

每月焦點

有漁會，真好！

海田的新未來

漁業權保障漁民權益

漁村再生

喚回罟螺聲文化

一宜蘭蘇澳大坑罟

Fisheries Extension

Vol. **302**

漁業推廣

2011年11月出版
漁民與指導員適用





迎旗魚，美味“成功”

攝影 / 游忠霖

拍攝地點 / 新港(成功)漁港

文 / 高世澤

冬季，是從黑潮激流裡走出的媒人
季風乘著繫著大朵浪花的禮車
達達的馬達聲是幸福的海洋禮炮
把旗魚嫁入了成功漁港

昨夜早已補好了網洞
收起網罟挽起袖捲
趕忙向船型港務大樓領了密報
航向魚汛期熱情打卡



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



封面故事



大坑罟社區 喚回罟螺聲文化

文 / 陳怡錢

圖片 / 游忠霖 (合成組圖)

早期大坑罟牽罟繁華散盡

經由漁村再生 社區活化

讓牽罟漁業文化繼續傳承

社區的罟螺 再次響起

如今傳統漁業 走向休閒

當地的冬季夜晚 仍可見捕撈鰻苗景象

也是漁村典型的討生活方式 依舊不變

封面人物：大坑罟社區發展協會理事長 陳日方

04 每月焦點

04 有漁會，真好！

文 / 高遠文化

06 農金100，更加精彩！

文 / 黃瀚瑩 (高遠文化 特約記者)

13 漁村田媽媽 食在幸福 (北部篇)

文 / 朱軒衛 (高遠文化 特約記者)、吳珮菁 (高遠文化 執行編輯)

陳怡錢 (高遠文化 執行編輯)

18 海田的新未來 漁業權保障漁民權益

文 / 陳怡錢 (高遠文化 執行編輯)

22 港動人心

22 第二屆十大魅力漁港 (8)

外垵漁港 人文薈萃

文 / 蔡佩妤 (高遠文化 特約記者)

封面裡

迎旗魚，美味“成功”

文 / 高世澤 攝影 / 游忠霖

封底裡

世界的漁港 (11)

印尼紐幾內亞島一渾柏爾特漁村

文、攝影 / 黃丁盛

封底

東石·網寮漁港

文 / 吳純裕 (慕燕) 攝影 / 游忠霖



Fisheries Extension 第302期 2011.11.15

中華民國七十五年十月十五日創刊
中華民國一百一十一年十一月十五日出版
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：王正芳、余金妹、吳信長、林國平
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」

30 漁村再生

- 30 喚回罟螺聲文化—宜蘭蘇澳大坑罟
文 / 朱軒衛 (高遠文化 特約記者)

34 活動報導

- 34 100年南方澳鯖魚節嘉年華會 精采豐收
文 / 林孟瑄 (漁業署 技士)
- 38 石斑繽紛 熱力滿分
2011永安海洋音樂季熱鬧登場
文 / 陳萬龍 (漁業廣播電臺 編輯)

40 推廣天地

- 40 重要的鯖鰹魚類—DHA的寶藏
文 / 洪建德 (人文醫師)

- 44 漁船海上轉載的監控管理
文 / 陳律伶 (漁業署遠洋漁業組 助理)
- 46 新住民 開啟幸福一扇窗
文字整理 / 蔡文東 (雲林區漁會 推廣課長)
- 48 快樂學習 漁村家政
文 / 林蘭美 (中壢區漁會 家政指導員)
- 50 漁業署101年月曆 搶先登場！
—漁產之豐 漁港之美
文 / 陳怡鈺 (高遠文化 執行編輯)

54 漁業文化

- 54 南方澳的「鯖」采傳奇
文 / 何立德、黃淑真 (臺灣漁業經濟發展協會)

有漁會，真好！

文 / 高遠文化

「漁民至上，服務第一」為漁會成立宗旨，漁會也是政府與漁民間之橋梁，漁會有哪些亮眼成績，足以成為其他漁會學習標竿呢？



第五屆農金獎於298家農漁會中，共有6家漁會脫穎而出，這些漁會提供方便即時、多元穩健、專業優良的金融服務，充分發揮照顧漁民的功能。

97年10月漁業署重新修定「專用漁業權」申請及考核規定，共有8家漁會，已積極取得海田的經營權，漁民權益獲得更多保障。



漁會積極輔導漁村婦女以地方最新鮮漁獲，經營漁村特色餐廳，讓漁業的發展多采多姿。

第5屆 農金獎

暨新創業務發表

農金一百 再創新



第5屆農金獎 暨新創業務發表會

農金一百 再創新局



▲ 吳院長(左3)等人共同為第5屆農金獎揭開序幕。

農金100，更加精彩！

文 / 黃瀚瑩（高遠文化 特約記者） 照片 / 農業信用保證基金提供

農漁會信用部年度盛事——農金獎

為了表揚經營績效優良的農業金融機構，同時鼓勵農漁會穩健經營信用部業務，以建構完整健全的農業金融體系，行政院農委會自民國94年起，開始辦理農金獎選拔，民國100年正式邁入第5屆。

農金獎共有11項獎項，分為營運卓越獎、資產品質改善獎、創新服務形象獎、農金人才培育獎、專案農貸績效獎、資產品質績優獎、重設信用部經營績效獎、漁會金融服務獎、農業金庫策略合作獎、農業信用保證業務績效獎、農業金融輔導獎。

六家漁會脫穎而出

適逢建國百年，本屆農金獎報名踴躍、競爭格外激烈，計有298家農漁會，最後評選出特優獎12名及優等獎57名，於7月21日舉行頒獎典禮。行政院長吳敦義蒞臨農金獎頒獎典禮現場致詞時表示，農金獎是農業金融體系的最高榮譽，得獎單位足以成為其他農漁會學習標竿，並期勉各農漁會再接再厲，一起為服務農漁民、繁榮濃漁村而努力。

本屆獲獎漁會包括彰化區漁會、東港區漁會、琉球區漁會、桃園區漁會、通苑區漁會、新港區漁會，表現極為亮眼。



東港區漁會

獲獎項目：營運卓越獎（特優）

專案農貸績效獎（優等）

農業信用保證業務績效獎（特優）

東港漁港始建於民國48年，已有50餘年歷史，附近沿岸海域漁產豐富，漁船大多數於遠洋沿近海作業，養殖漁民也為數眾多。近年大型鮪延繩釣漁船因應魚場的改變，部分遠赴國外基地作業。

東港區漁會轄區為屏東縣東港鎮、新園鄉兩鄉鎮，主要經營鮪延繩釣、拖網及開發休閒漁業……等。多年來東港區漁會信用部提供漁民所需事業資金貸款及理財規劃，亦積極推動改善產業結構，透過企業化經營理念，興建漁產品直銷中心，提升產業競爭力，為漁業發展與漁民福祉繼續努力，共創新局。

永續發展，因應金融市場變化

東港區漁會一直是當地漁業及漁村金融的主要管道，並不斷朝現代化管理目標邁進，以因應國內外經營環境變化、金融市場自由化帶來的影響。



▲ 東港區漁會大樓與信用部作業情形。



▲ 東港區漁會林漢丑總幹事(右)接獲頒贈營運卓越獎(特優)。

東港區漁會信用部積極辦理專案農業貸款，截至99年底，農業發展基金貸放餘額1,712,044千元，占放款總餘額2,231,399千元的76.73%，辦理專案農貸績效卓著。且著重健全信用部財務結構，提升資產品質，自96年起連續4個年度提撥比率為90%。

東港區漁會近年亦著重加強宣導農業發展基金各項專案農貸，利用漁村舉辦的各種活動，如產銷班集會、家政班集會活動宣導說明，遇有詢問者即主動到訪解說並協助辦理申貸，貸放後不定期探訪關懷。

好還要更好，預約美好遠景

未來東港漁會將配合「全國農業金庫」委託代辦業務，開發新種金融商品，提供客戶更多元化的金融服務。此外，東港漁會「漁產品直銷中心」完工營運後，預計將帶來觀光人潮，塑造東港觀光新地標，繁榮地方經濟，使漁業永續發展，漁會業務也能蓬勃成長。

東港區漁會感謝主辦單位及評審的肯定，同仁也深感榮耀。未來會繼續秉持誠信、專業的素養與熱忱服務的態度，繼續在地方耕耘。



彰化區漁會

獲獎項目：營運卓越獎（優等）

漁會金融服務獎（優等）

農業信用保證業務績效獎（優等）

彰化區漁會轄區涵蓋彰化縣26個鄉鎮，主要漁業活動區域為沿海6鄉鎮，從北而南分別是伸港鄉、線西鄉、鹿港鎮、福興鄉、芳苑鄉、大城鄉。漁業產業以養殖漁業為主，主要為魚塭養殖及淺海養殖，養殖種類有鰻魚、烏魚、鱸魚……等。

感動服務，貴在用心

截至99年底，彰化區漁會存款突破75億，比起98年底存款成長約5億，成長率6.5%；99年底放款52億，比起98年底成長7億，成長16%，存放比68%，逾放比近乎0%，顯現資產品質良好，目標管理有成效。

彰化區漁會在99年間尤其加強客戶關懷，因此防止了多起詐騙案件。服務之餘，亦將年度盈餘提撥為推廣經費，投入彰化縣沿海出海路建設，沿海國中小獎學金，國立鹿港高中水產養殖經營科獎助學金及全縣低收入急難救助金……等，發揮在地漁會服務宗旨，照顧在地居民為目的。

完整輔導，以農漁民福利為己任

彰化區漁會秉持「服務無所不在」的精神，對符合申貸資格之農漁民指派專業農貸經辦員做最即時的服務，由申請至貸後，亦進行最完整的輔導，截至99年底輔導總戶數3,741戶。

彰化區漁會指出，漁民往往在亟需改善生產設備及營運周轉金之際，無法提供適當之擔保品



▲彰化區漁會陳諸讚總幹事(右)接獲頒贈營運卓越獎(優等)。

以取得所需資金，此時彰化區漁會即積極協助送請農業信用保證基金保證。99年度輔導保證件數942件，保證金額3億8,926萬元；至99年底累計保證餘額16億9,969萬元。

彰化漁會表示，在建國百年獲獎，意義格外深遠，漁會信用部從民國72年成立至今近30載，正是古云的「三十而立」。獲獎對同仁而言有正面激勵作用，將會一本初衷，再接再厲，與政府、漁民朋友續創三贏。



▼▲彰化區漁會大樓與信用部作業情形。





琉球區漁會

獲獎項目：營運卓越獎（優等）

漁會金融服務獎（特優）

農業信用保證業務績效獎（優等）

琉球區漁會迄今已有50多年歷史，由於地理環境特殊，主要產業收入以遠近海漁業為主。琉球鄉的先民將延繩釣漁業技術薪火代代相傳，並配合現代化科技努力改良魚法，使得本屬漁船在全球各大洲海域，都有亮麗的成績。琉球區漁會宗旨，為保障漁民權益，提高漁民知識技能，促進漁業現代化，增加生產收益改善漁民生活。

有效運用盈餘，健全財務品質

琉球區漁會信用部長期以來有效運用盈餘，累積備抵呆帳，99年底逾放金額8,804千元，累積備抵呆帳金額92,179千元，呆帳覆蓋率達1,351.40%，提高事業公積提撥比率62%，資本適足率逐年增加自95年底9.20%至99年底14.84%，增加5.64%，以健全財務品質、提高競爭力。

琉球區漁會99年度專案農貸補貼利息收入金額為30,879,872元，占放款利息收入中51.40%；截至99年底，專案農貸共計541件，貸放金額863,360,068元，其中漁船貸款「漁機貸款及輔導漁業經營貸款」占94%，造福許多年輕族群漁民朋友得以擁有自己事業，發揮所長。



▲ 琉球區漁會信用部。



▲ 琉球區漁會信用部李櫻霞主任(右)接獲頒贈營運卓越獎(優等)。

琉球區漁會亦致力於推動專案農貸相關輔導措施，例如在得知漁民建造或購置、修繕漁船後，徵信人員會首先前往了解借款戶資金需求，再配合一般貸款及低率專案農貸，以減輕漁民負擔。同時輔導漁民如何取得憑證，港務局及主管機關發照程序予以協助領照，盡速完成貸放手續。同時協助擔保能力不足之借款人，或資金大額者，送請農業信用保證基金會保證以確保債權。為回饋漁民，此項保費全額由漁會負擔。

農業信用保證基金，造福農漁民

琉球區漁指出，漁會貸款對象大多為無法取得薪資證明之農漁民，且專案貸款中漁機貸款或輔導漁業貸款都以漁船為擔保品，動產擔保能力欠缺。而農業信用保證基金的設立，透過其保證方式，讓漁民寬心、漁會債權更確保。漁民有了充裕資金後，漁業技術、漁船設備升級，漁獲品質也隨之提升，漁民收益因而增加，生活也獲得改善。

琉球區漁會表示，「專業、誠信、服務、回饋」是他們的永續經營宗旨，能獲得農金獎肯定，鼓舞了全體同仁再接再厲。琉球人口外流嚴重，未來漁會將運用天然優勢條件，持續發展休閒漁業及生態旅遊，希望「化危機為轉機」，以振興地方為目標。



新港區漁會

獲獎項目：資產品質績優獎（優等）

漁會金融服務獎（優等）

農業信用保證業務績效獎（優等）

新港區漁會位於花東海岸間最重要的漁業重鎮——成功鎮，轄區包含臺東縣成功鎮、東河鄉、長濱鄉及離島蘭嶼鄉共4鄉鎮，會員人數逾3,500人。新港漁港提供本地及外埠漁港泊靠拍賣漁獲，季節性洄游魚類盛產旗魚、鮪魚、鯊魚、鬼頭刀等，魚市場景象熱絡，具地方特色，為花東2縣魚市之典範。

新港區漁會成立超過半世紀，在民國75年間拓展金融服務成立信用部，當時存款只有6,000多萬元，短短20餘年間已近14億元，存放比率達78%，在東部地區締造傲人成績。

充分宣傳，服務貼心

新港區漁會致力提供農漁民最優質之服務，包括利用各項宣傳方式，包括傳單、海報、家政、漁事小組會議……等，協助農漁民了解各專案貸款之項目及內容。此外亦積極協助農漁民辦理貸款有關手續，諸如依其所需資金之用途訂定經營計畫書、填寫相關表格等，農漁民融資時，若發生擔保品不足或無力提供擔保情形時，新港區漁會則助其送請農業信用保證基金保證，以順利貸得資金。



▲ 新港區漁會大樓與成功漁港。



▲ 新港區漁會蔡富榮總幹事(右)接獲頒贈漁會金融服務獎(優等)。

新港區漁會專案農貸執行績效98年底為853件，專案農貸金額為430,508仟元，99年底為1,051件，專案農貸金額567,457仟元，專案農貸件數增加198件，件數成長率約為23%。專案農貸金額增加136,949仟元，貸放金額成長率為32%，件數及金額均逐年穩定增加。

信用保證基金，推動漁業永續

新港區漁會表示，農漁民借款最常面臨的問題，就是擔保能力普遍不足，無法自金融機構取得農業融資，因此有賴農業信用保證基金適時發揮農業融資的仲介角色功能，提高農漁會融資意願，協助農民順利取得經營所需資金。新港區漁會截至99年底，累計共協助2,100多位擔保能力不足的漁民，透過農業信用保證基金協助順利取得經營所需資金，保證貸款金額966,032仟元，不僅為漁會分擔融資風險，且能提升農漁會競爭力，又能增進政府漁業政策的推動。

新港區漁會也提供技術輔導，目前推廣課成立有水產養殖產銷班及特定漁業產銷班共6班，班員90名，定期召開班會，除宣導政令外，並研討經營所遭遇的困難，協助洽請專家提供有關生產技術、經營管理之諮詢及輔導。

新港區漁會表示，能連續2年獲得農金獎，除了感謝主辦單位，更感謝轄區內漁民及鄉親對漁會金融業務的支持，未來將繼續提供漁民安全且充裕的融資服務，做為漁業永續發展的後盾。



桃園區漁會

獲獎項目：資產品質改善獎（優等）

桃園區漁會轄區為大園鄉、蘆竹鄉、桃園市、龜山鄉、八德市、大溪鎮、復興鄉、龍潭鄉等八鄉鎮市，主要漁業項目為流刺網、魴鯪及一支釣。

由於漁業型態改變，桃園區漁會亦極思轉型，於民國80年成立信用部、民國86年成立漁產品直銷中心，目前漁產品直銷中心每逢假日遊客如織，近年桃園區漁會亦在港區規劃完成一連串休閒設施，打造出休閒觀光漁港雛型。

增強員工專業，提升資產品質

榮獲第5屆農金獎「資產品質改善獎」的桃園區漁會，採取營運方針包括對催收戶之抵押品或其他資產，積極送法院處理或媒介買方購買，使其抵押品或其他資產能早日順



▲ 桃園區漁會大樓。



▲ 桃園區漁會信用部徐惠美主任(右)接獲頒贈資產品質改善獎(優等)。

利售出，使借貸雙方皆能減少損失，又能降低本會逾期放款比率。並參考各大行庫及臨近農會的放款估價辦法、利率訂價方式做為範本，適時調整貸放政策，使貸放品質更加穩當，又不失貸放競爭力。

桃園區漁會亦重視員工教育訓練，使其更能了解相關法規、放款估價與催收實務，降低客戶逾期放款的現象，並逐年按盈餘一定比率提撥備抵呆帳，提升資產品質。

桃園區漁會表示，信用部民國80年8月才成立，算是相當「年輕」。這次獲得第5屆農金獎，既高興又意外，感謝主辦單位肯定，也要將獲獎榮耀歸功於全體同仁。桃園區漁會亦自謙還有很多需要改進、加強的地方，但會持續地進步、努力，確保信用部的資產品質繼續維持一定水準。



通苑區漁會

獲獎項目：資產品質改善獎（優等）

通苑區漁會轄區含苑裡鎮、通霄鎮及後龍鎮南港里，民國80年信用部成立、88年信用部業務作業電腦化啟用。

通苑區漁會以服務漁民、穩定漁村經濟為宗旨，尤其是協助漁民購置漁業資材融通資金，增進漁民便利及收益，並配合政府辦理各項農業專案貸款，提升漁村生活環境品質，嘉惠全體漁民。

妥善控制風險，提升業務成長

通苑區漁會信用部99年底至今逾放金額為0元，較98年619仟元降低幅度100%、逾放比率由98年0.18%降為0%。

通苑區漁會指出，授信一直是基層農漁會信用部主要獲利來源，通苑區漁會授信審議委員向來秉持質與量並重原則，事前客觀評審，貸後確實管理，落實訪催，儘可能協助客戶處理擔保品或早日取得執行名義，掌握時效順利收回，代償案件也可提早沖償，並可降低逾放比率，累積備抵呆帳，增加漁會信用部承擔風險的能力。在風險控制下，讓利率貼近市場行情，對擔保品覆實估價，強化團隊認同，展現領導風格，擴大責任授權，提升業務成長，增加漁會淨值，厚植競爭能力。

► 通苑區漁會通霄漁業大樓。



▲ 通苑區漁會楊資暖總幹事(右)接獲頒贈資產品質改善獎(優等)。

通苑區漁會表示，漁會信用部業務規模堪稱「小而美」，報名時其實並沒有想到會得獎，得獎消息傳來，讓全體同仁欣喜不已。通苑區漁會感謝主辦單位的肯定，更感謝漁會全體員工的努力，將來會繼續努力，拓展業務。





漁村田媽媽 食在幸福 (北部篇)

文 / 陳怡鈺 (高遠文化 執行編輯)

我們從小養成對美食的挑嘴就是來自媽媽那絕佳的廚藝，對於那些出外在地的辛苦打拚的人，在異鄉總是特別懷念媽媽味。本刊將陸續彙整各地漁村田媽媽鄉土美食，讓您在臺灣各處都可以品嚐到具有當地特色「媽媽味道」的美食料理。



到底誰是「田媽媽」？

或許您很好奇，到底誰是田媽媽？

其實田媽媽不一定姓田喔，他們是指一群精湛手藝的婆婆媽媽們，以地方特色食材烹調具有田園風味的料理。而這些都是來自農村的農漁會家政班班員，以在地新鮮食材及三低一高（低油、低鹽、低糖、高纖維）之健康概念為主軸，開發各種不同的幸福滋味。別忘了，到了漁村找這群可愛的田媽媽哦！讓您滿嘴幸福！

首先第一站，先來到臺灣的
北部尋找漁村田媽媽！



美食報導的新寵兒—

福隆田媽媽「海景咖啡簡餐」

文 / 朱軒衛（高遠文化 特約記者） 攝影 / 游忠霖

來到福隆您最想到是什麼？「福隆便當」。那不稀奇囉！在福隆挖仔漁港旁有家田媽媽，海景融合漁村味，最近已成為媒體新寵兒，由於所處位置並不顯眼，許多媒體常用「福隆私房景點」、「福隆秘密基地」等名詞來形容眼前的景觀。

「福隆田媽媽海景咖啡簡餐」老闆娘小玉有著花蓮阿美族及客家人的血源，帶著原住民的樂觀天性、客家人的晴耕雨讀的學習精神，參加農委會的漁會家政班，於98年7月在挖仔港經營「田媽媽」。利用當地時令鎖管、魚鮮及無毒山藥等蔬食料理方式，用汆燙、涼拌、焗烤等方式，調理出創意簡餐，一舉擄獲遊客的喜愛，就連附近靈鷲山上的法師們，還特地下山品嚐享用這裡的素食火鍋，可見田媽媽的魅力。

時序秋漸入冬，如是中午來此，小編推薦招牌三鮮套餐，使用的貢寮當地捕獲的軟絲、小鮑魚及鯖魚搭配調製的五味醬。吃素的朋友，就推薦您品嚐山藥素食養生火鍋，



▲ 福隆田媽媽—小玉。

當地不撒農藥栽植的山藥，久煮不易碎連著外皮吃養生又健康，品嚐起來有著菱角般的滿足口感。下午茶可點「漁村咖啡」搭配「捲筒披薩」，坐在2樓陽台，可眺望遼闊港口，當夕陽西下，雲彩染紅了漁港，人生樂活在此見真章。

福隆田媽媽「海景咖啡簡餐」

地址：新北市貢寮區東興街6之19號

電話：(02)2499-2073

營業時間：平日10:30-19:30、假日10:30-20:30



14 漁業推廣 ▲ 坐在2樓陽台，可眺望遼闊港口，觀賞晚霞美景。



▲ 山藥養生火鍋。




▲ 招牌三鮮套餐。

正港尚青——

萬里田媽媽「船家海鮮世界」

文 / 吳珮菁（高遠文化 企劃專員） 攝影 / 游忠霖

船家海鮮世界是由林德和船長以及擁有好廚藝的夫人和兒子一同經營，2年多以來，堅持以自家漁船所捕獲的漁產作為餐廳料理的食材，一定要讓顧客品嚐到最新鮮的當季海鮮。尤其是野柳的主要漁獲：白帶魚、小捲、透抽、螃蟹等。創意的料理方式也是船家的特色，在船長夫人的巧思之下，依循食材的季節性，同一種食材可以變化出不同的風味。如白帶魚的做法就可以變出二味，第一味酸甜滋味：「檸檬香酥白帶魚」，是先將白帶魚塊炸至外酥內軟，恰到好處，最後淋上酸酸甜甜的特調醬汁，是野柳才有的獨特風味；第二味家鄉味：「酥帶芋頭米粉湯」，古早味的芋頭米粉，清爽順口，再加上酥炸過的白帶魚塊，增加海鮮的滋味，是本店的招牌菜！

以簡單的料理方法再加一點創新，除了保持食材的原味，還多了一些媽媽的味道，來到野柳絕對不能錯過。 



▲ 萬里田媽媽—林德和賢伉儷。（攝影 / 湯素瑛）

萬里田媽媽「船家海鮮世界」

地址：新北市萬里區野柳里港東路153號（野柳國小對面）

電話：(02)2492-5885

營業時間：11：00～19：00（請事先預約）



▲ 龍鳳海菜。



▲ 酥帶芋頭米粉湯。



▲ 檸檬香酥白帶魚。

美景配佳餚——

淡水田媽媽「魚藏咖啡館」

文 / 吳珮菁（高遠文化 企劃專員） 攝影 / 游忠霖

今年才申請為田媽媽養成班的淡水魚藏咖啡館，就位於淡水的旅遊勝地——漁人碼頭。當你在木棧道上走累了，歡迎進來坐坐，店內的擺設清爽又優雅，讓你忘卻城市的紛擾。坐在落地窗旁，可以靜靜地看著美麗的情人橋，以及這裡的人群來來去去；坐在另一邊，則可以遠眺八里左岸和來往淡水河口的船隻，幸運的話，還可以看到傳統的舢舨船作業情形，這麼多樣的淡水風情，可以让你悠閒地度過一整天。

除了來杯飲料解渴，還可以再來些美味的餐點及特色配菜，推薦兩項套餐，泰式檸檬魚及海鮮烏龍麵。泰式檸檬魚以鱸魚去刺切成薄片清蒸，方便入口，酸酸甜甜的鮮魚滋味，豐富了這一趟來淡水的旅程！海鮮烏龍麵有原味、茄汁、南瓜、泡菜四種湯底可選擇，加上豐富的海鮮配料及香Q麵條。主餐的配菜，則以當令時蔬，加上淡水區漁會榮



▲ 淡水田媽媽一店長林慧婷。

獲2011年百大精品的吻魚XO醬拌炒，鮮嫩夠味，還想回味嗎？也可以帶一罐回家！

淡水魚藏會定期更換不同的主餐，用心提供每一位來淡水的旅客最好的服務，希望給旅客一個美好的淡水記憶可以收藏。🐟



▲ 泰式檸檬魚。

淡水田媽媽「魚藏咖啡館」

地址：臺北縣淡水鎮觀海路4號
（漁人碼頭木棧道4號浮動碼頭前）

電話：(02)2805-9529

營業時間：上午10：00
至下午20：00



▲ 海鮮烏龍麵。



▲ 店內舒適的環境，是遊客聊天觀景的好去處。

有意思的海洋小店—

新竹田媽媽「海岸風情」

文 / 陳怡綾（高遠文化 執行編輯） 攝影 / 高北雁

當美食遇上藝術，成為視覺與味覺的雙重饗宴。位於南寮舊漁港木棧道「南寮街195號」，有家小而美卻很有意思的小店，裡裡外外充滿著海洋藝術作品，而每一個小小的作品都有著它可愛的造型，深受民眾的喜好。像似門口擺放一個個以浮球彩繪DIY的大嘴巴裝飾品，充滿了喜感；門外的木棧道上，也有運用了許多浮球、漂流木及漁網漁具等漁事工具，讓木棧道充滿了海洋風味。

這不是一家手工藝品店，而是由新竹區漁會田媽媽經營的美食料理餐廳，美食料理除了秉持家政媽媽的精神，以健康養生的烹調為主，不謹遵守「三低一高」（低糖、低鹽、低熱量、高纖）的原則，更加入了另一「一高」（高鈣），讓客人吃得更營養更健康。而在食材的挑選，更講求「新鮮」，大多以現撈的魚貨為主，少部分會選用急速冷凍的鯖魚等。這裡的用材食料絕對會讓人直呼過癮，因為主菜可挑選一整條的白鯧、午仔魚、黃魚或半條油脂肥美的鯖魚，再加上配菜、湯、飯、飲料及甜點，只需要



▲ 新竹田媽媽一駱麗美。

250～280元，而且還不需要服務費，真是「俗又大碗」！

新竹田媽媽「海岸風情」

地址：新竹市南寮街195號

電話：(03)536-4805

營業時間：平日11:30~14:00、17:00~21:00

假日11:30~21:00



▲ 店面外觀擺設各式浮球改造的裝飾品。



▲ 香炸鮮蝦套餐。



▲ 香烤鯖魚套餐。

海田的新未來 漁業權保障漁民權益

文 / 陳怡鏐（高遠文化 執行編輯）

「風雨無情，說來就來」，這就是許多靠天吃飯的漁民心聲，他們比別人都來得辛苦，但是努力的付出，往往一夕之間，化為烏有，尤其在那以海為田的淺海養殖漁民，更是擔心強風豪雨的來襲。這就是為什麼漁業署重新核發「專用漁業權」，而各地方漁會加緊腳步申請辦理的理由，為了就是多給漁民一份保障，同時又兼顧漁業資源管理的雙贏措施。

那到底「專用漁業權」，對漁民有什麼保障呢？自97年10月漁業署重新修定「專用漁業權」申請及考核規定，對取得專用漁業權之漁會，其轄區內漁民在向漁會完成入漁手續後，於專用漁業權區內從事淺海養殖(如牡蠣、箱網養殖)，入漁權人須隨時向漁會申報放養量資料，以建立漁業權區內淺海養殖資料，於天然災害發生時，可依「農業天然災害救助辦法」

申辦救助及低利貸款，俾得盡速復養減少損失。

而從事沿近海捕撈的漁民需完成入漁手續後，在核定的專用漁業權區域內，隨時提供漁撈日誌由漁會建立建立漁業權區內漁獲量資料，掌握漁業權區內漁業資源狀況，同時辦理放流魚苗、清除魚礁覆網、淨灘等多項資源保育措施，也能因有效培育增生該海域之漁業資源而獲益。

迄今，行政院農委會已核發8張專用漁業權給彰化、中壢、南龍、林園、琉球、通苑、新港及興達港區漁會，各區漁會除積極輔導漁民辦理入漁手續外，也認真推動海域環境維護及漁業資源管理復育等相關工作，以促進沿岸漁業之永續與秩序化發展，8個區漁會專用漁業權核定日期及面積如下：





▲劃設專用漁業權，保障從事淺海養殖業者(如牡蠣、箱網養殖業者)及沿近海捕撈的漁民，同時掌握漁業資源，落實海洋永續不息。(照片 / 彰化、通苑區漁會、高遠文化提供)

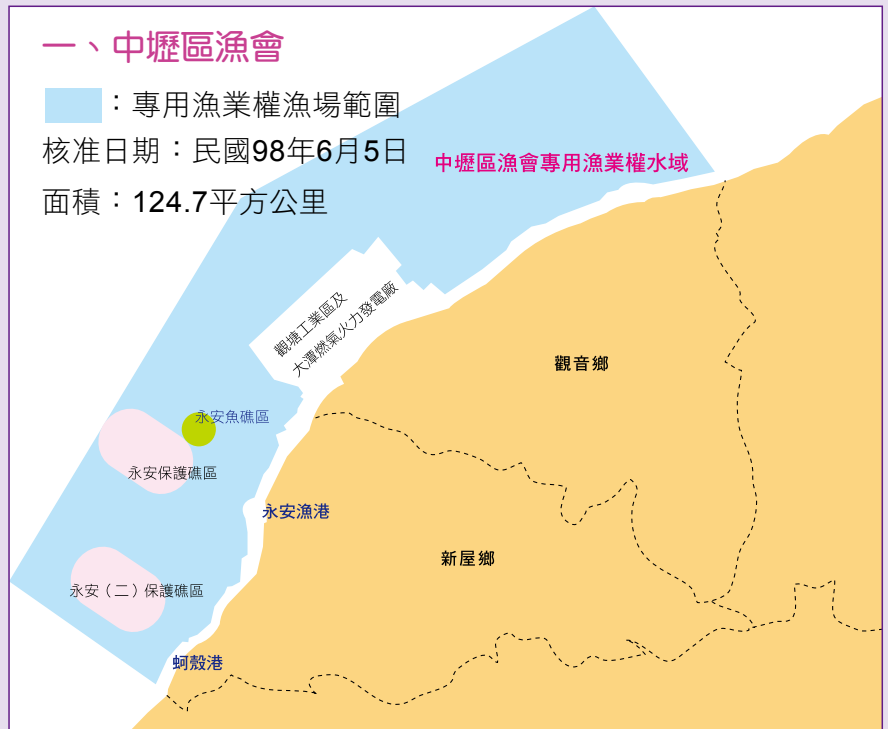
一、中壢區漁會

：專用漁業權漁場範圍

核准日期：民國98年6月5日

面積：124.7平方公里

中壢區漁會專用漁業權水域



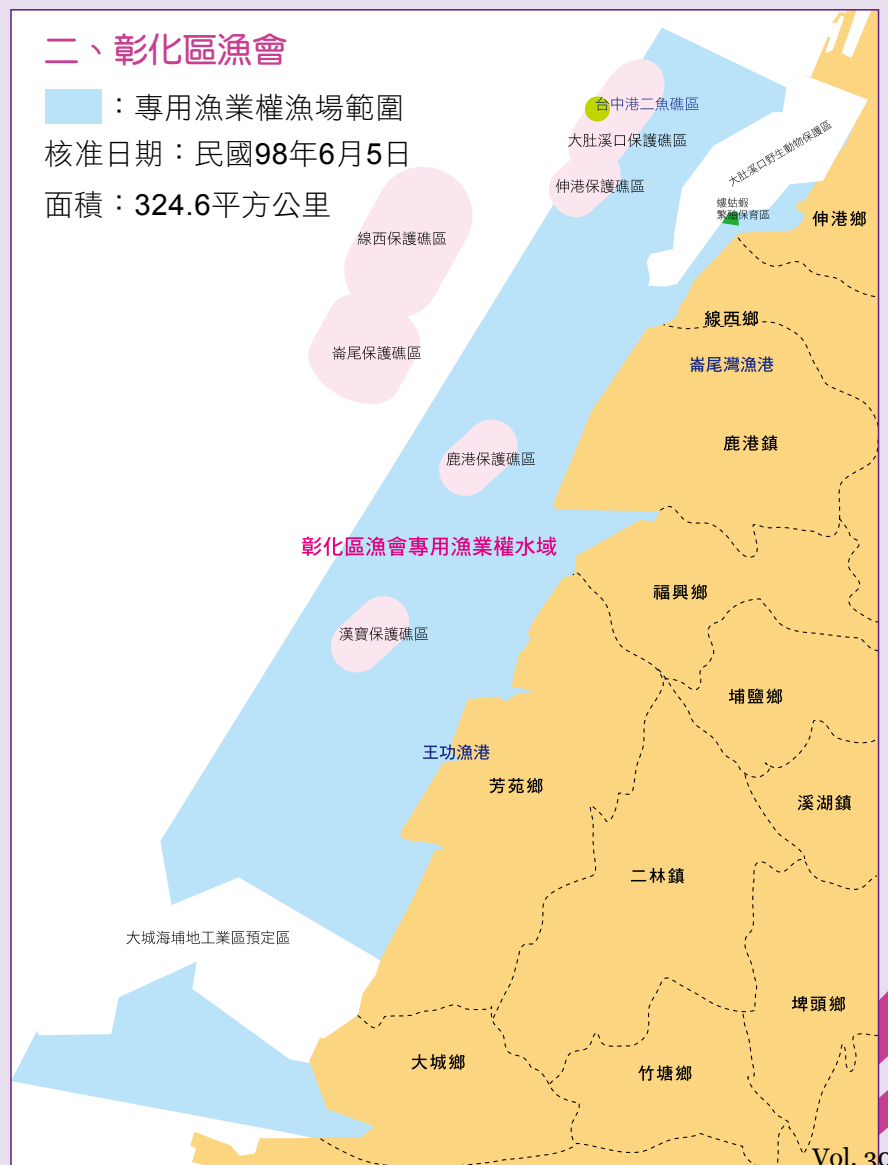
二、彰化區漁會

：專用漁業權漁場範圍

核准日期：民國98年6月5日

面積：324.6平方公里

彰化區漁會專用漁業權水域

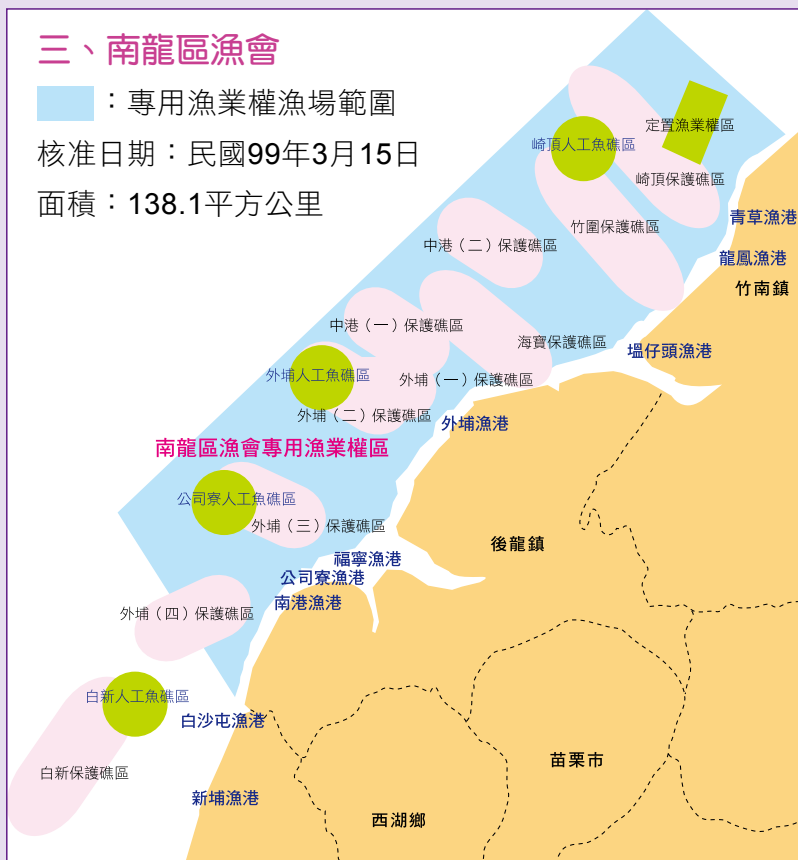


三、南龍區漁會

：專用漁業權漁場範圍

核准日期：民國99年3月15日

面積：138.1平方公里



四、林園區漁會

：專用漁業權漁場範圍

核准日期：民國99年4月19日

面積：40.54平方公里。



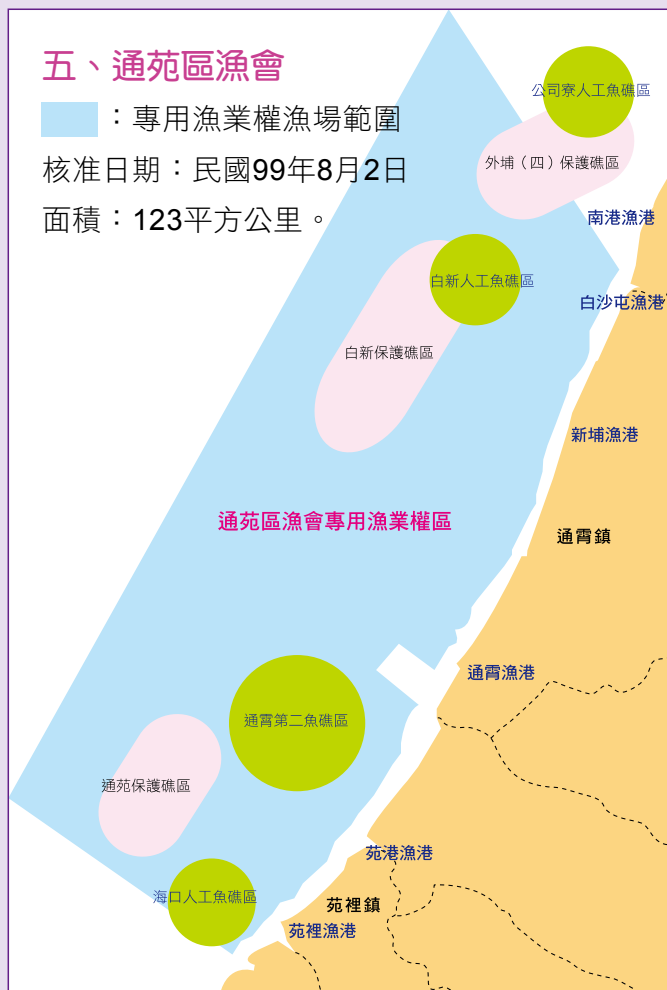
▲ 專用漁業權區域內，各漁會以入漁費運用於改善周邊相關建設、魚苗放流、清除魚礁覆網、淨灘等資源保育措施，維護海洋生態環境。(照片 / 中壢、通苑、林園區漁會提供)

五、通苑區漁會

：專用漁業權漁場範圍

核准日期：民國99年8月2日

面積：123平方公里。

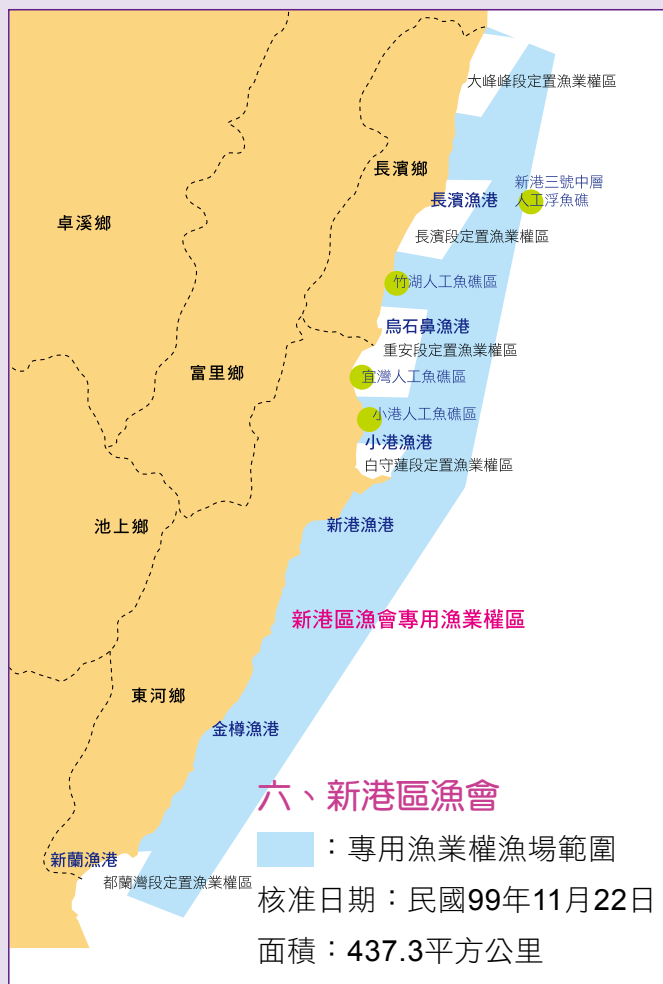


六、新港區漁會

：專用漁業權漁場範圍

核准日期：民國99年11月22日

面積：437.3平方公里



七、興達港區漁會

：專用漁業權漁場範圍

核准日期：民國99年11月22日

面積：35.09平方公里

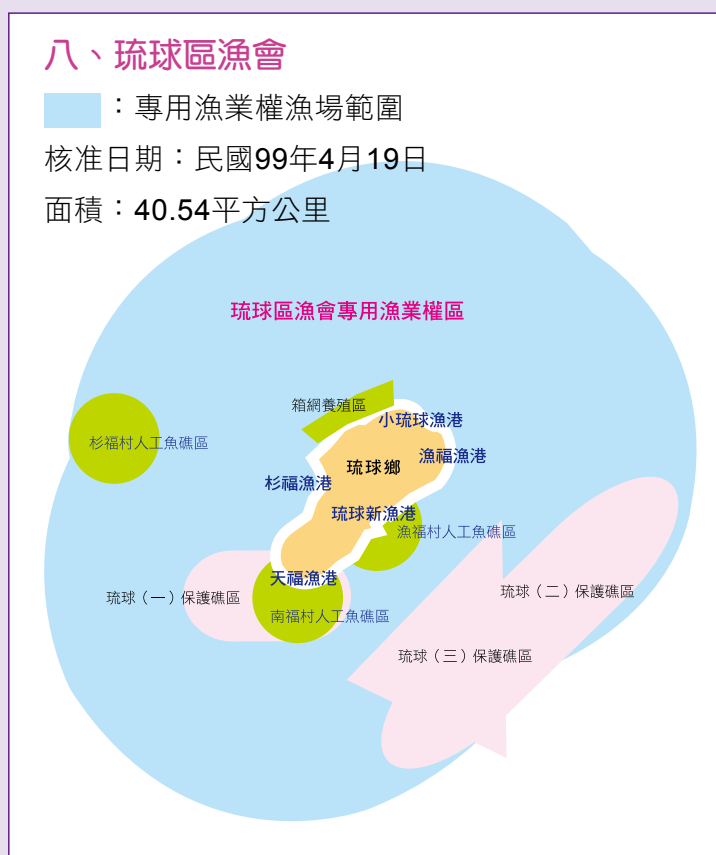


八、琉球區漁會

：專用漁業權漁場範圍

核准日期：民國99年4月19日

面積：40.54平方公里




第二屆十大魅力漁港（8）

外垵漁港 人文薈萃

文 / 蔡佩妤（高遠文化 特約記者）

內頁攝影 / 游忠霖

跨頁攝影 / 呂羿君



西嶼燈塔佇立懸崖邊
默默地指引著百艘漁船
溫府王爺的神蹟與三仙塔的鎮煞
靜靜地護佑著外垵漁港
也豐富了此處漁產

一日
旅遊

- 外垵村貝殼壁畫
- 漁翁島燈塔
- 三仙塔
- 外垵漁港
(漁村川味海鮮餐廳)
- 西台古堡
- 大菓葉柱狀玄武岩
- 二崁聚落



攝影 / 呂舜君

榮獲十大魅力漁港的外垵漁港位於澎湖本島的西嶼鄉，魚產豐富且鄰近諸多觀光景點。結合魅力漁港殊榮與在地特色魚產，好吃、好玩，盡在外垵。

總幹事 蔡月嬌





▲ 外垵漁港。



▲ 齒鮪。(攝影 / 陳吉鵬)



▲ 小卷。



▲ 花蟹。



▲ 外垵漁港捕撈到的漁獲常會送到馬公漁港拍賣。(攝影 / 陳吉鵬)

【四季豐漁 漁產多元】

地形特殊 漁場豐碩

外垵漁港，位於澎湖縣西嶼鄉最南端，是澎湖縣大型漁港之一。因為地形結構特殊，聚落背有高丘做為天然的屏障，不易受東北季風侵襲，港口位於聚落南邊的垵口，鄰近海域海流交會且湍急，因此漁業資源豐富，非常適合發展漁業，造就了外垵漁港漁船多，全村有80%的村民從事漁業。

魚種多樣 四季海鮮多變化

外垵的漁船數量不但多、船體也大，有專門抓大蝦、螃蟹、蝦子的拖網船，有使用流刺網來捉捕土魷魚的船……。不同季節有不同的漁獲，舉凡小管、炸彈魚、青花

魚、竹筴魚、午仔魚，這些澎湖常見的經濟魚種，除此之外，還有「現釣」的高經濟魚種：石斑魚、雀鯛、黃魷等，也都是常見的唷！

發財車運送 送出高經濟好魚

外垵漁港不同於其他的漁港，在這裡並沒有漁獲拍賣作業，漁民早期直接將漁船開到馬公的魚港口拍賣，後來為了保持魚貨的新鮮，漸漸地漁船紛紛先將船駛回外垵漁港，在清晨兩三點前便將魚貨裝載在發財車上，送往拍賣販售。有時，當地的商人，也會將魚貨集中收購，再由發財車載往鄰近的村莊販售，讓魚貨在最佳的狀況下出售。



▲ 二崁傳統聚落。

【尋古之旅 探奇景觀】

二崁傳統聚落

有四百年歷史的二崁古厝，已列為國家三級古蹟，是保存與修護最完善的村落。村落中除了有「漢藥紀念館」、「二崁褒歌館」、「二崁傳統博物館」……等展館可以參觀，別忘了來一杯香濃的杏仁茶與傳統點心—南瓜粿唷！

大菓葉柱狀玄武岩

日據時期因交通建設，意外地讓這一片不為人之的以六角狀玄武岩石柱，排列而成的天然「石布簾」現身於世。藍天、綠草與



▲ 大菓葉柱狀玄武岩。

水窟，壯觀的岩壁倒映在粼粼閃亮的波光，讓人讚嘆不已。

漁翁島燈塔

漁翁島燈塔又稱為西嶼燈塔或外垵燈塔，是臺灣最早的洋式燈塔。原建於1778年，目前為列為國家二級古蹟。漁翁島燈塔不僅對於漁船作業的安全有相當重大的任務與功勞，這裡視野相當遼闊，往東看去可望對面的馬公港，往南望去則是南海諸島，當夕陽西下時，美景驚人。



▲ 漁翁島燈塔。

外垵三仙塔

外垵燈塔下的「西流」，是澎湖著名的惡水。討海人的日子總是不停地與海搏鬥；三仙塔就是溫府王爺的神蹟，特別指示居民，必須分別在東埔與西埔各建立三座石塔，來增加男丁壽命、略減婦人壽命，讓村內男女都能夠白頭偕老。



▲ 外垵三仙塔。



▲ 西台古堡。

西台古堡

列為國家一級古蹟的西台古堡，是到西嶼嚐海鮮之旅，必停留景點之一。西台古堡可是澎湖早期軍事要地之一，基地設計為山字形，內有兵房及通道相互通達，登其外牆垣可遠眺虎井、桶盤、風櫃半島以及馬公內海，景色優美又極具歷史教育價值呢！

竹灣螃蟹館

竹灣螃蟹館是一座私人的小型博物館，別看這小小一間展館，裡面可是包羅萬象、讓人目不暇給。裡頭大大小小數千隻的螃蟹標本，全都是館長的私人收藏、親自製作的呢！包括世界最大的、最毒的、跑最快的、會爬樹的……應有盡有，還有活體蝦蟹，可以觀看呢！此外，還有館長設計可愛的螃蟹紀念品，帶給您一場兼具寓教於樂兼具的知性之旅。



▲ 竹灣螃蟹館。



▲ 小門地質館。



▲ 小門鯨魚洞。

小門地質館

位於西嶼鄉小門村的小門地質館是以澎湖地質地貌及小門嶼獨特地島嶼風情為主軸而設計建置。全館區分五大主題區塊，依序為：澎湖地質區、小門地質區、小門模型區、地質觸摸區及地質影像區。讓您了解澎湖的地理狀況以及整個小門嶼的地質特色，戶外還有天然的「地質教室」讓您探索與參觀唷！

池西玄武岩

池西玄武岩氣勢磅礴壯觀，形狀特殊且變化多樣，有直立、橫臥、輻射、彎曲等，色澤呈現灰黑色，有些帶點褐黃色。在玄武岩石柱上，早期還有魚塢養殖，魚塢排出的水沿著玄武岩節理向下流，遠遠地觀看去彷彿是一道瀑布，因而有「池西岩瀑」的美名。如今魚塢已經停養，池西岩瀑的景致不再，僅留世界級的玄武岩景觀，讓人讚嘆。



▲ 池西玄武岩。



▲ 漁村川菜活海鮮餐廳外觀。
(攝影 / 呂羿君)



▲ 醬油清蒸青嘴魚。(攝影 / 呂羿君)



▲ 清蒸花蟹。

【坐落港邊 大啖海產】

漁村川菜活海鮮

老闆：呂文哲

地址：澎湖縣西嶼鄉外垵村135號

預約電話：(06)998-3321

來到外垵漁港，不品嚐一下當地海鮮，實在很可惜！坐落於港邊的漁村川菜活海鮮，每天凌晨，呂老闆親自嚴選「尚青」地食材入菜，烹調方式和口味，沒有一定，有時清蒸、有時燉煮，賦予每一樣食材新的口味、創造不同的菜色。

裹著獨家炸粉、切成條狀的小管，佐以新鮮九層塔，大火油炸，外脆內軟，小管彈牙的Q勁和鮮甜，全都鎖在裡頭，讓人停不了筷子，「酥炸小管」這一道料理，必點。而外垵漁港漁獲常見的青嘴魚，怎麼料理最讚？蔥絲、辣椒加醬油，一點鹽巴，清蒸後的「醬油清蒸青嘴魚」，沒有過多的調味與花俏的烹煮手法，海洋的原味通通吃得到。還有，鰻魚肉質柔軟且富營養，而且還不只蒜香清湯這一種的做法，還會視季節調整，偶爾推出「中藥燉煮金錢鰻」，讓人吃得健康又開心。

來到川菜活海鮮，除了菜單上的菜色，還有一些「隱藏版」的唷！主要是因應呂老闆堅持使用當地當季海產，菜色而有變化。偷偷報給你知，「海鮮粥」和「蝦餅」都是店內招牌，老饕必點唷！



▲ 酥炸小管。



▲ 星月灣民宿外觀。(照片 / 星月灣提供)

【體驗在地 佇留一晚】

星月灣民宿

住址：澎湖縣西嶼鄉大池村132號

電話：(06)998-3445

滿天的星星，還有一輪明月，徐徐吹過耳畔的海風，這樣的靜謐，就在星月灣民宿。坐落於西嶼鄉縣道旁的星月灣民宿，恰如其名，所有的房間均用星座來命名的；民宿外，精心打造的木製庭園景觀、還有座椅，在這裡，品嚐完道地食材料裡的在地美食，欣賞星空美景、來一杯許老闆的特調咖啡，專屬於你的放鬆與悠閒。☺

漁村再生

喚回罟螺聲文化—宜蘭蘇澳大坑罟

文 / 朱軒衛（高遠文化 特約記者）

攝影 / 游忠霖

▲ 大坑罟社區發展協會陳日方理事長帶領社區居民喚回罟螺聲文化。

早期宜蘭有句諺語「武荖坑大石鼓、阿兼城水查某、大坑罟臭魚脯」，道出早年大坑罟牽罟捕魚產業的興盛；曬魚干也多，一旦天氣不放晴，整個漁村就會瀰漫一股魚腥味，可見當時漁獲的豐盛。

大坑罟民 與神同在

居住在宜蘭蘇澳的大坑罟的居民，根據「陳氏大族譜」的記載，大坑罟的先民都住在福建省漳浦縣大坑村的鑑湖地區。明末清初，陳姓族人為了呼應鄭成功反清復明的行動，遷移過來臺灣，並由「鑑湖」的寺廟分靈玄天上帝及關聖帝君二尊神像及二組罟網來到臺灣。

流傳當時駕船隻來到頭城登陸，其中一部分留在今天頭城大坑罟地區落戶，供奉關聖帝君；其餘帶著玄天上帝神像及關聖帝君迷你神轎（現保存在大玄廟內），沿海岸及一組罟網，沿著海岸至現在的蘇澳大坑罟地區定居。因此兩地村民至今仍舊保有互動。

蘇澳的大坑罟居民因有上述歷史淵源，更虔誠供奉此尊東岸開臺「玄天上帝」，大玄廟更成為社區居民信仰中心，也是漁民聯絡交流之地。早期大坑罟居民貧苦窮困，無力蓋廟大玄廟係以茼草搭建而成，傳說大廟是大帝自己籌措財源所蓋出。現在大玄廟是一座三高台階大廟，每年全省各地分靈絡繹不絕回來參見本尊。如有幸撥開神衣參見大



▲ 大玄廟恭奉主神—玄天上帝。



▲ 大玄廟自古以來是大坑畹居民的精神信仰中心。

帝本尊，更是全臺少有的翹腳造型，踏龜不踩蛇表現其「威力最勝」的象徵，因此吸引全臺香客參拜香煙繚繞不絕。

牽罟繁華散盡 冬季捕捉鰻魚苗貼補家用

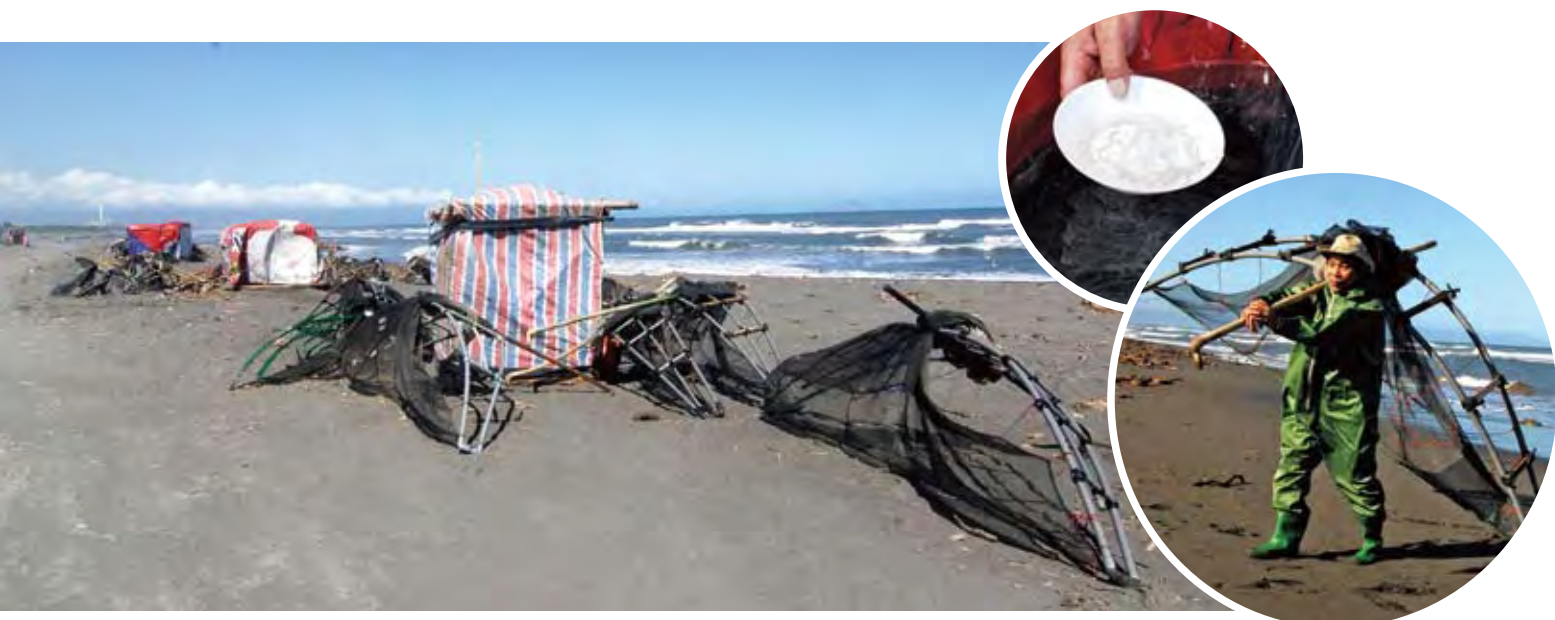
在林錦賢《牽罟文化全記錄》諺語中：「牽三年罟，看四年鴨，胡蠅沾面無愛扑」。牽罟是群體工作，不能各自離開崗位，所以等待比工作時間多，養成一種懶散習性，蒼蠅飛來臉上也懶得去管它，也是一種樂活知足、樂天知命的寫照。

由諺語更可看出早期大坑畹居民，最重

要的產業以牽罟為生，最盛時期有18組從事沿岸牽罟產業但現今已不復見。目前當地居民通常會在每年農曆的10月至隔年1月，於夜間捕撈鰻苗做為副業，為抵禦酷寒，漁民會在海邊搭起一座座蒙古包，作為暫時休息及清點鰻苗之處。鰻苗是高價值產物，如今年因捕獲量不多，因此產季初期之收購價每尾高達70元，讓當地居民賺些零用錢。

社區再生 讓大坑畹找回失聲的罟螺

大坑畹社區位於宜蘭縣蘇澳鎮內，西邊與存仁社區隔港口大排連接，北界武荖坑溪（新城溪），東濱太平洋，綿延數公里長



▲ 大坑畹在捕鰻苗季節，會在海邊搭起一座座蒙古包，作為暫時休息及清點鰻苗之處，形成逐水而居的短暫現象。

的沙灘海岸線，蘊含豐富的海洋資源及海洋生態環境。一年四季可日觀日出，遠眺龜山島，夜賞月圓月缺；地形上緊鄰無尾港廣大的沼澤溼地，是秋冬季候鳥過境的必經路徑，加上有溼地水生動植物資源，提供了鳥類食物來源，因此社區週邊溼地成為臺灣地區主要的雁鴨度冬區之一。

走進大坑罟社區，首先映入眼簾是高聳的大玄廟，接待我們的是靦腆陳日方理事長及蕭秀琴總幹事，在斜角涼亭娓娓敘述大坑罟的歷史舊往興衰。陳日方體認要讓社區居民瞭解政府在做什麼？因此，自己先親自參加民政局所輔導「第一屆宜蘭社區營造員培訓」，也才有後來的「宜蘭縣蘇澳鎮大坑罟社區發展協會」。

理事長並邀約廟裡的總幹事及幹事們加入協會，同時討論定調社區活動主軸



▲觀海亭可遠眺龜山島也是觀賞日出的好地方。

『南腳、北腳同齊走，大坑罟海洋文化再出發』；94年向信義房屋提出『讓消失的螺聲再響大坑罟』贊助計畫，建置一組罟組（命名信義號），使這項古早的牽罟作業方法，得於傳承保存。連信義房屋的董娘也招團來



▲過冬的雁鴨來此暫留成為大坑罟社區的另一特色。(攝影 / 陳吉鵬)



▲ 大坑罟居民為保存牽罟文化籌資建造的信義號船。
(照片 / 大坑罟社區提供)

牽罟注意事項

1. 牽罟體驗於每年農曆4月～8月舉行。
2. 因需配合每天漲退時間，請事先一週前電話預約安排。
3. 人數一次需40人以上。(約一台大型遊覽車)
4. 價格NT\$12,000元。



▲ 牽罟成為在地的休閒文化產業。(照片 / 大坑罟社區提供)

此參訪。後來，結合附近4個社區（無尾港文教促進會、大坑罟社區、存仁社區、港口社區）共同一起交流學習，讓培根計畫得以「築夢培根、幸福農村」讓漁村再生。

今年國際童玩節，還吸引遠到來臺的俄羅斯學生，體驗不一樣的牽罟活動。讓牽罟活化在地資源，增加社區居民收入，也讓牽罟文化傳承。

陳日方認為要瞭解政府政策，就要走出去，因此持續參加政府的漁村再生計畫，並

以了解自己的社區、了解社區的力量、解決自己社區的態度，將社區牽罟文化保存，並維護保安林地及海岸，讓社區居民，為自己的村里文化或生態盡一點綿力。藉由培根課程帶來改變，而改變的過程也讓當地居民看見了新契機與新希望。

人與自然的相處是最自然的，摒除以人為本位，培根計畫讓社區重新認識人與生態是共榮共存的，讓濕地、林地、海洋、魚群，回歸自然，留給下一代無盡的寶藏。🌊



▲ 社區居民參加農村再生培訓課程。(照片 / 大坑罟社區提供)



▲ 大坑罟社區榮獲「漁村培根競賽優勝獎」由陳日方理事長(圖右)代表領獎。(照片 / 大坑罟社區提供)

宜蘭縣蘇澳鎮大坑罟社區發展協會

洽詢電話：0918-340988

連絡人：陳日方

地址：宜蘭縣蘇澳鎮存仁里大成路14號



▲ 農委會陳主委(左3)、沙署長(左1)暨與會貴賓們蒞臨鯖魚節揭幕儀式。(攝影 / 湯素瑛)

100年南方澳鯖魚節嘉年華會 精采豐收

文 / 林孟瑄 (漁業署 技士) 攝影 / 吳楊欽

精采！精采！帶大家作伙來「鯖魚之故鄉」～宜蘭南方澳，熱烈參與10月29日及30日由蘇澳區漁會舉辦的「南方澳鯖魚節嘉年華會」，雖然當天飄著細雨，但仍熱鬧

滾滾。會場四周揚起著鯖魚旗海，在小朋友演出鯖魚舞及擂鼓歡騰之中，紛紛迎接著各地嘉賓到來。活動也準備上百公斤包子與餅乾，仿照新船下水的丟包子習俗，人人搶接





▲ 行政院吳院長(左3)於南方澳第三魚貨拍賣改建工程模型上親自簽名並致詞。(攝影/湯素瑛)



保佑平安之禮，為活動掀起高潮，也象徵南方澳漁港年年豐收。

今年鯖魚節慶活動在南方澳第三漁港新建第三魚貨拍賣場舉行，由行政院農業委員會陳主任委員、漁業署沙署長、宜蘭縣林縣長及蘇澳區漁會陳理事長揭幕展開；該拍賣場原建物及相關設施老舊，已不符漁港實際需求，由行政院農委會漁業署編列1億1

千多萬元改建，新建之拍賣場為3層建築，1樓將是800坪拍賣場，2樓設計為參觀平台，3樓除可供60輛車停放的停車場，還有辦公室以及空中花園。

現場系列活動有玩有吃亦有不同體驗及感受，好玩活動如鯖魚大樂透，邀請遊客猜猜鯖魚的重量，猜中即可將鯖魚免費帶回



▲ 南方澳鯖魚節嘉年華盛況。



▲ 陳主委(左4)沙署長(左5)等貴賓與蘇澳區漁會林月英總幹事(左1)及家政班員合影。

家；還有四健彩繪區，看到來玩遊客臉上或手上都繪有不同魚類圖樣，在親子遊樂區聽到小朋友玩樂之歡笑聲。活動也提供鯖魚赤身握壽司DIY、碳烤鯖魚，均讓現場民眾體會鯖魚之鮮美。

為讓民眾品嚐鯖魚各式料理美味，於第3拍賣場席開120桌，推出鯖魚風味餐饗

宴，行政院吳院長亦出席鯖魚風味餐會，品嚐在地鯖魚美味，陳理事長也請院長在南方澳漁港第三魚貨拍賣改建工程模型上親自簽名並致詞。風味餐饗宴由當地知名海鮮餐廳廚師共同烹調，一道道鯖魚美味，讓人食指大動皆說讚；餐宴當中連『尾點』亦是鯖魚做的蛋捲，精緻包裝巧味十足，可是蘇澳



▲ 遊客搶接包子為活動掀起高潮。



▲ 猜中鯖魚所秤的斤兩，就免費讓您帶回家。



▲ 南方澳第三魚貨拍賣場竣工樣貌。

區漁會行銷特產之一，攜帶隨手的小禮物，代表著送禮者之關懷與禮數，顯現當地漁村濃厚的人情味。另外，蘇澳區漁會前推出媽媽款的「小花」與爸爸版的「小青」鯖魚公仔，今年又推出男娃娃版的小鯖魚公仔，右手拿奶瓶，左手拿貝殼，頭戴可愛海軍帽，模樣相當可愛，來玩遊客紛紛搶購。

在南方澳漁村故事館內，可以看到南方澳漁港文化風采及內涵，所設海洋影像觀賞區、99年10月21日水淹蘇澳記錄、我愛漁

鄉、漁村懷舊等展區，讓遊客增加對南方澳漁村的了解。另外，亦介紹鯖魚的故事，如南方澳與鯖魚的關係，鯖魚的經濟價值、種類及漁民捕魚使用器具漁網等，原來鯖魚俗稱「花飛」，吃「鹹花飛」配稀飯是大家甜美的回憶，鯖魚含豐富的DHA及EPA，是南方澳主要大宗的漁獲物，產量佔全國九成以上，是宜蘭縣最具代表性的魚種，因此，宜蘭享有「鯖魚的故鄉」美名。每年入秋到冬季鯖魚最肥美，正是品嚐的季節。🐟



▲ 四健彩繪各式魚類圖樣。



▲ 為男娃娃版的小鯖魚公仔命名，您想好了嗎？ ▲ 精緻鯖、鮪魚蛋捲讓人愛不釋手。



▲ 高雄市陳菊市長帶領貴賓敲鑼正式宣告活動開始。

石斑繽紛 熱力滿分

文、攝影 / 陳萬龍（漁業廣播電臺 編輯）

2011永安海洋音樂季熱鬧登場

高雄市永安區漁會為推廣和促銷產地石斑魚，特別選在永新漁港舉辦第一屆海洋音樂季活動，邀請民眾到港區吹海風、看煙火、聽音樂、吃海鮮享受愉快的假期。

海洋音樂季11/5、11/6連續2天舉行，開幕式在11/5上午10時登場，會前先由永安維新國小學童表演舞龍舞獅做暖身，緊接著由永安區漁會理事長何澤良代表主辦單位向大家問候，並一一介紹與會的貴賓；計有高雄市長陳菊、漁業署署長沙志一、省漁會理事長黃一成、高雄市政府農業局長蔡復進等人。

何澤良理事長致詞表示，非常歡迎大家到永安來參加第一屆石斑魚海洋音樂季盛會，舉辦這項活動是要讓大家了解海洋港區的轉變，展現永安區養殖石斑



▲ 貴賓示範「賽石斑」活動趣味十足。



▲ 省漁會理事長黃一成致詞。



▲ 漁業署沙志一署長致詞。

魚的實力，希望藉著音樂季的舉辦讓年輕人更有活力也讓更多人能更認識永安。

高雄市長陳菊致詞表示，永安是石斑魚的故鄉，看到漁港在改變，漁村在進步，石斑魚養殖面積約400多公頃，年產量約5千多公噸，年產值約20億元，有八成是外銷，龍膽石斑是王牌，替國家賺了不少外匯。

漁業署沙志一署長致詞表示，臺灣這幾年石斑魚的成績是大家有目共睹的，中央政府對永安區養殖設施投資不少經費，以後還會持續來做，石斑魚為什麼會是重要的產業，主要是與銷售出路有關，國人是很喜歡吃石斑魚，整個華人也是銷售的市場，在這種情況下行政院在精緻農漁業方面訂了102年產值倍增計畫，希望產量能增加，這2、3年我們做了很多事情，至少這幾年防檢疫與水產養殖結合在一起，對產值有加分的作用，

永安的驕傲也是臺灣的驕傲，希望大家共同努力，使產值能如期在102年達到倍增計畫。

整個開幕式的高潮是陳菊市長帶領貴賓敲鑼正式宣告活動開始，海洋音樂季活動項目計有：貴賓賽石斑示範、搖滾歌手表演、石斑魚、鮮乳免費品嚐、呷飯免錢、永安區漁會四健會表演、龍膽石斑剖魚技藝秀、超低價石斑魚搶售會、永安區漁會新品發表、農漁特產促銷及煙火秀等，整個活動要以活力、魅力、創造力三種原創精神要在高雄打造一處全心青春電音港。

享受各種好聽、好玩、好看的活動之外，當然少不了滿足口腹品嚐石斑魚大餐的時間，11/5晚上有鮮味滿點石斑饗宴，今年精新推出永安地區三組石斑魚大廚的名菜料理，石斑魚的美味經由名廚的巧思研發設計十道佳餚讓訂桌享用者感受滿足與驚喜。



▲ 大會安排呷飯免錢吸引民眾。



▲ 料理人員展示鮮美石斑魚。



▲ 民眾排隊領取鮮乳免費品嚐。

白腹鯖＝花輝

學名*Scomber japonicus*，秋天時其味道特別鮮美，尤其在內陸的京都地區，長久以來就吃以醋漬來保鮮的鯖魚，第一次是1986年家族第一次去日本旅行時吃到，在半透明的乳白昆布內膜下，透出深藍色的魚紋，好像高級的大理石建材，蓋上神秘的薄紗，吃下第一口是酸中帶甜的甘鮮味，從魚身中溢出，遠超過我對車站便當水準的期待。

過去臺灣人過度擔心食用花輝會產生過敏或中毒，其實這種魚新鮮時沒有問題，腐敗中會釋放一種物質類似組織胺，會引起身體反應之故，現在日本的熟成技術普及，臺北近年來能吃到新鮮日本畜養的白腹鯖，正常的數倍體重，本來是長紡錘型，現在成了大目鮪魚般的不倒翁形，做成沙西米，成



白腹鯖

俗名：花飛、青輝

學名：*Scomber japonicus*

了乳白色。也可以碳烤，或西洋焗烤，或中式裹麵衣油炸再淋上自己的醬，再放香草油醋漬，成為南蠻漬，或鐵板燒，或炸魚，或鹽醃後風乾數小時成為一夜干，再烤或煎，醬煮味噌，或煎後以醬油蔥燒，再加柴魚高湯做成日式魚丸湯，新鮮時也可以煮味噌湯或台式薑絲清湯，亦可加工成為鹽漬品或罐頭，魚乾供高級日本料理湯頭使用。



花腹鯖

俗名：花飛、青輝

學名：*Scomber australasicus*

花腹鯖＝青輝

學名*Scomber australasicus*，體長一般約為30公分左右，比白腹鯖小了2號，其間最大的差異在於花腹鯖全身偏綠色，背腹皆有花點沒有白腹，硬棘較多。分佈在西太平洋，臺灣各地均有產，屬於近海中上層魚類，以浮游性甲殼類及小型魚為主食。可以沙西米煎食、油炸、煮湯或做成罐頭。



▲ 香煎鯖魚。

鱈科魚類的水分多，以及熟煮後的肌肉纖維間熱凝固蛋白質、膠原蛋白都較少，煮熟之後比鮭魚、秋刀魚、鯖魚更容易散碎。牠含有相當量的脂肪，但其含量隨著季節的轉移而有所變動。鱈魚適合多種的烹調方法，諸如生食、燒烤、煎炒、蒸煮、香炸等，樣樣皆適宜，但是如果能夠買得到新鮮的魚，還是以生食最能享受牠那甜美的原味。

請在括號處填入正確魚名號碼 >>>>>>>>>>>> 1. 頷圓鰻 俗名：紅赤虎、拉洋圓鰻

1. **頷圓鰻** 俗名：紅赤虎、拉洋圓鰻
2. **紅甘鰻** 俗名：紅甘
3. **浪人鰻** 俗名：牛港鰻仔、牛公鰻仔
4. **大甲鰻** 俗名：鐵甲、扁甲
5. **紅尾圓鰻** 俗名：紅鰻魚、巴攏、紅扁
6. **雙帶鰻** 俗名：海草、拉命



G ()



H ()



1 ()



J ()



K ()



L ()

真鰹

學名 *Trachurus japonicus*，日本名為 **まあじ**，漢字寫成正鰹、「真鰹」。真鰹的好吃，我再怎麼寫也不會過分；真鰹的健康，我再如何引用文獻也不誇張，我每次到壽司店一定會點到鰹，但卻百次才會點到鮪魚腹。

晝行性在黎明與日沒後追逐鰯、丁香魚、烏賊、磷蝦、小型甲類。魚身較軟，油質較多，體形最扁，眼睛特大故臺灣稱牠為目孔、巴攏。牠的同科長相類似的種類繁多。成魚全長達50cm，多30cm程度就成了漁獲。大群成魚季節性南北洄遊的黑鰹漁獲量多、淡泊的味道、脂肪含量少，無寄生蟲。幼魚到成魚，廣泛食用。定住在海岸的黃鰹脂肪含量多、味好價高、消化管表面常有花頭條蟲科的擬囊尾從蟲寄生。

真鰹自古就是日本重要食用魚，無季節性漁獲，但旬為夏季。食用分類上屬鯖魚的一種，但兼具白肉魚與紅肉魚間的魚身肉質。日本各地方商標漁獲，如雨後春筍誕生，似乎給鄰國的我們甚麼啟示，農產品不只有品牌，而且有產地履歷保證，有利消費者，更有利於弱勢的漁農民收入。但產地標示詐欺、各產地競捕漁獲量減少，已成資漁業源管理的新課題。



真鰹

俗名：巴攏、竹莢魚、硬尾魚

學名：*Trachurus japonicus*

吃法：刺身、打打奇、塩焼、醬煮、南蠻漬。說起打打奇（鰹のたたき）真是戲劇性，戰前鰹是平民的廉價料理，直到奧運後的1965年，新宿新都心的高級料亭師傅，到小田原一遊，吃到海濱漁師料理的沖膾，師傅感動地把這鄉下料理修飾為東京的高級菜，不料全國一下子就流行了起來，造成鰹價高騰。鰹也可以煮成乾物，澎湖也有這種傳統，臺北東北角則煮成四破魚，再運到臺北城賣，已有2世紀歷史。

將打打奇繼續剁下去，做成泥狀，也可以生吃，稱為namerou，或煎熟食當漢堡肉的健康代替品，比牛肉鮮甜十倍，熱量約為40%，營養上的礦物質比牛肉完全，量也多，加上無飽和脂肪酸，又富含DHA、EPA，對幼兒與學童的腦部，眼睛與生長發育有最好的效果，成人與老人則預防老人病。🐟

漁船海上轉載的監控管理

文 / 陳律伶（漁業署遠洋漁業組 助理）

照片 / 漁業署提供

轉載措施為各洋區漁業管理組織重視

國際漁業管理組織為漁業資源管理需要並遏止非法、未報告及不受規範（IUU）漁業行為，已採行系列監控管理措施，如訂定相關魚種之總可捕量並分配各國配額、要求漁船應每日填寫漁撈作業日誌、建立漁船白名單、要求漁船需安裝監控管理系統等，另為避免漁船於海上轉載時，將IUU漁船漁獲轉運至合法作業漁船，自2005年起紛紛通過海上轉載之決議，以進行監控管理。

大西洋鮪類國際保育委員會（ICCAT）率先在2005年通過轉載措施決議，2006年生效實施。隨後，印度洋鮪類委員會（IOTC）及美洲熱帶鮪類委員會（IATTC）皆於2006年通過決議，2008年7月1日實施；中西太平洋

漁業委員會（WCPFC）則於2009年通過決議，2011年1月1日生效。

轉載前提出申請 轉載後提交確認書

根據決議的規定，當我國要申請海上轉載時，必須先向各該洋區漁業管理組織提交運搬船名冊，且運搬船上皆須配置區域性觀察員，並由觀察員於轉載過程中，忠實記錄



▲ 透過VMS(漁船監控系統)可有效管理海上轉載行為。(攝影/鍾國南)



▲ 漁船轉載應於一定時間之前向漁業署提出申請。



▲ 圍網漁獲轉載至運搬船情形。(攝影/鍾國南)

轉載量、查核漁船填寫之報表及可作業之證明文件。又依照國內轉載規定，我國漁船應於轉載24小時前（WCPFC水域應於72小時前）向漁業署提出申請，漁業署再通報各區域性漁業組織派遣觀察員於運搬船上，轉載後漁船及運搬船則應填報轉載確認書後送交漁業署備查。

漁船需備齊相關文件 配合區域性觀察員查核

區域性觀察員的主要任務為執法功能，除查核實際轉載數量與所申報重量是否相符外，另賦予其查核漁船是否遵守各區域漁業管理組織所要求之保育與管理措施，包括核

對漁船授權或執照的有效性，查核漁船監控系統（VMS）是否正常運作及是否確實填寫漁獲日誌（logbook），檢查船上是否有任何來自他船轉移之漁獲物與相關文件，還有確認漁船是否違反其他養護管理措施，如採行降低海鳥、海龜混獲之忌避措施，船上鯊魚鰭身比不得超過5%等。

若漁船有前揭違規情事，將會被記載於觀察員報告中，這份紀錄不僅會被提報至區域性漁業管理組織會議討論，受各會員國檢視，漁船亦可能被提報為IUU漁船。因此，漁船須確實遵守轉載措施之規定，在海上轉載時備妥相關文件並配合觀察員檢查，以免因小失大。🐟

新住民—開啟幸福一扇窗

文字整理 / 蔡文東（雲林區漁會 推廣課長）

口述 / 韓楚燕 照片 / 雲林區漁會提供

今天臺灣漁村普遍存在多元族群的景象，許多漁村的子弟到越南、印尼、中國大陸等國去尋覓佳麗結婚，婚後這些新住民由於語言與飲食上的差異及種種不同生活習慣、民間習俗，讓新住民家庭產生很多不為人知的話題與趣事，以下是一位來自中國大陸廣西省新住民家政班班員『韓楚燕』的心聲迴響，讓大家分享新住民的際遇：

在大陸時我嚮往臺灣的生活，心想？我嫁過來時生活一定是愜意美好的，但事實非我所願，來臺灣一開始是過著小倆口的生活，可是當先生因工作關係必須回雲林臺西老家時讓我有些害怕，我怕我無法勝任做個好媳婦。

搬回與家人住在一起，心想先生人那麼好、公婆也一定會很疼我，沒想到由於生活上一些飲食上的差異及不同生活習慣、民間習俗、一度造成我適應不良，一味想逃離這個家。

跟公婆住一起，語言是最大障礙，因為我本身不會講台語也不會聽，又沒辦法透過先生來翻譯，例如婆婆要我煮【菜瓜】但我又聽不懂，只能把冰箱所有的東西全部拿出來給婆婆看是那一樣，每當我煮好飯菜家人總是吃一點點留下一大盤，原來是我煮的太鹹又太辣；每次煮飯時我會問婆婆今天晚上要煮些甚麼菜，但婆婆總是回答『清彩煮煮』，於是我就把全部青菜拿出來煮，用餐時婆婆搖頭，我想明明餐桌上有好多的青菜為什麼還搖頭，向先生查明結果，原來是語言障礙造成笑果，婆婆講的台語『清彩煮煮』是隨便都好，非（青菜）。我和公公婆婆聊天往往都是比手畫腳，但結果是『雞同鴨講』，於是讓我決心學閩南語，不懂時我會去問朋友，或先生有放假時再教我，慢慢的我會聽也會講。



▲ 韓楚燕的全家福。



▲ 家政班班員韓楚燕的經驗發表。



▲ 新住民手工藝DIY成果展現。



▲ 韓楚燕的2個寶貝。



▲ 雲林區漁會辦理許多學習課程，讓新住民快速融入臺灣社會。

這幾年我感謝婆婆的照顧與鼓勵，讓我去參加漁會舉辦的家政班各種研習活動，使我成長許多及融入人群，我也感謝漁會給我這些機會讓我在今年過個歡樂愉快的中秋節。

臺灣漁村是個來自不同國籍新娘落地生根的地方，這些外籍新娘嫁到國內後衍生頗多問題，包括國籍、身分取得、健康保險、工作、生活、社會適應、子女教養等問題，雲林區漁會為落實政府尊重人性根本價值及尊嚴，並希望能夠讓她們快速的融入臺灣社會及生活方式（語言或風俗習慣等），成為漁家生活的支柱並受到尊重，自民國96年起設立了國、台語識字班兼認識臺灣文化、民

俗、風情，協助拉近了翁姑、媳婦及家庭成員間的距離，且建立子女教養基礎；另外深感她們隻身來臺，面對舉目無親及無一技之長的痛苦及煎熬，特於98年成立2班新住民家政班，辦理醫學研習（衛生、用藥安全、CPR急救），並邀請專業廚師傳授烹飪臺灣美食、點心成為名副其實臺灣媳婦；為解思鄉之愁，特別在端午節、中秋節，舉辦綁粽子教學、中秋聯誼卡拉OK歡唱親子活動，平常則以手工藝DIY（如拼布包、貝殼、購物袋、資源回收再利用）等活動，期望能協助這些來自遠方的新住民得到一個幸福美滿家庭生活，稍解思鄉之苦。📞

快樂學習 漁村家政

文、照片 / 林蘭美（中壢區漁會 家政指導員）

臺灣已邁入高齡化社會，為使我們高齡班的寶貝們有精神寄託，產生自信，不會時時的與電視為伍，於是我想讓老寶貝們學些音樂，用音樂豐富生活，用音樂譜出自信，用音樂舒緩心境，提升漁家的生活品質。

陶笛小，攜帶方便，不會太貴，又不太難學，於是決定組成陶笛班—「陶氣奶媽」，但一段課程研習下來，講師費蠻可觀的，名師請不起，總幹事運用人脈幫我們請了一位專業老師，同時指示：雖然學費是使用者付費，但千萬不能造成班員們的負擔，

我們的成員介於6歲至86歲間，顯示漁村家政已深入漁村家庭且代代相傳，從6月份開始利用星期六的上午上課，持續4個月的期間，我們總幹事和理事長夫人也在百忙中跟著我們一起上課學習，理事長夫人更充當「銀髮天使」接送老寶貝們上下課，真是感恩。

桃園縣長吳志揚先生帶頭倡導「健康桃園100腰動動」，推行瘦瘦拳運動，還親自主唱主題曲「在一起」，讓全縣民快樂的動起來，漁村家政此時發揮了「種子老師」的專長，班員們勤練舞步，只為拍攝MV教學帶



時能將瘦瘦拳的精髓表演到位，拍攝當天，日正當中，戶外氣溫高達34度，導演一聲令下，班員們盡力跳著，一遍又一遍，從午時12時至下午4時，曬黑、曬紅、汗流浹背，一句怨言都沒有，反而感謝漁會讓她們有機會參與，讓我們超感動也超心疼，因為班員們曬到老人斑、黑斑都出來了。

10月6日是個秋高氣爽的日子，也是100年度北區漁村家政高齡者及新住民經驗發表活動的日子，理事長和總幹事親自帶領我和我的家政班員們浩浩蕩蕩的往淡水第一信用合作社員工訓練所出發，在遊覽車上，班員們一次又一次的聽著背景音樂練習陶笛，希望在活動時呈現最好的一面，理事長和總幹事不斷的鼓勵加油，讓我們自信滿滿。



▲ 學員上課情形。



▲ 瞧瞧！船上也能做運動。



▲ 不畏烈日，認真排練。

這次的經驗發表，節目內容豐富，更顯示出漁村家政推廣的多元化，臺上3分鐘，臺下10年功，沒有三兩三，不敢上梁山，每一個表演節目，都是漁會與班員們精心策劃的結果，期望把最好的一面呈現出來，同時也達到大家觀摩學習的效果，每一次活動都是一種學習，每一次學習都是一種成長。我愛漁村家政、快樂學習！



▲ 由6至86歲間組成的「陶氣奶媽」陶笛班，以音樂豐富生活，譜出自信。

中華民國101年

豐漁

2012 CALENDAR



行政院農業委員會漁業署

漁業署 02-2140-4000 網址: www.fish.gov.tw

漁業署101年月曆 搶先登場！ 一漁產之豐 漁港之美

文 / 陳怡鏐（高遠文化 執行編輯）
照片 / 漁業署提供

2012年的月曆出爐了！繼去年廣受各界喜愛的2011魚食創新料理月曆後，今年是否又會再次掀起大家的關注呢？請大家拭目以待。每年求新求變的漁業署，明年度的月曆以「豐漁」為主題，呈現臺灣漁產的豐富性與多樣性，從遠洋、沿近海至養殖，以鮮活亮麗的魚種，作為主要視覺主體，並搭配臺灣魅力漁港為背景，展現漁業的魅力。

但您知道嗎？這一尾尾活靈活現的魚，是從哪裡嚴選來的呢？而這幕後的辛苦工作者又是誰？創造者的背後辛苦又哪些？讓高遠文化設計創意總監林文集訴說整個創作過程。

Q1：創作的過程中， 最困難的是什麼？

最困難就是找魚，因製作過程中，一度遇上了颱風來臨，一向看天吃飯的漁民，自然就沒有出去捕撈，更別說在魚市場可以找到好的魚。接而就是選擇魚種的問題，每個月都得至少三種魚種相互搭配，而且考量因素有魚的大小、顏色及整體視覺搭配，連擺設的道具也須配合營造各種不同情境，像3月石斑與5月石狗公，屬於底棲性魚種，因此以擺設石頭來呈現其自然生長環境；7



攝影 / 陳古鵬

林文集

年資：23年

現職：高遠文化事業有限公司 創意總監

部落格：<http://utmost.pixnet.net/blog>

從事森林、海洋、農漁村影像紀錄與故事蒐集。目前擔任鯨豚保育志工、紀錄中華白海豚，希望海洋臺灣越來越美麗。著有《東西海洋印象》《2010創新農民曆跳跳吧！虱目魚》，創辦《魚玩資訊網》<http://www.four-fish.com.tw/>

月鯉魚則以海釣的概念呈現，至10月的大眼鯛則以廚房概念呈現，在其他月份中，也分別以魚網、浮球等漁具來襯托，具營造多元的漁業情境，因此製作過程中需要不斷地尋找所花費的時間。

Q2：而這些魚，都是哪裡找來的呢？

主要透過基隆坎仔頂魚市場內，擁有近40年經驗的老行家彭瑞祺，與海釣船長預留拍攝特定魚種，也與南方澳一支釣專家羅慶忠預訂現釣漁獲；至於養殖魚的部分，如烏魚則由養殖烏魚重鎮的雲林養殖烏魚產銷班第2班班長的曾健一協助，而石斑則向石斑大王戴昆財採購，為了蒐集這些臺灣的重要漁產，都是需要多方人力協助幫忙。

最後，幕後功臣攝影師陳吉鵬，在整間攝影棚佈擺了一箱箱鋪冰的魚，在整間攝影棚充滿了魚腥味下拍攝，極為辛苦。成就美好的事，就是需要多方資源的協助，才能呈現好的作品，希望2012年的月曆帶給大家年年豐漁，財源滾滾！🐟

陳吉鵬

年資：21年

現職：專業特約攝影師

從事農漁村影像紀錄者，曾協助本刊拍攝各地漁村風貌，拍攝臺灣第一份百魚魚類圖鑑年曆至白海豚的影像紀錄等，隨處可見他的海洋影像足跡。



攝影 / 林文集







▲ 南方澳漁村故事館參觀人潮。

南方澳的「鯖」采傳奇

文 / 何立德、黃淑真（臺灣漁業經濟發展協會） 攝影 / 湯素瑛（本刊執行編輯）

蘇澳地區的年度盛事—「南方澳鯖魚節嘉年華會」，產生了一間南方澳漁村的故事館，訴說一段段屬於南方澳海港的故事。

翻開南方澳漁村故事，感動開始

蘇澳區漁會在臺灣漁經協會協助下，籌設了南方澳漁村故事館，從佈場的定調、挑選出一張張屬於南方澳的黑白老照片的過程中，讓我體會到漁村文化的重要性，也看到在地文史工作者熱衷保留在地文化，累積在地故事那一份傳承的心意。

經由蘇澳區漁會張議顯特別引薦，進到南方澳文史工作室拜訪賴榮興阿伯，賴阿伯的老照片收藏及文史資料，豐富累積到我們

完全不知如何下手，真是感佩萬分。選定從南方澳的鯖魚文化開始，當賴阿伯話匣一開，就像翻開一本最精彩的南方澳漁村演進史，一篇篇關於南方澳的老故事舊畫面，就開始浮現在眼前。

南方澳的曾經風華

南方澳築港之前，住民幾乎都是平埔族的猴猴人，大約有三四十戶，漢民族約有五六戶，當時漁業並不發達，日本人來



▲ 陳主委(中)與沙署長(右2)參觀故事館。



▲ 古早的故事，令人佇足懷念。



▲ 賴館長導覽解說他所提供的資料和照片與大家分享。

了之後，看重宜蘭外海豐富的漁業資源，在民國12年（大正12年）花了66萬2千日圓建起南方澳漁港，南方澳大部分漁法承襲自日本，光復後發展出巾著網和釣槽仔的漁法，到了民國65年引進大型圍網，這時也才發現鯖魚驚人產量，豐收時，10天的量幾乎等於南方澳全年的捕獲量。

一場精采的鯖魚產業

大型圍網是由1艘載有網具的母船、2艘燈船、2艘搬運船所組成，南方澳曾有8組大型圍網，主要是捕鯖魚為主，除了颱風、流水和月光暝等自然條件不適合出海外，否則每天都會出港作業；魚貨可供為延繩釣魚餌、燒烤料理、製成各式魚罐頭、柴魚、魚漿、魚粉飼料等。



▲ 大型鯖魚圍網補網。(照片 / 賴榮興提供)



▲ 鯖魚入倉。(照片 / 賴榮興提供)



▲ 捕撈鯖魚的大型圍網作業。(照片 / 賴榮興提供)

當「老照片」遇上「老故事」

早期南方澳很多漁民都是從臺灣不同地方來當臨時的船員，單身的就以船為家，有家眷的，則是租一間房間大約一坪半大小，全家就擠在這狹雜的空間裏，吃飯、睡覺、拜祖先都在床上，丈夫出海捕魚，太太就在罐頭廠做魚類加工等。南方澳海邊有許多魚寮和魚類加工廠，都是用燒煤炭，在魚季期黑煙幾乎瀰漫整個南方澳的天空。

南方澳漁村故事的開始 啟動一份感恩的期盼

南方澳漁村故事館在鯖魚節開幕了，賴阿伯每天都會來到故事館，和參觀民眾說著照片裏的點點滴滴，遇到熟識的在地耆老，就互相對著照片回味話當年，眼裏看的、嘴裏談的都是一份份南方澳懷舊的故事。賴阿伯說，他提供這些資料和照片和大家分享，是對南方澳情感的一份回饋，賴阿伯因為看過南方澳漁業的繁榮，對於漁業資源越來越少，心裏有著更多期盼，期望政府及相關單位能更重視海洋資源保育，發展永續生態漁業，為未來的子孫留下可以享用的海洋資源。

南方澳故事館是一個可以了解南方澳故事的地方，也是“傳承”在地文化的所在。



賴榮興 館長

賴榮興民國65年成立「琦珍珊瑚工藝社」從事珊瑚加工，88年成立「珊瑚法界」博物館，為臺灣寶石珊瑚產業發展留下紀錄；之後又成立「南方澳文史工作室」收集在地文史資料，並以繪本方式出版“賴伯伯說故事”親子系列叢書，希望藉由南方澳漁村故事，讓小朋友重視家鄉的環境及歷史，培養對在地文化的情感與認同。

南方澳〈第三魚貨拍賣場〉漁村故事館

開放時間：採團體預約方式

聯絡方式：(03)996-2108轉229

蘇澳區漁會 張議顯



世界的漁港 (11)

印尼紐幾內亞島—渾柏爾特漁村



▲ 景觀別致的海岸漁村和水上人家，美的有如畫境。

文、攝影/ 黃丁盛

紐幾內亞 (New Guinea) 島面積78萬6千平方公里，有臺灣22倍大，為世界第二大島嶼；右半邊是巴布亞紐幾內亞國，左半邊則是印尼最東端的領土，名為伊里安查亞 (Irian Jaya)。首府查亞普拉 (Jayapura) 濱臨太平洋，海岸沿線是一連串蜿蜒的懸崖、峭壁、峽灣和島嶼。

渾柏爾特海灣 (Humboldt Bay) 距離市區約1小時車程，清澈碧綠的海面上點綴著數座翠綠小島，漁民在淺灘上架起高腳屋，形成景觀別致的海岸漁村和水上人家。當地人大多駕著俗稱“螃蟹船”的傳統木舟捕魚；不過由於海水清澈見底，有些漁民乾脆泡在水中以魚叉刺魚，用這種原始的捕魚方式竟也能漁獲豐碩。



▲ 當地土著漁民泡在清澈透明的海水中捕魚。

小港 風情



東石・網寮漁港

文／吳純裕（慕燕） 攝影／游忠霖

網住我的是青春、希望
吊起的是一簍簍的串串
蚵 是我的現在和未來
海 是我的母親
港 是我的依靠