

# 漁業 推廣

Vol. 272

Fisheries Extension

2009年5月出版  
漁民與指導員適用

## 漁業達人

一眼定江山  
鮪魚達人 郭明星

10 通過農村再生條例不能拖

20 水中花園創造者  
水草達人 陳德全

36 箱網養殖金鯧（黃臘鰻）  
最是鮮嫩好滋味

40 漁之味 海之美  
—東港vs小琉球





# 守候

佇立於延繩釣的故鄉  
珊瑚裙礁的岸邊  
望海觀音岩  
是小琉球的忠實護衛  
為出海打拚的漁民  
默默祝福 靜靜守候

小琉球 觀音岩  
文／陳怡鏐 圖／游忠霖



*F*isheries *E*xtension

中華民國七十五年十月十五日 創刊



# 漁業推廣

Fisheries Extension

Vol. 272

中華民國七十五年十月十五日創刊  
中華民國九十八年五月十五日出版  
中華郵政臺北誌第489號  
執照登記為雜誌

行政院農業委員會漁業署W3網址：<http://www.fa.gov.tw>  
漁業署政風室電子信箱：[ethic@ms1.fa.gov.tw](mailto:ethic@ms1.fa.gov.tw)  
漁業署檢舉電話：0800-082594  
漁業署廉政服務電話：(07) 813-6208  
行政院海岸巡防署海巡服務漁民專線「118」

發行人：沙志一  
總編輯：江英智  
編輯委員：王招群·石聖龍·林永德·曹宏成  
陳添壽·陳茂本·陳玉琛·黃明和  
黃鴻燕·蔡日耀  
(依姓氏筆畫順序排列)

編輯顧問：黃玲珠·余明村

主編：周清和

特約攝影：黃丁盛·游忠霖

執行編輯：江善泰·湯素瑛

發行所：行政院農業委員會漁業署

地址：80672 高雄市前鎮區漁港北一路1號

電話：(02) 3343-6087、3343-6069

美術：林佳瑩·賴嫻婷

設計印刷：高達文化事業有限公司

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

【國家書店松江門市】臺北市松江路209號1樓

(02) 2518-0207

【國家網路書店】

<http://www.govbooks.com.tw>

零售定價：新臺幣 80 元

版權所有·圖文未經同意不得轉載

## CONTENTS

### 04 漁政要聞

活動報導

### 07 2009屏東黑鮪魚文化觀光季 5/2起正式展開

■文 / 康雅雄 (漁業廣播電台)

特訊

### 10 通過農村再生條例不能拖

■文 / 陳武雄 (行政院農業委員會主任委員)

農村再生

### 14 平和社區

#### 農村再生試辦社區轉變歷程

■文 / 郭俊銀 (彰化縣大村鄉平和社區發展協會理事長)

漁業達人

### 20 水中花園創造者 水草達人 陳德全

■文 / 周廣福 (中華民國水族協會秘書處)

漁業達人

### 26 從電子業轉戰水產養殖 首創電腦e化監控品質 海鱸達人 劉天和

■文 / 蔡政南 (財團法人台灣漁業及海洋技術顧問社)

漁業達人

### 30 一眼定江山 鮪魚達人 郭明星

■文 / 游忠霖

推廣天地

### 33 體驗零下50度的滋味 超低溫冷凍鮪魚

■文 / 陳彥臻 (漁業廣播電台節目主持人)



### 黑鮪魚 屏東東港

性情豪邁阿莎力  
挑魚選貨第一名  
鮮魚料理指名伊  
熱情用心最誠信  
鮪魚一刀早揚名  
達人就屬郭明星

文 / 陳怡鏐  
圖 / 游忠霖

36

新鱻報你知

### 箱網養殖金鯧(黃臘鯔) 最是鮮嫩好滋味

■文 / 李素真 (漁業廣播電台節目主持人)

40

漁鄉風情

### 漁之味 海之美 —東港vs小琉球

■文 / 高遠文化

44

大海饗宴

### 東港三寶 達人私房課

■文 / 高遠文化

48

推廣天地

### 報告班長2 最用「心」的有機米— 苗栗縣苑裡鎮稻米產銷班第4班

■文 / 陳怡鏐

52

推廣天地

### 延繩釣漁船的故鄉—小琉球

■文 / 李益利 (琉球區漁會推廣員)

54

瓜棚豆架

### 蓬萊仙島小琉球守護神 觀音孃三府千歲

■文 / 李益利 (琉球區漁會推廣員)

56

養殖紅綠燈

### 2009年日本鰻苗捕撈結束 東亞四國放養量合計超過80噸

■文 / 鍾婷惠 (漁業署經貿行銷科)

封面裡

海角樂園

### 守候

■文 / 陳怡鏐 圖 / 游忠霖

封底裡

海天遊蹤

### 世界的漁港(五) 馬利·摩帕提漁港

■文圖 / 黃丁盛

封底

希望導航

### 大鮪

■文 / 陳怡鏐 圖 / 高遠文化

# 十大神農獲獎



文/ 編輯室整理  
圖/ 徐惠瑩提供

▲ 胡副主委與十大神農受獎人合影。

農委會於98年4月20日下午，假該會五樓會場辦理「2009年十大神農頒獎典禮」，表揚象徵農業界最高榮譽的十大神農及模範農民，陳主任委員武雄在致詞時表示，神農獎是一項專屬於農民朋友的最高榮譽獎項，自民國72年舉辦以來，獲獎農民僅879位，其當選難度很高，今年的選拔工作自97年9月起展開，歷經鄉鎮、縣市及區域三級逐級評選後，共有22人進入全國決選，在公平、公正、公開的原則，評選出10位神農獎得獎人及12位模範農民包括農、林、漁、牧等四大產業，蘊涵了台灣農業代代相傳。

漁業部分神農獎得獎人有王益豐、徐志雄；優秀模範農民得獎有黃一成、陳順湖，由陳主任委員親自頒發每位神農獎得主當選證書及獎金20萬，以表揚其在農業卓越表現；並由該會胡副主任委員頒發12位模範農民當選證書及獎金2萬元。



▲ 陳主委頒贈神農獎與徐志雄先生。



▲ 沙署長（右2）與受獎人王益豐先生（右1）合影。  
（圖/ 王益豐提供）

# 一年內作業超過**270天**的遠洋漁船 可向漁業署申請獎勵金

農委會已公告獎勵辦法，請漁民朋友依據注意事項辦理

文/ 楊豐隆提供  
圖/ 高遠文化



▲ 作業獎勵金核發經核算漁船回報天數並主動通知符合資格的船主申領。

97年高漲的國際油價，讓遠洋漁船作業成本大幅提高，我國許多漁船缺乏作業意願。本年油價雖已下跌，但區域性漁業管理組織為增強資源管理力度，要求各會員國增加海上觀察員及加裝船位監控系統等，仍對我國遠洋作業漁船造成相當負擔。考量遠洋漁業捕撈實績若持續下降，長此以往將影響我國在國際漁業組織中的漁獲配額，農委會在4月21日公告「促進

遠洋漁船海上作業提升產業競爭力實施作業要點」，希望藉此鼓勵我國遠洋漁船持續作業，善用配額，並遵守國際規範，以利我國遠洋漁業永續發展。

這一次的獎勵作業，是針對經核准赴國外基地作業或對外漁業合作的遠洋漁船，要在於今（98）年1月1日至明（99）年6月30日期間，連續的365天內，出海作業天數達到270天以上的遠洋漁船。經VMS記錄證明達到這個標準的漁船，將依照噸級核撥定額獎勵金，每艘船以申領一次為限。必須特別注意的是：如果已經在國內加油享有優惠用油補貼或領有休漁獎勵金的漁船，必須扣除已經獲得補貼或獎勵之金額。

為了簡化申請手續，漁業署會委託專責處理漁船船位回報資料的中華民國對外漁業合作發展協會，依據漁船回報船位資料核算海上天數，並且通知符合資格之漁船船主。船主只要在接獲通知之後，填好領據和撥款帳戶資料提出申請，漁業署審核無誤之後，就可以核撥該筆獎勵金了。📞

# 培育幹部漁船員， 漁業署提供獎勵金， 挹注漁業新血輪

文/ 編輯室整理 圖/ 高遠文化

行政院農業委員會漁業署為培育本土漁業幹部人才，及獎勵漁家子弟回鄉上船服務，俾漁業永續經營，賡續獎勵水產海事相關院校畢業生上遠洋漁船服務及獎勵國人上漁船服務計畫。

為鼓勵水產海事相關院校畢業生投入漁業生產行列，每漁業署每年獎勵6名，每名獎勵金1百萬元，連續獎勵3年；另為獎勵國人上漁船服務，漁業署提供75個名額，其中水產職校畢業生10名、漁村子弟15名、一般國人50名，獎勵金第1、2年每年24萬元，第3年20萬元、第4年18萬元。

過去國人均認為從事海洋事務相關工作較具危險性，且與家人聯繫不易，但是，隨著時代科技的進步，造船技術及導航系統日漸發達，先進的漁航、漁撈及通訊設備，使工作效率與航行的安全性都大幅提升。且現今從事漁業工作其實只是將工作環境由陸地變為海上，即使身處海上仍可以透過現代科技導航及衛星與陸上保持聯繫，船上生活已提供完善的設備

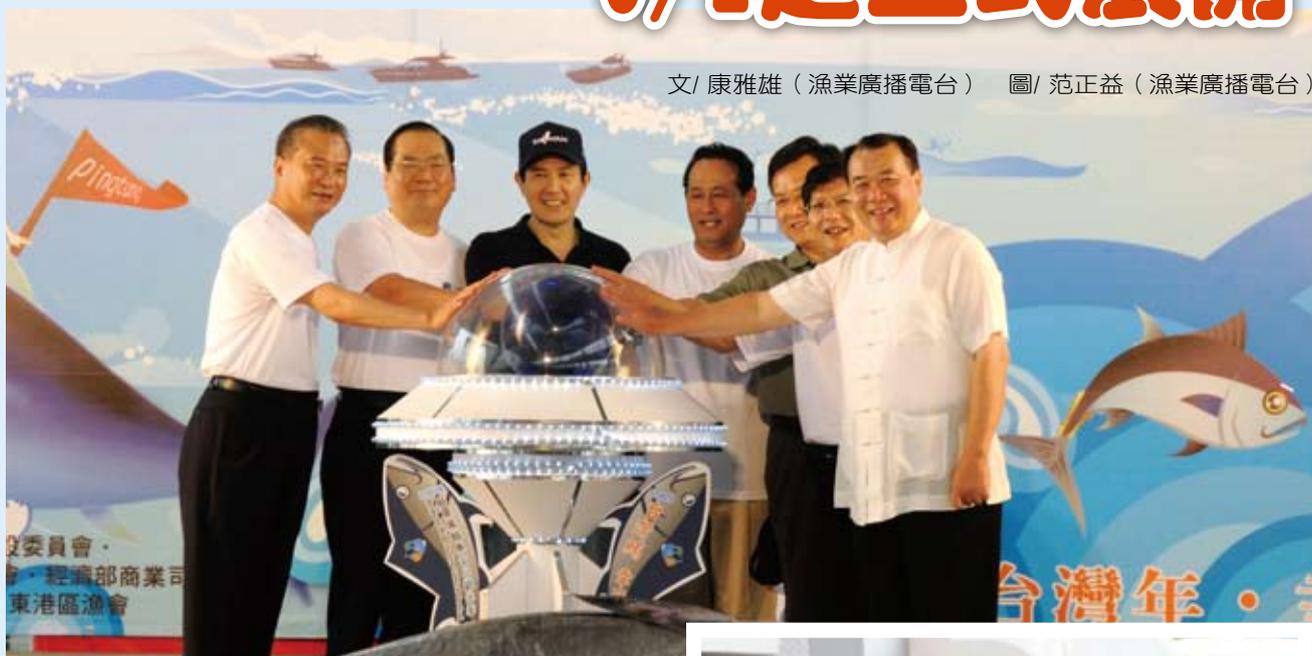


▲ 漁業署招兵買馬囉！提供獎勵金吸引青年朋友們加入！

與安全性，國人何不趁此機會加入漁業行列，成為漁業新血輪。

台灣屬於海洋國家，由於漁產品對人類之重要性日益提高，海洋漁業未來將是成為科技型的永續事業，因此幹部漁船員對年輕朋友，尤其是水產院校的同學，將是職業的好選項，如需進一步瞭解，請洽本署葉進雄科長（電話07-8239781）或上本署網站洽詢各地區漁會專責人員，將可成為領取百萬獎勵的漁業新尖兵。

# 2009屏東黑鮪魚文化觀光季 5/2起正式展開



文/ 康雅雄 (漁業廣播電台) 圖/ 范正益 (漁業廣播電台)

▲ 馬總統等政府官員，共同為黑鮪魚文化觀光季揭開序幕。

「數(ㄉㄨㄣˋ)不入洿(ㄨㄛˋ)池，魚鱉不可勝食也。」就在馬英九總統借引二千五百年前孟子的王道精神以召當今永續生態意識的致詞當中啟奏了今年「屏東黑鮪魚文化觀光季」開幕典禮的序曲。

一年一度台灣地方年度盛事—「2009屏東黑鮪魚文化觀光季」開幕典禮於5月2日假東港區漁會新建魚市場隆重展開，典禮中並邀請馬總統親臨主持『台灣鮪』慈善義賣。本活動自5月2日起到7月11日，一連二個月，饕客們引頸期盼的美味黑鮪魚料理盡在東港讓大家細細品味它道地的鮮甜。此外，今年特地舉辦『台灣



▲ 右起農委會副主任委員胡興華、漁業署署長沙志一、總統府副秘書長賴峰偉，陪同總統馬英九向現場的來賓及觀眾致意。

鮪·幸福遊』活動，歡迎全國民眾扶老攜幼來感受幸福屏東的慢活自在。

總統馬英九日前專程南下主持屏東黑鮪魚



▲ 馬總統借引二千五百年前孟子的王道精神，呼籲永續漁業意識。

文化觀光季開幕典禮，下午3點抵達東港漁市場後，由屏東縣竹田鄉大明國小小朋友以震撼的鼓聲迎接馬總統的蒞臨。旋即，屏東縣長曹殷鴻、農委會副主任委員胡興華、漁業署署長沙志一、東港鎮長王憲昭及東港區漁會總幹事林漢丑等陪同總統步行至漁港岸邊，與5、6名漁工們一起將重達200多公斤的黑鮪魚推上舞台上的拍賣台位置，進行慈善拍賣活動。並於典禮當中恭請馬總統為日前拔得頭籌捕獲黑鮪魚的漁民們頒獎。



▲ 馬英九總統親自為黑鮪魚過磅，重量為206.8公斤。

本次拍賣由馬總統擔任拍賣官，拍賣標的為此尾黑鮪魚取10公斤精華部位及楊奉琛大師之藝術品「風采」。楊奉琛的藝術作品「風采」為不銹鋼、銅所鑄造而成，高約50公分的藝術品，呈現出鳳儀昂首，磐石而立，遠眺四海，庇佑著漁民平安滿載而歸的意涵。總統馬英九呼籲大家共同熱心公益，公益拍賣所得扣除成本後將捐予「屏東縣社會救助專戶」，即時提供屏東縣生活困頓的民眾立即的協助，讓黑鮪魚的幸福延續並傳遞出去，長長久久、幸福永久。最後，在數輪激烈的競標之後，由設廠於屏東縣內埔工業區的大田精密工業股份有限公司董事長李孔文先生以新台幣100萬元整得標。

主辦單位特別安排專業舞者帶來「鮪大榮耀慶豐餘」主題表演，優雅的海洋之舞，表現出對海洋的禮讚，透過演出傳遞從漁民出海、豐收、感恩的漁村情懷。典禮最後，由馬總統



▲ 馬總統與拍賣得主大田精密董事長李孔文（左二）、藝術品「風采」創作者楊奉琛（右一）合影，共同為社會公益盡心力。



▲ 馬英九總統為千人踩街活動授旗給縣長曹啟鴻。

和屏東縣縣長曹啟鴻及貴賓們共同為「2009屏東黑鮪魚文化觀光季」按下開幕啟動鈕，象徵2009屏東黑鮪魚文化觀光季正式啟動。開幕典禮結束後，隨即進行千人歡喜迎黑鮪踩街活動，東港鎮大街小巷鑼鼓喧騰，熱鬧一整晚！

今年縣政府為了營造幸福慢遊氛圍，特推出單車自由行活動，邀請民眾搭乘交通工具到東港或林邊兩個站點，透過便利的7-11 i-bon購票，即可租借單車與品嚐黑鮪美宴！集郵迷也要密切注意，今年屏東郵局持續響應黑鮪魚季，特別發行1,000份細膩精緻的黑鮪魚紀念郵票，目前已掀起一股搶購風潮。此外，大鵬灣國家公園、東港光復商圈、東琉線與小琉球遊客中心還有幸福遊遞活動，由行動郵差發送黑鮪魚季明信片，並可免費幫您郵寄，還有長達二個月17場次的定點表演，歡迎全國民眾來幸福屏東作客。

屏東縣藉著山、水、平原的豐富資源以及黑鮪魚的珍貴漁業發展，孕育出得天獨厚的人文特色，近幾年更吸引大批人潮前往東港嚐鮮，並結合周邊商機帶動屏東縣觀光與經濟發展。2009屏東黑鮪魚文化觀光季自即日起至7月11日，有一連串豐富精采有趣的系列活動，歡迎全國民眾一同至屏東享受海天一色的景緻、海鮮美味的食物、且讓身心靈放輕鬆～來一趟『台灣鮪 幸福遊』吧！

縣政府還舉辦「愛戀屏東」部落格圖文徵選活動，只要在部落格寫下發生在屏東地區的動人愛戀故事，就有機會獲得腳踏車與旅遊招待券的大獎。相關活動訊息請至屏東縣政府網站<http://www.pthg.gov.tw>查詢。



# 通過農村再生條例不能拖

文/ 陳武雄（行政院農業委員會主任委員）  
圖/ 行政院農業委員會水土保持局提供



▲ 農委會陳主任委員武雄期盼農村再生，保留農村在地文化。  
（圖/ 徐明宜提供）

## 一、推動農村再生

### 對台灣農村之助益

「農村再生條例」之目的在突破農村長期窒息性的發展瓶頸，照顧留在農村社區的弱勢農民，還給農村一個尊榮，進而引導外出的子弟回鄉團聚，期望打造讓都市人流連忘返的富麗新農村。對農村將有以下助益：

### 改善現有農村社區生活品質

農村再生強調農村社區內部之活化及整體環境改善，推動農村朝向土地活化利用，環境、文化與經濟等整體規劃發展，以促進農村社區內部的活化再生，滿足生活機能需求，重建人與土地和諧共處的生命秩序，打造成為富麗新農村。



▲ 台南縣白河鎮林子內社區改造前：排水溝下的淤泥雜物阻塞水道，時常造成大水淹沒。 ▲ 改造後：修建排水溝，大大改善居民生活品質。

### 引導農村集村興建農舍，確保農地品質

本條例提出整合型農地整備之創新機制，將生產與生活空間做整體規劃與調整，透過遮蔽率的轉換，鼓勵農民將農舍興建在社區內或緊鄰的農地，因此農村生活設施將集中於農村社區範圍內，社區鄰近的農地則可完整保存作為生產使用，解決目前農舍凌亂散布於農地之現象。

### 農村文化、資源之保存

農委會將進行長期性的農村資源調查，全面建立檔案，然後分別給予改善、保育及維護，讓個別農民或社區無法保存維護的農村文

物得以留存，再配合社區居民所提出的發展願景，使農漁村發展成為深具人文特色之所在。

## 二、農村再生推動之原則及方向

農委會將以台灣4,000個既有農漁村為範圍，進行活化再生，其推動原則如下：

由下而上，由農村社區居民依照當地需求及意願，推動社區居民共同參與，提出發展願景與實施項目，研提農村再生計畫，打造自己的家園。

進步立法，鼓勵社區訂定公約，透過農村「人與土地」的價值認知，學習尊重自然環境的協調，以法律授權社區力量自行管理並防範



▲ 新豐紅瓦古厝現況。



▲ 新豐紅瓦古厝改善模擬圖。



▲ 光榮社區嘉22縣道一號公園改造後：破敗地區清理後予以綠美化。

農村社區內妨礙整體景觀、衛生或土地利用的行為。

加強人力培育，訓練農村社區統合、規劃及建設等人才，讓農村居民有能力永續經營自己的家園，奠定社區長期運作及發展的基礎。

依農村社區居民的需要，擬定社區發展計畫，獎勵依法處理共有土地問題，改善農村目前面臨的土地凌亂發展情形，讓社區建設符合美觀而有特色，活化社區之土地利用。

### 三、農村再生不會偏廢農民生計，更無違憲問題

#### 法律的分工

任何一部法令都有其特定功能與運作範圍，農村再生條例草案特別著重在農村生活環境的改善，就過去較欠缺的農村生活面再進行加強。農業的產銷、貿易政策，目前已有農業發展條例來照顧，未來再加上農村再生條例照顧的生活、生態，農業政策才能更完整、更全面。

農委會目前推動一系列的工作包括休耕地活化、小地主大佃農及發展有機農業、推廣台灣農業精品、綠色造林、農業深度旅遊等，都是關照各方面的農業施政。

#### 軟硬體兼施

農村再生著重在農村機能的活化、人力的培養，絕不只是硬體建設而已。鼓勵居民關懷自己的社區，發現生活環境內的自然生態、景觀與人文寶藏，進一步協助他們去整理、維護這些寶藏。

#### 符合法令制訂規範

農村再生條例將許多技術層面的規定，以子法訂定，這種情形多見於其他法律，因此沒有違憲的問題。參與行政院內部審查的法務部、行政院法規會，也不可能容忍違憲條文。

### 四、農村居民的自主能力不容忽視

農委會從95年起，全面辦理農村社區人力培訓計畫，從最基層的關懷班做起，經由進階班、核心班到再生班。至97年底，累計訓練了858班，2萬1,847人，已成功的組訓一支強大的社區建設的生力軍。

以宜蘭大進社區為例，在96年社區居民參加人力培訓計畫後，激發了村民去改善髒亂的意識，在沿著村裡的道路兩旁種了數萬株的野牡丹，也找回了失傳已久的野燒陶技術及發現了全世界僅有的三個地方獨有的石板水渠。社區居民準備在道路兩旁擴建人行步道，目前90%的地主都已同意捐地出來，如果這條路是由政府規劃拓寬，不知道要花多少錢來買地。



1

2

3

1. 陳主任委員武雄欣賞大進社區步道旁的紫色野牡丹。(圖/徐明宜提供)
2. 農村社區人力培訓計畫。
3. 新竹農村再生公聽說明會。

## 五、成立「農村規劃發展署」 專責執行

部分人士誤以為農村再生條例由水土保持局主政，政策重心就是在水土保持等硬體建設。其實水土保持局多年來在農村社區營造的努力與成果，在農村早已累積許多成功經驗與案例。農村再生條例通過後，將成立「農村規劃發展署」，來專責主管農村建設的工作，屆時人力將可更為充沛，我們會以具體的成效破除成見。

## 六、虛心廣納各界意見， 傾聽農民心聲

我們也歡迎關心農村再生的任何個人、團體，直接將寶貴意見提供給水保局，外界理性與建設性意見，我們都會認真詳加檢討，並納入法案修正參考。

## 結語

在立法院公聽會上很多社區代表幾近哀求的訴說，現在不做農村再生，農村會更沒落，許多古厝建築是農村文化的無價之寶，毀損破敗已久，再不規劃維修，可能再一次颱風就全倒，到時後悔也來不及，社區居民請求給農村一個機會，不要再拖延，這樣的場景令人動容。

很多學者更表示，過去幾十年區域計畫法沒落實到農村社區的計畫，現在就讓我們要來做。這些肯定贊成的聲音代表了許許多多默默支持我們的多數，也是我從南到北實地訪視許多社區所聽到的心聲。

# 平和社區



## 農村再生試辦社區轉變歷程



文圖/ 郭俊銀（彰化縣大村鄉平和社區發展協會理事長）

在科技飛達之衝擊下，許多國家紛紛將打造傳統特色之農漁村發展，列為重要的施政政策，大力推動鄉村，在此趨勢下，提升鄉村整體發展。

彰化縣大村鄉平和社區原本是一個「慙慙做」默默無聞的鄉下小農村，他們走過困苦也

走過變遷，社區裡有一群熱誠可愛志工無私的奉獻，造就一個充滿人情味ㄟ所在，但在多年努力的營造後和其他社區一樣遭遇瓶頸，何去何從，除了剛開始對社區的熱誠，對於未來社區的遠景找不到方向，裹足不前，此時適有水



▲ 平和社區的稻田就是這麼的綠意盎然。

水土保持局「培根計畫」伸出援手，幫平和打通「社造任督」二脈，展現另一股活力與創意，社區處處充滿著驚喜，從此改變居民對社區的定義與觀感。

有了社區營造基本的精神和理念在社區發展可說倒吃甘蔗，經歷八年多的努力，去年可說是社區豐收的一年，在社造界中異軍突起展露光芒，獲得諸多好評及肯定，這歸功於全村居民上下一心，加上志工們無私的奉獻，獲得水土保持局的推薦更獲得行政院農委會的青睞，在全國4,000多個農漁村社區中脫穎而出，成為全國七個「農村再生試辦社區」的其中一員，這是阮開村以來的大代誌！全村的人莫以辦喜事心情來迎接這份榮耀。

社區營造新議題—「農村再生」的營造議題，正在全國各地農漁村發酵，身為「農村再生試辦社區」平和要如何發揮其特色及願景是我們接下來的共同議題。

當我們進行農村再生試辦時，有些意見及

效應確實是當初始料未及的，因須考量整體營造及聚落族群的需求，除了生活品質機能的提升更要兼顧生態的維護及產業的活化，要如何打造一個生活、生態、生產，三生一體兼具的農村社區，說實在的並不是我們想像的容易，剛開始意見紛歧在所難免、村民經歷十三次的開會溝通漸形成共識，平和社區「一鄰一景點、家家戶戶是花園」、「田園景觀生態區」、「紅磚藝術入村、傳統產業提昇」的願景就這樣的產生。操作過程中，社區內人際互動交流增加了，把原本鄉村失落的人情味重新找回，人與人的互動又密切了，環境也更為整潔，社區特色及文化也逐漸被發掘出來，社區產業都開始被提起了，過程中雖波折迭起，但卻讓我們藉此機會得以整合社區，凝聚共識產生更多能量，這種轉變也是我們始料未及的。

### 「有藝思」的農村再生社區：

平和社區是傳統型態的農村社區，每到冬天水稻休耕季節時，遼闊的田野在農委會輔導下，遍灑油菜花、大波斯菊、向日葵、小油





▲ 秋收後，平和社區利用空曠的稻田舉辦農村體驗活動，讓民眾享受田園樂趣。



▲ 平和社區的年度大事，全家大小作陣來焗窯！

菊、黃波斯菊、百日菊；花開期間，各色各樣的花開滿田野，花海處處，美不勝收。這些由農委會輔導種植的花卉原是農村很普通、普遍的綠肥作物，平和社區特別珍惜這項政府農業部門所賜予「平凡」的資源，社區的營造設計方向，正是以平凡的「花卉」來切入思考、重

新賦予綠肥花卉「不平凡」的生命意義；除了鼓舞居民田間嬉戲、觀賞外，並於每年年底策劃「賞花賞鳥」活動，舉辦親子寫生、千人焗土窯、放風箏、騎腳踏車、扎稻草人等…，一系列的野趣活動，以達到農業休閒的和樂、和諧目的。



▲ 社區居民攜手改造家園。



▲ 稻田收割後，成為小朋友放風箏的好所在。

冬候鳥新樂園、野鳥新天堂——稀有鳥類「藍喉鵯」、「戴勝」、「茅斑蝗鶯」、「跳鴿」、過境覓食賞鳥趨之若鶩。

平和社區，因為盛產良質稻米，除了插秧、翻田時常見的鷺鷥科野鳥盤據覓食之外，平常就有不少鳥類聚集：包括常見的紅鳩、朱頸斑鳩、粉紅鸚嘴、小彎嘴等，而鳥友們也曾記錄到白頭文鳥、橙頰梅花雀、橫斑梅花雀、印度銀嘴文鳥、黑領椋鳥、虎皮鸚鵡等籠中逸鳥的蹤跡，成為絕佳的生態觀賞景點。

而一到了候鳥季，就更熱鬧了，金翅雀、小辮鴿、黃鵪鶉、走喉鵪、灰椋鳥、歐洲八哥、野鴿等，把當地點綴得好不熱鬧，甚至彩鵲、環頸雉都有，去年最風光，還記錄到戴勝的蹤跡，成為台灣島內二處發現點之一，在鳥界轟動一時。

根據彰化鳥會鳥友指出，平和社區的農

田，在一處廢棄的輕航機場附近，近年成為野鳥棲息的新天堂，各種罕見的度冬野鳥，像金翅雀、黃鵪鶉、小辮鴿…等。都有上百隻的穩定族群在當地出現，平和社區的野鳥度冬區，在94年期間，被鳥友發現到一對罕見的「藍喉鵯」棲息而聞名，當時還吸引全國各地的所謂「生態攝影家」爭相前往守候、拍照。去年，加拿大鳥會與當地電視台組隊來台拍攝野鳥在台灣度冬的紀錄片，原本平和社區這個點只安排了半小時，沒想到鳥況特佳，鳥友們一拍拍了三個小時，令國際友人驚喜萬分。

最近鳥友更發現到「茅斑蝗鶯」的蹤跡，由於這處賞鳥新天地，離台一線縱貫道不遠，加上發現「藍喉鵯」及稀有的「茅斑蝗鶯」、「跳鴿」催化效應，不僅吸引了大批愛好攝影的民眾帶著大砲攝影機前往守候，平和社區經輔導、規劃，使之成為「野鳥天堂」、「農閒賞鳥最佳去處」是指日可待。



▲「絆田土」的日子雖辛苦，只要秧苗能順利長大，再拖幾次也無妨。



▲不在乎那濺滿一身的爛泥，今年的收成全都寄望於此。



▲收割後趕緊扎稻草，稻草在農村雖普遍但卻是好用多多。

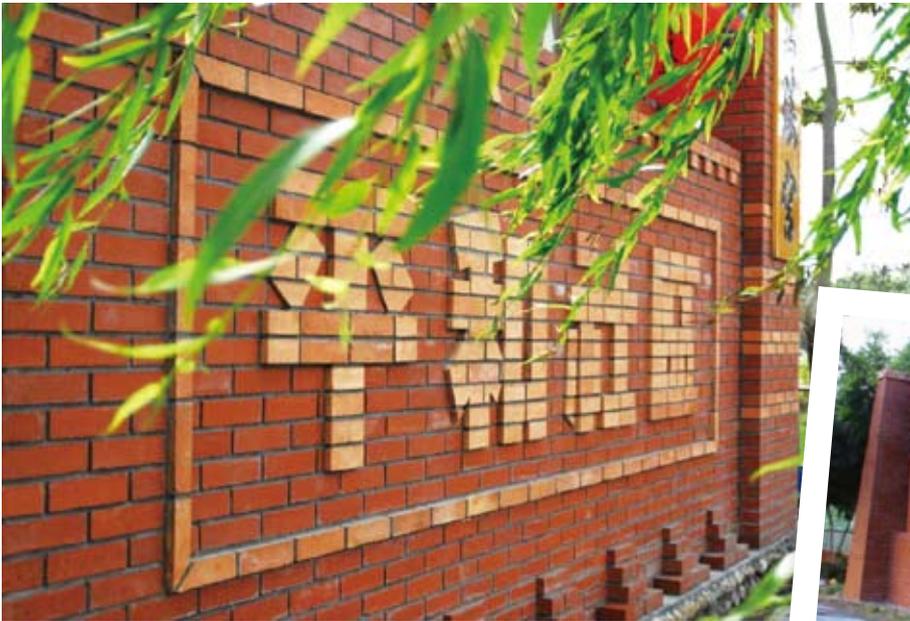
### 平和社區的生活品質提升運動：

「一鄰一景點、家家戶戶是花園」社區的營造工作能持續至今，「人」是我們平和社區最引以為傲的地方，使之成為一個「有藝思」的農村社區，是我們有別於一般社區，將雞婆的「厝邊頭尾」變成社區志工，發揮舊有農業社會「幫伴精神」，你幫我、我幫你，互相照應施工，並與在地的學校青年學子所學將在地的農村特色加以研發創新，針對社區特有環境、自然生態、農作物、鄉土文化、居民生活習性，進行美化整理，將社區的景觀一點一點連結。

### 平和社區的產業活化

#### 「紅磚藝術入村、傳統產業提昇」：

紅磚產業長久以來，為本社區的經濟活動提供了無限生機，鼎盛時期八卦山脈山腳地區內即擁有七十餘家磚窯業公司，為無數高樓大廈奠下堅固之基礎，讓「彰化紅磚」之美譽名聞遐邇；惟在時代的變遷轉換之下，市場需求影響下的生產也就逐年遞減，紅磚以往只是侷限在建築的材料上，彰化地區目前仍有在燒窯的只剩下由傳統產業轉型與出路的大村大合順磚廠等二、三家。社區為了讓地方文化和特色產業結合，利用在地生產的紅磚胚土，推廣藝術砌磚及磚雕藝術活動，藉由傳統的紅磚透過



▲ 藝術入村產業提昇，紅磚讓社區精神屹立不搖。



▲ 發揮在地傳統產業，用紅磚砌成一座磚窯廠，並透過窗景來看平和社區發展歷史。

藝術砌造，讓他不只是生硬的建築物體蛻變成藝術的造景，平和社區就從農村裡找尋創作靈感把「農村四時」：春耕、夏耘、秋收、冬藏及童趣的意象農村，用砌造方式來展現紅磚另



▲ 社區髒亂點改造後變成美麗景點，只要有心，不起眼的地方也可以變成桃花園。

一種藝術之美。

「農村再生」促進農村的活化再生：過去公部門的政策缺乏整合性機制，讓社區基層工作者常疲於奔命四處申請資源，計劃往往趕不上政策的變化，看不到一個政策的永續經營尤其欠缺「造人」及「自主」、「整合」，這次透過整合性的規劃概念，提出農村再生規劃構想，把平和社區景觀綠美化、產業文化、自然生態保育及廢舊建築之再生利用，讓在地居民感受尊嚴，也讓更多人願意走入社區，為農村注入活水，重新找回人與土地新倫理，以達到農村在地人的真正目標與理想。

來到平和感受一幅台灣樸實無華的農村美景，來到平和請您放慢腳步，停下來小憩一會兒吧！



▲ 一抹斜陽襯托出農村純樸，美的令人陶醉流連忘返。



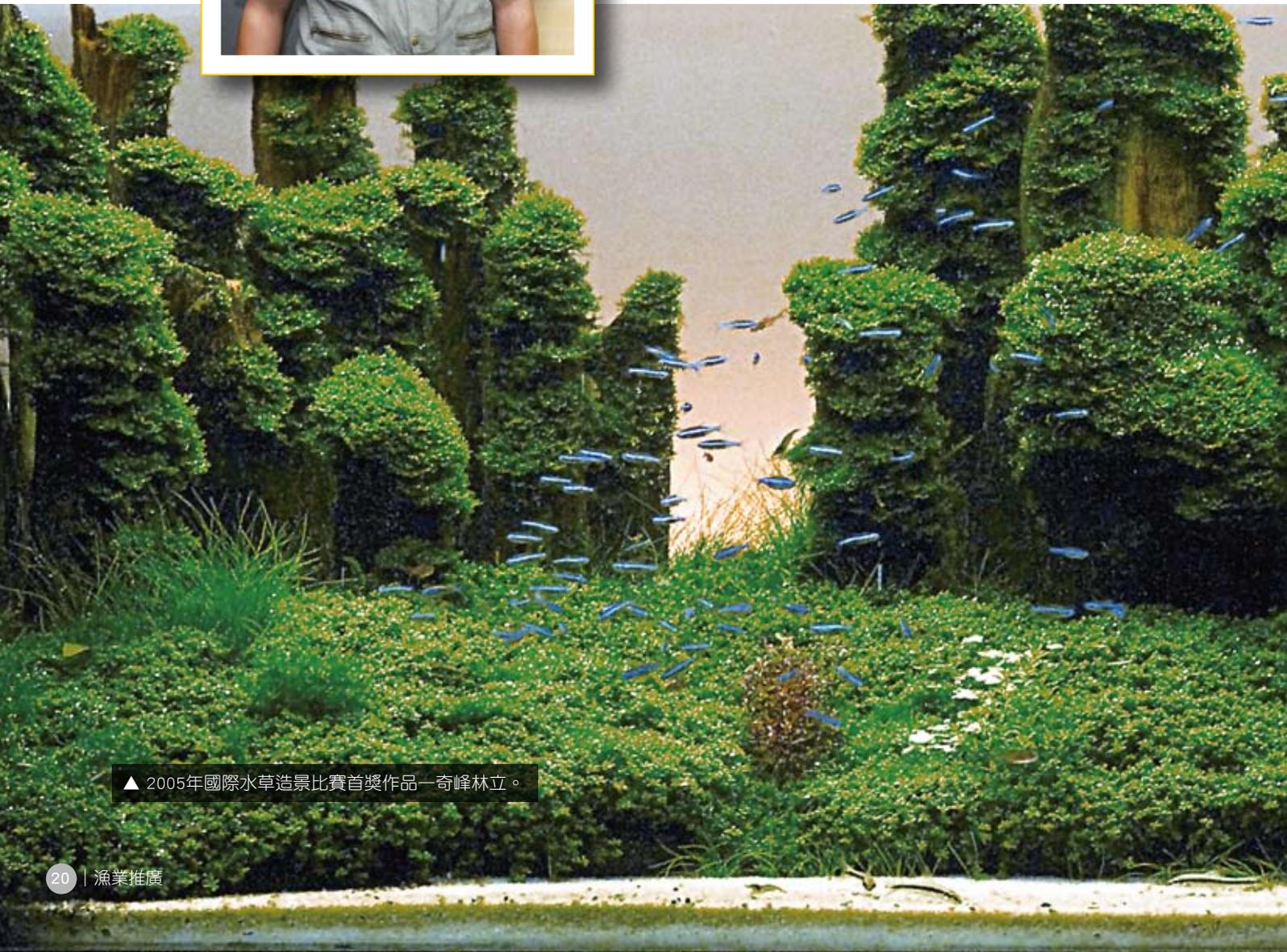
# 水中花園創造者



## 水草達人 陳德全

文圖/ 周廣福 ( 中華民國水族協會秘書處 )

陳德全在30多年前，在大台北地區無意間發現孔雀魚優游於田中，他立刻把牠撈回家去，佈置了生平第一座水族箱。於是……。



▲ 2005年國際水草造景比賽首獎作品—奇峰林立。

翠綠的水草葉片上，不斷地產生一顆顆微細的氣泡，像閃耀光芒的小仙子，成百上千的從水草缸中飛入空氣中，過濾器噴出的水流，使得水面漣漪化成光影魔術師，撥弄著射入缸中的光照，幻化出充滿自然綠意的精靈世界。

這樣的迷離仙境不是國外大師的傑作，而是來自陳德全先生的一手打造。

許多年來，水草只是水族箱中的背景陪襯角色，水族迷多半只注意魚隻的體色與健康，水草枯萎變黃通常一剪了事，甚至整株直接丟棄。

如今，水草不再只是配角，繼各類魚隻比賽之後，自2001年起，日本開始舉辦國際水草造景比賽，每年均有數十個國家，上千件作品參與角逐。

2005年9月10日，是台灣水族史上值得紀念的時刻。

這一天，台灣的參賽者—陳德全，在日本國際水草造景比賽頒獎典禮上，擊敗來自全世界各地近千位水草達人，戴上桂冠獲頒代表最高榮譽的總冠軍首獎，而得獎作品也同時登上國內外各水族媒體的頭條。

陳德全能創下這不凡的紀錄，前後花了30年時間，投入無數的心力。

一切得從他高中時期開始接觸神仙魚時談起。



▲ 陳德全達人受獎。



▲ 得獎人前五名及評審團合影。

高中時第一次在水族館看到店家展示的神仙魚，就立刻吸引住他的目光，原本興沖沖地去問價格，不料老闆卻因為他只是個高中生，語帶挖苦地回應：養魚是有錢有閒的人在玩的！不過這番冷言冷語並沒有澆熄他心中的熱情，反而埋下了顆更火熱的種子。

在30多年前，大台北地區到處還看得到田地，某一天無意間，陳德全發現田中居然有孔雀魚優游，他立刻想辦法把牠撈回家去，也佈置了生平第一座水族箱。



▲ 達人展示獎狀、桂冠、獎牌及金飾。



▲ 主辦單位負責人天野尚先與台灣參訪團合影。

▼ 2004年國際水草造景比賽第12名作品—森林深處。



原本開始只是欣賞，進而就想繁殖，而繁殖一種成功，就想嘗試其它種類的魚隻。遇到問題就向附近的水族館詢問，如此反覆鑽研，到處看書請教專家，繁殖的種類也愈來愈多，後來開起魚場生產各式魚隻，每月出貨量可達8,000隻以上，此時所吸收累積的飼育知識與技術，已完全不輸一般科班出身的大專學生了。

而就從飼養孔雀魚開始投身水族業界開始，前20年間做過魚場，也經營過店面、中盤、代理商。台灣觀賞魚業的上中下游、魚隻、器材等，對他而言可算是瞭若指掌了。就在東湖開店第二年的時候，大同水族的賴勇勝先生，又開啟了他第二扇窗—水草。

雖然同是在水族箱中演出的角色，但水草的飼育管理，卻迥異於魚隻的照顧方式，除了酸鹼度外，不同的水草對強光、

弱光的需求量、照明時間的長短也都不一樣。就算是面面俱到設定好了，通常二、三天也看不出成果，至少要一個月左右才知道成敗，既費心力又耗時。

陳德全再度發揮當年鑽研的精神，不斷地向賴先生請益，每一種水草都親自細心照料，摸熟水草的習性，徹底瞭解它們的特質，要搭配怎樣的環境才能在最短的時間內，表現出最佳的狀態。

2001年日本ADA舉辦第一屆國際水草造景比賽，他雖然才接觸水草不到二年的光景，卻想藉機試試身手。所幸有20年的水族經驗打底，初試啼聲就在五百多件作品中得到第27名。

這給了他莫大的鼓舞，決心全力經營水草事業，其間也不斷地參加比賽磨鍊技術，在第二、三、四屆的比賽中，為了達到主辦單位六大嚴苛的標準，修正補強自己的弱點，從優勝

作品中吸收別人的經驗，名次最高曾獲得銅賞獎。

四度參加日本國際水草造景比賽，雖然都名列前茅，算得上是非常優異的成績，但陳德全總是不滿意，2005年時決心放手一博，把全部心力投入比賽中。

一般參賽者大約是從比賽前三、四月前開始規劃設計，陳德全為了把珊瑚鹿角苔固定在木化石上，做出自然又層次分明的質感，就足足花了八個月的時間。超越一般水草傳統布局方式，帶入日式石材寫意，卻充滿中國山水風的水草缸，果然連日本評審看了都嚇一跳。其它國家的評審，也紛紛對這件作品的難度、大膽、獨創性給予高分的評價。果不其然，經過統計加總後，這件仿桂林山水的作品—「奇峰林立」，最後以最高分勇奪首獎！

設計之前，因為市面販售的常見素材都表現不出遠山林木蒼鬱的特色，他索性全部捨棄

▼ 2001年國際水草造景比賽第27名作品—山林深處。





▲ 2003年國際水草造景比賽銅賞作品—瑩翠天地。

不用，親自到野外採集珊瑚鹿角苔回來種。又因為珊瑚鹿角苔難以移植固定，花了8個月才布置好中後景的珊瑚鹿角苔。又因為珊瑚鹿角苔屬弱光性，照明方式從每天定時定量，改成開一天休二天，但如此又使得前景矮珍珠光照不足生長緩慢，眼見即將截止報名，全體狀況才穩定表現出來。

▼ 2002年國際水草造景比賽第151名作品—翠綠嫣紅。



「採菊東籬下，悠然見南山」回歸自然是歐美的新興活動，但追求天人合一的境界，卻是中國文化的傳統精神，把十公里長的桂林山水，毫不造作的巧妙揉合濃縮在120公分的水草缸中；萬綠叢中一點紅，既搶眼又準確地表現出植物聚落的風光，具體呈現出自然的氛圍。許多年來，不論是富商巨賈，還是平民百姓，能建立好水族缸，給現代的水泥叢林中帶來一方小小的自然天地，是他最大的興趣。

然而，就當陳德全為比賽全力以赴的時候，老天爺卻連續跟他開了兩次玩笑，位於東湖的公司二度遭到颱風肆

然而，就當陳德全為比賽全力以赴的時候，老天爺卻連續跟他開了兩次玩笑，位於東湖的公司二度遭到颱風肆



虐，淹過一樓的超大水災，使得多年心血瞬間化為烏有。才咬著牙從頭做起後，豈料隔年慘痛的一幕又重現眼前，又是百年僅見的水災再度重創台北，泡在水裡的所有器材、商品全部報銷，中盤的經營也因為商品全部損毀，不得不忍痛中止。而憑著長久以來，與廠商及客戶建立的交情，也都能體諒他的困境，讓他再度打起精神重新振作起來，把公司遷出東湖後，繼續鑽研水草造景。

是興趣也是使命感帶領著他，開啟了漫長艱辛的奮鬥歷程，歷經4次失敗、2次公司淹水失去一切後，終於在2005年嚐到了甜美的成功果實。

陳德全現在還常常指點水族後輩們，提供比賽的經驗與心得。這8年來水草造景比賽中，所有入圍優勝作品及作者、名次的起落、

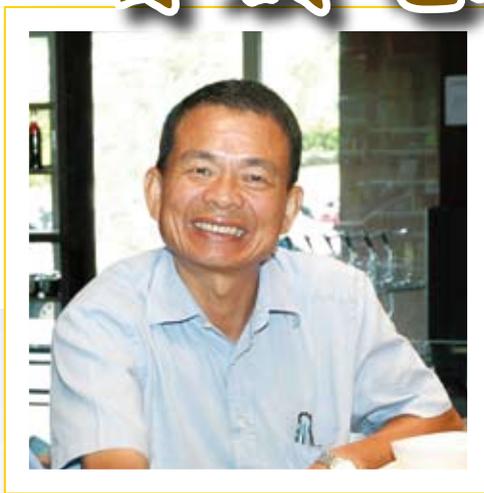
作品的特色，都已深印在他的腦海中，一一點來如數家珍。不過他也提到最重要的一點是：基本功要紮實。每次比賽的對手作品都不一樣，每個評審的喜愛也不一致，分數或高或低，名次也會有起有落。像有些日本參賽者，前幾年名次不錯，二三年後就掉出百名以外，不是他們退步了，而是每個參賽者的功夫愈見紮實，構圖自然千變萬化，固守原地的結果只會使名次越掉越後面。基本功紮實，熟悉每一種水草的特性，可應用的素材多，自然能任意揮灑創意表現在作品上。

不是每個人都有庭園能綠化生活，但一方小小的水草缸，不僅能美化生活，也能有效地減少二氧化碳，希望能有更多的人投入節能減碳的行列，還能讓台灣在國際比賽中永遠發光發熱！



漁業達人

# 從電子業轉戰水產養殖 首創電腦e化監控品質



海鱸達人 劉天和

文圖/ 蔡政南 (財團法人台灣漁業及海洋技術顧問社)



天和生物股份有限公司董事長劉天和從電子業達人，轉戰海鱸箱網養殖，成為首家取得國家認證的優良養殖場（GAP），並全程採用HACCP與GAP控管的箱網養殖的海鱸達人，劉董事長在迥然不同的兩個領域，一樣用堅持的理念，為有機食材帶來無限新契機。天和公司所生產的「天和珍鱸」是依照海鱸原始的生活方式飼養，再搭配精心調配的飼料，所養殖出的健康無毒魚，劉董事長就是要讓民眾可以吃的更健康與安心。七年前在澎湖開始投入海鱸箱網養殖，全球約一萬噸的海鱸年產量，台灣就占了大半，而「天和漁場」年產五千公噸的佳績，讓劉董事長的「海鱸大王」之名不脛而走。

在海鱸的養殖與行銷剛剛建立穩定的基礎，卻在2008年初不幸地遇到澎湖歷年來最殘酷的一次寒害，造成天和公司的重大損失。但是劉董事長超人的毅力和決心，讓他在遭受史無前例的損失後，仍然選擇繼續這項健康食材供應的投資。劉董事長發下不屈不撓的誓願，決定繼續這項已幾近歸零的產業。不僅如此，劉董事長還擴大投入生產有機蔬菜和畜牧，在嘉義建立綠色農場、生機牧場等，展開全方位的有機經營。

以營養學的觀點來看，魚肉是最佳的動物性蛋白質營養來源，為了想吃健康乾淨的魚，劉天和董事長訪察各地魚市場和水產養殖場，發現乾淨單純的魚並不容易取得，於是興起了養殖純淨水產的念頭。劉董事長劍及履及的個性，讓這個規模傲視全世界的箱網養殖場，在最短時間內建成，開始投入生產。從2002年



▲ 天和生物股份有限公司位於澎湖的箱網養殖場。



▲ 劉天和與活力十足的海鱸魚合影。  
（圖/天和生物股份有限公司）

起，天和公司從澎湖展開海上箱網養殖開始，正式進入高規格的天然食材生產工程，並於2005年榮獲經濟部中小企業創新研究獎，天和公司用最嚴苛的標準，檢視所有的細節，戒慎、謹慎地做好品質控管。

劉董事長表示台灣是個海島，大家至少應該能吃到安全美味的在地漁產品吧！為了要做



▲ 海鱺生鮮品嚐秀。

到絕對的安心，劉董事長將高科技產業的經驗，一步步複製運用到水產養殖上，每一個細部環節都不放過。例如生產履歷制度，透過魚身上的條碼，消費者上網就可立即得知這條魚的魚苗來源、成長過程、吃了什麼飼料、有沒有生病過；除此之外，養殖場還採用管理資訊系統（Management Information System, MIS），全程電腦e化養殖，這些都是台灣首創。從魚苗到餐桌上全程不落地的運送過程，

劉董事長希望讓消費者在購買與食用「天和珍鱺」時更加放心。

海鱺達人劉天和董事長，除了從事健康安全的水產品養殖之外，也熱心於地方的公益活動，不忘回饋社會，曾經義賣高價龍膽石斑及紅魷，捐出六十萬元提供嘉義縣偏遠山區學童營養午餐基金，劉董事長的善行，更在嘉義縣當地傳為佳話。

天和公司為讓消費者安心嚐鮮，以專營台灣最高安全標準食物自居，為的是讓國人吃到安全衛生的天和鮮物。劉董事長表示，天和鮮物門市與海島食堂已經開始營運，提供消費者安心買到最優質台灣本土物產的選擇，天和鮮物展售店在台北市北平東路30號，位於台北市寬闊的華山公園的正前方，佔地約400坪，以有機、天然食材為主的創意空間，加上台灣最優的食材料理餐廳—海島食堂，嘉惠服務台北地區的民眾，從台北捷運善導寺站六號出口走來，不到兩分鐘，非常便利。

劉董事長本著愛心推己及人，在食品汙染環伺中，獨樹一幟對消費者安心的購物選擇，



▲ 天和鮮物一寬闊明亮的購物空間。



▲ 天然有機蔬果區。



▲ 健康烘焙麵包區。



▲ 天和珍鱻—美味健康安全衛生的水產品。

列為該公司經營的基本理念。在澎湖西嶼鄉的箱網養殖場、嘉義中埔鄉的有機農場和阿里山的農畜養殖，在在都是經嚴謹規格下生產。天和鮮物販售的自家農漁畜牧產品每一種類、每一批都經過檢驗，而且各類食品都經國內外最具公信力的獨立單位認證，可說是台灣最優質農漁畜牧品的展售櫥窗。

天和鮮物的所有食材都經過嚴格的

篩選與安全的把關才能上架，消費者除了可以在這裡買到天和全系列農、漁、畜的產品，也能買到與優良品質的嚴選商品。「天和鮮物」內規劃食材體驗區，在生鮮蔬菜區，有原湯小火鍋，每一道料理，都以自然無添加的方式調理；四季水果區設置新鮮蔬果汁吧，將蔬果的原汁原味呈現出來。當季新鮮的食材，風味最是鮮甜甘美，劉董事長表示：「我對天和生產的各項食物非常有信心，請您務必到場品嚐」。

有機天然健康的要求只是基本的食物標準，因為劉董事長堅持相信，吃到真材實料的好食物是一項基本人權，就像呼吸一般，只要生命存在的一天，每個人都有享用好食物的權利。吃對的食物、吃好的食物，是健康的根本，海鱻達人—劉董事長歡迎大家親自感受健康的有機食材。🐟



▲ 供應多種天然有機蔬果。



◀ 原湯小火鍋—有機健康蔬菜。

▼ 原湯小火鍋—生鮮魚片及魚漿。





# 一眼定江山

## 鮭魚達人 郭明星

文圖/ 游忠霖



是什麼樣的精準眼光，讓各大日式料理店慕名而來？又是什麼樣的培養歷練，讓他擁有如此精準的眼光？想要和郭明星一樣，成為決定「雪花飄飄」勝敗的幕後操刀者，可不是件簡單的事，因為，那些不為人知的用心與努力，才是成就一位鮭魚達人的關鍵。



在東港，有一家專賣魚貨給高級日本料理餐廳的大鮪海明星有限公司，而且，分布台灣各地的店家，全都是因為仰慕公司負責人——郭明星的「挑選眼光」而來，就連台北知名三井日本料理也不例外，特地南下指名，就是要他代為挑選最頂級的鮮美食材。

### 一眼即能辨好壞

千萬別看郭明星瘦如柴骨、個頭小小的，一旦讓他拿起那把刀，可就渾身是勁！

從十幾歲就跟隨著父親在魚市場賣魚的他和大家一樣，都是從洗魚、拖魚等繁瑣且吃重的勞力工作開始。歷經了39年的磨練與觀察，慢慢培養出一眼就能辨識魚肉新鮮程度的絕佳功力，因此，在挑選鮪魚時，他總是能非常「精準」的挑到好貨色。

郭明星說，每100隻鮪魚大約只有10~20隻屬於頂級種類，所以在拍賣的過程中，絕對要「快狠準」，看中了就要馬上出手，一有個閃失，價格就會差個8~10萬，相對的，品質自然也會有差。

不過，同時身為鮪魚達人和承銷達人的郭明星，現在已顯少動刀，他早已將自身的豐富經驗傳承給下一代，改為擔任監督者的角色，小心翼翼地巡視及指導大家的每個小動作，並貫徹由自己一手建立的基本經營方針。



▲ 郭明星的兒子郭文川，繼承家父解剖技術，有朝一日將成為下一代達人。

### 堅持是品質最佳保證

三高一「高誠信、高品質、高水準」，是海明星的經營指標。

以洄游性鮪魚為例：初期，以母親節前後的鮪魚肉質最好，油脂較厚也較甜；六月中旬以後，漸漸是潮流尾端，這時捕獲的鮪魚，肉質較酸也較差，所以他會停止營業，等明年再來。由於他的「堅持」，讓高級日本料理店爭相搶購他的貨源，久而久之，海明星也就變成這些店家的主要供貨者。

而且，這樣的用心不僅僅限於漁貨的挑選和供應上，就連解剖鮪魚的場地，他都堅持要在一個寬敞舒適且乾淨明亮的環境。你會發現，昏暗不明的魚市場裡，唯有一個地方開著36根燈管照明，那裡，便是他們的工作之處。

當鮪魚要正式上場時，身穿黃色鮮艷制服，協助解剖魚體的人員會先整理整個大環境，把地面上的一些血水、雜物以清水沖淨，



▲ 送入低溫冷藏前，先以棉布包覆，維持水份並避免空氣接觸，以維持肉質新鮮。  
◀ 乾淨明亮的作業環境。

清理完畢後，再搬兩個大木板相併在一起。這麼「厚工」，就是為了展現對鮪魚的尊重。在他們的整理台上，總是乾乾淨淨的，因為鮪魚一經解剖，便立刻用以棉布包覆起來，再用一層紙包裝外層，以最快的速度送到低溫冷藏保鮮，畢竟，新鮮可是品質的最佳保證。



▲ 解剖過程中，不時地用清水沖刷作業平台。

## 文化與經驗皆傳承

同時，郭明星還堅持將品質最好的鮪魚留

給國人品嚐，想品味最頂級的上腹肉，不必前往日本，在這裡就可以享用。這樣的想法和做法，不但帶動了黑鮪魚的國內市場，也間接提昇了國人對於生魚片的魚食文化。

然而，目前的黑鮪魚有產量愈來愈少的問題，我們問他，是否擔心兒子在未來接手的過程中，會受到產量影響？只見郭明星一臉泰然，並以豪邁的口吻說：「煩惱有什麼用，子孫有自己的路。」

有這麼多家知名料理店肯定他的眼光和專業，郭明星絕對可以稱得上是鮪魚達人，而且還是承銷達人。在最後，我們也請他與大家分享他的成功方法，他表示：「不要妒嫉別人，要懂得欣賞別人的優點並且虛心學習，這樣對自己才有真正的幫助，也才會走上成功之路。」沒有驕傲，只有謙卑，遵守著人和為貴、誠信至上，這，就是他的成功之道。🐟

# 體驗零下50度的滋味 超低溫冷凍鮪魚

文圖/ 陳彥臻（漁業廣播電台節目主持人）

鮪魚、魷魚、秋刀魚是「高雄的海洋三寶」，創造台灣遠洋漁業亮麗的成績，其中超低溫鮪魚更能讓國人體驗零下50度的新鮮好滋味，國內首座超低溫冷凍廠在漁業署、高雄市政府海洋局補助及業者自籌興建款下，在97

年8月開幕啟用，就坐落在我國遠洋漁業重鎮——高雄前鎮漁港的西海岸碼頭，除可將港區風景一覽無遺外，還可以享用新鮮、健康、衛生、安全的超低溫鮪魚。



▲ 坐落高雄前鎮漁港的順億超低溫冷凍廠。

台灣鮪釣漁船作業遍及三大洋，是全世界最主要的鮪魚漁撈生產國之一，主要捕撈魚種可分二大類，一為以製作罐頭為主長鰭鮪，另一則為以提供日本生魚片大目鮪及黃鰭鮪（通稱為超低溫鮪魚）。所謂「超低溫鮪魚」，就是漁民在海上捕獲鮪魚後，立即放血、去鰓、去內臟，將魚體以迅速以攝氏零下50~60度的超低溫進行冷凍，待冷凍完成再透過搬運船，將魚貨卸載、轉運至岸上的超低溫冷凍庫，準備銷售往魚市場，因其用以冷凍魚體之溫度遠低於對一般魚群的冷凍溫度，所以稱之為「超低溫鮪魚」。超低溫鮪魚在外海分裝、運送、到餐廳的冷凍庫整體輸送過程都保持在零下50度，因細菌無法在這麼低的溫度生存，肉質也多年保持像剛出海水般，標榜「凍魚就是活魚」。

日本是一魚食文化相當豐富國家，本身所

生產魚類並不足供應所需，加以消費水準高，我業者於利潤考量下，遠洋漁船生產超低溫鮪魚百分之九十以上產量均銷往日本，致國人對此產品較為陌生。而在國人休閒娛樂產業及健康意識抬頭之今日，魚類因富含豐富不飽和脂肪酸，被現代人視為健康食材，加以國內黑鮪季吸引國人注意，且消費能力不亞於日本，因此有部分業者慢慢引進超低溫鮪魚返台銷售，讓國人也能品嚐享受到優質的超低溫鮪魚。另漁業署及鮪魚業者都希望鮪魚市場除提供日本外，能更多元發展，分享給更多消費者，讓這個新鮮的漁產品普及於台灣國內市場。因此於眾多共識下，漁業界於2003年起醞釀興建超低溫冷凍庫，克服重重困難後於2006年開始建造，由行政院農委會漁業署、高雄市政府海洋局各補助4千萬，並由順億公司出資9千6百多萬元，這是由官方和產界共同建造的首座超低



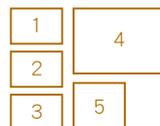
▲ 超低溫鮪魚漁船返港卸貨。



▲ 精采的超低溫鮪魚鮪魚秀。



▲ 超低溫鮪魚解說。



- 1、2. 超低溫冷凍鮭魚一貫性品管作業流程。
3. 順億公司董事長夫人親自端出新鮮美味的鮭魚生魚片供民眾品嚐。
4. 順億超低溫公司直營門市員工正料理餐品。
5. 順億超低溫冷凍廠王志遠總經理。

溫冷凍廠，落成後並由順億公司負責營運。

超低溫鮭魚絕對是未來台灣的主力市場，王志遠總經理說：「現在順億超低溫冷凍廠有1,000公噸的儲存能力，一天加工量可以到12公噸，已經具備和日本的貨物調整、倉儲、加工或流通販售並駕齊驅實力，我們團隊也一直積極開發國內的市場，同時開發歐洲和美國市場，不但可以使鮭魚公會會員自己捕撈的漁獲自行返台，亦可以在台灣加工和流通。」另王總經理強調：「在生魚片部分特別衛生，從人員的消毒，作業、個人的衛生習慣都有一套標準作業流程，在認證上通過ISO20002的及HACCP認證，每天加工的批號都定期檢測，包括生菌數、大腸桿菌、大腸桿菌群都符合國家

的標準。另處理過程漁獲物皆保持於零下50度，冷凍廠加工的生魚片，生菌幾乎無法滋生，流通出去的生魚片可以讓消費者吃得更安心。」

今日不做，明日就後悔，王志遠總經理對超低溫鮭魚未來在台灣或國際銷售來的看法感到非常樂觀，他認為市場的潛力十足，台灣具備有這麼好的條件，鮭魚的漁獲產能佔世界第一，原料來源無虞，加以冷凍庫位處漁港，附近又有小港國際機場，佔盡地利之便，給冷凍廠一個很好的機會，假以時日，健康飲食及食魚文化盛行，冷凍庫即能挾各種優勢創造台灣另一漁業奇蹟。📍

# 箱網養殖金鯧(黃臘鰱)

## 最是鮮嫩好滋味

文/ 李素真（漁業廣播電台節目主持人） 圖/ 恆春海洋養殖股份有限公司提供



▲ 海金鯧悠游大海中。

「一午，二紅衫」這句話對喜歡吃魚的饕客們來說一定耳熟能詳，這句魚諺足以說明紅衫魚肉質的美味鮮嫩是數一數二的，說起紅衫也有人叫它金鯧，其實它的學名叫做黃臘鰱，是南台灣養殖漁民多年來的養殖魚之一。為了提供給消費者安全、衛生、健康的優質水產

品，恆春海洋養殖公司陳佳宏董事長四年前決定在海上養殖他心目中的首選魚—金鯧，來到隱身於東港小鎮中的恆春海洋養殖公司，我們訪問到這位非常低調的養殖業者，聽他娓娓道來對金鯧的情有獨鍾。

## 海上養殖黃臘鰻肉質佳

在東港小鎮土生土長五十幾年的陳佳宏董事長，父祖輩是以竹筏建造業起家，直至後來經營漁撈網具事業，就這麼與漁業結下不解之緣，靠海吃海，陳佳宏也就自然而然的踏入了漁業的養殖工作，養過海鱸的他之所以會選擇專養金鯧，主要原因是金鯧肉質鮮嫩，絕不輸給其它高級經濟魚類，尤其海上箱網養殖的金鯧又與陸上養殖的大有不同，「黃臘鰻南部都叫紅衫，北部則是叫金鯧，我們公司是海上箱網養殖，所以我們再賦予它一個新的名稱－海金鯧，讓消費大眾可以辨識區分」，給人穩重真誠、實事求事的陳佳宏一臉認真的這麼說：海上養殖的成長環境接近自然，海水比較鹹，肉質較佳，加上溶氧高，攝食好，魚比較健康。



▲ 屏東縣車城鄉海口村港口。



▲ 陳董事長佳宏對海金鯧自信滿滿。(圖/李至文)

## 酷酷魚有特色，煎煮炒炸皆美味

說起黃臘鰻，有人說它看起來像瓜仔魚，有人說它就是白鯧，其實它是道道地地屬於鰻科的魚類，體形側扁，呈卵圓狀，魚體及背部皆為藍灰色，腹部是銀白色，沒有任何斑點，鱗片非常細小，側線部份幾乎呈直線狀，各鰭則是均有黃色的光澤，且背鰭是軟條狀延長，幾乎與臀鰭呈對稱，尾柄又是短而細，尾鰭深叉，末端極為尖細，從外觀來看也蠻具特色，尤其口小、眼小，頭部又幾無鱗片，堪稱是一條酷魚！不要小看了這條酷酷魚，它綿細鮮嫩的肉質，不論是中華料理的清蒸、煮魚湯，或是日本料理的燒烤、沙西米，隨著不同方式的烹調都可以品嚐到甜美的魚鮮，是讓廚師及食客滿意滿足的魚！

## 有身份證的黃臘鰻，新鮮吃的到

兩百多年前，清朝乾隆年間，有一督學朱



▲ 海上箱網養殖場。  
◀ 良好的養殖環境蘊藏多樣性海底生物。

學玠先生在來台一年多的時間，曾經整理記錄了一部台灣海洋趣談，以月份介紹時魚，其中針對黃臘鰻的部份有這樣的形容：「紅紗，魚名，形似鱸，皮紅如塗朱，細鱗，八月始出」，這段文字記載了黃臘鰻的歷史，也為後人留下了珍貴的魚類觀察資料，而過去要在八月才吃的到的「好魚」－黃臘鰻，現在則是因為養殖，一年四季都可以吃到，恆春海洋養殖公司育有種魚，魚苗可自行繁殖，從母魚到魚苗建立一套檢查制度，經常做追蹤管理以確保魚的品質。黃臘鰻陸上養殖成長速度較快，大約五、六個月即可上市，海上養殖則要一年的時間，陳董事長說：該公司是以3.3度純海水

養殖，放養時需注意密度不要太高，餌料則選擇人工飼料餵養，不要用下雜魚，可以減少海洋的污染，放養到400公克至1公斤即可收成，目前市價1公斤約400元左右，尤其營養價值高，風味讚，用心經營，黃臘鰻會是很有潛力的魚！，目前該公司每年約有300噸的產量，過去都是在傳統市場販售，今年預計要進軍超級市場，因此特別為黃臘鰻設計品牌包裝，並且申請產銷履歷認證，讓消費大眾可以吃到從海上箱網撈起的魚，去除內臟和鰓後，再以零下50度極速低溫冷凍送到加工廠，一路以保鮮方式處理的鮮魚，陳董事長很自信且負責的說：這樣的魚完整保有百分百的新鮮，品質絕

對媲美活魚。為了穩定產業的發展，建立消費者信心，這條魚也投保兩千萬元，是一條有身份證且掛保證的魚。

## 金鯧肉質鮮度優於白鯧

台灣陸地有限，陳佳宏董事長認為海上養殖對未來養殖漁業的發展很重要，但是一定要找出最優質、最有潛力的魚，才有國際競爭力，當初養殖黃臘鯧也做過評估，衛生、安

全、美味，是投資的主因。四年來，消費者接受度很高，現在有餐廳業者以黃臘鯧取代石斑，有民眾年節以黃臘鯧替換白鯧，都說明黃臘鯧在市場的佔有率已不是泛泛之魚，陳董事長希望政府單位或具公正立的學術機構協助舉辦品嚐試吃會，或海鮮烹飪比賽，來行銷推廣黃臘鯧，讓這麼美味的魚能廣為人知，年節拜拜使用金鯧，一定讓大家大吉大利，年年有餘。



## 產品介紹



### 海金鯧全魚（約350~450克）

產品特點：活肉超低溫真空處理，保有最原始的鮮味，確保安全衛生。

- ◆ 殺清（去鰓去內臟）處理，方便家庭料理。
- ◆ 解凍方式快速，使用前半小時連同包裝袋放入常溫水中解凍即可。
- ◆ 具有較長的賞味期（一年）。
- ◆ 具有HACCP與產銷履歷認證。

料理方式：清蒸、紅燒、乾煎、煮湯、熬粥皆可。

▲ 圖/ 李至文

# 漁之味 海之美

## 一東港vs小琉球

文/ 高遠文化 圖/ 游忠霖



這裡，迎面吹來的是南台灣的海風，感受到的是討海人樸實的打拚氣息，讓人忍不住猜想，那一艘艘停靠在港邊的漁船，究竟承載了多少精彩的故事？還有那一尾尾剛進港的新鮮漁獲，嚐起來究竟有多麼美味？來到這裡的我，對於屏東漁鄉與小琉球生態，充滿了好奇……。

### 吆喝聲此起彼落 熱鬧非凡

凌晨3、4點，趁著天色未亮，東港拍賣魚市就開始活動了！一輛輛魚販貨車就停在外面，來來往往穿梭著的魚販和商家，正趕著去早市販賣新鮮的漁獲——這裡，是東港魚市場的右側魚市。

約莫5點左右，大型魚類也開始陸續進場拍賣、過磅和處理。走在港邊，可要小心那健步如飛的扛魚郎，當重達50~70多公斤的黃鰭鮪從魚艙中吊起時，一個個身穿藍色雨衣的他們可是一點也不遲疑，立即往肩上一扛，抓著胸鰭直衝魚市場。



▲ 天未亮前，東港魚市場早已熱鬧登場。

慢慢的，天空漸亮，來自遠洋的冷凍鬼頭刀及旗魚也「白花花」的獻身，堆在一起像在冷凍庫一樣不斷地冒出白煙，非常壯觀。而洄游性的黑鮪，約在7、8點會陸續登場，5到7月是黑鮪的盛況時期，今年沒看到可是要等到明年呢！

### 漁鄉風情 東港文化看透透

東港，有全台唯一用海產名稱來稱呼媽祖



▲ 想驗體一下拉起那幾百斤重的巨大黑鮪嗎？我只能說：「拉不動啦！」。  
(圖/ 湯素瑛)



▲ 東港天然冷凍庫。

的朝隆宮「蝦米媽」，以及相當著名每三年一次的東隆宮「王船祭」，這些，都與東港虔誠信仰禮拜的媽祖有關。走一趟漁業文化館二樓，仔細看完館內詳細的介紹，讓我對這裡的漁業文化和地方歷史，有了更進一步的瞭解。

更有趣的是，東港因黑鮪而聲名大噪，所以館內設有讓民眾拉拉看的體驗活動，想知道要把那重達幾百公斤的巨大魚體從魚艙中拉上來得使多大的勁嗎？來這裡試試看就對了！除

此之外，亦有靜態展示介紹捕捉黑鮪魚後的作業程序及東港三寶；一樓的展示區也有販售各種創新漁產品及紀念品；如果餓了，還能在隔壁的「海這裡」餐廳，品嚐新鮮美味的創意料理。

### 漁業文化館

地址：屏東縣東港鎮新生一路53號。

參觀時間：上午10：00～下午6：00

(週一休館)，解說須先預約。

## 有模有樣珊瑚岩 處處是奇觀

全台唯一近海的珊瑚礁島嶼就是小琉球，這裡處處可見的珊瑚礁岩，加上了大自然的鬼斧神工，創造出島上奇岩勝景。

例如，頭大身小的花瓶岩，頭頂上的奇花異草生長於其間，宛如插在花瓶一般，而在厚石裙礁路途上，可見爬山虎、紅番苜長頭、望海觀音岩、老鷹岩……等等，每個都像是大地的藝術品，雕塑得出神入化，令人嘆為觀止。來到這，可以多多運用想像力，說不定還可以發現從未有人的命名的奇岩呢！



▲ 當地著名地標—花瓶嶼。

## 清澈海水直見底 海底生物live秀

清澈的海水、夢幻的白沙，再加上浪漫的黃昏景致，簡直就像到了威尼斯度假一般！小

琉球可是許多新人拍攝婚紗照的外景首選，只要來到這裡，都會愛上這個小島，因為它真的太「美」了！

### 東港在地小吃

#### 伴手 排隊也不一定買得到

正宗的雙糕潤就是東港第二零售市場裡的「邱記雙糕潤」，聽在地人說，排隊要排很久而且要一大早去買，太晚就得要明天再來了。堅持不添加防腐劑及手工製造，吃起來軟中帶Q，還帶有黑糖的香味，如此美味的傳統點心，可是目前團購族的必買之一。

地址：屏東縣東港鎮東隆里共和街15之1號

電話：08-8351432（市場）；08-8351743（住家）

營業時間：上午8：30～下午1：00



#### 早點 就是要吃這一攤

在東港，早起的人要吃什麼？當然是「肉糰」。開在中山路與光復路口的「東港林記肉糰」老店，用料「澎湃」且用心，一碗只賣50元。花8、9鐘頭蒸出來的香Q肉糰，加上炸過的蝦猴及香腸，及魯過的三層肉，最後淋上用在來米漿與虱目魚肉熬煮的濃郁湯汁（也可自己選料與湯分離的乾肉糰），好吃的程度看人潮就知道！

地址：屏東縣東港鎮中山路與光復路口（國泰人壽大樓轉角）

電話：08-8354397

營業時間：上午9：00～下午1：30（時間不定，售完為止）

豐富的潮間帶生態區「杉福生態廊道」與「多仔坪潮間帶」，處處都能帶給你驚喜，在這裡，可以輕易尋覓到海膽、海蔘、海兔、珠螺、螃蟹、沙丁魚、海葵和海星等生物，還可以直接地觸碰牠們或捧在手中。原來，看似硬邦邦的海膽和海星，是會慢慢呼吸緩緩移動的，這，可是我與牠們的第一次親密接觸。而小琉球更是潛水和浮潛的天堂，人們總愛在這座美麗的海中花園中，窺探豐富的熱帶魚群及海洋生物，欣賞牠們的曼妙身影。

兩天一夜下來，我看到了熱鬧漁村生活，



▲ 潮間帶解說體驗。



▲ 遊客全新的體驗。

美麗生態資源，以及非吃不可的當地美食，感受到了屏東與小琉球的「美」。下一次，我要給自己更長一點的時間，慢慢享受這南台灣的熱情。🐟

（感謝東港、小琉球區漁會協助採訪攝影。）

### 小琉球吃住看這裡

#### 當地人的熱情推薦 無招牌小吃舖

位於郵局旁的無招牌麵店，店面不大，卻有著讓人懷念故鄉的味道。曾是討海人的文表伯總舖師，做出來的「鼎邊銼」跟一般常見的不太一樣，比較厚也比較Q，沒有太多的配料，就是要讓你直接吃到在來米的香味；而他的私房菜「餛飩湯」，皮薄餡嫩，同樣是好吃到沒話說；飯後更別忘了點個香Q美味的小甜點「九層糕」來嚐嚐。

地址：小琉球郵局對面菜市場

電話：0912-186-006

營業時間：凌晨04：00～下午13：30



#### 貼近當地人的生活 住這裡準沒錯

來到四面環海的小琉球，一定要住在能聆聽海浪的聲音，能聞到海洋的味道，能靜靜地坐著吹海風的地方……。價格平實又乾淨舒適的「龍蝦洞民宿」，不僅具備上述條件，還能讓你在起個大早時，看到剛捕魚回來的當地人正趕著去早市販售；也可以看到阿嬤彎著腰採海藻的畫面，完全置身於漁村之中，貼近小琉球人的生活。



地址：屏東縣琉球鄉  
三民路54號  
電話：08-8613921；  
0910-797-718；  
0937-689-280



# 東港三寶

## 達人私房課

文/ 高遠文化 圖/ 游忠霖

櫻花蝦



黑鮪生魚片



油魚子



遠近馳名的東港三寶無人不知無人不曉，號稱為魚肉中的勞斯萊斯OTORO（黑鮪上腹），最頂級的部分少說也要好幾佰塊，但，最怕的是吃米不吃米價，到底「黑鮪魚」該怎麼點、生魚片該怎麼吃才對？還有，國寶級的「櫻花蝦」到底要怎麼分辨才知真假？以及「油魚子」與烏魚子究竟有什麼不同？每年的5月到7月，正是東港最熱鬧的時節，而這些，你一定要知道！

### 東港第一寶 黑鮪魚

「如果能夠，把自己放在你左右……」這首熟悉的歌曲想必是許多人的回憶，歌手楊烈，有股鐵漢柔情般的溫柔，總是令人痴迷，想不到來到東港竟然可以遇上他……在光復路

二段有一棟五層樓高的挑高建築，裡面寬敞又舒適，這裡，可是以「遠洋船長主持，鮮美食材專家」打響名號的「佳珍海產店」，而佳珍的老闆就是酷似楊烈的船長蕭受發，由於太像了，連藝人也常常叫他楊烈大哥呢！

20多年的跑船經驗，根本是在海上生活的時間比在陸地上多，抓的魚比吃的魚多，所以轉行至餐飲時，對於海產食材可說是正港內行，他強調「東西若要做好吃，就是要食材鮮。」

而且，今年的第一鮪也是由蕭船長所標到（從2002至今已經第五年），所以講到黑鮪怎麼吃，問他就對了。蕭船長告訴我們，大腹和魚頭之間的三角地帶，是大家口中一片400多元的上腹，稱之為雪花飄飄（OTORO），油脂分佈較厚，淡粉紅中帶白，吃起來入口即化，口齒留香；中腹肉質比較細，油脂較少，色澤紅潤；而赤身則不含油脂，常見於一般日式料理店，可說是品嚐生魚片的入門。

還有，你知道黑鮪是公的好吃，還是母的



▲ 新推出的黑鮪魚餅。



▲ 楊烈真誠推薦？！原來是昔日遠洋船長—佳珍海產店蕭受發。

好吃呢？答案是「公的。」因為運動量較大，肉質比較結實，吃起來比較有彈性。識貨的人就要點這一味。

### 生魚片怎麼吃？



- \* 不沾任何調味最能吃出生魚片的甜度與口感，吃前勿先吃別的東西。
- \* 先塗抹適量的哇沙米，再沾上醬油，主要避免舌頭先碰到哇沙米而被嗆到，失去味覺。
- \* 重點來了！吃生魚片得注意順序，先從赤身→中腹→上腹，享受不同口感與層次，若先使用上腹的話，其他就變得索然無味了。



▲ 一尾250公斤的鮪魚，僅不到半公斤的腹邊膜，像極鹽酥魷魚。

## 東港第二寶 櫻花蝦

外型嬌小可愛，略帶粉紅色澤，隱約呈現透明狀的「櫻花蝦」，因為身上有160個左右的發光器，聚集一起時，彷彿一朵朵盛開在海上櫻花般美麗，而且全世界只有在日本靜岡和台灣東港附近海域可捕獲，極為珍貴。

但，要如何分辨櫻花蝦呢？為此，我們前往東港漁業文化館旁的漁港，那裡正好有一艘漁船停靠在岸邊整理一籃籃的蝦貨。「請問這是不是櫻花蝦？」開口詢問之後，這位熱情的「阿成」（林金成）便和我們聊了起來。沒想到，討海40多年的他可厲害了，不但是「發順漁臺號」的船長，還是東港鎮盛漁里里長，且是櫻花蝦產銷班第3班的班長，正好可以為我們解惑。「請問櫻花蝦怎麼看？」班長講：「你看，那頭、身體有一點一點『紅點』，身型不會太大，大概3、4公分，最大也只是5、6公分而已。」

因為櫻花蝦的習性是在白天聚集，所以凌



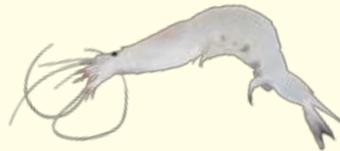
▲ 櫻花蝦產銷班第3班班長－林金成，教你怎麼看櫻花蝦。

晨3點就要出門，5點下網，大概8點多就可以收網，一隻船最多捕撈6籃，若是超過就要分給產銷班班員。在東港，漁船必須先加入產銷班，才能有捕撈櫻花蝦的資格，目的就是希望能夠透過共同機制的限量及禁捕期（6月～10月成長時期），共同維護永續生態且穩定市場價格。

### 來到拍賣現場 辨真假



櫻花蝦：頭部為紅色，身體略透明，帶點淺粉紅色，並佈滿紅點。



白丁：玻璃蝦通體晶瑩剔透，俗稱為「水晶蝦」。



刺蝦：刺蝦身上有三根倒刺。



中蝦：在東港俗稱肉蝦，口感鮮甜，吃起來有肉的感覺。



蝦猴：東港飯湯、油飯、肉粿必添加之極品，色澤紅豔，體型大，易與櫻花蝦區別。

## 東港第三寶 油魚子

有點黏又不會太黏，咬起來口感十分緊實綿密，如果再來一杯啤酒搭配當然更好，這就是東港特有的道地名產——油魚子。外型、做法、吃法與金黃烏魚子有點雷同，但你會發現油魚子的價格比烏魚子便宜許多，做法也多了一層工，烏魚子只需在表面抹上一層鹽，油魚子卻必須完全醃透才不會腐敗。

講到油魚子製作，老字號「東聖行」可是遊東港必逛必買的油魚子創始店。甫進門，前來招呼我們的是現在的經營者——第三代的蔡炳昌，非常熱情地與我們分享油魚子創始歷史。當年，蔡劍峰的爸爸蔡老根製作的烏魚

子曾獲得日本天皇賞識，後來傳承給本身對各種魚類深入了解的蔡劍峰，他試著把這項技藝運用在油魚子上，經過了幾次失敗和不斷嘗試之後，慢慢才研究出如何製作油魚子才不會腐壞，從此，在東港打響了名號。

接著，老闆告訴我們：「蘋果遇上油魚子是絕配。」剛聽到時，我的臉上掛滿了不可置信的神情，只見老闆相當有自信地說：「你先試看看。」嚐了一口之後，忍不住驚呼，真的很「搭」！原來，蘋果的香甜多汁搭配上「厚鹽」的油魚子，甜中帶鹹，果香中猶有魚香，果真好吃！不需要任何調味料及烹飪，只要微微烤一下，就能保有風味，愛吃辣的人，也可配上青蒜，同樣很對味。

人家說，來東港沒有吃過「三寶」的話，就等於沒來過，所以，一定要趁著正夯的鮪魚季（5～7月）前來嚐鮮，一網打盡所有美味！👉



▲ 東聖行第三代蔡炳昌夫婦，歡迎您來品嚐看看！



◀ 佳珍海產店油魚子雙拼創意料理。

### 店家資訊

#### 【佳珍海產店】

地址：屏東縣東港鎮光復路二段47號

電話：08-835-4898；0932-810-699

時間：上午11:00～晚上22:00

#### 【東聖行創始店】

地址：屏東縣東港鎮新生三路156號

電話：08-8323260；0927-335-507

時間：上午9:00～晚上22:00



## 報告班長 2

# 最用「心」的有機米

## 一苗栗縣苑裡鎮稻米產銷班第4班

文/ 陳怡綾 圖/ 游忠霖



每年到了春耕時期，在苗栗縣苑裡鎮的稻田中，遠遠地你就能看到一群黃色小鴨正優游於秧苗之間，不停地用他們扁平小嘴吃稻中雜草及害蟲……。

積極推動自然農法的苗栗縣苑裡鎮稻米產銷班第4班班長葉淑蕙，為了讓台灣成為有機島，讓國人吃到健康又安心的有機米，於是，

尋著老祖先的智慧，採用自然農法，捨去化學肥料，以鴨排出的糞便作為肥料，讓稻與鴨相互共生，培養出安全無藥的自然生態米。即使持續4、5年虧本經營，也依然堅持生產無農藥為害的「有機米」，給予孕育萬物的土地最大的尊重。



## 栽種到食用 都要健康和安心

「剛開始投入有機耕作只有4.2公頃，根本就不到產銷班的基本門檻10公頃」，班長葉淑蕙說，10年前大家對於「有機米」還充滿了質疑，連農試所過來評估時，都跟她講「甬笨了。」更別說要農民投入這成本高又得花費更多時間的有機耕作。因此，這裡不同於一般由農會輔導成立的產銷班，該班班長以糧商的身份，提供產銷班班員生產後的銷售保證，為了改變農民耕作，保證收購價格，以每戶補助3萬元、收成稻穀為市價的1.5倍，讓他們沒有後顧之憂。「產銷班顧名思義就是『生產與銷售』，提供一個環境可以讓他們安心生產，後端銷售就由我們全權負責。」

第二期耕種面積增至12.6公頃，「山水有機米產銷班」終於正式成立，但是在銷售端仍有消費者接受度及通路的問題。

由於價格比一般米來得高，而且消費者普遍仍未建立「有機米」概念，因此前幾年只能充當一般米賠錢出售。一路走來，跌跌撞撞，雖然叫好不叫座，但她還是繼續奉行有機農法且大力推廣，如今班員已從4名小班制，發展到50多名的大班人數，而且班員們在加入產銷班後，不管是在執行農法時，或是食用自己種的有機米後，都覺得病痛減少了，身體變得比以往來得好，這些，都是幾年後班員們的意外收穫。



▲ 葉班長積極推動自然農法，打造台灣有機島。



▲ 稻場外觀。(圖/山水米提供)



▲ 鴨間稻米產品禮盒。(圖/山水米提供)



1. 山水米系列產品。(圖/ 山水米提供)
2. 稻米品質採樣篩選過程。
3. 產品包裝。

## 台灣有機米 宣揚全世界

更有意思的是，有一次，葉班長的朋友在俄羅斯海參威的一家日本料理店用餐，發現那米飯實在是太好吃了，忍不住問店家：「這是從哪裡來的？」老闆從廚房拿出來一看後發現，原來，這是來自台灣的「山水米」。葉班長笑著說：「我們的山水米有外銷到對米要求嚴格的日本，或許是由那邊再轉銷出去。」

2008年6月，葉班長代表台灣有機產業促進協會出席義大利舉辦的IFOAM國際有機農業運動聯盟年會，開場時，她看到台灣國旗大大地在大螢幕上放映，忍不住與一同前往參與的會員，一起歡呼擁抱，她說：「在國外看到自己國家的國旗，真的很感動，當下我們都哭了。」能夠讓國旗在全世界都看得到的地方播

放，她突然覺得——這，是台灣人的驕傲。

在那次會場中，她發現很多人都不知道台灣在哪裡，甚至根本就沒聽過的也大有人在。因此，目前身為台灣有機產業促進協會的副理事長，也是產銷班班長的葉淑蕙，希望能為台灣爭取2011年的年會在台召開，讓世界各地都能看到台灣的有機產業。

## 有機稻場 孩子們的天堂

雖然山水米實業股份有限公司是營利事業企業體系，但賺錢卻不是葉班長首要的目的。她不但積極於有機米的產銷與推廣，更重視深耕農業文化及永續發展，因而保留火炎山腳下苑裡平原的永續耕作，創建非營利的「有機稻場」，讓有機生產流程及稻米生態，藉由這小

小的平台推廣出去，同時建立山水米的品牌形象。

這一棟「漂浮在稻田上的自然教室」，可說是小朋友體驗農事的遊戲場，目前委託觀樹教育基金會經營，以寓教於樂的方式，慢慢引導小朋友了解米從哪裡來、稻米的結構和生態環境；當然還要來個一日農夫體驗，親自下田插個秧，體會農民的辛苦。而，小朋友們的最佳良師，就是一群每日與稻米為伍的農民——產銷班的班員個個都是「農夫老師」！教學的內容全是他們最熟悉的事物，不但可以帶來成就感，還能多一份收入，一舉兩得。

來到這裡，能夠選擇的活動型態多元又豐富，你可以依照時間和需要來挑選各種有趣的課程。例如，「飯糰DIY」，讓小朋友自己動

手作出創意飯糰，既能啟發知識又能培育美學。雖然目前大多數的活動都是以學校的校外教學為主，但其實有很多人並不知道自己吃的米是怎麼來的，也沒有真正體驗過農夫頂著太陽彎著腰在田裡插秧的情形，所以，大家不妨利用假日前來體驗一下「粒粒皆辛苦」的真諦。不過，有機稻場採用的是預約制，不論要參加活動或是用餐，記得都要事先打電話預訂，才不會白跑一趟。

對葉班長而言，希望未來能為苗栗縣苑裡鎮打造出「有機村」，讓台灣成為「有機島」，讓大眾吃得健康又安心，讓那股尊敬土地的心回饋給大地，讓農業能夠永續經營……。



▲ 有機稻場—寓教於樂教學空間。



▲ 玩米飯團。



▲ 客家傳統點心—落湯匙，以麻糬捏凹方式，象徵秧苗插秧插得穩、長得好。

# 延繩釣漁船的故鄉——小琉球

文圖/ 李益利（琉球區漁會推廣員）

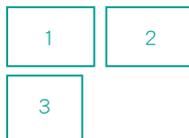
## 小琉球人的根

延繩釣漁業【台語：浮昆又叫放昆】對於小琉球人來說是一種光榮、榮耀的使命感，也是漁業新希望，然而琉球區漁會素有鮪延繩釣漁船王國美譽之稱，於民國44年成立至今已有54年的歷史，54年前的琉球區漁會是一默默無名的小卒，為琉球鄉漁民謀生計，不求回報犧牲奉獻精神、任勞任怨，從不抱怨的心態，只為造福鄉民，與鄉民同舟共濟，齊心努力，

造就現今延繩釣漁船盛行，目前琉球區漁會轄區內漁船共有六百艘全是單一種漁業叫延繩釣【台語：浮昆、放昆】其在高雄、東港、南方澳等地有鮪延繩釣漁船的船長70%是小琉球的船長，54年來培育出無限的優秀船長，也是目前鮪延繩釣漁船船長最多的地方，技術e時代的科技，琉球區漁會轄區鮪延繩釣漁船遍佈全台灣及全世界各大洋洲，所有延繩釣漁船的港口幾乎都有琉球漁民的存在，遍及全世



▲ 今年捕獲第一尾黑鮪魚，是小琉球籍船長陳金龍先生。



1. 屏東縣長曹啟鴻（左4）與捕獲第一尾的陳金龍（左5）、第二尾的陳金益（左3）拍賣黑鮪魚。
2. 今年捕到第二尾的陳金益與家人及甘仔孫合影。
3. 小琉球最會捕捉黑鮪魚的老船長洪玉成（左）。

界。如：高雄市前鎮漁港、東港漁港、宜蘭縣南方澳漁港、台東新港漁港及國外菲律賓、印尼、關島、普吉島、新加坡、千里達、密克羅尼西亞、巴拿馬、泰國……等，均有琉球漁民的足跡，琉球漁民克勤克儉，努力艱忍的精神造就“出日不落鄉”的情景，因此琉球漁船被譽為「日不落漁船之鄉」，但因琉球區漁會因離島關係，地理環境與本島無法連結，欠缺暢通無阻的魚市場，所有漁貨一直沒有魚市場可拍賣，所以只好仰賴東港魚市場也因此與東港有著唇齒相依的共生生態，例如屏東縣政府從91年起推動屏東黑鮪魚觀光文化季，成功造就今日東港地區的繁榮與進步也使東港享譽全世界，當全部媒體目光集中東港這個繁華的漁村

上，每年在東港魚市場所拍賣的第一尾黑鮪魚幾乎是琉球區漁會轄區的漁船或船長所捕獲，然而今年的第一尾及第二尾黑鮪魚也是小琉球的船長所捕獲，但是全部的光環被東港給搶走，讓琉球鄉民有如隔靴洗腳，像是被遺忘的英雄，每年小琉球藉漁船所捕獲的黑鮪魚獲量是全省產量的80%。

延繩釣技術薪火相傳，青出於藍代代改良，前人種樹後人乘涼比喻在琉球漁民身上最為洽當，琉球鄉的先人將延繩釣漁業技術薪火相傳及新世代現代科技努力改良，才能造就今日的小琉球人的榮耀，慢慢推展到全世界每一個角落所有海洋的國家上，對國家貢獻國民外交，為感恩及鼓勵。

# 蓬萊仙島小琉球守護神 觀音孃三府千歲

文圖/ 李益利（琉球區漁會推廣員）

## 天佑小琉球

琉球鄉三隆宮三府千歲與碧雲寺觀世音娘娘是琉球鄉民、漁民的宗教信仰中心及精神父母、寄託，歷代鄉民均是在王爺公和觀音娘娘的眷顧下世代受到保護庇佑，鄉民、漁民的大小事及家中任何重大事故如【喜慶、造新船、建造新房子、小孩取名、喪事……】，舉凡作不了決定的、難以啟齒的鄉民都會去向王

爺和觀音娘娘傾吐或請教，請求協助或代為決定，因此廟會活動就成為鄉民凝聚向心力的表現，今年又逢小琉球三年一次三隆宮三府千歲舉辦王船季慶典活動，是小琉球人的一大喜事也是嘉年華會，更是小琉球人的夢想與希望，當『三府千歲王爺公』扶筆欽定迎王吉日，即刻訊息傳遍全球任何一個角落，只要有小琉球人的地方，乃因小琉球有許多遠洋小型鮪延繩



▲ 宋江陣表演。



▲ 十三太保表演。



▲ 王船繞境。



▲ 燒王船。

釣漁船【30噸~99噸漁船】遠渡五大洲海域捕撈，琉球鄉子民在全世界各區域，遍佈設立漁船基地，更有傳輸科技便捷，所以『三府千歲』欽定迎王吉課，舜間全球能同接訊息，實乃不偽也。不分黨派或政治色彩，大家團結一條心，只為向王爺表示前虔誠之意，並祈求未來的三年風調雨順、平平安安，因此身為琉球人在此一盛會時，不論人在何方，在盛會期都會排除萬難，馬不停蹄趕回琉球，只為期許自己身為王爺的子民要為王爺出一份心力，漁船在國外作業必定會將漁船駛回或是將漁船停靠在外國漁港搭飛機到回琉球，在外地工作的鄉民也不例外，投入王爺帳下為王爺效力，因此王爺廟也成為鄉民心目中凝聚力量的地方。

小琉球的迎王第一天有一種很特別的儀式俗稱【巡港腳】，停泊於港內的大小漁船，幾乎全部加入環繞小琉球海岸線一圈，俗稱【巡港腳】的行列。從擲筊中擇定漁船載『頭旗』、『碧雲寺觀音孃』、『三隆宮三府千歲』。所有參與『巡港腳』行列的漁船，皆能

遵守逾越『頭旗』，以及不得跟在『三府千歲』的後面，『巡港腳』是將神明神轎海上繞境祈求海上作業船隻滿載盈歸、漁民平平安安。

尤其迎王期間，全鄉到處街巷，家家戶戶皆然一致，點心，涼水請奉轎班、賓客，熱誠款待，禮貌週到，非筆墨可盡詳，也應王爺公愛民之心，『遊縣吃縣、遊府吃府』的美意。

### 小琉球三隆宮三府千歲迎王季訂於國曆98年11月05日至11月11日零晨結束

永無止息的代代相傳，也深烙於每位子民的腦海裡，但把千誠百敬，化為無限的感恩，世世代代緬記『王爺公』宏恩大德，展現小琉球人團結一致活力與希望。🐟

※ 如要欣賞與眾不同的迎王季祭典，請提早向小琉球各家民宿、飯店、渡假村訂宿，並遵守業者活動說明事項。

# 2009年日本鰻苗捕撈結束 東亞四國放養量合計超過80噸

文/ 鍾婷惠（漁業署經貿行銷科）

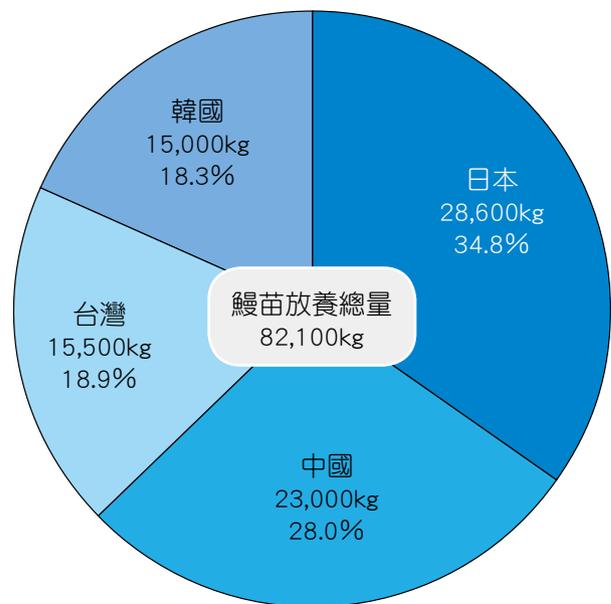
台灣、日本、中國及韓國四國鰻苗捕撈大致上作業已經結束，總計四國之放養量約為82.1噸。其中日本為28.6噸（占四國放養量之34.8%）；中國為23噸（28.0%）；台灣為15.5噸（18.9%）；鰻苗購入價為高價時一尾18.0元台幣，低價時10.2元台幣，平均約12.0~12.5元台幣。韓國為15噸（18.3%）。

近年來由於飲食習慣改變，日本年輕族群食鰻有減少趨勢，因此日本整體鰻魚消費量減少；加上全球經濟不景氣持續，消費能力降低。今年5月分黃金週連續假期消費量也明顯減少；據國內統計資料顯示，我國98年1至3月活鰻總出口量較97年同期少46%，調製鰻部分減少78%，依日方之統計該二種產品（98年1-2月）之進口量亦呈現萎縮狀態，其中活鰻較97年同期減少53%；調製鰻減少85%，顯示日本鰻魚消費市場出現轉變，值得我國養鰻漁民之注意。

而去年偽裝鰻事件讓日本消費者降低購買中國產品意願，造成加工鰻大量囤積，使得市場必需以解決消化長期庫存製品為重心。經過生產者和業者的努力改善、包裝、推廣，目前

低廉的中國產品價格符合市場需求，成為主力商品。緊接著7月分到來，在需求最高的夏季鰻魚日期間，中國產品很被看好。

另外日本今年鰻苗入池數量也比往年多，在全球經濟風暴之影響下，2009年及2010年鰻價能否持續接近二年情景，值得國內養鰻業者多加注意。



▲ 東亞四國鰻苗放養量比例圖



圖/ 高遠文化

# 大鱒

海上明珠小琉球  
處處可見老船長的身影  
鮪魚季一到  
珊瑚礁上的燈塔  
會為他們亮起希望之光  
期許這些與海搏鬥的勇士們  
個個拚得大尾黑鰻串



屏東·琉球嶼燈塔



## 世界的漁港(五) 馬利·摩帕提漁港



摩帕提 (Mopti) 位於西非馬利共和國中心地帶，尼日 (Niger) 河與邦尼 (Bani) 河的匯流處，是全國第二大城、最大的港口和漁獲市場。漁民們沿著河岸搭建簡陋的茅草屋，使用原始的小船和器具捕魚，卻有豐碩、可觀的漁獲量。由於氣候炎熱，又沒有冷凍設備，捕獲的魚都以日曬或煙燻做成魚乾以利保存；河岸上到處可見曝曬的魚場和燻魚烤爐，景象非常特殊。

文圖／黃丁盛

◀ 簡陋的船隻和茅草屋。



▲ 隨處可見的曬魚場。