

特別企劃

台灣烏金 來報到！

氣候變遷 野生烏魚不見了？

台灣烏金

金湖事業創辦人 曾健一

養殖加工烏魚 進軍各大量販店

Fisheries Extension

Vol. **291**

漁業推廣

2010年12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：高雄彌陀漁港
攝影/ 游忠霖

輕舞浪漫，彌陀港

文/ 高世澤

彌陀港夜色釀浸在緩緩波舞中
碇泊海灘的魚舟被岸燈瞅了一身亮黃
夕照晚霞拐走了遊客喧囂後
船筏在海堤旁交語著
關於外海人工魚礁今夜的祕密

手工虱目魚丸在長長的海堤彈跳華爾滋
親暱的情侶分食一碗魚丸湯
熱騰騰蒸出滿臉羞紅
遠處的壽山溫婉地像一枚綠枕
彌陀港眯著眼睛輕倚入寐



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》

- 07 恐「汞」魚？吃秋刀魚，安啦！
文 / 黃文彬（國立東華大學自然資源與環境學系教授）

《特別企劃》

- 12 台灣烏金來報到！ 文 / 陳玉玲
- 14 氣候變遷 野生烏魚不見了？
文 / 高遠文化
- 16 台灣烏金
文 / 陳哲俊、黃健政
（國立嘉義大學水產生物學系 副教授、食品科學系主任）
- 18 金湖事業創辦人 曾健一
養殖加工烏魚 進軍各大量販店
文 / 高遠文化

- 22 烏魚子 世界比一比
文 / 陳怡錢

- 23 冬令補品 烏魚三寶
文 / 陳怡錢

《推廣天地》

- 24 民國100年 漁業署創新月曆
台灣魚介・創意料理・食事月曆
文 / 高遠文化

- 28 來自海上的一封信！
文 / 漁業署遠洋漁業組蘇芸平提供

- 32 養魚與風水（四）
文 / 雅玄



18



24



38



46

- 34 秋陽耀銀鱸
文 / 鍾國南（漁業署公關科科長）

《漁業文化》

- 36 凝聚魚力與美的瞬間
模型製作師陳錫欽 文 / 吳珮菁
- 38 紙藝結合保育 推廣之路不曾稍息
——專訪紙藝作家洪新富 文 / 楊明怡

《活動報導》

- 40 漁業永續 推廣無限
99年度漁業推廣教育成果暨表彰年會紀實
文 / 高淑貴（台大生物產業傳播暨發展學系名譽教授）
- 46 新港旗蹟，2010東海岸旗魚祭
文 / 陳彥民、湯素瑛
- 48 風城烏魚節紀實
文 / 鍾國南（漁業署公關科科長）
- 50 莫拉克災後445天 祈福感恩晚會溫馨感人
文 / 陳彥臻（漁業廣播電台主持人）
- 52 漁遊安平、風華再現
——漁港觀光直銷中心開幕活動
文 / 葉孟琪（漁業署技士）
- 54 2010南方澳鯖魚節歡慶感恩
文 / 林孟瑄（漁業署技士）、湯素瑛

- 封面裡 正港尚水——輕舞浪漫，彌陀港 文 / 高世澤
- 封底裡 世界的漁港 (12) 菲律賓宿霧—馬克坦島漁村
文 / 黃丁盛

- 封底 小港風情——蚵香三條崙 文 / 高世澤



雲林烏魚
曾健一
文 / 陳怡錢 圖 / 陳吉鵬

金湖養殖事業
創辦人曾健一
養殖加工進出口
一條龍生產作業
進軍各大量販店

中華民國七十五年十月十五日創刊
中華民國九十九年十二月十五日出版
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.f.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



▲ 我國派員出席大西洋鮪類資源保育委員會(ICCAT)第17屆特別會議（蔡天享科長提供）。

我國成功爭取 增加大西洋大目鮪作業船數

文 / 編輯室整理

甫於2010年11月27日閉幕之大西洋鮪類資源保育委員會（ICCAT）第17屆特別會議，通過黑鮪、大目鮪及劍旗魚等多項物種之養護管理措施，我國並逆勢成功爭取新增8艘大目鮪漁船至大西洋作業，未來有8艘印度洋大目鮪漁船可轉移至大西洋作業。

我國目前在ICCAT公約水域，獲准67艘大目鮪漁船作業，但尚有部分剩餘配額，因此我國積極與歐盟、美國、日本、加拿大及巴西等ICCAT主要國家洽商，尋求增加大目鮪漁船作業船數之可行性。此屆會議在各國大目鮪配額遭等比例刪減5.5%（我國配額由16,500公噸減為15,583公噸），中國及菲律賓均未獲同意增

加船數，甚至韓國遭刪減1/3船數之艱困情況下，我方逆勢成功爭取新增8艘作業船數，實屬難能可貴，將可轉移8艘印度洋大目鮪漁船至大西洋作業，紓緩印度洋海盜對我國漁業之衝擊。

本屆會議中亦通過黑鮪、劍旗魚、污斑白眼鯨、短鰭馬加鯊、雙髻鯨、黑皮旗魚、紅肉旗魚及海龜等物種之保育管理建議案，大會並認定23個會員國應改善其遵從ICCAT養護管理措施情形，並對23個會員國之遵從狀況表達關切，我國為極少數未被關切或認定之國家，也顯示我國長期在漁業管理所作的努力已獲國際認同。



第二屆 十大魅力漁港 評選即將出爐

文/ 林昌德（漁業署技士）
圖/ 湯素瑛（本刊執行編輯）



漁政要聞



▲ 讓國人更親近漁港，貼近漁業，漁業署再辦理第二屆十大魅力漁港活動。 ▲ 近期已完成十大魅力主題票選活動，感謝各界熱情參與。

行政院農委會漁業署98年辦理第一屆十大魅力漁港活動，成效斐然，獲得廣泛好評及支持，並達成宣導國內漁港深度旅遊之目的。因活動促成樹立漁港的觀光地位，也帶動地方觀光效益，各地漁會期望多多舉辦，因此為延續活動熱潮，同時讓國人更能親近漁港貼近漁業，漁業署再辦理第二屆票選十大魅力漁港活動。

本屆活動內容除十大魅力主題漁港票選活動外，更包含漁港之美攝影比賽及正夯的社群網站Facebook分享團，藉由網友旅遊文章、相片分享漁港旅遊體驗。另外，為體現政府重視節能減碳、環境保護、環境清潔、生態保育等議題，有別於第一屆活動主題，本屆特從人文環境、自然景觀及生態保育等角度，設計出人文薈萃、人間仙境、生生不息、休憩僻靜、地

理奇觀、享受刺激、時光隧道、海鮮老饕、情比金堅及樂活休閒等十大魅力主題。另外值得一提的是，為提升漁港觀光功能，漁業署亦著手規劃於八斗子、烏石、蚵子寮等3處漁港，試辦漁港志工服務，提供觀光客至漁港旅遊時，能獲得有關漁港、漁村的人文、地理、歷史、文化之導覽解說服務。

本屆魅力漁港選拔活動進展熱烈，目前已完成一系列行銷活動及魅力主題網路票選，將於近期完成專家現場勘查評比後，作最後決選，選拔結果及優秀漁港志工將於12月23日記者會當天揭露，並於12月29日進行頒獎表揚，漁業署希望藉由這一系列行銷活動，提高國人至漁港旅遊休憩、觀光消費的意願，同時提升漁港環境清潔，促進漁港多元化使用目標。





「水產精品」選拔系列活動起跑開跑 品質安全衛生的保證

▲ 活動代言人何麗玲(左)與陳副署長添壽一同站台為選拔活動開跑。

文 / 陳秋燕（漁業署科長） 圖 / 湯素瑛（本刊執行編輯）

誰說水產品不能當作高檔禮品，行政院農委會漁業署今年首次針對國產水產品，展開系列高規格評選作業，將評選出20項精品，頒發使用「優質水產·金鑽一生」水產精品標章，提供民眾能有另外一種不同的新選擇。

「水產精品」是以通過優良農產品CAS、HACCP、GMP、TAP等其中一項驗證為基本條件，經嚴格評選出衛生安全有保障、精緻化、優質化的頂級水產品。首屆參加「水產精品」評選的產品多達一百多件，經過國內多位專家學者的層層篩選後，選出了50項產品入圍，並從11/18開始到12/10止，於漁業署水產精品官網展開網路票選活動，民眾可以從50項入圍的水產精品中，透過網路選票，選出心目中的5大好禮商品：「漁禮相逢—最佳伴手禮」、「澎湃漁禮—最有禮數」、「如漁得水—最佳包裝」、「漁情漁禮—最適合送情人」以及

「漁火重生—最具節能減碳」。參與票選的民眾只要每投一票，漁業署就捐出2元（總捐款金額上限為15萬元），於票選活動結束後，將款項捐贈給「創世基金會」做為愛心捐款基金。截至目前已超過9萬人次參與網路投票，已造成相當不錯的風潮。

在經過嚴格的初選及網路票選後，今年的「水產精品」將在12月13日再由評選委員從商品的品質特色、包裝設計、市場行銷、經濟效益等進行最後決選，選出20項精品，同時在12月28日在晶華酒店進行盛大的頒獎典禮，頒發使用「優質水產·金鑽一生」水產精品標章，漁業署並規劃到農曆年前，進行一系列完整的行銷活動，向消費者推介，以彰顯台灣水產品精緻、優質的形象。



詳細活動請上漁業署水產精品網站：
<http://www.fish-feast.com.tw/>



恐「汞」魚？

文圖/ 黃文彬（國立東華大學自然資源與環境學系教授）

吃秋刀魚，安啦！

汞是一種自然發生而存在於地殼中的元素之一。由於汞之自然存在及人類活動與利用等緣故，汞廣泛存在於我們周遭環境的物質中。汞分為金屬汞（俗稱水銀）與汞化合物，而汞化合物又分成無機汞與有機汞。而有機汞比無機汞對人類健康的威脅性來得嚴重許多。而無機汞可進一步

被微生物（特別是在水域環境中）甲基化而成為含碳的甲基汞（有機汞）。食物的攝取是人類體內汞含量的主要來源，食物中的甲基汞在人類消化道中會快速且幾乎完全被吸收（95%以上）。在人類體內，甲基汞濃度最高的地方在腎臟，但對中樞神經系統的危害最大。主要的中毒症狀包

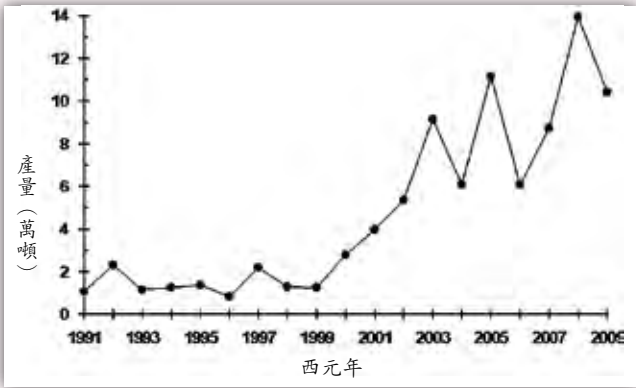


特訊



▲ 日本秋刀魚漁船。

► 台灣秋刀魚年產量。



括知覺麻痺、視野變窄、語言障礙、聽力障礙及步行困難等等，屬於中樞神經障礙症狀。嚴重的話便會產生尿毒症，腎臟損壞或手腳抖動等等。甲基汞在人體內的半衰期（濃度變一半的時間）大約為44～80天，可經由糞便、尿液、毛髮及泌乳而排出。

魚肉中的「汞」

魚類是一項非常優良的動物性蛋白質、不飽和脂肪酸及其他營養物質等重要來源。雖然，大多數的魚類均含有少量汞，但魚類的汞含量水準通常是非常低微的，並且不會對人類的健康造成不良的影響。然而，某些魚類因為經由食物鏈的累積而含有較高量的汞，食用這些高汞含量的魚類可能會不利於人體的健康，特別是胎兒。因此，對於懷孕中的婦女或是準備懷孕的婦女，有必要了解適合食用的魚種與食用量，由於汞含量在魚體內的累積與其種類、棲息環境、食性及年齡有關，通常壽命較長的魚類與在食物鏈頂端的魚類（如大型掠食性魚類）體內會傾向於累積較高含量的汞。

高貴不貴的秋刀魚

秋刀魚，因盛產於秋季且體形修長如刀，故曰「秋刀」。其日文名為「サンマ」，為台灣俗名「山瑪魚」之由來。秋刀魚是冷水性大洋洄游魚類，主要分布在日本北海道外海鄰近之西北太平洋海域。目前，秋刀魚的主要漁獲國家有四個，依漁獲量大小排列為日本、台灣、俄羅斯及南韓。台灣在2005～2009年之

年平均漁獲量約10萬公噸，約佔全球秋刀魚漁獲量之21%，因此我國秋刀魚產量可謂極為豐富。

秋刀魚的營養價值很高，除了魚肉含有易被人體消化、吸收與利用之優良蛋白質與高量鈣質之外，秋刀魚的油脂豐腴、富含DHA、EPA等omega-3不飽和脂肪酸（每100g的秋刀魚魚肉含有約1.7g的EPA與2.9g的DHA，含量比鮭魚還高），可降低人體內不良膽固醇與三酸甘油脂之含量，有助於防治高血壓、動脈硬化及心肌梗塞等症狀，亦能促進小朋友腦部發育及延緩老年人腦力退化。並且，秋刀魚富含牛磺酸，可以促進小朋友腦部神經訊息傳送，提高大腦運作功能。同時，魚肉中亦富含有人體所必需的維生素B₁₂及維生素E、D、A，對預防貧血、老化、鈣質吸收不良及視力減退等效果極佳。簡言之，秋刀魚之營養價值比鮪、鮭及牛肉還高。

秋刀魚的汞含量與我國標準

在演講時如果本人有介紹到秋刀魚，經常會有聽者發問秋刀魚的汞含量為何、安不安全？為了解決我的困擾及去除國人在食用秋刀魚時之恐「汞」魚症，本文特別蒐集與整理三篇分別在香港、日本及國際組織等食物安全機

構針對秋刀魚魚體內汞含量進行檢測之結果（表一）。就這三篇報告的平均值來看，秋刀魚魚體內的總汞含量約在0.053mg/kg，再以75%之比例換算，秋刀魚魚體甲基汞的含量約0.040mg/kg。

目前，國際食品法典委員會（CAC）在2005年對食品甲基汞含量，在大型掠食性魚類及其他魚類的限制標準分別為1mg/kg及0.5mg/kg。我國衛生署於2009年11月30日發布「水

產動物類衛生標準」，針對魚蝦類、貝類、甲殼類及頭足類等水產動物，訂定甲基汞標準限量，大型洄游性魚類（如鯨、鯊、旗魚、鮪、油魚等五種）的甲基汞含量必須在2ppm（=mg/kg）以下，底棲與中小型洄游性魚類（包括鱈、鰹、鮫、嘉鱚、比目魚、烏魚、帶魚、鰻等18種）的甲基汞含量必須在1ppm以下，而其他魚類與貝類、頭足類及甲殼類的甲基汞含量必須在0.5ppm以下（表二）。

表一、秋刀魚魚肉汞含量統計。

資料來源	總汞量平均值 (範圍) mg/kg	甲基汞平均值 (範圍) mg/kg	甲基汞/總汞量	樣本魚數	樣本魚體重範圍 (標準體長範圍)
香港食物與環境衛生部 (2008)	0.056 (0.051～0.061)	0.042 (0.039～0.046)	0.75	3	155～190g (29～31 cm)
日本厚生勞動省(2003)	0.065 (0.030～0.160)	-	-	32	-
國際捕鯨委員會(2009)	0.039±0.016*	-	-	41	-

資料來源：

1. 香港食物與環境衛生部(2008)： http://www.cfs.gov.hk/english/programme/programme_rafs/files/ras31_mercury_in_fish_e.pdf
2. 日本厚生勞動省(2003)： <http://www.mhlw.go.jp/english/wp/other/councils/mercury/index.html>
3. 國際捕鯨委員會(2009)： http://www.iwcoffice.org/_documents/sci_com/SC61docs/SC-61-Rep1.pdf

*, 平均值 ± 2標準偏差(乾重)

表二、衛生署於民國98年11月30日發布「水產動物類衛生標準」中之重金屬限量。

類別	項目	甲基汞	鎘	鉛
鯨、鯊、旗魚、鮪、油魚		2 ppm以下	0.3 ppm以下	0.3 ppm以下
鱈、鰹、鯛、鮫、鮪、嘉鱚、比目魚、烏魚、魷、帶魚、鯨、鯨、烏鰂、魷、鰻、金錢魚、鰻、梭子魚		1 ppm以下		
其他魚類		0.5 ppm以下		
貝類		0.5 ppm以下	2 ppm以下	2 ppm以下
頭足類（去除內臟）		0.5 ppm以下	2 ppm以下	1 ppm以下
甲殼類		0.5 ppm以下	0.5 ppm以下	0.5 ppm以下



▲ 秋刀魚生魚片。

由上述推估秋刀魚魚體內平均甲基汞的含量約0.040ppm (=mg/kg) 來看，均遠低於10倍以上的國際或國內標準。

在考量食物中的甲基汞對人類（尤其是發育中的胎兒）神經系統之不良潛在影響，聯合國糧農組織與世界衛生組織之合辦食物添加物專家委員會（JECFA），在2003年對甲基汞之「暫定性耐受週間攝取量（PTWI）」標準設定為1.6 μg/kg 體重。JECFA建議懷孕中的婦女不應該攝取超過1.6 μg/kg體重之量，以保護胎兒。此外，JECFA同時亦進一步說明，一般成人即便是攝取超過二倍的1.6 μg/kg體重標準的食物量，也不會引起成人神經毒害之產生；而

對於嬰兒及小孩是否會因攝食超過1.6 μg/kg體重標準而引起神經毒害之後果，目前尚未有研究進行。

以一個體重為60kg的懷孕婦女依JECFA甲基汞「暫定性耐受週間攝取量」標1.6 μg/kg體重來換算，每週甲基汞攝取量標準最高為0.096mg，假設此懷孕婦女體內之甲基汞全部來自於食用秋刀魚所致，那懷孕婦女在一週內需食用2.4kg的秋刀魚魚肉才會超過標準。在



▲ 日本秋刀魚漁獲卸魚情形。

台灣魚市場上販售之秋刀魚以特大號與一號商業規格體型為主，取該二商業規格之交界值150g/尾來換算，2.4kg的秋刀魚約16尾。亦即，該60kg懷孕婦女需在一週內食用超過16尾以上的秋刀魚才算過量，至於一般成人，在一週內食用超過32尾左右的秋刀魚，尚不致於引起神經系統之毒性問題。而且上述的數量還尚未考量魚頭（約占10%）與魚骨所占的體重，因為魚頭與魚骨一般是不吃的。

綜合上述的說明可知，吃秋刀魚，安啦！一般成人是不可能一週內吃掉32尾秋刀魚的，所以正常且適度地食用秋刀魚是不會引起汞中毒之危害的。但是，要提醒與注意的是，甲基汞在人類體內經由血液的運送，可以快速通過婦女子宮中的胎盤及腦部之血腦障壁（blood-brain barrier），因此孕婦體內之甲基汞會經由

胎盤進入胎兒體內，並在胎兒的腦部蓄積，進而可能引發胎兒腦神經發育不佳與毒害等不良後果。因此，懷孕中的婦女、預計懷孕的婦女及嬰幼兒在選擇魚類為食物時，應避免食用如鯊、鮪及旗魚等汞含量較高的魚類。



▲ 台灣與日本秋刀魚學者合影。



▲ 剛捕撈上岸之生鮮秋刀魚。



▲ 日本秋刀魚漁獲卸魚情形。



台灣烏金來報到！

文/ 陳玉玲
圖/ 陳吉鵬

- 氣候變遷，野生烏魚不往南返游宜蘭、基隆一帶，漁民現身說法報你知！
- 雲林金湖事業創辦人曾健一，養殖烏魚20多年，帶領養殖烏魚產銷班，優質產品進軍台灣各大量販店、超市。
- 烏魚子本產、進口分不清，到底哪個才是「正港台灣味」？
- 天氣冷颼颼，冬令進補「烏魚三寶」，讓您養身又美容！



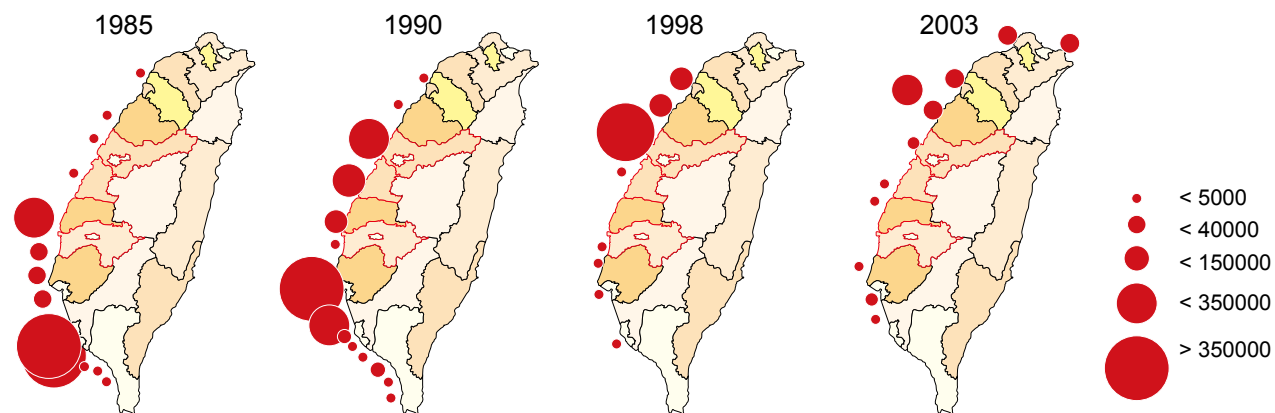
▲ 烏魚子整補。

▲ 載送取卵後的烏魚殼。

▲ 母烏魚捕撈上岸。

氣候變遷 野生烏魚不見了？

文圖 / 高遠文化



▲ 從1985至2003年每隔5年左右的烏魚漁獲量與作業漁場位置變動圖。(圖/ 李國添校長提供)

漁民口中的「信魚」，不守信了？台灣主要的野生烏魚來自大陸長江口至福建沿海的成育場，每年冬至前後20天，沿著18～22度C海水等溫線的移動，沿台灣海峽南下洄游至高雄屏東沿岸海域產卵。而近年來，在氣候變遷之影響下，竟然使準時報到的信魚，改變了路

徑，也改變漁民的捕獲路線，連帶使得烏魚子的生產愈來愈倚重養殖烏魚，但仍供不應求。

由國立台灣海洋大學校長李國添帶領的研究團隊在「氣候變遷對台灣沿近海漁業之衝擊與調適」的研究，認為烏魚、黑鯛、鎖管的產量大減，都是氣候暖化的影響。從1976年



▲ 停靠高雄興達港船號聯春滿，已整裝完畢，待烏魚來臨。



▲ 高水溫期之黑潮支流(紅色)及大陸沿岸流(藍色)示意圖。(資料來源/「氣候變遷對沿近海漁業之影響」研究報告。)



▲ 宜蘭巾著網捕撈情形。

到1985年國內的烏魚產量，平均每年達125萬尾，之後隨著海水表面溫度升高及溫度較高的黑潮支流增強等原因，1990年代以後，烏魚平均年產量不到50萬尾。

而在研究中也發現烏魚漁汛期間，天氣愈冷，漁獲量有愈高的趨勢，也代表著魚群愈能聚集。而隨著黑潮支流流勢逐年地增強，也使得烏魚作業漁場有逐漸北移的趨勢，近年來在基隆至宜蘭灣附近海域也有捕獲到烏魚的情形(如示意圖所示)，是否多增加了洄游路徑及產卵場，仍需進一步考察研究。

僅存於高雄巾著網的漁民表示：
「去年宜蘭抓較多～」

正蓄勢待發的聯春滿號捕烏船船長吳聯明，在電話那頭已傳來，半個月前已經整理好出海的準備，它是南部唯一的巾著網捕烏船。去年農曆11月初7北上至布袋、東石一處捕撈，首批漁獲量為1、2仟尾，總數量2萬尾，「雖然比不上別人放流刺網的捕獲速度，但我捕到的烏魚還是活的」吳聯明這麼說，雖然已不敷作業成本的巾著網漁法，但是吳聯明

繼續堅持的採用，因為這是對生態較好的漁法。

宜蘭巾著網漁民表示：「近5、6年來，都在基隆、宜蘭一帶捕撈烏魚」

全台巾著網僅存三艘，一艘位於高雄，而另外兩艘則在宜蘭，我們以電話訪問討海已30幾年的金宏發漁船船長邱庭標，如今，他過去每年烏魚汛期一到，總是南下從高雄興達港沿著台中、新竹、淡水一路北上的他，而在近5、6年以來改以在八斗子基隆嶼固守烏金的到來，接而轉至宜蘭龜山島一帶。而去年捕獲總數量有4、5萬尾之多，比起有烏魚鄉之稱的高雄興達港一帶而言，似乎烏魚已不在只單純地洄游至高雄一帶，而如學者所示，隨著增強的黑潮支流轉向台灣東北角一帶。

極端氣象、海平面上升等氣候變遷訊息，不僅僅影響烏魚的洄游路徑，更是海洋物種分布的改變，如90年代以前，冬春是台灣的主漁汛期，而90年代以後，夏季漁獲反而有增升現象，烏魚僅是海洋中的一環，而牽一髮動全身的概念下，我們不得不為下個世紀的漁業作好調適與重整。





台灣烏金

文圖/ 陳哲俊、黃健政（國立嘉義大學水產生物學系 副教授、食品科學系主任）

台灣沿岸烏魚(*Mugil cephalus*) 也稱「鰻魚」，俗稱「烏魚仔」或「烏仔」，烏魚體型圓長、頭部略扁平，背面寬廣尾部稍側扁平，眼部脂眼發達。體背呈橄欖色，體側為銀白色，腹部為白色，體側有6~7條不明顯暗褐色帶。有沙胃囊，體長一般在45公分左右。屬於廣鹽性又是廣溫性，亦是河口性，在沿岸與河口鹹、淡水交會水域索餌育肥後，在外海產卵的魚類。廣泛分布於世界之熱帶與亞熱帶海域北緯42度至南緯42度之間。每年冬季11月下



◀ 烏魚子成品。

旬至翌年1月下旬進行生殖洄游，游經台灣沿岸約在冬至前後10天左右為盛漁期。此時期之烏魚生殖發育飽滿，是製造烏魚子之最佳原料。

台灣地區養殖烏魚所需的魚苗，主要是捕撈海中天然苗種，天然烏魚苗分布以基隆至福隆間、淡水至新竹間、苗栗沿岸、嘉義至台南北門間之水域較多。天然烏魚苗利用土池養成，一年內成長至1台斤直接市場販售（俗稱菜烏）。



▲ 烏魚收成。



▲ 養殖烏魚取卵情形。



▲ 冰鮮輸送。



▲ 曝曬烏魚子。



◀ 烏魚卵。

台灣地區烏魚養殖產業隨養技術之開發不斷演變，民國70年代，開始嘗試用人工魚塢養殖烏魚(子)，邱文雄等人將近10年的努力，不但養殖出品質極佳的烏魚，而且取出的烏魚子也已經足以與海撈烏魚相比。1989年起野生烏魚捕獲量日漸稀少，加上人工養殖烏魚製成烏魚子品質受到消費者接受，因而促成人工養殖烏魚子之養殖戶增加。主要養殖烏魚子生產區以新竹、彰化、雲林、嘉義和台南，沿岸捕獲的烏魚苗一般可依捕獲時節區分，俗稱牛糞烏仔、大金鱗、大鉞及小鉞等。其中，大鉞、小鉞養殖在正常養殖管理下，養殖第一年即可達10多兩，二年齡魚達1.5公斤上下便可剖取烏魚卵巢製成烏魚子，3年體型約2公斤上下，卵巢成熟度恰當，最適合做為烏魚子生產的品種。牛屎烏養成後之體型較小，大金鱗必須延長養殖時間到4年以上，一般業者都避免養殖這類品系。

近年來海烏捕獲量越來越少，但由於養殖技術的提昇，養殖烏魚逐漸受到重視。現階段國內烏魚卵原料的來源，除台灣捕捉的野生烏魚卵外，國內養殖也佔一定的比例，而另一部分烏魚卵原料則由美國、澳洲、巴西等國進

口，因此國內貨源除了進口及野生烏魚卵，台灣養殖的烏魚卵反而成了品質較優原料的來源。三種不同來源之烏魚卵製成之烏魚子各有特色，由於加工的烏魚子分為野生、飼養及進口，如何分辨業者表示需靠經驗判別，大體上，野生烏魚子外表顏色較為紅潤，有明顯的紋路且口感香醇，進口烏魚子顏色較為雜亂，因冷凍進口影響，味道較不鮮美，而飼養的烏魚子因技術的提升，因此近年來在價格上節節上升。在眾多的水產加工品中，烏魚子具有高度經濟價值，養殖烏魚的烏魚子風味和口感在烏魚飼養條件與烏魚子製程不斷改良與提升之情形下，已不輸給野生烏魚子。然而原料選擇(肥滿度或成熟度)與加工製作方式(日光曝曬、冷風乾燥)也因各地區的不同而使風味與品質有所差異。由於漁業署規劃並配合學術單位的推廣與輔導，近幾年來國內養殖烏魚技術與產製烏魚子的加工技術不斷的升級，目前更有數家水產加工廠透過安全衛生的加工程序，提升烏魚子品質，通過CAS驗證生產優良產品，不但提升養殖漁業與水產加工業者收益，也使整個烏魚產業永續發展。





金湖事業創辦人 曾健一

養殖加工烏魚 進軍各大量販店

文/ 高遠文化 圖/ 陳吉鵬

金湖事業董事長曾健一，目前帶領著養殖烏魚產銷班第2班及第8班，因本身有魚貨處理場及加工廠設備，能夠統一收購班員的烏魚並加工成烏魚子，行銷賣場，使班員能穩定收益，發揮產銷班組織效果。

烏魚生產加工 一貫線

本身有20多年養殖經歷的他，在草蝦養殖失利之後，從4、5分地開始養殖烏魚，如今已有10甲地之多，開始飼養時，因完全沒有養殖烏魚經驗的他，先採購中型魚放入魚塭飼養，



▲ 金湖養殖事業負責人曾健一(中)與雲林養殖烏魚班員，滿面春風慶豐收。



▲ 烏魚收成。



▲ 取出烏魚內臟後的「烏魚殼」，載送市場販賣。

殊不知裡面摻雜著大鰱、大金鱗品系，長得慢甚至不成熟，經過慘痛的失敗教訓，後來才開始收購以小鰱為主的魚苗飼養，養殖2~3年終於成功，有成熟卵巢收成。

一開始從事烏魚進口的曾健一，如今已有40多年的進口水產品資歷，早期直接從國外進口澳洲及巴西烏魚至國內剖腹取卵，後因成本關係改在國外產地取卵，再運回國內銷售，其後進一步發展烏魚養殖產業，如今不僅擁有廣大的養殖場，並具有處理場、加工廠，形成一貫線生產作業。

採取低溫乾燥加工 符合CAS優良農產品認證

位於嘉義縣布袋港的金實水產實業有限公司，主要從事魚蝦貝類的加工，如干貝、草蝦仁及烏魚子製作等，其負責人就是曾健一的兒子，公司於民國99年5月正式成立，建設高規格的加工工廠，也聘請講師級專業人士擔任生產線管理，從環境衛生、生產過程及製成品的新鮮度、生菌數含量，都是逐一抽樣檢驗管控。烏魚子加工製作，也是引進最新冷風乾燥機，採取「低溫乾燥」加工方式，有效掌



▲ 進行公、母烏魚分類。



▲ 母烏魚裝袋捕撈上岸。



▲ 捕撈烏魚後，立即取出烏魚子。



▲ 室內廠房處理烏魚子。

控溫度及溼度。當天現殺取出的烏魚卵巢，從原料檢驗、清洗處理，直至抹鹽均在符合環境衛生的廠房內進行，而部分傳統的戶外曝曬改採冷風乾燥，為了就是符合CAS優良農產品認證，發展健康、安全的產品，剛成立不久的金實水產，未來通過認證後，首批烏魚子將頂著「金實水產」品牌，預計於明年1月進軍市場銷售。



▲ 專業講師級擔任生產線管理，抽樣原料檢驗中。



▲ 未來將部分傳統戶外曝曬烏魚子改以冷風乾燥加工，提升品質。

▲ 金實水產營運廠長黃滄淵。

番外篇

一大早七點多時，曾健一的金湖養殖場已湧入了許多等待圍捕第二池魚塭的漁工，而在處理場這裡，已有在凌晨4點捕撈的第一批烏魚進行取卵處理中，除了我



▲ 雲林區漁會推廣課課長蔡文東(左)特地前往魚塭探視節目開拍過程。

們漁業推廣小組採訪人員外，另一頭則是由光啟社領軍的「漁樂新視界」節目錄影小組及主持人mijung正準備拍攝作業。台風穩健的曾健一，身上一別上了收音機，手拿著烏魚與主持人解說烏魚的特性。雲林區漁會推廣課課長蔡文東也特地前往魚塭探視，感謝蔡課長百忙之中抽空前來。



▲ 漁樂新視界主持人mijung於魚塭旁訪問曾健一養殖過程。

烏魚子 世界比一比

文/ 陳怡錢 圖/ 陳吉鵬、金實水產提供

來自世界各地的烏魚子，原來來自同一種，那為什麼製成的烏魚子卻大不相同呢？

國立嘉義大學水生生物科學系助理教授郭建賢表示：「因海域位置不同，烏魚所進食的餌料不同，造就它的卵巢營養組成含量不同。」而業者金實水產黃廠長表示：「進口與台灣烏魚子辨視的方式，可從色澤外型來區分，另外口感也能比較出差異。進口以巴西與美國為例，共同特徵是色澤偏橘黃

色，因油脂低日曬後較為橘黃，若以外型的話，巴西較為瘦長型、美國則較為矮胖型。而台灣烏魚子油脂較高，因此日曬後色澤偏橘紅色，外型則飽滿度適中。口感則以台灣本產較為綿密，進口貨有澀澀的口感！」以下提供各地烏魚子的特色，供大家選購時作為辨視方法之參考，最好的方式仍選擇具有誠信的商家選購。



 台灣

【來源】魚塢養殖、野生捕撈

【色澤】橘紅色

【外型】頭尖尾圓

【市場價值】營養成份高，如EPA、DHA不飽和脂肪酸等所含量較高，鮮度及品質較好，價格昂貴。

*部分本地產烏魚子會保留頂部的腹肉



 大陸

【來源】箱網養殖、野生捕撈

【色澤】橘紅色（色澤不均）

【外型】頭尖尾圓

【市場價值】品質不穩定，製成品顏色不均。



 澳洲

【來源】野生捕撈

【色澤】暗紅色

【外型】頭尖尾圓（一種有黑色的腹膜，如V字，另一種則留有帶頭沒有黑色腹膜）

【市場價值】價格波動大，進口數量不穩定。



 巴西

【來源】野生捕撈

【色澤】橘黃色

【外型】瘦長型

【市場價值】價格便宜、產量大。



 美國

【來源】野生捕撈

【色澤】橘黃色

【外型】矮胖型（如葫蘆型）

【市場價值】價格便宜、產量大。

（資料來源／經由嘉義大學水生生物科學系助理教授郭建賢及金實水產黃廠長提供 整理／高遠文化）

冬令補品 烏魚三寶

文/ 陳怡錢 圖/ 陳吉鵬

阿利海鮮餐廳

雲林縣口湖鄉下崙村漁港路280號
電話：05-7990-031；05-7992-507

一向有「黑金」之稱的烏魚，想必大家應該都不陌生，但在中南部一直為老饕們獨享的冬令限定美味珍品「烏魚三寶」，對一般民眾則較為陌生。在雲林區漁會推薦距箔子寮漁港不遠處的漁港路上，有間開了20多年的「阿利餐廳」，本月刊特地邀請老闆蔡天成為我們介紹烏魚三寶。



第一寶「香烤烏魚子」

老闆特選當地生產的烏魚子，以微微小火香烤一下即可，這樣才能吃得到外酥內軟的綿密口感。這可是早期對於產後康復及身體虛弱者的最佳滋補珍品之一。



第二寶「麻油烏魚鰾」

採用公烏魚的魚鰾，不僅營養價高又有豐富的賀爾蒙，店家製作料理上，先將魚鰾烤至略焦黃，以達去腥效果，再加入麻油、蒜、青蔥等食材一起下去蒸煮。口感如加上了牛奶的豆腐一般，水水嫩嫩於嘴裡立即化開。店家表示烏魚鰾營養價值高，並具有養顏美容的效果，愛美的女士不妨來一盤，滋補養身又可美容哦！。



第三寶「香炒烏魚腩」

拌炒著豪油香氣的烏魚腩，口感帶點爽脆感，咬勁十足。烏魚腩為烏魚的砂囊，如胃般的器官，口感跟「雞胗」類似，一尾魚才一個烏魚腩囉。而這滿滿一盤的烏魚腩，可是要價不斐。

除了烏魚三寶之外，有「烏魚殼」之稱的烏魚肉(去除內臟後的食材)，更是店家冬令限定推出的烏魚火鍋，還有烏魚米粉料理等美味料理的食材。因此，來到雲林箔子寮港邊時，不妨停下來品嚐在地的「海味」！

民國100年漁業署創新月曆

台灣魚介・創意料理・食事月曆

文/ 高遠文化 圖/ 漁業署企劃組

時間過得真快，新的一年(2011)正好是民國一百年，漁業署明年新月曆經由公開標選，最後由高遠文化設計團隊規劃設計製作。本設計的理念主要有二個：一、除了要感謝辛苦一年的漁民，也希望藉由新台灣海鮮料理師傅的巧手與創意，將漁民在地捕獲最鮮美的食材製作拍攝成精美的食事月曆。二、表現台灣漁產的多樣性，以一魚一吃的概念，適當的在主菜中，搭配其他副菜料理。

工作幕後團隊：



創意總監

策劃整體企劃構想、前往產地採買現撈食材、整合統籌整體工作幕後團隊，打造台灣第一份創意料理月曆。

林文集

年資：16年

現職：高遠文化事業有限公司 創意總監

經歷：中華鯨豚協會 監事

中華民國自然與生態攝影學會 常務理事

林務局中華白海豚影像紀錄計畫主持人

農漁會輔導顧問



藝術指導、書法題字

王永慶

年資：40年

現職：磐田文化設計公司藝術指導

經歷：漢光文化事業有限公司 副總經理

喜愛：美術、書法



料理長

黃羽翔

年資：18年

現職：魚介壽司料理長

經歷：遠東飯店燦鳥日本料理

作品：協助本刊279期烏魚子創意料理、289期旗魚創意料理



攝影師

林明進

年資：23年

現職：優視影像有限公司 攝影指導

經歷：曾任職於高感度攝影公司、天將廣告攝影公司、譜若廣告…等

作品客戶：作品客戶：1010新湘菜、瓦城泰式料理、福華飯店、台北國際牛肉麵節…等



日本龍蝦

俗名：龍蝦、紅龍蝦

漁法：籠具

產季：1~8月

產地：澎湖馬公漁港



鞍帶石斑魚

俗名：龍膽石斑、過魚

漁法：養殖

產季：全年

產地：屏東林邊



長尾濱鯛

俗名：長尾鳥、紅尾鳥

漁法：一支釣、養殖、延繩釣

產季：1~4月

產地：台北深澳漁港



嘉鱾魚

俗名：正鯛、加臘

漁法：一支釣

產季：4~7月

產地：基隆八斗子漁港



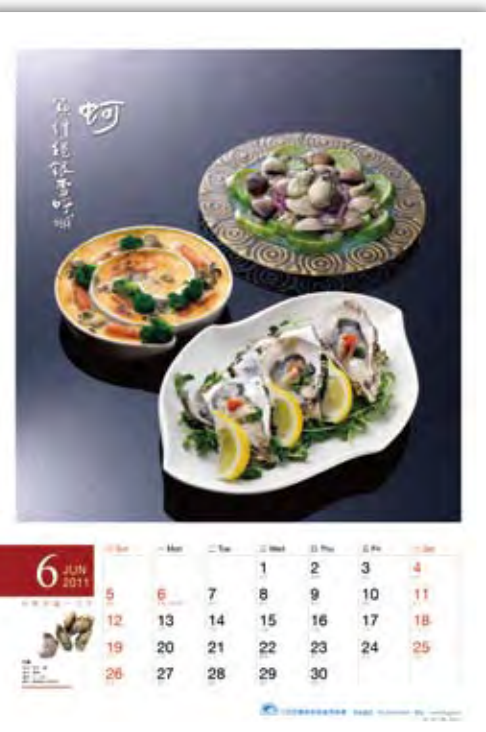
日本大眼鯛

俗名：紅目鰱、嚴公仔
漁法：延繩釣、一支釣
產季：3～10月
產地：宜蘭大溪漁港



紅甘鯨

俗名：紅甘
漁法：一支釣、延繩釣、定置網
產季：2～7月
產地：台北萬里漁港



牡蠣

俗名：蚵仔、蠔
漁法：養殖
產季：5～10月
產地：嘉義東石外傘頂



白條紋石狗公

俗名：石狗公、石頭魚
漁法：一支釣、延繩釣
產季：7～10月
產地：宜蘭南方澳漁港



鏽斑蟊

俗名：花蟹、花市仔
漁法：籠具
產季：8～10月
產地：台北富基漁港



萊氏擬烏賊

俗名：軟絲仔、軟翅仔
漁法：誘釣
產季：8～12月
產地：台北鼻頭漁港



赤鯮

俗名：紅喉、紅鰭
漁法：一支釣
產季：9～11月
產地：台東富崗漁港



蠕紋裸胸鯢

俗名：錢鰻、薯鰻
漁法：一支釣
產季：10～12月
產地：屏東小琉球漁港



來自海上的一封信！

文圖/ 漁業署遠洋漁業組蘇芸平提供

一年一度的耶誕節又要來臨了，接而再過幾天台北的天空即將於101大樓綻放迎接100年的迎新煙火。每天在陸地上的我們，打開電視、翻開報紙總是提醒著我們「節日到了」，而在海上默默為遠洋漁業努力的觀察員，卻藉由日曆得到今天是什麼日子，想說的話，或許也只能透過大海洋流傳遞至台灣，沒有隻字片

語，只有海浪聲。本刊編輯部特別與在海上奮鬥的觀察員邀約「寫給台灣家鄉的一封信」，分別從印度洋、太平洋海域上電報傳回至漁業署，希望藉由本刊物，讓他們的家人、朋友得知他們的近況，也傳遞他們對家的思念，也希望大家能為他們加油、打氣！

親愛的家人：

展信愉快！

從出海至今，已有三個多月，生活作息方面也都差不多習慣了，當然三餐也有正常吃，也會健身、做運動。在一天工作結束後，我也儘量不去熬夜，畢竟工作的時間並沒有一定的規律，所以也得儘量讓自己作息正常。我會好好照顧自己，請家人不必為我擔心。還請務必好好保重你們自己的健康。

想起因為工作的關係，無法和家人、朋友、女



【觀察員】陳明源

年次：民國71年

資歷：3年

洋區：太平洋（大目鮪組）

任務期間：99.09.07～

朋友一起渡過的每一個節日，心裡總是萬分感慨及滿滿的歉意。

不過和船長及船員相較之下，我已算是非常幸運。對他們而言，團圓是多麼遙遠的等待。一個人離鄉背景，獨自與大海拼搏。一片藍、一片黑，日復一日。

每當問到他們為何要跑船，也總是得到同一種回答——「為了在家等待的老婆和孩子們。」即使來自不同的國家，即使語言不通，在這裡大家的願望也都是相同的。

所以，即使家人不在身邊，我也不會感到孤單，因為我還有這些為了同樣目的地的人在我身旁，和我一同成長、一同努力。

還是那句話，不要為我擔心，我會好好照顧自己。

明源 敬上
2010.11



大船出港，辛苦早有心理準備，還年輕的心性，對這種辛苦不值得一提，總是心高氣傲的跟別人說：「再怎辛苦，一個禮拜就習慣了」，每日風吹日曬猛下雨，也只是笑一笑，就像當兵數饅頭，跟自己說，大概還多久就可以回家了，跟隨著船上的作息工作，在陸地很難想像，何謂每日工作十六小時，甚至是二十小時，滿滿臭蟲的船艙，就算休息時間到了，也皺著眉頭想想，該進去睡嗎？工作鈴聲再次響起，第二天，又是精神恍惚拍拍自己的臉，該上陣了，以前各式各樣回憶不斷的在腦中的重演，不斷的提醒自己，家的感覺是這個模樣，情人節，打通電話，帶著歉意跟女朋友說：「抱歉沒在你身邊」，已經是第三次黃牛了，端午節到了，正巧是我的生日，眼前的兩個饅頭，就當它是蛋糕吧！

月亮又圓了，在海上搖久了，真的會忘記今夕是何夕，若不是船長提醒，真的只有天知道年底到了，今天船長很酷的說：「年底了，加個菜，今天船隻放流，給船員多睡4小時再上工」，還記得老媽的絮叨：「每次你都丟掉一年半載，然後我又撿回你半年」，好久沒回家過年了，前年回家聽老媽說，我的老爸逢人就說：「我兒子，每天睜開眼不是天，就是海」老一輩的男人就是這樣，心疼自己的小孩，說不出自己的心情，但是做兒子的我，『懂』，已經養成一個自己跟自己說話的壞習慣，但是總是同一句，『快回家了』。

一帆 敬上
2010.11



【觀察員】許一帆

年次：民國69年

資歷：3年半

洋區：印度洋（大目鮪組）

任務期間：99.08.07～

這是一封來自海上的信！

記得去年，我的生日是在海上度過的。看來今年應該也是了～（笑）

在海上，只要不特別地提起，生活單純的程度到了如果少了手錶、日曆，可能會覺得每一天是沒有差異的！

去年生日，對我而言最大的禮物，就是當天工作結束時收到確定即將進港的訊息。因為那可是在海上晃蕩一段日子的我，最期待的一件事啊！

生活在海上，與世界幾乎失去了連結，說是活在世界的邊緣一點也不誇張。

等待返回陸地的日子，好難熬。因為無法相見，所以更加地思念！每每好不容易接通的衛星電話，總是迅速的在報完平安後，強忍著哽咽聲與電話那頭道再見，是為了不讓情緒決堤啊！也只能拍拍臉，提醒著自己：冒險是活著的唯一證明，是為了感受自己存在！

在海上，我的眼前，白天是一片藍，晚上是一片的黑。就這樣一片藍一片黑，一個白天一個晚上的，想妳、想家，想著什麼時候能回去。每個日落，都代表著我的思念又過了一天。

我的記憶還停留在離開陸地的那一刻啊！

一切的一切，沒體驗過是永遠不知道那是如此的真實！

我慶幸，活著的每一天，都是挑戰！因為經歷過了這些，也因為曾飛得遠，所以我學會了珍惜與思念。



陸地上的人們呀～

我很想念你們，也祝自己生日快樂。

我期許自己的體驗可以帶給自己的人生更多的養分。

我會加油的！因為，我正攜著我的毅力，提著我的堅持，在海上存在著呀！

我在等待，等待著滿載思念重返陸地的那一天～

源徽 敬上
2010.11

【觀察員】洪源徽
年次：民國69年
資歷：2年1個月
洋區：印度洋（大目鮪組）
任務期間：99.08.23



船上的生活，沒有日期與時間的壓力，生活很簡單，下鉤、起鉤、吃飯、睡覺……偶而換魚區跑水路休息個幾天。習慣船上生活後，平淡中也帶了點愜意，有時候上的魚少，到船頭吹吹風、聽聽浪。海上偶而也會無風無浪，遼闊無邊的景色讓人有置身天堂的錯覺。

船上淡水資源珍貴，洗澡、洗衣服都是用海水，前幾天遇到下雨，居然是開心的想淋雨、把衣服拿出來掛，想稀釋一下皮膚上的鹽分……。原來，能夠洗個淡水澡也是件幸福的事。

船上的船員都很年輕，平均22歲，最年輕的16歲！日曬雨淋，即使雙手磨破皮受傷，貼上膠帶還是得工作。船員都是簽約3年，滿期才能回家。一出海，他們的時間就停住了，直到重回到熟悉的地方，時間才又開始流動，但那時候卻又發現原來的世界，時間並沒有因為自己的離開而停止！矛盾、徬徨、不適應！覺得有種被人間遺棄的感覺。許多台籍幹部都是討海一輩子，他們總是一派輕鬆的說比較習慣海上生活，我聽著，是同情與無奈。3年之後又3年，出海前結婚，回來的時候小孩長大，他們已經無法適應光速般轉動的世界，想想在台灣，大家都想要錢多事少離家近的工作，比起這些討海人，我們真的夠幸福了。觀察員這份工作，讓我學會了惜福，也才發現自己是這麼的幸運，生在這塊富饒美麗的土地，有家人朋友的關心……馬上就要回台灣，我在海上很好，也希望關心我的家人朋友一切順利、平安。



智鴻 敬上
2010.11

【觀察員】藍智鴻
年次：民國66年
資歷：觀察員2年1個月
洋區：太平洋（大目鮪組）
任務期間：99.09.03～



養魚與風水 (四)

文圖/ 雅玄



▲ 圓形魚缸之五行屬金，金生旺水，圖為放在桌上的小魚缸。

魚缸的材質

魚缸的材質有較常見的有玻璃及壓克力兩種，玻璃缸的形狀較固定，不外長方形、正方形、圓形或多邊形；壓克力由於材質可塑性高，可變化出各種弧度的一體成型缸，外型不受限制。不過壓克力的材質較軟，雖然魚缸不易破裂，但卻容易磨損，降低觀賞價值，價格又比玻璃稍貴，因此市面上所販售的仍以傳統的玻璃魚缸居多；壓克力缸則多為小巧可愛的造型缸，或是基於安全考量，八呎以上的大型缸也以壓克力材質為宜。

魚缸的形狀

魚缸的形狀雖多，但由風水的觀點來看，居家及辦公地點擺設的魚缸形狀仍要特別注意，適宜的魚缸形狀包括：

- 一、圓形：五行屬金，魚缸是水，所謂金生旺水，故圓形缸屬吉。
- 二、長方形：五行屬木，木雖泄水氣，但二者能相輔相生，亦可謂吉。
- 三、六角形：六為水數，五行屬水，喜好特殊造型者可選擇擺設六角形魚缸。



▲ 長方形魚缸之五行屬木，水木相生，適合選擇，圖為水族館常見的二尺魚缸。



◀ 魚缸的材質有較常見的有玻璃及壓克力兩種，此圖為瓷缸，形狀更多變。

下列形狀的魚缸則宜避免：

- 一、正方形：五行屬土，土剋水，就算擺在屋宅中對的方位，也不具風水上的功效。
- 二、三角形：五行屬火，水火相剋，為最不適宜選用的形狀。

的裝潢或個人所需，來訂製所需要的魚缸。不過其實在水族館中所陳列的魚缸多是一尺半、兩尺、三尺、或大型的五尺缸，這些長度都位在文公尺的紅字內，消費者可放心的直接購買即可。（完）

魚缸的大小

一般水族館所販售的魚缸大多是固定尺寸，於選購時應先考慮所飼養的魚隻種類、數量及房間大小。要特別注意的是，有時在剛買時覺得魚缸大小適宜，但不久後發現魚不斷長大，原先的魚缸不夠容納，若要換缸可能又要重新安排擺放位置，造成無謂的困擾，因此在買魚之前，一定要先了解魚隻未來的尺寸，再來規劃魚缸的大小。

在風水學上，魚缸的長、寬、高最好都能在文公尺（魯班尺）的紅字（吉）內，若再細分，紅字區內又有"財至"、"登科"、"添丁"、"富貴"、"迎福"……等吉祥的尺寸，可搭配室內



▶ 六角形魚缸之五行屬水，造型特殊，適合擺放在較大空間。



秋陽耀銀鱸

文/ 鍾國南（漁業署公關科科長）
圖/ 施玉惠（漁業署公關科）



▲ 養殖漁民齊力牽網。

秋天的午後，我們在嘉義縣養殖漁業生產區發展協會陳振崑理事長的帶領下，終於有緣一睹真正活蹦亂跳的鱸魚，隨著圍網被拉到魚塢淺處，工作人員開始分級裝簍的作業。他們熟練地分挑出三種不同大小的鱸魚，每裝滿一

簍就用卡車上的吊桿送上活魚運輸車，過磅後倒入活魚水槽中，分工細膩，手腳俐落。陽光下閃閃發亮的金目鱸顯得格外耀眼，不但迸發出鮮活的生命力，也讓我們也分享了養殖漁民收穫的喜悅。

「我們把鱸魚養得最好！」

在訪問陳理事長的時候，特別請教該怎麼選購鱸魚，我們學到的訣竅就是選擇當令最盛產的種類就對了，不但品質好，荷包也划算。至於鱸魚要怎樣料理才會好吃，理事長很有信心地表示：鱸魚只要夠新鮮，不用太多佐料，簡單的煮湯或清蒸就很好。

台灣得天獨厚，能夠養殖適應各種不同的天候的鱸魚，也因此能讓消費者全年都能吃到鱸魚，但這可不是天上掉下來的禮物：繁殖技術好，產業分工綿密，是台灣養殖業數十年來打下的基礎，也是目前大陸和其他國家還沒有



▲ 嘉義縣養殖漁業生產區發展協會理事長陳振崑。



▲ 貨車直接在產地將活蹦亂跳的鱸魚起網至市場拍賣。



▲ 養殖池中，漁民熟練地分級裝簍作業。



▲ 養殖漁民不畏艱辛站立池中拉網。

辦法在短時間內追趕上來的優勢。陳理事長特別強調鱸魚養殖能夠在近年內崛起，很重要的是各成長階段的飼料開發成功，這對於成長速度差異較大的魚食性魚類特別重要。另外，鱸魚在入大池養成之前（約5公分的兩寸苗），必須不斷的分養，以防止大魚殘食小魚，而各種型號的飼料供應就是很關鍵的因素。

不過台灣的鱸魚產業還是有其艱困之處，主要是由於飼料在養殖成本所佔比率高達68%，近年來國際魚粉價格日益高漲，加上供應貨源又不穩定的情形下，台灣鱸魚養殖事業已面臨嚴峻的挑戰。從種魚養成、產卵孵化、餌料生物、育苗、魚苗供應、養成、收成、運銷、魚病防治和飼料生產，全部的環節能夠串連成緊密的生產鏈，才能撐起整個鱸魚產業。經由陳理事長這一番說明，我們才完全瞭解到，當消費者能夠在超市冰櫃前掂起一尾新鮮鱸魚時，背後竟是有如此龐大複雜的分工網絡。難怪台灣的養殖漁民可以自豪地說：「我們把鱸魚養得最好！」

為消費者養出健康安全的鱸魚

趁著行程之便，我們也與蔡秋助前理事長進行簡短的訪問，抵達魚塢的時候，他正在修復凡那比颱風中嚴重受創的塢寮，卻還是細心

為我們解說眼前魚塢曬池的過程。面對毗連無盡的養殖池，眼前鱸魚的養殖似乎一片榮景，蔡前理事長卻看得更遠，除了表達希望政府能夠協助拓展鱸魚片的外銷市場之外，他也從池塘管理引申出一套產業發展的理念，頗能作為本次參訪的結語：「曬池不要馬虎，注水後魚塢的環境就會好，魚塢的水質好就不必用藥，養出來的魚健康無虞，就能提供消費者安全的水產品。」

大哉斯言，一語道出水產養殖業者應該追求的境界。🐟



▲ 從漁家婦女的臉上看到收成的快樂。



▲ 完成翻模後，還需繼續雕琢外型並加上色。



凝聚魚力與美的瞬間

模型製作師——陳錫欽

文/ 吳珮菁 圖/ 陳怡鏐、陳錫欽提供

走進陳錫欽師傅的魚工作室，就看到一隻隻掛在牆上似真似假的大魚兒，這些都是陳師傅的得意作品。做出魚的外形不難，若是連神韻、肌肉線條甚至色澤都做到維妙維肖那就真的不簡單了！

陳師傅原本就讀於復興美工，畢業後進入電影圈擔任道具製作，在台灣電影發達的年代，連道具製作都有不少的收入。但陳師傅因深感電影圈複雜，後來轉往接觸展場製作。在一個偶然的情況下，接到一個需要製作海豚模型的案子，這隻海豚，就成了陳師傅的第一個模型作品，也開啟了陳師傅的模型之路，更因為能將生物製作得維妙維肖而在業界累積很好的口碑，支持陳師傅創作至今。

從小喜歡釣魚的陳師傅，談起魚來也是眉飛色舞，喜愛魚兒之情溢於言表，除了魚之外，對於溪流生態也非常了解，因此作

► 開朗的陳師傅與他的作品：瑪拉巴石斑。



▲ 除了外型生動，顏色也描繪得活靈活現！
(圖為金鯉魚，陳錫欽提供)。



▲ 白鯉魚。

品內容也有許多兩棲類、龜鱉等生物。目前陳師傅累積的作品約有四百多種作品，從小巧可愛的青蛙，到龐大的虎鯨都有。但最讓陳師傅著迷的，則是海中的掠食者：鯊魚。「不要看鯊魚好像只有灰灰的顏色，其實還有分帶紅的灰、帶藍的灰、帶綠的灰……各種不同層次的灰。還有牠有力的肌肉線條，真的很美。」陳師傅認真地訴說著。

不過鯊魚也是所有模型中，最難製作的一種。因為陳師傅是先以實體翻模的方式拓印，留下原形。而鯊魚含水量多，必須時時刻刻守候在旁邊，觀察魚體是否失水，以免變形。血液又有大量的氨，經過二十四小時後就會產生味變情形，在看顧的過程中，是非常辛苦的。

完成翻模後，還需繼續雕琢外型再加以上色，才能完成一隻隻栩栩如生的模型，可見美麗的模型得來不易！

作模型的目的除了滿足自己的興趣外，也因深感四面環海的台灣對於海洋知識的教育不足，希望藉由自己的模型，保留住生物最原始真實的一面，讓民眾能更認識美麗的魚兒，進而愛上海洋。陳師傅最大的目標，就是完成並展示西北太平洋約一百多種的鯊魚，以及台灣所有青蛙及淡水蟹的模型，讓民眾都能看到這些生物最真實、最生活化的一面。陳師傅以這些栩栩如生的模型，打造出一個陸上的海洋世界。

栩栩如生的模型：



▲ 小鯨鯊。



▲ 日本灰鯊。



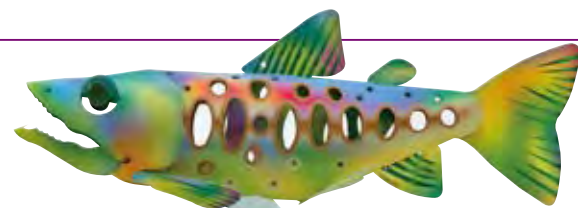
▲ 小日本灰鯊。



紙藝結合保育 推廣之路不曾稍息

——專訪紙藝創作家洪新富

文/楊明怡 圖/林國隆、洪新富提供



◀製作第一隻海洋生物作品—台灣特有生物：櫻花鉤吻鮭。

「我4歲摺紙，國中剪紙，17歲教學，工作是紙藝推廣。」

曾獲41屆十大傑出青年，現任中華紙藝創作協會執行長，擁有自己的公司和工作室，洪新富的自我介紹卻很簡潔：沒有頭銜，不提展覽教學經歷，不說得意作品，除了紙，還是紙，56年次的洪新富，不但看起來比實際年齡年輕，言論語氣也充滿個性。

動手 才能實踐人生

「我想作的，不是一件10幾萬、數百萬，甚至天價的藝術品，我希望透過我的作品，大家能知道『紙』多好玩，紙的世界多有趣，所以我目前創作的第一個考量是『能量產』，不能量產就列入個人的「純創作」，往藝術學術發表，但終極目標還是能「量產」，『量產』是為了推廣，這有兩個原因，一是價格，量產商品價格相對低，這對推廣工作很重要；二是可行性，太繁複的作品一般人做不來，會對紙藝失去信心，甚至產生排斥，就不適合量產。」

除了堅持設計讓「想買的人買得起，想做的人做得出來」的作品，洪新富還堅持「不賣成品，只賣DIY商品。」想讓飛魚振翅、青蛙跳躍，得自己動手做。

「有操作的童年，才有實踐的人



▲河豚。



▲招潮蟹。



▲小捲、螃蟹、抹香鯨(初稿作品)。



▲黑鮎魚。



▲鯨鯊。



▲飛魚。

生。」洪新富回憶：「我4歲就用日曆紙教玩伴摺紙鶴。」他說，大量和豐富「動手做」的經驗，給了他不一樣的人生，他把這個理念跟喜歡他作品的的朋友分享，他認為，自己販賣的不是商品，不是遙不可及的藝術品，而是「自己動手」的樂趣，「一起來玩紙」的快樂。

契機 紙藝結合保育

堅持讓消費者透過雙眼雙手，透過觸摸摺疊，讓蟲魚鳥獸由平面而立體，躍然紙上，洪新富說，這是因為他有一個宏大而謙卑的心願：「我希望我的作品能為生態保育盡一份力。」

2000年，洪新富創作出他的第一隻魚，也是他「台灣特有生物系列」計畫的第一件作品：櫻花鉤吻鮭。「當時，我很單純地想做一隻代表台灣的生物，既然櫻花鉤吻鮭別名『台灣鱒』、『國寶魚』，應該最能代表台灣，於

是我決定做櫻花鉤吻鮭。」

這次的創作對洪新富來說是嶄新的體驗，之前他作的都是卡通式、Q版的動物，在創作櫻花鉤吻鮭的過程中，因為生物學家的一句話「這只是一隻魚，不是『櫻花鉤吻鮭』」讓不服輸的洪新富花費15個月，前後修改十幾次，做出吻合程度讓德國動物學家嘖嘖稱奇的櫻花鉤吻鮭。

這次經驗，也讓洪新富興起「用紙藝推廣保育」的想法，「極少人有機會看到活生生的櫻花鉤吻鮭，可是，透過紙藝，更多人認識櫻花鉤吻鮭，甚至看到牠鉤吻活動的樣子，所有的保育都從認識開始，認識才能了解，了解才能關懷，關懷才能保育。」

懷抱這樣的心願，洪新富在10年間陸續創作出台灣長臂金龜、鯨鯊、飛魚、烏魚等40餘種台灣特色生物，「我希望能用創作取代殺戮，用非生物的方式作復育。」

漁業永續 推廣無限

99年度漁業推廣教育成果暨表彰年會紀實



文/ 高淑貴 (台大生物產業傳播暨發展學系名譽教授)
圖/ 湯素瑛 (本刊執行編輯)

▲ 全國10大績優漁業產銷班獲陳主委頒贈獎座與獎金。

漁業盛事歡聚台北 共享甜蜜美好時光

99年度漁業推廣教育成果暨表彰年會於11月16日下午舉行。共有千餘位漁業推廣人員齊聚於台北市劍潭青年活動中心。此次活動為漁事、四健、家政及產銷聯合舉辦年會，是一場非常難得的盛會。行政院農業委員會陳武雄主任委員、胡興華副主任委員、漁業署沙志一署長均蒞臨嘉勉。

帥哥美女妙語如珠 表彰年會熱鬧登場

大會開始，主持人邵大倫先生(寶島新聲電台節目主持人)與吳淑敏小姐(金山區漁會家政指導員)暖場後，一一介紹與會貴賓。兩位主持人有備而來，不僅稱職的介紹節目內容，且以發人深省的笑話及寓言娛樂大家。當然他們的聲音都很好聽，時而高亢宏亮，時而感性

柔情，現場的氣氛在他們的帶動下歡笑聲不斷。

台灣省漁會黃一成理事長以主辦單位的立場歡迎大家蒞臨。他表示，回顧漁業推廣教育歷史，一路走來的辛苦，大家看得到。今年漁



▲ 陳主委展場巡禮。



▲ 陳主委、胡副主任、沙署長親簽之家政作品。

事推廣教育滿35年，家政、四健業務滿25年。工作人員的努力讓人佩服。

行政院農業委員會陳武雄主任委員極為贊許的說，每個攤位展示的都是名店精品，及大師級的料理。不論是家政、漁事、或四健，大家的努力看得見。漁事研究班隊，家政班、高齡班的組織，生產、生活層面都顧到了。他又表示，漁會的逾放比已經大幅下降，顯示漁村經濟有所改善。另每次颱風來襲，漁會均能迅即協助漁友減少損失；目前農村再生條例已通過，政府將編列1,500億打造4,000個農漁村。未來配合觀光，推動休閒漁業發展，帶動漁村更加繁榮，同時經過政府之努力，兩岸關係已改善，推動ECFA，可望降低關稅，有助於水產品銷往大陸。

行政院農業委員會胡興華副主任委員表示，今天的盛會讓他非常的激動。他說有一位推廣人員說她從年輕做到現在當阿嬤，他特別提到以前漁業局的一個阿嬤一張日美女士當年帶領大家做家政推廣的事。他肯定漁業推廣這幾十年來努力的成果。副主任也回憶20幾年前開始編印「漁業推廣月刊」，跟大家一起做推廣工作的往事。他提及：「這麼多年來，我常常參加各位的家政班、研討會、烹飪班、烘焙班、好多好多的回憶，今天看到這個成果，令他非常的感動。」也說「未來的漁業推廣，省漁會、農委會、漁業署，一定會加更多的力量投入，我也願意在經費上及各方面來支持各位。」

漁業署沙志一署長也稱讚大家的投入與表



▲ 沙署長與台東區漁會家政班員合影。



▲ 沙署長參觀宛如精品店的成果作品。



▲ 陳主委(右5)與9位超吸睛區漁會女總幹事合影，現場掌聲與尖叫聲不斷。

現，他表示今天要藉這個機會來跟大家恭賀一下。他認為優秀要展示給別人看到，尤其是總幹事的走秀活動，他將安排適當表演時機讓更多人欣賞。他期許大家保持這樣的好精神。

表演頒獎競賽活動 節目個個精采叫座

看著節目流程表，就知道主辦單位的用心與細心。4個表演節目、6個競賽節目、及8個頒獎項目一一穿插著上場，動態與靜態表演交替進行，長官貴賓依序上台頒獎致詞。打頭陣

的是南龍區漁會四健會「舞龍作業組」，他們以「祥龍獻瑞」表演帶來青春活力與祝福。該舞龍隊的成員是中和國小的學生，從95年度起南龍區漁會在該校推展四健會業務，讓小朋友有機會學習民俗技藝舞龍舞獅。

每個節目都很精采叫座，其中第二及第三個表演節目最吸睛，主要是表演者的來頭不小，每位都是漁會的掌門人與最佳代言人。當蘇澳、貢寮、中壢、通苑、南市、永安、恆春、澎湖、高雄等九個區漁會的女性總幹事穿著鮮艷禮服裝的身影出現在舞台時，主持人甜美高亢的聲音響起：「我們以熱烈掌聲歡迎她們出場。」配合每一位出場時的節奏：「我們歡迎○○區漁會總幹事。」現場果然歡聲雷動，掌聲及尖叫聲不斷。蘇澳區漁會林月英總幹事以漁會伴手禮向大家長陳主委呈獻漁業成果，氣氛更是high到最高點。

頒獎節目包括：全國績優漁業產銷班(10班)、四健推廣成果評鑑績優漁會(12個區漁會)、家政推廣成果評鑑績優漁會(8個區漁會)、漁事推廣成果評鑑績優漁會(7個區漁會)、全國大露營團體總錦標得獎漁會(6個區漁會)、家政推廣教育北區、南區成果發表得獎



▲ 林總幹事月英(左)以漁會伴手禮成果呈獻給陳主委(右)。



▲ 東港區漁會於競賽表演討海人-快樂漁家榮獲第一名。



▲ 南市區漁會之環保造型服裝走秀表演。

漁會(6個區漁會)、以及今天家政競賽節目總決賽得獎漁會(6個區漁會)。實至名歸的得獎者個個展露笑顏，與長官一起拍照留念，化刹那為永恆。

競賽節目有：環保造型服裝走秀(南市區漁會)、漁家歡樂慶豐收(新港區漁會)、客家情—阿美心(花蓮區漁會)、運動與健康—打鑼打鼓(台中區漁會)、白雪公主與三隻小豬(彰化區漁會)、討海人—快樂漁家(東港區漁會)等。南市區漁會落實環保不是口號，而是一種生活習慣的觀念，以創意環保增添生活樂趣。經過巧手慧心，將茶袋、米袋、茶香、米香。塑膠袋、帆布袋製作成時尚服飾。新港區漁會的表

演道具旗魚船、旗魚、頭飾、服裝等也都是利用廢棄物(如漂流木、舊光碟片、報紙、月曆、回收布旗等)製作而成。表演方式仿鑲旗魚船出海作業捕魚豐收返港，結合鼓舞及原住民舞蹈，營造歡喜同樂的熱鬧景象。

花蓮區漁會以歌舞展現阿美族與客家族群融合的部落文化之美，多元的族群生活，共同慶佳節與豐收，年年有魚，分享喜樂。台中區漁會美麗的姑娘們，宛若仙女下凡，她們手持飄扇，帶著喜悅，舞出輕盈與曼妙。彰化區漁會透過話劇裡逗趣的卡通人物表演，告訴觀眾代謝症候群及骨質疏鬆症的病因及預防之道。東港區漁會家政班以舞蹈一幕一幕演出靠海維



▲ 胡副主委(中)肯定漁業推廣多年的努力成果，頒發四健成果評鑑績優單位獎項。



▲花蓮區漁會以歌舞展現阿美族與客家族群融合的部落文化之美。



▲黃理事長(中)與四健全國大露營團體總錦標評鑑績優單位合影。

生的民俗風情：漁民整裝揚帆出海捕魚，漁家婦女在家一針一線補著破舊的漁網。並以牽罟捉魚表現出漁村大家同心協力的團隊精神。

歡慶99久久久久 建國100年期待再相會

大會圓滿成功是幕前幕後工作團隊同心協力努力的成果，長官的大力支持與觀眾熱烈的掌聲是引導大家努力向前，提升士氣最重要的動力。九位出色的區漁會女性總幹事打扮得美美的，親自上台走秀是有史以來頭一遭，她們以雍容華貴的氣質、落落大方的態度秀出漁會「伴手禮」精品。最讓人激賞動容的是她們願

意接受嚴格訓練，聽從專家指導，放棄自我設限，表現亮麗成績；還有，她們手裡的「伴手禮」不一定是自家漁會的產品，而是完全打破你我，為漁產品發聲，她們共同的語言就是推廣、行銷。是的，這就對了，贏得滿堂彩是必然的。

台灣省漁會林啟滄總幹事為大家揭曉競賽總冠軍並頒獎。他問大家：「今天的節目精不精采？我們給自己，給所有的籌備工作人員以及長官鼓掌一下好不好。」他說：「從第一個節目到最後一個節目，整個漁業大家庭老、中、青三代都有。我們在漁業署大力支持下，



▲林總幹事啟滄與家政競賽節目決賽得獎單位暨嘉賓合影。

漁業的推廣一年比一年更有成果。」「我們感謝漁業署的支持，我們是漁業大家庭。」「今天每一隊都是第一名。對不對！」他帶領大家高喊：「漁業推廣，讚！」

猶記得今年年初參與漁業推廣有關計畫開會時，漁業署有意辦理漁事、家政、四健三部門聯合活動的想法，果然而今付諸實施，真是太好了。擴大活動辦理，不僅可以突顯漁業推廣教育的成果，也讓大家有機會增廣見聞，相

互學習，得到成長。在此筆者引用此次訪問新竹區漁會家政志工郭雪雲班長的話做為本文的結語：「每一個機會就是在成長、在學習。我們很惜福、很感恩。我覺得這樣的安排很好，有不同領域的人出來，就會有不同的體驗。」

「漁業永續 推廣無限」是本次活動的標語，在漁業署、台灣省漁會、各區漁會通力合作下，必然可期，讓我們大家一起見證漁業與推廣的永續和無限！



▲千餘位漁業推廣人員齊聚台北劍潭青年活動中心。



▲彰化區漁會表演之白雪公主與三D。



▲台中區漁會扇子舞表演。

新港旗蹟

2010東海岸

旗魚祭

文 / 陳彥民、湯素瑛 圖 / 湯素瑛（本刊執行編輯）

在花轎熱鬧的遊街遶境，一片歡聲雷動的響起後，台東縣成功鎮的『新港旗蹟，2010東海岸旗魚祭』，於11月6日正式拉開了序幕。今年的旗魚祭從「歡囍旗緣～旗魚吉祥物迎親活動」開始，以辦喜事的心情，由旗魚勇士率領鼓隊及花轎踩街，並在沿途發送沾喜氣的囍糖，繞行鎮內街道一周，以迎娶旗魚公主，同時也搭配「沙灘車隊」及「重型機車隊」遊街，熱鬧非凡。

開幕典禮由新港區漁會李隆榮理事長以國台語雙聲歡迎大家熱情參與今年的旗魚祭活動，並介紹各界到場的貴賓，包括了漁業署沙志一署長、省漁會黃一成理事長、黃健庭縣



▲ 新港區漁會蔡富榮總幹事(右)擔綱拍賣主持人。

長、饒慶玲議長及各級民意代表等。緊接在開幕節目後的旗魚拍賣會則由新港區漁會蔡富榮總幹事擔綱主持，立法委員賴坤成也現身參加競標，讓整個活動掀起另一波高潮。



▲ 台東縣黃縣長健庭(左4)與各界貴賓扛新鮮旗魚登場，掀起活動高潮。



▲ 帶領民眾體驗定置網起網作業，漁獲豐收。(圖/ 陳聰進)



▲ 旗魚勇士與旗魚公主拜天地正式結為連理。(圖/ 陳聰進)

旗魚祭活動穿插成功鎮托幼兒可愛的舞蹈、豐田國中超水準的國標舞、家政班的慶豐收(舞蹈短劇)、原住民舞蹈、有氧舞蹈、以及韻律舞、太極氣功十八式——功夫扇的運動、麻荖漏的太和鼓、胡氏熱門樂團等表演熱鬧有趣。旗魚勇士的迎娶活動，並有成功鎮老人會的阿公阿嬤們裝扮成迎娶團隊及藝真軒的電音三太子助陣，場面熱鬧溫馨。今年的旗魚祭活動有漁會推出「旗魚公仔」、「海洋生物手機吊飾」、以及林良材先生的「旗魚雕刻」之外，現場還有四建會的製作「彩繪旗魚旗」、「樂見海洋兒童彩繪」、「竹筷槍」等讓我們的未來之寶——幼童們手腦並用，並讓他們有更多的機會來認識旗魚、認識海洋，以培養他們對於旗魚、海洋產生熱情；同時，漁會和家政班也推出品嚐「甜美旗魚生魚片」、「超彈性旗魚丸」、「營養旗魚乾」、「黃金南瓜旗魚包」等等旗魚相關週邊商品。系列活動中也結合海洋藍色公路的休閒漁船，帶領民眾實際



▲ 漁會家政班美食料理。



▲ 成功鎮老人會的阿公阿嬤們裝扮成迎娶團隊，熱鬧登場。

出海體驗波濤洶湧的海上行成，以及由海看陸的難得美景，並認識被動式的定置網漁業收穫的流程，也感受到漁民起網後豐收的喜悅。

晚會現場邀請全國知名藝人、樂團站台表演外還在節目中安插了多場的摸彩活動，將整個會場的氣氛炒的熱呼呼的，沒有半點冷場。晚間推出的「一旗吃喜酒～辦桌美食饗宴」則是由成功鎮內經評比選出的優良餐廳推出美味又符合健康飲食的旗魚大餐，讓參與的民眾品嚐到超美味的旗魚饗宴。

美麗的台東海岸線擁有觀光（景點）、產業（旗魚）、文化（阿美）的多樣化資源，在地的新港區會希望以旗魚祭的活動，結合周邊漁業相關產業和遊憩景點，展現漁業生態及豐富漁村文化，並塑造國人「旗魚的故鄉在成功」的意象，推動整體漁業文化休閒觀光，也歡迎國人到台東體驗漁村風情，相信到此一遊的旅客一定都能滿載而歸。



▲新竹縣邱縣長鏡淳期許烏魚產業未來更具競爭力。

九降風烏魚子 & 烏魚伴手禮



▲烏魚子製作展示。



▲漁業署胡簡任技正表示九降風烏魚子與竹科、米粉齊名。

搭配高湯熬煮的米粉湯，在北風輕拂下，端著這一碗熱騰騰的烏魚米粉，果然是色香味俱全的最佳享受。現場另外還有舞蹈表演、花鼓隊表演、四健班DIY教學、烏魚子製作展示、以及全天候寫生比賽、卡拉OK歡唱，讓大人有得買，小孩有得玩，大家有得吃，渡過一個滿滿烏魚味的週末。

有些學者考據認為，早期大陸沿海的漢人就是追尋烏魚的蹤跡，才發現台灣這個美麗之島，其後每年烏魚都隨著冷水團南下，像是遵守約定地來台灣報到，因此又稱為「信魚」，可見烏魚的確已經成為台灣海洋文化的十分重要的一部分了。現在海中捕捉的烏魚少了，繼之而起的是台灣從北到南、各具特色的養殖烏魚，也算是台灣烏魚文化的另一種傳承！

風城烏魚節紀實

文/鍾國南（漁業署公關科科長）

圖/湯素瑛（本刊執行編輯）

如果沒有風城烏魚節，相信許多在地的市民都不知道新竹也有生產烏魚子，恐怕也有許多年輕人不知道在新月沙灘旁的大片魚塭，正是九降風烏魚子的產地。不過，11月6日風城讓更多的民眾了解，烏魚子不是中南部的特產，新竹也是國內養殖烏魚及烏魚子的產之一，而且每年風城烏魚節的舉辦，也才是台灣烏魚產季的開始。

當天活動由縣長邱鏡淳主持，立法委員彭紹瑾、新竹區漁會理事長彭木泉、秘書吳錦明及多位民意代表和里長等都出席參加。邱縣

長在致詞中表示，過去每年他都參加烏魚節活動，今年竹北養殖漁業生產區獲得農委會漁業署與縣府補助3千4百萬元，改善排水及設備，讓整個養殖區能有更好的硬體環境，生產出優質的烏魚和烏魚子，未來的產業更具競爭力。

位於竹北市崇義里拔子窟的烏魚養殖區，往年可產烏魚10至15萬尾，大約可生產9,000斤左右的「烏魚子」。由於飼料價格上漲，影響漁民養殖意願，今年新竹養殖烏魚產量只有7,500尾左右，價格也上漲一些，但是憑藉著位在台灣北部的地理位置，每年都是冬天烏魚



▲新竹區漁會動員家政班班員辦理品嚐活動。



▲色香味俱全之烏魚米粉品嚐吸引了眾多人潮。

季的第一炮，拔得頭香的優勢無可取代。另外，新竹聞名的九降風搭配冬天烏魚子的製作流程，將產品與地方特色聯結在一起，也成功地打響了「九降風烏魚子」的獨特品牌，每次參加比賽都能奪得佳績。

漁業署胡其湘簡任技正在開幕活動中致詞時，特別強調了新竹烏魚子是「天時加人和」，養殖漁民善用產業的特色，結合生態與文化，將烏魚節營造成精緻的文化創意產業。胡簡任技正用國、台、客三聲帶感性地提到他回到故鄉新竹的感觸，他表示非常高興在地的九降風烏魚子可以和竹科、米粉並列齊名，不但能帶動產業發展，也豐富了風城的地方特色。

這一次的活動中的確成功地運用了新竹特產，在現場提供1,500份免費的烏魚米粉招待參加活動的民眾，由新竹區漁會家政班一展廚藝。一早70多位經驗豐富的媽媽們起灶生火，先將烏魚切塊醃漬後入油鍋，炸出外酥內軟、金黃色的香甞魚塊，最後



▲現場搶購烏魚的民眾。

莫拉克災後445天 祈福感恩晚會溫馨感人

文/ 陳彥臻（漁業廣播電台主持人） 圖/ 范正益（漁業廣播電台節目課長）

▲ 由屏東養殖協會理事長黃再團(左1)帶領同仁及特別製作的龍膽石斑進場。



「石斑魚加油！台灣的漁民加油！」晚會主持人在舞台上大喊著，11月20日在屏東縣佳冬鄉塭豐村普興宮廣場，喊出台灣漁民在飽受風災之苦後的希望和心聲，這是在去年莫拉克颱風重創後的445天，由屏東養殖漁業發展協會主辦的災後祈福感恩晚會現場，會中充滿溫馨感人的氣氛，也因為重建、復養有成，讓素有「龍膽石斑王國」的屏東縣林邊和佳冬漁村，走出天災陰霾，充滿劫後重生的生命力。

共聚一堂 見證台灣漁民勇氣

祈福感恩晚會在舞龍、舞獅表演後，展開晚會的重頭戲，屏東養殖漁業發展協會理事長黃再團特地準備一尾長有7尺8吋玻璃纖維的龍膽石斑，由行政院秘書長兼莫拉克颱風災後重建委員會執行長林中森秘書長、屏東縣長曹啟鴻曹縣、行政院農委會副主委胡興華、莫拉克災後重建會副執行長陳振川、行政院農委會漁業署副署長蔡日耀、以及國軍代表第八軍團298旅少將旅長姜振中，和黃



▲ 有功單位：(左1)第八軍團298旅長江振中少將、(左2)漁業署蔡日耀副署長、(右3)莫拉克災後重建委員會林中森執行長、(右2)屏東縣曹啟鴻縣長、(右1)農委會胡興華副主委。

理事長共同為龍膽石斑進行點燈儀式，讓大家見證漁民在哪裡跌倒，就在哪裡爬起來的堅持和勇氣，也象徵石斑魚養殖業順利再出發。隨後，晚會現場，由漁業廣播電台主持人陳英傑和陳彥臻進行重建引言，舞台上播放莫拉克肆虐和重建過程的紀錄短片，現場在祈福感恩中，再度墜入一年多前險些失去家園的感懷氛圍。

政府與業者攜手重建 守住漁村家園

屏東養殖協會理事長黃再團在致感謝詞中，表達了對各界協助重建深忱的感謝之意，他說：「當我們正愁著不知如何清理和恢復魚塭時，農委會和漁業署提出產業復甦的協助，為我們重燃生機。莫拉克重建委員會也立即伸出援手，陳振川副執行長和相關人員經常來了解、協調重建進度。屏東縣府團隊全力協助我



▲ 漁業署蔡日耀副署長代表漁業署接受屏東養殖協會贈與「功在漁協」匾額，感謝在莫拉克颱風災後重建的協助。

們，國軍弟兄和其他的慈善團體更為我們重建家園付出很大心力。」黃理事長更感性地表示，每一個擁抱都給災民很大的勇氣，給他們有繼續走下去的力量。

而政院秘書長兼莫拉克颱風重建會執行長林中森秘書長，帶來中央政府對漁民的祝福和鼓勵，林秘書長說：「八八水災後不到一星期，隨即成立災後重建委員會，不到20天重建特別條例即通過，而不到3個月一千一百六十五億的預算也通過，這表示不分黨派對災民的支持和關心。」而代表農委會的胡興華副主委，致詞時回憶了去年災後隨即到災區的狀況，他說：「去年風災後，我住在屏東10天，再團兄向馬總統報告時，指著他的養殖場都快哭出來，一路走來，到處都是死魚。」隨後他欣慰地表示，這段時間因大家的幫助，逐漸恢復生產，胡副主委強調：「農委會將石斑魚列為精緻農業之一，希望大家努力能讓石斑魚產業倍增」。

去年8月8號，一場無情的莫拉克風災，重挫素有「龍膽石斑王國」之稱的屏東林邊鄉和佳冬鄉，經過一年多政府和業者的攜手努力重建，11月20日大家齊聚佳冬村魚塭旁的廟埕廣場，感恩過去400多個日子各界的愛心與協助，也向老天祈福——天災不再！天佑漁民！石斑魚加油！台灣的漁民加油！

漁遊安平、風華再現

—— 漁港觀光直銷中心開幕活動

文/ 葉孟琪(漁業署技士)
圖/ 湯素瑛(本刊執行編輯)

安平漁港觀光直銷中心在漁業署、台南市政府及南市區漁會共同努力下，於99年12月4日正式開幕，為吸引更多遊客前來共同熱烈參與，漁業署除特別商請中華民國養殖漁業發展協會協助南市區漁會辦理安平觀光直銷中心開幕暨台灣優質養殖水產品行銷推廣活動外，台南市政府更於活動前為本活動舉行開幕前記者會，並協助活動期間往來林默娘公園、安平漁人碼頭及觀光直銷中心渡輪，以串連安平港周邊景點，為直銷中心開幕大力促銷推廣。

安平漁港觀光直銷中心興建後因受金融海嘯及全球經濟不景氣等大環境因素衝擊，一直

無法完成招商進駐，因此成為行政院公共工程委員會列管之閒置案件，漁業署在多次評估檢討後，考量直銷中心鄰近台南市區安平老街及林默娘公園等台南市區熱門觀光場所，擁有美麗的港灣景緻，實為休閒之極佳景點，應可克服閒置問題，故輔導台南市政府自98年11月28日起至98年底每週六、日連續舉辦大台南假日觀光農漁產品市集展售活動，期藉由活動辦理帶來觀光人潮，為直銷中心經營熱身，並接續由南市區漁會試辦營運近1年時間，也因此為直銷中心活化工作奠定了良好的基礎。



▲ (由左至右)漁業署胡簡任淇湘、省漁會林總幹事啟滄、養殖協會黃執行長徹源、南市區漁會吳總幹事春銀為開幕活動致詞。



▲ 各界代表推薦優質漁產品伴手禮。



▲ 開幕活動揭幕儀式。

本次開幕活動在醒獅團舞龍舞獅戰鼓表演中正式揭幕，活動期間自99年12月4日起至12月19日止，每週六、日上午10點到下午4點30分舉行。12月4日開幕當天，可以說是安平漁港的盛事，除了有安平漁港觀光直銷中心開幕，還有台灣第一艘仿古木船成功號在安平漁港進行首航。

南市區漁會為慶祝安平漁港觀光直銷中心開幕，結合台南縣農會舉辦各項農特產品展售。展售內容有來自各地養殖漁業發展協會及台南縣農會、南市區漁會之農漁產品，如虱目

魚肚、虱目魚丸、虱目魚香腸、草本虱目魚乾、虱目魚酥、文蛤、烏魚子、巧味芽、洋菜凍等農漁產品及精緻伴手禮；另有魚貨1元搶標、促銷拍賣、各項趣味活動及表演節目，並安排Apple校園歌手及校園歌舞團體等到場演出，讓前往民眾在假日閒暇時間，於飽嚐新鮮美味農、漁產品的同時，並得欣賞精彩的節目表演。希望民眾能踴躍前往參觀選購新鮮之農漁特產；南市區漁會有心經營該直銷中心，並配合安平漁港之發展，成為南部地區遊客必到之最佳休閒漁業景點。



▲ 民眾大排長龍等待品嚐烏魚子。(圖/ 車承恩)



▲ 台灣第一艘仿古木船成功號在安平漁港進行首航。

2010 南方澳鯖魚節歡慶感恩

文/ 林孟瑄（漁業署技士）、湯素瑛
圖/ 湯素瑛（本刊執行編輯）



▲ 救災有功人員接受居民鯖魚及木屐表達謝意並與會貴賓合影。

走過梅姬風災百年水患的南方澳，今年辦起鯖魚節特別不一樣。

活動現場舞台後方，就可見到數處崩塌的山壁，錯落在蒼翠的山坡間格外突兀，也提醒在場的每一位來賓幸福得來不易，平安與豐收時刻應該感恩惜福。本來預計在一個月之前就要舉辦的年度鯖魚節，卻在活動前兩天遇上梅姬颱風外圍環流的超大豪雨，讓蘇澳及蘭陽平原遭逢歷史性的大淹水，也讓11月20日這場歡慶豐收的鯖魚節顯得格外難得。

說鯖魚是老天賜給南方澳的特別眷顧一

點也不為過，因為南方澳的鯖魚產量就佔了全台灣鯖魚總產量的九成，除了夏季天氣不穩定時產量較少之外，幾乎全年都有鯖魚進港。從最早期的一支釣，到日人引進的巾著網，再從90年代後期的圍網，到近年來的扒網（三腳虎），不論漁具漁法如何變化改進，鯖魚始終是南方澳的主要漁獲，而在進入盛產期時舉辦的鯖魚節，正是為鯖魚和南方澳畫龍點睛的年度盛事。

活動當天除了林聰賢縣長、林建榮立委、漁業署長沙志一及地方政府的長官和民意代表



▲ 沙署長鼓勵國人多食營養美味的鯖魚。



▲ 宜蘭縣林縣長聰賢蒞臨致詞。



▲ 活動之高潮-卸鯖魚。



▲ 民眾爭相領取主辦單位贈送之鯖魚。

之外，還特地邀請當初參與救災的台北市消防局救難人員及國軍第八軍團到場，接受居民以鯖魚和白米社區的木屐表達感謝之意，現場氣氛溫馨感人。現場卸魚的儀式為開幕活動帶來最高潮，2,000公斤的鯖魚從漁船上直接吊運至舞台前，由與會嘉賓們一起拉動繩索打開網袋，瞬間卸下的鯖魚果然直接挑起在場觀眾興奮的情緒。



▲ 漁業署致力改善漁港周邊的硬體設施，提升漁獲的品質。



▲ 活動現場師傅教導與會貴賓製作墨西哥鯖魚捲。

沙志一署長在致詞時表示，鯖魚雖然價格不高，營養價值卻很高，是非常值得國人多多利用的漁產品。南方澳是台灣東北部十分重要的傳統漁港，魚貨多元而豐富，漁業署近年來也持續撥出經費，改善漁港周邊的硬體設施，並且加緊興建第三魚市場，讓南方澳的漁民有更好的作業環境，也能提昇漁獲的品質。

今年主辦單位特別引進新的促銷方式，讓工作人員把仿造德國烤香腸行動攤改造而成烤鯖魚攤揸在胸前，邊走邊烤，隨叫隨賣，讓遊客多了一份新鮮與驚奇。除了活動現場香氣四溢的現烤鯖魚之外，主辦單位規劃的各項活動也為整個活動增色不少，像是「滾油桶」趣味

競賽，就反映了早年漁村常見的勞力活動，而「拋繩擲準」的活動，則是漁船作業過程中必備的小技巧。更值得一提的是「討海文化保育協會」在現場的攤位，熱心的志工們憑藉著豐富的討海知識，為現場的觀眾們詳細解說展示的老照片、傳統漁具的背景和操作方法等，傳承海洋知識的同時，也交接了討海人對海洋的熱情與關懷。

南方澳，一個老漁夫傳承的老漁港，一個討海人從海中滿載而歸港灣，也是鯖魚每年回來故鄉，經過風災水患的洗禮，成為更知福惜福的漁之鄉。🐟



▲ 蘇澳區漁會提供香氣四溢的烤鯖魚。

◀ 邊走邊烤鯖魚，隨叫隨賣。



世界的漁港 (12) 菲律賓宿霧—馬克坦島漁村

文圖/ 黃丁盛

宿霧(Cebu)是菲律賓第二大商業城市，也是著名的旅遊勝地；小島馬克坦(Mactan)有橋樑連接宿霧，是一具有歷史意義的島嶼，大航海家麥哲倫於1521年在此島登陸，後來命喪於此。

馬克坦島除了有歷史意義，也是風光明媚的渡假勝地，不過這裡的漁村更加吸引人。當地漁民的捕魚工具非常簡單，他們大都利用退潮水淺時出海，獨自駕著小舟到近海淺礁處潛水捕魚，潛水衣和面罩都是自製的，簡陋卻很實用；這種捕魚方式無法獲得大量漁獲，但已足以維持生計了。

▼ 看來有點怪異的潛水裝，在淺礁處潛水捕魚非常實用。



▲ 馬克坦島漁民的捕魚工具非常簡單。

小港 風情



蚵香三條崙

雲林四湖鄉 三條崙漁港
文/ 高世澤 圖/ 陳吉鵬

港區棧橋宛如一柄除役的木槳
在灘岸日夜對著膠筏點名
不再蒐集遙遠的航程後
三條崙仍有釣客不曾變心
即便當年雲嘉南海上燈城已然捻熄了風華

風車或許想把漂砂趕出海灣
贏得一座良港，此之前
蚵香數著潮汐節拍
用蚵殼在海堤堆出三條崙的裊裊炊煙