

漁業推廣

2013.01

漁民與指導員適用
Fisheries Extension

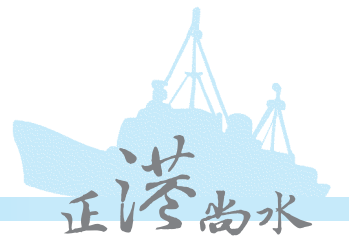
Vol. 316

2013 農漁百大精品展
烏金閃亮亮！
臺灣十大優質烏魚子全國競賽



行政院農業委員會漁業署

等風的日子



文／慕燕（吳純裕） 攝影／陳吉鵬

新竹的風

輕輕的掠過妳的臉龐

那是我給妳的吻

妳的微笑起了漣漪

波光鱗影 像舞動的裙擺

等待 風的到來

牽著妳的手

漫步～ 等待～

風～徜徉在少女的髮絲與情懷

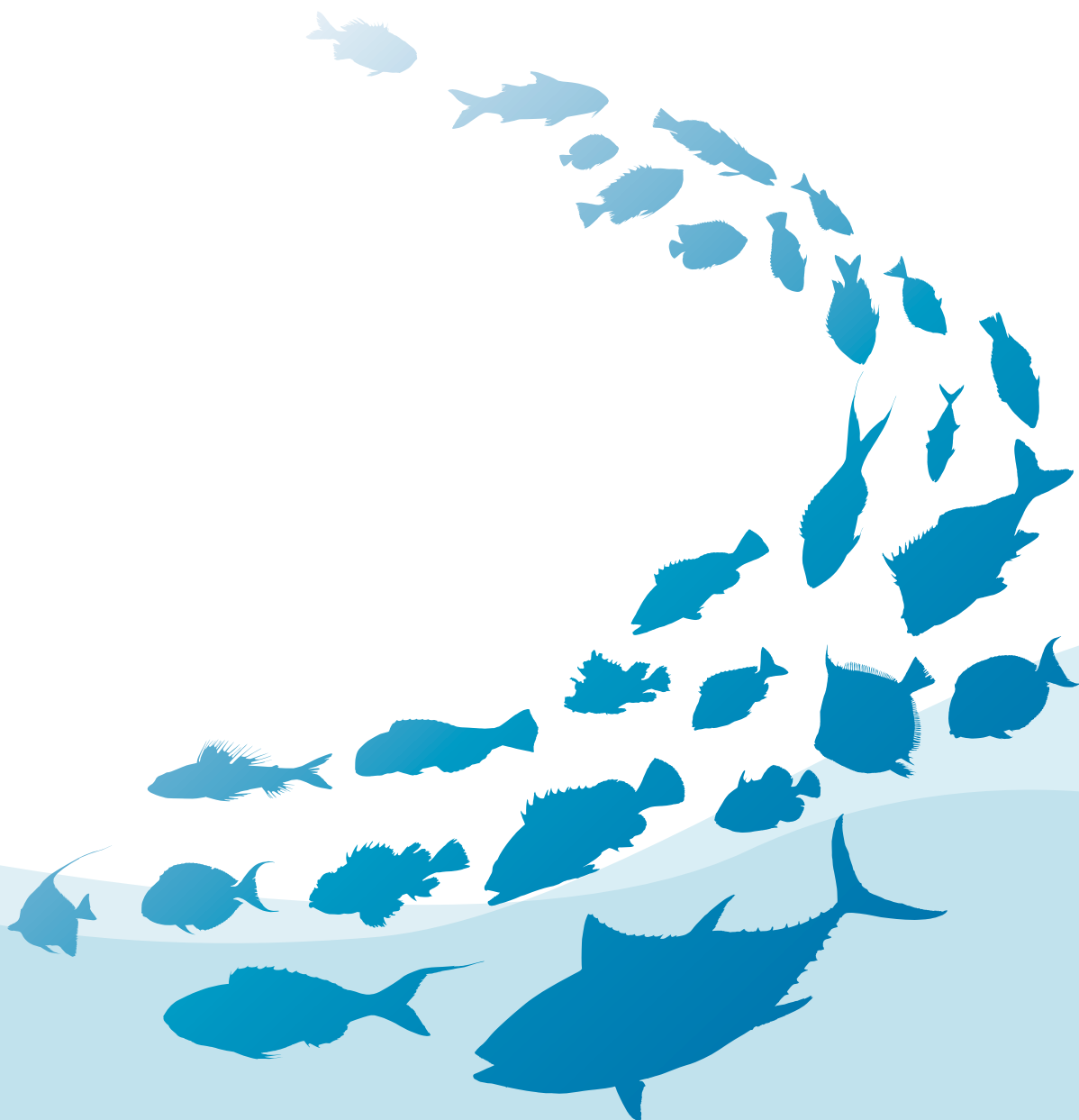
新竹－南寮漁港



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



Fisheries Extension
第316期 2013.01.15



特訊

- 04 沙署長新年談話

漁政要聞

- 06 魅力漁港再創經典高峰
文／李境超
- 07 漁船用油暨漁業資源管理研討會
圓滿落幕
文／邱宜賢

漁業新知

- 08 微波即食新風味水產品
文／楊季清

封面故事

- 12 澎湖箱網養殖的領航員—陳怡甲
文／蔡佩好

漁業生力軍

- 14 傳承漁業的愛與幸福
文／蔡佩好

推廣天地

- 18 烏魚捕撈量創15年新高
文／余俊賢

- 20 2013臺灣農漁會百大精品展
文／蕭堯仁

活動報導

- 26 烏金閃亮亮—
臺灣十大優質烏魚子全國競賽
文／葉孟琪
- 30 2012梓官區漁會海鮮節—
踩街重現在地文化
文／周淑美
- 32 貢寮鮑魚正肥美—靚鮑東北角
文／劉麗卿
- 34 石斑魚名廚料理競賽
文／龔世豪、呂玉文

年年有餘特輯

- 38 年節精緻水產品～哪裡買？
文／吳秋旻
- 40 邁向永續的臺灣漁業
文／徐承堉

阿德筆記—漁村輕旅行

- 42 追求食材旅行的趣味—
北臺灣西岸海港魚市場趴趴走
文／何立德



探索漁業之美

48 年年有魚 賣魚總動員

文／陳慶

一魚蠶吃

50 送舊迎新金鯧賀歲

文／陳慶

52 金鯧好料理

文／陳慶

魚話魚畫

54 生命與自然的對話～江隆芳

文／吳秋旻

廣告

56 歡喜投票作伙來



封面人物

澎湖箱網－陳怡甲

封面裡

正港尚水 等風的日子

文／慕燕（吳純裕） 攝影／陳吉鵬

封底裡

海天遊蹤 中國・福建・湄洲島・汕尾漁村

文、攝影／黃丁盛

封底

臺灣漁村采風 海山漁港慢出韻味

文／高世澤 攝影／林文吉

發行人：沙志一

總編輯：陳君如

編輯委員：王正芳、江英智、吳信長、林國平
陳華民、黃鴻燕、蔡日耀、繆自昌
（依姓氏筆畫順序排列）

編輯顧問：石聖龍

主編：林宗善

攝影顧問：黃丁盛

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、3393-8008 #63

美術：劉采玲、洪任薇

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

中華民國七十五年十月十五日創刊

中華民國一百〇二年一月十五日出版

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」

沙署長 新年 談話。

敬愛的父老鄉親、漁業界先進，漁民朋友們大家好，時間過的飛快，轉眼間又過了一個年頭，志一在此先向各位拜個早年，並誠摯敬祝大家新年快樂，事事如意。

臺灣優良的海洋地理條件與多樣性生態環境，造就了多元的漁業經營型態，回顧臺灣漁業之所以能夠通過百年來的歷練，這一切都是經過無數漁業界人士共同努力的成果。然而，近年來海洋漁業因氣候變遷及過度捕撈等因素，資源保護與維持已是全球的共識，加上隨著全球經濟發展和人民生活水準提高，國際市場上對水產品消費需求旺盛，本署乃持續以強化海洋漁業資源養護及沿近海漁業資源管理、推動國際漁業合作事務、積極參與國際漁業組織、活絡兩岸漁業交流及拓展大陸新興市場、合理利用水土資源及促進養殖漁業與環境和諧、辦理莫拉克颱風災後養殖生產區重建工作、推動精緻化養殖產業、確保民眾食魚安全、加強漁產品產銷預警及調節機制、推動漁業節能措施、促進漁村及漁港活化、提升海洋遊憩產業與活動安全等，作為主要施政主軸。





(攝影／許連松)

當然，漁業政策除追求漁業永續外，照顧漁民更是本署責無旁貸的任務。現行有關漁民福利措施，在海洋漁業方面有：漁船筏用油（汽、柴油）補助、休漁獎勵、漁船（筏）收購、漁船（筏）保險補助、海上作業遇難漁民及漁船救助、獎勵國人上漁船計畫、漁船航程紀錄器免費裝設及換裝補助等。在養殖漁業方面有：養殖產業（節能水車式增氧機）經營補助、天然災害現金救助或產業輔導專案補助、養殖戶水產品產銷履歷驗證費用補助等。以上各項措施主要目的就是要降低生產成本及減輕漁民經營負擔，以有效提升漁業之競爭力。

為因應未來漁業發展環境的新挑戰，本署除將持續調整產業結構增加漁業競爭力外，更將結合生產、生活、生態與文化、休閒、觀光於一體，把「漁業之初級產業」、「精品化之二級加工業」與「深度旅遊之三級休閒業」相互整合，促進漁業產業之價值鏈及相關附加價值，以活絡整體漁業經濟，增加漁村就業機會及提高漁家所得。

近日來，志一不斷獲悉各地傳來之漁訊捷報：一下子嘉義東石漁港傳出白帶魚捕撈量是近10年最多的一年、一會兒又傳來臺中彰化地區烏魚捕獲量亦創20年來新高，豐收的漁獲量

已為漁民賺取豐厚的年終獎金，聽聞此消息，志一內心無比欣慰。雖然無法得知短期間之捕撈量大增是否與氣候因素有關，但應與近年來各位漁民朋友配合政府積極推動減船、休漁、魚苗放流、漁場改造、保育區劃設等資源養護措施造成資源量回復有極大之關聯，漁業資源永續利用及穩定經營之最大關鍵在有效並落實管理，未來本署更將秉持此原則，持續推動漁業相關管理工作，持續為漁民謀取更多福利。

馬總統強調未來十年將是國家發展升級的關鍵時刻，我們要為臺灣漁業打造樂活及幸福的黃金十年，讓臺灣漁業在世界潮流中永遠發光發熱。

在新的一年，志一祝福大家

闔家平安，新年快樂！

行政院農業委員會漁業署 署長

志一

魅力漁港再創經典高峰

文／李境超（漁業署 技士） 圖／黃式國際行銷有限公司提供

行政院農委會漁業署舉辦的「十大經典魅力漁港」選拔活動今年邁入第4年，歷屆入圍及獲獎的魅力漁港共有45個，都成為民眾體認和旅遊的好所在；今年選拔方式有所改變，係從上述45個漁港中，選拔出最有特色的「十大『經典』魅力漁港」，並由各漁港自行創造亮點話題來吸引民眾投票，這項改變可讓漁港所在地居民，將各個漁港特有的文化風貌推廣讓大家知道，讓更多民眾看見許多不為人知的漁港特色。本次選拔也將就漁港環保清潔、消保安全、觀光文化等項目進行評分，使漁港整體品質更加提昇；今年獲獎漁港所在之漁會及縣市政府均可獲得補助。

選拔活動中，最吸引民眾注意的就是網路票選活動，票選將於102年1月21日截止，歡迎全民總動員，為心目中的魅力的漁港投票讚聲，讓你心有所屬的漁港獲得至高殊榮！凡登入十大經典魅力漁港活動網站，參加2012十大經典魅力漁港全民網路公投總決選，就有機會獲得價值2.6萬元的iPhone5等豐富大獎；此外，【漁樂傳奇】臉書粉絲團也將舉辦互動小遊戲、按讚拿好禮等活動，眾多精美獎品等您帶回家，歡迎全國民眾一齊共襄盛舉！詳細活動辦法請上2012十大經典魅力漁港活動網站：www.十大經典魅力漁港.tw。



十大經典魅力漁港選拔活動起跑，45個漁港角逐10個經典魅力漁港榮譽。

漁船用油暨漁業資源管理研討會 圓滿落幕

文、圖／邱宜賢（漁業署 技正）

為強化漁船用油及漁業資源管理，漁業署於12月10日舉辦「漁船用油暨漁業資源管理研討會」，邀集司法、檢察、海巡、警政及地方政府人員，進行漁船用油及漁業資源管理工作經驗交流，沙署長親自出席致詞。

漁船用油因依法免徵貨物稅、營業稅，並核給優惠油價補貼，較陸用品質相近柴油便宜約1/3，遂有地下油行等扇動勾結漁民抽離漁船用油流用販售牟利。另，電毒炸魚等破壞性非法捕魚，及漁業法第44條已針對水產資源管理、動植物採捕與處理、販賣或持有，公告定有限制或禁止規定，並對違反者科以刑責，均涉及公共安全、漁業資源保育等刑事不法部分，有必要透過整合檢警與行政機關之查察管理經驗交流，強化取締管理工作，以維法治及漁業資源永續發展。

本次研討會計有漁船用油及漁業資源管理



漁業署沙署長親自出席致詞。

法務部檢察司朱司長坤茂擔任主持人。

2項主題，漁船用油部分特別邀請法務部檢察司朱坤茂司長主持，借其豐富查察不法經驗，引導各主講人與學員進行經驗分享交流。另，漁業資源管理部分，由漁業署漁政組王正芳組長主持，藉由查緝毒魚實際案例，讓各學員瞭解查緝技巧及注意事項。漁業署希望藉此研討會，提升查緝成效，強調政府持續打擊不法決心，決不改變，呼籲漁民朋友遵守法令。🐟



參與研討會人員。

微波即食新風味水產品

文、圖／楊季清（國立屏東科技大學食品科學系 教授）



微波即食水產受到消費者的重視與購買。（攝影／湯素瑛）

微波即食的新時代

由於微波爐使用的普及化，促使許多新的即食調理新產品的誕生，這些食品普遍在超商及超市販售，其中最大宗的以冷凍調理食品為主，其次為冷藏產品，也有少量的常溫保存食品。它的特色在於以非金屬的軟袋作為保存容器適合微波爐使用，由於消費者對於水產品的喜好度隨著時代的進步而增加，微波即食水產新品也變得受到消費者的重視與購買。水產品是非常敏感的食品，它對於溫度有非常大的敏感度，往往為了煮熟或為了衛生安全的關係必須要加熱或冷凍，常常造成微波調理食品口感上的變化。

微波的原理

微波的產生來自於300MHz～300GHz 的電磁波，食品所使用的頻率大致在915MHz及2,450MHz。傳統加熱的熱源是由熱先傳達到食品的表面，再經由傳導方式進入食品內部，微波則是利用電磁波產生食品分子內激發電子產生動能，進而互相摩擦生熱產生熱能，因此微波有殺菌的效果。由於微波加熱之熱分布較為均勻，所以有相當好的熱效率。但是由於它的熱傳導與傳統加熱的原理不一樣，常會產生食品表面較為潮濕或油膩，主要是因為食品內部的液態像水或油它會隨著熱流到達食品的表



450公升高壓殺菌設備。

面，傳統加熱的方式如烤箱或油炸，熱源是由外而內，所以食品的表面較為乾燥與酥脆，很多油炸食品若以微波的方式復熱則會失去酥脆。

微波調理食品的製作

微波調理的制作方式一般都是以正規的烹飪方式，煮熟後置入殺菌軟袋中再經過簡單的後殺菌步驟立即經過個別急速冷凍（IQF）處理後置入冷凍儲存（ -18°C 以下）。由於冷凍會使食品產生冰晶因而使品質劣化，這些品質劣化都會在食品微波後顯現。品質劣化還包括顏色的變化，例如蛋白質的水解、澱粉的分解、脂肪的水解、酵素的褐變與氧化都會產生水產品的風味與顏色的改變。有些產品為了避免冷凍產品的不方便性與冷凍冰晶所產生的品質變化，改以常溫保存方式。常溫保存微波調理的制作方式原理將調理後的食物以真空的方式處理後進行殺菌，一般是需要達到商業滅菌的程度（即F值到達6.0以上），它的最大好處是可以在常溫保存及食用方便，但是它的缺點是殺菌程度要高，所以很多食品都過分熱處理導致許多食品的品質劣化。

根據衛生署公告真空包裝產品應該符合「真空包裝食品良好衛生規範」與「市售真空包裝食品標示相關規定」，於規範中顯示若產品是屬於常溫儲存與販售者，需要具備以下任何一條件者即可，

- (1) AW小於等於0.85
- (2) 發酵食品（因微生物於發酵過程中以致最終產品pH值小於4.6或鹽濃度大於10%）
- (3) 天然酸性食品（pH小於4.6者）
- (4) 經商業滅菌
- (5) pH值大於等於9.0
- (6) 碳酸飲料
- (7) 其他於常溫可抑制肉毒桿菌生長之條件

所以有少部分的水產調理食品符合以上任何一項規定就可以以真空包裝方式儲藏及販售。常溫保存微波調理食品是符合第四點的殺菌條件。

近年來殺菌技術有重大的進步，除了高溫殺菌外另有國外廠商建置了國內也有廠商（金



微波即食新風味水產品未來更具發展性。(攝影/湯素瑛)



水產微波調理食品—花枝卷。



水產微波調理食品—魷魷魚塊。

利食安科技股份有限公司) 引進了大型的高壓殺菌設備，它是一種利用水作為壓力傳遞之媒介，在高壓1,000—6,000大氣壓的條件下將保存在真空袋內的真空調理食品行高壓殺菌，由於它在常溫條下進行高壓殺菌，所以食品的品質不會受到溫度的影響，而食品受到壓力影響所產生的品質變化也相當小，所以食品的質地與風味可以保存下來，就是經過微波復熱後所產生食品的品質變化也少，是一種較為先進且可以保持食品原有風味的殺菌方式，但是高壓殺菌並不符合上述衛生署公告真空包裝產品良好衛生規範，所以不能在常溫保存與販售。不過高壓食品以冷藏或冷凍的方式儲藏確實是相當好的儲藏方式，主要是因為肉毒桿菌在冷藏或冷凍的方式會受到抑制，國外目前有一些高壓處理過的調理肉製品裡冷藏的方式販售其保存期限有些也達到60天以上。利用高壓技術處理水產調理食品或許可以開創出一條新風味的水產調理高品質微波產品。

即食性微波調理食品的未來

根據市場調查資料顯示，國內調理冷凍食品的市場每年市場規模目前至少有100億元，如果依照歐美國家的發展模式，在不久的將來會到120億元以上。當家庭普及率大幅成長，每戶家庭平均花費購買冷凍調理食品也會隨著大幅提高；從消費者來分析，調理冷凍食品有大部分消費者有向集中都市化的趨勢，有超過40%的消費者來自大臺北地區，其中年輕族群25歲到40歲是採購主力。

調理冷凍食品的業者指出，調理冷凍食品的發展趨勢，已經從過去的備煮(ready to cook)，發展到即食(ready to heat)，為此許多業者都投入大筆資金以增加熟食與急速冷凍設備，努力開發消費者喜愛口味或方式的產品。業者預測，在冷凍食品熟食化的發展趨勢下，推估整個市場銷售量應不易再增加，但銷售價格在精緻化與原物料大漲帶動下，則會不斷向上提升。



目前微波調理食品大部分還是以冷凍方式呈現。(攝影／湯素瑛)



水產微波調理食品—素蚵仔酥。

由於上班職業婦女的增加，微波調理食品將有個非常好的前途，由於國人比較喜歡未經過冷凍食品，但目前微波調理食品大部分還是以冷凍方式呈現。歐美國家目前正極力發展以高壓或其他殺菌方式取代高溫殺菌方式而使得微波食品能夠以冷藏方式販售。營養成分保存與營養均衡也是國內發展微波調理食品重視的方向。目前微波調理食品使用家禽家畜為原料的產品較多，水產品約佔整的10%以下，極有發展的空間，如何保持水產品口感與風味並達到適當殺菌程度是國內食品工業應發展的方向。應用食用膠保存食品風味以防止在微波時風味損失或利用高壓殺菌減少高溫利用應是我輩可考慮努力方向。

根據遠見雜誌於2007年6月的「吃出競爭力」的調查，國人外食比例達70.2%。顯示接近五分之一的臺灣人口天天都在外用餐，從這裡可見，微波調理食品尤其是微波即食新風味水產品更具未來發展性。🐟

1. 王正明。2008。冷凍食品市場發展與國際市場趨勢，食品市場資訊97(10):P32~35。
2. 王宏仁。2000。臺灣冷凍調理食品產業分析及競爭優勢之研究，私立逢甲大學企業管理學系碩士論文。
3. 徐仁全。2007。吃出競爭力，遠見雜誌2007年6月號。
4. 陳舜協。2008。2008外食人口飲食習慣大調查，中華民國營養師公會全國聯合會發表，2008年2月21日中央社。
5. 陳昀寧。2010。微波輔助熱風乾燥處理對金棗蜜餞製程能源效能與其產品品質之影響，國立宜蘭大學食品科學系。
6. 鄭清和。2009。冷凍食品學，復文圖書有限公司，P184~186
7. 潘子寧。2010。個食化冷凍調理食品之消費者行為研究，私立東海大學食品科學研究所。



澎湖箱網養殖的領航員 —— 陳怡甲

文／蔡佩妤 攝影／陳吉鵬

陳怡甲先生長年投注心血致力箱網養殖。

沿著201縣道驅車而行，經過一個又一個的村落，倏忽間遠遠地看見道路兩旁彷彿是波光粼粼般的閃亮，熱烈歡迎著，這裡是嵵裡－擁有全澎湖最美麗的曬魚場。今天，我們要在這鱗光閃動中，尋訪澎湖箱網養殖的領航員－陳怡甲先生。

箱網養殖的萌芽

在嵵裡社區，聽著陳怡甲講述著箱網養殖的故事：漁政單位最早鼓勵澎湖漁民從事箱網養殖始於民國66年，然而在這之前，漁家子弟的陳怡甲，早已將他的眼光投注在這個行業上，率先投身於海上箱網養殖。



快樂的箱網養殖達人－陳怡甲。

問起陳怡甲怎麼會想投身於養殖業呢？他爽朗的笑著說：以前根本沒想那麼多，也沒考量成本與經濟效益，就是一種直覺！早年澎湖海域有非常多的石斑魚苗，可以把牠養起來，撈魚苗是許多人賺取零用錢的好機會，而適合當餌料的下雜魚更是不勝枚舉；在一種無法言喻的感覺牽引下，初期是在魚塭飼養，爾後搬移到外海養殖，陳怡甲的箱網養殖故事就此打開。

謙虛微笑裡的榮耀

故事總是有高潮迭起，時光走到民國76年，陳怡甲頓時語調鏗鏘有力的聊起來，想起當年韋恩颱風狂掃肆虐澎湖，強勁的狂風暴雨，讓所有漁民心悸猶存，而風雨過後的損失慘痛，更是無法言喻，但是陳怡甲卻發現大家的網具都全軍覆沒，怎麼他的還有些完好呢？這樣的發現，更讓他相信養殖漁業是可以做的！自此毅然決然全心投注在箱網養殖，更在民國八十九年與翁進坪教授共同研發改良了高彈力箱網養殖，進而申請了專利。

看著桌上好多張獎狀與證書，微微泛黃的紙張，是時間的見證，更是心血付出的榮耀：生產技術優良模範漁民、全省養殖經驗發表會第二

名、中華民國專利證書……，當小編看到民國86年傑出漁民獎狀以及陳怡甲先生與總統合照的照片，忍不住讚嘆了起來，而陳怡甲卻只是溫厚笑著說：這沒什麼啦！

美味珍鮮報你知

從事養殖至今已數十個年頭，陳怡甲的養殖場已經有穩定的生產量，他依然將每條魚都如同照顧自己的孩子般，每天仔細的觀察，看是否正常的進食與活動，如果有稍許的異樣，便認真研究問題出在哪裡，是前一天吃太飽呢？還是生病了呢？非得要找出原因不可。

陳怡甲在他擔任全國箱網養殖公會理事長任內的期間大力推動「魚身分證」與定期的檢驗，未經過檢驗的魚苗與飼料，是萬萬不可使用。此外，從怡安養殖場出品的石斑魚、青嘴龍占魚和海鱷魚等，可都是通過海洋大學生產履歷的檢驗，更是全國唯一取得智慧財產局審查通過的澎湖優鮮水產品證明標章；從魚苗、飼料到餵養成魚，每個月定期的檢驗，層層把關，處處都可看出陳怡甲對箱網養殖的投注的心血以及對消費者的用心呢！



在陳力偉（右）與陳能健（左）兄弟用心養殖下的海鱺魚健康又頭好壯壯。

傳承漁業的 愛與幸福

文／蔡佩妤 攝影／陳吉鵬

黃金助手：父與子的默契

畢業於臺中師範學院體育系（今臺中教育大學）的陳力偉，一早便忙進忙出處理魚貨，俐落矯捷的身手毫不懈怠。陳力偉與其兄陳能健都已各自成家，他們是在什麼契機下，開始協助父親陳怡甲打理養殖場的事業呢？就讓陳力偉先生，帶我們一起來深入了解。

回顧求學階段那些日子，即便是在熱鬧便捷的大都會裡讀書，一旦有時間，和其他駐足於都會區同學不同，陳力偉是飛機一搭便往家裡「飛」，澎湖家鄉的生活步調與氛圍是讓他魂牽夢縈，無法割捨的喜愛，這是他選擇返鄉，與哥哥一起擔任父親身邊的黃金助手的動力。

產銷分工 通力合作拚事業

各行各業都有其辛苦的地方，也都有其訣竅與秘訣，箱網養殖的工作也如此；也許是因為看著父親養殖海鱺、嘉臘魚、石斑魚，對這樣的工作並不陌生，但以前僅是帶著半玩樂的心情，在空閒時幫著父親，和現在全心投入箱網養殖，當成事業在打拚，心態上完全截然不同。陳力偉表示，很多「眉角」與「判斷」都是從經驗當中去累積與學習的，並不是靠著父親口述就可以完全心領神會，剛開始都是跟在父親身邊做事，依照父親的提點與指令作業，在工作當中去學習。怡安養殖場有了年輕人的加入，總是能再激發增添些什麼創新的思維與

做法的，雖然爸爸教導很多基本的步驟與技巧，陳力偉改變了一些自己覺得可以更好做事的方法，但基本上還是依循著父親的教導，因為那可是長輩們經過多年的做事經驗與累積而出來的。

陳力偉開始協助父親箱網養殖場裡的事物後，並沒有再擴大養殖場的範圍與養殖量。陳力偉表示，一則雖然他們兄弟二人都投身於養殖場的事業，可以減少僱用員工，在人力上並沒有增加，再者最主要的因素是現今海洋資源不及早年，油價又年年上漲，最適合當餌料的下雜魚，成本漸趨上升，沒有足夠的天然餌料，是養不出胖胖又鮮美的海鱺魚。



捕撈海鱺魚作業。



陳力偉與父親陳怡甲一同準備餌料出海餵魚。



箱網養殖健康又肥美的海鱺魚。



陳力偉（左）與陳能健（右）每天一同出海照顧箱網養殖的魚。



準備出海至海上箱網餵食魚。

而有了漁獲，也必須要有通路，才能夠將漁獲銷售出去，這樣才能夠達到經濟效益，付出的辛勞也才有回報。有鑑於此，他們與父親陳怡甲，充分發揮產銷分工、通力合作的精神，來經營管理怡安養殖場。

初期養殖場內的事，由父親陳怡甲率領大家，親自教導培養，主控內外場大小事，漸漸地，當兄弟二人對於工作均已上手，能夠獨立作業後，便由兄弟二人負責照顧箱網中所有的魚。

用心照顧 用愛傳承

每天，陳力偉的例行工作便是準備餌料出海餵食、觀察、依訂單撈魚、處理運送，還要不定時巡網，再針對容易磨損的部份，加以注意，當然定期的清洗魚網、汰換舊魚網，給魚兒們一個舒適的住宿環境更是相當地重要。

陳力偉說：「海鱸是最需要留心的。海鱸魚肉質鮮美，不論是切成生魚片，還是輪切做成味噌燒，亦或是煮成鮮魚湯，都是桌上佳餚，偏偏海鱸這種魚，特別有個性，也相當怕

父子三人共同努力為箱網養殖打出一片天。





用愛傳承箱網養殖漁業的怡安養殖場。



傳承父親的箱網養殖，兄弟一同努力要把箱網養殖做到最好。

冷，在每一天的餵食工作裡，都要格外留意海鱺的用餐狀況，還要再細心觀察牠們的活動力，是否有精神不濟、呆呆傻傻地神情出現，一旦有上述其中一點狀況，便要盡快找出原因才行」；此外，針對海鱺的特殊體質，還得要替牠們進行「淡水SPA」，以確保都可以頭好壯壯地長大。在陳力偉的言談當中，我們可以清楚地感受到，他將父親所教導的精神與工作

態度，全數吸收並加以實踐。

完成箱網中的寶貝們了例行照料之後，陳力偉和他哥哥，常常會在箱網附近開始垂釣，這可是他們工作之餘的休閒樂趣。原來，箱網附近都會吸引聚集許多魚，來搶食魚兒們沒有吃完的餌料。一邊休閒垂釣、一邊放鬆身心，一旦箱網池有什麼狀況，又可以立刻處理，好處多多。

三代同堂的怡安養殖場，有用心、用愛照養的海鱺、石斑和青嘴龍占，更有傳承澎湖箱網養殖領航員精神的生力軍—陳力偉、陳能健不怕苦地投身於箱網養殖，必定能在箱網養殖業裡打造一片屬於他們的藍海。🐟



用心努力，為箱網養殖打造出一片藍海。



漁船捕獲大量烏魚卸貨情形。

烏魚捕撈量創15年新高

文／余俊賢（漁業署 技士）

圖／漁業署提供

烏魚俗稱烏金，為漁民的年終獎金

每年冬季11月至翌年1月下旬，烏魚會隨著大陸沿岸水洄游至臺灣西南部海域產卵，因此被稱為「信魚」，在冬至前後10天左右為盛漁期，由於烏魚捕撈期就在農曆年前，對漁民而言，好像是大自然給辛勞漁民的年終獎金，101年烏魚捕撈量統計資料至12月31日止已達67萬餘尾，突破近15年新高，為漁民帶來可觀的收入。

烏魚全魚利用，身價高漲

一般市售烏魚可分為海烏及養殖烏，而烏魚最有價值的地方在於烏魚子，其含有蛋白質、胺基酸和DHA，是魚卵中的極品，每尾母烏只有一副卵巢可作成烏魚子。另烏魚鰾、去卵之母烏（即稱為烏殼）及公烏之魚肉也是廣受歡迎，可說是全烏利用，因此烏魚亦稱為「烏金」，又因海烏和養殖烏有一定價差，所以海烏更廣受民眾所喜愛。



海烏廣受民眾所喜愛。

101年度烏魚捕撈量突破15年來新高

在臺灣地區捕撈烏魚之作業漁具主要為刺網、拖網、巾著網等，早期係以巾著網為主，近年來因捕獲量減少，巾著網已逐漸沒落，101年汛期中則以刺網為大宗，僅有1組巾著網從事捕烏作業。

依據歷年漁獲資料顯示，民國86年烏魚捕撈量達56萬餘尾，隨後數年維持在約2~36萬尾間，至100年捕獲30萬餘尾，101年汛期中，海烏捕撈量迄12月31日為止已達67萬餘尾，創下近15年之新高，從許多漁港屢屢可見烏魚滿載及交易熱絡的情景，已可感受到烏魚真的回來了。而根據漁業署查報各主要漁港漁獲情形，101年度捕撈烏魚超過3,000尾的漁船已達55艘，以海烏平均1尾價格約350元計算，亦即有55艘漁船在101年汛期中進帳超過百萬。101年海烏總捕撈量將是大豐收的一年，對於漁民及喜歡享用美味海烏的民眾而言，都是一個喜訊。



烏魚捕撈量突破15年來新高。

落實管理 為維護漁業資源永續利用的不二法門

連續兩年烏魚捕撈量大增，有學者推估認為可能與氣候因素有關，但也不排除與漁業署近年來持續推動禁漁區、禁漁期、總漁獲量管制、投放人工魚礁、魚苗放流、劃設漁業資源保育區等沿近海漁業資源養護管理措施有關，因此有效落實管理，確實是維護漁業資源永續利用的不二法門，漁業署將秉持此原則，持續推動沿近海漁業相關管理工作，期待102年不僅是烏魚豐收，而是各項沿近海漁業都能豐收滿載。🐟

烏魚全魚利用，身價高漲。（攝影／陳吉鵬）





農委會主任委員陳保基與立法院院長王金平啟動開幕儀式。

2013臺灣農漁會百大精品展

文／蕭堯仁（中華民國全國漁會 幹事）

攝影／湯素瑛（本刊執行編輯）

為提升農漁會精品形象，協助農漁民拓展行銷通路，行政院農業委員會自2006年開始，每年都舉辦農漁會百大精品展的活動，而「2013臺灣農漁會百大精品展」於12月27日～30日在臺灣大學綜合體育館（臺大小巨蛋）舉辦。開幕活動，由農委會主任委員陳保基親臨主持，與會的貴賓包括有立法院長王金平、立法委員徐耀昌、亞太糧肥技術中心黃有

才主任、農業金庫劉松齡董事長、前農委會主委林享能、臺灣省農會張永成總幹事、全國漁會林啟滄總幹事等，共同見證農漁會經營百大精品的用心及成果。

陳保基主委致詞時表示，2013農漁會百大精品秉持「嚴選製造、在地生產」之特色，從301項產品中，嚴格篩選出84個農漁會所製作的100大精品，在為期4天的展期，一次呈現



全國漁會林啟滄總幹事實力展售漁產品。



陳主委與王院長展場巡禮。

給消費者。今年度也特別選出原鄉美食系列產品，讓民眾有更多選擇。而獲選的精品從原料提供至產品製作，皆由農漁會嚴密監管，堅守讓消費者安心的品牌信賴，在包裝上亦更顯精緻、時尚，並賦予產品新詮釋，是自用或年節送禮的最佳選擇。陳主委也表示去年百大精品4天展期銷售額為800萬元，今年可望破1,000萬元；年度產值方面，去年展後的1年銷售產

值為1.6億到1.8億元，希望本次展後的全年能達到2億元。

立法院長王金平致詞時也肯定農漁會對臺灣社會的貢獻，也鼓勵企業能多跟農漁會採購精品送禮，增進農漁民的福利。而全國漁會林啟滄總幹事致詞時則大力推銷漁會所推出的優質產品，以往漁會的展售都能創造很好的銷售額，相信今年漁會也能再創佳績。

與會貴賓共同推薦農漁百大精品。





農委會陳保基主任委員親臨開幕致詞。



立法院王金平院長受邀致詞。



全國漁會林啟滄總幹事致詞。

本次百大精品共區分9大項商品類別，包括「日光鮮果」、「臺灣茗茶」、「在地好米」、「原鄉美食」、「樂活飲食」、「清釀佳釀」、「上選鮮味」、「百味美饌」、「精選組合」，其中在漁會的部份則計有8家漁會、15項產品進入百大，分別為淡水區漁會的「淡水魚藏吻魚鮮醬」、「淡水魚藏吻魚櫻花蝦醬、吻魚干貝醬」；彰化區漁會的「金烏魚子禮盒」、「燈籠版烏魚子禮盒」；雲林區漁會「烏魚子禮盒」；高雄區漁會「秋刀魚罐頭禮盒（綜合口味）」；梓官區漁會的「頂



精彩的鑼鼓開場秀。



陳主委等貴賓共同見證漁會經營百大精品的用心及成果。

級烏魚子禮盒」、「六角漁簍禮盒」、「極醬海鮮干貝醬系列」、「海之極小蝦寶四罐裝禮盒」；彌陀區漁會的「虱想起一女兒組合禮盒」、「香虱味禮盒」；林園區漁會「黃金鱸魚分享組」、「黃金蝦XO醬禮盒」；花蓮區漁會的「煙仔平」。雖然漁會產品在百大精品的比重仍不高，然而近年來各區漁會在漁業署積極輔導推展精緻水產品之下，已逐漸看到成效，相信未來漁會界將能陸續推出更優質、更精緻的百大精品，提供給社會大眾選購。

農漁會百大精品在政府及農漁會的共同努力經營之下，已逐漸獲得消費者肯定，並創造出品牌價值與口碑，現在農漁會百大精品已成為各農漁會主要的銷售商品，更是企業與消費者期待送禮自用的最佳選擇，隨著農曆蛇年的腳步接近，也希望大家多多選購農漁會百大精品，共同支持臺灣的農漁業！



上選鮮味產品展示區。



百大精品展吸引眾多採買民眾。

臺灣農漁會百大精品訂購方式

農漁會百大精品團購專線 02-2559-0239

農情好禮網站 <http://gift.coa.gov.tw>

臺北市農會生活空間網 <http://www.living101.com.tw>

新北市農會真情食品館 <http://www.ubox.org.tw>

2013農漁百大精品展，共計8家漁會、15項產品入選

文、圖／行政院農業委員會提供

梓官區漁會 TEL (07)617-6110 <http://www.eatfish.org.tw>

- a 頂級烏魚子禮盒
- b 海之地在地伴手系列－六角漁簍禮盒
- c 極醬海鮮干貝醬系列
- d 海之極小蝦寶四罐裝禮盒



- a 以每年冬季迴游至臺灣烏魚，由20年經驗老師傅製成，胡桃木木盒及百家姓紅紙包裝、琉璃裝飾，呈現尊榮氣質。
- b 以在地捕獲之赤尾青、丁香魚，加工製成不同口味休閒食品，並以魚簍造型包裝，呈現海口人的敦厚與熱情。
- c 嚴選在地現撈魷魚、小魚調味成可拌麵、料理之風味海鮮醬，並以可重覆使用的船型木質模板包裝，有豐收之意。
- d 精選在地新鮮魚貨，加工製成杏仁丁香、杏仁小蝦寶、花生丁香魚、花生小蝦寶，衛生安全，美味口感佳。



雲林區漁會 TEL (05)772-1511#3 <http://www.ylfish.com.tw/mullet/>

烏魚子禮盒

採用在地養殖3年母烏成熟魚卵，精心研製低鹽之烏魚子，口感佳、品質好，內含豐富維他命及多種礦物質，是冬季最佳補品，並於2010、2011、2012連獲全國十大烏魚子團體總冠軍。



彰化區漁會 TEL (04)778-6669 <http://fcic.top-one.com.tw>

- a 金鑽烏魚子禮盒
- b 燈籠版烏魚子禮盒

- a 第一屆金鑽烏魚子冠軍，每付烏魚子金黃透澄，飽滿對稱，具產銷履歷驗證，更通過產品檢驗合格，品質有保障。
- b 禮盒外型宛如烏魚，取出烏魚子享用後，外盒可DIY組裝成七彩魚型燈籠，寓教於樂並兼顧環保理念。



淡水區漁會 TEL(02)2805-8466 <http://www.ts-fa.org.tw>

- a 淡水魚藏吻魚鮮醬
- b 淡水魚藏吻魚櫻花蝦醬、吻魚干貝醬

由淡水沿海所產的小星鑽—魴仔魚調製而成，肉嫩、味美，含豐富之蛋白質及鈣質，是補充營養的最佳來源，可用於烹調各式食材，亦可作為餐前或伴酒小菜佐料之用。



林園區漁會 TEL(07)643-2763

- a 黃金鱸魚分享組
- b 黃金蝦XO醬禮盒

- a 嚴選黃金鱸魚故鄉的在地新鮮鱸魚，將鮮甜滋味與營養元素完整保留，Q彈紮實，品嚐最天然健康的極致鮮味。
- b 採用林園地區的特選黃金蝦及上等嚴選食材，濃縮海洋的美味與精華，是佐餐送禮的最佳良伴。



彌陀區漁會 TEL(07)610-5321 <http://www.mituo2011.com>

- a 虱想起婚慶禮系列—女兒組合禮盒
- b 香虱味禮盒

- a 首創以臺灣本地漁產品製成「魚」口味喜餅！與虱目魚脯、魚鬆組合成訂婚禮盒，取代高糖份喜餅，營養又健康。
- b 全國首創之虱目魚香絲，有海苔、芝麻、麻辣三種口味，芳香可口並以撒網為主要視覺，形成臺灣的圖像符號。



花蓮區漁會
TEL(03)822-3118 <http://fish.hlshop.com.tw>

煙仔平

來自太平洋黑潮的深海美食，黑潮孕育出富含Omega-3脂肪酸、EPA、DHA及多元不飽和脂肪酸，為人體最容易吸收的天然營養食品，經認證食品廠加工，拆封後即可食用，隔水加熱，風味更佳。



高雄區漁會
TEL(07)841-2498 <http://www.kfa.org.tw>

秋刀魚罐頭禮盒（綜合口味）

秋刀魚罐頭禮盒含良質蛋白質、EPA與DHA，營養價值極高，因油脂豐富，肉質鮮美，配以獨特的調味，吃起來入味回甘，而且安全衛生，品質有保證。





農委會胡興華副主委、漁業署沙志一署長與得獎者合影。

烏金閃亮亮—— 臺灣十大優質烏魚子全國競賽

文／葉孟琪（漁業署 技士）

攝影／湯素瑛（本刊執行編輯）

每到冬天烏魚盛產的季節，由於烏魚經濟價值高，年節送禮佳，並深受消費者喜愛，行政院農業委員會漁業署，為提昇臺灣養殖烏魚產業價值，以實踐烏魚子產業永續經營之願景，自2009年起，輔導財團法人臺灣養殖漁業發展基金會辦理第1屆「臺灣十大優質烏魚子全國競賽」，迄今已邁入第4屆，由新竹、彰化、雲林及梓官等4處區漁會及嘉義、臺南等2處養協辦理地方初賽，再依參賽人數比例或98~100年產量比例晉級全國競賽，由各區優勝者代表地方角逐全國競賽，並於本（102）年1月4日假臺北國賓大飯店舉行本屆臺灣十大優質烏魚子全國競賽評鑑暨頒獎典禮。



養殖基金會蔡日耀董事長與評審團合影。



沙署長宣布得獎名單。



養殖基金會黃徹源副執行長解說烏魚子情形。



風味、外觀、色澤、硬度、
口感為烏魚子評比重點。

全程監督評選嚴謹

全國競賽係依據作業要點評審標準規定，由參賽人依指定時間自行將參賽烏魚子送至比賽會場，當場公開取樣，由評審委員隨機抽取2個序號後，每位參賽者依評審委員抽取之序號2片辦理就烏魚子外觀、風味、質地與口感等項目評比，選出10名（5～未滿7兩、7兩以上各5名）；另為求公正、公平、公開之原則，評審現場全程錄影，並同步播放於頒獎典禮會場，供參賽者、媒體及與會人員共同監督。

注重安全衛生及品質之烏魚子評鑑

漁業署為使民眾能輕鬆在眾多產品裡挑選出優質之烏魚子，故輔導財團法人臺灣養殖漁業發展基金會，以競賽方式協助烏魚養殖業者行銷烏魚子，希望藉由評鑑比賽，業者互相切磋交流並提升養殖漁民與加工業者收益。參賽之烏魚子除著重原料品質外，亦注重食品安全衛生，如抽樣檢驗總生菌數、不能有藥物殘

留及防腐劑，以確保獲獎之「臺灣十大優質之烏魚子」最高品質。由於產地原料選擇與加工製作方式，如日光曝曬、冷風乾燥、入鹽比例等，手法各有訣竅，風味各有千秋，而這種多元的口感，也讓競賽更有看頭。

入圍烏魚子品質佳， 獲產官學界評審一致讚譽

本次參與評審之委員，包囊括產、官、學代表共10人，分別為國立臺灣海洋大學食品科學系蔡震壽教授、嘉義大學食品科學系黃健政副教授、東南科技大學休閒事業管理系蘇堯銘助理教授、僑光科技大學餐飲管理系林森湖助理教授、海霸王國際企業集團謝和江總經理、宜蘭渡小月負責人陳兆麟、亞都飯店主廚曾秀保（人稱「阿保師」）、美食節目養生烹飪專家林秋香老師、美食節目烹飪專家蔡季芳老師及漁業署養殖漁業胡其

湘副組長等人。每位評審於評選完畢後一致表示，本屆參賽之烏魚子品質皆十分優良，部分曾參與多屆評選之委員表示，四屆比賽下來參賽之烏魚子之品質一年比一年進步，尤其在入鹽比例的控制上，更能迎合國人養生之需求，以減鹽製作方式，讓民眾吃得更健康。

評選結果出爐，民眾爭相搶購

評選結果在當天下午統計結果出爐，並於當天下午2時30舉行頒獎典禮，得獎者將獲頒獎牌一面及3萬元獎勵金，本次獲選十大優質之烏魚子仍以雲林區漁會初選推薦之代表獲得席次佔6席為最多，其次為嘉義縣養殖漁業生產區發展協會佔2席，彰化區漁會、梓官區漁會各佔1席。本次得獎名單中有3位蟬聯4連霸之得主，係雲林區漁會代表呂崑、王偉名及莊國顯；還有獲得5～未滿7兩組及7兩以上，雙料獎項之嘉義縣養殖漁業生產區發展協會代表林篤毅，代表雲林區漁會參賽之莊國顯與莊國勝兄弟檔也雙雙獲獎，讓這場比賽更具故事性（得獎名單詳附表）。

團體組得獎單位與張嘉郡立委、胡副主委及沙署長合影。

近年來在臺灣漁民養殖技術提升，以及加工業者製程不斷的改良，養殖烏魚子供應量大幅增加，風味與口感已經不輸給野生烏魚子，也逐漸成為市場主流，本次全國競賽得獎養殖業者，皆係通過嚴格的初賽評選程序，再經入圍決賽角逐脫後穎而出，每片皆是上上之選，且得獎者所送之參賽烏魚子，於會場中即全數貼上防偽雷射標籤，並裝入本次主辦單位特別設計之包裝盒中，許多民眾在獲知結果後都爭相搶購等獎產品，成為頒獎典禮後之另一高潮。

選購臺灣優質烏魚子送的用心、吃的安心

由於烏魚飼養風險極高，需經過3年以上時間養成，收成後尚需歷經嚴謹的加工才能完成品質優良，風味絕佳之烏魚子。年節將至，民眾在購買烏魚子時，建議選購臺灣在地製造生產之優質烏魚子，漁業署沙署長更特別在頒獎典禮上呼籲民眾，要多多選購最有臺灣味的國產烏魚子伴手禮，以行動支持臺灣養殖漁民的努力成果。筆者也要特別推薦大家，送禮選購臺灣優質烏魚子，讓您送的用心、吃的安心。





烏魚子XO醬蘆筍集。



菌菇烏魚子細扁麵。



生菜片烏魚子小炒。



烏魚子薄餅皮薩。



101年臺灣十大優質烏魚子全國競賽得獎名單

5~未滿7兩

單位	姓 名
彰化區漁會	陳素秋
雲林區漁會	朱崑宏
雲林區漁會	林益賢
雲林區漁會	呂 崑
嘉義縣養殖漁業生產區發展協會	林篤毅

7兩以上

單位	姓 名
雲林區漁會	王偉名
雲林區漁會	莊國勝
雲林區漁會	莊國顯
嘉義縣養殖漁業生產區發展協會	林篤毅
梓官區漁會	蔡振邦

團 體 獎

名 次	單位
第一名	雲林區漁會
第二名	嘉義縣養殖漁業生產區發展協會
第三名	彰化區漁會、梓官區漁會

主辦單位：財團法人台灣養殖漁業發展基金會

活動會場展售情形。



2012梓官區漁會海鮮節

踩街重現在地文化

文、圖／周淑美（漁業署漁業廣播電台節目課）

2012梓官區漁會海鮮節12月7～9日在高雄市蚵仔寮漁港熱鬧展開，今年海鮮節除了家政班的成果展外，特地結合當地的國小、家政班和廟宇，進行踩街活動。

8日下午兩點舉行漁船迎媽祖進港宗教儀式的開幕典禮，此時漁會前面已有許多踩街遊行隊伍蓄勢待發，鑼鼓隊也在一旁嚴陣以待。在眾人的引頸期盼下，一串鞭炮聲劃破人民的吵雜聲，只見一艘艘漁船駛進漁港，接著漁會人員從為首的漁船上迎出媽祖神像，此時鑼鼓及哨角號聲震天，隨即神像被奉迎到舞臺上安座，隨後進行烏魚之子點睛儀式，並請貴賓

於烏魚旗上蓋印。此一蓋印儀式乃沿襲荷蘭時代，當地漁民要出海捕烏，必須在船上插烏魚旗，旗上須有官方用印才能出海。熱鬧踩街儀式在開幕儀式後展開，所有踩街人員造型各異，有活潑的電音三太子、有人頭戴象徵烏魚之子的帽子，也有用紙箱自製服裝，迎親隊伍…等，替踩街增加幾分熱鬧與環保的氣氛。

區漁會前方有一茅屋模型－藏仔寮，這也是早期捕烏漁港的特色，據梓官區漁會理事長黃靜賢表示，這是在民國十幾年時，漁民以竹筏捕撈烏魚，作為休息之處，民國30多年後多改以漁船捕撈，此一景象已不復見。梓官區漁



長官們帶領踩街。



以朱砂為烏魚點睛。

會總幹事張漢雄表示：「此次舉辦海鮮節主要行銷蚵仔寮的漁產，帶動地方的繁榮。」此次踩街也希望能讓後代子孫了解早期漁村的歷史文化。

踩街隊伍繞行漁港，並到當地廟宇祭祀祈福後，於下午四點結束，隨即進行活動的另一波高潮—發送紅包1,000份及海鮮粥1,500份。幾位貴賓手拿紅包，引起當天民眾爭先恐後的索取，不到幾分鐘即發送一空。另外主辦單位也在海港邊擺放桌椅，提供品嚐海鮮粥的民眾使用。漁港邊一眼望去，坐無虛席，都是品嚐海產粥的民眾。碗中的海鮮，用料豐富，除了有甜蝦、小卷、炸烏魚還有花枝丸，都是鮮味十足，令人吃了十分滿足。晚上六點半進行海鮮饗宴，只見廚師俐落刀工，處理活跳跳的



迎船仔媽。

龍蝦，晚上又是一場豐富的海鮮大餐。另外在漁會附近也舉辦許多動靜態的展覽，當中有家政班的成果展示、商品販售，也吸引了眾多人潮。海鮮節活動，不僅成功行銷當地漁產，也帶動漁港觀光休閒商機。



三太子踩街。



踩街活動。



藏仔寮。

貢寮鮑魚正肥美

靚鮑東北角

文、圖／劉麗卿（漁業廣播電臺節目課）



開幕表演活動。

人蔘、燕窩、鮑魚號稱國人的三寶，其中鮑魚是我國自古以來就列入八珍之一。過去我們吃到的鮑魚，多是國外進口的乾式鮑魚，昂貴的價格總是被排除在『平民美食』的名單之外！新北市貢寮區地處臺灣東北角，氣候溫和、水質優良，海岸景觀壯闊優美，盛產優質天然海藻，也是全國最主要的鮑魚養殖區。

當地養殖的鮑魚，使用潔淨不受污染的海水，餵食天然龍鬚菜，養出的鮑魚隻隻健康肥美，冬季正值鮑魚盛產期，也是您嚐鮮的好時機！

為推廣貢寮當季最新鮮的鮑魚，貢寮區漁會於12月15日在福隆遊客中心前廣場舉辦「101年靚鮑東北角行銷推廣活動」。新北市市長朱立倫、漁業署長沙志一、中華民國全國漁會總幹事林啟滄及貢寮區漁會理事長許詩俊等與會貴賓，難得一見地挽起袖子小露一下廚

藝，與福容貝悅飯店主廚一同將貢寮特產的山藥與肥美滋補的鮑魚結合，輕輕鬆鬆地做出「百花鮑魚捲」特色鮑魚料理，鮮甜的滋味讓大家豎起大拇指說聲讚！除此之外，熱鬧滾滾活動的另一邊，只見大夥兒井然有序的排隊等候著「數量有限，欲購從速」的鮑魚特賣活動。體型約40公克～50公克，市價2斤2,000元的鮮活鮑魚，現場特價只要1,500元。眼看著一箱箱的鮑魚瞬間秒殺，不能搶到便宜的民眾也只好望“鮑”興嘆！當然最為開心的就要屬早早排隊守候的民眾，花最少的費用卻能帶回平日難得品嚐的新鮮鮑魚大快朵頤一番！活動現場除有鮑魚特賣會及石花菜（凍）及軟絲等特色魚產品展售外，還有各式鮮美鮑魚創意小點提供民眾試吃，另外，利用鮑魚殼進行創意DIY，也為這場行銷活動增添不少樂趣。

漁會指出，早自民國67年間，貢寮就有



活動現場熱鬧滾滾。

新鮮飽滿的鮑魚。

漁民採集野生九孔開始飼養，初期於潮間帶開挖九孔養殖池，利用潮汐換水方式養殖，隨著養殖技術成熟，成功開發出淺海養殖及多層次箱籠養殖方式。最近幾年由於病變因素，引起九孔大量暴斃，使養殖經營陷入困難，因應困境業者另外引進溫帶物種的「黑盤鮑」鮑魚，經政府及養殖業者努力，成功研發鮑魚在地化繁殖種苗技術，產量逐年穩定提升，年產量高達6萬台斤。貢寮地區是全國唯一的鮑魚養殖區，目前當養殖戶約有20戶，養殖面積有10.58公頃，上市前均由新北市政府及貢寮區漁會輔導養殖業者自主檢驗，檢驗合格後才能



ㄟ．．．鮑魚料理果然讚！！

售出，如此層層嚴謹的把關，只為提供消費者「買得安心，吃得放心」的安全保證。

新鮮Q彈帶勁的鮑魚不需要添加過多的調味料，清蒸、涼拌或是直接做成沙西米均能吃到它的原汁原味。適逢年關將近，鮑魚是過年圍爐團圓不可少的佳餚，尤其像鮑魚、干貝等過年應景的食材也紛紛應聲漲價。有鑑於此，貢寮區漁會貼心地為全國民眾準備了鮑魚伴手禮，入味多汁的滷鮑只需解凍即可立即上桌，年菜料理可說是不費吹灰之力。

新北市北海岸有萬里蟹，東北角經過漁民這些年的努力，本土養殖的鮑魚也逐漸打響了名號，貢寮儼然成為鮑魚的故鄉，臺灣鮑魚的代名詞！

想要嚐鮮正是時候！



現場排隊民眾爭相購買鮑魚。



漁業署蔡副署長與評審、得獎者大合照。

石斑魚名廚料理競賽

文／龔世豪、呂玉文（財團法人台灣養殖漁業發展基金會 專員）

攝影／東極觀點廣告股份有限公司、湯素瑛

石斑魚是臺灣重要養殖魚種，養殖技術成熟並領先全球，近年來在政府大力輔導下產量倍增，使得一項被視為珍饈的石斑魚可以高貴不貴，漸漸普及為大眾化餐廳的美味佳餚。

石斑魚擁有豐富的EPA、DHA、牛磺酸營養價值高，魚皮與魚肚更富含膠質口感Q，魚肉細嫩鮮美口感佳。漁業署為將這項海味推薦國人，於12月13日在開平餐飲學校舉行「石斑名廚——石斑魚名廚競賽」，當天名廚高手雲集，包括西華飯店、饌巴黎海鮮、千樺花園、嚕嚕九九等知名餐廳主廚個個摩拳擦掌，志在贏得石斑魚料理名廚之殊榮。

活動一早，各家主廚們紛紛戴起高帽、繫緊圍裙，精神抖擻的等待比賽的開始。一籠一籠的食材紛紛往廚房裡運，一箱一箱的石斑魚躺在冰庫裡準備待會兒可以在這場大賽裡嶄露頭角。比賽開始，只見主廚個個如同快刀手，沒三兩下就將一尾尾石斑去鱗、切片；接著分別下鍋煎、炸、蒸、煮、烤。只見石斑魚片在師父的巧手上成了捏陶；各式各樣、佐以不同色彩成了一道道的藝術品。一旁忙進忙出的學徒、拍照紀錄的工作人員以及主持人的吆喝聲佐以火爐轟轟聲，更為活動增添了氣氛滿漲的熱度。

計時板上的數字跳到最後，哨音響起，一道道美輪美奐的精緻料理在長桌上一字排開，像是帝王饌宴；或是精緻細膩、單純儉樸還是澎湃豪華、可口家常，無一不是熱氣騰騰、誘人胃口；只見師傅們一字排開，斗大汗水從鬢角留下，不知是因為緊張還是興奮；個個睜大眼屏氣凝神的專注於自己的料理傑作上，猶如接受測驗的學員般，靜待著三位評審老師一一品嚐評分。而此時此刻，下半場個人組競賽的學生及廚師代表正展開



名廚駱進漢示範石斑料理秀。



可愛造型石斑四重奏。



漁業署陳君如主秘推薦石斑素材年菜料理。



參賽者正向評審們解說料理製作過程。



參賽者屏氣凝神的擺盤。



餐廳主廚合影推薦石斑尾牙年菜。

另一場廝殺，不同於餐廳業組多工複雜的全魚料理，個人組競賽選用石斑魚排切片，藉此展現出簡易的冷凍石斑魚產品也能夠創造多變料理。透過本次比賽，表現出臺灣養殖的石斑魚不僅是高貴的筵席佳餚，也是家庭主婦平時可在家料理的美味家常菜。

行政院農業委員會漁業署蔡日耀副署長當日特別蒞臨競賽會場進行頒獎，並偕同料理名廚駱進漢、許堂仁及美食評論家吳恩文老師，

一齊揭曉得獎者。本次石斑魚料理名廚競賽，餐廳組一共選出了10組得獎業者，包括了西華飯店、海大王時尚會館、饌巴黎海鮮餐廳等知名飯店；個人組係以冷凍石斑魚片為材料變化出不同的創意料理也選出了5組優勝者。

12月18日漁業署舉行「石在好呷－石斑魚尾牙年菜發表會」，邀請料理名廚駱進漢師傅現場示範石斑魚美味料理，該發表會同時也邀請本項競賽獲獎的餐廳展示其得獎創意料理。



石斑料理以“山”為名。



楊桃鑲石斑魚佐紫蘇梅醬。



乾煎石斑佐奶油蘑菇醬。



麻香鱸蠶宴。



餐廳組得獎名單

餐廳	料理
DAKA打卡義法	馬賽魚湯／香烤石斑魚
創意料理	佐松露奶油醬
大倉久和大飯店	山／里
千樺花園	嫩煎青斑襯甜柿有機小瓜佐黑芝麻美乃滋／特級橄欖油漬青斑襯水管麵
海大王時尚會館	石來運轉／鱠蠡宴
西華飯店B1餐廳	乾煎石斑佐奶油蘑菇醬／沉魚落雁
春野川菜	嗆鍋雙辣石斑／椒汁魚首
福利川菜	黃金香鬆魚柳／剁椒鳳眼石斑
嚐嚐九九	黃金石魚捲／石魚濃湯
饌巴黎海鮮餐廳	漁村裡的炊煙／黑潮裡的躍鮮
御達團隊	香煎黑松露石斑魚／楊桃鑲石斑魚佐紫蘇梅醬



剁椒鳳眼石斑。



青龍斑八方繪。



個人組得獎名單

餐廳	料理
洪維玲	色彩
陳映新	石斑狂想曲
鄭璟媛	魚你分享
蕭凱澤	麻油酒香溫煮石斑魚佐麻油枸杞醬汁
吳昕曄	辣子青斑柳



嗆鍋雙辣石斑。



紹師傅示范醬燒清蒸石斑魚。

年節精緻水產品～哪裡買？

文／吳秋旻
攝影／游忠霖



中華民國全國漁會林啟滄總幹事。

農曆年節即將到來，對於國人日益注重食的安全以及水產品供應情況，全國漁會林啟滄總幹事提到，「漁會特別集結全國各區漁會年度精緻水產品，推出「玄海御饌」精緻水產品禮盒，並依產品組合將禮盒分成「福」、「祿」、「壽」、「喜」4級，於年節期間限量供應，也希望藉此推廣優質精緻的水產品。」

林總幹事說道：「漁會推出的禮盒從原料、加工、冷凍、配送等過程，全程均嚴格把關，冷凍宅配保持新鮮。魚源都有檢驗合格的認證標章，加工處理過程注重安全衛生，由漁會品牌，統一做行銷，另外也為產品保了1,000萬的產品責任險，消費者可安心食用。」

全國漁會今年特別推出加工產品：「玄海御饌」烏魚子櫻花蝦禮盒，所選產品為入選十大精品的烏魚子，結合東港櫻花蝦，當烏魚子碰到櫻花蝦，是什麼滋味？嚐嚐看，就知道！

林總幹事對於春節魚貨之供應時說：「除了少數魚種外，整體上的年節用魚的供應是沒問題的」，因應年節需求，在全國主要消費地魚市場：臺北魚市、臺中魚市、嘉義魚市、彰化魚市、桃園魚市、岡山魚市…等，全國漁會都會全力調節供需，維持價格平穩。

大家期待的臺北年貨大街，將於2013年2月1～3日於三重魚市熱鬧登場。配合假日，預計可達到採購高峰期。年貨大街市集，不僅帶動周邊商機，並將輔導的各區漁會年度開發的精緻水產品，集中到臺北市集來，除了行銷、宣傳，也讓北部地區的民眾能吃到來自全國漁會輔導的各區漁會年度精緻水產品。林啟滄總幹事最後也祝福漁業推廣的讀者，「春到福到，年年有魚～」。

海鮮禮盒哪裡買？

全國漁會訂購專線：02-8985-3993

傳真專線：02-8985-3992

網路商城：<http://shop.rocna.org.tw/>

另於ETMall、momo、TreeMall、52888、udn、炫燭等6大網路商城以及實體通路（臺北市農會、板橋農會、新北市農會生鮮超市）等地方均能買到。

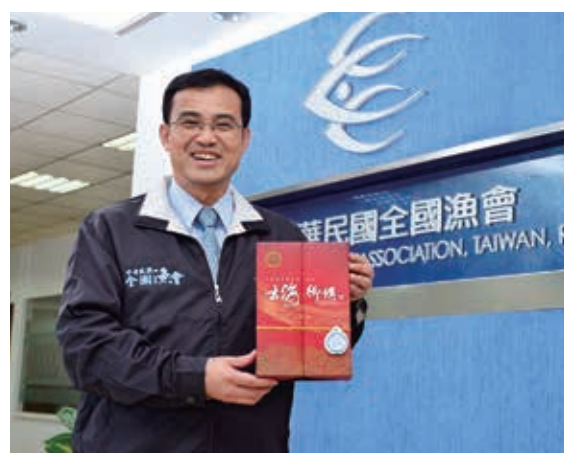
中華民國全國漁會精選水產

玄海御饌

限量供應

1 福	2 祿	3 壽	4 喜
地(每)禮盒 3000*	厚(每)禮盒 2200*	扁(每)禮盒 1680*	薄(每)禮盒 1000*
白鯧 660g±5%/尾	白鯧 560g±5%/尾	白鯧 550g±5%/尾	白鯧 450g±5%/尾
石斑魚 560g±10%/尾	黃魚 450g±5%/尾	七星鱸魚 550g±10%/尾	七星鱸魚 550g±10%/尾
鮮魚切片 400g±10%/片	白鯧魚 550g±10%/尾	鮮魚切片 300g±5%/片	鮮魚切片 300g±5%/片
草蝦 350g±5%/10尾	草蝦 350g±5%/10尾	黃魚 450g±5%/尾	白蝦 270g±5%/13尾
軟絲 650g±10%/尾	軟絲 650g±10%/尾	白蝦 250g±5%/13尾	凍抽(小) 350g±5%/2入
干貝 250g±5%/10顆	七星鱸魚 650g±10%/尾	鮮魷 650g±10%/尾	
墨魚 230g±5%/2粒		花枝丸 300g±5%/包	

本產品投保1000萬產品責任險，投保編號：090-00333901059-00



「玄海御饌」烏魚子櫻花蝦禮盒。
(圖片／中華民國全國漁會提供)



添「壽」禮盒。



造「福」禮盒。



報「喜」禮盒。



增「祿」禮盒。

邁向永續的臺灣漁業



文、圖／徐承堉（湧升海洋公司 總經理）



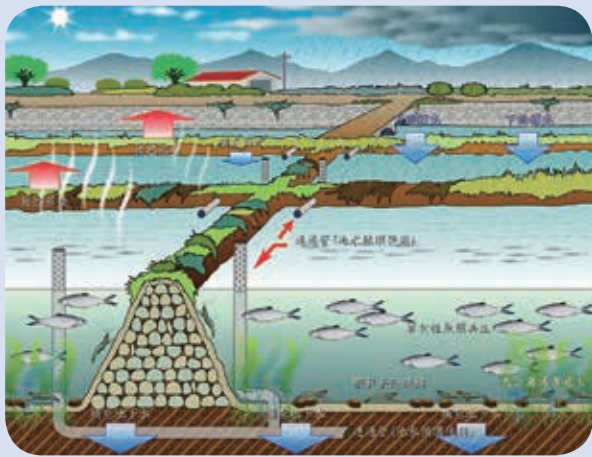
漁船海上作業情形。（攝影／陳古鵬）

臺灣是一個小島，但是不管在捕撈漁業或是養殖漁業方面，勤奮又聰明的臺灣業者在世界舞台上都是一個小巨人。臺灣早期的移民為了生活需要橫渡危險的黑水溝，因此相較於生活在內陸的人民，臺灣早期移民對海洋的認識及接受度都高出許多！以海為生就必需學習與海相處之道，從早期的捕烏魚到早期的虱目魚養殖，都是在極有限的資源下奮力走出的一條路。在每一年的辛勤之後，餐桌上的每一尾魚不只帶來家家戶戶對未來的期望，更是許許多多漁業從業人員的血汗！

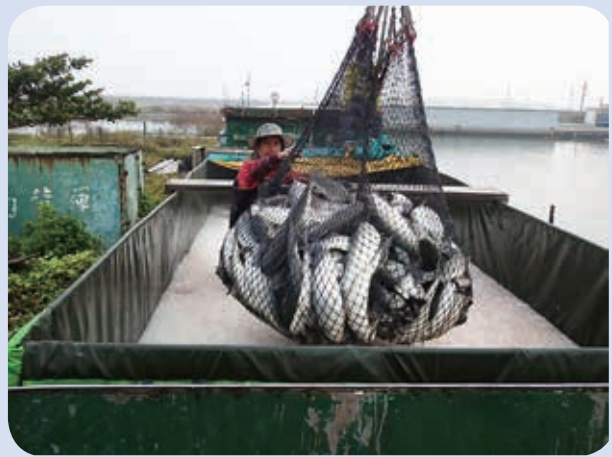
但在二次大戰之後隨著世界快速的發展，臺灣的產業及環境也跟著快速的改變。漁業的發展也面臨不同的問題；臺灣周圍的海洋生物

資源因為環境污染、棲地破壞及大量漁撈等影響已受到嚴重的威脅，取而代之的是遠洋漁業快速的發展將臺灣漁業的產量推到一個前所未有的高峰；而養殖漁業也從一個家戶型的產業發展成一個經濟型的產業，甚至成為海鮮消費的主力。但是不管是捕撈漁業還是養殖漁業的發展都遭遇了前所未有的困難：「年年有魚」這家家戶戶的期望如何繼續下去？

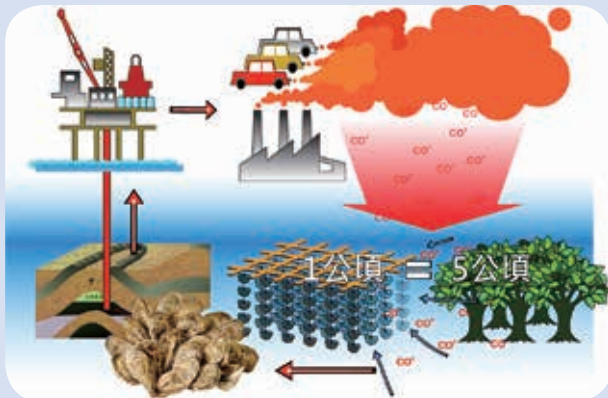
臺灣有絕佳的地理位置，經濟海域中海洋生態雖然多樣且豐富，然而對沿岸及近海漁業的發展而言，需要有良好的漁業管理已經是刻不容緩的了。近年來鯨鯊已經禁捕了、魷鱣漁業及飛魚卵漁業的管理措施也陸續上路，但我們要說這還不夠！我們需要包括海洋保護區



臺灣領先世界的生態養殖應用。



養殖烏魚逐漸取代野生烏魚成為市場的主力。



貝類的養殖還可以大量固碳。



金鯧取代白鯧成為年節新寵。

及更多更有效的漁業管理來保障臺灣四周海洋資源可以真正地永續利用。另外在遠洋漁業方面，目前以國外基地大量聘用外籍船員、並在國外捕撈後直接轉售為主的模式，業者背後應付出的國際社會成本及對臺灣納稅人的回饋是需要即時改善之處。捕撈漁業已經不能再以一個掠奪的心態來經營，而應加強應付的負責任才能獲得社會持續的支持。

而在海洋資源利用的限制之下，消費者對養殖漁業的未來有更高的需求，但是更多的養殖場是否意味著更多潔淨水資源的需求？更大量且複雜的養殖方式背後對於養殖水產品衛生安全及環境負擔是否也需有更高的標準？近年來發展的「產銷履歷」認證及「生態養殖」方式都是為了達到這些更高的需求、在科技的基礎下發展出來新系統，也更符合消費者對養殖水產品的期望。

消費者對水產品有3個基本的期望：衛生安

全、美味及合理的價格。真正臺灣國產的海鮮大部分是可以滿足這些消費者的期望，臺灣的生產成本受土地、人工等因素影響較大陸等主要水產出口國高，但是臺灣因為有良好的技術因此產品的品質普遍較好，近年來推動的「水產精品」、「十大烏魚子」的競賽更對提升整體產品品質有明顯的幫助，成為許多國外廠商指明購買的首選；對於消費者來說，不必捨近求遠選擇進口產品，消費來源清楚的臺灣「認證」或「得獎」的優質水產品是明智的選擇！

最後也是最重要的就是要滿足在地消費者對「年年有魚」的期望；首先要維持可永續的生產環境及方式，消費者才可能「年年有魚」、生產者才能「年年有餘」。未來臺灣在有限、且高成本的資源下，生產面必需朝向發展低耗能的生產方式及低階的魚種。而在市場方面產品需以內銷優先、技術以外銷導向的產業方向才能確保臺灣漁業的永續發展。



追求食材旅行的趣味－ 北臺灣西岸漁港魚市場趴趴走～

文、攝影／何立德（臺灣休閒漁業發展協會 秘書長）



竹圍漁港「蟹」大哥風趣解說著烹煮螃蟹技巧，讓消費者個個都開始大力購買一整袋活螃蟹囉！

臺灣近年來隨著戶外休閒風潮興盛，消費者已經從跟隨遊覽車去旅行，轉變到隨意騎乘自行車在海岸公路上趴趴走，賞夕陽；甚至從跟隨旅行團追求著各大著名風景名勝，轉變到深入漁港市集尋找在地活鮮。這些休閒習慣的轉變，興起了「產地旅遊」新風潮，讓消費者喜歡直接到漁港的產地，體驗漁鄉的在地風情，促成「直接跟漁民買」的快意消費新感受。所以咱們這些年的積極推動的休閒漁業旅遊，似乎可以搭配這項轉變，將這些年來漁港

轉型設立的直銷魚市、產銷班的海鮮市集，以及漁民朋友苦心經營的體驗漁業活動等，結合周邊遊憩環境、海岸生態及漁鄉風情，成為戶外旅遊的新寵兒，啟動這食材旅行的新興旅遊市場。

配合著臺灣舊曆新年即將來到，筆者帶著大家趕集到北臺灣的在地魚市場湊湊熱鬧，推薦海岸食材旅行的採購好路線，搜羅幾處可以優遊自在、配合年節安排的漁鄉風情的好景緻、好地點。

深入農漁鄉的「食材旅行」

試圖讓消費者從認識食材到農漁業體驗，瞭解土地與農漁村間的人文風情，讓旅人用心體會食材背後的點滴故事，更能以最直接的方式和農漁民及農漁村溝通，並和滋養我們的土地產生更深厚的連結。

臺灣的農漁村很精彩，一鄉一特產，不同作物在不同的鄉鎮產生不同的風味。每個農漁村的玩法更不盡相同，讓每次到產地旅遊都像入寶庫，不但能帶著滿滿的好伴手回家外，心中更是充滿對農漁民的感激與感動。

桃園正港老牌「竹圍魚市場」， 漁獲多樣皆齊全

位於北臺灣桃園縣大園鄉的竹圍魚市場，算是臺灣正老牌的在地魚市場，雖然沒有最新最豪華的建築體，但是這在地魚市場有著獨特吸引人的銷售風格，市場買氣仍然不減。就其市場所銷售的魚貨來說，因為緊臨桃園國際機場的優勢，儼然成為進口水產的前哨站，從四面八方產地進口各檔次海鮮，算是應有盡有，包括各類進口蝦蟇蟹、海膽及各類高級水產等。此外，由於這市場長期累積的買氣旺盛，臺灣各產地魚貨也都紛紛在此聚集，包含有遠從東海岸運來的深海魚、彰化王功的新鮮帶殼牡蠣，還有依季節銷售的活螃蟹及軟絲透抽等，當然一般的生魚片、乾貨以及各類的螺貝類也都在此列。



竹圍魚市內的美麗老闆娘，絕對是海港最佳海港親善大使，帶動遊客買氣熱絡的關鍵。



竹圍漁港大多都是海鮮大買家光顧，一買都是一整箱，回去可以好好宴客一番。



竹圍魚市場的店家在假日都會有遊客拍賣會，讓遊客享受搶買魚貨的喊價樂趣。



餐廳結合當地一支釣班的產地限定魚貨，吸引遊客。



遊客針對當天捕獲送回魚貨，輪番搶購一番。

另外，值得推薦的是竹圍魚市場二樓及周邊熟食餐廳，現在仍以代客烹煮服務為標竿，這裡的業者有別於一般魚市場，非常歡迎遊客代客烹煮，因為業者認為這樣就可以不用進太多水產原物料，更讓消費者有機會自己可以享受在這鬧熱的市場裡親點親買、直接跟老闆喊價的採購樂趣，然後店家通常配合一些季節時蔬、招牌菜及一般菜單提供等。

西部沙泥海岸－竹圍漁港

竹圍漁港沿岸屬於砂泥底質的漁港，烏賊、花枝、蝦蟹等都是當地特色魚產。 當地以船筏為主，大多在臺澎地區沿岸水域從事流刺網、定置網、一支釣等。漁獲物以鱸魚、鯛魚、午魚、烏魚、鯊魚等。而當地海鮮店的上等魚貨，大多以一支釣班的船筏、當天往返現釣魚貨屬最佳，通常是限量提供，需事先預約。

★ 魚樂玩法 ★

竹圍漁港緊臨大臺北地區，多條快速道路串聯，交通算是便利快捷，適合當天往返。搭配此點當作黃昏海鮮採購及晚餐最佳選擇。最近竹圍漁港聚集許多星馬港澳MiNi Tour的自助遊客，將此港推薦成來臺灣必玩的魚市場，因為可以大快朵頤各種海鮮料理，價格算非常公道，比起香港大排檔、新加坡美食廣場，約便宜接近一半的優惠價格。

新竹香山定置漁場， 現場感受搶漁獲、新鮮買

這些年因為漁業的產地旅遊漸漸熱絡興起，消費者對於臺灣漁業漁法更是開始好奇，希望可以懂的辨別其水產與價格的差異性，這

也算是識貨老饕的專業技能養成。所以在什麼漁港口產出什麼主要水產，又什麼漁船及漁法可以捕撈什麼魚貨，都算是遊逛魚市場非常的重要課題。

配合臺灣沿海岸地形及洋流設置的定置漁業來說，就是一種非常依賴海岸環境的漁業、漁法。在適合出海收網的狀況下，大多是每天早晚各收成一次，帶回現撈海鮮。而這種漁法必須順應沿岸季節洋流與魚群洄流路線，所以定置網捕獲幾乎都在地沿近海的季節魚種，捕獲的魚貨甚至可以活跳跳的呈現在消費者的面前。在新竹香山的享元定置漁場，就是充分利用此漁法特性，開放消費者現場採購，由於供應的都是現撈的魚貨，因此每當魚獲上岸時刻，民眾聚集，形成非常趣味的在地海鮮市集。

地址：新竹市香山區西濱公路81.3公里處
洽詢電話：03-5373452



每週更換漁產現場拍賣牌價。



形形色色的魚貨真的琳琅滿目，讓遊客眼花繚亂，非常需要店家老闆好好推薦一番。



買魚好方法

因為定置網都是漁家當日出海至網袋取魚，帶回來的魚都是現撈而新鮮，所以魚種將會隨季節變化而不同，須具備選魚的好功夫，最好跟著買漁達人隨行。若是要買魚，需自備工作手套，以備選魚時可以放手一搏，避免被魚背鰭刺傷，且不會沾手。另外，因為魚貨都屬當令季節魚為主，不用昂貴價格就可以取得，若遇到有好魚貨請別鬆手，保證值得，可以好好大肆採買一番。

新竹南寮漁港，推薦在地田媽媽特色餐廳與自行車賞景趣

北臺灣西部海岸線，除了可以輕鬆逛逛在地的漁市場外，另外「非吃不可」、「非玩不可」更是要推薦給您。新竹南寮漁港，近幾年來由於漁港活化與轉型成功，已成為觀光人潮

南寮漁港港區腹地及停車空間大，周邊遊憩資源豐富，非常適合闔家大小朋友一起耍玩，盡興嗨翻一整天。

聚集的景點，加上新竹海岸17公里的自行車路線，沿線是豐富的漁港與漁村風光、賞鳥與溼地生態、觀賞落日餘暉及運動休閒好地方，讓整個漁港旅遊更加活絡精彩。

另外，特別推薦「非吃不可」的在地田媽媽餐廳，坐落於南寮舊漁港旁，依着南寮舊港景緻而立，運用浪漫玻璃窗景及藍白建築之藝術外觀，塑造出道地的海岸風情意境，因此店名就是「海岸風情」。店內以最在地海鮮食材烹煮料理、用漁鄉的熱情款待來訪的遊客，讓你在遊逛漁港之餘，可以品嚐鮮美的在地好料理。

地址：新竹市南寮街195號

預約電話：03-536-4805

非買不可

新竹南寮漁港旁的崇義里拔仔窟烏魚專業養殖區，因臨近鳳山溪出海口，終年吹拂九降風，而每年養殖烏魚收成後，利用在地九降風來風乾烏魚子，所以新竹生產的烏魚子片片橙黃明亮，口感獨特。

★魚樂玩法★

南寮漁港稱得上是家庭親子活動最佳活動場，騎乘單車、放風箏、舊港木棧道賞夕陽，結合直銷魚市或主題餐廳享用當地海鮮小吃經濟又省時。另外，鄰近海山漁港附近「亨元定置漁場」，扣除天候不佳的時間外，每天皆有現撈的魚貨開放遊客現場拍賣，一旁牆壁上白板公開每週魚貨價格，皆以公斤計算，而店家每星期更新魚價一次。特別需要注意的是每天拍賣時間並不固定，依照當天潮汐及魚貨多寡來決定當天拍賣時間，魚樂玩家建議您最好事先上網，或打電話去確認喔！



南寮舊港搭配許多藝術家作品，增添許多海港藝術味。



全家一起逛魚市場，儼然成為都會人假日最好的度假方式。





年年有魚 賣魚總動員

文／陳慶 攝影／陳吉鵬

每到過年，大家最常聽到的吉祥話是年年有魚，「魚」也是傳統祭拜用的三牲之一，也是年夜飯桌上的主角。

我們都知道漁民捕魚、養魚的辛苦，漁民也一直是漁業推廣報導的重點，但是就整個漁業經濟鏈來說，如果沒有這些凌晨1~2點就在漁港邊，魚市場承銷人與賣魚郎，漁民捕撈，養殖的新鮮魚貨又如何會快速的從漁港或魚池轉運到全國大大小小的魚市場，海鮮餐廳或水產加工廠。

新的一年開始，本刊前進澎湖馬公第三漁港、前鎮魚市場，用鏡頭紀錄買魚賣魚的行家，說一點他們天天與魚共舞的快意生活。

前鎮魚市場－龍膽石斑專賣

陳進發（全年）

屏東縣佳冬鄉塭豐村塭田路118巷8號。

陳進發，屏東佳冬鄉長大的小孩，帥而自信的外型，贏得「龍膽王子」的封號，因為地緣的關係，工作總是和龍膽石斑相隨，從孵化龍膽石斑魚苗，養到2吋大，以及活魚運搬外銷等工作都做過，也因此對於龍膽石斑的品質相當瞭解，一年前開始在前鎮魚市場販賣鮮活的龍膽石斑。

雖然每天早起，凌晨1點就載著一車的活魚到魚市場，行前的捉魚，蓄養準備工作也不能馬虎，「龍膽王子」陳進發說：「生猛是我們品質的保證。」





前鎮魚市場－烏魚鰔專賣
劉嫩慧（季節）

高雄市楠梓區援中路1186號。

學的是美容美髮，待過知名美髮連鎖店，美麗了許多的人生，結婚後嫁雞隨雞和老公到海南島養魚，被颱風掃回臺灣，和老公在前鎮漁港賣魚，利落的剪刀手讓她的專長有了發揮的空間，在5個月的烏魚產季，穩坐烏魚鰔一姐的寶座。雖然還是興趣在美髮，但93年至今已經8年經歷，從她手中修剪過的烏魚鰔，就是漂亮的不一樣。



馬公第三漁港－土魷魚專賣
顏月玲（季節）

顏月玲澎湖西嶼鄉人，3歲沒上幼稚園就跟在父親身邊看父親賣魚，澎湖海事經營科畢業先到鄉公所當差，20歲離開澎湖到臺南工作，結婚生子後遷居高雄，就像候鳥對出生地的印記，每年冬天的土魷魚季，夏天的小卷季，她都會回到澎湖馬公第三漁港的魚市場，起馬尾，帶上漁夫帽參與賣魚的工作，如果說人生都有一個表演的舞台，魚市場的阿玲就是最佳女主角。



馬公第三漁港－許正忠理事長

從小學4年級隨著父親開始進出漁行，畢業退伍就接手賣魚工作，雖然有10年的時間轉行，最終在94年還是回到喜歡的這一味一魚腥味。

101年，許正忠當選澎湖漁類公會理事長，會員有165人，負責將澎湖漁民捕獲的鮮魚，代賣承銷到全國各大魚市場，讓消費者吃到最棒的澎湖海鮮。每天在漁港、魚市進出，看著澎湖觀光帶來的人潮，許理事長想到漁港、魚市轉型，讓來澎湖的客可以參觀魚貨拍賣，認識澎湖魚類，品嚐澎湖特色料理，日本築地魚市場，就是他要努力的目標。🐟



送舊迎新， 金鯧賀歲！

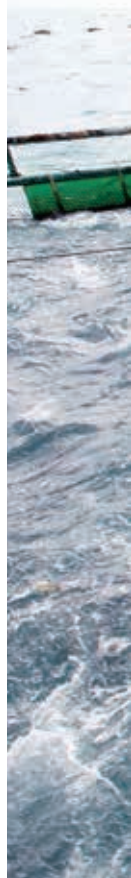
文／陳慶 攝影／陳吉鵬

歲末迎新，不管是祭拜天地或是慰勞自己，買一尾好味又吉祥的金鯧魚是一定要的。金鯧，學名黃臘鯪，俗名紅衫。70年代加入臺灣成為養殖王國的成員之一。陳連生，48年次，澎湖竹灣人，雖然

生於漁人之島，澎湖海事漁撈科畢業，一直做的是營建工程。民國76年，才開始投入養殖漁業，從養殖嘉臘魚入門。養過石斑、海鱺、紅魷，在澎湖用箱網養殖金鯧是近5年的事。

為什麼會養殖金鯧？陳連生說：「雖然自己是養殖嘉臘魚起家，對嘉臘魚有一份特殊的情感，但是嘉臘魚不好養，在消費端

陳連生先生投入澎湖箱網養殖，用心養殖出品質好的金鯧。





箱網捕撈作業情形。

的變化不如金鯧多元，金鯧從5公分的魚苗放養，1台斤（6公兩）的規格適合家庭料理，1公斤的大小適合餐廳或外燴辦桌，2公斤以上的大魚專供生魚片外銷日本，澎湖潔淨海水以及嚴格品質把關，讓澎湖金鯧繼海鱷之後成為明星魚種。」

陳連生養殖的金鯧魚除了供應「天和鮮物」專賣店，在國內的知名超市、量販店如：楓康超市、主婦聯盟、好市多，都能夠輕易的買的到。至於生魚片的部分目前僅外銷日本，國內尚未推廣，想要吃金鯧生魚片的老饕，只能親自走一趟澎湖，而且要事先預約。

趕在過年之前，漁業推廣前進澎湖竹灣，陳連生親自帶著本刊攝影，採訪直擊金鯧箱網養殖基地，沒有誘餌料，落利的身手，一支手

撈網，一瞬間一隻3公斤多的金鯧手到擒來，對於2公斤以上可以做生魚片的大魚存疑，親眼目睹，完全解惑。一隻5公分的小魚，能夠養成大魚，需要很多的努力與專業協助。

陳連生說：「目前養殖金鯧最大者已經有10公斤，目的是為了作為種魚，為臺灣養殖更多健康的魚苗，國人『年年有魚』的努力，在全球不景氣的當下，更需要金鯧的祝福。同樣的為臺灣的養殖漁業品質把關努力，也需要消費者的大力支持。」

臺灣是寶島，四面環海，天然的好條件、加上越挫越勇的精神，讓澎湖在面對颱風和寒害的摧殘，還能屹立不搖，感動不如立刻行動，今年過年就讓金鯧魚成為年夜飯的主角。🐟

金鯧好料理

一魚蠡吃，是漁業推廣2013年新推出的單元，邀請在地主廚，使用在地盛產的魚產，以簡單、易學、保留原味的方式來烹調，「蠡吃」就是將一種魚示範3種以上的吃法。

龍門餐廳，是一家擁有30年以上的澎湖道地海鮮餐廳，目前已傳至第三代，雖然沒有亮麗的外表，卻有滿滿的誠意，還有專業主廚為您料理各式美味海鮮餐。我們特別請第三代主廚大衛列出材料與家常作法，讀者喜歡，可以自己下廚試試看，作菜3年工、型男美女就從今年開始吧！



龍門海鮮餐廳—主廚大衛上菜囉！



金鯧小知識

中文名：布氏鯧鰺

俗名：金槍、金鯧、黃臘鰺

學名：*Trachinotus blochii*

臺灣分布：西部、南部

特徵：體呈卵圓形，隨著成長而逐漸向後延長。體背藍灰，腹部銀白；幼魚主要棲息於近沿岸砂泥底質水域或砂泥底質的內灣，成魚則成群棲息於沿岸礁石底質水域。以生活於沙地之軟體動物或其它具硬殼之無脊椎動物為食。廣泛分布於印度、太平洋之暖水域。臺灣南部、東部海域有產，一般市面上所見皆為養殖魚。一般漁法以手釣、延繩釣、流刺網、定置網捕獲。清蒸或紅燒皆宜。



乾煎金鯧

材 料：金鯧魚1尾（約1台斤）、麵粉、起司1片、橄欖油

做 法：

1. 將金鯧去頭尾洗淨（全魚可）
2. 以刀輕劃牛排格狀
3. 沾乾麵粉些許
4. 油熱下鍋煎至金黃
5. 起鍋舖上1片起司
6. 蔥絲擺飾

油淋金鯧

材 料：金鯧魚1尾（約1公斤）、青蔥、洋蔥、紅辣椒切絲、調合醬（2匙醬油、1匙米酒、少許鹽）、橄欖油或葵花油

做 法：

1. 將魚去頭尾洗淨
2. 由魚背分切平舖（可請魚販協助）
3. 放入蒸鍋水滾10~12分鐘
4. 取出蒸熟金鯧淋上調合油
5. 舖上青、白、紅三絲
6. 淋上滾熱橄欖油即可上桌



味噌金鯧魚湯

材 料：金鯧頭尾、味噌1匙、蔥花

做 法：

1. 將金鯧魚頭尾切塊洗淨
2. 一大碗水燒滾後放入味噌
3. 輕攪拌至再度水滾
4. 放入切塊頭尾
5. 水滾熄火灑上蔥花即可

龍門海鮮餐廳

地址：澎湖縣湖西鄉龍門村58之2號

網站：<http://www.facebook.com/longmen.achang>

e-mail：can.well@msa.hinet.net · 電話：06-992-1277 / 0939296098

生命與自然的對話 ～江隆芳

文／吳秋旻 攝影／陳吉鵬 圖片提供／江隆芳



悠游，油畫（3）。



原鄉之美－泰雅紋面（5），油畫。

藝術家江隆芳，從小喜歡畫畫，玩黏土做造型，後來考進國立臺灣師範大學美術系，接受正規的美術教育。對西洋表現派與野獸派的繪畫風格深感興趣，1982年，前往比利時剛勃高等藝術學院深造，在那個時期，江隆芳深受西方現代藝術重視人性、啟發想像力的創作氣息所影響。在他西洋當代繪畫的技法中，加入書法的筆觸，使得江隆芳的作品很具個人風格。

江隆芳老師的繪畫活潑生動，透過色彩來表現旺盛的生命力，顏色講求自然銜接。他說：「動物方面的創作和自己的個性比較像，比較活潑。」喜歡用大家較常見且具有鮮豔色彩的動物作為題材。好比：畫魚時，喜歡表現出陽剛的軍人氣派、公雞就好像君子一樣，雄糾糾氣昂昂像個紳士一樣、美麗孔雀展翅開屏、老鷹的雄風，是鳥中之王。原住民的創作題材，是江老師另一項喜好，由於筆觸豪放且色彩的使用也鮮豔搶眼，在一勾一勒間，盡情的揮灑，作品印象能夠很快的就讓人印象深刻。



專注作畫的神情。



江隆芳老師與其作品-瓶中魚，瓷塑。

除了平面的創作，江隆芳老師對立體的事物很喜歡，於是在1995年，到苗栗傳統陶瓷廠跟著師傅學習，從了解泥土的性質到燒窯的溫度控制，從中找到不一樣的創作靈感，形塑童趣造型的作品，釉色以紅、黃、藍、綠為主，作品的形色變化，充滿童真活潑的想像力。也希望藉此能夠讓創作有多點不一樣的藝術呈現。

看江老師的作品，單純、樸實，簡單且有趣，我們也能從作品看出創作者的性格。從事藝術創作已40餘年，多以描繪動物、人物為題材，創作的媒材多元不侷限，為了要重新詮釋賦予作品新的生命，江隆芳老師能夠同時創作一系列的畫，讓創作的主題更加完整。

江隆芳老師的作品在國內外均有展出，創作的精神藉著作品的展出，傳遞到每個地方每個觀展人的心裡。謙恭、真誠、認真，一如老師的為人，從他的作品裡也能感受到這質樸、純真的特質。



江隆芳創作的電話卡系列。



游，陶瓷。



貓和魚，瓷塑。

歡喜投票 作伙來

102/3/16 

投給咱們和漁會的未來



海天遊蹤

中國・福建・湄洲島・汕尾漁村

文、攝影／黃丁盛

湄洲島汕尾村是一個僅百戶人家的小漁村，陰沉的午後我來到此地，發現村人個個勤奮地忙於工作；有漁船上正準備出海的、岸邊有縫捕漁網的、屋前有鋪曬魚乾的，還有忙著卸貨的、搬運的、秤重的…，形成一幅充滿活力、淳樸的漁村景致。

在一片忙碌中，扛搬重物的婦女最令人印象深刻，她們或兩人一組、或單人作業，忙進忙出地扛搬魚網、鐵錨、竹竿、漁獲等數10公斤的重物，而其表情、態度始終輕鬆、自然，她們任勞任怨的質樸與耐力，顯現出漁村婦女的偉大。



汕尾村婦女兩人一組扛搬數10公斤的漁具。

一位扛著10公尺長竹竿漫步沙岸的婦女。



臺灣漁村采風



新竹海山漁港

文／高世澤 攝影／林文吉

海山漁港慢出韻味

歲月沿著高速公路走到海山漁港時
或許是此處海風益發地冷
於是披上一件叫做寂靜的外套
觀景平台把風車的高度略微拉低
一條條孤線像遊客甩竿時揚起的白絲
香山濕地，用沙洲畫下孤傲限定
自行車與魚舟數量上儼然不相上下
因為慢的緣故