

養殖漁業的另一片天空

「魚塭之美」—大塭休閒養殖漁業生產區參觀活動

文／葉小慧

行政院農業委員會漁業署為推廣我國養殖漁業成功轉型，倡設以觀光休閒為目的之「養殖漁業生產區」，並由漁業署謝副署長大文帶領，於今(90)年5月11日到宜蘭縣礁溪鄉大塭養殖漁業生產區參觀，以瞭解「魚塭之美」。

漁業署表示，為保障漁民生活與合理利用有限水土資源，近幾年來積極輔導養殖漁業集中地區朝向「養殖漁業生產區」發展，集中有限經費，優先建設生產區內供排水等公共措施，以創造優質的經營環境，來保障養殖漁民的生計，並輔導個別生產區發展休閒養殖漁業，進行綠美化工作，結合生產、生活與生態成為所謂的「三生」產業，達成漁業生產永續、漁村生活富麗、生態環境保育的三贏策略。

謝副署長大文說，目前政府在台灣

八個養殖縣市共設置42個養殖漁業生產區，面積達12,713公頃，約占陸上養殖面積的四分之一，目前尚有5區正進行設區之規劃作業，未來以劃設50區為目標。目前已設置的42個養殖漁業生產區，均已輔導



做的新鮮魚丸令人垂涎欲滴



謝副署長為大家介紹成功轉型的觀光休閒養殖漁業

成立管理委員會，負責生產區產銷管理與家政業務，運作成效良好。

謝副署長以宜蘭縣大塭養殖漁業生產區為例，經過政府投資設置海水統籌供水站，區內漁民已可全面引用海水養殖，示範成果良好，而漁民在工程維護、用水管理、配合計畫性生產、建立一



紅蟳的公母如何分辨？現場為您解惑

一「蘭陽蟬」品牌及推動共同運銷等方面，成效卓著。休閒養殖漁業方面，由於生產區各產銷班員與家政班員的熱烈參與，以初級產業之經營為基礎，朝企業經營管理模式方向發展，並與地方農漁特產業、旅遊業、教育事業等進行同、異業間的策略聯盟，結合當地旅遊與景觀資源，融入漁業生產及歷史文化特色，將漁業生產、漁民生活與生態環境緊密結合，以漁業生產事業為主，發展觀光休閒為輔的方式，成功轉型為觀光休閒養殖漁業，大塭養殖漁業生產區已成為養殖漁業生產區的典範。

漁業署進一步表示，為整合各養殖漁業生產區，進行全台生產區間的策略聯盟，該署輔導成立了中華民國養殖漁業生產區發展協會與協會加工運銷合作社，規劃「漁協」品牌之產品認證體系，並以「台北魚市」及各生產區所屬集貨包裝處理場等為據點，整合成為完整之產銷聯盟。未來在此基礎架構下，將擴大與箱網、種苗等產業，以及其他上、下游產業進行同業間的水平與垂直整合，建立完善的產銷體系，可大幅提高養殖水產品市場競爭力。

大塭養殖漁業生產區管委會林主委登財表示，大塭養殖區佔地372公頃，



宜蘭的甘貝木瓜料理，別有特色



麻辣風味的紅蟬料理

以休閒農業為規劃目標，由農委會補助辦理，費時10年，目前養殖區養殖有斑節蝦、石斑、赤皮鯛、紅蟬、龍鬚菜、香魚等，品質甚佳，為養殖戶帶來不錯的收益；除了養殖魚蝦，農委會輔導開發的休閒區，佔地5公頃，經規劃設計後興建餐廳及魚類養殖池，廣植花木，建構渡橋、貝殼步道、鴨母船撐渡、單魚區、水車區以及內有50年歷史的老漁寮「七甲寮」的養殖漁村生活文物館等設施，更可讓民衆體會早期養殖區的生活百態。

該區臨近親水公園，可結合頭城海水浴場、礁溪溫泉、金盈谷瀑布、五峰旗瀑布、宜蘭運動公園、羅東公園、香格里拉觀光果園等風景線。休閒養殖區可提供塭釣、灘釣、抓蝦、摸魚等體驗漁業活動及海鮮品嚐、購買，未來則可提供住宿、海鮮品嚐、露營、漁產展售會、烹飪教室等活動及漁業文物展示。

參觀行程中，大家除了對養殖漁業有新的認識，同時享受到自己DIY完成的鮮美虱目魚丸，品嚐極富當地特色的美食佳餚，一趟魚塭之旅，兼具知性與感性，養殖漁業的新天空令人刮目相看，且拭目以待。

