

特別企劃

走訪昔日柴魚的故鄉
一綠島

鯉竿釣達人—王崖八
對鯉竿釣的愛 永不止息！

挽救傳統 轉型休閒漁業
鯉竿釣體驗 You can make it !

漁業推廣

Fisheries Extension

Vol. 287

2010年8月出版
漁民與指導員適用





漁港攝影比賽佳作 攝影/ 蔡朝銘
拍攝漁港：淡水第二漁港

暮光之焰

文/ 高世澤

情人橋將漁人碼頭的美麗裁成了兩半
河口之外屬於古典，河口之內屬於現代
當夕陽西下橋頭的時候
所有橋上散步的情話都羞紅了
赭霞在橋身遊走，飽豔到榨出了魚香
入夜，霓虹光將被溫柔的海水釀了出來
潮浪等著漁火的燈光打遠
漁人碼頭數完了情侶身影後
續數著堤岸漁舟幾許
遊客走著走著，身影融成了一片美滿的紅
滬尾的塔光即將前來偷走最後一片晚霞



漁業推廣

Fisheries Extension

中華民國七十五年十月十五日 創刊



行政院農業委員會漁業署

04 漁政要聞

08 **特訊** 近年台灣最大國際漁業盛會
IFF5國際漁業人論壇圓滿落幕

文 / 林國平 (漁業署遠洋漁業組研究員)



12 《特別企劃》

走訪昔日的柴魚故鄉—綠島 文 / 蒙金蘭

14 鯉竿釣達人 王庄八

對鯉竿釣的愛 永不止息

16 挽救傳統 轉型休閒漁業

鯉竿釣體驗 You can make it!

18 來自綠島的美味

柴魚、海藻 道地本土健康食品 現嚐、伴手禮兩相宜

22 綠島區漁會經營現況

上山下海 寶藏無所不在 豐富遊程秀給你看



24 《港動人心》

十大魅力漁港(7)

食尚玩佳 梧棲漁港

文 / 黃玟寧



30 《推廣天地》

【學者來開講】

未來開發潛力魚種 鱸鰻

文 / 楊明怡

34 一分鐘 看鱸鰻

文 / 韓玉山提供 (國立台灣大學漁業科學研究所助理教授)

35 積極管理 永續黑鮪漁業

文 / 張水錯 (國立中山大學 海洋事務研究所助理教授)



38 九條好漢在一班
**國內第一家
通過石斑魚產銷履歷認證的產銷班**

文 / 陳吉鵬

42 【漁民轉型】
東石觀光漁筏推手—吳林山

文 / 陳芳姬

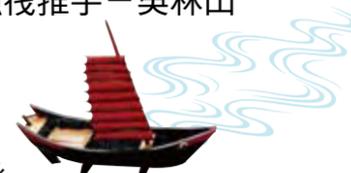
46 《魚話魚畫》

陶與魚的傳承

非常魚樂陶藝大師 陳維銓 文 / 李婕

48 蘇瑞玉 模型漁船信手拈來

天賦藝稟 無師自通 文 / 蒙金蘭



《活動報導》

50 **創意成典範 漂流木攔木網演練紀實**

文 / 鍾國南 (漁業署公關科科長)

52 **2010「王功漁火 蚵之song」**

活動於王功漁港熱鬧舉行

文 / 林美金 (彰化縣政府農業局科長)

54 **2010瑞芳區漁會漁民節**

「魚苗放流+DIY教學+海鮮品嚐」 文 / 陳怡鏐

55 **2010淡水區漁會漁民節**

「健走+淨灘+魚鮮品嚐」

文 / 葉孟琪 (漁業署技士)

56 **2010桃園區漁會漁民節**

漁業綜合大樓落成暨漁民節活動熱鬧登場

文 / 湯素瑛 (本刊執行編輯)

封面裡 港動人心 暮光之焰

文 / 高世澤

封底裡 巴布亞新幾內亞—馬丹

文 / 黃丁盛

封底 國境最南寂寞嗎?

文 / 黃玟寧



綠島鯉竿釣 田亦生

文 / 陳怡鏐 圖 / 游忠霖

即將失傳漁法
透過休閒漁業
承傳釣魚神技
與其給後代一條魚
不如給他一支釣竿

中華民國七十五年十月十五日創刊
中華民國九十九年八月十五日出版
中華郵政台北誌第489號
執照登記為雜誌

行政院農業委員會漁業署網址：<http://www.fa.gov.tw>
漁業署政風室電子信箱：ethic@ms1.fa.gov.tw
漁業署檢舉電話：0800-082594
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」

發行人：沙志一
總編輯：江英智
編輯委員：王招群·石聖龍·林永德·陳添壽
陳茂本·陳玉琛·黃明和·黃友義
黃鴻燕·蔡日耀
(依姓氏筆畫順序排列)

編輯顧問：黃玲珠·余明村
主編：田士金
攝影顧問：黃丁盛
特約攝影：游忠霖
執行編輯：江善泰·湯素瑛
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
電話：(02) 3343-6087、3343-6069
美術：簡婉庭
設計印刷：高遠文化事業有限公司
電話：(02) 2751-7911

展售書局：
【五南文化廣場】台中市中山路2號
(04) 2226-0330
【國家書店松江門市】台北市松江路209號1樓
(02) 2518-0207
【國家網路書店】
<http://www.govbooks.com.tw>

零售定價：新台幣 80 元
版權所有·圖文未經同意不得轉載

刊誤更正

本刊第286期29頁，模範漁民黃一茂資料應為「專業別：遠洋漁業，推薦單位：高雄區漁會」特此更正。



▲ 馬總統與戴昆財的相見歡。

馬總統『治國週記』 與戴昆財談石斑魚



文/ 鍾國南（漁業署公關科科長） 圖/ 總統府提供

「總統，接下來，你看我們的（台語）！」
7月17日，「治國週記」播出馬英九總統與「石斑大王」戴昆財的對談。節目最後，戴董事長一句「你看我們的！」，充分展現了台灣石斑魚業者堅定的信心，也為產業發展作了完美的註腳。
馬總統在節目中，首先談到自己三年前參觀養殖場時，第一次見到龍膽石斑碩大體型的驚異心情：「大得不得了！」。當時戴董事長就直言，兩岸直航是總統當選之後應該要做的

事，而總統也在97年5月20日上任後，5月30日就開放直航，又在今年3月29日開放活魚直銷大陸11個港口，現在再加上ECFA能夠減除10.5%的關稅，將來石斑魚一定會更旺。
戴董事長提及已經研發成功的老虎斑、金錢斑和東星斑，其產值可能不只倍增之外，也回應馬總統有關石斑魚病毒的疑問，說明他已經向漁業署建議研發疫苗等對策。另外，馬總統也很實際地關心產業的整體發展，詢問產業在快速擴充的情形下，要如何才能避免一窩蜂



▲ 戴昆財將龍膽石斑所萃取的胚胎素，當場為馬總統美容護膚。



▲ 馬總統關切石斑魚未來所面臨的問題，特接見戴昆財先生。

生產造成的惡果？關於這一點，戴董事長認為只要有多一些品種，即使像香港130億的東星斑市場，也能分散供應，創造產業更大的發展空間。

會談中，戴董事長直言ECFA對於就業一定會有幫助，因為石斑魚產業的各個階段都牽涉到人力與技術的投入，而魚產的運銷也會需要更多的人手。最後馬總統談到籌辦一個石斑

魚節的可能性，希望可以在明年建國一百年辦理台灣或亞洲的石斑魚節，承諾會要求漁業署作好產銷規劃，讓養殖業出現一個持續的榮景，讓民眾感受到這是一個起飛的新興產業。

會談終了，戴董事長用他一貫簡潔自信的語氣說：「這樣好。其實政府已經把這個環境打下基礎了，再加上台灣民眾活力無窮。總統，接下來，你看我們的！」



▲ 沙署長偕同戴昆財賢伉儷晉見馬總統。



▲ 戴昆財賢伉儷與馬總統合影。

馬總統參加生物科技大展 關心石斑及觀賞魚產業

文圖 / 郭東霖
(漁業署遠洋漁業組研發科)



▲馬總統聽取成功大學陳宗嶽教授簡報。

2010年台灣國際生物科技展7月22~25日於台北世貿一館舉行，今年以主題館方式展示成果，有生技中心、農業生技主題館、台灣生技產業主題館等。漁業署參展之研發成果有「高效能複方菇蕈多醣體在石斑魚苗育成之研發與應用」、「優質石斑多重基因標誌分子檢測技術及套組產品研發」、「多功能飼料生物培養液及抗病添加劑研發」與「觀賞魚增豔揚

色飼料開發與體色評估技術平台」等4項。

開幕當天馬總統親臨會場致詞，並參觀農委會規劃之農業生技主題館。農委會胡副主委、漁業署蔡副署長等陪同總統特別聽取成功大學陳宗嶽教授簡報其所研發之「優質石斑多重基因標誌分子檢測技術及套組產品」，馬總統對其提昇石斑魚苗存活率、成長效益及提高漁民收益之貢獻給予肯定。



八八水災 養殖漁業復養重生 電視專輯周年首播

文 / 編輯室整理 圖 / 陳吉鵬

去年莫拉克颱風重創台灣養殖漁業，全台損失金額高達43億元，屏東縣石斑魚產業受創尤為嚴重，養殖漁民多年心血付諸流水，為讓國人瞭解在政府相關單位及養殖漁民共同努力下，石斑魚產業逐漸恢復昔日榮景的過程，漁業署特別製作莫拉克風災養殖重建專輯，已於華視頻道8/7（週六）早上11:00~11:30的「漁樂新視界」特別節目首播，另於緯來育樂台8/8（週日）早上9:00~9:30的「漁樂新視界」特別節目重播，見證養殖漁民不屈不撓的堅毅韌性。

漁業署表示，目前全國石斑魚產業平均產能已恢復近8成，受創最為慘重的屏東縣也恢復7成5，其中首家復養戶生產的魚貨已於本（99）年6月10日出貨，整體石斑魚產業逐

步恢復昔日榮景，尤其在簽訂兩岸經濟協議（ECFA）後，石斑魚關稅將由原來的10.5%，二年後調降至0，相信石斑魚產業在102年時，年產值將可由新台幣38億元增加至76億元，達到石斑魚產值倍增的目標。



健康人生 尚蓋藥緊

文 / 食品藥物管理局提供
圖 / 高遠文化

關心家人的健康從用藥安全開始做起！不要聽信市場、地攤、夜市及遊覽車上販賣的藥品或誇大的商品廣告！提醒家人，藥品購買前應諮詢醫師、藥師，以及注意藥品上是否有

衛生署核准的許可字號。若購買來路不明的藥品或聽信誇大不實的廣告，而擅自使用不當藥品，容易對家人及自己的健康造成傷害！

正確用藥5不原則：

- 1. 不聽信別人推薦的藥。
- 2. 不信神奇療效的藥。
- 3. 不吃別人贈送的藥。
- 4. 不推薦藥給別人。
- 5. 不買地攤、夜市、遊覽車上所販賣的藥。



近年台灣最大國際漁業盛會

IFF5 國際漁業人論壇 圓滿落幕

文/ 林國平 (漁業署遠洋漁業組研究員)
圖/ 湯素瑛、林文集



◀ 陳主委武雄開幕致詞。



▲ 近年台灣最大國際漁業盛會於遠東國際大飯店舉辦，約300餘人參加。(圖/ 中華民國對外漁業發展協會提供)

IFF5國際漁業人論壇 記者會



▲ 台灣區鮪魚公會謝理事長文榮。 ▲ 西太平洋區域漁業管理理事會執行長Kitty Simonds女士。 ▲ 漁業署沙署長志一。 ▲ 美國國家海洋漁業局Rebecca Lent博士。 ▲ 夏威夷延繩釣協會理事長Sean Martin。

台灣四面環海，是一個海島型國家，地理位置適中，早期傳統海運起於人民與物資交流的需求，在還沒有航空以前主要以海運與其他國家聯繫。19世紀末、20世紀初，美國當時的國務卿海約翰曾預言：「地中海是過去之洋，大西洋是現在之洋，太平洋是未來之洋。」21世紀已經到來，21世紀正是太平洋躍上世界舞台、鷹揚鳳翺的世紀。台灣處在太平洋西緣中段的重要戰略位置，亞太經濟的重要樞紐，面對海域遼闊、海運便捷的太平洋，隨著太平洋時代的來臨，我國亦以從島嶼走向世界，從海洋邁向國際為政策目標。

惟台灣自1971年退出聯合國後，國際處境不佳，然透過我國遠洋漁業擁有龐大船隊及漁業實力，各區域性漁業管理組織不敢小覷，使我國得突破國際地位之不利因素，以「捕魚實體」參與區域性漁業管理組織，例如在中西太平洋漁業委員會(WCPFC)擁有會員身分，具有提案及參與決策權，另我國亦即將成為美洲熱帶鮪類委員會(IATTC)及南太平洋區域漁業組織(SPRFMO)之會員，顯示我國透過漁業實力，提升我國參與國際會議之地位，並藉由漁業外交促進國家整體外交利益。

我國遠洋漁業年產量約80餘萬公噸，漁業實力堅強備受國際重視，尤其近年來我國積極參與相關區域性漁業管理組織，與相關國家合作積極推動漁業資源保育與管理工作，建立良好漁業保育形象，深獲國際肯定，美國西太平洋區域漁業管理委員會(WPRFMC)因而邀請本署共同合辦第五屆國際漁業人論壇(簡稱IFF5)，會議訂於本(99)年8月3~5日在台北市遠東國際大飯店舉行。IFF會議主要目的係藉由廣集各國漁業人(包括漁政官員、海洋生態及漁業科學專家、水產品零售及批發商、其他漁業相關團體或個人)，召開國際會議促進永續漁業之實踐及減緩漁業行為與海龜、海鳥、鯊魚及鯨豚等物種間可能造成問題的互動途徑之經驗分享。第一屆至第四屆會議分別於紐西蘭奧克蘭、美國夏威夷、日本橫濱及哥斯大黎加洋大連舉辦。

IFF5係近年來在我國舉辦規模最大的國際漁業盛會，於8月3日召開記者會，會中記者提到為何選定與台灣共同舉辦此次會議，WPRFMC執行長Kitty Simonds女士回應其個人感想，感性的說本身為玻里尼西亞人，而據研究南太平洋島國祖先是來自台灣，所以到台灣舉

辦會議，讓她如同回到家鄉的懷抱。此次會議在8月3日盛大開幕，大會邀請農委會陳主任委員武雄開幕致詞，與會者來自28個國家，138個國內外機關、政府間組織、非政府間組織及漁民團體等單位，計約300餘人參加，透過3天會議充分討論海洋空間規劃及避免漁業混獲管理的作法等主要議題，同時會場外另有靜態的海報展，展示主題分為太平洋黑鮪捕獲證明文件制度、漁船監控系統漁撈能力調整及遠洋漁船混獲物種忌避措施觀察員對於混獲物種之處

理，讓與會人員於會議空閒時間能夠充分了解我國相關漁業概況。而開幕晚宴WPRFMC執行長Kitty Simonds女士得知當天是漁業署沙志一署長的生日，特別教所有與會來賓一起用夏威夷語言歡唱「生日快樂」祝福沙志一署長，為晚宴增添一筆溫馨又驚喜的小插曲。

3天的會議中，漁民強調相當關切海洋空間規劃之議題，如在進行與漁業資源利用相關之空間規劃過程中，雖然長期來說對促使資源回復是有利的，但是短期上因涉及作業型態調

整及轉型問題，應考量對部分漁民所造成的衝擊；就漁民而言，尤其對於開發中國家的漁民來說，並無所謂混獲的問題，因為基於糧食需求，幾乎所有捕撈上岸的漁獲均可利用。另研發減緩混獲的漁具，應考量實際可行並避免妨礙漁民作業等等。而會中亦出現某些爭議點，主要對於混獲之定義不同，部分混獲物種會因不同國家發展程度及利用之不同，而有不同看法；漁民擔心過度強調混獲管理，漁業行為被刻意污名化；另沿岸開發中國家強調鮪魚資源管理，都被國際漁業組織規範所框架，影響開發中國家的漁業發展及糧食自足等等。惟經過會議充分討論及整合，成功產生會議宣言，觀察本次會議參與及討論情形，具體展現IFF5會議是漁業人與管理者間國際溝通平台，得以順利達成本次會議主要目標，促使漁業界參與近期興起有關採用海洋空間規劃與管理途徑之討論，評估舉辦本論壇系列會議自2000年第1屆迄今，在減緩與海龜、海鳥、鯊魚及海洋哺乳類動物交互影響之進展，指出需要增加關注之優先養護管理領域，以確保長期環境及社會經濟之永續性。

IFF5與會者聲明支持多項行動，包括發起及增進海洋漁業界參與廣泛及跨部門海洋空間規劃及管理；在未來海洋空間規劃行動時，

充分考量對漁村的社會經濟影響；進行研究以進一步闡明海洋空間規劃在漁業增殖方面所扮演的角色；增進對過去10年間全球研究及實踐混獲減緩措施所達成之瞭解，加強宣傳及擴大業界對鮪延繩釣、圍網漁業、小規模沿海漁業之非目標物種混獲減緩措施最佳可行實踐的理解等等。會議於5日下午順利閉幕，並由漁業署沙志一署長，與WPRFMC執行長Kitty Simonds女士共同發表IFF5台北宣言，該宣言將送請聯合國教育、科學暨文化組織（UNESCO）、生物多樣性公約（CBD）執行秘書、聯合國（UN）秘書長、聯合國糧農組織（FAO）秘書長、五大區域性鮪漁業管理組織及台美兩國政府參考。

值得一提的是，本次會議漁業署特別為應邀前來的南太平洋國家每位部長安排隨行英語秘書，獲得各國部長讚許。另外會議地點「遠東國際大飯店」的各項軟硬體設備堪稱國際級，飯店也特別在會議的break time準備台灣小吃及台灣農業特產「芒果」製作的各式點心，本署亦於會議結束後安排赴蘇澳參訪，種種行程活動安排深獲與會外賓肯定。這次台美合辦國際會議可說是成功圓滿，有助於提昇我國國際之形象。



▲ 沙署長與WPRFMC執行長Kitty Simonds女士共同發表IFF5台北宣言。



▲ 蔡副署長(左2)與鮪魚公會謝理事長(中)、黃總幹事(右2)、蔡天享(左1)、及林國平(右1)合影。



▲ 全省各漁會代表列席參與本論壇。



▲ 陳主委致贈執行長Kitty Simonds女士精緻陶壺組留念。

▲ 執行長Kitty Simonds女士致贈夏威夷桂冠予陳主委轉贈我國元首馬總統。



▲ 閉幕晚宴假圓山大飯店舉辦。

走訪昔日的柴魚故鄉

文/ 蒙金蘭 圖/ 游忠霖

(感謝綠島區漁會協助採訪)

綠島

「鰹竿釣」是項非常特殊的漁法，綠島可說是堅守這項技藝的堡壘，提供了製作柴魚豐富的來源，是全台最早的柴魚發源地。可惜隨著現實的市場需求，逐漸瀕臨後繼無人的邊緣。期待能藉著轉型，讓前來綠島休閒度假的觀光客也有機會親身體驗鰹竿釣、品嚐古早味的柴魚，讓這些傳統不至於隨著時光消失無蹤。

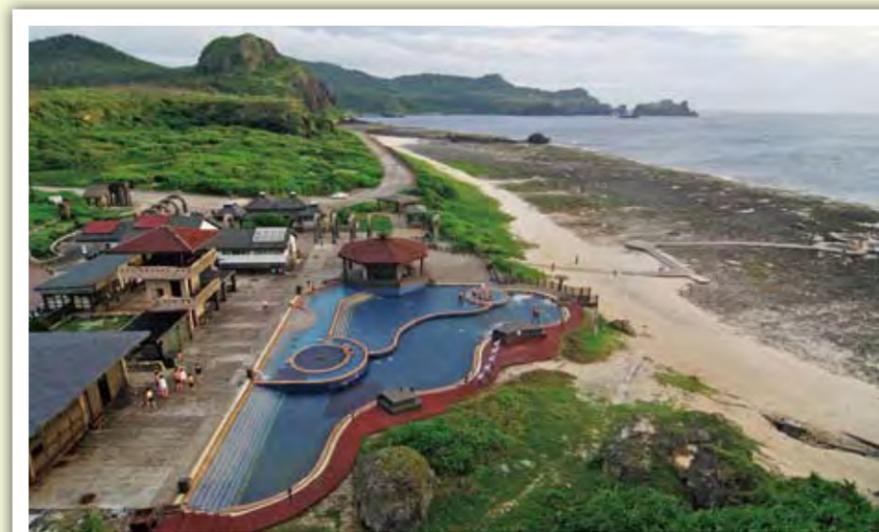


文化 昔日的「柴魚故鄉」，老漁民的傳統漁法——鰹竿釣！

體驗 試試超高技術的鰹竿釣漁法，錯過可惜！

美食 品嚐古早味的柴魚及人手一碗的海草冰

玩樂 白天海底總動員，夜間探險尋野生動物





鯉竿釣達人王庄八

對鯉竿釣的愛 永不止息

民國32年出生的王庄八，手裡拿著製作「鯉竿釣」釣鉤專用的模具，正在幫請託的漁友製作釣鉤，雖然是純義務幫忙，他仍做得很細心、很用心，彷彿也灌注了傳承「鯉竿釣」這項逐漸沉寂漁法的決心，超好的眼力，實在不像已經68歲的年紀。

王庄八從16歲開始，就跟著爸爸、叔叔們一起到海裡討生活，20幾歲開始也向叔叔學會了製作釣鉤的技術，雖然後來隨著鯉魚市場需求量的減少，他轉投入別的工作，但是他的一生，仍和「鯉竿釣」緊緊相扣。

平均1秒1條魚

所謂「鯉竿釣」，是一種從日本傳入的釣鯉魚技術，也可說是一種最高效率的漁法，一艘船出去，短短的2、3個小時之內，往往動輒2、3千斤漁獲回來，滿載的漁船也載回高度的成就感。

丁香魚是引誘鯉魚的最佳利器，丁香魚群最愛聚集在港口的暗礁處，所以出海的第一件事，就是先在港口附近圍捕丁香，抓到的丁香愈多，就能確保當天捕獲愈多的鯉魚。

抓到足夠的丁香之後，船隻朝有鯉魚的方



▲ 圍捕丁香。



▲ 鯉竿釣。(圖/ 陳古鵬)

◀ 鯉魚。



向前進，在專業的判斷下，停在有鯉魚群聚的地方，然後分工合作：有的人負責灑丁香魚、有的人負責灑水、有的人負責釣魚；一旦有魚上鉤，就以最快的速度讓牠們脫鉤、往後甩、繼續釣；最高的紀錄，可達平均1秒鐘釣到1條魚，然後在短短的20分鐘左右，釣到千餘斤的鯉魚，凱旋而歸。這還不包括偶爾不小心上鉤的小鮪魚。

插前後旗風光凱旋

王庄八回憶當時的慣例，只要1隻船釣到了600斤鯉魚，就會在船頭插上一支國旗；超過800斤，就在船尾再插上國旗；超過1,000斤，船尾再添1支旗。想到當年他的船隻常常插前後旗風光返家的情境，他的嘴角不自禁又揚起驕傲的笑容。

就連平常不懂釣魚的人，都可以想像要在這麼短的時間內釣到這麼多的魚，需要多麼專

注的精神與多大的臂力。問王庄八：「這樣會不會很累」，他淡淡地說：「習慣了，就不會覺得累。」

大約50年代，正是綠島釣鯉魚的鼎盛時期，製成柴魚後銷到台灣、日本，供不應求。可惜到了民國62年前後，因為種種原因，柴魚價格直直落，鯉魚的需求量也愈來愈少，鯉竿釣也隨之落沒，年輕人紛紛往外尋求發展。目前當地還在專職從事鯉竿釣的人，都已超過50歲。

儘管如此，只要有機會，王庄八還是會隨著出海；只要有人需要，他還是會義務幫忙做釣鉤。只希望這項高效率的釣魚技術，還是可以繼續傳承下去，永不止息。



▲ 釣鉤用模具。



▲ 捕鯉魚的假餌。



▶ 王庄八製作釣鉤。



▲ 田亦生父子。



▲ 灑丁香。



▲ 團隊捕撈丁香魚。



▲ 鯉竿釣作業。

挽救傳統 轉型休閒漁業 鯉竿釣體驗 *You can make it!*

到綠島潛水、浮潛或是踏上潮間帶尋找寄居蟹，都是非常稀鬆平常的事情，沒什麼特別；如果想出海，體驗早年綠島居民運用「鯉竿釣」釣鯉魚的神技，「田の家」即將可以幫你實現這個願望。

田の家是一間開了4年多的民宿，位於北端的公館村，也是資深鯉竿釣達人最多的地區。老闆田亦生從13歲開始就跟著長輩們出海捕魚，當時的鯉竿釣還是利用無動力舢舨板船時期，必須靠著6根槳以人力划動，相當辛苦，後來漸漸才有電力發動的船出現，他就這樣跟著經歷了鯉竿釣不同時期的興衰年代。

即將失傳的高超古老漁法

綠島鯉竿釣的鼎盛時期，約從民國56年延續到70年代初，沒落之後當時的中生代漁民紛紛轉行到其他領域工作。民國72年，田亦生的父親去世後，他也當了近3年的船長，終於在民國74年告別捕魚生涯，另闢職場。

儘管如此，他對捕魚其實仍充滿了熱愛，刻意保留了一艘「順勝豐」號小船，後來申請了娛樂漁船執照，有空的時候就和太太兩個人相偕一起出海釣魚。更幸運的是，他的兒子們也都對鯉竿釣興趣濃厚，所以家裡經營民宿之後，只要有房客央求想出海釣魚，他們也都盡

力代為安排，賓主盡歡。

田亦生頗感慨地表示，鯉竿釣是一種高技術性的傳統漁法，與魚的距離近、速度快，釣起來非常有成就感。可惜時勢所趨，靠討海維生的人愈來愈少，當地年輕人幾乎都不會了，眼看著這項古老的傳統漁法即將面臨失傳的命運，怎不教人心急！

項獨特的漁法得以傳承下去。

鯉竿釣同時也是展現高度團隊精神的活動項目，因為從捕丁香、灑丁香、噴水、釣魚，環環相扣，需要高度的專注與默契，所以親朋好友們一起同心協力，非常有意思。

既然鯉竿釣的專業性這麼高，那麼完全不懂釣魚的人也能學得會嗎？田亦生笑笑說：「沒有問題。」因為專業的鯉竿釣，是為了在最短的時間裡釣到最多的鯉魚；如果只是體驗性質，不把漁獲量當成唯一的目標，那麼每個人都有機會把魚釣上船，並且從中了解鯉竿釣的奧妙與趣味。

親眼見識過鯉竿釣的完整過程後，深深體會漁民的辛勞，也為了其中蘊藏的生命智慧而讚嘆不已。期待田船長全心投入「鯉竿釣休閒產業」讓更多的遊客可以體驗即將失傳的傳統漁法。



寄託轉型 親自體驗神技

所以，田亦生打算明年退休之後，親自全心處理民宿事宜，並且積極推動「鯉竿釣體驗」的活動，好讓這

Let's go!
鯉竿釣體驗

田の家民宿
地址：台東縣綠島鄉公館村58號 電話：(089) 672-268

來自綠島的海味柴魚、海藻

道地本土健康食品 現嚐、伴手禮兩相宜

晚間6點左右，在綠島最熱鬧的南寮街頭、全家便利商店的正對面，經常會傳出陣陣香味，只見烤肉架上正在烘烤一塊塊黑色的東西，誘人的味道往往吸引經過的旅人忍不住問道：「老闆，這是什麼？怎麼賣？」

這就是綠島最道地製作柴魚的過程。

柴魚最早起源地

早在鯉竿釣興旺的年代，每天釣到的鯉魚動輒2、3千公斤，島上不可能消化這麼多、也

無法當天及時送到台灣，最好的方法就是製作成柴魚。

鯉魚由於油質少、肉緊實，非常適合製作成柴魚；烤乾水分的柴魚，香度、甜度皆高，而且可保存1、2年，是非常討喜的烹飪材料。

綠島是全台灣最早學會柴魚製作技術的地方，全盛時期島上有不少柴魚工廠，成品大量銷往台灣本島、日本。可惜民國62年前後，柴魚價格直直落，工廠一間間歇業，連帶也導致鯉竿釣無用武之地，走向沒落的命運。



- ① 現殺鯉魚，用鹽略醃。
- ② 滾水煮熟。
- ③ 撈起冷卻。
- ④ 炭火慢烘。

目前整個綠島，已經沒有任何柴魚工廠了，但是還有一些捕魚的家庭，仍保留這項傳統技藝，把當天捕獲的鯉魚製作成柴魚，作為家常料理的食材；住在全家便利商店對面的林聰明，就經常在家門口起炭火烘烤，讓遊客有機會一窺這項傳統食品的奧秘。

柴魚製作流程

當天捕獲的鯉魚，現殺之後，先把它切成條狀，用鹽略醃過之後，放入滾水中煮到熟，然後撈起冷卻，再以炭火慢慢烘烤。要把水分完全烤乾，至少需要3個小時以上，最理想的狀態要烤上4、5個小時，才會成為又乾又硬得像根木柴的柴魚。

林聰明表示，烘烤的過程，必須不斷地翻動魚塊，魚才不會黏在網上；皮一定要去掉，否則會出油、燒焦；而且烤一陣子之後，必須從烤架上取下，冷卻一段時間，然後再放到架上繼續烤。就這樣反反覆覆，直到水分完全烤

乾，所以非常費時、費神，也因此產量有限，通常都只留做家用，但是觀光客想買，還是會視情況出售，但是請耐心等待，以時間讓最佳品質的柴魚慢慢出爐。

林聰明〈傳統柴魚製作〉
地址：台東縣綠島鄉南寮村102號

柴魚料理

由於綠島目前已經沒有任何柴魚工廠，缺少刨削的機器，所以凡是當地所產出的柴魚，都無法削成我們所慣常認知的柴魚薄片，而是用菜刀手工細切；所以如果你所吃到的菜色，上面綴飾著薄片的柴魚，其實都不是綠島當地的產品，而是外來的柴魚；當地的餐廳菜單上，也鮮少加上「柴魚」的字樣，不妨向店家詢問有無當地的柴魚，可以品嚐到即將失傳的美味。



▲柴魚塊。



◀ 南瓜炒米粉。

南瓜炒米粉

把綠島本地所出產的南瓜切成絲，加上柴魚薄片、肉絲、蝦仁以及米粉一起炒，就是一盤美味的主食。

柴魚蒸蛋

把切成碎屑的柴魚、紅蘿蔔絲加在蛋液裡面一起打，然後放在鍋上蒸煮，最後再灑上一些柴魚薄屑，吃起來柔嫩之外還飄散著與眾不同的柴魚香。

柴魚炒高麗菜

在高麗菜中，加入本地特有的柴魚碎屑，滋味特別與眾不同。

海藻柴魚湯

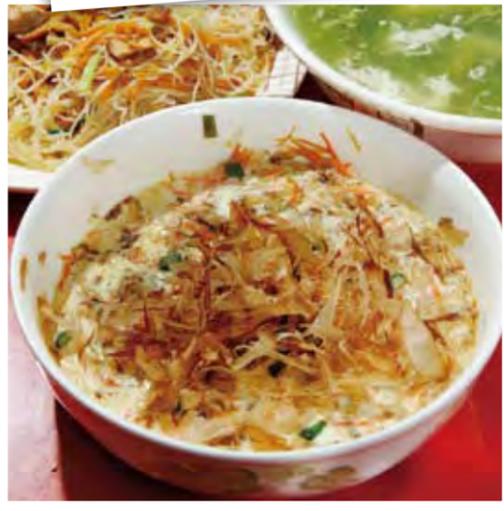
把本地盛產的海藻，與切成薄片的柴魚一起煮，上桌前再打個蛋花，即是美味的佐餐料理。

文鳳小吃（柴魚料理）
地址：台東縣綠島鄉南寮村漁港路37號
電話：(089) 672-003

海藻美食

除了柴魚之外，當地一些食品看板最常看到的字眼就是「海草」或「海藻」。每年冬季，當地人會到海裡採集可食用的海藻，處理後加以保存，就成為本土「健康食品」的最佳原料。

在綠島，隨處可以看到「海草冰」、「海草麵」的招牌，早餐店裡也可看到「海草蛋餅」的選項。顯見「海藻（草）」已成當地最具代表性的食材了。



▲ 柴魚蒸蛋。



▲ 柴魚炒高麗菜。



▲ 海藻柴魚湯。

海草冰

綠島的每一家冰店，一定標榜「海草冰」，就是在剉冰上頭淋上海藻（草）加以點綴。海藻之外的配料，還有生長在當地紅土地瓜和芋頭地瓜，特別鬆軟好吃；以本土花生製作的豆花也富含膠質，非常受歡迎。



星光碼頭（海草冰）
地址：台東縣綠島鄉南寮村156之1號
電話：0955-887-479、(089) 672-375



海島屋（伴手禮）
地址：台東縣綠島鄉南寮村105-7號
電話：(089) 671-610

海藻伴手禮

海藻（草）是綠島當地的特產，曬乾後加以簡單地油炸，就成為海藻酥，非常爽口。

大約5、6年前，綠島開始出現海草麻糬，不過以糯米為材的麻糬，保鮮期很短，美中不足；海島屋加以改良，把海草磨碎後加在小米裡，製成的麻糬分外Q，冷藏後口感更佳。目前發展出原味、花生、紅豆、芝麻、釋迦等5種口味，選擇更形多樣化。

花生是綠島最早的特產，在花生糖裡面加上大量的海草，不但吃起來更加爽口，也添加了最時尚的健康概念，備受歡迎。

▶ 海草麻糬。



▲ 海藻酥。



▲ 海草花生糖。

綠島區漁會經營現況

上山下海 寶藏無所不在

豐富遊程給你好看



▲ 朝日溫泉。 ▲ 孔夫岩。

▲ 綠島區漁會 地址：台東縣綠島鄉漁港路1號
電話：089-672-514 網站：greenfish.twefish.com.tw

搭乘船隻抵達南寮漁港的碼頭，一抬頭，就可望見綠島區漁會的漁民活動中心。歷史悠久的綠島區漁會，近年來積極鼓勵當地的漁船轉型作海釣、賞鯨等育樂活動，而漁會本身也朝開發觀光發展，期待加強服務品質，以吸引更多國人前來綠島旅遊、觀光。

綠島區漁會總幹事陳良玉表示，漁會的3、4兩層樓，多年前已建設為綠島渡假會館，備有28間房提供旅客一個乾淨、舒適又實惠的住宿選擇；而漁會所提供的服務內容，打從遊客從台東出發開始，包括交通船班的訂購、抵達綠島後摩托車的安排、住宿、旅遊行程等都可代為細心打點妥當，讓遊客獲致一趟豐富的綠島假期。

▶ 綠島區漁會 導覽人員 蘇新丁。



環島遊：自然人文奇景不斷

綠島面積不大，環島公路總長只有19公里，繞一圈只要40分鐘，但是沿途勝景不斷，仔細玩一整天也玩不完。大自然力量雕塑出來的哈巴狗、睡美人、孔夫岩、將軍岩、火雞岩等，令人讚嘆；白色的燈塔，長期擔任守護漁民的重任；獨特的監獄發展史，留下了人權紀念文化園區；珍貴的朝日溫泉，更是等待日出或夜觀星空的好地方。

潮間帶與浮潛：海底探祕唾手可得

綠島的四周，由珊瑚礁形成瑰麗的海底世界，成為全台最引以為傲的海底寶窟。從岸



▲ 潮間帶海底尋寶。



▲ 夜遊出巡，探訪台灣梅花鹿(上)及津田氏大頭竹節蟲(下)



邊到波濤洶湧的海洋之間，分布著長長的潮間帶，漫步其間，不必「濕身」就可以找到多種蟹類、貝類、魚類，即使小朋友也可以輕易接觸海底的奧秘。只要換上浮潛裝備，把頭埋進海水裡，七彩繽紛的熱帶魚群、海葵、軟硬珊瑚，保證令每個人嘆為觀止。

夜訪：梅花鹿竹節蟲相看兩不厭

綠島雖然觀光發展得如火如荼，但是開發的地區仍集中在沿海地區，而廣闊的山林內陸，仍盡力維持它自然的風貌。所以夜遊出巡，在經驗豐富的導覽人員帶領下，很容易就可以找到野生梅花鹿的蹤跡。據說島上現存野生的梅花鹿，比當地人口還多，牠們似乎很習慣晚上有訪客光臨，所以即使被燈光照到，也不會匆忙地逃走，靜靜地和你遙望對看，非常過癮。



▲ 哈巴狗、睡美人。

另外還有珍貴的津田氏大頭竹節蟲，棲息在林投樹葉上，純綠的保護色很難發現牠們的存在；但是經過眼亮的導覽人員指點，很快就可以看到牠們的廬山真面目，而且數量之多，幾乎無所不在，最是讓人驚喜的邂逅。



▼ 石郎潛水區浮潛。

十大魅力漁港 <7>

食尚玩佳—— 梧棲漁港

文/ 黃玟寧 圖/ 陳吉鵬

漁獲新鮮上桌
食客大快朵頤
不需有過多的裝飾調味
新鮮為食尚的最高原則

玩家迷戀染上胭脂的天空
戀人相依
朋友相繫
愛在高美
想要享受生活
來段屬於自己的食尚玩佳之旅吧！

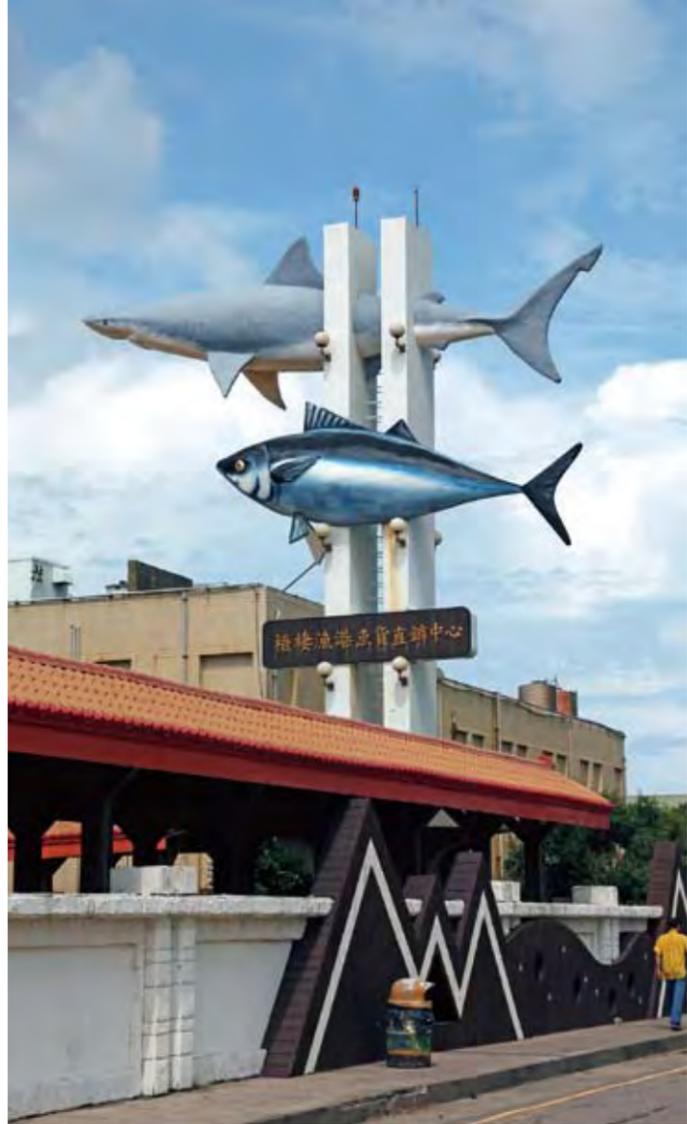




梧棲漁港是全國首創的假日魚市觀光休閒漁港，這裡各季節都有特色漁獲，新鮮豐富的海鮮歡迎大家來品嚐！除此之外，還可以乘坐娛樂漁船，拜訪可愛的中華白海豚，臨近還有美不勝收的高美溼地，因此這裡成為台中美食遊玩的最佳好去處。

總幹事 趙朝森

旅遊路線



▲ 梧棲漁港著名地標。



▶ 中華白海豚。
(圖/ 林務局提供)



▲ 追逐海豚蹤跡。



▲ 觀光魚市。



港動人心

在地產業

漁獲美食魚市vs.娛樂漁船遊港

位於台中縣、台中港南港區範圍內之西北端，緊鄰北防波堤，是全國聞名的觀光漁港—台中梧棲漁港，這裡四季各有特色漁獲，冬天的烏魚子、秋季的蝦蟹以及夏季的龍紋鯊，由於梧棲漁港位於台灣海峽的中心，沿近海漁船出海作業、往返，海程距離較短。因此，梧棲漁港的漁獲特別多樣性，也特別新鮮美味，對於喜好海鮮的消費者是個便利之地。除了可以在梧棲漁港的餐飲區享用鮮美的海產料理外，還可以到鮮魚區採買喜愛的新鮮魚貨回家料理。

來到梧棲漁港乘坐娛樂漁船遊港，有民營

的宏興觀光娛樂船也有漁會經營的泰新祥號可供選擇，在藍天白雲之下，大海與天際成一直線，還可以遠望高美溼地旁的風車，宛如一幅美麗的畫。幸運的話，還可以看到可愛的中華白海豚悠游在漁船四周，因運動過後呈現粉紅肌膚的白海豚媽媽，帶著灰色的小海豚來追著漁船，像是要和我們比賽一般，模樣十分惹人喜愛。

梧棲漁港結合了美食與娛樂，位置緊鄰高速公路、西濱快速道路，交通十分方便，是海鮮饕客以及家庭出遊的好地方，未來梧棲漁港亦朝遊艇港發展。



▲ 戶外裝置藝術。



▲ 台中縣立港區藝術中心。



▲ 靜態展覽。

附近走走

高美溼地 台中縣立港區藝術中心

高美自行車車道

沿著高美溼地而行，如果喜歡攝影的朋友，也可以攜帶相機等待高美溼地著名的落日美景，隨著時間的過去，太陽逐漸落下，火球般的色彩把蔚藍的天空暈染成炫麗的晚霞，千變萬化的色彩除了有紅橙色的感動還有紫藍色的神秘，如有耐心等待夜晚的到來，落陽的驚奇是難以預測的。這片面積超過七百公頃的海



岸自然溼地，是都市人尋求綠意的一扇窗，同時也是野生動植物極重要的棲息地，還可以見到黑面琵鷺、諾曼氏青足鵝、大安水蓼衣等瀕臨滅絕的動植物。大自然給我們了這一塊天堂，人類要努力的去維護，來到高美溼地的旅客在欣賞美景的同時也要了解這個觀念喔。

台中縣立港區藝術中心

僅位於梧棲漁港10分鐘車程的台中縣立港區藝術中心，是座以仿閩南合院設計風格，具有濃厚的傳統書院格調。而本中心是以多功能複合式的藝術展演場所，提供靜態藝術展覽及人文藝術動態表演舞台，並不定期的舉辦假日戶外藝文活動，是遊客人文休閒的集散地。

▼ 高美溼地自行車道。



搶先快報 風車自行車道

風車自行車道不久將來即將開放，目前正在檢驗的階段，一座座的高聳風車，壯觀震撼，騎著自行車沿路享受自由的空氣，風聲呼嘯過去的暢快感，即將可以體驗；風車自行車道可連接至高美溼地自行車道，沿路的風景美不勝收，兩種風情兩種感受。



▲ 藥膳魚湯。



▲ 生魚片。



▲ 醬燒魚。

在地美食

龍紋鯊一魚多吃料理

農曆2月~8月來到梧棲漁港推薦點幾道龍紋鯊的料理，龍紋鯊又稱「犁頭鯊」（台），也有人稱人面鯊，學名是薛氏琵琶鱗，與其他鯊魚不同的是牠食物為文蛤、鳳螺等貝類，因此肉質無腥味、口感佳。梧棲漁民捕抓龍紋鯊，需要了解龍紋鯊的習性，才能順利捕抓，這是項困難的技術。而龍紋鯊的料理方式多元，以下介紹幾道美食作為參考。

生魚片

是唯一可以當生魚片食用的鯊魚，整頭鯊魚都可以料理食用，龍紋鯊生魚片為頂級等級，顏色清透，味道爽口無腥味，不敢食用生魚片的朋友可以嘗試看看龍紋鯊生魚片，不油不膩帶點清爽甜味的細緻口感讓人上癮。

糖醋炸魚

外皮酥脆，裡肉飽滿鮮甜，淋上特製的醋汁醬，讓魚肉的海鮮味更加提味，一口咬下，小心包覆在內的湯汁，雖是炸物，卻有絕佳的彈性口感，與糖醋結合的完美無缺。

藥膳魚湯

炎熱夏炎，來碗藥膳魚湯，降火消暑，豐富的中藥藥材燉成清湯，味道清甜淡淡的藥膳味融合在魚肉中，一口鮮魚一口清湯是夏天料理的最佳選擇。

膠原蛋白鮮魚湯

用龍紋鯊魚頭部分清燉高湯，富含膠原蛋白，魚骨間的膠質像果凍般的口感，綿密的瞬間融化在舌尖，這是一道非常適合女性大小朋友所食用的料理，更加讓皮膚幼咪咪、水噹噹。

醬燒魚

用醬油煮成的醬汁，澆淋於鮮魚上，與蔥蒜辣椒做提味，是一道重口味饕客的最愛，簡單卻經典，加上龍紋鯊富嚼勁的肉質，是最下酒飯的好菜。

三杯魚

愛吃三杯雞的饕客不妨嘗試三杯魚，薑燒與九層塔的爆香，透徹的滲入魚肉，口口除了鮮魚的海味也讓口齒間充滿薑和九層塔的香氣，不同三杯雞的較硬口感，魚肉的彈性Q勁更是三杯愛好者的新選擇。



▲ 膠原蛋白鮮魚湯。(圖/黃玟寧)



▲ 糖醋炸魚。



▲ 三杯魚。



【學者來開講】

未來開發潛力魚種 鱸鰻

文/楊明怡 圖/韓玉山提供



▲(圖/曾晴賢教授提供)

鱸鰻一直是冬令進補的食材之一，即使行政院農業委員會將鱸鰻列入保育類野生動物名錄近20年，國人吃鰻進補的習慣仍未消失。在這樣的背景下，去年4月1日，鱸鰻自保育類名單除名，准許養殖、銷售、食用後，不但老饕們急於一飽口腹之欲，餐飲業者磨刀霍霍，不少養殖業者也計劃開始飼養鱸鰻。



(攝影/游忠霖)

韓玉山

職稱 國立台灣大學漁業科學研究所助理教授

專長 魚類生物學、魚類內分泌學、水產養殖學、
抗病毒藥物研發

近年研究主題

- (1) 鰻魚族群結構與資源管理之研究
- (2) 鰻魚人工繁殖之研究
- (3) 鰻魚性別決定之研究
- (4) 建立抗神經壞死病毒藥物之篩選平台

專訪計畫執行人 韓玉山

有鑑於此，國立台灣大學漁業科學研究所助理教授韓玉山特以鱸鰻為研究主題，此研究計畫獲農委會核定研究，主項為對於鱸鰻鰻苗資源狀況、養殖產業現況，評估台灣是否具養殖潛力；並參考各國法規，考慮台灣產業生態，提出管理經營建議。以下內容摘要彙整。

台灣地區鱸鰻資源現況： 東部鰻苗多於西部、南部多於北部

自去年2月至今年3月，委託漁民自台灣淡水河口、秀姑巒溪河口、高屏溪河口採捕鰻苗作為樣本。採集方式為每月初一至初三，每晚作業2小時，以定置網採集。



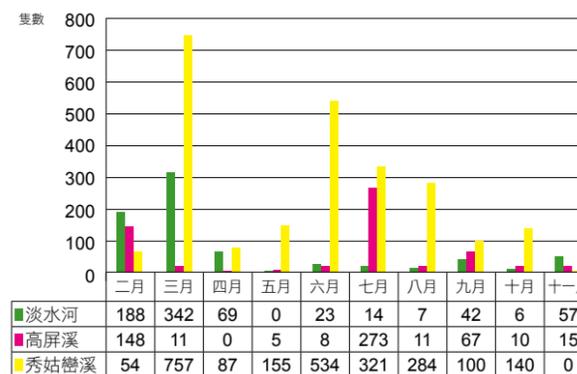
▲ 鱸鰻鰻苗。



▲ 台灣地區鰻線採集地點。



▲ 嘉義東石定置漁網捕鰻苗。(圖/游忠霖)



執行期間共採集鰻苗6,278隻，其中鱸鰻鰻苗3,805隻，佔所有鰻苗60%；就分布地而言，台灣東部鱸鰻鰻苗資源最豐，採自秀姑巒溪河口的鰻苗計2,972隻，佔總鱸鰻鰻苗數78%。

目前台灣每年需鱸鰻鰻苗數百公斤，國內供應量尚可負擔，若未來養殖規模擴大，則需仰賴進口補足供需缺口。

鱸鰻養殖產業現況： 以南部為主，其中以屏東為大宗

目前養殖戶集中在屏東地區，南投、台南、宜蘭亦有少數養殖業者，年產量約數百公噸。

鰻苗成本約2~4元/隻，養殖2年半可達最低出售大小（3台斤），養殖4年可達5台斤。



▲ 實際訪察業者：屏東鹽埔養殖業者陳俊仁養成情形。

台灣鱸鰻苗產量豐沛，尤其是東部花蓮地區。鱸鰻產量高峰期為早春、夏兩季，秋冬產量較為稀少。

業者表示最大瓶頸為育成率低，約一成。訪察結果顯示鱸鰻養殖地點也可能影響育成率，一般而言，北迴歸線以南育成率優於北迴歸線以北，愈往北育成率愈差。

鱸鰻銷售市場現屬賣方市場，供不應求，價格高，利潤好。業者表示產地收購價1台斤約300元，餐廳則可賣到1台斤800元。

鰻苗管理辦法建議： 政府宜規劃建立管理機制

目前亞洲各國皆未針對採捕鱸鰻鰻苗制訂規定，台灣現有鰻苗相關法律亦只有經濟部公告之「台灣鰻線（苗）每年11月1日至翌年3月31日管制出口」。

台灣鱸鰻養殖開放不過年餘，投入業者不多，但陸續有業者對鱸鰻養殖表達高度興趣，政府應持續關注鱸鰻養殖對鰻苗產生之壓力並及早因應，避免資源枯竭。



▲ 養殖魚塢。



▲ 實際訪察業者：屏東新園養殖業者許裕昌飼養情形。

延伸問題 Q&A

針對於本研究計畫，筆者將內容加以延伸提問韓助教，希望能替讀者更深入挖掘未來經濟魚種鱸鰻資訊，Q為筆者提問，A為韓助教回答。

Q1：為何選擇鱸鰻做研究標的？有特殊淵源嗎？

A1：除了農委會開放養殖的時空背景外，選擇鱸鰻作計畫主題，跟我本身專長和研究內容有很大關係。我長期研究日本鰻，熟悉鰻魚習性，入門研究鱸鰻比較容易；另外，政府開放鱸鰻養殖後，躍躍欲試的大部分是日本鰻養殖戶，因為研究日本鰻，我跟這些養殖戶也很熟，知道飼養新魚種的困難；台灣過去與鱸鰻有關的研究很少，跟鱸鰻養殖相關的研究更是欠缺，我希望這個計畫，對有意養殖鱸鰻的漁民和鱸鰻養殖產業都有幫助。

Q2：您在研究報告中指出，目前鱸鰻養殖最大問題為育成率低，原因為何？與台灣自然條件有關嗎？

A2：目前鰻苗死亡率高主因為養殖技術未成熟，鱸鰻養殖去年4月開放，距今不到一年半，鱸鰻從鰻苗養到可出售至少需2~3年，

漁民經驗累積不足，經驗建立無法一蹴可幾，也很難預估需要多少時間。

技術發展利基則是台灣幅員小，養殖戶間交流便利，資訊流通迅速，產學合作推廣有成，業界學界所長互補，可加速養殖技術成熟。

在自然條件方面，鱸鰻是熱帶鰻，日本鰻是溫帶鰻，台灣地跨北回歸線，屬熱帶和亞熱帶，其實比較適合養日本鰻，除了屏東一帶，其他地區漁民欲飼養鱸鰻，需考慮溫度偏低的問題。

Q3：依您的看法，政府將鱸鰻從保育類野生動物除名，對生態保育和經濟發展有何影響？

A3：當初鱸鰻列入保育類野生動物是「美麗的誤會」，淡水鰻為降海洄游性魚類，種鰻於海水中產卵，孵化後的仔魚隨洋流漂至東亞陸棚，並在此區變態為鰻苗，鰻苗脫離洋流進入各地河口，在河川的水域中成長，長成後又降海回到出生地產卵。

台灣溪流短小，野生鱸鰻數量本就不多，加上鱸鰻洄游的習性，當初可能因此被列為保育類動物，其實鱸鰻分布很廣，印度洋至太平

洋一帶數目甚多，目前沒有絕種之虞，開放養殖有其經濟價值，而且在可見的未來十年間，並不會危及其自然生態。



▲(上)鱸鰻鰻苗，平均一尾2~4元不等(下)白鰻，今年一尾漲至85~100不等。

Q4：難道開放鱸鰻養殖，不會造成像日本鰻一樣的鰻苗枯竭問題嗎？

A4：「鰻苗枯竭」的確是日本鰻養殖最大的問題，目前鱸鰻鰻苗資源尚稱豐富，經評估未來十年都不會有資源問題。但鰻苗資源不能等發生才來解決，必須提早因應，目前有兩個難題極待克服。

一、鰻魚必須在自然環境中才會性成熟，產生後代，在養殖環境中，鰻苗雖然會長大，卻無法自然性成熟，必須以人工催熟方法才能培育鰻苗，但成功率極低，目前不具商業價值。因此，養殖所需的鰻苗完全依賴天然採捕。人工繁殖技術之亟待開發建立。

二、鰻魚是洄游性魚類，以鱸鰻為例，北至日本，南至印尼，西至東非，都有鱸鰻分布，光靠一個國家積極作為，無法保護鰻苗資源不枯竭，這是一個「世界級」的問題，要保護鰻苗，必須周邊各國達成共識才行。

Q5：您在計畫中建議政府加強對一般消費者食用鱸鰻的宣傳，據您所知，食用鱸鰻有何好處？

A5：鰻魚富含EPA、DHA等不飽和脂肪酸及維生素E，不飽和脂肪酸可降低血液中壞的



▲全國首創的鱸鰻調理包，由鱸鰻業者陳俊仁精心調配。(圖/陳俊仁提供)



▲鱸鰻養生鍋。(圖/陳俊仁提供)

膽固醇含量，並增加血液中好的膽固醇含量，可幫助血液暢通，預防心血管疾病；維生素E是強力抗氧化劑，可減緩老化。

與日本鰻相較，日本鰻油脂多，約20%，適合燒烤；鱸鰻油脂含量較低，約5~10%，吃起來比較Q、比較有彈性，一般加入中藥材燉煮做藥膳。



▲(前)避風塘鱸鰻、(後)麻油煎鱸鰻。(圖/台北喜來登大飯店提供)



▲目前市場主力仍以日本鰻為主。(圖/游忠霖)



▲七股定置漁網捕鰻苗。(圖/溫宏嘉)

一分鐘看鱸鰻

文/ 韓玉山提供(國立台灣大學漁業科學研究所助理教授)

鱸鰻 (*Anguilla marmorata*)

台灣俗名：花鰻、烏耳鰻、紅土龍

中國名：花鰻鱺

目前現況

民間需求量大，野生資源又嚴重不足，促使鱸鰻成為台灣地區一新興養殖物種。

鱸鰻養殖產業優劣勢

- 優**
- 市場價格高利潤好。
 - 苗價相較於日本鰻苗低廉許多。

- 劣**
- 養殖技術仍有瓶頸，養成率偏低、死亡率高，養殖時間長增加成本負擔。
 - 市場尚待開拓。

鱸鰻鰻苗管理

- 目前亞洲各國(中國、日本、韓國)皆沒有特別針對鱸鰻鰻苗制定採捕規定。
- 鰻苗來源多來自鄰國菲律賓。
- 政策開放後許多人對高利潤鱸鰻養殖表達興趣，因此政府單位應該持續關注未來鱸鰻市場之推展，並注意鱸鰻鰻苗資源可能產生之壓力。

產業經營管理建議

- 政府應針對養殖技術和消費市場開拓問題來協助產業發展。
- 持續追蹤台灣鱸鰻鰻苗資源量變化。

種類 項目	日本鰻 	vs.	鱸鰻 
產業發展	台灣自1970年代蓬勃發展(目前市場已成熟)		2009年4月1日始開放養殖
鰻苗價錢	年變動大，介於10~100元不等		平均2~4元不等。
售出體型	以1公斤4、5、6尾，規格計算(養殖時間約1~1.5年左右)		3、4台斤以上(養殖時間約3~4年)
育成率	約七成以上		約一成左右
主力市場	日本，約九成市場率		多內銷，未來外銷市場以中國大陸為主
料理方式	適合燒烤(油脂較多，約20%)		適合藥膳(油脂較少，約5~10%)



積極管理 永續黑鮪漁業

文/ 張水鐸(國立中山大學 海洋事務研究所助理教授)

東港黑鮪季於5月熱鬧登場，公視則於5月2日南部開講節目中憂心黑鮪資源下降，並質疑黑鮪季活動是不是禍首之一。同日，中央社報導東港鎮長請求儘速開發黑鮪漁場，總統亦允諾以提振漁民信心，然而至5月19日東港黑鮪捕撈量卻冷冷地只達去年的1/3，好在在5月底的月圓時期漁獲大好，暫時振奮「漁」心。

然而在起伏之后，我們看到的是台灣黑鮪產量從十年前的3,000多噸下降到最近1,000噸以下，的確令人憂心這項台灣特色產業是否將成歷史。

我們擔心這個資源，也關心漁民生計，但不宜因此亂方寸。

首先要澄清我們的黑鮪資源相當獨立：我

▲ 東港黑鮪魚卸貨。(圖/ 游忠霖)



▲ 拍賣結束後，現割銷售。(圖/ 游忠霖)



▲ 以機械運載黑鮪魚前往魚市拍賣。(圖/ 游忠霖)

們的黑鮪其實是一種北方黑鮪，與俗稱油串的南方黑鮪是不同種（南北不同），我們的黑鮪偶爾會南下遠到紐西蘭，但南方黑鮪幾乎不曾到北太平洋來；也與在西半球的大西洋黑鮪也只是不相往來的表兄弟（東西不同）。所以國際上公認南方黑鮪資源狀況差，以及前段時間CITES大談大西洋黑鮪資源狀況糟，都與我們的黑鮪無關。

然而，同樣是太平洋黑鮪，我們捕的和其他國家的也不同（大小不同），他們捕的大多

是幼魚，而我們捕的則是要產卵的大魚（大都是160公分6歲以上的成熟魚）。因為是要產卵的，所以油花多、口感特讚、饕客最愛；但也因為是要產卵的，是讓漁業資源所以能「生生不息」的產卵魚（一尾可產數百萬顆卵），所以捕了對資源的傷害更嚴重，因此在黑鮪資源保育上，台灣的角色反而更獨特且重要。

再看台灣黑鮪產量下降，是不是真反應資源不好？現在產量下降實際上夾雜著許多因素：其中一個是常聽到的「氣候異常」因素，

因為近幾年全球氣候異常，所以漁獲量變少。這還有待科學證實，不過的確近幾年台灣大魚減少，而韓國小魚反增多（前年反聖嬰年，韓國圍網船曾破紀錄一天捕到7,000尾幼魚）。另一個重要因素是，以前我們漁民常到菲律賓近海捕黑鮪，但近幾年菲律賓不讓我們漁船靠近，使得我們的重要漁場嚴重縮小。最後，不能忽略黑鮪資源的確在減少，只是減少的程度還無法確定。



▲ 太平洋黑鮪標籤。



▲ 我捕撈之太平洋黑鮪須逐尾繫上標籤。(圖/ 漁業署遠洋漁業組提供)



▲ 我國推動漁船裝設VMS政策已10餘年，目前遠洋鮪延繩釣漁船安裝率達百分之百。(圖/ 漁業署遠洋漁業組提供)

現在科學家仍在研究實際資源狀況。如果上述前兩個因素是真，特別是漁民強調的漁場縮小因素，我們就可以稍微釋懷，但嚴重的問題是：我們全無資料可以確認，只能看到產量的急劇下降！

國際組織擔心這個資源會過度衰竭，所以現在先要求全部國家控制努力量（控制黑鮪捕撈船數），將來若有必要就會有更嚴格的管理，日本就已開始推動降低幼魚捕撈量措施。雖然保育需要全部捕撈國合作，但捕撈產卵群的漁業常是眾矢之的，大西洋組織早期即規定大型鮪釣船在產卵期不准進產卵場捕黑鮪。我們當然不希望這種管理措施必須發生在太平洋，但沒有資料就無法正確評估是否已到警戒點，及該採取何種強度的管理方式。

因此，要讓這個產業永續，台灣自己的角色很重要，目前首要工作就是蒐集資料。現在政府相當前衛地要求捕黑鮪漁船安裝漁船監控系統，也要求每尾魚附個「身份證」，知道是誰捕的、什麼時候在那裡捕的、以及魚體大

小等資訊。我們要強調現階段確實執行這些措施，並讓漁民持續配合，應比開發新漁場更重要。

台灣黑鮪產業獨特，要永續就需要我們自己先努力。黑鮪季該不該延續，仍可繼續討論，但開始且持續蒐集科學資料，必須是現在的首要工作。



▲ 派員進駐東港漁港監控太平洋黑鮪漁獲卸售。(圖/ 漁業署遠洋漁業組提供)

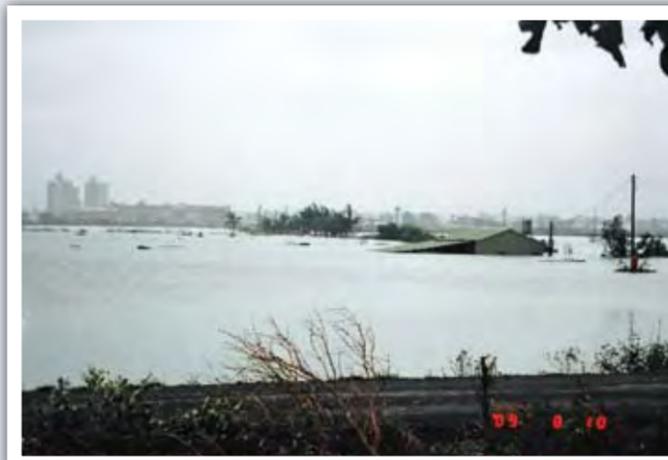
九條好漢在一班

文圖/ 陳吉鵬

國內第一家 通過石斑魚產銷履歷認證的產銷班



受災情形：



▲ 當時88水災情形，水都淹至鐵皮屋屋頂位置。(圖/ 產銷班提供)

目前情形：



▲ 經過88水災後重創復建後情形，目前已恢復正常養殖程序。

因應海洋資源的枯竭，林邊鄉最早從事草蝦養殖，漸漸的受病毒的影響，無法順利飼養，代之以紅衫、牛仔魚、龍膽石斑、青斑……的養殖，近年因為石斑魚的獲利較為穩定，目前養殖以石斑為主。

在產銷履歷及產銷班輔導員蘇明治先生帶領下，我們前往林邊鄉實地拜訪成立不久的屏東縣林邊鄉水產養殖產銷班第1班，了解班員們在88水災的重創後的復原情形及產銷班的運作。

八八風災重建修復 正常程序作業

目前林邊地區的養殖業者，尤其是本班班員，透過政府及有關單位的輔導和協助下，以穩健的腳步往復養之路邁進，同心協力，在經過各項重要要件，如底質、水質、魚苗等檢測合格後，漸次恢復正常養殖程序，避免躁進影響品質。

94年9月石斑魚孔雀石綠事件，對屏東地區石斑魚養殖產業是另一個重大打擊，原本1斤200多元的石斑魚，價格跌到70元，這個衝

擊，促使林邊區漁會重視品質的維持，在95年起推出自主品牌，實施產銷履歷，98年輔導成立產銷班，逐步提升品質，增加建立養殖戶的信心。



▲ 林邊區漁會推廣課長陳玉玲(左3)，帶領水產養殖第1班，推動產銷履歷認證打入國內有機店。

漁會輔導班員 推動集體產銷履歷認證

林邊區漁會推廣課課長陳玉玲表示，民國96年年初，他們先找到5戶漁民配合漁會申請產銷履歷登記，並在9月通過集團產銷履歷驗

安心購買3步驟：

① 選購具有產銷履歷的石斑



▲ (圖/ 林邊區漁會提供)

② 認識產銷履歷



驗證機構
追溯號碼
資訊公開
方式

品名

鱸

售價日期
2007/09/17

驗證機構
財團法人林邊區漁會

追溯號碼
031779900226213

資訊公開
http://taft.coa.gov.tw

4 711244 025006

③ 上網輸入產品的履歷追溯碼



輸入追溯碼

台灣農產品安全追溯資訊網TAFT
網址：<http://taft.coa.gov.tw/>

證，後續又輔導了3個個別戶，以集團方式接受屏東科技大學水產品檢驗與驗證中心驗證。

陳課長表示，加入產銷履歷後，消費者購買的石斑魚，可透過個人手機，或上網輸入產品的履歷追溯碼，可立刻獲得產品來源地、生產、流通等相關資訊，確保消費者吃得安全、吃得安心。

品質有保證 殺出品牌一條路

屏東縣林邊區漁會是國內第一家通過石斑魚產銷履歷認證的團體，漁會積極為養殖戶改善包裝並尋找通路，打出知名度後，廣獲消費者的信任，透過網路和直銷方式，目前每天接獲科學園區大企業等各地訂單不斷，甚至統一聖德科斯及江醫師魚舖等有機商店都爭相搶訂，產地價1台斤300多元，市場價格賣到600多元，是一般沒有經過認證的石斑魚價格的2倍。

班長蔡文正先生說，去年經漁會的輔導，集合9位班員報准成立全國第一個水產養殖產銷班，是希望以資財共同採購，降低成本，互



▲ 班長蔡文正帶領班員一同打造石斑高品質。

助合作，管控品質，往共同運銷的方向前進，達成生產到銷售一貫化的目標並降低加工及檢測費用，以提高利潤。



▲ 林邊區漁會除了推出石斑魚產品外，還有超甜白蝦、午仔魚可搭配選購。

班員們對於ECFA的簽訂，都抱持審慎樂觀的態度，班員們雖然擔心面臨搶養及石斑魚產量暴增，及品質問題，但是本產銷班的好漢們都有十足的信心，只要做好嚴格把關就不怕任何風浪。



▲ 產銷班班員紀清風，手持未受88水災影響的龍膽石斑。



▲ 林邊區漁會推出保冷袋裝，讓民眾選購漁產品回去依然保鮮。

產品詳見「林邊區漁會 產品促銷區」

網址：<http://linbian.twefish.com.tw/modules/tinyd1/>

※贈品配件：紅包袋、食譜各乙份

※包裝方式：禮盒裝、保冷袋裝

※聯絡人：林邊區漁會 陳喬威、紀美琪

※聯絡電話：08-8751130、0919243727

※傳 真：08-8750630

※住 址：屏東縣林邊鄉仁愛路82號



▲ 共同採購下雜魚減少成本支出。

東石【漁民轉型】 觀光漁筏推手——吳林山

文/ 陳芳姬 圖/ 陳吉鵬



▲ 扁舟觀光漁筏—老船長號。

傳統印象中嘉義東石除了鮮蚵之外，似乎就找不到其他吸引遊客駐足的特色，但現在卻完全改觀，先是民間自主啟動觀光休閒漁業的經營，加上在中央及地方政府與各界熱心人士苦心經營下，軟硬體的佈建齊頭並進，96年完成闢建漁人碼頭，成為地方發展的里程碑，而今位於東石漁港旁的漁人碼頭，每逢夏季即搖身變成遠近馳名的戲水天堂，不論是噴泉池、沙灘排球場或人造沙灘，在現場音樂放送下，讓這裡宛如南加州的海灘般，熱浪、海浪與人浪互相競逐，熱鬧非凡。

而位於外海的外傘頂洲，北鄰的鰲鼓，

溼地以及船仔頭藝術村的獨木舟、划龍船等活動，更可讓遊客藉著新奇的體驗過程，一探東石四季生態之美。而造就今日休閒產業蓬勃發



▲ 東石扁舟環保協會創會會長—吳林山為遊客進行專業解說。



◀ 正港東石鮮蚵肥美又鮮甜。

▲ 航行約45分鐘後，終於踏上西南邊外海的無人沙洲—外傘頂洲。

展，除了政府的支持與規劃，來自民間熱心人士的參與也功不可沒，提到熱心人士，就不能不知道帶動東石沿海觀光事業的推手，東石扁舟環保協會創會人吳林山。

退出警界 返鄉養蚵

吳林山，東石鄉人，生於民國49年，原本任職警界，為了照顧父親，民國80年毅然決定返鄉轉業，剛開始以採蚵維持生計，工作過程

中逐漸發現家鄉豐富的生態之美，後來受到父親的啟迪，興起改造美化環境的想法，每天與父親整理不知由何而來的廢棄物，撿拾周遭垃圾，整治沿岸的景觀，父子二人執著持續的舉動，引來中國時報記者謝敏政的注意並寫成一篇文章，為了保護朴子溪口紅樹林的自然生態系，讓人們珍惜稀有的生態資源及重視海洋資源的永續經營。



▲ 沿途可見東石養蚵產業。(此為平掛式蚵架)



▲ 東石養蚵方法之一：浮棚式蚵架。

▶ 和尚蟹。



▲ 退潮以後，隨時可撿到燒酒螺，早期多到敲碎外殼拿去餵鴨。



▲ 野生文蛤：花紋多變。

發掘生態之美 轉型觀光漁筏

89年開始試著轉型經營觀光漁筏的生意，不少親友都勸他三思。不過，他看好觀光漁筏潛力，堅持走自己的路。90年申請立案，成立東石扁舟環保協進會，以維護朴子溪下游流域紅樹林生態為要務，且不定期舉辦淨溪淨灘活動為故鄉環境保護與美化盡心出力。

剛開始這樣的構思並不被鄉親看好，也因為尚未有相關硬體設施配合，初期可說是慘澹經營，直到96年漁人碼頭完成後，吸引喜歡眾多親近海洋的大量人群，也造就了休閒漁業的蓬勃發展。

專人導覽解說 欣賞生態之美

嘉義沿海地區目前包含扁舟觀光漁筏的2艘(外傘頂洲號、老船長號)，已有多家業者共襄盛舉，總計14艘觀光漁筏，在東石、布袋服務每年大量成長的遊客。

協會設計了多樣性的深度旅遊行程，藉由專人導覽解說再加上體驗活動讓遊客，不僅僅只是到此一遊而已，更可讓知性與感性裝滿行囊帶回。

體驗行程主要區分為：

1. 外傘頂洲沙洲生態之旅，內容著重在生態景觀的介紹。



▲ 遊客體驗耙文蛤。

2. 朴子溪生態之旅，以鄉土知性體驗為主。



▲ 紅樹林。

3. 鰲鼓溼地之旅主要在秋冬季欣賞候鳥及溼地生態。



▲ 夕照。



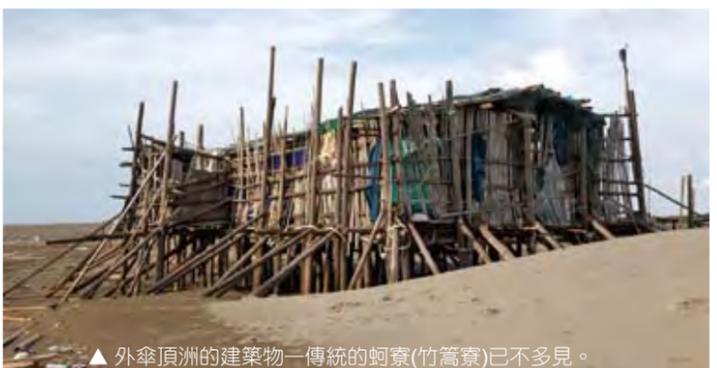
◀ 現採現剖蚵仔，立即嚐鮮。
▼ 船上享用鮮蚵麵線。

▲ 船上示範剖蚵並教導辨視蚵的好壞。

希望未來相關單位 協助硬體措施

吳林山表示，目前業者們的營運雖然漸入佳境，但除了逐步改善本身軟硬體設施，提高服務品質外，也希望諸如碼頭遊客上下地點、宣傳告示牌設置、無障礙通道……等相關硬體規劃改善，能得到相關單位協助，共同合作，為廣大消費者提供更好的服務。

外傘頂洲神秘之旅（觀光漁筏）
專業解說員：東石扁舟環保協進會 — 會長吳林山
聯絡人：吳林山0921-260503
報名傳真：05 - 3730983



▲ 外傘頂洲的建築物—傳統的蚵寮(竹篙寮)已不多見。



▲ 連小孩也下水找文蛤，玩得不亦樂乎！



▲ 文蛤大豐收。



▲ 到了這廣大的沙洲，就是要脫下鞋子，光著腳丫子逐浪踏沙。



▲ 陳維銓老師喜愛的河豚陶魚作品—聚寶盆。

陶與魚的傳承

非常魚樂陶藝大師 陳維銓

魚話
畫魚

文/李婕 圖/陳吉鵬



▲ 質感特殊的柴燒魚。

台中港區以特產「魚」聞名，也造就出以「陶魚」聞名的陶瓷藝術家陳維銓，一步一腳印，至今已有20年的光陰，把對鄉土與陶藝的熱愛，化為一件又一件美麗的作品。

沙轆業第一人

沙鹿鎮土生土長的陳維銓，高中就開始教小朋友陶藝，從美工科班畢業後，即成立自己的陶藝工作室，開始推廣與地方特色結合的陶藝文化，「沙轆窯工作坊」的名號越做越大，

也不斷受邀至中南部各大藝廊、藝術展、陶藝展……等各展覽展出，他的作品豐富且多元，除了杯、罐、碗……等基本的盤具外，還特別喜歡做魚跟豬造型的生活化陶藝品，豬是因為自己本身屬豬，而魚則是因為生長在海區，常去港邊走走得到的靈感，便有了以魚為創作題材，來推廣台中港區在地特色的想法，各式各樣的陶魚藝品令人目不暇給，有造型討喜可愛的河豚燈飾、名片匣、聚寶盆等系列陶藝品，圓滾滾的外型和俏皮的表情，令大人小孩都愛不釋手，還有半平面可當掛畫的陶板魚，陳維銓會依送的對象不同，而量身打造不同造型的陶板魚，魚本身就有財源滾滾、年年有餘的吉



▲ 魚與豬造型的陶花瓶。



▲ 校園內的裝置藝術—魚的陶花瓶。



▲ 河豚造型燈飾。

祥意象，加上題字裝框就是最棒的祝賀禮，而製作陶藝的方式除了基本的釉燒外，還有特殊的柴燒，柴燒是用相思木燒製而成，利用其自然落灰的特性，以不上釉藥的方式呈現魚的原始、粗曠、質樸感，充分展現出陳維銓隨性、瀟灑的創作態度。

以愛傳陶藝 重返母校

除了在中區漁會、彰化區漁會及沙鹿高工特殊教育班等各學校、社團做陶藝推廣的教學指導老師，目前還擔任文光國小家長會會長，也是陳維銓自己的母校，在這小而美的國小，處處可見許多小朋友們做成的陶藝裝置藝術，如洗手台上的海洋生物陶磚、柱子上的魚花瓶，還有由老師們做的大型陶藝壁畫與各處室門牌，由上而下帶動全校的文藝氣息，這些

都是陳維銓除了發揚結合地方特色的校園陶藝裝置藝術外，也想替這個學校畢業的小朋友，留下深刻的回憶而有感而發，讓他們多年後回來母校，也能再回味和欣賞兒時的作品，目前裝置藝術已經做了第三屆，每一屆畢業生都會在學校的一區塊留下集體的作品，並標示「母校留念」，施工的費用由家長會合資，家長們的愛心與陳維銓的創意，讓文光國小與孩子們的童年變得多彩多姿。

未來除了不斷嘗試陶藝創作上的變化與研發外，也希望能夠持續推廣陶藝文化到台灣各地，讓「沙轆窯工作坊」也成為代表台中的名勝之一，背負著傳承在地傳統文化使命，陳維銓保持著「魚」然自得的态度，使沙轆業永垂不朽。



▲ 校園內的裝置藝術—洗手台美化。



▲ 陶板魚壁飾。

▲ 河豚造型名片夾。

天賦藝稟 無師自通 蘇瑞玉 模型漁船信手拈來

文/ 蒙金蘭 圖/ 游忠霖

當資深的鯉竿釣達人們回憶早年的出海生涯，都會提起必須靠雙手划動的「無動力舢舨船」，但是這種船在綠島消失已久，一般人無緣在此得見，幸好透過蘇瑞玉老先生的一雙巧手，我們還是有機會看到了這種古老船隻的風采。

今年已經80高齡的蘇瑞玉，一生與海為伍，十幾歲開始就跟著長輩們出海捕魚。他的

父親是造船師父，雖然沒有特別教他，但是耳濡目染，爸爸造大船，他就在一旁造小船。

樂在其中 與船結一世情緣

看著自己一點一滴親手完成的模型船，蘇瑞玉臉上有著難掩的驕傲，因為沒有人教、沒有範本，完全無師自通，而且只要是他看過的船，就有把握能做得出來。由於對無動力舢舨

船和後期的動力漁船感情特別深厚，所以後來都只專心做這2種船的模式。

起初做這些小船，完全出自興趣，只要出海之餘閒閒的空檔，他就會用來做小船；完成後的作品如果有朋友表示喜歡，他也都大方相贈。雖然一隻船要4~5天才能完成，相當費工，但是他自得其樂，忙得很開心；有人欣賞，更是無上的成就感，所以他很樂於與人分享成果。

因為他家的旁邊，剛好有一間旅館，經常有旅客進進出出，每當他坐在家門口造小船，總會吸引好奇的目光，逐漸有人購買、訂製；隨著訂單愈來愈多，他後來都根據訂單出貨，不再只是打發時間的消遣而已。

就地取材 期待後繼有人

蘇瑞玉表示，他的小船最主要的材料是檜木，早年鄰居一間舊旅社拆掉，他撿了不少檜木，至今仍不虞匱乏；此外，藤的使用量也很大，只要有人想丟掉舊藤椅，他就會接收下來善加利用。

沒有草圖，一切全憑他個人的記憶。仔細觀察他的小船，每個細節、比例都相當逼真，船長室、冰魚庫、標魚槍等都毫不含糊。無動力舢舨船的造型比較單純，所以略為容易些，大約3天可以做好；動力漁船的結構比較複

◀ 早期的無動力舢舨。



雜，所以得花更多的時間，大約5天可以完成一艘。

蘇瑞玉指出，船底是開頭、也是最艱難的部分，光是要做出弧度完美對稱的船底，往往需要超過一整天的時間。

蘇瑞玉覺得可惜的是，自己的3個兒子對這項技藝完全沒興趣；他雖然也曾經受邀到當地的國中與監獄分別開班授課，但是學員們通通覺得太難了，缺乏耐心學習。在他指導過的學員之中，僅有少數人曾經勉強完成了無動力舢舨船，至於動力漁船則沒有人學會過，殊為可惜。

隨著年紀漸長，蘇瑞玉花在船模型的時間已經逐漸減少了。期待有心的有緣人願意拜師學藝，好讓這手好功夫得以繼續傳承下去。

▼ 漁民蘇瑞玉無師自通，從小跟在父親身邊，自學製作模型漁船。



▲ 後期的動力漁船—鏢旗魚漁船。

▶ 現場指揮官(高雄縣蔡副縣長南銘)開幕致詞。



創意成典範 漂流木攔木網演練紀實

文/ 鍾國南 (漁業署公關科科長) 圖/ 施玉惠 (漁業署公關科)

一場超級風災為大地與人民帶來無法預料的傷害，但面對困境挑戰所激發的創意與韌性，卻造就了人類進步的里程碑。

去年的莫拉克風災不但以破紀錄的雨量重創中南部山區，隨著溪流河川奔流入海的大量漂流木，衝向岸邊的大小漁港，造成始料未及的漁業巨災。在全台灣的漁港面對前所未見的危機時，林園區漁會所在的中芸漁港，利用簡

單的攔木網將漂流木隔離在港外，漁會總幹事劉瑞卿這種看似簡單的創意，卻使得中芸漁港成為唯一面對漂流木還能逃過劫難的漁港。

風災過後，漁業署一方面投入災區產業的重建，一方面著手檢視攔木網未來應用在所有漁港的可能性，並且整合防災救災經驗，制定了「漁港漂流木預防及清理標準作業程序」，在今年汛期前舉辦演練活動，邀請全省各區漁

會及縣市政府相關人員到場觀摩。

7月27日上午十點，漂流木攔木網標準作業程序在首創此防災方法的中芸漁港進行正式演練，由高雄縣副縣長擔任指揮官，主要演練人員為海巡署及林園區漁會同仁，演練最後並由漁業署蔡副署長日耀講評並頒獎。演練的內容包括「緊急應變程序」、「攔木網佈設」、「漂流木打撈清理」及「災後處置程序」宣導等作業模擬真實狀況，並且更實際設想到可能發生漁民抗議糾紛的處理等。

本次演練前2天，適逢高雄地區連續豪雨，傾盆大雨一直持續到當日演練之前才稍微減緩。此時海面已有零星的漂流木出現，港內甚至已有一叢叢的布袋蓮隨潮水進出，正好為整個演練過程提供最逼真的場景。

海巡弟兄、縣政府、漁會及漁業署等單位首先依照各階段的緊急通報程序進行通話，逐步將氣氛帶入高潮。接著，卡車載運攔木網至堤岸，漁會同仁熟練地將曳繩交給小膠筏帶至港嘴另一端，港邊的來賓一邊觀看攔木網逐步張開，一邊由司儀詳細介紹攔木網的構造及設計要領，最後終於順利完成佈設的工作。另



▲ 本次活動頒發給委辦單位之感謝狀。

外假設漁民由於無法出港，集結至漁會抗議，經總幹事說明後才釋然返家，過程可說十分活潑，也為整個演練活動增添不少臨場感。

演練過程中風雨稍歇，但外海風浪仍大，小膠筏在數尺高的波濤中示範清理漂流木，此過程不但如實反映了真正的海況，也為演出的漁民們贏得熱烈的掌聲。本次演練的過程，由於林園區漁會及海巡署在事前反覆練習，並且不斷修正各個演練的細節，使整個過程緊湊順暢，可說是全部演練最辛苦的2個單位，也展現了防災工作最佳的團隊精神。

由於各漁港的海況與地形各不相同，顯然各地區漁會在真實的狀況下，必須自行調整攔木網的設計才能有效應用，因此本次演練最重要的意義在於建立心防以機制，在風災發生前聯結所有反應的環節，才能因地制宜，完成最恰當的防災措施。



① 操演開始，從接獲通報，有漂流木侵入港內，開始佈設攔木漁網。



② 攔木漁網佈設完畢，遭當地漁民抗議，漁會代表現場予以說明。



③ 佈設攔木漁網後，漁民欲出海進行撈捕。



④ 漁會接獲通知，將攔木漁網部分拉回，提供出口，供漁民出海進行撈捕。



⑤ 攔木漁網部分拉回後，供漁民出海進行撈捕。



⑥ 岸上漁民將模擬之漂流木擲入海中，擬進行漂流木打撈作業。



⑦ 以怪手進行模擬之漂流木打撈作業。



⑧ 操演結束，進行漂流木攔木漁網回收作業。



2010

「王功漁火-蚵之SONG」

活動於王功漁港熱鬧舉行

▲(圖由左至右)海岸巡防總局楊局長新義、蕭副總局長文彬、海洋巡防總局林總局長福安、海巡署王署長進旺、卓縣長泊源、十軍團黃指揮官、漁業署蔡副署長日耀、芳苑林鄉長清彬等貴賓啟動領航舵儀式。

文/ 林美金 (彰化縣政府農業局科長)
圖/ 彰化縣政府提供

今夏最熱情的中台灣海洋音樂盛事「王功漁火節」活動，7月24、25日在彰化王功漁港熱烈登場。活動從24日上午8時在福海宮展開「踩街祈福活動」、10時30分於王功漁港與海巡署10週年慶合辦開幕式，晚上有「熱門音樂會」及「絢爛煙火秀」等精采活動，25日還有精彩的活動，前來參加的遊客超過10萬人，遊

客們不儘體驗到「王功」特有的文化樣貌，還可以享受中台灣僅有的一場海洋音樂會!

王功盛產牡蠣、文蛤，素以「蚵之故鄉」聞名，「王功漁火」又為彰化著名的八大美景之一，彰化縣政府每年持續舉辦「王功漁火-蚵之song」活動，強化塑造王功海洋音樂季印象，就是希望能藉此活動振興彰化西部沿海地

▲卓縣長主持福海宮祈福起駕典禮。

▲踩街祈福活動。

區地方產業及觀光旅遊發展，以帶動漁村經濟，2010王功漁火節24、25日2天除音樂會外另有安排靜態活動內容包括了「港邊藝起來」、「擎燈的巨人」台灣燈塔展、「海洋之燈」裝置藝術展、「故鄉沙山」影片欣賞及海巡署為回顧10年來的發展與政績所辦理的「瀚海巡警漁火情」等展覽，活動內容十分豐富獨特。

24日上午開幕式由海巡署主辦邀請漁業署彰化縣政府共同主持開幕儀式，晚間「熱門音樂會」特別由公益團體表演帶出小小彬、縣長與縣府團隊共同進行幸福啟航儀式，此外有

大嘴巴、康楨庭、曾治豪、翁立友、黃妃、李聖傑等歌手盛大演出，還有彰化區漁會贊助煙火秀活動，25日有強辯樂團、張心傑、郭靜、陳昇藝人開唱及煙火秀。7、8月適逢學生放暑假，正適合闔家大小一同出遊，彰化縣長卓伯源表示，觀光事業是彰化縣極力推行的重要工作，彰化縣政府期望發揚王功海洋文化，持續推動王功觀光休閒發展，活絡地方產業，加深民眾對於彰化八景「王功漁火」的記憶，邀請大家感受好看好吃好玩的王功海洋音樂季，藉由活動的呈現，讓王功農漁畜產業文化的特色擴大宣傳，帶動地方產業的復甦與提升。



◀絢爛煙火秀。

王功漁港簡介：

位於芳苑鄉王功海埔新生地，興建於民國57年，是彰化縣境內最重要的漁港。王功漁港西接台灣海峽，南鄰後港溪，港區陸地面積7.448公頃、水域面積4.987公頃，近年來政府積極推動休閒漁業，許多漁港均規劃改建為多功能漁港，王功漁港因具有地方獨特風格，經政府各單位共同投入經費建設目前已改造成為中台灣最美麗的漁港，著名景點有芳苑燈塔、王功紅樹林、王功夕照、王功景觀橋、王功蚵田。

2010瑞芳區漁會漁民節

文圖/ 陳怡鈺

「魚苗放流+DIY教學+海鮮品嚐」

今年瑞芳區漁會的漁民節慶祝大會已於7月24日星期六隆重登場圓滿落幕。本活動現場蒞臨農委會胡副主委興華、漁業署漁政組王副組長正芳、漁民組織科田科長士金、台灣省漁會邱常務監事正蓮、台北縣政府農業局蔡局長光榮……等貴賓一同共襄盛舉。活動除了頒發榮獲今年模範漁民獎及義工服務獎項外，同時也是歡慶魚貨直銷中心二樓，新進駐的「八爪鮮」餐廳正式啟動營運。當天一連串精彩的活動，從早到下午，安排著豐富的行程吸引了許多大小朋友一同歡慶。

一早就進行具有教育推廣的魚苗放流，由瑞濱國小老師帶領著數十位小朋友在蕃仔澳漁港一同將魚苗放流大海，並且在活動過程中傳遞海洋保育觀念。

在活動未正式啟動之前，漁會家政媽媽就已經開始張羅魚鮮推廣品嚐美食，民眾在中午時段憑著兌換券，換取剛出爐的川燙小卷、鯊魚煙、飛魚卵卷及墨魚香腸……等在地魚鮮美食料理。滿嘴幸福之後，漁會還特別邀請老師現場指導海洋生物DIY教學，幽默風趣且生動活潑，以寓教於樂方式，介紹海洋生物的基本構造，同時也以激盪創意思考，讓小朋友不設限地發揮創造力。



▲ 海洋生物DIY教學。



▲ 漁會家政媽媽張羅魚鮮推廣品嚐美食。(圖/ 洪崇仁提供)



▲ 農委會胡副主委頒發模範漁民獎。(圖/ 瑞芳區漁會提供)

從魚苗放流活動、漁業資源保育宣導，直到最後的海洋生物DIY教學，都能感受到漁會的用心，不僅安排頒發獎狀及獎品鼓勵漁民辛苦貢獻，更藉由活動從小紮根，讓漁業永續經營，生生不息。

瑞芳漁會深澳漁港 魚貨直銷中心二樓「八爪鮮」
地址：台北縣瑞芳鎮深澳里深澳路16-7號
電話：02-2497-7070 / 2497-2288



▲ 瑞濱國小進行魚苗放流活程，傳遞海洋保育觀念。

2010淡水區漁會漁民節

文圖/ 葉孟琪(漁業署技士)

「健走+淨灘+魚鮮品嚐」



▲ 胡副主委興華與受獎人合影。

99年度淡水區漁會漁民節活動在7月31日下午2時30分於捷運淡水站溜冰場開始報到展開淡水區漁會貼心安排「活力健康操活動」，為所有參與人員健走前預作暖身，3時30分鳴槍出發「健走活動」正式登場。

沿途經紅毛城到沙崙海邊，走累了可與同行伙伴小歇片刻，欣賞一下淡水河二岸怡人景緻，與紅毛城古蹟合影，既健康又浪漫。在抵達沙崙海岸後，即展開淨灘活動，在從事健走運動後，再配合彎腰、起身等淨灘基本動作，全身上下幾乎都動了起來，對於久坐辦公室的參與伙伴而言，雖然很累，卻是個不用花錢上健身房，也能達到樂活運動，外加做公益、做環保，實在很有意義。

在全程參與健走活動集滿3個活動章後，除可免費品嚐主辦單位精心準備的海鮮料理，又可獲得淡水區漁會伴手禮「X.O醬」一瓶，及參加大會摸彩活動，「有吃又有拿」讓參加者有種滿足又幸福的感覺。

緊接著黃昏時刻到來，漁民節慶祝大會於漁水漁人碼頭正式登場，主辦單位特別邀請農委會胡副主委興華、立法院吳委員育昇、海巡署北巡局龔局長、台北縣農業局蔡局長、鄭戴立香、呂子昌議員、淡水鎮蔡鎮長及台灣省漁會林總幹事等人與會，為大會增添許多光彩。隨著夜幕低垂在一連串抽獎及表演節目後，精彩熱鬧的活動正式結束，今年來不及參加的民眾，明年絕不能錯過哦！



▲ 活動會場貴賓與參與民眾。



▲ 健走活動。(圖/ 蔡秀錦)



▲ 淨灘活動。(圖/ 蔡秀錦)



2010桃園區漁會漁民節 文圖/ 湯素瑛 (本刊執行編輯)

「漁業綜合大樓落成暨漁民節活動熱鬧登場」



▲ 竹圍漁港漁業綜合大樓外觀。



▲ (圖由右至左)：李縣議員訓求、蘆竹鄉褚鄉長春來、郭立委榮宗、朱立委鳳芝、吳縣長志揚、李副議長曉鐘、游理事長建益、郭蔡文副縣長、漁業署江主任秘書英智、台灣省漁會黃理事長一成、王議員淳長、大園鄉呂鄉長水田、徐議員其萬共同主持大樓落成揭牌儀式。

桃園區漁會漁業綜合大樓落成，為配合漁民節活動於8月7日正式揭牌啟用，期能帶動休閒觀光產業，8~10月間在竹圍漁港舉辦各式不同主題的活動，歡迎民眾共襄盛舉，體驗不同於以往的嶄新風貌。

桃園縣長吳志揚、副縣長郭蔡文、立委朱鳳芝、郭榮宗、副議長李曉鐘、縣議員李訓求、王淳長、徐其萬、漁業署江主任秘書英智、台灣省漁會黃理事長一成、大園鄉長呂水田、蘆竹鄉長褚春來、及各漁會等貴賓到場祝賀並揭牌。

竹圍漁港漁業綜合大樓為地上5層的建築物，斥資約1億6,000萬元，漁業署補助約4,850萬元，該大樓規劃為行政服務區、漁產品拍賣區、行政辦公區、景觀平台、娛樂室、空中花園餐廳，及頂樓旋轉餐廳等多功能設

施，走上頂樓眺望四周，映入眼簾的是，視野遼闊的美景、可俯瞰竹圍漁港娛樂漁船碼頭、漁船停泊及進出、夕陽餘暉、桃園機場飛機起降之畫面，可說是美不勝收。吳縣長表示桃園縣擁有竹圍及永安漁港，希望未來打造「北竹圍、南永安」帶動桃園休閒觀光產業的發展。

在一系列熱鬧頒獎活動及歌手演唱聲中，各項活動圓滿落幕。此外桃園區漁會將在例假日8月14、15日辦理「搖滾樂浪」及音樂花火秀，9月19日「浪漫K歌王」，10月16日「神奇綜藝秀」，歡迎民眾電洽桃園區漁會03-383-5061踴躍參加。

吳縣長頒發縣模範漁民獎予許和成(左2)並與桃園區漁會三巨頭合影。



▲ 吳縣長頒發縣模範漁民獎予許和成(左2)並與桃園區漁會三巨頭合影。



世界的漁港 (8) 巴布亞新幾內亞 — 馬丹

文圖/ 黃丁盛

巴布亞新幾內亞素有“世上僅存新石器時代生活型態的地方”，不過這是指位於中部蠻荒高地的民族而言。北部的馬丹(Madang)則是一處風景優美，以海底潛水聞名的觀光旅遊勝地；海岸線上散佈絕美的珊瑚礁群，孕育著豐饒的魚類，巴紐人划著傳統的單翼獨木舟出海，靠著一根細短的釣竿，向浩瀚的太平洋討生活；上天似乎有意把最美麗的漁場，留給最簡樸的漁人。

▼ 巴紐人划著傳統的單翼獨木舟出海，靠著一根細短的釣竿捕魚。



▲ 馬丹海岸線上散佈著絕美的珊瑚礁群；上天把最美的漁場留給最簡樸的巴紐漁人。

小港

風情



國境最南 寂寞嗎？

屏東恆春 鼻頭漁港

文/黃玟寧 圖/林文集

鼻頭漁港

是個清靜之地

沒有店家的矯情造作

沒有旅客的喧囂噪鬧

好安靜 好安靜 不過

大自然喜愛在這裡辦Party

五月飛魚跳躍Disco

夏日 透明海水 湛藍天空 熱情溫度

十月國慶鳥準時熱鬧慶祝

國境最南 是角落 但不寂寞

ISSN 10199683



9 771019 196800 1