

漁業推廣

FISHERIES EXTENSION

我們的海洋 我們的寶藏

435

2022 DEC

交織現代與懷舊的漁業文化

——專題——

宜蘭養殖生產區從無到有的推手—官方與民間合作無間的佳話

勇伯來講古—青鯤鯓漁村的故事

太平洋上的戰浪生活



行政院農業委員會漁業署

金鑑

漁海樵山
港人肺腑

港

票選您心目中最美好的漁港

掃描QR Code參與投票 就享

"天天都可投票(每天最多可投5票)投票越多，中獎機率越高"

111/12/01 至
112/04/30

好禮
雙重抽!!

01



每月抽出
海味小點心(共100名)

02



加碼再抽小家電
(空氣清淨機·吸塵器·除濕機)



詳情請上官網 <https://coe-dis.org.tw/fishvote>查詢

廣告

編
者
的
話

這一年來辛苦了！

冬至即將到來，這一年的你過得好嗎？在歷經近三年COVID-19疫情，逐漸回歸原來的生活秩序，世界依舊美好。

這一年我們帶領讀者到不一樣的漁村社區，搭乘娛樂漁業漁船出海，探索漁業青年返鄉後，促進漁村的互助氛圍，從生態養殖的體驗行程，品嚐時令海鮮的各種滋味；同時關注餐桌上的水產品，從認識魚、吃在地魚，了解政府加強漁業資源管理及漁民配合合理捕撈後，對海洋產生的正面影響；同時我們實踐減碳生活，遵循自然的節律，推廣食農教育的意涵及永續海洋的目標；此外，看到臺灣漁業的進步，漁港、魚市場、魚塭周邊環境等公共建設持續改善，讓我們擁有更友善的親水空間；完善的冷鏈設備應用於漁業的產、製、儲、銷，讓我們能夠隨時在連鎖超市、便利商店買到新鮮多樣水產品。

值此歲末時刻，謝謝這一年共同打拚的海業夥伴們，你們每一分付出，都將讓往後的漁業更豐盛，成就更美好的未來。

封面故事

文 曾珮瑩 · 攝影 游忠霖

傳統漁業文化

漁業文化是人類從出現漁撈行為至今，所有與漁業相關的文化發展，包括食衣住行、漁具漁法、生活型態、風物民俗、宗教信仰，以及為了漁業管理所產生的典章制度等。臺灣的漁業在悠遠歷史的變遷與影響下，早已形塑出多采又獨特的文化樣貌。

01 | 編者的話 | 這一年來辛苦了！

專題 Topic

- 04 交織現代與懷舊的漁業文化
- 12 傳承漁港文化的豐美節慶——南方澳鯖魚節與東港黑鮪魚季
- 16 宜蘭養殖生產區從無到有的推手——官方與民間合作無間的佳話
- 20 勇伯來講古——青鯤鯓漁村的故事
- 24 老文化新傳承
- 28 太平洋上的戰浪生活

推廣 Promote

- 30 塭豐社區牽罟文化活動
- 32 《少年小漁的尋魚冒險記—養殖篇》——這些餐桌上常見的海鮮美味，都是從哪裡來的呢？
- 34 水產品初級加工場——實踐養殖到初級加工食安管理制度
- 38 賺鰻金更要顧安全——「鰻苗生態資源與作業安全宣導」講座

活動 Event

- 40 食尚新鱻嘉年華——新鮮海味盡在「台灣國際食品暨設備展」

- 41 漁村創生成果展——漁您相約華山
- 42 全國首創——東港本土動漫人物登上市場招牌——萌翻！華僑市場門面改造
- 43 引領臺灣創新農漁科技邁向世界——2022 亞太區農業技術展覽暨會議——臺灣農業技術形象館

專欄 Column

- 44 食蚶有擋頭 食蚶愛卡久
- 48 乾濕脆韌總相宜
- 50 沒有人的水下世界有什麼系列——長刺豪豬 六斑二齒魷
- 52 烏金全身都是寶——魚腱、魚膘烹調美饌
- 54 家政班廚房——養生補冬魚料理
- 56 | 廣告 | 漁業推廣月刊徵稿

勘誤

434 期 P.54〈家政班廚房——立冬吃好魚〉香鱸之作者應為林美桂班長，誤植為黃春霞指導員。以上編輯失誤，造成困擾，特此致歉。

- 封面裡 | 廣告 | 金鑑漁港投票活動
- 封底裡 | 旬魚 | 大雪 石首魚科家族——以菱形尾巴相認的兄弟
- 封底 | 漁業小學堂 | 永續海鮮好選擇

本期部分照片攝於疫情前，其餘皆遵守中央流行疫情指揮中心防疫規範。



漁業推廣

FISHERIES EXTENSION

2022年12月16日



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、沈大焜、吳信長、林國平、林頂榮、周淑幸、陳建佑、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 高福隆

執行編輯 Executive Editor 楊易洲、蔡旻宏



漁業推廣月刊



漁業署官網



漁業署官方粉絲團



問卷回饋



PUBU 電子書平台

發行所 Publication 行政院農業委員會漁業署

Fisheries Agency, Council of Agriculture, Executive Yuan, ROC

地 址 Address 80672 高雄市前鎮區漁港北一路1號
No.1, Yungang 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

電 話 Telephone (02)2383-5678#5727 · 3393-8008#24

美術設計 Designed/Production 大山影像工作室

製版印刷 Printing Press 鴻嘉彩藝印刷股份有限公司

電 話 Telephone (02)2200-3303

月刊電子檔網址：https://www.fa.gov.tw/

路徑：首頁 / 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@msl.f.a.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



版權所有 圖文未經同意不得轉載 All Rights Reserved.

交織現代與懷舊的漁業文化

文 | 俞建邨 圖 | 編輯室

「漁業文化」是人類從出現漁撈行為至今，所有與漁業相關的文化發展，包括食衣住行、漁具漁法、生活型態、風物民俗、宗教信仰，以及為了漁業管理所產生的典章制度等等。《蠢故事 魚文化》作者莊健隆談到魚文化時，開宗明義文化的定義：「文化，英文是culture，意即『從野蠻進入文明的歷程。』」文化就是說到一個傳承、一個歷程、一段演變的過程。而文明則是形容當代所呈現出來的樣貌，即便當時的世代文化已不復存在，但文明卻可以透過建築、藝術、文學等等傳承下來。臺灣的漁業在悠遠歷史的變遷與影響下，早已形塑出多元又獨特的文化樣貌。

踏浪前行 從沿岸到遠洋

四面環海的臺灣，東岸是廣闊的太平洋，有溫暖的黑潮洋流經過，形成各種洄游性魚類的漁場；西部海岸有來自北方的大陸南向沿岸流、北向黑潮支流，在四季季風的交會影響下，成為許多魚、貝類棲息繁殖的場所，臺灣可說先天即具備了發展海洋漁業的優良天然環境條件。

19世紀以前，臺灣漁業全屬沿岸漁業，農民半農半漁，沿岸海域設置石滬、立竿網、定置網、牽罟等，配合潮水的起落從事漁業，或是在漁汛季期出海捕魚。使用的漁船為小型無動力船或竹筏，漁民僅能在沿近海從事捕撈作業。隨著動力漁船與漁業技術的引進，臺灣開始進入現代漁業的大門，陸續興建漁港、魚市場、製冰冷凍廠及公共設施，並建立起各種漁業相關法規，將漁區迅速往遠洋拓展，也奠定了臺灣漁業的基礎。

點亮夜空的焚寄網漁法

說起北臺灣的漁業歷史，就一定得提到焚寄網捕魚。根據《基隆市誌》的文獻資料，「百二、三十年前，福建漳州人傳入鯪焚寄網……，故本市鯪焚寄網漁業，亦由是發軔。」在東北角凱達格蘭人的口述歷史中，亦有提到族人夜間以「火船」吸引魚群「食火」，再以網捕魚的方式，與早期北部地區漁民焚寄網捕魚方法幾乎完全類似。當時所使用的漁具有竹火把、苧麻漁網、染漁網的薯榔等。漁民稱漁網為「罾仔」，由天然材料如苧麻、棉紗製成，須先泡在薯榔汁中防腐及增加強韌度，出海前必須仔細整理，漁網下水後，要趕緊曬乾、修補，以維持漁網壽命。

隨著現代化漁船設備與技術的演進，傳統焚寄網捕魚方式漸漸式微。目前只有在金山磺港仍保留此傳統技法。



1

魚寮—簡易水產加工廠

焚寄網的漁獲物以鯷魚類為主，泛指10至15公分的小魚，如：臭肉鯷、饒仔、青鱗仔、丁香魚、四破魚等。起初捕捉鯷魚，因為鯷魚是鯉竿釣漁業

所需要的重要餌料來源，進而帶動鯷焚寄網漁業的快速發展。因漁獲量大，使得漁村也轉變為魚貨交易的據點。

漁船半夜返港，港邊的魚寮工人早已起好鍋爐等待處理漁獲物。「魚寮」為北部一帶漁村的特色，屬於小型加工廠。根據《台北州漁村調查報告書》記載，當時就已經有利用魚寮、魚灶進行鹽煮，以及將鮮魚煮熟、曬乾製成魚脯的方式。早期沒有冷藏設備，必須趕緊將容易腐敗的鮮魚進行處理，因此由船主搭建簡易小屋，以便就地進行加工。漁民捕魚後交給魚販在魚寮加工，經由洗魚、撿魚、分魚、煮熟、鹽醃或曬乾等步驟，再送到魚行販售。



2

跨越山海的魚貨交易

魚販將經過前置處理後的魚貨，由金包里（金山舊地名）步行磺溪東岸，翻越大嶺（擎天崗），經山仔后，抵達士林、大稻埕銷售，之後再越嶺返回金包里。這條從金山磺港漁村至臺北士林，約30公里的路，就是「金包里大路」，又稱「魚路古道」。

魚路最早出現在何時，已不可考，居住在陽明山區四週的平埔族部落可能因打獵、採硫、社群間的聯絡或物質的交換等，而在大屯山脈之中形成一些山徑，魚路則是目前所知最重要的一條道路。許多在金山或沿線附近的產業，諸如魚貨、樟腦、茶葉、藍靛、薪炭材、柑橘或其它農產品等，經由魚路運送到臺北來換取生活的需要。清朝末年同治、光緒年間，淡水開港後大稻埕崛起，魚路便成為北部地區使用最頻繁的一條商旅古道。

在1910年中期，金山到基隆的輕便車道開通後，貨物的運輸多載運到基隆，再轉運火車至臺北銷售，魚路的功能就日漸衰退了。如今，已不需要靠人力運送物資，但這條充滿歷史氣息的山路，仍有一段被保存下來，成為一般民眾踏青、尋訪歷史的好去處。

臺灣人的驕傲—吳郭魚

臺灣養殖魚種中產量最大的就是吳郭魚，因其生命力旺盛、成長快速，也被公認是最能解決人類糧食危機的養殖魚種，莊健隆說：「吳郭魚可說是臺灣人的驕傲。」

吳郭魚原產地為非洲，對環境適應力極強，從熱帶到溫帶的地區幾乎都能養殖，因此被荷屬東印度公司引到爪哇島養殖，其後往北在蘇門答臘及馬來半島繁殖開來。二次大戰期間，日本人將其移到新加坡，戰後1946年由吳振輝、郭啟彰兩位千辛萬苦自新加坡帶了13尾（5雄、8雌）莫三鼻克種吳郭魚搭船回臺灣，使該種魚得以在臺灣繁衍。為感念二人，1949年臺灣省政府農林廳正式將此魚命名為「吳郭魚」。

1951年，政府嘗試推廣吳郭魚養殖，到了1969年，產量已接近1萬公噸。此時期養殖的吳郭魚體型較小，且在養殖數個月後，即自行在養殖池內繁殖，形成養殖池內小魚過多，搶食餌料，反而成為管理上的問題，因此當時的漁業專家積極鑽研吳郭魚品種改良工作。



4



3

- 1 早期利用魚寮從事簡易水產加工。（攝影／游忠霖）
- 2 夏季夜行出海的漁船會燃燒加水的電石所產生的乙炔點亮海面，運用趨光性引誘青鱗魚、苦蚵魚等。「磺港漁火」在2005年被登錄為新北市文化資產。
- 3 吳郭魚的品種改良以臺灣鯛的新名稱躍上國際舞台。（攝影／游忠霖）
- 4 鹿港水試所所長郭河，成功培育尼羅紅魚。



1974年，水產試驗所自以色列引進歐利亞種吳郭魚，並與尼羅種吳郭魚進行雜交，培養出全雄性吳郭魚苗。莊健隆提到，單性養殖的目的是要魚種專心長大，並且培養全雄魚的原因，是因為吳郭魚的雄魚比雌魚長得大而快。可惜的是，臺灣產的尼羅種吳郭魚純度有問題，只有部分魚種能產生單性魚。後來在研究人員鍥而不捨試驗下，1982年再次利用雄賀諾魯魚種與雌尼羅、歐利亞、莫三鼻克魚種分別進行雜交，結果都獲得了完全雄性的魚苗，進一步改善了單性魚供需的問題。本項生產技術成功地解決了過去仔魚繁生的問題，讓養殖吳郭魚有更大的經濟效益，成為開啟臺灣吳郭魚養殖事業發展的鑰匙，產業也因此得以快速成長。

在莊健隆的《臺灣魚故事》一書裡，為臺灣的吳郭魚養殖下了一個完美的註解：「2003年，臺灣鯛協會正式成立，將臺灣吳郭魚養殖推向另一個新的里程碑。這裡所指的臺灣鯛，其實就是吳郭魚的最新稱呼，象徵著高品質的吳郭魚，是臺灣漁業的驕傲。從1946年，吳郭魚初次引進臺灣至今，吳郭魚已然有了完全不同的面貌，在研究人員與業者的齊心努力下，已不再是廉價魚種的代名詞，今天，我們在五星級飯店吃到的高級臺灣鯛生魚片料理，就是這種肥美、新鮮的高級吳郭魚。……吳郭魚的成長史，猶如臺灣經濟發展史的縮影，從筆路藍縷，到躍上世界舞台，充分展現了臺灣人冒險，打拚的海島子民精神。」

臺灣的「家魚」—虱目魚

虱目魚是臺灣最早的養殖魚種，至今已有400年的養殖歷史。虱目魚屬於熱帶性魚類，當強烈寒流來襲，會有凍斃之虞，因此虱目魚養殖以嘉義縣以南為主。但彰化及雲林兩縣養殖文蛤時，亦會放養數百尾虱目魚。因虱目魚屬草食性魚類，用來攝食文蛤池中的絲藻，因此將虱目魚歸類為工作魚，為彰、雲兩地區養殖文蛤之副產品。在悠久的養殖歲月裡，虱目魚早已與臺灣人的生活及文化相融合，成為臺灣的「家」魚。

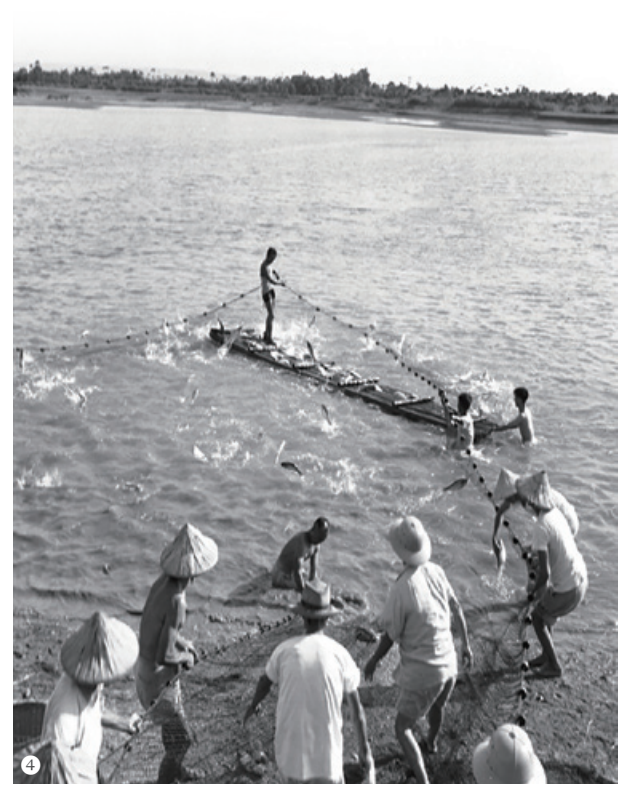
虱目魚味鮮肉細，營養價值高，骨刺雖多，卻依然受到許多饕客的喜愛，現在已有「無刺虱目魚」上市，更廣受歡迎。莊健隆回憶道，「小時候剛到臺北，跟母親一起逛菜市場，發現母親到臺北後卻不常買魚。原來是因為早年在臺南買到的虱目魚都是屬於硬質期，也就是非常新鮮的狀態，但過了硬質期之後，魚肉就開始軟化，軟化後就開始腐敗，因此母親看到菜市場軟軟的魚就覺得不新鮮，所以都不買。當然現在冷鏈運輸系統技術已經很完備，就不太有這樣的問題存在了。」

臺灣人吃虱目魚，可說是從頭到尾毫不浪費，全身皆是好材料。莊健隆說，一魚可以三吃，甚至是四吃，魚腹用煎的；魚頭、魚尾、魚腸拿來煮魚湯和魚粥；背部肌肉則打成魚漿做成魚丸；其餘如魚腸、魚肚、魚肝、魚皮皆可加以處理後食用，坊間流傳的虱目魚料理有5、60種之多，臺灣人吃虱目魚的方法真是淋漓盡致。

罐頭出口的黃金年代

隨著工業時代的來臨與設備技術的進步，在1950到1980年代，食品加工業在臺灣蓬勃發展，對於罐頭歷史頗有研究的莊健隆特別提到，沙丁魚罐頭早在歐洲就發展起來，到1875年左右才傳到美國，發展成當地的製罐業。美國的鮭魚罐頭業（尤其在東岸紐約州）是在1910年，因沙丁魚漁獲大減下，試著將鮭魚製造成「新產品」，又正逢第一次世界大戰，罐頭可以作為軍糧，且具市場出路，因此便成就美國的鮭魚罐頭產業。

而臺灣製罐產業發展，開始於日治時期，後來依靠著過往的製罐經驗，使得1960年代的洋菇、蘆筍罐頭順利發展成功。1974年全球發生能源危機，臺灣遠洋漁船所捕獲的鮭魚類，不能在海外基地販售，因而運回臺灣加工成鮭魚罐頭外銷，促成多一項外銷罐頭製品，爭取更多外匯。部分漁獲物如鰹魚、花灰（鯖魚）等魚種，則以番茄醬調味，製成茄汁口味的罐頭銷售。在製罐業百家爭鳴的年



- ① 虱目魚是臺灣最早的養殖魚種，可說是臺灣的「家」魚。
- ② 傳統虱目魚越冬溝。
- ③ 臺灣人吃虱目魚毫不浪費，全魚皆利用。（圖／黃之賜提供）
- ④ 早期淺坪式虱目魚收成。
- ⑤⑥ 莊健隆回憶學生時代於海洋大學自製水產罐頭的往昔。（圖／莊健隆提供）

代，各家工廠皆有獨門的調味配方，用以供應內銷市場。

當時臺灣製罐產業發達，但多數皆為外銷，許多特殊的罐頭在國內並不普及。《怪奇海產店》作者、國立臺灣海洋大學水產養殖學系副教授黃之暘提到，許多進口罐頭與乾貨在當年價格很高，諸如乾香菇、乾魷魚、螺肉罐頭、鮑魚罐頭、日本鹹魚（新卷鮭）等等，加上便於保存的特性，成為早期臺灣逢年過節相互饋贈，或是祭祀牲禮之用。當時的臺菜餐廳從這些食材衍生出許多經典的菜式，「魷魚螺肉蒜」就是其中一道，採用的食材包含香菇、魷魚、筍片、蒜苗、螺肉等，料多味美的湯品，是當時大受歡迎的招牌菜式。店家甚至會將各式進口罐頭擺上一排在進門醒目處，當作廣告招攬客人。

現代社會不再以罐頭、乾貨作為年節伴手禮，但各式魚罐頭早已成為居家常備食材，不論是鮪魚、紅燒鰻，還是茄汁鯖魚罐頭，都是陪伴許多人從兒時至今的記憶，也訴說著臺灣罐頭食品工業的輝煌年代。

甜不辣、黑輪 南北魚漿各有特色

在食品加工的範疇裡，魚漿煉製品也占有很重要的地位。莊健隆認為，水產加工不只限於貯藏的功能而已，最終目的仍在於有效利用漁獲物，透過加工的手段來達成魚製品的多樣化，便於運輸及買



易，使其價值提高，也具有調節供需，穩定魚價的功能。

魚丸就是魚漿煉製品中多樣化的產品之一，也是臺灣各地民眾相當喜愛的食品。魚丸和日本人喜愛的魚糕和天婦羅（甜不辣）皆為煉製品，透過魚肉搗碎、水洗、搗潰、研磨、成形、煮熟而成。魚糕主要有魚板及竹輪兩種，日本人在日治時期將其引進至臺灣，也漸漸為大眾所接受。但如今魚漿產品早已本土化，因南北地域的不同，北部多使用鯊魚漿製成「甜不辣」，中南部多使用虱目魚漿、旗魚漿，或兩種混和漿製成「黑輪」。有機會不妨仔細品嚐南北魚漿製品口味的分別，體會不同魚種所帶出的口感差異。

體驗料理背後的漁業文化

隨著休閒旅遊風氣的盛行，經過歲月洗禮與自然變遷的漁村和漁港，成為現代人體驗漁業的場所。沿近海漁業的漁船、漁具、漁法，如牽罟、石滬、碇堆、立竿網、定置網、魚塭抓魚、淺海養殖、採紫菜、挖貝殼、水產加工等等，這些地區性的漁業文化背後都有許多故事，透過體驗教育及展示空間的設置，將古老的文物與漁村歷史永續保存，並帶動漁村的再造與更新。

結合地方風俗民情及特有漁產季節所推廣的食魚文化，也是近年來的另一股風潮。走訪許多國家參與「料理體驗」的黃之暘說，這是一種將在地觀光與產業串聯在一起的旅遊方式。帶著消費者直接走訪漁村及漁港，親自逛逛當地魚市場，藉著與魚販對話，了解魚種、食材、季節與環境，建立與市場的連結。當所選的魚種以特定料理方式上桌後，用「說菜」的方式，談談料理背後的時代與文化故事，提升食物與料理的深度，讓每一口變得更有滋有味。

「從產地到餐桌是一條漫長且複雜的路程」，

黃之暘說。當消費者對於環境、產業、資源，有深入的瞭解之後，就會影響消費模式。比如捕獲櫻花蝦的拖網漁法往往混獲許多下雜魚，像是燈籠魚，其實炸過的滋味香酥無比，但因為價格低，過去多半和其他下雜魚一起打成魚粉當飼料，對漁民收入幫助不大；從資源的觀點來看，牠們應該有更好的利用，若每趟混獲的燈籠魚也可以變現，對產業與環境資源都是好的發展，這也是黃之暘撰寫《怪奇海產店》的初衷。

漁業文化的保存與傳承

百年來的漁業文化見證臺灣漁業發展的歷史，由古老到現代，漁業產業轉變的過程、史事及物件都是珍貴的文化資產，漁業文化的保存與推動是永續的課題。對於漁業文化傳承相當有熱情的莊健隆，提起當時起心動念開始書寫《臺灣魚故事》、《蠡事一籊筐》、《蠡故事 魚文化》、《臺灣小百科－臺灣特殊魚類》等書，就是將與漁業有關的俗



諺，還有魚蝦蟹類的生態與故事，用淺顯易懂的方式寫下來。時代不斷遞遷，如何將當代的故事記錄下來，將漁業的歷史、魚類生態、漁村生活，甚至食品加工科學，都用故事的方式加以介紹，或透過影像、詩歌、文學、繪畫等形式留存，是延續漁業文化最好的教育與傳承。

- ❶ 魚漿因南北地域的不同，北部多使用鯊魚漿製成「甜不辣」，中南部多使用虱目魚漿、旗魚漿，或兩種混和漿製成「黑輪」。（圖／黃之暘提供）
- ❷ 走訪許多國家參與「料理體驗」的黃之暘認為，讓旅人享受當地料理的製作與品嚐，能更加深刻且完整的品嚐特色美食，並為旅程留下深刻印象。（圖／黃之暘提供）
- ❸ 黃之暘走訪世界各國魚市場，藉著與魚販對話，了解魚種、食材、季節與環境。（圖／黃之暘提供）
- ❹ 談到臺灣不同地區及民族性的食魚文化，黃之暘如數家珍。（攝影／蔡旻宏）
- ❺ 莊健隆以深入淺出的筆觸紀錄魚文化。（攝影／蔡旻宏）



傳承漁港文化的豐美節慶

南方澳鯖魚節與東港黑鮪魚季

文 | 賴品瑀 圖 | 游忠霖（大山影像工作室）



臺灣四面環海，海洋資源豐富，發展出豐富且多元的文化與生活方式，每個漁村都蘊含著在地獨有的傳統與特色，從北到南、由東到西，每一季都有代表地方特色的漁業慶典。著名的屏東黑鮪魚文化觀光季、基隆鎖管季、南方澳鯖魚節、新北萬里蟹季及東海岸旗魚季到全國漁民節慶祝系列活動等，不僅描繪了臺灣漁業的發展，展現各地漁業文化的觀光實力，也帶動漁村經濟、活絡產業發展。

不打不相識 鯖魚節讓南方澳看見彼此愛鄉之心

南方澳「鯖魚節」每年秋天熱鬧開辦，今年十月初由漁業署、宜蘭縣政府與蘇澳區漁會聯手舉辦，除了以當地美食市集、文化舞樂表演來歡慶鯖魚的豐美外，更以「食魚教育行動劇」、「鯖魚大樂透」、「冰水摸魚」、「鯖舟競速」及「特色表演」等互動活動介紹漁業知識及正確的食魚觀念，而且也推廣海洋休閒活動，以鼓勵民眾對漁業文化有更深的認識。

南方澳海域因黑潮與洋流匯集而漁業資源豐富，尤其鯖魚產量在全臺居重要地位，更是當地漁民的主要收入來源，作為鯖魚產業重鎮，南方澳有

「鯖魚之鄉」之稱。蘇澳區漁會總幹事陳春生回顧鯖魚節20多年來的沿革，1997年首次舉辦是起於老鎮長林棋山要以「辦桌比賽」展現南方澳身為東岸第一大港所擁有豐厚漁產與漁村風貌，藉此推廣觀光，後續則由漁會與鎮公所輪流舉辦，將鯖魚節延續至今，每年均可吸引約10萬名左右的遊客前往參加。

陳春生表示，鯖魚節一路走來其實展現著南方澳的多元與團結的過程，現在踩街活動中搶眼的大型鯖魚模型背後即大有故事。10多年前，當地文史工作者與宗教人士在鯖魚節時製作鯖魚模型，以「超渡」的概念將其焚燒，出發點雖是為了祈福，但在當地引發不少爭論，「捕魚怎能說是殘忍殺生呢？」「是漁業餵養了南方澳！」在漁會積極尋求溝通下，雙方漸漸看到了彼此的共同之處：都希望文化傳承、也期待地方產業升級。



兩方漸漸理解各自的善意其實並不衝突，都是希望南方澳好。經過長久的討論後，雙方竟開始合辦鯖魚節，而大鯖魚也不再焚燒而轉為打卡點，不但展現了南方澳大港期待海洋資源能生生不息，更展現了地方人士盼產業共存共榮多元發展的眼界。

如今的鯖魚節除了熱鬧與美食之外，更多了對漁業現況的討論，例如「鯖魚大樂透」估重量的競賽，其實帶領參與者正視捕獲的鯖魚體型漸小的現

- 1 三年一科的東港迎王平安祭典，多數東港人都會返鄉參與，即便是遠洋漁船也會返航參加。
- 2 南方澳鯖魚節讓南方澳的文史工作者、宗教人士及漁民團結一心。（圖／編輯室）
- 3 今年鯖魚節除介紹漁業知識及正確的食魚觀念，也推廣海洋休閒活動。
- 4 作為鯖魚產業重鎮，南方澳有「鯖魚之鄉」之稱。

況，與面對海洋保育的必要；「冰水摸魚」則除了讓參與者體驗過往使用冰桶保鮮的傳統，也漸進地將「冷鏈」概念推廣出去；而「鯖舟競速」活動，共有400多人在海港體驗獨木舟，則展現南方澳正在尋求傳統漁業與休閒活動共存共榮的可能性。

慶豐收更看見多元 產業共榮讓漁港更活力

陳春生表示，目前南方澳正在面對海上休閒產業的成長，也希望未來能共榮，過往漁民的思維是「海都是我的」也盡力符合相關規範，然休閒產業過去規範不足而處處挑戰漁業傳統習慣的確造成衝突，如今法規陸續上路，秩序已逐漸形成。且在漁獲量下降的現實下，漁會也在設法輔導漁民轉型，經營休閒海上產業，因此在鯖魚節作此安排，促進雙方能有更多認識。

今年鯖魚節安排了「小魚貓」食魚行動劇的演出，則是為了將食魚教育往下扎根，盼建立民眾對國產水產品知識的基礎認知，將食魚文化在每一個家庭生活中擴散，一起支持國產優質水產品。陳春生指出，年輕人不再喜歡吃魚，但水產其實是最營養、有最好吸收的蛋白質，尤其鯖魚營養價值高又價格合理，是一般民眾都能吃得起的好魚，且現在南方澳主要以釣船來捕捉，比過往的圍網更友善海洋資源，因此選在鯖魚節推廣食魚教育相當適合。



1

瘋黑鮪更瘋東港 從推動內銷到拉抬當地觀光

長期與南方澳競爭「天下第一鮪」的屏東東港是最強勁的對手，事實上，饕客瘋黑鮪魚就是2001年東港開創「黑鮪魚季」帶起的風潮，讓過往外銷日本為主的黑鮪魚也在內銷享有盛名。

東港區漁會總幹事鄭鈺宸回顧，當年老縣長蘇嘉全任內縣政府團隊積極尋找縣內有潛力行銷的農漁產品，屬意的正是具有高產值、有明顯產季且可望帶頭周邊產業一起突破每年2億以上產值的特產，剛好漁會為了解決黑鮪魚外銷日本不利的困境向縣府求助，雙方一拍即合，就展開以行銷黑鮪魚結合在地觀光的行動。

漁業、漁村、生態都永續 黑鮪魚季不只是美味

「其實東港以前並沒有太多海鮮餐廳，主要都在林邊。」鄭鈺宸表示如今人們熟知的光復路林立海鮮餐廳，其實是在黑鮪魚季後陸續興起，不只生魚片，還陸續研發了炙燒、眼尾做甘露煮、赤肉碳烤等等黑鮪魚料理，推出18吃、36吃將全魚每一吋都完整利用，連帶將當地特產櫻花蝦、油魚子也一起打響「東港三寶」名號。

不止海鮮餐廳，當地加工業者也同時因為黑鮪魚季充滿幹勁，研發出的各式魚類罐頭、旗魚鬆、魚丸、黑輪、海苔醬、調味櫻花蝦等，也都在爭取遊客的支持帶回家做伴手禮；也有在地文化體驗業



2



3

者參與了黑鮪魚季活動，盼在美食饗宴同時能有場深度的在地小旅行。希望周遭產業都能互相拉抬的屏東縣政府，今年也為了黑鮪魚季製作了紀念版烏龍茶燒酌，供活動期間在新園、東港、小琉球、林邊「大東港地區」住宿、餐廳、伴手禮店消費滿額的民眾換購收藏。

鄭鈺宸表示，從推廣高品質黑鮪魚的滋味、激盪料理創意及促進產業發展外，走過21個年頭，如今的黑鮪魚季也重視推廣食魚教育與海洋文化，有熱鬧也有細緻，例如舉辦魚拓與拼拼看等小遊戲讓學童在趣味中認識黑鮪魚，進而促進下一代多吃魚的習慣。

而過往黑鮪魚季熱鬧慶祝「天下第一鮪」的同時，也遭環保團體質疑是鼓吹濫捕有害黑鮪魚保育，活動中也藉機會說明了在漁業署輔導下，自2012年業者遵守中西太平洋漁業委員會（WCPFC）訂定的漁船總數、漁獲配額等控制與通報措施，以確保在享受美食與做好保育之間平衡。

- 1 蘇澳區漁會總幹事陳春生希望鼓勵年輕人吃魚，因此更積極推廣食魚教育。
- 2 東港區漁會總幹事鄭鈺宸表示，黑鮪魚季走過21個年頭，如今也重視推廣食魚教育與海洋文化。
- 3 天下第一鮪打響東港「黑鮪魚季」名聲。
- 4 黑鮪魚季大型模型。



4

且在漁民和政府的共同努力下，黑鮪配額今年從往年的1,700公噸提升至1,900公噸，增加了15%，每一隻合法捕撈的黑鮪魚都有身份證，民眾可以安心消費，不僅支持漁民，也幫助漁業永續發展。

再遠洋都要回來參加迎王祭 東港漁人心裡最堅強的信仰力量

東港除了黑鮪魚季聞名全臺外，活動熱鬧開幕的所在地「東隆宮」更有三年一度的「迎王祭」中的王船祭典，同樣是吸引無數遊客的傳統文化。鄭鈺宸表示，打從當年溫王爺決定要在東港地居的傳說起，百年來東港人深信溫王爺會掃蕩瘟疫、驅除惡靈來賜福當地，虔誠的心至今不變。因此東隆宮一直是當地安定人心的重要力量，如今迎王祭仍是遵循古禮進行，所有遠洋漁船時間到了一定都會回鄉參與盛典，漁民們祈求出海作業祈求豐收、平安。

從仿古造王船、開光、請王、迎王到送王，祭典都依清朝古儀舉行，讓東港鎮天天鑼鼓喧天，吸引各地信眾參拜。尤其2011年認列國家無形文化資產後，傳承古儀更不易走味，也更受人關注。尤其祭典前一年即開始製作的王船，由當地工匠在東隆宮前廣場親手製作，也往往吸引重視文史的民眾前往觀摩記錄，在地團體也舉辦解說等教育課程。對東港而言，「迎王祭」不只是熱鬧，更是傳承，因為早是海港生活的一部分。

宜蘭養殖生產區從無到有的推手

官方與民間合作無間的佳話

文 | 賴品瑀 圖 | 游忠霖（大山影像工作室）

走過因人口老化、青壯年外移等因素而徒留眾多廢棄、閒置魚塭的困境，宜蘭養殖漁業以活化養殖區、結合觀光休閒活動的轉變，藉地利之便走出了一條新路。雖然產量規模無法與中南部養殖區對抗，但轉向追求品質，更以「地產地銷」來拉近與消費者的距離，輔以體驗與教學功能，做出了要人親自到宜蘭一趟才能知其奧妙的特色文化。



位於礁溪的「大塭休閒漁場」一直是當地養殖漁業領頭先鋒，經營者同時也是大塭養殖漁業生產區管理委員會主委的林登財回顧，大塭當地本是一片沼澤，原本種植水稻的農民還得划著當地獨有的「鴨母船」進出田間，約1970年代時，臺灣開始興起養殖漁業時，當地農民也紛紛將稻田改作魚塭，養起「斑節蝦」。斑節蝦需要以純海水養殖，且技術門檻高，因此其父執輩的上一代漁民開始組織起來，在頭城區漁會協助下向農委會尋求協助與支援，沒想到催生了全臺第一個海水統籌供應系統。

當時林登財雖是養殖戶第二代卻另在紙盒公司擔任總經理，被父親找回去幫忙後，負責協助組織推動養殖區之建設與發展，這不僅改變了他的生涯規劃，更和當時還是菜鳥公務員

的前漁業署養殖漁業組組長石聖龍相識，就此成為後半生的好拍檔。

宜蘭養殖漁業向前衝多方發展尋生機

石聖龍回憶起當年和宜蘭地區的養殖戶打成一片，協助打造「蘭陽蜆」品牌，並推動團購，邀請部會同仁與朋友一起捧場品嚐，送貨日早上起個大早在上班前先開車幫忙送貨、假日還到百貨公司參展推廣，一身西裝還常讓收貨人意外怎麼有穿著那麼正式的漁民，但其實就是他都希望能多幫點忙。退休後也無法忘情宜蘭養殖業，自己也開始經營養殖。

侷處於臺灣東北角的宜蘭，過去受限於對外交通的不便，導致工商業發展較為遲緩，但也成就一個擁有優美自然景觀環境及淳樸民風的農村社會，並因此贏得「魚米之鄉」、「臺北後花園」的美稱。往昔一下北宜公路九彎十八拐，眼前出現的是一片碧海藍天，翠綠阡陌的蘭陽平原，讓你充滿心曠神怡的感受。

- ① 園區還提供吊竿體驗。
- ② 遊客坐船體驗餵魚。
- ③ 早年的「鴨母船」如今成為園區植栽造景。



國五高速公路開通以後，宜蘭便成為新竹以北，這個北臺灣大都會區千萬人口，假日旅遊休閒的好去處，帶來宜蘭農漁業發展的新契機。林登財敏銳地想到如何將這千萬消費人口導入漁村，駐留於漁村，將宜蘭獨特的漁村文化鮮美的蜆蝦，提供給遊客深度體驗與品嚐，這將是漁村創生的新動力。



「還是希望青斑、海水蝦蜆類成為宜蘭地區主要養殖魚種，並再一次發展起來。」因為宜蘭屬觀光縣，這些魚種極受消費者歡迎，且適合海水養殖，對地下水依賴度低，石聖龍仍非常期待宜蘭養殖漁業的再發展，繼續朝向高品質與在地特色前進，並因地制宜發展體驗休閒，讓宜蘭養殖漁業在「地產地銷」策列下，有自己的一片天空。

在危機時刻找到轉機 轉作休閒農場提供體驗與在地漁食

當時推動建設大塭海水統籌供應系統為的一是改善養殖業抽取地下水而造成地層下陷的問題，二是要配合市場消費需求，將產業導向純海水養殖發展。但遺憾的是，1988年臺灣養殖草蝦面臨病害，「供水系統才作好了，時機卻過了。」林登財感嘆。不過石聖龍回憶，當時漁業



署與養殖漁民面對挫折是更認真思考如何多元經營、如何從行銷與休閒來加值。漁業署陸續送了林登財、蔡志峰、林獻策與陳振崑等青壯年漁民，赴日考察學習，後續他們不但將自家的產業轉型，也就是現在經營狀況良好的宜蘭大塭休閒農場、花蓮立川漁場、北門海濤園觀光漁場，而更重要的是他們不吝分享經驗給周遭同業，鼓舞養殖產業多元發展，或兼做體驗休閒漁業、或投入加工層次、發展創新產銷等，可說是點亮各地養殖區的星星之火。

- ① 宜蘭的養殖漁業轉型休閒漁業，多方發展尋生機。
- ② 「大塭休閒農場」的養殖水源為全臺第一個海水統籌供應站。
- ③ 林登財與石聖龍自1980年代即成為共同為宜蘭養殖生產區共同打拼的夥伴兼好友。
- ④ 左起蕭泉源、石聖龍、莊健隆，在漁業界各擅其場。

林登財回憶，當時父母對於他要帶頭轉作經營休閒有不小的反彈，因不但要自己掏錢投資，後續也要盈虧自負，當然不免會擔憂。但20多年來，他從種樹開始改善魚塭環境，從開發釣蝦、露營等體驗做起。目前「大塭休閒農場」養殖了紅蟳、青蟳、石斑魚、臺灣鯛、白蝦、草蝦、泰國蝦等物種，除了有提供魚塭直達餐桌的各式特色料理外，更提供坐船餵魚、釣魚釣蝦、吊罾、牽罾、一夜干與魚丸製作親子同樂共學活動。

「若是把水路都整理一下，鴨母船也是可以重新在這裡划起來呢。」林登財表示，大塭養殖區不只是坐收地利有山有海，雪山山脈就在眼前，也是欣賞「龜山朝日」的最佳地點，周邊還有八大莊廟宇等其他景點可以互相串連，在當地進行深度旅遊。看著園區內收藏的鴨母船，林登財期待有天能有幾條實際在周遭水道上航行，讓遊客可以好好體驗一下宜蘭獨有的鴨母船，親自穿梭在稻田與魚塭間，高度感受宜蘭漁米之鄉的氣息。



勇伯來講古

青鯤鯓漁村的故事

文 | 戴靜宜 圖 | 游忠霖（大山影像工作室）

青鯤鯓，原本是一個位於臺南離岸孤島小漁村。庄民們憑著堅韌、打拚的漁民精神，克服萬難地闢建了聯外道路。這條向大海借來的路，紀錄著漁民堅毅的生命經驗與漁村質樸的文化故事。

如果說，教育是百年之基，那麼，文化就是影響人們的千年之事了。文化，不是抽象的理論，而是屬於當地人們的生活方式。尤其是漁業文化，更是一個漁業群體在一個地方，與當地的人文及自然環境互動後，經過時間逐漸形塑而成的生活型態。

尤其臺灣漁村人口外移嚴重，所謂的歷史和文化傳承，更是一道相當不容易的課題。我們來到臺

南青鯤鯓，找到人稱「勇伯」的當地耆老仕紳陳仙勇先生，已經90歲高齡的勇伯，不僅是養殖文蛤、蝦、虱目魚將近大半輩子的漁民，更擔任過三屆臺南縣漁民權益促進會的理事長，在地方上相當受人敬重。現在就一起來聽勇伯講古，說說青鯤鯓這個漁村的文化與故事。

原是臺南離岸孤島，四面被海包圍，庄民克服萬難「向海借路」，才造就了現在的青鯤鯓漁村。

青鯤鯓 大海與潟湖包圍的漁村

「青鯤鯓」是臺南將軍區的一個沙汕地形小聚落，遠望像一尾青色大鯤魚的身體而得名，包含了鯤鯓村和鯤溟村兩個村落，是被大海與潟湖圍繞的漁村。

走進青鯤鯓，能感受到連呼吸到的空氣都帶點鹹鹹的海水味，西側有一個青山漁港可直通臺灣海峽。漁港仍然保留濃厚的傳統漁村原味，尤其是每天下午漁船返港時，小小的魚市場，往往擠滿了來自各地尋找海味的饕客，相當熱鬧。

看到這場景，讓人很難想像，在1934年前，這裡居然是位於臺灣海峽中的一座孤島，四面完全被海包圍。「以前沒有聯外道路的時候，進出都要搭竹筏啊，風大就要坐桶子，往往來回就要1小時以上，交通上很不便利。」勇伯說：「尤其是村里有人娶媳婦時都要很大陣仗，還要讓新娘坐在大桶子裡，才不會被浪打濕。」

「竹筏」是過去重要的漁業作業運輸工具，還因應捕撈的漁獲種類，而發展出許多不同大小的竹筏形式，而在當時，更是當地居民渡海的重要交通工具。直到被尊稱為「青鯤鯓現代化之父」的當代聞人陳天賜帶領村民闢建聯外堤防道路之後，青鯤鯓才得以擺脫交通困境而有了重大改變。「除了將大石頭丟進淺灘，當時還運用蚵殼作堤防的建築材料。」勇伯說：「那時候，每戶人家只要年滿18歲以上的壯丁都要出來幫忙做義工，村民全體合作在克難條件下，排除萬難才完成與陸地連接的聯外道路。」這條向大海借來的路，目前已經修建有可以開到六七十公里的筆直道路連結。

漁民信仰文化 七王爺的傳說

傳統的海洋漁業基本上是與海搏鬥、靠天吃飯的行業，因此漁民對於宗教信仰格外虔誠，例如媽祖、王爺的信仰等，而青鯤鯓在聯外堤防道路的闢建上，更是有個流傳世代的神蹟傳說。

「建造這條路的三角石，相傳是神明七王爺自己去買回來的！」勇伯生動地敘述這段地方傳說，相傳代天巡狩七王千歲至青鯤鯓後，不忍見庄民冒險渡海，乃大顯神通，親自化身為一位漁翁到澎湖購買三角石，還托夢告知庄民石頭什麼時候會載回青鯤鯓，而運石頭的船隻途中雖遇到惡劣海象，也在青鯤鯓媽祖的指引下平安抵達。

傳說或許只是傳說，但是青鯤鯓的媽祖與七王千歲是當地民眾的虔誠信仰卻是無庸置疑，朝天宮更成為當地的信仰中心而香火鼎盛，是青鯤鯓漁村中的重要精神依賴。

為環境抗爭 漁民權益發展的社會文化

青鯤鯓這裡的居民以漁民占多數，捕魚及養殖的人生，打磨出一雙雙厚實的手。然而，樸實生活中的他們也曾經歷過原本不屬於漁民的抗爭生涯。1989年，勇伯與地方人士成立漁權會並擔任理事長，起因是臺南將軍溪長年遭受工業及養豬業者廢水污染，導致養殖區文蛤大量暴斃，漁民收益受到



極大損害。勇伯和夥伴組織當地受害漁民，透過陳情抗爭方式要制止企業污染源繼續危害將軍溪。

「我們當時就是一關一關過，沒有在怕的！」勇伯說，密集的抗爭對樸實的養殖漁民而言，都是人生頭一遭，一開始更是沒人理會。但在經過一連串形式的抗爭行動後，他們的訴求受到各界重視，漁業署更是給予極大的資源與協助，「團結力量大是真的！」說到極力為漁民維護權益的這個歷史片段，勇伯彷彿回到那段時光，語氣堅定、眼裡更閃著光。

當然在地的歷史建構不僅是地方少數特定個人的事蹟，而是由地方的眾人生活與行動累積中書寫出來的，然而這些抗爭所產生的深遠影響，不可否認地，也長久成為這個漁村的歷史與社會文化的一部分。



不只是生命經驗 也是漁村的文化累積

漁業文化是漫長的累進過程，當陸地生活的人們為了食物獲取與生存的需要，充滿勇氣與智慧地不斷前進，充分展現了陸地資源有限的海島社會如何以積極進取的精神轉過頭來面對大海，也面對生活上遇到的困境與難關。

一邊吹著海風、一邊聽著勇伯說著關於青鯤鯓的文化與故事，含蓄而堅定的話語中隱約透露了漁業在他們生活中的種種刻畫與累積，以及屬於他們那一個世代的豐厚生命經驗。這些冒險、奮鬥、打拚的精神，也就是臺灣漁業強韌生命力的根源與展現。

- 1 曬蝦乾為青鯤鯓的特色產業。
- 2 十多年前，勇伯牽著他的「牽手」與青山漁港辦事處主任林全東。（攝影／湯素瑛）
- 3 早年陳仙勇經常帶著漁民到臺北抗議，時任漁業署養殖漁業組組長的石聖龍總是奉命處理與協助，因此兩人有著強烈的革命情感。圖為2016年兩人珍貴合影。（攝影／蔡旻宏）
- 4 地方仕紳、漁業耆老、同時也是漁權會第一屆理事長陳仙勇收藏許多養殖漁業文物。（圖／編輯室）



老文化新傳承

文 | 吳純裕（嘉義區漁會推廣部主任） 圖 | 編輯室

我一直認為農漁業是養民事業，不一定可以大賺錢，但在於它可以養多少人，能讓多少人生存下去。雖然農漁業是多麼的弱勢，但多少人靠它生活，這也許是政府最該關切的。或許傳統漁業還很重要，也讓我對它有些思念。

時代變遷，科學、機械化取代了傳統，讓很多傳統不在有立錐之地。但光今不忘古，也是不忘了我們的根，也就是我們的傳統。在漁業工作了36年，看盡了漁業的轉變，魚市場的變異，讓魚市場面臨了淘汰，或是轉型。魚市場的轉變，首當其衝就是漁法。我常在想漁法的改變，是好還是壞呢？每次轉變，就給漁業一次很大的衝擊；每次轉變帶

來的衝擊，一開始是大豐收，我就在想豐收是喜悅嗎？如果不重視保育，往往為捕撈漁業帶來浩劫。

捕魚苗應運而生叉手網

老漁業牽罟在東石很久以前就有，經過1-200年東石早就不見了。早年前魚塭養殖漸漸盛行，魚苗靠的是野生魚苗，應運而生就有了叉手網，直至



今日據知在花東地方還有人靠著叉手網捕鰻魚苗，可是也不知還能傳承多久。這讓我想起嘉義區漁會前理事長柯祝文先生，小時家裡窮，他就靠一支叉手網走遍了東石鄰近海邊每個角落，他的勤奮，就靠這樣一支叉手網撐起一個家，讓人佩服得五體

投地。以前東石最主要的魚苗是虱目魚苗、豆仔魚苗、鰻魚苗，到比較後期七星鱸魚苗。

而叉手網的操作有它的靈活性，張縮自如，淺灘，石頭縫都可以使用。基本配備，就一支約一公尺半的叉手網，一個40-50公分長竹筒（後來變成塑膠筒），還有一個白色小碗。叉手網兩邊最前頭就各綁了一個竹筒當浮筒，三角巾繫在兩根交叉的竹桿上。長竹筒背在身上裝魚苗。小白碗用來撈起魚苗，而撈起可能不是所要的苗，就靠著自己的眼力，判斷出各種不同魚苗，把不要的魚苗放生，把要的魚苗倒進竹筒裡。完全靠運氣嗎？不不不，您所不知，像柯祝文練就了判斷分析能力，會知道何處會有他想要的魚苗，真的是行家呀！



- ❶ 魚塭養殖虱目魚是東石最早的養殖漁業。
- ❷ 早期虱目魚培苗池與越冬溝。
- ❸ 以前虱目魚收成的網子都是養殖戶互相借用、互相幫忙。

撈魚苗唱魚苗歌

說到抓魚苗，那就會想到唱魚苗歌，到現在宛如還依稀聽到聲音在耳邊。唱魚歌也是數魚歌，會不會唱那可是差很多。基本上要準備一個臉盆，一個淺密網目漁網，一個小白碗，一把竹筷子。在臉盆放水，漁網套著半邊臉盆成一個漏斗狀，魚苗先倒進在魚網內，用小白碗撈起魚苗，眼明手快，一眼就看出這次撈了多少尾，看過數過就倒進臉盆網子外水裡，一次次，重覆直到魚苗數完。

其實是數魚像唱歌，大概是像這樣，第一次撈起3尾，一直口而誦，第二次如撈起了5尾，接著就會唱5尾，再接著唱5尾加3尾共8尾。再撈又唸幾尾，幾尾加8尾共幾尾。直到100尾就在水裡丟進一根竹筷子。如102尾，丟一根筷子，就會唱剩2尾，然後再撈再一直加，直到魚苗算完為止。一個竅就是要唱得順，加法也要很清楚。其實他們一邊算，也一邊在看魚苗對不對，不是要的魚苗就會撈到旁邊的小桶子。

東石最早的養殖漁業

魚塢養殖虱目魚大概是東石最早的養殖漁業，都屬於粗放型養殖，一甲地養約幾千尾就了不起了，我家就是這樣養的。一般就是挑肥倒到池子裡培養底藻，所以以前還有一個很特別的行業「賣水肥」，用牛車拉一個大木箱，到後來變成貨車載個大鐵箱。還記得以前村子裡會設幾處公廁，有所屬人的，在收集水肥，以前我們笑稱那公廁叫「餐廳」，村子最有名的大概就是「阿六餐廳」了。最有趣的，在公廁旁一定會種一棵黃槿樹，進去之前摘個幾片葉子，就是以前的衛生紙了。

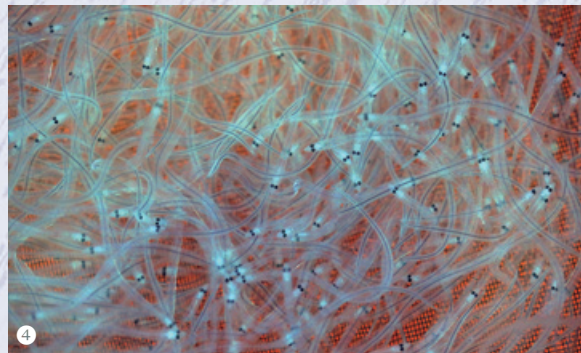
還記得我爸爸在我家屋旁設了一口廁所，雖然簡單，但在我家周遭算是很豪華了，偶爾鄰居會來我家借廁所，現在年輕人可能很難想像。因只有我家有自己的廁所，鄰居小朋友就得對我客氣一些，否則我不想借，他們就不好玩了。因我家有廁所，所以我是鄰居的孩子王。



想到虱目魚池用水肥培養底藻的事，我就會會心一笑。有次看到我爸爸挑了兩個大木桶，用一個長棍的大水勺在勺廁所糞坑裡的糞尿，我就問我爸爸勺糞做什麼？爸爸說，是要挑去魚塢養虱目魚。哇！我真的嚇一跳，原來我們家的虱目魚是吃大便長大的呀！到後來漸漸沒再使用水肥，而是使用黃豆餅和麥片取而代之。豆餅一個差不多直徑50公分，5公分厚，就得用柴刀把豆餅剝成小塊，一塊塊沿著塢堤邊丟進池裡，泡軟後讓虱目魚慢慢啃食。

說到以前抓虱目魚，沒有所謂的租網子和請工人，都是養殖戶互相借用，抓魚也是互相幫忙。抓魚時間會在天未亮之前開始，兩三個人牽著大網，網前一個人拿一根長竹桿拍打水面，虱目魚受到驚嚇就會四處亂竄，魚就會竄進網裡、插在網目上，同時魚也會受到驚嚇把肚裡的大便排出。以前魚販也不是一個人就把全部的魚買了，而是很多個魚販一起買，都是零售小販。有的是騎腳踏車是所謂的武車仔，在後架上綁一根扁擔，扁擔兩頭各吊一個竹籠，頂多在後車架上再綁上一籠。還有魚販是用挑的，就挑著四處販售。還記得以前漁會有位老主任，年輕未進漁會工作前，就是挑虱目魚四處叫賣。聽說腳力很厲害，挑著一擔5-60斤的魚，半走半跑，從東石走到朴子賣。

抓上來的魚，魚販會各自搶時間裝籠，把每條魚整理得漂漂亮亮，每一尾彎著身子成半月形，一尾一尾層層疊疊，疊得像一朵盛開的花。用著



很大的秤子秤重量，竹籠只是不到一斤重，都會加扣一斤重，叫做失水重。最後魚販會在竹籠最上面蓋上芋頭葉，所以以前還有人專門在賣芋頭葉。魚販挑的挑，載著載，大家在天半亮就各自趕路。

以前大部分就只牽一次網而已，魚塢主收拾網具，魚販裝魚，各忙各的。當時我最高興的是，每次抓魚後，爸媽會留下一些魚送給幫忙的鄰居養殖戶，自己留個幾條，回到家，媽媽殺好魚，就會煮出熱騰騰的虱目魚米粉或虱目魚粥，真的是漁家的小滿足呀！

過去傳統漁業很重人工，雖然辛苦，但想想可以有很多人工作做、有飯吃，才真的是養民事業。傳統漁業的漁法，抓、養的魚量也有限，所以沒有現在所謂的過漁問題，趕盡殺絕的抓魚方式，大家永遠有魚吃。這就是我常說的豐收不一定是喜悅，魚多價賤，所謂的魚金魚土，且魚也越抓越少了。想想，我們常說漁業永續經營，傳統的漁業是不是更符合了這個精神呢？🐟

- ❶ 布袋鰻魚養殖。
- ❷ 捕魚苗應運而生的叉手網。
- ❸ 以前東石主要的魚苗是虱目魚苗。
- ❹ 鰻魚苗也是東石早期的主要魚苗之一。

太平洋上的戰浪生活

文、圖 | 鄭國正（臺東縣成功鎮愛鄉協會）

結合眼力、體力、耐力獨步全臺的鏢刺漁法，是人類「海上極限的運動」，頂著強勁東北季風和4-6級的猛浪，光要站上鏢魚台就不簡單。隨著漁業資源日益枯竭，且老船長逐漸凋零後繼無人，鏢刺漁法將走入歷史，成為絕響。

臺東縣成功鎮鄰近太平洋海域，為黑潮必經之地，漁業資源豐富，日治時期即建立漁港，引入日本漁業移民，傳授捕魚技法，帶動漁業發展，逐漸成為東部最大漁獲中心。

2002年，成功鎮嶄新的「新港漁業大樓」落成啟用，當時為了帶動觀光產業的發展，讓更多人認識小鎮的漁村風情及珍貴的鏢旗魚無形文化資產，中央及地方有關單位開始舉辦「東海岸旗魚季」活動。

鏢旗魚比賽的起點

東海岸旗魚季一系列活動中，最引人注目的就是「鏢旗魚比賽」，競賽項目有比「最多尾」、「最大尾」這兩項，無論是雨傘旗魚、白皮旗魚、黑皮旗

魚、紅肉旗魚、劍旗魚都算，但規定要用「鏢刺漁法」才列入成績計算，其他漁法延繩釣、流刺網都不列入計算成績。

舉辦頭幾年較緊張刺激，因為比賽時間只有15天，隨著漁業資源日益枯竭，要鏢中旗魚更不容易，因此將比賽時間延長至30天，提高大家的興趣，也增加可看性。

比賽結束計算成績，各取前三名頒發獎金、紀念獎座以資鼓勵，在「最多尾」項目裡若鏢中尾數相同，則以「總重量」來分出勝負，我們也常發現雖是「第三名」，但「總重量」卻比「第一名」還要多，既然是比「最多尾」大家也無話可說。

「鏢旗魚比賽」舉辦了20年，還未曾發生過「最大尾」重量公斤數相同的情形，假若真的重量公斤數相同，則以比賽期間「鏢中尾數總和」來分出勝負，獎金雖不高，但比賽規則公平明確，讓人心服口服避免紛爭。

年年精采令人難忘的賽事

記憶猶新2018年的「鏢旗魚比賽」，「最大尾」項目冠、亞軍只相差6公斤，是最接近的一次，回航上岸後，第一眼看到龐大的魚體，都認為應該就是今年的最大尾，過磅後在一陣驚呼聲中，卻令人扼腕不已，因為在魚體最肥美的上背部，被兇狠的鯊魚咬了兩大口，估計至少損失20公斤以上，樂觀的討海兄弟也只能含笑飲恨。

2020年鏢旗魚大賽，「新取厚」號是最大贏家，無論是「最多尾」或「最大尾」，都得到第一名，真正的鏢魚王雙料冠軍。

最負盛名的「戰浪船長」陳永福，在2021年鏢旗魚大賽過程中猶如在「洗三溫暖」，一開始就先拔得頭籌，在「最大尾」項目中領先，但其他的鏢船不甘落後急起直追，先是被迫成第二名，後來被



遠遠拋出前三名之外，可見競爭之激烈。韌性十足永不服輸的陳永福，沉得住氣奮勇邁進，終於在比賽最後一天，鏢中一尾224公斤大白皮旗魚，重新奪回冠軍寶座。

2022年鏢旗魚大賽前半段時間受氣候影響，出港天數有限，成績普遍不理想，直到後半段陸續才有捷報傳來。「金年財」號的帥氣型男鏢手翁國慶，鏢中一尾319公斤大白皮旗魚，打破有比賽以來最大尾紀錄。隔兩天又鏢中一尾267公斤大白皮旗魚，若以重量來計算，應該包辦1、3名，但為了鼓勵更多的鏢魚船參加，每艘船只能拿一尾「最大尾」來參賽。

從鰹魚到旗魚、鮪魚、鬼頭刀產業，帶領著成功鎮走向繁榮，討海是多數在地居民的一生，乘風破浪出海，與大海進行一場生命尊榮之戰，不管是贏、是輸，僅僅期待能為在岸邊等待的親人，帶回生活的希望。

- 1 結合眼力、體力、耐力的鏢刺漁法，是人類的海上極限運動。（圖／洪曉敏提供）
- 2 「金年財」號的帥氣型男鏢手翁國慶。
- 3 最負盛名的戰浪船長陳永福。



大小民眾體驗合力拉網牽罟。

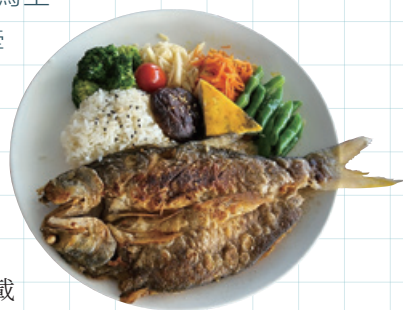


等待牽罟時也能填飽肚子的沙窩地瓜。

塭豐社區 牽罟文化活動

文、圖 | 吳國振（童黏物語親子才藝教室創辦人）

屏東縣塭豐社區辦理的第七屆牽罟文化活動，除了讓遊客體驗早期漁村牽罟捕魚、沙窩，更聘請在地廚師團隊以午仔魚為主菜，設計漁村特色「牽罟飯」。



牽罟是一種集眾人捕魚方式，漁民搭簡易的竹筏或舢舨裝載著網罟（漁網）出海撒網，圍繞成倒U字型，漁網兩側各有一條長曳繩牽引，靠著岸上數十位的人員合力拉網，這些人員須在腰上「綁腰草（台語）」，靠著腰部以身體倒退走的方式，大夥合力將漁網拉上岸，並將魚貨分送給參與牽罟的人。

早期牽罟活動在塭豐漁村非常盛行，隨著漁業發展以及海岸線倒退，目前大都轉型成養殖業，這種集合眾人之力，將漁網拖上岸的捕魚方式已不復見。直到近年為傳承漁村文化，在漁業署的輔導下，佳冬鄉塭豐社區重現消失40年的「牽罟文化」，並邀請各地遊客前來體驗。

牽罟不是隨時可以進行的，需要依水流方向及魚群位置，早期牽罟的時間不一定是白天，清晨或是大半夜都可能，不分豔陽天或是寒流來襲。家中經濟能力比較不好的，不分男女老少都要協力拉網，拉網子的辛苦非外人能體會，因此，早期的村民們將這種無奈的心聲編成歌曲《牽罟歌》。



①② 在沙灘挖出沙窩洞，撿拾漂流木當材木烤地瓜與鹹鴨蛋。
③④ 牽罟的成果及分配漁獲。



番麥吐鬚露螺影
扁蝦出世坦橫行
阿母生阮散赤团
出世牽罟倒退行

手提腰草腹肚下
腹肚枵枵毋敢麗
看著人數遐呢濟
毋知頭家佗一个

歌曲的內容大概是描述早期村民的生活，因出身於貧困家庭，只能靠牽罟拉網貼補家用，腰部套著「牽罟腰草」倒退走，即使饑餓難耐，也不能缺席，望著那麼多參與牽罟的村民，不知道網罟老闆是哪一位。

隨著疫情解封，今年度選在10月29日於塭豐村的金龍宮前海邊沙灘，辦理「第七屆牽罟文化」活動，讓遊客體驗早期漁村村民捕魚吃魚的生活方式，還有在沙灘等待最佳牽罟時間點，為了先溫飽肚子，在沙灘挖出像碗公式的沙窩洞，就地取材撿拾漂流木，當柴火燒到沙窩高溫時再放入地瓜、鹹鴨蛋，再覆蓋沙子等待悶熟。🐼

《少年小漁的尋魚冒險記—養殖篇》

這些餐桌上常見的海鮮美味，都是從哪裡來的呢？

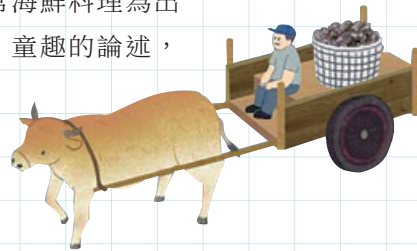
文 | 吳意婕（誠職行銷股份有限公司專員）、高玉瑄（漁業署企劃組科長） 繪者 | 黃馨瑩 圖 | 漁業署



少年小漁受邀到魚博士家裡享受豐盛的海鮮大餐，但是餐桌上的魚都是從哪裡來的呢？讓我們跟著小漁和魚博士，展開永續養殖的歷險旅程吧！

繼去年出版《少年小漁的尋寶奇航記》電子書，漁業署今年除將該書配上對白，升級為有聲電子書外，2022年12月再出版「少年小漁」系列的第二本電子故事繪本《少年小漁的尋魚冒險記－養殖篇》。此書著墨於臺灣漁業發展中歷史相當悠久的「養殖漁業」做探討，闡述臺灣多元的養殖場、日趨成熟的養殖加工技術，一窺臺灣養殖漁業的各式風華！

全書以國中小學童為主要閱讀對象，並從餐桌上最常見的家常海鮮料理為出發，搭配輕鬆、童趣的論述，




帶領讀者隨劇情穿梭、走訪各式養殖場域，探索養殖漁業的奇妙歷程！除了透過繪本圖文的引導，吸引孩童對臺灣重要的養殖漁業文化有更多認識外，藉由珍貴漁業照片的輔助，更是讓整個故事的呈現變得更加生動活潑。

故事內容提到，主角「小漁」受邀享用滿桌的海鮮大餐時，突然擔憂起海裡的魚是否會被人類吃光？為消除小漁心中的疑慮，魚博士藉由神秘寶物

的奇幻魔法，帶著小漁縮小身軀、化作水滴，穿梭在各式各樣的養殖場域中。從陸地上的淡水及鹹水魚塢，到淺海牡蠣的養殖與海面上的箱網，結合一張張珍貴的漁業典藏影像，記錄臺灣養殖漁業真實且多元的文化風貌。同時也讓讀者理解，水產資源並非無窮無盡，若人類過度捕撈會對海洋生態造成影響，儘管養殖漁業可以減緩對海洋漁業的依賴，但還是要懂得珍惜臺灣的海洋資源！

故事串著83張由漁業署授權取得之珍藏漁業影像，照片皆與臺灣養殖漁業息息相關，包含漁人在養殖及捕撈水產的辛勤身影、各種豐收的漁獲物及漁場的華麗風情，與加工場進行分類處理的種種過程。隨著時代更迭，每個環節的技術也愈加精進，這些影像都是臺灣漁業寶貴的精華時刻！

四面環海的臺灣，與海洋有著密不可分的連結，想要學習守護海洋，應該從認識餐桌上的海鮮漁獲開始。就讓我們一起上網搜尋《少年小漁的尋魚冒險記》，帶著孩童走進故事，認識臺灣珍貴且重要的養殖漁業，跟著小漁一同踏上奇幻的尋魚冒險旅程吧！

An illustration of a hand holding a purple scallop shell. The hand is light-skinned and has a blue sleeve visible at the bottom right. The background is a light blue grid pattern.

書中舉例臺灣最具代表性且極為常見的養殖魚種—虱目魚為範例

虱目魚全魚體多達222根刺，屬不容易受多數孩童青睞的魚種。但虱目魚其實全身都是寶！從魚頭、魚鱗、內臟，甚至是魚皮都富含滿滿的膠質與營養。隨著全魚開發的加工技術日趨進步，透過簡易的分切即可達到全魚運用，各部位不僅延伸製成許多種加工品外，魚鱗的膠原蛋白更可以研發製成保養品、機能型衣物，可說是非常創新與突破的加工應用呢！



水產品初級加工場

實踐養殖到初級加工食安管理制度

文、圖 | 陳禹心（食品工業發展研究所副技師）

第六次全國農業會議中安全結論辦理情形，提及「建構農產品由生產到初級加工一元化管理制度並協助農產品初級加工場的設置，促進農產品多元利用，調節市場供需。」農委會為全面建構農產品安全品質管理體系，自2018年起建構農產品初級加工場管理制度，該制度依產業可分為農糧類、水產類及林產類農產品初級加工場。

漁業署自農產品初級加工場制度建立起，逐年投入輔導、訪視與教育訓練等各項資源，期待透過管理及輔導，以提高市場接受度，及帶動初級加工產業之發展，並且增加農業產值，確保農漁民收益。

看似簡單卻不簡單的初級加工場

水產品初級加工，看似是「養殖」到「初級加工」兩點一線的簡單供應鏈，產品又是成分簡單的初級加工品，但實務上從養殖到加工需考量的多元化管理面向並不簡單。首先，要取得合法登記證，除了申請人資格、養殖用水、農業用地、加工設施合法性、國產原料證明取得，再者，須落實管理加工場域和製程食品衛生安全，並且要求廢污水、廢棄物處理必須合法、合理，同時考量食品安全是國人高度關注議題。



漁業署積極要求申請者要強化食安知識，申請前就要完成70小時的教育訓練合格證書，申請後也要接受政府單位現場會勘與審查，截至2022年10月為止，已取得登記證之養殖戶包含鄭瑞隆農產品初級加工場、臺灣鯰農產品初級加工場、國基漁場農產品初級加工場及知音蠶蝦農產品初級加工場，分別從屏東、雲林、臺南與嘉義起步，實踐養殖到初級加工食安管理。

飯店高管返鄉顧好魚，用心加工成就好品質

位於屏東的「鄭瑞隆農產品初級加工場」，養殖戶鄭瑞隆原為國際連鎖飯店企業高階主管，因家中父母年邁，並體認到水產品不僅是依靠養殖技術，更要針對水產原料進行加工，以延長保存及增加食用選擇性，毅然決然辭去高薪工作，返鄉接手



家中產業。為提升品質及產能，更不惜重資購入急速凍結、剖魚肚等連續式相關設備，確保水產初級加工品之品質與安全，並供給消費大眾安全又安心的產品。

牢記家訓接家業，翻轉臺灣鯰新思維

位於雲林的「臺灣鯰農產品初級加工場」，養殖戶二代沈琦璘深知土虱（臺灣鯰）營養價值高，應大力推廣，而不是讓土虱默默無名或背上臭名，

- ❶❷ 養殖戶鄭瑞隆不僅用心照顧好養殖環境，更投入一條龍設備自行加工出高品質石斑魚水產品。
- ❸❹ 養殖戶沈琦璘接手家中的臺灣鯰（土虱）養殖就決心要產業轉型，讓高營養價值的臺灣鯰經過合法的初級加工，有更多銷售機會。



1



2

加上謹記長輩叮嚀「自己不敢吃的不該用，養殖方面也應如此」。自接手後從養殖水質、養殖餌料來源就加強把關，過程堅持不用藥，配合代宰的業者也要求合格及簽訂加工合約。當他一知道有水產品初級加工場制度，就與太太林玉娥兩人討論，為土虱的未來、更為家業的轉型，兩人決心取得登記證，用衛生安全的加工環境，帶動產業轉型，為臺灣鯰魚產業和土地一同努力。

從學術殿堂投身岳父魚塢，發展友善永續養殖蝦

位於臺南的「國基漁場農產品初級加工場」，養殖戶黃國基原是水色觀察、如何餵養都不知道的養殖門外漢，後來將個人財務及管理專長導入養殖管理，找出許多問題點，並透過養殖課程學習、向漁村前輩請教，提升養殖成效。一路走來，黃國基認為若是環境破壞到無法養殖，那再好的技術也是徒勞，因此堅持關注環境永續發展，希望藉由友善的生產環境，加上符合食品安全的加工場域，推廣友善、友愛、永續養殖方式，以提供有利消費者、有利環境的優質蝦。

工程師變身漁青，智慧養蝦尚蓋「鮮」

位於嘉義的「知音蠶蝦農產品初級加工場」，養殖戶柯明賢原在工研院擔任工程師，回家接手雙親以傳統產銷方式經營四十幾年的魚蝦養殖事業，應用過往所學改善養殖環境，並以自身工作經驗創新養殖方式，改以線上監控水質取代人工量測，配合酵素和益生菌使用，不外加藥物，優化池水以利於蝦子成長；更建置分級包裝場，自生產到加工一條龍，讓消費者買得新鮮，吃得安心。希望從自身做起，與長輩們一同打造優質養殖環境，讓晚輩們更有信心返鄉接手，永續漁村發展的目標。



3

- 1 2 養殖戶黃國基與太太共同投身永續生態養蝦事業，除了強化技術，更推廣友善、友愛、永續養殖方式。
- 3 4 養殖戶柯明賢用智慧科技創新養殖監測技術，加上著重食品安全的初級加工，希望能打造讓青年更願意返鄉就業的永續漁村。



4

漁業署持續推動水產品初級加工場制度，自制度建立後，即積極巡迴各地舉辦說明會，並輔導有意願加入水產品初級加工場制度之漁民朋友們，一同為發展臺灣優質水產初級加工品盡一份心力，一起建構從產地到初級加工一元化管理，以1級農業為基礎，進而拓展2級加工產業，以及3級行銷經營，落實產業六級化管理目標，齊心讓國內外消費者看見臺灣推動安心永續漁業發展。

捕撈鰻苗是臺灣沿海漁民重要傳統產業之一，因在暗夜作業，再加上冬季天候寒冷海象不穩定，作業風險極高。為提高作業安全意識，漁業署特別邀請國立臺灣大學韓玉山教授團隊，於漁季開始之11月份至新北市淡水、宜蘭縣蘇澳、臺南市七股及屏東縣枋寮辦理4場講座。

賺鰻金更要顧安全

「鰻苗生態資源與作業安全宣導」講座

文 | 陳彥義（漁業署漁政組技士）

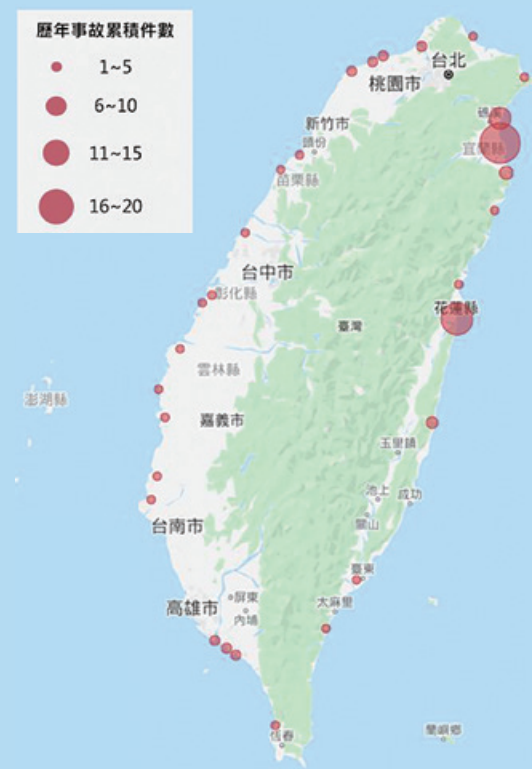
圖 | 韓玉山（國立臺灣大學漁業科學研究所所長）、陳彥義（漁業署漁政組技士）



鰻苗從哪裡來？要往何處去？

鰻魚養殖以日本鰻為主，需仰賴捕撈天然鰻苗。鰻魚在河川成長，於海洋產卵，其產卵場位於馬里亞納海溝周邊海域，孵化後隨北赤道洋流輸送至臺灣南方海域，再經周邊洋流擴散至全國沿岸。臺灣來游鰻苗主要經黑潮輸送，黑潮於臺灣南部分流為主流及支流，主流沿臺灣東岸輸送鰻苗至宜蘭、花東沿岸，支流則沿臺灣西岸，輸送鰻苗至高屏、雲嘉南等地區沿岸。鰻苗在近岸已成長至玻璃鰻型態，於河口靠岸並溯河成長。

歷年鰻苗捕撈量呈現變動趨勢，應受棲地限縮、漁撈壓力、氣候變遷等因素影響。為兼顧漁民生計及維護鰻魚族群，農委會公告每年3月至10月為鰻苗禁漁期，除花蓮縣、臺東縣所轄海域外，禁止於距岸3浬內海域、潮間帶及河口水域以任何方式捕撈鰻苗。此外，因鰻魚具溯河成長特性，漁業署已輔導15個地方政府公告轄屬至少一條河川之中下游流域，全年禁止以任何方式捕撈鰻魚，確保成鰻降海產卵。



近50年來全臺捕撈鰻苗意外事故熱點地圖。

瞭解環境潛在危險，掌握作業安全要領

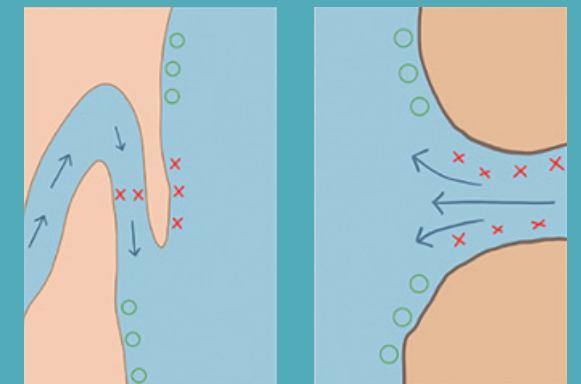
鰻苗捕撈意外多與不諳捕撈海域之海流、地形有關。臺灣各地河川出海口地形差異大，造成捕撈人員較難判斷海流狀況，易失足被離岸流帶往外海而發生憾事。因此，選擇距河口水域一段距離之海岸作業，除地形平緩，沿岸流較緩，意外失足不易被帶往外海，得以及時上岸。

捕撈作業除避免在不熟悉之海域作業外，亦應穿著救生設備並時刻注意作業安全。作業失足落水後，易嗆水昏厥，穿著救生衣是避免遇溺的最佳方案。過往捕撈人員考量穿脫便利、禦寒效果佳及價格等因素，多穿俗稱「青蛙裝」之連身式防水衣且未再穿著救生衣，然而防水衣厚重，與身體貼合度低，若不慎失足，海水將迅速灌入使身體急速下沉難以脫困。為兼顧作業便利及安全需求，建議漁民



危險河口位置

鰻苗捕撈意外的發生，除鰻苗習性，還有海流、海岸地形等因素。魚苗多的地方，代表有水流將其聚集在該處，應更重視安全性，不宜貿然前往。



河口處具沙洲遮蔽

河口直通海域遮蔽

紅色打叉處 (X) 多有暗流與湍急河水，為危險作業區域，作業時應待在綠色原圈處 (O)，並注意水流方向。

穿著防水衣外，應再搭配穿著救生衣，若不慎失足可增加獲救機會，避免憾事發生。

確實登記並填報漁撈日誌，共同維護鰻魚產業永續經營

講座團隊最後不忘提醒與會人員，除了作業期間注意安全外，作業前應向當地區漁會辦理登記，作業後不忘填報漁撈日誌繳至當地區漁會，日誌所填報之捕撈方法、地點及數量等資訊，可供鰻魚(苗)資源調查研究及資源管理評估規劃，確保鰻魚產業永續經營，讓大家可以年年「顧安全、賺鰻金」。

① 國立臺灣大學韓玉山教授分享鰻苗資源生態相關資訊。

② 講座現場示範如何正確穿著救生衣。

食尚新鱻嘉年華

新鮮海味盡在「台灣國際食品暨設備展」

文、圖 | 林晏伶（財團法人台灣養殖漁業發展基金會專員）

「2022台灣國際食品暨設備展」於11月18日至21日在臺北南港展覽館1館登場，漁業署與財團法人台灣養殖漁業發展基金會今年再次攜手推出「食尚新鱻嘉年華」展售活動，匯集全臺19家知名水產廠商，漁業署署長張致盛出席開幕典禮時除了推廣優質水產品，邀請國人一同購買國產水產品之外，並與料理名廚駱進漢一同示範「椒鹽金沙白帶魚捲」與「蒜香黑醋魚」兩道料理。

本次「食尚新鱻嘉年華」展售活動邀集19家廠商，包括魚社長的純室內養殖石斑魚，一夫水產以循環水科技養成的藍寶石草蝦，打寶蛤及通利水產的黑蜆，栗錫國際所展售市面上較罕見的甲魚，政益食品的海味休閒小點，以及其他如臺灣鯛、虱目魚、鱸魚、鰻魚等來自全臺各地的優質水產品及其加工品。

活動除有四大名廚現場分享水產料理小撇步外，還規劃多場食魚講座，並邀請多位漁民及漁業



團體代表與消費者，包括作家番紅花、營養師阿冠、國立臺灣海洋大學黃之暘教授、臺北市立大學廖運志教授、嘉義區漁會推廣部吳純裕主任等食魚專家，教大家如何挑選豐富的水產品及各式料理的訣竅。

同時，廠商代表也扮演食魚達人，輪流至活動舞臺區，和消費者分享水產養殖經驗及漁業小故事，以及展售期間推出限定優惠及滿額禮活動，讓消費者識魚、懂魚、吃好魚，體驗臺灣漁業特色嘉年華！



- ❶ 漁業署署長張致盛與名廚駱進漢現場示範「椒鹽金沙白帶魚捲」及「蒜香黑醋魚」兩道美味料理。
- ❷ 與會人員合影。



漁村創生成果展

漁您相約華山

文、圖 | 林晏伶（財團法人台灣養殖漁業發展基金會專員）

為展現漁村創生成果，漁業署特別委託國立臺灣海洋大學舉辦「一年四季在漁村－漁村創生成果展暨體驗市集」，於11月5日至6日在華山1914文創產業園區中三前廣場展出。全臺13個特色漁村齊聚現場，有漁村精緻水產品區、漁村觀光文創區、AI互動成果展區、AR數位打卡區、漁創DIY體驗區，更有限量漁村吃喝玩樂促銷拍賣等，讓民眾在臺北一次體驗不同的特色漁村與創生故事。

這次參展的漁村，運用漁業文化與技藝、漁村職人的專業及在地創新的活力與熱情，有新北南雅社區請出「阿祖級」的月桃繩編製技藝；宜蘭港口社區主打的牽罟；桃園蚵間、宜蘭港邊社區展示百年石滬與生態滿溢的漁村；苗栗水尾社區分享「丫嬤ㄟ胖」；屏東新龍社區研發「用抹ㄟ九班」石斑魚膠原保養品；基隆平寮、臺南三股以及高雄新港社區帶來特別的海味文創；還有高雄南寮社區、雲林海豐社區及新北卯澳社區準備的尚青精緻漁產。

近年漁村在農村再生與地方創生政策協助下，以永續發展為核心，青銀協力合作，致力漁村文化的傳承與轉譯，讓漁村變得更有溫度也更加有趣，「四時



之景不同，而樂亦無窮也」，漁村轉變的多元成果，讓國人一年四季都可以體驗在地漁村，融入不同的文化，享受最當令的漁產品。

- ❶ 互動成果區讓民眾跟著AI漁達人認識臺灣漁村特色，學習食魚教育知識。（攝影／曾珮瑩）
- ❷ 各個漁村社區提供在地特色水產品及伴手禮供民眾購買。（攝影／曾珮瑩）
- ❸ 活動現場主持人、各漁村社區於舞台促銷拍賣吸引民眾駐足。（攝影／曾珮瑩）
- ❹ 「一年四季在漁村－漁村創生成果展暨體驗市集」集結全臺13個特色漁村。
- ❺ 宜蘭港邊社區展示的「石滬修造技術」。



全國首創 東港本土動漫人物登上市場招牌 萌翻！華僑市場門面改造

文 | 張真萍（東港區漁會） 圖 | 李子琪、張真萍（東港區漁會）

由臺灣一群本土動漫師「希萌創意」，為「東港櫻花蝦」和「東津米」創作的臺灣本土動漫人物「絢櫻」、「穗姬」，分別於2014年、2016年誕生，青春無敵美少女萌樣，參展無數紅遍臺灣動漫遊戲界，如今紅回誕生地東港，正式登上東港漁產品直銷中心（華僑市場）門面招牌看板，為東港農漁產業觀光代言，超大幅令人驚豔的精美動漫，向遊客招手，預期將帶動成為動漫迷朝聖地。

東港區漁會總幹事鄭鈺宸表示，東港華僑市場是著名的觀光魚市場，在全國魚貨直銷中心中，有4百多個攤位數，規模全國最大；市場的美食小攤裝潢不輸美食街，如同走進一個大觀園，有傳統台菜熱炒攤，也有很潮的日式居酒屋小攤。

鄭鈺宸表示，此次華僑市場門面改造計畫，邀請創作出「高捷少女」的臺灣本土動漫團隊「希萌創意」共同合作，將臺灣東港在地本土動漫人物化

身為華僑市場活招牌，代言行銷東港，不僅入口門面是超大幅動漫噴圖，市場內的走道、休憩區也看得到，南側小廣場還有櫻花蝦妹可愛公仔。

而配合門面改造，門口新劃設「卸貨專區」，搬卸魚貨更有秩序，市場內地坪重新清洗施作防滑工程，逛市場不用怕腳打滑，並增設投幣式寄物櫃服務，當日營業時間內方便旅客寄放行李輕鬆逛市場，寄物櫃分小中大格，行李箱也能寄放。華僑市場內外換新裝亮麗登場，歡迎大家來東港作客。🐟



- ❶ 華僑市場門面改造。
- ❷ 臺灣本土動漫人物登上華僑市場看板。
- ❸ 華僑市場裝卸貨用區。

引領臺灣創新農漁科技邁向世界

2022亞太區農業技術展覽暨會議 臺灣農業技術形象館

文 | 林晏伶（財團法人台灣養殖漁業發展基金會專員） 圖 | 農委會

臺灣農漁業近年持續朝智能管理、循環永續及食品安全邁進，為了將臺灣農漁業推向世界舞臺，亞洲英富曼臺灣公司主辦、農委會協辦的第六屆「亞太區農業技術展覽暨會議」，於11月10日至12日在南港展覽館1館舉行；同期舉辦「臺灣畜牧產業展」、「臺灣養殖漁業展」及今年首次加入的「臺灣冷鏈暨肉品處理設備展」，四合一展網羅「從農場到市場」整體供應鏈的產品、服務、技術及整體解決方案。

農委會為推動我國農業創新技術國際化發展，特於會展中以「Leading Taiwan Agriculture to the World」為主軸，設置「臺灣農業技術形象館」，邀集國內22家優質農企業展現已商品化之技術、資材及服務優異成果。除了配合參與實體展出，並同步建置線上媒合機制，廣邀國際買家進行商洽，目標建立臺灣在亞洲農漁畜產業的樞紐地位。

「臺灣農業技術形象館」展出項目為我國智慧農業、循環永續及環境友善等已商品化上市之技術、資材及服務，以及我國優良動植物品種。例如應用電子感測技術研發之自動化氣味判別系統、可廣泛提供多種作物使用之殘枝粉碎機、新穎友善之葉蟬防治生物製劑發光光桿菌、全基因體技術微生物顧問服務等技術展示。

「臺灣養殖漁業展」邀集來自12國家250家參展商共同展出養殖漁業最先進專業技術、產品與服務，如水產益生菌、漁電共生全方位養殖配套服務、一站式高品質冷鏈物流服務等，共創漁業新價值。🐟



- ❶ 農委會於亞太區農業技術展覽暨會議設置「臺灣農業技術形象館」。
- ❷ 臺灣農業技術形象館邀集國內22家農企業展現已商品化之技術、資材及成果。

食蚶有擋頭 食蚵愛卡久

文／莊健隆（《蟲故事 魚文化》作者）
圖／莊健隆、編輯室



西方國家有一Slogan：Eat Fish live longer. Eat Clams last longer. Eat Oysters Love longer，譯成台語為：「食魚仔長歲壽（huè-siū），食蚶仔（ham-á）有擋頭（tòng-thâu），食蚵仔（ô-á）愛e久長（kú-trîg）。」第一句，魚含有豐富且必需胺基酸平衡的高蛋白、低脂卻含高度不飽和脂肪酸，吃了不怕三高、肥胖及失智，自然可以健康長壽。而後兩者屬雙枚貝（Bivalves），其對於人類的生理功能，不但和魚近似外，還更有特殊效果，尤其是想要小孩的夫妻。

依據考古學冰河時期結束後，海水上升臺灣成為孤島，又經越洋傳進新文化，開啓了臺灣新石器時代；其中有一被考古學家稱之為「大坌坑」文化，大坌坑遺址位於臺北縣八里鄉舊城村，新台15號道路旁、公田聚落南側山麓上。大坌坑文化命名來自八里鄉大坌地名，其年代推測在距今7000-4700年之間。臺北盆地最早一層文化為大坌坑，早於圓山文化（距今4500-2000年）；而當時台北盆地處於臺北湖時代，圓山、芝山岩文化的先民便沿湖邊擇

地落腳定居，自出土物推測，他們已開始種植穀物，並大量狩獵且撈捕湖、海中貝類為生。這些貝類包括蛤蜊、牡蠣、河蜆乃至九孔鮑魚等等。

嗜食蛤蜊及牡蠣當然不僅限臺灣人，牠們更是世界性的美味佳餚。日本人早在西元7世紀時開始有貝類養殖的記錄。華夏諸邦在北魏時期的農業專集《齊民要術》（成書於533-544）中，就記載有關牡蠣的食用方式：「炙蠣，似炙蚶，汁出，去半殼，三肉共奠，如蚶，別奠酢隨之」，

其中還提及「蚶」乃蛤蜊也；北宋詩人梅堯臣（1002-1060）也著有《食蚝（蠔）》詩，其中有：「雅聞靖康蚝……並海施竹牢……掇石種其間」，記載了當時養殖牡蠣的情況。之後，蘇軾也於西元1099年寫下《食蚝》一文曰：「己卯冬至前二日，海蠻獻蚝。……肉與漿入與酒並煮，食之甚美，……」，說明美食專家蘇東坡亦是愛蠔族成員。

在羅馬帝國時代（西元前27-480年），歐洲人就已經會採集牡蠣苗帶到適合的海域進行人工著床蓄養。2021年3月份《漁業推廣》月刊，林玠如等撰文〈吃進牡蠣的（歐美）文化歷史〉，引用莎士比亞1602年的喜劇The Merry Wives of Windsor中的對白，Falstaff說：「我不會借你分文錢！」Pistol答曰：「那麼我將用劍打開牡蠣中世界的寶藏！」原來，牡蠣中更藏有珍貴的寶貝真珠。該文又引述海明威如何品嚐牡蠣，說：「當我吃著強烈海洋鮮味、且以冰冷白酒洗滌掉不快的金屬味道，僅留下多汁的鮮美肉質」又接著：「當我喝著牠們每個殼上冰涼的汁液，配上爽脆的酒，當下我拋棄失落感，而開始快樂並能計劃將來！」以上諸例說明西方人如何珍惜牡蠣，又如何享受生蠔。

臺灣人吃牡蠣多以熟食居多，如蚵仔麵線、蚵仔煎及蚵嗲等等，而且好像加上了許多配料、佐劑，會不會失去「原味」？不管怎樣國人喜愛

蚵仔倒是千真萬確的，且臺灣人還特別去養牠們。荷蘭人佔領臺灣時，在《熱蘭遮城日誌》（1629-1662）中即提及蚵仔在臺的生產。日治時期臺中廳於1919年出版的《臺中廳管內概要》記載：「養蠔業源自250年前」；及至1928年牡蠣養殖以臺南州及臺中州最盛行，全臺產量達350萬斤。既然提到大航海時代的荷蘭之「臺灣牡蠣經驗」，何妨也一併介紹葡萄牙的太平洋牡蠣（*Crassostrea angulata*）；這個被稱為「葡萄牙牡蠣」其實是來自亞洲西太平洋南方海域，原來牡蠣乃「固著性生物」，在公、母蚵仔分別排出精子及卵子，而結合成受精卵後，經過幾個浮游期成長變形，會轉型為第5階段的稚貝、即需找個地方附著，正巧黏上了16世紀東來的葡萄牙帆船底部，也就被載往歐洲西南部的葡國「落地生根」。2016年臺灣以蕭氏（Sheng-Tai Hsiang）為首的6位學者在《Scientific Reports》上稱：該牡蠣並非臺灣重要養殖品種的大牡蠣（*C. gigas*），卻是同屬（genus）。

日治時期對於臺灣牡蠣養殖的溯源先是認為插竹式養蚵的鹿港（屬臺中州）是臺灣的起源地，但是根據臺灣總督府民政局殖產課技師萱場三郎的考証是，直到1719年清國福建泉州

- ① 文蛤精力湯。
- ② 蛤類含豐富的鋅、維生素B12及鐵質。
- ③ 西方人珍惜牡蠣、享受生蠔。



來臺移民，才在嘉義東石帶來蚵仔的養殖方法；此東石乃養蚵的開基祖的說法，或讓鹿港養蚵農不服，也使臺灣養蚵史短了50年。漁業前輩陳同白（1901-1984）在他的著作《Aquaculture Practices in Taiwan》依1973年漁業年報指出，當年牡蠣養殖面積9,552公頃，去殼重產量14,348公噸；其中雲林（轄內含台西）、嘉義（含東石）面積超過5千5百公頃、產量超過6千4百公噸，而彰化一個縣（轄內含鹿港、王功）面積超過2千3百公頃、產量近4千3百公噸，這些數據或可讓鹿港蚵農釋懷。

根據陳同白記載，1970年代養蚵的方式有兩種，一為插竹式、另一則為垂掛式養殖；近15年之後1990年陳同白之子、陳樂才教授也寫下《Aquaculture in Taiwan》，其中牡蠣養殖之「採苗」方式增為6種之多，以致在1999-2008年之間每年約在2萬3千公噸的產量。然而卻在進入2010年之後因氣候變遷、養殖面積萎縮、人口老化及蚵病害等因素逐年下滑，至2020年降為1萬9千公噸，還進口近1千5百公噸，對國產蚵造成打擊。今後蚵農必須和生物科技業者合作推廣固著率高的人工苗，並提升品質，與進口低價質劣品作區隔。

養殖產區與蚵仔相似的蚶仔於1983年之後，也逐漸集中到彰化、雲林及嘉義等縣。日治時期日

本人認為淡水郡的野生蛤蜊並不合乎日人口味，1925年臺北州淡水水產學會會長多田氏乃從日本佐賀縣引進文蛤3百斤，選在淡水河口作為繁養殖場，到1929年採獲文蛤達3萬公斤，1941年更達1千2百公噸（帶殼重量）；二戰後的1953-1969年算是文蛤淺海粗放開發期，年產量最高只達1千6百公噸，1980、82年間水試所台西分所進行一系列文蛤（*Meretrix lusoria*）種貝催熟、孵化及育苗等試驗，開發其繁殖技術並推廣至民間，而接續養到成員。1983、84年之後養殖面積逐年增加，魚塢養殖為主達4千多公頃，養殖方式有單養及和魚蝦混養，2000年面積超過6千公頃、2015年之後超過7千公頃；文蛤產量於2000-2007年達2萬3千至3萬5千公噸，2008-2015年為5萬1千至6萬5千公噸，2016年卻不及4萬公噸，2017年迄今則在5萬公噸上下。

蘇軾（1037-1101）的門生兼好友之黃庭堅（1045-1105），對蚶仔情有獨鍾，他的〈送蛤蜊與李明叔諸公〉把烹煮蛤蜊與讀太玄經連在一起。〈戲贈世弼用前韻〉則是以食蛤蜊來戲弄妹夫王世弼，又〈世弼病方家不善論蛤蜊之功戲答〉敘述他人不知蛤蜊的藥用功能。還有一首詩云：「青州從事難再得……不堪持到蛤蜊前。」黃氏對食蛤蜊要配對好酒特講究。



喜歡牡蠣的蘇東坡和考究食蚶的黃庭堅的「愛情生活」，頗多相似之處，兩位進士詩人都娶二妻一妾。蘇軾在19歲時娶16歲的老師王方之女王弗，婚後11年蘇軾30歲時喪偶，其懷念先妻之情還常呈現詩詞中；3年後33歲東坡娶王弗堂妹21歲的王閏之，25年後王閏之也往生、卒年46歲，時蘇東坡也已58歲，這位續弦默默陪伴夫婿渡過人生起伏最大的時期。身為妾身的王朝雲，僅是名孤兒、年不及12歲就被賣到酒樓當舞妓；當時仕途不得意、被貶到杭州的蘇軾因生憐憫之情，便把朝雲帶回家當侍從，至蘇軾44歲才納為妾身，朝雲也就和夫君相處20年、至他去世。

黃庭堅在舅父李常創建的詩社遇到人生第一個另一半，乃文學家孫覺之女，17歲的孫蘭溪下

嫁給貧寒年紀相近的黃庭堅。黃在婚後才參加鄉試、中舉，23歲時又進京趕考、金榜題名，調汝州葉縣尉；小倆口曾有一段幸福快樂的生活，可惜孫女紅顏薄命。黃在前妻去逝5年後續弦詩人謝師厚之女，再度過其樂融融日子、也生下一女，然不幸第二任妻子於婚後6年、又與世永別，黃庭堅為不絕嗣乃納一妾石氏，幸得一子。蘇黃兩人的愛情生活，還是得到蚵、蚶的祝福。🐚

- ① 臺灣養殖的牡蠣為葡萄牙牡蠣品種。
- ② 臺灣牡蠣養殖集中在彰化、雲林及嘉義一帶。
- ③ 左邊為牡蠣，右上為淡菜，右下為牡蠣殼內的海瓜子。
- ④ 扇貝與真珠。
- ⑤ 左邊兩粒為文蛤，右上三粒為河蜆，右下為美國蚶（*Mercenaria mercenaria*）。
- ⑥ 會長出真珠的牡蠣。



1

乾濕脆韌總相宜

文、圖——黃之陽（國立臺灣海洋大學水產養殖學系副教授）

種類繁多的水產品，不僅在四季提供當令趁鮮的美味，分別來自撈捕與養殖、淡水或鹹水，更有豐富營養與多變口味任選。冬令之後，人們多盼著肥美的竹午與土魷靠岸，然而心照不宣的，卻總牽繫著伴隨東北季風南下的烏魚何時到來。所幸近年多有俗稱塢烏的養殖收成，同時不論就品質、鮮度乃至風味，都因穩定優良，逐漸取而代之地成為製做烏魚子的主要來源，讓人們能在歲末年終之際，享受送禮自用兩相宜的好滋味。

每年的11月起，便陸續由北到南，隨著溫度持續下降，養殖戶與漁民們無不摩拳擦掌；因為隨著低溫冷鋒南移，不僅會捎來烏魚漁汛，同時也是搶先一步，將已持續飼養2至3年的烏魚收成剖子的大好時機，其中竹北由於地理位置優異，因此在首波鋒面的迅速降溫之下，遂成為國內最先收成烏魚的養殖區域。而隨時間逼近冬至，不但收成的區域持續南移，同時由北方南下的肥美海烏，也帶著肥滿膏脂，彷彿信守承諾般的悄然到來。也難怪在漁民口中，與其稱為鯔魚或烏魚，更多的稱呼，反倒是信魚或烏金。

烏魚子不但是年節送禮饋贈的美味，且因悉數在地生產製做，自然在鮮度、質量與風味表現上異常出色。從剖子、鹽漬、退鹹、修飾、重壓塑形到風乾曝曬，雖多得歷經一週至十天，方能成就那飽滿如朝陽或夕暮般，紅艷誘人的顏色光澤，但還好的是，剖子同時取出的精巢、嗦囊胃以及仿若褪盡鉛華般的魚殼，總能在等待烏魚子迷人滋味逐漸成形前，滿足並療癒了人們等待終年的企盼。

俗稱魚白或魚膘的精巢，顏色白皙一如杏仁或嫩豆腐，而細軟柔滑，入口即化的綿密，僅需以麻油、米酒與薑片簡單一燒，便能在美味之餘，滿足滋補強身的期待。而魚殼不僅是風味絕佳的時令首選，以其酥炸成塊、乾煎後滾湯或煮米粉，也多芬芳誘人。倒是那個頭不大的嗦囊胃，若不特別留意，往往容易錯過品嚐。俗稱魚腱的部位，其實就是魚的胃，只不過對於多以浮游生物或底泥為食的烏魚，必須仰賴滿是堅韌肌肉的胃壁，搭配其中或有順道吞入的泥沙輔助研磨，以利後續消化吸收。外表粉紅光滑，比姆指指節稍大的嗦囊胃，一般稱為烏魚腱，主要原因除構造與功能類似一般常吃的雞胗鴨胗外，同時也因為每尾烏魚僅有一枚，且必須伴隨大量收成海烏或塢烏方能獲得，因此格外珍貴。

烏魚腱除了收成季節多有鮮品供應，以烘烤、烹炸或快炒外，也有經改刀切片或拉成條狀後，再經簡單的海鹽與胡椒粉調味，並利用曝曬與風乾脫水，搭配不時以鐵鎚敲打使其鬆軟的炭火焙烤，讓那因滿是肌肉而顯緊實，同時又因脫



2

水而更顯堅韌的質地，可以轉變成類似魷魚絲般，愈嚼愈香的耐人尋味。

不過既屬時令鮮貨，自然得搶先品嚐。所以在這季節中，總可在傳統市場中見到包括新鮮烏魚卵、精巢、嗦囊胃與魚殼，依據調理與口味偏好，悉聽尊便的分項販售；而小店餐廳則更貼心地提供鹽酥、快炒、三杯或避風塘烏魚腱等多樣風味，滿足想要嚐鮮的吃貨饕餮。若還覺得不過癮，不妨再來上麻油烏魚麵線、蒜苗燒魚白，再來上乾煎魚卵一副，痛快享受這期待終年的美味。



- 1 時序入冬，肥美的烏魚便成為當令最誘人品嚐的時令美味。
- 2 由於多以產地直送方式或直接宰殺取出，所以現今市場也可購得新鮮的烏魚卵（卵巢；左）、烏魚膘（精巢；幼）與烏魚腱（上）。
- 3 以海蜆搭配烏魚腱拌炒時蔬的爆雙脆，不但以時令食材取代原本的花枝與魷魚，口感與風味也多有別於禽畜產取材。
- 4 表面裹上濕漿後酥炸，搭配大量蒜酥爆炒的避風塘烏魚腱，兼具出色風味與口感表現。
- 5 標榜鮮度與原味的鹽烤烏魚腱，最能嚐到鮮爽脆彈的迷人口感。



3



4



5

沒有人的水下世界有什麼系列

長刺豪豬 六斑二齒魨



文 | 洪瑞卿、陳麗淑（國立海洋科技博物館）黃建福（國立臺灣海洋大學海洋生物研究所）
圖 | 洪瑞卿（國立海洋科技博物館）謝金龍（國立臺灣海洋大學海洋生物研究所）

六斑二齒魨是潮境海灣常見的魚種之一，不管是浮潛還是潛水，經常會見到，目前統計的資料，在望海巷潮境海灣保育區水下直播鏡頭的出現率高達約60%。

水下攝影機的鏡頭，有時會看到一抹圓圓的魚影，緩緩地經過，偶爾會好奇地睜大眼睛在鏡頭前面左看右看，好像在研究這是什麼設備。然而這個身體上有數個黑色的小圓點和咖啡色的大斑點，腹部是白色，外皮上面感覺有一根一根的刺，到底牠是誰呢？牠是今天的主角——六斑二齒魨。

六斑二齒魨的學名是 *Diodon holocanthus*，英文俗名 Longspined porcupinefish，意思指的是長刺豪豬，體背上有6個不同大小的斑塊，因此以此特徵命名，另有「刺河豚」、「刺規」或「珍千本」的俗稱，牠身上真的有一千根次嗎？實際算過現有的標本，共有334根次，刺的數量會根據體型大小略有不同。

在游動的時候，會一直張開刺嗎？其實不會，經由水下攝影機的畫面，發現到六斑二齒魨平常在



游動時，刺是收起來的，牠身上的刺其實是防禦措施的一種，當遇到威脅、驚嚇或敵人攻擊等刺激，會吸海水將身體鼓起，張開刺，保護自己。

- ❶ 依附在海扇的六斑二齒魨。
- ❷ 六斑二齒魨的標本，很明顯看到牠的牙齒構造，上、下頷各一片，稱作齒板。
- ❸ 難得看到兩隻六斑二齒魨同時覓食的畫面。
- ❹ 由上往下看，可以看到六斑二齒魨身上的褐色斑塊。



我們發現六斑二齒魨的秘密基地，就是桶狀海綿，桶狀海綿是牠們最喜歡去的地方，牠們會游過去海綿中間凹洞處的上方，露出大眼睛，東望望西瞧瞧，看看四周有沒有發生什麼事情，也會去海扇那區逛逛，偶爾會在岩石上稍微休息，身上的顏色跟岩石很相近，如果沒有仔細看，有點難找到牠們。

六斑二齒魨是單獨還是群體行動呢？依據目前看到的影像，有看過一隻或二隻甚至三隻或四隻六斑二齒魨出現在鏡頭裡，比較少看到一大群六斑二齒魨游過去的畫面。比較特別的是，在牠們的繁殖季節，會看到一隻母的六斑二齒魨後面跟著三、四隻公的六斑二齒魨，游到哪裡跟到哪裡，是非常有趣且難得的畫面。

有時候，六斑二齒魨會超近距離地出現在鏡頭前，這時候可以觀察牠的嘴巴，長得有點像長方形的盒子，沒有看到類似一顆一顆牙齒的構造，牠的牙齒稱做齒板，上、下頷各一片，故稱「二齒魨」，牠的上下頷是非常有力，可以輕鬆地咬碎有殼的生物，例如：螃蟹、寄居蟹、螺貝類等，這些都是牠們喜歡吃的食物。

另外分享一件很有趣的事情，潮境海灣的水下攝影機需要定期清理，有一次潛水工作人員下去清理設備時，發現了六斑二齒魨，牠在哪裡呢？牠不是在鏡頭前面，而是在設備的下方，可能以為躲在鏡頭沒有照到就不會有人發現，好像在跟人類玩躲貓貓。

未來如果有機會看到六斑二齒魨，可以觀察牠呆萌可愛的模樣，拍拍照片，但是記住喔，要保持一定的距離，不要驚嚇到牠，保護牠也保護我們自己。🐡



六斑二齒魨影片欣賞

烏金全身都是寶 魚腩、魚膘烹調美饌

文、圖 | 武展丞（創意海鮮食譜作家）

隨著節氣立冬及小雪過後，東北季風下帶來寒意，野生的烏魚群開始沿著洋流南下產卵，與此同時養殖的烏魚也開始捕撈剖卵收成，緊接著鹽漬曝曬烏魚子為年節需求做準備，因此最近在魚市場總是頻繁看到肥滋滋的烏魚在攤位上待價而沽，一大尾往往百元出頭即可購得，此時正是烏魚最好的賞味期。

漁港偶有整群的烏魚會游經港內停留，釣客最愛來碰碰運氣釣烏魚，看看是否能收獲些烏魚卵或烏魚膘。烏魚卵就是母魚的卵巢，呈現黃橙色澤，是製作烏魚子からすみ（Karasumi）的原料，口感綿密濃郁；而烏魚膘則是公魚的精巢，呈現雪白色澤，吃起來像是豆腐腦；烏魚腩則是魚的胃囊，像是一顆圓滾滾的小球，口感爽脆有咬勁，可以說烏魚全身都是寶，整條魚都有經濟利用價值。

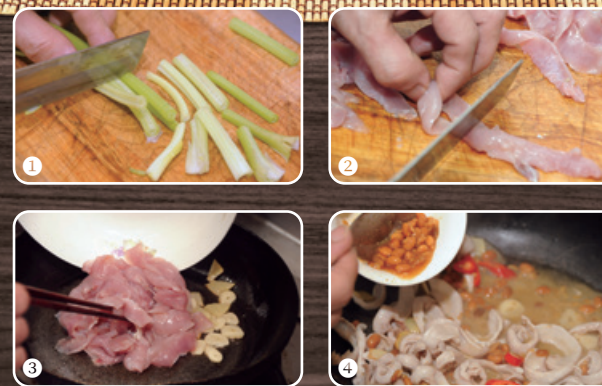
由於烏魚子經過醃漬可長期保存，尤其在年節期間是珍貴的菜餚，以往漁民總將烏魚卵取下後，魚肉則稱為烏魚殼，大量便宜出售，而烏魚膘和烏魚腩也因保存不易，一年之中幾乎只有11-12月能吃到，堪稱季節限定的食材，只有懂吃的美食饕客才格外瞭解其價值。

餐廳也常烹調烏魚料理，以日本料理中的烏魚菜餚來說，大家耳熟能詳的烏魚子就是傳自日本的加工醃漬技術，最為開胃前菜或煮菜的點綴。至於烏魚腩則常以滾刀削薄片，吊高火

燒烤至表面金黃微焦，撒些胡椒鹽上桌，口感酥脆爽口，是日本常見的下酒菜；烏魚膘也有許多種作法，其中魚白豆腐尤為知名，廚師將魚膘、蛋和豆腐過篩磨細煮成魚白豆腐，是口感又嫩又綿密的手工菜。臺菜中的烏魚料理則顯得較為豪邁粗獷，烏魚子切成厚片的前菜，甚至整片炙燒上桌，滿是油炸烏魚肉的砂鍋烏魚米粉，或是將烏魚腩切出刀花熱炒整盤，魚膘則大多煮麻油，烹調為以補身為主的料理，展現各自菜餚的民族性。

在做烏魚料理前，首先必須先瞭解食材的特性，像是魚腩和魚鰾本身不易使醬料入味，本次示範的蠔油烏魚膘，在料理時可以切小塊，沾些太白粉油煎過產生香氣，烹煮時較容易吸入醬汁味道。另一道烏魚腩炒豆醬芹菜，以米豆醬調味帶出烏魚腩的原味，米豆醬帶有甜味和醃製的甘鹹味，芹菜配合豆醬十分爽口，滾刀片成薄片的烏魚腩，口感也相較整顆的烏魚腩吃起來清爽可口。

對於一般民眾而言，很多人看過烏魚子、吃過烏魚子、甚至吃過烏魚米粉，但還是不知道烏魚膘和烏魚腩的味道，最主要還是因為不會處理不會煮，假若第一次隨便煮得不到效果，例如胃囊不會去沙，或整顆煮咬不動，下次自然就不會想再吃了，即使再便宜都不會買，讓食材呈現兩極化的評價。大家如果不會將魚腩滾刀切也可以切片，口感一定會有不同；而魚膘如果不容易入味而有腥味，則可以裹上麵衣後油煎至金黃焦香味再烹煮，就會覺得好吃，品嚐起來外酥內嫩十分滑口。🐟



蒜苗魚膘

材 料：魚膘300g、薑片5g、蒜片10g、蒜苗2根、紅蘿蔔片15g、辣椒少許
調味料：蠔油15g、醬油5g、糖10g、味精3g、太白粉100g、太白粉水（水30g、太白粉20g）水50c.c.、香油少許

作法：

1. 將魚膘血脈擠出血水後，切塊狀約3公分。蒜苗清洗後斜切段狀。
2. 魚膘沾太白粉，放入平底鍋煎至熟，表面金黃起鍋。鍋中放入蒜片、薑片、紅蘿蔔片爆香後，加入調味料水煮滾後，放入魚膘、蒜苗，小火煮至滾，勾芡放入香油即可。

芹菜烏魚胗

材 料：烏魚胗150g、芹菜200g、蔥節20g、蒜頭2顆、薑片5片、辣椒少許
調味料：米豆醬15g、糖10g、味精5g

作法：

1. 烏魚胗放鹽擠壓內部沙後清洗乾淨。烏魚胗以滾刀方式飄呈長條型，再以5-6公分切段備用。
2. 平底鍋放少許油熱鍋，放入蒜片、薑片爆香，再放入烏魚胗大火快炒，加入調味料、少許水，快炒起鍋即可。

美味食譜



家政班廚房

養生補冬魚料理

文、圖 | 蔡阿玉（社團法人台南市南瀛養殖生產協會班長）、羅美玉（貢寮區漁會指導員）

鰻鰻燉雞湯

材料：

生鰻片200g、雞腿1支、紅棗4顆、薑片、枸杞、蔘鬚、當歸少許

調味料：

鹽少許、米酒適量



作法：

1. 雞腿切塊汆燙備用。
2. 白鰻洗淨切段備用。
3. 鰻魚、雞腿及其他材料和米酒一起放入鍋中，加入水至八分滿，加少許鹽調味，中大火蒸40分鐘即可。

料理單位 | 社團法人台南市南瀛養殖生產協會

鯖身細魚

材料：

鯖魚600g、魷仔100g、黑木耳60g、紅蘿蔔60g、青椒60g、辣椒20g、薑30g、太白粉少許

醬汁：

黑醋20g、白醋20g、白糖20g、太白粉少許

調味料：

胡椒鹽少許

作法：

1. 黑木耳、青椒、紅蘿蔔、辣椒、薑洗淨切細絲備用。
2. 鯖魚去鱗、刮魚鱗、去除內臟後用流動的清水將魚沖乾淨。
3. 切開魚頭、從中骨將魚身左右兩側切開（一側保留魚尾）。
4. 將黑木耳、青椒、紅蘿蔔、辣椒、薑絲捲入魚片內，插入牙籤，在魚頭、魚身撒上少許太白粉。
5. 熱油鍋放入魚頭、魚身用大火炸7分鐘取出備用。
6. 魷仔洗淨吸乾水分，微炸取出撒上少許胡椒鹽備用。
7. 白醋、白糖、黑醋煮開，倒入調好太白粉水即成醬汁。
8. 將鯖魚、魷仔擺盤淋上醬汁即可。



料理單位 | 貢寮區漁會02-2490-1193

訂購資訊 |



漁業推廣月刊徵稿



本刊自 1986 年創刊至今，讀者群涵蓋學生、漁民和漁業相關人士等對象，以推廣臺灣漁業為宗旨，誠摯邀約漁業相關文化、見聞、美學、休閒等領域稿件。

投稿範圍

標題及內容有關漁撈、養殖漁業、資源管理、生態保育、漁具漁法、漁業文化等內容。

稿件格式

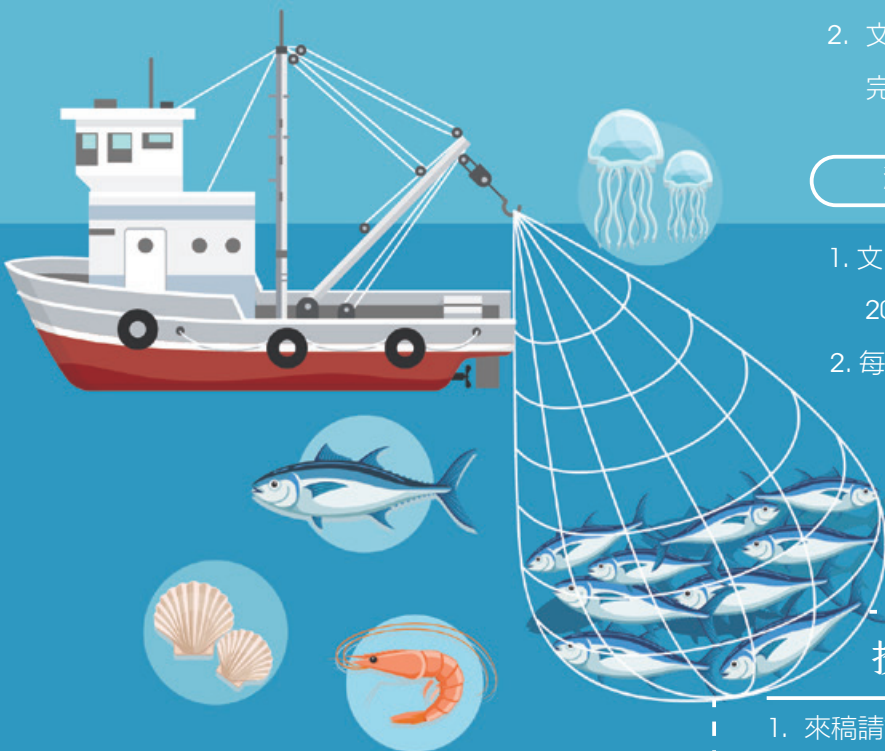
1. 文稿請提供 Word 文字檔及圖片檔案，約 1-2,000 字，圖 8-12 張（請附圖說、影像大小 2MB 以上、請以 JPG 檔傳送）。
2. 文字檔請提供標題、作者姓名、服務單位、完整內文及圖說。

稿酬

1. 文字為每千字 750 元計算，一般照片每張 200 元，專業照片每張 1,500 元計稿酬。
2. 每位作者另致贈當期月刊 2 冊。

投稿方式

1. 來稿請註明真實姓名、服務機關、職稱及聯絡方式。
2. 投稿請洽：02-3393-8008 分機 24 蔡專員
檔案請傳送至：minhung@aquadf.org.tw



漁業推廣月刊電子檔可至漁業署
網站 <https://www.fa.gov.tw>，
統計與出版品下載參閱



節錄漁業書《臺灣常見經濟性水產動植物圖鑑》

旬魚 | 石首魚科家族 以菱形尾巴相認的兄弟

身體呈長橢圓，稍側扁，尾柄短或中長。吻鈍尖或圓突，吻褶發達。鰾發達，能藉連接於鰾上的肌肉產生不同的聲響。背鰭連續，硬棘部及軟條部間具深或淺缺刻。

廣泛分布於世界三大洋，主要棲息於沿海砂泥底質海域及河口區，南美洲可發現淡水的種類。肉食性，以小魚、蝦、蟹及其它底棲動物為食。全世界計 70 屬，臺灣紀錄 12 屬 22 種。

石首魚科中，有許多種類為經濟魚種，如黃魚、鮫魚、黃姑魚以及各種叫姑魚等。食用方法相當多元，可曬成魚乾，亦適合清蒸、乾煎及紅燒等各類料理方式。

分辨 TIPS

鮫



俗稱鮫仔，胸鰭後半部黑色，體呈梭形，各鰭皆具黑色寬緣。

小黃魚



俗稱黃口，鱗較大，側線上方鱗列數 5-6 個，臀鰭軟條數通常為 9 根。

黃姑魚



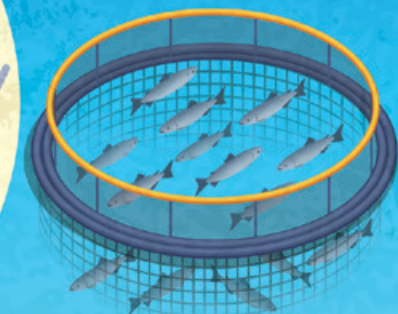
俗稱春子，體密布暗色斜紋。

吃在地，食當季

減少運送過程碳足跡，而且盛產期產量大，價格又實惠，是品嚐海鮮的好時機！



永續海鮮好選擇



養殖水產優先於捕撈水產

人工養殖的水產數量充足，品質穩定，尤其是蝦蟹與貝類，應盡量以養殖為主，避免採捕過程對環境的衝擊。



盡量選擇成魚的體型是中小型的魚種

體型適中的魚，生命週期通常較短，可以在較短時間內就產生下一代，維持族群數量的穩定。



選擇有產銷履歷或驗證標章的水產品

經過品質控管及監督，無論是飼養、生產或加工過程都令人安心，資訊透明詳實，讓品質安全更有保障。

不吃珊瑚礁魚種

避免捕撈過程破壞海底的珊瑚礁環境。

