燦爛的女力漁人時光
洪佳琪的故事

文．圖 高遠文化事業有限公司

石斑魚的旅程，從魚塭到餐桌的每一步，處處都是驚喜。



1

近鄉情怯裡的溫柔等待

洪佳琪和妹妹從小在屏東枋寮的漁村長大，就像家裡開雜貨店的小孩總被迫在家裡顧店一樣，她們的生活和養魚也脫不了關係。姐妹倆長大後，父親鼓勵姐妹倆外出看看世界。洪佳琪到上海擔任烘焙管理師，城市節奏讓她習慣了忙碌與精準，直到一場世界疫情（COVID-19）把她們在城市中忙碌的步伐，按下暫停鍵。

洪佳琪返臺的休假期間開始幫忙照顧魚塭，同時也發現不少同期的返鄉青年。從揉麵團的奶油桂花手，變成漁場內萬夫莫敵的女漢子，人生的中場，跟守住漁場一輩子的親人背靠背翻滾，居然掀起一場色彩斑斕的養殖新浪潮。

洪佳琪發現，那個父親用一輩子時間照顧出來的家族養殖事業，根基已頗為深厚，但隨著年齡增長，勢必面臨傳承問題。同時，在她回家這一段時間，跟很多返鄉的漁青產生不同的思想碰撞，一股改革傳統漁業的動力在她內心萌芽了。腦袋裡產生了一個大膽的想法：「有沒有可能，我可以接下來做！」沒想到，話音剛起，全家人就舉雙手雙腳贊成。烘焙管理師洪佳琪決定留下來，正式宣布變成漁夫，並扛起自家產業的大旗。然而，她不只是要繼續養魚，還要打破漁民的傳統產銷模式。



2

不僅要養 還得要很會賣

臺灣傳統的石斑魚養殖戶，常常是活魚出售，盤商把車開進池邊，由漁工直接進入池子撈捕上車，大量買進，漁民已經很習慣這種「活魚出去，錢進來」的模式，產地賣的便宜，養殖大師辛苦了一輩子，賣出去的永遠是批發價。有賺錢的，永遠是掌握了通路的人，不是那個十八般武藝精通的漁民。



3

「從前，每逢年節，家裡都會把魚分送親友，大家吃過以後，回頭想向我們購買，可是送出去的不是商品，我們根本無法賣自己的魚！因為沒包裝，也沒辦法持續供應。」洪佳琪感嘆地說道。在商場上打滾過的洪佳琪，從來不是個逆來順受的人。她清楚意識到，唯有自己加工、打開銷售通路，打出自己的品牌，才是新一代漁民未來必走的路。

產地到餐桌的距離革命

於是洪佳琪成立了自有品牌「漁仕海鮮」，堅持做好每一件「愚事」；架設網站與臉書粉專，把魚塭日常、養殖知識，養魚的點滴分享給消費者，讓每一尾石斑魚都有自己的故事。洪佳琪非常堅持，「漁仕海鮮」不用走捷徑，「給人吃的食物要好，養殖的生物要自己敢吃、好吃，才能賣給別人吃！」她這種慢

1 | 洪佳琪返鄉後跟著父親學習養魚，同時經營品牌「漁仕海鮮」。
2 | 洪佳琪延續父親洪文統及母親的石斑魚事業。
3 | 洪佳琪自創的「漁仕海鮮」品牌。（圖／大山影像工作室提供）



慢的、少少的養法，網路透明化的銷售法則，不會賠錢嗎？短時間內，其實沒有把握漁家不靠低價銷售，需要多久才能獲利？但依舊相信這會是一場從產地直接上到你家餐桌的利潤革命。

為了學習該如何賣魚，洪佳琪特別請教妹妹洪佳鈺。作為兩個孩子的媽，她說：「以前回娘家，母親總讓她帶魚回去，她都不想要。」因為白天要上班，煮飯時間有限，整尾活魚太麻煩，而且整隻常常吃不完。所以她傾向食用分切好的魚，不但沒有廚餘，料理更快。洪佳琪聽了妹妹的提醒，開始思考如何將石斑魚轉化成為對小家庭更友善的產品，讓「吃好魚」成為忙碌生活中，最療癒的時刻。

後來，洪佳琪更與加工廠合作，推出 300 公克小包裝石斑魚排，還貼心設計醬料包，只需簡單加熱就上桌。這些魚在經過加工後，不但保留了美味，更是沒有繁複的烹調過程。商品一推出，便獲得廣大迴響，洪家姐妹聯手，把自家養的魚，送到



許多人的餐桌上。從此，無論是職業婦女、單身上班族，都可以在十分鐘內，成為大廚。

危機讓石斑魚遊進超市

2022 年，中國單方面禁止臺灣的石斑魚出口到大陸，石斑養殖產業雖然受到了前所未有的衝擊，但也迫使產業加速轉型。洪佳琪發現，無論是大人或小孩都對養殖過程很好奇；成年人在意食用安全，孩童們則對魚本身產生了千百個問題。於是，她在販賣石斑魚的同時，也邀請客人到產地參觀。她相信，小孩如果想吃魚，大人就幾乎都會買。為了挽回劣勢，洪佳琪透過漁業署媒合超市量販、電商平臺，從此役之後，石斑魚脫下被商業包裝的外衣，更容易走進了臺灣民眾的日常飲食中。

漁村故事要講給世界聽

襯衫、短褲、墨鏡和球鞋，洪佳琪穿著輕便走在漁場中，比陽光更醒目的，是她爽朗不羈的笑容。洪佳琪對未來的期許，「想把漁村的故事講給世界聽」。

洪佳琪的人生，雖沒有跌宕起伏的抓馬情節，卻也充滿了樂觀迎戰的劇情。她把「長假」變成高 KPI 值的生活動能，把魚塭生活端到社群媒體的鏡頭裡。摸魚吃魚，成了她的標準日常。如果說她回家養魚是一場意外，無所畏懼的她，用獨有的幽默與溫度，準備讓這段假期無限延伸。





4 | 為回應市場需求，洪佳琪與加工廠合作開發小包裝石斑魚排與涮片。
5 | 洪佳琪擔任屏東漁業青年聯誼會會長。（圖／大山影像工作室提供）
6 | 漁仕海鮮攜手海洋大學、銘傳大學等，共同在北投文物館舉辦「茶香漁韻」跨界體驗，將臺灣優質石斑魚與深邃優雅的日本茶道文化相融合，打造獨特五感饗宴。（圖／洪佳琪提供）
7 | 農業部次長黃昭欽參與活動，期盼未來藉由文化與飲食的對話，打破飲食舒適圈，讓石斑魚走出同溫層，開啟更多元的市場想像。（圖／洪佳琪提供）