

漁業推廣

我們的海洋 · 我們的寶藏

漁博見聞》

記ICCAT第20屆特別會議
全方位保育大西洋鮪旗鯊

漁業專題》

紮根海洋 讓漁業永續
年年有魚 永續海鮮年夜飯





文／曾珮瑩 攝影／游忠霖
拍攝地點／新北市貢寮區

食在地 正著時

溫溫吞吞的寒風，
總算趕上了冬季；
東北角的貢寮鮑，
也生長得豐腴肥美了。

貢寮鮑對於棲息環境極為挑剔，
喜好浪花衝擊、水質澄澈的礁岩海域，
生態豐富的貢寮潮間帶正好符合條件，
漁民細心的呵護也是不可缺少的因素；
親自餵食新鮮的龍鬚菜，
在寒冷氣候中潛水採收、分級及裝箱，
才讓我們有機會食在地、正著時。

臺灣生產追溯水產品

資訊透明食在有保障

臺灣水產品生產追溯



水產品生產追溯服務

生產者照片



生產者	呂小發
聯絡電話	0951234567
聯絡地址	雲林縣口湖鄉港東村
Email	yunlin@gmail.com
網址	無
簡介	養殖烏魚已經32年，嚴格管控養殖生產過程與品質，不假他人之手，提供消費者優質水產品。



✓ 手機掃描貼有生產追溯QR code水產品，可查詢
生產業者與產地資訊。

✓ 產品品項包含國內養殖與捕撈水產品，種類多元。

✓ 定期抽驗產品品質，提供優質國產水產品。

補助單位：行政院農業委員會漁業署

執行單位：財團法人台灣養殖漁業發展基金會

漁業推廣

我們的海洋·我們的寶藏

第364期 2017年1月16日

特 訊

04 金雞來報喜 年年有鱸魚

漁博見聞

06 漁業文化與環境議題
文/鍾國南

10 記ICCAT第20屆特別會議
全方位保育大西洋鮪旗鯊
文/黃向文

14 談歐盟食品標示新制
與現行水產品標示要求
文/李俊輝

18 日本之高度衛生管理魚市場
文/陳惠貞

漁業專題

22 紮根海洋 讓漁業永續
文/黃佳琳

26 年年有魚 永續海鮮年夜飯
文/黃佳琳

漁業生力軍

30 不僅生產也重行銷
九孔鮑達人打造鮮物品牌
文/蔡旻宏

親歷漁境

32 新北市貢寮區卯澳社區
東北角的第一道曙光
照在最美麗的卯澳灣
文/黃徹源

漁業活動

36 新世代養殖生力軍崛起
翻轉漁業新思維
文/王芳琳

38 台農發國家隊啟航
行銷臺灣優良農漁產品
文/李昱鼎

40 產銷履歷十年有成 水產達人獲殊榮
文/李岱霖

42 貢寮搶鱸鮑
生態之旅教育永續概念
文/謝季恩

食魚文化

44 以美味總結豐收 年節水產食材
文/黃之暘

漁業文化

46 老人與海 固園人釣魚
文/莊健隆



【封面故事】

年年有「魚」
愛惜海洋資源
從自身做起
想一想再選擇魚鮮
給漁業永續的機會

文/曾珮瑩
攝影/游忠霖
拍攝地點/三重示範魚市場

魚樂玩學堂

50 青年遊學、公益壯遊
向熱血大專青年招手 一起回游返鄉
文/何立德

鱻食美覺

54 金雞報喜慶有餘 年菜魚鮮
文/黃徹源

漁業往昔

56 九孔的故鄉 貢寮貝苗繁殖場
文/謝忠明

封面裡 漁村風華—食在地 正著時

封底裡 漫遊漁港—澳底漁港

封底 海洋印象—鬼斧神工 佇立於海上的駱駝峰



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.fa.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

金雞來報喜 年年有鱸魚

一年又到歲末，添壽藉著《漁業推廣》月刊，向敬愛的漁業界先進以及漁民朋友們拜年，誠摯地敬祝大家新年諸事「雞」祥如意！

去（105）年7月5日經立法院三讀通過「遠洋漁業條例草案」、「投資經營非我國籍漁船管理條例修正草案」及「漁業法部分條文修正草案」等3項法案，後續業依法律授權制定各項相關子法，律定從事遠洋漁業應遵守義務，都將於今年1月20日生效，其中包括訂定境外僱用外籍船員管理辦法，進一步改善外籍漁工福利待遇及人權保障。

這一年來，為儘速解除歐盟對臺灣的黃牌警告，漁業署從「法律架構」、「監測、管控及監督（MCS）」、「可追溯性」及「國際合作」等4個面向進行漁業管理架構全面檢討調整，我們必須展現打擊非法、未報告及不受規範（IUU）漁撈的決心，希望漁民朋友們帶著讓產業提升、求新求好的信念，配合政府的腳步一起向前邁進。

沿近海漁業部分，資源復育與減緩捕撈能力雙管齊下，去年5月設立望海巷潮境海灣資源保育區，6月啟動卯澳灣栽培漁業示範區，7月推動總噸位10以上漁船進入24處指定漁港需填繳卸魚聲明書，以及鬼蝠魞漁獲通報管制等，同時，鯖鱈、魴鱧、鰻苗等物種管理、魚苗增殖放流、休漁及減船等措施廣續推動。

沿近海漁業部分，資源復育與減緩捕撈能力雙管齊下，去年5月設立望海巷潮境海灣資源保育區，6月啟動卯澳灣栽培漁業示範區，7月推動總噸位10以上漁船進入24處指定漁港需填繳卸魚聲明書，以及鬼蝠魞漁獲通報管制等，同時，鯖鱈、魴鱧、鰻苗等物種管理、魚苗增殖放流、休漁及減船等措施廣續推動。

養殖漁業部分，去年1月寒害及「尼伯特」等幾個颱風，影響國內重要養殖魚種生產經營秩序，還有大環境魚價持續疲軟，也讓大家思考強化計畫性生產及推動農業保險的必要。

有良好的棲地環境，才有永續的漁業資源；有永續的漁業資源，才能穩定供應魚貨，確保糧食安全；漁民擁有穩定的收入，才能達到社會安定的目標。漁業署即以「環境保育」、「糧食安全」、「社會安定」為漁業3主軸，擬定「新漁業政策」，從輔導產業發展、漁產運銷、從業人員福祉及公共設施多元利用等面向，一一納入未來4年中程施政計畫，其中，我們已將「推動棲地保護之永續漁業」納入農委會「新農業創新推動方案」的重點策略中，並列入「傷害性漁法退出3裡，管制魚種捕撈量」、「活化漁村及漁港」、「科技解決養殖漁業生產問題」及「執行遠洋漁業三法及11個行動方案，打擊IUU」為4大重點工作，而其他如推動食安五環政策、十大農業加工專區及培育新青年等措施，也會以涵蓋農林漁畜的角度一起推動。

漁業長久以來對國家不僅經濟上有實質貢獻，也帶動關聯產業；然而，漁業是「吃利息」的產業，過去我們取得太多太快，所以現在需要以更友善環境的方式對待，當資源的利用不失衡並妥善維護棲地，水產動植物才能綿延昌盛。漁業生產者也要具有社會責任及環境維護的使命感，這不是容易的事，但讓我們從己身出發，做對的事，也把事做對！

在此共勉並祝福

風調雨順慶豐漁，雞祥富貴耀寰宇！

行政院農業委員會漁業署 署長

添壽

漁業文化與環境議題

文、攝影／鍾國南（公共事務管理博士）

第一次深刻體會到漁民的獨特生活作息，是剛到澎湖工作的時候。聽聞幾位在地同事要去海裡「照海」（台語，指夜間退潮時帶著燈具在潮間帶捕捉魚蝦的活動），約好晚上11點集合。

「那時候才有『流時』呀！」同事說。日子久了，我才知道當地台語中所說的「流時」是指適合作業的潮水，「大流時」是指大潮的那幾天，潮水退得多、漲得快。

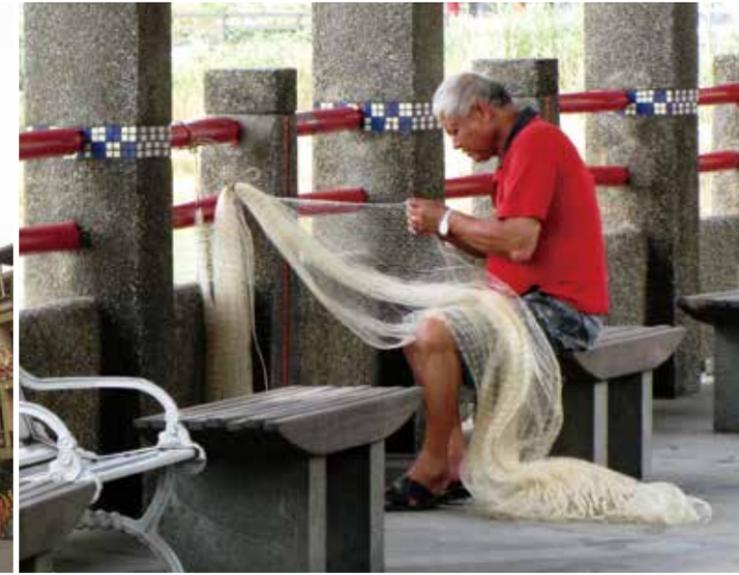
日後在漁港餐廳或海邊小店見到「現『撈』海產」的字樣，我懷疑應該是「現流」的誤用。但是對於生活在都市或農村的外地客而言，「現撈海產」是比較容易理解為新鮮海產的詞，若堅持寫「現流海產」，反而不知所云了。這其中的差異，也許就是「漁業文化」的表現了。



漁業文化是人類許多世代與大自然相處的智慧累積。



漁業文化不僅展現在實務層面，也深入人們的精神生活。



當漁民退出漁業生產，我們就失去數百年累積下來與海洋相處的智慧。

漁業文化

想要對「漁業文化」下一個定義並不容易，因為哲學家 and 社會學學者對於「文化」就有許多不同的解釋，而且「文化」一詞也被應用在各個不同的領域，像是文化創意產業、企業文化、飲食文化、民族文化、常民文化等，既多元又籠統。撇開種種文化理論研究不說，為了便於討論，我們暫時將漁業文化定義為：「人類因漁撈及養殖的生產作業而發展出共有、傳承的獨特生活表現。」

文化不是指一種技能或產業，文化是經過長期的累積和傳承之後，進入人們生活的表現；反過來說，文化也可以是人們的生活浸潤在某個環境之後，發展出來的獨特表現。舉例來說，在都市中生活的人，對於吃魚沒甚麼禁忌，但是在早年漁村或靠海地區，不論家中是否捕魚，餐桌上的魚是不能翻面的，因為把魚翻身意味著翻船。這就顯現出漁業的生產作業如何影響了人們的生活，也凸顯了「漁業文化」的影響力。

文化不是一個人的創見、少數人的想法、或大眾一時的流行活動，而是普遍存在許多人、流傳幾個世代的生活表現。文化的表現是有層次的，由於漁業文化的基礎是人們賴以維生的生產活動，所以和產業有密切的地緣關係。越靠近實際從事漁業活動的地區，漁業文化的內涵就越豐富、層次就越深厚，不但實際生產的器物和生活作息都跟漁業有關之外，漁業的種種相關概念更進入到語言、信仰、甚至融入社會制度當中，形成道道地地的漁業文化。

走進海邊的漁村，從大大小小的廟宇當中，就會發現媽祖和王爺不但是漁民的信仰中心，也是村民活動的場所，甚至形成了社區自主管理的組織運作中心。漁業在這些地方已經不僅是生產食物的技能或作息，而是滲透到思考方式、價值觀與生命觀的精神層面。海邊空曠、海上作業風浪大，所以漁民朋友嗓門兒大；海邊多媽祖廟，因為海象變幻莫測，漁民靠天吃飯，要依賴更多的庇佑；漁民朋友儉省是因為海上討生活不容易，而漁民總是樂於分享，也因為每天漁獲量不一，深切體會到彼此要互相幫助才能度過難關。



從事漁業生產與親近海洋的活動大不相同，需要更多智慧與大海相處。



在潮間帶作業就要跟著漲退潮的律動而作息。

文化除了累積和傳承之外，也會融合、交流及成長，因此漁業文化也能藉著食物和人民的移居往外擴散。生活在都市和農村的臺灣人，或多或少通過飲食習慣或季節的變換，與海洋取得一些微妙的聯繫。我們都知道深秋才有肥美的螃蟹、冬天海邊有人曬烏魚子、入冬時節河口會有人捕鰻苗；夜市總少不了蚵仔煎、蚵仔麵線和甜不辣、擔仔麵碗中總會有兩尾鮮蝦；市場除了鮮魚和冷凍魚之外，還有各種魚丸魚板……。這些鑲嵌在我們生活之中，和漁業相關的點點滴滴，就表現了臺灣世代累積、傳承而來的漁業文化。

科技、商業、文化與環境

漁撈活動是人類歷史最悠久的謀生行為之一，因此漁業文化也跟其他淵源悠遠的文化一樣，是由歷經許多世代逐漸匯集、篩選、變動和調整之後的結果。與文化形成和改變的緩慢步調成對比的，是現代社會的科技和商業一日千里的變化，固然為人類帶來更美好的物質生活，卻也衍生出種種意想不到的副作用。

對於商業和科技來說，快速代表效率和競爭力，但是對於我們賴以生存的自然環境而言，改變卻是極其緩慢的。在自然界，一棵樹能夠出現在一個山坡上，是具備了各種氣候、土壤、地形、生物等各種條件的結果，是數百年、乃至數千年演變而來的。人類的文化，也是長久與自然環境相處而來的結果，例如中國「南稻北麥」的飲食風格，就是在自然環境影響下，長期以來形成的文化差異。

人類生存的方式依著環境走，文化也隨著環境條件而調整，所以能夠長遠流傳的文化就是能夠「順天應時」、有利於人類長長久久生存下去的智慧結晶。現在的環境問題經常來自於商業與科技發展太快，超過了文化與環境變化的腳步，所以當我們發現捕魚的技術太厲害的時候，魚已經捕得太多了；當我們發現汙染太過嚴重時，海裡已經無魚可捕了。

對一個消費者而言，只要市場上還買得到魚，漁村的存在與否，漁業還能不能維持下去，似乎不是太大的問題。的確，單純從糧食供應的角度

來看，如果有朝一日，工廠的生產線能夠生產出各種海鮮，還有必要辛苦出海捕魚嗎？這樣的想法，卻忽略了漁業文化對人類的重要性。

漁業生產過程和漁村生活方式所蘊含的文化成分，能夠讓我們了解到漁獵生活是我們與大自然和諧相處的方式，而不只是一種生產過程而已。

漁業文化的維護與傳承

到海邊賞景玩水、出海航行潛水、或是到海邊進行觀察學習，都是親近海洋的好方法，但是海洋漁業卻是截然不同的事。每一位漁民都必須學會如何與惡浪搏鬥、如何在颱風季節「度小月」、如何看「流時」找漁獲，最終才能「載得

魚蝦滿漁船，平安返港會妻兒」。靠海洋生存的漁民，是從歷代傳承下來的智慧中，找到與大海共同呼吸及律動的方法。

如果一位祖父和父親都從事漁業的年輕漁民最終放棄了漁業生涯，其實是我們整個社會從此遺失了數百年累積起來與大自然相處的智慧，也就表示我們的海洋文化與常民文化從此缺了一角，再也補不起來了。

漁業文化不只包含了「生產與捕撈的技能」，最重要的是傳承了「人類與大自然相處的智慧」，延續漁業要從保育自然資源著手，也要藉著傳承漁業文化重新找回永續經營的精神。



漁民要懂得順天應時、向大自然學習，才能滿載漁獲平安返港。

記ICCAT第20屆特別會議 全方位保育大西洋鮪旗鯊

文、圖／黃向文（國立臺灣海洋大學海洋事務與資源管理研究所）

國際大西洋鮪類保育委員會（International Commission for the Conservation of Atlantic Ocean Tuna, ICCAT）第20屆特別會議於2016年11月14-21日在葡萄牙維拉摩拉舉行，此次適逢ICCAT公約通過之50週年慶，締約方達51個，計有46個會員、我國等3個合作非會員、3個國際組織、2個非締約方，以及22個非政府組織代表出席，總報名人數達700名。



ICCAT年會目標在於討論各種鮪類相關資源的動態，決定是否要維持或者採取新的保育管理措施。今年度，科學評估結果顯示黃鰭鮪以及長鰭鮪資源處於樂觀狀態，故管理措施的討論相對平和，爭議落在資源可能瀕危的地中海劍旗魚及鯊魚。至於紀律方面，藉由多年的實踐之後，通過更明確的會員紀律審查標準與程序，IUU名單則因為塞內加爾查獲賴比瑞亞船非法轉載臺灣船以及中國船漁獲之突發案件而引發額外關注。大會最終通過24項建決議案，為5年來決議數量最高，以下分項概述。

鮪類管理

大西洋熱帶鮪類包括大目鮪、黃鰭鮪以及正鰹。雖然圍網漁船以正鰹為主要漁獲，但因

為使用人工集魚器（fishing aggregated device, FAD）會意外捕獲大目鮪以及黃鰭鮪幼魚，導致大目鮪2015年評估資源量過漁。今年度黃鰭鮪評估結果雖然尚未過漁，但最大永續產量（maximum sustainable yield, MSY）較前次評估減少約兩萬公噸，同樣顯示面臨圍網漁獲壓力。雖然歐盟已於兩年前提議成立FAD專案小組，但該小組迄今仍未能提出具體建議。因此，歐盟倡議對圍網漁船FAD作業給予更多限制，例如限制每艘船可使用的FAD數量、提升觀察員比例至20%，以督促各國蒐集資料。墨西哥、南非等國也要求限制FAD的規模，將每艘圍網能用的FAD數量應從500個降為350個。但因為其他國家反對，使得最後的管制幅度未若原先強。至於臺灣長鰭鮪漁船先前因為不在熱帶鮪類作業漁船白名單，導致混獲大目鮪不能輸日，此問題也以增列混獲條款的方式紓解輸日困難。

至於北長鰭鮪以及南長鰭鮪資源，今年評估結果都相當樂觀，MSY也增加，只是考量其資料的不確定性，所以北長鰭鮪仍先維持現有限額28,000公噸，等到2019年再增加到30,000公噸。由於臺灣配額足敷使用，故仍延續轉讓100、100、114公噸配額給聖文森與格瑞那達、貝里斯及委內瑞拉。南長鰭鮪則維持原有24,000公噸的TAC，臺灣配額也維持原數量。



◀ ICCAT第20屆特別會議會場

▼ 鯊魚保育提案文件



旗魚類管理

大西洋雨傘旗魚首度進行評估，通過由巴西、歐盟、瓜地馬拉、美國與委內瑞拉提議，請各會員盡力將東大西洋雨傘旗魚總漁獲量限定於1,271公噸，西大西洋總漁獲量限定於1,030公噸，倘總漁獲量超過，再考慮進行規範。日本特別聲明，因為雨傘旗魚為混獲物種，很難特別訂定管理規範，日本僅能將船數限定在現有標準，以不增加漁撈努力量的方式因應。

至於最瀕危的地中海劍旗魚，雖然有共識要加強管理，但評估報告未能估出MSY，僅能將總容許捕撈量（total allowable catch, TAC）定在10,500公噸，且未決定國家配額，更備受抨擊。但受限科學建議不足，最終僅能追加禁漁區、禁漁期、漁業作業之限制（每次不得下超過2,500鉤、鉤型限定於7公分、主繩長度限定不可超過55公里等），國家配額將俟明年2月加開工作小組會議討論。

鯊魚保育

鯊魚部分，美國7度提案鯊魚鱗不離身，已獲得多達30個國家連署，另有多國支持，僅有日本與



大會最終通過24項建議案。



與會代表聚精會神。

中國仍持反對立場，雖然環保團體力主表決，不過美國仍委婉希望各國取得共識。

其它鯊魚部分，歐盟重提兩項南、北大西洋水鯊保育案，建議設定南、北大西洋參考2009-2013年平均36,860公噸、26,400公噸為上限，同樣因為沒有限定國家配額而遭到反對。日本進而將兩個系群合併提出一個提案，將漁獲量限定在2009-2013年的平均值與2011-2015年的最高量，兩套標準受到巴西堅決反對，而且巴西堅稱南大西洋水鯊資源相對穩定，不應加以限制，最終各方妥協，未限定南系群的量，北邊也設在2011-2015年平均量（39,192公噸）。



出席ICCAT第20屆特別會議之臺灣代表團。

紀律與執行

管理措施方面，美國擔任多年的紀律委員會主席，發展出一套檢討各會員是否遵守ICCAT管理規範的模式，並因應日益繁複的管理規範與科技技術，推出3項建議並獲通過，包括：

1. 檢視程序將由秘書處彙整資料後，交由主席與智囊團判定遵守狀況並提出懲處建議。為求公開透明，往後每兩年在年會前召開會議討論。
2. 建立ICCAT行動規劃表，將遵守情況分為資料回報、保育措施與監控措施3大類，依據違反情況之情節輕重，決定懲處方式（從最輕去函警示到重者貿易制裁）。
3. 成立工作小組，推動建置線上回報系統。

實際檢視過程中，即便還有部分會員因為零星的資料回報不足或者漁船回報等執行不盡完善而被警示，被關切的國家數量已經下降許多，自2011年之後也沒有會員被認定違規。

至於美國提案推動海上登檢等更嚴格的規範，但巴西等沿岸國考量並沒有對等的海上登檢能力，憂心此措施將造成不公平對待而杯葛，致未能通過。

在科學觀察員部分，美國提案希望強化觀察員的安全配備，但各國考量經費及各國制度不同等問題難以落實，最終僅在原科學觀察員的決議案內強化安全規範，並新增有關鮪釣觀察員涵蓋率可以航次、作業次或天數計算，也希望觀察員加強有關釣獲生物的活存率、作業天候等環境資訊的蒐集，並加強蒐集FAD相關資訊提供給科學委員會研究之用。

本次會議原本期待已費時6年的修約能夠達成共識，但仍因為漁業實體、公約存放地點等議題而陷入僵局，仍待各方持續協商。

由於ICCAT會員數多，立場各異，導致對於多項議題未能達到共識，先以成立工作小組會議的方式繼續磋商。展望來年，除了更積極將管理策略評估（management strategy evaluation, MSE）與漁獲控制規則（harvest control rule, HCR）套用於鮪類資源，諸會員對黑鮪評估特別寄與厚望，希望能具體肯定ICCAT十多年來的保育努力。總結來說，ICCAT的50週年慶，最終並沒有太多驚奇或者值得紀念的里程碑。🐟

談歐盟食品標示新制與現行水產品標示要求

文、圖／李俊輝（經濟部標準檢驗局高雄分局）

歐洲議會及歐盟委員會為確保消費者對食品內容能得到更清晰、準確的訊息，早在2011年即通過新的食品標示法規（Food Information to Consumers, FIC），將「食品的標示、呈現和廣告」及「食品營養標示」兩個指令結合為一，並給予食品企業經營者3年過渡期，以確保預包裝和非預包裝食品^(註)能平穩地邁向新的標示制度外，已投放於市場的食品也能被耗盡。

為使新規則能正確施行，歐盟委員會與企業界合作，並同時建立了資料庫，俾能以簡單方式對所有歐盟國家之強制性標示規則進行確認。我國輸銷歐盟食品工廠，尤以水產品相關企業而言，

將難以避免遭受不同程度的衝擊，故參酌相關文獻譯編本文，說明歐盟新的食品標示內涵，並針對水產品部分解析。



所有未加工和某些加工水產品，如醃、燻製品、帶殼煮熟蝦可為「預包裝的」或「非預包裝的」。攝影／曾珮瑩

食品標示新制內涵

歐盟將涉及此新法規的主要關連食品概分為14列加以介紹，其中多達12列關連食品涵蓋水產品，在預包裝食品的情況下，強制性食品訊息應在包裝或所附標示（籤）上直接顯露。

此標示新制著重在強化規則，防止誤導行為，其主要變革包括：營養訊息的要求、訊息可讀性的改進、過敏原清晰統一的介紹、生鮮肉原產地訊息、線上或遠距銷售時標示一致的要求、原料中工程奈米材料的表列、精煉油脂植物來源的具體訊息、「仿製」食品之替代原料的指明、「組成肉」或「組成魚」的清楚標示、解凍產品的標明，以及含有附加蛋白質或附加水時的標示。以下針對這14列主要關連食品的新標示規定內涵加以說明：

- 1 營養聲明：**必須包括熱量、脂肪、飽和脂肪、碳水化合物、糖、蛋白質、鹽等項目，以及已經獲悉的任何營養素的量，而維生素、礦物質和其它指定營養素可被包含在內。
- 2 預包裝食品的過敏原：**過敏原應在原料表中標明，並應透過明確與表中其餘原料區別的排版，例如用字體、樣式或背景顏色方式強調。
- 3 非預包裝食品的過敏原：**用於非預包裝食品製造的物質，其過敏原或不耐受性訊息必須是可獲得且容易使用，消費者因而獲悉此非預包裝食品所喚起有關過敏原和不耐受物質之議題。
- 4 標示清晰易讀：**包括「最小字號」及「自願訊息的顯示應不得損及強制訊息的可用空間」，目的為改進訊息的可讀性。
- 5 透過「遠距銷售」販賣的食品：**在網路或其它

遠距方式購買之產品標示，與實體商店所看到的產品標示訊息應完全相同。

- 6 食品中工程奈米材料（ENMs）形式的成分：**所有以工程奈米材料形式出現的成分，應在其名稱後面括號加註「Nano」字眼。
- 7 源自植物的精製油脂—原料之表明及指稱：**必須提供明確具體的訊息，其內涵包括：強制標示明確的植物油脂來源，以及「完全氫化」或「部分氫化」的表明必須與一種氫化油脂一起標示。
- 8 牛肉以外的肉：**來自豬、綿羊、山羊和家禽的鮮肉應強制表明原產地訊息，包括在哪裡飼養、宰殺都應顯示，但這規則有一些例外。
- 9 冷凍肉、冷凍調製肉和冷凍未加工水產品，**必須標示「凍結日期」或「初次凍結日期」。
- 10 解凍過的一之前已被凍結的食品以解凍販賣：**食品的品名應將「解凍的」一起指稱。
- 11 肉品、調理肉和水產品含有附加的蛋白質，**例如包括不同動物來源的水解蛋白質，品名應載明那些存在的蛋白質及其來源。
- 12 肉品、調製肉和水產品具有肉或魚的切塊／關節／切片／去骨肉片／胴體／肉塊的外觀，**品名應於附加水分超過成品重量的5%以上時納入表示。
- 13 肉產品、調製肉和水產品能給予其為整片肉或魚做成的印象，**但實際上用其它原料，包括食品添加物和食品酵素或用其它方法結合的不同部分所組成，品名應用「組成肉」或「組成魚」，或其他方法附帶標示清楚。



全球水產品欺騙行為分布情況。

14 「仿製食品」：食品中消費者預期被正常使用或天然存在的一種原料或成分，實際上被另一種取代，例如假奶酪。這些食品的品名應附帶清楚標示已被部分或全部取代的成分或原料，亦即標示上應表明仿製食品代替原料。

現行水產品標示要求

依據歐盟指令，水產品是指所有的海水或淡水動物或其分部，包括牠們的卵，不包括水產哺乳動物、蛙類和其它群落行為所涵蓋的水生動物，以下依加工屬性及其強制與否分項加以說明其標示要求：

一、未加工和某些加工水產品

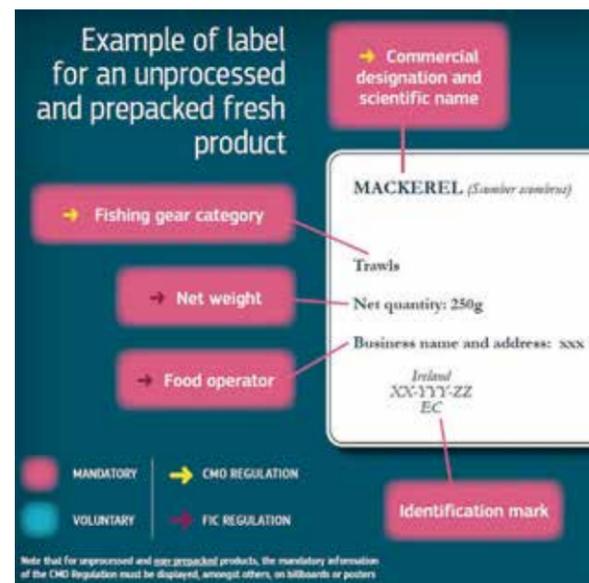
適用於所有未加工和某些加工水產品，如醃、燻製品、帶殼煮熟蝦，這些產品可為「預包裝的」或「非預包裝的」。

(一) 強制性訊息

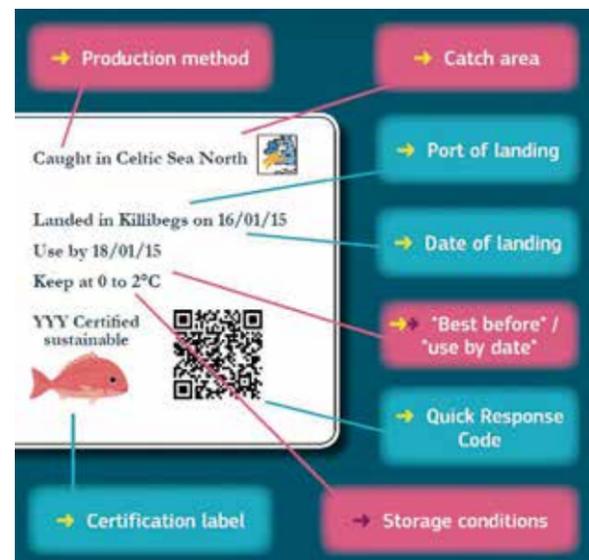
1. 商品名稱和學名兩者都必須顯示，且必須與每個歐盟國家草擬和出版的官方表單吻合。
2. 生產方法應特別使用：「捕撈」或「淡水捕撈」或「養殖的」，對於同品種但不同生產方法的混合產品，必須顯示每一批次的生產方法。
3. 捕撈區域／國家和水體／生產國：對於海水捕

撈的魚，其捕撈區域是在聯合國糧農組織區域、從屬區域或分區域的捕撈區捕獲的。對於淡水捕撈的魚，必須同時顯示水體（河、湖等）的名稱和該產品被捕撈時的國家；水產養殖的魚必須顯示其生產國；對於同品種、但捕撈自不同捕撈區域或養魚國家的混合產品，須顯示該批次就數量而言較具代表性的區域或國家，並註明該產品來自不同的區域或國家。

4. 漁具：對於野生魚類必須顯示漁具類別，如鰓或鯖鱈圍網、拖網、刺網及類似網、圍網類和



未加工及預包裝新鮮產品標示範例（正面）。



未加工及預包裝新鮮產品標示範例（反面）。

敷網類、繩釣、拖撈網和籠具。對於以不同類別的漁具捕撈的同種魚混合產品，必須顯示每批漁具的類別。

5. 解凍過的（Defrosted）：標示應顯示該產品是否已經被解凍過。
6. 賞味期限／使用期限：保質期限應與「賞味期限」或「賞味終止期限」相符合。「使用期限」為建議最後食用日期。對於雙殼貝類，賞味期限可由標示「這些動物出售時必定是活的」取代。
7. 過敏原：明確涉及的任何過敏原名稱，應包含在原料表單中，此應於與表單其餘原料清楚區別的排版上出現。



加工產品（罐頭）標示案例（正面）。



加工產品（罐頭）標示案例（反面）。

(二) 自願性訊息

自願訊息的顯示應不得損及強制訊息的可用空間，如果訊息是清楚、明確、可證實的，且不會誤導消費者，則下列訊息可以提供：

1. 捕撈／收獲日期
2. 登陸日期
3. 水產品登陸港口
4. 更詳細的漁具
5. 船旗狀態
6. 環境、倫理或社會性的訊息
7. 生產技術和做法
8. 營養內容／營養聲明

二、其它的加工水產品

適用於加工產品，例如罐頭、綜合產品、沾麵包屑製品等，這些產品可為「預包裝」和「非預包裝」，且僅適用於FIC法規。

對於非預包裝產品，只有過敏原訊息是強制性的，其餘項目均不適用，除非歐盟成員國對其全部或局部採取全國性的措施。

結論

歐盟為使消費者獲得明確、全面的食品訊息，從既有的法規基礎上加以強化增訂，並通過此FIC法規據以實施，在法規原文中有詳細描述可供考究。我國為名列世界前端的漁業大國，企業經營者若能藉此食品標示變革所帶來的啟示，重新檢視並改進自主管理下的產品與標示，才是順應世界潮流的明智做法，尤其是本國外銷水產品供應鏈，盼能從本文瞭解歐盟標示新規則，落實誠信原則及提昇產品質量與衛生安全要求，以符合消費者為導向的食品管理國際趨勢。

註：預包裝食品，是指經預先定量包裝，或裝入、灌入容器中，向消費者直接提供的食品。

日本之高度衛生管理魚市場

文／陳惠貞（漁業署養殖漁業組技正）
圖／陳惠貞、林緣珠、東港區漁會

因應全球貿易自由化發展，且食品安全日益受到重視，各國陸續將品質與衛生管理納入貿易管理規範，近年來歐盟、日本等先進國家，尤其強調自漁獲捕撈、卸魚、交易、加工至販售等每個環節之衛生安全。而臺灣為漁業大國，國內年產量約80萬公噸，其中4成經生產地魚市場交易後流通，故更應正視魚市場之衛生安全問題。



銚子漁港第三市場拖網魚貨交易，貨主、承銷人、市場人員戴帽識別。



銚子漁港第三市場鯉魚販售。



銚子漁港第三市場正鯉輸送平台。

漁業署近年積極輔導生產地魚市場提升衛生安全，並已於104年輔導蚵仔寮魚市場導入HACCP（危害重要分析管制點），目前更積極輔導東港區漁會，新建櫻花蝦拍賣場導入恆溫拍賣及符合HACCP管理流程，也因此由該會組團參訪日本具高度衛生管理的銚子漁港、燒津漁港、清水港與由比漁港魚市場，藉由參訪瞭解到該等魚市場或卸魚區，在建物及設備上皆盡可能杜絕各種污染源，並隨時維持環境整潔與設備清潔，魚市場人員、貨主、承銷人與參訪者皆遵守衛生管理規則，值得我國仿效學習。

日本漁港概況

• 銚子漁港

銚子漁港之第一市場自2015年3月開始營運，為兩層鋼骨結構，採室內密閉式交易並維持28°C，以鮪魚交易為主，置於鋁製棧板上拍賣，利用電動堆高機搬運離開市場；第三市場則以拖網魚貨交易為主，交易種類達200種以上，金目鯛以選別機區分規格後置於淺盆，以投標方式交易，活魚則置於深層海水箱內拍賣。

• 由比漁港

由比漁港於2011年完成改建，以交易櫻花蝦、魷魷及定置網漁獲物為主，櫻花蝦捕撈季為每年3月中旬到6月初旬及10月下旬至12月下旬兩個季節；魷魷主要產季在3月至11月，其中僅櫻花蝦及魷魷採室內低溫交易，場區劃設4個櫻花蝦交易區、1處定置網交易區及1處魚箱自動化清洗設備區，櫻花蝦裝箱以輸送帶進場，以冷藏庫5°C預冷後，再置於台車上拍賣。



由比漁港拍賣場魚箱自動化清洗設施。



運輸車搬運專區採高低落差。



燒津漁港新屋賣場自動卸魚選別機。

• 清水港

清水漁港為日本最大鮪魚進口港，我國超低溫鮪魚近7、8成以運搬船運到清水港卸魚；其興津第一碼頭為外籍船專屬卸魚碼頭，設置架高的木板機動式卸魚平台，平台高度與日本冷凍貨櫃車高度一致；而清水港江尻碼頭為日本國內冷凍鮪魚卸魚場，設置一座固定式的卸魚平台，其材質與規格均與外籍船卸貨碼頭之平台一致。

• 燒津漁港

燒津漁港之燒津魚市場自2005年3月完成改建及開始營運，市場內地面與場外具30-50公分的高度落差，區分冷凍、鮮魚及活魚交易等3處交易區，其新屋賣場則於2000年完工，為兩層鋼骨構造，設置參觀走道及4座自動卸魚選別機。

日本魚市場之安全衛生管理情形

藉由參訪銚子漁港與燒津漁港之大型魚貨不落地拍賣情形、清水港之冷凍鮪魚卸魚情形、由比漁港之櫻花蝦與魷魚室內低溫拍賣模式，歸納出該等魚市場或卸魚區之安全衛生5大管制原則：

1.物流管理：(1) 以鋁製棧板、塑膠棧板、魚箱或魚藍等，達到魚貨拍賣過程不落地。(2) 設置自動化卸魚機、卸魚平台、卸魚輸送帶等，達到魚貨卸魚過程不落地。(3) 魚箱自動化清洗設施、硬性水泥地板等，保持魚貨交易設備與魚市場環境清潔。

2.水流管理：(1) 魚市場廢水流至截水溝，再經污水設施處理。(2) 設置海水消毒設備，電解海水用於冷凍或冷藏魚、海洋深層水或紫外線消毒海水用於活魚，自來水用於清洗地板及魚貨容器等。

3.氣流管理：(1) 魚市場交易後，即清潔乾淨，保持通風，無嫌惡臭味。(2) 魚市場緊鄰漁港邊，周邊無車輛或工廠排放廢氣。(3) 採用電動式堆高機，避免排放廢氣。(4) 禁止人員吸菸。

4.人流管理：(1) 魚市場入口處設置洗手泡鞋消毒設施。(2) 人員進場前需穿著雨鞋及戴識別帽。(3) 非市場交易人員禁止進場，見學者需事先申請。(4) 設置見學者參觀步道。(5) 市場交易人員教育訓練。

5.車流管理：(1) 使用防鳥網(板)，防止鳥類及昆蟲等生物入場。(2) 魚市場地板採高低落差，杜絕車輛、貓、犬入場。

回饋與建議

考量臺灣休閒風氣日漸盛行，漁港大多臨近都會區，同時拍賣交易亦為觀光賣點，故在環境條件、經營管理、觀光及衛生安全兼顧下，建議可採行：

1.魚市場建設：(1) 針對規劃辦理改建之市場，應於受補助單位允諾導入衛生管理作業前提下，得予補助，並透過政策引導達施政目的。(2) 其他魚市場則依環境現況條件，選定幾處主要生產地魚市場，透過推動魚貨不落地，逐步改善。(3) 魚市場地板材質得選用硬性水泥地板，耐用不沾污且易清洗。

2.物流管理：(1) 由各魚市場作業習慣進行拍賣動線改善，並選用適合材質之設施(如魚貨棧板、分貨平台、魚籠、魚箱等)隔離污染源，以達到魚貨不落地。(2) 場內不得分切魚貨，或

劃分專區設置分切處理場，並採用使用者付費原則，並避免內臟、血水流竄，造成污染。

3.人流管理：(1) 市場從業人員(市場員工、魚貨主及承銷人)，以教育訓練營造共識及提升市場人員及承銷人衛生管理知識。(2) 市場交易期間採人員進出管制，發展預約見學導覽模式，除傳達漁業文化及知識外，並可達管制之效。

4.車流管理：採用魚市場圍籬並加強人員管理，杜絕車輛、貓、犬進場。

5.氣流管理：嚴禁人員在場內抽煙，場內及週邊禁止停放車輛，或劃設車輛停放專區，以避免車輛廢氣污染。

6.水流管理：設置海水淨化設施、截水溝與污水處理設備等，以確保魚貨引用乾淨水源，且污水經妥善處理。

7.邀集產學界籌組魚市場衛生改善小組，提供魚市場衛生環境改善諮詢與建議等輔導。



銚子漁港第三市場金目鯛選別機，魚貨以容器盛裝不落地。



銚子漁港第三市場活魚拍賣情形。

紮根海洋 讓漁業永續

文／黃佳琳 攝影／游忠霖

為了讓漁業資源得以永續利用，漁業署數年來推行了多項漁業資源管理措施與禁捕規範，例如：櫻花蝦、鰻苗、鯖魚、螃蟹、飛魚卵等，而面對日漸棘手的鯊魚保育議題，也根據多項國際規定制定國內管理措施；並打造栽培漁業示範區，結合政府與民間力量，加強漁業資源管理，達到以海為田的目標。



東港櫻花蝦為目前國內最成功的捕撈漁業自主管理案例。



萬里蟹繁殖期禁止捕撈抱卵母蟹。



為復育漁源，每年6月訂為鯖魚休漁期。

新北市貢寮區卯澳灣海洋生態資源豐富，擁有天然岩礁、沙溝、珊瑚礁、海蝕平台及海藻林等，是許多經濟性魚類的孕育場，且緊鄰卯澳社區，符合推動栽培漁業的條件，獲漁業署劃定為栽培漁業示範區，於2016年啟動，展開為期4年計畫，委託學術單位研究在地物種資源，並孵育及放流苗種；為永續經營，亦發給貢寮區漁會專用漁業權執照，輔導其建立入漁規章，並由在地漁民及社區居民成立巡守隊進行海、陸域自主管理。

目前研究團隊在卯澳灣實施水下環境生態監控及物種調查，將增育海域物種資源列為首要工作，已放流當地常見物種如九孔、海膽、瓜子鱸等，並持續放流黑鯛、黃錫鯛、布氏鯧鯔、銀紋笛鯛等臺灣海域常見物種，及新研發的花枝苗及花枝受精卵，豐富沿近海生產力與資源量。

漁業資源永續第一步 限捕

2014年農委會訂定了「沿近海漁船捕撈蟳蟹類漁獲管制措施」，禁止漁船捕撈下列蟳蟹類：甲

殼寬未滿8公分的鏽斑蟳、紅星梭子蟹、遠海梭子蟹；以及甲殼寬未滿6公分的善泳蟳和甲殼長未滿6公分的旭蟹。每年8月16日至11月15日，為「萬里蟹」的繁殖期，更禁止漁船捕撈抱卵母蟹，讓小蟹、母蟹得以順利繁衍，也使捕蟹產業能綿延傳承。

鯖魚漁業近年則有捕獲量呈現下滑趨勢，花腹鯖出現體長變小、成熟年齡下降徵兆，漁業署指出，鯖魚漁業主要以扒網或圍網等漁具捕撈花腹鯖、白腹鯖及真鯪，作業漁場主要在北緯24度以北之東北海域，資源由臺灣與日本、韓國、大陸共同利用。為使資源永續，農委會2013年發布「鯖魚漁業管理辦法」，規範每年6月為禁捕期。

面對日漸減少的鰻苗資源，2013年公告「鰻苗捕撈漁期管制規定」，鰻苗捕撈漁季從11月至隔年2月，而每年3月至10月，除了花蓮縣、臺東縣外，禁止於距岸3浬內海域、潮間帶及河口水域以任何方式捕撈鰻苗。鰻魚養殖是臺灣重要傳統產業，因為養殖所需的鰻苗仍然需要依賴天然苗，規範需兼顧漁民生計及鰻苗資源。

【漁業專題】

近年受歡迎的飛魚卵漁業漁期，則是自每年5月15日開始，總容許漁獲量為350公噸，但當總容許漁獲量達330公噸時，漁業署將公告許可採捕期間自公告日起第7日為漁季結束日；未公告漁季結束日時，則至7月31日止，以此維護飛魚卵資源永續利用。

成功的捕撈漁業自主管理

東港櫻花蝦為目前國內最成功的捕撈漁業自主管理案例。櫻花蝦曾因高經濟價值，漁民大量捕撈，造成產量過盛、價格下跌，導致資源衰竭。水產試驗所和東港區漁會在1992年號召船主成立櫻花蝦產銷班，並於1994年訂定公約和管理辦法，作業漁期為每年11月至隔年5月，除現有禁漁期（6-10月）外，如有漁獲體型過小、漁獲成熟雌蝦比率過高等狀況時，則彈性機動增加禁漁期，以維護櫻花蝦資源永續利用。

而為了避免魚賤傷漁，水試所沿近海資源研究中心輔導產銷班漁民達成共識，自2006年起，將每船每日漁獲限額、超捕拍賣列入基金及處分規定等明定於產銷班公約。在2015年每天漁獲量限額9箱，即讓櫻花蝦價格得以穩定維持。2016年漁獲量1,315公噸，雖比前一年減少約100公噸，但因外銷日本增加獲利，產值比去年增加約8千萬元，創下5.3億的東港櫻花蝦漁業產值，創歷史新高。

鯊魚保育的重要性

除了上述漁業資源，鯊魚漁業是近年熱門話題，漁業署副署長黃鴻燕表示，鯊魚是臺灣重要的漁業資源之一，也是臺灣傳統飲食文化的一環，臺灣對於鯊魚漁獲採取「全魚利用」。

鯊魚資源並非源源不絕，近年多項研究顯示鯊魚數量大量減少，而海洋生物這麼多，為什麼



豹紋鯊又被稱作大尾虎鯊，被IUCN最為易危物種。 攝影/李淳銘



鬼蝠魞又稱雙吻前口蝠鱚，被IUCN列為次級保育類動物。 攝影/李淳銘

需要特別強調鯊魚保育呢？研究鯊魚30多年的臺灣海洋大學環境生物與漁業科學系教授莊守正指出，鯊魚是海洋生態系中頂端掠食者，扮演平衡海洋食物鏈的重要角色，但也因為鯊魚產子代少、成長緩慢且性成熟時間晚，比起其他魚類更容易面臨過漁的威脅。

黃鴻燕表示，國際間也早已意識到此問題重要性，所以聯合國糧農組織（FAO）於1999年通過FAO保育與管理鯊魚之國際行動計畫，鼓勵各國制訂鯊魚養護管理行動計畫，以確保鯊魚之永續利用，臺灣也於2004年起將國際漁業管理組織（RFMOs）的相關規範轉為國內法，2006年公布臺灣鯊魚國家行動計畫，作為臺灣推動鯊魚保育與管理的方針，並陸續推動一連串鯊魚養護管理措施。

臺灣配合RFMOs通過之決議案轉為國內法。

1. 要求漁船船長填報鯊魚漁獲資料，以供RFMOs從事資源評估。



鯨鯊是世界上最體型最大的魚類。 攝影/李淳銘

2. 禁止割鰭棄身行為，於國外港口卸下鯊魚之魚鰭及魚身比例不得超過5%。
3. 公告禁捕相關鯊魚物種：

洋區	禁捕物種	區域性漁業管理組織 (RFMOs)
三大洋	鯨鯊	我國自發性禁捕
大西洋	污斑白眼鯊（花鯊） 平滑白眼鯊（黑鯊） 淺海狐鯊 狐鯊 深海狐鯊 八鰭Y髻鯊 丁字雙髻鯊 紅肉Y髻鯊 Y髻鯊	ICCAT
東太平洋	污斑白眼鯊（花鯊） 蝠魞屬及鬼蝠魞屬物種	IATTC
中西太平洋	污斑白眼鯊（花鯊） 平滑白眼鯊（黑鯊）	WCPFC
印度洋	污斑白眼鯊（花鯊） 淺海狐鯊 狐鯊 深海狐鯊	IOTC

臺灣有幾項規範是走在國際之前，是自發性管理措施，如：從2002年7月1日開始，逐年限制鯨鯊漁獲數量與捕獲體長不得小於4公尺，並在2008年時自願性公告全面禁捕鯨鯊。發布「漁船捕獲鯊魚魚鰭處理應行遵守及注意事項」，以漸進方式推動「鯊魚鰭不離身」政策，從2016年10月27日起，其魚鰭處理應鰭連身或將背鰭、胸鰭綁附於鯊魚身，尾鰭得另外存放，鯊魚尾鰭應與鯊魚身同時同批轉載及卸運，且尾鰭與鯊魚身數量應相符。

另外，漁業署2013年公告「大白鯊、象鯊及巨口鯊漁獲管制措施」，2016年公告「鬼蝠魞漁獲管制措施」，藉由漁民主動通報機制，盼透過通報採集大型稀有鯊魚及魞類生物，提供專家學者相關物種之研究及資源評估資料，作為後續研擬漁業管理及保育政策的參考。



年年有魚 永續海鮮年夜飯

文／黃佳琳 攝影／游忠霖

每到過年總會聽到祝福的話「年年有餘」，年夜飯餐桌上必會出現至少一道魚料理，象徵「年年有魚（餘）」。但隨著過度捕撈、漁業資源銳減，有科學家指出情況若不加改善，2048年海中將無野生魚類可捕，若再肆無忌憚地吃魚，恐難年年有魚，因此國立臺灣博物館推動「永續海鮮團圓飯」概念，建議民眾過年時選擇永續海鮮。

臺博館教育推廣組研究助理方慧詩表示，永續年夜飯對一般民眾來說，照海鮮指南選魚有難度，因此推薦幾個海產認證，如責任漁業指標RFI等，或友善環境的小魚，方便民眾選擇。

臺博館指出，成熟較晚、生育率低的海洋物種，過度捕撈後常造成資源不易恢復，如鯊魚、黑鮪魚、曼波魚等都不建議食用。配合推廣「永續海鮮團圓飯」，推薦數樣適合過年使用的海鮮食材。

貢寮區漁會九孔 臺灣產的九孔又稱臺灣鮑魚，九孔養殖對天然環境要求嚴苛，水質差或天氣多變化，九孔就容易死亡，除了對環境要求，九孔對吃也相當講究，貢寮的養殖戶給九孔吃天然海藻龍鬚菜，並且細心呵護一整年，才能養出良好品質的九孔，清蒸口感滑嫩。

金鯧 金鯧古名紅衫，早年列名臺灣好魚，美味、美觀又美名。長久以來白鯧為國人過年最喜愛之用魚，不但價格年年飆漲，而且資源快速衰竭；近年來養殖的金鯧供應穩定，價格平穩，名字也喜氣，漸成新年用魚之代表魚種。

烏魚 烏魚是臺灣的烏魚，早期「烏魚稅」是臺灣重要的稅收，日治時期帶來烏魚子製作技術和市場需求，讓烏魚有「烏金」之稱。早年淡水河有「1烏2鱸3魷4鮓」之說，表示烏魚是生活中重要的海鮮。

冬至產卵前是烏魚最肥美的時節，因此有「冬至烏，卡肥豬腳箍」之說。如今跨海洄游而來的烏魚數量已經非常稀少，市場供應大部分都是養殖的烏魚。由於烏魚在自然中的數量極大，捕捉天然苗成本比繁殖人工苗還要低，因此養殖的烏魚都是採用天然的魚苗。

嘉臘 嘉臘有海鮮之王的稱號，是海中最大型的鯛魚。過去臺灣嘉臘資源量豐富，澎湖漁民更有「春鮓、冬嘉臘」的說法，來稱許冬天嘉臘是嗜海鮮的澎湖人眼中極品，澎湖箱網養殖的嘉臘品質也很佳。

金鯧報喜好運來



九孔鮑



烏魚料理



福

春
WISHING YOU A HAPPY & PROSPEROUS LUNAR NEW YEAR



土魷



白蝦



透抽

透抽 臺灣東北及西南海域有兩大湧升流漁場，生產著大量的鎖管。其中最大型的鎖管被稱為透抽，一年生的鎖管是海洋資源的重要基礎，產量大且繁殖期長，是漁村重要的經濟支柱，也是消費者可以放心選購的美味海鮮。

白蝦 蝦子是最受歡迎的海鮮之一，臺灣開發出「生態養殖」的白蝦，而非以魚粉或下雜魚為餌料養殖，較友善環境。蝦子煮熟後紅通通的，為過年帶來喜氣，更方便各種料理，是永續年夜飯不可或缺的要角。

東港區漁會櫻花蝦 東港三寶之一「正櫻花蝦」，俗稱櫻花蝦。櫻花蝦營養好、賣價高，曾使漁民爭先恐後捕撈，一度造成產量銳減。為了讓櫻花蝦產業可以永續發展，在「櫻花蝦博士」陳守仁博士的協助下，水試所和東港區漁會於1992年成立「櫻花蝦產銷班」，並於1994年訂定公約，規定每年6月至10月為禁捕期。

撈捕期時，每週撈撈4天，每年約100天，而且有「櫻花蝦採捕許可牌」的船隻才能撈捕，公約規定包括每船、每日漁獲量和違規處罰，訂定產銷班公約不但使櫻花蝦漁業資源可以被永續利用，也可以避免物賤傷農，對於櫻花蝦、漁民和消費者來說是多贏的局面。



滿堂三杯九孔鮑



材 料▶ 九孔鮑、蒜頭、老薑、乾辣椒、九層塔
調味料▶ 醬油、辣豆瓣、花雕酒、地瓜粉、水

作 法▼
1. 九孔鮑沾上地瓜粉利用160度過油備用。
2. 將蒜頭、老薑、乾辣椒爆香後調味再放入九孔鮑淋上花雕酒蓋上鍋蓋燜2~3分鐘收汁至入味，再放入九層塔拌炒起鍋完成。



櫻花蝦油飯



材 料▶ 長糯米、櫻花蝦、五花肉絲、乾香菇、粉紅蔥頭、豬肥肉
調味料▶ 鹽、糖、五香粉、水、白胡椒、濃色醬油

作 法▼
1. 糯米洗淨瀝乾後加入水浸泡2小時備用。
2. 豬肥肉切丁以中小火慢慢炸出豬油，並用炸好的豬油先將櫻花蝦炒成金黃色後撈起瀝乾備用。
3. 放入紅蔥頭慢炸至金黃色後放入香菇絲燻至微焦，加入肉絲略炒後再放入調味料炒至收汁。
4. 連同水及糯米倒入鍋中，再加入鹽拌炒至收汁，接著放入櫻花蝦拌勻。
5. 將拌好的米飯放入電鍋，先蒸一杯水，待跳起後先以飯匙將飯上下翻動使其均勻受熱，再放入第二杯水蒸到跳起再悶15分鐘即可。



不僅生產也重行銷 九孔鮑達人打造鮮物品牌

文、攝影／蔡旻宏（本刊編輯）

白浪滔滔，不斷拍打著海岸邊方形的九孔池，鹹鹹的海水味是李勝興記憶中故鄉的味道，走在海岸間細窄的水泥走道上，仔細端倪池中的生態世界，看著九孔緩慢地爬上龍鬚菜上飽食大餐，眼裡滿是對產業未來的期望。



李勝興利用高壓水柱噴灑龍鬚菜，餵食九孔鮑。



貢寮的九孔鮑不僅風味獨特，也蘊含臺灣在地文化意涵。

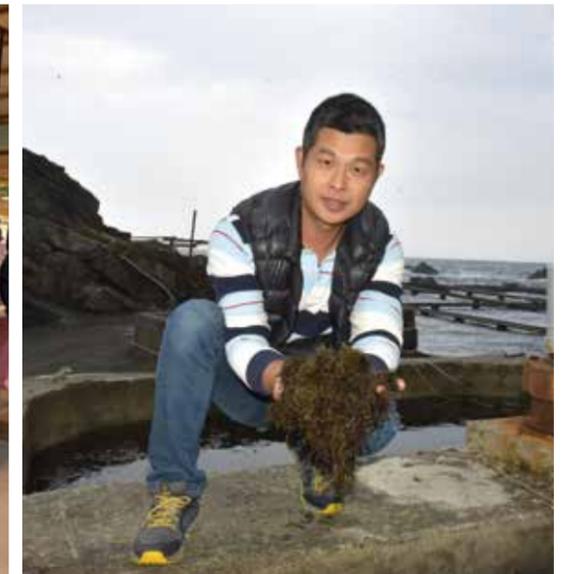
李勝興家族從事九孔養殖已有幾十年的歷史，年輕的時候，家裡認為3兄弟不必都投入家族產業，因此他改念電子科系，畢業後投入電子業及醫療器材產業，長期在國外往返及業績壓力，導致身體健康出狀況，不禁讓他重新思索未來的方向。幾經思索才真正發現原來自己從小傍海而居，終究還是最適合海洋，決定回到家鄉投入傳統產業發展，從養殖的過程中體會到，生產者始終受制於通路，於是開始發展「鮮物本舖」品牌，銷售自己養殖的優質九孔鮑和當地漁民的漁產品，逐步拓展通路；2016年更入選百大青農計畫，期許在產、官、學、研的合作下，與在地業者一同茁壯，再創貢寮九孔鮑產業榮景。

悉心呵護 純淨海水孕育美味九孔鮑

位於貢寮美灩山附近海域約500坪的九孔場，是李勝興不分寒暑辛勤工作的重要場地，用心觀察九孔鮑的生長情況，並仔細地將九孔鮑所食用的龍鬚菜清洗乾淨，以高壓水柱噴灑龍鬚菜飼料，力求這些鮮嫩嬌貴的九孔鮑平安長大。外人可能以為只要把飼料噴一噴就沒事了，但九孔鮑養殖其實必須觀察



李勝興以鮮物本舖創立品牌，開拓生產者自有通路。



新鮮的龍鬚菜提供九孔鮑最佳飼料來源。

天氣、水流及九孔鮑的活力等綜合因素，搭配天氣及潮汐狀況，決定餵食的龍鬚菜量。九孔苗則是使用哥哥在宜蘭頭城生產的優質種苗，臺灣九孔產業曾因近親交配及病害造成大量死亡，近年與水產試驗單位合作引進日本野生九孔種貝，目前已能達到近5成的活存率。李勝興認為業界需要領頭羊，提供優質種苗及良好生產方式，而不是一窩蜂的搶養。

積極開拓通路 品牌行銷在地鮮物

傳統農漁民總是想先做再說，導致價格起起落落，在返鄉前3年養殖九孔鮑期間，對於生產者受制於通路讓它有很深的體悟，希望養殖業者能自創通路，避免低價惡性競爭，以對生產者友善的模式提高產值，因此他以過往電子業的經驗需要先以龐大數據思考生產結果，在來判斷該如何生產？生產多少？並於2007年開始嘗試做通路，除了九孔鮑以外，也開發在地冷凍魚貨，拓展年節以外家常漁獲，2011年正式註冊「鮮物本舖」。目前所經營品牌和通路都是建立在養殖基礎，希望先有通路再重新思索生產，進而整合周邊業者共同行銷。

期許產官學合作 再創九孔往日榮景

從清池、放苗、飼養到九孔採收，以及周邊販售、餐廳及觀光，因此九孔產業提供貢寮許多工作機會，九孔鮑產業曾是貢寮地區經濟的主軸，有過輝煌的成績。除了產業外，九孔本身也深具文化意象價值，就像九份及金瓜石掏金產業雖然式微，留下礦業文化卻持續帶動地方轉型休閒產業，李勝興隨意提出數個案例，新式的漁村旅遊應該朝向精緻化和深入體驗，除了生產銷售外，應該有更多加值提升的方式。臺灣其實有很美麗的天然環境，傳統養殖的九孔鮑風味獨特鮮甜，希望未來政府、學術及研究單位，共同肩負育種保種工作，盤點資源幫助產業，業者也將回饋產業及社區的繁榮。

對於滿懷熱血希望投入養殖產業的青年，李勝興建議至少要具備應有技能再投入產業，除了養殖技術外，還必須具備修理馬達和維修管路等基礎水電技能，同時必須有創業預備金並設立停損點，因為養殖是需要長期投資才可獲利的產業型態，千萬不能一頭熱地投入。



卯澳灣栽培漁業示範區。圖／新北市政府漁業及漁港事業管理處

新北市貢寮區卯澳社區 東北角的第一道曙光 照在最美麗的卯澳灣

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》來到新北市貢寮卯澳社區，是東北角著名景點三貂角所在地，其海岸線長11公里，沿岸山海風景秀麗，遠在濱海公路尚未開通前，卯澳地區因漁獲量十分可觀，聚集許多來往人潮，因此有「小基隆」之稱號。但因時空轉變鉛華退色沈寂一段時日，幸而近年來，政府積極輔導卯澳灣成為全國首處栽培漁業示範區，並在長期社區總體營造下，已成功吸引在地青年返鄉創業，尤其假日遊客造訪日增，預期將有一番新榮景。

地理位置

新北市貢寮區位居臺灣東北角最東邊，西鄰雙溪區，東瀕太平洋，南接宜蘭縣頭城鎮，是新北市最東端的轄區，總面積約100平方公里，屬於濱海丘陵地形，地處大陸沿岸流與菲律賓洋流交匯黑潮帶，海洋資源非常豐富，以盛產海鮮名聞遐邇。境內群巒起伏，翠嶺層疊且為雪山山脈之起點，景緻極為優美，尤其是引人思古幽情、緬懷先人韋路藍縷開發蘭陽之草嶺古道，登高遠眺山海天一色，全長30多公里海岸美景盡收眼底，令人心曠神怡。

卯澳社區位於貢寮區福連里轄內，西與福隆里交界；南與宜蘭縣石城里交界，東、北臨太平洋，戶數319戶，人口數約999人，面積10.5平方公里，附近景點有名勝古蹟三貂角燈塔，沿岸風景秀麗，其地形「依山面海」一幅美景，無論登山、賞景、釣魚、浮潛、戲水，均是北臺灣首選最佳旅遊勝地。

貢寮名稱由來

貢寮古名「損仔寮」，「損仔」是臺灣北部的

凱達格蘭平埔族「KONA」的漢譯，原意為捕捉野獸的陷阱，而為了等候捕捉山獸，在陷阱附近搭建的草寮，就稱「損仔寮」。日治時期改名為「貢寮庄」，光復之後改稱為「貢寮鄉」，並於2010年12月25日臺北縣升格為新北市後，貢寮鄉改為貢寮區。

卯澳地名的由來，有多種說法：1.由海上觀看這個灣澳，其左為萊萊山、右為荖蘭山，中間是凹入的灣澳，有三條小溪匯集灣內入海，形似「卯」字，故名卯澳。2.位於卯鯉尖之下（卯鯉尖即是荖蘭山）的灣澳，故名為卯澳。3.平埔族的翻譯，卯澳是平埔族捕魚的船。4.每天太陽東升，日出時間大約清晨5-7時，即是所謂卯時，第一道曙光照到的灣澳，因此稱為卯澳。

卯澳社會企業

近年來社區環境透過社造運動改善不少，產業創新經營型態也陸續出現，像是石花菜六級產業化就有海洋社會企業股份有限公司進行整合生產、加工、包裝行銷，提升商品價值與創立品牌，社區內也有幾間特色民宿開始經營，帶著住宿遊客認識卯澳社區、歷史文化、海洋生態、社

區建築、宗教信仰，體驗製作石花凍等有趣的行程，無形中建立遊客與卯澳社區之間的互動，未來將有更多與海洋元素有關的行業，提供更多元海洋休閒服務。



海洋社會企業進駐卯澳社區驛站推動產業創新。

信仰中心 利洋宮

卯澳是東北角典型漁村聚落，因本地的大部分住民以出海捕魚為業，期有大吉利的海洋故命名為利洋宮，主祀觀世音菩薩、天上聖母、水仙尊王及福德正神等神佛。利洋宮最早起緣於前清道光十年間（公元1830年），有庄人姓賴名立者以捕魚為業，在海邊拾獲一尊手提魚籃的觀世音菩薩神像，朝夕焚香獻茗膜拜靈感異常，因而成為本地及鄰近部落崇拜的守護神，利洋宮的「提籃觀音」手提的魚籃裝的是嘉臘魚，符合當地民情的神佛像，深受漁民景仰，利洋宮默默庇護著卯澳漁民超過百餘年，成為地方穩定又安居樂業的力量。

卯澳產業特色

卯澳地處大陸沿岸流與菲律賓洋流交匯黑潮帶，海岸線長11公里，海洋漁業資源非常豐富，多數以農、漁、養殖為業，盛產各式海鮮、九孔、紫菜、石花菜、山藥、西瓜等產物，其中在2015年卯澳灣所調查的魚類高達124種，生態物種



新北市政府在卯澳人工繁殖復育花枝有成。

豐富，被潛水界人士譽為浮潛天堂。

運用當地的環境級產業資源，當地發展社區生態旅遊行程，將豐富多樣的山海景色及卯澳漁村園區完整的卯澳灣生態展示，由專業導覽員帶領大家認識傳統漁村文化及潮間帶體驗，如繁殖九孔、鮑魚、蓋斑鬥魚的精彩內容，品嚐在地美食九孔鮑等，並探索海洋資源與人類活動之間如何維持平衡的奧妙。



貢寮特產貢寮鮑和九孔是當地經濟收入來源。



貢寮地區海鮮餐廳專賣店多元化海鮮。

法國藝術融入在地

卯澳漁村圍牆上以彩繪畫出熱鬧的海洋市集、捕撈漁獲物的漁民、騎腳踏車和浮潛的遊客們，以及卯澳灣裡海洋生物，這幾幅法式風情的插畫，都是留法藝術家何學儀和法國漫畫家班傑明到卯澳漁村體驗當地生活所創作的作品，並迅速融入了當地，也和當地的耆老和藝術家等人分享他們在漁村生活的點滴。

卯澳栽培漁業示範區

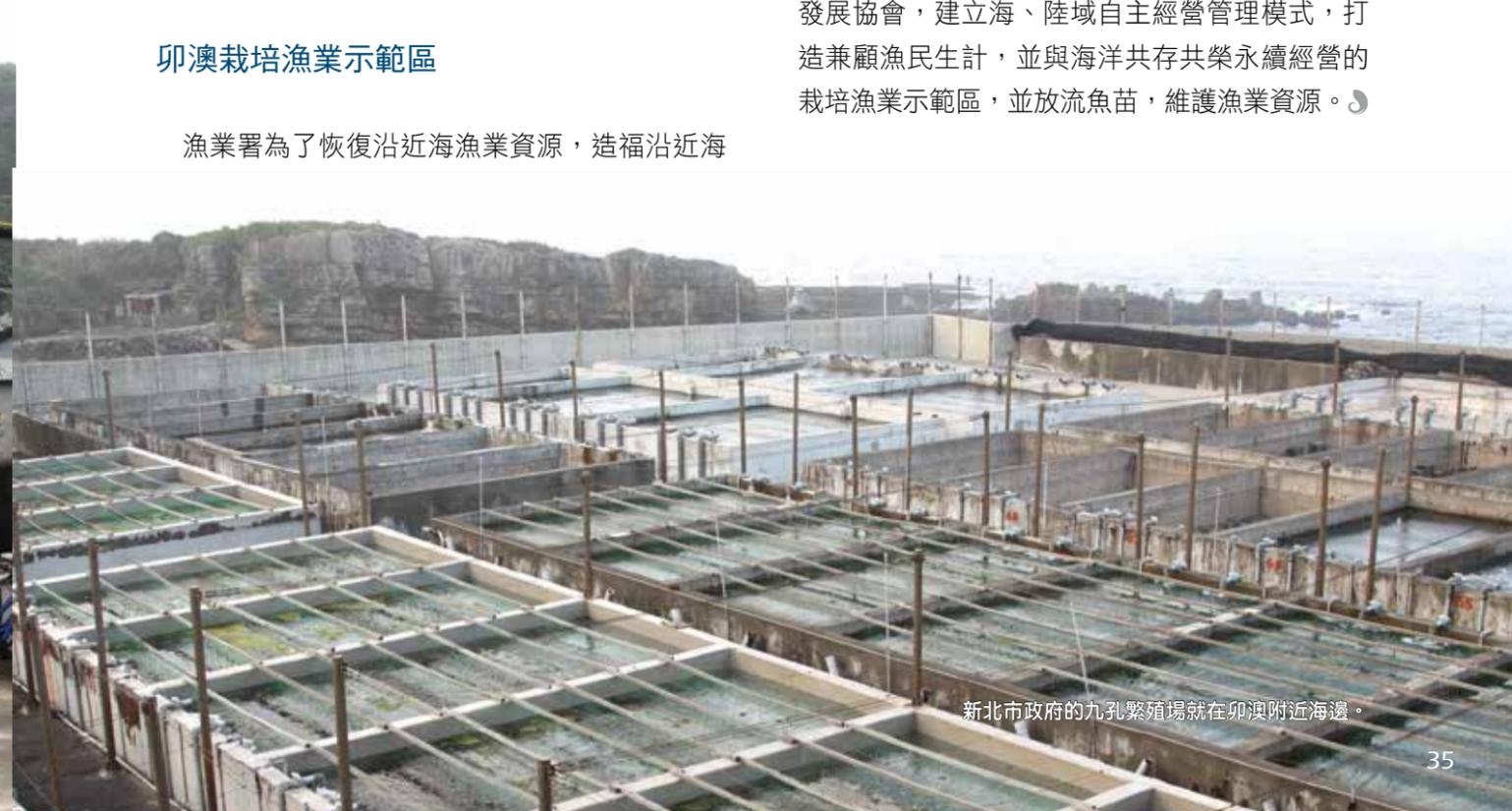
漁業署為了恢復沿近海漁業資源，造福沿近海

漁民，特別選定卯澳灣作為全國第一個栽培漁業示範區，新北市政府也積極投入海洋資源復育園區工作，以九孔種苗繁殖技術研發、海水魚苗繁殖培育為主，研發繁殖屬於貢寮在地且具有高經濟價值的海洋物種。

栽培漁業示範區是以「以海為田」的概念友善漁作，結合政府及民間力量，加強漁業資源管理，由市府及漁業署輔導貢寮區漁會及卯澳社區發展協會，建立海、陸域自主經營管理模式，打造兼顧漁民生計，並與海洋共存共榮永續經營的栽培漁業示範區，並放流魚苗，維護漁業資源。



利洋宮主祀全臺罕見的魚籃觀音，守護卯澳社區百年。



新北市政府的九孔繁殖場就在卯澳附近海邊。



漁業署輔導第一、二屆百大青農與陪伴業師合影。

新世代養殖生力軍崛起 翻轉漁業新思維

文、攝影／王芳琳（財團法人台灣養殖漁業發展基金會組長）

輕鬆的音樂及精美的法式魚鮮餐點，古樸的紅磚牆展館內展示著一張張精采的活動照片，引人駐足，新一代的養殖生力軍，融合創新及漁業元素，這些餐點及照片訴說的都是養殖青年這兩年來的辛勤經營的點滴。

在各國積極發展水產養殖產及共同競爭國際市場之情勢下，加上國內養殖漁民高齡化及水土資源有限等問題，讓臺灣的養殖產業面臨了新的挑戰與機會。近年創新科技及技術推陳出新，養殖業者陸續朝向科技化養殖，如以3C遙控監測魚塭現況、自動投餌機等應用，加上有許多年輕新血持續投入，終於翻轉原本競爭力漸失的傳統養殖產業；漁業署為凝聚現代養殖青年的年輕能量，自101年起號召養殖青年舉辦座談會，並成立Facebook「養殖青年團」社團專頁，定期分享水產相關課程講座訊息、國內外的養殖資訊及新知，提供成員一個互動與汲取新知的平台。此外，每年籌辦養殖青年回娘家活動，讓新世代的養殖青年能實地見面交流。

生力軍崛起穩健經營漁業

為落實農委會「吉時從農、青春逐夢」青年農民輔導專案，漁業署自104年起開始遴選並輔導第一期養殖青年，輔導期間為兩年，產業類別包含：石斑魚、臺灣鯛、虱目魚、文蛤、鰲及觀賞魚等，提供個案陪伴輔導及整合式服務，並協助解決經營資金、技術提升、財務管理、資訊工具、加工研發、產品包裝與行銷等，讓養殖青年可以穩健經營，擴大規模或創新加值發展，其中養殖青年所遇到的問題，也提供相關單位參考及改善，拉近產、官、學、研各方的距離，讓產業各環的互動更加緊密；為汲取國外經驗，於105年度辦理漁業青年海外研習，帶領養殖青年前往日本九州參訪該國自生產、加工至銷售加值的六級化產業模式，以期學以致用，強化我國養殖產業發展實力。漁業署主秘繆自昌表示：「期許這些養殖青年在學習到養殖技術和新觀念後，能將對環境友善和負責任養殖的概念努力實踐，以自身為標竿學習，推廣到周邊的業者。」

新世代青年翻轉漁業新思維

有「現代管理學之父」之譽的經濟學大師彼得杜拉克（Peter F. Drucker）曾說：「21世紀最具潛

力的投資標的就是水產養殖」，人們對於健康又充滿豐富蛋白質的魚類需求不斷增加，養殖產業雖然相較於一般行業較為辛苦，但近年在年輕人相繼投入後，為傳統產業增加了一股活力。

漁業署及台灣養殖漁業發展基金會於105年12月16日，在華山藝文中心舉辦「新世代養殖生力軍成果分享會」，並接著於週末假日在希望廣場舉辦養殖青年漁產品展售活動，於活動中展現新世代的養殖青年善於以創新、跨領域的新思維，運用於生產、加工及行銷服務等經營面向，提升漁業價值，如佳南魚場羅玟玲就利用體驗行銷，與屏東佳冬鄉水產產銷班第7班共同推廣在地產品，帶領消費者到漁村玩樂，培養忠實粉絲；謝育諮也從傳統養鰲產業跨足到鰲蛋盒生命教育，以「鰲出來了沒」教導學童孵化鰲蛋的樂趣，同時也不斷研發鰲蛋酒、鰲蛋粉等產品專攻高端市場；東晟水產葉哲維將臺灣鯛魚鱗，精製為魚膠產品，和其他百大青農共同研發醇棗膠原凍，榮獲海宴精品獎的肯定。養殖青年們利用創意，在既有紅海市場中，開拓出自己的新藍海，使產業向上提升。



養殖青年於希望廣場展售商品，並向民眾傳達養殖理念。



第一、二屆養殖青年傳承手繪魚畫作，期許輔導計畫再創佳績。



行政院院長林全及農委會主委曹啟鴻出席台農發成立記者會。

台農發國家隊啟航 行銷臺灣優良農漁產品

文、攝影／李昱鼎（財團法人台灣養殖漁業發展基金會組長）

黝黑的石斑魚、鮮紅的臺灣鯛片、翠綠的美生菜和金黃的玉米等色彩鮮艷的農漁產品，吸引來自世界各國之大使館與商社貴賓，齊聚駐足在各式臺灣肉品、海鮮、蔬果及花卉前仔細端詳，新的行銷團隊也即將為臺灣農產品帶來外銷新契機。



台農發公司由前紐西蘭Zespri奇異果全球行銷總裁陳郁然領軍行銷臺灣農漁產。

臺灣農漁業在出口上曾有許多亮麗成績，也創造大筆外匯收入，進而贏得許多美名盛譽，如「草蝦王國」、「香蕉王國」、「蘆筍王國」、「洋菇王國」、「鳳梨王國」等，但隨著各國農漁業發展與興起，臺灣農業優勢逐漸被其他後起國家所取代，為了統整農漁業資源整合行銷國際，由農委會輔導成立的「台灣國際農業開發股份有限公司」，在105年12月5日宣布正式成立運作。農委會表示，台農發公司由台肥公司邀集以外銷為導向的相關企業及單位加入，結合各方經驗及力量，協助臺灣農業

重新調整產銷供應鏈，改善供貨體系，建立完整的國內外銷售管道，並重建高效率的農產品進出口常軌運作機制。

降低貿易自由化市場衝擊 帶領臺灣農業轉型

蔡英文總統曾就農業政策發表談話，強調未來將以安定農民生活、落實安全農業、拓展農業行銷等三大策略，希望再現臺灣農業繁盛的目標和願景；總統就職後，也宣示對臺灣新農業的期許，其中最重要的就是要恢復過去臺灣農業外銷市場的榮景，並配合政府新南向政策，藉由出口市場擴張，提升農民收益。為落實降低貿易自由化對我農業之衝擊，確保農業永續發展，並掌握農業外銷契機，農委會輔導成立「台灣國際農業開發股份有限公司」，由台灣肥料股份有限公司的子公司重組，於105年8月18日完成公司更名登記，額定資本額新臺幣10億元，聘請前紐西蘭Zespri奇異果全球行銷總裁陳郁然先生擔任董事長。台農發公司成立後，肩負「農產品進出口」、「技術輸出」及「海外投資與資材外銷」三大核心任務，其中「擴大新興出口市場」是農委會交給新公司的重要課題；未來台農發公司將結合各方力量，建立臺灣農業增值的示範機制，



現場展示優質臺灣農漁產品。

建立完整的國內外銷售管道，重整農產品進出口常軌運作機制，並以穩健步伐，逐步為臺灣農業挹注新氣象。

攜手國內業者共同行銷 拓展海外訂單永續

行政院院長林全出席成立記者會時表示：「我國農業擁有地形與歷史發展上的優勢，農業技術更是獨步全球，是我國外交的重要助力。希望該公司的成立，能建立國家農業品牌，讓臺灣農業再現榮景。」台農發公司未來將邀請策略夥伴加入，由台農發公司帶領志同道合的業者，積極拓展海外新興市場，以國家品牌與國外大型通路接洽全年不間斷的供貨訂單，擴大農產貿易量。台農發公司存在的目的為協助農委會重整國內農業產銷供應鏈，並擴大外銷國家地區及通路，強化臺灣農產品國際行銷；未來該公司將致力維持現有市場運作機制，針對已成熟運作的貿易市場，協助業者強化外銷弱勢的品項。希望透過產業資源整合，健全臺灣農產品產業價值鏈，改變國內農業生產及行銷體系，吸引有志一同的青年農民回流投入產業，帶動農村整體發展，進而提升農民收益，讓農業重回臺灣產業結構核心地位，再現農業繁盛榮景。☺



如何運用農業知識提升產品價值，將是台農發成立後的重要任務。



產銷履歷制度已邁入第十個年頭，展現豐碩成果。

產銷履歷十年有成 水產達人獲殊榮

文、攝影／李岱霖（財團法人台灣養殖漁業發展基金會專員）

光亮乾淨的冷凍櫃裡，陳列著一包包真空包裝白蝦及金目鱸，拿出手機對準產銷履歷條碼一掃，生產者資訊、養殖過程及加工過程進入眼簾，產銷履歷不僅讓食安透明清晰，也拉近了產地到餐桌的距離。



本屆產銷履歷達人柯丁風所生產的安心白蝦。



本屆產蝦履歷達人顏啟仁所生產的優質金目鱸。

農委會自96年推動產銷履歷制度，至今已邁入第十個年頭。在農民的堅持努力、認證機構的嚴謹把關、輔導單位的用心投入之下，截至105年11月底，共有1,726家農產品經營業者加入驗證（其中水產品佔624家）。消費者可在全臺共計464家販售通路據點，輕易採購到產銷履歷農產品。使用產銷履歷食材的溯源餐廳家數達到525家，為守護下一代的健康，目前農委會進一步積極推動營養午餐使用產銷履歷食材，目前全臺共計26校已陸續採用。

產銷履歷成果發表 水產達人受讚揚

農委會主任委員曹啟鴻105年12月15日於產銷履歷年度成果發表會，親自頒發年度產銷履歷達人獎，本次競賽共計104位報名參選，盛況空前，經過資格審查、網路票選，並經農漁畜各產業官方代表與外聘專家顧問詳細審核，評選出15位達人，計有農糧業者11位、水產業者2位、畜禽業者2位，本年度獲選水產類達人的高雄路竹顏啟仁與嘉義義竹柯丁風，分別從事鱸魚及白蝦養殖，均以創造優質的養殖環境，強化魚、蝦抵抗力，減少對用藥的依賴。曹主委期勉所有達人透過各種行銷推廣機會，代表眾多產銷履歷農友，向消費者展現產銷履歷安全、永續的理念。為使農友容易參與產銷履歷制度，農委會與臺灣大學合作，建立輔導人員訓練考核與登錄機制，嚴選兼具專業與熱忱的輔導員，協助農友解決難題。截至11月底，參與培訓者360位僅15位通過評核（其中有兩位為水產類輔導員），預計這批生力軍將成為協助農委會推廣制度的重要種子人員。

產銷履歷通路擴展 穩定中成長

消費者對產銷履歷農產品的支持與愛護，促使產銷履歷農產品市場接受度逐年提升，帶動通

路需求，產銷履歷專櫃數105年達到464間（包含458間實體以及6家電商），包含家樂福、頂好、愛買、大潤發、台糖、台灣樂菲……等通路。另外，為滿足外食族群對產銷履歷農產品的需求，全臺已有525家餐飲業者使用產銷履歷食材並加入溯源餐廳，不論是中、西式餐館、特色料理、手搖飲料、甜品等各種餐點，消費者都能找到以產銷履歷為食材的餐廳。

產銷履歷深耕校園 食農教育多元推廣

農委會表示，連續兩年受到全國教師熱烈響應的產銷履歷小尖兵活動，透過校內課堂教學、校外賣場參訪等方式，將產銷履歷意涵融入食農教育。另為落實食安五環政策，推動校園營養午餐使用產銷履歷農產品，規劃與各縣市教育局處合作，於衛生督導人員研習課程當中，導入認識產銷履歷課程，期透過多元推廣，讓更多產銷履歷食材進入校園營養午餐，讓下一代在學校裡也能吃得安心又放心。每一張產銷履歷標籤所代表的，不僅僅是資訊的公開透明、第三方驗證的嚴謹把關和風險控管上的成效，它同時乘載了生產者的用心，以及對消費者的責任。也期待透過通路業者、溯源餐廳乃至於校園午餐的支持，將這份用心讓更多消費者看得見。



名廚結合產銷履歷達人食材，烹調美味料理。



銷履歷食材進入校園營養午餐，讓下一代在學校裡也能吃得安心又放心。



一年一度的貢寮鮑魚活動盛大舉行。

貢寮搶鱸鮑

生態之旅教育永續概念

文、攝影／謝季恩（財團法人台灣養殖漁業發展基金會專員）

低溫的親潮洋流與溫暖的黑潮暖流，在貢寮海域交會循環，孕育出豐富生產力的海洋生態環境，成長在這優越環境的「貢寮鮑」口味更是鮮嫩甜美。

新北市貢寮區，除了陽光沙灘熱鬧的海洋音樂祭外，冬天的海景、海鮮及漁村人文也不容錯過。在市政府及貢寮區漁會的努力下，鮮嫩可口的「貢寮鮑」品牌在市場打響好口碑，每逢年底貢寮鮑碩大肥美，正是品嚐的好時節。貢寮區漁會為推廣在地安心食材，於2016年12月10日在澳底漁港盛大舉行推廣活動，推出貢寮鮑養生尊享餐，現場設有漁特產展售區、生態教育DIY區、貢寮生態知性之旅及貢寮九孔鮑展示區等活動寓教於樂，現場更推出限量貢寮鮑福袋，排隊人潮踴躍，吸引大批民眾全家同遊貢寮。副市長葉惠青表示：「結合在地、當季及安心標章三大元素，貢寮鮑絕對是讓民眾吃得安心又開心的食材，貢寮人以熱情辦桌宴請民眾，展現濃濃人情味，請大家用採購多多支持新北市在地海鮮。」

追溯產品生產來源是安全負責的養殖管理，並以「在地產—食在地」的產食關係，將貢寮地區所生產的九孔及黑盤鮑結合，成立「貢寮鮑」特色品牌，整合行銷促進當地經濟。利用傳統辦桌美食及福袋限量搶購等賣點，以限量、預購與排隊等「飢渴式行銷」模式吸引人潮，也免費提供試吃鮮烤九孔、鯖魚及石花凍等「體驗行銷」方式建立好口碑，帶動在地鮑魚罐頭、佛跳牆及相關伴手禮銷量。

生態教育之旅學習海洋永續

除了帶大家品嚐尚青的海鮮風味之外，貢寮的海洋資源復育園區積極研發繁殖屬於在地且具有高經濟價值的海洋魚種，並持續在全國第一個「栽培漁業示範區」貢寮卯澳灣內進行種苗放流培育工作，將原本屬於這片海域的海水魚苗送回家。園區內以九孔種苗及海水魚苗繁殖培育為主，透過專業導覽解說，能讓遊客更認識海洋、親近海洋，進而保護海洋，提升遊客生態保育之觀念。除此之外旅客也可漫遊卯澳漁港及漁村，瞭解本土產業的自然、文化與土地價值，看似不起眼的小地方，卻保有傳統漁村風貌，石砌老屋、百年老榕及奇岩海岸，在細碎的海潮聲中，靜靜的欣賞如詩如畫的古樸風光，為都市的喧囂外留下一個寧靜的角落。

福袋搶鮮鮑辦桌享美食

貢寮地區養殖漁民利用東北角地區潮間帶純淨的海水，以天然海菜餵食養殖的九孔及黑盤鮑，每當到了水溫稍低的冬天，正是適合牠們生長育肥的季節，一顆顆碩大肥美的貢寮鮑，無論清蒸或煮湯皆可嚐到新鮮海味，鮮嫩的口感入口鮮甜Q彈，尤其五味九孔可說是臺灣人難忘的辦桌好味道！近年由新北市政府農業局輔導的「農漁產品安心標章」，透由QR碼即時知道產品詳細資訊，



鮮活的鮑魚在水流中展現活力。



貢寮鮑料理令人食指大動。



現場販售貢寮鮑及石花菜等伴手禮。



澳底漁港旁擠滿民眾遊玩採買。

以美味總結豐收 年節水產食材

文、圖／黃之暘（國立臺灣海洋大學水產養殖系副教授）

一年將盡，家家戶戶莫不期待親友歡聚的時刻。華人飲食中，藉由年節澎湃料理歡慶豐收，就連選用食材、調味乃至菜色命名，都蘊藏著無限美好的祝寓，除撫慰一年以來在外奔波的辛勞外，更多時候，還對來年開春的平安順遂，獻上期待與祝福。

象徵團圓意味的年夜飯上，總少不了取材魚鮮水產的美味素材，並以其作為鮮美滋味的各式料理表現。在喜慶宴席之上，魚鮮素材不僅僅是滋鮮味美的精心選材，或是犒賞終年辛勞的誘人滋味，同時還多蘊含著費心巧思的祝福意涵，例如在餐桌上總有一條以鯧魚、嘉臘、石斑或黃魚為主的全魚，或是明蝦或草蝦；此外，部分先在表面刻花，而隨著汆燙呈現如花朵般盛開的鎖管或軟絲，以及經滷煮後再切片的花枝，也都是經常可見的年節美味，而名稱更多以花開富貴或龍鳳呈祥，意寓美好豐盛。

近年則更因飲食風潮引導，或稱為「佛跳牆」與「福祿全」的湯菜，成為家家戶戶必備的圍爐菜式；在這「罈起葷香飄四鄰，佛聞棄禪跳牆來」的美味中，不論是向來被視作華人水產四大珍味的鮑、參、翅^(註1)與肚^(註2)，或是分別具備調味提鮮、拉抬風味與品嚐價值的瑤柱（干貝），皆是讓這道原本即為福州風味代表的經典料理，儼然成為眾口傳頌美味的主要關鍵。

年節使用的水產食材特色，多在選料精、用料足與切割細等特點，此外，多樣、大份量且具備完整外觀



1



2



3



4

1. 嘉臘顏色討喜，肉質細嫩緊實，口味清甜，適合做各式的料理。
2. 象徵大紅喜慶的蝦是年節受歡迎的魚鮮之一。
3. 有「烏金」之稱的烏魚子向來是喜慶宴會不可少的料理。
4. 取其「家運昌隆」意寓的鯧魚，近年提倡以養殖的金鯧取代白鯧。

的各色魚蝦，也讓年節菜式或餐宴看來異常豪華豐盛；當然，順應時節所呈現的當令風味，也是餐桌上必然可見的美味，因此不論是兩面煎至金黃的土魷魚輪切、乘著一波波寒流而愈顯肥美的竹午，或是色澤殷紅油亮的烏魚子，都是年節餐點中，不可或缺的精彩選材。

年夜飯中的一尾全魚，通常是讓人印象深刻的。早期使用多以整條鯧魚、草魚或鯪魚為主，然而隨經濟條件改善，以及水產有養殖與進口等多樣來源供應，除了延續「全魚」美好的印象與意涵，同時還在種類上有要求或指定；舉凡全身紅艷的東星斑或紅魚，或是名稱中含有「昌旺」意涵的白鯧或銀鯧，也成為年節期間備受關注的選購對象。猶記得孩提時看著大人為了準備年夜飯而忙進忙出，同時在不能責罵孩子的年節期間，仍不時耳提面命告誡，切勿在餐桌上破壞了全魚的完整外觀，或是別一股腦地將全魚食盡，期望能在品嚐美味之餘，對於來年平安順遂，留下年年有魚（餘）的祝寓。

年節菜式中除使用全魚外，通常還有份量十足的大蝦。這取材以海蝦為主的明蝦、草蝦或蘆蝦，或烹炸、或紅燒，也可糖醋或鹽焗，但顯然如此份量的食材，僅有年節可恣意享受！不過使用數尾1斤體型的大蝦，一來是藉由蝦的美味與形態，感受年節豐收喜慶與長命百歲的祝福，另一方面，則多利用了「蝦」與「發」的諧音，而寄望搏得好彩頭。

舊時因為交通不便與資源相對貧乏，因此若要享受此等豐盛美味，僅能把握歲末年終之際；而為撫慰、鼓勵與分享一年的辛勞，並預祝翌年的平安豐收，各家莫不搬出珍藏、盡展身手，也因此，圓圓的鮑螺、圓圓的瑤柱、象徵完滿昌盛的全魚與滋鮮味美的蝦蟹貝藻，自然成為期待終年的獎勵，以及來年順遂的期待！

註1：為因應資源有效與永續利用，以及確保生態平衡發展，因此近年已有以魚皮取代魚翅之情況。

註2：或稱為「花膠」，多為大型石首魚科魚種之鰾，或是取材自大型海鰻（灰海鰻）腹內的鰾，經乾燥與油發而成之特殊食材。

老人與海

固園人釣魚

文／莊健隆

從日治初期起維持一甲子多，到1978年的臺南名園—固園，有許多魚故事。庭園中一池塘養觀賞的錦鯉，另一蓮花池養殖食用魚類；固園主人邀約詩友，開「派對」捕魚、吟詩、品酒，吃魚不必是Toro，皮刀、秋刀也可以。固園人釣魚乎？庭園中魚塘可釣乎？一般人不釣錦鯉；在自家蓮花池或許可釣魚，但塘子太小不能享受摔竿拋釣線之爽快。於是主人黃欣（1885-1947）就於發達之後，在臺南市郊—石橋仔（今臺南西門路和民德路交叉口附近），以欠債人償還的魚塭，改設計為釣魚場充作社交活動之用。



固園黃氏兩兄弟，右為黃欣（兄），左為黃溪泉（弟）。

從讀公學校、赴日入中學到完成明治大學法科學程，擁有此學歷的黃欣，算是日治前期臺灣少數具新式教育的人物。之後，他的實業除擴大祖業外，還積極、冒險投資日人企業、多元化經營、參與地方金融業，因而累積財富。在公共事務上，他曾擔任臺南州協議員、教育委員等地方領導角色，並在1921年起擔任總督府評議會議員，是其政治生涯的高峰。

有了良好的學經歷、政商關係優渥，人脈的擴充、加強，自屬必要；於是建造七公頃的釣魚場，既可健身休閒，又可招待日本官員及商界友人，也無賄賂之嫌（當時無「送紅包」文化）。在當時垂釣功能，有如今日臺灣之企業家、高官、名流邊打高爾夫球、邊談正事或聊天，此地算是「正式的社交場合」；因此，「釣魚場都有人管理，進場須有許可證或邀請帖，才能入門垂釣！所以我們小孩子們也不會去那裡玩。」黃欣弟弟溪泉（1890-1960）的么女黃瓊華（1930-）這

麼回憶著。溪泉先生的五女德華（1924-）補充說明：「當時我的伯父及父親，倒是會在沒有貴賓來釣魚時，讓附近居民進來釣『野生』的鰻魚，因為這些肉食性『野魚』會捕食故意放養供釣的幼魚！」

德華和瓊華的二哥黃天橫（1922-2016）倒是比較在乎他的伯父（黃欣），是不是「御用士紳」、「媚日」，甚或「對不起臺灣人」；她曾說：「後來我們都會覺得很坦然，因為我的伯父和我的父親（溪泉）很重視教育，他們有鑑於臺南地區中等學校的不足，擬創私立台陽中學，過程非常艱辛，最後因殖民政府的反對而告失敗。後來為匡正社會風氣，兄弟倆還號召臺南有志之士組織「台南共勵會」，另組「共勵義塾」以救濟失學的華僑子弟。共勵會還會辦台語舞台劇，而我的伯父會自己撰寫社教性劇本，演員又都是我們認識的長輩（黃氏昆仲的親朋）；所以我們都較喜歡去看話劇，釣魚的興趣不大，也覺得不



台南共勵會夜學（夜間部）修（畢）業紀念會（學生皆為非日籍華僑子弟），攝於1932年8月21日。



台南共勵會演劇大會，1933年10月16-17日於臺南大舞台公演（女士皆由男扮女裝）。

好意思去那社交場合。」瓊華女士補充說：「我唸臺南第二高女時，值太平洋戰爭正激烈期間，民生物資尤其食物缺乏，我們的日本籍老師知道我們家有釣魚場，常會來拜託我的父親給予許可證，自己去釣魚補充營養；不過，他們都很客氣地來拜託，並沒惡行惡狀地索取！」

固園第二代詩人黃天驥（1928-2016）不到魚塭養魚，卻喜歡在家裡養觀賞用的金魚，而寫出日文俳句「ひょっとこのして金魚べらぼう」，直譯為「長得滑稽面貌的金魚，價格卻貴得嚇人」，意思是：「看到金魚悠游於魚缸之中，即可賞心悅目，實在不必花大錢去購買像小丑般醜八怪的金魚。」他後來又寫出中文俳句，「戰事在人間，電視機上金魚悠閒」；這一首，「金魚」的季語也是夏天。在陽光高照，炎熱的夏天，電視播放著慘不忍睹的戰爭畫面，與放在電視機上悠閒地拖著尾巴游來游去的金魚，成為強烈對比。甚至能感受到當時的空氣，聽到屋外蟬的祥和鳴聲，恰恰和電視裡傳來的吶喊、槍聲、轟炮聲，大大不協調。這樣的情景，令人思考人性、戰爭等問題；而這整個氣氛，似有要發生什麼大事之前的寧靜一般。

黃氏另一日文俳句是：「同の鮎屋といへばいつもそこ」，直譯為「說到同鄉的壽司店，每次指的都是那裡。」他認為：「同鄉開的壽司店，總是令人覺得親切，在那兒有談不完的話題。」他厭惡紛紛擾擾、喜歡平和，又有一股深沉的鄉愁；所以他不必垂釣，在家中玻璃缸裡養一、兩條平凡的金魚，就可以心平氣和、修身養性。

固園人釣魚到了第三代（以黃欣為第一代算起），在1960、70年代才逐漸普遍起來。第二次世界大戰結束第二年，黃欣因積勞成疾而過世，弟弟溪泉的賢內助也於戰爭結束前罹患瘧疾而病逝；再不久臺灣行「三七五減租、耕者有其田」，黃家在臺南縣學甲的大片農田盡失，不再是地主。臺南市郊石橋仔七甲地魚塭養殖的魚之收益，成為養家活口重要的收入。這時南洋的吳



黃欣崇尚孔子思想，邀請大儒家辜鴻銘（左2）至固園作客，右1為黃溪泉，右2為辜顯榮。



南社詩人黃氏兄弟好友另組不老會，1934年7月23日攝於固園大門前。



固園後院蓮花池，偶爾可垂釣遊憩，圖為家人坐橡皮艇遊樂。

郭魚取代了正港仔的鯉魚，當然尚有草魚、鰱魚、虱目仔及烏魚等繼續養殖。黃溪泉的長孫黃志鴻（1946-）在唸中學時期，就經常帶堂、表弟妹到石橋仔魚塭釣魚，能夠釣到「野生的」鰻魚，則算是最大的犒賞。

1974年，他移民美國紐約，從事食品加工、投資房地產，皆有斬獲。黃志鴻頗有其伯公黃欣的雄才大略，又有祖父溪泉先生的謹慎謙和，於1988年和姊夫合作、集資，在紐約市華人很多的法拉盛區，開設紐約第一銀行（Amerasia Bank），後來遷到佛州的邁阿密、Orlando等地共設五個分行，皆經營得十分成功。他於2003年在長島的Glen Cove（格倫海灣）之East Island，買下豪宅；房子後院接下去，就是海灣、沙灘，也正是「黃老先生」可以摔魚竿、拋魚線、垂釣的地方。

這位已七旬的銀行家，每每面對大海時，就自喻為「老人與海」。他說在銀行煩惱的事情，只

要到後院學姜太公釣魚，馬上心情開朗起來；雖然沒有像海明威的老人釣到大馬林（旗）魚，但是黑鯛、比目魚、條紋鱸，甚至較勁十足、腥味頗重的大藍魚（Bluefish, *Pomatomus saltatrix*），也趣味、美味無窮。太座不允許在廚房殺魚，「老人」只好在岸邊剖魚肚、去魚鰓、刮魚鱗，也樂在其中。

紐約第一銀行有許多客戶是巴西的台僑，黃先生的太座又是巴西台僑。他最喜歡說的巴西故事是一位退休的猶太老翁，對一個每天只釣兩、三條小魚就很滿足的巴西漁人說：「你應該努力多釣些大魚，拿去賣、賺錢之後，買條漁船、捕更多的魚、賺更多的錢；再買更新、更大的船，捕獲更多、更大的魚，賺更多、更多的錢……」巴西漁人回應：「賺那麼多錢，那之後呢？」猶太人：「那麼你就可以像我現在一樣，在這邊曬太陽、休閒享受！」巴西漁人輕鬆地回答：「我現在就跟你一樣，在曬太陽、休閒享受！」

青年遊學、公益壯遊

向熱血大專青年招手 一起洄游返鄉

文、攝影／何立德（臺灣休閒漁業發展協會秘書長）

何謂「青年洄游返鄉」呢？

就是希望鼓勵青年藉由體驗活動，進而參與漁村推動事務，發掘漁村可能之再生機會，透過行動支持而了解自己存在價值；未來不論在就學、就業或創業之時，將有多一份意願走入漁村盡力、進而認同漁業價值，而有機會投入漁業工作。

鼓勵青年參與海洋事務，從體驗漁業開始。



105年擔任「小小漁夫摸魚趣」之澎湖線親子教育活動導覽達人之時，在滿車澎湖鄉親面前，包含國小生之在地澎湖人，提出「澎湖小孩應以為家鄉努力為榮」，而不是「學而優」志願離開澎湖，唯有如此臺灣的離島偏鄉之海岸漁村，才有機會被傳承而能持續發展。

澎湖家長們大多數仍保持著高度懷疑態度，因為跟目前離島的普世價值完全不同，總認為優秀小孩就應該至臺灣本島就讀，甚至在外地發展就好，不留在澎湖才是「真優秀」。然而，當晚在社群媒體得到家長的心得反饋，小朋友參加完活動後主動跟父母提及，願意認真學習，並且長大後留在澎湖為家鄉發展，讓人感動萬分。所以，持續鼓勵年輕學子願以自身創意或所學專長，融入漁村與社區居民互動，安排參與協助漁村社區公共事務，並在鄉村社區推動農村再生的過程中，盡一己之心力協助之，都是目前學校非常鼓勵「參與地方公共事務」之重要學習方向，甚至在教育部有許多補助提案計畫，都是以青年參與為前提而大力提倡。

自104年起在財團法人農村發展基金會的計畫支持下，經由國立臺灣海洋大學引領規劃「大專青年洄游漁村專案」，引導青年從「提案參與」開



海大旅社團執行遊學台灣活動提案，支持海岸發展。

始出發，期間成立「海大旅行」創業社團為工作團隊，培訓團隊陸續於104-105年以支持漁村發展為前提，提案通過教育部青年發展署104公益壯遊「漁翁得利海岸山村工作假期」、105遊學「台灣漁翁得利海岸遊學假期」之計畫補助，並圓滿達成活動執行任務，學習成果豐碩。

針對青年發展署之提案，包括以「恢復環境×生態旅遊×漁業轉型」作為活動訴求，體驗活動中以達人導覽、觀光旅遊、體能探索、公共討論、生活體驗、公益服務等6大主題融入活動，並紀錄休閒漁業、環境教育、生態產業及當地觀光資源導入，讓地方原貌重現，進而策動地方經濟體轉型活化，讓「小學重生」，以此點燃大專學生的活力與注入滿滿行動力支持。

「海大旅行」學生創業社團

102年由海大優秀的研究生與畢業校友聯合組織類社會企業之「漁翁得利」友善資訊平台，而於104年於校內社團申請成立「海大旅行社」之創業服務性社團，持續培訓學弟妹以「支持地方」為前提下，規劃更多農漁村體驗活動，讓青年學子有機會進入地方服務工作場域，持續蔓延，期間積極協助漁村、地方角落企業等在地微產業推動。

海大旅社團執行遊學台灣活動提案，支持海岸發展。





達人導覽

漁村改造推手：何立德

引領由大專學生走入創新的社會企業，以「漁翁得利」號召熱血青年走進漁村，體驗不一樣的大專生活經驗，也將為傳統漁業提升，盡一分創新力。

海岸達人：吳文益里長

位於東北角的卯澳是個百年古老漁村，幸運地保存了傳統漁村的風貌，成為東北角重要的文化資產。在船上從海上看灣澳三條溪流形似「卯」字，這正是卯澳得名由來。早年在濱海公路未通車前，卯澳可是個很有名的地方，還有「小基隆」之稱，亦是全臺少數海洋生物資源豐富的海域，適合九孔、龍蝦、石花菜及各類海洋生物的生長。

觀光旅遊

兼顧海岸×生態×休閒農漁業×觀光（兼顧環境承载力），讓參與學員深度認識東北角海岸、

貢寮山村、漁村聚落及生態旅遊之魅力，完全以責任旅遊之規劃設計精神「體驗在地、付出在地」。

體能探索

活動規劃納入福隆草嶺隧道之環海岸自行車車道，並融入草嶺古道、福卯古道、馬崗—卯澳海岸踏查等素材，規劃過程中以火車、步行、自行車等方式完成活動設計。

公共討論

當鄉村在地產業凋零、人口外移及老化，使得青年人才外流，導致農漁產業沒落消失。共同討論以農漁業發展×生態環境×在地產業=在地農漁產業轉型，討論如何結合運用在地學校資源，發展在地農漁產業轉型之策略。

DIY體驗

海岸水梯田冬藏趣、漁港資源調查、生活DIY體

驗，以實際參與水梯田耕作、農間之田園料理教作、潮間帶觀察及體驗釣魚等方式，深度參與當地農漁民生活，此外並同時協助於在地環境資源調查與影像紀錄。

公益服務

配合貢寮各級學校，以走入當地校園對全校分享其活動成果，宣導可開發及運用之資源，作為未來特色學校成為青年壯遊基地的可能機會。體驗活動場域安排以配合海洋大學栽培漁業研究團隊之規劃場域為主，包含八斗子漁村、長潭漁村、卯澳漁村、馬崗漁村為主活動素材，將其體驗漁業之遊程安排規劃，以支持漁村產業發展為前提，讓青年學子駐足。

此外，透過專業課程訓練，由國立臺灣海洋大學通識課程之創新創業與實務課程設計下，由李健全講座教授領軍，聘邀多位業界專業菁英帶領課程，期間配合學生進場參與漁村社區營造工

1. 新加坡大專生來臺職場學習，推廣臺灣漁村風情。
2. 海大創新創業與實務課程，安排學生走進社區參與藝術創作。
3. 協助在地漁村產業，推動休閒漁業。
4. 透過認識在地與親身參與，提升對漁業產業產生興趣。

作，其中包含配合海科館協辦「潮藝術」之漁村系列活動，讓青年有機會參與碧砂漁港之魚苗放流活動、社區牆面之藝術彩繪、與藝術家交流、漁村藝術之親子活動等，融入八斗子漁村的營造環境。另外，社團也安排新加坡大專生來臺職場學習與交流，包括海科館導覽服務工作及漁村職場體驗、配合海洋工作假期行銷漁村之職場學習、住進漁村紀錄漁港，並特別安排出海休閒釣魚活動，期間詳實紀錄海洋與漁村體驗活動，以實質參與漁村之漁業旅遊踩線，也同步宣傳在地漁村，完成國際觀光宣傳課程。🐟

金雞報喜慶有餘——年菜魚鮮

文／黃徹源（中華民國養殖漁業發展協會執行長）
攝影／游忠霖

本期《蠶食美覺》適逢2017年的元月號，與農曆年春節是同一個月份，特別介紹年節料理。過年除夕團圓飯圍爐是華人社會的一項重要習俗，凡事有往好處想的過年哲學，可謂無所不在、無所不包的程度，如同年夜飯的菜色料理名稱，也有極為耐人尋味的意思，像是年糕象徵著年年高升、蘿蔔糕為菜頭棵就是好彩頭、餃子代表元寶，象徵招財進寶、財源滾滾來，長年菜就是芥菜，象徵長命百歲，竹筴代表竹報平安、生生不息，韭菜表示長久之意、發糕比喻發財、鳳梨代表旺來，蘋果橘子代表平安吉利，過年年菜中最有特色的是魚鮮料理，主要是象徵年年有餘，期待年年有餘裕的意思。

金雞年的四道年菜融合在地生產、永續漁業、食材買得到、簡單好料理的原則，透由臺灣海洋大學名譽教授莊慶達推薦新北市貢寮區的家邑海鮮小館主廚郁光鈞推薦花開富貴—芙蓉花蟹、金雞報喜—烤鮑魚、年年有餘—清蒸石斑魚、步步高升—枸杞蝦等適合年節料理的魚鮮，讓大家平安過新年。



家邑海鮮小館主廚郁光鈞

花開富貴 芙蓉花蟹

材 料▶ 花蟹、蛋、蔥花

調味料▶ 高湯

作 法▼

1. 先將花蟹清理乾淨
2. 花蟹蒸8分鐘約略半7分熟
3. 蛋和高湯以1比1的比例均勻攪拌成蛋汁後過濾
4. 將花蟹和蛋汁一起蒸煮5分鐘至熟即可



步步高升 枸杞蝦

材 料▶ 蝦子

調味料▶ 枸杞中藥包、米酒

作 法▼

1. 先將枸杞中藥包煮到出味
2. 加入蝦子煮到熟
3. 起鍋擺盤

年年有餘 清蒸石斑魚

材 料▶ 龍虎斑、蔥絲、薑絲等

調味料▶ 魚露、香油、沙拉油

作 法▼

1. 石斑魚洗淨後，先用滾沸熱水過水一下
2. 清除殘留鱗片及表層血水
3. 加入魚露隔水清蒸12分鐘到熟
4. 將蔥絲、辣椒、蒜米等鋪在石斑魚上
5. 以一匙沙拉油及香油加熱後淋在蔥絲上即可



金雞報喜 烤鮑魚

材 料▶ 臺灣鮑魚

調味料▶ 椒鹽粉

作 法▼

1. 先將鮑魚或九孔清洗乾淨
2. 放入水中煮沸3-4分鐘，約6分熟
3. 取出稍瀝乾後灑上椒鹽粉
4. 放入烤箱烤至表面有點焦香味即可擺盤



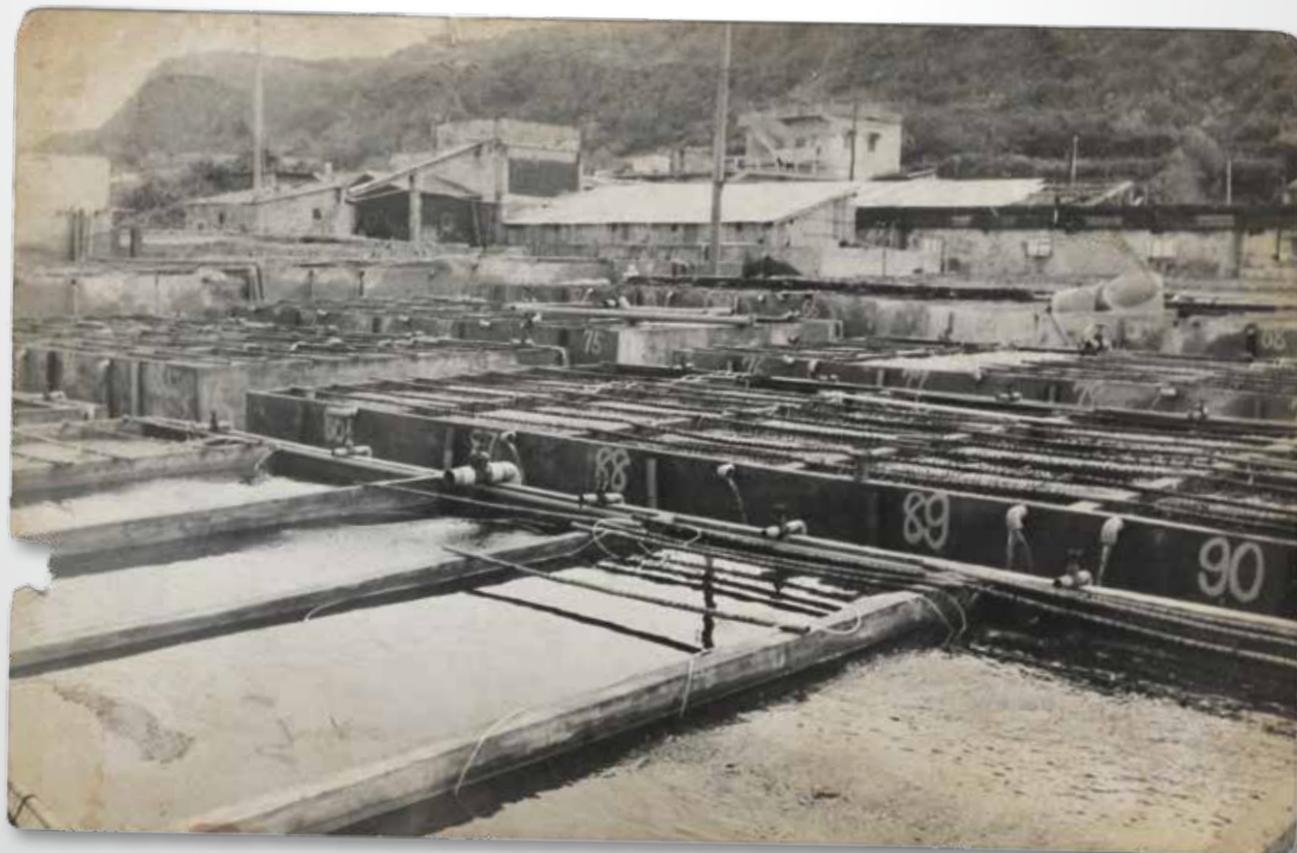
九孔的故鄉 貢寮貝苗繁殖場

文／謝忠明 圖／鄭石勤

貢寮古名「損仔寮」，「損仔」是臺灣北部的凱達格蘭平埔族「KONA」的漢譯，原意係捕捉野獸的陷阱，1970年代台2線濱海公路尚未完工之前，除了極簡陋的羊腸小徑外，完全沒有便利的對外道路。位於貢寮鄉福建里的九孔貝苗繁殖場，利用當地石材緊挨著岩壁而建，當時技術尚未成熟，露天的養殖池利用天然陽光孕育藻類供貝苗攝食。

當時一斤要價800元的九孔在市場供不應求，鄉民紛紛沿著海岸高低潮線建立起許多人工養殖

場，雇用女工日薪200~300元，沿著海岸岩石採收石蓴作為九孔飼料來源，當時水試單位以研究為目的至日本交流鮑魚繁養殖技術，民間業者亦以打工為由至日本學習，回臺後觸類旁通將九孔人工繁殖成功，即使一顆2公分大的貝苗要價6塊半，業者依然趨之若鶩購買。1979年九孔苗人工繁殖成功後，陸續開發出陸上單層式養殖法與改良深水立體式養殖技術，產值在1978年達到1億3,800萬元，2001年更是估計有逾25億元的產值。但隨著2001年後病害感染，死亡率大增，產量急速萎縮，直至近年才稍有復甦跡象。



澳底漁港

文／曾珮瑩
攝影／游忠霖

東北角的地形地貌豐富，
沿著海岸線悠悠轉轉，
一個轉彎或許遇見小岬角，
也可能是怪石嶙峋的礁石。

澳底漁港座落在三面環山的天然灣澳，
依山傍海、風景綉麗，
擁有豐饒的漁業資源，
卻因地理位處偏遠，
反而成為一處靜謐的美好角落。

鬼斧神工 佇立於海上的駱駝峰

駱駝峰原來是駱駝山稜線的岬角，因開路而被獨立成一座小山頭；像是隻單峰駱駝貪戀東北角的美，而永恆地駐足於此。

站上駱駝峰，美景盡收眼底。
船隻隨著潮起潮落入港出港，
無際的山海一路相伴；
峰頂有個意想不到的小碉堡，
讓這一路上都充滿驚喜。

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