

本月封面

鮪——石狗公

新年特別報導

滿心歡喜迎龍年
金鑽「魚魚」體驗！

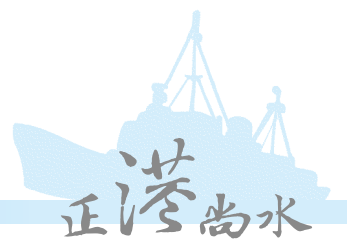
漁業推廣

Vol. 304

2012.01



龍鳳呈祥話浪漫



拍攝漁港／龍鳳漁港

攝影／黃俊金 第三屆漁港攝影比賽優勝

文／高世澤

龍橋將美麗裁成了兩半

堤防之外屬於古典

堤防之內屬於現代

當一抹夕陽躍上港灣的時候

鳳帆的情話都羞紅了

浪漫在黃昏的竹南海岸遊走

竟像走不完似的

花枝被溫柔的霓紅光逼出了海面

木麻黃化身舢舨的釣竿

傳說，曾經白海豚是一道美滿的虹



漁業推廣

Fisheries Extension

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



本月封面



白條紋石狗公

學名 *Sebastiscus albofasciatus*
俗名 石狗公、石頭魚
臺灣分布 北部、澎湖
棲息環境 礁區

屬鮨科的石狗公，不僅名字奇特，外貌也相當特殊——大眼睛、背鰭硬棘、下頷較上頷略短，看起來挺凶悍。石狗公在臺灣岩礁底質之近沿海相當普遍，北部沿海產量較高，肉質甜美而有彈性，屬高經濟價值的魚種。

封面裡

正港尚水 龍鳳呈祥話浪漫
文／高世澤 攝影／黃俊金

封底裡

海天遊蹤 香港・長洲島漁港
文、攝影／黃丁盛

封底

小港風情 鹿港海艙崙尾灣
文／高世澤 攝影／蔡其霖

特訊

04 新年的話

文／沙志一

漁政要聞

06 漁業署人事交接，傳承漁業發展重任

文／鍾國南

07 龍年好魚慶團圓 年節用魚推薦記者會

文／林宗善

08 老年農民福利津貼調整十問！

文／農委會提供

漁業新知

10 遠洋秋刀魚漁船LED集魚燈首航記

文／沈聖智、方銘川、莊昇偉

新年特別報導

14 滿心歡喜迎龍年 金鑽「魚魚」體驗！

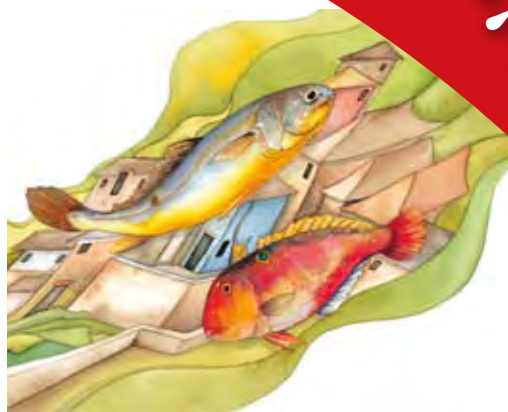
文字整理／高遠文化

22 綻放臺灣水產的卓越價值與頂級形象 —2011第二屆水產精品頒獎典禮紀要

文／胡其湘

26 6家漁會禮品 打進2012農漁會百大精品

文／陳怡錢



漁鄉美食

- 28 臺北貢寮 黑白毛小吃店
文／陳吉鵬

探索漁業之美

- 30 龜山島社區 渡海而來的聚落
文／陳吉鵬

漁業阿甘

- 34 有機有堅持的劉天和
文／黃瀚瑩

推廣天地

- 38 正月，盡享南臺灣人情味
一漁村田媽媽好料理（南部篇）
文字整理／高遠文化
- 44 臺灣的食烏文化
文／莊健隆

活動報導

- 48 建國百年第二屆
「台灣十大優質烏魚子」精采出線
文／林緣珠

活動報導

- 50 幸福出走，邂逅臺灣十大魅力漁港
文／李境超

魚話魚畫

- 54 百魚齊遊賀新年 水彩繪畫大師 簡漢平
文字整理／吳珮菁

活動預告

- 56 漁業署春節推薦經濟實惠漁產品
文／姚欣妤

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、陳華民、黃鴻燕、蔡日耀、繆自昌（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

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、葉佳伶
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

中華民國七十五年十月十五日創刊 中華民國一百〇一年一月十五日出版 中華郵政台北誌第489號 執照登記為雜誌

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」


新年的話



攝影／陳古鵬

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

臺灣是一個海洋國家，漁業一直與國人的生活密不可分，不論在經濟面、社會面及生態面的重要性，都扮演著亟為重要的角色。回顧臺灣漁業從日本二次大戰戰敗後的滿目瘡痍到現今的生氣勃勃，漁船由小船到大船，漁場由近而遠，從人力到科技，甚而成為積極參與國際組織的漁業大國，這些亮麗的成績，都是各位先進與漁民朋友們胼手胝足與不畏艱難的成果。過去三年多來，臺灣經歷全球金融海嘯，加上近年漁業隨著國際管理趨勢及全球氣候變遷的影響下，產業發展受到相當大的限制，但在政府採取有效措施因應及照顧漁民朋友的初衷下，持續推動各項漁業政



策，並承蒙各位漁民朋友及先進的配合與指教，共同努力創造出許多新的漁業契機及商機，諸如：汽油納入補貼及柴油浮動補貼更貼近漁民需求、提高漁船收購金額與休漁獎勵、積極參與國際漁業組織協商爭取漁獲配額、改善漁港為漁業休閒多功能漁港、推廣海（鹹）水養殖政策、增殖沿海漁業資源、重新核發專用漁業權、爭取5項漁產品貨號等70餘種水產品列入ECFA早收清單、拓展活魚運銷通路、活化漁港機能、改善魚市場環境衛生及推廣水產精品等主要的漁業新亮點。

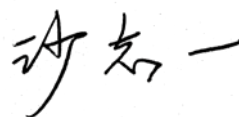
日前剛結束過完建國一百週年慶的各項慶祝活動，而今（101）年更是另一個一百年的新起點，我們何其有幸，站在歷史的另一個開端為臺灣漁業做出貢獻。而漁業要能永續發展，必須發展重點與具潛力產業，促進漁業生產轉型，延伸漁業產業的價值鏈，結合生產、生活、生態與文化、休閒、觀光於一體，提高漁業的經濟價值，促使傳統漁業升級，將漁業生產由初級產業，提升至發展漁業產品精品化之二級加工產業，及漁業深度旅遊等三級產業，並予以整合相互支援，提高產業與產

品的附加價值，讓漁民不僅能獲取利潤，更能活絡漁業經濟，增加漁村就業機會，提高漁家所得，促進漁村整體發展。

本署藉由「漁業推廣月刊」的發行，就是要將政府的各項漁業施政措施內容與成果，及各相關漁業產業現況與成功經驗分享介紹出去，同時為漁業產業發展歷史作出見證，強化社會大眾對我國漁業發展的認識。期望未來在本署與漁民朋友及先進的努力合作下，持續推動國際漁業合作事務，維護我國國際漁業地位及漁民作業權益；營造有利的漁業經營環境並兼顧水產資源養護與管理，建立優質與負責任的漁業；合理利用水土資源，調整養殖漁業成為與環境及生態和諧產業；確保水產品食用衛生與供需穩定，充分無虞的滿足國人食的需求，以健全漁業發展，共同創造下一個一百年盛世。

最後，在新的一年，
祝福大家闔家平安，新年快樂！

行政院農業委員會漁業署 署長



漁業署人事交接， 傳承漁業發展重任

文／鍾國南（漁業署公關科 科長）

攝影／施玉惠（漁業署公關科）

民國101年，漁業署數位老將功成身退，交棒新血輪，繼續承擔臺灣漁業發展的重責大任。漁業署本次榮退人員包括養殖組黃友義組長、漁業電臺陳茂本臺長、核稿黃平山簡任技正，以及遠洋漁業開發中心漁業訓練科李世應科長。四位都是長年投入臺灣漁業建設，從基層做起，貢獻一生的漁業界老兵，在新的一年初相繼退休，既讓人感念神傷，也象徵漁業署浪浪交疊的生命力再次地更新轉換。

養殖組組長一職由原副組長繆自昌接棒，繆自昌組長為國立臺灣大學漁業科學研究所碩士，從民國88年任公職以來，由漁業署技士、技正、科長、簡任技正而至副組長，在漁業管理的領域中紮根成長。漁業電臺臺長由原遠洋漁業開發中心副主任陳華民接

手，陳華民臺長早年歷任漁政組科長及副組長，後轉任遠洋開發中心副主任，對漁船、船員的管理與訓練業務嫺熟有加，對漁業管理的實務與政策都能得心應手，此次轉換跑道，更能善用其豐富的行政資歷，為漁業電臺帶來新的觀念與作法。

隨著全世界海洋漁業的漁獲量逐年減少，加上糧食危機、油價攀高、極端氣候的衝擊等，臺灣漁業面對越來越激烈的國際競爭和轉型需求，必須要有效整合產業、研究及行政管理的團隊力量，才能不斷提昇競爭力，繼續維持產業的優勢。此次漁業署的人事更替，既是責任傳承的轉折，也將是組成未來迎向挑戰新團隊的開始，值得期待一番新人新氣象。



（圖由左至右）李世應科長、黃平山簡任技正、陳茂本臺長、黃友義組長榮退。
（攝影／林榮樺）



沙署長頒贈養殖組黃友義組長退休人員紀念獎。



繆自昌宣誓就任養殖漁業組組長。

龍年好魚慶團圓— 年節用魚推薦記者會

文／林宗善（漁業署養殖漁業組 科長）

攝影／湯素瑛（本刊執行編輯）

春節將近，國人傳統的年菜裡一定有魚，就是取「年年有餘（魚）」之意，近年來部分海洋魚貨如白鯧、黃魚、嘉鱘魚等供給有限，價格上揚，為因應民眾對魚貨大量需求，行政院農業委員會漁業署於1月6日舉辦「龍年好魚慶團圓」記者會，結合各魚市場、漁會及通路業者聯合推薦國人在年節期間，可多選購石斑魚、黃臘鰻（金）、七星鱸、金目鱸、加州鱸、紅尼羅魚、赤鰭笛鯛（紅魚）、午仔魚、臺灣鯛、虱目魚、大頭鰱及白蝦等12種國產養殖魚貨，這些在地國產養殖魚貨，相對於進口及海洋魚貨，不但新鮮且價格相對合理，提供國人更多的年節用魚選擇，經濟又實惠。

臺灣號稱石斑魚王國，養殖的石斑魚品質優良，早已深受大陸及香港等華人喜愛爭相選購，故在年節祭祖或圍爐時，推薦民眾可選用美味且高貴不貴的石斑魚，在歲末年終不但可犒賞自己及家人，也是年節宴客最佳的選擇，民眾在年節期間不妨多多選購。



沙署長推薦12種平價養殖魚，春節討喜又吉利。



料理達人蔣耀堂（左三）與沙署長等共同推薦平價養殖魚及料理。

老年農民福利津貼 調整十問！

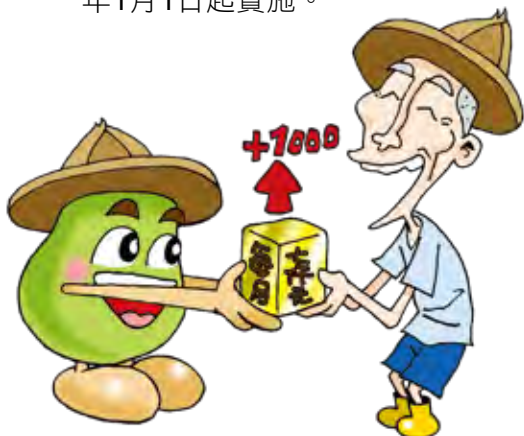
文／農委會提供
插畫／石德鴻



問 老年農民福利津貼暫行條例第4條及第6條修正條文，總統於100年12月21日公布在案，其修正的重點？

答 總統於100年12月21日公布在案的老年農民福利津貼暫行條例第4條及第6條修正條文，主要內容為：

- (一) 自101年1月1日起，老農津貼依往例調增1,000元，每人每月可領7,000元。
- (二) 建立制度化調整機制，以後每4年參考消費者物價指數（CPI）成長率自動調整，調漲不調降。
- (三) 比照其他社福津貼訂定排富規定，排富原則為「排新不排舊」，並訂定1年宣導期，自102年1月1日起實施。



問 老農津貼為什麼要排富？

答 內政部主管的8項社會福利津貼及年金給付，除了屬於自己繳保險費的保險給付外，都有排富規定。退輔會主管的榮民就養金（就養給付）也有嚴格的排富規定。基於社會大眾對公平正義的期待，老農津貼比照其他老人福利津貼訂定排富規定，且老農津貼的排富規定較其他老人福利津貼寬鬆。

問 老農津貼的排富從何時開始實施？

答 排富的原則是「排新不排舊」。對於目前已領取老農津貼的老農完全不受影響。此外，由於現行老農津貼尚無排富規定，為讓農民及社會大眾充分瞭解調適，特訂定1年的緩衝宣導期，也就是自102年1月1日起，新申請領取老農津貼的農民才會適用排富規定。因此，現在領取的人及101年新身申請的人完全不受影響。據統計，只有非常少數受影響，以每年新申請2萬人來算，大約1,200人受影響。

問 老農津貼的排富條件為何？

答 老農津貼排富，充分考量農業經營的特性及農民的需求，僅計算申請人本人的非農業所得及不動產：

(一) 所得：只計算非農業所得，對申請人本人非農業所得每年達到50萬元以上，才予規範限制。

(二) 不動產：農地及農舍都不納入。老農本人所擁有的農地、農舍以外之房地產達新臺幣500萬元以上，才會受到影響。

問 如果102年以後申領老農津貼的老農有存款本金500萬元、臺塑股票100張，是否被排富？

答 存款本金、股票、黃金、珠寶、汽車、漁船、貨車、農機等屬於動產都不納入計算。但存款本金的利息及股票的股利所得則納入非農業所得必須計入。

問 老農沒有農舍，只有自住房屋一棟600萬元，是否將被排富？

答 對於沒有農舍的老農，特別參考國民年金法的規定，屬老農本人所有且實際居住唯一的房屋，該房地產價值未超過400萬元，也可不計算價值；超過400萬元者，得扣除400萬元。簡單說，如果自己只有一間且實際居住的房子，若沒超過400萬元，就免算；如果超過400萬元，這400萬元可以扣掉，剩下的不動產加起來，若是不到500萬元，也都可以領老農津貼。因此，如果自住的房屋，其土地公告現值加上房屋評定標準價格為600萬元，依規定可扣抵400萬元，該房地產價值列入計算200萬元（600萬元～400萬元）。200萬元未達排富限制，但如果還有其他非農業土地，其價值未達300萬元以上，合計未達500萬元，也都可以申領老農津貼。

問 老農沒有農舍，只有自住房屋一棟300萬元，另有建地一筆公告現值400萬元，是否將被排富？

自住房屋一棟300萬元，沒超過400萬元，免計算。其他不動產現值只有400萬元，未超過500萬元，不受排富影響，可以領津貼。

問 老農擁有1間農舍及另1間價值600萬元唯一自住的房屋，是否將被排富？

答 本件案情未符合無農舍且唯一自住房屋的規定，不適用最高得扣除400萬元的規定。農舍不算，另1間房屋如果土地按公告現值及房屋按評定標準價格計算合計600萬元，已達500萬元以上之排富規定，將受排富規定影響，無法請領老農津貼。



問 老農擁有2間價值合計600萬的房屋，是否將被排富？

答 本件案情未符合無農舍且唯一自住房屋的規定，不適用最高得扣除400萬元的規定。因此，2間房屋如果土地按公告現值及房屋按評定標準價格計算合計600萬元，已達500萬元以上之排富規定，將受排富規定影響，無法請領老農津貼。

問 老農如何判別其房屋屬是否屬於農舍？

答 可查看房屋使用執照或土地登記謄本之登記內容；或申請查調個人財產清冊。

遠洋秋刀魚漁船 LED集魚燈首航記



文／沈聖智、方銘川（成功大學漁船中心 副教授、教授）

莊昇偉（漁業署研發科 科長）

照片／沈聖智提供（成功大學漁船中心 副教授）

油價高漲及石化資源短缺，能源問題已是世界必須共同面臨的問題，漁民面對油價起伏，相對亦增加成本負擔與經營風險。此外，漁船耗油量以動力系統的42%為首，其次是燈火漁船的照明約佔總耗油量的38%，燈火漁業不論在沿近海或遠洋，均是臺灣的重要作業漁法，目前漁船仍以傳統照明燈具為主要作業器具，其高額的油料費用不但加

重了支出成本，而且耗能又具有環保安全問題。因此，為提升漁業技術競爭力，漁業署近年來致力於結合臺灣科技優勢，研發綠色漁業技術，LED集魚燈即是一例，經過近五年研發試驗，遠洋秋刀魚集魚燈終於在民國百年實船安裝首航，以下就來談談本次首航重要成果。



傳統與科技／節能與保鮮

中型秋刀魚漁船（如圖1），一般裝設有72根燈桿共1,728顆500瓦的燈泡，總耗電量為864kW。據船長表示，每年6～12月的秋刀魚期，其作業航程約需700～800公秉的油耗量，油料費用約為1,300～1,500萬元。另外，傳統集魚燈泡不僅容易受海浪襲擊而破損，更有嚴重光衰問題，為使集魚燈具能保有最佳的照明能力，故每趟航程返港後需視燈具實際狀況汰換，其更新率約達50%以上，而傳統集魚燈泡係藉由氣體放電原理啟動，燈泡的亮度緩慢增加且無法瞬間啟動，因此常常無法配合魚群洄游的動態即時啟滅

燈火，錯失最佳集魚時機。在11～12月漁季末期為因應作業需求，常以人工進行紅光與白光的照明更換，不但耗時費力而且燈泡也容易在更換中損壞。為改善前述問題，農委會漁業署委託成功大學漁船中心，進行產學合作，結合臺灣LED科技優勢，研發新型秋刀魚雙色LED集魚燈，其特色為可直接由船長控制切換紅、白燈色，可增加集魚作業的應變性與時效性；由於具極低的耗電量約僅需傳統燈具耗電量的20%，因此節省的電量可讓冷凍庫全力運轉，不受燈具負載影響，增加新鮮度；另外因可瞬間啟滅，可隨魚群變化，調整燈光的啟滅，以增加作業網次。



圖1 秋刀魚棒受網漁船。

民國百年實驗船起航

民國100年7月22日與26日，兩艘秋刀魚漁船從高雄啟航前往北太平洋海域，作業位置約在北緯42~47度間。參與執行此項計畫的實驗船，共裝設40盞新研發雙色高亮度LED集魚燈，以達傳統燈具1/2之取代量，本文稱為混合燈具如圖2所示。對照組的秋刀魚棒受網船，其船體、網具、集魚燈盞數與作業海域大致與實驗船相同，且均屬為CT7級的船隻，與實驗船唯一差異則是全程使用傳統燈具。

4個月節省油錢200萬

漁船從100年07月28日作業，至12月1日返航至高雄港，其實測結果如下所述：

就漁獲方面而言，如圖3所示實驗船與對照船的漁獲量趨勢大致相同，又實驗船所使用不同燈具之漁獲結果與同期僅使用傳統燈之對照船進行交叉分析得知，無論實驗船使用傳統燈具或混合燈具，皆與使用傳統燈具之對照船漁獲量無顯著差異。

就實際總耗油量評估，以100年12月01日油價公告，甲種船用柴油價格為18,828元/公秉。依據油耗實測結果顯示，使用傳統集魚燈具之對照船，消耗燃油量為620公秉，約1,167萬元，而使用混合LED集魚燈具之實驗

船，消耗燃油量為510公秉，約960萬元，可節省207.1萬元。

由上述實驗資料分析顯示，實驗船與對照船在漁獲量無顯著差異的情況下，實驗船的油耗量約只有對照船的82%。此外，傳統作業時為將所有電力提供集魚燈具使用，均會暫時關閉冷凍系統，故造成冷凍艙溫度上升，使漁獲品質下降。本次執行混合LED集魚燈具實驗，因耗電量減少，不但可將一具輔機停用，而且當全數使用混合集魚燈具時，仍可同時維持冷凍艙正常運作。因此，使用高亮度LED集魚燈具不僅省油、省錢，同時也能提高漁獲新鮮度。

採用高亮度LED集魚燈取代傳統集魚燈最主要的經濟效益即是減少油耗量、降低作業成本，且不會產生紫外光並兼顧漁民健康及作業安全。因此，將高亮度LED集魚燈具應用於遠洋漁業，對於節能、環保與漁業競爭力均有成效與助益。📊

(a) 開啟LED白燈



(b) 開啟LED紅燈



圖2 秋刀魚棒受漁網實驗船

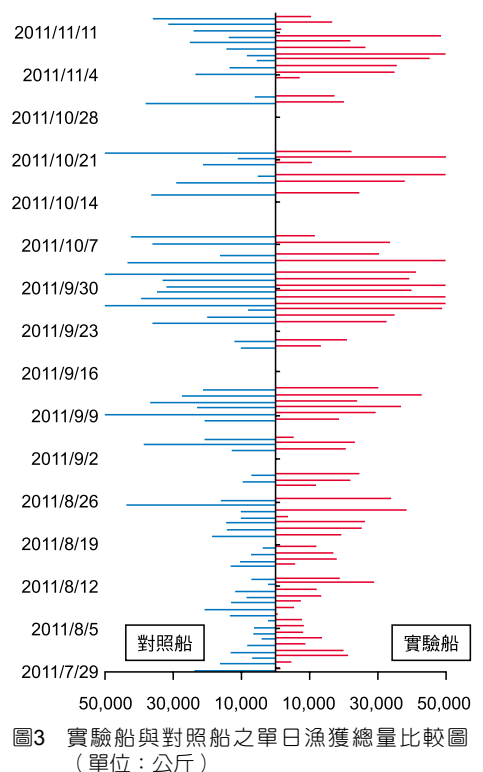


圖3 實驗船與對照船之單日漁獲總量比較圖 (單位：公斤)



水產精品 · 萬中選一

嚴選海中極品 · 品嚐美味饗宴

這份最精緻的精品
就要送給最親近的你



水產精品網：www.fish-feast.com.tw

關鍵字

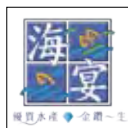
搜尋

水產精品



滿心歡喜迎龍年 金鑽「魚魚」體驗！

文字整理／高遠文化
照片／漁業署提供



特選「海宴」精品 送禮送到心坎裡

新春送禮是一件不簡單的事！表達心意要送得好又要送得巧，如果還能送得實惠又與眾不同，即使不是非常貴重的禮物也能深深的打動人心。尤其過年過節時，享受美食外，最講究的就是好采頭，象徵物產富饒、年年有餘的頂級臺灣水產品，通過CAS、HACCP、GMP、TAP、ISO22000等驗證，滿足現代人講究健康及安心的要求；高品質的水產精品與具時尚感的包裝，讓今年的年節賀禮，十足有面子！

龍年到，21款海宴標章金鑽好禮，不僅帶來海洋新氣息與好味道！更有著臺灣製造的驕傲。送禮、自用兩相宜的“魚魚體驗”！讓您我年年皆有好運到！



擁有海宴標章的產品至少符合5項認證之一。



2011水產精品得獎商品。

生鮮禮

海龍王—龍膽石斑全魚分切禮盒

選用通過產銷履歷驗證之龍膽石斑，從挑選、加工到販售，始終秉持著「天然、健康」的原則；包裝設計大型龍膽石斑圖片，突顯產品名稱「海龍王」的特色，外包裝附有石斑魚魚種介紹及林邊鄉地標—河濱公園水塔，完全表現出在地特色，同時兼具教育的功能性。本禮盒突破大型龍膽石斑魚對於一般家庭的食用不便，分切不同部位、份量真空包裝，並組合成龍膽石斑魚全魚分切禮盒，外盒還附有石斑魚魚種介紹，兼具教育功能，提供消費者新鮮、安全、方便的新選擇。



林邊區漁會

TEL：08-8751130

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

售價：NT\$1,680元/盒

規格：龍膽肉片300g*2/龍膽魚頭300g*1/龍膽下巴300g*1



鮭魚生魚片禮盒

(超低溫冷凍鮭魚生魚片、超低溫冷凍生鮮鮭魚片)

零下超低溫冷凍技術，讓生鮮鮭魚生魚片保留了產地直送的好味道，在家享用時，依然能夠享受到現撈般的鮮嫩口感；包裝深藍海洋之背景設計，強調新鮮原味的意向。質感高級的外包裝，讓消費者在品嚐鮮美鮭魚之餘，還能擁有內外兼具，送禮自用兩相宜的新商品概念，讓送禮者與受禮者之間，更添禮好情意深之友好共識。

順億超低温冷凍股份有限公司

TEL：0800-800009

<http://www.soonyi.com.tw>

售價：時價（依重量計價）/盒

天和珍饈全魚分切禮盒

海鱺富含EPA、DHA及多種微量元素，有助成長所需，將大型海鱺魚整尾將頭、身、尾等不同部位，分別精緻分切及透明包裝，呈現海鱺可多部位食用的高利用率，並以真空包裝保留新鮮原味便利分次煮食，為大型魚類全魚使用高品質商品化之經典之作。全新禮盒包裝採用亮金為主色系，外觀標示「全魚宴」文字及配圖，藝術與現代感兼具，頂級高雅，為送禮及受贈者增添喜氣與福意。

天和生物股份有限公司

TEL：02-23526268

<http://www.cobia-fish.com/company.htm>

<http://www.thofood.com>

售價：NT\$3,500元/盒

規格：珍饈魚頭550g*2片/珍饈中骨350g*2片/下巴250g*1副/魚皮250g*1片/青斑帶皮魚排200g*2片/魚肚100g*1片/魚肝100g*1片/帶皮尾排200g*2片/背肉生魚片150g*4片/腹肉生魚片150g*4片/魚肉切片150g*8片





冰鮮台灣鯛系列

(嘿甘吳郭魚禮盒—冰鮮台灣鯛魚片、冰鮮台灣鯛下巴、冰鮮台灣鯛肋排)

產地直銷選有產銷履歷認證的優質冰鮮台灣鯛，將傳統台灣鯛精緻化分切、產品型態多元（魚片、鯛下巴、鯛肋排），方便攜帶及煮食。產製過程中堅持無用藥及一氧化碳，以自然養殖方式養水再養魚，保留富含膠原蛋白的魚皮，呈現百分百的鮮甜。創意且新穎的包裝設計，實用又有美感。大大提高台灣鯛的附加價值，再創新台灣鯛高品質形象。

巧匠舞音有限公司

TEL：06-5790606

<http://www.taiwanfish.com.tw>

售價：NT\$570元/盒（時價）

規格：冰鮮鯛魚片200g*1片/冰鮮鯛下巴*1片/冰鮮鯛肋排500g*1片

潮鯛生魚片

因為嚴謹，瑩一食品自行養殖台灣鯛、加工為生魚片，並將產品註冊，開創了“潮鯛”品牌之路，為了掌握潮鯛的品質，堅持保留潮鯛原色，以純淨無污染海水優化活水養殖，生產製程堅持不添加一氧化碳，採用超低溫瞬間冷凍技術，不僅肉質鮮甜，更保持魚體原色；包裝明亮且時尚，產品具高度識別度且標示清晰，讓消費者在選購時一目了然，食用更安心。



瑩一食品工業股份有限公司

TEL：02-25972002

<http://www.kawalife.com/productlist.php>

售價：NT\$1,000元/盒

規格：300g*2入



盛洋龍膽石斑禮盒

(龍膽石斑切片、石斑魚切塊、石斑魚整尾)

石斑魚肉質Q彈，分切不同部位著以真空包裝，提供消費者對大型龍膽石斑魚的食用之便利性。透明有質感的分裝方式，提供更便利的料理方式，消費者可在家庭簡單料理，享受高檔石斑美味。外包裝美觀具藝術性，文字說明清楚很實用，龍膽石斑經由分切及精美包裝之後，其美味及營養價值，更加精緻了。



盛洋冷凍食品股份有限公司

TEL：07-6916168

<http://www.yahoo.com/?fr=mkg029>

售價：NT\$1,380元/盒（時價）

規格：龍膽石斑切片500g*1/石斑魚切塊500g*1/石斑魚整尾1050±50g*1

超低溫冷凍黑鮪魚生魚片

鮪魚生魚片富層次的油脂口感，甘香入口即化，從原料至成品保存均以-55℃超低溫控溫，完美的將鮪魚極鮮口感與鮮明亮澤保留在最新鮮的那一刻，引人食指大動；禮盒外包裝鮮紅華麗的設計，加上精美環保袋的加持，使利豐公司出產超低溫冷凍黑鮪魚生魚片禮盒更顯高貴，無論是用來顯示送者誠意、或者是自行食用，都是非常體面且充滿欣喜之意。



利豐超低溫水產股份有限公司

TEL：05-5516897

<http://www.lifeng-tuna.com.tw>

售價：NT\$1,800元/盒（含運）

規格：黑鮪魚腹切片300g*2片（含醬油及芥茉）



生態養殖系列

（淺坪虱目魚肚、鯛魚片、生態蝦仁）

採用產銷履歷認證的虱目魚、鯛魚和白蝦，作為產品單品組合，生態養殖系列海鮮是最具未來性的環保海鮮。包裝採用不砍伐原木，可重複使用的回收密集纖維板，外包裝則使用可以長期使用之保溫購物提袋，質感自然，兼具環保及實用性，是您送禮最佳選擇。



湧升海洋股份有限公司

TEL：02-25597958

<http://www.seafood.com.tw>

售價：NT\$2,000元/包

規格：虱目魚肚200~250g*2片/鯛魚片200g*2片/
生態蝦200g*1盒/生態蝦仁150g*2包

金車冷凍鮮蝦

首創圓桶設施以純淨海水養殖，隔離病毒與土接觸，無土池味，不使用抗生素。產品並獲CAS、產銷履歷認證品質有保障。包裝背面可直接看見內容物，商品透明化。在各節慶中，蝦子是適合各種場合的桌上佳餚。



金車生物科技股份有限公司

TEL：03-9889400

<http://www.kingcar.com.tw/tw/expand/>

售價：NT\$400元/包

規格：特大500g*1包



烏金禮

臺灣精選烏魚子一壹魚三食禮盒

(烏魚子、魚鬆、魚子醬)

想到傳統餐飲的『一魚三吃』，腦海浮現的，是一場充滿豪邁、熱情與誠懇對談的豐盛饗宴。壹魚三食禮盒，嚴選產銷履歷烏魚，物盡其用並完整呈現烏魚全產品一烏魚子、魚鬆及烏魚XO醬。延續傳統手法及獨創日曬網室手工精製，加上低鈉鹽漬烏魚子，符合現代人健康取向；壹魚三食禮盒富含友好與誠摯意涵，包裝精美結合了臺灣形象與烏魚圖騰，加上年年有魚（餘）的故事性，很適合作為逢年過節，國民外交禮及企業公關餽贈禮品。



鑫溶實業股份有限公司

TEL：05-2201277

<http://www.ashinrong.com.tw>

售價：NT\$3,980元/包

規格：烏魚子170g±10g*2片/烏魚鬆200g±10g*2罐/
烏魚子醬175g±5g*2罐



泰山企業股份有限公司

TEL：0800-079080

<http://www.taisun.com.tw>

售價：NT\$1,980元/盒

規格：松露烏魚子醬120g*1罐/和風烏魚子醬120g*1罐/
麻辣烏魚子醬120g*1罐

九降風烏魚子醬3入裝

(松露烏魚子醬、和風烏魚子醬、麻辣烏魚子醬)

選用新竹拔子窟烏魚卵為原料，傳承古法並配合新竹特有的九降風自然風乾，運用中西頂級食材，將東方獨特的美味融入西方元素，製成了臺灣特有的烏魚子醬，口味馥郁且口感豐富；包裝以東方的禪意與西方浪漫元素巧妙結合，以金色尊貴、紅色熱情、黑色典緻三色系，簡單設計，賦與臺灣精品水產高貴且獨特的氣質。

頂級烏魚子禮盒

嚴選頂級烏卵，依循古法鹽漬、日曬與壓型、風乾等步驟，嚼感香醇Q實、細緻芬芳，是餐宴上頂級的海鮮珍味。從原料到包裝本產品清楚定位為高價值精品；有GAP認證野生原料為裏，有東方文化包裝設計為表，裏外呼應的結果讓此『頂級烏魚子禮盒』質感極佳，非常適合政要或商旅往來之伴手禮，對水產精品品牌價值具有增值效應。禮盒烏魚環佩傳遞著漁民希望、豐收、財富、圓滿的意涵，象徵生生不息，也是對品質的承諾。



高雄市梓官區漁會

TEL：07-6176110、07-6177161

<http://www.eatfish.org.tw>

售價：NT\$2,500元/盒

規格：8.0兩以上*1片

美味禮

海膳禮盒

(宜蘭魷仔魚、宜蘭櫻花蝦、宜蘭美小卷、辣味魷仔魚醬、杏仁丁香魚)

精選百分百宜蘭在地捕撈的特產，以先進烹煮技術後急速冷凍真空包裝，保留新鮮原味與營養，組合多樣性與便利性，即開即食的好滋味；包裝融合魚寮產業文化與海洋風格，採用雙層包裝兼顧美觀設計，更可安心食用。此產品有豐富的地方特色，將多種水產加工品組合在一起，具多樣性與便利性，作為一般消費大眾觀光旅遊隨身攜帶的伴手禮。



溪和食品有限公司

TEL : 03-9907998

<http://www.siho.com.tw>

售價：NT\$1,188元/盒

規格：宜蘭魷仔魚200g*1包/宜蘭櫻花蝦200g*1包/
宜蘭美小卷200g*1包/辣味魷仔魚醬350g*1
罐/杏仁櫻花蝦160g*1包



佳辰實業股份有限公司

TEL : 08-8644211

<http://www.just-champion.com.tw>

售價：NT\$1,500元/包(時價)

規格：250g*4尾

佳辰蒲燒鰻禮盒

精選臺灣產之活鰻，嚴格藥檢控管，確保產品安全，以日本道地醬汁，遵循「烤-蒸-烤」的傳統古法製程，保留鰻魚本身軟嫩鮮甜的口感，營造多層次的味覺體驗；禮盒採大紅色高貴的設計形式，代表著喜氣、好客與熱情，使用可回收的包裝材質，堅持環保愛地球的理念。產品精美洋溢著年節喜氣，加上方便大方之提袋設計，非常適合作為節慶餽贈之精品伴手禮。



屏榮實業股份有限公司

TEL : 08-7228866

<http://www.pingroun.com.tw>

售價：NT\$1,700元/盒

規格：200g*5尾/盒

屏榮蒲燒鰻魚禮盒

引進日本燒烤技術，將鮮鰻甜味肉質與特製醬汁完美融合，魚肉軟嫩無土味，創造無可比擬的口感。低溫急速冷凍著以真空包裝，保留鰻魚鮮美與營養；鰻魚禮盒以大紅金色質感包裝，顯示出貴重華麗兼具年節喜氣的感覺，深受熱情臺灣人的喜愛，加上方便且大方的提袋設計，添入日式風格，簡單耐看又高貴，是非常適合餽贈的精品禮物。



鬆醬好禮



味一食品有限公司

TEL：07-5510770

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

售價：NT\$900元/盒

規格：海苔芝麻鮪魚鬆200g*1盒/海苔芝麻旗魚鬆200g*1盒/鮪魚蛋捲144g*1盒/櫻花蝦100g*1盒

風景禮盒

(海苔芝麻鮪魚鬆、海苔芝麻旗魚鬆、鮪魚蛋捲、櫻花蝦)

嚴選大海捕獲的新鮮漁獲，專業國際級的生產流程控管，細心完美搭出魚鬆的鮮甜原味，堅持不添加人工色素、防腐劑及香精，衛生簡單且自然；包裝設計以在地之文化與風景為主要特色，側面印製國際認證具國際競爭力及品質說服力，背面以屏東當地傳統節慶活動，表達出屏東熱情、特有文化及物產豐沛形象。產品及包裝型態美觀大方，適合送禮、自用也很適合。

東港三寶禮盒

(魚子醬、櫻花蝦醬、鮪魚醬)

精選百分百來自東港地方特色的油魚子、櫻花蝦、鮪魚，組合而成「東港三寶」，新鮮魚貨調製成風味海鮮醬，口味絕佳，每口都可嚐到來自大海氣息；包裝運用紙器與玻璃罐等環保質材，利於回收，並融入東港林邊、大鵬灣自然生態元素設計，展現環保與在地風采。

政益食品有限公司

TEL：08-8752229

<http://www.jyfood.com.tw>

售價：NT\$1,500元/盒

規格：魚子醬180g*1入/櫻花蝦醬180g*1入/鮪魚醬180g*1入



佳辰實業股份有限公司

TEL：08-8644211

<http://www.just-champion.com.tw>

售價：NT\$700元/盒(時價)

規格：生櫻花蝦100g*2包/熟櫻花蝦100g*2包

佳辰生熟櫻花蝦禮盒

原料來自東港區漁會產銷班規範下所輔導的捕撈業者，櫻花蝦富含鈣、磷、粗蛋白質等多項營養成分，不僅受國內多家精緻日式料理餐廳的青睞，亦成功外銷日本；禮盒使用可二次再利用的保鮮盒，精美設計呈現高尚體面的質感，送禮大方兼具環保實用性，在在顯現送禮的誠意。



小琉球魚鬆禮盒

(鬼頭刀、旗魚、鮪魚魚鬆)

小琉球四面環海，有豐富魚業資源，特選小琉球漁獲調製出的香酥可口魚鬆，濃縮海洋的美味與精華，在漁會的輔導之下，產品安全有保障，是佐餐暨送禮最佳良伴；包裝以小琉球知名地標設計，是一極具地方特色伴手產品。

琉球區漁會

TEL：08-8613491

<http://www.liuchiu.org.tw>

售價：NT\$550元/盒

規格：鬼頭刀魚鬆270g*1罐/旗魚魚鬆270g*1罐/鮪魚魚鬆270g*1罐



保健禮

綠川黃金蜆精

綠川黃金蜆精以花蓮壽豐活水湧泉、獨有的優質地理環境，培育出無污染的黃金蜆。使立川做出來的黃金蜆精除了口感香純，還保留了高濃度有效成分。立川黃金蜆精具有TAP和CAS認證，品牌安全有保障。禮盒包裝外觀設計具綠色環保之概念，自用與送禮兩相宜。



立川農場股份有限公司

TEL：03-8651333

<http://www.li-chuan.com.tw>

售價：NT\$450元/盒

規格：75ml*6罐

台園膠原蛋白凍

將傳統低度利用的魚鱗經由嶄新加工技術蛻變轉型為高附加價值之膠原產品。純天然的膠原蛋白，堅持不添加防腐劑和化學藥劑，是男女皆喜愛的「吃的保養品」。因應現代人需求，即拆即食的包裝形式，具高度便利性，老少咸宜。高質感的包裝外觀以清澈如泉水花傳達產品的濃、純、鮮，顛覆一般人對漁產品的形象，是漁產品轉型為高附加產品的經典代表。



高雄市林園區漁會

TEL：07-6432763

售價：NT\$799元/盒

規格：85g*8入



以廚具為樂器的創意開場秀震撼全場。

綻放臺灣水產的卓越價值與頂級形象— 2011第二屆水產精品頒獎典禮紀要

文／胡其湘（漁業署養殖漁業組 簡任技正）
攝影／余榮欽

第二屆「水產精品」亮麗出爐，頒獎典禮於12月23日於行政院農業委員會舉行，農委會陳主任委員武雄親臨頒獎，以表達對臺灣水產業的重視與對得獎者的肯定。會場佈置呈現水產精品的高雅意涵與高尚質感，讓與會來賓驚豔。得獎產品與入圍產品恰如其分的分置舞台正前方，讓與會人員親見水產精品的實體包裝與內容，展現產品的卓越與特殊性。

百年嚴選 實至名歸

農委會陳主任委員致詞時表示，獲選為水產精品十分不簡單，首先必須取得CAS、HACCP、GMP、產銷履歷、ISO22000等其中一項安全驗證，才取得參選資格；其次又必須在眾多參選產品中，經過評審委員初審以及複審程序，最後才脫穎而出；因此能從116項產品中入圍50項，再從入圍50項中最後選出21項為精品，可見要成為水產精品是如何的不容易。陳主委又說，臺灣農漁產品品質優良，廣受華



農委會陳主委、何麗玲小姐及沙署長齊讚水產精品。（攝影／湯素瑛）



評審團代表翁秀貞小姐致詞。

人世界及各界喜愛，臺灣CAS優良農產品已在中國大陸註冊成功，今年12月2至4日在北京舉辦CAS洽商活動，獲得非常大的迴響，希望臺灣水產精品將來也能推向大陸，拓展大陸市場。擔任評審團代表致詞的翁秀貞小姐，是水產食品專家，也曾服務衛生署多年；她表示，連續2年獲邀擔任水產精品評審的感覺，可以用驚喜來形容。她說她成長在澎湖離島，印象

中昔日漁村的水產品，可以說是婆婆媽媽在開發的簡單料理，在擔任2屆評審過程中，讓她看到經由加工業者的努力與政府的輔導成果，臺灣水產品也能走向時尚感的精品之途。她說：今年的參選產品各具不同特色，在名額限制下，最後的入選品項，讓人驚艷者不少，最大的共通點是吻合市場消費需求的相關要素——多樣性、便利性，深度加工品具設計感。



（左、右圖）典禮現場擺設的水產精品光彩耀眼又吸睛。



陳主委與得獎者開心的合影。

連續2屆都擔任水產精品代言人的何麗玲小姐，是頒獎典禮中的焦點；她和藹可親的態度，親切的與所有得獎廠商合影，廣受得獎廠商的好評。何小姐說，享受美食，是人生中最幸福的事了；她吃遍各國料理，每一種菜色都各有獨特的地方，但是最讓她喜歡的，還是臺灣的家鄉味！而臺灣水產精品，更是她喜愛的料理食材，而經由嚴格的品管，不僅安心安全，更是她送禮的首選，她也特別推薦給大家。

本次入選21項水產精品有下列特色，首先是高價值產品仍受青睞，包括精緻加工的蒲燒鰻、超低溫鮪魚生魚片、肉質口感極佳的石斑魚、傳統美食烏魚子等；其次是將全魚不同部位之分切型態或多樣產品，運用內外包裝設計，重新組合成精美禮盒式包裝，為本次入選產品一大特色，如冰鮮臺灣鯛系列禮盒、東港三寶禮盒、石斑全魚分切禮盒、海鱺全魚分切禮盒、海膳禮盒生態養殖

系列禮盒（內含虱目魚肚、鯛魚片、生態蝦仁等）、小琉球魚鬆禮盒（內含鬼頭刀、旗魚、鮪魚魚鬆）、壹魚三食禮盒（烏魚子、魚鬆、魚子醬）、風景禮盒（內含海苔芝麻鮪魚鬆、海苔芝麻旗魚鬆、鮪魚蛋捲、櫻花蝦等）等等，這些組合式產品包裝設計美觀，送禮高尚，大大增加了產品效用的深度及廣度，增加附加價值；另外知名的保健水產品蜆精以及受歡迎吃的保養品水產膠原蛋白等也入選。

得獎心聲 令人感動

得獎者應該是水產精品頒獎典禮的主角，頒獎分兩梯次由陳主委及沙署長分任頒獎人，兩梯次頒獎前，先由螢幕上播放得獎者心聲，他們或談經營甘苦、或談堅持品質、或談創新理由、或談轉型緣由、或談自我期許、或談永續理念等等；連續2年入選的瑩一公司的潮鯛生魚片，高齡85歲的創辦人廖木發先生，暢談品質安定、供貨安定、



沙署長與得獎者齊喊“讚”啦！

價格安定，是他堅持的理念，也是他經營水產業成功的地方；以魚鬆製作見長的味一公司，產品暢銷海內外，得獎之後讓他們覺得責任更重，更要做好品質管理；以產銷履歷產品組合成禮盒而獲獎的湧升海洋公司，總經理徐承堉表示，得獎讓他頗受鼓舞，他堅持永續海鮮的理念；以冷凍石斑切片禮盒獲獎的盛洋公司，則從石斑魚一定要轉型冷凍加工著眼，也很高興獲得認同與肯定。這些得獎者心聲，道出了他們獲獎絕非倖致，每一個都是動人的故事。短短20分鐘精彩影片中看到了臺灣水產業的縮影，也看到了得獎者辛苦奮鬥，不屈不撓創新突破，他們都是臺灣水產之光。



水產精品於高鐵左營站展示陳列。（照片／漁業署提供）

精彩落幕 迴響熱烈

典禮結束，得獎者與陳主委、沙署長、代言人何麗玲小姐合影留念，這是他們榮耀的時刻，是給他們的認同與肯定。許多得獎廠商立刻將典禮照片放在公司網站或臉書（facebook）。如以臺灣鯛創新分切包裝獲獎的巧匠舞音李宗銘先生，甚至將典禮開場影片及許多合影照片，立刻PO在臉書上想與親朋好友分享；以精緻浦燒鰻及調理櫻花蝦兩項獲獎的佳辰公司，是本次唯一獲得兩項得獎的廠商，佳辰公司在其公司網站上，可看到在公司門口掛起紅布條呈現獲水產精品得獎產品大大字樣，充分展現其喜悅之情，同時更是最好的廣宣。

頒獎典禮結束之後，將展開許多廣宣活動，除了持續在電視、網路、報紙、雜誌廣宣外；並設立水產精品網站，並連結到個別廠商網站，擴大廣宣效果，有助於得獎產品銷售。此外，年前一個月將在高鐵左營站設立水產精品形像站，介紹水產精品標章及得獎產品。這些多元的廣宣活動，能讓水產精品持續發光發熱，叫好又叫座。📺

6家漁會禮品 打進2012農漁會百大精品

文、攝影／陳怡鈺（高遠文化 執行編輯）

在326項產品的激烈競爭中，共有6家漁會多項產品入選「2012臺灣農漁會百大精品」，分別為「嘉義區漁會」選用地東石蚵搭配精美的包裝禮盒，打造高貴不貴的「鮮蚵捲」伴手禮品；「淡水區漁會」的吻魚鮮醬為百大精品舉辦以來連續6年入選，今年推出的吻魚雙醬組（干貝醬、櫻花蝦）也首度榮獲百大殊榮；蟬連3年百大精品的「林園區漁會」黃金蝦XO醬禮盒，更曾經於2008年榮獲「第二屆全國創意餐旅競賽」金牌獎，也相繼榮獲漁業署舉辦的第一屆水產精品及入圍第二屆水產精品；「彰化區漁會」金鑽烏魚子同時榮獲2012全國農漁會百大精品及今年第二屆水產精品，同時其蒲燒鰻在2009年榮獲百大





嘉義區漁會
鮮蚵捲 建議售價 250元/盒



彰化區漁會
a. 蒲燒鰻兩尾裝禮盒 建議售價 580元/盒
b. 金鑽烏魚子禮盒 建議售價 2,500元/盒 (時價調整)



林園區漁會
黃金蝦XO醬禮盒 建議售價 1,380元/盒



梓官區漁會
a. 頂級野生烏魚子禮盒 建議售價 2,000元/盒
b. 海鮮干貝醬系列 建議售價 500元/組



淡水區漁會
a. 淡水魚藏吻魚鮮醬組 建議售價 499元/盒
b. 淡水魚藏吻魚雙醬組 (吻魚干貝醬、吻魚櫻花蝦醬) 建議售價 599元/盒



彌陀區漁會
a. 虱想起婚慶禮系列—訂婚禮盒 建議售價 599元/盒
b. 虱想起系列—魚干禮盒 建議售價 350元/盒

精品後，今年再次獲肯定；「**彌陀區漁會**」除虱目魚婚慶禮盒繼續蟬連百大精品殊榮外，今年首次推出虱目魚魚干禮盒，包裝以木船為造型，讓收禮者有如從漁夫手中現捕的新鮮感，也入選今年百大精品；「**梓官區漁會**」榮獲2010德國紅點設計獎的六角魚簍包裝及頂級野生烏魚子禮盒也繼續獲選。

榮獲百大精品的產品，都需符合食品衛生管理相關規定，讓消費者對「百大精品」有著信賴與安心。入選漁會所做的努力與創新的成果，不僅提升漁會的整體形象，更提高產品的附加價值，也讓傳統的漁產品，從「土產」到「精品」，走入新食尚產業。

農情好禮 臺灣農漁會百大精品
網址：<http://gift.coa.gov.tw/>



臺北貢寮

黑白毛小吃店

文、攝影／陳吉鵬



必遊之地・口耳相傳

位於澳底大街上的「黑白毛小吃店」並沒有豪華的店面與裝潢，從最初的小切仔麵攤，轉為代客（海釣客）料理，再進一步成為釣客們的魚貨交易中心，接著店裡就開始賣起海鮮料理，老闆娘簡吳淑卿打趣說，因為媽媽也是賣魚維持生計，自己也算是實至名歸的賣魚世家，20多年後，原來的小店已經成為許多遊客到東北角的必遊之地了。

在地食材・鮮貨直送

食材的來源很大的部分仍然是來自海釣客，老闆娘指著店門口的許多鮮魚解釋說，特色是體型參差不齊，種類多樣而新鮮，每

年冬季當東北季風為臺灣東北部、東部海岸，帶來了連綿不斷的細雨，使得潮間帶的藻類迅速地繁盛起來，此時也是海釣豐收的季節，天天有新鮮貨色可供挑選，最適合大啖黑毛、白毛、黃雞魚等磯釣的常客。



黑白毛小吃店老闆娘吳淑卿推薦當令美食—蒜泥燜螃蟹。

黑白毛是冬季東北角海岸藻餌磯釣的熱門魚種。



芙蓉海菜。



蒜泥燜螃蟹。



清蒸黑毛。



薑燜小卷。



紅燒白毛。

古早吃法・盡顯美味

店裡菜色多，最常被饕客點的招牌菜有「乾煎海蟹」、「薑燜小卷」、「紅燒鮮魚」、「芙蓉海菜」等，「乾煎海蟹」只用一點點水與薑悶煎到乾，比大炒或蒸煮方式，更能鎖住鮮甜，不論花蟹或三點都能展現美味；又香又嫩的「紅燒魚」適用眾多當季鮮魚，是許多顧客每回必點海鮮料理。

「芙蓉海菜」使用澳底海邊當季兩至三種海菜，加蛋快炒，是海邊人家的古早吃法。香甜的「薑燜小卷」，越小隻越好吃，因為夠新鮮，吃起來彈牙，毫不費力，老少咸宜。

海邊礁石附近常見的小螃蟹都可當成菜餚，烹調的方式不用加熱，將活蟹加入酒、

醬油、蒜頭、薑片等去醃即可，肉不多，純粹是吃它的

味道，最適合拿來配啤酒。看似平常的海鮮粥，鮮甜的滋味卻是最受歡迎的平民料理。

每次經過濱海公路貢寮一帶，就屬這家客人最多，本次採訪雖然是在非用餐時間，天空不時飄著細雨，還是有來自新加坡的遊客慕名前來，難怪有人開玩笑，說沒有吃過黑白毛，不要說你來過東北角。🐟

黑白毛海鮮小吃店

電話：02-24901152

地址：新北市貢寮區仁和路51號

營業時間：11:00~02:00

龜山島社區

渡海而來的聚落

文／陳吉鵬

攝影／陳吉鵬、游忠霖

照片／龜山島社區發展協會提供

頭城鎮北邊的大溪漁港遠近聞名，現撈海鮮，肥美好吃，漁民們每天凌晨便出港捕魚，下午2點過後，漁船陸續返港，各式各樣新鮮的漁獲被搬運到岸上整理及叫賣，吸引許多人到此搶購。

絕大多數的人們卻不知道本港的專業漁民有九成五以上來自同一個社區，與大溪港僅一路之隔的龜山島里，這是一個少為人知而充滿人性關懷及為歷史傳承努力不懈的獨特聚落。

龜山島社區屬宜蘭縣頭城鎮管轄，東鄰太平洋與原鄉（龜山島）遙遙相望，居民

多為龜山島原住民，政府於民國63年，將全島居民集體遷村至原名「仁澤新村」的現址，後劃歸大溪里，國防部隨即接管龜山



大溪漁港九成五以上的漁船為社區居民所有。



早期龜山島社區聚落情形。



文物館展現龜山島完整的風貌。



協會簡總幹事講解七十二角風箏的源流。

島，並劃分為軍事管制區，至民國86年，老一輩龜山人擔心再過幾代，子孫將忘記祖先來自龜山島，為保存龜山島特殊歷史文化，積極向有關單位陳情恢復為龜山里，此一正名運動終於在民國90年獲內政部同意成立龜山里，目前戶數約200戶、人口近1,000人，社區為延續龜山島早期的歷史文化，也開始推廣龜山島獨特的傳統技藝，挽救文化消失的危機。

從傳統技藝再出發

龜山島社區發展協會總幹事簡英俊表示，早期龜山島因交通不便，島上幾乎沒有娛樂場所，小孩更是沒有玩的設施，所以就發展出較具有特殊文化的童玩：七十二角風箏，製作的材料就地取材，使用島上出產的

竹子。風箏、寸子就成了龜山島早期的特殊童玩。近年社會結構快速變遷，許多技藝，如造船、竹編、風箏等連同龜山島的歷史，逐漸為人所淡忘，文化的流失危機，逐漸浮現，為解決此危機問題，社區邀請竹編師傅劉石秀老先生、陳添福及七十二角風箏製作師傅蔣金明、蔣清文授課培訓傳授，同時也籌設成立小而美的文物館，收集及展示許多古早先民使用的文物器具，使龜山島早期特殊童玩、傳統技藝得以永續傳承，同時與大眾分享先民的生活智慧，社區也每年舉辦龜山島尋根之旅，以解居民對於原鄉的鄉愁，每每造成轟動。



龜山島尋根之旅。



龜島磺煙是龜山八景之一。

心之所在—拱蘭宮

龜山島的拱蘭宮在仁澤社區重建後仍一脈相傳，是居民長久以來精神的庇護所，每年農曆6月15日舉行廟會活動，並按例每年虔誠的至北港、關渡迎請媽祖遊境、此時家家戶戶備三牲祭品焚香膜拜祝禱，並聘請歌仔戲演戲酬神配合民俗藝陣表演助興，「人」、「神」一起在廟會中穿梭，共同點燃傳薪之火，匯聚更大的信心與希望。

思想起—漁法變遷

因為龜山島地處黑潮必經之地，引來大量洄流性魚群，附近海域盛產蝦、蟹、花枝、小卷、赤鯨、馬頭等高級魚類，為臺灣三大漁場之一。過去當地的先民每天凌晨一、二點出海捕魚，漁獲都至少要花2小時，用雙手搖槳至4~5海哩外的梗枋港販賣，每遇颱風天，船長都必須把船開到南方澳避風，面對波濤洶湧的大海，其挑戰與艱苦，令人實在很難想像。

漁業是龜山島人世代相傳的產業，牽罟（地曳網）是龜山島早期主要捕魚的漁法，島民大都以牽罟漁業維生，最盛時期有近百組，每逢過年，罟船主要到廟裡抽籤決定作業時間，從農曆正月一日開始輪流，一直到



奉祀三太子與媽祖的拱蘭宮。

12月30日，哪一天輪到誰，全天就由誰去撈捕，其他人家就出力幫忙，焚寄網漁法從20年代開始，至50年代都沿用此漁法，焚寄網是利用火光把魚集中後，再用漁網將魚群網起，最先用硫磺點火，再發展出用蓄電池發電，最後演變到使用發電機發電。過了50年代後龜山島因引進新的漁法如：鏢旗魚、單拖漁網、吻仔魚網後，焚寄網才漸消失。

小單拖漁網在民國50年代從臺灣南部引進後，由於此漁法漁獲量是其他漁法所不能比，因此自從引進後，使龜山島原住民經濟180度轉變，有較穩定及不錯之漁產量，加上龜山島居民勤奮經營漁業之優點，使龜山島社區居民經濟大為改善。

高純度漁村 展新風貌

23歲離開龜山島，本身也是討海長大的簡總幹事，為專職社區服務工作，已離開與海搏鬥的第一線多年，值得欣慰的是，捕魚事業順利交棒給第二代三個兒子，這也是本社區另一個有別於其他漁鄉的獨特現象，年輕人接棒從事漁業的比例特別高，對照現今臺灣各地農漁村人口普遍急速老化的現象，有著極大的反差，簡總幹事分析認為，海洋環境塑造人民堅強的性格、無畏的精神，加



龜山島先民以人力與大海拼搏。

上目前漁民的收入穩定，驅使年輕人跟著前人的腳步，繼承傳統的漁撈事業。因此，穩定而不輸在外地工作者的高收入，是造成年輕居民願意留下來的主要原因，只要大家一起努力，繼續維護這一片海洋的豐腴，就不用擔心人口結構老化的問題，龜山島社區居民以大溪漁港為根據地，是東北角沿海的各漁村中唯一還保有高比例捕魚人口的聚落，第三代的年輕人已有部分擔起討海的生計重擔，繼續承襲上一代，守著龜山島海域，從事近海漁撈的工作。

簡總幹事解釋說，目前社區營造的工作項目很廣，包括每周5天的老人營養午餐及小秀才學堂學童課業輔導等，讓白天在海上拼搏的社區居民無後顧之憂，也因為有眾多社區居民的熱心參與，許多工作得以順利



老人營養午餐。



社區小秀才學堂課業輔導。

完成及持續執行，不但關照過往，更要放眼未來。漁產加工品是社區賴以維生的產品之一，希望透過相關社區發展計畫及輔導，為手工新鮮魚丸、小卷……等漁產加工品建立品牌形象，並整合漁產加工品及現撈魚貨規劃系列包裝以打開知名度，為本地帶來更多的就業機會，為地方帶來龐大的商機，並使傳統漁業與休閒漁業結合，永續經營。

簡總幹事信心滿滿地說，先民精神遺產是我們面對經緯萬端、困難重重的社區總體營造之路，最好的原動力，我們深知唯有集合全體居民、旅外鄉親與專業人士的投入，配合社會資源的凝聚與善用，在人親土親文化親、愛家愛鄉的情懷與熱忱發揮下，才能持續不斷深植鄉土再造之根，用智慧、決心，營造新龜山島運動，在社區開花結果並代代相傳。

有興趣的讀者，不妨來一趟龜山島社區之旅，分享並見證本社區的努力成果。📍

龜山島社區發展協會

地址：宜蘭縣頭城鎮龜山里龜山路221號

電話：(03) 978-0867



有機有堅持的劉天和



文／黃瀚瑩（高遠文化 特約記者）
照片／天和生物（股）公司提供

有一句話說：「想喝牛奶，不需要在家養牛。」不過，有「漁業阿甘」之稱的「天和生物」董事長劉天和，卻顛覆了這句話。曾罹患大腸癌的他，在醫師的囑咐下需要靠魚肉攝取營養，卻苦於坊間「安心魚」難尋。原本對漁業一竅不通的他，竟不惜耗資數億，在澎湖無用藥養殖海鱸、石斑……等多種魚類，甚至將產業觸角延伸到豬肉、雞肉和有機蔬菜！讓我們一起來看看「漁業阿甘」劉天和的故事……

從電子公司老闆，到癌症病患

今年60歲的「天和生物」董事長劉天和，出生在臺中縣的貧困家庭，童年過著極為清貧的生活。1965年，劉天和小學畢業就北上打拚，擔任冷凍空調學徒。也許是艱困的生活磨練出劉天和的執著和毅力，他咬緊牙根，無論學習還是做事，都比其他學徒更認真、努力。

1975年，劉天和從軍中退伍，舅舅幫劉天和標了一個會，讓年紀輕輕的他以50,000多元，創立冷凍空調公司。大約在80年代，

劉天和轉而投入電子業，當時適逢臺灣電子黃金時代，劉天和的事業一飛沖天，荷包滿滿。

然而，就在事業一帆風順的時候，劉天和卻遭逢了人生中最大的巨變——1998年一次健康檢查，發現罹患了大腸癌。劉天和說，得知罹癌的瞬間，心中既惶恐又沮喪，但他沒有給自己太多時間沈溺在負面情緒中，隨即打起精神，聽從醫師安排，開始一連串治療。



天和水產品加工廠。



天和澎湖漁場。

2000年，劉天和的病情終於受到控制，之後，劉天和聽從醫師建議，動手術以小腸取代大腸，手術過程漫長，術後的調養更是痛苦，「當時我是臺灣極少數接受這項手術的人，」劉天和表示，術後好長一段時間，他只能吃流質食物。

從門外漢到「海鱷大王」

這場大病，雖讓劉天和驚險地從鬼門關前走了一圈，卻也讓他重新檢視自己的生活

方式。「以前工作忙碌、壓力大，抽菸喝酒樣樣都來，三餐不是不定時，就是隨便吃一碗泡麵就打發了。」從此他徹底改變了生活習慣，戒菸戒酒，定時運動，就連出國談生意，也自己帶電鍋煮飯，搭配當地生產的有機蔬菜，再也不敢「亂吃」！

劉天和也想到：「臺灣不知道有多少家庭和我一樣，飽受癌症折磨！」他開始思索，為什麼現代的成年人罹癌機率這麼高？為什麼現代的小孩這麼容易過敏？劉天和開



阿甘理念：

無用藥養殖漁業是一條漫長的「不歸路」，
可是再苦也值得！因為這是為了大家的健康，
也是為了地球的健康！



海鱺魚。

澎湖箱網養殖場。

始研究坊間食品，「越研究越害怕」，「現代人的飲食裡，有太多防腐劑、色素、人工香料……等化學物質，所謂『病從口入』，這些東西長期累積在身體裡，不生病也難啊！」

也在此時，醫師建議劉天和多攝取纖維細緻的魚肉，以補充營養，但劉天和遍尋坊間魚肉，卻發現不用抗生素的「安全魚」，實在少之又少。劉天和突發奇想：「既然如此，我為什麼不自己來養魚呢？」一向「說到做到」的他，想起從前到澎湖旅遊的時候，曾品嚐過一種「海鱺魚」，便毅然飛到澎湖，尋覓養殖地點。

2003年，劉天和創立了「天和公司」，開始在澎湖飼養有「身分證」的健康魚。只

是，真正開始養魚，劉天和才發現困難重重。本是門外漢的劉天和，對該怎麼養魚根本一竅不通，只好頻頻向澎湖養殖業者請教。只是，多數人根本不願意和他這個「外地人」分享經驗，好不容易問到願意教學的「前輩」，劉天和卻又發現前人累積的經驗也未必正確、未必有效率。

於是，劉天和捲起袖子，頂著澎湖的豔陽、冷冽的海風，自己實驗、紀錄，漸漸找出飼養海鱺的訣竅，同時，劉天和也堅持自己飼養的海鱺絕不能用藥。可是，當他拿著數據，拜託自己雇用的漁民以新方式養殖，或是希望大家接受無用藥養殖的概念時，卻時常遭到白眼，「當時，他們最常跟我說一句的話，就是『你不懂啦』。」甚至有不少

人無法接受劉天和的養殖方式，乾脆辭職，轉身拂袖而去。「當時覺得有點沮喪，讓大家吃得安心、安全，難道有錯嗎？我明明是在做一件正確的事，為什麼得不到支持？」但他轉念一想：「其實這樣也好，至少願意留下來的人，都是跟我志同道合的人！」

好不容易漁場逐漸步上軌道，2005年卻又遇上強烈寒流，凍死了大量海鱺，2008年又經歷澎湖60多年來最嚴重寒害，虧損連連。此外，在產品的行銷推廣上，劉天和也曾遭遇瓶頸：「別人都說，你的魚怎麼賣這麼貴？卻沒想過有機養殖本來成本就很高，人家丟10條魚下去，能養活9條，我們只能養活3條；中國、越南養一條海鱺只要10個月，我們卻要養1年半！我們的魚品質較好不說，更重要的，是健康無價！」

多年來，劉天和的漁產漸漸打響口碑，通過產銷履歷認證的海鱺，最多年產5,000公噸，外銷世界各地，讓劉天和成為名符其實的「海鱺大王」。

有機食材，一條艱辛卻值得的路


回顧這幾年的打拚，劉天和笑說自己像是「搬錢在填海」，「本來給自己設定的上限是三億，錢燒光，我就不做了，現在早就已經超過了！做得這麼辛苦，我也常想『不要做算了』！」可是，性格十分「古意」的劉天和又說：「可是我又想到，支持我們的死忠消費者愈來愈多，如果我不做了，那他們該怎麼辦？」

後來，又有消費者跟劉天和反應：「你雖然成功養殖了無毒海鱺，可是我們不能只吃海鱺呀！我們吃其他的魚、肉、蔬菜，不也一樣吃進了很多毒素嗎？」劉天和覺得這



位於臺北市的「天和鮮物·海島食堂」展售店。（攝影／游忠霖）

番話很有道理，於是在海鱺養殖事業尚未回本的情況下，繼續擴展有機食材版圖，至今除了海鱺，還飼養30多種魚類，並投入「海藻雞」、「海藻豬」，乃至有機蔬菜的種植。有鑑於坊間的化妝品、保養品都是化學合成，劉天和甚至投入了有機化妝品的研發，希望有朝一日「能將化學物質趕出人們的生活。」此外，劉天和也在臺北開設了「天和鮮物·海島食堂」，以展售店、餐廳方式，希望讓更多人有機會品嚐到健康、美味的天然食材，更重要的是喚醒大眾對健康飲食的意識！

劉天和接受訪問時表示，目前投入有機事業的總金額，已高達令人咋舌的18億，而且「距離回收還很遙遠。」可是，他又說，「這是我的一個夢，一個健康的夢。」未來，劉天和將繼續堅持生產無毒食材，以守護消費者的健康為己任，同時他也呼籲：「支持無毒農漁產，不但是愛自己，更是愛惜我們的環境！」

正月，盡享南臺灣人情味

——漁村田媽媽好料理（南部篇）

文字整理／高遠文化

旅行的精髓在那裡？每個人自有不同的定見。有人執著於大都市裡櫛比鱗次的樓舍房宇、繁華街景，有人喜愛漫步在平疇曠野享受大自然的洗禮，更有無大山大水不歡的極限旅行家，旅遊心情如人飲水各有所感。2012年，剛由跨年的激情中甦醒過來，立刻見到滿眼的張燈結綵，農曆年乘龍而來！走過臺灣北部及東部的田媽媽，今年春節，從臺西出發，用緩慢的步調，體會永安、彌陀、梓官沿海的人文風情，感受濃濃的人情味；騎鐵馬、玩沙灘、賞漁港風光，用最原始的味蕾大啖風味餐，一路到達東港、枋寮，徹底玩味南臺灣！



在地好滋味

雲林臺西田媽媽

～蛤仔輝複合簡餐 / 特產中心

照片／高遠文化



崙豐家政班班長林祝妃。(圖／湯素瑛)

蛤仔輝的文蛤湯包在網路上被封為天下第一鮮，在每一枚工整的包子裡，除了豬肉和高麗菜餡，再包了不只20粒的文蛤肉，加了文蛤原汁提鮮、用菠菜、番薯粉和在來米漿調製麵皮的湯包，吃來Q軟，一口咬下去，味甜鮮爽。

蛤仔輝以文蛤湯包一舉成名，成功行銷在地的文蛤；崙豐家政班加入田媽媽後，在班長林祝妃及班員共同努力

下，又陸續研發多項水產小吃。除了醃漬文蛤、文蛤湯包，加了花枝、旗魚漿做成蛤仔餅，大粒蛤仔可料理茶碗蒸、炒文蛤等多樣吃法。與文蛤混養的鹹水虱目魚，肉質鮮嫩，加工做虱目魚香腸、虱目魚丸，風味獨特。林祝妃將取肉剩下的虱目魚皮，包裹上蝦漿與豬肉餡，拍粉下鍋油炸，馬上變出創意菜虱目魚皮捲，又是一道熱鬧的海味小吃。

新春來臺西，玩蚵貝DIY、海邊玩泥巴、到五港海園大道欣賞夕陽餘暉；雖然不一定能體驗到收成文蛤的樂趣，卻千萬不能錯過聞名的海鮮好滋味！

蛤仔輝複合簡餐 / 特產中心

地址：雲林縣臺西鄉五港路428號

(臺西鄉立圖書館斜對面)

連絡電話：05-698-4911/0932-915240

營業時間：10:30～21:00



文蛤湯包禮盒。



文蛤湯。



蚵包蛋。



精醃文蛤。

預約家常味

高雄永安田媽媽～古早味小吃班

照片／永安區漁會提供



參加展售會極受好評。

田媽媽古早味小吃班的產品選用最新鮮的漁獲，製成加工品，並禮聘擁有超過卅年廚藝經驗的專業人士，指導產品研發及製作。產品銷售前送至嘉義大學進行產品品質檢驗分析，保證不含任何的防腐劑及硼砂，可以安心食用。

古早味小吃班的人氣產品，虱目旗魚丸是用新鮮的旗



花枝丸。



虱目魚丸。



黃金蝦捲。



九層塔花枝酥。

魚肉及虱目魚肉去刺打漿，再以手工捏製而成，煮熟之後加點蔥花及油蔥，可吃到彈性十足內餡。而虱目旗魚鬆則是選用新鮮的虱目魚及旗魚炒成，加入小干貝、丁香魚及芝麻等配料，風味特殊！少見的花枝九層塔丸以新鮮魚漿、花枝及九層塔手工捏製而成，經過大火炸過，將花枝的鮮甜及九層塔



選用新鮮的虱目魚及旗魚炒成的虱目旗魚脯。

香氣鎖在花枝丸內，可一次享受到兩種滋味，是絕佳的下酒菜！吃手工花枝丸感覺到滿滿的花枝的彈牙的口感，令人難忘，是餽贈親友的絕佳伴手禮！細數好口碑古早味，也要趕緊採取行動，滿足早已飢餓不已的腸胃！

古早味小吃班

地址：高雄市永安區永華路9巷12號

連絡電話：07-6914150/0935-995552

營業時間：電話預約取貨、亦有宅配

簡餐不簡單

高雄彌陀田媽媽～南寮漁產料理

攝影／游忠霖

如果豐盛多樣的合菜適合到海港大快朵頤的老饕，獨自走天涯的背包客不妨到田媽媽創意簡餐用膳，親切的楊姐會讓你有回家的感覺，只要跟她說想吃魚，她就會用現成的材料調理，再端出媽媽的味道，你只要等著吃就好！

彌陀南寮港田媽媽創意簡餐價格平易近人，一人份簡餐不到100元，想吃楊姐的私房珍珠丸須先預訂，如果三五成群結伴來此，可選



田媽媽私房菜—珍珠丸。

擇田媽媽提供的烤魚用具、虱目魚和醬料，在午後鄉間樹下邊吹海風邊烤魚，徹底體驗漁村風情。

南寮漁產料理

地址：高雄市彌陀區南寮村南寮路116號

連絡電話：(07) 610-9033

營業時間：電話預約

外帶的幸福

高雄彌陀田媽媽～虱想起料理便當及烘焙屋

照片／田媽媽提供



田媽媽每日變化菜色，料理出營養又豐富的便當。



港邊夕照。



虱目魚風味便當。(攝影／游忠霖)

彌陀區漁會所推出的虱想起料理便當及烘焙屋，由主廚黃春霞率領班員們製作營養均衡又美味的海產及中式料理。每一份便當至少有兩種蛋白質及三種蔬菜，每天變換菜色，並附有熱湯；烘焙屋由烘焙高手陳亮文主持，製作出營養可口、新鮮衛生的烘焙點心，中秋節各

式月餅、鳳梨酥、芋泥酥、廣式月餅、蛋黃酥，尤受各界好評。值得等待的便當目前只接受預約訂購才享受的到，旅行到彌陀，想品嚐當地虱目魚風味便當，請提早預約！

虱想起料理便當

地址：高雄市彌陀區南寮村漁港一路60號

連絡電話：(07) 617-7063

營業時間：需事先預訂

最夯海鮮

高雄梓官田媽媽～戀戀蚵仔寮風味餐廳

照片／梓官區漁會提供 攝影／溫宏嘉

每天下午當漁船入港後，價格公道、新鮮的海產，最吸引眾人目光。蚵仔寮早已是當地人熟知的熱門漁港。

戀戀蚵仔寮田媽媽餐廳就位於蚵仔寮漁港漁港附近，蚵仔寮漁港不僅盛產蚵仔，也吸引很多人前來垂釣；嚴選在地漁船當日往返現撈食材送至餐廳烹調，鮮度絕對頂極，每日中午12:00及下午16:00的現撈魚貨拍賣後，可直接在觀光魚市買到剛剛上岸

的魚貨，請田媽媽餐廳代為料理，現買、現煮、現吃，絕對新鮮。

餐廳漁產料理有綜合生魚片，有鮪魚、旗魚、鮭魚、海鱺、紅魷等口味，另有金沙花枝條、野生烏魚子花枝卷、避風塘肥腸、野生鮮魚養生湯、花雕活鮮蝦、香酥蝦卷、香辣魚膠，另有季節性海鮮菜色一魷仔魚、烏魚等料理，多元化的料理菜色，符合地方料理健康理念，提供消費者多方選擇。新年前夕，漁村田媽媽們的店－「戀戀蚵仔寮風味料理」餐廳已開幕滿兩年了，好口味、好口碑，讓喜愛新鮮魚貨、海鮮的民眾，繼續在過年前夕，大快朵頤、年年有魚。



歡迎大家來梓官品嚐在地風味餐。



野生鮮魚養生湯。



海鮮奶酪鍋。



鹹魚套餐。



戀戀蚵仔寮風味餐廳

地址：高雄市梓官區漁港二路32號

連絡電話：07-619-2554

營業時間：11:00～21:00，假日全天營業

愛上櫻花蝦

屏東東港田媽媽～東漁美食坊

乾燥過的櫻花蝦是田媽媽東漁美食坊的主打商品，漁會以最低的成本拿到最高品質的櫻花蝦，所以品質高貴價錢不貴，是饋贈親友的最佳伴手禮。

如果喜歡吃不一樣的櫻花蝦口味，田媽媽東漁美食坊也準備了用麥芽糖及白芝麻炒過的櫻花蝦酥，是聊天下酒的良伴。田媽媽東漁美食坊所推出的櫻花蝦干貝XO醬，採用北海道干貝、金華火腿及櫻花蝦等食材所製成，打開之後有一股撲鼻的香氣，拌點XO醬於清燙的高麗菜上或是其他的蔬菜上，不僅在配色上或是口感上都是一絕，再配上一碗白飯就可飽餐一頓。滿滿的櫻花蝦養生便當，供應東港地區的公家機關訂購，配菜以當令的食材為主，配



櫻花蝦干貝XO醬。（照片／田媽媽提供）

上日本進口的黑豆等高檔食材，經常供不應求。想要前往小琉球度假的朋友，上船前別忘了先跟東漁美食坊預訂喔！

東漁美食坊

地址：屏東縣東港鎮朝安里新生三路175號

連絡電話：08-832-3015/0937-380583

營業時間：09:00～13:00

魷仔咖啡香

屏東枋寮田媽媽～魷之鄉休閒咖啡

照片／田媽媽提供

枋寮漁港堤岸木棧道商店街，寬闊的觀海落日木棧步道和緬懷過往漁民捕捉海螺辛苦歲月的巨大海螺雕像，已成為觀光遊憩新據點，工作煩悶之餘，來魷之鄉休閒咖啡體驗藍色海洋的壯闊，欣賞夕陽餘暉之美，品嚐香醇咖啡，享受一趟寧靜海洋風味休閒文化之旅。「魚媽媽」精心製作烹煮咖啡、健康花茶、酒香茶餘、鮮調冰點冷飲，手工養



參與高雄區料理創意美食發表會。

生餅干、豆干、奶酪、風味美食簡餐等，讓您感受甜蜜溫馨的漁港好風情！

魷之鄉休閒咖啡

地址：屏東縣枋寮鄉保生村保生路437號
（枋寮區漁會漁港堤岸）

連絡電話：0918-498-718（楊蕙鏐店長）

營業時間：15:00～23:30



魷之鄉休閒咖啡景觀。



2011石斑魚文化節料理比賽第三名。（龍斑薯香一家親）

臺灣的食烏文化

文／莊健隆 照片／高遠文化



〈海角七號〉中的第四封情書有下列幾句，「……遇見了要往臺灣避冬的烏魚群。我把對你的相思寄放在其中一隻，希望你的漁人父親可以捕獲。友子，儘管牠的氣味心酸，你也一定要嚐一口……」。這裡所提及洄游的烏魚群並非劇本需要而杜撰。事實上，按大島正滿（1940）的說法，日本長崎生產的烏魚（本棲息於日本九州沿岸），在每年12月上旬由對馬島南下而於伊萬里灣出現，沿彼杵半島洄游志長崎沿海，然後繞過野母岬轉至琉球列島，抵達黑潮本流附近產卵。陸忠康（1985）也指出日本鰻（烏）魚開始產卵洄流最適溫度為17~21度C。換言之，情書之作者在12月份返日的途中，是會看到南下的烏魚群。一般國人所熟悉的洄游路線是，由新竹或鹿港順西南沿海南下，到巴士海峽產卵。其實早期的日本所生產的烏魚是遠超過臺灣的，例如在1935年日本本土的該魚產值即為臺灣的十倍之多。

任臺北帝國大學「副手」的日人中村孝志（1910~1994）在「荷領時代臺灣南部隻鰻（烏）漁業」一文稱：「……中國南部一帶的人們確實是很喜歡烏魚及其腹中的

鱧子（卵巢）……」。此段敘述說明著臺灣人之食烏魚文化，乃來自中國東南沿海。不過直到荷蘭佔領臺灣後，才在荷人治臺時期（1629~1662）的基本史料《熱蘭遮城日誌》中，紀錄著烏魚汛期的產量；這是為了課稅需要。楊鴻嘉先生（1995）更指出在1673年即有中國捕烏移民在高雄旗後（旗津區）定居下來，而猜測還是化外之地的臺灣之烏魚漁業（形成一定規模的產業），可能始於大明帝國時代。



漁民進行烏魚圍捕作業。（攝影／陳吉鵬）



（左、右圖）烏魚子日曬及採集過程。（攝影／蔡其霖、陳吉鵬）

食烏文化的淵源

中國中科院李思中在1994年指出「安陽殷墟廚房廢棄物中，有包括鯰魚的骨骼」；胡興華副主委（1996）也說：「顯示在三千多年前，中原地區已經能吃到由進貢或貿易而來，包括鯰魚在內的水產品。」食用烏魚較詳細的記載則是唐昭宗時代河北人劉恂〈嶺表錄異〉所稱，廣東人喜歡吃鹽漬的鯰魚卵。俞等（1994）翻譯明代養生療疾巨著，李時珍（1518～1593）的〈本草綱目〉稱：「鯰魚生在東海，魚子滿腹，還有黃脂，味道鮮美；東海沿岸人視為佳品，腌製後留作冬用」。這位世代業醫，曾行萬里路實際調查，並讀萬卷書的李時珍印證唐人劉恂，說明腌製烏魚卵在中國東南沿海之受喜好。此腌漬烏魚卵應與現代的鹽乾製品—烏魚子，在成品型態、口感與儲存性上，有相當差異。

臺灣烏魚子的發展沿革

至於臺灣烏魚子的製作及食用方法，可能原於4～5百年前的日本長崎。由於烏魚子成品的形狀與中國唐代的墨條相似，故日本人將烏魚子取名為『からすみ』，意即『唐墨』之意。一百多年前尚隸屬大清帝國的臺灣南部，漁民已熟知製造烏魚子的方法，只是所製造之成品粗劣；到1896年日本佔據臺灣第二年，即有日本水產技師在高雄以長崎的方法，著手改良烏魚子之製作程序，使成為一種製造專業。日本人認為世界三大美食為：魚子醬、鵝肝醬及烏魚子。因而烏魚子對日本人而言，是與寶石同等尊貴。總而言之，懂得享用烏魚卵在唐朝時代的嶺南想必已相當普遍。至於魚子醬是指鱈魚卵的鹽漬品，其今日之市場價格每公斤達三千美元以上，而烏魚子在2009年初的價格約每公斤2,000～3,000元臺幣。鱈、鯰魚（sturgeon）是活化石魚種，於兩億多年前既被中東及東歐的早期人類食用著。



炭烤烏魚子。（照片／梓官區漁會提供）

臺灣人之食用烏魚，最珍貴的部分是將牠的卵巢製成烏魚子（卵巢的加工品）形式消費。林宗源（1964）有一首詩是這樣寫的，「安平港口衝出掠夢的船，駛出暗紅色的海面，彼塔（那邊）有烏柱，烏柱是阮的銀行……」說明漁民忍著寒霜出海，找尋大大結群，像是一枝由海底激起來的摩天大柱。如果一網滿載而歸，就即刻「好額」（有錢）起來，所以烏柱像銀行的前，又因烏魚色黑故也稱「烏金」。烏魚浮游海面才易捕獲；倘沉底，則無法捕撈。因此捕烏魚民盛飯時，頗忌諱用「底飯」之辭，需稱「添飯」（臺語添音為「天」）；期盼結群的烏魚群不沉底，而浮上水面，以利捕撈。雖說烏魚值錢，也多託烏魚卵的福；然而烏魚肉本身的美味，也頗受有漢人血統的國人喜愛。

烏魚全吃的歷史經驗

宋時的〈京口錄〉稱「鰻魚骨軟」，明代馮時可所撰〈雨行雜錄〉也稱「骨軟肉細」。同時在明朝屠本峻的〈閩中海錯疏〉，又指「（鰻）味與鱮（一種海魚）相似，冬深脂膏滿腹，至春漸瘦無味」也道出季節不同的烏魚品質，會大有差異。明朝詩人孫陞（嘉靖乙未，1534年進士）所寫的「鰻魚」詩文（錄於其子鑰等所編之《孫文格集》），更指出鰻魚味美勝鱸魚；而鱸魚一向被認為是手術後進補的上等好魚。明朝歌誦烏魚的詩尚有張如蘭的「鰻魚頌」、謝文正的「鰻魚」詩文。因為烏魚好吃，也因此在中國很早就被養殖著。明朝河南人的黃省曾（1495～1546）在〈魚經〉中曰「松之人於潮泥地鑿池，仲春潮水中捕盈寸者養之，秋而盈尺。」〈異魚圖贊〉也有類似記載，說明其養殖甚早。

到清康熙年間陳夢林所寫的〈諸羅縣志〉有，「（卵）薄醃曬乾，明於琥珀」，頗像我們今日所食「烏魚子」的型態（不止醃製而已）。該書又指稱「月屯圓如小錠，鮮時脆甚，乾而折之，似鯪魚。」說明烏魚的前胃一胗，臺語又稱「烏魚腱」，不僅可直接生鮮烹調，也可加工製成乾製品。此等食用方法一直延續到今天。經歷大清國及日本統治的鹿港人洪棄生（1867～1929），在他的〈寄鶴齋選集〉中有「食烏魚五十二韻」詩作，對該魚烹調、販售、魚季等也多所描述。



烏魚三寶：烏魚腩、魚鰾、烏魚子的傳統吃法。



臺灣民間雖享用著烏魚全吃，卻在祭祀時，不用此魚祭神，王豐（1980）指出這是因為臺灣人將牠尊稱為「神魚」，也有「天公魚」的雅號。此種風俗是否與臺灣漁村所流傳的一個神話有關，耐人尋味。神話故事是這樣的，有一位掌管所有魚種，而受漁民尊為「水仙王」的神明，為了感謝漁村的平民百姓以三牲祭祀，並頂禮膜拜祂自己，乃於每一年同一時期，把大批烏魚趕來臺灣，供漁民捕撈。所以再拿神明所賜的東西，反過用於祭祀神，似有不敬之處。

我們若想了解現代臺灣人吃魚文化，似乎有需要對過去作一番回顧。飲食或食魚文化是一面照鏡，它映照出形形色色的飲食習慣，也揭露了社會政治的價值與秩序。本文試圖探討臺灣食用烏魚的文化面向，一方面是希望藉此為消費者講一些食魚的小故事，或可因而提高其在被食用時的附加價值；二方面也希望這個拋磚引玉的嘗試，能引起讀者的共鳴，進而說出更多有典故的吃魚的故事。筆者有一次參訪美國紐約上州（upstate）的美國餐飲學院（Culinary Institute of America, CIA），最令人驚艷的是該校學生對飲食文化、食材來源及發展沿革，多十分嫻熟。換言之，他們教育的內涵除技術層面外，對人文面向也十分重視。因此筆者認為烏魚帶給我們的許多文化資產，也同樣值得我們珍惜、熟悉。🐟



創新魚食文化—烏魚蛋捲禮盒。（照片／梓官區漁會提供）

建國百年第二屆 「台灣十大優質烏魚子」 精采出線

文／林緣珠（漁業署養殖漁業組 訓練師）
攝影／游忠霖

魚子蜂蜜與檸檬魚子蘋果蛋糕。

國內養殖孕卵烏魚主要集中於新竹、雲林、彰化、嘉義、臺南及高雄一帶，年產量約二千餘公噸，為製作烏魚子最主要原料來源，但過去在加工技術、品質衛生及品牌包裝上，一直無法潮流趨勢。

漁業署為提升產業層次，從98年起連續舉辦全國十大優質烏魚子選拔，業已引起各界廣大迴響，地方性初賽更是成為產地的盛事，在各式媒體相競報導下，許多消費者指名購買國產養殖烏魚子，更有不少業者嗅到商機，將烏魚子製成媲美魚子醬的臺灣味烏魚子醬，或將取卵後的烏魚研製成烏魚一夜乾、烏魚鬆，多元的利用，大大提升烏魚價值，增加養殖漁民之收益。

海藻果物魚子和風沙拉。



今年第三屆「全國十大優質烏魚子」競賽，持續由漁業署補助辦理，競賽仍分為區域性地方初賽及全國競賽兩階段進行，依重量分為5~7兩及7兩以上兩種規格。比賽除著重原料品質外，更注重食品安全衛生，因此對參與選拔的烏魚子，均抽檢總生菌數、藥物殘留及防腐劑。

地方初賽於12月中旬熱烈展開，由地方初賽晉級到全國賽的產品都是上上之選。12月29日在臺北圓山大飯店進行全國競賽及頒獎典禮，由院校教授、飯店主廚、美食家及食品加工專家組成專業評鑑團隊，分資料審查、外觀、風味及質地與口感4項目進行評分，脫穎而出獲獎的，被賦予「全國十大優質烏魚子」防偽標籤，由於競賽時封存數量稀少，每片更顯彌足珍貴。

評選後立即由農委會副主任委員胡興華及漁業署長沙志一，分別揭曉5~7兩及7兩以上10位得主，並頒發獎金3萬元，多數獲獎產品全數售罄，亦有多位得獎者表示，在參賽前已經有消費者預購一空。



胡副主任委員興華頒發台灣十大優質烏魚子5~7兩獲獎人員獎牌。



沙署長志一頒發台灣十大優質烏魚子7兩以上獲獎人員獎牌。



2011台灣十大優質烏魚子獲獎人員合影。



2011台灣十大優質烏魚子團體獎合影。

本屆獲獎者中，有多位連續3年獲獎，亦有兄弟及父子合作得獎，顯示烏魚子產業除代代相傳外並不斷創新與改良，講求傳統、健康、美味三贏，是「傳承與創新」的展現。



櫻花蝦魚子蒸飯。

2011第三屆「台灣十大優質烏魚子」獲獎名單

5 ~ 7 兩	
初賽單位	姓 名
雲林區漁會	王偉民 (2009、2010 獲獎)
雲林區漁會	吳昆隆
雲林區漁會	莊國顯 (2009、2010 獲獎)
雲林區漁會	莊國勝
新竹區漁會	許順隆 (2009 獲獎)

(以上排序依姓名筆畫順序排列)

7 兩以上	
初賽單位	姓 名
雲林區漁會	王智勇
雲林區漁會	呂 崑 (2009 獲獎)
雲林區漁會	林宜秋
新竹區漁會	許順隆
梓官區漁會	康文祥

(以上排序依姓名筆畫順序排列)

幸福出走， 邂逅臺灣十大魅力漁港

文／李境超（漁業署企劃組技士）

鰲鼓親子樂

作者 徐絹單 漁樂語錄徵文比賽 得獎作品

騎單車到漁港不遠處的濕地，成排的白千層列隊歡迎，那裡是我們的秘密基地。
牽起你的手點點名，那是幸福的青鳥，名字可以是白鷺鷥，可以是小雁鴨，牠們正向你招手呢！
寶貝，雖然你還分不清，就讓爸比載著你航向未來。

“鰲鼓親子樂”作者，提到一家人騎著單車巡訪美麗海岸溼地，不知名的水鳥，令大家充滿驚奇。當他牽起孩子的手，細數大地孕育出珍貴的生命，其情境令人感動。海洋對我們不再是遙不可及，臺灣海洋的生態多樣性，也逐漸生根在福爾摩莎島國子民的心裡。漁業推

廣在龍年初始，帶您綜觀民眾票選十大特色漁港，邀您體驗有趣的、生態的、浪漫的，以及教育的臺灣海洋文化之美。

緣定今生 ETERNITY

淡水區漁會 淡水第二漁港 ～白色浪漫，濃情溫馨旅程

風帆造型的跨港大橋是淡水第二漁港“漁人碼頭”的亮點，臨海防波堤上的咖啡色木棧道，是眺望海景與觀賞淡海夕照最佳場地。情人橋下設立「祈福牆」與「情人鐘」，讓情侶們在許願板中許下承諾，祈求幸福的未來可以快點來到。漁人碼頭藝術市集、水岸文化音樂祭等，讓淡水第二漁港更增添文化氣息。

有你真好 HAPPINESS

彰化區漁會 王功漁港 ～親子同遊生態與文化的溫馨旅程

王功漁港開闊的觀海空間，讓漫步在港區內的遊客顯的特別地悠閒。多元的休閒活動讓遊客絡繹不絕，像是蚵藝文化館的蚵殼DIY、防風林生態池觀賞紅樹林及泥灘地蟹類棲息地等。另外，王者之弓橋、農漁特產零售區、海岸觀景平台、堤頂棧道、水岸表演廣場等，休閒漁業在王功漁港成功展現，週休二日歡迎親子同遊王功漁港。

淡水第二漁港（攝影／狄樂平）





情竇初開 *INNOCENT*

新竹區漁會 新竹漁港 ～風箏與天空的藍色初戀

寬廣的新竹漁港，風在藍白相間的地中海建築物週圍，恣意穿梭，咖啡香形成旋渦，緩慢地在港區內自由盤旋。美麗的港區環境，現撈的海鮮漁獲，形成一種海洋休閒風，是許多人假日必來之處，單車共賞十七公里海岸線，熱戀中的情侶共持線的一端，看著風箏越來越高，奔向蔚藍天空懷抱。

新竹漁港（攝影／高北雁）

饕客天堂 *DELICACIES*

臺中區漁會 梧棲漁港 ～大啖海鮮饗宴，味蕾也感到幸福

晨曦、夕照、漁火譜出梧棲的美；豐富的漁產資源，讓梧棲港有規模最大的魚貨直銷中心，也成為綜合性休閒漁港。港區內之廣闊的濱海休息公園、雕塑公園、停車場，搭配便利的交通，梧棲漁港深受全國遊客青睞。

綠意盎然 *VITALITY*

綠島區漁會 中寮漁港 ～尚青的海鮮和尚紅的生活體驗

綠島，舊稱火燒島。其上山下海的行程，吸引許多遊客們慕名而來，從事浮潛、泡溫泉、吃海鮮、賞景等多元的海洋休閒活動，是東部知名的海上樂園。這裡的漁港叫中寮，潮間帶生態豐富深受旅客歡迎，而中寮漁港附近海域也是海洋活動極佳地點，各式軟硬珊瑚與多樣化的珊瑚礁魚類，點綴著這片美麗海域。騎著摩托車，眺望

著清澈蔚藍的海水，風速30公里的悠閒，把身心的疲憊一掃而空。夏日，來這裡享受尚青的大海饗宴，冬天，就跳進尚紅，離日出最近的朝日溫泉吧。

奔向大海 *PROMISE*

琉球區漁會 小琉球漁港 ～對星星許諾，流浪的愛情終點站

優美的中澳沙灘，是由貝殼沙、珊瑚沙、星沙所形成的白色沙灘，花瓶石在一旁安靜的陪伴，浪漫又寧靜，讓許多人為片刻的美好、為思考永恆的答案，幸福出走。夏夜的星空特別明朗，滿天星斗下記載了許多承諾，海浪聲每天譜著快樂進行曲，見證愛情。



小琉球漁港（攝影／游忠霖）



枋寮漁港 (攝影/楊勝在)



蚵仔寮漁港 (攝影/游忠霖)



烏石漁港 (攝影/紀文龍)

心靈角落 FREEDOM

貢寮區漁會 卯澳漁港 ～洗滌心靈，解放生活煩憂

卯澳漁港侷處海角一隅，藍天碧海為其資產，家戶均以石頭造屋。忙碌之餘來一趟卯澳，感受海風溫柔的吹拂、聆聽海浪奔跑的聲音、享受片刻的恬靜淳樸。洗滌您的心靈，然後，把生活煩憂都解放。

風華再現 CULTURE

枋寮區漁會 枋寮漁港 ～翱翔過去與未來的心靈旅程

夕陽映著魚塭，白鷺鷥棲在木麻黃樹上，呈現詩畫之美。來到枋寮漁港，可以體驗古老漁具漁法，聽專人細說虱目魚苗的生態，認識文化與自然並存的重要性。也不要忘了去沒有消波塊的老人海沙灘走走，讓火紅的落日映照著沙地的足跡，瞬間消失在跑到終點線的白色碎浪中。感受古老海風的氣息，來一趟過去與未來的心靈旅程。

樂活人生 LOHAS

頭城區漁會 烏石漁港 ～大顯身手、快樂慢活的好所在

烏石漁港為娛樂漁船主要據點，帶遊客去賞鯨、登龜山島。烏石港位於日本黑潮必經之處，濱臨重要漁場，熱衷海釣的人會在烏石港租船出海，或是結伴在港區內的堤岸上釣魚。烏石港有全臺首座的「離岸堤釣魚平台」，釣客們可以搭合法漁樂船到外防坡堤上垂釣，享受安全舒適最佳釣魚的處所。

奮發人生 EXISTENCE

梓官區漁會 蚵仔寮漁港 ～體驗絕妙的叫賣文化

蚵仔寮漁港位於綿延數十公里的高雄海岸線上，沿岸海域孕育富饒的漁產，魚市場總是吸引了眾多的遊客前來採購「現撈仔」魚貨，熱絡的拍賣吆喝聲，夾雜在漁民豐收的歡欣氣氛中，人聲鼎沸，一切都是那麼愜意，來走一趟，絕對會讓你大呼過癮！

第三屆十大魅力漁港頒獎典禮紀實

攝影／湯素瑛



胡副主委頒獎並與第三屆十大魅力漁港得獎漁會合影。

漁港盛事，熱鬧非凡的「十大魅力漁港」頒獎典禮，12月16日於西門紅樓隆重登場囉，農委會胡興華副主任委員並蒞臨頒獎。典禮在澎湃激昂的太鼓秀中熱鬧開場，入選漁港所屬之漁會除可獲得象徵至高榮譽的水晶琉璃金鰲獎座外，還可得到漁業署30萬元獎金，入圍漁港亦可得到獎牌。

隨著國人生活型態的改變及生活品質的提升，漁港已無法僅提供單一的產業功能，因此，漁港必須更積極的多元化利用，讓漁港兼具觀光休閒功能。現在，除了可以在漁港買到新鮮的魚貨以及吃到鮮美的海鮮料理之外，還可以搭船從事遊港、賞鯨、船釣、磯釣及潛水等活動。近年來，更積極籌備將漁港開放部分港區讓遊艇停泊，未來勢必為漁港注入另一股新的活力。

隨著硬體的提升與建設，漁港更加需要軟體的投入，讓建設好的硬體擁有生命，因此，漁業署連續3年舉辦了十大魅力漁港選拔活動，為的就是讓民眾能夠瞭解漁港的特色及魅力，例如本屆十大魅力漁港選拔即是以「漁



與會貴賓同掀布幕揭開金鰲獎。

樂人生」為主軸，選出不同人生階段適合造訪的漁港，而得獎的魅力漁港也都實至名歸。魅力漁港選拔只是拋磚引玉的活動過程，其實臺灣還是有許多不為人知的美麗、富有文化及生態內涵的漁港，等著您、我來發掘，如果只是靠魅力漁港選拔實在太有限了，希望還是要靠大家共同合作，才能更深入的發掘漁港的文化及特色，並將漁港的魅力價值及特色文化推廣出去，讓漁港不再只是漁民使用，而是大眾都可親近、體驗的多元處所。🐟



百魚齊遊賀新年

水彩繪畫大師 簡漢平

文字整理／吳珮菁

邁入民國百年的第一年，我們特別邀請到曾為漁業推廣雜誌繪製封面的簡漢平老師，在新的年度與讀者分享創作的歷程，以及首度公開喜氣洋洋的百魚圖。

繪畫的啟蒙

因為父親是原型雕塑師，所以從小我們家就是畫畫和雕塑齊步走，好像拿筆畫畫是天生就該會的事，但我特別喜愛天馬行空的創作。只是家人並沒有特別讚美我的創意，畢竟那個年代流行的技法就是「畫得像」，而骨子裡我並不想走這條路線，也導致我到現在還是不太想畫只有「像」的東西。我希望在描繪外型之餘，能以色彩賦予作品另一種情感。所以有時談到啟蒙似乎該說是原生家庭，但事實上，學校老師更是開啟我自由繪畫的關鍵。

大量作品累積經歷

除了家裡環境對於繪畫的奠基，大學時期經由臺灣藝術大學老師的教導，也拓展我在技法及題材上的展現。之後經過出版社與相關性質的邀稿，更累積不同的創作經驗。我常笑說，為因應客戶的需求，任何畫風都



簡漢平老師專注繪畫的過程。（照片／簡漢平提供）



花盡約一年的時間，於民國一百年完成「百魚圖」巨幅作品。



鸚哥魚／寒鯛。



鯖／紅目鰱。



老鼠斑／七星斑。

得要會畫，如電腦繪圖、分鏡、向量圖、平面設計、封面、水彩、油畫、鉛筆速寫與素描的技巧都缺一不可，只差不會燙頭髮哈哈。但這些訓練也讓我對形體、技法及色彩掌握更加精準，還有市場上的需求方向。現在主要使用的技法以水彩表現，因水彩可剛可柔的特性，讓作品能有更彈性的發揮。

創作百魚圖的契機

百魚圖的創作要感謝一位客戶的邀稿合作，原本希望一張圖約放13條魚，總共8張將100條臺灣魚種全畫上。但畫完第一張草圖之後，覺得魚實在有游不出去的擠迫感，所以向客戶提議：將百條魚畫成巨幅當成自己

的創作，所以重新擬案後，再下筆執行。也感謝客戶的支持及大力提供資料，有許多現拍的美麗魚圖讓我參考。但這畢竟不是小圖，上色時更是不容許畫錯，其實自己都很擔心無法完成，前後約莫畫了一年，終於大功告成。雖自古就有人畫百子圖、百馬圖、百花圖，但自己能完成這樣一巨幅，還是很高興。

新年新希望

在民國一百年時創作出了百魚圖，希望在新的年度能創作更多自己的作品，繼續挑戰更多的主題，與各位讀者一同勉勵，祝大家新年快樂。🙏



漁業署春節推薦 經濟實惠漁產品

文／姚欣妤（漁業署養殖漁業組 書記）

攝影／游忠霖、湯素瑛



2012玄海御饌年節海鮮禮盒
上市熱賣中！

（照片／臺灣省漁會提供）

年節將近，漁業署配合農糧署辦理101年年貨大街農特產品展售促銷活動，將由臺灣省漁會等6個漁會及3家水產精品得獎廠商參加自1月15日至21日止在臺北市、臺中市及高雄市辦理農特產品年貨大街，展售各漁會所開發具有地方特色的精緻水產品、年節魚貨禮盒以及水產精品，這些都是拜年最佳的伴手禮的選擇，歡迎民眾把握機會前往選購。

年貨大街農特產品展售促銷活動

場次	時間	地點
臺北場	101 年 1 月 15~21 日	臺北市希望廣場（臺北市八德路一段 49 號）
臺中場	101 年 1 月 15~21 日	臺中市美術館綠園道（臺中市西區五權西三街、四街與五權五、七街的交界處）
高雄場	101 年 1 月 15~21 日	高雄市左營區蓮池潭前廣場（高雄市左營區翠華路 1435 號）

年貨大街活動

場次	時間	地點
三重魚市場	1/19-1/21	臺北市三重市力行路 1 段 6 號
臺北魚市	1/14、1/15、1/17 日至 1/22	臺北市民族東路 410 巷 2 弄 20 號



海天遊蹤



香港・長洲島漁港

文、攝影／黃丁盛

長洲位於香港島西南方約10公里，因狀似啞鈴而別稱啞鈴島；島上人口約3萬，是香港離島中人煙最稠密的島嶼。長洲島上有不少觀光名勝，如張保存洞、北帝廟、天后古廟，以及有3,000年歷史的長洲石刻等；而每年農曆4月舉辦的「太平清醮」盛會，則是香港最著名、最大型的傳統節日。

傳統上，長洲島民以捕魚為生；由於捕漁業繁盛，造船及漁產加工亦曾隨之興隆；近年來雖然觀光業已經躍居為當地主要產業，但漁業依舊蓬勃發達，碼頭沿岸海鮮食肆林立，處處可見晾曬的漁獲；這般純樸的漁港風情，與香港島、九龍的繁華都會景象，真可謂有天壤之別。



長洲島純樸的漁港風情，與香港島、九龍的繁華都會景象，真可謂有天壤之別。



觀光業雖然躍居為當地主要產業，但漁業亦蓬勃發達。

小港 風情



鹿港海艙崙尾灣

崙尾灣漁港
文／高世澤 攝影／蔡其霖

以長堤的臂膀探向灣外
崙尾灣港內船影層層疊疊
馬達聲如結實的肌理
撈起鹿港第二個漁業盛世
從淺坪養殖筏槳輕撥
到開始學習傾聽長波湧浪
漁船挺著啤酒肚的魚艙
透過來自彰化不同海濱的口音
交換同款魚香