

本月封面

鯛 — 大眼鯛

特別報導

海上春節 365 人在他鄉倍思親

漁業推廣

Vol. 305
2012.02



在淡水撿到一艘歐風漁舟



拍攝漁港／淡水第二漁港

攝影／狄樂平 第三屆漁港攝影比賽優等

文／高世澤

沙崙掬漁港為杯煮了一壺咖啡
灑丁點歐洲肉桂香
與北海岸河口一把砂糖
淡水燈塔將一束遠光投落在歐風海堤
連漁夫都會幾句浪漫短詩
藍色公路從一把把蔚藍陽傘開始
白色風帆或許因偷了過多愛情而攔淺
木棧道仍將情侶一一接駁上橋熱吻
觀光漁市借一枚落日烹飪上等海鮮宴客
淡水魚舟捕回
淨是滿艙法式香頰

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



日本大眼鯛

學名 *Cookeolus japonicus*

俗名 紅目鯧、嚴公仔

臺灣分布 西部、南部、東北部、小琉球、綠島

棲息環境 深海、礁區、近海沿岸

炯炯有神不足以形容你的剽悍

慈悲的唇角流露出憂鬱氣質

鮮紅衣裳逐浪綠波間

難忘的甜美

大眼鯛科，最大的特徵當然是牠特大的眼睛，體形高而偏扁，吻短、口裂大且近乎垂直；下頷突出，頷骨、鋤骨和顎骨均具齒。體色鮮紅，肉質細嫩，適合煎炸或煮湯。可以底拖網、深海一支釣及船釣等方法採獲，漁期全年皆有，為高經濟價值的魚種。

封面裡

正港尚水 在淡水撿到一艘歐風漁舟

文/高世澤 攝影/狄樂平

封底裡

海天遊蹤 中國·海南·清瀾港

文、攝影/黃丁盛

封底

小港風情 山城猶飄外埔魚香

文/高世澤 攝影/蔡其霖

漁政要聞

04 乘風而來 隨浪而去
—前陳武雄主委瀟灑卸任
文/鍾國南

05 打擊不法囤積、壟斷、哄抬物價
文/本刊編輯室

漁業新知

06 政府發布「鯊魚鰭不離身」法規，
確保鯊魚資源永續利用
文/葉念慈

特別報導

10 海上春節365 人在他鄉
文/陳彥臻

探索漁業之美

16 我們都是一家人
臺南七股的篤加社區
文/高遠文化

漁業阿甘

20 放牛小孩養殖大王
牛頭班交出漂亮成績單
文/林文吉



推廣天地

- 24 鯖來知多少
文／黃重賢
- 30 魚王嘉鱸—真鯛
文／洪建德
- 32 食補聖品：
鱸鰻營養價值面面觀
文／韓玉山
- 36 大陸漁工來台工作的第二個家
文／陳均龍

活動報導

- 38 寶島鱻魚嘉年華會 喜迎金龍年
文／蕭堯仁

漁業文化

- 42 獨一無二的神明淨港文化
文／黃徹源

港邊序曲

- 44 清唱一曲思想起～枋寮慢慢走
文／陳吉鵬

魚話魚畫

- 52 以藝術展現中華白海豚之美
文／吳珮菁

活動預告

- 56 徵文啟事
尋找愛魚愛港愛海洋的故事
文／本刊編輯室

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、3393-8008 #63
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二月十五日出版 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.f.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」

乘風而來 隨浪而去 —前陳武雄主委瀟灑卸任

文／鍾國南（漁業署公關科 科長）
攝影／施玉惠（漁業署公關科）

1月30日，國內各媒體報導新內閣人事更替的消息時，都不約而同地引用農委會前陳武雄主委的兩句自述：「乘風而來，隨浪而去！」。媒體的選擇其來有自，只因為在紛紛擾擾的官場中抱守清明本來不易，用惜緣隨緣的心境將國家大任提起放下更是難得，而這樣的註腳也為前陳主委在公務留下灑脫的身影。



歡送會上前陳主委致詞。



漁業署署長沙志一率同仁歡送前農委會陳武雄主委。

從1971年進入農復會擔任技士開始，到主管全國農業事務的內閣，陳武雄主委一路紮紮實實走過臺灣農業發展之路，也將其生命與臺灣的土地和農業緊密聯結在一起。臺灣的農業從來就沒有在國家生存與發展的舞臺上缺席過，例如臺灣加入WTO就是我國農業首次面對全球化競爭的重大衝擊，前陳主委在1996年任企劃處處長時，即擔任臺灣加入WTO談判的農業部門主談人，對外力抗全球貿易自由化下外國農產叩關的強大壓力，對內還要面對農民的恐慌和反抗，終能在風浪中帶領臺灣農業走向另一番境地。

以陳填為筆名，前陳主委多次在詩文中流露出對土地的感念，以及對世事人情的悲憫，不但讓冰冷的政策回歸人性的關懷，也讓人瞥見為政者處處以蒼生為念無量胸襟。在2月3日的歡送會上，藉著短片的回顧以及同仁、業界友人的心情分享，重現了前陳主委近40年的投入農業後戮力為公、為國舉才的無私奉獻歲月，場面溫馨感人。100年春節前陳主委自撰對聯為：「迎來送往留趣味，人情世事看初心」，也許正是前陳主委瀟灑拜別官場，回歸田園心情的最佳註腳！



前陳主委揮手向同仁致意。

打擊不法囤積、壟斷、哄抬物價， 設立「舉報商品囤積單一窗口」

文／本刊編輯室

為持續貫徹政府打擊不法囤積物資、壟斷、哄抬物價，行政院「穩定物價小組」第35次會議決議，由法務部調查局擔任「舉報商品囤積單一窗口」，並以免付費電話0800-007-007作為檢舉專線，鼓勵民眾提出檢舉，俾穩定民生物價，維護社會秩序。



插畫／林羽菀

政府發布 鯊魚**鰭**不離身法規 確保鯊魚資源永續利用

文／葉念慈（漁業署遠洋漁業組 技士）
照片／漁業署 提供

推動「鯊魚鰭不離身」措施，落實鯊魚資源永續利用

為保育及永續利用鯊魚資源，政府已於101年1月19日發布「漁船捕獲鯊魚魚鰭處理應行遵守及注意事項」（簡稱「鯊魚鰭不離身」法規），以由近而遠、先大船後小船等漸進方式，推動「鯊魚鰭不離身」措施。至於「鯊魚鰭不離身」是指魚鰭處理應保有未完全割離之鯊魚鰭自然連附於鯊魚身，簡單來說，也就是鯊魚鰭不可完全割離魚身。

「鯊魚鰭不離身」措施推動緣由

鯊魚為海洋生態系中頂端掠食者，能維護海洋食物鏈的自然平衡，在海洋中是不可或缺的重要角色，目前國際漁業管理組織對鯊魚資源之養護管理，採取禁捕資源較少之鯊魚物種，及鯊魚漁獲物於卸載時，鯊魚鰭與鯊魚身之重量比例（簡稱鰭身比）不得大於5%等措施，惟因「鰭身比不得大於5%」措施，仍存有割鰭棄身及無法永續利用鯊魚資源之疑慮，故包括美國、哥斯大黎加、巴



「鯊魚鰭不離身」標準做法。

拿馬、薩爾瓦多、哥倫比亞及智利等國已率先推動「鯊魚鰭不離身」措施，要求漁船捕獲之鯊魚，其魚鰭不得自魚身割離。另美國等相關國家並已在國際漁業管理組織提議儘速通過「鯊魚鰭不離身」措施之議案。

此外，帛琉、密克羅尼西亞、馬紹爾及美屬北馬里亞納群島及關島等國家或地區，已設立鯊魚保護區，禁止捕獲、持有及出售鯊魚漁獲物，另美國及加拿大亦有相關州或城市通過禁止出售、交易和持有魚翅法案。

推動「鯊魚鰭不離身」措施，刻不容緩

面對國際上對鯊魚資源保護已日趨嚴格，倘不儘早採取「鯊魚鰭不離身」等有效之鯊魚保育管理措施，有可能導致全面禁捕鯊魚之危機，影響業者作業之權益。

此外，我國為漁業國家，致力鯊魚資源保育，不遺餘力地採行各項鯊魚保育及管理措施，例如成立鯊魚資源管理工作小組、公告鯊魚國家行動計畫（NPOA-Sharks）、強化鯊魚漁獲統計資料之蒐集及遵守區域漁業管理組織所通過之鯊魚養護管理措施等，為保育資源量較少之鯊魚物種於2008年主動公告禁止捕

撈、販賣及持有鯊魚等，惟仍有相關國際媒體報導臺灣為全球濫捕鯊魚之幕後幫兇，損及我國國際形象。推動「鯊魚鰭不離身」措施將可避免我國遭國際污名化，有效因應國際保育鯊魚風潮，維護業者作業權益。

各類漁船實施「鯊魚鰭不離身」措施規劃

考量我國漁船數眾多，鯊魚漁獲物以冷凍方式保存之漁船，長年在海外作業，宣導與教育訓練需時，因此「鯊魚鰭不離身」措施之推動，將漁船分為「鯊魚漁獲物以冰鮮方式保存之漁船」、「鯊魚漁獲物以冷凍方式保存之總噸位一百以上漁船」及「鯊魚漁獲物以冷凍方式保存之總噸位未滿一百漁船」等三種類型，其中後二類漁船，在正式實施「鯊魚鰭不離身」措施前，容許一定期限內，仍可採取「鰭身比不得大於5%」或「鯊魚鰭綁附於鯊魚身（簡稱鰭綁身）」，以利宣導及執行。另外，漁船所捕鯊魚漁獲物倘係於國際漁業組織所轄水域捕撈，並於國外卸魚者，鯊魚鰭處理依國際漁業管理組織規定或港口國管理規定辦理。



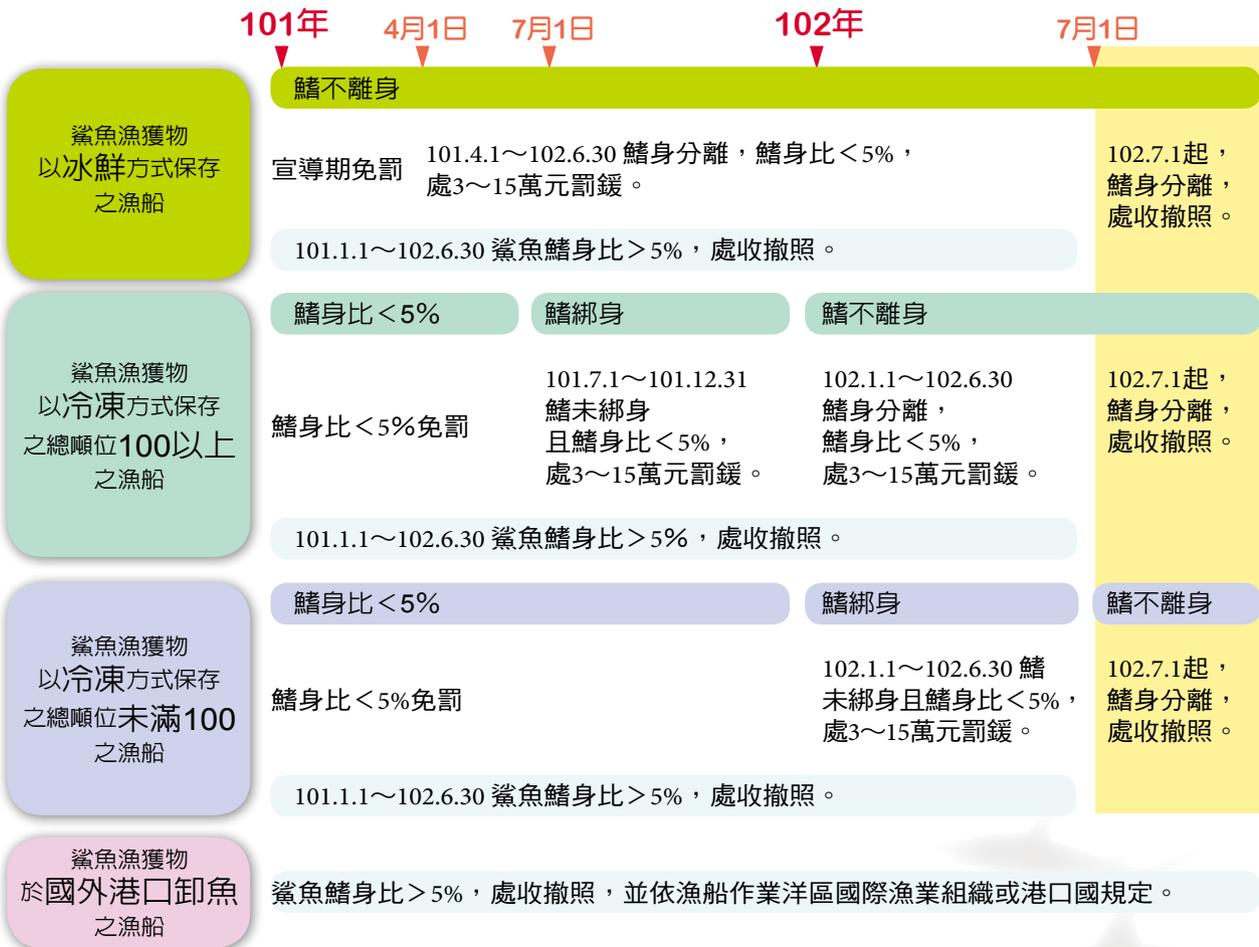
落實「鯊魚鰭不離身」措施，兼顧鯊魚資源保育與飲食文化傳承

鯊魚是我國重要漁業資源，且為國人重要的蛋白質來源之一，我國使用鯊魚資源歷史由來已久，國人利用鯊魚魚肉做成鯊魚煙、魚丸及魚排等各式佳餚，已是臺灣傳統飲食文化一環，政府較國際漁業管理組織提早規劃推動「鯊魚鰭不離身」措施，除為鯊魚資源之養護管理盡一份心力外，亦為確保我國固有傳統飲食文化之傳承。



綜合鯊魚煙（鯊魚肚、魚肉、魚皮凍）。

圖2 各類漁船推動「鯊魚鰭不離身」措施時程及罰則。



何謂「鯊魚鰭綁身」？

漁船捕獲持有之鯊魚，應將魚鰭綁附於鯊魚身。

樣態1

將所有魚鰭割下利用繩索串連，再一起綁附於尾鰭。



樣態2

將鯊魚背鰭、尾鰭及兩片胸鰭割離後，綁在魚身之魚腹處。



樣態3

將鯊魚之第一背鰭與兩塊胸鰭先行割下，再一起綁附於尾鰭。



樣態4

將鯊魚背鰭、尾鰭及兩片胸鰭割離後，綁在魚身。



照片色彩經特殊處理

「鯊魚鰭不離身」作法之流程

步驟1



步驟2



步驟3



步驟4



照片色彩經特殊處理

海上春節365

人在他鄉

特別報導

文／陳彥臻（漁廣記者）
攝影／高遠文化

獨在他鄉為異客、每逢佳節倍思親，農曆春節是臺灣習俗中象徵團圓的節日，但是有很多人卻因為工作上的關係，在除夕夜卻無法與家人共進團圓飯，這其中又以經年累月在千里外的海上從事捕魚的船長、漁民或是海上觀察員最為辛苦。究竟他們是如何轉換心情，在新春期間可以繼續堅守崗位，為臺灣遠洋漁業發展而努力，就讓漁業廣播電台的節目團隊為您詳細來介紹。

海上過春節

經常連看幾個月海天一片的海上

單調景色，一位在遠洋漁船上工作的大副徐先生說：在海上過春節的心情不是只有「寂寞」兩個字能形容的，除了晴朗的夜裡那滿天的星海和難得出現在視野中的幾點漁火之外，船上的生活實在沒有什麼新鮮與樂趣可言。大夥最盼望的還是能回家看看，尤其是在過年期間，雖然眼前的漁獲會帶來財富，但是當望向家鄉天際的那一刻，思念家人心情仍是湧然而生，這不是在陸上生活的人所能體會的。

過年時圍爐團聚、祭拜、走春…等這些活動，對無法返鄉過年的船員與海上觀察員來說，常常是一種回憶，因此有人

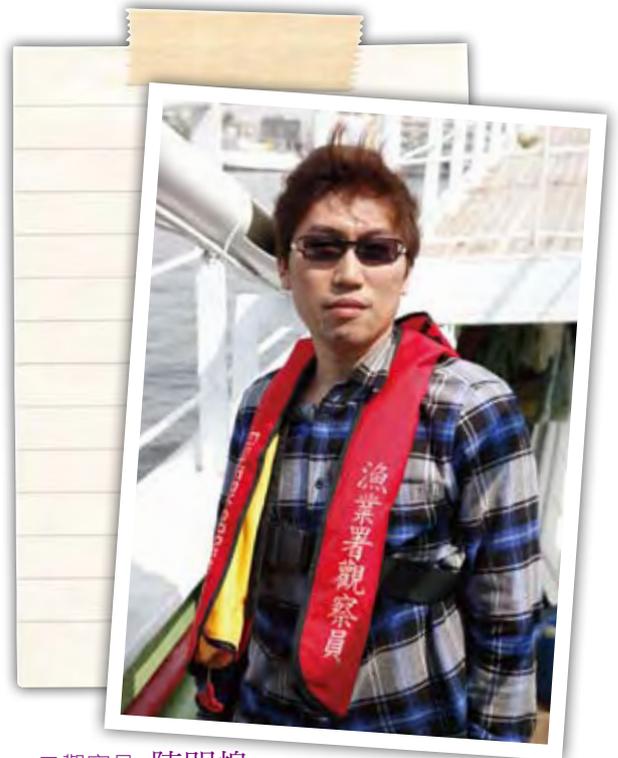


遠洋觀察員們向大家拜晚年祝福大家，新年快樂！

在國際時差下對準臺灣時間，年夜飯時間一到，通過電話隔空與家人分享「天涯共此時」；有人則看著漁工熱鬧大啖船長特別準備的年夜飯，暗自會百感交集倍加思親；有人則淡然處之，置個人情感於度外，為保育漁業資源盡一己之力，放下小情小愛。

佳節倍思親

任職觀察員工作有4年的陳明煌，談到在遙遠的遠洋海域度過春節，他說：「那種感覺很落寞，平常的日子我是不太會想家，但在過年時候，思念家鄉的心情特別濃厚。雖然船長在除夕加菜，多少有

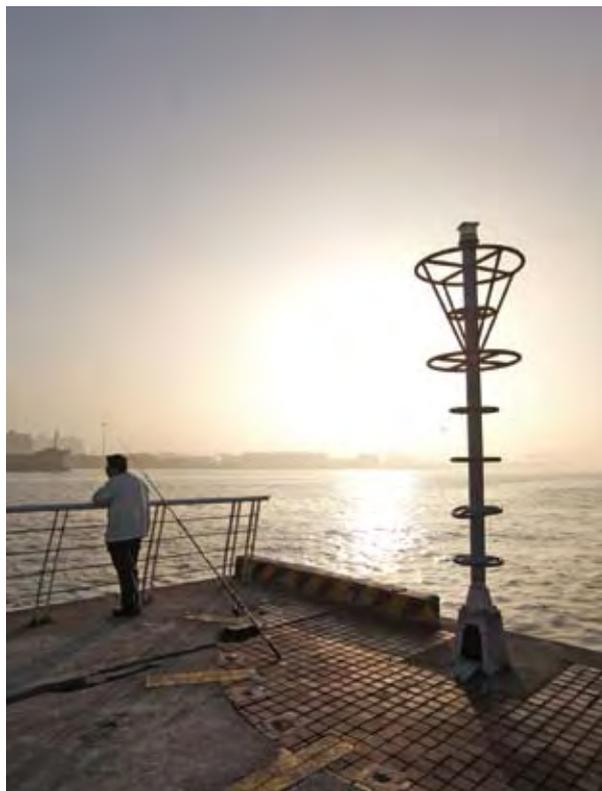


■ 觀察員 陳明煌

過年的氣氛，當下雖然蠻歡樂的，不過在夜深人靜的時候就會更想家。」擔任4年的觀察員，就有3次在海外過年的經驗，回想第一年在遠洋海域的過年感受特別深刻，之後漸漸習慣，他說：「畢竟我們知道漁業署派遣觀察員有其調度的困難，不可能每個人每年都能回來過年。」陳明煌非常體恤漁業署在人力調派的現實問題，豁達地接受必須遠離家鄉在海外過年的命運，尤其他來自傳統大家庭，過年氣氛特別濃厚，從大掃除、買新衣服、貼春聯、與家人團聚、陪父母聊天…，一向享受和家人共聚一堂過年的氛圍，但擔任觀察員職務後，陳明煌必須割捨與闔家歡聚的過年，藉由與船員聊天以抒發思鄉情緒，他說：「這樣想家的心情才會淡一點。」在遠洋漁船上，過年會有一、兩天不下網捕魚作業，大夥放鬆吃吃喝喝，但還是不



■ 觀察員 王吉川



如在家鄉熱鬧，陳明煌苦笑著說：「想家…就看看家人的照片和影片，排解想家的心情囉。」他強調會在除夕晚打電話回家，聽聽爸媽的聲音。

睡一覺年就過了

王吉川，2007年7月即投入觀察員行列，其中有4年的過年是在海上度過，這些年在海上過年的經歷，他和家人日漸習以為常。回想第一次無法在家鄉過年，王吉川坦承：「蠻奇怪的！」接著，他說：「其實在船上過年也不像過年啊！有的船會加菜，有的船也沒有啊！」王吉川笑著說：「有時候睡一覺，年就過了啊…」就連該包紅包給父母親，就直接叫家人自己從他的帳號提領，王吉川說來一派輕鬆自在。



■觀察員 蔡明山

家人平安是最深的願望

蔡明山，年屆花甲，為較資深的成員，10年前即擔任觀察員，其中有5年的春節在海上度過。回想無法回鄉過年的除夕夜，蔡明山說：「那一天，我一直看時間，就看看看…啊！現在家人在吃年夜飯了，就打電話回家跟家人聊一下。」在這麼重要的日子，雖然無法與家人團聚，藉由電話分享「海上生明月，天涯共此時」的年節氣氛。蔡明山回憶第一次在遠洋過年就遠在印度洋海域，與臺灣的距離，就需要20幾天的航程，在遙遠海上的農曆年，更令家人思念，僅能透過電話與家人聊親情。蔡明山：「為了工作，沒辦法嘛！只能調整自己的心態。」面對一望無際的汪洋，新春伊始，家人平安才是他最深的願望。

珍惜回家過年機會

73年次的蔡忠和，一臉的稚嫩和純樸，但已經有4年半的觀察員經歷。淺淺的笑容、俐落的動作，搶著服務的主動積極，問他為何選擇這個離鄉背景的行业？他達觀地不以為苦，原來自小的成長環境塑造他樂觀性格，家鄉是澎湖縣西嶼鄉，父親還是個沿近海漁民，來自海島的蔡忠和，除了熟習海洋，對於離開家鄉樂觀坦然以待。只是過年，還是會讓人感傷，他說：「97年我在遠洋漁船上過農曆年，除夕那一天，雖然船員大都很開心，不過我不是很開心哪。」他靦腆笑一笑，進而解釋：「畢竟農曆年是我們重視的節日，大家都回家團圓，但是我們沒辦法回家，只能在海上跟船員圍爐。」講到「圍爐」



■觀察員 蔡忠和

二字，蔡忠和的笑中帶點淡淡的苦澀，他說：「因為過年本來就應該和家人一起過啊！跟外人過年感覺很奇怪。」因此蔡忠和特別珍惜回澎湖家鄉過年的時光，船上過年不但無法和家人、朋友相聚，蔡忠和說：「事實上船上的年味也很淡，只在除夕那天吃年夜飯，之後就如常工作了。」

盡責海洋保育 更勝個人情感

老家在苗栗縣頭份鎮的陳盛榮，家鄉在山城，卻投身在遠洋海域，相較其他觀察員，陳盛榮在海上過年機率更高，服務觀察員工作有5年多，就有4次在海上過年的經驗。這麼多次無法在家鄉過年最深刻的感受是什麼？他冷靜地回答：「習慣了吧？！沒什麼感覺。」他解釋說：「在船上都是外籍漁工，有印尼的、有菲律賓的，他們過年習俗和我們不一樣啊，臺灣幹部只有一、兩個，所以過年沒什麼氣氛。」陳盛榮強調除夕那天照樣工作，工作量或許減少一些，船長多加一兩、道菜，破例地發2瓶啤酒，延長晚餐用餐時間，吃晚飯又開始工作。提到無法與家人團聚，陳盛榮說：「我們自己是習慣了啦，倒是對家人感到歉疚，有時家人有點不諒解，今年我太太就跟我抱怨，往年我不在時都只有她自己帶著小孩回我苗栗頭份老家，看到我兄弟全家齊聚一堂，感覺很孤單。」談在遠洋海上過年，陳盛榮觀察員個人並無太多感傷，對於自己能為海洋保育盡一己之力，深以為傲，



■觀察員 陳盛榮

陳盛榮認為，他能實踐理想，個人無法回家過年的犧牲，其實不足掛齒。

經營者必須讓船員快樂的過年

日大船務公司董事長張志育表示：漁民長年在海上作業，慢慢的都已經有了心理的準備和心情的調適，但是過年大家仍總希望在故鄉與家人團圓，不過外界可能不清楚，漁船出海作業是要照著漁季或是漁訊來作為前往海域作業的依據，必須在一定的時間內趕到漁區內才能捕到魚，所以這是從事漁業這個工作難以避免的事。

如果漁船出海作業會遇到春節過年，船東在漁船出海前的整補作業時，會給特別的加菜金，讓船員在海上作業時也能享有吃年菜的感覺，當然出海如果能捕到大量的漁獲，相信豐富的利潤



更是大家共同的目標。此外，大家在同一艘船上就像一家人一樣，老幹部因為做久了比較讓人放心，但年輕的船員往往耐性不足，所以常常因為無法適應海上的作業生活方式而鬧情緒，在陸上工作還可

以不爽辭職走人，但是在海上因沒地方可走，往往就會因為一件小事而磨擦滋事，所以和氣生財是每一個船長及做為經營者必須要學習的一門課業。

向遠洋漁船員及觀察員致敬

無論是堅強以對或思鄉情濃，臺灣歌謠——〈黃昏的故鄉〉，最能唱出無法返鄉過年的遊子的心情：「叫著我，叫著我，黃昏的故鄉不時地叫我，懷念彼時故鄉的形影，月光不時照落的山河，彼邊山，彼條溪水，永遠抱著咱的夢，今夜又是來夢著伊喔～親像塊等我。」而當我們在年節聽著鞭炮聲，互道恭喜、家人團圓的幸福時分，離我們幾千里外的海上，一群遠洋漁船作業船員以及守護漁業資源的觀察員，卻仍一如往常堅守崗位、默默的奉獻著。📺



日大船務公司董事長張志育。



我們都是一家人

臺南七股的篤加社區

文、攝影／高遠文化
資料提供／篤加社區發展協會

1,053的家族人口，可以是一間小學的師生總數；可以坐滿一整個室內體育館；一起外出旅行需要動用25輛大巴士，親戚往來只需稱名、無需道姓，我們一千多口、一大家子，都姓邱，我們家在篤加。

宗族自治的篤加聚落

臺南七股的篤加社區是臺灣保存最大、最完整的血緣型單姓聚落。兩百年來，篤加後代子弟們一直秉持著來台先祖邱乾成視村為家的理念經營篤加這塊土地，奉行宗族自治村永不分家的制度、女兒不招贅的習俗，後代子孫恪守傳統代代相傳，迄今形成具有濃厚宗族特色的社區。加上土地為聚落族人共同持有，於是形成外姓不入的血緣型單姓社

區，全聚落皆為邱姓，且以冬至祭祖聞名全臺灣。

篤加聚落傳襲至今已11代，開枝散葉共約有7,200人，由於左鄰右舍皆為邱氏宗親，直到現在仍被外界以好奇的眼光凝視著，也有一些以訛傳訛的傳說。近年來，社區展開祖源正名運動，也因這個運動再次地凝聚了邱家子弟、社區居民的向心力，觸發社區總體營造的動能，為篤加社區創造全新的活力與生命力。

小家碧玉的篤加人文味

車行台17線，經過篤加國小後，轉進村口的古色牌樓，來到篤加聚落。見不到綺麗的大山大水，只見整潔平坦的道路，間隔點



篤加社區活動中心。



邱氏祖祠龍田祠堂。



篤加社區村口古色古香的牌樓。(照片／篤加社區發展協會提供)

綴著綠樹叢叢，與保存良好的三合院落，映照在水塘、魚池邊的景象，一如心目中的富麗漁村，靜謐卻動人。文衡廟旁的邱氏祖祠「龍田祠堂」是篤加人的精神信仰中心，由魚塢改建的蓮花池旁，兩層樓的社區活動中心，則是篤加社區發展協會的所在。協會設有長壽俱樂部、媽媽教室、元極舞研習班、乾成文史工作室、篤加聚落文物館等。社區總幹事邱英哲親自為筆者導覽解說篤加文史及社區現況，他翻開文史與族譜，清楚的介紹著篤加的歷史，早年養殖虱目魚留下的漁具與老照片在邱總幹事的口中變成有趣的故事，烏魚養殖取代虱目魚，雖然還是一格一格的魚塢，烏魚子的自製學習、自銷、獲獎卻早已成為一則則篤加社區傳奇。

篤加烏魚子傳承古法、供不應求

烏魚諺語說：「銀鱗撥刺正肥饒，萬里奔波不揮遙，今日重來欣有約，揚髻直破海門潮。」因此又稱為「信魚」。

烏魚，在冬至前後，成群結隊洄游到臺灣，因為數量越來越少且漁獲不穩，加上國人喜食烏魚子，引發烏魚養殖研究，80年代全雌烏魚養殖技術成功，圍塢養魚一直是篤加人的強項，邱總幹事說：「篤加轉而飼養烏魚是在80年代，由吳鐘添及楊清吉引入養殖技術，繼而養殖戶競相效尤人投入，逐漸形成臺灣最大全雌烏魚養殖專區。」擁有上天所賜天然的養殖條件：因為篤加魚塢的水，來自於大寮外排的淡水及台江內海的鹽水總匯



篤加社區遼闊的烏魚養殖區。



相當有傳統性的篤加標誌。



邱英哲總幹事。



篤加社區的烏魚子禮盒系列。

集，所以魚塢水質很適合烏魚的生長，魚塢的烏魚是全雌養殖，魚種要挑長得快、卵巢重的最好，魚苗的選擇，「鮎烏」魚苗為最佳，且每年都要換池，除了整理、消毒、曝曬外，還要先培養底藻為天然飼料…等等，我們知道，要養出健康的烏魚，剖出好吃的烏魚子，沒有捷徑。或許，篤加村烏魚子的競爭力，來自於簡單的「相信」，只要相信自己，即便一輩子只是認真做一件事情，也會成功。

「篤加的烏魚養得好。」養殖2年後，長到1.5至2公斤，等到冬至卵巢成熟，便以囊網收捕，再由操刀手、內臟手、魚殼手取出「烏魚三寶」一烏魚子、烏魚膘、烏魚鮓。

目前養殖面積150公頃，是臺灣最大的烏魚養殖專區，產值高達一億元！然而，篤加一開始並沒有加工曬製烏魚子，因為要傳承

老師傅手藝，也希望社區能夠以地方養殖產業發展自己自足的事業，讓社區媽媽也有一技之長。

採購在地漁民生鮮烏魚子有這麼多好處，邱總幹事帶頭潦落去，烏魚子的加工過程非常繁瑣，從嚴選烏魚子、綁線、去血、鹽漬、脫鹽、整形和曬乾，每一道手續都遵循古法製作，鹹度、油脂、溼度都需細心控制，學會製作烏魚子的老婆婆說：「臺南這裡冬天沒雨、日頭摺炎，烏魚子才能曬得香摺水。」目前的作業的方式是由社區每年向漁民採購1,000斤生鮮烏魚子給7位習得手藝的阿嬤曬製，因為品質好，口耳相傳，每年都在過年前即銷售一空。

篤加村民對社區產業的行銷及發展，不分老少。村子裡的阿嬤，將賣烏魚子的部份所得，捐給村子買電腦，孩子們學會透過

篤加社區的手工烏魚子製程



1. 剛從市場運回來的烏魚子。



2. 篤加社區的志工媽媽們幫忙清理烏魚子的污穢及一些血渣。



3. 全都清理完後就做收尾的動作。



4. 清理完後的烏魚子塗上鹽醃漬1~2小時。



5. 洗淨鹽巴的烏魚子血經要往下擺，讓水份流乾。



6. 曬好完成後的烏魚子。
(照片／篤加社區發展協會提供)

網路做電子商務，又能夠把阿嬤的烏魚子和魚脯賣出去，形成非常成功的在地產業直銷與循環。村民的團結努力，是篤加烏魚子成功銷售最大的因素。篤加烏魚子打開了知名度，銷售一路長紅，更獲選為2008年臺灣燈會十大伴手禮，受到諸多肯定。

禮記中，孔子提到大同世界：「大道之行也，天下為公，選賢與能，講信修睦。故人不獨親其親，不獨子其子；使老有所終，壯有所用，幼有所長，矜、寡、姑、獨、廢、疾者皆有所養。」在臺灣，臺南七股，篤加社區的邱家人，讓我們看到平凡中的不平凡，篤加村這一大家子，毫不猶豫地往大同世界的理想邁進！

第二任期屆滿還有一年半的邱總幹事展示篤加烏魚子的包裝設計，暢談著社區未來的展望。開始準備要發展專屬篤加的漁業

體驗旅遊行程，認養生態魚塭，將社區產業再升級。社區營造在這裡，因為同是一家人的關係，如同與天俱來的本能，畢竟誰不愛家？誰不願讓家園更美麗？篤加社區營造以村為家，值得按100個讚！



暢談理念的邱總幹事。



文／林文吉
攝影／陳吉鵬

臺灣有養殖王國之稱，從60年代一路走來，鰻魚王國、草蝦王國的稱號榮耀了臺灣的養殖漁業。因為隱身鄉間，媒體不得其門，甚少深入報導，最多也只是超抽地下水或地層下陷的擔憂，即使得到石斑魚王國的封號，臺灣的養殖漁業，似乎總是蒙著神秘面紗，李福成40年的養殖經歷與輝煌成績，差點被99年八八莫拉克風災畫上句點。災後至今，因為本刊持續災情的記錄和重建的報導，讓有「石斑李、佳冬成」之稱的李福成願意分享其少為人知的童年往事、養魚過程，重新串起養殖王國臺灣的精彩故事。

放牛小孩 養殖大王

牛頭班交出漂亮成績單



漁家子弟 天生好手

44年次57歲的李福成出生於高雄大社，因為父親從事養殖漁業，自小吃魚多多頭好壯壯，聰明愛玩不愛唸書。從小崇拜老爸的李福成，在耳濡目染下對養魚培養出極度的熱忱，楠梓初中牛頭班勉強畢業後，就跟隨父親到佳冬開始養魚。早期的養殖以吳郭魚、鯉、鰱、鱖（草魚）……等淡水魚為主。白天養魚，晚上在父親的半強迫下，還到潮州鎮志成商工夜間部上課，民國60年代臺灣的養殖技術突飛猛進，產業蓬勃發展，李福成回想說：「那些年我們這群養魚的人，點水成金，從養鰻，養草蝦、斑節蝦、螃蟹、鱸魚、白蝦，只要繁殖技術成功的魚種，養什麼賺什麼，真的撐起漁村經濟的一片天，一樣靠



天吃飯，賺天公錢，雖然也會有疫病與超養的問題，但比較起傳統農業種田的報償好太多了。」

跟著感覺走

由於養魚也喜歡吃魚，只要新鮮都愛，如虱目魚肚、腸……，但最愛的還是蒸起來肉質細緻有彈性的石斑魚。早年石斑魚的來源都是靠野生漁船出海捕獲，風大船不能出海，出海也不一定釣得到，思念石斑魚滋味想吃的時候，還不一定能吃得到。

通常養殖魚種會跟著技術與消費市場的需求作調整，既然石斑魚一直是國人的最愛，隨著臺灣的經濟起飛，石斑魚是否能夠以完全養殖來滿足消費市場呢？念由心生，動力來自嘴饞，民國78年這個強烈的意念終於化為一道光。石斑魚養殖的年代甚早，但石斑魚苗來自捕撈，量少且不穩定，要突破這個關卡，當然要能夠克服石斑魚苗孵育的困境。夢想人人會說，一旦把想法講出來時，常常聽到的卻都是：「不可能的啦！」民國78年，靠著多年扎實的養殖技術與挑戰不可能的雄心，李福成找到了澎湖的張國宏，在他的協助下，採購了30萬顆人工受精魚卵，成功的繁殖了青斑的魚苗，為石斑魚王國奠下第一塊基石，但是，督促自己35年的（嚴師）慈父也在該年辭世，無法看到石斑魚王國的誕生！

一步一腳印

石斑魚人工繁殖的成功技術，擴大了生產面，但一開始也碰到許多棘手的問題；以生產面來說，和石斑魚健康有關的水質與魚病防治一直是極大的困擾，從未受過水產養殖學或相關的學術教育，李福成堅持謹慎用藥，對抗魚病，靠的是勤快自學與數十年累積的實戰經驗，堅持為消費者的健康把關。在沒有產銷履歷認證制度的年代，只要媒體報導石斑魚驗出孔雀石綠，隨即引發消費者疑慮，造成魚貨滯銷，價格崩跌，即使安全用藥的良心養殖戶也全遭池魚之殃；養





殖技術的提升，雖然增加產量，也帶出銷售的問題，即使只有高職商科夜校的學歷，也知道主動貼近市場，減少中間行銷成本的道理，養而優則銷！為了幫自己和其他漁民辛苦養殖的石斑魚提高市場價值，李福成研究如何在活魚運送的過程中減少死亡率，自己設計打造運銷車隊，將活魚直送臺北，搏得了佳冬成的封號。

產銷的連結，讓李福成賺進了好多桶金，眼光也隨著兩岸的開放移往大陸，89年帶著7萬元的美金錢進大陸，93年千金散盡，自喻在大陸唸了4年大學畢業回台，因衝動而進入，瞭解而離開，問何故？也只是笑著說：還是「故鄉的水比較甜，比較好養魚！」

風雨生信心

當日子終於又回到原本單純的規律，生活卻總是在莫測中帶來太多不可承受的重量。採訪當下原本想避談重創南臺灣養殖漁業、讓李福成多年辛苦付諸流水，損失上億的八八風災，但阿甘性格的李福成帶著我們來到重建復養的現場，他說：「養魚養了快40年從來沒有那麼驚悚過，大水夾帶著泥沙來得又快又急，直接淹沒一樓，灌滿魚塢，真正是多年辛苦泡成湯。」或許真的是命運天註定，莫拉克帶走上億財富，卻換回佳冬接續三代養魚的無價情感，原本要到美國攻讀博士的兒子，留下來和父親一起打拼，三年不到的時間，在生產與運銷都交出了亮麗的成績單，多年研究的活魚運搬技術，成功的打造出臺灣第一艘專業活魚運搬船首航於兩岸，完全無藥物殘留的SGS檢驗報告……再再顯示出：「虎父無犬子」，隱約感受到李福成眼神中透露出的滿意與驕傲！

後記

實地走訪，原來臺灣養殖王國的達人日記，書寫的竟是「後繼有人」篇章。採訪結束前對李福成的興趣想多作瞭解？得到的答案終究還是一養魚。🐟

鯖

來知多少

文、攝影／黃重賢（專業釣手、廚師）

每年冬末春初，臺灣沿海最美味的冬季魚類，當非鯖魚莫屬。說到鯖魚可能不見得家喻戶曉，但是若說土魷、馬加、白腹仔……大概很多人就會恍然大悟：「哦！我知道，這個好吃！」其實這時候的鯖魚之所以美味，並非沒有道理；冬季的臺灣海峽風狂雨驟，凜冽的東北季風更是冷入骨，只有在鋒面間歇的短短幾天裡面，陽光才得以露臉。因為季風鋒面導致水溫也相對降低，許多魚類趁此季節來臨時加緊攝食，大量儲藏能量。一方面為來年春季繁殖期做準備，二方面也為冬季低水溫的來臨，加緊積蓄脂肪，做好越冬的準備。但是鯖魚並不止是一種魚，而是一個家族。在亞太地區，臺灣沿海附近洄游；可以捕捉得到的家族成員大約五、六種，鯖魚屬於鯖科，跟旗魚、鮪魚、鯖



黃重賢 David

因為愛釣魚而愛上魚；愛煮飯所以開了「鯤和風食堂」，巷子裡的美味只有愛吃的人才知道！

魚、鰹魚之類的親屬關係其實很近，都是中大型的洄游性掠食魚類。最近這一陣子，幾乎這幾種鯖魚都可以在



臺灣馬加鯖

俗名：白北、白腹仔

學名：*Scomberomorus guttatus*

鯖

俗名：土魷、馬加

學名：*Scomberomorus commerson*

（照片／高遠文化提供）



棘鰹

俗名：石喬、竹節鰹

學名：*Acanthocybium solandri*

(照片／高遠文化提供)

市場上見到。在這裡就仔細的為大家區分一下，以免以後魚目混珠，錯把馮京當馬涼。

最常見的鰹魚是正鰹，學名為 *Scomberomorus*，俗名土魷，盛產在澎湖海域，基隆、蘇花一帶也有，但是體型稍小。正鰹體側有橫紋狀斑紋，正港的土魷魚羹的原材料就是它啦。土魷體型一般都很大，動輒超過一公尺，重逾十多台斤，市場上經常切片販售。冬天的土魷魚脂肪豐厚，價格最昂貴，一刀切下去，刀子上常常像是抹了一層奶油一樣。這樣的土魷魚不管是抹鹽油煎，或是醃漬燒烤都非常美味，如果有機會取得現流的新鮮的魚貨，剖殺作生魚片更是一絕。尤其是新鮮的鰹魚腹沙西米，不單只油潤香甜，旗魚鮪魚通通靠邊站沒得比，不過鮮度一定要好。

還有一種近似品種叫中華鰹，學名 *Scomberomorus sinensis*，是體型最大的一種，動輒接近兩公尺，七、八十公斤以上，胸鰭成黑色且大而圓形，故俗稱大耳、疏齒、西齒；每年5~7月會洄游到臺灣東北角乃至淡水河口外海一

帶，因為過漁壓力，現在已經十分罕見。

日本馬加鰹 (*Scomberomorus niphonius*) 是較小型的鰹魚，俗名馬加、馬加剪仔，體型較瘦較細長，但是在盛產季冬天到了的時候，也是非常美味。臺灣在基隆、宜蘭這方面較為盛產，冬季往南方澳、東澳船釣的釣友，就有機會碰上牠，宜蘭方面延繩釣或是定置網的專業漁船團隊，也經常可以大量捕獲。鰹魚是一種捕食效率非常高的魚，牠喜歡在多海島的區域；海島周遭多礁石，且海流洶湧湍急的地方出現。



冬季的鰹魚脂肪飽滿、香味獨具。



以俐落的刀法處理魚身。

它躲在漩渦周邊，暗流洶湧的地方伺機捕食小魚，當小魚被激流沖到附近筋疲力盡的時候，它就快速掉頭衝向前去，並且利用海流加速靠近小魚吞而食之。這種高效率的捕食方式使得它容易累積脂肪，肌肉纖維又不會因為運動過度而拉長，不管生食或是熟食都一樣細嫩美味（大多洄游魚類的肌肉纖維都是屬於長纖維，所以生食較佳，熟食的口感較易有粗澀乾柴的感覺。）

真正好吃但稀罕的是以下這兩種鯖魚：臺灣馬加鯖（*Scomberomorus guttatus*）以及高麗馬加鯖（*Scomberomorus koreanus*）。臺灣馬加鯖又名白腹鯖，俗稱白腹仔，體型較寬較圓身，體側有數十個圓形黑斑，高麗馬加鯖又名闊腹鯖，俗稱闊腹仔，體型比臺灣馬加鯖更圓更闊身，斑點形狀很像但是吻部更圓鈍，這兩種魚都是在冬季跟著親潮由北方洄游到臺灣海峽附近，新竹到嘉義之間的西南海域捕獲

量最多，但是產季很短，只在冬季才會出現，這兩種魚的特徵也是非常肥碩，油脂量十足，有時候買到極肥碩的個體，切起來好像切牛油一樣，不但抹鹽油煎爽口，烤的時候甚至會滴下油來；當然甜度及肥嫩度更是一流！所以難怪價格一路攀升，中盤批價甚至喊到600元一斤，口袋沒有準備足夠的銀子，一不小心還吃不起呢！

最後一種是棘鯖（*Acanthocybium solandri*），又名竹節鯖，俗稱石喬仔，所謂「石喬仔假土魷」，指的就是這個。棘鯖體型也在一公尺左右，但是軀幹較圓身、細長、嘴較尖，體側斑紋跟土魷很像，剝去魚頭切圈零賣，不是行家還真不容易分辨。但是因為棘鯖盛產於南太平洋，臺灣產區則在南部臺東、屏東墾丁一帶，生活水域已經是熱帶區域，體蓄的脂肪較少，味道較差，批發價當然差一大截。零售商拿來以假亂真一番，買回家吃起來，跟土魷的味道



魚皮以噴燈快速烤過。



再迅速放入冰水降溫。



即可切片擺盤。



更是差上一大截，坊間還有不少書籍張冠李戴，石喬仔跟土魷互相混淆不清呢！不過棘鱸體大肉多，新鮮食肉質帶勁彈牙，十分軟Q，如果有機會在花東或是南部旅遊，到港口看見這種魚的時候，倒是可以買一尾，並請當地魚販業者代為剖殺處理成生魚片，雖然不及土魷的油潤，但口感也相當不錯。

同時牠的族群目前尚稱龐大，但是經濟價值較低，所以也適合開發為一種休閒性、高趣味的釣遊魚類；不論是船釣或是磯釣都有機會釣上牠，上鉤後拼勁不斷，還會洗鰓，是一種很受釣魚人喜愛的魚種。

事實上夜市小吃裡面的土魷魚羹，有很多其實是用棘鱸做的，因為調味料以及裹粉油炸過的關係，是什麼魚其實已經吃不太出來，真正的土魷魚拿來做魚羹雖然

好吃，但是價格可就不便宜了。而且土魷魚油脂豐厚，不耐久藏，一定要現做現吃，一般夜市因為大量生產以及價格考量，有些時候甚至用鬼頭刀來代替呢！

冬天的鯖魚肉質鮮美，香味獨具，魚皮的部分用噴燈快速燒烤過，再進入冰水降溫之後，就可以取出來用擦手紙拭乾表面水分，搭配蘿蔔絲與紫蘇葉切塊



撒上細鹽，大火烤不帶皮的一面封住魚肉保持水分，再以中火慢慢烤熟。





西京味噌加上米酒和砂糖拌勻，完全覆蓋醃製魚體。



食用時拿出洗淨表面味噌再做燒烤。



擺盤。鯖魚生魚片吃起來有一種細膩、柔軟、微黏但是滑溜的口感，牠有牠自己獨特的味道十分醇厚但是很難形容，絕對讓你一塊接一塊停不下筷子，直到盤底朝天為止。

如果買到的鯖魚體型還不小，光切生魚片也太多了，這個時候可以一部分做鹽烤，做法簡單，灑上細鹽直接放在烤架上烤熟就好，烤魚不是難事，人人都會，但是要烤得好吃就需要多一點點手法，開大火先烤不帶皮的一面，快速封住魚肉表面，保持裡面的水分；不讓它滴出太多湯汁才會香甜酥嫩。然後離火稍遠，用中火慢慢烤熟內側魚肉，最後再烤魚皮，大火快速烤出略帶焦黃的美麗外觀，最後擺盤上桌。

日本也喜歡用帶有甜味的西京味噌，加上米酒跟砂糖，充分攪合拌勻之後來醃漬鯖魚，兩三天之後再拿出來，洗淨表面

的味噌再做燒烤，這是京都地方的最愛，稱為「西京漬」或是「西京燒」。有機會到日本京都，不要忘記嚐嚐看。相信大家對於臺式的烤味噌油魚都耳熟能詳，西京燒其實跟這東西有一點點相像，都是將魚類切塊以後用味噌醃過之後，再做燒烤的料理。但是日式標準的西京燒大有講究，第一味噌不能過鹹，要用砂糖或是味醂，





不論是抹鹽油煎，亦或是醃漬燒烤都相當美味，現流的鱈魚腹沙西米口感也堪稱一絕！

再加進清酒調整過味道，才可以用來醃漬魚類。其次是醃漬的時間，一至兩天就是最好的時機，切忌醃漬時間過久，造成食材的肉質緊縮，也會過鹹。如果是要用於日式會席的料理，更要事先去骨，每一塊魚塊的大小差不多要一致，醃漬時才不會有的味道不夠；有的味道又太鹹。

不管是西京燒或是其他帶有醬汁醃漬的魚類食材，在燒烤的時候都要非常小心在意，因為醃有醬汁在，醬汁裡面又含有糖或是味醂，所以非常容易烤焦。這一類食材在燒烤的時候必須要用小火，離火遠一點慢慢烘烤，一邊烤一邊塗上醃漬的醬汁。西京燒在最後的階段要用醬油、清酒、砂糖混合的煮汁塗在即將烤完成的魚身上，最後盛盤時搭配柚子泥或是醃漬的紫蘇青梅，都是不錯的擺飾。🍷



魚王嘉鱸 —真鯛

文／洪建德博士（人文醫師）
照片／高遠文化提供
網站／<http://www.humanityman.com>



日本真鯛 俗名：嘉鱸魚、正鯛
學名：*Pagrus major*

小時候就常聽外婆說一鮓二嘉鱸，表示嘉鱸魚在國人心中的名貴。嘉鱸魚學名 *Pagrus major*，「タイ」漢字寫成鯛，基本上「タイ」是鯛科魚總稱，日本人在中世紀統稱此魚叫真鯛，稱まだい *madai*，日本將和真鯛有很遠親屬關係的魚類也在語尾加個鯛字，如石鯛、黑鯛；好吃一點的紅色魚也與真鯛拉關係，例如紅馬頭魚稱甘鯛，金目鯛、阿侯鯛等，在臺灣則把慈鯛科的吳郭魚的改良混血種，也稱臺灣鯛上市。

日本將活野生真鯛之放血熟成品稱為「活けじめ」，在日本非常高貴，而定置網等捕獲到的死魚，稱為「野締め」，則就便宜，臺灣天然真鯛刺身白霧色，屬「野締め」，沒有香味與鮮味，兩者食感完全不同。在1970年代更經過仔細計算，為讓魚在運送時間當中熟成，因此配合便捷的交通與

物流系統，產地漁夫在預定時間撈魚，依魚體大小決定何時放血，食客在東京都心晚上七點享受高級壽司店的手藝，這種方式可不必花高價錢在水族箱車的搬運。

大尾的嘉鱸魚全長可達1.2公尺，但是魚體長35~40公分的在日本最貴，大隻的反而便宜。20公分前後的另外有價值。戰後臺灣仍是真鯛輸出國，像祖母娘家就經營真鯛輸出到日本，曾幾何時，天然真鯛遠離了我們，是我們太久未關心在我們的海洋到底發生了什麼事？因此只剩養殖真鯛。

因為魚肉較大片，口感、香味、甘味、外型、顏色都美，堪稱五官享受，因此嘉鱸魚最適宜生吃。除生食之外，在日本亦可以各種加熱方法來調理牠，尤其是不傷害原味的作法，鹽烤、清蒸最適，中小尾的可做皮霜造或鹽燒是天下極品。嘉鱸魚除了內臟之



以嘉鱸烹調出各式創意料理。



日本京都市場真鯛。(攝影／洪建德)



日本海真鯛。(攝影／洪建德)



新鮮現流的真鯛生魚片料理。

外，幾乎全身都可被日本料理師傅使用，其中魚頭或中骨部位可與昆布、少量的酒、鹽煮成美味的魚湯。嘉鱸魚常見的料理有壽司、清湯、醬煮、鍋料理、煮鯛魚飯等，代表性料理為「うしお汁」（真鯛煮湯）、鯛茶（たいちゃ）、鯛蕪。鯛茶以醬油、味醂為主味，在白飯上放置真鯛切片，淋上熱湯，就成了傳統的真鯛料理。鯛蕪以真鯛切片與蕪菁淡味煮稱「鯛蕪」，一般不加調味香料；但是養殖的嘉鱸則加了日本柚仔，芸香科植物放出使真鯛去腥的甘味，令人耳目一新，有懷石之感。煮醬汁加麵線則是愛媛縣等地的名菜「鯛素麵」。築地場內白子很貴。白子可以鹽燒、煮成白飯用的湯（澄まし汁），或喝酒用的湯（吸い物），並使用山椒的嫩葉，因此打開碗蓋時，可見1枚羊齒狀的綠色嫩葉，浮在湯面上；鍋料理一般以

吉利鍋。白子與真子是卵巢與精巢。真子一般煮醬汁、加些蔬菜去腥增加香氣。

臺灣的吃法以煮湯為上品，其次為鹽煎，最令中老年臺灣人流口水的則屬五柳枝，小時候大日子宴客，會有此道菜，現在因為市場上連養殖的真鯛都供應不穩，且價格不斐，所以臺菜餐廳多以養殖七星鱸、赤翅仔、淡水魚等取代。高雄在戰後年代，最高級庶民料理為嘉鱸魚鬆，在鹽埕區的商店街，非常受家庭歡迎，灑在飯上，大口扒飯。最可惜的吃法為油炸鬆脆，將高貴的魚與平價的魚都一樣成了高熱量，致癌、致心血管病的垃圾食物了。筆者吃完數百種壽司之後，內心仍然心儀那肉色潔白、咬勁彈牙、味道清淡帶高級香味的真鯛，是開胃時的第一片壽司，尤其3月底櫻花盛開時，賞櫻後享受櫻花色真鯛，堪稱人生最高享受。🐟

(照片／高遠文化 提供)

食補聖品：

鱸鰻

營養價值面面觀

文、攝影／韓玉山（國立臺灣大學漁業科學研究所 教授）

鰻魚自古即被中國視為養生之聖品，《本草綱目》、《掌中妙藥集》、《民間藥提要》等古籍皆有記載，鰻魚乃滋補聖品，中醫裡就曾以它來治療結核病、驅蟲等等。而鱸鰻 (*Anguilla marmorata*) 在《本草綱目》中記載有暖腰膝、壯陽之效；以五味子煮食，補益作用強；炎夏體力易損，能補其所損，宜長期食用之。由此可見，鱸鰻和中國人具有相

當的淵源，但是因為過去對於鱸鰻資源的了解不足，在臺灣被列入保育類長達20年之久，在保育期間，養殖、販賣鱸鰻是屬違法行為，因此有不少的業者是偷偷的進行飼養並販售，一條數斤重的鱸鰻在黑市價格極高。近年經過調查後，發現鱸鰻世界分布廣泛、野外數量充足，因此在2009年4月1日起農委會公告將鱸鰻自保育類名單中除名，不僅漁民可以直接由

臺灣當地採捕鱸鰻鰻苗，養殖業者也可合法的養殖、販售，在老饕眼中一向被視為珍饈的鱸鰻，再也不是難以接近的天價食材了。至於鱸鰻為何會如此受歡迎呢？這是因為鱸鰻以藥燉、蒲燒、乾煎、川燙、三杯等不同方式料理，均有不同的風味，且體型越大者風味越佳。一般來說，日本鰻以200~250克為佳，乃因其多以蒲燒的方式進行料理，而此規格的日本鰻是最適合的體型。鱸鰻則因多元的料理方式，因此偏好較大規格，體型一般多在3臺斤以上。

談到鱸鰻本身具有的營養價值，相較於常見的淡、海水魚以及陸上常見的雞、牛、羊、豬，可說是明顯勝出。在此，將針對養殖（取自業者 陳俊仁先生）和野生的鱸鰻（採捕自宜蘭）、陸上禽畜製品（牛肉、羊肉、豬肉、雞肉）、兩種魚類（日本鰻、吳郭魚）進行一般營養成分（表1）以及脂肪酸組成的比較（表2），以了解鱸鰻和市面上常見肉品的營養成分之異同。本研究之鱸鰻體成分分析委由財團法人食品工業發展研究所進行。

表1 鱸鰻與其他肉品一般營養成分比較（每百公克）

食物名稱	熱量 (kcal)	水分 (g)	粗蛋白 (g)	粗脂肪 (g)	灰分 (g)	維生素 A (IU)	維生素 E (mg)	鈣 (mg)	鋅 (mg)
養殖鱸鰻	158	70.2	19.8	8.8	1.2	6,474	3.0	106	2.5
野生鱸鰻	220	63.3	20.0	15.6	1.1	2,128	3.0	143	2.7
日本鰻	227	64.8	16.4	17.6	1.1	4,700	3.6	60	2.5
吳郭魚	107	76.5	20.1	2.3	1.1	1	0.4	7	0.5
牛小排	390	51.0	11.7	37.7	0.6	44	0.2	6	5.0
羊肉	198	67.8	18.8	13.0	0.9	14	0.0	8	1.2
豬里肌肉	187	68.0	22.2	10.2	1.1	4	0.2	1	1.7
雞胸肉	115	72.0	22.9	1.9	1.1	9	0.2	3	0.6

* 其他肉品一般營養成分係取材自衛生署數據

表2 鱸鰻與其他肉品脂肪酸組成之比較

食物名稱	飽和脂肪酸	單元不飽和脂肪酸	多元不飽和脂肪酸		
	總量 (%)	總量 (%)	總量 (%)	二十碳五烯酸 (20:5) (EPA)	二十二碳六烯酸 (22:6) (DHA)
養殖鱸鰻	28.8	43.7	27.5	2.4	7.1
野生鱸鰻	29.5	46.9	23.6	2.8	6.6
日本鰻	28.7	52.9	15.4	2.3	7.0
吳郭魚	31.8	48.2	20.1	0.0	1.6
牛小排	42.4	54.7	2.9	0.0	0.0
羊肉	50.8	44.5	4.9	0.3	0.1
豬里肌肉	39.4	44.7	15.9	0.0	0.2
雞胸肉	37.9	38.1	24.0	0.5	1.3

* 其他肉品脂肪酸組成係取材自衛生署數據

由上表結果可知，比較鱸鰻與日本鰻一般營養成分與脂肪酸組成，數值多在伯仲之間，但鱸鰻的鈣含量則為日本鰻的2倍，日本鰻之多元不飽和脂肪酸含量雖較鱸鰻為低，但DHA與EPA含量則相當。而鱸鰻與其他禽畜肉品相比，熱量並不高，蛋白質含量與之相當，油脂含量較雞胸肉與豬里肌肉為高，但低於牛小排。維生素A含量為禽畜肉品百倍以上，維生素E含量則為禽畜肉品平均10倍以上，鱸鰻之維生素D含量亦高達360 IU／100克以上。顯然鰻魚油脂中富含脂溶性維生素，其中維生素A又稱為視網醇，具有促進生長；保持上皮細胞如皮膚、黏膜、角膜等正常機能；參與視紫質的合成，增強視網膜感光力；增強免疫力，並具有抗氧化能力等等生理功能，可預防皮膚乾燥、皮膚角質化、老化、夜盲症等。維他命D可幫助鈣、磷的吸收和運用，對於骨骼及牙齒的成長和健康有相當大的影響，可預防骨質疏鬆。維他命E為強抗氧化劑，保護細胞膜上的不飽和脂肪酸、可減緩老化，保護血管及防止動脈硬化，讓皮膚更漂亮，可預防老化，保持青春。由於不飽和脂肪酸有降低膽固醇的作用，維生素E若和不飽和脂肪酸一同攝取，便可抑制不飽和脂肪酸的氧化，使血液運行



鱸鰻切片後，以汆燙方式料理，口感獨特。

順利，防止動脈硬化、皮膚黑斑的發生。此外，鰻魚肌肉組織亦含有大量膠原蛋白，可以修補肌膚皺紋，增加皮膚彈性。因此，鰻魚可說是一種美容抗老聖品。

在飽和脂肪酸方面，則可看出不論是鱸鰻或是日本鰻，相較於禽畜類肉品可說是相當的少，而不飽和脂肪酸含量則較高。其中隸屬於Omega-3脂肪酸的二十碳五烯酸（EPA）與二十二碳六烯酸（DHA）含量則是明顯高於各式禽畜類肉品，在魚類中亦是出類拔萃。Omega-3脂肪酸DHA、EPA主要含在深海魚類的肝臟中，而鱸鰻為淡水性魚類，肌肉中卻含有高量的DHA、EPA，是很特殊的例外。醫學專家及營養師認為攝取DHA、EPA，對身體具有下列的好處：

- 1、預防心血管疾病：Omega-3脂肪酸能有效阻止肝臟脂蛋白的形成，減少血栓形成；並且可抑制血小板的凝集反應，其亦可促進膽固醇排泄，降低LDL，降低血液中三酸甘油脂濃度，保持血管彈性，控制血壓上升，進而降低心血管疾病的發生。
- 2、促進嬰幼兒腦部發育、改善老人失智：孕婦的胎盤含有大量的DHA，這些DHA會經由臍帶傳入胎兒；或是經由母親的乳汁進入寶寶的體內，DHA能促進胎兒的腦部發



鱸鰻養殖作業中。

育。此外，孩童發育期間，增加Omega-3脂肪酸飲食有助腦神經細胞發展，增加IQ，提高學習力，及降低過動等行為問題。DHA亦能延緩老人腦部神經纖維萎縮，進而預防老人失智症發生。

- 3、緩和免疫系統疾病：Omega-3脂肪酸的抗發炎性質，有助減輕免疫系統疾病的症狀，例如紅斑性狼瘡、類風濕性關節炎等。
- 4、減緩視力退化：DHA有助視網膜及視覺神經細胞發展，維持視力敏銳，可降低罹患黃斑部退化病變的機率。此外，也可以降低陽光對視網膜細胞造成的傷害。

除了上述的營養素外，鱸鰻尚含有高量之牛磺酸（Taurine, 51-52 mg/100g），可幫助脂肪的良好消化、脂溶性維他命的吸收、以及膽鹽的製造。牛磺酸亦被發現可預防心臟衰竭，以及保護視網膜感光細胞，進而預防黃斑退化。鱸鰻的鋅含量亦普遍高於禽畜肉品，鋅為人體中必要之微量元素，是組成酵素的重要成分，負責人體內許多化學反應的催化。醫學上證實了男性精液中含有大量的鋅，它影響了精蟲的數量和品質。此外，鋅是促進大腦記憶的重要元素，如果鋅的攝取量不足，腦中合成蛋白質的過程就會受阻，這時就容易出現記憶力衰退的問題。鱸鰻肉中亦含有高量的鈣質，為一般禽畜肉品10倍以上。鈣質是人體內含量最多的一種必需礦物質，大多儲存在骨骼內。它控制著神經的傳導、肌肉的興奮與收縮、以及血液的凝固等。一般國人鈣質攝取量偏低，鈣攝取不足時，血鈣值就會下降；這時人體會分泌副甲狀腺素，刺激骨骼釋放鈣質至血液，藉以提昇血鈣值。如果長期發生骨鈣釋放至血液的情況時，就會產生骨質疏鬆症。

鰻鱺屬（*Anguilla spp.*）的魚種，在東亞一直以來都是以日本鰻（*Anguilla japonica*）作為主要的食材，而在日本也有在夏天時食用鰻魚可以消除疲勞的說法，甚至有“土用丑之日”（鰻魚節）會特別食用鰻魚。而在歐洲，則是以歐洲鰻（*Anguilla anguilla*）為主；這兩種鰻目前是最廣為食用的鰻魚，兩者皆含有非常大量的脂肪，同樣富含DHA與EPA，也是營養價值極高的養殖魚種。近年來日本鰻產量因鰻苗數量不足，呈現量少價高的趨勢，而歐洲鰻更被華盛頓公約（Convention on International Trade in Endangered Species of Wild Fauna and Flora, CITES）列為瀕危物種，嚴格限制其開發利用。因此，鱸鰻養殖業的推廣，當可適時彌補鰻魚產業青黃不接的困境，加上鱸鰻本身具有的高營養價值與極佳口感，甚至還在日本鰻與歐洲鰻之上，因此受到華人世界的普遍歡迎，可說是食補的聖品。因此，鱸鰻的養殖在臺灣現正逐漸普及，是一新興的養殖物種，具有極大的發展潛力。🐟



乾煎鱸鰻香酥可口。（照片／高遠文化 提供）



大陸漁工來臺工作的第二個家—— 八斗子漁港岸置中心 足感心！

文、攝影／陳均龍（基隆市政府產業發展處 技士）

「每到佳節倍思親」，這句俗諺的情境應該有許多人都曾感受過，對於離鄉背井來臺擔任漁撈工作的大陸漁工，正是如此。由於海上漁撈作業過去被視為4D產業，也就是骯髒（Dirty）、離家遠（Distance）、艱辛（Difficulty）、危險（Danger）的產業，正因如此，國內從事漁撈作業之勞動人口逐年下降，近年來皆仰賴大陸漁工及外國籍漁工

等外來勞動力作為勞動力補充，以維持漁撈作業得以正常進行。

自2009年第4次江陳會談簽訂「海峽兩岸漁船船員勞務合作協議」以來，大陸漁工來臺工作相關法令與管理，在各方的協議下已逐步導入正軌，在農委會「境外僱用、境外作業、過境暫置」之原則與立場不變之下，已設立多處大陸船員試辦暫置處所，位



基市府產發處林副處長福來代表致贈春節慰問品。



100年度八斗子岸置中心獲得管理績優殊榮。



漁業署郭副署長慶老代表致贈春節慰問品。

於基隆的八斗子漁港大陸船員試辦岸置處所（以下簡稱八斗子岸置中心），在100年更是獲得農委會肯定為全國績優暫置處所，並曾於100年10月間由農委會邀請相關縣市政府、漁會等單位前往觀摩。

八斗子岸置中心在農委會漁業署、基隆市政府及漁會的通力合作下，近來不僅是環境設施等「硬體」多有改善、漁會委託經營單位更是努力改善管理制度、建立制度化管理等「軟體」內涵，並且在合乎法規制度下提供大陸漁工關懷與照顧，不僅平時伙食皆符合「三菜一湯」原則，身體健康亦予以關懷，岸置中心與基隆市衛生局也保持良好及暢通的溝通管道，進行流行性疾病防治、宣導工作及防疫演練等，每月份基隆市政府產業發展處亦邀請相關單位進行例行查核，使

得岸置中心的發條得以上緊而不鬆懈。此外，每年農曆春節前夕漁業署、基隆市政府及漁會也會攜手致贈相關慰問品給大陸漁工以慰問大陸漁工一整年對於漁業之貢獻與辛勞，讓這些無法返鄉過年的漁工感到無比的關懷與溫馨。除夕至初三期間，岸置中心管理單位也會特別準備年夜飯與年節加菜，讓每一位留在岸置中心的漁工都可以享受過年的氣氛，紓解思鄉之情。另岸置中心除了備有電視機、桌球設備等休閒娛樂設施，過年期間也會提供卡拉OK設備，讓所有大陸漁工可一同高歌歡唱，慶祝熱鬧的農曆新年。

隨著兩岸經濟活動交流頻繁，兩岸漁業活動除了競爭之外，更應朝向合作互利，已行之有年的大陸漁工制度，讓大陸的部分勞動力得以在臺灣漁船上工作，有效紓解臺灣漁船勞動力不足的困境，形為一種兩岸互助合作模式。由於大陸漁工與臺灣漁船主間彼此有同文同種的優勢，許多漁船主喜好僱用大陸船員遠勝於語言不通的印尼籍或其他國家的外國籍船員。因此漁政單位對於大陸漁工除了應持續的進行有效管理外，在中央、地方政府與漁會合作下也開始越來越多的關懷照顧，促使漁業產業與大陸漁工間可以互助互利，攜手開創未來。 



漁業署、基隆市政府及漁會共同致贈慰問品一批。

寶島鱸魚嘉年華會 喜迎金龍年



文／蕭堯仁（臺灣省漁會 幹事）
攝影／湯素瑛（本刊執行編輯）

每到農曆過年家家戶戶趕辦年貨之際，深受一般民眾喜愛的白鯧、黃魚、軟絲等水產品的價格總是居高不下，讓許多家庭主婦望之卻步，今年臺灣省漁會為迎接60年一度的金龍年，特別在農曆過年前舉辦「寶島鱸魚嘉年華」年貨展售活動，希望透過此活動提供新鮮、優質且平價的年節魚貨。本活動

在三重魚市場前的廣場，從民國101年1月19日至21日，一連3天的展開，除了有千元鮮魚的特賣會之外，還安排有年節魚1元競標、限時特賣、龍膽石斑魚刀工秀與品嚐、限量白鯧俗俗賣、滿額摸彩以及免費試吃等，讓現場參與的民眾除了感受過年的氛圍外，也都能夠分享魚躍金龍門的年節喜氣。



圖由左至右：蔡副署長、鄭副署長、胡副主委、黃理事長、廖局長、邱常務監事於競標中標售鮮魚。



民眾熱烈搶標沙署長袋中的紅魚。



胡副主委蒞臨致詞。



祥獅獻瑞讓與會貴賓歡喜迎金龍。



黃理事長強調寶島鱸魚品質有保證。

活動開幕當天，天氣舒適宜人，政院農業委員會副主任委員胡興華、漁業署沙志一、副署長蔡日耀、海巡署副署長鄭樟雄、新北市議會議長陳幸進、新北市農業局局長廖榮清及各區漁會理事長、常務監事、總幹事等長官貴賓均蒞臨，讓開幕活動更顯熱鬧。胡副主委除了祝福各位民眾在金龍年能夠順心如意外，也在鮮魚1元競標的活動中，標售市價已破千元的白鯧魚。此外，漁業署蔡副署長也在現場拍賣七星鱸魚，炒熱現場的氣氛，讓許多搶標到的民眾開心不已，為新的一年討個吉利。為漁會界大家長的省漁

會黃一成理事長也祝福現場的所有來賓與民眾，在龍年能心想事成。

省漁會為了能讓民眾品嚐臺灣珍貴的龍膽石斑魚，特別由林邊區漁會聘請兩名專業的師傅表演『龍膽石斑刀工秀』，透過專業師傅的巧手料理，象徵「石來運轉」的高級石斑讓現場民眾一同嚐鮮。活動現場還安排「鮮魚殺手」，教民眾如何以1,000元的預算，一次購足年節所需的水產品。此外，現場民眾可以參與100元限量搶購市價200元以上的現撈鮮魚，也準備西螺好米魯肉飯、陳高香腸、虱目魚丸湯等水產品供民眾免費試吃。



林邊區漁會聘請專業師傅表演龍膽石斑刀工秀。



象徵石來運轉的龍膽石斑，讓現場民眾一同嚐鮮。



書法藝術家現場揮毫春聯大方送。



知名歌手的現場演唱。



限時特賣吸引大批民眾搶購。

省漁會總幹事林啟滄表示，為了配合政府平抑年節水產品物價，臺灣省漁會特別安排家家戶戶都少不了的年節魚貨以及臺灣優質的水產品，如鱸魚、軟絲、鯛魚等，以超實惠的價

格提供給消費者。現場百元魚的限時搶購，準備有臺灣養殖的七星鱸、臺灣鯛、金鯧、紅魚等，以及年節必備的白鯧、干貝、鮑魚等海鮮魚貨，造成民眾大排長龍搶購的畫面。此外，



臺灣省漁會林總幹事（右）魚貨促銷。



海巡署鄭副署長採買澎湖新鮮魚貨。



花蓮區漁會王總幹事親率同仁叫賣魚貨。



彌陀區漁會現場製作虱目魚丸促銷。

也邀請歌手李炳輝與民眾同樂，並演唱知名的「流浪到淡水」歌曲；書法藝術家現場揮毫金龍春聯大方送；現場也特別準備「祈福魚鱗求好運」，民眾只要在現場消費，就能獲得祈福魚鱗來寫下自己的新春心願，貼在祈福龍上祈福，在未來的一年事事順心、心想事成。

現場展售部份，有淡水、貢寮、興達港、彌陀、澎湖等區漁會展售精緻水產品外，還包括西螺鎮農會以及雲林養殖漁業發展協會等單位，也參與本次的展售活動。活動進行中，彌陀區漁會的員工在現場製作虱目魚丸，並且料理虱目魚丸湯讓民眾嚐鮮；澎湖區漁會的顏德福課長也現場推廣澎湖在地的水晶小管、狗母魚丸等，讓民眾能直接購買澎湖新鮮的水產品；而興達港區漁會的郭隆揮課長也現場銷售在地產品，另外包括

省漁會的烏魚子禮盒、淡水區漁會的吻魚鮮醬、東港區漁會的旗魚鬆等，也在現場給民眾選購。此外，基隆區漁會以及瑞芳區漁會家政班也在現場推廣漁業DIY活動，包括有風車筆筒DIY以及海洋拓印手巾等活動，現場民眾只要有消費，即可以免費參加體驗，讓民眾體驗臺灣的漁業文化。

本次活動除了年貨產品促銷之外，還展出各漁會近3年參與漁業署所推動的精緻水產品開發計畫的產品，包括如省漁會的玄海御饌年節海鮮禮盒、林園區漁會的黃金蝦XO醬精緻禮盒以及膠原蛋白凍禮盒、梓官區漁會的XO小蝦寶干貝海鮮醬、彌陀區漁會的虱想起系列禮盒、澎湖區漁會的干貝丁香XO醬禮盒及彰化區漁會的烏魚子禮盒等，都顯示出政府輔導及漁會努力創新的具體成績。🐟

獨一無二的神明淨港文化

文字整理／黃徹源（中華民國養殖漁業發展協會 執行長）
攝影／陳志明（萬里區漁會 助理幹事）

保安宮

保安宮主祀開漳聖王，創建於清朝嘉慶25年（西元1820年），為新北市萬里野柳信仰中心。相傳該宮之創建頗為傳奇，依耆老所言為清嘉慶25年（西元1820年）間村民於野柳外海發現有一船隻，滿載建材，但船上無人，經登船只發現神像一尊，村民將船引回野柳，並利用船上建材於現址建小廟一座，神像經鑑定後為俗稱陳聖公或陳聖王的開漳聖王陳元光將軍（因籍設漳州，年邁時蠻族作亂而戰死沙場，州民為感念將軍，尊稱將軍為「開漳聖王」）。

這裡每年農曆正月15日的元宵節，保安宮信眾為了酬謝神恩，在保安宮廟前廣場舉辦「神明淨港過火繞境」儀式，活動包括「淨海巡洋」、「神明淨港」與「神明過



過火儀式。

火」活動。首先由保安宮主、副祭官及社會賢達人士上香祈福，並將神明供上漁船，從港內航行至港外，三進三出繞境三巡，稱之淨海巡洋，一般人習慣稱為神明繞境，只不過繞境的方式，從陸上改為海上航行。

神明庇佑鄉里

相傳一百多年前，從唐山開出滿載乘客的船隻在風浪中觸礁沉沒。慘案發生前三天，開漳聖王扶乩示意，指示里民在港外設營祭拜，獻祭護持港區清淨，結果沒有罹難者屍體漂入港內。之後開漳聖王扶乩表示希望在元宵節下港巡視，里民遵照其意，由年輕力壯的男信眾抬著開漳聖王、媽祖、周倉將軍和土地公衝鋒跳入海中，驅逐水中鬼怪，祈求風調雨順，國泰民安。淨港後，村民出海捕魚頻報佳績，漁村日漸繁榮，漁村經濟發達，人民感念神恩浩大，將此獨一無二的傳統神明淨港活動流傳迄今。

水裡去，火裡來

負責抬神轎淨港的轎夫跳下海後，必須拱著神轎游至150公尺遠的海港對岸，上岸以後，則扶著神轎趕到「過火」的現場。壯丁們打著赤腳、扛著神轎，奮勇地衝過火堆「過火」。過火儀式完成後，神轎會在野柳的街巷裡巡守，等到神轎回宮，整個活動才算告一段落。神明指示村民下海淨港與過火



祈求開春好運、野柳元宵淨港。（照片／漁業署 提供）

的過程，用「水裡去，火裡來」是這群扛轎勇士們的最佳寫照。

海洋文化孕育海洋子民

全臺絕無僅有的「神明淨港」是臺灣具代表性的海洋文化活動之一。其文化意涵在於人們對海洋的敬畏以及對護航神祇的尊敬，從神明搭船淨海巡洋三進三出繞境三巡，壯丁們扛扶神轎，英勇地躍入海中，游到港口對岸，及上岸後扛神轎過火整個祈福消災的儀式，旨在去厄辟邪，希望藉神力保佑野柳漁港及漁船出海平安、滿載而歸。這樣的儀式不僅當地人熱衷，連非本地人也熱烈參與，擴及層面已涵蓋機關、公司等團體報名參加，參與人數每年都往上攀升，筆者認為從村民祈禱在鄉里安居樂業，演變成更多大眾參與祈求國泰民安、風調雨順，這也是深度海洋文化的延伸。🌊

漁船淨海巡港。

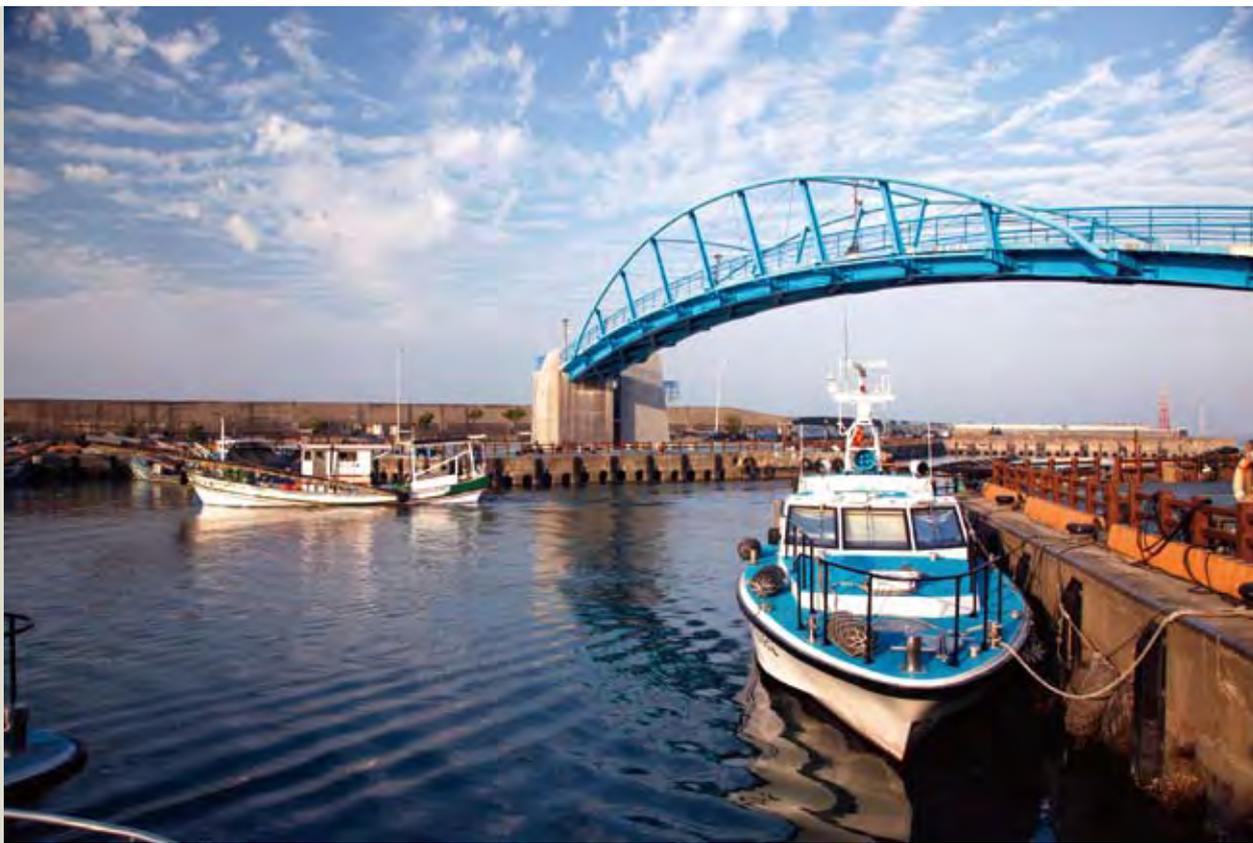
清唱一曲

思想起～

枋寮慢慢走

文、攝影／陳吉鵬





漁港一隅。

枋寮漁港原是利用枋寮河口的泊地供接駁魚貨竹筏停泊，民國50年代因沿近海漁業興起，捕撈技術及漁船載具改良，機動船因河口淤積無法停泊，常錨定於海上，漁民作業不便，經漁業署陸續規劃擴建，於民國85年升格為二等漁港，加上各項周邊休閒設施的逐步完成，如今風華再現，綻放光芒，眺山望海，成為南臺灣的休閒旅遊新亮點。

石斑魷魚 漁業雙星

枋寮位於屏東平原的末端，連接恆春半島，是重要的交通樞紐，地處台19縣道和屏鵝公路的交會點，曾經是西部幹線縱貫鐵路的終點站，也是南迴鐵路的起點。枋寮漁港是魷魚之鄉，魷魚漁業興盛，生產出全國有名的「白金產業」。每年冬天還有鰻苗捕撈盛況，河口海濱有如海上不夜城。如今的枋

寮養殖漁業依然發達，多樣的高級海水魚種午仔魚、海雞母、石斑魚，滿足國內外消費者需求，龍膽石斑繁殖更是聞名全球。

漁鐵共構 體驗之旅

有鑒於國內休閒旅遊的新興發展，配合雙鐵共遊的理念，在文化產業化、產業觀光化的策略下，枋寮區漁會結合鐵道藝術村山林學院生態文史協會，嘗試以枋寮境內旅遊景點，做試探性的默契結合，完整打造兼具海洋文化、漁撈體驗、教育訓練、終身學習的觀光導覽模式，讓前來遊玩的旅客都能透過輕鬆又快樂的體驗方式，達到休閒遊憩的滿足感。內容有古老漁具手叉網實際的下海體驗，可以了解到虱目魚苗和鰻苗捕撈技巧和生態、沙灘手拋網體驗學，讓遊客了解到要吃到一尾魚是非常的不容易的。捕蟹網DIY



木棧道與海螺裝置藝術。



熱鬧的魚市場。



大小朋友一起DIY。

製作和港區撈捕蟹類，讓不敢下海的人也能從中得到親近海洋的樂趣，除了體驗傳統魚撈，同時也可搭配駐村的藝術家設計多項靜態課程，如用馬賽客拼貼大小朋友喜歡的魚，也可以和藝術村導覽員一起發現全台最多魚的裝置藝術。

枋寮區漁會 觀光遊憩課

聯絡電話：08-8781324、8788203

探古尋幽 鐵馬之旅

枋寮漁港素以黃昏美景著稱，是藝術家取景、鄉民休閒及旅人散心的最愛，夕陽餘



醒目又可愛的彩繪堤防。

暉下的海岸及港區，金黃色水波裡倒映釣魚人的背影，進出港的漁船與海水的晃動，交織成美麗的水舞剪影。

來到枋寮漁港旅遊，租一台單車最是輕鬆愜意，穿梭老街窄巷，體驗臺灣西南部僅存少數沒有消波塊的沙灘，椰林夕陽伴著輕撫臉頰的海風，走在沙灘上，馬上就能體會原來不穿鞋的腳丫子、最懂海浪與沙聯合SPA的滋味，或是牽著單車漫步堤防木棧道、站在鵲橋上眺望離島小琉球，看著進出的漁船，落日映照著漁港，滿天餘暉，畫意滿點。

枋寮地區現有數家業者，提供單車出租及住宿的服務，遊客可搭火車前來枋寮，騎單車環鎮探訪各景點、到枋寮漁港吃海鮮、訪藝術村藝文之旅等等，輕鬆又無負擔。

稍縱即逝的夕照美景。



適合情侶、朋友出遊的好去處。

達人推薦 特別玩味

枋寮鐵道藝術村

枋寮鐵道藝術村又名「F3藝文特區」，是利用台鐵老舊員工宿舍整修，使閒置空間再利用，藝術村成立後，有駐村藝術家不定期的作品展示，一間間創意佈置的陳列小館，含括木雕、鐵雕、石雕、紙雕、馬賽克磚、漂流木藝術等。藝術村除靜態展覽外，假日並有提供遊客藝術作



品DIY示範教學，如：馬賽克拼貼、木板掛牌彩繪等，製作獨一無二的DIY作品，遊客可趁假日走一趟藝術村，感受屬於枋寮的山海交織、人文產業並具的文化藝術氣息。

古蹟巡禮

枋寮地區目前仍保存有許多以石頭砌建的老房子和廟宇古蹟，其中以保生社區的「大條巷」最著名，走進早期開發的舊建築與巷弄，恍如進入時光隧道，看到昔



駐村藝術家黃澄權。



代表豐收的裝置藝術。

日的聚落文化特色以及漁村生活的單純，入口位置就在新保安宮正前方，舊的保安宮是縣定古蹟，目前整修中。

鐵馬客棧

位於枋寮火車站前30公尺的藝術村內，交通十分方便，鄰近客運站與熱鬧小吃街，夜間寧靜悠閒微風吹來，是放鬆休息的好地方！無論騎著愛車、開車或坐火車，都歡迎前來住宿休息，單車可停靠於民宿內讓你無後顧之憂。

捷安特枋寮店－達陣單車館 TEL：08-8780530
提供單車租賃服務：電動自行車、6段變速淑女車、
27段變速登山車



保存良好的老厝。



舊保安宮。



頗有樸趣的古窗。



藝術家戴威利和其馬費克拼貼作品。

美食小吃

來到枋寮漁港走走！

看完夕陽美景想要就近吃在地新鮮的漁村料理，連在地人也愛的觀海樓餐廳剛好位在枋寮漁港碼頭木棧道下，這裡供應漁民現流海產，料理長做過外燴，新鮮的魚、蝦、貝、蟹加上好手藝，不同的料理方式多元選擇，應有盡有。

田媽媽餐廳

漁會輔導由田媽媽經營的魷之鄉休閒咖啡和小火鍋，位在枋寮漁港的木棧道旁，每天傍晚開始營業，到港邊小憩用餐可以看到停泊的漁船和港灣夕照。咖啡館以供應簡餐和飲料為主，特色漁產魷仔魚，也是簡餐的主打，以魷仔魚和海菜做的新鮮



連小貓咪都垂涎的豐富海鮮粥。

魚丸、魷仔魚紫菜湯、香煎牛仔魚和櫻花蝦都是港邊人常吃的家常菜，鮮度口感掛保證。

海產粥

位在保安宮附近的小吃攤，是以海產粥及麵疙瘩著名，濃郁的湯頭有海洋的鮮味，令人齒頰留香是在地人力薦的活力早餐。

魷仔魚煎

大把毫不遲疑的魷仔魚做成的魷仔魚煎，是吸引許多遊客到此的特色小吃，這裡玩家吃法，配上一盤現切新鮮生魚片，可真是人間一大享受。

魷仔魚冰棒

由於枋寮漁會轄區包括枋寮、枋山2鄉沿海，盛產名聞全國的魷仔魚，為了提升魷仔魚附加價值，漁會與台糖屏東糖廠合作開發創意冰品，經1年多的精心研究，成功開發出「優質冰品」——魷仔魚冰棒，又名「鈣冰」。



有親切的媽媽味及在地食材的組合就是道地的漁村料理。

順道伴手帶回家

地處山海交會的枋寮得天獨厚，俗話說：「靠山吃山，靠海吃海」，而幸福的枋寮人是山海通吃！除了靠海之外，靠山～枋寮培育出全國聞名的黑珍珠蓮霧及令人垂涎的愛文芒果，農會用心輔導接連99、100年獲選國內農漁會百大精品日光鮮果獎項，季節對了一定要伴手帶回家。🐟



絕對正港新鮮的生魚片。



物超所值的魷仔魚煎。



鮮烤水針魚。

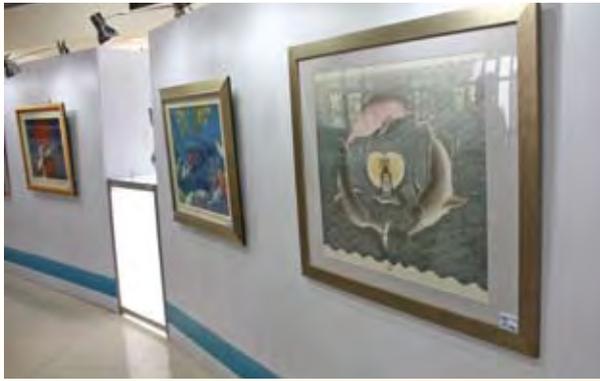
以藝術展現 中華白海豚之美

文／吳珮菁（高遠文化 企劃專員）
攝影／陳吉鵬、吳珮菁

迎龍年，有如水
中之龍的水中精靈中華
白海豚，也在嘉義向大家拜

年！為了響應海洋生態保育、永續海洋資源發展、支持中華白海豚，許多海洋藝術家以白海豚為題，創作不同的作品，展現出藝術家心中白海豚活力可愛的一面，其中幾位藝術家還是本刊魚話魚畫曾採訪報導過的呢！讓我們來欣賞這些獨特的作品吧。





王有森—媽祖魚

漁民口耳相傳，每到了農曆三月、媽祖誕辰前後，就可以看到一隻隻白海豚的身影，好似來為媽祖祝壽，因此中華白海豚又被稱為「媽祖魚」。由此傳說，在王有森的



畫作中，以三隻中華白海豚，圍繞在莊嚴和藹的媽祖旁，好似媽祖的使者，希望為臺灣帶來安定祥和的力量。

張弘奇—中華白海豚記趣

喜愛海洋、以陶瓷畫為主要創作的張弘奇，這次他將白海豚繪於陶器上，有好幾隻白海豚在嬉戲，配合陶器本體不規則、向上延伸的開口，外型非常獨特。





蔡爾平—白海豚耳環

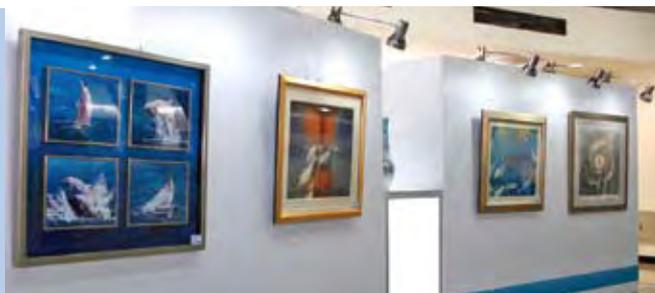
擅長精工的蔡爾平，以白海豚的外形作出一對精緻的耳環，尾巴還可擺動呢。蔡爾平表示，希望未來有機會能將相關的作品量產並義賣，作為支持臺灣海洋生態保育的一分心意。



洪新富—白海豚紙雕

紙是一種很特殊的材質，可剛可柔，洪新富利用紙這樣的一種特性，創作出許多可愛的物種，也鼓勵大家動手做看看，由做中學習。這次的白海豚紙雕，是一個做起來簡單又有趣的作品。最特別的地方是底部的弧形及凹槽，只要放入彈珠，就能像一隻真的白海豚一樣悠游滑行、如馳騁於海浪上一般上下起伏，可愛又逗趣，讓小朋友愛不釋手。在展場的設計裡，將洪新富的白海豚拼成一隻大的白海豚，希望民眾來數一數，一共是幾隻白海豚組合而成的，呼應臺灣中華白海豚的總數，目前已不到一百隻，期待白海豚能在我們努力永續海洋資源發展之下，突破生存限制，與人類和平共存。





卓碧英—白海豚

特殊的裝訂設計，組合四隻白海豚油彩畫，賦予作品立體感，可以看見四隻不同姿態的白海豚，活靈活現躍然紙上！



「逍遙遊」裡則是反映你我心中那美麗乾淨的水域，描繪出兩隻成年的白海豚，在葉新筆下美麗的海中悠遊。兩幅畫作都表達出希望中華白海豚能在美麗的環境中繼續生存，不因為人為的環境破壞而減少，達到人類與海洋生態平衡共存的世界。

葉新—遊吧、逍遙遊

在「遊吧」這幅畫中，可以看到一隻一隻的白海豚彷彿離開了危險的地帶，迎向光明的海域。如同作者葉新希望白海豚能游出紅色的警戒、游向繽紛的世界，不需受到外在的煩擾及威脅，自由自在。



影像·藝像

中華白海豚特展

日期：即日起至101年4月30日

地點：嘉義市林森東路1號

每一個作品都各有特色，也許您也能看到不一樣的感動，現場還有24張白海豚照片及動態影片展出，有機會可以去看看美麗白色精靈的身影。



尋找…

愛魚愛港愛海洋的故事

文／本刊編輯室

愛逛漁港不知道是何時養成的習慣，海風總是充滿令人著迷的氣息；浪潮拍岸聲彷彿戀人間的叨叨絮語；各式漁船肩負著多少家庭的生計，再聽看漁港裡人們的聲嘶力竭與揮汗如雨，貼近在地生活為的是感受臺灣蓬勃的生命力！

漁業推廣月刊為了更多元的報導漁村的人物、故事，特別規劃了漁業阿甘、漁鄉美食、魚畫魚話等單元，請將您心目中默默為這產業付出、不辭辛勞的人物，告訴我們……

推薦人物

來文以百字左右為宜，請註明推薦之人名及理由。

徵文

邀請您來稿與讀者分享漁村、海洋的大小事，投稿字數每篇1,500～2,000字左右。

漁業老照片

珍貴的漁業歷史照片（彩色、黑白畫質清晰皆可），請用50～100個字敘述背景故事。

以上徵求，一經刊登，稿費從優！

Email投稿

請將稿件連同聯繫方式（手機和E-mail）

email至本刊投稿信箱 suying7211@gmail.com 請註明：漁業推廣月刊投稿

來稿請註明：真實姓名、年齡、性別、聯絡電話或手機號碼及地址

海天遊蹤



中國·海南·清瀾港

文、攝影／黃丁盛

清瀾港位於海南島文昌市東南部，葫蘆狀海灣面積達67平方公里；明代曾設“清藍”守御所，後改寫成“清瀾”，海灣因此得名。港區設於八門灣西岸，水域寬、風浪小，是一自然條件優越的港口；自古以來，文昌清瀾港就是海南島東海岸重要的漁港和商港，有“瓊州肘腋”、“文昌咽喉”的稱號，建港至今已有600多年的歷史。

清瀾港灣風景十分優美，海岸椰林成帶，鬱鬱蔥蔥，椰風海韻，令人心曠神怡。此外；港灣周邊的名勝古蹟不少，有東郊椰林、文筆塔、高龍灣海水浴場、後港灣紅樹林、宋氏祖居等；近年來清瀾港也積極地朝旅遊重鎮邁進。



清瀾港自古以來就是海南島東海岸重要的漁港和商港。



清瀾港海岸椰林成帶，鬱鬱蔥蔥，風景十分優美。

小港 風情



山城猶飄外埔魚香

外埔漁港
文／高世澤 攝影／蔡其霖

堤上一枚水中老虎的鯊魚石雕
加納魚圖騰凜凜鎮守漁港
在饕客前，大宗白帶魚像個小媳婦
淨等一碗鮮魚湯換得讚美詞
親水公園攜著外埔漁港進行一場魔術秀
木棧道交錯著漁夫急促膠鞋聲
與遊客名牌球鞋的漫步登音
從魚腥味中滴漏一杯咖啡
山城把故事說到港灣休閒時
合歡石滬仍是外埔漁港的守護神

