

特別企劃

澎湖 漁夫體驗行
達人帶路
介紹 4 種不同捕魚方式

體驗〈古早味的捕魚〉
隱藏在潮間帶石堆裡的寶藏
——抱墩抓魚囉！

活動報導

「漁樂九九」
99 年全國漁民節慶祝活動

Fisheries Extension

Vol. 286

漁業推廣

2010年7月出版
漁民與指導員適用





漁港攝影比賽銀攝獎 攝影/ 許宏志
拍攝漁港：南滬漁港

七美小管季

文/ 高世澤

夏季在七美小島紮營
七分漁鄉，三分很觀光
當南滬港吞下一整排六月的小管船後
七美打了一個長長的飽嗝

小管在木架上做著日光浴
海風抹了一層防曬油
仍被澎湖嬌陽塗上赭紅的身世
遊客嘴中甜美的水晶小管
是昨夜漁民在海上以月光冰鎮的



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

漁業推廣 CONTENTS

04 漁政要聞

10 《特別企劃》

澎湖漁夫體驗行

達人帶路，介紹4種不同捕魚方式 文 / 蔡佩好

- 12 體驗1 〈古早味的捕魚〉
隱藏在潮間帶石堆裡的寶藏 —— 抱墩抓魚囉！
- 14 體驗2 〈海邊就能捕到魚〉
潮間帶夜未眠，照海探險去～GO！
- 16 體驗3 〈當個船老大〉
尋找夜空下的水晶寶石 —— 夜釣小管
- 20 體驗4 〈當個漁翁海上垂釣〉
來去海洋牧場 烤蚵戲釣嚐鮮味



24 《活動報導》

「漁樂九九」99年全國漁民節慶祝活動

文 / 楊文琳

- 30 2010年台北國際食品展－台灣館漁產區展示活動報導
文 / 陳秋燕（漁業署科長）

32 《港動人心》

十大魅力漁港（6） 古樸懷舊－將軍南漁港

文 / 蔡佩好



- 38 《推廣天地》

島內出走>> 來去澎湖將軍嶼－漁村渡假打工 包吃 包住 遊離島

文 / 陳怡鈞

40 年輕船長獨當一面 李仁佑的討海人生

文 / 陳儷文

42 林俊吉以父親為榜樣 要做得更好

文 / 陳怡鏐

**44 7年級林俊潔 賞鯨兼漁民雙重身分
一切從基層做起**

文 / 高遠文化

**46 漁村系列報導〈2〉
來自太平洋月牙灣的小漁村
—花蓮七星潭**

文 / 高遠文化

50 心繫澎湖海，牽掛漁民身

—專訪澎湖漁業通訊電台

文 / 洪雅蕙



《漁業文化》

52 魚話魚畫

畫筆改拿鑿刀 漂流木變魚身

素人木雕師 李宗儀

文 / 陳詩潔



《活動預告》

54 2010基隆鎖管季

文 / 何惠玫（基隆市政府產業發展處技士）

55 99年永安區漁會

第11屆石斑魚文化節 8月7~8日

文 / 黃于青（永安區漁會）

56 2010年澎湖漁村體驗行

菜園蚵幸福、二崁潮滬趣、歧頭墩一夏

文 / 陳金國（澎湖縣政府農漁局課長）

封面裡 正港尚水 七美小管季

文 / 高世澤

封底裡 柬埔寨—洞里湖

文 / 黃丁盛

封底 小港風情 牽引

文 / 李婕



二代目 林俊潔

文 / 陳怡鏐 圖 / 游忠霖

石梯賞鯨發源地
海鯨號首開領航
創始者國正船長
培育兒子林俊潔
繼續引領新世代

中華民國七十五年十月十五日創刊
中華民國九十九年七月十五日出版
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



馬總統視察莫拉克 養殖漁業重建進度

文/ 黃徹源（中華民國養殖漁業發展協會執行長）

圖/ 施玉惠（漁業署公關科）

總統馬英九先生關心莫拉克颱風災後養殖漁業重建工作，率賴峰偉副秘書長、陳武雄主委、沙志一署長、陳振川副執行長、曹啟鴻縣長及水利官員等一行人，於99年6月21日親臨屏東縣佳冬鄉塽豐地區視察石斑魚養殖區復養情形。馬總統聽取漁業署沙志一署長復養情形簡報，總統提到：「去年莫拉克颱風重創屏東



▲ 馬總統聽取沙署長簡報。

▼ 馬總統（中）與賴副秘書長（右2）、陳主委（左3）、沙署長（左2）、陳副執行長（左1）、曹縣長（右4）、水利官員及養殖業者等人合影。





▲屏東縣養協黃再團理事長報告。



▲簡報會場。



▲馬總統一行人參訪李福成石斑之復養情形。

地區養殖漁業，尤其石斑魚損失最為慘重，復養工作非常困難，但是在養殖漁民與各行政部門充分合作下，目前復養工作已達75%，內心感到非常欣慰，並公開讚揚屏東縣漁協黃再團理事長及漁民李福成先生，兩位犧牲小我、完成大我的精神，精神可比陳樹菊女士。」

總統過去已經好幾次到佳冬石斑魚養殖生產區了解災區石斑魚重建及復養情況，漁業署署長志一報告說，2007年世界養殖石斑魚近7萬公噸，台灣產量1.7萬公噸，占世界總產量25%，因野生石斑資源減少，中國大陸和香港

外銷需求量增，去年行政院核定為6大新興產業的重點發展產業，而今（99）年3月更突破兩岸法令限制，開放活魚運搬船至大陸沿海港口，預估提早2年於民國102年達到76億元產值倍增目標。馬總統聽完簡報對農委會輔導石斑魚產業不遺餘力表贊同，並提醒業者「千萬不要將養殖技術外流」。

總統等一行人離去前品嚐屏東養協家政班媽媽們，精心烹飪的石斑魚各式料理，展現親民愛民的親和力，希望養殖漁業未來能欣欣向榮。



◀馬總統與屏東養協家政班媽媽合影。

▼總統品嚐田媽媽精心烹飪的石斑料理。





鄉親做伙拼經濟 ——兩岸經濟協議說明會

文/ 游秀文（漁業署科長）

▲ 農委會胡副主任主持說明會。（圖/ 楊世名）

行政院農業委員會於6月26日分別在高雄市立志中學由及基隆市文化局第一會議室偕同經濟部、勞委會、陸委會各舉辦1場「鄉親做伙拼經濟—兩岸經濟協議說明會」，並分別由主任委員陳武雄及副主任委員胡興華主持。

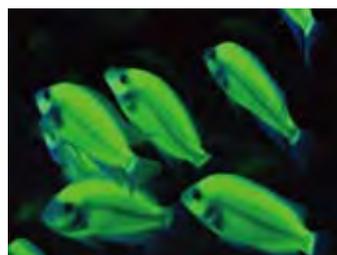
高雄場次全場共有農、漁及其他產業代表及民眾1,000餘人熱烈參與討論，會中更有8名受益產業代表現身力挺贊成馬政府簽訂ECFA；另基隆場次全場共有農、漁及其他產業代表及民眾360人熱烈參與討論，會中亦有6名受益產業代表現身力挺贊成馬政府簽訂ECFA。

農委會表示，政府洽簽ECFA堅持「以台灣為主、對人民有利」，在平等互惠的基礎上，和大陸對等協商，此協議爭取到的18項農漁產品早收清單，包括茶葉、文心蘭、金針菇、活石斑、虱目魚肚、秋刀魚、甲魚蛋、烏魚等農漁產品享有零關稅優惠，將可獲得立即之效益，更有助於台灣農漁產品拓展大陸市場。

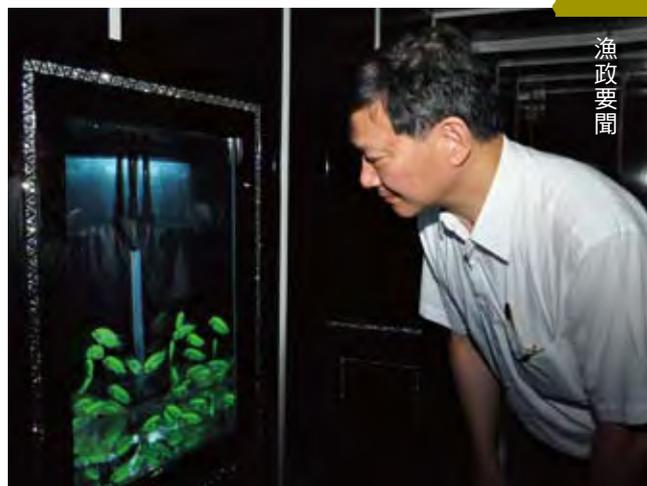
農漁業界普遍認為，讓國內農漁業等產品免關稅進入中國大陸，不僅能保障台灣的優質農漁產品，也能與國際對手取得平等競爭的地位。

- ▶ 高雄市立志中學說明會場景。（圖/ 農委會公關科）
- ▼ 基隆市立文化局說明會現場。（圖/ 楊世名）





◀ 螢光九間波羅魚。



▲ 芝林企業林育禾董事長（右1）陪同陳主委武雄（中）參觀中型螢光魚成果發表。 ▲ 沙署長觀賞螢光魚。

產學合作 中型慈鯛螢光魚 於農委會搶先亮相

文/ 吳建勳（漁業署技士） 圖/ 湯素瑛（本刊執行編輯）

由中央研究院主導研發之「中型慈鯛螢光魚」，於99年6月25日假行政院農業委員會，正式呈現於國人眼前。陳主任委員武雄在農業生物技術產業化推動辦公室吳金洌博士及芝林企業有限公司林育禾董事長的引領參觀下，對於中型螢光魚的研發成果，讚佩不已。陳主委並表示，台灣觀賞魚養殖技術享譽國際，中型螢光魚的問世，象徵台灣螢光魚基因轉殖技術持續領先全球。現場並吸引39家國內外媒體，關注螢光觀賞魚科技之成果。

本次產學合作成果，係在農業生物技術產業化推動辦公室吳金洌博士的主持下，並由中央研究院陳志毅博士所帶領的研究團隊，於民國94~97年間進行研究，終於研發成功，相關成果亦發表於國際著名科學期刊Fish & Shellfish Immunology上，並成功技轉予芝林企業有限公司，展現產學合作之成果。



▲ 吳金洌博士（左）、芝林企業林育禾夫婦（中）、中研院動物所臨海站前主任郭欽明（右）合影。

另為避免基因轉殖之螢光魚對生態環境造成衝擊，依據「基因轉殖水產動植物田間試驗管理規則」規定，本次發表之中型螢光魚，未來必須通過田間試驗後，才能於市面上展示、流通。🐟



明年神農獎金20萬、10萬

等著你來領啲！

文/ 江善泰（漁業署技正）

行政院農業委員會為推動健康、效率、永續經營的全民農業，於本（99）年8~12月間辦理民國100年全國十大神農選拔，農、林、漁、牧業經營表現傑出且有前瞻創新並有具體貢獻者加以表揚。

凡從事農漁業生產之農漁民，5年內未曾獲選神農獎者，可向生產經營所在地之鄉

（鎮、市、區）公所或農漁會報名，經縣市政府、農委會各區改良場所評選後，推薦參加全國評選。農委會將組成評選委員會，由15位評選委員評審出10位神農，每人頒發獎狀乙紙及獎金20萬元；12位模範農民頒發獎金乙紙及獎金10萬元，由農委會於100年間公開頒獎表揚。

漁業署辦理「太平洋友邦區域觀察員訓練」

文圖/ 鍾國南（漁業署公關科科長）

為強化我國與太平洋友邦島國之合作，訓練合格的觀察員在我國漁船上工作，漁業署自6月底開始，為太平洋友邦國家辦理為期一個月的「太平洋友邦區域觀察員訓練」。此項訓練於6月28日上午9時30分假漁業署國際會議廳舉行開訓典禮，由蔡副署長日耀主持，並由外交部梁組長回部辦事仲平致詞。參加本次訓練的學員包括來自諾魯、吉里巴斯、所羅門群島、帛琉、馬紹爾及吐瓦魯等友邦國家的35名薦派人員，訓練課程內容包括基本安全訓練及觀察員專業訓練，共計160小時，週末並有戶外參觀課程，讓學員更加瞭解台灣的風土文化。結訓合格之學員可安排在我國漁船工



▲ 友邦開訓觀察員合影。

作或執行觀察員任務，使該項訓練達到履行遠洋漁業國責任，兼顧資源保育、協助島國發展、鞏固邦誼及產業永續經營等多項目標。

第五屆國際漁業人系列論壇 (IFF5)

8月3~5日於台北召開

文/ 鍾國南 (漁業署公關科科長)

由西太平洋各國漁業人、漁政官員、水產品業者、海洋生態及漁業科學專家學者共同參與的第五屆國際漁業人系列論壇 (IFF5) 將在8月3~5日在香格里拉台北遠東國際大飯店召開遠企飯店舉行，預計將有超過20個國家及200位與會者參與。

美國西太平洋漁業理事會 (WPRFMC) 為美國區域性漁業管理理事會，自2000年第一屆國際漁業人系列論壇 (IFF1) 召開迄今，WPRFMC業已辦理策劃過四屆論壇。本 (第五) 屆論壇，由

該組織與我國漁業署共同舉辦，擬廣邀國內外漁業人、漁政官員、水產品零售批發商、漁撈技術專家、海洋生態及漁業科學專家學者等與會，除就海洋空間規劃與漁業混獲管理等相關議題探討因應措施外，並討論如何降低混獲敏感魚種的規範對漁撈業之衝擊。大會已將本屆定調為系列論壇之階段性總結，將檢視自首屆國際漁業人論壇迄今10年，期間所達成之各項進展，故此屆論壇將有別於前四屆，別具特殊意義。



第五屆國際漁業人系列論壇

會議時間	2010年8月3~5日
會議地點	香格里拉台北遠東國際大飯店
會議主題	海洋空間規劃與漁業混獲管理
活動網址	http://www.iff5.tw/

會議目的

1. 促進各界就海洋空間規劃議題資訊及經驗之交流，以達包括減緩敏感性物種之混獲及丟棄獲物管理之可持續漁業實踐。
2. 檢視自2000年首屆國際漁業人論壇後，至2010年這10年間所達成的各項進展及成果，以確保延繩釣漁業、沿岸消極性網具漁業及其他對敏感物主混獲有問題的小規模漁業，在環境與社會經濟層面之永續性。



澎湖 漁夫體驗行

達人帶路， 介紹4種不同的捕魚方式

文/ 蔡佩妤 圖/ 游忠霖

澎湖產業資源豐富又多樣，漁業觀光休閒活動是當前最夯的行程。玩水、七合一、跑沙灘……追求刺激、競速已經跟不上時代潮流囉！

穿起膠鞋、拿著手套、帶著網具竹籃，帽子千萬不可以忘！走，讓我們跟著達人勇闖澎湖海，抱墩、夜照、釣小管，體驗在地漁業捕魚去～GO！





體驗1 抱墩



體驗2 照海



體驗3 夜釣



體驗4 海洋牧場





體驗1 古早味的捕魚 捕獲難度指數 ★☆☆☆☆

(幾乎人人都有獎，主要在於漁獲多跟少囉！)

隱藏在潮間帶石堆裡的寶藏 ——抱墩抓魚囉！

文/ 蔡佩妤 圖/ 游忠霖

抱墩達人

陳蕭金蓮 33年次 67歲
從事傳統抱墩：從13歲開始
聯絡方式：06-9931418
澎湖縣白沙鄉岐頭村18號



「抱墩」是什麼？

抱墩是澎湖傳統漁法之一，是利用天然資源——玄武岩塊或砵砧石堆疊而成並利用底棲魚類洄游棲息於礁石的特性，打造出來的天然捕魚陷阱。澎湖傳統抱墩最主要分布於白沙鄉一帶的潮間帶，諸如：中屯村、講美村一直到赤崁村，都可以見到石墩林立於潮

間帶。澎湖早期在抱墩的全盛時期，林林總總加一加，石墩可高達約有500座呢！隨著傳統漁業的變遷與型態轉變，「抱墩」這一項傳統漁業，在澎湖區漁會的輔導之下，休閒漁業的興起風行，也逐漸蛻變成漁業休閒體驗的熱門項目唷！

工欲善其事 必先利其器

體驗抱墩的樂趣前，有些工具是必須要先準備好的。在岐頭村的抱墩達人——陳蕭金蓮阿嬤家，我們可以一一的清楚認識囉！

首先，我們必須要先穿上防滑膠鞋、戴上手套。手套是要讓我們在搬動石頭的時候，避免弄傷手，除此之外，藏在石縫間的生物有沒有毒性、會不會傷到人，都難以預料，手套可是第一道防護牆唷！

接著，帶著網具、綁有繩子和鉛錘的籃子，

就可以跟著陳蕭金蓮阿嬤的腳步準備出發前往潮間帶抱墩。順帶一提，防曬的帽子也是不可或缺的物品唷！

跟著阿嬤抓魚去

陳蕭金蓮阿嬤自國小畢業，約13歲就開始從事抱墩這一項產業，歷經數十年抱墩、撿珠螺的生活，儼然已成為一種生活習慣。去年澎湖區漁會開始輔導漁民將傳統漁業產業結合寓教於樂，舉辦抱墩體驗，讓更多的年輕學子重返海洋，擁抱自然生態，感受澎湖傳統漁業文化。



◀ 陳蕭金蓮阿嬤身上裝備齊全。

1. 站在逆流方向固定網子。



2. 移開石頭。



3. 漁獲驗收。



行走在潮間帶上，跟隨著阿嬤的腳步，也聽著阿嬤述說抱墩三兩事。抱墩並不難，是一項可以一個人獨自完成作業，在抵達石墩之後，先將四周的石頭搬移到旁邊堆疊，接著將網子的開口逆著水流放，把途中撿拾的馬尾藻放置在網子裡；阿嬤說馬尾藻是不可缺少的重要物品，因為那可以讓魚兒誤以為是安全藏身之處的法寶。緊接著要繼續一邊搬動石頭，一邊趕魚，把魚往網子裡驅趕，等到石墩變小了，就可以收網將漁獲倒進籃子裡。

阿嬤可是專業的解說員唷！手腳俐落操作的同時，片刻都沒浪費時間的教學。每一個

墩，在拆掉又重新堆疊後，必須要過一段時間，讓魚重新適應棲息才可以再操作，時間大約要間隔15日。說到抱墩的最佳時間，就是春季馬尾藻開始茂盛生長的時節，還有潮汐時間，也是必需要注意的，千萬別興沖沖的跑到阿嬤家說要體驗抱墩，可是潮汐時間不適合，可就敗興而歸啦！

每一次抱墩，漁獲到底如何？阿嬤笑著說這沒法說個準確，有的墩魚多、有的墩魚少，很難講哩！

（感謝澎湖區漁會協助採訪攝影。）

► 抱墩要抓到魚的重要物品—馬尾草。引誘魚兒藏匿在草內。



抱墩小秘笈

- ① 網子的開口要逆著水流放。
- ② 搬石頭的時候，要站在順流的方向。
- ③ 馬尾藻是不可或缺的物品。
- ④ 拆墩再重新堆疊回去之後，要15天之後才可以再去抱墩。
- ⑤ 要注意潮汐時間唷！



▲ 捕完之後，再次築墩，15天後，再來抓魚。



體驗2 海邊就能捕到魚 捕獲難度指數 ★☆☆☆☆

(有達人帶路，夜間生物無所遁形，但危險性卻高達5顆星)



潮間帶夜未眠 照海探險去~GO!

文/ 蔡佩妤 圖/ 林皓雄

「照海」(也有人說「照冥」)是澎湖傳統漁業活動之一，在夜晚退潮時，帶著燈到潮間帶撿拾螺貝、螃蟹、章魚等，夜晚活動的生物。這是先人智慧的展現，掌握固定頻率起落的潮汐，熟識生物活動的習性，不分日與夜，

充分利用大自然賦予的資源代代延續著生命。

危險性高達五顆星 達人解釋給你聽

照海這一項漁業產業活動，難度居然高達有五顆星，是因為魚貨取得不易嗎？還是照海地點很難到達？答案都是「不」！

照海，顧名思義即是在晚上拿著燈火到潮間帶。夜晚到海邊危險性比在白天高，視線較差，哪一樣有危險性的生物躲在暗處，不易察覺、不易發現，當然就容易有危險；潮水的漲退也總是在不知不覺間變化地快速變化，夜晚時分，專注於尋找美味可口的食材，總是會疏於注意。

照海難嗎？注意安全才是首要。

照海達人

葉生弘 69年次 30歲
夜照經歷：7年
聯絡方式：06-9902303
0931-284-250
澎湖縣望安鄉將軍村1之1號



行前有萬全準備 開心出發探險去

防滑鞋、手套、桶子、網具，還有最重要的「頭燈」，這些都是夜照的必備工具。夜裡的潮間帶，就如同那深邃的夜色，高深莫測、難以預料，漁民們為了生計，早就各自練就一身武藝，哪裡有大石塊、哪處地勢較低，心底都有張譜。

當觀光與產業結合，激發出熱門的休閒漁業活動，夜間的潮間帶一樣熱鬧滾滾，跟著達人的步伐走，三不政策一定要遵守：1、不可以亂走——要緊跟教練的腳步。2、不可以亂摸——不熟識的生物要保持距離，以策安全。3、不可以奔跑——石滑地不平，腳步謹慎慢慢走。

開心體驗當漁夫，夜間探險樂趣多，仔細聆聽達人的叮嚀，漁獲回憶都豐碩。

潮間帶夜未眠 處處都是寶物

葉大哥從事休閒漁業帶領客人浮潛、海釣和潮間帶尋訪邁入了第7年，說長不長、說短也不短呢！要想讓更多人看到家鄉的美、感受將軍嶼的潛力，從事休閒漁業正是最快打響將軍嶼名號的最佳方式。

說到照海，早期科技還沒這麼發達，漁民是使用燭火來從事這樣的漁業活動。隨著科技

3 手套

1 網具

圍網捕魚之功能，能將躲在洞穴中的生物，撈起來觀察。

2 頭燈

夜間觀察生物的小幫手，能吸引具有趨光性的生物。

3 手套

避免手被刮傷外，也能防止與有毒生物直接接觸。

4 溯溪鞋

具有防滑功能，又能保護腳不被石頭割傷。



進步，現在連頭燈都有大大降低危險，也可以看到隱藏著的生物；雖是如此，經驗的累積，才是可以快速又準確的找到生物的秘笈，葉大哥爽朗的表示。

海兔、蹦跳的丁香魚、沙蝦、光手滑面蟹、各式魚類，都在這低垂的夜幕裡擺動身姿。葉大哥說他曾經帶客人照海時看到一條鰻魚，這可是非常少見的呢！有時伴隨著海風，靜靜的圍觀螃蟹換殼的過程，這是最真實的生態教學課程唷！

潮間帶寶物



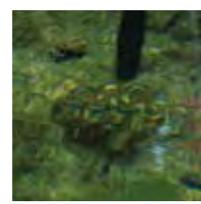
石蟹。



珊瑚。



河豚。



車磔貝。



魔鬼海膽，有毒！



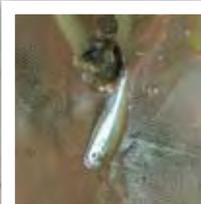
鐘螺。



管蟲。



陽燄足。



丁香魚。



海參。



司氏酋婦蟹。



阿拉伯寶螺。



體驗3 當個船老大 捕獲難度指數 ★★★★★

(沒有一點技巧與運氣，不容易捕獲到哦！)

尋找夜空下的 水晶寶石——夜釣小管

文/ 蔡佩妤 圖/ 游忠霖

每到夏季，大約是4~9月之間，夜裡，在澎湖的海上，會有清透的水晶寶石閃耀著，那剔透的光澤，總是伴隨著陣陣驚呼聲此起彼落……。

隨著全球海洋資源短缺，保育生態觀念的扎根，傳統的小管捕撈作業，漸漸的無法負荷市場的需求與競爭；將休閒娛樂與傳統漁業的結合，是夜釣小管在澎湖吹起一陣狂風的契機。



海洋之子 我的父親是船長

「我就是船長！」首次與龍哥見面，就聽到這樣豪爽堅定的聲音。具有合格船長結業證書及全國海浪救生員執照的龍哥，從小就生長在漁村，跟著當船長的父親在海洋中成長，在耳濡目染之下，擁有厚實純樸神情的龍哥，自小崇拜的偶像可不是什麼電影歌星，而是：當船長的老爸。

夢想翱翔 圓夢啟航

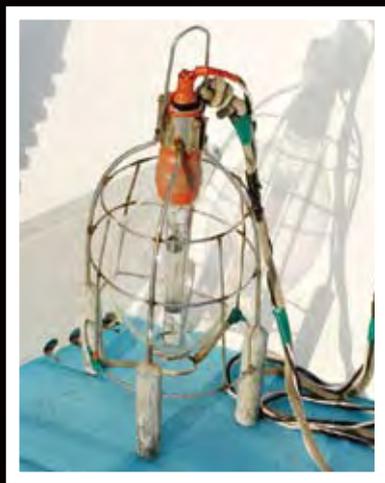
海洋之子對於大海的熱愛，並不僅是當一名捕魚船長而已，還將澎湖海洋文化之美、討海人的看天吃飯的煩憂辛勞和滿載漁獲豐收的喜悅，讓晶翔號承載著來自各地的朋友，一同翱翔於大海……。

為什麼會轉型從事休閒漁業？龍哥笑著說，除了因為抓小管是父親的本行，加上時機適合之外，主要的原



小管達人

歐志龍（龍哥）62年次 37歲
船號：晶翔號
從事夜釣小管：4年
聯絡方式：0988-359-886
澎湖縣湖西鄉沙港東村



▲ 集魚燈：以明亮的照明功能，吸引具有趨光性的小管聚集。



▲ 夜晚的集魚燈成了點綴海上的星火。

因是闖出屬於自己的事業，所以毅然決然的投入休閒漁業的經營。或許這就是澎湖海洋之子的剛毅性情，總是要闖出些屬於自己的事業。

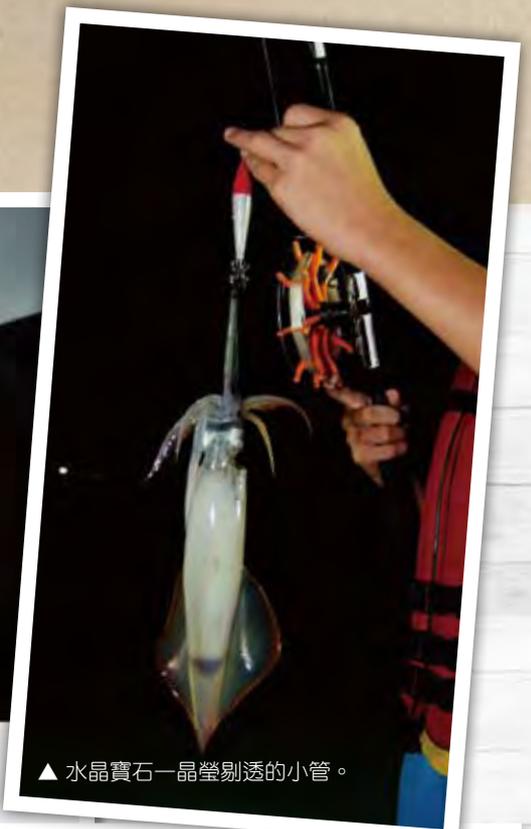
開心工作 散播歡樂

從事夜釣小管這一項休閒漁業對龍哥來說，好處可是說也說不完的，首先工作與娛樂並濟，這是多少人渴望擁有的工作？撇開因應

市場需求，人本來就該順應環境而變動，能夠兼具保育生態更是相當重要，傳統的捕魚方式，常常在不知不覺間就破壞了海底的生態環境；當轉型為休閒漁業之後，並不需要捕抓大量的漁獲，而是以讓遊客體驗在地漁民生活與了解產業模式的態度，適度的取用海洋資源，又能維護生態，何樂而不為呢？



▲ 假餌。
◀ 釣竿。



▲ 水晶寶石—晶瑩剔透的小管。

- ▲ 釣到小管開心的釣客。
- ▶ 滿滿新鮮的小管，可是用傳統漁撈（焚寄網）捕到的哦！



漫談夜釣 幽默逗趣

隨著晶翔號的馬達聲，伴隨著夕陽餘暉嗒嗒出港，龍哥一邊駕駛著船一邊漫談著夜釣小管。從沙港碼頭到釣點整個航程大約15~20分鐘，船速不能夠快，因為水並不深，大約1米5左右而已，慢速沿途欣賞菊島風景、風車夕陽，為夜晚的尋寶之旅掀開序幕。

小管，真的真的不好釣。開玩笑，「水晶寶石」有那麼隨便可以找到的嗎？難度絕對有5顆星！所以在抵達漁場之前，龍哥會給所有乘客先做好健全的心理建設，避免開心出航，失望而歸。帶著期待又緊張的心情，終於抵達漁場之後，工作人員跟著龍哥在無數雙殷殷企盼的神情注視下，開始忙碌了起來。拋船錨固定、放下絕對不可以注視的集魚燈，在等待夜



▲ 龍哥（左）現場示範傳統漁撈作業，讓遊客了解漁民的辛苦。

幕低垂之前，龍哥先為大家介紹釣具的使用，還有非常重要的安全注意事項，渡假休閒除了開心之外，安全可是最重要的呢！

小管，真的真的不好釣，晶翔號船上並沒有因此就充滿低氣壓。趣味的釣小管競賽，在龍哥爽朗的聲音，傳遞在船頭船尾之間，滿滿的打氣與鼓勵。「釣到了！釣到了！」龍哥大喊著，所有人露出「是我嗎？是我嗎？」既期待又怕受傷害的神情，不一會兒，還沒弄清楚狀況之下，「唉呀！跑掉了啦！」龍哥失望的

► 現煮小管麵。



說著。這釣小管學問可真不少，隨著釣竿的起伏、海水的浮動，哪知道小管已經上鉤巴著閃著螢光的假餌不放呢？只能說是龍哥好眼力，經驗豐富真不是假的，用看的就可以知道有小管上鉤啦！

撒網作業 重現傳統漁業

時間隨著海水的波動，悄悄的走過，出航後大約2小時，龍哥又開始和工作人員忙碌了起來。讓遊客們親眼目睹漁民在船上作業撒網的流程、現捕現抓感受那種揮汗的辛苦，龍哥撒出了焚寄網。手裡忙著、嘴裡也沒閒著，秉持寓教娛樂兼併的龍哥，一邊作業一邊解說，絕不浪費任何一點時間。

當網開始慢慢的收起，我們又帶著既期待又怕受傷害的神情，專注的注視著漸漸被收起的漁網，「會有多少漁獲呢？」剎那間，我感到心底有一股複雜的思緒浮出：每日出海維持家計的漁民們，都是在這樣的充滿不確定，在期待與失望之間擺盪著打拚吧！

船長上菜 風味絕佳

滿滿的一籃蹦跳的小魚和小管，今晚，我們的晚餐是滿載著喜悅與感謝。好戲登場：龍哥上菜囉！第一道菜：小管生魚片。將乘客釣起的小管清洗過後，切成條狀，沾一點醬油哇沙米，清透的小管肉，Q嫩富有彈性，一點腥味都沒有，只有鮮甜在嘴裡流竄。第二道菜：現煮小管麵。別懷疑，龍哥真的在船上開火煮起麵來！沒有多餘的人工調味，肉燥罐頭、白麵條還有今晚現捕的小管，正港船長的拿手好菜。從船頭響到船尾的吸麵條聲響，不用言語的贅述就可以明白：美味呀！

龍哥小叮嚀

- ① 釣小管需要靠3分運氣7分技巧，而且小管釣上勾的機率很低，所以就體驗一下當漁夫的辛苦吧！
- ② 船上備有杯水及舊式洗手間，若小姐要如廁的話，記得先將救生衣先脫起來哦！
- ③ 晶翔號提供的釣竿不是甩竿唷！所以不管怎麼甩都還是在前面而已啦！
- ④ 假餌放到水底後，轉動牛車輪約6圈，靜待約3秒後開始上下擺動釣竿。
- ⑤ 手持釣竿，45度上下移動，速度不需要太快，間隔約15~30秒。
- ⑥ 釣到小管之後會有驚喜小禮物唷！
(海水+墨汁)



► 體驗夜釣小管。



體驗4 當個漁翁海上垂釣 捕獲難度指數 ★★★★★

(沒有魚鉤的釣竿，雖然綁著很大塊的魚肉，也很難釣得起來。)

來去海洋牧場 烤蚵戲釣嚐鮮味

文/ 蔡佩妤 圖/ 游忠霖



▲ 大家各顯身手，與海中魚兒搏鬥一番。



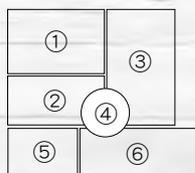
海牧達人

許政忠 60年次 39歲
從事海洋牧場：6年
聯絡方式：海上皇宮
0988-703-973、06-9277115
南海遊客中心

細說海洋牧場緣起

四周環海的澎湖，有著多樣且豐富的漁業產業，隨著經濟與產業市場的轉變，率先在澎湖打造出「海洋牧場」這一結合產業與休閒活動的是菜園的蚵農。澎湖的海水清澈且無任何的汙染，加上海水鹹度較高，養出來的牡蠣，各個飽滿結實；養殖方式更是不同於台灣地區，蚵農以平掛於水面或是深水垂下12米深的海域來養殖，相當特別。

為了推廣並吸引更多人品嚐牡蠣的滋味，蚵農們結合了社區發展與觀光休閒，打造出海



- ① 快樂出航的遊客。
- ② 海鱸。
- ③ 傳統釣竿，使用牛車輪收放線。
- ④ 牛車輪。
- ⑤ 肥美的現烤牡蠣，免費吃到飽。
- ⑥ 海上養殖平台的「海上皇宮」。

洋牧場這一項寓教於樂兼具的活動：在外海設立海上平台養殖澎湖特色魚種，提供無魚鉤的釣竿，讓來自各地的客人們在體驗釣魚的樂趣當中，一邊品嚐牡蠣的鮮美滋味，透過解說，進而了解各個魚種。

頭戴鴨舌帽、手拿大聲公，引領著剛走下船的客人就坐，再精簡的環境介紹與安全解說，這就是許政忠。在海上平台上忙進忙出的許政忠，帶著澎湖式的陽光笑容，一邊忙著一邊接受著採訪，娓娓說起海洋牧場的轉型。

時代巨變 轉型契機

沒有人可以阻擋這樣的震撼，一場空難與SARS的席捲，捲得澎湖的漁業觀光產業面臨了前所未有的挑戰。在長輩的提拔之下，許政忠投入了海洋牧場轉型的工作裡，企圖在這巨變中尋找新的曙光。

產業、休閒與娛樂的結合，是能將牡蠣養殖漁業推向澎湖觀光旅遊尖端的三大元素。帶著這樣的理念，海上皇宮就在時代的巨輪滾動中，悄然的蛻變。



▲ 釣魚就是要耐心等待。

寬敞舒適 安全至上

說起海上皇宮的環境，許政忠露著滿意又自豪的笑容：「寬敞、機動、美食，是我們海上皇宮的最大特色！」平台上現烤牡蠣的大

桌面、隨時都有餐車推動的環境清潔維護、現點現做的海上餐廳美食，在在顯現其用心。說到箱網養殖池的安全維護，政忠大哥表示，客人玩的開心又安全，才是最重要的。每一區養殖池邊都架起高至小腿的圍欄，圍欄至池邊都還有一段距離，讓每一位與海鱷抗戰的朋友，不用擔心被海鱷拉到水裡去啦！

辛苦漁民 體驗辛勞

海洋牧場到底有什麼好玩？除了美味鮮甜的牡蠣、料好實在的海鮮粥，到海洋牧場，就是要體驗澎湖漁民的辛勞！

看那養殖池裡一條又一條肥大的海鱷和龍膽石斑魚，到底要怎樣才能把他們釣起來呀？單憑一隻小釣竿，就想把他們帶回家享用？別覺得好笑！在這時代進步的社會裡，我們似乎很難想像漁民們在海上靠天吃飯的辛勞。

在與龍膽石斑魚對峙的時間裡、在海鱷戲弄魚餌怎麼就不吃的時間裡，汗水不客氣的滴下，我忍不住的嘀咕著：魚兒呀魚兒！你到底要不要上鉤呀？許政忠笑著說釣魚就是要有耐心，除此之外還要對於魚的性情有所了解，每一種魚就如同我們人類一般，都有著各自的個性與性情，漁民們就是憑藉著這些智慧，才能在每一趟的出航，滿載而歸。



▲ 在海洋牧場邊吹著徐徐海風，遠眺澎湖之美，身心靈都舒暢。

海上餐廳 現點美食

海上皇宮除了有無限量免費供應的牡蠣和海鮮粥之外，還有附設有「海上餐廳」，提供現點現做現賣的料理可以享用唷！



▲ 黃金花枝丸

咬一口，柔軟的魚漿裹覆著大塊的花枝在口中彈跳著，正港的澎湖海味。



▲ 雞魚生魚片

Q嫩彈牙的肉質，毫無腥味的鮮美，一片接著一片停不了口。



▲ 酥脆炸小卷

切成絲狀的小卷，炸成酥脆的口感，小卷的Q勁與甜味，在口中瀰漫。



▲ 海鱺生魚片

費盡千辛萬苦拉上來的海鱺，紮實清爽的肉質，新鮮爽口，令人回味！



▲ 海鮮粥

飽滿結實的牡蠣、清脆的澎湖高麗菜，滿滿的真材實料，熬出一碗碗海鮮粥。



▲ 酥炸魚乾

在澎湖艷陽下曬成的魚乾，過油酥炸後的海味與嚼勁，呈現濃濃的澎湖味。

多元元素 邁向未來

搭竹筏往返平台與漁港是海洋牧場最初的模樣，充滿了濃厚的澎湖味；為因應市場的需求及考量顧客的安全，竹筏漸漸的讓快艇取代，在岸上碳烤牡蠣也移師到平台上，就隨著輕拂而過的海風，品嚐牡蠣的鮮美。傳統漁業和娛樂休閒的結合，開創出全新的漁業產業的面貌，多項元素的融合，交織出更多的氣象，激發出來的陣陣笑聲與笑容，就在澎湖的休閒漁業裡舞動。

海牧小撇步

想要拉起那一條生龍活虎的海鱺嗎？想親近龍膽石斑的真面目嗎？沒有魚鉤的釣竿，要怎麼使用才好呢？達人小撇步偷偷告訴你！

「耐心、耐心，還有耐心！」雖然沒有魚鉤，但是有綁著很大塊的魚餌，當魚兒把餌吞進喉嚨之後，重複著收線與放線的動作，等到魚兒游累了，順著牠游動的方向，拉竿收線，活潑亂跳的魚就拉上岸囉！

安全小常識

海上皇宮提供的釣竿可是傳統使用的釣竿唷！左手持釣竿，大拇指輕壓線軸，右手食指轉動牛車輪收放線；當魚吃餌之後，會在水中游動，牛車輪也會跟著快速轉動，此時請不要驚慌，用左手大拇指壓住線軸掌控轉動速度，千萬不要把手指深入牛車輪中，這是非常危險的動作唷！

《活動報導》

主辦單位/ 台灣電力股份有限公司、台灣中油股份有限公司
交通部觀光局、農委會水土保持局
中國鋼鐵股份有限公司、行政院海岸巡防署
國防部海軍司令部、漁業廣播電台
企劃執行/ 新進廣告有限公司



99 年全國漁民節 慶祝活動

文/ 楊文琳 圖/ 溫宏嘉、湯素瑛



「漁樂九九」99年全國漁民節慶祝活動自6月25日起一連3天在高雄縣興達港情人碼頭舉行一年一度漁民節，也是屬於終日辛勤工作漁民朋友的重要節日，每年藉由漁民節活動表揚模範、優秀漁民，肯定過去一年來漁民朋友為國家所做的貢獻。今年全國漁民節慶祝活動由台灣省漁會主辦，並由彌陀區漁會聯合高雄地區興達港、永安、梓官、林園等5個區漁會共同執行，舉辦一系列漁民節慶祝活動。

全國漁會代表及模範漁民、優秀漁民等受獎者25日先在高雄蓮潭國際會館齊聚一堂慶祝。26日晚間舉辦的「模範漁民頒獎暨開幕晚



▲ 模範漁民尊榮進場儀式。

會」，馬英九總統九專程前往參加，親自頒獎表揚表揚12位年度全國模範漁民，並由沙署長頒發優秀漁業獎項。頒獎晚會設計了別開生面的模範漁民尊榮進場儀式，強調海洋意象特色，讓模範漁民由海上搭乘遊艇登陸，並一路以數十台哈雷組成的迎賓隊伍專車引導入場，讓模範漁民備受尊榮。



▲ 馬總統與貴賓啟動晚會慶祝儀式暨煙火秀。(圖/ 湯素瑛)

馬英九總統： 「祝全台灣漁民 漁民節快樂！」

99年全國漁民節慶祝晚會總統馬英九特別強調，政府很重視漁民，並表示，將繼續擴大爭取漁業列入ECFA早收清單項目，透過零關稅優惠進軍大陸市場。

同時也表示，政府開放兩岸漁港直航以來，對漁業銷售幫助很大，光是民國98年的石斑魚產量是96年的50倍，銷售金額則是96年

的30倍，ECFA後續談判將繼續努力爭取將漁業列入ECFA早收清單，享受輸入大陸零關稅優惠，屆時預估年產值可達76億元。並於活動中分別由台灣甲魚養殖協會張理事長南進代表致贈ECFA早收清單之甲魚蛋予馬總統及永安區漁會何理事長澤良致贈ECFA早收清單之石斑魚予馬總統。



▲ 台灣甲魚養殖協會張理事長致贈甲魚蛋予馬總統。(圖/ 湯素瑛)



▲ 永安區漁會何理事長致贈ECFA早收清單之石斑魚予馬總統。(圖/ 湯素瑛)



▲ 陳主委武雄特別表揚八八水災期間對漁業有特殊貢獻的單位及個人。(圖左至右為林園區漁會劉總幹事瑞卿、省漁會黃理事長一成及漁民黃再團及李福成。)

而漁業署署長沙志一上台致詞表示，去年遭逢88水災導致農漁業嚴重損失，漁民朋友們在農委會協助下逐漸揮別陰霾，產業逐漸恢復生機，今年全國漁民節慶祝系列活動，更具有鼓勵漁民重振漁業的希望意涵，因此今年主題特別訂為「遠離88·漁樂99」。省漁會理事長黃一成也指出，未來台灣漁業唯有自創品牌，建立產銷履歷，才有國際競爭力。

頒獎晚會中除表揚12位全國模範漁民及21位優秀漁民，也特別表揚八八水災期間對漁業有特殊貢獻的單位及個人，林園區漁會是在八八水災時用纜繩製成攔木網，成功阻絕漂流木入侵中芸漁港。個人貢獻獎部份頒給主動協助救災的省漁會理事長黃一成及犧牲自有魚塭提供村內汙泥宣洩的漁民黃再團及李福成。



▲ 沙署長頒發第一階段優秀漁民表揚。



▲ 沙署長頒發第二階段優秀漁民表揚。



▲ 黃理事長一成頒發績優漁業電台人員及績優承銷人。



▲ 黃理事長一成頒發全國漁民卡拉OK大賽冠軍得主李瓊美。

動靜態活動熱鬧登場 群星齊聚海上煙火秀

26日及27日在情人碼頭也舉辦各項動靜態精采活動，包括舞台表演、互動遊戲、漁業展示、美食小吃、特產展售、漁產品一元起標、漁友歌唱大賽、漁鄉導覽、海軍陸戰隊樂儀隊表演、海巡艦艇參觀、漁鄉采風展、全國漁會之家政班、田媽媽、四健會成果展、DIY教室，以及特色漁產伴手禮特展。



▲海軍陸戰隊樂儀精彩演出。(圖/湯素瑛)



▲海洋生態與科技展場。



▲海巡艦艇中艦117免費開放參觀。



▲漁業之美攝影展。



▲各漁會家政班員成果展。(圖/湯素瑛)



▲漁村四健會DIY教學。



▲ 主持功力一流的人白冰冰，讓沙署長也樂開懷。



▲ 沙署長與黃理事長等皆離座扭腰擺臀。



▲ 枋寮區漁會家政班員表演活動。(圖/湯素瑛)



▲ 知名民視連續劇夜市人生演員高以蓁、陳宇風帶來精彩歌唱表演。



▲ 台語電音教主謝金燕帶動現場熱鬧氣氛。▲ 金曲台語歌后孫淑媚晚會獻唱。



▲ 晚會主持人白冰冰現場演唱。



▲ 抱走星光五班總冠軍的孫自佑，演唱抒情歌。



▲ 學生情人向蕙玲帶來精彩歌唱表演。

重頭戲是26日晚間的「模範漁民頒獎晚會」，邀請綜藝大姊大白冰冰主持，她還現場自創歌詞，祝漁民「賺錢像賺水，讓全世界都買到台灣魚」，現場並由金曲台語歌后孫淑媚、台語電音教主謝金燕、學生情人向蕙玲、星光五冠軍人氣王孫自佑、夜市人生知名演員高以蓁、陳宇風等帶來精采歌唱表演等，更有難得一見的海上音樂花火秀饗宴，讓所有民眾大飽眼福及耳福。



99年全國模範漁民及漁家婦女

圖/ 溫宏嘉、湯素瑛



黃一茂

專業別：沿近海

推薦單位：琉球區漁會

搭配所屬水冰船隊於巴布新幾內亞營運，建設巴國最先進的冷凍設備，為巴國漁業局所設立之南太平洋公業特區第一個進駐者。



陳光男

專業別：沿近海漁業

推薦單位：通苑區漁會

16歲起就開始捕魚，積極推廣一支釣漁法，捨棄流刺網捕撈，協助漁會通報118，取締非法捕漁。



鄭秋榮

專業別：魚塭養殖

推薦單位：彰化區漁會

創產銷一條龍養殖加州鱸保價收購，積極開拓大型鰻銷售通路，首創高山淡水魚混養鰻魚，降低鰻魚疾病。



黃瑞嶽

專業別：定置漁業

推薦單位：花蓮區漁會

協助漁會整合漁業產銷制度。發動定置網業者協助進行鯨鯊保育研究及教育觀光，達到國際外交和鯨鯊保育的雙重目的。



林增男

專業別：沿近海漁業

推薦單位：南市區漁會

率先使用各類新型漁航儀器及機器，潛心研究改良漁具漁法，首創綜合經營模式配合流網作業以提高收益。



洪玉成

專業別：沿近海漁業

推薦單位：琉球區漁會

全台捕鮪魚第一名的洪玉成，經營近海延釣漁業有成，曾獲漁民楷模榮耀及連續三年獲選屏東縣政府模範漁民。



黃聰能

專業別：養殖漁業

推薦單位：高雄縣永安區漁會

重視漁業生態環境與資源，協助保育魚苗放流工作，熱心參與地方產業文化活動，促使產銷平衡。



蘇榮祿

專業別：沿岸漁業

推薦單位：高雄縣興達港漁會

推動海洋即牧場的經營理念，維持傳統漁業永續發展，目前正積極嘗試休閒漁業轉型推展。



葉在忠

專業別：沿近海漁業

推薦單位：高雄縣彌陀區漁會

全力協助配合漁會倡導場內交易，增加漁會收入，努力研發改良漁具及漁撈方式並熱心教導漁友。



黃玉燕

專業別：淺海養殖

推薦單位：嘉義區漁會

致力牡蠣養殖產業品質提升，提供優質牡蠣貨源，讓嘉義區漁會建立全國唯一具生產履歷相關認證優質品牌小包裝牡蠣。



李永總

專業別：一支釣

推薦單位：基隆區漁會

熱心研究漁具及漁法，配合學術界及研究單位進行漁具及漁法試驗，從試驗中學習，好學不倦。



林祝妃

專業別：養殖漁業

推薦單位：雲林區漁會

曾背上千萬元債務，但與先生努力鑽研文蛤養殖，研發文蛤加工及料理產品，終於拚出成績，還清債務，並持續創造文蛤更多的附加價值。



▲ 陳主委開幕致詞。

2010年台北國際食品展

—— 台灣館漁產區展示活動報導

文/ 陳秋燕（漁業署科長） 圖/ 湯素瑛（本刊執行編輯）

在眾人熱切期待下，一年一度由中華民國對外貿易發展協會主辦「2010年台北國際食品展」，終於在6月23~26日於南港世貿展覽館熱鬧登場。吸引來自全世界28個國家，超過950家國內外廠商參與，展現各國食品文化的精華，拓展台灣食品產業的國際商機。

今年的「台灣館」為配合農委會積極推動的「精緻農業健康卓越方案」，表達台灣發展精緻農業的成果，以「藝食之選，台灣盛宴」為主題，將台灣各地的農、林、漁、畜產業最富特色的產品，結合食的藝術，推展健康、卓越、樂活的精緻農產品行銷國際。「台灣館」內共有94家廠商、186個攤位分為農產區、林產區、漁產區、畜產區及調理食品區等5大展區，成為本次食品展中聲勢最為浩大，最具特色的國家館。

本次食品展漁產區以「台灣精緻漁產品」



▲ 主委將裝滿紅龍果的提籃送給藤田社長，象徵紅龍果成功輸日。

為展出主軸，跳脫傳統攤位的參展模式，著重於產業與產品形象的塑造和建立，分為「水產精品形象區」及「水產品加工形象區」2大區塊，介紹各漁民團體致力於漁產品精緻化的卓越成果，透過現場的視訊多媒體、文宣及產品展示，推廣促銷我國精緻水產品給國內外廠商及消費者，塑造漁產區整體優質化的產業形象及產業特色。



▲ 陳主委漁產區巡禮，頻頻稱讚廠商的用心，並品嚐水產品的美味。

在「水產精品形象區」由台灣省漁會結合10家區漁會所開發深具地方特色，且衛生、安全之優質漁產品，包括：新竹區漁會九降風烏魚子及烏魚子醬、澎湖區漁會丁香美饌禮盒、彌陀區漁會虱想起禮盒、梓官區漁會烏魚蛋捲及小蝦寶休閒食品禮盒、林園區漁會黃金蝦XO醬禮盒系列及膠原蛋白凍、琉球區漁會鬼頭刀魚干、蘇澳區漁會鯖魚蛋捲、東港區漁會旗魚鬆、淡水區漁會魚藏鮮醬等商品，每樣產品由地方特色原料、背景故事結合當地文化開發製成，提供國內、外買主及消費者多樣化選擇。

另外在「水產品加工形象區」除呈現台灣水產加工發展成果外，並宣導及推廣鮪魚、台灣鯛、及石斑等三項外銷主力漁產品，由鮪魚公會、台灣鯛協會、林邊區漁會安排現場專人推介，包括：超低溫鮪魚、台灣鯛魚片、以及石斑魚等，所有商品嚴選經CAS、HACCP或產銷履歷驗證之「健康、安全、優質」水產品，

提供國人「食」的安全及保障。

農委會主任委員陳武雄在主持「台灣館」6月23日上午11點開幕儀式後，在及台灣館各區負責人的帶領下，做各區的巡禮與介紹。在記者及賓客的陪伴到漁產區巡視時，不但試食用烏魚做出香酥的「烏魚蛋捲」及鮮魚提煉的「膠原蛋白凍」，同時參觀林邊區漁會展示3尾都會區難得一見的「石斑之王—龍膽石斑」，品嚐利豐超低溫頂級鮪魚生魚片，以及瑩一公司「潮鯛」品牌Q彈爽口台灣鯛魚片，並頻頻稱讚廠商的用心及台灣水產品呈現精緻的美味。

「2010年台北國際食品展」4天展期中，漁產區將展現政府帶領台灣漁產品走向國際舞台的企圖心。而精緻優質的台灣漁產品，藉由國際食品展的展出，將具本土特色的漁產品推向國際，並建構台灣漁產業與世界交流的資訊平台，進而為我國漁產品外銷創造無窮的商機。🐟



▲ 養殖基金會辦理台灣鯛促銷情形。(圖/王芳琳)

▲ 水產品加工區民眾排隊嚐鮮。

▲ 台灣館漁產區樣貌。

十大魅力漁港 <6>

古樸懷舊—— 將軍南漁港

文/ 蔡佩妤 圖/ 林皓雄

船進船出的聲響
牽動起記憶扉頁的樂章
昔日燈火通明的夜幕
過往人聲鼎沸的街道
時代變遷 繁華謝幕後
留下古洋樓華麗建築
以古樸小調 對我們訴說著
當年 —— 繁華故事





港動人心





攝影/游忠霖

望安鄉的將軍南漁港雖是三級離島，交通較為不便，卻也因此沒有遭受許多人為的破壞，依然保留著相當純樸且原始的風貌。走一趟將軍南漁港，遊走於澎湖漁村的古樸風情，享受世外桃源的悠閒。

總幹事

蔡月嬌

旅遊路線





▲ 在地傳統漁業以延繩釣為主。 ▲ 延繩釣達人，已討海50年了。

在地產業

傳統漁業延繩釣vs.漁村婦女採蚵

將軍嶼擁有許多盛名：是澎湖地區最早使用動力舢舨、是澎湖地區最早使用動力船之捕捉土魷魚、是澎湖地區最早開採珊瑚、在日治時期是文石開採的重要產地，這些盛名，造就了將軍南漁港曾停滿大小漁船，日夜燈火通明，洋房小樓林立，因而素有小香港的美稱。

繁華盛景都在經濟形態與海洋資源轉變下，漸漸的成為記憶中、老照片裡的回憶。曾經有著8千多人口的將軍嶼，現在大約有1千多人，但並沒有因此而讓傳統漁業消失匿跡，仍舊有著許多人，在此默默的為了生計，持續的與大海奮戰。

午後3、4點，將軍南漁港的碼頭陸陸續續開始人聲鼎沸了起來，延繩釣的漁具整理、漁船的清潔整理都交織在此起彼落的交談與么喝

聲中。往日盛景的痕跡，在依然擁有各式作業漁船的將軍南漁港，得以找得到蛛絲馬跡。

正逢野蚵生長時節，許多村民與婦人，趁著退潮之際敲取野蚵，這是一項重要的產業活動。或許是因為這一片海洋沒有受到太多的破壞，更沒有汙染，潮間帶間遍佈的野蚵滿滿。彎著腰敲打撿拾，像是在向大海之神致敬，感謝大海賜予我們遍地野蚵與螺貝，溫飽的肚子也豐富了桌上的佳餚。

這裡以延繩釣為最大宗，還有抓土魷魚的船、浮潛的船及採蚵婦女……，將大部分的新鮮海產直送馬公本島地區販售，少部分自行食用或賣給其他村民；而有些魚貨，漁會產業推廣中心則會輔導收購，加工為各式澎湖特色產品，諸如像是魚鬆、魚乾等等，讓澎湖的特色漁業資源能以不一樣的面貌展現在舞台上。



▲ 正在採集野蚵。



▲ 除了野蚵之外，也會撿拾一些螺貝。



▲ 天后宮。

附近走走

環島吹風看海 尋找島嶼海中花園



▲ 將軍貝殼館。

將軍貝殼館

在將軍澳嶼長大的葉生弘，從小就喜歡貝殼，在將軍澳嶼這一個未受到許多人為破壞、得天獨厚的環境裡，大大小小美麗的貝殼吸引著他醉心收藏。長達10多年的收集，7、8百種的貝殼整齊羅列在將軍貝殼館裡的櫥窗中綻放美麗，高腰翁戎螺、大法螺、唐冠螺……，珍奇貝殼讓您大開眼界。

▶ 著名景點船帆嶼。



▲ 以施華洛世奇來裝置廟內的大燈。

浮潛勝地

擁有豐富海底珊瑚礁的將軍澳嶼，全島四周海域被珊瑚覆蓋率高達98%，可以說是全台灣珊瑚覆蓋率最高的地區。即便是在寒害過後，因為幾乎沒有受到人為外力的破壞，復育生長的情況良好，桌型軸孔珊瑚、腦紋珊瑚等珊瑚色彩依然艷麗，非常值得來此一探珊瑚礁群的美麗身姿。

船帆嶼

遠望彷彿是船帆豎立在碧海藍天之下，順著階梯步道而行登上山丘，高聳的船帆嶼就在眼前。依靠在涼亭的石柱，聆聽潮水起落的樂章、漁船進出港的馬達聲，時而鳴叫不休的海鳥叫聲，彷彿是在述說古時候有3位美女，為了躲避海盜而逃難到船帆嶼的故事。

天后宮

澎湖以海維生，對於媽祖的祭祀是誠心更是虔誠，每一趟出海都祈求著媽祖娘娘的庇祐：滿載而歸，順利平安。富麗堂皇的宮廟建築、精湛細緻的鑿花、施華洛世奇的水晶吊燈，在在顯示澎湖漁民對於媽祖信仰的虔誠與無私的奉獻。



▲ 人氣超夯的浮潛活動。



▲ 海菜蛋花湯。



▲ 涼拌河豚皮。



▲ 酸瓜石蚶。

▲ 炒河豚肉。



在地美食

島上唯一的餐廳 採預約制 無菜單

將軍嶼島上唯一的餐廳就是將軍貝殼館民宿餐廳，唯一提供住宿、租車、食品販售並兼具觀光休閒的餐廳。在餐廳裡找不到菜單，身兼漁夫與旅遊達人的老闆葉大哥說在這裡是沒有固定菜色，端看他當天的魚貨情況如何，來決定菜色有哪些；至於價格方面，絕對是公道合理，產地直售、新鮮烹煮，不會讓您失望。

最基本固定會出現的菜色就是：魚。至於是什麼魚，終究還是要看當天的漁獲囉！幾道基本特色菜有：海菜蛋花湯、炒河豚肉、酸瓜石蚶等。

海菜蛋花湯

澎湖海菜遠近馳名，在清澈無污染海域生長的海菜，煮起來清香四溢，搭配滑嫩的蛋花，清爽順口，讓人一碗接著一碗難停口。

炒河豚肉與涼拌河豚皮

六斑刺河豚是澎湖最常見的生物，氣鼓鼓的脹大了肚子模樣煞是可愛。拔掉難以計數的針刺，除去有毒的部分，富含膠質與Q勁的外皮，是作為涼拌開胃菜的最佳食材，沾一點醬油芥末，清爽入口。

小小的河豚肉質卻不少，青蔥、辣椒爆香

後，大火快炒切成塊狀的河豚肉，最後淋上點醬油悶煮片刻，色香味俱全的炒河豚肉，讓人忍不住多吃了碗飯。

酸瓜石蚶

望安酸瓜的甘甜滋味，是許多人慕名而來的在地美食，全程採取人工處理、產量有限；新鮮肥美的野生石蚶，是將軍當地婦人採集而來，保證是新鮮現貨。當酸瓜碰上石蚶，甘甜與鮮美的合奏，是一道在地時材與傳統食材完美組合的最佳代表。

伴手禮 前往菊島之星

澎湖區漁會——漁產品直銷中心（菊島之星）展示有多樣澎湖特色產品，澎湖各漁村特色漁產這裡找得到！此外，同時有許多澎湖藝術創作者、藝品店都在此販受其他創作品、各式精品及澎湖特色產品。其中，榮獲百大商品殊榮的丁香魚伴手禮盒，更是送禮自用兩相宜唷！



◀ 丁香魚乾綜合禮盒。

▼ 菊島之星（攝影/游忠霖）。



▲ 丁香美饌禮盒。

澎湖區漁會 漁產品直銷中心
地址：澎湖縣馬公市漁隆路50號
電話：06-9266269

即日起至2010年9月30日止
憑券丁香美饌禮盒
9折優惠



港動人心

島內出走>> 來去澎湖將軍嶼 漁村渡假打工

文/ 陳怡鍍 圖/ 葉生弘提供



包吃！
包住！
遊離島！



- ▲ 陪客人去浮潛。
- ▶ 沒有客人的時候，我們就自己去high囉！



「來我這裡雖然沒有薪水，但我供應3餐，餐餐吃海鮮……吃、住、玩、機車都免費。」一位7年前回到故鄉經營島內唯一的民宿、餐廳及浮潛業者葉生弘這樣說著。來到這沒有人會督促您，反而是自動自發的知道自己該做些什麼，一些基本工作就是清洗裝備、整理民宿、端菜洗碗、掃地拖地。雖然這是表面上的制定模式，但看過他的網誌的人會發現，這島嶼有著你這一生不曾過看過的美，而這位

大哥，卻不是老闆，是一位家人、朋友。

曾在這裡渡假打工的斯博，在他的網誌中，這樣寫著：「字裡行間及相簿中，我看到的是真誠、友善、自然及熱情，這裡的熱情是一種為了家鄉奮鬥的熱情。我一定要到這裡看看！」這就是阿弘想要的反應，不管是來渡假打工或來遊玩的遊客，若有喜歡這裡的理由，你就能真正地發掘到這島嶼的美，盡情地享受這裡的極簡平凡。

將軍三寶



- ▲ 第一寶：煮熟之後準備要清乾淨的石蟹。
- ▲ 第二寶：煮熟後準備拔刺的河豚皮。
- ▲ 第三寶：仙人掌的果實愈紅愈大愈好吃！



▲客人離開的一天，送我們每人一張很棒的手畫明信片很感動。

◀涼風下騎車去看夕陽放空。



一位講話帶著廣東腔國語的「港仔」(張浚庭)，卸下2年鐘錶行銷銷售員的他，已來到這一個半月多，問他「為什麼想來這裡渡假打工?」他回說：「看了Blog後，覺得這裡生活很簡單、很寧靜，少了香港港都的繁華喧鬧，沒有太多城市快調腳步，而且這裡的海、魚群都很漂亮。」所以這裡是我在台灣環島的第一站。

來到這裡之後，最好玩的就是每天都很開心地跟大家一起工作，而且每天都能去游泳，游到讓你不願游，偶爾也會陪客人去玩、一起聊天，順便學學自己的國語。來到這，最喜歡的還是船帆嶼，晚上休息的時間，我們幾個渡假打工就會騎著機車，去看星星，若中午沒客人，還會去那睡午覺。

說著說著，最令他們難忘的還是「將軍三寶」，或許當地人都還沒不知是哪三寶？答

案就是第一寶是石鱉，第二寶是河豚，第三寶是仙人掌，雖然最後都會變成一道道美味的佳餚，但「實在太麻煩了」，因此依處理麻煩程度排列最不想碰的順序。

而大自然就是他們的遊戲園，潮間帶的寄居蟹變成賽跑遊戲，將自己名字寫在牠們的殼上，看誰跑得快。而沙灘成了最佳的戶外保齡球球道，拿起球型浮球當保齡球，將細長浮球當成瓶子。這裡沒有都市的便利、現代化的設備，卻有著最純淨原始的大自然。

來到這，最後帶走的是一份誰也偷不走的回憶。與阿弘一家人朝夕相處下，從陌生人變家人，與來自不同地方的渡假打工朋友們，變成無話不談的好朋友，與這偏僻又樸實的三級離島，留下自己最美的倩影，帶走一張張背後有著精彩故事的照片。回去之後，你還會想再回來，因為這已經變成你的第二個家了。

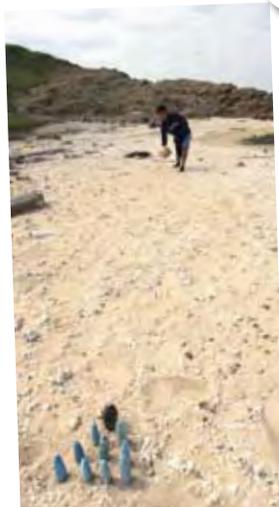
如何來澎湖將軍嶼渡假打工

1. 先上網看阿弘的部落格：<http://www.wretch.cc/album/kk690707>，了解自己愛不愛這個小離島。
2. 寫下你的個人故事、為何想來的原因或曾有打工渡假的經驗Email至 kk690707@hotmail.com
3. 請耐心等待通知。

(每年的4~10月開放打工渡假，每個月各開放3位，7、8月增加至4位，至少待留1個月。)

◀無人島打保齡球。

▶在無人島上弄一個「wilson」。





新生接棒／漁業二代目

梓官區漁會

年輕船長獨當一面 李仁佑的討海人生

文/ 陳儷文
圖/ 游忠霖

吃苦當吃補 七年級生繼承父業

李仁佑返鄉投身漁業的緣由說來平凡，只是單純因為當時工作不好找，沒想到卻成為梓官鄉第一位年輕船長，李仁佑參加漁業署課程，23歲即考取三等船長執照。「我以前在台南從事空調業，每天都工作到半夜，當時真的很辛苦。」現在的他，平時清晨約4、5點出門工作，下午1點就能「下班」，他認為這份工作既穩定又自由，「要我現在去找別的工作，是不可能的。」李仁佑不假思索道。自己擔任船長後，曾一個網子就賣了16萬元，以結果論來看，其實李仁佑現今的收入，比從事空調裝

設優渥，至於為何投入漁業的年輕人不多，他認為是普遍怕吃苦的心態。「其實有抓到魚的話，就不會覺得辛苦了。」李仁佑微笑著道出討海人的心聲。

凡事起頭難，從空調轉行漁業，所有事都要從頭開始學，李仁佑也曾於轉網時操作網板不慎，反倒將鋼繩糾結住，浪費許多時間與體力。「剛學的時候覺得真的很有難度。」從高中就和父親出海捕魚，退伍後一樣父子一同出海，尚不覺得這工作有什麼困難，直到父親3年前中風之後，李仁佑自己出航，才知道肩上負擔之責，但親友卻給予正面的讚許，紛紛表

傳承人 李文賢 63歲

年 次：民國36年

學 歷：成功鎮三仙國小

捕魚年資：50年

得獎事蹟：梓官區漁會

92年度漁業競賽第3名



(攝影/黃志雄)

接班人 李仁佑 28歲

年 次：民國71年

學 歷：高苑工商電
子科畢

捕魚年資：9年

得獎事蹟：梓官區漁會

96年度漁業競賽第2名



示李仁佑學習快速，態度認真，恰如其分的承接了父親的工作。

傳承經驗 快樂捕魚

至於捕魚的技巧，有的是由父親手中傳承，有的是自己研究改良，不過這就是李仁佑自己的「撇步」，不足為外人道了。雖然如此，但李仁佑父子的工作心態依舊不盡相同，「爸爸比較敢拼，真的很厲害；我是很容易就滿足了。」李仁佑說：「實際的經濟還是比讀書來得可靠，在海上討生活一定要有經驗。」如果將來自己的孩子對漁業有興趣，李仁佑自

會傾囊相授，如同父親對自己的教導一般；如果漁獲量越來越少，油價又節節升高，那麼繼承也不一定是好事，李仁佑對孩子的未來看得很開。

少數朋友認為李仁佑的工作很危險，但李仁佑可不這麼想，因為船上設備都已經機械化，自己出海也沒問題。他說：「不會危險，可能是習慣了吧！我的保費也不會特別高啊！」遇到颱風天就別出港，只要自己夠小心就不會出事。遇過最危險的狀況，其實與氣候無關，而是曾經在安平港被韓國貨輪從船頭撞上，然後逃跑，由保七出海追到韓國貨輪，否則茫茫大海，李仁佑還真不知這肇逃的船該從何找起。

李仁佑說，蚵仔寮漁港的漁獲量很高，除了農曆年前後漁獲量大之外，遇到颱風天，漁獲甚至有賣不完的情況。這幾年漁港的貨輪比較少，清晨出海剛好日出，一般人從陸地上取景留住大海風貌，李仁佑卻從不同的角度拍攝海洋：「從海上遠眺陸地的感覺特別美。」白淨斯文，嗅不出鄉土味的年輕船長微笑著。李仁佑現在不但收入轉豐，心情也得以輕鬆，看來當初選擇當初返鄉接手父親的事業，果然是正確的選擇。🐟



▲ 李仁佑賢伉儷。





新生接棒／漁業二代目

花蓮區漁會

林俊吉

文/ 陳怡鈺 圖/ 游忠霖

以父親為榜樣 要做得更好



「天這麼黑，風這麼大，爸爸捕魚去，為什麼還不回家？……」這是林俊吉小時候最佳的寫照。當他小學讀到這首詩時，才深深地感覺到父親的辛苦，從此立志長大後，要跟著父親的腳步，作個「討海人」。

亦是慈父 也是嚴父 兩父子海上共患難

國中畢業後，16歲跟著父親當船員，雖然是自己的兒子，但在船上還是按照一般船員訓練，做得不好，還是會罵會打，想起當時，林俊吉說：「他可是很嚴格的。」若開船開得不好，螺旋槳不小心捲到延繩釣繩索時，是會被挨打的。

而在林俊吉17歲的時候，在10海浬外，浪高達7、8級，當時螺旋槳的葉片掉了，船隻無法運行，因此父親呼叫南北2艘船過來支援，父親上南邊的船隻，而另外一個船員上了北邊的船隻，再一起合力拉起延繩釣，留下林俊吉一人在船上，後來靜止不動的船隨著流水流掉了，見天色漸暗，因此打開探照燈在海上繞了一圈，父親發現他時，趕緊靠近，馬上跳上船隻，但因浪起伏太大，反而掉入海裡，後又被浪打了上來，才扳住了船板上船。愛子深切的父親，仍表露無遺。

從副鏢手變鏢手 展現力與美的表現

吐了2年半的林俊吉，一出去就是吐，每天都說再也不要出去了，但隔天還



傳承人 林武雄 71歲

年 次：民國29年
學 歷：逢萊國民小學畢
捕魚年資：55年
得獎事蹟：88年花蓮縣模範漁民、
92、94、97、98年績優漁撈獎

年 次：民國60年
學 歷：國光商工觀光科
夜間部（就讀中）

賞鯨年資：4年
捕魚年資：24年
得獎事蹟：90年花蓮縣模範漁民
92年協助推廣有功人員
96年全國模範漁民
96年績優漁撈獎



接班人 林俊吉 39歲

是依然會出去，就喜歡那種乘風破浪的快感，是具有挑戰性的，而當捕到漁獲時，那一種成就感，是花再多錢也買不到的，尤其鏢旗魚的那種驚險，完全是結合力與美的精湛表現。

從父親手中培訓了6年，才正式接手，成為船長一職。而成為鏢手的過程中，則先當了3年的指揮手，再升格為左鏢手，再慢慢訓練成鏢手。剛開始，只是先從較便宜的鬼頭刀、雨傘旗魚、魷魚練習起。當時擔任左鏢手時，兩父子合心協力一同鏢到288公斤重的旗魚，創下林俊吉最佳的紀錄。

無言語的愛 感受在心裡

喜愛多元嚐試的林俊吉，也曾開過4年的賞鯨船，白天帶賞鯨，若下午沒客人的話，晚上再出去捕魚，幾乎沒日沒夜地在海上打拚，

後來太累了就不再開了。但在討海時，偶爾太累、身體不舒服的話，父親會代理職務，出海捕魚，但年紀大了反而風浪太大會暈船，就有一次父親暈船，林俊吉趕緊請朋友開船送他到船上去拉網子，再開船載父親回來。「當時看到，心很酸」，林俊吉不捨地說著。

自從海上有手機通訊開始，浪若太大，父親會打電話叫他回來，若出去2、3天了，父親會不給魚餌，要他好好地在家休息。曾作業時間是別人2倍之長的父親，年輕時，幾乎都在海上打拚，林俊吉說：「今日我家有這個成就，都是我父親拚來的。」已經歷過那麼辛苦後，反而捨不得自己兒子過得那麼辛苦。

父親在林俊吉的心目中，是一名英雄偶像，今日會走上這一條路主要因為崇拜父親，如今，接了他的職位，就要比別人更加努力，付出更多，才能坐得起這個位置。未來再拚個15年，若有個好時機將考慮轉型經營民宿等休閒產業，也是因應漁業資源匱乏的方法之一。



◀ 卸下的鬼頭刀魚貨，準備前往秤重、拍賣。





新生接棒／漁業二代目

花蓮區漁會



7年級林俊潔 賞鯨兼漁民雙重身分 一切從基層做起

文/ 高遠文化 圖/ 游忠霖

協助多位鯨豚博士及碩士進行研究的海鯨號船長林國正，以自己先做榜樣的他，帶領著他的下一代接班人－林俊潔，走入賞鯨及傳統漁撈作業，一同併肩努力繼續走下去。

返鄉投入漁業 以老闆角色定義自己

2007年4月才決定回來幫忙的林俊潔，在當兵前連想都沒想過自己會回來，而退伍後的第一份工作，就是翻開報紙找到下水道工程作業員的徵才需求，當初覺得薪資優渥，所以先試著做看看，但一天工作時數至少需要12小時以上，有時還長達到24小時之久，不僅工作時數長，連身處10幾米的地下工作環境，也是高危險性的工作環境。在這過程中，擔心的父親

不停地耳提面命地希望兒子離開那危險的工作環境，而投入家中的事業。

為什麼後來願意回來呢？林俊潔表示，不管薪資再怎麼高，頂多也只有5、6萬，況且自己家裡有事業，與其自己在外闖盪，不如好好地在家好好經營，除了本身為獨子的考量外，更是以老闆的角色來規劃自己的人生。

亦是賞鯨船長 也是傳統漁撈船員

一回來正好準備邁入賞鯨的旺季，剛開始先從操船訓練，還不懂流水與海域的他，就尾隨在另一艘賞鯨船身後，直到了半年後，才自己獨當一面，帶著遊客去尋找鯨豚發現機率較高的「潮界帶」，也就是黑潮與沿岸流交會

年 次：民國49年
學 歷：私立國光商工
賞鯨年資：13年
捕魚年資：30年
得獎事蹟：93年度傑出
漁民



傳承人 林國正 50歲

年 次：民國73年
學 歷：花蓮高工
電子科畢
賞鯨年資：3年
捕魚年資：3年
得獎事蹟：99年度花蓮
縣模範漁民



接班人 林俊潔 26歲

處。也在這期間不停地吸收鯨豚知識，了解在地文化，培養個人解說特色。

4~9月初，林俊潔是位賞鯨的業者，到了9月底~明年3月，轉變為一名傳統漁業的漁民身分。主要作業方式，以延繩釣、鏢旗魚為主。雖然自己還沒成為鏢手，也還沒鏢到魚，但了解作業方式，也曾在浪大時，站在鏢台感受一下，拿不準沒關係，至少是一種體驗。這成了他在帶領賞鯨時的一大特色，為遊客示範傳統漁業作業情形，也因為這樣，曾有遊客選擇在東北季風刮起時，實際登船出海體驗一下海上真正的勇者。

最基層船員開始訓練 累積更多海上經驗

也因為這樣，林俊潔想要累積更多海上經驗，並從最基層的船員訓練起，除了跟著父親學習怎麼使用延繩釣外，更希望能跟其他也是在使用同一種漁法的船長，習得他們不一樣的知識與經驗。還有其他未接觸過的漁法也是林俊潔想要學習的課程，希望能豐厚自己在海上的經驗，在帶領賞鯨時，有更多的題材可以與遊客分享，讓遊客了解傳統漁業的辛苦，並在未來能推動遊客在實際作業的天候、季節裡，實際跟著漁民一起出海去，來個真正的海上體驗。

從事賞鯨與漁民雙重身分下，林俊潔最喜歡的還是當一名漁民，尤其在海上的作業，雖然辛苦，但那種捕獲到漁獲的成就感是不可言喻的。目前先跟隨著領航者—父親的腳步邁進，以行動全力支持著父親的理想，讓來到石梯漁港的朋友們，帶走的是一股人情味，而不是城市的商業化。正持續學習的他，希望等自己的能量儲存夠了，再來開創屬於林俊潔自己的路。🐟



▶ 老外賞鯨客與海鯨號兩父子留下歡樂的合影。



來自太平洋月牙灣的小漁村 ——花蓮七星潭

文/ 高遠文化 圖/ 游忠霖



▲ 七星潭成了熱門的觀光景點，而海上漁船作業幾乎都是定置網漁業。

位於花蓮縣新城鄉大漢村的七星潭海岸，因有著一片美不勝收的月牙型海灣而著名，成了花蓮最著名的風景區及觀光景點。這裡擁有著潔淨湛藍的海水及廣闊平坦的美麗卵石礫灘，總是吸引著許多遊客徜徉在這海天一色的美景中度過美好的假期。似乎，七星潭成了遊客必遊的勝地，有著自行車車道的熱門路線，情侶約會的情人雅座等，殊不知，早期七星潭可是個純樸又簡單的小漁村。

早期靠著經驗 進行竹筏搶灘

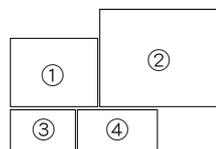
曾任於花蓮區漁會理事的林麗明，從國民小學畢業後，就開始討海了，從14歲一直到討海到60歲。人家在講「靠山吃山，靠海吃海」，一生以漁民為榮的林船長，講到早

期的漁業生活「真辛苦」，過去還沒有船外機時，都是用划槳的方式，划到眼睛看得到的地方。每當出去或回來時，總是必須歷經一場具有危險性的搶灘作業，船長講「一切靠經驗」，絲毫不差地搶灘，不僅如此，竹筏要出海，是用人力扛出去的，若回來，滿滿的漁獲，也是連船一起扛到石灘外的180~200公尺之外。

來自宜蘭的林船長，表示七星潭漁村，早期人口都是由宜蘭遷移至此從事漁業與農業，



▲ 曾任於花蓮區漁會理事的林麗明，是在地漁村的討海達人。



- ① 早晚各一次收網作業。
- ② 定置網漁獲有鬼頭刀、鯷魚、雨傘旗魚及曼波魚等。
- ③ 石頭袋作為固定定置網的錨釘。
- ④ 早期出海或登陸都必須進行人力搶灘作業，目前皆由機械輔助進行推動。(圖/葛迎昕)

因此也有人稱之為宜蘭的移民村。因為沒有任何的港澳設施，因此不論在於出海或是登陸，只能靠著俗稱「竹筏」的小型舢舨直接搶灘上下岸，但卻只能進行沿海漁業。而七星潭漁村，另外還有一種主要漁業作業方式「定置網漁業」，因技術的進步，逐漸取代耗費人力及載貨漁獲量不多的傳統捕撈。也因此，目前在石灘上看到的竹筏，幾乎都是定置漁網的作業船筏。

重要在地產業 定置網漁業

從日據時代，七星潭漁村就開始發展定置網漁業，早在1927年定置漁場又稱之為「煙仔占」，主要以捕撈鯷魚（俗稱煙仔魚）為主。而時常誤闖入定置漁網的曼波魚，也使七星潭

有「曼波魚的故鄉」之美稱，捕獲量佔全省90%之多。除此之外，還有雨傘旗魚、鬼頭刀等漁獲資源。

目前七星潭海域共有3家定置漁場業者，分別為東昌、朝金、嘉豐，共有5組漁場。其中嘉豐定置漁場是由花蓮區漁會理事長黃瑞嶽所管理，已掌管30年的資歷了，早期這座是從日據時代所遺留下來的，如今已有80年歷史了，而在民國65年由父親接手經營，才轉手承接父親的事業。

不久前，才剛獲頒99年全國模範



▲ 花蓮區漁會理事長黃瑞嶽，為七星潭定置漁業業者之一。

漁民獎的黃瑞嶽，因注重漁業保育觀念，主動協助水產試驗所及國外研究團體，進行曼波魚生態研究，並協助國內外鯨鯊保育研究，特別的是抓到的還是活體，再轉送給研究單位觀察、研究，在在地表現出漁民注重學術研究及保育觀念。

老舊漁村 翻新為地中海藍白風情

近年來，漁業資源漸漸枯竭及社會型態的轉變，漁村社區在花蓮縣政府農業局積極營造七星潭漁村新風貌，將老舊的漁村木屋或鐵皮屋，以地中海風情藍色建築基調，道路旁的白色波浪型圍牆，以鏤空魚的外型為漁村換上新的風貌，注入新生命，同時也規劃自行車步道，讓七星潭成為遊客自行車慢遊（七星潭－鯉魚潭）及賞星空的好去處。隨著環境的改變，對於老一輩的漁村記憶，更是令後代有更多的想像空間，林麗明船長說：「我小時候都抱著棉被跑去海邊睡。」這種與大自然最親切的相處方式，已不復見。但一天2次的定置網漁獲拍賣，仍然在漁村裡最具有活力的氣息，約莫每天的上午6點及下午4點拍賣，時間一到魚販及熟悉的遊客，就會在那等

待今日有什麼魚，若想看看以機械輔助搶灘的過程，也可以提早半個小時去海灘等候看看，體驗一下產業風貌。

傳統漁村美食 鯉魚最具代表性

早期漁獲豐富但卻沒有魚貨加工廠，因此沒有辦法好好地保存，所以漁民將整條鯉魚去鰓、去內臟後，放入水中及少許的鹽份一起熬煮，取代醬油使用，當地人稱之為「魚露」，為早期在地漁民的重要民生食品。不僅可以長期保存，而且一放就是10年之久，直到隔年再將去年的魚露放入鯉魚繼續熬煮，如此來回不停的重覆，使其魚露變得非常的鹽，但鹹中卻帶出魚肉的甘甜，聞起來宛如臭豆腐的味道，但卻是搭配菜餚的最道地沾醬，曾任漁民的花蓮區漁會總幹事王鐙億回顧過往訴說著。

對於七星潭漁村的過度開發、駐入濃厚的觀光氣息，抹去了原有的漁村風貌，



▲花蓮區漁會總幹事王鐙億。





▲七星柴魚博物館。



▲花蓮漁業資源介紹：以曼波魚、鯉魚為主。



▲台灣海洋展示空間。

推廣天地

對此感到惋惜的王總幹事，認為鯉魚是東部的代表，也是早期最原始的漁村味道，未來應以此特色重現漁村風華。

懷舊柴魚工場 品嚐漁村美食

而當地最具表性的「七星潭柴魚博物館」，原本已停業的柴魚工場，因曾在此任職過的館長余宗柏，不忍心在地傳統的產業就此荒置，因此保留完整的舊有空間並延伸規劃定置網作業、海洋生態等展示解說。

雖然在地沒有過去的傳統漁村美食，但卻採用著在地主要的魚貨作為新鮮美食的食材，以柴魚為響亮的博物館，當然一定不能錯過鯉魚相關的美食，其中以假日設定版的打打喜（稻燒鯉魚生魚片），專門請來日本師傅現場操刀，除此之外，還有消暑夏日暑氣得黑潮拌麵，以彈Q帶點嚼勁的涼麵，搭配上煙燻烘培的柴魚片，或如鯉魚飯糰等多種美味好料，讓你吃得粗飽又滿意，最重要的還是不用花大錢也能享受在地漁村美食。

（感謝花蓮區漁會協助採訪攝影。）



▲深海章魚燒。



▲綜合旗魚輪。



▲酥炸花枝丸、飛魚卵香腸。
◀曼波魚丸湯。



▲黑潮拌麵。



▲日式鯉魚飯糰。



心繫澎湖海，牽掛漁民身

——專訪澎湖漁業通訊電台

文/ 洪雅蕙

圖/ 林皓雄



▲ 活潑開朗、笑容燦爛的朱憶陵台長。

「澎湖縣西嶼鄉池東村220號！」對於澎湖有些了解的人，都曉得西嶼鄉池東村，路程還真是有些遠呢！採訪小組一行人驅車前往池東村，準備拜訪澎湖漁業通訊電台台長—朱憶

陵小姐。沿途風光明媚，抵達池東村後，環顧村子一圈：電台在哪呢？

攝影大哥說那一幢有天線的屋子應該就是了吧！誰知道，靠近之後才發現是消防局。遍尋不著電台，採訪小組決定電話聯絡台長，詢問確切的位置。

「疑？漁業通訊電台通常不是都位在碼頭邊嗎？怎麼會坐落於綠色田野間呢？」

全台唯一 真情滿分

迎接採訪小組的是有著俐落短髮、笑容燦爛的朱憶陵台長，澎湖人熱情好客的率性真情，真切的展現。

「台長，請問一下，漁業通訊電台通常不是都是位於港邊嗎？怎麼你們好像跟別人不太一樣呀？不會是全台唯一不靠港邊的漁業通訊電台吧？」筆者禁不住好奇的問。

「不問我都還沒注意到呢！我們這裡真的是全台唯一坐落在鄉間的漁業通訊電台，這也算是我們的特色唷！哈哈！」台長想了一下，愉快的回答。

「那麼，這裡不會是全台離漁會最遠的漁業廣播電台吧？」筆者又繼續追問著。

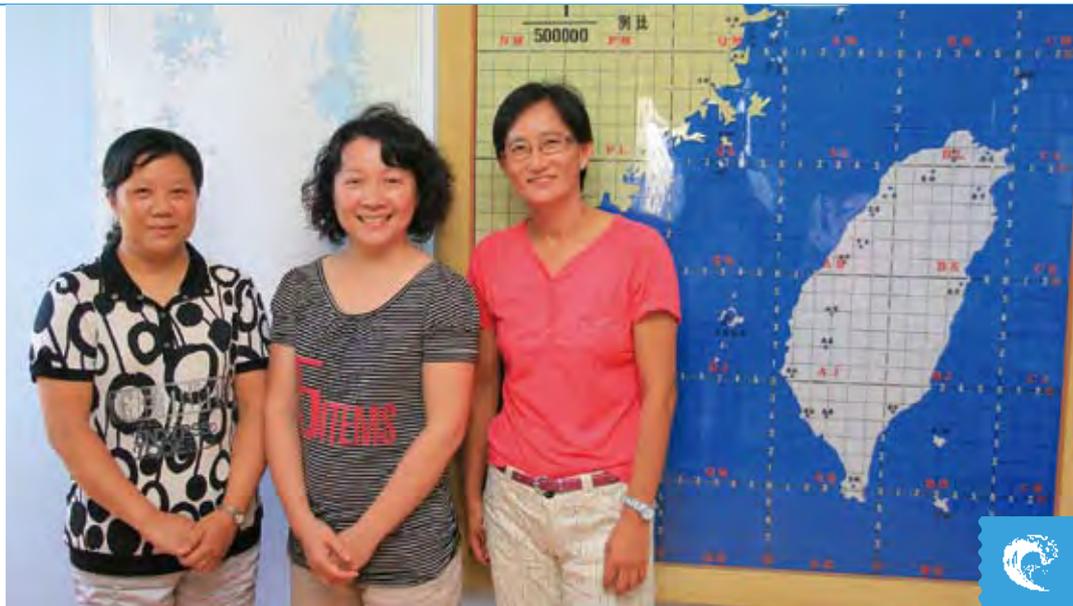
「嗯……有可能唷！但是不確定啦！哈哈。」朱台長親切又熱情的回答。



▲ 每一件船難事件，都要上網登錄建檔。



▲ 電台話務人員，隨時待命接聽漁民的需求，小至通報家人買米，大至救難訊息。



▲ 澎湖漁業通訊電台娘子軍，堅守崗位，24小時輪班守護漁民。



心繫漁民 安危牽掛

朱台長在民國82年便投身於漁業通訊電台至今，走過了無數個年頭，從話務的工作開始做起，一路以來直到擔任台長，各式各樣的狀況都面臨過。朱台長表示，服務於電台多年，每一位漁民就早已如同是自己的家人般，每當他們出海，心便懸掛地高高地，既是希望他們能夠滿載而歸，又擔心天有不測風雲，總是要到每一位漁民平安回港，才能夠稍稍寬心。

不畏風雨 堅守崗位

在電台的工作，不輕鬆，隨時隨地都必須要保持警覺，注意收聽訊息，深怕會錯過了任何一則訊息。舉凡一包米、一瓶醬油到聯繫救難，大大小小的事都是通訊電台的業務；聽著台長與工作人員訴說著總總：那一艘漁船遇到了災難、那一位船長需要協助、那一家屬有訊息需要轉達……平淡的語調中，那一股「真心」真實的傳遞到所有人的心底而流動著。

故事說到那一年令人透徹心扉的空難事

件，在聽似平淡過往的語氣中，仍是捕捉到當時3天3夜不眠不休的訊息傳遞、支援調度、消息通報，顧不得傷心與難過，所有人員一心一意的堅守著職責，竭盡所能的快速傳遞著訊息。

還有那一年，颱風肆虐侵襲著的澎湖，盡忠職守，以漁民安危為首要的心，即便是大風狂掃的讓冷氣機突然間「碰」的一聲，飛進了工作室內，依然沒有人離開工作崗位。

溫馨送情 安慰在心

聽著朱台長與工作夥伴分享著在漁業通訊電台的點滴，筆者真是打從心底敬佩著澎湖漁業通訊電台裡的這群娘子軍。

「那麼，有沒有發生過什麼樣溫馨的事，令您們感動呢？」

對於我們漁業廣播電台的工作人員而言，最溫馨的事就是：每一艘漁船順利的出航、平安的返回，大家都平平安安的就是最讓人安慰的了！朱台長由衷的表示。



◀無師自通的李宗儀，近2年多的時間，刻了許多魚木雕。手中抱著鎮店之寶－招財魚。



畫筆改拿鑿刀 漂流木變魚身

素人木雕師李宗儀

文/陳詩潔 圖/游忠霖

一年一度的龍舟賽，最有看頭的就是每一隊參賽者卯足全力，勇得頭籌的畫面。但大多數人，殊不知那一艘一艘色彩繽紛的龍舟彩繪出自誰手？增添了熱鬧活潑的色彩，使整場比賽更為鮮明又有活力。今年花蓮鯉魚潭的龍舟彩繪就出自於擁有45年彩繪各大寺廟、壁畫等經歷的小黑人「李宗儀」之手。舉凡花蓮的大小寺廟如慶天宮、代天府、王母娘娘等宮廟彩繪工程，無一不見他的作品，連著名的花蓮太

魯閣國家公園內的二級古蹟長春祠，也是經由他一手彩繪完成。

電影版畫出身的他 用畫筆彩繪海洋樂園

出生花蓮人的他，12歲前往台北拜師學藝，習得一技之長，畫電影廣告看板，舉凡水性水泥漆、油漆、水彩等彩繪媒材，均能展現他畫工精湛的技術。而愛玩水的



▶當初為了刻下翻翹如生的蝸牛，還特定養蝸牛來觀察研究。





◀ 於田媽媽餐廳外牆上，有著栩栩如生旗魚畫作。



◀ 龍王鯛。



▲ 鎮店之寶－招財魚。



▲ 用火微微燒過後，讓蛤仔的深淺不一的紋理更能顯現。

▲ 取名為「臭屁的魚」，呈現出2種不同風貌，一種為一般平放的魚形，另一種則可將鰭往前立起來，魚尾就能往上揚，彷彿一隻愛臭屁的魚。

他，在學藝的過程中，也跑去學潛水，成了他最佳休閒活動，也因此接觸「插魚」的捕魚方式。自稱半個漁人的他，使用擁有執照的魚槍「插魚」，插到就拿去賣，有的就成了魚拓的材料。講到魚拓時，他手邊滿滿是魚拓的作品，去年還擔任漁會活動的講師，也相繼在慈濟大學環保科授課3次。當初的好玩，就這樣慢慢地成了興趣，一培養就是30年的歲月。

在李宗儀的海洋世界裡，彩繪表現形式自然不能少。位於漁會旁的田媽媽餐廳外圍牆面上，有著2隻栩栩如生、活靈活現的旗魚躍昇，除此之外，花蓮丫丫幼稚園裡裡外外的牆面，有著各式各樣的海洋生物，巨人之稱的鯨鯊、瞪著大眼的可愛彈塗魚等，成了兒童最佳的海洋樂園。

無師自通 刻出各種魚木雕

除了用畫筆，李宗儀無師自通地拿起鑿刀成了木雕師，雕刻了石斑、紅魷、鬼頭刀、虎鯨、大翅鯨、蛤仔等，還有其他豬、蝸牛、猴子等作品，但刻最多的就是「魚」。因3年前的龍王颱風，他與太太閒暇之餘，前往海邊拾漂流木回來，原本沒什麼特別想法，但撿回來後發現，有些木頭較為扁身，與魚的型體相似，因此李宗儀就利用閒暇時間，在家慢慢

刻，誰知道一刻就是2年多了，家中滿滿都是雕刻品。

參差不齊的漂流木，有著它特殊的外形，因此李宗儀在雕刻時，先依原本的形狀去構圖，保留最初的樣貌去塑造。除此之外，李宗儀所刻化出來的魚，還有一個大特點，那就是「胖」，因為魚體的飽滿，感覺會比較福態，有福氣之意象。而刻最多種類的，就是「石斑」，不僅在魚貨單價高，有貴氣的感覺外，更是愛魚人士心目中最佳的首選，也是李宗儀最愛雕刻的魚類。而目前正在幫客人設計屏風的他，也作起了木雕客制化，從屏風的設計至安裝，都是一手包辦，甚至有人拿著木塊請他雕刻。從畫筆改拿鑿刀，變成素人木雕師，從未想過的他，繼續不斷地在一塊塊飄著淡雅清香的檜木上，繼續創造他的人生。

漁業文化



▲ 大翅鯨媽媽帶著兒子悠游於大海。

▶ 為配合虎鯨的顏色，還特地將木頭上色。



2010基隆樂活鎖管季



文圖/ 何惠玫
(基隆市政府產業發展處技士)

回想一下，如果你的印象中只有炭仔頂最能代表基隆的漁業特性，那麼建議你不妨來親身感受一下由行政院農業委員會指導、基隆市政府產業發展處規劃的「仲夏（6~8月）樂活鎖管季系列活動」。

基隆是一個海洋城市，早期居民多數以捕魚維生，因此素以豐饒漁產富享盛名。尤其是每年的6~9月間，「鎖管」自彭佳嶼東北方洄游至基隆附近海域，更成為基隆地區的主要漁獲。根據97年漁業統計年報，台灣地區鎖管年產量為5千公噸，其中基隆市的產量就佔了三分之一（1695公噸），產值達1億元之多，可見基隆鎖管產能在漁業界之舉足輕重；再者，鎖管具有成熟期短、產量多的生物特性，相較於其他漁業生物，是屬於比較環保的水產品。基於這些因素，基隆市政府自94年起開辦「基隆鎖管季活動」，期望藉由系列活動的舉辦，來展現產業輔導與深耕海洋文化的政策推動決

心，並藉此拉近大眾對漁業事物的距離，以加深「基隆鎖管」的產業形象，打響基隆市的漁業物產特色。

樂活鎖管系列活動

一、夜訪鎖管

報名日期：自99年6月1日起至額滿為止。

航程內容：自碧砂漁港出港→賞和平島、基隆港商船燈火→基隆嶼繞行一圈→燈火漁業體驗活動，船靠近照火船操作 鎖管捕撈整個流程→回碧砂漁港，共一個半鐘頭左右。

報名專線：(02) 2427-8418、(02) 2427-1004

傳真電話：(02) 2422-3113

網路報名：<http://sea.newvision168.com>

二、鎖管風味餐

訂桌時間：7/26起開放電話訂桌（鎖管風味餐）。

訂桌電話：02-24271004、02-24278418至額滿為止。

（註：一桌10人，平日3,000元，假日3,500元）

三、主題活動

日期：7月31日 時間：17:00~22:30 地點：碧砂漁港

回顧過去活動照片：



▲ 海科館親子遊戲攤位。



▲ 夜訪鎖管體驗活動。



▲ 風箏DIY。



▲ 鎖管試吃。

A 園遊會節目表 美味鎖管試吃 17:30、18:30、20:00

17:00~22:00	園遊會	教育宣導攤位等
17:00~21:00	鎖管生態展示	莊麗卿老師
17:00~21:00	親子DIY	劉毅雄老師、洪新富老師、李麗雲老師
17:00~21:00	親子趣味遊戲	
19:00~22:30	愛護海洋宣言	許願籤活動—自由參加



B 活動晚會 開幕儀式：19:00

演出藝人：梁文音、許仁杰、周定緯、劉明湘、宇宙人、圖騰樂團、果凍姊妹、奶油哥哥、基隆商工-Creation、光隆商職....等。

摸彩獎項：大同32吋液晶電視 2台華碩10吋迷你筆電 2台 sony (w320) 數位相機 2台 Apple I Pod Shuffle 2g 2台好神拖旋轉托把 5組風味餐廳餐卷10張（每張面值3,000元）...等獎項。

99年永安區漁會 第11屆石斑魚文化節 8月7~8日



活動預告

文/ 黃于青（永安區漁會） 圖/ 湯素瑛（本刊執行編輯）

為提昇地方產業文化及發展觀光休閒漁業，本區漁會結合公所、鄉民代表會及農會，共同於8月7、8日本鄉舉辦「第11屆石斑魚文化節」活動，以專業手法加強產業與觀光資源的行銷，除了石斑魚生態展覽，還有別開生面的石斑魚創意料理品嚐、賽石斑、古早味園遊會、趣味活動、DIY活動、活魚促銷、跳蚤市場、舊物維修或再製示範秀……等，另安排文化觀光導覽，有專車免費提供遊憩到各景點遊玩，闖關集點者可獲贈一份精美禮品。

永安鄉是台灣第一個引進石斑魚養殖的鄉

鎮，藉著石斑魚文化節活動的舉行，呈現石斑魚的多樣風貌，並行銷石斑魚，為地方產業爭取更多實質有效的獲利商機，為鄉村形象建構更正面的曝光機會，也為民眾生活創造更佳的消費動機。

活動之前經比賽選出3位料理廚師，將以石斑魚創作的養生佳餚，在即日起開放給民眾，以訂桌方式，邀請親友共聚、共享盛宴。8月7日，歡迎到永安鄉品嚐出色的石斑魚美食，當天晚間還有聯歡晚會，邀請當紅知名藝人及舞群與民同樂，增添現場歡樂色彩。



歡迎喜歡美食的你，趕快相約親朋好友，在8/7晚上，到永安吃辦桌、看表演……一年一次，豈可錯過！

訂桌時間：即日起開始受理訂桌

訂桌專線：(07) 691-2716、691-2001

饗宴時間：8/7（六）18:00開始進場，18:30享用大餐

2010年澎湖漁村體驗行

菜園蚵幸福、二崁潮滬趣、歧頭墩一夏

文圖/ 陳金國（澎湖縣政府農漁局課長）

活動日期：99/08/01~10/31

活動網址：<http://www.penghu-seafood.org.tw/>



- ▲文化導覽。
- ◀海上體驗巡禮。

繼2009澎湖菊島海鮮節之後，澎湖縣政府將整個活動主軸，聚焦在漁村的生態、產業、創意及體驗上，自2010年開始正式改以「澎湖漁村體驗行」對外行銷，本年度活動自99年8月1日~10月31日止，歡迎呼朋引伴一同前來。

不同的漁村，有不同的特色，如馬公市菜園漁村「菜園的蚵幸福」遊程內容，著重在認識當地文化、產業、生態及創意典藏，另有蚵畫DIY、幸福伴手禮，保證是一趟知性與感性的享宴。

西嶼二崁的「二崁潮滬趣」這絕對不容錯過的行程，包含有農漁村生活體驗、藉巾傳

情、堆滬有魚、二崁喫飯等，您可用心地感受當地先民留下的智慧與胸襟意境契合的情境，享受一趟創新與懷舊之旅；白沙鄉歧頭村「歧頭墩一夏」是澎湖縣的特色產業，兼顧保育與休閒，有潮間帶巡禮、抱墩樂、地方風味餐等，可以讓您在酷暑中摸蜆兼洗褲，擁有透沁涼的暢快感受。

2010年澎湖漁村體驗行是能讓您身心靈放輕鬆的遊程，為使澎湖縣漁村社區經營休閒漁業朝永續發展，希望國人給漁村機會並以行動來支持此次活動，澎湖縣政府特別提供超值優惠方案，活動前請上網查詢洽購。



世界的漁港 (7) 柬埔寨 — 洞里湖

文圖/ 黃丁盛

洞里湖 (Tonle Sap) 距離著名的世界遺產吳哥窟僅僅12公里，造訪吳哥窟的旅客通常都會順遊以水上人家聞名的洞里湖。湖泊面積在乾、雨兩季有極大的差距，乾季時面積約3,000平方公里，雨季會暴漲到7,500平方公里，因此具有調節湄公河水位的功能。

自古以來洞里湖一直是柬國的“魚倉”，此地靠水吃水的水上人家，世代以漁撈為業；他們住在船上，生活在船上，進出以船作為交通工具，曬魚、賣魚也在船上，是最名副其實的水上人家。

▼ 洞里湖的水上人家，世代以漁撈為業。



▲ 船屋上鋪曬滿滿的漁獲，蔚為奇觀。



風情



牽引

苗栗竹南 龍鳳漁港

文/ 李婕 圖/ 林文集

這片潮汐牽引的海洋
也牽引著無數對港口的依戀
嬉戲悠游的白海豚
逐浪御風的衝浪者
漫步沙灘的情侶
滿載而歸的漁民
隨著潮來潮往的律動
完成了與大海的心靈對話
蓄足滿滿的能量再次出發

