

漁業 推廣

Vol. 275

Fisheries Extension

2009年8月出版
漁民與指導員適用

10 特別企劃

—龍膽石斑

全世界最大的石斑
你不可不知！

28 漁然自得
—2009慶祝漁民節活動

34 地中海風情
新竹十七公里海岸線

50 用心「刻劃」海洋生態
鹿港木雕大師黃媽慶



陸上行舟

苗栗通宵白沙屯

是風、是沙、是海的故鄉

每當東北季風吹起

風、沙、海互相角力

慢慢形成這般沙丘美景

人力、推車、潮汐

運行著竹筏邁向海洋

期待它能豐收歸航

苗栗 白沙屯

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



行政院農業委員會漁業署

04 漁政要聞

活動預告

06 2009澎湖菊島海鮮節追夢・樂活澎湖，No Penghu, No Dream！

■ 文 / 澎湖縣政府農漁局

活動預告

07 新竹市觀光月 鯪魚節8月22日隆重登場

■ 文 / 楊清江（新竹區漁會推廣課課長）

漁業ㄟ擱發

08 漁業ㄟ擱發 第三篇

■ 文 / 胡其湘（漁業署簡任技正）

10

特別企劃—龍膽石斑 全世界最大的石斑，你不可不知！

12 漁業署推動石斑魚產值倍增計畫

■ 文 / 沈珍珍（漁業署技正）

14 龍膽石斑生產概況

■ 文 / 鄭安倉（國立高雄海洋科技大學教授）

16 勇於冒險的戰士 龍膽石斑達人 戴昆財

■ 文 / 高遠文化

20 養很大 愛拚才會贏

■ 文 / 高遠文化

24 美味的龍膽石斑 含豐富機能性成分

■ 文 / 黃鈺茹（澎湖科技大學助理教授）
蕭泉源（澎湖科技大學校長）

26 天下第一味 龍膽石斑大饗宴 海霸王限時推出

■ 文 / 高遠文化

漁業推廣

Fisheries Extension

Vol. 275

中華民國七十五年十月十五日創刊
中華民國九十八年八月十五日出版
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、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、賴嫻婷

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

28

活動報導

漁然自得

— 2009慶祝漁民節活動

■ 文 / 楊文琳

34

漁鄉風情

地中海風情

新竹十七公里海岸線

■ 文 / 陳詩潔

38

漁鄉風情

枋寮漁村風情畫

■ 文 / 楊勝在 (枋寮區漁會推廣員)

42

推廣天地

最夢幻的舊倉庫

新竹田媽媽「海岸風情」

■ 文 / 陳怡鈺

46

推廣天地

發展休閒漁業

促進漁村 & 漁業繁榮

■ 文 / 余佳

48

漁業文化

花蓮踏實推行四健推廣

從2004年康樂國小曼波教學計畫談起

■ 文 / 李凱明 (花蓮區漁會推廣股長)

50

魚話魚畫

用心「刻劃」海洋生態
鹿港木雕大師黃媽慶

■ 文 / 游忠霖

52

前浪後浪

承先波 啟後浪

漁業使命代相傳

■ 文 / 施玉惠



龍膽石斑 屏東枋寮

「拍好了嗎？」
我快撐不下去了！
70斤的龍膽石斑，
真的有夠重耶！」
接著只見在他大喊完後，
再度入水的石斑，
在魚塭濺起一大片的浪花。
而他，就是首創研發技術的
龍膽石斑達人 戴昆財

文 / 陳怡鈺

圖 / 陳吉鵬

54

漁民大聲公

雙網齊下 E點就靈
青山漁港的努力目標

■ 文 / 林全東 (南縣區漁會青山漁港主任)

56

漁會比一比

漁船資源回收

■ 江善泰 (漁業署技正整理)

封面裡

海角樂園

路上行舟

■ 文 / 陳怡鈺 圖 / 游忠霖

封底裡

海天遊蹤

世界的漁港(八) 希臘·米克諾斯漁港

■ 文圖 / 黃丁盛

封底

希望導航

傳說

■ 文 / 陳怡鈺 圖 / 游忠霖



恭賀沈大焜科長

榮獲98年農委會模範公務人員

文圖/ 湯素瑛（本刊執行編輯）

沈大焜目前服務於行政院農委會漁業署企劃組企劃科，擔任科長職務，主要負責漁業施政企劃管理及研考工作。

公職前概況

民國56年12月4日出生於南台灣的農業重鎮雲林縣，79年於屏東農專養殖科畢業後，同年，旋即參加高考二級水產養殖組正取及格，並入伍服役。

公職生涯及工作概況

退伍後，於82年1月分發至台灣省政府農林廳漁業局任職，辦理魚市場設施改善與建設富麗漁村等工作，88年省漁業局與農委會漁業署整併，轉調漁業署企劃組負責企劃管理及計畫研考之工作迄今。期間除工作上認真負責，努力完成長官所交付之任務外，同時，也利用公餘進修，充實知能，並於93年取得海洋大學應用經濟研究所碩士學位。

沈科長大焜長期服務於漁業行政單位，對

漁業行政具有豐富之經驗，其溫文敦厚的性格與積極負責的任事態度，深受同事敬佩及長官肯定，任職期間考績多年甲等，並曾於95年獲行政院研究考核委員會選為績優研考人員；尤其，值得一提的是於97年政府因鑒於全球金融風暴之影響，漁業亦不能免，為解決我國漁業面臨之困境及挑戰，首在傾聽基層漁民的心聲，博採眾議，凝聚共識，提出解決方法，馬總統特別提出了召開全國漁業會議之承諾，指示漁業署籌劃，沈科長奉示籌辦此次會議，並在農委會陳主任委員、漁業署沙署長及各級長官督導及同仁協助下，於97年8月12日順利完成會議，成果豐碩，本次會議，計有232位產、官、學界代表與貴賓蒞臨與會，並獲馬總統及劉院長蒞臨致詞，經與會代表踴躍建言，共獲致26項重要結論，納入未來漁業施政計畫，落實推動。會中並簽署「資源回收維護海洋」共同宣言，呈給院長，獲得與會來賓熱烈支持與媒體大幅報導。該會議能在短時間內順利完成，沈科長於籌備工作期間的規劃、聯繫、安排等，功不可沒。

從沈科長的工作態度、積極及績效卓著獲選為98年行政院農業委員會模範公務人員，實為實至名歸。🐟

漁用汽油納入補貼 漁民有福

文/ 編輯室整理

行政院發布修正「漁業動力用油優惠油價標準」，將小型漁船、舢舨及漁筏船外機所使用之汽油，自98年度起，該等漁船筏主於當年度出海達一定期間者，農委會將於次年初核發一定金額之漁船用汽油優惠補貼款，本項優惠補貼措施之受惠小型漁船筏將達11,360艘。

使用汽油之小型船筏主，主要係於沿近海漁撈作業，屬於家計型沿岸漁業，為維繫地方經濟初級生產活動，為強化政府照顧漁民政策，馬總統於97年8月12日全國漁業會議上公開宣示自98年度起，針對小型船筏所使用之汽油給予優惠補貼14%。經漁業署近一年來之規劃終獲得實施，預估政府本項優惠補貼措施須每年增加支出約3億元。

漁船用汽油優惠補貼措施之補貼對象、補貼方式及申請流程如下：

一、領有合法漁業執照，使用無鉛汽油之漁船、舢舨、漁筏船外機，為補貼對象。

二、自98年度起，依漁船與舢舨噸數、漁筏長度規模，及漁船筏主當年度實際出海日數及時數所達級距，核予現金定額補貼，於次年初核發優惠補貼金額。

三、漁船筏主須於99年3月底前，檢附前一年度進出港資料及本人之郵局或農會、漁會信用部金融帳戶資料，向所屬漁會提出申請，並由漁會造冊送農委會核定後，農委會一次撥付漁船筏主指定之金融帳戶。

漁民朋友為維護自己的權益，於進出港時，務必確實向海巡單位報驗登錄進出港時間，以利日後核算優惠補貼金額，同時請漁船主依規定向直轄市、縣（市）政府申領汽油購油手冊，以憑向加油站申購免營業稅之汽油。另外，對於違規流用者，將不給予優惠補貼，並依相關規定處分，請漁民朋友務必珍惜、合法使用。

漁業署養殖漁業組曹副組長宏成、湯簡任技正弘吉暨遠洋漁業開發中心訓練師林作寶於98年7月16日榮退。



▲ 沙署長與退休人員曹副組長宏成及湯簡任技正弘吉合影。
(圖/ 湯素瑛)

追夢・樂活澎湖
No Penghu, No Dream!

文圖/澎湖縣政府農漁局

2009 澎湖菊島海鮮節

樂活Let's Go!



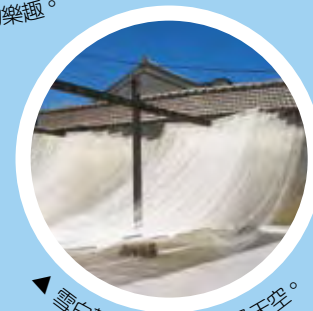
▲ 抱墩抓魚樂。



◀ 二炭古厝一排排的傳香。



◀ 體驗海釣樂趣。



◀ 雪白麵線披掛倒映藍色天空。

夏天就是要到澎湖玩！自8月1日至9月30日活動期間，由澎湖縣政府指導、澎湖縣政府農漁局主辦的「2009澎湖菊島海鮮節」活動，特別針對澎湖特有漁業文化，由在地社區協會規劃4條漁村體驗遊程，將呈現原汁原味的在地文化，邀你深入感受漁村的萬種風情！誠摯邀請愛尋夢的旅人，到澎湖進行一場結合美食、人文及生態體驗的夢想之旅。相關活動訊息可上2009澎湖菊島海鮮節活動網站<http://temp.penghu.gov.tw/2009fish/index>或四方通行旅遊網查詢。

體驗行程	特色活動	連絡方式
抱墩抓魚樂～「魚你同在」	魚拓DIY、抱墩抓魚樂、潮間帶巡禮等	澎湖區漁會 (06) 9262131-28
漁村遊GO	製作手工魚丸、拉麵線、浮潛、海釣等	山水社區發展協會 (06) 9950460
拾童心、集印記	彩繪大目船、農漁村生活、童玩體驗等	中華民國保存澎湖縣西嶼鄉二炭村聚落協進會 (06) 9982776
菜園蚵幸福	釣花枝、烤牡蠣、餵海鱻、特色DIY、菜園菜等	菜園社區發展協會 (06) 9219027

※欲參與體驗活動，除以上聯絡方式外，亦可至全國7-ELEVEN ibon便利生活站選購。

新竹市觀光月

鱆魚節8月22日 隆重登場

文圖/ 楊清江（新竹區漁會推廣課課長）

鱆魚是新竹沿海常見的魚類，11年前因當時鱆魚盛產，魚價低迷，為了促銷鱆魚開始舉辦鱆魚節活動，廣獲民眾好評，延續下來已舉辦11屆成為新竹市觀光月的重頭代表項目之一。台灣鱆魚資源相當豐富，種類多達54餘種，新竹地區能發現的種類也有近20餘種，例如從漁民口中的瓜子魚、甘子魚、巴攏、四破、硬尾、目孔、銅鏡、拉倫、刺鯧、鐵甲、紅杉到我們熟知紅魷、烏鯧……等等都是鱆魚。漁民用拖網、流刺網、定置網、一支釣皆可捕獲鱆魚，所以漁民與鱆魚之間有密不可分的感情，以鱆魚為主題而舉辦的鱆魚節活動，並結合濱海地區生態性，休閒性以及娛樂性的活動，讓民眾更親近大海，更珍愛大海。

新竹市推動觀光產業，觀光月活動持續一整個月，每週末都有不一樣的活動，訴求看山、看海、看古蹟，鱆魚節壓軸活動更多，有舞蹈表演、鑼鼓表演、海巡隊巡防艇參觀展示、18式太極拳表演、魚群遊港、釣魚比賽、



第11屆鱆魚節
活動現場
捉魚樂展身手

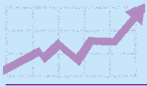
魚苗放流活動、捉魚樂、摸彩、海鮮品嚐、魔術魚類氣球表演及贈送、農漁產品展售、（郵政、稅務、警政、市政、海巡、岸巡、市調站）等政務宣導、卡拉OK歡唱。

活動當日6隻大型的魚模型，在鑼鼓喧天，長官貴賓前導下在港區遊行為活動宣起高潮，本會總幹事吳俊岸歡迎市民22日一起至新竹漁港參加鱆魚節，共襄盛舉，除了有試吃海鮮料理外更有摸彩助興，藉由民眾參與體驗休閒漁業，幫助傳統漁業轉型。🐟

2009台灣美食展
「龍膽石斑_魚宴展」

8月20～23日 台北世貿一館

活動當天除了有「展示精美創意料理」外，更有「龍膽石斑抱抱」體驗活動，歡迎大家前往挑戰！

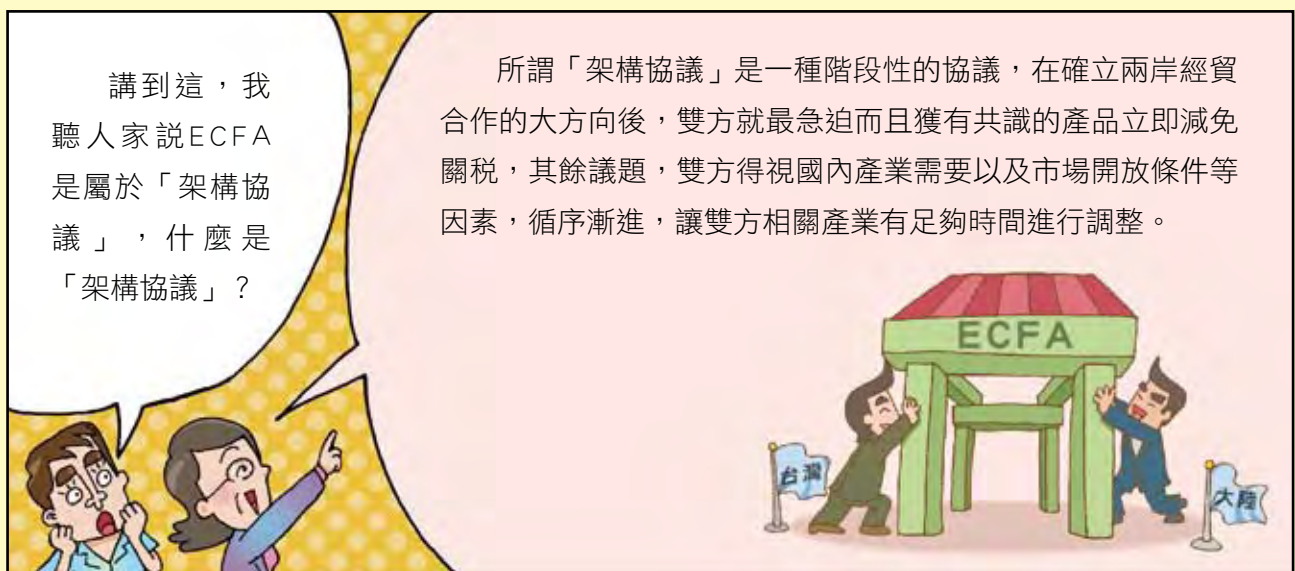


漁業入欄發

第三篇



文/ 胡其湘（漁業署簡任技正） 插畫/ 石頭



政府為何不贊成我與大陸洽簽ECFA要進行公投？

ECFA是單純的兩岸經濟交流及合作事務，不涉及主權及政治問題，不適宜由公投決定；且未來政府所簽訂之ECFA，也會送立法院審議，接受國會監督。



阿淑姐，如果漁民對於ECFA有問題的話，可以直接向您提問嗎？

歡迎歡迎！若大家對於ECFA有任何問題，隨時都可以傳E-mail到jihsiang@ms1.f.a.gov.tw，我會一一回答大家的問題。
歡迎大家多多提問。🐟





特別企劃 龍膽石斑

全世界最大的**石斑**， 你不可不知！

有著「石斑之王」美譽的「**龍膽石斑**」。

這種魚，一養就是3年，平均重量在30～50台斤，
但是，如此耗時又耗財的魚種，竟然可以為台灣的養殖漁業，
創造出高達10億元的年產值。

牠的肉質鮮美，魚皮香Q又帶勁，吃過的人都說讚！

如今，牠已是養殖業中最被看好的明日之星。



◀ 撈魚卵。



◀ 檢查龍膽石斑。



◀ 龍膽石斑美食。

漁業署推動石斑魚 產值倍增計畫

文/ 沈珍珍（漁業署技正）

金錢斑

學名：*Epinephelus tukula*
英名：Potato grouper
中文名：藍身大斑石斑魚
日名：カスリハタ
俗名：金錢斑

廣泛分佈在紅海、非洲東岸、澳洲、印度洋、西太平洋及台灣、澎湖沿岸。為大型石斑，在世界著名的澳洲大堡礁，是潛水者的寵兒。

生長迅速，飼養1年可達10台斤（6公斤）左右，耐長途運輸，未來可望取代青斑成為台灣石斑的主力！



一、計畫緣由：

石斑魚為華人喜好的魚種，擁有廣大的國內、外市場；台灣地理及氣候適合石斑魚養殖，具有越冬養殖及技術領先的優勢，且漁業署沙署長上任迄今，已核准17艘活魚運搬船從事養殖活魚的運搬工作，將石斑活魚成功地銷往香港地區，未來更計畫推動活魚運搬船可以直航大陸地區卸魚，以拓展行銷管道。

基於獨具的優勢及廣大的消費市場，漁業署經與產、官、學界研商評估，已將石斑魚列為國內重點的養殖魚種，並將石斑魚產值倍增計畫列入「精緻農業健康卓越方案」，於98年5月7日提報行政院通過，未來在本計畫推動下，石斑魚產業將更具有國際競爭力。

二、願景：

維持臺灣石斑魚繁養殖技術領先，引導國

際石斑魚養殖產業發展。

三、目標：

- （一）發展具有國際競爭力、高附加價值之石斑魚成為外銷主力產業。
- （二）輔導石斑魚產值倍增，預期101年石斑魚產值增加至新台幣70億元，就業人數增加2,200人。

四、發展策略及具體措施：

策略一：開發關鍵技術，維持世界第一

措施一：建立石斑魚無特定病原（SPF）種魚培育與產卵模場。

措施二：建立龍膽石斑種苗量產模場。

措施三：開發七星斑與金錢斑完全養殖與量產技術。

措施四：開發龍膽石斑高效能飼料。



龍膽石斑

學名：*Epinephelus lanceolatus*
中文名：鞍帶石斑
英名：Giant grouper
日名：タマカイ
俗名：龍膽、鞍帶石斑魚、
紫石斑魚

為石斑魚類中體型最大者，有「石斑之王」之稱。分佈海域從印度太平洋起西至紅海及南非的安哥拉灣，東至夏威夷群島，北至南日本，南至澳洲東部水域。台灣東北部海域亦有產。

主要飼養在屏東縣枋寮沿海和高雄縣永安鄉沿海地區的魚塭，成長速度快，肉質鮮美有彈性，極具發展潛力。

七星斑



學名：*Plectropomus leopardus*
英名：Leopard coral grouper
中文名：花斑刺鰷鰭
日名：スジアラ
俗名：七星斑、紅條、
東星斑

分佈於澎湖、琉球海域、西太平洋、澳洲海域。

七星斑在香港為僅次於老鼠斑之高級石斑，初期成長雖稍慢，但極具市場價值。最適合港式清蒸，除了肉質細嫩鮮美外，外型美觀，也是喜慶宴會最佳的選擇。

主要飼養在恆春半島沿海，只能採用箱網養殖。

策略二：建構優質環境，確保產業永續

措施一：改善生產設施，提供業者購買種魚、魚苗及設備所需低利資金融通。

措施二：建構養殖中衛體系，確保產業垂直及水平分工，提昇經營效率及品質。

措施三：增設養殖區海水供應系統，擴大石斑魚養殖面積。

措施四：建構魚病防治體系，並加強魚病國際通報。

措施五：參與國際交流，主導制訂國際生產標準規範。

策略三：便捷運輸管道，耕耘全球市場

措施一：獎勵建造高效率新型活魚運搬船及改善活魚運搬船岸勤設施。

措施二：建立高活存率之長程運輸規範與機制。

措施三：協商大陸對石斑魚免進口關稅及快速通關。

措施四：鞏固廣州、福建、香港等傳統石斑魚市場行銷，開發大陸上海等華人新興市場。

特別企劃 龍膽石斑

龍膽石斑 生產概況

文圖/ 鄭安倉（國立高雄海洋科技大學教授）

龍膽石斑（*Epinephelus lanceolatus*），俗稱鞍帶石斑，為石斑魚種體型最大，有斑王之稱，1995年水產試驗所東部海洋生物研究中心及屏東枋寮鄉龍佃養殖場共同開發人工繁殖，為台灣水產養殖產業帶來新契機，業經十餘年產官學共同努力下，突破了自然環境限制，已可完全人工繁養殖。該石斑成長速率快，換肉率佳，肉質鮮甜綿密並含豐富膠原蛋白，價格高昂（每台斤約280元/30台斤成魚價），極具市場競爭力。

▼ 龍膽石斑成魚收成。

生態

龍膽石斑屬暖水廣鹽性珊瑚礁魚類，其分佈海域廣，可在鹽度6~41ppt，水溫20~30℃的水域生存，當鹽度低於4ppt，水溫降至15℃，會停止攝食甚至死亡。幼苗期殘食性較點帶石斑低，馴餌容易，當成長至15公分後，領域性變強，易攻擊同類，且對水質要求較其他石斑高，故放養密度不宜過高，並需視成長狀況進行分級分養。然該魚種對環境病原抵抗力弱，當飼育環境不佳、投餵管理不當時，易造成腸道性疾病，進而誘發體內病毒爆發，導致活存率偏低，此問題急待解決。





▲ 龍膽石斑種魚場授精卵收集。



▲ 高密度及高存活率之龍膽石斑中間育成技術。



養殖現況

由於台灣地理環境得天獨厚、純熟繁養殖技術與各種種苗培育經驗累積、生產鏈分工細緻結構嚴謹、周邊產業資源充足及政府政策強力支持，讓台灣在近年成為全球石斑繁養殖產業之先趨，目前台灣龍膽石斑養殖流程可分為：

（一）種魚養殖階段

種魚場目前約為13場，產卵期約於每年5～11月，已有業者利用溫度控制法可使產卵期提早至4月份，主要分佈在屏東枋寮及水底寮。

（二）卵至白身苗或吋苗（2.4～3公分）養殖階段

可分為室外土池及室內硬池育苗，室外土池育苗產量約佔90%以上，主要生產區分佈於高雄縣、台南縣市、嘉義縣，但近年來由於病毒肆虐及南台灣水溫偏高，嘉義縣生產量已佔有一席之地。

（三）中間育成養殖階段

養殖方式為放養白身或吋苗培育至6～15公分，中間育成以室內流水式為主，少數業者利用土池進行中間育苗，亦有業者利用養殖系統進行育苗，其主要生產區為高雄縣及屏東縣，以高雄縣林園、茄萣為主。

（四）成魚養殖階段

養殖方式為放養6～15公分魚苗培育至成魚，由於龍膽石斑成魚仍易遭受病毒感染造成死亡，目前多數業者傾向放養15公分以上之越冬苗，以增加其存活率。其養成可分兩階段，一為稚魚（6～15公分）養至1～2台斤，另一為1～2台斤養至成魚（以30台斤為主）。成魚養殖主要分佈高雄縣及屏東縣，以高雄縣彌陀及永安、屏東林邊及枋寮養殖量最多。

台灣龍膽石斑繁養殖技術雖遙遙領先其他國家，但近年來各國石斑魚產業快速擴展，加上不少業者前往中國及東南亞等國家進行投資，導致技術外移，使台灣在技術層面優勢差距與其他國家逐漸縮小，然而為讓台灣維持此優勢，仍需產官學三面共同努力，以強化國際競爭力，使產業得以永續經營。



▲ 龍膽石斑成魚養殖主要分佈於高雄縣及屏東縣。

特別企劃 龍膽石斑

勇於冒險的戰士

龍膽石斑達人 戴昆財

文/ 高遠文化 圖/ 陳吉鵬

為什麼原本從商的戴昆財會開創出自己的草蝦王國、龍蝦王國，還做起了貿易商？而他又是在什麼樣的因緣際會下，開始對即將絕種的魚種進行開發研究，並在力拚了4、5年之後，於1995年研發出全世界首創的龍膽石斑養殖技術？來聽聽他的精彩故事吧！



▲ 戴昆財與美嬌妻戴陳蕊於家中超大龍膽石斑魚箱前合影。

39年次，今年60歲的戴昆財，原本是軍公教福利品的供應商，常常都得交際應酬，陪伴在他身邊的戴太太很不捨，卻只對他說一句話：「你還想不想活？」然而就因為這句話，戴昆財慢慢將事業脫手，轉而加入屏東草蝦漁戶行列。

當機立斷腦筋動得快

前3年還滿順利的，但到了第4年，一直放到第7批還是沒有養起來，隔年情況也是一樣，而且賠到負債。後來，他看到一篇海洋大學學

者寫的文章，才知道餵食不可以用下雜魚，而是要用螺肉。等蝦長大之後，他就這樣慢慢餵牠們吃，接下來4年，別人是賠，他是賺。

當他的草蝦養殖正值巔峰，從菲律賓回來的朋友告訴他，龍蝦的利潤很好，而且全世界只有台灣2戶在養殖，其中一戶就在他家附近。雖然這位鄰居不願意將養殖技術告訴他，但鬼靈精怪點子特別多的戴昆財，買了一個望遠鏡，在工作餘暇遠遠地觀察對方在做什麼。後來他發現，其實只是作業時間有些調整，於是決定投入龍蝦養殖，捨棄草蝦。接下來也陸續



▲ 進行種魚人工催熟作業。

有人加入龍蝦養殖，但年量產13萬隻的他，可是全世界第2名。

腦筋動得快的他，曾經為了搶得先機，在聽到朋友有錦龍蝦魚苗時，馬上從1隻只要50元即可收購的價格，當場提升到以1隻100元收購；曾經在獲知台灣開放買賣進口時，將原本打算在當地投資資金量產的做法，立刻改為進出口貿易；曾經果斷地決定用報紙做為運送龍蝦的包裝，如今大家都用報紙包龍蝦……當機立斷，果然是掌握成功的關鍵要素。

就在買賣龍蝦的第3年，他發現菲律賓有很多高經濟價值的魚種，而且在香港1天的銷售可達20噸，市場非常廣大，因此他也開始經營起這門生意。直到1988年，有位香港的朋友跟他聊到：「目前東南亞海域的漁產量減半，若沒有用人工繁殖的話，就沒有魚可以吃了。」這句話，又讓他興起了一個念頭，於是隔年便回台灣與養殖虱目魚的業者洽談，看看有沒有人要一起來養。他的想法是：「台灣有2,000多萬

▼ 皮下注射。



人口，香港只有500萬怎麼比得上，而且我現在一天銷出去的魚少說也有3、4噸。」1990年，戴昆財開始從事養殖，並且專挑瀕臨絕種的魚種來研發，主要是因為市場夠大，也因為這些資源的減少相當快速。

對外尋求技術支援

決定之後，缺乏技術的他直接對外徵求，願意以1/5的股份換取專家技術入股。

這段期間，有不少專家學者前來參與，卻全部鎩羽而歸。其中，有進行其他石斑授精成功的專家估算戴昆財養的老虎斑還太小隻不會生，想不到隔天就生了；有學者給近百斤的50隻龍膽石斑注射藥物，沒想到全部死亡，共損失了500多萬；也有研究人員在研發授精的過程中，因注射死了300多隻，而且2隻注射後竟然不會在一起，出來的卵是沒有授精成功的卵；最不可置信的是1993那年，有位員工趁著冬天魚會往入水口處聚集，加上天候較冷魚的活



特別企劃 龍膽石斑

動力減退，所以拿著大網子在岸邊捕撈，偷走很多魚……

短短4年，共損失了4,000多萬，他心想：不能再這樣繼續下去。於是買了一些相關的書籍來閱讀，發現授精的「氣氛」很重要。戴昆財解釋：「以前我們在交女朋友時，都會很注意氣氛，所以魚應該也是一樣的。」

成功差點錯身而過

原本只是抱著姑且一試的念頭，想不到卻讓他成功了，但也差點讓他錯過了成功。

當卵生出來之後，戴昆財以為又是沒有授精的卵，就請太太拿去冷凍。這時，卵化場的張建清剛好打電話來詢問狀況，戴昆財告訴他「生了，但又是空的。」因為張建清表示他想要拿回去觀察，於是戴昆財便打電話叫太太等一下，先把卵留下來。

下午2點，戴昆財與朋友在外洽公時，電話響了，另一端傳來：「戴昆財，你的蛋出來了。」心裡想著「怎麼可能」的他，只簡單回一句：「好啦，我正在忙。」過沒5分鐘，電話再度響起：「真的啦，真的出來了。」依然不相信這是真的的戴昆財，還是聽了一下之後就



▲ 奮力捕撈活動力十足的龍膽石斑。

掛斷。直到第3通電話打來，他終於相信「這是真的」，馬上飆回家。當天，他看到小魚苗出生，立刻哭了起來，而當晚7點多，全部的人都知道「他成功了」！成功在1995年研發出全世界首創的龍膽石斑養殖技術。

接著，他將孵化好的卵收回，共有23萬尾魚苗，初估至少會有2萬到5萬尾成魚，以當時1斤800元的價錢，至少可以賺5億元左右。沒想到第1年竟只剩下1萬2,000尾；到了第2年，以1天約死掉500尾的情況來看，結果不但不如預期，而且還損失慘重。讓他心想，明天開始乾脆不要餵了！停了一個禮拜，死亡的數量竟然減少了，就這樣他才知道，原來不懂得自我節制的龍膽石斑，竟是被餵到漲死的。他開玩笑地說：「這最適合老人跟懶人飼養了。」

戴昆財認為，全世界最適合養殖龍膽石斑



▲ 撈魚卵。



▲ 秤量龍膽石斑魚卵，進行拍賣中。
▶ 龍膽石斑魚卵。



的地點就是台灣，「我可以跟你保證，就算10年後，我已經70歲，依然是台灣生產的龍膽石斑最好。」他表示，因為台灣的氣候夠熱，加上運輸到主要市場如香港跟大陸，都比其他國家來得快，到香港約36小時，而到大陸更只要18小時，隨著石油油價的上漲，這項優勢想必能夠大大降低營運成本。

台灣目前已研發成功的養殖技術有老虎斑、龍膽石斑、藍身大石斑、東星斑、黃瓜石

斑、油斑等6種，在全世界的100多種中，還有許多仍未研發出來。所以，戴昆財未來的目標就是繼續研發絕種魚種，讓台灣水產技術更上一層樓。

▼ 台灣龍膽石斑實在有夠讚！



養很大

愛拚才會贏

文/ 高遠文化 圖/ 陳吉鵬

早期屏東縣養殖漁戶，主要是從事吳郭魚、草魚、鰱魚、鰻魚等多種淡水魚養殖，也歷經過盛極一時的草蝦王國年代，直到1975年澎湖馬拉巴石斑成功飼養後，漸而廣傳至高雄屏東一帶，也使得多數人投入石斑生產養殖，而龍膽石斑則是於1995年由戴昆財先生研發成功之後，於1997年開始繁殖量產。接下來，請與我們一起走進屏東縣，看看黃再團、阮桂心和李福成這三位養殖漁戶是如何堅持他們的信念，為「龍膽石斑」產業奮力打拚。

塢豐生產區的養殖專家 黃再團



屏東縣養殖漁業生產區發展協會理事長黃再團，15歲就開始討海，也曾經當過船長，到了30歲才開始從事淡水魚養

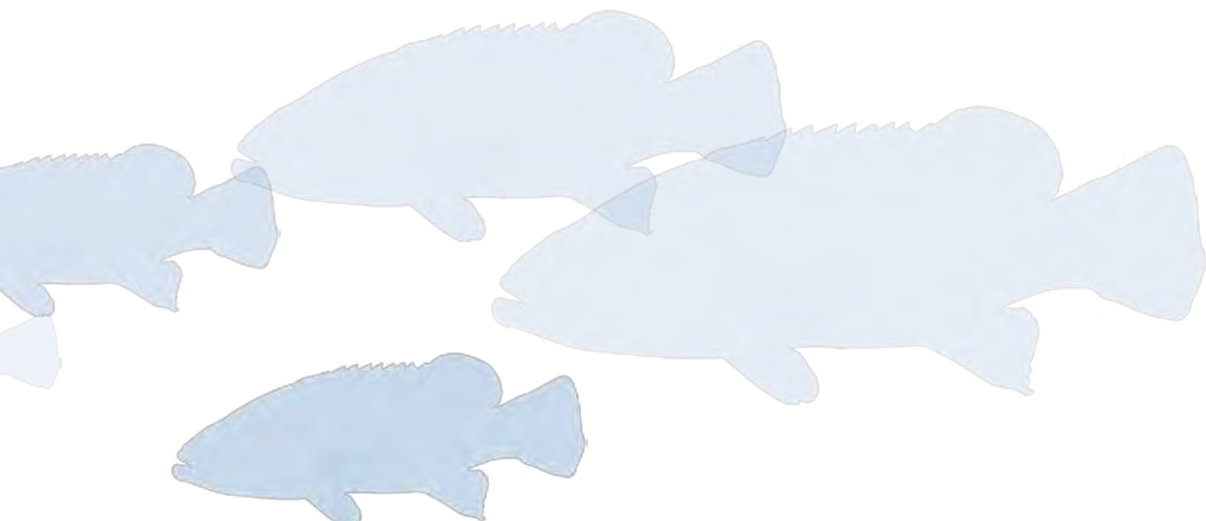
殖。當澎湖的石斑養殖技術還在研究階段時，黃再團與李福成的爸爸李再生，便一同前往澎湖跟張國鴻老師買馬拉巴石斑魚卵，老師直接了當地說：「這都做不出來，你們還要買！」直呼兩人是瘋子。



▲ 人工受精後，搬運至另一池魚塢。

當年一個蛋是1角半（0.15元），他第一次就買了220萬粒魚卵，繁殖出1萬9,000多尾，每尾1吋身長的魚苗以35元賣出；有了首次的經驗之後，第二回他買了300萬粒，但3天後孵化不成功，賠了45萬……。不過，他依然憑著不屈不撓的精神繼續研究，並且成功繁殖魚苗，至今仍持續量產馬拉巴石斑成魚。但他告訴我們，這種成魚早期1斤可賣380元，最高還能賣到550元，目前卻只剩下160元而已。

知道龍膽石斑成功研發的消息時，黃再團並沒有立即投注下去，而是近5、6年才開始慢慢飼養，主要是因為龍膽石斑數量少、成本高、風險也高，若不是擁有一定的本錢，一般人是不敢投資的。正如同俗語所說：「有錢人，養嘸大漢兒子；窮人家，養嘸大隻豬



仔。」如果沒有長期的研究和改進的話，可能養沒多少就收起來了。而這，也說明了飼養龍膽石斑並非一件容易的事。

現在約有40、50家漁戶都有在養龍膽石斑，但養1萬多尾的大戶仍是少數，一般的養殖數量差不多都是1,000尾左右。目前黃再團有120尾種魚，1年當中若能繁殖出1,000尾，然後賣出600尾，就算是很不錯的成績了。

當初兒子娶媳婦時，就用了3尾共297斤的龍膽石斑，平均分配給101桌，每桌有3道，魚頭、尾作成味噌湯，魚肉則是用清蒸和炸的方式料理。光是3尾，竟然可以分成這麼多桌，可

見如此大隻的龍膽石斑銷售到餐廳，依然有一定的門檻限制。應該有很多人至今仍未品嚐過它彈Q的肉質和鮮美的味道吧！希望在漁業署的大力推動之下，能讓龍膽石斑成為漁業之光。

潛心學習的養殖婦女 阮桂心

原本是位上班族，後來因為要照顧家庭帶小孩，成為全職的家庭主婦，直到1年前，因公公身體不適，養殖漁業發展協會前執行長莊鈺光的



太太——阮桂心毅然地扛起了一甲多的龍膽石斑養殖區。而且，這位獨當一面的漁村婦女，還打破了我們的既定印象，初次見到她時，我們根本想不到她已經55歲，依然年輕的面貌、光滑美麗的肌膚，很難想像她現在從事的是養魚的工作，不過一講到魚，她可是有著豐富的養魚經。

講到飼養龍膽石斑，一定要提到她公公莊石仁。在村莊裡，人人都稱莊石仁為「漁業博



▲ 早期以馬拉巴石斑養殖為主，直到1997年才開始繁殖量產龍膽石斑。

特別企劃 龍膽石斑

士」，他從年輕時到55歲都在沿近海討海，直到了6、7年前才開始飼養龍膽石斑。阮桂心一開始只是協助幫忙，養魚的技術與知識都是公公教的，如今公公雖然沒有下去作業，但依然會了解每日的狀況，若遇到困難，問他就對了！除了公公之外，她先生莊鈺光和就讀台大動物所博士班的大兒子，也都會提供她一些建議與改進的方法。

阮桂心表示，雖然龍膽石斑的價錢很好，但魚苗真的很貴，而且有時會有魚病的問題，再加上一養就要3年的時間，所以死亡率相對提高，整個養殖的風險當然也相對上升許多。此



▲ 同時養殖白蝦，淨化水質可自家食用或送禮，真是一舉兩得。



▲ 清晨餵龍膽石斑。

外，當魚變大尾之後，用的飼料也必須依魚的體型大小去做挑選，極為講究的他們，採用的下雜魚可是連我們一般人都可以吃的鯖魚，光是在飼料成本上就砸了相當可觀的經費，而水電費也是佔了很大比重的基本開銷。

因此，成本與收入必須算的很精準，才不會發生表面上賣出的進帳很多，但其實早就入不敷出的現象。她說：「從96年6月到現在，光是魚的飼料就已經花了300多萬元，自己的工錢

不要算的話，還有水電費、魚苗的費用等等，如果看到魚病變死亡或不吃飼料，心裡面的那股壓力就上來了。」

不過，樂天知命的阮桂心依然覺得現在這樣的忙碌也是一種快樂，並從工作中得到了一種成就感。而她每次從魚塢回來之後，還是會和以前一樣注重自己的儀容與服裝，所以總能如此的光鮮亮麗，誰說做漁民不能這樣美麗動人呢？



活魚運搬大盤商 李福成

村莊裡的大小，幾乎都把活魚交給李福成運銷，連黃再團及阮桂心的成魚也不例外。李福成的協成號漁船是國內第1艘獲得許可，可從事養殖活魚運搬業務的漁船，而他為了擴大台灣運輸出口的養殖年產量，於去年新建了3、4,000萬元的暢洋號漁船，拓展石斑魚產業的行銷通路。

李福成早期是從事淡水養殖漁業，從吳郭魚、草魚、鰱魚、鰻魚到草蝦都有接觸過，養殖經驗有30多年。令人驚訝的是，當他開始做起龍膽石斑的生意，竟然不是從養殖開始，而是經營海釣場。

因為體型巨大堪稱石斑之王的龍膽石斑活動力旺盛，足以吸引眾人的目光，對於釣魚愛好者來說更是一項極大的挑戰，若可以與這種魚互相力拚、一起較勁，一定相當過癮！於是看到商機的李福成，就從海釣場做起，在一個200坪的魚塢裡，放入了30~200斤重的魚給釣客試身手，以3小時3,000元為基準，如果釣到的話，就可以花錢買回去。但說實在話，要釣到真的很不容易，而最有趣的是，若有人釣到，他就會一直追著牠跑，全場就看到一個人在那裡跑來跑去，其他人都不用釣了，往往都

是搏鬥一小時之後，人累了，手也酸了。

後來，龍膽石斑開始大量繁殖量產，他才開始飼養，目前共有8、9區的蓄養池，當要運銷到國外時，會先把成魚撈來這邊適應水質，而這個蓄養池足足有一層樓的高度，之所以建置在那麼高的地方，主要是方便將魚貨平行運輸送到貨車的水箱中。然而，每次運送到香港的過程中都有5%的風險機率，因此他就讀清華電機系電力組研究所的兒子，就運用了熱力學的概念，有效地幫他解決了船運的溫控問題，讓他既感安慰又開心。

目前主要的銷售地區為大陸與香港，對於日本市場，他也保持著樂觀的態度，李福成認為，每年10~3月，正是石斑需求量最大的時候，但日本對於水鮮、原物料的品質監控較為嚴謹，所以台灣應該多多在這一方面努力，讓龍膽石斑能夠和黑鳶串一樣，成為日本最熱門的搶手貨。🐟



► 將活魚送到含純氧水箱中運搬。

美味的龍膽石斑

含豐富機能性成分

文圖/ 黃鈺茹（澎湖科技大學助理教授）、蕭泉源（澎湖科技大學校長）

龍膽石斑EPA與DHA含量
(mg/100g)

EPA 387
DHA 1,354

EPA 147
DHA 589

EPA 585
DHA 2,177

EPA 198
DHA 800

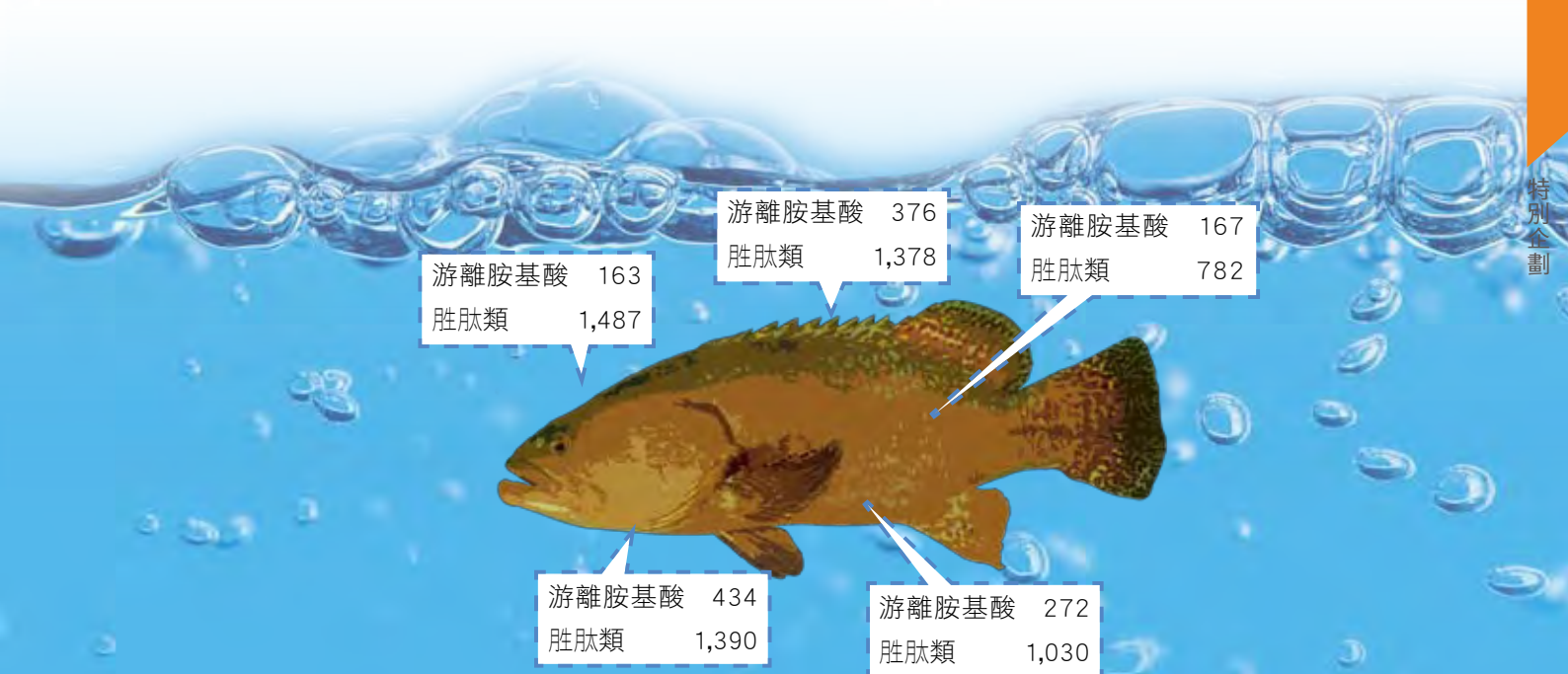
EPA 218
DHA 841

龍膽石斑為台灣養殖漁業中重要的高經濟價值魚類，脂肪含量高，而在脂肪酸組成方面，與植物或陸上動物不同的是其富含 ω -3高度不飽和脂肪酸—DHA（二十二碳六烯酸）和EPA（二十碳五烯酸），每100克肉分別約為800與200毫克，中骨之DHA含量更高達2,000毫克，在水產品中屬佼佼者。DHA和EPA可降低血清膽固醇、低密度脂蛋白蓄積，除能預防動脈硬化、腦血栓及心臟疾病外，亦可增強免疫力、抑制免疫性發炎之發生，而DHA也已被證實有助於嬰孩腦細胞之發育。

龍膽石斑亦含豐富之蛋白質，每100克肉約為20克，另富含胺基酸類，每100克肉約為1.3

克，已知胺基酸類（包含甲肌胺與肌胺）具有抗氧化、降血壓、調節酵素活性、防止細胞老化和改善組織缺氧等生理功能。游離胺基酸以牛磺酸、甘胺酸與精胺酸為主，牛磺酸在水產物中最多，陸上動物少，植物則無此游離胺基酸。像其他魚貝類一樣，龍膽石斑亦富含牛磺酸（每100克肉約為160毫克），其具有調節細胞滲透壓、降低膽固醇與血脂作用及調節神經衝動等功能，已被認為具有防止疲勞、明目等功效，牛磺酸為貓的必需胺基酸。

龍膽石斑之核苷酸化合物中以肌苷酸含量最高，每100克肉約為260毫克，肌苷酸與游離胺基酸之甘胺酸、丙胺酸、麩胺酸等為重要呈



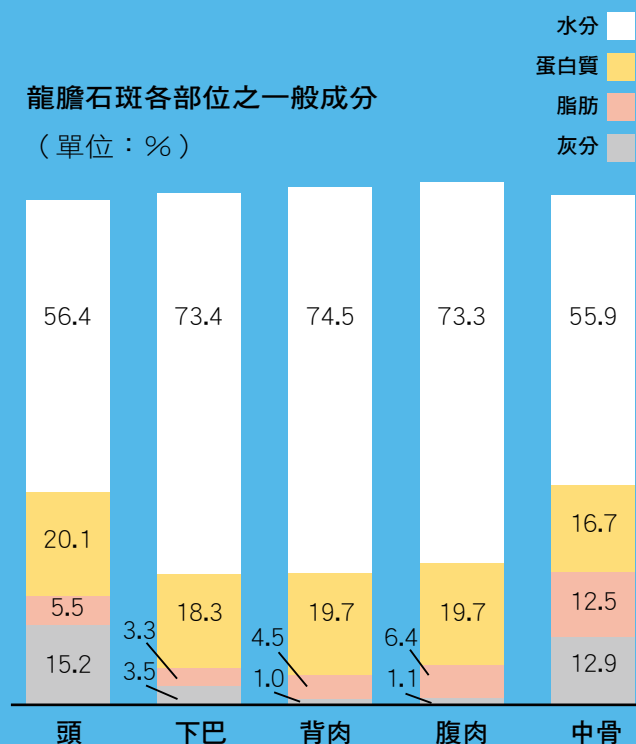
**龍膽石斑之游离氨基酸
與胜肽類含量 (mg/100g)**

味成分，此為此魚味道鮮美原因之一。

龍膽石斑皮甚厚，魚皮富含膠原蛋白，尤其是養殖愈久之大型龍膽石斑之魚皮愈厚，所含膠原蛋白亦更多，食用者攝入許多膠質，對皮膚與關節保養甚有助益。此魚中骨不僅富含 ω -3高度不飽和脂肪酸，礦物質特別是鈣、磷含量甚多，為熬湯良好材料。

龍膽石斑肉質細嫩、味道鮮美，蛋白質豐富易消化，且碳水化合物量少，又具有上述營養素與機能性成分，是一種營養良好的食物，也必然是喜歡嚐鮮又重視自己與家人健康的消費大眾最佳選擇。

**龍膽石斑各部位之一般成分
(單位：%)**



特別企劃 龍膽石斑

天下第一味

龍膽石斑大饗宴



文/ 高遠文化 圖/ 游忠霖

石斑種類中體型最大且有「石斑之王」美譽的龍膽石斑，富含膠原蛋白，可說是最天然的美食聖品，其中又以彈Q滑嫩的魚皮，以及適合熬煮或藥燉的魚頭含量最為豐厚；而魚肉，當然也不遑多讓，肉質紮實有咬勁，而且愈咬愈香甜；就連內臟嚐起來都味美甘甜，讓老饕們讚不絕口！

如此極緻的美食，向來深受日本、香港和大陸人士所喜愛，擁有高度營養價值的牠，更是屬於高級魚種料理，一尾上等食材少說也要4、50斤重，而每一尾都需要花上2、3萬元。

不過這一回，大家可有口福了！因為海霸王的副董事長莊自強，為了配合2009年台灣美食展，並響應漁業署的積極推動，加上海霸王「超值美饌」的經營理念，決定以薄利多銷的方式，將一般在外面賣2萬元還不一定有利潤的高價食材、高檔料理，用低價來做促銷，在8月15日到10月15日這段期間，推出每桌超值價6,000元（另1成服務費）的「龍膽石斑饗宴」菜單主要融合海霸王最受歡迎的招牌菜、創意新品、頂級海鮮及2道龍膽石斑菜色。

而這2道龍膽石斑菜色，貼心的海霸王，

還提供蒸、炒、烤、湯、粥等料理方式，任君挑選。以「你點我烹」的客製化服務，由民眾自行決定龍膽石斑的烹調口味與口感，讓民眾享盡滿桌的大海美味。

魚若鮮，怎麼料理都好吃！海霸王總經理謝和江強調「我們選用的食



▲ 海霸王總經理謝和江強調「我們嚴選活魚食材，以高檔料理低價促銷」。



XO醬 龍膽石斑



樹籽蒸 龍膽石斑



三杯 龍膽石斑

圖/海霸王提供

材一定是活魚，肉質特別鮮嫩彈Q，讓你一吃就知道這是用活魚下去料理的。」而有著41年好手藝的旗艦店總廚許東漢，特別推薦的是炒得入味且香氣四溢的三杯龍膽，還有清爽又可嚐盡海鮮味的蒜苗龍膽鍋。

當初為了研發新菜色，他們特地買了8尾各達30斤左右的龍膽石斑，光是研究最適合這種肉質及最符合國人口味的料理，就足足花了10幾萬！而且，還不隨著龍膽石斑價格的波動，特別於活動期間以超值價6,000元進行低價促銷，希望的就是——將台灣之光發揚光大，並讓一般民眾均可品嚐。所以，趁著促銷期間，趕快邀約親朋好友一同來享用這美麗盛宴！



海霸王旗艦店總廚：許東漢

年資：41年

特別推薦：三杯龍膽、蒜苗龍膽鍋

海霸王旗艦店、甲天下、海山及蘆洲等分店共同推出，
詳情請洽客服電話：0800-777-555或網址 www.hpw.com.tw，
享用「龍膽石斑饗宴」須於至少3天前預約訂席，謝謝！



漁然自得

2009慶祝漁民節活動

文/ 楊文琳 圖/ 游忠霖

漁業界一年一度的盛會「全國漁民節慶祝活動」，於7月17、18日一連兩天在彰化鹿港登場，會中表揚全國模範漁民及優秀漁民，總統馬英九也特別蒞臨，祝全國漁民「漁民節快樂！」



▲ 2009全國漁民節，馬總統特別蒞臨盛會，頒發獎狀並表揚全國模範漁民。

2009全國漁民節慶祝活動17日起在鹿港鎮彰化區漁會及立德鹿港會館兩個場地進行為期兩天的活動，為了向國人積極宣傳健康食魚的

觀念，主辦單位彰化區漁會特地邀請知名主廚阿基師，以新鮮鰻魚示範「蒜泥水晶蒸鰻魚」及「鰻魚青醬豆腐」兩道美味料理，掀起活動



▲ 馬總統品嚐彰化區漁會推出的大型鰻，直呼：「好呷！」。



▲ 馬總統親簽的可愛鰻魚公仔。
(圖/ 湯素瑛)

的第一波高潮。

為了讓遠道而來的全國各地漁業界人士感受文化古都—鹿港這個微笑之鄉的魅力，彰化區漁會特別於18日上午安排所有的模範漁民搭乘鹿港觀光三輪車，體會鹿港之美。而這次的觀光三輪車伕相當特別，全是由機關首長擔任，包括農委會漁業署沙署長志一、彰化縣張副縣長瑞賓、鹿港鎮王鎮長惠美、彰化區漁會張理事長平順、彰化區漁會陳總幹事諸讚等。彰化區漁會希望藉由這些機關首長的帶領，讓全國模範漁民不但能夠體會鹿港之美，更能享受尊榮的感動。

馬英九總統今年特別蒞臨盛會，並頒獎表揚全國12位模範漁民，進入會場前，馬英九總統現場品嚐大型鰻後立刻豎起大拇指說「齒頰留香，好吃！」，彰化

縣長卓伯源也大力推銷鰻魚營養又好吃，希望民眾多吃鰻魚料理。

馬英九總統一到會場先向大家說聲「漁民節快樂！」，馬總統表示，雖然面對金融海嘯的打擊，但是政府與漁民永遠站在一起，也落實多項漁民政策，去年漁業界整體產值達900億



▲ 沙署長戴上斗笠的俏模樣，擔任三輪車伕為模範漁民服務。(圖/ 湯素瑛)



▲ 阿基師上菜囉！「鰻魚青醬豆腐」教你怎麼煮！（圖/ 湯素瑛）

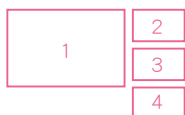
元，逐漸回復到往年的水準。對於大家最關心的漁船用油補貼，政府實質上提供補助14%。在漁港疏浚方面，於98年編列兩億的預算，辦理34處漁港的疏浚工程，幫助漁民解決困境。

馬總統並提及透過提高收購價格以建立老舊漁船的退場機制，以及大陸漁工安置問題。馬總統也特別強調提高休漁獎金、放寬休漁門檻，在他上任後，政府規定100噸漁船的休漁獎金為20%，並取消100噸以上漁船的最高金額上限，以提高漁民休漁誘因。政府也與大陸談判開放大陸許多遠洋與內陸的港口，並完成兩岸海貨運直航的協議，縮短的時間也讓中南部的養殖業產品可以順利外銷至大陸。

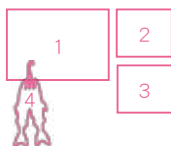
馬總統並特別感謝漁會推動回收塑膠瓶、

保麗龍盒、電池等工作維護海洋生態；另外，政府未來將每年編列200億推動農漁村的再生，在漁村方面，就是要推動海岸新生、營造樂活漁港，將傳統的漁港打造成兼具傳統漁業與休閒漁業的現代化漁港，馬總統說，我們不做則已，要做就要做好、做到有國際水準。最後，馬總統強調要加強海上漁民作業的人身安全，他指出，幫助漁民增加收入固然是政府的目標，漁民的生命財產更是重要，這方面無論是漁業署或海巡署都非常重視。

馬英九總統隨後親自頒獎給獲選為全國模範漁民的王再福、林漢德、陳佳順、陳翰霖、李清雄、林信德、許永坤、林雨欽、黃鴻隆、林足蜜、蕭美珠、范春桃等12人。



1. 沙署長與鹿港木雕大師黃媽慶交談，關心本土藝術家，同時重視海洋藝文作品。
2. 半缸書法社書法展。（圖/ 湯素瑛）
3. 台灣省漁會攝影比賽展，呈現漁業之美。
4. 田媽媽美食試吃，湧入大批人潮。



- 1、4. 家政媽媽精緻手工藝品展。
2. 四健手工DIY盆栽，可以帶回去栽種。（圖/ 湯素瑛）
3. 彩繪T恤DIY。



漁業署署長沙志一致詞時特別感謝籌辦活動的台灣省漁會及彰化區漁會，也向模範漁民表達祝賀之意，他提及，漁業署除持續從事漁場更新改造及資源培育等各項工作外，隨著漁業環境變遷及沿海地區休閒活動的興起，也陸續釋出部分漁港作為民眾從事海域休閒及親近海洋的空間，並進行碼頭門面整建及美化改善，改變國人對漁港及漁村雜亂的印象，此外，為維護漁港機能，於去年追加兩億元辦理疏浚工作，沙署長樂觀預期，以目前台灣所擁有的養殖技術與觀賞魚及種苗的外銷情況來

看，未來還有很大的外銷空間，兩岸直航後更能開創新契機。

除了頒獎活動及漁業發展交流座談會，活動現場更將全國各漁會平時推廣的成果，運用靜態展示及動態活動方式呈現，各地的田媽媽美食運用當地特有的漁產品，烹調出各種美味料理，讓現場參與者大飽口福，色香味俱全的海鮮料理讓人大排長龍等著品嚐，現場吃不過癮，還有優質伴手漁產品可以帶回家，美食饗宴之外，現場還安排了藝文饗宴，知名木雕家黃媽慶展出各種栩栩如生的魚類木雕作品，半



1. 陳主委武雄向模範漁民表達祝賀之意。
2. 沙署長與漁廣主持人現場高歌「花心」一曲。
3. 省漁會黃理事長一成頒發卡拉OK競賽第一名獎狀。

缸書會書法家現場揮毫，大家紛紛向書法家請墨寶，書法家並送沙志一署長一幅「鳶飛魚躍」。四健手工藝DIY活動也相當受歡迎，包括毛管筆製作及以魚為主角的彩繪T恤DIY，還有

組合盆栽和海洋風相框的製作，讓參與的人有吃又有拿，開心又滿足。

18日晚間，主辦單位更精心規畫了精彩的晚會內容，首先由在地的鹿港鎮千惠藝術工作

▼ 陳主委武雄頒發全國模範漁民獎座並合影。



坊帶來「鼓動乾坤」揭開晚會序幕，接著由彰化區漁會四健會表演「官將首」，彰化區漁會家政班車鼓陣帶來精彩節目「歡天喜地」，以及鹿港鎮昇動舞蹈團的創意舞蹈，會中頒獎給漁民卡拉OK比賽的第一名蔡怡芬，第二名許嘉洺及第三名吳淑芬，冠軍並現場獻唱，整場晚會由知名主持人澎恰恰及侯怡君貫穿全場，九天民俗技藝團帶來相當震撼的戰鼓表演開場，會中頒獎表揚模範漁民及頒發績優漁業資源回

收獎，中間穿插藝人蔡小虎、孫淑媚及剛得到金曲獎的翁立友演出，美妙動人的歌聲獲得許多迴響，現場觀眾紛紛湧到台下以相機留下紀念鏡頭，神奇傑克帶來令人驚呼連連的川劇變臉秀及魔幻爆米花秀，不少人擠到台前想看個究竟，還有由徐亨、兵家綺與宋逸民帶來的「娘家歌中劇」，最後壓軸上場的歌手黃小琥成功帶動全場氣氛，為熱鬧滾滾的漁民節活動畫上完美的句點。



▲ 知名主持人澎恰恰與侯怡君一同站台訪問特別來賓蔡小虎。



▲ 榮獲金曲獎的翁立友現場演唱。



▲ 彰化區漁會家政班車鼓陣表演。



▲ 壓軸上場的黃小琥炒熱現場氣氛。

地中海風情

新竹十七公里海岸線

文/ 陳詩潔 圖/ 高北雁



▲ 藍與白色調的舊南寮漁港，已成為著名觀光景點之一。

夏日，乘著午後的徐風或是早晨的涼爽，騎著自行車，沿著海岸線欣賞那浩瀚的大海及碧藍的天空，是一件多麼愜意的事。如果餓了，可以在南寮漁港的新竹區漁會產品直銷中心品嚐美食；想體驗魚市拍賣，可以在海山漁港的魚貨拍賣場，與大夥一起搶購今日鮮魚；到了黃昏，可以停留在沿岸欣賞夕陽；若想踏踏沙玩玩捉蟹的話，就到新月沙灣靜靜享受吧！



▲ 來到這邊能踩踩協力船，沈浸於異國風情中。



▲ 港南運河—宛如瓊瑤小說中的意境。



▲ 趕快卡好位，先搶先贏！亨元定置漁場現場魚貨拍賣。

「新竹市十七公里海岸風景區」是近年來深受民眾喜愛的自行車道，總長約17公里，北起新竹漁港，南至苗栗縣界，可將新竹著名的休閒景點「海八景」——新竹漁港娛樂漁船碼頭、看海公園、海天一線看海區、港南運河、紅樹林公園、風情海岸、海山漁港觀海台和南港賞鳥區，一網打盡。

港南運河 黃昏夜景皆美麗

不但是「海八景」，還是新竹市的「夜八景」之一。港南運河自北向南穿越港南濱海風景區，東側緊鄰風景區裡的種種設施；西側則與觀光帶自行車道相鄰，而那古色古香的中式拱橋，更讓河道增添了有如青青河邊草的瓊瑤意境。

午後的夕照，讓一片湛藍的天空與海水，渲染了橙黃黃的色彩，而斜光也讓海岸上的波浪型造型涼亭，變得既溫暖又柔和，令遊客不自覺地慢下了腳步；入夜以後，運河兩側炫亮的燈光變化，同樣吸引了遊客停駐的目光，也讓夜晚多了一股浪漫情懷。

亨元定置漁場 熟客搶鮮贏

香山海山漁港內的亨元定置漁場，在每天上、下午都會有許多熟客到此一遊。整個西海

岸有3個這樣的漁場，2個在新竹市、1個在苗栗縣竹南鎮，但只有鄭明發的亨元定置漁場，採用私人魚貨拍賣場，而且會配合天候、潮流、海象等因素來決定抓魚時間，然後再加上1個多小時的作業，才能確定當日的拍賣時間。想知道今日幾點開始拍賣嗎？在轉進拍賣場的左側方有一個大大的告示牌，上面會有你想知道的答案。

來這裡的熟客大部份都是附近的魚販，當時間快要到了，這些魚販就開始準備用「搶」的。有趣的是，大家一人佔一位，分別在拍賣的檯面上放著等一下要盛裝魚貨的籃子，而且每個人的手都持著長木板。為什麼要拿著長木板呢？一位可愛的阿嬤說，「等一下，就用這



▲ 發哥（鄭明發）個性爽朗、豪邁，他說：「吃過我家的魚，你會上癮的！」

搶！一方面是拚速度，一方面是避免被魚刺到。」

今天，是下午2點正式開始。首先有兩位漁工站在檯面上，當升降機拉起裝在冰水裡的魚貨放在檯上，兩位漁工就把大箱子裡的魚貨倒出，只見一窩蜂的搶鮮客，不停地挑選，還有人幾乎是整個上半身就在平臺上，才一會兒，拍賣就結束了。接著，大家便帶著今日的戰利品去秤重和算錢。如果想知道今天的魚貨價碼是多少，只要抬頭看，價目表就寫在白板上，一星期更換一次。看到這樣的搶購的人潮就可以知道，發哥的魚有多麼新鮮，而且他還掛保證，吃到我的魚一定會愛上它。

亨元定置漁場

一般遊客如果想要搶購，也可以參與喔！想知道今日的時間，請洽0937-171-656或03-537-3452查詢。



▲ 謝家蒜泥蚵仔。



▲ 新竹區漁會課長楊清江、總幹事吳俊岸及直銷中心A9謝太太，一同推薦美食。

創始老店 講究創新料理

來到南寮漁港，一定要來魚產品直銷中心走走看看。你可以先到2樓海鮮美食區品嚐在地特色美食，飽足之後，再到1樓好好逛一逛，順便帶幾樣生鮮海產回家。

2樓最南端的進口處，是一家有著藍白色系的海鮮料理店，它，可是直銷中心的創始老店，對於食材的要求自然不在話下。店家都是跟長期配合的漁船採購現撈魚貨，不但注重另類創新的口感，還同時兼顧消費者的口味，就是要讓來到這裡的遊客有著不同且美好的味覺饗宴。

老闆娘謝太太特別推薦「謝家蒜泥蚵仔」，肥大又鮮美的蚵仔，每天從東石、布袋

直銷中心A9謝太太

想知道今日現撈的魚貨有什麼嗎？
來用餐前，可先打0913-035-865查詢。



▲ 泡菜魚翅唇。

新鮮宅配上來，再搭上店家特別研調的蒜泥醬汁，可是到了假日總會供不應求的招牌美食。還有一道老饕的必點料理「泡菜魚翅唇」，微辣微酸的泡菜

配上那彈Q的魚翅唇，是炎熱夏季裡最爽口的開胃菜。此外，還有許多新鮮又好吃的創意料理，不妨走一趟，讓老闆娘依你喜愛的菜色幫你作變化吧！

九降風烏魚子 質冠全台

竹北市拔子窟烏魚養殖班是全台最北的大量烏魚養殖場，而福樂休閒漁村負責人郭宮寶先生表示，我們現在所站的位置，竟然是海中央！這裡在民國50幾年後，才成為海埔新生地，原本是要農作之用，但因土質不服，改以養殖漁業為主。民國70年時雖有「養蝦王國」之稱，但病變防治仍未有效掌控，於是在民國80年初，經由新竹區漁會與縣府的輔導，邀請台灣大學陳秀男教授、海洋大學孫寶年教授進行研究，克服了烏魚種苗的減少，將烏魚養殖面積約60公頃之拔仔窟及40幾名的班員指導轉型成烏魚養殖班，並研發純雌化養殖。如今，



▲ 烏魚子收成。（圖/ 新竹區漁會提供）



每年約可產9～12萬個烏魚子，而新竹強勁的「九降風」可將烏魚子自然吹乾，風味獨特，質冠全台。

福樂休閒漁村 傳統漁法體驗行

原本是擔任烏魚養殖班班長的郭宮寶，後來將烏魚養殖轉變為休閒漁業，在這裡建置了福樂休閒漁村。這個看似純樸又簡單的地方，卻隱藏著非常豐富的自然景觀，在不起眼的溪溝中，就有30多種魚苗；而且轉個彎過去就是新月沙灣，可以體驗手撒網、傳統牽罟及海上休閒活動……等等，每當10月底烏魚季時，更是活動的盛地。

如果在11～12月烏魚子旺季時來這裡，可以了解烏魚的養殖過程，可以體驗烏魚子DIY，更可以直接品嚐現抓現煮的烏魚大餐，而回去時，還可以帶個「新竹風烏魚子」當做伴手禮呢！



▲ 楊課長與福樂休閒漁村負責人郭宮寶合影。



▲ 福樂休閒漁村綠意盎然的自然景觀。

枋寮 漁村風情畫

文圖/ 楊勝在（枋寮區漁會推廣員）

枋寮-傳說中的老人海漁村，座落於台灣西南部平原的末端，位居交通樞紐，是高雄台19縣道和屏東屏鵝公路的交叉點，西部幹線縱貫鐵路的終點站，也是南迴鐵路的起點。



▲ 從枋寮港遠看南北大武山，是屏東的母親，亦是魯凱族、排灣族聖山的重要水資源。



▲ 保安宮舊廟移廟活動。

以過客的眼光看枋寮，他只是一個過路的休息站，不會讓人聯想到他有何特別處，但是以記錄者的身分進入枋寮來，豐富的人文產業景觀，讓人想慢慢的細心琢磨他的美麗，腳步放的越慢，駐足的時間越久，就越能感受到鄉下人的樸實和熱情，黝黑的皮膚下，開朗的牙齒白，輕易的點頭打聲招呼（呷飽沒）就是最好的歡迎詞。

樸實的閩南文化河洛建築，留下了許許多多的文化歷史背景，枋寮德興宮的石碑，見證了枋寮街的型成。水底寮三櫟榕嶺路頭到玉泉的惜字亭說明了清代開山撫番，和日據時代浸水營古道的開發發展史。番仔崙廣澤宮的船桅公訴說著先民移民文化血淚史。乃木將軍登陸紀念碑、龍珠山日據軍事山洞、東龍宮日本將軍廟，隱含了台灣人的包容度。北旗尾古厝群、大武力福德宮藍色廟瓦、淮軍義塚、北勢寮保安宮建築亦保留了國寶級大師楊秀興，黃龜理的對場作品，藝術的互相激勵，雕刻出精心留世的藝術作品，讓人重回到時空歷史背景

中。保安宮廟前廣場常聚集一些耆老，也會坦坦道出保生大帝對北勢寮聚落的神蹟顯現和開庄史。

山與海的地理環境，南北大武山系阻隔了許多的颱風災害，也孕育出許多的河口文化，枋寮有黑珍珠蓮霧故鄉之稱，一千多公頃種植面積，光波機篩選蓮霧保持一定的品質。魩魮漁業（全國唯一魩仔魚專用港）生產出全國出名的白金產業，小小的魩魮魚又是用什麼樣的捕撈方式，來取得生態平衡的。還有現今技術無法繁殖的鰻苗，冬天的捕撈盛況，有如海上不夜城。養殖漁業的發達，龍膽石斑繁殖聞名全世界，再一次的打響了這個城市邊緣的小漁村——枋寮。

夕陽餘暉下的魚塭，金黃色的閃爍著人們餵魚的背影，交織成水舞美麗的剪影，在海鷗溼地生態區裡，有白鷺鷥和夜鷺在木麻黃樹上，為了哺育下一代共同的生活著。



▲ 枋寮漁港停靠魩魮漁船。

自古枋寮就是重要的交通樞紐，現今的枋寮最適合做休閒旅遊了，交通便利適合背包客通勤族遊玩，枋寮火車站旁的F3藝文特區，最適合親子玩樂，跟藝術家互動製作DIY產品，讓生活藝術輕易的融入親子關係，枋寮火車站的火車轉盤亦是小孩和鐵道迷的最愛，藝術村有腳踏車出租50元就可凸龜岡（一整天），到各個景點遊玩。來到枋寮休閒旅遊，千萬不要忘了體驗一下老人海的沙灘，它可是西部僅存沒有消波塊的沙灘，當地人稱之為老人海，老人海的夕陽伴隨著輕撫臉頰的海風，讓人走在沙灘上，馬上就能體會出（不穿鞋的腳丫、最懂海的滋味）一切的感受只等你來親身體會。

枋寮區漁會將結合藝術村山林學院生態文史協會，為枋寮境內旅遊景點，作為策略聯盟之夥伴，做試探性的默契結合，完整打造兼具海洋文化，漁撈文化，教育訓練，終身樂齡學



▲ 貝殼戰士DIY。

習，觀光導覽模式，讓來枋寮遊玩的旅客能到枋寮老人海沙灘體驗一下玩水的樂趣，透過輕鬆又快樂的體驗學習，來達到休閒遊憩的滿足感，有古老漁具手叉網實際的下海體驗，又能了解到虱目魚苗捕撈技巧和生態、沙灘手拋網體驗學習，讓遊客的你了解到要吃到一尾魚是非常不容易的。捕蟹網DIY製作和港區撈捕蟹類，讓不敢下海玩水的妳也能從中得到樂趣。



▲ 手拋網體驗學習。（圖/ 陳吉鵬）



▲ 鐵道迷最愛的火車轉盤。（圖/ 陳吉鵬）



▲ 手叉網體驗。



▲ 在當地人俗稱的老人海沙灘上，進行浪花蟹鄉土教學。

沙灘上還有一種非常神秘的生物，他的長相像神鬼奇兵古墓裡的小生物，枋寮在地人稱為浪花蟹，一般常在沙灘散步的人，常常跟他擦身而過不知牠的存在，巧妙的隱藏在浪花下，因為他本身保護色很像石頭，不仔細觀察是不會發現的，浪花蟹是枋寮小孩代代相傳的



▲ 你看看它的外殼是不是跟石頭很像呢，一不注意可就被它溜走了喔！（圖/ 陳吉鵬）

童玩漁撈記憶，要記得來枋寮老人海跟牠接觸喔！

介紹了那麼多的旅遊行程，夕陽也已經慢慢落到海天的懷抱，白鷺鷥也以人字行在夕陽的剪影伴隨下要回巢了，旅客的你記得帶回背包、美麗的風景照和記憶，買個伴手禮回去送給你心愛的親友，就用這夕陽餘暉跟大家說聲再見了，有空路過枋寮記得來枋寮區漁會讓我們奉上一杯茶。🍵



▲ 枋寮漁港夕陽。



最夢幻的舊倉庫

新竹田媽媽 「海岸風情」

文/ 陳怡鈺 圖/ 高北雁



▲ 藍與白的色調空間，宛如置身於地中海希臘國度裡。

有人說：「這開不到2個月就會關門了。」如今卻營運了5年，而且一到假日，店內總是門庭若市。很難想像以前的這裡，竟然是廢棄舊南寮漁港區的舊倉庫，因為有了新竹田媽媽駱麗美的用心經營與貼心服務，才讓毫不起眼的它搖身一變，成為地中海餐廳，讓人們彷彿置身於希臘國度裡，享受大海的原始風情。



▲ 昔日南寮舊港邊的倉庫，破舊又髒亂。

堅持理想 從經營中改善

擁有這個美麗國度的田媽媽駱麗美，原本只是一名會計人員，後來因加入了漁會家政班，而開啟了她人生事業的第二春。

民國93年，政府有個「輔導農漁村婦女開創副業計畫」，希望農漁村婦女可以走出廚房，開創新的收入來源，當時，參與這個計畫的駱麗美便與其他田媽媽一同合夥開了「海岸風情」餐廳。因為地租的考量，所以她跟媽媽借了位於廢棄舊南寮漁港區的舊倉庫開店，在沒有房租的壓力下正式開始營運。

在民國94年籌備計畫舊南寮漁港修建之前，這裡已歷經了10多餘年的沒落荒廢，當年的「海岸風情」就是在那四周都是廢屋、人煙稀少的破舊街道上，開設了簡餐店，因此有人說：「2個月就會關門。」但駱麗美依然信心滿滿的在此展現田媽媽的廚藝與用心。

剛開始，為了平衡每個月的營運開銷及成本，店內也接下了附近工人的便當訂單，雖然有人覺得這樣會把品質壓低，但駱麗美認為未來可以慢慢調整、慢慢改善。然而漸漸地，與



▲ 將舊倉庫打造成充滿海洋風格的溫馨餐館，幕後推手就是這位美麗的田媽媽—駱麗美。

她一同努力的田媽媽一個一個離開，最後只剩下她一個人繼續努力……正是因為她的堅持，如今我們才能在舊南寮漁港區的街頭巷弄裡，看到一個充滿海洋藝術的裝置空間。

裡裡外外 皆是海洋藝術

當你走到海岸風情的店門前，很難不被店家門前的裝置藝術所吸引，一個個嘴巴張著大大的玩偶，看起來好像是在哈哈大笑，充滿了喜感；還有一顆可以手動旋轉的地球懸掛在那裡；一個戴著安全帽、太陽眼鏡及口罩的機車騎士，在威鎮海疆。這裡運用了許多浮球、漂流木及漁網漁具等漁事工具，讓木棧道充滿了海洋風味，也讓人們在遊走的過程中，多了停下腳步好好觀賞眼前這片美景的理由。

這些大多都是已從墾丁退休的美術老師何日新義務創作的作品。曾患有憂鬱症的他，透



▲ 典雅溫馨的用餐環境。

過藝術創作，以及漁村媽媽的鼓舞與照顧，憂鬱症竟然痊癒了。如今，他不但是駱麗美的好朋友，也是店裡的常客，偶爾還能在此巧遇他大顯身手為客人剪紙服務呢！

店內以藍白色系為主，牆面的佈置則是充份展現了海洋風情，有許多貝殼、珊瑚，和一大片的貝殼沙及藍藍的海水，還有許多用貝殼串連而起的海豚門簾與充滿了漁村意境的圖畫。一問之下才得知，這些都是駱麗美的兒女所畫的。她的三個孩子都是讀美術相關科系，因此店內幾乎都是他們全家人共同改造而成的，連店家的名片也是由大女兒所設計。說到這面牆，駱麗美笑著告訴我們，一開始他們想用水泥鋪底再將沙子放上去，但後來水泥都變成灰色的；於是，改用白膠，但沙子會一直掉，因此她突發奇想，用吹風機去吹乾好了，想不到掉得更多。說來好笑，但我們在她的臉上看到了擁有美好回憶的幸福神情。

對待客人 就像朋友一樣

相信來到「海岸風情」的客人，不僅能享受典雅溫馨的用餐環境，一定也能感受到駱麗美那甜美又親切的笑容與真誠，她與客人的互動，就好像朋友一般。

說著說著，駱麗美指著手上那條珠紅色的佛珠想起一段往事：那時有4位客人來用餐，其中有一位是吃素的，所以沒有點，但駱麗美怕她坐在那裡看別人在吃，會覺得很怪很不自由，所以就盛了一碗紫米粥給她。當她們離開之後過了半小時，又從往桃園的路上折返回來，而她，拿下手上的佛珠送給駱麗美，因為駱麗美貼心的舉動，讓她覺得很感動，希望與她結個緣。直到現在，駱麗美依然天天戴著它。

身為媽媽的她在遇到小朋友時，也會像對待自己的兒女一樣。有一次她看到一個小朋友只吃白鯧中間的肉，卻不吃旁邊，就跟自己家



▲ 漂流木、浮球及漁網素材，讓一個平凡的木棧道充滿了海洋風味。



▲ 我是哇哈哈信箱。



▲ 香烤日本鯖魚餐，採用半條鯖魚，又有湯、甜點、飲料，只要280元，吃過的人都說：「太便宜了！」



▲ 香炸鮮蝦套餐。



▲ 現撈白鯧魚套餐。




▲ 香烤鯛魚下巴套餐。

裡的小孩一樣，於是熱心的駱麗美就教他怎麼吃。當他要離開時，還特地跟駱麗美說，「謝謝您，我今天才知道該怎麼吃魚。」雖然只是簡單的一句道謝，卻讓她開心不已。

俗又大碗 便宜又好吃

就是因為比別人多了一份用心與熱情，讓她與客人的距離拉近了，還因此交了許多好朋友。這樣的心情，也同樣表現在她對於食材的要求上——講求「新鮮」，大多以現撈的魚貨為主，少部分會選用急速冷凍的鯖魚等。這裡的用材食料絕對會讓人直呼過癮，因為一整條的白鯧、午仔魚、黃魚及半條油脂肥美的鯖魚，再加上湯、飯、飲料及甜點，只需要250～280元，而且還不需要加收服務費，真是「俗又大碗」！

身為家政媽媽的她，對於烹調更是以健康養生為主，不謹遵守「三低一高」（低糖、低鹽、低熱量、高纖）的原則，更加入了另「一高」（高鈣），讓客人吃得更營養更健康。

只要去過一次，你就會深深地被那空間不大卻很溫馨的環境所吸引，也能感受到駱麗美那份熱情與用心。你看到那位頭戴著可愛的廚師帽，旁邊有著刀叉，模樣逗趣的海豚（店內的吉祥物）在對你微笑嗎？若有機會來到這，不妨就像朋友一樣，進來坐坐吧！

海岸風情Data

地址：新竹市南寮街195號

電話：03-536-4805

時間：11:30-14:00、17:00-21:00（周一店休）

交通：國道1號新竹交流道下，走光復路接東大路到底即可抵達南寮漁港。

發展休閒漁業

促進漁村 & 漁業繁榮

文圖/ 余佳

台灣氣候溫和，四面環海，水產資源豐富，自政府開放海釣活動後，即正式跨入休閒漁業的新領域。原有的漁業休閒活動規模較小，如沿海或溪流的垂釣，及新興的戶外（室內）釣魚池或釣蝦場為主要項目。不過，隨著生活水準的提昇，國民對於休閒生活品質的要求相對地提高，使原有的休閒場所及設施，逐漸出現了品質及數量未臻理想的現象，因此，開發新的休閒漁業活動，遂成了當務之急。

「休閒漁業」又稱為「觀光休閒漁業」、「遊樂性漁業」，其定義是指「休閒時間從事於漁獵在河海之間，或從事於各項漁業活動，最主要的目的，不在於獲得生產收益，而是獲致娛樂消遣和活潑生動的機會教育，以追求身心休閒、體驗的滿足」。

台灣四面臨海，發展沿岸海域的休閒遊憩事業，非常具有潛力。這些戶外休閒方式，以垂釣、捕撈等方式，獲取水中獵物，或以遊



▲ 傳統漁法手拋網捕魚。



▲ 小朋友最喜歡「摸蛤兼玩水」。



▲ 最常見到的「牽罟」體驗。

艇、潛水等方式，觀賞海洋生物的自然景觀為主要項目。

國立台灣大學農業經濟研究所許文富、陳清春教授也認為，事實上的「休閒漁業」牽涉到不同的層次與範圍，例如漁業行為的參與程度，可分為直接的捕撈活動、漁業活動的觀摩和參與、水族生物的觀賞、漁村環境的體驗等不同層次。這種經由沿岸休閒漁業的發展，可將國民的生活領域，由陸地延伸到海洋，是最具發展前途的休閒事業。

也因「休閒漁業」定義不同，從而產生不同的經營方式。由民間利用魚塭進行釣魚、釣蝦娛樂，到岸釣、船釣，甚至提供遊客觀賞漁撈作業過程，都屬於休閒漁業的範圍。另外，商業性的海洋館、水族館，如展示水族、水族動物表演，雖然已超出漁業範圍，但這些活動可能對漁業教育有所幫助，或關係到整個漁村的社會環境，也將它納入休閒漁業的範圍。

有人廣義的主張，凡是利用漁業設施、漁具、漁法、漁村空間、漁業生產、漁民生活環

境、漁業文化等，經過規劃設計，提供國民休閒旅遊活動的方式與場所者，都可稱為「休閒漁業」。而其目的，為發揮漁村休閒旅遊功能，增進國人對漁村與漁業之體驗，達到「寓教於樂」目的，並增進漁民、漁村之經濟利益。因此，兼具了漁業生產資源、漁村生活景觀、漁村文化資源的特色，涵蓋漁業「生產性、生活性、生態性」的特質。

休閒漁業的開發，可能會利用到原來從事生產的土地、海域或人力等資源，亦可能會由於遊客的增加，而對原有生產環境造成污染，及對自然寧靜的氣氛造成破壞。但若能於發展之初，兼顧「漁民意願、生態環境、資源保育」三者間的調適，則必能促進漁村與漁業的繁榮。

國內漁業發展亟待突破，有效地發展休閒漁業，可為台灣漁業與漁村的成長帶來另一種模式。影響休閒漁業發展的因素，雖然很多，但只要能把持住以漁民為本的原則，並配合漁業環境的特殊需要，當可找出應走之方向。🐟

花蓮踏實推行四健推廣

從2004年康樂國小曼波教學計畫談起

文圖/ 李凱明（花蓮區漁會推廣股長）

花蓮縣康樂國民小學於2007年獲得WHO世界國際安全學校認證，成為世界典範並在2009年獲得全國十大經典特色小學表揚，讓我這位培訓康樂國小小小解說員的漁會推廣人員覺得與有榮焉。

康樂國小吳惠貞校長為營造學校特色，在2004年請花蓮區漁會協助，開始曼波推廣教育計畫，從商借定置漁網模型、曼波魚標本、認識曼波魚，以及如何成為一位漁業生態解說員，推廣股人員細心耐心的逐步推動。



▲ 以曼波魚模型讓小朋友更了解曼波魚。



▲ 以定置漁網模型介紹解說「魚是怎麼入袋，而逃不走呢？」

另外為讓同學充分認識曼波魚，所採行的係曼波教學計畫以農委會漁業署四健推廣教育為基礎，不只在學校講授曼波魚，並安排學生到七星潭定置漁場參觀及登上賞鯨碼頭的瞭望台，讓小朋友不只認識海洋資源與海岸生態保育。

第一批培訓的小小解說員成為康樂國小的風雲人物，並以學長帶領學弟妹的方式，擴散曼波種子，從軟體的漁業教育到硬體的曼波意象空間營造、創意教學、體驗學習，型塑「曼波」康樂品牌，第一批曼波小小解說員，大都是漁民子弟，其後參加漁會在暑假舉辦的四健夏令營，有這一群小跟班，曼波教學計畫果然展現成果，還有漁民家長亦表示，原本很怕告訴別人他的爸爸職業是捕魚，而現在她們很驕傲地說，如果我爸爸不捕魚，市場就沒有魚可以賣，大家就沒有魚可以吃。

2007年全世界只有十個學校通過認證，國際安全學校認證就是強化學生的教室常規，使

教室事故傷害率降低約百分之九，並結合當地漁村文化形塑安全環境；國際安全學校主席Max先生指出，通過的學校各有其特色，花蓮縣康樂國小是第一所獲得認證的漁村小學。Max先生更強調，花蓮的經驗可作為國際安全學校的優良典範。

2009年教育部推動活化空間發展特色學校計畫，在全國選出10大經典特色國民中小學，康樂國小再次獲得表揚，期使活化閒置空間，配合在地特色資源與人文特質，從2007到2009年推動的「活化空間發展特色學校計畫」。教育部聲稱康樂國小為「迷你卻豐富的海洋學校」，以曼波魚為主軸，成立曼波魚文物館，展出天敵鯊魚標本、曼波魚與定置漁網模型，預定擴增第二館，介紹花蓮豐富的海洋生態。

康樂國小透過曼波魚在台灣發光，除了校長吳惠貞與全校師生的用心經營之外，對於參與康樂國小曼波教學計畫的漁會人員來說，也是與有榮焉，能夠在過程中，幫助更多漁村子弟，讓漁村的孩子們肯定在地的美好，這就是最好的推廣四健教育。

在漁會擔任推廣工作，能夠因為我們的付出，讓大家更認識漁業，瞭解漁業，關心漁業，我們已經十分感恩。



用心「刻劃」海洋生態 鹿港木雕大師 黃媽慶

文圖/ 游忠霖

2009年全國漁民節慶祝大會的舉辦地——鹿港，是個人文薈萃的小鎮，保留了豐富的文化資產，尤其是台灣的傳統木雕工藝。在這之中，有一位從藝匠轉型為創作藝術家，從花鳥神佛轉雕自然與海洋生態的大師——黃媽慶。

生長於彰化縣鹿港鎮漁村的黃媽慶，從小出身在討海人家世，但父母對他說：「討海沒了時，去學些工夫。」因此在14歲的時候，他拜泉州派王錦宣為師，開始學習雕刻傳統的神龕、花鳥等木雕工藝，歷經了3年6個月雄厚紮實的基礎磨練，對木頭紋理及刀工技藝逐漸精練純熟。

當年外銷木雕藝品在台灣曾經盛極一時，直到中國低價劣品大量充斥於市場，台灣藝工面臨無工可做的困境，不得不另謀生路。然而，危機正是轉機，也因為這個機會，讓他走



▲ 黃媽慶專注凝視記錄海岸口的童年記憶作品。

出傳統工匠轉型為創作藝術家。

黃媽慶不再像過去雕刻以神仙佛像為主的題材，而改從自己再熟悉不過的田園景物及大自然環境取材。現在他的作品中，你會看到景物的動態表情，栩栩如生地呈現在眼前，完全將木頭的堅硬特質，轉變為彈性柔軟的姿態，而他最得意的絲瓜系列作品，更在腐朽與新生的對應之下，讓人感受到生生不息、強韌的生命力。

他看到的景像並非是最美麗的嬌花或綠葉，而是在那一片看似枯枝殆盡中，繼續在縫中求生存，努力承傳的新生命，同樣的，那些



▲ 魚食文化不只是吃的而已，還能用木雕藝術來呈現。

漸漸流失減少的海洋魚類，他也用木雕一一刻劃下來。

其實，他的木雕原本都是以田園系列為主，直到2004年的某一天，黃媽慶在菜市場聽到魚販怨嘆地說：「現撈的魚愈來愈少了。」還看到被拖吊起來的小魚，因為賣不出去就這樣直接倒掉了。身於討海世家的他，看到這樣情景，心裡的感受實在不勝唏噓，於是，他興起了記錄這些漸漸流失魚種的念頭，例如以前在鹿港常見的七星鱧（又稱為鮎魷），為了呈現原體的型態，因此藉由相關圖片及詢問一些看過的人了解其他的習性及外型。

黃媽慶的海洋系列中，有常見的食用魚，也有保育類的魚種，最特別的是——他的作品富含了另一種層次的使命感，刻劃出已被破壞的棲息環境，例如：在受污染的濕地裡，養樂多罐已成為寄居蟹的家，濕地上則隨處可見到人們遺留下來的廢棄物……。

由於他是漁村長大的小孩，因此兒時的記憶，也成為黃媽慶創作來源之一。過去比較生活比較困苦，所以當初吃魷魚時只能拔魷魚鬚腳，拿去烤來吃，還有彈塗魚、蝦猴，都為他訴說著童年的故事及海邊風貌。



▲ 以前鹿港常見的七星鱧（鮎魷）已逐漸流失中。



▲ 受污染溼地。



▲ 早期生活較困苦，只能拔起魷魚鬚腳烤來吃。黃媽慶將兒時深刻的體驗記錄下來。

承先波 啓後浪 漁業使命代相傳

文圖/ 施玉惠（漁業署公關科）



陳淳敏先生，民國41年進入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），從最基層的文書處理入門，一路從技佐、技士、股長、組長，其後晉升主任秘書，對於漁業政策的擬訂、推動及便民的策劃，不遺餘力，88年元月退休。

在漁業界服務超過47年之久的陳主任秘書，以負責任且認真嚴謹的態度投入工作，他凡事講求效率、重視事前計劃的行事作風，使得他在待人處事或應對進退，皆一絲不苟、按部就班。尤其他注重細節的作法，也培養了同仁的邏輯思考與獨當一面的能力。

在職期間，為解決與日俱增的國外基地外匯核銷案，制定統一格式簡化外匯核銷流程，便利國外基地作業漁船銷案手續。沿近海漁船數過多，為維持一定規模的船隊，從事永續經營辦理漁船汰舊換新制度。另值得一提的是，漁業推廣月刊也是由於陳主任秘書全力投入，獲得前漁業局局長黃獻池支持，在現任農委會副主委胡興華的悉心指導下，於75年10月創刊。這份漁業界特有的刊物，扮演著漁業技術

推廣及科技知識傳播的角色，多年來亦隨著時代潮流脈動調整其內涵，逐漸發展成多元的刊物。陳主任秘書很高興地說：「漁業推廣月刊從創刊開始，一直延續至今，都是同仁們共同奉獻和努力的成果。」

退休後，陳主任秘書與兒子一家人同住，單純享受三代同堂之樂。回歸平淡生活的他，抱著隨性隨緣的步調過日子，每天利用晨間閱讀各類報章雜誌，以瞭解時事脈動，吸收新知識。傍晚時分，帶著就讀國小的孫子到公園散步，不但增進祖孫情感，還能藉機運動。

為了使生活過得充實有活力，陳主任秘書每年安排一至二趟的國外之旅，體驗不同國家的人文風情，還時常遠離塵囂俗韻，走向寧靜幽深的山林，悠閒地徜徉在藍天白雲之下，與

大自然的群山為伍。對攀登高山愈來愈有興趣的他，足跡踏遍國內外大小山岳，他說：「時常接觸大自然，不只能鍛鍊體能，還能調劑身心，尤其是上了年紀的人，體內或多或少囤積毒素，所以每天一定要運動，藉由流汗排毒，而且飲食要清淡，不要吃太多，或是太油膩，多吃青菜水果，才能維持身體的健康。」

「凡走過必留下痕跡」，壯麗雄偉的高山景緻，隨著足跡深深烙印在陳主任秘書心中，他邊喝咖啡邊看著所攀登過的照片，愉悅地分享著平淡惜福的心境，這一張是奇萊北峰，海拔




▲ 陳前主秘諄敏攀登奇萊北峰神采奕奕。（圖/ 陳諄敏提供）

3,607公尺；這一張是福建的武夷山；這一張是新店與三峽交界的獅仔頭山，現在每個月固定走一趟七星山……

洪慶宏



洪慶宏，93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，於高雄署本部承辦漁村建設科業務，主辦：漁業權之核發及管理。 

雙網齊下 E點就靈

青山漁港的努力目標

文/ 林全東（南縣區漁會青山漁港主任） 圖/ 曾石南

青山漁港地處西南海岸之一隅，漁汛季節，每天下午2點，人聲鼎沸，千頭鑽動，民眾摩拳擦掌，嚴陣以待，蓄勢待發，為進場競標尋找最佳之位子，近幾年來有感於大環境急劇變遷，魚市場營運方式如一成不變，將被潮流所淹沒，再三研議，毅然決然開放民眾進場自由競標，期以人潮帶動，讓漁村經濟更活絡。

魚市場秉持公開、公正、公平之原則，讓

民眾在立足點公平競標，看到的是在激烈競標中因高價而得標之民眾一臉滿足相，參與競標民眾除在地人，大部分來自他鄉鎮，為大力推廣魚食文化及現場解說競標方法，久而久之與民眾產生了很微妙之互動，經交談始知來處參與競標民眾各有來頭囊括各行各業之人士，臥虎藏龍般之齊聚一場，正由於此因，並義務媒合各民眾之所需。



▲ 拍賣場內擺滿魚貨場面壯觀。



▲ 拍賣前漁民先行整理分裝魚貨。




▲ 拍賣員進行拍賣交易。

近幾年來魚市場提供之魚貨及服務態度，深受民眾之讚許，口碑一直在累積中，競標之價格也居高不下，每每目睹大學教授、企業主及一般民眾為心儀之海鮮，毫不掩飾，放下身段激烈競標，此不變之戲碼一直上演，慶幸的是因良性競爭，對於提高漁民收益，增加漁民所得，營造極佳之平台。

鯖魚（土魷）緣於東北季風來臨，為春節送來最佳之禮讚，此洄游高經濟魚，魚貨高峯期在春節前，送禮品嚐兩相宜，平時魚市場對於民眾喜好之魚類也加以關心，並著手建立了通訊錄，便以訪查連絡，捕鯖船返航前，漁家會將捕獲數量先行回報，魚市場再行邀約深愛此魚之民眾前來競標，在漁家與魚市場共同構思之下，於鯖魚尾部繫上自行設計印有漁船名及青山漁港名稱之土魷魚形狀之標籤，以證明為本地漁船現撈，並與他船有所區隔，此身分證明發揮極大之效應，不但魚之品質深受民眾之信賴，魚價也無限飆漲，為漁民帶來豐厚收益及漁村之生機。

鯖魚為高經濟魚類，價格之高令人咋舌，售後服務一定要的啦！拍賣隔日定會抽樣電話訪查，不管民眾褒貶意見則虛心以對，再與漁家研商下網地點及起網時間，上列條件具有決定鯖魚品質及新鮮度之元素。

青山漁港處處關心，用心營運，魚市場雖有一定知名度，魚貨更深受民眾之青睞，一想到「常介青，常介水」之海鮮，非青山漁港莫屬，魚貨種類，隨季節在改變，如以傳統方式行銷已不合時宜，最缺憾的是無法將最新魚貨資訊E上網，最期盼的政府單位能夠協助相關經費，將各資訊即時傳送，能在E精靈之加持之下「點魚成金，則指日可待」。

青山漁港以最傳統之方式競標，期能以最先進之方法行銷，讓民眾以世界最通行之語言“比手畫腳”來參與。漁村又因魚市場之連動對於小而美，人口老化之漁村而獲挹注，願以最誠懇之邀約期各地民眾之共襄，讓偏遠漁村注入活力提高曝光率。感恩！

漁船資源回收



第一名 蘇澳區漁會

第二名 頭城區漁會

第三名 東港區漁會

江善泰（漁業署技正整理）

圖/ 游忠霖

98年1~5月漁船回收寶特瓶重量統計表

單位：公斤

名次	漁會別	1月	2月	3月	4月	5月	小計
1	蘇澳	459.0	616.0	513.0	421.0	506.0	2515.0
2	頭城	72.0	82.0	90.0	97.0	75.0	416.0
3	東港	70.0	7.0	20.0	15.0	80.0	192.0
4	南市	74.0	28.5	33.5	34.5	20.0	190.5
5	澎湖	23.5	34.5	32.0	38.5	43.5	172.0
6	貢寮	0.0	0.0	140.0	2.0	20.0	162.0
7	琉球	15.0	25.0	26.0	30.0	40.0	136.0
8	台東	40.0	0.0	35.0	0.0	30.0	105.0
9	新港	15.0	10.0	13.0	12.0	17.0	67.0
10	金門	11.0	9.4	7.1	28.8	7.5	63.8
11	南龍	30.0	0.0	0.0	0.0	10.0	40.0
12	基隆	10.0	11.5	8.0	5.5	3.5	38.5
13	桃園	26.5	2.0	1.0	3.0	1.0	33.5
14	台中	8.0	6.0	6.0	6.0	4.0	30.0
15	雲林	0.0	8.0	0.0	15.0	0.0	23.0
16	彰化	4.0	3.5	3.0	2.5	4.0	17.0
17	南縣	2.9	1.7	3.1	3.3	4.0	15.0
18	林邊	6.6	0.0	0.0	3.0	2.0	11.6
19	萬里	0.5	0.0	3.0	3.0	5.0	11.5
20	恆春	0.0	0.0	9.0	0.0	0.0	9.0
21	瑞芳	1.5	1.6	0.6	1.7	2.0	7.4
22	金山	0.0	1.0	2.0	2.0	1.0	6.0
23	花蓮	1.0	0.5	2.0	1.0	1.2	5.7
	小計	870.5	848.2	947.3	724.8	876.7	4267.5

世界的漁港(八) 希臘・米克諾斯漁港

文圖／黃丁盛



米克諾斯（Mykonos）是希臘諸多小島中，最著名、最美麗的島嶼之一；純白的屋舍在碧海藍天中顯得特別耀眼，五座優美的基克拉澤斯式風車點綴海岸，更成了最醒目的地標。島上居民長久以來靠海維生，如今隨著觀光業興起，多數人已改行經營旅遊業；不過，仍然有人堅持傳統以捕魚為業，點點漁舟不僅提供遊客新鮮海產，更增添米克諾斯的浪漫風情。

◀ 傳統的希臘白色小漁船。



▲ 米克諾斯漁港，優雅、美麗的像一幅風景畫。



圖/ 游忠霖

傳說

昔日的西嶼燈塔
後改為漁翁島燈塔
因海洋資源豐富
造就無數漁民在此捕魚
故此有「漁翁島」之稱

澎湖・漁翁島燈塔