

花蓮縣水產培育所 10年有成 深得民心



歷經10年努力，花蓮縣水產培育所執行保育政策，從護溪著手，發展在地溪流產業，更帶動生態旅遊減碳休閒風潮，每逢假日水培所最熱鬧，成為單車族的休憩站，遊客也在休閒娛樂中學習河川生態保育的觀念。魚苗繁殖、防獵、保育、部落產業發展、生態觀念紮根、休閒運動，花蓮縣水產培育所都做到了。

文／陳秀卿 攝影／周黃得榮

「**第**一次進來清水溪紅茄冬這裡，余國權把山刀架在胸前，阻止我們前進，大聲斥喝我們不得破壞他們祖先的產物，不可以毒他們的魚。」

花蓮縣水產培育所林鴻桂所長搭著太魯閣勇士余國權的肩，訴說10年前初次見面的往事。

余國權靦腆地說：「哎呀，那是誤會的啦！幸好有水培所，可以在自己的土地上生活，保留祖先的東西，遊客來來去去，大家都很快樂。」

保育棲地 經營溪流產業

林鴻桂說，水培所的主要任務是保育台灣淡水原生魚種，除了人工繁殖外，最重要是棲地保育，而台灣許多溪流中上游都是原住民的原居地，唯有請部落居民共同參與溪流生態保育工作，才是長久之計，但溪流和水中周邊生物在獲得保護下，又能成為居民

生財資源，才有機會落實保育工作。因此，以保育為基礎，利潤回饋社區居民的生態旅遊模式即在銅門村建立。

水培所輔導銅門村成立慕谷慕魚護溪產業發展協會，發展在地溪流產業，以清水溪、翡翠谷的自然資源，納入太魯閣銅門山刀、手工藝、織布及原住民風味餐成為熱門的生態旅遊路線，入山管制，每天遊客承載量600人。

余國權把在距離銅門部落兩公里處的紅茄冬工寮，變成休憩站，就地取材，以竹子搭建廁所，成為遊客的最愛。女主人周梅英料理羊奶頭雞湯、小米麻糬、地瓜，及山上草藥熬煮的雞蛋供遊客選取。在清涼山風和潺潺水聲中享受太魯閣族食物，心中充滿感恩與祝福。

民國79年歐菲莉颱風銅門土石流災害，奪走余國權18名親人，隨後又有8人因傷心過度而相繼過世，就在余國權也快撐不下去時，水培所進到社區，付予他保護家園的責任，以自己熟悉的家園溪流做為經濟產業。他以54歲的「高齡」參加救生、解說等教育訓練，成為護魚巡守員，用太魯閣族的方式生活，與他人分享，並提供部落居民就業機會。余國權露出滿足的笑容。

10年前，花蓮縣政府農業局（現改為農業發展處）在銅門清水溪進行生態調查和放流復育工作，白鮑溪放流鱸鰻、三富溪復育毛蟹等，並提出河川利用型產業計畫，針對秀林鄉清水溪、三棧溪進行封溪護魚，地方居民組成護溪巡守隊，保育及經營溪流產業。相關任務即交付以培育淡水魚類為主要工作的花蓮縣水產培育所。

水培所為花蓮縣政府的二級單位，前身為民國68年成立的東山淡水魚苗繁殖場，民國89年改制為「花蓮縣水產培育所」，第二年漁牧科技士林鴻桂擔任首任所長。

特有魚種 技術移轉業界

林鴻桂所長表示，民國88年間，東山魚苗繁殖場已歷時20年，完成階段性單純只繁殖魚苗的任務，加上原有設備老舊因而決定朝向多功能發展而整建，當時農業局長杜麗華連夜到省政府漁業局爭取別的縣市剩下的結餘款，進行水產培育所多功能漁業園區第一期工程。

林所長說，在工程進行中，

水培所的定位也趨於明朗，基本的魚苗繁殖本業不能放棄，同時培育新魚種和復育本土魚類為重點，更進一步擴大為漁業園區，和戶外教學園區、水產技術輔導等。從此，花蓮水培所定位三大工作主軸，包括河川生態保育、生態推廣教育，及台灣原生淡水魚種保種、經濟型魚種推廣。

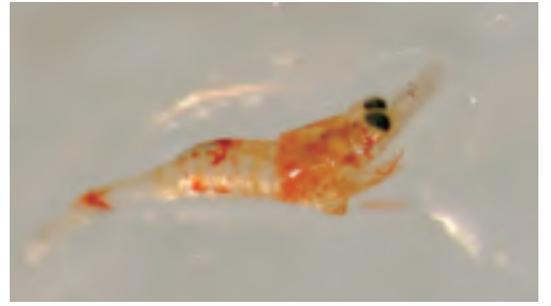
兼具休閒遊憩功能的水培所，在建築物興建上，採歐式建築，融在鯉魚潭的山水景觀中。館內設有阿美族捕魚文化展示、多媒體教學、戶外教學景觀區、親子戲水區，以及全台灣保有台灣溪流原生魚種的活體展示館。台灣溪流原生種魚類有40多種，花蓮溪流已紀錄共有26種，常見22種，水培所即有19種。

林鴻桂表示，近幾年來，水培所已成功地將苦花、貴妃魚、香魚、紅尼羅等經濟型魚種技術移轉給養殖業，在市場上備受歡迎。

除了食用性經濟魚種外，因應休閒風潮，觀



台灣原生種何氏棘魷已能量產成經濟魚種，並放流河川



台灣特有種細額沼蝦人工繁殖成功，可做觀賞蝦種，兼具經濟食用



水培所戲水池是小朋友最愛，夏天擠滿人群



林鴻桂(左)所長常為遊客解說台灣原生魚種



許賢美(左)、鍾金美(右)慕谷慕魚營造員，保育社區也傳承太魯閣族手工藝



鯉魚潭周邊騎單車已是全台知名景點，也是單車族休息站

賞魚種也是花蓮水培所的培育重點，包括大家耳熟能詳的孔雀魚、錦鯉外，台灣原生魚種是新目標，例如，蓋斑鬥魚、青鱗魚、菊池氏細鯽、高體鱗魮(牛屎鯽仔)、台灣馬口等，都可以放在生態池中做為教學及觀賞用途。

何氏棘魷是台灣特有種，分布於台灣南部和東部中大型溪流，原住民的蛋白質食物來源之一，但河川污染，及毒電魚氾濫，使其數量大幅銳減。花蓮水培所近幾年來進行人工繁殖放流及棲地保育，何氏棘魷重返溪流故鄉，並做為養殖經濟魚種。

細額沼蝦是水培所最近人工育化成功的台灣特有溪流蝦種，背部有特殊縱紋及V形紋，是台灣沼蝦中僅見，受到美國水族貿易商高度重視，若數量穩定，將引進美國觀賞。

林鴻桂說，細額沼蝦相當少見，水產培育所研究團隊多年追蹤，前兩年才在花蓮縣南區河海交會處，發現細額沼蝦蹤跡，取回數隻抱卵母蝦到實驗室培育，一隻母蝦成功孵化小蝦苗約1,500多隻，突破及掌握更多的生長環境和條件後，將把技術移轉給原住民，兼顧河川保育和原住民產

業。

花蓮縣水產培育所位於壽豐鄉鯉魚潭北畔，緊臨秀林鄉文蘭部落、銅門村與榕樹部落，進行河川利用型產業計畫時，即以清水溪為主要示範流域，水培所四員一工，除了水產培育的本業外，也在縣政府農業發展處的協助下，投入社區輔導，林鴻桂更是常常利用夜間和部落人士開會討論。從山刀阻擋到把酒言歡，林鴻桂費了一段時日，後來部落族人還會替他擔心是否會因為太晚回家而鬧離婚，紛紛驅他早點回家。

水培所進行社區輔導時，辦理各項教育訓練，包括攀岩、潛水、救生及解說等訓練，為生態旅遊培養人才，同時在榕樹部落成立慕谷慕魚遊客中心及太魯閣族手工藝工作室，部落裡的許賢美、鍾金美擔任營造員，管理工作室與解說任務，樹立年輕人回鄉典範，為部落注入一股活力。

慕谷慕魚，音譯自太魯閣族語Meqmegi的名稱。這個族群的祖先於18世紀時，從南投仁愛鄉春陽山區翻越中央山脈，輾轉進入木瓜溪流域定居，族人用Meqmegi頌讚拓荒開墾這片世外桃源，漢譯「慕谷慕魚」，取其愛慕這座山谷，保護溪裡魚蝦資源之意。

銅門山刀 太魯閣族絕學

慕谷慕魚包含銅門與榕樹社區，分立在木瓜溪下游的清水溪及翡翠谷，太魯閣人代代接受山林清泉滋養，發展出獨特而豐厚的山林文化。慕谷慕魚生態廊道有豐富的巨石紋理，澄澈碧綠的深潭，夏季遊客如織，幸好採取總量管制。

慕谷慕魚護溪產業發展協會辦理清水溪半日遊，簡報室影片

彎月峽谷景觀優美，也是魚蝦聚集場所



頭目許有祥傳承銅門山刀技術，村內銅門刀師父都是他所傳授

欣賞、銅門電廠、清水溪健康步行、戲水、山刀老街、哈娜編織體驗、部落風味餐等遊程，部落巡禮半日遊則加入土石流災區現場堪察與解說。

山刀老街是銅門村的特色，位於文蘭部落。70歲的頭目許有祥老師父說，日據時期被日本人徵召開鑿能高越嶺道，族人學會將器具磨銳利，漸漸地磨出各種造型、各種用途。

許有祥說，刀是原住民生活中最重要的器具，一把刀、一把鹽即可以在山林裡生活大半年。他於民國60年間從銅門搬到文蘭，做山刀為業，每天溶鐵鑄刀從不停歇。他說，做山刀不是為了賺錢，只是想把太魯閣族的這項技術傳承下來，有一陣子只剩他一人獨撐，在溶鐵爐火中映照著許有祥孤獨的身影。

因為社區營造，推展生態旅遊，銅門山刀受到重視，村內有多人向他學習，目前村內銅門山刀共開了6家，幾乎都是他的徒弟。

每天做山刀，賣到哪裡去呢？原來台灣14族原住民中只有太魯閣族做山刀，所有原住民的山刀都向銅門購買，許有祥也應各地所需而改變山刀的造型，例如南部原住民喜歡直刀，北部原住民習慣使用彎刀，還有各原住民手工藝品店所需的裝飾刀，也都由銅門提供。

守護家園 政府深得民心

紅茄冬女主人周梅英說，以前政府機關或商人對原住民的產業都發生過掠奪的紀錄，讓他們一度以為農業局水培所也是另一個掠奪的政府，沒想到他們不只沒有掠奪，還幫他們保育，有政府帶領，她覺得保育工作很輕鬆，她也告訴族人



余國權、周梅英夫婦保育生態傳承文化，並提供居民就業機會

到山林裡採野菜都要留根；一頭山豬全家人食用半年，所有部位全部利用，肩胛骨做飯匙；她還要把山芋頭等傳統食物介紹給平地人，也讓自己的孩子知道祖先吃什麼。在銅門部落有水泥房的她漸漸地留在紅茄冬工寮的時間多了，先生余國權要為她興建一棟竹屋，將是他們的新家。

周梅英說，余國權每天巡邏河川2次以上，遊客多了，他要保護河川免受破壞，也要維護遊客安全，住在紅茄冬較方便，恢復原住民傳統生活，也為守護家園盡心力。

擔任國小代課教師的營造員許賢美嘴裡埋怨被林所長「拐」回部落，但她的小孩滿月時，送的是只有族人獲贈的豬肉；部落

裡有人結婚，一般人得到的是漢人喜餅，但水培所的工作人員得到的是只有族人才享有的豬肉，水培所幾乎已被視為太魯閣族的家人。

水培所以10年的時間帶領部落居民自立更生，今年起行有餘力到中區學校辦理戶外生態教學，並將前館租給捷安特經營單車休閒運動，環潭1小時令人神清氣爽。林鴻桂更建議清水溪半日遊的遊客以單車進入，更能體會清水溪的美，以及部落的文化內涵。

歷經10年努力，花蓮縣水產培育所不只繁殖魚苗，更帶動深度旅遊減碳休閒風潮，有別於其他政府機構假日休假冷清清，水培所假日最熱鬧，也意外成為單車族的休憩站，在休閒娛樂中，遊客也吸收河川生態保育的觀念。

魚苗繁殖、防獵、保育、部落產業發展、生態觀念紮根、休閒運動，花蓮縣水產培育所都做到了。



瑪賽風味餐，香蕉飯、芋頭、地瓜是主食



瑪賽風味餐很具太魯閣族風味

花蓮

農特產品櫥窗



吉安鄉境內土壤豐厚，質地肥沃，水源充沛，再加上太平洋氣流的調節，氣候溫暖，因而享有得天独厚的農業發展條件。

近年來因米生產週轉及人民生活水準之提高，良質米之市場需求增加，加之政府大力推廣良質米計畫，「吉安米」、「吉野一號米」之優良品質得以延續，也使「吉安」成為代表生產高品質米之產區。

(花蓮縣吉安鄉農會)

地址：花蓮縣吉安鄉吉安路2段90號 訂購專線：03-8521151 傳真專線：03-8526281
網路訂購：吉安鄉農會資訊服務網
<http://www.ji-an.org.tw>



花蓮縣富里鄉農會
Hualien Heli Full Farmers' Association

電話：03-8832111 會址：花蓮縣富里鄉富里村中山路136號

富麗
純淨
香甜
自然

台灣第一 外銷日本

富麗
吉野米
富麗
吉野米
富麗
吉野米
幸福禮盒

輔導單位：行政院農業委員會 花蓮縣政府

花蓮縣農會優質農特產精品館

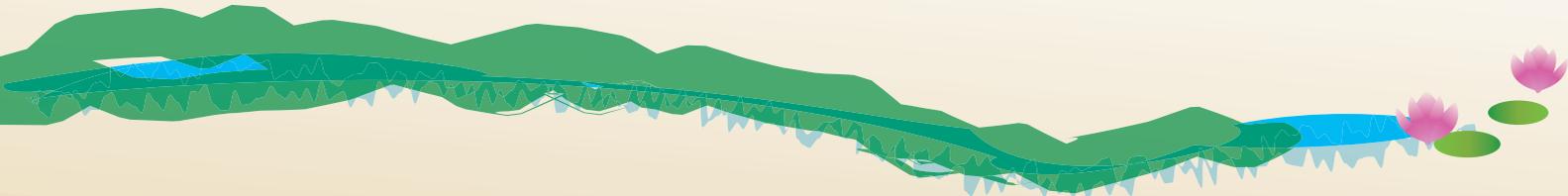


無毒 優質 農特產品

精選來自全省優質的農、漁特產品
安全、健康、有保障

歡迎使用信用卡及國民旅遊卡消費
☆ 本會提供花蓮優質農特產品諮詢及宅配等服務

服務電話：03-8333820 03-8523181 傳 真：03-8336486 03-8523184
地 址：花蓮市國聯里商校街234號 電子信箱：hl.fa@msa.hinet.net



紅糯米為花蓮縣光復鄉特產，阿美族原稱紅粟米，是屬於香米（黏米）的一種，除具一般糯米特性外，也可當作米飯食用。煮熟後具有一般淡淡的清香，色澤粉紅，含有維生素A、E、磷質及蛋白質，營養豐富。

花蓮縣光復鄉目前為台灣唯一紅糯米產地，係阿美族原住民祖先移居花蓮時，攜帶而來，再經由後代物種純化至今，該紅糯米煮成的飯原住民族「Hahah」與其加工製成的麻糬稱「Durun」，仍香味俱佳，被阿美族原住民族視為珍品。



大巴壟黑珍珠米為黑糯米的一種，黑糯米富含胺基酸，蛋白質含量也比一般白米高，因此有「貢米」的稱號，阿美族人將之視為老人的養生米，黑糯米包稱「紫米」，是香米的一種，除含有一般糯米的特性外，煮熟的黑糯米飯，香味極佳，色澤為黑色，含有豐富的維生素、鈣、磷、鎂、鐵等礦物質和天然黑色素，還含有多種胺基酸，其中蛋白質含量比白米高35%，氨基酸比白米多25%，是一種難得的自然米食。



光復好米禮盒，內有五種小包裝米：有紅糯米、黑糯米、十穀米、龍鳳米、富田白米等，滿足消費者一次購足之慾望。輕巧的禮盒裝最適合為拜訪親友的伴手禮，值得推薦給您。



大巴壟能量米栽培過程使用清淨甘甜的中央山脈山泉水灌溉，森林吐納的清新空氣滋養，每一株稻穗都匯聚來自大自然的能量精華，依循古傳統的植法，用山泉水精心培育本地的稻米，運用傳統的施肥方法，沒有生長激素，沒有農藥助長。我們叫它「大巴壟能量米」。

製造商：



花蓮縣光豐地區農會

光豐農會網路商城 www.kffa.org.tw

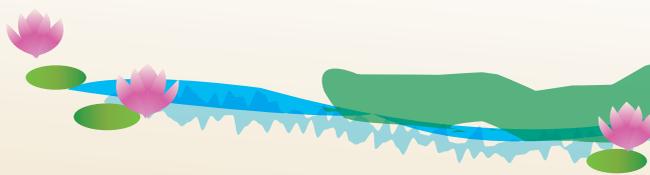
地址：花蓮縣光復鄉大同村自強路1-1號

TEL：(03)8701055、8701079

FAX：(03)8702117

花蓮

農特產品櫥窗



長壽豐沛 健康宅配

歡迎加入 蔬果宅配會員

養生洽詢專線 03-8656888
03-8656999

另有山珍海味到您家的珍品會員
壽豐鄉農會 健康網址 <http://www.shoufong.org>

花蓮縣政府輔導

鳳築農會結合產業與客家文化
創立「頂客族」品牌系列產品

香茅鹹豬肉
【採用花蓮縣無毒活力豬肉製作】
430公克真空包裝・NT\$230

剝皮辣椒
三風裝禮盒・NT\$300

活力紅豬肉
【採用花蓮縣無毒活力豬肉製作】
430公克真空包裝・NT\$230

香酥花生
430公克塑膠袋裝・NT\$180

鹹豬肉
430公克真空包裝・NT\$190

紅豬肉
400公克真空包裝・NT\$180

冷凍肉品禮盒

歡迎24小時上網訂購

產地直銷農會 花蓮縣瑞穗鄉光復路105號
訂購專線：(03)8762026、傳真：(03)8761614
網址：www.fba.com.tw E-mail: fba@fba.com.tw

2007成功行銷加拿大
花蓮無毒農業產品

純淨・自然・健康・養生

- 頂級放山雞精・麥飯石黃金蜆精
- 有機桑果醋・蜂蜜文旦醋・蜂蜜梅子醋・蜂蜜醋
- 文旦花蜜・百草花蜜・龍眼花蜜・六十石山金針

■訂購：無毒農業物流中心 / 24無休

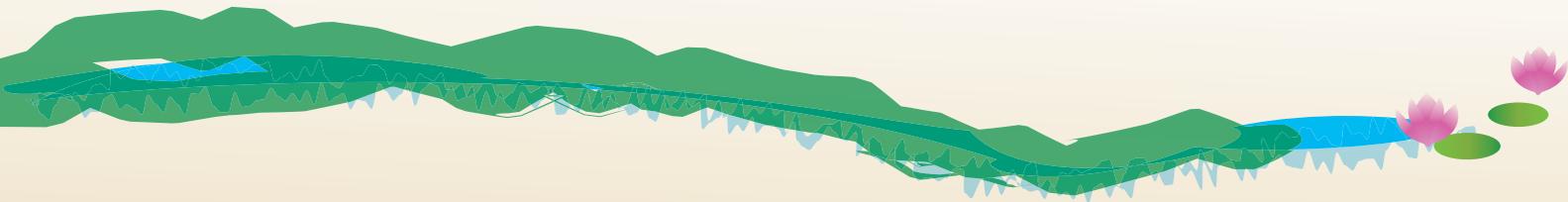
花蓮縣無毒農業行銷物流網：
[Http://www.hualien-innocuous.hl.gov.tw](http://www.hualien-innocuous.hl.gov.tw)

地址：花蓮市國福里中山路2段1號
電子信箱：hlas.center@msa.hinet.net
服務電話：(03)8569033轉114・115 傳真：(03)8574488

柚香煥采系列

柚香潔顏露 680元 / 200ml
柚香緹顏修護霜 550元 / 30ml
柚香柚嫩精華面膜 550元 / 6片(盒)
柚子多酚精油洗髮乳 120元 / 270ml

總代理：台灣文具聯盟 / 花蓮縣瑞穗鄉農會
地址：花蓮縣瑞穗鄉中山路一段128號
服務電話：03-8871044/03-8872226/03-8872338
匯款帳號：69000100061932 郵撥帳號：06660178
戶名：瑞穗鄉農會 徵求各地經銷商



狀元滋味

玉溪狀元米

玉。溪。米。



玉溪狀元米

玉溪狀元米不但榮獲臺灣外銷加拿大指定用米，在全國比賽更是屢創佳績；玉溪狀元米擁有晶瑩剔透的外觀、米粒大而飽滿；口感更是Q軟風味佳，烹煮中會散發濃郁甜美的芋頭香味而深獲消費者好評。

主要原料：

台梗4號香米

包裝方式：

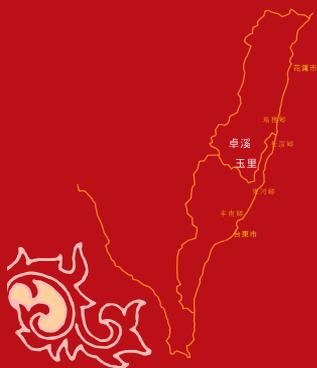
真空包裝

什麼是玉溪米

來自玉山山脈雪水，流經中央山脈基性變質岩礦區，溶出豐富的礦物質微量元素，含天然有機質及鈣、鎂、鋁、鋅、錳、銅等元素；除有益於人體健康並增加米質的特殊口味，有機質則讓米質柔軟甜美而且米粒飽滿。

「玉溪米」品味出眾，香、Q、有彈性，在入口嚼食5秒鐘之後有甘甜的味道，細細品味；滿口芳香。

得天獨厚的「玉溪米」，特殊口味其來有自，除天然條件環境良好，在農友提升技術水平、改善品質條件下，稻米品質為台灣頂級好米，歷屆比賽都有優異成績。92年花東縱谷好米品質競賽獲得冠軍，94—榮獲亞軍、季軍，94年蟬聯亞軍，95年榮獲優勝。



玉溪地區農會

Yushi Area Farmer's Association

花蓮縣玉里鎮中山路二段49號

電話：03-8881106

傳真：03-8887792

網址：www.yushi.org.tw