

每月焦點

漁村再生

青鯤鯓 社區三寶

— 蝦乾、蚵仔、烏魚子

鰻鰻長路

鱸鰻解除保育 養殖熱潮再起

為鰻走天涯 曾萬年

# 漁業推廣

Fisheries Extension

Vol. 294

2011年3月出版  
漁民與指導員適用







## 在烏石漁港與歷史對話

文/ 高世澤

第二屆漁港攝影比賽佳作

攝影 / 范振康

拍攝地點 / 宜蘭烏石港

西班牙安達魯西亞號

從17世紀翻騰了一個300年的魚躍姿勢

將烏石港拉進大西洋的浪巔

成為大航海時代的一部分

1632年，西班牙人頭一回跟蘭陽說哈羅

當年烏石港挺著第一大城的頭銜緬腆迎賓

2010年，古船威風不減

一輛鐵馬喀滋喀滋地緩行過烏石港海堤

想問它當年「石港春帆」蘭陽八景猶記得否



# 漁業推廣

**F**isheries **E**xtension

中華民國七十五年十月十五日 創刊



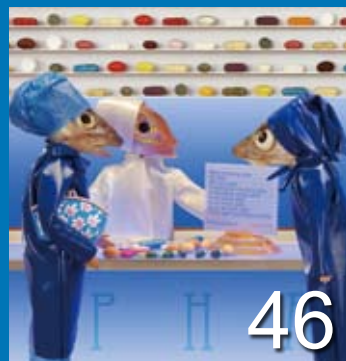
# 目錄 CONTENTS



04



18



46

## 封面故事



## 漁村再生

### 青鯤鯓 社區三寶

### 一蝦乾、蚵仔、烏魚子

文 / 高遠文化 攝影 / 游忠霖 (合成組圖)

#### 青鯤鯓小漁村

簡單樸實 卻有著濃濃的人情味  
佔地不大 卻有著豐富的海洋味  
漁村街景 堆滿了白皓皓的蚵仔山  
港邊小路 排列著一格格的火燒蝦  
社區家戶 正翻動著橘黃色的烏魚子  
小漁村 安靜地很熱鬧

封面人物：

青鯤鯓社區發展協會常務監事 王林錦雀

#### 封面裡

在烏石漁港與歷史對話

文 / 高世澤

#### 封底裡

世界的漁港 (3)

阿曼－巴爾卡漁港

文 / 黃丁盛

#### 封底

海上蚵田，台子村漁港

文 / 高世澤

## 04 漁政要聞

- 04 全國各級漁業團體代表晉見馬總統  
文 / 陳家勇 (漁業署技正)
- 06 漁業署前養殖組長石聖龍 獲頒行政院三等功績獎章  
文 / 編輯室
- 07 99年農林漁牧業普查宣導海報

## 08 每月焦點

- 08 鰻鰻長路  
文 / 高遠文化
- 10 鱸鰻解除保育 養殖熱潮再起  
文 / 蒙金蘭
- 14 鱸鰻小學堂 開課囉！  
採訪整理 / 陳怡鍔
- 16 為鰻走天涯——曾萬年  
文 / 高遠文化
- 18 雲林縣口湖鄉鰻魚產銷班第5班  
循環水養殖 降低成本提高生產效益  
文 / 高遠文化
- 24 金鑽水產得獎產品 >> 屏榮實業股份有限公司－屏榮蒲燒鰻魚禮盒  
屏榮實業 開拓市場 放眼國際  
文 / 蒙金蘭





Fisheries Extension 第294期 2011.03.15

中華民國七十五年十月十五日創刊  
中華民國一百年三月十五日出版  
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](mailto: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」

- 28 | 金鑽水產得獎產品>>佳辰實業股份有限公司—冷凍蒲燒鰻魚禮盒  
佳辰實業 朝向「永遠冠軍」努力不懈

文 / 蒙金蘭

- 34 | 鰻魚飯怎麼漲價了！

文 / 葉益青



照片 / 屏榮實業股份有限公司提供

## 36 推廣天地

- 36 | 漁港志工——創造臺灣漁港新價值

文 / 林昌德 (漁業署技士)

## 40 漁村再生

- 40 | 漁村再生 青鯤鯓  
社區三寶——蝦乾、蚵仔、烏魚子

文 / 楊文琳

## 44 漁業文化

- 44 | 以水墨暈染海洋·以畫筆刻畫魚兒  
——王有森

文 / 吳珮菁

- 46 | 法國創意魚頭藝術家——安妮凱瑟琳  
採訪英譯 / 楊佳梅

## 50 港動人心

- 50 | 第二屆十大魅力漁港(1)  
生生不息 四草漁港

文 / 蒙金蘭



## 全國各級漁業團體代表晉見馬總統

文 / 陳家勇（漁業署技正） 照片 / 總統府提供

2月18日上午10時全國各級漁業團體代表，在農業委員會陳武雄主任委員、漁業署沙志一署長及臺灣省漁會黃一成理事長陪同下再度到總統府晉見總統。

馬總統接見漁民團體代表時，除了對當前漁業高度的成長表示肯定之外，也詳細說明上次大家對總統所建議事項的辦理情形，包括：成立漁業署分署、興建漁業綜合大樓、加強種苗放流及人工魚礁投放、興建海水統籌供應站、補助漁會辦理推廣工作、參與國際漁業交流合作、獎勵遠洋漁船海上作

業、開放活魚運搬船直航大陸、修正臺灣地區遭難漁船筏救助要點、續辦漁船收購作業等。

馬總統同時表示目前政府現階段為有效拓展大陸水產品市場，已開放活魚運搬船得申請航行至大陸地區，並爭取漁產品免稅出口大陸，將石斑魚、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；另為推廣海水養殖並持續推動石斑魚倍增計畫，已積極在高雄市辦理LNG（液化天然氣）冷卻海水統籌




供應系統之設置，及其他縣市進行養殖海水進排水設施之整建，以提供養殖漁民優質海水；在發展遠洋漁業方面，我國積極參與國際漁業組織，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，及主辦「南方黑鮪保育委員會（CCSBT）」之第17屆延伸委員會會議，更重要的是在「安地瓜公約」生效日（2010年8月27日）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。

總統也表示漁業是國家重要產業之一，在我國經濟發展過程中，漁業一直扮演極為重要的角色，臺灣四面環海，極為適合發展漁業，雖然目前漁業發展也面臨許多問題，

但在政府與漁民共同的努力下，都能一一克服。

漁業團體代表除感謝總統對漁業的關注外，也向總統提出有關鼓勵國人及海事院校畢業生上漁船及投入養殖漁業工作，以培育漁業人才，提升漁業勞力素質，充裕漁業勞動力等建議案。

總統對所提建議相當重視，並且說：我提出「藍色革命 海洋興國」的海洋政策，就是讓臺灣成為海洋國家。尤其，漁業常涉及國際事務、國內資源養護與漁民生計等議題，本次所提出的建議，都非常寶貴，如具體可行，請農委會積極推動辦理。

本次晉見過程圓滿融洽，亦讓與會代表感受總統及政府對漁業發展的關懷，相信臺灣漁業明日將更加發光發亮。



▲ 全國各級漁業團體代表在農委會陳武雄主委（第1排右4）陪同下晉見馬總統並合影。

# 漁業署前養殖組長石聖龍 獲頒行政院三等功績獎章

文 / 編輯室

甫於99年8月16日退休的漁業署前漁業設施及養殖組組長石聖龍，於3月3日在行政院受頒三等功績獎章，表彰其參與八八水災救災及災後重建之辛勞與貢獻。

莫拉克颱風造成屏東地區養殖魚塭大量斃死魚，南部地區多數養殖漁業受損嚴重，當時的漁業署漁業設施及養殖組石聖龍組長，於第一時間駐守指揮中心，調度人員赴災區並協調連絡清除工作事宜，備極辛勞；災後石前組長積極與災民和相關業者召開座談會及協調會，廣泛蒐集意見，瞭解養殖漁民心聲及困難，研擬相關



▲ 本刊總編輯江英智與獲獎前養殖組長石聖龍（右）合影。  
（攝影 / 湯素瑛）

復建措施，積極辦理，讓災後重建工作得以快速推動，回復養殖產業之榮景，石前組長功不可沒，獲頒此獎，實至名歸。🐟



▲ 莫拉克受災情形：風災造成大量暴斃死魚。  
（攝影 / 陳吉鵬）



▲ 災後重建：砂石車進行魚塭填土修復。（照片 / 李福成提供）



農業普查辦好來 農家生活好未來

# 99年 農林漁牧業 普查

普查期間

100年4月10日至6月10日

普查對象

農牧戶、農牧場、農事及畜牧服務業、  
林戶、林場、漁戶、漁業公司



## 3不+2會，普查好放心！

1. 普查員會佩戴普查員證
2. 普查員會親自遞送致受訪戶函
3. 普查員不會洩漏個人資料給任何人
4. 普查員不會詢問普查表以外的資料
5. 普查員不會要您提供帳戶或存摺



主辦單位：行政院主計處 協辦單位：縣市政府及鄉鎮市區公所

# 鰻 鰻長路

解除20年的保育  
—鱸鰻

文 / 高遠文化 照片 / 曾萬年、屏榮實業提供 攝影 / 游忠霖、陳吉鵬

臺灣的養鰻之路，有著因養殖日本鰻而締造了鰻魚王國的封號；有位世界級的鰻魚專家－曾萬年教授，為鰻走了30載；有著歷經40年仍屹立不搖的老字號蒲燒鰻；而如今，20年來曾列為保育類的鱸鰻，也開啟另一條鰻之路。就讓我們一起來看在臺灣養鰻之路上，有著什麼精采故事？而未來的路又應該如何面對呢？





為鰻走天涯30年  
—曾萬年

30年養殖老經驗  
—謝清遺

40年老字號蒲燒鰻  
—屏榮實業



# 鱸鰻解除保育 養殖熱潮再起

文 / 蒙金蘭 攝影 / 陳吉鵬



▲ 育成率低仍是鱸鰻待克服的議題。



▲ 解令之後，鰻苗的價格也沒有太大的波動。



▲ 臺大漁業科學研究所助理教授韓玉山（右）與鱸鰻養殖業者陳俊仁進行產學交流，期待未來有進一步的決定性突破。（照片 / 韓玉山提供）

自從2009年4月1日鱸鰻解除保育禁令，至今即將屆滿兩年，這兩年來，有不少人陸續開始進入養鱸鰻的領域；兩年前開始養的鱸鰻如果順利的話，也應該已經長大成「鰻」了。究竟這兩年來，養殖鱸鰻普遍的成效如何？鱸鰻的價格是否有跟著飆升？養殖技術與學術研究上是否有何突破？

## 初期養成困難重重 難關亟待突破

國立臺灣大學漁業科學研究所助理教授韓玉山長期研究日本鰻，熟悉鰻魚的特性，政府開放鱸鰻養殖後又投入鱸鰻的研究工作，可說是國內學術界認識鱸鰻最深的人。

韓教授表示，鱸鰻養殖至今，初期養成的困難尚未有效突破，育成率仍然偏低，所以雖然陸陸續續投入鱸鰻養殖的戶數雖有增加的趨

勢，但是成果非常有限，鱸鰻的產量並沒有顯著的增加；鰻苗的價格也沒有太大的波動，仍維持在1尾2到4元上下；鱸鰻養殖可說還停留在摸索的階段。

韓教授也指出，鱸鰻比起日本鰻，還要更難養、更嬌貴，尤其鰻苗培育到3、4個月的階段，只要水質、水壓、環境略有改變，即很容易死亡，所以這個階段最為關鍵，養殖的難關一定要突破，才可能談未來的發展。

## 育成率未趨穩定 產學齊心努力

至於鱸鰻的育成率究竟有幾成？目前還很難說出一個確切的數字。因為每一批的狀況不一樣，好的時候可達三、四成，不妙的时候也可能全軍覆沒，所以育成率仍非常不穩定。

雖然零零星星有業者和韓教授進行產學交





業者：陳俊仁

年齡：43

養殖年資：2年

養殖魚種：鱸鰻、寶石魚、石斑魚、泰國蝦

鱸鰻養殖坪數：約3甲

鱸鰻銷售市場：目前以內銷臺灣市場為主，製作成的蒲燒鰻等調理包銷售至全省各地。



▲ 鱸鰻養殖池。

流，但是真正有合作關係的業者，只有位於屏東縣鹽埔鄉的陳俊仁。陳俊仁會隨時提供鰻魚、鰻苗樣本給韓教授的實驗室做研究；教授也不時把研究的成果與陳俊仁分享。兩位先鋒今年打算著手更大量的栽培計畫，期待鱸鰻養殖的成果能有決定性的突破！

### 自然生命力強 養殖挑戰眾多

從事養殖漁業多年的陳俊仁，因為明白鱸鰻不好養，但是鱸鰻一旦養成，體型碩大、斤兩夠，而且大陸市場需求殷切，所以在鱸鰻解除禁止養殖的保育令後，立即投入鱸鰻的養殖工作，所以對鱸鰻的了解也愈來愈有心得。

陳俊仁所養殖的鱸鰻，多半購自枋山沿海漁民所捕撈的鰻苗，也有一些從枋山山區抓到的成年鱸鰻，養殖的面積從最早的2個池子，到現在已經發展到大約3甲的規模了。

陳俊仁表示，鱸鰻是一種生命力非常強

的魚種，如果在大自然裡生長，可以成長到人腰粗細的程度，非常粗壯；但是進入人工養殖的環境，對於水質、水壓異常敏感，只要環境稍有改變，牠們就不肯進食，所以非常難養。不過養得好的話，成長達20、30斤也不是不可能的任務，所以他全心投入，樂在其中。

### 學術研究加持 實戰經驗交流

但是經過這2年的努力，陳俊仁對鱸鰻的嬌貴天性還是常常會沒輒。有些鰻苗明明已經成長超過3、4個月的重要關卡，一旦換池蓄養時，牠們就有可能不願再進食，結果功虧一簣。

如果蓄養在水泥硬池中，鱸鰻很容易得到一種「愛德華氏症」，又是令人扼腕的結果，所以他現在都改把鱸鰻養在土池裡，此種病症不再滋生，池的四周再加上防逃板，鱸鰻就不會輕易溜走。



▲ 餵食鱸鰻。



▲ 池的四周架設防逃板（右），防止鱸鰻溜走。

經年累月的養殖經驗，讓陳俊仁對鱸鰻的認識日益加深。加上國立臺灣大學漁業科學研究所助理教授韓玉山所提供的實驗、研究，以及屏東科技大學水產養殖系教授鄭文騰等學術單位的技術指導，一步步揭開鱸鰻生長的神秘面紗。

此外，愈來愈多的鱸鰻養殖戶，彼此之間都會互相交流心得，大家都在鱸鰻養殖這條路上齊心努力。

### 調理包問世 準備進軍大陸

陳俊仁所養殖的鱸鰻，提供給高雄、屏東等多家餐廳作為食材，像是高雄市南瀨村

的王家鰻店、高雄的大菊日本料理、屏東九如的竹屋活山海庭園餐廳，都吃得到美味的鱸鰻。

養殖有了一定成果之後，陳俊仁在去年開始推出鱸鰻的調理包產品，一種是比照日本種鰻製成冷凍的蒲燒鰻，另一種是交由南投埔里的廠商製成冷藏的藥膳配方。

由於鱸鰻比日本鰻粗壯，油質也較少，所以製成蒲燒鰻片的厚度大約是日本種鰻的3倍，調理的口味不像傳統蒲燒鰻那麼甜，比較接近臺灣人的口味；而藥膳配方則是加了五味子、川芎、紅棗、當歸等多種中藥材，冬季特別受歡迎。



▲ 鱸鰻蒲燒鰻。（照片 / 陳俊仁提供）





▲ 鱸鰻調理包。(照片 / 陳俊仁提供)

鱸鰻的調理包目前僅透過宅配的管道直接銷售，推出7、8個月來，目前全臺灣各地都有支持者；陳俊仁打算今年四月前往廈門參加食品展，期望能藉此打開大陸的廣大市場。

地址：屏東縣鹽埔鄉彭厝村長壽路2巷2號

電話：(08)793-7609

### 鱸鰻營養價值高 煎煮炒炸皆味美

你看過鱸鰻嗎？你知道鱸鰻是什麼滋味嗎？開業近3年的竹屋活山海庭園餐廳，打從一開始就以「臺灣鱸鰻專賣店」為號召，由於鱸鰻富含EPA、DHA等不飽和脂肪酸、維生素E等，又自古是國人心目中進補的重要食材，果然很快地打響名號，生意興隆全年無休。

竹屋的鱸鰻，提供紅燒、香煎、燒烤、三杯、鱸鰻爐、鱸鰻涮涮鍋等6種吃法，每種吃法都有忠實的擁護者；無論怎麼吃，都是以重量計算，目前的價格是1斤800元，4斤左右烹調成3種吃法，大約夠4個人左右的食量。

**香煎鱸鰻：**把鱸鰻切厚片，簡單地用油煎至色澤金黃，上桌後淋上些許檸檬汁，沾點胡椒鹽入口，Q嫩彈牙，是陳俊仁個人最愛的做法。

**三杯鱸鰻：**把鱸鰻切塊，加上醬油、麻油、米酒等慢慢燜煮，掀開蓋子後伴著九層塔的香氣，令人食指大動。



▲ 香煎鱸鰻，Q嫩彈牙。



▲ 三杯鱸鰻，香氣噴鼻，令人食指大動。



▲ 鱸鰻涮涮鍋，現涮現吃，肉質鮮美。

**鱸鰻涮涮鍋：**把鱸鰻的魚頭，加上黑甜仔、枸杞、當歸、川芎等中藥材熬湯，切成薄片的魚身肉則是現涮現吃，湯頭甘美，肉質鮮嫩，非常過癮。

地址：屏東縣九如二路42-2號

電話：(08)739-7697

# 鱸鰻小學堂 開課囉！

資料提供 / 行政院農業委員會特有生物研究保育中心  
採訪整理 / 陳怡鈺

鱸鰻從保育類中解除後，最先搶攻市場的莫非是養殖業者，接著就是民眾能盡情地在餐桌上大啖鱸鰻美食滋補養身一番，這近年竄紅的熱門養殖魚種，你不得不好好認識它，就讓我們一起來揭開它的「鱸」山真面目吧！

你了解鱸鰻嗎？先來個小測驗，看你到底多了解鱸鰻呢？

- Q1 鱸鰻是屬於淡水鰻還是海水鰻呢？  
Q2 全世界淡水鰻共有多少種？而臺灣又有多少種？  
Q3 哪一種魚又與淡水鰻的洄游路徑相反呢？  
Q4 鱸鰻產卵是在河川還是海上呢？  
Q5 鱸鰻到了銀鰻期時，還會進食嗎？  
Q6 鱸鰻哪一年開始列為保育類？又哪一年開始解除呢？

ㄟ……別急著放棄哦！答案就在以下的介紹中，看完了，相信你對鱸鰻就有了基本的認識哦！



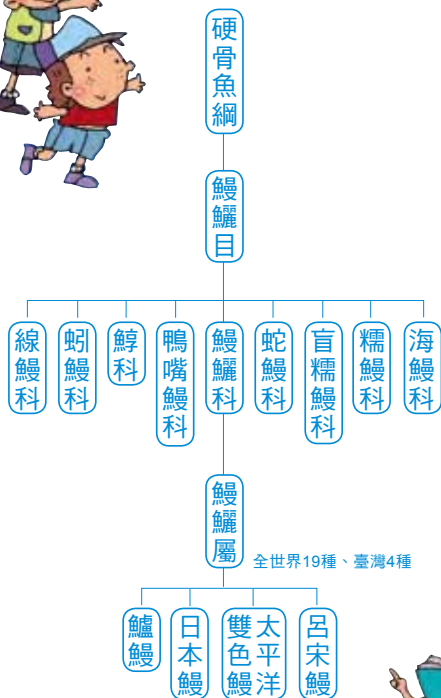
## 第一堂 >> 不可不知的鰻魚基本常識：

### 鰻魚的分類

摸起來滑滑的，長長的身體看起來像蛇，這是一般人對於鰻魚的普遍印象。從分類學上來說，鰻魚是魚類家族的一員。鰻和一般硬骨魚一樣是卵生，其鱗片退化且多黏液。

### 臺灣的淡水鰻

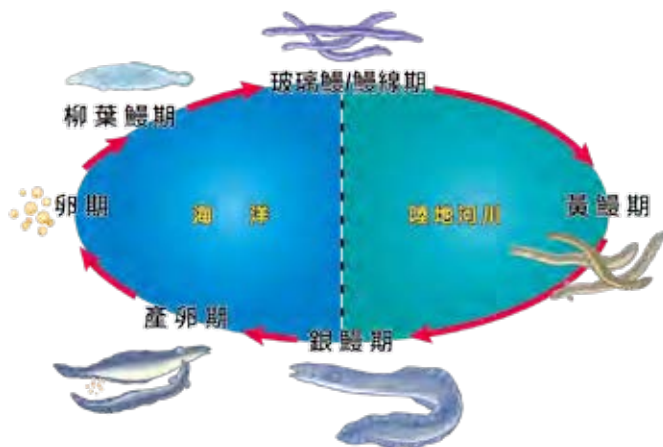
鰻鱺目家族其棲息環境包括了淡水與海水。目前地球上已知的淡水鰻有19種，屬於鰻鱺科，依外型特徵可分為四大類，而臺灣的四種鰻魚，各為四大類中的一類，目前出現在臺灣的淡水鰻，分別是鱸鰻（*Anguilla marmorata*）、日本鰻（*Anguilla japonica*）、太平洋雙色鰻（*Anguilla bicolor pacifica*）、呂宋鰻（*Anguilla luzonensis*）四種。主要的棲息地在與海相連的河口或是淡水的河川、湖泊。與鮭魚上溯河川產卵相反，淡水鰻魚是降海產卵的習性。





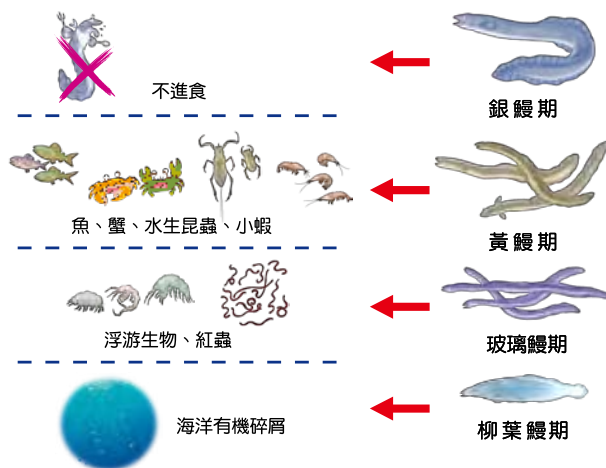
## 第二堂>> 鱸鰻的一生

鱸鰻在北太平洋西側的馬里亞那海溝附近孵化後稱為柳葉鰻，隨潮流漂到河口進入河川生活，長大成熟的時期稱為黃鰻，此時才又離開河川降海，變態成為銀鰻，回到大海產卵繁衍下一代。直到目前為止，鱸鰻的生活史仍然有些謎待解。



## 第三堂>> 鱸鰻吃什麼食物呢？

鱸鰻的成鰻雖然是河川中食物鏈的頂端，但在鰻苗洄游、溯河的階段，仍然到處是天敵。成鰻以肉食性為主，以河流裡的蝦、蟹、魚、青蛙等為主食，偶爾至濱溪陸地上取食植物。

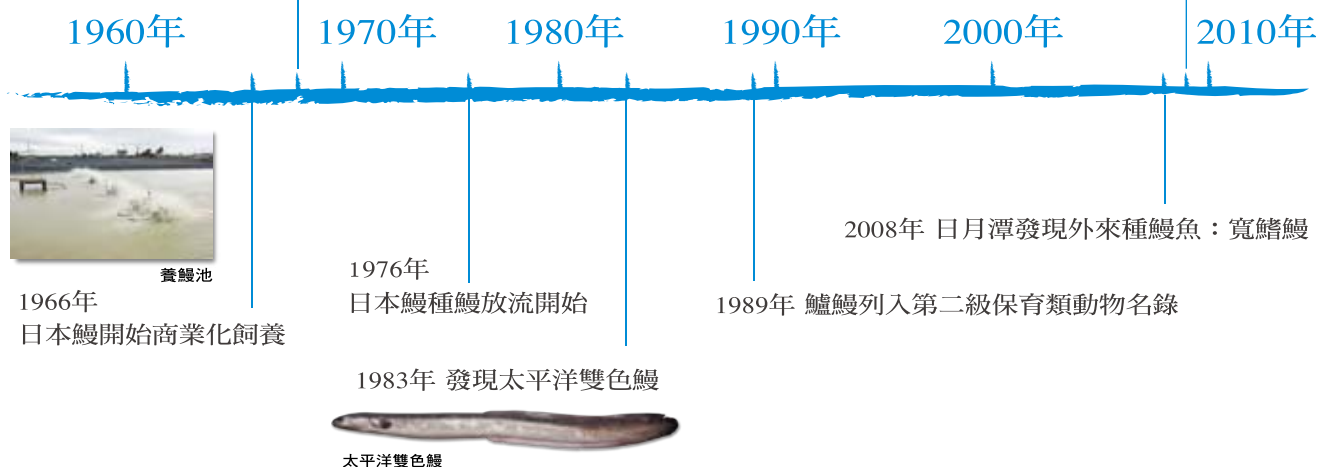


## 第四堂>> 鰻魚保育大事紀

1968年 日本鰻成功外銷日本

2009年 發現呂宋鰻

2009年 鱸鰻自保育類動物名錄中解除



## 課後輔導>>

想一睹鰻魚的真面目嗎？展覽設有活體鰻魚展示區，歡迎大家來跟鰻魚見面！

展覽名稱：「鰻鰻長路—鰻鰻的一生」鰻魚生態展

地點：特有生物研究保育中心（南投縣集集鎮民生東路一號）

開放時間：9:00~16:30（每週一休館，其他休館時間詳見<http://www.tesri.gov.tw>）

門票：全票/50元；團體票/40元；優待票/30元

A1 (淡水鰻) A2 (全世界19種，臺灣有4種) A3 (鮭魚) A4 (海上) A5 (不會) A6 (1989年列入保育) (2009年解除保育)

# 為鰻走天涯——曾萬年

文 / 高遠文化 資料提供 / 曾萬年



攝影 / 吳珮菁

## 曾萬年

出生年：1945

最高學歷：日本東京大學博士

專業領域：漁業生物學、海洋學、水產海洋學

榮譽事蹟：中山學術著作獎

國科會優等獎

國科會傑出研究獎

國立臺灣大學特聘教授

## 30載 鰻長生涯

有著「世界級的鰻魚研究專家」之稱的曾萬年教授，從1980至2010年歷經30載的鰻鰻長路，長期致力於探討鰻魚生活史之研究，在學術上做出突破性的貢獻。以「魚類耳石日周輪及微量元素分析」研究，揭開了鰻魚身世之謎，更延伸至洄游生態。其在學術上的貢獻，深受國內、外學者之肯定，也因此常受邀與歐美國家進行國際合作計畫。

如今，已於2010年從臺灣大學漁業科學研究所所長職位榮退，目前仍然擔任臺灣大學兼任教授及應聘為國立臺灣海洋大學講

座教授，繼續提携後進。退休前夕，更接受東京大學塚本勝巳教授之邀請回母校做一場退官紀念演講，回顧這30年來的鰻魚研究成果。如鰻一樣洄游30年前的熟悉地方，但卻帶著滿滿鰻魚經的行囊返校分享同好。

## 東大學成歸國 投入鰻魚生態研究

出生於高雄左營的曾教授，1964年大學考試一舉高中臺大動物系，後來也因朱祖佑教授（臺大海洋所第一任所長）的鼓勵，繼續攻讀臺大海洋研究所碩士課程。畢業後回



▲ 2004年4月於立陶宛首都召開臺灣、立陶宛及拉托維亞三國歐洲鰻國際合作計畫(GMM,2004~2007) 會議，回程時順道參訪曾萬年教授曾於1997年與瑞典合作研究放流歐洲鰻耳石時採集標本的湖泊。合影者有(由左至右)Dr. Hakan Wickstrom, Dr. Yoshiyuki Iizuka及漁民。



▲ 1987年參與歐洲內陸漁業諮詢委員會(EIFAC)的鰻魚工作小組會議，於英國布里斯托大學前合影。

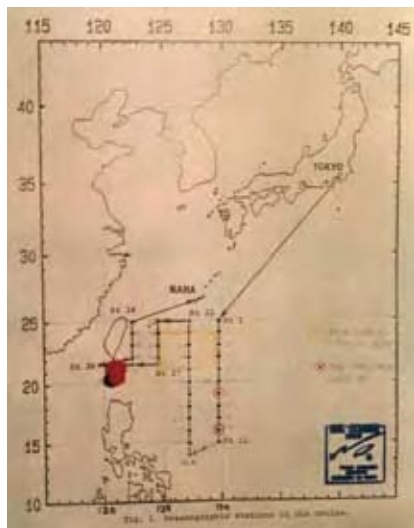


到動物系當任5年講師，主要是教導漁業生物學領域課程。1977年獲得日本交流協會獎學金，在劉錫江教授引薦下順利前往日本東京大學海洋研究所跟隨平野敏行教授進修博士學位。

當時的博士論文主要是研究日本相模灣鯖魚的生活實態與環境關係。但學成返國之後，因臺灣的近海鯖魚分佈太廣，著手不易，加上1980年正處於鰻魚為臺灣主要的外銷水產，養殖用的鰻苗供不應求，鰻魚人工繁殖又遲遲未能成功，因而燃起研究鰻魚溯河生態的念頭。開啟曾教授的研究鰻魚之路就是接了國科會的計畫案，而這一接就是4、5年。從臺北縣福隆雙溪河口的每日鰻苗捕獲量變化與環境的關係之研究中，發現鰻苗溯河時機受水溫、潮汐及月光的影響，這些可供漁民提高鰻苗捕撈效率之參考，但多達七成的鰻苗未溯河之前就被捕，長期下來勢必對河川鰻魚資源保育造成傷害。

### 尋找鰻魚的故鄉 白鳳丸航海調查

1985年曾教授參與東京大學Kajihara教授退官紀念的白鳳丸航海調查，主要目的是去馬里亞納海溝附近調查鰻魚產卵場，而在海溝西側航行約25天。這一趟航海調查採集到的柳葉鰻標本的數量雖然少，但為1991年塚本勝巳教授的產卵場發現，奠定了基礎。因柳葉鰻標本的數量很少而無法分到標本，僅拿到一些其他仔稚魚標本，但卻也意外地



▲當時白鳳丸航海路線圖。



▲1985年參與日本東京大學白鳳丸航海調查。

發現燈籠魚的晝夜垂直洄游習性與水團分布的關係，也因此為這些標本寫了一篇論文。

### 揭開鰻的生活史 研究耳石日周輪

在研究學術路上，最令曾教授引以為豪的就是「耳石研究」。這些突破性的研究，打破了鰻魚在冬天產卵的錯誤觀念及發現鰻魚也可以在海水裡完成其生活史。耳石日周輪可以回推魚類生時年月日、每天的成長情形以及特殊的生活史事件，例如鰻魚從柳葉魚變態成玻璃鰻時的日齡都會記錄在耳石上。而耳石微化學研究卻說明了海水和淡水之間的洄游環境史。因此有人把耳石比喻為魚類的計時器及環境紀錄器，也有「會寫日記的魚類」之一說。2002~2005年研究期間，曾教授連續榮獲國科會傑出研究獎。

自從1985年榮升教授後，經常參與國際會議，於這25年的教授生涯中，總共出國60多次，到過25個國家，曾與許多歐美國家進行國際合作計畫。30年鰻長生涯中發表了兩百多篇論文，也帶領出幾位優秀的博士班學生，於研究機構與學術單位擔任要職。希望後起之秀能青出於藍勝於藍，繼續在漁業領域上發揚光大。🐟

# 雲林縣口湖鄉鰻魚產銷班第5班

## 循環水養殖 降低成本提高生產效益

文 / 高遠文化 攝影 / 游忠霖

### 雲林口湖鄉 鰻魚養殖重地

雲林縣鰻魚養殖之生產量於臺灣佔有一席之地，而目前雲林縣鰻魚養殖場集中在口湖、四湖、台西與麥寮等沿海鄉鎮，其中以口湖最多。走進口湖鄉埔南社區時，映入眼前即是「鰻魚的故鄉」的入口意象，說明鰻魚養殖為在地重要的經濟產業。

去年剛榮獲2010年十大績優漁業產銷班的「雲林縣口湖鄉鰻魚產銷班第5班」，由擁有實戰經驗30多年的謝清遺班長帶領著12位班員，積極配合政府漁政機關政策，參與相關產銷班交流活動，強化宣導相關養殖政策，帶動地方養殖發展，足為水產養殖產銷班楷模而榮獲此殊榮。

如今已72歲的謝清遺班長，一開始原本以畜牧為本業，因見鰻魚市場的發展趨勢，而相約6、7人共同投資歐洲鰻，最後因養成率低而失利，接而改養日本鰻，但卻因一次停電3小時而造成整批鰻魚全部死亡，經連2次失利的他，依然不放棄，最後於民國64年間以4池魚塭共6分地慢慢養成，歷經二次慘重的教訓後，謝清遺班長在一間四面無門的魚寮裡守候著魚塭，連晚上都不敢入睡，直到不小心打瞌睡後，才淺淺地入眠。就深怕又有什麼突發狀況，最後總算皇天不負苦心人，如今以一代傳一代，三代同堂一起為鰻魚事業努力打拚，這多年的實務經驗可說是產銷班中的最佳導師。

成立時間：95年01月06日

班員人數：13人

平均年齡：52歲

班長：謝清遺

輔導單位：口湖鄉農會

認證：養殖場生產履歷認證

主要產品：活鰻、(伴手禮—鮮鰻、蒲燒鰻)

經營規模：14.86公頃

內銷比率：約15%

外銷比率：約85%

得獎事蹟：2010年十大績優漁業產銷班



▼產銷班班員配合漁業署補助設置循環水養殖，有效降低成本，提高產值。





▼ 陳主委頒發2010年十大績優漁業產銷班  
給班代表謝復業（右）。  
（照片 / 產銷班提供）



▲ 謝家三代同堂一起為鰻魚產銷班共同努力打拚。

班員也透過每月班會制度，提出養殖經驗報告，互相交流養殖技術及季節性疾病防治觀念等。每月定期召開班會一次，班員出席率達90%以上，而每月班會由班員輪流主持，促進資源共享、資訊共進。產銷班也參與各項講習座談會，如參與農訓協會及雲林縣第二鰻蝦生產合作社等訓練課程，提升班員經營管理及魚病防治知識。

### 接受漁業署補助循環水計畫 執行率達100%

民國95年配合漁業署補助設置循環水計畫，目前產銷班員均採用循環水系統養殖，不但提高生產，最為重要的就是避免抽取地下水而造成地層下陷。若以每公頃每年可節省22,400公噸水量，乘以全班員的總面積數（14公頃），即高達313,600噸，整體而言，由於循環水系統



▲ 產銷班班長謝清遺，有30多年的實戰經歷，是產銷班最佳的導師。



鰻魚收成及出貨過程：



排水：利用鰻魚朝水流方向行進的特性，讓鰻魚游向抓鰻機處。



抓鰻：連水帶鰻引入抓鰻機內，並排放至篩選池中。



篩選：鰻魚大小分類。



放鰻：挑選出較小的鰻，繼續放養。

可減少7成的用水量，相對於抽水的用電量也跟著減少至5、6成左右。

謝清遺班長也特別提到，繼續使用循環水養殖，在養成的過程中因水質含有豐富的藻類，魚比較能適應，因此養成的換肉率相對也提高，生病的機率相對也降低，若換池後再採用抽取地下水蓄養，反而需要等待幾天的適應期，魚兒才會開始進食，自然會對養成的速度受到影響。

而在這些養水的過程中，更應該小心預防水質的變化，因此產銷班自行採購高倍數顯微鏡、水質檢測設備及聘請專業人員為班員作魚病檢測服務。若第一時間發現魚有問題時，可初步自我檢驗，作為立即性的危機處理。

## 引進新進設備 減少人力成本 提高存活率

目前少部分班員於民國84年採用抓鰻機設備，利用鰻魚朝水流方向行進的特性，因此鰻魚收成時，先將魚塭裡面的水抽出，鰻魚自然而然會往抽水的地方行進，而在排水系統旁裝設抓鰻機，連水帶鰻地引入抓鰻機的管內，將鰻魚抽取至鰻魚篩選池中。這過程完全顛覆了傳統人力圍捕的作業方式，不僅讓鰻魚減少死亡率，更大大減少許多人力費用，提高作業安全與效率。

## 共產共銷 有效提升產值 降低成本

產銷班最主要的核心就在於「降低成本，追求高經濟價值」，本班以推行共同採



▲ 即將出貨的鰻魚篩選池，也以循環水再利用。



▲ 產銷班自行採用高倍數顯微鏡，作為魚病及水質檢測。





秤重：2.5尾1公斤的鰻魚，以22公斤為一袋包裝。



包裝：以碎冰、打氣包裝。



運載：放至貨車運送。

購飼料，年採購量達650噸以上，有效降低約2%之成本，而共同銷售漁產活鰻，年銷售量達400噸以上，有效提高約1%之收入。而銷售市場仍以外銷市場為主，約85%，以日本為大宗，少數出口至韓國；而國內市場佔約15%，其以中間商作為產銷班與加工廠的橋梁，連國內知名加工廠均有採購本班貨源，如屏榮、佳辰、宏益等。

除了成本的控制外，連品質也要兼顧。所以每一批出貨前，都需經二次藥物檢驗合格，確認無藥物殘留後，始可出貨。目前已有5位班員取得生產履歷驗證，其他班員也正陸續辦理中。

### 自產自銷伴手禮 提高產品附加價值

去年產銷班獲得漁業署補助購置的冰

凍庫及真空包裝機，於今年年初開始使用於產品的試賣，希望未來能打通市場通路，為本班提高生產效益。目前產銷班銷售的伴手禮，有二種，一為鮮鰻，主攻市場為一般餐廳業者，採用一尾一公斤大的鰻魚，口感較Q較有咬勁；二為蒲燒鰻，主攻一般消費者，採用三尾一公斤的鰻魚，肉質較細嫩，而目前蒲燒鰻係採委託代工方式處理，但其中的醬汁調配則是班員自行調配出一般大眾喜愛的口味。從一月至二月底，目前鮮鰻與蒲燒鰻的銷售量各約200公斤左右，雖然還沒大規模營運，但已廣受大家所喜愛。

剛起步試營運的產銷班，尚無自有品牌，目前先採用輔導單位口湖鄉農會作為品牌，未來市場擴大後，再建立自我品牌，打入消費市場。



▲ 去年獲得漁業署補助購買的真空包裝機。



▲ 今年年初首度推出鰻魚伴手禮。



▲（圖由左至右）上井廚師鍾裕祥、口湖鄉農會呂老乾總幹事及產銷班班長謝清遠，共同推廣鰻食料理。

## 鰻漢全席 鰻嘴幸福

輔導單位口湖鄉農會，也積極推廣在地特色農漁產品，去年舉辦浪鰻滿烏的活動中也特別邀請產銷班一起推廣在地漁產品，現場採用現宰現殺的活鰻，讓民眾以最新鮮的方式直接採買回去。口湖鄉農會呂老乾總幹事表示：「今年將擴大辦理鰻魚活動，促進國人多消費食用鰻魚美食，也推廣採購在地生產的鰻魚伴手禮。」希望藉由活動的推廣，能使鰻魚養殖產業的生產或行銷上更具有競爭力，並也能讓消費者品嚐到物美質優的鰻魚美食。

曾擔任多年的家政媽媽指導老師鍾裕祥師傅，有著25年的豐富經驗，喜歡不斷推層出新，在此也特別為我們的讀者，介紹如何能變化出多種不同風味又美味的鰻食料理，就讓我們來看看師傅的介紹。



### 蒲燒鰻米糕

先將洋蔥、香菇絲、芋頭丁及醬酒1匙、少許胡椒粉一起炒香，再將已泡至約2小時的長糯米、三寶燕麥一起拌炒。接而先將鰻魚放蒸籠底部，再加剛拌炒好的飯一起入蒸約20分鐘即可。



### 鰻魚涮涮鍋

先將柴魚片於滾水中煮5分鐘後撈起，再加入高湯、白菜一起煮開，最後加入火鍋配料即可。鰻片即食用時再入鍋川燙即可。



### 香酥鰻

先將切條狀的鰻魚，放入蒜泥、蛋黃及少許鹽、五香粉、米酒、胡椒醃10分鐘備用。先將醃好的鰻條沾上酥炸粉再沾地瓜粉入鍋油炸3分鐘撈起瀝油。最後再將已泡水的牛蒡絲沾酥炸粉油炸，取出後即可與已炸好的鰻條一起擺盤。

上井 中華美食 廚師 鍾裕祥  
電話：05-2374019 / 0937-762550  
地址：嘉義市北港路732號

### 紅麴蒸鰻片

先以洋蔥鋪底再放入鰻段、紅蒜泥調味料，於蒸籠蒸約15分鐘即可，最後擺上青蔥、辣椒及淋上少許香油即可。



### XO醬彩椒燒鰻

先將洋蔥擺入陶盤內，再放入奶油、紅甜椒、黃甜椒、杏鮑菇、甜豆，最後擺上鰻段加入XO醬，以小火拌炒至熟透即可上桌。



### 三杯鰻魚

先將鰻段以米酒、醬油醃10分鐘備用。先將麻油放入熱鍋中，再放入老薑、蒜頭爆香後，加入辣椒、洋蔥、鰻魚拌炒約2分鐘，最後加入米酒3大匙、糖1小匙、水200CC，以小火收乾，最後擺上九層塔即可。



鑽水產得獎產品>>>屏榮實業股份有限公司—屏榮蒲燒鰻魚禮盒

# 屏榮實業

## 開拓市場 放眼國際

文 / 蒙金蘭 照片 / 屏榮實業股份有限公司提供



品牌推動者  
經理

吳榮浩

早在西元1970年，原任職於電力公司的吳水成退休之後，對於養殖鰻魚躍躍欲試，精通日文的他自行研讀了「養鰻鰻讀本」等書籍，並且向專家虛心求教，對鰻魚的認識與興趣與日俱增，決定全心投入鰻魚養殖事業。

至於烤鰻，同樣是以土法煉鋼開始，逐漸從和日本人合作的過程中，摸索出一條明路，終於在1979年正式創立了烤鰻加工廠。屏榮實業不但成為臺灣最早的鰻魚加工廠，更是第一個將鰻魚外銷至日本成功的例子。

### 歷史沿革

創辦人：吳水成

1970年開始養殖鰻魚

1979年烤鰻工廠正式成立

全球鰻魚駐點：1. 臺灣（統一夢時代、新光三越左營店、新光三越臺南中山店）  
2. 中國大陸（北京、上海、廣州等31個城市設立營業所）。

供應餐廳業者：知多家、樂雅樂、臺灣中島水產系統等。

品牌精神：老舖新做，40年的老字號，重新打造、重新出發，堅持品質、口味，內外銷的品質沒有區分。





▲ 屏榮蒲燒鰻：40年的老字號，堅持一貫的好品質、好口味。

### 不分內銷外銷 優越品質如一

屏榮雖然是老字號，但觀念與執行力卻非常「年輕」，針對企業發跡的烤鰻產品，堅持一貫的口味、品質，從原料端即開始嚴格篩選，剔除老鰻、不良品；全面更新機器設備，讓火候的掌控更精準，並達到從烘烤到低溫急速冷凍全程100分鐘的品管標準化系統，讓每一條鰻魚都在最專業、最優質的控管下完美呈現。

屏榮生產的蒲燒鰻，肉質細嫩、甜而不膩，展現出對美味的極致追求。產品需



### 蒲燒鰻魚禮盒

水產精品網路票選活動 最有禮數第一名

產品特色：

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。

通過的認證：

GMP（產品編號：第150140001號）

HACCP（工廠代號7F30055）

訂購方式：

TEL：08-7228866 [www.pingroun.com.tw](http://www.pingroun.com.tw)

售價1,100元 規格1kg/盒



▲ 高雄統一夢時代產品展售店。



▲ 高雄新光三越左營店二館（彩虹市集）產品展售店。

經過四道完整的檢驗，並力求內銷臺灣與外銷日本的品質規格絕無二致，讓國內的消費者也能夠享受到急速冷凍真空包裝的好吃蒲燒鰻。

西元1992、1993年前後，屏榮蒲燒鰻的生產量與出口金額高居全國的第一名，被列入我國出口200大企業之一，並成為當時國內冷凍烤鰻廠唯一取得臺灣甲等冷凍工廠認證。

與此同時期，屏榮在中國大陸廣東省的佛山市投資成立烤鰻廠，1993年晉升在中國規模最大的500家外商投資企業之一，1994年更獲頒廣東省第二屆企業金鑰匙之先進獎。

### 獎勵肯定不斷 展店一路向北

目前，屏榮的蒲燒鰻擁有GMP優良食品、日本冷凍食品協會、HACCP與日本厚生省商品快速通關事情確認書等四大認證，2010年又同時獲得漁業署水產精品與屏東名品等兩大殊榮，企業的努力果然受到肯定。

屏榮有自己的研發團隊，運用蒲燒鰻為基本食材，設計出臺灣市場少見的新品。例如針對現代都會人鮮少下廚的生活型態，研發出只需微波即可食用的多種鰻魚定食；行銷團隊更設計出跳脫傳統型式的禮盒包裝，戮力吸引消費者的目光。

經營好生產面之餘，屏榮近來對於拓展臺灣市場的行銷通路，也全面邁開大步。除了透過網路、宅配、航空公司等訂購方式外，2010年7月率先在高雄的統一夢時代購物中心成立了第一家產品展售店，消費者輕鬆就可以買到各式各樣的鰻魚製品，像是蒲燒鰻禮盒、鰻魚蓋飯禮盒、鰻魚拌飯禮盒、鰻魚茶泡飯禮盒、鰻魚玉子燒禮盒等。

緊接著，新光三越左營店和新光三越台南中山店的專櫃也相繼成立，預計今年6月將進駐台中、年底將出現在台北信義區的新光三越！

### 積極開拓市場 產品豐富多元

因為日本人對鰻魚食品情有獨鍾，屏榮的外銷市場向來以日本為主，這幾年也積





### 鰻魚玉子燒

售價 210元

新鮮雞蛋透過師傅手工一層一層包覆將屏榮蒲燒鰻包覆在嫩煎的蛋捲裡層層交錯口感鮮甜蛋香、鰻魚香串流在齒縫中宛如餘音繞樑久留不散。



### 鰻魚蓋飯禮盒

售價 150元

嚴選臺灣阿里山天然芥末泥，巧妙的與香氣逼人的屏榮蒲燒鰻融合在一起，創造出甜嗆、宛如戀愛般的滋味，一人在家食用也不覺得孤單，感受美食帶來的食覺享受！



### 鰻魚拌飯禮盒

售價 150元

日本人補充元氣必備的鰻魚，搭配粒粒飽滿的白米飯，再將屏榮蒲燒鰻御用醬汁一同拌入食用，飯後，喝一碗能降低人體血液中膽固醇的海帶芽湯，又是神清氣爽的一天，元氣滿分！

資料 / 屏榮實業股份有限公司提供

極開拓其他市場，在美國、新加坡、韓國、歐洲、俄羅斯等地皆有斬獲。

臺灣由於自然環境非常適合鰻魚生長，早年鰻苗的來源又不虞匱乏，加上低人力成本等競爭優勢，造就了鰻魚養殖業成為臺灣經濟成長時期的一項重要產業。然而隨著鰻苗的大量減少，養鰻業榮景不再，所以在現任總經理吳宏哲接手父親手創的事業之後，積極開拓更多的產品線，把企業規模推向更多元發展。

像是位於桃園的工廠，就不生產鰻魚產品了，而是與全家便利商店合作，專門製作飯團、便當、三明治等食品，提供給新竹以北的「全家」門市；還有製作甜點，供應全省的全家門市。

屏榮在越南的工廠，也不生產鰻魚，而是專業製作「LAFEVE」品牌的麵包及禪悅齋的調理食品；位於中國大陸的工廠，除了廣東順德廠是鰻魚廠外，其他的都支援「8季彩家」快餐店系統，以及「阿諾」、「古越齋」等品牌的多樣化食品。

### 老鋪新做 永不停歇

「阿諾」是屏榮自創的冷凍食品系列，「古越齋」也是自創的熟食系列，而「8季彩家」則是2010年最新開發的速食簡餐餐廳，顯示著屏榮也正式踏入餐飲服務業。

從早期的小型鰻魚養殖及加工廠，到現在的跨足多國、兼擅製造與行銷、跨足不同的食品領域，屏榮的腳步一直在向前邁進，「老鋪新做」的企業精神，永不停歇。🐉



鑽水產得獎產品>>>佳辰實業股份有限公司—冷凍蒲燒鰻魚禮盒

# 佳辰實業

## 朝向「永遠冠軍」努力不懈

文 / 蒙金蘭 攝影 / 陳吉鵬 美食照片 / 佳辰實業股份有限公司提供

一字排開的鰻魚池裡，分別蓄養著來自不同養殖戶的日本鰻，蓄養時間至少24小時，讓鰻魚腸內的食物排除盡淨後，再經過冰鎮、裂解、選別等程序，逐步進入蒲燒鰻的製作流程。

一旦要進入蒲燒鰻的加工廠房裡，一定要換上消毒處理過的服裝，然後經過層層衛生防護的關卡，才能進入這個製造出征服日本人味蕾的美食天地。

### 堅持最佳品質 根留臺灣

早從西元1987年創業開始，佳辰實業便以鰻魚、草蝦、水產飼料等為主要產業，當時正是臺灣活鰻魚外銷日本



品牌推動者  
副總經理  
楊雲裕

### 歷史沿革

創辦人：葉全信

現任臺灣區冷凍水產工業同業公會理事長

1987年11月創立

1988年7月開始生產

全球駐點：無（皆直接外銷或透過貿易商行銷至各國）

內銷對象：爭鮮、海壽司、展園等企業系統旗下連鎖餐廳；統一阪急的和食上都；興農超市。

品牌精神：生產高品質的食品，以合理的價格提供給消費者。讓好吃的東西，利用加工手法把它的價值向上提升，是生產者應有的責任。





◀ 長蒲燒鰻。



## 冷凍蒲燒鰻魚禮盒

水產精品網路票選活動—最佳包裝第一名

### 產品特色：

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，利用真空包裝保留鮮美原味，容易保存。

### 獲得的認證：

CAS（產品編號：130501）GMP（產品編號：第150090001號）

HACCP（工廠代號7F30075）

訂購方式：TEL：08-8644211 [www.just-champion.com.tw](http://www.just-champion.com.tw)

售價 1,200元(時價)/盒 規格1kg/盒





長蒲燒鰻魚

的全盛時期，投入這項產業的公司曾經多達37家，著實為國家賺進不少外匯。

隨著鰻苗量的減少及中國大陸鰻魚的低價競爭等因素，國內鰻魚加工廠一家家消失，或者紛紛到中國大陸設廠。目前全臺僅



長白燒鰻魚

剩4家相關生產者，而佳辰是其中唯一堅持不曾轉進大陸的鰻魚加工製造業者。

佳辰實業副總經理楊雲裕表示，鰻魚是項波動很大的產業，若要守住日本市場，品質的要求絕對不能馬虎，如果為了成本考量



蒲燒鰻魚肝串



蒲燒鰻魚切片





## 蒲燒鰻蓋飯

而到大陸設廠，很多人為的因素無法控制，品質也很難貫徹，所以佳辰決定根留臺灣，以產品品質為首要考量。

### 嚴格把關 超越政策之前

佳辰的英文名稱是"Just Champion"，公司的精神就是朝著「永遠維持冠軍」的心態在努力。臺灣鰻魚產業發展至今，已有一套很嚴格、健全的機制在運作，佳辰不但遵循這套機制，甚至更超越在前面。例如早在1999年，農委會推動產銷履歷驗證制度之前，佳辰即把來自不同養殖戶的鰻魚分池蓄養，做好清楚的產銷履歷，一旦有某一批產品出現狀況，很快便能循線追蹤至原料端，從中找到問題點。

楊雲裕提到曾經聽過一句話：「高品質就是低成本」，他愈來愈能體會這句話的深意。因為一家企業的形象建立不易，一旦受損，要花很多的時間和金錢加以挽回；如果嚴格控管產品的品質，就可以免除後續消費

者不滿的一連串問題。所以「高品質就是低成本」實在是很有智慧的至理名言。

### 日式要求標竿 色香味俱全

由於日本是鰻魚出口的最主要市場，所以佳辰的白燒鰻、蒲燒鰻等的口味、製作細節，都力求符合日本市場的需求。更何況，日本人對食物的口味、品質要求非常嚴格、精準，只要能被日本市場接受，就等於受到肯定。

鰻魚好不好吃，內行人光看色澤、型態，就能大致判斷出來。所以烤魚的過程中，一定從皮面、肉面把魚逐步烤至熟，把油質充分逼出來，然後沖掉油質才進入蒸煮；蒸煮過後再細心挑掉雜質，加上醬油才能完全入味。而醬油則是採用日本進口的醬油，經過四段調味，最後一道醬油負責把蒲燒鰻刷得油油亮亮，引人垂涎欲滴。最後把它們送進攝氏零下40至50度的凍結庫急速冷凍，在30分鐘左右完成凍結，便是可打包準備出口的美味蒲燒鰻。

至於臺灣市場不太青睞的鰻內臟，日本人可是視為珍饈，由於量非常少，大約4隻鰻魚的內臟才足以串成一串，佳辰同樣以蒲燒的方式處理，頗受日本市場歡迎。

### 歐洲市場肯定 櫻花蝦生力軍

雖然鰻魚的產量，已經不可能回到當年的盛況，但是佳辰堅信只要守住品質，做到好吃、安全衛生、不能有任何藥物殘留，還是會有廣闊的天空。佳辰每年光是投注在藥

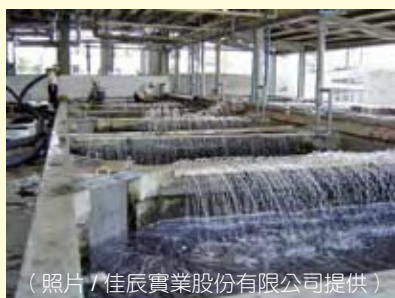
物檢驗上，所費不貲，而這些花費是無法反應在成本上的；每回生產過一批貨後，光是清洗設備就至少花2個小時以上。然而這些細節上的用心，合作廠商只要實地到現場參觀過，訂單幾乎就勝券在握，所以辛苦的確會有收穫。

有鑑於單一產品、單一市場的風險性太高，佳辰這些年不斷開拓其他市場，

像是歐、美、韓國、俄羅斯等，都頗有斬獲。由於歐洲和日本市場一樣講求高品質，比較不怕中國大陸的削價競爭，佳辰目前在歐洲，包括荷蘭、德國、法國、義大利、丹麥、西班牙等六國都有穩定的銷售量。

至於國內的餐飲業，不計成本欣然採用的家數愈來愈多。有業者中途因為成本

## 蒲燒鰻製作流程圖



(照片 / 佳辰實業股份有限公司提供)



(照片 / 佳辰實業股份有限公司提供)



一、蓄養：剛採購進來的鰻，需先放置蓄養池經過24小時以上的淨化排泄。

二、冰鎮：從蓄養池中分裝進行碎冰冰鎮，進入冬眠狀態。

三、裂解：進入冬眠後，先進行放血再剖殺。



四、選別：剖殺後進行大小分級。



五、排鰻，準備進入蒲燒程序。



六、皮面烘烤。



七、翻轉為肉面烘烤。



八、沖掉被熱度逼出的油質。



考量，改用別的廠商生產的蒲燒鰻，一段時間過後還是回歸佳辰，令人欣慰，也讓佳辰更信心倍增。

在產品方面，除了原有的白燒鰻、蒲燒鰻，生魚片級的魚片及壽司用的魚切片外，佳辰最近還投入了櫻花蝦的加工領域，可以製造出生吃級的冷凍櫻花蝦，一進入日本即造成相當大的震撼，前途看好。今後仍將持續往高品質的水產市場，開拓更多元化的發展天空。



▲ 冷凍櫻花蝦。



九、蒸煮。



十、開始四段調味，第一段調味初步吸收、上色。



十一、第二、三段調味。



十二、第四段調味：讓鰻片變得油亮，即可完成蒲燒鰻加工。



十三、預冷：送入冷凍庫急速降溫。



十四、完成凍結。



十五、打包：將選別後的鰻魚放入塑膠膜內，準備裝箱。



※串鰻肝：清洗鰻肝再以竹籤打串。

# 鰻魚飯怎麼漲價了！

文 / 葉益青 照片 / 高遠文化提供



▲ 鰻魚飯。

近來物價持續波動，民生用品都趕搭漲價列車，對大眾來說，飲食是最能直接感受到的面向。臺灣人和日本人都非常喜歡、烤得香噴噴的鰻魚飯，也在這波調整價格的行列中。

「實在不敢漲，但卻非漲不可了」，臺中知名的鰻魚飯專門店：大東屋老闆黃世州指出，雖然什麼都漲，因為自己做外銷，掌握了穩定的鰻魚貨源，所以比別的商家成本略低，早就已經努力抗漲好一陣子了。但現在利潤實在太薄了，大東屋在3月，應該會調整10到20元左右，才能撐下去。

目前，大東屋每天可賣出少則700~800份，多達1,200份的鰻魚飯，但賣得越多卻虧的更多，「完全是靠著店中其他的商品的利

潤來打平」，而臺北的肥前屋，也是靠著周邊的商品來彌補增加的成本，暫時沒有調整鰻魚飯的價格。黃世州指出，臺灣每公斤4到5尾的成鰻，最低點價格曾經是每公斤250元，現在一公斤卻高達700元，將近3倍的漲幅，活鰻魚做成料理後，基本上營業價值只有750元，若加上人員服務、飯等配料，可說賣了就賠。但黃世州認為價格應該已經接近波段頂點了，因為臺灣養殖的鰻魚以這價格，外銷送到日本後推算高達2,700餘日幣，就連日本也吃不消，若再飆漲，大概沒有人吃得起鰻魚飯了。

「鰻魚王國」臺灣的鰻魚為何價格日漸高漲？黃世州認為，臺灣若不關心自然環境，一再任意破壞，像西部沿岸倘若繼續被





▲ 外銷貿易商：臺灣區鰻魚發展基金會董事長郭瓊英表示：「求過於供」的情況下，預估明年會持續高檔。



▲ 學者：臺大漁業科學研究所教授韓玉山表示：「價格漲不漲，取決於消費者的接受度。」。



▲ 業者：大東屋老闆黃世州表示：「再不漲不行了，預計3月首度調漲一波。」。

破壞，可能會捕不到鰻魚苗，環境一魚苗一養殖一販賣這條生態鍊一旦失衡，當真會有沒有養殖鰻魚的那一天。

臺大漁業科學研究所教授韓玉山則指出，臺灣近3年平均鰻魚苗的捕撈量大約是4公噸出頭，今年雖然還有2個月的捕撈期，但已經可以推算今年的魚苗捕撈量大致和前幾年差不多。若以近十年為平均計算的話，臺灣每年至少有6到8公噸的捕撈量，雖然波動很大，且平均值亦逐年下降中，但這幾年的捕撈量確實是在低點，鰻魚苗不足、價格變高顯然直接影響到鰻魚養殖業。

對於明年度的鰻魚價格，韓玉山教授認為，會不會再漲上去得看消費者的接受度。以日本為例，因為鰻魚飯價格高漲，去年其國民鰻魚年消費量至少少了好幾萬噸。他也說明日本的鰻魚進口狀況，因為歐洲鰻魚禁止出口，導致日本進口的鰻魚來源少了一處，臺灣是其重要的輸入國，因此可預估，臺灣的鰻魚市場，價格能不能漲，取決於消費者的接受度，但至少應該不會降下來。

臺灣區鰻魚發展基金會董事長郭瓊英，對於明年度的外銷市場，抱持著持續高檔的看法。臺灣養殖鰻魚已經有四十多年歷史，

將近百分之九十是輸往日本賺取外匯的，只有百分之十供臺灣國內消費，今年是史上價格最高的一年，但銷日的數量卻比以前少了三分之二，她預估明年鰻魚價格應該會持續在高檔，但上漲空間應該有限，預期會有每公斤臺幣20元的上下波動。

臺灣明年度的鰻魚市場狀況，業者、學者都一致認為，因臺灣鰻苗捕撈產量稀少、價格高，明年鰻魚價格應維持在高檔。未來，恐怕沒有辦法吃得到便宜又大碗的鰻魚飯了。🐟



▲ 綜合以上說法，未來的鰻魚飯恐怕只漲不跌。



# 漁港志工—— 創造臺灣漁港新價值

文 / 林昌德（漁業署技士） 照片 / 張瓊文（海洋大學漁業推廣委員會）提供



▲ 沙署長頒獎表揚學習表現優異的志工群。（攝影 / 湯素瑛）

為活化漁港與漁村、提昇海洋遊憩產業及提高漁港利用之目標，行政院農業委員會漁業署進行漁港志工之培訓工作，讓有志人士成為漁業推廣與解說導覽志工，同時配合內政部規劃建置的「全國志願服務資訊整合系統」，建立漁港志工網，篩選優秀志工為常設各漁港志工網蹲點人員，使能隨時提供觀光客及消費者最新的資訊與解說導覽服務。

活動以基隆八斗子漁港、宜蘭烏石港漁港和高雄蚵仔寮漁港等三地作為志工培訓地，以臺灣海洋大學、臺灣大學和高雄海洋科技大學三校漁業推廣委員會為技術諮詢單

位，同時配合該地區漁會四健、漁事、家政推廣教育人員等資源開辦。招募培訓過程分三個階段推動：

**第一階段：基礎培訓期**——邀請講師（經驗豐富、志工團體）、藉由活潑生動的課程安排，培養學員具備有基礎的志工服務認知及能力。

**第二階段：專業培訓期**——安排專業的漁港導覽技能與相關漁港知識課程，藉由專業講座訓練、活動模擬與心得交流，讓學員交互學習彼此經驗，提升自信與能力，並增進志工間之關懷與同理心，藉以成為漁業署漁港志工服務團隊的成員。





▲ 基隆場莊慶達教授開場。



▲ 梓官場黃榮富院長講課。



▲ 基隆場陳梅岡處長講課。

**第三階段：實習服務期**——完成基礎訓練及專業課程培訓之漁港志工服務團隊的成員，須經過在地漁港蹲點服務實習認可，並於指定漁港服務單位，完成漁港志工實際服勤時數。

在透過各地漁業相關團體、社區發展協會及相關教育單位公布招募志工之訊息，報名相當踴躍，並於99年10月間進行漁港志工

基礎培訓，總計受訓人數為133人，其中基隆場為43人，頭城場為42人，高雄場為48人。再從133位接受基礎培訓之志工中，篩選配合度與參與意願極高之漁港志工，於12月3~4日進行漁港志工進階培訓，總計培訓人數為75人，其中基隆34人、頭城20人、梓官21人。再由75位接受進階培訓之志工中，篩選種子志工30人，基隆、頭城及梓官各10人，



▲ 頭城場許冠濱總經理講課。



▲ 何立德秘書長講課。



▲ 左承偉副秘書長講課。





▲ 梓官場學員合影。



▲ 與尤老先生合影。

於12/15至12/20間安排於基隆八斗子漁港、頭城烏石漁港及梓官蚵仔寮漁港實習，並由30位種子志工中選出學習表現優異且較具代表性之志工夥伴，配合十大魅力漁港活動，於12月23日記者會頒獎表揚。

### 未來漁港志工的服務與任務如下：

**（一）解說諮詢服務：**於排班時間內為預約導覽解說之遊客或現場需導覽解說服務之遊客，進行蹲點漁港之人文、海洋、生態與地質資源解說與導覽。

**（二）蹲點漁港之聚落、人文景觀、自然地形景觀、特殊地標等相關資料收集：**於排班時間內前往蹲點漁港各處收集蹲點漁港之任一特殊聚落、人文景觀、自然地形景觀、特殊地標等相關景象，拍照並撰寫敘述文字（至少200字）。

**（三）蹲點漁港之巡邏、漁港環境清潔及漁港設施損壞通報：**於排班時間內前往蹲點漁港港區巡邏，撿拾港區垃圾，發現漁港設施損壞，應拍照並通報當地漁會處理。

配合漁港志工的設置，基隆、頭城及梓官等3個區漁會服務台將同時設立志工導覽服務站，由漁會推廣人員進駐，於上班時間內，將接受遊客現場親洽，協調安排漁港志工導覽服務。漁業署也建置臺灣魅力漁港志工服務網（網址：<http://port.ifish.tw>），網頁內容包含各志工駐地漁港特色簡介、建議遊程、志工預約服務、志工服務花絮等，並將提供志工網路預約服務功能，供遊客預約遊程導覽解說使用。



▲ 蚵仔寮文化協會林金蓮總幹事解說古井及古厝。





▲ 志工進階培訓合影。

漁港志工是結合有志人士服務熱誠、漁會及相關漁業團體資源，提供遊客漁港導覽解說服務，以完善魅力漁港特色及服務；同時也進一步將導覽解說內容豐富至漁村風貌、漁業產業及文化讓遊客因了解漁業而喜愛漁業、支持漁業，漁港志工駐點服務將能讓漁港展現更多元的風貌，也提供國人至漁港旅遊更貼心的服務。🐟



▲ 頭城場學員合影。



▲ 基隆培訓合照。



▲ 參訪自學漁業畫家尤辰允老先生家。



▲ 蘭陽博物館導覽實習。



## 漁村再生 青鯤鯓

### 社區三寶——蝦乾、蚵仔、烏魚子

文 / 楊文琳 攝影 / 游忠霖



▲ 蝦乾。



▲ 蚵仔。



▲ 烏魚子。

曾經是海中孤島的小漁村，有著傳說中如同泛出青色大魚身形的「青鯤鯓」，保留著純樸的漁村風味，來到青鯤鯓，絕不能錯過社區三寶——蝦乾、蚵仔、烏魚子，運氣好的話可以到青山漁港參與熱鬧的魚貨叫賣，還可以看到扇形鹽田的夕陽和高蹺鵝的身影，想感受最道地的漁村風情，來青鯤鯓就對了！

#### 社區三寶：蝦乾、蚵仔、烏魚子

和不少漁村一樣，青鯤鯓社區內到處都可以看到成堆的蚵仔殼，在烏魚子盛產的季節，也會看到一排排等著曬成美味的烏魚

子，但是有一樣奇特的景象卻是其他漁村少見的，就是費時費工的日曬火燒蝦乾。

#### 以日光跟海風調味的曬蝦乾

第一次看到曬網中整齊排列的蝦子，隨著一陣陣的海風搖晃著，心中不免疑惑這是什麼？擔任青鯤鯓社區發展協會常務監事的王林錦雀，熱心的說明這就是僅存的正港臺灣味——曬蝦乾。

曬蝦乾用的是俗稱「火燒蝦」的蝦子，做成蝦乾香味四溢，相當美味。製作流程是先把買來的蝦子洗淨濾乾後去殼，只見錦雀姨用鑽子5、6秒就俐落的剝好一隻蝦，接著





▲ 擔任青鯤鯓社區發展協會常務監事的王林錦雀，也是一名曬蝦乾達人。

把撥好的蝦肉一一排放在鐵網上，再拿去曝曬。通常蝦乾必須連續曝曬兩天才會完全乾燥，如果遇到天候不好，未乾燥的蝦乾必須先放進冷凍庫保鮮。

當蝦乾變成有點透明的漂亮褐色時，表示蝦乾已經完全乾燥了，由於四台斤的蝦子只能製成一台斤的蝦乾，製作過程要四天左右，因此一台斤的蝦乾售價約達800至1,000元，錦雀姨說，蝦乾只要稍微烤一下就很美味，也可以炒米粉、煮麵線，累積了全省各地不少饕客粉絲的錦雀姨自豪的說，只用日光跟海風調味的曬蝦乾是僅青鯤鯓才有的道地天然臺灣味。



經由烘烤過的蝦乾即可食用！

#### 火燒蝦小檔案：

中文名：鬚赤對蝦

學名：*Metapenaeopsis barbata* (De Hann, 1844)

臺灣近海產量豐富。

資料提供：何平合老師

#### 蝦乾處理流程



1. 洗淨。



2. 去殼。



3. 鋪成。



4. 曝曬。



5. 剝離。



6. 完成品。

#### 青鯤鯓小檔案

青鯤鯓包含了臺南縣將軍鄉鯤鯓村和鯤溟村兩個村落，村民大多以養蚵和捕魚為生。在康熙35年（西元1696）高拱乾的【臺灣府志】中就有記載著「青鯤鯓，西臨大海」這個地名。南部有「一鯤鯓、二鯤鯓……七鯤鯓」的地名，很多人都聽過鯤鯓卻不知道何謂鯤鯓，山海經云：「北冥產魚、其名為鯢、鯢之大、數千里」，由於地形像一條大魚，在陽光照射下會呈現青綠色，因此得名「青鯤鯓」。







▲ 朝天宮前廣場，是社區媽媽跳舞的練習場所。

## 現挖蚵仔做美味蚵嗲

在青鯤鯓的堤岸邊到處可見一簍簍現採的蚵仔堆在船上，也會見到許多阿嬤不停手的將蚵仔的肉從蚵仔殼挖出來，旁邊就是一堆堆的蚵殼，青鯤鯓的蚵仔不只新鮮好吃，而且產量多，想要鮮嚐蚵仔的美味，村裡有不少現挖蚵仔做的小吃，包括蚵嗲、蚵仔酥等。其中，創始於日治時代的秀里蚵嗲店已傳到第四代，有一百多年的歷史，作家汪笨湖還曾經做一道詩來稱讚「秀里蚵嗲」的美味。



▲ 現挖現做的蚵嗲。

## 隱身小漁村內的烏魚子大戶

雖然青鯤鯓的烏魚子加工廠不多，但隱身在小漁村的宏盈商號，卻是供應國內烏魚子產量數一數二的專賣店，曾是首先自美進口烏魚子的陳仙鳳表示，野生烏魚卵越來越少，因此現在製作烏魚子的貨源主要是進口及臺灣養殖的烏魚卵。不過，現在的進口烏魚卵近年不但越來越貴，數量也越來越少了，他更擔心的是臺灣的養殖烏魚如果產量無法持續增加，烏魚子產量會越來越少，價格也會越高。

## 青山漁港

雖然現在青鯤鯓的漁業已經漸漸沒落，但青山港魚市以「現撈尚青」及公開競標、價格便宜等條件，吸引了臺南及高雄低區的民眾前來搶購，青山漁港的魚貨拍賣時間是每天下午2點開始，不過，如果天候不好漁船未出海時則沒有魚貨可拍賣。

## 社區信仰活動中心朝天宮

開車轉入青鯤鯓前，遠遠就可以看到一座高聳的建築物，以及雄偉的假山及後花園，這就是青鯤鯓的信仰中心－「朝天宮」。朝天宮開始於清嘉慶年間，除後殿中



▲ 社區雖小，卻有國內數一數二的烏魚子供應商。





◀ 積極參與農委會農漁村再生培根計畫的青鯤鯓社區志工翁慶田。

央為聖母娘娘，並供奉土地公、註生娘娘、五府千歲、七王千歲及北極玄天上帝。寬廣的廟埕是民眾聚會的重要場所，幾乎每天都可以看到社區媽媽活潑健康的跳著元極舞，今年端午節還將舉辦村內的大型活動，大家不但要一起綁粽子，還要大秀練習已久的元極舞。

### 「青鯤鯓之父」陳天賜

在朝天宮的後花園中不只可以看到青鯤鯓和建廟的沿革緣由，還會看到一座頭像，他就是促進青鯤鯓現代化最重要的人士前青鯤鯓漁會理事長陳天賜，陳天賜先生民國前8年出生在青鯤鯓，當時的青鯤鯓還是一個四面環海的小孤島，在他和全體村民的努力下築起對外聯接道路，孤島的名稱和景象從此消失無蹤。他並籌建鯤鯓第一所國小，並推動建設青山港。

### 扇形鹽田 高蹺鴿

青鯤鯓四周圍有許多鹽田，近年來七股鹽場已經廢曬，只留下大片荒蕪的鹽田，也成了鳥類喜愛的棲息地之一，而青鯤鯓的魚塭因為提供了藻類及底棲生物的有利生長環

境，也很適合鳥類棲息、覓食。合稱為臺南濕地生態三寶的高蹺鴿、反嘴鴿與黑面琵鷺，運氣好也可以看到他們的蹤影。

### 期待再生

為了讓青鯤鯓再生，參與農委會農漁村再生培根計畫的青鯤鯓社區志工翁慶田，與夥伴除了參與了關懷班課程，未來還會陸續完成四階段培訓課程及推動後續社區建造，翁慶田表示，希望將社區三寶：蝦乾、烏魚子、牡蠣，達到產、銷、觀光「一條龍」之整合形態。由於這裡也是高蹺鴿等重要野鳥棲地，因此期待未來能在此設立「沿海自然保護區」，也將結合社區的力量進行社區的綠美化工作，設立社區活動中心，擁有自己的家。📍



▲ 青鯤鯓派出所利用廢棄膠筏及彩繪，打造具有漁村風味的裝置藝術。



攝影 / 游忠霖

# 王有森—— 以水墨暈染海洋・以畫筆刻畫魚兒

文 / 吳珮菁 圖 / 王有森提供

從小在澎湖長大的王有森，海洋和魚就像他的生命一般，是很自然的喜歡，因此創作中多以海洋生物為主。他的作品裡出現最頻繁的就屬馬拉巴石斑，除了因為牠最常見以外，喜愛牠的美味也是會當做創作題材的原因之一。

在經歷了15年攝影記者的生涯後，王有森重拾畫筆，再次揮灑出他對海洋的熱情。原本就是學水墨畫出身的王有森，作起畫來毫不生澀。不過他的作品有別於一般傳統的水墨畫，在題材的選擇和理念的延伸上，多加入隱喻的手法。揉



►《悠游自得圖》王有森 2007 水墨 蠶衣宣 66cm×90cm





▲ 《混淆》王有森 2008 水墨  
蠶衣宣 66cm×132cm



▲ 幻想自己是海龍王的王有森，創造出屬於自己的門神。以鯊魚和螃蟹表現威風的外表擔任龍宮侍衛，不僅如此，還多了樂器和「魚經」，表現「允文允武」的自我期許與投射。  
(陶板龍宮門神24×40cm)



合技法及想法，讓作品呈現出深度及廣度，既帶有趣味性又能發人省思。例如《混淆》這幅作品，以烏賊噴黑墨汁來迷惑敵人這種特性，加上陷在墨汁中一隻隻迷惑的眼睛，茫茫的眼神中透露出這種迷糊不清的時代現象，每一個眼神都代表每一種立場、角度、價值判斷。以這樣的畫面，勾勒出臺灣現代，充斥著「混淆」及「爆料文化」的社會媒體亂象。

另外一幅《悠游自得圖》，則是以獅子魚及兩隻小丑為主角。帶有許多毒刺的獅子魚總是能大搖大擺的在海中行動，相對於需要時時提防被其他大魚吃掉的小丑魚來說，這樣的悠閒是令人稱羨的。就像一群人汗流浹背的為五斗米折腰，卻有個人悠閒且慢吞吞的從這群人前面晃來晃去，這種「特權」是讓人又羨慕又嫉妒的。相信每個人的內

心深處，都想要有獅子魚這種特權及天然保護，所以這個作品就在畫獅子魚這種不疾不徐的優雅，美麗又自在的本錢，以這條獅子魚來「代言」許多人內心共同的心聲。

為了創作更多不一樣的作品，王有森也嘗試於陶瓷上作畫，以細膩的畫法加入類似原住民圖騰的元素，代表著希望生活能更接近自然，接近自己最原始的內心。乍看之下像是青花瓷的花紋，但仔細一看，是由海洋生物組成的圖案，可說是現代版的青花瓷，令人驚豔。

王有森認為：「唯有從獨特的生命經驗出發，創作才會獨特。」因此每一幅作品都帶有不同想法及理念。目前王有森正在創作的系列主題，是以海洋生物為代表去探討人類的情感，讓我們能看到海洋不同的表情，真實的情感表達，也更貼近人心。🐟



## 法國創意魚頭藝術家—— 安妮凱瑟琳

圖 / Anne-Catherine Becker-Echivard提供  
採訪英譯 / 楊佳梅

藝術無國界，漁業推廣特別邀請法國創意魚頭藝術家—安妮凱瑟琳，接受本刊遠洋網路線上專訪，發掘國外海洋藝術創意，擴展讀者的視野，更提昇漁村藝術再造。一般人對於魚頭的認知，不是煮湯就是丟棄，更難以想像它，竟然能拿它作成小玩偶，並搭配各種生活場景，訴說著一幅幅生動有趣的故事。讓我們一起來了解魚頭藝術家的創作過程吧！

### Q&A

**1** 當初為何想要使用魚來創作作品？而第一份作品是？可以形容一下第一份作品的創作想法？

Anne：老實說，我不記得剛開始為什麼我使用魚來創作，但有趣的是，它成功了！所以我就愛上了它。但是，我想成功的原因是，它任由你將魚頭角色





▲ Drugstore (藥房)。

放在任何情況中而不會有感情上的判斷批評，你知道，魚是沒有任何表情的！

**2. 魚頭大多採用哪些魚種？又是從哪取得呢？而以魚種而言，哪一種又最好創作？**

Anne：我用的魚種有：鱒魚（trout）、小鱒魚（whitin）、鰱魚（mullet）、鯛魚（seabream）、鯉魚（carp）、魷（scorpionfish）、鯖魚（mackerel）、小鯛（pandora）、鰻魚（eel）。我經常使用的為牙鱒（Merlan），鱸魚（Bar），鯛魚（Dorade）。魚的眼睛非常的重要，因為關係到我想要賦予給這個角色的表情：無辜、攻擊性、乞求、噁心、無助、有希望的……等等。



攝影 / Roger Turqueti

姓名：安妮凱瑟琳

*Anne-Catherine Becker-Echivard*

出生地：法國

現居：柏林

年齡：39

生日：1971.4.29

教育背景：法律

興趣：瑜珈、閱讀、健行、烹飪

**3. 妳想要表達的魚頭人偶，個性、特徵為何？及背景故事有特別意義？**

Anne：讓魚扮演成我故事中的角色，最棒的好處是——他們完完全全地相等，他們忠實地呈現出觀看者所想看見的人物——並且他們很可愛！這比你原先預料的重要的多。因為人們對於我的魚頭角色感受一種情感的連結，在情感的層次上，他們接受了這個情況。若看見真實的人在悲慘的情況下，你會用你的腦袋去解讀這張照片。若是看見可愛的魚兒，你則會用你的心去看這張照片。

**4. 其中開放式酒吧（open bar）系列，為何城市是以酒吧（bar）呈現，而臺北的背景又具何種意義？**

Anne：人們對於飲食，都帶有強烈的民族自豪感。想想看酒、茶、咖啡這些東西吧。但是啤酒則不同：不論你走到哪裡，它都會出現！因此，在世界各地，酒吧（Bar）是一個普遍性令人愉快的地方。我的開放式酒吧（open bar）作品系列試圖抓住這種精神。你喜歡臺北場景嗎？



▲ Soccer Cheese Balls (足球起司)。

**5.** 妳的作品讓人感覺詼諧有趣，有時很諷刺，故事的想法通常源自哪裡？而場景是源自哪裡？

Anne：我的想法來自報紙、書籍、大賣場、街上……事實上，是來自從我周遭生活的環境。

**6.** 魚頭系列共分為幾種系列，你個人又最喜歡哪一種系列，為什麼？

Anne：魚頭系列是我現在正在做的事，所以它不只是系列而已。只要我還有能力創作的一天，我會繼續發掘魚的世界。

**7.** 聽說一件作品需花費約三個月時間，其間妳如何保存魚頭不腐壞？又可以保存多久呢？

Anne：事實上，這是一個大問題！我花了很多時間去找理想的解決方法。是的，這是祕密，而我只能透露這麼多：我從古老埃及人身上學的。

**8.** 從你的作品都是袖珍系列，大致上大小都多小呢？而你的創作中是否有挑戰最小的事

物？創作中最具挑戰性的事情為何？

Anne：我的魚頭角色的大小依據是我所買的魚的大小而訂。我並沒有做任何變動。最具挑戰的事情是讓我的團隊知道我們想要傳達的想法。每一個人人都必須清楚地知道我們要做什麼。

**9.** 除了魚頭，那還有其他的創作媒材嗎？

Anne：我曾經試過其他方式但最後決定完全專注在魚的身上，對我和我的觀眾來說，它最合適。

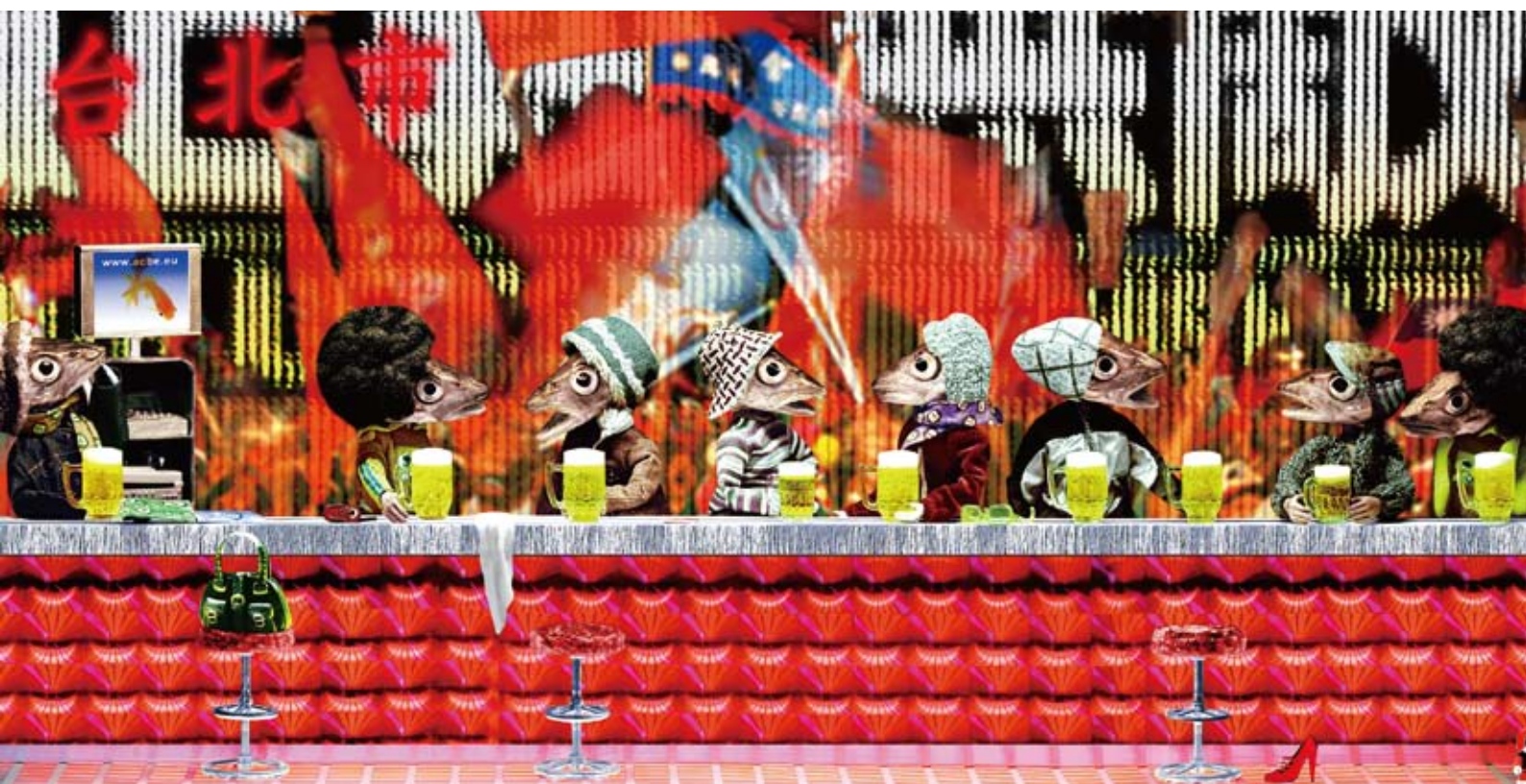
**10.** 聽說妳喜歡使用傳統照相機而非數位相機拍攝魚頭人偶，請問偏好的理由？

Anne：從2010年，我開始使用數位相機。我現在有Hasselblad。

**11.** 妳最崇拜的藝術家是誰？或是誰的作品影響妳最深？

Anne：融合了蒙得里安（Mondrian）、包浩斯風格（Bauhaus Style）、馬爾維奇（Malevitch）、李奇登斯坦（Lichtenstein）這些藝術家，還有，





▲ I love Teipei (我愛臺北)。


我會非常留意德國攝影師湯馬斯得蒙 (Thomas Demand) 的作品。

**12.** 妳的作品曾於巴黎、東京、上海、北京展出，並曾參加2009Art Taipei Fair，這些對你有何影響？

Anne：了解你的觀眾是非常重要的。去認識及參與世界各地的展覽會大大地幫助

我對於未來作品的構思。

**13.** 未來的創作方向？有最想完成的夢想或計畫嗎？

Anne：我的下一個作品將會把魚帶進的電影。在柏林，我現在正和二位年輕導演合作構思細節部分：將是一齣“喜劇魚樂短片”！



▲ Wurst (德國香腸)。



# 生生不息

文 / 蒙金蘭 跨頁攝影 / 游忠霖  
內頁攝影 / 陳吉鵬





## 第二屆十大魅力漁港（1） 四草漁港

潔淨的海水，讓四草的蚵仔碩大肥美，可說是上天所賜予的禮物。  
古老的海港、悠久的歷史人文、獨特的自然景觀，四草讓你彷彿進入時光隧道，回到一個遙遠的時空……





旅遊  
路線

- 四草大眾廟
- 四草砲台
- 搭乘竹筏遊覽綠色隧道
- 四草漁港
- 鹽田生態文化村
- 夕遊出張所
- 蚵灰窯文化館
- 鎮門宮
- 鎮門廟高處觀海、賞夕陽
- 安平觀光魚市享用晚餐
- 回到溫暖的家



四草的魅力，就在於它的原始、淳樸，在這個小而美的漁港裡，留有眾多荷蘭人的遺物，土地與海域提供豐富的生態觀察，鎮門宮賞夕陽更是迷人。如今魅力獲得肯定，對我們四草長大的孩子而言，實是莫大的鼓舞，意義非凡。

總幹事

吳春銀





▲ 一大清早，四草漁港進進出出一艘艘運載蚵漁船。



▲ 滿載回港的蚵簍，以吊蚵機從漁船上吊到貨車，準備剝蚵作業。



▲ 收成進港後，立即剝下鮮蚵裝袋，準備新鮮上市。



▲ 牡蠣產銷班班長表示，這裡採用垂下式養殖，養出來的蚵仔肉質鮮美、賣相好，是來四草的最佳伴手禮。

## 在地產業 養蚵

清晨4、5點，一艘艘漁船航向四草外海的海域，忙著收成養得又肥又大的蚵仔，裝成一簍簍載回到漁港卸下。小小的四草漁港頓時佈滿船隻，來來往往，雖然擁擠，卻是亂中有序。

另一頭，作好萬全防曬準備的「青蚵嫂」們則圍坐在一起，嫻熟俐落地把蚵仔從殼中剝出，鮮蚵隨即裝袋、裝箱，準備載至不同的地方賣得好價錢。

位於昔日台江內海北端的四草漁港，可說是全臺南歷史最悠久的漁港，至今仍保留著簡單、淳樸的風貌，養蚵是這裡最重要的產業。

由於地理位置特殊，四草外海水流比較活、海水特別清澈，村民採用垂下式的牡蠣養殖法，養出來的蚵仔肉質鮮美、色澤非常誘人，所以賣相特佳，口感也真的好吃，主要銷往中臺灣，連自己本身盛產牡蠣的東石都特地前來搶購。

南市區漁會總幹事吳春銀表示，四草畢竟是難得尚未被開發的地區，紅樹林、綠色隧道等天然資源豐富，再加上一些明、清的遺蹟，以及養蚵、鹽業的獨特人文，非常與眾不同。

今後的發展，期望能保有原來的風貌，讓外地人親身「體驗」。例如眾多的溼地，人們只要不怕溼、不怕泥，隨手就可以抓到魚、蝦、蟹；結合一些老舊的房舍，改建成風情民宿，投宿的客人可以自己用老竈煮飯、焗窯等古早的生活方式。





▲ 四草砲台：孔間牆面上，古榕盤錯，根莖交集，說明了歷史的痕跡。

## 附近走走

### 四草砲台

在四草大眾廟的前方，有一面「矮牆」，牆腳下等距離出現一個個圓洞，牆上立足了好幾株榕樹，樹根延展纏繞，簡直成了牆的一部分，形成非常獨特優美的畫面。

原來這面牆就是清朝道光年間中英鴉片戰爭爆發時，為了抵擋英軍所建的防禦砲台。砲台雖已不復存在，這面牆也成了鎮海國小的圍牆，目前名列國家二級古蹟。



▲ 鎮門宮：全台唯一西洋面孔的「赤腳門神」。



▲ 廟內解說員說明著，牆面壁畫為延平郡王鄭成功及陳永華將軍畫像。

### 鎮門宮

屹立在四草陸地盡頭的鎮門宮，看似不起眼，卻是笑看臺灣發展史的重要廟宇。站在廟的二樓，放眼望去，就是有沙洲屏障的臺灣海峽，當年鄭成功就是從這裡登陸的，所以有「成功第一步」之稱。

廟裡的收藏都有歷史典故，廟門上還可看到全臺僅見西洋面孔的「赤腳門神」，非常有趣。拜訪時記得請當地的導覽員詳細解說一番，才不會入寶山空手而返。

地址：臺南市安南區馬祖宮一街345巷420號

電話：(06)284-1162；0932-700-720

### 夕遊出張所

踏入夕遊出張所，這裡所有的展示都和「鹽」有關，尤其中央色彩繽紛的鹽，據說共366種顏色，每個人都可以找到屬於自己的生日色彩。



▲ 玄米茶食。

所謂「夕遊」，是取日本「鹽」的諧音，順便點出在這裡看夕陽很有看頭；而「出張所」大約等於「辦公室」的意思，原來這幢超過90年的日式建築，當年是臺灣總督府專賣局臺南支局的辦公室，現在改裝成以鹽為主題的展示館，別具深意。

地址：臺南市安平區古堡街196號

電話：(06)391-1088

網址：[www.sio-house.com.tw](http://www.sio-house.com.tw)



▲ 館內最大特色，就是有著屬於每一個人的366個生日彩鹽。



► 原日據時代臺鹽的分駐所，保留原始日式建築，改裝以鹽為主的展示館。





▲ 傳統鹽工曬鹽工作，開放團體預約體驗。

## 鹽田生態文化村

西元1919年開闢的安順鹽場，是日治時期臺灣第一個新式鹽場，頗具指標性意義，目前已整修為鹽田生態文化村，可以看到傳統曬鹽、採鹽的模樣。

村裡還附設台江鯨豚館，收藏了全亞洲第二大的抹香鯨標本，來這裡可以對鯨豚有深刻的認識。這裡也有全臺灣唯一的鯨豚救援中心。



地址：臺南市安南區大眾街101巷12號  
鹽田體驗預約專線：(06) 284-0073  
網址：[www.saltpan.org.tw](http://www.saltpan.org.tw)

台江鯨豚、魚類標本館（需3日前預約）  
預約專線：0987-157512



▲ 鯨豚博物館解說員說明鯨魚構造。



▲ 全亞洲第二大的抹香鯨標本。



▲ 台江魚類標本館。



▲ 鹽田資料館，展示各式各樣的採鹽工具及鹽相關藝術品。

## 順遊景點

### 安平蚵灰窯文化館

地址：臺南市安北路110之1號  
電話：06-2286836  
可電洽免費預約導覽  
開放時間：9:30~17:00  
(週一休館)



### 四草紅樹林綠色隧道

位置：四草大眾廟旁坐膠筏  
遊台江乘船處  
電話：06-284-1610  
營業時間：周六、周日  
9:00~17:30  
行程：紅樹林隧道來回  
約40分鐘  
四草台江之旅 來回約2小時





▼ 蚵仔麵線。



▲ 金沙中卷。



▲ 黑格魚炒高麗菜酸。



▲ 安平觀光魚市海之味門市。



▲ 紅燒魚。



▲ 白菜花蟹湯。

## 在地美食

### 海之味

來到四草，怎可輕易錯過當地最寶貝的資源—蚵仔，更要大啖這一帶海域捕獲的生猛海鮮。位於安平觀光魚市一樓的海之味餐廳，老闆每天凌晨都親自到魚市挑選最新鮮的漁獲，品質與口味頗受稱道，開幕一年多以來已征服不少當地饕客的味蕾。

#### 蚵仔麵線：

選用四草盛產的鮮蚵，加上韭菜等清炒，鋪在麵線上，不需加任何人工甘味劑，蚵仔本身的鮮甜就讓人忍不住吃下好幾碗。

#### 紅燒魚：

大尾的帝王魚，切塊後加上青椒、木耳、紅蘿蔔、高麗菜等紅燒，道地的臺南家常手法，最能吃出魚的鮮美。

#### 黑格魚炒高麗菜酸：

老闆娘親手醃漬的高麗菜酸，非常開胃，搭配野生的黑格魚，更是風味獨具。

#### 白菜花蟹湯：

體型碩大的花蟹，加上白菜慢慢熬，不但蟹膏豐富，看得出店家挑選食材用心，湯的味道更是鮮甜。

#### 金沙中卷：

中卷切塊之後，加上鹹蛋黃一起炒，誘人的色澤與獨特的風味，堪稱絕配。

地址：臺南市安平區城平路1號

電話：0910-659-899

## 伴手禮

南市區漁會目前所有的漁產品，幾乎都由四草產出，尤其是利用虱目魚做成的

香腸，虱目魚本身肉質甘美、油份比較少，做成香腸分外清爽、可口，而且使用真正的豬腸作外皮，口感紮實，風味絕佳，非常受歡迎。

訂購專線：南市區漁會產銷班19班  
(06)284-1585、0912-766-516



▲ 虱目魚酥、虱目魚香腸伴手禮。





▲ 從漁網上卸魚後，直接擺放在船頭叫賣，保證“新鮮”。

文、攝影/ 黃丁盛

巴爾卡(Barka)座落於巴提那賀平原(Plain Batinah)濱臨阿曼灣的海岸線上，距離阿曼首都穆斯開特(Muscat)約40公里。這兒的漁村其實沒有真正的港口，所有的漁船都停泊在沙岸上，進入“漁港”全憑人力推動，其技巧是利用海浪作為助力，前面套繩索拉、後面用木板撐，船隻進出都十分費力。巴爾卡雖無良港，但漁獲卻非常豐碩，繁忙的魚市場離海邊不到50公尺，魚攤上賣的都是剛上岸的各式各樣新鮮漁獲；更特殊的是有些船隻上岸後才從漁網上卸魚，並立刻擺放在船頭叫賣，真的非常“新鮮”有趣。



▲ 巴爾卡漁村的漁船出海與上岸停泊全憑人力推動，十分費力。

# 小港 風情



## 海上蚵田， 台子村漁港

台子村漁港  
文/ 高世澤 圖/ 高遠文化

在台子村漁港外，膠筏勤耕著蚵田  
一艘艘宛如達達的水上犁牛  
馬達喘著大氣，  
海堤披了蚵殼的盛裝  
外傘頂洲倒像一隻放牧的牛  
漁民舞著膠筏拴緊  
深怕一個大浪把美好的蚵仔麵線打翻

遊客在海堤坐著大啖烤蚵  
湯汁滴在港灣漾出了一朵甘甜的漣漪