

漁業推廣

233

專題報導

漁業文化創意產業之探討

- 迴游澎湖海域的著名漁產—丁香魚
- GAP優良水產品博覽會活動



觀霧・榛山

自然詠歌



攝影 文/黃丁盛

山亙古屹立
莊嚴
雲千變萬化
自在
貌似山 心是雲
莊嚴又自在

新竹縣・觀霧・榛山



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

目錄

CONTENTS NO. 233

漁業推廣

FISHERIES EXTENSION 月刊

漁業要聞

- 漁業要聞-----04
編輯室整理

政令宣導

- 漁政法令宣導-----08
編輯室整理

專題報導

- 漁業文化創意產業
之探討（上）-----14
文圖/黃聲威（國立高雄海洋科技大學教授）

特別報導

- GAP優良水產品
博覽會活動-----26
文圖/蔡政南（臺灣漁業及海洋技術顧問社）

漁訊廣場

- 烏魚祭-----30
文圖/李瑞媚（臺中區漁會幹事）

漁訊廣場

- 洄游澎湖海域的著名漁產
一丁香魚-----34
文圖/陳文樹・陳立中

魚食文化

- 健康食魚的第八撇步
一精挑細選及保鮮
是海鮮基本工夫-----38
文圖/王清要（漁業署簡任技正）

民俗報導

- 魚𩺰魚𩺰魚十魚大餐-----48
文/王輔羊（基隆市立中山高中教師）

漁伯說法

- 從門外漢看法律
一現代漁友應有的基本
法律常識（22）-----52
文/王文忠（雲林縣口湖鄉立托兒所所長）
黃明和（漁業署組長）



封面故事

面對大洋的繁華漁鄉——南方澳

南方澳是臺灣近海漁業的重要基地，連通蘇澳港與南方澳漁港的跨港大橋，是亞洲第一座單樑懸吊橋，圓弧的拱樑之下，船隻日復一日，來往進出，見證著南方澳繁華的漁鄉景緻。

封面設計 / 華倫圖騰 照片提供 / 齊柏林

產銷分析

臺閩地區94年11月漁產量分析 94年12月主要魚貨批發市場 行情分析 ----- 60

文圖/陳淑貞（漁業署技正）

文圖/陳建佑（漁業署副研究員）

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·
孫志鵬·陳華民·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：湯素瑛·林孟瑄·高石棧

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：華倫圖騰國際股份有限公司

地址：臺北市濟南路三段17號2樓

電話：(02)2781-0111

展售書局

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

◆零售定價：新臺幣80元

◆版權所有：圖文未經同意不得轉載

漁業要聞

文/編輯室 整理

鯨鯊總量管制暨實施體長限制 95年限捕60尾

行政院農業委員會公告95年度「鯨鯊漁獲通報、總量管制暨稀有鯊魚漁獲通報措施」，自95年1月1日至95年12月31日止，鯨鯊限制捕獲數量為60尾，並限制捕獲鯨鯊全長不得小於4公尺，以定置網以外之其他漁法（如鏢刺類）捕獲者得允許0.5公尺誤差，但不得小於3.5公尺，請漁民確實遵守規定。

漁業署表示，有關鯨鯊漁獲配額之訂定係依資源狀況及漁獲情形逐年檢討，為維護臺灣週邊海域鯨鯊資源之永續，農委會自95年1月1日起至95年12月31日止，廢續實施為期一年之「鯨鯊漁獲通報暨總量管制措施」。但因加入稀有鯊魚種類義務通報措施，因此公告名稱修訂為「鯨鯊漁獲通報、總量管制暨稀有鯊魚漁獲通報措施」，鯨鯊漁獲配額則依資源管理工作小組討論決議訂為60尾，並實施體長限制。其內容仍延續上一年度，包含二階段式漁獲通報，第一階段自第1尾至第45尾，漁民依體長限制規定捕獲鯨鯊時，於返港後向漁政單位通報即可；第二階段自第46尾至第60尾，漁民依體長限制規定捕獲鯨鯊後，必須在返港前向當地漁業通訊電台確認未超過限制數量後，始能將漁獲攜回；另限制每艘漁船每航次作業所捕獲之鯨鯊以1尾

為限，且須整尾攜回，不得將捕獲鯨鯊肢解、持分等。該項措施主要係規定在實施期間內，漁民除須依體長限制規定捕獲鯨鯊外，捕獲鯨鯊時亦必須向所轄縣市政府漁政單位及漁業署通報，未依規定通報者，將核處新臺幣1萬5千元以上7萬5千元以下罰鍰。當政府統計鯨鯊漁獲數量達到限制數量時，政府即公告禁捕鯨鯊，未依體長限制捕獲鯨鯊或禁捕期間繼續捕捉鯨鯊者，將處3年以下有期徒刑、拘役或科或併科新臺幣15萬元以下罰金。

定置網漁業，如捕獲4公尺以下鯨鯊，並配合漁業署辦理放流事宜者，將予以補助放流鯨鯊獎勵費用1尾3萬元，而鯨鯊若欲輸出國外或飼養，仍須在總量管制限制數量配額內，並經農委會同意，農委會將就鯨鯊輸出條件及飼養問題另訂管理規定。而本年度亦實施數種國內稀有鯊魚種類義務通報措施，如漁民有捕獲食人鯊（俗名：大白鯊）、象鯊（俗名：象鯊）、巨口鯊（學名：俗名：大嘴鯊）等，亦請漁民配合通報，以讓政府瞭解國內稀有鯊魚種類漁獲狀況及利用情形。此外，請各區漁會及定置網業者協助將漁獲之鯨鯊照相，以電子檔傳送至農委會漁業署 E-mail: kuoyao@msl.f.a.gov.tw，以利存檔及學術研究。🔗

出席「中西太平洋漁業委員會」會議，全力維護我遠洋漁業權益

「中西太平洋漁業委員會」(WCPFC)第2屆會議於2005年12月12日起在委員會總部—密克羅尼西亞召開，計有日本、中國、南韓、臺灣、美國（合作非會員）、菲律賓、澳大利亞、紐西蘭、南太平洋島國等二十餘國派員出席，共同商討漁船監控系統、年度報告格式、觀察員計畫、港口國措施、公海轉載、管理監控措施優先順序、保育管理建議、公海登臨檢查等議題，並決定第3屆委員會會議於2006年12月中旬在薩摩亞首都舉行。此次我國代表團由農委會漁業署謝署長率同外交部、海巡署、對外漁協、及海洋法政、漁業資源學者以及鮪魚公會代表參團參加，期間並與大會澳洲籍主席韓利（Glenn Hurry）、技術暨紀律次委員會斐濟籍主席Turaganivalu、北方次委員會（Northern Committee）日籍主席宮原正典、日方代表團團長水產廳次長中前明及相關國家代表團進行雙邊諮商，全力維護我國遠洋漁業權益。

有關國人關切的鮪釣漁船大目鮪漁獲限額問題，於本次會議決議，各會員或合作非會員未來3年（2006~2008）大目鮪漁獲量將以2001~2004年漁獲量平均值為上限。依該決議，我國未來3年在中西太平洋每年大目鮪漁獲量限額約1萬5千公噸，與

日本原提案以2000年漁獲量7千餘公噸為上限相較，已充分保障我漁船作業權益；另通過北太平洋長鰭鮪、鰹鮪圍網漁撈努力量（船數）限制，規定各會員不可超過2004年之漁撈努力量；亦通過有關過度漁撈能力之決議，要求相關會員共同合作，使在1999年至2005年間所增加之圍網漁船漁撈能力之受益業者，減少其所增加之漁撈能力，惟執行時不得影響已在島國之合法投資。此次為監督各會員是否遵守保育措施，本次會議亦討論漁船監控系統（VMS）、觀察員計畫、轉載（transshipment）細則等多項執法措施；另有關公海登臨檢查議題，因有甚多疑慮之處尚待釐清，委員會決定成立工作小組，就執行細節充分討論，並經委員會第3屆年會確定後始予執行。

漁業署表示，為努力達成保育和管理公約海域鮪魚資源目標，本屆WCPFC會議通過多項鮪魚保育管理、降低漁撈能力及防止混獲等措施，在此呼籲並要求在中西太平洋作業之業者應確實遵守相關養護與管理措施決議，所有「非法、未報告、未受規範」之漁業行為均必須禁止，方能有效進行資源養護管理，以確保漁業永續經營。🐟

公布95年續留大西洋作業之鮪延繩釣漁船名單

我國95年留在大西洋繼續作業之鮪延繩釣漁船名單已出爐，由於今年大西洋鮪類資源保育委員會（ICCAT）第19屆會議決議將我國2006年大西洋作業權利由現有的117艘作業船數刪減為75艘，僅允許包括15艘大目鮪組漁船以及60艘長鰭鮪組漁船繼續留在大西洋作業，並要求於94年12月20日前將名單提送ICCAT秘書處。

漁業署表示，為建立公平、透明的審核標準，使合法業者能優先獲得作業權利，邀請外交部、相關資源學者及鮪魚公會代表等組成九人小組，參酌提出申請之漁船過去三年的漁獲報表繳交狀況、漁獲報表正確度、配合觀察員派遣狀況、黑鮪作業紀錄以及違規紀錄等進行審核。在審查會中，各方代表均有共識，為向國際間表達我國改善管理的決心以及來年重返大西洋的毅力，這批被挑選出來的種子船隊將被以更高規格的管理標準加以規範，審核通過之名單詳如附表。

為讓下年度續留大西洋之大目鮪釣漁船得以順利進行作業，漁業署透過外交部積極與港口國聯繫協商；目前獲選的15艘大西洋大目鮪漁船已在西班牙拉斯以及南非開普敦兩個港口整補，並為配合政府規範及時出港，在短時間內選派15位觀察員密集訓練、船主講習、漁獲回報系統測試，同時安排其餘之42艘大目鮪漁船返臺停航等各項相關措施。

漁業署呼籲，整裝出港只是開始，未來一年，不僅此15艘船主，所有業者均應繼續配合，絕不容許任何違法情事，危害整體鮪魚業界，業者並應體認現況，與政府站在同一陣線，向國際間證明我國遵守漁業管理規定的努力與決心，以重獲國際的肯定。🌊

95年大西洋作業漁船名單

大目鮪組	裕豐67、裕豐202、昱友31、新群16、新成祥101、洋仁168、光利、高豐101、隆昌3、大和、鴻慶212、盈榮638、裕億祥121、裕豐67、裕豐102
北長鰭鮪組	永定101、永定201、永鎰101、威慶、中一237、永金101、中一302
南長鰭鮪組	榮航、同泰3、順安6、嘉鴻101、高豐817、高豐6、信隆202、翔安102、昱友66、高豐1、豐亞11、億滿鴻166

辦理漁船員訓練，提昇船員素質及確保海上作業安全

為提昇漁船員人力素質，行政院農業委員會漁業署自94年12月19日起已陸續開辦沿海漁船幹部及普通船員訓練班，並在全國設立訓練站，辦理漁船員訓練，分別辦理漁船三等船長班、一級話務員班及基本安全等六項訓練班，其主要訓練著重於實機或模擬機操作，提供學員實務演練，訓練船「漁訓貳號」配備多套航海、輪機、通信及自動化鮪延繩釣、魷釣漁撈

作業等各項設備，提供學員海上實務訓練，讓結業學員均能勝任現代化漁船所需之知識與技能；另為提昇漁船幹部船員及普通船員素質，確保漁民海上航行作業安全，將加強船員執業證照出港查驗工作。有關漁業訓練進一步之資訊，請至漁業署遠洋漁業開發中心網站：
www.dsfrdc.gov.tw查詢。🌐

農業金融局政策性農業專案貸款項目自95年起整併為12項

農委會農業金融局於95年1月2日發布新聞指出，政策性農業專案貸款項目自95年1月1日起整併為12項，相關訊息如下：

一、行政院農業委員會94年12月30日農授金字第0945080617號令：

訂定「輔導農糧業經營貸款要點」、「輔導漁業經營貸款要點」、「提升畜禽產業經營貸款」、「農民經營改善貸款要點」及「農業科技園區進駐業者優惠貸款要點」，自中華民國95年1月1日生效。修正「農機貸款要點」、「山坡地保育利用貸款要點」、「農漁會事業發展貸款要點」、「農業產銷班貸款要點」、「農家綜合貸款要點」、「改善財務貸款要點」及「農業發展基金作業規範」，自中華民國95年1月1日

生效。現行「輔導共同委託及合作經營專案貸款要點」、「輔導養殖漁戶生產貸款要點」、「改善酪農經營貸款要點」、「畜牧污染防治專案貸款要點」、「提升養豬經營貸款要點」、「提升家禽產業經營貸款要點」、「輔導農村青年創業與改進農業經營專案貸款要點」、「臺灣蘭花生物科技園區進駐業者優惠貸款實施要點」、「農業生物科技園區進駐業者優惠貸款要點」及「輔導修建農宅專案貸款」自中華民國95年1月1日停止適用。

二、有關12項貸款要點其中涉及漁業者計有10項請至漁業署網站/漁業法規項下查詢。🌐

漁政法令宣導

文/編輯室 整理

公告撤銷高雄縣永安區漁會專用漁業權部分核准海域之漁業權

行政院農業委員會94年11月28日農授漁字第0941322394號函

主旨：公告本會94年11月28日以農授漁字第0941322394號函（如附件）撤銷高雄縣永安區漁會專用漁業權部分核准海域之漁業權。

依據：漁業法施行細則第25條。

〔撤銷高雄縣永安區漁會專用漁業權部分核准海域漁業權函〕

興達漁港自第一類漁港改列為第三類漁港

行政院農業委員會94年12月7日農授漁字第0940164028號公告

主旨：興達漁港自第一類漁港改列為第三類漁港，並廢止本會93年6月3日農授漁字第0931341865號公告有關興達漁港所在地政府（高雄縣政府）之委辦事項，並自即日起生效。

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。

非都市土地申請變更作為興建水產食品加工場所及設施使用事業計畫審查作業要點

行政院農業委員會94年12月6日農授漁字第0941345117號令

一、為審查非都市土地申請變更作為興建水產食品加工場所及設施使用事業計

畫，訂定本要點。

二、為提高漁業產業競爭力，輔導漁業轉型，由初級生產提升為水產食品加工，漁民團體及漁業企業，其成立及

經營滿一年以上者，得就原料產地提出申請變更作為興建水產食品加工場所及設施使用事業計畫。前項所稱漁民團體係指漁民依法組織之漁會或漁業合作社，漁業企業係指從事水產品生產之公司。所稱水產食品加工場所及設施，係指利用本土水產品辦理水產食品加工，所需之水產品處理場所、加工廠房、包裝場所、儲藏倉庫、污染防治及處理等場所及設施。

三、以非都市土地興建水產食品加工場所及設施，申請變更編定為特定目的事業用地時，其事業計畫之審查機關為直轄市或縣（市）政府。

四、申請變更編定使用土地區位以一般農業區及特定農業區未經辦竣農地重劃者為限。但屬特定農業區經辦竣農地重劃土地，或屬養殖漁業生產區內之土地申請變更者，應符合農業主管機關同意農業用地變更使用審查作業要點規定，並經中央農業主管機關專案核准。

五、申請人申請變更之面積以符合興建水產食品加工場所及設施使用之實際需要為原則，其最小面積不得小於0·一公頃且（特定農業區經辦竣農地重劃者不得小於0·五公頃），最大面積不得超過二公頃，建蔽率及容積率依非都市土地使用管制規則規定辦理。

申請變更之土地應配置隔離綠帶或隔離設施，其寬度不得小於二公尺，累計面積不得少於申請變更編定面積百

分之三十，並依農業主管機關同意農業用地變更使用審查作業要點規定辦理。

六、依第四點規定申請中央農業主管機關專案核准案件，除依前點規定辦理外，應符合下列條件：

（一）申請變更土地應符合農業主管機關同意農業用地變更使用審查作業要點有關非都市土地特定農業區經辦竣農地重劃土地之限制規定。

（二）申請人為漁民團體者，最近一年依「漁會考核辦法」或「合作事業獎勵規則」評鑑為甲等以上，漁業企業者最近一年有盈餘。

（三）申請變更面積在0·五公頃以上。

（四）加工機器設備（不包括土地、廠房、倉儲設施）投資額達五百萬元以上。

七、申請人應檢具下列文件一式三份，向土地所在地之直轄市或縣（市）政府申請：

（一）申請書

（二）土地變更編定使用同意書（應註明同意作為變更以後用途之使用，申請人為所有權人者免附）。

（三）土地登記（簿）謄本及地籍圖謄本（土地登記（簿）謄本為最近三個月內；地籍圖謄本申請變更部分應著色標明；以電子處理方式取得者，免予提出）。

（四）公司登記證明（漁民團體免附）。

（五）興辦事業計畫書、圖，包含：

1. 計畫目的。

2. 現況分析（資源調查、生產技術之可行性、產品市場概況、競爭優勢分析）。
3. 實施方法（建廠計畫、所有權結構、經營團隊描述、產品描述、原料產地地區、製造流程、產能、生產規劃）。
4. 廠房、加工設施及機械設備配置圖（應標明樓地板面積）。
5. 財務計畫。
6. 行銷策略。
7. 廢氣、廢水、廢棄物處理計畫。
8. 預期效益。

（六）計畫用地規劃配置圖（比例尺不得少於一千二百分之一），各項設施配置應分別著色標明位置圖（比例尺不得少於五千分之一）並註明興建用地交通、排水等情形。

（七）無法避免使用特定農業區農牧用地理由書（不屬特定農業區經辦竣農地重劃之農牧用地者免附）。

（八）農業用地變更使用說明書。

（九）其他有關文件。

八、依第四點規定須經專案核准之申請案件，申請人除應提出前點文件外，並應檢附下列文件，由直轄市或縣（市）政府轉中央農業主管機關專案核准：

- （一）興辦事業計畫書、圖。
- （二）土地使用清冊。
- （三）計畫用地位置圖。
- （四）計畫用地規劃配置圖。
- （五）公司登記證明（漁民團體免附）。
- （六）漁會、合作社評鑑成績或事業營業所得證明。
- （七）加工設備清單及相關單據憑證（或設備估價單）。

九、直轄市或縣（市）政府對於前點申請專案核准之案件，應就土地區位適宜性及事業設置之必要性予以初審，並附註審核意見，轉中央農業主管機關專案核准。

中央農業主管機關應組成專案小組辦理審查，將審查結果函復直轄市或縣（市）政府，並副知申請人。

十、直轄市或縣（市）政府受理申請時，應即檢查附件是否齊全（不齊全者應通知補正），內容是否符合規定，並辦理會勘、審查暨徵得變更前目的事業主管機關及有關機關同意。

十一、依前點規定會勘時，如經查明已先行違規使用，移請有關機關依法裁處執行完畢並檢附相關證明文件後，再予辦理審查。

十二、直轄市或縣（市）政府核准興辦事業計畫時，應於核准文件內敘明已完成「非都市土地變更編定執行要點」第四點第一項附錄一（二）所列查詢項目之查核，尚無各該項目法令規定之禁、限建及不得設置或興辦情事。

直轄市或縣（市）政府核發興辦事業計畫同意函時應副知中央農業主管機關。

十三、申請人應自直轄市或縣（市）政府核准興辦事業計畫（如屬第十二點規定情形者，應於核發興辦事業計畫核准文件生效後）起三個月內提出用地變更編定程序，且應完成地上權設定（申請人為土地所有權人

者免設定)，並於變更編定後二年內依興辦事業計畫書開始營運使用，逾期廢止核准。但因特殊原因經報直轄市或縣（市）政府核准延期或分期興建者，不在此限。

十四、直轄市或縣（市）政府於核准興辦事業計畫後，應造冊列管，並定期檢查變更編定為興建水產食品加工場所及設施用地是否依照原核定事業計畫使用，如有違反使用者，應即移請地政等單位依相關規定辦理。

十五、原核定事業計畫內容或興辦事業人有變更時，應向直轄市或縣（市）政府重新提出申請。

十六、興辦事業同意文件經廢止或撤銷時，直轄市或縣（市）政府漁政單

位應即移請地政單位依相關規定辦理。

十七、依本要點提出之申請案應配合辦理下列事項：

（一）申請以農業用地變更使用者，應另依農業發展條例第十條及農業主管機關同意農業用地變更使用審查作業要點規定辦理。

（二）在山坡地範圍內之土地，涉及水土保持處理與維護、建築管制事項，應分別另依水土保持法、山坡地保育利用條例及山坡地建築管理辦法相關規定辦理。

（三）如涉及環境影響評估法令規定者，應依其有關規定辦理。

（四）涉及其他事業許可者，應依其他事業有關規定辦理。🌀

烏石漁港自第二類漁港改列為第三類漁港

行政院農業委員會94年12月8日農授漁字第0941234237號公告

主旨：烏石漁港自第二類漁港改列為第三類漁港，並廢止本會93年6月3日農授漁字第0931341865號公告有關烏石漁港所在地政府（宜蘭縣政府）之委辦事項，並自即日起生效。

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。🌀

九十五年我國赴大西洋作業遠洋鮪延繩釣漁船船數調整作業規定

行政院農業委員會94年12月7日農授漁字第0941332822號令

一、行政院農業委員會（以下稱本會）為配合執行區域性鮪漁業管理組織之管理決議，落實鮪類資源保育，茲依據漁業法第三十七條、三十八條、四十四條及大西洋鮪類資源保育委員會（I C C A T）

有關「中華臺北大西洋大目鮪漁業管控（Recommendation by ICCAT Regarding Control of Chinese Taipei's Atlantic Bigeye Tuna Fishery）」決議，訂定本作業規定（以下稱本規定）。

二、本規定所稱之大西洋作業遠洋鮪延繩釣漁船（以下稱漁船）係指經核准前往大

西洋從事大目鮪、中小型延繩釣漁業組、北大西洋長鰹組及南大西洋長鰹組之作業漁船。

前項各款漁船如船名變更，以漁船統一編號為準。

三、第二點第一項所列作業漁船，應調整作業漁船數如下：

- (一) 大目鮪組漁船應調整為十五艘。
- (二) 北大西洋長鰹組漁船應調整為十四艘。
- (三) 南大西洋長鰹組漁船應調整為四十六艘。

四、九十五年前往大西洋作業各組別登記條件如下：

- (一) 大目鮪組漁船登記條件：
 - 1. 登記船數以十五艘為限。
 - 2. 九十四年經本會漁業署核准赴大西洋捕撈大目鮪作業，並於九十四年十二月三十一日仍具備大西洋作業漁船資格者。
- (二) 九十四年大目鮪組或中小型延繩釣漁業組漁船轉九十五年北大西洋長鰹組漁船之登記條件如下：
 - 1. 登記船數以七艘為限。
 - 2. 九十四年經本會漁業署核准在大西洋作業之大目鮪組或中小型延繩釣漁業組漁船，並於九十四年十二月三十一日仍具備大西洋作業漁船資格者。
- (三) 九十四年大目鮪組或中小型延繩釣漁業組漁船轉九十五年南大西洋長鰹組漁船之登記條件如下：

- 1. 登記船數以十二艘為限。
- 2. 九十四年經本會漁業署核准在大西洋作業之大目鮪組或中小型延繩釣漁業組漁船，並於九十四年十二月三十一日仍具備大西洋作業漁船資格者。

(四) 九十四年經本會漁業署核准在大西洋捕撈長鰹組作業，並於九十四年十二月三十一日仍具備長鰹組作業資格之漁船，毋需依本規定提出申請。

(五) 以上各組登記漁船由本會漁業署組成委員會審核，並以符合下列各項條件項目較多者為優先：

- 1. 九十二年至九十四年接受觀察員紀錄者。
- 2. 曾以電子回報漁獲資料者。
- 3. 大目鮪組將加計黑鮪作業紀錄者。
- 4. 監控系統與漁獲報表吻合度高者。
- 5. 九十二年至九十四年繳交漁獲報表狀況者。
- 6. 漁獲銷售核備紀錄者。
- 7. 九十二年至九十四年無嚴重違規紀錄者。

五、各組登記漁船應遵守事項及限制事項：

- (一) 大目鮪組：
 - 1. 單船大目鮪漁獲限額為二二〇公噸，漁船在單船漁獲限額二二〇公噸用罄後，應即停止作業並返回臺灣港口。
 - 2. 須於九十四年十二月底進西班牙拉斯港或南非開普敦港接受檢查，並搭載本會指派之執法觀察員與清艙，並每三個月

進西班牙拉斯港或南非開普敦港接受檢查及進行轉載，漁船在港期間，其船上監控系統仍應維持正常運作，不得斷訊。

(二) 北大西洋長鰭鮪組：

1. 單船長鰭鮪漁獲限額為三〇〇公噸，單船大目鮪之意外漁獲量以二〇公噸為限，超過者應予丟棄，並填報於作業情形紀錄表。
2. 漁船在單船船長鰭鮪漁獲限額用罄後，應即進港停止作業。漁船在港期間，其船上之監控系統仍應維持正常運作，不得斷訊。

(三) 南大西洋長鰭鮪組：

單船大目鮪意外漁獲量以二〇公噸為限，超過者應予丟棄，並填報於作業情形紀錄表。

六、有意參加九十五年赴大西洋作業組別漁船，應於九十四年十二月十一日前

依申請書，向本會漁業署提出申請。

- 七、審查委員會得由本會漁業署、相關學者及業者代表組成，依第四點第五款規定審核各組別作業漁船名單，經審查委員會審核通過，由本會漁業署於九十四年十二月十六日公告，並將名單送大西洋鮪類資源保育委員會。
- 八、確認納入大目鮪組作業名單之漁船，其獎勵措施另案公告。
- 九、未經核准於九十五年赴大西洋作業漁船應於九十四年十二月三十一日停止作業，除另案核准外均應直航臺灣，並於九十五年二月十五日前返抵臺灣。
- 十、違反第九點規定者，依漁業法第十條規定撤銷漁業執照，並通報相關國際漁業組織列入「非法、無報告、無管理之漁船名單」。

我國九十四年赴大西洋從事捕撈鮪旗魚類作業中非屬長鰭鮪組漁船作業規定

行政院農業委員會94年12月7日農授漁字第0941332825號令

- 一、依漁業法第三十七條及大西洋鮪類資源保育委員會（ICCAT）第05-02號決議案訂定本作業規定。
- 二、我國九十四年赴大西洋從事捕撈鮪旗魚類作業中非屬長鰭鮪組〔包括大目鮪組、東大西洋（含地中海）黑鮪組及中小型延繩釣漁業組〕漁船（名單如附件）須於九十四年十二月三十一日停止作業直航臺灣，並於九十五年二月十五日前返抵臺灣。
- 三、第二點所列名單漁船欲繼續作業者，應依「九十五年我國赴大西洋作業遠洋鮪延繩釣漁船船數調整作業規定」提出申請，經本會漁業署核准後始得繼續作業。
- 四、違反本規定者，依漁業法第十條規定撤銷漁業執照，並通報相關國際漁業組織列入「非法、無報告、未受管理之漁船名單」。



臺東海生館

漁業 Fisheries Cultural & Creative Industries 文化創意產業 之探討 (上)

文／圖 黃聲威（國立高雄海洋科技大學 教授）

「漁業文化創意產業」一詞中關鍵的要素包括「文化產業、創意產業、文化創意產業、漁業文化」等。本文希能就其等相關的概念及意涵分別予以說明與釐清，以提供漁業產、官、學各界有識之士卓參，並祈今後對於臺灣的漁業文化創意產業之推動，能予重視，共襄盛舉。



魚市場交易。

壹、文化產業・創意產業

一、文化產業

20世紀40年代時，「文化產業」這個名詞首先被使用。到了90年代，文化產業在西方先進國家快速地發展起來，許多學者均跨入文化產業的研究行列。根據統計，有關文化產業的研究和論文專著大概有一百餘部，研究文章約一萬餘篇。但是直到目前為止，國外對於文化產業的內涵因國家或研究者的不同，而存有顯著的差異。

有關「文化產業」的定義及範疇，各國官方的詮釋界定不盡相同：

- **聯合國教科文組織**：「結合創造、生產與商品化的方式，運用本質，是無形的文化內容，這些內容基本上都受到著作權的保障，其形式可以是貨品或服務」。
- **日本**：統稱為「娛樂觀光業」。
- **法國**：傳統文化事業中特別具有可大量複製性的產業。

東港漁業文化展示館





△ 建立水產品品牌形象，誠然不易。

- **澳洲**：文化產業分為四大類：遺產類、藝術類、體育和健身娛樂類、以及其他文化娛樂業。
- **加拿大**：以國家社會、經濟及文化為主題，包括出版、廣播、電影、電視、圖書、雜誌、影音等在內的印刷、生產、製作、廣告及發行，還有表演藝術、視覺藝術、博物館、圖書館、檔案館、書店、文具用品商店等在內的服務，以及新增的資訊網路、多媒體等內容。
- **美國**：無官方的界定，但其行業範圍包括了文化藝術業（含表演藝術、藝術博物館）、影視業、圖書業和音樂唱片業。
- **丹麥**：為音樂、劇院、書籍出版、視覺藝術、電影／影帶、平面媒體、廣播／電視、建築、設計、及兒童玩具、主題樂園等領域相關的公司企業。
- **中國大陸**：從事文化產品生產和提供文化

服務的經營性行業，包括文藝表演業、影視業、影音業、文化娛樂業、文化旅遊業、藝術培訓業和藝術品業等。

為何文化產業在20世紀末期受到先進國家的高度重視呢？因為文化產業具備了六項利基：

1. 具有高度經濟效益，包括增加就業機會在內。
2. 文化產業證明是先進國家的經濟利器，而非只是所謂的高科技產業。
3. 文化產業對人類的感性消費，常比實體產業更能提供人類幸福感。
4. 文化產業與一個國家的生活品質息息相關，而生活品質常影響一個國家的形象，因此文化產業的重要性不僅在於經濟意義而已。
5. 沒有文化產業，一個國家將缺乏自我發聲的機會。

6. 透過文化產業，能使許多原本艱澀的藝術得到更多人的喜愛，雖然它有時也可能喪失原本藝術的精神，但大體來說，這是「文化的民主化」顯現。

二、創意產業

文化產業經常被稱為，或被引申為「文化工業」、「大眾文化」、「通俗文化」、「媒體文化」、「內容產業」、「版權產業」、以及「創意產業」等等。

「創意產業」這個名詞是由英國的「創意產業特別工作小組」所創，其定義為「源於個體創造力、技能和才華的活動，而通過知識產權的生成和取用，這些活動可以發揮創造財富和就業的潛力」。英國創意產業的範圍包括：廣告、建築、藝術、骨董市場、手工藝、設計、時尚設計、電影、互動休閒軟體、音樂、電視和廣播、表演藝術、出版和軟體等等。英國政府使用創意產業這個名詞，應是鑑於視為有關藝術和文化產業的一種，可能過於狹窄的表示，而創意產業則是針對企業經營持續發展、知識經濟和社會以及服務產業的有關表述。

比較世界各國，英國應是創意產業最先進的國家。它在2000年創意產業總產值佔國內生產毛額（GDP）約7.9%，出口達87億元英鎊，佔總出口值的3.3%，佔總就業人口的4.1%。到了2001年，英國所有的

創意產業的產值高達1,125億元英鎊，並且創造了132萬的就業人口。

三、文化產業的特質

為了深刻認識文化產業的特質，下面三個觀點是必須強調的：

（一）文化產業 ≠ 文化工業

「文化產業」與「文化工業」的本質是完全相反的。

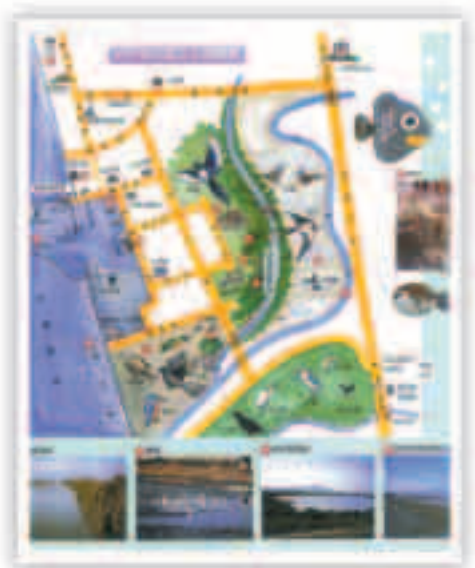
「文化工業即所謂透過物化、商品化，按照宰制原則、貨物交換價值原則、有效至上的原則來規劃人類傳統的文化活動，包括把文化裁製來配合消費的需要，把文化變作機器的附庸，把利益的動機轉移到文化的領域和形式上，使得文化在先定計劃的控制下，大量作單調、劃一的生產——是人性整體經驗的減縮化和工具化」。

「文化產業」係「完全是依賴於創意、個別性，也就是產品的個性、地方的傳統性、地方的特殊性，甚至是工匠或藝術家的獨創性，強調的是產品的生活性和精神價值內涵。」

（二）文化產業 ≠ 文化服務

「文化服務」屬於公共領域的，非商品性的服務，係由各級公部門主導。

「文化產業」係結合民間的力量來研發和推動，可產生商品和市場價值。



(三) 文化產業或其產品必須具有「文化價值」，文化價值的特徵有六——

1. 美學價值：作品的美、和諧、具有形象及其他美學特徵，為其公認的文化價值成分。
2. 精神價值：作品獨特的文化意義；或者作品的內在特質為全人類所共享。精神價值所傳達的效果包括理解、啟蒙及洞察力。
3. 社會價值：作品傳達一種與別人聯繫的感覺，有助於我們理解社會的本質與認同感。
4. 歷史價值：作品的歷史關聯，如何反映創作時的生活條件？如何承先啟後？
5. 象徵價值：包含傳達意義之本質，以及傳達給消費者的作品價值。
6. 真實價值：作品表現出真正的、原創的及獨一無二的。

貳、文化創意產業

一、文化創意產業之概念

文建會在1995年文化產業研討會中，首先提出「文化產業化、產業文化化」的構想，此「文化產業」的概念隨後成為我國「社區總體營造」之政策核心。



2000年陳郁秀主政文建會後，每年施政都有一個主軸，例如2001年是「文化資產年」，2002年是「文化環境年」，2003年「文化產業年」，2004年為「文化人才年」。在這種的氛圍下，2002年6月1日行政院頒布的「挑戰2008：國家發展重點計畫」，正式將「文化創意產業」與「新故鄉社區營造計畫」同時列為國家重要政策，這是抽象的文化軟體首次被視為國家政策的重大工程，得以堂而皇之地進入國家的重大計畫，它的目的是「希望結合人文與商業思維，創造高附加價值的經濟效益，進而增加就業機會，提昇國民的生活品質」。

現任文建會主委陳其南甫上任時提出了「公民美學」，作為新的文化政策目標。他表示：我們提倡文化創意產業就是在呼應美感泛化的趨勢，……美學和文化成為今天各個領域裡面最深層的部分，甚至會影響到未來的經濟政策。

不過，當初行政院的文化創意產業發展計畫主要是由文建會、經濟部、教育部

以及新聞局來共同執行。2003年3月及7月，由上述的部會共同組成跨部會的「文化創意產業推動小組」第二、三次委員會會議，確定了臺灣文化創意產業的特性、定義與範疇。而文化創意產業的特性為：

- 就業人數多或參與人數多
- 產值大或關聯效益高
- 成長潛力大
- 原創性高或創新性高
- 附加價值高

關於定義，其為「源自創意與文化累積，透過智慧財產的形成與運用，具有創造財富與就業機會潛力，並促進整體生活環境提昇的行業。」基本上係結合了英國的創意產業以及聯合國等文化產業的定義。

文化創意產業的範疇則包括：視覺藝術、音樂及表演藝術、工藝、文化展演設施、設計產業、出版、電視與廣播、電影、廣告、數位休閒娛樂、設計品牌時尚產業、建築設計產業和創意生活產業等13個類別（如表1所示）。

☞ 熱鬧的「菊島海鮮節」。



表1 臺灣文化創意產業之範疇及主管機關


項次	產業名稱	主管機關	產業概括說明
1	視覺藝術產業	文建會	凡從事繪畫、雕塑及其他藝術品創作、藝術品的拍賣零售、畫廊、藝術品展覽、藝術經紀代理、藝術品的公證鑑價、藝術品修復等之行業均屬之。
2	音樂與表演藝術產業	文建會	凡從事戲劇（劇本創作、戲劇訓練、表演等）、音樂劇及歌劇（樂曲創作、演奏訓練、表演等）、音樂的現場表演及作詞作曲、表演服裝設計與製作、表演造型設計、表演舞台燈光設計、表演場地（大型劇院、小型劇院、露天廣場等）、表演藝術經紀代理、表演藝術硬體服務（道具製作與管理、舞台搭設、燈光設備、音響工程等）、藝術節經營等之行業均屬之。
3	文化展演設施產業	文建會	凡從事美術館、博物館、藝術村等之行業均屬之。
4	工藝產業	文建會	凡從事工藝創作、工藝設計、工藝品展售、工藝品鑑定制度等之行業均屬之。
5	電影產業	新聞局	凡從事電影片創作、發行映演及電影週邊產製服務等之行業均屬之。
6	廣播電視產業	新聞局	凡從事無線電、有線電、衛星廣播、電視經營及節目製作、供應之行業均屬之。
7	出版產業	新聞局	凡從事新聞、雜誌（期刊）、書籍、唱片、錄音帶、電腦軟體等具有著作權商品發行之行業均屬之。但從事電影發行之行業應歸入8520（電影片發行業）細類，從事廣播電視節目及錄影節目帶發行之行業應歸入8630（廣播節目供應業）細類。
8	廣告產業	經濟部	凡從事各種媒體宣傳物之設計、繪製、攝影、模型、製作及裝置等行業均屬之。獨立經營分送廣告、招攬廣告之行業亦歸入本類。
9	設計產業	經濟部	凡從事產品設計企劃、產品外觀設計、機構設計、原型與模型的製作、流行設計、專利商標設計、品牌視覺設計、平面視覺設計、包裝設計、網頁多媒體設計、設計諮詢顧問等之行業均屬之。
10	設計品牌時尚產業	經濟部	凡從事以設計師品牌之服飾設計、顧問、製造與流通之行業均屬之。
11	建築設計產業	內政部	凡從事建築設計、室內空間設計、展場設計、商場設計、指標設計、庭園設計、景觀設計、地景設計之行業均屬之。
12	創意生活產業	經濟部	凡從事符合下列定義之行業均屬之： 1. 源自創意或文化積累，以創新的經營方式提供食、衣、住、行、育、樂各領域有用的商品或服務。 2. 運用各種複合式經營、具創意再生能力，並提供學習體驗活動。
13	數位休閒娛樂產業	經濟部	凡從事數位休閒娛樂設備、環境生態休閒服務及社會生活休閒服務等之行業均屬之。 1. 數位休閒娛樂設備——3DVR設備、運動機台、格鬥競賽機台、導覽系統、電子販賣機台、重感電影院設備等。 2. 環境生態休閒服務——數位多媒體主題園區、動畫電影場景園區、博物館等。 3. 社會生活休閒服務——商場數位娛樂中心、社區數位娛樂中心、網路咖啡廳、親子娛樂學習中心、安親班／學校等

 漁村之美：漁業創意空間。


二、創意之概念

構成文化創意產業的要素，除了「文化」之外，另一個就是「創意」。事實上有效的創意，實施在產業時，才有所謂的創意產業或文化創意產業。而人類的創意已經成為經濟和社會的主導力量。不論是工作或是生活上的其他層面，人類對於創造力的重視甚於以往。對於漁業的從業人員而言，談到漁業文化的話，由於他本身就是漁業文化的一部分，還容易理解，但談到創意的話，似乎認為是一個比較遙遠的介面。然而，「創意不是某些人的專利，它不專屬於藝術工作者、發明家、或創意專業人員，……包括你我在內的每一個人，無論是不是藝術工作者，每一個人都能發揮創意，這一點是經過科學上證實的」。

那麼「創意」到底是什麼呢？創意可從下面幾個面向來說明：


 藍色創意：蘭嶼的海洋。

1. 創意牽涉到綜合的能力，愛因斯坦說他是組合秀，將資料、觀點、材料經過轉換成為新而有用的組合。
2. 創意需要自我肯定與承擔風險，創意工作有很強的破壞性，它會瓦解既有的思考和生活模式，而且創意是每個人與生俱來的特質。
3. 創意是多面而且實證的，通常擁有五花八門的經驗和觀點的知識份子比較容易有創意，創意有的時候或許會來自刺激與靈感，但它其實等於是努力。
4. 創意可能要花很長的時間，過去由於創意工作是如此容易讓人廢寢忘食，所以許多偉大的思想家都無法跟他人建立緊密的關係。
5. 創意的獎賞大多來自內在，真正的創意人主要受到內在激勵所驅動，內在激勵對創意是有益的，但外在激勵則會造成妨礙。

6. 創意雖然是個人的活動，但也是一種社會化的過程，所以出現較多創意的地點與時代，通常都具有四個特色：專心一致的活動、制式的感受力、多樣化的人種、以及政治上的開放。

在產官學各界的努力之下，文化創意產業的推動雖然時間並不很長，但已讓全國的民眾普遍感受到二個現象：一個是社區總體營造政策成果的「收成現象」，也就是說在社區總體營造中，從被選出來的若干典範或樣板社區的地方特色產業，不斷地被提出來討論、被提出來展現。第二個現象就是一些縣市節慶活動，如宜蘭的國際童玩節、屏東的黑鮪魚文化觀光季、彰化的花卉博覽會、雲林的臺灣咖啡節等，這些活動都是公認非常成功，不但顯現地方產業的特色，也帶動了在地的觀光。觀察這些嘉年華會的現象，似乎對文化創意產業的成果產生過度的樂觀現象，人們在自滿的狂歡和虛幻的滿足之餘，是否曾嘗試深刻的檢討，譬如：

1. 地方產業是文化產業的一環，但由於過



度商業勢力的入侵，引進過多非地方特色的商品，讓原本應有的文化象徵符碼無法凸顯。

2. 文化創意產業常常碰到的瓶頸或難題，即他們的普遍現象是文化內涵少，產業成分多；其成敗以創造產值的多寡決定，只求人潮不問品質。這個現象特別顯現在節慶活動方面。
3. 政府提出的文化創意產業共有13項，並未將產業發展的輪廓、脈絡環環相扣的細節描繪清楚。此13項分類可說是依據英國的定義所提出的，其分類方式未必適用於臺灣文化創意產業發展的狀況。



4. 臺灣文化創意產業的13項分類顯得非常零散，沒有發展主軸。通常應該建立健全的價值鏈，結合各文化產業力量，發展精緻的文化商品，而非各自為政。
5. 諸如像雲門舞集，如此出名的表演藝術團體，其藝術成就與創造財富仍有一大段的距離，雲門舞集的存續仍然要仰賴政府大量經費的補助。

參、漁業文化

漁業文化屬於農林漁牧四項產業的文化之一，也屬於海洋文化（包括經濟面向、海運面向、政治面向、精神面向）中的經濟面向。文化的內涵一般分為器物技能層次、制度層次、與思想行為層次，依此原則，漁業文化可定義為：「凡是從事漁業生產的漁民所使用的器具與方式；漁民組織、社群所施行的制度典章；漁民、漁戶甚至漁村所傳襲的習俗、信仰，以及食用水產品所衍生的飲食文化等，都稱之為漁業文化」。如果進一步細分，漁業文化

興達港漁業文化動力館。

應該可以分為七大類型，包括：漁撈生產文化、養殖生產文化、漁船筏文化、漁業制度文化、漁村習俗文化、漁民信仰文化與魚食文化，各類型所屬之文化層次及內容，如表2所示。

（一）漁撈生產文化

人類老祖先最早就知道以漁獵的方式來獲取食物，漁撈生產是漁業發生的源頭，也是最早、歷史最悠久的漁業文化。漁撈主要有三種方式：包括網漁具（法）、釣漁具（法）、雜漁具（法）。不論拖網、圍網、刺網、延繩釣、曳繩釣或者捕鯨、石滬等，有些漁撈生產方式依然方興未艾，有些早已面臨絕跡的命運。

表二 漁業文化的類型及其內容

類型	文化層次	內容
漁撈生產文化	器物技能	漁具、漁法、漁港
養殖生產文化	器物技能	放養、繁殖、養殖區
漁船·筏文化	器物技能	漁船、漁筏、舢舨、機儀
漁業制度文化	制度典章	魚市場交易、漁會組織、漁會管理法令、漁業管理
漁民信仰文化	思想行為	王爺信仰、媽祖信仰
漁村習俗文化	思想行為	宮廟、節俗、禁忌、民居
魚食文化	器物技能、思想行為	水產加工、熟食烹調、生食料理

》塑膠漁筏是臺灣沿岸漁業的特色。



《 養殖收成。

（二）養殖生產文化

指利用天然或人造水域來放養、繁殖經濟性的水產生物。臺灣養殖業的歷史十分悠久，養殖業發展的成就舉世共睹，從傳統的養殖吳郭魚、虱目魚、牡蠣，到現在的海面箱網養殖海鱷、石斑等，養殖生產的方式與魚種非常多元而豐富。

（三）漁船筏文化

漁船與漁筏是所有的漁撈生產與部分養殖生產所必須使用的載具，載運漁民、養殖戶以及漁具等前往作業的水域。一般屬於商業性作業的漁業，譬如遠洋漁業所使用的漁船，不論在船型、漁具，甚至於漁撈機械、漁航儀器等都比較先進，而且主要的遠洋漁業國所使用者，基本上都大同小異。但是屬於生計性作業的漁業，譬如沿岸漁業所使用的漁船跟漁筏，在各國

都有各自演變與傳統的特色。從其外型、設計與材質，可以看出各民族的傳統與習俗，甚至禁忌。

（四）漁業制度文化

漁民所生產的漁獲，除了自己食用之外，大都送到魚市場交易，所以魚市場的交易制度，還有漁民所組成的相關組織團體，如漁會、公會等，甚至於漁業管理的相關法令規章等等，均屬於漁業制度方面，也表現各國不同的文化層面。

（五）漁村習俗文化

漁村是由一群生活方式以及生產方式大同小異的漁民家庭群聚在一起，形成了社區，這個社區就可稱之為漁村。在同一個社區內，他們經過代代的傳襲，必然產生了一些漁業獨特的風俗與習慣，這些都可以顯示在漁村的宮廟、節慶、居屋或者是禁忌等方面。

（六）漁民信仰文化

傳統的海洋漁業基本上是與海搏鬥，靠天吃飯的行業，漁民所遭遇的常是不測以及未知的命運，所以對於宗教信仰格外虔誠。中國的漁民信仰，最主要的是王爺信仰以及媽祖信仰，尤其媽祖信仰在臺灣不只是漁民，也是一般庶民最盛行、最尊崇的。

（七）魚食文化

國人對於吃魚的學問非常地講究，魚的燒法從極簡到極繁，料理從極清淡到極濃稠，所以食魚的文化是非常豐富的，而且絕對是東風壓倒西風。水產品有易於腐敗的先天不良的條件，所以從古到今，對於水產品的加工方式有各種不同的層次。另外，水產品以生食的形式處理，也是日本人獨特的魚食文化。（待續）



綠色創意：海洋民族達悟人最具備生態保護觀念。

參考文獻

1. 薛曉源，2004，《世界文化產業發展前沿報告》，社會科學文獻出版社，頁5-7
2. 苑潔，2004，《世界文化產業發展前沿報告》，社會科學文獻出版社，頁319-330
3. 李璞民等 譯，2003，《丹麥的創意潛力》，典藏藝術家股份有限公司，頁47
4. 江藍生等，2002，《中國文化產業發展報告》，社會科學文獻出版社，頁99-100
5. 夏學理，2004，《各國文化創意產業之政策面比較分析》，《文化創意產業》，行政院文化建設委員，頁39
6. 苑潔 譯，2004，《世界文化產業發展前沿報告》，社會科學文獻出版社，頁134-135
7. 陳昭義等 編，2004，《臺灣文化創業產業發展計劃導覽手冊》，經濟部文化創業產業推動小組辦公室，頁10-11
8. 葉維廉，1990，《殖民主義、文化工業與消費欲望》，《當代》第52期，頁44
9. 陳其南，1998，《文化產業與原住民部落振興》，《原住民文化與觀光休閒發展研討會論文集》，（臺北：中華民國國戶外遊憩學會），頁4
10. 黃肇松，2003，《推動創意產業 也應跨國合作》，中國時報（2月18日），版7
11. 張維倫等 譯，2003，《文化經濟學》，典藏藝術家股份有限公司，頁36-37
12. 行政院文化建設委員會，2004，《2004年文化白皮書》，行政院文化建設委員會，頁125-127
13. 陳郁秀，2003，《認識文化創業產業》，中國時報系時廣企業有限公司生活美學館，頁21-22
14. 陳其南，2005，《經營大臺灣，從小社區做起》，中國時報（2月19日），版11
15. 宋瑛堂 譯，2004，《創意無限公司》，藍鯨出版，頁14-15
16. 鄧應媛 譯，2003，《創意新貴》，寶鼎出版社有限公司，頁45-51
17. 邱誌勇等，2004，《自滿的狂歡與虛幻及其之後》，《當代》，第200期，頁116-123
18. 古蒙仁，2004，《古坑咖啡的危機處理－文化創意產業的盲點 加一匙文化 來一杯臺灣咖啡》，聯合報（11月5日），版A15
19. 李黎，2003，《食有魚》《臺灣飲食文選！》，二魚文化事有限公司，頁162

GAP

優良水產品

博覽會活動

爲推廣GAP優良水產養殖品，行政院農業委員會漁業署、海洋大學與臺灣漁業經濟發展協會於94年11月27日下午，在臺北市京華城市民廣場舉辦『GAP敢紅聲、安全品質掛保證』優良水產品博覽會活動。

主辦單位在現場調理符合GAP生產認證的牛奶文蛤、白蝦、虱目魚、烏魚、臺灣鯛、鱸魚、香魚、黃金蜆、海鱺等海鮮水產品，供民眾試吃，同時提供好玩的魚拓、啤酒大賽、一元競標及有獎徵答等好康活動，熱鬧滾滾。漁業署謝大文署長、陳添壽副署長等多位嘉賓也蒞臨參與，主辦單位並邀請最受歡迎的人氣主播－蘇逸洪先生主持一元競標拍賣會。



⌞ 臺北京華城活動會場



⌞ GAP優良水產品、安全品質掛保證



⌞ 現場活動攤位

什麼是 GAP？GAP（Good Aquaculture Practice）就是「優良水產養殖場」認證的簡稱。這套標章制度是由漁業署、海洋大學和全臺灣兩百多個養殖業者多年來努力的成果，從種苗篩選、飼料管理、養殖用藥、環境監控、疾病管制到上市販賣，生產、製造、儲運及銷售等均經過電子化系統管理，養殖場必須符合嚴格的管控作業標準，才可獲得政府認證的GAP標章，而其生產的養殖魚貨都會有專屬的生產履歷，健康安全可以隨時追蹤。

申請優良水產養殖場認證的養殖業者，必須領有陸上養殖登記證或漁業權執照，且依據「優良水產養殖場申請作業要點」規定提出申請後，經過為期半年以上技術輔導、教育訓練及檢驗查核，在養殖管理上，包括養殖用水、水產飼料、水產用藥等方面均符合「優良水產養殖場作業基準」之相關規範後，始能通過認證，獲

得政府核發「優良水產養殖場證書」。

此外，通過「優良水產養殖場」認證的業者，必須確實運用資訊管理系統，填寫養殖場基本資料、種苗來源、水質檢測、投餌與用藥等生產紀錄，進行系統化生產管理，並對運銷及加工流程，進行履歷追蹤管理，以強化生產運銷過程，進行安全管理及產品品質檢測機制。同時，漁業署將繼續進行查核抽驗，若發現有違反規定情事，即收回標章，取消其認證資格，以維護標章優質形象，提供消費者具衛生安全品質之漁產品。

為響應政府推廣GAP活動，讓消費者對國內養殖漁品有信心，首度參展的養殖戶史無前例、不計成本提供「新鮮美味看得見、安全品質有保證」的水產品讓民眾競標。參與一元競標的優良水產品，全出產自GAP嚴格控管認證的優良水產養殖場。有專攻外銷市場與五星級飯店的活跳



謝署長主持海鱺魚一元競標拍賣

魚拓DIY體驗

跳的龍蝦；油脂豐厚、口感媲美黑鮪的頂級海鱺腹肉；肉質鮮美、限量發售的牛奶文蛤、星辰文蛤；還有出口第一名的臺灣鯛片，約計500件GAP旗艦優良水產品，讓民眾享用既安心又新鮮美味的海鮮。

魚蝦貝類為國人優良蛋白質的主要食物來源，但是這些水產品是怎麼來的？你吃得安心嗎？年前石斑魚被驗出殘留孔雀綠事件，民眾仍疑慮未除，為讓國人吃得安心健康，消費者只要透過網站或訂購專線，直接向GAP認證的優良養殖場訂購，世界級的健康安全就可以宅配到家。此外，臺灣箱網養殖協會在臺北市萬大路中央魚市場亦設置全國第一座活魚運銷中心，販賣產自優良養殖場的水產品，民眾可以直接前往選購。

臺灣水產養殖舉世聞名，養殖生產種類多達兩百多種，在加入WTO之後，水產品市場也逐漸擴展，國際間對食品衛生安

全管制也相對嚴格，對水產品的檢疫與認證相當重視，因此，臺灣水產養殖GAP制度因應而生。目前獲得認證的養殖業者，已成功地將貼有條碼的GAP海鱺、紅魷外銷至日、韓、歐洲等多個國家。

負責推行GAP認證制度的海洋大學水產養殖系冉繁華教授表示，技術立足臺灣、市場胸懷大陸、國際貿易放眼全天下是GAP優良水產養殖推廣的目標。但要成為GAP優良水產養殖場並不容易，養殖戶必須先領有陸上養殖登記證或漁業權執照，在養殖用水、水產飼料、水產用藥等方面均須符合相關「地面水體分類及水質標準」、「飼料管理法」、「水產動物用藥品使用規範」等法令規定，養殖過程中應填寫生產管理工作日誌，銷售自產產品時，須提供產地相關證明，且符合「食品衛生管理法」，經過漁業、衛生、防疫單位的專家、學者等嚴格查核後才能成為貼有



金車鮮蝦（白蝦）



無刺虱目魚肚



朝陽鯛（臺灣鯛）

認證標章的優良養殖戶，也就是說，只要有GAP就不會有孔雀綠和抗生素殘留。

政府從2004年7月正式輔導推廣以來，全臺225個養殖戶，目前已有128戶合格，漁業署也陸續協助業者，導入電子化產銷系統，建立國際品牌形象，讓養殖漁產品達到國際貿易的標準及要求，提升產品價值與出口競爭力。此外，並持續進行查核抽驗維護GAP標章的優質形象，如果發現其中一項不符規定，該養殖場標章會被收回，並取消其認證資格。漁業署表示，未來產自優良養殖場的水產品都會附有條碼，消費者可將水產品上的條碼，鍵入網站搜尋，即可查知產品來源資訊。

養殖水產品供應鏈追蹤系統，可以記錄所有識別產品的資料，以因應在環境面、法律面、產銷面等不同的要求，同時滿足最終消費者之需求。養殖水產品供應鏈，從飼料來源供應到最終食用者，其追

蹤脈絡涵蓋兩個部分－上游作業和下游作業。上游作業部分包括飼料供應、種魚、孵化、養殖；下游作業部分包括宰殺、加工、批發、零售。供應鏈追蹤系統可以在流程中控制每個步驟與提供證明文件，因此，從食用的消費者一直回溯到水產品的生產者，甚至種魚與卵皆有跡可循。此外，還可提供在養殖期間，使用過的飼料和藥品等相關資料。

冉繁華教授說明，GAP優良養殖場的推動，不但要生產出更多掛有健康保證的魚蝦貝類水產品，讓民眾不必擔心是否會買到有化學藥劑殘留，或被細菌污染的漁產品，更希望能在漁業資源日漸枯竭的今日，打造臺灣養殖產業的契機，拓展臺灣水產品的外銷市場，讓有品質保證又物美價廉的臺灣GAP養殖水產品，能像挪威鮭魚、紐西蘭奇異果一樣，揚名國際，成為全世界都知道的旗艦產品。🐟



烏魚祭

文/圖 李瑞媚（臺中區漁會幹事）

【烏魚】

俗名：烏仔魚・信魚・正頭魚

常棲息於海口半鹹水中

當「黑毛」出現時，即是烏魚產卵洄游的季節

烏魚體圓長，頭部略扁平而尾部稍側扁，脂眼瞼發達，體背橄欖綠，腹部銀白色，體側有6~7條不明顯暗褐色帶；魚體新鮮時，胸鰭基部有一塊明顯的藍色斑點，幼魚時為圓鱗，隨著成長而逐漸變為櫛鱗，側線13~15條，有沙胃囊。其體長一般在30~40公分，最大可達60公分。

烏魚分布於全世界溫、熱帶海域，為季節性洄游魚類，主要棲息於中國大陸沿岸沙泥底環境。幼魚棲息在淡、鹹水各半的河口、紅樹林等處，隨著成長而游向外洋，以浮游動物、底棲生物及有機碎屑為食物。每年冬季隨著大陸海潮向南方推進，於冬至前後十天左右南下洄游至臺灣海峽產卵後，再回到大陸沿岸，因此又稱「信魚」。在烏魚產卵季節，從臺北以南至鵝鑾鼻都可捕獲到，以往以高雄產量最多，近年則漸由臺中所取代。養殖烏魚則

主要產於臺西至高雄縣一帶。

「烏魚子」為臺中港的名產，因烏魚洄游至梧棲港時正是魚卵最肥美飽滿的時候。雌魚卵巢用鹽漬乾製成「烏魚子」，因價格昂貴，所以又俗稱「烏金」，是下酒的名貴料理，深得國人喜愛，日本人更視為珍品；而雄魚的烏魚鰾、烏魚胗均可食用，尤其是烏魚鰾過油後加青蒜、辣椒、豆油紅燒，就是一道上好的名菜，是老饕的最愛；而去內臟的「烏魚殼」除了可以有許多種蒸、煮法外，因肉質具有彈性，可用來製作魚丸。

烏魚的營養價值

烏魚是一種營養素含量非常均衡的食物，也是民間流傳對產婦坐月子的最佳補品，尤其是其蛋白質含量高，品質極佳，



易為人體消化吸收，而脂肪含量低，且膽固醇、鈉及熱量也不高。另外，也提供了豐富的維生素及礦物質。「多吃魚，頭腦會壯壯」，魚類所含有的營養素，除了對人腦智商有助益外，在預防心臟血管疾病方面，更有著顯著的效果。因此，多吃低熱量的魚類食肴，可以減少現代人文明病的發生，吃出健康與長壽。

每一種魚都有牠特別美味的時候，一般都是在其體型肥滿度高、含脂量多的時

期，主要和季節或繁殖因素有關。烏魚汛期約一個月，而自立冬節令起至小雪節令之間的十五天時間，或於海域捕獲「黑毛」出現時，即可判斷會先有零星的洄游烏魚出現。臺灣烏魚的漁業重鎮移至梧棲港後，本港今（94）年迄94年12月26日止已捕獲超過11萬尾（依據本會烏魚速報統計），居全臺之冠。老饕如果要享受最肥美飽滿的烏魚，請別錯過時機，來臺中縣梧棲漁港走一趟，一定讓您滿載而歸。

讓烏魚漁業永續經營

烏魚漁業是我國重要產業之一，對於活絡漁村經濟發展扮演著重要角色。目前中國大陸地區烏魚消費量尚屬有限，大陸漁民所捕獲之烏魚大部分轉售到臺灣，惟12月前捕獲之烏魚，其卵巢尚未成熟，重量小於2兩，品質差，影響烏魚之經濟價值及效益。如果臺灣漁民不予購買或載運回臺灣，應可有效降低大陸漁民於烏魚季初期捕撈烏魚意願。待其洄游至臺灣海峽後，此時雌烏魚的卵巢成熟，烏魚子重量約增4倍。此時再行捕撈，除可提供烏魚子加工業者高品質烏魚子原料，並可增加國內漁民捕獲量，更能增加我國烏魚總體財富。

此外，烏魚的捕撈、烹調及烏魚子的加工、料理等也已形成了一種烏魚文化，且烏魚也是海洋生態的一種重要指標。有鑑於此，必須加強向漁民宣導，配合政府政策，不向大陸漁民購買或載運其所捕獲卵巢尚未成熟之烏魚回臺灣販賣，以維護烏魚資源。

我國加入世界貿易組織後，隨著水產品市場的開放，面對國際水產品的競爭，臺灣的漁業勢需調整經營策略。因此藉著臺中縣梧棲漁港所盛產的烏魚子，推動烏魚產業文化，帶動全民親近海洋，參與保護海洋的行列，讓國人瞭解漁業文化意涵，進而可促進漁港觀光事業蓬勃發展，



走向國際化，將我國加入WTO對漁產品面臨競爭的危機化為轉機，進而讓烏魚漁業得以永續發展。

雌烏魚的卵巢用鹽漬乾而成的製品，因是以兩計算，價格昂貴，所以又稱「烏金」。臺灣的烏魚子分為三種：

海子：野生烏魚食用天然食物，在海洋有很大的運動空間，因運動量足夠，其烏魚子色澤具潤透感，嚼感好，黏牙度高。

塭子：人工養殖的烏魚食用飼料，且因魚塭的空間小，烏魚的運動量少，致其卵巢所含脂量高，用手指搓揉有滲油感（如為真空包裝，可明顯看出滲油），口感較綿細。

水產養質烏魚的技術提高，如今臺灣所養殖出的烏魚子品質已不輸給野生烏魚子！



進口子：屬海撈野生烏魚卵，冷凍進口後，加工製造而成；惟子型較小，色澤較黑（因卵巢內血塊莖冷凍凝結後，無法排出），口感及香味不及臺灣現撈的烏魚子。

在烏魚洄游產卵的季節，沿海漁村掀起產製烏魚子的熱潮，漁村的大街小巷，到處可以見到曝曬烏魚子的景象，嗅到空氣中飄散著烏魚子的「味道」，這是來自海洋特有的氣味。

雌烏魚的卵巢經過清洗、去血、用鹽漬、脫鹽、整形及「塑型」等步驟後，在暖暖的冬陽下呈現出黃澄澄的自然色澤，具潤透感，不要說是老饕，一般人看了都會垂涎三尺！🐟

*Spratelloides
gracilis*

洄游澎湖海域的 著名漁產

丁香魚

文/圖 陳文樹（前省政府農林廳技正）
陳立中

丁香魚的分類與習性

體形細小的丁香魚係屬於鯵形目（Clupeiformes）內鯵亞目、鯵科（Clupeidae），學名 *Spratelloides gracilis*，英文名稱爲 herring，另有鯵魚、海蜒、船丁魚…多種名稱，其中鯵魚爲較正式的稱呼，而之所以被廣泛的稱爲丁香魚，乃聞之若有丁香花味的緣故。丁香魚爲廣溫性的小型魚類，棲息層在海面下25公尺深的水層以內，喜群集於水色澄清、並有陰影掩覆的海水

區，常隨著陰影而在水面下移動。在海面平靜、未有風浪或風暴來臨前，群集浮起的現象特別明顯，從遠處遙望海面好似呈黑褐色，如果魚群密度夠大，往往會呈現出細小而密集的波紋。

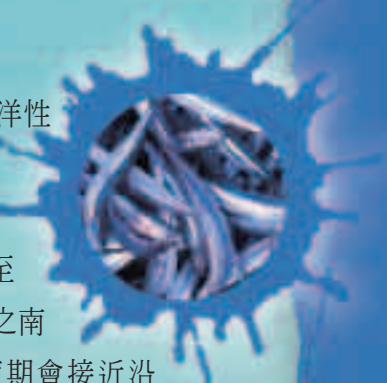
丁香魚體細長而側扁，身軀最長僅為2.0~3.5公分，最大可達10公分；頭頂略平，有3條隆起稜線，口寬大、吻鈍圓，上頷長於下頷，上頷並有細牙；眼大，被覆薄脂眼瞼；體被圓狀細鱗，無側線，但體側有銀色縱帶，故又名銀帶鯊（silver herring）；體背深青色，體側上方微綠，下方及腹部呈銀白色。背鰭位於體中部前方，具10-11軟條；臀鰭在身體之後半部，具11-14軟條；腹鰭則有8軟條；尾鰭深叉。背鰭、尾鰭呈淡灰白色，其餘的鰭為淡色。

它們的趨光性甚強，具明顯的「晝夜垂直移動」特性，即白天下沈、夜間上浮。用燈光誘捕時，魚群常繞著光源迴轉游動，且幼魚迴動的傾向更甚於成魚。丁香魚以浮游生物如矽藻、橈足類及其他小型無脊椎動物為主要食物，有時也會捕食小型的甲殼動物，一般是在清早和傍晚時分攝食。另一方面，它們卻又是若干凶猛魚類的捕食對象，當丁香魚群集移動時，常會有鰹魚（Bonito）等魚群跟隨於後方，形成一條奇妙的食物鏈。丁香魚的壽命約3年左右，一齡即性成熟，生殖群體以一、二齡魚為主，每年繁殖1次，繁殖期為5至8月間。丁香魚為「複生殖週期」（dual breeding period）類型的魚類，即一生可產卵兩次以上，母魚每次的產卵量大

致是8,000-24,000顆卵粒，由於性早熟、生殖週期短，生殖率較高，且年自然死亡率在50%以下，僅為40%，故數量自然廣多，較能承耐人類的捕撈。

丁香魚在臺灣海域之分布範圍和經濟利益

丁香魚乃外洋性魚類，分布範圍從日本經韓國、中國大陸緣海而至澳洲、非洲海域之南端等，但於繁殖期會接近沿岸。在大陸之緣海以東海區域較密，主要於浙江、福建兩省的近海水域；臺灣之丁香魚大都產於各地沿海，尤以澎湖群島毗鄰白沙鄉之海域為最盛，而澎湖地區的特產店中即不乏有以丁香魚加工製成的食品，頗受遊客青睞。每年農曆3月左右，趨近成熟的丁香魚群，即會洄游至澎湖金嶼、姑婆嶼以東，於海藻密生的砂質海域產卵，產出並成功受精之卵粒約於1個月後孵化。位於澎湖「北海漁場」海域的姑婆嶼，為吉貝嶼西南方的無人島，全島為多孔狀的玄武岩地質，但表層卻被覆著含鐵質的石英砂岩層，在澎湖各島中算是較少見者。其東側為北海最有名的丁香魚漁場，洄游季節海域景觀相當壯麗；東南側海域



Spratelloides gracilis



丁香魚加工製成食品，頗受遊客青睞（湯素瑛攝）

則存有珊瑚群，資源相當豐富，是從事海底景觀活動的良好地點。

農曆5月時，澎湖海域內已經長得稍大之丁香魚，俗稱「小丁」；6、7月間便長成為「中丁」，8月則是「大丁」。農曆6至8月的夏季，正是消費者享用丁香魚的最佳時期，而丁香魚也是澎湖居民長久以來攝取蛋白質與鈣質的重要來源。秋季過後，丁香魚又會成群洄游出澎湖海域，秋去春來，長年無渝。屬候鳥的紅燕鷗由於喜食丁香魚，故其飛抵澎湖的季節，和丁香魚游抵澎湖的時間相當，以便追食丁香魚。早即察覺到紅燕鷗有捕食丁香魚習性的澎湖漁民，乃將紅燕鷗視為尋覓丁香魚蹤影

之指標，祇要看到紅燕鷗群飛盤繞於海上，便知海中必有丁香魚群聚集，因此在澎湖的諸多漁村又將紅燕鷗稱之為「丁香鳥」。

可直接入口嚼食的整條丁香魚，肉質鮮美，營養豐富，是烹煮海產時常會添加的調理用品，也常用於作菜、炒蛋或煮湯，香味誘人，甚具生津開胃之效。藥典對之有「…性溫，有清熱、止瀉之功效」的記載。民間還用之於治療慢性腸炎、肺結核等病症。據營養學界的分析，丁香魚富含大量烯酸（DHA）和廿碳五烯酸（EPA），此兩類不飽和脂肪酸對人體預防和治療心血管循環系統的疾病裨益良多；此外另所含有脂溶

性的VA、VE，對人體防癌、抗癌及延緩衰老具有良好的效用。

捕撈丁香魚曾是澎湖縣的重要產業，迄今仍是主要產業之一

捕撈丁香魚，曾是澎湖漁民盛極良久的主力產業。臺灣光復初期，漁民常用配備有電土燈和動力馬達的漁船來誘捕丁香魚，民國60年代之後，漁民再引進魚探機等現代科技設施和進步的網具協助捕魚，既可減少每組網具所需的人力，尚可使漁獲量倍增，主要漁法為圍網與巾著網，流刺網則漸少使用。在丁香漁業的全盛時期，單是白沙鄉赤崁村就約有50艘漁船在從事丁香魚之漁捕作業，相關的漁業人口約近7百人、幾乎佔全村人口數的三分之一以上。後因赤崁村的漁港持續擴建，相對的使得農作人口減少，不乏耕地被停耕廢止。然而，丁香魚的資源再何等的豐沛，究非取之不盡之資源，兼以工程建設破壞漁業環境，且漁民所用網具之網目過細，幾近竭澤而漁般的濫捕，遂致丁香魚源逐漸枯竭，收入遠遜於往昔之盛漁期，原之漁業人口只得再度外出打工，以謀生計。

如今，澎湖的丁香魚產業固已不若往年，但赤崁村依然是澎湖漁民撈捕丁香魚最著名的漁村，目前仍有20餘艘漁船從事漁捕作業，他們屢屢在夜間時

刻，披星戴月航行出海，於翌日清晨時分返回，並立將漁獲加工處理，避免腐壞。可生鮮或乾製、醃漬後再出售魚貨，而加工後之丁香魚製成品，經濟利益可比鮮品提高達3至5倍。常見的簡易式加工方法，係將丁香魚清洗乾淨、去除混於當中的雜質後盛於裝水之鍋內，並按魚量的3%左右添加鹽分，待水沸騰，魚體上浮1至2分鐘，即得出鍋瀝水，接著於其冷涼後，以薄層撒放於蓆上曬至全乾，再分類包裝送往銷售。為免漁業資源被消耗殆盡而難再復育，澎湖縣政府曾在88年5月1日發布公告，將澎湖縣白沙鄉盛產丁香魚的北海漁場，於每年5月分劃定為丁香魚的禁漁期，讓丁香魚卵及幼魚可順利成長，在澎湖海域無盡的滋長繁衍，確保海洋資源的永續利用，而此一護漁措施也可讓在春、夏之交飛抵澎湖的紅燕鷗悠閒的覓捕丁香魚，安全穩定的孕育其子代。🐟



喜愛捕食丁香魚的紅燕鷗



健康食魚的第八撇步

精挑細選及保鮮 是海鮮基本工夫

文/圖 王清要（漁業署簡任技正）

最好的海鮮食材，不管生鮮、冷凍及加工品，皆須靠經驗拿捏及詳加挑選，並做必要的保鮮處理。一般新鮮魚貨可分為活魚、生鮮、冷藏及冷凍，活魚體表若受傷嚴重，當然鮮度受到影響；冷凍品則鮮度較難掌控，與加工產品一樣，應慎選供應商及來源正常者，購買有品牌及經認證者當然更好（圖1）。冷凍漁產品由於包冰凍結，較難由外觀判定鮮度，一般生鮮冰藏漁產品依然可由外觀來作篩選（圖2）。漁產品貯存方式不當，如冷藏、保溫的能力不足、從冰庫拿進拿出，易造成溫度變化大，或產品貯存過久，會產生不新鮮甚或腐敗的情形，食用後輕則過敏及瀉肚，重則會產生中毒現象。因漁產品具有易腐敗的特性，必須注意保持低溫狀態，因此任何的溫度變化及未妥善保鮮，都會產生不可預知的後果。

眼手鼻到是挑工

選購生鮮冷藏魚類及其他海產品的時候，應先觀察其外觀，其次是色澤，最後才是味道（表1）。一般而言，生鮮冰藏魚貨選購上有幾項簡單原則可依循：

- 一、外觀：新鮮的魚蝦貝類及軟體動物類外形應完整、沒有破損及魚鱗脫落的現象，且肢體也沒有產生黑變及有斷落的情形者為佳。
- 二、色澤：新鮮漁產品的顏色較為明亮、有光澤，且摸起來不會有黏膩、沾手的感覺；若顏色暗淡無光澤，顯然已失去鮮度，最好避免購買。
- 三、味道：新鮮的漁產品帶有一股自然的海鮮味；若聞起來有嗆鼻的腐臭味，可能是已遭到細菌感染，已不新鮮，最好避免購買。

表1 不同魚種鮮度篩選及保鮮

貨品名	篩選法	注意事項	保鮮法
切片或切塊	1. 盒裝販售時，血水未流出。 2. 切口顏色不應出現變化。 3. 切口形狀未變。 4. 血合邊緣清楚。	切口顏色閃亮及多變，是腐敗細菌在繁殖中。	1. 切塊冷凍一次切斷後包裝。 2. 整尾保鮮在解凍後處理較麻煩，須先去除內臟，把水氣擦乾再包裝冷凍。
整尾	1. 魚眼清澈明亮，鰓漂亮鮮紅。 2. 肛門內臟未流出，魚體完整，鱗片未掉落。 3. 腹部不得變軟及變成茶色。	1. 鰓及眼部最容易判定。 2. 用手觸摸魚體僵直者新鮮。 3. 秋刀魚選下唇突出，口及尾部紅色者；鯧魚須頭小及斑點清楚者。	3. 魚體不厚者可直接在凍結狀態下紅燒料理。 4. 魚體厚者需先解凍後再紅燒，煮的則無所謂。
生魚片	1. 切口平順。 2. 可以買整塊回家再分切。	1. 冷凍的鮭魚有時候更新鮮。赤身肉不能呈黑色，中腹肉不得呈綠色。 2. 鯉魚血合肉要朱紅色，皮與肉身要有油脂。	鮭魚再冷凍味道差，應儘量避免；凍結的生魚片在解凍時，原則上在半解凍狀態時即須以魚刀裁切。
貝類	1. 文蛤、蜆及蛤蜊等活貝以未開殼者為佳。 2. 口部緊閉，觸摸即緊閉者。 3. 剝殼（牡蠣等）後；身與貝柱未分離，貝柱較為透明。	1. 吐沙時浸鹽水後顏色變暗。 2. 用蓋子蓋上避免噴水，須注意進冷藏庫後就不會吐沙了。	1. 吐沙後裝入塑膠袋再冷凍。 2. 冷凍狀態可直接烹煮。
魷魚	1. 透明似乎可看到身體裡面者較新鮮。 2. 觸摸到足部即被吸盤吸住者較佳。	魚肉放久即泛白變色。	為了保鮮須去除內臟再冷凍。
蝦子	新鮮者身體透明堅實，頭部不會搖動。	買冷凍品要買冷凍完全者，解凍後細菌非常容易繁殖。	
蟹類	1. 拿起來較有重量者為佳。 2. 燙過沒氨臭味。 3. 眼睛有精神者。		

圖1 有認證標章及品牌的漁產品較有保障

蝦蟹類鮮度

活的龍蝦及螃蟹腳要會動，抓取時，龍蝦尾部需捲曲至身體下緣，而不是下垂；一般冷藏過的活龍蝦活動力較差，新鮮龍蝦都會有活動力；而新鮮的軟殼蟹外殼是軟的，硬殼蟹及龍蝦殼是硬的。

美味鮮蝦如何選購

1. 蝦身：新鮮的蝦子，身體要呈自然捲曲狀，蝦頭明亮有光澤，且肉質飽滿，摸起來不會軟爛無彈性。
2. 蝦頭：蝦頭與蝦身緊密接連，沒有鬆脫的現象，且蝦身、蝦尾沒有變黑及白斑點。
3. 蝦肉：蝦肉結實、有彈性，掏出的腸泥不易斷裂者為佳。
4. 氣味：新鮮的蝦多帶有一股自然的香味，若腥味太重，聞起來有嗆鼻的氨臭味者，是不新鮮的蝦子，應避免購買。



鮮蝦保鮮要訣

1. 仔細將蝦洗淨，瀝乾水分。
2. 用牙籤將背部的泥腸挑乾淨。
3. 將蝦平放排列，裝進塑膠袋中，放入冰箱冷藏或冷凍，可冷藏2天，而冷凍保存幾乎可達1個月之久。

新鮮螃蟹如何選購

秋天蟹肥是吃蟹的好時節，這個季節的螃蟹最吃好，不但蟹黃飽滿、豐腴，蟹肉亦豐厚、鮮甜。

1. 蟹體：以蟹形完整、蟹體大且飽滿、蟹殼有光澤，嘴中不斷吐泡者為佳。
2. 活動量：選購時，以爬行快、活動力大，且用手指輕觸蟹眼，眼球能閃動者為佳。
3. 重量：購買螃蟹時，可用手掂一下重量，重量越重者肉質較飽滿、鮮美。



《圖2 冷凍秋刀魚保鮮得宜，營養價值不減

冷凍蟹與活蟹怎麼判斷

冷凍科技發展快速，使愛吃蟹的饕客不用等到秋天，一年四季，任何時候都可以吃到美味的螃蟹。那麼要如何分辨新鮮當令與冷凍的螃蟹呢？如何挑選才好呢？

- 1.顏色：新鮮螃蟹的顏色較鮮豔、明亮，帶有水亮的光澤感；冷凍蟹則較為暗沉無光澤，而殼邊若已變紅者，鮮度較差，應避免購買。
- 2.味道：新鮮的螃蟹帶有一股蟹香味，而冷凍螃蟹的鮮度較差時，常有一股刺鼻的氨臭味，且會流出汁液，最好不要購買。
- 3.重量：雖說買新鮮螃蟹時要挑選重量較重者，不過，冷凍螃蟹未解凍時，常給人一種很重的錯覺，購買時應謹慎。

螃蟹保鮮要訣

1. 螃蟹買回家後洗淨，放入沸騰的水中川燙。
2. 從熱水中撈出，放置篩子上待涼。
3. 放進冷凍庫，可冷凍保存2天。

旭蟹：挑選旭蟹時，應注意蟹身是否肥重、飽滿，而非體型較大者。一般母蟹肉質比公蟹還來得好吃，且尾臍較圓，殼緣尖凸；公蟹的尾臍則較為尖細。


紅蟳：在選購紅蟳時，應挑選外殼堅硬、光滑，且顏色深青、體型飽滿厚實，不帶腐臭味者，肉質較為鮮美，或用手指按壓臍尖處的蟹殼，感覺飽滿、有彈性者較為新鮮。

明蝦：選購明蝦時可輕壓蝦殼，以堅硬有彈性者最佳，蝦體則呈現透明狀，蝦頭、蝦頸不鬆動，且頭尾也沒有黑化現象者較為新鮮。

草蝦：也有人稱為虎蝦，在選購時要挑選蝦頭、蝦頸不要鬆動，蝦頭及蝦尾沒有黑變現象，而且沒有腐臭味者較為新鮮。

劍蝦：選購劍蝦時，不要挑選蝦肉太軟、蝦殼缺少光澤、蝦身顏色暗淡，且蝦頭與蝦頸容易斷開，或是帶有腐臭味者，較為不新鮮。另外，當蝦買回來後，最好先放入水中蓄養一天，使體內的泥沙吐乾淨，讓蝦肉吃起來更為可口。





斑節蝦：又稱為雷公蝦，特色就是蝦體有十條以上的褐棕色條紋，屬於大型蝦類。

在選購時要注意頭部是否堅實，整體上蝦身呈現出透明感者才是新鮮，如果要購買去殼的蝦子，就要注意蝦肉是否結實。

頭足類（章魚、魷魚及烏賊）鮮度

頭足類的海產就是一般常見的小管、魷魚、章魚、烏賊等，它們的共同特徵就是頭大、眼睛大、頭腦演化得非常成熟，以及有善於攫取獵物的觸腳。因為肉質鮮甜、有嚼勁，熱量又低，是非常受歡迎的減肥聖品。

如何選購生鮮及熟食的頭足類

1. 新鮮的頭足類，眼睛明亮，外皮鮮艷、具有光澤，看起來挺直有力。
2. 若是以手觸摸，感覺光滑、細緻，且肉質厚實有彈性者較佳。
3. 若是已加工煮熟的，則應該挑選外皮緊實、無脫落以及黏膩感者為上品。

頭足類保鮮要訣

1. 頭足類買回家後先將內臟取出，務必要清除乾淨。
2. 內外洗淨，以紙巾擦拭吸取水分。
3. 以保鮮膜包好放進冷藏或冷凍，可冷凍保存2天。

花枝：選購花枝應以背部呈暗褐色，表面布滿白色細花雕紋，且表層皮膜完整、有光澤，捏起來有彈性者較為新鮮。

魷魚：市面上販售的魷魚分為新鮮、水發及乾魷魚三種。新鮮魷魚以外型圓滾、皮膜完好，肉質有彈性及光澤者較佳；乾魷魚則以體表微紅帶有白粉，且具有天然的腥香味，高乾燥度較佳；水發魷魚的香味較乾魷魚差，挑選時可用手觸摸，感覺肉質厚實者為佳；不過魷魚肉遇熱會急速緊縮，應立即撈出再泡入冰水中，可充分保持魷魚的Q脆度。





小卷：市面上販售的小卷，分為新鮮及煮熟兩種，在選購時，前者應挑選外形完整，顏色紅潤、並有光澤者較為新鮮；後者應挑選表層皮膜完整，捏起來有彈性，且乾爽不滑膩者較為新鮮。

螺貝類鮮度

市面上常見的螺貝類，例如牡蠣、文蛤、蜆、九孔、鳳螺等，要如何挑選新鮮的？以下列出幾個原則可參考：

1. 新鮮的貝類帶有硬殼，肉足會露出殼外活動，且出水孔偶爾會噴出小水柱或氣泡，活力極佳。
2. 取數顆螺貝類互相敲擊，聲音類似石頭撞擊時的鏗鏘聲，表示為活貝，若傳出空殼聲，就是死貝。
3. 用鼻子聞聞看，若發出臭味即是已死亡的螺、貝，儘量避免購買。

螺、貝類保鮮要訣

1. 螺、貝類買回家後，先泡入濃度3%的鹽水2小時。
2. 從鹽水中取出。
3. 用濕報紙包起，放入塑膠袋後移入蔬果保鮮室，可冷凍保存2天。

文蛤：分為野生蛤及養殖的塢底蛤兩種，前者外殼閃亮、肉質脆甜；後者因長期處在止水及含沙較低的環境中，所以外殼上常有泥苔，且肉質粗韌。選購時可挑選數個文蛤互相敲擊，聲音愈清脆表示愈新鮮。



干貝：可分為新鮮及乾燥兩種，新鮮干貝以肉質肥厚、有韌勁，而且顏色白皙、不帶腥味者較佳；乾燥的干貝應挑選顏色金黃、形狀完好，肉質密度高且結實者較為鮮美。

牡蠣：選購時應該挑選形狀完整、有光澤，且不黏手者較為新鮮。若要生食，應挑選帶殼的牡蠣，現吃現開殼較佳、也較新鮮。

蜆：新鮮的蜆肉質會呈現半雪白色，購買時應選擇肉足會露出殼外活動，且偶爾會噴出小水柱，活力十足者，若取數顆互敲時，聲音清脆即可購買，若傳出空殼聲，表示死貝殼不新鮮。

海蜇皮：在選購海蜇皮時，應挑選顏色呈均勻的淡黃色，且色澤明亮、厚度以及大小勻稱，肉質軟嫩者較為新鮮。

海參：分為已發泡及乾貨兩種。市面上販賣的海參大多是經過發泡，選購時應挑選外型短胖、表面的尖疣明顯，身體堅硬有彈性者比較新鮮；若過於柔軟且黏膩者品質較差。至於乾海參，因為發泡過程繁複，一般家庭較少選用；海參的內臟腥昧較重，處理時應清除乾淨，才不會影響口感。

魚的鮮度 （圖3、圖4）

鱸魚：在選購時應挑選體型較大，魚鰓鮮紅，魚眼清澈明亮、不混濁，且魚鱗具有光澤者較佳。

鮭魚：種類很多，可分為紅肉與白肉兩種，夏季以白肉較為美味，而紅肉應在秋季食用，市面上多切成片狀，所以在購買時應選擇肉質呈紅色（大西洋鮭），魚皮為銀白色者較佳，若是魚肉呈淡紫色則較不新鮮。

鱈魚（大比目魚）：鱈魚的肉質白嫩、細緻又無細刺，尤其以冬季時的鱈魚最為鮮美，在選購時外觀看起來要有透明感，新鮮的肉略帶粉紅色，而冷凍的魚則是白色；另外，聞起來味道不重則新鮮度比較好。

鮫魚：鮫魚的脂肪含量很高，能促進人體產生熱能，所以在冬季盛產時應多加食用。選購時應該挑選肉質結實，外表呈金黃銀亮、魚鰓鮮紅、魚眼清澈明亮且凸出者較為新鮮。

草魚及鯉魚：以肉質緊實、脂肪肥厚，滋味最為鮮美，因現在大量養殖，所以購買時應選新鮮的活魚，以魚身有光澤、魚鰓顏色鮮紅、肉質有彈性者為佳。



《圖3 短期保鮮冰藏要忌諱僅剩下常溫水



《圖4 保鮮是健康食魚的根本》

紅目鱸：紅目鱸的特徵就是頭大、眼大、魚身艷紅。選購時應挑選魚眼微凸、清澈明亮，且有金色光澤者，肉質比較結實，越有彈性者越好。

吳郭魚（臺灣鯛）：在海水與淡水都可繁養殖，是一年四季都能買到這種物美價廉的魚類。在海水中生長的吳郭魚顏色較深，肉質較有彈性，但魚肉帶有鹹味；而淡水養殖的魚顏色則較淡，肉質也比較鮮美肥嫩。

白鯧：挑選時應選擇肉質具有彈性，表皮光亮、帶銀白色光澤，以及魚鰓呈鮮紅色者為佳。此外，因為鯧魚的魚鱗細小且容易脫落，所以越是新鮮的鯧魚，魚鱗越完整、鮮度也越高。

魩仔魚：是體型小或尚未長大的仔魚，體型大約2公分長，購買時要挑選魚體呈潔白，

也不能過度死白，魚肉摸起來結實有彈性、沒有雜質，且聞起來會有一股淡淡的鹹味者較為新鮮。

鯊魚：價格便宜，原因在於鯊魚貴重的部位在魚鰭，且鯊魚的肉在死後會產生刺鼻的氨味，但肉質卻是非常細嫩、魚骨質地較軟。在挑選時應選擇魚肉有彈性、味道較不刺鼻者較為新鮮。





圖5 全程保鮮才能健康食魚

魚貨保持低溫最重要

漁產品鮮度保持不易，但若保鮮得宜，營養絕對不會流失。漁產品在離水死亡後，鮮度會急速下降，且容易遭到細菌感染，因此購買回來的海鮮最好能儘速食用；或是將其去鰓除鱗及摘除內臟，處理乾淨後，擦乾水分再抹上少許食鹽，放置冰箱內冷藏，並在短期內食用。若想長期存放，最好先將海鮮處理乾淨後，用報紙或塑膠袋包好，再放入冷凍庫中存放。在

市場購買魚貨後，最好依照每餐烹煮數量進行分裝，再放入冰箱冷藏冷凍，一般以冷凍較為安全。對於已經冷凍的魚貨該如何解凍，又不會營養流失呢？有以下撇步可用：

一、流水解凍法：將預備解凍魚貨放入流動的水中，利用水流達到解凍的目的，此種方法的解凍速度比較快；不過使用此解凍方法時，最好先把塑膠袋中的空氣擠出來較好。

二、室溫解凍法：將預備解凍的魚貨放在室溫中，利用正常的溫度逐漸達到解凍的目的，但在夏季時必須注意解凍的時間，以免放置過久而受到細菌感染，造成鮮度下降。

三、冷藏解凍法：將預備解凍的海鮮移入冰箱的冷藏室中，利用低溫慢慢解凍，這種解凍方法最不容易讓營養流失，即使解凍之後，還可以在冰箱中保存2至3天再烹調，也不會影響其鮮度與口感。

四、微波解凍法：利用微波爐的解凍功能，解凍效率高，應避免加熱過度。

結論

漁產品具易腐性，在離水死亡後必須保鮮，最好全程保鮮至上餐桌為止才能吃得安心（圖5）。爲了避免運銷過程遭到不當處理，導致鮮度下降，因此精挑細選是免不了功夫，挑到好的產品也要持續保鮮，放到冰庫及解凍的方法均需注意，才能吃得健康安心。🐟



參考文獻

1. 魚介類の鮮度と加工・貯藏，渡辺悦生，成山堂書店，1995年7月。
2. 水産物の品質・鮮度とそ の 高度保持技術，中添純一・山中英明，恒星社厚生閣，2004年11月。
3. 漁獲物の鮮度變化，吳清熊，海洋大學水產食品科學系；<http://ind.ntou.edu.tw/~cfs/fec/25.doc>



魚

魚

魚

魚

魚

魚

魚

魚

魚

魚

文/王輔羊 基隆市立中山高中教師

十魚大餐

我國文字造型十分奇特，相同的一個字堆疊起來，意思就和原來的字義大相逕庭，如三個石字形成磊字、三個水字形成淼字、三個金字形成鑫字、三個木字形成森字、三個土字形成垚字、三個女字形成姦字……，而最特別的是魚字，兩個魚形成𩺰字，三個魚形成𩺰字，四個字形成𩺰字，這是其他文字所沒有的。本文引經據典，介紹這魚、𩺰、𩺰、𩺰等四個字，加起來剛好十個魚字的字義，以饗讀者諸君。

魚1. 水生脊椎動物；用鰓呼吸，身有鱗鰭，多卵生，體紡錘型，四肢為鰭，藉鰾沈浮，冷血，心臟為一心耳一心室，聽覺只用內耳；其種類依魚體組成，大別為肺魚類、硬骨類、硬鱗類、軟骨類、圓口類五種；如依其生活所在則分為淡水魚、海水魚二種；但其形體不盡相同，名亦互異，為脊椎動物中之品類最繁者。如：江魚、

池魚、河魚、海魚，又《詩經·小雅》：「魚在于諸，或潛在淵。」《左傳·昭公三年》：「魚、鹽、蜃、蛤，勿加於海。」《史記·周本紀》：「白魚躍入王舟中。」

2. 烹調供食之水生動物。《禮記·月令》：「天子親往，乃嘗魚，先薦寢廟。」《戰國策·齊策》：「長鋏歸來乎，食無魚！」
3. 魚符，魚形之符，古時用虎符，唐時改為魚符；魚符略稱魚。《演繁露》：「唐世刺史，執左魚至州，與右魚合契；左魚之外，又有敕牒將之，故兼名魚書。」
4. 魚與雁，並書禮之稱；亦單稱書禮曰魚。《剪燈餘話》：「兩家闊別，魚沈雁杳。」納蘭性德《金縷曲詞》：「重泉若有雙魚寄，好知他年來苦樂，與誰相倚！」



5. 魚獸、海豚海豹之類；略稱魚。《詩經·小雅》：「象弭魚服。」疏：「魚服，以魚皮爲矢服；……《左傳》曰：『夫人魚軒。』服虔云：『魚，獸名。』陸璣疏曰：『魚服，魚獸之皮也；魚獸似豬，東海有之，其皮背上斑文，腹下純青，今以爲弓韃步叉者也。』」
6. 魚袋，唐時服制之一：外爲袋盛魚符，袋則飾玉、金、銀以別爵等；宋時雖有袋而內無符，袋上飾魚形，垂帶後次明貴賤，遼金亦沿之，特爲服飾而已。《唐書·車服志》：「初罷龜袋，復給以魚。」蘇軾《答任師中家漢公詩》：「獨喜任夫子，老佩刺史魚。」《遼史·興宗紀》「試進士於庭，賜馮立等緋衣銀魚。」
7. 形與魚似之器物。蘇過《送曇秀詩》：「來時野寺無魚鼓，去後閒門有雀羅。」注：「魚鼓，木魚及鼓。」《研北雜志》：「故宋宮中用魚鑰，降魚取匙，古制也。」
8. 形與魚似之蟲。如：書魚、蠹魚。《爾雅·釋蟲》：「蟬，白魚。」疏：「衣書中蟲一名白魚，一名鮑魚，《本草》謂之衣魚是也。」
9. 捕魚之事，通「漁」。《左傳·隱公五年》：「公將如棠觀魚者。」正義：「魚，捕魚也。」《穀梁傳·隱公五年》：「魚，卑者之事也。」
10. 捕魚之人，一說販賣魚類者；通「漁」。《孟子·告子》：「膠鬲舉於魚塩之中。」
11. 二目白之馬，通「驢」。《詩經·魯頌·駟》：「有驪有魚，以車祛祛。」王傳：「二目白曰魚，似魚目也。」王引之謂目白指目毛色白，毛字承上文而省。見《經義述聞》卷二十八。



12. 姓，出子性，春秋時宋公子魚眴之後，以字爲氏，漢有魚翁叔，望出馮翊，唐有魚玄機，魚朝恩，見《風俗通·姓氏》。
13. 手掌外側隆起處。《靈樞經·經筋》：「手太陰之筋，起於大指之上，循指上行，結於魚後。」
14. 星名，屬尾宿。《漢書·五行志·中之下》：「其在天文，魚星中河而處，車騎滿野。」
15. 代第一人稱；同「余」。《列子·黃帝》：「姬，魚語汝。」釋文：「魚，與余同。」
16. 變爲魚。《左傳·昭公元年》：「微禹，吾其魚乎！」
17. 魚肉：任意宰割。《後漢書·仲長統傳》：「魚肉百姓，以盈其欲。」
18. 以魚製成的，如：魚膾、魚醬、魚鬆，又《禮記·內則》：「麇膚魚醢」
19. 釣、捕魚用的，如：魚竿、魚鈎、魚罩，又《詩經·邶風》：「魚網之設，鴻則離之。」
20. 其形如魚的，如：魚板，又《唐書·車服志》：「魚契所降，皆有敕書」
21. 以捕魚爲生業的，如：魚郎，又張協《七命》：「耕父推杼，魚豎讓陸。」向注：「魚豎，捕魚人也。」
22. 畜養魚類的，如：魚池、魚塭，又《隋書·天文志》：「天潢南三星曰咸池，魚圉也。」
23. 如魚羣游；表性態。《魏志·鄧艾傳》：「將士皆攀木緣崖，魚貫而進。」
24. 如魚自內發；表性態。《公羊傳·僖公十九年》：「直言梁亡，何自亡也，魚爛而亡。」
25. 如魚受驚，表性態。《隋書·楊素傳》：「兵刃斃交，鳥散魚潰。」



𩺰 1. 音余，魚連行貌，《說文》：「𩺰，二魚也。」《說文通訓定聲》：「𩺰，蓋連行之貌，按从二魚會意，魚亦聲。」

2. 音吾，《集韻》：「魚之大者。」，會意、會意兼形聲字，段玉裁注：「此即形爲義，故不言从二魚，二魚重而不竝，《易》所謂貫魚也，魚行必相隨也。」

𩺰 音鮮，同「鮮」魚，生魚。《老子》：「活大國若烹小鮮。」《禮記·內則》：「冬宜鮮羽。」鄭玄注：「鮮，生魚也。」

𩺰 音頁，《廣韻》：「𩺰，魚盛。」《集韻》：「𩺰，魚盛兒（貌）。」

魚朝恩是唐朝的宦官，瀘州人，生性黠慧，玄宗時，給事黃門；代宗朝，爲天下觀軍容宣慰處置使。由宦官觀軍容是自朝恩開始。此後，專總禁兵，權

傾朝野，恃勢恣橫，求取無厭。久之，寢謀不軌，帝使元載定計擒縊之。

魚玄機（西元約八四四至八六八年），唐朝豪放女詩人。字幼微，一字蕙蘭，長安（今陝西西安）人。本爲李億妾，咸通中以不容於大婦，出家於長安咸宜觀爲女道士，與名士李郢、溫庭筠等以詩篇相贈答。因答殺侍婢綠翹，被京兆尹溫璋處死。後人輯有《唐女郎魚玄機詩》一卷。見《唐詩紀事·七八·魚玄機》、元辛文房《唐才子傳·八·魚玄機》。

《尚書·禹貢》：「淮夷蠙珠暨魚。」蠙，音貧，蠙珠即蚌珠，同玳珠」。以上爲十魚大餐，敬請饗用。🐟



文/ 王文忠（雲林縣口湖鄉立托兒所所長）
黃明和（漁業署組長）

安哥最近足用功拼經濟，年關將近，有錢無錢娶一個某好過年。隔壁庄阿花一向對安哥有好印象，一直想要接近安哥，但是安哥係是一個古意少年兄，人生作緣投攔高強大漢，阿花看一下心肝乒乓采，阿花向安哥問好兼打招呼，順煞藉機會給安哥問問題。阿花開嘴向安哥問：請問安哥，阮和阿秀打契約，事後雙方同意解除約定，我乎伊一萬元貨款，阿秀不還阮，安哥拜託你想一下辦法逗相助。安哥說，無問題，這種ㄟ代誌，實在真簡單，去問愚伯就對。安哥就帶阿花去愚伯伊厝，來請教愚伯，這時陣，只見愚伯笑嘻嘻的對阿花說，這個問題就是……。

基本上，有關阿花與阿秀之間的法律

關係，涉及到民法上的不當得利的問題，這是規定在民法第179條至第183條，計有5條相關條文，但是不當得利這個問題，我們在日常生活中可能會常常碰到，為使各位漁友對不當得利有個概念性的了解，以下爰擬先就不當得利的基礎理論予以簡單摘述，然後再佐以案例作為進一步的解說與運用。茲分別說明如下：

一、不當得利基礎理論概述

（一）不當得利的意義

不當得利的意義，依據民法第179條規定：「無法律上之原因而受利益，致他人受損害者，應返還其利益。雖有法律上之原因，而其後已不存在者，亦同」。也就是

說，不當得利是指沒有法律上的原因而受有利益，導致他人受有損害，而受有利益的人應該將他所受得的利益返還給受有損害的人，雖然起先有法律上的原因，但是之後法律上的原因因某種因素造成消失或不存在，受有利益的人也應該將他所受有的利益返還給受有損害的人。簡單的說，不當得利是指沒有法律上的原因或有法律上的原因，而在事後消失或不存在，導致他人受有損害的事實。

（二）不當得利的性質及類型

1. 性質

債的發生原因，依據民法債編第一章通則、第一節債之發生的規定，債的發生原因有：契約、代理權之授與、無因管理、不當得利、侵權行為等五項。所以，不當得利是債發生原因的一種，不當得利是一種事實（事件），而這種事實是基於沒有法律上的原因而受有利益，導致他人受有損害的事實。

2. 不當得利的類型

民法第179條所規定的不當得利，在一方受有利益，導致他方受有損害，利益和損害之間，究竟有沒有法律上的原因，應該如何判斷，在學說上有統一說及非統一說二種理論，近年來學者間似以非統一說為通說。而且將不當得利的類型分為：因給付而受利益的不當得利及因給付以外的事由而受有利益的不當得利等二種類型，

是為類型說。也就是說，主張類型說的學者將不當得利的類型分為：給付型不當得利及非給付型不當得利。本文同學說通說之見解，採非統一說，並以類型說為述介的對象。

給付而受有利益的不當得利，是在於調整欠缺給付目的之財產變動，其基本邏輯思維係在於：凡是依據當事人的意思而增益他人財產的話，都應有一定的目的，如果給付的目的一開始就不存在、目的沒有達到或目的消滅時，財產變動就失去法律上的原因，受領人應該負有返還所受領利益的義務。

給付以外的事由而受利益的不當得利，其態樣有基於行為、有基於法律的規定、有基於事件的結果等。對於受利益究竟有沒有法律上原因，應該按照各項事由分別判斷受益人是否可以保有他所受的利益為基準。

（三）給付型不當得利

給付型不當得利，是指沒有法律上的原因，因為他人的給付而受有利益者，應負返還的義務。其規範的功能在於使作給付的人得向受領利益的人請求返還所為欠缺目的的給付。最高法院18上1192判例：「凡無法律上原因，而因他人之給付受利益，致他人受損害者，應負歸還其利益之義務」，該判例所指的是給付型的不當得利。

給付型的不當得利其成立要件，依據學者王澤鑑教授的見解認為：1.基於給付而受有利益；2.當事人間具有給付關係；3.給付欠缺目的。此處的給付是指有意識的，基於一定目的而增加他人財產。受利益是指就某個特定行為，所取得的個別具體的財產利益，而不是就受領人整體財產狀態抽象予以計算。

不當得利的功能是在於使受領人返還他在沒有法律上原因的情形所得到的利益。在給付型的不當得利，一方當事人因為他方沒有法律上的原因所作的給付而得到的利益，其所得到的利益就是他方的損害。例如阿花賣給阿榮鰻魚一批，同時依讓與合意交付給阿榮，因為雙方買賣契約無效，造成阿花的給付為沒有法律上的原因，阿榮所受的利益就是阿花所交付的鰻魚，阿榮所受的利益就是阿花所受的損害。

民法第179條所規定的不當得利，是一方受有利益，致使他方受有損害，基本上，損害與利益的內容不必相同，最高法院65年臺再138判例：「民法第179條規定之不當得利，凡無法律上之原因，而一方受有利益，致他方受損害，即可成立，至損益之內容是否相同，及受益人對於受損人有無侵權行為，可以不問」。

致他人受損害，其因果關係在學說上有直接因果關係說及非直接因果關係說，我國學者通說是採直接因果關係說。也就是說，受利益與損害之間必須有因果關係，而且該等因果關係必須是直接的。

致他人受損害，是以給付關係作為判斷標準，以給付關係作為決定給付不當得利請求權的當事人，學者王澤鑑教授認為其主要理由為：1、維護當事人間之信賴關係，2、危險合理的分配，保持當事人間的抗辯，3、作為誰得向誰主張不當得利請求權提供一個較為明確的判斷標準。

給付行為因為欠缺目的所構成不當得利的情形，基本上，其類型有三：1.一開始就沒有給付目的的不當得利；2.給付開始時存有法律上的原因，之後原因消失或不存在的不當得利；3.對於將來實現某種目的所作的給付，但是日後並沒有達成該項目的的不當得利。

主張不當得利請求權的當事人，對於不當得利成立要件應負舉證責任，必須證明他方因為自己的給付而受有利益，他方跟自己有給付關係的存在，而且沒有法律上的原因，也就是給付目的的欠缺。

民法第179條規定，無法律上之原因而受利益，致他人受損害者，應返還其利

益，雖有法律上之原因，而其後已不存在者，亦同。上揭之規定，基本上是說，因為給付而受有利益，其給付是欠缺給付目的時，應當成立不當得利，利益的受領人負有返還的義務。但是民法上也是有其例外的規定，其例外的規定，是規定在民法第180條，依據該條的規定，給付有下列情形之一者，不得請求返還，也就是說，不當得利不得請求返還的情形為：「1.給付係履行道德上之義務者；2.債務人於未到期之債務，因清償而為給付者；3.因清償債務而為給付，於給付時明知無給付之義務者；4.因不法原因而為給付者。但不法之原因僅限於受領人一方存在時，不在此限」，上揭規定，有學者將之稱為特殊的不當得利，學者王澤鑑教授認為：「1.此之所謂不當請求返還，應構成權利障礙之抗辯，當事人雖未主張，法院應依職權審查之，2.受領人任意返還其所受之利益於給付人時，不得以不知民法第180條規定為理由請求返還，3.主張免負返還責任者，應負舉證責任」。

（四）非給付型的不當得利

非給付型的不當得利，是指以給付以外的事由所生的財產變動，其發生的原因態樣類型，有的根基於其他事由，或根基於受益人、受損人或第三人之行為，或根基於法律的規定，或自然的事實，因為所發生各態樣類型之間，不具共通性，只有

非給付性質為其共通的特點，所以叫做非給付型的不當得利。換句話說，非給付型的不當得利，是指受益並不是來自於受損害人的給付行為所生的不當得利，其發生的原因，有由於行為者、有由於法律的規定、有由於自然事件。

非給付型的不當得利，可分為三種類型：1.侵害型的不當得利；2.費用支出型的不當得利；3.求償型的不當得利。非給付型的不當得利，其所說的受利益，並不是根基於受損人所為之給付，而是根基於受益人自己的侵害行為，其法律上原因的有無，是根據權益歸屬作為判斷的基準。

（五）不當得利返還的客體

不當得利返還的客體，依據民法第181條規定：「不當得利之受領人，除返還其所受之利益外，如本於該利益更有所取得者，並應返還。但依其利益之性質或其他情形不能返還者，應償還其價額」，準此，不當得利的返還客體為：1.所受之利益；2.本於該利益更有所取得者。至於返還的方法，則以原物返還（所受利益的原狀）為原則，償還價額為例外。

（六）不當得利返還的範圍

有關不當得利返還的範圍，係規定在民法第182條，依據該規定：「不當得利之受領人，不知無法律上之原因，而其所受

之利益已不存在者，免負返還或償還價額之責任。受領人於受領時，知無法律上之原因或其後知之者，應將受領時所得之利益，或知無法律上之原因時，所現存之利益，附加利息，一併償還，如有損害，並應賠償」。上揭民法第182條第1項所規定的是，善意受領人之利益返還的範圍，第182條第2項所規定的是，惡意受領人之利益返還的範圍。

民法第182條第1項規定善意受領人利益返還的範圍，僅負有返還現在還存在所受利益的責任，對於現在已經不存在所受的利益，則免負返還或償還價額的責任，至於不知沒有法律上的原因，是否有過失，則在所不問。另外，「利益」的計算，學說與實務都採差額說。也就是說，不當得利過程中所出現的利益及不利益，兩者都要納入計算的範圍，兩者互為抵銷後，所結算的餘額，就是返還的利益。最高法院41臺上637判例：「民法第182條第1項所謂所受利益已不存在者，非指所受利益之原形不存在而言，原形雖不存在，而實際上受領人所獲財產總額之增加現當存在時，不得謂利益已不存在」，就是採差額說。又利益受領人如果主張其所受之利益已經不存在的話，受領人應該就其主張的事實負舉證責任。

民法第182條第2項所規定的是，惡意受領人利益返還的範圍，其要件是受領人

明知沒有法律上的原因仍予受領。包括一開始就惡意（自始惡意），即受領時明明知道沒有法律上的原因，或者起初不知道沒有法律上的原因，之後才知道沒有法律上的原因的中途惡意（嗣後惡意）。但不包括因過失而不知道的情形。

起初一開始就惡意的受領人返還的範圍包括：1.受領時所得的利益；2.知道沒有法律上的原因時，所現存的利益，附加利息；3.損害的賠償。

起初不知道沒有法律上的原因，之後才曉得沒有法律上的原因的中途惡意（嗣後惡意）的受領人返還的範圍包括：1.在他知道沒有法律上的原因之前的階段，可以主張他所受有的利益已經不存在，而僅就現在還存在的利益，負返還責任；2.在他知道沒有法律上的原因之後，應該負加重的責任，也就是說，他返還的範圍包括受領時所得的利益、知道沒有法律上的原因時所現存的利益、附加利息、損害的賠償。

（七）第三人的返還責任

有關不當得利第三人的返還責任，係規定在民法第183條，依據該條規定：「不當得利之受領人，以其所受者，無償讓與第三人，而受領人因此免返還義務者，第三人於其所免返還義務之限度內，負返還責任」。上揭法條適用的要件，學者王澤鑑教授認為：1.必須是無償的讓與；2.贈與之



物必須是原受領人所應返還的，包括所受到的利益及根據所受到的利益更有所取得；3.必須原受領人因無償讓與而免返還義務。也就是說，必須原受領人因民法第182條第1項規定免返還或償還價額的責任，惡意受領人將所受領的利益無償讓與第三人時，仍應對受損人負償還價額之義務，沒有適用民法第183條規定的餘地。

如果受損人想要對第三人請求返還其無償受讓的利益，受損人必須對於無償讓與及受領人因此免負返還義務，應該負舉證責任。

（八）不當得利請求權消滅時效

不當得利請求權的消滅時效，在民法

上並沒有明文規定，所以，有關其消滅時效的時限，仍應適用民法總則編第125條一般時效的規定，也就是說，不當得利請求權的消滅時效，依民法第125條規定為15年，且依民法第128條規定，自其請求權可以行使時起算。

二、案例解析

為使各位漁友對上揭民法上不當得利理論概述的理解及運用有所瞭解，茲就不當得利的類型－給付型不當得利與非給付型不當得利－分別舉例加以說明，相關內容的說明則以淺顯簡單為要。

（一）給付型不當得利

阿花賣給阿榮烏魚子一批1,000公斤，

雙方依讓與合意交付，如果阿花與阿榮所訂立的烏魚子買賣契約無效或被撤銷，阿花可否依不當得利向阿榮請求返還該批烏魚子？

阿花賣烏魚子給阿榮，並依讓與合意交付，此時阿榮所收受的烏魚子，是有法律上的原因存在（依據買賣契約而來），但是，之後阿花與阿榮所訂定的烏魚子買賣契約因無效或被撤銷時，阿榮所收受的烏魚子原有的法律上原因，就因此而消失或不存在，因而變成無法律上的原因，阿榮所收受的烏魚子，就變成無法律上的原因而受有利益，是為不當得利。換句話說，阿榮為無法律上的原因而受有利益，致阿花受有損害，阿榮應返還其利益。阿榮雖然一開始有法律上的原因，之後因契約無效或被撤銷時，即變成法律上的原因消失或不存在，而成為無法律上的原因，此時，阿榮應將其所受領的利益予以返還，從而阿花得依民法第179條不當得利的規定，請求阿榮返還該批烏魚子。簡單的說，阿花與阿榮之間所成立的不當得利，其成立要件如下：

1. 基於給付而受利益：阿花給付阿榮烏魚子一批，從而阿榮所受領的利益是基於阿花的給付。
2. 當事人間具有給付關係：阿花與阿榮係因為買賣所為的給付，依據民法第348條規定，阿花這個出賣人，負有交付其物

給買受人阿榮，並使阿榮取得該物所有權的義務，從而阿花與阿榮之間具有給付關係。

3. 給付欠缺目的：阿花與阿榮之間訂有買賣契約，之後因契約無效或被撤銷，從而造成阿花所為的給付欠缺目的。

有關契約的解除與不當得利關係，最高法院59臺上4297判例：「契約之解除，出於雙方當事人之合意時，無論有無可歸責於一方之事由，除經約定應依民法關於契約解除之規定外，並不當然適用民法第259條之規定，倘契約已為全部或一部之履行者，僅得依不當得利之規定，請求返還其利益」。

（二）非給付型不當得利

阿發死亡，其死後留有房子一棟，由阿發的兒子阿建及阿民共同繼承，但阿建與阿民對於所繼承的財產，並沒有分割，由阿民單獨使用，阿建愈想愈氣，就以阿民超過範圍使用為理由，訴請法院請阿民返還至騰空半棟房屋為止的不當得利，阿建的請求是否有理由？

1. 繼承人有數人時，在分割遺產前，各繼承人對於全部為公同共有，為民法第1151條所明定，但是各繼承人對於遺產所屬之各個權利義務，在分割之前仍有潛在的物權的應有部分，繼承人相互間，其權利之享受與義務之分擔，應以應繼分的比例為計算的標準。

2. 阿建與阿民所繼承的房屋尚未分割，如繼承人阿建並未委任阿民管理該繼承的房屋，而由阿民單獨佔用，則阿民逾越範圍使用，阿民受有利益，那麼阿建得訴請阿民返還至騰空半棟房屋止的不當得利。
3. 非給付型的不當得利，並不是根基於受損人所為的給付，而是根基於受益人自己的侵害行為，其法律上原因的有無，是根據權益歸屬作為判斷的基準。就本題而言，阿民的受有利益，並不是根基於阿建所為的給付，而是根基於受益人阿民自己的侵害行為，因為阿民侵害阿建對繼承物之使用、收益之權利，而獲有利益，從而致使應歸屬於阿建的權益

受有損害，且受有損害不以財產移轉為必要。阿民侵害應歸屬於阿建的權益範圍而受有利益，致使阿建受有損害，欠缺正當性，即應構成無法律上的原因。

4. 綜上所陳，阿建以阿民超過範圍使用為理由，向法院訴請阿民返還至騰空半棟房屋為止的不當得利，是為有理由。

三、結語

有關民法上的不當得利業已概述如上，相信各位漁友對於不當得利的制度，已有粗略的認識，日後各位漁友若遇到相類似的問題，可以引用不當得利來保護自己的權益。🌊



漁產量分析

文/圖 陳淑貞（漁業署技正）

臺閩地區94年11月

臺閩地區94年11月漁業總生產量為108,625公噸，較去年同月的107,015公噸增加1,610公噸（+1.5%），其中臺灣地區生產量為108,504公噸，金馬地區生產量為121公噸。生產量變動量情形，就漁業種類來看，僅遠洋漁業增產，遠洋漁業產量59,507公噸，較去年同月增產12,074公噸（+25.5%）；近海漁業、沿岸漁業、海面養殖及內陸養殖業則為減產，近海漁業產量14,735公噸，較去年同月減產7,949公噸（-35.0%）；沿岸漁業產量3,942公噸，較去年同月減產1,314公噸（-25.0%）；海面養殖產量1,570公噸，較去年同月減產638公噸（-28.9%）；內陸養殖產量28,853公噸，較去年同月減產562公噸（-1.9%）。另內陸撈漁業產量18公噸，與去年同月持平。

（**註：遠洋漁業國外基地漁獲量，係由本署遠洋漁業組提供94年11月漁獲量速報資料予以納入統計，其實際生產量，將俟資料彙集更完整後再行調整。）

一、漁業種類別生產情形

（一）遠洋漁業

94年11月遠洋漁業卸魚量59,507公噸，較去年同月增加12,074公噸（+25.5%）。增產部分，以秋刀魚火誘網漁業增產最多，卸魚量15,334公噸，較去年同月增加11,434公噸（+293.2%）；其次依序為鰹鮪

圍網漁業，卸魚量20,763公噸，較去年同月增加5,745公噸（+38.3%）；雙船拖網漁業，卸魚量為2,793公噸，較去年同月增加363公噸（+14.9%）；單船拖網漁業，卸魚量3,107公噸，較去年同月增加194公噸（+6.7%）。鮪延繩釣漁業則為減產，卸魚量9,960公噸，較去年同月減少12,278公噸（-55.2%）。

（二）近海漁業

94年11月近海漁業產量14,735公噸，較去年同月減產7,949公噸（-35.0%）。增產部份，依序為曳繩釣漁業，產量218公噸，較去年同月增產139公噸（+175.9%）；巾著網漁業，產量85公噸，較去年同月增產60公噸（+240.0%）；減產部分，鯖鮪圍網漁業，產量3,924公噸，較去年同月減產5,324公噸（-57.6%），減產最多；其次為中小拖網漁業，產量4,703公噸，較去年同月減產1,586公噸（-25.2%）；再其次為鮪延繩釣漁業，產量1,496公噸，較去年同月減產600公噸（-28.6%），其餘漁業產量增減變化不大。

（三）沿岸漁業

94年11月沿岸漁業產量3,942公噸，較去年同月減產1,314公噸（-25.0%）。其中僅鏢旗魚漁業為增產，產量141公噸，較去

年同月增產140公噸(+14,000.0%)。減產部分，以火誘網減產最多，產量262公噸，較去年同月減產604公噸(-69.7%)，其次為定置網漁業，產量1,153公噸，較去年同月減產341公噸(-22.8%)再其次為刺網漁業，產量1,009公噸，較去年同月減產193公噸(-16.1%)。另地曳網漁業(產量56公噸)、其他釣漁業(產量51公噸)，與去年同月持平，其餘漁業產量增減變化不大。

(四) 海面養殖

94年11月海面養殖產量1,570公噸，較去年同月減產638公噸(-28.9%)。其中淺海養殖產量為1,295公噸，較去年同月減產75公噸(-5.5%)；箱網養殖產量為267公噸，較去年同月減產424公噸(-61.4%)；其他海面養殖，產量8公噸，較去年同月減產138公噸(-94.5%)。

(五) 內陸漁撈

94年11月內陸漁撈產量18公噸，較去年同月持平。其中水庫漁撈業產量為17公噸，而河川漁撈及其他內陸漁撈產量僅1公噸。

(六) 內陸養殖

94年11月內陸養殖產量28,853公噸，較去年同月減產562公噸(-1.9%)。其中鹹水魚塢養殖產量為14,182公噸，較去年同月增產4,920公噸(+53.1%)；淡水魚塢養殖產量14,350公噸，較去年同月減產5,428公噸(-27.4%)；其他內陸養殖產量322公

噸，較去年同月減產53公噸(-14.1%)。

二、累計漁業種類別生產情形

94年度截至11月底止，臺閩地區漁業生產量累計為1,244,367公噸，較去年同期增加78,186公噸(+6.7%)。其中遠洋漁業、近海漁業及內陸養殖業為增產，其餘各漁業均呈減產現象。茲分述其概況如下：遠洋漁業累計卸魚量681,191公噸，總計較去年同期增產43,272公噸(+6.8%)，其中以秋刀魚火誘網卸魚量之累計量增加幅度最大；近海漁業累計產量191,090公噸，較去年同期增產8,957公噸(+4.9%)，其中以其他網漁業、曳繩釣累計產量增加幅度較為顯著；沿岸漁業累計產量47,665公噸，較去年同期減產3,542公噸(-6.9%)，其中以遊漁、火誘網累計產量減少幅度較大；海面養殖業累計產量23,039公噸，較去年同期減產2,113公噸(-8.4%)；內陸漁撈業累計產量188公噸，較去年同期減產46公噸(-19.7%)；內陸養殖業累計產量301,204公噸，較去年同期增加31,666公噸(+11.7%)，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

閩地區94年11月各縣市漁業生產情形，增產者計有7個縣市，減產者有15縣市。增產縣市以高雄市居首，其餘依序為雲林縣、新竹縣、彰化縣、金門縣、苗栗縣及南投縣；減產縣市則以宜蘭縣減產最

多，其餘依序為新竹市、臺南縣、屏東縣、臺北縣、嘉義縣、澎湖縣、高雄縣、花蓮縣、臺東縣、臺中縣、臺南市、基隆市、桃園縣及連江縣。

(一) 增產方面

高雄市產量18,672公噸，因遠洋漁業之鰹鮪圍網、魷釣與其他遠洋漁業產量增加影響，總產量較去年同月增產6,541公噸(+53.9%)，增產最多。雲林縣產量7,947公噸，因內陸養殖之鹹水魚塢產量增加影響，總產量較去年同月增產2,506公噸(+46.1%)，增產排名第二。新竹縣總產量407公噸，主因內陸養殖之鹹水魚塢產量增

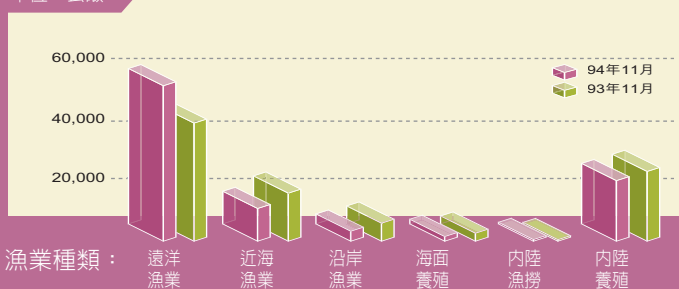
加影響，總產量較去年同月增產148公噸(+57.1%)，增產排名第三。

(二) 減產方面

宜蘭縣產量為8,877公噸，主要受近海漁業之鯖鯺圍網、火誘網產量減少影響，總計減產7,265公噸(-45.0%)，減產最多。新竹市產量為1,214公噸，主要受近海漁業之中小拖網、刺網產量減少影響，總計減產1,547公噸(-56.0%)，減產排名第二。臺南縣總產量5,443公噸，主要受內陸養殖之淡水魚塢產量減少影響，總計減產1,365公噸(-20.0%)，減產排名第三。🐟

臺閩地區94年11月與93年同月漁業種類別生產量比較表

單位：公噸

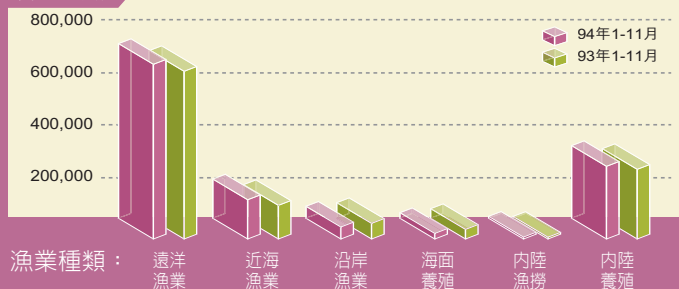


漁業種類 94年11月 93年11月

漁業種類	94年11月	93年11月
遠洋漁業	59,507	47,434
近海漁業	14,735	22,684
沿岸漁業	3,942	5,256
海面養殖	1,570	2,207
內陸漁撈	18	18
內陸養殖	28,853	29,415

臺閩地區94年1-11月與93年同期漁業種類別生產量比較表

單位：公噸



漁業種類 94年1-11月 93年1-11月

漁業種類	94年1-11月	93年1-11月
遠洋漁業	681,191	637,918
近海漁業	191,090	182,133
沿岸漁業	47,665	51,207
海面養殖	23,039	25,151
內陸漁撈	188	234
內陸養殖	301,204	269,538

主要魚貨批發市場 行情分析

94年12月

文/圖 陳建佑（漁業署副研究員）

一、94年12月市況：

本月海況尚稱穩定，因冷凍魷魚、秋刀魚等冷凍魚貨年底出貨頻繁之故，整體供應量為61,355公噸，較94年11月增加20%，較去年同期減少13%。在價格方面，生產地魚市場平均價因冷凍魚貨量多，較94年11月下跌18%，較去年同期上漲6%；消費地魚市場平均價69.9元/公斤，較94年11月上漲12%，較去年同期下跌7%，各主要魚市場供需情形如附表一、二。

二、單項魚貨分析：

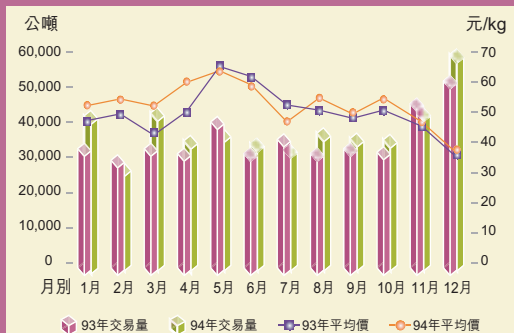
1. 吳郭魚：整體市場供應量984.7公噸，較94年11月增加7%，較去年同期減少27%，平均價為33.7元/公斤，較94年11月及去年同期上漲4%及7%。
2. 虱目魚：整體市場供應量1,256公噸，較94年11月減少4%，較去年同期增加37%，受烏殼量多替代，平均價為38.3元/公斤，反較94年11月及去年同期下跌5%及37%。
3. 肉魚：整體市場供應量782公噸，較94年11月及去年同期減少4%及21%，平均價為63.2元/公斤，較94年11月及去年同期上漲8%及4%。

三、未來趨勢：

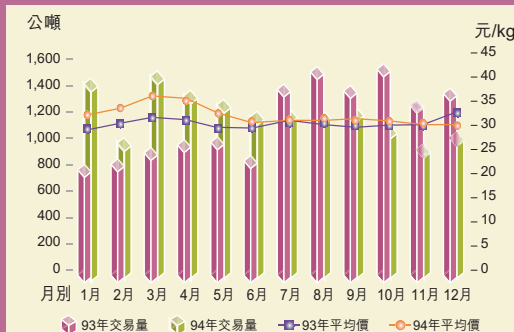
95年元月冷氣團、東北季風來襲，沿近海冰藏魚供應量視海況而定；消費地魚市場逢歲末尾牙、春節前，預料魚貨需求強勁，總平均價略漲為73元/公斤左右。🐟

表一

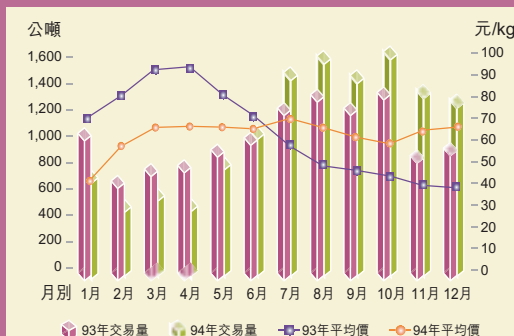
24處魚市場交易量、價變化走勢圖



24處吳郭魚市場總交易量、價變化走勢圖



24處虱目魚市場總交易量、價變化走勢圖



表二

24處主要魚貨批發市場94年12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 (鯖鱒鮭除外)	冷凍魚	鯖鱒鮭	其他及 蝦貝類
平均 價	本期	69.9	28.3	45.7	86.6	19.3	21.4	44.7
	前期	62.6	34.7	38.7	77.9	23.5	17.7	41.7
	漲跌率	12%	-18%	18%	11%	-18%	21%	7%
	去年同期	75.4	26.7	53.9	85.6	17.5	20.2	65.7
	漲跌率	-7%	6%	-15%	1%	10%	6%	-32%
交 易 量	本期	13,279	48,076	4,785	11,081	40,723	1,38	3,385
	前期	13,889	28,322	5,590	10,929	16,438	5,337	3,917
	增減率	-4%	70%	-14%	1%	148%	-74%	-14%
	去年同期	13,313	41,014	4,437	10,616	30,488	5,733	3,053
	增減率	0%	17%	8%	4%	34%	-76%	11%

主要魚貨批發市場單項大宗產品94年12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			烏殼
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	全部
平均 價	本期	33.7	30.7	36.7	38.3	39.3	41.9	197.0	181.1	200.2	63.2	82.0	64.2	26.7
	前期	32.4	31.2	35.9	40.5	41.9	43.6	182.9	172.1	200.8	58.3	78.8	61.1	16.5
	漲跌率	4%	-2%	2%	-5%	-6%	-4%	8%	5%	0%	8%	4%	5%	62%
	去年同期	31.5	29.5	37.7	67.2	68.5	69.0	185.0	189.3	189.8	61.0	69.6	61.4	28.7
	漲跌率	7%	4%	-3%	-43%	-43%	-39%	6%	-4%	5%	4%	18%	5%	-7%
交 易 量	本期	984.7	147.6	176.2	1,256.3	186.0	183.2	93.9	7.3	21.6	781.7	54.0	204.4	748.7
	前期	919.2	134.1	166.0	1,308.5	215.8	196.8	111.3	7.8	28.8	812.3	54.5	201.2	1,914.1
	增減率	7%	10%	6%	-4%	-14%	-7%	-16%	-6%	-25%	-4%	-1%	2%	-61%
	去年同期	1,342.0	228.1	191.3	913.7	172.9	203.0	206.1	73.0	39.7	993.2	203.8	209.8	578.8
	增減率	-27%	-35%	-8%	37%	8%	-10%	-54%	-90%	-46%	-21%	-74%	-3%	29%

備註：1.表中本期係指94年12月，前期係指94年11月，去年同期係指93年12月。

2.資料來源：農產品行情資訊系統95年01月03日 24處魚貨行情報導站交易資料。

3.單位：元/公斤，噸。



攝影 文／黃丁盛

海天遊蹤



STAMP

秘魯

巴拉卡半島
Paracas

PERU

從利瑪沿泛美公路南下，沿途可欣賞到秘魯沙漠和太平洋海岸交界的奇景，巴拉卡半島海岬嶙峋雄偉，氣象萬千。從匹斯可漁村搭船到巴耶斯達群島，沿途有奇特的島嶼自然生態，數以萬計的海鳥、海獅等野生動物。



臺灣 南方澳漁港

南方澳是臺灣近海漁業的重要基地，連通蘇澳港與南方澳漁港的跨港大橋，是亞洲第一座單樑懸吊橋，圓弧的拱樑之下，船隻日復一日、來往進出，見證著南方澳繁華的漁鄉景緻。

攝影／黃柏林

行政院農業委員會漁業署W3網址 <http://www.fva.gov.tw>

臺灣諺語講乎恁知

◎好額毋值著會食，好命毋值著勇健

「好額」指很富有；「勇健」指身體健康、強壯的意思。全句是說：光是有錢，比不上胃口好，能吃會喝的人幸福；光是命好，也比不上身體健康、強壯的人幸福。形容能吃、身體健康，才是真正的福氣。

◎興家猶如針挑土，敗家猶如水推舟

要振興家業、創立家業，好比用一根細針挑土那麼困難；要敗壞家業，卻好比順水推舟那麼容易。與「創業維艱，守成不易」近義。



月相圖 MOON PHASE

中華民國九十五年二月（國曆）

2.

● 合朔 ○ 上弦月 ○ 滿月 ○ 下弦月
捕魚時機：★ 適合 ★★ 更佳 ★★★ 最佳

星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
00	00	★★★ 1	2	3	4	5
6	7	8	★★★ 9	★★ 10	11	12
13	14	15	16	17	★ 18	★ 19
20	21	22	23	24	25	26
★★★ 27	★★★ 28	00	00	00	00	00

歡喜收成

Happy harvest

穩重的膠筏緩緩地靠上港岸
阿伯臉上照映才升起的陽光
還有滿箱的蚵仔要搬
沉重，卻是意滿心歡



攝影／魯獅
文／韋俊豪



ISSN 1019-9683



9 771019 968001