

特別企劃

挑選水產精品LV
認得「海宴」證明標章



優質水產 ◆ 食之~生

金鑽伴手禮

嚴選生鮮、南北貨、美容保健



漁業推廣

Fisheries Extension

Vol. 292

2011年1月出版
漁民與指導員適用

2010 第二屆 十大魅力漁港



行政院農業委員會漁業署



眾神之蔭－野柳港元宵淨港

文/ 高世澤

開漳聖王、天上聖母呼朋引伴
邀約眾神為野柳淨港
從海面洗港到陸上過火
壯丁抬舞一頂頂神轎
一夕間躍成一艘艘神舟
百尺對岸，保安宮早燃了爐火
候著每艘野柳港內的漁船加持盈艙

持咒、安符、吹號角，開火路……
每頂轎子在岸堤蓄勢待著吉時
奔跳港面那瞬間，炸開一朵朵如跳火般溫暖的巨大漣漪
每年淨港儀式，作為迎接新的一年的開始，祈求開春好運到！

第二屆漁港攝影比賽優等獎

攝影／陳慧珍

拍攝漁港：野柳漁港



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

目錄 CONTENTS



「藍色革命 海洋興國」
漁業署兩年來的施政成果

06



14



26

封面故事



第二屆十大魅力漁港 / 金鑽伴手禮

漁業署署長
沙志一

文圖 / 高遠文化

建國百年 精彩一整年
第二屆十大魅力漁港
再次帶您感受港邊魅力
深入在地美麗漁村
年節送禮 水產精品尚好禮
不僅吃得安心 更送得有面子

封面裡

眾神之蔭－野柳港元宵淨港
文 / 高世澤

封底裡

世界的漁港 (1)
迦納－伊爾米納漁港
文 / 黃丁盛

封底

漁船船員安全訓練海報

04 特訊

04 建國百年 新春談話

文 / 沙志一（漁業署署長）

06 「藍色革命 海洋興國」漁業署兩年來的施政成果

文 / 編輯室

12 漁政要聞

12 漁業署漁政組陳玉琛前組長榮退 王正芳陞任組長

文 / 編輯室

13 農委會表揚優秀農業人員

文 / 江善泰（漁業署技正）

14 每月焦點

14 送金鑽伴手禮 足感心

文 / 高遠文化

16 挑選水產精品LV 認得「海宴」證明標章

文 / 楊明怡

18 金鑽伴手禮：嚴選生鮮、南北貨、美容保健

文 / 漁業署養殖組提供

26 精緻漁業很重要 產業升級不可少

—— 蘇堯銘談水產發展

文 / 楊明怡

28 水產晉升精品

優質 時尚 尚好禮

文 / 楊明怡



漁業推廣

Fisheries Extension 第292期 2011.01.15

中華民國七十五年十月十五日創刊
中華民國一百零一年一月十五日出版
中華郵政台北誌第489號
執照登記為雜誌

發行人：沙志一
總編輯：江英智
編輯委員：王招群、王正芳、林永德、陳添壽、
陳茂本、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：石聖龍
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

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」

32 推廣天地

32 一魚魚吃 龍膽石斑 創意料理

文 / 吳珮菁

34 解構沙西米/壽司的生字

文 / 洪建德（新陳代謝科醫師）



38 活動報導

38 2011 第二屆臺灣十大優質烏魚子璀璨出爐

文 / 林緣珠（漁業署技士）

42 甲魚創意料理是您寒冬最佳禦寒秘招

文 / 黃徹源（中華民國養殖漁業發展協會執行長）

44 2010臺北國際花卉博覽會農業科技展

—— 漁顯神通

文 / 陳高松（行政院農業委員會水產試驗所助理研究員）

47 第二屆十大魅力漁港頒獎 場面熱烈

文 / 林昌德（漁業署技士）

50 港動人心

50 第二屆十大魅力漁港
新春旅遊動線 Let's go!

文 / 黃瀚瑩

56 娛樂補給站

56 海洋生物ABC

56 詩情畫意訪古船

56 漁樂新視界主持人徵選活動開跑！

建國百年 新春談話

時光飛逝，轉眼間又過了一年，志一在此藉由「漁業推廣」月刊，向各位敬愛的父老鄉親、漁業界先進，漁民朋友們拜年，誠摯敬祝大家新年快樂，事事如意。

近年來漁業隨著國際管理趨勢及全球氣候變遷影響下，產業發展受到限制，但漁業署始終積極務實，持續推動各項漁業政策，秉持著是產業永續發展及照顧漁民的初衷。

在參與國際組織強化友好關係方面，於去（2010）年8月間與美國西太平洋區域漁業管理委員會（WPRFMC）在臺灣共同舉辦「第五屆國際漁業人論壇（IFF5）」會議；並於10月份主辦「南方黑鮪保育委員會」（CCSBT）之第17屆延伸委員會會議，加強履行保育管理措施及管理程序，以利今（2011）年據以決定總漁獲量及漁獲配額；更重要的是在「安地瓜公約」生效日

（2010.08.27）起，我國正式成為「美洲熱帶鮪魚委員會（IATTC）」之會員，有助於維護我國在東太平洋相關漁業之作業權益及提昇我國國際能見度。

在永續漁業發展及養護海洋資源方面，持續推廣運用漁船監控系統VMS（Vessel Monitoring System）進行漁船海上作業掌控保障合法；辦理漁船收購及獎勵休漁措施；推動珊瑚、飛魚卵、魷魷等特定漁業管制制度；進行海上登臨檢查、觀察員隨漁船觀察監控；強化人工魚礁維護管理，以落實近海漁業資源養護與管理及永續經營目標。

在推動精緻農業調整產業結構方面，辦理養殖進排水設施整建及設置LNG（液化天然氣）冷卻海水統籌供應系統，推動石斑魚倍增計畫及推廣海水養殖政策；舉辦2010臺灣觀賞魚博覽會，拓展觀賞魚國內、外市

場；推動海岸漁業旅遊路線，並興建八斗子、烏石漁港釣魚平臺及遊艇碼頭，並舉辦帆船比賽及第二屆十大魅力漁港選拔，有效帶動漁業休閒旅遊風氣及促進漁港多元化經營；為強化水產品品質安全，辦理「優質水產·金鑽一生」水產精品選拔活動，拓展優質水產品行銷通路，提昇水產精品層次。

在兩岸漁業事務拓展大陸市場方面，開放活魚運搬船、漁業專用漁獲物運搬船及大陸船員接駁漁船得申請航行至大陸地區，有效拓展大陸水產品市場；依「海峽兩岸漁船船員勞務合作協議」，修正大陸船員僱用法規，訂定大陸船員僱用機制，使僱傭透明化，維護漁船主權益；為爭取漁產品能免稅出口大陸，石斑魚、虱目魚、秋刀魚、烏魚、甲魚蛋等5項產品列入兩岸簽訂經濟合作架構協議（ECFA）早收清單；另於9月間



▲ 第五屆國際漁業人論壇（IFF5）」會議。(圖/ 本刊提供)



▲ 2010臺灣觀賞魚博覽會。(圖/ 陳古鵬)



▲ 第五屆海峽（福州）漁業博覽會。(圖/ 林富家)

「第五屆海峽（福州）漁業博覽會」當中，我方參展廠商與陸方完成簽訂17.53億元漁產品採購意向書，增加漁民外銷之收益。

以上各項漁業政策，著實都已呼應了去（2010）年度臺灣年度代表字「盼」的意涵，政府不但肩負著漁民朋友們的期盼與希望，更創造出許多的新契機及商機。而今年適逢建國一百週年慶，本署更是有百分百的信心，與漁民朋友們站在一起，共同面對這動盪不安的國際局勢，在兼顧漁業資源保育與合理利用水土資源之前提下，營造有利的漁業經營環境，以健全漁業發展。

最後，在新的一年，
祝福大家闔家平安，新年快樂！

行政院農業委員會漁業署 署長

沙志一

藍色革命 海洋興國

漁業署兩年來的施政成果

文圖/編輯室

海洋佔了地球面積**71%**，孕育地球上最豐富且最多樣性的生命，臺灣坐擁海洋，卻限縮於「陸權」為主體之概念，發展受到限制。有鑑於此，馬總統上任後即提出「藍色革命 海洋興國」政策，就是要翻轉重陸輕海的思維，以海洋為國家發展的利基，永續利用與保育海洋資源，提昇國家海洋權益，使臺灣真正成為一個優質的海洋國家。

臺灣四面環海，漁業的發展是成為海洋國家不可輕忽的一環，漁業不僅僅是漁業資源的開發利用，更有擴大國家食物基礎及提高糧食自給自足程度的功用，甚至具有擴大土地範圍的意涵。雖然，近來漁業隨著國際趨勢、政經環境丕變及全球氣候變遷影響，產業發展受到嚴峻的考驗，但農業委員會漁業署為我國漁業最高行政主管機關，在漁業施政上一直秉持「藍色革命 海洋興國」施政理念，積極推動各項漁業施政，且已初步獲致相關成效如下：

一、參與國際組織，獲得突破進展

漁業署為維持國家漁業權益，積極參與

主要區域性漁業管理組織，每年出席參與相關會議總計約**60**場，約**190**人次，對於提昇我國國際地位與突破外交困境，已有重大成果：

（一）爭取國際會議主辦方面：**98**年**7**月於高雄市辦理「北太平洋鮪類及類鮪類國際科學委員會（ISC）」之第九屆全席會議、**99**年**9**月於臺北市辦理「南方黑鮪保育委員會（CCSBT）」之第**15**屆科學委員會之延伸科學委員會會議、**99**年**10**月於臺北市辦理「南方黑鮪保育委員會（CCSBT）」之第**17**屆延伸委員會會議，並由我國擔任會議主席，與會者計有包含我國在內之各會員國、合作非會員及國際非政府組織（NGO）之**80**餘位政府單位、學者及產業代表參加，會議獲國際社會各方熱烈參與並順利通過未來工作計畫。此外**99**年**8**月與美國西太平洋區域漁業管理委員會（WPRFMC）在臺北市合作舉辦「第五屆國際漁業人論壇（IFF5）」會議，該項會議計有**28**個國家，**138**個國內外機構及團體約**300**餘人參加，是近年來在臺灣舉辦的最大國際漁業盛會，會後由臺美雙方共同發

表「IFF5臺北宣言」，並送請聯合國教育、科學暨文化組織（UNESCO）、生物多樣性公約（CBD）執行秘書、聯合國（UN）秘書長、聯合國糧農組織（FAO）秘書長、五大區域性鮪漁業管理組織及臺美兩國政府參考。

（二）取得會員地位方面：除既有之中西太平洋漁業委員會（WCPFC）、南方黑鮪保育委員會（CCSBT）延伸委員會及北太平洋鮪類國際科學委員會（ISC）我國為會員以外、另自**99**年**8**月**27**日「安地瓜公約」生效之日起，我國正式成為管理東太平洋鮪類資源之「美洲熱帶鮪魚委員會（IATTC）」之「委員會會員」，有助於維護我國在東太平洋相關漁業之作業權益及提昇我國國際能見度。另於**98**年**11**月**5**日派員於紐西蘭參加南太平洋區域漁業管理組織科學工作小組及第八屆籌備會議（SPRFMO），成功爭取我國未來得以「委員會會員」身分加入「南太平洋區域性漁業管理組織（SPRFMO）」（該組織公約甫於**98**年**11**月**14**日通過，目前尚在籌備成立委員會中）。

（三）爭取漁獲配額方面：**99**年我國積極派員參與中西太平洋漁業委員會（WCPFC）、美洲熱帶鮪魚委員會（IATTC）、國際大西洋鮪類資源保育委員會（ICCAT）、印度洋鮪魚委員會（IOTC）及南方黑鮪保育委員會（CCSBT）年會，對有配額分配的魚種，共爭取總漁獲配額**77,440**噸，包括南方黑鮪**1,026**噸、大目鮪共**71,955**噸（WCPFC獲**12,900**噸、ICCAT獲**16,500**噸、IOTC獲**35,000**噸及IATTC獲**7,555**噸），及長鰭鮪等其他魚種共**4,459**噸。

（四）協助友邦漁業發展方面：馬總統於**99**年**3**月**23**日訪問吐瓦魯時，宣佈我國將協助訓練太平洋友邦觀察員，並責付漁業署於同年**6**月**28**日至**7**月**26**日辦理「太平洋友邦區域觀察員訓練計畫」，計有太平洋**6**友邦**35**位學員（**20**位觀察員及**15**位船員）來臺參加訓練，有助於協助友邦漁業發展與管理及促進友好關係。

（五）參與其他國際會議方面：沙署長分別於**97**年**8**月**6**日率團赴日本進行臺日鮪漁業雙邊會談，維持與日本水產廳之合作關



▲漁業署與美國西太平洋區域漁業管理理事會（WPRFMC）共同舉辦第五屆國際漁業人論壇會議（IFF5）合影。



▲沙署長率團參加「臺日年度科技合作會談暨首屆臺日水產研究研討會」。

▲我國遠洋漁業管理已獲ICCAT等國際區域漁業管理組織認同。

訂定沿近海漁業管理相關規範：



▲ 飛魚卵許可採捕期間2至3個月並設定總捕獲量。



▲ 魷魚漁業每年5月1日至9月15日擇定連續3個月為禁漁期並設定總捕獲量。



▲ 珊瑚漁業每船限制年採200公斤捕獲量。

係。98年12月15日率團赴美國進行臺美漁業諮商高峰會議，臺美雙方就「臺美漁業及養殖合作備忘錄」下有關漁業合作議題廣泛交換意見，雙方並有意加強人員互訪及培訓。99年1月13日率團參加日本石垣島「臺日年度科技合作會談暨首屆臺日水產研究研討會」，就漁業資源、省能源及全球暖化等議題持續進行意見交換。7月21日率團參加日本福岡舉行之臺日鮪漁業會談，就打擊非法、未報告、未受規範（IUU）漁業行為及區域性漁業管理組織議題交換意見，維繫臺日漁業高層溝通管道。8月4日主持在臺北舉行之南太平洋諾魯協議國（PNA）漁業部長非正式漁業高層多邊會議，與會者計有45名，其中包括5名PNA國家部長，決議未來將建立正式漁業高層對話機制。10月11日由農委會胡興華副主委率漁業署、環保署、外交部等參加秘魯舉辦之亞太經濟合作（APEC）第3屆海洋相關部長會議，會議主張各國共同重視海

盜對漁船作業之威脅，並獲列入巴拉卡斯部長宣言中，將海洋糧食安全議題提昇至國際合作層次。

二、永續漁業發展，維護漁民生計

（一）為維護海洋資源水準，減輕漁業資源之捕撈壓力，自97年迄今，總計收購沿近海及遠洋漁船177艘，漁筏881艘，及獎勵7,665艘漁船筏參與自願性休漁政策；同時辦理魚苗（貝）放流約1,138萬尾（粒），設置88處（總面積約為237平方公里）之人工魚礁區，以增殖漁業資源，並訂定99年魷魚及飛魚卵總容許漁獲量分別為2,874公噸與300公噸、寶石珊瑚捕獲量以200公斤為限之相關規定，以落實漁業資源養護管理及永續經營目標。

（二）為使沿岸資源永續利用，積極輔導各區漁會提出專用漁業權申請計畫，98年已完成核發中壢及彰化區漁會等2件專用漁



▲ 持續推動公海作業漁船裝設VMS (Vessel Monitoring System)漁船監控系統之政策(目前約有1,640艘裝設)。

業權執照，99年亦陸續核發南龍、林園、琉球、通苑及新港區漁會等5件專用漁業權執照。資源保育的觀念，是長期紮根的工作，自97年迄今，已辦理11梯次漁業資源保育種子教師研習營、10場資源保育及政令宣導講習、海洋生態班14班、漂鳥船員體驗營2期及農業一日體驗營2期。

（三）持續推動公海作業漁船裝設VMS（Vessel Monitoring System）漁船監控系統之政策（目前約有1,640艘裝設），另派遣77名海上觀察員跟隨在公海作業之漁船（總計108艘船次），以進行漁獲配額監控管制工作，同時亦派遣巡護船執行太平洋公海漁業巡護任務（總航程14,818浬）及臺灣沿近海域漁業巡護任務（總航程8,719浬），以展現我國具有公海登臨檢查實力與落實漁業管理決心，並維護漁船良好之生產秩序及有效管理漁業資源。

（四）因油價持續飆昇，已危及漁民生計，漁業署立即研修「漁業動力用油優惠油價標準」，於97年5月28日核定實施漁船用油補貼14%，並奉行政院99年11月23日核定維持至102年底止；另自98年度起將漁船用汽油納入優惠補貼品項，計補貼4,847艘漁船筏，

總經費約7,300萬元。

三、推動精緻農業，再造漁業新契機

（一）漁業署98年開始推動石斑魚倍增計畫，辦理養殖進排水設施整建及設置LNG（液化天然氣）冷卻海水統籌供應系統，推廣海水養殖政策，石斑魚出口值已由97年1,976公噸（1,345萬美元）大幅成長至98年6,011公噸（5,544萬美元），99年初估約有7,700公噸（7,500萬美元）。

（二）連續於98及99年於臺北世貿舉辦臺灣觀賞魚博覽會，平均每年吸引約13萬人次參觀，總銷售金額合計約9,000餘萬元，且臺灣觀賞魚屢獲國際大獎，尤其在99年10月於德國杜易斯堡國際展覽共拿下3金、6銀、5銅之佳績，囊括總獎牌數之40%，成績為歷年之最，也順利打開觀賞魚國內外市場。

（三）為維護漁港功能，自97年迄今已完成119處漁港疏濬工程，疏濬土方約達524萬立方公尺。並推動海岸漁業旅遊，完成21條休閒漁業旅遊路線，每年平均出海海釣人數約80至120萬人次，賞鯨人數約20萬人次，並興建八斗子、烏石漁港釣魚平臺及遊艇碼頭、舉辦帆船比賽及十大魅力漁港選拔



▲ 舉辦十大魅力漁港選拔，促進漁港多元化經營。(圖/ 游忠霖)



▲ 2010第二屆臺灣觀賞魚博覽會，吸引約13萬人次參觀。
(圖/ 展昭國際企業股份有限公司提供)

活動，有效帶動漁業休閒旅遊風氣及促進漁港多元化經營。

(四) 為強化水產品品質安全，新增通過CAS驗證水產品1家及新增36品項，新增產銷履歷戶84戶；另辦理「秋豐魚美-臺灣優良養殖水產品聯合特展」活動、「優質水



▲ 每年娛樂漁船搭載遊客賞鯨約20萬人次。



▲ 舉辦帆船比賽，有效帶動漁業休閒旅遊風氣。

產・金鑽一生」水產精品及「臺灣十大優質烏魚子」選拔等活動，拓展優質水產品行銷通路，提昇水產精品層次。

四、拓展大陸市場，活絡漁業交流

(一) 隨著兩岸關係和緩，於98年12



▲ 「第二屆臺灣十大優質烏魚子」選拔活動，推廣國內優質水產品。



▲ 參加「第五屆海峽(福州)漁業博覽會」，增加漁民外銷之收益。

月22日簽署「海峽兩岸漁船船員勞務合作協議」，成功為兩岸勞務正常化創造歷史性進展，並依該協議修正大陸船員僱用法規，訂定大陸船員僱用機制，核准19家仲介機構，使僱傭透明化並維護漁船主權益。

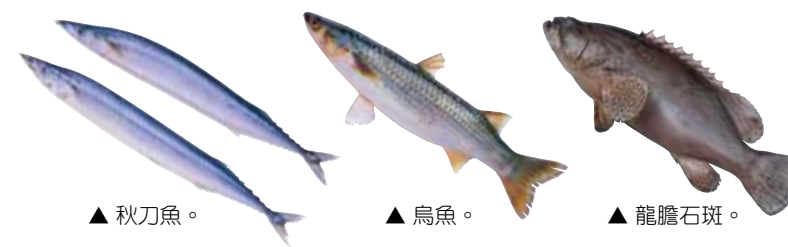
(二) 於99年3月19日修訂「漁船運搬養殖活魚管理辦法」及公告「臺灣地區漁船航行至大陸地區許可及管理辦法」，以開放活魚運搬船、漁業專用漁獲物運搬船及大陸船員接駁漁船得申請航行至大陸地區，已核定15艘活魚運搬船直航大陸福州馬尾等11個港口，有效拓展大陸水產品市場。

(三) 爭取漁產品(石斑魚、虱目魚、秋刀魚、烏魚、甲魚蛋等5項產品)列入兩岸簽訂經濟合作架構協議(ECFA)早收清單

單，沙署長並於99年9月28日至30日率相關漁業團體參加「第五屆海峽(福州)漁業博覽會」，我方參展廠商與陸方完成簽訂17.53億元漁產品採購意向書，增加漁民外銷之收益。

臺灣優良的海洋地理條件與漁民永不服輸的精神，造就臺灣漁業大國的實力，為維繫漁業競爭力，漁業署全體同仁在施政上的努力有目共睹，未來漁業署將持續堅持營造有利的漁業經營環境並兼顧水產資源養護與管理，調整養殖漁業成為與環境及生態和諧產業，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，以維護漁業永續經營與健全發展為施政方向，打造健康、卓越、樂活的產業。

爭取5項漁產品列入ECFA早收清單



▲ 秋刀魚。

▲ 烏魚。

▲ 龍膽石斑。



▲ 甲魚蛋。



▲ 虱目魚。

漁業署漁政組

陳玉琛前組長榮退 王正芳陞任組長

文圖/編輯室

99年12月31日，漁業署漁政組組長異動，陳玉琛組長在大家依依不捨的祝福聲中榮退，由副組長王正芳陞任組長，接掌漁政組業務，繼續推動產業發展。

大家十分敬愛的陳玉琛組長投入漁業界達30年，專注於我國漁業發展及管理，退休後將含飴弄孫，開始其人生另一個旅程。接任的組長王正芳畢業於國立臺灣海洋大學漁業科班，歷任漁業局股長、第一組組長以及漁業署科長、簡任技正等職務，長期投入沿近海漁政管理業務，且嫻熟兩岸漁業合作業務，有助於推動我國沿近海漁業產業發展及資源永續利用。漁



▲ 漁業署王正芳組長宣示就任。(圖/施玉惠提供)



▲ 王正芳(左)組長獻花與陳玉琛前組長。
▶ 沙署長感謝陳前組長玉琛長期對漁業奉獻心力。



▲ 在大家依依不捨餐敘祝福聲中歡送陳前組長榮退。(圖/漁政組提供)



▲ 農委會陳主委與12位優秀農業得獎人合影。

農委會表揚優秀農業人員

文/江善泰(漁業署技正) 圖/湯素瑛(本刊執行編輯)

行政院農業委員會99年12月22日在農委會國際會議廳，頒獎表揚99年度優秀農業人員，每位得獎者除獲頒獎狀外，並可獲得30萬元獎金以茲鼓勵。

陳主任委員武雄於表揚會致詞時表示，得獎人來自農業各領域，除學術界、試驗研究單位外，並有基層農會的推廣人員，對臺灣的農業政策，產業技術提升及安全農業推廣等方面貢獻卓越，足為農業界的典範與楷模。

今年獲得頒獎表揚的12位優秀農業人員中，漁業領域有3位獲獎，第一位為國立臺灣大學生物機電工程系教授朱元南，以養殖池水質管理研發自動化清淤機，解決水質問



▲ 陳主委(右3)與漁業領域3位得獎人合影。

題；第二位為國立臺灣海洋大學水產養殖系助理教授冉繁華，協助推動建立優良水產養殖場(GAP)機制與產銷履歷驗證制度。第三位為水產試驗所澎湖生物研究中心主任蔡萬生運用農業輪作的概念，推展「九孔與鳳螺輪替養殖」，開拓養殖產業的新里程。漁

送金鑽伴手禮 足感心

22款最具台灣味的海宴好禮

又到了關心問候的季節了！
在歲末年終時，
精心挑選一份伴手禮，
是您對家人、朋友的一份誠心與感恩。

22款水產精品好禮，
經過嚴格評選而出的頂級水產品，
不僅吃得安心，更送得有面子。
臺灣漁業發達、產品多樣、加工技術優良，
以水產精品作為伴手禮，
最能代表誠意與愛臺灣的精神。



活動代言人 何麗玲
圖/漁業署提供



食材提供/ 金車生物科技股份有限公司、天和生物股份有限公司、溪和食品有限公司、
湧升海洋股份有限公司、利豐超低溫水產股份有限公司
版面企劃/ 陳怡錢 圖/ 游忠霖 料理/ 御采和食 林青諭師傅



挑選水產精品LV 認得「海宴」證明標章

文/ 楊明怡 圖/ 高遠文化

首屆臺灣「水產精品」日前公布，本次活動除了獲選精品外，還有一個不可或缺的角色：「海宴」證明標章，該標章已向經濟部智慧財產局註冊，受商標法保護，除得獎水產精品外，其他廠商或商品不得模仿使用。

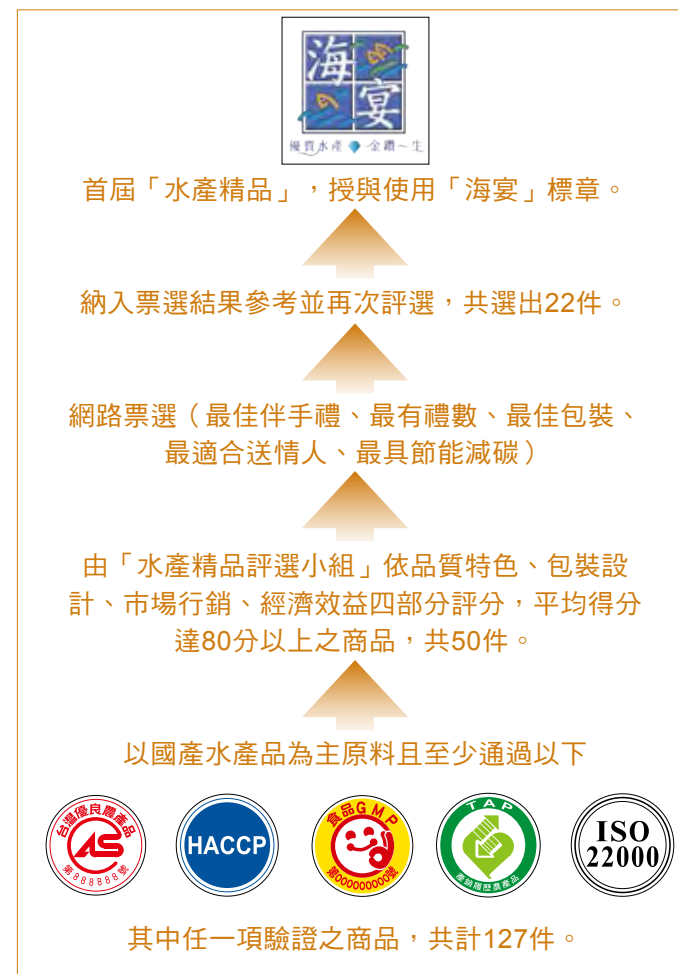
漁業署對「水產精品」定義嚴謹，產品必須以國產水產品為主原料且需通過CAS、HACCP、GMP、TAP、ISO22000等其中一項驗證，方可參加評選，本次活動計有127項水產品通過資格審查，進入評選。

評選工作分兩階段進行，第一階段由產、官、學各界專家組成之「水產精品評選小組」就產品品質特色、包裝設計、市場行

銷、經濟效益四部分給分，四評選項目各占25%，其中，「品質特色」包括特殊性、營養特色及國產水產原料所占比例；「包裝特色」包括包裝安全、完整與方便性，創新與識別度，以及是否環保；「市場行銷」包括國內外市場通路之規模、據點，客服完善程度，以及品牌知名度、產品定位清晰度；「經濟效益」包括產品產值與產業規模，產品鏈關聯效果及產品效用之廣度，以及就業機會之創造；產品平均分數須達80分以上，始得入選。

入圍第二階段商品共50件，漁業署於2010年11月18日公布入圍名單並舉行網路票選活動，將結果納入第二階段評選參考。

海宴標章評選流程



首屆共選出22件水產精品，獲選廠商須與漁業署簽訂契約方得使用「海宴」標章，契約有效期間為一年，廠商運用標章時須明顯標示獲獎年分。

漁業署為確保「水產精品」品質，將不定期赴生產工廠查核或抽驗「水產精品」市售產品，如發現產品衛生安全或品質不符規定，經評選小組決議後，得停止「海宴」標章使用資格。

嚴格的控管是為了增加民眾的信心，漁業署希望，「海宴」標章的實施，能建立臺灣水產品高品質、高附加價值且具時尚感之精品形象。

廠商名稱	得獎商品
嚴選生鮮 （包含超低溫、冷凍類、冷藏類）	
湧升海洋股份有限公司	生生不息湧升蠔海鮮禮盒
湧升海洋股份有限公司	湧升海鮮禮盒-湧升蚵/湧升大文蛤/生態蝦/淺坪海水虱目魚肚
利豐超低溫水產股份有限公司	超低溫冷凍黑鮪魚生魚片
金車生物科技股份有限公司	白蝦
林邊區漁會	石斑魚
林邊區漁會	龍膽石斑魚
溪和食品有限公司	美小卷
梓官區漁會	冷凍薄鹽魚土魷魚片禮盒
天和生物股份有限公司	澎湖十大伴手禮 珍饈全魚分切禮盒
瑩一食品工業股份有限公司	潮鯛生魚片
南北貨 （包含冷凍類、冷藏類、乾製類、罐製類）	
鑫溶實業股份有限公司	嚴選烏魚子金牌禮盒組
佳辰實業股份有限公司	冷凍蒲燒鰻
匯永實業股份有限公司	海裕屋銀養魚鬆禮盒
林園區漁會	黃金蝦XO醬禮盒
屏東實業股份有限公司	屏東蒲燒鰻魚禮盒
梓官區漁會	頂級野生烏魚子禮盒
味一食品有限公司	旗魚鬆
美容保健 （包含冷藏類、乾製類、罐製類）	
天和生物股份有限公司	天和珍美鱈膠原蛋白
台灣糖業股份有限公司	台糖蜆精
林園區漁會	台園膠原蛋白凍
立川農場股份有限公司	綠川黃金蜆精
大家優藻生物科技股份有限公司	藍波健康錠

水產精品 哪裡買？

22件榮獲水產精品產品及23件入圍商品，通通買得到！

👉 水產精品購物網：

<http://www.fish-feast.com.tw/productlist1.html>

嚴選生鮮

嚴選最優質的水產品，
是來自海洋最棒的鑽禮。
鮮甜美味吃進嘴裡，
是人生中最幸福的時刻。

文/ 漁業署養殖組提供
圖/ 游忠霖、陳吉鵬



天和生物股份有限公司

澎湖十大伴手禮

珍饈全魚分切禮盒

海鱺肉質口感極佳，且含有DHA、EPA 及多種微量元素，對成長發育及降低膽固醇有很大的助益，為澎湖縣所推廣的主力魚種。



訂購方式

TEL：02-87858986

<http://www.store.pchome.com.tw/tanhou/>

售價 **2,700元** 規格**6kg/盒**



林邊區漁會

龍膽石斑魚

突破大型龍膽石斑魚對於一般家庭的食用不便，分切不同部位及份量真空包裝方式販售，提供消費者新鮮、安全、方便的新選擇。



訂購方式

TEL：08-8751130

<http://taft.coa.gov.tw>

售價 **600元/包** 規格**300g/包**



圖/ 漁業署提供

圖/ 漁業署提供

林邊區漁會

石斑魚

全臺第一尾通過產銷履歷驗證的石斑魚。消費者隨時可透過個人手機、PDA或上「農產品安全追溯資訊網」輸入產品之履歷追溯碼，就可立刻獲得產品來源地、生產、流通等相關資訊。



訂購方式

TEL：08-8751130

<http://taft.coa.gov.tw>

售價 **600元/包** 規格**300g/包**





湧升海洋股份有限公司

湧升海鮮禮盒

湧升蚵、湧升大文蛤、生態蝦、淺坪海水虱目魚肚

採用產銷履歷認證的牡蠣、大文蛤、白蝦以及淺坪海水虱目魚肚。送禮者也可依預算及個人喜好自行選擇內容。



訂購方式
TEL：02-25597958
<http://www.seafood.com.tw/>

售價約 **2,000**元/盒



圖/ 瑩一食品工業股份有限公司提供

瑩一食品工業股份有限公司

潮鯛生魚片

以純淨無污染純海水，優化活水法養殖，採用活魚剖殺、超低溫瞬間冷凍技術、產品真空包裝，讓魚片猶如保存在冬眠狀態，不僅讓魚肉保持新鮮，更保持魚體原色原味，絕不添加一氧化碳。



訂購方式
TEL：03-9902116
<http://www.kawalife.com>

售價 **250**元/包 規格250g±25g/包



圖/ 漁業署提供



利豐超低溫水產股份有限公司

超低溫冷凍黑鮪魚生魚片

從原料運輸至成品保存均以-55℃超低溫溫控，將鮪魚生魚片的鮮度及色澤保存在最新鮮的一刻。

水產精品網路票選活動：
最佳伴手禮第一名

訂購方式
TEL：05-5516897
<http://www.lifeng-tuna.com.tw>

售價 **850**元/盒 規格1kg/盒



湧升海洋股份有限公司

湧升蠔海鮮禮盒

來自台灣台南無污染之七股海域，肥美精選的產銷履歷生蠔，在多重外殼清洗之後，再經專利生物淨化處理，將生蠔內外的害菌降低符合歐、美、日、澳等國生食衛生標準。



訂購方式 TEL：02-25597958 <http://www.seafood.com.tw/>

售價 **2,000**元 規格20顆/盒



溪和食品有限公司

美小卷

來自宜蘭當地捕撈新鮮的小卷，經過高溫煮熟、真空包裝後急速冷凍。在HACCP認證的流程下所生產的安全衛生小卷，保留產品最佳的鮮度以沙拉或復熱皆好吃。



訂購方式 TEL：03-9907998 <http://www.siho.com.tw>

售價 **560**元/盒 規格1kg/盒



梓官區漁會

冷凍薄鹽魚土魷魚片禮盒

嚴選當地盛產土魷魚，由漁會HACCP認證工廠快速急鮮加工，抹上薄鹽後接著曝曬，將漁產本身的鮮味全部提出。



訂購方式 TEL：07-6177161 <http://www.eatfish.org.tw>

售價 **1,200**元/盒 規格5片/盒



金車生物科技股份有限公司

白蝦

首創蒙古包圓桶設施養殖，以宜蘭純淨海水養殖，通過水產品產銷履歷及CAS優良農產品驗證產品，以-36℃急速凍結保持產品鮮度。



訂購方式
TEL：03-9889400
<http://www.kingcar.com.tw/tw/inkex.aspx>

售價 **350**元/包 規格500g/包



南北貨

美味料理自己動手做，
不用有主廚的好功夫，
也能有五星級的好味道，
是婆婆媽媽的好幫手。

梓官區漁會

頂級野生烏魚子禮盒



特選每年冬至前後十天，在臺灣海峽附近洄游產卵的烏魚為原料，依循古法手工清洗、鹽漬，再經反覆日曬與壓型，風味佳，嚼感香醇Q實。

訂購方式 TEL：07-6177161 <http://www.eatfish.org.tw>

售價 **2,000**元/盒 規格1片/盒



佳辰實業股份有限公司



冷凍蒲燒鰻

水產精品網路票選活動 最佳包裝第一名

每批原料從進廠到成品產出，均以專業管理與安全衛生與美味為前提。

訂購方式 TEL：08-8644211 <http://www.just-champion.com.tw>

售價 **1,200**元(時價)/盒 規格1kg/盒

屏榮實業股份有限公司



屏榮蒲燒鰻魚禮盒

全面引進日本燒烤技術，將新鮮鰻魚鮮甜的肉質，與特製醬汁結合，肉質軟嫩鮮甜無土味，創造出無可比擬的口感。

訂購方式 TEL：08-7228866 <http://www.pingroun.com.tw>

售價 **1,100**元 規格1kg/盒



水產精品網路票選活動 最有禮數第一名

鑫溶實業股份有限公司

嚴選烏魚子金牌禮盒組



從原料取得至烏魚子成品完成，融合傳統產業和在地物產，以在地原料製作，堅持「在地味，尚好味」。

訂購方式 TEL：0800-221277 <http://www.ashinrong.com.tw>

售價 **1,000**元 規格1片/盒



匯永實業股份有限公司

海裕屋銀養魚鬆禮盒



小包裝的罐裝魚鬆，更讓每次享用都保持最新鮮最美味的口感，不用擔心食用不完的保存問題。

訂購方式 TEL：07-8618686 <http://www.searichtaiwan.com>

售價 **1,180**元/盒 規格70gx9罐/盒



味一食品有限公司

旗魚鬆



嚴格篩選來自大自然捕獲的旗魚，保留鮮甜原味、無添加人工色素、防腐劑。

訂購方式 TEL：07-5510770

<http://www.wei-i.com.tw>

售價 **100**元/盒 規格105g/盒



林園區漁會



黃金蝦XO醬禮盒

採用新鮮上選鱸魚製作，完全不添加任何防腐劑及對人體有害之化學添加物等。品質保證新鮮衛生。

訂購方式 TEL：07-6432763 <http://linyuan.etaiwanfish.com/>

售價 **1,600**元/盒 規格 XO醬80gx3罐 鱸魚鬆75gx2罐/盒

美容保健

精華濃縮的萃取物，
裝在小小的瓶罐中，
在忙在累的您，
也能輕鬆方便呵護自己！



林園區漁會

台園膠原蛋白凍



膠原蛋白凍係經由魚體萃取而來，純天然的膠原蛋白經18.5小時長時間的萃取製造過程，嚴格控管品質。高含量膠原蛋白，因應現代人的需求，在忙碌時不忘補充膠原蛋白。

訂購方式 TEL：07-6432763 <http://linyuan.etaiwanfish.com/>

售價 1,200元/盒 規格120Gx6瓶/盒



大家優藻生物科技股份有限公司

藍波健康錠



健康食品、ISO9001

由澎湖無污染潔淨的海水養殖高品質的藍藻食品，生產之產品均由食品GMP廠製造。產品經動物實驗證實其調節免疫功能極佳。

訂購方式 TEL：0800-773666 <http://www.excellent-algae.com>

規格 300顆/罐



立川農場股份有限公司

綠川黃金蜆精



採收淨化後直接以高壓釜蒸煮蜆汁原液，保留有效成分後濃縮，口味香醇、濃度高、新鮮度高。

訂購方式 TEL：038-651333 <http://www.lichuan.tw/>

售價 560元/盒 規格5罐/盒



台灣糖業股份有限公司

台糖蜆精



產品原料來自花蓮無汙染的專業養殖區域，透過萃取濃縮，產品通過健康食品認證，具有肝臟保健效果。

訂購方式 TEL：0800-026168 <http://www.ego888.com.tw>

售價 520元/盒 規格62mlx8罐/盒



水產精品網路票選活動

最適合送情人第一名、最具節能減碳第一名

天和生物股份有限公司

天和珍美鱘膠原蛋白



海鱘魚產在「澎湖海域」無重金屬污染的天然環境。產品研發去掉可能的魚腥，使珍美鱘呈現清爽酸甜的風味。

訂購方式 TEL：02-87858986

<http://www.store.pchome.com.tw/tanhou/>

售價 1,200元/盒 規格60mlx10罐/盒



精緻漁業很重要 產業升級不可少 ——蘇堯銘談水產發展

文/ 楊明怡 圖/ 陳怡鈺

首屆「水產精品」名單日前公布，本刊特訪問此次選拔評審委員之一蘇堯銘教授，請他對臺灣水產發展現況發表看法。下文為專訪摘要，Q為本刊，A為蘇堯銘。

蘇堯銘

學歷 德國柏林科技大學食品科學及生物科技系博士

經歷 農委會畜牧處食品加工科技正
漁業署水產品安全科科长

出版 CAS優良食品專刊(其為財團法人優良食品發展協會所出版)

現職 東南科技大學休閒事業管理系助理教授

專業領域

- 1.農畜水產初級原料加工利用與管理
- 2.優良農產品與產銷履歷認證管理
- 3.食品微生物學
- 4.食品安全學
- 5.食品衛生行政

Q1：目前臺灣水產主要優勢及劣勢。

A1：臺灣水產優勢是水產品質佳、生產技術優良、養殖經驗充足，從魚苗、飼養到加工，生產鏈相當完整；此外，臺灣水產品管嚴謹，這對外銷幫助很大，像日本跟我們往來已久，對臺灣水產品質一直很放心；比較不利的方面是臺灣人工成本高，土地面積小，因此產量有限，在這樣的情況下，「精緻漁業」的概念更形重要。現在，臺灣靠著漁民的豐富經驗及高標準品管，輔以完整的驗證機制，不斷拓展外銷市場，像中國和歐盟，都是我們的新興市場。臺灣的水產口碑很好，接受度也高，目前不宜傾向以削價競爭的模式來運作。

Q2：您是國內認證管理的專家，您認為商品通過認證對銷售是否有實質幫助？

A2：「認證」是品管機構幫驗證商品「掛保證」，一般來說，消費者選擇通過驗證的產品，品質會更有保障。至於「認證」對銷售的實質幫助，要從兩方面考量，一是消費者對認證的了解程度，以CAS為例，農委會從1989年開始推動CAS標章後，除鼓勵國產農水畜林產品及加工品參加驗證，也積極宣導CAS標章代表的意義。自1994年起，農委會定期出版《CAS優良食品專刊》，就是希望幫助消費者認識CAS標章，進而選購有標章的商品，如此，不但國人飲食衛生安全更獲保障，國產農產及加工品的品質與競爭力亦能提升。




▲ 蘇堯銘助理教授談臺灣水產發展現況。

再來，是消費者對認證的信任度，信任感建立需要長期累積，卻可能因為一次疏忽而碎裂，為了增加消費者對認證的信任，通過驗證後的品管變得格外重要，像CAS產品符合驗證後，農委會會依據驗證等級不同，進行不定期的抽樣檢驗，優級廠商半年抽驗一次，良級廠商四個月一次，普級廠商則至少每兩個月進行一次抽查，如此頻繁的抽驗，就是希望保障國人飲食安全，和提高民眾對政府認證的信賴度。

Q3：產業要發達，需要產官學密切合作，環環相扣，缺一不可。蘇老師曾任公職25年，現在又在學界服務，從您的角度看，政府可以提供水產業的幫助有哪些？

A3：主要是「產業升級」和增加產品行銷與曝光，產業升級需要產學合作，政府可以鼓勵研究單位研發更好的加工技術，像包裝材質、方式等；在產品行銷方面，政府可以協助水產業安排國際展售，增加臺灣水產在國際間的曝光度和外銷機會。

蘇堯銘教授認為，臺灣水產發展已臻成熟，無論政府或企業，都應跳脫以往「幫助即補助」的觀念，政府應將輔導的力道放在推廣認證和提高臺灣水產在國際間的知名度上，企業也應更積極尋找自己的舞臺，他說，有一句話，放在水產業再適合不過：給他魚吃，不如教他怎樣釣魚！



▲ 陳主委武雄頒發獎座予獲選水產精品得獎廠商。

水產晉升精品 優質 時尚 尚好禮

文/ 楊明怡 圖/ 陳怡鈺

從食品到精品，臺灣水產更上層樓！為推廣驗證通過之高品質、高附加價值且具時尚感之水產品，漁業署特舉辦2010「水產精品」評選，獲選之水產精品，將授與使用漁業署「『海宴』——優質水產·金鑽一生」證明標章，有漁業署把關，消費者憑標章選購獲獎水產，不但品質有保障，包裝也得體大方。

22項水產 品質優異獲榮譽

評選結果日前出爐，頒獎典禮在臺北晶華酒店舉行，典禮中由農委會主任委員陳

武雄和漁業署署長沙志一頒發獎座、獎金予22項獲選水產，沙署長表示，這次活動，是為了「挑出水產中的LV」，漁業署對「水產精品」定義嚴謹，必須以國產水產品為主原料，在CAS、HACCP、GMP、TAP、ISO22000中至少一項驗證，此外再考量品質特色、包裝設計、市場行銷、經濟效益，所以，最後脫穎而出的，都是實至名歸的「精品」。

頒獎典禮中最特別的設計，是兩段燈光美、氣氛佳的聲光大秀，看清楚點，走秀的主角，可不是身材凹凸有致的模特兒，而是

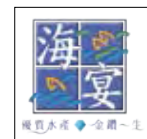
得獎的廠商，和他們引以為傲的獲獎商品。

兩場商品秀後，得獎廠商再度上臺，和與會長官共同接受禮讚，對這些平時兢兢業業於商品品管與研發、包裝，務求滿足消費者各種需求的優秀廠商，漫天飛舞的金黃彩帶和煙霧，或許不足以表揚他們對品質的堅持，卻表示主辦單位滿滿的誠意。

年節送禮 水產精品不失禮

此次2010水產精品選拔，除了表揚好品質的水產，漁業署更希望藉由一連串網路票選和後續的行銷活動讓國人發現：水產也可以是精品；送水產也可以很時尚。

為了強調活動的時尚性，2010水產精品特邀名媛何麗玲擔任代言，並拍攝電視廣告，廣告以優美手法呈現臺灣水產「澤」、「澄」、「冷」、「汔」、「沁」的特質，讓水產「閃亮上市」，跳脫以往給人的「鄉土」、「平價」、「俗又有力」印象，連向



擁有海宴標章的產品至少符合5項認證之一。

以貴氣形象出現的何麗玲都為之驚豔：「今年我不必再為送禮傷腦筋了，我發現，2010年獲獎的水產精品，就是最時尚實惠的贈禮。」

認明標章 水產質優包裝美

為了方便民眾選購此次獲獎之精品，漁業署特別設計「海宴」標章，以湛藍底色代表包圍臺灣的大海，藍綠線條表示豐饒的水產，金黃色的魚表示「水產」是上天賜予的珍寶，穩重的標楷文字代表誠摯的心意。



▲ 沙署長志一頒發獎座予獲選水產精品得獎廠商。



▲「水產精品，傲視國際綻光芒」名模表演秀。



▲知名主持人冠乃馨擔任頒獎典禮主持。



▲水產精品得獎商品秀。

「海宴」標章已向經濟部智慧財產局註冊通過，受商標法保護，未來入選「水產精品」之生產廠商，需與漁業署簽訂標章使用契約書後，方得於獲選「水產精品」之產品上使用，契約有效時限是一年，所以今年得獎的廠商，明年若沒有得獎，將無法繼續使用「海宴」標章。

得來不易的標章，代表漁業署對「水產精品」要求的嚴謹，也希望嚴格的管制，能增加民眾對「海宴」標章的信任和肯定。特別的是，不同於市面上大多代表「安全」的認證標章，海宴標章除了代表產品品質經過嚴選，也代表包裝及形象經過專家肯定，可說是禮品裡外兼顧的象徵。

網友票選 愛心滿滿不落人

除了22項水產精品，漁業署當天亦頒

獎給此次網路票選為「最佳伴手禮」、「最有禮數」、「最佳包裝」、「最適合送情人」、「最具節能減碳」的5項精品（表一）。漁業署對這次票選活動十分重視，不但將民眾票選結果納入決選考量，並舉辦「你投票、我捐款，做好心、選好禮」，只要有一個帳號投票（一個帳號僅能投票一



▲活動代言人何麗玲、陳主委與沙署長一同參觀得獎產品。



▲「你投票、我捐款」活動，由陳主委代表漁業署頒發支票給創世基金會。



▲陳主委接受創世基金會回贈感謝牌。

次），漁業署就捐出2元，上限為15萬元。票選活動從2010年11月18日12:00展開，至12月10日24:00結束，共有90,000多人投票，漁業署也在典禮中捐款創世基金會，由基金會副祕書長郭慧明代表接受，農委會陳主任委員也接受創世基金會回贈的感謝牌。

頒獎典禮後，漁業署將陸續辦理一系列行銷活動，包括招商茶會、超市促銷和網路行銷等，將獲選水產精品介紹給國人。

票選項目		得獎商品
漁禮相逢	最佳伴手禮	利豐超低溫冷凍黑鮪魚生魚片
澎湃漁禮	最有禮數	屏榮蒲燒鰻魚禮盒
如漁得水	最佳包裝	佳辰冷凍蒲燒鰻
漁情漁禮	最適合送情人	天和珍美鱈膠原蛋白
漁火重生	最具節能減碳	天和珍美鱈膠原蛋白

※ 展售會於元月15至30日，在臺北101、天母高島屋、板橋遠東百貨、臺中中友百貨之Jasons超市舉辦。



▲沙署長頒發網路票選得獎廠商。

一魚_{魚魚}吃

龍膽石斑創意料理



文/ 吳珮菁 圖/ 陳吉鵬

食材協助/ 屏東縣養殖漁業運銷合作社 理事主席黃再團

料理師傅/ 御采和食 林青諭

龍膽石斑屬於暖水性、廣鹽性珊瑚礁魚類，生長速度快，是石斑魚種中體型最大者，有「斑王」美譽。而身為石斑魚科中的大王，龍膽石斑的肉質也是一等一的！綿密又紮實的口感，其中魚皮的彈Q和魚頭的豐厚膠質，更讓喜愛魚食料理的老饕們無法抗拒它的美味！

這次特別請到御采和食的林青諭師傅，為龍膽石斑魚料理作出不同的詮釋。在魚的處理上，先殺青、去魚鱗，並在料理中加入適量清酒去腥味及土味，讓人更能品嚐出龍膽石斑肉質的鮮甜。一起來看看林師傅的創意吧！



紅燒下巴

部位 下巴

材料 清酒、醬油、味霖、冰糖、麥芽糖、香菇、牛蒡、豆腐

作法

- 1.魚下巴川燙後，加水、清酒燉煮。煮時邊去泡沫。
- 2.加入醬油、味霖燉半小時。
- 3.湯汁快收乾前放入冰糖及麥芽糖。

Tips 放入冰糖及麥芽糖調味，中和醬汁的鹹味。



焗烤龍膽

部位 背肉切片

材料 鹽、明太子沙拉、起司絲

作法

- 1.上薄鹽醃半小時。
- 2.魚片上下面各烤3分鐘。
- 3.單面擠上明太子沙拉微烘。
- 4.最後撒上起司絲烤至表面微焦金黃即可。

清蒸龍膽

部位 背肉肉切片

材料 鹽、清酒、魚露、柴魚高湯、醬油、小塊昆布、豆腐、香菇

作法

- 1.先川燙魚片。
- 2.再放入其他材料大火蒸7~10分即可。



水晶魚凍

部位 魚皮

材料 鹽、清酒、明膠、醬油、味霖、蔥花、薑末、高湯

作法

- 1.魚皮加入鹽、清酒熬煮15分鐘取出膠質。
- 2.再加蔥花、薑末及明膠等熬煮20分鐘使其凝固。
- 3.放涼後再置入冰箱冷藏即可。



斑王火鍋

部位 魚頭切塊、魚肚切塊、背肉切薄片

材料 高湯、昆布、青菜、魚皮凍

作法

- 1.魚頭及魚肚塊可先下鍋。
- 2.薄片稍涮20~30秒即可。

Tips 薄片不用涮太久，才能保持鮮嫩肉質！

解構沙西米 / 壽司的生字

さしみ すし

文/ 洪建德（新陳代謝科醫師）

圖/ 高遠文化

美食達人的必要條件

本來在日本電視冠軍綜藝影集的決賽，被淘汰下來的冠軍無緣候選人寫書時，出版社不能冠上冠軍得主，而以達人稱呼，雖然「達人」是中文上古與中古語彙，500年來現代官話已經不用此詞，但是在10年前誰也不會想到，今天充滿了……達人，尤其美食達人。壽司/沙西米美食達人的條件是甚麼？是許多朋友問我的問題，從電視冠軍中大約看出，要當電視冠軍的壽司候選人，大約在地方上打通關第一名，才能代表出席，具備的條件大約如下：

1. 充分明瞭整條魚的水中生息時的外觀，在魚市場躺著待價而沽時的外觀，師傅剝了皮，三枚切後，整片魚排裸視時的外觀。
2. 具有洋生物的知識，生態的知識，調理的知識，了解產地在哪裡，不同產地別有何外表不同，成分有何不同，為何不同，如何挑選品種或亞種或產地別的海洋生物。
3. 熟悉海洋生物調理前後的味道、齒感、甘鮮度、特徵，即使矇著眼睛都能說出是甚麼魚。
4. 該地區（例如東京都）的餐廳烹調特色，一秒鐘以內，就要知道這壽司是哪家的，或是沙西米是誰切的。
5. 海洋生物有名字，有不同的綱目科屬種，分類學雖然看似很專業，卻是達人必備的知識。

顛覆烹調的生食

人類進化之一大里程碑就是使用火，尤其使用於烹調的藝術與科學，國人最引以為傲的就是：煮出一桌好酒菜，但是人類在沒有電冰箱的時代，就有方法保存食物，而且可以加美味，那就是火腿、壽司以及乳酪、

醬菜等發酵食品，這都在人類發現細菌以前，先人智慧已經利用有益的微生物替我們服務。

另一方面在發現細菌後，人類壽命的延長，最大的應用方法不是使用抗生素殺菌，而是在隔離防止微生物汙染，進行預期的無菌操作或益生菌的發酵，人類過去即使發明熟食幾千年，但是缺乏無細菌觀念，世界各地仍然會有痢疾、霍亂、輪狀病毒、傷寒甚至於鼠疫的大流行，橫屍遍野而束手無策，民國49年以前，臺灣十大死亡原因，第一名一直是細菌性腸胃炎，當年日本的壽司與沙西米正如火如荼發展，所以並非熟食保證人類安全，而是細菌學的發現與進展，無菌aseptic的觀念才有今天的社會進步，壽命延長，健康食物增加，幸福指數增加。今天的主題壽司與刺身，能夠生食是20世紀初有了細菌學之後，才實現的夢想，安全、又安心享受生食的蔬菜，魚貝類與肉品，酒類，乳酪等既營養又享受的事，生食就要顛覆人類500萬年歷史的窠臼與沉包，躲在知識的暗巷，不知世界的發展迅速，本文讓您享受超越21世紀的生食藝術，航向世界的最前端——人類飲食文明進化另一大里程碑就是不必使用火。

刺身、沙西米、壽司、壽司種

刺身是漢字，沙西米是さしみsasimi音譯，雖然自舊石器時代的人類茹毛飲血，都在吃生肉，但刺身起源於日本武家社會，因為忌諱切字，所以不用「切身」，而使用「刺」字，而寫成刺身，身，動物的肉身也。

我不使用普通名詞「生魚片」，因為生魚片不一定乾淨而可以生吃。英語已經國



▲ 沙西米與壽司切割生魚的厚薄及形狀各不相同。





▲ 符合刺身(さしみ)係指未加熱調理及細菌上安全又安心，始能稱之，所以生魚片raw fish ≠ 刺身(さしみ)。



▲ 200年前「江戸前壽司」時代，壽司包的內容竟是煮蛤，甚至是日式煎蛋捲（玉子燒），如今漸而改以生魚片加醋飯的搭配。



際上通用**sashimi**，所以我用「沙西米」、刺身；如此符合刺身、沙西米（さしみ）是指未加熱調理，並且細菌上安全又安心的要件，才能稱之，所以生魚片 **raw fish** ≠ 刺身。

室町時代壽司飲食文明已經成形，所以歷史發展，先有壽司才有刺身，至於壽司與刺身普及到日本全國內陸各角落與全民各階層，則在二戰後冰箱普及後，這行業在經濟發達巔峰的80年代達到最高峰。我用「壽司」少用「握り」，國際上已經通用的英語為**shushi**，**nigiri**，因為壽司源遠流長逾千年，日本一般口語情況用「壽司」多，「握り」少，所以稱壽司屋，而非握屋，或握壽司屋。

壽司種是包在壽司上面的那片材料。日本語：種たね**tane**，英語稱**toppings**，師傅的行話顛倒為ねた**neta**。一般國人多誤認為是生魚片，故生魚片壽司不脛而走，其實壽司包的本來為發酵食品，江戶繁榮了2世紀後，200年前「江戸前壽司」演進登場，當時大部分是煮過的如煮蛤、煮蝦姑、煮穴子等，或浸過醬油的，如鮪魚漬醬油，甚至是玉子燒＝日本式煎蛋捲等，況且沙西米與壽司切割的方式也全然不同，即使使用同一條生魚，一般會依魚種硬度作調整，而壽司則再加上與醋飯的配合，無論厚薄，或形狀都不同，如黑鮪魚當沙西米食，切成四方塊

狀，但是當作壽司種時，則斜切成兩邊薄，中間厚，又可以覆蓋住醋飯的適度厚片，所以握壽司不能稱為生魚片壽司，日本語也從來沒有過刺身壽司**sashimisushi**這語彙。

重點：日本歷史先有壽司才有刺身，細菌學發達後，才有標準作業，提供安心，安全的新時代美食。

紅白對抗

魚分紅白，白身比較容易瞭解，就是放血後，魚肉接近牛奶色，或壕灰色，或粉色，就是白身魚，所以青魚類把血合肉（背部與腹部交接處，約佔15～30%）切掉後，矇起老饕的眼睛咀嚼，也常被誤認為白身魚，所以青魚是4份白身對1份赤身的合體；至於赤身，觀其漢字，就知是魚身呈紅色的肉，但是閱讀諸多資料，看完各地壽司店，令我驚訝的是每人的分類不同，一般壽司店不會把白鮎、鯡魚、花飛當成赤身，多稱青もの，壽司達人作家長山一夫把青鮎、紅鮎、平政、白鮎等魚歸青魚，但是維基百科日本語版的以下資料分得很細，把上述魚類都稱赤身，雖然血合肉呈紅色，吃起來也像赤身富有遠洋磯味，但是其他部位（看情形約佔70-85%）像白身，表示赤身不一定全身紅色，有些鮪魚例如長鰭鮪，沒有人會把牠的魚肉描述為紅色，有些桃色，或灰桃色，但也屬於赤身，青魚是背部暗青色，一目了然。

然。2010年米其林3星主廚齋藤卻認為，白鮎是白身魚，與許多女性的感覺一樣，令我訝異。

最後我綜合各種資料，把魚類大分為紅白兩大類，赤身、青魚、光物併入廣義的赤身，光物為到在自然的環境中身體很亮，太陽光反射，看來像一面鏡子，所以命名，光物有時會包含一些白身魚幼魚，例如真鯛的幼魚，稱小鯛，二分法可以對初學者減少一點爭議性資訊，但是終究魚類不是生來被分類的，這種分法也是為了調理上的方便溝通而已。要訣：入境隨俗，溝通無礙。

喜歡赤身魚還是白身魚？我兩者都喜歡，但是很喜歡黑鮪魚赤身、回游鯉的深奧厚實味道，內人則是獨衷白身魚，尤其比目魚，也喜歡光物，尤其白鮎，不喜歡黑鮪魚

赤身，認為有臭腥味，但喜歡寒鰻（冬季日本海的天然青鮎），似乎不覺腥。長期觀察男女性進餐時，女性與男性真有品嘗食物與偏好的明顯差異。本文在入門的門檻上，我們不用任何學名來嚇唬讀者，現在就使用日常生活上的周邊的人叫的俗名，會覺得親切與容易上手，在本文進一步詳細描寫各種魚貝類時，將來才使用學名才能與國際資料與訊息接軌。



▲ 長尾濱鯛屬於白肉生魚片。
▲ 鮪魚生魚片屬於紅肉生魚片。



赤身魚與白身魚的比較

	廣義赤身魚（包含光物、青魚類）	白身魚
魚肉成分與味道	Inosine，蛋白質，脂肪含量多，口感濃郁，血合肉以鮪魚為代表，味道特重。	Inosine，蛋白質，脂肪含量少，口感淡泊，似鯛魚有點微弱的特殊香味。
水分含量	較少	較多
適合	較不容易消化，因為成分滋補，補充體力的健康人。	因為容易消化，適合斷乳期嬰幼兒，無牙齒老人、腹瀉等生病人。
100g魚肉血紅素+肌紅素含有量10mg	以上	以下
魚肉顏色	除鮪魚與鯉魚鮮紅色外，其他各式各樣的粉紅色系。	剥皮後都呈白底紅斑紋，連專家或達人都不易辨別各白魚品種。
生活環境	多生息於大洋。	多棲息於近海、潟湖、河口，黑鯛等甚至進入汽水域或河流下游覓食。
生活習性	大洋洄游，游泳快而遠。	鯛魚棲珊瑚礁，或鰈魚棲海底，游泳沒效率又短，鰈魚乾脆橫躺海底不游。
男女性別歡迎度	嗜食者多男性	賞味的女性較多
血合肉	厚重量多，較有血腥味。	短小薄，較無血腥味。
型態	多為紡錘型，藍背，銀腹。	許多為蝴蝶型，全身保護色，如真鯛。石斑是珊瑚紅點或石斑樣，鰈魚是海底砂灰。
季節性	有洄游的旬	有賞味的旬

2011第二屆 臺灣十大優質烏魚子 璀璨出爐

文/林緣珠（漁業署技士）
圖/湯素瑛（本刊執行編輯）



▲胡副主委頒贈烏魚子5~7兩獲選人員獎牌與獎金。

正值歲末寒冬，又到了烏魚的產季，臺灣漁民利用烏魚由來已久，烏魚經濟價值高，尤以烏魚子最為人所知，深受國人喜愛，為年節送禮熱門商品及餐宴必備的應景食材。

農委會漁業署為推廣國產烏魚，除持續補助全臺6大產區辦理烏魚產業文化季，更擴

大辦理烏魚子全國競賽評鑑活動，依重量分為5~7兩及7兩以上兩種規格，訂定評鑑標準及檢驗項目，除著重原料品質外，更注重食品安全衛生，抽樣檢驗烏魚子之總生菌數、藥物殘留及防腐劑，確保進入全國賽之烏魚子之最高品質。競賽分區域性地方初賽及全國競賽兩階段進行，全臺初賽共計86位參賽



▲沙署長頒贈烏魚子7兩以上獲獎人員獎牌與獎金。

者，入選全國賽計22位（5~7兩12位；7兩以上10位），角逐本屆「臺灣十大優質烏魚子」榮耀。

一般烏魚養成需歷經2~3年時間，烏卵成熟度最佳，從上千卵中精挑細選藉由獨門手法（如入鹽時間與比例、日曬時間長短等）製作，參加地方初賽，再打入全國競賽，可以說入選全國賽之烏魚子都是上上之選，最後脫穎獲選「臺灣十大優質之烏魚子」賦予防偽標籤及精美禮盒，由於賽前封存數量少，每片獲獎之烏魚子更顯彌足珍貴。

元月10日全國賽在臺北國賓飯店舉行，上午辦理評鑑活動，由院校老師、飯店主廚、美食家、餐飲學校及食品加

工專家學者等11位組成評審團隊，分資料審查、外觀、風味及質地與口感4階段評分，藉由主廚以燒烤烹飪，評審室裡香氣瀰漫，歷經3個多小時評審過程，最後選出「臺灣十大優質之烏魚子」；下午旋即辦理頒獎，邀請農委會副主任委員胡興華揭曉5~7兩「臺灣



▲胡副主委與沙署長評鑑烏魚子透光度。



▲ 鮮花椒烏魚鍋。 ▲ 烏魚子海膽醬麵。 ▲ 烏魚子時蔬串。 ▲ 烏魚子比薩。 ▲ 烏魚子梅子御飯。 ▲ 香酥腰果烏魚子。 ▲ 烏魚子花生豆腐。 ▲ 五彩烏魚子。 ▲ 烏魚子蒸蛋。

十大優質烏魚子」5位得主、漁業署署長沙志一揭曉7兩以上「臺灣十大優質烏魚子」5位得主，並頒發獎金3萬元以茲獎勵，其中10位獲獎者就有6位來自雲林區，是本屆團體獎最大贏家。

由於大環境變遷，環保意識抬頭，胡副主委期許國人多選用國內養殖烏魚子，以符合地產地銷，降低產銷運送旅程中所產生之碳排放量，共同為地球永續盡一份心力。

現場除22位參賽者展示參賽作品，另有36道以烏魚及烏魚子為主題的創意料理及6道品嚐菜餚，此外另規劃榮獲十大優質烏魚子品嚐區。隨著得獎名單公佈，現場驚呼與

掌聲連連，十大得獎區媒體的鎂光燈閃爍不停，民眾相繼品嚐與搶購獲獎的烏魚子，並表示口感綿密、齒頰留香，外表色澤均佳，品質大幅提昇，紛紛大讚全國最頂級的烏魚子就是不一樣。

本（第2）屆十大獲獎者，其中有5位是二度獲獎，此外亦不乏家族企業第2、3代，在繼承家業裡並不斷創新與改良，講求傳統與健康兼顧，是「傳承與創新」；本署希望藉由競賽活動帶動飼養及加工技術的提升，並感謝及肯定漁民多年辛勞。透過競賽業者互相切磋交流並提升養殖漁民與加工業者收益，並提供消費者最優質的水產品，年節將



▲評審委員一致肯定臺灣烏子～真正讚!。(圖/ 何宗翰)



▲ 評審委員聚精會神評比。(圖/ 何宗翰)

近，希望國人能夠多多選購國產優質烏魚子，作為年節最有臺灣味的高尚伴手禮及年菜佳餚。

主廚推薦料理方式：

- 1.先將烏魚子去膜，用高粱酒浸泡30秒。
- 2.以高粱酒作為熱媒，一面約30秒（依烏魚子大小微調燒烤時間），再翻面燒烤30秒。
- 3.靜待放涼1分鐘後，切片厚度3厘米搭配青蒜或白蘿蔔，發揮最佳口感也最對味。

本屆「臺灣十大優質烏魚子」獲獎名單

<5~7兩>	
初賽單位	姓名
嘉義縣養殖漁業生產區發展協會	王秀溶
雲林區漁會	莊國顯*
新竹區漁會	詹岳霖
雲林區漁會	許永旺
雲林區漁會	呂崑*
<7兩以上>	
初賽單位	姓名
雲林區漁會	姚美鳳
嘉義縣養殖漁業生產區發展協會	王秀溶
臺南縣養殖漁業發展協會	蔡昭慶*
雲林區漁會	王偉名*
雲林區漁會	呂新發*
<團體獎>	
名次	初賽單位
第一名	雲林區漁會
第二名	嘉義縣養殖漁業生產區發展協會
第三名	臺南縣養殖漁業發展協會 新竹區漁會

備註：”*”係指曾榮獲98年度十大烏魚獎獎項。



▲ 胡副主委(左3)、沙署長(右2)與團體競賽前三名合影。

甲魚創意料理 是您寒冬 最佳禦寒秘招

文/ 黃徹源（中華民國養殖漁業發展協會執行長）
圖/ 湯素瑛（本刊執行編輯）



▲ 蒜子火腩炆甲魚。



▲ 剝皮辣椒炖甲魚湯。



▲ 南洋風味甲魚。



▲ 洋葱蕃茄紅酒燉甲魚。



▲ 藥膳甲魚湯。



▲ 苔菜脆皮甲魚捲。

農業委員會漁業署為推廣國產甲魚作為冬令進補的好食材，補助中華民國養殖漁業發展協會結合臺北開平餐飲學校及臺灣甲魚協會，於99年12月21日在開平餐飲學校主廚之家舉辦「甲魚創意料理發表品嚐」記者會，行政院農委會胡副主委興華、漁業署陳副署長添壽、各大媒體及餐廳業者等各界

貴賓蒞臨指導，為國內甲魚作一次有力的行銷。

胡副主委致詞時表示：臺灣的農漁產品質非常好，常常因為季節變化，有不少好的食材無法很穩定的提供給消費者作選擇，確實很可惜，甲魚是非常好的水產品，所以特別委託開平餐飲學校作消費食材的研發，最



▲ 圖由左至右：開平餐飲學校羅俊彥校長、臺灣甲魚養殖協會張南進理事長、漁業署陳添壽副署長、農委會胡興華副主任委員及中華民國養殖漁業發展協會林炎坤理事長、蘇有甲常務監事共同推薦「甲魚」冬季進補。

主要的目的就是希望能夠讓甲魚水產品成為普遍的風味菜餚。

漁業署陳副署長在活動上指出，由於甲魚受到中國的大力歡迎，政府也應該協助業者開發國內市場，所以選在冬令進補時節來推廣，讓消費者對食材有新的選擇，這次特別輔導養殖協會與開平餐飲學校合作，用年輕學子的思維，加上學校師傅的手藝，大膽突破傳統思維設計出六道兼具創意和美味的料理，料理中融合中西餐飲的烹調特色與展現令人垂涎欲滴的風貌，讓甲魚料理有耳目一新的詮釋，為體貼消費者，我們也提供料理菜單與甲魚料理餐廳等資料，拉近消費者與甲魚相關業者之間的距離。

本會林炎坤理事長及蘇有甲常務監事相當重視本活動，林理事長致詞時說，甲魚就叫鱉，在從前農村社會的時代，到田裡除草工作時，有時候會幸運捉到鱉，心裡面就非常開心，心裡想著「今晚就可以補一下」，可見鱉在農業社會時代是很補的代名詞。

甲魚俗名鱉，饒富膠質，自古即為皇族及老饕的盤中名飧之一，在本草綱目中記

載，去瘀解結、能治體虛，屬於上等養生食材，含有豐富膠質、蛋白質、18種胺基酸、維生素等，營養極為豐富，且有養顏美容的效果。值此冬令時節，藉由甲魚創意料理發表會，介紹民眾利用甲魚作另類養生食補，剛好正是時候。

開平餐飲學校羅俊彥校長表示臺灣有許多好的食材，該學校有非常好餐飲方面的人才與技術，學校與業者之間應更多合作，將好的食材多元豐富的呈現給消費者，活動中邀請實踐大學張瑛昭講師解說甲魚的營養價值與養生之好處，及請開平餐飲學校楊榮信師傅現場示範甲魚美食料理。

本次開發六道甲魚料理包括：（1）蒜子火腩炆甲魚；（2）剝皮辣椒炖甲魚湯；（3）南洋風味甲魚；（4）洋葱蕃茄紅酒燉甲魚；（5）藥膳甲魚湯；（6）苔菜脆皮甲魚捲。

這些料理有異於傳統料理方式，呈現甲魚現代的料理風貌，希望消費者喜歡，也歡迎餐廳業者列為菜單讓消費者更多選擇。

漁 2010 臺北國際花卉博覽會 農業科技大展 顯神通

文/ 陳高松（行政院農業委員會水產試驗所助理研究員）
圖/ 陳高松、游忠霖

2010臺北國際花卉博覽會的農業科技大展，99年12月31日在花博爭艷館展出，在馬總統、行政院吳院長與臺北市郝市長剪彩後，熱鬧開地登場了。如同此次展館的名字一爭豔館，各單位將過去百年的豐碩成果與最新科技展現現在國人面前，彷彿花朵般相互競豔，展現出臺灣農業科技領航，榮耀國際的堅強實力。

「漁顯神通」展區是由農委會漁業署、水產試驗所、家畜衛生試驗所、農業生物技術產業化推動辦公室及國立成功大學生物科技研究所等單位合力展出，展示的內容為我國漁業發展的歷史與水產研究成果，涵蓋遠洋及近海漁業、水產養殖、水產加工與魚病檢測技術等

四個展示區。從海洋漁撈與養殖漁業的發展沿革，乃至目前遠洋漁業的漁場分布與漁獲種類，可了解臺灣如何成為世界漁業大國及水產養殖王國。

海洋漁業資源方面展出的研究有水產試驗所發展衛星遙測技術，提供遠洋漁場資訊服務，協助漁民快速判斷適當的作業漁場，涵蓋範圍包含臺灣周邊沿近海作業漁場、西北太平洋秋刀魚作業漁場、西南大西洋魷釣作業漁場及中西太平洋鯉鮪圍網作業漁場；利用衛星定發報器，追蹤雨傘旗魚、立翅旗魚及黃鰭鮪等高度洄游性魚類動態，可提供可靠的科學資料，協助國際漁業組織進行高度洄游性魚類資



▲ 馬總統與吳院長等人參觀漁顯神通展區。

源的保育管理；臺灣周邊海域的進行長期監測，可瞭解海洋環境與漁業資源狀況；推動櫻花蝦與底棲魚類資源的管理，發展永續漁業；設置人工浮魚礁，創造新漁場，提升漁船作業效率。

臺灣水產養殖的種類約100餘種，此次展出龍膽石斑、金錢斑、瑪拉巴石斑、點帶石斑、虎斑、老鼠斑、芝麻斑及豹鰨等8種石斑魚，在臺灣，這些石斑魚種皆已建立完全養殖技術，幾乎涵蓋了目前全世界可以成功育苗的8種石斑魚；藻類方面展示新開發的海葡萄及石蓴，可作為蔬食的新來源。

觀賞魚類部分，展出有蓋斑鬥魚、青鱗、

高體鰱鯪及條紋二鬚魮等本土淡水魚；海水觀賞魚蝦包括有透紅小丑魚、索羅門雙帶小丑魚、印度紅小丑魚、公子小丑與黑公子小丑魚等5種小丑魚，刺尾鯛科的黃高旗刺尾鯛與擬刺尾鯛等2種刺尾鯛；庫達海馬、高冠海馬、三斑海馬與棘海馬等4種海馬，觀賞蝦德斑氏活額蝦與鸞等。我們將這些人工繁殖的海水觀賞魚定義為「環保珊瑚魚」，以「環保珊瑚魚」替代野外採集之海洋生物，改變「養海水觀賞魚會破壞海洋生態」的印象。

水產加工方面，展現近年來積極發展水產廢棄物及低度開發資源的加工利用，例如魚鱗過科技處理後能擁有千萬身價。牡蠣殼



▲ 漁顯神通展區參觀人潮絡繹不絕。



展出期間
2011.1.1~1.31
展出地點
花博爭豔館



▲ 農委會水產試驗所蘇所長為總統解說展出的環保珊瑚魚。



▲ 漁場資訊海洋漁業研究成果。



▲ 臺灣漁業百年回顧與遠洋漁場分布。



▲ 海水觀賞魚—小丑魚。



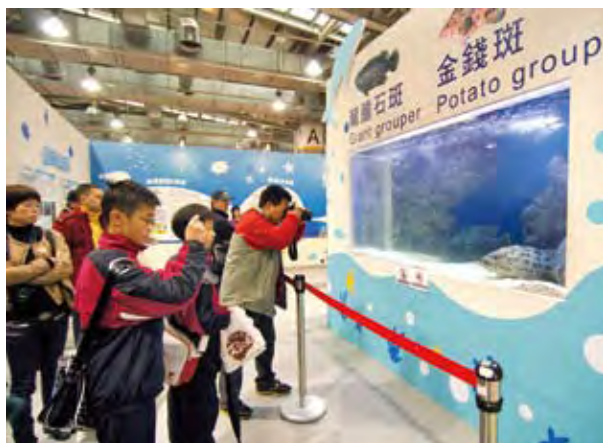
▲ 觀賞蝦(德斑氏活額蝦)。

經由萃取所得的牡蠣殼珍珠層其價值可媲美珍珠，而萃取所剩的殼粉在經高溫煅燒後，可成為天然抗菌素材；海藻含有多種機能性成分，可用於保健食品、肌膚保養品；深層海水由於具有低溫、潔淨和富含礦物質等特性，是一種多功能開發利用之新興水資源。這些研究可將許多水產資源，轉換成為開啟身體健康與美麗之鑰，創造出有別於傳統水產物應用的概念，更讓珍貴的海洋資源發揮到淋漓盡致。

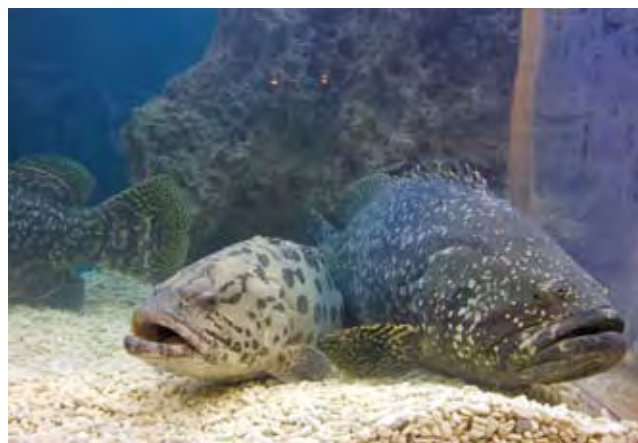
魚病檢測以家畜衛生試驗所、農業生物技術產業化推動辦公室及國立成功大學生物科技研究所等單位研發的石斑魚病的檢測試劑與技術為主要展示內容，由於石斑魚等魚類在養殖過程中常遭受到神經壞死病毒與

虹彩病毒等病毒或病菌的肆虐，造成莫大損失，傳統檢出方法耗時且不方便，現在利用抗體開發之診斷試片，操作簡單、迅速且判別容易，可迅速檢測病毒，降低養殖風險。除了石斑魚病檢測試劑與技術，同時亦展出水產試驗所開發之各項水產病原菌及總生菌數檢測試劑。

上述豐碩的研究成果與多樣的養殖生物種類，均將在臺北花博爭豔館現場呈現在民眾眼前，讓大家了解臺灣在漁業方面的進步，與在世界的漁業領域中佔有舉足輕重的地位，更希望透過這樣的展覽喚起民眾對於海洋環境的關心與愛護，落實臺灣海洋立國的願景。



▲ 龍膽石斑與金錢斑活體展示區。



第二屆 十大魅力 漁港頒獎 場面熱烈

文/ 林昌德（漁業署技士） 圖/ 湯素瑛（本刊執行編輯）

第二屆十大魅力漁港選拔活動12月29日於臺大集思會館舉行頒獎典禮，由農委會胡興華副主任委員頒獎，表揚本屆獲選漁港所在漁會及縣市政府平日對漁港事務之投入及付出，同時也藉著公開場合，宣傳獲選漁港具觀光價值之特色、景點。

本屆活動主辦單位為體現政府重視節能減碳、環境保護、生態保育等議題，有別

於第一屆活動主題，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。活動計有27處漁會提報47處漁港參選，最後有10處漁港通過專家勘查評核及網友票選等考驗脫穎而出。



▲ 農委會胡副主任委員(中)與獲獎單位、評審及貴賓等合影。

本屆活動除了10大魅力漁港選拔外，也安排一系列行銷活動，包含正夯的社群網路Facebook分享團及漁港之美攝影比賽等，其中攝影比賽亦配合10大魅力漁港主題，改由人文角度，篩選出10幀優良作品，本屆獲得金攝手獎的作品為陳正祥先生的「豐收中蚵仔」，以臺南縣蘆竹溝漁港為背景，漁民辛勤駕船採收蚵仔為主題，藉由作者巧妙選取拍攝時間、角度等，充分表達出漁民在與大海辛苦拼搏作業後的喜悅。

另外值得一提的是，為提升漁港觀光功能，自99年度開始，農委會漁業署已著手規劃於八斗子、蚵子寮、烏石等3處漁港，試辦漁港志工服務，提供觀光客至漁港旅遊需要的漁港、漁村的人文、地理、歷史、文化之導覽解說，並配合本屆活動揭露未來服務內容及聯繫方式，預期未來將逐步推動落實，使具觀光魅力的漁港多了一項親切的服務，有興趣到漁港遊憩的旅客，到時候可以善加使用。

第二屆10大魅力漁港名單如下：



(一) 時光隧道：高雄市鼓山漁港



(四) 人間仙境：新北市淡水第二漁港



(七) 享受刺激：花蓮縣石梯漁港



(十) 人文薈萃：澎湖縣外垵漁港



(二) 海鮮老饕：屏東縣東港鹽埔漁港



(五) 地理奇觀：新北市野柳漁港



(八) 情比金堅：高雄市興達漁港



(三) 休憩僻靜：嘉義縣東石漁港



(六) 樂活休閒：屏東縣小琉球漁港



(九) 生生不息：台南市四草漁港



▲ 第二屆十大魅力漁港獲獎名單揭曉。



▲ 沙署長與首批漁港志工合影。
▲ 金攝手獎獲獎人陳正祥。

第二屆十大魅力漁港 新春旅遊動線

Let's go!

文/ 黃瀚瑩
圖/ 漁業署提供
插畫/ 石頭



「時光隧道」的鼓山漁港



圖/ 陳吉鵬



鼓山漁港哨船頭公園（遊艇碼頭）→雄鎮北門→西子灣夕照→
英國領事館官邸→鼓山漁港光廊景觀橋

「海鮮老饕」的東港鹽埔漁港

來到鹽埔漁港，老饕們怎能錯過「東港三寶」——黑鯪魚、櫻花蝦、油魚子？年年舉辦的「黑鯪魚文化觀光祭」、三年一次的東港王船祭，更是將東港鹽埔漁港的歡樂氣氛推上頂峰！

造訪櫛比鱗次的海鮮餐廳，一面大啖新鮮海產，一面眺望遠處小琉球如繁星點點的燈火……回程前，別忘了再選購多樣化的伴手禮，懷著快樂的心情滿載而歸！



大鵬灣風景區→嘉蓮社區公園→東隆宮→東港漁業文化展示館→華僑市場

「休憩僻靜」的東石漁港

來到嘉義縣東石漁港，您可以在漁人碼頭盡情探索，找找「風」、「陽光」、「魚」、「船」、「海洋」、「燈塔」等海洋意象藏在哪裡；吹著徐徐海風，踏著輕鬆步伐，漫步在林蔭堤道上，拜訪古樸的蚵棚；沐浴在夕陽霞光中，靜賞朴子溪河口美景……無論您用哪一種方式親近東石漁港，它都會向您伸出溫柔的臂彎，讓您同時得到身心靈的休憩。

圖/ 林文集

東石漁港魚市場拍賣→東石漁人碼頭→搭觀光漁筏前往外傘頂洲

「地理奇觀」的野柳漁港

大自然的鬼斧神工，在野柳岬展現得淋漓盡致，千百年來的海風與雨水，雕琢出女皇頭、仙女鞋、燭台石、象石……造訪野柳地質公園，您找到了幾種？

欣賞完國際級的地理奇觀後，別忘了造訪同樣值得您光臨的野柳漁港。空氣中濃郁的海洋氣息、港中櫛比鱗次的漁船，交織出濃濃的漁村風情，蟹類、白帶魚、小管……等漁產，一定能滿足您挑剔的味蕾！



圖/ 游忠霖

野柳海洋世界→野柳漁港→濱海步道→飛行傘基地→情人湖風景區→基隆廟口

「人間仙境」的淡水第二漁港

淡水第二漁港，即是名聞遐邇的「淡水漁人碼頭」。您可以在架高木棧道上，欣賞淡水日落與海天一色的景致，或坐在露天咖啡廳，享受難得的悠閒時刻；跨海大橋優美的線條、夜晚變化多端的燈光更是讓人驚豔。在不久的將來，這裡還會設立五星級國際飯店、藝術大街……種種高規格的享受，讓淡水第二漁港彷彿人間仙境，等待您盡情徜徉！



淡水捷運站→淡水觀光老街→滬尾砲臺→漁人碼頭→藍色公路

「享受刺激」的石梯漁港

花蓮縣石梯漁港位於東海岸國家公園管理處石梯坪風景區內，在這裡，除了能欣賞壯麗的地質景觀，還可登上賞鯨船，出海欣賞鯨豚翻騰的英姿，甚至成群飛魚躍出海面的奇觀。若有餘暇，還能參加當地的泛舟、夜釣、河口生態體驗、石梯坪生態露營、潛水……等活動，興奮度百分百。喜歡刺激的您，絕不能錯過石梯漁港！



圖/ 游忠霖

北回歸線→長紅橋→月洞→石梯坪→石梯漁港→芭碯瞭望臺



「情比金堅」的興達漁港

高雄縣興達漁港內有著南部最大的休憩觀光碼頭——情人碼頭。在這裡，從早到晚都能看到情侶們攜手漫步在海濱木棧上，夜晚海上劇場點起夢幻燈光，更增添了幾許浪漫氣息。

此外，興達漁港還設有自行車步道，興達港區漁會亦規劃有文化導覽行程、獨木舟或風帆的體驗、賞鳥活動……等，四季皆宜，老少咸宜。快來興達漁港，享受「幸福的滋味」吧！



興達漁港→情人碼頭→郭常喜兵器文物館→茄苳濕地→黃金海岸



「人文薈萃」的外垵漁港

澎湖，一個如同海上珍珠的美麗小島；造訪位於西嶼鄉的外垵漁港，您更能感受到澎湖的精彩！

無論是逐一造訪外垵村的古蹟、或著在古堡上盡覽澎湖內灣海景，還是登上外垵燈塔欣賞草原和牛群；元宵時分，更可欣賞到集結在漁港、上千艘漁船的「海上燈會」……您都可以感受到那漁村獨有的脈動，為那薈萃的人文活力所感動！



機場→通梁古榕→小門鯨魚洞→內垵遊憩區→外垵漁港→國家一級古蹟西臺古堡→二級古堡漁翁島燈塔



「生生不息」的四草漁港

位於台南市的四草濕地，是個不可多得的「生態樂園」，您可以在有「海上森林」之稱的紅樹林生態保護區內，觀察到招潮蟹、彈塗魚與種類繁多的鳥類，尤其有「溼地三寶」之稱的黑面琵鷺、高蹺鴿、反嘴鴿，總是讓愛鳥人士趨之若鶩。

錯落的蚵架、搖曳的竹筏點綴了四草漁港，讓您漫步其中，心中也盈滿純樸的富足。



圖/ 游忠霖

四草大橋→四草砲臺、四草大眾廟→綠色隧道→臺江生態之旅→四草漁港、鎮門宮→府城天險（鹿耳門溪口）



「樂活休閒」的小琉球漁港

小琉球白沙觀光漁港，擁有最湛藍的海水，最潔白美麗的沙灘，不但是戲水勝地，遊客還可以在這裡參加浮潛活動，探尋珊瑚礁魚類的蹤跡。

夜幕低垂時分，小琉球漁港則顯現出另一番風情。寧靜的海潮聲、滿天璀璨星斗，還有對岸高雄的閃閃燈火……點點滴滴彷彿都在提醒遊人放慢腳步，盡享休閒慢活的樂趣！



圖/ 游忠霖

小琉球漁港→白沙→靈山寺→花瓶岩→美人洞→杉福漁港→山豬溝烏鬼洞→後石琴礁→杉福漁港



特展》海洋生物ABC



展期：100年1月4日~100年6月30日

地點：國立海洋生物博物館—世界水域館三樓
屏東縣車城鄉後灣村後灣路2號

門票：全票450元

（入館門票，特展不另收費，其他門票優惠請上官網查詢）

本特展以活潑並充滿童趣的生態插畫的手法，把「海洋生物的形體」幻化成了「英文字母的字首」，讓您在學習abc的過程中，還可以同時認識到許多的海洋生物。

非看不可：在展場中，我們運用了「展品即商品」的概念，從商品文創化的角度切入來製作展示品，並企圖營造出時下潮店的氛圍與陳設方式來吸引目光，讓參觀特展的過程有如購物一般，產生新奇感受與驚喜。

文圖/ 國立海洋生物博物館提供

特展》詩情畫意訪古船

展期：99年12月24日~100年12月11日

地點：陽明海洋文化藝術館（第一展覽室）基隆市港西街4號

門票：成人50元/學生30元；12歲以下，65歲以上免費

融合了古典詩、新詩、繪畫、古船舶等三大展示項目，並以訪詩、賞畫、論船為展覽主要架構，為讓民眾能廣泛了解展覽的內涵，本展覽特別展出極具代表文化、生活面貌的清明上河圖，讓民眾能一睹圖畫細膩的畫風外，現場並展示唐詩、古畫教學及中國文學演進等背景，以豐富民眾的海洋文化知識。



非看不可：本館首度嘗試以西畫創作中國古詩，描繪出九幅具現代風格又古意細緻的藝術詩畫作品，並搭配創作出九艘精緻細膩船舶。文圖/陽明海洋文化藝術館提供

活動》「漁樂新視界」主持人徵選活動開跑！



你想環遊全台漁鄉嗎？新一季電視節目「漁樂新視界」要徵節目主持人囉！你將可以深入全台各漁村，暢遊漁鄉之美，體驗漁業之樂，網路初選報名截止至2011年1月25日，公開決選於2011年2月底，另有豐富的贈獎活動喔！

詳細內容請上<http://www.fishpromote.02.com.tw>網站查詢。



海天遊蹤



世界的漁港 (1)

迦納—伊爾米納漁港



▲ 從高處遠眺伊爾明納漁村，景致十分美麗。

文圖/ 黃丁盛

當地人稱為艾帝納(Edina)的伊爾明納(Elmina)，地名源自葡萄牙人稱這一帶海岸線為“Mina d'Ouro(金脈)”而來。伊爾明納座落於大西洋與班亞(Benya)潟湖之間的狹窄半島上，是迦納海岸線上優良的天然港口之一，因此吸引葡萄牙、荷蘭和英國人先後抵達此地，是一處歷史悠久的海港。伊爾明納的居民大都以捕魚為生，漁港終日泊滿櫛比鱗次的漁舟，景致十分壯觀、美麗；這裡的傳統漁船都是用巨木鑿成的獨木舟，非常厚重、堅實而獨特。



▲ 伊爾明納的漁船都是用巨木鑿成的獨木舟，非常厚重、堅實而獨特。

為落實漁船船員「訓用合一」目標

依漁船船員管理規則第十一條規定

自民國100年1月1日起

各類漁船船員基本安全訓練實施收取保證金制度

一、各類訓練班保證金收取金額

1. 漁船船員基本安全訓練班（3.5天）6,000元
2. 小型漁船（筏）船員基本安全訓練班（2天）4,000元
3. 漁船船員基本安全補訓班（1天）2,000元
4. 養殖用漁筏船員基本安全訓練班（0.5天）1,000元

二、保證金繳交

1. 繳款方式：

項 目	報名方式		
	網路報名	推薦參訓	媒合參訓
繳款方式	至全國各金融機構填寫匯款單跨行匯款 （匯費由繳款人依該金融機構規定自行負擔） 解款行：中央銀行國庫局 戶名：行政院農業委員會漁業署 帳號：24512002125014		
確認期限 起算日期	網路成功登錄 報名資料當日	漁會通知 訓練班期當日	同意漁會 媒合班期當日
確認期限	確認期限起算日期起至第3日 （含當日，但不含國定例假日）下午17:00點前		
確認方式 （2擇1）	1. 將已貼妥匯款單收執聯正本之報名暨保證金繳交確認表傳真至本署(07-8153847)，並撥打電話(07-823~9824或9825)確認收訖無誤。 2. 親持貼妥匯款單收執聯正本之報名暨保證金繳交確認表至本署現場確認無誤。 【註】本署遠洋漁業開發中心自辦訓練班次現場後補者，以現金繳交保證金。		

2. 退件：未依前項規定於期限內繳交保證金並確認者，以退件論處，經退件者不得以任何理由要求參訓。

三、退還

具下列條件並向本署申請審核通過者，無息退還保證金全額：

- （一）完成訓練後一年內出海從事漁業勞動累計三個月以上，並於完成訓練後一年三個月內申請者。
- （二）報到後因重大疾病或事故無法受訓並持有證明者。
- （三）誤繳、溢繳、退件或已繳款而未報到者。



行政院農業委員會漁業署

■ 聯絡電話：07-8239824或9825 傳真07-8153847

中華郵政台北誌第489號執照登記為雜誌交寄
GPN：2007500008 定價：新台幣80元

ISSN 10199683



9 771019 968001