

漁業推廣

Vol. 278

Fisheries Extension

2009年11月出版
漁民與指導員適用

14 特別企劃 旗魚列傳

12 5 4 3 2 1卡麥啦！
《漁樂新視界》錄影現場直擊

36 報告班長3 高山出好魚
——新竹縣高冷魚類養殖水產品
產銷班

40 2009台灣觀賞魚博覽會



行政院農業委員會漁業署



雕塑

大自然的鬼斧神工，
為「台東小野柳」帶來了造型多變的海蝕景觀。
有像個大方塊的豆腐岩，
有像朵蘑菇的蕈狀岩，
還有各式各樣的奇岩怪石，
讓這裡充滿了許多可能與無限的想像。
位於台東富岡漁港北方的它，
更因地形酷似北台灣野柳，而獲得小野柳之美譽。

台東小野柳
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

漁業推廣

Fisheries Extension

Vol. 278

中華民國七十五年十月十五日創刊
中華民國九十八年十一月十五日出版
中華郵政台北誌第489號
執照登記為雜誌

行政院農業委員會漁業署網址：<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
黃友義、蔡日耀（依姓氏筆畫順序排列）
編輯顧問：黃玲珠、余明村
主編：田士金
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】台中市中山路2號
(04) 2226-0330
【國家書店松江門市】台北市松江路209號1樓
(02) 2518-0207
【國家網路書店】
<http://www.govbooks.com.tw>

零售定價：新台幣80元
版權所有，圖文未經同意不得轉載

CONTENTS

14

特別企劃

旗魚列傳

16

新港旗魚—處處驚『旗』

■文 / 江偉全、陳文義（農委會水產試驗所東部海洋生物研究中心聘用副研究員、研究員兼主任）
蘇偉成（農委會水產試驗所所長）

22

台東常見的旗魚種類

■文 / 江偉全、陳文義（農委會水產試驗所東部海洋生物研究中心聘用副研究員、研究員兼主任）
蘇偉成（農委會水產試驗所所長）

24

與大海搏鬥的鐵男
鏢旗魚達人 蘇春福

■文 / 高遠文化

26

漁業先進～大陳義胞的故事

■文 / 黃徹源（中華民國養殖漁業發展協會 執行長）

04

漁政要聞

12

活動預告

5 4 3 2 1卡變啦！

《漁樂新視界》錄影現場直擊

■文 / 高遠文化

36

推廣天地

報告班長3 高山出好魚

—新竹縣高冷魚類養殖水產品產銷班

■文 / 吳逸茹

40

活動報導

2009台灣觀賞魚博覽會

■文 / 黃嬋嬋（展昭國際企業股份有限公司專案經理）

特別企劃

30

全台唯一的旗魚神

■ 文 / 陳詩潔

31

東海岸旗魚祭11/28正式登場

■ 文 / 新港區漁會

32

創意料理「旗魚響焰」

■ 文 / 陳怡綾

34

世代傳承才能延續生命力

■ 文 / 蔡富榮（新港區漁會總幹事）

35

專家嚴選 急速冷凍 佳濱旗魚一年四季皆可嚐鮮

■ 文 / 陳玉玲

活動報導

45

2009新竹烏魚文化節 熱鬧登場

■ 文 / 楊清江（新竹區漁會推廣課課長）

前浪後浪

48

不知老之將至耳

■ 文 / 施玉惠（漁業署公關科）

漁業文化

50

歌謠、詩詞及典故中的魚類文化

■ 文 / 余明村（前漁業署科長）

魚話魚畫

54

退休老漁民會油畫

■ 文 / 蔡昌杰（蚵仔寮文化協會理事長）

漏網之魚

56

漏網鏡頭

—因為有您，漁村才美！

■ 文 / 高遠文化

封面故事



鏢旗魚 台東成功

東北季風吹起，
迎面而來的惡劣海象，
是海上獵人的最佳競技場，
倚著敏銳的眼力，
盯著獵物的蹤影。
擁有過人膽識，
乘風破浪40年的蘇春福，
至今依然是活躍的海上鐵男。

文 / 陳怡綾

圖 / 游忠霖

海角樂園

封面裡

雕塑

■ 文 / 陳怡綾 圖 / 游忠霖

海天遊蹤

封底裡

世界的漁港(十一)

印度·秦奈·瑪莉娜漁村

■ 文圖 / 黃丁盛

希望導航

封底

國境之西

■ 文 / 陳怡綾 圖 / 高遠文化

立法院社會福利及衛生環境委員會 98年11月2日召開

「食品衛生管理法部分條文修正案暨 美國牛肉開放進口風險管理」公聽會

文/ 行政院農業委員會

學者專家意見彙整

一、楊平政

財團法人動物科技研究所／副所長

有關媒體報導輸入牛肉可能會引發「狂豬病」，依據世界動物衛生組織（OIE）於2003年發表的一篇研究報告，以7至8週齡豬隻口服接種狂牛病發病牛之腦組織，每次餵飼1.2公斤，隔1至2週再餵飼1次，共餵飼3次，然後進行長達7年的追蹤檢查，包括臨床檢查與病理學檢查，其後每經一段時間撲殺一部分試驗豬解剖檢查豬隻腦組織，7年期滿將所有剩餘豬隻全部撲殺檢驗。結果顯示，所有豬隻臨床上均未出現神經症狀，病理學檢查也沒有發現狂牛病的腦部病變，故豬是不會得到狂牛病的。

二、潘銘正

中台科技大學／教授

（一）目前BSE、CJD以及vCJD都沒有生前的診斷方法，亦即不論有無發病均無法採取某檢體，就能確定、甚至於篩檢有無感染，均須

藉由死後取腦組織才得以檢驗確認。依科學研究及OIE規範，牛肉之生產過程只要去除特定風險物質（SRMs），同時確保無交叉污染即可防範人的感染，也就是說，依據屠前檢查禁止所有可能病牛進入屠宰線，加上依照屠宰衛生規範去除SRMs，防止污染所生產的牛肉（包括內臟）就等同於安全，這是最有效的把關方法。

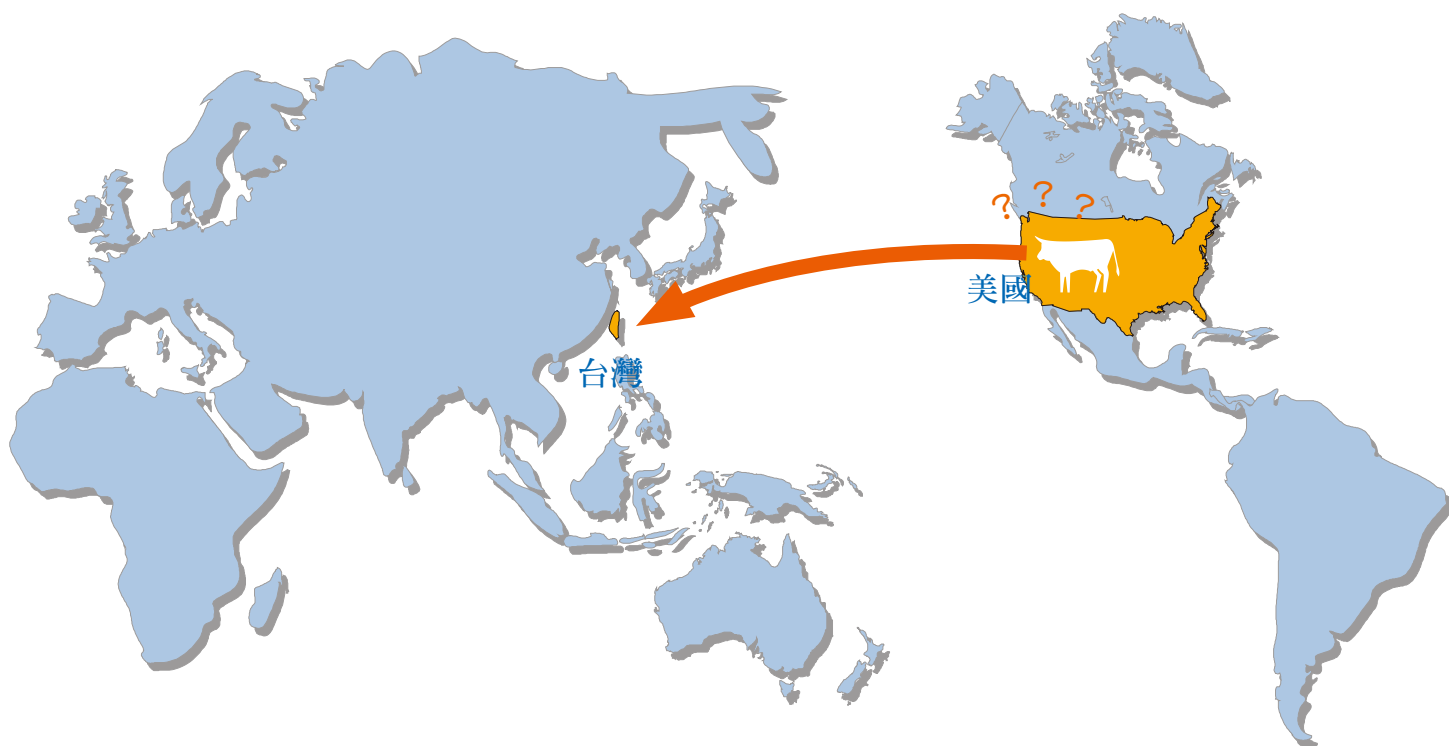
（二）最近曾有報導指出，學術期刊提出Prion可能存在於土壤內2年以上，仍然保有感染力而成為普利昂疾病可能之感染源乙節，其所指的應是鹿的慢性消耗病（CWD）及羊的搔癢症（scrapie）。至於牛隻則未曾有自土壤感染而發生狂牛病之案例。

三、賴秀穗

台灣大學獸醫系／榮譽教授

（一）吃美國牛肉會不會得病已成為政治問題，不管其風險為何，主政者應注意民眾的觀感。

（二）為何限制30月齡以下：依過去之科



學研究及實際病例顯示，30月齡以下牛隻在內臟除了迴腸末端及扁桃腺會有狂牛病變性蛋白的存在，其他部位則無。

（三）日本為何限制20月齡以下：日本於90年9月發生首例狂牛病後，採逐頭檢驗方式篩檢屠宰牛隻腦組織，曾在21及23月齡牛隻發現狂牛病病例，另外義大利亦曾有相似病例，科學上稱之為非典型狂牛病。是以，日本要求自美國輸入之牛肉應源自20月齡以下。

（四）英國自1986年發生狂牛病後，總病牛數達19萬8千餘頭，在1996至1999年英撲殺500萬頭30月齡以上的老牛，後經實施飼料禁令後，近年病例數已明顯下降，2009年只有7頭，全球只有18頭。另人類之病例數亦明顯下降，故本人推估牛的狂牛病將在10年內撲滅，但因人類病例潛伏期10年以上，日本及美國可能會有一些本土性病例出現。

（五）至於美國，總計只有2個牛的病例，推估不會再有新的病例。人的病例方面，雖然尚未有病例發生，未來仍可能會有病例出現。

四、吳焜裕

台灣大學職業醫學與工業衛生研究所副教授／（前國家衛生研究院副研究員）

（一）在2007年底因國衛院受衛生署委託，個人受指派代表國衛執行美國帶骨牛肉及其相關產品的健康風險評估。風險分析包含風險評估、管理、與溝通，其中風險評估是整合現有的科學數據與證據對一決策或行為未來可能對人體健康造成危害的機會作預測。因此本計劃的目的在於對國內食用進口美國帶骨牛肉及其相關食品的消費者可能罹患狂牛症的機率進行模擬預測。評估的過程考量美國狂牛病病例數、人種差異、國人食用牛肉量等因素，模

擬結果顯示國人食用美國牛肉及其相關食品致罹染狂牛病之風險很低。

（二）風險很低的最主要原因，在於當時進行評估時，美國過去7年有3頭病牛，總共約7,000多萬頭成牛。但是因這3頭病牛的採樣並不具代表性，因此評估是使用美國農業部的流行病與動物衛生研究所推估的最多31頭、平均7頭病牛的數據進行模擬。因分母大分子小，加上假設每天食用美國進口牛肉，因此平均每天可能吃到由美國進口的病牛組織的機會便很小。

（三）風險評估過程雖然盡力整合現有最佳的科學與數據，但因狂牛症的數據有限，目前科學研究對致病機制的了解有限，評估結果必然會含有一些不確定性。針對影響評估結果的不確定性，也盡量在報告中呈現，供做決策參考。

（四）在WTO架構下，風險分析在決策過程扮演很重要的角色。但是以往在國內風險分析並未受到重視，但建議政府應投資風險評估、管理、與溝通等相關研究，可以政府未來在國際相關議題談判之參考。

（五）評估者應對科學部分負責，不便對決策作評論。根據教科書的內容，政策的制定除風險評估外，還有風險管理與溝通，決策過程公開透明，將有助於建立民眾對決策的信賴度，將有助於對民眾的溝通。尤其像狂牛症潛伏期長與無藥可醫，如果讓民眾覺得無法控制，民眾將心存恐懼，很難接受這種風險，與風險高低無關。像是在國際上風險治理的架構，已不只是強調風險溝通，並強調民眾的參

與。在執行評估的時候，便應主動舉辦風險評估說明會，與邀請相關NGO團體與關心的民眾參與，說明執行風險評估的目的與方法，吸取的民眾對評估與決策的信任。因此在我撰寫計畫書時，原本計畫在執行估算之前舉辦兩場說明會，說明如何估算牛肉風險。針對目前開放美國帶骨牛肉及其相關食品進口的決策，從媒體相關的報導來看，政府部門對於本次美國牛肉進口所進行的風險溝通不夠充分，決策過程也不夠透明。

（六）就目前可接受的風險值所用的百萬分之一，指的是致癌風險。以國人目前的壽命來計算，約平均終生四個人中會有一個人會得癌症，其可接受風險為百萬分之一，就目前風險為零的疾病，其可接受風險為多少是值國人討論。

五、劉昌宇

財團法人動物科技研究所／副研究員

（一）反芻動物禁用肉骨粉是防範狂牛病最有效的方法，美國自1997年起實施飼料禁令，至今12年。且30月齡以下牛隻已被屠宰（清除）5輪。

（二）經風險分析結果，國人食用去除特定風險組織後的美國牛肉或牛肉產品致罹染狂牛病之風險極低。

（三）外面常認為絞肉是由許多不知部位的肉所混絞而成，但實際上絞肉是以手工切取 trimmed 得到的肉所製成。其風險常被誤解而被高估。

（四）經實驗顯示，豬不會感染狂牛病。🐷

三管五卡把關緊 國民健康最優先

文/ 行政院農業委員會

此次我國政府放寬美國牛肉及其產品進口，係以確保國人食品安全為最高之前提，並針對進口之美國牛肉定下「三管五卡」管制措施：所謂「三管」，就是要管源頭、管邊境、管市場；所謂「五卡」，是要透過核、標、開、驗、查等五道關卡，來確保其安全。

一、源頭管理更確實

僅開放30月齡以下的牛肉及產品，扁桃腺及迴腸末端等特定風險物質，全部不准進口，腦、脊髓、眼、頭骨等四項非特定風險物質，也不會讓它進口到台灣，嚴格落實把關工作。

且將由這方面之專家、獸醫師及相關部會官員，組成美國牛肉專案查廠小組，前往當地實地查核，不符合規定者，要求限期改善，逾期仍未改善，即停止其進口。進口之產品如經檢驗不合格，即提高其檢查比率，把關標準比歐美及韓國更嚴格。

二、邊境查驗更嚴格

（一）**核**—核對各項證明文件：包括必須出自經我國認可之肉品工廠；必須通過美國農業部之品質系統評估制度認證；必須檢具美國農業部所開立並經駐廠獸醫師簽署之相關衛生

證明；必需屬於30月齡以下之牛肉及其產品。

（二）**標**—明確標示產品資訊：出口商必須於外箱或包裝上，明確標示商品資訊，包括其品名、原產地、製造廠、有效日期等相關之訊息，只要缺一，即予退運。

（三）**開**—開箱進行嚴密檢查：每批均予嚴格檢查，一旦發現含有不准進口物質，立即逐批開箱檢查，所查獲之禁運產品，均強制退運，並追究責任。


（四）**驗**—切實檢驗食品安全：檢驗之項目含38項動物用藥、重金屬及大腸桿菌。

（五）**查**—資訊連線即時查明，運用進口食品與檢疫之資訊連線系統，於第一時間即有效查明其安全之訊息，迅速採取管制作為。衛生署也保有進口商與進口貨物之最新資料庫，可以追蹤產品流向，使之不致流入市面。

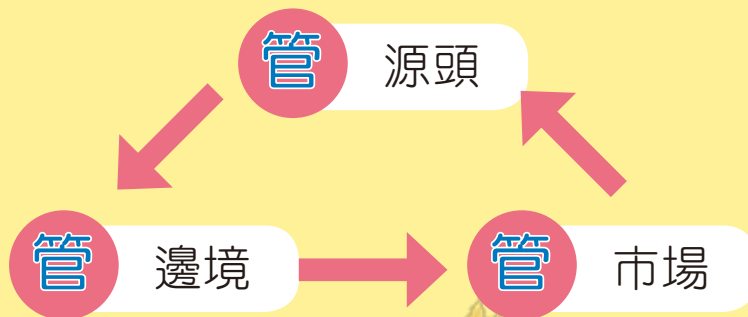
三、市場管理更清晰

為了協助民眾辨識，並保障消費者權益，未來將會嚴格要求在賣場販售之肉品，必須全面標示產地。且鼓勵餐廳及賣場，清楚標示肉品來源，同時即將要修改「食品衛生管理法」，明文規定餐廳必須清楚記錄肉品來源，並標示其產地。

為了有效提昇台灣國際間之地位，政府積極爭取加入各項國際組織，我們想要加入國際社會，就應遵守國際間之規則，這次政府之所以同意在世界動物衛生組織（OIE）規定的安全標準下，放寬美國牛肉及其產品進口，便是在能確保民眾安全之前提下，履行國際公民及相

關會員國所必須遵行的義務，而且全世界之各項科學證據，在在顯示我們所進口的美國牛肉及其產品，並無安全上之顧慮，加上政府又採取嚴格的三管五卡管制政策，應可為全民之健康做好一切把關工作！

三管五卡把關緊 國民健康最優先



核 核對證明文件

標 明確標示產品資訊

開 嚴密開箱檢查

驗 食品安全檢驗

查 資訊即時查明

政府為減輕漁民經濟負擔， 全面實施「未滿20噸漁船定期檢查規費減半」收費措施




文/ 陳惠貞 圖/ 莊嗣毅

按交通部96年10月23日交航字第0960085049號令發布之小船丈量檢查註冊規費表，調漲定期檢查規費，非動力小船部分為未滿5噸600元、5噸以上未滿10噸900元、10噸以上1,100元；動力小船部分為未滿10噸1,100元、10噸以上未滿20噸1,500元。

為減輕受檢漁民經濟負擔，提高漁民收益，漁政機關紛紛提供漁船定檢規費補助，其中漁業署補助未滿20噸漁船實施定期檢查規費減半部分，94年度4,195艘、95年度4,111艘、

96年度4,178艘及97年度4,236艘。

此外因部分縣市政府按交通部之規定實施定檢規費全額收費；惟鑒於目前漁業經營面臨困境，為體恤漁民、減輕漁民經濟負擔，漁業署協調各縣市政府本於照顧轄屬漁民之精神，重新檢視未滿20噸漁船定檢規費，紛紛決定繼續推動此項措施。

迄98年9月1日止，各縣市政府均已陸續實施未滿20噸漁船定檢規費減半措施。 

莫拉克風災輔導專案 貸款申請期限至98年12月31日止

文/ 編輯室整理

為協助不符「農業天然災害救助辦法」規定之受災農漁民，農委會於98年9月21日發布「莫拉克風災輔導專案貸款要點」，符合條件民眾應於98年12月31日前提出申請。

應準備證件：

1. 縣（市）政府或鄉（鎮、市、區）公所出具「其為專案輔導對象及核定受損規模之證明」。
2. 「貸款計畫書」。
3. 「不得同時辦理莫拉克颱風農業天然災害低利貸款及本貸款切結書」。
4. 養殖漁業陸上魚塭海水養殖者，應另檢具「從事海水養殖及未超抽地下水切結書」。淡水養殖者，應另檢具「水權狀、臨時用水執照、水利建造物證明、免水權證明或其他水權（源）證明文件及未超抽地下水切結書」等文件。

何處可申辦：

- （一）設有信用部之農（漁）會（可以跨區喔！）。
- （二）依法承受農（漁）會信用部之銀行當地分行。
- （三）全國農業金庫。

額度及利率：


「龍膽石斑」由每公頃最高800萬元；「鰻魚及石斑」每公頃最高500萬元；「海水鯛類及觀賞魚」每公頃最高300萬元；「其他養殖魚介類」每公頃最高200萬元；「養殖貝類」每公頃最高30萬元，利率為年息百分之一點五。

詳情請上農業金融局網頁

<http://www.boaf.gov.tw/boafwww/index.htm> 

98年漁會田媽媽競賽評選出爐

台灣省農會舉辦「田媽媽班執行成果經驗成果競賽」，有11個農（漁）會田媽媽班參與，經評審結果，漁會部分計新港區漁會旗魚

咖啡榮獲第二名、彌陀區漁會創意簡餐坊榮獲第四名、東港區漁會之美食園榮獲優等，前揭區漁會指導員輔導有功，獲得嘉勉獎勵。 

漁港達人下一個就是你！

文/ 編輯室整理

富基漁港吃出腹肌、見證友誼的旗津港、衝浪天堂烏石港、淡水漁港的黃昏。你知道台灣的漁港都有不同的心情故事嗎？漁業署舉辦的漁港達人部落客選拔大賽，目前已累計50篇以上的漁港心情故事。透過漁港達人部落客徵選活動，尋找瞭解各地漁港風俗民情的漁港達人，於活動期間內至全台各地漁港旅遊，寫下部落格文章，並至活動網站漁港達人部落客專區加入會員後上傳部落格網站圖片後完成報名手續。

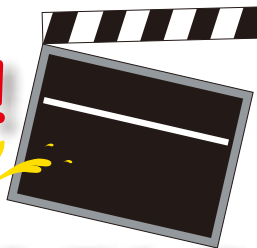
漁港部落格遊記內容須包含照片、漁港風情、建議旅遊行程、漁港趣事等有關於漁港及其周邊觀光之內容。本活動將邀請產官學專家組成評選小組，選出漁港達人部落客15名，各可獲得國光客運市價2,000元之乘車禮券一份，歡迎各地民眾踴躍投稿，寫下屬於您自己的漁港心情故事！

「正港尚水」活動主網站

<http://www.t-harbor.com.tw> 



5 4 3 2 1 卡麥啦！



漁樂新視界 錄影現場直擊



文/ 高遠文化 圖/ 高遠文化、光啟社、許桓躍

剖析漁鄉風情。本節目的第一站當然是我們首度舉辦的「2009台灣觀賞魚博覽會」活動現場！今年，亞太水族聯盟大會更配合第一屆的觀賞魚博覽會，特別將聚會安排在台灣，希望大家一起共襄盛舉，並看看台灣觀賞魚的未來競爭力。

從台灣觀賞魚的歷史來看，最重要的一年是民國75年——在無意間大量培育出了大受歡迎的血鸚鵡，目前牠們仍然是台灣的主力外

繼多年前《漁鄉風情畫》電視節目後，漁業署今年再度斥資製作專輯節目——《漁樂新視界》，節目內容將以漁業知識為主軸，並深入介紹漁村產業、人文歷史、漁獲特產等休閒漁業，讓大家能夠體驗不同風貌的漁業新視野。

第一集已於11月7日（星期六）上午11:00~11:30在華視頻道首播，內容為近日最夯話題——「2009台灣觀賞魚博覽會」活動；接下來是不容錯過的烏魚季，我們將帶你前往新竹拔子窟，一窺烏魚養殖的究竟；尚未播出的第三集，本刊則要進行現場直擊，為你搶先報！

第一集 台灣觀賞魚（11/7首播；11/14重播）

首先登場的是漂亮又活潑的節目主持人呂蕙雯（mijung），她將持續與大家一起深入認識台灣各地的漁村風貌、產業及文化，全方位



▲ 邵港科技郭經理聰義談魚上飛機前的打包及包裝方式。
（圖/ 光啟社提供）



▲ 郭宮寶於拔子窟養殖區現場撈捕烏魚實際解說。(圖/許桓躍)



▲ 旅遊達人阿德與mijung帶你前往龜山島一窺究竟。

銷品種。節目除了帶你前往台灣血鸚鵡最大的養殖場，教你如何挑選魚之外，並前往屏東農業科技園區的外銷觀賞魚產銷暨物流中心，讓你看魚兒是如何坐飛機的！而世界第一條透過生物科技基因轉殖成功的「台灣之光」螢光魚，也會在這一集的節目中亮相。

第二集 竹風·藍海·烏魚情

(11/14首播；11/21重播)

來到新竹漁港，不但可以騎乘單車沿著自行車道，造訪17公里長的海岸線風景區沿岸景點，還可以在港內的魚貨直銷中心採購新鮮的海產。除此之外，舊南寮港邊，有個親切又熱情的「海岸風情」田媽媽，這裡有感動的故事，也有好吃的料理。另外，出了名的新竹九降風烏魚子，到底有多特別？讓mijung帶你走走拔子窟烏魚養殖班一窺究竟吧！還有，還有，mijung第一次出海去，將會捕到哪些魚呢？答案就在節目中，別忘了準時收看喔！

第三集 頭城區漁會(11/21首播；11/28重播)

本月刊馬上要為你進行現場直擊，在節目未播出前，搶先報你知！

在開拍龜山島之前，熱情的旅客便爭先恐

後地搶著與新生代的主持人mijung合影留念。節目尚未播出，就先受到民眾熱情的擁戴，這樣的景況不但是節目最好的宣傳，也為工作小組注入了一劑強心針！

龜山島的奇幻之旅就此展開，你知道龜尾是會隨著季節轉變而搖擺不定的嗎？龜山島還有哪些你不知道的面貌呢？另外，mijung還將帶你前進宜蘭頭城的光榮定置漁場，看看定置網要如何收魚，當日的收獲又是哪些！哇，一連串的蘭陽之美將毫無保留地呈現在大家眼前。現在讓我們先賣個關子，精彩內容，請鎖定華視每週六上午11:00精彩的《漁樂新視界》。

▼ 旅遊達人阿德與mijung於龜池潭前錄影。



特別企劃

旗魚列傳

文/高遠文化 圖/游忠霖



你不可不知的鏢旗魚器具！

三叉魚鏢及白鐵鏢頭：鏢先將「鏢頭」放進「鏢叉」，而鏢叉是跟整支木桿相連，而鏢頭的旁邊有一個不鏽鋼鏈跟繩子相連，一但「鏢頭」射到，鏢叉收回，則鏢頭會留在旗魚的身上，緊緊卡在旗魚身上，最後以繩索收回。

鏢魚台：供鏢手站立鏢旗魚之鏢台。



一年一度的「旗魚祭」，再度登場！
 這一回，
 將為你介紹承襲自日據時代的「鏢旗魚」，
 年代久遠的它，
 可是一項相當具有保存價值的傳統漁業。
 而現身說法的61歲的海上鐵男——蘇春福，
 直到今日依然是位英勇又神準的鏢旗魚達人呢！
 還有，你知道嗎？
 出去鏢魚，要先拜一下「旗魚神」，
 祈求平安順利，大豐收。
 此外，我們也邀請了花蓮銘師父，
 以「旗魚響焰」為旗魚祭增添光采，
 再推薦「佳濱旗魚超低溫冷凍」食材，
 讓大家能夠將肥美又新鮮的旗魚帶回家。
 趁著這個季節，來一趟旗魚的故鄉——台東，
 感受一下，什麼是真正的海上男子漢！

繩籠：鏢中旗魚之後放鏢繩任意其掙扎，以拖曳之PE繩，待乏力或死亡時再收回。



銅鐘：早期鏢旗魚漁船使用的引擎為重油機，引擎室內有專人負責，以鐘聲為信號，鐘聲愈急，油門需加越大。



たび（音譯踏米）：船員專用的膠鞋，底部是膠底，鞋身是帆布製，透氣佳。



特別企劃



新港旗魚——處處驚『旗』

文圖/ 江偉全、陳文義（農委會水產試驗所東部海洋生物研究中心聘用副研究員、研究員兼主任）
蘇偉成（農委會水產試驗所所長）



▲ 新港漁港為全台的旗魚重鎮之地。（圖/ 高遠文化）

新港建港與漁業技術傳承

1917年（大正6年）日本殖民統治台灣時期，為改善交通、輸運民生物需及積極開發台灣東部豐富的海洋資源，台灣總督府多次實地測量與勘查尋覓建港地點，最後在當時台灣總督村川竹治親臨本地視察預定地後，終於決定在本地建港，1929年（昭和4年）方始開工，未料動工不久遂因財政緊縮政策而停工，再經多方奔走與建言爭取復工，終於1932年

竣港。緣於當時的行政中心為「台東廳新港支廳」，港口名稱遂稱為「新港」，一直沿用至今（王，2001）。

「新港」漁港建港完成之後，持續建設各項漁港設施並積極進行官營漁業移民，由於台灣東部海域受黑潮流經的影響，表層大洋性魚種資源豐富，因此招募的對象以黑潮環境特性相似的日本沿海府縣為主，北自本州千葉南至沖繩等縣，陸續移入45戶（計152人），

大舉開拓台灣東部海洋漁場資源，引進動力漁船進行曳繩釣、延繩釣、鰹釣、刺網及鏢旗魚等漁撈作業技術。新港官營漁業移民是根據蘇澳的漁業移民經驗，進行諸多的改革，首度採用「試驗移民」方式。新港的移民募集條件與蘇澳大同小異，不過特別要求移民必須有動力漁船經驗，而且家族中有一人必須有經營農業經驗。招募漁業移民至新港捕魚定居，獎勵補助漁船、公共設施、加工廠，並補助個人的住宅、土地、交通、醫療等。漁業移民經過一段艱苦的奮鬥，終於成功也為新港的漁業奠下了基礎（陳，2003）。

來自各地漁業漁民各有所擅，但漁撈也面臨實際作業問題，經營型態亦逐漸調整，其中以千葉縣及和歌山縣移民利用小型動力漁船，在每年冬季於新港海域進行鏢旗魚作業，因漁場近、不需餌料且漁獲新鮮，獲得最佳的成效。由於鏢旗魚作業需要較多的人力，提供了當地漢人（來自恆春及綠島）及阿美族人成為鏢旗魚船成員的機會。1945年台灣光復之後，仍有少許日本漁民為台灣政府徵用，滯留在台灣擔任傳授漁撈技術給台灣人的任務，台灣東部漁民也因此承襲了的漁撈作業技術。



▲ 定置漁網漁獲。



▲ 立翅旗魚洄游路徑（2008/12/18～2009/05/22）。



▲ 延繩釣作業。(圖/ 東部水試所提供)



▲ 流刺網作業。(圖/ 東部水試所提供)

旗魚漁業概況

台灣近海常見的旗魚類計有6種旗魚，分別是劍旗魚 (*Istiophoridae*)、立翅旗魚 (*Istiompax indica*)、雨傘旗魚 (*Istiophorus platypterus*)、紅肉旗魚 (*Kajikia audax*)、黑皮旗魚 (*Makaira nigricans*) 及短吻四鰭旗魚 (*Tetrapturus angustirostris*) (邵，2009)。

目前台灣近海旗魚主要漁撈作業方式，主要包含延繩釣、鰲旗魚、流刺網及定置網等4種。其中雨傘旗魚有50%是由延繩釣捕獲，32%以流刺網捕獲；立翅旗魚則約有49%是以延繩釣捕獲，有30%以鰲旗魚漁法漁獲；至於黑皮旗魚則高達95%以延繩釣捕獲；紅肉旗魚則有80%以延繩釣為主；劍旗魚則更高達97%

是以延繩釣捕獲。其中，台灣海峽南部至南海北部海域的旗魚作業漁船，大部分來自屏東縣東港地區，且以延繩釣作業方式為主；宜蘭縣蘇澳地區的旗魚漁船作業方式，也是以延繩釣漁業為主；至於台東縣新港地區的旗魚作業漁船，則主要以流刺網、鰲旗魚及定置網漁業為主。近年旗魚（劍旗魚、立翅旗魚、雨傘旗魚、紅肉旗魚及黑皮旗魚）年總漁獲量約為2萬公噸，產值約15億元（曾等，2008）。

進一步分析台東新港地區旗魚之總漁獲量、產值及平均月別漁獲量變化，近十年（1999～2008）漁獲量與漁獲產值呈逐年增加之趨勢，自1999年412公噸逐年增加，2003年達828公噸，2004年略降為774公噸，後又逐年增加至2007年達924公噸，2008年旗魚漁獲量為885公噸；漁獲產值自1999年5.3千

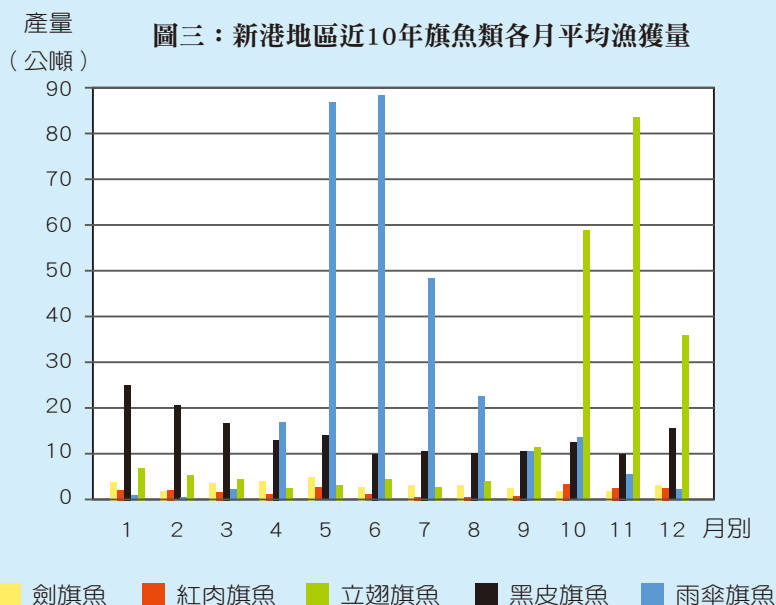
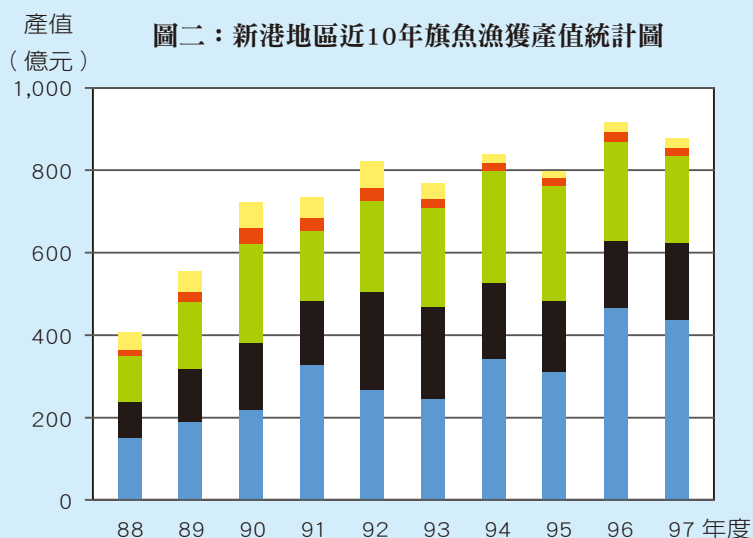
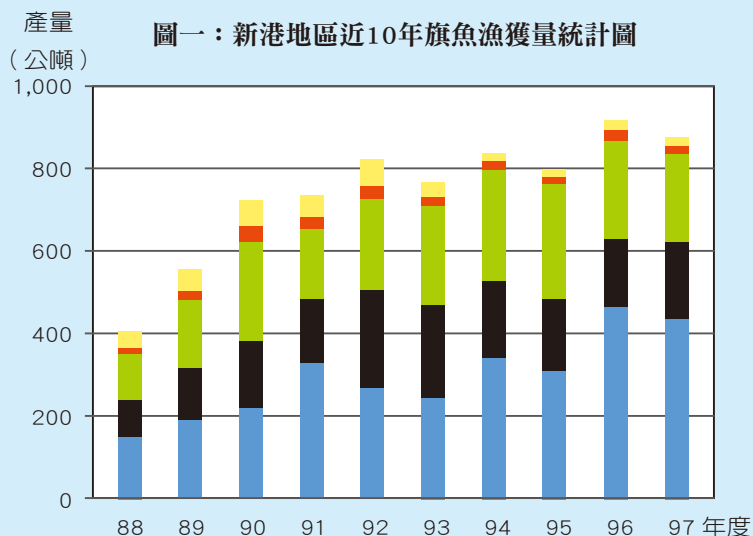
萬，逐年增加至2007年高達1.2億元，2008年旗魚漁獲量為1.1億元。由月別漁獲量變化顯示，全年均有各種旗魚之漁獲，但劍旗魚及紅肉旗魚無明顯之盛漁期，黑皮旗魚盛漁期為1～2月、雨傘旗魚盛漁期為5～7月、立翅旗魚盛漁期為10～12月，顯然具有明顯之更遞與交疊情形，顯示季節性之旗魚漁獲為台灣東部地區之漁業特色及更已成為重要漁業經濟來源。

旗魚節慶

2000年新港區漁會爭取行政院農業委員會漁業署及台東縣政府經費，進行舊漁業辦公大樓及魚市場改建，漁業署屬意漁業大樓建築設計必須具有海洋漁業特色，因此船型大樓設

► 定置漁船作業。
▼ 鏢旗魚。





計獲得遴選，於該年夏天破土動工，將原本使用近40年老舊不堪的魚市場拆除。

2001年冬天，新港區漁會漁業大樓將完工啟用，除了是複合式多功能的大樓之外，船型外觀相當醒目，成為成功鎮地標。新港區漁會為慶祝新建造造價上億的船型漁業大樓，也配合政府的「一鄉一休閒」政策，商討著該以什麼樣的主題來呈現喜悅的心情！由於新港地區一向以旗魚漁獲著稱，冬季時油質豐腴的白肉旗魚每公斤價值經常超過上千元，每尾以數萬或數十萬元拍賣總是討海人最殷切的期待。大樓完工當時正是白肉旗魚的季節，當年（2001年）的白肉旗魚漁獲更是豐盛，因此漁會選擇以「旗魚季」做為本地的代表，更懷抱的「入厝」及旗魚豐收愉悅心情，首創了「旗魚季」的地方嘉年華活動，歡歡喜喜宴請了遠道而來之賓客。

隨後逐年在當地漁會與地方政府合力之下，辦理一系列旗魚季漁業文化活動，地方各單位及各級學校皆積極參與，活動內容包括麻荖漏懷舊展、新港漁港建港史、鏢旗魚競賽、旗魚百科及鏢旗魚體驗等等，其中備受討



▲ 97年旗魚季活動。(圖/ 田吉宏提供)

▶ 水試所從事旗魚標識放流計畫的logo。



海人尊崇的鏢旗魚競賽，在活動期間內統計最大尾及最多尾的鏢旗魚團隊，在閉幕時一一受獎，逐年獲頒獎牌一一懸掛在客廳中，每年總有「旗」跡留下，代表著無限的榮耀。也因此更掀起了國人對於新港旗魚的注目，目前已列入地方重要慶典之一，亦是重要的海洋文化資產。

旗魚科學研究

旗魚類屬於高度洄游性魚種，棲息分佈海域經常跨越許多國家之經濟海域，族群結構難以釐清，不易正確評估資源開發利用情形及漁業資源管理。目前許多鄰近國家及區域型國際漁業管理組織皆已陸續成立專門研究旗魚的研究部門及工作小組，密切進行旗魚資源利用現

況的評估及管理策略擬定。水產試驗所正積極進行旗魚類標識放流研究，以台灣東部漁獲旗魚的漁法特性，在定置網漁場及利用鏢旗魚漁法在雨傘旗魚與立翅旗魚魚體配置衛星發報器，解析族群特徵與生態習性。目前更積極參與國際型相關研討會及爭取國際性合作標識放流計畫，以瞭解西北太平洋旗魚類之洄游路徑、棲息海域環境及族群結構，期望對於所處西北太平洋海域旗魚類之族群動態解析能更臻完整。

參考文獻：

- 王河盛（2001）新港漁港滄桑史，台東文獻，復刊第六期，4-13。
- 邵廣昭，2009，台灣魚類資料庫 網路電子版version 2009/1，<http://fishdb.sinica.edu.tw>，(2009-11-8)。
- 陳憲明（2003）成功鎮志—經濟篇，台東縣成功鎮公所，431頁。
- 曾振德、孫志陸、葉素然、蘇偉成（2008）台灣近海旗魚漁業概況，水試專訊，21: 1-4。

特別企劃

台東常見的旗魚種類

文圖/ 江偉全、陳文義（農委會水產試驗所東部海洋生物研究中心聘用副研究員、研究員兼主任）
蘇偉成（農委會水產試驗所所長）

旗魚以其特殊的上頷骨與鼻骨所形成之吻骨延伸，形成了長而尖（Bill）的長喙外型，且游動時經常會露出尾鰭或背鰭畫出水面，因而被稱為旗魚Billfish。旗魚類屬於大洋洄游性魚種，廣泛分佈於熱帶與溫帶海域，全世界旗魚類紀錄有2科6屬11種（Collette et al., 2006）。台灣周遭海域亦有豐富的旗魚資源，尤以東部黑潮流經海域最豐，計有2科5屬6種旗魚，分別是劍旗魚科（Xiphiidae），共1屬1種，劍旗魚（*Xiphias gladius*）；旗

魚科（Istiophoridae），共5屬5種，立翅旗魚（*Istiompax indica*）、雨傘旗魚（*Istiophorus platypterus*）、紅肉旗魚（*Kajikia audax*）、黑皮旗魚（*Makaira nigricans*）及短吻四鰭旗魚（*Tetrapturus angustirostris*）（邵廣昭，2009）。🐟

參考文獻：

邵廣昭，2009，台灣魚類資料庫 網路電子版version 2009/1，<http://fishdb.sinica.edu.tw>, (2009-11-8)。
Collette BB, McDowell JR, and Graves JE (2006) Phylogeny of Recent billfishes (Xiphiidae). Bulletin of Marine Science 79(3):455-468.

劍旗魚（*Xiphias gladius*）

台東俗稱：旗魚舅（kí-hî-kū）

大陸名：劍魚

英名：Swordfish，上頷與鼻骨之延伸呈劍狀，尾柄只有單一個稜脊。

漁法：全年均可漁獲，主要為鮪延繩釣作業時意外釣獲，4至6月漁獲較高，有時也會由刺網或定置網等捕獲。

利用：漁獲物大部分經處理後外銷至歐美及日本，部分內銷為國人食用，以煎食為主。



雨傘旗魚（*Istiophorus platypterus*）

台東俗稱：破雨傘（phóa-hō-soàn）

大陸名：平鰭旗魚

英名：Sailfish，第一背鰭軟條高度遠高過體高且如帆狀，腹鰭呈細長狀，長度幾乎達肛門位置。

漁法：全年均可漁獲，主要捕獲方式為流刺網及鏢旗魚漁法，5至7月漁獲最高，主要由專營流刺網作業船筏所漁獲及鬼頭刀、鮪延繩釣混獲，另在定置網、鏢旗魚及曳繩釣作業亦可漁獲。

利用：漁獲物大部分經處理後可作生魚片，或可煎食或煮湯，亦為水產煉製品之主要原料。



紅肉旗魚 (*Kajikia audax*)

台東俗稱：紅肉仔 (âng-bah-à)

大陸名：尖吻四鰭旗魚

英名：Striped marlin，第一背鰭軟條高度約略等於體高，體側白色橫帶清晰。

漁法：全年均可漁獲，但無明顯之盛漁期，主要由鏢旗魚漁法捕獲，有時也會由鮪延繩釣作業意外捕獲。

利用：漁獲物大部分經處理後以生魚片食用為主，供內銷為國人食用，煎食風味亦佳。

黑皮旗魚 (*Makaira nigricans*)

台東俗稱：黑皮旗魚 (o-phê-kî-hî)

大陸名：藍槍魚

英名：Blue marlin，第一背鰭軟條部顯然較體高為短，胸鰭位低，呈鐮刀狀，可向後折服，且體背具白色橫條。

漁法：全年均可漁獲，主要捕獲漁法為鏢旗魚及鮪延繩釣，1至2月漁獲最高，有時也會由流刺網捕獲。

利用：漁獲物大部分經處理後生魚片食用為主，國內生魚片市場之主要旗魚種類，煎食風味佳，亦是旗魚鬆的主要原料。

小旗魚 (*Tetrapturus angustirostris*)

台東俗稱：紅肉屎 (âng-bah-sái)

大陸名：小吻四鰭旗魚

英名：Shortbill spearfish，第一背鰭軟條高度僅相當於體高，由前而後大致等高，上顎僅略長於下顎。

漁法：為鮪延繩釣作業時意外釣獲，主要出現4至6月。

利用：漁獲物大部分經處理後只要供內銷市場為國人食用，以煎食為主，亦為水產煉製品之主要原料。

立翅旗魚 (*Istiompax indica*)

台東俗稱：白肉旗魚 (peh-bah-kî-hî)

大陸名：印度槍魚

英名：Black marlin，胸鰭堅硬無法向魚體後方折彎，而與魚體維持固定之直角。

漁法：全年均可漁獲，主要捕獲漁法為鏢旗魚及流刺網，10至12月漁獲最高，有時也會由定置網捕獲。

利用：漁獲物大部分經處理後生魚片食用為主，是外銷日本生魚片市場之主要旗魚類，部分內銷為國人食用，煎食風味亦佳。

特別企劃

與大海搏鬥的鐵男

鏢旗魚達人 蘇春福

文/ 高遠文化 圖/ 游忠霖

每當東北季風與黑潮開始交互作用，即到了海象最惡劣的季節，卻也是海上獵人出海尋獲白肉旗魚的最佳時機。

凌晨4點半，「福利號」從新港漁港出發，準備討海去。38年次的蘇春福，是這艘船的船長兼鏢手，從21歲即正式成為船長及正鏢手的他，站在鏢魚台前已有40個年頭，要在8、9級浪下尋找穿梭在高速潮流中的旗魚，可是一點也難不倒他。在新港區漁會協助連繫之下，這一回，蘇春福將要帶領我們出航，讓我們親眼見識何謂海上獵人的英姿。

成為正鏢手之前，蘇春福和大家一樣，都是從船上最基本的工作開始做起，14歲就在叔叔的船上煮飯，15歲轉到父親的船上擔任船員。不久之後，爸爸發現他不但擁有尋找旗魚的好眼力，更有過人的膽識，於是18歲開始，就讓他站在旁邊擔任副鏢手。講到那2年的日子，蘇春福難以忘懷的說：「當年做副鏢手時，我整整站在那平台上2年！除了吃飯跟上廁所之外，其他的時間若沒有站在那裡，我老爸都會罵人。剛開始，在站了一整天之後，要下來都得用爬的，整個腳掌被束住，每次回去都會腫起來！當初，就是這樣辛苦過來的……」



一直到當兵回來，蘇春福才正式成為正鏢手；到了23、24歲，他便擁有了自己的船——福利號。過去，船上通常會有10個人一起作業，如今僅存4人，而且隨著討海人的年紀愈來愈高，以及海上資源的減少，目前該船的鏢手就只有蘇春福一個人。

擔任鏢手，其實需要很大的勇氣與膽識。當海上的風浪到達8、9級時，光是在船上就已經很難站得穩，但鏢手卻必須在船尖外的鏢魚台前，傾斜著站立！而且，具有過人的平衡感仍不夠，他們還必須舉起長達18呎、重達



▲ 當天鏢回來的白肉旗魚，重達166公斤，1公斤349元。

10幾公斤的鏢槍，並在追逐旗魚的過程中，掌握住魚的位置，計算出浪的走勢及高度，控制鏢射的力道與準度，更重要的是「出手要阿沙力」！所以，鏢手除了要有絕佳的眼力，還得要有很好的體力及經驗。

除了鏢手的經驗之外，勇氣、毅力、耐性與團結，亦是鏢旗魚不可或缺的原素。想要在茫茫大海中找尋旗魚的蹤影，得靠大家各司其職，缺一不可。在鏢手的正後方，負責指揮引導駕駛方向的人，稱之為「比魚」，而他同樣需要具備搜尋旗魚的好眼力。一找到旗魚時，比魚馬上通知駕駛正確方向，駕駛則負責讓漁船全速行駛，緊追著旗魚不放，這時正是考驗鏢手、比魚和駕駛之間良好默契的時刻。當時機成熟，鏢手奮力擲出鏢槍，若有鏢到，還要和旗魚大力搏鬥到魚血流盡後，再將旗魚拉上船匣。



▲ 蘇春福說：「鏢魚時，就要阿沙力！」

沒有訓練課程，也沒有教科書，全部的經驗都是在海上摸索、自己學習。要怎樣才能知道旗魚會在什麼位置？要用多少力道才能讓鏢槍又快又準？箇中之道，很難言傳，只能靠自己在一次又一次的驚險中學習。想要成為一名正港的鏢手，必須具備的條件，不但比我們想像的還要來得多，而且多多少少還要有點天份。最後，今年已61歲的蘇春福告訴我們，他仍要繼續戰下去！能夠擁有如此堅定的毅力，還有這般奮戰不懈的精神，稱他為海上鐵男可是一點也不為過！

特別企劃



漁業先進～ 大陳義胞的故事

文圖/ 黃徹源（中華民國養殖漁業發展協會 執行長）

緣起

約略10年前，筆者有幸參與政府富麗漁村建設工作，在拜訪宜蘭頭城合興富麗漁村的忠孝新村及台東富岡漁港的大陳新村，發現那裡的漁民被稱呼為大陳義胞，當初只覺得（大陳義胞）名字些許奇特，應有一段耐人尋味的故事，因好奇心使然，遂引領筆者對大陳義胞的興趣，決深入瞭解大陳義胞的點滴，將這鮮為人知的故事與大家分享，讓我們一起來關懷台灣漁業先進——大陳義胞。

大陳義胞由來

故事回到民國44年2月，大陳島位在浙江省的一個小港口～寧江口，包括有兩個小島（上大陳、下大陳），距台灣約有250海浬，島的北面就是舟山群島，至大陳的歷史很短，大致只可追溯到明末，大陳島上的居民多來自浙江沿海及閩北地區。



▲ 台東富岡漁港兼交通港往返蘭嶼綠島，具備天時、地利、人和成功三要件。

大陳島是國民黨從大陸最後來台的地區，島上1萬8千餘名大陳島民在國軍指揮及美國第七艦隊護航下，集體遷離大陳島前往台灣，歷經大海考驗終平安抵達基隆港，成為戰後台灣島上最後一批大陸來台的大陸居民。這批「大陳島民」因其義無反顧，一心保國之「義」，選擇追隨蔣故總統經國及國軍來台，故被稱為「大陳義胞」。



▲ 台東如意娘娘廟前涼亭，大陳義胞聚會休閒，那可以眺望太平洋及富岡漁港全貌，令人心曠神怡。（圖/ 李英周提供）



▲ 頭城的忠孝新村，緬懷大陳島的媽祖，在海難時神蹟救民的故事，為後人津津樂道。（圖/ 李英周提供）

這些大陳居民先安置在基隆，陸陸續續分配到台灣北、東、南各處，主要安置在屏東、宜蘭、花蓮、台東、高雄、台南等縣市共36個聚落，其中有人被分發到宜蘭如礁溪成功新村、頭城合興忠孝新村，高雄大陳聚落進入高縣茄定鄉、林園鄉，台東縣有三處安置點披山新村、漁山新村及克難新村；台北縣中和地區也一部分。而這一定腳，就到了今天經歷54年頭。如今36個聚落依然存在，但大陳義胞已鮮

少聽聞，並逐漸在人們的記憶中逝去，聚落周遭的本地人習稱他們為「大陳仔」，卻不知道他們有獨特的語言，有著和本地人不同的生活習俗。

筆者整理大陳義胞故事時，巧遇北上洽公的高雄縣林園區漁會劉瑞卿總幹事，我向劉總幹事提起大陳人過去的故事，他隨即說林園漁港旁也住很多大陳義胞，這時我倆討論的興高采烈，於是乎！他馬上打電話給漁會陳淑真小姐，請她提供住在林園鄉

漁港旁北汕村大陳義胞的故事，陳提到「大陳義胞44年來台大部分都以捕魚為生，而且是以小船筏為主，但隨著義胞們的年紀漸老，下一代也無人傳承，所以捕魚在這裡已不見早期船筏及賴以維生的魚網及器具了，走進村莊中醒目的是一座廟，平水廟，聽說是早期大陳義胞



▲ 林園汕尾漁港。（圖/ 陳淑真）



▲ 頭城合興富麗漁村94年建的罾寮，不用一根釘和鐵，展現合心、合欣、合興。

▼ 富岡大陳新村巷道景緻，環境綠意盎然，花團錦簇，是宜家宜室的世外花園。
（圖/ 李英周提供）



由大陸帶來的神像，因此神明庇佑著出海捕魚的大陳義胞們平安歸來及漁船豐收，所以，供奉至今，成為大陳義胞的公廟，每年壽誕時，會邀請各地大陳義胞前來朝聖，並在廟側房準備床鋪，以便提供全省遠道而來的老者休憩。在這裡的婦女有一項特殊技藝，就是會「敲魚麵」，是當地的特殊的麵條是以魚做成的麵食，也是林園鄉特殊的麵食，材料是用狗母魚或鰻魚及地瓜粉，挑出魚刺骨頭，用酒瓶敲出即捻製而成，大部分都銷到台北的餐廳，目前只剩陳翠蔡鳳老婆婆在製作，30歲來台至今55年了，聽她說這是老家鄉的傳承的技藝，在大陳島人人會做」。因這篇故事的緣份，勾起筆者與劉瑞卿總幹事憶起10年前的往事，真是有趣！

大陳義胞的漁業文化

大陳島附近的海域海產豐富，故島民世代均以捕魚為業。在這裡，四季均在漁汛期間，漁民可在不同汛期捕獲當季漁產，其中以蝦皮、海蜇、丁香為大宗，黃魚、鰻魚的收穫亦頗豐盛。捕魚以外，大陳島民亦從事與漁業相關的工作，如織製漁網、竹簍等下海捕撈的用具。除此以外，婦女和小孩也在海岸邊採野菜，捉蜊、觀音手等海鮮，以及編織髮網作為副業。

每逢冬至到春節，海鰻魚最肥美的季節，趁著冬季風勢較強，大陳家家戶戶便會製作鰻鯊，移居台灣沿海的大陳居民中許多人都會製

作鰻養，得將海鰻魚以鐵釘固定在長木板上，橫切平剖掀開去內臟，用線繩穿縫橫綁在竹竿上撐起，置於乾燥陰涼處風乾幾天即可，遠遠看去就像是晾著的鰻魚被單。

富岡漁港建港由來

曾擔任台東區漁會理事的葉子和表示：他在民國44年隨國民軍來台，當時年紀才11歲，如今已經65歲，回憶起54年前的往事，初到台灣是到達基隆，在基隆停留了一個月時間後，共有400餘人（住同村子的人）遷移到台東的富岡，隔2年就是民國46年富岡漁港甫完成，大陳人認為富岡漁港就是專為大陳義胞關建的漁港。面臨太平洋漁業資源豐富，但大陳島的漁業捕撈型態與台灣大不同，大陳義胞為適應台灣漁業捕撈型態，也花相當時間努力重新適應與轉型，如今才能開花結果。今日的富岡漁港在政府及各界努力下，已發展出別具特色的漁港，今年有機會入選台灣十大魅力漁港。每年從此進出蘭嶼、綠島旅遊的遊客超過30萬人，漁會利用在地漁業資源及廣大遊客也發展出漁業導覽解說服務，加上大陳義胞顛沛流離來台奮鬥打拼的過程，有了更多說不完的故事。

據台東區漁會魚市場廖書賢主任表示：在富岡漁港出入的船隻有1/3是大陳義胞的第一、二、三代在經營，經營漁業捕撈歷史超過50年，技術非常熟練，對主要漁場漁區也非常熟悉，以延繩釣作業為主，主要漁獲物有鯛科、白帶魚、鰹魚、鮪魚、旗魚等均有。

富岡大陳新村除了頂尖漁民外，還有一位

享譽演藝界的頗負盛名的已故特技導演柯受良先生（小黑），因他的智技雙全自導自演享譽演藝界，尤以飛車特技飛越長城跨過黃河揚名世界，為大陳人津津樂道的一段故事。

大陳義胞未來

相隔民國44年迄今已超越54個年頭，當時來台的大陳島民已經在台灣落地生根，培育第二、三代的後代子孫，個個成就非凡，繼續發揚大陳精神，然而這段顛沛流離、感人肺腑的故事，已慢慢地被人遺忘中，筆者認為再過幾年就是大陳島民渡台生活一甲子的重要日子，建議政府或民間機構一起努力，為大陳義胞渡台60週年舉辦慶祝紀念活動，以緬懷表彰先人義無反顧，一心保國之「義」的大愛精神長存世人心中。



▲ 白帶魚乾。

參考資料：

- 行政院農業委員會漁業署《台灣漁村發現之旅》
- 大台灣旅遊網
- 孫靜江《大陳紀略》
- 陳仁和《大陳島 英雄之島》
- 台北市溫嶺同鄉會《溫嶺縣續志》

特別企劃

全台唯一的旗魚神

文/ 陳詩潔 圖/ 游忠霖

摸你旗魚頭乎你好彩頭！
摸你旗魚肚乎你載滿肚！
摸你旗魚尾乎你抓通尾！



長這麼大，還沒聽過有人在拜「旗魚神」呢！

台東成功的新港漁港旁，有一座萬善爺廟蔭祐出海打拚的討海人，也經常應許旗魚大豐收。曾經是鏢手兼船長的張旺仔表示，民國89

年，廟公陳勝雄及張邱霞祈求，希望能夠在具有深厚旗魚文化的台東縣成功鎮，製作一尊旗魚神供給眾人祭拜。得到萬善爺的應許之後，廟公恭請在地木匠臨摹200公斤的旗魚體型，製作長度達3.6公尺的木製「旗魚神」一尊，就放在萬善廟供討海人及漁村居民膜拜，祈求每一年的平安與豐收。

這裡不但香火鼎盛，而且在成功鎮每年舉行元宵節神明遶境祈福時都會受邀，由漁村青少年組團恭抬，總是熱熱鬧鬧地上街，深受在地民眾的喜愛，也形成了台東縣特有的旗魚神祇信仰。

每年東北季風吹起，也正式宣告了旗魚季的來臨。揭開序幕之前，村民們總會前來祭拜旗魚神，先祈求今年滿載而歸，再保佑漁民平安歸來。虔誠的信仰，在在顯示出漁村對於旗魚的感恩之情，相信在旗魚神的庇祐下，漁民朋友們一定「成功」在望。🐟



▲ 當地人張旺仔解說旗魚神的由來。

特別企劃

東海岸旗魚祭

11/28 正式登場

文圖/ 新港區漁會

活動地點：台東縣成功鎮海濱公園

時間	項目	內容	活動細項
10:00～11:30	暖場音樂		農特產品展售 趣味體驗活動
11:30～12:00	主持人開場	介紹活動內容、表演團體 農特展及配合單位	四健DIY製作 各項靜態展
12:00～13:00	創意服裝秀	服裝秀參加人員進行拉票	卡拉OK歡唱 免費賞鯨體驗
13:00～13:20	旗魚神踩街遶境	各遊行單位整裝待發	電音三太子 麻荖漏表演隊
13:20～14:00		旗魚神踩街遶境	旗魚神 旗魚吉祥物 環保旗魚裝…等團體
14:00～14:30	開幕式	旗魚祭儀式（漁船下水儀式）	介紹來賓、長官及致詞 施放煙火、生魚片品嚐
14:30～15:20	電音三太子	開場表演	
15:20～17:00	旗魚競標及品嚐會	標魚官與民眾互動喊價 喝啤酒品嚐	旗魚丸、米粉、啤酒免費品嚐
17:00～18:30	川劇變臉顯神通 藝人&地方表演團體 勁歌熱舞表演 頒獎&摸彩	旗魚大餐饗宴	16:30 入座 17:00 準時上菜 定時摸彩
18:30～20:30		張秀卿、李嘉 胡氏熱門樂團 地方表演團體秀	
20:30～21:00		鏢旗魚、服裝創意頒獎	
21:00～	煙火耀星空	施放煙火	



特別企劃

創意料理—

旗魚響焰

文/ 陳怡鏐 圖/ 李東陽、銘師父提供



銘師父（莊忠銘）

年資：40年

經歷：中華美食交流協會理事

中華民國烹飪協會理事

全國技術士中餐檢定評審員

台灣觀光管理學院融合料理講師

銘師父担仔麵負責人

得獎紀錄：

2006台北中華美食展廚藝競賽

國內賽職業廚師組 金鼎獎

2007台灣第一味辦桌王廚藝競賽 金廚獎

2007台灣美食展世界廚藝邀請賽 金廚獎

2008年參加新加坡世界御廚競賽 初賽金牌獎

2008年參加新加坡世界御廚競賽 決賽亞軍

做菜就像藝術創作一樣，需要題材與靈感，才能創造出令人驚豔的美味及感覺。雖然電視及各地活動邀約不斷，但銘師父——莊忠銘仍堅持每天親自挑選食材，讓慕名前來「銘師父餐廳」的客人，每一次都能擁有最新鮮、最新奇的美食饗宴。

銘師父表示，他的題材與靈感來源就在挑選食材的過程中產生，因此店內沒有菜單，強調的是嚴選當令食材去做變化，而且他很喜歡用花蓮在地的食材來入菜，連當地的原住民特殊野菜及山產，也是銘師父愛用的食材之一。

現在，時序已來至旗魚最佳的品嚐季節，在銘師父的巧思下，旗魚食材少說也能變出20～30種不同的創意佳餚。其中，最特別的是銘師父將之命名為「旗魚響焰」，由四道創意料理組合而成的旗魚系列。

第一道「旗開得勝」，採用特級旗魚肉生魚片，並以透明的腳杯蓋住，整體視覺多了一股神祕感，然後擺上當令的洛神花果，不僅看起來美麗，嚐起來更是美味。

第二道「魚粒炒飯」，先將旗魚肉蒸熟後切碎丁，入鍋炒成魚鬆，再放入白飯拌炒。粒粒分明的黃金炒飯，竟可從中咀嚼魚肉的鮮甜，這道看似簡單的炒飯，風味絕佳，讓人忍



旗開得勝



魚粒炒飯



響徹玲瓏

不住一口接著一口。

第三道「響徹玲瓏」，在旗魚骨熬製而成的濃湯中，加入旗魚肉丁、西洋芹菜、飛魚蛋等新鮮蔬果，最後以吉利丁片煮至凍狀。菜一上桌，首先映入眼簾的是覆於上方，宛如藝術作品般輕巧玲瓏的糖絲；而那淋上橄欖油及和風醬，入口即化的美妙滋味，更是令在座的每一個人驚奇連連，久久無法忘懷。

第四道「焰炙魚肚」，將旗魚肚放入烤箱，約8分鐘後，再與青龍辣椒、薏仁、臘肉、枸杞作搭配。一口咬下才發現，厚實的旗魚肚片裡面竟包裹了酸菜，讓鮮甜的烤魚肚多了一股酸甘味，口味獨特且喉韻十足。

嚐完四道旗魚創意料理，你會發現，這些全部都是在在地食材！連套餐中的前菜，都是由來自新城鄉的曼波魚、壽豐鄉紫色山藥、當令的柿子及茭白筍等食材搭配而成的。銘師父說：「返樸歸真。」一切採用在地食材，並將它們發揮地淋漓盡緻。有空不妨來銘師父這裡坐坐，或許你會嚐到比「旗魚響焰」更新鮮有趣的創意旗魚料理呢！



銘師父

地址：花蓮縣吉安鄉勝安二街20號

電話：03-851-3999

網址：<http://www.wretch.cc/album/mingsf>



焰炙魚肚

特別企劃



世代傳承 才能延續生命力

文/ 蔡富榮（新港區漁會總幹事）

圖/ 湯素瑛（本刊執行編輯）

當冷冽的東北季風揚起，
正是東海岸鏢旗魚船乘風破浪出海作業的季節。




旗魚為新港地區極為重要之漁獲，計有白肉（立翅）、黑皮、赤肉、劍旗魚及芭蕉旗魚（破雨傘）等。以新港地區97年度市場漁獲統計，共捕獲旗魚927公噸，產值達1億2,200萬元；但隨著漁業技術與裝備日新月異，魚法及捕魚種類沒有強力規範與限制下，旗魚漁獲量逐年呈下坡走勢。

鏢刺漁業是一種傳承久遠的漁獵法，以生態觀點來看，它是少數健康且自然的魚法之一；它展現的不僅是技術，更是一種生命經驗及團隊默契的表現！但隨著鏢魚討海人平均年齡偏高，鏢刺漁業已淪落後繼無人的窘境。

近年來政府與漁會每年舉辦旗魚相關推廣活動，希望藉以提高旗魚的單位產值，讓該漁業有永續經營的機會，以增加漁民收益。然而卻也引起部分輿論批評如此的海鮮文化與觀光

魚季，即將耗盡我們自己的海洋資源；但不置可否，文化與經濟之本在於「飲食」，飲食和經濟二者之間幾乎劃上等號，彼此密切相關。

在辦理旗魚祭之同時，是應引人想起這打從日據時代（1932年）即由日本引進的一種特殊捕魚技術，與其文化的傳承；也許這種高風險性、高技術性的鏢旗魚在不久的將來即將因後繼無人而消失，我們很想鼓勵年輕的從魚者，對這種技術與文化的延續能予傳承、接受，畢竟鏢旗魚的工作一年中也僅二個月可為之，去體驗「鏢」的樂趣，也訓練自己的膽識與技術。

在沒有管理之情形下，海洋資源也許有耗盡的一天！也許數年或數十年後，鏢旗魚文化只剩下一張張泛黃的老照片、一項項沒有生命力的鏢魚工具及設備，陳列在漁業文化館的櫥窗裡；這樣的情景是所有人不願樂見的！在辦理觀光魚季的同時，我們希望針對海洋保護區的劃設以及民眾教育、漁民教育、相關海洋政策立法與執行，與政府共同努力，賦予海裡寶藏應有的價值，也讓我們留一點海洋資源給後代吧！

特別企劃



佳濱旗魚

專家嚴選
急速冷凍

一年四季皆可嚐鮮

文 / 陳玉玲 圖 / 游忠霖



▲ 從事漁獲承銷商已有40多年的林寶山，總能精準地挑選出上等旗魚肉。

在家就可以嚐到日本饕客最喜愛的頂級白肉旗魚生魚片！這些全都是經由40多年漁業經歷的林寶山，倚著行家的眼光及專業的判斷，特別從眾多旗魚中嚴選而出，而且不是天天有的哦！林寶山表示，100多隻旗魚中，大概只能挑選出4、5隻來進行零下50℃的急速超低溫冷凍，再以真空包裝保持其最佳鮮度。

在零下50℃急速超低溫冷凍的佳濱成功旗魚產品中，林寶山最注重的是魚本身的「鮮度」及處理過程中的「衛生」。在旗魚的種類中，白肉旗魚為高經濟價值的高級生魚片，肉質柔軟、油脂豐富，挑選時除了考量這些因素之外，更重要的是魚本身的「活性」（新鮮度）。

處理的過程中，不但要在極短的時間內完成處理、真空包裝至急速冷凍儲存，而且一切都是在無塵的環境中作業，室內溫度始終維持在16～18℃，為得就是讓牠們保持在最新鮮的狀態。林寶山強調，食材可是要讓人吃下肚裡去的，這攸關於人的健康，因此要特別注意。

有了旗魚達人的專業經驗和親自選購，讓原本以外銷至日本為最大宗的頂級生魚片，如今也能在台灣買得到！更棒的是，專家嚴選加上急速超低溫冷凍的技術，讓我們一年四季都可以吃到最鮮美的旗魚生魚片！



佳濱成功旗魚

訂購專線：089-854899；0932-396-089

門市：台東縣成功鎮中山路42號

宅配網：www.makaira.com.tw

報告班長3

高山出好魚

新竹縣高冷魚類養殖水產品產銷班

文/ 吳逸郁 圖/ 李東陽



▲ 天然谷山水養殖池。(圖/ 湯素瑛)

環山圍繞的新竹縣尖石鄉，風光明媚、空氣清新，而且，在這樣的好風景裡更是臥虎藏龍！有一群努力發展高冷魚類養殖漁業的產銷班成員，在新竹區漁會供銷課課長童錦杰的輔導，以及班長廖錦龍的帶領下，經營出一個亮麗的好成績！

現任產銷班班長一廖錦龍回想當年：「民國89年成立產銷班時，對於作用、功能等方面是完全摸不著頭緒的，甚至完全沒有目標。單純只是想串起新竹縣同業們的情誼，希望藉由

這個產銷班連絡感情。」憑著這股熱情，他一個一個的找，找來了10位班員，一起組織了產銷班。

其實在過去，台灣各地從事高山養殖魚類



▲ 產銷班班長廖錦龍回想當年成立的心路歷程，一路走來得來不易。



◀ 新竹高冷產銷班的指導員－新竹區漁會供銷課課長童錦杰。

的業者，大部分都是單打獨鬥自己找出路，但廖錦龍以他的熱情和領導，凝聚了班員之間的向心力。俗話說：「團結力量大！」而這，正是新竹高冷產銷班的最佳寫照。基於提高技術與產品市場的流通，希望透過產銷班的成立，經由有關單位輔導後能整合產銷通路，提高附加價值，增加漁民收入，是大家一致的目的與目標。

正式成立得來不易

班員找齊了，產銷班也組織起來了，但正式成立還得經過縣政府的審核通過才行。對廖班長而言，這是個大難題，因為這個班很特別。一般的產銷班都是由一個鄉鎮個別成立，不過新竹縣的高冷產銷班，卻橫跨了三個鄉鎮，10名班員分別來自尖石鄉、五峰鄉和橫山鄉。

這三個區域，無論是輔導聯繫或交通都較為不便，是全省最特殊的產銷班，班員經營面積合計約60公頃，養殖面積約6公頃。一個班

包含了這麼大的地區，該找哪個鄉鎮負責？主要負責人又該找誰？

廖班長他笑著說自己講了一點點善意的謊言：「由於班員裡，尖石鄉的人數最多，縣政府決定要由你們尖石鄉來接手輔導。」當然，這謊言也很合乎邏輯，因此尖石鄉受理了。之後由新竹區漁會的吳錦明前任課長協助產銷班通過審核，現任童錦杰課長接手後，就正式開始營運。班長激動地表達感激之情：「如果沒有這兩位課長的協助，我們產銷班絕對成立不起來的！」

優良水質且堅持不用藥

高冷養殖魚類的優勢在哪裡呢？班員之一的鴛鴦谷養殖休閒農場吳仁光先生表示，新竹的高冷養殖水產是利用高山天然山泉水進行養殖，由於高海拔的養殖環境溫度較低，最適合養殖香魚與鱒魚，但需要較平地為長的養殖期，因此年產量自然受到限制。

但高冷養殖最大的優勢是：水質絕對乾淨清澈，再加上拉長的養殖期，讓魚肉更紮實，口感也較平地養殖來得甜美。其中，梅林養殖場是產銷班中最大的養殖場之一，主要養殖的魚類有鱒魚、鮭魚等魚種，老闆林振添告訴我們：「堅持不用藥，是能養出好魚原因之一。」廖班長亦驕傲地表示：「全台灣高冷魚類的養殖班，就只有這一班！」。

在高冷養殖的魚種當中，香魚向來最受人們喜愛，但牠們的壽命其實很短，一般只有一年，所以又稱為「年魚」。香魚料理以烘烤居多，主要是香魚本身肉質細膩，細骨頭小，深獲日本料理店的青睞，早期一條烤香魚曾經叫價兩百多元，而且是供不應求，不過，喜愛吃



◀ 鴛鴦谷養殖休閒農場吳仁光，專門養殖香魚與鱒魚。



◀ 梅林養殖場林振添為高冷魚類養殖產銷班之班員。

香魚的民眾必須把握季節，才能品嚐到最新鮮、美味又甘甜的好滋味。而同樣適合高冷養殖的鱒魚，主要的養殖魚種為彩虹鱒、黃金鱒和櫻花鱒，與香魚最大不同處是全年都可以品嚐得到，最佳的料理法是生魚片、清蒸，其次是紅燒、乾煎、煮湯，最後才是烘烤。

目前產銷班亦在持續尋找新品種，令人好奇的是，他們如何挑選？由於產銷班的魚，主要皆是批發到市面餐廳及婚宴場所做料理，所以除了魚本身不能有毛病、品種優良之外，「容易料理與烹調」更是關鍵！多數產銷班的成員呼籲政府相關部門，尤其是農委會水產試驗所能協助開發養殖新魚種。

認證是推廣最佳利器

養了一池好魚，如果無法讓大眾所知，無法廣為大眾品嚐，那也只是枉然。廖班長表示，眼前面臨的難關，除了新品種的引進，其實還有推廣及認證的問題。如果能夠同樣比照漁業屬農委會的流程去申請，通過後獲得履歷認證，這樣的話，新竹的高冷養殖魚類就可以擁有品牌形象及知名度，價格也能因此抬高一些，並且穩定一點。更重要的是，能夠和平地的養殖魚貨有所區隔，在市場取得優勢的定位，就像是現在標榜的有機、無毒作物一樣。如果不能和現在的魚類市場有所區隔，在推廣和銷售方面，其實是會受到很大阻礙的。



▲ 來自高山冷泉的香魚。



▲ 香魚美味又甘甜的好滋味令人讚賞。（圖/ 湯素瑛）



▲（由左至右）董課長、班員呂宥騫、漁業署田科長、班長廖錦龍合影。

在廖班長與班員們的長期努力下，新竹的高冷魚類產銷班躍上舞台，不但增加了競爭力，也讓大家更瞭解這項產業。而未來，他們最希望的是能夠獲得相關單在軟硬體及產銷技術上位的輔導與協助，期能創造出更輝煌耀眼的成果。🐟



- ▲ 天然谷冷泉之饌——鱒魚。
- ▶ 酥炸糖醋鮭魚，美味極了！



新竹區漁會高冷魚類產銷班

【天然谷山水餐廳】

新竹縣尖石鄉錦屏村3鄰24號
電話(03)584-2246

【鴛鴦谷養殖農場】

新竹縣尖石鄉新樂村水田4鄰138號
電話-假日(03)584-2415、平日(03)584-1790

【梅林養殖場 美人湯膳坊】

新竹縣尖石鄉錦屏村5鄰95-1號
電話(03)584-1065

【茗祥】

新竹縣竹北市縣政三街67號1樓
電話(03)610-6078



▲ 天然谷山水餐廳外觀。（圖/ 湯素瑛）

2009台灣觀賞魚博覽會

文/ 黃嬪嬪（展昭國際企業股份有限公司專案經理）

圖/ 湯素瑛（本刊執行編輯）

全台唯一規模最大—水族界大型博覽盛會！！

農委會主委、副主委 漁業署署長 蒞臨開幕典禮！！

11月6日~11月9日 世貿三館 百缸繽紛水族 光耀台灣！！



▲（由左至右）台灣觀賞魚養殖協會林理事長修斌、張立委嘉郡、農委會胡副主委興華、農委會陳主委武雄、漁業署沙署長志一、中華民國水族協會鄭理事長光宏、水產試驗所蘇所長偉成，以大型舒壓缸共同揭幕台灣觀魚博覽會。



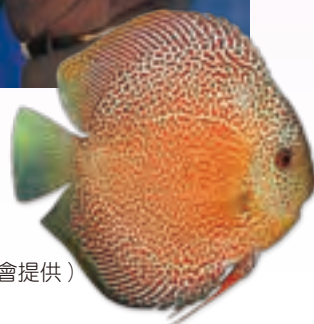
▲ 新品種魚冠軍得主陳煥凱。

▶ 新品種魚冠軍：
蓬萊金鑽羅漢。
(中華民國水族協會提供)



▲ 七彩神仙魚冠軍得主劉啟帆
(No.85 豹蛇組)。

▶ 七彩神仙魚冠軍。
(中華民國水族協會提供)



全台唯一規模最大 缸數最多的台灣觀賞魚博覽會

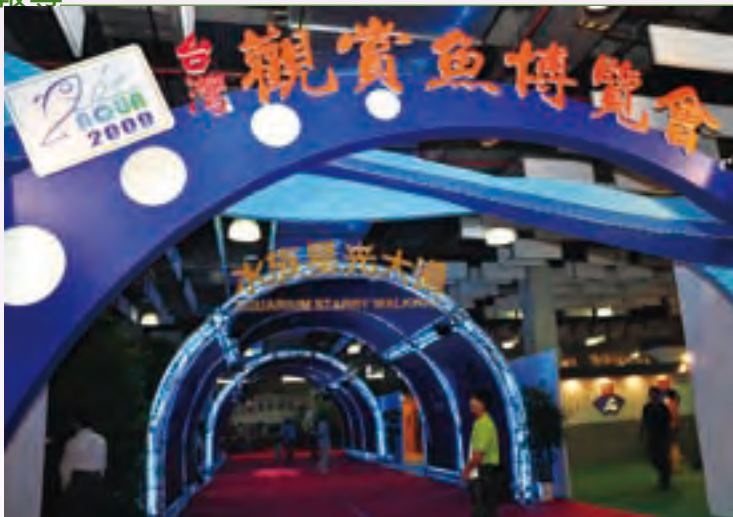
2009台灣觀賞魚博覽會於11月6日至9日假台北世貿三館（松壽路六號）盛大舉辦。本次是首度由行政院農業委員會及漁業署共同指導舉辦，規劃出主題館區、企業形象區、政策宣導區、水族街區、比賽區、舞台區及文化講座區等各式區域，免費讓民眾參觀及了解台灣觀賞魚產業的蓬勃發展。此回展出百種觀賞魚種、近150缸數，為全台規模最大水族大型博覽盛會。

開幕典禮於11月6日上午11時熱鬧展開，邀請到行政院農業委員會主任委員陳武雄先生、副主任委員胡興華先生、漁業署長沙志一先生等長官及貴賓共同與會，以大型舒壓缸及台灣

造型缸做為創意的揭幕儀式，為本次水族界隆重盛事揭開序幕。除創新的揭幕儀式之外，今年博覽會中也舉辦了國際七彩神仙魚及新品種魚兩項賽事，選拔出兩賽事總冠軍，並於開幕典禮當中由農委會主委頒發此項榮譽。



▲ 觀賞魚產業政策宣導區。



▲ 以海底世界視覺意象，打造水族星光大道步入舞台。

打造各式主題區 體驗水族世界新面貌

本次展會規劃了各式主題區，讓前來參觀的民眾能體驗水族世界的新風貌。主題區共規劃有淡水觀賞魚區、海水觀賞魚區、台灣驕傲區、生活藝術區及舞台區共五大區。淡水魚區規劃以傳統庭園及熱帶雨林兩大風格打造而成，展出有台灣十大出口魚種，如：血鸚鵡、非洲王子、玫瑰蝦、皇冠六間、阿里、大和藻蝦、熊貓鼠、雪鯛、珍珠蝴蝶及血中紅等與熱銷魚種及原產於熱帶雨林但發揚於台灣的熱帶魚種…等。海水魚區中邀請到水產試驗所，在模擬海底世界的造景中，展出各式各樣的小丑魚、軟體、海馬、鰻等人工培育的海洋水族，讓參觀者可以深入瞭解台灣的水產研究部門也



▲ 熱帶雨林風格展場。(圖/高遠文化)



▲ 傳統庭園風格展場。

能創下多種領先世界的海水魚研究成果。台灣驕傲區中，展出全世界最大的巨型血鸚鵡一紅財神、紅元寶；榮獲德國國際觀賞蝦大賽兩項大獎的水晶蝦「黑金剛」；台灣研發培育的多種螢光魚；2005及2006世界水草造景大賽冠軍作品、世界七彩神仙魚比賽冠軍還原現場實況等相關魚種及作品。生活藝術區中規劃居家生活區、辦公生活區、庭園造景區，擺設了各式不同的造型舒壓缸、10萬元的造景缸等等，也透過各式的規劃設計讓民眾能增添水族藝術



▲ 水中貴族黑金剛蝦。(圖/周旭明提供)



▲ 黑公子小丑。



▶ 透紅小丑。



◀ 血鸚鵡之父陳建志、血鸚鵡業者游麗芬、小丑魚業者朱麗玲、沙署長志一、水晶蝦業者吳宜瑾與血鸚鵡之父蔡健發合影。

概念，便於將水族產品規劃至居家及辦公生活中，為台灣經濟增加新題材。

人潮洶湧 親子同遊博覽會 好康拿不完

展出4天共吸引10萬多人潮參觀，其中不乏爸爸媽媽帶著小朋友們親子同遊展館，淡水、海水魚區、生活藝術區及台灣驕傲區皆是滿滿的人潮，民眾們目不轉睛的盯著五彩繽紛的水族箱，尤其台灣驕傲區的參觀人潮更是絡繹不絕，讓許多民眾一同見證了台灣水族的榮耀與成就。根據參觀民眾表示：「非常感謝政府所舉辦了這次展覽，讓我們可以看到很多從沒看

見的魚種。」。舞台區中規劃了各式各樣的好康節目，如1元競標原價8萬8元龍魚、各式套缸、器材通通1元起價。本次競標民眾熱情參與舞台活動，特別在龍魚競標登場時達到舞台最高潮，兩尾8萬8仟元的龍魚分別是以2萬1仟元及2萬5仟元的價格得標，另外廠商也提供了許多免費的好康贈品，讓民眾不僅能看到美麗的觀賞魚，更能有好康帶回家。

知名水族企業商家 齊聚一堂

本次展會除各種觀賞魚的展示之外，大會也召集了近50家全台知名的企業及水族連鎖商



▲ 陳主委展場巡禮。



▲ 海水魚區吸引許多參觀民眾。



▲ 舞台區民眾熱情參與。(圖/ 展昭國際提供)

家一同共襄盛舉。

水族街中的代理廠商如魚中魚、地中海、陽光派對、中圓、魚客來、金魚世家及新旺等，現場可以讓參觀民眾將喜歡的商品以各種優惠直接帶回家，多數商家都使出渾身解數，釋出比特價更驚人的優惠，眾多業者都紛紛表示：「這次觀賞魚實在是太成功了，讓我們業績都有大幅成長。」，成功了刺激消費需求，也讓大部分水族街的廠商賺進滿滿荷包。

企業形象區部分，邀請到了長榮、勝洋、欣昌、統一、紳堡、福壽、海豐、名人、邨港等知名水族生產或經銷代理商一同登場，展現台灣水族企業的雄厚實力。

知性與生活的文化饗宴

展會中不僅有魚缸的靜態展示及各企業與商家的參與的動態活動。會場中更舉辦了多場水族文化講座，包括專業性講座有觀賞魚鑑賞、錦鯉鑑賞、小丑魚繁殖及生活性講座為水草植栽及造景、觀賞魚胚胎介紹、辦公室養魚及水族居家風水等課題，所有場次皆座無虛席，仍有部分聽眾在會後與講師們熱切請教各項觀賞魚問題，而本次大會所邀請

請講師的專業水準更是受到聽眾的一致肯定。

水族比賽耀台灣

台灣培育的「七彩神仙魚」及「新品種魚」都曾屢次在國際賽事中大放異彩，今年於比賽區中也規劃了七彩神仙魚及新品種魚兩項賽事，邀請到甚多玩家及養殖場共同參與，選拔出各組總冠軍，並邀請行政院農委會主委於開幕典禮當中頒發此項榮譽，並於賽後開放給參觀民眾一同欣賞，分享台灣水族光耀之面。

2009台灣觀賞魚博覽會

官方網站：<http://www.taipeiaqua.com/>



▲ 阿里。

▶ 噶瑪蘭紅財神。



▶ 非洲王子。



2009新竹烏魚文化節

熱鬧登場

文圖/ 楊清江（新竹區漁會推廣課課長提供）

新竹縣2009烏魚節 搶 搶 滾，四千尾不到2小時賣光光，現場還有烏魚米粉品嚐，讓民眾買得高興，吃得開心。

新竹縣第十屆烏魚產業文化節，於11月8日在竹北市崇義里烏魚養殖區熱鬧登場。新竹區漁會以烏魚賣每尾100元的特惠價進行促銷活動，不到2小時就被搶購一空，現場還有家政班準備的鮮烏魚米粉，讓民眾食指大動，不只買得高興，也吃得開心。

本屆活動於當日九時開始熱場，內容有十八式太極拳表演、花鼓表演、相關單位宣導活動、四健DIY教學、烏魚子及烏魚干製作展

示，烏魚米粉品嚐、烏魚促銷活動、寫生比賽、摸彩、卡拉OK歡唱等活動，吸引大批民眾湧入，塞爆會場。

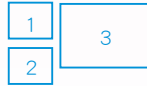
漁業署江主任秘書英智、新竹縣陳副縣長興照、邱立法委員鏡淳、竹北市楊市長敬賜等官員及各級民意代表，於當日上午10時，一起為活動開鑼，漁業署江主任秘書表示，為增加烏魚養殖區養殖品質及設備，漁業署將補助養殖區改善進排水設施經費4,000餘萬元，及協助



1

2

1. 江主任秘書英智蒞臨活動現場。
2. 十八式太極拳表演活動。



1、2. 家政媽媽正準備鮮烏米粉給民眾享用。
3. 烏魚子製作展示。

漁民烏魚加工製作其他附屬產品及產品改良，以提升附加價值，增進漁民收益。

烏魚是一種迴游魚類，每年冬至前一個月自大陸沿海成群迴游至本省西南海域產卵，常

帶給漁民一筆可觀的財富，故漁民將烏魚暱稱為「烏金」。

近年來烏魚迴游大陸海域時，魚卵未成熟即遭大陸漁民撈捕或炸魚，加上溫室效應與海



▲ 豐收的金黃烏魚子。



▲ 11~12月正是烏魚子的旺季。



◀ 竹北市拔子窟烏魚養殖班是全台最北的大量烏魚養殖場。
(圖/ 高遠文化)

洋污染日益嚴重，導致海產烏魚的數量銳減，烏魚子價格節節升高，有鑑於此，本縣竹北、新豐地區60餘公頃魚塭，自民國80年初接受漁業署及新竹縣政府、區漁會輔導海水養殖烏魚，並邀請台灣大學及海洋大學教授指導，利用科技研發，培育全雌養殖獲得重大突破，創造年產量約10萬尾成績。

因為本縣是全省最先採收烏魚子的地區，且擁有「九降風」製成之品牌，使得「九降風烏魚子」頗受消費者青睞，品質媲美海洋捕撈產品，每年此時販運商蜂擁前來採購，而今年增加製作的烏魚子醬及烏魚干，亦帶給漁民可觀收益。

新竹區漁會為提升烏魚產品的附加價值，因此與唯寶生物科技公司攜手合作研發干貝烏魚子醬，新品上架2,000瓶隨即被搶購一空，新竹縣新豐鄉唯寶生物科技公司生產辣椒醬料行銷國內外，創辦人吳清力還被封為「辣椒叔叔」，這次公司深入在地產業烏魚子，與漁會合作研發干貝烏魚子醬，包含原味、蒜味烏魚片，讓烏魚子結合創意料理，提升產品價值。

舉辦大型活動，可結合鄰近鄉鎮的休閒文化農業，創造更豐富的觀光產業，並具有社會教育功能，藉此活動機會，使所有縣民認識漁業，同時也提高農漁業休閒體驗的精緻性及價值性，促使傳統農漁業轉型，改善漁村環境及漁民生活。🐟



▲ 捕撈肥美的烏魚。

不知老之將至耳



文/ 施玉惠（漁業署公關科）

圖/ 沈雲嶷提供

沈主任秘書雲嶷，於民國86年從台灣省政府農林廳漁業局退休後，即放下職場一切，謝絕所有人士工作邀約，唯一的心願就是閒暇重拾書本，將年青時期想讀的書、想到處旅遊的心願，逐一地完成。他說：「人的歲月有限，退休就要完全放鬆心情，盡情享受休閒生活的樂趣，以慰平生。」

卸任公職後，隨和的沈主任秘書和兩個女兒同住，家居生活一切從簡。由於家中大小，各自為事業忙碌，很少有時間相聚，只有節慶，或是假日，才聚在一起，分居在外的兒孫也都會回來團聚話家常。為了達成之前未完的心願，也為了實現悠閒生活的第一步，他每天早上到公園健走或慢跑，減緩身體機能老化，「上了年紀的人，不可忽略運動保健」。每天下午是在家閱讀的好時光，從書報雜誌中增廣見聞，在文學創作中充實人文素養與觀念。有機會就出國旅遊，足跡遍及歐洲、澳洲、紐西蘭、美加、印度、東南亞等地，並從中瞭解不同國家的風土民情，誠所謂：「聞之不如見之，見之不如知之，知之不如行之」的踐履者。

沈主任秘書嘗透過觀光旅遊，回到闊別50多年的家鄉—浙江奉化，參觀與漁業相關的浙



▲ 沈主任秘書雲嶷。

江向山港、黃花魚養殖場、寧波魚市場（全中國最大的魚市場），及走訪多處名勝古蹟。然而豐富的行程對他而言，並非那麼有意義，真正令沈主任秘書振奮和欣慰的是，他與半世紀未曾謀面的沈氏家族的成員會面了。

「我都不知道自己已經當上太公了」，沈主任秘書說，父母雖已不在，但藉旅遊之名，行尋根之實，分次將居住在雲南、四川、美國和台灣各地的族人，一一地找到並認識，也獨自追溯完成「沈全泰行家譜」。

實事求是的沈主任秘書，專長秘書工作，投入漁業行政單位45年，不僅瞭解漁業局的組織架構及運作狀態，對於洞察遣詞用字、修辭、錯別字的功力更是敏銳。他提及曾在審核公文中，發現令人啼笑皆非的錯別字，「有一次省議員○○惠來函，同仁錯將『惠』字當成女性，於函覆時，誤植為某某議席女士勛啟；另一次撰寫某外事代表謝函，時值盛夏，同仁卻在最後結尾敬辭誤寫為『冬祺』……」。民國75年，漁業推廣月刊創刊時，沈主任秘書擔任編輯，每篇文稿都經他細心審核及修潤後才刊登發表，他說：「那時候，核稿最多的就是漁業推廣月刊和漁業週訊。」

沈主任秘書個性爽朗豪邁，在職時常與同仁們談笑風生，擁有極佳的人緣，離開職場後仍與老同事們維繫良好的互動關係。不論晴雨，他每週固定一天前來漁業署和昔日同窗或三五好友聚會，像家人般暢談彼此近況及所見



▲ 遍及世界各地，瞭解不同國家的風土民情。

所聞，10年來未曾間斷，直至96年10月漁業署南遷後才中止。

值得一提的是，現任農委會胡副主任委員興華，有感於漁業專才養成非一朝一夕可竟功，爰在民國90年間邀集10位退休同仁，以義務性質組成團隊傳承所學，沈主任秘書也是成員之一。這個非正式的義工組織，每人每週一次，一次兩位，輪流至漁業署金山南路辦公室，指導新進同仁公文製作、蒐集資料等，並分享漁業專業知識及經驗交流，節省同仁學習過程，確實掌握工作重點及正確之方法，令同仁們獲益匪淺。

時光荏苒，歲月匆匆，年屆耄耋的沈主任秘書，在漫長的人生旅途上雖歷經磨練，但仍能保留一顆年青的心，或讀書、或慢跑、或弄孫作樂，完全沈浸在休閒且溫馨生活的樂趣中，單純的享受家居生活，「不知老之將至耳」，誠心地祝福他。🐟

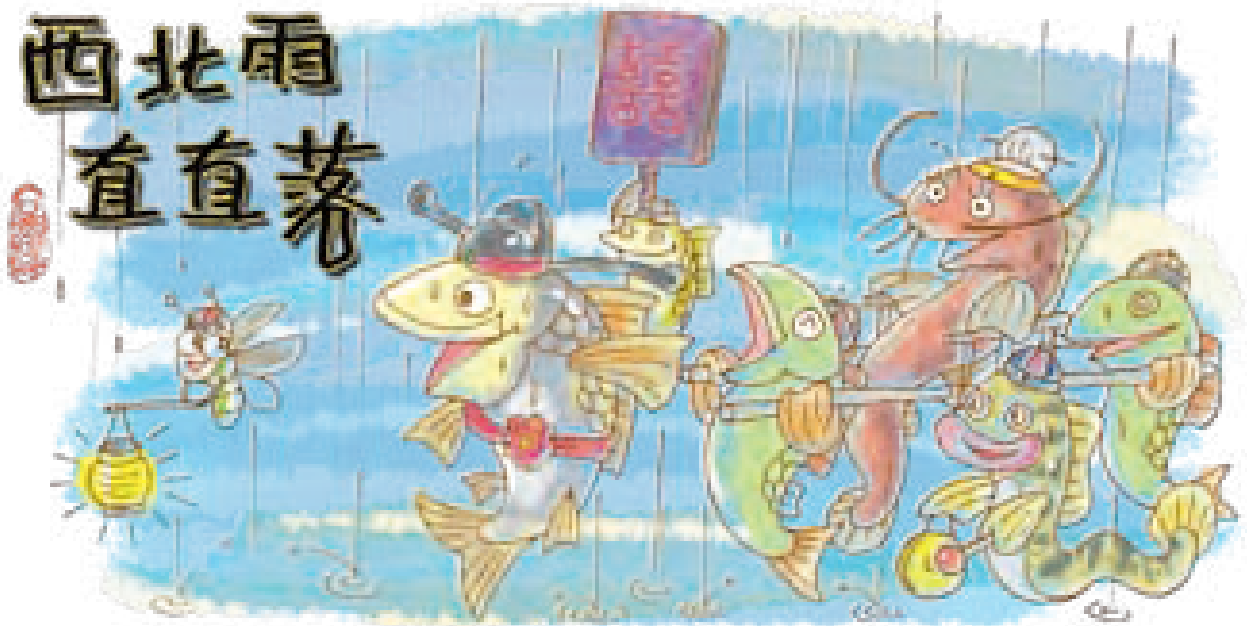
歌謠、詩詞及典故中的魚類文化

文/ 余明村（前漁業署科長） 插圖/ 石頭

台灣在早年年代，農漁村生活雖然困苦，但每餐幾乎都可以吃到鹹的小魚乾或柴鯉魚，勤快一點，還可以到大、小河川中捕些鯽魚、鯉魚或泥鰍來加菜。當時，工廠很少，農田也較少噴灑農藥，每條河川中幾乎都可看到魚蝦類的蹤跡，河蚌及蜆仔也隨處都可摸到，因此有句台語俚語就說「摸蜆仔兼洗褲」，當時人們穿著長褲或短褲就跳入河中摸蜆仔或河蚌，順便洗一洗褲子，因而有這句俚語。因為當時「禁海」的關係，一般民眾不能出海，所以認識的魚類大概都僅限於淡水魚類，如鯽魚、鯉魚、鮎鮠（鱧魚）、連魚、草魚、鯰魚、泥鰍及土虱等魚類，也因而誕生出幾首與魚類有關的歌謠，同時也反映出當時農漁村淳樸與可愛的一面。

西北雨直直落

在台灣傳統歌謠裡，與魚類有關的童謠，以「西北雨直直落」最為有名而傳唱至今，並且已列入世界民謠。其歌詞為：「西北雨 直直落 鯽仔魚 欲取某 鮎鮠兄 打鑼鼓 媒人婆 土虱嫂 日頭暗尋無路，趕緊來火金姑，做好心來照路，西北雨直直落。」。西北雨是台灣夏天中常見的午後雷陣雨，雨勢來得又急又快，頂多是下個半個鐘頭，有時甚至在大太陽下也會下起西北雨。站在田埂上，有時會看到田埂這邊雨下得很大，而田埂那邊卻沒下雨，因此有俗語說：「西北雨落不過田埂」，可見西北雨下雨的範圍及時間都有限，像這首歌寫的下到日頭暗的機率不高，不過，這並不損這首歌所要表達的意境。





這首歌謠將魚類擬人化，唱出台灣早年迎親隊伍的熱鬧、生動景象，讓我們好像走入時光隧道，看到走在前頭的新郎，隨後跟著由兩名挑夫抬的媒人轎、八人扛的新娘轎及親戚朋友等一行人，在鞭炮與鑼鼓喧天聲中，浩浩蕩蕩前往女方家迎娶的景象。歌謠中的新郎官是鯽仔魚，鮑鮑敲著鑼鼓，媒人婆土虱則坐在轎中，迎親隊伍聲勢浩大地往前走，但中途下起西北雨來又迷路了，一直走到天黑，好在有提燈者火金姑（螢火蟲）來照路，才順利到女方家迎娶到新娘。

為什麼不是由陸上的動物，而是由這些魚類來扮演新郎、敲鼓及媒人的角色，現在已無從考究，但長遠以來，魚類在華人的生活中總是扮演著喜劇、悠閒、豐收（年年有魚）及勵志等角色，所以迎親的喜劇角色，由魚類來扮演是最適合不過了。

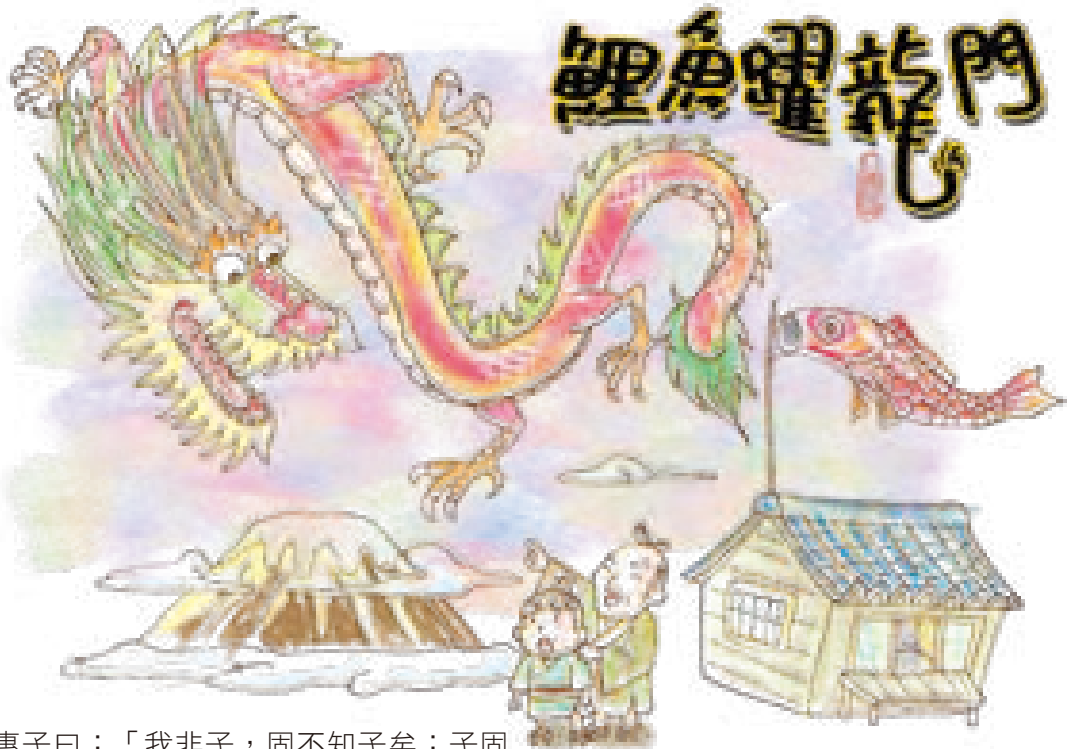
天黑黑欲落雨

再來看看「天黑黑欲落雨」這首歌謠，歌詞是：「天黑黑，欲落雨，阿公仔舉鋤頭仔要

掘芋，掘啊掘，掘啊掘，掘著一尾游鰱鼓，伊呀嘿都真正趣味！阿公仔要煮鹹，阿媽仔要煮淡，兩人相打弄破鼎，伊呀嘿都啷噹鏘噹噹，哇哈哈！」這首歌的背景也是天空快要下雨了，阿公拿著鋤頭去挖掘種在河溝邊的芋頭，沒想到竟然挖掘到一尾泥鰍，帶回家後，阿公和阿媽兩人為了是要煮鹹呢，還是煮淡一點而吵翻天，甚至將一口鍋鼎都打破了。這首歌謠表達了當時老農夫愛說笑與逗趣的畫面，早年的農村家庭當然不可能為了吃的口味而吵架，甚至將鍋鼎給打破。這首歌謠同時也顯示出，農夫在田邊或河溝邊隨便都可挖到泥鰍，可見當時的田溝裏魚蝦有多豐富，也可知當時農田並沒受到工廠廢水與農藥的污染。

子非魚焉知魚之樂

魚類扮演悠閒的角色中，最有名的故事是莊子的「子非魚焉知魚之樂」：莊子與惠子遊於濠梁之上。莊子曰：「儵於出遊從容，是魚之樂也。」惠子曰：「子非魚，焉知魚之樂也？」莊子曰：「子非我，安知我不知魚之樂



也？」惠子曰：「我非子，固不知子矣；子固非魚也，子之不知魚樂，全矣！」莊子曰：「請循其本。子曰『汝安知魚樂』云者，既已知吾知之而問我。我知之濠上也。」莊子最後仍辯說他在濠上知道魚之樂。人們在家裏或辦公室擺水族缸（箱）養觀賞魚，或在花園的池塘或噴水池中養錦鯉等魚類，無非是我們像莊子一樣，知道魚在水中悠游是很快樂、自在的，因此，觀賞它們，也希望跟它們一樣悠閒自在。其次，漢朝有一首「樂府詩」也是描寫魚類在蓮葉間四處悠游的景象：「江南可採蓮，蓮葉何田田！魚戲蓮葉間：魚戲蓮葉東，魚戲蓮葉西，魚戲蓮葉南，魚戲蓮葉北」；還有一首兒歌是：「魚兒魚兒水中游，游來游去樂悠悠，倦了臥水草，餓了覓小蟲，樂悠悠，樂悠悠，水中世界真自由。魚兒魚兒水中游，看見前面一線鉤，鉤上食味美，看得唾嚥流，小魚兒別上鉤，貪圖享受失自由」，都是用人類的眼光看魚類樂悠悠的世界。魚類除可供人類食用外，也可娛人，可見魚類對人類有多大的貢獻！

鯉躍龍門

有關魚類鼓舞人類奮鬥的故事，有「鯉躍龍門」的故事，傳說飛躍龍門是鯉魚一生的理想，若能成功飛躍龍門，就可成為受人尊敬的大鯉魚。所以就有所謂「一登龍門，身價百倍」之說。以前科舉時代參加會試獲得進士功名的，也叫「登龍門」。「鯉魚躍龍門」這傳說連日本都受到影響，日本在五月五日兒童節那天，有男孩的家庭都會掛上有鯉魚的旗幟，有幾個男孩就掛幾尾鯉魚旗，就是希望孩子能像鯉魚一樣，躍過龍門成為黃龍，而我國「望子成龍」的俗語也是由鯉躍龍門的傳說而來的。至於捕魚歌：「海浪滔滔我不怕，掌穩舵兒往前划，撒網下水到魚家，捕條大魚笑哈哈」也是一首傳唱至今歷久不衰的勵志歌曲。

魚類與文化創意結合成商品

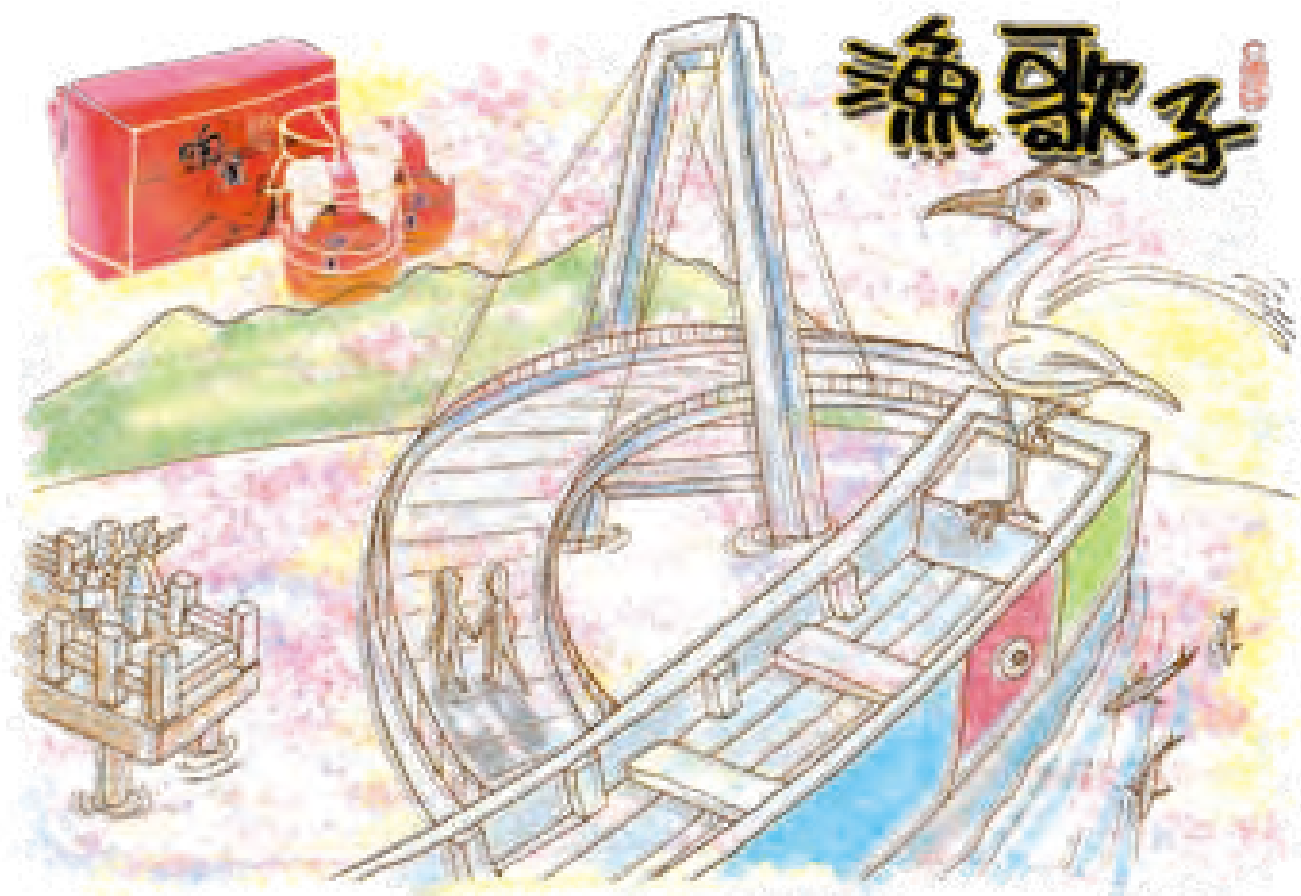
淡水河出海口流域及沿岸盛產 仔魚，淡水區漁會將漁民所生產的 仔魚製成吻魚醬，經過精製包裝銷售到市場後，反映熱烈，並入

選農委會百大精品之一。吻魚醬包裝盒上寫有一首詞，詞牌名「漁歌子」，內容為：「觀音山前白鷺飛 日落淡江 魚肥 木棧道 情人橋 鮮醬美味忘不了」，這首詞是筆者從張志和的「漁歌子」「西塞山前白鷺飛 桃花流水鱖魚肥 青箬笠 綠簑衣 斜風細雨不須歸」改寫而來，將魚類與中國古代詩詞結合，再藉由詩詞喚醒消費者對商品的感動，就是一種文化創意。又筆者想寫一首描寫淡水河的景致，聯想到元曲作家馬致遠所寫的一首膾炙人口的曲「天淨沙秋思」：「枯藤老樹昏鴉，小橋流水人家，古道西風瘦馬。夕陽西下，斷腸人在天涯」，意境深邃，因此也擬了一首「天淨沙」為：「白鷺、紅樹、沙岸；石滬、漁人、河畔；夕陽西下，情人橋上共看」，描寫整個淡水河的景致，意境當然無法也不敢與馬致遠的那首曲相比擬，但總是一種文化創意。

又如前文介紹的「西北雨直直落」這首歌謠中的魚類「鯽仔魚、鮎鮎、土虱魚」，也可換成現代人所熟悉的「黑鰻串、曼波、虱目魚」，將歌詞重新改寫創新後以原調重唱；或在烏魚子的包裝盒上敘說烏魚的故事、作法及私房食用方法等；或在魚類各種文化節中吟唱魚類相關詩詞、歌謠等，都是屬於文化創意產業之一。

結語

上述有關魚類的歌謠、詩詞及典故等反映出當時人們的生活、環境及習俗等，而魚樂也成為人們娛樂的對象，在在都已經成為我國文化的一部分，對這些文化如何再賦予創意，變成一種文化創意產業，提高漁業的附加價值，有賴漁業界人士共同來努力！



退休老漁民會油畫

文圖/ 蔡昌杰（蚵仔寮文化協會理事長）

高雄縣梓官鄉西南邊濱海聚落赤坎及蚵仔寮，多數居民世代農、漁維生。蚵仔寮是漁會所在地及拍賣中心，70年代建有蚵仔寮漁港，是漁民生活的重心，赤坎漁民比較辛苦，必須多走一段路，才能搭船進出漁港，捕魚度日。

老漁民尤辰允，原名仙化，1935年日本時代，出生於赤坎聚落，是母親於43歲才生的么兒上有一兄四姊，倍受疼惜。孩童時就讀日本小學，直至四年級第二次世界大戰結束，台灣脫離日本統治，因而輟學直接跟著父執輩過著討海生活，晚上就讀“暗ㄘㄣ仔”雖是辛苦，在困頓的年代不得不承受的重。日復一日，年過一年，與大海為伍的日子，倒也相安無事，結婚生子人生大事緊接著而來，養家重擔愈來愈重，仍然樂觀面對千變萬化的汪洋，培養四位兒子皆是國內著名大學畢業（台大、中央、交大、逢甲），老漁民說：「拼命賺錢養兒，在艱苦也快樂」，難能可貴。



▲ 蚵寮國中佈置畫展。



▲ 尤辰允（左二）妻子、兒子合照於高雄縣文化局畫展。

昔日討海過日，倍嘗艱辛，沒有漁港，漁船噸位又小，大多以搖槳竹排筏為主，船停泊海上，竹排筏扛至沙灘上，魚貨扛或挑至魚市拍賣。漁業資源卻是相當豐富，漁民說：「大海是漁民的銀行，缺錢就到海洋提領，海洋銀行不會倒」。辰允漁民平日搖鐘網捕魚，烏魚期參加蔡慶藏仔寮（位在赤坎坑仔第二座）捕撈烏魚，有空時務農，兢兢業業，刻苦勤儉，終能闖出一片天，過著安穩得日子，近50歲時，終於放下漁民生活，轉而賣菜、種菜，獨創輪作的方式，一年四季皆有菜可賣，引以為傲，自種自銷，自豪的說：「我種的菜品質好，生意佳」，真的不是“噱小”。

放下生活重擔，過著粗茶淡飯，閒雲野鶴的日子，心血來潮，拿起鉛筆模仿，一面牆怎麼畫都立不起來，不甘心，苦苦思索，皇天不負苦心人，終於會畫立起來的牆，孫女的一句



▲ 楊秋興縣長(前左)參觀蚵寮國小尤辰允(前右)畫展。

話：「阿公，你畫的真水」，從此老漁民沈浸在繪畫的天地中。

由鉛筆畫起，經蠟筆、水彩的揣摩，無師自通數年，直至2005年開始進入油畫的年代，自此與油畫結下不解之緣，師承溫瑞和老師習油畫數月，獲益良多，不適應正統繪畫課程的洗禮，跳脫學院派畫風的束縛，無拘無束的自由揮灑，猶如脫韁野馬，狂奔原野。喜愛風景畫，各地美景一一入畫，寫實自然。兒子建議鄉土素材入畫，採納後，農、漁村景物，生活經驗的畫作，幅幅真實精彩，蘊含鄉土故事及人生智慧，娓娓道來，無盡的鄉土情懷，汨汨而流，感染一股純樸溫馨的喜悅，自娛娛人。

畫作逐漸累積，掛滿室內，辰允老先生想：「獨樂樂不如眾樂樂」，開始自我推薦，或是別人喜歡欣賞，都義不容辭的提供畫作展出，高雄市勞工育樂中心和溫瑞和老師聯展，典寶聖伯公廟展出，橋仔頭公園花展展出，岡山圖書館、岡山文化中心、蚵寮國小、蚵寮國中、高醫陸續展出，不論場地規模，總是懷抱一顆喜樂的心，盡心盡力參與，邀人雅俗共賞。2009蚵寮國小展出時，恰好楊秋興縣長蒞臨，讚譽有加，有線電視台也來錄製專訪，因緣成熟時，願意提供畫作義賣濟貧，無私的襟懷，讓人佩服。

髮蒼蒼、肚圓凸、胖胖的，耳聰目明，笑口常開，豁達樂觀的尤老先生，10多年前赤崁赤慈宮媽祖進香時發心素食，只為健康養身。夫婦散步時也隨時撿垃圾，招來異樣眼光，閒言閒語，老先生不予理會，更加投入，每星期二天，獨自開著老舊小貨車，戴著斗笠，烈日下、寒風中，全年無休，一天在赤東活動中心至赤崁老人活動中心間，一日在赤崁海岸，撿垃圾掃落葉，以及資源回收，樂此不疲，感動了一位機車行老闆，開店前，天天在蚵仔寮漁港南堤四周撿垃圾，置放垃圾桶，作資源回收，並尊稱尤老先生是他的師父。

漁民與繪畫，似乎風馬牛不相及，退休老漁民把他們連結起來，似乎有些不可思議，其實不然，因為人都有無限的可能。尤老笑著說：「吃飽無頭路，加減畫，直至拿不起畫筆」，讚嘆喝采。生命長河總有一些缺口，等待填補、彩妝，每一個人都有一枝彩筆，等待運用揮灑。回首來時路，退休老漁民說：「不枉此生」。

忽然心生一念，農、漁會若能輔導農漁民欣賞藝文活動，走入藝文世界，何嘗不是有品生活教育，農、漁民絕對不是老粗。🐟



▲ 尤辰允於赤崁社區做資源回收。



漏網鏡頭

因為有您，漁村才美！ 文圖/ 高遠文化

編輯部：由於本刊的版面有限，因此有許多認真打拚的漁民或從事漁業相關的在地人，成了我們的漏網鏡頭。在這一年，編輯部實際前往各地大小漁村，也捕捉了許多美好畫面，在此感謝各縣市政府及區漁會的協助，同時感謝鏡頭下的您，為漁業的付出與努力。



▲ 朝陽漁港的漁撈長，剛從海上打拚回來。



▲ 南方澳漁港魚市場的魚販。



▲ 在蚵仔寮漁港拍賣市場，大聲叫喊的拍賣員。



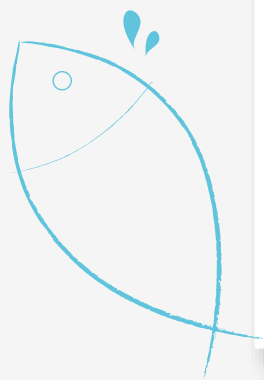
▲ 溪南春休閒渡假漁村解說員吳勝雄。



▲ 在南方澳海港邊修補魚網的漁民。



▲ 富基漁港姊妹餐廳的海產工作人員。



世界的漁港(十一) 印度・秦奈・瑪莉娜漁村

文圖／黃丁盛

舊名馬德拉斯Madras的秦奈Chennai是印度南部的大城市，人口近千萬。相對於都市的車水馬龍、繁忙喧囂，濱孟加拉灣的瑪莉娜Marina漁村則顯得寧靜純樸、與世無爭；漁民在沙灘上悠哉地補網、閒聊，岸邊泊滿色彩鮮艷的漁船，船上是最愛嬉戲場所。

◀ 瑪莉娜漁民在沙灘上悠哉地補網、閒聊。



▲ 色彩鮮艷的漁船是孩童們最愛的嬉戲場所。



圖/ 高遠文化

國境之西

矗立於台灣海峽最西端
看盡了千百艘往返漁船
當夜晚覺醒時
花嶼之光閃耀全島

澎湖·花嶼燈塔

