



按部就班，細琢好水養出好魚 模範漁民于錦鳳的魚塢管理之道

文 許成碩 · 圖 游忠霖（大山影像工作室）

高雄永安養殖區的水路串起海岸、供水渠道與魚塢。池區使用的海水，部分來自中油永安液化天然氣廠熱交換後的冷排水。海岸、氣廠與魚塢由此相連，形成永安特有的濱海養殖地景。

從餐廳回到魚塢近30年，獲選115年全國模範漁民的于錦鳳，日常始終圍繞著池水與魚群展開。石斑魚從魚苗養至成魚，仰賴每天反覆觀察與調整；面對水溫、溶氧及季節變化，她以長年累積的現場經驗判讀魚況，照看每一池水。



收起餐廳回到魚塢，夫妻攜手轉養石斑

1990年代末虱目魚價格低迷，丈夫黃惠明一度打算赴陸發展，于錦鳳以台語「有棵粿，就做粿」勸留，夫妻隨後接手家業續養虱目魚近十年。然因池區過大，餵料、採收耗費大量人力，曾出現僱工收蝦僅得20台斤，或採捕自然繁殖的吳郭魚需一路抬至路邊的困境，促使她重新評估養殖效益與人力配置。

2008-2009年間，夫妻轉養石斑魚，並將約6甲池區逐步分隔為較易管理的中小型魚塢。整地期間，她與施工人員逐一確認土堤轉彎、坡度及離岸寬度，改造前後歷時近7年。魚塢經營由夫妻共同承擔，黃惠明掌握魚況與餵養；于錦鳳負責整體規劃、對外聯繫及後端作業。談到多年相處之道，于錦鳳以「缺點包容，優點欣賞」八個字概括。

從課堂到現場，以觀察累積養殖判斷

養殖過程中的魚況異常與水質變化，讓于錦鳳意識到，需要更完整的專業知識。經漁會推廣人員介紹，她參加五天課程，此後持續進修，並將光合菌、益生菌及水質管理等知識帶回魚塢反覆驗證。她以細網撈取浮游生物或池底沉積物，觀察樣本呈現的乾、稠、黏等狀態，再向專業人員請教，據以調整換水、石灰及菌種使用，魚苗分池後若數量短少，便逐一檢查搬運、餵養與消化等環節。

永安液化天然氣廠自2005年起提供冷排水，可在夏季協助降溫。于錦鳳起初顧慮鹽度，後採

納建議於炎熱夜間適量引水，並觀察魚群反應調節。2015年，其龍膽石斑榮獲全國優質石斑魚競賽獎項，冷排水正式成為溫池管理的關鍵。

養殖場導入變頻水車與監測系統後，可透過手機即時掌握池況。于錦鳳指出，變頻設備復電保護較佳，但探頭清潔、零件相容與售後維修才是長期運作的根本，維修服務必須跟上養殖週期。

于錦鳳指出，即使監測同為18度，水溫的變化過程不同，魚況便大相逕庭：從26度緩慢下降時魚群仍會攝食；若曾驟降至12度再回升，則需多觀察數日並少量試餵。因此每次投餌前，她仍會綜合評估水溫、魚種與攝食反應調整餵量，避免殘餌沉底影響水質。

凝聚產銷班，串聯生產、加工與行銷

接任永安區石斑魚產銷班第7班班長後，于錦鳳將重點放在水質、魚況與產銷資訊交流，並鼓勵班員善用網路與料理照片拉近產地與消費者的距離。早午餐經驗，建立她精準掌握魚貨規格與成本的概念；近三十年花藝養成，則讓她注重細節，魚蝦收成後，她親自清洗、分級、真空包裝與低溫保存，嚴格把關養殖後端品質。

每當學生與青年走訪魚塢，于錦鳳都會介紹智慧設備的操作，也提醒他們，「看水、看魚、看天候」仍是養殖基本功。她樂於分享近30年的實務經驗，並以自己的工作節奏勉勵後輩：「按部就班，做你要做、想做、能做的事。」期待年輕世代善用科技、紮穩基本功，走出自己的養殖道路。

1 | 于錦鳳善用益生菌、光合菌及冷排水改善養殖環境。

2 | 于錦鳳帶領產銷班建立人力與機具共享機制，讓漁家共好。