

# 漁業推廣

我們的海洋 我們的寶藏

NO. 407  
2020.08





# 和平島社靈廟王爺 遊地河

撰文 曾瑛瑩  
攝影 游忠霖  
拍攝地點 基隆市

四面環海的臺灣，  
依海為生的人們自然敬畏海洋，  
因此發展許多傳說信仰與文化，  
其中王爺是海濱漁民最常供奉的神靈之一。

基隆和平島社靈廟已有百年歷史，  
每逢農曆六月三府王爺誕辰，  
除了既定的陸上遶境，  
還有全臺少有的王爺海上巡江。

過去先民藉由王爺的力量，  
將瘟疫載上王船帶離當地，  
將王船移至水岸以火焚燒稱「遊天河」，  
放入河岸或海邊隨風漂流稱「遊地河」。  
時至今日已被賦予新的信仰意義，  
即是祈求漁民海上作業平安、漁獲滿載而歸。

到森林深呼吸

到農村買一車

到農村吃一餐

到農村玩一天

到農村住一晚

用你的券告白台灣

**三倍券 + 農遊券**

農遊百味 · 澎湃有料 · 幸福滿點

更多資訊請洽：  
農業易遊網

行政院農業委員會



## 封面故事

### 農漁村旅遊

為推廣休閒漁業，鼓勵民眾前往漁港、漁村旅遊，配合振興三倍券與農遊券政策，「來到漁玩」盤點漁業觀光景點，規劃25條遊程路線，讓民眾深度感受臺灣漁業的魅力。

撰文 曾珮瑩 攝影 游忠霖

第 407 期 2020年8月16日

# 漁業推廣

我們的海洋 我們的寶藏

發行人 Publisher 張致盛  
 總編輯 Editor-in-Chief 繆自昌  
 編輯委員 Editorial Board 王正芳、王清要、吳信長、林國平、林頂榮、陳建佑、趙守堯、劉福昇、鄭又慈 (依姓氏筆畫順序排列)

編輯顧問 Reviewer 石聖龍  
 主編 Managing Editor 夏光耀  
 執行編輯 Executive Editor 楊易洲、蔡旻宏

發行所 Publication 行政院農業委員會漁業署  
 Fisheries Agency, Council of Agriculture, Executive Yuan, ROC  
 80672 高雄市前鎮區漁港北一路1號  
 No.1, Yugang N. 1st Rd., Qianzhen Dist., Kaohsiung City 80672, Taiwan  
 10070 臺北市中正區和平西路二段100號6F  
 6F, No.100, Sec. 2, Heping W. Rd., Zhongzheng Dist., Taipei City 10070, Taiwan

地址 Address (02)2383-5678#5727 · 3393-8008#24

電話 Telephone 大山影像工作室  
 美術設計 Designed / Production 鴻嘉彩藝印刷股份有限公司  
 製版印刷 Printing Press (02)8668-1317  
 電話 Telephone

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

月刊電子檔網址：<http://www.fa.gov.tw>  
 路徑：首頁/ 便民服務/ 下載服務/  
 統計與出版品/ 出版品/ 漁業推廣月刊

漁業署政風室電子信箱：[ethic@ms1.fa.gov.tw](mailto:ethic@ms1.fa.gov.tw)  
 漁業署廉政服務電話：(02)2383-5650  
 海洋委員會海巡署緊急救難服務專線：118

零售定價新臺幣 80 元  
 版權所有 · 圖文未經同意不得轉載 All Rights Reserved.

## 特訊

04 三倍券+農遊券 來農漁村振興經濟

## 文化

06 泰國蝦 開創釣蝦產業

## 專題

08 來去漁玩  
跟著署長玩漁村

## 知識

18 森川里海  
東澳漁村與海洋的共融發展

22 苗栗打造慢魚之都  
青年群聚共創新生

26 海青應援系列  
從漁業次世代之創新，端看海岸創生之  
些許機會

## 推廣

30 向海致敬的漁村舵手  
紮根貢寮青少年對家鄉海洋記憶

34 高科大「鄰家好漁」  
推廣食漁教育及行銷在地水產品

## 玩樂

38 不可不拍  
漁村晨昏攝影攻略

42 不可不玩  
漁村體驗

## 活動

46 青年投入養殖產業  
三縣市成立養青聯誼會

48 漁青×社會參與  
彌陀漁村美麗再生

## 專欄

50 魚眼教戰守則

52 潮間帶有什麼？  
氣噗噗的海底氣球 六斑二齒鮪

54 頭大蝦膏濃  
泰國蝦上菜

56 哎呀！被發現了！

封面裡 漁村風華—社靈廟王爺遊地河

封底裡 漫遊漁港—望海巷漁港

封底 海洋印象—八斗子 潮境公園





# 三倍券 + 農遊券 來農漁村振興經濟



1. 農委會「三倍券+農遊券」啟動記者會。
2. 記者會上展現「非吃不可」特色：到農村吃一餐。

農委會為振興農產業及農漁村旅遊，配合行政院振興方案，推出優惠商品搶占三倍券商機，加碼推出每張面額250元的農遊券500萬張，歡迎國人拿著「三倍券+農遊券」，玩農漁村、買農產品、吃農家菜，表達支持農漁民和臺灣農業的心意。

文、圖 蔡旻宏、楊易洲（本刊編輯）

## 農林漁牧場域 好收券、好兌付

振興三倍券到農林漁牧相關場域都可使用，包含臺北希望廣場、花博市集、各地農夫市集、農漁會超市、農產品直銷站、休閒農場、休閒農業區、田媽媽班、農村社區、魚貨直銷中心、娛樂漁業漁船及國家森林遊樂區店家等。

國人持三倍券消費，除了享優惠，同時支持臺灣農業。此外，農漁民朋友販售農產品收到三倍券，可直接消費使用，也可以到農漁會超市、供銷部購買日常生活用品、種苗、肥料等農業資材。農委會已洽農漁會規劃農漁民收券後的兌付事宜，並辦理說明會、製作QA及表單文件供參考，便利農漁民安心收券。

至於加碼的農遊券，農委會準備500萬張，每張面額250元，使用不分平假日，凡國人或持有居留證之非本國籍配偶，都有資格上網登記抽籤領取電子版農遊券，於抽籤當日以手機簡訊通知中獎人票券連結，農遊券需在簡訊通知後60日內使用，遊客只需到農業旅遊合作場域秀出QR Code即可抵用包括門票、餐飲、合作業者場內套裝行程、農業體驗與農漁特產伴手禮等服務或商品。

## 農漁民業者總動員 農遊百味好有趣

農委會搶占三倍券商機，特以「非玩不可」、「非買不可」、「非吃不可」特色，輔導農漁會、休閒農場、亮點茶莊、農漁村酒莊等業者推出各項優惠商品組合，設計出「到農村買一車」、「到農村玩一天」、「到農村吃一餐」、「到農村住一晚」與「到森林深呼吸」等五大主題商品。

主題商品	優惠內容
到農村買一車	50家農漁會、推出超過50組原價4,000元以上的農漁會伴手禮福袋：優惠價3,000元
到農村玩一天	「來到漁玩、漁你一起玩」特別企劃7/15-12/31至「來到漁玩 漁你一起玩」行程建議之任何景點拍照打卡上傳至臉書或「來到漁玩」網站，抽獎贈送精美小禮
到農村吃一餐	12家田媽媽農村美味料理桌菜：10人優惠組合3,000元 / 4人精選套餐1,500元
到農村住一晚	8家休閒農場：2人同行1泊1食1體驗價3,000元 / 4人同行1泊1食1體驗價6,000元
到森林深呼吸	20條天天出發森呼吸遊程： 參加遊程贈送百元以上農特產品 6條主題限定體驗遊程： 參加遊程贈送價值300元以上農特產品

希望國人使用農遊券加三倍券，增加農村旅遊商機及農產品銷售效益，農委會預期帶動農業旅遊等產值超過50億元，加上三倍券的消費，為農民、農村及農業帶來超過200億元以上營收。

三倍券+農遊券優惠商品及農遊券領用資訊：

農遊券專區

# 泰國蝦 開創釣蝦產業

文、圖 蔡旻宏、楊易洲（本刊編輯）

熱炒、啤酒、釣竿，三五好友相約釣蝦場曾是臺灣民眾最流行的娛樂，其中釣蝦場發源的核心就是泰國蝦。

淡水長腳大蝦在臺灣俗稱泰國蝦，學名 *Macrobrachium rosenbergii*，1970年由我國駐聯合國糧農組織的水產專家林紹文博士自泰國引進約300尾，經廖一久博士在水產試驗所東港分所與當時漁業局烏山頭水庫養殖試驗站成功試養與人工繁殖而得名。

之後民間繁殖場陸續成立，其中屏東縣的養殖示範戶李勝良先生、臺南縣的林森津先生各自成立「淡水長腳大蝦」人工繁殖場，突破大量蝦苗繁殖的技術，並推動池塘養殖方式與技術改進，推廣民間養殖，將合作戶生產的泰國蝦直銷全臺各地餐廳，逐漸打開銷售市場與產銷管道。

## 牛肉湯意外孵育蝦苗

當年林紹文博士在馬來西亞檳城的淡水蝦繁殖工作，由河流捕回的母蝦產下的幼苗，無數次試驗探討，一組組不同實驗組使用魚漿、蒸蛋、牛奶、豆漿等配方，進行不同且精緻的飼料比較，一開始全軍覆沒，試盡了所有可能想到的幼苗飼料，直到有一天林夫人燉了一鍋美味牛肉湯，林紹文心想這十分營養，不如拿來試餵幼苗，結果數天之後只有餵牛肉湯的一組幼苗活存。

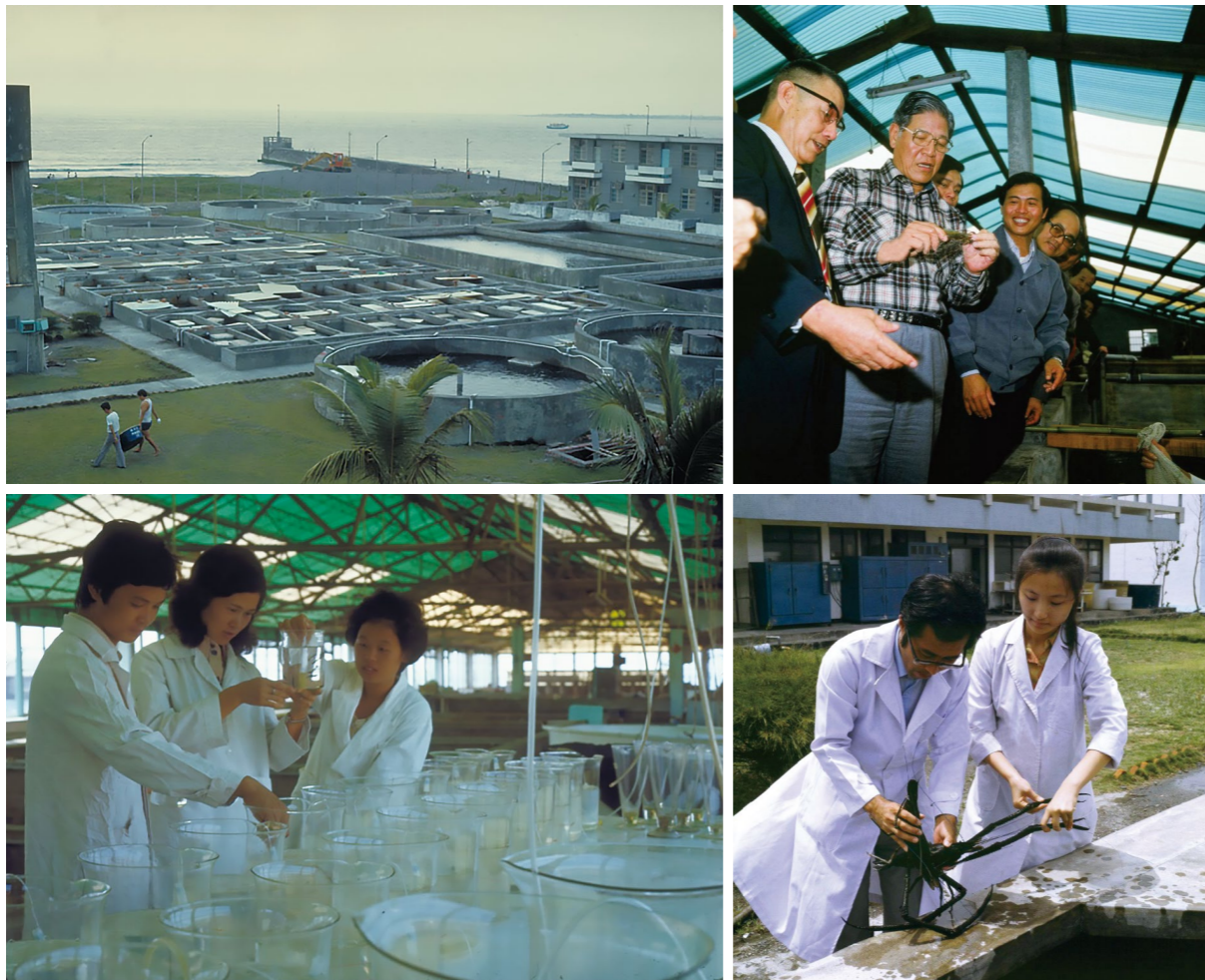
林紹文豁然想通了，原來不是飼料的問題，而是淡水長腳大蝦的幼苗不能在純淡水的飼育環境，牛肉湯適時提供了必要的鹽度！再往淡水長腳大蝦棲息與產卵的水域觀察，更是一目瞭然，原來抱卵母蝦要到下游河海水口交會處才肯產卵，之後又以此基礎繼續進行幼苗大量培育與成蝦養殖的試驗，終於成功解決了泰國蝦完全人工養殖的技術。

## 活蝦成就釣蝦產業

雖然泰國蝦的養殖技術確立，但當時臺灣仍以草蝦養殖為大宗，此外泰國蝦的頭部所佔比例較大，同時因蛋白酶分解作用較強，一旦經凍結後再解凍烹調，其肉質即鬆軟，失去彈性與原來的風味，故一直無法打開外銷市場。

隨著臺灣民生水準提高，重視休閒生活，全臺各地釣蝦場興起，泰國蝦的需求量大增，帶動養殖的盛行，加上草蝦養殖開始病變，泰國蝦1991年一度達到16,196公噸，為當時臺灣蝦類養殖之冠，而且售價多年來一直保持在每台斤180-240元之間，釣淡水蝦成為臺灣知名的休閒產業，吸引國內外遊客消費體驗。

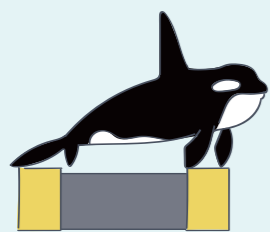
直到近年隨著泰國蝦也出現酵母菌及微孢子蟲病害，加上電腦及智慧型手機遊戲的發達，民眾逐漸改變娛樂習慣，使得釣蝦產業鏈也必須面對轉型，朝向活蝦餐廳料理、親子釣蝦餐廳或夜市小型釣蝦等多元發展。



- |   |   |                        |
|---|---|------------------------|
| 1 | 3 | 1.2. 東港漁業試驗所人工蝦繁殖。     |
| 2 | 4 | 3. 時任總統李登輝至屏東視察草蝦養殖情況。 |
|   |   | 4. 東港水產試驗所淡水蝦實驗。       |



泰國蝦繁殖技術研究。



# 來去漁玩 跟著署長玩漁村

為推廣休閒漁業，鼓勵民眾前往漁港、漁村旅遊及消費，體驗臺灣漁業之美，並配合中央振興三倍券與農委會農遊券政策，漁業署以「來到漁玩」構想，盤點目前每個縣市的漁業觀光景點，規劃了本島25條遊程路線建議，透過漁遊資訊的推廣及露出，讓民眾能深度感受臺灣漁業的魅力。本篇由漁業署署長張致盛帶你遊北中南東4條路線，並推薦「不可不看、不可不玩、不可不吃、不可不買」！



針對全臺25條「來到漁玩」遊程路線，漁業署漁政組組長劉福昇表示，以往對於臺灣各漁港、漁村、漁青品牌或漁產品，在觀光資訊上多僅針對個點做介紹，漁業署考量民眾出遊習慣，以路線形式作為資訊呈現方式，將同一區域的鄰近景點做串連建議，無論是一般散客或旅行社，都可以這25條行程為出遊主軸，再以個別需求做景點增減。同時配合中央振興三倍券與農委會農遊券政策，在路線排程上，將可使用「農遊券」的景點納入規劃，讓持有農遊券的民眾不只是買東西，也能到漁村漁港開心出遊。

有鑑於今年因疫情而出現的「報復性旅遊」現象，劉福昇強調，此次進行規劃遊程路線時，特別考量均衡人流，故以臺灣本島為主而排除離島景點，於北中南東各有多條漁遊路線分配，有助於分散旅遊人潮，兼顧旅遊品質。

25條「來到漁玩」遊程路線，除以地區作為考量，亦分門別類將各景點功能性與主題定位作為規劃時的參考，例如以「漁村好秘境」、「漁港好去處」、「漁產好新鮮」及「漁青好品牌」四大主題為主軸。其中「漁村好秘境」為全臺十個漁村體驗活動，內容涵括漁業生態導覽、一日漁夫等體驗，與民眾一同走讀漁村

訪秘境；「漁港好去處」精選十大觀光漁港，介紹漁業生產、休閒娛樂、海上觀光遊憩、食魚教育、直銷中心水產美食探索等資訊；「漁產好新鮮」則以各區漁會開發的精緻水產品為主軸，讓民眾也能到漁村或漁港魚貨直銷中心購買優質水產品；此外也同步宣傳「漁青好品牌」的十位漁業青年所經營的漁遊新據點。

劉福昇表示，由於農遊券使用效期為帳號啟用後60日內有效，希望民眾能趕快把握優惠期限，前往漁業署規劃的25條漁玩路線相關景點體驗漁業樂趣。🐟

# 北臺灣漁玩 基隆

走讀八斗子漁港、魚貨直銷中心認識時令海鮮、基隆區漁會展售門市採買漁產品及伴手禮、食魚教育體驗及基隆本港料理品嚐、搭乘娛樂漁船夜釣小卷。



(攝影 / Ada Kang / 星濱山共創工作室提供)



不可不看

## 平寮社區王船祭文化導覽體驗



位在基隆和平島平寮社區的社靈廟，是和平島在地居民的信仰中心，距今已有230年歷史，主祀三府王爺。每年夏季，當地社區居民會組成海上遶境船隊，數十艘漁船浩浩蕩蕩載運王爺出海遶境，這項王爺祭典有近100多年的歷史，雖然中間曾因故中斷，但自2010年恢復祭典後，遂成為知名的基隆海上王爺祭民俗慶典，藉由這樣特殊的淨港儀式，祈求神明庇佑漁民出海平安、航航漁獲豐收。船隊由東至西進入鄰近各個漁港遶三圈行最敬禮，並接受沿海漁船「添載」儀式。

不可不吃

## 基隆漁會食魚教室體驗

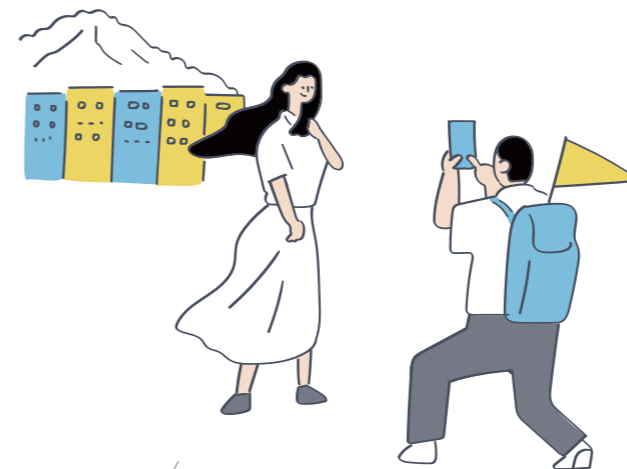


面對高齡化的漁村社區，基隆區漁會致力注入新生機，提供一個不分年齡層，也能讓大家自由學習魚貨知識的地方，特別建置「食育專業教室」，請來專業廚師，讓更多人瞭解基隆的特色魚貨，教導民眾怎麼烹飪新鮮魚貨，怎麼吃對的魚，也作為漁業美食的教育推廣基地。

例如由海洋大學教授解說「白帶魚的食物旅程」，介紹基隆本港白帶魚的生物特性、漁撈作業。由專業廚藝老師設計全魚料理菜單，民眾可透過實作練習，親手料理白帶魚，並有效利用白帶魚的每個部位，不浪費食材又能享用可口的海味大餐。



漁業署署長張致盛客串擔任食魚教育教室的講師



不可不買

## 利用振興券農遊券玩買基隆

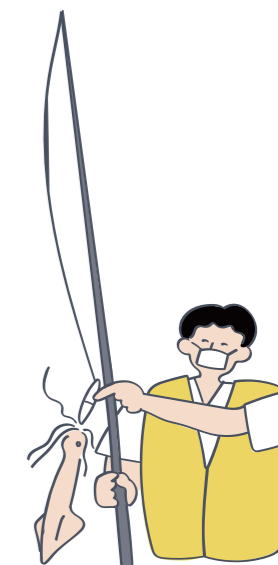
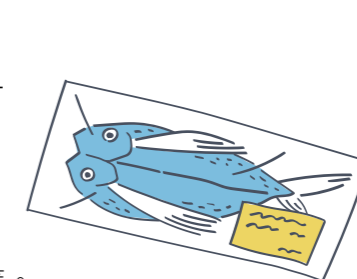
除了行政院振興措施，漁業署也規劃了一系列相關優惠方案讓民眾有吃又有玩。持農遊券到位在八斗子漁港旁的漁會展售門市購買水產品，例如基隆名產石花凍、八斗子漁港直送新鮮小卷、白帶魚、飛魚卵香腸等。



飛魚卵香腸

如果等不及，想現釣現吃尚青美味，也可搭乘娛樂漁業漁船出海去，現在正是夜釣小卷旺季，選擇領有政府登記許可的娛樂漁業漁船出海，不但能吃到現撈海鮮，更能欣賞海天一色的自然景致，療癒數月來因疫情而緊繃的身心。

今年的王船海上游江活動於8月1日從和平島正濱漁港出發，沿途經碧沙漁港、外木山，下午從基隆港小艇碼頭上岸，前往護國城隍廟作客後，再返回社靈廟。



# 中彰 臺灣漁玩

彰化濱海散發著全然不同的風情，特別是福興、芳苑一帶純樸漁村，充滿濃濃鹽份地帶風情，興盛的養殖漁業，也發展出獨樹一幟的觀光產業。



## 不可不買

### 梧棲漁港 賞景買魚貨

位在臺灣中部且靠近臺灣海峽南北中心點，挾地利之賜的梧棲漁港，港內多為近海作業當日往返的船隻，其現撈的新鮮美味是最具誘惑的海鮮勝地。特別是2018年整建啟用的「梧棲魚貨直銷中心」，遊客可直接購買新鮮海產至餐飲區料理，現場大啖澎湃鮮味，亦可使用農遊券購買魚貨伴手禮作為到訪梧棲漁港的紀念。步出魚貨直銷中心，還可在美人魚碼頭眺望遼闊漁港的碧海藍天景色，欣賞魚貫入港的漁船與夕陽互相輝映的漁港風光。



臺中區漁會-野生烏魚鬆



## 不可不玩

### PART I 彰化哈哈漁場文蛤食魚教室體驗

彰化名列臺灣文蛤前三大產區，而位於斗苑休閒農業區、漢寶專業養殖區的「哈哈魚場」，也以養殖文蛤著稱，並混養白蝦、虱目魚、黃錫鯛等。魚場開放參觀體驗，來到這裡不但可以下水「摸蛤仔」，還可體驗「漁夫牽魚」、「收蛇籠捕蝦」等特色活動。遊客在此可藉由親自操作，了解漁夫工作，並利用不同的捕魚工具，開心感受「一日漁夫」的漁村生活。現場也可品嚐漁夫料理，並利用農遊券購買「友善水產」回家料理。

## 不可不吃

### 王功陽光水棧田媽媽

位於王功漁港旁，地中海式風格的藍白建築，是間充滿濃濃海洋風情的餐廳，店家原本與在地多數居民一樣從事漁業養殖，後來加入田媽媽計畫開設這間以海鮮為主、咖啡為輔的餐廳，同時推廣在地魚貨好食材。餐點以當地食材與老一輩傳統菜色為主，重現令人懷念的阿嬤風味，同時兼顧現代人的健康與拍照打卡創意需求，推出以在地珍珠蚵做成的「鮮蚵披薩」、結合麻油麵線與鮮蚵的「黃金麵線煎」，都是必點美味。



黃金麵線煎



鮮蚵披薩

## 不可不玩

### PART II 彰化芳苑採蚵體驗

彰化是沿海養殖業的重鎮，這裡養文蛤也養蚵仔，但不同其他養殖地區的特色是芳苑一帶因潮間帶廣闊且多為泥地，因此發展出以黃牛車採蚵的作業模式，特有的生活方式已經成為彰化地區的非物質文化資產，也是目前彰化地區海洋體驗中非常具有特色的活動。



南臺灣漁玩 **高雄**

位於高雄市西部沿海的彌陀小漁村，擁有得天獨厚的天然海岸景致，也因優良的虱目魚養殖業而創生，不但擁有在地特有漁業商業模式，遊客來此體驗彌陀獨特的「虱」情魅力。



不可不吃

吃虱目魚 也要認識虱目魚的故鄉

彌陀區位於高雄市西部沿海，沿海阡陌相連魚塭，光是養殖用地占2/3之多，當地人總開玩笑說，「彌陀一半以上的土地都給魚住了」。而這些養殖魚塭中，虱目魚就占了一半，是高雄市主要虱目魚與知名虱目魚丸產地。到彌陀小旅行，除了品嚐各種虱目魚小吃，也可參加在地養殖業者提供的觀光體驗行程，透過近距離與漁民互動交流，認識在地食材與漁業文化，也添增產業知識。



不可不玩

南寮漁港好好玩

彌陀南寮漁港屬於近海漁業為主的漁港，漁民多於下午出海，隔日清晨回港販售新鮮現撈漁獲物，因此附近海產店家與識貨老饕，均在每天清晨時分前往南寮漁港批貨。此外，也同步設置全天候魚市讓一般散客也能零買新鮮魚貨。

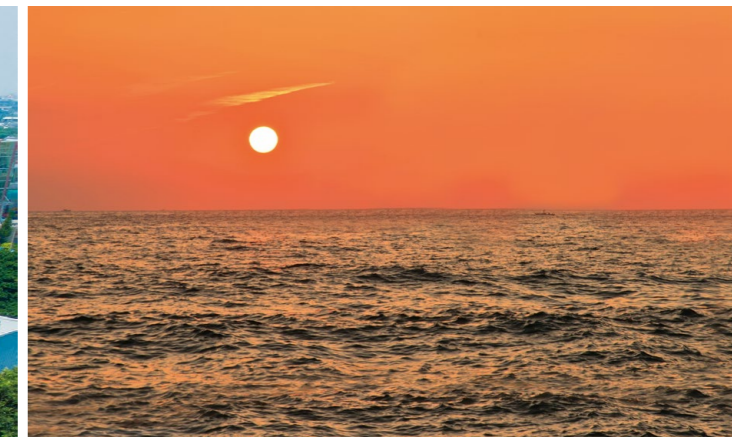
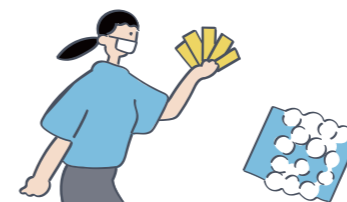
外地遊客則經常於假日期間來此品嚐美味價廉的海鮮大餐，而漁港近年規劃的海岸光廊，設有美麗的船型觀景台、完善的親水河道、兒童遊樂設施、木棧道、涼亭、白沙嬉戲區等設施，適合全家來此休閒遊玩。



不可不買

農遊券也能買 彌陀物產直販所

在漁業署輔導下，許多在地養殖青年逐漸返鄉經營魚塭，也盡力創造周邊商機。例如前面提到的百大青農張博仁，除了開設「餘香咖啡」讓旅人得以駐足，同時也與彌陀區漁會合作，整合在地的漁港漁村資源，另外又成立了「彌陀物產直販所」，營造販賣咖啡、輕食與在地漁特產品的場域，以及遊客能停留休息的空間；另外，利用在地產地餐桌等單次活動或小旅行，吸引遊客進入彌陀漁村觀光體驗與消費，一般民眾如有興趣，都可透過彌陀區漁會預約或進一步了解活動細節。



不可不看

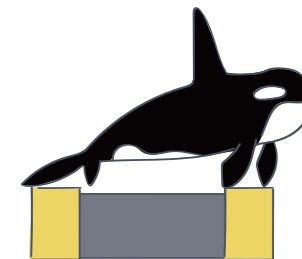
喝咖啡 賞夕陽 絕美黃金海岸在彌陀

因同樣位在高雄平原邊緣，彌陀連同梓官、永安，加起來長達1、20公里的海岸線，視野相當開闊，每每夕陽西下，看著金黃色的陽光灑在海浪上，而有「黃金海岸」之稱，在南寮漁港欣賞夕陽餘暉佐海景，到在地青農經營的海岸咖啡館「餘香咖啡」靜靜品嚐咖啡，欣賞沒有堤防、未被屏障的南寮海域，最是讓人有放鬆、療癒的感受。



# 東臺灣漁玩 花蓮

無論何時前往花蓮，親近海洋永遠是件美事。距離花蓮機場不遠處的七星潭為一優美的弧形海灣，潔淨湛藍的海水襯著佈滿大小卵礫的礫石灘，在此可遠眺清水斷崖，坐看飛機起降。也可透過花蓮漁港、石梯坪漁港出海賞鯨，輕鬆親近海洋。



不可不玩

## 娛樂漁業漁船賞鯨體驗

臨太平洋的花東海域，是鯨豚出沒的天堂，每年4至10月是花蓮賞鯨豚的最佳時機，乘船出港欣賞花蓮外海得天獨厚的海天一色，有機會看到抹香鯨、偽虎鯨、花紋海豚及弗氏海豚的蹤影，特別是海豚成群結隊躍出海面時，總讓人驚呼大自然的神奇。

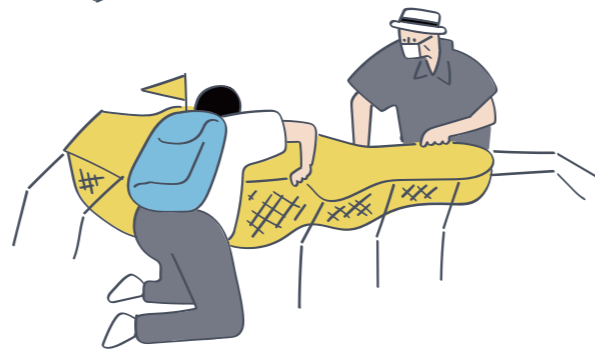
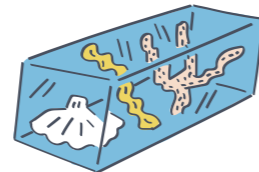
石梯漁港是臺灣賞鯨的發源地，發現鯨豚的機率居全臺之冠，近幾年整建後，成為一座多功能之休閒漁港。除了賞鯨豚，在飛魚季期間還能觀賞飛魚，看著飛魚伸展出有力的雙翅，成群在水面跳躍滑翔，壯觀景象同樣震撼人心。

除了搭乘娛樂漁業漁船，還可走訪一旁的石梯坪遊，登上17公尺高的單面山，不僅可飽覽石梯坪的地質景觀，太平洋的壯闊浩瀚景象也能盡入眼底，不時可見原住民來此以原始技法捕魚，是都市難得一見的在地生活樣貌。

不可不看

## 七星潭洄游吧定置網導覽體驗

到七星潭除了看海堆石頭，也能走進漁村，親身體驗在地永續的定置漁法。由於七星潭為砂礫海灣，因海岸地形及海流較適合被動式漁法「定置網」。在地青年黃紋綺創立的洄遊吧提供在地特有「洄遊潮體驗」，由七星潭漁人帶遊客了解定置漁場的捕魚方式，然後到七星潭海岸，現場看漁人以膠筏衝浪收魚，接著到岸邊的拍賣場，體驗漁獲物從海上到送進市場前的過程。



不可不吃

## 立川休閒漁場摸蛤體驗

壽豐鄉擁有清澈乾淨的水質，源源不絕的湧泉，立川漁場利用此一天然優勢，在此養殖體型飽滿、味道鮮美的黃金蜆，並設立了文化生態館、體驗池、餐廳等，除讓人認識黃金蜆養殖的過程之外，還能親自下水「摸蛤仔兼洗褲」，體驗早期農漁村風情，是非常受歡迎的親子同樂景點，還能透過農遊券品嚐餐廳所提供的海鮮美食。



森川里海

## 東澳漁村與海洋的共融發展

文、圖 陳均龍、徐岡（水產試驗所海洋漁業組）

2018年宜蘭縣蘇澳鎮東澳里被選為推動藍色經濟的栽培漁業區之一，成為推動國土生態綠色網絡里海實踐的重要場域，在政府單位群力輔導之下逐步朝夥伴關係網絡建立方式推動發展。



2015年聯合國永續發展大會（Rio+20）提出永續發展目標（Sustainable Development Goals, SDGs），其第14項目標強調海洋經濟產業及沿岸地區永續發展的重要性，聯合國糧農組織（FAO）也指出小型漁業為主的收益能夠支持漁村家庭，但收入穩定性與可持續性將是漁村社區永續發展的重大挑戰。

臺灣由於漁港興建吸引人口定居進而形成漁村聚落，但這些位於沿海偏鄉區域的傳統漁村，在都市化及工商發展趨勢，青壯人口外移流失，再加上漁業人口老化及工作機會不足，以致於漁村生命力衰退。如何在維繫沿岸漁村資源的前提下，推動產業平衡發展，以促進社會生態系統的平衡發展，成為漁村永續的重要課題。

宜蘭縣蘇澳鎮東澳里，轄內有知名的粉鳥林漁港、神秘沙灘秘境及景色優美的綿延海岸線，也是觀日出的絕佳地點。當地自2018年被選為推動藍色經濟的栽培漁業區之一，亦成為推動國土生態綠色網絡里海實踐的重要場域，在政府單位群力輔導之下逐步朝夥伴關係網絡建立方式推動發展，現已結合林務局、水試所、漁業署、宜蘭縣政府、國立臺灣海洋大學、蘇澳區漁會、東澳國小及社區發展協會等

合力推動漁村轉型發展。基於當地豐富的自然資源、傳統產業及多元民族的特色，未來更可朝社會生態和諧共進的方式帶動未來發展。

### 東澳社區概況

東澳里東臨太平洋，自北邊的烏岩角到南端的烏石鼻，形成凹形的東澳灣，極具海岸景觀特色，而東澳灣內的粉鳥林漁港則是定置漁場的作業漁港。根據統計當地約有140戶及368人設籍於此，常住人口則僅約190人，當地以朝安宮、福德廟、慶安堂等廟宇作為主要信仰中心，其中朝安宮為主要集會場所。東澳社區發展協會人力較為缺乏，已申請勞動部多元就業方案添增人力推動社區關懷、文史調查等工作。在社區環境巡守方面，自2018年6月8日世界海洋日當天成立巡守隊，成為自主管理海洋資源的基礎，而漁會也移撥港邊的閒置空間作為巡守隊辦公室。鄰近的東岳社區為一原住民社區，兩社區的共同學區為東澳國小，因此東澳國小亦扮演著當地推動環境教育及社區相互連結的關鍵角色。

- 1 | 2
1. 烏石鼻海岸自然保留區為東澳灣南界，其海岬地型景觀，在臺灣仍屬罕有。（攝影 / 游忠霖）
  2. 東澳神秘沙灘。（攝影 / 游忠霖）



1	4
2	5
3	

1. 粉鳥林漁港邊比肩接踵的遊客。
2. 邀請講師對社區居民進行導覽解說教學。
3. 推動環境教育進行水質檢測教學與記錄。
4. 協助居民以公民科學家概念進行當地漁獲物種記錄。
5. 透過焦點團體會議瞭解當地資源與需求，並著手規劃後續發展。

生態系統方面，目前東澳海域設有海洋牧場禁漁區、人工魚礁禁漁區及保護礁禁漁區，可作為水產增殖復育的中間育成場所，具栽培漁業發展的基本條件。漁業活動以定置漁業為主，並有少數一支釣及刺網船偶爾在此作業，主要漁獲物種是以洄游性魚類為主，例如竹筴魚、鯖鱈、鯉類及鰭類等較多，灣內亦有娛樂漁業漁船載客出海休閒海釣。東岳社區則以飛魚飲食文化為特色，東澳國小每年4月20日至6月20日製作燻烤飛魚乾已成為重要文化產業活動，所使用的飛魚是從當地定置漁場直接購買，頗具生態文化價值。

#### 東澳社區永續經營推動方向

東澳社區因其社會生態特色受到各界重視，5月8日召開的焦點座談在與權益關係人的意見交流中，各方多強調東澳里海推動的關鍵在於社區共識的凝聚、強化組織的運作，並且以落實盤點作為活用當地資源的基礎，以當前盤點資料及社區的意向，將朝向一個漁港（粉鳥林）兩個社區（東澳、東岳）為核心，因此未來可著手推動的工作包括：

#### 環境教育

考量到東澳當地的環境特色以及社區未來發展環境教育場域的可能性，日前已分別邀請台灣海洋環境教育推廣協會的3位講師分別到社區發展協會及東澳國小講授海洋環境教育相關課程，課程主要納入海洋保育、海域生態環境認識、導覽解說能力建構、浮潛體驗及其產業發展可能性等內容。

#### 公民科學

導入定置網及休閒海釣漁獲狀況的公民科學紀錄，逐步修正執行方法作為後續漁業公民科學家推動方向及平台建置。實務操作上，為了協助社區能了解當地水質環境狀況，也邀請專業講師教導當地居民導入水質快速檢測，讓居民更能瞭解當地水質環境狀況，藉以達到互動式的環境教育效果。此外也由講師向居民說明公民科學原理及相關網站介紹，並與社區民眾一同至定置漁場，卸魚時嘗試辨識漁獲物及記錄漁獲狀態。

#### 永續產業

當地除了原有漁業活動外，社區希望可發展海洋體驗活動，且對於推動浮潛訓練頗感興趣，已安排居民實際體驗，未來將從初級課程著手，取得浮潛水上訓練證明。此外當地社區也須思考獨木舟業者與海釣船等產業的連結，從漁業文化特色去帶動社區參與式的休閒產業。而鄰近的東岳社區已具備導覽能力及休閒發展潛力，應可連結東澳灣以發展森川里海一體的山海產業。

#### 資源共管

宜蘭縣政府已在東澳灣公告海洋牧場禁漁區、東澳人工魚礁禁漁區以及東澳保護礁禁漁區，可提供水產生物作為庇護場所。然為使得資源增殖放流效益得以擴大，仍必須思考前述禁漁區的設置在時空背景的變換下，是否有調整必要，且針對當地網具類漁具管理設有相關規範，以及應思考保育區劃設進行栽培漁業放流物種之保育，並以巡守隊或者設立相關產銷班為方向進行漁業資源的自主性管理。



#### 結語

東澳社區設置栽培漁業區後，已逐步建構海域監測、魚苗放流，與培植社區能量等。東澳灣在得天獨厚的遊憩資源發展且受惠於蘇花改通車改善交通便利性的基礎，逐漸吸引業者與商店進駐，使得原本較為沉寂的傳統漁村逐漸帶來人潮與生機。

然而休閒產業與人潮帶來的環境壓力亦不容小覷，期望基於里海的精神並結合栽培漁業的基礎，透過海洋環境教育課程及公民科學家培育課程，連結當地文化與推廣海洋教育，強化當地環境認知與環境教育價值，轉化出獨特且具社會生態永續觀的產業型態，使居民能夠安居樂業，邁向社區與海洋共存、共生、共融之發展。🐟

# 苗栗打造慢魚之都

青年群聚共創新生

文、圖  
林晏伶（財團法人台灣養殖漁業發展基金會專員）、紫鉸整合行銷有限公司

2003年義大利熱那亞發起「國際慢魚運動」，以「海魚」為核心，提倡吃魚也要懂漁法、烹調、季節、產地，瞭解魚和背後文化之間的連結，並將與海洋息息相關的船隻、港口、漁人及周邊的海岸觀光、交通、環境保護緊密結合，在共創經濟效益的同時，進而達到守護海洋的目的。



苗栗海岸介於鹽港溪及大安溪間，平直的海岸線沿西濱公路可至各海灘觀賞潮汐，環境清幽。由於漁港屬於典型沙岸地形，潮間帶深長，漁民作業均為沿岸漁業，大多以平底膠筏並需視潮汐時間始能進出；傳統牽罟、石滬、定置網及一支釣漁法，也都需要等待潮汐、等待魚群和等待季節變化，形成一種獨特的慢節奏。

苗栗延續「慢魚」的精神，從懂魚、知魚、吃在地、吃當季、會說魚的故事，建立與海洋共生共榮理念，進而帶動漁業觀光、推動海岸線旅遊，打造苗栗慢魚海岸，邁向臺灣國際慢魚之都的目標。

## 戀戀牽罟情 傳統漁法體驗活動

地曳網俗稱「牽罟」，是古老的捕魚方式，用小船將網放到海中，在岸上的數十到數百人，合力將漁網拉回，這樣的捕魚方式，展現出團隊合作與資源分享之精神。牽罟是苗栗濱海地區的海洋漁業文化，藉由牽罟與築石塼的活動，讓民眾有機會體驗先民因應自然生態的捕魚方式。

苗栗縣村耕農業生產合作社連續第3年在竹南鎮龍鳳漁港舉辦「戀戀牽罟情」民俗文化活動，吸引2千多名親子同樂，體驗先民傳統捕魚方式及農村古早味生活，活動結合海洋及環保教育。會場除了安排牽罟的重頭戲，並結合農村生活體驗、社區表演、學生海洋環保教育彩繪作品展示，可以看表演、逛市集、體驗編草繩、爆米香、製作手工麻糬，感受傳統農漁村的單純生活。

導覽員蔡文興解釋：「牽罟是臺灣傳統的捕魚方式之一，漁民搭乘簡易竹筏或舢舨，將網具撒在外海圍成U字型，再合力將兩側牽繩拉回岸上，一般出資購買網具的老闆分得魚貨4成，剩下的6成魚貨再依照牽罟的人數均分，人人有份，十分公平。」在地漁民林坤土說：「牽罟這種漁法相當強調團隊合作，從收放網、扛網具、推竹筏都相當耗費體力，除了看潮汐、看風向，彼此之間的默契也很重要，船長晚上以燈號或白天以旗幟指揮，若是左右拉力不協調，辛苦捕獲的魚群可能就流失了。若是看到水面有黑色的魚群在跳動，則代表有大量漁獲物，近年曾有一網豐收8千多斤的紀錄。」



1 | 3 | 4  
2

- 小朋友開心展示牽罟的漁獲。
- 牽罟相當強調團隊合作，屬於苗栗傳統的漁法。
- 竹筏在沙灘上移動需要耗費相當的體力。
- 導覽員蔡文興解釋牽罟漁法。



### 龍鳳漁港拍賣 新鮮魚貨都在這

龍鳳漁港緊鄰著西濱公路，是冷水溪出海口及龍鳳大排交接處南岸的一處天然漁港，因鄰近海域多數為礁石質地，漁產種類極為豐盛，而且可以海釣，一年四季皆可捕獲不同的魚貨，魚種豐富多樣，比目魚、鯖魚、鯛類、

竹筴魚、鯉魚、蟳蟹、鯊魚、花枝、鱸魚、石斑、烏魚及白帶魚等是主要魚種。

龍鳳漁港魚貨直銷中心設有鮮魚區及熟食區，以假日魚市的方式營運，每天新鮮上岸的漁獲物在上午6點30分及下午1點30分，分兩次拍賣，由魚販進行拍賣競標，並將採購的魚貨運至魚貨直銷中心攤販區販售，供遊客採買；餐飲區有代客烹煮服務，讓遊客現場品嚐最新鮮的魚料理。一旁可觀看魚販拍賣過程，成為龍鳳漁港特色的遊憩體驗。

### 吃在地吃當季 品嚐漁港海鮮餐

除了牽罟，定置漁網也是苗栗的特色漁法，將漁具定置在特定水域，以錨或支柱等固定，等待魚群游入網袋，配合港邊的工作船每日將定置網內漁獲物運至漁港拍賣，除了定期的網具維護之外，還需要準備錨定的石頭網袋，屬於高資金投入的漁法。日豐定置漁場老闆湯宗慶表示：「定置網會讓一些小魚有機會回到大海，不像一般撒網捕撈是大小通吃，可說是相當注重資源永續的捕魚方式。」

另外說到吃海鮮，位於龍鳳漁港旁的味香盛餐廳1992年成立至今，秉持「新鮮食材簡單料理」的8字箴言讓好味道延續至今，為了減少魚貨運送增加的消耗成本，將店址遷移至漁港附近，以最短的食物里程，讓消費者吃到新鮮的魚貨，菜餚依照當天漁港所採購而調整，以簡單調味的生魚片、魚湯或鹽烤等方式，保留海鮮的原汁原味。餐廳老闆張仁貴時常出手闊綽的在漁港標下新鮮的魚貨，只為了讓客人能品嚐到最佳品質的魚鮮，舉凡包滿花枝的海鮮卷、船釣紅甘生魚片、海鮮米粉、櫻花蝦米糕、清蒸金鱗魚或鹽烤竹筴魚，都是獨有的鮮活風味。



1. 鹽烤竹筴魚香酥可口。
2. 龍鳳漁港每天新鮮上岸的魚貨在上午6點30分及下午1點30分兩次拍賣。
3. 定置網的工作船停泊港邊。
4. 紅甘生魚片肉嫩清甜。



### 海洋青年創業基地 吸引青年返鄉

苗栗縣政府為增加青年創業進駐場域，推動海洋人才培育並輔導產業升級，利用原有的竹南龍鳳守望哨改造成為「海洋青年創業基地」，邀請國際藝術家以主題藝術彩繪美化牆面，開發設計基地限定版的海洋風味餐，還有許多從事海洋活動的夥伴攜手合作，各具特色。

這座國內首創的海洋青年創業基地，共規劃3個主題空間，一是作為海漂物藝術創作空間的海藝室，二是提倡海洋教育友善環境和空間的海教室，三為海洋創作料理的海食堂。期盼成為一處結合美食、美景，以海洋環境、教育及青年產業等元素的創業基地，各自發揮創生精神並帶動地方發展。

近年來除提供縣內青年創業進駐場域，苗栗縣政府亦推動海洋人才培育及輔導產業升級，5月17日於苗栗縣海洋青年創業基地啟動「109年苗栗縣海洋環境教育基地建構暨發展計畫」，同時辦理首場「海洋青年創業基地—海洋共識會

議願景咖啡館」及「苗栗海洋青年動起來！產業輔導計畫說明會」，以腦力激盪群聚方式，凝聚出竹南海域、海洋相關產業、創業基地場域發展之未來共識與願景，並針對計畫內的輔導店家說明遴選相關機制，藉由輔導青年店家以培育在地人才，引領地方青年回流形成群聚，帶動地方產業創生，賦予海洋青年創業基地新生命。

1. 利用原有的竹南龍鳳守望哨改造成為「海洋青年創業基地」。
2. 蔬皮肚皮以輕食為號召，吸引不少青年從事海邊休閒活動。



海青應援系列

## 從漁業次世代之創新， 端看海岸創生之些許機會

文、圖  
張桂隆（國家海洋研究院海洋政策及文化研究中心）  
何立德、顏秀陵（魚樂天地直售製造舖）

青年是社會發展的重要原動力，近幾年，青年返鄉投入社區，已從認識家鄉與深耕地方，逐漸轉為追求個人的生活價值與品牌經營，在地方扮演的角色已脫離傳統社造系統的陪伴，而是融入地方，真正成為地方的一份子，力求在地生存與地方發展。



依據行政院青年返鄉 / 留鄉計畫之有效活絡地方元氣與均衡臺灣區域發展的政策目標，地域發展必須具有兼顧海洋生態多樣性與地方永續發展之里海意念，而規劃具備文化底蘊之沿海鄉鎮或部落的地方創生活動，更是落實政策的重要任務。而在地青年在地方社區扮演的角色逐漸多元化後，在思維與做法上也必須有更多的彈性來找尋推動地方社區發展的元素，創造地方價值。因此，除了自我的深耕，在地青年需要更多夥伴相互應援，從小據點擴大為地域性的推動，以廊帶的概念進行地域發展。

### 人才培育 塑造留鄉發展有利條件

臺灣沿海漁村正面臨著人口流失危機，位處前線的馬祖列島這樣的問題更顯嚴重。馬祖列島由不同大小島嶼組成四鄉五島，踏上馬祖就彷彿走進另一個國度，置身於讓人放空的小島嶼天色。也許就因為如此迷人，鮮少能夠注意到島上有一群年輕人，正積極思考如何轉變馬祖的創生機會。

1 | 2 | 3

1. 海青洄游，打造出屬於次世代的海岸創生。
2. 與馬祖青年發展協會對話，激發創意想像。
3. 發揮次世代的創意，海岸創生讓人走向海。



馬祖青年發展協會（下稱馬青）是一群20歲至40歲的青年，以「愛馬祖」為核心，號召一群或許出生在馬祖，或因工作需長駐馬祖的年輕人，塑造屬於自己的舞台。然而島上傳統的輩分體系，讓馬青甫成立之際，常遭受長輩的質疑，馬青則以不懈的溝通做為解決問題的積極手段。

目前，馬青為了將廢棄的珠螺國小做為創新基地而開始與村民密集接觸，包括清理整地、運用空間等大小事宜，都需經過與村民們的討論，終於在今年完成珠螺國小空間活化與進駐整備。馬青理事長曹雅評說：「起初完全不被長輩看好，但透過學『馬祖話』課程推動，邀請村內長輩擔任職人講堂之講師。」開啟了這群年輕人著根在地的創生故事。

因此，要如何在資源缺乏的嚴峻情況下，塑造有利的條件讓馬祖年輕人獲得收益進而留下，是刻不容緩的課題。為此，馬青積極辦理各種活動，期望透過課程、活動抑或工作坊，培養具備企劃、行銷能力的人才，增加在地軟實力。同時也透過母語推廣課程，讓年輕人與長輩連結，找回文化也找回自我認同，更找回馬祖與海的關係。

### 漁業翻轉 導入體驗加值模式

為協助提升生產者收益，「宜蘭斑」的組合是宜蘭養殖青年跨出的第一步，透過團隊以閒置魚塭活化而創造周邊環境，成為友善、有趣的體驗場域。除了場域所構建之親民化環境外，也導入地產地消、食農教育的觀念，打破養殖魚塭只是一個生產工具，變身成親子旅遊的好去處。

「想像一片宜蘭農山漁村樂土，辛勤農夫耕鋤蔬果，漁人辛勤捕撈養殖」，延續宜蘭斑團隊之扶植產業創新路徑，創造地方職人之經營價值與創生型企業模式。2019年資策會開始以「食育酷樂園」品牌形象導入，讓一級生產轉化為體驗經濟，因而這一系列屬於蘭陽平原之「食育酷樂園體驗活動」正逐漸蔓延中。

### 品牌導入 凸顯海洋生態體驗特色

臺灣東海岸賞鯨業蓬勃發展，其中「多羅滿賞鯨」更是經營卓越的領先者。多羅滿賞鯨的行程相當多元，娛樂漁業之商品依豐富度價格為900-2,500元不等，比起其他業者相對高昂，然而遊客反而慕名而來，絡繹不絕，顯示「多羅滿」的品牌力道是受到肯定。

「遊客不是因為價格選擇我們，而是因為我們的品牌與多年來對海洋的堅持。」多羅滿賞鯨副總經理呂世明表示。其背後的涵義並非彰顯一己之強，而僅是想表達他們因為選擇做對的事情，逐漸被消費者認同而肯定。

多羅滿賞鯨與黑潮海洋文教基金會合作的鯨豚生態解說培訓與專業人才投入是他們的金字招牌，強調的是人與海洋生物之間的良性互動，品牌能夠被消費者看見，更是企業永續不二法門。

### 職人經濟 凸顯在地漁人經營之價值

太平洋黑潮帶來的豐富漁業資源，讓花蓮的定置網數量居全臺灣之冠。「洄遊吧」坐落於七星潭，有三座定置漁場設施環繞海岸線，以推動食魚教育為團隊經營軸心，強調吃當季、吃當令、吃在地的觀念，從海洋到餐桌而串聯人與海的友善關係。

「洄遊吧」創辦人黃紋綺的外婆家就是七星潭定置漁場的經營者，從小跟著家人在定置網作業現場耳濡目染，中山大學研究所學成後，更決定回到花蓮故鄉「依海維生」。「洄遊吧」透過魚的五感體驗、結合海上觀察課程

等、魚食品嚐等活動，讓消費者認識定置網漁法與魚種，進而打造漁人職人的意象，突顯漁人價值。

臺灣雖然是海島，卻對海不親近，吃魚這件事情是我們與海最近的距離。洄遊吧帶領消費者由海鮮回溯至漁業，再深入海洋生態，這樣的過程可以突顯出海鮮的價值、漁人的價值、生態的價值。

### 友善環境 創造地域魅力之海岸特色

在金門古寧頭聚落的海岸，有一片在臺灣看不到的景色—海石蚵田。戰地石柱豎立在海岸潮間，上頭佈滿石蚵的花岡石條，前後已有將近四百年的歷史，代代相傳至今，是養活金門漁鄉聚落的農業文化遺產與傳統價值產業。

石蚵產業相當辛苦，別說年輕人，老一輩的人也不希望兒孫繼續養蚵，因此石蚵業正逐漸衰退。或許再過幾年，石蚵產業不再，相對的也無法在金門的海岸看見石蚵田景色。

古寧頭聚落為石蚵田最密集的地方，有一群在地的年輕人正規劃讓民眾體驗的行程。導入里海村落的概念，重視居人與環境生態間的互動，打造獨具金門地域魅力的海岸創生。

### 海青應援 共創海岸創生願景

在海岸創生領域中，不論是島嶼思維的馬祖青年，或是花蓮「洄遊吧」及「多羅滿」，還是地方努力的青年團隊，其實都面臨人力、經費短絀與認同感之艱鉅挑戰。需透過建立海青應援網絡系統，讓海岸創生團隊彼此間產生連結，更顯重要。藉由海洋議題彰顯鏈結緊密網絡系統，不斷集結來自地方有知識見解之新海洋青年團隊，透過彼此經驗分享交流並激發創意思象，將成為推動海洋臺灣政策之重要推力。

誠懇期許透過海洋青年，找回失去的海岸創生軌跡，以次世代的角度詮釋臺灣海洋文化，以創新產業攜手創造未來產業。🐟

1 | 2 | 3 | 4 | 5

1. 「食」的主題樂園，食育酷樂園讓漁業翻轉。
2. 多羅滿賞鯨堅持品牌，發展生態旅遊是成功關鍵。（攝影/游忠霖）
3. 洄遊吧藉由食魚教育，重新打造漁人價值。（攝影/游忠霖）
4. 金門石蚵田體驗，創造魅力海岸里海聚落。
5. 古寧頭聚落的海岸，有一片在臺灣看不到的景色—海石蚵田。（攝影/游忠霖）



向海致敬的漁村舵手

## 紮根貢寮青少年 對家鄉海洋記憶



文、圖  
蕭堯仁（國立海洋大學應用經濟研究所助理教授）  
賴政憲（國立海洋大學）

貢寮區「親山近水」美景，更是北臺灣最佳旅遊勝地，從獨特奇石的南雅奇岩、龍洞灣浮潛到舊草嶺古道的單車之旅，讓人深刻感受到山海漁村的樂趣與魅力。為了讓在地學童能夠更深刻瞭解自己的家鄉，貢寮國小與貢寮區漁會合作，帶著畢業學童上山下海，將漁村的舵盤象徵性傳承給在地學童，扎根家鄉海洋的記憶。



### 山海的樂園

貢寮古名槓仔寮，「槓仔」是臺灣北部的凱達格蘭巴賽語「Kona」的漢譯，原意係捕捉野獸的「陷阱」，而為了等候捕捉山獸，在陷阱附近搭建的草寮，就稱「槓仔寮」，因此在考古學上，存在許多臺灣史前住民巴賽族（Basai）的遺跡，如舊社遺址、仁里遺址和十三姓遺址皆顯示悠久的歷史發展。

貢寮區地處大陸沿岸流與菲律賓洋流交匯黑潮帶，海洋資源非常豐富，且為雪山山脈之起點，境內群巒起伏，翠嶺層疊、景致極為優美，並有發人思古幽情、緬懷先人輩路藍縷以開發蘭陽的草嶺古道，登高遠眺海天一色，綿延長達30多公里海岸線，奇岩嶙峋、灣岬相間、蜿蜒有致，令人心曠神怡，沿岸鬼斧神工的海蝕地形與平坦岩灘交錯，更有長達3公里的金黃沙灘，是登山、賞景、釣魚、浮潛、戲水的天堂。

### 懷抱故鄉記憶，盼孩子記住貢寮美景

緊鄰貢寮區的瑞芳區人口近4萬人，雖較貢寮區的11,900人多，但住在海岸的人口比例較低，與貢寮七成多的沿岸住戶大相逕庭。貢寮海岸漁村的居民有高達六成都是漁民，但近年來，隨人口外流還有少子化等因素，年輕人口比例不斷下滑，使得漁村年輕人力資源嚴重不足，若以學校學生總人數來看，今年9月新學期貢寮國中的全校學生恐跌破百人，較偏遠的國小甚至僅餘個位數。2015年底貢寮區因人口密度跌破每平方公里130人，內政部已將其列為偏遠地區。

為了留住漁村的青年人口，身兼貢寮區龍門里里長同時也是漁會代表的吳世揚從去年開始，於6月份安排讓當地國中小的學生及幼兒園的孩童，在畢業及暑假前夕搭船認識家鄉周遭的海景，並體驗當地的漁業活動，讓漁村的孩童與青少年能有更多對於海的情感及記憶。

1 | 2 | 3 | 4

1. 貢寮九孔養殖池。（攝影 / 游忠霖）
2. 南雅奇石有「霜淇淋岩」之稱。
3. 貢寮早期穿草鞋挽海菜的海女。（攝影 / 廖坤鵬）
4. 卯澳漁村石頭屋前曬石花菜。





今年的乘船體驗則安排在6月19日從澳底漁港出航，開船帶澳底附幼、國小及國中的學生出航感受海洋之美。活動除了由貢寮區漁會輔導協助辦理外，當日貢寮區區長鍾耀磊也陪學生體驗出海，一起與漁村青少年紮根對家鄉的海洋記憶。

眷戀，往往起於生活周遭的小小事物，而貢寮的海洋就是吳世揚在外地求學最想念的景緻。談到為何會想帶學生認識海洋，居住在龍門社區的吳世揚回憶孩童時期，因為父親常常帶他搭船出海，所以他始終無法忘懷四周環海的家鄉風景，以及目光所及從事漁業，一片寧靜祥和的漁村印象。他想，若是能夠帶著孩子出航，認識家鄉的海景與產業，也許能夠讓青少年對家鄉有更濃烈的情感與記憶，不然在小孩長大對家鄉沒有太多記憶，就更不可能回鄉生活了。

### 溫柔的回航，視線盡頭的貢寮

出航體驗這一天，貢寮區漁會助理幹事吳忠明也前來共襄盛舉，陪伴貢寮國小的孩子們來趟難忘的畢業出海之旅。陽光明媚的港邊，小朋友興奮地與船隻合照。上船時，吳忠明幫忙拉緊船繩，吳世揚則負責指揮大家入船，確認每一位小乘客都有平安上船，在確定海象穩定、風靜浪平後，船隻漸漸駛離港邊。吳世揚在船艙內控制船隻，專心掌舵的同時，不忘從駕駛座的窗戶看望孩子；漁會的吳同仁則在甲板上向孩子們介紹沿途風光，希望透過解說，讓他們對貢寮能有更深入的認識。

1  
2  
3

1. 吳世揚掌舵帶領小朋友從海上認識自己的家鄉。
2. 卯澳漁村。
3. 澳底漁港。(攝影/游忠霖)



1  
2  
3

1. 貢寮國小的孩子們在甲板上興奮地將貢寮美景收入眼簾。
2. 龍門社區於國家海洋日舉辦淨海淨灘活動。
3. 居民們將海灘上的垃圾打包，回收分類載回。

貢寮是一帶碧綠山巒圍繞的城鎮，從海上看有別於從陸地上看的風采，小朋友一邊讚嘆海景風光，一邊興奮地從船上指出自己家的位置。航行期間，可以看見辛苦打魚的漁民，以及正從事獨木舟、浮潛等等海上休閒活動的人們。遠處的金沙灣在陽光下看起來熠熠生輝，吳忠明提到為了落實海洋生態的健康，漁會也舉辦了多場淨灘活動；沿途還介紹了空中的海鳥、壯麗的龍洞攀岩場，並帶著小朋友一起認識貢寮海域的各式魚種，氣氛溫馨融洽，大家都玩得不亦樂乎。

從海上的燈塔認家，再經過海巡署的檢查，船隻要歸返了。下一趟的小乘客是貢寮附幼的孩子們；這一趟旅程，鍾耀磊也一同陪伴乘航，希望陪著貢寮的幼苗們，一起紮根海上回憶。

### 破浪前行，不屈的漁村舵手

目前龍門社區的常住人口僅約200人左右，且大多數都是長者，45歲以下的青壯年寥寥可數。在對漁村永續發展的憂心之下，使得吳世揚更毅然決然地堅持舉辦這樣紮根海洋記憶及漁業文化的親海活動。

吳世揚除了關心青年人口外流的議題外，也關注在地環境的永續發展。甫於今年6月8日臺灣初迎國家海洋日的重要時刻，在海洋委員會、龍門社區發展協會及貢寮區漁會的共同支持之下，6月6日於龍門沙灘舉辦2020新北市貢寮區龍門社區淨海淨灘的活動。在社區居民與志工的共同參與下，身體力行守護海洋的環境與健康，致力讓臺灣邁向海洋生態多元、安全、繁榮之優質國家。🐟

# 高科大「鄰家好漁」

推廣食漁教育及行銷在地水產品



文 李筱倩、洪浩偉、劉信傑（國立高雄科技大學海洋事務與產業管理研究所）  
圖 洪浩偉、簡汶任（國立高雄科技大學海洋事務與產業管理研究所）

「鄰家好漁形塑計畫」執行場域屏東縣為臺灣主要的水產養殖重鎮，高科大團隊在計畫執行期間，已在此場域推動過多次食漁教育活動。本期計畫中，計畫團隊更成立「鄰家好漁產銷平台」，藉以提倡生產優質水產品，也期望將理念透過教育宣傳的力量推廣至當地社區。

「鄰家好漁形塑計畫」是國立高雄科技大學跨領域團隊所執行的「大學社會責任實踐計畫」，計畫團隊共由9個系所單位所組成，包括海洋事務與產業管理研究所、水產養殖系、水產食品科學系、商務資訊應用系、工業設計系、觀光管理系、應用日語系、航運管理系、以及基礎教育中心。

- 1 小朋友實地到魚塢認識養殖產業。
- 2 食漁教育系列活動示範魚塢的放蝦苗作業。
- 3 鄰家好漁形塑計畫踩線林邊月芽灣。

該計畫的實踐執行場域為屏東縣林邊鄉及佳冬鄉，計畫團隊媒合政府、社區、企業及大學資源，共同推動養殖業負責任生產，減低養殖用水、用藥，透過在地水產循環經濟加工創新研發與設計，提升產品附加價值，進而以食漁教育與體驗觀光，宣導國人負責任消費概念，形塑及推廣鄰家好漁優質水產品，增加就業機會，吸引創業青年回流，促進地方經濟繁榮。

該團隊積極舉辦養殖技術輔導座談會、研發在地創新水產品、規劃設置在地「創新服務中心」、師生暑期駐點服務及辦理食漁教育推廣活動，而在地合作夥伴有：屏東縣養殖漁業發展協會、屏東縣各養殖生產區、產銷班或合作社、在地居民及社區團體、在地養殖戶及屏東地區國小等。未來將導入國際連結，經由臺日聯盟平台，與日本地區學術單位（如高知大學、鹿兒島大學、信州大學等）及日本社區進行學術經驗及地方創生經驗交流，以期共同攜手帶動該計畫場域經濟發展，而達到與社區共榮之目標。

## 從小學習 海洋食漁與水利

高科大李筱倩老師所率領的食漁教育團隊，於五月份分別前往屏東縣兩所國小，分享經年來推動食漁活動的經驗及國小推動食漁教育之策略，而林邊鄉水利國小校長陳賢德、東港鎮海濱國小校長趙錫清亦邀請校內教師參與此研習。目前兩所學校積極推動食漁教育，水利國小推出「海洋食漁與水利」的課程方向，強調在地特色與食漁結合，安排學童至鄰近魚塢參訪，更納入校訂課程，讓在地學童都能更了解家鄉產業。海濱國小則訂定了以「海洋休閒、海洋社會、海洋文化及海洋資源」等四大學習主題的課程規劃，並將漁業活動與東港迎王平安祭典做連結，2019年更榮獲教育部海洋教育創新教學優質團隊優等獎。

此次水利國小也邀請在地其他小學共同來參與食漁教育研習，包括竹林國小、林邊國小、羌園國小。與會小學也在過去兩年間都曾與高科大食漁教育團隊合作，根據在地特色請學童繪製了活潑生動的食漁繪本，共同為漁鄉產業競爭力與產業永續盡了一份心力。

- 1 | 2 1. 高科大海研所師生團隊執行食漁教育系列活動。 2. 回到學校用簡報的方式上課教小朋友有關石斑魚及黃鰱鰻的知識。





### 在地推動 善用學校資源與特色

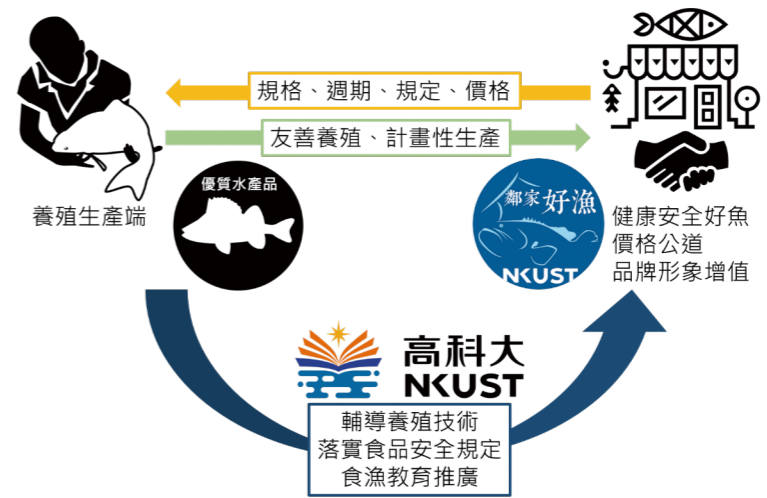
目前國內外推動食漁教育的單位很多，政府單位舉辦各式漁產品為主題的市集與節日、漁業文化展示，民間則有許多地方組織關懷在地而拍攝宣導影片，並與展演空間、國小營養午餐結合，試圖引起人們對食漁教育的重視。而高等教育單位如嘉義大學、海洋大學以及高雄科技大學等，亦深入在地推動，其中高科大地處高雄，鄰近漁業重鎮又有專業海洋相關技術，對於推動食漁教育更是不遺餘力。

李筱倩認為，食漁教育課程構面應包含水產品行銷、水產飲食安全、養殖生產、環境保育、社會福祉等面向，並以此理念結合屏東地區國小教師，共同設計符合漁鄉在地特色的教案，更有效推動在地產業，近年來分別舉辦過食漁教育兒童營、大手攜小手－食漁教育繪本、小小生鮮達人培訓、食漁教案分享等活動。積聚這些年之經驗，歸納出學校推動食漁教育之策略有：結合學校本身在地特色、配合原來學校課程、善用鄉里資源、與大學院校合作及推動成為校本課程。

研習過程中，李筱倩除了分享過去在不同地區執行的食漁教育計畫經驗與策略建議外，高科大養殖所畢業的洪浩偉代表在地養殖業者，也在研習中分享了友善養殖的概念。他指出養殖過程除了應減少對環境的衝擊外，也該強調以食漁教育導入的前提，並盡量將生產模式透明化，而在對大眾推廣時，應共同思考在地產業該如何提升競爭力、並提高附加價值。

### 新型產銷模式 提高商業附加價值

以屏東生產的龍膽石斑為例，無論是製成加工品或是在魚市場進行三清，皆會產生廢棄物，包括魚鱗、臟器、鰓部等，但若針對魚鱗



再利用，則可以熬製成膠凍，已被坊間流傳具補鈣、美容、強身健腦等功效，現有許多生技公司，包括高科大育成廠商，均透過鄰家好漁產銷平台發展出食品與保養品，例如膠原美顏飲、海young羽絲胜肽面膜等。如此創造在地生產模式的特色商品，不但提高產業附加價值，更能打造在地品牌，讓產地被看見，進而讓生產優勢推廣出去，形成產業正向循環，幫助產業永續。

另一方面，高科大也由莊憲源經理、劉信傑經理代表「鄰家好漁產銷平台」，行銷食漁團隊所輔導的優質水產品，以鼓勵大眾消費友善養殖生產的魚貨，期望建立消費者與養殖戶互信的正向循環，價格與價值整合的新形態水產品產銷通路模式，利用原有實體通路與新興資訊化通路，連接產業端（魚場與魚戶）、通路端（店面、商家）與消費者三端。以透明的產銷模式突破現有的產銷結構，能將合理的比例回饋願意落實「友善環境養殖」及「食品安全」的生產端。

新型產銷模式目前通路由高科大、銷售通路、知名網路平台及南部地區養殖漁民共同合

作執行，並且透過每個單位角色不同實踐價值。高科大以專業的養殖、水產加工及食品安全檢驗技術，作為輔導諮詢角色，協助養殖漁民技術提升、減少用藥、提高水產品價值，同時亦協助水產食品安全檢驗項目與標準訂定，配合政府規定的法規，為臺灣水產品之品質安全進行嚴格把關。而透過店家、漁民訓練，使在地居民有機會可以受到專業講解模式與在地特色呈現方式技巧，能用更專業的銷售技巧將地產的水產品推銷出去。除了銷售通路，也開發網路端通路，以便將優質水產品帶向全台灣，也讓消費者更容易購買到安全優質的水產品。

食漁教育之所以從漁鄉出發，便是因為地處漁業重鎮才能感受到在地產業近年來顯著萎縮的困境，故研習參與人員對不斷提及的「永續」概念能更加關注，讓所處的漁鄉產業能夠長遠的經營下去。而環境教育不只是在地化，更要從小做起，因此團隊期望通過研習將食漁教育普及，並且納入漁鄉小學的課程中，由此促進下一代對家鄉產業的認同，間接提振產業競爭力。

1  
2 4  
3

1. 海濱國小食漁教育研習。（左1為李筱倩副教授，右1為海濱國小校長趙錫清。）
2. 水利國小主辦食漁教育研習，並邀請在地其他小學教師共同參與。
3. 左起依序為竹林國小校長簡麗玉、羌園國小校長陳桂蘭校長、高科大副教授李筱倩、水利國小校長陳賢德、林邊國小校長王芳姿。
4. 高科大期望建立「鄰家好漁產銷平台」之新型態永續產銷模式。



## 漁村晨昏攝影攻略

文、圖 游志霖 (Photoeye Studio資深攝影師)

臺灣四面環海，漁村景點美不勝收，攝影愛好者在夏季酷熱的大白天造訪漁村，肯定汗如雨下。本文要跟各位分享，如何選擇在夏季晨昏時段拍攝優異的漁村作品，同時讓各位讀者見識臺灣漁村的晨昏之美。



### 嘉義東石 網寮漁村

國片《蚵豐村》拍出漁村人家的美麗與哀愁，拍攝場景就在以養殖蚵業為主的東石鄉網寮村。此處一級產業活絡，易捕捉到漁民的生命力。沿著網寮漁港西邊港堤的方向可看到整片壯觀的蚵田，以蚵架為前景的落日美照，天空從藍色漸漸渲染成黃紅色，構成如詩如畫的畫面。

#### 攝影密技 Tips

- 📍 拍攝地點  
請導航「東石網寮漁港」，沿著西邊港堤走。
- 🕒 拍攝時間  
此張拍攝時間為日落，正好反差大，蚵田與漁夫呈現出剪影。
- 📷 攝影技巧  
前景蚵架利用廣角鏡頭讓畫面顯得有張力，巧遇漁夫在巡視蚵田讓寧靜畫面增添了人文氣息，色溫調高到6500K，讓顏色偏橙黃，更有黃昏的氣氛。

### 新北深澳 水湳洞漁村

位於台2線濱海公路旁，過去因為礦業發達形成聚落，平常旅客稀少，總是瀰漫著一股寧靜的氣息，前幾年因公視推出的《我們與惡的距離》某個橋段拍攝地就在水湳洞漁港，因此湧入不少人來朝聖。

#### 攝影密技 Tips

- 📍 拍攝地點  
請導航「水湳洞威遠廟」，沿著台二線濱海公路尋找合適的角度。
- 🕒 拍攝時間  
最佳拍攝時間為日落後約15-30分鐘。（依據經驗此時天空和地景的曝光量反差比較小）
- 📷 攝影技巧  
為了讓前景C形灣的車軌燈完整，需拉長曝光時間（此張曝光時間為120秒）；另外為了讓天空顏色更寶藍，降低色溫為4000K。



### 基隆 正濱漁港

色彩美學翻轉舊有都市空間印象，正濱懷舊碼頭換上新裝，港邊的十幾棟老房分別漆上絢麗色彩，成了基隆火紅的打卡熱點彩色屋，彷彿置身異國港口，晚上街燈亮起繽紛的色彩及倒影更顯璀璨。

#### 攝影密技 Tips

- 📍 拍攝地點  
請導航「正濱漁港」，位於正濱路上的景觀平台。
- 🕒 拍攝時間  
最佳拍攝時間為日落後約15-30分鐘。
- 📷 攝影技巧  
前景保留船隻才不會顯得單調，縮小光圈（F16）讓景深變長，快門不宜太慢（約2秒以內），若太慢前景的船會浮動產生模糊，此時必須提高ISO值（約1600度）以得到正確的曝光量。



### 屏東小琉球 花瓶岩

花瓶岩是小琉球最著名的地標，為觀光客必遊的景點。隨著太陽光影移動與四季更迭，花瓶岩也會展現不同風貌，因此拍攝上可選擇碧海藍天為背景，亦可在夕陽西下時，以剪影的方式表現氣氛。

#### 攝影密技 Tips

- 📍 拍攝地點  
請導航「小琉球靈山寺」，走到岸邊看台即為夕陽拍攝點。
- 🕒 拍攝時間  
此張拍攝時間為日落，反差大，花瓶岩與人呈現剪影。
- 📷 攝影技巧  
日落的陽光的亮度有時會很強烈，造成反差太大，太陽很難完整呈現，可等待太陽被雲稍微遮住時按下快門，以減少反差。光圈縮小（F22），讓太陽的十字芒更突顯；色溫調高到7500K，讓顏色偏橙黃，更有黃昏的氣氛。



### 雲林口湖 湖口溼地

雲林口湖鄉的湖口濕地有座「水中希望之樹」地景，是當地素人藝術家打造的私房景點，由網綁竹筏用的繩子製成，遠遠望去酷似一大一小鏤空的鳳梨陳設在水中，前方特別製作一個划船漁夫，更增添漁村風情。

#### 攝影密技 Tips

- 📍 拍攝地點  
請導航「湖口濕地」。
- 🕒 拍攝時間  
最佳拍攝時間為日落後約15-30分鐘。
- 📷 攝影技巧  
用廣角逼近水面的低角度拍攝，可呈現出水面漣漪的律動感。

### 花蓮新城 七星潭

七星潭是一座小漁村，也是花蓮定置漁業發達興盛之地，山與海在這裡邂逅，可遠眺蒼鬱的青山，同時親近海洋，是個迷人的月牙海灣。由於七星潭海灣沒有前景，畫面較單調，因此可善用海浪的流動感作為前景，畫面會顯得較為生動。

#### 攝影密技 Tips

- 📍 拍攝地點  
七星潭海灣。
- 🕒 拍攝時間  
此張為日出後15分鐘，因為陽光角度很低，光線又為斜逆光，海浪就能呈現出立體感。
- 📷 攝影技巧  
以海浪當前景畫面才不會顯得空洞，海浪衝擊力產生的動感與背景寧靜的山脈形成強烈動靜對比，讓畫面更耐人尋味。快門速度放慢（1/8秒），讓海浪有柔和的紋理，但要注意因快門很慢加上浪會打上來，不能架腳架，所以相機一定要握穩，以免畫面因慢速快門產生模糊。



### 宜蘭蘇澳 南方澳漁港

南方澳漁港三面環山，一面臨海的地形，擁有豐富的漁港風貌。在攝影愛好者的眼中能夠飽覽整個南方澳漁村的絕佳聖地就是「南方澳觀景台」，這裡視野遼闊無屏障，在白天下午光可以拍出無邊的蔚藍海景，在清晨的霞光襯托下則可拍出寧靜的漁村。

#### 攝影密技 Tips

- 📍 拍攝地點  
請導航位於原蘇花公路上的「南方澳觀景台」。
- 🕒 拍攝時間  
此張為日出前15分鐘拍攝，此時天空雲彩與地景反差小，即使用手機都有機會拍出好照片，這個時段不太需要搖黑卡減少反差。
- 📷 攝影技巧  
注意水平線，謹守著三分法的構圖，搭配氣象預報，就會有好作品。



## 不可不玩 漁村體驗

文、圖  
蕭堯仁（國立臺灣海洋大學應用經濟研究所助理教授）  
溫玉萍（漁業署漁政組副研究員）

臺灣漁村擁有多樣性的生產模式、生態環境、歷史文化及生活方式等，一年四季皆呈現不同風貌，提供民眾對漁業遊憩活動的需求。近年漁業青年更結合環境教育、食魚教育與地方創生等政策精神，翻轉漁村與魚塭，充分讓民眾體驗漁村，以及尊重生命的態度，感受漁業豐沛的魅力。

臺灣各地漁村與漁港有著獨特的自然景觀與勞動地景，許多資源可供漁村發展休閒遊憩活動，在產業轉型及讓國人能更加認識漁業與親近漁村下，傳統漁業逐步拓展多樣性的休閒漁業活動，如搭乘娛樂漁業漁船賞鯨或海釣體驗、漁村導覽與文化慶典、漁港遊憩及漁村美食等。

### 漁業生產體驗

漁民運用傳統漁業生產的型態及場域提供給遊客體驗，例如漁村傳統的牽罟、石滬、採蚵，或魚塭體驗等，透過遊程的設計規劃與漁民的導覽解說，讓民眾感受漁民生產的過程。

### 牽罟體驗

牽罟又稱地曳網，屬於古老的捕魚方式，在地勢平坦的沿海地區進行作業，當魚汛來臨

時，會由罟船將漁網放入海中，並召集漁村居民一同幫忙拉網，雖然近年來因漁業資源減少而沒落，然而透過休閒體驗方式，讓民眾從吹螺、祈福、拉網到分漁獲，體驗早期漁民赤腳踏在沙灘上，合力與海拔河並拉起漁獲的感動，體驗早期漁業生產的過程，如宜蘭的港口、後埤、廊後社區，屏東塭豐社區或桃園與苗栗地區等，近年都有常態辦理牽罟體驗活動。

### 石滬體驗

石滬為早期漁民運用石頭疊成石堤，利用潮汐捕魚的傳統陷阱式漁法，在保存文化資產的思維下，近年來淡水、桃園、苗栗等地的石滬，透過修護整理，除保存石滬資產外，也由當地漁村社區或非營利組織提供民眾漁業文化、海洋教育與捕魚體驗。



- |   |                  |
|---|------------------|
| 2 | 1. 芳苑海牛體驗。       |
| 3 | 2. 芳苑海牛驛站。       |
| 4 | 3. 宜蘭港口社區牽罟活動。   |
|   | 4. 桃園石滬協會石滬體驗活動。 |

### 採蚵體驗

大家耳熟能詳的「青蚵仔嫂」描述漁民與漁家婦女的漁村生活，牡蠣養殖多位於臺灣的中南部區域，運用潮間帶養殖多以平掛式養殖為主，而又以彰化縣芳苑鄉6公里的潮間帶最為寬廣。芳苑的「王功漁火」是彰化八景之一，而海牛耕蚵田更是富有漁村文化，雖然目前已多使用機械化的蚵車，但由傳統海牛拖著牛車採蚵，以優雅的時速，緩步漫遊於潮間帶，卻成為觀光客趨之若鶩的漁村景點。另外，從嘉義東石或臺南龍山社區搭乘觀光漁筏體驗浮棚式牡蠣養殖，也能夠親身感受漁村風情。

### 魚塢體驗

早期休閒農漁場提供民眾體驗魚塢摸蜆活動，感受農業社會的漁村畫面。而近年來社區或漁業青年融入環境教育、食農教育精神，提供更多元的魚塢休閒體驗，例如貢寮李勝興將九孔餵食龍鬚菜融入食農教育、彰化陳明瞭與雲林麥寮的海豐社區將魚塢摸文蛤體驗結合食農教育與產銷履歷、高雄永安新港社區與屏東枋寮新龍社區提供龍膽石斑餵食等。另外，新竹明發漁場、宜蘭東澳與朝陽社區、花蓮洄遊吧的定置網體驗或搶魚活動，以及澎湖菜園社區或元貝田媽媽的海上箱網養殖體驗等，皆提供民眾更多認識漁業與漁村的機會。

### 漁村生活體驗

漁村社區的地景，擁有寶貴漁村文化與漁民生活點滴，將場域作為民眾走讀漁村的空間，透過居民導覽解說，以及品嚐漁村料理等，都能讓民眾對漁村有更深的領略。漁業署近年透過栽培漁業輔導的貢寮卯澳社區，透過在地導覽解說，也能結合環境生態，將社區永續發展



1  
2  
3

1. 潮間帶解說體驗。
2. 屏東林邊區漁會產銷班魚塢體驗。
3. 澎湖海上養殖體驗。

的作法融入導覽中。另外，臺南三股社區的導覽，結合實境遊戲「時光的迴聲」，以及「蚵學教室」體驗，帶給遊客完全不同的感受。而青年返鄉投入走讀漁村，如基隆星濱山或雨都漫步等，也讓民眾體驗漁村有更多的選擇。

### 漁村生態體驗

臺灣擁有豐富的鯨豚資源，每年4月至10月是東部觀賞鯨豚的最佳時機，臺灣東部海域的鯨豚可達30種，包含體型碩大的鯨類、活潑好動的豚類，較常見的有小虎鯨、瓶鼻海豚、弗式海豚、飛旋海豚及抹香鯨等。

若想賞鯨豚，到宜蘭烏石漁港、花蓮漁港、石梯漁港及臺東成功漁港，搭乘娛樂漁業漁船到太平洋上欣賞蔚藍的海景、觀賞成群的海豚在海面飛躍，或是近距離觀察鯨魚，並且在專業導覽人員的解說下，更加瞭解海洋環境與鯨豚的生態。另外，為讓民眾能親近海洋，更加關注海岸生態，透過潮間帶的生態體驗，也能讓民眾更加認識海洋生態環境，如基隆潮境、臺東富山等。

1 | 2 1. 臺南三股社區的蚵學教室。 2. 新竹水月休閒藍鯨魚寮體驗活動。



### 漁村文化體驗

早期漁業興盛，但通訊科技尚未發達，漁民出海作業的風險很高，因此祈求作業平安、豐收滿載，以及尊敬生命，是漁民共同的心聲，而傳統的漁村文化活動流傳至今，也吸引不少民眾參與，例如屏東王船祭、宜蘭火燒王船、基隆平寮社區的王船祭等。此外，如宜蘭龜山島社區的文化館，或港口社區的罟寮等，都是希望保存在地文化與提供民眾認識漁村。

### 漁村休閒體驗

來到漁村也可以很愜意地乘坐娛樂漁業漁船，不僅能夠到近海海域欣賞海岸風景及海洋風光，更可進行近海或遠程的釣魚活動，海釣體驗不分白天晚上皆可進行，而海釣的魚種也隨季節與區域有所不同，白帶魚、鯖魚、竹筴魚及鎖管等，皆是常見魚種。其中，海釣最富盛名的深澳漁港、澎湖等離島，以及每年7、8月登場的基隆鎖管季「夜釣鎖管活動」，吸引許多民眾到海上欣賞燈火漁業與夜釣體驗，並透過一連串的活動串接，帶領民眾更加深入體驗當地漁村生活。🐟



青年投入養殖產業

## 三縣市成立養青聯誼會

文、圖  
洪嘉鏘（財團法人台灣養殖漁業發展基金會專員）

面對天然災害頻傳，國內養殖漁業環境不比2、30年前，生產者開始從土地、水源、養殖密度、放養物種等環節仔細琢磨，希望能讓養殖業永續發展，但第一級產業面臨的人力結構失衡問題，養殖業也無可避免。

今年5月起，臺東縣、屏東縣、嘉義縣陸續成立養殖青年聯誼會，希望讓返鄉或剛投入養殖業的青年，有放鬆、交流空間，讓更多青年投入產業，進而調整人力結構，達到產業永續。



### 養殖技術、加工銷售都能交流

青年回鄉養殖面臨問題相當多，包含養殖環境的水質、土地、飼料、氣候都不比以前，養殖難度大幅提升，另一方面則有養殖管理觀念差異的世代衝突問題。

臺東縣養殖青年聯誼會成員多數為海岸線的白蝦養殖業者，目前第二代慢慢接手家業。財務長許美恩指出，雖然青年返鄉有遇到觀念衝突，但多數都還是盡力溝通，子女帶著長輩更新養殖觀念，不然以分開養殖做出成績，再討論不同手法下的養殖成果，避免直接碰撞，也越來越多長輩放手讓下一代去經營。

目前現場養殖主要面臨養殖環境弱化問題，提升養殖相關技術成為青年關注重點。嘉義縣養殖青年聯誼會內區分技術、加工、銷售三個小組，有些養青專注養殖技術，也有些跨足加工及自產自銷，依據需求差異，透過指導師、諮詢師制度提供專業協助，像獸醫師就能提供養殖疫病諮詢。

不過養青聯誼會規劃的最主要目的仍以打造最基本交流平台為主，養殖業有青年才能談產業永續。屏東縣養殖青年聯誼會會長楊傳章表示，少數青年返鄉磨合狀況不好，也有回來養一兩年又出去工作，聯誼會除了可以互相交流分享技術活動或課程、集合一群人降低生產成本外，也要能跟其他縣市青農聯誼會相互交流，解決青年返鄉面臨的單身問題。

### 產業永續前提 調整人力結構

養殖漁業從業人員平均60歲以上，子女不一定回家接手產業，魚塢最後不是由長輩繼續養殖，不然就是租給別人養殖或閒置。縱使子女投入養殖業，多數也得經歷過一段磨合期。

中華民國養殖漁業發展協會執行長侯彥隆表示，今年開始推動縣市成立養殖青年聯誼會，目的是希望讓漁村打拼的青年能有交流空間，讓青年不畏投入產業。

有別於青年農民聯誼會架構在農會下，養殖青年聯誼會則先規劃建構在養殖協會下。侯彥隆指出，養協轄區多以縣市作為服務範圍，並著重於養殖漁業，雖然養協成員年齡較高，但有一天養青也可能成為養協中階幹部，希望「養協碰養青」能拉近老青思想，達到經驗傳承交流的目標。

侯彥隆表示，短期目標是彰雲嘉南高屏宜花東9個縣市先成立養青聯誼會，未來則希望一縣市一聯誼會，讓各縣市養青可以先找出合作平台與基礎，進一步結盟打團體戰，吸引更多新人投入產業，調節產業人力結構，達到產業永續目的。🐟

1. 嘉義養殖青年聯誼會成立記者會，嘉義縣長翁章梁授旗給首任會長陳泓碩代表接受後宣告成立。
2. 屏東養殖青年聯誼會會員有30餘人，彼此交流養殖技術及願景藍圖。
3. 臺東養殖青年聯誼會成立大會。





漁青×社會參與

## 彌陀漁村美麗再生

文 溫玉萍（漁業署漁政組副研究員）  
圖 彌陀區漁會

涼風吹拂著海岸，漁港周邊伴隨著咖啡館和漁產品販賣所，讓民眾在休閒享受海邊時光的同時，也能品嚐在地的海鮮美食。高雄彌陀漁村在產、官、學、在地團體及漁青共同參與合作下，開發在地特有旅遊商業模式及建置「魚創客基地」，成功增加漁村就業機會及造訪旅遊人次，活絡在地經濟，成為社會參與創生典範，翻轉彌陀漁村！

1  
2 | 3

1. 彌陀漁港的漁船與天空、夕陽相互輝映，美不勝收。（攝影/張博仁）
2. 夜晚民眾前往彌陀漁港，享受美食與夜景。
3. 利用在地食材製作成佳餚，辦理野餐會吸引民眾前往品嚐。

### 漁業署啟動陪伴輔導

漁村面臨人口老化、外流與經濟相對弱勢挑戰，急需創造新生機。為協助漁村創生及永續，農委會漁業署自2018年起，委託學校成立陪伴輔導團隊，進入社區給予陪伴、諮詢及輔導，瞭解漁村發展現況，並協助盤點漁村「人、地、產」資源，尋找漁村發展地方創生的亮點及潛力。

在漁業署陪伴輔導團隊四處走訪下，發現彌陀在地漁青張博仁，對於自己的家鄉富有發展地方創生的願景及構想，便返鄉從事水產養殖業，並在養殖魚塭旁經營「餘香咖啡」。有感於彌陀漁港在前瞻水環境計畫支持下，漸漸有遊客造訪，也看見漁村發展旅遊經濟的一道曙光，為強化讓遊客駐足停留的誘因，在漁業署協助之下，張博仁與彌陀區漁會合作，整合漁港、漁村資源，開發能夠讓遊客駐足停留的商業模式。

### 社會參與創生典範

2019年漁業署協助將「海岸光廊」漁民活動

中心空間活化為「彌陀物產直販所」，營造販賣咖啡、輕食與在地漁特產品的場域，以及遊客停留休息的空間；另外，利用在地產地餐桌等活動，促進遊客進入彌陀漁村觀光體驗與消費，推動地產地消，增加漁村就業機會及造訪旅遊人次，促成在地經濟發展，增加農漁民收益。

為了讓更多青年返回彌陀創業從事水產養殖工作，今年漁業署持續與相關單位合作，建置「魚創客基地」，提供養殖實作場域及技術指導，提高漁青創業成功機率；另外持續強化在地旅遊經濟模式，包括營造戶外漁村市集、旅遊路線規劃設計、培育導覽解說職能、營造食魚教育空間等，完整地方創生藍圖。

彌陀漁村在產、官、學、漁青共同參與下，成功開展在地漁村特有商業模式，讓遊客體驗到彌陀漁港獨特的魅力，是社會共同參與推動創生的典範，翻轉了彌陀漁村，可以預見的是，這個小而美的漁村，潛藏著無窮的生機與商機，未來，指日可待！🐟

- 1 | 2 1. 位於海岸光廊新開幕的彌陀物產直販所。
2. 產、官、學、在地漁業青年、彌陀區漁會、社區組織及文史工作者共同參與彌陀漁村創生。（圖/國立臺灣海洋大學助理教授蕭堯仁提供）





# 魚眼教戰守則

黃之陽（國立臺灣海洋大學水產養殖系副教授）  
文、圖



眼大為美，不僅在人，同時也通用於魚；而大眼睛的魚，不但外型看來可愛逗趣，一對大眼炯炯有神，風味更是鮮美。特別是家中長輩總是口中叨唸著，要讓兒孫頭好壯壯且雙眼明亮，因此每當全魚上桌之際，總會將魚眼挑出，成為關愛與疼惜後代的具體心意。

對於魚類而言，眼睛是感受光線與攝取影像的主要器官，並充分應用在攝食、避敵、競爭與求偶之上，功能強大與重要不在話下。只是隨著水深持續增加，光線因為水層消耗吸收而愈漸微弱之際，魚類便會因而增加眼睛在頭部或佔全身的比例，直至光線因深度明顯而稀微，眼睛比例則會逐漸轉低，甚至包覆於皮膚之下或是在漫長的適應與演化下消失。

家中餐桌上具有明顯眼睛比例的種類，常見者如紅目鱸、赤鯨、石狗公或是馬頭魚等，不難發現這些側扁、紡錘形或生活於泥底海床上方的魚類，多呈現大小比例近似的

眼睛，且體色皆為橘紅色；主要原因便在於棲息水層相同或近似，因此在光照與環境條件相似的狀態下，自然有著如此的表現。但有機會造訪傳統市場、漁獲產地乃至拍賣市場，則可隨著漁獲種類組成之多樣性，及其棲息環境與生產方式的多樣性，見到比例大小不同的種類。例如外型類似紅目鱸，但在眼睛比例上卻更加明顯的大目鱸、金眼鯛與黑皮刀等，便多是分布水深更加明顯的種類，但隨著深度持續增加，諸如俗稱龍筋或青眠鰻的盲鰻，甚至僅能由外觀上，見到原本眼睛分布相對應的位置處，在皮膚上分布著不甚明顯的灰白色小點。



這幾年造訪觀光魚市或漁鄉產地等休閒活動的盛行，帶領人們認識環境與體驗產業之餘，也讓許多人分別藉由觀察與品嚐，直接體驗了漁業與水產養殖的特色與魅力。而對於喜歡或不排斥品嚐魚眼的人，想必在魚市場見到比例鮮明且份量顯著的大型魚氣勢；而鄰近產區的小攤與餐廳，也多善用當地出產材料，並突顯在地特色風味，分別以魚眼凍、蒜香魚眼與酸菜魚眼湯等美味料理，讓人留下深刻印象。

魚眼不僅美味，更因其特殊口感、品嚐樂趣，以及豐富的營養，成為許多人喜好品嚐的部位。由於富含膠質、脂肪與水分，所以魚眼總是呈現滑溜無比的有趣口感；惟中心瞳仁不免硬實，在品嚐時必須留意並加以去除。而許多人品嚐魚眼，則在於那由DHA與EPA為代表所組成的豐富營養；只不過主要的營養多分布於眼眶內周圍內側的脂肪與結締組織。而更多時候，魚眼則被包括在魚頭之中，被深諳風味與營養價值的老饕一併食用，因為除了那對營養豐富且風味變化萬千的魚眼外，看似食用價值不比軀幹的頭部，可食部位還包括了面頰肉、腦門肉以及延伸至胸鰭或腹鰭基部的下巴，不論煎煮炒炸悶溜熬燉，只要料理與調味得法，總是兼具健康與美味的雙重享受。🐟

1	3	5
2	4	

1. 魚隻眼睛的比例多隨分布水層的深淺而有微妙的變化，圖中可見具有艷紅體色且眼睛比例鮮明的種類，多自相對明顯的水深所獲。
2. 宰殺或分切鮪魚與旗魚等大型漁獲的產地周邊，多可見到販售鮮度絕佳的大魚眼睛。
3. 魚眼中豐富的水分與膠質，以及眼窩內緣營養滿分的脂肪，都是品嚐時不可錯過的重點。
4. 搭配海藻、酸醋與紫蘇花一併食用的金眼鯛魚眼，口感軟滑濕潤，有著無比新鮮與新奇的口感。
5. 許多種類魚鮮的眼睛因為比例鮮明且營養豐富，因而具備相當的品嚐價值；圖為擁有一對大眼的長尾鳥。



潮間帶有什麼？

## 氣撲撲的海底氣球 六斑二齒魷

圖 許之泰、方佩芳、鄭佳泓（國立海洋科技博物館）  
文 許之泰、陳麗淑（國立海洋科技博物館）



魚兒百百種，不見得每種都認識，但大家看到長滿刺刺的魚，一定可以大聲的叫出牠的名字，牠們就是令人印象深刻的河魷。奇怪的是，明明是住在海裡，卻被叫「河」魷，這是因為以前人們經常在沿岸或河口附近發現牠們，才有如此特殊的名稱。

河魷，在日本又稱為「針千本」，傳說中，在河魷身體表面佈滿著高達1千根棘刺，使敵人不敢靠近。根據後來魚類研究專家實際驗算後發現，其實牠們身上的刺刺大約只有3百到4百根左右，並沒有如傳說中的那麼誇張。

六斑二齒魷是潮間帶常見的河魷之一，台語稱刺規。刺規腹部呈現白色，背部有明顯的六塊深色斑點，這是牠最大的特徵。刺規平常在亞潮帶生活著，有時群體出現，在沿岸邊浩浩蕩蕩地游著。有時又單獨行動，獨自吃著岩礁上的螃蟹

或貝類等海鮮大餐，偶爾不小心跟著獵物闖入潮間帶困在潮池內，只好等待下一次漲潮再游回大海。

刺規遇到危險會將大量的海水吸到胃裡，使身體膨脹成大氣球。讓原本平貼的短棘豎起，嚇阻敵人靠近以保護自己。但其實刺規並不如外傳那麼容易氣撲撲、愛生氣。每一次的膨脹，對牠來說都需要耗費大量的體力，所以遇到敵人，還是三十六計走為上策，除非來不及逃走，才會利用滿身棘刺嚇阻、警告敵人不要靠近。



但這免於遭受攻擊的防衛武器，遇到漂流在沿岸的棄置漁網往往無法順利脫身，經常發現受困在漁網裡死去的刺規。另外，在堤防或碼頭也會看見刺規的屍體，原來刺規很貪吃，看到釣鉤上的美味餌料也不放棄，雖然刺規無毒，但因為刺刺太多，料理處理困難，即使放生又常常再度上鉤，才會被釣客棄置在陸地上。

刺規有一對呆萌療癒的大眼睛，別看牠們嬌小可愛的模樣，那兩顆強而有力的大門牙可以輕易咬碎堅硬的物體，像是螃蟹、海膽、寄居蟹、螺貝類都是牠們喜歡吃的食物。近距離觀察時，一定要注意不要將手指頭朝向或接近嘴巴，以免被當成美味的餌料。

對了！刺規是魚類，是用鰓呼吸，盡量避免離水觀察，以免導致牠們不舒服、甚至死亡。學習正確又適當的觀察海洋生物，也是愛牠們的一種方法哦！🐟

1	2
3	4

1. 刺規悠悠自在地穿梭在馬尾藻林。
2. 在潮間帶移動要注意，別踩到死掉刺規直立的棘刺。
3. 夜間的潮間帶觀察，發現刺規受困在棄置的流刺網內。
4. 感覺受到威脅的刺規鼓成了圓球狀。



頭大蝦膏濃

## 泰國蝦上菜

文、圖  
武展丞（創意海鮮食譜作家）

泰國蝦是臺灣十分特殊的養殖產業，不僅從蝦苗、飼料到養殖，也發展為娛樂和餐飲等多元服務。我最早認識泰國蝦是從釣蝦場開始，過去在餐廳工作十分忙碌，自己喜歡釣魚又不可能經常去海邊和溪邊，所以往往晚上下班後，師兄弟相約到釣蝦場釣蝦兼吃飯，為繁忙的一天帶來片刻放鬆。



泰國蝦收成。

隨著釣蝦場發達，打響了泰國蝦的知名度，活蝦餐廳如雨後春筍般開啟。從水族箱中撈起的活蝦，直接進入廚房煮成香辣的胡椒蝦和甘甜的啤酒蝦，泰國蝦由於水分多，肉質用蒸的容易粉粉的，因此最適合以大火將水分逼出，肉質Q彈有咬勁，搭配大頭裡的蝦膏，先吸吮蝦膏的湯汁，再配著蝦肉食用，滿足了都市人吃蝦的口慾。

泰國蝦料理發展到今日，呈現出各國獨特的風味，在日本也有吃溪蝦的料理，浸泡清酒後食用，類似臺灣的醉蝦料理，此外大體型的蝦類，則多以焗烤和油炸食用；由於物美價廉，在臺灣的活蝦餐廳八成都是泰國蝦，以淡水飼養可以現抓現做，最常見的如胡椒蝦、鹽烤蝦和大火炒蝦，調味屬於重口味，厚重的蝦殼可以鎖住鮮味；至於東南亞為泰國蝦的發源地，喜好用咖哩或椰奶的方式調味。

本次示範兩道料理為避風塘炒蝦和起司焗烤蝦。說到避風塘炒蟹可說人人皆知，堅硬的蟹殼可以鎖住鮮味，相較之下泰國蝦的殼也夠硬，味道不輸螃蟹，肉更是比螃蟹多，蝦肉與豆酥、油蔥和大蒜熱炒，配上冰涼的啤酒吃起來令人十分滿足；焗烤蝦則在配菜花許多心思，一道菜的周邊配角可以顯出海鮮的味道，以奶油小火慢煎洋蔥和馬鈴薯，讓配菜的甜味跑出來，緩解奶油和蝦子的油膩。

餐廳如果要推出泰國蝦料理，可將蝦頭視為特色，整隻下鍋或背開烹調，較不適合取肉，如辦桌菜的麻油泰國蝦，鐵盤上擺上碩大的泰國蝦，下面用火盤直接燒，出菜十分大器，色香味俱全；而一般家庭在家料理，建議還是當天買活蝦較新鮮，可用米酒或冰鎮暈活蝦，當天買當天吃，在家也能品嚐活蝦。🐟



### 避風塘泰國蝦

材 料：泰國蝦 1 斤、豆酥 50g、蒜頭末 20g、  
蔥珠 15g、紅蔥頭 30g

調味料：白胡椒 2g、雞粉 3g、鹽 2g、味精 2g、  
糖 5g

作 法：

1. 用剪刀修剪泰國蝦尖角，剖半備用。
2. 泰國蝦放入平底鍋乾煎至熟備用。
3. 冷油將紅蔥頭片和蒜頭以小火慢慢加熱，煸至金黃色備用。
4. 將煎好的泰國蝦放入鍋中，加入豆酥、蒜頭酥、紅蔥頭酥及調味料，以中小火拌炒至香氣出來，再撒上蔥珠即可。



### 香蒜起司泰國蝦

材 料：泰國蝦 1 斤、起司絲 80g、蒜頭泥 30g、  
馬鈴薯 1 顆、花椰菜 50g、洋蔥 30g、  
動物性奶油 30g

調味料：鹽 3g、美乃滋 30g

作 法：

1. 用剪刀將泰國蝦前螯、額角及泳足剪掉。
2. 蝦背部切開，放入烤箱烤熟備用。
3. 將烤好的泰國蝦擠上美乃滋、蒜末少許，並撒上起司絲焗烤上色。
4. 以奶油小火煎熟馬鈴薯條、洋蔥和蒜頭片，再與烤好的起司蝦擺盤即可。





2019基隆潮境海灣節·潮生態·Image Baymage水下攝影比賽一廣角組佳作

基隆  
潮境  
海灣節

## 望海巷漁港

撰文 曾瓊瑩  
攝影 游忠霖

望海巷漁港與新北市瑞芳區交界，  
是北海岸線上基隆市的極東點，  
隔著平浪橋與長潭里漁港比鄰。

利用岸礁隙縫與陸地間空地炸挖而成的漁港，  
港區空間小巧未設有魚市場，  
船隻皆是當天往返沿岸的作業漁船，  
漁船以棒受網為主，曳繩釣及延繩釣為輔，  
漁獲物依季節不同有鎖管、飛魚卵及赤鯨等。

中元祭是望海巷每年最熱鬧的一天。  
傳承 160 多個年頭的雞籠中元祭，  
自農曆七月一日開龕門後，  
歷經主普壇開燈放彩、迎斗燈遶境，  
於十四日在望海巷進行放水燈儀式，  
可說是基隆一年一度的重要盛事。



哎呀！  
被發現了！

其實很多動物都有變色的能力，比如哺乳動物或鳥類的換毛，或是爬行動物、兩棲動物、魚類或昆蟲的變色，其中海洋裡的軟體動物更堪稱箇中翹楚。軟體動物透過變色製造保護色，讓天敵難以發現自己，另一個目的就是傳遞信息和表達情感，因此變色就成為了一種天然的語言。

從潮間帶往海裡走，淺海的亞潮帶海底有一群強壯的頭足類棲息於此，牠們是「烏賊」，俗稱「花枝」，是軟體動物門頭足綱烏賊目（Sepiida）的俗稱。虎斑烏賊（學名：*Sepia pharaonis*），又名法老墨魚、法老烏賊，主要分布於臺灣淺海區，冬季棲於水深100米左右，潮境公園設為保育區後，生態復育相當完整且成效良好。虎斑烏賊在一般游動的情況下，體色是類似岩石的咖啡色，在害怕的時候就會變成白色或者透明色，而在求偶爭鬥時，體色變得鮮艷絢爛，呈現特別的虎斑花紋。🐟

文 基隆市政府產業發展處海洋及農漁發展科

攝影 劉守全

海洋印象

# 八斗子 潮境公園

在過了橫跨長潭里漁港航道上方的平浪橋，右側是長潭里漁港海洋保育區的海蝕平台，再往前就是潮境公園了。

潮境公園規劃完善且結合了各種元素：方便旅人探索的觀海步道、自行車道，讓親子盡情接受新知的潮境海洋中心，充滿創意與想像力的裝置藝術，有最早進駐的魚群雕塑、童趣滿分的巨大飛天掃帚、可爬可滑的鸚鵡螺溜滑梯，以及最靜態的木頭相框，站在這裡能和基隆嶼合影，公園內還有當地居民的信仰廟宇！

在潮境公園除了與空間互動，白天可以遠眺基隆山的風光，夜裡九份山城的燈火與海面上的漁火輝映，閃爍動人更是浪漫不已。

— 撰文 曾珮瑩 攝影 游忠霖 —



漁業推廣月刊

漁業署官網

ISSN 1019968-3



9 771019 968001



中華郵政臺北誌第489號執照登記為雜誌交寄

G P N : 2007500008

定價：新臺幣 80 元