

特別企劃

細說旗魚

昔日南方澳的當地盛事
旗魚陣

靠一支「鏢」生活
台東最年輕鏢手——陳明賜

宜蘭南方澳
鏢篙製作師傅——張柏霖

漁業推廣

Fisheries Extension

Vol. 289

2010年10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：新港(成功)漁港
攝影/ 游忠霖

追風鏢旗魚

文/ 高世澤

十月初秋的東北季風報到
海上的旗魚像一朵朵浪花似的捲進了成功外海
成功漁港露出了一股緊繃的興奮感

魚叉宛如熟睡了一整個夏季的乍醒之眼
銳利地掃視堤外群游的旗魚
是旗魚船該解繩甩甩筋骨的時候了

漁民嚷著鏢旗魚去
一場海上力與美的藝術戲份
正在上演著



漁業推廣

Fisheries **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》

《特訊》

08 從世界看台灣—沿近海漁業

文 / 陳玉琛（漁業署漁政組組長）

《特別企劃》

16 細說旗魚 文 / 高遠文化

18 昔日南方澳的當地盛事 旗魚陣

22 靠一支「鏢」生活 台東最年輕鏢手——陳明賜

24 宜蘭南方澳 鏢篙製作師傅——張柏霖 文 / 吳小枚

25 台東成功 漁民兼製鏢篙——馬忠正

26 竹片綁旗魚 空運日本

27 旗魚美食料理 DIY 基礎篇×創意篇 文 / 吳珮菁

30 新港區漁會伴手禮 包吃包買包君滿意

《活動報導》

31 虱目魚促銷走出真正台灣路

文 / 鍾國南（漁業署公關科科長）

32 展現台灣漁業魅力 「第五屆海峽（福州）漁業博覽會」中 最大亮點「台灣館」

文 / 陳秋燕（漁業署科長）



38 台灣土地台灣味

2011農漁百大精品展開幕

文 / 湯素瑛（本刊執行編輯）

40 2010萬里螃蟹季，濃濃愛心伴海味

文 / 湯素瑛（本刊執行編輯）

《港動人心》

42 十大魅力漁港（9）

樂活漫遊 淡水第一漁港 文 / 黃玟寧

《漁業文化》

48 魚話魚畫

旗魚骨變髮簪 文 / 陳怡鏐

《推廣天地》

50 養魚與風水（二） 文 / 雅玄

《人物專訪》

52 德風長存 光亮永照

懷念「珍珍」老字號前董座吳昭男先生

文 / 陳彥臻（漁業廣播電台主持人）

《活動預告》

活動佈告欄

55 2010台灣觀賞魚博覽會 10/29~11/1

56 2010海洋活動知識日 11/5~11/7

56 2010旗魚祭觀光快樂旅遊行 報名中

封面裡 追風鏢旗魚 文 / 高世澤

封底裡 世界的漁港 (10) 越南 潘切 文 / 黃丁盛

封底 慢活漁鄉 文 / 高世澤



台東成功鏢旗魚 陳明賜

文 / 陳怡鏐 圖 / 游忠霖

台東最年輕鏢手
66年次的陳明賜
別人選擇用網抓
他選擇站在鏢台
在濤濤的巨浪中
尋找旗魚的蹤影
隨波浪此起彼落

中華民國七十五年十月十五日創刊
中華民國九十九年十月十五日出版
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



災害著重預防 有準備才能減少災害

文圖/ 施玉惠(漁業署公關科)



▲ 馬總統聽取高雄縣縣長楊秋興報告災情。

「我這一次來，不是來安慰大家，而是來解決問題的……」馬英九總統表示，預防災害的第一步，必須趕快做好相關排水工作，颱風汛期尚未結束，大家都要隨時隨地提高警覺，絕對不能鬆懈。總統一語道出防災的關鍵：只有做好萬全準備才是最重要，這一點可以由過去遭莫拉克風災淹水重創之屏東地區，卻在這次凡那比颱風來襲時，因為準備比較周全而受損較輕微得到證實。任何為災害所做的準備——即便是僅能治標之防水閘門設施，也能有效預防或降低災損。

總統視察凡那比災損，檢討災害原因並協助產業儘快復建

凡那比風災，全台養殖漁業以高雄縣受損最為嚴重，其中永安鄉196公頃的災損就佔了全縣的二分之一。馬總統於9月25日南下視察永安鄉養殖漁業受災區，在立法院長王金平、經濟部長施顏祥、農委會副主任委員胡興華、漁業署長沙志一、水利署長楊偉甫等中央各部院會首長陪同下實地勘災，並於永安區漁會三樓會議室與養殖業者進行座談。



◀ 北溝水道為凡那比風災淹水原因之一。

▲ 漁業署署長沙志一前往石斑魚養殖戶薛水源養殖池實地勘察災情。

座談會首先由漁業署沙署長簡報高屏地區石斑魚養殖產業受創現況，並提出具體重建的方向。接下來永安鄉長黃順益、石斑魚養殖漁民薛水源、永安鄉農會常務監事蔡敏川、永安區漁會理事長何擇良、以及高雄縣養殖漁業發展協會理事長蘇益生等紛紛提出整體防洪排水建議，包括治理北溝、竹仔港溝與戰車壕溝、漁民如何申請救助、政府有何補助措施、以及可否以低利及高額度之專案貸款方式協助漁民取得重建資金等問題。

農委會迅速回應提高貸款額度及降低利率，從整體防洪治水澈底解決永安淹水問題

農委會胡副主任委員於答覆中說明，農委會已經公告高雄縣為辦理農業天然災害低利貸款及現金救助地區，貸款額度「龍膽石斑」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。另外，9月21日也公告修正凡那比颱風農業天然災害低利貸款利率，貸款人如同時為莫拉克颱風受災戶，並辦理莫拉克風災農業天然災害低利貸款有案者，其貸款年利率由1.25%再降為1%。

馬總統指示石斑魚是農委會大力推動的產業，請水利署等單位規劃北溝、竹仔港溝與戰車壕溝與其他區域排水銜接，並研究專案補助的可行性，以重建兼顧環境永續的產業新面貌。另外，針對立法院長王金平提議將此次災損納入莫拉克重建條例，馬總統也指示行政院好好討論。座談會最後，馬總統用堅毅的手勢表明：「現在我與大家做伙，想方法解決各項問題，幫助大家的復原，這是我最大的期望」。



▲ 農委會副主任委員胡興華回應提高貸款額度及降低利率。



▲ 凡那比颱風造成彌陀鄉沿海多處魚塭積水不退，壩堤仍淹沒中。(圖/ 吳建勳提供)





農金獎角逐激烈 漁會信用部成績斐然

文/ 王一新(漁業署副研究員)
圖/ 農業金庫提供

第4屆農金獎99年9月15日於農委會舉行頒獎典禮，由農委會陳武雄主委親自頒獎，表彰農漁會過去1年的努力，全台274家農漁會踴躍報名競爭激烈，最後有67間營運績效良好的農漁會脫穎而出。

本屆農金獎各漁會報名狀況踴躍，共報名21家報名，經評選有4家勇奪10項獎項，得獎名單如下：

(一) 新港區漁會3項：

「營運卓越獎」(丙組特優)
「漁會金融服務獎」(優等)
「農業信用保證業務績效獎」(優等)

(二) 彰化區漁會3項：

「專案農貸績效獎」(特優)
「漁會金融服務獎」(優等)
「農業信用保證業務績效獎」(優等)

(三) 東港區漁會3項

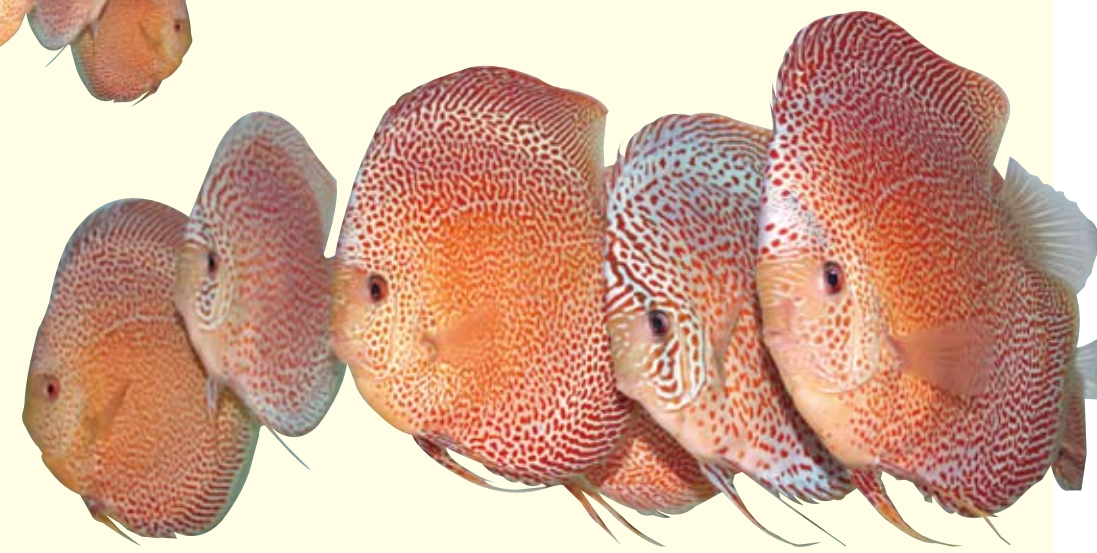
「營運卓越獎」(丙組優等)
「專案農貸績效獎」(優等)
「農業信用保證業務績效獎」(優等)

(四) 蘇澳區漁會1項

「農業信用保證業務績效獎」(優等)

其中獲得「營運卓越獎」特優獎的新港區漁會雖列為規模較小的丙組，但總體營運績效被認為是「小而美」的典範，尤其逾放比0.24%，比一般商業銀行更低，深獲全體評審委員的肯定。

另外獲得「專案農貸績效獎」特優獎的彰化區漁會，91年間逾放比曾高達12.94%，陷入經營困境，但隨後配合政府政策，不斷衝刺專案農業貸款，不僅嘉惠漁民，同時大幅改善本身體質，至99年7月逾放比已降至0%，充份顯現全體員工反敗為勝的企圖心。



台灣真讚！

文/ 鍾國南(漁業署公關科科長)
圖/ 易隨陽、張雅善提供

七彩神仙勇奪世界大賽13面獎牌

兩年一度的德國杜易斯堡「七彩神仙魚世界錦標賽」於9月28日至10月3日舉辦，我國參賽團隊登場競豔，成果非凡，總計奪下13面獎牌，幾乎接近總獎牌數的一半。七彩神仙體態優雅，花色繁複，但培育技術門檻較高，因此參賽者都是頂級好手，能夠脫穎而出殊為不易。

杜易斯堡「七彩神仙魚世界錦標賽」從1996年開始，每兩年一屆，吸引世界各地的七彩神仙魚玩家與同好前來參賽。台灣從1996年第一屆比賽就拿下總冠軍，其後並在2004、2006及2008年連續三年再奪總冠軍，成績斐然。今年為第八屆比賽，共有四十多個國家，三百六十

隻七彩神仙同場較量，我國七彩神仙魚協會由會長易隨陽領軍，共獲得豹蛇組冠、亞、季軍，全色公開組冠、亞軍，公開圖案組亞、季軍，野生棕彩組亞軍，野生紅點組季軍，藍松石組亞、季軍，以及全色藍組亞、季軍。

在眾多好手的長期努力下，台灣七彩神仙魚的培育技術已經站上世界頂端，才能在歷屆賽事中揚眉吐氣。對於國內的觀賞魚產業而言，掌握關鍵技術才能維持優勢，而優質的高價七彩神仙能在全球市場佔有一席之地，勘稱為另一個台灣驕傲。



從世界看台灣—沿近海漁業

文/ 陳玉琛(漁業署漁政組組長) 圖/ 漁政組提供
本文取材自SOFIA(世界漁業及水產養殖狀況報告-2008)



▲ 面臨資源急遽減少情況下，應採取減少捕撈，以期恢復資源。

世界漁業的回顧與現況

世界捕撈漁業產量在過去十年相對穩定，除了東南太平洋產量受秘魯鯷魚波動影響，其他物種和區域的波動尚可以相互補償。2006年全球捕撈漁業產量約為9,200萬噸，產值達912億美元，海洋捕撈量為8,200萬噸，2007年漁撈量減少為9,006萬噸，中國、秘魯和美

國是最大生產國。對海洋漁業資源的整體狀況而言，世界海洋捕撈漁業可能已經達到最大潛力，因此，國際上要求對漁業管理施行更嚴密的管控，特別是對高度洄游、跨界以及只在公海部分開發的一些漁業發展。

由於漁船大型化、漁撈機械自動化及漁業技術精進，造成漁撈能力過剩、混獲及瀕危



▲ 掌握漁船進港卸貨。



▲ 掌握漁港拍賣資料，強化漁獲報表可靠性。

物種的誤捕、海洋生物棲地遭到破壞及環境污染，使海洋生態系受到嚴重影響。在面臨資源急速減少情況下，世界漁業管理的趨勢應採取漁業生態系統辦法（EAF），保護和養護生態以及漁業管理之系統，減少捕撈能力，以及取消有害補貼措施，以期恢復資源。該報告中更提出建議解決生態危機方法，包括禁止特定捕撈方式、實施入漁權系統控制入漁、積極採用更多的激勵、規範瀕危物種貿易、建立海洋保護區（MPA）等。

漁船數量和魚貨運搬船的總數在過去十年基本上沒有增加。按總噸位計算的捕撈船隊的規模稍有下降，2006年魚貨運搬船隊規模比1990年下降了近一半，原因是最近建造的魚貨運搬船比以前建造的規模較小；此外，銷毀的船舶比替代船要大的多。2006年動力漁船數量估計約為210萬艘，其中近70%集中在亞洲，歐盟船隊在2004~2006年船數每年下降3.1%，按噸位則每年下降3.5%，中國在2004~2008年五年計畫取消註冊及銷毀3萬艘

漁船，成果則未知，但由中國官方數據紀錄在2002~2006年則船數年增長約3.5%。

漁業和水產養殖直接或間接對世界人口生計發揮關鍵作用，大多數低收入和中等收入國家從事捕撈漁業和水產養殖的人數穩定增加，但多數工業化國家從事捕撈漁業之人數明顯減少或停滯，加上漁船工作不論是薪資、生活質量均無法與陸地上產業相比，致使年輕人不願上漁船工作，因而開始引進開發中國家之漁民作為補充勞動不足。另開發中國家之婦女很少參與遠洋漁撈作業，僅在沿海的小船從事捕撈或陸上修補網具。該報告指出，藉由推動1995年「漁船船員訓練、發證及當值標準國際公約」（簡稱STCW）和2007年「國際勞工組織漁業工作公約」（簡稱188號公約）生效實施，能有效保障漁民和漁船安全。

台灣沿近海漁業的回顧與現況

台灣在二次世界大戰後，透過政府政策鼓勵以及經建計畫發展沿近海漁業，使得沿近海



漁業快速成長，成績斐然，年漁獲量曾高達40萬公噸，惟因1980年代之能源危機以及船數過多造成過漁等問題，使得產量停滯不前。目前使用漁法包括拖網、刺網、定置網、鮪延繩釣、雜魚延繩釣、一支釣及燈火漁業等，作業海域涵蓋台灣沿岸、台灣海峽、東海、黃海、巴士海峽、南中國海等海域，主要魚種包括旗魚、鯛類、鯖魚、鰹魚、鯊魚、白帶魚等，為沿海漁民小本或兼業經營，2008年之漁船筏數約二萬三千餘艘，漁產量為18萬公噸，佔漁業總產量134萬噸的13%，產量雖不高，卻是許多臨海家庭生計來源。

面臨問題

報告指出，如果我們準備養護水生生態系統，捕撈漁業還有未來嗎？如果我們不養護水

生生態系統，捕撈漁業還有未來嗎？這是一個耐人尋味的問題，或許沒有標準答案，也許沒有人可以正確的回答。儘管各國或各漁業國際組織試圖採取各種自願性或強迫性措施，改善仍然有限。

（一）氣候變遷方面：

氣候變化已影響生物多樣性變化、海洋和淡水食物鏈改變，導致無法預測魚類產量。氣候變化使更溫暖水域的物種正往兩極遷移，其生態系統與生產力也在變化。氣候變化對漁業和水產養殖的影響，目前尚無法正確判斷，可能的解決辦法是各國及各部門的合作與協調，互相交換研究訊息及經驗。

（二）漁業資源方面：

過去漁業管理大多只針對個別物種之資源量進行研究及評估，如以最大持續生產量



▲ 處理小型捕撈漁業安全問題的授權經常不明確。

（MSY）等作為資源管理的依據，但其結果對許多體型大，壽命長，生殖期晚的重要經濟物種皆未能成功。此外過去只對大型或經濟性的主要魚種進行限漁或管理的措施，也大多無法奏效，全球主要的經濟魚類資源仍在持續衰退中。故未來之漁業管理應採生態系的取向（Ecosystem Approach to Fisheries；EAF），即通過考慮生態系統的生物、非生物和人類組成的知識和不確定性以及其相互作用，在具有生態意義區域內採用漁業的綜合辦法，爭取不同社會目標的平衡。

（三）漁船和漁民安全方面：

漁船和漁民安全涉及幾項相關內容，諸如船舶設計、建造和其設備，但由於社會和經濟的壓力，以及捕撈能力過度和沿海資源的過度開發，是降低改進海上安全努力的主要因素。估計漁撈業中，人為錯誤佔意外事故的80%，多數事故的發生是漁撈作業判斷不當造成的，不當的判斷源自於高利潤（或只是維持不賠錢）的壓力造成，在過度漁撈能力和過度開發情況下，對有限資源的捕撈競爭激烈，經濟上

生存的需要導致冒險和船員配置不足，海上工作的船員疲勞引起安全問題，船員在有限時間內的競爭，或努力在總容許漁獲量（TAC）中獲得最大產量，或在有限海上限制作業天數內，使漁獲量最大化的想法影響著判斷。有些情況下，維持不賠錢的想法意味著降低成本，直接影響船舶維修、提供安全設備和船員配置。另漁業管理機制也會影響安全，因此，改進漁撈作業安全應成為漁業管理的明確目標，並須確保漁獲努力量與漁業資源狀況互相平衡。

漁業事故和人員死亡的主要原因不僅是漁船設計、建造和配備設備的不足，亦是人為的不當行為，有時再加上錯誤、疏忽或無知。前揭行為特徵、習慣和怠忽職守有時會融入當地漁業文化，例如人員傷亡的高風險已被接受為漁撈文化的一部分、漁民的生活應無法避免處在危險中，這些觀點或許是阻礙改善漁撈安全和工作環境的主要問題之一。

漁民海上安全既是社會問題也是技術問題，安全問題是多面向的，卻經常以特別或分散的方式進行處理。處理小型捕撈漁業安全問題的授權經常不明確，因為海洋管理部門一般只涉及大型船舶，漁業管理部門只涉及漁業管理，這兩類部門均不積極處理小型漁船之安全問題。總體上，管理部門只用言語表達支持，缺乏具體行動，需要諸如農糧組織等國際組織，引導及幫助會員國引進並實施適當的措施。海上安全在開發中和已開發國家均是嚴重問題，有效解決之道須依靠各部門合作及考量社會、技術等相關問題之全面方式，並同時考



▲ 實施觀察員計畫，瞭解漁業資源動態。



▲ 珊瑚(1)、飛魚卵(2)及魴鯪漁業(3)現為重點管理漁業。

慮漁業之特徵和歷史，以及漁撈作業的獨特環境。

(四) 漁船船員勞動力方面：

因漁船工作具4D特性（骯髒、危險、辛苦及離家遠），再加上少子化的因素，年輕人普遍無意願在漁船上工作，工業化國家已由外來船員取代當地船員。全職漁民數量下降，兼職漁民數量增長，漁汛期是就業高峰，過後即從事其他職業。

我國漁業措施與世界趨勢比較

(一) 漁業資源方面：

SOFIA對解決生態危機的建議，在於取得養護與漁業發展的和諧，而解決養護問題的任何辦法，必須被社會接受和具正義性，對生物多樣性和生計方面是有效的，並且是基於當地和國際強化體制下進行，報告中提出下列五點建議：

1. 禁止特定捕撈方式。
2. 實施入漁權系統控制入漁。

3. 採用更多積極的激勵。
4. 規範瀕危物種貿易。
5. 建立海洋保護區（MPA）。

在經濟海域內，責任制漁業亦須促使沿海漁業採取較以往更為嚴格的規範，方能倡言永續。由於遠洋漁業公司企業化經營，組織較具規模，而近海漁業皆屬個人或合夥，在管理上更須深入到各漁民及各產業團體，為此針對重點管理漁業（如珊瑚漁業、飛魚卵漁業、魴鯪漁業等）逐一納入實施，政府採取之措施如下：

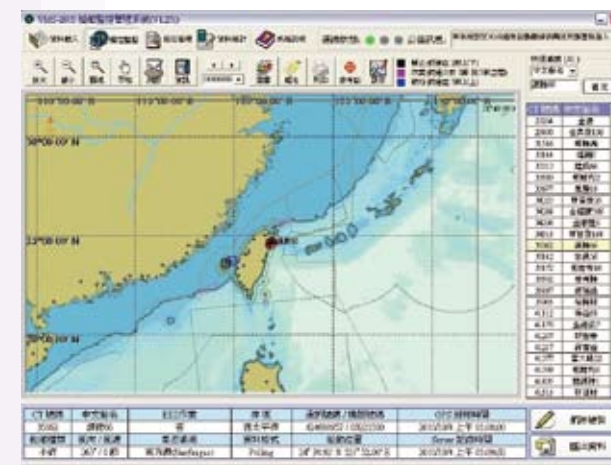
1. 漁船船位監控系統：基於寶石珊瑚漁船之作業特殊性，要求全面裝設，於出港時通報，確定正常時方可出港，每1小時回報一次，以掌握漁船作業動態資訊。
2. 實施觀察員計畫：培訓觀察員於珊瑚漁船、飛魚卵漁船等上船觀測紀錄，以提供科學家進一步資訊，了解漁業資源動態
3. 落實繳交漁獲報表：返港後繳交漁獲報表，

有助於掌握漁獲資料，以利評估漁業資源資訊。

4. 查核交易資料：掌控漁船進港卸售漁獲或拍賣資料，以強化漁獲報表可靠性。

除此之外，政府也採取下列措施：

1. 進行沿岸海域漁業多元化利用規劃：重新規劃沿岸12浬內海域，提供多元化之利用。
2. 調整產業結構，推動休漁與減船計畫：實施自願性休漁及漁船收購等措施。
3. 進行人工魚礁總體檢，俾繼續推動投放人工



▲ 寶石珊瑚漁船全面裝設漁船船位監控系統，並每1小時回報一次。

魚礁、保護礁及放流魚苗等工作，改良與創造優良漁場環境。

4. 促進漁村及漁港活化：輔導漁業轉型休閒產業及提升服務品質，加值發展休閒漁業，促進漁村（港）活絡。
5. 強化涉外人力與人才培訓，以加強國際漁業組織參與及交涉能力，以加強與國外接軌。

(二) 漁船和漁民安全方面：

目前，糧農組織正與國際勞工組織和國際海事組織共同確立小型漁船新的安全標準，新標準的臨時名稱是：「船長低於12公尺的有甲板漁船和無甲板漁船之安全建議」（簡稱「安全建議」）。完成該項工作的目標日期是2010年，還包括確立實施「安全守則」、「自願準則」及「安全建議」。目前我國則朝向加強漁船員及幹部船員對船舶設備、航行安全之相關訓練及宣導、漁業管理將漁撈作業安全納入考量；漁船安全相關主管機關交通部、海巡署及



▲ 人工魚苗放流，創造優良漁場環境。



▲ 休閒漁業，活絡漁村(港)。

農委會等，加強橫向聯繫，作好漁船安全相關作為；結合勞委會勞工安全研究所研發漁船(員)安全相關設備，以提昇解決漁船安全問題之功能等方面努力。小型漁船安全將是未來國際相關組織關注的對象，應預為因應。

(三) 漁船船員勞動力方面：

目前世界趨勢為引進開發中國家之漁民作為替代補充人力，開發中國家之婦女普遍在沿海的小船從事捕撈，為保障漁民和漁船安全，因應1995年「漁船船員訓練、發證及當值標準國際公約」(簡稱STCW)和2007年「國際勞工組織漁業工作公約」(簡稱188號公約)生效實施。我國目前採取措施為持續引導漁船主多元僱用船員管道，並廣續辦理獎勵國人上船措施，以培育本土漁業幹部人才；另現行規定為保障女性船員安全，係以在漁筏、舢舨或

隨三親等內親屬在航行作業於經濟水域之漁船工作為限，為符合「公民與政治權利國際公約」及「經濟社會文化權利國際公約」兩人權公約規範，放寬女性船員上漁船工作之限制條件；至2007年「國際勞工組織漁業工作公約」(簡稱188號公約)之核心，在於提倡漁民必須在「有尊嚴的工作條件」下進行漁撈作業，漁業署已委託學術單位研究，並將研議具體建議措施辦理下列事項：

1. 有關漁船員工作條件之最低年齡、工時、休息時間等與權益保障之勞動契約、工資給付、安全衛生、職災部分，涉及勞政業務權責，將提出具體建議內容，建請勞政主管機關卓處。
2. 有關船上起居艙室之空間、通風、照明、衛生設施等與食物飲水之衛生條件部分，涉及



◀ 投放人工魚礁，創造優良漁場環境。

航政業務權責，將提出具體建議內容，建請航政主管機關卓處。

3. 由漁業署就188號公約相關議題研究結果，邀集漁會、漁業團體及相關單位召開座談會，以作為提供各相關目的事業主管機關修法參考，及提供漁船主相關因應措施。

結論

台灣漁業經過多年努力經營，已奠定了良好的根基，但過度發展及仰賴外來人力的結果，帶來後續穩定經營投入變數。漁業資源永續利用及穩定經營，及確保漁船及船員作業安全，對社會生計及經濟的效益相當重要。以往台灣優良的海洋地理條件與多樣性生態環境，造就了多元的漁業經營型態，在國際積極倡導及重視資源合理及永續利用的概念下，由國際制約延伸至國內，持續推動責任制漁業已是沿近海漁業必須遵循的義務，也是不可規避的責任。

未來，在健康、效率、永續經營之施政主軸下，各項漁業施政策略，將廣續辦理維護漁業資源、確保水產品食用安全與供需穩定、保障漁民作業安全與福利，並配合精緻農業健康卓越方案之推動，以打造健康、卓越、樂活、永續的產業。



▲ 參與國際組織，加強與國外接軌。



細說旗魚。



文/ 高遠文化

民國60年代的宜蘭南方澳地方盛事——旗魚陣，沿昔過去日本祭祀將神轎變成旗魚，身穿日本風服飾，遊走街上蔚為風潮，不可不知！

傳統鏢旗魚愈來愈沒落，而66年次的年輕鏢手享受這刺激感，立志作鏢手；長達18呎的鏢槍，製作木材的部分（稱之鏢篙），即將失傳；而外銷日本的旗魚，有個重要動作——竹片綁旗魚；一起跟進品嚐日本瘋狂喜愛的白肉旗魚，並將其他旗魚部位變成創意料理吧！還有台東成功不可錯過的伴手禮，一起為你揭曉。





昔日南方澳的 當地盛事——旗魚陣

▲ 第二代玻璃纖維的紅肉旗魚。(攝影/ 陳吉鵬)

圖/ 宜蘭縣討海文化保育協會提供
(李阿梅老師收藏)

▲ 第一代鐵皮白肉旗魚，比擬打造實體重約120公斤的旗魚大小。(攝影/ 陳吉鵬)

南方澳漁業始於日治時代，日人招致漁民移民至此而發展當地漁業盛事。而當初所盛行的漁法，主要以鏢旗魚與延繩釣為主，每當冬季時期，南方澳的漁船總是出海鏢旗魚，而採用延繩釣漁法則以近海漁船釣馬加魚數量最多。因漁業的興盛，改善許多人的生活品質，因此在七月半時殺豬公普渡敬鬼神，拜完後與大家共同歡慶，享受豬肉。

引進日本抬神轎 神轎改旗魚

漁民祈求海上平安及滿載而歸，總是會前往拜媽祖，而在農曆3月23日媽祖誕辰日時，

漁民都不出海，比照七月半殺豬公普渡，熱鬧宴客，若是有人來坐，拜媽祖，就會被留著吃飯，如流水席一般三天三夜熱鬧滾滾，各里都會花大錢邀請陣頭來慶祝。在50年代時，陳坤生、曾枝煙及陳順德等人，提議出不如來比照日本祭典時扛神轎的方式，來慶祝媽祖生，為了符合地方上的特色，因而提議改扛旗魚，於是陳坤生開始找地方上的板金師傅辜金生製作第一尾鐵皮白肉旗魚，以實體重約120公斤左右的旗魚大小，長284公分，由鐵皮組成，中間鏤空實際重約30公斤。



▲ 民國60年代，旗魚陣為當地盛事，民眾熱烈響應。



▲ 日本人在蘇澳砲台山「金刀比羅神社」祭祀慶祝。



▲ 手持扇子的指揮官，是引導整個團隊陣容走向的人。



▲ 最左邊的角色則是幫忙推並引導方向。(圖/ 陳順德提供)

旗魚陣服飾介紹



第二代服飾 /

第一代服飾 /

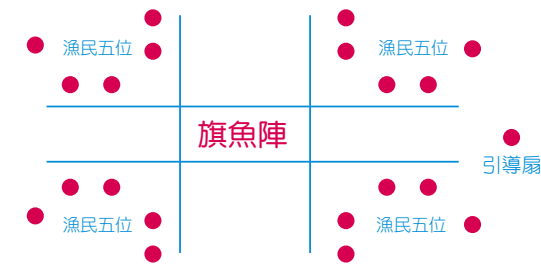
頭巾

日本服飾上衣

腰巾

白色紅邊線短褲

旗魚陣人員配置圖



◀ 鏢旗魚專用鞋「踏皮仔」。

▲ (左)宜蘭縣討海文化保育協會胡總幹事，(右)旗魚陣創辦人之一耆老陳順德先生。(攝影/ 陳吉鵬)



▲ 最後結束的動作則為往上高舉。(圖/ 陳順德提供)



▲ 有人捐款贊助的話，則會高喊他的名字並在紅紙寫上他的姓名貼在竹板上。

漁民自組旗魚陣隊伍 統一訂作服飾上陣

隊員當初以釣馬加魚的小船為主要成員，因此團隊名稱為小船馬加隊，直到後來加入許多各種漁船，而改為南方澳漁友隊。而旗魚陣陣頭共需21人，前後左右各需4個人，而最前面與後面則各需2人在旁幫忙指引方向、協助推進。整體隊型變化，忽左忽右，前進後退則聽取最前方手拿引導扇的指揮，在旗魚陣最後方跟隊者則不限人數一同歡慶遶境。

除此之外，連服飾也仿照日本風的服飾，日本服飾上衣、特製長版的頭巾，還有腰巾及白色紅條的短褲，而腳穿上鏢旗魚的專用鞋「踏皮仔」，整齊劃一的整體造型。

由於剛開始由漁民自發性的組隊，經費均由漁民捐錢贊助，後漸有了陣頭規模後，則安排一人跟陣頭募款，只要有人捐款，則會在紅紙寫上捐款人的姓名，貼在竹板上並高唱捐款人姓名，陣頭也會在他家門口比劃一下，趨吉避兇帶來好運，民眾熱烈響應。

化解糾紛 熱絡感情

陳順德表示，當初有在鏢旗魚的人，有70%的漁民都來參加過。旗魚陣不僅可以熱絡大家的感情，另一方面又能省下陣頭的費用。過去漁民在鏢旗魚時，總是會因誰先看到漁獲而時常發生糾紛，造成漁民之間的相互攻擊、對立。後來每一次扛完旗魚陣結束後，50、60人就會辦幾桌大家共同一起吃飯、聊天，彼此的感情也比以往更好。



▲ 陣頭在住家門口比劃一下，能為住戶趨吉避兇帶來好運。



▲ 民國60年的旗魚陣成員合影。(前排左2為陳順德)



▲ 旗魚陣創辦人之一陳順德先生。(攝影/ 陳吉鵬)

隨著下一代愈來愈少在討海，而如今當初20幾歲的少年家，年紀也愈來愈大，因此陳順德為了能繼續傳承，所以交由南安國小，但因年紀太小，而改由南安國中接手。

南安中小學 傳承重現

目前每一年的鯖魚祭大型活動中，由學生組成的旗魚陣，傳承重現當年地方上的旗魚陣頭。宜蘭縣討海文化保育協會推動地方傳統漁業文化，延續傳承，特別邀請旗魚陣創辦之一陳順德擔任老師，訓練國中小學生。當初旗魚陣都是由漁民組成，以前捕撈的漁獲都是自己扛上岸，所以相對在旗魚陣扛旗魚時，自然而然肩上有勁，而現在學生肩膀較難承受，因此將原本笨重的木材改以竹子為扛轎，並邀請舞蹈老師來訓練，已無法呈現早期「陣頭」的模樣，較為可惜。

旗魚陣的旗魚演變至今已至第三代，一、二、三代分別由南安國中校內的宜蘭海洋資源教育中心(原漁史文物室遷移至此)及南安國小

收藏，蒐集了許多地方上的傳統漁具及地方漁業紀事，推動地方漁業文化傳承不置餘力。南方澳漁業文化的傳承發展，在宜蘭縣討海文化保育協會積極推動下，讓旗魚陣文化，生生不息，永續傳承。

(感謝宜蘭縣討海文化保育協會胡總幹事、李阿梅老師及旗魚陣創辦人之一耆老陳順德先生協助採訪與攝影)



▲ 2008年鯖魚節活動，由南安國小扛第三代旗魚遶境。



靠一支「鏢」生活 台東最年輕鏢手—陳明賜



圖/ 游忠霖

「現在年輕人都嘛在放網」一語道破年輕人不再鏢旗魚了，從高職畢業之後，就開始跟著父親一起討海的陳明賜，66年次，討海年資約15年，是目前台東最年輕的鏢手。別人選擇較輕鬆又抓得多的網具抓魚，他卻因喜歡站在船頭，享受乘風破浪的刺激感，所以選擇當一名「鏢手」。

擔任鏢手已有3年多經驗的他，剛開始拿起鏢槍只能拿起一半，或許從外人來看認為他太瘦了，並不適合拿起鏢槍，事實證明經過訓練，懂得方法，也是能拿起這笨重的鏢槍。一開始先從破雨傘及鬼頭刀等魚種訓練，慢慢地改鏢高經濟價值的白肉旗魚，最佳紀錄鏢到150公斤重。雖然經過數年後的培訓，技術更為純熟，也擁有一雙尋魚的好視力，但遇到愈大尾反而會怕，還是由老船長父親親自上陣，怕錯過大尾旗魚。



▲ 從高職畢業後，就開始訓練作一名鏢手的陳明賜。

一年四季都倚著一支鏢槍在生活，拿久了，自然而然職業病就出來，右肩岬的酸痛是每個漁民的共症，而陳明賜遇到最危險的一件事，也是10個漁民中有8個也會發生這種事。鏢旗魚時，鏢篙從腿下方反彈上來，他則立即反應，猛力地往下坐，直到鏢篙斷了為止，才沒發生被打入海裡的危險狀況。

除了用鏢的方式捕魚，尾船兩旁會放置假餌，中間則以魚勾勾上魚貨當誘餌，在夏季7~9月正是雨傘旗魚季節，誘餌則以較小魚



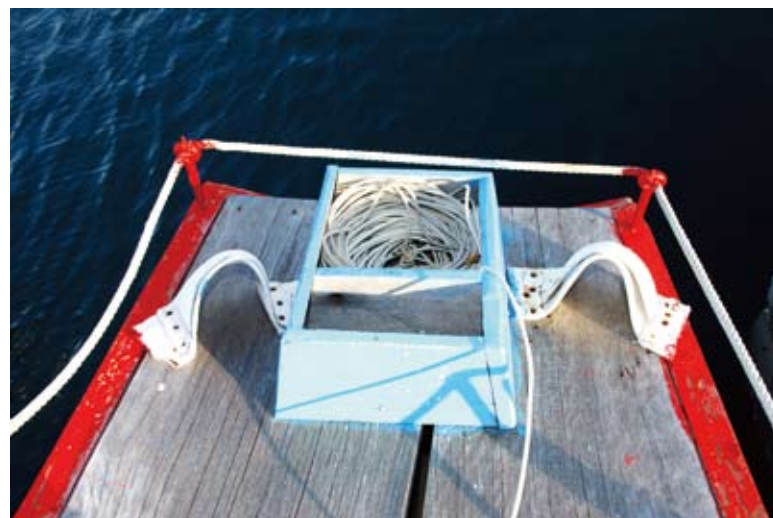
▲ 每年10月開始，正是鏢白肉旗魚的旺季。

型的飛魚，而在1~3月的黑皮旗魚，則適合以鯖、鯉魚身型略中型的魚種來吸引旗魚來覓食。這種以願者上勾的方式，當地漁民稱之為「拖釣」，但並非是指拖網之意。

採用符合自然生態系統的漁法，也是身為一名漁民對於大自然的保護，而就其鏢旗魚而言，愈大的魚種反而愈好鏢到，所以漁法的傳承更應該從像陳明賜這樣年輕的新生代鏢手，繼續承傳下去。



▲ 一起討海的好朋友。



▲ 鏢旗魚台不是人人都能站上去的，是需要勇氣與智慧。



▲ 站上傳統的鏢旗魚台，年紀是愈來愈大，年輕人愈來愈少。

宜蘭南方澳

鏢篙製作師傅——張柏霖

文/ 吳小枚
圖/ 陳吉鵬



▲ 南方澳地區僅存的一位「削鏢篙」師傅——張柏霖。

「鏢篙」是進行鏢釣漁法時，用來擲射大魚的標槍，其最讓人稱奇之處，是它那達4.8至5.5公尺（16尺到18尺）的長度。試想，在平穩的陸地上手執一根等同自己身高3倍左右的實心木棍，已很難不感絲毫顛躑，更何況是在風興浪作的海上？由此推想，鏢手的藝高人膽大，著實不言而喻。

鏢篙構造簡單，主要就是由一根長長的標竿加上一個金屬製的「三叉鏢」或「單叉鏢」鏢頭所形成；雖然如此，這根看似平凡的木製標竿卻是非常講究的。早年這標竿的製作，多使用台灣原生樹種「赤皮仔」（即『赤柯』）為質材，三、四十年前政府明令禁伐後，便開始自東南亞一帶，包括菲律賓、印尼、馬來西亞……等國進口「巴杜」（即『南洋檳木』）替代。會選用

「巴杜」來製作鏢篙的標竿，主要因為它有著「質地不會太鬆脆、具有一定的韌度及重量感，耐腐性較強並且價格適中」等優勢。不過就算選用了特定木材，仍需特別精挑其中纖維走勢直順而無絲毫扭曲者，否則製成品一經下水再曬乾後，整根鏢篙便會失卻投射準頭，而成為無用之物。

當然除了材質挑選必須精準之外，師傅手工創製的功夫，也是成功製作一把鏢篙的重要關鍵。今年高齡74歲的張柏霖，原本是一名裝潢師傅，二十多歲時一次到南方澳幫人「削鏢篙」的「打零工」的經驗，讓他從此與這特別的行業結下了不解之緣。張柏霖65歲時自裝潢領域退休後，便毅然決然落腳南方澳，全心投入這隨著「鏢丁挽」（『鏢旗魚』）漁法之沒落，榮景早就大不如前的鏢篙製作業中，勉力開業至今，已足足有9載光陰。目前他是南方澳地區僅存的一位「削鏢篙」師傅。



一、先將四角原木刨成圓柱。



二、白鐵嵌入鏢竿，再銜接約2尺長的圓柱。



三、將三叉鏢嵌入鏢竿即完成。

台東成功

漁民兼製鏢篙——馬忠正

圖/ 游忠霖



▲ 本身是船長的馬忠正，若有人訂製鏢篙才會製作，平常還是去討海。

畢業於木工科的馬忠正，47年次，從事製作鏢篙12年，本身就是漁民的他，因自家漁船需要鏢槍，因此自行摸索自製鏢篙的部分，後來台東成功當地漁民得知他有在製作鏢篙後，開啟他一邊討海一邊幫別人製作鏢篙的日子。

鏢竿所使用的材質來自印尼進口的南洋檳木，共分為四種不同的尺吋，16尺、17尺、17尺半至18尺，依船的高度而決定尺寸的大小。而標準的尺吋就是16尺重約5.2公斤，若需要加長就再使用白鐵來銜接剩餘的1~2尺，如果鏢篙斷了前面，則還可以換掉進行修補動作。

原本採購進來的木材，需要先經過3年的曬乾動作，木材乾燥度不夠，製作出來的鏢竿，容易產生變型，而原先呈現四角型的木塊，經由自行改良的刨木機器，將木塊磨得圓滑平順且沒有手工的不規律角度，且鏢竿中間直徑為1吋2，前尾修小，中間較粗，符合人體手持鏢竿的寬度。

也會鏢旗魚的他，會站在船頭試試鏢篙怎麼做比較順手，目前出海作業時已改擔任掌舵的他，由他弟弟在鏢旗魚，但過去他曾鏢過到200公斤重的旗魚。目前台東成功僅存他一家製作鏢篙，但製作鏢篙不是常常有，若有需要才會專門製作，平常還是以討海為主。

竹片綁旗魚 空運日本

圖/ 游忠霖

台灣重要洄游性的魚產季莫過於5月的黑鮪及10月的白肉旗魚，漁獲除供應國內市場外，部分以空運外銷至日本，做為高檔餐廳最頂級的生魚片料理。今年旗魚季正悄悄來臨了，下午3、4點鏢旗魚船一艘一艘陸續進港來，大家總是期待著今日誰鏢到旗魚，魚價又開出多少？在這喧嘩的拍賣聲後，留下零散的承銷商及處理魚貨的漁工，而受注目的白肉旗魚，先以碎冰放置個2、3小時保鮮，再用竹片包好旗魚，保護魚體，以免受到撞擊而裂開，而這綁竹片的重要動作則在人潮退去，魚貨比人多的場景，就能見到將空運日本的竹片綁旗魚。

竹片的製作，首先取決於魚體的長短及重量大小，共分為長短兩種尺寸，分別以9支竹片綁30~50公斤、10支竹片綁50~80公斤、12支竹片則綁150~250以上公斤。而唯一不變的法則就是前寬後窄，符合魚體的頭寬尾窄。而剖開竹片的裁刀，當地人稱之為剖刀（台），外型特殊，兩旁2支把手，中間則有4個刀片，從竹子頂端一氣呵成，剖成4片，快速又省力。最後一個工具則是綁竹子的竹架，因

符合前寬後窄，所以特別在竹架上以釘子將距離取好，距離較近則是頭的部位，因此竹片一放上去，立即呈現不平衡的狀態，接而再用尼龍繩綁起來即完成。原來空運至日本的旗魚這麼費工，這也使得台灣的旗魚品質在日本佔有一席之地。因此不妨在拍賣熱鬧後的寧靜，停下來看這台東成功漁港特殊的旗魚綁法。



不同尺寸及重量的剖刀。

一、先用剖刀將竹子剖成四片。



二、將竹架上的竹片以繩索捆綁。(依魚體的長短、重量大小不一，而放不同竹片數目)



宜蘭南方澳



台東成功

V.S.

宜蘭南方澳捆綁旗魚以竹片相互交疊及麻繩捆綁。(圖/ 林文集)

台東成功捆綁旗魚以竹片及繩索捆綁。(圖/ 佳濱成功旗魚提供)

旗魚美食料理DIY 基礎篇×創意篇

文/ 吳珮菁
圖/ 游忠霖
師傅/ 黃羽翔

旗魚在日本料理店是最常見的生魚片之一，白中透肉色、味道甘美，讓許多人留下了很深的印象。除了生魚片外，旗魚還可以用哪些創意，變化出什麼花樣？讓料理長來教大家旗魚如何變變變吧！





基礎篇

旗魚生魚片

材料：旗魚肉

做法：旗魚肉切片。



基礎篇

煎旗魚皮

材料：旗魚皮、紅蘿蔔泥、白蘿蔔泥、蔥末、白醋

做法：1. 旗魚皮煎至兩面金黃。

2. 將白蘿蔔泥、紅蘿蔔泥及蔥末依序鋪上魚皮。

3. 食用時沾適量白醋，魚皮的膠質與醋的搭配可增加風味。



創意篇

旗魚板條捲

材料：板條、海苔、旗魚鰓邊肉、生菜

做法：1. 板條疊上海苔片，再鋪上旗魚鰓邊肉、生菜，捲成一捲。

2. 煎至金黃即可切塊上桌！



創意篇

焗烤魚芋

材料：帶筋旗魚肉、海老芋

做法：1. 海老芋蒸熟切半，中心挖空。

2. 帶筋旗魚肉炒熟後放入挖空的海老芋內。

3. 鋪上起司，稍烤至起司呈金黃即可。



新港區漁會伴手禮 包吃包買包君滿意

圖/ 游忠霖

Eating 點心》

南瓜旗魚包



真心推薦～採預訂！

以養生概念為主的南瓜旗魚包，彈Q紮實的外皮及內餡裹著拌炒過的蘿蔔絲、香菇、旗魚干等，經由漁會家政班班員當天現炒現做，並以三低一高（低油 低鹽 低糖 高鈣）的概念製作，注重養生又獨愛純手工美食的您，一定不能錯過！

▼ 旗魚干。

▼ 旗魚鬆。



旗魚鬆壽司

漁會家政班班員採用具有在地特色的旗魚鬆，取代傳統的豬肉肉鬆，再搭配新鮮小黃瓜等配料，口感清爽，吃得最食材的新鮮度，適合當作早餐或午後的小點心。



抢鲜吃 哪裡吃得到？ 11/6~7 旗魚祭活動現場販售。
哪裡買得到？採事先預訂，請洽《新港區漁會》。

Shopping 小物》



旗魚家族公仔 訂價300元 / 特價270元

完成以純手工打造的Q版旗魚家族，由旗魚公主及旗魚勇士結合而成的幸福小家庭，象徵其「祈福、和樂」。亦能購買單隻擺放，旗魚公主象徵溫柔與賢淑、旗魚勇士象徵榮譽與勇氣，若擺放商家店面則有「旗開得勝」之意涵。

浪漫海天使吊飾 訂價60元 / 特價50元

逗趣可愛的Q版手機吊飾，以卡通版尼莫小丑魚、目前最夯的章魚哥及海綿寶寶的好朋友派大星三種款式為主，廣受大小朋友的喜愛，更是銷售最暢銷商品。

哪裡買得到？網上訂購，上網搜尋「新港區漁會」即可。

熱門暢銷款！



▲ 現場展示8.1公斤的超大虱目魚。

虱目魚促銷 走出真正台灣路

文圖/ 鍾國南（漁業署公關科科長）

虱目魚可以有地中海新風味，也可以用麻油烹調出產後補品，這是真正台灣味要走出去的新觀念。9月25日上午10點，漁業署協同中華民國養殖漁業發展協會在台北魚市場廣場舉辦「虱想起-我愛虱目魚促銷活動」，把國產優質養殖虱目魚大力推介給民眾。

台灣適合養虱目魚，不但養殖技術好，加工技術也遠勝於其他國家，更重要的是：虱目魚已經真正成為台灣飲食文化的一部份。比起其他養殖或消費虱目魚的國家，台灣人不但懂得料理多刺的虱目魚，知道如何享受最有味道的虱目魚，也自兒時起就將虱目魚烙入記憶深處，因此虱目魚成為台灣第二大生產魚種也就毫不令人意外了。

本次到場一展手藝的大廚柯俊年表示，虱目魚的蛋白質品質好，進入人體之後有九成八能夠被吸收，而雞肉只有七成，所以孕婦產後可以用麻油來烹調虱目魚，料理方式與傳統的麻油雞一樣，但是效果更佳。另外柯俊年大廚也在現場展示頗具啟發性的「地中海風味煎虱目魚肚」，這道菜利用地中海飲食的各種元素如番茄、洋蔥和橄欖油等，讓虱目魚也搭上



▲ 漁業署胡簡任技正推薦大家選購虱目魚料理。(圖/ 養殖協會提供)

最夯的健康飲食列車。

活動現場除了有漁業署、台北漁產運銷公司及中華民國養殖漁業發展協會長官到場致詞之外，還有15年經驗師傅表演虱目魚刀工秀，虱目魚丸湯免費品嚐活動和抽獎活動，再加上原本台北魚市的假日現場熱力促銷，參與的民眾有吃有帶，無不滿載而歸。



▲ 刀工秀示範如何將虱目魚去骨。



▲ 大廚示範地中海風味虱目魚肚料理。



▲ 現場魚貨促銷人氣旺。



▲ 第五届海峡(福州)渔业博览会开幕典礼，沙署长应邀致词。

展現台灣漁業魅力

「第五屆海峽(福州)漁業博覽會」中最大亮點「台灣館」

文/ 陳秋燕(漁業署科長)
圖/ 陳秋燕、林富家、李冠廷

在簽訂「兩岸經濟架構協議」(ECFA)後，為積極替台灣早收清單漁產品拓展大陸市場，向大陸促銷台灣優質漁產品及介紹台灣漁港漁村魅力特色，台灣漁業界首次大規模組團，特別用「台灣館」的形式，由台灣各級漁會、養殖協會、遠洋漁業團體、大型企業加工廠商等37家參展單位，近150人龐大的參展

團，前往大陸福州市，參加這一屆大陸農業部於9月28日至30日連續三天時間，在福建福州國際會展中心所舉辦的「第五屆海峽(福州)漁業博覽會」，將台灣優質的漁業產品在福州亮麗登場。

「台灣館」的展場位置係於福州國際會展中心2樓(C層)，這面積廣達1,058平方公

尺，有100個攤位，佔本次漁業博覽會整體展場600攤位達1/6，除了展售ECFA早收清單優惠稅項魚種(石斑魚、秋刀魚、虱目魚、鮪魚、甲魚蛋等)外，還有多項台灣優質漁產加工品及漁產伴手禮盒。「台灣館區分佈」及產品包括：(一)主舞台及服務台區；(二)漁業政策形象區(台灣漁業資源保育及養護措施)；(三)優良水產加工區(有冷凍調理食品、休閒食品、魚鬆、魚丸、魚排、魷魚絲、櫻花蝦等)；(四)石斑活魚展示；(五)漁港漁村旅遊路線及伴手禮區(台灣10大魅力漁港介紹及水產禮盒等)；(六)遠洋漁業形象區等，為全場最大、最有

特色的展區，也成為本屆福州展的亮點。

9月28日當天，緊接大會的開幕儀式後，「台灣館」也在上午9:30分舉行隆重的開幕典禮，漁業署署長同時也是台灣水產協會理事長，沙志一署長更是特意以大廚師裝扮，引領4位扮成漁夫的壯丁，抬著來自台灣重達百斤，養殖時間超過7年的「石斑之王-龍膽石斑」於開幕典禮中亮相，讓現場媒體及民眾爭相目睹，親身感受到百斤龍膽石斑的碩大肥美！

▼ 各家媒體蜂湧圍繞穿著廚師服的沙署長熱切訪問。



▲ 台灣館的入口意象，引人入勝。
► 福州展展館。



開幕會中更邀請了大陸農業部副部長牛盾、農業部漁業局李健華局長、福建省省委常務張昌平副省長共襄盛舉，並共同與漁業署沙署長在百斤龍膽石斑魚前大讚台灣漁業技術傲人的豐績。沙署長在主持「台灣館」的開幕儀式後，帶領大陸各級參與開幕的貴賓及媒體記者，進行台灣館各展區的巡禮與介紹，不但試吃虱目魚口味的「魚」餅乾及熱呼呼的魚丸、魚肚，品嚐用烏魚做出香酥的「烏魚蛋捲」、鮮魚提煉的「膠原蛋白凍」，也參觀屏東縣協會展示的相當「吸睛」3尾龍膽石斑。同時到遠洋企業形象區參觀時，大陸農業部牛副部長更親身體驗拉引一尾長約2米的鮪魚的

▲ 遠洋企業形象區牛副部長親自拉引2米長的鮪魚樂趣橫生。

趣味，也品嚐順億超低溫頂級鮪魚生魚片的滋味，以及源進公司品牌Q彈爽口各式魷魚調製品，並頻頻稱讚廠商的用心及「台灣館」呈現精緻的美味。



▲ 台灣館開幕典禮署長(右2)與大陸官方貴賓共同揭幕。



▲ 沙署長(右)與牛副部長(中)、彌陀蔡總幹事(左)推廣虱想起禮盒。



▲ 展館巡禮。

本次漁業博覽是台灣水產品首次大規模到福州參加展銷活動，在台灣漁業界可說是一大盛事，對於「台灣館」更是精心規劃，希望大陸民眾都能感受台灣在地魅力，館中除了介紹台灣漁業特色，更藉此機會推廣台灣十大魅力漁港、海岸休閒旅遊形象、石斑活魚展示、優質水產加工品、地方漁會伴手好禮及遠洋漁業企業形象等，並以象徵台灣豐饒的漁產好似神話中海外仙境的「蓬萊蠡島」為主題，透過現

場視訊多媒體、文宣、產品展示、試吃、品嚐等互動交流，把台灣最新鮮、美味、精緻、多元的漁產及地方風情一次呈現給大陸民眾。

台灣館展現在地風貌 漁村風情盡收眼底

台灣館內最大特色是設置漁港及漁村旅遊形象區，其中包括了台灣熱門經典旅遊路線，如：頭城賞鯨之旅、彰化王功採蚵趣、梓官蚵仔寮漁港戀戀風貌、淡水漁港迷人的夕照風情



▲ 政策形象的介紹。
▲ 台灣館石斑活魚區及漁業政策形象區美侖美奐。





▲主舞台區的廠商發表會，民眾踴躍參與。

等旅遊資訊，充份展現出台灣漁村風貌，另外更可品嚐各地漁村道地料理及購買各式特色旅遊伴手禮，滿足民眾視覺與味覺的兩種需求，這樣完整的規劃不僅充分展現台灣政府漁業政策推動上的成就，更建立了兩岸漁業互動平台，增進拓展雙方漁產行銷通路，也利用參加這次博覽會的機會，希望大陸消費者能對台灣的漁產品及漁業有更深入的了解，進而更加喜愛及消費台灣漁產品。

好吃、好玩、好康活動不間斷“搶鮮”品嚐台灣漁產美味

漁業署為擴大與在地民眾交流，館內特別增設的互動體驗區進行「漁樂知識+」活動，參與遊戲的民眾更是踴躍且還獲得美味贈品。同時在3天展覽期間，安排許多趣味活動及試吃品嚐，讓大陸民眾體驗來自寶島台灣漁業之美。每天10:30開始至15:00在主舞台區由10家



▲「漁樂知識+」與民眾互動充滿樂趣。

台灣知名廠商輪番上陣，進行產品發表會及並與民眾互動，贈送各家優質水產品。此外，更是重金禮聘台灣知名海霸王國際食品集團主廚，為現場民眾料理正宗台灣漁產佳餚，每日特別開放現場50位民眾搶鮮品嚐，包括台灣著名的飛魚卵香腸、土魷魚塊、還有大陸民眾最愛的虱目魚，現場的民眾蜂擁而至，在舞台區紛紛都搶鮮品嚐這難得的美味機會。



◀增殖放流活動沙署長致詞。

部辦理之海峽漁業周增殖放流活動，在閩江口放流100萬尾海水魚苗，其中烏魚苗占70萬尾。漁業署沙志一署長受邀在開幕致詞時表示，台灣每年投資了新台幣3千餘萬元，增殖放流約1千萬尾鯛類、石斑魚及其他魚貝類等魚苗，同時長期進行投放人工魚礁、劃設漁業保育區及禁漁區、禁漁期等漁業資源養護措施。本次兩岸漁政主管部門共同參與的增殖放流活動，有彰顯兩岸重視海洋漁業資源養護增殖的正面意義。

在博覽會期間，大陸民眾對於台灣漁產品在產、製、儲、銷及休閒方面優異成果以及漁業特色，稱讚不已，台灣館成為本次整個博覽會之最矚目焦點。本次3天展期，參觀人潮估計達3萬人以上，台灣廠商參展期間現場銷售金額約200萬元，另有35件以上潛在洽商採購案。同時，台灣參展廠商與陸方廠商完成漁產品18.4億元採購意向書，成果豐碩。

兩岸共同攜手維護海洋漁業資源

這幾年來，海峽兩岸的漁業交流日益頻繁，不只是台灣的漁產品輸銷大陸表現十分活躍，對於維護海洋漁業資源的觀念和研究也多所交流。兩岸漁民近海作業漁場有大陸沿岸流、黑潮、黑潮支流及台灣海峽暖水流交會，使該漁場漁業資源豐富且魚種具多樣性，兩岸漁民利用相同的海洋漁業資源，維護共用的海洋漁業資源是兩岸共同的責任。本次大陸農業



▲魚苗放流情形。

2011 台灣土地台灣味 農漁百大精品展開幕

文圖/ 湯素瑛(本刊執行編輯)



▲ 開幕儀式行政院吳院長與推廣台灣農特產品有功之企業合影。

由農委會主辦的「2011台灣農漁會百大精品展」於10月7日在台灣大學小巨蛋熱鬧開幕，展開持續4天的熱銷活動至10月10日為止。經過數年的大力推動，此項農漁會百大精品展活動不僅已成了消費者的年度盛事，各農漁會的產品品質也在競賽的激勵之下逐年提高水準，每每有令人驚豔的創意佳作出現。

行政院吳院長在致詞時特別提到此次農委會提早推出農漁會百大精品給社會大眾，不但嘉惠民眾，也提供大家10月節慶和年底送禮的最佳選擇，挑選農漁會精品不但面子裡子十足，還能支持各地辛苦從事生產的農漁民。吳院長在農委會陳主委武雄、漁業署蔡副署長日耀及省漁會黃理事長一成的陪同下，參觀了省



▲ 貼上翅膀象徵台灣農漁會百大精品展翅高飛。

漁會的漁業精品區攤位，品嚐膠原蛋白凍、烏魚蛋捲、虱目魚丸、鰻魚等，吸引許多媒體的關注。

本年度的百大精品中，有5家漁會6項產品入選：

- 淡水區漁會的「淡水魚藏吻魚鮮醬」
- 林園區漁會的「黃金蝦XO醬精緻禮盒（鱸魚鬆組）」
- 彌陀區漁會的「虱想起系列-女兒組合禮盒」
- 東港區漁會的「旗魚鬆」
- 梓官區漁會的「海之極在地伴手系列-休閒食品四罐裝禮盒」、「極饌魷魚絲禮盒」

在眾多的農產品中獨樹一幟，頗能吸引參觀民眾的目光。另外，生技產品中也有漁業產品躋身其中，例如龍膽石斑胚胎素、基因轉殖的螢光魚及螢光蝦等等，也讓漁產品走出另一條高產值高科技之路。



淡水區漁會
「淡水魚藏吻魚鮮醬」

林園區漁會
「黃金蝦XO醬精緻禮盒（鱸魚鬆組）」

彌陀區漁會
「虱想起系列-女兒組合禮盒」

東港區漁會
「旗魚鬆」

梓官區漁會
①「海之極在地伴手系列-休閒食品四罐裝禮盒」

②「極饌魷魚絲禮盒」

圖/ 農委會提供



▲ 吳院長推薦烏魚蛋捲、虱想起系列、膠原蛋白凍等禮盒。



▲ 各漁會總幹事與漁業署同仁蒞臨會場共襄盛舉。



▲ 台灣省漁會展售漁產品會場。



2010 萬里螃蟹季 濃濃愛心伴海味

文圖/ 湯素瑛(本刊執行編輯)



▲ 周縣長錫璋蒞臨致詞。



▲ 圓夢計劃－邀請小朋友參觀野柳地質公園活動。

10月3日，晴空萬里，秋高氣爽的好天氣，一行人在漁業署田士金科長的帶領下驅車前往萬里區漁會參與螃蟹季活動，沿途欣賞著北海岸的美景，約莫50分鐘車程即抵達目的地野柳漁港。這一次的活動內容除了促銷螃蟹、新鮮的鎖管、鯖魚、白帶魚外，還有台北縣政府辦理的「圓夢計劃」，邀請許多小朋友參觀野柳地質公園、體驗螃蟹籠具漁業等活動，讓

弱勢家庭一圓親海美夢，深具寓教於樂意義。萬里鄉是台灣螃蟹產量最豐富的地區，其中三點蟹（紅星梭子蟹）更是秋天最熱門的漁獲物，一般市售價格約在每台斤150元左右，這一次由台北縣政府舉辦的「萬里螃蟹季」活動中，打出當季盛產的三點蟹買5台斤送1台斤，每台斤100元，相當於6台斤賣500元，吸引饕客大排長龍，掀起秋日品蟹的高潮。



▼ 促銷活動，民眾大排長龍搶購中。



▲ 郭立委素春、周縣長錫璋、郭欣暉(標主)、李立委慶華、唐縣議員有吉合影。



▲ 紅蟳由野柳地質公園總經理景謙標得(右2)。



▲ 萬里區漁會黃理事長羅忠愛心不落人後，做公益。



▲ 郭會長接受「圓夢計劃」小朋友獻花表謝意。



▲ 野柳地質公園假日吸引眾多人潮。

為了衝高買氣與人氣，縣長周錫璋、立委郭素春及李慶華、鄉長蔡蒼明和縣議員唐有吉都到場賣力促銷，並且扮起拍賣官，分別拍賣青蟹、紅蟳、花腳蟹各一籃，義賣所得全數捐助「台北縣社會救濟會報專戶」，希望能幫助更多急需救助的家庭。

周縣長在致詞中提到，野柳是捕蟹籠漁法最盛行的漁港，「萬里螃蟹季」就是要把萬里鄉最新鮮的螃蟹介紹給大家，歡迎各地的民眾趁著秋天氣候轉涼的時節，闔家到此一遊，享受美食又盡遊興。萬里區漁會理事長黃羅忠也表示，10、11月來萬里吃螃蟹正是時候，螃蟹的肉質最鮮嫩，價格也優惠，不輸大閘蟹，可說是「俗擱大碗」。

拍賣現場氣氛熱烈，黃理事長愛心不落人後，以20,800元標到一大籃青蟹，中華漁業漁船協會會長郭家全以18,800元標得一大籃花腳蟹，大力贊助此次的社福捐款。協辦此次活動的郭會長並在義賣現場接受「圓夢計劃」小朋友的獻花，接受來自受助家庭的溫暖謝意。

一整天的活動中，社福活動的小朋友們參觀漁用製冰場，還有休閒漁業體驗、海洋手工藝DIY等，現場既熱鬧又溫馨。





十大魅力漁港〈9〉

樂活漫遊—— 淡水第一漁港

文/ 黃玟寧 圖/ 游忠霖

拋開都市的喧擾
來到這裡
嚐到空氣的悠閒

音樂響起
漁舟在流動的河水上
舞動著藍色小調

跳出我們輕快的圓舞曲



港動人心



淡水夕陽之美，因為是位於淡水河的入海口，晚歸的漁船映襯夕陽入海，美不勝收。淡水第二漁港的碼頭、木棧道、情人橋，更有淡水區漁會成立的漁業文化館，及開辦的漁業文化體驗營，邀請遊客體驗「石滬」，帶大家乘船出海，更教孩子們親手做魚丸，彩繪舢舨船……淡水的美景與漁業文化，我們期望遊客：珍藏淡水記憶，鮮美魚味留香！

理事長 吳永慶



▲ 傳統石滬體驗。
▶ 漁民施先生捕撈到的魚貨。



▲ 乘船出海感受淡水風光。



在地產業 休閒漁業

淡水第一漁港位於台北縣淡水河出海口的右岸，捷運站附近，淡水老街旁；從前淡水的漁業活動為「舢舨」、「石滬」、「耙文蛤」及「魷繞捕撈」等，該漁業活動目前已成為本地地方特色的漁業文化。淡水區漁會致力於淡水第二漁港（淡水漁人碼頭）休閒漁業之推廣，在港區內設有旅遊資訊諮詢櫃檯及導覽人員提供導覽服務（需事先預約）。

參加淡水區漁會的休閒漁業活動，可以到海邊體驗傳統漁法石滬捕撈作業，現場還會有在地的老漁民現身說法，和老漁民聊聊天更可以從中聽到許多故事。體驗活動還有安排登船遊內河，涼爽的海風降溫了炙熱的溫度，慵

懶地倚靠著船上的沙發欣賞沿河岸美景是種享受，船長也盡責的講解各景點的由來，河內沿途可看到一整片的紅樹林，這是以有別於岸上的角度來觀賞這片生態世界。除了這些戶外的動態體驗外，另外還有在室內靜態體驗的「舢舨」DIY，小朋友大朋友都可以從製作舢舨的同時，更了解淡水舢舨的由來，等等有趣的故事都等著你我來到淡水去挖掘的喔！

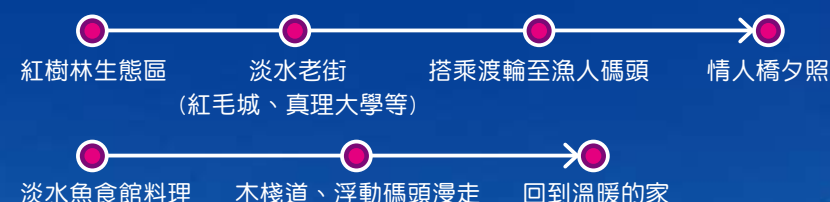
淡水區漁會 電話：02-2805-5000
地址：台北縣淡水鎮觀海路199號

舢舨小常識

舢舨每艘都有圓圓的眼睛，商船是用來運送貨物，魚眼向前，希望能順利前進目的地；漁船魚眼向下看，希望能找到魚的行蹤，讓漁夫每次出海都大豐收喔！



旅遊路線



▲ 自己動手做魚丸。





▲ 淡水老街。



▲ 木棧道。

附近走走

淡水老街 淡水漁人碼頭 紅樹林生態區

淡水老街 樂活悠閒

中正路老街於民國88～89年間進行街道拓寬工程，花崗岩的人行道、整齊的招牌規劃讓淡水老街有了美麗的街道，除了嚼勁十足的阿婆鐵蛋以及讓人想到就流口水的酸梅湯，淡水老街現在還有許多有氣氛的餐廳以及咖啡館，坐在淡水河畔，聞著手中溫暖的咖啡香，等待著淡水著名的夕陽美景，這是都市人難得探個悠閒、放慢腳步的好去處。

淡水漁人碼頭 浪漫情人橋

淡水第二漁港為多功能漁港，將漁業與休閒結合為一個現代化的觀光漁港，港區內有臨海木棧道、觀海廣場、噴水池、假日觀光魚市及跨

港情人橋，這裡白天與傍晚的景致與氣氛大大不同，白日的港口船隻進出，通往出去的是條藍色公路的旅程；傍晚是浪漫的前奏，餐廳駐唱歌手的深情演出，情人橋美麗的光影，散步於木棧道更可以遇見幸福的氛圍。

紅樹林生態區

喜愛騎單車也熱愛大自然的朋友，淡水通往紅樹林的自行車道規劃完善，享受追風快感的同時還可以沉浸於這片綠意盎然的世界；當然也可以漫走在紅樹林生態保護區的觀賞木棧道，欣賞這片世界分布最大的水筆仔純林，探頭往下觀察幸運的話退潮時還可以看見招潮蟹以及彈塗魚喔！



▲ 水筆仔。
▲ 招潮蟹。
(圖/林文集)

▲ 彈塗魚。
(圖/林文集)

▲ 紅樹林木棧道。



▲ 鹹酥花枝。



▲ 原味紅蟳。



▲ 蒜香珠螺。

在地美食

漁夫料理、咖啡館

淡水魚食館

淡水魚食館位於淡水漁人碼頭木棧道，這間小小的店面有著大大的魅力，帥氣的阿郎廚師不僅燒得一手好菜，更是一名討海人，從小跟著爸爸出海捕魚，國中畢業後就去學做菜，專長是台式海鮮料理，這裡的菜單有基本的幾道料理，特色料理則是以每日現撈的魚貨為主，若想品嚐特別漁夫料理的饕客，需要事先預約，因為阿郎需先為客人出海捕撈當季最新鮮的魚貨喔！

以下介紹幾道漁夫阿郎的好料理：

蒜味珠螺

這道料理可是阿郎親自潛水抓的珠螺料理，不同於一般在岸邊撿拾的珠螺，夏季海底的珠螺特別肥美，阿郎用蒜香襯托珠螺的甜美，即使吞下口中的螺肉仍然有股甘甜存留在舌尖的味蕾。

鹹酥花枝

新鮮的花枝裹上粉油炸成金黃色的模樣，讓人食指大動，沒有腥味，咬下去只有花枝獨特的口感與鮮甜，不油不膩的炸物，是廚師用料的用心與技術的最佳印證。

原味紅蟳

沒有添加任何的調味料，只有最天然的海水味，清爽無負擔，撥開那大支的蟹腳，冒出肥嫩嫩的蟹肉，大口咬下是微帶鹹味的輕甜口

感，除此之外，蟹殼翻過來還有滿滿的蟹膏，挖下品嚐，濃郁卻不味腥，想要品嚐海鮮原汁原味的饕客，不妨試試這道清蒸原味紅蟳。

魚藏淡水魚食館

聯絡人：張銘郎 手機：0972-215122
電話：02-2805-6368 / 02-2805-7896
位置：淡水漁人碼頭木棧道

魚藏藝文咖啡館

淡水魚藏除了淡水魚食館另外還有經營藝文咖啡館，吃完海鮮美食，不妨來到木棧道另一頭的藝文咖啡館休憩，窩在舒適的沙發上，喝杯拿鐵及品嚐現做的冰淇淋鬆餅，看著窗外的美景，店內播放的爵士音樂讓你也成為淡水的藝文詩人。



▲ 伴隨著漁人碼頭夜景的咖啡館，是三五好友聊天的好選擇。

伴手禮推薦

淡水魚藏吻魚鮮醬



榮登2010、2011台灣農漁會百大精品，淡水魚藏吻魚干貝醬的吻魚來自淡水沿海所產的小星鑽仔魚，肉韌味美且含豐富的蛋白質及鈣質，每一口都可品嚐到海洋豐富的魚藏氣息；用心高雅的包裝以及內容實在的禮盒，不僅是餐餐可搭配食用的好配料，更是伴手送禮的好選擇。



淡水魚藏吻魚干貝醬

榮獲2010台北縣精選伴手禮，這一款吻魚醬除了吻魚外還添加了干貝食材，讓味道更加豐富；另外還有吻魚與櫻花蝦的絕佳搭配可以選擇喔！

旗魚骨變髮簪

文/ 陳怡鈺 圖/ 游忠霖

◀ 取自芭蕉旗魚的背鰭。



▲ 陳羿均將廢棄的旗魚骨變成美麗的髮簪。

這是一個女人的故事，一個從擺路邊攤到小店面的打雜妹什麼都做的女人，從「藍珊瑚」店面的裡裡外外看得見屬於她的藍色夢想，這裡鋪設著海砂、貝殼及夢想，但這一切從成為台東媳婦後，已將夢想漫延至台東。她就是陳羿均，暱稱貝殼，有人稱她生態導覽老師、救生員、手創工作者，唯一不變的就是熱愛海洋。

在一次高中畢業旅行的墾丁之旅，讓她從此迷戀上也開始蒐集世界各地的海砂，如今已取得392種，而屬於台灣的海砂250種。當初單純地認為在海邊，唯一可帶走的就是海砂，

而且給人有一種很寧靜的感覺，從那次之後，開啟了她的海砂之旅。

因迷戀上海砂 而成了台東的媳婦

2003年大年初一，陳羿均帶著她的夢想，為了讓人知道海砂的美，於是就在鹿港路邊攤，開始販賣她的海砂，到了第三天，連一塊錢都沒進帳，隔壁攤位的妹妹則買了一瓶給她開市，看看生意會不會好轉，並鼓勵她「賣貝殼吧!」，於是開使認識貝殼種類、產地及如何做標本，從此一頭栽進貝殼書堆中，並延伸至各種海洋生物。



▲ 將台灣各地收集到的海砂填入小瓶子裡，與自繪的海洋台灣作成壁飾吊掛。

她也因海砂而譜出段戀情，2005年搭船前往蘭嶼蒐集海砂，船上只有她一個乘客，因此認識了她現在的先生，於是成了台東的媳婦。

廢棄旗魚骨變髮簪 發展當地特色產業

加入了杉原海洋資源保護協會，她成了推廣海洋生態旅遊的解說員，更熱衷於海洋知識相關課程，2年前聽了台東水試所江偉全博士(海哥)的課程後，才知道原來旗魚第3根骨頭解剖後，可判別其年齡。當時覺得外形漂亮，靈機一動聯想到可否將曾使用檀木髮簪改為旗魚骨髮簪。於是開始跑魚市場向漁民要即將被丟棄的芭蕉旗魚背鰭。

拿回來之後，首先先將背鰭煮熟，再用刷子將背鰭的肉去除並清理乾淨，最後放在陰涼處等後半年後，再來觀察是否有餘油從骨頭滲透出來，若有的話，則不採用。另外，芭蕉旗魚還有一個特殊之處，背鰭上的前三根骨頭是圓的，而從第四根之後，就是扁的，而作為髮簪的長度，以第三根最為合適。



▲ 由芭蕉旗魚骨的背鰭第三根骨頭，搭配上美麗的串珠裝飾，即成獨一無二的髮簪。(最右邊的髮簪：為非賣品的旗魚骨髮簪，採用鸚哥魚、鯊魚骨頭結合了鸚哥魚魚鱗，再加上珠子的搭配，令人讚嘆不已。)

陳羿均將不起眼的旗魚骨加上珠子、小飾品等元素，就變成獨一無二的在地創意作品。其中還有一支非賣品的旗魚骨髮簪，採用鸚哥魚、鯊魚骨頭結合了鸚哥魚魚鱗，再加上珠子的搭配，令人不驚讚嘆，真的太美了。除了這之外，陳羿均第一支首創的藝術品也是非賣品，並不是最好的作品，但總抱持著第一個作為獻給自己的禮物，當作下一次的靈感來源與動力，這也看見陳羿均對於嫁過來台東這塊土地，獻小小之力，將地方特色由巧手包裝之下，成了大家眼中的工藝品，更讓大家愛上這塊土地。



▲ (左)收集台灣各地的海砂，其以綠島的24處沙灘上的海砂幾近相同，相當特別。
(右)貝殼耳環是陳羿均自創品牌「藍珊瑚」的熱門商品。

養魚與風水 (二)

文圖/ 雅玄

養魚的種類

觀賞魚可概分為淡水魚與海水魚兩大類，海水魚雖然色彩鮮豔外型多變，在外觀上較佔優勢，但由於飼養麻煩，成本較高，因此一般人還是將淡水觀賞魚列為首選。就風水學上而言，養魚的種類並無特別限制，重要的是魚的顏色，不同顏色的魚，有著不同的五行所屬，對於風水會帶來不同的影響。

養魚的顏色

觀賞魚的顏色繽紛，一般而言，具有風水效果的顏色以亮麗色系為主，包括紅色系（取旺及吉祥之義），如血鸚鵡、金魚、紅太



▲台灣自行研發的「血鸚鵡」(4公分)，外型討喜，紅潤活潑，是台灣外銷的主力魚種。

陽、紅龍等；黑色、藍色、灰色系（五行屬水，水代表財，還具有擋煞作用），如黑球、黑牡丹、阿里、皇冠六間等；白色系（五行屬金，金生水，催財力量強），如白錦鯉、銀茉莉、銀球等；金色、黃色系（具旺財之效），如非洲王子、過背金龍等。此外，為了增加



▲黃色系的魚，具旺財之效，圖為常見的非洲馬拉威湖慈鯛—非洲王子(3公分)。



▲黑色、藍色的魚五行屬水，水代表財，圖為台灣繁殖的淡水觀賞魚—阿里(5公分)。

磁場效應，可考慮養一群活動力強、色彩鮮豔的觀賞魚，可旺正財，會帶給飼養者光明的正氣。

知道自己五行所屬的人，就應該參考下面注意事項：如果五行屬木者，應避免養黃色魚；五行屬金者，應避免養紅色魚；五行屬土者，避免養棕色魚；五行屬火者，避免養金色魚；五行屬水者就無任何限制，所有顏色的魚都可養。

養魚的數量

古人養魚喜歡九尾，如國畫中常見的「九如圖」，就是九尾錦鯉，象徵吉祥如意。以八宅風水論，命卦為「坎卦」屬水，數目為「一

或六」；若以易經坎卦論，先天數為「六」，後天數為「七」，因此，「一、六、七、九」都是養魚的吉祥數字。

此外，魚的數量還要配合魚的性情、魚隻大小及魚缸大小來決定。如果生性兇猛，無法互容，或是大小參差不齊的魚混養在一起，造成互咬，這時就要避免數目太多，以免魚缸過於擁擠。有些人喜歡養一大缸水草魚，裡面可能放了數十尾的小型燈科魚類，這時就不需要侷限在風水上的數字；如果一群小魚混養著其他較大型性情溫和的大魚，如七彩神仙，那只要算七彩神仙的數量即可，其餘的小型魚類的數量可以忽略不計。（待續）



▲「一、六、七、九」都是養魚的吉祥數字。

德風長存 光亮永照

懷念「珍珍」老字號 前董座 吳昭男先生

文/ 陳彥臻（漁業廣播電台主持人）
圖/ 范正益（漁業廣播電台課長）

「珍珍魷魚絲，真正有意思！」一句簡單的廣告詞，陪伴許多人渡過喫茶、佐酒的輕鬆時光，卻鮮少人知道，這個企業品牌領導者背後的故事；也很多人看過由「吳尊賢文教公益基金會」所提供的公益廣告，而兩者間有何關聯性？在新和興海洋企業公司董座吳昭男於今年3月驟逝，行事一向低調的吳董事長，其許多功蹟才讓人了解。在漁業界，吳昭男前董事長以恪守父親吳尊賢先生「人文、關懷」的經營風格與理念，帶領新和興海洋企業的員工，使老字號「珍珍」的品牌在漁產休閒食品界，不斷創新求變，也協助國內漁獲暢通行銷管道。吳昭男董事長離世，彷彿一顆閃亮星辰倏忽隕落，然而，他的光亮卻永照人間。

誠信 和諧 效率 奠定永續經營基業

新和興海洋企業位於高雄前鎮漁港，創立於民國23年，從販賣布匹，轉投資紡織、汽車、報業，興建國內首座現代化魷魚絲加工廠，迄今逾3/4個世紀的歷史，紅色招牌依舊絢爛奪目的佇立在前鎮漁港。



▲ 新和興海洋企業公司董事長吳昭男，在各界驚嘆聲中離世，但卻德風長存、光亮永照。(圖/新和興海洋企業公司提供)



▲ 現任總經理何宗保(圖右)回憶吳董事長生前的企業經營精神，樹立新和興的企業走向。



▲ 「珍珍」紅色的招牌依舊絢爛奪目，佇立在前鎮漁港，卻立足全台灣，甚至前進國際市場。

其「珍珍」系列產品，幾乎是休閒食品的代名詞，不但立足台灣，甚至前進國際市場，這成就完全歸功於前董座吳昭男先生講求誠信、主張和諧、親切關懷的領導風格，使企業能永續經營。現任總經理何宗保回憶吳董事長生前的企業經營精神，樹立新和興的企業走向，他說：「吳前董事長具有追根究底的精神，這是學習經營之神王永慶的經營之道，當成本、品



▲ 吳昭男故董事長對公司的設備只要能改善效率、開發新產品都大方投資，以求領先於業界(圖為生產線)。

質如果發生問題，他要求我們徹底了解，公司各方面都延續這種精神，把事情做得更完美。」而生於日治時期的吳前董事長，雖是名門之後，卻生性勤儉，但根據何總經理的描述，吳董事長對公司的設備只要能改善效率、開發新產品都大方投資，以求領先於業界。

「堅持誠信經商，是吳董事長最令我印象深刻的人格特質，也是公司形成深遠的企業文化，他不佔廠商、客戶分毫蠅頭小利，希望我們落實誠信原則。」何總經理感性地細數著吳前董事長清高風骨，影響公司企業經營及企業文化。而守時也是吳前董事長最重視的做人處事原則，在公司並以「和諧、圓滿」的溝通方式弭平歧見，力求團隊的融合與團結。出生在經商家世的吳前董事長，並不因生活不虞匱乏而虛擲、浪費，生活崇尚儉樸，與員工同伙食團共餐；請客不講排場、衣著簡單樸實，當用則用。何總經理再次強調：「這些人格特質都深刻地影響了我們公司的企業文化。」



巨賈世家 堅持人文關懷領導

吳昭男先生於台南出生，為吳尊賢先生長子，民國51年畢業於師範大學國文系，畢業後在當時的台北市立女子中學任教，由於其父親事業版圖日漸擴大，身為長子，為父親分擔家業責任，在53年棄教從商。或許因受古都台南府城文化薰陶；抑或受其國文系學養之影響；亦可能因家學淵源，對於企業的經營一向堅持「人文與關懷」。這種特質表現在公司上，可以從其重視產品行銷略窺一二，總經理何宗保說：「我們的產品在早期創下『珍珍』品牌，儘管我們還有冷凍、調理、乾燥產品，大家還是記得『珍珍魷魚絲』，這表示吳董事長重視行銷。成功打出品牌後，他仍強調廣告行銷的重要性。」除此，吳董事長為將產品行銷到國際市場，而積極參展國際性展示會。其個性溫厚親切，時常關心員工健康；對於社會公益不落人後，延續「吳尊賢文教公益基金會」推展慈善志業，多次挹注經費協助醫療研發，或協助社會弱勢。

◀ 加工部門不但製作風味獨特的產品，也能在我國漁獲過剩之際，配合漁政單位指示，研發新產品。

新和興海洋企業公司的前身是新和興行，由吳尊賢先生所創辦，在政府獎勵下，民國55年成立漁業部門，擁有船隊從事鮪魚、魷魚遠洋作業，何總經理回顧說：「無論是當時的漁業公司或休閒食品都有帶頭作用，我想對當時漁業界有相當程度的貢獻。」隨後的加工部門不但製作風味獨特的產品，也能在我國漁獲過剩之際，配合漁政單位指示，研發新產品。

今年3月，吳昭男董事長在毫無預警下因心肌梗塞不幸仙逝，徒留親友、員工、企業界無限慨然，然而他的德風長存，新和興海洋企業公司業務部副理劉文宗感懷地說：「吳董事長相當執著誠信和諧的經營理念，常像長輩般關心員工，他的離開，我們對他無限追思，但他的德行會永遠影響我們。」而「珍珍」響亮品牌，就如吳昭男前董座永不熄滅的光亮，他生前樹立的企業精神，早已深植人心，繼而傳承，延續至百年，甚至下一個世紀。🐟



▲「珍珍」系列產品，幾乎是休閒食品的代名詞。

《活動預告》

活動佈告欄

10月			11月														
29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
台灣觀賞魚博覽會			海洋知識日														
			旗魚祭														

台灣觀賞魚博覽會
Taiwan International Aquarium Expo

美麗能量 繽紛水世界

10/29(五) - 11/1(一) (AM10:00-PM6:00)
www.taipeiaqua.com 台北世貿三館 (松壽路六號)

五大展覽主題區：「礁岩礁區」、「居家及辦公室」、「水中花博區」、「工藝精品區」、「活動舞台區」

孔雀魚、水晶蝦、血鸚鵡 全國競賽活動

免費入場參觀！

趕快來看我們喔！

Facebook秀出你家中的魚樂世界，投票選出「台灣驕傲魚」，還有機會得到免費T-shirt乙件喔！

2010海洋活動知識日

時間：11月5日（五）~11月7日（日）

地點：中正紀念堂一樓展示廳

內容：使全民瞭解海洋知識，以對全民宣導有關本署政策、願景、重要成果及保育觀念等為方向。

~歡迎民眾踴躍參與~

2010旗魚祭觀光 快樂旅遊行報名中



活動日期：11/6(六)、11/7(日)

活動內容：一日或二日遊觀光列車

報名方式：網路報名或電話報名089-851152

人數：團體報名或個人報名

2010年旗魚祭活動時間為11/6~7日二日，活動當天，除了最基本的主活動外，也要將漁村文化、產業、景點為主，融入這次的旗魚祭活動當中。推動漁村休閒產業文化之方案，結合台東觀光旅遊協會以觀光列車方式推動一日或二日遊，沿途欣賞台東之美，嚐在地旗魚美食大餐，並於旗魚祭會場共同歡慶旗魚季的來臨，祈求旗開得勝，滿載而歸！

規劃景點暫定如下：（活動行程本會有權視當天狀況調整）

一日遊觀光列車

費用：每人999元

（參加者贈送手機吊飾及旗魚祭紀念帽一頂）

10:00 台東火車站集合

金樽休息站陸連島

東管處看傳統舞蹈表演

旗魚祭會場 現場自由活動午餐自理
（現場品嚐旗魚生魚片、炒米粉、魚丸湯或田媽媽餐）

13:30分集合 前往白守蓮社區－抱抱鼓表演－品嚐飛魚干

十大魅力烏石鼻－潮間帶生態解說－
嚙魚苗體驗－冲浪體驗（活動地點沙灘）－現場備有原住民傳統美食手工藝等

16:30分返回現場
晚餐品嚐當地美食料理旗魚大餐－參加晚會

可愛的家（台東火車站）

二日遊觀光列車

費用：每人1,999元（參加者贈送手機吊飾及旗魚祭紀念帽一頂或紀念T恤乙件）

第一天

10:00 台東火車站集合

金樽休息站陸連島

東管處看傳統舞蹈表演

旗魚祭會場 現場自由活動午餐自理
（現場品嚐旗魚生魚片、炒米粉、魚丸湯或田媽媽餐）

13:30分集合 前往白守蓮社區－抱抱鼓表演－品嚐飛魚干

十大魅力烏石鼻－潮間帶生態解說－
嚙魚苗體驗－冲浪體驗（活動地點沙灘）－現場備有原住民傳統美食手工藝等

16:30分返回現場
晚餐品嚐當地美食料理旗魚大餐－參加晚會

回飯店或民宿休息

第二天

早餐（飯店或民宿）

回到旗魚祭活動現場

乘坐賞鯨船體驗定置漁場活動

會場旗魚生魚片、米粉品嚐、參觀系列活動表演

補破漁網體驗活動

可愛的家（台東火車站）





世界的漁港 (10) 越南 — 潘切

文圖/ 黃丁盛

潘切(Phan Thiet)位於胡志明市(西貢)東北方，是順海省的省會；臨南中國海，捕魚是此地居民的主要生計。由於潘切沒有良好的港口，為數眾多的漁船都只能停泊在近海上；每當清晨漁船捕魚歸來，岸邊都聚集著許多戴斗笠的女魚販(男人捕魚、女人賣魚)等著批購漁獲，景象特殊、饒富趣味；漁船上的漁獲則由小艇或當地特有的碗形浮具負責接駁。這裡的漁獲除了供應給魚市場，也大量被製成“魚露”特產，然而魚露的製程中會散發出刺鼻的惡臭，這與魚露製成品的甘甜美味真是不可同日而語。

▼ 漁船都停泊在海上，漁獲則由小艇或碗形浮具負責接駁。



▲ 岸邊聚集著許多戴斗笠的女魚販等著批購漁獲販賣。

小港 風情



慢活漁鄉

台東長濱鄉 長濱漁港

文/ 高世澤 圖/ 游忠霖

長濱漁港，台東最北端的一個漁鄉音符
小調、呢喃、慢板、山海作曲詞
港外暗礁與港內緩緩沙丘迭宕著浪花音階
遊客在大自然的海洋浴場裡
百艘漁筏在堤防內不服老的漁汛裡

釣客魚竿甩累了，有山巒可輕枕
漁民漁忙之外，有堤岸可酒肆家常一番
長濱漁港，則有寧靜的曲調令人著迷