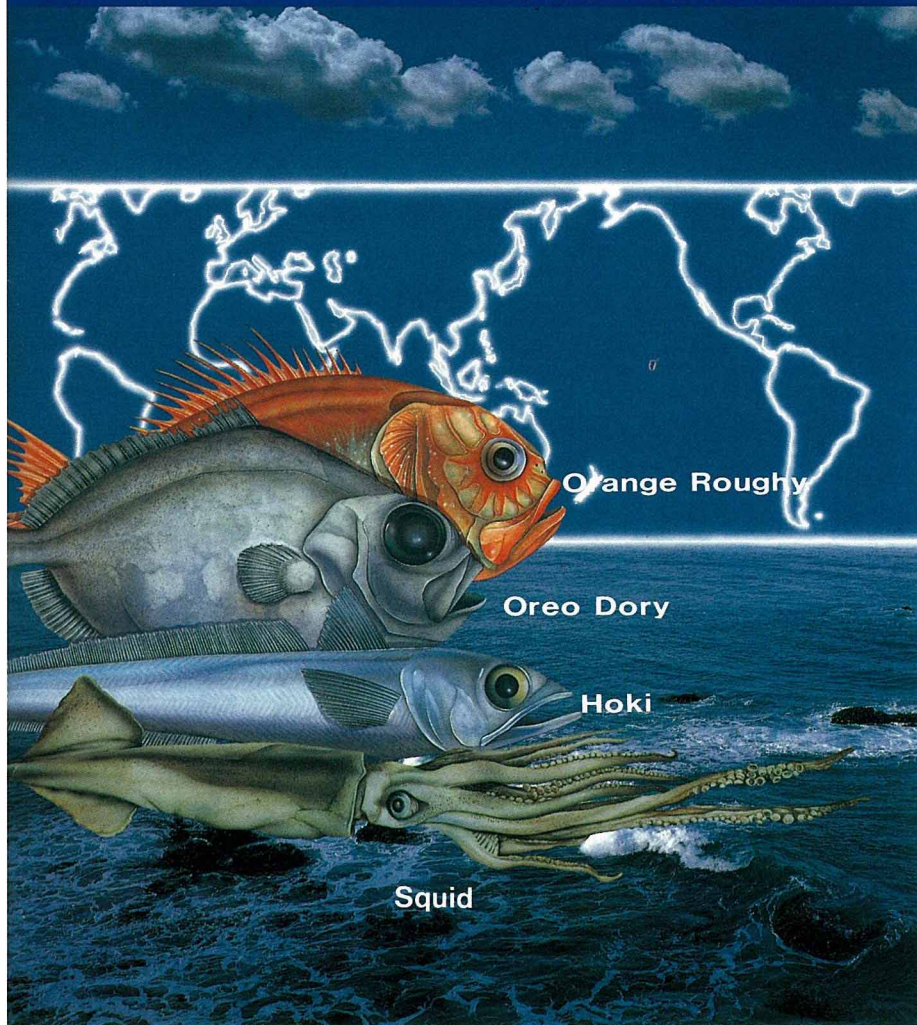


來自深海的寶藏



「協助開發並維護水土資源，以及相關產業的生存，讓紐西蘭全力邁進21世紀的經濟成長。」

這是紐西蘭農漁業部Ministry of Agriculture and Fisheries New Zealand (簡稱MAF) 為紐國農漁業發展所作的立場說明。換句話說，MAF在為紐西蘭的農漁業做生產性投資，創造就業機會，維持產業命脈，同時照顧紐西蘭人民的生活環境，兼顧未來的繁榮發展。

以農牧立國的紐西蘭，享有「海角—樂園」美名，MAF的使命，任重而道遠。讓我們來看看紐西蘭人治國的智慧。

(By courtesy of Sealord Products Ltd)

資源共享

避免竭澤而漁的配額管理系統

紐西蘭，有人稱之為「海角一樂園」，我們若從紐國政府與民間堅持資源共享的角度來看，「海角一樂園」當之無愧。

紐西蘭擁有面積廣大而且乾淨的經濟水域，有1.2百萬平方哩。海水魚類1000種以上，其中70~80種有經濟價值。國內消費量不大，水產品80%外銷，主要市場在日本、美國和澳洲。

出口魚種不多，Orange roughy、hoki、oreo dory和squid（魷魚）佔大宗，其他經濟魚種有snapper（刺鬚魚）、rocklobster（龍蝦類）、barracouta、tarakihi、

gurnard、trerally、jack mackerel、hapuku、warehou、paua、southern blue whiting、red cod（鱈魚類）、tuna（鮪魚類）等。

出口導向的紐西蘭漁業頗具國際市場競爭力，水產加工可創造就業機會，是方興未艾的新興事業；養殖漁業的潛力也不可忽視，例如：綠貽貝 greenshell mussels、鮭魚 salmons、牡蠣 oysters 及鮑魚 abalones，都是滋味鮮美的高級海鮮。寶島台灣的海產料理中，也可以發現來自紐西蘭的珍饈。

漁業是有限的資源，由於人類對海洋的知識仍然不夠，

來源不易掌握，很容易就過度開發，竭澤而漁。紐西蘭農漁業部MAF對漁業開發投資的重點工作有二：

第一，加強漁場資源研究與調查漁撈作業對海洋生態的影響。MAF的試驗船GRV Tangaroa於1991年7月正式加入，協助海洋資源探測工作。

第二，加強漁場管理。根據現有資訊，對漁撈作業建立可行的、持久的而且合理的管理制度。

MAF除了監督漁業界的生產事業，也要照顧原住民「毛利人」的利益。根據1989年通過的「毛利人漁業法案」，尊重毛利人傳統上以漁獵為生的權利，紐國政府必須把總漁獲量10%的利益撥給毛利人。由毛利漁業委員會統籌運用管理，幫助毛利人從事捕魚或經營水產事業。目前，毛利人在紐西蘭的水產工業中，是排名第四的經營者。

1986年紐西蘭開始施行「配額管理系統」Quota Management System，管轄紐國經濟海域內的漁撈作業，精神主旨在維護海洋生態平衡與業界的漁獲權。執行方式是將經濟海域劃分為10區，每一區內的魚種定出每年的漁獲量，分配給在漁區作業的漁船。目前已有32種魚貝類受到配額限制的保護。

「配額管理系統」後來經修正為「彈性配額」，按資源變化，每年由MAF與業界充



分討論溝通，定出配額，而不是年年固定的數字。

「配額管理系統」雖然是很進步的管理制度，MAF卻必須面對來自業界的龐大壓力，所幸近年來已逐漸取得共識。未來，MAF將賦予業界更多的主控權與對作業漁場的責任，以鼓勵業者願意對產業進行投資並使之持續成長，但必須在生態環境維持平衡的前提下。

Sealord Product's Ltd. 是紐西蘭規模最大的水產食品公司，以實際行動表達了業界對海洋生態環境的關心，以及支持政府的「配額管理系統」。原來，紐西蘭綿長的海岸線是海豹、海獅、海鳥的棲息地，豐富的野生動物族群是景觀一大特色，但在漁區作業的漁船，常會對這些野生動物造成意外傷害。特別是hoki漁區的毛海豹(fur seals)，以及捕鮫季節的海獅(Hookers sea lions)，都是紐西蘭特產並列入保護的哺乳類動物。

Sealord公司目前在漁船上裝置一種「電子海豹保護器」(Electronic seal protector device)，有聲納裝置，會放出無害的音波訊號，讓海豹、海獅自動逃離漁船作業區，以免被拖網纏住，意外溺斃。

這項1991年進行的試驗研究，初步成果還不錯。1991年hoki漁季有40頭海豹死亡，1990年則高達614頭；鮫魚季節1991年只有2頭海獅死亡，1990年則有10頭。

釣鱒野趣

人人遵守遊戲規則的休閒漁業

每年到了南半球的秋天(3~5月)，是鮭魚Salmon最肥美的季節，喜愛垂釣之樂的人正可大顯身手。在紐西蘭，每年三月間所舉行的The Waitaki Salmon Fishing Contest是全國規模最大的釣魚比賽，數百名釣者沿著Waitaki River河岸，看誰釣上來的鮭魚最大尾，首獎紐幣5,000元(約台幣65,000元)。

Otago港也是著名的鮭魚產地，但是每一位來這裡釣魚的人都知道，每天頂多只能釣2尾，鮭魚體長要在50公分以上，未達此標準的要放回去。

除了鮭魚，紐西蘭境內還有許多大大小小的河川湖泊，盛產野生河鱒(trout)、鱒魚(cod)、鮑魚(abalone)、日月貝(scallop)、綠貽貝(mussel)、龍蝦類(rocklobster)等等。業餘的趣味釣者在享受休閒漁業的野趣時，都要謹守紐西蘭農漁業部MAF對採集魚類野生資源的種種規定。

休閒漁業(Recreational fishing)是受MAF管轄的範圍，紐西蘭的業餘釣魚人口為數越來越多，魚類、貝類、龍蝦類有被過度捕撈的危機，竭澤而漁的後果，會給地區生態帶來嚴重的衝擊。商業化的漁撈業者受到政府「配額管理系統」的約束，為數眾多的業餘釣者，則必須靠「誠實」來遵守

遊戲規則，才可以避免浪費資源。

MAF對釣者所使用的魚具、魚網種類、網目大小、使用方式、各種魚貝類的採集大小與限量，都有明文規定。民衆可以從各地區的MAF漁業辦事處取得有關資訊。MAF的漁業專家也經常在各地探測魚類資源的消長變化，如某一地區魚貝類資源數量不足，則限制捕撈，或經人工育苗予以放流，補充魚源。

紐西蘭「海角—樂園」的美名，其實是靠政府與民間共同努力的成果。



Organic Foods

有機食品專賣店

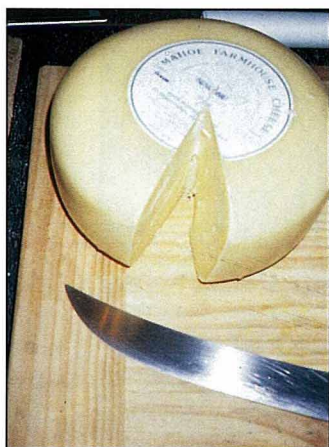
Silverpeak Bay是但尼丁市內的一家有機食品專賣店，設在一座老教堂之內。走進店裡，感覺像進入地窖一樣冷冰冰的，但主人Jim殷勤招呼，却溫暖了我們的心。

聽說我們是遠自台灣來的訪客，而且對有機食品很感興趣，男主人立即熱情的介紹店內的產品，並請我們品嚐乳酪、水果，還有熱呼呼的香草茶(Herb Tea)。在這麼乾淨的國度裡經檢定合格的有機食品，我們當然吃的安心也吃的開心！

貨架上的產品琳瑯滿目，有雞蛋、生鮮蔬果、麵包、麵粉、鬆餅、蜂蜜、水果乾、蜜餞、穀類、乾豆、扁豆、咖啡代替物、新鮮香味草、袋裝的香草茶、葡萄酒、果汁、果醬、調味料、嬰兒食品以及有關的書籍等。冷凍櫃裡則有羊肉、牛肉、鹿肉、雞肉等。

所有產品均來自紐西蘭農場，生產過程絕不使用真菌劑、殺草劑、殺蟲劑或生長調節劑，產品並經檢定合格，消費者可以從產品上的合格標誌予以認定。標誌有2種：綠色的Biogro label，是New Zealand Biological Producer's Council所授與，是在紐國境內使用的國內有機食品標誌；紅色的Demeter label則是Biodynamic Farming & Gardening Association of New Zealand所授與的國際有機食品標誌。

主人Jim經營有機食品專賣店才1年，在紐西蘭屬於新行業之一。產品價格雖比市價高10~15%，生意還不錯。Jim認為有機食品會成為未來市場的主流。目前，有機食品專賣店在但尼丁市只有1家，全紐西蘭有20家。

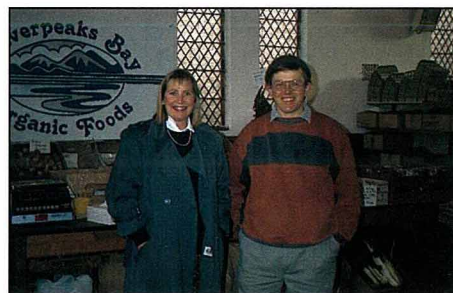


有機乳酪，請試吃一小塊



NEW ZEALAND
CERTIFICATION TRADEMARK

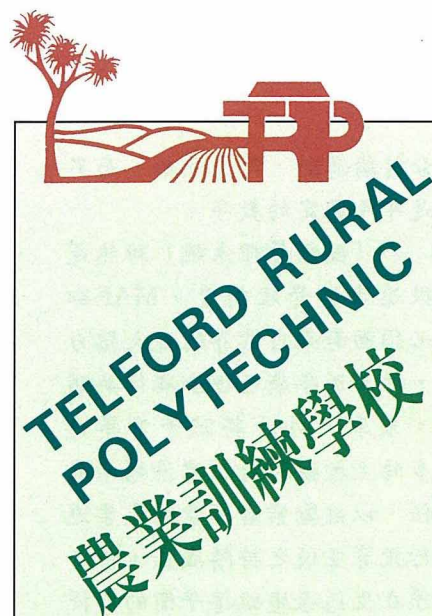
檢定合格的有機食品標誌



Jim在老教堂內賣新食品，左邊那位是嚮導Jill女士。



貨架上的有機食品，種類很多。



這所農業訓練學校，位於紐西蘭Otago省南端的Balclutha，為有志以務農為終身事業的年輕人，提供短期或長期的訓練課程，技術與理論並重；採小班教學，學生一律住校；課程結束後，頒與結業證明書。

Telford所招收學生，年齡在17~20歲。受訓一年者，學費14,000紐幣（約台幣182,000元），住宿費6,000紐幣（約台幣78,000元）。訓練課程包括農業Agriculture、園藝Horticulture、養蜂Apiculture、牧馬Equine Studies以及商業管理Business Practices。

除了國內學生，Telford也招收海外學生，但必須通過英語考試，托福成績500分以上；未達此標準者，在正式上課之前，需先接受英語訓練。目前的外國學生分別來自新幾內亞、澳洲及馬來西亞。

Telford教學認真，環境優美，雖然不是紐西蘭唯一的農業訓練學校，却是其中最好的一所。校區630公頃，由William Telford私人捐地給政府辦學校，他是紐西蘭早期拓荒者之一。