

漁業推廣

我們的海洋 · 我們的寶藏

漁業代誌》

落實船員訓用合一
報名改由船主推薦

漁業專題》

鯖魚故鄉

南方澳漁村小旅行





文/曾珮瑩 攝影/游忠霖
拍攝地點/大溪漁港

人客啊 現流仔尚青

午後，眾所期盼船隻返航，
當日捕撈的魚貨一字排開，
買客將拍賣市場擠得水洩不通，
今天，漁民捕撈到哪些魚？

港邊魚貨街有另一番風景。
來訪的多為嗜海鮮的饕客，
可現吃小卷、魚蛋、螃蟹……
再外帶尚青又便宜的魚鮮，
今天，又是口腹豐足的一天。

106年度漁會選舉 投票好未來 3月18日(六) 漁民一起來



漁業推廣

我們的海洋·我們的寶藏

第365期 2017年2月16日

漁業代誌

- 04 落實船員訓用合一
報名改由船主推薦
文/漁業署漁業訓練科

漁博見聞

- 06 漁業與環境治理的終極目標
文/鍾國南
- 10 臺灣鰻魚產業發展回顧
文/曾萬年
- 14 當魅力漁港遇見遊艇遊憩
枋寮漁港 藍色經濟新契機
文/李柏諺、許旻棋

漁業專題

- 18 鯖魚故鄉 南方澳漁村小旅行
文/黃佳琳
- 22 送禮到心裡 南方澳伴手禮
文/黃佳琳

漁業永續

- 26 廣西三娘灣
中華白海豚保育、觀光、漁業共存的追求
文/陳璋玲、周蓮香

人物專訪

- 30 熱血科長串聯保育資源
翻轉基隆漁業
文/蔡旻宏

漁業生力軍

- 32 活魚產地直送 推廣宜蘭好石斑
文/蔡旻宏

親歷漁境

- 34 宜蘭縣頭城鎮龜山里
龜山朝日 象徵龜山人的精神
文/黃徹源

漁業活動

- 38 六級產業整合新商機
青年漁民海外研習分享會
文/黃慶輝
- 42 團結合作創造新契機
全國績優漁業產銷班頒獎典禮
文/王一新

食魚文化

- 44 無時無刻的隨手鮮美 水產零食
文/黃之暘



【封面故事】

漁村巡禮

傳統漁業與休閒漁業
共同展現漁村的多元
伴手禮為漁業增值
讓漁村亮起來

文/曾瑛瑩
攝影/張鈞凱
拍攝地點/南方澳漁港

漁業文化

- 46 也談魚文化
文/莊健隆

魚樂玩學堂

- 50 北九州散策 造訪日本的鄉間小路
文/何立德

食美覺

- 54 漁業六級化在地食育行銷
文/黃徹源

漁業往昔

- 56 昔日的八斗子 沙灘上卸魚
文/葉文欽

封面裡 漁村風華一人客啊 現流仔尚青

封底 海洋印象—聖石傳說 外木山朝陽

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、余金妹、
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#24

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.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

落實船員訓用合一 報名改由船主推薦

文／漁業署漁業訓練科 圖／編輯室

滅火訓練、醫療急救、海上求生等技能，皆是專業船員在海上遇險救命的重要基礎技能，而基本安全訓練則是保障漁船船員出海作業安全的專業職業訓練。為促進漁船船員訓練能訓用合一，漁業署自行辦理的基本安全訓練班次將實施調整，自106年起取消網路報名，全數改由漁船船主推薦，以落實訓用合一。

訓練資源未能有效達成目的

基本安全訓練是為保障漁船船員出海作業安全，參考國際公約要求而辦理。漁業署原建置有網路報名系統，以方便有志從事海上漁撈作業的民眾報名參訓，然而經統計發現，100年至104年

透過網路報名的5千餘名參訓人員中，有高達96%以上於結訓後並未從事漁撈工作。這些人員除了浪費訓練資源外，也衍生了結訓人員很多，但漁船卻僱不到本國籍船員，轉而需引進外籍船員的弔詭現象。

訓練對象被排擠於外

漁業署發現這些受訓後未擔任漁船船員的人員，大多是想出海從事休閒海釣活動的一般民眾。這些人員原可搭乘娛樂漁船出海釣魚，但為了省錢或其他個人因素，轉而透過管道取得不實的漁船僱傭關係證明，向政府申請僅供漁民於受僱漁船上工作使用的漁船船員手冊，利用一般作業漁船出海釣魚。網路上更流傳坊間有代辦業者，以代搶網路報名名額、代取得漁船僱傭關係證明、快速拿到「船員證」（或稱釣魚證，為釣客間對漁船船員手冊的慣用稱呼）等方式招攬生意，甚至開發報名程式爭搶名額，儼如「報名黃牛」的不當謀利行為，除造成名額爭搶及黑函攻訐亂象外，更排擠真正從事漁業的專業漁民參訓。甚至發生漁家子弟有意承接家業擔任船員，卻因訓練名額不足而需久候待訓之不合理現象。

由船主推薦並追蹤及負責僱用與回報

漁業署表示，取消網路報名是為導正此一亂

象，強調基本安全訓練的訓用合一，讓訓練資源投入在真正要出海作業的漁民身上。自即日起，若漁船船主有聘僱新進船員出海作業的需要，可攜帶船籍及受僱船員資料，向漁船所屬區漁會辦理推薦報名。漁船若作業情形正常、符合推薦標準，漁會將轉送該署安排準船員儘速參訓。

休閒海釣搭乘娛樂漁船安全有保障

農委會為推廣休閒漁業活動，訂有「娛樂漁業管理辦法」，從事休閒海釣活動的民眾，只需持身分證搭乘經主管機關核准的娛樂漁業漁船即可，無需參加基本安全訓練。娛樂漁業漁船核准經營前，均通過航政機關的客船或載客小船安全檢查，並投保乘客個人傷害保險及意外責任險，讓民眾體驗海上漁業休閒活動時，自身安全更有保障。

另依船舶法規範，經航政單位核准有案遊艇亦得出海從事非漁業目的的釣魚活動，亦是國人出海從事休閒釣魚活動選項。☺



團體保溫法。



求生訓練。



CPR實作訓練。



乾粉滅火訓練。

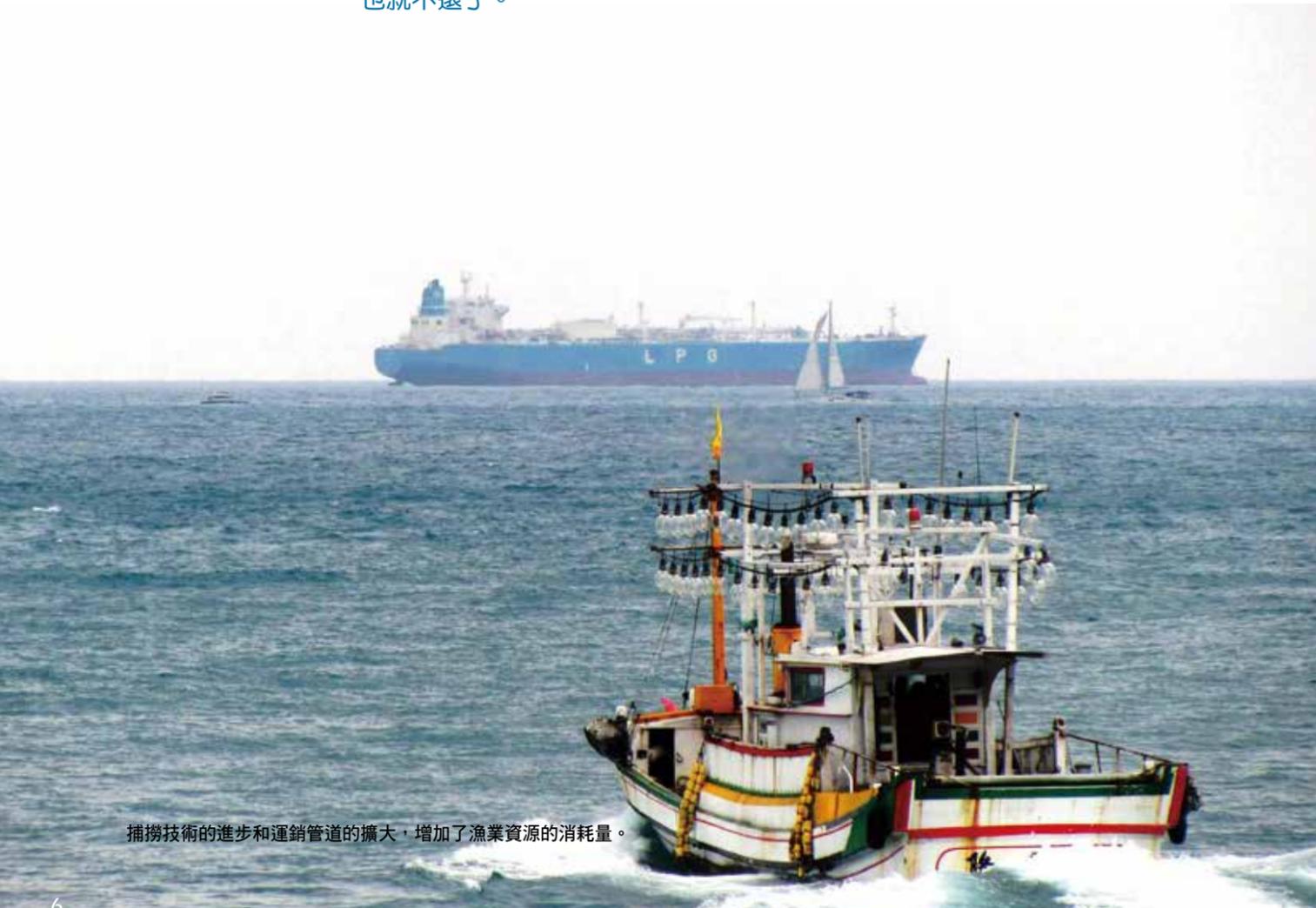
漁業與環境治理的終極目標

文、攝影／鍾國南（公共事務管理博士）

澎湖縣政府從2010年開始管制海膽捕撈，規定每年只在6月至9月間才能捕撈8公分以上的海膽，但是海膽的資源量還是難以讓人樂觀。先民移居澎湖至少數百年了，早期大家也都到海裡去抓海膽和鐘螺，為什麼幾百年來沒有把海膽和鐘螺抓光，卻在最近這幾十年，讓這些生態快絕跡了呢？

從前到海裡作業，只要抓夠家裡吃的量就好，自從有了冰箱和冷凍庫，漁獲能夠存放久一些，又有人來收購魚貨，海膽和鐘螺都能換成現金，那麼當然是抓越多越好。

當海膽和鐘螺從自家生產變成「商品」的時候，它們走向資源枯竭的日子也就不遠了。



捕撈技術的進步和運銷管道的擴大，增加了漁業資源的消耗量。



早年海膽是容易取得的蛋白質，現在資源日漸減少，身價水漲船高。

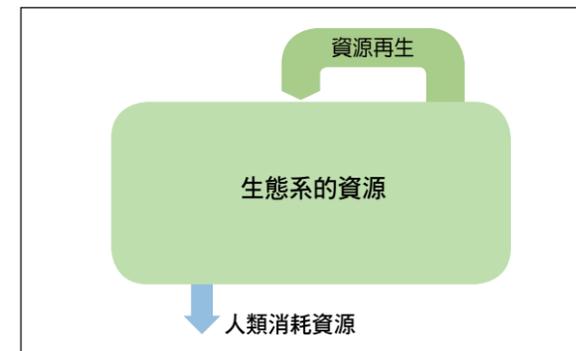


在市場販售的鐘螺（左下）和海膽生殖腺（右下）。

從人類歷史發展看漁業資源消長

人類從事漁業有多久的歷史？目前已知至少50萬年前就有人類食用慈鯛科魚類的化石證據，距今4萬年前的舊石器時代就有人類使用魚鉤捕魚。先民食用貝類的遺跡（貝塚）在許多地方都能被找到，可見從淡、海水中從事捕撈的漁業活動應該普遍出現在早期的原始人類生活中。

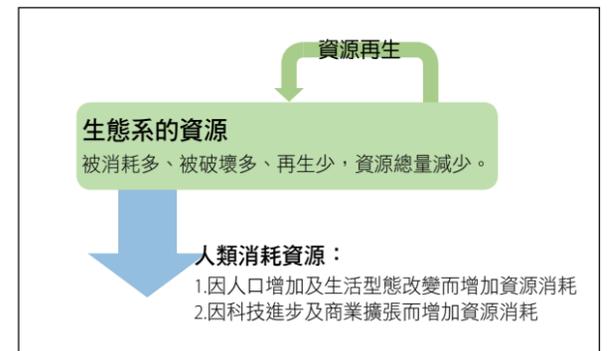
雖然地球上自然資源的分配並不平均，不過如果將整個地球的自然資源當作一個整體的概念來看，地球的生態系因為持續從太陽獲得的能量，加上內部的能量與物質循環，資源就能夠不斷地再生補充。早期人類數量不多，即使消耗部分資源或破壞掉一些自然環境，地球生態系的再生能力也足以讓資源量維持相當充足的量（圖一）。



圖一、工業革命前自然資源的狀況

人類農業時代後，人口隨著糧食供應穩定和族群遷移而增加，但也因為疾病、天災、戰爭、飢荒而減少，所以人口起起伏伏，緩慢增加，真正影響到地球生態系的是工業革命和人口增加。

首先，由於科技不斷發展進步，人類生活品質大幅改善，死亡率降低、壽命增長、人口快速增加，對於糧食和其他物資的需求也跟著大幅增加。其次，科技進步造成開發資源與能源的效率大幅提升，運輸交通的進步讓商業及貿易快速擴張，生活型態的改變也讓人類開始消耗更大量及更多樣的資源。最後，人類生產與生活的範圍不斷擴大，產生的廢棄物和造成的汙染也越多，地球的自然生態系面積縮小，資源再生功能遭到破壞。以上三種因素造成了整個地球生態系資源的消耗量增加，再生量減少，資源的「存量」也就快速下降了（圖二）。



圖二、工業革命後自然資源的狀況



社會進步、消費力提高、市場擴大以及都市化，都是造成水產品消耗量增加的原因。

以上兩個簡單的圖形讓我們很容易就理解出自然環境面臨的問題，而發生在漁業方面的問題也相同。全球的總捕撈漁業的漁獲量從1950年代一路上升，到1995年左右就不再增加，養殖漁業的總生產量則是穩定緩慢增加至今。目前全球總漁獲量還在上升，但都來自養殖漁業每年增加的產量，捕撈漁業的總產量已經有20年不再增加了。

全球總人口從1951年的25億，增長到2012年的70億，不難理解要養活越來越多的人，當然需要更多的水產品。不過值得注意的是，這一段時間內全球人口增加的平均速率是每年1.6%，但是漁獲供給量增加的平均速率卻是每年3.2%。

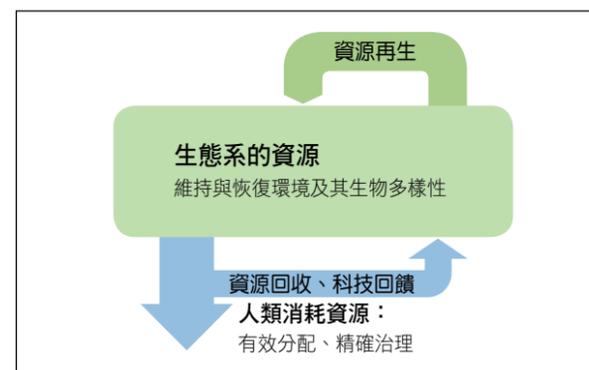
1960年代，全球每個人消費的水產品是9.9公斤，到了2012年卻增加到每人19.2公斤。聯合國糧農組織的報告中指出，人類消耗更多水產品的原因除了人口增加之外，還包括了收入的提高、都市化、水產品銷售的快速擴張，以及更有效率的運銷管道等。

就如前面提到的海膽與鐘螺一樣，任何自然環境中的資源一旦被轉換為商品，納入銷售和貿易的體系當中，如果沒有適當的管制措施，就會一

直被撈捕開發，直到資源耗盡為止，而這還未算上汙染和棲地破壞等負面因素。從這樣的觀點來看，不論是漁業環境還是自然環境的治理目標再清楚不過，就是要想辦法「開源節流」：減少資源的消耗，增加生態系的資源再生能力，最後增加資源的存量。

終極目標如何達成？

在眼看人口還會持續增長的趨勢之下，全球人類對於水產品的需求幾乎不可能下降，我們還能做甚麼？這可從生態系再生能力的恢復、資源回收和科技回饋等方面來開源，還可以從有效分配和精確治理兩方面來節流（圖三）。



圖三、自然資源永續利用的狀況

要增加自然生態系的總體「存量」，就應該讓生態系恢復其再生能力，可以從恢復自然棲地、增加保護區開始，讓現在地球上僅存的自然生態系能維持住，已遭受破壞或汙染的生態系也要逐漸恢復。另外，我們也不可忽略了維護環境多樣性的重要性：具備足夠的生物多樣性才能讓生態系更穩定、更有適應力、更能應付外在的變化，也才能恢復其再生能力。

在已經消耗的資源方面，可增加回收量，在製程當中降低汙染和浪費，在生產之前就設計好回收的方案和管道，運用更好的科技來提升回收及再製的比率。原來用在資源開發和增加生產效能的技術，現在可以轉變成環境監測、資源評估、垃圾減量、再生資源開發、資源回收等技術，讓科技能力回饋在資源保育上。

要節制流量並控制消耗，關鍵就在於資源的分配和治理方式的提升。現在地球上仍有10億人口處於饑荒狀態，但是已開發國家卻將大量穀物用在餵養牲口上，消費這種肉類就會讓地球上的糧食供應面臨危機。這種極端不平均的分配狀態只要能做出部分調整，就能有效轉變地球資源消耗的狀態。

最後，我們對待資源與環境方式也可以再改進，從政府單向思考的管制作為，納入市場機制



人口增加造成漁業資源消耗量增加，要開源節流、恢復資源存量就是終極目標。

的企業管理精神，到最後還要結合公民社會的治理概念，才能準確地控制資源的開發與利用。結合公民社會的治理是奠基於公民環境意識的提升，以及對環境議題的承擔和參與，實務上的做法就是社區對資源保育的投入、產業的自主管理、政府的行政支持與企業責任的發揮，果能如此，又何愁各種資源管理措施不能到位呢？

向目標邁進的時候

回到海膽資源面臨的窘境吧！墾丁國家公園在後壁湖成立的海膽保育區，在有效的管理之下，就能讓保護區內海膽數量快速回升，再讓周邊海域的海膽資源逐漸恢復，這就是為環境資源「開源」的方法之一：保育管理。如果能投入科學的調查和科技的監控，減少盜捕並實施各種精確的管制措施，就是「開源」的方法之二：科技回饋。再者，如果讓保育海膽的最終利益回到地方漁民，讓漁民朋友更支持保育措施，就是「節流」的方式之一：有效分配。最後，如果漁民朋友體認到保育資源的長遠利益，能自主監督管理資源，主動參與保育政策的擬定和實施，就是「節流」的方式之二：精確治理。

依此類推，走向漁業與環境資源終極目標的方向其實很清楚，途徑也不難理解，現在是該邁步向前的時候了。



成立保護區是恢復生態系資源再生能力的方法之一，圖為後壁湖海膽保護區。



每年冬季在河口捕獲的日本鰻鰻苗，體長約5-6公分。

臺灣鰻魚產業發展回顧

文、圖／曾萬年（國立臺灣大學名譽教授／國立臺灣海洋大學講座教授）

鰻魚養殖，是臺灣很重要的外銷產業。近一、二十年來，由於日本鰻鰻苗供給量減少，導致放養量降低，加上中國大陸競爭鰻魚外銷市場，因此臺灣鰻魚產業面臨極大的壓力和挑戰。

臺灣鰻魚產業的沿革和挑戰

鰻魚養殖產業對臺灣經濟發展貢獻非常大，因為同時可以帶動其相關產業：鰻苗捕撈業、飼料業、物流業、加工業和餐飲業等的發展。從鰻苗捕撈、養成、到加工形成完整的鰻魚產業鏈。臺灣沿岸可捕獲的鰻魚苗總共有5種：日本鰻（*Anguilla japonica*）、鱸鰻（*Anguilla marmorata*）、太平洋雙色鰻（*Anguilla bicolor pacific*）、呂宋鰻（*Anguilla marmorata*）和西里伯斯鰻（*Anguilla marmorata*），產量以溫帶性的日本鰻為最多，其次是鱸鰻，其餘的3種，數量非常少。

臺灣的鰻魚養殖以日本鰻為主，主要外銷日本，近年來內銷的比例也逐漸增加。鰻魚外銷以活鰻為主，其次是加工。養殖的日本鰻鰻苗來自本地捕撈和國外進口，因配合不同的經營型態，臺灣的鰻魚養殖部分鰻苗需由中國大陸、韓國和日本進口。近年來，因各國日本鰻鰻苗均歉收，臺灣不但無法進口鰻苗，反而把鰻苗走私出口。根據財團法人台灣區鰻魚發展基金會的報導，今年的日本鰻鰻苗漁季（2016年11月至2017年1月），臺灣本地苗的捕撈量大約4公噸，但實際入池的鰻苗量只有600-700公斤，可見鰻苗走私出

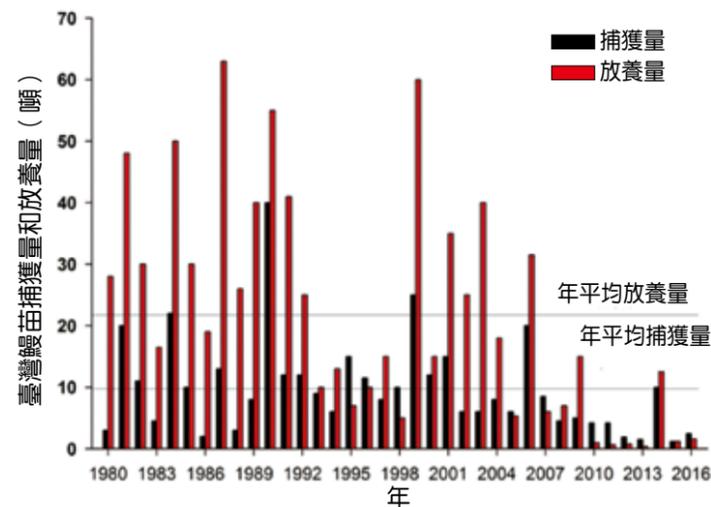
口的情況非常嚴重。臺灣的日本鰻養殖面積，在1990年代鰻魚養殖的全盛時期有2,000-4,000多公頃，目前登記要養殖鰻魚的面積只有600多公頃，顯示臺灣的鰻魚養殖規模正在嚴重萎縮中。

臺灣的鰻魚養殖業，經過一段很長時間的摸索，從1923年日治時期即開始試養，1958年鰻魚養殖技術試驗成功。鰻魚外銷日本之後，為臺灣帶來很好的光景。臺灣養殖的日本鰻，體表呈墨綠色、品質優，很受日本人歡迎。1991年是臺灣鰻魚外銷日本的頂盛時期，外銷產量高達6萬公噸，但在1980年起中國大陸也興起養鰻風潮、逐漸搶攻臺灣鰻魚的日本市場，1994年其日本鰻的外銷數量首度超過臺灣，2000年更創下10萬公噸外銷量的歷史新高，此後臺灣日本鰻外銷日本的優勢不再。

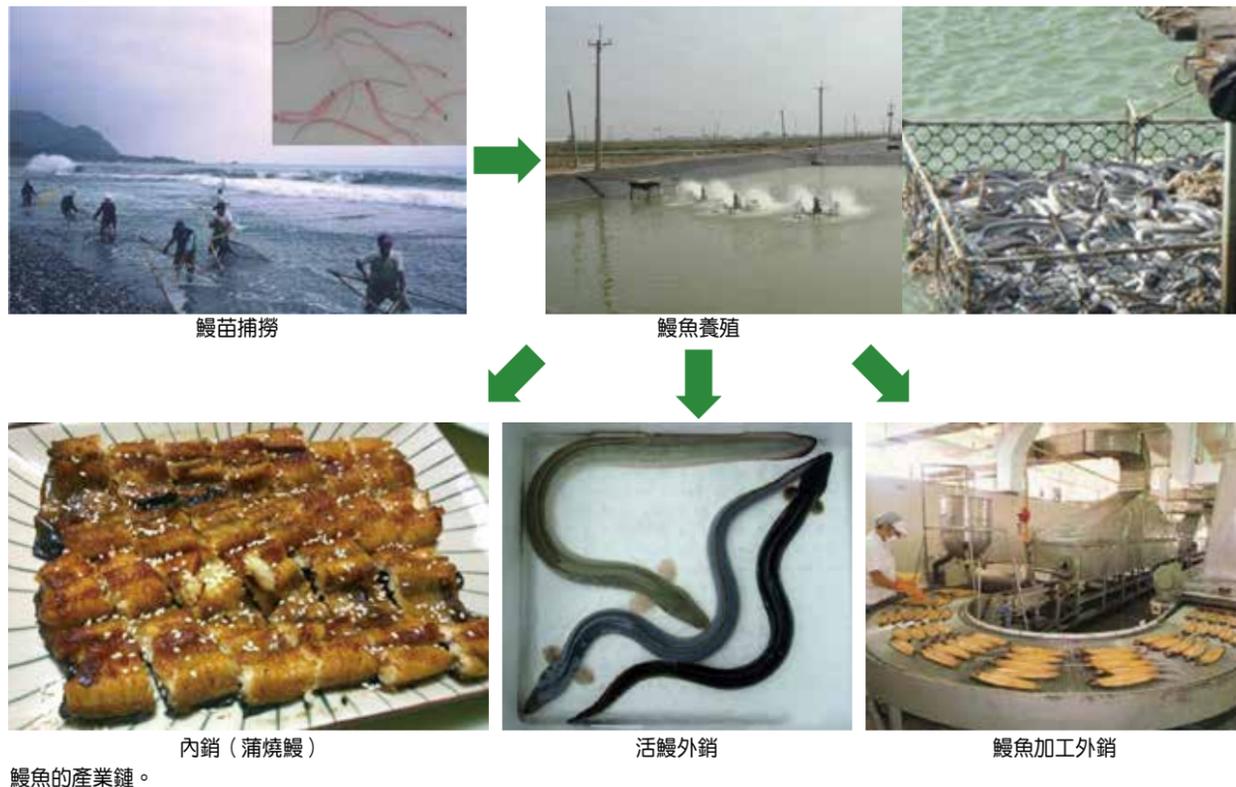
人工繁殖無法產業化鰻苗全靠天然捕撈

成熟的日本鰻於秋天降河，隔年6-7月到達太平洋的馬里亞納海溝附近海域產卵。鰻魚和鮭魚相同，產卵之後就死亡。在柳葉鰻階段，隨著北太平洋洋流往東北亞國家漂流，到了大陸棚後變態成為玻璃鰻，12-1月溯河進入河川，成為漁民捕撈用來養殖的鰻線（或稱鰻苗）。鰻魚是在所有養殖魚種中，唯一尚未繁殖成功，而需仰賴天然苗的少數養殖魚種之一。

鰻魚無法在人為控制的環境下自然成熟和產卵，必須注射異源性促性腺激素催熟才能產卵，目前人工繁殖可以到第三代，但繁殖過程中死亡率非常高。鰻魚可產百萬個卵以上，但存活率低，能長到鰻苗階段的個體寥寥無幾，平均繁殖一尾鰻苗的成本約新臺幣3萬元左右，因此要靠人工繁殖生產鰻苗供給鰻魚養殖，還有一段很長的路要走。



臺灣的日本鰻鰻苗捕獲量和放養量之比較。(韓玉山博士提供)



鰻苗出口影響鰻魚養殖業

鰻苗能否充足供應是產業繁榮的主要關鍵，近年來鰻苗產量銳減，各國發生鰻苗搶購大戰，因此價格波動非常大。以2016年為例，預期鰻苗會像往年一樣減產，因此11月1日鰻苗捕撈一解禁，開盤價就來到120元/尾，但在12月29日豐收，價格迅速降到30元/尾，但鰻苗漁汛於2017年1月中旬提早結束，收盤價又漲到65元/尾。

臺灣鰻苗價格飆漲的原因除了產量因素之外，另一原因是日本商人來臺灣搶購頭期苗。11-12月臺灣首先出現鰻苗，比日本的頭期苗早1-2個月。臺灣的頭期苗能在夏天日本吃鰻魚的傳統節日土用丑之日長到上市體長，鰻魚消費量佔全年總消費量的32%以上，趕在節日上市可賣得好價格，因此過去臺灣早收的鰻苗大都賣到日本。後來為了提振臺灣的鰻魚產業，政府禁止臺灣的鰻苗出口，但是不肖業者還是鋌而走險，走私臺灣的鰻

苗到日本或中國大陸。

鰻魚養殖曾為臺灣創造幾百億的產值，對農村經濟發展貢獻非常大，但是臺灣養鰻業受限於鰻苗的產量，要想大規模養殖，必須仰賴鰻苗進口。臺灣歷年的鰻苗年平均放養量大約20噸，但是年平均捕獲量只有10噸。早期鰻苗產量多，而且中國大陸還未發展鰻魚養殖之前，臺灣很容易進口鰻苗，所以鰻苗的放養量比捕獲量多。近年（2010-2016年，2014年除外）各國的鰻苗捕獲量都減少，臺灣不但沒有從國外進口鰻苗，反而走私鰻苗出口，於是出現鰻苗放養量低於捕獲量的奇怪現象。

臺灣鰻魚外銷已被中國大陸取代

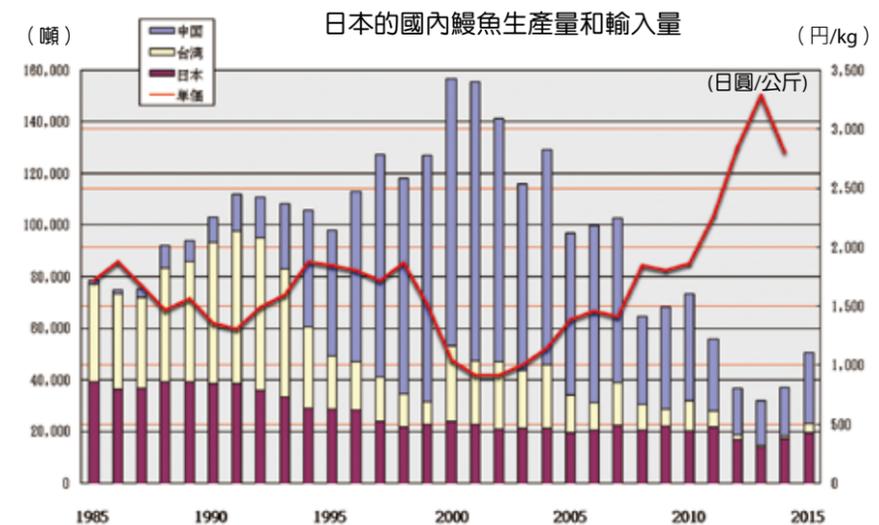
日本國內的日本鰻年生產量大約為20,000-40,000公噸，其餘需求量由國外輸入。臺灣外銷日本的鰻魚數量於1991-1992年達到最高峰，大約59,000

公噸，此後一路下滑，2011-2015年的外銷量只有1,000-6,000公噸，2013年外銷量跌到谷底，大約只有900公噸，還不到最盛時期的2%。

反觀中國大陸，自從1980年積極拓展鰻魚養殖產業，加上政府資金挹注，民間鰻魚養殖業快速發展，2000年外銷日本的鰻魚產量高達103,000多公噸，創下日本國內鰻魚輸入量的歷史新高。臺灣鰻魚外銷日本的市場幾乎被中國大陸所取代。

日本國內的鰻魚價格受輸入量的影響變化非常大，平均價格大約1,500日圓/公斤，1990-1991年，臺灣大量外銷日本時，曾跌到每公斤1,500日圓以下。2000年，中國大陸外銷日本的鰻魚數量，高達103,000公噸時，更跌到每公斤1,000日圓以下，鰻魚淪為日本超市的廉價品。近年來，因鰻苗減產，鰻魚養殖量有限、日本國內鰻魚輸入量減少，價格一路飆升到每公斤3,000日圓以上。

韓國每年生產鰻魚10,000-20,000噸，但是在日本國內的鰻魚生產量和輸入量的統計圖，卻看不到韓國的外銷數字，這是因為韓國生產的鰻魚全部內銷，同時也進口少量鰻魚供內銷。基本上，韓國不會與臺灣、中國大陸競爭鰻魚的外銷市場。



日本國內的鰻魚生產量和輸入量。(若林稔先生提供)

臺灣的鰻魚產業發展走向需調整

中國大陸因土地廣、水資源豐富、人工便宜、鰻苗產量比臺灣多，加上政府的資金挹注，具有鰻魚外銷的競爭優勢。臺灣的鰻魚產業因應之道，分析建議如下：

1. 臺灣比其他國家早1-2個月出現鰻魚頭期苗，這是鰻魚養殖、爭取外銷時效的競爭優勢。臺灣的頭期苗可在日本傳統節日土用丑之日之前長到上市體長；日本從臺灣搶購的頭期苗，則需要在溫室養殖才能在土用丑之日之前長到上市體長，養殖成本比臺灣的天然養殖高。
2. 鰻苗減產、苗價高的年度，養殖業者還是要看準時機進場養殖，否則產業會停頓。這幾年鰻魚養殖量少，但成鰻價格飆到每公斤3,000日圓以上。苗價雖高，還是有利潤。
3. 政府應積極取締鰻苗走私出口，讓臺灣生產的鰻苗留在臺灣，才有足夠的鰻苗可以養殖。
4. 拓展鰻魚內銷市場，仿效日本、韓國，發展臺灣的鰻魚飲食文化。

5. 日本鰻資源量短期間不會恢復到以前的水準，在鰻苗不易取得的情況之下，應加強異種鰻，例如本地產的鱸鰻、菲律賓的太平洋雙色鰻和印尼的太平洋雙色鰻的養殖技術研發、提高其養成率。因這些熱帶鰻的鰻苗，產量豐富、價格便宜，是再創臺灣鰻魚養殖高峰的希望所在。

當魅力漁港遇見遊艇遊憩

枋寮漁港 藍色經濟新契機

文／李柏諺（財團法人台灣漁業及海洋技術顧問社助理技師）
許旻棋（台北海洋技術學院海洋休閒觀光系講師）

100年枋寮漁港榮獲十大魅力漁港獎項「風華再現」，漁港被稱為「老人海漁村」。所謂「老人海漁村」環境特色為海象平穩、氣候宜人，吸引許多遊客前來漁港從事各種觀光休閒活動。穩定之水文環境相對地具備遊艇遊憩活動發展先天條件，藉由回顧十大魅力漁港特色及遊艇遊憩特色，探索這處兼備魅力及潛力的漁港。



臺灣遊艇專章設置後，遊艇產業日益熱絡。圖／編輯室

遊艇遊憩緣起

我國自99年起修正《船舶法》，新增遊艇專章及鬆綁遊艇檢丈、檢查、入出港程序，因此各港埠紛紛設立遊艇停泊及遊艇拖吊升降區域，近5年更推動發展出多樣化之遊艇旅遊、觀光遊憩及私人遊艇管理等行業；根據交通部航港局105年統計，現行臺灣總體遊艇泊位共計408席，但受惠於遊艇觀光遊憩及海岸旅遊市場開發等，未來臺灣遊艇泊位將擴大需求且急需增置，以利遊艇遊憩相關產業發展。

枋寮漁港與遊艇遊憩之淵源

91年由屏東縣觀光傳播處進行「枋寮遊艇港BOT評估案」，評估興設枋寮遊艇港並結合大鵬灣風景區及墾丁後壁湖遊艇港，形成屏東在地完善之海上遊憩事業鏈。由於臺灣整體遊艇產業發展受限等眾多因素，以致枋寮漁港未將遊艇港進一步推動及開發相關事務，至99年臺灣遊艇專章設置後，全臺遊艇產業活動日益熱絡，各地區港埠發

展逐漸受到產官學界重視，並積極重新整建及興設各港埠遊艇產業相關軟硬體建設。104年配合國家發展委員會整合藍色經濟計畫發展構想，屏東縣以東港、大鵬灣及小琉球為示範區，論及自然環境、觀光遊憩、城鄉發展、產業及交通等面向，提出系統性的海洋遊憩活動發展，因此，枋寮漁港有其發展利基整合漁港特色及潛力，促使屏東海域遊憩發展更加多元及完善。

根據2012年臺灣地區漁港基本資料調查，枋寮漁港從48年修建完成至95年漁港法修正公告為二類漁港期間，陸續建置漁港軟硬體設施及周邊環境，朝向精緻漁港發展；69年起迄今完成各項漁港設施修建之歷年工程，100年將港埠各項設施修繕及增建更趨完善，對於未來枋寮漁港遊艇泊靠及遊憩發展，特別在遊艇岸置維修、保養已有利於遊艇遊憩所需的主要後勤支援。

有關枋寮漁港現行各項設施資料、主要針對設施項目，以及對應遊艇遊憩需求分析，如表1。

表1、枋寮漁港主要設施與遊艇遊憩需求

主要設施	設施用途	範圍	遊艇遊憩需求	
基本設施	外廓設施	北防波堤	120m	可於防坡堤旁設立簡易型浮動式碼頭，供遊艇泊靠。
		南防坡堤	740m	
		小計	860m	
	泊地		4.18公頃	可劃設部分區塊成立岸置艇庫及上架設施，供遊艇岸置使用。
	碼頭		1,446m	已有固定式泊位，可規劃現有漁船及遊艇泊靠區域範圍，部分作為遊艇遊憩使用。
	陸上設施	安檢所、停車場		可作為陸域交通工具安置在停車場，亦可供遊艇停靠後，從事漁港觀光遊憩活動。
公共設施	魚市場、整網場、廣場			可彈性提供遊艇硬體設施暫置及臨時維修使用。
公共事業設施	加油站			供遊艇油料補給使用。
一般設施	修船廠			可另提供遊艇簡易快速保養及維修服務。

資料來源：2012年臺灣地區漁港基本資料、本文整理



枋寮漁港鄰近屏東大鵬灣，有利於發展點對點的帶狀遊艇遊程航線。攝影／游忠霖

枋寮漁港遊艇遊憩規劃

由於枋寮漁港觀光資源已逐步整合完備，枋寮鄉亦有豐富深度漁村旅遊遊程及十大魅力漁港供遊客探訪，將有利於延續過去推動遊艇評估之成果，更能銜接國家藍色經濟發展計畫，進行多功能漁港之中長程規劃，豐富小琉球經濟示範區，成為南臺灣遊艇遊憩發展之新亮點。

根據文獻指出，枋寮遊艇遊憩發展規劃，主要將枋寮漁港分為A、B、C、D、E五區域，A、B、C三區規劃主要係以提供公眾從事海上船艇活動為主，規劃原則為供應足夠之船艇操航空間與充裕之陸域活動範圍為主；D區則規劃成為遊艇港專區。也因枋寮漁港於98至100年已完成漁港中長程建設計畫（含海岸新生及漁業建設計畫第三期四年），漁港相關硬體設施需求皆達階段性目標，因此，枋寮漁港岸置相關設施，除可提供漁船岸

上維護外，將可延伸作為遊艇遊憩發展所用。

枋寮漁港遊艇遊憩發展契機

目前國內遊艇遊憩活動多為單點港區進出活動，透過妥適港區岸置設施及海岸觀光資源，吸引遊客從事海域休閒觀光活動。而枋寮漁港其遊艇遊憩發展契機，則因地點位處鄰近屏東大鵬灣水域之南端及屏東後壁湖遊艇港之北端，除了有利於發展點對點的帶狀遊艇遊程航線外，亦可定位於臨時遊艇遊憩之中繼站，如延伸價值更可透過點線面的串連，若整合小琉球島嶼觀光資源，將帶動屏東縣海域發展成為南臺灣獨一無二的遊艇觀光海岸廊帶。

本文藉由整理枋寮漁港其港區環境、硬體設施、觀光資源及交通網絡等層面，探究其遊艇遊憩發展之優勢條件，如表2。

表2、枋寮漁港遊艇遊憩發展優勢條件

項目	漁港現況	優勢發展條件
港區環境	漁港淤沙並不嚴重，海象平穩、氣候穩定，平日無大風浪或危險的暗流，海域沉靜、平順。	漁港本身地理位置及港埠環境良好，適合在地遊艇觀光休閒及中繼泊靠之功能。
硬體設施	完成碼頭道路鋪面修復、防坡堤上公共設施修建、碼頭加高、上架場軌道整修、航道疏浚、曳船道修繕及安全措施設置。	1.枋寮漁港港區硬體設施設置相關完善，對遊艇管理軟體及保養維修設施有其需求。 2.可依據先前遊艇評估計畫進行細部分析，瞭解枋寮漁港其遊艇遊憩發展之潛力。
觀光資源	具有漁村人文史蹟及古蹟景點，現行漁港周遭陸域遊程規劃完善。	近年遊艇產業發展穩定，遊憩方式多為間接或直接與當地陸域遊憩資源結合，已可結合陸域觀光資源整合特色套裝遊程，便於海、陸域遊客參與。
交通網絡	枋寮漁港鄰近枋寮火車站，遊艇泊靠後，海域遊客可以步行至車站搭乘其他公共運輸至鄰近鄉鎮市從事其他遊憩觀光活動。	港區鄰近鐵路網絡，便於遊艇遊憩遊客參與，更提供海上遊憩遊客之交通往返及旅遊便利性。

枋寮漁港未來展望

藍色產業六級化儼然已成為南臺灣區域發展之趨勢，枋寮漁港十大魅力漁港獲獎特色，除擁有平穩水域環境及適合漁港遊憩觀光活動外，保有特色漁村旅遊及人文史蹟更是魅力所在。漁港空間多功能利用，可促進枋寮漁港之多元觀光休閒活動，呈現新興觀光遊憩風貌，將能吸引遊客至核心地區駐留與旅遊，若能明智利用在地生態、觀光、漁業、文化等資源與優勢，透過遊艇觀光海岸廊帶的跨域整合，更有助於提高屏東地區海岸觀光服務品質，發展獨具特色的海洋觀光旅遊網絡，期盼在國家推動藍色經濟區域發展之際，漁港多元轉型及遊艇遊憩產業將成為推動海洋經濟改變的新契機。



大鵬灣灣景遊艇碼頭是國內著名遊艇集地。攝影／游忠霖

鯖魚故鄉

南方澳漁村小旅行

文／黃佳琳 攝影／游忠霖

宜蘭南方澳漁港為全臺灣三大漁港之一！一走進當地即聞到鹹鹹的海味，與放眼望去大大小小的各式漁船，市區街上活力十足，餐廳林立，各式魚鮮、乾貨，讓人目不暇給。旅人可鑽進港邊的南寧市場，感受漁村活力；或是走進內埤海灘，享受美麗秘境海灣；也可登上南方澳觀景台，俯瞰海岸全景，遠眺龜山島，風景絕美！

南方澳漁港、蘇澳區漁會位於宜蘭縣南端的蘇澳鎮，具有蜿蜒的海岸線、山海交融的地理環境，也造就獨特的漁村文化。南方澳地處大陸棚與大陸斜坡的交接地帶，先天地理條件優良，所以漁獲量非常豐富，鯖魚產量為全臺第一，又有「鯖魚的故鄉」之稱。

南方澳有3個漁港，環境得天獨厚鬧區環繞漁港，走逛其中，即能一邊欣賞漁船漁村之美，透過專業漁人的介紹，還能了解每種漁船漁具的漁法、如何捕撈、捕捉什麼漁獲物，轉頭就能看見以這些漁法捕捉上岸的海鮮，節省「從產地到餐桌」的距離，能吃美食又長知識。

第一漁港即「南方澳漁港」，於日治時期所建，是南方澳最早期的漁港；第二漁港即「內埤漁港」，於1955年興建，為3個漁港中最小的，第二漁港邊的南寧魚市場，每日中午開始營業，旅人可自己選購漁民捕撈的魚貨，市場裡也有代客料理的小攤，經濟實惠。第三漁港，興建於1965年，目前供扒網漁船及遠洋漁船停泊，以及大型魚類的拍賣。

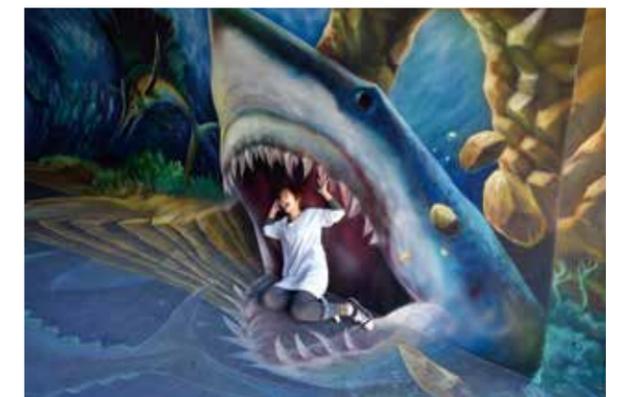
祝大漁 玩漁村文創

這幾年蘇澳區漁會非常活潑，除了兼顧傳統漁業，也利用當地魚市場舊倉庫，改造了一間「祝大漁物產文創館」，超炫的360度擬真3D立體魚龍捲隧道，每天都吸引許多遊客造訪。3D立體魚龍捲隧道是由臺灣首屈一指的3D幻視藝大師圖龍創作，描繪南方澳最具代表性的鯖魚、鬼頭刀、鯊魚、黃鰭鮪、珊瑚礁等。圖龍老師以特殊的3D立體繪畫技法和螢光塗料，讓魚龍捲隧道裡的魚兒們個個都栩栩如生，旅人可以拍照互動，猶如置身奇幻奧妙的海洋世界。

蘇澳區漁會總幹事林月英說，南方澳漁港至今仍保存著許多日治時期的傳統漁文化，其中「祝大漁」即是傳承日本漁業文化的習俗，早期每當有新船下水時，親朋好友都會送上「大漁旗」，祝福漁獲豐收、滿載而歸，用以傳達情義相挺的



南方澳環境得天獨厚，擁有3個漁港，還有美麗的海灣。攝影／張鈞凱



與栩栩如生的鯊魚互動最是有趣。

【漁業專題】

情誼。因此，蘇澳區漁會在2015年底創立「祝大漁物產文創館」，希望把這種有情有義的傳統漁村文化繼續傳承，提供最在地的漁村文化體驗，與最新鮮的漁獲物、最道地的漁村風味，館內也聘請了許多漁村婦女，創造當地就業機會。

祝大漁物產文創館一樓是展售中心，可以買最在地的伴手禮，和品嚐尚青的生魚片、魚肉味噌湯，二樓為DIY互動體驗，三樓則是導覽解說區。從一樓魚龍捲隧道走進，邊玩邊上到三樓戶外，俯瞰漁港、聆聽解說員介紹漁船漁法，然後進到館內，透過短片認識蘇澳區漁會的故事，了解南方澳鯖魚的歷史及整個生態產業鏈。

除了文創館，還可以到秀慈魚丸館DIY飛虎魚丸。飛虎魚就是鬼頭刀，老闆娘簡秀慈的先生是船長，過去她經常準備便當讓老公出海捕魚時品嚐，後來帶動了南方澳當地「討海人便當」的潮流。而過去她就是用當地新鮮鬼頭刀魚肉打漿製成魚丸，現在也開發DIY遊程，讓旅人可以體驗親手製作漁村鮮味。



DIY飛虎魚丸是大小朋友都喜歡的漁村體驗。



展售中心的生魚片并飯美味又實惠。

漁民信仰 凝聚漁村

南方澳是漁業非常盛行的漁村，當地信仰文化也與漁業息息相關。南方澳有兩座知名媽祖廟，一是位於南方澳漁港底端的南天宮媽祖廟，建於日治時期，1951年時曾重建，以總重超過200公斤純金打造的「金媽祖」聞名，當時市值約8千萬元，動用了20幾位師傅完成，是當地居民信仰中心，堪稱全世界全金鑄塑最大之金身媽祖。南天宮另有一尊「玉媽祖」，由一顆巨型玉原石雕琢而成，重達20餘噸重。

另一則是第三漁港對面的進安宮，供奉的黑面媽祖已有兩百多年歷史，宮內另有一尊珊瑚媽祖，高4呎8寸，全部由寶石珊瑚與黃金搭配，雕工精細，栩栩如生，費時兩年完成。

南方澳漁港為南方澳的發展重地，南方澳市區依碼頭環繞而成，以往從北岸到南岸，都要繞過一大圈，但是自從圓弧形跨海大橋在1998年完工，成為亞洲第一座單樑懸吊式鋼橋，白色的橋



豆腐岬現已規劃為風景區。



金媽祖重達兩百多公斤，為全世界全金鑄塑最大的金身媽祖。

身、簡潔的造型，橫跨漁港航道，南方澳就形成一個圓環形狀，車行可直接環繞市區，讓居民及遊客方便許多，而跨海大橋也成了觀光景點，更是當地的驕傲。

內埤海灘 絕美祕境

內埤海灘是林總幹事最推薦的私房景點，沿著內埤路環繞漁港到底，再轉彎沿巷上坡，是一大片面對太平洋的沙丘景致。海灘成弧狀，地形有海蝕與海積兩種，相當特殊。內埤海灘過去曾是當地亂倒垃圾的地方，但經政府整理多年後，現



弧型的內埤沙灘又被稱作情人灣。

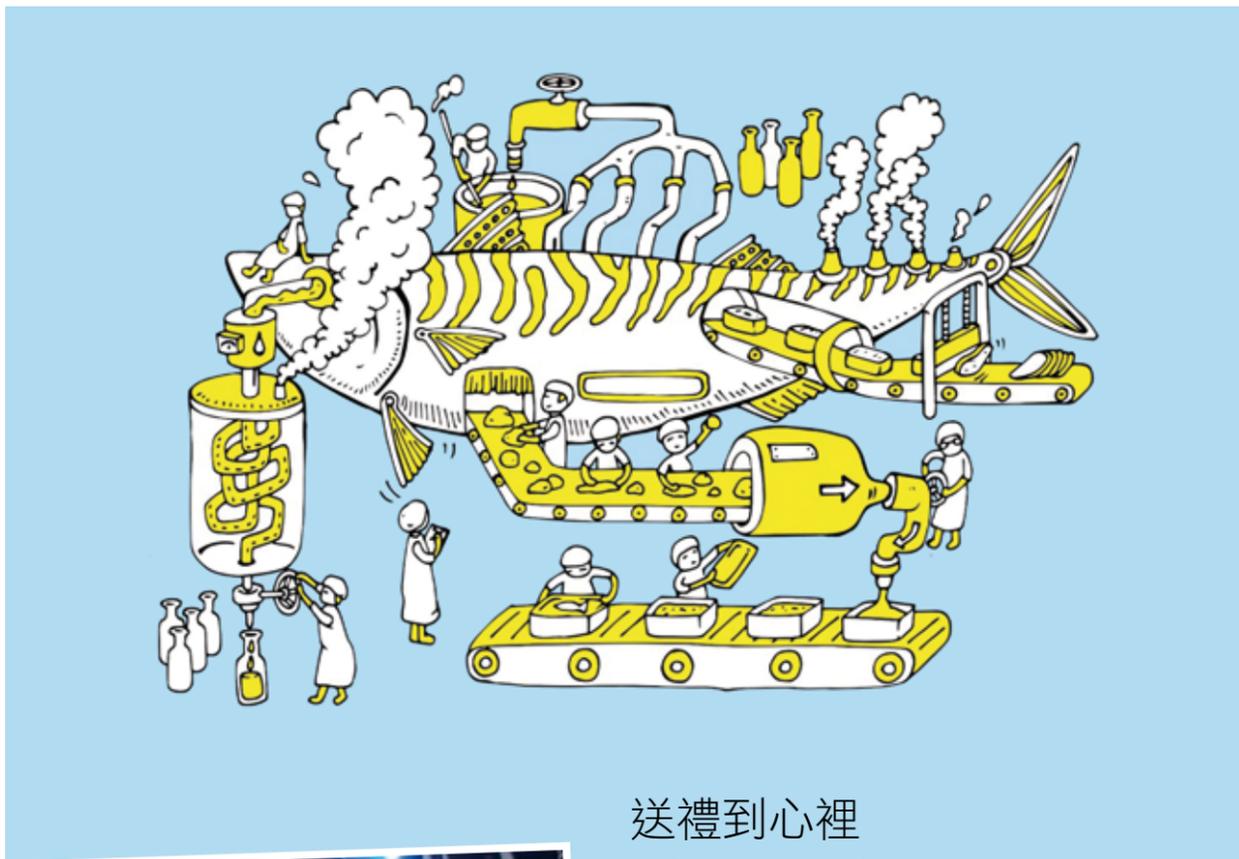
在已是非常漂亮、乾淨的海灘，此處背山面海，是欣賞日出、觀浪的熱門景點，假日常可見到情侶漫步沙灘的身影，又被稱為「情人灣」。

豆腐岬也是南方澳著名景點之一，位於南方澳漁港東側的防波堤，是天然的海蝕地形。豆腐岬，現已規劃為風景區，遊走於海岸步道，於長亭觀望浩瀚的太平洋，在夕陽輝映下，一幅綺麗的海景畫就在眼前。

而到南方澳觀景台，則可俯瞰南方澳美麗全景，位於蘇花公路108公里處，可欣賞南方澳漁港、內埤海灘、豆腐岬，遠眺龜山島、蘇澳港景致，觀景效果極佳，常被攝影愛好者推薦為必遊之處。

祝大漁物產文創館
地址：宜蘭縣蘇澳鎮江夏路52-2號
電話：03-9951050

秀慈飛虎魚丸
地址：宜蘭縣蘇澳鎮南寧路22號
電話：03-9971028



送禮到心裡 南方澳伴手禮

文／黃佳琳 攝影／游忠霖

宜蘭南方澳素有「鯖魚的故鄉」之稱，蘇澳區漁會以鯖魚、煙仔虎製作不添加防腐劑的腹肉罐頭，口感非常滑嫩，是當地限定、限量的人氣伴手禮，經常供不應求，是南方澳隱藏版美食，內行人都知道來南方澳就是要買腹肉罐頭，蘇澳區漁會總幹事林月英說：「我們只選用最好的食材，不用次級品，真材料理，不怕比較！」



祝大漁物產文創館中庭上方吊掛了600多隻鯖魚環繞成的魚燈裝置。攝影／曾珮瑩

鯖魚為四季漁獲，但以歲末年終之際最為肥美，全臺產量約4萬公噸，南方澳為主要卸魚漁港，所以有「鯖魚的故鄉」美名，每年冬季還會盛大舉辦鯖魚慶典，南方澳漁港也是沿近海漁業最大的港口，各式漁具漁法在此均十分發達，猶如臺灣漁業的縮影，灣內有第一、第二及第三漁港，蘇澳區漁會研發的伴手禮也大多來自自家漁港漁獲。

在地限定 隱藏版美食

蘇澳區漁會成立的「祝大漁物產文創館」，規劃一樓為展售中心，販售蘇澳區漁會自製的魚罐頭、魚鬆、櫻花蝦、小魚干休閒零嘴，及各式魚類模型，「秤斤論兩」區販售小魚干、櫻花蝦等乾貨，另有鮮魚宅配和文創商品等，也可網上訂購宅配。



林月英總幹事強調開發伴手禮就是要求高品質。

林月英像是慈祥的漁村媽媽，她從小在蘇澳長大，生活習慣與漁村息息相關，於對漁獲海鮮非常珍惜，強調全魚利用、不浪費，並且融入健康養生的想法，

她說：「開發伴手禮就是要求品質，並要符合現代人養生的概念！」

鯖魚、煙仔虎腹肉罐頭是南方澳的隱藏版罐頭，數量稀少，所以難以在各大通路上看到，僅限定南方澳專賣。腹肉罐頭所用的原料極為講究，魚太小、品質低、賣像差都不用，而且強調「絕不添加防腐劑」，真空密封熱穿透殺菌，可保存3年，參與罐頭研發的蘇澳區漁會助理幹事張議顯透露品嚐小撇步：「剛做好的罐頭要先靜置3個月，等醬汁入味，風味更佳！」但因為不加防腐劑，打開之後就要儘快吃完。

為什麼腹肉罐頭少？張議顯解釋，鯖魚雖然很多、全年都有，但蘇澳區漁會選用「現撈仔」的鯖魚，而且只用10月至隔年2月的鯖魚，此時鯖魚為了過冬，身上油脂最豐厚，口感最佳！茄汁鯖魚腹肉罐頭滑嫩細嫩，油脂豐厚，口感層次豐富，也是煮麵條的好夥伴。而茄汁煙仔虎腹肉罐頭，品嚐起來則相當有嚼勁，肉質Q彈，煙仔虎有小鯖魚的稱號，多數用來做生魚片，而用來製作腹肉罐頭，成本非常高。

聰明送禮 搏得好名聲

蘇澳區漁會還有兩款人氣罐頭伴手禮：麻辣和紅燒口味的「菇之鰻」罐頭，使用蘇澳區漁會的海鰻和冬山鄉農會的杏鮑菇做成，張議顯笑說：



鯖魚罐頭禮盒兼顧美味與美觀，送禮大方。



休閒零嘴杏仁櫻花蝦、杏仁丁香魚，全程烘焙，口感佳。

「菇之鰻諧音『goodman』，先生買一盒罐頭回去，太太少做一道菜，好男人才會這樣做嘛！」

漁會第一年就先做麻辣口味的菇之鰻，做出口碑後再做紅燒口味。菇之鰻麻辣口味酥酥麻麻，添加了花椒來提味，對於敢吃辣的人而言，絕對是首選。紅燒菇之鰻則是方便不嗜辣的老饕，烹煮獨特的紅燒口味，甜甜的也很下飯，小朋友最愛，添加了營養的菇類，襯托出不一樣的美味。

除了罐頭，蘇澳區漁會也開發了多款休閒零嘴，像是花生丁香魚、杏仁丁香魚、杏仁櫻花蝦等，張議顯指出，漁會製作的零嘴嚴選2至3公分丁香魚，口感最好，成本價格最高，搭配花生、杏仁口味，全程烘焙、不油炸、不含防腐劑，健康無負擔，香脆帶點辣椒香。杏仁櫻花蝦則採用嚴選櫻花蝦，利用獨特烘培手法，帶出櫻花蝦鮮

甜滋味，當下酒菜最好不過了，吃過後口齒留香。他說，除了臺灣東港，宜蘭大溪漁港也產櫻花蝦，特選高品質的櫻花蝦，使用的丁香魚不斷頭斷尾，美觀又好吃，而且漁會產品絕對不偷工減料，零嘴裡丁香魚和櫻花蝦比例高，杏仁和花生少，每一口都吃得到好鮮味！

提高價值 多元化發展

蘇澳區漁會用心研發水產相關伴手禮，祝大漁物產文創館主廚「阿志師」特別由高雄的日本料理店挖角，阿志師使用小干貝、丁香魚、櫻花蝦等自製XO醬，不含防腐劑，香氣十足，料多豐富，也是蘇澳區漁會新興的人氣伴手禮。

開發伴手禮可以提高漁獲的價值，林總幹事說，南方澳捕捉到許多鯖魚，一公斤拍賣價才30



採用急速冷凍鎖住新鮮好滋味。

多元，但製成魚油，一盒1千多元，附加價值提升非常高，而且漁會用自己捕獲的鯖魚做的魚油，富含DHA、EPA多元不飽和脂肪酸，且不含任何防腐劑，吃得安心又健康。

祝大漁物產文創館另有新鮮魚貨區：現撈魚貨、當令時魚、生魚片等，隨著季節變化提供不同的新鮮魚貨，如：鯖魚片、赤鯨、石斑魚等，阿志師自製的午仔魚一夜乾還經常賣到缺貨。急速冷凍技術，強調品質、保鮮，新鮮漁獲物去鱗、去鰓、去肚、急速冷凍、真空包裝等處理流程，在祝大漁的開放廚房看得到，目的就是讓消費者安心購買，讓人用平實的價格，享受新鮮美味。

張議顯指出，若旅人無法來到蘇澳，急速冷凍的海鮮也可宅配，未來還將在外包裝貼上「生產溯源」標識，指出此漁獲物是來自哪艘船捕捉，便於消費者查詢。新鮮魚貨區有販售鯖魚，許多遊客喜歡吃挪威鯖魚，因為挪威鯖魚生長在寒帶，油脂高，但不耐吃，吃太多容易膩，而臺灣鯖魚油脂雖沒那麼高，但肉質新鮮很耐吃，林總幹事指出：「臺灣鯖魚可以吃整尾都不膩，非常美味！」



南方4Q將 萌度破表

祝大漁物產文創館的文創商品區，販售各式各樣的文創商品，其中以南方澳最具代表性的4種魚種設計創作「南方4Q將」，由宜蘭在地藝術家黃福祥設計，讓大眾對於當地魚產品不單單只是刻板的印象，且可更簡單清楚地



了解南方澳最具特色的魚種，除了公仔，還設計開發了紙膠帶、首飾袋、明信片、鑰匙圈、T恤、背包等伴手禮，既新穎又可愛！

小青（鯖魚）：生性活潑、好動，外表Q彈可愛，喜歡和成群的夥伴出遊露營，晚上和友人圍著營火談天說笑。



芭蕉妹（旗魚）：是游泳小女將，愛漂亮的個性，喜歡穿著誇張的奇裝異服引人注目，但炫麗的外表之下可是不好惹的。



阿鬼（鬼頭刀）：外表有點滑稽，但內心很火熱，有情有義，是現代版新好男人第一首選，符合大家所說的：「我很醜，可是我很溫柔。」



阿狼哥（鯊魚）：強壯有力，生性孤僻、膽小，但有敏感的嗅覺與感應電力，跟他玩躲貓貓，他能快速地找到你的藏身處。



1. 鯖魚和沙丁魚製成的魚油，富含DHA、EPA多元不飽和脂肪酸。
2. 採用蘇澳區漁會的漁獲製作的葉黃素，不含任何防腐劑。
3. 祝大漁的文創商品限量發行，值得收藏。攝影／曾珮瑩
4. 以南方4Q將設計一系列的文創商品，深受民眾喜愛。攝影／曾珮瑩
5. 在祝大漁隨處可見用心的擺設。攝影／曾珮瑩

廣西三娘灣

中華白海豚保育、觀光、漁業共存的追求

文／陳璋玲（國立成功大學海洋科技與事務研究所）
周蓮香（國立臺灣大學生態學與演化生物學研究所）

2014年農委會預告訂定「中華白海豚重要棲息環境之類別及範圍」，並備註既有漁業利用行為仍可持續作業，但漁民對於棲息環境劃設之必要性仍有疑慮，至今遲未公告。2015-2016年臺灣西部水域的離岸風電開發案開展，突顯中華白海豚保育、海岸開發、漁業三者之間的衝突與矛盾。本文以廣西三娘灣發展中華白海豚海上觀光與漁業共存的經驗為借鏡，以落實我國中華白海豚保育與兼顧漁業發展的目標。

出沒於外傘頂洲附近海域的中華白海豚。（攝影／王俊傑）



中華白海豚的生態

中華白海豚主要分布於臺灣西岸、中國廈門、汕頭、珠江口、雷州灣、沙田、三娘灣等沿岸淺水海域，由於沿岸海域開發及污染問題，使得中華白海豚棲息地受到破壞，數量不斷減少，多年來為保育人士關注的焦點。2008年世界保育聯盟（IUCN）將臺灣的族群列為極度瀕危等級（critically endangered），其他地區的族群也列為瀕危等級（near-threatened）。

臺灣的中華白海豚出沒於西部沿岸海域，分布範圍由苗栗龍鳳港到臺南將軍港之間的近岸淺水區域，包含外傘頂洲西岸。臺灣的族群傾向為獨立族群，根據周蓮香團隊多年追蹤，族群數量僅70-80隻上下，年間似呈緩慢下降趨勢，年齡結構中老年期比例特別低，平均每年的哺育母豚約10隻。就其分布與社交結群的分析，此族群在2011年以前大致可分為南北兩個社群，各有其分布熱區，但是近年來南熱區的目擊率明顯下降，許多海豚個體向北移動，熱區改集中於臺中至彰濱工業區一帶。而2015年海上調查結果，43趟中有20趟目擊到中華白海豚，但南北區目擊率差異頗大，其中以北區的苗栗—臺中、臺中—彰化海域目擊率較高，可高達80%。



三娘灣中華白海豚出沒水域在大風江口至三娘灣一帶淺水海域。（來源：Google Map）

就目前訊息推論，漁業是中華白海豚主要的威脅之一，除網具直接造成傷害外，亦有可能間接造成食餌魚類減少。此外，隨著未來離岸風機的設置，施工期間帶來的水下噪音，亦是潛在的威脅。

三娘灣的保育與開發

三娘灣是欽州灣的一個灣口，是中華白海豚出沒的水域。北京大學已退休教授潘文石及其團隊過去長期進行生態調查研究工作，發現牠們主要出沒在大風江口至三娘灣一帶淺水海域，推估族群數量2010年184隻、2011年169隻、2012年216隻、2013年218隻、2014年217隻。這個水域原規劃為欽州港開發案，作為中國拓展與東協國家經貿關係的主要基地港，但由於調查結果，而將基地港位址往西移，避開中華白海豚主要棲息地，同時在開發地和中華白海豚棲息地之間建立中隔道路，以有效保護中華白海豚核心區域，此建立了開發與保育共存的案例。雖然目前族群數量呈逐漸增加趨勢現象，但三娘灣海域生態環境面臨大風江河口處的陸源性污染排放，以及該海域現存的貝介類養殖，皆可能對於中華白海豚棲地造成破壞。



三娘灣中華白海豚海上調查。（潘文石提供）

漁業、保育與海上觀光

廣西欽州市積極推動三娘灣以中華白海豚為焦點的旅遊景點，成為國家4A級旅遊景區，是中國目前唯一有中華白海豚海上觀光活動的旅遊景點。整體旅遊園區的陸域面積約18.67平方公里，海域面積約28.64平方公里，目前進行多期開發，旅遊設施逐步到位，包括飯店、遊艇碼頭、海灘步道、露營設施、中華白海豚救護中心、教育解說中心及海釣活動平台等，入園門票從30元至50元人民幣不等。

三娘灣旅遊區內有3個漁村，總人口數約7,000人，漁船數合計約250艘。大多數漁船是個體戶漁船，出海人員只有兩名，船雖裝有船外引擎，但仍使用傳統的手工下網方式捕魚（刺網為主）。漁民長期以來與中華白海豚共存，認為有海豚才有漁獲物，所以對保育持正面看法，若在海上看到中華白海豚蹤影，亦會主動通報漁政單位。

目前從事中華白海豚海上觀光船舶約30艘，統一由三娘灣管委會委託的旅遊公司管理。漁民擔任快艇駕駛，同時提供海上解說，每艘船可搭載人數約7-8人。航程約40分鐘至1小時，視遊客人數而出船，票價每人100人民幣。2013年出海遊客數

量約4-5萬人、客群以年輕人為主。由於三娘灣全年浪況良好，氣候溫和，可出海天數達235天，總出海船次3,884次，旺季集中在夏天7-10月，其中10月出海船次最多，平均為每天16.5次，看見率約50%。由於中華白海豚觀光帶來遊客，村民得轉經營餐廳、民宿、小型販售業等，帶來非漁業的收入，進而活絡漁村經濟，所以對於中華白海豚保護及觀光持歡迎的態度。

三娘灣旅遊區並設置中華白海豚救護中心及教育中心，除推動中華白海豚海上觀光外，管委會亦希望將旅遊區定位為海域遊憩與海洋環境保護並重的典範，同時加強遊客海洋保護的理念。

保育、漁業與觀光共存的關鍵因素

三娘灣發展中華白海豚觀光活動，使中華白海豚保育、觀光與漁業能結合共存，主要關鍵因素分析如下：

- 政府重視中華白海豚保育及其觀光資源價值：具體作法包括欽州港開發案避開中華白海豚的核心區域、長期委託專家學者進行中華白海豚生態調查、興建中華白海豚救護中心及教育中心，以及積極投入資源打造三娘灣成為中國唯一一個浪漫海豚灣的特色旅遊景點。



三娘灣中華白海豚觀光快艇。(攝影/陳璋玲)



位於三娘灣旅遊景區的中華白海豚教育中心。(攝影/陳璋玲)



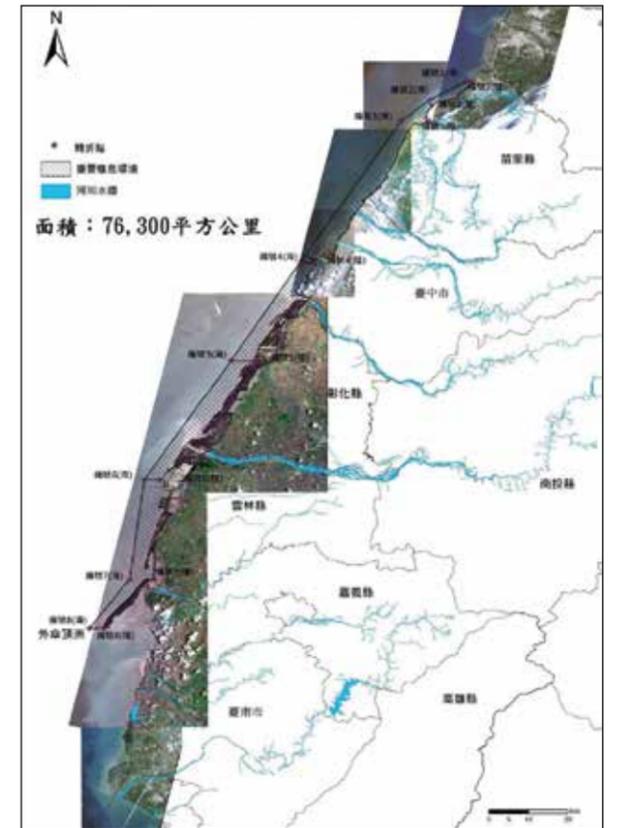
出沒於臺灣西部淺水海域的中華白海豚。(攝影/余欣怡)

- 政府推動中華白海豚海上觀光活動及鼓勵漁民參與：具體行動包括委託旅遊公司推動遊艇載客觀看中華白海豚、鼓勵漁民擔任快艇船長，增加就業機會，以及讓漁村成為旅遊區的一部分，使遊客得以在漁村進行消費。
- 漁業活動不受中華白海豚海上觀光活動干擾，且漁民支持中華白海豚保育：三娘灣漁業作業方式是手工下網，尚未機械化，且作業漁場較遠和海上觀光海域尚有區隔，因此漁業活動與中華白海豚海上觀光活動尚未有衝突。在此情形下，漁民支持中華白海豚保育，並協助學者加入海上調查、主動通報漁政單位海豚出沒地點，以及擔任觀光快艇船長。

他山之石的借鏡

促進臺灣的中華白海豚保育和漁業共存，以及減少海岸開發對中華白海豚的影響，上述經驗值得借鏡。未來作法建議如下：

- 加強棲地保護：未來開發案應避免對中華白海豚棲息地範圍的衝擊，最好能有正面幫助補償棲息範圍的作為。此外，目前預告的棲息地範圍橫跨數縣市，行政管理整合較困難，建議藉由生態調查資料，先擇定單一縣市核心保育區



中華白海豚野生動物重要棲息環境範圍。(來源：林務局)

域，以利溝通及整合。

- 推動漁業、保育、觀光共存發展：確定核心保育區域後，藉由目前推動輔導刺網轉型措施、農（漁）村再生計畫之相關經費，以及離岸風機業者之補償機制，逐步改善當地漁村設施。同時，加強與漁民溝通，在核心保育區域內逐步排除生物資源破壞性較大的漁具漁法，僅限破壞性較小的釣具類作業，以及鼓勵轉型為觀賞海豚，逐步引導漁民成為中華白海豚保育的一份子，協助海上調查工作，落實保育與相關產業和諧共存。
- 支持中華白海豚生態調查：持續支持生態調查研究，同時增加漁民對中華白海豚保育及海上觀光活動看法的研究，並研擬相關的環境教育活動，甚至設立專業單位主責。



期盼漁業轉型，打造潮漁村。

熱血科長串聯保育資源 翻轉基隆漁業

文、攝影／蔡旻宏（本刊編輯）

穿梭在基隆長潭里漁村巷弄中，蔡馥寧科長熱心地介紹當地文化資源，關心資源保育及社區發展近況，經過的里民不時熱情地打招呼，眾人皆期待著一個以資源永續為出發的休閒漁村誕生。

海建號船礁爆破、軟絲竹叢產房投放、漁具實名制和望海巷資源保育區設立等活動，一件件海洋保育的議題總是成功喚醒民眾對於海洋資源保



基隆市產業發展處科長蔡馥寧推動海洋事務不遺餘力。

育的關注，基隆市產業發展處海洋事務科科長蔡馥寧，侃侃而談對於基隆漁業的願景，「階段性任務是喚起民眾對海洋的感動，最終的目標希望能恢復棲地」。從互動中感受到蔡科長開朗的個性，樂於傾聽各界的聲音，勇往直前突破舊有思維，利用創新和串聯業界達成保育目標。蔡馥寧於海洋大學水產養殖系畢業後，在水產試驗所擔任研究工作，其後高考進入漁業署企劃科負責跨組聯繫業務，為了兼顧家庭與工作，調任到基隆市海洋事務科已5、6年，致力於海洋保育，105年榮獲模範公務員的殊榮，蔡馥寧說：「感謝志工們的奉獻，身在公部門，要多溝通、多傾聽，凝聚眾人智慧及力量往前進，才能事半功倍。」



天然桂竹打造的軟絲產房成功吸引許多軟絲前來產卵。

多溝通多傾聽 保育工作事半功倍

以往政府保育工作的推行總是受到漁民業者的反彈，尤其漁業領域多是以粗獷豪爽的男性居多，一位女性要號召娛樂漁船、漁業產銷班、釣客、漁會及漁民等單位舉辦保育及休閒漁業活動，著實不容易。蔡馥寧剛接手鎖管季時，核心精神就是利用休閒漁業達到資源保育的目的，當時僅一艘娛樂漁船負責夜訪捕鎖管體驗，於是她開始拜訪一艘艘娛樂漁船，由於活動打開知名度，加入的休閒漁船越來越多，第一年8艘、第二年9艘，第三年已有13艘。過去鎖管季只有體驗夜訪，為了吸引民眾參與，漸漸加入夜釣體驗的元素，第一年在計畫目標之外，以團報的方式試辦了20團，當時引起許多正反兩面的聲音，因此第二年在計畫開始前，她就邀集當地娛樂漁船業者，讓大家暢所欲言提出意見，決定是否繼續舉辦海釣活動，由業者共同參與，至今已成為一年一度的重要漁業活動。由於舉辦活動能增加業者淡旺季營收，因此目前所舉辦的保育活動依舊獲得許多業者響應。

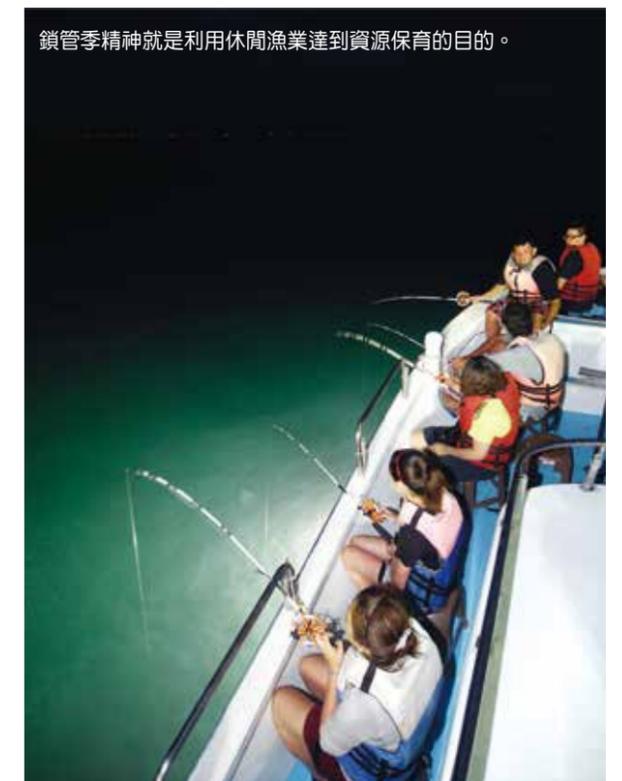
兼顧漁民生計 破壞性漁法階段性退場

國立海洋科技博物館潮境海洋中心前海域，擁有豐富珊瑚群，基隆市政府於105年劃定為「望海巷潮境海灣資源保育區」，總共15公頃的保育區

海域，不能捕魚及釣魚，甚至潮間帶的生物也不能帶走，否則將依《漁業法》罰3萬元至15萬元。過去漁獲量豐富，漁民很難願意傾聽保育，並轉型休閒漁業。這幾年靠著軟絲竹叢產卵、淨灘及放流等活動帶起保育議題熱身，階段性任務喚起大家對海洋的感動，最終的目標是恢復棲地，讓海洋生物能夠找到家，以自然的方式復育。

以往基隆市「低潮線」往外延伸1公里，皆屬於「漁業資源保護區」，禁止捕獲龍蝦、九孔和魷仔魚，範圍大執法不易；現在小範圍執法容易，只要不採捕，不會剝奪民眾親水的權利，而且所有民眾都是線民，做好釣客垃圾、廢棄漁網和遊客採捕，一年即可達到不錯的成效。蔡馥寧強調未來的方向是維護好3海里內的資源，讓破壞性漁法逐步退場，但考量目前仍有靠此維生的漁民，需將社區內的資源串聯，讓業者看到可行性之後再輔導轉型。她提到當初很多想法都被業界嘲笑，且以看好戲的心態觀望，可是當決定真的要做這件事的時候，已經看到終點，雖然過程非常困難，不如起而行納入合法管理，與在地業者一起找出轉型的契機，讓資源保育翻轉在地漁業。

鎖管季精神就是利用休閒漁業達到資源保育的目的。



活魚產地直送 推廣宜蘭好石斑

文、攝影／蔡旻宏（本刊編輯）

寒流來襲全臺冷颼颼，多數人選擇穿著保暖的衣物待在家中避寒，但此時宜蘭礁溪養殖場邊的許世杰正忙碌地巡視養殖場，忍著寒冷的水溫下水檢查水車，一尾尾生猛海鮮的背後，都有一位辛勤的養殖工作者不論寒暑默默付出。

68年次的許世杰是宜蘭香魚養殖世家出身，從小跟著父親忙進忙出，對於養殖工作耳濡目染，畢業之後因地緣及養殖技術精湛，進入中研院宜蘭臨海工作站擔任助理技士，協助站內的漁業研究工作，期間開始接觸石斑魚苗孵化技術，深厚的養殖背景讓他對於石斑魚孵化技術很快上手。適逢香魚市場價格不佳，於是返家接手家業，協助父親由香魚苗轉養石斑魚苗，其後石斑魚苗市場往下坡後，將惜售魚苗而接續養殖成魚，近年進一步開始轉型往水產加工及通路發展。許世杰表示在漁業的經營上遇到瓶頸，就不斷尋找產業契機，窮則變變則通，否則單一市場受阻，很容易遇到瓶頸而血本無歸，從在養殖業界6年工作

後，到目前接手家業已7年期間，從魚苗孵化、養殖到加工行銷，持續學習成長。

回歸自然 好環境孕育好魚蝦

宜蘭擁有良好的自然環境，緊鄰雪山山脈及遼闊的蘭陽平原，清澈的淡海水資源，對於養殖的觀念是「回歸自然」，管理越簡單越好，養殖技術上注重放養密度，池子收成後一定要曝曬1-2個月，放養物種以混養和輪作的方式，石斑養一期再養兩期蝦子，因此鮮少發生疾病。目前本身場內青斑、龍膽石斑及龍虎斑養殖量已漸漸減少，並開始與親戚或其他養殖場二代合作，經營重心



許世杰青出於藍，從產到銷走出自己的經營方向。



儘管寒流來襲也必須下水檢查機具。



目前朝向整合在地特色漁產，開拓市場通路。



新鮮的石斑魚火鍋入口鮮甜，吃過回味無窮。

逐漸轉型加工及銷售，在雪山隧道開通後，縮短和消費地的距離，活魚運輸往往不到一個小時即可抵達臺北，主打宜蘭在地香魚母魚、白蝦、青斑、龍膽、龍虎斑及午仔魚一夜干等，銷售往臺北餐廳和燒烤店，為了確保品質，賣魚以前一定會將魚蓄養在清水池中淨化，鮮甜的口感因此在市場贏得好口碑。

寒流來臨 養殖人的甘苦盡在不言中

聊起養殖的甘苦，許世杰無奈地笑一笑，做養殖有時就像雲霄飛車，第一年投入石斑魚白身苗，當時一尾白身苗9元，第一次就成功孵化十幾萬尾，沒想到要賣時遇到颱風延後一個月出售，接著又遇到藥物食安問題，魚苗價格從9元跌到1



使用新鮮竹筴魚作為飼料餵養石斑魚。

元，甚至乏人問津，當時硬著頭皮養到2吋苗，魚販收購時僅開價5元，賣一賣才十多萬，等於做了白工。做養殖幾乎24小時待命，無法長時間出遊，總是心繫養殖場，颱風、下雨和寒流等天氣，必須忍著刺骨寒風到池邊餵食。但魚價好時，往往有上百萬的收入，老實說比在外面工作好，而且沒有老闆的壓力，時間雖然被綁住，但平日工作的彈性也比較大，這又是甘甜的一面。

盼號召在地業者 共同打造在地特色水產

現在以活魚和冰鮮銷售餐廳，淡旺季差異大，未來希望轉向加工冷凍，調節產期及製程，生產的魚到規格即可收穫，另一方面可增加附加價值。希望政府能協助業者成立簡易加工廠，在養殖區內簡易包裝處理，能夠自產自銷，聘請專業老師教導如何加工食品，結合金桔、三星蔥和水產品，發揮在地產業特色並舉辦推廣活動，促進農漁產品產值。

以自身經驗建議已返鄉的養殖青年，盡量去改變和了解市場需求，多和業界交流，多走出去看看同儕怎麼做；現在養殖業不比以前，風險高利潤低，尚未投入的青年和已經在養殖的人多交流，才能知道目前的瓶頸和問題。



宜蘭縣政府開放龜山島觀光旅遊帶動地方經濟。

宜蘭縣頭城鎮龜山里 龜山朝日 象徵龜山人的精神

文、攝影／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》來到宜蘭縣頭城鎮龜山里，俗話說：「全省遊透透、龜山還未到」，起源於過去戒嚴時代，世居龜山島的居民因配合軍事管制政策，全體遷居到頭城鎮大溪里仁澤新村、後更名為龜山島社區，直到正名為龜山里，是一條漫長的路，他們的心靈深處，永遠共同的認知—阮是龜山人。

地理位置

宜蘭縣頭城鎮背山面海，東臨太平洋，北、西兩方有群山屏障，分別與新北市貢寮區，坪林區及雙溪區相連接，南端則與礁溪鄉及壯圍鄉交界，面積95.78平方公里，其中山地約占60%，可用土地約占全面積的40%，轄屬島嶼有龜山島、龜卵嶼及釣魚臺列嶼。

龜山里位於頭城鎮行政中心北方約13公里，東鄰太平洋與龜山島遙遙相望，北接大里里，南與大溪里為鄰，面積8平方公里，形狀略呈長方形，現有住戶200戶，總人口數約980人。

地名歷史

宜蘭縣舊名噶瑪蘭，清道光3年（1823）噶瑪蘭廳劃分為七堡，其中第一堡為「頭圍堡」即頭城鎮行政區劃之前身，道光15年（1835）改為宜蘭縣，1895年的臺灣割讓等重大事件，未影響頭圍堡之轄屬，直到大正九年（1920）地方制度改正，重劃行政區域範圍，將沿用久遠的「頭圍堡」改劃定「頭圍庄」，確認頭城鎮現今轄區規模。1945年臺北縣下共設9區，原宜蘭郡改為宜蘭

區，頭城鎮所轄改為臺北縣宜蘭區頭圍鄉，管轄範圍仍如日治時期之頭圍庄；至1946年9月9日易名為頭城鄉，1948年1月1日，升格為頭城鎮迄今。

龜山里歷史

早期龜山里指的是在龜山島上，龜山島又名「龜山嶼」，清代稱「龜嶼」或稱「椒山」，位於頭城鎮離海以東約10公里處，是一座活火山島嶼，因其外型似一隻海龜而得名，是宜蘭人最感親切熟悉的海上景觀。

在日治時期大正九年（1920）鎮轄區確立，一直為頭城鎮所轄，臺灣光復後，龜山島易名為椒山村（1948年起為椒山里），1947年10月因椒山村地名與一般人所稱不符乃改為龜山里，1975年到1977年間，因軍事管制政策需要，將全島居民集體遷移到大溪里仁澤新村，將該里併入大溪里，隨著鄉土意識抬頭，原龜山島的居民們自1997年起，多次向有關單位陳情，要求恢復昔日龜山里，首先將社區發展協會由「仁澤」改為「龜山島」，2000年由頭城鎮公所提案，經鎮民代表會決議，2001年7月1日正式恢復龜山里，令龜山人雀躍不已。



大溪漁港每天漁船進港進行魚貨拍賣頗受歡迎。



龜山島海域附近為天然漁場高級魚貨為主。

龜山八景

龜山島極具觀光旅遊價值，其中龜山朝日為陽八景排名之首，其二為神龜戴帽，當氣候轉變時遠望龜山島的天空籠罩濛濛雲霧，俗稱「龜山戴帽，大水浩浩」。其三為海底溫泉，在龜山島東部海域，可見到白色氣泡從海裡湧出，是一種後火山噴氣作用。其四為龜島磺煙，龜首的硫磺磺藏量頗多，噴出大量的硫化氫和二氧化碳，形成龜島磺煙。其五為靈龜擺尾，龜尾潭周圍延伸1公里至龜尾潭的「砂嘴」，會因為季風和河流的變化而南北移動。其六為眼鏡洞為海蝕洞，從海上眺望形似眼鏡洞聞名。其七為龜岩巉壁，火山熔岩冷卻後所造成的特殊地質構造。其八為龜卵

傳奇（此景已不在）退潮時可見兩個浮出水面的礁石。龜山八景是自然奇景，部分漁民轉型娛樂漁船載客賞鯨及繞龜山島八景導覽解說，為地方帶來遊客創造財富。

龜山人精神

龜山人具有堅毅、勤勞之特質，居民稱龜山島社區為「龜山上」，又稱拱蘭宮為「龜山廟」，龜山島是他們永遠的家，過去清苦生活，反而增強他們對於島上一切事物的情感，龜山島上的一切已成為居民的象徵，無形中和龜山島產生連結，居住過島上的人習稱為龜山人。



護送拱蘭宮媽祖回娘家是活動的重頭戲。



拱蘭宮是龜山島民重要的信仰中心。



北部遊客喜歡自行挑選喜歡的魚貨。

拱蘭宮信仰中心

龜山人的信仰以拱蘭宮為主，根據《頭城鎮誌》記載，龜山島上的拱蘭宮建於1854年，祀奉哪吒太子爺為主，後來有船隻自海上飄到島來，船上奉有媽祖神像，居民請出媽祖與三太子共同祀奉，在對日抗戰期間，日軍機轟炸臺灣，媽祖用裙擺接炸彈，讓居民逃過災難之神蹟，加上居民多以捕魚為業，拱蘭宮才改以媽祖為主神，島民遷居後也將拱蘭宮神明迎請至頭城鎮龜山里轄內，原來廟裡後來供奉觀世音菩薩，廟名改名為普陀巖。但居民仍心繫島上的拱蘭宮，在幾次的返鄉尋根大海心龜山情活動，護送媽祖回娘家均是活動的重頭戲，凝聚龜山人的情感。

龜山島漁業發展

靠山吃山、靠海吃海，龜山島位於黑潮暖流經海域其豐富漁業資源，居民早期在島上為了生計及受天然環境之影響，自然而然往海洋發展，觀察龜山島之漁業發展、漁具漁法的變遷，就是龜山島整個人文歷史之縮影。依當地漁民描述早

期傳統捕魚方法如飛鳥籠、拖馬加、牽罟、焚寄網、鏢旗魚、放鯤仔及放龍蝦籠等漁法為主，在1950年代漁具漁法有了重大改變，從臺灣南部引進「單拖拖網」漁法，隨時代變遷科技進步及同業之競爭，漁船和漁法不斷更新與改進，漁撈技術也隨之進步，目前龜山島社區漁民還是以「拖網漁業」為主，近年來發展「雙拖網」漁業，其捕撈魚類有白帶魚、肉魚等魚類，2008年引進「櫻花蝦拖網漁業」，讓社區居民收入更可觀。

近年來漁業署大力建設大溪漁港周邊公共設施，使大溪漁港多元化功能更臻完善，受到漁民讚賞。聞名全國的「大溪漁港現撈海鮮」是龜山島漁民捕回來的魚貨，其特色是特別新鮮，吸引許多遊客前往採購，提高漁村經濟發展。

觀察龜山里的過去歷史，從龜山島遷移到仁澤新村併入大溪里，成立仁澤社區發展協會，因對龜山島的思鄉情懷，更名為龜山島社區發展協會，最後仁澤新村正名為龜山里，這是龜山人對自己土地的認同與使命感所發，發揮鍥而不捨團結一致的精神，非常值得學習。



青年漁民海外研習分享會分享海外研習成果。

六級產業整合新商機 青年漁民海外研習分享會

文、圖／黃慶輝（漁業署養殖漁業組技士）

講台上青年漁民們侃侃而談對於未來漁業經營的想法，從漁村發展出發，匯聚生產、加工、行銷人才的嶄新聚落，透過現場及網路直播分享，臺灣漁業正凝聚青年的力量邁向國際。

我國是個海洋國家，漁業一直與國人的生活密不可分，近來漁業隨著全球氣候異常、國際趨勢與政經環境的丕變，產業發展受到嚴峻的考驗，但漁業在經濟及社會的價值，是永遠無法取代的，漁業不僅是我國農業結構中的重要一環，也促進機電、冷凍、加工、儲藏、運輸及銷售等相關行業發展，除創造就業機會及外匯外，更是國人優質蛋白質主要來源之一。近年來漁業面臨從業人口老化，青年返鄉從漁的意願下降，導致漁業勞動力短缺及漁村人口外流等因素，成為阻礙產業永續發展的瓶頸。漁業署為了提升漁業競爭

優勢、培育未來優良漁業後繼者及強化國際漁業交流，於2016年度規劃辦理「青年漁業從業人員海外標竿產業研習」，期透過本研習活動，促進創新經營思維、見習標竿漁村產業、促進臺灣青年漁業從業人員國際交流及市場開拓，輔導青年將新思維與創新理念投入產業，使漁村發展綻放出蓬勃盎然的朝氣，促進漁業永續發展。

日本早在2010年開始制定農林漁業的六級化政策，利用產業整合的方式形成農漁業聚落，提升農漁民收益，以面對國際貿易競爭挑戰，本次從

全國優秀青年漁業從業人員中，募集10位具養殖及漁撈實務經驗的團員，由水產試驗所前主任秘書劉燈城擔任團長，及漁業署養殖漁業組研究員林宗善擔任副團長帶隊，於2016年11月15日至19日前往日本九州參訪獲農林水產省所認定之六級產業標竿業者等單位，研習漁業生產、加工及行銷等成果，並與當地養殖協議會青年部交流漁業經營心得，本研習團並於2016年12月8日於高雄國際會議中心辦理分享會，透過團員經驗分享吸引眾多青年漁民到場互動交流，除了現場參與，並開放網路直播服務，讓不便到場的漁民朋友也能增廣新知。

六級產業 加乘農漁業產值

「六級產業化」一詞源自於日本東京大學名譽教授今村奈良臣，他發現隨著外食人口的增加，日本農業生產的初級產品，輾轉販售至消費者手上時，未經加工的部分僅佔五分之一，也因此大

部分利潤均被轉移到農業以外的產業。如果要讓農產品的附加價值回歸農事者，農業經營就必要納入二級、三級產業部分，提高初級（農產）產業的主體性。有鑑於此，今村教授提出「六級產業化（ $1 \times 2 \times 3 = 6$ ）」觀點，其目的正是希望把農產品附加價值留存在農業地區。

日本農林漁產省於2010年3月30日「糧食・農業・農村基本計畫」提出六級產業化政策，同年12月3日公布《六級產業化・地產地消法》，並於2011年3月1日開始實施。其目的是活用地區資源、促進農林漁業者等新事業的開創，促進地域農林漁產物利用相關措施，以振興農林漁業，增進消費者的利益，提高糧食自給率，減少環境的負荷。基本對策為鼓勵農林漁業者自身投入加工及販賣領域，各級政府派出六級產業化規劃師協助農林漁業規劃，並支援市場資訊之收集分析、經營管理、資金調度、品牌化等建議，擴大市場對策行銷國內外市場。



伊都菜彩直販所漁產販售。



友榮水產結合在地業者行銷斑節蝦。



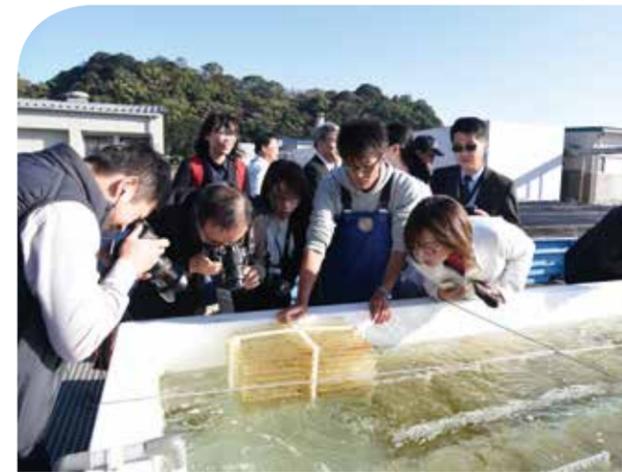
日本道之驛所販售多元漁產加工製品。

標竿產業研習 激盪青年新思維

本次參訪日本漁業標竿產業，以種子學員的概念進行海外培訓，並於回國後辦理海外標竿研習成果分享會，進而引發青年漁民創新經營思維、促進國際交流及市場開拓。參訪行程主要以社會企業、生產技術、產銷加工、國際交流、品牌行銷為五大主軸；「社會企業」參訪有限會社丸二水產，公司負責人橋本正惠女士提供友善年長漁村女性工作環境，開發當地伊勢海老（龍蝦）、海膽等多樣化商品，建立具在地特色之品牌，活化漁村環境，保存漁村活力；「生產技術」參訪大分縣水產試驗所，試驗所依據當地漁民需求，研究比目魚、九孔鮑及蜜橘鱒魚等研究，建立科技化管理監測技術，與當地漁民合作強化產業體質；「產銷加工」則參訪糸島漁業協同組合，由具備六級產業講師的吉村壽敏參事講授課程，瞭解糸島牡蠣養殖、蚵殼粉加工及牡蠣小屋行銷模

式，當地農漁產亦在志摩四季及伊都菜彩等直販所販售；「國際交流」部分，參訪大分縣漁業協同組合青年部，日本漁業也如臺灣面臨漁村人口老化，青年人口外流等問題，臺灣青年漁民的造訪有助於經驗交流；「品牌行銷」部分則包含丸木水產漁業株式會社、有限會社友榮水產及蒲江直送活魚船團等業者，漁民利用整合的模式以公司經營六級化產業，針對客戶需求及地方特色，開發獅魚、鯛魚及斑節蝦等各式加工產品和伴手禮，直接提升收益。

5天4夜的海外研習過程中，包含水產養殖、定置漁業、水產試驗研究單位、漁協組織、水產加工及銷售通路等單位，水產物種橫跨龍蝦、海膽、比目魚、蝶螺、青甘鯰、虎河豚、嘉納魚、斑節蝦、扇貝、牡蠣、九孔等物種，六級產業發展包括觀光海釣、民宿經營、產品直販及食魚教育等結合，日本在六級產業發展不僅是生產加工



大分水試所水產動物繁殖研習。



大分海洋科學館定置漁業參觀。



丸木水產解說料理包裝製作流程。



蒲江活魚直送船團將鱒魚分切後製成料理包販售。



糸島漁協牡蠣加工。

技術及品牌行銷層面，還牽涉政府法令、資金貸款融資、漁村女性工作者投入及漁村高齡化勞力等議題，即使本團團員在緊密的研習行程及舟車勞頓中，依舊保持高度學習興致。

落實職人精神 發展臺灣特色漁業

臺灣四面環海，漁業歷史悠久，擁有良好漁業生產環境，更因橫跨亞熱帶與熱帶地區，夏冬暖寒流交替，海域的魚種之多，高達全世界魚種的十分之一，捕撈及養殖技術精良，深具六級產業發展潛力。有鑑於日本六級產業化政策以一級產業為基礎，結合二級及三級產業分工合作，促進

生產、加工、販售等整體性產銷策略發展，對提升農業附加價值、振興農業、促進國產消費進而提升糧食自給率均有重要影響。而由於日本的農業情況與臺灣類似，同屬於小農小漁經營，同樣面臨消費與飲食習慣變遷、糧食自給率偏低、農業經營者高齡化、以及漁村老化等現象，未來持續透過國際交流，培養具國際視野及前瞻性經營管理思維的青年漁民，並持續推廣食魚教育，創造具有臺灣漁業特色的六級產業，發展秋刀魚、鯖魚、臺灣鯛、虱目魚、石斑魚及白蝦等加工產品及休閒服務，有效提升漁民收益為地方帶來發展繁榮，吸引漁村青年回鄉發展。



第4屆全國績優漁業產銷班及輔導單位。

團結合作創造新契機 全國績優漁業產銷班頒獎典禮

文、圖／王一新（漁業署漁民組織科副研究員）

年輕活力的面孔、新鮮美味的海鮮及安心的認證標章，來自全國的績優產銷班各自展示豐富成果，在活動現場看到盡是漁業的無限潛力。

近年我國漁業資源生產結構面臨公海資源共管、海洋資源減少及貿易自由化等衝擊，以往漁戶經營規模較小，生產量也較少，因此建立健全的產銷體系、協助漁民企業化經營、建構優質且具競爭力產業，突破小戶的經營型態，漁業署自98年度開始輔導漁業產銷班，這幾年已成立270班，並透過各項經營管理生產技術以及行銷能力訓練，培養許多具國際觀專業漁民。為展現漁業產銷班經營成果。第4屆全國績優漁業產銷班頒獎典禮，從全國漁業產銷班中，精選出6班，除頒授獎牌外並特別頒贈10萬元獎金，另針對輔導單位也特別頒贈「105年漁業產銷班績優輔導單位」，現場除了展現獲獎產銷班優秀成果外，也舉辦交流活動，分享經營理念及凝聚漁民情感。

團隊合作 產銷班創佳績

105年度績優漁業產銷班選拔，經由各輔導單位就符合資格者向各縣市政府報名參選，經由縣市政府初評後向漁業署推薦，今年獲選的產銷班，除了配合推動安全、健康、樂活農業的施政方向，積極參與CAS優良農產品、產銷履歷、水產溯源資訊等認證，以生產安全優質的漁產品為目標，並不斷創新研發漁產加工品、建立產銷班品牌，行銷國內外提高班員收益；同時，獲選的產銷班亦兼具保護環境資源、生態養殖之理念，並熱心參與社區工作，對於當地產業及地方發展有卓越貢獻。本次6個獲獎產銷班分別為：基隆市中正區特定漁業產銷班第2班、雲林縣口湖鄉水產



屏東縣佳冬產銷第7和8班，號召養殖青年加入。

養殖產銷班第11班、臺南市北門區虱目魚產銷班第29班、屏東縣佳冬鄉水產養殖產銷班第8班、屏東縣佳冬鄉水產養殖產銷班第7班及高雄市永安區石斑魚產銷班第12班。全國漁會總幹事林啟滄表示：從近年產銷班所呈現的成果，看到明日的新興產業，利用科技養殖，調控水質、魚病防治、用藥、生產履歷溯源管理，把整個產業做好做大，頒獎典禮除了對大家過去努力的肯定，交流各項產業的經驗，繼續做提升與進步，讓漁業發光發亮。

資源永續 青年返鄉經營漁業

為突破現有經營型態，協助擴大漁業經營的規模，漁業署及縣市政府積極輔導在地漁民結合相同理念與興趣者組織產銷班，建立由下而上的適

地適作模式，提高經濟規模。幾位產銷班班長都非常有使命感，不僅認真經營並且凝聚班員共識；基隆市廖信德班長帶領漁撈業，不僅會捕魚抓魚，並有漁業永續概念，環保意識從班員自身做起，徹底實施垃圾不落海或地，捕

魚作業途中若發現海上垃圾，均帶回漁港再由市政府與環保局進行分類與清運；臺南市郭瑞微班長帶領班員以虱目魚及白蝦混養模式，採取生態食物鏈無用藥養殖法，達到生產、生態、生活三生共存；雲林縣曾申棟班長號召班員申請產銷履歷，從產地到餐桌讓消費者吃的安心；高雄市林松機班長帶領班員經營石斑魚養殖，以液化天然氣（LNG Liquefied Natural Gas）廠的冷排水調節養殖水溫度，班員們歷經寒流及颱風等挑戰，發揮團隊精神互相支援，度過嚴峻的氣候變遷；屏東陳啟宏及羅文玲班長，號召青年返鄉，打造地方水產品牌，帶領班員行銷及產地體驗，為漁村注入新的活力。漁業署養殖組組長陳建佑恭喜獲獎單位，感謝縣市政府的輔導協助，期許產銷班除了生產優良產品，並落實永續和衛生安全，把漁業的資源整合在一起。



佳冬產銷第8班自創品牌，並在全國優質石斑魚競賽獲得佳績。



產銷履歷文蛤從產地到餐桌，讓消費者清楚產品來源。

無時無刻的隨手鮮美 水產零食

文、圖／黃之暘（國立臺灣海洋大學水產養殖系副教授）

水產零食或零嘴的取材各異，但卻皆有耐人尋味的品嚐樂趣與風味表現；那些鮮鹹腥香的風味，總能在滿足咀嚼樂趣與味蕾感受外，將我們迅速拉回孩提或特定年份人物的場景，勾起暖暖的回憶。

在喜慶宴席或餐飲酒肆中，以水產入菜的料理，無一不是鮮美、豪華與氣派的代表；而在居家飲食或尋常三餐中，舉凡魚蝦蟹貝藻，也多因為風味鮮美、營養均衡、多樣變化且料理相對簡便，因而成為逐漸取代禽畜產的動物性蛋白質來源；甚者還因成份中的微量元素、特殊胺基酸組成與優質脂肪，成為一家老小皆宜取用的美味素材。只不過將水產侷限於三餐調理或宴席料理，似乎太過小看了多樣水產的豐富表現，尤其水產向來就不是吃飽而是吃巧的誘人美味，因此人們腦筋一動，這些原本侷限在料理烹調或價值有限的魚蝦蟹貝乃至於藻類，便成為伴手傍身的美味小點，讓人隨時可一解口腹之饑！

水產零食或零嘴的取材各異，但卻皆有耐人尋味的品嚐樂趣與風味表現；不論是取材自藻類加工製成的紅毛苔及石花凍，或是挑撿特殊種類與體型魚蝦所製成的魚乾與蝦酥，乃至幾乎是大夥們從小到大的緊密陪伴，特別是看電影、家庭聚會或是郊遊野餐，人手一包的魷魚絲、小卷片或鱈魚香絲，那鮮鹹腥香的風味，總能在滿足咀嚼樂趣與味蕾感受外，將我們迅速拉回孩提或特定年份人物的場景，勾起暖暖的回憶。



1. 各地風景名勝總不乏諸如烤魷魚等水產零嘴。
2. 小魚剖半酥炸後裹上甜膩糖漿與香酥芝麻，不論配粥佐餐或是空口就食，都有鮮香鹹腥的多樣風味。
3. 烤肥豬主要成分以魚漿製成。
4. 燒酒螺是相當道地的水產零嘴，目前僅能於廟會、夜市或風景名勝偶見販售。
5. 小魚杏仁中的丁香魚，口感酥脆且入口滿嘴芬芳。
6. 隨炭火烘烤而卷曲且色呈灰白的小卷，以剪刀剪出缺口，隨後撕下咀嚼，便能立即釋放濃郁腥香。

猶記得父母親基於食用衛生，多禁止當時年幼的我們，隨處討索購買非家中準備的吃嘴零食，但愈是如此，卻愈讓我們對諸如夜市或觀光風景區小攤販售的鹹醃蜆、燒酒螺與烤魷魚，或是上下學途中經過車站票亭與雜貨店，那只消五毛一塊便能享受兼具美味與樂趣的抽當，尤其是那紅通通、表面沾滿砂糖，但有著魚蝦腥香的烤肥豬與香魚片，有著幾乎是不見朝思暮想，見到怦然心動的期待。當然，上述零嘴小食的自主選擇與真正體驗，多半是在自己成年或離家之後！雖然如今已身為父母，迄今見到舉凡燒酒螺、烤小卷或魷魚腳等夜市小吃，當孩子央求時，也如當時自己的父母一般，想盡各種理由與藉口搪塞或婉拒，但隨後卻又會折返購買，並再三叮囑孩子適量品嚐即可；想當然爾，一來是了解品嚐慾望不易打消或不該有遺憾，二來就是這類水產零嘴，是如此地多樣誘人！

家人親戚與朋友若有遠行，當時仍為孩子的我們，關心的往往不是旅途中的新奇經歷，或是以底片記錄但卻還消沖洗等待，方能呈現的綺麗風景，而是順道攜回的可實際感受的伴手禮物。當然，為了彌補無法遠行的我們，大人也總能不使期待落空的帶回各地美味；因此對於各地的記憶，往往來自以鼻端或味蕾感受的鮮甜芬芳。諸如東港或是蘇澳的鮪魚糖（魚果）、宜蘭的魷魚嘴（龍珠）、飛卷片以及香魚片、東北角的燒酒螺、珠螺與淺戩仔（鹹醃的笠螺），以及澎湖的丁香魚、蝦乾與小卷絲，當時對於居家周圍以外一概辨識不清且完全無空間方向概念的我們，就是藉由風味，將臺灣各地區、各特色物產，以及包圍島嶼的豐富魚鮮風味與多樣資源，慢慢收集與拼湊出來。

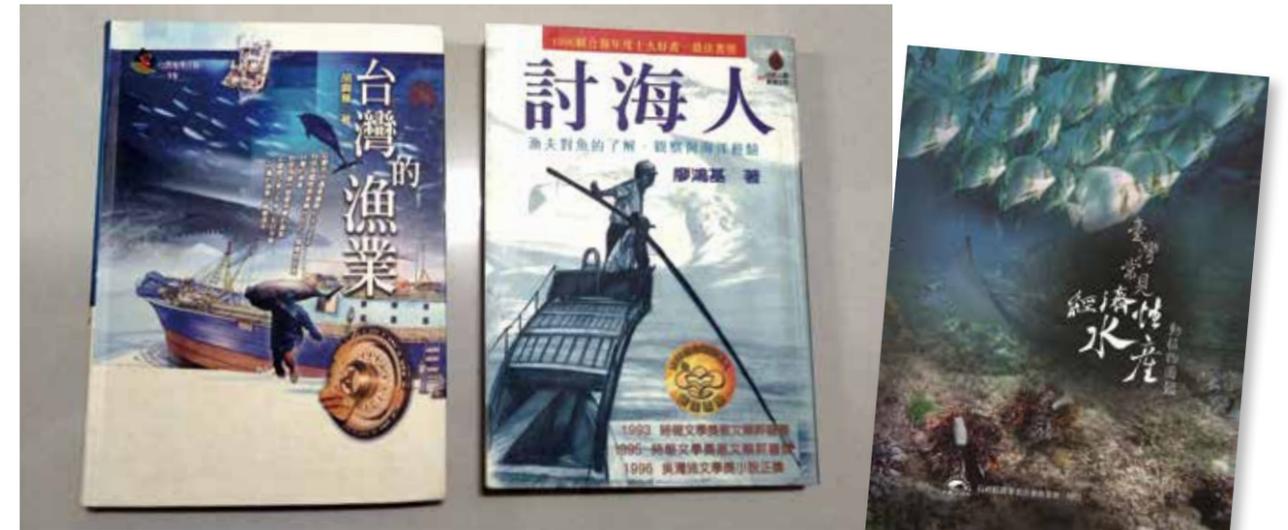
今天，我家的冰箱、廚櫃與個人私藏的小抽屜中，仍隨時保有耐久存放的小魚乾與小卷片，讓我隨時領略水產的鮮美，並能與多人分享來自海洋的誘人滋味！

也談魚文化

文／莊健隆

在書店、圖書館、自家的書架上，也可以接觸到魚的文化，找到有關魚的故事、小說、詩詞、典故，文學經常最能感動人心，一個人靜靜閱讀、默默揣摩文字所呈現的事物、形象、意境。

臺灣原住民中的達悟族在飛魚祭時，有特定的儀式。圖／編輯室



《台灣的漁業》介紹臺灣養殖漁業及沿海、近海、遠洋漁業的時代故事。
《討海人》為臺灣重要的海洋文學之一。

《臺灣常見經濟性水產動植物圖鑑》
堪稱目前臺灣最完整的水產圖鑑。

文化一詞最早被古羅馬哲學家西塞羅（Marcus Tullius Cicero, 106-43 BC）以拉丁文Cultura animi定義之，意思是Cultivation of Soul（靈魂的培養）。較近代的辭典對「文化」（Culture）的註解為人類從野蠻到文明的過程中，所累積的一切成果。這兒又延伸出「文明」（Civilization）一詞，是指人類（社會）進化的狀態。

魚乃是大自然眾多動物的一類，牠們悠游水中，有什麼樣「靈魂」或是「文明」，牠們有沒有能力自己論述，身為人類也實在說不準，頂多只有對牠們的「進化」或「演化」（Evolution）有些科學上客觀的推論與認識。因此，所謂魚文化應該是人類主觀上如何看待魚類；亦即是人們在捕魚、吃魚、賞魚中，是怎麼捕捉、烹調、玩賞、認識和解读魚性等等。也因此，由魚所衍生出來的民間故事、傳說、典故、俗諺、文學作品（如詩詞、小說）、藝術創作（如美術、音樂）乃至民俗祭典等，都是魚文化的涵蓋範圍。

多數臺灣人受漢族文化的影響，抱著「民以食為天」的態度；或是過去農業社會靠天吃飯，

先是期許「年年有餘（魚）」，進而演變成重視食魚文化，而相對地對待其他魚文化沒能同步付出關注。臺灣原住民中的達悟族在捕、食飛魚，有特定的儀式（飛魚祭）和季節，不致於「殺雞取卵」，尊重大自然且蘊藏保育觀念與態度；除了食魚文化外，在其民俗祭典保留更寬廣的魚文化。居住在海邊的阿美族以往在下水捕魚前，也會先行「捕魚祭」，之後將捕獲的魚集中一齊下鍋，烹調並排列一道道佳餚，再依長幼順序分發享用，養成敬老尊賢的習慣。

其實，魚也是基督教的代表符號，魚代表基督徒。耶穌魚（希臘語：ΙΧΘΥΣ）是基督教的一個代表符號，最早是基督徒為了躲避羅馬帝國宗教迫害而使用的暗號，隨著《米蘭敕令》發布，基督教得以合法化，此符號也因其歷史意義而成為基督教的代表符號之一。當今工商社會，傳統的習俗常常會面臨挑戰、淘汰，而過度物質化，此時我們若能打開胸襟，品味不同文化包括祭典、宗教的內涵，並重新思索，再去享受魚的美食，或許會更珍惜食物。

人類歷史的發展過程中，不同的環境、風土、政經和社會氛圍，會培養出不同的文化。十九世紀奧地利的舒伯特（Franz P. Schubert, 1797-1828），依據德國詩人蘇巴特（Christian F. Schubart, 1739-1791）的〈鱒魚〉詩作品譜成歌曲，就是一種魚文化。舒氏這藝術歌曲所呈現對該魚的悲憫之心，或會令人重新思考釣捕或享食鱒魚的態度，也或許會更珍惜牠。歌詞〈詩作〉第一段為：「明亮的小河裡／有鱒魚慢慢游／……」第二段：「那漁夫帶釣竿／……／冷酷地看著河想把魚釣上／……我暗中這樣期望／……／他別想把小魚釣上」第三段：「沒想到這個小偷／……／把河水弄混／……／把小鱒魚釣到水面上／……」舒伯特後來進一步把這首歌旋律作主題，譜寫出四個樂章的鋼琴五重奏，一個「水流」音型幾乎貫穿全曲，敘述魚悠游於清澈河水；後來催促塊狀和弦出現，代表一股陰鬱

的力量，說明事態嚴重。這是藝術家用他熟悉的手法，以音樂來表現自己和朋友所熟悉的鱒魚之藝術文化。

我把他稱為「魚畫家」的美國風景（landscape）畫家何姆（Winslow Homer, 1836-1910），是以美術作品來呈現漁人生活情景，展現他所認識的捕魚文化。他有幅作品稱作The fog warning（霧的警告），描繪釣到大魚後的漁人看到大霧籠罩，趕緊划槳回航。另一幅稱作The herring net（鯨魚網），則描繪兩名漁人駕著小船拉起漁網捕獲許多鯨魚。

還有一幅在紐約大都會博物館可以觀賞到稱為The Gulf Stream（墨西哥灣流）之作品，描繪一個赤著上身而困在小艇後半的黑人漁民，四周有大鯊圍繞著；評論家稱此作品為繪畫的戲劇

（pictorial drama），大概也說明了該畫作的生動活現。在中國，白石老人（齊白石，1864-1957）所擅長水墨畫的小魚、小蝦，雖然沒有什麼「氣壯山河」，但卻令人感到食用太多大魚大肉後，清粥小菜吃起來頓覺賞心悅目、爽快、健康。

同時具備聲色效果的電影更可以表現魚的文化，例如動畫電影《Finding Dory》（海底總動員2：多莉去哪兒？），它是延續《海底總動員1》造成大轟動的13年後，重新推到市場，把原先的配角藍唐魚與主角小丑魚調換位置。無疑地，兩片都影響了世人對魚的看法、對海洋生態環境的認識。雖然因此小丑魚在觀賞魚市場上熱賣，也促成藍唐魚人工繁殖的成功；不過，我們也應認真看待為多莉配音的艾倫（Ellen Degeneres），以「身歷其境」而呼籲Anti-captivity（反對囚禁或飼養魚）。艾倫在投入工作當中，深深體會到被囚禁在水族缸中的魚不快樂、極度想要脫逃，也為牠們高興能夠逃離貪婪獵魚者的魔掌。我曾幾次親眼目睹藍唐魚被放養在陰暗水缸中，還是很神經質、焦躁不安、東躲西藏，令人不忍；卻矛盾地高興見到牠的廬山真面目。

其實不到電影院、博物館、音樂、水族館，也可以接觸到魚的文化，那就在書店、圖書館、自家的書架上，找到有關魚的故事、小說、詩詞、典故，文學經常最能感動人心，靜靜閱讀、揣摩文字所呈現的事物、形象、意境。說到「文字」，漢字中的魚就很有趣。不同的魚種，其字體左邊共有一個「魚」字旁，右邊才是真正的魚種名，如鯉、鯰、鯛、鱸、鯨。雖然「鯨」不是魚類，是哺乳類，但是這也正反應「文化」包含「科學」之外的範疇，鯨的造字者可能沒學過生物，抑或造字時代的人類科學文明還停留在鯨像魚，就是魚。他們也許不知道鯨會哺乳、用肺呼吸，只因四肢演化成胸、尾鰭，而和魚相似。



《魚事一籬》為筆者於2014年出版的魚文化專書。

漢文有個字即「𩺰」，一尾魚在上另一在下，讀音同「玉」，意思不是只有「兩尾魚」，而是「多條魚」，且是結群、如「魚貫而入」往上游的許多魚。三條魚連在一起的「𩺰」字就更有意思；我在2014年寫了一本書《魚事一籬》，並接受電台專訪，主持人首先要求解釋𩺰的意思，我說它並非指比「𩺰」更多的魚，它唸成「鮮」亦即是「新鮮」的意思。我還自作聰明地解釋「量多了就要講究質」，於是要求「鮮」。古中原南北朝時代梁國顧野王在西元543年所編纂《玉篇》中有一字，是四尾魚堆成「𩺰」，讀音同「葉」，註解為「魚盛」，但我實在不知道如何個盛法？好在，這四十四筆劃的字肯定沒有人會再使用。

看了這麼長的文章，讀者也許還是希望多了解一些食魚文化，想知道怎麼食、怎麼煮、何處吃，比較實在。我只好招供，套用我那實業家亦是美食專家表哥的話：「在水裡游的魚，健隆比我懂；不過，在餐桌上的魚，我比他懂得多。」但願讀者體諒。☺



臺灣的漁業文化與宗教信仰息息相關。攝影／游忠霖

北九州散策 造訪日本的鄉間小路

文、攝影／何立德（臺灣休閒漁業發展協會秘書長）

這次帶大家貼進日本常民生活，遊走鄉間小路間，搭乘電車到鄉間、渡船到海島享受寧靜，到處品嚐好食材；特別是標榜「地元食材」的食堂餐館，還有車站附近小店舖，地方農產直售店與食材市場，造訪日本北九州的浪漫海港風情。

下關唐戶市場緊鄰北九州之北境，物美價廉而吸引遊客前往魚市場採購消費。



藍島 找尋貓的海島風味

日本電視節目的專題經常介紹日本偏鄉離島的環境與生活條件，令人仰慕這種樸實而彰顯常民生活的一般漁村場景，所以特別規劃從北九州的小倉轉乘交通船，登上藍島。島上風情因為被日本NHK電視台的節目專題報導，「貓」成為藍島的主角之一。「貓」在島上自然環境群居，非如一般飼養的家貓飼養環境，貓與藍島居民因共同悠然生活而成為一體、一片祥和。的確，島上風情簡單潔淨，似乎找不出多餘的設施與觀光條件，優雅的漁村，漁船、漁港、漁民與捕撈的水產收穫，如同日本繁華世界的化外之境，是個不急不緩的小島。

值得一提的是，藍島上的小學環境優質，正擴大校區建設與設備，並非縮減裁併。看來島上經濟條件與教育環境都屬良善，不會因為是偏鄉離島而落入被忽視的宿命，反而是政府特別重視與保障其教育環境而保存漁村經濟體，值得借鏡。

北九州尋貓踪 藍島

位於北九州市小倉西北面、船程約35分鐘的藍島，依觀察島上居民大多以漁業捕撈生產為主，休閒漁業部分並不多，島上似乎僅有少數居家式民宿及在地食堂。

*島上人口約300人，而貓咪數目也約300隻，1:1的比例相當有趣。

糸島 尋找鄉間頂級的「地元食材」

糸島屬半島地形而產出多樣性的農漁產品，這次特別推薦有故事的在地食材餐廳與食材。小麥為糸島周邊主要推動農產經濟作物之一，拉麵店（糸島ラーメン ゆうゆう）以支持在地農產為前提，加入支持在地農業的產業聯盟組織，鋪陳



在地生產的農漁產品需要在地產業的認同與支持。

店家陳列「支持當地」的經營價值，標榜使用當地100%小麥製成的拉麵麵條、醃製野菜湯品與白飯等，還有當地新鮮小麥製成的生啤酒暢飲，以行動支持糸島「地產地消」，並讓消費者認同而成為應援團。

此外，健康的雞蛋也是糸島當地農家標榜的食材，農家透過直售店經營，整合當地農漁民生產之產品，店舖內陳設最新鮮、透明標示、當地農家生產的好食材，結合在地觀光與消費者採購，讓消費者直接購買農民認真生產的作物。

冬季限定 牡蠣小屋烤牡蠣

趁著牡蠣盛產的季節，造訪糸島漁港的牡蠣小屋，品嚐鮮美的烤牡蠣與時鮮，讓人擁有滿滿的幸福口感。糸島海灣仰賴周邊山脈溪流供應的營養，適合牡蠣養殖產業。在每年冬季由漁協規劃於漁港鋪陳營運毗鄰的海港牡蠣小屋，



冬季限定的漁港牡蠣小屋。



冬季限定的漁港牡蠣，是糸島吸引遊客前往的重要在地食材。

成為當地的季節限定、觀光重要的據點，讓新鮮的牡蠣在漁港邊自助碳烤，成為遊客造訪駐足的好理由！

JA農民市場 伊都菜彩的農產直售所

「農家直售」在日本農民銷售學習上絕對是基本條件，農民願意把最好的品質與價格留在當地，同步累積農家品牌、價格優勢、來源誠實且標示透明，這就是產地能夠吸引消費者前來消費的最重要理由。伊都菜彩食材市場屬JA糸島農協



伊都菜彩的農民友善平台，造就當地農漁民的經濟條件穩定發展。

經營管理，搜羅當地1,500名會員農家供貨，僅年休3日、幾乎天天營運。館內開架商品皆以消費者願意買的產品為主而順暢提供，天天進貨不間斷，由農協與在地農民充分合作，提供最新鮮的農漁產品，因此創造一年達成約353億日圓的農產直接銷售營業額，農家會員直接供貨約佔40%，真正實踐讓農民享受耕耘後直接獲利的成果。

直擊漁港 食材料理教室教你認識水產

日本漁港周邊之廊帶規劃設計前衛而豐富，大型摩天輪景觀、海洋生態水族館，結合周邊歷史古蹟建築博物館與建物景觀、新穎創新魚市場建築體與漁港發展呼應其中，吸引遊客駐足。

此次推薦緊鄰北九州的北端下關市唐戶市場，以河豚料理著稱。「週末限定」的海鮮市集從上午8點至下午3點提供遊客消費者品嚐與採購，有各種水產的刺身，包含河豚料理、握壽司、螺貝類、炸物、湯品及各類海鮮丼飯，各類餐廳分布

其中，並有料理廚房提供預約課程，此外周邊環境更是多樣性選擇，各類海鮮餐廳、街頭藝人表演、冰品店、物產賣店及咖啡店，更有海響館的海洋生物展館及海豚海獅的表演秀。

參訪唐戶市場最深刻的印象，就是魚市場怎麼會沒有腥味呢？大夥兒散步到漁港、魚市場、到魚販攤前，都沒有任何魚腥味，觀察了一下整體環境，所有汗水、廢水及冷凍條件，都沒有讓水濺到地面上，只有留下香香的炸魚香味。當然在日本一般魚市場對魚食保鮮條件，通常以生食刺身條件保存與處理，從小培養的食農教育，更讓日本人從小培養對農漁業的認識與對人的尊重，讓漁業可以繼續傳承下去。

此趟用最時尚的散策（さんさく：漫步）方式行腳日本，真的體會到不同鄉鎮的人情味，尤其是當大夥兒在渡船站、巴士站及地鐵站等待時，觀察來往人潮與穿著；食材市場內觀察媽媽們搶購的心態與滿足感；農產直售店親手挑選與被農民服務的情境，都有深刻體認鄉間的學習心得。要學習日本經驗，並不是非要求高求遠，或看成功巨大的經營案例，而是應從日本鄉間常民生活的小習慣看起，再從一般鄉間小店的經營及漁港

邊的所見所聞，就可以學習到非常多值得借鏡的經驗。

這趟以深度體驗日本的大眾交通工具，搭乘新幹線、地鐵、BUS、渡輪及計程車，慢慢走、慢慢看，想吃就吃、想買就買，真的是一趟相當精采的日本經驗學習之旅。☺



唐戶市場周邊擁有絕佳的海港視野。



糸島JA伊都菜彩在地漁產品。



唐戶市場沒有魚腥味，只有香香的炸魚香味。

漁業六級化在地食育行銷

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》單元結合目前最夯的漁業六級化概念，介紹以食育行銷在地漁產品。所謂漁業六級化是指在一級生產業的基礎下，結合二級加工業及三級行銷服務業為一體，一級生產×二級加工×三級服務，雖然是相加但有相乘的效果，透過解說服務把生產過程的特色告訴消費者，幫助消費者瞭解及認識在地生產的魚蝦貝蟹，提高消費者對生產者的認同度。

宜蘭縣推廣休閒產業非常積極，尤其距離大臺北都會區只需1小時車程，非常適合發展休閒漁業，也因此縣內的休閒農場、漁場、民宿、鄉村餐飲、農事體驗等遍地開發，為在地農漁村經濟帶來不少收益；例如宜蘭蝦類養殖非常興盛，可規劃蝦類養殖體驗之旅，介紹從蝦類放苗到收成的每個階段變化，宜蘭養蝦與其他地區有什麼區別之處、活蝦和冷凍蝦料理上又有什麼不一樣、蝦類的料理方法、吃蝦的食材搭配等知識，都是消費者感興趣學習的地



自家魚塢養殖的魚直接料理上桌，正是漁業六級化的概念。

方。宜蘭素有好山好水的稱號，不僅是養殖漁業，沿近海捕撈也十分興盛，漁撈的種類更是豐富多元，這些一級產業若能融入六級化概念，必定能將產業價值發揚光大。

本期《蠶食美覺》單元特地安排具吸引國際觀光客的賣魚郎魚塢餐廳，邀請主廚石稭介紹四道在地魚鮮簡單又美味的料理。

香煎鮑魚

材 料▶ 鮑魚

調味料▶ 粗粒黑胡椒粉

作 法▼

1. 平底鍋放入少油後先熱鍋熱油
2. 鮑魚的肉面先煎2-3分鐘
3. 反面繼續煎
4. 香煎過程一定要加蓋，聽到「啵」一聲即可灑黑胡椒粉並起鍋擺盤



鹽焗白蝦

材 料▶ 白蝦

調味料▶ 精鹽

作 法▼

1. 選用烤盤鍋先鋪上精鹽
2. 將白蝦鋪在精鹽上加蓋
3. 開火悶烤至白蝦呈鮮紅色即可



和風透抽

材 料▶ 透抽、小黃瓜絲、番茄丁、紅洋蔥絲等

調味料▶ 和風醬

作 法▼

1. 先將水煮沸加入少許鹽
2. 將透抽放入滾水煮熟後，用冷開水冰鎮
3. 將透抽輪切擺盤鋪上小黃瓜絲、番茄丁、紅洋蔥絲，淋上和風醬汁



鹽烤臺灣鯛

材 料▶ 臺灣鯛

調味料▶ 精鹽

作 法▼

1. 先清除臺灣鯛的鰓及內臟並洗乾淨
2. 鋪上鋁箔紙
3. 用精鹽將臺灣鯛整尾包覆住
4. 放入鍋中加蓋以中小火悶煮約30-40分鐘



昔日的八斗子 沙灘上卸魚

文／葉文欽
攝影／葉連登



位於基隆東北邊海濱的八斗子是個人文薈萃的漁村，三面環山、西北通海，附近海域漁獲豐富，具有優秀的漁港條件，民國64年前八斗子尚未興建漁港，海灣整片是寬廣的沙灘，平時除了漁船出海及返航外，也是漁民曬網及漁村小孩平時遊戲的場所，處處可見忙碌景象。當時主要漁業活動為舢舨漁船捕獲四破魚、小卷、丁香魚及鯖魚（花飛）等，早期沒有冷凍保存技術，因此沿岸有許多魚寮，負責將魚貨煮熟、鹽醃及曬乾後，再送到魚行販售。

拍攝者葉連登先生，出生於日治時期的大正9年3月25日（西元1920年）八斗子長潭尾，自八斗子

公學校畢業後，就到基隆市區隨日本人當學徒，以寫真（攝影、照相）出師成為職業。昭和18年（1943），日本的臺灣總督府推動第二回募集寫真（攝影）作品，葉先生參加了「報導寫真」組，帶著照相機回到八斗子，以家鄉傳統產業「捕魚」回程的作業，拍攝並選定一組七張的照片送審，因被認定「技能優秀」而入選，當時臺灣總督府特別發給攝影師本人「登錄證書」。在夏天的夜晚全以手搖槳的舢舨船出海，以蓄電池發電的燈光聚魚捕魚，照片內當時漁船停泊的海邊沙灘，現已成為築港新生陸地，並蓋起漁民公寓數棟。

※特別感謝八斗子漁村文物館協助本刊採訪

全國農漁會選舉



幸福
檢舉賄選 人人有責

檢舉賄選，最高獎金新臺幣**兩百萬元整**

買票賣票最高判**三年**，暴力脅迫妨害選舉最高判**五年**

檢舉電話 **0800-024-099**

24小時免費電話 服務久久

(撥通後請按4)

廣告

 **反賄選 斷黑金**

 **法務部**
Minister of Justice



聖石傳說 外木山朝陽

外木山濱海廊帶擁有壯麗的景觀，各種色彩繽紛的地質岩石，飽經日曬風吹及海浪侵蝕後，有著各自獨特而奇幻的樣貌。

有一處圓石被稱作圓如意，而傳說中的聖石或為神桌，經年被海水雕琢後有如方桌，在浪花拍打或雨後盛滿了水，反射著日出霞光的倒影，恰如魔鏡般令人目眩而著迷。

ISSN 1019968-3



917710191968001



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