

漁友

中華民國 104 月 1 月 JAN 2015

FISHERMAN

NATIONAL FISHERMEN'S ASSOCIATION,
TAIWAN, R.O.C.

No.
445



國內
郵資已付

三重郵局許可證
三重字第0420號
中華郵政
三雜字第30號
雜誌



海洋奧斯卡 表揚臺灣海洋保育英雄
103年全國績優漁業產銷班頒獎典禮

特別
報導



全球水產品市場重要養殖魚貝類生產蠡測(上)
我國當前之漁民福利措施

專題
報導



寒冬進補－吃鰻魚驅寒好時機
漁產品料理與保健～冬季養生料理

休閒
漁業



中華民國全國漁會

卸任署長沙志一榮陞農委會常務副主任委員、蔡日耀副署長陞任署長

文 / 施玉惠



新任署長交接典禮

漁業署 103 年 12 月 31 日上午 9 時於和平辦公大樓 12 樓大禮堂舉行卸新任署長交接暨宣誓典禮，由行政院農業委員會主任委員陳保基主持監交儀式，本署各單位同仁及各漁業界

的產官學等貴賓代表齊聚會場觀禮並祝賀，一起見證漁業界的雙囍，是日上午 10 時 30 分於同地點舉行沙署長榮陞行政院農業委員會副主任委員歡送茶會。

處事細膩、思慮週延的蔡署長，未來將發揮所長，持續推動沙副主委所擘劃的藍圖，對遠洋漁業採取更積極的保育、養護和開發利用，期許船隊在卓越管理之下，成為國際上的典範，另與同仁用心聆聽產業界的心聲，在合乎公平正義原則之下，為漁民福利謀福祉，把漁業帶入更輝煌的一頁。



歡送茶會合照

- 02 海洋保育**
海洋奧斯卡 表揚臺灣海洋保育英雄
圖、文/施玉惠
- 05 產銷班頒獎典禮**
103年全國績優漁業產銷班頒獎典禮
圖、文/全國漁會 蕭堯仁
- 08 石斑魚產業**
石斑魚產值倍增—傑出貢獻人員頒獎
文/財團法人臺灣漁業及海洋技術顧問社 蔡政南
- 10 人才培育論壇**
海洋大學舉辦「臺灣海洋專業人才培育論壇」
圖、文/編輯室
- 12 東港區漁會**
東港區漁會新建大樓 風光開幕
圖/李子琪、莊國裕 文/東港區漁會 張真萍
- 14 海鮮料理**
基隆「海濤綠活、山鱸饗宴」
圖/基隆區漁會 葉展佳 文/全國漁會 吳淑鈴
- 17 梓官區漁會**
2014海鮮節 華麗饗宴 新鮮樂無窮
圖、文/漁業廣播電台 王顯融
- 19 產銷履歷**
產銷履歷 安心首選
圖、文/劉建林
- 22 淡水區漁會**
假日鮮魚市集開賣
文/財團法人臺灣漁業及海洋技術顧問社 蔡政南
- 24 新竹區漁會**
103年度發展地方美食田媽媽經驗分享
及研習活動紀實 圖、文/南縣區漁會 王美錦
- 26 聯繫會報**
家政指導員工作聯繫會報暨
漁村婦女技藝培育研習 圖、文/編輯室
- 27 養殖魚貝類**
全球水產品市場重要養殖魚貝類生產蠶測(上)
圖、文/行政院農委會水產試驗所 吳美錚
- 30 漁民福利**
我國當前之漁民福利措施
圖、文/全國漁會 陳平基
- 35 大陸漁工**
近海大陸船員現況
圖、文/全國漁會 劉炳宗
- 37 漁會考試**
第七次新進暨升等人員統一考試
圖、文/全國漁會 蕭仲能
- 40 新住民輔導**
淺嚐新住民轉變的蜜果
圖、文/嘉義區漁會 莊鎔甄
- 42 鰻魚料理**
寒冬進補—吃鰻魚驅寒好時機
文/財團法人臺灣漁業及海洋技術顧問社 蔡政南
- 44 料理與保健**
漁產品料理與保健~冬季養生料理
圖、文/經國管理學院 李家成

理事長 / 黃一成
常務監事 / 張平順
總幹事 / 林啓滄
理事 / 許國亮 鄭炳輝 楊慶良
洪慶川 邱正運 彭鳳文
歐相蔭 蘇有甲 黃鎮來
林信德 陳文雄 戴榮三
黃宏財 蔡金忠 林士傑
吳永生 蕭震穎 張鍊芳
監事 / 吳憲彰 邱明春 鄭根陽
王文賢
顧問 / 沙志一 張清風 郭慶老
發行人 / 黃一成
社長 / 張平順

總編輯 / 林啓滄
編輯委員 / 陳健民 陳平基 蔡春惠
駱東顯 黃建豪
執行編輯 / 張祐禎 蕭堯仁
發行所 / 中華民國全國漁會
地址 / 新北市三重區力行路一段六號
網址 / <http://www.rocnfa.org.tw/>
電話 / 02-8985-3978
傳真 / 02-8985-3971
印刷設計 / 黎歐創意有限公司
地址 / 新竹縣竹北市隘口二路57號
電話 / 03-658-5879
傳真 / 03-658-8910

定價國內每本50元
全年(12)期600元
郵政劃撥：中華民國全國漁會
第0116192-0

本刊由中華民國各級漁會互助
經費、加強漁業推廣教育計畫
、臺北漁產運銷股份有限公司
支助經費刊印

◎本刊歡迎漁業相關稿件投稿，
惟本刊有修改權，需退稿時請註明。
投稿信箱：
yuchenmay@gmail.com
freeman.hsiao@gmail.com



FISHERMAN
三重雜字第30號
ISSN 2227-7811 No. 445
中華民國 67 年01月20日創刊
中華民國104年01月15日出版

海洋奧斯卡 表揚臺灣海洋保育英雄

圖、文 / 施玉惠

奧斯卡是國際矚目的電影獎，旨在鼓勵優秀電影創作與發展的獎項。行政院農業委員會漁業署為感謝長期致力海洋資源保育工作者，第一次仿倣奧斯卡方式，整合國內 101 年至 102 年在漁業資源保育付出的團體、企業及個人，以海域增殖放流、海洋動物暨生態保育、海洋環境維護、漁業資源永續及特色漁村文化營造等 5 大面向公開甄選，聘請漁業管理、資源保育、海洋生態、社區營造等專家學者，從保育觀念提昇與實作、投入時間、參與人次、結合文創、可維持與推動性等多方考量，嚴謹評選出 26 個海洋資源保育的楷模，並於 103 年 12 月 5 日在農委會大禮堂舉行首屆「海洋奧斯卡」頒獎典禮，藉此獎勵默默為臺灣海洋資源保育奮鬥的無名英雄。

典禮當天，陳保基主任委員致詞表示，從氣候變遷看未來世界糧食危機，臺灣四面環海，



陳保基主任委員致詞



海洋資源保育楷模評審委員代表李國添致詞

海洋資源保育與復育工作不容忽視。多年來，臺灣民間一直有很多默默為海洋付出的人，不管是大團體、漁會或是每天與海為伍的漁民朋友，抑或個人，對他們無私奉獻一己之力的精神與行動表達肯定與感謝，「希望漁業署把海洋資源的典範事蹟廣為宣傳，尤其特殊的保育成果，更應該用科學方式，喚起大家對活動的支持。」接著，海洋資源保育楷模評審委員代表李國添指出，海洋其實就是生命的寶庫，與陸地上原始森林一樣，是調節氣候和地球環境非常重要的地方。農委會漁業署為了海洋資源



中原大學國樂社演奏濃厚氣息的古典樂，為今日活動拉開序幕



陳主委 (左二)、胡副主委 (右一)、沙署長 (左一) 與得獎者合影



陳主委 (左二)、胡副主委 (中)、沙署長 (左一)、李評審委員 (右三) 與得獎者合影

生態維護與復育，除了放流魚苗、投放人工魚礁，藉以強化漁業資源外，也對很多重要漁業做了因應管理，如飛魚卵、蟹類、寶石珊瑚、三海裡內不能拖網等管理，還充實觀光休閒漁業的推展。本次比賽，非常訝異有這麼多民間團體、學者專家、個人前來參與評選，將來國民也都能一起投入資源保育，一定可以把海洋申成一個豐富海洋生命的地方，讓富饒的海洋資源跟環境得以永續，與地球上的人類共存、共榮與共生。隨後觀賞來自各界海洋資源保育楷模的事蹟影片，並由陳主任委員、副主任委員胡興華、漁業署署長沙志一等人親自頒發被視為最高獎項的「海洋奧斯卡」獎盃。

海洋資源保育是一個極廣泛的議題，漁業署首次針對海洋漁業資源永續與保育進行評選，脫穎而出的海洋資源保育楷模名單如下：

一、海域增殖放流：

透過增殖放流行為，豐富海洋生命。得獎者計有，臺北市福智佛教基金會、勝華科技股份有限公司、台塑企業總管理處。

二、海洋動物暨生態保育：

保護海洋物種，兼顧生物多樣性及維護海洋生態。得獎者計有，簡毓群〈公共電視台專案導演〉、蔡恭和〈鰲鼓濕地生態保護協會〉、吳仲常〈臺南市七股區溪南社區發展協會理事長〉、中華

鯨豚協會、中華民國自然生態保育協會、臺北市福智佛教基金會。

三、海洋環境維護：

自主管理海洋家園，維護海洋環境。得獎者計有，彰化區漁會、海軍潛水訓練中心〈潛水同好店〉、小琉球海洋志工隊、富山漁業資源保育志工隊。

四、漁業資源永續：

兼顧漁業資源永續及經濟利用，合理進行漁業管理。得獎者計有，洪一平〈彰化區漁會

秘書)、王建平(國立成功大學生命科學系教授)、曾萬年(國立臺灣大學漁業科學研究所教授)、琉球區漁會、臺灣省定置漁業協會、蘇澳區漁會。

五、特色漁村文化營造：

富麗漁村文化立基，再造漁村新景象。得獎者計有，何立德(臺灣休閒漁業發展協會秘書長)、王聖華(龍山社區發展協會總幹事)、黃徹源(中華民國養殖漁業發展協會執行長)、臺南市七股區龍山社區發展協會、新北市金山區漁會、漁翁得利團隊、竹大芳！yes 文史產業生態推廣工作室。



胡興華副主委頒發「102年度海洋教育課程設計」獎盃予林巧雯



陳保基主委頒發「海洋環境維護」獎盃予小琉球海洋志工隊



胡興華副主委頒發「特色漁村文化營造」獎盃予臺南市七股區龍山社區發展協會



陳保基主委頒發「海洋動物暨生態保育」獎盃予臺北市禱智佛教基金會



陳保基主委頒發「海域增殖放流」獎盃予勝華科技股份有限公司



陳保基主委頒發「漁業資源永續」獎盃予海軍潛水訓練中心

近年來地方政府陸續進行轄區溪流的封溪護魚，相關鄉(區)公所亦整合志工力量，致力內陸溪流的保育及管理，以維護青山綠水；為充實海洋教育，漁業署更甄選傑出的中小學海洋教案，以提升青年學子的海洋意識。本次頒獎活動中，針對102年度內陸溪流保育及管理的績優單位及102年度的傑出海洋教案，特別頒發二個特別獎項予以表揚，感謝地方鄉(區)公所及傑出教師的付出。

海洋資源永續利用及兼顧生態保育，一直是各界關心的議題，近年來政府機關在資源利用

與保育並進下，逐步調整施政措施。漁業署此次辦理隆重的頒獎儀式，除了向長期默默耕耘者致敬之外，更期盼透過表揚，引發各界共鳴，讓社會大眾瞭解海洋資源保育的重要，攜手為海洋保育盡一份心力。



活動現場貴賓雲集。

103 年全國績優漁業產銷班頒獎典禮

圖、文 / 全國漁會 蕭堯仁

為加強輔導漁業產銷班組織企業化、資訊化及制度化，激勵發揮創新經營，有效提升漁業競爭力，並藉以示範推廣同時作為漁友學習的典範，促使漁民、漁村、漁業直接受益，以帶動整體漁業現代化與產業發展，全國漁會與漁業署已陸續在 99 年及 101 年辦理兩屆的全國績優漁業產銷班選拔。103 年度經過漁業署邀請專家、學者評審，選出高雄市彌陀區水產養殖產銷班第 5 班、雲林縣口湖鄉水產養殖產銷班第 12 班、林邊水產養殖產銷班第 1 班、雲林縣口湖鄉養殖蝦類產銷班第 13 班、高雄市永安區石斑魚產銷班第 14 班及彰化縣芳苑鄉文蛤產銷班第 1 班共計 6 班績優漁業產銷班，於 12 月 9 日假高雄市蓮潭國際會館進行「全國績優漁業產銷班頒獎典禮」。

頒獎典禮活動由旗舞與變臉表演揭開序幕，全國漁會林啓滄總幹事致詞時首先表示，感謝蒞會的長官、貴賓及漁業先進不辭辛勞，遠道前來參加，同時向今天獲獎的績優漁業產銷班表達恭喜與道賀。林總幹事也表示，由得



漁業署沙志一署長親臨致詞

全國漁會林啓滄總幹事致詞

獎事蹟介紹，每班都相當團結、傑出與專業，其當選誠可謂實至名歸，足堪為其他漁民之表率與楷模。產銷班是集合志同道合的漁民，共同組成的自發性組織，利用成員具不同專長的互補性，採取群體戰術，破除以往單打獨鬥的弱點，發揮 1+1 大於 2 的綜效。此外，在人力上互相調度支援、在技術上共同切磋與精進、在產銷資材上，共同採購，降低成本，並透過共同腦力激盪進而創新，共創品牌，拓展通路。相信在今天所獲選績優漁業產銷班的標竿帶領下，臺灣漁業產銷班組織將能更加團結、更加健全。



得獎機關與單位合影



沙署長與績優輔導機關代表合影



績優漁業產銷班得獎單位合影



沙署長、林總幹事、農訓協會王志文秘書長與績優輔導單位代表合影

活動接著邀請漁業署沙志一署長致詞，沙署長表示原本農業績優產銷班獎項的評選對象包含農林漁牧等產業。漁業署為加強輔導漁民，特別建立漁業產銷班之單獨評選機制，每 2 年辦理一次評選獎勵，激勵漁業產銷班發展。本次評選作業由各輔導單位擇優推薦報名，再由漁業署召集專家學者召開審查會，依產銷班組織功能與績效、經營管理、政策配合度等項目進行評分。在全國 243 個漁業產銷班中，103 年度僅有 6 班雀屏中選，獲選為績優產銷班。此外，本年度獲選之產銷班，其經營理念、創新精神都非常突出。例如此次得獎的高雄市彌陀區水產養殖產銷班第 5 班，由二代青年返鄉

投入養殖漁業，以友善土地的養殖方式進行一系列的產地改造及產品推廣，並協助相關科系人材進入漁業，協助改善產地勞動人口嚴重老化現象，這種永續經營的自許，足以做為全國各產銷班的表率。

績優漁業產銷班的頒獎由沙署長親自頒發，產銷班除了有紀念獎牌外，還能獲得獎金 10 萬元，期以鼓勵產銷班組織運作更加緊密。另外，為了表揚績優輔導機關，今年度特別頒獎予彰化縣政府、雲林縣政府、高雄市政府、屏東縣



沙署長參觀永安區漁會輔導之產銷班展示攤位



沙署長參觀彰化區漁會輔導之產銷班展示攤位



沙署長品嚐雲林區漁會輔導產銷班之產品－蝦叔叔

政府，以表揚縣市政府輔導產銷班組織發展的努力。而在績優輔導單位的頒獎方面，則由林總幹事頒發予彰化區漁會、雲林區漁會、雲林縣養殖漁業發展協會、永安區漁會、彌陀區漁會、林邊區漁會，感謝輔導單位在第一線所付出的心力。頒獎典禮結束後，沙署長與各位貴賓還一一前往獲獎產銷班所精心規劃的展示區，現場有生鮮石斑魚、烏魚子、文蛤等漁產品，各產銷班班員也趁此機會，把握與沙署長合影的機會，留下美好的回憶。

我國漁戶經營規模小，同時個別漁戶之生產數量少，使得漁業生產資源利用率低，產品在市場之議價能力也較低。政府為突破現有經營型態，協助擴大漁業經營的規模，輔導在地漁民結合相同理念與興趣者組織共同經營產銷班，建立由下而上的適地適作模式，期以提高規模經濟。全國漁會自 98 年度接辦漁業產銷班



沙署長與彌陀區漁會產銷班員合影

推廣輔導計畫，當時漁業產銷班只有 76 班，經過幾年來的努力，漁業產銷班已擴增為 243 班，透過各項經營管理、生產技術、行銷能力等教育訓練，培育具備國際觀及專業經營能力之優秀漁民，提升人力素。此外，也陸續辦理績優產銷班重點輔導獎勵及補助生產、集貨、加工及運銷等設施或資材，以增加產業競爭力，讓臺灣的漁業也能持續發展。期許在績優產銷班的標竿作用下，能帶動更多漁業產銷班向上精進，發揮產銷班更大的組織功能。



沙署長與林邊區漁會產銷班員合影

石斑魚產值倍增－傑出貢獻人員頒獎

文 / 財團法人臺灣漁業及海洋技術顧問社 蔡政南



石斑魚為美味的經濟性魚類，也是為全球最具發展潛力的養殖物種，臺灣為水產養殖的重鎮，為持續石斑魚產業的優勢，強化石斑魚產業競爭力，行政院於 98 年核定六大新興產業－精緻農業健康卓越方案，將石斑魚養殖列為六大新興產業的重要輔導項目，推動石斑魚產值倍增計畫。目前臺灣地區石斑魚養殖面積約 2 千餘公頃，年產量 2 萬餘公噸，已核准從事養殖活魚運搬船計有 15 艘，平均年運搬近 1,000 航次，今年至 11 月整體產值已達新臺幣 76.1 億元，提早達到石斑魚產值倍增目標。

行政院農業委員會胡副主委興華致詞表示，在「石斑魚產值倍增」計畫推動期間，遇到 98 年 8 月 8 日莫拉克颱風重創南臺灣，石斑魚養殖重鎮的屏東縣嚴重受創，計有 94% 以上魚塭受損、種魚流失，石斑產業損失高達 7.2

億元以上。漁業署為協助養殖漁民在莫拉克災害中重建家園及產業，政府秉持「從寬、從速、從簡」之救災原則，以「復建創造更新」的理念，訂定輔導措施及重建計畫，特別編預算 28.65 億元，包括補(救)助受災漁民約 17 億 8,000 萬元，推動由低利貸款、環境改善…等工作，在產、官學界整合資源共同努力下，災後 11 個月新復養石斑魚已能供應上市。

除了挹注經費進行「莫拉克風災」災後重建，也進行海水統籌供水及進排水路等建設，以改善養殖生產環境；獎勵建造高效率節能活魚運搬船，開創運銷通道；推動建立優良石斑魚苗場，推廣使用高效能石斑魚人工飼料，調降石斑魚用生鮮餌料進口關稅，以降低生產成本；開發全球第一劑石斑魚虹彩病毒疫苗，並於產區提供獸醫師駐診服務，建立正確疫病防

治及用藥觀念，以提升產品品質；媒合超市與專業加工廠開發冷凍石斑魚銷售，配合節日推廣料理用魚，年節禮盒等拓展銷售市場等工作。

在經由政府及民間業者共同努力之下，石斑魚產業迅速復甦並持續成長，提前達成產值倍增的目標，其中有賴石斑魚產業鏈不同領域中默默耕耘者，為感念石斑魚產業鏈各領域的付出貢獻，漁業署於 12 月 12 日下午舉辦「產值倍增、點石成金」傑出貢獻人員頒獎典禮，由各產業界踴躍推舉傑出貢獻者，計有 40 位受薦人，最後評選出六大領域中 15 位獲獎者。

得獎者包括：專業種苗繁殖業者－戴昆財、李榮涼等；養殖生產業者－力佳綠能生技有限公司、何擇良、黃再團、



胡副主委興華與石斑魚冷凍、加工製造業者及活魚運搬船業者得獎者合影



胡副主委興華、沙署長志一及黃立委偉哲與石斑魚專業種苗繁殖業者及養殖生產業者得獎者合影



行政院農業委員會胡副主委興華致詞

蔡文正與于錦鳳等。冷凍、加工製造業者－盛洋冷凍食品股份有限公司、宏益冷凍食品股份有限公司等。活魚運搬船等運銷業者－鄭春忠、林清德等；人工飼料推廣業者－統一企業公司、三合溢企業股份有限公司等；以及學術研究單位－高雄海洋科技大學水產養殖系教師鄭安倉、屏東科技大學動物醫院主任謝嘉裕等。

依據聯合國糧食及農業組織（FAO）2012 年資料顯示，臺灣地區石斑魚養殖產業，產值居世界第一、產量第二，堪稱臺灣的明星產業。石斑產業能提前達到產值倍增至 76 億元之目標，臺灣石斑魚養殖居於全球領先地位，有賴產業鏈中每位工作者努力付出的成果，未來政府仍將持續建構優質的生產環境，便捷的運銷通道及耕耘全球市場，提升產業競爭力，並輔導產業永續發展。



海洋大學舉辦 「臺灣海洋專業人才培育論壇」

圖、文 / 編輯室

為探討臺灣面臨的海洋專業人才培育問題、挑戰與未來因應的方向，國立臺灣海洋大學於 103 年 12 月 18 日舉辦「臺灣海洋專業人才培育論壇」，邀請超過 250 位來自產、官、學、研專家學者與會。首度舉辦的海洋專業人才培育論壇以「臺灣海洋專業人才培育的回顧與前瞻」為主題，依據職業結構與海洋產業特質分組，針對「商船船員人才培育」、「水產

加工人才培育」、「漁撈與養殖人才培育」、「離岸風電與海事工程人才培育」及「海洋休閒觀光人才培育」等五大議題進行深入的探討。

論壇開始由海洋大學張清風校長就「臺灣海洋專業人才培育情形的檢討與建置」進行專題演講，張校長指出，臺灣海洋資源相當豐富，在地理位置更是亞洲的海運要塞，而政府也陸續提出海洋興國及海洋立國的口號，海洋產業在

臺灣 GDP 更是超過 5%，表示海洋產業在臺灣是一個非常重要的產業，隨著國際勞動市場的競爭，臺灣海洋人才也面臨非常大的挑戰。

接著各議題的論壇，海洋大學針對不同主題邀請產業界的專家發表論文，「臺灣商船船員人才培育現況及未來面臨挑戰」由中華民國輪船商業同業公會全國聯合會祕書長許洪烈、



論壇現場情況



與會人員合影

「臺灣冷凍水產工業人才運用現況與未來人才需求」由臺灣區冷凍水產工業同業公會理事長蔡俊雄、「臺灣漁撈與養殖人才現況及未來人才需求」由湧升海洋有限公司總經理徐承堉、「臺灣離岸風電與海事工程人才需求與人才培育方向」由永傳能源董事長林鑫堉、「臺灣海洋休閒觀光發展及人才培育方向」由臺北海洋技術學院李海清博士分別介紹說明，以產業的角度剖析當前產業人才的缺口，並提出人才培育的建議，最後進行綜合座談並邀請相關部會代表與會討論，針對後續海洋人才培育相關問題提出可行的方案與建言。而漁業署沙志一署長也親臨現場，參與「臺灣漁撈與養殖人才現況及未來人才需求」的座談，並分享漁業人才的培育情況。漁業署陳君如副署長則參與「臺灣冷凍水產工業人才運用現況與未來人才需求」的座談，並分享過去自己在檢驗公司任職的經驗，鼓勵年輕人多嘗試與努力。

海洋大學長期致力於培育海洋領域專業人才，2013年提出成立整合國家資源的海洋教育中心構想，並獲教育部支持成立「臺灣海洋教育中心」，扮演整合全民海洋教育的角色，全力紮根與推動臺灣海洋教育，同時發揮海洋「人才分析」、「政策評估」、「資源整合」、「教育傳播」的功

能，與社會各界共同解決海洋專業人才培育的問題，也希望透過這次的論壇，能整合更多海洋產業的資源，共同為臺灣的海洋產業盡一份心力。



張校長與教育部等長官貴賓合影



「水產加工人才培育」座談貴賓合影



「漁撈與養殖人才培育」座談貴賓合影

東港區漁會信用部光復分部 新建大樓 風光開幕

圖 / 李子琪、莊國裕 文 / 東港區漁會 張真萍



與會貴賓剪綵

新大樓落成 歡慶啓用

東港區漁會信用部營運績效蒸蒸日上，近四年蟬聯全國農金獎雙料冠軍，在本縣各農漁會基層金融機構中，其存款、放款金額名列第一名，為服務更多客層，斥資六千多萬新建光復分部大樓，12月15日上午九時半舉行落成開幕剪綵典禮，東港區漁會理事長林清崇主持，出席剪綵貴賓邀請漁業署長沙志一、農金局長許維文、農業金庫董事長陳朝輝、農信保基金董事長陳杰、立委蘇清泉、全國漁會理事長黃一成、屏東新科議員林蔡鳳梅、東港鎮長王憲昭、屏東縣議會秘書長黃道東等人，現場屏東羌園合修會電音三太子、戰鼓陣、舞獅藝陣演出精彩，炒熱氣氛，風光開幕！

漁業署長沙志一表示，東港三寶，黑鮪魚、櫻花蝦、油魚子聞名全國，黑鮪魚的總量管制，尤其是櫻花蝦產銷班的保育資源管理措施，做的相當好，蔚為全國典範，東港漁業發展蓬勃，有賴於全體漁民打拼和努力的成果。

當日蒞場參與各界貴賓，帶來無限祝福與勉勵，農信保基金總經理黃慶堂、農業金庫高雄分部主任陳登舜、全國漁會常務監事張平順、總幹事林啓滄，高雄區漁會理事長張寶村、淡水區漁會理事長吳永寬、彰化區漁會理事長陳宗義、彰化區漁會常務監事林明壽、總幹事陳諸讚，台中區漁會理事長鄭麒麟、常務監事林明東、總幹事趙朝森，臺東區漁會理事長柯秋成、總幹事李振元，恆春區漁會理事長潘明坤、總幹事鍾玉芳，枋寮區漁會總幹事陳男雄、東港鎮農會總幹事蘇碧月、東港鎮民代表徐志雄（新科鎮長）、陳春朝、吳金福、蘇忠



漁業署長沙志一致詞 / 東港區漁會理事長林清崇致歡迎詞 / 東港鎮長王憲昭致詞



平、鄭鈺宸、洪慶田、蔡錦銳，東港警察分局長陳膺方、新勝里長楊瑞吉等人。

已退休二年的東港漁會信用部前主任蘇明堤亦受邀出席，得賴於三年前蘇主任倡議，積極尋覓適當地點籌建地標性之營業大樓，終在本鎮光復路購置現址，開始推動大樓設計與興建工程，在任期間績效表現傑出，為信用部營運屢創佳績，打下很好的基礎，功不可沒。

開拓新客源 永續經營

東港區漁會總幹事林漢丑說：「因應漁業投資經營型態的改變、有效開拓客源，及興台分部永續經營，漁會自 101 年 12 月動工新建營業大樓為永久營業場址，該大樓為四層建築，基地面積 461 平方公尺，工程造價新台幣 6 千多萬元，大樓空間規劃金融營業大廳、多功能會議廳、活動中心等，設計新穎具功能性，美崙美奐，厚實大器。」

同時「興台分部」遷移新大樓更名為「光復分部」開幕營業，走出漁村聚落延伸觸角到鎮中心海產街，整合通路資源，提昇組織競爭能力，擴大經營利基，促進漁業經濟發展，服務鄉梓，邁向多元化發展之新里程碑。

全國農金獎雙料冠軍營運績效大躍進

東港區漁會信用部成立至今已 30 年，因業務需要，下設新園分部及興台分部（更名光復分部），含本部共三個營業據點，為本縣沿海鄉鎮提供金融服務。農金局長許維文指出該漁會信用部這 10 年來營運蒸蒸日上，存款倍增 2 倍、放款倍增 7 倍、盈餘倍增 20 倍。

自 97 年設立「興台分部」暫租賃於中山路營業，迄今短短 6 年期間，東港區漁會信用部整體營運績效大躍進，截至今年 11 月底存款已突破 45 億，成長倍增 116%，服務戶數 1 萬 8 千多戶，多元穩健、專業優良的金融服務，金融體質健全，深獲農漁民朋友信賴，是貸放款好幫手！



與會貴賓合照

基隆「海漾綠活、山鱻饗宴」

圖 / 基隆區漁會 葉展銓 文 / 全國漁會 吳淑鈴

基隆依山傍海、四季漁產豐富為推廣基隆特色農、漁產，基隆市政府為推廣本市特有鮮蝦、螃蟹及魚、貝類等漁產品給社會大眾，積極輔導推廣及輔導產銷班推出特色漁產品，今年基隆市政府更邀請基隆區漁會和基隆市農會首度合作一起推出「海漾綠活、山鱻饗宴」，由基隆冬季特產的山藥、綠竹筍、芋頭與基隆當季漁產大明蝦、黃金蟹、鎖管與鯉魚（煙仔虎）等農漁產品結合出具有基隆在地特色風味餐給社會大眾，刺激消費並藉以帶動基隆當地產業發展。

本活動基隆區漁會已連續舉辦多年，往年均向基隆市政府申請補助舉辦「蝦蟹風味餐」活動，目的讓民眾品嚐最秋冬之季最在地蝦蟹海鮮料理，而歷年來更是廣受民眾好評。



漁會游日興理事長摸彩合照



全國漁會總幹事摸彩合照



2014 海漾綠活饗宴

基隆區漁會今年有別以往舉辦方式，特結合基隆市農會冬季特有山、海特產，在 103 年 12 月 19 日假基隆港海產樓餐廳，舉辦「海漾綠活、山蠶饗宴」活動，使用當令尚青的大明蝦、黃金蟹、鎖管、鯉魚（煙仔虎）等海鮮外，更是搭配冬季最新鮮優質的基隆山藥、綠竹筍、芋頭，供餐廳主廚運用入菜，使民衆能享受更多冬季限定、滋味絕配的山、海饗宴。

這次饗宴的菜單經過多次評選與研究，搭配出絕妙的特色菜單有煙魚刺身、白玉手捲、和風明蝦、香蒜黃金蟹、鴛鴦鮮魚、蒜泥透抽、山藥猴頭菇、芋香山藥酥、



蒜泥透抽



鴛鴦鮮魚



和風明蝦



山藥猴頭菇



香蒜黃金蟹



燉烏雞湯



2014 海漾綠活饗宴 圓滿成功

櫻花山藥米糕、燉烏雞湯等 10 道佳餚，道道經典創新。

本次冬季推出的限定山、海饗宴，每桌原價 6,000 元，推廣本活動，特價 4,500 元，即能享用價值 6,000 元的山海大餐，相當超值，訂購方式也採用網路報名，欲訂購之民衆一律上基隆區漁會官網報名，公平公開方式訂購，而訂餐開放報名共 125 桌，活動已於 103 年 12 月 3 日起開放訂購（以桌為單位報名，10 人 1 桌、每人限購 2 桌），網頁一開放定桌後，不到一天時間桌數熱烈訂購一空，實為民衆肯定。

晚會更邀請知名導遊林龍先生，以生動活潑逗趣的主持方式開場，更請來國立海洋大學漁業系的年輕學子，擔任海漾綠活走秀大使，一道一道呈現「山蠶饗宴」料理上菜秀，更豐富現場用餐民衆味覺與視覺享受，開場中並邀請基隆區漁會 陳文欽總幹事一一介紹饗宴所用的海鮮食材，使現場來賓認識在地優質特色海鮮的高品質，民衆用餐中吃的新鮮也吃的安心。

貴賓中漁業署署長 沙志一在現場也感受到現場熱烈的氣氛，大力支持與讚賞活動的成功，本活動基隆區漁會提供 30 套 2015 年新款精美手繪月曆以及大明蝦與黃金蟹“蝦蟹雙拼禮盒”市政府 10 組漁會 20 組共計 30 組，農會也提供 6 組山藥禮盒及 20 套農會精緻水果月曆供摸彩外，基隆市立法委員 徐少萍加碼提供一輛變速腳踏車提供現場用餐來賓摸彩，整個現場活動熱鬧不已，所有用餐民衆大呼過癮賺到了～有吃又有拿，下次舉辦一定還要再來～

2014 海漾綠活山蠶饗宴圓滿成功～

此次活動中基隆區漁會所提供的“蝦蟹雙拼禮盒”也推出秋冬限定促銷活動，促銷基隆當令盛產黃金蟹及大明蝦，由基隆區漁會輔導之特定漁業產銷班提供，蝦蟹雙拼伴手禮禮盒（內含 1 公斤黃金蟹公蟹肉及 1 斤大明蝦），原價 1,200 元，漁會推廣價 1000 元，本次活動在回饋推廣價只要 900 元，購買 4 盒以上免運費。有興趣購買之民衆，可致電基隆區漁會（02-24695523 或 02-24693429）洽詢或上基隆區漁會



2014 海鮮節 華麗饗宴 新鮮樂無窮

圖、文 / 漁業廣播電台 王顯融

位處高雄市西部海岸，每到週末假日，梓官蚵仔寮的「現撈仔」總能吸引大批人潮朝聖觀光。無論是短暫駐足挑選漁貨，或是來趟深度的文化生態之旅，戀上蚵仔寮必定是每個旅人的心情寫照。

蚵仔寮漁樂趣

為期兩天的2014梓官海鮮節在12月13日星期六拉開序幕。早上十點整，直入雲霄的旋律為「海海人生」搖滾音樂比賽打頭陣，放志、玫瑰紅、夢想六號、風切音、暗樂團等十組樂團，用熱情與活力HIGH翻蚵仔寮，讓人見識到年輕人的堅持與創意。午後兩點，慵懶迷人的爵士樂飄蕩在漁會門市展售中心前廣場，如織的遊客陶醉在漁港微風的空氣中。

「來啦～來啦～秋刀20尾100塊啦～」不讓樂音專美於前，「叫我第一名」漁貨搶鮮拍賣會展現蚵仔寮漁港作為高雄現撈魚貨之冠的豪氣與魄力，台上主持人大聲吆喝，台下遊客手拿百



「海海人生」搖滾音樂比賽金銀銅牌頒獎典禮



民眾爭先參與「叫我第一名」搶鮮拍賣會

元鈔票奮力揮舞，深怕買不到最「青」又划算的蚵仔寮海產。

豪華饗宴 海派登場

沿著蚵仔寮漁港而席，徐徐的海風，伴隨森巴女郎華麗的舞步和迷人的笑容，2014梓官海鮮節的重頭戲隆重登場，超過230桌的海鮮宴會座無虛席，遊客們一面享用烏魚子及各式海鮮料理，一面欣賞精采的中國變臉秀、show girl 特產走秀以及中東肚皮舞表演等，台上台下全都令人目不暇給！



梓官區漁會主打星「漁婦家餚」系列產品

高雄市長陳菊出席海鮮宴開場強調，感謝漁業署及梓官區漁會的大力協助，讓改建後的蚵仔寮漁港成功提高經濟產值，每年的海鮮節總能吸



高雄市長陳菊感謝漁業署及梓官區漁會大力協助 / 漁業署署長沙志一致詞 / 全國漁會理事長黃一成致詞

引大批觀光人潮，海鮮宴更是叫好又叫座。漁業署署長沙志一表示，梓官區漁會經過一連串的變革及改造，近年來產業發展蒸蒸日上，民衆也對梓官區的漁會愈來愈有信心。全國漁會理事長黃一成指出，每年參加梓官海鮮節，都能感受到一年比一年更盛大、更用心，全都歸功漁會全體同仁的付出及支持，讓全台各地的朋友能齊聚一堂。

此外，因應線上購物的趨勢，及為滿足全臺灣愛吃海鮮民衆的味蕾，今年梓官區漁會特別推出「漁夫鮮撈」網站，主打「從大海到餐桌」的無縫接軌。民衆可以透過網路訂購，在24小時內將蚵仔寮剛上岸的「現撈仔」送到自家，一年四季都能品嚐到最新鮮的魚貨。

抓住美景 留下回憶

今年的梓官海鮮節首度推出「魅力漁港」攝影比賽，多達455件參賽攝影作品，經過一番激烈評選，前三名與優勝入圍的作品在海鮮節期間一一展出，遊客們透過參賽攝影家的鏡頭走進蚵仔寮的每一個角落，從不同角度欣賞專屬於在地的多樣美景。

除了攝影展，梓官區漁會同時推出搭乘烏魚船繞港、援中港濕地生態導覽、免費烏魚米粉品嚐、漁夫補網體驗和親子DIY等活動，為每個到訪的遊客留下最美好的初冬回憶。



高雄市長陳菊（左四）、漁業署署長沙志一（左三）、全國漁會理事長黃一成（左二）、梓官區漁會總幹事張漢雄（右四）出席海鮮宴開幕儀式

國內近來連續發生食安問題，民衆對於安全的食材需求大幅提升。而行政院農業委員會推動產銷履歷制度邁入第七年，在今年食安風暴中下，格外凸顯了履歷制度的重要性。

本年度的產銷履歷成果發表會在 12 月 10 日在農委會五樓大禮堂舉辦，由農委會企劃處曹紹徽處長主持。產銷履歷年度代言人葉怡蘭女士與通路業者、驗證單位與各級農政單位也都到場參加這個寫下新紀錄的成果發表會。曹處長鼓勵脫穎而出的 15 位優秀農業經營者，繼續堅持好品質。現場並有 15 位達人的產品成果發表展示。

產量通路皆增加 成績斐然

產銷履歷制度今年邁入第 7 年，經由農民、認驗證機構及農委會的共同努力，獲得市場認同，標籤使用量較去年成長 97%，103 年至 11 月已突破 3,650 萬張，亦即每天提供 10 萬份以上的產銷履歷農產品供消費者安心選購。



產銷履歷安心首選 提供消費者最優質的農產品



農委會今日頒發產銷履歷達人與公布產銷履歷貼標數月月超過 10 萬件



產銷履歷達人 - 嚴竹英

產銷履歷達人 - 曾明村

產銷履歷達人 - 陳連生

產銷履歷達人 - 黃碧田

曹處長表示：「截至 103 年 11 月底止，產銷履歷農產品驗證家數與品項，分別達 1,407 家、199 項，較 102 年 1,052 家、149 項成長相當多，顯示消費者的肯定，已鼓勵更多農民加入產銷履歷的行列，自願接受各項嚴格要求，諸如臺灣良好農業規範、產品批次管理、作業紀錄與上網公開等，更需接受驗證機構及主管機關持續審查、稽核、檢驗等，確認各項流程、目標符合規範。」

為使消費者認同達到成功推動產銷履歷的目標，農委會近年針對生產者、通路、國小師生、消費者等積極推動宣導活動，讓消費者認識產銷履歷標章，並採購產銷履歷農產品；同時媒合供需，輔導家樂福、大潤發、臺糖量販、頂好超市、大買家、樂菲超市、臺北魚市、深坑農會超市等通路業者，設立超過 360 處產銷履歷農產品專櫃，也促成礁溪老爺酒店等 8 家餐飲業者，在 18 處門市部分菜色中使用產銷履歷食材，並且提供用餐查詢履歷的服務，讓消費者方便後續以實際行動購買、享用，共同支持臺灣農業向上升級。在成果發表會當日，也邀請了家樂福全國公關經理何默真致詞，家樂福每月的產銷履歷產品營業額高達 800 萬元以上，也是推動本項業務的幕後推手之一。



代言人葉怡蘭小姐

農委會企劃處 曹紹徽處長

家樂福全國公關經理 何默真



至 12 月 9 日，產銷履歷總貼標數已達 39042605 張

15 位履歷達人 新鮮出爐

農業經營者的理念與意志，是產銷履歷農產品的靈魂核心。為了引導消費者從人物故事親近產銷履歷，農委會連續四年辦理產銷履歷達人選拔，本 (103) 年度共

有 68 位參加徵選，最後有 15 位達人出線。其中在水產類生產者中，由來自臺南北門黃碧田（虱目魚、白蝦）、雲林口湖曾明村（文蛤）、雲林口湖嚴竹英（鰻魚）與澎湖西嶼陳連生（海鱺）等四位摘下年度產銷履歷達人的榮耀！這些達人以超乎想像的堅持與付出，守護消費者健康的故事，經訪問撰稿，都收錄在「2014 產銷履歷安心首選」推廣手冊中！

感謝農友、通路和消費者支持 產銷履歷好還要更好

發表會當日最後，由曹紹徽處長、代言人葉怡蘭女士、農糧署副署長林麗芳、漁業署副署長蔡日耀、全國認證基金會陳圓真處長、農糧類農友代表董晃銘、水產類漁民代表陳連生與畜禽類農民代表翁頂翔一起揭開最新的產銷履歷貼標數字。截至 12/9 為止已經達到 39,042,605 張。在截稿前更堂堂跨越四千萬張的里程碑。

曹處長表示，每張產履歷標籤都象徵生產消費信賴關係，緊密連結了農友的用心、通路的支持與消費者的認同肯定。農委會未來也將持續擴大推動農產品產銷履歷制度，帶領認驗證團隊與農業經營者，努力守護制度價值與認驗證品質，並呼籲消費者善用每一次消費的選擇權，為臺灣農業升級與消費環境安全和諧，共同支持產銷履歷農產品。

最後以連續第四年擔任產銷履歷代言人的葉怡蘭女士，在當日致詞的一段話作為本年度產銷履歷推廣的小結。『祈願產銷履歷能夠成為重建人與人、與食物間的信任關係，以及連結人、食物和土地的契機。相信，只要身在每一環節的你我齊心認真、踏實努力，一定能做到。』



今年獲得多項大獎肯定的黃碧田



嚴竹英女士的第一鰻波胭脂鰻



曾明村打造的 SPA 文蛤品牌



陳連生的履歷海鱺與履歷金鯧

假日鮮魚市集開賣

文 / 財團法人臺灣漁業及海洋技術顧問社 蔡政南



淡水漁人碼頭淡水魚市

為提供遊客及民衆到淡水漁人碼頭，可以就近買到第一手的新鮮漁獲，淡水區漁會整合淡水魚市的空間，自 12 月起連續 3 個週休假日辦理假日漁民市集，讓民衆來到漁人碼頭淡水魚市，就能買到本港漁民自產自銷的現撈魚貨。

為慶祝假日魚市開幕，特別於 12 月 6 日舉辦開賣活動，漁業署陳君如副署長、新北市漁業及漁港事業管理處汪昭華處長、淡水區蔡葉偉區長等貴賓應邀參加開賣典禮。淡水區漁會吳理事長永寬致詞表示，淡水是臺灣北部漁業生產重鎮，基隆崁仔頂魚市有五分之一漁獲，來自淡水生產，往年淡水生產漁獲大多送往臺北及基隆魚市銷售，為了提供漁民自產自銷的空間，淡水區漁會規劃淡水漁人碼頭假日漁民市集，讓遊客到淡水漁人碼頭可以採買新鮮漁獲。

漁業署陳副署長君如表示，大家都知道農民種田很辛苦，誰知盤中餐，粒粒皆辛苦，但

是漁民生產更加辛苦 在冬季寒風刺骨天氣，面臨大風大浪，仍堅守工作崗位，為民衆提供生產新鮮漁獲。農委會近來推動在地食材，在地行銷的概念，請各位鄉親朋友多多支持我們辛勤的漁民，採購我們漁民自產自銷的漁獲。

新北市漁業及漁港事業管理處汪處長昭華表示，淡水魚產不只是魩仔魚，也是午仔魚及白鯧也是重要產地，現在冬季生產的漁獲更佳鮮美。淡水漁人碼頭是觀光景點也是海港，淡水假日漁民市集提供一個平台，讓在地漁民能將當日現捕的新鮮漁獲，直接銷售給漁人碼頭



淡水假日鮮魚市場現撈新鮮漁獲

的遊客及民衆，讓民衆觀光之餘，還能就近採買第一手的現撈魚獲帶回家，滿足民衆及當地漁民的需求。

配合假日鮮魚市集的開幕，主辦單位於開幕當天特別推出螃蟹宴，食材嚴選由臺灣東北角至北海岸的特色海產，包括：萬里蟹、淡水魷仔魚、金山小卷、貢寮九孔、以及當季鮮魚等，遊客們不必遠遊，來到淡水漁人碼頭就可全部吃到。淡水區漁會準備 10 菜 1 湯的淡水海鮮料理饗宴，澎湃上桌，原價 8,000 元，特價 4,999 元，限量 40 桌，已開放民衆上網搶購一空。當天假日漁民市集也推出集點換贈品活動，現場還有新鮮漁獲競標、魚藏福袋 1 元競標、百元限時搶購、美食限量嚐鮮及限量 200 名的免費 DIY 體驗等多樣活動，吸引許多遊客前來踴躍參加！

另外，新北市淡水區漁會與世界巧克力夢公園，為提供淡水冬季旅遊優質活動，首創全台以巧克力為主題的文創觀光活動，在 2015



淡水區漁會吳永寬理事長開幕致詞



新北市漁業及漁港事業管理處汪昭華處長致詞



漁業署陳君如副署長致詞



假日鮮魚市集開幕舞獅表演



淡水假日鮮魚市場吸引民衆採購

年四天元旦假期 (1 月 1 日至 4 日)，特別規劃「千羊開泰—巧克力嘉年華」，提前迎來羊年的喜氣。巧克力嘉年華以「千羊開泰」的創意概念，號召千人共享以羊為主題的「巧克力千人宴」，屆時現場千羊聚集、萬人集氣，將為 2015 年帶來洋洋喜氣與甜蜜浪漫。而嘉年華現場各類活動包括巧克力千人火鍋、巧克力千人敲磚、巧克力大胃王等，更讓遊客有機會免費共享各式美食，透過幸福的味蕾體驗臺灣美食無遠弗屆的魅力！

最後，新北市漁業及漁港事業管理處說明，淡水假日鮮魚市集的活動延續到 12 月 21 日，歡迎各地民衆於週六、週日如到淡水漁人碼頭走走，除了夕陽、情人橋及木棧道，淡水魚市絕對是不能錯過的一站，歡迎民衆共襄盛舉。



103 年度發展地方美食田媽媽 經驗分享及研習活動紀實

圖、文 / 南縣區漁會 王美錦

中華民國全國漁會為提升家政指導員辦理田媽媽經營管理輔導能力，於 11/16-17 兩天假新竹天然谷養殖場舉辦田媽媽經驗分享及研習活動，以便發揮漁村婦女經營產業潛能及利用周遭的漁業資源並結合休閒旅遊產業，將田媽媽班的經營績效發揮至最大級，因此特聘請百忙中於假日撥空來上課的農委會呂技正美麗，講授「開創農漁村婦女的在地兼業商機」，期待帶給欲申請田媽媽班漁會的啓示及方法與技巧。

呂技正解說田媽媽成立宗旨與要件，期望田媽媽班的成立是有品牌故事的這樣才能吸引遊客，並利用現代人崇尚天然及在地食材無污染、安全、衛生、健康訴求，除保存在地食材料理精隨，並透過創新改良，以三低一高的健康烹調概念，開發地方特色料理，經過農漁會輔導家政班，規畫推動農村婦女運用在地農業資源，發揮潛能及團隊經營力量經營副業所成立的班。

呂技正提到一個新班的成立首先必須利用當地產業相關食材（低食物里程），研發各種特色料理及農漁產加工品，所賣的產品是具有故事性的、有媽媽味的田園風味餐，讓遊客有滿滿的幸福感覺、有創新可永續經營的，方能吸引評審委員的關注，更有把握通過符合田媽媽班的審核。

為讓各家政指導員更深刻了解田媽媽班營運現況與

在地特色產業之利用，中華民國全國漁會特邀請榮獲田媽媽十大招牌菜殊榮的八五山泉養殖場鄧玉妹班長到場分享其經營過程，首先她提到：

1. 開發利用在地養殖業資源開創副業過程與田媽媽的組織認同展現：主要是以高山養殖特產～「鱒龍魚、鱒魚」為田媽媽品牌相關系列料理，擄獲消費者的心。
2. 營運現況（特色建立）：除建立品牌公信力，並推出伴手禮、年節禮盒、與原住民特有農產品結合，透過農委會輔導與各項研習使「田媽媽」即是天然、健康品質的保證。
3. 特色料理介紹：「清蒸鱒龍魚」即是此次田媽媽十大招牌菜獲選佳餚。
4. 結合附近景點讓營業額再創佳績。

接下課程是由輔仁大學餐旅系黃韶顏教授指導「食品安全衛生及膳食製備」，食安問題衍然成為社會問題，已搞得人心惶惶，不知何時又會爆發驚人事件，擔心又吃下多少毒，黃教授教導大家如何避開毒物的危害：可由改變飲食文化、吃多種類食物（引述日本人教育小孩吃多種類食物至少 35 種，並懂得節制食量不飽食）、吃高纖蔬果（可多吃豆類如黃、紅、



與會學員合影

黑豆纖維最高），並利用食物特性與營養加強免疫力，降低黑心食品對身體的傷害。

為增強體力保有良好的免疫力，「運動」絕對最有代表性，因此黃教授推薦最美麗保有青春活動的瑜伽老師李青美老師教授「運動與健康」，老師先教導吐納呼吸法以抓住瑜伽精髓，收腹提肛的訓練對女人尤其重要，不但能解決女人因老化、更年期所引起的漏尿問題，更能達到腹部緊實的效果，讓女人的體態更加完美。為提升身體柔軟度，放鬆全身肌肉達到通體舒暢，首先由頭部繞頸運動→鬆弛肩膀向前轉動→向後轉動→左手往右推→右手往左推（旨在消除身體兩側贅肉）→轉腰運動→兩腳打開向左肱步→向右肱步，兩腳左右開肱挑戰極限（旨在增強大腿肌力），當做完由上至下各關節柔軟運動後每個人全身都熱起來，老師尤為重視呼吸吐納、收腹提肛的學習，因對女人幫助最大，而我常笑稱自己是一個不會呼吸的人，老師為正確指導收腹提肛的技巧不吝犧牲自己讓大夥摸她的腹部及臀部，以便可以更直接感受到而能做出正確姿勢。

正當大家血液循環增強時配合泡泡溫泉，此時全身放鬆，肩頸也柔軟了，頓時工作壓力也舒緩了，相信大家回到工作崗位後精神飽滿更有力道衝刺，更能提升工作效率，家政推廣工作內容更為豐富。

在天然谷養殖場享用豐盛的漁產料理後，搭車回到八五山泉養殖場田媽媽民宿，看似今天的行程已結束，然而熱心的田媽媽班鄧玉妹班長不藏私，將他們販售的桂圓薑糖製作方法現場教學給眾姐妹，每個人都認真做筆記、學技巧，無疑是希望將所學能馬上教導所屬家政班及田媽媽班員，分享這道適合即將來到的冬天茶點。

桂圓薑糖

材料		
老薑 600 克	桂圓 180 克	紅棗 80 克
枸杞 75 克	黑糖 1000 克	貳砂 1000 克

做法：

1. 老薑切小塊拍碎連汁、黑糖、貳砂煮溶。
2. 加入桂圓、紅棗慢慢煮，煮至水氣變乾以後加入枸杞。
3. 入方盤壓模成型，待涼變硬即可切小塊裝袋。

雖然作法簡單，但沒有鄧班長的傾囊相授與無私，也無法學到這道養生茶點。經過一晚好眠，早起欣賞山上優美景色與寧靜，並享用鄧班長所準備豐盛早餐後，大夥迫不及待驗收昨晚桂圓薑糖成果，薑是養生聖品，加上外面下起雨來，將薑糖泡熱水喝全身暖和，感覺就不那麼冷了。

外面依然下著雨，但大夥熱情不減，依照行程到「數碼天空」觀摩餐廳佈置格局與餐服人員素養，餐點烹調及內容，可做為田媽媽班餐點設計參考，與改善用餐環境氛圍，提升田媽媽班經營理念。

結束參觀行程後返回八五山泉養殖場，鄧班長已備妥好澎湃的漁產料理，迎接饑腸轆轤的肚子，每道料理不管是味道、盤飾，可謂是鮮、甜、美，道道美食都滿足大家的味蕾，不但味美更顧及到安全、衛生、健康、三低一高完全符合田媽媽的訴求與精神。透過這兩天的學習、專家的輔導，一直以來的學習經驗，所累計的能量期望田媽媽班得以永續經營，以增加家庭收入，促進地方經濟發展。

家政指導員工作聯繫會報暨 漁村婦女技藝培育研習

圖、文 / 編輯室

為增進漁村家政指導員工作職能，提升工作績效，中華民國全國漁會特於 103 年 12 月 23 日假 2 樓會議室，召開家政指導員工作聯繫會報暨漁村婦女技藝培育研習，會議內容主要針對全省各區漁會執行 103 年度漁村婦女技藝培育推廣教育工作報告暨研提 104 年度計畫說明會，蒞臨指導的有行政院農業委員會漁業署林宗善科長，溫玉萍技佐及有來自全國各區漁會家政指導員參加，透過漁會系統深耕地方之優勢，組織漁村婦女，利用人力培育工作，推動漁村婦女終身學習推廣教育。

漁業署會議中肯定家政推廣教育工作對漁家生活改善績效，在未來 104 年大家一起再繼續努力推動這樣有意義的工作。此次會議由本會推廣組陳平基組長主持，感謝漁業署對家政推廣教育工作的支持，及去 (103) 年度全省各區漁會指導員配合辦理各項推廣教育活動，例如金門區漁會協助辦理專業訓練，彌陀及金山區漁會協助辦理漁村婦女技藝培教學示範競賽等等。今天大家有機會齊聚一堂討論未來這年執行重點工作及辦理各項推廣教育研習活動，希望各區漁會工作伙伴一本初衷，共同推動漁村婦女技藝培育推廣教育工作，落實至每個漁家生活改善。

會議中針對全省各區漁會執行 103 年度漁村婦女技藝培育工作報告檢討策勵來茲。依八項案由逐條討論後，決議達成共識，1. 並針對 104 年重點工作包括有輔導新住民、婦女性別意識培力、漁村在地創新產業、教學示範競賽、家政指導員

專業訓練暨執行 103 年度計畫工作成果考評等六項。2. 專業訓練邀聘學者專家，教導新知技能，並安排標竿學習，使理論與實務結合。3. 辦理 2 場動態手工藝教學示範競賽及靜態成品展示。4. 開發在地創新產業，一技之長培訓副業養成班。5. 漁村副業經營班採訪報導，展現漁村特色。6. 漁村新住民教育研習課程，應與教育部辦理輔導課程有所區隔，以避免浪費資源。7. 103 年度相關活動成果，應以文字或影像畫面存檔保存，俾作為考核評鑑之參考依據。8. 為提升田媽媽經營品質及認知，行政院農業委員會規劃田媽媽先修班研習，研提簡易申請表做簡報說明，書面初審，學者專家評審委員現場會勘，再複審決議。

在本次聯繫會報中亦安排輔仁大學李青美老師以專業瑜伽教練，帶領與會學員運動與健康活動，在酷寒冬天每位指導員在老師指導配合音樂全身伸展腰，頭部，雙手腳等已滿頭大汗，大夥一邊運動已將寬衣解帶，舒緩筋骨，促進身心靈健康研習會圓滿結束。



103 年執行家政成果評鑑績優單位合照

全球水產品市場重要養殖魚貝類生產蠡測（上）

圖、文 / 行政院農委會水產試驗所 吳美錚

前言

全球水產養殖聯盟 (Global Aquaculture Alliance, GAA) 在今 (2014) 年 10 月 7 ~ 10 日，假越南胡志明市召開一年一度的 GOAL (Global Outlook on Aquaculture Leadership) 會議，共有來自世界各地，與水產養殖相關的 300 多位學者專家與會。會中，由挪威斯塔萬格 (Stavanger) 大學的 Ragnar Tveterås 教授以及世界銀行 (The World Bank) 的 James L. Anderson 博士，分別針對全球水產品貿易市場主要的魚貝類與

蝦類商品的生產動態提出報告，完整內容已收錄於 GAA 的雙月刊，最新出版的《Global Aquaculture Advocate》(November / December) 期刊中。本文針對 R. Tveterås 報告以及聯合國糧食及農業組織 (Food and Agriculture Organization of the United Nations, FAO) 相關資料，綜合彙整如下。

重要養殖魚類總產量

GAA 關注之幾種重要魚類商品的產量變動情形，以及該些品項在 2015 年的生產狀況預測如表一所示。整體而言，這些大宗消費的水產品產量，絕大多數仍然維持向上爬升趨勢，只是增產幅度大多已趨於緩和。

吳郭魚類 (Tilapia)

吳郭魚是全球消費量最大、分佈最廣，以及最多國家養殖的重要經濟魚種。為了因應市場需求，吳郭魚相關商品與養殖方式日趨多樣化，因此，比起其他的養殖種類，更能禁得起各種衝擊，其年產量也始終維持向上爬升的趨勢 (圖一)。根據 FAO 的資料顯示，全球養殖吳郭魚的產量增加快速，1999 年突破百萬公噸大關後，逐年向上走揚，過去 10 年 (2005 ~

種 別 (地區)	產量 (千公噸)				成長率 (%)		
	2012	2013	2014 (推估)	2015 (推估)	2013-2014	2014-2015 (推估)	平均 2005-2014
吳郭魚類 Tilapia	4,507	4,400	4,500	4,717	2.3	4.8	9.8
鯉科魚類 Carp (主要生產區)	20,838	24,178	24,999	25,743	3.4	3.0	5.8
大西洋鮭魚 Atlantic salmon	2,067	2,009	2,207	2,278	8.0	3.2	6.1
鱒魚 Coho salmon	171	180	133	168	-26.1	26.3	4.1
虹鱒 Rainbow trout	372	306	285	280	-6.9	-1.8	3.5
鱒魚 Trout	534	546	559	590	2.4	5.5	4.7
巨鯧 Pangasius (越南)	1,240	1,238	1,129	1,188	-8.8	5.2	18.9
鯰魚 Catfish (主要生產區)	2,946	2,889	3,038	3,148	5.2	3.6	14.6
海鱸與鱸魚 (地中海地區) Seabass and sea bream	320	335	337	341	0.6	1.2	8.5
牙鮫 Olive flounder (韓國)	40	40	41	41.5	2.5	1.2	3.2
大菱鱈 Turbot (中國除外)	13	9	8	9	-11	13	5.9
吳郭魚 Baramundi (主要生產區)	70	72	74	79	2.8	6.8	11.0
大西洋鱈魚 Atlantic cod	10	8	6	5	-25.0	-16.7	13.5
黑鮪 Bluefin tuna	30	31	36	39	16.1	8.3	2.9
石斑魚類 Grouper (主要生產區)	44	47	49	50	4.3	2.0	8.6
墨目魚 Milkfish (主要生產區)	941	1,126	1,234	1,302	9.6	5.5	8.2

表一、GAA 關注之幾種重要魚類商品的產量變動情形

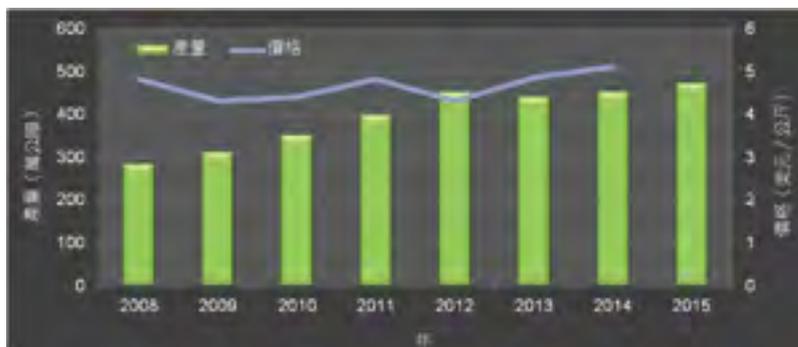
2014) 的平均成長率達 9.8%。根據 GAA 估計，2014 年吳郭魚總產量預計會達到 450 萬公噸左右，較 2013 年增加 2.3%；而 2015 年，則較 2014 年再提高 4.8%，總產量將超過 472 萬公噸（圖一、表一）。在價格方面，以輸往美國的冷凍吳郭魚排為例，從 2008 年以降，每公斤的售價均落在 4~5 美元之間，2012 年出現稍大的跌幅，但隔年即已回穩上揚，今年度的平均售價每公斤已超過 5 美元（圖一）。

吳郭魚的產地遍及世界各大洲。比較各主要產區最近 10 年間的產量變動（圖二），可以發現本項產業在全球各地仍舊持續發展，惟有些地區的增產速率已趨於緩和。

例如吳郭魚最大的生產基地——亞洲，不包括中國在內，2003 年的產量為 52 萬公噸，2012 年上升至 157 萬公噸，10 內的產量增加 3 倍之多；然而如果比較前 5 年（2003~2007）與後 5 年（2008~2012）的增產率，則前 5 年尚有 67% 的成長率，後 5 年已下降至 51%；中美洲亦有同樣的情況，前 5 年尚呈倍數成長，後 5 年僅見微幅增加。但南美洲與非洲則仍然呈現蓬勃發展的狀況，10 年來的產量分別成長 3.5 與 4 倍之多，且 2009~2012 年平均增產率（129%、114%）均高出 2003~2007 年（36%、45%）甚多。

根據 FAO 最新統計資料，全球前 10 大吳郭魚生產國如表二所示。幅員廣大的中國始終穩坐生產龍頭的寶座，在 2012 年，該國總共生產了 155 萬公噸的養殖吳郭魚，佔世界總產

量的 35%，也是目前唯一獲得百萬生產佳績的國家。其最近 10 年（2003~2012）來的產量增加了 2.2 倍，但前五年（61%）與後五年（40%）相較，增產幅度已明顯趨緩。排名第二的埃及，產量為 76.9 萬公噸，幾佔非洲吳郭魚總產量的 84%。位居第三的印尼，是近 10 年來增產幅度最大者，2012 年的產量達 72 萬公噸，10 年內上揚了 6 倍之多。臺灣 2012 年的排名較前（2011 年）年下降一名，目前位居全球第九，10 年來的年產量在 7~9 萬公噸之間變動。



圖一、全球吳郭魚產量變動與美國進口冷凍吳郭魚排的價格



圖二、近 10 年間，全球吳郭魚產量變動

Rank	Country	2012	2011	2010	2009	2008	2007	2006	2005	2004	2003
1	中國	155	144	133	126	111	113	96	84	78	70
2	埃及	77	81	66	39	39	27	26	22	20	20
3	印尼	72	60	46	36	33	25	22	19	14	12
4	巴西	29	25	16	13	11	10	7	7	7	7
5	菲律賓	26	26	26	26	26	24	20	16	15	13
6	泰國	15	14	18	22	22	21	21	20	16	10
7	新加坡	12	11	3	2	0	0	0	0	0	0
8	越南	10	7	8	7	5	0	0	0	0	0
9	台灣	7	7	8	7	8	8	7	8	6	9
10	哥倫比亞	5	5	5	4	3	3	2	2	3	2

表二、世界前 10 大吳郭魚生產國產量變動（2003~2012）

巨鯰 (Pangasius) 與鯰魚 (Catfish)

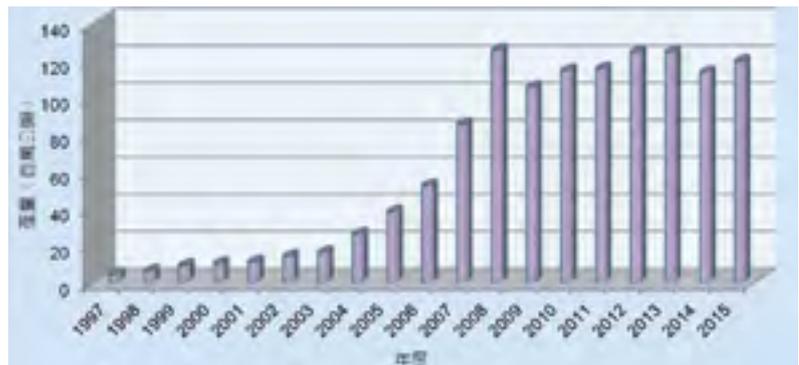
巨鯰屬魚類 (Pangasius spp.) 原產於南亞，以湄公河流域為主，野生者體型最大可達 1.5 公尺，重量可達 45 公斤以上。本屬共有 21 種，人工養殖者以 *P. bocourti* (中名：伯氏巨鯰，越南語 Basa，因此又被稱為巴沙鯰) 以及 *P. hypophthalmu* (註：舊名低眼巨鯰，越南語 Tra，又稱為特拉鯰或楂魚原本屬於 *Pangasius* 屬，後來因巨鯰科 (Pangasiidae) 由二屬擴充為四屬，重新分類後，本種歸屬於新增的無齒鯰屬 (Pangasianodon)) 居多。該二種魚具有生長快、個體大、產量高、食性廣、環境適應力強等優點，通常飼養 6~8 個月就可長到 1~1.5 公斤。它的肉厚、刺少，適合加工成魚排，肉質細嫩無土味，以特調醬汁高溫烘烤後，口感軟嫩鮮甜，加上價格相對低廉，使其廣受消費者喜愛，是西式料理愛用的食材，也是國際水產貿易市場中的重要商品。

巨鯰養殖集中在東南亞與南亞，包括孟加拉、馬來西亞、印尼、印度、越南、緬甸、寮國等地，根據 GAA 的資料顯示，2014 年全球的巨鯰產量應受國際市場價格下滑的影響，估計較 2013 年下滑 9%，約在 210 萬公噸左右，明 (2015) 年則預計可以小幅回升至 220 萬公噸。

在上述養殖國中，越南位居世界的生產龍頭，其於 1995 年奠定人工繁殖技術後，養殖產業開始蓬勃發展，生產量快速向上竄升，並於 2008 年達到 125 萬公噸的歷史高點 (圖三)，與 FAO 開始有統計紀錄的 1997 年相較，成長超過 30 倍。惟 2009 年因為受到經濟危機的衝擊，國際市場需求量減少，外銷價格也連帶受到影響，導致產量滑落至 105 萬，較前一

年大幅減產 20 萬公噸之多。最近幾年產量開始緩步回升，2013 年已回復到 124 萬公噸，但專家推測今 (2014) 年因外銷價格再度面臨衝擊，減產幅度約 9%，惟 2015 年可望恢復產能，增加 6 萬公噸左右。

越南的巨鯰養殖過去 20 年間，猶如雨後春筍般的快速發展 (圖四)，一躍成為當地僅次於蝦類養殖的重要產業，生產量也以倍數向上竄升，但在年產量到達 125 萬公噸的高點後，就未能再進一步突破，分析其原因，可能是因其銷往兩大主要消費市場—歐盟與美國的價格，自從 2007 年以後，就欲振乏力，接連下挫，以致影響業者的增產意願。



圖三、近十餘年來越南養殖巨鯰的產量變動 (2014~2015 年為推估值)



圖四、巴沙鯰與特拉鯰是越南最重要的養殖魚類

鯰魚 (Catfish) 方面，GAA 近幾年才開始納入追蹤，越南、中國、印度、印尼與孟加拉等為主要生產國。初步統計，2014 年的鯰魚養殖產量預估會達到 300 萬公噸左右，較前一年提高 5%，而 2015 年的產量仍然持續攀升，增產幅度約 4%。



我國當前之漁民福利措施

圖、文 / 全國漁會 陳平基

臺灣四面環海，適合漁業發展，在政府積極輔導及漁民辛勤努力下，近幾年來漁業生產量都達一百二十多萬公噸，產值約一千億元新台幣左右，屢創歷史新高，令人刮目相看；對國家經濟建設著有貢獻。惟隨著工商業快速發展，社會經濟結構急遽轉型，漁業生產成本逐漸提高，漁家自漁業之收入相對減少，雖然政府採取一系列之加速漁村建設措施，惟漁家所得相較於非農業所得仍呈現偏低現象，漁業產值佔全國經濟總產值的比重逐漸下降，有賴政府予以關心。

自從 2002 年我國加入 WTO 世界經貿組織後，大舉開放國外農漁產品進口，使得國內漁業生產受到相當大的衝擊，同時在 WTO 規範下，補貼措施逐年減少，相對的亦影響到漁民的權益與福利。尤其近幾年來，氣候異常變遷、漁業資源日漸枯竭、全球經濟衰退、油電成本上漲、加上海域多元利用與漁業之競合等，漁業經營環境日趨險惡，農為邦本，沒有漁民的辛勤養殖捕撈，就沒有豐裕的魚鮮民生物資，也無從創造臺灣的經濟奇蹟。

未來，漁業仍將是國家穩健發展的重要支柱。由這次九合一選舉的結果，顯示國人追求改變創新及對於安居樂業的強烈企求，目前我國有關漁民的福利政策仍欠缺整體規劃，漁民的生活與漁業經營以及老年漁民經濟安全之保障仍嫌不足，因此，為保障漁民權益，政府應妥善運用既有之農業及社會資源，針對現況及未來漁業發展及漁民實際需要，研訂各項政策與措施，以增進漁民及漁家的福祉，繁榮漁村，進而達成「永續漁業、富麗漁村、活力漁民」的願景。

目前政府在漁民福利方面所採取之措施有：

一、漁船用油補貼

漁業經營相對於陸上其他行業，具有較高之風險性及不穩定性，其競逐之漁業資源又具公有性及變動性，致漁船出海作業並非每航次均能順利滿載而歸。由於漁船用油對漁業生產的重要性，特別是在共同漁業資源的爭取及漁獲外銷上的競爭，世界各主要漁業國家莫不重視漁船用油市場價格之穩定、供需及品質的提昇，並對漁船用油採取優惠或免稅之相關措施。

1. 為落實政府照顧漁民政策，維繫漁業產業發展，漁船用柴油優惠補貼部分，以往係採定額補貼方式，甲種漁船油每公秉最高補貼新臺幣 2,533 元，乙種漁船油每公秉最高補貼新臺幣 1,919 元，惟因油價持續高漲，經換算補貼比例最高僅為 12.5%。為降低漁民購油成本負擔，自 2008 年 5 月 28 日起，調整為按油價 14% 浮動計算補貼金額。
2. 漁船、漁筏使用汽油船外機之船主，可於每年三月底前向所屬漁會申請前一年度漁船、漁筏用汽油補貼款，依前一年度 92 無鉛汽油平均免稅牌價 14% 加計貨物稅來計算補助金額。

二、獎勵休漁及漁船（筏）收購

1. 辦理獎勵休漁，漁船主於漁船（筏）累積作業達 90 天以上及在港達 90 天以上，可申請休漁獎勵金，最低 9,600 元，依漁船噸位核發休漁獎勵金，最高約 30 萬 8,000 元。
2. 辦理漁船（筏）收購，針對拖網、魷鱣漁業之漁船（筏），依收購總價加計 25%；刺

網為主漁業之漁船（筏），依收購總價加計 10%；以上擇一計價。另漁船（筏）於前 2 年每年出海日數各達 90 日以上者，依收購總價加成計價 10%。

三、漁民勞工保險

漁民保險是臺灣較早辦理之保險之一，始自民國 43 年，其主要原因是漁民生活辛苦及漁船作業危險性高。但自勞工保險實施後，為簡化組織，漁民保險即併入勞工保險。又如同農民一樣，漁民一般疾病保險部分於全民健保實施後併入健保。勞工保險又分兩類，即普通事故保險及職業災害事故保險，普通事故給付項目包括生育、傷病、失能、老年及死亡等；職業災害事故給付項目包括傷病、職業醫療、失能、失蹤津貼及死亡等。至於保費部份，又因有雇主與無雇主之不同，其保費負擔亦有差異。

為照顧年老漁民之生活，對於實際從事漁業工作年滿 65 歲之漁民，每月給予 7,000 元之生活津貼，以保障年老漁民之生活。

1. 漁民參與勞工保險，退休後有老年給付，另漁民於 87 年 11 月 11 日前參加勞保，每月需繳交保險費用，退休後除可領老年給付外，若續維持甲類會員資格 6 個月且於年滿 65 歲時，符合申請資格者可依老農津貼暫行條例領取每月 7,000 元老漁津貼，享有雙重福利。

2. 勞保死亡給付：依投保薪資 45 個月計算（最少約 80 萬元），失蹤者 70%，殘廢依殘廢給付標準表給付。

四、輔建漁民住宅

為有效協助漁民建構住宅，改善漁民居住環境，落實建設富麗漁村，配合勞委會辦理「漁業勞工建購住宅貸款補助」，協助漁民建購住宅，改善漁民居住環境，由政府固定補貼年息 1%，協助漁民取得所需之資金及減輕其負擔。



五、辦理漁業專案貸款

資金為產業經營重要因素，為解決漁民籌措經營所需資金之困難，使其於合理條件下獲得充分資金，推動各項政策性專案低利貸款，以降低漁民經營成本，協助漁民融通生產經營資金，以減輕負擔，增進漁民福利及促進產業發展。

六、漁船（筏）保險補助

為安定漁業經濟，獎勵漁業投資，政府輔導漁船參加保險，依噸位分級距，由政府給予40%至70%不等之保費補助，以獎勵漁民。

1. 定額制：總噸位未滿20噸、20至未滿50噸、50至未滿100噸之動力漁船（含舢舨、漁筏），漁船主辦理漁船保險，全年可分別申請4,000元、6,000元、8,000元漁船保險補助，並依噸級別最高可獲得15萬元、20萬元、25萬元之保險理賠保障，投保者於保險期間即可向漁業署申請定額補助。

2. 比例制：受補助全年保險費未逾7次之動力漁船，漁船主全年可申請漁船保險補助如次：

- 總噸位未滿5噸，補助全額，最高新臺幣4,000元。
- 總噸位5至未滿10噸，補助全年保險費70%，最高新臺幣6,000元。
- 總噸位10至未滿20噸，補助全年保險費70%，最高新臺幣2萬元。
- 總噸位20至未滿50噸，補助全年保險費50%，最高新臺幣5萬元。
- 總噸位50至未滿100噸，補助全年保險費40%，最高新臺幣15萬元。

七、海上作業遇難漁民、漁船救助

為照顧漁民，政府開辦漁民海上作業保險，對於實際從事遠洋、近海、沿岸漁撈、海上養殖、娛樂漁業及沿岸採捕水產動植物從業人，均納入為保險對象，保費由政府全額負擔，對遭難之漁民除給予保險給付外，另給與慰助金。



1. 漁業署統籌為本國籍漁民辦理漁民海上作業團體保險，理賠金額分別為死亡、失蹤 100 萬元，傷殘依等級分別為 50 萬元、37.5 萬元、25 萬元不等。
2. 漁業署發放海難慰問金：慰問死亡、失蹤 5 萬元，殘廢 3 萬元。
3. 中華民國全國漁會發放漁民海難救助金：救助死亡、失蹤 35 萬元，殘廢分三級為 15 萬元、12 萬元、10 萬元。

八、漁民子弟就學獎助學金

1. 為照顧漁民，使其不致因經濟因素而造成子女喪失就讀高中以上學校之機會，對於漁民子弟提供每學期 3,000 至 5,000 元，大學 5,000 至 10,000 元之獎助學金，使其得以繼續就學。另海難漁民子弟也發放獎助學金。
2. 為協助培養水產專門人才及獎勵漁民子弟向學，中華民國全國漁會設置「臺灣區漁民子弟水產獎學金」，獎勵漁民子弟就讀大專院校水產相關科系及海事水產職校優秀及清寒學生每學期 3,000 至 8,000 元。

九、漁業天然災害救助

臺灣地區地處亞熱帶，不僅颱風、豪雨頻仍，冬季亦常有寒流來襲，都可能為高度暴露於自然環境之農業生產帶來重大損失，為減輕漁民災害損失，對於天然災害達一定標準者，給予一定標準之救助，協助漁民迅速辦理復建及復養。

十、養殖產業經營補助

1. 鼓勵、輔導漁民或漁民團體於購置使用太陽能或風力發電等設備，特訂定「農業節能減碳貸款要點」，利息 1.25%，年限 7 年，最

高貸款額度為新臺幣 3 千萬元，並以其購置實際需要金額 90% 為限。

2. 補助水產品產銷履歷驗證費用，101 年補助驗證費用上限之 2/3；個人戶通過驗證者補助 5 萬元、完成追蹤驗證者補助 1.7 萬元；另集團戶通過驗證者補助 14.4 萬元、完成追蹤驗證者補助 4.9 萬元

十一、其他福利措施

1. 獎勵水產院校學生上遠洋漁船工作，連續獎勵 3 年，每年獎勵金 100 萬元有助於鼓勵人才投入漁業產業，維護我國在國際漁業上之競爭力。另訂獎勵國人上漁船計畫，獎勵 1 年，獎勵金 12 萬元，藉以提升國人上漁船意願，並進一步培訓作為漁船幹部船員，確保我國漁業永續發展之核心勞動力。
2. 補助漁船主免費裝設、換裝航程紀錄器，每組約 9,700 元；另漁船裝設船位回報器（VMS）在海上發生故障或陸上送修耗時超過 7 個工作天，漁業署提供 VMS 備品供漁民借用。
3. 補助未滿 20 噸之漁船主，一半之定期船舶檢查費。
4. 補助漁民購買漁業用鹽包裝及運送費，每公噸補助運送費用 800 元，離島地區為 1000 元，以減輕漁民負擔，嘉惠漁民。
5. 加強漁村居民生活照顧工作。
 - (1). 漁民是漁業發展的主力，漁業施政係以全體漁民為對象，而漁民知識技能的提升與身心等精神生活的調和，對於漁業經營效率的提高與漁村社會的合諧，是為關鍵性的因素。這些都需透過輔導的途徑，強化漁民的教育訓練、組織輔導、資訊提供及有關推廣活動來共同達成。

- (2). 普及漁村高齡者生活改善工作。除提供高齡者學習、休閒育樂服務機會外，並協調衛生、醫療單位提供醫療保健與居家生活照顧服務與諮詢，及早發現疾病或潛在疾病，改善健康問題、減少受正式教育有限之漁村高齡者之知識落差、拓展視野、增進其生活調適、處理問題的能力，逐步落實在地老化與尊嚴老化工作。
- (3). 建構漁村社區生活支援中心，推展侍親教育與推動安寧療護的觀念。

6. 加強漁業巡護工作

為確保我漁業資源之永續利用及維護漁業秩序，並保障漁民及漁船海上作業之安全，我國訂定相關之漁業巡護措施，針對我國內水領海、鄰接區、專屬經濟海域、太平洋公海及經核定之海域執行護漁任務，於該等海域發生他國漁船非法入漁、海難事件、海事糾紛等建立通報機制，並作即時處理，以保障漁民海上作業安全。

7. 設立漁業通訊電台

- (1). 為確保漁民海上作業安全，臺灣區漁業廣播電台全天候 24 小時播音，每小時正點播出 1 次漁業氣象，對於特殊天氣，於收到中央氣象局資料後立即播出並密集重播直到解除為止，使漁民得以隨時掌握天氣概況，以維海上作業安全。
- (2). 對於船隻失去動力在海上漂流或沉沒、翻覆、火燒船、船隻碰撞、因故與陸上失去聯繫、船員落海失蹤待救援，均以最迅捷的方式插播，以期船隻、船員儘速獲得救助。
- (3). 由全國漁會輔導基隆、蘇澳、新竹、臺中、澎湖、高雄、東港、綠島、花蓮、金門及馬祖等 12 處漁業通訊電台，提供漁船有關無線電話（SSB）及對講機（DSB）等通信服務，辦理海事海難案件通報、漁業

氣象、魚市場行情諮詢及其他有關海上航行安全通報等相關事宜，提供漁民海上作業安全之屏障。

- (4). 為提升漁民海上傷病事故救援處置效能，建立「漁船船員海上傷病申請救援通訊諮詢機制」，並與衛生福利部基隆醫院、屏東醫院、國立陽明大學附設醫院及高雄市聯合醫院建立合作關係，於漁民海上通報傷病事件時，可提供專業評量，強化救援效能。

福利施政是惠民政策，特別是對經濟弱勢的人民，確有很大幫助，也有助於社會的公平和諧。臺灣早期的農業政策，比較偏重於產業的發展，但自民國 60 年代中期以後，農漁民所得相對偏低，為照顧農漁民，政府對農漁民福利也開始予以重視，而漁民生活比較艱苦，海上工作危險性大，故對漁民應予以特別照顧。

漁業是社稷安定及國家發展的重要民生基礎產業。漁業除具有經濟性、社會性的功能外，更擴展到含有政治性、文化性及生態性的功能。漁業與人口、糧食、能源、環境等課題息息相關，漁業的興衰，關係著漁民的生活好壞，更影響到國家經濟的安定與發展。政府的福利政策，歷經階段性的調整，未來應以符合 WTO 規範且能配合漁業發展需要，兼顧漁業多元化，以公平合理的福利觀念及合作意識的建立為首要，結合政府、企業界、漁會及漁村社區居民的力量共同努力，以落實漁民福利的施政，讓漁民權益獲得更進一步保障，進而營造和諧、安定、富麗的漁村社會，永續漁業發展。



近海大陸船員現況

圖、文 / 全國漁會 劉炳宗



98年12月22日第四次江陳會談，兩岸簽署船員勞務合作協議，並於99年3月21日生效，自此兩岸建立漁船船員勞務合作機制，以保障漁船主與近海大陸船員(以下簡稱大陸船員)合理權益。

大陸船員經由大陸經營公司外派及我仲介機構引進，受僱在我漁船工作；並透過漁船主、大陸船員及雙方經營主體四者間所簽訂之相關契約，明確規範彼此間權利義務，且由雙方經營主體分別對漁船主及大陸船員負擔連帶賠償責任，保障勞僱雙方權益，使大陸船員引進及管理制度化。

大陸船員人數變動情形：

協議生效後，大陸船員管理漸步入正軌，因兩岸語言、風俗、生活習慣相近，原應有利於兩岸勞務合作業務推展，惟大陸沿海地區經濟發展快速，就業機會增加，船員希望薪資相對提高，故來臺意願日漸低落，而船主基於勞動市場成本考量，僱用意願亦不高，轉而僱用其他國籍船員，致使大陸船員人數逐年減少。近二年來平均維持在1500~1600人左右。

接駁方法：

協議簽署後漁船主僱用大陸船員係委託接駁漁船載運大陸船員往返大陸地區。

99年11月6日發生「新春滿11號」接駁漁船海難沉沒事件，經檢討大陸船員接駁方式，爰增加大小三通直航客船，作為大陸船員往返大陸地區之接駁工具。

100年1月11日起試辦大陸船員搭乘直航客船往返兩岸通航港口。

101年5月管理辦法修訂大陸船員搭乘直航客船相關規定，目前兩岸直航客船有「中遠之星」及「海峽號」。



大陸船員工作情形



大陸船員工作情形

大陸船員僱用規定：

1、船員資格：年滿 18 歲、近海船員需符合請領大陸地區核發之登輪證或大通證資格。

2、僱用程序：漁船主委託仲介機構向中央主管機關申請僱用大陸船員許可文件及大陸船員來臺許可證；送審文件包括 (1) 船主與仲介機構之委託勞務契約 (2) 船主與船員之勞務契約 (3) 受僱船員與所屬漁船之資料及相關費用明細表 (4) 大陸居民身分證影本 (5) 船員培訓證明影本。

例外：金門、馬祖地區符合「試辦金門馬祖澎湖與大陸地區通航實施辦法」，並以原僱用漁船接駁者，得委託仲介機構向金門縣政府或連江縣政府申請僱用大陸船員及進入境內水域許可。

我方仲介機構：

計 16 家：1. 中華民國全國漁會 2. 魚滿漁業合作有限公司 3. 新北市瑞芳區漁會 4. 基隆區漁會 5. 強登國際企業有限公司 6. 聯合發展漁業有限公司 7. 馬祖區漁會 8. 澎湖區漁會 9. 興達號漁業有限公司 10. 金億人力仲介有限公司 11. 臺灣區遠洋鮪延繩釣漁船魚類輸出業同業公會 12. 臺灣區遠洋魷漁船魚類輸出業同業公會 13. 凱聖漁業有限公司 14. 穩泰漁業股份有限公司 15. 順艙貿易有限公司 16. 水蓮國際有限公司

金億人力仲介有限公司、臺灣區遠洋鮪延繩釣漁船魚類輸出業同業公會、臺灣區遠洋魷漁船魚類輸出業同業公會及穩泰漁業股份有限公司、主要從事遠洋大陸船員仲介業務，強登亦有轉移重心至遠洋船員之勢。

陸方核准 9 家經營公司：

1. 中國福州國際經濟技術合作公司 2. 泉州中泉國際經濟技術合作(集團)有限公司 3. 漳州國際經濟技術合作公司 4. 霞浦縣同興貿易公司 5. 溫州國際經濟技術合作公司 6. 河南金城國際經濟技術合作有限公司(僅核准辦理遠洋漁船勞務合作) 7. 中國浙江國際經濟技術合作有限責任公司 8. 台州平翔國際經濟技術合作有限公司 9. 惠安縣惠新貿易公司

近海船員簽換約情形：

據統計，截至 103 年 8 月 8 日止受僱在臺之大陸船員共 1511 人(其中 103 年 2 月 14 日前引進且尚受僱於船主者有 314 人，103 年 2 月 15 日起新僱者共 1197 人)，均已完成簽(換)勞務契約手續並自 103 年 2 月 1 日起以新保險方案最高理賠人民幣 50 萬元進行投保。



大陸船員於漁船上整理物品



漁船入港大陸船員協助靠岸



全國漁會辦理第七次新進暨升等人員統一考試為漁會舉才

圖、文 / 全國漁會 蕭仲能

臺灣的漁會組織歷史悠久，規模龐大，而且普遍深入漁村，為具政治、經濟、社會及教育等多目標功能的綜合經營體制，漁會在臺灣農業百年來發展歷程中一直扮演著重要的角色，對漁村經濟發展貢獻相當卓著。惟近幾年，漁會內外環境發生了極大的改變，如：氣候異常變遷、經貿自由化、國際化與區域經濟整合的趨勢，面對多變的詭譎環境，維繫漁會成敗的員工更扮演著重要關鍵角色，因此，亟有必要吸引新血，調適腳步、求新圖變，才能因應社會型態與經濟結構變遷的橫逆與考驗，掌握機先，進而創造競爭利基與優勢。

漁會法第二十七條第一項規定：「漁會總幹事以外之聘任職員，由總幹事就漁會統一考試合格人員中聘任並指揮、監督。」，同條第二項規定：「前項聘任職員，應由中央主管機關督導全國漁會統一考訓之。」漁會這幾年離、退職人員甚多，部分地區漁會之人力銜接問題已現，本屆次漁會改選順利完成後，紛紛在今年初總幹事工作聯繫會報中提案請全國漁會辦理考試，招募人才，中華民國全國漁會（以下簡稱本會）為順應各區漁會要求，乃召開考試小組會議研商相關考試事宜，並決定於 103 年 8 月 9-10 日辦理中華民國各級漁會第七次新進暨升等人員統一考試。

本次考試期程經各級漁會統

一考試小組於 103 年第一次委員會決議訂定，並通過中華民國各級漁會第七次新進人員統一考試簡章與第七職等晉升第六職等暨技工、工友晉升職員資格考試簡章，考試試務工作部份，本會於 103 年 1 月 2 日與國立臺灣海洋大學教務處招生組李信德組長洽談本次新進及升等人員考試試務辦理事項，由本會林啓滄總幹事於 3 月 6 日下午前往海大拜會陳教務長，經該校同意協助辦理考試試務相關工作。



本次考試類別分為四類，會務類、財務類、業務類、資訊管理類，計有 33 家漁會 94 名新進員額，另技工、工友晉升職員將錄取 100 人，自 4 月 23 日起在本會網站及各區漁會辦理考試公告，4 月 30 日起於本會及各區漁會發售招考簡章，5 月 7 日起受理報名。新進計有 1,162 位考生報名，其中新進八職等計 94 人報考、新進十一職等計 1,068 人報考，另升等考計有 255 位考生報名，其中第七職等晉升第六職等計 46 人報考以及技工、工友晉升職員計 209 人報考。本次新進人員考試分為筆試與口試兩階段，第一階段新進人員筆試部份於 103 年 8 月 10 日假臺北科技大學舉行，第七職等晉升第六職等暨技工、工友晉升職員資格考試於 103 年 8 月 10 日假農訓協會舉行，第一天新進計有 241 人缺考、到考率 79.2%，第二天升等計

有 13 人缺考、到考率 94.9%，新進人員在通過第一階段筆試錄取考生，隨即於 9 月 11、12 日假農訓協會進行第二階段口試。

103 年度統一考試小組委員會依據各用人漁會提案，「八職等人員已為幹事、並可能代理股長、辦事處主任，工作經驗至為重要」，因考量八職等人員在漁會編制為幹事，亦是漁會未來儲備幹部，口試為重要的評估方式，藉此考生向考官展現其知識、思考邏輯與理解能力，需經過口試評量，漁會才能更深入瞭解考生的服務熱忱、實務經驗、漁業漁會專業知識與個人核心價值，得以甄選出具有敏銳思考力、擅整合規劃、溝通協調的專業領導人才，經會議討論後決定，選才著重專業、實務與經驗並重之原則，比照中華民國農會現行統一考試

有關八職等口試 70% 之規定，修訂為口試 60%、學經歷審查占 10%，以符用人單位之需求，本要點並報奉主管機關備查。另歷年正取人員因個人因素未到職或工作不適應而自行請辭，其備取人員又因待職時間過長而仍未能到職，導致無備取人員可用之窘境，屆時必須再等 4 年辦理新進人員招考方得補進新血，經考試委員會討論通過，將本會辦理各級漁會聘任職員統一考試作業要點第七條第四款，修正為備取人數不得高於員額出缺漁會所開各類別錄取人數 2 倍，以符員額出缺漁會之需求。依據「性別工作平等法」第二章第七條所示，雇主對求職者或受僱者之招募、甄試、進用、分發、配置、考績或陞遷等，不得因性別而有差別待遇；對該法所稱差別待遇，指雇主因性別因素而對受僱者或求職者為直接或間接不利之對待，本會秉持公平、公正之原則辦理各級漁會聘任職員統一考試作業，將「性別」兩字刪除，以落實憲法保障兩性工作機會平等之精神。



第七次新進暨升等人員統一考試筆試考場



筆試考試現場



考試委員一同巡視考場

在第一階段筆試部份，除了國文與漁會法為共同科考，還有一科則是各類別的專業科目，本會為求考試公正公平，本次命題均委託國立臺灣海洋大學辦理，除了漁會法與施行細則之考題相當細膩外，專業知識命題方向則較著重於實務、漁業漁會專業與國家漁業政策，與往年相比確實較為增加，但十分具有鑑別度。進入第二階段參加口試考生計有 302 位（八職等 50 位、十一職等 252 位），由國立臺灣海洋大學按漁會開缺職等、類別分兩天八梯次依考生准考證號編排，並由本會共設 5 組口試小組同時進行口試，每組口試小組設口試委員 5 人，由行政院農業委員會漁業署指派 1 人，以及由漁會統一考試委員會召集人林啓滄總幹事密聘縣市政府漁政人員 1 人、專家學者 1 人，漁會統一考試委員會推派考試委員 2 人，並順利完成口試。

第七次新進人員統一考試正、備取最低錄取標準，第七職等晉升第六職等各類科合格標準（會務類 49 分、財務類 53 分、業務類 50 分），以及技工、工友晉升職員最低錄取標準

業依「中華民國全國漁會辦理各級漁會聘任職員統一考試作業要點」第九條規定由統一考試委員會於 103 年度第四次委員會議訂定，並於 103 年 9 月 29 日公告於本會官網及會址門口，本次考試新進錄取計有 93 人、七升六合格有 28 人、技工、工友晉升職員錄取 100 人。

漁會為臺灣地區最重要的漁民組織，具有悠久的歷史與輝煌的傳統，隨著整體經濟面、社會面、生態面及政治面之改變，漁會組織必須配合時代脈動與消費導向，機動調適轉型升級，並針對地區漁業特色，結合生產、生活、生態、地方文化、行銷策略，求新突變、精益求精，再創造競爭利基與優勢。而積極充實新血，提升人力素質，是漁會成功拓展業務經營的根基，歡迎有志青年加入漁會服務行列，共同為漁業永續發展打拼。



淺嚐新住民轉變的蜜果

圖、文 / 嘉義區漁會 莊鎔甄

為輔導漁村婦女專業知能，以安全、健康及參與為施政主軸，透過漁會系統深耕地方之優勢，這是農委會漁業署及中華民國全國漁會這幾年配合政府推動漁村再生計畫執行方針，最主要目的是組織漁村婦女，利用人力培育工作，推動漁村婦女終身學習推廣教育，增加生活經營能力。新住民教育是本會輔導重點工作之一，輔導至今已有8年之久，漁村風情文化間的差異、學籍的高低與認知不同，以及新住民與家人在語言溝通方面，皆是我必須掌握的訊息，語言上更是抓襟見肘的頭痛問題，這時的我心情一則喜一則憂，喜的是，藉由活動可以和班員們一起學習一起成長，憂的是，有些執行時段，必須忽略了家人，但這是漁會交付於我任務，幸好有家人的體諒，讓我無後顧之憂往前出發。慶幸的是，我擔心過頭了，幾年的相處，我發現了這些新住民姐妹們的學習態

度超乎了我得想像，白天上完班後，回到家，有些稍做休息，有些甚至還料理晚餐後，即刻帶著孩子與疲憊的身軀到活動地點，參與活動，進到會場後也能迅速得提起精神專心聽課，雖是偶爾會遲到，但仍能將課程一一跟上，欣慰的是，每年為新住民班員安排的課程，總能讓新住民們樂在其中，不會枯燥乏味，看見他們上課時充滿吸收新知的積極態度與渴望能將課程延續不停止的乞求眼神，這都是辛苦後的甜蜜果實，這甜蜜果實亦是讓我堅定前進步伐的動力。

手工藝與地方特色料理課程在新住民教育輔導也是非常重要一項學習課程之一，其原因是：在漁村的婦女，除了照顧家庭，大部份都還有一個重要的責任，就是幫家人賺取些微的家庭補貼金，為家庭多了這些收入，可以讓家



庭過得更好。在鄉下可兼的副業著實有限，安排手工藝課程，班員們利用課堂上所學，運用巧思，將小飾品創意美化成精品，是休閒，也可以成為賺錢的法寶，讓家庭多了一點收入。新住民嫁來臺灣後，希望能快速融入夫家生活，習慣於臺灣的口味與料理方式，如此才能真正的稱為「臺灣媳婦」，所以每年的這種課程安排，總是不願更改，更希望這樣的學習環境與方式能減少婆媳或家庭的紛爭，進而帶來更和諧的氛圍，這就是社會責任。

整個教育輔導活動中最快樂時光，也是新住民姐妹們最期待的日子~~教育輔導成果發表暨美食特色料理分享，這天，新住民姐妹們各個拿出自己的好手藝，每個人煮出不同的家鄉菜，應該說各國不同口味的佳餚，新住民們能以臺灣現有漁村食材搭配家鄉特有香辛料熬煮出美味食物，有越南料理的：越式蚵仔粥、越式雞絲粥、越南麵包、越南火腿，泰國料理的泰式海鮮酸辣湯、湖南的子炒肉、印尼料理之椰香炒蛋、

沙嗲串、參巴炒鮮蔬等料理，把會場的桌子擺得琳瑯滿目，真是豐富。姐妹們暢所欲言輪流發表自己拿手料理，雖然還是很害羞，表情有些靦腆，終究把心裡想說的話，勇敢的說出來。讓人很感動，有位新住民姐妹說，來參加這個活動，讓她學到很多，學到了臺灣文化，讓他更了解如何和家人相處溝通。參加活動，也能認識不少同樣來自異國的異鄉人，難免會思鄉，



快樂學習技藝



來自湖南的亞林介紹蝦子炒肉



泰國曾秀芬介紹泰式海鮮湯

但在這裡可以彼此慰藉，說出心中的話，上課的時間是他們閒話家常，感到最快樂的時間。

短短的一季，卻讓我滿滿的思念，這是一份責任也是一份喜悅，藉著工作之便，能認識國際友人，能學習新知，更可了解異國風情與民俗，細數過往的日子，我是何其幸運。

寒冬進補－吃鰻魚驅寒好時機

文 / 財團法人臺灣漁業及海洋技術顧問社 蔡政南

民衆愛吃的鰻魚飯今年可望降價！今年年初鰻苗豐收，冬季生產鰻魚的價格普遍回穩，原本蒲燒鰻每公斤要 2400 元，現在降到了約 1500 元，至少

降價 4 成，加上鰻魚又是進補的好食材，消費者冬天進補可以選擇享用鰻魚料理！為因應華人有冬令進補禦寒強身的習慣，漁業署於 12 月 17 日召開記者會，推薦本地生產的鰻魚，因鰻



漁業署沙署長志一說明鰻魚生產概況 / 吳明珠中醫師說明鰻魚的營養價值 / 池一明主廚示範鰻魚的家常料理

魚膠質皮膚深具彈性，並以秋冬季節最為美味，肉質細膩鮮美，無論燒烤燉煮均被視為珍品美味，特別適合寒冬進補。

農委會漁業署沙志一署長表示，由於鰻魚苗目前無法人工繁殖，必須靠漁民出海捕野生鰻苗回來養殖，而且日本等其他國家對鰻魚的消費量越來越高，造成鰻苗和鰻魚價格不斷上漲。鰻苗曾在 2012 年創下每尾 180 元天價，但今年初鰻苗產量回穩，平均鰻苗價格每尾回到 40 元，最低還曾掉到每尾 20 元，成鰻價格也因為量多價跌，目前成鰻池邊價每公斤價格僅 530 元，和 2012 年每公斤高達 1200 元的天價相比，價格已平實許多。

沙署長說明，日本人夏天吃鰻魚，是每年滋補元氣、養息精力的季節食補料理，形成一種魚食文化，而臺灣人在冬季也可選



沙志一署長、吳明珠中醫師、池一明主廚及鰻魚業者推廣鰻魚美食



國產蒲燒鰻禮盒，業者推出優惠促銷活動

擇鰻魚料理進補，為了讓消費者有感降價，養殖基金會協調彰化區漁會等業者，將 2000 元的蒲燒鰻魚禮盒 (4 尾)，以 1500 元優惠價格推廣，調製的蒲燒鰻魚，只需解凍加熱就可食用，非常適合家庭料理。另外，養殖基金會也會與鰻魚加工業者溝通降價，估計降幅將達到兩成以上。

會中並邀請吳明珠中醫師講述及推薦冬補鰻魚的益處，冬天的時候，吃鰻魚料理是暖身或者是說暖腰膝的健康料理，是很珍貴的料理食材，值得全家老少多多食用。並由饌巴黎餐廳池一明主廚示範多道冬補鰻魚料理，包括：蒲燒鰻魚豆腐札、蒲燒鰻花壽司、爐烤鰻魚披薩、白酒蘋果鰻魚凍及天麻珍珠燉鮮鰻湯等多樣料理，介紹適合民衆在家烹煮享用的鰻魚食譜。目前正值冬令進補時節，最適合品嚐鰻魚料理，無論是蒲燒鰻魚、白切鰻魚、或著是以燒酒、藥燉及紅燒鰻方式調理，每種方式均美味可口，營養滿分，更能幫助身體抵禦嚴酷的寒東。

漁業署指出，由於鰻魚具有旺盛活力，而且含有豐富蛋白質、鈣質、礦物質、DHA，以及維生素 A、E 等，在寒流或冷氣團來襲時，吃一些鰻魚不但有助驅走寒意，而且還可補充營養，加上今年價格相較前兩年價格還要親民，民衆不妨趁這個時機吃鰻魚來進補養生。



蒲燒鰻花壽司料理



爐烤鰻魚披薩料理



蒲燒鰻魚豆腐札料理



天麻珍珠燉鮮鰻湯



白酒蘋果鰻魚凍料理

一、鯛魚片、挪威鮭魚切片、白蝦、透抽產品介紹：

鯛魚片臺灣鯛就是「優質化的改良吳郭魚品種」，由於吳郭魚在國人心目中形象一直是負面大於正面，進而影響其消費意願，由於吳郭魚屬於慈鯛科，又吳郭魚歷經多次雜交繁殖，已非原來的「吳郭魚」，成為臺灣在地獨特的種系。因此，將「臺灣」與「鯛魚」兩者結合並簡化成「臺灣鯛」。

冷凍鯛魚片營養成分不會流失，臺灣鯛魚肉脂肪含量低、肉質細緻，可提供國人蛋白質來源。

白蝦肉質細嫩鮮美營養價值高據科學分析，每 100 克食用蝦中，含蛋白質 20.6 克，脂肪 0.7 克以及鈣、磷、鐵等無機鹽和維生素 A 等營養成份。

挪威鮭魚切片有鮭魚中的維生素 B 群可以消除疲勞；維生素 D 可幫助鈣質吸收，含脂肪 55% 不飽和脂肪酸，還提供必需脂肪酸 EPA 和 DHA，具有清血、降低血膽固醇、預防視力減退、活化腦細胞及預防心血管疾病等功效。此

第一道菜

冬令進補〈藥膳火鍋〉含菜盤

食 材：挪威鮭魚切片、鯛魚片、白蝦、透抽、包心白菜 1 粒、生香菇、菠菜、蔥、中華豆腐、蛤蠣

調味料：鹽、米酒。

作法：

1. 先燉藥膳排骨湯加入姜、當歸、枸杞，後再加入、紫山藥、本山藥、熬入味及成為湯底。

2. 依序將鮭魚切片及白蝦川燙去腥味冰鎮備用，包心白菜、生香菇、菠菜、蔥、中華豆腐、切割成型，依序排上盤。

3. 將湯底煮開依序下個人喜好食材即可。



冬令進補〈藥膳火鍋〉

外，屬於營養價值極高的食材。

透抽降低血壓以外，還有益身體健康。豐富營養成分以外，中間那一條黑黓黓的墨汁囊也具有相當高的營養價值，經過日本的研究發現，墨囊當中所含有的成分不但可以保肝，還可以防癌。

石斑魚介紹：

石斑魚種類繁多，全世界約有百多種，我國沿海記錄達 30 多種。石斑含 EPA 對血管壁的壁內層細胞有調節作用，是抗血管硬化的重要元素之，OMEGA-3 脂肪酸，其中 EPA、DHA，可阻止血液凝結、減少血管收縮及降低三酸甘油酯等，對人類心臟血管特別有益。

石斑魚蛋白質的含量高，而脂肪含量低，含人體代謝所必須的氨基酸外，還富含多種無機鹽和鐵、鈣、磷以及各種維生素，魚皮膠質營養成分，對增強上皮組織的完整生長及促進膠原細胞的合成有重要作用，被稱美容護膚之魚，味道鮮美是餐桌上的佳品。

第二道菜

麒麟石斑魚

食 材：石斑魚、乾香菇、姜、筍子、火腿片、青江菜。

調味料：鹽、米酒。

作法：

1. 將石斑魚清洗處理去內臟，取下魚菲力，切割成片備用。
2. 將乾香菇、姜、筍子、火腿片切割成片，與魚片適當貼合。
3. 依序一片魚肉片，在搭上乾香菇、姜、筍子、火腿片，排列成梯樓麒麟層型，加入調味料鹽、米酒蒸熟。
4. 將清江菜川燙入味排上圍成型即成一道，原味鮮美麒麟石斑魚。



麒麟石斑魚



鯛魚片



石斑魚



白蝦



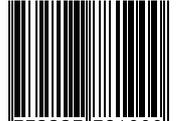
透抽



鮭魚片

玄海御饌

ISSN 2227-7811



9 772227 781000

中華民國全國漁會精緻水產品



玄海御饌禮盒

售價3500元
特價
3200元

2015 玄海御饌 頂級海鮮禮盒 (A)

白鯧	600g/1尾
軟絲	600g/1尾
龍膽石斑魚切片	300g/1片
蒲燒鰻	200g/1尾
干貝	250g/10粒
鮑魚	230g/2粒
草蝦10p	300g/1盒
龍蝦沙拉	250g/1包

售價2800元
特價
2500元

2015 玄海御饌 豪華海鮮禮盒 (B)

白鯧	500g/1尾
石斑魚	500g/1尾
黃魚	500g/1尾
鱈魚切片	400g/1片
軟絲	600g/1尾
草蝦10p	300g/1盒
干貝	250g/10粒

售價2100元
特價
1800元

2015 玄海御饌 精緻海鮮禮盒 (C)

白鯧	500g/1尾
黃魚	500g/1尾
午仔魚	250g/1尾
鱈魚切片	400g/1片
軟絲	500g/1尾
白蝦	250g/1盒
加贈 花枝丸	300g/1包

售價1500元
特價
1200元

2015 玄海御饌 精選海鮮禮盒 (D)

白鯧	400g/1尾
午仔魚	250g/1包
土魷片切片	300g/1片
透抽	300g/2尾
白蝦	250g/1盒
加贈 花枝丸	300g/1包