

特別企劃

鹹魚如何翻身？ 台灣鯛大未來

走出自己的路

台灣鯛產業趨勢「以精取勝」

南瀛養殖協會輔導產銷班

榮獲國際雙認證

源自台灣 前進世界

「潮鯛」征服世界味蕾

Fisheries Extension

Vol. 284

漁業推廣

2010年5月出版
漁民與指導員適用





漁港攝影比賽銅攝獎 攝影/ 潘寶滿
拍攝漁港：南方澳漁港

晨喚

文/ 高世澤

金身媽祖莊嚴地端坐在南天宮內
曙光一派悠閒地梭巡著南方澳
漁船在長堤內輕眠，浪花在長堤外晨喚
早起的漁夫，為這季的漁汛奔走打更

南方澳以台灣三大港口的美譽
用一筐筐新鮮海味和成排海鮮餐廳
勤奮地蒐集著饕客的推薦證書

鯖魚的故鄉，暗夜歸航的船艙如此肥美
鬥志高昂的南方澳大網又空腹地圈向海洋



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》鹹魚如何翻身？ 台灣鯛大未來

12 走出自己的路
台灣鯛產業趨勢「以精取勝」

文字整理 / 陳怡鈺

14 南瀛養殖協會輔導產銷班
榮獲國際雙認證

文 / 湯光慧

18 源自台灣 前進世界
「潮鯛」征服世界味蕾

文 / 陳儷文

20 台灣鯛料理達人
巧匠舞音李宗銘

文 / 湯光慧

22 美食大對決
鹽水吳郭魚 VS. 鹽烤台灣鯛

文 / 陳怡鈺



《活動報導》

24 即時魚價的查報機制與幕後英雄

文 / 彭子倩 (財團法人台灣養殖漁業發展基金會)

26 宜蘭南方澳黑鮪魚季
正式開鑼囉！

文 / 陳世達



28 《港動人心》

十大魅力漁港〈4〉
同舟共濟—南方澳漁港

文 / 黃瀚瑩



《推廣天地》

34 蚵棚春暖一
訪東石談明日蚵鄉
文 / 鍾國南 (漁業署公關科科長)

40 百萬獎勵金
係金ㄟ!
文 / 湯素瑛 (本刊執行編輯)

42 母親節快樂
文 / 高遠文化

44 漁港設施維護的新利器
一攔木網 (索)
文 / 陳文深 (漁業署漁港規劃管理科科長)

《漁業文化》

48 2010年
北港朝天宮媽祖遶境
文 / 黃丁盛

52 爐火熱情·流水細緻—
以陶藝展現海洋風貌
文 / 陳儷文

54 漁村手作達人—
吳小枚
文 / 黃瀚瑩

封面裡 正港尚水—晨喚
文 / 高世澤

封底裡 緬甸—茵列湖
文 / 黃丁盛

封底 小港風情—兩樣情
文 / 陳怡鏐



台南學甲 台灣鯛

文 / 陳怡鏐 圖 / 游忠霖

南瀛養殖協會
率先輔導產銷班
創下全台第一個
榮獲國際雙認證
開創產業新契機
邁向美好的未來

中華民國七十五年十月十五日創刊
中華民國九十九年五月十五日出版
中華郵政台北誌第489號
執照登記為雜誌

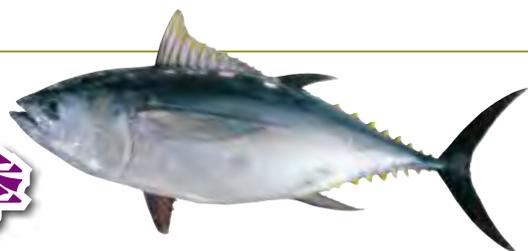
行政院農業委員會漁業署網址：<http://www.fa.gov.tw>
漁業署政風室電子信箱：ethic@ms1.fa.gov.tw
漁業署檢舉電話：0800-082594
漁業署廉政服務電話：(07) 813-6208
行政院海岸巡防署海巡服務漁民專線「118」

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



屏東黑鮪魚文化觀光季

十年有成

文/ 紀青 (漁業廣播電台主持人)
圖/ 范正益 (漁業廣播電台課長)

邁入第10年的屏東黑鮪魚文化觀光季於5月2日熱鬧登場！一年一度的美食盛事，結合美食、休閒、文化及保育，自5月2日起到7月4日一連2個月，歡迎全國民眾逗陣來東港體驗熱情活力的漁村海洋文化，不只食在東港，玩也在東港！真切感受自海洋傳遞而來北鮪22°C的幸福。

屏東縣政府於東港知名廟宇一東隆宮舉辦「街道燈飾裝置暨祈福啟動典禮」，今年以溫馨感恩為訴求，在東港各主要路口裝置海洋意象燈飾，讓夜間的東港漁村充滿浪漫與優閒的氣氛。總統馬英九專程南下親臨屏東黑鮪魚文化觀光季祈福啟動典禮，並與屏東縣長曹啟鴻及農委會副主委胡興華、漁業署署長沙志一及貴賓們共同為「2010屏東黑鮪魚文化觀光季」轉動幸福之舵，祈求全國辛勤努力的漁

民朋友皆能
滿載豐收，
平安歸來！

每年4月上旬至7月初是黑鮪魚捕撈季，今年的『第一鮪』是由琉球籍漁船「滿志發號」在台灣海峽捕獲。重182公斤，由東港鎮佳珍海產店老闆蕭受發以每公斤6,000元得標。

面對海洋資源保育聲浪，屏東縣長曹啟鴻表示，我們絕對不會讓黑鮪魚消失！縣政府與農委會已經準備在琉球外海試辦大型箱網養殖，從小黑鮪魚養起，努力讓東港黑鮪魚能像櫻花蝦一般永續經營，年年豐收價格穩定。



▲總統馬英九為今年第一鮪拍賣買家與賣家簽名並合影。





重金培訓船員

百萬獎勵金等你喔！

▲ 漁業署沙署長（右1）、農委會胡副主委（右2）、高雄海洋科技大學陳朝清老師（左1）及豐祥漁業公司董事長陳慶男（左2），與榮獲百萬獎金青年尤士銘（中）合影。

文/ 尤嵐龍（漁業署技士）
圖/ 湯素瑛（本刊執行編輯）

為吸引年輕人投入漁業生產行列，農委會於99年4月29日進行「獎勵水產院校上漁船工作之百萬獎金頒發活動」記者會，在漁業署署長沙志一、豐祥漁業公司董事長陳慶男及高雄海洋科技大學陳朝清老師等產官學的見證下，由農委會副主委胡興華親自頒發新台幣100萬元獎金給服務於豐祥767漁船的青年尤士銘。

胡副主委特別跟大家說明，凡水產院校畢業生經「漁業署遠洋漁業開發中心」遴選及訓練合格後，且為首次上船者，於遠洋漁船服務

滿1年以上，可申請3年共300萬元獎勵金，並強調上船工作滿3年已經累積了豐富的經驗，就有機會讓漁業公司聘用為幹部船員，一但成為幹部，薪水加上分紅是很可觀的。

政府獎勵的目的，不只僅在鼓勵上漁船工作，更重要是希望能培育優秀的船員幹部，減少過度依賴外籍船員，讓台灣漁業後繼有人，才不會產生人力斷層，最後沙署長也透過媒體邀請有志的年輕人，一同來體驗海上實務。

（本刊特別專訪受獎者尤士銘，詳見P.40-41。）

百萬年薪 徵選資格

名額：農委會每年提供6個名額機會

年薪：服務滿1年，百萬元獎勵，最多領3年共300萬。

對象：一、水產海事院校漁業、航海、輪機等相關科系畢業。

二、公私立高級職業學校以上輪機、機械、電機、電工等科系畢業。

三、海軍士官學校以上輪機科畢業。

四、公共職訓中心訓練結業，領有冷凍空調裝修、車床工、鉗工丙級以上技術士檢定合格證書者。

上開人員以初次上漁船工作者為對象，且均需經行政院農業委員會漁業署遠洋漁業開發中心之幹部船員專業訓練班結業。

百萬元獎勵
最多3年共

300萬



▲ 沙署長記者會中致詞。

新制境外僱用 大陸船員， 首批於4月28日 抵台

文/ 余明村（財團法人台灣兩岸漁業合作發展基金會組長）

圖/ 湯素瑛（本刊執行編輯）

「海峽兩岸漁船船員勞務合作協議」簽署後，我仲介機構合信興公司拔得頭籌，該公司與大陸5家經營公司簽訂勞務合作契約，依新制度接受漁船主委託向當地縣市政府申請新僱大陸船員，由凱聖號接駁漁船於4月22日前往大陸地區接駁首批48名大陸漁工來台。

兩岸簽署海峽兩岸漁船船員勞務合作協議後，在不改變我現有「境外僱用、境外作業、過境暫置」僱用大陸船員原則下，大陸船員之僱用需透過雙方主管部門所各自指定之大陸經營公司與我仲介機構辦理引進，我仲介機構毋需再經大陸方面同意，回歸我自行許可仲介機構。

協議於99年3月21日生效後，包括合信興公司在內，現已核准台灣省漁會等14家仲介機

構，並持續接受申請中，大陸方面亦指定11家經營公司。

漁業署並於4月22日召開「兩岸仲介建立合作機制受理新僱大陸船員記者會」，沙署長於記者會中說明，簽署協議前，大陸船員薪資每人每月2,400元人民幣，保險費每人每月150元人民幣。新制度實施後，大陸經營公司原有意提高船員薪資至2,475元，在我方協調下，大陸方面同意維持以往工資。另在保險費上，亦爭取到投保人數超過3,000人以上時，每月保費由原先150元調降至140元人民幣。

沙署長同時強調，透過經核准之仲介機構與大陸經營公司合作，除可引進大陸方面完成專業訓練及健康檢查合格之優質船員外，當大陸船員因故意或重大過失導致漁船船主損害，大陸經營公司需負起連代賠償責任，可確保船主權益。漁

1 48位大陸漁工由凱聖號接駁漁船接送抵達淡水第二漁港。



2 海巡署人員確認大陸漁船員身分。



3 漁工新制首位抵台大陸船員。



4 對大陸船員進行體溫測量。



5 行李檢查。



6 進行大陸船員訪談情形。



7 照相及採集指紋以便核發大陸船員識別證。



漁業署推動

「水產精品評選要點」

文圖/周淑華
(漁業署水產品安全科技正)

漁業署為發展「水產精品」，依據「精緻農業健康卓越方案」推動「樂活農業——農業精品」目標，已訂定「水產精品評選要點」。本署將透過完善周全的整合行銷案，打造較一般水產品具更高附加價值的品牌形象，創造水產界的LV，讓水產精品得以持續為消費者所重視，增加漁民收益，達成健康、效率、永續經營之政策目標。

參加「水產精品」之評選資格條件：

1. 在原料部分，以國產水產品為主原料之現有驗證產品。
2. 在產品品質、成分及標示部分，須符合相關法規規定及下列必要條件：食用產品類需獲得CAS、HACCP、TAP、GMP等其中之一項驗證通過者；美容化粧品需獲得GMP驗證通過者。只要符合資格之產品廠商，皆可報名參加評選。



「水產精品評選要點」詳細內容已公告於漁業署網站(www.fa.gov.tw)，本(99)年度報名及評選時間將另行公告周知，歡迎廠商屆時踴躍報名參加。



99年度漁業推廣教育活動預告

文/ 江善泰 (漁業署技正)
圖/ 楊勝在 (枋寮區漁會推廣員)

漁業推廣教育漁民、漁村婦女新知識，強化家庭功能，高齡者的照護，青少年瞭解漁業文化及推廣員專業知識，漁業署本〈99〉年度輔導各級漁會業已擬定推廣項目、時間、地點〈如表〉，屆時請各區漁會及各縣市養殖生產區共襄盛舉，鼓勵漁友、漁村婦女、青少年及推廣員踴躍報名參加。

推廣計畫	日期	工作項目	地點	辦理單位
漁事	5月中旬	漁事推廣教育成果評鑑	臺灣省漁會	臺灣省漁會
	8月中旬	漁事推廣員教育訓練	台東區漁會	省漁會、台東區漁會
家政	5月25日	南區家政推廣成果發表會	雲林縣台西國中	省漁會、雲林區漁會
	6月1日	北區家政推廣成果發表會	金山青年活動中心	省漁會、金山、萬里區漁會
	7月間	中餐丙級證照專業訓練	高雄市高雄餐旅學院	省漁會、國立高雄餐旅學院、各縣養殖協會
	11月18日	全國漁事、家政、四健推廣聯合成果發表會	劍潭青年活動中心	省漁會、各區漁會、各縣養殖協會
四健	5月20~21日	四健推廣指導員教育訓練	金門區漁會	金門區漁會
	6月間	漁村青少年發展計畫成果評鑑	省漁會	省漁會
	8月12~13日	漁會四健全國大露營	新竹縣新豐鄉小叮噹科學遊樂區	省漁會
	10月間	四健義務指導員經驗發表會	南投縣鹿谷農會	省漁會



◀ 台南縣南瀛養殖生產協會理事長陳連益。

鹹魚如何翻身？

文字/ 陳怡鈺
圖/ 游忠霖

台灣鯛大未來



▲ 貨車起重機載送魚貨。



俗稱吳郭魚的台灣鯛對環境適應及繁殖能力均佳，與鰻魚同為重要的外銷養殖水產品，在面臨各國競爭之情勢下，如何強化競爭力，應為養殖漁民之關切事項。

「以精取勝」是台灣鯛未來新趨勢，

長期關注台灣鯛產業的海洋大學江福松教授，提出如此建言。而成功的案例，讓我們看到台灣新希望。

瑩一食品廖木發一人獨創的「潮鯛」品牌，如何從民國76年就開始創立品牌打入日本，並成為目前台灣唯一能夠生產生魚片外銷日本的公司；而全台第一個拿到國際雙認證的產銷班，他們又是如何從危機中脫穎而出，引軍前進國際市場？值得我們深入探討。

魚類知識+

吳郭魚：由吳振輝及郭啟彰於1946年從新加坡引進俗稱「在來種」或是「土種」吳郭魚，又稱「南洋鯽仔」、「黑鯽仔」，後人為了紀念兩位先生引進的功勞，特別取兩位先生的姓氏來命名為「吳郭魚」，目前生產供應國內外市場的台灣鯛已經不是當初所引進的「吳郭魚」。

台灣鯛：台灣鯛就是「優質化的改良吳郭魚品種」，為高品質、高水準、高規格吳郭魚的代名詞，代表了台灣養殖產品的精品與產品品質提昇的象徵。

潮 鯛：由瑩一食品公司所註冊的商業性註冊商標。

資料來源：台灣鯛協會、瑩一食品



特別企劃



▼ 潮鯛生魚片。(圖/台灣鯛協會執行長施淵源提供。)



▲ 捕撈台灣鯛情形。



走出自己的路 台灣鯛產業趨勢「以精取勝」

文字整理/ 陳怡鈺

圖/ 游忠霖、江福松提供



▲ 海洋大學應用經濟研究所江福松教授。(圖/ 江福松提供)

Q1 目前台灣鯛在國際市場上的競爭力為何？

在過去產官學界人士的努力之下，不論是在種苗繁殖、養殖管理、加工技術等，台灣養殖產業在全球業界已建立聲譽，台灣養殖漁產品意涵了高品質和卓越技術水準，因此台灣養殖漁產品在國際市場上仍具有相當程度的競爭力。

今年台灣鯛的產地價格較前2年低，不禁令政府單位及漁民憂心忡忡。對於此，海洋大學應用經濟研究所江福松教授表示：「台灣鯛未來的競爭力，應以精緻與獨特取勝，避開價格與數量的競爭。因應未來國際永續海產政策，應積極與國際養殖規範接軌，有助台灣鯛產品形象和價格提升，以面對激烈競爭。」

就目前台灣養殖條件與環境，台灣鯛產業的優勢在於能夠全年生產與供應品質佳的整尾條凍全魚(600~800公克)，以及生產出較大體型的魚片原料魚(1~1.5kg)，此為台灣優勢。惟受限於水土資源與勞動成本高，台灣宜朝向生產高品質、有特殊性的產品，以精緻來取勝，避開在價格與數量上的競爭。

雖然台灣在美國進口量的市佔比率逐年降低，從早年的86%到現在不到20%，主要原因在於近10年美國市場對台灣鯛大幅增加需求所致，不論是冷凍魚片、新鮮魚片或是整尾條凍。針對此一情況，台灣不需過度悲觀，因為即使將全台灣的魚塭用來養殖台灣鯛，其產量也無法供應美國進口所需。



▲ 台灣應跳脫價格及數量上的競爭，走向精緻化產業，才能提升產業產值。(圖/游忠霖)

台灣鯛是一個國際性魚種，全球許多國家積極地投入不同程度的研究及發展，他們的努力成果是台灣無法掌握的，但是台灣本身的努力卻是自己可以掌握的。因此，台灣該注意的是自身的努力與進步程度是否足夠？

Q2 如何提昇台灣在國際市場上的競爭力？

過去農委會將台灣鯛列為四大旗艦產品之一，並連續3年編列經費在國內外進行促銷活動，對於台灣鯛的競爭力具有莫大的助益，特別是建立出優質產品的形象。若能持續在國際海產媒體和場合進行類似相關行銷活動，對於台灣鯛產品形象和價格應有相當程度的幫助。

除了行銷活動之外，如何強化品質和創造產品區隔，亦是值得關切的議題。以台灣鯛的生產規模和成本，台灣無法與大陸和東南亞國家進行數量或價格的競爭，事實上也無必要，如何維持現有的出口規模和利潤，應是首務。

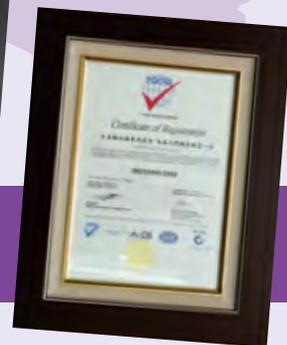
中南美洲的台灣鯛產品價格多年來都高過亞洲產品許多，就是在產品特質差異化上面的努力成果。同理，台灣產品應走出自己的一條

路。因此，如何持續地投入研究與發展是提升未來國際競爭力的關鍵，又政府如何激發與運用民間的活力與創意能力，是另項挑戰。

Q3 未來台灣鯛國際技術規範為何？又如何因應呢？

2009年12月17日WWF（世界自然基金會）公佈了台灣鯛養殖標準，此一標準遠超過台灣現有的相關標準；再者，歐盟GLOBAL GAP也預定於3年後實施；2010年4月Wal-Mart Canada宣佈一項永續海產政策，對於未加管制或對環境不友善的養殖產品將不得在其連鎖市場內銷售。前述雖是3個不同單位，但其所採用的養殖標準，預期將是逐漸趨於一致。

台灣對於國際間即將形成的共識，應採主動積極的因應態度，儘早修改相關養殖規範，落實產業應具備的環境及條件，並擴展業者的國際觀，使業者能腳踏實地的立於客觀現實條件上，依據規範作業，建立紮實真功夫，以能與國際接軌。就此時此境，政府及業者都不能再觀望與等待。



南瀛養殖協會輔導產銷班 榮獲國際雙認證

文/ 湯光慧 圖/ 游忠霖

由縣道轉入鄉村道路，映入眼簾的竟是一望無際，一個緊挨著一個的魚塢，水車不停地轉動著，轉動著四季，轉動著年輪，轉動著養殖戶一家大小的生計，更轉動著台灣鯛堅強的生命力。

這裡是台南縣溪北地區，說它是台灣鯛的故鄉，一點也不為過，這個地處偏北，鄰近南縣海邊的地區，魚塢面積超過一萬一千公頃，

擁有全台最大的台灣鯛魚苗場，更是全台養殖台灣鯛產量最大的產區。

靈魂人物陳連益

能夠擁有傲人的台灣鯛養殖成績，除了得天獨厚淡鹹水交界的天然環境外，幕後的推手當屬台南縣南瀛養殖生產協會理事長陳連益。

60歲的陳連益是土生土長的學甲人，現在他的身份除了是一名台灣鯛養殖業者外，更是南瀛養殖生產協會理事長及南瀛水產養殖生產合作社理事主席，帶領著養殖戶開創新契機，邁向美好的未來。

16歲以前，他過著逐水草而居的生活，身為養鴨人家，沒有選擇棲息的權力，哪裡有水稻田就遷移至哪裡，全省跑透透；18歲開始使用「單種混合飼料」養蛋鴨，飼養在別人的魚塢裡，卻沒有自己魚塢，他想有個家安定下來，19歲娶妻生子，因此，23歲時在靠海的台南縣學甲鎮買下現有魚塢並繼續養鴨，過著安居樂業的日子。

與台灣鯛結緣，得溯源踏入買賣魚飼料領域。一開始飼養青魚時沒經驗，他以餵食吳



▲ 台南縣南瀛養殖生產協會理事長陳連益。



◀ 台南縣南瀛養殖協會輔導之產銷班班員。

郭魚、虱目魚的飼料餵食青魚，以為青魚和草魚一樣吃素，飼養一陣子後，青魚卻一直長不大，且常常發生病變，失去經濟價值，百思不得其解，後來他才赫然發現，自己原來餵錯飼料了，青魚可不吃素，吃葷，最愛福壽螺及高蛋白動物飼料。

經過這次錯誤的洗禮，陳連益深刻體認，餵錯飼料所必須付出的代價，觸發研究飼料的決心，民國73年買下生平第一台飼料機，白手起家成立代工廠，民國75年創建保生實業，專賣草蝦和魚飼料，自此，和溪北地區的魚塭解下不解之緣。

是危機也是轉機

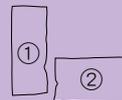
民國93年，發生台灣鯛藥物殘留事件，讓以外銷為主的台灣鯛幾乎崩盤，當時求助無門的養殖戶找上德高望重、同樣也是台灣鯛養殖戶的陳連益，希望他可以為漁民發聲；另一方面，地方政府也明白表示，需要一個團體為漁民統一發聲。

就這樣，陳連益在眾望所歸下被賦予重任，93年6月正式成立協會，協會創會立下「提升南瀛水產品國際競爭力，維持水產養殖永續發展」為成立宗旨。





▲產銷班於2008年取得「ISO22000及TAP」認證，協會秘書陳雨利表示，有助於提升台灣鯛外銷市場競爭力。



- ① 南瀛水產鯛魚生魚片。
- ② 照燒魚肚。

由於台灣鯛主要以外銷為導向，創立初期發生的藥物殘留事件，使得歐洲地區有一大段時間嚴禁台灣鯛輸入，這也使得協會開始思索，如何「與國際接軌」？日後這個中心思想遂成為協會成立最大目標。

陳連益表示，台灣鯛必須仰賴外銷才能提升價值、照顧漁民百年大計，但各國的檢驗標準不一，如何提升台灣鯛國際競爭力，取得國際間具有公信力的認證相對重要。

南瀛養殖協會率先輔導產銷班，並著手幫助會員先行取得由台灣認證基金會TAF發出的TAP台灣優良水產品認證，以及澳洲JAS—ANZ集團發出的ISO22000食品安全管理系統認證，這2項產銷履歷集團認證分別於2008年5月5日及2008年5月26日順利取得，成為全台第一個養殖台灣鯛獲得國際認證的產銷班。

根據南瀛養殖生產協會資料顯示，截至目前為止，會員通過TGAP認證的共有25戶，通過ISO22000認證的有11戶。

永續責任養殖

不過，陳連益並不滿足於如此成績，受到中國大陸及東南亞國家低價策略影響，造成台灣鯛價格直直落，殺到幾乎破盤，不敷成本，因此，如何創造產品差異化成為協會努力的目標。

改善品質是首要任務，養殖戶以單性魚苗控制魚塢數量，讓台灣鯛有餘裕的空間活動生長，肉質更為鮮美，而為了符合外銷冷凍加工需求，改良過的台灣鯛每隻必須成長到1.2公斤以上才算合格。

接著是品質的認證，在取得ISO22000

► 開創自動化一對一的飼料餵食配置槽。

後，四月初瑞士IMO組織親赴協會稽核，3個月後可望取得台灣第一張歐盟Global-GAP認證，同時放眼於世界自然基金會WWF及美國水產養殖認證委員會ACC的支持，讓台灣鯛揚名國際市場。

由於綠色環保概念是國際趨勢，養殖戶需瞭解世界農糧組織推廣永續責任養殖的概念，協會協助會員作環保自我管理，由於以往土法煉鋼的養殖戶都是以高密度或農漁綜合養殖，這點一定要徹底根除，養殖戶於場址的選用上就必須經過環境風險與衝擊評估無污染。

陳連益以身作則創立綠色養殖場，在魚塢與魚塢之間種植牧草可提供作為養殖草魚及鹿、羊農戶免費飼料，同時蒐集雨水循環使用，還開創自動化一對一的飼料餵食配置槽，簡單的生態工法在魚塢誕生。最難得可貴的是，綠色養殖場設立後，水鳥回歸了，養殖場充滿生氣，取之於自然，用之於大自然，大自然也同樣回饋。



一條龍的供應鏈

協會秘書陳雨利指出，由於台灣鯛養殖戶多半是小農小戶，在力拼國際認證的同時，規模不夠，無法打入國際市場，因此，協會必須將小農化整為零，才能創造出一條龍的供應鏈，符合國際認證資格，由飼料廠、魚苗場、養殖場到加工廠，整個食物供應鏈都必須經過食品安全管理嚴格把關。

下一步，協會將在認證水產品行銷概念下，強調食品安全、永續環保、動物福利及社會責任四大基礎上，建立自有品牌，以品牌開拓國內外通路。

◀ 養殖場也可以很環保。以永續責任養殖概念，打造綠色養殖場，並將種植的牧草作為養殖草魚及畜牧飼料。





◀ 「潮鯛」生魚片。

源自台灣

前進世界

「潮鯛」征服世界味蕾

文/ 陳儷文 圖/ 游忠霖

台灣鯛，是自1946年引進又經多次配種改良，在2002年完正式統一名稱，並且以外銷為主，在世界上揚名的品種。1988年由廖木發先生創立「潮鯛」品牌行銷日本，掀起台灣鯛養殖業興起風潮，當初為了附加價值而引進的魚種，時至今日價值卻已大不相同。

優良品質來自嚴格管控

人稱「潮鯛阿公」的廖木發，不論是嚴格的生產控管，或是外銷日本多年的口碑，都是業界值得學習的榜樣，他的三安：品質、供貨

及價格安定，通過了日本人縝密的檢驗，不論市場價格如何波動，廖木發都能以高於市價的價格穩定外銷。

亞熱帶水溫變化範圍較小，廖木發堅持完全使用海水養殖，對於常見於淡水之中易影響台灣鯛養殖的病菌也較能防範，但是養殖時間則比淡水養殖足足多出一倍，加上日本技師改良的高品質飼料配方，要達到廖木發出貨的標準，成本高得驚人。

至於廖木發所堅持的品牌「潮鯛」，與一般的台灣鯛究竟有何不同呢？「不是所有的



▲ 人稱「潮鯛阿公」的廖木發，自創「潮鯛」品牌打入日本市場。

▶ 廖木發說明，潮鯛經由活體狀態急速冷凍，魚片仍呈新鮮紅色。

台灣鯛都能做成生魚片，就像是小孩子出生後，在帝王之家的教育或一般人家長大，成年之後自然有所差別。」工廠剛開始營運時請了80位女工，每天發給300公斤魚讓她們練習刀功，被肢解後的練習品當然就讓女工們帶回家分給鄰居食用，而品嚐「潮鯛」的當地居民，沒有一個人認為自己吃的是吳郭魚。

另外，不使用一氧化碳也能有新鮮白肉魚的紅色，「如果使用一氧化碳使魚片美觀，即使魚片已不新鮮卻還是會出現紅色。」另外，在鮮魚僵直前以活體狀態急速冷凍，解凍後才會出現僵直的上翹形狀。廖木發的養殖場是台灣唯一全面使用海水養殖，設在台東鄰近出海口零污染的台東知本，每3個月進行一次藥殘留檢測，商請日本技師設計配出高品質的特殊飼料，廖木發還自德國進口櫻花木，開發全新的煙燻潮鯛。由於日本審核要求嚴格，目前台灣少數外銷日本生魚片品牌——「潮鯛」，出口量1年約百餘噸，除了出口日本、香港以外，台灣只有新光三越百貨超市、台北魚市、高級生魚片消費店、及網路上有零售。

維持品質為第一要件

台灣地窄人稠，第一級產業所能使用的面積本來就有所限，在數量上很容易就會被其他



國家追過，但是產業結構逐漸轉變的台灣，越來越重視品質，能夠通過超過50種檢測項目，以生魚片的最高檢驗模式外銷日本的台灣鯛品牌，20多年來也只有廖木發的「潮鯛」而已。

由於鄰近國家的養殖技術學習台灣，而且在數年間便迅速擴張，高品質和口碑就成了台灣既有且必須維持的優勢，目前在品種方面，台灣鯛數十年來的配種改良，目前單雄性且換肉率佳的台灣鯛品系，且台灣優良的水土環境，尚有競爭優勢，但難保其他國家不會配種出更佳的新品種；而其他業者也多方伸出觸手，例如自魚鱗中萃取膠原蛋白加以運用，但廖木發並未朝此方面發展。「現在由第二代接手繼續外銷日本，好好維持現在的水準，是目前我最在意的事，畢竟不是所有的台灣鯛都能做成生魚片。」廖木發以堅守品質不走捷徑的踏實經營，打響「潮鯛」名聲，在業界立下無人能及的地位，「潮鯛阿公」外銷日本的經驗，不論在任何行業，都是最佳的成功典範。🐟



特別企劃



《特別企劃》

創意風味料理館

創意好料理



台灣鯛料理達人—— 巧匠舞音李宗銘

文/ 湯光慧 圖/ 游忠霖

「觀山望水，賞燕飛，看鷺鷥；等夕陽，見星光。老闆，來份清靜，無憂愁；來份悠閒，享人間。」這是漁夫時期李宗銘心情寫照。「巧匠舞音」草創初期，李宗銘在台南縣麻豆鎮的養殖漁村裡，親手打造綠意花園，望著從小生長的地方，信手拈來，嚐鮮寫下詩句。他說，那是他最快樂的時光。

半路出家五星級料理大廚師

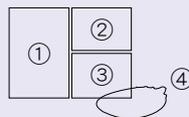
有著料理界天王阿基師的氣勢與親切，令人意外的，李宗銘並非從小拜師學藝，半路出家搞餐飲，依然有聲有色，獲獎無數，其中包括2008北京奧運海峽兩岸國際美食藝術大賽特金獎。

經過多年努力，李宗銘台灣鯛料理達人聲

名遠播，一手創設的「巧匠舞音」南瀛創意風味料理，成為政商名流最愛光顧的特色餐廳，李宗銘說，台南縣長蘇煥智最高紀錄曾一周來光顧4次，這也是他創造台灣鯛200多種吃法的動力。

學的是機械工程，從事家具設計，8年前，放棄大好前程，只因年邁體弱父親希望身為長子可以返鄉繼承台灣鯛養殖，李宗銘卻希望老人家可以收掉養殖場，安享清福，但父親一句：「不甘（捨不得）！」他只好硬著頭皮接下魚塢，展開台灣鯛轉型之路。

他改善養殖水質及技術，摒除一般人對台灣鯛（吳郭魚）有土味的不良印象，進而獲得產銷履歷認證及ISO22000國際認證，提升產品附加價值。



- ① 私房菜：香煎鯛魚。
- ② 阿嬤的古早味：玉珠台灣鯛。
- ③ 功夫菜：海鮮鯛魚芙蓉羹。
- ④ 招牌菜：糖醋葡萄。

神來之筆巧匠舞音

有一天，他趕赴女兒的音樂演奏會，在悠揚樂聲中，他的腦中突然閃過學音樂二女兒的「樂」字，和學舞蹈大女兒的「舞」字，於是，回程中他寫下「巧匠舞音」四字，成為台灣鯛料理招牌。

此外，為了研究餐飲，李宗銘還認真拾起書包上學去，2年後，順利取得真理大學麻豆分校餐旅館管理系文憑。

李宗銘說，學音樂、舞蹈的女兒，以及世代相傳的台灣鯛，都是他責任和動力的來源，一如4月30日在葫蘆埤自然生態休閒公園揭幕的「台灣鯛故事館」中所書：「為了創造漁村新生命與契機，根不能忘，本不能忘，於是，有了走不完的责任。」

巧匠舞音南瀛創意風味料理



餐廳地址：台南縣官田鄉隆田村中山路二段207號（葫蘆埤自然生態休閒公園內）

服務電話：（06）579-0606（特色菜請先預約）

營業時間：平日（週一至五）：中午11:30~13:30 晚上17:30~20:00

假日（週六、日）：中午11:00~晚上20:00



美食大對決

文/ 陳怡銓 圖/ 陳吉鵬、立川漁場提供

鹽水吳郭魚 vs. 鹽烤台灣鯛



◀ 用海水養的鹽水吳郭魚，無土味，肉嫩甘甜，老饕的最愛。

台南七股

「三寶之一 鹽水吳郭魚」

講到吳郭魚美食，當然不能錯過「台南七股」，地方上可是有其養殖三寶之稱號，讓來到這的旅客必點這三寶餐——「鮮蚵、虱目魚、鹽水吳郭魚」。因七股鄉的吳郭魚是在海水裡養殖，因此在口嚙在地人講的「土種吳郭魚」時，全無土味，而且肉質細嫩甘甜，深受老饕的喜愛。

人家講「魚鮮，什麼都好吃。」所以位於七股鄉溪南村的「溪南春休閒渡假漁村」，在這一道鹽水吳郭魚的料理上，以保持魚肉本身原味為烹調原則，用豆瓣、辣椒和吳郭魚一起下去清蒸，讓你品嚐到漁村最道地的鮮美滋味。除此之外，還有手工蚵卷、蚵麵線、虱目

魚西瓜綿湯、古早味的五柳枝等美味佳餚，也是店內的招牌料理。

來到這除了能享用到漁村美食之外，更能在這環境空間裡，充份地感受漁村在地風貌，將保留原本的傳統養殖產業，並結合了休閒體驗，讓遊客不僅能了解當地產業特色，還能親自當個釣魚手，體驗釣魚的樂趣。園內還設置了文物館，收藏著上千件的民俗與藝品，記錄著過去的傳統文化。有吃又有得玩，是渡假休閒的好去處。

地址：台南縣七股鄉溪南村42號之1
電話：06-787-4365（洽吳美商小姐）
營業時間：11:30~14:00 / 17:30~20:00



▲ 經由溫火燒烤及完全密封之下的鹽烤台灣鯛，肉質細嫩甘甜。
（圖/立川漁場提供）

花蓮壽豐「立川第三寶 鹽烤台灣鯛」

掀開一層不規則的鋁箔紙，熱氣頓時竄開溢出，厚厚的一層鹽粒完全覆蓋於台灣鯛魚身上，細細撥開最上層的鹽層，夾起魚肉一口咬下，鮮嫩的肉質口感，令在座的每一個直呼過癮！這就是立川風味餐廳的三寶料理之一的「鹽烤台灣鯛」，經由溫火燒烤及完全密封之下，將魚肉的鮮汁美味完全包覆在魚身之中，是最簡單的，也是最能呈現魚肉本身的甘甜！

而食材台灣鯛，可是經由壽豐鄉得天獨厚的天然湧泉所飼養而成的，其肉質結實有嚼勁，風味甘甜有韻，絲毫無臭土味，乃是現今

無毒農業的明星商品。使其遠近馳名的「黃金蜆的故鄉——立川漁場」，有其立川三寶之美稱——黃金蜆、貴妃魚、活力鯛（台灣鯛）。

有一句俗語講：「摸蜆仔兼洗褲」，來到這不僅有美食可以享用，還能親自感受摸「蜆」仔的樂趣，非常適合全家大小或朋友一同前來體驗。若您是熱愛大自然的話，更不容錯過眼前這一片山水交織的美景，沈淨於這寬廣遼闊的漁場裡，愜意地過個下午。

地址：花蓮縣壽豐鄉共和村漁池路45號
電話：03-865-1333
營業時間：08:00~18:00



▲ 「摸蜆仔兼洗褲」的體驗活動。



即時魚價的查報機制 與 幕後英雄

文/ 彭子倩（財團法人台灣養殖漁業發展基金會） 圖/ 何宗翰



▲ 98年度批發魚市場行情報導通報員受獎合影。

您知道今年東港第一尾黑鮪魚拍賣的價格嗎？購買漁產品前，想先了解當日魚價的變動情形嗎？請至「[漁產品全球資訊網](http://efish.fa.gov.tw)」（<http://efish.fa.gov.tw>）就可以解決以上疑惑。但是您知道這些漁產品資訊是如何形成嗎？

漁業署為了服務產銷雙方及消費大眾，在全台灣25處批發魚市場設置行情報導通報站（含台北等14處消費地魚市場與蘇澳等11處生產地魚市場），每日通報員會提供最即時的魚價資訊，讓重視價格的生產者、量販店業者及消費者作為採購的參考指標。

但大家不要以為價格只是一個變動的數字，其實魚價通報員可是像股市分析師一樣專

業！大多由非常熟悉行情變動的理貨員、拍賣員或資訊部門等專業人士擔任。以台中等消費地魚市場為例，凌晨2~3點先進行漁產品理貨，了解各地進場待拍賣的魚種與數量，4~5點再由拍賣員以手勢喊價或電腦拍賣，6~8點再進行傳票彙整，待會計結帳後，才能趕在9點前將行情檔案完成上傳，所以魚市場工作實在是分秒必爭！一刻也不得閒。



所以通報員為實際了解漁獲供銷狀況，往往練就一身「魚功夫」，不論是雨天、颱風天，只要是市場開市都要堅守崗位，對於漁產品種類、鮮度的好壞、到貨量的多寡及供需的情形，都了然於心，更能以專業的角度繕寫200字左右的市場日記！內容除整體行情分析外，針對五大類（養殖、冰藏、凍結、鯖鱆鱈、蝦貝等其他）及單項漁產品季節性之交易量價消長情勢，特殊節日需求強弱等予以概略分析，並預測未來漁產品價格漲跌趨勢，讓資訊使用者更能掌握每日價格變化原因。

為有效提高通報效能，並獎勵優良通報員，漁業署特地委託台灣養殖漁業發展基金會制定通報員考核制度。98年間半數以上之通報站全年準時通報且零失誤，總分90分以上則高達15處通報站，表現相當優異。有關優良通報員得獎名單如次，其中台北漁產運銷股份有限公司王淑芬、南市區漁會周靜芳及蘇澳區漁會蕭聖村皆連2年獲得前三名，不愧為魚市行情達人！所以下次看到有關漁產品批發價格資料時，記得要感謝這群勞苦功高的通報員！

98年度批發魚市場行情報導優良通報員名單

等級	通報單位	通報員
第一名	台北漁產運銷股份有限公司	王淑芬
第二名	台中魚市場股份有限公司	林照雄
	南市區漁會	周靜芳
第三名	嘉義魚市場股份有限公司	侯新益
	蘇澳區漁會	蕭聖村
特優 (總分90分以上)	東港區漁會	孔雅萍
	新港區漁會	陳武勝
	基隆區漁會	楊淑貞
	岡山魚市場股份有限公司	林麗娟
	高雄區漁會	黃淑芬
	澎湖區漁會	黃金柳
	桃園魚市場股份有限公司	陳堅仁
	彰化魚市場股份有限公司	許鴻清
	台灣省漁會三重示範魚市場	吳宥嬋
	佳里魚市場股份有限公司	黃俊安
最佳進步獎	新港區漁會	陳武勝
	埔心魚市場股份有限公司	洪立人
	興達港區漁會	陳宥箏
	埔里魚市場股份有限公司	王逢春



▲ 陳董事長添壽頒發優良通報員獎牌及獎金。
▼ 漁產品全球資訊網。





宜蘭 南方澳黑鮪魚季

文/ 陳世達 圖/ 陳吉鵬、游忠霖

正式開鑼囉！

宜蘭第一尾黑鮪魚拍賣盛會，林縣長聰賢(右4)、蘇澳鎮林立委建榮(中)、蘇澳區漁會三巨頭等人，一起揭開黑鮪魚季的到來。

今年4月18日，宜蘭地區捕獲了今年第一尾黑鮪魚，也象徵為今年的黑鮪魚季揭開序幕！這尾黑鮪魚重達308公斤，由東澳永發定置漁場捕獲，隔天馬上在南方澳魚市場進行拍賣。包括宜蘭縣長林聰賢、縣政府農業處長郭純德、蘇澳區漁會理事長陳春生等，都前往參

加這場拍賣盛會，替在地漁業加油打氣。經過激烈的競標後，由蘇澳「永豐活海鮮餐廳」拔得頭籌，以每公斤3,500元高價得標，總價107萬8,000元，比去年的304公斤、每公斤2,000元的「第一鮪」，足足多出40萬元。

永豐活海鮮餐廳負責人陳永坤說，近十年來，有8年「第一鮪」都是由他標得。他表示，今年「第一鮪」是新鮮度極佳的活體，價格頗高，就算整尾賣完，其實也賺不到錢，還要「倒貼」約50萬。但為了回饋多年來支持餐廳的老主顧，他仍堅持不計成本也要標到黑鮪魚。





▲ 永豐活海鮮餐廳負責人陳永坤。



▲ OTORO (黑鮪魚上腹) 生魚片。



▲ 黑胡椒海上皇。



▲ 炸黑鮪魚排骨。



▲ 紅莓醬汁佐魚皮。



▲ 椒鹽魚排。

蘇澳區漁會總幹事林月英、永豐活海鮮餐廳負責人陳永坤，也特別聯袂替本刊讀者推薦值得品嚐的黑鮪魚料理。他們表示，除了最廣為人知，油脂豐富的OTORO（黑鮪魚上腹）生魚片外，黑鮪魚其實也可以做出煎、炸、炒……等多種變化料理，像是奶油烤魚排、椒鹽魚排、黑鮪魚粥、炸黑鮪魚排骨，或是經過清蒸，再加上酸菜、枸杞，熬煮半小時以上的「養生龍骨」，都是廣受好評的黑鮪魚料理。

今年永豐活海鮮餐廳還特別研發出三種新菜色，包括「刺膽甘貝烤下巴」、「黑胡椒海

上皇」、「紅莓醬汁佐魚皮」。「刺膽甘貝烤下巴」顧名思義，是經過烘烤、最為昂貴的黑鮪魚下巴肉，加上刺膽與干貝提味，讓整道菜的鮮美更上一層樓；「黑胡椒海上皇」是以黑胡椒、芝麻醃漬黑鮪魚肉之後，再下鍋煎熟，吃起來的口感似高級菲力，但鮮度更勝一籌；「紅莓醬汁佐魚皮」則是一道清爽的料理，魚皮Q彈有嚼勁，口味酸中帶甜不油膩，格外受到女性朋友喜愛。歡迎您趁著黑鮪魚季造訪南方澳，親自體會黑鮪魚的好滋味！



十大魅力漁港 <4>

同舟共濟——

南方澳漁港

文/ 黃瀚瑩 圖/ 游忠霖

吹著徐徐海風，眺望青山與海洋……

已經有多久，沒有享受這種悠閒的靜謐？

就來南方澳漁港吧！跟守護海洋的媽祖請個安，

在港邊看著漁船往來，聽著漁人吆喝……

你彷彿也成為海港兒女，被那同舟共濟的合作精神深深感動！





港動人心





南方澳自然景觀、人文特色兼具，除了有秀麗的山景、湛藍的海灣，更能看到風格獨具的漁村風情與歷史悠久的媽祖廟。歡迎大家到南方澳，「看海景、吃海鮮、拜媽祖、泡冷泉」，寫下讓您難忘的漁村旅遊日記！

總幹事

林月英



推薦旅遊行程

跨港大橋
看海景

豆腐岬
海水遊憩區戲水

內埤海灘
騎自行車

午餐
(吃海鮮)

南天宮、進安宮
拜媽祖

參觀魚市場、漁會
購買伴手禮

蘇澳
泡冷泉

回到溫暖的家





▲ 大型圍網卸貨。(圖/ 陳吉鵬)



▲ 豐收的漁獲。(圖/ 陳吉鵬)



▲ 南寧魚市場，以沿海現撈魚貨為主。(圖/ 陳吉鵬)

港動人心



在地產業 黑鮪魚重鎮、鯖魚故鄉

台灣黑鮪魚重鎮為「北蘇澳、南東港」，因此每年黑鮪魚季，都吸引不少老饕造訪南方澳漁港。此外，南方澳也有「鯖魚故鄉」美稱，每年鯖魚漁獲量高達40~50萬噸，產值超過10億元，因此鯖魚產業也成為南方澳一大特色。除了大家熟知的鯖魚罐頭，蘇澳區漁會還研發出「鯖魚油」等廣受好評的健康食品。

南方澳共有3座漁港與魚貨拍賣場，其中

第一拍賣場，拍賣的多為鮪魚、旗魚、鯊魚等大型魚類；第二拍賣場，則以蝦、貝類與洄游性魚類為主；第三拍賣場，則主要拍賣大型圍網、扒網漁獲、遠洋漁獲等。目前第三拍賣場正在進行改建工程，預計於年底完工，將以轉型為符合歐盟規定的現代化拍賣場為目標。想體驗不同類型的魚市場風情，來宜蘭南方澳就對了！

回饋讀者，



鯖魚油9折優惠



由蘇澳區漁會研發、生產的鯖魚油，富含DHA、EPA、多元不飽和脂肪酸，有益人體健康。相較於喧騰一時的海豹油，有屠殺海豹過程殘忍、易留重金屬汙染等爭議，鯖魚為近海洄游性魚類，受汙染機率低，而且完全「台灣生產、台灣製造」，品質有保證，也符合「地產地銷」的節能減碳風潮。

本刊為回饋讀者，只要憑券。即可享有鯖魚油9折優惠。

活動時間從即日起至2010年7月31日止。 訂購專線：蘇澳區漁會03-996-2108

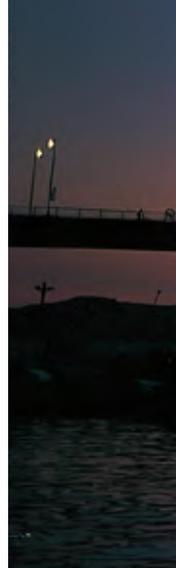
即日起至2010年7月31日止
憑券鯖魚油
9折優惠



進安宮寶石珊瑚媽祖。



內埤海灘。



附近走走 海邊親水趣，拜媽祖求平安

跨港大橋

於民國87年竣工的跨港大橋，是南方澳地區的地標之一，全長896公尺、寬15公尺，為世界罕見的單樑懸吊橋，佇立在優美的橋身上，可以眺望海灣、漁港之美，總是吸引不少遊人駐足。

南天宮

位於第一漁港旁的南天宮香火鼎盛，其中最特殊的，就是有一尊重達200公斤，由純金打造的金身媽祖，法像莊嚴，庇佑著過往船隻的平安。

進安宮

進安宮在第三漁港旁，為當地居民的信仰中心。其中有一尊全由珊瑚、黃金雕塑的「寶石珊瑚媽祖」，媽祖的法像、手部與令牌，是由難得一見的巨大桃紅珊瑚雕刻而成，相當罕見。

內埤海灘

內埤海灘位於內埤漁港外側，被規劃為「北濱公園」，設有景觀台、木棧道等。騎著自行車，徜徉在專用車道上，涼涼海風吹拂，湛藍海洋、翠綠青山盡收眼簾，真是人生一大享受！

豆腐岬海水遊憩區

豆腐岬位於跨海大橋東側，景色秀麗的海灣，讓它成為渾然天成的海水浴場，每年夏天都吸引許多民眾來此戲水、浮潛。

蘇澳冷泉

距離蘇澳火車站不遠的蘇澳冷泉遠近馳名，屬於水溫低於攝氏22度的「低溫礦泉」。玩累了，不妨造訪蘇澳冷泉，洗個清爽暢快的澡，也洗去一身疲憊。





跨港大橋。



在地美食 特色鯖魚伴手禮、海鮮老店吃海味

永豐活海鮮

這是南方澳地區頗負盛名、歷史悠久的餐廳，已經有50多年歷史，目前由第二代老闆陳永坤經營。廚師出身的陳永坤，不但對料理技巧要求高，選擇食材的眼力更是一流。除了最負盛名的「黑鮪魚全餐」，老闆還親手研發、製作出「黑鮪魚香腸」、「墨魚香腸」。黑鮪魚香腸香醇微辣，墨魚香腸入口回甘，兩者都加了飛魚卵，替香腸增添Q彈口感。此外，滋味鮮美的沙公米粉、爽脆的龍腸（曼波魚腸）、口感比龍蝦更鮮甜的「角蝦」……也都是讓饕客讚不絕口的推薦料理。

地址：宜蘭縣蘇澳鎮蘇東北路1-7號（永豐本店）
電話：03-996-3765

鯖魚蛋捲滋味濃

來到「鯖魚故鄉」南方澳，遊客多半會購買頗負盛名的鯖魚罐頭當作伴手禮。但現在您多了一個新選擇——那就是由蘇澳區漁會研發、製作的「一口鮮蛋捲」，口味有海苔鯖魚、芝麻鮪魚兩種。有別於坊間常見的蛋捲，「一口鮮蛋捲」設計小巧，一口一根，不會掉得一身渣，還能一口吃進滿滿的海洋風味。富有設計感的禮盒包裝，讓送禮更面子！

訂購專線：蘇澳區漁會03-996-2108



▲ 一口鮮鯖魚蛋捲。



▲ 角蝦。



▲ 沙公米粉。



▲ 黑鮪魚、墨魚香腸。



◀ 外海採捕的牡蠣相當肥美。

蚵棚春暖一 訪東石談明日蚵鄉

文/ 鍾國南（漁業署公關科科長）

圖/ 湯素瑛（本刊執行編輯）

「你聞到了嗎？」

「是啊，我聞到了！不過也許在這兒住久了，就不會再聞到了」

「的確是個令人印象深刻的味道，不過，不就是這個村子裡該有的味道嗎？」

我們談的是第一次踏入東石塭港村，迎面撲鼻而來的蚵仔味。環顧四週，小巷中堆滿了

一筐筐的蚵殼，民宅前的遮棚下有幾位婦女安靜地在剖蚵。

我在想：是了，這裡就是東石了。

蚵棚春暖百業興

用「壯觀」來形容東石海邊的景觀也許並不恰當，在眼前的不是超大或雄偉的場景，卻



◀ 成串待養的蚵苗。



推廣天地



- | | |
|---|---|
| ① | ② |
| ③ | ④ |
- ① 牡蠣吊到運蚵工作車上。
 - ② 凌晨2、3點出海採蚵漁民賢伉儷。
 - ③ 塭港漁港牡蠣採收漁船進港情形。
 - ④ 蚵卷。

是令人驚奇的豐富感覺，能讓我們這些清晨才從台北出發、搭乘高鐵而來的都會人，在一剎那間落入真實的台灣蚵之鄉。嘉義區漁會的吳純裕課長載著我們進入塭港村，車開上堤防，眼前盡是大小羅列的膠筏，由近而遠散佈了蚵棚，岸上堆置了蚵殼和塑膠籃，船上載滿成串待養的蚵苗，鹹濕的海風帶來獨特的蚵仔味。

這一天，我們用五官來瞭解這片獨特的濱海之地。

在台灣長大，也許有不吃蚵的小孩，但要說不知道蚵仔煎或蚵仔麵線的，應該沒有吧？即便在最現代化的都市中，小巷口或夜市邊，也不會少了「蚵」字的影像，而蚵嗲和蚵卷就更是南台灣街路邊常見的招牌了。對許多都市人而言，「蚵」也許就是食材的選擇之一，或者只是記憶中的台灣風味小吃，但走訪布袋至東石沿海的村落，「蚵」就是生活，「蚵」就是描繪出家鄉風景的全部筆觸。

型厝村村民綁蚵串情形



先將牡蠣殼鑽洞



10個蚵串聯成一大串



已完成的蚵串

依據漁業統計年報，台灣每年產蚵大約3萬多公噸，蚵的生產區可說遍佈台灣所有沙質淺海海域。我們見到剛回港的漁民，在船邊熱情地剖出生蚵，讓採訪的記者們一嚐混著海水的鮮蚵滋味；我們碰到老蚵農放下手邊的工作，專程為我們示範在蚵殼上打洞和串殼；我們在許多門廊和矮棚下見到每天剖殼數十公斤的婦女，她們手上的繭反映出漁民是如何辛勤地成就了這個悠久的產業。

眼尖的外籍節目主持人對採蚵的膠筏感到好奇，我告訴他這是台灣獨特的設計，這些運蚵工作車，裝置了小型吊桿和白鐵的平台，方便搬運成筐的蚵仔，大小正好進出碼頭，是港區內最實用的交通工具。其實不只是船和車而已，村中所見的提籃、矮橈、封袋機等，從小工具到穿著帽服，都可以找到居民對於養蚵產業的種種適應方式。

話滄海何止桑田而已

台灣沿海養蚵已歷經數百年，而在這樣的村落中，養蚵、採蚵、剖蚵似乎是一成不變的生活，時間的河流在堆滿蚵殼的巷弄中，彷彿早已靜止不變，但養蚵的產業真的永遠不變嗎？網寮村的戴慶堂村長告訴我們，就他所知村民生活重心的轉移變化有3次：「最早期村



▲ 塭港漁港。



▲ 年紀輕輕的陳小妹，從幼稚園時就會剖牡蠣了。
◀ 型厝村隨處可見剖蚵人家。

民有部分養蚵，其他則以捕魚為業，後來因為討海艱苦又危險，沒人討海了，就改曬鹽，等到鹽業又沒落之後，現在是有一部分人養魚維生，另外一部分則還是在養蚵。」

不但漁民的生活型態逐漸變化，村長也觀察到天然環境的長期遞移，可能影響到東石的養蚵產業。早些年養蚵用竹筏，在淺灘推起來

十分吃力，海平面又低，一籃籃的蚵仔得仰賴人工挑回來，現在海平面高了，加上膠筏和吊桿的動力，搬運蚵仔的工作已經輕鬆許多。但是外傘頂洲的漂沙位移又帶來新的顧慮：「因為現在東石沿海能夠養蚵，最主要是靠外傘頂洲的屏障，形成平靜的內海，如果沙洲往東移，未來能養蚵的水域勢必減少，也會影響到漁民的生計。」

沙洲會漂移、海平面會升降、新科技會被引進、村裡的人口會流動、外面的社會也不斷變化，顯然這裡的生活不可能永遠不變，未來的生活會更好嗎？

面對變局的轉型之路

其實不必向外面看，在東石的街上也能看到些許社會經濟的變化。明亮的便利商店取代柑仔店，跟對街剖蚵的婦女形成有趣的對比；老厝旁豎起了嶄新的旗幟，鮮紅的蚵仔煎大字，顯然是要招徠更多到此一遊的外地客；小吃店簡樸依舊，卻多了電視節目和雜誌訪問的



◀ 塭港漁村以蚵為生活重心。

全國第一通過CAS和HACCP 認證的生鮮牡蠣(加工過程)



1.自動清洗牡蠣。



2.牡蠣清洗後剖蚵情形。



3.蚵的包裝輸送帶。



4.肥美又新鮮的牡蠣。

圖/吳純裕提供。

活廣告。我們在街頭微妙的變化中，似乎看到在地居民的生活正在改變之中。

年輕人回到村中作息，則是另外一個意外的發現。門廊下剖蚵的婦女中，也偶有年輕的面孔，而在村長門外喝茶聊天的，竟然也都是20多歲的青年，村長說他們會在退潮時間下海工作去。年輕人固然可能由於經濟不景氣而回流，但終究為村裡帶來可喜的朝氣，問題是：他們在村中定居之後的未來又如何呢？

與吳課長的討論中，我們都同意未來要面對變化中的社經情勢與自然環境，已經獲得HACCP和CAS認證的加工廠應該是答案之一。蚵是濾食浮游生物的動物，容易累積環境中的重金屬，因此海洋環境的維護和監測格外重要。另外，蚵也是容易腐敗的海鮮，要讓消費者吃到新鮮安全的蚵，就必須落實無污染的作業程序和檢驗標準，為自己的品牌把關。

這些年來，我們陸續看到各種漁業逐漸走上品質與品牌之路，有品質才能確立品牌，有品牌才能鞏固市場，而串聯生產與銷售的系統，才能讓產品面對外在的競爭。「東石蚵仔」靠著長期剖蚵人力和集散地的優勢，已經在台灣建立相當的名聲，但是如何靠品質來穩固品牌的地位還要再加把勁。建立品質與品牌的系統，遠不只是硬體建設和加工一個環節而已，從生產流程和觀念的改變、生產品質監督體制的建立、透明的產銷與管理過程，都是未來要努力的重點。

從維護良好的生產環境開始，到生產高品質、有品牌產品，養蚵產業才能確保獲利，但後面還有更重要的，是生產的利益如何回到社區，造成居民生活品質的改善，才是社區發展最終的目標。在東石，蚵就是生活與生計，



▲ 網寮村戴慶堂村長談到村民賴以為生的生活型態。



▲ ICRT外籍節目主持人對東石鄉映入眼簾的蚵殼讚嘆不已。
◀ 漁民出港巡視蚵的養成情形。



推廣天地

但在市場上，東石蚵能否成為消費者信任的標記，才是決定濱海村落未來的關鍵。

明日安居蚵之鄉

村長的客廳有些昏暗，但在一輪又一輪的茶香和村長侃侃而談間，我們逐漸瞭解這塊「風頭水尾」的土地，婦女們因為長期工作而導致膀胱和脊椎病變，也聽到村民們對土地的珍惜與期待。

「請問養蚵這個行業有沒有退休的時候呢？」戴村長並沒有直接回答，卻給了我們一個生動又引人深思的答覆：「3年前家母過世時，臨終前交待我大哥3件事，第一是煙少抽一點，第二是牙齒要顧好，第三是蚵少養一點。」

為什麼養少一點？太辛苦了呀！老母親

深知養蚵生活的艱苦，心疼子孫還要為生計拼命。

儘管如此，在東石採訪的行程中，我們卻沒有見到悲情和無奈。港邊的漁民從老遠就跟漁會的吳課長打招呼，對我們要求拍照和訪談都熱情地配合；我們隨機走下車拍照的地方，剖蚵的歐吉桑和歐巴桑都會主動多聊聊，言語間開個小玩笑，從不讓客人覺得尷尬生疏：小吃攤的老闆娘一點也不藏私，大方邀請記者們到廚房參觀，忙進忙出卻不減熱情。在這裡，村民的笑容和言談，讓我們感受到的，是對於自家蚵仔滿滿的自信，對於產業未來的熱切期望。

我想，不論在都會或漁村，生活也許不能盡如人意，但生活中滿載了笑容和希望，不就是「安居」和「樂業」的最好寫照嗎？



百萬獎勵金 領金入!

文圖/ 湯素瑛 (本刊執行編輯)

尤士銘 (75年次)

資 歷：鋼琴檢定YAMAHA 9級、溜冰直排輪、高職時參與學校樂隊擔任小喇叭手、並考取水族養殖技士丙級、大學時考取救生員執照和NAUI進階潛水執照，現有一等船副證照及一級話務員證照。

座右銘：坐而言不如起而行。

人生的第一個一百萬

25歲的尤士銘，畢業後短短1年內，就存下人生第一桶金，並且已經走遍太平洋島國。他參加農委會漁業署號召畢業生上漁船工作的培訓計畫，服務滿1年，已領到百萬獎金。由於分發的是遠洋大型鯉鮪圍網漁船，而且是培訓幹部，尤士銘短短1年內已走遍太平洋島國，包含吉里巴斯 (Kiribati)、馬紹爾 (Marshall)、索羅門 (Solomon)、巴布亞新幾內亞 (Papua New Guinea) 等國家，眼界變得更開闊，語文能力更加精進。

父親曾是養殖漁民

75年次，畢業於國立海洋科技大學漁業生產管理系，父母對他及弟弟管教方式很民主，

不僅從小栽培士銘學鋼琴、直排輪，也讓在學校樂隊學習小喇叭。多才多藝的他，國中時期便與漁業結下不解之緣，因父親養殖白蝦多年，但因收成不佳，慘賠不少錢。樂觀個性的他並未被環境打敗，身為家中長子，經常必須利用寒暑假打工賺取學費，替父母減輕經濟壓力。在師長及父母眼中，他始終是個懂事、活潑開朗、樂觀進取的人。

選擇比努力重要

參加漁業署的培訓計畫，在大型鯉鮪遠洋圍網漁船工作滿1年，尤士銘領到了的人生中第一個一百萬，非常地開心。他說：他存錢準備讓父母買房子。成了同學們羨慕的他，表示：「跟其他正在打拼的同學們比起來，他們



推廣天地

- | | | |
|---|---|--------------------------|
| ① | ② | ① 清晨起網—害羞的太陽公公躲在雲裡出來探探頭。 |
| ③ | ④ | ② 要清網了，將黃鰭鮪置入船艙。 |
| | | ③ 船體空拍圖。 |
| | | ④ 港內母船靠在凍船轉載情形。 |
- (圖/尤士銘提供。)



要存滿人生中的第一個百萬談何容易？而且這一百萬是實收，因為我們吃船上用船上，又有月薪，很少有花錢時間，自然可以存錢囉！」

坐而言不如起而行

長時間在海上工作，會不會很辛苦？他說：由於台籍漁船幹部平均年齡偏高，又必須協助漁船報關或是跟美國漁船聯絡，讓他的英

文能力大大提升。他覺得，時下年輕人怕辛苦不願上漁船服務，因此漁船幹部面臨嚴重的人才青黃不接，其實不失為另一條生涯發展之路。為了培訓年輕幹部，農委會漁業署祭出百萬年薪吸引人才，只要水產院校畢業生上船滿1年就可領到百萬，最多可領3年，他相信各行各業都有個中辛酸，但希望有更多年輕人都能克服困難，不怕辛苦，一起來賺三百萬。🐟



文/ 高遠文化

圖/ 吳楊欽、湯素瑛、游忠霖、林文集

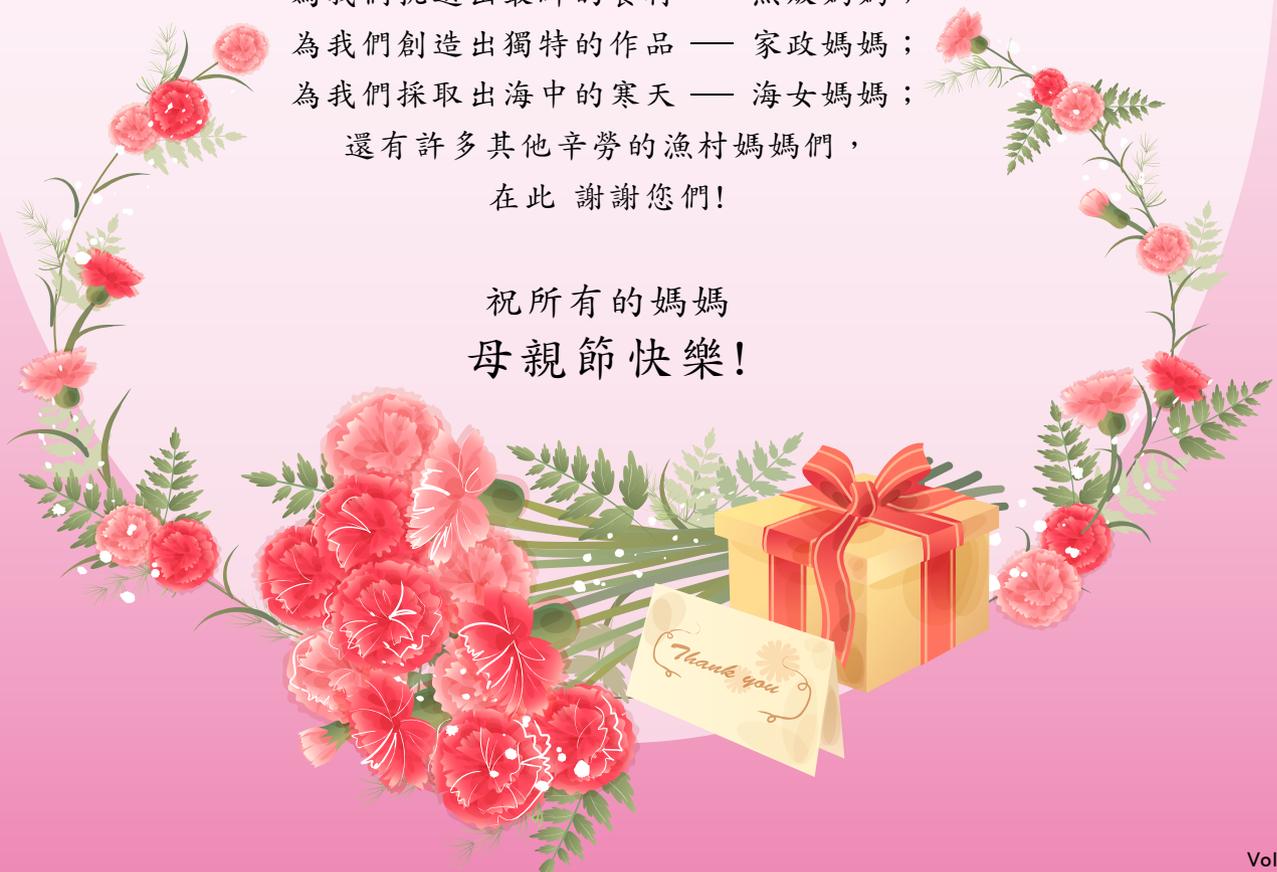
母親節快樂

每年5月份的第二個星期天，
是屬於全天下偉大媽媽的日子，
感念母親對我們無私的奉獻與付出，
在這一天，別忘了，說聲「媽媽 我愛您！」

而海是生命之母，是生命中的搖籃。
好比是母親胚胎中的羊膜水一樣，孕育出新生命的誕生。
如同這一群漁村媽媽，
為我們漁村創造出繽紛多彩的生命力。

在我們漁村裡，
總有著一群默默付出的漁村婦女，
用著她們的雙手，
為我們料理出好吃的美食——田媽媽；
為我們挑選出最鮮的食材——魚販媽媽；
為我們創造出獨特的作品——家政媽媽；
為我們採取出海中的寒天——海女媽媽；
還有許多其他辛勞的漁村媽媽們，
在此 謝謝您們！

祝所有的媽媽
母親節快樂！





漁港設施維護的新利器——

攔木索 索



▲ 外海漂流木沖進港內。



文/ 陳文深（漁業署漁港規劃管理科科长）

圖/ 林園區漁會提供

▲ 佈置2道攔木索及一道攔木網，防止漂流木流入漁港。

2009年8月8日莫拉克颱風帶來區域性之集中豪雨，連續3日降下高達2,000公釐的豪雨，造成台灣南部六龜荖濃溪、高屏溪、東部太麻里溪等地上游發生嚴重的山崩及土石流，新增崩塌面積據林務局估計約高達1萬餘公頃，同時造成林邊溪、太麻里溪、鹽水溪等下游地區大面積嚴重淹水，隨山崩侵蝕而下的漂流木數量估計高達98萬公噸以上，嚴重阻塞河道、農田、海岸、商、漁港，並造成港內船舶外殼受損。

根據統計，此次莫拉克風災過後，被洪水從各河川沖下的漂流木，順著洋流流入漁港

漂流木之最高峰時間在98年8月10日至8月20日，有10縣市52處漁港曾經遭到漂流木嚴重入侵，惟漁港除提供漁民作業、整補外，亦有部分漁港肩負離島交通、貨運之責任，因此為漁船進出港安全，及確保離島交通、貨運航線暢通，整補不致發生困難，經各單位通力合作清除漁港區漂流木，至98年8月22日起全國各漁港均已保持暢通，漁船可以安全進出，但因海上漂流木數量龐大且又會隨潮流不定期流入漁港，因此許多漁港管理機關為確保漁港航道暢通往往疲於奔命，在接獲有漂流木流入漁港時，即自行或請當地漁會僱工打撈零星流入漁

林園區漁會在八八風災期間 實際佈設攔木索、攔木網之實況

① 林園區漁會佈設及載運攔木索、攔木網情況。



③ 佈設攔木索，將攔木索一端由船筏拖曳至漁港口對岸。



② 攔木索載運至漁港。



港之漂流木，此現象自颱風過後持續約1個月，狀況始減輕，但已耗費許多清理經費且耗時又耗人力，而莫拉克颱風期間全國累計約清出4.5萬噸港內漂流木，其中台東縣伽藍(富岡)漁港及屏東縣鹽埔漁港漂流木淤塞情況尤為嚴重，台東縣伽藍(富岡)漁港清出約2萬噸漂流木，屏東縣鹽埔漁港約清出1萬噸漂流木。

由於漂流木係會隨潮流流入漁港，數量龐大時將嚴重影響漁港及船舶航行安全，甚至會撞擊破壞漁港碼頭設施、漁船船體，造成財產損失。因此漂流木流入漁港之前，若能適時在漁港出口處或適當地區佈設攔截漂流木的設備，減少漂流木流入漁港，如此，颱風過後之漁港清理漂流木工作所花費的人力、經費、時間可以大幅縮減，同時也可以避免在港內的漁船船體、漁港設施因漂流木撞擊而受損，漁民

也可以在海
上漂流木群
離開後，迅速
出海作業。

以高雄縣林
園區漁會為例，該區
漁會於颱風過後第五天（即
98年8月12日）因發現南部的漂流木隨潮流北上即將流入中芸漁港，在該區漁會及所屬會員通力合作下製作及佈置2道攔木索及一道攔木網，有效防止漂流木流入漁港，並於海上漂流木通過該港後，撤除攔木網讓在港漁船隨即出海作業，不致耽擱漁民海上作業時間，並節省爾後派員打撈所需花費的人力、物力及經費。

根據林園區漁會實際運作的經驗得知，攔木索及攔木網的構造並不複雜，價格亦不高，主要由漁船作業所使用到的幹繩、網片、浮球構成。而攔木網的兩側需要預留一定長



④ 將攔木索之一端固定於漁港港口之對岸。



⑥ 以相同方式用船筏將攔木網一端拖至漁港港口之對岸。



⑤ 完成佈置攔木索。



度的幹繩，以利攔木網結附於岸上，同時保留攔木網（索）遭遇漂流木撞擊時所需的延展彈性空間，而不致立即被扯斷。

至於，網片需能於水中展開，以阻止水面的漂流木流入，但網片不宜太高，因為漂流木主要係浮在海水表面較少沉入水底，且網片太高將會造成攔木網過重造成運搬的困難度，而且在佈放拖曳時恐將被水底砂石勾破，無法達到攔阻漂流木的目的。又攔木網（索）佈設後，除有阻止漂流木流入漁港的功能外，亦可以於日後清除漂流木時發揮圈聚漂流木的效果，方便清理人員打撈節省清理漂流木的時間。

對於攔木網的佈設是否有不好的情況，答案是「有」的，因為攔木網一佈設後，形同封港，所有的船隻均禁止進出，然漁船作業是有其機動性及時間性，因此現在仍有許的漁民無法接受以攔木網來防止漂流木流入漁港。

不過，既有漂流木流入漁港，即顯示外海仍佈滿漂流木，漁船即使出海仍無法作業。因此，在考量步設攔木網的優點大於缺點，相關的地方政府或區漁會應多加宣導，化解漁民的疑慮。

防止漂流木流入漁港，農委會已訂定「漁港漂流木清理作業標準作業程序」。該作業程序分為準備階段、啟動佈設攔木漁網階段、佈設監控、港區清理及狀況解除等5個階段。負責單位包括地方政府、區漁會、漁民。就

⑨ 遭攔木索、攔木網阻擋在港區外之漂流木實景。



⑦ 固定攔木網。



⑧ 完成佈設攔木索及攔木網。



分工而言，地方政府除了準備攔木網外，亦應建立轄屬各個漁港漂流木攔木漁網管理人員名單及連絡方式（24小時）、存放地點等資料，同時於每年年初即與廠商簽定開口契約，契約內應要求廠商需具備同時派駐機具在各個港口現場，同時具有清除漂流木的能力，或是與不同廠商簽訂數個開口合約，以利爾後的漂流木清理作業。而在漁港當地的區漁會就應該組織漁民，在颱風來臨及之後一段期間，派員監視海上漂流木情況，一發現潮流攜帶大量漂流木時，即應通知地方政府準備佈設或指揮區漁會佈設攔木網。倘漂流木不再流入，地方政府則應立即通知廠商進駐清理漁港漂流木。

鑒於2009年8月8日莫拉克颱風所造成之漂流木確實癱瘓漁港之正常運作，也使得漁民無法出海作業，更造成政府部門耗費許多的人力、財力及物力進行後續之復建工作，然攔木網（索）在漁港預防漂流木的作用，已獲得驗證，基於多一分準備，才能減少損失的思惟下，本年的汛期即將到來，因此各有關單位宜儘速備妥防災設備，並依照漁港漂流木清理作業標準作業程序及各種緊急事件（災害）處理程序進行演練，方能在災害來臨時，發揮防災最大成效。所以，漂流木之防止，除政府有責外，區漁會、漁民等使用漁港的任何一個人都有責任，讓我們來為維護美好的漁港而努力吧！



2010年 北港朝天宮媽祖遶境

文圖/ 黃丁盛

繼1993、2000、2005、2008年之後，今年第5度前往北港拍攝朝天宮媽祖遶境，對照17年前第一次拍攝的景況，有許多改變，也有一些不變。沿街炸轎變成定點炸轎，但激烈程度不變；神輿、繡旗、鼓陣等遶境隊伍大量採用推車，但傳統藝閣的精緻度沒變；參與遶境

的女生與小孩變多了、Q版神偶出現了、嘉年華會的味道變濃了，但民眾參與的熱忱絲毫沒變；自己年紀變大了，但拍照的興致與衝鋒陷陣的精神也完全沒變。不同年齡的我，拍攝不同年代的北港媽祖遶境，不同的心境與時空，呈現變與不變的畫面，與大家分享。



- ◀ 朝天宮廟埕熱鬧滾滾，進香人潮絡繹不絕。
- ▶ 各式大型神偶，威風凜凜，穿梭街頭。
- ▼ 參與遠境的藝閣花車，數量之多、手工精巧是全台之冠。



媽祖是台灣民間信仰最普遍的神祇之一，每年農曆3月23日是媽祖的誕辰，俗稱「媽祖生」，各地的媽祖信徒便組成進香團前往開基祖廟或年代較久的媽祖廟進香。俗諺說：「三月瘋媽祖」，意思是說農曆3月是媽祖的進香旺季，全台的媽祖信徒都陷入了宗教的狂熱之中；而每個地方的媽祖廟會因地理環境與人文背景的差異，各自呈現截然不同的祭典風貌，使得農曆3月的媽祖祭典更顯得多采多姿。大甲鎮瀾宮媽祖進香，規模龐大、人數眾多，以徒步方式，耗時8天7夜進行長行軍，堪稱媽祖的“步兵部隊”；澎湖天后宮媽祖則以海上出巡的方式遠巡各村港口，壯觀的漁船隊伍，構成一道海上長城，堪稱媽祖的“海軍艦隊”；而真正達到“起肖”程度的當屬北港朝天宮，在農曆3月19、20日舉行一項台灣罕見的“炸轎”活動，威力強大的鞭炮，造成懾人的聲光效果，堪稱媽祖的“砲兵部隊”。

◀ 目前最夯的Q版“電音三太子”。

▶ 震天價響的“哨角隊”。

北港舊名笨港，以笨港溪為界，分為笨港南街與笨港北街，朝天宮媽祖第一天上午是「南巡」，遊行南港一帶，第二天上午為「北巡」，繞行新街地區；下午和夜間，則遠巡鎮內的大街小巷。遠境隊伍有神轎、陣頭、藝閣和眾多的隨香信徒，規模十分龐大；加上各地前來進香的隊伍，一大早廟埕便熱鬧滾滾，人潮將廟前數百公尺長的中山路擠得水洩不通。

神轎行列中除了雕刻精緻的國寶級“祖媽（媽祖的媽媽）”神轎，另以金垂髻太子爺神轎和日式神轎最受矚目，前者以孩童為轎夫，後者是來自日本的媽祖朝聖隊伍。陣頭有威武的八家將、官將首、電音三太子和各式神偶，還有精彩的舞龍、舞獅、跳鼓陣、震天價響的鑼鼓唢呐隊，以及血淋淋的乩童，簡直是台灣



民俗藝陣大會串。另一項引人注目的是藝閣花車，質量居全台之冠，至今維持以真人裝扮故事人物的傳統；遊行時，著古裝的學童坐在藝閣上，不斷地向圍觀的群眾拋撒花朵、糖果和餅乾，吸引大批民眾爭搶。

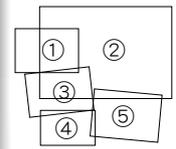
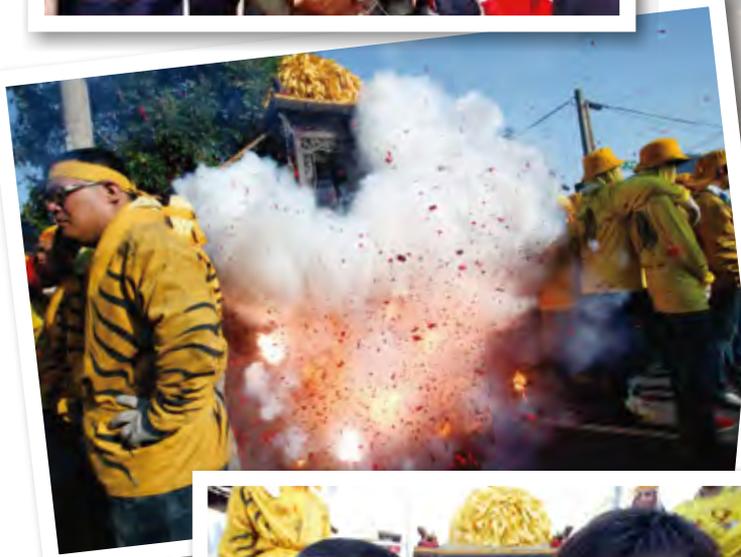
不過，北港媽祖遠境最具特色的活動，當屬“犁轎（即炸轎）”。信眾為表示對媽祖虔誠的心意，會用堆積如山的鞭炮置於轎底，來個「炮」聲雷動；每當鞭炮被引爆時，聲音



▲ 來自日本的媽祖朝聖隊伍，極受矚目。



▲ 精彩的跳鼓陣特技表演。



- ① 愈來愈多“老外”熱衷參與台灣的廟會節慶。作者與兩位美國轎夫合影。
- ② 炸轎時，炮屑四散，煙霧瀰漫，神轎和轎伏如入五里霧中。
- ③ 小巧的虎爺轎最會吃炮。
- ④ 灰頭土臉的轎伏。
- ⑤ 面貌猙獰、威武的官將首。

震耳欲聾，火光與濃煙接連自轎底竄升，霎時，炮屑四散，煙霧瀰漫，硝味撲鼻，神轎和轎伏如入五里霧中，這種強烈的「聲光效果」莫不令觀者既愛又怕，大呼過癮。神轎被連番轟炸的結果，經常炸得轎底冒火，這時已經灰頭土臉的轎伏得趕緊提水滅火，場面既緊張又有趣；神轎中又以小巧的「虎爺轎」最會「吃

炮」，因此，總吸引大批要捕捉精彩畫面的攝影同好緊跟其後。

入夜後，媽祖遶境活動高潮不減，黑暗中炸轎更可以感受到電光火石般的威力，各式的煙火、沖天炮在天空中綻放，使得北港鎮成了一座熱鬧、璀璨的不夜城。🌊



爐火熱情・流水細緻

—以陶藝展現海洋風貌

文/ 陳儷文 圖/ 游忠霖、許旭倫提供

以台灣海生風貌在各大競賽中屢獲佳績的許旭倫，不論是寫實刻畫野柳風蝕地貌的《土漾》系列，或是呈現人類對海洋生態造成嚴重影響的《變調的珊瑚》、《過客》和《連結》等作品，在在看出許旭倫老師對大自然，特別是對海洋的熱愛。

認為創作喜歡的作品才是長久之路，相對於陸上動物來說，「海洋生物的顏色多變，所以看起來更加生機盎然。」許旭倫老師從學生時代便喜好攝影，經

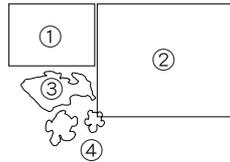
常乘火車至淡水，只為了拍攝招潮蟹、彈塗魚這些當地特有生物的姿態。

靈感來自盤中飧

劉老師陪妻子回娘家途經宜蘭時，總會在大溪漁港駐足，只為了新鮮可口的小卷。若問許老師創作一系列海洋生物的靈感，會得到這樣的回答：「吃的時候就想到了」。2004年榮獲大墩美展第二名的《游魚——魷魚》，以及得到第四屆台北陶藝獎

▶ 魚頭山。(圖/ 許旭倫提供)





① 《漁船壺組》。(圖/許旭倫提供)
 ② 《游魚—魷魚》。(圖/許旭倫提供)
 ③ 龍膽石斑。
 ④ 海龜。
 (感謝鶯歌鎮農會陶瓷藝術館協助拍攝。)

創作獎的《亙古的傳說》，皆以小管為題來描述不同的故事。而以5個魚頭組合而成的《魚頭山》，難道也是從食物中得到靈感嗎？「沒錯，那是一盤炸虎頭魚，」許老師理所當然的回答：「邊吃邊欣賞呀！達文西也曾靠解剖人體而更加瞭解人體的構造呢！」

憑藉曾開發釉料原料的經驗，許老師至今仍積極開發釉色，對於窯變的掌握度也十分成熟，即使是漁業署指定2009國際美食展的指定伴手禮《龍膽石斑》，從設計到完成200件成品只有一個月的時間，許老師也完全不假他人之手。廣受好評的動物系列，每件作品也都是由許老師親自噴色。「生物的表相非常豐富，皮紋必須靠多次上色來表達。」指著可愛海龜身上窯變後極有特色的斑點，許老師說：「這才是我的立基點，也是以量為主的工廠無法做到的。」

美善實用 創造作品價值

除了純欣賞之外，許旭倫也注重作品的實用性。如魚形茶壺乍看之下似乎單純，但開發過程並不簡單。考慮到魚皮的亮澤度和魚身的飽滿度還不夠，壺柄的設計更需巧思：以伏在大魚身上的小魚為柄，需以中空方式製作以免燙手，又要避免圓滾滾的魚兒燒製後成了乾扁扁的「魚乾」。

有時見到靈感來源，腦中自然浮現出畫面，但還是得實際做出成品才能論斷。如同難度極高的小管系列，做個2、3件就夠了，這些栩栩如生的超級寫實作品將來會越來越少。「寫實等於有標準範本，之後的延伸我會提高抽象比例，以技巧克服需要表現的感覺。」熟悉各種技法和釉色許旭倫，未來將更能以抽象手法表達含意豐富的意境，也讓人對許老師的海生創作寄與更深的期待。🐟



▼吳小枚自從嫁到南方澳之後，才認識了漁村，直到戀上漁村，更為漁村賦予了新生命。



漁村手作達人——吳小枚

文/ 黃瀚瑩 圖/ 游忠霖

一個來自南部的姑娘——吳小枚，卸下繁華大台北的城市生活，嫁入南方澳，入境隨俗地當起稱職的「正港」媳婦，透過DIY手作，將漁村文化融入生活，並與更多人分享。

風格咖啡廳。其實，這是宜蘭媳婦——吳小枚的住家兼工作室。從桌椅、吧台、檯燈到裝飾品，大都是由吳小枚親手製作，而吳小枚的巧手，也巧妙地將濃厚的漁村風格融入這些DIY的家具、家飾之中。

吳小枚是台南人，已經嫁到南方澳十多



▲於南方澳海產街的街尾處，自成獨樹一格。

在南方澳港邊，在櫛比鱗次的特產店之中，有一戶民房顯得格外風格獨具。水藍、粉白與溫潤的棕色色塊，首先吸引了人們的目光，仔細一看，還會發現騎樓下有一塊小巧別緻的花園，大門上掛著一只大船舵……不知情的人，還會誤以為這是一間手工藝品店，或是



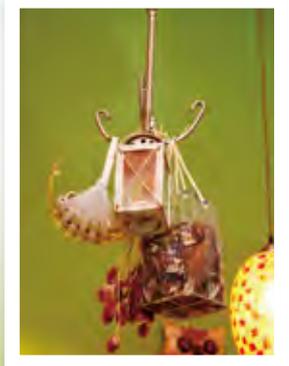
年。文化大學中文系畢業後，吳小枚曾經在台北的雜誌社擔任編輯，但心中卻一直無法適應城市生活匆忙的步調，最後決定跟著夫婿遷居南方澳，成為全職家庭主婦。「在從前，漁村文化對我而言是很陌生的，但搬到南方澳後，也許是耳濡目染，讓我在不知不覺融入了港邊生活，一切都很自然。」吳小枚說。除了以海港為家，吳小枚的公公陳傑，更曾是南方澳地區的知名老船長，漁船名為「春陽號」。

從小就喜歡閱讀、畫畫，長大後一頭栽入手作世界的吳小枚，對於海港文化從陌生到融入，到引發濃厚的興趣。她曾花了8個月時間進行訪查，寫下紀錄南方澳自然、人文點滴，140,000字的《海海人生》一書，字裡行間盡是她對南方澳化不開的情感；同時，吳小枚也積極投入社區活動，例如參與「宜蘭縣討海文化

保育協會」舉辦的「鯖魚祭」，領著南安國小的孩子跳「旗魚陣」，敲「油桶鼓」，還與志同道合的社區居民，一起製作了一條6公尺長的大鯖魚於內埤沙灘火化，象徵對鯖魚的感恩之情，希望呼籲大家珍視逐漸被遺忘的討海文化，也展現出「海鮮文化」之外，漁村固有的純樸敦厚。

此外，吳小枚也嘗試將漁村素材融入創作中。搶救下來的船燈，仍在工作室裡散發光芒；大型的漂流木剖成兩半，就成為實用的大桌子，與當成桌腳的船錨結合得天衣無縫；廢棄浮球削去四分之一，再經過上色，就成為張著大嘴的大青蛙，也是獨一無二的洗手台；掛在天花板上的魚鉤，是方便的吊物架；廢船窗框加上塗了黑板漆的木片，就成了留言版；漁網配上漂流木，襯著漁船模型，則讓住家的小角落也自成縮小版的漁村風景……

▼ 以鐵鍊銜接著魚鉤，是小飾品的吊物架。



◀ 大門掛上船舵，以吳小枚公公陳傑的舊漁船名「春陽號」命名。

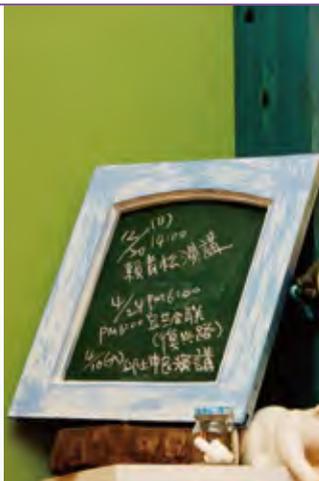


▲ 漂流木製作的座椅及廢棄浮球削成的青蛙造型洗手台。
 ◀ 已不多見的老船燈，換上新的燈座，為書架上的裝飾品。



雖然吳小枚自謙對手工藝是「樣樣有興趣，但樣樣不專精」。但她勇於學習、嘗試的精神，在以下的故事中可見一斑：多年前，吳小枚認識了南方澳「大漁旗」的習俗（新船下水時，船家的親朋好友，會送來印著大魚圖案，上面寫著「祝大漁」、「祝滿載」等吉祥話語的旗幟，讓船長掛在漁船上）。吳小枚說，現在的「大漁旗」大多是印刷製成，但過去的「大漁旗」，則是以特殊的「糯米糊防染工法」製作，色澤豔麗、構圖活潑，那種手工的觸感，是機器無法取代的。但可惜的是，糯米染幾乎已經失傳，吳小枚雖然曾經嘗試摸索，卻總有突破不了的瓶頸。最後，她決定去學與「糯米染」之間有不少共通點的「蠟染」，並嘗試採用漁村傳統染材——薯榔（一種多年生藤本植物的地下根塊。其紅色的汁液不但可以染布，且有富含膠質的黏液，可以讓纖維變得更堅韌。因此在尼龍漁網問世前，漁民常用薯榔染漁網，讓漁網更堅固耐用）。染出一點心得後，吳小枚也帶領社區居民、外地遊客製作大漁旗、體驗薯榔染。

吳小枚說，她辦活動、紀錄文史、寫書、做手工藝……其實都沒有懷抱什麼特殊的使命感，「一切好玩就好」。但是特殊的漁村文化，卻也在點點滴滴之中，被賦予了嶄新的生命，進而被保存、傳承下去。🐟



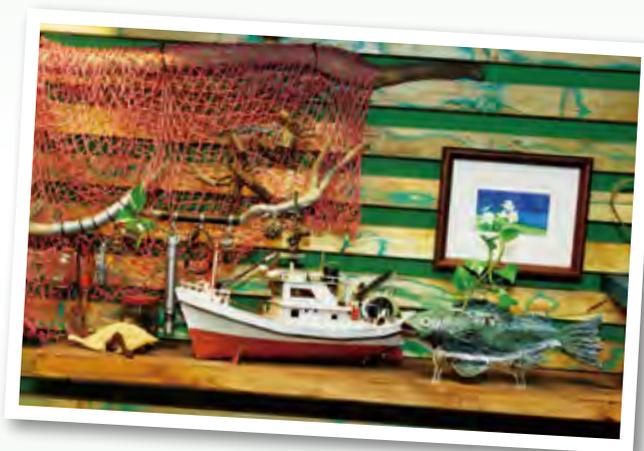
▲ 脫漆的漁船木窗，鑲上具有記事功能的黑板漆木板，寫下每日的忘備錄。



▼ 從拆船場邊撿到的聚魚燈，換上燈座，再套上自製的尼龍編織燈罩，成為妝點家中的創意飾品。



▲ 回溯傳統南方澳「大漁旗」的習俗，採用漁村傳統染材——薯榔，染出失傳的手藝。



▲ 利用廢棄的漁網及漂流木，搭配漁船模型，成了漁村景像的縮影。



世界的漁港 (5) 緬甸 — 茵列湖

文圖/ 黃丁盛

茵列湖（Inle Lake）位於東枝西南方30公里處，海拔900公尺的撣邦山區，是緬甸境內最大的高山湖泊，南北長達32公里、東西最寬處約5公里，湖水碧綠、青山連綿，是緬北最優美的景點。

撣族人是此地的主要居民，日常生活終日與水為伍，以捕魚及農作為主，遺世獨立的生活方式漸漸發展出獨特的水上景觀，尤以單腳划船捕魚最為特殊。為了方便在湖上手腳並用捕魚，因此漁夫以腳代手划船，以便在發現魚蹤時才能用手迅速下網，遂演變成舉世罕見的捕魚方式。

▼ 茵列湖裡滋養著豐碩的漁產。



▲ 單腳划船捕魚是茵列湖特有的捕魚方式。

小港

風情



兩樣情

台北瑞芳 — 水湳洞漁港

文/ 陳怡鈺 圖/ 游忠霖

港外港內兩兩風情

一半金黃一半碧藍

港外為金瓜石山區溪水匯流處

已不見昔日掏金滿礦工

遺留一片金海 給世人

港內卻是釣客的天堂

望碧藍海水等待大尾

釣起硬尾仔、紅目鱸

呵呵大笑 不亦樂乎

