

# 漁業 推廣

Vol. 273

Fisheries Extension 2009年6月出版  
漁民與指導員適用

## 漁業達人

永遠的船長  
紅喉達人 李順義

06 漁業攔發 第一篇

10 拈草不惹花 雜草變黃金  
水草達人 徐志雄

48 擦亮漁會新招牌  
黃一成理事長 林啟滄總幹事專訪





## 愛芹海

馬祖芹壁聚落

曾是典型閩南漁村

過去，海上漁船燈火綿延

如今，夜燈點亮白色屋舍

宛若東方地中海

海天一色景緻相連

讓造訪旅人們的美好記憶

遺留在這片愛芹海

馬祖 芹壁村

文／陳怡鍔 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. 273

中華民國七十五年十月十五日創刊  
中華民國九十八年六月十五日出版  
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  
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

攝影顧問：黃丁盛

特約攝影：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·賴嬌婷

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

## 04 漁政要聞

## 06 漁業ㄟ擱發 第一篇

漁業ㄟ擱發

■文 / 胡其湘 (漁業署簡任技正)

活動預告

## 08 基隆鎖管季活動開跑囉！

■文 / 許財生 (基隆市政府產業發展處)

活動預告

## 09 全國漁民節歡慶在鹿港 7月17、18日歡迎漁業界先進齊聚慶賀

■文 / 洪一平 (彰化縣區漁會秘書)

## 10 拈草不惹花 雜草變黃金 水草達人 徐志雄

漁業達人

■文 / 高遠文化

## 14 永遠的船長 紅喉達人 李順義

漁業達人

■文 / 陳怡鍍

大海漁情

## 17 從海鮮遇到冰開始 蝦冰蟹醬 薛麗妮

■文 / 小凱

大海漁情

## 20 玩出一片天 水中女蛟龍 王麗珠

■文 / 賴郁晏

農村再生

## 22 橋仔漁村再生 讓生活不只是生活

■文 / 葉孟琪 (漁業署技士)

農村再生

### 26 猴囡仔玩社區 玩出建設漁港 昔日老人村轉變為熱門休閒景點

■文 / 游忠霖

推廣天地

### 30 漁村家政展實力 學習成長樂趣多 — 家政推廣教育專業訓練紀實

■文 / 高淑貴 (國立台灣大學生物產業傳播暨發展學系教授)

推廣天地

### 34 船家傳家 萬里田媽媽—船家海鮮世界介紹

■文 / 周昀萱

漁鄉風情

### 38 瑞芳 & 貢寮 — 海岸的沈降之美

■文 / 陳吉鵬

大海饗宴

### 42 瑞芳 & 貢寮 — 鮮甜甘美好滋味

■文 / 陳玉玲

科技新知

### 46 應用免疫調節物質 改善龍膽石斑種苗生產瓶頸

■文 / 張景盛、陳秀男 (國立台灣大學漁業推廣委員會)

漁民大聲公

### 48 擦亮漁會新招牌 黃一成理事長 林啓滄總幹事專訪

■文 / 周清和 (漁業署科長)

前浪後浪

### 50 承先波 啟後浪 漁業使命代相傳

■文 / 慮守



### 紅喉達人 李順義

伊是里長兼船長  
不愛讀書愛抓魚  
改良漁網伊第一  
出手百發又百中  
伊講別人看咱真辛苦  
但是抓魚實在真自在

文 / 陳怡綾  
圖 / 高遠文化

活動報導

### 52 品蚵嚐鮪正當時 — 台北魚市促銷漁產活動紀實

■文 / 施玉惠 (漁業署公關科)

魚話魚畫

### 55 鵝鰈情深的真摯情感 — 與自然對話的陶隱工坊

■文 / 陳亮仔

海角樂園

封面裡

### 愛芹海

■文 / 陳怡綾 圖 / 游忠霖

海天遊蹤

封底裡

### 世界的漁港(六) 葉門·艾爾·滬疊達漁港

■文圖 / 黃丁盛

希望導航

封底

### 守護

■文 / 陳怡綾 圖 / 高遠文化

# 登檢珊瑚漁船 執行海上管理

## 一現場目擊

文/ 陳重貽（漁業署觀察員） 圖/ 高遠文化

### 登檢珊瑚漁船作業流程



▲ 海上觀察珊瑚船作業情形。



▲ 以鳴笛廣播，告知船長調整VHF頻率，方便連絡登檢事宜。



▲ 搭乘小艇前往珊瑚漁船。

98年5月24日行政院農委會漁業署派領檢查員、觀察員、專業攝影團隊登上漁建貳號巡護船，對珊瑚漁船執行無預警登檢，展現政府對珊瑚漁業管理之決心。

筆者本身擔任遠洋海上觀察員已有3年，歷經遠洋延繩鮪釣漁船、沿近海雙拖漁船、珊瑚漁船及飛魚卵漁船之登船檢查次數不下十次，但為了執行珊瑚漁船之登檢任務，於97年12月29日與其他觀察員接受訓練，訓練課程包括相關法令說明、登檢勤務、珊瑚辨識、漁具漁

法、採樣及漁撈日誌表格填寫等等，充分熟悉整個作業流程。

拍攝第1天因風浪大，海況不佳，不適合登檢但以海上巡邏方式監看有無違規漁船，並以SSB通聯或無線電台，了解各船作業情況，進行錄影拍照存證。

次日風浪變小，勉強可以登檢。漁建貳號在A區發現有幾艘珊瑚漁船，先行研判此船是否屬核准兼營珊瑚漁業並進行漁期漁區查核，在確定有無違規情事後，於是鳴笛廣播告知船長



▲ 搭乘漁建貳號巡護船，執行海上珊瑚作業管理。



▲ 觀察員冒險登上珊瑚船。



▲ 檢查漁撈日誌及船籍資料。



▲ 採樣物品交給學術研究單位。

停船受檢，接著漁建貳號吊放小艇，搭載檢查人員駛往珊瑚漁船，登上漁船後，立即告知船長請準備檢查下列證件：1.漁船漁業執照2.幹部執業證書3.船員手冊，並核對漁船監控系統，漁撈日誌是否確實填寫，以及漁具、珊瑚漁貨量核對拍照，最後返回漁建貳號後，整理相關登檢文件及採樣物品。完成任務返航，再交給學術單位研究學術上所需的採樣物品。當時登船查檢時，水流是非常急速，船長也告知這樣的登檢是非常危險的。等到登上查核漁船的時

候，船長不僅協助我們，還非常熱心的為我們介紹及不時叮嚀「要小心」。此次登檢，感激船長的配合，讓整個檢查工作很圓滿完成。

為了漁場之永續發展，妥善管理漁場資源評估，才不會導致生物的浩劫。同時配合我們的登船檢查，掌控船隻的撈捕量及相關規定，隔年審核發照的依據也將更為充足。登船檢查的最後目的在於保護珊瑚漁業的發展，讓我們共同保育這塊美麗的海中花園吧！



# 漁業「發」

## 第一篇

文/ 胡其湘（漁業署簡任技正） 插畫/ 石頭



### 發仔

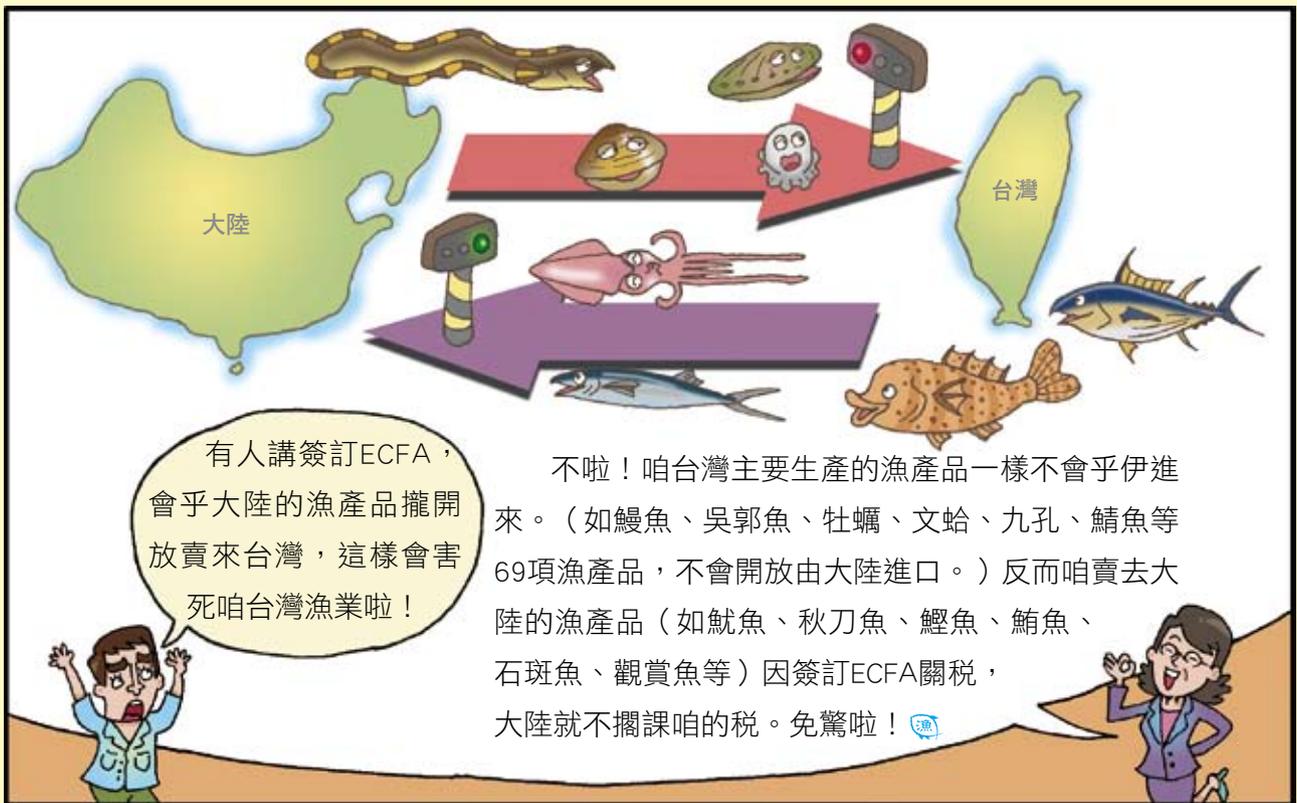
身份：漁會幹部  
年齡：33歲（年輕有為、渾身是勁）  
個性：熱情活潑，做人老實。座右銘：「只要是漁民的代誌，就是我的代誌。」



### 阿淑姐

身份：公務員  
年齡：永遠18歲（不能說的祕密）  
個性：親切有禮，而且對於漁業的未來發展及漁民福利，總是跑第一。





下一期繼續「發下去」！



2009  
基隆  
鎖管季

頭網鎖管.基隆嚐先  
夜訪鎖管海上體驗 6/20~8/8  
主題活動園遊會 8/15~8/16  
鎖管風味餐 8/1~8/30

誠邀 您來做伙

市長張通榮 敬邀

系列活動

指導單位:行政院農委會漁業署  
主辦單位:基隆市政府 執行單位:鑫順康公關行銷有限公司

# 基隆鎖管季活動 開跑囉!

文圖/ 許財生 (基隆市政府產業發展處)

炎炎夏日，正是鎖管捕獲量最活躍的季節。想品嚐最新鮮的鎖管，想體驗海上夜釣鎖管活動嗎？愛吃又愛玩的您，絕不能錯過「2009基隆鎖管季活動」！

活動啟動儀式先由盛產鎖管的長潭里漁港張市長，身穿著討海人的漁夫裝與當紅超人氣的型男主廚詹姆士一同揭開序幕，活動當天備有1,000份鎖管免費試吃，當場還有許多伴手禮供民眾挑選購買。



系列活動內容如6月20日夜訪鎖管海上體驗活動拉開序幕，每個星期六、日出航，共規劃26航次開放民眾報名參加。（此期間主要是夜訪漁民海上捕撈情形，至於海上夜釣體驗，請密切注意基隆市政府活動訊息公告。）系列活動期間，壓軸好戲於8月15、16日2天，在碧砂漁港辦理主題活動園遊會，安排了美味鎖管嚐鮮、農漁特產展售、親子闖關遊戲及鎖管靜態展等多項精彩活動，等著您一同來逗熱鬧。另外，從8月1日起更推出鎖管風味餐促銷活動，價值4,000元以上的鎖管風味餐，以平價3,000元限量優惠方式受理民眾預定用餐，絕對會讓喜愛海鮮美食的人津津樂道、食指大動！

相關活動內容請密切注意基隆市政府全球資訊網站—活動訊息公告。

# 全國漁民節歡慶在鹿港

## 7月17、18日歡迎漁業界先進齊聚慶賀



本（98）年度全國漁民節慶祝大會訂於7月17、18日假彰化縣鹿港鎮舉行，由台灣省漁會與彰化區漁會共同主辦。為使受獎模範漁民與貴賓倍感尊崇，擴大漁業界各地人士參與，本次特別籌劃高格調的頒獎典禮晚會及系列慶祝活動，歡迎漁業界先進齊共襄盛舉！

彰化地區擁有悠久的漁業文化，人文薈萃，漁業人才輩出。舉凡：日治時成立鹿港漁業組合是台灣第一個漁會、鹿港人蔡能建立台灣鰻魚王國，創造台灣漁村經濟的繁榮、王功蚵田景觀是台灣最早的牡蠣養殖地區……等等，本次慶祝大會，特將地方漁業文化特色融入活動，期使來賓感受地方魅力。

另外，為擴大產、官、學界參與全國漁民節慶祝活動，彰化區漁會也與中華民國漁產運銷發展協會及台灣漁業經濟發展協會共同規劃辦理「漁產運銷」論壇。內容就漁業產銷政策及相關議題進行研討，邀集產、官、學界專家與漁業人士，集思廣益，以促進台灣漁業永續發展。

文圖/ 洪一平（彰化區漁會秘書）

### 好玩又好吃，攏在這！

- 1 模範及優秀漁民頒獎晚會
- 2 在地漁業與文化體驗行程
- 3 「健康食魚」活動
- 4 全國漁民卡拉OK歌唱比賽
- 5 田媽媽美食選秀活動
- 6 大型鰻料理品嚐活動
- 7 優質漁產伴手禮展售
- 8 漁業永續經營靜態展示

（包含漁業資源保育成果展、台灣原生魚種展示、台灣螻蛄蝦資源保育展、彰化縣漁鄉采風、彰化海岸生態、鯉躍龍門等）

- 9 地方文化展示
- 10 四健、家政班隊成果展示
- 11 食魚健康-鰻魚料理大廚教您做
- 12 模範漁民乘搭觀光三輪車欣賞鹿港老街采風





漁業達人

# 拈草不惹花 雜草變黃金



## 水草達人 徐志雄

文/ 高遠文化 圖/ 游忠霖

一個人扛著家中沒落產業跌跌撞撞，直到接觸了水草……因水草，他迎娶了美嬌娘；因水草，他將分散各地的家人凝聚在一起，如今，更成功地轉型為休閒農場，並榮獲2009全國十大神農獎。他，就是水草達人——徐志雄。



▲ 一個成功的男人，背後總有重要的推手。  
而她，就是徐太太——李純真。



▲ 生態球。  
▶ 小小水族觀察箱。



▲ 水草DIY體驗活動。

「軟泥上的青荇，油油的在水底招搖，在康河的柔波裡，我甘心做一條水草！」每當在介紹自己時，水草達人徐志雄都是先從徐志摩這首〈再別康橋〉的詩句開始，還會開玩笑地說：「我跟他僅差一個字，我叫徐志雄。」大家聽到這裡，總會恍然大悟地發現「真的耶」，然後，所有的人都記得他的名字了。

### 精益求精 把神農獎當目標

甘心做17年的水草——徐志雄，在2009年榮獲了全國十大神農獎，其實，從2001年開始經營「勝洋水草休閒農業」時，他便將此殊榮作為自己努力的目標。

徐志雄說：「評選過程中，獲得最高分數的就是休閒農場經營及創新商品。」全歸功於館內的水草DIY體驗教學，水草文化館及水草解說導覽服務，還有自行創新研發的水草生態瓶、水草娃娃及開運球……等等。

除此之外，他也不斷與他弟弟徐輝雄改進水草栽培技術，培育瀕臨絕種的本土原生植物，如台灣水韭、台灣萍蓬草、台灣水蕹等；同時，這裡的水草養殖溫室，還引進全自動灑水系統，不但節省了人事成本及走道空間，也

降低了自然生產面積及成本。

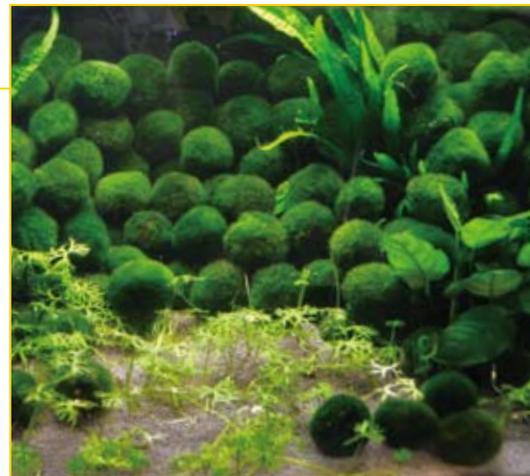
如今，徐志雄擁有著近400種水草，其中包含120多種台灣原生水草，國內市場佔了4成多，並外銷到日本、德國、墨西哥等國，堪稱國內最大水草業者。

### 一竅不通 揹負家債勇敢投入

殊不知，昔日的徐志雄竟是個門外漢，畢業於花蓮商職電子科的他，原本對於水草可說是一竅不通。只是，曾是富家子弟的他，看著父親的鰻魚養殖事業從最佳時期到完全沒落，於心不忍的他，承接起家中事業、揹負起家中負債，並試圖轉型找出新的產業、新的商機。

當完兵的徐志雄，陸續養殖過珍珠、鰻魚、吳郭魚、泰國蝦、熱帶魚等，他笑著說：「你們想得到的，我都養過了。」直到，曾在他這裡養殖珍珠的海事實習生們去了水族貿易上班，發現他們這裡的水質非常適合養殖水草，因此建議他試試看。

但是，當年在水族館裡水草養殖仍為少見，大多都是由國外引進，一株要價高達7、800元。那時，大家還不知道這些就是在你我家附近溪溝、山間看得到的雜草，而他，也因



▲ 台灣原生特有種。

▲ 目前最搶手的可愛球藻。

國內缺乏相關知識和技術，只好仰賴進口水草栽培，在沒有任何支援與資訊下，歷經屢次失敗，並不斷地透過國外書籍中的圖文慢慢摸索。回想當年，生性樂觀的徐志雄笑稱：「字是看嘸啦，但有圖片呀！」

### 作夢 遇見水草原棲地

為了維持基本生活開銷，他當過娃娃車的司機、做過鐵工，一有空檔，就是尋找和研究水草，只要一聽到哪裡有水草，立即翻山越嶺，上山下海。

有一次，他聽到冷埤某個地方有水草，明明連在什麼地方和長什麼樣子都不確定，他也騎著機車直奔而去。一路的溼滑讓他跌了3次，「能不能找到，其實都是小事；能不能回來，才是比較大的問題！」結果，皇天不負苦心人，後來還是讓他找到了「三叉星葉蕨」。

還有一次，台北的朋友問他有沒有看過穀精草？他一時想不起來它的外型，想不到當天作夢，竟夢到穀精草原棲地，第二天依循著夢境尋找，竟然真的在那裡！徐志雄驕傲的說：「當時一株要價100元，那次回來，總共賣了4、5萬元左右。」

### 拈草 遇上美嬌妻

過程中，辛酸苦辣伴隨，但也交雜著許多有趣及感激的事。例如，他與太太李純真是早期在電子公司時相識的，後來，他從水草生產轉為經營水族館，正處於事業轉型最辛苦的觀察起步階段，而她，以朋友的身份間接幫忙，跟他買了個水族箱，於是，兩人慢慢培養出感情，譜出一段水草之戀。

談到這時，徐志雄還說，當時為了瞭解一株新品種的生長變化，在它前面坐了一整天，從早看到凌晨1、2點，她還對他說：「看它，比看我的時間還來得長！」最艱困的時期，總是有她默默支持與陪伴，一路上的感激，點滴在心頭。

一直到在宜蘭文化局擔任志工時，前文化中心主任林德福買了3大缸水族箱擺置文化中心後，提高了水族箱的能見度，才慢慢將通路擴展，並開啟了知名度，在當地廣為流傳。直到政府推行休閒農業之際，他才將開業4年多的水族館頂讓出售，重回員山鄉發展休閒農業。

## 水草佳餚 應該端上國宴

如今，他更將「雜草變黃金」，從過去的生產業延伸至服務產業。像去年剛開幕的「勝洋水草餐廳」，便利用水草的特性、氣味及功效，將草本綱目提及的可食用水草入菜。

眼前的徐志雄就像個魔術師，拿起各式各樣水草搓著：「八角の清香漸漸散發出來了，這叫大葉田香，可用來取代八角燉豬腳或製成滷汁，也可以做成點心『田香乳酪』。」這麼有創意的研發，難怪能夠榮獲91年「全國農漁園區創意大賽餐食組」第一名，而且，當時最令他感動的是有一位評審講評：「竟可以把小時候常見的事物，變成高級料理，應該在總統國宴上秀出這一道才對。」

## 水草×美食對對碰



水草鬆餅



刺芹



大葉田香奶酪



水薄荷



刺芹鮮蝦捲



大葉田香

## 一生命 保存在地資源

從無到有，從負到正；從一無所知，到樣樣精，從如何栽培到食用，並且創造了DIY體驗教學、水草詩詞，讓大家了解世界各國的水草文化……這些，都是一步一腳印慢慢走過來的。旅途中有跌倒有掌聲，而徐志雄更在深入研究與瞭解之後，給予自己一個使命——保存在地自然資源。

面臨原生棲息地的環境變遷，迫使愈來愈多種類瀕臨絕種，而他，藉由自己小小的力量，將這些水草復育成功，就是希望等到哪一天，可以分別為它們找到適合的棲息地，再送它們回大自然之中；另一部分的責任就是保留資產給下一代的子子孫孫，讓他們能夠看得到這些台灣原生的自然寶藏。🌿



漁業達人

# 永遠的船長

紅喉達人 李順義

文/ 陳怡鏐 圖/ 高遠文化



一個國中沒畢業的里長，靠自己的頭腦改良全台第一個口袋網，短短3天就賺進102萬元，說到抓魚，他可是有一堆故事可以講；說到服務民眾，從他與大家的熱情互動中就可以看得出來，他是多麼受到愛戴。如今，在南澳漁港，他是紅喉達人。



剛從台北開完會回來，已經晚上11點多，到了凌晨2點左右又開船抓魚去，他就是李順義，目前擔任蘇澳鎮朝陽里里長、蘇澳區漁會理事、朝陽天后宮主任委員、蘇澳警友會副主任……等等，就在我驚訝地看著這張名片時，他補充說明：「不只這樣而已，太多放不下去了。」雖然身兼多職，但是讓他一輩子不變的職業就是船長，因為從小到現在，他最愛的就是抓魚。這個在外人看來實在極度辛苦的行業，他卻表示：「這是一種尊嚴，可以自由自在過自己想要的生活。」

### 不愛讀書 就是愛抓魚

44年次的他，是南澳土生土長的囡仔，從14、15歲就跟著父親一起討海。不過，社區的解說員吳秀珠跟我們爆料：「里長小時候，阿公都是騎鐵馬載他去上課，他常常在途中跳車跑去抓魚，中午就在橋下把便當吃光光，再回家。直到老師去做家庭訪問，事情才曝光。」里長接著說：「後來，不是家裡不給讀書，是自己不想讀，總覺得抓魚比較好玩。」所以讀到國一，他就跑去討海了。

唯一沒抓魚的時候，是他26歲那一年。回

想起當年，他說：「父親當初就是太勇，才會過世」。身高183公分，一個人可以擔起600公斤重，但也就是因為這樣才會害到自己……那時馬達壞了，珍惜裝備的父親決定跳去岸邊，將整個竹排推出去；後來浪又來，他又推了一次，最後要跳回船上時，浪又打來，他的頭去撞到竹排，最後沉入大海還奮力一游3、400公尺，但仍不敵大海的力量……那一次之後，阿母就叫他「不要再去抓魚了，去學些手藝功夫。」於是，他改去蘇澳學機器技工，但「一天才550元，要怎樣養家庭？」所以做不到一年，他又繼續回來討海。

### 不知危險 直到遇見颱風浪

和父親一樣身材壯碩、人高馬大的里長，應該大風大浪都不怕吧？里長說：「少年時，比較憨膽，在我們這，差不多5、6歲就自然而然就會游泳，我還能在水裡睡覺，不會沉下去。」話一說完，里長沉默了一會，才接著說：「以前還不懂什麼是浪，等到與父親出海時，才知道浪的危險。」

有一次他與阿舅出海去抓紅魷及鮫魚，正要去粉鳥林漁港停靠時，剛好遇到颱風浪，那

### 達人開講 (討海經歷40年)

#### 紅喉

中文名：赤魷，發光鯛科

學名：*Doederleinia bericiodes*

季節：全年，旺季為9~10月（排卵期）

捕魚地：南澳近海

棲息地：地形屬於大陸棚斜坡，紅喉大概位於260~300公尺；黑喉比較淺，大概位於100~200公尺。

市場價：紅喉一斤800~1,000元；黑喉一斤450~600元。

(因為紅喉色澤美、產量少，肉質較細嫩又帶點Q度。)



▲ 黑喉。

買賣地：南方澳拍賣市場。屬於高經濟價值之食用魚，一般常出現在高級日本料理店。

網具：固定網

放網技術：一般看漲退潮流向，通常是凌晨2點多出海，3點下網，夏天時，差不多5點多就可收網，冬天就6點多，天亮就沒魚了。漁網一放下去，有就有，沒有就沒有。



▲ 抓到囉！正在替魚解開漁網。

時東澳海上整片白茫茫，根本就看不到前面。他描述當時的情況：那時陳霖、阿清

及一些船工，總共30多人在岸邊喊說：「進來喔，進來喔。」我卻只能喊著：「不行啦，不行啦。」那時說不驚，是騙人的啦！自己本身開船，怎麼會不緊張？那時還叫阿舅「拿一條繩子，把自己跟船綁在一起。」阿舅聽到這句話，眼淚都要掉下來了。當浪第1次打到馬達的時候，馬達發出「啾啾」的聲音，好像要停了一樣，我趕緊「推」馬達讓它啟動。後來，第2次浪又打來，一打剛好轉向港嘴，我們馬上直奔粉鳥林港口。船進來時，陳霖及阿清等人，就把全新的纜繩切開，拿來幫我們綁船，那少說也要5、6萬元。講到這裡，里長的口吻又是激動、又是感謝。

後來，阿母一句「不准再去抓！」他就不再去抓紅魷了。

### 改良漁網 技術全台第一

早期抓紅魷量多價格又好，「我最高紀錄3天賺102萬元。」那時最新的漁網是PP網，價錢很貴，一件就要4,000~5,000元，而他總共用到30件，「因為我真的很會抓魚，真的是百發百中。」里長驕傲又充滿自信的說。

「因為我在自己的漁網動手腳。」每4、5尺就做一個口袋，左右各做一個，後來才知道日本也有這種漁網，但那時，可是他自己想出來的，「因為是第一個這麼用的人，所以漁

網都是自己修，別人也做不來。」而且這個想法，他可不是亂用的，「水流是往南流的，而且99%的魚，聞到東西就會往外海（東）流。另外，魚排卵都會到較淺的地方，也是岸邊，所以整群的魚也是這樣來的。」這就好像是移動式的定置漁網，但現在已經很普遍，一點也不神奇了。

自從沒抓紅魷以後，他便開始專心抓紅、黑喉，不再需要依著季節性抓魚，「我是看新曆，不是看農曆。」農曆主要是像初一、十五看大小流，那是有季節性的抓法，像我現在沒有這個問題，看新曆對日反而比較準。「那麼說，里長有在做筆記哦？」里長笑笑說，「都是算帳時，看哪時進帳比較多，就知道哪時魚比較多啦！」

### 珍惜資源 且堅持在地漁工

國中沒有畢業的他，當上里長後，在民國89年再度進入蘇澳國中就學，後來還讀到高中畢業。書讀得不多，但頭腦比別人還要好，講到抓魚，他是專家；講到資源保育，他也搶在先；而且堅持聘用在地漁工，才不會把台灣人的技術「賣去國外」。只是，慢慢地船工年紀都大了也一一退休，所以他把漁船一艘艘賣掉，只留下這艘竹筏。

對他來說，現在已經是有時間才出去抓魚，說是本行，但也不是正職，一切還是以為社區、為民眾服務為優先，就算在船上他也常常透過電話處理民眾事務。里長說：「最沒有壓力的時候，就是在海上抓魚。」他，就像從海出生一樣，總是三不五時，回到他最思念的故鄉。🌊

# 從海鮮遇到冰開始

蝦冰蟹醬 薛麗妮



圖/游忠霖

海洋創意冰品「蝦冰蟹醬」讓薛麗妮一夕成名，然而，創業畢竟是辛苦的，一路走來，有成功也有挫折，但她始終以正面態度積極迎接挑戰。這一切，全部是因為擁有一顆深愛著基隆與海洋的心。

文/小凱 圖/陳吉鵬

如果不是因為參與了永續就業工程，協助80位失業勞工微型創業；如果不是因為從小生長於基隆八斗子，對海洋有著一股難以割捨的

熱情與疼惜；如果不是因為寫過一本《一百家剉冰店評鑑》冰品專書……或許就不會有現在的「蝦冰蟹醬」。



1. 飛魚卵酒冰。
2. 店裡招牌—蝦冰蟹醬。
3. 墨魚冰淇淋。
4. 炎炎夏日，別忘了來基隆，吃海鮮剉冰！

### 發揮創意，海味也能入冰品

從海洋大學航管系畢業後，薛麗妮便致力於地方文史的研究，以及社區營造的推展，擔任過海洋文教基金會總幹事和雞籠文史協進會總幹事，「創業」原本並沒有在她的人生規劃當中。但是，希望能夠學會如何經營事業，「以自身經驗，來幫助別人」的她，在認真思考過後，決定身體力行，親自嘗試微型創業。於是，她綜合了過去經驗並重新發想，希望能夠結合最熟悉的海洋，以及曾經研究過的剉冰，開一間前所未有的海鮮冰品店。

剛開始的時候，她連冰怎麼做都不知道，然而，在不斷嘗試、詢問與學習之後，終於讓她在2003年夏天完成夢想，推出國內首見的海洋冰品，而特殊的蝦冰、墨魚冰、海苔冰……更是立刻受到各大媒體注意，採訪邀約幾乎不

曾間斷，甚至連國外媒體也聞風而至，上門的顧客更是絡繹不絕。

蝦冰蟹醬甫開張，便在一夕之間打響了知名度，也讓薛麗妮嘗到成功的滋味。

### 做了生意，才真正開始學習做生意

「成功來得太快，讓我不夠謹慎，一下子投資太大。」薛麗妮說，因為2003年是暖冬，冰品一直都賣得很好，所以2004年她決定到台北展店。不巧的是，那年剛好遇到颱風眾多，而且都是在假日襲台，再加上那年的冬天又冷，讓生意不如預期。

雖然當年的台北展店計畫並沒有成功，但這樣的經驗反而讓她更深思熟慮，對於經營，也有了不同的想法和做法。

她考慮到冰品會有淡旺季，再加上有不少

人一聽到海鮮冰就直覺一定會有腥味而不敢嘗試，所以，她開始朝海鮮創意美食發想，並尋找適合在冬天享用的海洋美味，也因此研發出了「海鮮香腸系列」，其中的「飛魚卵香腸」咬起來還有卡滋卡滋的口感，相當特殊也相當好吃，更在2007年榮獲基隆十大伴手禮第一名。

接著，又研發出了多種口味的「魚軋糖」，並推出「海鮮水餃」，引進各國研發生產解凍後即可食用的「海鮮調理食品」，以及最適合拿來當零嘴的「海鮮休閒食品」……等商品。多元化的經營策略、琳瑯滿目的海鮮食品，讓蝦冰蟹醬開拓了更大的市場，經營之路也走得更穩健，未來還計畫推出「海鮮冰淇淋禮盒」，讓大家隨時都可以嚐鮮。

### 微型創業，幫大家培養一技之長

然而，薛麗妮並沒有因此停下思考的腳步。她發現這裡的石花凍與九份芋圓融合之後，有著非常不錯的口感和味道，因此再度進行研發，創造了一個全新的品牌「冰博士寒天芋圓」。

而且，她還為這個既可以吃到石花凍顆粒，又可以嚐到芋圓Q勁的新商品，設計了一台小吃攤車，車上不但有冰的、熱的寒天芋圓，還有飲料海燕窩露，以及類似龜苓膏的海燕窩凍。這個5萬元即可創業的新品牌，已吸引了許多有意願的加盟者，現在正積極籌劃中。可以透過自己建立的品牌幫助大家微型創業，著實讓她開心不已。

薛麗妮說，創業以來，最令她感動的就是能夠將海鮮做成創意美食，讓許多人因為蝦冰蟹醬而來到基隆、報導基隆和認識基隆，當然還有八斗子。這，讓她覺得自己能對地方有所貢獻，也讓她找到自己存在的價值。

始終馬不停蹄的她，現在依然是雞籠文史協進會的常務理事，並沒有因為創業而忽略社區發展與文史研究；而且，她還考上了海洋大學海洋資源管理研究所，即將再度回到校園進修。從薛麗妮的身上我們看到了，一個真正深愛著家鄉、海洋和這片土地的人，是如何的努力不懈與付出。



▲ 飛魚卵香腸（原味、哇沙米）及墨魚香腸，廣受大眾喜愛。



◀ 榮獲2007年基隆十大伴手禮第一名。

# 玩出一片天

## 水中女蛟龍 王麗珠

在翻滾的浪花中尋寶，是「海女」驚險的生命之歌，現在已經很少有漁村婦女願意從事這樣的工作了。但在瑞芳的鼻頭角公園，你可以看到一位年輕海女——王麗珠的身影，而且，她可是樂在其中。

文/ 賴郁旻 圖/ 陳吉鵬

印象中的海女都是60、70歲的阿嬤，萬萬沒想到這回的女主角竟然是位年僅40的新一代海女。一頂遮陽的棒球帽、一襲質料輕盈的衣褲、一雙防滑的橡膠釘鞋、一個掛於腰際的網袋、一把簡單的小短刀，全副武裝的王麗珠，正要帶領我們進入浪頭下的生活。



### 在玩樂中學習

和許多背負著家計的老一輩海女不一樣，王麗珠之所以成為一名海女，完全是因為自己愛玩水……。

大約是11、12歲左右，當年的她總會跟著年紀較長的孩子一起到海邊玩水，跟著他們一起採海菜、抓貝類來吃。因為好玩又好吃，讓她三不五時就往海邊跑，也因此練就了一身潛水的好功夫。

王麗珠告訴我們，海女約從中午退潮的時

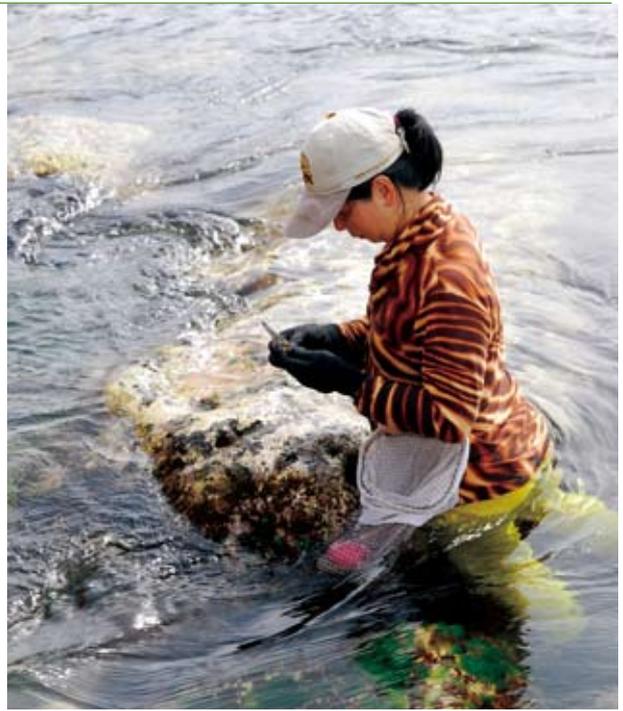
候開始工作，到了下午漲潮時就要收工了，而每年入冬到春末是藻類和貝類最多的時節，也是她們工作的全盛時期。「那，現在最多的是什麼？」她指了指眼前那一堆深紫色的海菜後說：「石花菜呀！還有珊瑚菜。」接著，她把剛剛從網袋裡倒出來的東西分類，一一為我們介紹。「這是鹿角菜，可以涼拌來吃；這是石花菜，加工後可以做成石花凍；這是紅頭螺仔、三寶螺、鐵甲、笠螺，不同種類要分開處理，像笠螺和鐵甲要先泡水2小時……」

為什麼能夠如此鉅細靡遺地細數呢？她笑著說：「我會先問和聽老一輩的講，如果聽不懂，就自己去試，試久了自然就知道了。」說著說著，她丟了一句「我去多採一些讓你們拍照」，轉身又潛入水裡，不到2分鐘就捧了一堆石花菜上岸，身手之矯健，真是讓人驚嘆！

### 化興趣為商機

做了10幾年的小吃生意，王麗珠摘採來的海味原本只在自家店裡販售，直到4、5年前，有人告訴她像笠螺1斤可以賣到400、500元，她才發現，這是個不錯的商機。於是開始認真起來，真真正正成為一名海女，努力下海尋找她的寶藏。

現在，你可以在她位在鼻頭停車場熟食區的海產攤位裡，嚐到最新鮮的海菜和貝類料理；也可以跟她購買處理好的貝類回家吃，這樣的在地口味，可是只有內行人才知道的美味呢！



▲ 頭頂著大太陽，置身於翻滾的浪花中尋寶，這是「海女」驚險的生命之歌。

看著她的笑容，聽著她的故事，忍不住覺得，有時候好像不需要太刻意，只要多用一點心，說不定也能和王麗珠一樣，在熟悉的事物和興趣之間，玩出屬於自己的一片天。🌊



來看看今日的收穫！



▲ 笠螺



▲ 鐵甲



▲ 紅頭螺仔



◀ 鹿角菜  
因狀似分岔的鹿角而得名，常見於濱海礁岩蘊藏。內含豐富的膠質，且熱量低，常被用來涼拌使用，口感清脆爽口。



◀ 石花菜  
內含有多量的藻紅素，因而遮蓋了葉綠素而呈紅色。又名「洋菜」，具有清熱降火之功效。每到了2~7月盛產期時，東北角沿海一帶，家家戶戶幾乎都在曝曬石花菜。

# 橋仔漁村再生

## 讓生活不只是生活

文/ 葉孟琪（漁業署技士） 圖/ 湯素瑛（本刊執行編輯）

到馬祖北竿鄉旅遊必經的旅遊景點，除了大家耳熟能詳的「芹壁村」外，近幾年又多了一個充滿濃厚漁業文化的景點－「橋仔漁村」。橋仔村位於連江縣北竿鄉之東北方，為該鄉最北的村落，也是馬祖最古老的漁村，當地的傳統建築大都面海，形成具濃厚漁業特色

的建築景觀。

「橋仔」的典故－依據北竿鄉誌記載，「仔」是福州話「小」的意思，過去因當地雨量較為豐沛，造成村裡多處小橋流水的景象，故名為「橋仔」。



▲ 芹壁村與龜島迷人景緻。



1. 漁村展示館現況。
2. 漁業展示館施工前景況。
3. 漁業展示館揭幕啟用。

## 廢棄閒置空間再利用 創造生活外的生產、生態機能

昔日橋仔漁村興盛時期，曾經是北竿鄉人口最多的村落，當地居民則多從事漁撈，後來因地理、交通、政治等環境因素變遷，致使產業轉型，當地漁業發展也因此逐漸式微，而造成漁村人口外流、漁村逐漸沒落的現象。

有鑒於此，連江縣政府及北竿鄉公所為活絡漁村經濟，於93年至95年於行政院農業委員會漁業署推動之「營造漁村新風貌計畫」下，用不多的經費，從漁村社區環境改善做起，漸進式的辦理「漁村閒置空間再利用－橋仔村漁業展示館工程」，將老舊廢棄之釀酒廠，以閒

置空間再利用的手法，結合漁業文化與生活元素，由點出發，逐步重建橋仔富麗漁村風貌。

橋仔漁村展示館工程興建期間，透過居民參與方式，提供興建想法，並保留當地閩東建築的特色，營造以村落為單元之整體景觀氛圍，隨著該展示館的落成啟用，我們可以看到村落的漁產品加工產售區變熱鬧了，漁村媽媽經營的小店生意變好了，有更多的人參與社區工作，漁村的產業經濟活動也跟著慢慢活絡起來，居民因此更重視當地生態環境，傳統的小漁村在展示館揭幕的那一刻起，從生活創造了生產、生態的機能。

## 漁村改造由環境做起

許多漁村的朋友都不是很熟悉漁村改造與漁村再生的方法，甚至不明白什麼叫做「漁村再生」，簡單地說，漁村再生就是要把漁村社區「改頭換面」的一項大工程，目的是要協助漁村整體環境改善，讓逐漸喪失的漁村生活及文化特色，活化再生。

以環境改造成功營造的村落及社區案例國內外時有耳聞，位於日本關西岐阜縣的山城小鎮－「古川町」就是一個非常成功的例子，該社區藉由環境改善改造，發展出成功且多樣社區總體營造活動及成果，不但獲得了日本故鄉營造大獎，也因此成為國際觀光客經常造訪的地方。

其實國內也不乏類此的案例，以漁村社區而言，如宜蘭縣合興里社區、台南縣溪南村社區及連江縣北竿鄉橋仔漁村，都是以環境改造著手的成功案例，因此筆者常常強調漁村改造由環境做起的重要性。

## 環境改變心境，心境凝聚共識

橋仔漁村社區居在漁政單位的政策指導下，居民從參與改造漁村閒置空間再利用的過程中，提供屬於自己社區空間的改造建議，建築師融入屬於在地的想法，結合當地的建築特色，將村落原本髒亂的廢棄閒置空間重新打造，再由區民提供舊有漁具，創造出具有文化生命力的漁村產示館。

這一點一滴的改造過程，居民見證了村落環境改善及同心協力參與改善的喜悅，居民的心隨著漁村產示館的興設緊緊的相繫在一起，也開始對社區有了新的認同與共識。



1. 現炸黃魚。
2. 吃飽了！滿意的拍照留念。
3. 琳瑯滿目的漁村特產品。





▲ 吳洪官先生（左）解說漁具、漁法。



▲ 居民所提供的傳統漁具。

## 另類參與文化— 用影像打造村民共有的回憶

展示館空間落成後，接踵而來的即是管理的課題，橋仔漁村是連江縣第一個推動「社區總體營造」的漁村，居民對「社區總體營造」這個名詞十分陌生，但他們做到了社區總體營造的基本元素—凝聚共識。

為了讓當地居民進一步對後續經營管理產生興趣，及延續認同與參與的「社區總體營造」意識，在農委會漁業署、連江縣政府與北竿鄉公所共同推動之營造漁村新風貌計畫協助下，當地居民以學習自行拍攝紀錄片方式，拍攝了屬於橋仔漁村共有生活及文化的影像，再透過指導居民影像拍攝的老師（羅力先生）巧妙剪接後，一支由橋仔漁村居民共同參與的紀錄片就此產出。

這支紀錄片不但充實展示館的館藏，更將居民共有的回憶透過影像的方式，介紹給每一位來自世界各個角落的訪客，也讓橋仔漁村這個位於台灣北方外島的小漁村，與世界各地城市的社區營造經驗交流、接軌。

## 蛻變後的漁村—生活可以不只是生活

現在的橋仔漁村已成立了社區發展協會，漁村展示館從構想、陳列的文物、影片到現在的管理、維護，都是村民齊心參與的成果，橋仔漁村不但把原本村內廢棄髒亂的空間變成了觀光客必到的景點，漁村媽媽、爺爺也更加忙碌，並且獲得更多成就感。更變得有成就了，他們可以得意的向訪客解說屬於他們的參與成果，當地的經濟活動也慢慢的活絡起來，漁村也跟著愈來愈有活力。

村內的漁產品加工產售區，展售的當地特有漁產加工品—「白巾魚乾」，在台灣很難買到，筆者每每到訪都會買好多回去跟台灣的親朋好友分享，有時甚至因為想念白巾魚乾的美味，而想再次造訪橋仔，這應該也是橋仔漁村產業迷人之處吧！

橋仔漁村，從一個漁業漸漸沒落的村落，演變至今儼然已成為北竿鄉熱門景點，其成功轉型背後是許多居民努力而來的，從橋仔漁村的改造過程，看到了漁村蛻變的感動，也發現原來漁村的生活可以不只是生活。🐟

# 猴囤仔玩社區 玩出建設漁港

昔日老人村轉變為熱門休閒景點

文/ 游忠霖 圖/ 高遠文化、湯素瑛



「我在這，還被叫『猴囤仔』。」一位近60歲的資深解說員——黎萬隨笑著說。這，似乎說明了朝陽社區的「老人村」型態。還好在10多年前，朝陽社區便已意識到這一點，如今，它可是一個非常有活力的社區，有媲美阿

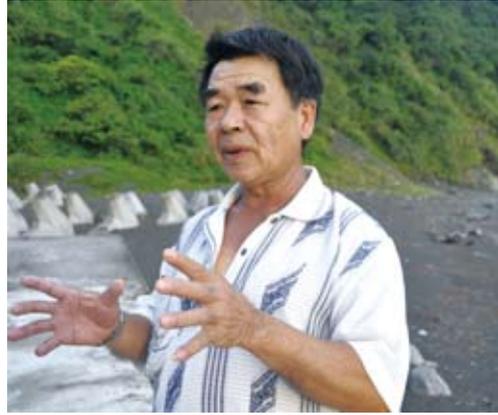
里山的日出、有生龍活虎的海鮮、有具知性深度的生態旅遊……。依山傍水的它，運用在地資源發展出在地特色，推動社區產業，創造就業機會，更希望能留住年輕人延續社區命脈。就讓我們來看看，改造後的社區風貌吧！

## 朝陽漁港 花30年爭取而來

朝陽社區的居民大多以務農為主，捕魚次之，是典型的農、漁村落，來到這，若只是隨意走走，可是會錯過許多好玩有趣的故事及體驗。所以，本刊特別邀請社區中人人稱為「黎教授」的黎萬隨，為我們進行導覽解說，知識豐富、口才一流的他還謙虛地表示：「我沒讀過什麼書啦，只是『愛玩』社區而已。」我們一夥人就這麼站在堤岸上，聽他細說從頭。

「這是台灣最後一個漁港，而且是用哭，哭來ㄟ。」身為朝陽社區發展協會第一屆常務監事，也是漁民的黎教授這樣告訴我們。他談起過去里長李順義和父親爭取10多年，卻還是失敗，直到他們這一輩「猴囡仔」開始「玩」社區時，終於在1998年爭取到一個小小漁港，並在2002年興建完成。這，是朝陽人30多年奮鬥得來的。

這裡有3組定置網，其他是漁船筏，平常約有10多艘漁船出入，時間固定的是定置網，每天早上7點多及下午4、5點進港時，常會吸引大批人潮前來購買新鮮魚貨。果然才剛7點，港邊就停了多輛小貨車在等候。黎教授



▲ 朝陽社區專業解說員—黎萬隨教授。

說：「若你問：『頭家這一台斤多少？』就一定不是在地人。」一般地方上都採「公斤買、台斤賣」，為了社區發展及讓遊客買到最優惠又新鮮的魚貨，我們都是用「一斤多少」這樣賣的。據說，假日的這裡總是擠滿了遊客呢！

## 吃香瓜喝咖啡 來朝陽就對了

接下來我們去看人採收「洋香瓜」——翠蜜，這是當地特產，除了西瓜外，最讚的就是這個！目前剛好是採收「產頭期」，也是最甜最脆最好吃的時期，有人形容就像吃到蜂蜜，不小心沾到手還有黏性，說明它的甜度真的有夠「厚」。



### 南澳洋香瓜小檔案

別名哈密瓜，品名為翠蜜  
皮薄又甜美，脆又多汁  
產量少又便宜（論斤計價）

### 挑選小祕訣

1. 首先，看它的外皮網紋是否清晰且密實。
2. 選產頭期是最甜最好吃的時期，因為吸收營養成份最多。



此外，社區還有種植咖啡樹。其實早在20年前就有，但當時台灣還沒有採收和烘培等技術，所以全部砍除掉，後來，想要擴展社區產業，就重新開始嘗試。黎教授說：「來這裡一定要品嚐在地口味，這種咖啡品種屬阿拉比卡咖啡樹，適合生長在500~800公尺低海拔地區且雨量少的地方。」目前咖啡田共2甲地，種植4,000多株，為社區產業之一。

## 客家村 傳統文物迎佳賓

這裡是宜蘭縣少數的客家村之一，仍保留著客家傳統遺產及文化，如蘇花古道羅大春開拓史，客家佈馬竹轎迎親古禮，以及早期用來嚇走「番仔」的古竹砲，後改為迎賓禮砲……等等。

談到這，黎教授突然說：「要不要來試試看？」我們一夥人就到外面，等他調和電石與水至一定比例之後，放入砲管內，本刊執行編輯湯素瑛拿起火把準備點燃，而我，則是手持



▲ 客家傳統文化—古炮竹，巨大響聲值得您來試試看！



▲ 朝陽手工咖啡。



▲ 擴展朝陽社區產業，開始投入栽種咖啡樹。  
(此為阿拉比卡品種)

相機預備捕捉這一刻。接著一聲巨大響聲從我耳邊穿過，下意識地猛低下頭，摀住耳朵，拍下來的只有受驚後的模糊照片……沒有危險性，卻有著無比巨大的響聲，沒體驗過的人，真的很難體會。

## 山海秘境 美景一覽無遺

來到朝陽社區，當然一定要來有「山海秘境」之稱的朝陽國家步道，這裡不僅擁有多樣的原生植物，更可遠眺太平洋的壯闊美景。往北，可看到烏石鼻自然保留區；往南，則為花東太平洋的神祕海灘，登上山頭還可將南澳漁港一覽無遺，同時也是拍攝日出的最佳地點。

步道全長約2.7公里，步行約一個半小時，若數人同行的話，千萬別走馬看花，不妨委託請社區裡專業的導覽解說員解說，聽他們娓娓道來何謂植物界的12生肖，讓有趣的生態知識豐富你的旅程。



1. 黎教授、「鄉味津」戴麗珠及里長李順義真誠推薦在地美味。
2. 涼拌紅頭魷仔。
3. 倒退嚙。

## 品嚐美味 在地、特殊擺在這

更別忘了品嚐在地現撈的新鮮魚貨及時令蔬果，或是預約一桌價位公道，俗又大碗的朝陽風味餐。

若想嚐嚐特殊的海鮮料理，可以前往當地人一致推薦的「鄉味津」小吃店。入內之後只見滿滿的海鮮，就是沒有菜單！問問老闆：「有沒有招牌菜？」老闆的答案是：「沒有啦，看季節來決定啦！」

像「紅頭魷仔」，又稱為禿頭鯊幼魚或和尚魚，身體透明頭上有一點紅，比一般魷仔魚大一點，夏末秋初，是牠們洄游至南澳溪的時節。聽黎教授說，在鹹淡水交界處之前就要捕撈了，若到了交界處牠們會變成灰色，到了淡水就變黑色，真是太奇妙了。可用醬油、醋、蒜泥等浸泡生吃，滑嫩香Q，咬下去「卡滋卡

滋」，也可與蔥花一起炒，口感會更有咬勁。

當地特有的「倒退嚙」，是在水質潔淨處才能生長的浪花蟹，一般見於東部海域的沙灘上，以倒著走的方式行走，沒有什麼肉的牠，炸起來格外地香酥脆。除此之外，還有一些在近海的沿壁才找得到的「鋼盔帽」、「佛手」及有小火山之稱的「藤壺」，這些非常適合作為下酒菜的獨特佳餚，過去可算是馬祖特產，如今在這裡就可以吃得到了。

朝陽社區的美，很難一語道盡，衷心地建議你，在「朝陽庭園民宿」的傳統客家風味建築——「宜蘭舍」住上一晚，趁著夜色恬靜，走出門外看看滿天的星星；再讓大自然演奏的音樂伴你入眠，等待明天的日出……因為來到這，若沒有起個大早（約4點多在朝陽漁港）欣賞日出美景，就真的是太可惜了！

### 鄉味津小吃店

地址：宜蘭縣蘇澳鎮朝陽里朝陽路9號

時間：10：00～21：00

電話：03-9981846

### 朝陽社區發展協會

地址：宜蘭縣蘇澳鎮朝陽里朝陽路40號

電話：03-9981981

傳真：03-9982068

# 漁村家政展實力 學習成長樂趣多

## 一家政推廣教育專業訓練紀實

文/ 高淑貴（國立台灣大學生物產業傳播暨發展學系教授）

圖/ 湯素瑛（本刊執行編輯）

98年度家政推廣人員在職專業訓練在98年5月18至19日，假中華民國農民團體幹部聯合訓練協會舉辦。2天1夜的課程包括農業政策、

家政推廣、副業經營、健康飲食、農場參訪等，來自全國各區漁會的家政推廣人員及家政班幹部齊聚一堂，共同享受知識饗宴。



▲ 沙署長蒞臨並勉勵全省各區漁會家政指導員。

## 紮根家政 開花結果

漁業的大家長漁業署沙署長志一勉勵與會學員，家政工作猶如吸鐵，這塊吸鐵的力量愈發揮，成效愈好。他勉勵學員盡量讓漁會主管感覺這塊吸鐵對他有幫助，他就會願意多支持家政工作。而且，當然他們會多看看，多發揮一些精神在上面。

沙署長強調：「漁業這塊是我們的，這一塊不管大小我們都要把它做好」。他提及：「公務員有兩種，第一種是這個是我的，那個是你的，分得很清楚；還有一種是這個是我的，那個是我的，結果兩個為了工作還會吵架。這種人比較少，但是只有這樣子，會重疊才不會有漏掉。如果每個人都分得清清楚楚，那一定有空隙出現，這空隙就會變成組織或團體工作表現的遺憾。」

沙署長表示，家政活動內容很多，不管是高齡者、外籍新娘、親子教育、生活的健康，

為了聚焦，他建議每年設定一個主題，當做大家共同致力的項目，讓工作能夠有加成效用，希望大家思考看看。他舉家務工作為例，進一步說明；「一個家庭的工作沒有做完的時候，如果我們能夠慢慢的把所有的事情都注意到，每一段時間有一個重點，並能欣賞這個重點的成果，這樣心情會比較愉快。像我太太在家裡如果沒有重點，會覺得很氣餒，好像每天都在做同樣重覆的事情，他認為漁業推廣應該多敘述一些感人的故事並給予弱勢者適當的協助，如外籍新娘、弱勢家庭等」。

他肯定漁村家政這些年來的努力，對「田媽媽」工作的推動成果多所讚譽。尤其佩服陳秀卿技正、張日美女士（阿嬤）花很多精神，執著的根。他說：「我很高興，跟大家見個面，希望在有限的經費下，我們能夠讓大家在工作可以做得更好，各位的努力能夠開花結果，得到自我肯定。」



◀ 學員上課情形。



▲ 陳簡技秀卿以「簡單生活·高度思考」與學員互動。



▲ 胡簡任技正談兩岸經濟架構協議。



▲ 陳俊旭博士講述健康飲食寶典。

## 簡單生活 高度思考

農委會陳簡任技正秀卿（退休）以簡單生活，高度思考（Simple living, High thinking）與大家共勉，陳技正說我們都在創造漁村的歷史，家政可以寫歷史，好好把握機會。她引用電影貼身保鏢的一句對白：「沒有愛不能成為高手」提醒學員要成為高手當然必須學習新技能，但如果心中沒有那份愛，就很難做下去。

陳技正告訴學員：人要活得有目標、有理想、要感恩、要饒恕。讓漁村的高齡者被肯定，變成是寶，變成「社會資產」（social capital）。鼓勵老人要走出來，用心學，用腦筋，變成智慧老人。

## 經驗分享 學習成長

三軍總醫院、耕莘醫院的資深社會志工尹正老師曾任職於漁業署，她以風趣生動的口吻與學員分享她的志工生涯。陳俊旭博士以自然醫學的觀點講述健康飲食寶典，深入淺出的講解身體的解毒器官及其功能。

漁村副業經營發表是第2天的主題，分別由花蓮、琉球、彌陀、東港、及新港5個區漁會提出簡報、其流暢的表達、豐富的内容將與會者帶入美味佳餚與自然生態旅遊景點中。

漁業署胡簡任技正其湘蒞臨說明兩岸經濟合作架構協議，行政院農業委員會輔導處農業推廣科阮素芬技正講述農村農業推廣教育政老



▲ 尹正老師傳授拖地省力撇步。



▲ 高教授與學員互動交換寶貴意見。



▲ 東港區漁會周淑瑛與大家經驗分享。



▲ 淡水區漁會蔡秀錦發表家政感言。

師策，讓與會者瞭解農業政策。最後全部學員搭車至台北縣淡水鎮的北新有機休閒農場，農場場長簡連生先生精彩生動的解說「蔬菜衛兵」的生態經營、及現場演示有機蔬果的養生妙方，讓大家不僅增加不少知識，也品嚐到了好喝又營養的「精力湯」。

### 珍重再見 滿載而歸

此次的講習訓練，漁業署石聖龍組長、周清和科長等家政相關工作同仁，省漁會陳平基組長等主管都蒞臨指導，漁業署漁業推廣月刊湯素瑛執行編輯全程攝影，可謂是一場難得的盛會。

筆者受邀參與活動，講述「強化家政班功能」的重要性及其作法，並以三機（錄影、錄音、照相）記錄學員研習過程，深感榮幸。誠如台灣省漁會張祐禎女士所言：「資源是大家的，這是很難得的學習機會。」她提出「生命中的貴人」的理念，以「當別人生命中的貴人」與大家共勉。期盼漁村家政代代相傳，達到提升漁村生活品質的目標。📷



▲ 淡水北新有機休閒農場一簡場長製作有機蔬果精力湯。



▲ 部分學員帶自家漁會特色點心，與大家相互交流與分享。

# 船家傳家

## 萬里田媽媽—船家海鮮世界介紹

文/ 周昀萱 圖/ 湯素瑛 (本刊執行編輯)

2009年5月16日，一面白色的船帆飄揚在萬里鄉清澈、純淨的藍天中，隨風擺盪的白色

旗幟襯著一氣呵成的藍，彷彿正在向來往的路人訴說著，有個新的誕生即將起程。在台大生物產業傳播暨發展學系高淑貴教授、行政院農業委員會退休技正陳秀卿女士、及漁業署、台灣省漁會之見證下，「田媽媽—船家海鮮世界」隆重開幕，為萬里鄉野柳村的海鮮餐飲注



1. 餐廳懸掛著飄洋白色船帆。
2. 林船長德和賢伉儷，攜手經營田媽媽餐廳。





1. 林船長親自為顧客，挑選漁獲。
2. 林船長處理食材的俐落手法。

入一股新的活力。

這間田媽媽一船家海鮮世界由擁有30幾年捕魚經驗的林德和船長及夫人，在萬里區漁會的輔導下創立而成，延續保留田媽媽的經營理念，推廣在地特色產業，並且結合生活、生產、生態以達到社區永續經營的目標。在這樣的理念堅持下，船家海鮮世界強調其「自產自銷」的特色，以自家漁船所捕獲的漁產作為餐廳的食材，讓顧客品嚐到最新鮮的當季海鮮。林船長表示，不同的季節所盛產的海鮮有所差異，像是夏天來到野柳就一定要品嚐當季的小卷、透抽、鰻魚、章魚和魷仔魚則是春天最受推薦的食材，另外林船長特別強調野柳漁港所

盛產的三點仔，更是秋冬不可錯過的佳餚。

和一般海產餐廳不同之處，田媽媽船家海鮮世界店家門口，時常可以看到一個身影俐落地為顧客挑選漁獲，並且以極其熟練的手法處理食材，出乎人意料之外的，這位對各類海鮮十分熟悉，且處理海鮮手法十分成熟的正是老闆林德和船長本人，貴為一家店之主的船長，卻能親自為顧客介紹、服務，透過老闆特殊的漁業經驗和對在地文化的了解，讓顧客在享受美食之餘，亦能從林船長身上得到許多漁業或野柳的相關文化知識。

當我們擁有了最新鮮的食材後，如何料理呈現這些精選的海鮮就成為一家海鮮餐廳成功



▲ 紅魷生魚片。



▲ 清蒸石斑魚。



▲ 九孔排骨湯。

與否的關鍵，「田媽媽—船家海鮮世界」在菜色的料理上絲毫不遜色，除了強調田媽媽餐廳所注重的健康、衛生，讓消費者吃得安心外，林船長表示，讓客人「吃飽、吃好、吃巧」三者並重是他的終極目標，正因為如此，平常海鮮餐廳中常見的生魚片在這裡有了新的面貌，使用船型餐具成載著新鮮紅魷生魚片，特別排列成一朵玫瑰花的形狀，一片片的生魚片成為一瓣瓣的玫瑰花瓣，讓老饕們在大啖美食的同時，也滿足其視覺上的饗宴。另外，不普遍的食材往往會成為一家餐廳的招牌，和吸引顧客的主打商品，在船家海產世界中，一年只有一個產季的透抽就是船家的招牌菜色，這些捕自沿岸海域新鮮的透抽體積較一般常見的透抽來

的大，每一只透抽裡都蘊含著滿滿的卵，更有彈性和韌度的肉質，凡是吃過的顧客都大呼過癮。另外，林船長特別推薦的「烤鮭魚頭和鹹豬肉」被視為總舖師的拿手菜，富含油脂的鮭魚頭在師父精心控制火候下，呈現出特別漂亮的色澤，令人看了就食指大動，酥脆的外皮加上柔潤的魚肉，口感豐富而多元；同樣是使用烘烤而成的鹹豬肉，搭配上特調的大蒜沾醬，瞬間降低鹹豬肉的油膩感，並且大大提升屬於鹹豬肉的特殊香氣，讓人忍不住一塊接一塊。

結合在地特色及當地休閒旅遊，以帶動在地消費、創造更多就業機會，利用農漁村當地資源開創副業轉型也是田媽媽一直以來的目標，位於萬里鄉野柳村的船家海鮮世界可說是



▲ 川燙小卷。



▲ 鰻魚米糕。



▲ 師傅手路菜－烤鮭魚頭、豬肉拼盤。

擁有許多天然的資源。尤其在觀光資源方面，萬里鄉野柳村具有享譽國際的野柳風景地質公園，特定區內林立著名的女王頭、蕈狀岩、燭台石等地質景觀，為野柳吸引許許多多、不論國內國外的觀光客前往。而萬里鄉每年農曆正月十五日所舉辦的「野柳神明淨港文化季」，藉由神明淨海巡洋和信徒在爆竹聲中赤足過火等活動，促進在地觀光並進而推廣專屬於萬里

的漁村文化。

「田媽媽的精神，就是我的精神」，林德和船長透過「田媽媽一船家海鮮世界」向顧客傳達其優質安心，且注重健康衛生的田媽媽精神，而結合在地自然人文資源，發展觀光漁村更是林船長的未來展望。

高掛的船帆象徵旅程即將出航，屬於林船長和夫人和萬里野柳的旅程也正要啟航。🐟

### 萬里田媽媽一船家海鮮世界

地址：台北縣萬里鄉野柳村港東路153號

營業時間：上午11：00～晚上7：00

(請事先預約)

訂位專線：02-2492-5885

傳真：02-2492-1623



▶ 闔家光臨大啖美食。

# 瑞芳 & 貢寮

# 海岸的沈降之美

文/ 陳吉鵬 圖/ 高遠文化

炎炎夏日，看海、戲水、吃海鮮，通通都是不能缺少的重頭戲。瑞芳鎮的南雅，是東北角海岸風景區的起點，從這裡到貢寮的三貂角，都是屬於標準的沈降海岸，不但有著天然奇岩、金黃沙灘，還有不少漁港可以嚐鮮。既然挑了個好天氣，當然要從頭開始巡禮，一路玩到底！



▲ 瑞芳—南雅奇石有「霜淇淋岩」之稱。

## 南雅奇石

沿著濱海公路，過了位於水湳洞，終年都是黃藍兩色的「陰陽海」奇景，不久，就來到了東北角海岸風景區的起點——南雅。這一段海岸，山勢極為陡峭，因長期受海水沖擊和風化侵蝕，而形成奇岩嶙峋的美麗景致，而且，這裡的岩石除了長相奇特之外，在色彩上也有著深淺不同的變化，所以有人戲稱它為「霜淇淋岩」，其中，又以天然石筍最令人驚嘆不已！下次經過南雅時，可別開著車子呼嘯而過，記得在路邊停車場暫停一下，看看著名的風中奇岩，欣賞大自然的鬼斧神工。

## 深澳漁港（番仔澳）

瑞芳鎮北方有個深澳灣，在它左側的山岬邊，有座以休閒娛樂漁業聞名全台的深澳漁港，這裡擁有的海釣船數量是全台之冠，也有



▲ 瑞芳一外型像印第安酋長的岬角，已成為深澳漁港著名地標。

賞鯨船可坐，周邊的礮岩海岸，處處皆為磯釣的好所在。而這裡的地標，就是外型酷似印第安酋長的深澳岬角，從這裡沿從北面的海崖到南面的海蝕平台，一路上佈滿了未經人工雕琢的奇岩怪石，絕對值得你一探究竟。



▲ 瑞芳—深澳漁港成功轉型成休閒漁港。



▲ 瑞芳一大象岩。



▲ 瑞芳一軍艦岩。

## 鼻頭角

從南雅往下約85公里，就能看到延伸在蔚藍海洋的鼻頭角了，光是這裡就足以讓你玩上一整天。「鼻頭漁港」是座典型的傳統漁港，有許多令人垂涎三尺的生猛海鮮店，也有可以觀景觀浪的休憩平台，讓你佇足停留。興建於清光緒22年的「鼻頭角燈塔」曾於二次大戰時遭美軍轟炸，現在這座圓形燈塔是民國60年於原址重建的新塔，來到這裡，別忘了低下頭欣賞在海濱鋪展開來的豆腐岩美景。

擁有豐富自然生態和地質景觀的「鼻頭角地質公園」，是座非常適合教學的自然地質教室，公園內綠草如茵的小階地——望月坡，向來是觀海景和看日出的最佳地點，始終是遊客們的最愛。除此之外，鼻頭角公園還有3條規劃完整的串聯步道，可以讓你輕鬆觀察這裡的山海灣岬、海蝕地形、浩瀚海景和海濱植物；其中的濱海線，還可以接到龍洞灣公園的「龍洞灣岬步道」，將鼻頭角600萬年前與龍洞岬3,500萬年前，不同時空的地質形態串聯起來，走在這裡，彷彿踏上一條跨越時空之路。



▲ 瑞芳一走在鼻頭角公園，別忘了欣賞海濱的自然生態。



▲ 貢寮—澳底漁港周圍林立許多便宜又好吃的海鮮料理店。

## 澳底

曾是日本武力據台最初登陸地，也是吳沙開墾蘭陽平原的起錨處。現在，這個在台灣史上非常值得紀念的地方，因為海洋資源豐富，已成為海鮮饕客的天堂。沿著公路的街道，光是海鮮餐廳就不只20家，再加上距離福隆只需要10分鐘車程，許多戲水者和釣客都喜歡到澳底吃海鮮，激烈的競爭，讓店家使出渾身解數，也讓大家能夠吃到價格合理的新鮮好料。

## 福隆

從鹽寮綿延至福隆長達3公里的金黃色海灘，向來是最受歡迎的戲水勝地，其中福隆海水浴場和龍門露營區，更是無人不知無人不曉的必遊之處。但你可知道，目前福隆最夯的景點是「舊草嶺隧道自行車道」。

這條興建於日據時期的鐵路隧道長達2,167公尺，於民國13年通車，直到75年新隧道完工才封閉。閒置了20多年之後，如今的它搖身一變，成為一條最涼爽舒適的自行車專用

道。隧道以鐵道博物館的概念設計，地面仿造鐵路軌道施做，照明採用復古的油燈燈罩，並營造火車行駛音效及裝置廢棄鐵道文物，獨具的巧思，讓它的休閒新風貌既復古又有趣。

如果想要來趟單車逍遙遊，你可以在福隆車站或是隧道入口（北口）附近租輛鐵馬，讓自己在涼涼的隧道裡，欣賞古老的紅磚牆面和懷舊的鐵道文物，大約20分鐘就可以騎出隧道南口，此時，不但可以遠眺龜山島，還可以來碗在地風味十足的石花凍，享受濱海小鎮的悠閒風情。如果想要挑戰長距離，可以串連石城至龍門露營區的自行車道，將東北角的美麗山海盡收眼底。

### 三貂角

有著特殊地質景觀的三貂角，是東北角沈降海岸與斷層海岸的分界，也是台灣本島的極東之處，還是觀賞龜山島的最佳地點。在山丘上，有一座北部唯一可以入內參觀的「三貂角燈塔」，塔上保存著二次大戰所遺留下的彈孔，塔內設有展覽室陳列各種燈具和模型，以



▲ 貢寮—有機會一定要來舊草嶺隧道自行車道放鬆一下！

及與燈塔相關的資訊，再加上它位於三貂角的最高點，想要迎接最早、最大、最美的晨曦，來這裡就對了！🌅



▲ 貢寮—舊草嶺隧道內觀。

◀ 貢寮—三貂角燈塔。

# 瑞芳 & 貢寮

# 鮮甜甘美好滋味

文/ 陳玉玲

瑞芳圖片/ 陳吉鵬

貢寮圖片/ 湯素瑛

小卷、透抽的產季已經來臨，趕快跟著我們走一趟東北角，來去瑞芳和貢寮大快朵頤；而且，這裡還有絕對不能錯過，最具有在地風味的美味海菜。走！現在就前往漁會特別推薦的海鮮美食餐廳，一起嚐鮮吧！



▲（圖由左至右）黃理事長志明、黃老闆國隆、呂總幹事萬利，共同推薦瑞芳區漁會直銷餐廳美食。

## 瑞芳 深澳港海鮮直銷餐廳

位於漁會直銷中心2樓，窗外就是漁港和群山，卻沒有港邊吵嘈喧鬧，清爽幽靜的「深澳港海鮮直銷餐廳」，是一處可以讓你品嚐海鮮兼欣賞美景的好所在，更重要的是，這裡的料理可是一點也不含糊。

雖然去年10月底才開幕，但老闆黃國隆在

台北經營餐廳已超過25年，主廚周義城料理海鮮、台菜和廣東菜的手藝同樣是20年以上，兩人多年的合作默契，讓這裡甫開幕就能推出新鮮好料，再加上樓下就是港口，只要看到漁船進港，就能下樓直接選、直接挑，還有什麼比這樣更新鮮。

### 1. 蔥油小卷

既然是盛產期，當然要嚐嚐最原汁原味的甘甜鮮美，主廚如是說。這道口味清新的蔥油小卷，只加了蔥、蒜末、辣椒，和少許魚露調味，再用最能保留原始風味的清蒸方式料理，逼出小卷本身的微鹹與鮮甜，看起來很簡單，但食材的鮮度只消咬一口，便能見真章。



### 2. 涼拌鹿角菜

膠質含量豐富的鹿角菜，是這個季節盛產的海菜之一，若採用高溫烹調，會因膠質流出導致菜餚糊掉而失去口感。所以，主廚選擇以芹菜、紅蘿蔔絲和辣椒當配菜來涼拌，就是要保留鹿角菜本身的脆度和海味，果然，嚐起來就是清涼、輕脆又爽口！

### 3. 白帶魚米粉湯

別小看這碗白帶魚米粉湯，它的高湯可是豬大骨加上老母雞胸骨，及黑毛豬油熬煮六小時以上的頂級口味。先以香菇蝦米爆香，再將去了粗刺，並用紅蔥頭和豬油油炸的白帶魚和米粉一起放進高湯中烹煮……濃而不膩的湯頭，香Q的米粉，再配上一口酥軟的白帶魚，真是人間美味。

深澳港海鮮直銷餐廳

地址：台北縣瑞芳鎮深澳里深澳路16-7號

電話：02-2497-7121





▲ 黃總幹事月蝦（左）和主廚吳建鋒共同推薦新港海鮮美食。

## 貢寮 新港海鮮餐廳

50年的老字號「新港海鮮」，在澳底向來以著重品質出了名，光是一句「不是活的不收」，就知道他們對食材新鮮度要求有多高。

10幾歲開始學廚藝，光是在新港就有24年豐富經驗的主廚吳建鋒告訴我們，留日的老闆學的是日式烹飪，每隔2個月就會去一趟日本，

### 1. 烤軟絲

東北角只有兩處可見到軟絲產卵，貢寮就是其一。去年，漁會即開始進行軟絲復育，因海域有黑潮流經生物豐富，加上水質清澈，軟絲成長得相當好，肉質也特別鮮甜。所以，這道用恰到好處的火候逼出甘甜滋味的香Q烤軟絲，才會讓我們停不下筷子，一片接一片。

將新知與新味帶回來與大家一起研究。來到這裡，不但能嚐到最鮮甜甘美的海鮮料理，最具本地特色的在地美食，還有融合了和漢口味的特色菜，之所以不斷地推陳出新，就是希望讓顧客擁有難忘的美食體驗。



## 2. 透抽米粉

在透抽的盛產季節來到新港海鮮餐廳，一定要點一盤這裡的招牌菜——透抽米粉來嚐嚐。裹粉現炸的透抽，金黃酥脆、軟中帶Q，剛剛好的嚼勁是開胃首選；爆香快炒的米粉，均勻入味、不乾不膩，讓人還想再吃第二碗……滿足味蕾，又帶來飽足感，實在是物超所值。



新港海鮮

地址：台北縣貢寮鄉真理村新港街60號

電話：02-2490-1061

## 3. 綜合涼拌海菜

上桌時，原本以為它是道涼拌龍鬚菜，經過主廚介紹才注意到它其實是綜合口味，依照生產季節會有不同種類，也可隨個人喜好涼拌或清炒，但主要的食材全都是在地漁村婦女現採而來，種類有龍鬚菜、蜈蚣菜、茶葉菜、鹿角菜……等等，而它的共同點就是——甘甜輕脆、細嫩爽口，並帶著淡淡的海潮味，果然，新鮮就是好吃！

（感謝瑞芳、貢寮區漁會協助採訪攝影。）

### 磯岩瑰寶 來自海洋的美麗聖品

愛美的女人都知道，日本著名的保健美容食品寒天就是石花菜。現在，有了一個天大的好消息——貢寮區漁會與海洋大學食品科學系合作，研發出一整套石花菜保養品「磯岩瑰寶」。從此，含有豐富的藻紅素、藻藍素、礦物質、植物纖維和多種維生素的海洋寶藏，不但要讓你吃得更健康，也要讓你搽得更美麗！



▲ 黃總幹事推薦磯岩瑰寶，讓你更年輕美麗。

# 應用免疫調節物質

## 改善龍膽石斑種苗生產瓶頸

文圖/張景盛、陳秀男（國立台灣大學漁業推廣委員會）

近年來，石斑魚在國際水產品市場中的需求不斷提高。許多石斑魚苗在台灣不但可以全年生產，即便是龍膽石斑或老鼠斑這樣的高價位魚種，都已開發出種苗的生產技術。未來石斑魚種苗生產勢必成為台灣向全世界展現水產養殖實力與高度競爭力的產業。在種類繁多的石斑魚種苗當中，則以龍膽石斑種苗生產技術為未來最具指標性的關鍵產業。龍膽石斑（*Epinephelus lanceolatus*）是大型的石斑魚，成長迅速體型最大可以達約270公分，而體重可達約300公斤。肉質細膩滑順，更富含膠原蛋白物質，且體型越大肉質越佳。

過去龍膽石斑依賴天然捕撈魚苗進行養殖，直至1995年由我國水試所與業者合作完成初步人工催熟與繁殖技術，但是種苗生產過程仍然存在許多瓶頸，使得產量無法提昇。但因種魚取得不易，雌性種魚的體型需要達到40-60公斤才能產生品質優良的魚卵，而且雄性種魚數目更是稀少。加上魚卵生產須以人工催熟方式操作，使得該魚苗的生產產季短，產量不穩定。未來如何提供穩定魚卵產量勢必成為產業發展重要的關鍵。再者，魚苗孵化過程中過料不易，魚苗存活率偏低，又飽受神經壞死病毒（Nervous Necrosis Virus, NNV）、虹彩



▲ 龍膽石斑人工繁殖，以注射荷爾蒙的方式催熟種魚。



▲ 孵化後第三天的龍膽石斑魚苗。



▲ 專業石斑魚室內孵苗場，利用水泥池孵化龍膽石斑魚苗。



▲ 複方菇蕈多醣體，經特殊乾燥技術，可於常溫儲存。

病毒（Iridovirus）以及海水性弧菌屬（*Vibrio* spp.）的威脅。使得魚苗生產的總量無法提昇。由於不論以藥物或是疫苗尚無法有效解決疾病的問題，這也是透過提昇魚體免疫能力來強化魚苗生產技術的主要考量。

由於環境中的病毒與細菌之污染無法有效根絕，也沒有特殊技術可減低魚體之垂直感染的風險，從養殖管理技術的改善同時提高養殖生物之免疫能力，進而提高魚苗育成率成為最佳的解決方案，而主要的關鍵在於：一、透過免疫調節物質的應用，調節魚苗的免疫能力，提高魚苗對抗外來病原物質的能力，使自然也提高魚苗的存活率。二、由養殖環境的改善方面切入，透過有益微生物的添加，強化水質的穩定並降低病原物質滋生。這樣雙管齊下將可

有效解決目前產量不足的困境。

免疫調節物質的應用已經是目前重要的水產養殖操作技術，其中又以菇蕈所萃取出之菇蕈多醣體為效果最佳的免疫調節物質。在初步龍膽石斑種苗生產的應用研究顯示，在魚苗孵化後18天起，以每公斤飼料添加1公克複方菇蕈多醣體配方餵食魚苗至38天中發現，實驗組平均存活率為53.7%，而餵食一般飼料對照組之僅為30%，而在孵化後38天至68天的分析中也發現使用該配方飼料餵食的實驗組存活率達70%，而對照組僅為10-60%不等。今年更深入的田間試驗，同時配合有益微生物操作技術的應用，開發適合龍膽石斑魚苗生產的複方有益微生物製劑，期有效培育出健康的龍膽石斑魚苗。🐟

# 擦亮漁會新招牌

## 黃一成理事長、林啟滄總幹事專訪

文/周清和（漁業署科長） 圖/湯素瑛（本刊執行編輯）



▲ 黃理事長一成（左）與林總幹事啟滄共同為漁業努力打拼，共創未來。

台灣省區漁會理事長、常務監事暨總幹事改選，於一個月前完滿落幕，實為漁業界之一大盛事，本期「漁業推廣」特別專訪這兩位新上任的理事長和總幹事，談談對於省漁會的未來展望和台灣漁業發展的願景。

黃一成理事長出身於高雄區漁會，曾服務於地區性漁會的經驗讓他深刻體會到基層漁民們目前所遭遇的問題，並且結合其自身豐富的經歷和在遠洋漁業上的專業，秉持著為漁業界

及廣大漁民服務奉獻的初衷，將在台灣省漁會理事長這個職位上，在配合政府政策的同時，全力以赴為漁民爭取到最大的權利。

新任總幹事林啟滄先生任職之前為雲林縣農會績優總幹事，由農會轉向漁會的特殊經歷，令人感到好奇，林總幹事表示：「農漁本為一家。」尤其又以基層單位更為明顯，林總幹事將台灣省漁會總幹事這個職位視為一個企業中專業經理人的角色，因此其農業管理方面



**黃一成**  
 現任 | 台灣省漁會第十六屆 理事長  
 經歷 | 高雄區漁會第八屆 理事長  
       台灣區漁船產物保險合作社27、28屆 監事主席（現任）  
       華偉漁業集團 副董事長（現任）  
 榮譽事蹟 | 2005年 拯救41名沉船漂流船員  
               獲巴部亞紐幾內亞國首相頒發表揚狀  
 2006年 當選高雄市傑出漁民  
 2007年 當選全國模範漁民  
 2009年 當選全國模範農民



**林啟滄**  
 現任 | 台灣省漁會總幹事  
 經歷 | 雲林縣政府縣長機要秘書  
       雲林縣肉品市場股份有限公司總經理  
       雲林縣農會總幹事

完整的經歷，再加上曾為農業大縣雲林縣政府張榮味縣長之機要秘書，熟悉加農、林、漁、牧的業務，更讓他得以盡情發揮專業才幹。

黃一成理事長及林啟滄總幹事對於省漁會在漁業界的定位有著一致的共識，認為省漁會應擔任起政府與漁民間的溝通橋樑，不只向漁民們傳達政府所制定的新政策並且加以宣導外，也應盡可能徹底深入了解漁民的生活環境，以及其面對的困境並設法解決，同時反應不合時宜的法律條文和政策規定，以確保政府和漁民雙方順暢無阻的溝通橋樑。

除此之外，整合各地資源並進行統一包裝行銷，也是省漁會當下積極進行的一大工程，理事長表示台灣四面環海身，為一個海洋國家，所擁有的漁業資源多元而豐富。台灣的遠洋漁業在全球名列前茅，而養殖漁業不論是技術或經驗均為全球之冠，且各地皆有其盛產的代表性漁獲，因此理事長認為，在這樣的先天條件優勢之下，省漁會更應該全力協助各區漁會發展其地方性特產，以達到「打造台灣漁業品牌、拓展外銷市場」的目標。

理事長強調，將台灣漁產品銷往大陸地區勢必成為未來產業發展的一大趨勢，因此應盡速建立衛生檢驗制度及漁產品履歷制度為產業發展當務之急，透過檢驗制度提升產品品質和

價格，並且在鄰近國家發生衛生安全事件時，得以保障台灣漁業免受池魚之殃。而「新八種水產品零關稅拓銷大陸計畫」亦為省漁會目前積極推動的政策之一，包含遠洋漁業大宗的鮪魚、魷魚、秋刀魚及養殖漁業之虱目魚、吳郭魚、石斑、海鱺及鱸魚等八種台灣盛產漁獲，透過免關稅大幅提升產品競爭力。

而輔導各地區漁會進行漁村轉型，結合休閒觀光來刺激當地經濟，共創更好的生活環境也是省漁會目前的重點工作之一。例如蘇澳的鯖魚季、花蓮漫波魚季、東港黑鮪魚季等展現各地特殊漁獲的活動，加上頭城的龜山島旅遊及各地賞鯨豚的娛樂漁船等開發在地資源等觀光活動，或能透過輔導適度整合包裝，勢必能為台灣的漁村吸引大批觀光人潮。

黃一成理事長及林啟滄總幹事上任至今約1個月，一致認為省漁會員工們素質優良且工作能力強，而在黃理事長及林總幹事的帶領之下，將更加強調員工的向心力和團隊合作，並且透過穿著整齊的制服，讓省漁會的員工們更有精神、朝氣，且建立起一致性的專業形象。相信省漁會在黃理事長和林總幹事的領導下，能夠整合全體員工，讓每個員工在其職位上發揮最大的功能，讓省漁會成為一個能讓漁民信任的溝通平台，攜手共創更好的台灣漁業。📞

# 承先波 啓後浪

## 漁業使命代相傳



文圖/ 慮守

徐濱榮先生，民國48年經特種考試及格，分發至台灣省漁業管理處服務（54年改組為台灣省政府農林廳漁業局），擔任第一組技佐，承辦全省魚市場業務管理，因日語能力佳，曾多次奉派前往日本考察漁業業務，繼之晉升技士兼股長、組長，76年升任副局長，襄助胡興華局長及沙志一局長推展局務，88年元月退休。

職場生涯中，徐前副局長印象深刻的是，擔任技士兼股長期間，致力於健全魚市場魚貨拍賣制度，設立基隆、高雄「遠洋箱魚調配站」，以及輔導各縣市政府成立「魚貨場外交易取締小組」，成效卓著，民國65、66年為魚貨歸市交易總量達國內生產量97%。另協助前後兩任局長順利完成第一、二期台灣地區漁港建設方案，並加強與日本海上保安部交流，取得資訊與協助，減少漁船被扣及糾紛。

徐前副局長退休後，因兒女長年居住國外，所以每年偕同太太暫居美國一段時間，享受含飴弄孫之樂。近年來，太太脊椎疼痛不宜久坐，轉而至鄰近的日本等地旅遊。為維持身體健康，他養成早起運動習慣，每天至少健走4,000公尺，徐前副局長說：「健走是一種溫和又健康的運動，年紀大的人要多運動才不易老化，動作也會比較靈敏。」

卸任公職後，徐前副局長對於漁業未能忘情，將40年累積的經驗繼續服務社會，甫退休即加入「中琉文化經濟協會」擔任副理事長一

職，加強推動我國與琉球（日本沖繩）之各項交流。2008年，中琉文化經濟協會獲得行政院農業委員會經費補助，於該會國際會議廳舉行「第二屆台琉技術研究交流」會議，並邀農委會國際處蕭苓瓊副處長主持，期望對促進台琉雙方農、林、漁、牧業之振興發展及科學技術之研究開發有所貢獻。

長期以來，徐前副局長對於台灣漁業的貢獻與付出，至今仍為大家所關注與感佩，在此祝福他健康快樂、闔家平安。



▲ 2008年10月，徐前副局長與太太旅遊日本東北。  
（圖/ 徐濱榮提供）

許妙至



許妙至，97年於國立台灣海洋大學環境生物與漁業科學學系畢業，取得學士學位。97年高考三級漁業技術類科錄取，10月分發，現職為行政院農業委員會漁業署技士，於遠洋漁業開發中心承辦船務科業務，主辦：台灣沿近海漁業巡護任務及營運管理督導、船員人事行政管理及督導、協助海上訓練計畫之執行、辦理委託學術機關研究船上伙食營養規劃、船舶證照文件之管理、船舶國內外代理業務籌辦及合銷作業、協助漁航部門業務。

林富家



林富家，93年於國立台灣大學海洋研究所畢業，取得碩士學位。97年高考三級漁業技術類科錄取，10月分發，現職為行政院農業委員會漁業署漁政組技士，於漁政組承辦船員科業務，主辦：大陸漁工管理及兩岸漁業政策擬定。

薛志輝



薛志輝，96年於國立台灣海洋大學環境生物與漁業科學研究所畢業，取得碩士學位。97年高考三級漁業技術類科錄取，10月分發，現職為行政院農業委員會漁業署漁政組技士，高雄署本部承辦船員科業務，主辦：暫置碼頭區、岸置處所及接駁漁船業務。🐟

# 品蚵嚐鮪正當時

## TAIPEI FISH MARKET 臺北魚市 促銷漁產活動紀實



▲ 沙志一署長致詞表示，牡蠣富含蛋白質及鋅，為優質漁產品。

文圖/ 施玉惠（漁業署公關科）

為了慶祝母親節，「台北魚市」於陽光和煦的週末假日（5月9、10日）2天在中庭廣場辦理「慶祝母親節鮮蚵試吃、促銷及黑鮪魚的分切秀、試吃」活動，現場舉行黑鮪魚達人表演分切秀，並辦理「鮮蚵營養料理說明、展售及品嚐會」。

5月9日，上午10點，充滿活力的女主持人，在舞台上，講話速度像連珠炮似的滔滔不

絕，熱情有勁地揭開活動序幕，一一介紹蒞臨的貴賓，並歡迎大台北地區民眾利用假期，攜家帶眷前來台北魚市參加母親節的慶祝活動，踴躍購買台灣優質漁產品。

擔任本活動主席的台北漁產運銷公司郭石吉董事長表示，此次活動主軸為「鮮蚵促銷及黑鮪魚秀」，除了鮮蚵品嚐之外，還能欣賞難得一見的「黑鮪魚達人」表演分切秀，分切過



▲ 沙署長、石組長與鮪魚達人郭明星相見歡。(圖/ 湯素瑛)



▲ 嘉義區漁會吳課長純裕介紹鮮蚵營養成份。(圖/ 湯素瑛)

程中，達人也會詳盡解說黑鮪魚的營養價值及相關常識。下午，由嘉義區漁會及台北魚市提供鮮蚵、魚、烏魚、秋刀魚等獎品的贈送，進行2場有獎徵答；另於魚市場內安排購物滿千元享優惠、贈送保冷袋等促銷活動。

行政院農業委員會漁業署沙志一署長，於致詞時，對於台北市政府的支持與台北漁產公司的用心規劃表示肯定。面對現場不斷地湧進的人潮，沙署長表示，牡蠣富含蛋白質及鋅，為優質魚產品，亦為營養師建議當令產品是最好的品嚐食材。5月是溫馨的季節，也是台灣牡蠣的盛產期，利用母親節前夕舉辦優質牡蠣促銷活動，向所有的母親表達祝賀及敬意，更希望大台北地區的消費者，能享用到最新鮮最優

質的牡蠣。本次活動特別協調嘉義區漁會，由東石鄉牡蠣產地直送台北魚市，提供品嚐及促銷展售會。另外，黑鮪魚季節，大台北地區的民眾也不必舟車勞頓遠赴屏東，就能在台北魚市嚐到東港直送珍貴黑鮪魚的試吃，符合「節能減碳」時代潮流。



▲ 鮪魚分切秀。



▲ 分切秀後，以園遊會方式展開黑鮪魚生魚片試吃。



▲ 由嘉義區漁會提供3,000份鮮蚵，免費品嚐。



1. (圖由左至右) 蔡總幹事春生、郭董事長石吉、沙署長及陳總經理清華，共同促銷鮮蚵。
2. 沙署長支持促銷活動，購買千元以上漁產品。(圖/ 湯素瑛)
3. 沙署長展示選購之漁產品。(圖/ 湯素瑛)

長官進行開鑼儀式後，由嘉義區漁會推廣吳純裕課長，以活潑生動的方式介紹牡蠣的養殖、營養價值及料理。吳課長說明，嘉義縣東石鄉不但擁有「蚵的故鄉」美名，以純淨外海的海水所生產肥美鮮甜的蚵仔，為海鮮中之聖品，還適合男女老少食用。直接吃原味，可以嚐到大海的鮮甜，在細嚼慢嚥後，會有牛奶的香味溢出，故有「海中牛奶」之稱。使用CAS認證過的東石蚵仔料理時，只要搭配哇沙米，或是用蔥、薑、蒜、辣椒，倒入醋和醬油攪拌，就能吃出別具風味的特殊口感。

接著，舉行黑鮪魚的分切秀，並由嘉義區

漁會提供3,000份鮮蚵，料理成鮮蚵卷、炸蚵酥台式風味小吃，以及瑩一、新和興與麥寮合作社等CAS廠商亦提供潮鯛生魚片、炒文蛤、烤蝦等漁產品，以園遊會方式展開「鮮蚵、黑鮪魚生魚片品嚐會」，供消費者免費嚐鮮試吃。

除此之外，沙署長希望台北魚市透過本次活動，積極與嘉義區漁會緊密合作，促使台北魚市成為東石牡蠣的銷售據點，隨即在台北魚市賣場內，仔細垂詢產品標示等資訊，並瞭解各式各樣產品的陳列及販售情形，同時以實際行動，選購賣場所販售的優質牡蠣和其他CAS漁產品。📍

# 鵜鶘情深 的真摯情感 與自然對話的陶隱工坊



▲ 陳建華賢伉儷將對魚的真摯情感，創作在陶藝中。

文/ 陳亮仔 圖/ 陳吉鵬

富的際遇，初次相遇的人乍聽陳老師的經歷，或多或少都會感到些許的訝異與困惑。最初，在保守的農村年代裡，陳老師曾是象徵時髦的服裝設計師，而與師母訂婚時，新娘子身上所穿的禮服就是他最得意的作品。不過，卻面臨成衣大量湧入市場而使時裝業日趨沒落的衝擊，只得透過家人介紹轉行做

走進坐落在宜蘭三星地區田間的「陶隱工坊」，彷彿走進了台灣農漁村的縮影，眼前觸目所及皆反映出台灣農漁文化的精粹，就連工坊的男女主人也分別出身於農村與漁村，如此的生活背景也莫怪乎此地處處充滿了熟悉的味道，那是深植在你我心中，屬於故鄉的歸屬感和安全感，而這也正是陳建華老師夫婦倆希望能帶給每一位來到這裡的人們，都能有像回到自己家一樣輕鬆的感覺。

凡事不強求的個性，造就了陳老師一生豐

泥水師傅。表面上天差地遠的兩項不同性質的工作，倘若深入剖析本質，似乎存在著某些共同點，那便是陳老師與生俱來的藝術感念，支持著他從事「美」的行業。也正是這樣的美感因子躍動著，在一次因緣際會下，陳師母幫老師報名了社區舉辦的陶藝課程，無心插柳的結果，卻自此將兩人的生活一把拉進充滿泥土香味的陶藝世界裡。

原本陳老師只是利用工作閒暇的時間來玩陶，沒想到卻越玩越有興趣，甚至連從未接觸

過陶土卻替陳老師報名陶藝課的師母也玩出了興趣。10餘年前，陳老師一家回到故鄉的農地，攜手蓋起「陶隱工坊」，從設計、施工、裝潢……等，都是家人一步步親自動手，一磚一瓦、一草一木，逐漸建構起全家人的夢想園地。尤其是室內外各式不同主題、大小的陶藝作品，都是出自陳老師夫婦之手，即便到了今日，兩人還是對於這園地充滿熱情，想為這塊土地再多增添一些美的事物的心也從未改變，更珍貴的是夫妻倆始終不變的初衷：不以營利為目的，在自己的能力範圍內，將故鄉泥土的芬芳融入自己最愛的陶藝創作之中。

因為陳老師夫婦的生長背景，兩人分別在農村與漁村長大，他們對於這片土地和環境生態的喜愛，自然而然地表現在作品的主題上。從「陶隱工坊」的作品中，我們不難發現陳老師夫婦對於「魚」的真摯情感，不論是運用複合式媒材的大型裝置藝術，或是純粹陶土燒製而成的作品，從白帶魚、鬼頭刀、飛刀魚、台灣鯛，到宜蘭南方澳的名產一鱈魚，都是夫妻



▲ 鱈魚。



▲ 鱈魚。

倆鍾愛的主題。陳老師的作品粗獷又堅毅，透露著與自然環境共存的穩定力量；師母的作品則細膩又溫暖，呈現了生活面的女性特質。兩人如此極端的個性表現，卻又能交集成和諧的藝術美感，營造出淡而有味生活閒趣。

這個充滿陳老師夫婦倆特質的夢想園地，就像是燒製陶藝作品的熔爐般，匯集了在地的素材、文化與情感，淬煉出的每一件作品都是陳老師對故鄉涵養自身的土地，無限的感恩之情，也是師母對於另一半無條件付出的崇拜與支持，無私的夫妻之愛。來到「陶隱工坊」，一如其名的恬淡，而隨緣的淡泊，是因為陳老師夫婦想多留些時間給創作和志同道合的朋友，正是這份用心，讓來到這裡的人們都能深刻的感受到融合在地情感與自然藝術的氣息，轉化成擁有土地溫暖卻又剛毅堅定的力量，這或許也是塑造台灣新農村風貌的另一項契機吧！

來一趟陶隱工坊，循著陳老師夫婦的腳步，讓自己與大地、與海洋、與自然生態對話，細細體會滿滿真心的感動……。

## 世界的漁港(六) 葉門·艾爾—滬疊達漁港



葉門西部濱臨紅海的艾爾-滬疊達(AI-Hudayda)漁港，擁有數百艘色彩鮮艷、傳統的木製漁船。船隻不大，漁獲卻相當可觀，最另人印象深刻；驢板車是漁港主要的運輸工具，除了載運漁獲，也運冰塊、鹽巴，以保持漁獲新鮮和防腐。

文圖／黃丁盛

◀ 驢板車運冰塊。



▲ 漁港內色彩鮮艷的漁船。



基隆·基隆嶼燈塔

圖/ 高遠文化

# 守護

矗立於陡峭的基隆嶼  
白天形單影隻  
夜晚星空對望  
流浪船隻南來北往  
唯我照亮春去秋來  
守護這裡 也守護台灣的希望

