

我們的海洋・我們的寶藏

漁業推廣

363

漁民與指導員適用
2016年12月出版

FISHERIES EXTENSION

漁業代誌

遠洋漁業條例及相關管理辦法簡介

漁業專題

鯖魚家族 東北季風下的企盼

漁業活動

生鮮水產品 VS 電子商務 產品經營新思維

2016年生鮮水產品電商跨業論壇



行政院農業委員會漁業署

暖暖冬陽 曬曬火燒蝦

文／曾珮瑩 圖／游忠霖

曝曬魚乾是漁村的日常景象，
青鯤鯨的曬蝦乾則堪稱經典。

青山漁港邊的海風透著鮮味，
鐵網上的火燒蝦擺放平整，

村民不時檢查蝦的軟硬程度，
至少兩天的時間不時地翻曬，
簡單卻繁複的過程秉持無比的耐心，
才能享有風味自然全臺唯一的蝦乾。



拍攝地點／青鯤鯨



106年1月20日遠洋漁業新法上路 「從漁場到市場，向非法漁撈說不」

因應
國際趨勢

漁產品
可追溯性

出口業者
管理

稽核

遠洋漁業相關業者定義

▶指從事遠洋漁業漁獲物或漁產品加工、運送、倉儲、買賣、代理銷售或出口之相關業者。

出口業者之管理

- ▶遠洋漁業相關業者從事遠洋漁業漁獲物或漁產品出口者，應建立採購、銷售漁獲物或漁產品行為規範及作業流程，並經主管機關核准，始得為之。
- ▶經主管機關核准從事遠洋漁業漁獲物或漁產品出口之遠洋漁業相關業者，始得申請核發漁獲證明書。

出口業者之罰則

- ▶有下列情形之一，處新臺幣600萬元以上3,000萬元以下罰鍰：
 - 未經核准從事遠洋漁獲出口。
 - 有(1)銷售禁捕魚種(2)規避、妨礙或拒絕稽核之規定(3)偽造、變造、湮滅或隱匿有關違反遠洋漁業條例規定之證據(4)偽造、變造或冒用漁獲證明書，或故意使用經偽造或變造之漁獲證明書銷售漁獲(5)與國際列名IUU漁船或無國籍船舶聯合從事漁撈作業、轉載或補給(6)明知漁獲來源有重大違規行為之一，或為國際列名IUU漁船所捕撈而買賣或加工等**重大違規行為之一**。
- ▶違反採購銷售漁獲物或漁產品之申報、核銷之規定，處新臺幣200萬元以上1,000萬元以下罰鍰。
- ▶有前述重大違規行為之一或違反採購銷售漁獲物或漁產品之申報、核銷之規定，**暫停其出口資格2年以下，或廢止之**。
- ▶3年內重複相同違規情事2次以上，或不同違規情事3次以上，處新臺幣900萬元以上4,500萬元以下罰鍰，並**暫停其出口資格2年以上3年以下，或廢止之**。



行政院農業委員會漁業署

廣告

漁業推廣

FISHERIES EXTENSION

我們的海洋・我們的寶藏

中華民國七十五年十月十五日創刊
中華民國一〇五年十二月十六日出版
中華郵政臺北誌第 489 號 執照登記為雜誌

發行人 / 陳添壽
總編輯 / 繆自昌
編輯委員 / 王正芳、吳信長、林國平、林頂榮、林宗善、
陳華民、陳建佑、黃鴻燕、趙守堯（依姓氏筆畫順序排列）
編輯顧問 / 石聖龍
主編 / 夏光耀
執行編輯 / 王一新、蔡旻宏
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
10070 臺北市中正區和平西路二段 100 號 6 樓
電話 / (02) 2383-5678 #5730・3393-8008 #63

美術設計 / 長榮國際文化事業本部
製版印刷 / 長榮國際印刷廠
電話 / (02) 2500-1153
展售書局 /
〔五南文化廣場〕臺中市中山路 2 號 (04) 2226-0330
〔國家書店松江門市〕臺北市松江路 209 號 1 樓 (02) 2518-0207
〔國家網路書店〕http://www.govbooks.com.tw

月刊電子檔網址：http://www.fa.gov.tw
(路徑：首頁 / 便民服務 / 下載服務 / 統計與出版品 / 出版品 / 漁業推廣月刊)
漁業署政風室電子信箱：ethic@ms1.f.a.gov.tw
漁業署檢舉電話：0800-082-594
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」

零售定價 / 新臺幣 80 元
版權所有・圖文未經同意不得轉載

漁業代誌

- 04 遠洋漁業條例及相關管理辦法簡介
文／高玉瑄

漁業新知

- 06 漫談氣候變遷對漁場變動之影響
文／李明安

漁博見聞

- 10 河口環境與漁業
文／鍾國南
- 14 澎湖的土托鰆漁業現況
文／翁進興、吳龍靜

漁業專題

- 18 鰆魚家族 東北季風下的企盼
文／楊文琳
- 22 凝結的時空 府城安平小旅行
文／彭靜文

推廣天地

- 28 餐飲院校、廚藝業界、養殖職人、新秀廚師
共研臺灣食魚文化
國產水產品食材暨食魚文化推廣講座
文／龔世豪

漁業生力軍

- 30 延繩釣鐵漢船長 扛起父業釣出好成績
文／蔡旻宏

親歷漁境

- 32 臺南市將軍區青鯤鯓漁村
古樸傳統的西南濱海小島
文／黃徽源

漁業活動

- 36 「新鱸研發 漁業永續」臺灣館隆重登場
2016 年臺灣國際漁業展
文／余俊賢
- 40 生鮮水產品 VS 電子商務 產品經營新思維
2016 年生鮮水產品電商跨業論壇
文／陳麗如

- 42 2016 新竹烏魚產業文化節 搶鮮吃辦桌
文／林亞嫻

食魚文化

- 44 暖心開胃的時令鮮香 鰆魚
文／黃之陽

漁業文化

- 46 土托假白腹
文／莊健隆

魚樂玩學堂

- 48 PART 12
驚艷海洋 臺灣經驗
地方漁業轉型驅動休閒漁業多樣性
文／何立德

鱸食美覺

- 52 臺南海鮮美食料理
文／黃徽源

健康食魚

- 54 魚肉與蛋糕的另類結合
文／蕭泉源

繽紛水族

- 56 紅馬面
文／周旭明

封面主題 土魷拍賣 (攝影／游忠霖)

封面裡 漁村風華—暖暖冬陽 曬曬火燒蝦

封底裡 漫遊漁港—安平漁港

封底 海洋印象—穿越鹽份地帶 四草紅樹林綠色隧道



遠洋漁業條例及 相關管理辦法簡介

文／高玉瑄（漁業署）
圖／編輯室

遠洋漁業條例重點內容

我國為世界重要公海捕魚國之一，遠洋漁業平均年產量超過 80 萬公噸，總產值逾新臺幣 430 億元，外銷比例占 70% 以上。因此，農委會在衡諸國際漁業管理趨勢，履行船籍國責任，並兼顧我漁業產業發展之前提下，特研擬訂定《遠洋漁業條例》並配合修正《投資經營非我國籍漁船管理條例》及《漁業法》部分條文，使國內法令與國際打擊非法、未報告及不受規範（illegal, unreported, unregulated, IUU）漁撈活動相接軌。該 3 項法案業經立法院於 105 年 7 月 5 日三讀通過，並經總統於 7 月 20 日公布，自公布後 6 個月施行。

《遠洋漁業條例》所適用水域為公海或



未來對於有重大違規行為之漁船，依噸級別將處高額罰鍰，並搭配收照、廢照及沒入漁獲、漁具、漁船等管理手段。

他國管轄水域；規範對象計有「經營者、從業人」、「我國人（經營者及經營者所僱用從業人以外之一般國人）」、「進入我國港口之非我國籍船舶」、「遠洋漁業相關業者（從事特定漁獲出口之貿易商、加工廠、倉儲廠或代理商）」及「非我國籍船員之仲介機構」等 5 類。

該條例清楚定義重大違規之態樣，並授權明定將國際條約精神與相關國際漁業組織所通過之養護管理措施內國法化。至罰責部分則參考國際規範採行「剝奪不法利得」及「具嚇阻性」之精神，對於有重大違規行為之漁船，依噸級別分別處經營者 100 萬元至 3,000 萬元，處從業人 20 萬元至 600 萬元之高額罰鍰，並搭配收照、廢照及沒入漁獲物、漁具、漁船等管理手段；另對重複違規者，則增訂加重核處機制，原則依第一次違規之罰款核處 1.5 倍罰款。

因《遠洋漁業條例》為《漁業法》之特別法，《漁業法》中有關遠洋漁業之規定需配合修正，故修正部分條文。另為避免我國人以外國籍漁船從事重大違規行為，規避遠洋漁業條例之規範，爰修正《投資經營非我國籍漁船管理條例》，新增重大違規之態樣及處罰，並刪除二條例重複之規定，俾調和二條例之管制規範。



臺灣為世界重要公海捕魚國之一，因此使國內法令與國際打擊非法漁業法令同軌尤為重要。

遠洋漁業條例相關管理辦法重點內容

依據《遠洋漁業條例》之授權，農委會刻正制定各項子法，以明確律定從事遠洋漁業應遵守之行為義務。該等子法預定於明（106）年 1 月 20 日與遠洋漁業條例同日生效施行，包括：

（一）「漁船赴太平洋從事鮪延繩釣或鰹鮪圍網漁業作業管理辦法」、「漁船赴印度洋從事鮪延繩釣漁業作業管理辦法」、「漁船赴大西洋從事鮪延繩釣漁業作業管理辦法」、「南方黑鮪漁撈作業管理辦法」、「魷釣漁船及運搬船作業管理辦法」及「漁船從事捕撈及轉載秋刀魚作業管理辦法」等，主要為各洋區或魚種相關國際漁業組織之養護管理措施與公海作業國際規範，及海上轉載、港內轉載或港口卸魚等從事遠洋漁業應行遵守及注意之事項。

（二）「對外漁業合作管理辦法」，規範參與漁業合作，在他國專屬經濟海域從事漁撈作業所應遵行之事項。

（三）「非我國籍漁船或漁獲物運搬船進入我國港口申請許可及管理辦法」，規範

非我國籍漁船進入我國港口之管理事項，以履行港口國之義務。

（四）「遠洋漁業漁獲物或漁產品出口業者許可及管理辦法」及「遠洋漁業漁獲證明書核發辦法」，將從事遠洋漁業漁獲物或漁產品出口業者納入管理，要求相關業者建立採購、銷售漁獲物或漁產品行為規範及作業流程，並搭配漁獲證明書機制，以健全漁產品之可追溯性。

（五）「境外僱用外國籍船員許可及管理辦法」，規範經營者在境外僱用非我國籍船員之管理責任及經營者與船員雙方權益事項，並將國內居間或代理業務之仲介機構納入管理。

結語

訂定《遠洋漁業條例》、修正公布《投資經營非我國籍漁船管理條例》及《漁業法》部分條文，在我國遠洋漁業管理體制上，是一項重大的變革。農委會後續將依據該等法律及授權制定之各項子法，輔導相關業者確實遵守國際組織所通過的養護管理措施，以促進遠洋漁業永續經營。

漫談氣候變遷對漁場變動之影響

文、圖／李明安（國立臺灣海洋大學環境生物與漁業科學學系教授）

氣候變遷對海洋環境生態與漁業之衝擊，已成為目前產官學界最關心和重視的議題之一。隨著海洋科學、科技及資訊的進步，氣候變遷的徵候及其對海洋生態與漁業的可能衝擊亦逐一被報導。為此，本文乃整理說明近年氣候變遷對海洋環境生態與漁業衝擊之文獻，並以冬季臺灣海峽烏魚漁業為例論述氣候變異對漁場變動之可能影響。

全球氣候變遷的議題大概始於 1980 年代，人類開始注意到氣溫與溫室氣體——二氧化碳排放量的關係，1988 年聯合國環境綱領（UNEP）與世界氣象組織（WMO）更設立了政府間氣候變遷專門委員會（IPCC），並由第一工作分組於 2007 年及 2013 年分別提出第 4 次及第 5 次氣候變遷的有關科學論述，以及氣候變遷各種情境模擬、可能衝擊與因應措施（以下簡稱 IPCC AR4 及 AR5）。一般而言，氣候變遷可包括長期間的氣候趨勢變化與年代際（i.e. 以大約 10 年為單位的變動特性）間的氣候變異及不確定性之短期極端環境改變。在 IPCC AR4 報告中顯示在 2015 年及 2050 年全球溫度將可能分別上升 0.2 ~ 0.7 及 0.7 ~ 2.5°C，海平面高度將分別增加 4 ~ 6cm 及 8 ~ 25cm，且人類若不採取任何抑制排放溫室氣體措施，此一模式預測上升趨勢持續數世紀時，總上升量可達數公尺。

氣候變遷對海洋環境生態與漁業衝擊之議題，除造成的水溫與流系消長及海平面上升與暴潮之發生外：亦會（一）改變海洋生物之分布範圍，暖溫性物種向北及向深海擴大分布水域，冷溫性物種之棲息水域則受到限縮；（二）

改變浮游生物之種類豐度，高緯度水域生產力變高，而低緯度水域生產力變低；（三）湧升流的幅度與強度，持續時間也隨著海陸風強度變動而改變，衝擊到多獲性表層浮魚的分布與豐度；（四）高溫、高鹽水的入侵（俗稱苦潮），低溫、低鹽的入侵（俗稱寒潮）或 ENSO 等極端海象之發生頻率的增加，造成極大之生態浩劫；此外，令人擔心的問題是水溫異常也可能導致生殖季錯亂的現象，再加上食物供應的不足，無多餘的能量孕育下一代，使許多生物紛紛宣告「停產」、「減產」或延緩生殖時間的問題，可謂是牽一髮而動全身。

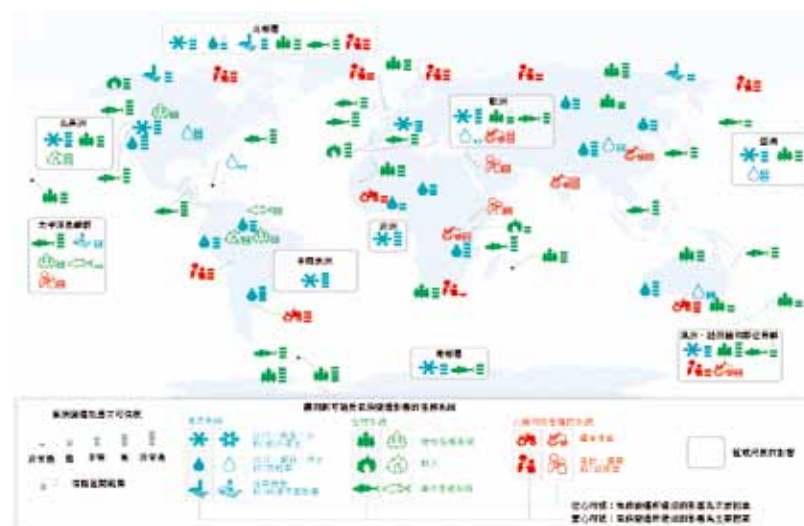


圖 1 氣候變遷在陸地與海洋上對人類與自然系統之衝擊。
（圖片來源：IPCC AR5 WGII, Fig. SPM2）

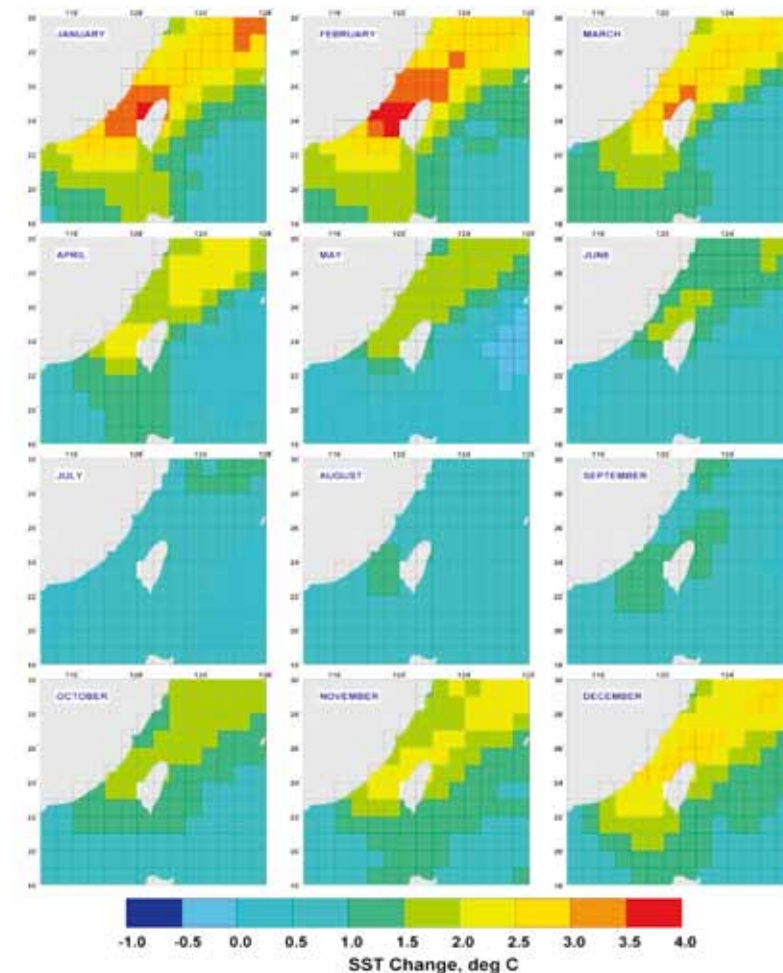


圖 2 1957 ~ 2011 年間臺灣周遭海域 (18°N ~ 30°N, 114°E ~ 128°E) 月別 SST 變異量。（重繪自 Belkin and Lee, 2014）

溫最顯著的區域位在波羅的海（1.35°C），其次為北海（1.31°C），而鄰近臺灣海域之東海海域約增溫幅度 1.22°C，位居第三。筆者以 1957 ~ 2011 年間 HadISST1 資料庫觀察臺灣周遭海域（18°N ~ 30°N, 114°E ~ 128°E）SST 的年際變動，似有隨全球海水暖化趨勢而增溫的現象（圖 2），以季節變動而言，冬季增溫現象較為顯著（0.5°C ~ 4°C），夏季的變異較為緩和（0.5°C ~ 1.5°C）；就空間變異而言，臺灣海峽的增溫特別快速，其次為東海與大陸東岸沿岸海域，南海與呂宋海峽黑潮流域的增溫相對不顯著。進一步觀察臺灣海峽之變動

氣候變遷對海洋生態系統及漁業之衝擊

IPCC AR5 決策者報告（summary for policymaker）指出近數十年的氣候改變已對陸地及海洋的自然生態系統造成不同程度的衝擊與影響（圖 1），以陸地系統而言，報告已證實氣候變遷對極區的冰川、積雪、水資源及森林生態系統與人類糧食安全等有全面性的衝擊，即使是亞洲陸地也發現對冰川、積雪及森林生態等自然系統影響之可信度極高，而引人注目的是海洋生態系統的衝擊似乎是涵蓋所有海域，無一倖免。以水溫而言，全球上層海洋溫度在 1971 至 2010 年間已幾乎被肯定是呈現升溫趨勢。再由 1982 年至 2006 年間全球大洋生態系統表面水溫（SST）的變化趨勢觀之，大洋生態系統增

趨勢（圖 3），50 年間海域年平均增溫變動十分明顯，約增溫 1.6°C ，在時間上大約可區分為三個區間，1957～1980 年間呈現降溫現象，約 $-0.41^{\circ}\text{C}/\text{十年}$ ，1980～1998 年間有顯著的增溫（約 $1.3^{\circ}\text{C}/\text{十年}$ ），而近 10 年來則有略為降溫（約 $-0.67^{\circ}\text{C}/\text{十年}$ ）的現象，雖然此一趨勢與全球海域平均 SST 變動趨勢在近 10 年略為減緩的現象相吻合，但對棲息於海洋環境的魚類與漁業活動影響自然不言可喻，以 IPCC AR4 之 A1B 情境模擬分析全球漁獲量 2060 年對應於 2001～2010 年的變動（圖 4）指出，雖然 2001～2060 年間全球最大漁獲量之變動不到 1%，但在熱帶與高緯度地區的生物資源有明顯改變，特別是印度太平洋區域之生產量在 2051～2060 年時會較 2001～2010 年之水準減產 50% 以上；而極區與北太平洋及北大西洋之生產量水準則會增加 50% 以上。

除了上述全球漁獲量與漁場變動特性外，臺灣周邊水域魚類資源變動被證實與氣候變遷有關者並不多，例如鰻苗加入量之變動，魴仔魚魚種交替，烏魚產卵場及來游量之變動

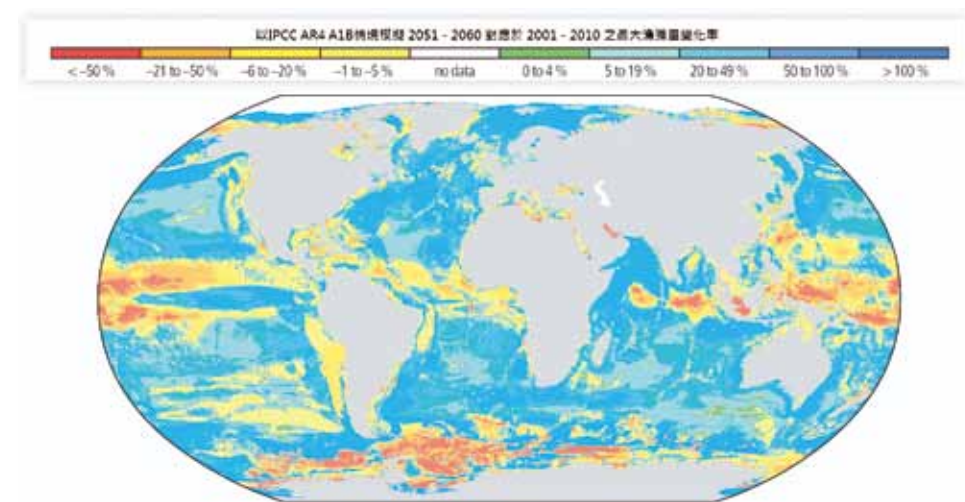


圖 4 以 IPCC AR4 A1B 情境模擬 2051～2060 年對應於 2001～2060 年之全球漁獲量的變化率。（圖片來源：Cheung et al., 2010）

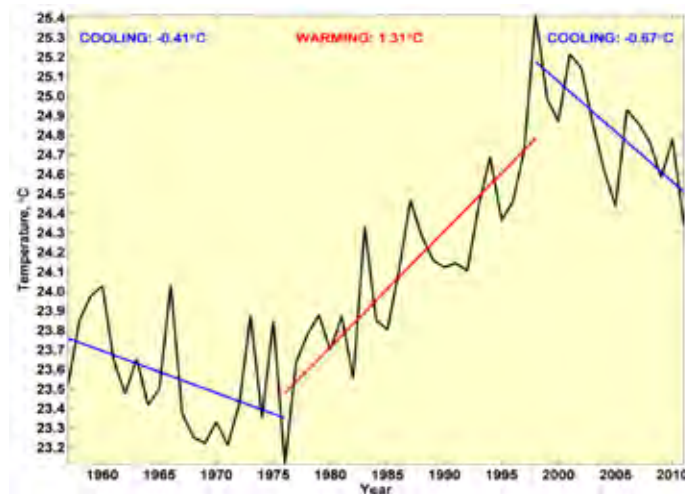


圖 3 臺灣海峽長期年平均 HadISST1 SST 變動趨勢。（Belkin and Lee, 2014）

等均屬之。其中每年在冬至前後 10 天左右產卵洄游的烏魚資源量，因洄游時間很準時，且腹內珍貴烏魚子所帶來豐富的經濟價值就像是沿岸漁民的「年終獎金」一樣，因此烏魚年別漁獲量（i.e. 每年 11 月至次年 2 月漁獲量的總和）受到氣候變遷指標（i.e. PDO）與水溫暖化（圖 5）之震盪起伏現象特別受到關注，例如烏魚年別漁獲量自 1980 年代的 200 餘萬尾

降至 2009 年間的 4 萬 5 千尾，至 2015 年間又增加至 80 餘萬尾，而作業漁場年代際重心逐漸向北推移現象，例如 1978～1987 年作業漁場 85% 以上都集中在 23.5°N 以南，1988～1997 年期間高漁獲開始往 $22.5 \sim 24.5^{\circ}\text{N}$ 集中（圖 6b），

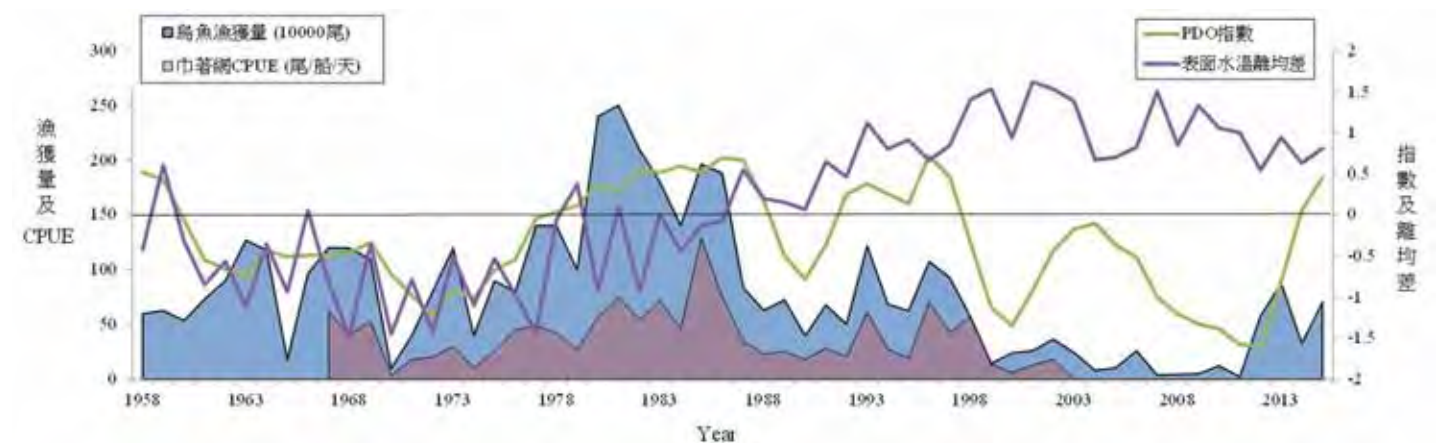


圖 5 1958～2015 年年別烏魚總漁獲量（藍色區域）、巾著網 CPUE（棕色區域）太平洋年代際震盪指數（PDO，綠色線）與雲彰隆起海域表面水溫離均差（紫色線）之時序序列變動。（重繪自 Lan et al., 2014）

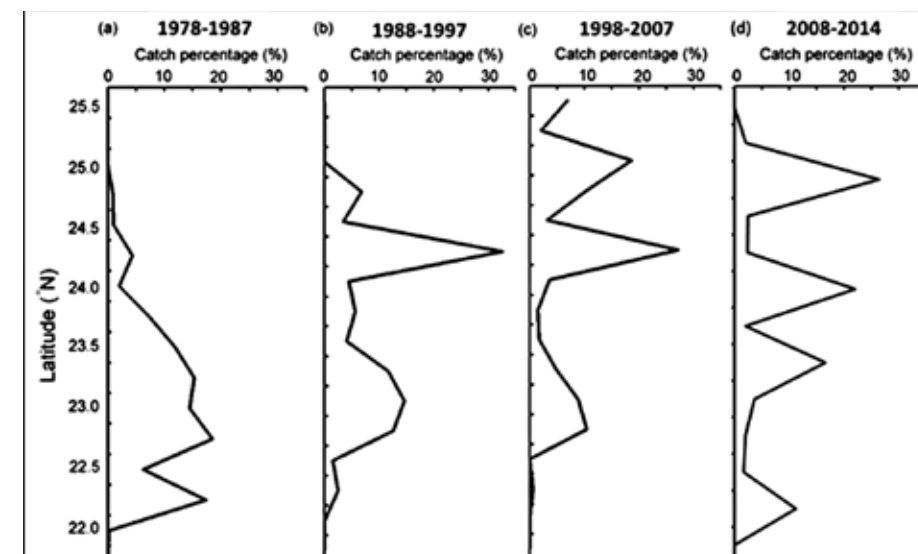


圖 6 臺灣海峽烏魚漁獲百分比與漁獲緯度之變動關係。（重繪自 Lan et al., 2014）

到了 1998～2014 年期間（圖 6c,d），則有 70% 以上的烏魚漁獲集中於臺灣海峽 24°N 以北，讓人印象深刻。

展望與未來

氣候變遷效應確實對陸地及海洋的自然生態系統造成不同程度的衝擊與影響，本文利用文獻與漁會之漁獲資料分析雖可推斷臺灣海峽冬季烏魚漁獲量受到 PDO 效應與水溫暖化影

響，以及漁場年代際北移的現象，唯此一效應並不全然對臺灣周邊水域其他資源均會造成衝擊，因此這些生物資源如何因應與調適之基本生態資料應是吾輩後續需要持續關心與努力之議題，以利我國漁業產官學界面對氣候變遷不確定效應所衍生之漁業衝擊，仍可有效且快速尋求周邊水域生物資源永續利用與發展之因應策略。



河口的漁業資源需要精確、完整和專業的管理。

河口環境與漁業

文、攝影／鍾國南（公共事務管理博士）

屈指一算，上回在雙溪河下竿已經是 30 年前的事了。今夜趁著在龍門露營區紮營過夜的機會，我獨自一人拎著釣竿，背上魚簍，踏著月色走向久違的沙灘。

夜釣的人爲了增加魚兒就餌機率，大多會同時照顧幾根釣竿。抵達釣場後，備餌、上餌、拋竿、架竿、揚竿、再上餌，其實能坐下來「耐心等待」魚訊的時間並不多，除非都沒有魚訊，就像今晚一樣。兩個小時過去了，月明風清，大地靜好，只不過一次魚訊都沒有。心裡納悶著，這裡是從前讓我帶著花身雞魚滿載而歸的地方嗎？

細細回想，當年越來越少從臺北來這裡釣魚，就因爲釣果越來越差，原因很清楚：河口入海處都被一層又一層的漁網攔住，溯河的魚類沒辦法游到上游覓食產卵，降河的魚類沒辦法下海繁殖。一年、兩年、數十年過去了，又怎麼還會有魚呢？

河口對漁業的重要性

河口是河川進入海洋的地方、海淡水交界的區域。河川從海拔較高的集水區匯集了所有的降雨，夾帶著土壤及營養鹽下來，成爲一個營養豐富、混濁度高的水域。充足的營養鹽讓浮游生物密度也高起來，形成許多生物產卵和育苗的良好環境。另外，抵達海岸的河川經過長期的沖積作用之後，寬闊的出口水流變緩，深度變淺，海浪變緩，再加上沼澤、泥灘、紅樹林或蘆葦叢等濕地的掩護，種種條件都讓河口成爲適合小魚成長的良好環境。

對漁業資源而言，河口生態的另外一個重要性，在於河口是許多魚類洄游過程中必須經過的地方。鮭、鱒等溯河性魚類要往上游去產卵，孵化後的幼魚再順流而下，回到海中去成長。在臺灣，我們比較熟悉的鰻魚則是降河洄游的模式：成魚在河川上游長大，成熟之前，往大海出發，進入海中產卵。鰻魚卵在海中孵化之後變態成鰻線，當大批鰻線游到海岸邊和河口等待溯河的季節，也就是我們下海捕鰻線的時候。

其實魚類的洄游模式還不止於此，許多魚

類是洄游到河口區域交配和產卵，或者是進入河川中覓食，所以我們會在河口和河川下游遇見一些海水魚，像是烏魚（鰻）、午仔（馬鮫）、紅槽（銀紋笛鯛）、花身仔（花身雞魚）和湯鯉，甚至某些種類的石斑等。這些能耐受鹽度變化的魚類，比那些溯河或降河的「過客」更常徘徊在河口區域。

從社會經濟的層面來看，就跟世界上許多文明都誕生在大河邊一樣，河口也是捕魚維生的先民們最好的選擇之一。在河口建立漁村的理由，一是淡水水源的需求，二是地勢平坦土地肥沃，三是兼有舟楫之便，最後則是漁產豐富，所以經常在河口找到大小不等的古老漁村。由此可見，河口的地理條件和生態環境，對漁業的建立與發展至關重要，自古皆然。

漁業在河口的脆弱性

對漁業發展而言，河口的優勢是上游帶來的營養鹽，但是河口的脆弱性也就在於承受了全部匯流而來的各種物質，最終可能導致巨大的災難。

細數河川上游可能帶下來的東西，包括農田種植使用的肥料和農藥、畜牧業的糞便、食



河口的汙染和網具可能扼殺了整個魚類族群的生機。



河口層層的網具阻攔了魚類洄游的路徑。

品業和造紙業的高濃度有機廢水、工業的化學物質和重金屬、城鎮都市的民生廢水和垃圾、山坡地及河岸的泥沙礫石、森林的枯木和落葉、工程的廢水和廢土、交通和工廠的油汙和被人類棄置的動物屍體殘骸等。所有這些污染物匯集到了河口，讓河口變成污染最嚴重的環境。

河口的污染物有幾種不同的形態，最嚴重的是重金屬、農藥或化學物質直接毒殺各種生物，但是這種情形不常發生，因為有毒物質累積的總量雖然大，但河口的水量大，稀釋後的濃度相對較低。不過這些毒物也許不足以直接致死，卻能殺死動物的卵和幼生。成年和大型動物雖然較有可能避開受汙染的環境而離開，另尋他處去覓食和繁殖，部分耐受性強的動物雖然能夠留下來，也會在體內累積大量的污染物，造成長期的傷害。

來自民生廢水和農畜產業的有機物則是另一種型態的汙染，剛開始還能經由河流的運搬能力輸往大海，或依賴水體與環境的自淨能力消化轉換，但是累積到一定濃度以上就會改變水質和底質。一旦棲地和水體有機汙染濃度高了，原先喜歡清水的、沙底的動物只好離開，取而代之的是能忍受汙水和泥底環境的動物。汙染更嚴重的時候，又會換成（或保留了）那些更能耐汙染的生物存活下來，但是種類不可能太多，因為越是嚴苛的環境，能適應的生物種類就越少。

不當的漁法則是河口另外一個嚴重的問題：在河口佈下的層層網具如果沒有留下空間讓部分魚類通過，其後果就不是漁業資源的過



要解決河口的汙染問題，必須從跨域治理的概念著手。

度撈捕而已，而是切斷了洄游魚類的生命週期，完全扼殺了族群延續下去的可能。一般漁業的撈捕行為，是拿走魚類族群部分個體，讓剩下的魚類還能繼續繁殖下一代，使族群量再度恢復，才能永續利用。但是截斷繁殖洄游的作法，就是殺雞取卵，幾近徹底地摧毀整個族群，也毀滅了漁撈者自己的未來。

總結來說，對於那些順著漲潮海水進入河口區覓食的魚類而言，高度汙染和滿布陷阱的環境讓它們被迫放棄覓食場所；對於那些來到河口產卵的魚類而言，即使躲過被捕撈的命運，高度汙染的環境最終也會消滅它所有的後

代；而對於那些必須溯河或降河洄游來完成繁殖週期的魚類來說，河口水域遭到重度汙染，或者被網具封鎖，就像是族群滅絕一樣，沒有機會再繁殖下一代。

網開一面 為自己留一片未來

漁業資源在河口區域的脆弱性，讓我們了解到管理上的兩個面向，一是精確、完整執法的必要性，二是跨域治理的重要性。

任何資源管理都需要監督與執法的工具，但我們經常忽略的一件事，就是監督與執法需要高度專業和龐大的能量。河口是多元魚種和多樣漁法作業的地方，需要針對不同的魚種和漁法進行精確的管理。比方說，在各個河口應該容許怎樣的漁法？作業的規範是甚麼？那些魚種需要管制？如何進行監督檢查？怎樣遏止非法行為？這些問題都必須確實釐清、徹底執行，才有可能解決這個問題。

河口的汙染來自整個流域和集水區的山坡、森林、農田、工廠、住家、都市，太多太大的範圍會讓我們誤以為面對這種汙染時只能束手無策，其實「跨域治理」就是解決問題的重要思維。「跨域治理」指的是空間和行政上的整合治理，前者是說應該從整個流域的觀點

來找出改善河口汙染狀況的方法，後者是說要靠政府和民間許多不同單位的協調合作來達成任務，兩種都是跨域治理的重要概念。

期望河口有乾淨的環境，要先在上游的都市和城鎮建立汙水截流系統，要避免農田過度施肥、要輔導工廠和牧場進行汙水處理，要上游山坡地作好水土保持，還要整合區域的開發計畫，所有這些工作的協調和推動，就凸顯了跨域治理的重要性。

海納百川，故能成其大，但是每一條河川進入大海之前的河口區域，卻是漁業發展中最容易被招住的咽喉。汙染可能毀滅整個河口生態，層層網具可能封鎖了生命的出路，因此如果河口沒有妥適的整治和管理，漁業資源的未來就很難樂觀以對。

話說回來，對漁民朋友來說，如果跨域治理的理想目前仍然遙不可及，那麼至少讓我們在河口「網開一面」，也能為自己的未來留下一片天吧？



許多大小河川的河口都布滿了網具，封鎖了魚類的通路。



河口的問題要靠行政上各部門的整合協調來進行跨域治理。



圖 1 澎湖馬公第三漁港卸魚情形。

澎湖的土托鰹漁業現況

文、圖／翁進興、吳龍靜（水產試驗所沿近海資源研究中心）

前言

土托鰹又稱之為鰹魚、康氏馬加鰹（*Scomberomorus commersoni*），分類學上屬鰹科 Scombridae，鰹屬 *Scomberomorus*，臺灣附近海域產之鰹屬魚類計有中華鰹（*S. sinensis*）、闊腹鰹（*S. koreanus*）、白腹鰹（*S. guttatus*）、馬加鰹（*S. niphonius*）及竹

節鰹 *Acanthocybium solandri* 等，其中竹節鰹外觀跟土托鰹類似，又被稱之為土托舅，常被仿冒成土托鰹出售。土托鰹為這一屬魚類當中產量最高，它是一種近海暖水性中上層洄游性魚類，主要棲息於大陸棚區，全世界漁獲量約 50,000 ~ 70,000 公噸，主要分布於印度、西太平洋、非洲東岸、紅海、澳洲、韓國、日本及中國等。每年 9 月入秋以後臺灣附近水域水

溫逐漸下降，土托鰹便開始大量洄游至臺灣海峽附近，持續至隔年 4 月左右，5 月起水溫回升後再往北洄游，其主要漁場在東引島以南至臺灣堆間之臺灣海峽。

土托鰹在臺灣為一種高經濟價值魚種，作業之漁具漁法則有流刺網、曳繩釣、一支釣及延繩釣等。每年入冬後肉質肥美，坊間流傳將它列為美味魚種的第 3 名，尤其接近農曆年時價格高漲，大型魚每尾以萬元計，為西部沿海漁民帶來可觀收益。根據漁業署之漁業年報統計，近年來土托鰹漁獲量約 1,000 餘公噸，主要漁獲海域為新竹、澎湖、及南部海域，其中以澎湖為主，超過一半以上漁獲量來自於此，因此在傳統市場販售之漁獲都打著土托鰹來自澎湖的名號深受消費者喜愛。

雖然土托鰹為重要之經濟魚種，但目前對此魚種相關研究非常缺乏，僅了解其產卵期為 3 ~ 8 月，3 ~ 5 月為產卵高峰，9 月起幾乎未發現成熟卵。相關研究正起步中，希望將來

能有更多研究者的投入，解析本魚種各種生物或生態相關資料，作為日後相關研究者參考及資源利用與管理參考。

作業漁場及漁具漁法

澎湖附近海域主要作業漁場以臺灣堆為主，作業範圍會隨季節改變，其漁獲幾乎在馬公第三漁港進行卸貨及拍賣（圖 1、圖 2）。70 年代，漁具漁法較不發達，作業船隻較小，因此作業海域較近，漁期通常在 3 月左右結束。90 年代後，船隻的大型化，加上科學儀器的發達，作業漁場更遠，主要作業漁期為每年 9 月至隔年 4 月左右。目前澎湖作業船隻約 300 艘，其中以流刺網為主，漁獲量最高，次之為曳繩釣，每年 10 月至隔年 3 月為流刺網及曳繩釣主要作業漁期，3 月後曳繩釣幾乎停止作業，此時僅剩下少部分流刺網及延繩釣船隻持續作業。



圖 2 澎湖馬公第三漁港土托鰹拍賣情形。

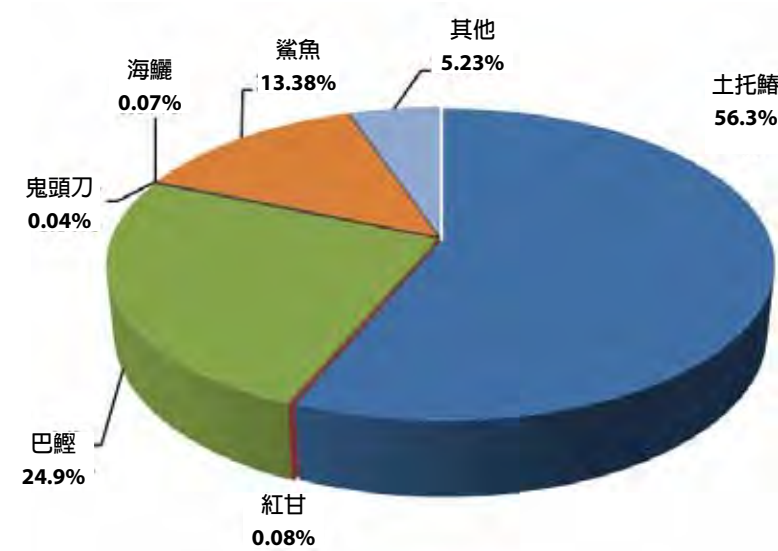


圖 3 土托鰈流刺網主要漁獲組成。

在各種漁法當中，流刺網為夜間作業，曳繩釣白天作業，延繩釣則為清晨及黃昏時段，但滿月時也會於夜間作業。流刺網作業船以 CT-3 為主，網具長達數公里，起網時間長，為確保漁獲鮮度，通常在半夜或更早就開始起網。流刺網作業上，漁獲量多寡與海水透明度有關，在滿月透明度佳的情況下，漁獲狀況通常較差，此時段作業漁船會選擇休漁。曳繩釣作業上大部分使用擬餌魚，由於本魚種有追逐小魚之習性，曳繩釣作業時船速需達到一定速率才能騙取土托鰈上鉤，但使用活餌時則以漂流為主，因而透明度差情況下漁獲不佳。延繩釣作業時通常使用活餌，如鯖、鰱科魚類，但在滿月夜間時則可使用死餌，如鯖、鰱及皮刀魚，由於釣具類漁獲外觀完整，魚價高於流刺網之漁獲。

流刺網作業之漁獲組成

土托鰈流刺網作業中會混獲其它魚種，如中巴鯉 *Euthynnus sffinis*、紅甘鰺 *Seriola dumerili*、海鱺 *Rachycentron canadum*、鬼頭刀 *Coryphaena hippurus*、旗魚 Marlin、竹節

鰈 *Acanthocybiun solandri*、鯊魚 Shark 及長腰鰺 *Thunnus tonggol* 等等魚種，依據流刺網標本船作業中漁獲情形，土托鰈為主要漁獲約佔總漁獲量（56.3%），次之為巴鯉 *Euthynnus sffinis* 的 24.9%，第 3 則為鯊魚 13.38%（圖 3）。

漁獲體長組成

為了解作業船漁獲土托鰈之主要體型分布情形，測量流刺網作業船隻使用網目為 13.7 ~ 16.7 公分，其漁獲體長主要以 85 ~ 95 公分（34.3%）

為主，次之為 95 ~ 105 公分（31.0%），體長 < 75 公分的漁獲則有 5.4%，> 125 公分僅有 2.4%（圖 4）。由於魚體大小在魚市場價格差距相當大，漁民意識到此種網目作業情況，捕獲體型以 5 公斤左右的魚為大多數，漁獲大型魚機率相對少。因此，重新購置新網片時，網目有愈來愈大之趨勢，希望漁獲較多大型魚增加收益。

釣具類（曳繩及延繩釣）作業船之主要漁獲體型分布情形，其漁獲體長主要以 95 ~ 105 公分（32.5%）為主，次之為 85 ~ 95 公

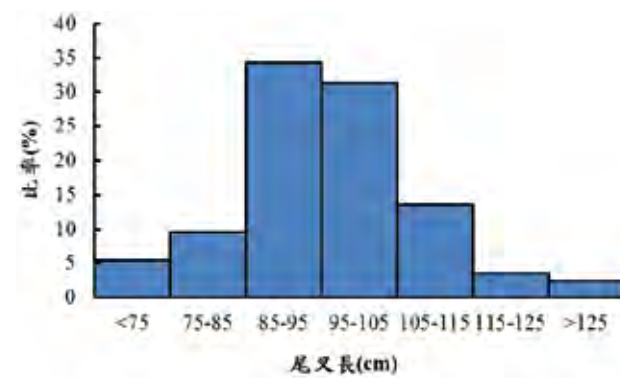


圖 4 流刺網漁獲土托鰈主要體長組成。

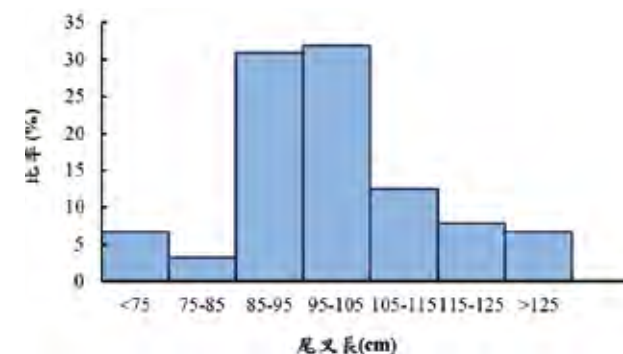


圖 5 釣具類漁獲土托鰈主要體長組成。

分（31.5%），第 3 為 105 ~ 115 公分（13.6%），漁獲體長 < 75 及 > 125 公分分別為 5.4% 及 2.4%（圖 5），釣具類漁獲大型魚高於流刺網作業船。

漁獲月別變動情形

每年秋、冬季為土托鰈之盛漁期，通常漁獲最高峰為每年 11 至隔年 2 月，春季 3 月起作業船隻逐漸轉往他種漁業，漁獲量逐漸降低，5 月至 8 月時，許多船隻至基隆進行飛魚卵漁撈作業，或在澎湖進行鎖管延繩釣作業及休漁，此時漁獲量最低。

冬季雖然為盛漁期，但由於澎湖此季節海象惡劣，出海天數往往不多，因此也影響漁獲量，依據流刺網標本船漁獲量資料，推估流刺網作業船 104 年漁獲量約為 473 公噸，其中以 1 月之漁獲量最高，達 104 公噸，次之為 2 月的 74 公噸，最低為 7 月的 6.6 公噸（圖 6）。

曳繩釣作業船以 10 噸級左右（CT-2）為主，由於漁船小，冬季常常停止作業，104 年曳繩釣漁獲量約為 105 公噸，漁獲高峰以 1、2 及 11 月較高，超過 20 公噸，5 月至 8 月許多船隻改以棒受網或其它作業，此時無漁獲紀錄，其它月份漁獲量較低（圖 7）。5 至 8 月市場上幾乎以延繩釣漁獲為主，當澎湖魚價偏低時，許多延繩釣漁船會駛往臺南進行販售，目前缺乏延繩釣漁獲資料。

結語

土托鰈是國內重要之經濟魚種，流刺網為漁獲量最大者，產卵期間許多船已停止作業，或轉往他種漁業，就目前澎湖之作業船所使用之漁具漁法對漁獲未成熟魚比率不高，流刺網（5.4%）、曳繩釣（6.7%），但流刺網作業船網具對此資源影響多大，目前仍然不知。因此，有必要對此魚種進行相關研究與了解，如可能的產卵場，在生殖期間時，如何進行漁場保護及禁漁期之制定等，應是未來努力的目標，讓此資源得以永續利用。

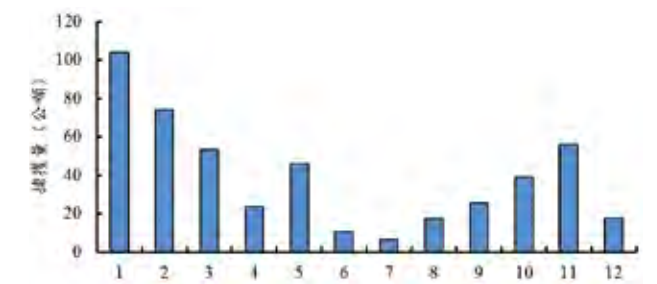


圖 6 104 年 1 ~ 12 月土托鰈流刺網漁獲量變動情形。

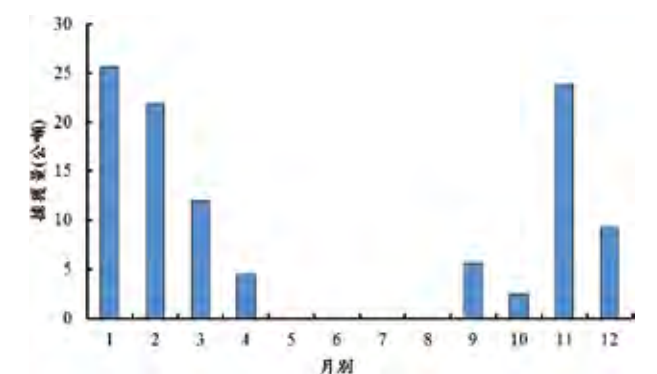


圖 7 104 年 1 ~ 12 月土托鰈曳繩釣漁獲量變動情形。



新鮮的土魷。

鯖魚家族 東北季風下的企盼

文／楊文琳 攝影／游忠霖

吃過了秋蟹，肥美的鯖魚，隨著強烈的東北季風南下，陸續洄游抵達臺灣海域作季節性的覓食，全臺灣的延繩釣漁船都會把握這兩、三個月在臺灣海峽作業，冒著寒風帶回滿滿的漁獲物。俗稱土魷的鯖魚正當美味，想一嚐臺灣現流捕撈的尚青土魷，可得好好把握只有3個月的嚐鮮季。

鯖魚屬於洄游性的魚類，在每年中秋節過後、東北季風颳起時，就會南向臺灣海域覓食，由於臺灣海域擁有相當豐富的食物來源，因此當鯖魚洄游至此覓食後逐漸肥美。臺中區漁會魚市場場長林金榮表示，中部海域的土魷通常從國曆8月開始陸續出現，今年較晚，大約從9月底才開始捕獲到第一波的土魷，捕獲最多的時間是11月，一個月甚至有20多噸漁獲量的紀錄，由於土魷的漁獲季大約集中在短短的兩個月期間，因此根本沒機會進行加工，捕獲的新鮮土魷魚就已經銷售一空。

海中白金土魷魚

洄游性高經濟魚類的土魷魚分布於印度洋北部沿岸、紅海、東至澳大利亞、北至日本、朝鮮以及中國南海、臺灣海峽、東海南部等海域，屬於近海暖水性中上層魚類。本魚無鰾，第二背鰭下方側線突然向下彎曲，幼魚身體上具橢圓形的大黑斑，中間三分之一第一背鰭白色，其餘鰭黑色，背鰭硬棘15至18枚，背鰭軟條15至20枚，臀鰭軟條16至21枚，脊椎骨42至46枚，體長可達240公分，棲息在沿岸水質混濁的海域，會進行洄游，屬肉食性，以魚類、頭足類、甲殼類等為食。

土魷魚在近海就可以捕獲，有的船出海一



臺中魚市場場長林金榮。

趟就可以抓到2、3百尾，林場長說，由於梧棲漁港是填海造陸後才有現在的規模，因此早期甚至在現今的漁會辦公室位置就能捕得到土魷，證明在臺中近海就可以捕得到土魷。因應土魷季，目前在梧棲港有澎湖籍的船10艘、臺中籍6艘，還有蘇澳及南部來的船，都是為了被澎湖人稱為「海中白金」的土魷而來。

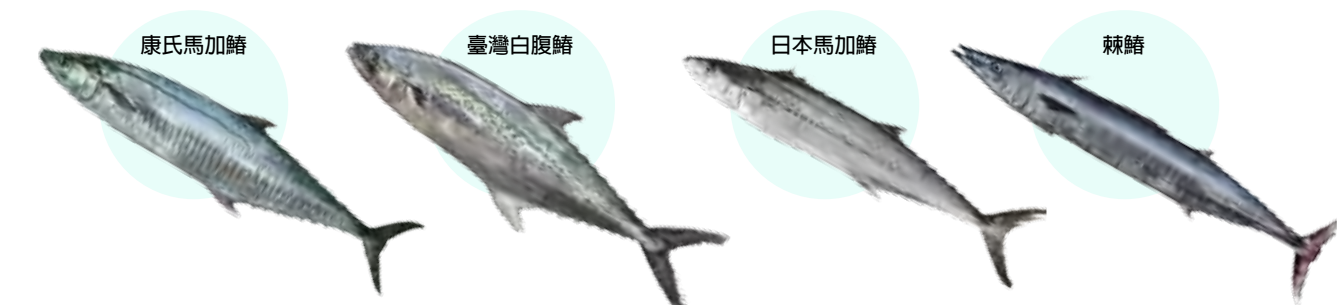
在烏魚季之前，鯖魚可說是臺灣冬季的主要魚貨，尤其寒流過境時，一批批土魷魚群集覓食，漁獲量相當豐富，加上土魷魚體型龐大，平均8公斤至15公斤，每公斤批發價在500元左右，一尾就可能賣到5、6千元，所以土魷魚可說是漁民一年中最重要的收益來源之一。臺中區漁會魚市場承銷員李信增表示，



梧棲漁港船長捕獲的土魷。



梧棲魚市場土魷拍賣行情每公斤約500～750元。



學名	康氏馬加鰺	臺灣白腹鰺	日本馬加鰺	棘鰺
俗名	土魷、土托、塗魷、頭魷	白腹仔、白北	馬加、馬加箭、馬嘉	石喬、土托舅、竹節鰺
體型	最圓	體延長、側扁、頭較大	側扁而瘦長	體長而側扁
外觀	體側灰綠色、腹部銀白色	體背藍灰色、腹部銀白色	體背鉛綠色、腹部銀白色	體側藍綠色、腹部銀白色
特徵	成魚體側有50-60條波形黑色橫帶，幼魚則呈點狀	體側具3-4列暗斑，第一背鰭前半部黑色，其後白色而具黑綠，餘鰭灰黑或灰色	體側有8-9列暗點，第一背鰭黑色，餘鰭灰黑或灰色	體側約30條黑色橫帶

資料來源：台灣魚類資料庫

土魷魚因為重量不同有不一樣的價格級距，一尾 6、7 公斤的土魷平均價格約為 550 元，8 公斤至 10 公斤的平均價約 650 元，如果在 10 公斤以上則價格會跳到 750 元，因為 10 公斤以上的土魷大約僅佔漁獲量的 1 成左右。

鰺魚家族比一比

土魷魚是鰺魚的一種，其他長相近似的魚種還有白腹鰺（白腹仔、白北）、馬加鰺（馬加）、竹節鰺（石喬、土托舅），各地名稱莫衷一是，但價格天差地遠。由於土魷價錢好、受歡迎，有不肖業者以「石喬假土魷」魚目混珠，真正的土魷在產地價格 1 公斤就要 550 元到 750 元，批發市場價格 1 公斤更可能高到約 700 元至 900 元，但在市場販售時不會整條魚賣，絕大部分都是輪切賣魚片，因此有部分魚商會用體型相近、1 公斤只要 200 元左右的石喬混充。但一般消費者難以辨識差異，尤其被切片販售後，就連行家都難分辨。如果是加工後的土魷魚羹，更可能用 1 公斤 5、60

元的鯊魚肉替代，價差高達十倍以上。

有人說土魷不好吃，承銷員李信增信心滿滿的說，那是因為他們沒有吃過真正的土魷魚，同樣重量的土魷和石喬價差就達 3 倍，因此市面上有時會吃到假土魷。若以同樣長度的土魷和石喬相比，土魷會比較重，以肉質而言，石喬的肉吃起來比較硬，體型上石喬較扁，土魷比較圓，兩者的紋路、尾巴和魚皮的光亮度也有明顯的不同，但需要整尾魚才好分辨，切片以後行家也很難分，建議消費者還是要找信任的魚商購買。



新鮮的土魷魚片，結實且油脂分布均勻。



臺中區漁會總幹事趙朝森。

臺中區漁會總幹事趙朝森表示，梧棲漁港可以 24 小時進出、卸貨，因此是從淡水到將軍之間最重要的漁港，一年有兩百多艘外縣市的漁船來到梧棲漁港，對漁民而言是最重要的補給港，由於土魷漁獲自 10 月至 11 月主要是以中部海域為主，所以這段期間從其他魚市場買到的現流土魷魚也大多來自中部。根據統計，去年 11 月的土魷漁獲量超過 40 噸，金額達千萬元，而今年 11 月前 20 日的漁獲量為 11 噸多。

趙總幹事說，土魷肉質較細、油份夠，洄游至臺灣中部海域時正肥美，吃遍臺灣漁港現流新鮮魚貨的他，到國外也經常會吃到當地號稱最新鮮的漁產，但他覺得還是家鄉的漁獲物最美味，因為新鮮就是好，例如這個季節的土

魷，只要簡單的煎一煎就很好吃，他還透露漁會秘書的私房好菜「蒜頭蛤仔鮮魷魚湯」，建議民衆回家可以試試看，保證鮮美！

土魷只有野生沒有養殖，洄游到臺灣時油脂豐富，肉質鮮美肥嫩，魚肉富含蛋白質，脂肪中有 DHA 與 EPA 等優質不飽和酸，是人體所需的營養素，加上整尾無刺無腥的特色，讓土魷魚料理相當受到歡迎。而土魷的名稱從何而來？據說施琅於 1681 年成為清朝的水師提督，因施琅很喜歡吃漁民所呈上的一種鰺魚，於是百姓便稱這種魚為「提督魚」，由於是以台語發音，口耳相傳後就傳成了「土魷魚」。

從清朝開始流傳的土魷魚美味，直到現在各地都還常看到知名的土魷魚羹店家，其中以全臺開發較早的臺南市最多，也很有特色，過去臺南由於有安平港，漁產豐富，口感好、吃魚像吃肉的土魷魚羹，可算是臺南府城人最愛的料理之一，最常見的料理方式是油炸後入羹，土魷魚羹的做法分成魚塊與羹湯，魚塊部分是將魚清潔處理後去骨切塊，再以蒜頭、糖、鹽及特製配料調味醃浸，待其入味後，沾裹蕃薯粉油炸。羹湯部分，先炒香蒜頭碎丁，再加入水、糖、鹽等佐料，然後是多量大白菜勾芡即成，羹湯在菜汁清甜中散發一股蒜香味，再添上鮮香菜段和五印醋，就完成一道美味的土魷魚羹。



每年 11 月臺南魚市場開始有來自澎湖海域捕撈的土魷。



土魷為高經濟魚種，卸貨時船員都會小心翼翼地搬運以免傷到魚體。



億載金城。

凝結的時空

府城安平小旅行

文／彭靜文 攝影／游忠霖 插畫／葉懿瑩



老安平聚落是漢人最早開發的地方之一，在荷蘭時期，安平被稱為「大員」（荷語 Tayouan），這個古地名是「臺灣」原始文字的前身；西元 1661 年，鄭成功取代荷蘭人管轄臺灣，此時來臺的漢人再將大員改名為安平，因此，當地人總是開心且得意地說，安平是臺灣歷史的起源地。這趟小旅行以安平為軸心，運河為軸線，勾勒出這趟時光小旅行的古地圖，踏尋這一段歷史的足跡。

空中，默默發展屬於自己的獨特風韻。古蹟是安平的文化厚度，散步在古老的氛圍中，享受一份懷舊的情懷。安平的歷史由 1624 年建立的安平古堡開始，是臺灣最早的要塞，荷蘭人統治臺灣的中樞，也是明鄭王朝三代的居城，到安平古堡內的史蹟紀念館，可以了解荷蘭時期至今的安平歷史和風貌。海權時期的安平就是城防重鎮，在安平的 14 個古蹟中就有 3 個砲台，包括清末的二鯤鯓砲台（億載金城）與小砲台，這些遺跡都見證了地理位置的重要性。

古色古香的舊安平

位於安平古堡（熱蘭遮城）東側的安平老街就是現在的延平街，3 百年前由荷蘭人在安平建立的第一條街，被稱為臺灣第一街，安平由此揭開 3 百多年的序曲。假日時，這條街上人聲鼎沸，老街上以遵循古法製作的蜜餞、古早味玩具、蝦餅等最具特色，可惜的是這條老街在 1995 年進行拓寬，臺灣第一街的舊貌已不復見；如果不喜歡人潮，只需要一個轉彎，轉入與延平街平行的中興街和效忠街，就可以看見保留尚稱完整的清朝時期街道景觀，像是安平傳統民居，如單伸手建築，安平劍獅、咕硿石砌成的老牆，或是看見海山館水師的鄉愁等。在陽光下老宅的粉藍色木門，特別好看，紅磚牆上寶瓶形狀的窗花，象徵保佑平安，文龍殿廟埕牆上還有一面充滿庶民生活，且表情生動的王船，街弄裡還可發現特色的劍獅獸牌；舊安平靠近沿海，海為村民帶來富裕，卻也帶來不安，這裡大大小小的廟宇超過 20 座，其中安平開臺天后宮是臺灣本島最早的開基媽祖廟，供奉的媽祖是 1668 年鄭成功親赴湄洲恭迎，目的是為攻臺時穩定軍心。



17 世紀初，臺灣西南部是成群羅列的洲潟海岸，離岸沙洲與內陸沿海構成的水域被稱為台江內海，安平拖曳著七個沙洲，圍繞著台江內海，形成天然的港灣，昔日台江可泊千舟，帆影點點，其中最大的島嶼就是大員（安平）。

從臺南運河的水岸一路向西，往安平路的方向走著，很快就會看見一處表情生動，色彩繽紛的劍獅公園，由此便進入「安平港國家歷史風景區」，這裡共有 14 座古蹟景點，靠著雙腳便能走完。安平，走過許多的繁華歲月，也流傳著許多的悲歡離合，腦海總會浮現「安平追想曲」的愛情故事，荷據時期，安平成為臺灣第一座國際商港，經過了明鄭、清領時代、再經歷日治時期，努力在傳統與現代的時



異國情調的新安平

充滿異國風情的洋行是鴉片戰爭以前，清廷特許經營對外貿易商行的行號，目前安平僅存德記與東興洋行。德記洋行是一座具有迴廊的二樓洋式建築，在清同治年間，大多從事鴉片、砂糖等大宗物資交易，後來日本人將它改為鹽業會社，目前洋行內的蠟像館陳列安平不同時期的故事，德記洋行旁邊的安平樹屋，原來是德記洋行的倉庫，現在這座建築物與盤根錯節的老榕樹共生是其特色；還有安平追想曲中「安平金小姐」塑像就是豎立在東興洋行前。另外，安平蚵灰窯文化館位於安北路上，是臺灣僅存的完整蚵灰窯，燒蚵灰是臺南的傳統產業，數百年來先民砌造房舍，常以蚵灰調和糖水、糯米汁等製成俗稱「三合土」的建築物黏著劑，館內範圍不大，陳列主題明確，包含蚵的生態，蚵灰的製作過程等，是一處很好的鄉土教材。

安平風景隨著時間與地形改變，在不同的年代有不同的樣貌。清領時期，因為台江淤積疏濬了安平大港，清中葉的海港貨運，仰賴五條港進入臺南城，這是府城最興盛的黃金年代，成就一府、二鹿、三艋舺的美譽，如果時間許可，建議將旅行的軸線拉至海安路上的「五條港文化園區」，昔日的五條港區是貨物集散地，清初實施海禁，五條港外接鹿耳門港，是當時臺灣對外交通貿易的唯一據點。神農街是五條港街區內保存算是完善且最具韻味的老街，保留下來的街屋，透露著嘉慶年間繁華街肆的容貌和格局，非常適合漫遊與攝影。然而，五條港的命運





待在觀夕平台的石階，聽著海濤與風的對話，是一種心靈的享受。

卻在道光年間改變了，人力疏浚趕不上淤積的速度，幾乎斷了古運河的命脈，光緒年間與臺南間運輸只能靠路運。看似沉寂的安平，卻在 1858 年天津條約後，形成另一波國際化，變成外國人的聚集地，德、英、美、荷領事館，安平成為臺南最時髦的地區；日治時期日本人將台江殘留的內海整建成為安順鹽場，因此，鹽文化也成為安平記憶的一環。



蚵仔煎。

吃喝玩樂的漁業安平

新安平漁港具有廣大水路域，漁業署積極強化以漁港為中心的海洋休閒產業政策，朝向「遊漁港」的方向進行，在 2012 年進行「愛臺 12 建設」之「海岸新生計畫」，開始興建安平遊艇碼頭，引入遊艇停泊碼頭，結合現有帆船之海洋休憩活動，讓安平再度變身為美麗的水岸中心。傳統安平漁港現在成為兼具漁業及休閒觀光的現代化漁港，結合漁港周邊景點，發揮現有魚貨直銷的功能，最後是體驗娛樂漁船的親海經驗。串聯周邊歷史文化景點，例如臺南運河、安平古堡、安平老街、海山館、蚵灰寮、德記洋行、安平樹屋、東興洋行、夕遊出張所、林默娘公園、環港步道、戀愛廣場、魚市場、定情碼頭內還停靠一艘海軍退役的德陽艦、億載金城、觀夕平台等，安平漁港串聯港區周邊海陸觀光遊憩資源，發展特有的海洋休閒文化。



1



3



2



4

1. 安平開臺天后宮是臺灣本島最早的開基媽祖廟。
2. 臺灣僅存的完整蚵灰窯。
3. 安平燈塔。
4. 神農街是五條港街區內保存算是完善且最具韻味的老街。



安平的小吃有著各個門派，蚵仔煎、蚵捲、蚵湯、蝦捲、炸扁食等，安平蚵仔煎好吃的原因在於安平沿海一帶的浮游生物多，蚵仔較其他地區更為肥美，瑞珍府城美食本身就是養蚵世家，蚵是自家食材，最短的食物里程，減少碳足跡，店家還獲得兩屆府城舉辦的十大傳統美食殊榮，一盤蚵仔煎搭上一碗酸菜鮮蚵湯，讓人滿足的美味。臺南養殖虱目魚的歷史超過 3 百年，被稱為虱目魚故鄉，來到安平別忘了品嚐這尾「牛奶魚」的好滋味；關於虱目魚的創意食物，一定不能錯過位在億載金城對面的虱目魚主題館，這裡除了販賣虱目魚相關商品，二樓提供以「貓愛魚」為主軸的虱目魚相關知識，寓教於樂十分有趣，店內販賣的「虱目魚冰棒」，讓人驚豔的創意發想，一口接一口，完全沒有魚腥味。

旅行不需要答案，跟著歷史的軸線，便會注入美好旅行的基因。清朝官員到安平觀海時，聽見海吼聲，安平海吼是因為西南季風吹襲安平沿岸，引起潮汐與強風產生的共鳴呼嘯，在當時被視為奇觀，當你安靜地坐在觀夕平台的石階，聽著海濤與風的對話，是一種心靈的享受，黃昏時看夕陽，踏沙灘，吹吹風，旅行就是如此簡單的幸福。



虱目魚冰棒。

餐飲院校、廚藝業界、養殖職人、新秀廚師共研臺灣食魚文化

國產水產品食材暨食魚文化推廣講座

文、圖／龔世豪（財團法人台灣養殖漁業發展基金會專員）

為響應政府提倡鮮享在地與食農教育之推廣，財團法人台灣養殖漁業發展基金會自2015年起即結合國內具餐飲科系之大專院校、中華美食交流協會及國際年輕廚師協會等廚藝業界團體共同辦理「國產水產品食材暨食魚文化推廣講座」，並以食魚文化、水產品安全衛生及食材料理示範三大部分進行教學，今年度更加入養殖職人現場講解食材，讓學員對水產養殖及加工之現況有更進一步了解。

五大專院校接力 一齊推廣食魚文化

2015年於德霖科技大學、南開科技大學及正修科技大學等北中南3間大專院校餐飲系辦理巡迴講座，普遍獲得廣大迴響及好評，故今年度擴大規模辦理，10月起陸續於僑光科

技大學、臺北城市科技大學、醒吾科技大學、弘光科技大學及康寧大學等5間學校舉辦，每一場講座均分為三大部分，前面兩堂課邀請食魚文化及水產品安全衛生領域專家針對臺灣在地水產品食材進行相關知識傳授，最後一堂課則由主廚運用國產水產食材親自示範創意料



醒吾科大食魚文化講座師生大合照。



黃之陽老師講述食魚文化。



陳詩璋老師講述水產品衛生安全。



郭泰王主廚於業界講座示範料理。

理，有系統地從生產加工製程理論到實作，讓未來的廚藝新秀們能夠更認識、了解進而運用國產水產品。本年度講師群陣容堅強，在食魚文化主題邀請到黃之陽老師、蕭泉源老師及何立德老師授課，水產品安全衛生則請到陳詩璋老師及黃健政老師指導；而5間學校則各自派出該校專職或客座之優秀主廚擔任料理示範指導，其中包括林森湖、李思銘、劉大東、廖慶星及馮良榮等知名主廚。

廚師、新秀、專家、養殖職人共同交流

本項計畫除針對餐飲院校學生辦理校園講座外，從去年度開始也結合中華美食交流協會，擴大並延伸辦理「業界廚師食魚文化推廣講座」，今年度吸引逾百位業界主廚及種子廚師熱烈參與，於11月7日於海霸王臺北中山店舉辦，內容除延續去年食魚文化、水產品衛生安全、主廚示範課程以及國產水產創意料理展示外，今年度更首度增加了養殖職人分享座談，邀請到屏東縣養殖漁業發展協會總幹事陳啓宏，從養殖職人觀點切入，由食材源頭到加工等產製儲銷等面向做介紹分享，不僅讓生產者直接與末端餐飲通路直接接觸了解食材外，也為「在地食材產地直送」創造契機。

除此之外，今年業界講座更首度由辦理學界講座的5所學校餐飲系中遴選出新秀廚師學生代表一齊出席，除學生有機會於前輩面前展示創意菜餚外，並發表及介紹自己的創作理念，有機會直接與百位先進主廚分享交流與請益，同時為校爭光。

產官業界共同宣言

除講座課程外，11月7日當日也安排了一項合作宣言儀式，由漁業署、中華美食交流協會、海霸王集團、屏東縣養殖漁業發展協會及郭泰王主廚等於現場共同簽署「支持國產水產品」宣言書，力挺臺灣國產水產品，將最優質的魚貨留給國人。



產官業界共同簽署國產水產品宣言。

延繩釣鐵漢船長 扛起父業釣出好成績

文、攝影／蔡旻宏（本刊編輯）

叫賣的喧囂聲打破了午夜安平魚市的寂靜，漁工開始將一尾尾肥美的土魷搬上秤檯，將重量寫在發吉隆船號的標籤，擺上攤位最顯眼的位置，一旁壯碩黝黑的夏啓隆船長熟悉地在擁擠市場中穿梭，不時和朋友打招呼問好，偶爾回頭看看魚貨拍賣情況，充滿精神的模樣，完全看不出才剛從海上打拼多日進港。



夏啓龍是澎湖縣七美鄉年輕的船長。

夏啓龍是澎湖縣七美鄉的年輕船長，從高中畢業就開始抓魚，71年次的他才34歲就已經有15年的討海經驗，目前承接父業擔任19噸CT2級「發吉隆」漁船船長，帶領其他5名船員以延繩釣漁法捕獲土魷、海鱸及紅甘等

高價魚種，出海一次往往3～6天，抓到的魚貨則依照需求銷往澎湖馬公漁港或臺南安平漁港，由於品質好鮮度佳，在市場上贏得不錯的口碑。

勤出海拚成績 贏得眾人信任

就讀澎湖海事航海科的夏船長是科班出身，原本畢業後規劃要投入遠洋漁船工作，但考量父親年邁，家中漁船員工人手不足等因素，最終決定返鄉幫忙家業。剛開始跑船也是歷經震撼教育，出海工作睡不到幾分鐘，風浪大在甲板上嘔吐等經驗，父親原本認為年輕人在船上只是陪襯，但他憑著一個不服輸的傲氣，秉持「只要天氣許可，就算抓不到魚也要出港」的態度，咬著牙硬是要做出一番成績。管理一艘船最困難就是如何讓老員工認同，因此無論船上大小工作，他總是以身作則從基礎開始做起。敢衝的個性和對魚貨品質的堅持，也讓發吉隆船號的魚貨在市場上有不錯的口碑。這些年的成績贏得父親、船員及盤商的認同，如今已是位獨當一面的優秀船長。



冬季土魷拍賣是安平魚市場的重頭戲。



夜間是安平魚市場熱絡的時刻。

依照節氣捕魚 多樣漁法穩定經營

經營一艘船其實不容易，冬天釣土魷雖然出海一趟有可能捕獲近百條魚貨，但淡季時也可能一尾都沒有，員工不管有沒有出海也都要薪水和吃飯，一艘船含員工薪資一個月基本開銷就要40～50萬元，夏船長為了讓漁船可以一年四季都有穩定收入，依照當令的魚產發展多元漁法，如春夏季就以底延繩釣石斑魚、鸚哥魚等底棲魚種，秋冬則以浮延繩釣土魷、紅甘等洄游魚種，在淡季時可以讓船員依然有工作也能均衡營收，降低淡旺季的影響。

盼產業轉型 扎根在地漁村

在船上的故事細數不完，曾經颱風天船在港內翻覆，和爸爸棄船逃生，也遇過漁船著火緊急撲滅等驚險事故，當然也有連續出航滿載的美好回憶，如今已是3個孩子的爸爸，肩上的擔子除了船員還有家庭及孩子，雖然再累也是甘之如飴，對於未來是否要交棒的問題回答保守，希望小孩能贏在起跑點，不要輸給別人，即使下一代不一定要留下來做漁業，但至少要有漁業這個後盾可以依靠。對於將要投入這個產業的年輕人，建議可以多聽多看，吸收老

一輩的優點轉換成自己的，缺失盡量避免重蹈覆轍，多和同行交流吸收新知，期許未來產業有機會轉型，以往一趟船到臺南要5～6小時，風浪也大，如果可以發展在地加工，結合電商網購販賣，可以比較輕鬆。並建議漁政單位應該嚴格取締大陸非法漁船捕撈，保護漁業和海洋生態，加強海巡人員及漁民教育訓練，讓漁業能永續經營豐收滿載。



漁工將一尾尾肥美的土魷放上秤檯。



青山漁港是青鯤鯓重要的經濟命脈。

臺南市將軍區青鯤鯓漁村

古樸傳統的西南濱海小島

文、圖／黃徹源（財團法人台灣養殖漁業發展基金會副執行長）

本期《親歷漁境》來到臺南市將軍區青鯤鯓漁村，早期為一座四面環海的小孤島，沒有道路與外界相通，直到民國 23 年才由地方仕紳號召村民籌資興路，歷經兩年時間始完成聯外道路，後經村民努力，青鯤鯓已融合養殖漁業和沿近海漁業兩大產業特色，朝向六級產業化發展，成為臺灣西南沿海地區的漁村私房景點。

歷史由來

將軍區在北門區之南，為臺南市濱海之一區。「將軍」之名，相傳由施琅將軍而來：清將施琅靖台有功，清廷賜跑馬三日為世襲業地，由今將軍區西隅的馬沙溝登陸起跑，經山仔腳向東騁馳，不料至今將軍庄（漚汪）馬斷腳蹄，乃在此地建「將軍府」，所經之地的田園即為「施候租」，並建公館管理，最盛時期達十處；之後施琅將軍率施姓族人及吳王兩姓戚親入墾漚汪溪（將軍溪）南岸一帶，而形成「將軍庄」；日治時期，日人以施家非日本國民，乃沒其大租而編入官租。傳說施琅在此設府後，將軍府大柱左右各掛施吳兩姓的大燈，每屆夜晚，吳姓大燈總是燦爛輝煌，施姓大燈則忽明忽暗，此後吳姓愈旺，而施姓漸衰，俟鹿港「施九緞反清」至此求援，施姓乃大舉北遷鹿港，只留一家與吳姓聯婚者，這也就是今天將軍庄何以「施琅開庄，舉庄皆吳」的原因了。

青鯤鯓由來

所謂「鯤」是古代一種壯大威武的魚，莊子的〈逍遙遊〉描述鯢曰：「北冥有魚，其名為鯢，鯢之大，不知其幾千里也。」臺灣島橫臥於太平洋的萬頃浪濤中，傲視四周叢爾小島，故以「鯢島」稱之。過去臺江內海一帶，今臺南安平附近，有所謂的「一鯢鯓、二鯢鯓、……、七鯢鯓」，臺南著名風景區馬沙溝附近，有所謂「青鯢鯓、南鯢鯓」，指的就是江海上的小島之意。

宗教信仰

細觀青鯢鯓信仰中心《朝天宮重建誌》記載：溯自前清乾隆五年，青鯢鯓故海上之荒島爾，實有福建省泉州府同安縣之集美、興龍等庄先民，由天上聖母慈帆護佑，挈眷渡海，波

地理位置

青鯢鯓位屬臺南市將軍區管轄，將軍區位臺南市西側，為典型的濱海鄉村。東鄰學甲區、佳里區，南接七股區，西瀕臺灣海峽與澎湖群島相望，北隔將軍溪與北門區相鄰，地形為一長方形，面積約 43 平方公里。

青鯢鯓社區包含鯢鯓、鯓溟等兩個里，在區域地理上屬臺南生活圈，為一般農漁村集居地區，西部濱海公路縱貫其間。整個將軍區可分為漚汪區、荖仔寮區、將軍區、山仔腳區、馬沙溝區、青鯢鯓區等六大地區。



1. 朝天宮主祀天上聖母源溯清明年間，為青鯤鯓信仰中心。
2. 地方仕紳陳仙勇前理事長收藏許多養殖文物。
3. 早期結婚使用木桶讓新娘搭坐，度過沒有聯外道路的青鯤鯓。

平浪靜，登臨斯土，筆路藍縷。先民定居後多以漁撈為主，蒙海國護神，聖母娘娘廣蔭賜福平安，偶或出海遭逢不測風雲，輒能履險如夷，轉危為安。神蹟頻仍，口碑傳頌。至嘉慶年間，信眾感懷久沐神恩，協議創建廟宇，便利庄眾求安祈福，後來歷經同治六年、民國前、至民國 49 年間，先後 5 度重建，主祀天上聖母、代天巡守五府千歲、七王千歲、北極上帝等神明，到了民國 65 年農曆 10 月，李府千歲深體輿情，降鑾指示重建，乃即成立籌建委員會，同年農曆 12 月初 2 破土興工，迄 73 年 8 月竣工，集資新台幣 4 千餘萬元，由本地人士、漁船、丁口、魚市場承銷人、外地信眾等慷慨捐錢完成。由此可見青鯤鯓居民的信仰與朝天宮神明息息相關。

青鯤鯓現代化之父

陳天賜先生於民國前 8 年出生在青鯤鯓，深刻體會這個四面環海的小孤島人口千餘人，全都是靠海吃飯，有些捕魚，有些從事海上貿易，曾任臺南縣議員及將軍區漁會理事長等職的他，公職期間不斷致力於改善青鯤鯓的生活條件，例如建設聯外道路與興建鯤鯓國小，解決地方子弟必須出外辛苦求學的問題，另外推動建造「青山漁港」，改善每年在颱風季節部分漁船都會損毀情形，降低漁民損失，同時積極向政府爭取了水電及拓寬道路，因此青鯤鯓居民的生活品質大大提升。因為陳天賜先生的努力付出，青鯤鯓才能擺脫落後漁村的困境，因此大家尊稱他是「青鯤鯓現代化之父」。

睹物思情

青鯤鯓當地仕紳陳仙勇先生曾擔任台南縣漁民權益促進會理事長及社區發展協會理事長等職，為人和藹可親處事周到，相當受人敬重，熟稔當地的文蛤及虱目魚養殖漁業文化，稱得上是養殖文化達人。陳理事長收藏

許年代已久的養殖器具，如數虱目魚苗的網具、撈虱目魚網具、魚簍、挖飼料匙、各式竹編漁具等，保存完好；其中最特別の木桶，是在早期青鯤鯓還是一座小孤島時，出入外面必須依賴竹筏，當時結婚迎娶新娘，為了避免新娘搭坐竹筏受驚及被水波浪湧起濺濕，便請新娘坐在木桶裡面，反映出青鯤鯓當時的交通條件與結婚的木桶文化。

青山漁港魚市場拍賣

只要有特色不怕規模小。早期青山漁港在漁獲還沒有進魚市場，就有許多承銷人先行上漁船和漁船主買魚貨，因此真正在魚市場拍賣的魚不算多，但近年來青鯤鯓的漁業已經逐漸蕭條，青山漁港魚市場想要營運下去，就必須找出新的經營方向，於是經過腦力激盪後，開始發展觀光，以現撈尚青、公開競標、價格便宜等條件吸引外地的觀光客。青山漁港管理委員會在 90 年 12 月召開漁民協調會，訂出「漁船筏在魚市場魚貨交易秩序公約」，使魚貨交易得以順利的進行。青山漁港的魚貨來源並不是只有當地的漁船而已，還有外地的魚貨，可見當地有人潮及拍賣價格較好，附近的魚貨才會送到這裡來賣，其中白色籃子是本地魚貨、黃色籃子是外地的魚貨。

在地產業蝦乾、烏魚子

走在青鯤鯓漁村隨處可見曬蝦乾及烏魚子，這是青鯤鯓的兩項特產，其中聽說蝦乾是獨一無二、獨步全臺的特產品，更稀奇的是在青鯤鯓到處都可以看到，尤其是蝦子盛產的季節，每戶人家都會自己曬蝦乾。因為它的美妙味道，令老饕們念念不忘。

製作蝦乾的種類是一種稱作「尖角仔」的蝦子，這種蝦子體型不大，不適合直接煮來吃，但若製作成蝦乾則香味四溢，可做成美味的料理。

蝦乾的售價不便宜，平均 4 台斤的蝦子只能製作成 1 台斤的蝦乾，加上製作過程費時費工，因此當地人都會自行製作蝦乾，部分人家才會較大量製作賣給觀光客。烏魚子則是青鯤鯓的另項傳統產業，隨處可見曬烏魚子的豐富畫面。



1. 青山漁港魚市場拍賣廣受消費者喜愛。
2. 青鯤鯓的烏魚子依傳統方法製作名聞全臺。
3. 曬火燒蝦是青鯤鯓產業特色，全臺獨一無二。

「新蠶研發 漁業永續」臺灣館隆重登場

2016 年臺灣國際漁業展

文、攝影／余俊賢（漁業署企劃組技正）

2016 年臺灣國際漁業展展覽主題為「綠色漁業·資源永續」，共規劃漁撈技術、養殖、水產加工品、機械設備、漁業服務、政府暨學術單位和海外參展商等七大展區，本年並新增漁產業生技區。

「2016 年臺灣國際漁業展」於 11 月 9 日至 11 日在高雄展覽館登場，主辦單位中華民國對外貿易發展協會秘書長黃文榮、貿有展覽有限公司董事長張光球，以及中華民國外交部次長李澄然等來賓致辭下揭開序幕，立法委員林岱樺、漁業署署長陳添壽、經濟部國際貿易局高雄辦事處處長賴國星、高雄市政府秘書長楊明州、臺灣區冷凍水產工業同業公會理事長蔡俊雄、中華民國全國漁會理事長黃一成、水

產種苗協會、鮪魚、魷魚及圍網三大遠洋漁業公會等漁業產業代表受邀上台剪綵。今年特別邀請大日本水產會會長白須敏朗及卡達市政暨環境部助理次長法勒赫（親王）共同參與，共計 19 位貴賓在舞台上一字排開，場面盛大壯觀，也象徵漁業與關聯產業密不可分的連結。

根據聯合國糧農組織（FAO）2016 年資料顯示，全球具有經濟價值的魚種中有 89.5% 已過度或完全開發，可見人類對海洋漁業資源的



2016 年臺灣國際漁業展由漁業署署長陳添壽（左 7）、白須敏朗會長（右 5）、立法委員林岱樺（右 9）、張光球董事長（右 8）、楊明州秘書長（左 8）及黃一成理事長（右 6）等人參加開幕。



陳添壽署長、李澄然次長、黃文榮秘書長、白須敏朗會長、林啓滄總幹事等人於「臺灣館」合影。

開發率已相當高，因此，必須關注漁業永續發展議題，「永續漁業」被認為是透過合理開發及利用海洋資源，建立永續發展能力及保護海洋生態。

漁業署今年是第 2 年以指導單位參展，本次漁業署與財團法人台灣養殖漁業發展基金會合作，配合漁業展主題設置的「臺灣館」，以「新蠶研發·漁業永續」為主軸，展現水產精品及臺灣漁業永續理念，展出 2016 水產精品推介、石斑魚展示區、科技漁業（虱目魚、臺灣鯛）、臺灣沿近海資源保育與管理及休閒漁業等主題，於臺灣館的舞臺區，除播放切合主題的微電影《戀戀貝殼砂》及《家·永安》，也洽撥外交部及國家地理頻道製播的《綻放真台灣 5》的第 4 集〈訂作一條魚〉、第 5 集〈神奇水族箱〉及第 6 集〈台灣好吃魚〉等 3 集，吸引來賓駐足觀賞，了解臺灣漁業產業的多元特色，並於每日安排兩場次產品推介、試吃活動。

展覽期間，時有參觀者駐足於入口處馬拉巴石斑模型，也仔細觀看臺灣館展出內容並提問，例如卡達市政暨環境部助理次長法勒赫對於醇棗膠原凍飲極感興趣，由台灣養殖漁業發展基金會組長李昱鼎親自解說；另外，義大利漁業海產協會理事長 Mr. Giuseppe Palma 則表示，針對臺灣水產品出口至義大利，想了解法規面、出口程序面相關資訊，由漁業署企劃組組長林國平親自解說，並引薦臺灣區冷凍水產工業同業公會理事長蔡俊雄，由其經驗分享交流我國水產品出口他國相關資訊。

展覽第 2 天，行政院農業委員會副主委黃金城利用出席「2016 年臺灣國際蔬果展」開幕典禮之際，參訪引見全興國際水產股份有限公司、臺南館、臺灣館、漁業設備（旭東環保科技股份有限公司、相宇企業有限公司、大億交通工業製造股份有限公司）、屏東館、高雄館，及順億超低溫冷凍股份有限公司等具代表性的產業。



1. 漁業署組長林國平向貴賓介紹 2016 臺灣水產精品。
2. 漁業署署長陳添壽等人參加高雄館開幕典禮。
3. 卡達市政暨環境部助理次長法勒赫訪視臺灣館，由李昱鼎組長介紹醇素膠原凍飲產品。
4. 漁業署組長林國平向農委會副主委黃金城介紹臺灣館。

本次展覽期間，由外貿協會和貿有展覽有限公司另舉辦「臺灣國際漁業產業一對一採購洽談會」、「2016 年臺灣水產養殖產業趨勢研討會」及「臺灣優良漁業創新產品與科技 & 臺灣最『青』漁產品活動」。其中，「2016 年臺灣水產養殖產業趨勢研討會」更是邀請國內外學者專家分享全球養殖趨勢、石斑魚產業發展及日本海洋生態標章等重要議題。

誠如漁業署陳署長於 10 月接受國外媒體專訪時表示，去年首次舉辦臺灣國際漁業展，

規模還有成長空間，而這是臺灣唯一串聯漁產業上、中、下游全方位產業鏈，以及政府和學術單位的專業展覽，藉由國際性展覽，可以讓我們了解各個單位及廠商的特性和專業特長，不僅促成促使跨界合作的有效平台，帶來資源共享及貢獻的平衡性，同時可了解國際漁業的發展趨勢，讓自身產業進步，也有助於提升政府管理效能。

依據中華民國對外貿易發展協會統計，本年度展覽集結 21 個國家的參展廠商，共計吸



1. 臺灣館。
2. 日本館展示區。
3. 開展首日展場湧入參觀人潮。
4. 印尼成立國家館尋求與臺灣合作機會。

引 6,553 位國內外專家業者參觀（國內 5,876 人、國外 542 人），前 5 大買主國分別為越南、日本、中國大陸、馬來西亞及泰國，顯示臺灣漁產業與亞洲主要的漁業國家往來密切，也獲得鄰近國家買主肯定。另外，在一對一採購洽談會，共有加拿大、墨西哥、日本、越南、巴西、南非、荷蘭、中國大陸、澳洲、義大利、新加坡及西班牙等 12 國 18 位國際買主參與，其中巴西、南非、越南及新加坡等 4 國買主針對石斑魚冷凍切片感興趣，西班牙針對黃鰭

鮪及劍旗魚，日本針對野生魚加工魚片；其中有西班牙 PETACA CHICO S.L.、日本 JAPANESE CONSUMERS' CO-OPERATIVE UNION 等年營業額達 5,000 萬美元以上的重量級買主積極參與，值得重視，全程共完成 122 場洽談會，創造約 1,500 萬美元商機，也為本展畫下完美句點。

生鮮水產品 vs 電子商務 產品經營新思維

2016 年 生鮮水產品電商跨業論壇

文、攝影／陳麗如（財團法人台灣養殖漁業發展基金會業務專員）

2016 年度生鮮水產品電商跨業論壇活動在漁業署輔導下，由財團法人台灣養殖漁業發展基金會主辦，台灣區農業暨食品電子商務協會共同合辦，於 10 月 28 日在高雄蓮潭國際會議中心盛大舉行。本次活動吸引來自全國各地養殖青年、養殖生產者及水產銷售等業界人士，超過 100 位貴賓參與，3 場演講讓大家獲益良多，現場交流熱烈。



生鮮水產品電商跨業論壇參與貴賓合照。



生鮮水產品電商跨業論壇綜合座談。



漁業署養殖組組長陳建佑鼓勵本次參加的養殖青年，不斷吸取新知相互交流。



生鮮市集共同創辦人郭書齊分享寶貴的「生鮮電子商務實務經營心法」。

財團法人台灣養殖漁業發展基金會副執行長黃徹源於開幕時致詞表示：漁業署非常重視養殖青年的輔導工作，定期舉辦養殖青年系列講座課程，這次非常榮幸邀請到對於生鮮水產品推廣電子商務頗具經驗的 3 位講師蒞臨指導，同時邀請到漁業署養殖組組長陳建佑，鼓勵本次參加的養殖青年，不斷吸取新知相互交流，創新思維開創新格局。

電商讓農業「零售化」 發展空間大

本次活動邀請電子商務達人生鮮市集共同創辦人郭書齊 Jerry，分享寶貴的「生鮮電子商務實務經營心法」。一般綜合型電商的商品數量非常龐大，以滿足平台使用者各類需要。然而 Jerry 分析其實一般綜合型電商只有低於 10% 的活躍商品有穩定業績。因此生鮮市集開創時，以差異化開闢電商市場裡藍海。過去農業的運銷上，農民或養殖漁民把心力放在專業生產，而農產品分級包裝、產銷履歷等大部分是由盤商或通路處理，因此農漁民較無法單獨處理運銷的事項。隨著消費模式逐漸多元，透過電子商務使得農業嘗試往零售化邁進，讓國內的農業或水產品透過平台，突破地域性擴及電腦螢幕另一頭的消費者。同時當零售需求增加，才能讓物流業者增加對冷鏈配送的投資，開拓生鮮農業市場的發展空間。生鮮電商於創

業草期便鎖定「專賣生鮮水產品」的型式，選擇從大閘蟹開始嘗試，沒想到一舉打響名號，開拓出電商市場裡的一片天地。

掌握網路社群 成功打造品牌

活動並安排 Arete 亞瑞特數位社群行銷總監黃逸旻分享「社群網路數位行銷經營心法」，及對於社群行銷的深入見解，認為品牌立足不只是將品牌定位得當，更應該要成為值得討論的品牌。他歸類經營社群品牌的幾個重要因素，不僅在社群網路時代，需找出產品的獨特優勢與目標消費者的連結，並分析幾個讓人耳熟能詳的品牌例子，說明了如何透過互動體驗感與人群產生共鳴，在網路世界傳遞訊息擴散分享，來加強行銷的目的。最後邀請 momo 購物網食品課課長陳价毅分享「生鮮電商商品熱銷祕訣」，談到目前農漁產品現階段佔整體電商通路商品數偏低，分析生鮮電商的現狀與未來潛力。並以實務案例分享，教授有心將產品跨足電商的養殖青年，如何利用圖文介紹商品給消費者，觸發購買行動。同時分析現今電商平台與農漁生產者合作的模式。最後由講師們與現場養殖青年一同交流，並促進知識交流、技術合作、產銷共識等機會，並期待下次養殖青年課程講座再相見。

2016 新竹烏魚產業文化節 搶鮮吃辦桌

文、攝影／林亞嫻（財團法人台灣養殖漁業發展基金會專員）

「細雨生寒未有霜，庭前木葉半青黃」，剛過完立冬宣布冬天正式來臨，新竹縣烏魚養殖產業蓬勃，縣內烏魚、米粉及柿餅也因九降風而聞名，因緯度較他縣市高，有全國搶先上市優勢。11月12日，新竹區漁會於竹北拔仔窟烏魚養殖場舉辦「105年烏魚文化節」，結合在地食材辦桌和休閒健走，品嚐時令烏魚美味也欣賞漁村明媚風光。

拔子窟位於竹北鳳山溪出海口的北岸，拔子（拔仔）是「番石榴」的閩南語發音，早期生長番石榴，因地勢較低窪所以被稱為「拔仔窟」。拔仔窟現為北臺灣最大的烏魚養殖區，整個區域養殖面積約有65公頃，在農委會水產試驗所、新竹縣政府農業局、新竹區漁會等單位合作邀請臺灣大學與海洋大學教授技術指導下，以生物科技研發，進行全雌養殖。

獨特的九降風讓烏魚子更添美味，曾獲得2009全國十大金鑽烏魚子及2011全國十大優質烏魚子兩項大獎，成為新竹最佳的伴手禮。由於養殖技術到位，利潤穩定，漁民紛紛擴大養殖面積，也吸引更多人投入生產，今年烏魚大豐收，由10萬尾躍升為18萬尾，產值高達1.8億。除了烏魚養殖產業之外，拔子窟更有新月沙灘及竹北海岸原生林保護區，假



新竹縣縣長邱鏡淳、漁業署主秘繆自昌及新竹區漁會總幹事董錦杰及與會貴賓一同揭開活動序幕。

日及黃昏時常吸引遊客，帶動在地消費及旅遊商機。

地產地消 當季食材創意辦桌

本次新竹烏魚文化節主題「在地食材辦桌宴·歡樂健走一起來」，特別結合各鄉鎮在地食材，將烏魚結合竹北米粉、關西仙草及新埔柿餅等研發創意料理，包括烏魚子地瓜泡芙、魚乾馬告貢丸米粉鍋、XO烏魚醬拌香米及柑橘糖醋烏魚柳等，色香味俱全，激盪出創意饗宴。新竹縣縣長邱鏡淳、新竹區漁會總幹事董錦杰一起拍胸脯推銷擁有產銷履歷的新鮮烏魚及烏魚子，歡迎民眾到拔仔窟品嚐烏魚和在地食材結合的海味。漁業署主任秘書繆自昌也蒞臨勸勵並親自做魚拓體驗，與遊客一起感受活動的樂趣。

欣賞漁村風光 珍愛烏魚產業

為了讓民眾更了解竹北拔仔窟的烏魚養殖生態，今年的烏魚節推出健行活動，邀請親子大手牽小手漫步養殖場，全長約3.5公里的健行路程，了解烏魚養殖、捕撈及整池等工作，烏魚從魚苗到成魚剖卵需要2～3年的時間，養殖業者必須細心照料，承受風吹、日曬及時時盼顧，將成熟的烏魚捕撈，取出魚卵再經過一聯串的加工過程，才能成為桌上的佳餚「烏魚子」。經過這樣的養殖場巡禮，也更了解烏魚養殖之不易，更珍愛在地的烏魚子。此外現場更有烏魚米粉試吃、新鮮烏魚促銷、烏魚加工伴手禮銷售、在地農產市集及魚拓DIY等親子互動體驗，除品嚐當季山珍海味，也享受親子假日健行活動，欣賞拔仔窟的漁村風光。



1. 拔子窟為目前北臺灣最大烏魚養殖專區。
2. 新鮮的烏魚卵。
3. 現場免費試吃烏魚米粉。
4. 新竹烏魚節吸引眾多人潮。

暖心開胃的時令鮮香 鰮魚

文、圖／黃之陽（國立臺灣海洋大學水產養殖學系副教授）

東北季氣溫漸低的秋季，隨著一波波冷鋒來襲，使得陸域景色漸趨蕭瑟止息；然而隨著風的吹拂，在海面卻有一番截然不同景況。尤以隨時令依序報到，或因飽食成長而漸有風味表現與份量增長的各式魚鮮，正是期待終年美味的老饕，摩拳擦掌亟欲嚐鮮的鎖定對象。

若要說秋冬時分有何等美味是令人終年企盼的，想必其一除了被稱為「信魚」的烏魚之外，另一則必然是在肥美鮮香之餘，還多有飽滿體態乃至驚人份量的鰮魚。鰮魚一詞是介於生物分類學與一般用語間的稱呼，主要描述的是一類體態修長且別具份量的沿近岸魚類，及針對近似種類的泛稱或統稱。因此其可為體型相對較小的馬加鰮或高麗鰮，也可能是體重動輒數十公斤的土魷或梳齒。所有的鰮魚，都具有強烈金屬光澤的銀灰色體表，並且隨種類不同，而分別於背部、體側或腹側，具有粗細、

走向、數量與形式不一的藍綠或灰黑色線條；而修長流線的外型、寬闊口裂與滿口細齒，也意味著牠們多是巡游在近水表層並具有掠食性的剽悍高手。因此除了鮮美風味讓老饕為之傾心著迷外，在許多國家或海域中，組成種類繁多且隨種別而具大小不一體型的各類鰮魚，亦是休閒釣游中相當受到歡迎的挑戰對象。

鰮魚中的土魷，大概是知名度最高，且被公認滋鮮味美的品嚐對象；惟近年沿近岸與進口漁獲數量的微妙變動，以及飲食習慣與偏好的持續變化，甚至是美食資訊的鼓吹及引導，



要說府城值得推薦的風味吃食，虱目魚與土魷魚粥該是首選美味。



充滿創意的半熟白北握壽司，有著如藝術品般的細緻外觀。



1. 體型別具份量且當令誘釣的肥美漁獲，多是饕客爭相追逐的季節美味。
2. 魚體鮮度可藉由其僵直或癱軟的外觀型態加以辨識。
3. 部分乾製品或醃漬製品，也會取材這類別具風味的大型漁獲。

也多讓俗稱為白北、闊腹與馬加等相關種類，逐漸成為飲食市場上，頗受好評與青睞的對象。小型漁獲可能整尾煎煮，中型與大型的則輪切後乾煎；當然，食不厭精或講究多樣口感風味品嚐者，還多有將諸如白北或馬加等魚貨，藉由刮取肉質並經斬剝及搗潰後，讓這鮮美腥香且甘甜異常的迷人滋味，被分別帶入諸如水餃、魚麵或魚丸等常見料理之中，並呈現出不一而同的誘人鮮美。特別是因製程與質地的需求，所以製作相關麵點或魚丸等材料，多需以現流且鮮度絕佳者為上品，自然使得選料精、用料鮮與當令製作及品嚐的前提下，充分凸顯了季節美味的絕妙風味。

不過筆者分外偏好的，還是具有濃厚傳統風味的土魷魚羹，以及分別於形式、風味與口感上呈現強烈鮮明對比的生魚片！將土魷魚經切塊、去除骨刺與醃漬入味後，再裹以地瓜粉

或樹薯粉後炸至金黃酥脆，便是具有撲鼻芬芳的土魷魚塊；而若將酥脆金黃的魚塊置入風味酸香且口感濃稠滑潤的羹湯之中，並佐以烏醋提味品嚐，則更是足以代表道地府城風味的傳統吃食，至於另行加入的米粉或黃麵的小點，則讓鮮美風味充分表現外，也成為美味管飽的點心或主食。此外，土魷魚除適合輪切後乾煎，也可在乾煎後拆散成為細塊或粗絲，加入摻有油蔥與芹菜末的湯飯之中，便成為府城著名的土魷魚粥，腥香飽足且具多層次的口感與風味，與虱目魚粥相較絕對不遑多讓！

鮮度絕佳的土魷魚、白北或是闊腹，只要體型鮮度得宜，除是秋冬當令捕獲的肥美漁獲，也適合生鮮品嚐；在透著粉紅色澤的肉質間，除有網紋狀的油脂分布，爽脆與柔滑兼具的風味，加上適當厚度的切割，鮮香甘甜之餘，總可感受秋冬時節豐饒滿盈的幸福。🐟

土托假白腹

文、圖／莊健隆

「土托魚假白腹仔」？我的屏東友人漁夫說東港人的講法是「白腹仔假土托」。可是他移民臺南後，吃了「沙卡里巴」店家用白腹（白北）做的「土托魚羹」，也讚不絕口。近來這一陣子，漁民幾乎都捕不到白腹仔，如今就物以稀為貴，賣得好貴。其實喜歡吃白腹仔的澎湖人是把牠留下來自己食用，再高價把土托魚賣到臺灣本島。倒是現在的說法是「石喬假土托」或「鯊魚肉羹假土托魚羹」。在消費者覺醒的現在，臺灣的菜市場、餐廳業是不是也該遠離「反正消費者無法辨識的迷思」，企圖以假亂真了？

先來看白腹、土托、石喬三者的關係與相似度，再探討為何會受騙？其實三者都與鯖魚、鯖魚（花飛）同是鯖科（Scombridae）；前兩者均為馬加鯖屬（*Scomberomorus*），而第三者是裸鯖屬（*Acanthocybium*）。鯖魚和鯖魚無論上市大小、口味都相差甚遠，可是外型倒都呈紡錘形、尾柄細瘦，這樣就讓不肖業者有機可乘了；更何況三者的屬名也都有個「鯖」（日語發音是 Sawara），所以「標示不實」罰責是否就可以減輕些？至於為何被稱為鯖，這似乎是日本人的「發明」，因為土托魚及日本馬加鯖（*S. niphonius*）及高麗馬加鯖（*S. koreanus*，闊腹）常常會在每年「春天」，洄游到日本的瀨戶內海及關西一帶沿海產卵。而這類魚到了西方世界卻被稱作「Spanish mackerel」，會不會只有拉丁民族的西班牙人懂得欣賞而食用之？英、美人士在鯖科魚

類中除了鮪魚（Tuna）、旗魚（Swordfish）外，像鯖魚（mackerel）是不屑一顧，即令他們的諺語有一句「Throw out a sprat to catch a mackerel」（以小釣大）之說。不過歐洲的「西班牙鯖」學名是 *S. maculatus*，一般在 1、2 公斤的還算普遍；倒是另一同屬卻叫作「王魚」（Kingfish）的 *S. cavalla*，一般大小 4 公斤左右，但是 10 公斤的也可釣、捕到。住在地中海沿岸的西班牙、義大利及希臘人以特有的香料調味、碳烤之，再澆上橄欖油，別有一番風味。

許多種鯖魚是到日本海、中國東海、南韓沿海產卵，可是卻會到臺灣及東南亞沿海「討食」、攝餌，養得肥肥胖胖的，本來準備春天洄游北上；不過，臺灣人就搶先在冬季捕撈。又或許臺灣中南部餌料豐富、氣溫舒適，南部捕獲量大、消費量也大；1970 年代冷凍水產加工品出口正旺，一次參訪一家冷凍工廠，發現冷凍倉庫堆滿了一條條整尾的大魚，不像是「加工品」，廠長說：「這些是土托魚，今年豐收，我們準備明年市場價格提高，再出貨『內銷』（非出口賺外匯）。」他還補充一句：「土托魚是南臺灣的『魚王』！」

土托魚最大可達 70 公斤，一般 6 到 12 公斤的較常見到，所以消費地菜市場都切片成 Steak 狀。買回家後可以清蒸、油煎。在日本，饕客會拿來作刺身（Sashimi）或是握壽司，味道絕對不亞於鮪魚的濃郁。關東如東京地區則以燒烤方式，可直接抹鹽烤或幽庵燒方式醃後燒烤，熱食或涼吃同樣可口。值得一提的是



延繩釣土托魚在市場贏得好口碑。

京都料理的「西京漬」，就是以京都西京產的味噌來漬鯖魚，再燒烤做成西京燒，也是臺灣老一輩土紳心中的名菜。

有些研究人員認為「土托」一辭是原住民西拉雅語，西拉雅族人應該捕食過此魚。倒是連橫也插一腳，在《雅言》中稱「……『都督魚』為臺海中鱗類最美者，似馬駁而大，……」於是民間就穿鑿附會，當過清朝提督的施琅喜歡吃土托魚，人們就叫牠「提督魚」，後來音類似才變成土托魚。臺灣有人直接稱「鯖」或是「頭托」；不管怎麼樣稱呼，我們對於這年產量不及兩千噸的高貴魚種，要好好珍惜。對於白腹仔及號稱闊腹仔的高麗馬加鯖（兩者年產量合計不及 5 百噸），更要重新評估。至於那「土托魚的阿舅」一土托舅，也應該好好研究烹調方式，不需要「石喬仔（土托舅）假土托」好歹是棘「鯖」（*Acanthocybium*

solandri）；且可以長到 80 公斤，新鮮時也可以作刺身，更是垂釣者歡迎的對象，因上鉤後拉勁足，讓釣翁很有成就感。

最後想再為另一種「鯖」，即薔薇帶鯖（*Ruvettus pretiosus*）說幾句話。我覺得牠的刺身或西京燒都非常美味可口，只是要適量而食。這個叫油魚的，含有多量的臘酯，其專有名詞是 Gempylotoxin，中譯為蛇鯖毒素，人體難以消化之。臺灣的帶鯖類年產量有數千噸之多，歐盟及澳洲政府對牠採取警告或不建議食用，加拿大建議不大量食用。前些時，報章上有「油魚假（或仿）圓鱈（*Gadus macrocephalus*）」的報導，希望不要再看到有「油魚假土托」，誤導消費者的情形，讓臺灣民衆買得安心，吃得放心。🐟

PART 12 驚艷海洋 臺灣經驗

地方漁業轉型 驅動休閒漁業多樣性

文、攝影／何立德（臺灣休閒漁業發展協會秘書長）



《瘋玩台灣漁鄉》特刊介紹休閒漁業的特色。



大量遊客常常成為破壞環境而造就漁業發展的殺手。

行政院農委會漁業署始自民國 82 年制定「娛樂漁業管理辦法」，讓臺灣正式朝向海上觀光休憩之活動發展，而為能增加國人從事海上休閒體驗，娛樂漁業始納入漁業管理辦法項目之中，正式啟動臺灣的娛樂漁業之產業，在這大環境推展下開啓休閒漁業的新方向。83 年 10 月，行政院文建會首先提出「社區總體營造」理念後，自此啟動臺灣朝社區發展之建設機制，促成各地社區發展協會、文史工作室、文化工作團體和專業學術團體等如雨後春筍般，紛紛投入地方社區總體營造之領域，改造社區。至今「社區總體營造」在近 20 年來已成為農漁村社區發展的一項新興概念，基本精神在於強調由下而上、居民參與、社區意識及充分發揮民間創造力量。

就法規而言，80 年的《漁業法》修正，增訂娛樂漁業專章，開啓了賞鯨、藍色公路、載客船潛、參觀體驗漁撈作業或海洋生態美景

等活動，將休閒漁業活動納入漁業法規所規範的範疇內。而漁業署也陸續訂定（修訂）相關法規，繼 82 年訂定「娛樂漁業管理辦法」之後，更陸續修訂相關條文，以更符合娛樂漁業管理實務，如於 89 年訂定「娛樂漁業漁船配額管理及登記作業要點」、91 年訂定「娛樂漁業漁船專案核准搭載潛水人員審核作業規定」、95 年修正《漁港法》，放寬港區釣魚的規定等。由上述法規的訂定 / 修訂，讓休閒漁業能更朝體制化、管理化及符合實際需要發展。80 年行政院核定的「養殖漁業輔導方案」，規劃設立養殖漁業生產區及輔導產業轉型，促進養殖休閒漁業的發展。於 86 ~ 89 年「第三期臺灣地區漁港建設方案」，將漁業多功能化設為漁業未來建設的目標之一，發展出漁港參觀、假日觀光魚市、親水遊憩、海域遊憩活動的基地港等。於 84 年全面啟動富麗農漁村計畫 / 營造漁村新風貌計畫，藉由增加



以海岸漁港特色，讓北海岸變得更浪漫。



休閒漁業帶動臺灣漁村社區發展。

漁業公共投資，改善漁村生活環境，結合漁業生產，創造獨特之漁村產業文化，而發展出漁村體驗活動。

現今「休閒漁業」儼然完全結合娛樂漁船、富麗漁村的社區營造成果，後續更延續農村再生大政策推進，成為臺灣漁業之傳統產業發展轉型成功之亮點成果，而讓休閒漁業的發展歷程，呈現臺灣漁業轉型之階段成果、深刻紀錄。因此臺灣「休閒漁業推動過程」，正映襯出海岸與離島之間各型態漁業文化、漁業漁法與漁村常民生活的改變，更是拉近漁業和民衆休閒生活之最佳媒介，透過休閒漁業融入漁村常民的生活當中，讓遊客樂此不疲，這推展目標也成為臺灣漁業發展方向之新興願景與多樣性樣貌。也因為政府「上而下的政策推動」，加上漁民產生「下而上之合作共識」，對當下政府漁業政策新思維之接受與願意改變、嘗試新創，到產業完全投入，臺灣的休閒漁業才會在 20 年的時光中，呈現出多樣化的產業樣貌，且成為臺灣休閒產業重要的一環，讓驚艷海洋成果成為臺灣經驗。

至今，延續 20 年來休閒漁業產業持續經營之樣貌與經營模式，地方產業創新似乎也該走出有別於傳統之「休閒漁業」，向 4.0 升級版邁進。在先前 80 年代規劃之休閒漁業推

動，或許僅能考量以加強漁業延伸產業之經營效益、增加漁民收入，但是無意間卻成為破壞環境、阻礙漁業發展的殺手，而讓地方產業大量經營傷害原來生態環境，亦導致產業經營走到窮途末路而窒礙難行。如澎湖離島之天然海灣，因海洋牧場引進大量遊客，導致產生大量汙水及垃圾，迫使海灣內水域受到汙染壓力，同時更影響海灣內箱網養殖及潮間帶海蚵的品質；澎湖海釣業者因接待大量遊客夜釣小管，頻繁下網捕撈小管，而導致海灣海洋生物生態失衡，其數量驟降而迫使經營效益急速降低，目前夜釣小管活動已面臨「全船無小管」；西部河岸連接海域亦因開放船筏載客從事體驗活動，雖然造就觀光產業大規模經營而獲利，但是長期的踩踏與捕撈，對當地海岸環境產生負面承载力，實不值得；王功漁港潮間帶因大量鐵殼蚵車奔駛於潮間帶及開放遊客隨意採捕、七股內河道潟湖的遊客船及引導人潮上岸，而讓原本的自然環境生態面臨到人為干擾而逐漸改變。

雖然這都是先前休閒漁業轉型經營成功伴隨而來的代價，但是 20 年發展後的今天，應該要有合適的營運條件植入而讓產業創新而持久，讓生態、生活、生產與生命可以共存於休閒漁業當中。所以，新一代休閒漁業除了直接



藉由增加漁業公共投資，改善漁村生活環境。



限量進行的挑戰極限運動，成為綠島船釣體驗特色。

增加漁民經濟收入之外，更應衡量環境永續的議題，以環境生態、永續漁業概念植入，導入資訊科技化運用，讓休閒漁業的營運可以長長久久。尤其是針對漁業新生代的傳承，若沒有升級版、優質化的漁業經營方式及漁民存在價值，恐怕很難讓新生代的漁業子弟願意回鄉創新發展，使漁業升級。

產業創新成功的例子，如綠島的海洋生態旅遊，從公益旅行、低碳旅遊導入，讓拿魚槍打魚的人轉變成專業導潛的潛水教練，並將綠島逐漸朝向國際海洋潛水學校發展；花蓮黑潮海洋文教基金會以「潮·生活」，推動融入漁業生活及海岸踏查，充分融入海洋教育學習與體驗；小琉球觀光產業自主組成海洋志工團隊，以公益日回饋小琉球海洋與綠蠵龜保育；基隆海科館結合海洋志工，辦理海洋工作假期，投入番仔澳灣海域的軟絲與珊瑚復育工



食材旅行以集結消費者到產地，以食農教育認識漁民。

作；台灣養殖漁業發展基金會與台灣休閒漁業發展協會合作，規劃設計全臺「小小漁夫摸魚趣」之教育旅行推廣路線，以食農教育結合親子教育，帶動漁村地產地消，以「直接跟漁民買」實質幫助漁民產業友善化，這些都是讓臺灣休閒漁業升級的最佳案例，值得借鏡。





臺南 海鮮美食料理

文、攝影／黃徹源（中華民國養殖漁業發展協會執行長）

豐の海鮮漁府主廚洪銘豐。

本期《蠡食美覺》單元來到府城臺南市，溯及 17 世紀大航海時代以前，平埔族西拉雅系臺窩灣社（Taioan、Taiovan、Taivuan）即已濱台江而居，以漁獵、農耕維生，後來「臺灣」之名即由此而來。1624 年，荷蘭人進入臺南，建立殖民政權，以擴大貿易獨佔權，先後興築熱蘭遮城（今安平古堡前身）與普羅民遮城（今赤崁樓前身），作為堡壘。之後有鄭成功建立鄭氏王朝及清朝收復後設立臺灣府等歷史演進。

臺南漁業類別分為近海、沿岸漁業及淺海、鹹水魚塢、淡水魚塢養殖業等。近海、沿岸捕撈漁業以從事拖網、烏魚網及定置網為主，漁獲有土魷、鯧魚、鮑魚、鱈魚、烏魚、午仔魚、白帶魚、石斑等高級魚類、蝦類等；淺海養殖漁業以養殖牡蠣、文蛤為主；鹹水養殖業以養殖虱目魚、草蝦、石斑魚、花跳魚、

赤翅、烏魚、紅蟳等為主，尤其傳統淺坪鹹水虱目魚是主要產地；淡水養殖業，以養殖虱目魚、吳郭魚、草魚、鰻魚、烏魚等。

依近年漁業年報調查統計臺南漁戶數為：遠洋 4 戶、近海 363 戶、沿海 1147 戶、海面養殖 796 戶、內陸漁撈 398 戶、內陸養殖 8,217 戶，合計 10,925 戶；漁業從業人數 36,511 人。養殖面積以淺海養殖約 1,995 公頃、鹹水養殖約 7,976 公頃、淡水養殖約 2,421 公頃，合計 12,392 公頃，堪稱全國之最。足見漁業在臺南的重要地位。

本期《蠡食美覺》單元特別邀請臺南市將軍區長沙里豐の海鮮漁府主廚洪銘豐介紹四道當地出產的海產料理。



土魷一夜干

材料：土魷

調味料：鹽、油

- 作法：
1. 先將土魷切片，鹽漬 30 分鐘
 2. 洗去鹽漬，日曬約 6 小時
 3. 以熱鍋熱油用文火慢煎至兩面金黃
 4. 擺盤即可上菜



螃蟹粥

材料：處女蟳、白米、天然香料、蒜

調味料：鹽

- 作法：
1. 先將螃蟹內腮去除及外殼清洗淨
 2. 生米、螃蟹、蒜頭、天然香料下鍋
 3. 加入適量水，細火烹煮 1 小時至米粒煮成濃稠狀即完成



陶板蛤蜊絲瓜

材料：文蛤、絲瓜、蒜頭、菇類等

調味料：米酒、鹽

- 作法：
1. 將絲瓜、文蛤、蒜頭、菇類等擺盤
 2. 加入米酒和水
 3. 小火悶煮至文蛤開嘴即可



金沙大卷

材料：大卷（透抽）、鹹鴨蛋

調味料：沙拉油、太白粉

- 作法：
1. 透抽沾一些太白粉
 2. 下油鍋用大火炸到金黃後撈起
 3. 用另一鍋炒鹹鴨蛋黃
 4. 放入炸好的透抽拌炒至香味出來即完成

魚肉與蛋糕的另類結合

文、圖／蕭泉源（國立臺灣海洋大學食品科學系教授）

使用魚肉取代 30% 麵粉製作魚肉戚風蛋糕，可減少醣類和油脂、提升蛋白質含量，且不影響傳統蛋糕鬆軟口感和細緻組織，並能增添魚肉營養，適合開發作為銀髮族食品。



魚價廉、少刺、肉較白且無腥味，適合製作魚肉蛋糕。攝影／游忠霖

水產品提供人類質優的蛋白質、脂質、維生素和礦物質等營養素，其蛋白質豐富、均衡，容易消化，是一種良好的蛋白質食物，且碳水化合物量少，多攝食亦不虞肥胖。水產品另含甚多其他動植物沒有之特殊機能性成分，魚油中獨有的 ω -3 脂肪酸如 EPA、DHA 有助

於預防心血管疾病之發生，此外，部分水產食品富含肌肽、甲肌肽、寡肽、牛磺酸、精胺酸、膠原蛋白、軟骨素、褐藻糖膠與蝦紅素等特殊機能性成分，對人體健康亦有莫大助益，但許多人因魚刺、魚腥味等原因而不喜歡吃魚，失去對水產品的營養需求，因此如何研究水產品

結合其他食品以達到去腥除刺之目的甚為重要。蛋糕點心長久以來一直伴隨人們為慶生、節令與休閒生活之中不可或缺的一部分，故研究將魚肉添加於蛋糕體以研發水產品蛋糕，使不喜歡吃魚的消費者能獲得水產品的營養素。

原料魚的挑選要考慮價廉、少刺、肉較白與魚腥味較淡者，鱈魚（鬼頭刀）及剥皮魚符合上述條件，我們使用這兩種魚肉取代 30% 的麵粉製作一種新型魚肉戚風蛋糕，期能減少蛋糕之醣類和油脂，提升其蛋白質與魚肉之營養素含量，且不影響傳統戚風蛋糕鬆軟口感和細緻組織，以適合不同年齡者食用，對咀嚼及吞嚥機能較差且更需魚肉營養素之銀髮族而言更有好處。魚肉戚風蛋糕之加工程序為：

（1）取 160 克新鮮魚肉加水 240 克，以均質機均質後用孔徑 0.5 mm 篩網過濾，加入蛋黃 250 克、細砂糖 40 克、鹽 5 克、沙拉油 180 克、過篩的低筋麵粉 320 克、泡打粉 5 克，混和後使用蛋糕攪拌機攪拌成麵糊；

（2）將 560 克的蛋白、糖 180 克迅速打發至泡沫成蛋白霜；

（3）麵糊和蛋白霜充分混合均勻後倒入烤模中，以烘箱中以上火 200℃ 烘烤 10 分鐘至蛋糕表面上色即可關火，下火 120℃ 烘烤 30 分鐘。

蛋糕體之水分、蛋白質與呈味成分因添加鱈魚及剥皮魚肉而增加，脂肪與鈉含量未增加，灰分則減少，使魚肉蛋糕更符合健康趨勢。鱈魚肉和剥皮魚肉蛋糕之烘焙製成率高於原配方蛋糕，添加魚肉蛋糕之孔洞較小、緊密度較大、較不鬆軟。兩種魚肉蛋糕之 pH 值與原配料蛋糕無差異，而水活性與揮發性鹽基態氮稍高，但不影響魚肉蛋糕之貯存安全性。官能品評顯示魚肉蛋糕之外觀顯著較原配方產品稍差，但在氣味、口感、呈味、整體喜好度方面皆無顯著差異，在兩種魚肉蛋糕中，鱈魚肉蛋糕較受歡迎。



1



2



3

1. 魚肉加水均質後與蛋黃、麵粉等製成麵糊。
2. 麵糊和蛋白霜混勻倒入烤模準備烘烤。
3. 魚肉戚風蛋糕。



科別：慈鯛科
英名：Fuscotaeniatus
學名：Nimbochromis fuscotaeniatus
中文名：紅馬面
體長：30cm
食性：雜食性
飼育溫度：22 ~ 28°C
飼育水質：pH7.2 ~ 8
飼育難易度：容易

紅馬面

文、攝影／周旭明

在原生地最大體長約可達 35 公分的大型慈鯛，喜好棲息於水草生長茂盛的弱鹼硬水水域，幼魚幾乎與「維納斯」雷同，但成熟後，體型較「維納斯」大，且魚體慢慢呈現出藍紫色金屬光澤，體表略呈紅暈色調，成熟雄魚尾鰭及臀鰭的紅色更顯強化。

紅馬面屬於大型口孵繁殖慈鯛，繁殖上並不困難，只要準備 500 公升以上水量的飼養環境，並提供多樣性的動物性蛋白質及人工飼料，如此不但可保有自然環境下的體型及體色，還可以享受繁殖的樂趣。🐟

漫遊漁港



安平漁港

文／曾珮瑩 圖／游忠霖

安平漁港緊臨人潮洶湧的名勝景點，
周邊是億載金城、安平古堡、安平老街，
然而一旦進入了港區內，
卻如同轉換成另一個時空。

安平漁港即是歷史上的安平港，
是臺灣最早的海港，
如今排列整齊劃一的小船，
彷彿與歲月一同停留於此，
靜靜地等待下一個時代。





海洋印象

文・曾珮瑩

攝影・游忠霖

穿越鹽份地帶 四草紅樹林綠色隧道

當竹筏緩緩沿著水道前進，
綠意即鋪天蓋地席捲而來，
於是塵囂便彷彿被隔絕了。

這裡可說是紅樹林的故鄉，
海茄苳、土沉香、五梨跤、水筆仔
都住在這裡，

隨著水位升降留住有機物，
而吸引小型生物來前覓食，
接著魚兒和鳥兒也來了，
使得紅樹林成為熱熱鬧鬧的生態區。

ISSN 1019968-3



9 771019 968001



中華郵政臺北誌第 489 號執照登記為雜誌交寄

G P N : 2007500008

定 價：新臺幣 80 元