於識別和塑造產品形象,建構國內鮪魚消費環境與市場,以帶動鮪魚產業永續經營。

臺灣漁業政策總體檢系列研討會第五場以鮪漁業為主題,探討遠洋漁業的經營及管理方向。事實上,我國已依國際漁業養護及管理措施,將之內化為國內管理規範。這次研討會除將國際漁業趨勢明確的傳達給業者,讓其充分了解外,並希望業者共同支持與遵守相關規定,同時,對於與會人員寶貴的建議,可提供政府做為未來輔導管理之方針,以利我遠洋漁業的永續經營。 



# e化管理 臺灣養殖漁業的驚奇

## —專訪海鰺養殖業者劉天和先生

文／陳彥臻 漁廣電台節目主持人  
圖／天和公司提供

**養**殖漁業的「e化管理」，

對很多漁民或消費大眾而言，是一個既陌生又奇特的概念。報紙曾報導有關漁業署正在進行所謂的「優良養殖場」認證，大部分的人亦可能只知其然而不知其所以然，對於所謂的「有身分證的魚」，也只是一知半解。其中，養殖的海鰺突然如名模林志玲般地暴紅，成為我國養殖漁業的當紅炸子雞，是起因於偶然？抑或因養殖業者長期的耕耘，如今正享受豐收的成果？歐盟對漁產品高標準的檢驗，使我國漁產品

↓法商家樂福與劉天和董事長到澎湖西嶼海鰺箱網養殖場視察。



↑漁業署謝大文署長和天和公司劉天和董事長共同出席海鰺漁產品記者會。

輸歐重挫，有沒有帶給我國養殖業者省思與改進的契機？

在電台的節目中，我特別邀請了海鰺養殖業者 天和海洋開發股份有限公司（以下稱天和公司）劉

天和董事長，他解答了以上的疑惑，也讓關心漁業事務的人驚奇不已。雖然這個養殖事業才剛起步，像一個新生兒的誕生，但是由於業者對高品質的堅持與經

↑天和公司劉天和董事長接受本台『漁廣生活館』節目現場訪問。

營的精神，讓我們看到一個健康、優質的新生雛形，而事實上，他已經寫下我國養殖漁業的歷史新頁，為我國的養殖漁業立下另一個新的里程碑。

**臺灣第一尾有身分證的健康魚**

天和公司為了落實品質優良的經營理念，經過農委會漁業署的「優良養殖場」認證，於93年12月，榮獲漁業署謝大文署長頒發國家第一張優良



養殖場證書，而成為國內首家取得優良養殖場認證的水產養殖業者。劉天和董事長告訴聽眾：「這是臺灣第一尾有身分證的健康魚！」我追問他為什麼說是魚的身分證？他說：「我們養殖場出產的海鱸，每一尾的尾部都會掛上套環名條，每一尾海鱸都有牠專屬的條碼，當消費者在我們公司的網站輸入條碼號，就可以徹底了解魚苗來源、小魚、中魚、大魚的飼料、用藥、飼養過程等資料，消費者可完全掌握魚隻的來源、中間育成、健康管理、加工及配送的資料，等於是每一尾海鱸的生產履歷全部透明化、e化。」

聽起來十分先進，這簡直顛覆了傳統的養殖漁業的經營方式，對於輸出國外市場，更是一個轉機。所謂魚的身分

📍工作人員正在養殖場餵食海鱸。



📍天和公司劉天和董事長和漁業署謝大文署長、臺灣漁業經濟發展協會冉繁華秘書長等人共同見證臺灣第一尾有身分證的海鱸。

證，除了記錄管理生長管理外，還能進行履歷追蹤管理，而劉天和董事長申請漁業署的優良養殖認證，建制全球位址碼（GTIN），魚種也有EAN.UCC全球商品碼（GTIN），建立更完善的供應鏈追蹤管理系統。其中可以追蹤：飼料來源、卵源、幼苗、成魚、魚產品、配送產品及食用魚追蹤等等資料。

### 堅持品質，擇善固執

雖然只有短短30分鐘的訪談，但是我卻深刻地感受到劉天和董事長對自己養殖事業的堅持，從訪談正式開始前，他提供很多文字

資料、檢驗的證書影本、印刷精美的產品宣傳單等，那種堅持真令人感動。

我提問有關海鱸的營養價值，他告訴我們：「天和的『珍鱸』含有很多珍貴的營養成分，並富含甘胺酸，所以有很豐富的DHA、EPA、牛磺酸、肌鈦、甲肌鈦、維生素A及E等。天和公司委託工研院食品工業研究所檢驗重金屬，而藥物殘留則在漁獲出貨前委託國立屏東科技大學檢驗。」同時，劉董事長提供了一疊這兩單位的檢驗證書，並稱：「天和珍鱸的檢驗標準超越歐盟檢驗之上，如果被歐盟檢驗出不合格，所有的產品損失我們願意全部承擔。」

另外一個品質堅持是：收成時，從離開海上箱網到消費者手中，全程不落地，強調零污染。並且以零下120度超低





溫急速冷凍，提供給消費者安全與新鮮的漁產品。

就是這樣對於高標準、高品質的堅持，才能獲得農委會漁業署的「優良養殖場」認證，而除了漁業署的認證（G.A.P）之外，劉董事長也告訴我們，天和公司所經營的養殖場同時也是國內第一家取得荷蘭HACCP認證的水產養殖場。所謂的「HACCP」認證，是一種安全的品質保證系統，而這個系統是為降低食品安全危害所設計的制度。

### 掌聲與回響，祝福天和叫好又叫座

訪談中，劉董事長一直以漁業界的新生自居，對於養殖業者的先進懷著謙讓與倫理，雖然他挾著雄厚的資金與長年從事電子科技的嶄新經營理念，但他總是強調，為不危及原本養殖業者的生存，所以區隔出市場，希望以高品質的漁產品，走出自己的風格與生存空間，也希望不會因為他投入養殖漁業的行列而排擠了原本的同業。在市場上，他也希望一開始就是以海外為主，並打算銷售國內市場，他說：

「因為漁業署謝署長跟我說，好的東西也要留一些給國人享用，所以才部份內銷。」

原本從事電子業的劉天和董事長，在89年去澎湖旅遊時，看到西嶼鄉海鱸的箱網養殖，突然興起轉換人生事業跑道的念頭，因此一頭栽進海鱸養殖的世界。從電子新貴的西裝筆挺，到捲起衣袖褲管；從在冷氣房裡的管理領導，到澎湖的烈日當空。訪談之前，我一眼就看出了他異於一般養殖業者的文化與先進的氣質，他的電子業背景給了我解答。不管是海鱸的生產履歷全程透明化、e化，或是消費者透過網路的訂購銷售通路，均對養殖漁業挹注了一股新的力量。訪問後下了節目，我立即接到一

通來自雲林的李姓聽眾的電話，他對於劉董事長的經營精神感到十分崇敬與感動，表達了他對農漁業為因應加入WTO後與e化之衝擊，劉董事長能肩負起扮演先鋒的角色與對高品質的堅持，給予掌聲，李先生並表達了『農漁一家，一起打拼』的回響。

送走了劉董事長及其夫人，我對他有很深的祝福，希望天和叫好又叫座，並且要堅持下去，帶動臺灣養殖漁業創下另一個經濟奇蹟，寫下漁業史新頁的同時，他的e化管理與漁業署的「優良養殖場」認證，能使我國的養殖漁業更具國際競爭力。✎

➡新鮮、衛生、健康、營養的海鱸漁產品。（輪切）



# 第二屆金山漁村嘉年華 活動報導

【文圖／馬振評 臺北縣政府農業局技士】

**金**山漁村嘉年華活動迄今已舉辦過兩屆，第1屆魚路古道－金包里漁村嘉年華活動，在陳總統親臨參加下，熱鬧非凡，因此才促成第2屆金山漁村嘉年華活動的舉行。第2屆金山漁村嘉年華活動於94年8月21日至28日在磺港漁港舉行，同期間亦有第4屆金山甘藷節活動，海陸動線配合，吸引大批旅客到訪。

磺港漁港在三百多年前因



➡ 農業局郭局長步雲致詞的情形。

為西班牙人運輸硫磺而得名，而硫磺通常與溫泉有關，故磺

港漁村附近設有多家溫泉會館，此外，磺港漁港尚鄰近海水浴場、海濱公園、青年活動中心、魚路古道及金包里老街，是發展休閒漁業的好地方。

欲前往磺港漁港，可先搭火車或客運到基隆，再搭國光客運、基隆客運到金山；若您是機車族，由淡水往金山方向前進，至金山青年活動中心後，沿路標行駛即可到磺港漁

➡ 漁船掛網祈福儀式。







三和國小神童及祥獅表演。



港；在臺北市區者，可先至麥帥公路，經萬里、金山一樣可以到達，此外，也可往陽明山方向走，走陽金公路，經靈泉寺即可到達金山；若您想開車前往，可走1號或3號國道，經中山高速公路，在八堵交流道下，北二高速公路可在萬里交流道下，再左轉基金公路，經金包里老街即可到達。

本次活動於94年8月21日上午10時30分，在三和國小之鼓聲、祥獅及神童隊的暖場下，在金山區漁會前之廣場揭開序幕。臺北縣政府農業局郭步雲局長、承辦之金山鄉公所游忠義鄉長及金山區漁會許國

亮理事長、當地縣議員、農漁會幹部、代表等貴賓皆親臨會場，為漁船掛網，祈求漁船能

快樂出航，滿載而歸。接下來臺北縣之娛樂漁船開始攬客，

小朋友在戲水區快樂的玩耍。

漁村體驗區小朋友享受陸上行舟的快感。



並且滿載遊客欣賞北海岸風光，而舞台區則有年輕辣妹的啦啦隊表演，吸引遊客的目光。會場中，還有親子著色繪畫比賽、吃冰淇淋比賽、夾蝦米比賽、挑魚競賽、撈魚趣味賽、以及音樂表演等活動也熱烈地進行。

本次活動除了舞台區及碼頭區安排表演節目外，還設計有漁村體驗區，體驗區內除展示漁村生財工具，如漁船、漁網、漁具、模型漁船等設備外，還有海洋生物相關圖文展示及漁業資源保護影片觀賞。除漁村體驗區外，尚有戲水區可以吸引訪客駐足，可愛氣球



↑ 漁村體驗區之漁具展示。

加上旋撒水柱，是小朋友的最愛。戲水區旁就是金山區漁會之特產展售區，除了展售海產乾貨外，最具特色的就是金山地區燈火漁船的現撈漁獲 - 小卷，保麗龍內妥善冰存的小卷帶回家後，簡單的烹煮就可使饕餮客稱讚不已。

黃昏時分，磺港漁村又有另一個風情，夕陽映在平靜磺

港漁港的水面上，更顯得五彩繽紛。這時多艘漁船出港的漣漪，劃破平靜的水面，在沒有月亮的晚上，出航至北海沿岸作業的漁船燈光，像與天上星星比美一樣，閃爍著燦爛的光輝，遠處海天一線，分不出是天上的星星多，還是海面上的漁船多，這是北海岸才特有的風情。船舶於晚上點燈，主要



↑ 牙籤拼湊出栩栩如生的作品。

↑ 遊客搭乘娛樂漁船的情形。







📍活動會場入口。

📍開幕時農特產品展售的盛況。



的目的是海上防碰安全上之需要，但是北海岸那些海面上的星星，則是為了捕魚，他們的主要漁獲物是小卷。捕小卷的燈火漁船會在傍晚出航，凌晨返航，大部分的漁獲在基隆賣給大盤，但是還是會保留部分的小卷在早上6點至10點，在當地市場賣給想嘗鮮的民眾。

剛捕獲的小卷，表皮的色素細胞還會有顏色的變化，熱水川

燙後，正是製成生魚片的好材料。

📍金山區漁會販售之小卷。



本次活動的另一特色就是配合第4屆金山甘藷節活動的舉辦，接駁公車可將參加漁村嘉年華活動的人潮，載至金山鄉重和村三和國小旁朝天宮前廣場的甘藷節活動會場，而甘藷節活動的遊客也可至磺港漁港體驗漁村的活動，這樣的海陸饗宴，讓遊客感受到走這一遭收穫豐碩。另一方面，由於觀光的消費，也活絡了漁村的經濟，達到了發展休閒漁業的目的。📍

# 經典美饌 歡聚臺南

## —九十四年度臺灣省漁會地方料理經典美饌競賽紀實

【文圖／高淑貴 臺灣大學農業推廣學系教授兼農業陳列館館長】

「為鼓勵國人利用在地當令食材，研發具地方特色且符合健康、精緻、多樣化之美饌料理，以帶動漁村特色服務型產業及漁產品之銷售，促進漁村經濟活絡並提高漁民收益」，臺灣省漁會於民國94年8月31日假臺南女子技術學院舉辦地方料理經典美饌競賽。

來自全國各區漁會及養殖漁業發展協會的家政班員，計16組（每組3人）報名參賽。主辦單位規定以臺灣沿近海養

地方料理經典美饌參賽者聆聽比賽規則。



「94年度臺灣省漁會地方料理經典美饌競賽」開幕式由省漁會張慶芳秘書主持。

殖魚類（如虱目魚、吳郭魚、石斑魚、文蛤、九孔、牡蠣、蝦等）搭配當地特色之農產品為料理食材。參賽者需發揮創意，設計5菜1湯（梅花餐）的

精美菜餚，比賽前將食譜材料、份量、製作方法填寫交給主辦單位，以便印製食譜。

當天，臺南女子技術學院陳豐村校長代表學校歡迎大家蒞臨，他強調，魚類是最好的食品，也是最佳的營養品。他表示，人在生病時，會特別以魚來補身體就是明證。漁產品容易消化、被人體所吸收，因此陳校長鼓勵國人要多吃魚少吃肉，才是正確的做法。主辦單位省漁會張慶芳秘書向大家







➡ 漁鮑之鄉，特色佳餚。

致意，特別感謝大家在颱風天還熱心支持活動，全員到齊，真是難能可貴。他告訴大家，勝敗在其次，主要是大家能在一起觀摩學習，然後推銷給社會大眾，而現在就是推動觀光產業的最好時機。臺南女子技術學院生活科學系黃主任提及產學合作的意義，很高興能提供良好的場地給大家大展身手，並表示有機會為大家服務是一種榮幸，有緣來做伙，成果可以看得得到。

長官致詞後，主辦人張祐禎女士隨即報告比賽注意事項及評分標準。注意事項包括：1.決賽為現場製作，成品器皿由參賽者自備，現場提供每組置放成品之桌子（3呎×3呎）1張，比賽烹調時間2小時。參

加決賽者需穿工作服，製作結束後須把現場清潔乾淨。2.決賽時，各道料理需準備二份，一份做為評分、觀摩展示及拍攝食譜用，另一份供評審人員試嚐用。3.早上9:30開始動手操作，每完成一道菜餚，即端給拍攝人員拍照，至11:30前要完成全部桌菜。評分標準包

➡ 石斑魚饗宴料理，五彩繽紛。



括：主要材料使用（25%）、創意（25%）、技巧（包括刀工、調味、火候，佔25%）、觀感（包括盤飾，佔15%）、菜卡設計及桌面布置（10%）。

主辦單位告訴參賽者，所有的作品，其版權歸主辦單位所有，並供臺灣省漁會做為推廣農漁產地料理使用及消費者與其他推廣教育與宣導之參考應用，參賽者不得有異議。決賽當日所有參賽組之作品於評審結束後，供所有來賓觀摩與品嚐。

從比賽過程中，可以看出每組參賽者都是有備而來，熟練老到的廚藝顯示個個都是高手。為了充分提供教育學習的機會，現場並不「清場」，就

開放給所有的觀眾觀摩及拍照，不必特別叮嚀，觀眾只在外圍欣賞觀看，完全沒有干擾到參賽者。參賽者認真的製作美食，觀眾也在一旁「大飽眼福」，這樣的場景很難得。由此可見觀眾的水準已高到讓主辦單位完全放心的地步。

真的是「行家一出手，便知有沒有」，一盤盤佳餚在攝影專家拍完照之後，就端到會場成品桌上。這次大會要求參賽者要特別設計餐桌擺飾，當每組把製作好的料理放在設計得美美的餐桌上時，更顯現出美食誘人的風采。十六組全部完成後，九十六道美食當前，與會者都忍不住發出讚嘆之聲。每組都是如此的精美，看

↓搶鮮一晚霞滿漁船。



↑心心相印，幸福美滿。

來色、香、味俱全，該有的都有了，要互相比出高下，對評審人員而言，可說真的是一大考驗。

輔仁大學民生學院餐旅管理學系楊鵬華博士在講評時表示：「大家辛苦了，看大家這麼認真實在很感動，認真的女

人最美，認真的男人最帥。投入而認真，很寶貴，先給自己一個掌聲鼓勵。從今天的桌面布置、擺設，可以看出家裡的東西都搬出來了，也可以看出進步非常的多，感覺很精緻。辦理活動的主要目的是讓大家互相觀摩、互相學習，得獎的名次有限，難免會有遺珠之憾，所以大家要先有心理準備，勝不驕，敗不餒。」她問大家：「過程大家做得很歡喜，對不對？」答：「對，是的，人生快樂最重要！」

楊博士話鋒一轉：「講評總要說一些缺點，大家才會進步。首先，重要是菜餚的名稱，大家都取得文縷縷，綯到不知道菜餚跟名稱有什麼關





係。命名要與菜餚能很快的聯想起來。其次，主菜魚類的用量要夠，不要看不到它的蹤影。再來，比賽就要耍心機，有一部分的菜餚看起來有點家常，要精緻一點。容器要考慮是不是餐具，如果不是經過高溫燒過的，可能會有重金屬溶出的問題。盤飾有的有點搶過主菜的風采。生食的菜盡量不要跟其他食材接觸。份量上有的太多，有的太少，記得今天是六人份，要注意掌握。配菜要注意時令，時令菜物美價廉。」

筆者以臺灣大學農業推廣學系教授的身分向大家致意：「參賽者士氣高昂，進步很多。讓我們以掌聲先感謝楊鵬



希望豐收，龍騰魚躍。

華老師，我們就是需要專家的指導，讓我們的技藝更精進，能注意到更多的細節，才能更為完美，希望下一屆，讓楊老師幾乎沒有什麼缺點可以挑剔。看到大家這麼的努力，很感動。我們漁村家政推廣就是

需要大家一起來努力，包括漁會的長官、專家學者、漁業界的朋友都一起投入。祝大家快樂樂出門、平平安安回家！」

高雄海洋科技大學水產食品科學系教授江啟銘講評：「非常高興，給各位一些小小的建議。各組相當用心，表現非常優異，創意相當不錯。颱風天各組全員到齊，精神非常令人感佩。大家專注的參加比賽，我非常的感動。未來如果有再參加比賽，希望在美觀上、份量上多加注意。湯要像湯，料不宜太多。魚、蝦的配色顏色及用料修飾要再加強。盤子大小與內容物多寡比例調



金河如意，繽紛夏色。



👉 龍鳳爭寵，和風石龍丁。

配宜注意。同一盤內的菜餚刀工、刀法要一致。大家都非常的認真，希望以後能做得更好。」

冠軍、亞軍、季軍、殿軍各有一組獲得，前四名得獎單位依序為：彌陀區漁會、東港區漁會、南縣區漁會優質女人隊、高雄永華生產區；創意獎狀有兩組獲得，分別為高雄區漁會前鎮家政班、臺南縣雙春養殖區。獲獎者笑逐顏開，未獲獎者則相互加油打氣，誠然盡力就好，開心就好。

閉幕式由臺灣省漁會張慶芳秘書再次向與會者致感謝之意：「感謝大家，很高興今天我們省漁會很成功的辦理這個活動，幾位教授功勞最大，尤

其是楊教授給我們選手的講習指導，讓大家進步很多。如果多加努力，會有更大的進步。大家表現都很好，都是優勝者。分開是為了下次的相聚，希望大家都能再來參與，社會大眾若能接受我們的料理，就可開啟我們的漁產商機。」

👉 彩虹焗蚵子，小龍女全家福。



由於颱風即將襲臺，是否依既定時間舉辦活動，成了承辦單位最傷腦筋的問題。幸好老天成全，活動順利舉行。只是午後風雨可能加大的消息傳來，怕遠道者回程的路不好走，因此整個活動稍稍提前結束，沒能讓優勝隊伍說出心得感言，不過誠如張慶芳秘書所言：「分開是為了下次的相聚」，也許下次會有更多的時間相聚，屆時大家就可以暢所欲言。

在回程的車上，藉機會訪問主辦人員張祐禎女士。請教她有關辦理此次比賽的點點滴滴，問及感想及下次若再辦理，有什麼打算等。祐禎說：「提這個計畫，與上次（92年）





❶ 絲絲入魚，百花釀瓜托。

的差別是，當初有設定主要食材的養殖魚類有六種，但是地方料理的主要意義在於凸顯當地的特色，所以不宜規定太多，應讓參賽者自己決定，盡量發揮，才有進步的空間。」

「為了讓參賽者瞭解，有較清楚概念，這次特別

為參賽者辦了兩次講習，對大家說明有關漁產品料理的行銷與教育、藉由專家學者的講解，讓參賽者對本土的漁產品有清楚的認知，參與創意研發，提升每一道料理的經濟價值。」

課程內容如：  
請農委會輔導處休

間產業科詹德榮科長講「漁產料理與行銷」、臺南女子技術學院黃加成教授講授「魚類品質性狀與保鮮」、輔仁大學民生學院楊鵬華教授講「地方美食精緻化」「料理研發與創意」等。對於料理競賽注意事項、

❷ 冠軍隊與詹德榮科長合影。



食物調理及盤飾技巧、健康惜福的觀念，三低（低油、低糖、低鹽）二高（高纖、高鈣）的食品製作原則等也加以指導。

祐禎以感恩惜福的心辦理這個活動，也希望參賽者以感恩惜福的心來參賽，開放佳餚供品嚐時又特別向與會者強調「感恩惜福」的觀念，筆者深有同感。「感恩惜福」是該常常相互提醒：希望大家珍惜得來不易的資源、珍惜相聚的情緣、珍惜觀摩學習的機會，感謝老天爺、主辦單位、協辦單位，同時也感謝所有與會者，大家能一起做一件美好又有意義的事，的確是天大的福份！[ㄊ](#)



# 口湖牽水轆文化祭

文圖 / 張利聰 中國石油公司訓練所

**由**口湖鄉公所、雲林縣文化局、雲林縣養殖漁業發展協會、金湖萬善爺管理委員會、蚶仔寮萬善祠管理委員會等單位共同主辦的「口湖鄉94年牽水轆文化季」，自94年7月9日起，一連5天，在雲林縣口湖鄉金湖港舉辦。

7月9日舉行開鑼儀式，由口湖鄉公所主任秘書吳慕禹主持，並請縣府民政局黃定川

表演放風箏。



開幕典禮，黃局長定川主祭及開鑼。

局長主祭及開鑼。吳主秘表示，藉由「牽水轆」活動儀式，

牽出口湖鄉民的鄉里意識，水出口湖鄉農漁鄉景象，藏出先民文化資產，讓鄉民「牽手發現，水鄉寶藏」。尤其今年的活動，將由過去較感傷悲情的心境思

維，融入更多富有樂觀進取且具活潑性的方式，期望鄉民化悲痛為力量，共同為口湖鄉的發展而努力。

至於活動的內容，則有：開幕典禮、風箏製作及表演、裝置藝術製作、北港溪生態導遊、金湖溯源詩人吟詩大會、漁特產美食品嚐，水轆情寫生比賽、舞動青春幼童展藝、漁鄉風情老照片展，牽水轆學術研討會及生活體驗營、吳萬響布袋戲 - 牽水轆與陳英雄的故事、剖甘蔗比賽、





➡ 漁特產品嚐會。

➡ 詩人聯吟大會。



放水燈、牽水轆祭儀等，除既有習俗外，還注入藝術文化，期盼「祭祀以安人心，活動以利文化傳承」。

蚶仔寮萬善祠總幹事林欽榮說，早期金湖就已是臺灣西部的重要港口，先民渡海而至，胼手胝足，開闢家園，當時笨港開埠，商旅雲集，但之

後因河道溪沙日積，大船無法直行而入，於是就以金湖為外港，當時的金湖地區外有沙洲圍繞，形成一個潟湖，為一個天然良港，此外，村落則散佈

在潟湖岸邊。清道光25年（西元1845年）農曆六月初七，颱風侵襲，連夜的狂風暴雨，淹沒了潟湖沿岸的村落，居民大多罹難，而災後又瘟疫肆虐，許多人因此喪生，清朝皇帝據報後，乃敕封「萬善同歸」，之後倖存的百姓，就建祠以祀，並於每年農曆六月初七、初八，舉行牽水轆儀式，以安亡者之靈。今年適逢160週年，加入諸多藝文活動，從文化上了解歷史之背景。林總幹事也指出，牽文轆的民俗，初始於亡者家屬藉由道士法力牽動轆枝，招引亡魂回陽間與家

➡ 舞動青春幼童展藝。





➡廟前擺放「起轎」需用物品。



➡放水燈前的法會儀式。

人互訴關懷，以達超渡亡魂與安慰亡靈之效。歷經百餘年的發展，已成為特殊的風俗儀式活動，具有歷史文化意義。

經過數場的各種超渡法會及放水燈儀式，13日活動進入主軸，一早，民眾紛紛載著水轎擺設在廟旁或路邊排列。

➡燒水轎。



10時舉行追思祭典，代理縣長李進勇率各界在萬人塚前獻香祭拜，蚶仔寮與金湖、台子、成龍、下湖

口地區民眾均準備豐盛祭品祭祀先民。



➡鄉民前來萬善塔前祭拜。

下午，廟廣場上已置放各種牽轎物品，包括芭蕉、公雞、水盆、掃帚……等，隨後由法師作法起轎，並引導民眾牽轎，信眾們在法師帶領下，逐一觸摸擺在廟旁(或路邊)的水轎，請亡靈接受超渡，以脫離苦海。

牽轎科儀完成後，法師即進行倒轎及謝壇燒轎儀式，眾多的水轎全部投入火場中火化，遙寄水難的先祖亡魂。至此，過程繁縟的科儀祭典活





代縣長李進勇率各界祭拜。

動，總算功德圓滿的結束。

後註：「水轆」的「轆」字，根據金湖春秋作者曾人口先生稱，原意為上書的狀詞，通「狀」字。另外，「轆」字出於道士科儀書本，本字應為「旋」。旋轉水狀，就是要讓死於水難的鬼魂藉著水狀，自水中升起，主要用以超渡水難者。它是一種以細竹條編紮成長方圓桶狀物，糊上花紙而成的牽魂祭器，上下中空，高約四至五尺，早年的水轆，都是由各家自行製作，並於水轆上

書寫亡者姓名；近年來，由於需求量增加，均委由專人代為糊製(專人又僱用村民或學童

代工糊製)，同時，亦改字書寫自己的姓名及地址，以示叩謝之意。ㄊ

鄉民牽水轆。



# 健康食魚的第五撇步—— 正視漁產品的中藥養生

文圖 / 王清要 漁業署簡任技正

**營**養是健康的根本，而許多人大概都不知道漁產品除了營養豐富外，也是重要的養生食物。魚類具有漢方養生價值的種類繁多，包括圓口類、軟骨魚類及硬骨魚類等，自古即應用在中國民間醫療製藥，其他以海洋動植物入藥者也不勝枚舉。藥也是毒，凡具有預防疾病、改變生理機能、消滅病源的物質通稱為藥物，魚貝介類的營養成分具有食補價值，雖可入藥，但還是要依照中醫師指示小心應用。海洋藥物資源即是取自海洋一切可以做為藥物的材料，中國古

代傳承下來的藥物學權威『本草綱目』，記載者數量頗豐的海洋性生藥，主要來自植物和動物兩大類，以及少數的礦物。植物性方面例如海人草、石蓴等；動物性方面有魚類、

海馬、海參、鮑魚等；礦物性方面則包括石燕、石蟹等。就整體而言，海洋中可應用的藥物資源以動物性藥材居多，因此範圍廣泛，尚包括細菌、藻類、無脊椎動物和脊椎動物

表1 本草綱目記載有關漁產品的藥材

本草綱目卷名	藥 材 種 類
卷十九 草部	海藻、海蘊、海帶、昆布、越王餘算、石帆、水松
卷廿八 菜部	紫菜、石蓴、石花菜、鹿角菜、龍鬚菜
卷四十四 鱗部	石首魚、鰯魚、鰻魚、鯧魚、石斑魚、鱸魚、銀魚、海鰻、鱧魚（黃魚）、鮭魚（鮭魚）、鮑魚、河豚、海豚、比目魚、鮫魚（沙魚）、烏賊、章魚、海鰻魚（魷魚）、文鰻魚（飛魚）、魚虎、魚獅、海蛇（水母）、海蝦、海馬、鮑魚、魚鱸、魚鮓、魚脂、魚鱗、魚子
卷四十五 介部	蠔、玳瑁、蟹、鱉
卷四十六 介部	牡蠣、馬刀、蠔、蚌、珍珠、石決明（九孔）、海蛤、文蛤、蛤蜊、蜆、車螯、魁蛤、車渠、貝子、紫貝、珂、石蚶、淡菜、海蠃、寄居蟹、海月、海燕、郎君子

本研究整理

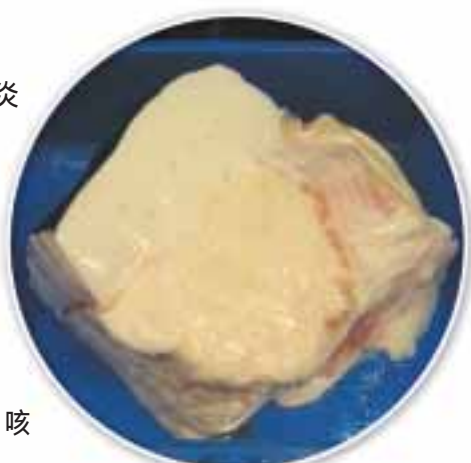


等，本文主要針對魚類來作介紹。

在『本草綱目』詳載入藥者有草、菜、鱗及介部，對漁產品食療效果亦有獨到見解。草及菜指的是海藻類，鱗部指的是魚類，介部包含貝介、節肢與軟體動物等，各種藥材依其性質不同，各有相異的醫療用途（表1）。在中藥店常見的海洋生藥材，種類比較特別的有驅除蛔蟲的海人草；而據稱有滋補強壯者為鮑魚、海參及海馬；另俗稱龍涎香者，事實上是抹香鯨所排出的腸凝結物，因浮於水面，漁民偶然發現使用，中藥用於鎮咳化鬱，功用等同麝香。漁產品具中藥價值者不在少數，值得探究應用；而有些魚類如河豚等含有劇毒，食用時要非常謹慎小心。另在開發利用之餘，需注意保育及對環境友善，避免採集保育類野生海洋生藥。

魚類身體有許多部位皆有入藥及養生利用價值，適用不同症狀，不過一切須依醫師指示為宜。一般鯉魚主要用於哮喘、黃疸、肝腹水、腎炎

水腫、妊娠水腫、產後乳汁不下等。鯽魚用於脾胃虛弱引起的食慾不振、慢性腹瀉、久痢、產後乳汁不下、水腫、腎炎、哮喘、咳嗽、糖尿病、疝氣等；但不宜用牛、羊油煎炸，反荊芥。青魚用於脾虛納差、胃痛、濕痺、腳氣等；惟忌用牛、羊油煎炸，反荊芥。鱸魚主要用於脾虛水腫、小兒百日咳、風濕痠痛等；惟不可用牛、羊油煎炸，反荊芥。黑鯉用於各種水腫、濕痺、腳氣、肺結核、月經不調等。草魚主要用脾虛納差、胃攣冷痛、風寒頭痛。鱧魚用於胃攣冷痛、水腫咳嗽等。鰻魚補虛勞、怯風濕、涼血止血；主要用於虛勞骨蒸、風濕痺痛、婦女崩漏、自癰風、痔瘡等；脾胃虛弱、痰多泄瀉者忌服。桂魚（鱖魚）補氣血、健脾胃；主要用於虛勞羸痺、貧血、咳嗽、腸風便血等。鯢魚滋陰養胃、催乳、利尿；主要用於脾胃不和、產後



豆腐鯊在保育方面比食用及入藥更為重要。

缺乳、浮腫等；反荊芥、不可用牛、羊油煎炸。泥鰍主要用於消渴，濕熱黃疸、水腫、痔瘡、脫肛，以及癰腫、陽痿等。鱧魚主要用於臟腑虛弱、風寒濕痺、糖尿病、腸風痔漏等。白帶魚主要用於肝炎、外傷出血、缺乳、瘡；惟多食動風發疥、禁用牛羊油煎炸，咳嗽氣喘不宜食用，反荊芥。鯧用於脾虛消化不良、貧血、四肢麻木、筋骨酸痛；惟腹中子有毒、不可食用，也不宜用牛油煎炸，忌荊芥，多食助熱發瘡，哮喘病人不宜食用。鳳尾魚用於脾虛納差、腹脹、病後體弱及瘡



癰等；多食發疥、助火生痰。海鰻用於顏面神經麻痺、神經衰弱、關節炎、氣管炎、肝硬化、胃病、遺精、貧血、癰腫等。銀魚用於久病虛弱、脾虛泄瀉、小兒疳積等；不宜用牛、羊油煎炸。比目魚：補虛弱、解熱毒；惟不宜過食及加入過多油膩。表2係臚列漁產品利用的部位，以及養生使用科別及範疇，若能好好運用漁產品的藥理及營養特性，吃出健康不是夢想。

許多水生動物營養價值高，在推廣健康吃魚及吃魚健康之餘，養生使用上仍要依照醫師指示為妥。如烏賊可用於頭暈目眩、心悸、血虛經閉、崩漏帶下、胃酸過多、胃及十二指腸潰瘍、小兒軟骨症；惟其骨惡附子、自薺、白芫。青蛙主要用於水腫、噎膈反胃、肝炎、瘡疾、閉經、骨結核等。鰻用於骨蒸潮熱、久痢、脫

肛、子宮下垂、崩漏帶下，肺結核等；惟脾胃陽虛，消化不良，大便溏瀉者不宜食用，而痰濕壅盛者慎用。鰻甲主要用於虛風內動、骨蒸勞熱、瘧母及經閉。淡水蝦主要用於腎虛陽痿、乳汁不下、丹毒、癰疽、膿瘡；多食動風，發瘡疥，惟忌荊芥，咯血、哮喘病人不宜使用。對蝦用於腎虛陽痿、筋脈拘疼痛、皮膚搔癢、皮膚潰瘍；惟忌荊芥，嘔血、哮喘病人不宜食用。龍蝦用於腎虛陽痿、身體虛弱、脾胃不和、神經衰弱等；忌荊芥，嘔血、哮喘病人不宜食用。螃蟹

用於產後腹痛、濕熱黃疸、跌打損傷、風濕性關節炎等；惟螃蟹性味鹹寒，脾胃虛寒者不宜食用，更忌與柿子同食，其膽固醇含量高，高血壓、冠心病、動脈硬化病者不宜食用；惟蟹爪能催生，孕婦應避食。海蜇用於多痰、哮喘、痞積、頭風、大便燥結、風濕關節痛、高血壓、潰瘍病、無名腫毒等，脾胃虛寒者慎用；惟忌一切辛熱發物。海參主要用於虛勞體弱、肺結核咯血、貧血、高血壓、糖尿病、胃及十二指腸潰瘍、大便乾結、癰

❗ 蝦蟹類具有中醫養生機能。







➡ 貝類營養豐富，味道鮮美。

癰；瀉痢、遺滑者忌用，脾胃虛弱者不可食。田螺肉用於小便不通、黃疸、水腫、腳氣、消渴、痔瘡便血、目赤腫痛，疔瘡腫毒等；惟忌與土黴素、四環素等抗生素同時服用，且脾胃虛寒者不宜多食。蚌肉用於心熱煩躁、血崩帶下、眼昏目赤、濕疹、痔血及消渴等；脾胃虛寒者慎用。蚶肉主要用於血虛、胃痛、消化不良、痢疾等；惟毛蚶易被「A型肝炎」病毒污染，須注意。文蛤用於水腫、黃疸、咳嗽痰多、婦女月經不調。鯉肉主要用產後產後體弱、煩熱口渴、濕熱水腫、中暑瀉痢等；惟脾胃虛寒

者不宜食用。牡蠣主要用於心悸不安、煩躁失眠、丹毒、頸淋巴結核等；惟脾虛者忌用，生癰瘡者不可食，更忌與四環素、土黴素等抗生素同時服用。螺螄肉主要用於黃疸、水腫、淋濁、消渴、痢疾、痘疹腫毒等；惟脾胃虛寒者不可用，久潰瘍不斂者不宜食用。海螺肉用於內熱煩躁、鼻血、痔疾、大便乾燥等；脾胃虛寒者忌服。蛤蜊用於治療喘咳痰多、糖尿病、崩漏帶下、嬰瘤、痔宿等；惟脾胃虛寒者忌用。淡菜主要用於眩暈、盜汗、高血壓、陽痿、腰痛、吐血、崩漏帶下；惟本品營養豐

富、口味鮮美、治病須久服才能見效。

中醫藥膳所謂的『醫食同源』揭示「飲食」與「吃藥」同等重要，即健康飲食及適量運動才是確保身體健康之道。魚肉的脂肪含EPA、DHA，可預防成人病，藥膳效果是減少狹心症、心肌梗塞、腦中風發生率，防止動脈硬化，並降低血液中粘膜、血壓、中性脂肪、壞膽固醇的數值；近年來在日本炙手可熱的漁產品，即背部青色的鰺、鯖及秋刀魚，印證藥膳所言之「青魚溫體健脾」，剛好這些產品在國內生產數量也不少，就營養均衡或養生觀點而言，都值得眷顧多吃；惟漁產品若當作藥物使用，還是以遵照醫師所指示的為準。♣

### 參考文獻

1. 本草綱目，明朝李時珍。
2. 魚肉禽蛋治病小百科，趙東升 王明惠，昭文社。
3. 中國產有毒魚類および藥用魚類，伍漢霖、金鑫波、倪勇，恒星社厚生閣。



表2 據稱有養生補給藥理特性的魚類及其利用部位（使用上須依醫師指示）

養生科別	養生適用範圍	魚種（括弧"（）"內為利用部位，未列為全魚）
綜合科	水腫	鮭魚、鯉魚、鯽魚、泥鰍、黃鰱魚【 <i>Pelteobagrus</i> 】科魚類、鯰魚、黃姑魚、黃花魚、烏鰂、二齒鮪近親種（皮）
	腳氣	鯽魚（卵）、青魚、真鱈（骨）
	頭腦	豆腐鯊（脊椎骨）、鱸鰻、大頭鰱（頭）、小黃魚
	暈眩	大頭鰱（頭）
	咳嗽	白眼鮫近親種（胚胎）、草魚（膽）、鯉魚、光兔頭鮪（鰾或皮）、二齒鮪近親種（皮）
	吐血	鯰魚、真鱈、鮑魚近親種（鰾）
	心悸	平鯽、塘虱魚
	嘔吐	海鰻（胃內容物）、鯽魚
	消化不良	烏鰂
	食慾不振	鯽魚
	拉肚子	白眼鮫近親種（骨）、平鯽、比目魚
	黃疸	赤土魴近親種（膽乾）、鯰魚
	排尿困難	泥鰍、大黃魚等石首魚科魚類（耳石）
	肌肉委縮、痙攣、麻痺	鮭魚、烏鰂（頭骨）
	夢遺、陽痿	鰻類、海鰻、鮑魚近親種（鰾）、二齒鮪近親種（皮）、海馬近親種、薛氏海龍、飛海蛾魚近親種
傳染病	麻痺	蝠魨、鬼蝠魨（鰓片乾）、鯽魚、烏鰂、飛海蛾魚近親種
	百日咳	鱸魚（鰓）
	腮腺炎	鯽魚、橫帶髯鯛、岸上氏髯鯛（鰾）
	拉肚子	粗齒鋸鰻（膽）、黃鰱（頭）、黑星銀【變身苦】（膽）、光兔頭鮪、白鯖河豚
	肝炎	泥鰍、塘虱魚、白帶魚近親種、二齒鮪近親種（皮）
	瘧疾	赤土魴近親種（尾棘）、塘虱魚
	頸淋巴結核	薛氏海龍、蟲紋多紀鮪（卵、肝、血液、肝油）、三棘鮪科近親種、突吻三棘鮪
	肺結核	豹鮫（皮）、粗齒鋸鰻（肝）、鯽魚、鰻魚、鯰魚、白鯽、烏鰂、大黃魚、黃花魚（鰾）、白腹鯖
內科	支氣管炎	海馬近親種、大黃魚（膽）
	氣喘	鯽魚（卵）、鯉、海馬、大黃魚（膽）、二齒鮪近親種（皮）
	肺氣腫	鯽、石首魚科魚類（心）
	胃病	豹鮫（皮）、白眼鮫科魚類（鰭）、粗齒鋸鰻（膽）、赤土魴近親種（膽）、海鰻（鰾）、鮭魚（卵）、鯰魚（黏液）、黃花魚、三棘鮪科近親種（筋肉）、光兔頭鮪、白鯖河豚（鰾或皮）、鮫鰻科魚類（胃內容物）
	肝硬化	鯉
	胆囊炎	粗齒鋸鰻（肝）



養生科別	養生適用範圍	魚種（括弧"（）"內為利用部位，未列為全魚）
內科	風溼性心臟病	鯰魚
	慢性腎臟發炎	鯉、馬鞭魚、黃姑魚
	高血脂症	大黃魚（膽）
	風溼性關節炎	粗齒鋸鱗（膽）、海鰻（鰾）、鰻魚、鰐形短體鰻
	腰椎酸痛、腰骨痛	石首科魚種（鰾）、日本鬼鮎、鰻、蟲紋河魨（筋肉）
	中風後遺症之口歪眼斜、顏面神經麻痺	美洲七鰓鰻、海鰻（血液、筋肉）、鯉魚（血液）、黃鰭（血液）、烏鰧
	神經衰落	海馬近親種、白腹鯖、二齒魨近親種（皮）
	野生蕁中毒	大黃魚等石首魚科魚類（耳石）
小兒科	小兒消化不良	鱸魚、黃斑鰻、鰻近親種
	小兒拉肚子	油夷鮫近親種（鰭）、灰貂鮫、星貂鮫（胚胎）、飛海蛾魚近親種
	小兒麻疹	赤土魴近親種
	佝僂病、軟骨症	矛尾翻車魚（肝油）
	小兒傷風	黑星銀（膽）
	小兒血尿	二齒魨近親種（皮）
	小兒睡汗	泥鰍
	小兒瘡癤	日本鬼鮎
外科	各種瘡及腫瘍	豆腐鯊、粗齒鋸鱗（膽）、蝠魷、鬼蝠魷（鰓）、鮭魚（頭）、海鰻、鯰魚、鰻魚近親種（鰾）、青魚、鯽（膽）、黃鰭（骨）、蟲紋河魨（卵、肝）、泥鰍、海馬近親種、薛氏海龍、鰻鰼科魚類（頭骨）、疏斑裸胸鯨
	乳房長瘡	鯽、黃鰭（皮）、飛魚
	乳腺炎	赤土魴近親種（尾棘）、鰻魚近親種（鰾）、突吻三棘魨（筋肉）、三棘魨科近親種
	外傷出血	疏斑裸胸鯨（血粉）、白帶魚近親種（鰾）、海馬近親種、翻車魚（肝油）
	燒傷	油夷鮫近親種、白斑竹魨、鯉魚近親種（魚油）、草魚（膽）、鰻魚、矛尾翻車魚（肝油）
	促進傷口復原	灰貂鮫、星貂鮫（筋肉）、塘虱魚、鱸魚、鰻
	內傷、關節拉傷、骨折等	粗齒鋸鱗、赤土魴近親種（膽）、蝠魷、鬼蝠魷（腦）、泥鰍、鰻魚、薛氏海龍、海馬近親種、赤土魴近親種（肝油）
	魚類毒刺傷	紫色河魨科魚類（血液）、赤土魴近親種（尾棘）
	海蛇咬傷	錘氏小砂丁近親種（筋肉）
	內痔	疏斑裸胸鯨、白口裸胸鯨
	外痔	白斑竹魨、鯽、鯰魚、黃鰭、烏鰧
	疝氣	飛魚、飛魚近親種



養生科別	養生適用範圍	魚種（括弧"（）"內為利用部位，未列為全魚）
外科	胆、腎、輸尿管、膀胱結石	大黃魚等石首魚科魚類（耳石）
腫瘤	惡性腫瘤	鱘魚類（鰾）
	甲狀腺腫瘤	飛海蛾魚近親種
	乳癌初期	鯽魚、泥鰍、海馬近親種、蟲紋河魨（卵）
	肺癌	赤土魴近親種（尾棘）
	食道癌	赤土魴（尾棘）、旭蟹
	胃癌	赤土魴（尾棘）
婦產科	催生	薛氏海龍、海馬、飛魚（筋肉）
	產後大量出血、月經過多	鯉魚、石首魚近親種（鰾）
	產後痙攣	鯉魚近親種
	產後頭痛	海鰻（頭）
	母乳不足	鯉魚、鯽魚、鯰魚、白帶魚近親種、烏鯧、二齒魨近親種（皮）
	白帶	赤土魴近親種（皮）、鱘魚類、鰻魚
	陰道炎、子宮口炎	鱈魚
	月經不順	鯉魚
	月經痛	油夷鮫近親種、灰貂鮫、白眼鮫近親種（胚胎）
五官（眼、耳鼻、咽喉、齒科）	急性結膜炎	鰻魚（膽）、青魚（膽）
	眼紅及痛腫	鯉魚（膽）
	眼泡疹	烏鯧
	角膜乾燥、夜盲症	美洲七鰾鰻、油夷鮫近親種、白斑竹鮫、赤土魴近親種（肝）
	化膿性中耳炎	鯉魚（膽）、單斑蝶魚近親種、單斑蝶魚（膽）、黃鰱（血液）、大黃魚等石首魚科魚類（耳石）、蟲紋河魨（皮）
	耳原性暈眩	大黃魚（鰾）
	重度重聽	青魚、草魚（膽）、黃鰱
	鼻血	塘虱魚、黃鰱（血液）
	咽喉腫痛	鮑科魚類（胸鰭硬棘）
	扁桃腺發炎	青魚（膽）、多齒蛇鯢【狗母】、長體蛇鯢（尾）
	牙痛、牙周病	赤土魴（尾棘）、鯽、鮫鰈科魚類（頭骨）
皮膚科	皮膚搔癢	泥鰍、黃鰱
	頑癬	烏鯧
	白癬、食物中毒性皮膚炎	泥鰍（黏液）
	疥癬虫瘡	蟲紋河魨等真河豚科魚類（卵）
	皮膚乾裂	大黃魚（鰾）

參考文獻：中國產有毒魚類 および 藥用魚類



# 臺閩地區 94 年 7 月漁產量分析

**臺**閩地區94年7月漁業總生產量為60,361公噸，較去年同月的75,659公噸減少了15,298公噸(-20.2%)，其中臺灣地區生產量為60,159公噸，金馬地區生產量為108公噸。就漁業種類來看：臺閩地區僅海面養殖及內陸漁撈業呈微幅增產，海面養殖產量2,777公噸，較去年同月增加756公噸(+37.3%)；內陸漁撈產量14公噸，較去年同月增加3公噸(+27.3%)；其餘遠洋漁業、近海漁業、沿岸漁業及內陸養殖等皆為減產狀況。遠洋漁業產量15,264公噸，較去年同月減產9,550公噸(-38.5%)；近海漁業產量14,320公噸，較去年同月減產2,755公噸(-16.1%)；沿岸漁業產量4,260公噸，較去年同月減產173公噸(-3.9%)；內陸養殖產量23,726公噸，較去年同月減產3,579公噸(-13.1%)。

(\*\*註：1.地區漁業生產量由於國外基地及國內基地魷釣、秋刀魚火誘網部分作業漁獲統計資料未納入，遠洋漁業部分變動較大，高雄市漁獲量有低估狀況，將一併於年底依實際情形調整。2.因雲林縣資料因故未報送，該縣資料係以推估量取代)

## 一、漁業種類別生產情形：

### (一)遠洋漁業：

94年7月遠洋漁業卸魚量15,264公噸，較去年同月減少9,550公噸(-38.5%)。減產部分，以魷釣漁業卸魚量480公

噸減少最多，較去年同月減少11,089公噸(-95.9%)；單船拖網漁業卸魚量為2,516公噸，較去年同月減少168公噸(-6.3%)次之；雙船拖網漁業卸魚量1,699公噸，較去年同月減少151公噸(-8.2%)再次之。增產部分，以秋刀魚火誘網漁業卸魚量480公噸，較去年同月增產404(+531.6%)公噸，增加幅度最大。

### (二)近海漁業：

94年7月近海漁業產量14,320公噸，較去年同月減產2,755公噸(-16.1%)。其中減產部份，以鯖鯔圍網產量2,508公噸，較去年同月減產2,621公噸(-51.1%)，減少最多；中小型拖網漁業產量4,430公噸，較去年同月減產492公噸(-10.0%)次之。而增產部份，則以曳繩釣漁業產量298公噸，較去年同月增產213公噸(+205.6%)及其他網漁業產量123公噸，較去年同月增產116公噸(+1657.1%)增加最多，其餘產量增減變化不大。

### (三)沿岸漁業：

94年7月沿岸漁業產量4,260公噸，較去年同月減產173公噸(-3.9%)。其中火誘網漁業產量647公噸，較去年同月減產188公噸(-22.5%)；定置網漁業產量250公噸，較去年同月減產177公噸(-41.5%)及其他網漁業產量206公噸，較去年同月減產108公噸(-34.4%)，減產最多。而增產部份，以刺網產量1,907公

文 / 陳麗秋 漁業署技士

噸，較去年同月增產134公噸(+7.6%)增加最多。其餘產量增減變化不大。

### (四)海面養殖：

94年7月海面養殖產量2,777公噸，較去年同月增產756公噸(+37.3%)。其中淺海養殖產量為1,867公噸，較去年同月增產272公噸(+17.1%)；箱網養殖產量為879公噸，較去年同月增產514公噸(+140.8%)；其他海面養殖產量為32公噸，較去年同月減產30公噸(-48.4%)。

### (五)內陸漁撈：

94年7月內陸漁撈產量14公噸，較去年同月增產3公噸(+27.3%)。其中水庫漁撈業產量為12公噸，而河川漁撈業產量僅1公噸。

### (六)內陸養殖：

94年7月內陸養殖產量23,726公噸，較去年同月減產3,579公噸(-13.1%)。其中鹹水魚塢養殖產量為8,218公噸，較去年同月減產63公噸(-0.8%)；淡水魚塢養殖產量15,221公噸，較去年同月減產3,431公噸(-18.4%)；其他內陸養殖產量287公噸，較去年同月減產85公噸(-22.8%)；另內陸箱網養殖幾無產量。

## 二、累計漁業種類別生產情形：

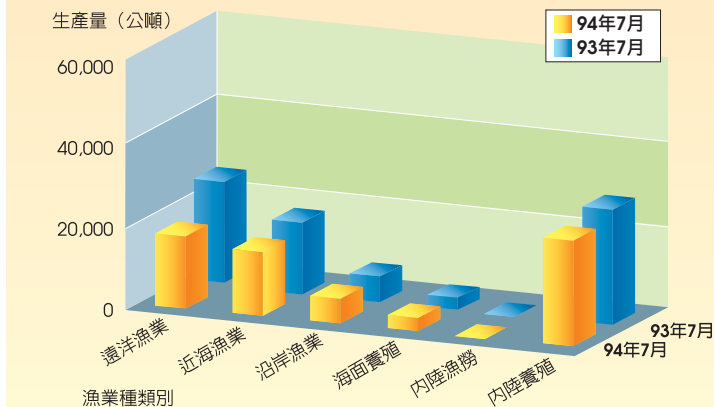
94年度截至7月底止，臺閩地區漁業生產量累計為436,590公噸，較去年同期減

少2,495公噸(-0.6%)。除近海漁業外，其餘各漁業均呈減產現象。現分述其概況如下：遠洋漁業累計卸魚量106,239公噸，總計較去年同期減產14,775公噸(-12.2%)，其中以鯷鮪圍網卸魚量之累計量減少最多；近海漁業累計產量131,096公噸，總計增產17,834公噸(+15.7%)，其中以火誘網、鯖鮪圍網及中小型拖網漁業累計產量增加較為顯著；沿岸漁業累計產量31,087公噸，較去年同期減產1,206公噸(-3.7%)，其中以火誘網、延繩釣及其他網累計產量減少最多；海面養殖業累計產量16,117公噸，累計減產944公噸(-5.5%)；內陸漁撈業累計產量129公噸，因水庫漁撈累計產量減少所致，累計減產31公噸(-19.4%)；內陸養殖業累計產量157,164公噸，較去年同期增加1,869公噸(+1.2%)，其中以鹹水魚塢養殖累計增產狀況最顯著。

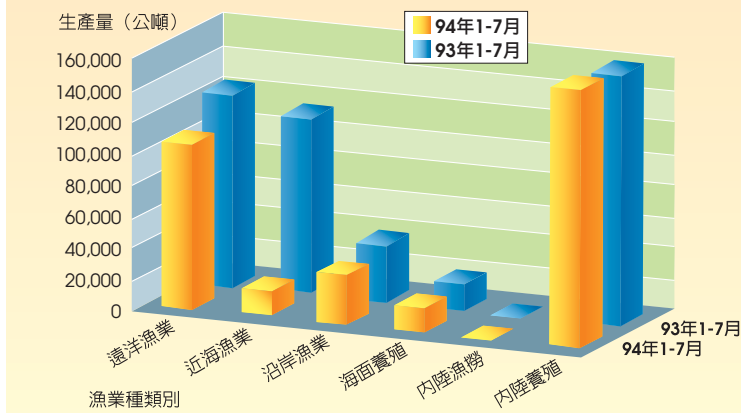
### 三、縣市別單月生產情形

臺閩地區94年7月各縣市漁業生產情形，增產者計有5個縣市，減產者有18縣市。增產縣市以屏東縣居首，其餘依序為臺北縣、花蓮縣、苗栗縣及南投縣；減產縣市以高雄市減產數量最多，其餘依序為宜蘭縣、高雄縣、臺南縣、嘉義縣、新竹市、彰化縣、澎湖縣、臺南市、基隆市、桃園縣、臺中縣、臺東縣、雲林

臺閩地區94年7月與93年同月漁業種類別生產量比較



臺閩地區94年1-7月與93年同期漁業種類別生產量比較



縣、新竹縣、連江縣、金門縣及臺中市。

餘縣市增產幅度不大。

#### (一)增產方面：

屏東縣總產量7,242公噸，主因遠洋漁業鮪延繩釣卸魚量及近海漁業鮪延繩釣產量增加影響，總產量較去年同期增產2,194公噸(+43.5%)，增產最多。臺北縣產量2,344公噸，因近海及沿岸漁業火誘網產量增加影響，總計較去年同期增產392公噸(+20.1%)，居縣市別增產量排名第二。花蓮縣產量475公噸，因近海漁業其他網產量增加所致，總計較去年同期增產135公噸(+39.7%)，居縣市別增產量排名第三，其

#### (二)減產方面：

高雄市總產量11,014公噸，主要受遠洋魷釣漁業卸魚量及近海漁業巾著網產量減少之影響，較去年同期減產11,177公噸(-50.4%)，減產最多。其次為宜蘭縣，總產量7,107公噸，主要受近海漁業之鯖鮪圍網及沿岸定置網產量減少影響，總計減產1,773公噸(-20.0%)。高雄縣產量為3,633公噸，主要受近海漁業火誘網產量及內陸養殖之淡水魚塢產量減少影響，總計減產1,612公噸(-30.7%)，居縣市別減產量排名第三。㊦



# 94年8月主要魚貨批發市場行情分析

文 / 陳建佑 漁業署副研究員

## 一、8月市況：

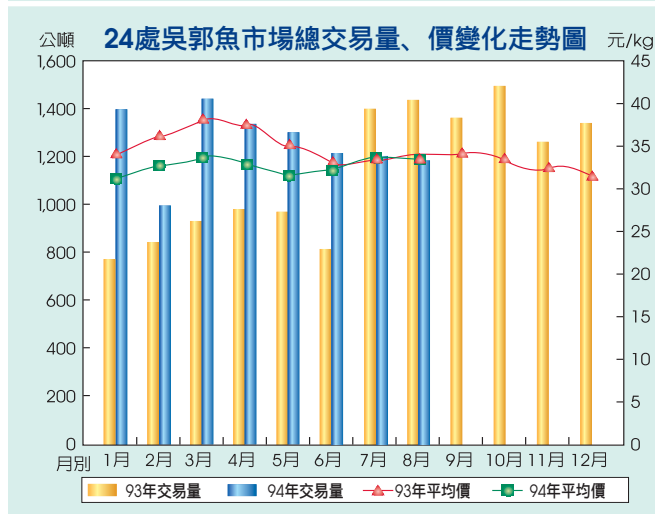
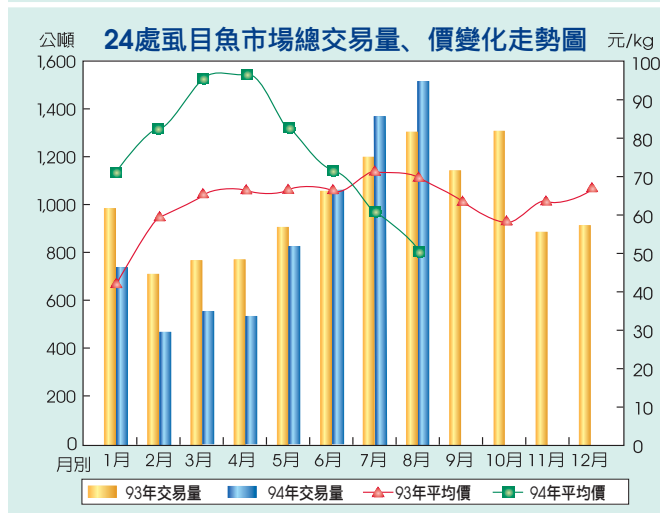
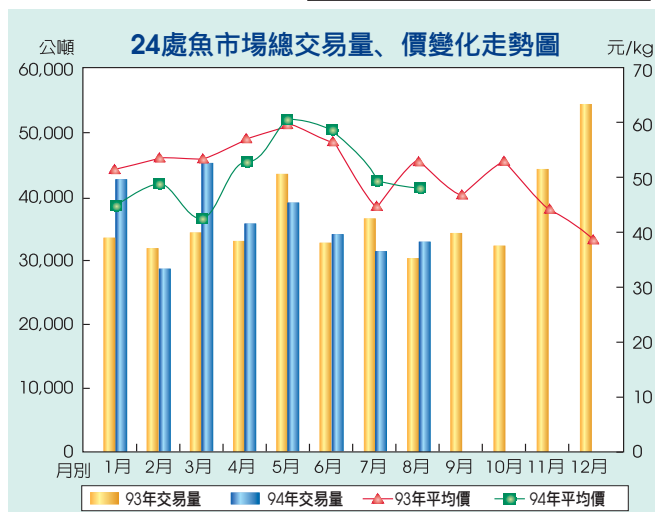
本月雖逢馬莎及珊瑚二個颱風影響，但漁撈作業較上月尚稱穩定，因鯖鯊鰻等較多，整體供應量為35,049公噸，較94年7月及去年同期減少8%及11%。在價格方面，生產地魚市場，平均價較94年7月及去年同期下跌1%及4%；消費地魚市場平均價76元/公斤，較94年7月與去年同期稍跌1%，各主要魚市場供需情形如附表一、二。

## 二、單項魚貨分析：

- 1、吳郭魚：整體市場供應量1,196公噸，較94年7月減少1%，較去年同期減少20%，因外銷持續順暢，平均價為33.8元/公斤，與94年7月相當，僅較去年同期下跌1%。
- 2、虱目魚：整體市場供應量1,513公噸，較94年7月及去年同期增加11%及16%，平均價為49.9元/公斤，較94年7月及去年同期下跌18%及29%。
- 3、肉魚：整體市場供應量596公噸，較94年7月及去年同期減少6%及19%，平均價為80.4元/公斤，較94年7月及去年同期上漲5%及15%。

## 三、未來趨勢：

94年9月仍屬颱風季節，沿近海冰藏魚供應量視海況而定，消費地魚市場魚貨供應充裕，總平均價約為76元/公斤左右。♣



表一 24 處主要魚貨批發市場94年08月總平均價格及交易量變動表

總 行 情		13 處 消費地	11 處 生產地	養殖魚	冰 藏 (鯖鰹鯔除外)	冷凍魚	鯖鰹鯔	其他及 蝦貝類
平 均 價	本期	75.9	36.1	54.3	83.4	28.4	13.3	47.4
	前期	76.3	36.6	58.3	84.4	28.0	14.4	47.0
	漲跌率	-1%	-1%	-7%	-1%	1%	-8%	1%
	去年同期	76.8	37.6	58.4	80.8	27.2	18.4	53.6
	漲跌率	-1%	-4%	-7%	3%	4%	-28%	-12%
交 易 量	本期	12,031	23,017	4,377	9,594	11,204	6,327	3,546
	前期	12,143	20,344	4,377	9,664	10,450	4,553	3,443
	增減率	-1%	13%	0%	-1%	7%	39%	3%
	去年同期	12,650	18,966	4,329	10,507	8,034	5,659	3,087
	增減率	-5%	21%	1%	-9%	39%	12%	15%

表二 主要魚貨批發市場單項大宗產品94年08月總平均價格及交易量變動表

產 品 別		吳郭魚			虱目魚			白 鯧			肉 魚			魷魚(凍)
市 場 別		全部	臺北	臺中	全部	嘉義	岡山	全部	臺北	臺中	全部	臺北	臺中	高雄
平 均 價	本期	33.8	32.1	35.6	49.9	52.5	51.5	221.0	230.6	231.6	80.4	87.6	84.6	30.9
	前期	33.7	32.1	35.5	60.6	59.9	65.5	201.2	236.3	206.6	76.5	84.9	86.0	20.0
	漲跌率	0%	0%	0%	-18%	-12%	-21%	10%	-2%	12%	5%	3%	-2%	55%
	去年同期	34.1	31.1	37.5	69.9	70.0	76.3	177.8	188.9	166.4	69.7	62.9	73.1	25.0
	漲跌率	-1%	3%	-5%	-29%	-25%	-33%	24%	22%	39%	15%	39%	16%	24%
交 易 量	本期	1,195.8	199.9	2,19.3	1,513.3	242.5	243.7	105.6	10.8	23.5	596.0	57.1	165.4	1,148
	前期	1,202.3	235.7	222.1	1,369.5	259.1	155.0	148.9	30.1	25.3	634.6	84.4	168.8	428
	增減率	-1%	-15%	-1%	11%	-6%	57%	-29%	-64%	-7%	-6%	-32%	-2%	168%
	去年同期	1,485.6	240.4	241.3	1,303.6	252.4	253.5	252.2	87.4	44.0	733.5	128.7	181.5	10
	增減率	-20%	-17%	-9%	16%	-4%	-4%	-58%	-88%	-47%	-19%	-56%	-9%	11,380%

備註：1.表中本期係指94年08月，前期係指94年07月，去年同期係指93年08月。

2.資料來源：漁產品行情資訊系統94年09月03日24處魚貨行情報導站交易資料。

3.單位：元／公斤，噸。