

漁業推廣

2013.07

漁民與指導員適用
Fisheries Extension

Vol. 322

市場天王 引領風騷
雙喜臨門——烏石漁港遊艇碼頭啟用暨
魚貨直銷中心重新開幕



聽歲月的歌——瑞芳深澳港



文／高世澤 攝影／林文吉

凱達格蘭族人的岸上跫音
隨海灘上逝去的船影
在遙遠那季的夏季漁訊中
與時光之浪隱去

印地安酋長的巨石把臉脹得烈紅
象鼻洞繼續演繹港內波濤不止
九份遠遠地打量著老港口
以古拙的族譜惺惺相惜

瑞芳—深澳漁港（蕃子澳）



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



Fisheries Extension
第322期 2013.07.15



漁政要聞

- 04 日本加強取締工作，漁民作業請務必遵守規定
文／李俊文
- 05 臺美續簽漁業及養殖合作備忘錄
文／劉啟超
- 06 「石斑魚用餌料進口應行遵守事項」
5月16日施行調降石斑魚用餌料進口關稅，嘉惠石斑魚養殖業者
文／盧坤宏
- 07 100萬元獎勵水產畢業生上漁船服務
文／賴筱雯

漁業新知

- 08 用人工集魚器捕魚，好或壞？
文／張水錯

漁業生力軍

- 12 吃苦當作吃補 無魚、蝦嘛好！
文／黃郁清

封面故事

- 16 市場天王 引領風騷
文／呂苡岑

推廣天地

- 18 海洋臺灣 魚事知多少
文／呂苡岑
- 20 從社造特性探討農漁村再生之跨域整合
文／黃徹源
- 24 牛車挽運蚵 番挖採蚵樂
漁樂臺灣－彰化海牛採蚵記趣
文／陳彥臻
- 26 四健指導員在職教育訓練在臺東
文／李明章、陳德泉

活動報導

- 28 雙喜臨門－烏石漁港遊艇碼頭啟用暨魚貨直銷中心重新開幕
文／李境超
- 32 江院長參觀前鎮漁港並訪視超低溫冷凍廠
文／鍾國南
- 34 屏東縣琉球鄉魚苗標識放流
文／吳建勳
- 38 102年度琉球漁村生態旅遊，產業行銷推廣漁產品品嚐促銷活動
文／周淑美
- 40 2013臺北國際食品展臺灣館－領鮮開幕
文／吳佩珊
- 44 優質認證台灣鯛產品 安全美味好料理
文／楊子萱



阿德筆記－十大魅力漁港得獎專題報導

- 46 深澳漁港 東北角之黃金海岸帶
文／何立德

探索漁業之美

- 50 多元化娛樂 遨遊頭城
文／呂亦恂

魚話魚畫

- 54 魚拓藝術生命之旅
文／呂苡岑

廣告

- 56 養殖水產品用藥安全宣導



封面人物

市場天王 引領風騷－陳清華

封面裡

正港尚水 聽歲月的歌－瑞芳深澳港

文／高世澤 攝影／林文吉

封底裡

海天遊蹤 摩洛哥·拉巴特·薩里漁村

文、攝影／黃丁盛

封底

臺灣漁村采風 烈日白巾綴漁村

文／高世澤 攝影／林文吉

勘誤：第321期P19：臺灣養殖「草蝦」先鋒吳文昌先生，更正為臺灣養殖「斑節蝦」先鋒吳文昌先生，編輯室特此更正。

發行人：沙志一
總編輯：黃鴻燕
編輯委員：王正芳、吳信長、林國平、林頂榮
陳君如、陳華民、趙守堯、蔡日耀
繆自昌（依姓氏筆畫順序排列）
編輯顧問：石聖龍
主編：林宗善
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：劉采玲
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

中華民國一百〇二年七月十五日出版

中華郵政台北誌第489號

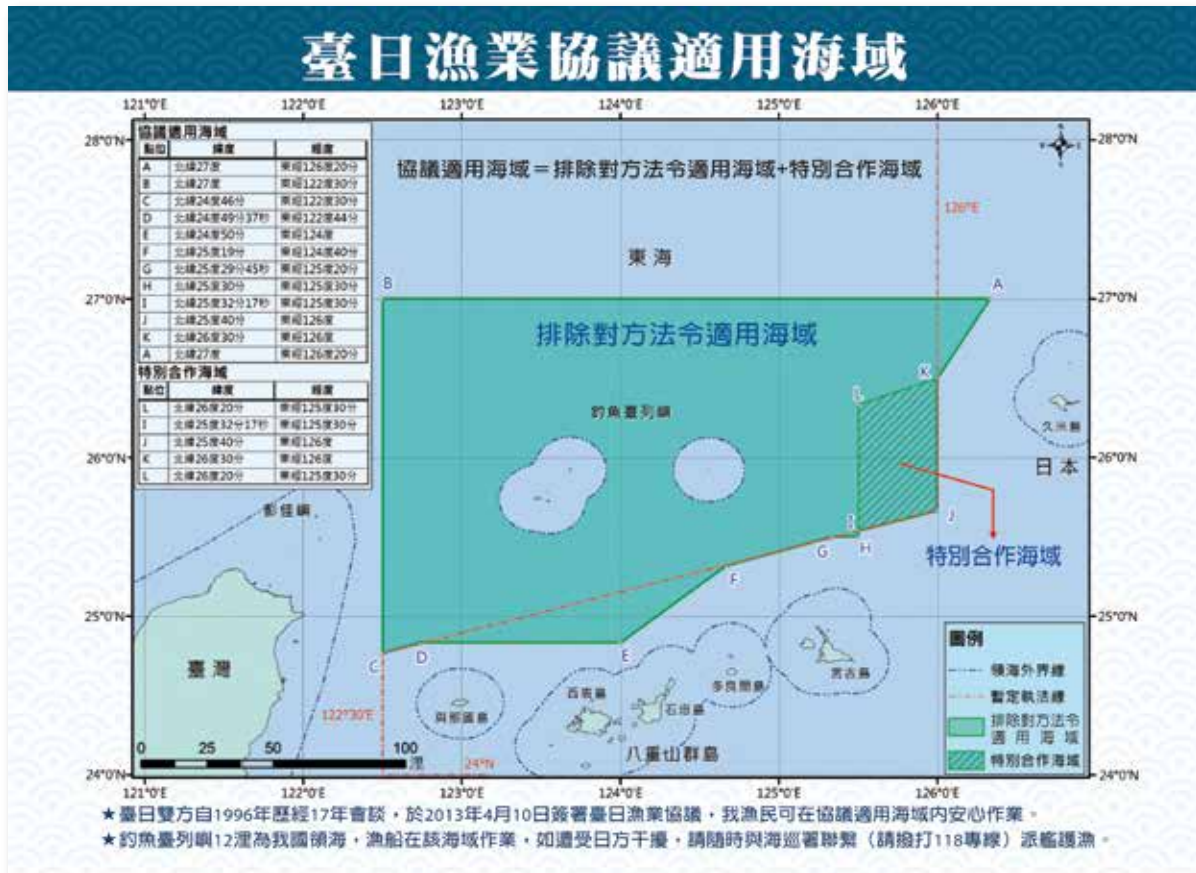
執照登記為雜誌

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」

日本加強取締工作， 漁民作業請務必遵守規定

文／李俊文（漁業署遠洋漁業組 技正） 圖／漁業署 提供



我國與日本於102年4月10日簽署臺日漁業協議，協議適用海域（如附圖）為排除雙方法令適用海域及特別合作海域，我漁民可在協議適用海域內安心作業。

據了解簽署協議後，日方因琉球漁民反彈，已增派10艘取締船在我國暫定執法線外近日本側水域，及該協議適用海域外之水域加強取締；由最近接連4艘漁船被扣案例位置顯示，其中1艘係在臺日漁業協議適用海域外及八重山群島以北海域被扣，另3艘漁船是在八重山群島以南、暫定執法線外海域遭日本扣押。漁業署再次呼籲漁民朋友，臺日既已簽署協議，在海上作業務必遵守

臺日漁業協議範圍，至於在尚未協商之北緯27度以北及八重山群島以南之其他暫定執法線區域內，則維持現有作業規範。

此外，為保障漁民海上作業安全，避免誤入他國海域引發糾紛，漁業署已建置通報系統，透過對海上作業船位的掌握，隨時聯繫提醒漁船避免發生越界情事；對於刻意關閉船位發報系統訊號或在知情狀況下違規越界捕魚的船隻，漁業署也將嚴格處罰，除視情節輕重依漁業法規定處以扣照或罰鍰之外，並將研議停止核發漁船用油補貼，呼籲漁民朋友應確實遵守作業規範。

臺美續簽漁業及養殖合作備忘錄

文／劉啟超（漁業署遠洋漁業組 科長）、龔禾欣（中華民國對外漁業合作發展協會 助理）

臺美於本年6月18日在美國華府續簽署「臺美間有關漁業及養殖合作備忘錄」，該備忘錄由美國在台協會執行理事施藍旗及我駐美代表處金大使溥聰分別代表雙方政府簽署。依據該備忘錄，美方允在衡平基礎上協助我參與相關國際漁業組織及其活動，我國則允諾遵守國際通過之相關漁業協定、公約及行動計畫；另列入定期舉行雙邊諮商會議、持續合作履行國際漁業規約、加強訓練與執法之合作、及資訊和人員的交流等項目。

該備忘錄之源起，係因應國際漁業保育管理新趨勢，臺美雙方於1999年起針對國際漁業保育管理議題進行會談，歷經多次諮商及函件往返，於2002年7月30日首次簽署效期5年之該備忘錄。因該備忘錄執行成果良好，雙方同意延續此一合作關係並於2008年4月完成續簽程序，另增列一工作計畫。

自該備忘錄簽署以來，我國積極參與國際漁業組織，包括與漁業相關之全球性或區域性組織如聯合國農糧組織（FAO）下之漁業委員會（COFI）、經濟合作暨發展組織（OECD），此外，並於2004～2012年期間陸續成為中西太

平洋漁業委員會（WCPFC）、美洲熱帶鮪魚委員會（IATTC）及南太平洋區域漁業管理組織（SPRFMO）之會員國，去（2012）年更完成北太平洋公海漁業委員會（NPFC）公約協議，未來公約生效後我將以會員身分參與，另以合作非會員等不同身分參與大西洋鮪類保育委員會（ICCAT）、印度洋鮪類委員會（IOTC），並獲分配國家配額，以保障漁民作業權利。

隨著我國參與區域性漁業管理組織日益密切，須遵守該等組織的養護管理措施，在我國政府及業者努力下，亦有良好成果，如去年我國於WCPFC及ICCAT檢視各國遵守管理規範之情形時為完全遵守。此外，臺美漁業高層官員持續進行大使級互訪交流，且雙方在相關國際漁業會議或活動中互動頻繁，又我方多次派員前往美國進行管理或科學技術交流或受訓。

我國對漁業資源的永續利用與保育管理，不可自外於世界潮流。除透過該備忘錄助我增加參與國際漁業組織外，未來將持續致力落實管理、強化與相關國家漁業合作、以及提升我國遠洋漁業競爭力，期我能持續掌握國際漁業發展趨勢，建構永續漁業環境的目標。🐟

2011年8月美國商務部主管國際漁業副助理部長Russell Smith（中）拜會行政院農業委員會漁業署沙署長志一（左五）。（攝影／施玉惠）



「石斑魚用餌料進口應行遵守事項」

5月16日施行調降石斑魚用餌料進口關稅， 嘉惠石斑魚養殖業者

文／盧坤宏（漁業署養殖漁業組 訓練師）

石斑魚養殖有以鯖鰔魚類作為餌料使用，而國內雖有捕撈鯖鰔，但近年來漁獲量減少，致供作餌料用之鯖鰔供應量不穩定，必須依賴國外進口補充。因供作石斑魚餌料使用之鯖鰔魚類進口關稅不低，為協助石斑魚產業發展，中華民國全國漁會爰建請政府調降石斑魚用餌料進口關稅，以減輕養殖漁民負擔。

漁業署經評估餌料國內供應狀況，及石斑魚產業需求，函請財政部修正「海關進口稅則」調降石斑魚用餌料進口關稅，業奉 總統101年11月28日公布修正。因此專供石斑魚用餌料，經漁業主管機關證明用途屬實者，進口關稅自目前12~50%調降為6%。而為避免業者以餌料名義大量進口鯖鰔魚類，恐影響國內鯖鰔產業，漁業署訂定「石斑魚用餌料進口應行遵守事項」，據以規範申辦進口餌料業者及登記進口餌料需求之養殖業者資格，以及餌料進口後之追蹤管理制度，規定已於102年5月16日發布施行。

「石斑魚用餌料進口應行遵守事項」
條文共12條，內容重點如下：

一、登記進口餌料需求之養殖業者資格 與登記數量上限

上年度或當年度於養殖漁業放養量申（查）報系統登錄有案之養殖業者，得檢附上年度透過活魚運搬船、報關出口及依農產品市場交易法核准之魚市場等管道出售石斑魚成魚之交易證明文件，向漁業署核准辦理進口餌料之漁民（業）團體登記。

目前已核准辦理進口餌料之漁民（業）團體有彌陀區漁會、永安區漁會、林邊區漁會及臺南市養殖漁業發展協會等4個單位，其彙整漁民需求後向漁業署申請核發進口同意文件，即可依6%優惠關稅自國外進口石斑魚用餌料供登記之漁民投餵石斑魚。

二、受理養殖業者登記需求之漁民 （業）團體

漁民（業）團體需具有進口商資格，並檢附自主管理計畫、存放餌料凍庫資料等文件，向漁業署申請核准。

三、餌料進口後之追蹤管理制度

漁民（業）團體應於餌料通關放行7日內存入其凍庫，並將進口報單證明用聯影本及餌料入庫管理表送漁業署備查，另詳實記錄餌料進出凍庫情形，並於每月7日前向漁業署提報前1月份之餌料庫存管理月報表。

而養殖業者則依作業需要，向漁民（業）團體領取餌料，並於領取及投餵餌料時，逐次填報於石斑魚養殖作業紀錄。


四、其它配套措施

漁業署將邀集專家學者、相關機關或漁業團體等代表，組成「石斑魚用餌料審核小組」，協助辦理區漁會或養殖團體資格審查、稽查事務、及於國內生產之鯖鰺因進口餌料而有產銷失衡之虞時，研擬調整申請進口數量，或暫停核發進口同意文件等事宜。

依本事項規定以優惠關稅進口之石斑魚用餌料，僅限由原登記之養殖業者投餵石斑魚用，但於天災或石斑魚疾病導致無法自用之餌料，得於取得漁業署同意後，移轉給其他具登記餌料需求資格之養殖業者。

協助石斑魚養殖產業，並兼顧鯖鰺產業

調降進口石斑魚用餌料可有效協助石斑魚產業降低生產成本，而為避免衝擊國內鯖鰺產業，將要求核准進口之石斑魚用餌料僅能由符合資格之養殖業者依規定用途使用，並藉由要求漁民（業）團體填寫凍庫庫存數量管理表單，及要求養殖業者填寫餌料領用及投餵記錄，避免進口餌料非法移轉或流作他用。

另經評估國內鯖鰺漁業如有受進口餌料影響之疑慮時，漁業署可及時暫停核准進口。


100萬元獎勵水產畢業生上漁船服務 報名日期至8月15日止

文／賴筱雯（漁業署企劃組 技士）

漁業署每年獎勵6名水產海事院校畢業生投入遠洋漁業服務，工作每滿1年即可申請100萬元獎勵金，可連續請領3年，名額有限，有意報名者請從速。

獎勵對象：

- （一）水產海事院校漁業、航海、輪機、電訊等相關科系畢業。
- （二）公私立高級職業學校以上輪機、機械、電機、電工等科系畢業。
- （三）海軍士官學校以上輪機科畢業。
- （四）公共職訓中心訓練結業，領有冷凍空調裝修、車床工、鉗工丙級以上技術士檢定合格證書者。

漁業署網站（<http://www.fa.gov.tw/>）可下載報名表，或撥打專線（02）3343-6010洽詢。

用人工集魚器捕魚，好或壞？

文／張水鍇（國立中山大學海洋事務研究所）

被圈圍於圍網內的漁獲物，大部分為正鰹，也有部分混獲魚種。（圖／Jeff Muir攝、ISSF 提供）

圍網船使用人工集魚器（Fish Aggregating Devices, FADs）捕魚，在全球已招致許多批評，認為FADs對鮪魚資源

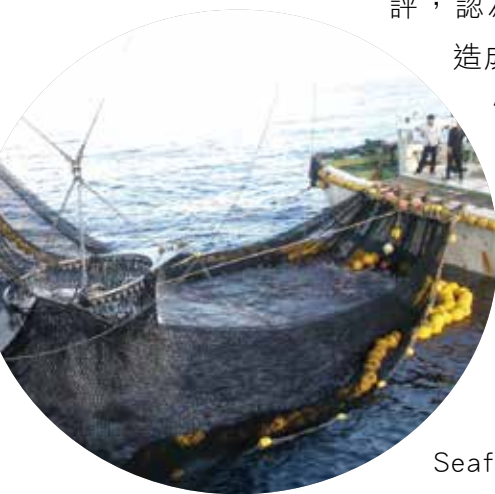
造成衝擊，對生物多樣性也有潛在威脅，

特別是會混獲到不少鯊魚和其他海洋生物。但真是如此嗎？國際水產品永續基金會（ISSF, International

Seafood Sustainability

Foundation）最近與頂尖科學家在一份漁業領域排名第一的國際學術期刊Fish and Fisheries發表了一篇經多人審查過的研究報告，說明實況可能不是這樣。本文摘要他們的重點，提供管理單位及業者參考。

他們發表的報告中文譯名為：「使用FAD捕魚是好或壞？使用漂浮式FAD對遠洋海洋生態系的真正衝擊是什麼？」在報告中他們提出一些有用且有別以往的發現，對前述的爭論提供一些重要資訊。其中較重要結論是：「首先，他們的分析顯示捕捉FADs周圍的鮪魚幼魚，不必然會導致過漁，儘管他們也發現



圍網起網正以抄網撈出海裡的正鰹，在人工集魚器下，亦有不少黃鰭鮪及大目鮪的幼魚。（圖／張水鍇 提供）



造成混獲物種死亡，ISSF建議利用細網眼（網目）網子來包纏製作窄圓柱形漂浮物，以防止海龜攀爬纏繞在漂浮物上而導致死亡。（圖／David Itano攝、ISSF 提供）



一個漂浮在西太平洋由結實框架網具組成的人工集魚器，底部（沉水部）是一束網子，網子上纏繞了一尾鯊魚。（圖／Jeff Muir攝、ISSF 提供）

讓FAD漁捕技術更具選擇性地捕撈大型魚，會有助於獲得較高的鮪魚產量。」此外，他們的研究發現這種漁法對非鮪魚物種的混獲程度，和其他商業漁業相比，差異並不大，或甚至更低。因此他們主張，如果某些混獲問題能解決，而且FAD漁業能被合適監控和管理，這種作業方式可能是最具環保責任（environmental responsible）的漁法的一種。

這篇報告的研究聚焦在FADs對以下三方面的衝擊：對鮪魚、對非目標魚種及對整個生態系統。

首先，圍網漁業不是唯一捕撈熱帶鮪類的漁業，其他還有鮪釣、一支釣等漁業在捕撈。在西太平洋和東太平洋，利用漂浮物（含FAD）捕抓到的鮪魚約占50%鮪魚總產量，相對地在印度洋和大西洋則各占了接近25%的產量。而以全球來看，40%的熱帶鮪魚產量來自利用漂浮物的圍網漁業，而在這40%中，正鰹占了75%，其次是黃鰭鮪占16%，而大目鮪則僅占9%。他們的研究發現，從漂浮物捕撈所得的漁獲數量與該漁業資源是否已被過漁或正經歷過漁，這兩者之間並沒有明顯的關係存在（也就是不一定圍網FAD漁獲量高就代表會對該資源造

成過漁）；這個結果和2011年的一個研討會的結論一致，那個研討會特別是為探討過去10年全部漁業對幼魚造成的漁業壓力（漁業死亡）是否大於成魚，及對鮪魚資源狀況影響，其結論竟然發現沒有一個幼魚正承受相對大漁業壓力的鮪魚資源，有出現親魚資源過低的現象。因此這份報告推論，用FAD捕撈稚魚不一定會導致過漁；並且強調捕撈一個漁業資源的各種組成成份，包括成魚或稚魚，都會造成資源量的下降；捕撈太多稚魚，或太多成魚，或者二者都捕撈過多，就會導致過漁現象。

第二，除了鮪魚資源的永續議題之外，商業漁業業者面臨最緊迫的議題就是如何管理及降低非目標物種的混獲量。他們的研究結果也針對一個長期以來被嚴重關切的議題：圍網漁業的鯊魚混獲，提出看法。根據他們的研究發現，三大洋圍網漁業所混獲的鯊魚比例相當低，大概在每千噸鮪魚混獲0.3~6.0噸鯊魚之間，其中平滑白眼鯊（silky sharks）占鯊魚混獲的90%，剩下的10%幾乎都是污斑白眼鯊（oceanic whitetip sharks）；和其他漁業（如遠洋延繩釣漁業）相較之下，圍網漁業的鯊魚混獲率相對的低，這可能會讓許多人感到驚訝。



一尾被印度洋一個人工集魚器底部（沉水部）糾結網片所纏繞致死的鯊魚。（圖／ISSF 提供）

他們也發現混獲率在不同洋區間有相當大的差異，特別在比較素群（free swimming school）和流木群（或隨附群，schools associated with floating objects）之間的鯊魚混獲量時，洋區間的差異更明顯。舉例來說，在西太平洋和東太平洋這兩種作業方式的鯊魚混獲率相當近似（素群組和流木群組鯊魚混獲率分別為西太平洋，每千噸鮪魚中混獲0.9噸和1.1噸鯊魚，東太平洋每千噸鮪魚中混獲1.4噸和1.9噸鯊魚）；然而在印度洋和大西洋，這兩種方式的差異就很大（素群組和流木群組，鯊魚混獲率分別為：印度洋每千噸鮪魚混獲0.3噸和6.0噸鯊魚，大西洋每千噸鮪魚混獲0.3噸和1.8噸鯊魚）。針對這個，他們強烈相信研究這些脆弱的混獲物種是各洋區組織下一步優先要作的。



一艘正在西太平洋下網的大型圍網船。（圖／David Itano攝、ISSF 提供）



一種可替代傳統寬形人工集魚器，其表面（浮水部）為窄圓柱形，可降低海洋生物的致死率。（照片由David Itano攝，ISSF 提供）

一尾鯊魚悠游於下部使用繩索且未糾結的一個人工集魚器下（下部繩索若糾纏打結易造成鯊魚的纏繞死亡）。（照片由Fabien Forget攝，ISSF 提供）



最後，他們的研究也考慮到使用FADs對棲地帶來的影響，以及可能在生態上會產生的後果。FADs現在成為海表面棲地主要的一種新組成分子，在許多已出版的科學研究中，對FADs的行為面向或生態面向的影響，一直都有著許多相互衝突的解釋。目前仍很少有具體結論，且亦無證據證明FADs是一種生態陷阱。因此有關浮木和FADs的角色在鮪魚生態的角色，仍非常需要再擴充資料庫及進一步的研究。

在完整回顧FADs對鮪魚族群和生態系統存活活力已知和未知的影響之後，報告中坦白表示需要進一步研究的地方還很多。鮪魚區域性漁業管理組織（RFMOs）首先就應儘快蒐集有關FADs使用的精確資料，現在各組織都相當缺乏可信的數據，因此這項工作更顯重要；作者的協會（ISSF）已鼓勵船隻直接提供可信資料給相關區域性管理組織的科學單位，來支持這

項工作。他們也在發展讓ISSF會員使用的電子化FAD日誌，也鼓勵區域性管理組織支持和推動這項發展；電子化FAD日誌將使有關FADs的資料更加完整—包括佈署多少FAD、在那些地方佈署、何時被使用，又有多少被回收或者已遺失。ISSF也承諾將呼籲會員漁船完全保留和紀錄所有的混獲，這也有助於改善漁獲資料品質並降低浪費。透過詳細的監控將有助於確實評估FADs之效果，以及管理的努力將如何影響之。

他們的研究結論是FADs不完全是壞的，儘管這些漂流物的確需要科學和漁業社群的額外關注。若能合適的使用，FADs其實可以降低燃料成本和碳足跡，而不會危害生態系統或是目標物種的生存。不過，就像所有的漁撈方法一樣，FADs需要有合適的監督和管理。🐟



吃苦當作吃補！ 無魚、蝦嘛好！

文、攝影／黃郁清

「季津蝦苗」在東石無人不曉。

來到漁村談到養蝦，大家都會懷念那些年臺灣養蝦王國的日子，只要把蝦苗放到魚塭，就等著豐收賣錢。幾番風雨，物換星移30年過後，陳俊旭返鄉從事水產養殖，台灣鯛是他的入門，現在則是養殖俗稱「黑殼仔」的白蝦苗，10年過後，漁業推廣月刊貼近採訪這位漁業生力軍，談他所經歷的八八風災，及對漁業政策的期待。

在嘉義東石鄉的這個小漁村裡，望眼所及到處都是「塭仔」，村子也如所見稱為塭仔村，這果然和在與陳俊旭大哥聯繫時說得一樣，在成片魚塭當中，非常難辨是他家的確切方位。

在陳大哥的帶領下，我們終於到了塭仔村村長的家，在他黝黑的皮膚下，有種海邊男兒

的豪爽，說話聲如雷般響亮，但笑聲又讓人倍感親切。

民國65年出生的陳俊旭，在國中畢業後，便離開家鄉到臺中去就讀高中，完成高中學業就直接去當兵，退伍時曾想回家鄉找工作，卻被當時在中北部經營廚具代工廠的叔叔留下，開始在工廠裡學製作技術，之後還被外派至大陸擔任當地代工廠的產線管理及技術指導。

後來，考量父親年邁，卻又熱心鄰里當上了村長，服務鄉里、魚塢工作兩頭忙，身體恐怕不堪負荷，幾經思索下，陳俊旭毅然決然在10年前回家鄉幫忙，剛開始，對於養殖毫無經驗，再加上生活作息的差異，必須常在凌晨2、3點就得前往魚塢工作，一直到天亮出貨完畢才能休息。陳俊旭苦笑著搖頭說：「這是一開始最不適應的部分，天色明亮睡不著，真的很累。」但是在經驗與技術的傳承上，多虧父親及大哥的從旁指導，讓他很快就能進入狀況，邊做邊學了一陣子之後，大哥把一部分的魚塢劃分出來，交給陳俊旭一手打理，使他能發揮從前所學的產線管理經驗。

當時魚塢裡飼養的台灣鯛，大部分都外銷至日本、韓國，他將魚塢劃分出幾個區域，並算好鯛魚成長的時間，為維持每一季的穩定產量，不讓產量過多來影響到販售的價格，每年平均都能有30萬台斤的產量，除了用心照顧之外，塢仔村特有的土質與水質，也使他的台灣鯛品質倍受肯定，之後他更加入政府推廣的契作行列，也將這個觀念傳授予附近的養殖漁民們，所以全盛時期，幾乎整個塢仔村的魚塢裡都養著高品質的台灣鯛。

2009年的八八水災，是陳俊旭漸漸投入到蝦苗養殖的轉捩點。塢仔村地勢較為低窪，又緊鄰朴子溪出海口，整個村落泡在水裡整整一個禮拜，陳俊旭說：「當時前2天都拼命搶救漁獲，但到了第3天就放棄在家裡面看電



65年次的陳俊旭，有著爽朗的個性。



陳俊旭非常體貼孝順父母親的辛苦。

視了，因為漁獲怎樣也救不完，只能聽天由命。」他在回憶這段經驗時，雖然是帶著笑容半開玩笑，但卻顯得無奈，漁民、農民都一樣是靠天吃飯，當天災侵襲時，想抵抗也沒辦法，台灣鯛養殖成本頗高，問起那次的災損，陳俊旭只是淡淡說：「別提了，想起來真的難過。」

近幾年因為大陸市場的強力競爭，台灣鯛的市場價格跌落到有史以來的最低點，在不堪負荷成本下，便隔出幾塊魚塢開始研究



陳媽媽很為兒子感到驕傲。



魚塢裡撈起的白蝦苗，每隻不到0.5公分，抵抗力相當脆弱。

養殖蝦苗，他說：「還是得因應市場上的需求去做些變化，如果只是一昧堅持原有養殖魚類，只會在原地踏步。」養殖白蝦的蝦苗，是全然沒有碰過的挑戰，因為完全無接觸經驗，只得慢慢地摸索，他積極參與政府輔導的蝦苗養殖課程，並請教了多位學者，之後才開始懂得每一成長階段的蝦苗需要不同的海水鹹度，每長到一定階段時，就要將蝦苗分出來移到海水鹹度不同的塢仔去，蝦苗很脆弱，每次移動時得小心翼翼，有經驗後，已經可以從觀察蝦群的活動力以及吃飼料的狀況變化來判斷蝦苗們的健康狀況，做養殖環境的調整，「蝦子的健康狀況只能從環境去做改變，目前生病了是無藥可醫的，但只要環境調整得宜，大多可以恢復健康。」

在資訊便利的年代，雖為基層工作者，但仍需時時體察市場環境，以隨時因應變化。近年來市場競爭激烈，許多原先屬高經濟價值的養殖魚類已不再有從前榮景，甚至在受到中國大陸的產量優勢影響，淪為低價販售，再加上大量台商西進，技術的交流更使得臺灣養殖的技術優勢蕩然無存，如果還是死守著原本的

觀念，想要薄利多銷，終究會被成本壓力給壓垮，陳俊旭也提到說：「價格好時大家一窩蜂地跟進，產量過剩時，大家一起崩盤，問題也難以有效得到解決。」說到這裡，他顯得有點忿忿不平，現在從事相關產業的，大多還是年紀較長的漁民，他們不懂得市場變化，只會將魚養好，但期望價格與現實無法一致，每次都只能失望而歸，應該多提高產業的技術門檻，控制放養，漁民的收入才能得以改善。

談到未來他對蝦苗養殖的願景時，陳俊旭認為，養殖技術對於臺灣漁民們不是問題，倒是行銷這一塊，只能靠著以往的通路方式銷售，所以盤商往往左右了魚市拍賣價格，他曾試著去上網路行銷課程，上了課卻有如鴨子聽雷，回到家開了電腦也不知道該怎麼使用，所以網路行銷方面，依舊停留在觀望階段，有時候到其他地方去，看到有著一群不同領域的年輕力量在一起為家鄉的產業成長努力，讓他著實羨慕，但是目前村子裡新一代投入者不足，要吸引年輕人回鄉投入，必須要有誘因，補助的確是最快最好的方式，但有效的產業升級的補助，比如網路行銷，架設網站這一塊，不但

可以提升產物形象，更可以進一步營造出品牌形象，提升產業價值，將錢花在刀口上，吸引年輕力量回鄉，各司其職貢獻所學，創造出漁村改善提升的力量。

談到這兒，夕陽也已經西下，站在陳大哥家外的朴子溪堤防上，小漁村的夕陽真的很美，看著看著，聽到陳大嫂跟陳阿嬤的呼喚，他們用酒煮了一盤白蝦，這是剛從塭仔裡撈出來的，肉質真的鮮甜無比，陳俊旭看著我們吃下時驚豔的表情，顯得很開心說：「盡量吃，全部吃完，你們一定沒吃過這麼好吃的蝦！」養殖出所有人都能吃得健康的漁獲，是陳大哥的期待，相信在政府與漁民們的合作下，未來一定能將此一願景實踐。🐟



陳俊旭養殖的白蝦，用酒燙一下就非常鮮甜味美。



朴子溪堤防的夕陽，生態環境相當好。

位於朴子溪出海口的塭仔村。



市場天王

引領風騷

文／呂以參
攝影／陳吉鵬



陳總經理有著一千零一夜都聊不完的工作歷程。

出生在青島的陳清華先生，還在襁褓中就隨著父母到了臺灣，雖然人家都說「山東大老粗」，但我看來他卻有著反之的細膩，除了帶有山東人的率直個性外，最特別的際遇是26歲時參加臺北農產運銷公司（前身臺灣區果菜運銷股份有限公司）所委託「青輔會」的考試，通過後即由基層的辦事員做起，因能力倍受肯定而獲得迭次拔擢升任至副總經理，前前後後共32年，他笑說當時的自己曾被戲稱「芋頭、蕃薯」都搞不清楚，於6年前調任於臺北漁產運銷公司擔任總經理一職。果菜市場也好，魚

市場也好，奉獻了一生的精華在萬華地區及松山機場旁的市場，一待就是近40年，對於這裡環境的點點滴滴，他有一千零一夜都說不完的故事，一個以「外省仔」的角色在這個充滿濃厚人情味的所在、融合自在；讓自己擁有這個市場舞台，對他而言有如飛龍在天，樂此不疲、意猶未盡。

淡江大學國貿學系畢業，接著服預官役退伍後，選擇了當時最流行的貿易公司，「提著零零七手提箱」的上班族，不到1年的時間即結束這份工作，參加臺北農產公司的考試，



與大夥以茶代酒，在市場裡交心。



幸福的介紹自己擁有一位藝術家太太。

投入了兒女口中的「賣水果」、「賣菜」行業，我請教他「這樣的轉換是否有很大的差別？」他說：「一開始這樣的文化他還真不習慣，也曾鬧出一個笑話，時常下了班，大夥在市場裡找喝酒，他忙拒絕一急國語加台語就說成「不拎、不拎」（台語不喝的意思），反倒成了現在人口中常說的「亮晶晶」。人之相交、貴在交心，農業、漁業的從業人員都很單純，人與人相處就一個「誠」字。」農、漁業不像一般的產業有週休和颱風假，他印象最深刻是在921大地震時，當大家慌亂的忙著只顧整理自家，他卻在驚醒過後急忙開著車往市場狂奔，那是他的工作也是責任，愈近市場愈見一片光明，在全面停電黑鴉鴉的城市裡顯得特別明亮，說到這裡，他心一悸動眼眶泛紅，農漁業的夥伴們抱著平常心的在市場裡工作，他心裡頭明白，市場裡有的不只是果菜、魚味，更有著厚實的人情味。年輕時曾經對於工作是個不適應的上班族，不敢隨便辭職，笑稱自己騎馬找馬，然而現在的時代，許多人連驢都不想騎。他呼籲現在的年輕人，必須用「誠」字去交心，用心去創造工作的自我價值，想當一

個8分水準的大學生還是當個80分水平的高中生，全憑自己決定，羅馬不是一天造成的，但前提是要有打造羅馬的決心。我笑著問總經理要退休了，心裡會不會捨不得？他很認真的看著我回答：「當然有一點，但來是偶然，走是必然！」我想，在他的內心深處裡，應該不是只有「一點」。

除了事業的創新之舉外，陳總經理更有一個幸福的家庭，擁有一位藝術家的太太，及兒女都是臺灣大學的高材生，「呵呵」他笑著說：「會再度下決心就學，於50歲時考入臺灣大學農業經濟研究所唸碩士，更是要拜兒女所賜」，他說：「以前參加學校的母姐會，上台自我介紹完，所有家長及老師都用異樣眼光問我在哪裡賣水果、賣菜。」他不在乎的說：「只要對社會有意義，工作職位、身分、成就之高低也就都不那麼重要了，也藉由這樣的機會教育孩子。」我深深的感受到這位以「誠」字打天下的陳總經理，把對家的用心相同放在自己的工作崗位上，讓臺灣這個大家所謂的一般市場，增添了新的色彩。🐟

海洋臺灣 魚事知多少

文／呂苡岑 攝影／陳吉鵬



總經理從不缺席在假日與同事共同打拚。

擔任臺北魚市場總經理近7年，導入魚市場行銷與了解顧客消費行為趨勢，一直是陳總經理努力的目標，透過臺北魚市的改變，我們看到了魚市場可以像誠品一樣有氛圍，有身份證的魚可以這麼賣，海鮮可以站著吃，這個創意是改變臺北市賣魚的一個亮點，對消費者來說，如何在不同的魚市場「吃魚健康、健康吃魚」是很重要的，本刊特別邀請到即將退休的陳清華總經理，與讀者一起分享他的魚市場行銷學與選魚、吃魚的秘訣。

城市中的魚市場奇蹟

1加1必需大於2，一直是行銷的不二法則，首先要有轉型的構思及市場的觀察度，光是這

個還不夠，同時要能夠有分析的實際數據，管理者必須讓數字會說話，陳總經理除了本身唸國貿系、農經所之外，消費地市場的扎實歷練更擁有敏銳的觀察力，無論是在工作上、同事的專長能力或是市場整體的消費性，這些細節每天不停的在他腦海裡打轉。看見江醫師魚舖時，他有信心可以和同事們經營地更好，進而創造魚市、店家、消費者的三贏奇蹟。

陳總經理說：「民國64年初入臺北農產運銷公司前身臺灣區果菜運銷公司服務時，他主辦農產品外銷業務，積極開拓國外市場，出口業績一年即突破20萬美元，同時間也取得了進口商資格，躬逢其盛趕上了政府開放美國蘋果自由進口業務。接著配合政府政策，積極推動拍賣



各種鮮魚在這裡都買的到。

電腦化，讓交易更迅速而發揮更大集散功能，也推廣分級包裝業務，使得業績快速成長且包裝更為精緻環保化。」他強調，除了主張推動與改變之外，「建立品牌」對農漁民的收益更是功不可沒的計畫之一，現在市場顧客族群年輕化、國際化、品質化，交易透明且消費環境和專業的親切服務也是大家所重視的。

運用差異、創造亮點

臺北魚市在陳總經理帶領下，成功轉型後，更是打開了國際的新指標與消費新觀念，雖然陳總經理是位不善使用3C產品的LKK，為了保障魚市水產品質，他的手機在魚市裡多了使用二維條碼認證服務的功能，在店裡巡視時一定要KEY一下。我想許多的「天時、地利、人和」會創造出事業的奇蹟與亮點，由門可羅雀到人潮不斷，這樣的成長需要許多人一起同心合作的力量，這是總經理一直掛在嘴邊的一句話，他也許走在前方

帶領，但這一切，不是他一個人就能創造成就的，談得也許很感性，但經營管理的成功之道其實不難。

吃魚好健康、健康吃好魚

4年前以「老店新開」的模式，重展臺北魚市的新風貌，佳評不斷，總經理不避諱地說，是根據以往經營超市的經驗及江醫師魚舖的氛圍給了他新靈感，不論是在環境內部的乾淨與明亮度、服務品質的提升、文創美學氣氛地增添，都有著很大的成長空間，讓原本不到中午就一片冷清暗淡的市場從此有了另一種新生命力。一直強調「凍魚即是鮮魚」的陳總經理提到，目前國人對海鮮的概念還是需要灌入新的認知，這個觀念是來自於日本捕捉鮪魚的經驗，鮪魚上船後，先將最易腐敗的內臟、魚鰓清出，接著即刻以零下40度以下的低溫急速冷凍處理保持魚貨新鮮，並非大家所想的不新鮮才會冷凍，這稱「急速冷凍處理」。

自從成功打造「有身分證的魚專賣店」後，加上臺灣有豐富的水產資源、捕撈及養殖技術，不但讓漁業迅速發展，而且國人可以從「吃得安全、吃得健康」的方向選擇產品，這些就是鼓勵消費者「吃魚好健康、健康吃好魚」，陳總經理以簡單的口訣教大家吃魚的新觀念。🗣️



假日魚市的拍賣現場。



從社造特性探討農漁村再生之跨域整合

文、圖／黃徵源（中華民國養殖漁業發展協會 執行長）

臺灣美麗海岸線是漁村再生不必花錢營造的空間魔術師。

農村再生工作在行政院農業委員會政策支持下，已有400多個農漁村完成培根訓練四階段課程，這些農漁村在軟硬體建設可獲得政府充裕的經費支持，政府面對複雜的農村再生工作已開始探討如何展開產業發展之跨域整合。

漁村再生具有社區總體營造的特性：

社區總體營造最重要的是社區參與及建立民主化的公民社會，如果在農漁村社區沒有生命共同體的觀念，那麼所建立的社區意識會相當薄弱的，我們必須從社區這個層次，建立起共同的意識。經筆者長期研究，歸納漁村社區總體營造具下列幾個特性：

（一）以人為主

社區總體營造「不只在營造一個社區，實際上是要營造一個新社會，營造一個新文化，

營造一個新的「人」（陳其南，1996）」。因為社區介於個人與國家之間，一方面向下紮根改造個人，另一方面重建國家的遠程目標。

（二）在地性

推動農漁村再生之重點，即希望振興農漁村活化地方，因為世界愈來愈沒有國界，許多地方開始尋找自己的認同和魅力，來與全球其他地方對話。

（三）自主性

社造運動不再是由政府單向思考模式主宰一切，而是強調社區「由下而上」、「社區參與」、「自主決策」等模式，政府亦是社區的參與者角色，不是外來的指導者，特別是地方政府更應採取參與式施政與決策，幫助社區自主提出想法作法，實現社區居民自己當主人以決定大家想要的生活模式。

（四）自發性

社造基本精神是要居民自發性參與公共事務，對地方有認同和歸屬感，大家學習對人的認同轉化為對觀念的認同，不是對於哪幾個人的仰慕，而是一種對鄉土的情與社區的愛，自動自發的投入社區公共事務之營運管理。

（五）文化性

能保存下來的東西就能形成文化，推展漁村再生社區總體營造強調在地文化，這也是全球化趨勢下保存在地文化特色，因為在地文化特色是全球化無法取代的東西。

（六）總體性

社區總體營造運動是一種「社會、文化與產業」的改造工程，涵蓋了政治、經濟、文化、社會等面向，因此吸納各種領域的專業者

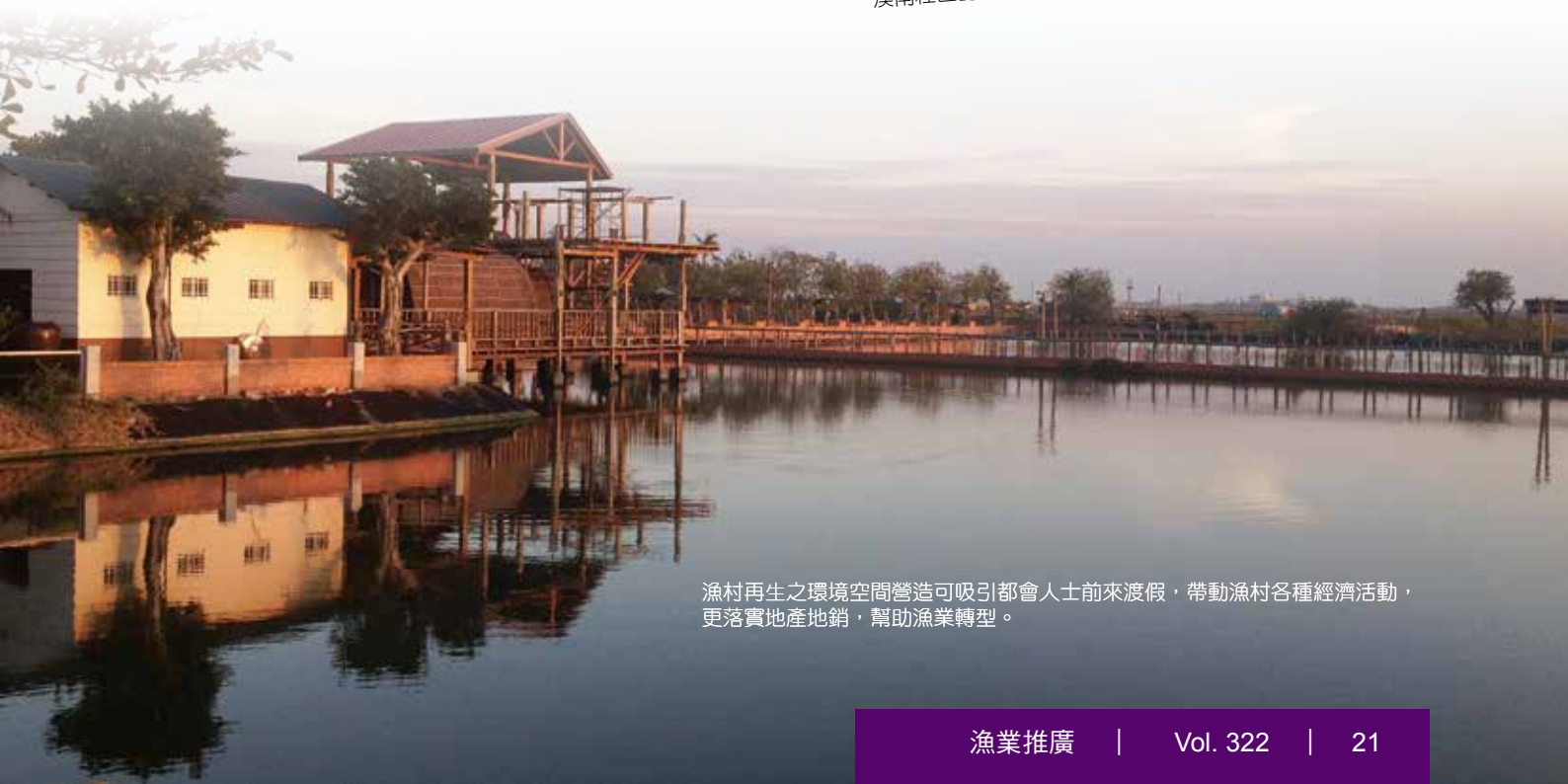
投身其中。多元化的專業背景，整合在「漁村再生」操作原則下，為社區營造的論述與實踐，加入多元化的理論資源與實踐策略，社區總體營造的具體運作，呈現多元化的實踐模式，亦使得社區總體營造運動企圖涵蓋社區日常生活各領域，這也是目前最被重視「農漁村再生之跨域整合觀念」。

（七）持續性

社區事務不是階段性任務，是要長期經營的，因為這一代做得好，仍須下一代的傳



這是臺南七股溪南社區2004年實施漁村建設時，融入地方居民參與的元素，一位耆老黃金魚先生捏一隻鹿仔，意境是希望來到溪南社區的人都能快樂（鹿的諧音），多美好的一個故事啊！



漁村再生之環境空間營造可吸引都會人士前來渡假，帶動漁村各種經濟活動，更落實地產地銷，幫助漁業轉型。



透過漁村再生座談會提出問題與想法，共同解決。



蚵棚在潔淨的七股潟湖海域，是牡蠣生態之旅的最佳素材。

承，這樣一代傳一代，不斷地傳承下去，證明漁村再生之社區總體營造具有明顯的持續性質。

（八）挑戰性

漁村再生推動過程中，必須居民共同參與，過程中需要不斷的溝通協調，如何作有效的溝通是充滿挑戰性。

（九）其他特性

漁村在地特色

每一個漁村或多或少都會有一些獨有的特色，有些是產業、地景、文化資產、歷史、人文等，我們要發掘農漁村獨有特色，才能在農漁村再生中有差異化表現，探討以三漁（漁村、漁業、漁民）及三生（生產、生活、生態）為例，看看漁村有哪些特色。

會令人產生興趣、吸引目光及好奇的事物就是特色，觀察臺澎金馬及各離島擁有豐富的海洋及漁業資源，由海洋及向陸地延伸的範圍有濱海陸地漁村、潮間帶、海岸線風光、魚塭養殖、生物多樣性、鳥類、島嶼生態、海底生態、濱海動植物、人文歷史等豐富的資源。詳細說明如下：

（一）地形地貌自然景觀

臺灣四周環海擁有奇特的海岸地形，如東北角野柳奇石、頭城衝浪沙灘、清水斷崖、恆春南灣、旗津沙灘、七股潟湖、北門沙洲、鰲鼓溼地、外傘頂洲、臺西蚵田、王功潮間帶、高美溼地、白沙屯沙墩、澎湖群島玄武岩、金門戰地工事、馬祖列島、綠島海底溫泉、蘭嶼、小琉球珊瑚裙礁、龜山島溫泉等海岸自然景觀均具有休閒觀光特色與價值。

（二）漁具漁法

臺灣沿近海漁業相當發達，各式各樣的漁船、漁具、漁法等傳統捕撈漁業仍對消費者有很大的吸引力，可以適當地包裝行銷，讓遊客瞭解漁民海上作業情形，如金山地區磺火漁業（蹦火仔）、八斗子燈火漁業、彭佳嶼的籠具漁業、宜蘭鯖鱈圍網、臺東鏢旗魚、七星潭定置網漁業、前鎮秋刀魚和魷魚業、新竹南寮牽罟、澎湖石滬、抱墩等，均是具有悠久歷史的漁業。

（三）漁村宗教信仰

臺灣漁村可看到大大小小的廟，每一間都有一段感人的故事，我們設計活動規劃適時加入地方文化，參觀或導覽各地民俗信仰，如南方澳媽

祖信仰、北門五府千歲、鹿耳門媽祖廟、鄭成功信仰、還有北港朝天宮、白沙屯拱範宮、鹿港天后宮等，都可豐富漁村內涵。

(四) 海水養殖漁業

漁村休閒觀光行程可配合地方特色之養殖漁業，進行體驗與產業認知，增加其豐富度。

(五) 海洋漁業資源

臺灣擁有豐富多樣性的海洋漁業資源，規劃海洋休閒活動，可以納入各地漁業資源的特性及這些產業的故事，如宜蘭鯖魚故事、基隆鎖管故事、高雄秋刀魚、魷魚故事、東港黑鮪魚故事、臺東旗魚故事等。

(六) 漁村生活

漁村是漁民生活作息的地方，融合著生活文化的縮影，如漁村的特色建築如金門閩式建築、馬祖閩北建築、基隆八斗子漁村、宜蘭龜山島漁村、南方澳漁村、以及產業的生根成長如花蓮壽豐黃金蜆故鄉、臺東成功旗魚故鄉、屏東東港黑鮪魚故鄉、臺南虱目魚的故鄉、東石蚵的故鄉等均是很多人樂意尋根探訪的地方。

(七) 人文歷史

凡走過必留痕跡，漁村經過歲月的薰陶，蘊藏著豐富的庶民文化，這些先民胼手胝足的故事，正是我們發展休閒觀光最重要的文化資產，像老漁民的捕魚故事、漁港興建的故事、開荒墾地的故事、漁具漁法演變的故事、廟會的故事、魚貨買賣的故事、地方傳說的故鄉，都是地方發展的趣聞。



討論大宗養殖水產品產銷失衡問題，可凝聚產業經營者共識，共同解決問題。

(八) 其他

如海底世界、珊瑚生態、鳥類生態、濱海動植物等均深具休閒觀光開發價值。

結論

本文從社區總體營造特性探討農村再生之產業發展跨域整合，是一件難度頗高的任務，但瞭解其背後深層含意之後，農漁村再生實務的操作，便是社區居民透過農漁村再生培根四階段過程，不斷地討論凝聚共識，再經由公私部門的力量協助解決問題，目前公部門已意識到複雜的漁村再生問題與需求，必須由農政部門中橫跨局處署室等相關單位共同討論與克服，如果涉及層面更廣更複雜者如居民、土地、環境、產業、健康、治安、環保等問題，已經不是單一農政部門可獨立解決時，則需要中央各部會共同研議解決，農漁村再生是現在及未來必須要走的路，過程中不必急但是要走得穩，如此則農漁村再生才會走得更長更遠。



養殖漁業環境適量生態化養殖提高水產品之附加價值。



漁業署的推廣活動，使芳苑漁村的海牛採蚵成為觀光新亮點。

牛車挽運蚵 番挖採蚵樂

漁樂臺灣—彰化海牛採蚵記趣

文、圖／陳彥臻（漁業署漁業廣播電臺節目課）

「耳畔時聞軋軋聲，牛車乘月夜中行；夢迴幾度疑吹角，更有床頭蠅蛭鳴。」這首詩是郁永河在《裨海紀遊》中記載臺灣早期牛車做為交通工具的盛況，描述農漁村社會「牛車挽運百物，月夜車聲不絕」的歷史。

芳苑鄉位於彰化西南角地區，沿海漁業與養殖業盛行，是彰化縣最大的漁鄉，在潮間帶養殖近千公頃的牡蠣，使芳苑保有傳統的漁村風光，最引人入勝的則是牛車穿梭於蚵田，漁

婦揮著手鞭，趕著牛兒將一簍簍牡蠣運向漁家，彷彿走入60年前的漁村場景。這是臺灣僅存的牛車下海載運牡蠣的漁村文化

之美，漁業署為讓更多民眾認識此傳統漁村文化，特別規劃辦理體驗「彰化採蚵樂」活動，讓民眾深入體會海牛採蚵的傳統漁民生活。

臺灣僅存海牛載蚵 漁村珍貴活歷史

彰化縣芳苑鄉的駕牛車到潮間帶採蚵的傳統方式，已成為全世界僅存的漁村文化，因此英國國家廣播公司視為文化資產而前來採訪報導，使這個舊稱「番仔挖」的芳苑漁村已吸引遊客目光。據悉，以牛車採蚵在全盛時期有百台牛車，至今僅存26台，當地文史工作者視為家鄉珍貴的文化資產，「番挖61號西南角文史生態工作室」導覽解說員魏清水說：「在50年代時，有潮間帶的地方就有海牛，我們希望重現過去的農漁村文化，我們是以50%體驗，50%解說的方式，不希望有太多解說干擾遊客



民眾親自體驗採蚵。



解說員向遊客解說海岸生態。



老蚵農駕牛車下海採蚵，形成珍貴的漁村風情。

的體驗活動。而海牛採蚵在全臺灣或全世界只剩下芳苑這個地方有，以我們的地景地貌並不足以成為文化遺產，但可以成為一種文化體驗活動，海牛可以凸顯地方特色，也可以代表所謂『臺灣牛』的精神。」

體驗牛車採蚵生活 走入漁村風情畫

為發展傳統漁村文化與推廣休閒漁業，漁業署於今年度推出「金山蹦火仔」及「芳苑海牛採蚵樂」活動，海牛採蚵樂在6月中辦理5梯次，民眾乘坐牛車或鐵牛車到潮間帶，由解說員進行生態導覽，認識芳苑海域的牡蠣，彰化縣農漁村生態體驗協會的陳明瞭說：「芳苑的蚵仔，是採平吊式養殖，因為受到潮汐漲退潮影響，這裡的蚵仔一天只有兩次可以吃到浮游

生物，體形較小，所以叫『珍珠蚵』，但是吃起來較香Q、甘甜。」，在體驗行程中民眾親自體驗採蚵、洗蚵、剝蚵。解說志工告訴遊客，養蚵漁民必須搶在潮汐退的清晨或向晚，將蚵一串串收割、淘洗後，再由牛車或鐵牛車載運回漁村，漁村家家戶戶就開始剝蚵，這是蚵民的養蚵生活。只是隨著蚵農年事已高，養蚵人口逐漸凋零，但是老蚵農仍堅持駕牛車下海採蚵，形成珍貴的漁村風情。

牛車輪留下的軌跡，像遠去的漁村繁盛的年代，牛隻踩著蹣跚步履走在泥濘蚵田，蚵農趕牛的吆喝聲飛揚在廣闊海岸，構成一幅生動自然的漁村畫像，在工業煙囪裊裊烏煙的彰濱海岸，芳苑漁村現存的牛車採蚵景緻更顯彌足珍貴。🐟

芳苑的蚵仔，是採平吊式養殖，體形較小，叫珍珠蚵。





四健指導員在職教育訓練與會人員留影。

四健指導員在職教育訓練在臺東

文／李明章、陳德泉 攝影／鄭俊哲

為了增強各區漁會四健指導員帶動漁村青少年技藝傳承的能力，中華民國全國漁會依計畫於102年6月20日～21日，在臺東縣農會東遊季溫泉渡假村，舉辦「102年度漁村青少年技藝傳承指導員及義務指導員在職訓練」。由恩物社服推廣協會理事長陳德泉規劃安排課程講授，著重實務經驗的傳遞，以體驗式學習為主、佐以觀摩及解說的方式進行，增強漁會四健指導員之領導能力與技巧，並以宏觀的視野及多元化的角度來經營漁村青少年技藝傳承教

育。總計有各區漁會四健指導員及義務指導員約70人參加，茲將這次訓練的經驗與大家分享。

四健夥伴話四健

臺東縣農會東遊季溫泉渡假村位於知本溫泉區，眺望著清楚的山脈與周邊的綠意及清新的空氣，那種感覺是住在城市的人們無法感受。第一天各區漁會四健指導員及義務指導員，陸續抵達會場報到，夥伴們一碰面



透過團康，各組分享許多寶貴經驗。



小組創意拍照活動。

便打開話匣子，彼此訴說工作近況及心得，有聊不完的話題，感受到漁村四健就像一個大家庭。

始業式，漁業署林宗善科長蒞臨現場致詞，給予四健指導員及義務指導員投入工作的鼓勵與肯定，並為為期兩天的在職教育訓練揭開序幕。

團康活動的隨身法寶

團康遊戲是最佳的破冰活動以及展現團隊合作不可少的活動。透過一連串的團康活動，將各區漁會所有成員分成小組，藉此大家瞭解團隊與其成員之間關係的重要性，體會團隊成員對團隊的強烈歸屬感與共體感。我們透過團康遊戲「潛艇大戰」加深團隊的凝聚力，並體會到一個團隊中每個人扮演的角色都相當重要，有的人出點子，有的人做美工，有的人幫忙，很快的形成一個有組織的團隊，四健團隊的學習真的很重要，這些都是我們指導員及義務指導員必須有的能力與技巧。

舞動漁村新能量－技藝傳承新思維

創新的思維才能為漁村青少年技藝傳承注入活水，課程先透過「創意拍照」活動，提昇團隊成員感官的敏銳度，觀察週遭環

境，擅用地形地物並發揮團隊創新的精神，拍出不一樣的3張有主題的團體照片。活動看似簡單，但在拍照過程中需要集思廣益，還要有創新的思維才能完成。

接著，透過「SWOT」分析四健作業組目前內部的優勢與劣勢、外部的機會與威脅，各組成員無不卯足的馬力、絞盡了腦汁完成任務。更透過各組的分享，期許找出各區漁會未來四健作業組的走向。

漁會參訪與資源保育的體驗

第二天的天氣天公不作美，臺東地區大雨磅礴，早上大夥還是跳上車，到達臺東區漁會參觀由漁會指導員帶領參觀富山漁業資源保護區，解說員話說規劃保護區的過程，讓我們由衷的佩服這些投入自己的時間與精力，讓人們認識海洋生物及環境保護的重要性。其後我們前往新港區漁會，聞到濃濃的漁港味道，有種莫名的親切感，在漁港看到漁船卸下漁獲正進行拍賣，現在漁業資源的減少，心中感到莫名的感慨。

這次在職教育訓練，大家學到了許多寶貴的經驗分享，收穫良多，期盼四健夥伴將這些經驗帶回各漁會四健會帶動漁村青少年，讓漁村四健會更加茁壯且充滿朝氣與希望。



馬總統與嘉賓們，蒞臨烏石漁港遊艇碼頭啟用暨魚貨直銷中心重新開幕儀式。

雙喜臨門— 烏石漁港遊艇碼頭啟用 暨魚貨直銷中心重新開幕

文／李境超（漁業署企劃組 技士） 攝影／游忠霖

喜愛水上活動及從事海洋休閒的民眾有福了！為了慶祝烏石漁港最具指標性「烏石漁港遊艇碼頭」及「烏石漁港魚貨直銷中心」等2項建設完成，農委會漁業署特地於102年6月22日舉辦「烏石漁港遊艇碼頭首泊晚會」，23日更邀請到總統蒞臨「烏石漁港遊艇碼頭啟用暨魚貨直銷中心重新開幕典禮」，與在場民眾一同見證烏石漁港發展多功能海洋休閒產業的成果。

烏石漁港介紹

烏石漁港遊艇碼頭建設是依據 總統「愛臺12建設」政策執行，烏石漁港位於宜蘭縣頭城鎮，是農委會漁業署主管的第一類漁港，港區規模約14公頃、水深4~5公尺，適合船長30~60英呎的遊艇或帆船泊靠，投入2億5千萬元興設的遊艇碼頭啟用後，將促進我國海洋

休閒產業的發展，讓國人更願意親近及了解海洋，享受徜徉海上的樂趣。烏石漁港交通環境便捷，近國道5號高速公路、省道台9線公路及北迴鐵路頭城站。因此每到假日遊客如織，港區內的魚貨直銷中心，每年吸引約70萬人次前往品嚐，登船出海賞鯨豚或登龜山島每年也吸引了約20萬人次，居全國娛樂漁船載客人數之

冠。且周邊鄰近的景點，例如：外澳沙灘及蘭陽博物館等，每年也都有數10萬的觀光旅遊消費人潮。諸多有利條件下，烏石漁港儼然成為東北角最著名的觀光據點，逐漸形成以烏石漁港為中心，群聚現象帶動四周發展出一系列海岸遊憩活動的經濟效益。

烏石漁港遊艇碼頭首泊晚會

6月22日晚上7點參加「烏石漁港遊艇碼頭首泊晚會」的賓客在SEMIFUSA樂團悠揚的弦樂聲中步入會場，浪漫的燈光投射在碼頭泊區內的遊艇上，讓人彷彿置身國外渡假勝地的悠閒氛圍。這次受邀參與活動的遊艇中，總長度100英呎的潔蒂號（Jade）是由國人自行製造，配合晚會將水下燈打開，讓活動會場更顯絢麗而浪漫。看到遊艇不免會讓人聯想到名車，所以這次晚會也特別邀請到包括賓利



潔蒂號（Jade）是由國人自行製造，配合晚會將水下燈打開，讓活動會場更顯絢麗而浪漫。（攝影／湯素瑛）

（Bentley）、奧斯登馬汀（Aston Martin）及瑪莎拉蒂（Maserati）等10台千萬名車到場參與，在遊艇與名車的輝映下，烏石漁港遊艇碼頭的遊客，彷彿置身在休閒精品展場。

晚會典禮由農委會陳保基主委致開幕詞，隨後在主委及多位來賓共同將酒倒入香檳塔中慶祝首泊晚會開始，本次典禮邀請到的貴賓有立法委員陳歐珀、經建會陳建良副主委、外交

烏石漁港遊艇碼頭浪漫的燈光，投射在碼頭泊區內的遊艇上，讓人彷彿置身國外渡假勝地的悠閒氛圍。（攝影／吳楊欽）





圖由左至右宜蘭縣政府陳鑫益秘書長、立法委員陳歐珀、農委會主任委員陳保基、漁業署署長沙志一，共同慶祝首泊晚會成功。
(攝影／湯素瑛)



馬總統蒞臨烏石漁港遊艇碼頭揭牌儀式。



陳主委頒發首泊紀念品，感謝船主們長期對遊艇及帆船活動的支持與參與。(攝影／湯素瑛)



造價達3億元的潔蒂號遊艇，令人大開眼界。(攝影／湯素瑛)

部何登煌司長、海巡署胡意剛局長、宜蘭縣政府陳鑫益秘書長、交通部、頭城鎮公所、頭城區漁會、基隆區漁會等單位代表，許多外國使節也紛紛應邀前來參與，其中亦不乏遊艇產業發展蓬勃的歐洲國家，包括，吉里巴斯共和國IUTA大使、吐瓦魯國TAUPO大使、馬紹爾群島共和國KABUA大使、西班牙商務辦事處BORJA RENGIFO LLORENS代表、奧地利台北辦事處Gotz代表、華沙（波蘭）貿易辦事處BARTUZI代表、南非聯絡辦事處SCHOOBIE代表、馬來西亞友誼及貿易中心YONG TECK SHING代表、駐臺北越南經濟文化辦事處BUI TRONG VAN代表等9國代表。對駕船遠道而來參與盛會的船主，主辦單位亦頒發首泊紀念品，感謝他們長期對遊艇及帆船活動的支持與參與。接著現場氣氛在熱情的國標舞、炫麗多樣的火舞及搖滾high翻天的樂團輪翻上陣表演下，達到當日晚會活動的最高潮。

美輪美奐的烏石漁港及魚貨直銷中心夜色。(攝影／吳楊欽)





漁業署沙署長志一簡報情形。



馬總統聽取頭城鎮長陳秀暖簡報。（攝影／湯素瑛）

烏石漁港遊艇碼頭啟用暨魚貨直銷中心重新開幕典禮

6月23日舉辦「烏石漁港遊艇碼頭啟用暨魚貨直銷中心重新開幕典禮」，很榮幸的邀請到總統蒞臨現場與民眾一同見證烏石漁港發展多功能海洋休閒產業的成果。總統於9點抵達烏石漁港後，先前往烏石漁港北防波堤，視察外澳沙灘民眾休閒活動情形，現場已有許多民眾在海邊衝浪、戲水，還有飛行傘在空中悠閒的翱翔，頭城鎮長陳秀暖介紹頭城鎮外澳沙灘是衝浪、飛行傘的勝地，很受歡迎，希望能發展為「北部的墾丁」，總統笑著回應說願意支持。

接著步行至遊艇碼頭大門處揭牌並於遊艇碼頭聽取漁業署沙志一署長進行「烏石漁港建設」簡報，署長表示將以烏石漁港為中心，發展海洋休閒產業，總統也表示見到數十艘遊艇停泊在碼頭邊，其中更有艘臺灣製造、造價達3億元的遊艇（潔蒂號），令人大開眼界，相信相關產業所創造的產值，定能進一步帶動頭城地區的繁榮發展。

隨後總統到娛樂漁船碼頭為「十大經典魅力漁港—烏石漁港」揭牌，烏石漁港是在101年度漁港選拔中，打敗眾多競爭對手後，獲得「十大經典魅力漁港」的殊榮，而當初該獎項也是由總統於頒獎典禮中親自頒發給頭城區漁會林民讚

理事長，現在由總統揭牌更顯得意義非凡。

「烏石漁港遊艇碼頭啟用暨魚貨直銷中心重新開幕典禮」在10點整由陳保基主委主持，總統表示烏石漁港已不僅是個漁港，更兼具遊憩與觀光功能。還特別提到《臺日漁業協議》將我國漁民作業範圍面積擴大約4,530平方公里的重大成果，解決長達40年的爭議，更達成「主權沒讓步、漁權大進步」之重要成果。接著由總統與農委會陳保基主委、胡興華副主委、交通部陳純敬次長、宜蘭縣林聰賢縣長、宜蘭縣張建榮議長、漁業署沙志一署長、立法委員陳歐珀、全國漁會林啟滄總幹事、頭城區漁會林民讚理事長及遊艇業者代表陳柏觀等人共同進行烏石漁港遊艇碼頭及直銷中心啟用儀式，慶祝烏石漁港邁向海洋休閒的新紀元。

漁業署為加速建設烏石漁港，帶動港區整體發展，已進行港區北新生地之BOT及OT案，希望吸引旅宿餐飲業進駐，促進漁港多元化使用，將烏石漁港的魅力展現出來，喜愛衝浪的民眾可以在當地住宿，隔天凌晨趁天氣轉熱前，拿著衝浪板享受乘風破浪的快感；喜愛戶外活動的民眾可以趁天未亮搭船出海，在海上一睹「龜山朝日」的美景，開始一整天美好的旅遊活動。🌊



行政院江院長宜樺致詞。

前鎮漁港及超低溫冷凍廠簡報



行政院農業委員會
中華民國



漁業署沙署長志一向江院長進行遠洋漁業簡報。

江院長參觀前鎮漁港 並訪視超低溫冷凍廠

文／鍾國南（漁業署公關科 科長）
攝影／施玉惠（漁業署公關科）

行政院江宜樺院長6月8日南下高雄前鎮漁港，視察魷魚船卸魚作業及順億超低溫冷凍廠，中午並與漁業界人士共餐，關切臺灣遠洋漁業發展情形。江院長首先在碼頭聽取漁業署沙志一署長對臺灣遠洋漁業的簡報後，徒步至魷魚運搬船邊瞭解卸貨過程，其後在高雄市副市長李永得、立委林國正、黃昭順、國策顧問蔡定邦、臺灣區魷魚公會理事長謝文榮等陪同下，到順億超低溫冷凍廠聽取簡報，並進入超低溫冷凍室實際體驗零下60度的工作環境。

魷魚及秋刀魚一直是我國最重要的漁獲，臺灣魷釣漁船每年上半年會在西南大西洋捕撈阿根廷魷，入夏之前會回到臺灣卸魚並整補，

下半年度再轉往西北太平洋海域捕撈秋刀魚。江院長在聽取簡報後，很謙虛地表示自己對遠洋漁業較陌生，在其副院長任內就想到高雄了解，卻遲遲沒有機會，當院長知到魷釣及秋刀魚產量位居世界第1及第2位，高興的表示產業界努力的成果有目共睹，這是非常了不起的成就。

在參觀魷魚運搬船卸貨的過程當中，院長也試著拿起鐵鉤，和穩發漁業董事長謝龍隱一起參與搬運作業，將每袋10多公斤的凍魷魚搬到木製棧板上，真正體驗了漁港搬運工人的辛勞。院長也主動登上新進下水的穩發富壹號魷魚船參觀，看看漁工的住宿空間



江院長一行人穿上防寒衣進入零下60度超低溫冷凍庫。



江院長一行人至順億超低溫冷凍廠，聽取簡報並試吃鮪魚生魚片。

及駕駛室，進一步瞭解漁船作業情形。

院長接著步行至港邊的順億超低溫冷凍廠，該廠是漁業署在96年間結合政府與民間資源，以BOT方式興建的超低溫冷凍廠，主要目的是讓漁場捕撈到的鮪魚，從釣上漁船後立即進入超低溫冷凍狀態，接著經海上運輸回港卸貨進入冷凍倉儲，都能維持在零下60度。儲存的漁獲在正確的解凍手續後，魚肉品質與生鮮無異，可供作生魚片食用。由於全部作業流程符合HACCP和ISO22000 規範，並取得CAS認證標章，不但能提供國人高品質的遠洋魚貨，也能調節我國輸日鮪魚的供銷量。

在聽取順億超低溫冷凍廠的簡報過程中，江院長品嚐由超低溫解凍的南方黑鮪生魚片及握壽司，對於超低溫冷凍回臺灣的鮪魚讚不絕

口。為了親自體驗真正的超低溫冷凍環境，江院長與陪同的貴賓先在零下20度左右的預冷室內參觀魚貨處理作業，再換穿防寒夾克進入零下60度的冷凍庫，實際體驗超低溫的儲存空間的強大冷房威力。

江院長中午和鮪魚、魷魚、鰹鮪圍網及漁輪公會代表餐敘，席間國策顧問蔡定邦致詞表達對江揆來關心遠洋漁業的感謝之意，江院長致詞回應也勉勵臺灣遠洋漁業是我國發展的重要利基，從造船、捕魚、製作到產銷通路，完整的生產體系要努力維持，這幾年政府投資超低溫冷凍廠，是政府及民間合作最好的典範，能夠呈現漁業所創造的附加價值，並建構完整之產業價值鏈，希望中央及地方的合作模式繼續發揚光大。漁



江院長參觀魷魚船作業並向船上工作人員打招呼。

屏東縣琉球鄉魚苗標識放流

文／吳建勳（漁業署漁政組 技正） 攝影／湯素瑛（本刊執行編輯）



漁業署陳副署長君如致詞說明魚苗放流之重要性。



陳副署長主持魚苗放流揭網儀式。

政府為增裕漁業資源，3年來在沿岸地區大量放流近4,000萬尾健康優質之魚苗，以彌補天然生產力之不足。

為了增強放流魚苗對於天然海域之適應，並了解放流程效，今年度行政院農業委員會漁業署委託臺灣漁業永續發展協會利用屏東縣琉球鄉大福禁漁區，辦理魚苗標識及中間育成實驗，魚苗先經過了3個多月之蓄養，經初步證明已可適應野外環境後，漁業署會同臺灣漁業永續發展協會於6月14日，將該批魚苗放流活動由漁業署陳君如副署長率領貴賓、琉球國小學童及琉球鄉民進行



臺灣漁業永續發展協會人員對琉球國小學童說明魚苗中間育成，對魚苗放流之好處。

揭網，並由琉球鄉海洋志工隊進行潛水投餌，順利將魚苗帶領至大福外海新家園，臺灣漁業永續發展協會也說明後續效益評估之措施。

首度辦理魚苗中間育成， 利用廢止漁港進行魚苗適應

傳統辦理魚苗增殖放流之方法，大部分採用直接野放魚苗至天然海域，對於初放至天然海域之魚苗而言，環境適應是一大挑戰。



本次放流之魚苗為銀紋笛鯛（10公分以上），背部有黑色塑膠標籤，請漁民朋友協助臺灣漁業永續協會執行回收及效益評估。

為使放流魚苗更能適應野外環境，漁業署委託臺灣漁業永續發展協會，首度利用屏東縣政府公告廢止之漁港，自2月27日起，進行銀紋笛鯛（紅槽）魚苗（10公分以上）之標識及中間育成。

本試驗工作利用網具圍住港口，使該區域成為半封閉型海域，進行標識魚苗之環境適應。透過定時潛水觀察，發現本批經標識之魚苗有主動攝食之行為，而且能與原來生活於港池內之物種共游共存，顯示該批魚苗已能融入當地之天然環境。



陳副署長致贈紀念品予琉球區漁會王理事長，感謝其支援魚苗中間育成管理之辛勞。



陳副署長致贈紀念品予琉球鄉海洋志工隊，感謝其對於琉球海洋保育之傑出表現。



海洋志工隊員潛水帶領魚苗至大福外海新家園。



海洋志工隊員獅子魚大哥（左）與學員分享海洋保育心得。

中間育成模式可推廣至其他海域， 提升放流成效

近年來小琉球地區大力發展觀光事業，為避免大量遊客造成環境生態之破壞，屏東縣政府除依漁業法於去（101）年11月12日將已廢止之大福西漁港公告為大福禁漁區，並於101年7月25日公告「琉球鄉杉福潮間帶水產動植物繁殖保育區」，禁止採捕所有水

產動物及馬尾藻，並配合培訓解說員及管制入場人數之方式，帶領遊客體驗及欣賞小琉球潮間帶生態之美。

為提升漁業資源之保育成效，2009年起，由當地居民自發性組織一非營利團體「琉球海洋志工隊」，該團隊除定期辦理淨灘、清除海底廢棄漁網等工作，對於琉球鄉海域生態環境保育之推廣，頗具助益。

琉球國小之學童投擲飼料，讓潛水人員更容易將魚苗帶離出海。





屏東縣政府農業處吳憲昌科長說明，屏東縣漁業資源管理執行情形。



解說員講解琉球鄉杉福潮間帶保育區之體驗規則。



參訓學員對保育區內之生物充滿興趣。

配合本次放流活動，漁業署於6月13日假大鵬灣國家風景區小琉球管理站，辦理「屏東縣琉球鄉魚苗中間育成暨標識放流研討會」，邀請各地方政府及區漁會分享漁業資源保育之經驗，提升各地區保育工作之成效，並藉由魚苗中間育成場域之觀摩，將此模式推廣至其他縣市，提升增殖放流魚苗之適應性。

捕獲經標識之魚體，請儘速協助通報當地漁會或協會

為建立魚苗放流資訊及進一步評估放流效益，臺灣漁業永續發展協會已印製有關標識魚苗之資料分送各地區漁會，倘有捕獲經標識之魚體，請配合儘速協助通報當地漁會或該協會電話：（02）2469-7868。



銀紋笛鯛（紅槽）

Lutjanus argentimaculatus

棲所生態及地理分佈

適合生長之水溫範圍為20～28℃，最適生長水溫為25～30℃。臺灣各地有礁岩之沙泥地質均有產，以西南海域較多（中華民國水產種苗協會）。

分布於印度—西太平洋熱帶海域，由日本琉球群島～澳洲海域，包括臺灣北部、東北部、西部、南部及澎湖、小琉球、綠島。生活於水深10～120公尺海域，屬廣鹽性魚類，幼魚和稚魚於河口或河川下游活動，成魚後則遷移至近海礁石區棲息，最大體長可達150公分。主要攝食魚類及甲殼類，常見於河口、珊瑚礁、岩礁等海域，最大體長可達120公分。（邵廣昭，臺灣魚類資料庫）

魚苗產期：4～9月

102年度琉球漁村生態旅遊， 產業行銷推廣漁產品品嚐促銷活動

文、圖／周淑美（漁業署漁業廣播電臺 節目課）



琉球漁港碧海藍天，特殊的海島風光，歡迎大家相招來玩。（攝影／湯素瑛）

琉球區漁會於6月9日起連續週末在琉球觀光碼頭旅客服務中心二樓舉辦「102年度琉球漁村生態旅遊產業行銷推廣魚產品品嚐促銷活動」，活動重點為行銷推廣當地的魚特產品包括鬼頭刀魚鬆、魚干，旗魚丸、旗魚鬆、飛魚卵魚丸及各種魚肉香腸及以鬼頭刀魚干及鮪魚肉作餡的魚肉粽等魚特產品並推廣小琉球深度生態旅遊。

「6月9日進行第一場活動時，大家對於魚粽及其他魚產品都讚不絕口。」琉球區漁會蔡

寶興總幹事表示：「為了保障民眾食的安全，每樣魚產品在推出之前，都會先請相關學術及專業單位進行檢驗合格後再上市。」蔡總幹事說：「鬼頭刀肉質肥美魚刺少，適合作魚排、魚鬆及魚丸等。」此次品嚐促銷活動，主要試吃的產品除各類魚鬆、魚丸、魚肉香腸，最特別的還有魚肉粽。不過，魚肉粽因尚未規格化，尚未上市，其它魚產品都可在活動期間魚貨行銷中心購買到。除此之外，漁會也推出相當多旗魚和鮪魚的製品。



琉球區漁會研發之魚丸。



花枝香腸。



油魚子。



魚肉粽、各類魚丸及桑葚汁。



琉球區漁會蔡寶興總幹事、琉球鄉蔡天裕鄉長、漁業署楊先耀研究員分別致詞。

為讓漁業永續經營，琉球目前多採環保漁業作業方式，以延繩釣為主，對於環境衝擊較大的網具類作業方式已不復存在，經過幾年努力保育魚類資源，目前已頗有成效，皮刀魚及鬼頭刀數量也比以往增加。

此次活動6月16日在琉球觀光碼頭旅客服務中心二樓，舉辦開幕典禮，蔡總幹事表示服務中心二樓，係漁會向鄉公所租用，作為魚產行銷中心，方便讓消費者買到新鮮安全的魚產品。

本次活動漁會也推出琉球的生態旅遊，規劃了兩天一夜的套裝行程，並提供生態導覽員帶領解說，介紹琉球的著名景點及其它私房景點，相關事宜民眾可向漁會接洽。

琉球漁港不僅風景秀麗，有著碧海藍天、淳樸熱情的居民、特殊的海島風光，也有鮮美的海鮮，適合大小朋友及親子同遊，歡迎大家相招來玩。🐟



工作人員認真烤各式香腸。



試吃的民眾。



經濟部張部長家祝及農委會陳主任委員保基主持啟動儀式。

2013臺北國際食品展臺灣館一領鮮開幕

文／吳佩珊（財團法人臺灣養殖漁業發展基金會 專員）
攝影／湯素瑛（本刊執行編輯）

2013「臺北國際食品展」自6月26日～29日在南港世貿館盛大展出，「臺北國際食品展」向來是各國買主採購亞洲食品的最佳平臺，行政院農業委員會陳主任委員保基及漁業署沙署長志一也蒞臨食品展，大力推銷國內優質農漁產品，去（101）年農產品總出口值為

50.8億美元，較100年成長8.8%，顯示臺灣農漁產品確實擁有優越的國際競爭力。

本年度臺灣館以「臺灣領鮮」為主題，依農、林、漁、畜及調理食品劃分5大產品區，共80家廠商參展，各區皆有獨立的主題區及別出心裁的設計，極富特色。例如：在臺灣館之



盛洋龍膽石斑，切片切塊包裝，料理好方便。



沙署長於展場為參與廠商府城館一虱目魚女王，加油打氣！

「調理食品區」可以看到迴轉壽司列車，上面陳列一道道利用調理食品可在家簡單料理、加熱即食的美味菜餚；「農產區」是今年參展廠商最多的展區，以田野市集展現臺灣農產品的多元豐饒；「林產區」以樂活森林為主題，呈現臺灣竹炭的多元應用；「漁產區」持續推廣海宴精品，展現臺灣漁產品逐步邁向精品化、具高附加價值的特色；「畜產區」設置最流行的體感遊戲，透過和民眾的互動遊戲，讓大家更了解食用安全的畜禽產品是令人安心的。

近來食品安全廣受消費者關心，臺灣館也強調認驗證機制的必要性，並鼓勵業者申辦符合市場需求之國際及國內外認驗證，藉以提升國內食品安全，並贏得消費者信賴。

此外4天展覽中，主舞臺區規劃超過20場活動及主力產品推介會，並邀請到潘懷宗博士及林秋香老師，分享臺灣的農產食材如何為健康加分，也邀請名廚現場示範，如何在家利用臺灣在地農產食材，料理媲美餐廳的美味佳餚。



主舞台區邀請潘懷宗博士及林秋香老師，分享農產食材如何為健康加分。



漁業署提供500份鹽烤台灣鯛魚片及石斑魚，供民眾嚐鮮。（攝影／龔世豪）

今年臺灣館漁產區分為水產精品形象區及水產精品廠商區，展出以國產水產品為原料，通過CAS、HACCP、GMP、TAP、ISO22000等其中一項驗證為基本條件，嚴格評選出來之「海宴水產精品」。另漁產區形象區，規劃安排7家水產精品參展廠商產品推介及試吃活動，並於展覽最後1日，以臺灣冷凍石斑魚及台灣鯛行銷推廣為主軸，提供500份鹽烤台灣鯛魚片及石斑魚品嚐試吃。在本屆展出品項中，特別推薦急速冷凍、肉質口感具佳的石斑魚各式冷凍產品及通過ASC國際驗證的台灣鯛，展場另有傳統美食烏魚子、創意水產休閒產品、臺灣家魚—虱目魚相關產品、高品質鱸魚、土魷魚、自然野放米薯草蝦等水產品；展現政府引領「海宴水產精品」走向國際舞臺的企圖心，藉以提升臺灣漁業競爭力，為我國優質水產精品創造外銷商機。

台灣鯛協會蔡理事長俊雄專訪及台灣鯛現況與未來趨勢

身為臺灣區冷凍水產工業同業公會和台灣鯛協會理事長蔡俊雄同時擔任臺灣養殖漁業發展基金會董事、CAS臺灣優良農產品發展協會常務董事、外貿協會監事，更於1979年創立允偉興業股份有限公司，專營農產品及水產品的外銷業務。

蔡理事長強調台灣鯛的產銷，面臨全世界日益激烈的競爭，必須結合養殖、用藥、加工、運銷等各階段，從業人員共同朝高品質目標努力及研究與提昇技術，讓好吃又安全台灣鯛的產銷愈來愈好。

蔡理事長建議，政府單位往後可於縣市政府地方養殖協會，安排設立專員輔導各養殖戶，加強落實水質檢測及記錄各類表單，這樣不只可以即時發現魚病問題對症下藥，並可達到自主源頭管理、減低用藥情形之目標。



台灣鯛協會蔡理事長俊雄力推ASC驗證的台灣鯛。



通過ASC國際驗證的各式冷凍台灣鯛產品。

蔡理事長說，目前食品安全是國內消費者注重的指標，他販售的台灣鯛也加入ASC驗證的行列，係為因應國際貿易自由化及各國對水產品品質與衛生安全要求愈趨嚴峻，透過獲得國際認證確保台灣鯛品質，具有市場利基。ASC為國際認可的環保認（驗）證標章，獲ASC驗證之產品，也相對容易獲得相關理念商家的採購，如荷蘭Ahold超市集團、Anova Food LLC（海鮮供應者）、Metro Group（全球零售業銷售額排名第4）、Kroger Co

（美國最大超市連鎖運營商）等均採購相關產品。

漁業署於去（101）年共同輔導南瀛養殖生產協會11戶台灣鯛養殖業者及2家加工廠（允偉興業股份有限公司、保證責任雲林縣口湖類生產合作社），進行垂直整合後，並補助其進行ASC驗證，於本（102）年3月14日獲驗證通過，形成一完整之水產養殖生產及加工鏈整合，同時也意味著將來在市場上可以發現帶有ASC驗證標章的「台灣鯛」，提供消費者可以快捷辨識，來自負責任管理的養殖海鮮新選擇。

而經ASC驗證的台灣鯛，銷售到歐盟與美國等地區大型零售國際市場，顯示產品質達國際水準，具有指標性效果，大大提升台灣鯛在國際上的競爭力。

往後政府將於各大國際食品展協助ASC驗證台灣鯛廠商展售，媒合當地潛在採購商以增加採購額，增加獲ASC驗證之台灣鯛產品國外市場曝光率，推動ASC驗證「台灣鯛」國際市場行銷。



陳主委（右一）、沙署長（左一）、蔡理事長（中）共同推薦ASC認證的台灣鯛。

今年「漁產區」持續推廣海宴精品，展現臺灣漁產品逐步邁向精品化的特色。





漁業署蔡副署長日耀（中）與台灣鯛協會執行長施淵源、理事長蔡俊雄、南瀛養殖生產協會理事長蔡阿玉、養殖基金會執行長陳建佑共同推薦ASC優質台灣鯛。

優質認證台灣鯛產品

安全美味好料理

文／楊子萱（財團法人台灣養殖漁業發展基金會專員）
攝影／湯素瑛（本刊執行編輯）、楊子萱

適逢台灣鯛盛產季，行政院農業委員會漁業署輔導產業團體於6月起連續2週的週休假日，於「臺北希望廣場」辦理台灣鯛行銷推廣活動，現場除有限時特賣及滿額贈送精美保冷袋外，同時每日3場次共2,000名的鹽烤台灣鯛魚片試吃品嚐，民眾反應熱烈，現場販售採有優質認證之台灣鯛產品，安全又美味，也銷售一空。

負責任的國際驗證ASC台灣鯛產品 亮眼登場

在活動現場，也首次向國人介紹經國際驗證之ASC台灣鯛產品，ASC國際標準驗證是品質、環境與社會責任三贏的國際級標章，為眾多養殖水產品驗證標章中屬「高門檻且最新」的驗證基準，在養殖用水、水質、疾病、環境社會和



活動現場排隊試吃民眾。



現場有烤台灣鯛魚片試吃活動，大家都聞香而來。




活動現場有許多ASC驗證台灣鯛產品供民眾選購。

諧、飼料、養殖動物福利及勞動人力7大項都有嚴謹的驗證規範。

漁業署今年輔導11家台灣鯛養殖場及2家加工垂直整合廠取得ASC國際驗證，將來在市場上可以發現貼有ASC驗證標章的台灣鯛，提供認同土地環境與保育永續經營的消費者可以快捷辨識來自負責任管理的養殖海鮮新選擇。

台灣鯛肉質細緻富蛋白質 非常適合年長者及幼兒食用

台灣鯛年產量6~7萬公噸，近6成外銷，主

要提供高檔日式餐廳料理使用，深受歐美日韓等國家消費者喜愛。行政院農業委員會漁業署為鼓勵國人享用優質台灣鯛產品，輔導取得HACCP、ISO22000認證的水產加工廠加工製成魚片並急速保鮮冷凍，在超市或量販通路銷售，提供更便利的購買管道及簡便調理方式。台灣鯛肉質細緻，是補充蛋白質最佳來源，而台灣鯛魚片因為沒有魚刺，非常適合年長者及幼兒食用，通常使用鹽烤或者是乾煎就可以嚐到魚肉原始鮮甜的滋味，這麼美味又好料理的台灣鯛產品，誠摯的推薦給您，錯過實在可惜唷！



深澳漁港 東北角之黃金海岸帶

文、攝影／何立德（臺灣休閒漁業發展協會 秘書長）



遠眺蕃子澳灣。

對於深澳漁港或許大家覺得陌生，但是這漁港位置，其實也就是在遊客登上九份山城遠眺海景時，山腳下第一個突出的山岬「深澳岬」。回憶筆者小時候的記憶，深澳屬沙岸地形，有美麗的沙灘跟瑞濱海水浴場相連接，全村大多以沿近海漁業為主，正統的漁村樸實形態，傳統木造漁船大多停泊於沙灘之外，以手搖櫓船接駁。漁村間每每到了捕撈魴仔魚、小

管的季節，岸邊漁寮內的大灶在清晨間，就已炊煙裊裊升起，呈現漁家鬧熱景致。

目前深澳漁港已擴大修建成大型漁港，港址建於深澳灣左側山岬邊，因該岬旁有座山型酷似紅蕃苜長頭像，故漁村聚落稱為「蕃子澳」。

港區內直銷中心經營海鮮餐廳，黃昏入夜遠眺九份，款款風情，每每讓遊客流連忘返。

北臺灣娛樂漁船的孕育港

深澳港籍漁船大多經營以棒受網，延繩釣及娛樂漁船之休閒漁業為主，深澳漁港應可算是北臺灣娛樂漁船盛行的起源，臺灣海域開放海釣後，深澳漁港曾經造就了娛樂漁船的全盛時期，每每在適合釣魚季節來臨，於此搭船跳登基隆嶼的離岸磯釣、遠征北方三島的專業船釣手、還是遊客輕體驗船釣白帶魚樂趣，或是觀賞東北角沿海地質風光的藍色公路等，都是從深澳漁港開始蔓延開來。



延繩釣及娛樂漁船為主要休閒漁業。

在地漁業限定

深澳漁港漁船以從事燈火漁業為主，作業時間多在夜間，以強光吸引透抽、小卷加以捕撈，多在離岸不遠處作業；其他延繩釣漁業也在沿海作業，均當日往返，棒受網漁業均在夏、秋2季至澎佳嶼、花瓶嶼一帶海域作業，主要漁獲物有小卷、赤鯨、紅目鰱、白帶魚、巴攏、透抽、煙仔虎等。

娛樂漁船的船釣大多以白帶魚、紅甘、透抽、竹莢、鰹魚為主。

特別推薦

海岸的藝術城、水湳洞山城美館

山城美館的發想是一個巧合與偶然，更是幾個藝術工作者意念的延伸。遊賞金瓜石、水湳洞不應只是走馬看花的景點觀光，它可以是一種生活的體驗和人文的分享。

「山城美館」的孕生是黃金山城繁華落盡20年來，重新展現新風貌的開端，更是在地藝術創作者心中的一樁山城喜事……。

山城美館是由1棟3層樓的木造老房子改建的，由幾位藝術家選擇在此脫俗的小山城—水湳洞中駐點展示作品，分享他們隱居自然美境的生活體驗和感動。

水湳洞展演藝廊、漂流「不一鼓」文化

展演藝廊為臺電閒置舊禮堂，早期採挑高式一層樓紅磚建築物，舊禮堂過去為社區居民觀賞表演及進行婚禮等活動之集慶場所。

目前已修建完成，座落於十三層遺址附近的水湳洞聚落內，可遠眺陰陽海，位於水湳洞選鍊廠、廢煙道及黃金瀑布等世界級奇景旁，結合水岸與山景為環境地景的特色。

目前提供定期藝術展覽，包括藝術家聯展、茶席體驗、藝術家創作空間、不一鼓表演練習及表演等。走進結合藝術畫作展示與景點介紹的展演藝廊，一面欣賞藝術家筆下的水金九美景，一面欣賞氣勢磅礴的陰陽海與十三層遺址，讓來訪遊客可享受身心靈的在地文化及藝術薰陶。

展演空間旁的遊客中心，更是精彩。內裝有原創藝術佈置的咖啡空間設計，可享受遠眺海景的視覺享受，遊客中心內還堅持提供各種公平交易的咖啡品嚐喔！

下榻金瓜石山城

一般來說，來金瓜石都是當日往返居多，但是這些年來金瓜石當地產業組織結合黃金博物館園區、特色藝術咖啡館群、各類型鄉村民宿聚落，以及當地採礦、文史探索及攝影等多元體驗活動配套，提供各樣行程選擇，讓遊客有機會可以更深層的認識金瓜石的各樣風情。

近年來觀光局、新北市政府等單位更以國際行銷，打開「水金九」的國際知名度，讓馬新港澳遊客，絡繹不絕，尤其是國際背包客，更是喜愛。



深澳漁港用體驗海釣吸引各地好友來交流。

十三層遺址。



以「自然步道」串接東北角海岸遊程

東北角海岸沿線山海交錯，沿途海岸景觀非常壯麗且多變，每每開車經過，一轉彎就呈現不同的景緻，從深澳漁港往宜蘭前進時，沿途緊臨海岸行走，其間有非常多特色景觀步道可以推薦給大家，讓「登高望海」成為東北角登山步道健行活動最大吸引力，而且隨著四季不同氣候呈現，都可以觀賞到不同的海岸與浪濤風情。

縱橫海岸與漁村間的「海洋小學」

東北角沿線以漁港、漁村為主，近些年來面臨漁村人口外移、少子化的嚴重影響，許多小學皆面臨學生不足、甚至是廢校的危機，所以各學校經營團隊大多苦心經營，將學校漸漸轉型成為海洋主題學校，從就讀學生有機會接受更多海洋相關專長培訓，從導覽解說及海洋運動，甚至以第二外語專長來凸顯學校特色，讓沿線海洋小學無論在校園景觀、海洋環境教育及海洋專長方面，經營績效已成為海洋教育的標竿。



企業活動結合當地鼻頭小學導覽—縱走鼻頭步道。

東北角的地理教室

陰陽海地形

陰陽海現象的起因，與金瓜石的金屬礦有直接關係。陰陽海的黃色，主要是由懸浮在海中的氧化鐵包覆黏土礦物而形成水中黃褐色的懸浮或沉澱物質，就呈現陰陽海現象。

東北角海岸多樣地形

沿線海岸地形主要是海蝕平台及富有小岬小灣的海岸，還有各樣砂岩地形等海岸線上就有非常多樣的畸形怪岩，包含南雅的飛來石、冰淇淋石以及鼻頭角從海上遠眺的軍艦岩等。



東北角地質教室 一福隆沙灘地形。

多元化娛樂 遨遊頭城

文／呂亦恂 攝影／游忠霖



靠港停泊的遊艇「潔蒂號」。

港邊新風貌

功能多元化的烏石漁港，現在因為有了遊艇碼頭與魚貨直銷中心的重新整建，讓港區更加美麗與豐富。魚貨直銷中心內展售的漁產品琳琅滿目，無論是冰鮮、乾製或加工都極為新鮮美味與價廉，吸引眾多遊客慕名而來，馬總統於6月23日在直銷中心開幕當天，買了擁有三代家傳的80年老字號「珍味珍海味肉乾」，肉乾的特別之處，是用了在地的新鮮魚貨所製作而成，經小火慢烤，讓人忍不住一口接一口，店家說：「海味肉乾總共有16種口味，每一種都獨一無二，代表著在地漁業的用心」。烏石漁港之美在於港區的遼闊與整潔，放眼盡



馬總統於魚貨直銷中心選購漁產品。
(攝影／林文吉)

三代家傳老字號海味肉乾。

是青山翠巒與碧海藍天，加上海風迎拂，總是讓人心曠神怡。

走入時光隧道 造訪新文化奧秘

宜蘭頭城，被稱為「開蘭第一城」，在長輩都知道頭城老街旁的水池邊，訴說著200年來頭城的興衰。烏石漁港旁「蘭陽博物館」，館內除了呈現頭城早期繁榮街景、人物氛圍，還有傳統小舟讓遊客感受漁夫的捕魚之樂。館外為烏石礁遺址公園，這裡保有良好的溼地生態，來到這裡不妨多拍些美麗的照片。沿著濱海公路會發現不一樣的龜山島面貌，綿延的海岸線長達28公里，每個角度都隱藏著神秘朦朧



令人印象深刻的外澳遊客服務中心。



大溪漁港。

收藏許多文物史蹟的「蘭陽博物館」。



擁有200年歷史的頭城老街。



迎風翱翔的飛行傘。



陳阿伯有60年的「牽罟」經驗。

之美，尤其是清晨的朝霞，景色迷人，吸引遊客前來拍照欣賞。漁業是龜山島居民世代相傳的產業，早期居民更以特殊漁法「牽罟」（地曳網）維生，最盛時期，有將近百組漁家輪流撈捕作業，這個漁法目前已經瀕臨失傳，僅有少數漁民仍保有這項補魚技術，若想到此親身體驗結合眾人牽罟的力量，發揮同心協力捕魚的難得經驗，可以找一位陳阿伯（0926-177-558）。頭城還有一個「慶典搶孤文化」，每年農曆7月，附近居民集資舉辦搶孤儀式，這項表示對先民的追念和崇敬的儀式，相傳已有200多年歷史。

陸、海、空 新天地

烏石漁港北臨的外澳，這裡有綿延大片的細沙海灘，已成為臺灣北部海邊戲水的新樂園，因此有「北頭城、南墾丁之稱」的美稱，每當夏天，男女老少都愛在這片沙灘上戲水，在這片沙灘上也經常可以看見另類「飛行運動」，喜愛刺激的遊客來到這裡一定不能錯過。飛行傘在空中滑翔，雖然不高不過視野良好，可以清楚的看見海岸線盡收眼底。在外澳遊客服務中心也可以悠閒的點杯咖啡享受海邊的自在風情。北關海潮公園位於接近頭城的路段邊，因經過千萬年冲刷而成的單面山、頭腐岩、小海岬等自然景觀，沿著石板步道前進可看到呈傘狀的榕樹，公園內設有眺望平臺，站在觀海臺上可遠眺外澳等，南望遠可及北關蘭陽平原一帶全景，站在這裡感受驚濤拍岸、氣象萬千，自古有名句「蘭城鎖鑰扼山腰，雪浪飛騰響怒潮」。頭城北邊的大溪漁港，新鮮平價的現撈海鮮，常常在下午1~2點就吸引大批遊客，前來搶購。現場氽燙的小卷也吸引許多老饕到此一解嘴饞之慾，頭城的多元化休閒活動，絕對是你（妳）假日的優質選擇。🐟



絡繹不絕的人潮。



幽靜的梗枋漁港。

北關海潮夜幕。

魚拓藝術生命之旅

文／呂苡岑 攝影／陳吉鵬



老師捐贈社團團體的「金眼鯛」作品。(圖／嚴尚文提供)



老師為我們簡單示範魚拓製作流程。

1955年出生於桃園縣大溪鎮，從小就喜愛文學和繪畫，美術工藝潛修西畫科班出身，嚴尚文老師說：「自幼與魚結下不解之緣，小時候就跟著爸爸學釣魚，家人曾在板橋經營過釣魚場和釣具店，自己也曾在永和開過釣具店。因為釣具店的客戶友人，請託代製魚拓記錄的關係，啟發了拓印的興趣。」

臺灣早期都以紀錄性的方式做魚拓，能參考的只有來自日本的魚拓月曆。熱衷繪畫美術的他，認為本土的魚拓創作，不應該抄襲歐風日雨，必須擁有自己的特色和發展空間，而一頭栽進魚拓藝術的世界裡。

1978年發表個人首次魚拓創作展，1992年更是帶著大大小小作品及自己寫的計畫書跑

遍全省10個縣市立文化中心，策劃「全省魚拓藝術巡迴展」及假日親子研習。嚴老師對藝術的貢獻不遺餘力，訪談過程中，我發現老師的熱情是與生俱來的，不光只是在創作中，他對公益活動更是積極參與，曾擔任中華民國十大傑出青年選拔總幹事，青商會會長及扶輪社社長等職務。

101年10月23日指導基隆監獄「第一期魚拓藝師班」，今年5月才剛結束基隆監獄「第二期魚拓藝師班」培訓結業儀式，7月下旬即將再開辦第三期課程。

為了積極推廣魚拓藝術，老師也正式在基隆、北投、三鶯、樹林四所社區大學推廣魚拓課程。



在基隆監獄「第二期魚拓藝術師班」結業儀式。(圖／嚴尚文 提供)

我對老師的有教無類與毅力充滿好奇，老師說：「第一次接觸更生人他自己也覺得是個特別的經驗，但其實他們和一般學生一樣，對這樣的創作充滿新鮮感與好奇心，不同的是，他們的領悟力很強，自我的想法在創作時都充滿著自信，甚至有1、2位學生的作品讓老師印象非常深刻，也在結訓的同時祝福他們都能經由這樣的學習，開拓另一條人生的路。」老師感性的提到：「失去自由的牢房，並沒有禁錮受刑人的心域與靈魂。」

長期致力於創意設計與推廣教育的嚴尚文老師，在60年代就以美學為基礎，積極推廣臺灣的魚拓藝術，從傳統的墨拓到彩色魚拓，他笑說：「每件作品都是獨一無二的，每條魚的輪廓、身形大小、魚種不同、特殊的尾鰭，都要經過許多的經驗累積，才能將其細膩處表現出來，曾經難得的作品是一幅將近3米多的『黑鮪魚』大物拓印，就算如此，我對創作這條路到目前為止並沒有『滿意』兩個字。」尤其從黑白到彩色魚拓，老師更是把魚兒在水裡悠遊的對話姿態及書法文字融合表現得入木三分，年輕時熱衷釣魚的老師，現在只願意把時間發揮在魚拓的創作和生態攝影記錄，我很好

奇的問老師：「拓完的魚可以吃嗎？」老師說：「早期的拓印原料大都採用墨汁，比較沒有食用安全上的顧慮，現在使用的幾乎都是水溶性化學顏料，拓得過久失鮮或顏料清洗不乾淨的魚，都不建議食用。」

在魚拓的藝術裡，嚴老師已經累積了30多年的經驗，大膽善用各種紙張材料，光是紙張的材質就超過200多種，老師說：「每當看見一條魚就要開始構思要如何呈現，書契文字的運用、魚的上色層次、光影的透視與留白的佈局」，也因此老師不但寫得一手好書法，更愛暢遊於散文韻筆的世界裡，「衣襟半染魚腥氣，拓卷長留天地間」，這句話對老師而言再貼切不過。在老師魚拓的道路上，因為有師母全力支持，才能更加順暢。老師一幅幅作品加上題詞文字的呈現後，發揮出極佳的文學涵養。而師母也是一位藝術工作者，出生於鹿港的她，夫唱婦隨，也曾擔任過青商會與獅子會的會長，與嚴老師更是臺灣青商總會唯一的一對參議員總會議長，擅長用民俗手工藝「繡線花（春仔花）」，創作出金魚、藍雀等作品，兩夫妻在藝術創作裡各自發揮，真是令人大開眼界。



賢伉儷在藝術界裡各自發揮，對公益不遺餘力。



為維護養殖水產品安全

~請依照獸醫師處方箋正確使用動物用藥品~

魚病診治及用藥諮詢單位

	連絡電話	服務時間
— 彰化 — 彰化縣動物防疫所 彰化縣王功水產動物檢驗站	04 - 7620 774 04 - 8931 729	週一至五 08 : 00~17 : 30 週一、三、五 10 : 00~12 : 00
— 雲林 — 雲林縣動植物防疫所 雲林縣台西魚病室	05 - 5523 250 05 - 6984 703	週二、四 08 : 00~17 : 30 週一、三、五 08 : 30~12 : 00
— 嘉義 — 嘉義縣家畜疾病防治所 嘉義縣家畜疾病防治所 / 附設東石檢驗中心 嘉義縣水產動物疾病防治中心	05 - 3620 025 05 - 3734 330 05 - 3427 922	週一至五 08 : 00~17 : 30 週一、三、五 09 : 00~12 : 00 週二、四 09 : 00~12 : 00
— 台南 — 台南市動物防疫保護處忠義辦公室 台南市七股檢驗站水產動物疾病檢驗中心 台南市北門水產動物疾病檢驗中心	06 - 2130 958 06 - 7880 461 轉 228 06 - 7864 793	週一至五 08 : 00~17 : 30 週二 09 : 00~12 : 00 冬季 週一、三 夏季增加 週五 09 : 00~12 : 00
— 高雄 — 高雄市動物防疫所 高雄市永安區水產動物檢驗站 高雄市林園水產動物疾病檢驗站	07 - 7462 368 07 - 6915 512 07 - 7462 368	週一至五 08 : 00~17 : 30 週一至五 09 : 00~12 : 00 週一、三、五 09 : 00~12 : 00
— 屏東 — 屏東縣家畜疾病防治所 屏東縣屏東魚病檢驗站	08 - 7224 109 08 - 8667 089	週一至五 08 : 00~17 : 30 週二、四 09 : 00~14 : 00
— 澎湖 — 澎湖縣家畜疾病防治所	06 - 9212 839	週一至五 08 : 00~17 : 30
— 宜蘭 — 宜蘭縣動植物防疫所	03 - 9602 350	週一至五 08 : 00~17 : 30



行政院農業委員會漁業署 輔導



財團法人台灣養殖漁業發展基金會 執行

| 廣告 |

海天遊蹤



摩洛哥·拉巴特·薩里漁村

文、攝影／黃丁盛

摩洛哥首都拉巴特是非洲的歷史名城之一，始建於12世紀；1912年，法國殖民者從菲斯（Fes）遷都來此，1956年摩洛哥獨立，拉巴特成為首都。城市瀕臨大西洋，座落於西北部的波雷格雷格（Bouregreg）河口，風景十分優美。

拉巴特（Rabat）這個名稱源於阿拉伯語「捆綁」之意。據說昔日拉巴特只是一座小漁村，當時把犯人和俘虜用繩子捆綁後，將他們押到這裡從事苦役，隨著被送來的人越來越多，村子逐漸擴大，而形成一個有著怪異名稱的城市。

如今早已興盛繁榮的拉巴特，仍然可以在波雷格雷格河中見到昔日的漁撈景象，漁船大都來自對岸的薩里（Sale）漁村，這不僅印證歷史傳說，更增添了此地美妙的人文景觀。



薩里（Sale）漁村位於波雷格雷格河畔，終年鷗鳥群聚。



波雷格雷格河中的漁撈景象；背景為拉巴特舊城—歐黛亞（Oudaia）堡壘。

臺灣漁村采風



深澳漁港—白面罩的辛勤

文／高世澤 攝影／林文吉

烈日白巾綴漁村

浪，決定了海的深度
水手，決定了港的厚度
漁婦，決定了魚的鮮度
一面白巾，金色汗水挖鑿的水道
決定了漁家飯桌上的悲喜
夜是屬於漁夫的戰場，日出
烈日下的漁場打點著漁香
打點著一襲襲白巾下
對海洋順命的水手之妻