

每月焦點

漁村再生
與海為鄰的夢公園
出水社區有夠「水」！

臺灣好鯨彩！

賞鯨的起源與近況
賞鯨旅遊遇上研究保育

漁業推廣

Fisheries Extension

Vol. **296**

2011年5月出版
漁民與指導員適用



行政院農業委員會漁業署



在紅頭部落聽見飛魚

攝影 / 唐昌榮

拍攝地點 / 蘭嶼紅頭部落

文 / 高世澤

飛魚，是黑潮遞給蘭嶼的家書
紅頭部落，是招魚祭的使者
拼板舟，是大洋的口袋
蘭嶼海灘，是雅美族人的歌聲
山上嵐煙，是蔚藍海洋的呼吸
等待飛魚季，是小島最富裕的願望

部落的日子過得像一首詩，就等
三月，舟子以鮮紅的彩繪召喚海洋
和六月過後
拼板舟和飛魚作伴在海灘上寂靜發呆



漁業推廣

Fisheries **E**xtension

中華民國七十五年十月十五日 創刊



目錄 CONTENTS



04



12



26

封面故事



漁村再生

出水社區一支釣
—展現釣技的保育漁法

文 / 陳怡錢 攝影 / 游忠霖 (合成組圖)

苗栗苑裡 出水社區
擁有美麗的海岸風情
還有一支釣達人及尚青的漁產
更特別的是，
這充滿了傳統漁村中少有的藝文氣息，
讓曾榮獲十大魅力漁港的苑港漁港，
更添增不少魅力。

封面人物：通苑區漁會一支釣產銷班班長 賴玉銘

封面裡

在紅頭部落聽見飛魚

文 / 高世澤

封底裡

世界的漁港 (5)

塞內加爾—聖露易斯漁港 (一)

文 / 黃丁盛

封底

國產魚貨 安心選用宣傳海報

文 / 漁業署提供

04

特訊

- 04 聯合國糧農組織前助理秘書長—
野村一郎應邀來臺發表永續漁業演說

文 / 蔡天享、俞怡君 (漁業署遠洋漁業組科長、技正)

- 08 認識阿根廷魷

由於捕獲量大幅減少，阿根廷魷價格上漲，
許多魷魚羹店改賣肉羹

文 / 陳志忻 (國立臺灣海洋大學海洋事務與資源管理研究所 助理教授)

丘臺生 (國立臺灣大學動物學研究所 教授)

12

每月焦點

- 12 臺灣好鯨彩！

文 / 高遠文化

- 14 賞鯨的起源與近況

文 / 李明華 (中華鯨豚協會 祕書長)

- 16 賞鯨旅遊遇上了研究保育

文 / 葉益青

- 18 與鯨豚相約黃金海岸

專訪連續3年榮獲「賞鯨標章」的花蓮多羅滿賞鯨公司

文 / 黃瀚瑩

- 20 賞鯨的意外驚喜—飛魚

文字整理 / 高遠文化

- 24 「阿美式」的飛魚創意料理

文 / 陳怡錢



Fisheries Extension 第296期 2011.05.15

中華民國七十五年十月十五日創刊
中華民國一百零四年四月十五日出版
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、吳信長、林永德、
郭慶老、陳茂本、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」

26

- 26 與海為鄰的夢公園 出水社區有夠「水」！
文 / 楊文琳

31 推廣天地

- 31 100年養殖漁業放養量6月30日截止申報
文 / 歐柏麟 (財團法人養殖漁業發展基金會 業務專員)
- 32 雲林區漁會 全國第一個成立養殖股
文 / 湯素瑛 (本刊執行編輯)
- 34 有機水產養殖之展望：
探討國際趨勢與國內未來發展 (下)
文 / 陳永松
(國立宜蘭大學動物科技學系 助理教授 / 有機產業發展中心)
- 38 媽媽，您辛苦了！
～漁村子女對媽媽的印記～
文 / 楊勝在、許世明、王柏州、黃璫瑩

40 港動人心

- 40 第二屆十大魅力漁港 (3)
石梯漁港 享受刺激
文 / 高遠文化



48 魚話魚畫

- 48 刻出一間海洋屋 賞鯨船長林國正
文 / 陳怡鈺

50 活動報導

- 50 立法院委員呼籲：吃國產魚，安啦！
文 / 吳佩珊 (漁業署養殖組)
- 51 臺中魚市場加強漁產品輻射檢測
文 / 何立德 (臺灣休閒漁業發展協會 秘書長)
- 52 臺北魚市加強宣導國產魚貨安全無虞
文 / 胡其湘 (漁業署簡任技正)
- 53 首座漁港旋轉餐廳於竹圍漁港隆重開幕
文 / 葉孟琪 (漁業署技士)
- 54 建國百年國際帆船邀請賽
文 / 林昌德 (漁業署企劃組技士)



56 娛樂補給站

- 56 南市區漁會家政班 多彩多姿手工藝品
文 / 蒙金蘭

聯合國糧農組織
前助理秘書長—

野村一郎

應邀來臺發表
永續漁業演說



文 / 蔡天享、俞怡君（漁業署遠洋漁業組科長、技正）
攝影 / 湯素瑛（本刊執行編輯）

主管全球最高漁業機構之聯合國糧農組織（FAO）漁業委員會（Committee on Fisheries, COFI）漁業暨養殖部（Fisheries and Aquaculture Department）前助理秘書長日本籍野村一郎應行政院農業委員會漁業署邀請來臺發表「從全球觀點展望永續漁業之成功要素（Sustainable fisheries from global perspective-elements of success）」演講，對全球漁業狀況及捕撈漁業管理之挑戰提出警語，並為世界各國面臨的問題與政府漁業政策提供思考方向。

學 歷	美國哈佛大學甘迺迪政府學院（John F. Kennedy School of Government）（行政學碩士）
現 任	東京海洋大學校長顧問 海洋管理委員會（Marine Stewardship Council, MSC）評議員（Member of Board of Trustees）
重要經歷	聯合國糧農組織（FAO）漁業及水產養殖部門前秘書長（2000-2010） 大西洋鮪類資源保育委員會（ICCAT）主席（1999-2000） 日本水產廳（Japanese Fisheries Agency）參事官（1992-1998） 漁場資源課課長（1998-1999） 遠洋課課長（1999-2000）

FAO漁業委員會制定 全球捕撈與養殖漁業國際漁業協定

FAO漁業委員會（Committee on Fisheries, COFI）為全球最高漁業決策機構，成立於1965年，現有會員數137國，其主要功能包括：（一）



係唯一管轄漁業之全球性政府間國際機構，每兩年召開一次會議。（二）對FAO漁業工作計畫之審查與執行。（三）定期檢視漁業問題及提出解決方法，制定強制性之國際漁業協定（Agreement）及非強制性之國際文件（Instrument）。COFI成就斐然，包括完成制定15個重要國際漁業協定及文件，包括：

1. 責任制漁業行為準則。
2. 執行責任制漁業行為準則之羅馬宣言。
3. 降低延繩釣漁業意外捕獲海鳥國際行動計畫。
4. 保育與管理鯊魚之國際行動計畫。
5. 漁捕能力管理國際行動計畫。
6. 關於預防制止和消除非法、無報告、不受規範國際行動計畫。
7. 捕撈作業之技術指導方針。
8. 捕撈漁業及物種引進之預防手段。
9. 漁業管理之技術指導方針。
10. 保育與管理鯊魚之技術指導方針。
11. 負責任利用魚類之技術指導方針。
12. 海洋捕撈漁業魚類及漁產品之生態標籤指導方針。
13. 港口國防治IUU措施協定。
14. 水產養殖認證準則。
15. 國際混獲管理與減少丟棄準則。

以上各項國際漁業協定及國際文件多為各區域性國際漁業組織引用，並制定成其執行漁業資源保育管理措施之依據，並約束其所轄會員國之漁業捕撈活動。



▲農委會胡副主委興華（左圖）、漁業署沙署長志一（右圖）蒞臨致詞。

野村大力協助我國參與 聯合國體系漁業會議

此次演講會於100年4月18日假農委會舉行，國內產、官、學界領袖百餘名熱烈與會討論，漁業署沙志一署長於會中盛讚野村助理秘書長在FAO領導漁業暨養殖部門10年期間引領全球漁業走向之貢獻，不僅是日本之光，也是亞洲之光！野村去年七月甫自FAO退休，漁業署難得邀請到聯合國體系之前官員訪臺。我國因地位特殊，不易參與聯合國轄下之漁業會議與活動，在野村先生任職FAO期間，大力協助我國以觀察員身分參加FAO漁業委員會重要會議達10次之多，包括4屆COFI會議、1次海龜之技術諮商會議（Technical Consultation on Sea Turtles Conservation and Fisheries）及5次港口國措施之技術諮商會議（Technical Consultation to draft a legally-binding instrument on port state measures to prevent, deter and eliminate illegal, unreported and unregulated fishing），對我國積極發聲爭取漁業權益功不可沒，直接促成我國在漁業大國稱號下對漁業資源保育管理善盡心力。



▲ 中研院宋燕輝研究員（左圖）、師範大學王冠雄副教授（右圖）與會並提問。

在2005年間因我國少數業者不遵守國際規範捕魚，遭國際間指責，在2005年FAO COFI第26屆會議中我國亦遭攻擊，在Nomura協助與折衝下，我代表以FDCI名義首度在FAO COFI會議上取得發言權，說明我國在改善漁業資源保育管理所作之努力，使各國有所了解。雖然發言並非以我國名義，但大部與會者皆了解，是有關臺灣之事。

全球漁業捕撈過度， 需要新作為確保漁業永續經營

野村在演講中指出2009年全球魚產量1億4千5百萬噸（含捕撈漁業9千萬噸、養殖業5千5百萬噸），捕撈漁業量近年維持在約相同水準，養殖業則年增率約6.6%。根據聯合國糧農組織的評估，全球52%魚類資源已達充分利用，大約32%魚類資源不是面臨過度捕撈，就是面臨資源枯竭，就漁業種類來分，高度洄游/跨界魚種有65%已過度捕撈或已充分利用，大洋性鯊魚則有55%，鮪類則有30%。

野村從全球觀點指出海洋捕撈漁業管理之各項挑戰，包括：如何瞭解漁業及其環境、調和資源利用及養護、社會及公平問題、評估保育管理誘因之有效性、連結管理

與貿易及市場標準、改善管理制度及政府治理、及發展中國家參與。為因應諸多挑戰，野村認為永續漁業之成功要素必須要有新作法，例如改善政府制度提昇治理能力、在保育前提下創造最大價值、在有限漁業資源情形下，以安全、永續、有利基之原則來分配捕撈權力並創造利益。

在漁業及其環境部分必須要更務實處理過度投資與捕撈能力過剩問題，要採用預警式方式把不確定性因素列入考量，讓利益相關之各方參與決策，而非由上而下命令式。就調和資源利用及養護而言，則應在各方意見拉鋸中取得平衡，例如FAO所通過的4項國際行動計畫（IPOA）有關捕撈能力、非法/無報告/未管理（IUU）捕撈行為、鯊魚、海鳥，海洋保護區及華盛頓公約之管轄等，而政治上執行之決心則是關鍵所在。基本上漁民對於管理措施容易輕忽，所以對於捕撈權利分配必須兼顧有效性、合法性及可接受性，執行新措施過渡期間對漁民所造成的衝擊也要適當處理，例如若要採行像紐西蘭或澳洲對個別轉讓配額制度（Individual transferrable quota, ITQ）制度，小規模漁業與其捕撈對象是單魚種較為可行，對多魚種漁業則未必行得通。



▲ 野村一郎前助理秘書長（左3）拜會農委會，胡副主委興華（中）熱情接待並合影（攝影／施玉惠）。

在連結管理與貿易及市場標準議題上，野村認為應提供消費者有選擇好漁法所捕撈的魚來食用的環境，並可在餐廳菜單上可以標示哪些水產食材是不會破壞環境或魚類資源的方式所捕撈，而生態標籤制度可以作為此種告知消費者的方法。改善管理制度及政府治理部分，因為傳統漁業議題已經產生巨大變化，諸多新興議題冒出，如公平貿易、生態系管理、與空間管理與海洋保護區設立等，又如傳統上要求船旗國須對其漁船負有管理責任，而沿岸國則必須對進入其海域作業之外國船課以遵守保育管理規定之責任，而最新之觀念則強調港口國控制與檢查進到其港口漁船之重要性與有效性，甚至於進口國亦被要求對進口魚貨來源加以查核，並佐以文件證明，但必須注意不應造成貿易障礙而限制到正常良好來往之貿易，所以漁業管理必須隨之變化，惟必須把握利益相關各方之參與性與可問責性（accountability）、政策也必須保有開放性、有效性及連貫性等關

鍵原則。最後是發展中國家參與問題，該等國家有把魚類當作糧食供應來源或外匯來源之需求，需要特別考量，例如幫助他們進行行政體系與漁業技術改造，引導其改變由只求生產量進化到提升附加價值之生產方式，並鼓勵其參與區域性合作與培養執行保育與管理措施之政治企圖心。

我國遠洋漁業實力堅強， 漁業保育形象獲國際肯定

我國遠洋漁業年產量約80餘萬公噸，漁業實力堅強受國際重視，相對的我們亦注意回應國際對負責任漁業的要求，尤其近年來我國積極參與相關區域性漁業管理組織，與相關國家合作積極推動漁業資源保育與管理工作，建立良好漁業保育形象，深獲國際肯定，本次與全球最高漁業機構聯合國糧農組織前助理秘書長野村一郎暢談永續漁業，更有助於提昇我國重視漁業保育之形象。🐟

認識阿根廷魷



由於捕獲量大幅減少，阿根廷魷 價格上漲，許多魷魚羹店改賣肉羹

文圖 / 陳志忻（國立臺灣海洋大學海洋事務與資源管理研究所 助理教授）
丘臺生（國立臺灣大學動物學研究所 教授）

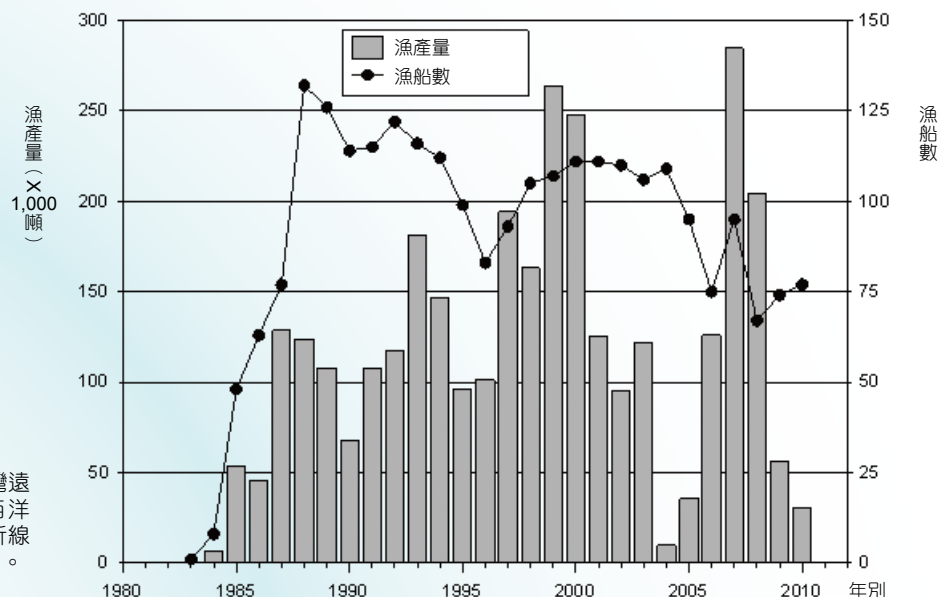


▲ 雖然阿根廷魷魚價格高漲，但部分業者仍堅持使用阿根廷魷魚，因口感較紮實、Q彈，帶有魷魚味。（攝影 / 游忠霖）

阿根廷魷為臺灣遠洋魷漁業之主要漁獲物，亦為國人常見之海產生鮮或加工食品。我國遠洋漁船阿根廷魷捕獲量在1999年達26萬公噸，2004年卻降至不到1萬公噸，2007年又高達28萬公噸，2009年又降至5萬多公噸，2010更降至3萬多公噸。阿根廷魷漁產量

的大幅度變化，不僅增加業者經營的風險，也影響到國內魷魚消費市場行情。

阿根廷魷為近海魷類物種，棲息於22°S至54°S間的西南大西洋巴塔哥尼亞陸棚與陸坡處，有日週性垂直攝餌洄游的現象，其主要以甲殼類，頭足類及魚類為食，但也是海



► 圖1. 1983至2010年臺灣遠洋魷釣漁業在西南大西洋捕阿根廷魷之漁船數（折線圖）與漁產量（柱形圖）。

鳥，海洋哺乳類及人類（漁業）之食物。

對阿根廷魷產生漁業興趣之船隊，主要為來自亞洲國家，如日本，臺灣及中國之魷釣船隊；另外，亦有來自歐洲國家，如西班牙，俄羅斯及波蘭之拖網船隊。魷釣漁船通常於夜間開燈作業，據以誘集魷群。阿根廷魷漁期通常在1至8月（即南半球之夏及秋季之間），主要漁場在35°S至

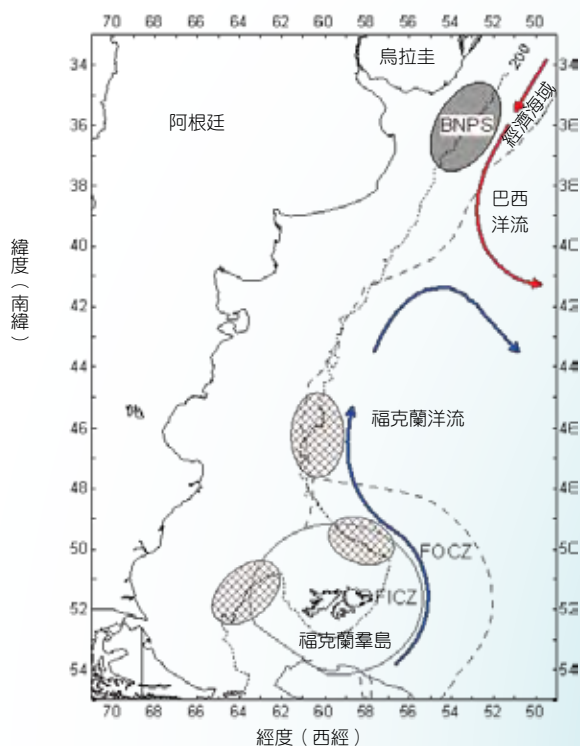
54°S間之巴塔哥尼亞陸棚邊緣處。在1986年至2009年間，阿根廷魷之總漁產量在18萬（2004年）與115萬（1999年）間，平均為63萬公噸。

臺灣遠洋魷漁業之發展始於1972年。初期以西北太平洋及紐西蘭水域為作業漁場，主要漁期為夏及秋季之間，南北半球之漁場適可輔助互補，構成週年之漁期。1984年少數漁船遠征西南大西洋，釣捕阿根廷魷，因收獲頗豐，吸引其他業者前往，在幾年之內即成為我國遠洋魷漁業之主要作業漁場。年產量平均為13萬公噸（圖1，柱形圖）。

由我國漁獲量趨勢觀察，阿根廷魷漁產量之變化似呈4至5年之週期，即在1993、1999～2000及2007年較高，位於波峰；在1995、2004～2005及2009年較低，是為波谷。但目前之時間序列長度（24年），恐仍不足以獲得可靠之週期性推算。



▲ 阿根廷魷魚已比一般正常價高出2倍價格，但業者為維護招牌，只好自行吸收。（攝影 / 游忠霖）



▲ 圖2. 西南大西洋阿根廷魷冬季產卵群之推測產卵場（灰區）與主要漁場（網格區）。

如同大部分魷類物種，阿根廷魷亦為短生命週期之物種；其生物特性為成長快，成熟早，行單次生殖，並於產卵後死亡，生命週期約1年。阿根廷魷為整年產卵，並形成多系群（或季節群）之族群結構，此可能為維繫其資源量在巨大漁捕壓力下，仍穩定回復的關鍵因素。由產卵時間與地點的不同，至少可將阿根廷魷分為二族群：冬季與夏季產卵群。而依攝食場及成熟體型不同，又可將冬季產卵群分為二地理群：巴西外海的伯那西斯-北巴塔哥尼亞群（Bonaerensis-North Patagonia stock, BNPS），及南巴塔哥尼亞群（South Patagonia Stock, SPS）。

夏季產卵群之攝食、成長與成熟皆在陸棚中部水域，而冬季產卵群之生活史則歷經長距離洄游，洄游路徑並與西南大西洋之海洋環境有關（圖2）。冬季產卵群之仔魷與稚魷出現在陸棚北部（巴西與烏拉圭外海）之陸棚與陸坡交界處，夏季之稚魷其攝食場在陸棚南部及福克蘭群島陸棚處，而福克蘭島南方水域可能為阿根廷魷分布之南界。

我國漁業船隊主要利用之對象，為夏季聚集在巴塔哥尼亞陸棚南部（45°S以南），及福克蘭群島水域之阿根廷魷，即夏季洄游至陸棚南部攝食之冬季產卵群。在秋季時，阿根廷魷成長至產卵前期，並陸續沿陸棚邊緣與陸坡往北產卵洄游，漁期通常於阿根廷魷北返至40°S即結束。但有些年在漁期尾聲，船隊亦於陸棚中部釣獲體型較小之近岸系群，可能為夏季產卵群。

阿根廷魷（冬季產卵群）之孵化場位於巴塔哥尼亞陸棚北部，冷、暖流匯流之海洋作用可能影響仔魷之發育與成長，並進而影響添加成功及後續之資源量（漁產量）變動。目前研究顯示，當年漁獲量之高低，與（前一年）孵化時所在之環境表層海水溫度（陸棚北部表水溫）為負相關，即孵化族群如經歷較低水溫環境，其成功添加至漁場之資源量將較高（Waluda et al., 1999）。孵化期間，孵化場水域之溫度鋒面所佔面積較小，或適合生活之表水溫所佔面積較大時，與次年的高資源量有關（Waluda et al., 2001a）。此適合表水溫與溫度鋒面所佔面積比例，可能受巴西洋流與福克蘭洋流之影響，反映匯流作用之大小。表水溫與資源量

（漁產量）之相關性，有可能反映直接的溫度效應，即高水溫促進魷類之生理作用；或者，表水溫僅反映一海洋環境指標，而此海洋環境可能對阿根廷魷的初期生活史階段，提供較適合的成長環境。

阿根廷魷（冬季產卵群）之攝食場位於巴塔哥尼亞陸棚南部，因此與南陸棚之福克蘭洋流有關，其變動可能影響阿根廷魷之空間分布型態成長良窳。目前研究顯示，阿根廷魷冬季產卵群在攝食場之分布情形與溫度梯度有關，其通常出現在福克蘭洋流與巴塔哥尼亞陸棚水之交界處（Waluda et al., 2001b）。高漁獲量（1999）年，阿根廷魷在攝食場之空間分

布與往年不同，推測可能與當年陸棚表水溫的快速降低有關（Chen et al., 2007）。較低的表水溫可能推遲阿根廷魷成熟時間，使繼續在陸棚攝食並被漁獲，結果可能影響其產卵資源量。



◀ 阿根廷魷（雄）腹面解剖圖。

臺灣遠洋魷漁業之年漁產量約15萬公噸（約佔臺灣總漁產量11%），經濟規模約新臺幣30億元（以每公斤20元計），即約1億美元。其中，阿根廷魷貢獻約88%。顯然我國遠洋魷漁業相當倚重阿根廷魷資源量。阿根廷魷全球平均年漁產量達63萬公噸，亦顯示其具相當之商業價值。因此阿根廷魷年漁產量在2000年後之劇烈震盪現象，不只影響產業，亦吸引漁業科學家的注意。

參考文獻

Chen, C-S., Haung, W-B., and Chiu, T-S. 2007. Different spatiotemporal distribution of Argentine short-finned squid (*Illex argentinus*) in the Southwest Atlantic during high-abundance year and its relationship to sea water temperature changes. *Zoological Studies*, 46: 362-374.

Waluda, C.M., Trathan, P.N., and Rodhouse, P.G. 1999. Influence of oceanographic variability on recruitment in the *Illex argentinus* (Cephalopoda: Ommastrephidae) fishery in the South Atlantic. *Marine Ecology Progress Series*, 183: 159-167.

Waluda, C.M., Rodhouse, P.G., Podesta, G.P., Trathan, P.N., and Pierce, G.J. 2001a. Surface oceanography of the inferred hatching grounds of *Illex argentinus* (Cephalopoda: Ommastrephidae) and influences on recruitment variability. *Marine Biology*, 139: 671-679.

Waluda, C.M., Rodhouse, P.G., Trathan, P.N., and Pierce, G.J. 2001b. Remotely sensed mesoscale oceanography and the distribution of *Illex argentinus* (Cephalopoda: Ommastrephidae) in the South Atlantic. *Fisheries Oceanography*, 10: 207-216.

臺灣好鯨彩！

文 / 高遠文化
插畫 / 林柏儀

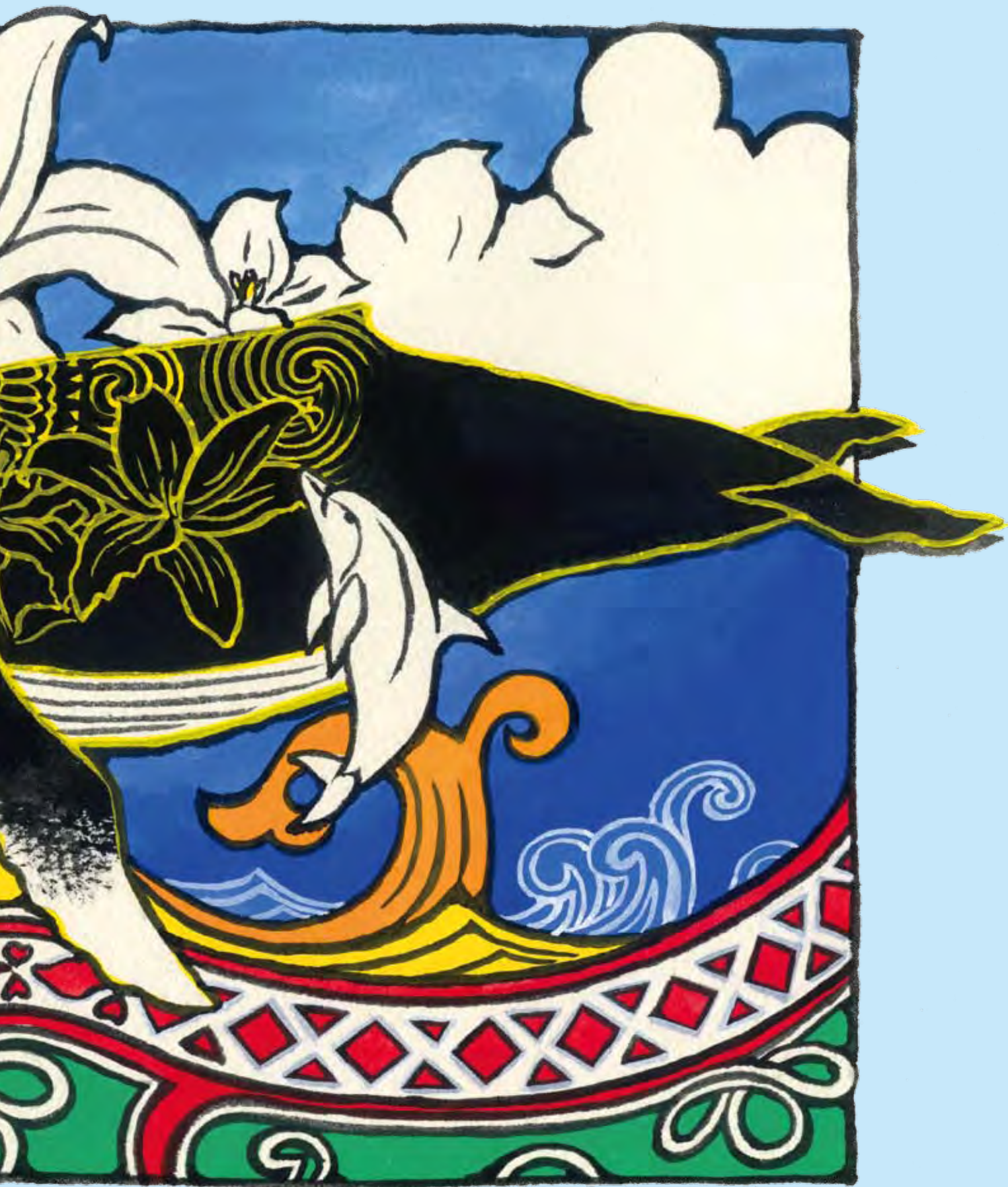
1997年7月6日臺灣第一艘賞鯨船海鯨號於花蓮石梯漁港開航，啟動國內娛樂漁業之發展，目前每年賞鯨遊客人數已經超過20萬人次以上，賞鯨已成為一項優質的漁業產業，也培養國人不再懼怕浩瀚的海洋。

如今，賞鯨事業正邁入第14年頭，臺灣也逐漸航向「海洋國家」，臺灣賞鯨事業將更蓬勃發展，鯨彩萬分！

創作理念

以自然生態結合在地文化元素組成的鯨彩世界，起自於臺灣賞鯨休閒活動主要分佈於宜蘭、花蓮、臺東三個縣市，均有著原住民部落文化特色，因此以原住民意象構成。每當賞鯨季來臨前，被原住民朋友視為「聖花」的臺灣野百合，正盛開在東海岸的岩石峭壁上，展現其堅強的生命力，而它的綻放也宣告著即將來臨的「賞鯨季」。同時族人最重要的經濟來源—飛魚也正隨著黑潮洄游北上。





賞鯨的起源與近況

文、照片提供 / 李明華（中華鯨豚協會 秘書長）



▲ 遊客賞鯨。



▲ 大翅鯨。



▲ 花紋海豚。



▲ 飛旋海豚。

臺灣的賞鯨活動起始於臺灣大學周蓮香教授在東海岸進行鯨豚資源調查工作，1997年7月6日臺灣第一艘賞鯨船海鯨號於花蓮石梯港開航以後，10多年來賞鯨船數從開始的3艘，成長到2001年分佈在10處港口，船數達33艘是臺灣賞鯨的高峰期。目前發展穩定的賞鯨市場主要集中在東海岸的烏石漁港、花蓮漁港、石梯漁港及成功漁港，賞鯨的船數達23艘，每年賞鯨遊客人數已經超過20萬人次以上，不但帶動了民眾親近海洋及海洋生態保育的觀念，也促進了當地漁村社區經濟的繁榮。

賞鯨活動發展初期，許多海釣船也紛紛加入賞鯨市場，賞鯨船的噸位大都是20噸以下，2000年開始有50噸位的賞鯨船加入經營，2007年雪隧通車後，帶動宜蘭縣賞鯨事業的發展，目前國內賞鯨船以宜蘭烏石漁港為最多，已達12艘，根據鯨豚協會的統計結果，烏石漁港賞鯨人數近3年每年均超過17萬人次，包括賞鯨及登龜山島的行程，是目前


臺灣賞鯨活動的熱線；花蓮縣包括花蓮漁港及石梯漁港，賞鯨人數近3年每年約有8萬人次；臺東縣因比較偏遠，賞鯨市場則呈現下滑的現象，目前只在成功漁港有2艘賞鯨船在經營。

臺灣賞鯨的季節從5月開始，到暑假則是旺季，11月以後因為海象的關係，比較不適合遊客出海。賞鯨的費用從賞鯨初期的1,500元，競爭到目前約在800~1,000元之間，行程約2~3個小時，發現鯨豚的機率約在7~9成，有時候還可以看到2種以上的鯨豚，隨者賞鯨業者的經驗不斷的進步，除了用船長的眼力及船隻間互相的通報的方式外，在烏石港的業者也有共同雇用斥候船幫忙尋找鯨豚，當然出海還得靠點運氣，因為鯨豚是野生動物，很可能有沒看到鯨豚的時候，希望遊客還是要保持平常心。

遊客在選擇賞鯨行程的時候，該注意哪些呢？船長的經驗、解說員的水準、業者的生態觀念都很重要。另外也要注意船長開

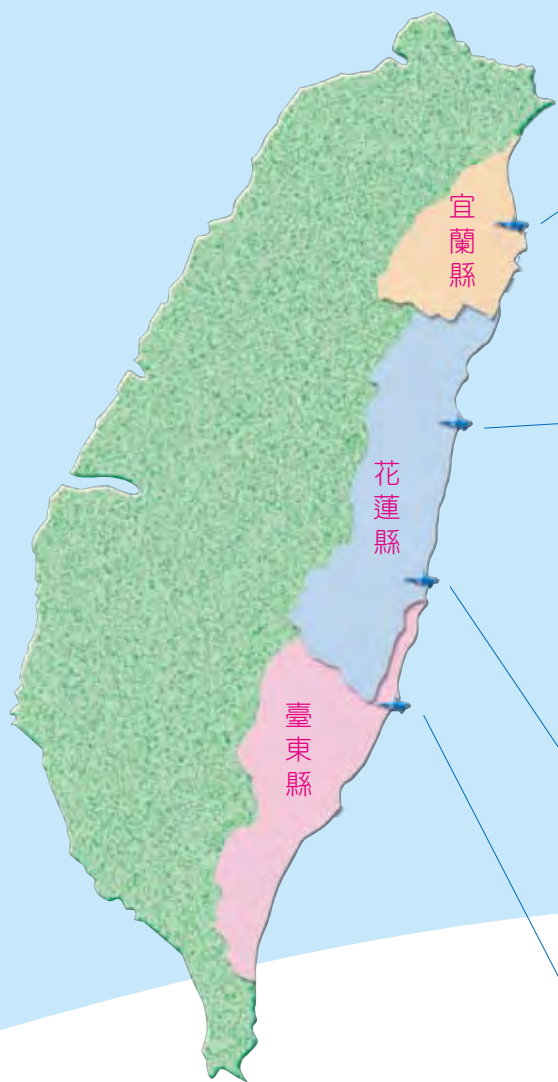
船的方式，是否有遵守賞鯨規範，就是不追逐、不衝撞、不包圍鯨豚，要符合資源永續及保育的原則。

漁業署為了要提升臺灣賞鯨活動的品質與內涵，2003年開始輔導中華鯨豚協會推動「賞鯨標章」認證制度，這是臺灣第一個生態旅遊標章。至2010年已有8艘賞鯨船通過賞

鯨標章認證，分別是花蓮港的多羅滿號、多羅滿1號、鯨世界3號，石梯港的海鯨1號，成功港的晉領號及烏石港的蘭鯨號、新福豐168號、華棋168號。大家在參加賞鯨旅遊的時候，為了鯨豚資源的永續，請優先選擇擁有通過賞鯨標章認證的賞鯨船喔！



至2010年已有8艘賞鯨船通過賞鯨標章認證



烏石港



★新福豐168號



★蘭鯨號



★華棋168號



花蓮港



★多羅滿1號



★多羅滿號



★鯨世界3號



石梯港



★海鯨1號



成功港



★晉領號

賞鯨旅遊 遇上了研究保育

文 / 葉益青

「鯨豚，是海洋中的精靈，充滿了生命力，讓我感覺非常愉快，況且鯨豚是拉近人們和海洋距離最佳的中繼者。」現就讀臺大演化生態所博士班的余欣怡，講起她最愛的鯨豚，俐落地以幾句話做了定義。

如何和鯨豚結下因緣？很早以前，余欣怡就常收到友人贈與海豚或魚類的飾品，和海洋的關係似淺又深地產生了。在高中

時期，一本劉克襄書寫的《座頭鯨赫連麼麼》，讓她對鯨魚充滿想像。在此際，要往生物研究之路而行的意願已然確認；大學時選擇了高雄醫學院的生物系，沒想到拿著試管的手，卻感覺不到生命，余欣怡開始跟著老師往野外走。

大三時，接觸到臺灣獼猴研究，也接觸了綠蠵龜研究，在澎湖望安看了個把月海龜，覺得「海邊真好玩」。1998年大學畢業考上研究所時，她來到中華鯨豚協會當志工，開心地跟著出海去玩耍，不暈船的體質，幸運地讓她在海上更是怡然自得，開始學習調查計畫執行，余欣怡和鯨魚日後的深緣，在海風吹拂中，穩穩打下地基。說起2000年3月在蘭嶼驚喜遇見大翅鯨的經驗，欣怡說，那是一次很奇妙的機緣，眾人嚷著看鯨魚，就在岸邊，鯨魚面對面。

立定出海尋鯨，追尋鯨豚的身影，是件艱辛的工作，大海茫茫無限廣闊，沒有船就無法快樂出航，對研究者而言，租賃船隻的龐大費用，往往成為影響研究



▲ 欣怡專注於研究臺灣東部瑞氏海豚，未來希望為海豚建置完善的「身分」調查。（此圖為海豚連續跳躍畫面）（攝影 / 邱百合）



► 欣怡在海鯨壹號的鏢台上，拍攝瑞氏海豚的背鰭。（攝影 / 邱百合）

余欣怡築夢歷程

- 1997 暑假在澎湖望安研究綠蠵龜。
- 1998 成為中華鯨豚協會的志工，進入中山大學海洋生物研究所就讀。
- 1998 10月參與高雄西子灣侏儒抹香鯨母子擱淺救援。
- 2000 3月在蘭嶼遇見大翅鯨。
- 2003 擔任中華鯨豚協會專職人員，負責教育推廣。
- 2004 參與淡水河迷途皺齒海豚救援。
- 2007 獲得行政院客委會築夢計畫，在夏威夷參訪鯨豚學術與保育組織。
- 2010 獲得第六屆「KEEP WALKING」100萬的圓夢起步金。

▲ 愛豚成癡的欣怡，連海博館的海豚牆上，都忍不住偷親一下。（圖 / 余欣怡提供）

的重要原因，因此，研究單位會藉由搭便船等方式尋求賞鯨船業者合作。例如花蓮的海鯨號船長林國正，正是研究者的良友，支援鯨類研究，「至少有十來篇論文都是在海鯨號上完成的」，欣怡補充，對研究生來講，隨船為遊客解說，一開始往往生澀緊張，講得枯燥乏味，船長笑說「你們的客人都昏倒囉。」往後，把艱深的知識化成淺近可吸收的常識，輕鬆互動，對研究者來講是很好的訓練，對遊客而言，更是極佳福利，可吸收到最新的鯨豚研究。花蓮的海鯨號、黑潮文教基金會，都是欣怡的合作對象；宜蘭龜山島的蘭鯨號賞鯨船隊，則提供優惠的船票，讓研究者隨船出海調查。

余欣怡認為，以臺灣賞鯨觀光業而言，亦面臨經濟壓力的業者，目前其實做得很不錯了。但賞鯨船業者如何和研究單位更密切合作？倘若每個業者，每次出海，都能夠仔細紀錄看到鯨豚的位置、訊息，將長期的累積提供給研究單位，勢必可以作為很好的基礎研究資料，這些是賞鯨業者可協助之處。

目前，欣怡專注於研究臺灣東部瑞氏海豚，希望為海豚建置完善的調查，讓每隻海豚都彷彿能領有身分證。「其實，很多次都不想繼續作了。」她說，當放棄的念頭出現時，卻會有新的事情出現、導引，讓研究快快樂樂，讓愛海洋愛鯨豚的心延續下去，繼續追尋著夢想……。



▲ 1998年在海博館復健的侏儒抹香鯨寶寶。欣怡陪伴在它身邊。（照片 / 余欣怡提供）



▲ 2000年3月余欣怡在蘭嶼遇見大翅鯨。（攝影 / 林文集）



▲ 租用漁船於宜蘭海域進行鯨豚資源調查。（攝影 / 邱百合）

與鯨豚相約黃金海岸

專訪連續3年榮獲「賞鯨標章」
的花蓮多羅滿賞鯨公司

文 / 黃瀚瑩

照片 / 多羅滿賞鯨公司提供



林振利

現任：多羅滿賞鯨公司總經理

從事賞鯨年資：13年



(攝影 / 何立德)

▲ 投入十多年的多羅滿，以符合生態旅遊的賞鯨方式，繼續深耕於環境教育。

相傳14、15世紀，西班牙人航海經過花蓮海岸，看見陽光照射下，熠熠生輝的黃金海岸，高呼「TURUMOAN！（多羅滿，黃金海岸之意）」時至今日，一家名叫「多羅滿」的賞鯨公司也花了十多年的時間，在東海岸寫下黃金傳奇。

十多年前，臺灣不但沒有賞鯨活動，連鯨豚的相關研究，也幾乎是一片空白。由臺灣大學周蓮香教授領導的研究團隊，雖然想出海進行研

究，卻苦無經費。這群熱愛海洋的人，於是靈機一動：「何不引進國外盛行已久的賞鯨活動，一方面宣導保育觀念，另方面藉此籌措研究經費？」於是，1998年，花蓮首家賞鯨公司成立了。多羅滿賞鯨公司總經理林振利先生，當時原本是個普通的上班族，在好友的號召下，接下了這深具開拓性的任務。「當時多數的民眾對賞鯨並不了解，漁民也把鯨豚視為眼中釘，認為牠們會搶食魚貨，造成損失，」林振利說。



▲ 弗氏海豚。



▲ 船邊與鯨豚近距離互動。



▲ 飛旋海豚。(攝影 / 曾永平)



▲ 飛旋海豚。(攝影 / 王緒昂)



▲ 賞鯨出港前的行前解說。

為了導入保育觀念，多年來，多羅滿公司除了與黑潮海洋文教基金會合作，請來專業解說員，並堅持遊客在出海前必須先「上課」15到20分鐘，除了對鯨豚產生基本認識，也學會賞鯨須知，「來到海上，鯨豚是主人，我們是客人；既然是客人，就要『有禮貌』，好比不能駕船追逐鯨豚，觀察時也要保持距離，避免打擾到牠們。」

種的堅持讓公司逐漸打響名號 連續3年獲得賞鯨標章

另一方面，多羅滿公司也致力於環境教育，例如與基金會合作，向漁民進行宣導，「研究資料顯示，會捕食高經濟價值魚類的，只是少數幾種鯨豚，多數鯨豚並不會危及漁民生計。而且鯨豚是具有指標性的物種，有鯨豚的地方，表示魚群數量充足，較無漁業枯竭的危機。」最讓林振利高興的是，漁民對鯨豚的觀念逐漸改變，從早期的嫌惡，到現在能以生活在花蓮海岸的鯨豚為榮。而隨著花東賞鯨漸漸打響名號，愈來愈多經驗老道的漁民轉而投入賞鯨業，免去了

與海搏鬥的辛苦，收入也更多、更穩定，堪稱環保與經濟的雙贏。

此外，讓保育觀念向下紮根，也是多羅滿的目標，例如與校外教學活動結合，讓孩子從小有機會親近海洋。最讓林振利印象深刻的是，曾有一位來自高雄的老師，在課堂上詢問孩子們對海洋的印象，不料聽到的回答都是負面的形容，像是海洋很可怕、很危險。這位老師感嘆高雄以港都自居，孩子們怎麼能不認識大海呢？於是，她帶著學生，一起參加了多羅滿的賞鯨行程，孩子們看到鯨豚又驚又喜，扭轉了對海洋的刻板印象。「坐在教室裡上保育課，與和鯨豚近距離互動，效果絕對截然不同。曾有賞鯨經驗的孩子，不用跟他們說什麼大道理，他們也會自發性地想保護鯨豚，」林振利說。

「親眼看看，就能體驗到自然的感動，」林振利表示，未來，多羅滿仍要繼續堅持真正符合生態旅遊的賞鯨方式，並繼續深耕教育，讓世代的孩子都有機會，親睹鯨豚悠遊於大海的動人畫面。🐬

賞鯨的意外驚喜－飛魚

文字整理 / 高遠文化 插畫 / 張季雅

審閱 / 王世斌（國立臺灣海洋大學海洋事務與資源管理研究所助理教授）

賞鯨過程中，不僅單單只是尋鯨記而已，還能以不同的角度看臺灣，花東地區可看臺灣美麗的海岸山脈，宜蘭地區可出海窺見飄游在海上的海龜全貌，而每當賞鯨季的來臨，也正好是「飛魚」季的到來，這讓由南往北的飛魚，在尋鯨的航海中成了意外的嬌客。就讓我們來認識好好飛魚。

一、飛魚，到底會不會飛？

飛魚並不會飛，只是一種在空中滑翔的動作，通常在受驚嚇時或有獵食者正捕捉時，就會瞬間躍出水面。根據科學家們的研究指出，飛魚其實是利用「尾巴」猛撥海水起飛的，而非以它那寬而長的胸鰭振動飛行。

飛魚在衝出海面前，會先在水面下調整角度，緊接著像似一艘潛水艇，以胸鰭和腹鰭緊貼在身體的兩側破水而出，然後以強有力的尾鰭左右急劇擺動，在海面上劃出一條鋸齒形的曲折水痕，起飛速度竟達每秒18米。

飛魚何時會「滑翔」？

(1) 狀況一：被追殺



(2) 狀況二：漁船經過，受驚嚇時。



* 飛魚的滑行紀錄：

根據目前觀測到的紀錄，飛魚滑行於水面上的時間可達45秒，滑行距離可超過100公尺。

二、臺灣常見的飛魚有幾種？

全世界的飛魚共有8屬52種，出現於臺灣的有7屬27種（根據臺灣魚類資料庫），而臺灣最常見、量也較多的飛魚共有4~5種，分別是：

白鰭飛魚（俗名白翅）

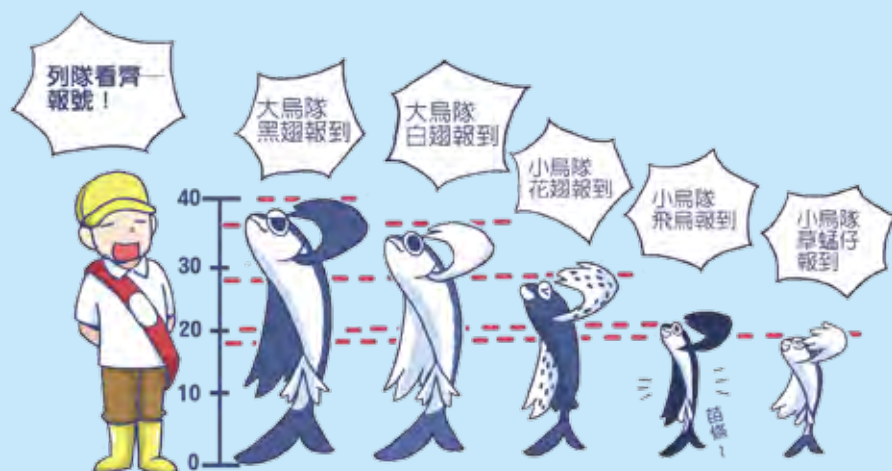
臺灣分佈：東部、南部

黑鰭飛魚（俗名藍翅或黑翅）

臺灣分佈：東部、南部、北部、東北部、蘭嶼

斑鰭飛魚（俗名花翅）

臺灣分佈：東部、西部、南部、北部、澎湖、小琉球、綠島

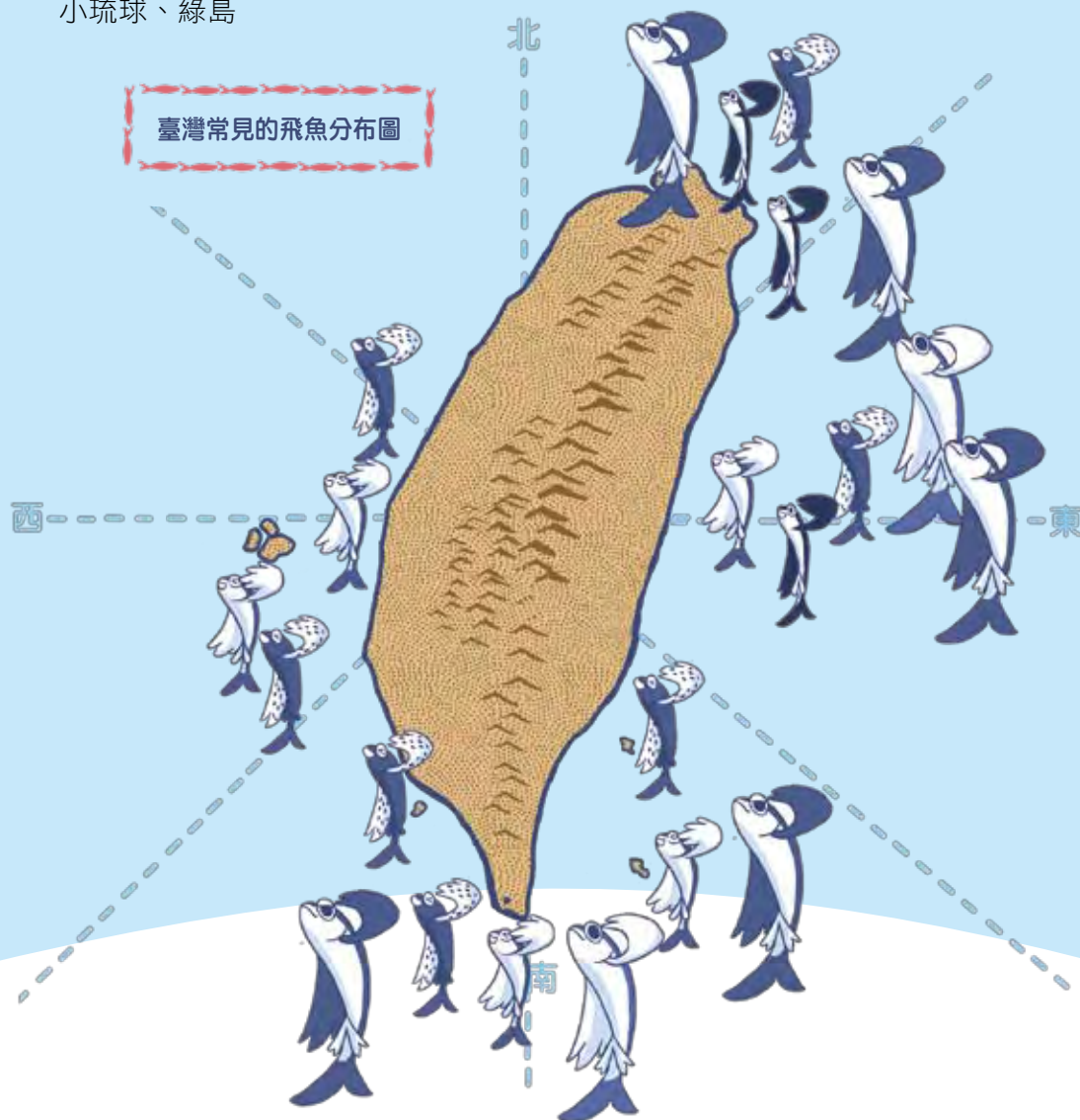


尖頭細身飛魚（飛鳥）

臺灣分布：東部、北部、東北部為主

白短鰭擬飛魚（南部俗稱：草蜢仔）

臺灣分布：東部、西部、南部、澎湖、蘭嶼



三、飛魚的食物鏈？

飛魚在食物鏈中屬低階層的消費者，若飛魚減少或消失即有可能產生海洋生態系的失衡。



飛魚主要天敵為鬼頭刀，又稱為「飛烏虎」(中文名鰹魚)

哇

嘻嘻遇到我算你倒楣！

可惡！竟然飛走了！

每當鬼頭刀追逐飛魚時，飛魚就會擺動尾鰭躍出水面在空中滑翔。

鬼頭刀則側身急速前進，眼睛朝上方，追逐著海面上的影子。

嘿—影子越來越大了...

歡迎回來！

抖抖抖

等飛魚累了回到海裡，再一口咬下。

四、飛魚的洄游路徑？

就以臺灣產量較多的飛魚種來說，白鰭與黑鰭乃屬於較大型的飛魚種（漁民稱為大烏），而斑鰭、尖頭細身或白短鰭擬飛魚則屬於較小型的魚種，（漁民又通稱牠們為小烏）。這些魚種均屬洄游性之表層魚類。



五、飛魚卵的管理制度？

- 一、兼營飛魚卵漁業需取得作業許可。
- 二、總容許漁獲量：350公噸。
- 三、許可採捕期間：中華民國100年5月15日起至行政院農業委員會公告漁季結束日或7月31日止。
- 四、總漁獲量達330公噸時，行政院農業委員會將另行公告，自公告日起第七日為漁季結束日。



* 確實填報漁撈日誌並於指定卸貨漁港：限於基隆市八斗子漁港、臺北縣磺港、深澳、野柳、富基及萬里漁港、宜蘭縣烏石及南方澳漁港、臺中縣梧棲漁港卸貨。

「阿美式」 的飛魚創意料理

文 / 陳怡鈺
攝影 / 林文集

沒有菜單，因為要給你最新鮮的當下美味；採預約制，是因為要準備最恰當的食材數量，「陶甕百合春天」在五星级酒店亞都麗緻總裁嚴長壽的推薦讚賞下，已成為眾人口耳相傳的祕境餐廳。

原本的「陶甕百合春天」位於豐濱長虹橋邊的大港口部落，是自家臨時搭建的，但為了讓大家擁有更舒適的用餐環境和服務品質，現與台11線花東交界處的「巴哥浪船屋」異業合作，搖身一變，成為一個擁有寬敞高挑的自在空間，並搭配了具有南洋風味的木製藤椅，還可以將蔚藍海景飽覽無遺的美食天堂。讓您在用餐時，有如置身於峇里島一般地悠閒與愜意。



▲ 店名為「陶甕百合春天」，源自於老闆陳耀忠的原住民名叫春天 (Canglah)，大女兒的名字為陶甕，二女兒的名字為百合。



▲ 傳統阿美族美食－飛魚芋頭握飯。

▼ 飛魚生魚片搭配原住民野菜，並以漂流木器具作為盤飾，充份表現特有的「阿美式」料理。



◀ 西式典雅風的芥菜醬飛魚卵。

當季現令：飛魚

最佳賞味期：5～7月（飛魚產季）

端午節前後（飛魚卵產季）



陶甕百合春天——阿美族創意美食

原址：花蓮縣豐濱鄉港口村大港口10鄰77號

（台11線67.3K處，港口派出所對面）

現址：巴哥浪船屋（臺東縣長濱鄉樟原村大峰村11鄰15號）

電話：（03）878-1479、0921-633-406（至少需前一天預約）

費用：400、600、800、1,000元不等，採無菜單料理，

主廚依預算及當日食材決定菜色。



▲ 帶有嗆辣味的細葉碎米薺，取代大家最為熟悉的山葵，成為「飛魚生魚片」最佳的提味佐料。



▲ 黝黑又帶點粗曠的耀宗，卻在料理上充份表現細膩度及巧思。



不過，想要品嚐這裡的美食，您至少得要提前一天預約，而且這裡可是完全沒有菜單的！每天的新鮮食材就來自阿美族主廚陳耀忠親自出海所捕撈的魚貨、潮間帶的螺貝類、及山裡的天然有機原住民野菜，全部都是隨著時令季節更迭，遵循大自然的天然野味。

獨樹一格的阿美式料理，不但融入了在地食材，更在傳統的原始風味中，添加了不少令人讚嘆的美味驚奇及別出心裁的精緻細膩，例如：以擁有獨特嗆辣味的細葉碎米薺，取代大家最為熟悉的山葵，成為「飛魚生魚片」最佳的提味佐料。

還有來自原住民特色小吃的「飛魚芋頭握飯」，以月桃葉的香氣包覆著糯米加上紫

米、且和著炸芋頭絲做成的香酥飯團，再搭配著飛魚乾的煙燻風味，吃起來又香又Q，口感絕佳。另一道「芥茉醬飛魚卵」的最上方除了飛魚卵之外，還增添了少許蝦卵，中間沾附著微嗆的芥茉醬，下方則以具有清爽口感的大頭菜壓底，一口咬下，在味蕾上層次分明，而魚卵在口中啵滋啵滋爆開的鮮味，更是令人回味無窮。

「陶甕百合春天」讓無名的地方小吃成為了有名的特色料理，並以原始木材當作盤飾，展現具有樸實部落風格且令人驚艷的擺盤美學，讓人在享受美食之餘，還能增添視覺美感，以來自山與海的饗宴，變化出屬於耀忠特有的「阿美式」創意料理。

漁村再生 與海為鄰的夢公園

出水社區有夠「水」！

文 / 楊文琳

攝影 / 游忠霖



十大魅力漁港苑港漁港旁的出水社區，擁有美麗的海岸風情外，還有一支釣達人以及漁船帶回尚青的漁產，更特別的是充滿傳統漁村中少有的藝文氣息，這樣的出水社區真的太「水」了！



▲ 苑港漁港曾榮獲第一屆十大魅力漁港。

苗栗苑裡鎮濱海的出水社區，傳說當地水位高，連溝渠都很容易出水，因此稱為「出水」，沿著濱海公路，跟隨著水鳥標示，就能看到很有特色的出水社區。82年成立的出水社區發展協會，91年成為文建會社區營造輔導點，目前協會設有：文史調查組、空間規劃組、長壽俱樂部、守望相助隊、環保義工隊、產業美食研發組、蘭編研

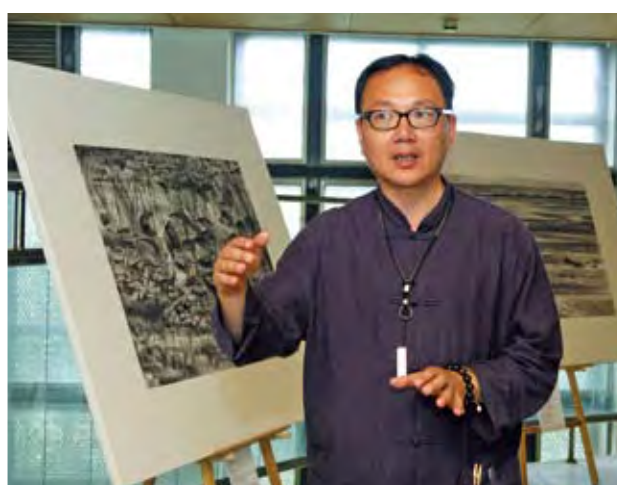
發組、媽媽律動班等，積極推動社區多面向發展。

苑裡濱海藝文中心～一個錯誤的美麗

苑裡海濱原本於83年要興建海水浴場，因此蓋了旅客服務中心，海水浴場的計畫最後因地方基於生態理由反對而停擺，使得服務中心成了蚊子館，閒置的空間在藝術家進



▲ 濱海藝文中心隨時都有精心規劃的展出，等著大家來參觀。
 ▲ 住在出水的駐點藝術家康乙任對社區充滿熱情。



駐舉辦個展後逐漸活化，2001、2004 年均在當地舉辦過個展，住在出水社區的藝術家康乙任，2007年離開服務滿26年的職場，因緣際會下與出水社區總幹事鄭柏洲討論後取得共識，以在地元素豐富建物內容，不但有不定期更換作品的常設展覽，並將3樓規劃為社區影像展的展示空間，將蚊子館變身為極具在地特色的藝文中心。

出生苑裡，住在出水的康乙任，以文字及相機記錄社區的環境變化，並透過他的繪畫作品與濱海藝文中心這個介面，將他對於這片土地的熱愛及環境意識傳達出去，在社區種下社會美育的藝術種子。



▲ 原為蚊子館的苑裡濱海藝文中心，以藝文帶動社區發展。



▲ 原本是無法進入的雜林，經社區義工整理後成了別具風情的黃槿步道。

充滿生態寶藏的出水海岸

出水社區於2002社區總體營造計畫中開始活化閒置空間，濱海藝文中心旁設有親子生態公園、生態池、觀景台及黃槿步道，跟著康乙任老師來到藝文中心的後方，穿過如秘密基地的生態參訪小徑，可以看到海岸邊充滿生命力的原生植物，包括黃槿、林投、木麻黃及海濱藤類植物如濱刺麥、海埔姜、

馬鞍藤等，還有一夕之間因沙害而被海沙吞沒的民宅遺跡，美麗的海岸更是新人拍婚紗的最愛。

康乙任說，俗稱「粿葉仔」的黃槿，葉子常被當成作粿的襯底，早年還被當成衛生紙的代替品，在這裡，每種植物都有它自己的故事，看來平凡卻充滿不凡的生命力。



▲ 充滿生命力的出水海岸。（此圖為蔓荊（海埔姜））



▲ 可當粿葉的黃槿會開漂亮的黃花。



▲ 通苑區漁會職員張哲維也是產銷班班員之一。



▲ 講究釣技的一支釣，班長賴玉銘是箇中好手。

一支釣～展現釣技的保育漁法

不同於其他漁港的捕魚方式，苑港漁港堅持使用傳統的「一支釣」，替海洋的保育盡一份心力，並成立了苗栗縣第一跟唯一的一支釣產銷班，一支釣產銷班班長賴玉銘，5歲就開始拿起釣竿跟著爸爸釣魚，當時還小的他被魚拉著走也不肯放手，從小就迷上釣魚的他，這一釣就釣了47年，喜歡挑戰自己，全臺釣透透的他，曾釣過70幾斤的紅魷、48斤多的石斑，釣竹筴魚時一次用7支餌有時卻釣上8、9條，釣魚釣得樂此不疲的他，擁有至少50支釣竿，一年至少出海90趟以上。

當地漁民最引以為傲的一支釣，就是利用手持一根釣竿一條釣線釣魚，去年成立一支釣產銷班，共有班員12人，大家不但互相交流切磋釣技，那裡有魚群出沒也會互相通報，內行的人早上5、6點就已經在漁港等著他們釣回活跳跳的季節魚，通苑區漁會還將建立產銷平台及生產履歷，要將一支釣尚青的現釣漁獲，新鮮送達全台各地饕客的口中。

心雕居～父子心·排灣情

和濱海藝文中心及親子生態公園連成一氣的「心雕居」，為閩式一條龍土角厝建



▲ 閩式一條龍土角厝建築的「心雕居」。



▲ 心雕居除展示陳家父子三人的木雕品，也不定期舉辦邀展。



◀ 館內展示的木雕作品。

心雕居

電話：037-867339

地址：苗栗縣苑裡鎮西平里出水路64號

門票：50元（可抵園區內消費，包括咖啡、紀念品）

古早風味餐：200元起，木頭彩繪DIY木雕：300元起

營業時間：週二至週日9:00~18:00

（每週一休館，例假日除外）

築，原是木雕藝術家陳烱輝的工作室，曾深入屏東排灣族部落與族人共同生活的他，從仿製原住民木雕轉型為臺灣原始木雕創作，將原住民木雕文化融入傳統閩氏建築物中正是「心雕居」的最大特色。

陳烱輝於42歲即英年早逝，痛失愛子的陳成合因為思念兒子開始了他以雕刻療傷，他以海邊撿來的漂流木為素材雕成充滿素人風味的童趣作品，一直到78歲過世時留下了200多件作品。陳成合死前叮嚀兒子陳清海，一定要將心雕居保留下來，陳烱輝三弟陳清海接手後加以整建綠美化，成了一個充滿藝術個性的人文空間。

重建後的心雕居，將60年歷史的古厝分區展示陳成合、陳烱輝、陳清海父子的木雕創作作品，並不定期舉辦藝術展演活動。區內的紀念品咖啡館原為木雕工作室改建而成，桌椅均為陳清海的木雕作品，園區內處處是藝術。陳清海的女兒及女婿陳世佳擔任園區的經營管理工作，曾經因受傷處於人生低潮的陳世佳，接觸到陳家父子三人的故事和作品後打開心房，也成了最稱職的推廣導覽員。

聞香下馬～香傳三代鯊魚餅



聞香下馬

電話：037-864662（週一公休）

地址：苗栗縣苑裡鎮天下路98號

▲ 聞香下馬的招牌菜鯊魚煎餅及滷香魚。



香傳三代的聞香下馬，以當地漁產就地取材加上家傳配方及滷功，吸引了來自各地的饕客「聞香下車」，老闆鄭育川說，相當受歡迎的鯊魚煎餅是祖父家傳料理，原本只以鯊魚漿加鹽、胡椒調味，父親鄭鴻源及他接手後跟隨消費者口味的改變，再加入菜脯、青蒜，更能提出鯊魚的鮮美風味，鄭育川說，鯊魚處理不好很容易有難聞的阿摩尼亞味，所以一定要注重鮮度，且堅持現點現煎，以保有鯊魚煎餅的美味。

取自在食材的「滷土黃魚」也相當特別，土黃魚雖肉質鮮美但刺多，聞香下馬運用家傳秘方滷製的土黃魚，以三天三夜文火慢燉，除了滷汁更重要的是滷功，才能滷到上桌時仍是整隻完整不變形的模樣，且滷到整隻魚都香軟可食，不過，由於土黃魚有時漁獲量不夠，就改為滷香魚，鄭育川說，除了熱吃，冷吃更有味道。🐟

100年養殖漁業放養量 6月30日截止申報

文、攝影 / 歐柏麟（財團法人養殖漁業發展基金會 業務專員）



▲ 公所人員至已申報魚塭進行現況查核。



▲ 魚塭查報員至現地進行放養量查報。

今年養殖放養量申報於6月30日截止，漁業署再度呼籲漁友們把握時效，盡快向養殖所在地鄉（鎮、市、區）公所申報當年度放養情形，以保障自身權益。

每年7月至9月為颱風季節，每當颱風來襲造成的災害，往往對漁友們造成極大的損失。由於災害發生時，水產養殖物種及數量因受水遮蔽，導致認定困難；為此，農委會訂定「養殖漁業放養申報作業及審查要點」，漁友們應於申報截止日前，檢具養殖漁業登記證及水權狀等水利機關核發之水源使用證明文件，向養殖所在地鄉（鎮、市、區）公所辦理當年度養殖魚種及放養量申報，淺海養殖的漁友們請持漁業權證明文件透過區漁會進行放養量申報，後續如有放養量更動應隨時進行異動申報，以作為災損之救助依據，如未於期限內申報者，將無法給予救助。

以往天然災害發生時，部分漁友未能如期完成養殖放養量申報，致未能獲得應有之救助，故漁業署近年透過寄發簡訊、明信片等多元化宣導方式，告知漁友們放養申報相關訊

息，並請漁友們於期限內完成申報。

另漁業署為掌握全國養殖產業現況，自民國98年配合地方需求，陸續進用具養殖背景及田間調查經驗之魚塭查報員，除宣導及協助漁友們進行年度放養量申報，並至魚塭進行養殖現況調查。98年度全國共完成34,413.62公頃魚塭基礎資料建構，至99年度已提升至41,616.26公頃，在此除感謝漁友們配合外，今年也請漁友們把握時間，於6月30日前辦理養殖漁業放養量申報。



▲ 養殖放養量申報現況調查作業。



▲ 養殖股長林明松、王學源秘書、林總幹事傅育、漁業署王一新副研究員、蔡文東課長、雲林縣政府賴建陞科長、黃陽晟技正合影。
(圖由左至右)

雲林區漁會

全國第一個成立養殖股

文、攝影 / 湯素瑛 (本刊執行編輯)

領先各漁會，雲林區漁會於4月27日推廣課下成立養殖股，在外界看來或許不是什麼大新聞，但這一步卻是漁會組織重視漁撈及養殖漁業整合輔導的重要起始點。

漁會主要之功能

多年來，漁會的主要業務雖然涵蓋了各種漁民服務項目，例如推廣、供銷、保險、信貸等各種業務，但最早的服務對象大部分以從事捕撈漁業的漁民為主，養殖漁業因為發展較晚及地緣關係，養殖漁業與傳統漁會業務間之互動一直是有待加強整合。

全球面臨之危機 民眾消費觀改變了

全球海洋漁業的捕撈量自1990年代起已經不再增加，但總漁產量仍然持續上升，靠的就是養殖漁業產量不斷增加。這種全球性趨勢在臺灣也大致相同，養殖漁業產量雖然在2003至2006年間有下降的趨勢，但在整體漁業產量上的比重還是越來越大，尤其今年3月日本大地震引發的核災危機，造成消費者對海洋漁產品的疑慮，讓更多民眾轉而購買養殖魚種，也可以看出消費觀念的轉變。



▲ 林傳育總幹事老手掌新帆。



▲ 推廣課養殖股正式成立。

漁會新契機

雲林區漁會在推廣課下成立養殖股，翌日，漁業署沙署長志一親臨漁會訪視，顯示其重視養殖漁業發展的組織轉型趨勢，期許區漁會業務涵蓋了養殖漁業之後，能夠提供養殖漁民完整的服務，例如訊息的提供、教育訓練、產銷輔導、文件申辦、品牌建立、橫向聯繫、設施共享及各項權益的確保等等。對於區漁會而言，納入養殖業務之後，可整合區域內不同性質的各種漁業生產資源，讓組織更有彈性和多元的發展空間，達到「一加一大於二」的社會資本加乘效果。

林傳育總幹事老手掌新帆

原在銀行界擔任主管，負責催收業務長達11年。接任總幹事後，漁會信用部轉虧為盈，由逾放比高達44.3%半年後降為2.5%，展現其管理魄力與實力。為讓員工不斷地學習與成長，避免墨守成規，每年實施工作輪調制度，員工上班一率穿著制服，對於提昇漁會整體形象與專業有加分效果，並常利用假日辦理在職訓練，雖然也曾引起不少的反彈，然注重實務的他，覺得漁會除服務漁民，提升員工績效外，如何讓漁會財務健全才是重要課題，因此和員工達成共識，培養革命情感，2010漁業署辦理臺灣十大優質烏魚子全國競賽，雲林區漁會即囊括六獎項，

及團體獎第一名，績效卓著。

不論是遠洋、沿近海或養殖漁業，未來都必須面對油價與原物料雙漲、民眾環境意識抬頭、經濟情勢大幅變動與全球化的激烈競爭等諸多難題，此時雲林區漁會在管理輔導體系內納入養殖漁業，正是邁向整合提昇之路的第一步，值得我們寄予高度的期待。🐟



▲ 雲林區漁會展售之產品多樣化。



▲ 養殖股的成立將服務更多漁民朋友。（攝影 / 陳吉鵬）

有機水產養殖之展望： 探討國際趨勢與國內未來發展（下）

文、照片 / 陳永松（國立宜蘭大學動物科技學系 助理教授 / 有機產業發展中心）

五、魚粉的利用

IFOAM的有機水產標準要求魚類在養殖系統中須餵飼良好品質符合其營養均衡的飼料。此外，餵飼時須以自然攝食的餵飼方法投料，且儘量減少投餵殘餌沉積於自然水體的汙染發生。同時還要求飼料中**50%**的魚粉來源須來自於野生不適於供給人類需求的種類或來自於其產品加工過程中所產生不適於人類消費的副產品例如切片後的周邊條塊（俗稱下腳料）等。然而此議題甚為複雜不易釐清，如在熱帶地區會面臨抓小型大洋性低經濟價魚類以製成魚粉再供應水產養殖是否合乎經濟及環境友好的爭議。又有人說魚本來是魚食者居多，製成魚粉再去餵魚到底是否合乎經濟效益呢？若是加上環境成本又是如何？因此這是一個倍受爭議的問題，有機水產養殖也不可避免會踩上此地雷。一句話，爭議仍多尚無定論。另外在魚飼料中魚粉的比例應降為多少方符合有機水產養殖，仍有不同的認知。

同時與魚粉有關的另一個道德議題，即在一些熱帶國家的魚類加工副產品或下雜魚是可供給更貧窮人的食物，因此拿這些可食的副產品去製有機魚粉飼料可能會對當地居民的營養有負面效應。我們不樂見這樣一個**50%**的魚粉門檻會造成更窮的弱勢階級。

另外以魚粉當做飼養魚類的蛋白質來源在熱帶地區會受到較大的質疑，因為多樣化的養殖種類是很難針對單一魚種做好完善的養營需求研究，這是一個大挑戰。另有有機生產過程中在不同飼養階段的需求又是如何？又在有機生產過程中，不同魚類來源的魚粉是否會造成不同的成長效應，在訂定有機標準時皆須先有一定的了解才是。另外對於一些新進具潛力的養殖新興魚種，在目前的有機標準下就很難找到適合的食物或有機飼料。

六、健康與動物福利

魚（蝦）病仍是水產養殖中很重要的一個議題。溫帶地區與熱帶地區的養殖魚種在不同的氣候條件下各有其特殊性，也因此面臨不同的問題與挑戰。例如在熱帶地區的養殖生物面臨更多的魚（蝦）病問題，因為其所處的水生環境有較多的病原與寄生蟲。溫帶地區已有較完善的疫苗研發及成熟技術可用，尤其打過疫苗的鮭魚活存率一般皆可在**90%**以上，而熱帶地區的疫苗研發仍在初期階段，當然這是受限於資金與產業規模等因素限制。因此目前若是在熱帶地區要發展有機水產養殖，先決條件應是慎選一些高抗病力的魚（蝦）類，否則是很難養殖成功的。

由於在熱帶地區疫苗的普遍性尚未成熟，技術亦不足，故有時在水族生物面臨生病時仍須兼顧生物的健康與動物福利，必要時施予適當的藥物處理，例如抗生素的治療，但這些並不合乎有機水產養殖的標準，故個人建議在初期階段應建立一套較符合友善環境的減藥或友善用藥的生態養殖標準，據以有實際施行的可能，否則一下要跳到目前的零用藥有機水產養殖標準，難度甚高。生產者只要在養殖過程中遵守施用化學藥物的相關規定，而最終的產品是沒有檢測出任何的藥物殘留或不超過法定的食品安全標準即可，如此或可視同臺灣早期發展有機農業時的「準有機」過渡階段。因為即使是據以施行有機農業的農產品，亦無法保證沒有任何的藥物殘留，尤其自然界中的環境荷爾蒙如多氯聯苯、戴奧辛等早已散佈在所有的生態系中。我們真正要的是有機的精神而不應是無意義的數字遊戲。當然在整體的環境條件改善後，若能更有效的控制病害或相關疫苗問世後，應適時的邁入全有機的標準。



▲ 嘉南地區常見的草生生態（吳郭魚或虱目魚）養殖池。



▲ 雜食性的吳郭魚（含尼羅紅魚）對環境的高適應力應是不錯的有機水產魚種。

七、其他環境或相關議題

目前一些熱帶國家如越南、厄瓜多爾、緬甸和泰國已有小量生產有機蝦，且以外銷的出口市場為導向，但不希望他們是用砍伐紅樹林以換得新耕地的破壞方式來經營有機水產養殖。只要他們是在原有紅樹林區以較粗放低密度的方式進行放養的話，應多加鼓勵此種維持環境健康又可增加收益的有機水產養殖模式，這正是推行有機水產養殖的宗旨。也希望這些熱帶國家找出數個可推廣的有機水產品生產模式，以上的紅樹林養蝦模式雖是很自然的生產方式，但像臺灣此等水土資源有限的熱帶地區就須因地制宜的找出一套方法來推廣。

臺灣的水產養殖業在過去數十年飛快的發展，這要歸功於養殖漁民與研發單位的雙方配合。但目前的產業仍面臨許多的問題，如水土資源的破壞、較高的人力成本、及全球化的水產品進口衝擊等負面因素。這個產業為求繼續生存，非得改變思維以因應永續發展的挑戰，從傳統的集約式養殖轉向有機水產養殖應是一個方向。但一個成功的有機水產養殖系統需要各方不同程度的配合，從低污染飼料、適宜的放養密度、疫苗的研發與施用或進行綜合（整合）式的混養模式等皆可考慮推行。此外，基本的有機水產品標準亦須因應地區性的環境差異據以建立可行的標準據以遵行，同時品質管制與認證機構的存在與公信力亦是必須的監督機制。

有機水產養殖如同有機農業是鼓勵低能量投入與環境保護的，同時也儘可能鼓勵在地消費以減少運輸所消耗的能量成本。臺灣的年國民所得已是開發國家之列，臺灣的消費者應有能力購買強調健康自然的有機水產品，但相關的市場調查仍須建立基礎資料，以確定市場的真正需求。

在追求成功的有機水產養殖的管理系統時，不應忘記生產食物的道德責任是為供應當地人類糧食的目的與初衷，而非以出口外銷賺取外匯的導向，要達成這個目的，還是須建立在地的消費市場需求，而這一點可能還是目前許多熱帶國家一時無法達成的。若能使有機魚蝦從目前一些出口導向轉而成為內地需求的市場，就證明有機水產養殖在熱帶地區推展的成功，正因為這不是一件容易的事，大家應努力的地方還很多。

八、臺灣推行「有機水產養殖」的策略與方法

如果臺灣養殖業可以成功的部分轉移到有機水產養殖，則可以此成功的案例提供其他熱帶國家參考，但目前最要緊的是建立一套可行的有機水產養殖標準。

目前漁政機關雖已對有機藻類訂立有機生產標準，但其餘的有機水產品標準尚闕如，然審視國內外有機水產品的發展已如火如荼開展，即使國內尚未訂定除有機水產植物（藻類）以外的有機水產品標準，個人認為臺灣水產界似不宜在全球方興未艾的有機產業中缺席，欣聞漁業署委託臺灣海洋大學水產養殖系陳瑤湖教授已完成「有機水產養殖認證規範之研究」之計畫建立初步基礎，現續委由臺灣海洋大學、嘉義大學及高雄海

洋科技大學等執行「有機水產品驗證制度研究」計畫，進一步針對我國可能較有潛力符合該



▲ 臺南七股文蛤池混養半年達5尾斤之草蝦。

規範的有機水產養殖如牡蠣、文蛤、蜆、及淺坪式的虱目魚養殖在產業型態、經營方式進行了解，據以適當地訂定該品項標準及規範。屆時應能對有機水產養殖產業在我國發展的可行性與潛力獲得初步的評估。建議亦可取經於以環境友善生產系統為模式的優良案例如花蓮縣推動的「無毒水產」，因時因地制宜的建立我們自己的一套有機水產養殖標準，讓有心從事另一區隔市場的養殖戶有遵循的方向，而不至於各行其是，壞了「有機」的名聲。

也建議在訂立後續階段之有機水產技術要覽（即水產各論）時，可與水產試驗所各分所的技術人員、臺灣海洋大學水產品產銷履歷驗證暨檢驗中心、宜蘭大學有機產業發展中心等團隊合作，審視有機水產的規範，將相關的農、畜、漁等主要規範亦納入認驗



▲ 濾食性的文蛤（或牡蠣）屬天生天養適合進行粗放型的有機養殖。（攝影/湯素瑛）



▲ 臺灣蜆是較乾淨溪流水溝常見的貝類。(照片／立川農場提供)

證制度，並同時規範進口有機農（水）產品，以保障國內消費者之權益，並使國內有機生產者能有公平競爭之環境。


此外，有機水產的認證機構宜參照有機農業的認證制度，由農委會（或漁業署）責成具公信力的第三團體，如目前有機農產品的認證是委由「臺灣認證基金會（TAF）」進行相關驗證機構的審核認證，以建立各項標準與認證制度之擬定，以免屆時施行起來一國多制，從而因競爭關係打亂市場秩序。建議可參考目前負責有機畜產品驗證的財團法人中央畜產會的運作方式，參照各方主客觀條件，從而建立臺灣的有機水產養殖之生產標準與驗證系統。

結語

肇因於現代工業化水產養殖產量持續大為增加且採取更集約式的經營方式，其對海洋捕撈漁業的依賴度和造成的衝擊，今後將可能更深遠。養殖和撈捕漁業之間的平衡，以及可供人類消費的水產總供給量將依賴未來的養殖漁業能否良性發展而定。尤其，全球必須提供包括技術、管理和政策層面上的各種可能方式，以確保養殖漁業的可持續發展。

重點是若要使水產養殖繼續對全球魚類的供給作出貢獻，勢須減少目前養殖漁業依賴魚粉和魚油的比例。因此，進行有機水產養殖的經營方式不但能減低現時養殖漁業對海洋捕撈漁業的依賴，且也有助於降低目前做為飼料用魚粉之捕撈漁業資源的壓力，故替代性的魚粉來源如個人目前執行農委會「農業生物技術產業化發展方案」項下的蚯蚓及蚓粉亦應列為有機水產養殖中替代魚粉飼料的試行方案。

未來漁業政策也要多方的考量如何協助農漁民，同時照顧到金雞母的生產環境，如此或許更能因應未來氣候的變遷。在石油及海洋資源日漸枯竭的當下，我們一定要及早為後代人類著想許多有時而窮的天然資源替代種類或方式，更應設想在未來捕撈漁業資源枯竭時，如何未雨綢繆轉而進行養殖漁業的轉型及因應之道。衷心希望未來水產界的產官學研部門可更積極地推動臺灣的有機水產養殖列車，在兼顧友善環境及協助漁民收益的雙重目標下，能及時趕上這班環保車、有機風，讓以後大家的餐桌上也能擺出「有機蝦」、「有機文蛤」或「有機虱目魚」。

（完）

媽媽，您辛苦了！

～漁村子女對媽媽的印記～

～題詞 枋寮區漁會楊勝在

大海母親
望著孩子的跳動
戲水浪花
舞動人生的浪頭
腳踏浪裡的悸動
母親心像大海
母親心大海情
牽著孩子的心
愛與憂愁
潮起潮落間
引導包容
凝望孩子
是人生
不停的動容

職稱：青蚵嫂

工作內容：養殖牡蠣

媽媽的辛苦並不亞於爸爸，不但協助爸爸從事牡蠣養殖工作，還要打理家庭工作，讓我們有一個安全舒適的窩，媽媽是家庭木桶的桶箍，媽媽也是家庭的潤滑劑，讓家充滿了溫暖。我的媽媽和別人家的媽媽就是有些不一樣，她總是臉上掛滿了笑容，從媽媽的臉上永遠讀不到一絲的不悅和不快樂，讓我們從小就學會了樂觀進取，不論遇什麼困難，都要笑容迎面以對。

我們都已長大，媽媽和爸爸，您們應該可以不用那麼辛苦了，還要注意身體健康。家庭生計也應該由我們來負擔，雖不用退休，但也該有退休的心情，享受含飴弄孫之樂。母親節到來，讓我們想到媽媽您對我們的好，沒有媽媽您的辛

勞，就沒有今天的我們兄弟姐妹快樂的成長。您那臉上的皺紋是您的成就，訴說著您用心栽培我的心路；您臉上洋溢的笑容，是我們快樂成長的明燈。媽媽，我用我一顆真誠的心，祈祝您永遠快樂！

感謝我的媽媽～謝雪貞
兒子 許世明 敬上



▲ 媽媽的招牌笑容。



▲ 全家福合影。

職稱：蝦乾嫂

工作內容：製作蝦乾

從小的記憶裡，媽媽不僅白天要去村裡工廠工作，一到了中午吃午餐時，還要趕回家裡煮飯給我們吃，接而趕回去上班，這樣身兼多職的她，從來沒聽過她喊一聲累，這也讓我們看見了漁村婦女的傳統精神。

直到高中時，一身好手藝的媽媽，不論炒米粉、蒸碗粿、包粽子都難不倒她，還特地去考了一張丙級餐飲證照！因為這樣還當過媽媽教室會長，教導班員烹飪。接而轉職擔任廟宇裡的會計職位，同時不辭辛苦為了貼補家用，在12月～3月期間向人購買蝦子，手工剥殼製

成蝦乾。一開始乏人問津，後來慢慢地擴充客源後，到目前為止銷售的還不錯。在生意好的時候，看她剥得腰酸背痛來不及賣時，身為兒女總是叮嚀她要好好注意身體，不要太過操勞。

媽媽對於鯤鯓社區的活動很熱衷，除了當過媽媽教室會長，還擔任過婦女會理事長，只要村裡有相關活動，都會很熱情參與，也會跟著婦女會辦的旅遊活動去戶外踏青。

看著媽媽一路辛苦走來，不知不覺也已經六十好幾了，現在讓她放心的是，小孩都長大懂事了，都不用讓她操心，也總算苦盡甘來。

在這裡跟媽媽講 您辛苦了！

也祝天下的母親 母親節快樂！

感謝我的媽媽～王林錦雀
兒子 王柏洲敬上



▲ 與媽媽港邊留影。



▲ 媽媽依然青春美麗，人人稱她「錦雀姨」。

職稱：漁港園餐廳老闆娘

工作內容：採買、招呼客人

我媽媽是漁港園餐廳的老闆娘，每天一早5點多就要出門採買最新鮮的海鮮及蔬菜，回到餐廳馬上就要展開忙碌的一天，一直要忙到晚上8、9點，常常累到連坐下來休息一下的時間都沒有，相當辛苦。

由於母親節是餐飲業的大日子，因此我們都會買個蛋糕聚在家中幫媽媽提早慶祝母親節，現在我也有一兒一女，更能體會媽媽要同時兼顧工作和照顧子女的辛勞和付出，希望能夠盡我所能幫媽媽分憂解勞，也祝媽媽母親節快樂！



感謝我的媽媽～陳素花
女兒 黃璫瑩敬上

▲ 媽媽挑的海鮮尚好呷！

第二屆十大魅力漁港（3） 石梯漁港

享受刺激

文 / 高遠文化

跨頁攝影 / 余欣怡

內頁攝影 / 林文集、陳吉鵬、游忠霖、陳怡鏐

搭著賞鯨船出海，與鯨豚邂逅於海上，是相遇的驚喜；站在賞鯨船上的鏢旗魚台，隨浪載浮載沉，是刺激的享受。來到石梯，您不但可以體驗漁樂、欣賞海景，還可以品嚐美食……





一起來賞鯨吧！

攝影 / 游忠霖



發現海豚了！

攝影 / 陳怡鈺

旅遊
路線

- 搭乘海鯨號出海賞鯨
- 米那度美食料理（午餐）
- 龍船長的飛魚乾（伴手禮）
- 月洞遊憩區
- MIMA'AN 瀾漫（下午茶）
- 巴歌浪船屋民宿（晚餐、住宿）



石梯漁港不僅擁有最棒的日出、海蝕地形，還可以進行賞鯨、夜釣魷魚、抓旭蟹、撈飛魚、船釣、泛舟等活動，如此豐富多元且精采刺激的海上娛樂，絕對值得您前來享受！

總幹事

王鎧億





▲ 在石梯漁港外海也曾出現難得一見的「白色瓜頭鯨」。(攝影/余欣怡)

▲ 鯨豚的出現總是令遊客驚呼連連！



▲ 剛捕獲進港的新鮮漁獲。



▲ 附近餐廳者前往挑選現撈魚貨。



▲ 其他漁船捕撈到的雨傘旗魚也會拿來定置網漁場拍賣。

漁樂

石梯漁港 臺灣賞鯨起源地

花蓮石梯漁港是臺灣的賞鯨起源地，由林國正船長經營的「海鯨號」是臺灣第一艘賞鯨船。從1997年7月6日至今，已邁向第14個年頭，除了帶領遊客感受海洋與鯨豚之美，協助臺灣的鯨豚生態研究，林船長更是不遺餘力，這些年來始終持續協助學術單位進行鯨豚的研究與調查，「海鯨號」已成為孕育最多博士生的賞鯨船。

5月1日是建國100年的鯨豚首航，大夥在出發前舉行出海儀式，感謝天地並祈求今年平安順利。果真一出航，就看見幾群花紋海豚及數百隻弗氏海豚在蔚藍的海面遨遊跳躍，不但令遊客驚呼連連，相機快門的卡嚓聲更是不絕於耳，這樣的邂逅與驚喜，真的會讓大家永生難忘。心動就要馬上行動！建議您，不妨趁著賞鯨旺季前，挑一個週休假日前來感受可愛鯨豚的魅力，相信在專業解說員的帶領下，您一定能夠對這一群群海中精靈有著更深入的瞭解與認識，深深地愛上牠們。

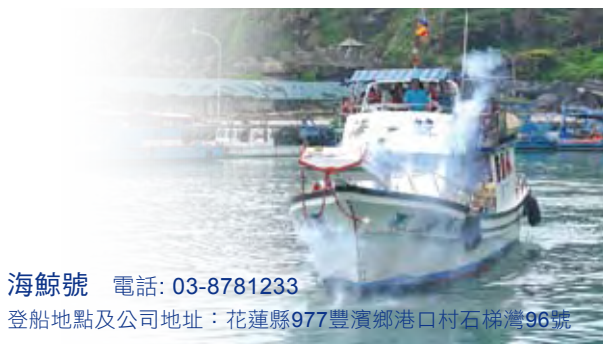
東昌定置漁場 新鮮魚貨採買地

除了賞鯨，石梯漁港也有剛起網新鮮魚貨可以滿足饕客的味蕾。這裡唯一的一組定置網漁場「東昌定置漁場」，會在每天早上7點多，以及下午4點左右，在漁港進行現撈漁獲拍賣，大部分都是附近餐廳業者前往挑選，也有遠從花東縱谷過來搶鮮，但也有熟門熟路的遊客會特別起個大早，來這裡挑幾尾鮮魚帶回家享用。目前正是煙仔虎、三點仔及竹筴魚最肥美的季節，不需要過於精緻的烹調，直接食用生魚片就是人生一大享受！

除了賞鯨還有什麼？

夜釣活動：5、6月飛魚高峰期（以手撈網撈飛魚）；7、8月魷魚盛產期（特殊釣具釣魷魚）。一趟為2小時行程。

船釣：釣岩礁區魚類。出海時間為早上，一趟為3小時行程。



海鯨號 電話：03-8781233

登船地點及公司地址：花蓮縣977豐濱鄉港口村石梯灣96號

▲ 5/1海鯨號首度啟航。



▲ 石梯坪的海蝕平台，隆起的珊瑚礁隨處可見。

海景

石梯坪遊憩區 岩石與海岸之美

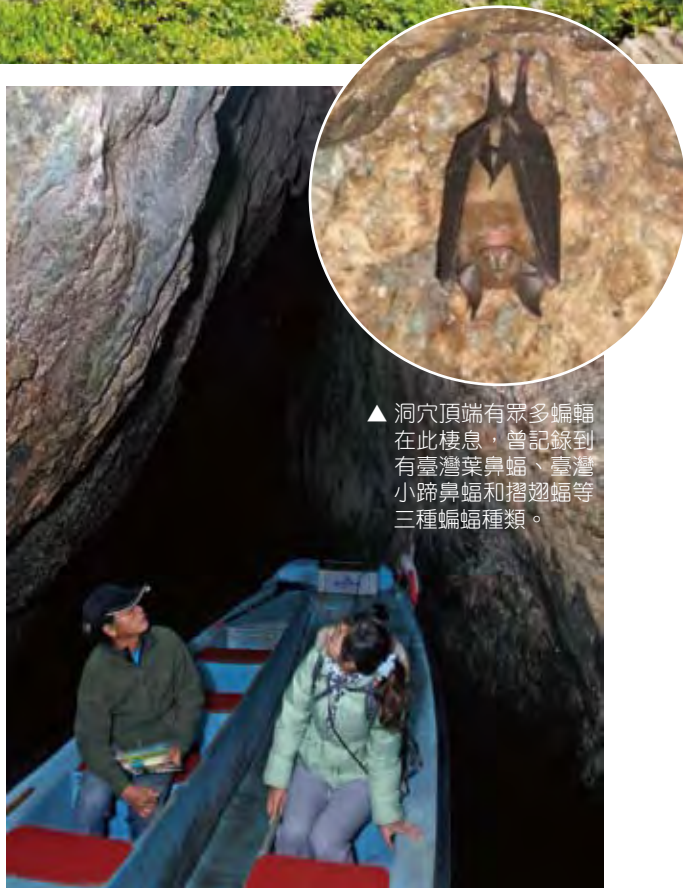
已規劃為風景特定區的石梯坪遊憩區，設有遊客中心、石梯坪露營區及海邊步道，每當夏季來臨，石梯淺灘之處，總會吸引許多民眾來到這裡戲水佇足。在拜訪這裡奇岩怪石前，記得先去遊客中心走一趟，當您瞭解了本地地形成因、海洋生物及植物生態之後，再循石板步道，欣賞可媲美野柳的海蝕平台和壯闊海岸，將更為感受大自然的神奇與美麗。

電話：03-8781452

地址：花蓮縣豐濱鄉港口村石梯坪52號
(海岸公路台11線約64.7K處)

月洞遊憩區 鐘乳石洞穴奇觀

海拔約80公尺、距海岸約800公尺的月洞，原本是一個天然洞穴，時日一久洞內積水成湖，據當地原住民表示，湖水會隨著月的盈虧而漲落，因此也有人稱它為「月井」或「神聖之洞」。想入洞探祕要往山上走，再搭乘專人操作的8人座小舟，即可在微弱的燈光照明及專業解說員的引領之下，目睹鐘乳石、石筍、魚頭化石、燕窩化石、蝙蝠群、伏流等洞穴奇觀。



▲ 洞穴頂端有眾多蝙蝠在此棲息，曾記錄到有臺灣菜鼻蝠、臺灣小蹄鼻蝠和褶翅蝠等三種蝙蝠種類。

▲ 乘坐小舟，一觀月洞奇觀。



▲ 具有原住民風味的月洞遊憩區外觀。

參觀費用：全票100元，半票50元(含月洞內搭船參觀及解說服務)

售票時間：9:15~16:40

電話：03-8781022

地址：花蓮縣豐濱鄉港口村石梯坪53號(台11線65K處)



MIMA'AN 瀾漫 享受東海岸慢生活

MIMA'AN瀾漫是一間結合藝文與咖啡輕食的空間，而且，這裡的咖啡是採用「公平交易咖啡豆」（保障農民的最低收購價格，同時對雨林保育的共生關懷）。走進店裡，您可以欣賞一台老舊裁縫車，以及擺放在車上，風格獨具的手工藝品和繪畫作品；也可以坐在傳統竹子做成的躺椅，隨手拿起書架上的一本書，慢慢啜飲著咖啡；或是坐在窗邊的高架椅上，吹著海風，聽著海浪聲，靜靜享受東海岸的慢生活。

▲ 來一杯公平交易咖啡，保障農民的穩定收入。



▲ 喝一杯咖啡，拿起樂器一彈，就成了好朋友的小型音樂會。



▲ 店家老闆王亞梵，一手打造藝文咖啡空間。

電話：亞梵0936-605-120；蝴蝶0925-176-28

（週末固定營業，其餘時間歡迎預約）

地址：花蓮縣豐濱鄉石梯灣117-2號

巴歌浪船屋民宿 可靜可動的梦想屋

在花蓮和臺東交界處的海濱，有一艘白色的船就停靠於長濱大路上，它可是民宿業者哈旺兄弟們一同打造的夢想船屋。來到這，除了坐擁澎湃海景之外，到處都可以看到由各式各樣的石頭與漂流木製作而成的藝術品，住宿在這裡的夜晚，不僅能夠享受海邊的悠閒與寧靜，還能夠體驗熱鬧的巴歌浪汗動之夜！在船屋主建物的旁邊，有一座提供阿美族風味餐的傳統屋舍，上方懸掛著一個大燈罩，每當微風吹來，以漁網製成的燈罩便會輕柔搖曳，再加上竹竿在旁伴舞的清脆聲響，讓人在享受美食的同時，也能聽得陶醉。

電話：089-881400；0920-196504

地址：臺東縣長濱鄉樟原村大峰峰15號



▲ 以漁網結合竹竿、珊瑚礁石、漂流木製成的燈罩藝術品。



▲ 以船為造型的梦想屋。



▲ 花蓮區漁會所輔導的田媽媽—米那度海吧餐廳，業者王明正賢伉儷與漁會總幹事王鐙億（右）合影。

美食

米那度海吧餐廳 來自山海的美味

位於石梯漁港遊客中心旁的米那度海吧餐廳，目前由花蓮區漁會輔導，其名字「米那度」取自於當地「葛瑪蘭」原住民的語言「漁港」之意，餐廳外型也以鏢旗魚漁船外型而設計，來到這，彷彿就像是在海上享用著剛捕獲上岸的鮮魚。

剛從台北返鄉掌廚的王星斌，曾任知名餐廳擔任主廚，有著**18年**的豐富經驗，喜歡不斷推陳出新，並堅持保留食材原味，採用的全是港邊當日現捕現撈的漁獲，蔬果則以當地原住民野菜為主。他重視的不僅僅是食材的美味及烹調的手法，更設計出獨特的「中式料理西式擺盤」，讓人們同時擁有難忘

的視覺饗宴。來到石梯遊玩時，別忘了走進米那度，享受來自山海的最佳野味。



王星斌 資歷：18年

經歷：鬥牛士、Toros鮮切排餐、金色三麥



營業時間：11：00～21：00

餐點價格：單點依時價，一般合菜2000～4000元、精緻合菜5000～7000元、精緻套餐500元，可容納140人。

電話：03-8781168、03-8781468

地址：花蓮縣豐濱鄉石梯灣港口村76-1號（石梯漁港內）



▲ 店家採用港邊現撈漁獲搭配在地原住民野菜，菜色多元且豐富，讓每次來的遊客，都有不同的美食饗宴。

龍船長的飛魚乾 送禮自用兩相宜



▲ 阿美老闆娘推薦將柴魚乾與南瓜湯一起煮，味道十分鮮甜美味。

▲ 肉質細嫩的旗魚乾，也是另一種選擇。



▲ 文龍船長與太太阿美的飛魚乾小舖位於石梯港附近。

鏢旗魚的高手林文龍與太太阿美兩人，於石梯漁港附近，經營阿美族的傳統美食「飛魚乾」。他們特別選用甘蔗來煙燻製作，讓魚乾的味道帶點甘蔗甜味，不僅能去除魚的腥味，更多了一股清香。店內除了飛魚乾之外，還有芭蕉旗魚乾及柴魚乾可以選擇。如果您喜歡吃起來較有口感、肉質厚實且細嫩的話，可以選擇芭蕉旗魚乾；如果喜歡愈咬愈香愈有勁，那麼飛魚乾絕對是您的首選；柴魚乾則適合拿來煮味噌湯或南瓜湯，鹹中又帶點海味，並夾帶著一股煙燻清香。煙燻魚乾可以直接拿來當零食吃，也能

入菜成為一道美味佳餚，當您離開花蓮時，別忘了帶上幾包，在路上或回家好好享用。

宅配專線：0936-290-224

訂購專線：0934-365-943

地址：花蓮縣豐濱鄉港口村石梯灣一鄰50號

秋刀魚禮盒

嚴選新鮮

秋刀魚，分別

製成薑絲、茄汁和清辣茄汁三種口味，每盒六入，送禮自用兩相宜！

花蓮區漁會商城：<http://fish.hishop.com.tw/Default.aspx>（線上訂購，網路價\$250）





▲ 石梯漁港遊客中心花了3年時間，打造成獨一無二的海洋屋。



刻出一間海洋屋 賞鯨船長林國正

文 / 陳怡鏐 攝影 / 游忠霖

石梯漁港有一間「海洋屋」

走進石梯漁港遊客中心，裡裡外外，到處都充滿了海洋的氣息……而且，它展現的不是藍白的希臘風，也不是繽紛的南洋風，而且一種道道地地、樸實自然的臺灣原住民風情。



▲「海鯨號」船長林國正，曾雕刻他最喜愛的花紋海豚「阿通伯」，期許牠重回大海永遠平安活下去。（阿通伯為2000年臺灣第一隻擱淺救援野放成功）

您會發現，這裡的四個牆面和天花板，吊滿著各式各樣的海洋生物木雕，就連極不起眼的入口處地板也刻劃著海豚，更遑論室內許許多多與海洋相呼應的裝飾與擺設，說它是一間「海洋屋」，可是一點也不為過。而這些，都是海鯨號船長林國正運用廢棄的漂流木，一一刻畫及佈置而成的。

當地原住民——喜富 開啟林船長創作天分

這一切或許應該要感謝開啟了林船長創作天分的當地原住民——喜富。2000年，喜富來到石梯擔任解說員，當時為了幫從蘭嶼帶回來的兩隻豬蓋豬寮，意外發現喜富會利用雕刻來展現木頭的原始風貌，並賦予它新的生命；原本林船長只是因為好玩開始跟著



▲ 連民宿外觀，也是一整群海豚意象。



▲ 海洋味十足的民宿內觀。

漁夫民宿10號

花蓮縣吉安鄉中山路一段115巷10號

傳真：03-8534069

訂房專線：0933-998-301范婷婷

▲ 作品：虎鯨。

▲ 作品：旗魚。

刻，沒想到這一刻竟然讓他雕出了興趣與心得，於是，每當冬季沒有遊客賞鯨且天況不佳無法鏢旗魚時，林船長就會坐在碼頭旁，一個人靜靜地刻起木雕來。

從無到有 都是因為藝術創作

某次有政府官員來此拜訪，他看到這些作品相當驚艷，而為了提昇服務品質，漁業署亦撥款補助重新打造遊客中心。3年之後，這裡成為充滿海洋氛圍的嶄新空間，不但讓林船長的藝術創作能夠徹底發揮，更讓房子有了不一樣的生命，而且擺放在這裡的每一件作品，都有作者想要表達的意涵。

「刻劃」海洋生物記錄人生

例如，林船長雕刻了一隻旗魚並在裡面刻上「船長的夢——海洋的生命，更是理想家的希望。」因為每當鏢旗魚的季節來臨，朝思暮想的都是旗魚的出現，這就是船長的夢；也有雕刻是為了紀念第一隻擱淺救援成

功的海豚「阿通伯」，希望它回到大海後，能永遠平安活下去；船長最喜歡的是「花紋海豚」，因為牠將自己一生的故事刻畫在身上，留下一身的戰蹟，船長也期許自己能夠跟牠一樣，努力寫下自己此生的精采。

以各種海洋生物 打造正港船長的家

除此之外，林船長還用檜木的清香打造特色漁夫民宿，號稱「正港船長的家」。一間就在遊客中心樓上，還有一間則在花蓮縣吉安鄉的「漁夫民宿10號」。漁夫民宿10號雖然開在鬧區，卻依然不減海洋風味，它的外觀造型就是一整群的海豚意象，連迎賓臺也不例外；走進房間，撲鼻而來的是檜木的清香，並伴隨著各種海洋生物如旗魚、鯊魚等造型的裝潢佈置，海洋味十足。

林船長認為，這些藝術創作人人都可以做得好，而且人人都有藝術的天份，只要多一點耐心與毅力，接觸久了，看得多了，自然也能成為一位素人藝術家。🐟



立法院委員呼籲：吃國產魚，安啦！

文 / 吳佩珊（漁業署養殖組） 攝影 / 湯素瑛（本刊執行編輯）

日本發生強震與核災後，也引發民眾對於漁產品受輻射污染的疑慮，臺灣省漁會於4月29日在立法院舉行「臺灣漁產品尚青尚安全品嚐」記者會，立法院長王金平、副院長曾永權，與林建榮立委等、漁業署署長沙志一、蘇澳區漁會及各級漁會代表均熱烈參與，記者會並邀請國立臺灣海洋大學環境生物與漁業科學系主任廖正信博士為大家釋疑，產、官、學界一致向民眾保證臺灣漁產品的安全性。

為保障國人飲食安全，國內魚市場平日就落實常態檢測，並不定時抽檢微生物含量，管控漁產品在市場流通的品質與安全。而因應日本輻射污染事件，為消除消費者疑慮，就漁港、魚市場進一步每週定期採檢包含旗魚、鮪魚、鯊魚、鯖魚、秋刀魚、鬼頭刀、肉魚等海

洋漁獲之輻射量，截至目前，國產魚都是安全無虞，在日本輻射污染疑慮未解除前，政府部門將持續進行魚貨檢測，請民眾安心選購。

本次協辦單位蘇澳區漁會特別為記者會準備了多項臺灣優質魚產品料理炸旗魚排、旗魚生魚片和鬼頭刀魚丸湯等品嚐活動，與會來賓與現場民眾相繼品嚐，並大讚臺灣漁產尚鮮、尚安全，最後呼籲消費者多多支持國產魚貨，愛惜咱們的漁民。



▲大口品嚐生魚片，安啦！

◀立法院院長王金平呼籲國人支持國產魚貨，大力消費。



▲ 臺中胡自強市長暨與會貴賓認為臺灣漁產品尚讚。(攝影 / 吳佩珊)

臺中魚市場加強漁產品輻射檢測

文 / 何立德 (臺灣休閒漁業發展協會 秘書長)

漁業署自3月24日起持續抽驗漁獲及監控漁船作業，國產魚貨無輻射汙染，臺中魚市場即日起配合漁業署進行魚體輻射檢測，至福島危機解除為止，更積極於日前斥資向日本購置輻射檢測儀，由檢驗課專責負責，加強進行對拍賣魚貨魚體近日檢測結果皆於0.2微西弗安全數值內，民眾可安心採買、食用無虞。

臺中市政府與臺中魚市場為了擴大對民眾宣導請安心食用水產品，進一步說明目前水產檢驗制度實施辦理情形，於5月1日星期日下午假臺中南屯區哈魚碼頭觀光魚市希望廣場辦理活動，吸引很多參與人潮。本活動邀請臺中市胡自強、農委會漁業署胡其湘簡任技正等

貴賓蒞臨，活動由臺中魚市場林仁德董事長親自說明臺中魚市場的檢驗流程後、揭開序幕，活動現場提供檢驗制度說明外，並以東港捕獲的旗魚，現場接受輻射物汙染值之檢驗儀器檢測，並確定低於檢測標準值後，聘請專業師傅料理，現場直接提供消費者品嚐”安全無汙染”的旗魚生魚片。此外，活動現場準備驗證後”安全無虞”的炭烤秋刀魚及海鮮粥，供民眾品嚐。

臺中哈魚碼頭活動結束後，胡市長立即驅車前往梧棲漁港，與地方及漁會相關人士，辦理宣導品嚐促銷活動，全力促進消費大眾食魚信心。



▲ 臺灣漁產品尚青。(攝影 / 吳佩珊)



▲ 胡市長自強主持「臺中在地漁產品品嚐促銷會」由當地中南海餐廳主廚蔡坤榮現場料理本季當令龍紋鯊生魚片。(照片 / 臺中區漁會提供)



▲ 與會貴賓保證國產魚貨絕無輻射污染。

臺北魚市加強宣導國產魚貨安全無虞

文 / 胡其湘（漁業署簡任技正） 攝影 / 湯素瑛（本刊執行編輯）

臺北漁產公司於5月11日舉行記者會宣導吃魚安全。記者會由臺北漁產郭石吉董事長及陳清華總經理主持，並有臺北市長郝龍斌、本署郭副署長慶老、臺灣省漁會黃一成理事長、林啟滄總幹事、蘇澳區漁會陳春生總幹事、全

國漁商公會、臺北市漁商公會、新北市漁商公會等多人參加，大家共同為國產漁產品絕無輻射污染掛保證。記者會中也請來名廚提供鮪魚生魚片、壽司等漁產料理，供與會媒體記者及貴賓品嚐。



▲（圖由左至右）臺北漁產郭董事長、郝市長及漁業署郭副署長品嚐鮮甜生魚片笑開懷。



▲ 郝市長分發黃鰭鮪生魚片給媒體朋友品嚐。



航空港360度景觀旋轉餐廳

(照片 / 桃園區漁會提供)

時間：10:00~14:00(午)、17:00~21:00(晚)

電話：03-393-3000

地址：桃園縣大園鄉沙崙村18鄰80-3號5樓(竹圍漁港漁業大樓)



▲ 漁業署沙署長等貴賓出席開幕活動。



▲ 開幕活動帥哥與美女上菜秀。

首座

漁港旋轉餐廳於竹圍漁港隆重開幕

文 / 葉孟琪 (漁業署技士) 攝影 / 田士金 (漁業署科長)

桃園區漁會竹圍漁港「航空港360度景觀旋轉餐廳」於5月3日正式開幕。旋轉餐廳能容納200人同時用餐，用餐民眾除可享用精緻美食外，更可將竹圍漁港周邊美麗景緻盡收眼簾。

竹圍漁港為北部地區重要休閒漁業港口，該港直銷中心更是民眾假日休閒好去處，據桃園區漁會表示，竹圍直銷中心平日到訪遊客數量約有1至2千人，假日約有6至8千人，為結合漁港周邊觀光資源，帶動當地

休閒漁業發展，該會特別於興建竹圍漁港綜合漁業大樓時，於5樓設置旋轉餐廳，此為全國各地漁港首座擁有360度環視漁港景觀之餐廳，將成為竹圍漁港之特色地標，相信必能吸引更多民眾前往消費。

該餐廳特於開幕期間（100年5月3日至20日）辦理促銷活動，想搶好康的民眾行動要快，倘無法趕在促銷活動期間前往者，亦建議可於閒暇時刻抽空前往享受美食及美景。



▲與會貴賓齊啟航鳴笛，響聲震耳、好不熱鬧。

建國百年國際帆船邀請賽

文 / 林昌德（漁業署企劃組技士） 攝影 / 湯素瑛（本刊執行編輯）

建國百年盃國際帆船請賽在各界期盼下於5月1日熱鬧登場了，活動當天各界體育人士踴躍參與，在啟航鳴笛聲響後，競相展帆啟航，各自施展技巧，爭取和風徐微帶來的動能，會場並吸引大批人潮湧入觀賞及體驗活動帶來的活力、熱鬧。

一年一度的國際帆船邀請賽，今年因適逢建國百年，主辦單位基隆市體育會特別廣邀來自日本、香港、紐西蘭及國內好手共10艘帆船參與比賽，並邀請漁業署沙署長、體委會吳處長、基隆市張市長及各界貴



▲基隆市市長張通榮頒贈感謝牌「帆船之友」與漁業署沙署長。



▲ 國際帆船賽頒獎晚會好手齊聚。(照片 / 基隆市體育會帆船委員會提供)

賓共襄盛舉，活動在基隆市長以主人身分致詞歡迎後，隨後在各出席貴賓一齊鳴笛發出『叭—』聲中，正式拉開比賽序幕。

「轟隆—轟隆—轟隆」，一片寧靜的海面上，夾帶著吵雜的引擎聲，十餘艘的船隻浩浩蕩蕩的就這樣向著啟航線前進。到了啟航線後參賽選手便開始了啟航前的準備，掌舵、計時、瞭望和討論戰術及航線。看著離準備啟航的時間越來越近時，大家的心裡也開始緊張了起來，然而因為當天風力微弱，而且海流的流速很強，啟航時間一再延遲拉長，在幾次反覆的響起啟航信號和流賽信號，終於在下午1時許由遠方徐徐傳來陣陣微風，讓比賽順利進行，最後由國內好手「怡然號」最快終航返回，取得第一終航佳績。

本項活動除為提倡水上活動風氣外，也在於顯示漁業署落實「海洋臺灣」政策，漁



▲ 開放民眾搭乘體驗。
(照片 / 基隆市體育會帆船委員會提供)

港開放遊艇碼頭新措施，因此特別在會場旁碼頭設置遊艇、帆船展示區，供民眾參觀，在比賽進行的同時，由專人解說展示區的帆船、遊艇的知識及培訓活動訊息，並在下午比賽活動結束時，由選手們在體驗區帶領民眾導覽帆船內部，並駕船帶領民眾在港內繞行、體驗，因現場民眾排隊踴躍，體驗活動一直持續2個多鐘頭，才在民眾意猶未盡下順利結束。

晚上的頒獎活動在基隆市柯達飯店舉行，各參賽好手熱鬧聚會，就像多年未見的朋友般熱鬧寒暄，印證了我國「有朋自遠方來不亦樂乎」的好客傳統，也傳染了活動的熱力，參賽好手之一的蔡瓊姿博士在興奮獲獎之際，也期望活動能帶動國人從事水上活動的風氣，讓未來的活動能有更多國人及好手共襄盛舉。



▲ 帆船參賽情形。(攝影 / 鍾國南)



南市區漁會 家政班

文 / 蒙金蘭 攝影 / 陳吉鵬

多采多姿手工藝品



▲ 陳淑敏，現任家政班班長，擔任班長已十餘年，帶領漁村媽媽們共同學習與成長。

早在30年前，當地的漁會就為漁村媽媽們組織了家政班，延請一些手藝卓絕的人士當講師，指導當地的婦女學做一些手工藝品，除了讓生活添加樂趣外，也期待能獲得慧眼之士青睞，為漁港開闢一條新財源。



風鈴

利用碎布，做成一隻隻色彩繽紛的魚，掛在窗口，迎向漁港的風情。



貝殼戰士

利用不同造型的貝殼，搭配石頭、冰淇淋棒等，即可變化出姿態不同的娃娃，非常可愛。



貝殼夜燈

利用貝殼，做成各式各樣的夜燈，既實用又環保，化腐朽為神奇。



面紙盒

在木盒上鋪上海沙，再綴飾各式各樣的貝殼，洋溢濃濃的海味。



拼布提包

利用拼布，縫製成不同樣式的手提包、背包，各個獨一無二。



▲ 聖露易斯漁港每天早上都要上演一場熱鬧的魚市嘉年華會。

文、攝影/ 黃丁盛

西元1659年法國人抵達塞內加爾河上的一座小島--聖露易斯 (Saint Louis)，是法國在非洲最早的殖民地；1790年此地發展為重要港口和貿易中心，19世紀初更成為法國在非洲的殖民首都。如今法國人早已撤離，但聖露易斯留下了為數可觀的法式殖民建築，於2000年列入世界文化遺產。

今天的聖露易斯已經從貿易商港蛻變成漁業中心，每天早上9-12點鐘，在漁港沙岸上都會聚集數以千計的漁販前來購買漁獲，黑鴉鴉的人群穿著五顏六色的服飾，忙碌地在海岸邊穿梭議價，場面非常壯觀，身在其中很像是在參加一場熱鬧的漁業嘉年華會。



▲ 新鮮肥美的漁獲一簍簍上岸登場。

國產魚貨 安心選用

政府嚴格把關 最新檢測結果 上網



自100年3月24日起，漁業署已定期將國產魚貨送原能會進行檢測，截至4月18日在宜蘭、花蓮、臺東、屏東等10個縣市之魚市場及定置漁場，採集鯖魚、鯊魚、旗魚、秋刀魚及鯖魚等74件海洋魚類，結果均符合規定，無輻射污染，請國人安心選用。在日本福島輻射污染疑慮未解除前，漁業署將持續進行魚貨檢測，最新結果將即時公布於漁業署網站 www.fa.gov.tw，歡迎民眾上網查詢。

果將即時公布於漁業署網站 www.fa.gov.tw，歡迎民眾上網查詢。



檢測結果表（檢測單位：原能會所屬核能研究所及輻射檢測中心）

送檢日期	樣品名稱	送檢單位	檢測結果
100.3.24	鯖魚、黃鰹魚、鬼頭刀、旗魚、金梭魚、鯖魚、鯊魚等共15件。	花蓮縣政府、蘇澳區漁會 東港區漁會、臺東區漁會 新港區漁會	符合規定
100.3.29 3.30	鰻魚、秋刀魚、旗魚、黃鰹魚、鯖魚、肉魚、黑皮旗魚、鬼頭刀等共16件。	高雄市政府、屏東縣政府 臺南市政府、花蓮縣政府 臺東縣政府、基隆區漁會 蘇澳區漁會	符合規定
100.4.02 4.04 4.05 4.06 4.07	秋刀魚、鯖魚、旗魚、黃鰹魚、鰻魚、紅牙、長鰹魚、鰻魚等共19件。	高雄市政府、屏東縣政府 桃園縣政府、臺東縣政府 澎湖縣政府、花蓮縣政府 蘇澳區漁會	符合規定
100.4.10 4.11 4.12 4.17 4.18	劍旗魚、鯊魚、鰻魚、鬼頭刀、黃鰹魚、黑口、白口、金線鰻、長鰹魚、水獺、紅皮刀、鰻魚、肉魚、鰻魚、小卷、紅魷、土魷等共24件。	屏東縣政府、高雄市政府 新北市市政府、臺東縣政府 花蓮縣政府、蘇澳區漁會 頭城區漁會、澎湖縣政府	符合規定



行政院農業委員會漁業署
台灣省漁會

共同關心您~

協製單位：財團法人漁業發展基金會

ISSN 10199683

