

特別企劃

海上明珠—
小琉球

琉球區漁會
鮪魚達人 × 洪玉成

琉球區漁會
鬼頭刀達人 × 蔡丁吉
自己捕魚 新鮮上桌

小琉球休閒體驗三部曲
浮潛 × 潮間帶 × 夜間體驗

Fisheries Extension

Vol. 288

漁業推廣

2010年9月出版
漁民與指導員適用



行政院農業委員會漁業署



拍攝漁港：桃園竹圍漁港
攝影/ 湯素瑛

好一幅威尼斯～

文/ 高世澤

竹圍港邊，水產品直銷中心咕嚕著空腹
漁船在港內於是開始依攏密謀著
鯖魚、鯧魚、烏魚卻在堤外悠哉嬉游

太陽能燈座正在港區進行充分的日光浴
好在入夜後作為漁船出勤的訊號
或作為彩虹橋旁偽裝的星子
對遊客拋出威尼斯風韻的媚眼

遊客捧著熱氣騰騰的炸海鮮
在千坪草原上看著風箏被彩虹橋拐走



漁業推廣

Fisheries Extension

中華民國七十五年十月十五日 創刊



行政院農業委員會漁業署

04 《漁政要聞》

《特別企劃》

08 海上明珠 小琉球 文 / 陳怡錢

- 10 琉球區漁會
鮪魚達人×洪玉成
- 12 琉球區漁會
鬼頭刀達人×蔡丁吉 自己捕魚 新鮮上桌
- 14 小琉球休閒體驗三部曲
浮潛×潮間帶×夜間體驗
- 16 不可不知的×三鬼傳奇
- 18 小琉球×在地風味漁產伴手禮

《港動人心》

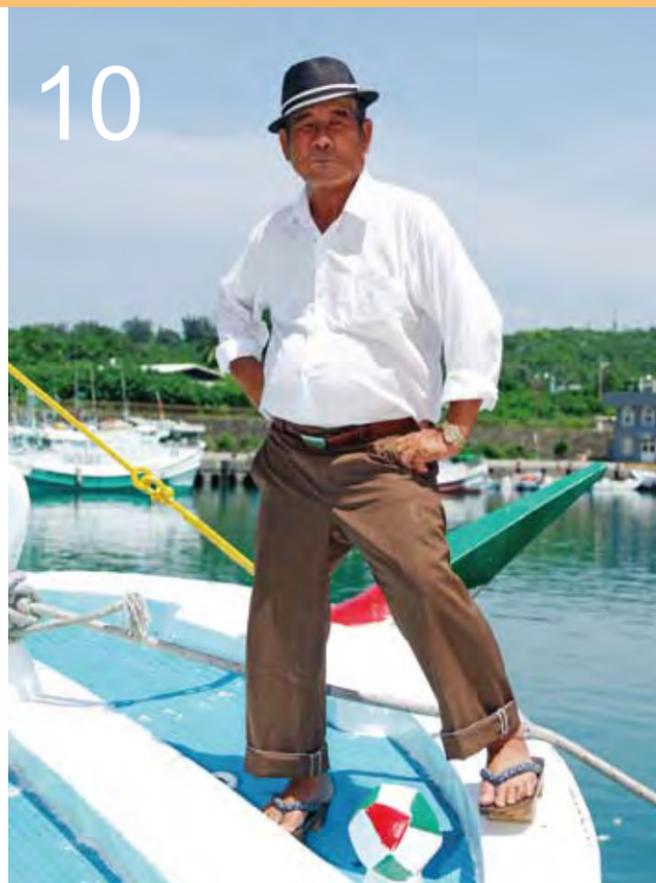
- 20 十大魅力漁港(8)
海邊七號 烏石漁港 文 / 林珈仔

《推廣天地》

- 26 養魚與風水(一) 文 / 雅玄
- 28 傳統漁業新思維—
基隆鎖管漁業的體驗行銷
文 / 陳均龍、何惠玫 (基隆市政府產業發展處)
- 30 秋風起，秋刀魚飄香
文 / 鍾國南 (漁業署公關科科長)

《漁業文化》

- 32 魚話魚畫
戀戀淡水漁業風情 程許忠鏡頭下的黑白感動
文 / 李婕



《活動報導》

- 34 2010海峽兩岸台北旅展—
台灣館漁產區展示活動報導
文 / 彭子倩 (財團法人台灣養殖漁業發展基金會)
- 36 九十九年漁事推廣人員在職訓練
—富山禁漁區漁業體驗側記
文 / 楊連丁 (高雄區漁會專員)
- 40 看見漁村好活力!
99年度漁村四健全國大露營歡樂登場
文 / 林巧、江善泰 (漁業署)
- 44 嘉義區漁會
漁特產品門市正式開鑼了!
文 / 蔡雅娟 (嘉義區漁會供銷課長)

《人物專訪》

- 45 葉建宏技正膺選農委會模範公務人員
文 / 湯素瑛 (本刊執行編輯)
- 46 王莉鈞努力不「蟹」
董事長千金變身大閘蟹達人
文 / 楊文琳
- 48 蟬夢園—螃蟹世家的逐夢天堂
養蟬達人楊嘉和專訪
文 / 康雅雄 (漁業廣播電台)
- 50 健康食材 利潤分享
全台唯一多蟹種螃蟹餐廳
—專訪蟹逅螃蟹精緻料理老闆章立欣
文 / 楊明怡

《新農報你知》

- 53 中秋燒烤物 達人教你烤出美味
文 / 吳珮菁

- 封面裡 好一幅威尼斯~ 文 / 高世澤 圖 / 湯素瑛
- 封底裡 土耳其—耶尼索 文 / 黃丁盛
- 封底 純淨 文 / 李婕



小琉球鬼頭刀 蔡丁吉

文 / 陳怡錢 圖 / 游忠霖

自己捕魚自己賣
經營「阿對麵店」
實現捕新鮮料理
在小琉球打響名號
每日出海捕魚
只要夠用不用多
符合食物哩程
是個環保新漁民

中華民國七十五年十月十五日創刊
中華民國九十九年九月十五日出版
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·林永德·陳添壽·陳茂本
陳玉琛·黃明和·黃友義·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：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：簡婉庭
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



▲ 滂沱大雨中，馬總統訪視虱目魚養殖業者。

馬總統訪視虱目魚養殖場

文/ 鍾國南（漁業署公關科科長）

圖/ 施玉惠（漁業署公關科）

8月29日傍晚，滂沱大雨中，總統的車隊緩緩駛離台17線省道，不久之後，即停在七股鄉篤加村邱軒寶漁民的虱目魚塭旁，總統穿著雨衣，一下車立即趨前與邱軒寶先生握手致意，農委會陳武雄主委及漁業署沙志一署長在場陪同。一行人走到飼料自動投餌機前，首先由邱先生向總統說明所使用的飼料及自動投餌機的操作方式，也雙手捧住剛剛用手拋網捕上來的活魚，展現了虱目魚活蹦亂跳的生命力。

隨後總統與漁民代表們就在住家前的廣

場上進行座談，首由沙署長向總統簡報台灣虱目魚產業現況及未來發展，接著漁民陸續提出各種問題與建議。南縣區漁會謝慶生監事關心簽定ECFA之後政府對於虱目魚的促銷輔導措施，陳福成理事則建議政府應加強輔導虱目魚產品品牌的建立，另一位理事吳細煌則憂心簽定ECFA之後對於台灣產業的衝擊。沙署長在答覆中說明政府已採行的品牌促銷措施如輔導業界取得CAS及產銷履歷驗證，並強調因應簽定ECFA漁業署已經規劃整合業者參加9月在福



▲ 馬總統訪蒞座談會。



▲ 農委會陳主任委員說明ECFA簽訂後對漁民的助益。



▲ 沙署長向總統簡報台灣虱目魚產業現況及未來發展。

州舉行的「第五屆海峽漁業博覽會」及台灣名品展。

漁民非常重視ECFA的簽訂，南縣區漁會林雨欽監事呼籲政府要將虱目魚的各項加工產品列入ECFA早收清單中，邱軒寶先生則希望政府能調降魚塭電費及飼料費用，最後台南市長候選人郭添財也發言敦促政府在下一回合ECFA談判時，應該將更多的產品列入早收清單。沙署長表示此次未能納入ECFA早收清單的產品，將在未來持續爭取，另外為增強產業競

爭力，也會協助漁民依規定辦理電費優惠，並且透過產銷班組織之運作，以共同採購方式來降低飼料的進貨價格。馬總統最後向在場的漁民代表表示，在之前ECFA的談判中，我方沒有開放任何一項農產品進口，未來兩岸的談判中，也一定會將農漁民的利益擺在第一優先的考量。

座談會後，總統在養殖場與養殖業者共進晚餐，品嚐在地的虱目魚風味，對於上桌的「正港台南虱目魚」讚不絕口。用餐中總統走到各桌向辛勞的漁民朋友致意，還主動走到備菜區與工作人員握手致謝，讓在場的漁民們都感受到總統的親切與平實。



▲ 馬總統與養殖業者邱軒寶(後排右4)等人合影。



我國正式成為「美洲熱帶鮪魚委員會」會員國

2010年8月17日我國駐美代表處向「安地瓜公約」(Antigua Convention)存放國—美國政府遞交我接受公約規範之書面文書，並附上總統批准書，完成我國加入該公約所有的法律程序。因此，台灣於本年8月27日「安地瓜公約」生效之日起，即成為管理東太平洋鮪類資源之「美洲熱帶鮪魚委員會」(Inter-American

Tropical Tuna Commission, IATTC)之「委員會會員」(Members of the Commission)。

我國在成為IATTC會員後，除可充分維護我國漁民作業權益外，亦將積極與其他會員合作，保育及管理該水域之重要漁業資源，展現捕魚國之責任。

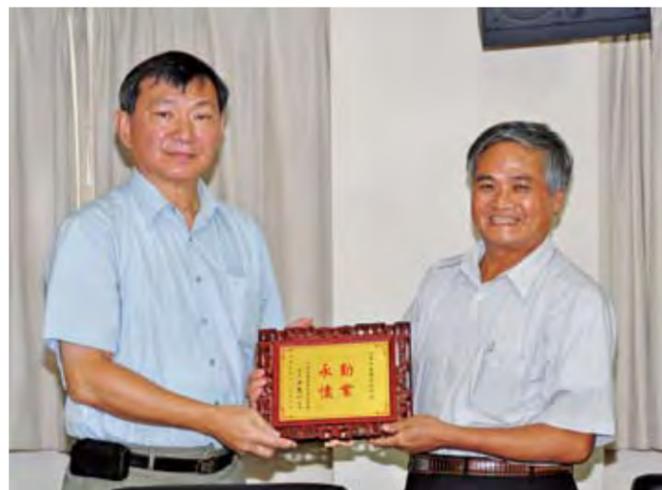
黃友義 陞任漁業署養殖漁業組組長



▲ 黃友義組長宣誓就職。(圖/施玉惠)

8月16日，漁業署養殖漁業組組長異動，石聖龍組長在大家依依不捨的祝福聲中榮退，由副組長黃友義陞任組長，接掌養殖組業務，將繼續推動產業發展。

養殖業界都十分熟悉的石聖龍組長從漁業局技佐基層做起，專注投入我國養殖漁業發展



▲ 沙署長致贈石聖龍組長退休紀念獎牌。(圖/湯素瑛)

與管理達30年，此番榮退後，將開始其人生另一種境界。接任的組長黃友義是國立海洋大學養殖科班畢業，在漁業局、署中除深黯養殖業務外，也歷練過遠洋漁業組科長及簡任技正等職務，廣泛視野有助於養殖漁業規劃發展。

漁業署

「農村再生培根計畫」

接受報名訓練！

文圖/ 易敬君 (漁業署技正)

總統甫於本(99)年8月4日公告的「農村再生條例」，規定政府必須在條例施行後10年內，分年編列預算，設置新台幣1千500億元的農村再生基金，用來推動農村永續發展及活化再生，基金將補助農漁村依據各村之再生計畫，辦理整體環境改善、公共設施建設、個別宅院整建、產業活化、文化保存與活用及生態保育等。

但該條例也規定各農漁村社區之在地組織及團體，在擬訂農村再生計畫之前，應先接受農村再生培根計畫之訓練。本項訓練計畫係以個別農漁村為單元單獨辦理，並針對個別農村之特性及需求，分4個階段開設培訓課程，分別為關懷班、進階班、核心班及再生班。

漁業署今年特別針對漁村開辦關懷班及進階班，只要漁村社區招足開班人數(原則30人)，找好上課場地，漁業署就會依社區所提出可以上課的時間，安排專家來講授並陪伴社區撰寫農村再生計畫，經費完全由農村再生基金負擔，不必社區出錢。

關心漁村發展的朋友，趕快到你的漁村社區揪團做伙來，漁業署將協助您的社區儘速辦理並完成農村再生培根計畫的訓練。



▲ 馬總統訪視台南龍山社區農村再生成效。

徵選範圍

全國漁村社區 (含離島、漁港、養殖漁業生產區等)。

徵選資格

- 1) 於社區評選會議前，向行政院農業委員會漁業署報名；或參與人力培訓招生說明會報名的立案之漁村社區在地發展組織。
- 2) 立案之漁村社區在地發展組織，係指社區發展協會、以社區營造為宗旨之立案團體。

報名班別

- 1) 關懷班：任何有意願參與培訓課程之社區。
- 2) 進階班：曾參加過漁業署所辦培根計畫關懷班之社區。

漁村社區農村再生培根計畫網站

網址<http://ocean.youngsun.org.tw/>

洽詢專線：漁業署漁政組漁村建設科
楊先耀科長 (電話：07-8239770)
易敬君技正 (電話：07-8239766)

海上明珠 × 小琉球

(感謝琉球區漁會協助採訪)

文/ 陳怡鈺 圖/ 游忠霖

因島上奇岩勝景、生態資源豐富、美不勝收的水中花園，使其小琉球有「海上明珠」之美稱。來到這當然不能錯過休閒體驗三步曲「潮間帶、浮潛、夜間體驗」，品嚐在地人推薦的傳統美食「鬼頭刀魚干肉粽、炒飯」，離開時，別忘了順手帶個鬼頭刀魚干禮盒，在中秋佳節時學學琉球人的烤鬼頭刀魚干，也是不錯的新選擇。

讓我們在夏末之際，
來小琉球追風、踏浪、騎機車環島去！

Let's go!



琉球區漁會

鮪魚達人 × 洪玉成

圖/游忠霖



東方藍鰭鮪
俗名：太平洋黑鮪、黑鰻申
學名：Thunnus orientalis

榮獲99年全國模範漁民的洪玉成，因捕魚技術超群，經營近海延繩釣漁業有成，捕獲鮪魚常有佳績的他，更在今年度一趟出去捕獲9尾回來，其中5尾由兒子的船隻所捕獲，自己則捕獲4尾，再創下小琉球捕鮪魚之佳績。

今年73歲的洪玉成，自從國小畢業後至今，討海經歷已有60年了。13歲就開始從事竹筏捕魚作業，主要捕撈水針、飛魚、黑喉等。16歲正式登上漁船，從事近海漁業，捕的是黃旗鮪、鬼頭刀、雨傘旗魚等魚種。直到32歲才從事鮪延繩釣，最遠則曾跑到菲律賓南方海域。洪先生到了50歲才有自己的船。後來改以捕黑鮪為主的原因，主要是91年起屏東黑鮪魚觀光文化季的展開，黑鮪的價格上漲。

目前自己的漁船19噸，而兒子的則是25噸，而有兩位孫子分別跟著他們討海，這樣祖孫三代共同從事討海，目前已是少見的情景了。「雖然討海辛苦，但他們自己不想要讀書，外面工作不好找，那就來討海吧！」洪玉



▲出海就是要穿襯衫加西裝褲的洪玉成，有「年年黑鮪魚冠軍王」之美稱。

成以平淡的口吻說著。黑鮪魚整個魚季下來，平均約有千萬收入，分給海腳(船員)每人少說也拿個數十來萬，這樣比較一般外面工作，算是很高薪資。

捕的訣竅在哪呢？洪玉成表示，主要有三個因素：一是運氣、二是打拚、三是變化。俗

語三分靠運氣，七分靠打拚，也就是說討海除了看天吃飯以外，自己的技術、海上深厚的歷鍊，更是以歲月換取而來的。另外，就是隨著環境因素不同，採取不同的捕撈方式，也就是隨機應變之能力，有技巧沒動頭腦也不行的。

捕魚除了有自己的訣竅外，對於自己的穿著也有一套獨特的想法，平常時的裝扮就是身穿襯衫(年輕時都是花襯衫)、特別訂製的西裝褲、頭戴頂紳士帽、嘴邊總是叼根煙斗的他，腳總配上一雙木屐鞋，一身非常時髦的裝扮，可以說是漁民界中的型男。

令人好奇的是，出海穿成這樣嗎？洪玉成表示，除了早期放伶仔(流刺網)，漁網會沾染到衣服時，那時才不得已才換上有三個鈕扣的polo衫。另外，當然作業時，不可能穿著木屐鞋，帽子則換上了大草帽，風大時則改戴著棒球帽，但西裝褲及襯衫則是必備的。「若沒穿這樣，自己會不自在。」這也成了船長的另類的討海風格。

當我們拜訪他時，坐在厚石裙礁旁的黑色布簾搭建的臨時涼亭裡的洪玉成，正幫老婆顧著涼品的小攤位，從早上7點就出門的他，可是要待到下午5點才能離開。雖然年紀已大，但還是覺得出海去捕魚比較有趣，因天氣不好，季節不對，也只能在家幫忙多少賺一些。若有客人來，也會與他搭上幾句，也成了這個景點的特色之一，除了清澈海水，適宜浮潛玩水之外，更能買上一杯清涼的海菜飲品，與這位全台捕鮪魚產量最多、穿著最「趴里趴里」的漁民聊上了一兩句，也是來到小琉球獨特的旅遊方式哦！



▲無線電浮標。



▲固定延繩，調整釣鉤投放深度。

琉球區漁會 鬼頭刀達人 × 蔡丁吉 自己捕魚 新鮮上桌

圖/ 游忠霖

曾當選94年全國傑出漁民的蔡丁吉，一生奉獻於漁業，從12歲多就開始與父親一起討海的他，如今57歲，從事漁業已有43年之久。本身除了是一名討海人之外，更積極帶動當地沿近海漁業的發展與資源管理，目前擔任琉球區漁會人工浮魚礁管理委員會會長，也是琉球區漁會的理事，為漁民謀求福利，協助地方漁業事務。

早期數十人作業 現一人獨立作業

早期與父親一起討海從事延繩釣為主，漁船約20噸左右，一艘船少說也要十幾個人一起作業，主要捕撈的是旗魚、鯊魚、黃旗鮪、鰹魚等魚貨，而當時是藉由尋找漂流木來發現魚的隱藏之處，因漂流木停留久了，下面會就有小魚的聚集，因此自然成了大魚的誘餌，因為這樣而發現魚群的蹤影，曾一次捕到5尾黑皮旗魚上來。

而現在的蔡丁吉，則改以4噸漁船一人作業，每日凌晨2點出去，至中午前歸航。作業也已不像早期那樣漫無目的地尋找魚群，而是以中層浮魚礁為目的地，加上漁法的轉變，只需一個人獨立作業即可，而捕獲的量，只要供



▲ 一生奉獻於漁業的蔡丁吉，每天為客人出海捕魚新鮮上桌。

應自家本身經營的「阿對麵店」足夠的魚貨量即可，既可節省人力又可省下油資，並有效地運用漁業資源。

鬼頭刀炒飯的誕生

早期蔡丁吉每天捕到的漁獲，都需要趕著在凌晨1點東港魚市拍賣，因水位太低，停靠卸貨需要另外一個人的支援，賣魚給客人時，也需一個人留下來看魚貨，好讓他將魚貨送到魚販的貨車上，蔡丁吉的太太「阿對」這樣回憶說著。而當時只是單純賣一般麵食料理的



▲ 新鮮的鮪魚加上洋蔥、柴魚片及蔥做成的「鮪魚蓋飯」。



▲ 老闆娘（阿對）親自下廚。

◀ 「鬼頭刀炒飯」可是經由船長自己捕的鬼頭刀，再自家手工醃製曬乾而成的鬼頭刀魚干做成的鬼頭刀炒飯。

「阿對麵店」，每當先生要去拍賣時，都會一起跟去，這對於會暈船又開麵店的阿對而言，真的太累了，因此想出乾脆用自己的魚貨，自己來料理，而「鬼頭刀炒飯」就此誕生。

為了將鬼頭刀魚干與炒飯配得恰到好處的話，可是花費了阿對不少心血，從一開始客人反應太鹹，後來又被反應太甜，經過幾次的改良之後，最後終於以醬油與糖比例浸泡，炒出魚干與炒飯之間的甜鹹適宜的好味道。

每日現撈魚貨 新鮮上桌

除了鬼頭刀外的黃鰭鮪，也成了店內的招牌料理，除了生魚片，鮪魚蓋飯也成了招牌，這裡的鮪魚蓋飯上面鋪著的熟食鮪魚，可是先經由阿對特調的醬糖中浸泡一晚，再煮熟鋪盤，口感不硬呈現半軟狀態，有著獨特的風味，令人忍不住大塊大塊地品嚐，再來配上一碗滿滿的鬼頭刀鮮魚湯更是美味。

每天新鮮的魚貨成了店內的招牌料理，也使得蔡丁吉再也不用每天趕著赴凌晨的魚市拍賣，減少了成本與時間，這種而就以「地產地銷」食物哩程的概念，創造出漁民除了捕魚賣魚



▲ 老闆娘（阿對）親自下廚。

之外的經濟價值，更能有效地善用魚貨資源，也為遊客端出船長當天現撈的新鮮美味料理，真是值得效法。



▶ 船長蔡丁吉與阿對賢伉儷，兩人相互扶持努力經營，打響了「阿對麵店」名號。

阿對麵店

地址：屏東縣琉球鄉民生路36號
電話：08-8614290
營業時間：am11:00~pm7:30
店家blog：<http://tw.myblog.yahoo.com/wan-ju/>

小琉球休閒體驗三部曲

浮潛 × 潮間帶 × 夜間體驗

圖/ 游忠霖

從東港碼頭出發搭上30分鐘的船程，就能抵達佔地不大的小琉球。因珊瑚礁的海底環境，造就了小琉球豐富的海洋生態。離島一向給人的印象就是「陽光、沙灘、夾腳拖」，在仲夏之際，總是要來熱情奔放一下。而來到小琉球，「浮潛、潮間帶、夜間體驗」休閒體驗三部曲絕不能錯過，因此來到這沒有待上個二、三天，實在太可惜了。

近年來，隨著小琉球的遊客增加，不同風情的民宿也一間間地矗立。這裡的湛海藍天與藍白色調的建築風格「地中海渡假民宿」，構成南歐希臘風情。在這可以眺望180度廣角海景，悠閒倘佯在異國風情的民宿裡，放鬆身體、舒緩心靈。你可以選擇放慢腳步，閉上雙眼聆聽海的聲音，感受海風徐徐吹來，也可以參與民宿業者所提供的生態之旅套裝行程，保證讓你從早玩到晚，驚喜連連。



(圖/ 地中海民宿提供)



地中海渡假民宿

地址/ 屏東縣琉球鄉復興路161之9 電話/ 08-8611007

首先第一站就是「浮潛」，在一年四季都適合浮潛的小琉球，最佳景點莫過於花瓶石，如水中花瓶一般佇立，外觀的造型及海水清澈見底，成了遊客必遊及攝影留念的地方。來到這，當然一定要瞧瞧瓶底下的水中花園，豐富的熱帶魚群及軟珊瑚，幸運的話還能巧遇到生長在珊瑚礁裡的綠蠵龜一起同游大海。



▲ 藍指海星。



▲ 梅氏海膽。



▲ 夜間觀察：紫地蟹。



▲ 偽裝大師-章魚哥。



▲ 寄居蟹。



▲ 夜間觀察：棋盤腳。



▲ 夜間觀察時，別忘了帶著手電筒哦！



◀ 潮間帶
解說員許薪宏。



▲ 粗刺海膽。

礁岩壁上，甚至連樹上睡著香甜的「城市三見客」白頭翁，正裹著自己的羽翼蓋起頭兒睡覺。接著前往觀海平台觀看台灣高雄之都燈火通明的夜景景色；而在大福漁港旁整排樹立著屬於海岸防風樹種的棋盤腳樹，因其果實的基部外型似古代棋桌的四隻腳而被稱之棋盤腳。而大多只有在夜間才能見到這只綻放一夜美麗的花朵，隔日白天即凋謝落地。豐富的生態資源需要你好好地保護，才能讓我們在下次造訪時繼續欣賞這些美麗的嬌客。

而第二站則是「潮間帶」，隨著每日朝夕不同，而漲退潮的時間點不同，帶領著遊客前往潮間帶解說的地中海民宿經營業者許薪宏表示，「每月的農曆初一為大退潮，是觀察潮間帶的最佳時間。」而觀察地點則是以杉福漁港的左右兩側為主，為生態豐富的潮間帶觀察區，有著各式各樣的海膽，如梅氏海膽、粗刺海膽，還有藍指海星、陽燧足等豐富生態，甚至連前陣最夯的「章魚哥」，也能發現牠的蹤影呢！

最後一站「夜間觀察」，其最著名的美人洞夜間生態觀察區，整條公路沒有半個路燈，只有來往的車燈及夜間觀察者手上的手電筒閃閃發亮，仔細找找您會發現在珊瑚礁洞內隱藏兩隻雙螯虎視眈眈示威著，身體呈現紫色，稱之為「紫地蟹」，還有榕樹的氣根龍盤於珊瑚

在地人推薦的美食

搜祕1 鳳梨糖漿海菜窩



當地盛產的海藻(在地人稱之為海菜)，成了地方上消暑解渴的甜點。淋上數小時熬煮而成的鳳梨糖漿，搭配得恰好處。



電話：08-8611137

地點：山豬溝 小琉球第一家海藻凍

搜祕2 綿密黑糖霜淇淋



甜而不膩的黑糖霜淇淋，以不添加乳化劑而打響名號，讓你吃完整支霜淇淋後濃純回甘，而不會口乾舌燥。

地點：山豬溝 允好嘉
電話：0915-102-153



不可不知的 × 三鬼傳奇

圖/ 游忠霖

你知道嗎？小琉球有著三個著名的鬼傳奇，到底是哪三鬼呢？

答案就是鬼頭刀、土鬼、烏鬼洞，除了著名景點外，還有小琉球居民從小吃到大的傳統佳餚及但現需被保育的土鬼，另外唯一可以讓你帶走的就是鬼頭刀製作的伴手禮。到底這三鬼有什麼精彩的故事呢？讓我來為您揭曉三鬼的面紗吧！

第一鬼 鬼頭刀



小琉球四面環海，魚貨豐富，其以鬼頭刀為當地主要漁獲之一，因此每當鬼頭刀生產旺季3~5月時，漁民除了拿到魚市場販售，也會

將過剩的鬼頭刀製作成魚干，早期當地居民為了延長鬼頭刀的保存期限，所以大多都是先醃過再曬乾以保存成為料理不可或缺的食材。

而這一片片帶點酒紅色的魚干，其製作繁瑣多工，因此居民大都是自製供自家食用為主，不然就是家庭式的經營，有人預訂的話才會製作。魚干常見於餐廳料理，如煮粥、滷肉、鼎邊挫，連他們的端午節包肉粽，也要加上魚干這一味才對味。因此為了展現小琉球的地特色漁產，琉球區漁會特別製作鬼頭刀伴手禮，讓遊客回去時，直接到白沙尾觀光港遊客中心2樓就可以買回家。



▲ 先將整尾的魚去頭去魚骨，進行切片魚肉。



▲ 再將魚肉切成薄片。



▲ 將魚肉放入醬汁醃漬，正反均沾泡一下，再將魚肉捲起來較易將醬汁入味，停放一晚即可。



▲ 一般常在屋頂或架高網架曝曬，過程約1~2天。



▲ 最後呈酒紅色色澤，再烘烤一下即可食用。



◀ 鬼頭刀魚干肉粽。

早期漁民為了在海上方便食用，婦女們就會在家先包好鬼頭刀魚干肉粽給先生帶魚干出海，不僅方便又有飽足感。光魚干的製作就要花不少時間，更何況要處理肉料裡其他內餡、洗粽葉至最後的包料、蒸煮等繁瑣步驟。因此在小琉球的居民，鬼頭刀魚干肉粽都是自家的私房料理，少數經營販售，早期都是有人預訂才會自家製作販售。

如今，遊客有口福了，位於白沙尾觀光港旁的商街第11間「討海人」，已有5代家傳經營，老闆娘田宜欣去年開始經營販賣，料多實在，價錢便宜又好呷，真的可以說是俗又大碗，真心推薦給想品嚐當地人的傳統美食，或花少少錢卻大大滿足的省錢一族，這家絕對不能錯過。



討海人

電話：0912-136-102
哪裡吃得到：白沙尾觀光港旁的商店街(第11間)

第二鬼 土鬼

小琉球的土鬼是一種似西施舌的二枚貝，體型較小，約4、5公分左右，生長於潮間帶環境，因外殼常附著寄生的海藻，所以在一片海藻中常常能挖得到土鬼的身影。每當午後總見



▲ 土鬼名為雲雀殼菜蛤。

一些阿婆會來撿拾土鬼，因「炒土鬼」是當地從小吃到大的美味佳餚。但挖拾的這些老婆卻不知，土鬼對於環境的重要性，它是一種環境指標性，能將廢棄的污水吞食，保持環境的潔淨，但目前發現土鬼有加速減少的趨勢，所以不要再從海洋中把它們帶走，也不要點上一盤扼殺了環境的清道夫，就讓我們留下這一片潔淨無暇的美景給我們下一代吧！

第三鬼 烏鬼洞

烏鬼洞因珊瑚礁岩遍佈而構成一道道蜿蜒撲朔的迷宮陣，如流傳下來的黑奴血淚史撲朔迷離，據說鄭成功趕走荷蘭人收復台灣後，少數黑奴被棄於此潛居洞中。數年後，英國小艇停靠岸邊，而居住洞內的黑奴趁著將鏢器把船底穿洞，使船沉沒並乘機搶物，引起英國軍隊為此上岸搜查，得知烏鬼所為後，將黑奴全部燒死在洞中，因此「烏鬼洞」的名稱就此留傳。據傳台灣光復後，洞內仍保存完整的石桌、石床、石椅、石碗等器具，還有人拾獲珠寶首飾等物品。



小琉球 × 在地風味漁產伴手禮

圖/ 琉球區漁會提供

送禮就要送到心坎裡！挑選伴手禮就是要有在地特色，或是能讓對方也能感受到你在旅遊中的感動。以漁業為主的小琉球，主要漁獲為黑鮪魚、鮪魚、旗魚及鬼頭刀魚等。其中以鬼頭刀製成的魚乾，是非常在地的特產，不管是滷肉、褒湯等，都要加上這一味，更可直接當零嘴直接食用。在琉球區漁會的精心製作下，更推出便利的巧手包讓您走到哪吃到哪，而細綿鬆軟的魚鬆，共三種魚鬆可供選擇，是大人小孩的營養好點心。

小琉球鬼頭刀香魚系列 Dried Mahi Mah Series



(生)鬼頭刀香魚干

不論是魚干滷封肉、炸、烤魚干、辣炒蒜苗魚干、或是鬼頭刀魚干味嚼溜，馬上就能讓您做出讚不絕口的好味道

每包150公克 / 150元

●本品為新鮮立即食用食品，需經火烤或蒸配其他料理始能食用！



(熟)鬼頭刀香魚片

鬼頭刀香魚片，給您即拆即食的好味道，下酒、茗品，或是三五好友聚會，都能給您最特別的歡樂好滋味！

每包150公克 / 150元

小琉球鬼頭刀涮嘴系列 Mahi Mahi Snacks Series



鬼頭刀香魚丁

伴手禮就要選健康美味的零嘴，採用上等鬼頭刀，不論大人小孩都喜愛，便利的巧手包，更是讓您走到哪吃到哪

每大包內含5包30公克巧手包 / 150元



小琉球鬼頭刀魚鬆

小琉球鬼頭刀魚鬆是風味獨特的在地特產，以繁複作工去除腥味，保留香氣及鬆軟口感，是全家人營養的好點心

每罐270公克 / 150元

小琉球魚鬆系列 Fried Fish Fiber Series



小琉球旗魚鬆

精選上等旗魚精製，以獨到功夫拌炒入味，不論早餐搭配、正餐或是消夜點心，都是全家人最愛的美味好伴侶！

每罐270公克 / 150元



小琉球鮪魚鬆

想要給家人來點不一樣的點心嗎？採用新鮮鮪魚特製而成，特殊的魚香味讓人食指大動，送禮、自用兩相宜！

每罐270公克 / 150元

小琉球禮盒系列 Seafood Present Series



小琉球魚鬆禮盒

鬼頭刀魚鬆270公克一罐
旗魚鬆270公克一罐
鮪魚鬆270公克一罐

附精緻禮盒、紙袋 / 500元



小琉球海味禮盒

鬼頭刀魚鬆、旗魚鬆或鮪魚鬆
270公克任選一罐，搭配鬼頭
刀香魚干或香魚片2至3包

附精緻禮盒、紙袋 / 來電洽詢



琉球區漁會

採購地點：琉球區漁會農漁特產品展
售中心（白沙尾觀光港遊客
中心2F）

訂購專線：08-8613491

傳真訂購：08-8613492



十大魅力漁港 <8>

海邊七號——烏石漁港

文/ 林珈仔 圖/ 游忠霖

烏石港邊的外澳

藍天 白雲 沙灘

陽光 海岸 浪花一朵朵

多想直接拿浪板奔向大自然的懷抱

享受沁涼海水

飛行傘上

一望無際宜蘭港邊的海岸線

讓人忘卻一切塵囂

又或是 靜靜佇立沙灘上

在龜山島身影陪伴夕看晚霞

▼ 遠眺龜山島，飛行傘遨遊於天際間。



港動人心



賞鯨豚



娛樂漁船

遊生態



龜尾湖

衝浪去



外澳沙灘

吃海鮮



金棗魚片



從頭城區漁會海洋知性之旅的賞鯨、登島活動、外澳海灘戲水、衝浪、飛行傘、以及蘭陽博物館，知性豐富的吃喝玩樂行程，烏石漁港已成為休閒旅遊觀光，品嚐海鮮美食最夯的好去處，因此有其「北頭城、南墾丁」之美稱。

總幹事 **鄭讚桐**

旅遊路線

烏石漁港 搭娛樂漁船登島賞鯨 (午餐)新鮮海產料理

蘭陽博物館 外澳服務區(沙灘) 大溪漁港假日魚市拍賣



▲龜山島登島賞鯨。



▲長吻飛旋海豚。



▲海底溫泉。



在地產業

娛樂漁船：龜山島登島賞鯨

東北角的海面上擁有一處蔥綠的島嶼，2000年8月正式開放觀光，在頭城區漁會經營下有兩艘休閒娛樂漁船：「龜山朝日號」和「朝日二號」，有賞鯨、繞島、登島、三合一或是個別組合等多元的觀光方式可以選擇。坐在船上，迎著海風，享受太陽光的沐浴，欣賞翠綠青蔥的龜山島，著名八景近在眼前，有八景之首，龜山朝日，晨曦照耀蘭陽盆地；龜岩巉壁，是鄰近龜山島時，火山所形成的特殊地質結構；眼鏡石洞，在接近龜尾的地方，有兩處海蝕洞，洞內還保有鐘乳石；靈龜擺尾，龜山島末端有一龜卵石長灘，受冬、夏季風和潮水變化影響而成；龜卵觀奇，目前已不復見的奇景；神龜戴帽，當天氣轉變時，遠看島上天空烏雲蓋在龜山島上，像戴了帽子也是俗稱

「龜山戴帽，大水浩浩」，其代表著即將下雨之意；海底溫泉，龜山島裡有硫氣孔，乘船在水面上，海水漸層明顯；龜島磺煙，黃濁的海面使海水顏色改變，出現了「陰陽海」的現象，接近龜首的地方，有硫磺泉噴發，硫磺味四溢。

龜山島附近，除了有著名的八景之外還有機會與鯨豚悠遊大海，最活潑、出現機率最大的莫屬於飛旋海豚（長吻飛旋原海豚），運氣好你可以看到，瓶鼻海豚常與小虎鯨一起出現的蹤跡，其他的包括瑞氏海豚（花紋海豚）熱帶斑點原海豚、偽虎鯨、弗式海豚等。鯨豚常成群出現，時而躍出水面，讓人驚呼連連，期待不已。

頭城區漁會賞鯨專線（上班時間）

03-9782511-4 #分機404、405、505

賞鯨專線：0919920993 陳詩偉先生

傳真電話：03-9782530 網址：www.etcfa.org.tw



▲烏雲在龜山島上方，即代表將要下雨之意。



▲從島內拍攝的龜尾，清楚可見往右偏移。



▲ 龜尾湖（觀音踏龍像）。



▲ 普陀巖。



開放時間 試營運試營運期間（99年6月25日~10月15日）
正式營運（暫定10月16日）

▲ 蘭陽博物館。



▲ 蘭陽博物館（海之層）。

附近走走

龜山島、蘭陽博物館、外澳沙灘

龜山島

登上龜山島，沿途可見島上的自然生態，毛柿公的老樹，樹上有大型人面蜘蛛結網，貼壁蓮，姑婆芋、山芋（毒）、假三角爹、小巧可愛橘紅色的刺茄（毒）等植物，享受在樹林間的森林氣息，沿環湖步道觀賞龜尾湖，湖上建造的涼亭，觀世音踏龍像，給龜尾湖庇佑的力量，居民也建造了觀音的廟宇—普陀巖，現在依舊坐落在龜山島，根據傳說而祈求給予安定的力量。只要跟東北角海岸國家風景區管理處登記觀光，就可以來一窺龜山島迷人的風光。

外澳沙灘

平坦的沙灘上，雪白的浪花，一波波打上岸來，陽光照耀下，波光粼粼，是衝浪的勝地。這裡不時看見衝浪客拿著浪板奔向大海，或一對對戀人們，散步於美麗沙灘上，遙望那佇立於海中的龜山島！走累了，不妨來到東北角管理處的外澳遊客中心，喝杯咖啡、放鬆一下。

蘭陽博物館

蘭陽博物館，以北關常見的「單面山」地景作為概念，融合周邊環境建造而成。博物館的基地是烏石港舊址，是蘭陽八景之一「石港春帆」，想像當年熱鬧的烏石港口和現在物換星移、滄海桑田的時空變化。館內展示空間「海之層」裡看見海的意象與喜怒哀樂、漁業的發展，館裡仿造以前宜蘭河運渡船，體驗走在石頭上，感受河口到海岸交界處的觸感及有具有當地文化的噶瑪蘭海祭儀式，表達對海的敬重。其最吸引目光的是由漁民捐獻的實體鏢旗魚漁船，以海洋的海潮帶來大量魚貨資源，藉由漁歌唸唱，以閃燈帶領出宜蘭常見魚貨模型，也介紹漁具製作相關產業。參觀完海之層，更能了解宜蘭在地的故事以及漁業的變遷。



▲ 凉拌海菜。



▲ 紅蟳粉絲煲。



▲ 金棗魚片。

▲ 川燙透抽。

在地美食

總幹事推薦的料理廚房

擁有20年歷史的北關上好味海鮮樓的郭老闆，於飯店習得粵式海鮮好手藝，對火候的掌握和煲湯的技巧有著純熟的廚藝，如今已有45年的好功夫。店內魚貨的挑選，可是專門派人去拍賣魚市採購，甚至直接與熟識的漁船指定季節魚種。而在這個季節正好是石狗公、紅魷、黃雞魚、紅喉、小卷、中卷、軟絲、深海小龍蝦等當令魚貨，正值肥美鮮甜，推薦您前往品嚐。

川燙透抽

當季的新鮮漁產透抽，用滾水川燙後，蘸五味佐料，味道新鮮入口，充滿嚼勁彈性。

凉拌海菜

因為宜蘭的地理優勢，岩岸地形的海岸線所產的海菜（俗稱海大麵）在春夏採收，用涼拌來料理，也是一道爽口的料理。

紅蟳粉絲煲

用宜蘭三星蔥爆香，加入高湯跟冬粉用沙鍋去煲湯，最後加入一些港式蠔油調味，選用蟹肉蟹黃皆有的大沙母來入菜，讓人食指大動，紅蟳粉絲煲口感濃郁，紅蟳自然鮮甜滋味再加上冬粉吸了湯之後，吃起來還是Q彈有勁，是道連頭城區漁會總幹事鄭讚福每次前來必點的首選佳餚。



金棗魚片

特別挑選新鮮的白魚虎，因為魚肉細刺肉Q的特性，裹薄薄的粉去炸，淋上金棗醬汁，在夏末之際也是清新爽口，讓你筷子停不下來，想一塊接一塊的絕佳料理。

北關上好味海鮮樓

營業時間：上午11：00~下午8：00

宜蘭縣頭城鎮濱海路三段307號（北關加油站對面）

電話：03-9776811・9776812



▲ 吻仔魚。

▲ 櫻花蝦。

伴手禮 吻仔魚、櫻花蝦

頭城漁會的伴手禮，有品質優良的吻仔魚，除了在北台灣販售之外，也是外銷日本的聖品。而住在北台灣的民眾有福了！不用大老跑到東港，就能在北台灣品嚐到最鮮美的櫻花蝦！

烏石港魚貨直銷中心整修中，逕洽頭城區漁會：03-97825114



養魚與風水(一)

文圖/ 雅玄



▲ 養魚除了具有怡情養性，增進生活情趣外，還能聚財及擋煞。

風水理論已有四千多年的歷史，對華人影響甚鉅。研究風水的目的不在預知，而是積極的求改變，希望能扭轉乾坤，否極泰來。近年來，就連外國人也開始注意到風水的玄妙之處，所謂「風生水起」意味著水是氣的源頭，若氣的能量不足，可仰賴水來調整氣場，因此改變風水最簡單的方法就是用「水」。

風水學上說：「山管人丁，水管財」，山星又稱丁星，宜靜不宜動，只作祖先神位

等；水是零神，是旺財的，宜動不宜靜。水是財的象徵，會動的水更能助長財運，因此於居家或工作場所設置魚缸，成為改善風水的首要之選。

擺設魚缸的目的

擺設魚缸除了具有怡情養性，增進生活情趣的效果之外，還有兩個風水上的功用，一為催財、聚財，另一為化煞、擋煞。



▲ 住家的財位多在客廳，大門進來的斜角處即為財位，魚缸的水流方向要「由外向內流」。



▲ 色彩鮮豔魚兒可為主人帶來旺氣。(圖/ 湯素瑛)

聚財

所謂「氣遇水則止」，水又主財，將魚缸放在房宅的財位，最能正接來氣。確切的財位會依房子的座向及大門的開法而有些變化，一般而言，大門進來的斜角處即為財位。住家的財位多在客廳，做生意或辦公場所則為入口招待來客處，要特別注意的是，魚缸的水流方向必須是「由外向內流」，象徵著錢財由外而內，反之就是漏財。要使魚缸產生水流，就要利用幫



▲ 維持魚缸的整潔與美觀，主人的運勢才旺。

浦打水，以加速五行變化的週期，財源必可滾滾而來，並且也可藉此增加水中的溶氧，使魚更健康。

擋煞

基於風水學上「水以衰為旺」之說，將魚缸放在屋宅的衰位，以符合「潑水入零堂」的說法，將煞氣化為旺氣，轉危為安，遇難呈祥。尤其現在都市中高樓林立，動輒居處就會被鄰近建築物切到，針對這些沖煞之氣，就可利用魚缸中的水流調整方位的不平衡，將煞氣擋走。譬如說：在公司或住家入門處放個魚缸，便可將煞氣化為旺氣；公司要裁員時，趕緊在辦公室養隻鬥魚或色彩鮮豔、活力充沛的小魚，便可化險為夷。此外，魚缸亦可用來擋火煞，如房宅附近有電塔、電纜等，將魚缸對著該煞氣，便可將其剋於無形。

由於水中的魚在命理上象徵著「替代效應」，它是運勢的指標，因此平日一定要維持魚缸的整潔與美觀，裡面的魚兒才會健康美麗，主人的運勢才旺，若魚不幸死亡，一定要趕快補足，才能充分發揮養魚的功效。(待續)

◀ 在公司或住家入門處放個魚缸，可將煞氣化為旺氣。



傳統漁業新思維 —— 基隆鎖管漁業的體驗行銷

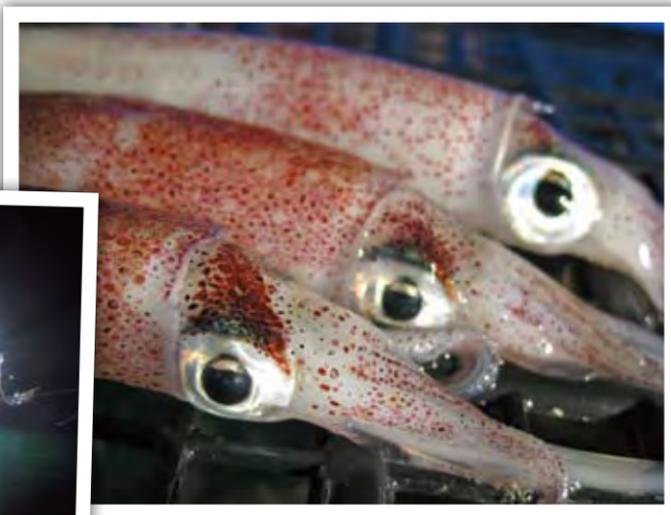
文圖/ 陳均龍、何惠玟(基隆市政府產業發展處)



▲ 開啟集魚燈進行聚魚的鎖管漁船。



▲ 保留船首及水下集魚燈進行起網作業。



▲ 鎖管除了吃以外，還能透過體驗行銷，塑造地方漁業特色。

你心目中的漁業意象是什麼？是充滿魚腥味魚市叫賣聲，還是漁港邊炙熱太陽下揮汗整補漁（網）具的漁民，又或者是小學課本所描述的「天這麼黑、風這麼大，爸爸捕魚去，為什麼還不回家！」，這些都是我們小時候，漁業給予的印象。

其實過去幾年，為包裝行銷漁業，台灣各地漁業慶典與文化活動蓬勃發展，逐漸的改變人們對於漁業的片面印象，例如東港黑鮪季、南方澳鯖魚節等都已發展成熟，不過大多的漁業節慶仍然著重在國人喜愛的魚食文化，但其實魚食文化只不過是海洋文化、漁業文化的一小部分，卻最能吸引民眾注意也往往是最讓民眾印象深刻。因此，如何擺脫魚食文化，提昇

漁業文化在大眾心中的意象，是漁業節慶活動主要課題，也是產業行銷主要目標。如果能以透過體驗行銷的方式，來塑造地方漁業特色，不僅較容易讓民眾親身感受到傳統漁業的辛勞、漁業資源的珍貴以及休閒漁業的帶來的娛樂價值與心靈層面的滿足感；也就是說，藉由體驗活動，來行銷地方漁業產物特色，舉例來說，2010基隆樂活鎖管季中的夜訪鎖管就是很好的例子。

鎖管是基隆主要漁業產物，每年的6~9月間，自彭佳嶼東北方洄游至基隆附近海域，夏季漁汛期間，基隆附近海域捕撈作業船總是顯得特別忙碌，眺望海上繁星點點景象正是預告體驗鎖管捕撈最佳時機。



▲ 碧砂漁港因鎖管季主題活動而燈火通明。

根據文獻指出，「體驗行銷」這個概念是由學者Shmitt於1999年所提出的，其定義為個別顧客經由觀察或事件的參與後，感受到某些刺激進而誘發出動機並產生思維認同或購買行為。

而依照上述定義，漁業的體驗行銷則應該是透過民眾經由觀察或事件的參與後，感受某些刺激進而誘發出動機並產生認同漁業或者水產品的購買行為，所以透過夜訪鎖管來達到鎖管漁業的體驗及參與，目的就是要達到民眾對於鎖管漁業的認同，進而購買各種鎖管產品，提高鎖管漁業的休閒價值以及產品附加價值。

姑且不論今年度夜訪鎖管究竟提高多少基隆鎖管產品的消費，鎖管季活動自94年開辦以來，每年夜訪鎖管人次逐年攀升，以本年度2010基隆樂活鎖管季為例，相關系列活動已經在8月31日圓滿落幕，其中夜訪鎖管漁業體驗活動自99年6月19日起至99年8月14日以來，總計有15航次，共3,500位民眾參與漁業體驗，這些數據顯示，民眾對於漁業體驗活動的好奇與興趣，而民眾對於漁業的陌生感，成為了規劃體驗活動的最佳的題材；透過漁業體驗，民眾切身感受漁夫夜間捕魚的辛勞與大海博鬥專注的眼神，歷歷在目，展露無遺，不再是透過「聽」與「說」來傳達漁業意象，而是



▲ 遊客帶著歡愉的心情返港。

深深的刻畫在民眾的心裡，這樣的活動對於漁業文化提升以及提供民眾認同海洋、愛護海洋的機會，絕對是無價的。

鎖管的漁業特性及其漁獲方法，較能符合樂活的漁業永續概念，因此基隆市夏季的漁業慶典鎖管季活動—既有永續概念又能提升漁業文化層次、達到帶動傳統漁業轉型、產業升級的目的。如果你至今尚未參加過基隆的夜訪鎖管、也沒有參加過其他的漁業體驗活動，那請你持續鎖定基隆市政府網站，明年的夜訪鎖管，一定少不了你。



▲ 連海邊公共設施也有鎖管意象。

秋風起，秋刀魚飄香

文/ 鍾國南（漁業署公關科科長） 圖/ 施玉惠（漁業署公關科）

當秋風逐漸吹起，來自北太平洋的遠洋漁獲運搬船也陸續返回台灣卸下一箱箱的秋刀魚，夜市烤秋刀魚的香味隨風飄送，空氣中迷漫的儘是海洋的氣息。

在一般人的印象中，秋刀魚的「唯二」烹調方法就是煎和烤，但是還能有什麼其他的料理好方法？或著傳統的煎烤能不能調理得更有趣味？因此我們陪著漁業廣播電台記者及ICRT節目主持人南下高雄，專訪了兩位對秋刀魚料理有深入研究的人物。



▲ 義郎創作壽司店的主廚兼老闆，胡財賓。

融入精緻用心的創作壽司店

阿賓(胡財賓)是創作壽司店的主廚兼老闆，三十多歲的年紀，看來卻讓人誤以為二十出頭的小伙子，一臉憨厚的笑容又讓初見面的訪客一見如故。儘管菜單上秋刀魚料理不多，阿賓的店裡別具風味的秋刀魚一夜干，醃漬加風乾後燒烤，驚豔的口感讓人無法抵抗。

早年特別到日本學習道地日本料理的阿賓說明秋刀魚一夜干，是北海道地區將捕獲的新鮮秋刀魚洗淨，利用乾冷的自然風吹乾的特色菜。由於在台灣沒有這種天然環境，阿賓特別找廠商自製了低溫風乾的設備，還是能成功地做出道地的秋刀魚一夜干以饗賓客。另外我們也請教關於水產品的料理秘訣，阿賓毫不藏私地指出：當令新鮮的魚產品就是最好的材料，不但營養好、口感佳、價格平實又新鮮。簡單的一個概念，值得所有消費者銘記在心。

魚食文化的紮根與深化

在魷魚公會的推薦下，我們找到高雄中山工商餐飲管理科的萬家駒老師。雖然擁有豐富的大飯店主廚資歷，又有烹飪大獎得主的光環，萬老師卻維持他謙和開放



◀ 道地的秋刀魚一夜干。



▲ 中山工商萬家駒老師示範秋刀魚去骨作法。



▲ 萬老師表示，平價的秋刀魚只要融入創新理念，也能變化出獨特的美食料理。

的態度，仔細為我們說明每一個細節和提問。出身大飯店的萬老師難得的地方，是體察庶民生活的特色，他認為秋刀魚不但營養豐富，四季可得又平價，簡單的煎或烤就是很好的料理，兩者之中又以烤的方式更勝一籌。

秋刀魚有沒有其他的料理方法？萬老師提出的觀點十分簡單，就是依據消費秋刀魚地區的飲食特色來發展新的吃法，例如東南亞的檸檬魚菜色做法、韓國的泡菜特色運用、西式三明治的乳酪和生菜搭配等等。基本上秋刀魚調理方法相當簡單，如能適切的導入各種地區傳統名菜的特色，就能創造出新的口味。

中山工商的技職教育在南台灣始終名列前茅，光是餐旅群就有三千多學生，是餐飲界的生力軍，對於各種水產食材的熟悉度，將關係到未來台灣食魚文化的發展，由此我們也發現漁業發展的另一個較少被提及的課題。在採訪的過程中，我們注意到餐飲教室的環境真正是一塵不染，而萬老師示範的動作按部就班一絲不苟，料理技藝的傳承正在為產業打下長遠的基礎。

結語

台灣有豐富的水產品，也不乏有能力和有品味的消費大眾，因此如何提升魚食文化的底蘊和深度，也是未來要努力的方向。在創作壽司店裡，我們看到年輕的師父在日式吧台為客人準備各項菜色，專業熟練又不失貼心的精緻，才恍然覺悟到原來將平價的秋刀魚化為唇齒間難忘的回憶的，不只是調理的技巧與設備，還有追求品質的態度與精神。在中山工商的餐飲實習教室中，我們從萬老師身上看到魚食文化播種的可能性，也體認到培植更多高水準水產料理人才，會是未來深化台灣漁業文化的方向之一，這也是本次採訪秋刀魚料理最重要的收穫。



▲ 去骨秋刀魚，可搭配韓式泡菜，創新口味。



戀戀淡水 漁業風情

文/ 李婕

程許忠鏡頭下的黑白感動

「我如果不在店裡，就是在暗房裡，不然就是在前往拍照的路上。」一語道盡「淡水漁業生活文化影像館」的館長程許忠，人稱「淡水阿忠哥」，對攝影的熱愛和對故鄉淡水的依戀，近20年的歲月，他用一張張的黑白照片，細說著淡水的美麗故事。

收藏淡水記憶的漁業文化影像館

沿著淡水河畔步道緩步而行，河岸的末端就是昔日的「滬尾漁港」，也就是俗稱的淡水第一漁港，在淡水漁業全盛時期，此處可停靠一百多艘船隻，而今漁港已廢棄多時，一般遊

客也很少注意到這個淡水的一角，殊不知在漁港旁邊，有家充滿淡水點點滴滴風情的明信片小店，白牆綠窗格配上綠色老式大郵筒，散發出濃厚的復古懷舊風味，很難想像這棟小屋的前身是廢棄快倒塌的舊漁港油庫機房，這是阿忠哥經由2年的努力，不斷地向漁會申請租借給他，終於在2007年的西洋情人節正式開館，以陳列和販賣阿忠哥多年來在淡水紀錄的黑白攝影明信片為主軸，從原本廢棄小屋變身成了會訴說淡水故事的影像館，開館至今3年多，獲得許多好評與肯定，媒體採訪與報導不斷，還有歌手來此拍攝MV呢！阿忠哥也自信的表示他是台灣第一！第一家從開店、拍攝、販賣都是老闆自己一手包辦的明信片店，而且只有在這裡買的到，不像一般觀光勝地的明信片，到處都有賣，所以來到這裡，一定要挑些喜歡的明信片，寫完後可直接投到店門前的郵筒，寄給朋友、家人，甚至是自己，就是一種很值得收藏的旅遊紀念品喔！

客也很少注意到這個淡水的一角，殊不知在漁港旁邊，有家充滿淡水點點滴滴風情的明信片小店，白牆綠窗格配上綠色老式大郵筒，散發出濃厚的復古懷舊風味，很難想像這棟小屋的前身是廢棄快倒塌的舊漁港油庫機房，這是阿忠哥經由2年的努力，不斷地向漁會申請租借給他，終於在2007年的西洋情人節正式開館，以陳列和販賣阿忠哥多年來在淡水紀錄的黑白攝影明信片為主軸，從原本廢棄小屋變身成了會訴說淡水故事的影像館，開館至今3年多，獲得許多好評與肯定，媒體採訪與報導不斷，還有歌手來此拍攝MV呢！阿忠哥也自信的表示他是台灣第一！第一家從開店、拍攝、販賣都是老闆自己一手包辦的明信片店，而且只有在這裡買的到，不像一般觀光勝地的明信片，到處都有賣，所以來到這裡，一定要挑些喜歡的明信片，寫完後可直接投到店門前的郵筒，寄給朋友、家人，甚至是自己，就是一種很值得收藏的旅遊紀念品喔！

以快門捕捉黑白永恆

阿忠哥熱愛攝影的程度，從擁有5台相機就可以看得出來，分不同地點擺放，這樣無論是在店裡或是家裡，想拍就可以



▲ 阿忠哥與陪伴20年的老相機 訴說著淡水點點滴滴。(圖/ 游忠霖)



▲ 快樂的出航(2004)
捕捉漁民的笑容，也讓阿忠哥樂在其中。

▲ 淡水油車口(2001)
在淡水的每一個人，都可以享受屬於自己的悠閒與快樂。

▲ 淡水河畔的午後咖啡時光(2009)
不用到巴黎，淡水亦可以很休閒浪漫，為阿忠哥最滿意的作品。

(作品/ 阿忠哥提供)

隨時拍，拍攝題材多元，從風景、人物、產業到休閒文化都有，但拍攝範圍從不脫離淡水，可以看到阿忠哥經常背著傳統老相機，穿梭於淡水的大街小巷，將他對淡水長期的觀察和感動，用黑白底片一格一格的紀錄下來。而漁文館外就是淡水八景之一的「漁港影堤」風光，人們站在河堤盡頭，靜靜地凝視大海，所顯現出的孤寂感，讓阿忠哥也多次以快門記錄了這些景象，此處也是他最愛拍攝的景點。阿忠哥也分享了自己的攝影心得，在拍攝的過程中會覺得自己很幸運，因為總是需要天時地利人和，才可以拍出一張

張充滿故事性的好作品，也因為拍攝而結交了許多漁民朋友，彼此互相學習，讓攝影的途中更快樂也更有意義，從興趣到職業，攝影成了自己的天命。

夏日的傍晚時分，不妨走一趟漁文館，迎著徐徐晚風，臨著悠悠淡水河，眺望對岸的觀音山，看山看海看夕陽，人生，就是如此愜意。

漁業文化影像館

地址：台北縣淡水鎮中正路235號旁巷內

電話：02-2629-7584

營業時間：周三至周日 15:00~19:00



▲ 明信片寫完可直接投入店門前的郵筒寄出明信片。(圖/ 李婕)

▲ 館內琳瑯滿目的黑白明信片，每幅作品旁都有簡單的說明。(圖/ 游忠霖)



2010 海峽兩岸台北旅展— 台灣館漁產區展示活動報導

文/ 彭子倩 (財團法人台灣養殖漁業發展基金會) 圖/ 湯素瑛、何宗翰

為展現台灣農特產品精緻多元化、推廣農漁村旅遊輔導成果及拓展大陸市場，農委會首次於8月13~16日「2010第五屆海峽兩岸台北旅展」設立「台灣農業館」，「藝遊味境」為全館展現主題，並以休閒農業區、茶趣區及農特產品區等三大主題，讓民眾從台灣頭吃喝玩樂到台灣尾。

在漁業休閒形象區方面，邀請到親切又可愛的「mijung」親臨活動會場，除宣傳每周六於華視11:00~11:30播出的「漁樂新視界」節目外，另介紹漁業署推出北、中、南、東及離島5大休閒區域之7條結合漁村文化知性行程，在吃喝玩樂中體驗另類漁鄉風情：(一)

「北岸見鯨奇」：淡水區漁會規劃除參觀漁人碼頭、魚丸博物館及漁業文化體驗館外，可搭

乘藍色公路欣賞北台灣海岸風光；頭城區漁會則推出4~9月最熱門之賞鯨行程，從烏石漁港搭乘專業級之賞鯨船，與鯨豚有近距離接觸，同時欣賞龜山島特殊的景緻；(二)「王功採蚵趣」：彰化區漁會推薦搭乘最具當地特色的採蚵車，欣賞壯闊蚵田風光及參觀全台唯一的



▲ 漁樂新視界主持人—mijung(右1)介紹賞鯨行程。



▲ 陳主委、沙署長開心地與工作人員合影。



▲ 彰化區漁會推出「王功採蚵趣」體驗活動。



▲ 民眾體驗「漁樂知識+」遊戲。



▲ 陳主委(中)促銷永安區漁會石斑魚。

蠓姑蝦生態保育區；(三)「戀戀蚵仔寮」：梓官區漁會將膺選為十大魅力漁港—「治療情傷」主題的蚵仔寮漁港結合觀光資源，讓民眾體驗擁有浪漫氛圍的漁港魅力；(四)「花東蜆奇蹟」：位於花東縱谷的花蓮縣壽豐養殖區，擁有天然活水湧泉之養殖環境，民眾可體驗摸蜆仔兼洗褲及黃金蜆殼DIY活動；(五)「離島風情畫」：澎湖縣政府針對特有漁業文化，推出抱墩抓魚、採收牡蠣、千人疊石滬及撓珠螺比賽等體驗活動；而琉球區漁會則推薦參觀白沙尾觀光漁港、花瓶石等著名景點外，探索豐富的潮間帶生態，近距離接觸欣賞海洋生物之美，也是不錯的選擇！

在「精緻水產品廠商區」由台灣省漁會等15區漁會及養殖協會推出最具地方特色之優質漁產品，包括淡水區漁會魚藏吻魚鮮醬、貢寮區漁會石花菜薄餅、基隆區漁會飛魚卵水餃、台灣省漁會玄海御饌海鮮禮盒、彰化區漁會蒲燒鰻、梓官區漁會小蝦寶休閒食品、林園區漁會膠原蛋白凍、台南縣養殖協會生態蝦、蘇澳區漁會一口鮮鯖魚蛋捲、花蓮縣養殖協會蜆錠、澎湖區漁會丁香魚美饌禮盒、金門區漁會紫菜酥、琉球區漁會鬼頭刀魚干及永安區漁會龍膽石斑等商品，皆是體驗趣味橫溢的漁村活動後首選的伴手禮品。

另外養殖基金會特別設計「漁樂知識+」遊戲與現場民眾互動，問答題目係針對旅遊動線、伴手禮商品特色或在地特殊人文等方向設計規劃，共有「浮游生物」等6個等級讓民眾挑戰，連續答對10題者，可戴上象徵聰明的「章魚哥」頭套合影，兌換豐富的漁產品伴手禮。對頗具趣味性的題目，現場總是笑聲不斷！吸引相當多的民眾體驗及圍觀。

在「2010海峽兩岸台北旅展」4天展期中，擁有超高人氣的台灣農業館—漁業休閒形象及廠商區，順利地將台灣漁村風光及精緻化漁產品推展至台灣及大陸市場，塑造了漁業整體優質化的產業形象及特色，也在充滿趣味及歡笑聲中圓滿落幕。



▲ 買氣暢旺的精緻水產品廠商區。

九十九年漁事推廣人員在職訓練

～富山禁漁區漁業體驗側記～

文圖/ 楊連丁(高雄區漁會專員)

當車子行進在海岸山脈與蔚藍太平洋間的綿延公路時，迤邐而去的，是一片依山傍海的旖旎美景。東海岸的風光淳樸而自然，她的美讓人流連。很多人是過客，也有不少人卻因此落腳下來，水試所東部海洋生物中心陳文義主任即是一例，當初他也曾猶豫是否留在東部從事研究，如今一晃就是14年半。

車行間，有人提到上次漁事推廣人員來到東部訓練大約是何年，但沒人記得起確實年份，但對當年從新港區漁會前搭船出海，體驗娛樂漁業的那一幕尤其記憶深刻。那是在9、10月間，東北季風正來，船出成功漁港後，海上波濤洶湧，船身猛烈上下搖動，不少人暈得七葷八素，臉上露出一副倦容或無法忍受的痛苦表情。儘管海豚躍出海面跳躍的曼妙舞姿或竄游的驚人速度，許多人可無福欣賞。當回港登陸的那一刻，大家面色奇慘，才知我們這群屢經磨練的推廣人員，也有如此脆弱的一面。

7月20日的富山禁漁區漁業體驗行，漁事推廣人員再度在東部聚首，大夥們不乏青壯派的成員，間



台東區漁會李總幹事振元說明漁業資源復育過程及目前的管理現況。

活動報導

雜老成謀略的領導幹部。當我們抵達富山禁漁區時，管理負責人陳羿均先生及台東區漁會李振元總幹事、台東大學彭仁君教授熱烈的歡迎我們，並詳細的為我們介紹富山禁漁區的資源復育過程及目前的管理現況。

富山禁漁區位於台東市與成功鎮的中途。保護區域橫寬由岸邊至外海500公尺，南北狹

長區域縱深1.4公里，雖是小小的範圍，卻也足足讓當地漁民花了十餘年的時間，始有今日復育成果。

陳羿均說：「本地區過去也面臨漁業資源日漸枯竭情形，當地漁民開始反省，為什麼與上一代祖先捕魚的盛況幾乎不能相比？因此邀集村裡一群年青人約20~30人，開始進行資源



▲富山禁漁區。(圖/ 湯素瑛)



▲遊客手持麵包與魚親近，令人歡愉而讚嘆。(圖/ 湯素瑛)



▲富山禁漁區佈滿礁岩，是復育魚類的絕佳海域。



▲浮潛隊伍悠游海面體驗行。

保育工作。起初的前8年間遇到很大的阻力，幸賴台東區漁會及台東大學等單位支持與輔導，才能順利進行。」

陳羿均先生自信的言談間對未來充滿期

許，他繼續解釋：「我們愛自己的故鄉，愛這片大海，在資源復育成功後，到此參訪的遊客逐漸增多，希望能轉型觀光休閒漁業，以活絡漁村，創造商機，增進漁民收益。」



▲魚群回來了，與你玩親親。



▲潮間帶導覽解說。



▼潮間帶角眼沙蟹生長過程與棲息環境。

富山禁漁區的沿岸礁岩是魚類絕佳的棲息場所，加以不斷投入資源保育工作，魚類復育率非常高，目前正如他們所說的「魚真得回來了！回來與你遊戲，與你玩親親。」台東大學彭仁君教授對設立保護區後，轉型經營觀光休閒漁業提出看法，首先將它定名為『海洋生態公園』。其次必須訓練一些導覽解說員，除了引導遊客親水及瞭解潮間帶生態外，同時宣導資源保育的觀念。當大家對這塊保護區產生認同，進而支持它，愛護它，像似好不容易養成的金雞母，如何使它繼續生出金雞蛋，俾利產業永續經營，是大家共同努力的方向。

富山禁漁區的導覽解說工作起初由台東大學學生擔任，當業務推展漸上軌道，遊客開始瞭解這片美麗而豐饒的海域，再轉由當地漁民接棒。當天，我們這群推廣人員也在他們的帶領下，開始漁業體驗的活動。本項活動分成二組，一組為浮潛，另一組潮間帶導覽。在岸邊

的我們這組，首先拿起麵包揉成硬硬的一團，伸入海中，只見魚兒成群結隊前來，吸吮你手中的食物，那種與魚遊戲的感覺，令人歡愉而讚嘆。

我們可以再次的感受到他們所說的那句話：「魚群回來了！」其實何止豐沛的魚類佈滿礁岩間，岸邊的防風林，角眼沙蟹的生活過程，每則都是潮間帶豐富生動的故事。正當大家沉醉於這場驚艷的邂逅，眺望海面，綠島佇立在迷濛的遠處，而橫過眼前的浮潛隊伍，正將上岸，當他們從沙灘一方走來，又將告訴我們盛長的珊瑚礁與美麗魚群悠遊的畫面。

富山禁漁區的漁業體驗之行，印證了行銷學上最盛行的一句話：「體驗行銷」。因為有了體驗，便能認識，進而實踐，追尋目標，努力向前。經過深刻的體驗，我們分享他們許多寶貴的經驗，擷取他們之長，補己之短，相信在日後推廣工作必能大有助益。





看見漁村好活力！

▲來自全省各地四健推廣、義務指導員熱情參與並合影。

99年度漁村四健全國大露營歡樂登場

文/ 林巧、江善泰（漁業署） 圖/ 湯素瑛、台灣省漁會提供

睽違17年的漁村四健全國大露營活動回來了！由農委會漁業署補助經費及相關協助下，台灣省漁會於8月12、13日2天在新竹小叮噹

科學園區恢復舉辦漁村四健全國大露營活動，來自各地區漁會的年輕四健會會員、推廣員及義務指導員等熱情參與下，活動總人數超過400人，堪稱盛況空前。

團隊精神的展現—紮營開始

第一天：8月12日

上午10點，來自全國各地漁村的青少年們雀躍的聚在新竹小叮噹科學園區，同時在團隊協力合作下，在依抽籤分配到的營地上，根據地形、考量美觀與創意完成團隊的精神堡壘。

開幕典禮，首先登場的是閱兵儀式，只見各漁會隊伍精神抖擻的通過司令台進場繞場一圈，向大會主席台灣省漁會黃一成理事長與貴



▲開幕典禮宣讀四健會員公約。



▲漁業署養殖漁業組黃組長友義致詞。



▲漁業署田科長(右)及省漁會陳組長(左)共同點燃營火。

賓們致敬，充分展現青少年的活力與朝氣。

黃一成理事長致詞時，期許四健會能扮演社區營造發展的新推手，往下紮根培育小幼苗，讓年青的漁民子弟能熱愛漁村並留在漁村；漁業署黃友義組長亦表示，希望透過漁村四健的活動，帶給漁村青少年快樂成長與幸福。

當大家歡唱四健會會歌、一齊呼喊：「身心手腦，漁村四健！」時，原本天空飄落的毛毛雨也停止，似乎，夥伴們的熱情也感動了天氣。



▲營火晚會熱力四射。



▲新竹區漁會舞蹈表演。



▲林園區漁會車鼓陣表演。



▶淡水區漁會扯鈴表演。



▲ 日月潭區漁會展現地方意象，營門前合影。

營火晚會表演，歡騰氣氛洋溢

晚上7點，大露營的重頭戲—營火晚會，由漁業署田士金科長和省漁會陳平基組長手持火把繞場、點燃營火揭開序幕。

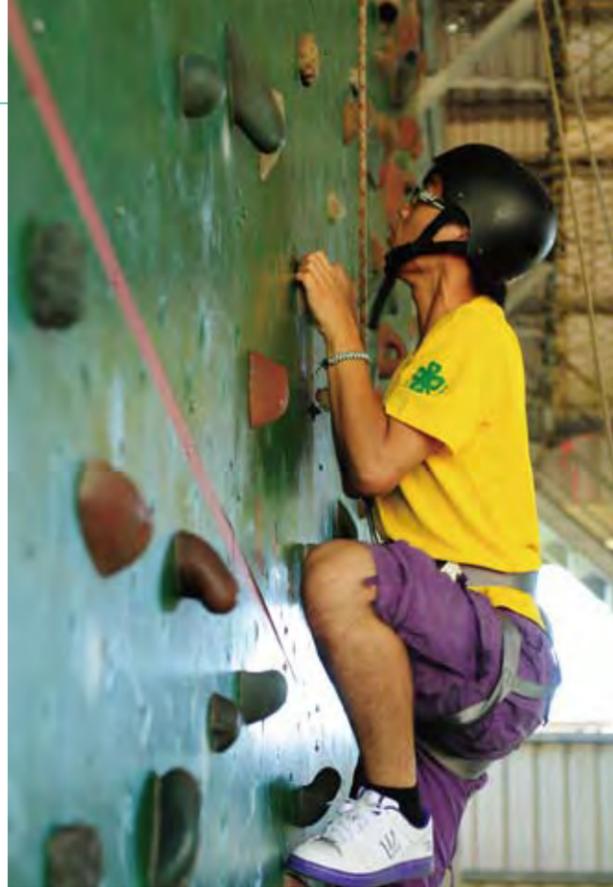
精彩的晚會節目，31個區漁會都使出渾身解數，日月潭區漁會「Waka Waka」的活力舞蹈、林園區漁會國寶級的車鼓陣表演、貢寮區漁會的24節鼓、蘇澳區漁會的木屐舞等隊隊有特色，而花蓮區漁會的曼波魚之舞的壓軸表演，只見原住民的小朋友用簡單有力的舞步，展現與生具有的韻律感，配上一聲聲的「嘿呀！嘿呀！」，為晚會寫下一個熱烈的ending。

團隊合作的展現—能量出擊

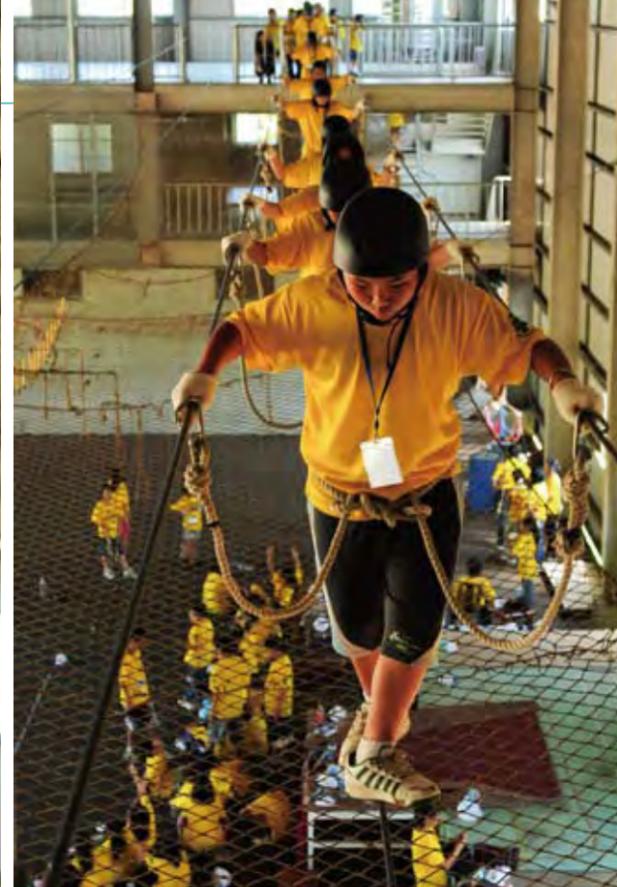
第二天：8月13日

早上6時30分，評審小組進行晨檢和精神堡壘設計的評比，各隊營門各有巧思、令人驚豔，如日月潭區漁會製作太陽、月亮、潭水等圖樣，展現地方意象；南市區漁會以新鮮虱目魚乾做裝飾，還可以當點心取用；東港區漁會掛上黑鮪魚花燈，散發光芒點綴昨夜；小港區漁會利用廢棄魚網、寶特瓶，希望喚起民眾的環保意識；新竹區漁會則放上每位四健會員的照片，搭配和諧的色調，令人倍感溫馨。

每個漁會皆派出一名會員解說營門設計概念，有人台風穩健、有人略顯羞澀、有的隊伍



▲ 體驗攀岩，訓練膽量及肌耐力。



▲ 雙三索突擊吊橋挑戰。

用接力的方式完成，這是一個訓練會員口語發表能力的好時機，其中最讓人印象最深刻的，是一個小小會員充滿自信地說：「我們的營門很高，代表我們人小志氣高！」

分站教育令人難忘，大地遊戲獲益良多

接著挑戰膽量、體力與團結度的分站教育活動開始。在各隊輔導員帶動下，會員們從3層樓的高度垂直下降、體驗攀岩、雙三索突擊吊橋，不禁大呼好玩、過癮！

在小叮噹科學遊樂區大地遊戲的挑戰闖關活動，會員們充滿著高昂的熱情與活力，充分體驗園區內的各種科學設施，獲益良多。

當活動接近尾聲，期待著在結訓典禮中能上台接受領獎，包括精神堡壘、晨檢、生活競賽、營火晚會表演的創意、造型、效果、默契等獎項。

各項成果優異的漁會捧著獎項，會員們齊心地歡呼「最棒、最好的漁會就是我們」，當然，曲終人散的依依不捨，就在明年漁村四健活動，四健夥伴再見的期盼中，踏上歸程。



▲ B.B.Q歡樂饗宴。

嘉義區漁會 漁特產品門市正式開鑼了！

文/ 蔡雅娟（嘉義區漁會供銷課長） 圖/ 吳純裕（嘉義區漁會推廣課長）

嘉義區漁會為推動漁業發展及提高漁民收益，已於東石及布袋設立漁特產品門市，嘉義區漁會在漁業署的經費補助及相關協助下，建立第一家具有三項認證的小包裝牡蠣的優質產品「東石御選蚵」，目前區漁會進一步採用東石御選蚵為原料，研製出美味、安全、衛生的「鮮蚵捲」，本項產品生產上市以來，深獲消費者好評，讓人吃到了蚵的鮮美和滿足。

有了優質產品，就必須有順暢的行銷通路，東石及布袋兩個行銷賣點，就是嘉義區漁會跨出的第一步，希望將來可以由點到面，擴大銷售管道。與農會系統合作建立產品互銷管道，將是一個有效率又可以擴及全台的大通路，嘉義區漁會將以此信念，希望和全省農漁會共同合作，開創出產業產品行銷大未來，嘉義區漁會的門市部，也歡迎各農漁會合作，能有機會行銷各地區優質的農漁產品。也

希望各農漁會的門市部，別忘了嘉義區漁會的優質漁產品。

目前區漁會兩個門市部剛起步，以試營運的方式運作，除漁會自有產品外，尚有其輔導的產銷班，及部分其它區漁會的漁產品，並逐步的洽商農漁會產品進駐，漸進的擴大銷售產品品項。門市部坐落的地點非常優勢，布袋門市部就在布袋漁港觀光魚市場內，東石門市部則在東石漁港漁人碼頭的嘉義區漁會展示中心，二處都是人群聚集的地方。相信這些優勢可以讓兩個門市部有不錯的營運業績，也為農漁產業盡一份心力。



▲ 蚵捲禮盒。



▲ 東石門市部緊臨東石魚市及漁人碼頭。



▲ 店內門市展售自家漁產品外，也進駐其他漁會的漁產品，多元商品可供選擇。

葉建宏技正 膺選農委會模範公務人員

文圖/ 湯素瑛（本刊執行編輯）

葉建弘（59年次）

興趣：旅遊、看電影、唱歌

資歷：84年國立海洋大學漁業科學研究所畢業
86年高考經建行政職系漁業行政類科及格
省農林廳漁業局技士
漁業署漁政組技正

座右銘：樂觀面對、勇於任事

漁業署漁政組葉建宏技正以積極勤奮的工作態度及卓越的績效，獲得選拔為99年農委會模範公務人員，葉技正並於98年榮獲行政院國家搜救指揮中心選為搜救有功人員，其表現足堪為公務員楷模。

葉技正長期擔任漁業署漁船海事海難事件聯繫窗口，本項工作得24小時待機，因此備極辛苦，非有具備任勞任怨精神者，很難勝任，但葉技正卻能表現良好，頗受好評。

我國漁船筏總計有24,000餘艘，數量龐大，作業遍及世界各大洋區，難免有漁船筏發生機械故障、沈沒、失火、擱淺、碰撞、進水、翻覆、遭劫持、被扣及船員落海、生病等海事海難案件，不論在假日、深夜或凌晨，葉技正於接獲漁船通報後，均能迅速依「漁船海難災害緊急通報及應變作業程序」規定，通報行政院國家搜救指揮中心、行政院海岸巡防署等相關搜救單位，協調立即展開搜救援應變事



宜，我國平均每年通報漁船海事海難案件約有1,400件，每年平均獲救船員數520人、故障獲救漁船數500艘，對漁民生命財產之安全與保障，葉技正功不可沒，因此其獲選為模範公務人員，實至名歸。

王莉鈞努力不「蟹」 董事長千金變身大閘蟹達人

文圖/ 楊文琳



▲ 王莉鈞(左1)像大姐般帶著嘉義大學水產系實習生龔學偉、彭耀鋒、張朝為(由左至右)學習養殖大閘蟹。

在澳洲化工研究所畢業後，原本要到父親的企業中幫忙的王莉鈞，因為與父親到陽澄湖的一趟「蟹」逅旅行，竟然步上了她人生意外的旅程，71年次的千金小姐從此變身大閘蟹達人。

王莉鈞說，跟父親到陽澄湖看到大閘蟹時，突然想到為何好幾年都吃不到大閘蟹，一問之下才知道大陸大閘蟹因藥檢問題無法進口台灣，原本就愛吃蟹的她靈機一動，覺得在台灣養殖大閘蟹一定有市場。完全沒有任何水產養殖相關背景的王莉鈞，先做市調了解大陸跟台灣養殖大閘蟹的市場狀況後，想到在陽澄湖參觀時發現各家的養殖池都是死水，有些業者

會使用投藥物，因此一開始她就決定要用無毒方式養殖大閘蟹。

在父親的支持下，王莉鈞利用父親原本規畫退休後經營的后里農地，引進好水質的泉水，並種植水草淨化水質。第一年先進了

36,000隻5元硬幣大小左右的小蟹，但蟹苗放進池裡後卻再也看不到牠們的蹤影，就像把錢丟進了水裡，王莉鈞聽說螃蟹晚上



▲ 親泉-人團圓禮盒。(圖/ 親泉提供)



▲ 蟹屋中倒出一隻隻大閘蟹，豐收季又到了。



▲ 王莉鈞為大閘蟹特別打造的蟹屋。



▲ 王莉鈞為了剝魚料吃了不少苦。

才會爬到岸邊，連續兩個禮拜，天天半夜都守在岸邊，卻看不到任何一隻蟹，不死心的她，依舊每天凌晨4、5點就開始測水質，接著剝魚料、放魚料，半夜守到凌晨1、2點才回家。有一天突然看到整個池面都是螃蟹，還以為螃蟹全死了，撈起來一看才知是脫的殼，這時久懸的一顆心終於放下，確定螃蟹還活著。

王莉鈞說，剛養時很多人潑冷水，當時全台養大閘蟹的不到5人，但經過短短兩年多的時間，今年經她輔導的就有15人。因為大外行也能養殖大閘蟹養出一片天，嘉義大學水產系特別邀請王莉鈞去演講，王莉鈞以自己的經驗分析，唸書絕對有用，雖然養殖大閘蟹跟她之前所學好像看起來不相關，但跟其他平均年齡45歲、高中學歷的其他養殖前輩們相比，她深深覺得唸書訓練出的邏輯判斷力跟資訊收集力，是讓她成功的最重要因素。例如她會以數據化進行測試水質用科學的方式搜集影響水質pH值的原因，她坦言第一年花了很多時間做數據整理。學術的訓練也讓她遇到問題時有更好的應變能力，可以更快找出解決問題的辦法。

受到王莉鈞的「感召」，今年首度有來自嘉義大學的學生到親泉農場實習，原本有3男2

女，但其中1名女學生因不適應而退出，可見工作之辛苦。原本是千金小姐的她，也曬成了大黑炭，為了要讓大閘蟹吃得好長得好，除了放了水草、藻類及福壽螺做為大閘蟹的飼料，還使用來自台中港的新鮮小魚飼養大閘蟹，目前小魚的需求量已從一天25~75公斤，曾經剝魚料時自己還被噴濺出的小魚魚刺弄傷造成蜂窩性組織炎，差點截肢。但一切辛苦的過程都已熬過，王莉鈞養出16項藥物經SGS檢驗通過，完全乾淨的健康大閘蟹。

除了不用藥和抗生素的養殖方式養出安全乾淨的大閘蟹，王莉鈞的大閘蟹還特別「掛保證」就是保證送到消費者手上的一定是活體螃蟹，同時也保證每隻一定都有蟹黃蟹膏。10~12月的產蟹季可以到農場現看現抓現吃，其他的通路則有百貨、飯店及網路宅配。王莉鈞說，因為吃大閘蟹時一定會呼朋引伴一起分享美味，因此她也以「人團圓」做為品牌，希望大家都能吃到真正本土養殖的健康大閘蟹。

親泉農莊
電話：04-2525-5738
網址：<http://www.kisswater.com.tw>

蟬夢園 — 螃蟹世家的逐夢天堂 養蟬達人楊嘉和專訪

文圖/ 康雅雄 (漁業廣播電台)



▲ 楊嘉和伉儷及其孫兒合影。

從【西遊記】裡海龍王的手下兵將到人氣歌手溫嵐【口袋】中念舊的踩沙者，秉其一貫多樣的面貌，螃蟹在嘉義東石的楊家除了是三代克紹箕裘的傳承更是人生教義的範本。

楊嘉和與楊國濱這一對父子自幼即協助家業養殖螃蟹，無論嚴寒酷暑，交貨的日子總需浸身池中徒手捉蟹，偶一不慎，手指馬上變成蟹兒們的螫中物而殷殷血流，漁家的辛苦由此可見一斑。雖然蟹兒們會因本能的防衛而誤傷漁人，楊嘉和卻能從它們的身上體認到專情的本性。超過半甲子的相處，楊嘉和觀察到公蟹會在母蟹脫殼時盡心照料並且忠心不二，

但若母蟹於脫殼完成後移情別戀，這隻專情的公蟹可會狠心地將她大卸八塊以為報復。也因為被公蟹的任感及專情所感，楊嘉和對於家庭的責任感及對夫人的專情也堪稱與蟹齊一。

歷經三代，除了經營紅蟬、菜蟬與處女蟬的養殖販賣之外，石斑及土龍也加入了楊家父子多角經營的行列。也因為對各類魚產品品質的要求極高，在養殖過程當中嚴禁使用藥物並對環境維持絕對的乾淨，使得其出產的蟬類及土龍酒聲名遠播，各大媒體爭相報導。然而樹大招風，雖然媒體的引介使得美名遍傳，卻也招致宵小的覬覦。楊家的土龍曾於某電視台曝



▲ 楊嘉和的兒子楊國濱示範抓蟹。



▲ 脫殼中的處女蟬。



▲ 左沙蟹右粉蟹。



▲ 螃蟹吐沙池。



▲ 交配兩次過的母蟹蟹殼上的記痕。



▲ 強健的蟹螯。

光之後被偷釣到只剩一尾，此外也多次遭匪徒以欺詐之方式意圖矇騙其漁獲，期間之財物損失及人身安全也招致危殆。為免不必要之情事發生，楊嘉和已有二年未接受媒體之採訪，並做足應有的防範措施。

除了上述之考驗外，生態環境的維護是另一個頗令楊家擔憂的難題。除了土質的變化、颱風、溫度變化等天然危機外，人為的污染恐怕才是扼殺生態的劊子手，海濱到處都是人類所製造的垃圾以及工業污水的排放，每遇大雨一過，漁民所欲引用的海水便遭嚴重污染，使用污水養殖的海產不只生存率低，就算養成後食用對人的健康也是一大傷害。對於此一問題，楊家父子倒也運其巧思研究其獨門的密招以應危機。

螃蟹受到被捕捉等致命驚嚇時，在逃命掙脫過程中很容易自斷手腳，產生「自割」的現象。自割的部位一定在腳的第二節（基節）和第三節（座節）之間，這裡的折斷面有止血薄

膜，能避免血流不止死亡，而且傷口痊癒後可以像樹幹發芽一樣，從自割處再生出新腳，即所謂「再生」。在楊家，其事業就像螃蟹「再生」般，不斷地在經營模式與技術上去蕪存菁，在哪裡跌倒就在哪裡站起來，勇於克服每一段老天爺給的遭遇，令其螃蟹世家成一「苟日新，日日新，又日新！」之逐夢天堂。



▲ 鮮黃飽滿的蟹膏。
◀ 楊家特別料理-胡椒蟹。

健康食材 利潤分享

全台唯一多蟹種螃蟹餐廳

——專訪蟹逅螃蟹精緻料理老闆 章立欣

文/ 楊明怡 圖/ 游忠霖



章立欣

經歷

中華民國養殖漁業發展協會專員
台北魚市管銷水產採購

現任

蟹逅螃蟹精緻料理 負責人

春蟬冬毛蟹，中秋過後大閘蟹，嗜吃蟹的老饕都有年度計畫。然而，當我們彎進台北市松山區三民路巷弄，穿過一大排國宅，來到一家讓人忍不住狐疑「店開在這裡？」的優雅店面——蟹逅，高壯幽默的老闆章立欣卻這樣開場：蟹逅不賣秋蟹，肥蟹全年提供。

大學念工業工程與管理，卻與「漁業」

結下不解之緣：一開始，章立欣服務於中華民國養殖漁業發展協會，負責幫全台42個生產區加工廠寫發展計畫，提報漁業署申請經費；後來，協會成立台北魚市，章立欣又負責管銷，之後轉任企業水產採購；4年前，他開了全台第一家多蟹種螃蟹料理，專心當起「蟹老闆」。



香蟹

蟹種：沙公，約600~650克

特色：蟹大肉多，肉質結實，風味鮮甜，蟹膏香醇。

作法：裹薄粉，以鴨蛋黃加乾椒拌炒至蟹殼微焦。

章立欣的話

很多人忽略蟹殼也是螃蟹料理是否好吃的因素之一，蟹殼的香味會反應在肉質上，所以一定要好好處理；再來，螃蟹只能拌炒，所有調味品都是為了提出螃蟹的鮮味，如果一道螃蟹料理，顧客吃到的都是調味料的味道，那就大大失敗了。

章立欣說，選擇螃蟹作料理主題，是因為台灣沒有專賣螃蟹的餐廳，喜歡吃蟹的饕客，只能去熱炒或海產店，叫一道螃蟹大家分著吃。「愛吃螃蟹的老饕絕對不滿足。」所以「蟹逅」專賣螃蟹，而且只賣活蟹，一年四季都吃得到的處女蟬、沙公、沙母，秋冬特有的花蟹、三點蟹，上桌前都生猛鮮活。



▲ 店家於三民社區內，環境安靜、清幽。

說到「活蟹」，章立欣提醒消費者「活跳跳不代表新鮮，很多細節，像用藥、飼料，從源頭就必須控管，會走會動的螃蟹不一定健康，要吃得健康，『無藥』非常重要」，蟹逅的螃蟹上桌前都經過篩選，先淘汰品質不佳，斤兩不足的次級品，再來，蟹逅每30~50天送檢一次，檢驗螃蟹是否殘留藥物及生菌數、菌種、營養成分，「如果不及格，我們就跟特約商中止合約。」

章立欣一度嘗試自產自銷，不過，2007年一場風災讓他損失慘重，也讓他學會兩件事：一是術業有專攻，自己還是專心把餐廳照顧好；二是利潤共享，錢要大家一起賺才賺得多。於是，他改與東港養殖戶簽約，給他們高於盤商的收購價，章立欣說：「漁民知道只要認真養螃蟹，就可以用好價錢賣出去，都很願意配合我們的要求。」



章立欣的話

自行料理螃蟹的人常犯一個嚴重錯誤，以為「水煮」可以吃到蟹的原味，殊不知這樣一煮，甜味都煮掉了，要保有蟹的甜味，料理上有「北蒸南燴」之說，蟹逅融合這兩種作法，以保有處女蟳的「甜」。



蒸燴處女蟳

蟹種：處女蟳，約350~460克

特色：肉質細緻，蟹黃香甜尤甚大閘蟹，是饕客的最愛。

作法：先蒸至半熟，再燴至七分熟。

章立欣從自身範例推薦「產銷一貫」的合作模式，他認為，愈來愈多高知識分子投入農業或養殖業，這些新一代農漁民知道，壓低成本不見得能提高利潤，只有育養出更健康的產品，才能提高競爭力。另外，除了互惠商家和生產者，「產銷一貫」讓所有食物「其來有自」，對消費者也是保障。

蟹的美味，連文人雅士也拜倒其下，明末散文大家張岱曾評蟹「不加鹽醋而五味全」，所以蟹逅螃蟹料理方式偏日式，講究「提味」而非「入味」。

最後，對喜歡吃螃蟹，但不見得「會吃螃蟹」的新朋友，我們推薦這兩道「基本款」供您參考。🍷



蟹逅精緻螃蟹料理

地址：台北市三民路43巷21號

電話：02-2528-9048

中秋燒烤物

達人教你烤出美味

文/ 吳珮菁 圖/ 游忠霖

中秋節就是要烤肉！無論是在風和日麗的白天或日圓的晚上，到戶外和親朋好友團聚烤肉是最快樂的一件事了！但要怎麼烤才會烤得好吃呢？這次特別請到有「烤肉系系主任」之稱的阿發來教我們烤肉的一些小撇步喔！

達人簡介

人稱阿發的張建發經理，原本是台菜的專業廚師，在偶然的機會下對燒烤產生興趣，一頭栽入燒烤的世界。因為對燒烤有獨特的一套，任何食材到他手中都難不倒他，只要有一個爐及烤肉夾就可以烤遍天下，也因此得到「烤肉系系主任」的封號！



烤肉達人 張建發

現任：田季餐飲集團執行長，擁有旗下田季發爺、田季石燒、發爺串燒吧等七間分店

拿手燒烤物：什麼都很會烤



新
燕
報
你
知



基礎篇

椒鹽秋刀魚

食材／秋刀魚 調味料／椒鹽粉



1. 秋刀魚先去頭部及內臟，放置烤盤上。



2. 表面烤熟後將魚皮去掉。



3. 用夾子從魚鰭側邊中間插進魚肚，橫切割成兩半，先將沒有魚刺的魚肉放置旁邊，並將有魚刺的魚肉從尾鰭拉起魚骨刺，再將周邊的細小魚刺拔除即可。



4. 分別將對半的魚肉灑上椒鹽粉再烘烤一下，就可以品嚐了！

美味登場！



基礎篇

椒鹽柳葉魚

食材／柳葉魚 調味料／椒鹽粉



1. 將柳葉魚排在烤盤上，並輕輕地由魚頭壓到魚身，讓魚黏在烤盤上。



2. 烤至魚眼變白後，代表熟了，就可以將整個網子翻過來，並把網子兩邊架高烘烤。



美味登場！

3. 最後將兩側魚身灑上椒鹽粉就大功告成啦！

*可依個人口感擠上檸檬汁。

TIPS 因魚身厚度不一，魚肉較少一邊較易烤熟，因此建議將魚尾的那一邊烤盤架高，可防止魚尾烤焦。

TIPS 聽到油汁滴下的嘩啵聲就表示魚卵已經熟囉！

進階篇

照燒牛肉蝦卷

食材／牛肉片、美生菜、草蝦 調味料／照燒烤肉醬、和風洋蔥(和風醬汁浸泡洋蔥絲)



1. 先將肉片及蝦子烤熟。

TIPS 烤肉片時適度以夾子敲打網面，可防止肉黏在烤網上。

美味登場！



3. 再將肉片及去殼蝦子放置於美生菜上，最後放入適量和風洋蔥。

*可依個人喜好加入美奶滋。

2. 夾子去蝦殼秘技：



1. 夾子夾去頭部。

2. 夾住中間殼與腳連接處繞身體轉圈將身體的殼去除。

3. 夾去尾巴。

4. 完全不動手的懶人撥殼法。

進階篇

蒜頭魚

食材／台灣鯛(1台斤) 調味料／烹大師、鹽巴、蒜末、蔥花、薑絲、辣椒末 器具／鋁箔紙

醬料調配比例：

水	適量
烹大師、鹽巴	2:1
蒜末、蔥花、薑絲	3:2:1
辣椒末	依個人

醬料調配步驟：

烹大師、鹽巴與水混合，加入蒜末、蔥花、薑絲及辣椒末拌勻即可。



1. 取出內臟及去鱗後，將魚身兩面均勻劃開，並將魚頭劃開，較均勻受熱。



2. 兩張長條鋁箔紙對半折，疊成十字型，橫向在上，直向在下。



3. 適量配料鋪在鋁箔紙上，將魚橫放上去。



4. 將剩餘配料放入魚肚及上方。



5. 鋁箔紙先上下對摺，摺邊向下捲，再摺尾端及頭部。



6. 正反面各烤15分鐘即可。



美味登場！



新鱻報你知

懶人篇

鹽烤草蝦

食材／草蝦 調味料／鹽巴



一般我們烤蝦子都會用竹籤串起來，費時費工。讓達人來教你懶人烤法喔！



1. 將蝦整齊排在烤架上，並均勻灑上鹽巴，變紅後即可翻面再灑鹽。



TIPS 用夾子以鍋貼式夾法一起將蝦子夾起翻面。既不用一隻隻翻動，也可以很優雅。



2. 整隻變紅。



3. 將蝦子一隻隻立起烘烤蝦背。

TIPS 待頭部冒泡後就烤熟了！



番外篇

搶購燒烤禮盒及中秋月餅！



玄海御饌海鮮燒烤禮盒



嚴選海中最優質水產品，由HACCP與CAS認證工廠加工，衛生品質安全有保證，讓消費大眾食用最新鮮水產品。

售價/ 1,500元

內容物：  台灣省漁會提供

高山冷泉香魚(4尾)(約750g) 薄鹽鮭魚片(300g/包)
 潮鯛魚片CAS(5片)(約500g) 花枝丸(300g/包)
 草蝦(12P) (400g/盒)

另有999元禮盒可供選擇（同以上內容物中，但不含蒲燒鰻、帝王蟹腳）

即日起接受民眾訂購，訂購專線：

台灣省漁會：(02) 8985-3993 板橋市農會：(02) 8965-6868分機721

台中哈魚碼頭頂鮮超市：(04)2381-5830 另有網路訂購，請電洽。

鈣好月餅



 枋寮區漁會提供

枋寮區漁會「田媽媽」開發新鮮料實的「鈣好~魷仔魚月餅」，結合中餐及烘焙技巧，呈現「魷仔魚」不同風味料理，讓您品嚐海洋最鮮的滋味。

8粒裝 400元 12粒裝NT: 600元

預購20盒以上打九折

2盒運費 120元 4盒運費 160元 6盒以上免運費

訂購專線：08-8781324 曾麗月 小姐

傳真號碼：08-8782514



世界的漁港 (9) 土耳其 — 耶尼索

文圖/ 黃丁盛

土耳其沿著黑海有長達1,250公里的海岸線，近年來由於與蘇俄的貿易蓬勃發展，本區擁有便捷的快速公路與繁榮的工、商業都市；不過，還是有許多以傳統漁業為主的小村鎮，仍然充滿著迷人的悠閒漁村風情。耶尼索(Eynesil)是位於吉列遜(Giresun)與特拉松(Trabzon)兩座大城市之間的小漁村，因為沒有良好的港口設備，大多數漁船都停泊在岸上；漁民們喜用色彩鮮艷的魚網，不出海捕魚時魚網就晾掛在船屋牆上，呈現出一幅暨優美又悠然的迷人漁村風情。

▼ 漁民利用空閒時間仔細檢查、修補賴以為生的船舟。



▲ 船屋牆上晾掛著色彩鮮艷的魚網，呈現出耶尼索漁港優美、悠然的迷人風情。

小琉球

風情



純淨

屏東小琉球 大福漁港
文/ 李婕 圖/ 游忠霖

保存純樸風貌的小琉球大福漁港
是每年4、5月東港黑鮪魚季捕撈的幕後功臣
黑鮪魚旺季漁港的忙碌
與淡季離島的靜謐呈現鮮明對比
港內林立的船隻與綿延起伏的小山丘
倒映在如鏡面般清澈平靜的海面
宛若時間靜止般的閒逸
令人停駐於如畫的港邊美景

