

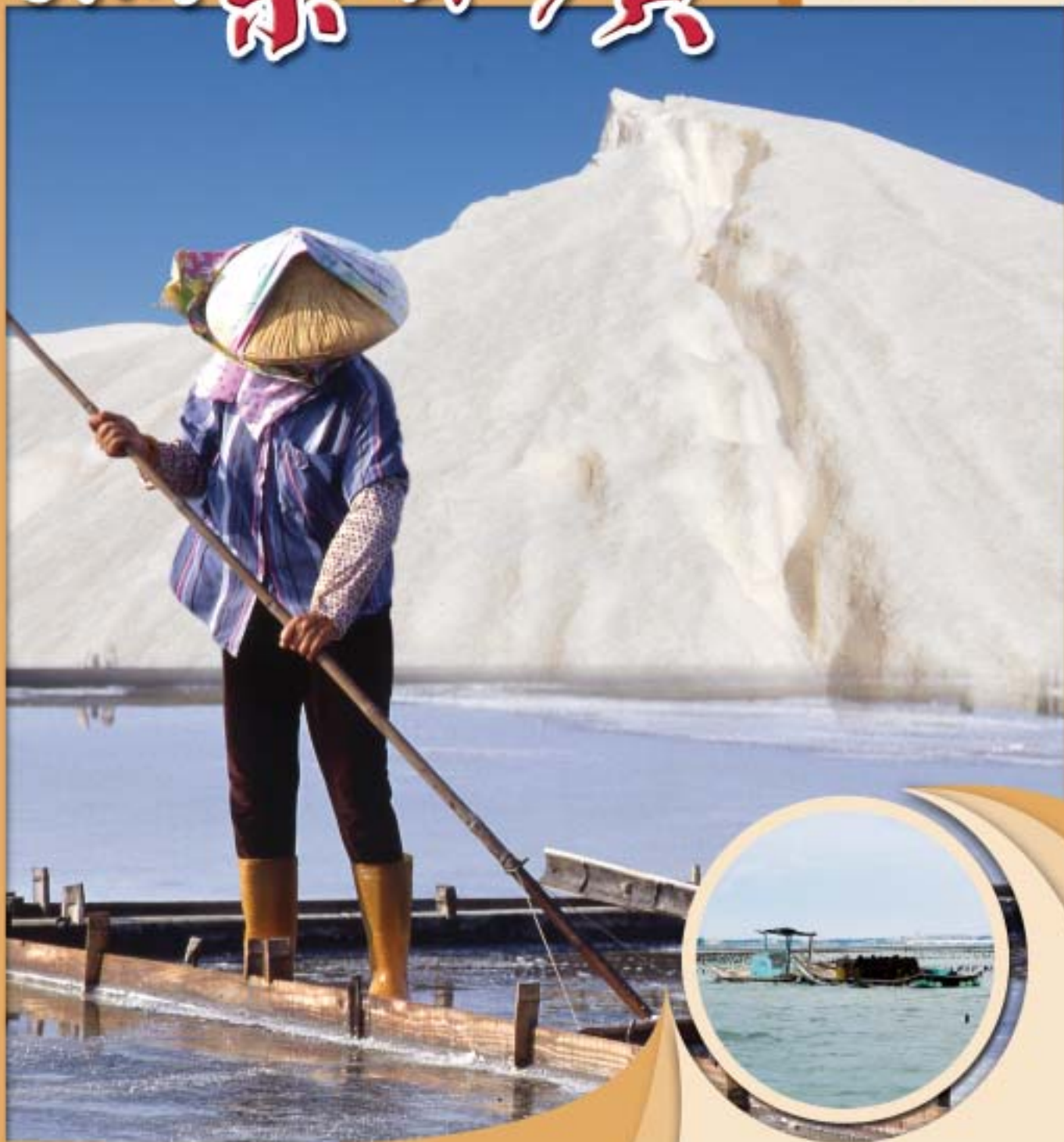
漁業推廣

ISSN 1019-9683

漁民與指導員適用

中華民國96年12月出版

255



12 臺灣海洋保育學會的誕生與省思

46 南方澳「鯖魚季」登場一品嚐鯖魚正是時候

06 專題報導

白水湖春夢

—最成功的娛樂漁筏經營案例之探討

FISHERIES EXTENSION



行政院農業委員會漁業署

自然詠歌



碧藻如茵

文／廖依姿

圖／陳吉鵬

湛藍的海水冷凝了滾燙奔流的岩漿
然而熔岩依然嚮往海洋
讓小小海藻停駐在身上 迎風觀浪
一窪窪流連忘返的海水 是未盡的夢
一個小水窪映照一世界
無數個小水窪 映照著三千大千世界

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



鹽田風光

海風吹撫 烈日曝曬

難不倒堅毅的鹽田兒女

滔滔浪潮 暖暖鹽山

蘊含多少人生滋味

封面設計 / 高遠文化 照片提供 / 游忠霖
拍攝地點 / 臺南七股

封面裡

自然詠歌

碧藻如茵

》文 / 廖依姿

圖 / 陳吉鵬

封底裡

海天遊蹤

摩洛哥（十二）

俄蘇拉小鎮—漁港

》文圖 / 黃丁盛

封底

獵

》文 / 曾珮瑩

圖 / 林文吉

04

漁業要聞

漁業要聞

》編輯室 整理

05

政令宣導

漁政法令宣導

》編輯室 整理

06

專題報導

白水湖春夢—最成功的娛樂漁筏經營案例之探討

》文圖 / 黃聲威（正修科技大學教授）

12

漁情報導

臺灣海洋保育學會的誕生與省思

》文圖 / 莊慶達（臺灣海洋保育學會理事長）



16

漁情報導

「漁」是這樣美麗

》文圖 / 余金妹（漁業署企劃組科長）

22

漁情報導

美麗的浯島 人間的新桃花源—金門

》文圖 / 顏佳瑩（臺灣區漁業廣播電臺節目主持人）

黃芳琦

29

魚趣天地

魚趣：親子篇

》文圖 / 洪明仕（新竹市立動物園園長）

32

推廣天地

認識失智症及其預防

》文圖 / 陳秀卿（前農委會簡任技正）

38

全民漁業

吃得安全、吃出健康—食魚安全面面觀

》文 / 曾珮瑩（高遠文化）

圖 / 游忠霖

40

活動報導

澎湖「2007菊島海鮮節」的漁業文化與創意體驗

》文圖 / 劉淑玲（澎湖縣政府農漁局技正）

43

活動報導

沙雕·獨木舟·高雄西子灣海洋嘉年華

》文圖 / 陳彥臻（臺灣區漁業廣播電臺節目主持人）

46

活動報導

南方澳「鯖魚季」登場
品嚐鯖魚正是時候

》文圖 / 吳楊欽（宜蘭縣政府農業處漁業科）



48

活動報導

2007宜蘭南方澳鯖魚季—「花飛」
邀您一同來去

》文 / 廖依姿（高遠文化）

圖 / 游忠霖

53

漁鄉風情

養殖達人在學甲拓展藍海事業版圖
—臺灣鯛魚苗、錦鯉揚名國際

》文圖 / 洪淑昭（臺灣區漁業廣播電臺）

58

漁業文化

2007《暢影寫真、樂活淡水》攝影
比賽結果

》文 / 蕭堯仁、陳靖宜（淡水區漁會）

60

產銷分析

臺閩地區96年9月漁產量分析
96年10月主要魚貨批發市場行情分析

》文圖 / 陳淑貞（漁業署技正）

彭子倩（養殖基金會）

發行人：謝大文

總編輯：林永德

編輯委員：王正芳、石聖龍、江英智
沙志一、李國添、邵廣昭
陳添壽、陳世賢、陳國本
陳華民、黃明和、蔡日耀
（依姓氏筆畫順序排列）

編輯顧問：胡興華、黃玲珠、余明村

主編：謝明慧、陳旺卿

特約攝影：黃丁盛、游忠霖

執行編輯：江善泰、施珊珊、湯素瑛

發行所：行政院農業委員會漁業署

地址：高雄市前鎮區漁港北一路1號

電話：(07) 811-3288

企劃承製：財團法人臺灣漁業及海洋技術顧問社

地址：臺北市中正區林森南路4-1號6樓

電話：(02) 2392-0009；3343-6095

美術：張巧佩、葉佳伶

設計印刷：高遠文化事業有限公司

電話：(02) 2751-7911

展售書局：

【五南文化廣場】臺中市中山路2號
(04) 2226-0330

【國家書坊臺視總店】
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

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

漁業署檢舉專用電子信箱：ethic@ms1.f.a.gov.tw 漁業署檢舉電話：0800-082594

行政院海岸巡防署海巡服務漁民專線「118」



漁業要聞

漁業要聞

漁業要聞

文／編輯室 整理

網路票選基隆市魚，黑鯛奪魁

基隆市政府自96年9月1日至10月15日舉辦基隆市魚網路票選活動，共計5,273人參與網路票選。由市府推薦之象魚、嘉鱸、黑鯛及黃雞魚等4種候選市魚，經由民眾在網路選出心目中認為最能代表基隆形象之魚種。票選結果，第一名：黑鯛1,620票，第二名：嘉鱸1,336票，第三名：黃雞魚1,228票，第四名：象魚1,089票，因此，宣布由黑鯛奪魁。

黑鯛（學名：*Acanthopagrus schlegelii*），俗名烏格、黑格或厚唇，棲息深度在3~50公尺，最大平均體長可達50公分，主要分布於西太平洋區，包括日本、韓國、臺灣及大陸沿海。黑鯛對鹽分的適應能力極強，可以在任何鹽度的水體中飼養，對水溫之適應能力亦強，水溫介於10℃~32℃均能適應生存。為雜食偏肉食性，屬於溫、熱帶沿岸底棲魚類，幼魚期全為雄性，到3~4年生才轉變為雌性。

市府為感謝民眾踴躍參與本次市魚票選活動，從參加網路票選中抽出85名得獎者，包括5名市魚獎（從票選給「黑鯛」的民眾中抽出，各獲得價值2,000元之聲寶牌微波爐乙台）及80名參加獎（從所有參與票選活動的民眾中抽出，各獲得價值500元伊瑪牌多功能6人份電子鍋乙份）。中獎名單業於10月17日公布於活動網站，所有獎項將以電話或e-mail個別通知獲獎者。🐟



▲黑鯛。（高遠文化 提供）



政令宣導

文／編輯室 整理

在臺灣地區建造國人經營之非本國籍一百噸以上魷釣漁船輸入應辦理事項

行政院農業委員會96年11月6日農授漁字第0961332836號令訂定

一、本事項依漁船建造許可及漁業證照核發準則（以下簡稱本準則）第二十九條第二項訂定之。

二、依本準則第二十九條第一項規定申請輸入魷釣漁船，應檢附下列文件，向擬設籍直轄市或縣（市）政府申請核轉中央主管機關許可：

（一）申請書。

（二）申請人身分證明文件（以中華民國人為限，為自然人者，附國民身分證影本乙份，為公司者，附公司登記文件（公司設立登記表或公司變更登記表）及代表人之國民身分證影本各乙份）。

（三）輸入漁船所有權人身分證明文件（為自然人者，附我國護照影本乙份，為公司者，附公司登記文件（公司設立

登記表或公司變更登記表）及代表人之我國護照影本各乙份）。

（四）申請人與輸入漁船所有權人之船舶買賣契約書正本及影本各乙份。

（五）漁船之輸出國船舶國籍證書正本及影本各乙份。

（六）漁船之有效期限內之船舶安全檢查合格文件正本及影本各乙份。

（七）漁船之船舶佈置圖說。

（八）主管機關核發之一艘一百噸以上魷釣漁船汰建資格函正本；受讓他船汰建資格者，應附讓與人之讓與同意書正本及印鑑證明。

（九）漁船噸數扣除前款汰舊噸數，不足之汰舊噸數部分須檢具主管機關核發之汰建資格函正本；如受讓他船汰建資格者，應附讓與人之讓與同意書正本及印鑑證明。



白水湖 春夢

最成功的娛樂漁筏經營案例之探討

文圖／黃聲威（正修科技大學教授）

壹、前言

知名的女作家蕭麗紅出生於嘉義縣布袋鎮，她曾寫了3本長篇小說，都以嘉南沿岸的漁村為背景，分別是《桂花巷》、《千江有水千江月》以及《白水湖春夢》。

嘉義縣東石鄉掌潭村位於東石漁人碼頭以南，掌潭村又稱之為「白水湖」。其實，該地並無淡水湖泊，據說是當年日據時代，由於開墾鹽田、圍築海堤，因而形成了一個鹽工村落，



▲蕭麗紅的三本長篇小說。



▲白水湖風光。

每當颱風來臨，海堤外岸經常崩壞，海水倒灌，鹽田上呈現了一片白波，「白水湖」之名因此而來。白水湖的沿岸，廣大的潮間帶有著五、六十戶的養蚵人家，以竹枝縱橫交錯搭建的牡蠣養殖棚架，這是歷代祖先傳承下來的養殖業。白水湖漁港停泊了不少膠管漁筏，這些漁筏主要是供養蚵人家搬運蚵架、採收牡蠣之用，漁港不時可看見滿載牡蠣的膠筏，將成串的牡蠣搬運上岸，再由卡車載走的景象。白水湖原本是一個以養殖牡蠣為主的漁村，如今，它亦成為臺灣娛樂漁筏經營最成功的案例，值得探討。

貳、慈聖娛樂漁筏之發跡

蕭瑞堂先生世居白水湖，過去曾經營過草蝦養殖，後來專心養殖牡蠣。由於前往國外旅遊時，曾經在泰國搭乘小船觀賞桂河大橋的遺跡，也曾在大陸瀰江泛舟欣賞桂林的山水，由此得到了靈感。他認為家鄉白水湖



▲蕭瑞堂先生－慈聖娛樂漁筏創始人。



▲白水湖附近的蚵田。

擁有沙洲、潮間帶、蚵田，甚至有朴子溪等生態景觀，應該可以開發「乘船出海賞景，體驗養蚵人家」的休閒遊憩模式。

蕭瑞堂在民國91年建造了大型膠管漁筏「慈聖號」，當時臺灣各縣市尚未開放娛樂漁筏之經營，因此他以「嘉義縣沿海觀光協會」的名義，向海巡署申請載客出海觀光而開始營運。民國92年又建造了第2艘漁筏「慈聖一號」，2艘漁筏交替作業。由於草創期知名度不夠，加以政府尚未正式開放娛樂漁筏作業許可，因此，營運初期的頭兩年慘澹經營，入不敷出，成為鄰里貽笑的對象，但他的妻子及女兒仍經常前往麻豆、新營、嘉義等地的大型巴士休息站發放宣傳文宣。民國93年，嘉義縣政府追隨臺南縣政府之後，也開放經營娛樂漁筏，從此，「慈聖家族」總算否極泰來，突破困境，生意興隆起來。96年5月，第3艘「慈聖二號」再度下水，如今，他已擁有3艘娛樂漁筏。去（95）年全年，合計載客數約有1萬8千人次，這是2艘漁筏的成績；本（96）年截至10月初，3艘漁筏的載客人次合計已經超過2萬人，「慈聖家族娛樂漁

筏」經營規模堪稱全臺娛樂漁船筏的總冠軍，應非言過其實。

參、慈聖娛樂漁筏之經營

「慈聖漁筏」出航的路線有二，實際路線依照海況、潮汐和客人的要求而定。路線之一是從白水湖漁港出海後，就直接向西北航行經過蚵田，開往外傘頂洲，抵達外傘頂洲登岸觀

光，然後返航。另一條航線是出海後，沿著海岸向北，經過蚵田、沙洲、東石漁港，抵達朴子溪口再溯溪而上，朴子溪有一些生態，如紅樹林以及鳥類等，都值得導覽欣賞。

通常慈聖漁筏每趟出海的航程約為三個半小時左右，船上設有「卡拉OK」的服務，遊客在筏上可以一面品嚐各式各樣的牡蠣大餐，一面欣賞沿途的水域風光及生態，再加

上卡拉OK營造的載歌載舞，讓每位遊客都盡興而歸。「慈聖」漁筏每艘的載客人數上限是45人，其收費標準是3~5歲每人100元，5~12歲300元，12歲以上收600元，其所提供的料理餐點可謂非常豐盛，共有10項：

1. 丁香炒花生
2. 海產粥
3. 乾炒蚵仔麵線
4. 滷白菜
5. 蚵仔卷
6. 燒酒蝦
7. 炸花枝丸
8. 清蒸蚵仔
9. 文蛤湯（秋冬）或
愛玉冰（春夏）
10. 水果



▲停泊港內的二艘慈聖娛樂漁筏。



▲遊客陸續登筏，準備出航。

每位客人幾乎都吃得不亦樂乎，吃不完的菜餚還可以打包帶走。

蕭先生全家都投入慈聖漁筏的經營：他跟兒子先後取得了動力小艇的執照，並且實際擔任漁筏的駕駛；兩個女兒都參加了解說導覽的研習課程，負責出海沿途的解說與服務；兒媳婦在家專責接聽電話，安排各航次的預訂及調度；蕭夫人更是辛苦，她曾經參加東石農會家政班的烹飪學習，取得丙級中餐證照，因此，這3艘漁筏所有料理的供應及烹飪，基本上都是由她全權包辦。這一家等於是全體動員，由於是自己的企業，因此格外努力勤奮，而且不斷的修正營運內涵。

肆、慈聖娛樂漁筏之成效

有關營運的成本與效益方面，首要的是建造慈聖觀光漁筏的資金，其筏體加上船上所有的相關設施大約為每艘150萬元，細目詳如表1所示：

表1 慈聖號、慈聖1號娛樂漁筏之建造經費

建造細目	金額（萬元）
筏體塑膠管10支（直徑40cm，長18m）	40
木材	8
棚架	18
座椅	4
保利龍	2
螺絲、釘子	4
繩索	0.5
廁所	2
音響（卡拉OK等）	8
舷外機（140HP）2部	60
救生衣50套	1.5
對講機	1
工資	3
合計	152

至於每船次出航的開支：在燃油方面，一次出海大約要3,000元，每人的保險費約50元，交給旅行社或司機的仲介費約每人100元；由於船上供應的海鮮料理多以牡蠣為主，而牡蠣全來自蕭家自己的蚵田，因此其實際金額不易估算。總之，粗略的估算，若每航次登船遊客平均40人，乘客若以成年人為主，每人收費600元，總共收入為2萬4千元，扣除每人之介紹費100元、保險費50元、燃油費75元、及餐飲費約125元，則平均可由每位遊客賺取250元，即一船每航次的毛利約為1萬元，當然這尚未扣除人事成本及折舊部分，因為這3艘漁筏大部分是由蕭家成員來負責營運，其工資計算非外人所能了解。

蕭先生透露了一些具體的經營效益：

1. 目前每年營運娛樂漁筏的觀光收入與養殖牡蠣的收入比例約是6：1。
2. 該3艘漁筏最高的載客紀錄為一日出海8次，當日的收入是17萬元。
3. 今年（96年）平均每月的收入為100萬元。

目前嘉義的漁港有娛樂漁筏經營者，包括東石漁港3艘、布袋漁港4艘、網寮漁港2艘、以及白水湖3艘，其中東石漁港與布袋漁港的7艘娛樂漁筏加起來的營收還遠不及慈聖觀光漁筏的一半，可見白水湖娛樂漁筏經營得頗為成功。分析慈聖觀光漁筏成功的原因，大致可以歸納如下：

1. 充分運用豐富的海洋生態與產業資源

白水湖沿海附近擁有牡蠣養殖、塑膠漁筏、東石漁人碼頭、大小沙洲、潮間

帶、朴子溪之紅樹林與候鳥等，加上迷人的海洋風情，都是觀光休閒之有形與無形的資源。

2. 船上料理多元創意，新鮮美味，供應無限

譬如其中的清蒸蚵仔，蕭先生特別自滿，這是以帶殼的牡蠣清蒸，遠較一般的火烤牡蠣好吃又安全，格外獲得遊客的好評。

3. 優質的解說導覽服務

蕭家的2位女兒會依照遊客的愛好與層次，而有不同之解說導覽及服務。尤其在細節方面，譬如天冷時他們會提供薑母茶，而在夏日炎炎時，他們就提供乾淨的冰涼飲料；在上下船之際，一定會協助扶持每一位乘客，由於家族的成員都參與工作，因此格外的用心付出。

4. 沿岸作業，出航率高

白水湖遭受東北季風之影響不算太大，若扣除惡劣天候、颱風、春節及農曆七月的影響之外，幾乎是「全年無休」，每年出海營運的天數應在300天以上。每天每船可以出海達3次之多，而且3船可相互支援，機動調配。



▲溯溪登上沙洲。



▲東石漁人碼頭一隅。



▲朴子溪的紅樹林與鳥群。



▲採收牡蠣。



▲返航進港的慈聖娛樂漁筏。

5. 與旅遊業界互動良好

在帳目方面，蕭家對於旅行業界或遊覽車司機頗為大方，毫不斤斤計較。因此，也讓旅遊業者或遊覽車司機願意將遊客帶到白水湖，甚至主動推薦。

6. 電視媒體的宣廣效果甚佳

由於慈聖觀光漁筏的出色表現，先後吸引了三立、民視的本地電視臺前往採訪，甚至連香港的亞洲電視臺也專程前來採訪。採訪後不久即有慕名而至的香港觀光團來臺時，指定要來白水湖體驗娛樂漁筏的觀光遊程。

7. 回頭客（Repeater）

綜合上述諸成功的因素，現在的遊客中，有許多是屬於「回頭客」。有些客人甚至已先後來到慈聖觀光漁筏三、四次以上，他們對於慈聖的服務品質、安全保證甚為放心，有時甚至會要求出海不必再予解說與導覽，只要能在船上欣賞海景，吹襲海風，喝著

自己帶去的紅酒或啤酒，領略海洋風情即可，像這類回頭客的出現頻率越高，即顯現慈聖觀光漁筏成功的服務品質及口碑。總之，如同迪士尼樂園一樣，「回頭客」是其經營成功最重要的關鍵。

伍、結語

臺灣的西部由沙灘、沙洲、潮間帶所形成的沿岸特性與東部截然不同，海岸擁有許多的淺海養殖，如文蛤、牡蠣等養殖產業，因此，出入西部沿海岸域最為頻繁的就是塑膠管筏，也形成了我國沿近海漁業的一大特色。臺灣的塑膠管筏數量龐大，過去政府管理似嫌不足，事實上管筏由於其馬力加大，加上漁具改善的情況下，其漁撈作業能力已不遜於二、三十噸級的動力漁船。因此，屬於地方政府權限的娛樂漁筏之開放與經營管理，應是漁政單位，尤其是地方政府不可忽視的一環。

由上述可知，蕭瑞堂先生的慈聖系列娛樂漁筏的成功不是偶然的，而他目前最擔心的是許多娛樂漁筏爭先向他模仿後，再以削價的方式惡性競爭，進而造成了一般消費大眾對於娛樂漁筏服務品質的信心崩潰與低落。其實臺灣的海岸有很多的海上觀光資源都可以善加利用，希望政府能以更開放的作法來輔導發展沿岸漁業中的娛樂漁筏，讓傳統最弱勢的漁筏之營運能有另一種選擇，不論其經營「出海賞景」或「乘船海釣」都能再造第二春。🌊

臺灣海洋保育學會的 誕生與省思

文圖／莊慶達（臺灣海洋保育學會理事長）

一、臺灣海洋保育學會的誕生

「臺灣海洋保育學會」經過半年的籌備過程，終於在10月20日國立臺灣海洋大學54周年校慶當日，於本校延平技術大樓演講廳舉行成立大會，並順利完成第1屆理、監事的選舉工作。臺灣海洋保育學會的成立宗旨為：一、帶動民眾認識、親近、喜愛、關懷海洋；二、推動對海洋資源、海洋環境及海洋生態採取積極性的保護與復育行動。本會之主要任務如下：

- 一、海洋資源及海岸生態保育、環境維護之宣導、教育與服務。
- 二、參與及舉辦海洋保育相關學術活動，並積極促進國際間的交流合作。
- 三、發行刊物與建立網站，流通海洋保育資訊及聯繫會員動態。
- 四、針對海洋政策興革及海洋污染事件處理提供意見諮詢與支援。
- 五、協助海洋與海岸環境品質之監測，達成我國海洋管理之目標。



▲成立大會與會成員報到情況。



▲臺灣海洋保育學會籌備委員會莊慶達教授與會致詞。



▲臺灣海洋保育學會籌備委員會主席林正平教授開幕致詞。

六、接受委託辦理有關海洋保育之調查、研究、規劃及推廣活動。

七、其他有關海洋永續保育與發展之事項。

學會成立大會，受到本校師生、張通榮市長及各界代表的祝福，當日也邀請到數位當年「海功號」成員與會，並播放海功號昔日征服海洋事蹟、開創臺灣海洋漁業新里程碑的影片。筆者和海大輪機系華健老師、機械系林正平老師在出席理、監事的期許及付託下，分別擔任首屆理事長、副理事長及常務監事。另外，我們也邀請海大環漁系呂學榮老師及運輸系蘇健民老師分別擔任秘書長及副秘書長職務，並將會址暫時設在本校延平技術大樓B01室。

海洋是藍色國土，不僅是我們現在的珍貴資源，更是後代子孫所仰賴的未來，這份職志對學會而言，是一項對海洋責任的履行與傳承，未來學會將結合專家學者、政府部門、民間志工，全力扮演海洋的守護神，並和基隆市海洋保育協會及國內外相關的海洋大學、NGO組織密切合作，共同努力，以落實海洋保育的工作。此外，學會也將協助臺

灣的海洋發展及落實我國的「海洋臺灣」政策。因此，學會將在相繼完成秘書處設立及建構聯絡網路之後，積極邀請有關團體與社會各界人士加入我們的行列。

二、臺灣海洋發展政策的省思

近年來，世界各國紛紛制定新的海洋發展戰略，特別是我們鄰近的日本政府決心將日本發展成海洋大國，並積極採取一系列政策作為，包括今年7月20日（日本海洋節）正式生效的「海洋基本法」與「海洋構築物安全水域設定法」。反觀臺灣則在過度的政治紛擾中，模糊了海洋發展的意涵，更失去了全民共識的良機。海洋是全球生命支援系統的基本組成之一，面積約3.6億平方公里，其中劃歸沿海國家管轄的海域約1.1億平方公里，國際社會共有的公海和國際海底區域兩者約2.5億平方公里。

海洋不僅是人類糧食的供應基地，同時也是地球能源的重要來源、交通運輸與貿易的要道、科學研究的領域、國防安全的屏障，現今更是人類從事休閒的重要場所。從海水表面到海底，甚至海底以下，都蘊藏著極為豐富的寶藏。海洋不僅擁有種類繁多的生物，海底礦產、物理與化學資源、及再生（動力）能源等豐富的自然資源，長期以來為人類的開發利用提供了顯著的貢獻。特別是在人口稠密、自然資源相對缺乏的臺灣，無論就食物（生物資源）來源的天然環境條件，或對能源（非生物資源）的需求，海洋都是臺灣未來開發應用的一項重要資源。

隨著人類文明的進步，海洋和人類的關係也愈發密切，海洋的地位與重要性日益受到重視。根據聯合國的統計預測，世界人口的快速成長已使陸地所生產的資源日益短缺。目前全球所生產的食物，已不敷全部人口所需。據估計，至本世紀末，人類對金屬的需求量，將超出過去兩千年所需的總和；至於能源的需求，在未來20年內預計消耗的，亦將達過去百年來的3倍。而海洋所蘊藏的食物、金屬與能源，足可供應上述的各種需求。因此，正當陸地上的資源逐漸枯竭之際，海洋自然成為人類最後的希望。事實上，人類正陷入人口爆炸、資源短缺、環境污染等三大危機中。要走出今天的困境、開拓明天的希望，都須寄望於海洋這個巨大的天然寶庫。海洋為人類的發展提供了豐富

的資源，例如：自然界已經發現的92種元素，其中有80多種存在於海洋中。它所能提供的，除了鹽、碘、鹼、食用魚鮮類及海藻類外，還有石化、鹽化、塑膠工業，甚至日常清潔用品的原料；以及其他包括依靠海運流通的物品及用於世界通信的海底電纜等，在在顯示海洋和人類的衣食住行，甚至娛樂，都已緊密地連結在一起。

其實科學家很早就預言，21世紀是海洋的世紀，海洋是人類未來生存和發展的希望。事實上，當今全球最大的20個城市，除了莫斯科和墨西哥外，其餘全都位在海邊。而另一個促使海洋吸引人的地方，在於它美麗的景緻所興起的海洋活動，也因此，世界上有60%的人口是居住在離海岸50公里的住所。最近，俄羅



▲海洋蘊藏多種豐富資源。（高遠文化 提供）



▲臺灣海洋保育學會全體與會人員合照。（96年10月20日海洋保育學會 提供）。

斯、加拿大、北歐各國相繼對北極海域宣示主權，就是覬覦它豐富的海底資源。另外，從葡萄牙、西班牙、荷蘭、法國到英國和美國，這些國家的繁榮與發展，無一不證明了海洋在政治、經濟和社會發展中所扮演的關鍵角色。

臺灣四面環海，海洋是屬於我們的「藍色國土」，所管轄的海域約為陸地面積的五倍之多，又位居東亞南北來往的樞紐，不論文化、歷史、政治、經濟、社會等發展，都和海洋息息相關。然而，長期以來，政府「重陸輕海」的觀念，對於海洋相關議題的財政預算嚴重不足，造成臺灣的海洋發展與競爭力始終在原地踏步的窘境。因此，在海洋競爭時代的來臨，及各國紛紛制定新的海洋發展策略之下，近年來臺灣也相繼面臨有關海洋安全、海上執法、海域劃界、專屬經濟海域、大陸礁層、海洋資源利用、海洋污染、漁業管理、海洋產業、海洋教育、及海洋科技研發等問題。雖然「海洋立國」是政府的施政政策之一，且「海洋臺灣」也是國人皆可琅琅上口的發展目標，但政府有

關單位卻「說的比做的還多」，除行政院海洋事務推動委員會發表海洋政策白皮書，及教育部公布「海洋教育政策白皮書」外，此項政策早已淪為泛泛的虛幻口號，離實現的目標還有非常漫長的一段路要走。

有感於此，臺灣海洋保育學會的成立，希望能協助凝聚全民的海洋共識，積極提昇國人由認識海洋、親近海洋、利用海洋，以至愛護海洋，並加速推動臺灣成為一個名符其實的海洋國家。看看別國、想想自己，「海洋是我們的國土、我們的未來」，然而，這項政策能否實現卻是您我的責任，竭誠邀請國內熱愛海洋的人士加入我們的行列，共同對臺灣海洋政策發展提出建言。🐟

▼臺灣海洋保育學會第一屆理監事選舉結果

編號	理事	常務理事	備註	編號	監事	備註
1	莊慶達	常務理事	理事長	1	林正平	常務監事
2	華 健	常務理事	副理事長	2	戰振威	
3	李啟仁			3	吳邦夫	
4	黃道祥			4	蔡茂源	
5	蘇達貞			5	陳志成	
6	程一駿	常務理事				
7	王冠雄	常務理事				
8	熊同銘					
9	劉光明					
10	陳麗淑	常務理事				
11	周蓮香					
12	陳義雄					
13	莊守正					
14	張淵翔					
15	林棧馨					

漁是這樣美麗

文圖／余金妹（漁業署企劃組科長）

一、前言

97年漁業宣導月曆可於12月初出爐，漁業署繼今（96）年「魚蝦新樂章」之多彩多姿觀賞魚後，97年月曆則以「漁業真善美」作為創作主體，並藉由漁民與漁業之互動情境，展現臺灣漁業之真性情與價值。



▲月曆封面。

二、取材

漁業署為突顯每月主題特性與圖像品質，早於去（95）年即規劃委託中央研究院生物多樣性中心邵研究員廣昭辦理「2006年海洋生態之美攝影比賽」，除了藉由比賽場合提供國人親近海洋之機會，提升漁業生態保育意識外，並將得獎作品無償提供漁業署使用；漁業署將該次獲獎作品48件大圖輸出，並表掛於該署金山南路之「全民漁業教室」，供國人觀賞；為配合主題，於圖片不足部分，則鍥而不捨地請交通部觀光局與產學界協助。

三、設計

【封面頁】

以「漁是這樣美麗！」開啟一年新氣象，並增加封面短文與諺語，自然的、有感而發的勾勒出漁民堅毅冒險、不畏難的心境。

『向天借膽、

向地立足、

向前人借鏡、

向大海借豐年……



▲一月月曆。



▲二月月曆。

漁民
勤懇經營的華麗一族！』

諺語：「吃魚尾叉、快做頭家」

【月別】

為呈現月曆整體感與傳遞漁業汛期，每月別針對主題魚種與產季進行主圖與附圖鋪陳，再輔以簡易親和、俏皮嬉戲的文字，活靈活現地呈現漁家生活；漁業署更希望國人經由漁業月曆的視覺觀感，體現漁業真善美，共同護守漁業。

● 一月

主圖：飛魚的傳奇在蘭嶼（黃丁盛攝影）

副圖：飛舞魚乾的傳承（交通部觀光局提供）

嗨！嘿！除了下海出力的喊聲，大家嘴巴要謹慎，不潔不慎的話語千萬不能出。這麼神聖的下水禮，神靈在看顧，謹言慎行才有一串串的魚乾在我們身邊起舞，讓孩子長高長壯，成器成材，甚至到美國打棒球、讀MIT。來，再加把勁！大海風平浪靜，神靈在祝福，拿出雅美族的驕傲，今天是下海的好日子！

● 二月

主圖：曬魚卵好過冬（陳正一攝影）

副圖：萬頭鑽動又是好年冬（梁展志攝影）
冬至過後的漁村廟前廣場，冬陽曝曬金



▲三月月曆。



▲四月月曆。

黃色的烏魚子。每年我們等待寒流把這一批批「烏金」送到眼前，讓乾燥的東北風把魚卵曬得黃澄澄、鮮嫩嫩，賣個漂亮好價錢。想過個小癮？切盤蹦脆的蘿蔔片加蒜苗，正港烏金會讓你夢裡也發笑！

● 三月

主圖：文蛤堆中尋芳蹤（卡夫卡工作室提供）

副圖：台西文蛤黑亮飽滿（卡夫卡工作室提供）

聽說漁家多得是藏鏡美人，藏頭蓋臉罩口鼻。但你若以為包在花布裡的雙手見不得風霜、吃不得苦，那就錯了！抄蛤

仔有氣力，分貨色知輕重，放學要看功課，晚上還要到家政班去學烹飪、「拼博士」。漁家女性，才是真正的臺灣第一名模！

● 四月

主圖：四手網真神奇（蕭美珠攝影）

副圖：總統魚是日月潭特色（張詠青攝影）
農夫早出晚歸，獵人守株待兔，討海生涯卻是晚上佈局、日出收穫。夜裡打點好四手網，燈光一打、豆餅大餐請君入甕。白天一收，就是一籬筐的魚兒！日月潭的邵族人多幸福—有山光、有水色、還有足以傲視後人的自然之道！



▲五月月曆。



▲六月月曆。



▲七月月曆。

● 五月

主圖：海中嬌客黑鮪魚（吳志學攝影）

副圖：黑鮪排隊等候競標（交通部觀光局提供）

人說討海的生活真艱苦，我們卻把300公斤的鮪魚看作是甜蜜的負擔！汛期一來，拋妻棄子也得行，因為辛苦的代價，就是讓全家溫飽一陣子。阮抓「TORO」有節制，魚群才會讓我們永遠有財路。歡迎您來漁村繞一繞，看我們王船祭、捕櫻花蝦、嚐黑鮪魚。您會知道，漁民生活，真痛快！

● 六月

主圖：自然養成黃金蜆（卡夫卡工作室提供）

副圖：花蓮黃金蜆滋補養生一極棒（立川漁場提供）

中央山脈腳底下是黃金蜆的故鄉，善用地形環境的臺灣人，把飽滿的蜆苗，撒在水質甘甜的泉池，無論貴妃鱒或黃金蜆…都是與大自然共存共榮的經營之道。我們勤奮賣力，更重腦力！導活泉、孵蜆苗、養貴妃鱒…創意台灣，捨我其誰！

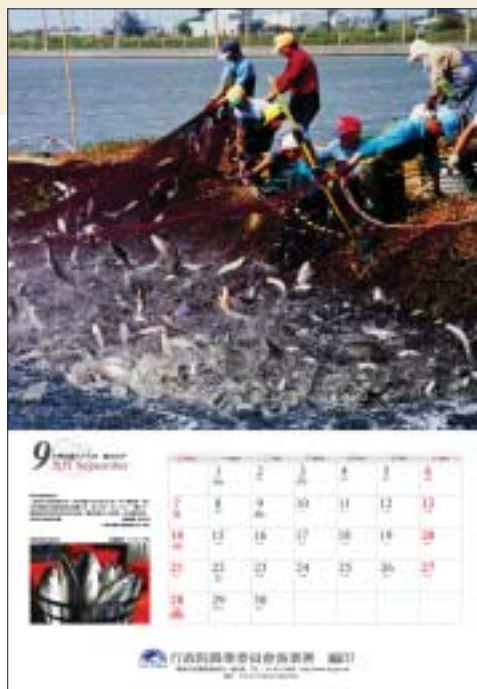
● 七月

主圖：青天白日滿地魷（交通部觀光局提供）

副圖：養精蓄銳的燈火漁船（黃仲榮攝影）
頭仰驕陽，背倚大地，反覆曝曬之間，風雲水土都要時時在意。人家說



▲八月月曆。



▲九月月曆。

治大國如烹小鮮，我說曬魷魚這種小事我們卻看得比治國重要。否則，香Q耐嚼，鮮嫩持久的魷魚，怎麼會到你手上！美味自有天造就，好運不怕命來磨，這個道理，漁家子弟都聽懂！

● 八月

主圖：丁香魚熟透棋盤（李金木攝影）

副圖：通樑漁港有丁香（吳志學攝影）

熟透的魚乾真迷人！但是到達你的餐桌前，就是這般費工夫。馬公井垵曝曬丁香陣仗大，連街穿巷，一字排開，還要靠老天爺賞臉，給個風調雨不來。貓兒幫幫忙，我們辛苦了大半月，就靠這些

小魚乾來貼補家用，你可別帶著一家老小來這裡吃自助餐！

● 九月

主圖：眾志成城虱目魚（交通部觀光局提供）

副圖：新鮮晶亮的虱目魚（卡夫卡工作室提供）

人家說打虎抓賊親兄弟，我們這裡不打老虎只打漁。用不著吶喝，每天泡茶開講的死黨近鄰就自動圍上來，兩人四手、四人八手…一聲令下，養得健壯肥碩的虱目魚爭先恐後，霹哩啪啦的上來報到。南臺灣的家魚，是我們快樂的話題！



▲十月月曆。



▲十一月月曆。



▲十二月月曆。

● 十月

主圖：蚵田落日好風光（侯文財攝影）

副圖：現剖的蚵仔是老饕最愛（卡夫卡工作室提供）

臺灣蚵仔煎名聲透國外，感謝沿海地區的日頭豔，海水有勁道。天天踩在鹹水裡，用粗布手套來抵擋鋒利的蠔殼。從前做農犁田，現在我們牽著水牛在經營「生態觀光」，因為「吹海風、遊蚵田、賞落日」正實行！人客您要不要上來坐一趟？

● 十一月

主圖：出海口的希望（陳崗賢攝影）

副圖：鰻魚完美的分級是品質保證（卡夫卡工作室提供）

看似刺激浪漫的捕魚苗，卻是大海搏命的演出，鰻苗來的時節，天不亮就起床，手叉網蓄勢以待，大浪來了，衝上前去，運氣好時網底小苗蠢蠢欲動；運氣不好，再交手一次。我們不怕冰霜刺骨，只希望老天給個好年冬！

● 十二月

主圖：現代牧人在海上（吳志學攝影）

副圖：大海孕育箱網中的海鱺（林坤利攝影）

頭一個想出箱網養殖的人，真天才！讓大海替咱們養魚仔。大海養的魚像放山雞，活潑健壯有彈性。海上圈個網，定期看顧、加強營養…只要颱風不搗蛋，小偷不剪網，就等豐收賺外匯。說到這個，恕我失陪，要去放羊…不，牧魚了！🐟

金門

美麗的浯島 人間的新桃花源

文圖／顏佳瑩（臺灣區漁業廣播電臺節目主持人）
黃芳琦

時序進入初秋，很高興有一難得的機會前往期待已久的金門採訪。此次係配合本臺工務課赴金門漁業通訊電臺機器維修保養，同時前往金門區漁會與金門水產試驗所，採訪當地漁業概況及海洋生態保育。8月27日上午從高雄出發約55分鐘後，走出金門尚義機場，一眼就看見金門區漁會會務課蔡課長智明手持「漁業廣播電臺」看板前來接機，隨後讓一行人眼睛為之一亮的是看到金門漁業通訊電臺美女臺長蔡雅欣小姐也前來接機，她不但兼任司機、導遊，更不辭辛勞地全程帶領，讓我們能順利完成工作，還導引我們一遊海上仙境－金門，真是不勝感激！此

外，承蒙漁會陳水義理事長、陳天麟總幹事及會務課蔡智明課長等漁會重要幹部的熱誠款待，在此一併致上謝忱！

以下就此行採訪之點滴與讀者共享。

得天獨鱉－金門特有的鱉魚生態

金門水試所許獨鶴解說員指出，鱉屬於保育類動物，臺灣本島已不復見鱉的蹤影，但在金門西、北海岸潮間帶仍有不少鱉的蹤跡，而成為金門珍貴的生態旅遊資源，實在「得天獨鱉」。金門水試所對鱉的培育不遺餘力，每年培育5萬至20萬尾，並從事放流工



▲金門水試所養殖池內成雙成對的鱉。



作，以彌補自然力之不足。水試所附設之水族生態教育展示館乃金門縣目前僅有之水族展示館，由於水試所楊所長出國，委由養殖課柯逢樟課長帶領參觀金門水試所，看到難得一見的稚鰲，剛孵化的小鰲魚看起來像小麥片，模樣相當可愛！鰲魚乃金門地區特有生物，許多兩岸民眾至金門觀光均指名要到水試所看鰲。

從字面解釋，鰲可謂充滿著學問的魚，漁夫稱之為夫妻魚；阿兵哥叫牠鋼盔魚；又因為外型像馬蹄，又稱馬蹄蟹。其實鰲既不是魚也不是蟹，生物學家認為牠的表親是蜘蛛而祖先是三葉蟲，3億年前三葉蟲的長相與現在的鰲非常相像。鰲在小時候，雌雄之間的型態非常相似，不過等到性成熟之後，即可直接從外型分辨牠們：體型上雌大雄小，頭胸甲前緣雌鰲圓滑，雄鰲有兩處凹陷；而在腹甲的外緣，雌鰲有三對棘，雄鰲則有六對；雌鰲第2、3對步足為鉗狀，雄鰲為勾狀。

傳說以前曾有阿兵哥在海邊站哨時，把在



▲金門水試所許獨鶴解說員介紹鰲魚生態。

淺水游的鰲當作是前來摸哨

的水鬼，對著鰲大喊「不許動」的真實趣聞。由於鰲經常都是成雙成對出現，所以金門人有一個忌諱，如果看見單隻的鰲，金門人是不抓的，因為這樣會拆散夫妻魚的姻緣，因此有個俗諺說：「抓孤鰲衰到老，抓鰲公衰三冬，抓鰲母衰一斗仔久」。當鰲成熟之後，公鰲就會去尋找未來的伴侶，從此幾乎形影不離，但根據漁民表示，如果他們抓起公鰲的劍尾時，公鰲會抓緊母鰲，彷彿抱持著要死一起死的決心，然而若是漁夫抓住母鰲的劍尾時，公鰲馬上就丟下母鰲，逃之夭夭啦！因此漁夫都說公鰲很自私無情，而母鰲卻很仁慈；而且當母鰲成熟時，牠的後三對棘會自動退化，方便公鰲吸附在母鰲背上，怪不得俗諺裡抓母鰲會比抓公鰲衰得久。

鰲血可用來作為測試劑，原本牠的血是無色透明的，但血液中含有銅的成分，因此血液碰到空氣會變成藍色，變成氧化銅；鰲血對病毒會有所反應，所以人體內若含有毒素，例如：淋病、肝病、腦膜炎，將人的血液與鰲血混合後會呈現凝固狀態，那就表示已受病毒感染，因此鰲被廣泛應用在生物醫學上，譬如以血清製作成檢測體內毒素的鰲試劑，以及神經系統方面的研究。

金門自1992年解除戰地政務後，對於鰲的棲地也間接造成了影響，如民眾因可以進入海岸潮間帶從事各項活動，致稚鰲成長的泥灘地遭到踐踏。此外，由於海岸開發，自古孕育著豐富稚鰲的水頭、后豐一帶潮間帶，也因擴建

商港而使棲地消失；保育區內的北山高潮線因放置大型消波塊，奪去了成鸞產卵的沙地。為了保育珍貴的鸞，1999年12月金門縣政府公告「金門古寧頭西北海域潮間帶鸞保育區」，並訂定2000～2004年為禁漁期。為了保護成鸞產卵的沙地與增加稚鸞的數量，在保育區內持續推動許多鸞的保育與復育工作，呼籲大家珍惜寶貴的生態資源。

金門水試所輔導發展養殖漁業

接著訪問金門水試所養殖課柯逢樟課長。柯課長對於金門水試所的歷史及現況瞭若指掌，以下為專訪內容。

金門水試所成立於民國57年，早期是金門農業試驗所附設的水產站，直到69年才正式成立，從事經濟魚貝類繁養殖實驗、魚病防治、海洋資源、生態環境調查研究、水產品研發、漁業技術輔導諮詢服務等。水試所設三個課；行政課、養殖漁業課、海洋漁業課，擁有一艘試驗船（以前是57噸嘉信號，現汰舊換新為65噸金門號），主要從事海洋生態及人工魚礁調查等工作。其中養殖漁業課目前正與澎湖技術學院合作，輔導漁民利用酒糟養殖抱卵烏魚，一方面可解決金門酒廠酒糟過賸問題，另一方面可將原本應廢棄的酒糟再利用。



▲筆者採訪金門水試所柯逢樟課長。

其實金門早期即曾養殖過烏魚。金門水試所於5～6年前左右輔導業者養殖抱卵烏魚，期間經過幾次颱風肆虐，總算在去年有約500～600公斤碩大肥美的烏魚，加工取出烏魚子總重為558公斤，證明利用酒糟來飼育烏魚是可行的寶貴成果。不過，當時循海運運抵達嘉義布袋港時，海岸巡防隊卻以金門不生產烏魚子為由加以查扣，將辛苦收成的高檔烏魚子當成了中國低等的走私貨，還好後來誤會冰釋，也為金門烏魚子驗明正身。現在金門烏魚子配合金門高粱包裝成禮盒，儼然成為金門的特有產品，深受大眾青睞！

不過孕卵烏魚在金門地區必須3年時間才能收成，因此目前大多以養殖草蝦為主，因其收成較快，約3個月即可，但也因蝦病之問題難以解決，近年來漁民養殖意願降低。面對蝦病還是以水質管理最為重要，切勿亂投藥。養殖前，清淨水池、曬池等步驟皆須按部就班，養殖後要注意水質；水試所也建議漁民在養殖池中混養虱目魚，不但可清除水中殘餌，又有虱目魚可一併收成，一舉兩得。



此外，傳統養殖漁業以石蟬為主，在北海岸約有600公頃，水試所也輔導漁民從事平掛式牡蠣，不過由於漁民高齡化及年輕人口外移，以往每年15萬串牡蠣的盛況已不復見，現只剩約1萬多串，傳統養殖目前只能守成。

金門區漁會協助漁民改善生活

金門區漁會成立於民國42年，以前為金門縣漁會，於78年加入臺灣省漁會為會員，其後於81年更名為金門區漁會，多年來秉持政府輔導漁業政策，以保障漁民權益，增加漁民生產收益與改善生活，促進漁業現代化為宗旨。

據金門區漁會總幹事陳天麟表示，目前漁會推廣的主要業務是超市農漁產品的展售，展售地方特產黃魚與馬加魚，未來展望以發展「休閒、加工」為目標，漁產休閒食品包含黃魚香腸、紅麴香腸以及新產品檸檬花枝片等。漁會亦設有家政班，配合政府政策推廣烹飪、插花甚至健康檢查等。



▲筆者採訪金門區漁會總幹事陳天麟。

金門的休閒漁業只有一項一牽罟，目前有三個牽罟班，其中成效良好者有成功班與料羅班，牽罟方式與宜蘭相同。此外，水試所與漁民合作，養殖石斑魚跟蝦子；近海漁船包括小舢舨大約有兩百多艘，漁友對VDR（航程記錄器）反映良好，對於油量的計算較為方便。陳總幹事也呼籲各位漁友收聽漁業廣播電臺資訊，安全才有保障。

金門漁業特色與發展觀光事業

金門區漁會陳水義理事長對於金門漁業的特色與觀光事業如數家珍，以下且聽他娓娓道來。

金門原為一天然優良漁場，漁產資源豐富，在尚未開放中國觀光前，往昔的漁業四季分明，漁產豐富，冬天有黃魚、加臘、鮑魚；春天是馬加；夏天有鯊魚；秋天有梭子蟹，但近年來隨著戰地政務解除，海峽兩岸互動頻繁，中國漁船非法毒、炸魚、入侵作業，使得我漁船傳統作業漁場遽然縮小，資



▲生態豐富的金門潮間帶。



▲漁廣工務課與金門通訊電台蔡臺長測試機器。



▲金門潮間帶與鹽模型（攝於雙鯉溼地自然中心）。

源日漸枯竭，而社會結構又面臨轉型期等等諸多問題，導致漁業日益萎縮，然而發展漁業為政府既定政策，今後當秉持政府政策，輔導漁民加速漁業結構的調適、健全產銷制度、發展休閒漁業、改善漁民生活，再造漁業第二春。

此外，自開放小三通後，地方政府極力發展觀光事業，金門的古蹟與民俗村林立，實為發展觀光的一大特色。以往曾在金門當兵的民眾，可以舊地重遊憶當年，亦可看看現今發展開放的金門。金門的伴手禮有貢糖及菜刀；此外，金門區漁會為因應休閒時代潮流，開發休閒食品，希望帶動地方觀光，讓旅客來到金門可以帶回具有紀念性的伴手禮，也希望臺灣民眾至廈門旅遊也一併踏足金門，讓金門觀光事業蓬勃發展。

另外，陳理事長對於臺灣區漁業廣播電臺於每整點播報氣象，24小時全年無休，且準確性相當高給予高度肯定，他希望漁友出海時，能準時收聽漁廣，不論是政令宣導或是氣象變化，隨時都可提供很好的參考。

金門區漁會烈嶼辦事處小而美

漁會烈嶼辦事處位於小金門羅厝漁港，小金門的土地面積與人口皆大約為金門的十分之一，目前烈嶼漁會會員約為金門區漁會的五分之一，搭乘金門與小金門交通船，約需15分鐘。據辦事處負責人林登培先生表示，辦事處所服務的會員近五、六百人，羅厝漁港約有五、六十艘的漁船進出，漁港設備良好，環境整潔，颱風來襲時，常有其他地區的漁船到羅厝漁港避風雨。

林登培先生指出，小金門觀光景點眾多，其中推薦莒光碼頭與國家公園地下道，也歡迎蒞臨羅厝漁港一農漁產品特產中心；此外，烈嶼鄉的芋頭名聞遐邇，特別是6月到10月中秋過後的芋頭，特別香濃



可口，是小金門一大地方特色，歡迎大家到小金門旅遊。

浴火鳳凰—人間的新桃花源

金門舊稱「浯洲」，因其地形「固若金湯，雄鎮海門」故取名金門。金門除大金門本島之外，尚包括小金門、大膽、二膽、東碇、北碇等12個島嶼，星羅棋布，雖經無情戰火洗禮，仍保有歷史遺蹟，不但人文薈萃，更有豐富的生態景觀，難能可貴！

踏在金門的土地上，一眼望去盡是林木蒼翠、花木扶疏、蝴蝶飛舞，林蔭道上鳥兒漫步、群鳥翱翔天際！金門位於舊北區及舊熱帶區東方亞區之過渡地帶，因此，兩區之鳥類皆可能在本地出現；又由於金門位處大陸邊緣，同時也是候鳥南來北往的中繼站，尤以「鷓鴣」最具特色，每年11月至隔年4月，是金門賞鷓鴣的季節，尤其12月是高峰

期。鳥類是金門最具特色的

野生動物資源，舉凡鹹淡水溼地、潮間帶以及陸地田野、樹林、灌叢間，均可看到多樣且豐富的鳥類資源，在雙鯉溼地自然中心更有詳盡的展覽與解說，可將金門自然生態一覽無遺。

金門國家公園豐富的人文史蹟表現在歷史古蹟及傳統聚落建築上。園區內古蹟有11處，每處古蹟都記載走過的歷史痕跡。傳統聚落與建築是國家公園內最豐富的文化資產，在歐厝、珠山、水頭、瓊林、山后、南山及北山等7個具代表性的傳統聚落中，大部分仍維持漳泉式樣的傳統閩南式建築，不論是磚石材料的運用、建築裝飾的表現、或是平面的布局皆變化多端，深具獨特的地方風格與豐沛的藝術生命力。另清末由外出經商的僑民所引進的洋樓（俗稱番仔樓），與本地建築文化相互融合，形成更多樣性的民居風貌。



▲筆者與後豐港洪成進夫婦合影。

戰史遺跡 懷幽追昔

自民國38年後，金門經歷了古寧頭大捷、九三砲戰、八二三砲戰等多場保衛臺海安危的戰役，歷經多次的戰火洗禮在這裏留下了不可抹滅的歷史痕跡與戰役史蹟，如斷垣殘壁、彈孔累累的北山洋樓；居民集資興建的戰火英烈李光前將軍廟等。



▲矗立於新湖漁港的金門區漁會。

金門長期以來作為保障臺澎安全的第一道防線，因戰備需要，使得島上各項防禦工事極為堅強，如貫穿太武山的中央坑道、擎天廳，瓊林的地下戰鬥坑道，馬山播音站，翟山、四維小艇坑道等設施，而在馬路上常可見立於十字路口的反空降堡及空曠田野中的反空降樁等，為金門保留了些許的戰地風情。另外，古寧頭、八二三、湖井頭戰史館則陳列了各戰役相關的歷史文物。

地方特產 名聞遐邇

有人說：「到金門一定要看風獅爺；沒見到風獅爺等於沒到過金門。」的確，風獅爺是

金門最獨特的人文景觀，也是金門的代表文物。沒見到真正風獅爺的遊客，到了特產店、陶藝品店，也都會見到以風獅爺為造型的紀念品，琳琅滿目。此外，金門高粱、貢糖、菜刀、麵線及藥材一條根等，皆是金門的特產。

金門除了擁有珍貴的自然生態、歷史

遺跡及地方特產外，金門人的淳樸熱情更令人難忘！就在即將告別金門之際，蔡臺長又帶著一行人前往後豐港，拜訪從事魚丸加工的洪成進、王瓊銀賢伉儷，品嚐美味又道地的土魷魚丸，還有香Q的金門芋頭、金瓜米粉等，當然更少不了金門高粱。

金門人似乎個個都有好酒量！此行與漁會人士聚餐時，金門高粱是餐桌上必備的美酒。盛情難卻之下多少都要喝些高粱酒，可難為了鮮少喝酒的工務課同仁，喝得滿臉通紅！也因此讓我們見識到金門人的豪爽與熱誠，並深切體認到金門濃郁的人情味，再次向這些熱情的人們致謝！筆者也會將採訪內容剪輯後，於「漁鄉全都錄」節目單元播出，與海內外聽眾分享。🌊



魚趣天地



親子篇

文圖／洪明仕（新竹市立動物園園長）

魚趣天地

一、用口孵卵的吳郭魚

慈鯛科的吳郭魚及天竺鯛科的天竺鯛等魚類會用口孵魚卵，它們將卵含於口中直到孵化成小魚為止。以口孵卵的工作大都由母魚負責，卵在口中得到完善的保護以及足夠水流帶入的溶氧，使胚胎的發育更為良好。然而負責孵卵工作的親魚並無法進食，以免將自己的兒女給吃到肚子裡了。

二、用鰓孵卵的北美盲魚

北美洲石灰岩洞穴的地下水中，棲息著一種沒有眼睛的魚，稱為北美盲魚，其雌魚的生

殖孔會隨著成長而逐漸移到胸鰭的前方，以方便產卵管所產出的卵能直接送入自己的鰓腔內，魚卵也可得到良好的保護與照顧。孵化後體長達2公分的仔魚才依依不捨地離開母魚的身邊。

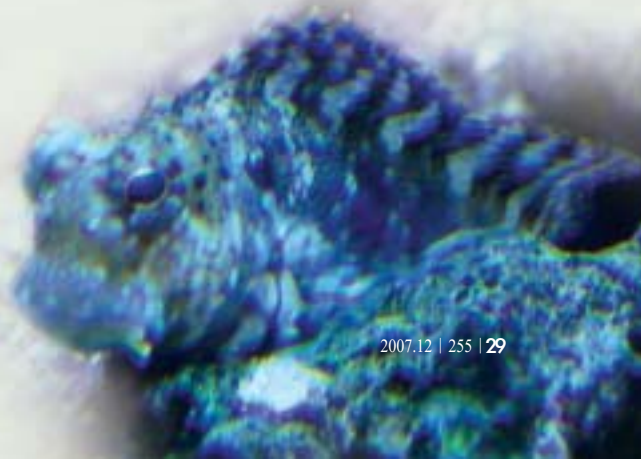
三、護卵的鰐魚爸爸

雄鰐魚是一種善於保護魚卵的爸爸魚，它會用尾部將結成球狀的卵塊緊緊地纏繞起來，並不時用尾部煽動水流，好讓卵塊得到充足的氧氣。遇到敵害來襲時，鰐魚爸爸更會用尖利的牙齒奮力禦敵，或是用尾部捲起卵塊，將卵移棲到更安全的地方。



▲非洲慈鯛。

▼細紋唇齒鰐魚。





魚趣天地

四、產子於蚌的魚

棲息於池塘中的鯉鰻魚及革條副鱗的雄魚與雌魚在體態上有很大的差別，它們的雄魚擁有較為豔麗的體色，而雌魚的腹部則長有一條細長的產卵管。當母魚要產卵時，會找尋河蚌並產卵於其鰓內，接著雄魚才射出精子完成卵的受精。由於親魚這般巧思與用心良苦，讓幼魚在孵出前能受到河蚌硬殼的最佳保護。

五、海馬爸爸的育兒囊

海馬棲息於沿岸，母海馬在產卵時，會將卵產於雄海馬的「育兒囊」內，讓海馬寶寶受到海馬爸爸的最佳保護。海馬爸爸更會時時關心自己小孩的發育成長情形，直到小海馬擁有

單獨生活的能力時，海馬爸爸才會放小孩出來。下回看到海馬的大肚子時，請不要誤以為那是海馬媽媽懷孕的肚子，而是海馬爸爸看顧幼兒的「育兒囊」。

六、以雙親體液維生的幼魚

原產於南美洲亞馬遜河的七彩神仙魚，是一種頗為讓人喜愛的淡水觀賞魚類，其母魚生出的卵孵化後，仔魚仍會依附在水草等蔽體上，直到它們能自由游動為止，接著仔魚會依靠在母魚的四周，並以親魚皮膚腺體分泌出來的體液維生，如果將親魚捉走，仔魚將因得不到充足的養分而死亡。

七、護卵殷切的鬥魚爸爸

雄鬥魚的護卵行為足堪當選為模範父親。雌鬥魚在產卵後離開泡巢，由雄鬥魚獨自負責護卵。這時雌魚可能回來吞食自己的魚卵，雄魚就要負起驅趕的任務。有時候，魚卵受到水波震盪或風的吹拂，會有沉落的現象，雄魚會快速地把卵唧回泡巢。直到仔魚孵化後的初期，雄魚仍會將仔魚托回泡巢，以增加仔魚的存活率。



▲七彩神仙。



◀ 蓋斑鬥魚。

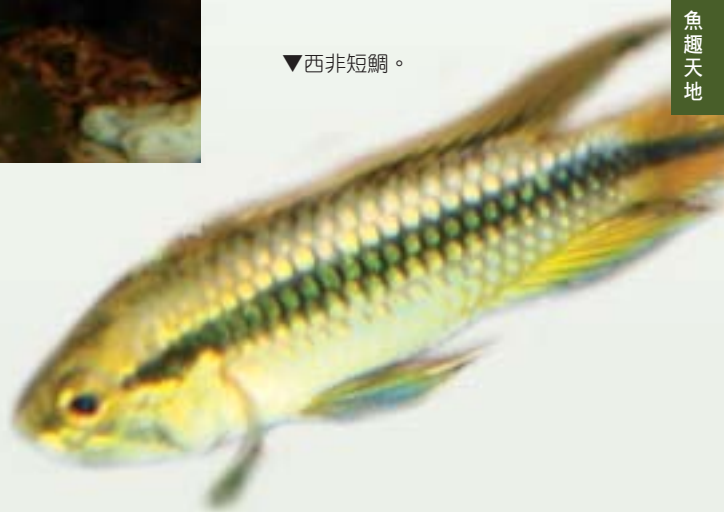
▼ 西非短鯛。

八、戮力護幼的鱧魚媽媽

鱧科魚類，包括本土的斑鱧、鮎鰻，以及外來種的紅線鱧（俗稱魚虎），都是肉食性強的底棲性魚類。鱧科家族喜好棲息於泥底湖沼及池塘中，尤其是水草繁茂、魚蝦豐盛的水域。護幼性極強的母魚，在春夏的繁殖期間，有強烈的攻擊性。對於外來的入侵者，會追咬攻擊，好讓自己的幼魚能順利孵化及發育。

九、分工護幼的短鯛父母

短鯛媽媽有明顯的孵卵行為，魚媽媽不但會在卵的旁邊拍動胸鰭，讓水流帶來充足的氧氣，製造更多仔魚孵出的機會，同時，魚爸爸會在母子的四周巡邏游動，趕走入侵的其他魚蝦。在男主外女主內、爸媽辛苦的分工之下，就能順利地讓仔魚在兩三天內孵出。



十、護幼能力淡水魚勝過海水魚

比起海水魚來說，淡水魚雖然產卵的數量明顯較少，但是對於卵及仔魚的照顧，明顯優於海水魚。例如慈鯛科、鬥魚科、鰕虎科、鰾科、鱧科及鯉科等部分魚種，都有不同的護幼行為，例如口孵行為、產卵位置的選擇行為，以及追趕入侵者的行為等。護幼行為有時候是媽媽辛苦，有時候是爸爸忙碌，也有時候由雙親分工合作，目的就是要讓它們的下一代能順利繁衍長大。🐟

認識失智症及其預防

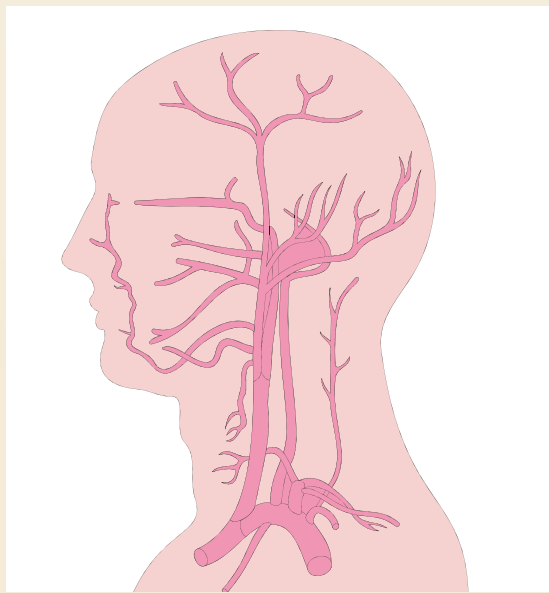
文圖／陳秀卿（前農委會簡任技正）

一、前言

照顧失智症者是一項極端艱難的工作，常常是照顧者先病倒、罹患癌症、心血管疾病或憂鬱症等，因而以往國內很多安養、養護機構都不收失智症患者。以前甚至聽到有照顧者為了能睡一覺而不得不與失智症患者雙雙服用安眠藥的案例。筆者大學求學時代至今一直擔心自己若罹患失智症會造成別人的痛苦重擔，因罹患該症會失去行為能力及自主性，也就無法自我了斷，早日結束生命，以減少別人的重擔。以往稱失智症為癡呆症，由於65歲以上的高齡者隨著年齡的增加，罹患失智症率也跟著增加，因此稱之為老人癡呆症，美國雷根總統於高齡時罹患阿茲海默氏症（Alzheimer's disease）也是失智症之一種。據統計，失智症患者在美國佔據安養中心50%以上的床位。

截至目前為止，失智症與其他大部分慢性疾病一樣無法治癒，但是可以及早尋求預防或延緩發病的方法。筆者於9月底曾發生一場意外，昏倒不省人事，醒來時已躺在救護車上，頭昏痛、臉部與口腔嚴重受傷並有骨

折，臉部傷口在急診處外科醫師縫了一個多小時，當時電腦斷層掃描顯示雖暫時無腦傷，但必須追蹤幾個月，這場意外後發生暈眩的頻率增加了很多，自知罹患失智症風險又增加了。據文獻報導顯示，65歲以上老人有5%會罹患失智症，而國人平均餘命延長、未控制之心、血管疾病、糖尿病、頭部外傷等均會增加罹患失智症之風險，因此提筆撰文，希望喚起讀者關心這個問題。



▲腦細胞組織正常運作必須由腦血管系統供應營養。

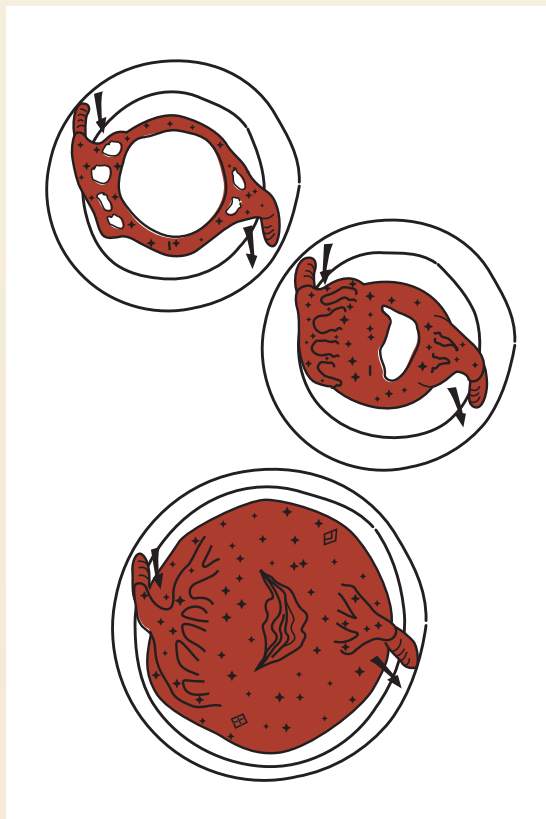
二、失智症可以預防或延緩發病

科學家不斷地對失智症進行研究，失智症以阿茲海默症最為普遍，約佔50~60%，雖然罹患阿茲海默症的神秘的面紗尚未完全揭開，但目前已知與基因有關，更重要的發現是，力行健康的生活方式（healthy life styles），例如動腦、運動、營養飲食、人際網絡等可以預防或延緩其發生；而血管性失智症之病因，係因血管系統受損，腦血管得不到血液供應所導致，中風、高血壓、糖尿病、心臟疾病、高血脂等均會引起或加重血管系統受損，但它幾乎是完全可以預防的，而預防血管性失智症也可減少罹患阿茲海默症之風險。農委會以終身學習與預防醫學理念，規劃推動之高齡者生活改善工作、強化家政班教育功能等工作，在預防疾病或延緩發病，包括失智症方面扮演著很重要的角色。

三、教育與動腦的過程可延緩失智症發病的年齡

美國史諾坦（Snowdon）教授研究修女生活形態，以了解衰老的問題，因修女有多項相同的背景，如飲食、生活環境、教育背景、傳教義、不結婚、不抽煙、不喝酒等。他發現有些修女活到100歲仍然健康且健談，但也有不到70歲就已經有腦中風、失智症、骨質疏鬆症、乳癌等症狀；進一步分析發現，有些是基因的問題，但詳加追查發現，運動、個性、社交能力等均會影響其生活品質與壽命。例如，感情上，有朋友與家屬之支持者壓力較低也較長

壽，而孤獨自處得不到關懷者則較短壽；又由修女寫的日記發現，年輕時書寫自傳，其詞藻豐富、文法複雜者，在老年時得失智症者較少，思考密度低者在老年時得失智症者較多；該研究亦發現，修女曾進修獲得學位者得失智症者相當低。史諾坦教授研究修女發現，即使大腦出現明顯的病理變化，臨床上未必有失智症之症狀，因修女經常從事閱讀、下棋、拼字等心智活動，大腦雖出現明顯的病理變化，但教育與動腦的過程可能延緩發病的年齡。



▲血管硬化是失智症的原因之一。上圖示正常血管腔；中間血管有硬化阻塞現象，但未完全阻塞；下圖是血管硬化致完全阻塞。

四、何謂失智症？

根據英國阿茲海默氏症協會（Alzheimer's Society）報導，失智症主要分為二大類，其一為阿茲海默症；其二為血管性失智症。前者係腦部神經細胞受到破壞，往生後腦解剖可發現異常老年斑及神經纖維糾結；後者係因腦血管得不到血液供應所導致。腦細胞需要血液供應方能維護健康與發揮正常功能，血液之輸送靠血管系統，腦內血管系統若受損，會造成血液無法送達腦細胞，導致腦細胞死亡，如此即可能引發血管性失智症。

「失智症」係指因罹患阿茲海默氏症與/或血管性失智症導致腦組織之損傷，產生之症狀為認知功能障礙，包括記憶喪失、失去集中注意力及解決問題能力。臺灣失智症協會陳榮基理事長表示，失智症是一種逐漸退化的疾病，腦部細胞逐漸受損、死亡導致行為改變、認知功能退化、記憶喪失乃至嚴重影響日常生活功能。

臺灣失智症協會稱失智症是一群症狀之組合，這一群症狀主要是以記憶力、定向力、判斷力、計算力、抽象思考力、注意力、語言等認知功能障礙為主，同時可能出現干擾行為、個性改變、妄想或幻覺等症狀，這些症狀的嚴重程度足以影響其人際關係及工作能力。

五、失智症早期有那些徵兆？

1. 記憶減退影響到工作，雖經過提醒也無法想起該事物。
2. 無法勝任原本熟悉的事務。

3. 言語表達出現問題。
4. 喪失對時間、地點的概念。
5. 判斷力變差、警覺性降低。
6. 抽象思考出現困難。
7. 東西擺放錯亂。
8. 行為與情緒出現改變。
9. 個性改變。
10. 活動及開創力喪失。

詳如臺灣失智症協會發表之資料如附件一、失智症之十大警訊。

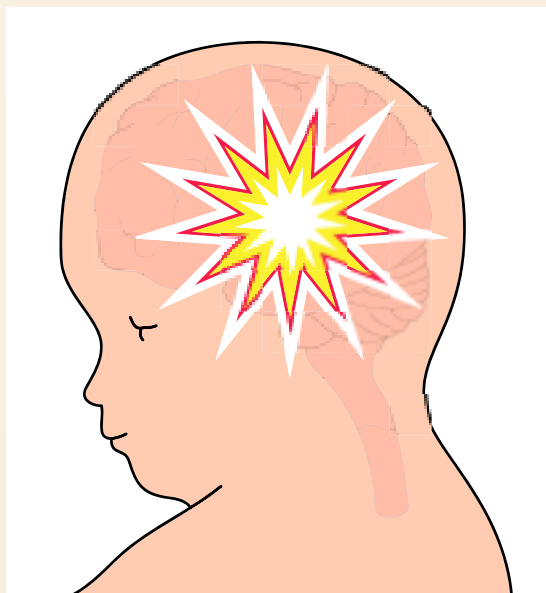
六、失智症案例

『寸草心（The Final Days of My Mother 母親最後的歲月）』一書，是我國旅居關島多年的神經醫學權威陳光明醫師所著，他將其年邁（94歲）失智的母親由臺灣接至關島，與其夫人親身照顧4年之實際經驗與心路歷程。這本書是以英文出版，臺大醫院精神科權威林信男教授與慈濟大學醫學院賴其萬院長將之翻譯成中文，對於失智症及照顧失智症之辛酸艱難有刻骨銘心的描述，不但是認識與照顧失智症的經典書籍，也是侍親教育的典範教材。

茲將本書中陳光明醫師對其母親的症狀與照顧者之心路歷程摘要如下：

1. 母親是一個陌生人：陳醫師說他的母親已不是過去他所認識的母親，與過去截然不同，對於最近發生之事物之記憶很差，過去發生的事情記憶還算不錯；人、時、地的辨識很差，不認識大部分的家人，因此彼此成為陌生人。

2. 母親伴有輕鬱症：無法享受快樂或回憶過去快樂時光，食慾不振，體重減輕，無法集中精神，無助與無望的感覺以及失眠。
3. 母親出現幻覺：母親由輪椅走下來，開始下廚並到餐廳準備乾淨的餐桌，陳醫師夫人問她時，她回答說「臺灣來的親戚及孩子們要來午餐」並說是他們打電話告知的，陳醫師說這完全是她自己捏造的故事。再者，某夜，她由樓上的臥室自己下樓，躺在樓梯旁的地板哭，問她怎麼了，她說：「我聽到你爸爸在外面敲門，我想幫他開門」，然陳醫師的父親已往生多年了。
4. 晚上母親會在家裏四處遊蕩，在客廳彈鋼琴、打開每個房間的燈及抽屜、打翻電腦的鍵盤磁片等。
有一夜，她把自己關在工具房，兩隻腳浸泡在自己尿液裡，直到清晨才被發現，問她是不是在地板上小便？她說：「沒有，剛剛下雨，我們的屋頂漏水」，這幅景象讓陳醫師感到很傷感。
5. 母親有明顯之智力喪失、嗅覺缺失且幾乎失明了。只要醒著就帶來很多困擾，發出吵雜聲、喊救命、要求吃東西或喝水，但是從來不會通知要大小便。
6. 母親大便與小便雙重失禁，大、小便常從內褲流出來（大便失禁與大腦功能失常有關），且常剛清洗好、換好衣服立刻又排便，身上、輪椅、地板到處是糞便，甚至玩起大便，將它塗在



▲腦血管系統破損發生中風是導致失智症的原因。

身上、衣服及床上，只好讓她穿紙尿褲，但夜裡她會抗拒穿它，常將紙尿褲撕成碎片，因此常常污染或弄濕床墊，照顧大便失禁的病人是很吃力辛勞的。陳醫師感慨地問，是否有人能發明一種工具，可有效訓練失智老人上廁所，若能，就有可能獲得諾貝爾居家照顧獎。

7. 陳醫師與夫人照顧其母親二年多，覺得快要無法在家好好照顧了，此時陳醫師可能因壓力與缺乏運動，出現心律不整現象，其夫人也出現高血壓與高血糖以及焦慮情緒不穩現象，必須以藥物治療，已影響婚姻生活。陳醫師與夫人備感壓力，必須離開關島作短暫休息，因此由其哥哥與嫂嫂來照顧。陳醫師說，很少人能負擔得起請專人在家照顧，關

島唯一的護理之家，它的費用是每天美金一百元，電及冷氣另計。

8. 陳醫師說因照顧其母親，完全忘了其夫人六十大壽，他反省後才發現，照顧母親後，他與妻子之關係變得相當緊張，妻子情緒僵硬、較少溫情且容易爭辯。陳醫師說，睡覺時，其夫人

臉朝外，睡在一張特大號床的左側邊邊，而他自己則睡在床的右側邊邊，中間留著很大的空間，他稱之為「太平洋」，他們很少在床的中央相遇。陳醫師說，常在夢中找她，但她卻是在千里外遙不可及的地方。

9. 陳醫師夫人六十一歲生日時，他送她一張生日卡片，另一張是以母親的名義送的，卡片上寫到：「榮女（陳夫人的名字），我親愛的女兒，祝妳生日快樂，這一千元是我第一次，也是最後對妳這三年半來如此體貼的照顧所表達的謝意——我知道妳深愛著我、照顧我、沒有妳的愛，我不可能活在這美麗的小島，這是我能對妳說的最後一次生日快樂」陳醫師覺得對不起太太，讓她承受那麼多的折磨與負擔。

10. 陳醫師在其母親往生後說：「我一直覺得我很幸運，在68歲已經到了需要別人來照顧時，可以在一天辛勞工作回家時有一個母親可以打招呼。」他又說：「媽媽，我非常抱歉，我沒有辦法讓你過得更快樂、更舒服，現在妳走了，我再沒有辦法照顧妳了」。

本書尚未出版時，筆者即向健康世界出版社詢問，因筆者透過家政推廣教育系統，推廣侍親教育，希望可以找到較好的教材，不知看了多少次，每次閱讀時都不禁鼻酸喉哽。🌊
(待續)



▲失智症患者經常將物品擺在不合常理或不恰當的位置。
(資料來源：臺灣失智症協會)

附件一、失智症之十大警訊

- 一、記憶減退影響到工作：一般人偶而忘記開會時間、朋友電話，過一會兒或經提醒會再想起來。但失智症患者忘記的頻率較高，且即使經過提醒也無法想起該事件。
- 二、無法勝任原本熟悉的事務：如英文老師不知「book」是什麼；自年輕即開車的司機伯伯現在經常走錯路；銀行行員數鈔票有困難；廚師不知如何炒菜等。
- 三、言語表達出現問題：一般人偶而會想不起某個字眼，失智症患者想不起來的機會更頻繁，甚至以替代方式說明簡單的辭彙，如「送信的人（郵差）」「用來寫字的（筆）」等。
- 四、喪失對時間、地點的概念：一般人偶而會忘記今天是幾日，在不熟的地方可能會迷路。但失智患者會搞不清年月、白天或晚上，在自家周圍迷路，找不到回家的路。
- 五、判斷力變差、警覺性降低：開車常撞車或出現驚險畫面；過馬路不看左右紅綠燈；借錢給陌生人；聽信廣告買大量成藥；一次吃下一週的藥量；買不新鮮的食物等。
- 六、抽象思考出現困難：對言談中抽象意涵無法理解，而有錯誤反應。日常生活操作電器如微波爐、遙控器、提款機的操作，對指示說明的意思無法理解。
- 七、東西擺放錯亂：一般人偶而會任意放置物品，但失智症患者更頻繁，將物品放在非習慣性或不恰當的位置，如水果放在衣櫥裡、拖鞋放在被子裡、到處塞衛生紙等。
- 八、行為與情緒出現改變：一般人都會有情緒的變化，失智患者的情緒轉變較快，一下子哭起來或生氣罵人，情緒的改變不一定有可理解的原因。可能出現異於平常的行為，如隨地吐痰、拿店中物品卻未給錢、衣衫不整等。
- 九、個性改變：一般人年紀大了，性格也會有少許改變，失智患者可能會更明顯，如疑心病重、口不擇言、過度外向、失去自我克制或沈默寡言。
- 十、活動及開創力喪失：一般人偶而會不想做家事、不想上班工作，失智患者變得更被動，需要許多催促誘導才會參與事務。原本的興趣嗜好也不想去做。

主要參考資料

1. Alzheimer's Society Website, UK
2. 社團法人臺灣失智症協會網站
3. 社團法人臺灣失智症協會宣導單張
4. 臺灣精神醫學會『寸草心』健康文化事業股份有限公司發行

吃得安全、吃出健康

食魚安全面面觀

文／曾珮瑩 圖／游忠霖（高遠文化）

秋日午後，講座還未開始，全民漁業教室現場已座無虛席。「民以食為天」，「吃」是民眾最關心的民生議題。漁業署陳添壽副署長致詞時亦表示，「健康」為眾人追求之目標，現今養生概念風行，魚貝類等水產品不僅營養價值高，而且更是高貴不貴的消費選擇，因此，96年11月份的全民漁業教室特別邀請到國立臺灣海洋大學張正明教授講述「食魚安全面面觀」，介紹民眾選購水產品時應注意之事項，讓消費者能吃得安全又健康。

席間，大家莫不聚精會神地聆聽，尤其是為全家人飲食健康把關的婆婆媽媽們，不僅是有獎徵答的搶答高手，講座後更是踴躍發問。

消費者憂心・水產負面新聞頻傳

時序進入了秋末冬初，正是蟹類最肥美鮮甜的時節，饕客們莫不期待新鮮「大閘蟹」快快上桌，然而，今年卻全面禁止中國大陸閘蟹銷售到臺灣，為什麼呢？張教授從近日之新聞事

件談起，進而闡述水產品安全性的把關原則、檢測項目、作業流程等，強調以正確知識作判斷選擇，便能安心食用。

張教授指出硝基呋喃為抗菌劑的一種，可避免水產品致病，雖尚無足夠證據顯示對人體有害，但仍有致癌與基因突變的風險。是以今年大閘蟹因無法提出官方檢驗報告，因而禁止其進口。



▲陳副署長開場致詞，與現場民眾互動。

另外，關於生魚片使用一氧化碳以增加鮮紅色澤方面，張教授表示，一氧化碳吃下去其實對人體並無害，但會影響消費者對魚肉新鮮度的選擇判斷。一般民眾常以為生鮮魚肉的顏色看起來鮮紅就代表新鮮，其實，光以顏色來判斷新鮮與否是不夠的，還要看魚肉的光澤和彈性，以免吃下「金玉其外，敗絮其中」的產品。

政府檢測監控・品質嚴格把關

政府相關單位對全國490多個水產品加工廠進行稽查，檢查的項目包括藥物殘留、病原菌（大腸桿菌、腸炎弧菌、金黃葡萄球菌等），並實施養殖水產品上市前安全管理措施，對未上市前的水產品審核稽查。近3年來藥物檢測不合格率分別為93年的2.3%、94年的1.67%、95年1.18%，也就是說食用水產品的安全性高達97%以上。而近年政府更大力推動水產品產銷履歷制度，鼓勵相關業者將生產、運輸、加工、倉儲、配送等資訊透明化，提供給消費者參考；而消費者亦能追蹤餐盤上的魚究竟來自何方。藉由產銷履歷制度的雙向交流，使水產品的品質受到注目與保障。



▲張教授闡述食魚既營養又健康。

除了檢驗措施與推行產銷履歷之外，改善水產品加工區的廠房衛生安全條件、空間規劃、光線、地板、通風狀況等，從源頭處理程序提升水產品安全性。張教授曾參與輔導枋寮區漁會、嘉義區漁會生魚片處理場及梓官區漁會等單位，從一般傳統廠房轉型為現代化的加工廠，不僅窗明几淨，人員的服裝也符合衛生管理原則。

安心食魚・永保健康

吃魚不僅健康，還能延年益壽，張教授特別指出， Ω -3脂肪酸富含DHA、EPA，有助於預防心血管疾病，並改善血管內脂肪堆積，它存在於許多食物當中，但以魚類含量最多。另外，蛋白質、維生素B群、礦物質（貝類高於魚類）等營養素，水產品單位含量遠高於奶、蛋、豆類、家禽類及家畜類。

在臺灣飲食的選擇上，食用水產品最為安全、划算、營養又健康，除了政府相關部門全力把關，防止對健康造成危害的食品進到消費者肚子裡，民眾若能多加留意相關新聞及參加全民漁業教室講座，獲得健康食魚等知識，也是辨別不良水產品相當重要之依據。🌊

澎湖「2007菊島海鮮節」的 漁業文化與創意體驗



文圖／劉淑玲（澎湖縣政府農漁局技正）

今年澎湖縣政府舉辦的「2007菊島海鮮節」活動不同於往年在春夏舉行，而是選擇在9月21日至10月31日的秋天舉行。秋天的澎湖少了人聲鼎沸的吵雜，卻多了一份恬適與寧靜，讓遊客有個浪漫且具有秋意的旅遊體驗。以「品嚐海鮮、品味菊島、品茗心靈」為號召，邀請民眾來體驗澎湖漁村風情，並且由中華美食交流協會推薦金牌名廚料理澎湖海鮮，將鮮美的食材與藝術相結合，除了能品嚐到海鮮的原汁原味外，還可讓美食成為藝術大賞。

澎湖在地的食魚文化非常豐富，例如，漁產品的燒法從簡到繁、料理方式從清淡到濃稠，應有盡有。早期只是品嚐活跳跳的海鮮美味，發展到近日已有一些民宿或餐廳講究用

餐環境、餐盤擺設、產品包裝，甚至店面的設計也利用廢棄的漁具或漁網和海洋意象來設計佈置。這過程需要教育與推廣，同時也達到了經濟上的目的一提高產品價值。如果能在一個舒適優雅的餐廳裏，一邊欣賞藍天碧海的美景，一邊享受色香味俱全的海鮮，將是人生一大享受。因此，人們願意付出更多的金錢來取代路邊攤的海產。這過程就是需要將「美學創意」融入漁業文化創意產業中，把美融入漁業文化的每一個細節；不僅吃起來很美，陳設、杯盤及景色也都很美。澎湖縣政府為提供觀光客能有多樣化的選擇，精選並推薦轄下不同鄉市共10餘家合法且各具料理特色的餐廳及主廚，讓遊客吃得安心、盡興。



▲創意美食菊花蟹盅。



▲創意美食焗烤明蝦。

此外，在澎湖馬公第二漁港漁人碼頭有一艘不航行也不會沉沒的藝術創作大船「菊島之星」，它是一艘水泥築成的船，也是「2007菊島海鮮節」活動重點行銷之一，它的真正的名稱是「澎湖縣漁產直銷中心」，做為漁產直銷商店。今年的「2007菊島海鮮節」活動開幕式就是選擇在「澎湖縣漁產直銷中心」前廣場舉行，除了臺灣各地來的眾多觀光客外，大陸第一批經由金門小三通包機來澎的觀光客也趕上這次開幕行銷盛會。他們除了欣賞精彩節目並參加抽獎餘興節目外，在活動結束後又可在「澎湖縣漁產直銷中心」購買到新鮮美味的漁產加工品以及精緻的珍珠、珊瑚、貝殼飾品及藝術創作等藝術品。然後再上二樓「駕駛艙」，參觀模擬駕駛艙擺設的一些航行儀器；之後，走到駕駛艙前面的船頭，眺望欣賞馬公市區的街景。如果您看過「鐵達尼號」電影，想體驗劇中男女主角展開雙手迎風破浪，在這裡也可以滿足您那種浪漫氛圍！

今年的「2007菊島海鮮節」活動內容包括



▲箱網垂釣體驗。



▲菊島之星（高遠文化 提供）。

各鄉不同場次的五大漁產—丁香魚、海鱺、九孔、石斑魚及牡蠣嚐鮮活動；還有熱門搖滾樂團與歌星黃小琥助



▲紅魚餵食體驗。

興的開幕式。「澎湖優鮮」菊島漁鄉鮮體驗營更是打響澎湖的名號，內容為三天兩夜漁村之旅，包含特色漁村民宿、澎湖風味小吃、海洋觀光牧場的半潛艇及釣花枝和海鱺體驗；特色漁村民宿方面，縣政府也精選出6家合法且各具不同漁村特色的民宿推薦給觀光客。馬公市也

推出「菜園鮮烤牡蠣及牡蠣殼創意DIY」；「海洋牧場體驗」活動方面，有海洋牧場箱網平台的釣花枝、海鱺餵食，以及碳烤鮮蠔活動結合了漁撈、養殖、漁船筏和魚食文化的「漁業文化體驗」，每年都吸引不少觀光客專程來澎湖體驗在船上的感覺及漁人的海上生活。



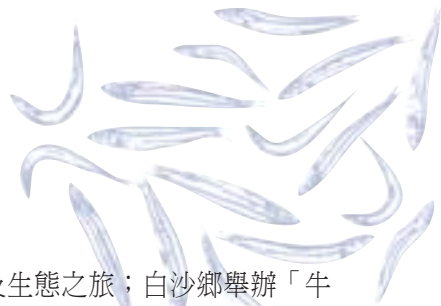
▲利用九孔貝殼和魚鱗片製作的創意手工藝品。



▲知名飯店主廚海鮮料理品嚐。



▲乾淨清爽的水產品展售空間。



此外，七美鄉推出農漁產及生態之旅；白沙鄉舉辦「牛車、抱墩、抓魚樂」體驗活動，以及「丁香魚醬、丁香餅DIY製作」、石滬探巡的「天羅地網捕魚去」活動；另外，西嶼鄉則推出海鮮美食風味營及親子塑沙樂趣營等等。今年還增加一項新活動，就是「2007菊島海鮮節自然生態深度之旅」活動，探索海洋及海岸生物多樣性，活動地點有本島沿岸及無人島、菜園溼地、東吉嶼、西吉嶼、姑婆嶼、頭巾嶼等地方，欣賞鸕鶿科水鳥戲水覓食，或是即將南返的紅燕鷗、小燕鷗、白眉燕鷗等群鷗飛舞景象，讓來澎湖旅遊的觀光客除了品嚐海鮮之外，也能了解海洋環境保育與復育的重要性。最後還推出「2007菊島海鮮節伴手禮」，以最乾淨、安全、美味的海鮮加工品當作伴手禮，用最方便、迅速的配送方式服務遊客，讓觀光客的澎湖之旅劃下一個最完美的旅遊句點。

在澎湖以海洋為圖騰、為號召的產品都很受到歡迎，不論是藍天碧海或是海魚、海藻及貝殼等，對於一般消費者而言，都給人「乾淨、零污染、營養高、健康食品」的形象。因此以海洋為號召的「藍色行銷、藍色創意」的產品漸漸熱門。

「2007菊島海鮮節」系列活動行銷了澎湖的海鮮美食與名廚，不僅介紹具有漁村特色的民宿，並引導遊客一起體驗最古老且保育海洋環境的傳統捕魚方式；此外，遊客還可享用乾淨、安全且美味的海鮮加工品，以及購買各種用貝殼、魚鱗、繪畫製成的手工藝品；同時，遊客亦可遨遊離島之間，觀賞鸕鶿及海鷗飛舞，享受在潮間帶與魚、貝、蝦類的親密接觸等，讓遊客滿載而歸。「2007菊島海鮮節」系列活動將澎湖群島的海洋文化一一展現出來。相信在往後的日子中，不只在活動期間才能體驗海洋，而是讓遊客天天都能享受動靜皆宜的海洋澎湖。🌊

◀頒發澎湖海鮮金牌名廚獎牌。





沙雕・獨木舟 高雄西子灣海洋嘉年華

文圖／陳彥臻（臺灣區漁業廣播電臺節目主持人）

「就是要來西子灣抓住夏天的尾巴！」這是日前參加高雄西子灣海洋嘉年華活動民眾的歡呼聲音。時序雖然已經到了初秋時分，但熾熱的陽光仍流連在南臺灣高雄的西子灣海灘。在這裡，9月8日及9日這2天就湧入了上萬人潮，熱情地擁抱「海洋高雄」的碧海藍天。由高雄市政府海洋局舉辦的「2007西子灣海洋嘉年華」，於這兩天的下午3點到晚上9點，在西子灣海水浴場展開，儘管已經是夏季的尾聲，仍為高雄再掀起一波海洋休閒熱潮。

高雄市政府海洋局舉辦的「西子灣海洋嘉年華」，雖然行之有年，但是今年這個活動卻顯得特別不一樣，因為高雄市政府海洋局孫志鵬

局長甫上任，即提出以「使民眾認識港都的海洋，親近港都的海洋」為執政新願景，而高雄的蔚藍海岸兼具山海景觀且人文資源豐富，因此「2007西子灣海洋嘉年華」活動，在孫局長的指示下，除了傳承往年的活動精神外，還加上孫局長對高雄市海洋文化的專業與漁業產業推動的理念，把今年的嘉年華會辦得更聲有色。

輕鬆 歡樂 親近海洋

在活動前的記者會現場，就已經展現出「未演先轟動」的號召力，正式對外宣示今年的西子灣海洋嘉年華會將會高潮迭起。孫志鵬局長



▲與民眾同樂的副市長邱太三、市議員陳美雅、局長孫志鵬（左至右）。



▲高雄市海洋局局長孫志鵬與代言人邀請大家共襄盛舉。

身著色彩鮮豔的T恤、海灘褲，與活動吉祥物——「海洋冰淇淋人」、活動代言人——「海洋環保西施」，一起在西子灣沙灘上乘坐香蕉船，由孫局長熱情邀約民眾前來參加這個海洋觀光與漁業產業的推廣活動。孫局長說：「海洋觀光遊憩是觀光遊憩活動的重要一環，隨著經濟發展及國民所得提高，民眾對休閒生活需求日益增加。而高雄是一個海港都市，更是國人海洋觀光不可或缺的一環。」所以為使民眾更加認識海洋、親近海洋，高雄市政府海洋局特地規劃舉辦「2007西子灣海洋嘉年華」，在9月8日及9日這2天的下午3點到晚上9點，民眾參加所有活動全程均免費。2天的活動中，有許多民眾來



▲大海蝦的沙雕作品。

此戲水、逐浪、堆沙、歡唱、嚐鮮……；或闔家同樂、或三五好友結伴、或情人攜手共享這輕鬆、歡樂的嘉年華活動，一起親近海洋。

三大活動主題 繽紛的海洋意象

這次活動涵蓋了「運動競技」、「生活藝術」及「創意態度」等三大主題。在「運動競技」方面，其活動包含海灘上的創意沙雕賽及沙灘排球擂台賽等。沙雕賽非常適合闔家大小同樂，而且首獎就有2萬元的獎勵，參加沙雕的民眾無不發揮創意、眾志成城雕塑出一個又一個深具意義的作品，其中有大海蝦、水牛、海龜等海洋生物，十分維妙維肖。沙灘排球擂台賽則提供年輕人海灘運動的好地方，除了吸引了許多青少年朋友在此激烈廝殺之外，在9月8日活動開幕當天，由高雄市邱太三副市長、陳美雅市議員、孫志鵬局長、陳朝興副局長所組成的隊伍與對手展開友誼賽，現場洋溢著笑聲與尖叫聲，也為整場活動掀起另一個高潮。在「生活藝術」方面，推出免費搭乘香蕉船、獨木舟，供民眾從生活中體驗高雄的



▲參加活動的民眾盡情享受海上活動。



▲西子灣海洋嘉年華烤魚香。

海洋風情，同時藉由這些海洋休憩活動落實屬於海洋的生活藝術。除此之外，現場還有由高雄市體育會帆船委員會帶來的精彩風帆秀、高雄海洋科技大學的獨木舟表演等水上運動及樂團的熱力演唱等。另外，在「創意態度」方面，則由來自各地的藝術團隊用環保當主軸，強調不使用貝殼、塑膠材質，而是運用創意為基礎和利用環保素材，在沙灘上陳列海洋環保市集，其創意更是令民眾感到驚喜不斷，藉此教育民眾一起做海洋環保、重視海洋生態，而這一連串的活動非但熱鬧，也呈現出繽紛的海洋意象。

海洋三寶 行銷高雄漁業重鎮

高雄市的前鎮漁港是全國的漁業重鎮，其中以鮪魚、魷魚、秋刀魚為高雄遠洋漁業的大宗魚貨，被漁業界稱之為「高雄的海洋三寶」，而今年「西子灣海洋嘉年華」與往年不同之處，其一就是把高雄市的「海洋三寶」推廣給民眾認識，協助漁業產業行銷漁產品，這也是孫局長就任時即提出的「海洋高雄」漁業政策之願景。在輕鬆的活動中，成功地推廣高雄

的漁產品，行銷遠洋漁業重鎮的大宗魚貨。在2天的活動當中，每天提供各500份烤魷魚及烤秋刀魚供民眾免費品嚐。在西子灣海灘的烤魚香隨處飄散，吸引現場民眾大排長龍索取；拿到新鮮美味烤魚的民眾，就隨意坐在海灘，一邊聆聽著海灘上傳來輕快節奏的樂團演唱歌聲，一邊品嚐著美味的烤魚。到場的民眾都陶醉在四溢的魚香當中，歡笑聲不斷，直呼「有吃、有玩！」。這次海洋嘉年華會活動融合海洋美食的魷魚與秋刀魚，成功地行銷了全國漁業重鎮與「高雄海洋三寶」。

高雄市政府海洋局全力推動海上遊憩活動，也希望大家玩得健康、玩得安全，所以公告在西子灣附近海域從事遊憩活動之範圍、種類、時間及行為等限制規定。目前開放的海域遊憩活動種類，有香蕉船、風浪板、拖曳浮胎及獨木舟，希望民眾要遵守相關規定。高雄市政府海洋局透過海洋嘉年華活動，推展海洋休憩觀光、行銷高雄的漁業文化與產業，同時藉由多元的海上休閒活動，創造出另一番繽紛多樣的休閒風潮；也希望透過每年舉辦的年度盛事，能吸引更多本地市民甚至外地遊客前來認識高雄特有的在地漁業文化。🐟

南方澳「鯖魚季」登場

品嚐鯖魚正是時候

文圖／吳楊欽（宜蘭縣政府農業處漁業科）



▲第1名幸福三重奏。



▲第2名潘幼虹的茄菜花發爆竹虹。



▲第3名義式涼拌鯖魚天使細麵。



▲第1名高郁軒的幸福三重奏製作過程。



2007宜蘭南方澳「鯖魚季」於11月3日在國立蘇澳海事職業學校舉行。首先登場的是鯖魚創意料理比賽，有16名選手參賽，由主辦單位統一提供6尾南方澳最有名的新鮮鯖魚做為素材，每位參賽者必須在90分鐘內調理出25人的菜色。蘇澳海事學校食品科的學生也在這次鯖魚料理大賽中大顯身手，調理出口味和菜色完全不同的16道鯖魚佳餚，手藝不輸坊間的大廚師。

此次鯖魚料理創作大賽，由中西餐飲廚藝研究發展協會理事長陳韻如小姐及知名節目主持人愛雯小姐共同主持，並邀請中華美食交流協會何金城監事、署立宜蘭醫院營養室關蓮娟主任、蘭陽技術學院健康休閒管理系彭庭芳助理教授、蘇澳海事學校



▲宜蘭縣政府農業處吳處長柏青與參加比賽人員及評審團合照。



▲宜蘭縣政府農業處漁業科林科長枝興頒獎，第1名高郁軒與評審團合照。



▲鯖魚大豐收。

吳炎文主任及蘇澳區漁會林月英總幹事等5人參加評審，再開放參觀民眾試吃，選拔超人氣獎，結果由高郁軒奪冠。高郁軒將鯖魚料理成3個組合，中、西、日式的照燒鯖魚塊、法式鯖魚排、鮮酥生魚片，取名「幸福三重奏」，獲得評審團一致肯定；第2名為潘幼虹的「茄棗花發爆竹虹」；第3名則為黃志傑的「義式涼拌鯖魚天使細麵」。

宜蘭縣政府為迎接今年鯖魚的盛產期，已陸續在



南方澳舉行「鯖

魚季」活動。南方澳漁港每年捕獲的鯖魚達5萬噸以上，為當地最大宗的漁產，居全臺灣之冠。鯖魚通常用來製作罐頭、香酥及柴魚等食材，或料理出各種佳餚，如清蒸等各種不同新鮮口味。歡迎民眾到南方澳漁村一遊，順便品嚐鯖魚大餐，可吃健康、幸福的好滋味！🌊



▲蘇澳區漁會林總幹事月英與中西餐飲廚藝研究發展協會陳理事長韻如。

2007宜蘭南方澳鯖魚季

「花飛」邀您一同來去

文／廖依姿 圖／游忠霖（高遠文化）



▲開幕表演「舞動噶瑪蘭」。

鯖魚俗稱「花飛」，秋冬正是盛產旺季。由於南方澳漁港所捕獲的鯖魚產量佔全臺九成左右，故有「鯖魚的故鄉」之稱。秋冬時節，東北季風雖然夾著綿綿細雨，但澆不熄民眾對南方澳鯖魚季的熱烈期盼。「2007宜蘭南方澳鯖魚季」一系列活動包括鯖魚創意料理比賽、南方澳鯖魚產業與文化論壇等，其中最讓民眾期待的，便是11月11日、12日在南方澳第三漁港所舉辦的「2007宜蘭南方澳鯖魚季嘉年華

會」，好吃、好玩又好看，吸引眾多愛鮮遊客蜂擁而至。

嘉賓共襄盛舉 新鮮鯖魚助陣

在主持人簡短介紹活動內容與相關流程後，首先由宜蘭聖湖社區陳美月老師舞團表演「舞動噶瑪蘭」，以活潑動感的舞步，展現山與海的子民熱情生命力，帶動現場氣氛。蒞臨會場的貴賓有：行政院農委會漁業署謝大文署長、宜蘭縣呂

國華縣長、農業處吳伯清處長、蘇澳鎮林騰煌鎮長、蘇澳區漁會陳建忠理事長、林月英總幹事、常務監事黃鎮來、宜蘭縣中西餐飲廚藝研究發展協會陳韻如理事長、三剛鐵工廠文物館廖大慶館長等嘉賓均前來共襄盛舉。

呂國華縣長致詞時表示，儘管鯖魚的營養價值不輸給鮭魚，是相當實惠的食用魚類，但總是給人「粗俗」的印象—價格低廉，僅為鮭魚的百分之一。為照顧漁民生計與漁業發展，



▲宜蘭縣長呂國華致詞。



▲貴賓拉引紅彩帶，一尾尾活跳跳的鯖魚彷彿從天而降。



▲即使集眾人之力也拉不起170斤超大魚丸！

應致力於提升鯖魚的附加價值（如生物科技之研發），藉由產、官、學合力協助，行銷優質鯖魚產品。

謝大文署長提及於11月9日在宜蘭大學所舉辦之南方澳鯖魚產業與文化論壇，點醒國人追求經濟發展之餘，更應審慎評估海洋資源，調整漁法，才能永續發展。

來賓致詞後，正式啟動開幕儀式，既然是鯖魚季，當然要以鯖魚開場！沉甸甸魚網中充滿了剛捕撈上岸的鯖魚，在貴賓拉引紅彩帶下，魚網洞開，一尾尾活跳跳的鯖魚彷彿從天而降，氣勢磅礴地直落下方的貨車車斗，十分壯觀！現場民眾一陣驚呼，正式為「2007宜蘭南方澳鯖魚季嘉年華會」揭開序幕。

超大魚丸好鮮 創意料理超優

舞台旁的大鍋冒著裊裊蒸氣，引人好奇，走近一瞧，竟是在烹煮一粒超大的魚丸！原來是蘇澳鎮南寧社區發展協會林春福理事長，特別為了這次活動，以鯖魚加鬼頭刀為原料，製作了一式後，還得動用小吊車將它從

大鍋裡吊起，圍觀民眾莫不瞠目結舌；至於滋味如何，看看民眾臉上開心滿足的笑容就知道啦！

配合鯖魚季所舉辦的「花飛尚青鯖魚創意料理」比賽

（10月31日至11月3日），展現鯖魚多元美味。頒獎典禮過後，冠軍得主高郁軒在現場料理其得獎作品「幸福三重奏」，將鯖魚的新鮮美味，以別出心裁的創意巧思進行烹調，色香味俱全，讓人看了不禁食指大動。



▲由縣長切分大魚丸。



▲鯖魚創意料理冠軍作品幸福三重奏。



▲漁業署謝大文署長親自主持鯖魚大樂透。

同樂活動熱鬧滾滾 創意攤位寓教於樂

中央舞台不同時段皆有精彩活動，如舞蹈表演、戲曲吟唱、魔術秀、有獎徵答、鯖魚大樂透等，其中鯖魚大樂透最能吸引民眾參與，「八公斤，確定八公斤嗎？恭喜你！」，只要民眾猜對籃中鯖魚的重量，即可整籃帶回家！來賓主持人與台下民眾熱絡地往來互動，將氣氛炒熱到最高點！

活動會場的小攤位，吃喝玩樂應有盡有，包括宜蘭各地特有的農產品展售、各式蒸煮炒炸的鯖魚小吃、飲料廠商攤位等，其中「烤鯖魚BBQ」是由蘇澳區漁會家政班的婆婆媽媽們掌廚，看她們在木炭烤爐前忙著看顧火候、翻魚，就是要把鯖魚的好滋味完美呈現出來。嗯～木炭香和著鯖魚香，難怪BBQ區總是大排長龍！



▲現烤鯖魚。



▲蘇澳區漁會家政班用心烤出美味鯖魚。



▲彩艷吉利鯖魚。



▲礁溪老爺大酒店鯖魚料理主廚。

還有飯店展示鯖魚創新菜色，其中有礁溪老爺大酒店11月開始推出的「鯖魚無國籍料理」。主廚表示，新鮮的鯖魚無論作成冷盤、熱食或點心，都相當美味可口，現場擺盤的彩艷吉利鯖魚、杏仁香鯖魚酥佐抹茶塔塔醬及美式香蒜鯖魚派等，一改以往鯖魚傳統中式料理的刻板印象。

然而，鯖魚季的舉辦不僅止於享用海洋資

源，更重要的是希望大眾能認識海洋、進而愛護海洋。現場亦有宜蘭縣政府農業處設置的攤位「鯨豚探險記—海龍宮餐廳的菜單」，以寓教於樂的方式宣導海洋生物保育概念。民眾抽取問卷，在現場資料中自己尋找答案，答對了就會得到一個小禮物喔！一趟遊戲下來，民眾就可認識到海洋生物的特性、海中的食物鏈系統等，獲益匪淺。



▲在尋找答案的過程中認識海洋生物。



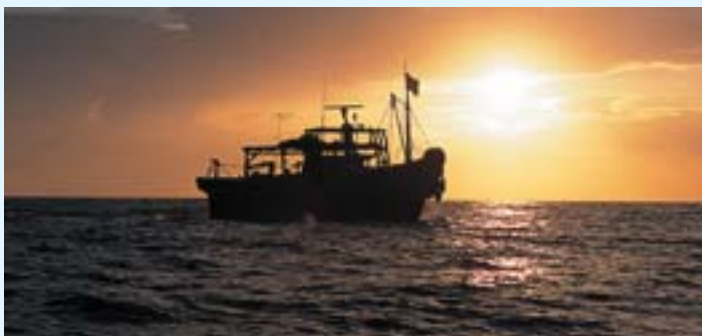
▲杏仁香鯖魚酥。



辦好好活動 大家一起來

近年來縣市政府積極舉辦具有地方特色的文化節，其活動主題、效益均需做長遠而具建設性的規劃，才能真正拓展觀光收益並發揚地方文化。特別值得一提的是，此次活動一開始即宣導「垃圾不落地」，並於多處設置資源分類垃圾袋，唯有高品質的遊客，才能維持最高旅遊品質。

鯖魚富含DHA、EPA兩種不飽和脂肪酸，可增強免疫力，含量僅次於鮭魚，是健康、營



養、美味又價格低廉的食用魚。然而海洋資源並非取之不盡，用之不竭，舉辦嘉年華會，我們除了要感謝鯖魚貢獻人類食物外，對其他海洋生物也要存有感謝之情，尊重大自然，生命才能生生不息。🐟





養殖達人 達人 在學甲拓展藍海事業版圖

—臺灣鯛魚苗、錦鯉揚名國際—

文圖／洪淑昭（臺灣區漁業廣播電臺）

每年從學甲所供應的臺灣鯛魚苗，不僅佔全臺七成五以上，更造就了名揚國際的臺灣鯛產業；而學甲的養鰻場因堅持以無藥、無用藥方式養殖，生產出「健康、安全」的高品質鰻魚，而重建了臺灣鰻魚王國的形象；而曾經是臺電工程師的劉開源，因為對養殖漁業的憧憬，毅然辭去人人稱羨收入穩定的工作，在學甲紅茄里從零出發，以獨特而美麗的錦鯉，拓展養殖藍海的事業版圖。地處於鹽分地帶的南瀛學甲，就像是一顆蘊藏璀璨寶石的原礦，在

這種平凡樸實的傳統漁鄉裏，漁友從傳統養殖漁業中，找到屬於自己的一片天。



▲研究改良臺灣鯛魚苗是邱益華最大的成就與驕傲。



做人認本份的臺灣鯛魚苗大王

與一般的養殖漁鄉並沒兩樣，走進學甲，目光所及盡是一大片一大片的魚塢，水車在陽光下不停地跳動著水花，白鷺鷥在田埂邊佇立，安詳而寧靜的景像實在讓人難以想像這裏是許多國家元首、漁業團體來臺參訪的必到之地，而讓學甲與臺灣鯛聲名齊揚海內外的人物，正是臺灣鯛魚苗大王－邱益華。

因商業週刊與電視媒體接連的專題報導，讓所有人都認識了邱益華「臺灣鯛魚苗大王」的名號，然而「出名」對邱益華來說並沒有太

大的吸引力。「要不是你們是漁業廣播電臺，是咱漁業署的單位，現在所有要來採訪的電臺、電視我攏是拒絕」他說：「做人要認本份，專心飼魚、想看嘜欲如何改良品種比上電視卡重要。」對邱益華來說，每天清晨到魚塢挑種魚、查看水質以及瞭解魚的狀況，遠比面對鏡頭麥克風更有成就感。

「臺灣鯛這尾魚可以說是咱臺灣的寶，因為整個養殖的過程，可以創造臺灣二、三百萬人的就業機會。」邱益華對他所研發出來的臺灣鯛品種相當自豪：「現在步留已經提升很多囉！」所謂的「步留」就是臺灣鯛的取肉率，1尾魚取肉率的提升即表示它的經濟價值也隨之增加。邱先生將臺灣鯛的取肉率從原本的28%提升到37~38%、52種品系的臺灣鯛、沒有使用任何荷爾蒙而能繁殖出全雄性的吳郭魚，再加上成功掌控魚種交配等成果，其基因改良技術不僅深受國內養殖業者的肯定，在國際上也稱得上是數一數二的技術。「我也是閱讀雜誌時才知影，原來我們魚種的品系數量是全世界第1名！」

然而這個世界第一名的魚苗達人並沒有太多的驕傲與欣喜，反倒是在訪談中不停透露著對臺灣鯛發展的憂心：「咱漁民的飼魚攏是真盲目，不論環境、水質是不是有做好管理，成本是不是有先估計，看別人飼魚有賺，他也跟著放魚，一年辛苦下來，經常都是蝕本在做。」謙稱自己沒讀過多少書的邱益華其實很有企業管理的概念，他說如果漁民在放養之前能先預估養殖面積以及養殖規模大小，從飼料、人工、水電等各方面來估算養殖成本之後，再來



▲魚苗大王邱益華（中）接受漁廣採訪。



▲錦鯉幼苗培育場。



決定放養的魚苗數量，這樣就不會導致產銷失衡、不符合成本的狀況。

邱益華指著前來向他購買魚苗的漁友，笑著對我們說：「咱這擺是熬漁民啦，甘知影熬熬啊飼，不知變巧。」面對邱益華的消遣，這些老實的漁友們不太好意思的說：「這擺是益華兄的魚苗太好了，飼了後大太緊，賣擺不夠飼料本。」邱益華說臺灣的養殖漁民都很厲害，不論什麼魚都能養得又好又多，只可惜對行銷完全不在行，價格愈低，漁民就賣得愈多也賠得愈多，完全沒有應變的能力。

隨著邱益華的腳步，我們來到他即將交貨的魚塢旁，穿著漁裝的他拿一只小木杓以及磁碗，伴著獨特的漁歌一杓一瓢開始數起魚苗。看著眼前一尾尾閃動著銀光的魚苗，彷彿也看

見養殖漁友所期待一個個的希望。邱益華說，他也從未想到這小小的魚苗對他的人生而言，所產生的變化竟是如此之大。

無用藥健康鰻模範生

在學甲，除了邱益華之外，擁有ISO認證的鰻力養殖場也是各界取經的對象，每當臺南縣政府有貴賓到訪，總會安排到學甲看看這個以無用藥養殖著稱的養鰻模範生。

面對著各方的稱讚，洪太太在電話中謙虛的說：「嘸啦，阮只是腳踏實地在做，沒有什麼值得採訪的。」

據瞭解，近年來因中國以低價鰻魚傾銷日本，讓以往為臺灣賺進不少外匯的鰻魚養殖深受影響，2006年銷日量降至八千多公噸，而產

值只有新臺幣31億元，其銷售情形真是不可同日而語。面對著嚴苛的競爭壓力，鰻力養殖場的經營者洪啟峰先生瞭解到唯有建立自有品牌，以安心與品質，讓消費者產生信賴，進而從鰻魚的價格戰當中，找到真正屬於自己的養鰻藍海。

誠如魚苗大王邱益華所言：「飼魚先飼水」，優良的水質管理其實是養殖



▲涼亭與浮橋全是劉開源一手打造。



▲錦鯉幼苗培育場。

成功的關鍵所在。洪啟峰從水源著手，以蓄積雨水取代抽取地方水的方式，做好每一個養鰻池的水質管理。以低密度、健康無用藥所養出來的鰻魚，不僅健康有活力，更無需以藥物來維持鰻魚的品質，因此，在2006年間，中國輸日活鰻被檢測出藥物殘留之後，鰻力養殖場所養出來的無用藥健康鰻魚就成為日本業者爭相採購的搶手貨，更讓臺灣鰻魚美味、安全的名聲再次揚名海外。

開創錦鯉之鄉的臺電工程師

除了傳統魚塭養殖之外，素有「水中游動寶石」之稱的錦鯉，更為學甲開啟了發展休閒漁業的新思維。色彩斑斕的碩大錦鯉在這座全

世界最大的錦鯉觀賞池中悠游自在地游動著——這是劉開源先生所一手打造的「錦鯉之鄉」，也是劉先生二十多年來精心培育的心血成果。

劉開源對我們細說當年他為何會離開人人稱羨的臺電工程師，來到學甲這個純樸的漁鄉：「這全因為對養殖漁業懷有熱情與夢想，讓我離開繁華的臺北，來到學甲後一切從頭開始學起。」從一個養殖門外漢到行銷世界各地的錦鯉達人，劉開源說他所遇到的困難遠超過他人所能想像，幸好家人的支持與對未來的期望，讓他度過一個又一個的難關。

劉開源所繁殖出來的錦鯉，不但品種優良、花色種類繁多，深獲各界的好評，每年在日本、澳洲、以色列等地所辦的錦鯉品評會，為他奪下一座座的大獎；而從他這裏所出口的錦鯉，更是遍及東南亞、大陸、歐美及非洲等世界各地，也讓學甲「錦鯉之鄉」的名號日漸響亮。

「從學電子到養錦鯉再到經營休閒農場，對我來說是很漫長的一條路。」劉開源說，為了推廣國內養殖錦鯉的風氣，也讓國人在休假時能有個生態的休閒場所，同時也認同政府所推動的農漁休閒產業理念，於民國93年，將原有養殖場轉型經營休閒農場。

「園區內的所有設施，包括浮橋、涼亭甚

▼佇立漁塭旁的白鷺鷥。





至於每一棵樹都是我一手打造出來的。」劉開源自豪的說：「我們連污水都是以自然生態來處理，目前觀賞池清澈見底的水，就是以生化毛球過濾再生的循環水系統，這是我們自行研發出來的。」走過林蔭翳鬱的石頭路，劉開源指著眼前的一大片溼地向我們解說，在這自然生態污水處理池中，有人工繁殖的土種鴛鴦以及種類繁多的臺灣原生種水生植物，是許多國小到此做生態教學時最佳的活教材。

「其實小朋友來這裏最感興趣的還是餵錦鯉喝ㄋㄟㄋㄟ」劉開源笑著說，這批會用奶瓶吃飼料的錦鯉，是園區內最受歡迎的當紅明星：「這都是我們辛苦的成果，一點一滴慢慢訓練出來的，不僅不怕人，還可以讓人摸摸牠們的

頭。」劉開源說起他現在最想實現的願望：「就像當年打造這個全世界最大的觀賞池超越日本一樣，我最大的夢想就是將來能夠培育出全世界最大的錦鯉，再次贏過日本。」在劉開源人生中，錦鯉成就了他對養殖夢想的實踐，在人生的轉折處為他開拓了更為寬廣的一片天。

紅腳苓響過的天空

從「錦鯉之鄉」踏上歸程，從車窗往外望去，路旁的景象，不禁想起小時候隨著祖父第一次來到學甲的回憶：猶記得是農曆三日節過後，我們祖孫倆載著「粉鳥籠」與「鴿苓」，踩著重重的腳踏車，騎過一落接著一落的魚塢，遠從義竹來到學甲，最主要的就是要與眾多好手較量，看誰家鴿子較有負重飛遠的本事。已經忘了最後勝負的結果，只留有滿天鴿苓嗡嗡作響的聲音與畫面，就這麼鮮明的烙印在回憶裏。現今「放紅腳苓」仍是學甲地方傳統的民間活動，每年春假前後總吸引許多遊客來此體會飛鴿掠過天際的震撼。

鹽分地帶的學甲仍保有它養殖漁鄉的特色，鎮上隨處可見的小吃攤賣著便宜可口的傳統美食，忙碌一天之後來碗滷肉飯，配著醃瓜燉虱目魚頭，從每個人滿足的表情看來，彷彿這就是人生最好的享受。就像是這些養殖達人一樣，純樸、認真、守本份，學甲人以它自己平穩的步調，紮實的將根深深植入這片土地，終能開出最璀璨美麗的花朵。🐟



▲水上民宿是劉開源未來的夢想藍圖之一。

2007

暢影寫真 樂活淡水

攝影比賽結果

文／蕭堯仁、陳靖宜（淡水區漁會）

2007《暢影寫真·樂活淡水》攝影比賽活動，淡水區漁會配合淡水鎮公所，於本（96）年9月開始辦理比賽，截至10月中截稿，總計有316件通過初步篩選。本次攝影比賽主題主要以活絡淡水地方藝文、人文采風、特色建築、漁

業文化、自然生態與海港風景等滬尾在地風情之美為主題，將淡水地區之人文體驗、藝文風采、漁業活動與漁業資源保育等，藉由鏡頭的詮釋展現在地自然風情存影淡水。

本次攝影比賽於96年11月1日下午1點30分於本會2樓會議室辦理公開評審，評審由主辦

單位淡水區漁會以及協辦單位淡水旅遊服務中心、淡水魚藏藝文咖啡廳、淡水漁業生活文化影像館、淡江大學攝影社合作辦理，評審委員為馮文星委員（淡江大學）、盧耀欽委員（淡江大學）、程許忠委員（淡水漁業生活文化影像館）、江春貴總幹事（淡水區漁會）、余明村專員（淡水區漁會），評審結果遴選



新鮮貨—黃瑞賢（特優）



街頭寫生家—楊光華（優選）



真理大學大禮拜堂—黃建彰（優選）



河畔風情—簡健豪



河堤邊的釣客—張郡玲

出特優1名、優選2名、佳作12名，共計15名作品入選。

特優是由黃瑞賢的作品「新鮮貨」雀屏中選，在他的作品中運用光影的捕捉與半立光搭配的微妙，街頭風格反映一般老百姓拼經濟的真實面與淡水堅毅不拔的生命力，逆光下暗面的人物主角彷彿就像是反映出淡水市井小民的草根性，你、我、他生命力的寫照皆詮釋在這

一鍋滿溢的鮮味裡，蘊含了一股動人的力量。

兩名優選則分別由黃建彰的「真理大學大禮拜堂」及楊光華的「街頭寫生家」獲得，攝影者黃建璋善用光影的結合，運用漸層與影的完美搭配，讓生硬的建築物也能有如水般柔軟的體態，除融合了水的和諧外，亦呈現了令人驚艷的影像；而楊光華的「街頭寫生家」更是記錄了現在時光都會男女、小家庭對現代淡水的表現，投射在畫中畫的言語中，詮釋了城鄉風貌的氣息外，更利用光影和人物，將現代休閒的愜意時光留存在作品影像上。

本攝影比賽作品訂於本（96）年11月23日起假本會淡水漁人碼頭二期木棧道4號浮動碼頭前的「淡水魚藏」舉行攝影成果展（展出時間至今年底），歡迎大家屆時一同前往觀賞。🐟



▲評審與前三名作品合照。

臺閩地區96年9月漁產量分析

文圖／陳淑貞（漁業署技正）

臺閩地區96年9月漁業總生產量為107,675公噸，較去年同月的116,948公噸減少9,273公噸（-7.9%），其中臺灣地區生產量為107,559公噸，金馬地區生產量為116公噸。生產量變動情形，就漁業種類來看，沿岸漁業、海面養殖漁業為增產，沿岸漁業產量5,189公噸，較去年同月增產279公噸（+5.7%）；海面養殖漁業產量3,716公噸，較去年同月增產1,010公噸（+37.3%）；遠洋漁業、近海漁業、內陸漁撈漁業及內陸養殖漁業為減產，遠洋漁業產量61,668公噸，較去年同月減產4,127公噸（-6.3%）；近海漁業產量13,070公噸，較去年同月減產2,357公噸（-15.3%）；內陸漁撈產量12公噸，較去年同月減產2公噸（-20.0%）；內陸養殖產量24,020公噸，較去年同月減產4,075公噸（-14.5%）。

註：1.遠洋漁業國外基地漁獲量，係由本署遠洋業組提供96年9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。

2.高雄市遠洋漁業部分，漁獲日期係以漁船入港並經市場交易日計算，故漁獲資料之取得及漁獲日期有延遲之情形，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

96年9月遠洋漁業卸魚量61,668公噸，較去

年同月減少4,127公噸（-6.3%）。增產部分，秋刀魚火誘網漁業，卸魚量24,355公噸，較去年同月增加2,186公噸（+9.9%）；減產部分，以鮪延繩釣漁業減產最多，卸魚量17,113公噸，較去年同月減少5,548公噸（-24.5%）；其次為鰹鮪圍網漁業，卸魚量12,110公噸，較去年同月減少2,212公噸（-15.4%）；其餘漁業產量增減變化不大。

（二）近海漁業

96年9月近海漁業產量13,070公噸，較去年同月減產2,357公噸（-15.3%）。增產部分，火誘網漁業，產量3,662公噸，較去年同月增產115公噸（+3.2%）；減產部分，依序為鯖鮪圍網漁業，產量1,712公噸，較去年同月減產1,625公噸（-48.7%）；中小型拖網漁業，產量3,529公噸，較去年同月減產660公噸（-15.8%）；鮪延繩釣漁業，產量1,424公噸，較去年同月減產367公噸（-20.5%）；刺網漁業，產量476公噸，較去年同月減產262公噸（-35.5%）；鯛及雜魚延繩釣漁業，產量401公噸，較去年同月減產186公噸（-31.7%）；其餘漁業產量增減變化不大。

（三）沿岸漁業

96年9月沿岸漁業產量5,189公噸，較去年同月增產279公噸（+5.7%）。增產部分，定置網漁業，產量1,692公噸，較去年同月增產

840公噸（+98.6%）；其餘漁業產量增減變化不大。

（四）海面養殖

96年9月海面養殖產量3,716公噸，較去年同月增產1,010公噸（+37.3%）。其中淺海養殖產量為3,213公噸，較去年同月增產1,103公噸（+52.3%）；箱網養殖產量為474公噸，較去年同月減產95公噸（-16.7%）；其他海面養殖產量為29公噸，較去年同月增產1公噸（+3.6%）。

（五）內陸漁撈

96年9月內陸漁撈產量12公噸，較去年同月減產2公噸（-20.0%）。其中全為水庫漁撈業產量，河川漁撈業則無產量。

（六）內陸養殖

96年9月內陸養殖產量24,020公噸，較去年同月減產4,075公噸（-14.5%）。其中鹹水魚塭養殖產量為9,789公噸，較去年同月減產1,689公噸（-14.7%）；淡水魚塭養殖產量13,940公噸，較去年同月減產2,330公噸（-14.3%）；其他內陸養殖產量291公噸，較去年同月減產56公噸（-16.1%）。

二、累計漁業種類別生產情形

96年度截至9月底止，臺閩地區漁業生產量累計為984,499公噸，較去年同期減少15,920

公噸（-1.6%）。其中沿岸漁業、海面養殖漁業、內陸漁撈漁業為增產；遠洋漁業、近海漁業及內陸養殖漁業為減產。茲分述其概況如下：遠洋漁業累計卸魚量598,848公噸，總計較去年同期減產15,914公噸（-2.6%），其中以鮪延繩釣漁業卸魚量之累計量減少最為顯著；近海漁業累計產量108,637公噸，較去年同期減產8,403公噸（-7.2%），其中以鯖鯔圍網漁業累計產量減少較為顯著；沿岸漁業累計產量40,864公噸，較去年同期增產2,103公噸（+5.4%），其中以定置網漁業累計產量增加最為顯著；海面養殖業累計產量31,536公噸，較去年同期增產6,281公噸（+24.9%）；內陸漁撈業累計產量135公噸，較去年同期增產25公噸（+22.7%）；內陸養殖業累計產量204,479公噸，較去年同期減產12公噸（-0.0%），其中淡水魚塭養殖累計產量為減產。

三、縣市別單月生產情形

臺閩地區96年9月各縣市漁業生產情形，增產者計有6個縣市，減產者有16個縣市。增產縣市以屏東縣居首，其餘依序為高雄縣、苗栗縣、連江縣、臺東縣及南投縣；減產縣市則以高雄市減產最多，其餘依序為宜蘭縣、雲林縣、嘉義縣、臺南縣、花蓮縣、新竹市、彰化縣、臺北縣、基隆市、桃園縣、澎湖縣、新竹縣、臺中縣、臺南市及金門縣。

（一）增產方面

屏東縣產量為6,838公噸，主要受遠洋漁業之鮪延繩釣漁業、內陸養殖之鹹水魚塭產量增加影響，總計增產330公噸（+5.1%），增產最多。高雄縣產量4,256公噸，主因近海漁業之中小型拖網漁業產量增加影響，總產量較去年同月增產114公噸（+2.8%），增產排名第二。苗栗縣產量188公噸，主因沿岸漁業之刺網漁業產量增加影響，總產量較去年同月增產8公噸（+4.4%），增產排名第三。

（二）減產方面

高雄市產量為17,219公噸，主要受遠洋漁業之秋刀魚火誘網產量減少影響，總計減產4,499公噸（-20.7%），減產最多。宜蘭縣總產量9,805公噸，主要受近海漁業之鯖鱈圍網、中小型拖網產量減少影響，總計減產1,040公噸（-9.6%），減產排名第二。雲林縣總產量5,281公噸，主要受內陸養殖之鹹水魚塭產量減少影響，總計減產980公噸（-15.7%），減產排名第三。🐟



漁業種類	96年9月	95年9月
遠洋漁業	61,668	65,795
近海漁業	13,070	15,428
沿岸漁業	5,189	4,910
海面養殖	3,716	2,707
內陸漁撈	12	15
內陸養殖	24,020	28,095



漁業種類	96年1-9月	95年1-9月
遠洋漁業	598,848	614,762
近海漁業	108,637	117,040
沿岸漁業	40,864	38,761
海面養殖	31,536	25,255
內陸漁撈	135	110
內陸養殖	204,479	204,491

96年10月主要魚貨批發市場行情分析

文圖／彭子倩（養殖基金會）

一、96年10月市況

本月上旬因受秋颱影響，海況欠佳，24處魚市場整體供應量為34,610公噸，較96年9月分及去年同期減少10%及13%。在價格方面，整體平均價格52.6元/公斤，較96年9月分及去年同期均上漲16%；生產地魚市場平均價為38.7元/公斤，因鯖鯔鯷等魚貨減少，較96年9月份及去年同期上漲23%及14%；消費地魚市場平均價為81.1元/公斤，較96年9月小漲1%，但較去年同期上漲10%。各主要魚市場供需情形如附表。

二、單項魚貨分析

1. 吳郭魚：整體市場魚貨供應量為1,140公噸，較96年9月減少6%，較去年同期增加22%；平均價為36.2元/公斤，較96年9月及

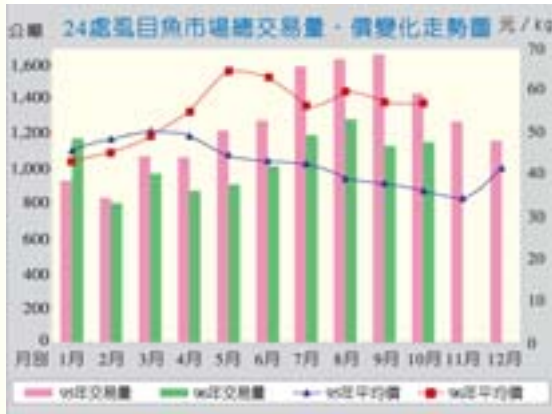
去年同期下跌2%及6%。

2. 虱目魚：整體市場供應量為1,120公噸，因季節環境因素，及進口苗養成率稍差，較96年9月增加1%，較去年同期減少22%；平均價為54.4元/公斤，較96年9月小跌1%，但較去年同期因量少上漲51%。

3. 鯖鯔鯷：因海況欠佳，整體市場供應量為3,453公噸，較96年9月及去年同期減少47%及54%；平均價為23.3元/公斤，較96年10月及去年同期上漲27及45%。

三、未來趨勢

96年11月東北季風到來，沿近海冰藏魚供應量視海況而定；養殖魚貨受烏魚殼量多影響，價格疲弱；消費地魚市場魚貨供應充裕無虞。



24處主要魚貨批發市場96年10月總平均價格及交易量變動表

總行情		24處魚市場	13處消費地	11處生產地	養殖魚	冰藏(鯖鰹鱈)除外	冷凍魚	鯖鰹鱈	其他及蝦貝類
平均價	本期	52.6	81.1	38.7	57.0	70.0	35.3	23.3	48.2
	前期	45.5	80.6	31.4	59.6	79.9	28.1	18.4	37.5
	漲跌率	16%	1%	23%	-4%	-12%	26%	27%	29%
	去年同期	45.5	73.9	33.8	49.0	79.6	25.8	16.1	48.4
	漲跌率	16%	10%	14%	16%	-12%	37%	45%	0%
交易量	本期	34,610	11,366	23,244	3,843	12,372	11,824	3,453	3,118
	前期	38,632	11,048	27,584	3,745	9,753	14,521	6,468	4,145
	增減率	-10%	3%	-16%	3%	27%	-19%	-47%	-25%
	去年同期	39,698	11,579	28,119	3,926	11,176	13,414	7,514	3,377
	增減率	-13%	-2%	-17%	-2%	11%	-12%	-54%	-8%

主要魚貨批發市場單項大宗產品96年10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	台北	台中	全部	嘉義	岡山	全部	台北	台中	全部	台北	台中	高雄
平均價	本期	36.2	31.6	42.6	54.4	55.9	51.0	165.9	163.4	177.9	74.5	58.0	86.0	12.0
	前期	37.1	33.2	42.2	54.7	53.8	53.5	202.2	203.1	220.0	91.8	77.5	106.0	14.2
	漲跌率	-2%	-5%	1%	-1%	4%	-5%	-18%	-20%	-19%	-19%	-25%	-19%	-15%
	去年同期	38.5	34.8	45.0	36.0	38.4	35.1	178.6	188.4	198.1	68.6	68.5	77.3	17.3
	漲跌率	-6%	-9%	-5%	51%	46%	45%	-7%	-13%	-10%	9%	-15%	11%	-31%
交易量	本期	1,139.8	267.1	206.0	1,120.4	162.5	149.8	220.1	82.9	36.6	928.0	231.3	178.3	286.7
	前期	1,208.9	255.5	216.3	1,113.2	182.2	155.5	163.6	63.5	27.2	590.3	131.9	133.6	4,639.6
	增減率	-6%	5%	-5%	1%	-11%	-4%	35%	31%	34%	57%	75%	33%	-94%
	去年同期	934.9	154.4	162.9	1,438.9	207.2	150.7	193.9	71.0	28.2	629.0	156.7	126.8	3,745.3
	增減率	22%	73%	26%	-22%	-22%	-1%	13%	17%	30%	48%	48%	41%	-92%

備註：1.表中本期係指96年10月，前期係指96年9月，去年同期係指95年10月。

2.資料來源：農產品行情資訊系統96年11月7日 24處魚貨行情報導站交易資料。

3.單位：元/公斤，噸。



海天遊蹤

摩洛哥 (十二) 俄蘇拉小鎮—漁港

文圖／黃丁盛

位於摩洛哥南部，大西洋岸的俄蘇拉小鎮，是葡萄牙人統治時代所建的要塞城鎮。環繞小鎮的宏偉碉堡，古色古香的麥迪那古城區，船隻雲集的港口，滿載盈艙的漁獲，數以千計滿天飛舞的海鷗，構成一幅令人陶醉的小鎮風情。



▲俄蘇拉漁港風情。

▼港口船隻雲集。



臺灣漁鄉采風

獵 文·曾珮瑩

漁民們頭頂驕陽，修網補罟，期待豐收
紮實網目下的漏網之魚，何其幸運
獵人與獵物間的搏鬥
千百年來的海洋之歌



攝影·林文吉

ISSN 10199683



9 771019 968001