

## 109 年全國模範漁民名單、得獎事蹟介紹

### (1) 遠洋漁業—高雄區漁會推薦

#### 海上最佳救援手—鐘稚傑：漁船喋血案鼎力支援 海上互助最佳典範

鐘稚傑船長於民國 72 年起即投身漁業，憑藉多年遠洋漁業豐富經驗獲得多家漁業公司的青睞，在 108 年我國籍鮪釣漁船「穩鵬號」發生喋血案時，擔任「上豐 3 號」漁船船長在鄰近海域作業，在緊急時刻接獲漁業署救援通知後，立即斬斷漁具放棄數十萬元漁獲，趕往現場協助海上救援，與「鴻福 88 號」漁船前後救出「穩鵬號」船長、輪機長與漁業觀察員等 15 名人員，並後送重傷船員至馬爾地夫當地醫院急救，讓此喋血案的傷亡人數降至最低。

### (2) 沿近海漁業—蘇澳區漁會推薦

#### 魚食文化推手—吳逢玉：順應自然法則 維持大海生生不息的能量

人與自然有一種天生的親密，健康的飲食就是以大自然為法則，順應自然的規律。吳逢玉船長以隨著漁汛捕撈當季盛產的魚種，提供消費者健康、優質的新鮮漁貨為經營理念。每年「起東北季風」即是肥美旗魚的季節；國曆 11 月底則為烏魚季；農曆新年前後則捕撈鯊魚、鱈魚；孟夏則展開長達 3 個月的休漁期，讓大海休養生息。

### (3) 沿近海漁業—東港區漁會推薦

#### 漁業世家青出於藍—蕭文明：漁技超群 締造魚市場交易傳奇

蕭文明先生出身漁業世家，25 歲取得船長資格，接手父親的木造漁船不久之後即造新漁船「富美福號」，漁獲物主要捕釣鮪魚、黑鮪、旗魚、鬼頭刀等，漁技超群，近 3 年來在「黑鮪魚」及「各種魚種」拍賣統計魚市場的交易量及交易額成績優良。蕭文明先生善於操作相關漁航設備，平時研究漁業、天文氣象、海流潮

汐等知識豐富，深入了解魚類季節性迴游生態，判斷精準得宜。他從事鮪延繩釣漁業時，實驗發現延繩釣線改用 200 磅釣線，並改變釣鮪魚、旗魚下鈎深度，漁獲成績更佳。

#### **(4) 沿近海漁業—基隆區漁會推薦**

##### **海洋觀光旅遊品牌 CEO—陳明欽：從傳統漁業轉型 成立北台灣海釣觀光品牌**

陳明欽先生早期是經營拖網、棒受網及延繩釣漁業，近十年已成功轉型成休閒娛樂漁業，所經營的「華倫號」為北台灣頗具盛名的娛樂海釣船，吸引世界各國媒體前來朝聖報導北台灣海釣觀光旅遊，成功地從捕撈漁業轉型成為休閒娛樂漁業，為當地漁業開創新典範。親自出資拍攝基隆八斗子海洋觀光旅遊 MV，串聯在地海洋相關觀光產業，如海鮮餐廳、海鮮伴手禮店等，提高曝光率、行銷基隆。經營海釣體驗的領導品牌，扭轉民眾的刻板印象，以「女性」和「親子遊」為主題包裝行銷，成功開拓海釣藍海新市場，不只是男性，連女性、小孩都容易上手的新手海釣體驗旅遊，目前新手海釣體驗業績已是全國之冠。

#### **(5) 沿近海漁業—花蓮區漁會推薦**

##### **漁民與政府的溝通者—陳朝靜：噶瑪蘭族之子 依循自然而生**

陳朝靜先生是從小接觸漁業並靠海維生的噶瑪蘭族人，18 歲後即跟隨哥哥及族人出海捕魚，每年依不同季節的漁汛期採用漁網漁具捕撈，漁獲種類為鰹魚、鬼頭刀、兩傘旗魚及龍蝦等，海祭期間以捕飛魚為主，適逢鰻苗汛期間則改為叉手網進行魚苗採捕作業，依漁汛期而調整不同的作業方式，降低漁具長時間過度使用之耗損，並減少汰換的成本。以自身從漁多年觀察海流、魚的習性、漁場及潮汐變化而調整漁網漁具作業方式為經營策略，並堅守抓大放小原則，依需求評估並捕撈足夠的漁獲量以維品質，並自主巡護豐濱鄉海域，糾舉非法捕魚與破壞海洋之行為，讓海洋漁業資源永續發展。

## **(6)沿近海漁業—琉球區漁會推薦**

### **女性從事捕撈漁業先驅—林黃秀梅：推動海洋生態 提升觀光產值**

林黃秀梅女士擔任漁船船員及船長達 25 年，為女性從事漁撈漁業之先驅，與丈夫共同經營拖釣與延繩釣漁船，在小琉球沿海 20 海浬內從事鮪魚、鬼頭刀捕撈作業，榮獲 99 年度及 101 年度屏東縣政府模範漁民。林黃秀梅女士作為漁會漁事班班員、漁業技能班，近年來協助漁會推動海洋生態保育，沿岸三海浬內禁用網具作業，協助巡邏取締非法從事拖網及流刺網作業漁船，使沿岸漁業、珊瑚、綠蠵龜資源漸漸恢復，近幾年來帶動小琉球觀光人潮，漁民二代返鄉從事休閒漁業、觀光食宿等產業，年輕人不用離鄉背井外出就業。

## **(7)養殖漁業—中華民國養殖漁業發展協會推薦**

### **烏魚子專家—李永鴻：改良烏魚子工法 產製低鹽健康烏魚子**

李永鴻先生於民國 88 年回鄉接手父親的養殖事業，改良傳統烏魚子的製作工法，利用白天利用日曬、晚上進冷藏室冷風乾燥，並用天然日曬海鹽醃漬來提升烏魚子品質，以消費者的健康為優先考量，製造出口感綿密的低鹽無腥味烏魚子，只要稍經熱鍋烘烤 30 秒即可起鍋，製作出無須蔥、蒜或酒等調料搭配，單靠咀嚼即可迸發豐富口感的烏魚子。李永鴻先生以符合自然生態養殖方式促進漁業永續經營，申請臺灣水產品生產追溯條碼取得消費者的信賴。持續參與各項教育訓練吸收新知，累積經驗及創新觀念來開發更高品質的烏魚子。經由長期培育及優質養殖環境，並透過層層嚴格的生產履歷，先後取得優良養殖場及國立海洋大學「水產品產銷履歷驗證中心」驗證證明。

## **(8)養殖漁業—林邊區漁會推薦**

### **從生技新貴到養殖達人—張詳誌：多吃國產魚，就是養殖漁業最有力的支持**

張詳誌先生在 7 年前從零開始學習養殖漁業的專業功夫，與一群志同道合的年輕

人成立「佳冬鄉水產養殖產銷班第七班」，透過養殖技術交流，共享養殖知識經驗，成立第二年便榮獲全國漁業十大績優產銷班。張詳誌先生認為食魚教育應從小開始，近期致力於食魚文化教育推廣，於 108 年帶領產銷班爭取農委會食農文化教育經費，製作午仔魚—養殖、食魚篇教材，配合學校戶外教學的機會，安排學童至產地體驗魚的生產過程，增加學童對食魚、養魚的印象，他認為「只要國內市場捧場，多吃一些國產魚、少吃一些進口魚」，就是養殖漁業最有力的支持。

### **(9) 養殖漁業—永安區漁會推薦**

#### **零藥物放養—蘇良委：成功驗證養殖方程式 建立現代化漁產生產模式**

蘇良委先生認為「養魚」、「養水」、「養地」是的養殖漁業最重要方程式。高雄市永安區養殖環境得天獨厚，有中油 LNG 接收站提供水溫水質均佳的冷排水，可降低池魚病變機率提高存活率，魚肉品質更佳。另外，養殖漁業技術已進步到一年四季都可放養收成，在漁產收成後應安排曬池，可將先前養殖階段所留下的不良成份消除，降低下階段養殖魚病發生率。蘇良委先生相當注重生態平衡的養殖方式，長年的經驗累積判斷最適度的放養密度，秉持預防重於治療的觀念，對於水質管理基礎工作十分重視，每天細心觀察石斑攝食的狀況、水質的變化，在發現水質異常時僅使用沸石粉調整水質或採取池水換池水及雙水輪換，永續經營土地的理念，為當地養殖業者楷模。

### **(10) 漁家婦女—瑞芳區漁會推薦**

#### **用愛發展社區關懷—連文珍：推廣在地魚產、共餐關懷長者**

連文珍女士於民國 100 年加入漁會家政班後，經常帶漁村婦女訪視社區內獨居老人、熱心服務鄉里。並在 108 年成立社區內老人共餐及送餐服務，帶領班員加入共餐志工團隊，經常參加家政班魚鮮創意料理教學，並將所學料理教導班員展現好手藝在共餐上。連文珍女士為推展漁村觀光，積極參加漁業生態導覽解說相關課程，夫妻經常利用空閒時間在瑞芳沿海地區為遊客導覽解說在地人文歷史。為

了漁村高齡長輩及退休老漁民，能吃到營養滿分的便當，餐餐有魚吃，有時將先生所釣魚獲供共餐享用，在送餐服務高齡長輩之餘，同時推廣在地魚產。

### **(11)漁家婦女—彰化區漁會推薦**

#### **味蕾的攻略者—林黃嬌：廚藝超群 成功推廣在地漁產料理**

林黃嬌女士自 95 年加入漁會家政班，認真肯學樣樣精通，受聘擔任彰化區漁會福興家政班義務指導員，指導班員製作各式手工藝及烹飪料理。更協助漁會辦理食魚文化體驗活動，教育兒童及青少年認識漁業、喜愛漁業及愛護漁業，宣導資源保育觀念，落實漁業文化紮根教育。參加全國漁會舉辦家政班 101 年北區技藝培育計畫料理競賽、102 年漁村技藝培育競賽料理示範，皆榮獲第一名殊榮。同年榮獲全國漁會邀請前往福州參加「海峽（福州）漁業周暨第 7 屆海峽漁業博覽會系列活動」，於擔任現場料理示範，當日試吃民眾反應熱烈，將本土的漁產料理成功廣宣至海峽對岸。「阿嬌姨」、「阿嬌老師」都是林黃嬌女士的代名詞，充滿本土形象及親和力，也曾協助彰化電視台錄製在地魚產（虱目魚、鱸魚、白蝦等）料理，經其巧手烹飪的美味海鮮料理示範，簡單易做又能夠吃得安全健康，電視台經常將其重複播放以推廣食魚文化教育。

### **(12)漁業資源保育—澎湖區漁會推薦**

#### **產銷班、民宿、直營店三棲—莊惠純：解決產銷失衡 自發宣導產卵期禁捕**

莊惠純女士經營漁撈漁業 20 餘年，目前擔任澎湖縣西嶼鄉小管產銷班第一班副班長，積極帶領產銷班班員宣導海洋資源復育，提倡小管產卵期間，班員需配合少出海捕撈小管，讓澎湖小管生生不息，號召班員成立「澎湖縣漁撈漁業產銷班環保艦隊」，主動清除海洋環境垃圾，為澎湖海洋環境保護工作盡心力。莊惠純女士為協助澎湖縣西嶼當地年邁漁民販售漁獲，率先在西嶼成立「三個船長海鮮直營店」，專門收購西嶼鄉親漁獲，協助老漁民解決「產銷失衡」問題，提高漁民收益，省卻漁獲運輸至馬公魚市販售的交通負擔。