

230

漁業推廣

專題報導

峇里行動計畫
—21世紀海洋保育行動綱領



水產養殖產銷履歷資訊系統之推動與建立

濁水溪之美系列活動 - 麥寮淨灘並表揚當地模範漁民

健康食魚的第六步 - 找出海鮮料理的幸福感



FISHERIES EXTENSION



行政院農業委員會漁業署



漁鄉采風

大船入港鮮魚到... 高雄前鎮好地方
大船入港慶豐收
討海漁家忙卸貨
極品海味鮮魚到

圖／黃丁盛・文／吳健良



中華民國九十四年十一月出版

行政院農業委員會漁業署

ISSN 1019-9683



9 771019 968001



海田日落

文圖／曾進良 璞心園專業攝影

日落海田晚霞淡粧
一畝畝蚵田隨意灑落自在
引人無限遐思
傾聽自然的對白……
陣陣的風濤……
海田的呢喃……

西班牙(十一)

攝影・撰文／黃丁威

海天遊蹤



藝術之宮－艾斯科里爾

自馬德里往北出發，一天的行程之內，可以抵達西班牙兩個最重要且具歷史的地點：即艾斯科里爾和塞高維亞。艾斯科里爾位於瓜達拉馬山脈腳下，是一處集王宮、修道院和陵寢於一身的龐大建築物。它是腓力二世國王於1563年下令興建，歷經21年，於1584年竣工後，成為遺留给西班牙最恆久的遺產。這座建築物用灰色花崗岩建成，長208公尺、寬162公尺，包括了15所修道院、16座庭園、300個房間、1200扇門。

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 文圖 / 曾進良 璞心園專業攝影

海田日落

海天遊蹤 封底裡 文圖 / 黃丁盛 本刊特約攝影

西班牙(十一)/藝術之宮 - 艾斯科里爾

漁鄉采風 封底 文 / 吳健良 圖 / 黃丁盛

大船入港鮮魚到

漁業要聞 4 編輯室

漁業要聞

政令宣導 8 編輯室

漁政法令宣導

法律宣導 18

法律諮詢去律常識宣導 -
舉辦的重要性漁訊廣場 20 文圖 / 冉繁華、陳詩璋、黃謝田
國立臺灣海洋大學水產養殖學系水產養殖產銷履歷資訊系統之推動
與建立漁訊廣場 28 文圖 / 陳秉弘 陳一鳴
國立中山大學海洋生物科技暨資源學系

窮人的痛蝕蝦

海的世界 32 文圖 / 蘇 焉 國立中山大學講師

抽煙與替水

特別報導 36 文圖 / 蔡政南 臺灣漁業及海洋技術顧問社

冠軍蒲燒鰻比賽及品嚐會紀實

特別報導 41 文 / 洪淑昭 漁廣電台節目課記者

94年海洋郊遊推廣教育巡迴諮詢講座
從梓官區漁會新三寶談「休閒食品與
地方特產之加工」

專題報導 10

文圖 / 沙志一 漁業署副署長
蔡日耀 漁業署組長
黃向文 漁業署科長
林頂榮 漁業署技正

峇里行重啟計畫

- 21世紀海洋保育行動綱領



特別報導 **44** 文圖 / 張利聰 中國石油公司訓練所

濁水溪之美系列活動 - 麥寮淨灘並表揚當地模範漁民

特別報導 **48** 文 / 陳文樹 前省政府農林廳技正

樂趣羊益 倚繩分魚的「牽罟」漁業

特 訊 **51** 文 / 董吟芳 本刊編輯

2006日日有魚月曆



魚食文化 **52** 文圖 / 王清要 漁業署簡任技正

健康食魚的第六步 - 找出海魚料理里的幸福感

產銷分析 **61** 文 / 鍾婷惠 漁業署企劃組資訊科
文 / 陳建佑 漁業署副研究員

臺閩地區94年8月漁產量分析 94年9月主要魚貨批發市場行情分析



封面設計 / 健昇設計
照片提供 / 吳志學

澎湖 外鞍漁港

澎湖四面環海，漁產量豐富、魚種眾多，其漁港數量更為全臺之冠。外鞍漁港雖然不是相當著名，但漁鄉風情令人駐足流連，更迫不及待欲大啖海鮮美味。

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 黃玲珠

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 **230**

NO. 月刊

FISHERIES EXTENSION

中華民國七十五年十月十五日創刊

中華民國九十四年十一月十五日出版

中華郵政台北誌字第489號執照登記為雜誌交寄

漁業要聞

文 / 編輯室 整理



全面檢驗養殖魚塢改善養殖用藥

漁業署表示，為加強管理養殖魚塢用藥情形，目前已積極推動國內20,000口養殖魚塢之藥物殘留抽檢工作，對檢出含有禁藥或偽藥者，將依「動物用藥品管理法」處分，以確保養殖水產品上市前之衛生安全。本項工作係於彰化、雲林、嘉義、臺南、高雄、屏東、宜蘭、花蓮縣及臺南市等主要養殖縣（市）辦理，並已擬妥「養殖水產品上市前用藥抽驗行動計畫」，邀集相關縣（市）政府及各漁業團體研商相關執行細節及步驟後，將全面推動辦理。

此外，相關配套工作包括

加強用藥宣導及養殖技術改善，對於目前大規模養殖水產品上市前之檢驗工作，將協調全國8個水產檢驗服務中心（國立中興大學食品科學系、國立宜蘭大學食品科學系、水產試驗所海水繁殖研究中心、國立台西試驗場、國立嘉義大學水產生物系、水產試驗所海水繁殖研究中心、國立中山大學

海洋資源系、國立屏東科技大學食品科學系、中華醫事學院食品科技系等）積極配合完成檢驗工作，並將依據檢驗結果進行輔導或處分，以整體改善養殖用藥情形，提供消費者衛生安全無虞之水產品。✎



全面檢驗養殖魚塢，改善養殖用藥

〔本刊〕



積極輔導養殖業者建立石斑魚標識上市

最近發生部分養殖之石斑魚經檢出有孔雀綠殘留事件，漁業署已通函各縣（市）政府對不合格養殖場之養殖水產物進行法定檢驗，並監控暫時不

得上市，同時協助各縣養殖協會建立可追蹤制度，輔導養殖業者對於檢驗合格之石斑魚建立標識上市，並將依法定程序，配合相關單位就所有石斑

魚之養殖場，進行分批抽驗，對違規者依法嚴格處分，並要求業者對其石斑魚應比照外銷鰻魚實施上市前檢驗，同時建立產銷通路監控機制，目前已

由台灣養殖漁產運銷合作社首先推出檢驗合格並附證明；至於活魚部分，高雄縣養殖協會已率先開始供應，上述產品均附有來源證明，有任何問題可立即追蹤到養殖場。

漁業署表示，有關水產品安全管理，基本上係採取全面監控方式辦理，並不會針對特定魚種，正積極推動建立優良水產養殖場，並加強無用藥養殖及環境安全管理觀念，以因應國際社會利用日益精密之檢驗儀器檢視漁產品藥物殘留之安全性趨勢，希能逐步達到真正衛生安全管理之目的。同

時，為確保消費者食品安全，養殖水產品生產過程應有明確之衛生檢驗規範，其行銷通路亦須全程進行監控管理，目前已擬訂實施「養殖水產品上市前安全管理措施」，將對養殖魚塢擴大進行用藥之殘留抽

驗，合格者方可上市，並陸續輔導

建立各魚種

通路可追溯

機制，另將

與動檢局共

同研擬修訂


「動物用藥品管理

法」，除對使用偽、禁

藥養殖者處以罰鍰外，亦得採取銷毀水產養殖物之措施。經過本次石斑魚孔雀綠事件後，漁業署有決心與信心輔導監督國內養殖漁民生產衛生安全的水產品，讓消費者買得放心吃

得安心！



輔導國內養殖漁民生產衛生安全的水產品。
〔本刊〕




農業信用保證基金配合政策放寬送保標準

政府為協助農漁民及農漁企業順利籌措經營所需資金，以更新設備，加強技術研發與創新，提高產品附加價值，強化產品行銷，提升國際競爭力，並協助農漁民遭受天然災害後之重建復興及改善農漁民家計，提高其生活品質，落實政府照顧農漁民之政策，已於日前由行政院院長宣布實施「加強辦理農業放款方案」，提供1,000億元貸款給農漁民及農漁企業，並由農業信用保證基金（農信保基金）配合提供

信用保證，共同推動本項貸款方案。

農信保基金所提供信用保證及放寬部分送保標準，包括：（1）授權追認保證額度由500萬元提高至1,000萬元；（2）核准進駐經政府核准之農業生物技術園區設廠之農漁企業，不受降低保證成數之限制；（3）企業累計保證貸款餘額300萬元以下之貸款案件，不受最近年度期末淨值低於資本額八成者僅保證5成的限制；（4）災害復建、復耕

貸款不受該基金減成之規定等等。參與該方案之貸款機構包括全國農業金庫、各地區農漁會及本國銀行，為暢通農漁民及農漁企業融資及保證管道，並分攤承辦銀行融資風險，農信保基金將與尚未簽訂保證業務委託契約之銀行簽約，以便農漁民及農漁企業能透過各大金融機構利用該基金之保證取得本項貸款，若想進一步了解農業信用保證基金業務，可請至www.acgf.org.tw網站查詢。



興達港朝多功能化發展 未來榮景可期

行政院農業委員會漁業署表示，政府於民國77年為解決前鎮漁港遠洋漁船擁擠停靠問題，政策上乃決定興建興達遠洋漁港，作為該港之輔助港。惟近年來各國紛紛劃定200浬經濟海域，公海漁業資源保育聲浪高漲，導致全球漁撈能力

過賸，使得漁業產業結構面臨調整，相對影響興達遠洋漁港之營運。

漁業署指出，興達漁港營運方向已朝漁港功能多元化之利用型態發展，另該港部分土地將提供海巡署作為南部艦艇基地及訓練場所，該署預定於

95-97年度興建房舍。漁業署表示，興達漁港目前委託高雄縣政府進行管理，如今情人碼頭已成為南

部觀光景點，平時及假日亦吸引眾多人潮前往遊憩。該休閒園區目前並以促參條例方式委託民間機構經營管理。另為推動國內遊艇事業發展，興達港部分港區規劃為遊艇展示中心，目前正辦理BOT案可行性評估中。未來配合國內遊艇製造業之高知名度，該中心營運後，興達港將成為國際級遊艇之製造及展售中心。

漁業署強調，興達漁港雖因國際漁業環境丕變，未能依預期目標成為遠洋作業漁船之基地，惟行政院農業委員會已因勢調整朝多功能漁港發展，並陸續開發中，並無所謂閒置荒廢之情形。✚



✚興達漁港朝多功能化發展，未來榮景可期。

〔陳建佑攝〕



減船是為履行國際責任制漁業的必要措施

今年我國拆解63艘遠洋鮪延繩釣漁船，主要原因在全球三大洋部分的鮪魚資源已達到資源利用的極限，國際鮪類保育組織已陸續限制各國捕撈鮪魚的數量。而我國所分配的配額與我國船數並不相稱，減少捕撈的漁船是負責任的國家應該採取之必要措施。為響應國際減船呼籲，及保育漁業資

源，降低投入海洋捕撈之壓力，今年首次採取強制減少遠洋鮪釣漁船之作為，其目的也在保育鮪魚資源。

漁業署表示，我國鑒於漁船數量過多，造成漁業資源壓力，自民國78年起已採取限制總船數、總噸數之措施，同時自80年起迄今則已進行二階段的收購漁船計畫。其實拆解鮪

釣漁船也不是只有我國一個國家在進行。以同是遠洋漁業國家的日本為例，近年來也進行減船的計畫，共減少132艘大型鮪釣漁船。台灣做為一個負責任的遠洋漁業國家，必須自主性的進行拆解過剩的鮪釣漁船，也呼籲全民支持政府對鮪魚資源保育的行動，愛惜鮪魚資源才能永續鮪魚產業。✚



全民重視海洋生態環境 共同檢舉氰化物毒魚行為

為保育漁業資源，維護海洋生態環境，漁業法第48條已明定：「採捕水產動植物不得使用毒物、炸藥或其他爆裂物、電氣或其他麻醉物。違反者處5年以下有期徒刑、拘役或併科新台幣15萬元以下罰金」。漁業署籲請全體國人遵守，切勿心存僥倖，以免觸法。

使用氰化物毒魚，除魚體殘留氰化物外，其附近之生物亦會遭波及而導致死亡，對生態系破壞至鉅，嚴重影響漁業資源及漁民生計。查緝毒魚行為困難重重，本次海巡單位能突破困難，讓毒魚人士現形，

有效打擊不肖毒魚業者，對維護海洋生態與國人食用漁產品之安全，貢獻卓著，漁業署深表感謝。

漁業署表示，使用氰化物毒魚，魚類並無觸網掙扎情形，惟殘留之氰化物會使魚體、魚鰓等部分會呈現白色。為保育漁業資源，維護海洋生態環境，提

供消費者健康及安全的水產品，除請海巡單位加強查緝外，也將強化漁業巡護隊組織，協助海巡單位巡護海域，共同打擊毒魚行為。✚



重視海洋生態環境加強巡護海域，打擊毒魚行為。
〔楊世名攝〕



日本水產會舉辦研討會宣導正確的食魚觀念

一、日本水產會於本(10)月4日在東京港區的石垣記念會館以「健康安全之食魚文化—正確瞭解魚貝類之攝食方法」為題，舉辦研討會。研討會中「食品總合研究所食品機能部機能整理研究室」的鈴木平光室長發表演講，並表示：希望消費者能正確確認水產品雖有含微量水銀等之風險，但攝食水產品仍有預防成人病等

功效。

二、又，鈴木室長說明：

- 1.低濃度的水銀是否發現具毒性，尚未究明。
- 2.魚貝類富含維持、促進人體健康的成分。
- 3.為保持營養均衡，每日攝食1次魚貝類料理是很重要的。
- 4.孕婦宜避免每日食用含太多水銀之魚貝類，每日應攝食各式各樣之魚貝類。

三、另外，「女子營養大

學食品營養學」的三浦理代教授則表示：總水銀之年間攝取量應不超過10.545毫克／人／日。而且，從水銀的攝取量來看，祇要過平常的飲食生活，是不會攝食多到會對一般人健康產生影響程度的魚貝類。

資料來源：臺北駐日經濟文化代表處經濟組。✚

漁政法令宣導

文 / 編輯室 整理



九十四年一百噸以上漁船赴印度洋從事捕撈鮪旗魚類作業 應行遵守及注意事項

行政院農業委員會94年9月6日農授漁字第0941331950號令修正第7點、第8點、第11點、第12點規定

七、各作業組別漁船漁獲限額（以未處理之全魚重計），及使用應注意事項如下：

- （一）九十四年七月一日至十二月三十一日大目鮪總限額一七、五公噸。
- （二）大目鮪組單船全年大目鮪限額一七公噸。但經核准參加阿曼、印度、巴基斯坦或伊朗等國漁業合作者，其單船全年大目鮪限額八十五公噸。
- （三）兼營組單船全年大目鮪限額八十五公噸。
- （四）長鰭鮪組漁船單船全年意外大目鮪漁獲限額三十五公噸。但參加印尼流網漁業合作者，倘意外漁獲大目鮪，應即拋棄並將丟棄量填報於速報表。
- （五）原列減船漁船，經替換程序後，九十四年七月一日起經核准在印度洋作業者，其九十四年下半年大目鮪組單船大目鮪限額為七公噸、大目鮪組漁船但有參加印度、巴基斯坦、阿曼或伊朗漁業合作，或參加南方黑鮪作業，及兼營組單船大目鮪限額三十五公噸，長鰭鮪組十六公噸。
- （六）各漁船漁獲限額有剩餘或不足者，得透過鮪魚公會調整取得所需數額，或釋出多餘限額，惟其限制條件如下：
 1. 經由調整配額方式增加之大目鮪限額，應經由鮪魚公會送本會漁業署同意後，始得使用。
 2. 經由調整配額方式，一次釋出二公噸以上或累計釋出達二公噸大目鮪限額者，漁業人應同時提報調整後剩餘大目鮪限額使用期程，及配額用罄後之漁船停

止作業規劃，並經由鮪魚公會送本會漁業署同意後，始能調整大目鮪限額。

3. 大目鮪組單船全年限額超過二五公噸者，應先經由鮪魚公會審查確認合理性，惟全年仍不得超過三公噸。
4. 大目鮪組漁船有參加印度、巴基斯坦、阿曼或伊朗漁業合作，或參加南方黑鮪作業漁船，及兼營組漁船，單船全年大目鮪限額不得超過一五公噸。
5. 原列減船漁船，經替換程序後，九十四年七月一日起經核准在印度洋作業之大目鮪組漁船，其九十四年七月一日至九十四年十二月三十一日之單船大目鮪限額不得超過一二五公噸；大目鮪組漁船有參加印度、巴基斯坦、阿曼或伊朗漁業合作，或參加南方黑鮪作業，及兼營組漁船，單船大目鮪限額不得超過六公噸。
- （七）大目鮪組及兼營組之單船大目鮪漁獲限額用罄時，漁船應立即停止作業進港。
- （八）長鰭鮪組漁船，當單船大目鮪意外漁獲限額用罄時，倘再有意外漁獲大目鮪時，應即拋棄並將丟棄量填報於速報表。
- 八、接受科學觀察員隨船觀察作業及安排接運科學觀察員往返執行公務，配合度良好之漁船，本會漁業署得依漁船作業組別分配大目鮪獎勵限額。各作業組別漁船單船之獎勵限額（以未處理之全魚重計）：
 - （一）大目鮪組：二公噸。

(二)兼營組：二 公噸。

(三)長鰭鮪組：一 公噸。

十一、漁船漁獲之鯊魚，鯊魚身與鯊魚鰭應同時同批轉載及卸運。鯊魚漁獲物在首次卸魚時，鯊魚鰭與鯊魚身（不含魚頭、魚皮及內臟）之重量比例應不大於百分之五。漁船捕獲之鯊魚如係活體，應予釋放，並記載於作業情形紀錄表。

十二、未經核准擅赴印度洋捕撈鮪旗魚類、違反第四點

者，處漁業人及船長收回漁業執照、幹部船員執業證書或漁船船員手冊一年以下之處分；必要時，本會漁業署並得命令該船停止作業，限期直航返回指定之港口接受檢查；情節重大者，得撤銷其漁業執照、幹部船員執業證書或漁船船員手冊。

附件一、印度洋海域圖

相關內文請查詢漁業署網站 [↗](#)



漁業發展基金獎勵水產海事相關院校及職訓中心畢（結）業生上漁船服務要點

行政院農業委員會94年9月30日農授漁字第0941310320號函

一、為獎勵水產海事院校或其他學校相關學科畢業生，或經職訓中心相關訓練結業者上漁船服務，以提高漁船幹部船員素質，並充裕漁船人力，特訂定本要點。

二、獎勵之對象如下：

(一)水產海事院校相關科系畢業。

(二)公私立高級職業學校以上輪機、機械、電機、電工等科系畢業。

(三)海軍士官學校以上輪機科畢業。

(四)公共職訓中心訓練結業，領有冷凍空調裝修、車床工、鉗工丙級以上技術士檢定合格證書者。

(五)本要點修正實施前繼續領取獎勵金尚未期滿者。

前項第一款至第四款人員以初次上漁船工作者為限，並需經行政院農業委員會漁業署遠洋漁業開發中心「遠洋漁船幹部船員訓練班」訓練結業，但第二款至第四款人員限參加輪機科訓練。

第一項獎勵名額每年最多六名，以第一款及第五款人員為優先，由行政院農業委員會漁業署遠洋漁業開發

中心協調相關漁業團體、公司遴選之。

前項相關漁業團體應責成所屬漁業公司僱用該等人員上船時，依一般漁船船員僱用方式簽訂僱傭契約，並應按月發給薪資及分紅。

三、經核定者，其獎勵金在上國外基地作業遠洋漁船服務滿一年後提出申請。

四、獎勵金每年新台幣一百萬元，以發放三年為限。

五、申請獎勵金時，應檢附下列書件依附件一格式向本會申請。

(一)畢（結）業證書影本。

(二)船員手冊影本及漁政機關核發之服務漁船經歷證明書正本。

(三)獎勵金領款收據，格式如附件二。

獎勵金如係由配偶或直系親屬代為申請，應檢附申請人及代理申請人身分證影本或足資證明親屬關係之戶口名簿影本。

附件一、二請查詢漁業署網站 [↗](#)



行政院核定「加強辦理農業放款方案」請農(漁)民、農(漁)團體及農(漁)企業善加利用

行政院農業委員會94年10月13日農授金字第0945080494號函

相關內文請查詢漁業署網站 [↗](#)

峇里行動計畫

—21世紀海洋保育行動綱領

文圖 / 沙志一 漁業署副署長
 蔡日耀 漁業署組長
 黃向文 漁業署科長
 林頂榮 漁業署技正

亞太經濟合作第2屆海洋相關部長會議 (APEC 2nd Ocean-related Ministerial Meeting; AOMM2) 於9月13日至17日在印尼峇里島召開，並已圓滿閉幕，計20個會員體參加，我國由行政院海洋事務推動委員會葉副召集人俊榮率團參加，會議通過部長聯合聲明 (Joint Ministerial Statement) 及「峇里行動計畫 (Bali Plan of Action)」，為區域性海洋永續提供明確的努力

方向，也為永續海洋發展奠定重要的指標。

壹、前言

自1992年里約地球高峰會議揭示21世紀議程第17章對於海洋及海岸保護應加強永續發展的理念以來，其後召開之區域性會議即紛紛對此做出回應。亞太經濟合作 (APEC) 於2002年4月22至26日於韓國首爾舉辦第1屆海洋相關部長會議 (APEC 1st Ocean-

related Ministerial Meeting，縮寫為AOMM1)，大會主題為「邁向海洋及海岸資源之永續管理」，會議通過首爾海洋宣言 (Seoul Ocean Declaration, SOD)，揭示APEC之海洋保育政策，並成為APEC下轄之「漁業工作小組」及「海洋資源保育工作小組」每年審視的工作重點。

鑑於前述首爾海洋宣言屬於原則性宣示，部分會員亟思擬訂更週延之行動方向，以具

↓ AOMM2記者會，說明本次會議成果。



體落實首爾海洋宣言，加以2004年12月南亞海嘯效應，使得各會員普遍體認到海洋對於人類正面以及負面的各種影響，因此，在印尼的推動下，第2屆海洋相關部長會議於本年9月13至17日於印尼峇里島舉行。

貳、會議經過

本次部長會議包括其各項籌備工作，可分為以下三階段：

一、2005年5月17-20日之預備性會議

為協助印尼籌備本次會議，並起草相關文件，漁業工作小組以及海洋資源保育工作小組於2005年5月17-20日在泰國普吉島召開之年會以及聯席會議中議定架構，確認AOMM2會議宗旨、四大方針。

在預備性會議之後，由印尼以前述綱要為基礎，起草部長聯合聲明草案以及峇里行動計畫，並請各國提供意見，包括我國、美國、加拿大、日本等國在內，均提出多項架構性建議以及實質補充條文，以充實峇里行動計畫草案。



↑ AOMM2，印尼副總統與各國部長合影。

二、2005年9月13-15日之資深官員會議

資深官員會議於9月13-15日舉行，包括我國等18個會員參加，我國由漁業署沙志一副署長率農委會、環保署、海巡署及相關專家學者與會。會議由印尼海洋事務暨漁業部「海洋及漁業研究所」主席Dr. Soesilo與加拿大漁業及海洋部Ms. Ridgeway共同主持。

各國代表對於部長聯合聲明以及峇里行動計畫草案廣泛地進行腦力激盪，為協助擬定草案，主席特別成立「主席之友」工作小組，我國代表亦為其中一員，各國代表在各節會議中唇槍舌戰、針鋒相對，從政策原則到行動細節，無不字斟句酌，希望擬訂出最為完善之草案。

我國在會中倡議包括海洋環境、安全、漁業等多項建議，均獲大會採納列入行動計

畫，舉其重要者包括：呼籲各國應重視養殖漁業、漁撈能力管理的經驗分享、觀賞魚之永續貿易、減少漁獲丟棄及浪費、促進小規模漁業及養殖業之市場行銷、整合性海岸管理、提昇私人企業及社區在永續環境之角色、油污之預防及控制、溼地保護、強化漁村多樣性和減少海上犯罪等意見，其中特別有關養殖漁業及海洋油污染防治、打擊海上犯罪等議題，均獲多國發言支持，並納入草案。

三、2005年9月16-17日海洋部長會議

APEC第2屆海洋部長會議於9月16日上午在印尼傳統舞蹈及樂器聲中揭開序幕。會議首先由印尼海洋事務及漁業部Numberi部長致詞，表示永續利用海洋資源對APEC會員體相當重要，印尼希望藉本會議與各國交換經驗並學習，以

進一步推動海洋資源保育。部長致詞後，由印尼副總統 Kala 致詞，並與各國部長合照。

之後，由韓國推薦印尼以及加拿大部

長擔任本次會議共同主席並獲通過。在兩位主席致詞之後，依 APEC 慣例，邀請各位部長發表聲明，各國聲明均針對各國政策作重點說明，並呼應海嘯等災害防治議題。我團代表葉副召集人在開幕詞中，開宗明義強調海洋對人類的重要性，說明我國在 2004 年成立海洋事務推動委員會，由行政院長擔任召集人，以加強海洋相關事務的擘畫以及整合，並點出我國近年在「加強公海漁業治理」、「海洋環境保護」、「預警系統建立」、「民間部門的參與」、「海上安全的維護」等方面所做之努力與貢獻。

接著由資深官員會議共同主席報告前三天會議結果，印尼籍主席說明本次 BPA 及 JMS

草擬過程，加拿大籍主席則說明兩項文件中的各項重點，包括應有明確的國際規範，資深官員也特別強調，應有區域性整體計畫，方有助於各國落實各項行動。

在資深官員向部長們介紹部長聯合聲明草案以及峇里行動計畫草案之後，部長們依據其章節進行討論。葉副召集人也就海洋污染、海上漁船及航行安全以及水產養殖管理發表相關意見，呼籲會員們應審慎檢討使用自然資源的方法，避免人為影響造成的不當後果。

經過與會部長熱烈討論，通過了部長聲明以及峇里行動計畫（內容參見後節-峇里行動計畫之介紹），作為各國落實的方向，並訂於 2008 年在

祕魯召開第三屆海洋相關部長會議。

參、結語

第 2 屆海洋相關部長會議在印尼的規劃，以及各國積極協助與部長們的熱烈參與下圓滿閉幕，經由各國部長及相關資深官員的參與，本次所通過部長聯合聲明及峇里行動方案，充分反映兼顧海洋環境及資源保育與經濟發展兩者間的平衡，符合 APEC 朝向永續發展的精神與方向，亦與我國以經濟發展、環境保護及社會正義為海洋政策之目標完全一致。

未來，我國將加強推動峇里行動計畫相關內容，並持續利用 APEC 此一平台，加強與



↑ AOMM2，中華臺北代表團。（葉副召集人俊榮（前排右五）外交部、農委會、環保署、海巡署及專家學者）。

各國合作，特別是 APEC 在 2006 年 5 月將於臺北召開漁撈能力管理研討會以及第 17 屆漁業工作小組年會，讓我們一起努力。

峇里行動計畫介紹

本次會議係以「追求海洋及海岸之永續發展與亞太社區之繁榮」為主題，峇里行動計畫揭櫫三大主軸：（一）確保海洋環境及資源之永續、（二）由海洋資源創造經濟利益、（三）確保海岸社區之永續發展。以下摘要說明峇里行動計畫之重點：

一、確保海洋環境及資源永續

（一）瞭解海洋、海域及海岸

1. 海洋觀測及資料蒐集系統

唯有了解海洋，才能評估海洋對人類的影響，並進而善加管理

各國均應向聯合國糧農組織（FAO）以及相關漁業管理組織提供漁獲資料。

加強太平洋及印度洋的海洋觀測資料，以提升全球對海洋與海岸之認識。

鼓勵 APEC 會員支持並參加以下各海洋相關觀測計畫：地球觀測特別集團、地球觀測系統建置計畫、全球海洋觀測計畫等等。

繼續發展亞太區海洋模式與資訊系統計畫。

鼓勵各會員儘量分享海洋觀測資料、氣候變遷、生態系研究及海洋意外入侵物種資訊，以利預測、警戒、警告以及保育管理。

2. 了解海洋部門之價值

研究海洋相關部門的價值，俾有助民間及決策者進行永續管理。

（二）海洋環境之永續管理

應以改善海洋與海岸地區生態系品質為目標，以促進海洋環境的永續管理。

1. 生態系導向之管理 整體了解生態系，研擬發展策略，益助永續管理。

擬定一套界定海洋生態系統之因子，並制定監測與評估標準。

找出在生態與生物系統上的重要地區，在符合國際法以及以科學研究為基礎之下，利用海洋保護區等措施，提供適當之保護；

深入了解漁業以及養殖等人類行為對於環境的衝擊。

2. 海洋污染 各種型態的汙染直接威脅到海洋與海岸的健康及生機，當務之急為採取具體行動，並避免此等衝擊或



↑ 葉副召集人與印尼傳統舞蹈舞者合影。



↑ 印尼海洋及漁業部部長開幕致詞。



共同防止海源污染，包括油污染。

將之降至最低。

鼓勵各會員減少陸源污染，並協助會員於2006年參與第2屆國際行動計畫之政府間檢討會議。

進行國際性及區域性合作，以共同防止海源污染，包括油污染等等。

致力於解決棄置漁具及漁船廢棄物之問題，包括分析亞太地區的洋流、風向與漂流模式，俾能更深入理解海洋廢棄物的有害影響及其可能產生的影響。

與各會員共享有關海洋廢棄物之專長與資訊，與糧農組織及相關組織合作。

3.海洋入侵物種應採取適當行動，以遏止不當外來海洋入侵物種對既有物種與生態系統之威脅。

持續發展區域管理架構，包

括注意能力之建構，以及增加與APEC其他相關工作小組之聯繫，以控制並避免因捕撈漁業和水產養殖活動而

引進有害之海洋生物。

鼓勵各會員及早批准國際海事組織（IMO）壓艙水公約，並邀請IMO、FAO與其他相關組織共同主辦太平洋盆地有害海洋入侵種研討會，以統整目前在太平洋盆地既有之各項計畫，並為符合IMO壓艙水公約之規範預做準備。

從教育訓練等部門、執行國內部門、地區性、區域性計

畫，並加強合作，以減少海洋入侵物種。

4.珊瑚礁及其他敏感區由於珊瑚礁與紅樹林等海洋與海岸物種之高度生產力及對於海岸生態完整性的貢獻，需努力加以保護。

依據科學資訊，增加監控、研究以及區域管理，以改善敏感地區之保育。

支持國際珊瑚礁行動、國際珊瑚礁行動網路為確保珊瑚礁保育所推出的各項計畫。處理具破壞性的漁業措施，減少會傷害珊瑚的海洋廢棄物數量，以降低對珊瑚礁的損害。

建立與支持現有的珊瑚礁監測計畫，並鼓勵研究珊瑚礁受損的原因及復育計畫。

透過教育及宣導，讓一般大眾認識珊瑚、海藻床及紅樹林等海洋生態系的重要性。〔童吟芳攝〕



透過教育及宣導，讓一般大眾認識珊瑚、海藻床以及紅樹林等區域對整體海洋生態系的重要性，及如何避免被破壞。

鼓勵會員發展海岸政策以及整合海岸管理計畫，以保護這些敏感地區。

支持國際性及區域性保護溼地活動。

(三) 海洋資源永續之管理

資源永續管理是創造健康與海洋環境不可或缺的一環

1. 國際漁業治理 海洋及其資源的共享特質造就國際化管理工具，各界應予支持

鼓勵相關會員簽署聯合國海洋法公約（UNCLOS）、聯合國漁業協定（UNFA）、糧農組織（FAO）促進公海漁船遵守國際保育與管理協定，並在會員境內與區域漁業管理組織（RFMOs）內有效執行相關規範。

鼓勵相關會員加入，或以非會員身分與相關之RFMOs合作，並在必要時合作成立新的RFMOs。

鼓勵會員體執行FAO之「責任制漁業行為規約」、「避

免延繩釣漁業意外捕獲海鳥」、「鯊魚保育與管理」、「漁撈能力管理」、「避免非法、未報告、不受管制漁業（IUU）漁業」等四項國際行動計畫。

2. 永續漁業管理

漁業資源有助糧食安全及地方生計，努力確保此資源永續利用至關重要

參與區域漁業管理組織（RFMOs）的改革，鼓勵採用生態系方式進行漁業管理，以預防性措施改善決策機制，期使漁獲能力與漁獲機會均等。

強化監測與管控計畫，並建立適當罰則，以達嚇阻之效。

依據相關國際法，利用在海上與港口之執法措施作為打擊工具，加強打擊非法、不受管制與未報告（IUU）漁業活動。

透過計畫共同研商漁撈能力



↑ 漁業資源有助糧食安全及地方生計，努力確保此資源永續利用。

〔游淑真攝／攝影比賽作品〕

管理，包括經驗分享，以確保漁撈能力與漁獲機會達到均等。

採用生態標籤以及貿易管制等市場手段，以保育珊瑚礁魚、觀賞魚類等等。

協助APEC會員體採取措施，減少捕撈漁業中發生混獲，造成海龜、鯊魚、海鳥與海馬無謂死亡的情形。

依據FAO「減少海龜因漁業活動死亡指導綱領」，研擬計畫協助開發中國家對海龜保育有所貢獻，並協助執行印度洋與東南亞海龜管理備忘錄，以及國際海龜保護保育公約。包括鼓勵拖網加裝海龜脫逃器（TED），以及

在延繩釣漁業使用除痕器、剪線器與圓形釣痕。

協助 APEC 會員體針對延繩釣漁業進行評估，並採取措施，以減少捕撈漁業中海鳥意外死亡的情況。

鼓勵各會員體參與國際監測、管制與偵察（MCS）網路，共同支持消弭 IUU。

支持會員與 FAO 合作，加強對深海魚類之認識。

二、由海洋資源創造經濟利益

會員應致力達成 APEC 貿易與投資自由化及便捷化的目標，並在產銷鏈的各個階段做好能力建構，以實現海洋資源之經濟潛力

（一）利用、生產與漁獲價值的最大化

了解養殖對於環境之影響，以建立消費者信心、永續沿海社區環境、永續野生族群以及食物安全性。

推動美洲水產養殖網路中心，並落實其提議之行動計畫。

配合國際間漁獲物處理標準與做法進行改善，包括增加危害分析重要管制點（HACCP）系統訓練。



↑鼓勵沿海社區利用淨灘、植樹等活動，以促進環境保育。

〔李凱明提供〕

建立漁產品之生產履歷制度。

減少與消弭貪污犯罪，避免損害漁業管理與漁產品之公平貿易。

在符合 FAO 生態標籤等標準的前提下，推動漁產品認證等自願性措施。

減少漁獲丟棄及廢棄物，以使經濟收益最大化。

研究貿易自由化對各會員體漁業永續發展的影響，並將貿易自由化與漁業資源永續利用之關係列入考量因素。

（二）貿易便捷化及市場通路

改善漁產品的貿易與市場通路，是讓貿易創造永續經濟效益最大化的必要條件

支持 WTO 杜哈回合談判，包括漁產品市場進入以及漁

業補貼相關之談判。

加強會員漁業部門之能力建構，俾能及早落實 WTO 談判結果。

檢討 APEC 區域內的自由貿易協定（FTA）與優惠貿易協定（RTA）和其他合作協定內有關漁業與漁產品所做新承諾。

協助小型漁業及水產養殖產品獲得更多市場通路。

在符合相關國際法的情況下，避免對於魚類及漁產品採取貿易歧視及貿易障礙。

確認對於魚類以及漁產品所採取的安全標準均為透明化、無歧視以及基於最佳科學基礎。

三、確保海岸社區之永續發展

體認到天然災害，特別是

12月26日發生的印度洋地震與海嘯，對海岸社區的繁榮與福祉帶來莫大傷害，對沿岸受災社區迅速重建工作，將可望改善當地居民的生活，創造繁榮與福祉

(一) 海岸整合管理

致力推動整合管理，以滿足社區需求，並維持健康的海洋生態。

建立宣導管道，增進海岸社區對市民科學的認識與參與，並發揮監測與保護海岸環境等多重功能。

界定漁民社區之角色及功能，包括婦女在保育以及復育海洋環境之角色。

鼓勵沿海社區利用淨灘、植樹等活動，以促進環境保育。

為提升本區域對海洋資源使用與海岸災害問題之解決能力，應鼓勵各會員及區域性的整合管理策略，其中包括透過政府、社區及學術界之合作來推動研究、宣導與教育。

透過海洋生態旅遊等方式，降低旅遊對於海洋資源以及環境的衝擊。

(二) 減災

需增進知識與資訊整合，以改善對災害與氣候變化的預測及整備能力。

加強協調整合工作，以使各會員、區域與國際社會擔負其應盡職責，致力推動點對點海嘯預警系統。

因應實際需求，在各會員、區域及國際層級維持並強化處理多重災害的能力，以做好減災工作。

鼓勵蒐集與分享有關氣候變化影響之資訊，包括海洋水位上升及其對本區域可能之影響。

(三) 天然災害之後的重建與管理

須對受災社區盡速重建，

以減輕未來災害可能之衝擊，以繁榮海岸社區與改善福利

為提升海岸社區對未來災害可能發生之準備能力，應加強與APEC緊急應變與準備任務小組之溝通協調，並多加利用國際海嘯警示中心。重建水產養殖以及漁撈能力，確保海洋環境及社區之永續。

調查資料庫的使用情形，以利APEC會員隨時更新與檢視和海嘯相關的計畫、活動之詳細資訊。

研擬整合性海岸區管理計畫，針對極端事件與天候變化進行預測，並做減災規劃，俾利海岸社區及早因應，減緩衝擊。↕

📌 重建水產養殖以及漁撈能力，確保海洋環境及社區之永續。

〔黃金財攝／漁經協會提供〕



法務部法律常識宣導一 舉證的重要性

一、案例

小李騎著心愛的機車在鄉間小路兜風，好不快意。到了一個岔路口，突然從左側來了一輛由老林開的計程車，老林疏於注意，雖然踩了剎車，但車頭還是撞到小李的機車車頭，機車因而倒地，使擋泥板破損，小李亦跌倒在地，手腳都受有輕微的擦傷。老林見狀趕緊下車，察看小李的情形，看到他受傷了，機車

也有損壞，便說願意給他5千元做為賠償金，小李因為覺得沒啥大礙，且因為怕麻煩，所以就答應了。但因為老林今天尚未載到客人，手邊沒有足夠的錢，所以約好7天後由小李到計程車行拿，之後就各自離去，小李因覺得機車擋泥板破掉不好看，且老林已答應要賠償，就把車騎到機車行修理，至於傷口，為了省錢就回家擦擦優碘就好了。而老林上路

後，覺得小李所受的傷勢輕微，機車的修理費也應該不多，懊惱不應該答應的太快，回到車行後，其他司機亦同聲附和，所以7天後小李依約到車行拿取賠償金時，老林反稱是小李騎機車撞他的，而且小李車未毀，人亦未受傷，而不願賠償他。小李見老林等人多勢眾，只好摸摸鼻子離開。回到家，小李想到要告老林，可是他不知道要告什麼，也不知道要準備什麼資料。

二、法律解析

小李可提起的訴訟有二，一為刑事部分，另一為民事部分：

（一）刑事部分：老林為計程車司機，因為過失致小李受有手腳擦傷之傷害，涉犯刑法第284條第2項的業務過失傷害罪



繪圖 / 周坤政



繪圖／周坤政

嫌，該罪依刑法第287條為告訴乃論之罪，所以小李應依刑事訴訟法第237條第1項之規定，在6個月內到警察局或地方法院檢察署提起告訴，或委任律師向地方法院提起自訴。至於應準備的資料至少應有診斷證明書、交通事故現場圖，如果小李沒去醫療院所驗傷或就診，那就很難證明他受有傷害。另外，當時他沒有報警，沒有警察所製作的道路交通事故調查報告表、現場圖或相片，他的機車又已修好，如果又沒有人證，那要證明發生車禍的情形，就有困難了。至於

機車毀損部分，因為刑法毀損罪不處罰過失犯，所以該部分沒有刑事責任可言。

(二) 民事部分：小李可以向地方法院請求老林賠償因身體受傷所受的損害，依民法第193條、第195條之規定，包括減少勞動能力（如不能工作的損失）或增加生活上之需要（如醫藥費）的損失及精神上的損害賠償等。另外，機車毀損部分，小李亦可請求老林給付修車的費用或因物毀損所減少的價額。應準備的資料為：發生車禍的證據（同（一）刑事部分）、診斷證明書、醫療

費收據、修車的收據及有關身份、地位、收入等用以衡量精神慰撫金數額之資料。如果小李沒有去報警，也沒有就醫，無法提出發生車禍的相關事證及受傷暨因受傷支出費用的收據，又沒有人證，那法院就難以認定事實，適用法律。須注意是應依民法第197條之規定在2年間（知有損害及賠償義務人時起算）或10年間（自有侵權行為時起算）請求。

三、結論

民事訴訟採當事人進行主義，「當事人主張有利於己之事實者，就其事實有舉證之責任」，民事訴訟法第277條有明文規定。又現行刑事訴訟法採改良式當事人進行主義，職司審判的法官原則上不負調查證據之責，而由訴訟之當事人提出證據來證明所述為實在。但是法諺有云：「舉證責任之所在，敗訴之所在」，所以舉證攸關訴訟之勝敗，證據的蒐集及保存應該慎重。✎

水產養殖產銷履歷資訊系統之推動與建立

文圖 / 冉繁華、陳詩璋、黃謝田
國立臺灣海洋大學水產養殖學系

由於國內外食品安全問題的發生日漸頻繁，從常見的食物中毒到近年來歐美狂牛症，以及農漁產品藥物殘留等問題，讓消費者日漸重視食品的衛生與安全，而世界各國也愈來愈重視食品安全相關的要求與規範，並已陸續推動 HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point)、GAP (Good Agriculture/Aquaculture Practice) 與產銷履歷資訊等制度。例如：歐盟為因應狂牛症問題，自1997年起推動並倡

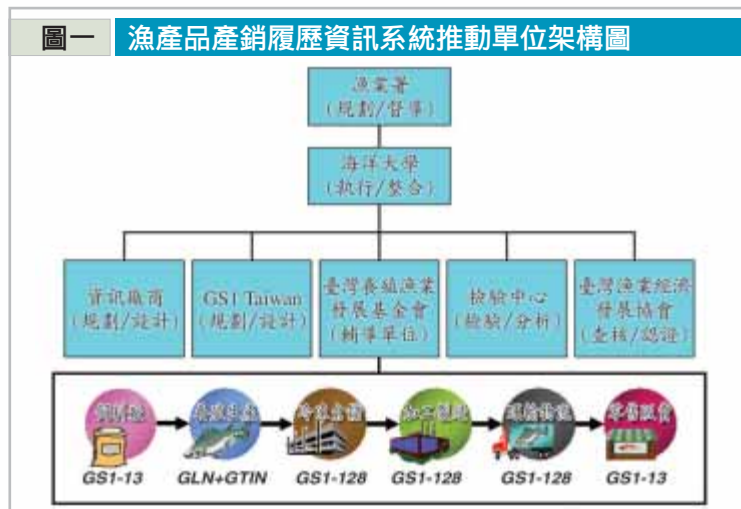


提供新鮮、衛生、安全的養殖水產品，保障生產者及消費者之權益。
〔吳坤富攝／攝影比賽作品〕

導食品來源的「可追蹤性」(Traceability)，作為食品安全管理的重要手段之一，而且更

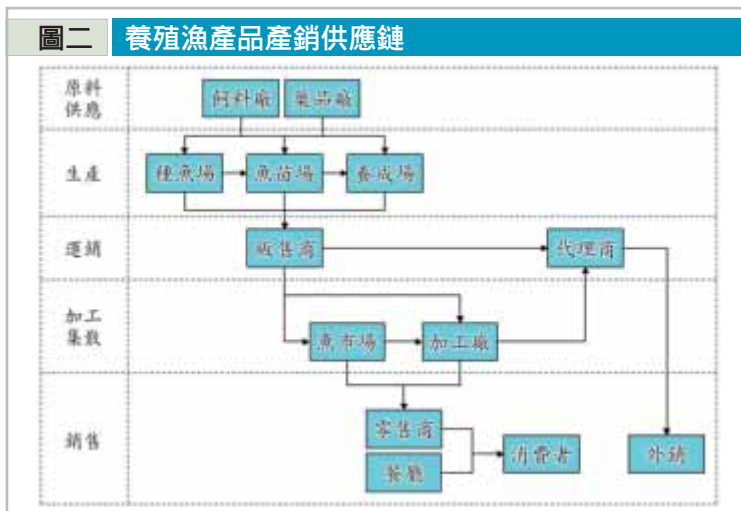
於2000年要求所有食品產業全面實施HACCP安全管理制度，並預計於2010年要求進入歐盟的食品須提供產銷履歷供查詢；除此之外，日本也在2004年12月1日開始實施牛隻產銷履歷紀錄制度，並於e-Japan戰略重點政策中，提出「食品履歷情報有系統之導入」以及「牛肉履歷情報有系統之普及」等兩項計畫，將食品產銷履歷制度正式導入農產品實施，並成立「共同生產履歷中心」，同時明確指

圖一 漁產品產銷履歷資訊系統推動單位架構圖



出，在2010年前實現所有食品生產產銷履歷的目標；而韓國也在2005年推動環保型農業，實施產銷履歷管理制度，由該國 GAP(Good Agricultural Practice) 農民開始導入蔬果產業的食品安全體系與回溯系統，預計於2006年蔬果全面實施相關措施。由上可知，結合『食品產銷履歷』作為食品安全風險控管的有效手段，儼然已成為各國推動食品安全的重心之一。

臺灣加入WTO 後，農漁產品市場雖獲得開放，但水產品藥物殘留事件仍屢見不鮮，如臺灣鯛銷歐盟被檢出氯黴素、硝基呋喃代謝物殘留、鰻魚輸日遭檢出恩諾沙星殘留等事件，加上國內少數業者不當使用藥物，造成生產（養殖）業者、流通業者與消費者的不安與恐慌，漁產品的安全衛生問題，已成為當前漁業產銷上最重要的議題。為了提供新鮮、衛生、安全的養殖水產品，保障生產者及消費者之權益，行政院農業委員會漁業署從2004年起持續推動「優良水產養殖場(Good Aquaculture Practice, 以下簡稱GAP)」制度，由海洋大學水產養殖學系



整合，並結合臺灣漁業經濟發展協會、農委會水產試驗所、中華民國養殖漁業發展協會、各地檢驗中心、臺灣養殖漁業發展基金會、財團法人中華民國條碼策進會（GS1 Taiwan）以及傳啟資訊公司等，從水產養殖場的生產履歷資訊化開始，逐步建構我國漁產品產、製、儲、銷串聯之產銷履歷資訊體系（見圖一）。

以養殖水產品為例，產銷履歷資訊就是「追蹤養殖漁產品從養殖（生產）到銷售過程的相關資訊」，也就是從養殖

產品的原料供應（飼料與藥品來源）、生產（魚苗來源及養成）、運銷、加工集散（魚市場及加工廠），一直到銷售的產銷過程中，每一階段的相關資訊都可以向上游或下游追溯查詢，以瞭解養殖漁產品的源頭、加工廠及販售點之間的紀錄與資訊（見圖二）。

水產品產銷履歷資訊與追溯系統的建立，包含以下幾個構面：飼料生產、養殖生產、檢驗分析、運輸與批發、加工處理與包裝以及銷售/消費等方面，茲分別說明如下



(見圖三)。

- (1) 飼料生產方面 - 包括飼料的製造廠商、原料（如魚粉及添加物等）的來源。
- (2) 養殖生產方面 - 包括魚苗的來源、飼料的使用、養殖過程紀錄、疾病與用藥管理、收成以及出貨（販售）對象。
- (3) 檢驗分析方面 - 除了由檢驗中心直接在資訊系統上登錄檢驗結果外，並對抽樣的時間、地點及頻率有詳細的考量。
- (4) 運輸與批發方面 - 包含運輸者、運輸的方法和條件（如溫度）、運送的目的地，以及批發過程紀錄等。
- (5) 加工處理和包裝方面 - 涵蓋了加工與包裝者、加工和包裝的條件、漁產品的

圖四 養殖水產品條碼標籤案例



型式與規格，以及出貨對象等。

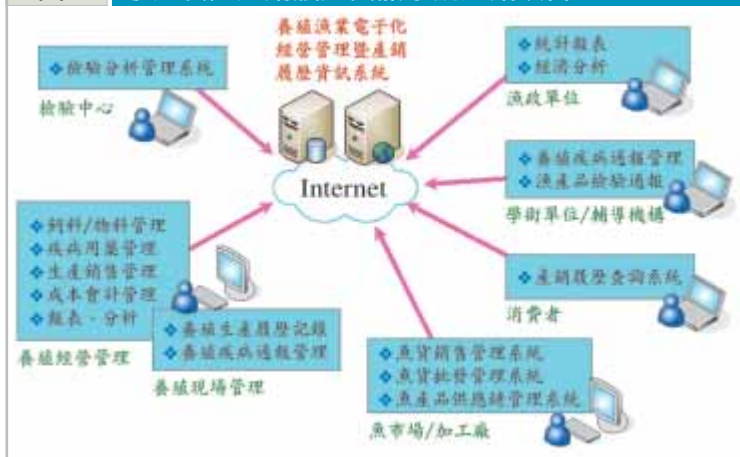
- (6) 銷售與消費方面 - 包含銷售與販賣者、銷售的途徑、銷售的數量和時間等。

因此，水產養殖產銷履歷資訊系統的建立，不僅僅是在追蹤漁產品本身，對於漁產品養殖到銷售的歷程，包括飼料生產、養殖過程、用藥與檢驗分析、運輸批發、加工與包裝過程，乃至於銷售整個環節，

都在追溯的範圍之內，從養殖場（farm）到餐桌（table），充分展現管控整個產銷流程的決心。

水產養殖產銷履歷資訊系統建立的目的，除了上述養殖經營管理、養殖現場管理和檢驗部分外，並應與魚市場或加工廠連結，以及建立消費者網際網路查詢系統。此外，在設計上，更結合財團法人中華民國條碼策進會的養殖戶編碼（GLN碼），導入條碼、生產序號與標籤。從圖四可以看到，條碼標籤除可標示漁產品的批號、序號外，亦能顯示出商品編碼（GTIN碼）和產品內容（如產品淨重與數量、出貨日期、養殖批號或序號等）。利用條碼資訊和產銷履歷資訊系統連結，讓通路商及消費者可藉由該序號，透過網際網路追蹤出每尾（或每批）魚的養殖、產銷過程及檢驗資料，除

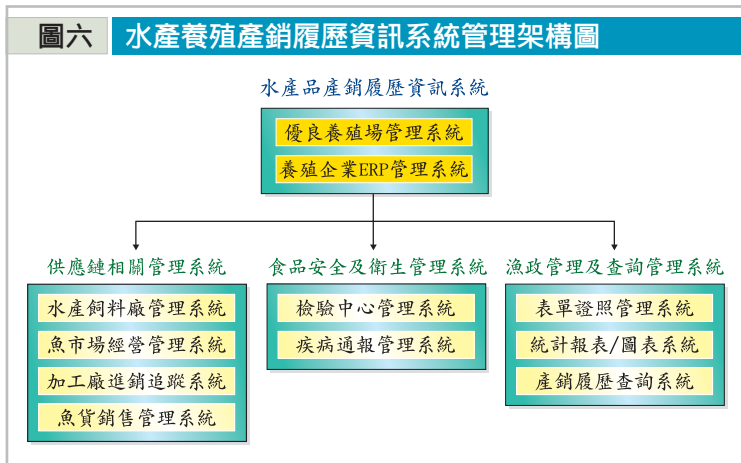
圖五 水產養殖產銷履歷資訊系統連結項目



可讓消費者買得放心、吃得安心外，更能改善養殖業者形象、強化漁產品安全管控，落實「安全漁業」之目標。

水產養殖產銷履歷資訊系統的功能，除了前述的養殖現場管理、檢驗資料外，未來並能整合養殖業者在飼料、物料及魚隻銷售的進銷存貨與成本會計系統；此外，更能藉由統計資料和養殖管理分析資訊，瞭解養殖場的經營效率，進而提昇並改進養殖場之養殖效率與成本控管，並成為資訊的提供者（見圖五）。對於學術單位或輔導機構而言，則可透過養殖疾病通報系統，迅速掌握養殖魚類疾病的病情，並在最短時間內協助養殖戶找出病因、避免病情擴散；在漁政單位方面，除了能瞭解全國養殖戶的經營資訊外，更能藉由統計報表和經濟分析，擬定更符合養殖業者所需的相關政策，造福養殖漁民。

綜言之，從下圖（圖六）可看出，水產養殖產銷履歷資訊系統是以優良水產養殖場（GAP）管理系統為主



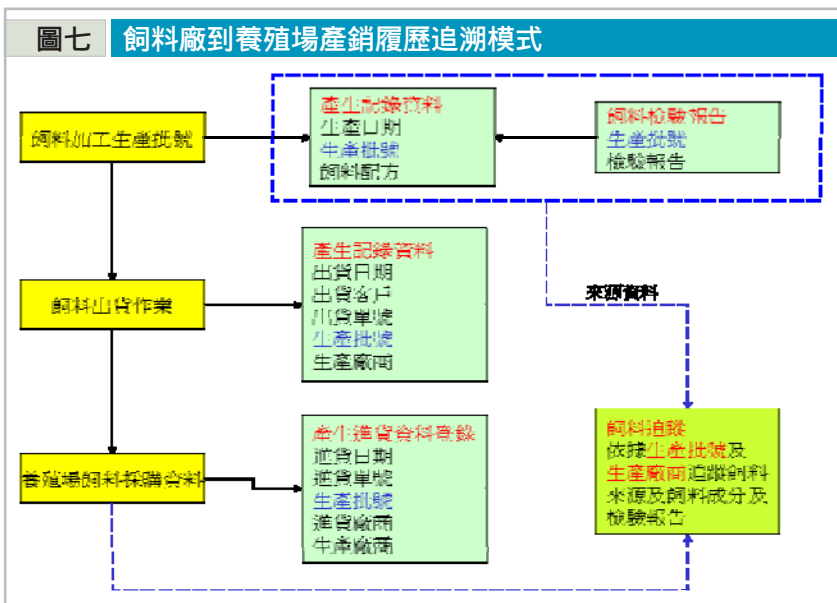
軸，除可連結養殖企業內部的ERP管理系統外，也可和供應鏈相關管理系統相互串連，如水產飼料廠、魚市場、加工廠及魚貨銷售管理系統結合，提升漁產品產銷流程資訊的透明度；另外，亦結合包括檢驗中心管理系統及疾病通報管理系統的食品衛生管理體系；最後並與漁政管理及查詢系統連接，未來不論在表單證照管理、統計報表/圖表分析，以及產銷履歷查詢系統上，都有

相當大的擴充空間。

為瞭解水養殖產銷履歷資訊實際應用的內容以及產銷履歷的追溯模式，茲分別針對飼料廠到養殖場、養殖場到加工廠、加工廠到消費者，以及養殖場到消費者間的產銷履歷追溯模式加以探討如下：

（一）飼料廠到養殖場間的產銷履歷追溯

在飼料廠方面，對於每批飼料的生產會有其相對應的加工生產批號，並記錄包括生產

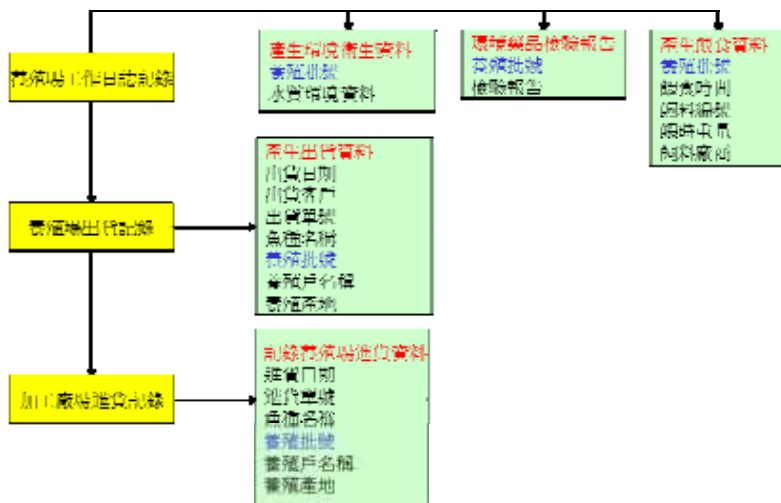


日期、生產批號、飼料來源與配方等資料，同時並應有檢驗報告，以確定該批飼料無重金屬或藥物殘留（污染）。當養殖場向飼料商採購飼料時，飼料廠端會產生出貨紀錄資料，而養殖場端則登錄進貨相關資料，同時可透過追溯飼料生產批號及飼料生產廠商，藉由產銷履歷資訊系統追蹤飼料的來源、成分及檢驗報告等資訊（圖七）。

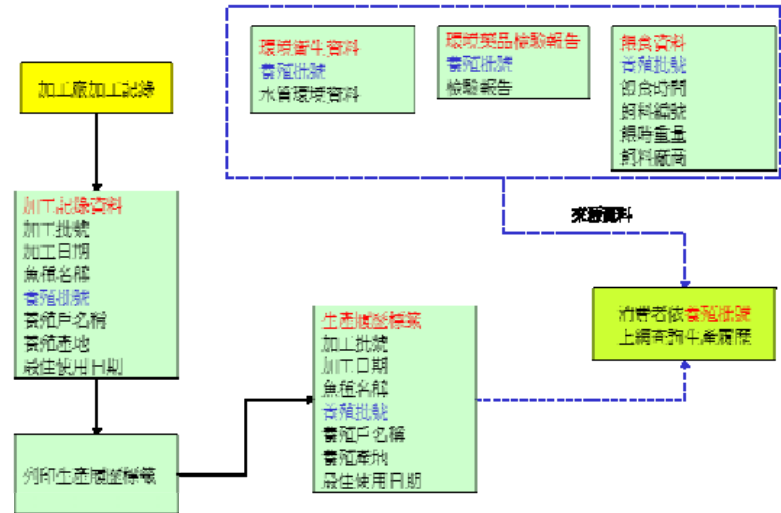
（二）養殖場到加工廠間的產銷履歷追溯

產銷履歷在養殖場和加工廠資訊連結的應用方面，如圖八所示，在養殖場端，紀錄資訊包括養殖場的工作日誌紀錄，例如：水質與環境衛生資料、環境與藥品檢驗報告、投餵資料等，養殖場在出貨時，會記錄交易魚種名稱、規格與數量、出貨日期、出貨編號與養殖批號、以及購買人等資訊。另一方面，在加工廠端則會記錄魚隻的來源（產地）、養殖戶名稱、養殖批號、進貨日期等資

圖八 養殖場到加工廠產銷履歷追溯模式



圖九 加工廠到消費者產銷履歷追溯模式



圖十 漁產品產銷履歷查詢平台案例



訊，並能與養殖場的產銷履歷資訊相連結。

（三）加工廠到消費者間的產銷履歷追溯

漁產品經加工廠處理後，在加工廠端會記錄魚隻的來源（產地）、養殖戶名稱、養殖與加工批號、製造日期或最佳使用日期等資訊，並據以列印生產履歷標籤（詳見圖九）；在消費者方面，則可透過養殖或加工批號，在產銷履歷資訊系統查詢其所購買漁產品的相關資訊（圖十），例如：養殖過程中的水質環境資料、環境與藥品檢驗報告，以及養殖過程（如飼料投餵）等相關資訊，讓消費者透過漁產品產銷履歷查詢平台，瞭解其購買的漁產品是安全無虞的。

（四）養殖場到消費者間的產銷履歷追溯

由於有一部份漁產品會由養殖戶以宅配、代銷或其他方式直接販售給消費者，銷售時，養殖場端會產生出貨資料紀錄，這些漁產品也會貼（附）上生產履歷標籤，註明魚種名稱與規格、養殖批號、養殖

利用條碼資訊和產銷履歷資訊系統連結，追蹤每尾魚的養殖、產銷過程、檢驗資料，讓消費者買得放心、吃得安心。〔李秀女攝〕

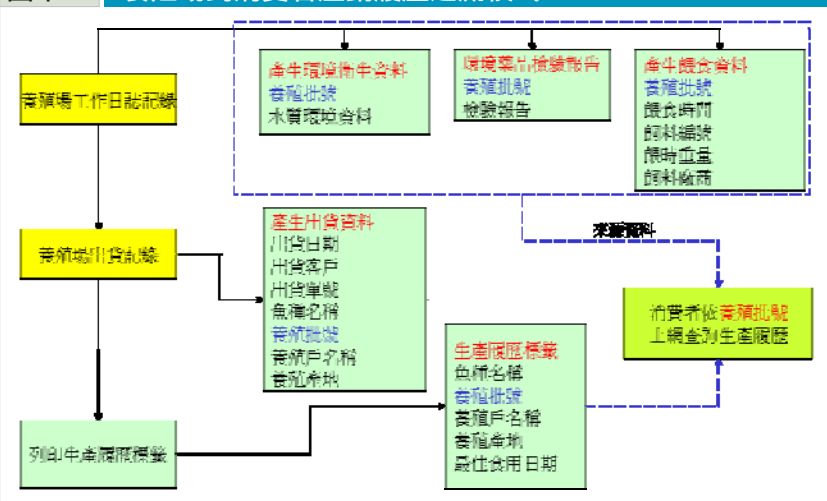
戶（場）名稱、產地與最佳使用日期等資訊（圖十一）。另一方面，直接購買漁產品的消費者可透過標籤上的養殖批號，上網查詢所購買漁產品的產銷履歷資訊（見圖十），包括養殖紀錄、水質環境檢測資料、魚體檢驗報告等資訊，讓消費者瞭解、並認同業者在飼養過程與產品安全確保上的用心。

此外，當漁產品發生衛生安全問題時，吾人可以根據漁產品包裝上的條碼，透過產銷

履歷資訊平台，查詢與追溯問題產品的來源（見圖十二）。

例如：從販售端追溯保存方式與銷售過程；從加工廠端，追溯漁產品的進貨管制、加工處理過程及銷售、運輸（保存）條件；從養殖場端，追溯養殖過程、用藥及檢驗管理。如此一來，便能在最短時間內追溯出問題產品的來源與問題點，甚至包括未來可能的產品回收處理，都能透過產銷履歷資訊系統加以掌握。

圖十一 養殖場到消費者產銷履歷追溯模式



為提昇水產養殖業者對自養漁產品安全的責任感、維護消費者『食的安全』權益，農委會在2004年1月30日公告實施「優良水產養殖場設置基準」及「優良水產養殖場申請及輔導作業要點」(2005年5月26日修正為「優良水產養殖場作業基準」及「優良水產養殖場認證管理作業要點」)，並讓一般的水產養殖場能透過先期輔導，建立養殖場的基本自我管理模式。水產養殖場在接受輔導完成後，提出優良水產養殖場(GAP)認證申請，期間需經過約6~8個月不等的現場查核和檢驗，始能通過GAP認證，至2005年7月14日止，共有128家養殖業者獲得GAP認證；這些通過GAP認證的養殖場，都必須導入產銷履歷資訊系統，需登錄的內容包括魚苗來源、飼料及藥品使用情形、魚病與自我檢驗管理等，同時配合評核委員及檢驗中心的評核與檢驗，以建立生產(水產養殖場)端的產銷履歷資訊(見圖十三)。此外，部分養殖場通過GAP認證後，並陸續導入養殖場HACCP制度，再次提昇自我管理以及養殖漁產品衛生安全條件，營造養殖水產

圖十二 漁產品來源追溯路徑圖



品良好之生產環境、品質要求及安全作業流程，提高養殖水產品之衛生安全、經濟價值與競爭力。

最後，在養殖業者導入產銷履歷資訊系統後，對水產養殖產業有許多附加價值，包括：落實HACCP制度的精神、降低食品安全危害發生的風險、產品責任與責任分攤、品牌建立與行銷、保障消費者食的安全，茲分別說明如下：

一、落實HACCP制度的精神

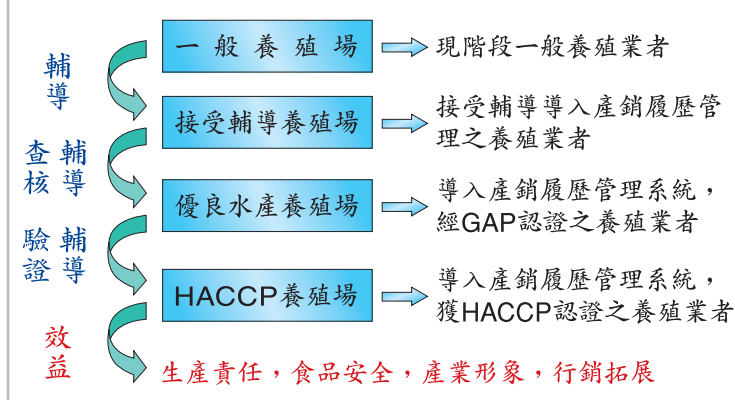
養殖業者導入水產養殖產

銷履歷資訊系統，就是落實HACCP制度在產品可追蹤性的精神與要求，從魚苗來源的管控、養殖的過程到銷售，都有紀錄可追溯。

二、降低食品安全危害發生的風險

在水產品中，許多食品安全危害係來自於產品本身，如重金屬、藥物殘留等，由於水產養殖產銷履歷資訊系統中結合了檢驗制度，並將檢驗結果公開透明化，因此對養殖漁產品而言，可提昇產品資訊的信賴度，確保漁產品食用的安全。

圖十三 水產養殖產銷履歷資訊系統導入的目標與效益



三、產品責任與責任分攤

若水產品生產者養殖的漁產品具可追溯性，則發生食品安全問題時，可釐清是否為該養殖場所養殖或販售的產品；反之，如果沒有建立可追溯的資料供追蹤，則一個漁產品的安全事件可能會使產業整體受害。因此，養殖產銷履歷資訊系統的建立，可將類似的食品安全問題有效地隔離和處理，同時釐清產品責任歸屬、分攤責任及消除法律責任。

四、品牌建立與行銷

產地對許多消費者而言，會影響其在水產品選擇或購買的優先順序，若消費者意識到特定地區水產品之品質較優良，而願意支付較高的費用購買該項水產品時，則產銷履歷即可作為產地結合品牌行銷的重要佐證，因此，水產養殖漁產品導入產銷履歷資訊系統，對於品牌建立與行銷有正面的加分作用。

臺灣在養殖漁業（如鰻魚、臺灣鯛、海鱺、石斑與水產種苗等）上的成就在國際上有目共睹，但是隨著知識經濟時代的來臨，以及加入WTO後的國際競爭，臺灣的水產養殖業除在「養殖技術」提升

外，更應導入「產銷履歷制度」，一方面因應國際（特別是歐盟和日本）對於產銷資訊透明化的要求，另一方面則可提升臺灣養殖漁業的附加價值，在結合養殖漁產品產銷履歷紀錄、條碼標籤等之後，未

來更期待結合自動化、資訊（網路）化等技術，提升養殖作業效率、促進養殖漁業的升級與國際行銷，如此，臺灣的養殖漁業才能持續保持領先優勢，並不斷提升競爭力，擴大永續發展優質漁業的空間。♣

【參考文獻】

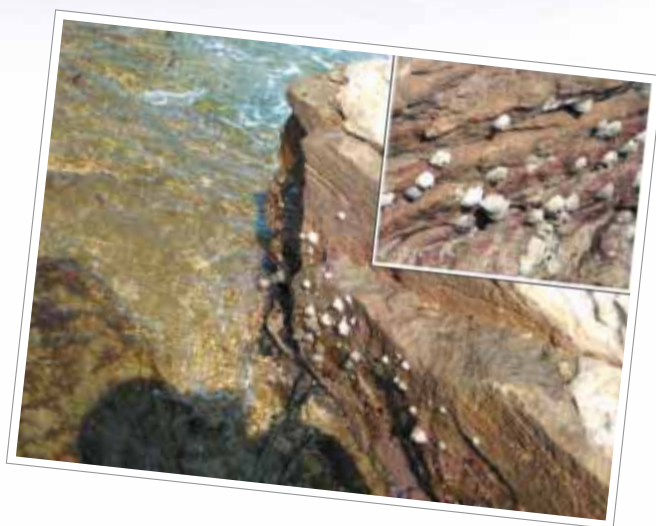
- ▶ 冉繁華、陳詩璋（2005），「優良水產養殖場安全管理制度之建立」，優良水產養殖場教育訓練講義，臺灣漁業經濟發展協會。
- ▶ 冉繁華、陳詩璋（2005），「水產品產銷履歷制度系統」，優良水產養殖場教育訓練講義，臺灣漁業經濟發展協會。
- ▶ 冉繁華、張正明、莊慶達、陳詩璋（2003），水產養殖場導入HACCP相關標準規範擬定研究，中華民國養殖漁業生產區發展協會。
- ▶ 桑世華（2005），推動漁產品產銷履歷體系，漁業署94年新聞稿。
- ▶ 周耀杰（2004），「歐盟預定於2005年導入水產品全程追溯體系」，國際漁業資訊，第131期。
- ▶ 胡其湘（2005），「漁產品安全管理新趨勢——產品可追蹤性介紹」，農政與農情，第143期，行政院農業委員會。
- ▶ 黃培訓（2005），「日本食品生產履歷制度對臺灣的啟示」，農政與農情，第145期，行政院農業委員會。
- ▶ 傅家驥（2004），「水產業未來的趨勢：產品可追蹤性」，國際漁業資訊，第131期。
- ▶ 蔣國平（2004），「日本發表食品追蹤方針」，國際漁業資訊，第126期。
- ▶ 吳國慶（2004），「日本築地魚市場推動水產品生產流通追溯系統」，國際漁業資訊，第131期。
- ▶ Garrett, E. S., M. L. Jahncke and R. E. Martin (2000). "Applications of HACCP Principles to Address Food Safety and Other Issues in Aquaculture-An Overview," Journal of Aquatic Food Product Technology. Vol.9 (1).
- ▶ GS1 (2002), EAN Fish Traceability Guidelines, 7th November 2002 pp.17.
- ▶ WHO (1999). Food safety issues associated with products from aquaculture. Report of a Joint FAO/NACA/FAO Study Group WHO Technical Report Series 833.

窮人的龍蝦

文 / 陳秉弘、陳一鳴 圖 / 陳秉弘
國立中山大學海洋生物科技暨資源學系

每當有人聽到藤壺是筆者的研究題材時，幾乎都會不約而同地問道：「藤壺！藤壺是什麼？它能吃嗎？」，每次總要不厭其煩的解釋，同時也讓筆者體會到，雖然臺灣四周環繞著大海，但是人與海的距離仍舊遙遠，不瞭解海洋的地方實在太多。

藤壺是什麼？藤壺就是海岸岩礁區常見的一種附著性生物（圖一），屬於節肢動物門、甲殼動物亞門，它的種類親源與蝦、蟹較為相近，可能是因藤壺的石灰質外殼，以及與笠螺相似的圓錐狀外觀，故常被誤認為是貝類，然而藤壺的確確是貨真價實的甲殼類生物：在其石灰質外殼板所包



圖一、海岸岩礁上的藤壺族群。

覆下的柔軟身體具有幾丁質外皮，與其他節肢生物一般，在成長期間亦需退蛻舊的幾丁質甲殼；圓錐外殼頂部有個菱形開口，藤壺體內的蔓足由此開口伸出。蔓足係由類似蝦蟹的步足特化而來（圖二），具有呼吸與捕捉食物的作用，也因此藤壺有別於其他節肢生物，

而歸屬於蔓足綱(Cirripedia)。蔓足綱中最常見的種類為圍胸目(Thoracica)，可區分為無柄(sessile)與有柄(stalked)二類藤壺，無柄類即為先前所述，類似圓錐火山狀的藤壺；而有柄類藤壺(茗荷)，其石灰質外殼至附著基底間，有一段類似頸部般的肉質柄(peduncle)，漂

浮於海面的物體上常見的附著生物 - 鵝頸藤壺 (goose barnacle) 即為此類。

海域運動的愛好者幾乎都討厭藤壺，因為藤壺具有堅硬的石灰質外殼（圖三），就算潛水員穿著厚實的防護衣，也可能會遭其割傷。而且藤壺是超強的頑固份子，任何放入海中的設備，若事先沒有經過特殊處理，在短暫的時間內幾乎便會長滿藤壺，難以清除。也因為人類對於海洋資源有極大的需求，相當多的科學都在研究與如何去除藤壺。但是去除藤壺哪是那麼容易的事，任何一種開發出來的方法，不是時效短暫，就是會有其他後遺症。為何我們總是單方向思考一件事呢？當你越是用盡方法對抗它，反撲的力道也就越強勁，何不試試用點軟性方法：瞭解它，與它共存。人類真的是很有趣的生物，無論是直接或間接造成的影響，已經滅絕了許多生物，其中有不少種類的滅絕竟是為滿足人們口腹之

慾所造成的。對於去除藤壺，我們沒有任何有效辦法，但是您也許不知道，在這世界的某一處，竟然還要對採捕藤壺的行為進行管制，以避免其數量銳減。沒錯！採捕藤壺的目的就是為了要吃它。

好吃嗎？聽聽這位足球名人怎麼說：「我太愛吃它了，可是每次都會弄髒衣服，或許

我該找出一種不會弄髒衣服的新吃法。」大衛．貝克漢 (David Beckham) 說。貝克漢口中的美食就是藤壺。世界上有不少人們喜吃藤壺，有些地方甚至稱呼藤壺為「窮人的龍蝦poorman's lobster」。滑嫩帶點韌勁的肉質，鮮鹹的汁液，極似龍蝦肉的口感，無怪乎被稱之為「窮人的龍蝦」。

圖二、藤壺的蔓足經由甲殼類胸肢演化而來



A. 一般甲殼生物



B. 假設：
腹節喪失、頭部擴大



C. 有柄類藤壺



D. 無柄類藤壺

仿Phil Rainbow

無柄類藤壺的大型種類，其蔓足之下的收縮肌肉是主要的食用部位。位於美國西北部靠近太平洋沿岸的印地安人，會採捕*Balanus nubilus*添加於其傳統飲食之中，處理時由開口處拔出蔓足，便會將連接其下的伸縮肌肉一起取出，再將融化的奶油或sause（類似清淡醬油）加入肌肉中烹調食用之。*Notomegabalanus psittacus*（鸚南巨藤壺）是祕魯與智利常見的食用種類，尤

其在智利，可以找到以此藤壺肉所製成的「Piccarocco」罐頭食品。有柄類的*Capitulum mitella*（*Pollicipes mitella*）（龜足）（圖四），沿著太平洋西部島弧，從日本至澳洲皆可見其蹤跡，日本、福建與馬祖皆有人們食用，外觀類似烏龜的腳，因而稱之為「龜足」，浙江、福建與馬祖等地尚有「佛手」與「筆架」等別稱。食用時先摘去上方類似龜足的頭部，然後撥除柄部的鱗

狀外皮，柄部內可食用部位包括收縮肌與卵巢。

有柄類中的*Pollicipes cornucopia*在伊比利半島的葡萄牙與西班牙等地也被視為頂級美食，西班牙語稱之percebe（per-SAY-bee），也就是貝克漢口中鮮嫩多汁的美食。只是以往在西班牙被視為庶民美食的鵝頸藤壺（goose barnacle），現在已成為昂貴的食物了，在西班牙餐廳裡，一盤6至8隻的percebe要價40-

50歐元，折合約1,600元台幣。您或許以為有多大隻？其實其大小僅約為2公分寬、5公分高，或許在餐廳裡點隻同價格的龍蝦還較划算。此類的有柄藤壺生長在潮浪衝擊強勁的潮間帶岩縫中（圖五），原本數量就較其他種類為少，捕捉時要從岩壁在



↑圖三、大一型藤壺—鐘藤壺*Megabalanus tintinnabulum*的石灰質外殼，殼上還附著其他種類的藤壺。



➡圖五、生長在岩縫中的龜足。



➡圖四、自岩縫中採集下來的*Capitulum mitella* 龜足。

縫中將其深埋縫中的柄部挖起，否則便不具食用價值。數量少、挖掘困難，而且採捕風險高，因此自1980年代開始，便有人自加拿大東岸採收種類親源接近*Pollicipes cornucopia*的*Pollicipes polymerus*，以供應歐洲需求。該兩種類的外觀相似，唯一差異僅在*P. cornucopia*殼板上具有穗狀紅斑，又因該兩種類的食感極為相近，使得*P. polymerus*不僅可以滿足歐洲饕客挑剔的嘴，也令伊

比利半島上過度捕捉的*P. cornucopia*得以休養生息。然而自1999年開始，加拿大政府限制*P. polymerus*的捕捉，再加上2002年威望號(Prestige)油輪於西班牙外海發生漏油事件，使得percebe的市場價格更加攀高。加拿大的藤壺捕獲量與出口，在1988年達到最高峰，該年總產量估計高達49噸，然而到了1997年僅有10噸。因此，1999年5月，加拿大海洋事務部門(DFO)停止發給採捕

藤壺的許可證，一直到2003年9月才又許可海岸的藤壺採捕，隔年加拿大的藤壺產業便又開始蓬勃興盛起來。今(2005)年，加拿大政府制定藤壺漁業管理實驗計畫，冀望於產業經濟效益與海岸生態永續之間尋求共存的平衡點。

藤壺是「窮人的龍蝦」嗎？相對於歐洲，西班牙的物價指數也許不高，但是該地的藤壺可是價格不斐。若有機會到馬祖一遊，不妨一嚐「窮人龍蝦」的滋味。↵

抽煙與潛水

文圖／蘇 焉 國立中山大學講師

①抽煙對人體有百害而無一利，嚴重者更會導致心臟病、肺癌，支氣管炎、高血壓等病症。

抽煙對人體有百害而無一利，它可能導致心臟病、肺癌，支氣管炎及高血壓等害處。而對潛水者來說，由於香煙中含有尼古丁和焦油物質，抽煙會嚴重影響其呼吸道的功能，其害處更多。例如，抽煙者晨起大多會多痰而咳嗽，這是因抽煙導致呼吸道容易造成小空氣的阻塞所引起，如有輕微的惡化，就會引起感冒，這影響可能延續一個月以上。

有煙癮的潛水者若不戒煙，在感冒復原的兩、三星期內就去潛水的話，就要特別注意浮起時的上升速度。

這是因肺中的小空氣道在潛水時，容許壓縮空氣進入肺部組織，但在上升時，若無法將膨脹的空氣迅速排出，就會造成肺部局部的過度膨脹，而有引

起空氣栓塞症的危險。因此，水肺潛水時，特別強調在上升時，要維持緩慢的上升，同時還必須保持正常的呼吸，才能避免空氣栓塞症，此對於癮君





⬆對潛水者來說，害處更多，所以要潛水者最好戒煙。

子尤其重要。

潛水時，保持循環系統與肺功能在最佳的狀況相當重要。因為健康的血液、循環系統及肺部，是排除體內二氧化碳和氮氣的主要工具，這些器官功能若能有效發揮，可降低缺氧、疲勞及減壓症的發生，而抽煙則會破壞了這些器官的功能，使身體無法獲得足夠的氧氣。根據資料顯示，一天若抽一包半的煙，血紅素就失去約15%的攜氧功能。

抽煙時會產生大量的一氧

化碳，造成血紅素無

法和氧結合，而血液

與一氧化碳的結合

力比氧大三百倍，

而且結合的時間祇要

幾秒，但恢復的時間

卻需要幾小時。一般這些

徵狀在日常的活動中不會顯示

出來，但當在劇烈運動或潛水

時，有煙癮的潛水者將會發

現，其呼吸短而急促，而且較

不抽煙的夥伴還容易疲勞。

有煙癮的潛水者雖努力地

改善他們氣瓶內的空氣，但若



同時以抽煙來污染自己的循環系統與肺部的話，可說無濟於事。抽煙會影響一個人的健康，也影響在水中的活動，同時增加罹患空氣栓塞症的危險。✚



冠軍蒲燒鰻比賽 及品嚐會紀實

【文圖／蔡政南 臺灣漁業及海洋技術顧問社】

財團法人臺灣區鰻魚發展基金會為推廣臺灣優質鰻魚，於10月11日上午10時30分假臺北市國賓大飯店國際廳（二樓），辦理冠軍蒲燒鰻比賽及品嚐會。

本次活動由財團法人臺灣區鰻魚發展基金會主辦，協辦

單位為臺灣區鰻蝦輸出業同業公會、臺灣區鰻蝦生產合作社、及臺灣區冷凍水產工業同業公會；指導單位為行政院農業委員會及行政院農業委員會漁業署，行政院農委會李主任委員金龍及漁業署

↓冠軍蒲燒鰻比賽及品嚐會。

↓李金龍主委會場致詞。



↓蒲燒鰻料理。

謝署長大文均應邀蒞臨現場致詞並參加品嚐。

主辦單位表示，本次活動係由各縣之鰻蝦生產合作社推薦出十五組優質鰻魚生產單位參加評選，由國賓大飯店主廚鄭衍基先生統一調製成蒲燒鰻，再由各個代表，包括：國內鰻魚加工廠負責人、各鰻蝦合作社主席或幹部、鰻魚輸出業同業公會成員、食品專家、記者等29人所組成之評審團，評選出冠軍蒲燒鰻。鄭主廚於會中亦同時精心烹調出10項鰻魚料理，於比賽會後供來賓品嚐。希望藉由此一活動，讓國人進一步認識鰻魚的美味及價值。

臺灣鰻魚產業自民國62年開始，在政府積極輔導與業者共同努力之下，不斷

的提升養殖技術，並更新設備，嚴格執行品管，積極拓展鰻魚內外銷市場，使鰻魚產業蓬勃發展，為我國賺取大量外匯，鰻魚產業遂成為我國重要的養殖漁業之一。

臺灣曾是鰻魚養殖王國，在1990~1991年是世界最大的鰻魚生產國，



➡謝大文署長會場致詞。



➡國賓飯店主廚鄭衍基先生。



➡蒲燒鰻比賽及品嚐會。

產量高達5萬6千公噸，產值約新臺幣111億餘元。當時在日本所消費的鰻魚，每兩尾中就有一尾來自臺灣。

在經歷了90年代的全盛時期之後，臺灣鰻魚產業如同大多數的農業，因水土資源昂貴，加上工資上漲，導致競爭力降

低，無奈地讓中國取得領先的地位。從此以後的十餘年間，臺灣的鰻魚產業受到相當大的衝擊而起伏不定：中國鰻產業的強大競爭力、日本市場的萎縮與改變、白鰻鰻苗供應的起伏不定、歐洲鰻養殖的興衰、超集約養鰻技術的發展、輸日的中國產鰻魚被檢驗出藥物殘留而遭禁止、高品質的臺灣鰻魚在日本被日商冒充為日本產鰻魚等等，不勝枚舉。

雖然臺灣鰻魚產業從盛產期的5萬6千噸，下降至1999年的1萬7千噸，然而臺灣鰻

魚產業，從不認為就此走上夕陽產業之路，反而認為，進入21世紀後，更應重視品質、安全、誠信與品牌，而此正是「臺灣鰻」出頭天的時代，這由去年（2004）產



李金龍主委品嚐蒲燒鰻。

評審委員品嚐蒲燒鰻。



謝大文署長品嚐蒲燒鰻。



➡胡富雄副主委頒發冠軍獎—蔡建宗先生。

量回升至約3萬5千噸，即可得到印證。

行政院農業委員會及漁業署為提高國內鰻魚之消費力，提昇鰻魚品質及產業之競爭力，特別補助輔導臺灣區鰻魚發展基金會，於10月11日（農曆九月九日重陽節）舉辦本「冠軍蒲燒鰻」比賽及品嚐會，宣導「鰻魚等於長壽魚」的觀念外，並藉以導引國人對於鰻魚的認識與喜好，全

➡烤甜椒鰻魚串。



亞軍 黃文斌先生。➡



面拓銷鰻魚之國內外市場。

另一方面，由於鰻魚含大量維生素A、DHA、EPA等營養成分，因此，日本訂每年7月為鰻魚節，大量食用鰻魚以補充體力。鰻魚發展基金會同樣基於鰻魚為營養健康美食，故於10月11日「九九重陽節」

推出該項活動，主要也是向國人大力宣導推薦「鰻魚等於長壽魚」的觀念，希望藉由本次活動增進國人對於蒲燒鰻美味的認識。

另外，由於近年來消費者對於食品安全意識日益提高，以及世界各國對於食品原料的嚴格檢驗，我鰻魚產業也在種種考驗之下，提出因應之道。

➡季軍 蕭國隆先生。



不論從生產源頭的管理，或是販運過程的監視，以及出口前的證件核發等，均層層嚴格把關。

目前為徹底了解漁民的養殖狀況，該基金會正積極配合漁業署辦理

提昇鰻魚品質計畫總體檢工作，對於生產過程的管理及放養面積之丈量等，均確實地記錄，以達到生產履歷完整掌控之目的。

鰻魚富含營養，符合現代人飲食健康需求，一直被視為盤中珍饈，美味令人垂涎。

今後鰻魚業界仍將

秉持過去一貫

理念，繼續

提供品質

優良、無

藥物殘留

之安全鰻

魚給消費大

眾，也請社會各

界不吝給予指導與支

持，讓臺灣鰻魚行銷世界各

國，成為臺灣的Number One

的漁產品。

在品嚐會中參加評選的15組的蒲燒鰻料理，經過29位評審委員細心品嚐，詳細評比後，由來自嘉義縣義竹鄉的蔡建宗養殖戶所生產的鰻魚奪得冠軍；來自彰化縣的黃文斌先生獲得亞軍；同樣來自嘉義縣的蕭國隆先生獲得季軍，並



↑ 鰻魚炒麵。

↪ 蔥燒鰻魚。

邀請行政院

農委會胡副主

委富雄頒獎表揚。

臺灣之鰻魚產業自民國

62年以來，不斷的提升養殖技

術，更新加工設備，嚴格執行

品管，積極拓展鰻魚外銷市

場，使鰻魚產業得以蓬勃發

展，不但提高生活水準，且對

農村經濟之繁榮貢獻甚鉅，同

時亦為我國賺取大量外匯。

舉辦此次比賽及品嚐會的

臺灣區鰻魚發展基金會，前身

為臺灣區鰻魚價格平準基金

會，成立於民國69年，當時為

安定鰻魚外銷，保障業者合理

利潤而申請設立，嗣於75年奉

准改名，迄今已有20餘年之歷

史。自成立以來，該基金會即

積極獎勵改進鰻魚生產技術，

拓展內外銷市場，績效卓著。

臺灣區鰻魚發展基金會表

示，希望未來在鰻魚業者及相


關鰻魚團體合作努力下，將鰻

魚產業提昇為優質漁產品的典

範，提供國人安全、健康的美

食，期望帶動國內鰻魚消費熱

潮。✎



梓官漁會新三寶。

94年海洋校院推廣教授巡迴諮詢講座 從梓官區漁會新三寶談 「休閒食品與地方特產之加工」

文圖／洪淑昭 漁廣電台節目課記者

從94年8月份開始，一連十四場，由海洋校院多位推廣教授在全省各區漁會舉辦巡迴諮詢講座，所有的專題都是針對臺灣漁業的發展所發

表的精闢演說，從沿岸漁業生機、水產養殖育種、漁業休閒觀光、箱網養殖和建立水產品加工行銷之監控體系等，全都是以後的漁業特色所辦理的

專題講座，主要的目的就是要將平日在學界所做有關漁業發展的研究，落實在各地區真正從事漁業工作的人員，為臺灣的漁業發展提供未來發展的指標；基層人員也將目前在漁業發展上所遇到的瓶頸，反映給這些教授們帶回學界研究解決之道，是一場學界與業界的交流盛會。

梓官地區漁業以沿近海作業為主。



學界業界喜相逢、梓官水產話加工

8月18日在梓官區漁會大樓三樓所舉辦的「休閒食品與地方特產之加工」，由高雄海

↓ 漁廣主持人淑昭與講座蕭教授合影。



↑ 滿載而歸時漁獲價格也因為數量增多而價賤。

在漁業發達的國家如日本等國，是相當受到重視的漁業環節。蕭玉田教授以自身旅居日本8年的經驗，以親身所體驗到日本在水產加工相關規定之嚴格，為從事加工業者現身說法，如何讓消費者食得安心，是發展特產加工最為重要的一環。現在漁業署所推動的責任制漁業，在水產品加工部分來說，就是包括水產品原始產地、生產業者名稱、水質紀錄與加工過程等，均需符合標準，並且在電子標籤中做詳實的記錄。對食品加工業者來說，所強調的應是加工製造時衛生安全的監控，除GMP之外，HACCP也是水產加工業者應遵循並且得到認證的基本

原則，如何建立消費者對水產加工品的信心，是未來在臺灣從事這項事業的主要課題。

蕭玉田教授從「加工產品的原料數量要如何保持穩定的提供、適當的選擇加工原料和導入與學習新的加工技術」等各項議題深入的說明，蕭教授特別強調水產加工品質的重要性，在世界各先進國家如欲進口水產加工品，產地證明是必備的文件；優良的水產加工品應是從原料生產開始，整個製造流程資訊需完全透明，讓消費者可以輕易得知，品質的確保與口碑的建立，才是臺灣水產加工品在未來面臨低價競爭時，唯一可以區隔市場的利器。

洋科技大學漁業推廣系蕭玉田教授擔任講座，參與的人士除了由梓官區漁會黃靜賢理事長所率領的漁會同仁外，還包括從事沿近海作業的漁民朋友、加工業界人士也前來參與座談，齊聚一堂與蕭教授共同探討梓官的水產加工未來的發展的方向。

蕭教授一開始便闡述為何要從事水產加工，除了資源的利用與商業的價值外，最主要的目的還是因為在水產品盛產時期，市場價格經常會因為數量過多而變得賤價，這時如果能以加工方式，將部分漁獲予以處理，除了可以提高該水產品的附加價值外，更能提高鮮貨在市場上的價格，水產加工

梓官漁會新契機 - 休閒食品的成功拓展

說起梓官鄉的「蚵仔寮」所生產的烏魚子，在昔日它的盛名可與高雄的茄苳相提並論，許多日本人來臺灣都指定要買「蚵仔寮」的烏魚子，以往在梓官所從事之水產加工業，多半以烏魚子之製作與生產為主。然而這幾年來，烏魚的產量逐年減少，讓連續舉辦了幾年的梓官烏魚節盛況一年不如一年，也使得烏魚子加工產業逐漸凋零，如何再創梓官漁鄉的新特產，就成了梓官區漁會這幾年來努力的方向。

接著，蕭玉田教授以臺灣水產加工品的現有市場來加以分析，從魚類蝦貝鮮貨的冷凍品，或是如冷凍烤鰻冷凍重組

➡ 醃漬曹白魚。

魚排等冷凍調理食品，包括魚丸類的煉製品和曹白魚等醃漬品、鯖魚罐頭食品和小蝦寶等休閒食品，提供各種不同的方向供梓官區漁會參考。事實上這幾年來，梓官區漁會自創的休閒食品 - 杏仁小蝦寶、花生小蝦寶和杏仁小魚乾，漸漸在消費市場上建立了口碑，目前除了受理機關行號訂購之外，也可以網上訂貨，以宅配的方式送到消費者手中。精緻美觀的梓官新三寶在年節送禮時更是體面大方，這幾年來，訂購小蝦寶用來送禮的消費者逐年增多，這是梓官區漁會在地方特產加工轉型上所做的努力，成果有目共睹。



藉此講習機會，梓官區漁會黃志雄黃秘書向蕭玉田教授表示，梓官區漁會除休閒食品外，目前也朝向開發冷凍重組魚排等調理食品發展，但在行銷通路方面，與休閒食品方式不盡相同，該如何建立消費者心中品牌與行銷方式，希望蕭教授能給予建議。蕭教授在行銷方面與通路的建立，認為首要建立自我行銷品牌，並與他行產品能有區隔，市場調查是極為重要的步驟，可以辦試吃，以測試消費者對該項產品的反應，行銷則可以與企業相結合，讓專業行銷公司以其通路上的優勢先打進市場，當然利潤該如何掌握，也是極為技巧的方法，以公家媒體做為行銷也是可行的方式。

梓官地區的漁民多半以沿海現撈漁獲為主，除了傳統鮮魚販賣方式外，如何利用水產加工技術，以現有漁撈的優勢，提昇漁獲的經濟價值，讓辛苦出海的漁民能有更好的收益，這是梓官區漁會發展水產加工重要的目標之一。ㄈ

📍 蕭教授談到行銷通路部分。



濁水溪之美

系列活動

— 麥寮淨灘並表揚當地模範漁民

文圖／張利聰（中國石油公司訓練所）

行 政院海巡署中巡局與雲林縣環境保護局於9月24日上午9時，在濁水溪出口麥寮海岸許厝寮段（六輕旁）舉辦「2005臺灣海洋年－濁水溪之美暨秋季淨灘系列活動」，並表揚當地模範漁民，吸引了無數民眾前往參觀，並於海邊玩沙、戲水。海巡署中巡局副局長姜延基、岸巡42大隊長蔡勝得、麥寮鄉長林世崇、雲林縣環保局局長顏嘉賢

及多位民意代表均蒞臨現場參與此一盛會。

活動由四湖鄉順武堂武術陣頭及麥寮民俗發展協會表演

中巡局姜副局長致詞

- ➡ 頒獎表揚當地的模範漁民。
- ➡ 麥寮民俗發展協會表演的「花鼓陣」。





➡ 沙雕比賽。



➡ 四湖鄉順武堂表演的「金獅陣」。

的「金獅陣」及「花鼓陣」拉開序幕，震天價響的鑼鼓聲與精湛的武術表演，博得現場觀眾樂烈的掌聲。

中巡局姜副局長於開幕式致詞時表示，臺灣是個海島國

家，海洋資源豐富，希望藉由動態的淨灘、沙雕、摸文蛤及靜態的展覽等活動，展現海洋臺灣、海洋文化之美，喚起民眾愛護海洋的使命感。

接著，頒獎表揚當地的模

範漁民計有林鴻明、林明華、王樹生、王宗尼、李春德、林宗海、王俊盛、黃崑火、沈登南、丁瑞來、康玉杉、鄭正華、葉隆田、林德義等14名漁民接受表揚。

↓ 貴賓們與民眾一起淨灘。



十時許，由貴賓們率領民眾進行淨灘活動，無論大人或小孩都頂著烈日，撿拾海灘上垃圾，放入垃圾袋中並運走，讓海岸重現清潔風貌，並藉此機會宣導環境保育之重要性。

而另一頭由親子共同參與的沙雕創意比賽，也已如火如荼地展開，作品創意十足，讓許多遊客駐足良久，不忍離去；還有摸文蛤活動，有些民眾為了摸蛤，衣服都濕了，所

➡ 摸彩。

↓ 活動現場的各項攤位。



滾滾。

此次的活動，除了上述的親子沙灘、淨灘、摸蛤以

等）趣味競賽（拳霸三潑水格鬥賽）、摸彩，其中最引人注目的是，瓦婉社區發展協會所訓練的幼童太祖拳表演，數位小朋友均是幼稚園的年齡，但動作的熟練及力道身影，讓人看到國家未來主人翁的希望。

緊湊的行程，一直進行到下午4時才結束，讓參加民眾

謂「摸蛤兼洗褲」就是如此，所以乾脆整個身子都泡在水裡，直說：清涼消暑。海灘上不時傳來陣陣的歡笑聲，熱鬧

外，也有園遊會、環保有獎徵答、農漁特產展售、乘漁筏觀光、才藝表演（街舞、太祖拳、爵士鼓、社區媽媽舞蹈

↓ 民眾摸文蛤。



度過一個充實難忘又好玩的週休假期。

主辦單位表示，此次活動圓滿落幕，除了要感謝所有的與會來賓及地方首長的協助外，更要感謝環保局的大力贊助，以及民眾的熱情參與。希望藉由本次活動，將濁水溪出海口的美景介紹給全國民眾，並期望能帶動雲林縣觀光事業的發展，也同時響應行政院今年提出的「健康海洋年」，讓臺灣週邊海洋的資源潛力能健康地開發利用。活動結束前，中巡局與民眾相約，明年再到麥寮海灘參加親海活動。♣

➡小朋友表演「太祖拳」。

➡民眾乘漁筏觀光。



➡猜拳潑水趣味比賽。



樂趣洋溢 倚繩分魚的 牽罟 漁業

文／陳文樹 前省政府農林廳技正

牽罟的漁法

「牽罟」係在沿岸且底質為泥沙之平坦海底地形所從事的一種漁業，漁獲之種類以底棲性魚種為主，過去曾是臺灣沿岸漁業頗為盛行的漁捕方式之一。該漁法之施行，先是以竹筏或舢舨在海岸邊撒下漁網，而其兩翼各被粗長曳繩所繫綁，留於岸上的漁民或眷屬則分成兩組拉曳網繩，宛如拔河般的，將罟網拉至岸上，而在網中蹦跳不停的鮮魚、活蝦即是漁獲物。有時候，魚的體形雖然較網目為小，但在網中的小魚卻仍不敢靠近或穿過網目逃走，因此牽罟的捕魚法，其漁獲當中，除常見於沙質海底的大魚之外，亦可捕得指頭大小的魚兒，甚至還會捕到魴仔魚。每次的牽罟作業，人數約為30至40人，先將網具曳索的一端留在岸上，接著由漁筏或舢舨載著魚網駛往海面，由船上舵手觀察魚群，以

決定下網位置，並將網具圍成半圓形或橢圓形狀，在船筏上從事下網的人數通常為4至6人，其餘人員分成兩組於岸邊待命。待投下魚網後，再依號令合力拉曳繩索，將曳網拖向岸上，作業需時約1小時。

實際上，在施行作業時，罟網的一端係先固定於岸邊的木樁上，由3至5人搭乘「罟仔船」載運罟網出海繞行半圓之圈狀，依次投下網罟，再駛船返岸，由當中一人涉水牽持網繩的另一端登岸，之後岸上人員再分成兩排，齊聲吆喝、同心協力，踩踏著帶有節奏感的步伐，共同拉引網繩的兩端朝向岸邊收網，有的甚至在主網繩上加繫短繩，再將短繩纏綁於腰際，協助其全身一併使力，俾一旦滿撈漁獲時得如願收獲，不致反被擺尾奮戰、亟欲脫逃的魚群所曳倒。有些地方的牽罟漁民，還會用粗短的竹筒繫上短繩，再以活結扣繫

於罟索上，竹筒則抵住後背，俾用體背、雙腿共同來牽罟，避免手臂、手腕因長期的使力拉引而脫臼受傷。常見的牽罟漁獲物計有苦蚵仔、鯉魚、鰻(魴)仔等，可供作曬成魚乾及醃製成鹹魚。

牽罟並非是某一特定地區的漁民所獨自創造出來的技巧，正如在世界各個不同的地方，彼此從未交流往來的人們皆會共同使用弓箭、槍矛，以獵捕獸畜似的，全世界居住在沿海地帶的漁民亦均會衍造出類如牽罟網魚的方法。牽罟所用的網具稱為「地曳網」(由一囊兩翼及兩條長翼繩所構成，並以長袖網為特徵)，網具的曳繩上部繫固有浮筒，以使漁網懸張於水面下，而網具底部的纜繩亦繫附有墜碇，使網具呈垂立狀張開，經由岸邊漁夫的拉引，即可將海面下的魚蝦撈捕上岸。網具的底緣常係一呈寬闊狀、猶如以第二道

網構成的魚囊，被網所捕的魚群集聚於此，發號司令者，有時會視狀況派出數人下水驅魚，俾將進入網中的魚隻趕入魚囊。

牽罟季節

在過往的歲月，漁民為期「牽罟」能獲致充足的漁獲，會先選定地勢優良——即陸棚較長、水位較淺的海濱來作業，當然欲期成果豐碩，則需考量漁網所能張圍出的面積與網目的大小，乃至於觀察季節以及短期的天候變化，推判是否有洄游性魚群正好游移至岸邊海域，像臺灣東北部一帶的牽罟，大部分在每年的農曆3月到9月從事，但若以每月內之時段來區分的話，主要係在農曆當月的14日至19日的「望日」以及29日至次月初四的「朔日」。在進行牽罟捕魚之前，沿海居民常會派出人手於海邊守候，或是在海灘上搭建高塔瞭望魚群的出沒動態，當發現到有魚群出沒蹤影，像是水面因有魚群聚集而形成相當明顯的魚鱗狀波浪區時，即以吹螺或其它易於辨認方式，糾

合漁村內的群眾投入此一行列。特別是臺灣東北角的金山灣(磺港)、澳底、三貂等地，牽罟更曾是當地的重要漁業。而海岸線綿延長逾100公里的宜蘭縣，由蘭陽溪挾河沙俱下而沖積成的三角洲一帶，更構組成長度近達40公里的沙汕，從頭城往南延伸到蘇澳，往昔每當魚汛傳來時，漁村便會展開牽罟的活動。

牽罟的分紅與組織結社

兼具有互助意義在內的牽罟，以往乃是由「船家」(可由多人合股組成)提供船舢筏板和罟網，並派遣漁工操作撒網。漁獲的分配方式為，相互參考成例或幾乎是不約而同的衍生成各地慣例之情形下，發展出由船家獲有半數漁獲，而留於岸上從事拉引工作的人員則再朋分餘半的漁獲，但如果

有幼童參與拉網，則適量「減權」，常係大人分得數量之半。往昔的牽罟，畢竟是漁民維持生計的方式之一，因此，自須公平合理的分取漁獲，從事拉網的岸邊人員也須全程參與，不宜半途插花。

若干地區的「牽罟」，係由固定人員結社組織而成，非編制內者，則須向組織申請獲准方能加入，組織則須秉公安排，不可包佔壟斷。例如，一個漁村若有數組牽罟，組織即會根據沙灘長度，將「可作業海岸」平均劃分予各組，作為牽罟用之漁場，同時以抽籤方式輪流編排使用，並妥善調和各組的加入人數。通常，一個罟組約莫是由十餘人合夥作為船家，共同出資購置罟網以及罟仔船，合夥人再依照其出資比例，各自招徠罟仔腳。透過此一管道的運作，也衍生出漁

📌辦理牽罟活動，讓遊客體驗打魚的快活感。

〔吳明峰攝〕





村內彼此照應扶持、濟助通誼的特殊人際關係，散發人間的溫馨情義，且具備自力更生的哲理，俗稱之「倚繩分魚」正是此意。但人性不免會有劣弱之面，亦即難免會出現排外獨霸的情形，而需以調解、訟理方式處置。

以漁撈業著名的屏東縣東港鎮，有一首被傳唱已久的牽罟歌謠，其民謠般的曲調不僅優美動人，且其韻味之中更洋溢著濃郁溫馨的漁鄉風情，茲載錄如下：

海沙崙，日黃昏，水連天，
浪翻湧，小排跟著大排行，
放罟入海水，岸頂牽罟線，
男女老幼逗陣來，作伙同心
來打拼，啊--牽罟，嘿唷嘿
唷嘿唷嘿唷嘿唷嘿唷！啊--
牽罟，期待大魚入網中；
琉球嶼浮海中，海鳥飛，船
隻過，山海一色海沙崙，大
流海中行，岸頂牽罟線，吃
魚咁知掠魚苦，犯風拼湧討
海子，啊--牽罟，嘿唷嘿唷
嘿唷嘿唷嘿唷嘿唷！啊--牽
罟，期待豐收日日春；
崙仔頂，海邊莊，造公園，
固護岸，種樹仔大叢可覓蔭

光景好遊賞，大家擺輕鬆，
思古鄉情漁村味，歡迎相招
來迺迺，啊--牽罟，嘿唷嘿
唷嘿唷嘿唷嘿唷嘿唷！啊--
牽罟，期待海墘來牽罟。

牽罟已成為休閒漁業的要角

在臺灣，牽罟捕魚法一直延續到20世紀的70年代，直至漁船逐漸動力化，加上沿海漁業資源日趨枯竭，距海岸2、3公里之處已不易尋獲漁蹤，傳統的牽罟捕魚方才淡出於漁場，而若漁民真要再仰賴牽罟的些微漁獲來持家度日實已不可能，甚且連作為副業都嫌累贅而不划算。

所幸，近些年來因為休閒農漁業的推動，而使牽罟成為漁村內招徠遊客、發展觀光旅遊事業的主力活動之一。此際，親身體驗的遊客非但不以牽罟為苦，反倒沈浸於其樂趣當中，末了也不見得一定要實際分得魚隻(即便分有魚隻，亦須自備冷存效果良好的漁箱，方可攜返家中)，祇要能見到些許魚兒便告心滿意足了。有的牽罟活動主辦單位則會先和參加者約定好，將全部

(或部分)漁獲當場調理烹煮，即時享受鮮魚美餐。牽罟的休閒活動使人們得以親近大海，享受「智者樂海」的趣味，因為現已鮮少有必須「計算參與人員並公平分得漁獲」的分配漁獲方式，故整個過程可讓全家一起參加，除可增進親子感情外，並可達到休閒娛樂效果，以致「牽罟」這種傳統漁業已成為轉型為休閒性漁業的重要角色之一。

苗栗縣竹南鎮龍鳳漁港的老一輩漁民，在民國90年代初期即組成「牽罟產銷班」，數年來牽罟產銷班約有20餘名的班員，不少人年齡已逾七旬，大多是利用清晨時段合力牽罟，平常牽罟用的網具長約8百公尺，漁船出海放網後，大家便開始集於岸邊收網，不僅可分享捕得的漁獲，也可當成是休閒、健身活動。他們將這一古老漁法的牽罟轉化為休閒活動，並供外界社團租用網具，辦理牽罟活動，讓這項傳統捕魚方式成為別出心裁的「休閒漁業」，不但可增加當地漁民收益，也可讓遊客親身體驗當打漁郎(婦)的快活感。ㄊ

日日有魚

月曆



文 / 童吟芳（本刊編輯）

魚 藏先生鄭義郎從事繪魚工作已十餘年，這十餘年來已發行了6本精美的魚畫月曆，每本均膾炙人口，為眾所喜愛。2006年即將來臨，在眾所期待下，魚藏先生又有新的魚畫月曆作品呈現。

2006年“日日有魚，藏身其中”月曆，是魚藏先生歷年來耗時最多、製作最繁複、也最精心的月曆作品。這份月曆蒐集了十餘年來魚藏先生的精采畫作，有軟骨魚類、硬骨魚類、鯨類、頭足類、甲殼類等近361張作品，除了富有藝術氣息外，更具有教育之意義。魚藏先生期待此月曆能夠讓一般大眾和學童，認識棲息在我們周遭水域的水中生物，一日認識一物種瞭解它，進而愛護它。相信2006年能夠真正帶給大家“日日有魚、年年有餘”。

魚藏先生 鄭義郎 魚類生態繪家
聯絡電話：0921850046

健康食魚的第六步—— 找出海鮮料理的幸福感

文圖 / 王清要 漁業署簡任技正

漁產品只要新鮮，原料來源品質可靠，料理方式應不是問題，煎、蒸、炸、煮、炒、烤、生食樣樣皆宜（圖一），但因肉質口味不同，每種漁產品仍然各有其較為適當的烹調方式。在重視養生的現代生活，保留原味的蒸煮方式自然非常重要。各種海鮮烹調方式，就老饕而言，則是各有善長，重要的是味道內涵及外觀，不起眼的魚種若是料理得宜，依然可色香味俱全，充分掌握住饕客的感官。海鮮料理中，除取肉片、身上紋切、切塊及切丁之基本處理外，因應不同烹調方式，薑、蔥、蒜、酒、醬油、鹽、醋、麻油、香油、胡椒、辣油及辣椒

等樣樣均不可少，部分還要加上香菜、豆豉、香菇、紅蘿蔔、白蘿蔔、高湯、太白粉、麵粉、沙茶醬、筍子、糖、芥末、粉皮、豆腐、青菜、番茄醬、辣豆瓣、蘆筍、荸薺、檸檬汁及絞肉等，重口味者調味料或醬汁多一些，清淡的則少加一點。以健康的吃魚而言，多鹽及多油較不適當，但海鮮的特性有調味醬料當然最好，但不加鹽及油，依然不會食之無味，口味可各自斟酌；生魚片若少了芥末，蒜泥醬油勉強可用，若兩樣都缺，可

要完全品嚐原汁原味了。目前在臺灣流行的迴轉壽司，若不用海鮮類則全然走味，所販售的鮪旗魚生魚片、鮭魚生魚片、臺灣鯛等各式生魚片，以及多種生魚片、鰻魚、龍蝦、蝦卵、鮭魚卵、花枝及章魚、鯊魚等等所做成的各樣壽司，加上柳葉魚、辣干貝、淡菜、螺肉、燻鮭、五味章魚等多種

圖一、海鮮煎蒸炸煮炒烤，生食皆宜。



海鮮，基本醬料則只有芥末及醬油，其價格雖不見得實惠，卻是每天門庭若市，吸引消費者的目光。

每一種水產品因肉質及味道，各有不同的最佳烹調方式，端在料理人的功力。沙魚肉本身就含有味道刺鼻的氨味，做成的魚丸或燻沙魚肉（煙）則是人間美味；黑鮪魚是生魚片及煎烤的極品，若用來蒸煮即有味道不對之感。鯉魚、青魚及鱧魚等鯉科魚類雖是淡水魚，但肉質鮮美，最適合豆瓣及清蒸，石門水庫的活魚有多種吃法絕非浪得虛名，但必須注意的是該類魚，要用大火速蒸，以免營養流失、口感變老。吳郭魚是鯛類（又稱臺灣鯛、潮鯛、姬鯛）的一種，價格便宜，在海水與淡水都可繁殖，海生的吳郭魚適合拿來煮湯，煮出來的魚湯滋味鮮甜、魚肉吃起來也比較軟嫩可口。以淡水養殖的吳郭魚帶有一點土味，適合味道比較重的烹調方式，例如紅燒、宮保等，可以去除味道不佳的土味，讓魚肉充分入味。而魴仔魚的營養豐富，鈣質高，適合



圖二、清蒸白鯧味道鮮美。

作為幼兒、老人及孕婦的營養補給品，因本身就帶有一點鹹味，所以在烹調時要減少鹽的份量；又因魴仔魚的肉質鮮美柔軟，很適合做成羹湯、煮粥、煎蛋、或快炒，都很下飯。

煎、蒸、炸、煮、炒、烤是海鮮類基本烹煮方式，事實上還包括燒、燙及冷食等（如表一）。使用煎的烹調方式料理海鮮時，最好使自平底鍋，因為鍋底較為平淺，溫度加熱比較均勻。另外，可在魚身上塗上少許食鹽，煎出來的魚肉既富有彈性，又有提鮮的功能。適合乾煎的魚有白帶魚、鯛類（龍占、嘉鱾等）、圓鰻等。又如虱目魚以九層塔及辣椒醬燒，虱目魚以太白粉、椒鹽、檸檬片、香菜乾煎，白帶

魚加鹽與酒乾煎，白鯧以酒鹽、太白粉及醬油、蔥薑酥煎，白鯧魚片以太白粉、酒鹽、胡椒、薑蒜醬油、糖及麻油乾煎，味道都不錯。而在所有料理法中，蒸的烹調方式，最能呈現食物的原味，所以應該選擇肉質較為細嫩、豐厚，味道鮮甜，且極為新鮮的魚類，再搭配其他材料以及調味料來烹調，但可以不影響原味為原則；適合清蒸的魚有石斑魚、鯧魚、大比目魚、鱧魚（真鱧或圓鱧）、鱸魚等，一般底棲性的魚種都適合用清蒸方式（圖二），肉質肥嫩的紅尼羅魚（紅色吳郭魚）佐以蔥、薑、辣椒清蒸，口感極佳。使用炸的烹調方式料理時，必須先將魚肉的水分擦乾，並均勻裹上粉料，再放入熱油鍋中炸，這



表一 水產品適合的烹煮料理方式

烹調方式	適合魚種	料理名稱及材料	注意事項
蒸	石斑、蘇眉（鸚鯛）、馬頭魚、紅新娘仔（紅簾魚）、草魚頭、黑鯛（烏格）、鱸魚、金目鱸、疏齒（中華鰱）、青衣（鸚哥魚）、石鯛、長尾烏（濱鯛）、紅皮刀（高菱鯛）、黃魚、蝦蟹類。	蘿蔔乾魚頭（草魚頭、蘿蔔乾、蔥花）、豆豉蒸魚（草魚段、黑豆豉、薑屑、紅辣椒屑、蔥）、樹子蒸魚（紅新娘、破布子、醬瓜、薑絲、蔥絲）、蒜茸蒸魚（白色魚肉片、大蒜泥及蔥花）、芙蓉蒸魚球（鱸魚或大比目魚、蛋、芹菜、香菜末）、豆酥魚片（白色肉片、嫩豆腐、豆豉、大蒜屑、薑末）、廣式清蒸魚（馬頭魚、蔥、薑絲、蔥絲、香菜段）、雙冬蒸魚（紅尾冬、蔥花、冬菇、冬菜、蔥絲）、碧綠魚卷（石斑魚肉、蘆筍、紅甜椒、蔥）、麒麟魚（鱸魚或石斑、香菇、薑片、青花菜）、酸辣紹子魚（白鯧、絞肉、木耳屑、大蒜屑、芹菜屑、紅辣椒屑、蔥屑）、檸檬魚（鱸魚、大蒜末、紅辣椒末、香菜段）、清蒸黃魚（黃魚、火腿、香菇、蔥、薑及蔥花）、蒜茸蒸蝦、蟹黃米糕、油淋旭蟹、文蛤蒸蛋。	掌握鮮度及火候，適當加入酒、鹽、醬油、薑蔥、香菜及豆豉等，電鍋蒸時，需等水滾再放入魚肉，微波爐則需多放一點水。
炒	頭足類（花枝、軟絲、魷魚等）、貝類肉、蝦蟹肉、鮑魚、石斑切片、黃魚、鱸魚、草魚肉段、鯉魚肉段、鱸魚及臺灣鯛片、豆腐沙肉、海參	雪菜魚片（臺灣鯛片、雪裡紅、筍片、火腿絲、蔥及薑片）、蠔油魚片（石斑魚肉、筍片、胡蘿蔔片、豌豆片、草菇、蔥及薑片）、香炒魚片（臺灣鯛片、絞肉、木耳屑、荸薺、大蒜屑、薑末、蔥屑）、翠綠滑斑球（石斑魚肉、蔥段、薑、胡蘿蔔花片及綠花椰菜）、蛋滑魚絲（魚肉絲、蛋、蔥花）、糟溜魚片（魚肉片、木耳、蛋白、薑、大蒜、香糟酒、太白粉）、椒鼓炒魚球（魚肉塊、青椒、紅甜椒豆豉、蔥花及薑蒜末）、茄燴魚片（魚肉片、蕃茄、木耳及蔥）、韭黃鱸魚（鱸魚或其他魚肉、銀芽、韭黃、薑絲及高湯）、辣炒丁香魚（丁香魚、豆腐乾、紅辣椒、綠辣椒、蔥、大蒜屑及青蒜）、三杯石斑、紅糟魚片、蒜炒豆腐沙、油爆蝦、油爆蟹、雙色魷卷、燴海參、三椒花枝。	炒魚片及魚球，先以半杯油燙鍋倒出，滑油避免炒煎時黏鍋；要使魚片滑嫩，以少量鹽或醬油醃過並抓拌，並可加入蛋白，最後加太白粉拌勻，炒的時後再放酒增香；也可燙過再炒的方式。
燒	黃魚、草魚尾、馬加魚切片、鮭魚頭、鱈魚頭、草魚尾或頭、馬頭魚、午仔魚、青衣、豆仔魚、鰱魚、白帶魚、赤鯨、紅尾冬、剝皮魚、紅目鱧	紅燒馬頭魚（馬頭魚、蔥、薑、筍及香菇）、香蔥馬頭魚（馬頭魚、太白粉、蔥）、茄燒紅尾冬（紅尾冬或紅目鱧、薑蒜末、蕃茄、太白粉）、紅燒剝皮魚（剝皮魚、蔥、薑、大蒜、青蒜、辣椒、香菇及芹菜）、蒜燒黃魚（黃魚切段、香菇、粉皮、薑片、蔥、大蒜及青蒜）、蔥鮮鮭魚（鮮魚、蔥及薑絲）、五香豆仔魚（豆仔魚、蔥	通常先煎再燒，魚煎後加入蔥薑等辛香料來爆香，再淋酒及醬油，等幾秒後加水。也有用太白粉勾芡者，節省時間亦可用蒸再淋

烹調方式	適合魚種	料理名稱及材料	注意事項
燒		花、薑末、大蒜末、紅椒末及香菜段) 雪菜燒魚(白帶魚塊、雪裡紅、蔥、薑及紅椒) 梅乾菜燒魚(石斑魚、梅乾菜及蔥) 五柳枝(午仔魚、肉絲、白菜絲、香菇絲、胡蘿蔔絲、筍絲、蔥及薑絲) 辣豆瓣魚(鯉魚、豆腐、薑屑、大蒜屑及酒釀) 紅燒滑水(草魚尾、蔥、薑、太白粉及青蒜絲) 紅燒青衣(青衣、蔥及薑) 紅燒百果鰻(河鰻、百果、紅棗、蔥、薑及青蒜絲) 咖哩魚(魚肉片、芹菜、紅辣椒、韭菜、奶油、蛋、奶水及紅油) 蔭豉燒下巴(臺灣鯛胸鰭部、黑豆豉、蔥、紅辣椒及薑絲) 乾燒魚頭(鱧魚頭、絞肉、蔥屑、薑末、大蒜末、青蒜絲及麻油) 蒜燒鮭魚頭(鮭魚頭剝塊、絞肉、大蒜、紅辣椒及青蒜)	調味汁料。一般辛香料可去腥添味，加上醃漬的雪裡紅、梅乾菜、豆豉及豆瓣醬味口感特別。
燙	石斑切片、草魚中段、鯧魚、臺灣鯛片、鱸魚、金線魚、烏格片、龍蝦	醋溜魚(魚片、銀芽、嫩薑及蔥) 麻辣魚柳(魚肉切條、黃瓜、茭白筍、蔥絲及香菜段) 帶粉軟溜魚(魚片及蛋白與太白粉醃、蔥、薑、蝦米、蒜末、紅椒屑、蔥屑及粉絲) 沙茶拌魚條(魚片切條、西芹、木耳、紅甜辣椒) 豌豆燴魚丁(魚肉切丁、豌豆仁、筍丁、竹筴及蔥花) 沙拉龍蝦	減重者常用的烹調法。水大滾下鍋為要，魚片也可用太白粉來醃；燙本身可加料後食用，也可再作炒、燴、煮、烹，燙魚片後可用蠔油、豆豉、雪菜、豆酥及蒜泥等來拌後食用。
煎	虱目魚、赤鯨、嘉鱾、比目魚、金目鱸、鯧魚、白帶魚、鱒魚、鮭魚、鰻魚、肉魚、紅目鱧	香煎鯧魚(白鯧、蔥、薑、酒及胡椒粉) 蒜香皇帝魚(比目魚、麵粉、大蒜屑、蔥屑、紅辣椒及青蒜絲) 軟煎佐奶油醬汁魚(鱸魚切片、綠蘆筍、洋菇、紅蔥屑、大蒜屑及麵粉) XO醬烹金線魚(金線魚、西生菜絲、洋蔥屑、XO醬) 鹹酥赤鯨(赤鯨或嘉鱾、蔥屑、大蒜屑及紅辣椒屑) 椒鹽虱目魚(虱目魚中段、花椒粒、糖醋黃瓜及麵粉) 香酥魚塔(白色魚肉切成丁、蔥花、香菜、荸薺、熟胡蘿蔔絲及豆腐衣) 奶油醬汁煎魚卷(肉片切薄、培根、洋蔥絲、胡蘿蔔絲及高麗菜絲) 銀魚蛋卷(魷仔魚、蛋、韭菜) 蛤蜊香蔥醬汁煎鯧魚(鯧魚、小文蛤、西芹蕃茄丁、蔥屑、大蒜屑、松子、蔥絲及香菜) 煎燒紅目鱧、香蒜鮮貝。	須先以油燙鍋，在適量油燒到熱後放入魚，魚皮煎成金黃香脆，魚肉鮮嫩有汁為佳。下鍋前魚肉須擦乾水分以免油爆，魚煎過後再做烹、燴或溜，可結合兩種烹調法。



表一 水產品適合的烹煮料理方式

烹調方式	適合魚種	料理名稱及材料	注意事項
炸	沙鯪魚、金線魚、鮭魚切片、鱈魚切片、黃魚、鯧魚、赤鯨、鮑魚、紅新娘、柳葉魚、香魚、吳郭魚、小卷	鮮果溜魚塊（魚肉切塊、罐頭鳳梨、奇異果、芒果、紅甜椒、洋蔥丁、太白粉）、酥炸魚條（魚肉切條、蛋白、麵粉、蔥薑）、雙味魚卷（白色魚肉切小塊醃後拌筍絲及韭菜、加上豆腐衣成春卷形）、橙汁魚排（白色魚肉切薄、新鮮柳橙、蛋、麵粉及麵包粉）、糖醋全魚（長型魚肉身斜切裹粉、炸酥淋上洋蔥、香菇及蕃茄丁的調味料，並加入青豆）、奶油蒜香鯧魚球（鯧魚切塊、大蒜片、太白粉、奶油及檸檬）、滿載而歸（長條魚沿魚骨切開，去骨成腹部相連的船形，醃過裹粉炸過，鍋爆香洋蔥丁、紅甜椒及綠蘆筍，放配料及拌魚肉及魚丸，淋在魚身，再加生菜絲）、糖醋黃魚（大黃魚除大骨取兩面肉、醃過裹粉炸過，鍋爆香香菇丁、蕃茄丁、洋蔥丁及青豆，淋在魚身）、鹽焗蝦、炸小卷圈、酥炸青蚵。	魚肉在簡單醃後，裹粉再炸，可將魚的鮮度留住，但不新鮮的魚可能因炸過後而看不出來；一般炸過的魚較為香脆。
烤	鮭魚頭、香魚、鱈魚、青衣、小黃魚、赤鯨、鯧魚、馬加魚切片、嘉鱸魚、鯉魚類、旗魚、鮪魚、鮭魚片、蝦、海扇貝。	起司焗魚（圓鱈魚肉、洋菇、洋蔥丁、綠花椰菜、奶油、起司粉、土司麵包）、香蒜培根烤魚排（鱈魚或其他肉、金針菇、培根、大蒜屑、奶油）、香蔥烤鮭魚（鮭魚段、蔥花及鋁箔紙）、白酒烤魚（鱈魚塊、香菇、西芹、胡蘿蔔、蔥、白酒及鋁箔紙）、味噌烤魚片（馬加魚或土托魚或旗魚或鮪魚或油魚、檸檬、味噌及甜酒釀）、日式照燒魚（鯧魚大斜片、白芝麻、檸檬或白蘿蔔、酒）、鹽烤香魚（香魚、酒及鹽）、香蒜奶油烤魚頭（鮭魚頭、大蒜、檸檬、酒及奶油）、焗烤鮪魚塔（罐頭鮪肉、新鮮香菇、芹菜末、麵包粉、蛋黃、鮮奶）、芥末醬汁烤魚排（青衣或鱸魚或石斑或鯧魚、綠蘆筍及紅蕃茄、酒、麵粉、奶油及芥末醬）、烤明蝦、烤海扇貝、烤鮑魚、烤海螺、烤紫菜。	醃漬入味後，架在鐵網上或放入烤爐中，用碳或柴火加入烤熟；不管用炭或烤箱，火力及均勻度均重要，若用鋁箔紙包來烤，不易焦且肉嫩鮮美，也可直接用烤盤及烤架，須塗油好翻面，使肉汁不易流失。
冷食	沙鯪魚、草魚中段、小黃魚、黑鮪魚切片、大目鮪切片、黃鰹鮪切片、秋刀魚、	燻鮭魚海苔捲（燻鮭魚、海苔片、洋蔥屑及鮭魚卵）、燻鮭魚塔（燻鮭魚；洋蔥屑、酸黃瓜屑、白煮蛋、土司麵包及海苔粉）、廣式生魚沙拉（生鮭魚片、白蘿蔔絲、胡蘿蔔絲、黃瓜絲、西	生魚片口感特別，黑鮪腹部肉（TORO）帶來旋風。傳統生魚片僅

烹調方式	適合魚種	料理名稱及材料	注意事項
冷食	鯽魚、四破魚、旗魚切片、鯧魚及丁香魚、海蜇皮、珊瑚草、海鱷	洋生菜絲、薑絲、香菜、熟腰果、檸檬皮屑及白芝麻) 鮭魚水果沙拉(鮭魚生魚片、生菜、炒過白芝麻、蘋果、蕃石榴、蓮霧、蘆筍) 蔥燒鯽魚(油煎小鯽魚、蔥、酒及醋等) 辣拌魚(旗魚生魚片、水梨、小黃瓜、生菜、松子、黑白芝麻、香菜、蔥絲) 蘇式燻魚(炸草魚、蔥、薑、酒、五香粉) 煙燻鯧魚(鯧魚、美奶滋、鋁箔紙及燻料) 咖哩鮮蔬浸魚(魚肉醃後炸、西芹、青椒、胡蘿蔔) 義式酒醋浸魚(小沙丁或四破魚、洋蔥、大蒜、麵粉) 鮮茄油醋汁浸魚(小型魚、蕃茄、小黃瓜、西芹、小洋蔥及麵粉) 小魚花生(魷仔魚、油炸花生、紅辣椒、蔥及大蒜屑) 蜜汁丁香(丁香魚乾、油、白芝麻) 涼拌海蜇皮、涼拌珊瑚草、各類生魚片壽司、生蠔、章魚沙拉、紫菜醬油拌海帶、鹽漬鮭魚卵。	搭醬油、芥末及白蘿蔔絲，也可煎一下再淋醬汁。蔥燒鯽魚等其它種類料理可放冷再食用，別有風味，例如“酥魚”及“凍魚”就是冷食的方式。
湯羹鍋	鱸魚頭、赤鯨、紅條、黃魚、虱目魚、白帶魚、黑毛(黑背鯛)、臺灣鯛片、土托鰆、魚翅、蟹肉、蝦仁、沙魚、馬頭、鱈魚、鮫鰾魚	蘿蔔絲魚湯(紅尼羅魚、白蘿蔔、文蛤、蔥、薑及香菜) 醋椒魚湯(赤鯨、蔥、薑及香菜) 味噌鮮魚湯(紅斑、嫩豆腐、蔥、柴魚片、味噌) 越式魚酸湯(臺灣鯛片、罐頭鳳梨番茄、洋芹菜、洋蔥、高湯、九層塔、檸檬) 沙鍋魚頭(鱸魚、五花肉、香菇、冬筍、豆腐、白菜、粉皮、蔥、薑、紅辣椒及青蒜) 魚丸湯(海鰻或黃魚漿、薑及韭菜) 湯泡魚生(魚片、酒、油條、生菜絲、蔥、白芝麻) 翡翠魚羹(魚片或魷仔、莧菜、筍、細豆腐、蛋白、蔥、薑) 紅魚湯麵(赤鯨、四季豆、細麵、蔥及薑) 酸辣魚羹(土托、大白菜、香菇絲、胡蘿蔔絲、金針菇、紅蔥酥、香菜、蒜泥、蕃薯粉) 西洋菜煲生魚(海鱷、蜜棗、西洋菜及薑) 韓式辣魚鍋(黃魚、泡菜、白蘿蔔、豆腐、茼蒿菜及蔥) 草魚煨豆腐(草魚中段、雪裡紅、辣椒、豆腐、蔥及薑) 白菜沙魚羹、湯燒馬頭魚、鱈魚豆腐羹、土托魚羹、洋參燉生魚、木瓜燉生魚、白菜沙魚羹、苦瓜鱈魚湯、龍蝦燉豆腐、紫菜湯、鮫鰾魚火鍋。	魚肉湯可用文蛤來增鮮，薑與酒可去腥；以油爆香蔥段與薑片，煎魚後再淋酒是基本功，但單純魚肉配薑蔥煮湯味道也不錯。沙鍋魚頭，魚頭一定要爆鍋燉煮，讓湯滾動後，撈除浮沫不可少。



樣可避免炸油四濺，且炸出來的魚肉較為香酥好吃（圖三）。另外，魚肉富有蛋白質，所以不宜炸得太過焦黑，以免產生有害物質；因此在烹調魚類時，炸至表面呈現金黃色即可。適合油炸的魚有鯖、鰻魚、香魚、紅新娘、柳葉魚（喜相逢）及一些體型較小的魚類。



↑圖三、炸蝶魚美味可口。

漁產品只要新鮮，煮起來就會美味可口，所以一般人吃魚都會以煮湯做為首選。使用煮的烹調料理魚時，因為煮湯需要稍長的時間加熱，所以應該選擇肉質較強韌、彈性佳的魚類較為適合，以免煮得過於軟爛，其中並可加入少許的薑絲及檸檬汁，以去除腥味（圖四）。適合煮湯的魚有石斑

魚、石狗公、鱸魚等，而加蔥薑的虱目魚肚湯、薑絲虱目魚塊及加蔥薑白飯的虱目魚粥，皆美味可口。使用炒的烹調方式料理時，在炒之前，必須先將魚肉切割處理成片或條狀，所以應該選擇肉質較緊密、纖維較長的魚類，炒的時候才不會將魚肉炒得太碎散。此外，可以加入適量的醋，醋有提

量，不要過度使用；適合炒的魚有鯊魚、旗魚類、鮪類及鰹類等，而蒜炒鱸片亦極為可口。使用烤的烹調方式料理魚時，因為烤魚會有獨特的香味，吃起來也較為乾酥，所以應該選擇肉質細嫩、且脂肪含量較多的魚類，才不會使魚肉太過於乾澀，反而失去應有的風味。此外，烤魚時可以在魚身上抹少許食鹽，除了可以避免將魚體燒焦外，還能使魚烤的非常漂亮。適合燒烤的魚有鰻魚、紅甘鯪、青甘鯪、甘仔魚類（鯪類）、秋刀魚、黑鮪、鮭魚等。一般依水產品的肉質及料理特性作區隔，介紹如下：

保存期限的功能，但會使魚肉變得較為老硬，因此在使用時需斟酌份

↓圖四、魚蝦貝類煮湯皆鮮美。



一、肉質細緻的魚類：鱸魚、鱈魚、鮫魚、鯧魚、黃魚、白帶魚、石斑類、石狗公、鮫鱈魚及鯉科魚類，適合用來清蒸或煮湯、紅燒或油炸，但新鮮的鯧魚可以切成魚片生吃，清蒸、鹽烤和油煎都是很常見的料理方式。

二、肉質豐實的魚類：鮭魚、鮪魚、旗魚、鯉魚、鰻魚及海鱷做成生魚片生食（圖五）、燒烤、清蒸及油煎都很可口；鯖及鰻魚則燒烤、油煎較為適合。

三、肉質適中魚類：包括紅目鰱、金線魚、青甘鰲、紅甘鰲、甘仔魚、笛鯛、雞魚（烏尾冬）、馬頭、嘉鱘、赤鯨、龍占及紅新娘等底棲魚類，以及鰆類（土托、馬加、石喬）、海鱷及臺灣鯛，多數可做成生魚片，拿來煮湯滋味清淡，更能吃出它的甘味與鮮味，乾煎、紅燒也是常見的吃法，燒烤炸亦可。

四、沙魚及魷肉：魚肉煮羹、熱炒皆可，燻沙魚肉及製成沙魚丸味美可口，其魚

翅及魚皮所做的料理更是上選佳餚（圖六）。

五、小魚：魴仔魚的肉質鮮美柔軟，很適合做成羹湯、煮粥、煎蛋、或快炒皆可。丁香魚酥炸及與豆干熱炒味道獨特，銀魚則適合酥炸或煮湯；香魚及柳葉魚鹽烤或酥炸皆宜。

六、蝦蟹類：帶殼者適合焗烤、煮熟沾醬，去殼蝦仁及蟹肉炒煮皆宜，也可用鹽烤、蒜爆、油炸等方式來烹調，而龍蝦沙拉或煮湯味道兩相宜；螳螂蝦則清蒸或煮味噌湯；紅蟳油飯是餐館受歡迎的一道美食（圖七）。

七、頭足類：就是一般常見的

📌 圖五、海鱷生魚片營養可口。

小管（鎖管）、魷魚、章魚、烏賊（花枝）、透抽（真鎖管）、軟翅（軟絲）等，適合烤、煮及炒。如新鮮的花枝味道鮮美甘甜，比較適合油炸、川燙、鹽烤，或是用爆炒的方式來烹調。新鮮的魷魚可鹽烤、涼拌；乾魷魚較適合碳烤煮湯；水發魷魚在烹調前需泡水，紅燒、油爆或香炒皆可。小卷不論新鮮及煮熟，拿來清蒸、或爆炒、酥炸都很適合。

八、貝類：常見的螺貝類如牡蠣、文蛤、蜆、九孔、鳳螺、鮑魚等，煮湯、熱炒及燒烤皆宜，新鮮干貝適合以香煎或酥炸的方式。





乾燥的干貝大多以剝絲熬湯、或拌炒的方式。牡蠣若要生食（生蠔），應挑選帶殼的牡蠣，現吃現開殼較佳；去殼牡蠣酥炸及煮湯味道都不錯；蜆煮湯鮮味極佳。

九、其他水產動物：海蜇皮適合用涼拌或快炒的方式烹調。海參以紅燒、蔥爆等方式烹調滋味較佳；魚卵則鹽漬後生吃或搭配其他食物皆可口；海膽則可以生食、火烤、蒸或炒來吃。

十、海菜：包括海帶、裙帶菜、紫菜、海苔、珊瑚草、石蓴、鹿角菜等，可涼拌、煮湯、包壽司及風味烤；髮菜（紅毛菜）可



圖六、魚翅魚皮煮湯是上選佳餚。

煮湯或炸食；紫菜亦可生食或煮湯；礁膜作成的海苔可烹調為海菜蛋花湯或調味料。

海鮮食物本身的營養價值非常高，端上餐桌上還要能賞心悅目及美味可口，亦即，既要調理得好吃又要美觀，健康

又營養。烹煮是一門真工夫，需要下一番功夫方可達到，再說每種漁產品本身都有不同的特殊風味，所以從捕撈、運送、採購、保鮮、刀工、調味到烹調等過程，處處都存在著大學問。臺灣漁產豐富，加上進口魚蝦貝類繁多，一年四季都有美味的海鮮可供品嚐，外食或自己調理都可做出營養健康的佳餚。新鮮美味的海鮮是老饕們的最愛，如果能配合適當的烹調料理，絕對可令人愛不釋口，非吃不可。一般而言，海鮮以少油少鹽及少糖方式調理依然可作出可口的菜餚。細細品嚐這些來自大海的禮讚，鮮甜滑嫩、清新爽口自然妙不可言，食指大動。如果能享受著海鮮美食在舌尖跳躍的感覺，感動的滋味油然而生，這就是幸福的感覺！

圖七、紅蟳油飯是一道名菜。



臺閩地區 94 年 8 月漁產量分析

臺閩地區94年8月漁業總生產量為117,869公噸，較去年同月的98,865公噸增加了19,004公噸(+19.2%)，其中臺灣地區生產量為117,742公噸，金馬地區生產量為127公噸。就漁業種類來看，除遠洋漁業產量增產其餘皆為減產狀況。遠洋漁業產量70,114公噸，較去年同月增產20,287公噸(+40.7%)；近海漁業產量16,170公噸，較去年同月減產226公噸(-1.4%)；沿岸漁業產量3,544公噸，較去年同月減產734公噸(-17.2%)；海面養殖產量1,642公噸，較去年同月減產203公噸(-11.0%)；內陸漁撈產量13公噸，較去年同月減產10公噸(-43.5%)；內陸養殖產量26,386公噸，較去年同月減產110公噸(-0.4%)。

(**註：遠洋漁業國外基地漁獲量，係由本署遠洋業組提供94年8月漁獲量速報資料予納入統計，其實際生產量，將一併於年底依實際情形調整之。)

一、漁業種類別生產情形：

(一)遠洋漁業：

94年8月遠洋漁業卸魚量70,114公噸，較去年同月增加20,287公噸(+40.7%)。增產部分，秋刀魚火誘網漁業卸魚量21,450公噸增加最多，較去年同月增加20,815公噸(+3,278.0%)；鰹鮪圍網漁業卸魚量為19,832公噸，較去年

同月增加3,685公噸(+22.8%)次之；雙船拖網漁業卸魚量1,504公噸，較去年同月增加141公噸(+10.3%)再次之。減產部分，以魷釣漁業卸魚量1,378公噸，較去年同月減產1,275(-48.1%)公噸，減產幅度最大。

(二)近海漁業：

94年8月近海漁業產量16,170公噸，較去年同月減產226公噸(-1.4%)。其中減產部分，以追逐網產量43公噸，較去年同月減產122公噸(-73.9%)，減少最多；巾著網漁業產量57公噸，較去年同月減產17公噸(-23.0%)次之。而增產部分，則以其他網漁業產量75公噸，較去年同月增產71公噸(+1,775.0%)及曳繩釣漁業產量196公噸，較去年同月增產95公噸(+94.1%)增加最多，其餘產量增減變化不大。

(三)沿岸漁業：

94年8月沿岸漁業產量3,544公噸，較去年同月減產734公噸(-17.2%)。其中刺網漁業產量949公噸，較去年同月減產1,003公噸(-51.4%)；其他釣漁業產量39公噸，較去年同月減產9公噸(-18.8%)及一支釣漁業產量433公噸，較去年同月減產87公噸(-16.7%)，減產最多。而增產部分，以鰲旗魚漁業產量3公噸，較去年同月增產2公噸(+200.0%)；延繩釣漁業產量637公噸，較去年同月增產405公噸(+174.6%)增加最多。其餘產量增減變化

文 / 鍾婷惠 漁業署企劃組資訊科

不大。

(四)海面養殖：

94年8月海面養殖產量1,642公噸，較去年同月減產203公噸(-11.0%)。其中淺海養殖產量為1,336公噸，較去年同月減產308公噸(-18.7%)；箱網養殖產量為290公噸，較去年同月增產111公噸(+62.0%)；其他海面養殖產量為16公噸，較去年同月減產6公噸(-27.3%)。

(五)內陸漁撈：

94年8月內陸漁撈產量13公噸，較去年同月減產10公噸(-43.5%)。其中水庫漁撈產量為11公噸，而河川漁撈產量僅1公噸。

(六)內陸養殖：

94年8月內陸養殖產量26,386公噸，較去年同月減產110公噸(-0.4%)。其中鹹水魚塢養殖產量為14,970公噸，較去年同月增產5,781公噸(+62.9%)；淡水魚塢養殖產量11,012公噸，較去年同月減產5,897公噸(-34.9%)；其他內陸養殖產量404公噸，較去年同月增產7公噸(+1.8%)；另內陸箱網養殖幾無產量。

二、累計漁業種類別生產情形：

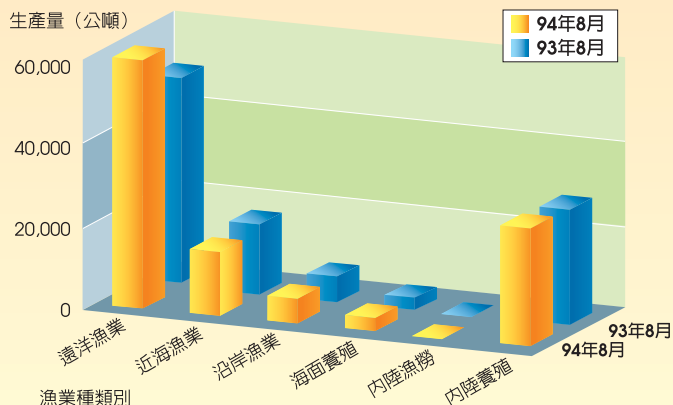
94年度截至8月底止，臺閩地區漁業生產量累計為1,028,496公噸，較去年同期增加214,732公噸(+26.4%)。除遠洋漁業，近海漁業及內陸養

殖業外，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614,844公噸，總計較去年同期增產168,188公噸(+37.7%)，其中以秋刀魚火誘網卸魚量之累計量增加最多；近海漁業累計產量147,282公噸，總計增產17,624公噸(+13.6%)，其中以火誘網、曳繩網及其他網漁業累計產量增加較為顯著；沿岸漁業累計產量34,729公噸，較去年同期減產1,842公噸(-5.0%)，其中以火誘網、鏢旗魚及其他網累計產量減少最多；海面養殖業累計產量17,711公噸，累計減產1,195公噸(-6.3%)；內陸漁撈業累計產量142公噸，因水庫漁撈累計產量減少所致，累計減產40公噸(-22.0%)；內陸養殖業累計產量213,788公噸，較去年同期增加31,996公噸(+17.6%)，其中以鹹水魚塢養殖累計增產狀況最顯著。

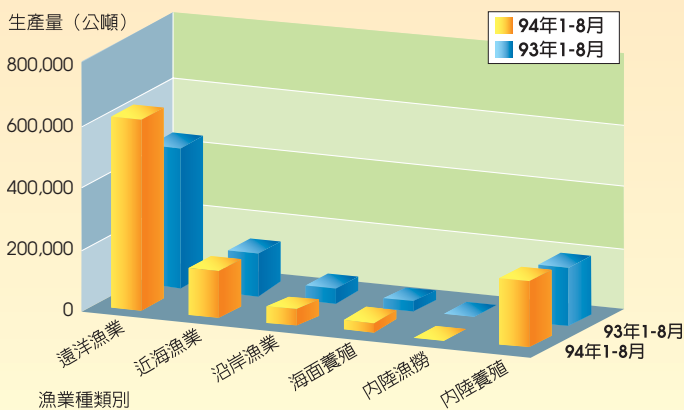
三、縣市別單月生產情形

臺閩地區94年8月各縣市漁業生產情形，增產者計有12個縣市，減產者有11縣市。增產縣市以臺北縣居首，其餘依序為雲林縣、花蓮縣、苗栗縣、高雄市、南投縣、屏東縣、嘉義縣、宜蘭縣、金門縣、桃園縣及澎湖縣；減產縣市以臺中縣減產數量最多，其餘依序為臺南縣、新竹市、新竹縣、高雄縣、連江縣、臺南

臺閩地區94年8月與93年同期漁業種類別生產量



臺閩地區94年1-8月與93年同期漁業種類別生產量



市、彰化縣、基隆市、臺東縣及臺中市。

(一)增產方面：

臺北縣總產量3,424公噸，主因近海及沿岸漁業火誘網產量增加影響，總產量較去年同期增產1,464公噸(+74.7%)，增產最多。雲林縣產量9,368公噸，因內陸養殖鹹水魚塢產量增加影響，總計較去年同期增產3,795公噸(+68.1%)，居縣市別增產量排名第二。花蓮縣產量535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187公噸(+53.7%)，居縣市別增產量排名第三，其餘縣市增

產幅度不大。

(二)減產方面：

臺中縣總產量103公噸，主要受近海漁業中小拖網產量減少之影響，較去年同月減產193公噸(-65.2%)，減產最多。其次為臺南縣，總產量2,761公噸，主要受沿海漁業之刺網及海面養殖之淺海養殖及內陸養殖之鹹淡水魚塢產量減少影響，總計減產4,123公噸(-59.9%)。新竹市產量為922公噸，主要受近海漁業中小拖網產量減少影響，總計減產765公噸(-45.3%)，居縣市別減產量排名第三。♣

94年9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、9月市況：

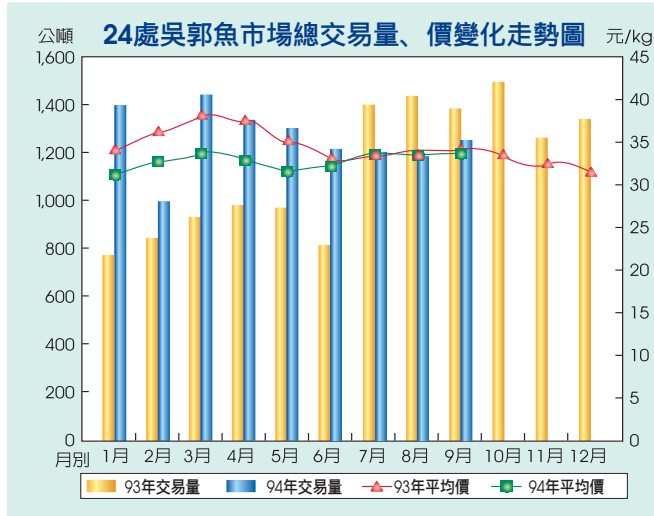
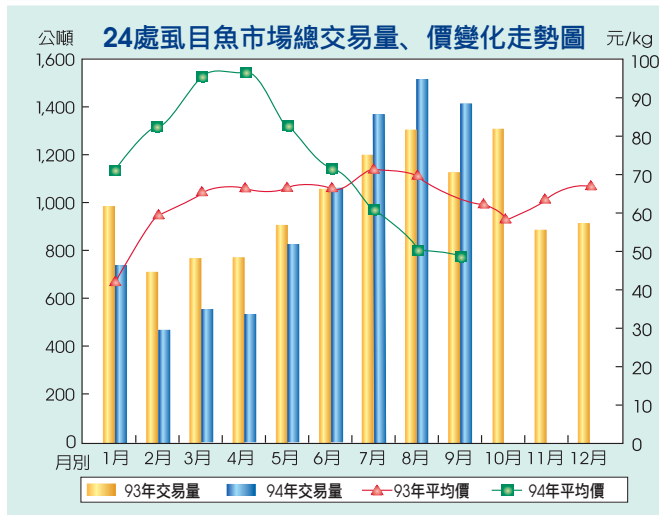
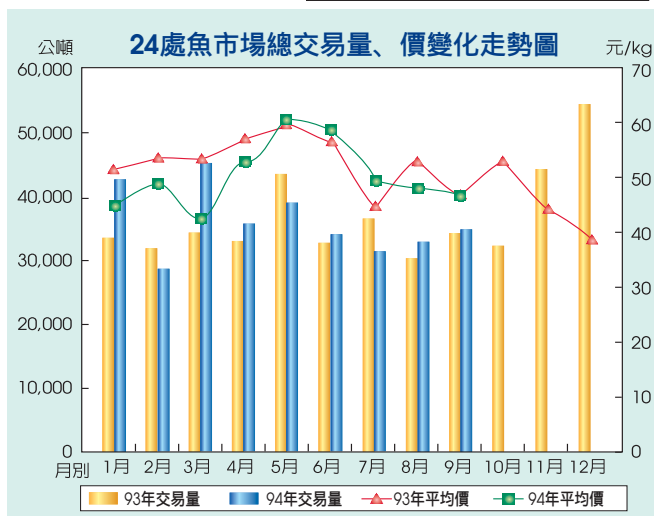
本月雖逢颱風但海況較上月尚稱穩定，因鯖鱆等產量較多，整體供應量為35,049公噸，與94年8月相當，較去年同期增加11%。在價格方面，生產地魚市場，平均價較94年8月下跌7%，較去年同期上漲6%；消費地魚市場平均價71.7元/公斤，較94年8月及去年同期分別下跌6及4%，各主要魚市場供需情形如附表一、二。

二、單項魚貨分析：

- 1、吳郭魚：整體市場供應量1,257公噸，較94年8月增加5%，較去年同期減少8%，平均價為33.2元/公斤，較94年8月及去年同期分別下跌2%及3%。
- 2、虱目魚：整體市場供應量1,396公噸，較94年8月及去年同期分別減少18%及21%，因市場買氣欠佳，平均價為47.8元/公斤，反較94年8月及去年同期分別下跌4%及24%。
- 3、肉魚：整體市場供應量614公噸，較94年8月減少5%，較去年同期增加3%，平均價為74.8元/公斤，較94年8月下跌7%，較去年同期上漲26%。

三、未來趨勢：

94年10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73元/公斤左右。 ㄊ



表一 24 處主要魚貨批發市場94年09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 (鯖鰹鯷除外)	冷凍魚	鯖鰹鯷	其他及 蝦貝類
平 均 價	本期	71.7	33.6	51.8	75.8	23.0	14.4	48.1
	前期	75.9	36.1	54.3	83.4	28.4	13.3	47.4
	漲跌率	-6%	-7%	-5%	-9%	-19%	8%	1%
	去年同期	74.8	31.8	56.8	81.3	23.8	17.1	45.9
	漲跌率	-4%	6%	-9%	-7%	-3%	-16%	5%
交 易 量	本期	12,105	22,944	4,276	9,626	12,967	4,306	3,874
	前期	12,031	23,017	4,377	9,594	11,204	6,327	3,546
	增減率	1%	0%	-2%	0%	16%	-32%	9%
	去年同期	12,000	22,222	3,931	8,991	11,263	6,208	3,829
	增減率	1%	3%	9%	7%	15%	-31%	1%

表二 主要魚貨批發市場單項大宗產品94年09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	33.2	30.9	36.0	47.8	50.0	50.2	170.0	198.3	166.5	74.8	87.6	79.4	12.0
	前期	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
	漲跌率	-2%	-4%	1%	-4%	-5%	-3%	-23%	-14%	-28%	-7%	0%	-6%	-61%
	去年同期	34.3	30.5	39.0	63.3	60.7	68.4	165.5	177.8	152.9	59.2	56.2	64.4	18.7
	漲跌率	-3%	1%	-8%	-24%	-18%	-27%	3%	12%	9%	26%	56%	23%	-36%
交 易 量	本期	1,257.1	202.0	228.8	1,396.8	198.3	265.0	89.1	5.5	21.5	614.1	47.1	168.2	675
	前期	1,195.8	199.9	219.3	1,513.3	242.5	243.7	105.6	10.8	23.5	596.0	57.1	165.4	1,148
	增減率	5%	1%	4%	-8%	-18%	9%	-16%	-49%	-9%	3%	-18%	2%	-41%
	去年同期	1,364.6	237.9	223.5	1,139.8	252.5	222.6	203.7	75.6	34.8	648.0	144.4	141.2	1,471
	增減率	-8%	-15%	2%	23%	-21%	19%	-56%	-93%	-38%	-5%	-67%	19%	-54%

備註：1.表中本期係指94年09月，前期係指94年08月，去年同期係指93年09月。

2.資料來源：漁產品行情資訊系統94年10月04日24處魚貨行情報導站交易資料。

3.單位：元／公斤，噸。