



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

# 漁友

中華民國 104 年 3 月 MAR 2015

# FISHERMAN

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



104年度各級漁會理事長、常務監事、總幹事工作會報暨新春團拜 特別報導  
『精緻水產品暨鱸魚嘉年華會』活動紀實



虱目魚在臺灣的養殖經過與產業發展前景 (上)  
千磨萬擊還堅勁 任爾東西南北風一膠一久院士側寫 (上)

專題報導



漁產品料理與保健~春季養生料理  
秋刀魚漁業及食譜

休閒漁業



# 行政院農業委員會漁業署

## 104 年度漁船幹部船員訓練計畫預定開班日程表

| 類別   | 訓練班別     | 訓練日期                  | 上課地點 |
|------|----------|-----------------------|------|
| 上半年度 |          |                       |      |
| 漁航人員 | 三等船長訓練班  | 104年03月03日～104年03月11日 | 高海科大 |
|      | 三等船長訓練班  | 104年05月06日～104年05月14日 |      |
|      | 二等船副訓練班  | 104年06月01日～104年07月03日 |      |
|      | 一等船長訓練班  | 104年06月15日～104年06月30日 |      |
| 輪機人員 | 二等輪機長訓練班 | 104年03月12日～104年03月26日 |      |
|      | 一等管輪訓練班  | 104年04月09日～104年05月12日 |      |
|      | 二等輪機長訓練班 | 104年05月15日～104年05月29日 |      |
|      | 一等大管輪訓練班 | 104年05月18日～104年05月29日 |      |
| 下半年度 |          |                       |      |
| 漁航人員 | 一等船副訓練班  | 104年07月07日～104年07月21日 | 高海科大 |
|      | 三等船長訓練班  | 104年07月15日～104年07月23日 |      |
|      | 二等船副訓練班  | 104年08月18日～104年09月18日 |      |
|      | 一等船長訓練班  | 104年09月21日～104年10月06日 |      |
|      | 一等船副訓練班  | 104年09月22日～104年10月07日 |      |
|      | 三等船長訓練班  | 104年10月13日～104年10月21日 |      |
|      | 赴無限水域專業班 | 104年10月19日～104年10月30日 |      |
|      | 赴無限水域專業班 | 104年11月02日～104年11月13日 |      |
| 輪機人員 | 二等輪機長訓練班 | 104年07月24日～104年08月07日 |      |
|      | 一等輪機長訓練班 | 104年07月28日～104年08月11日 |      |
|      | 一等管輪訓練班  | 104年08月17日～104年09月17日 |      |
|      | 一等大管輪訓練班 | 104年09月23日～104年10月07日 |      |
|      | 二等輪機長訓練班 | 104年10月22日～104年11月05日 |      |
| 電信人員 | 三等船長訓練班  | 104年08月10日～104年08月12日 |      |
|      | 赴無限水域專業班 | 104年08月14日～104年08月25日 |      |

## 02 全國漁會

104年歷各級漁會理事長、常務監事、總幹事  
工作會暨新春團拜  
圖/施玉惠、姚承峰 文/全國漁會 賴堯仁

## 04 全國漁會

「精緻水產品暨鮭魚嘉年華會」活動紀實  
圖、文/ 全國漁會 賴堯仁

## 07 開春有魚 羊如意

羊年賀歲慶有「魚」國產魚真安心又美味  
圖、文/ 漁業署 施玉惠

## 10 證明標準

食在健康的首選～高雄海味  
圖、文/漁業廣播電臺節目課 魏玉琪

## 12 高雄區漁會

首屆高雄海味豐收祭 年節前夕彭派登場  
圖、文/漁業廣播電台 陳彥樺

## 14 基隆區漁會

友善建築八斗子休閒觀光漁港  
圖、文/基隆區漁會 吳常斌

## 16 澎湖區漁會

漁村文化～澎湖元宵乞龜  
圖、文/筱璐

## 20 養殖漁業

虱目魚在台灣的養殖經過與產業發展前景 (上)  
圖、文/陳建興

## 23 漁業人物側寫

千磨萬擊還堅勁 任爾東西南北風 (上)  
一膠一久院士側寫 圖、文/農委會水試所 吳美靜

## 28 原住民文化

花蓮阿美族海祭  
圖、文/小魚

## 30 七股地區

七股漁特產－花跳魚  
圖、文/余凱

## 32 漁村人文

東港嘉蓮漁村  
圖、文/漁部

## 35 臺灣魚類

臺灣季節性的食用魚類 (35)  
圖、文/楊氏魚類學研究室 楊鴻嘉

## 38 養生料理

漁產品料理與保健～春季養生料理  
圖、文/經國管理學院 李家成

## 42 海洋文化

海洋文化與海鮮文化  
圖、文/小魚兒

## 40 漁產品料理

秋刀魚漁業及食譜  
圖/高雄區漁會 陳惠珍 文/高雄區漁會 楊連丁

理事長 / 黃一成

常務監事 / 張平權

總幹事 / 林育漢

理事 / 許國英 彭明輝 楊慶興

洪慶川 邱江澤 彭壽文

曾煥榮 柯育平 黃國水

林振雄 陳文雄 蔡榮三

黃世財 孫金忠 林士偉

吳永生 黃慶福 張陳坤

監事 / 吳惠家 彭明輝 彭明耀

士文員

顧問 / 沙志一 張清國 郭慶忠

發行人 / 黃一成

社長 / 張平權

總編輯 / 林啟濱

編輯委員 / 陳健民 陳平權 蔡春雄

郭明榮 黃建宏

執行編輯 / 張淑娟 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.fishers.org.tw/>

電話 / 02-8985-3978

傳真 / 02-8985-3971

印刷設計 / 豐源圖書有限公司

地址 / 新竹縣竹北市盛平二路97號

電話 / 03-858-5879

傳真 / 03-858-8510

定價國內每月30元

全年(12)期360元

郵政劃撥：中華民國全國漁會  
第0016002-0

本刊除刊登民間各級漁會活動  
經費，以弘漁業推廣教育計畫  
外，臺北漁產運銷股份有限公司  
亦助經費予刊

◎本刊歡迎漁業相關稿件投稿。

惟本刊有權改題，貴稿稿請註明。

投稿信箱：

[yachennj@pcc1.com](mailto:yachennj@pcc1.com)

[fishernews@pcc1.com](mailto:fishernews@pcc1.com)



## FISHERMAN

三疊刊字第30號

ISSN 2227-7811 No. 447

中華民國 67 年 01 月 20 日創刊

中華民國 104 年 03 月 15 日出版

# 104 年度各級漁會理事長、常務監事、總幹事 工作會報暨新春團拜

圖 / 施玉惠、姚承峰 文 / 全國漁會 蕭堯仁



● 總統馬英九親臨會場致詞 關心臺灣漁業發展

馬兒剛剛飛蹄跑，羊年就要身邊到，全國漁業界菁英，於本(104)年3月3日齊聚臺北國軍英雄館，參與2015各級漁會三首長工作會報暨新春聯誼，充分顯現臺灣漁業多元的活力。與會的長官、貴賓包括有行政院農業委員會沙志一副主任委員、行政院海岸巡防署鄭樟雄副署長、農委會水產試驗所陳君如所長、漁業署黃鴻燕副署長、農委會農業金融局許維文局長、行政院海岸巡防署林欽隆處長、財團法人農村發展基金會胡興華董事長、立法院院長室陳泰一顧問、國民黨江政彥副秘書長、前農委會主委林亨能、前檢察總長陳聰明、中華民國農民團體幹部聯合訓練協會王志文秘書長、財團法人農業信用保證基金黃慶堂總經理、有限責任臺灣區漁船產物保險合作社楊聰吉主席等，共同參加漁會界的年度盛會，讓大會增色生輝。



● 各級漁會工作會報暨新春聯誼



● 圖(一)：副總統吳敦義致詞感謝每一位漁民的辛勤努力



● 圖(二)：國民黨黨主席朱立倫祝福在場的漁業先進

吳副總統敦義在百忙之中，特別撥冗蒞臨會場，以行動關心臺灣漁業的發展。新春團拜時，現場所有長官與貴賓起立一同拱手，恭祝副總統政躬康泰，也互相祝福身體健康，新年快樂。在新的一年開始我們也許下三個願望，一願國運昌隆、二願全國各級漁會業務蒸蒸日上、三願全體漁民年年大豐收闔家平安健康。

大會主席全國漁會理事長黃一成致詞時，除了感謝吳副總統日理萬機之餘，親臨會場關懷勉勵，也感謝各位長官、貴賓撥冗參加，使得會場更顯得溫馨與熱絡。黃理事長表示漁業是民生基礎產業，也是經濟發展的重要支柱，我國漁業在政府卓越的領導，以及漁會與漁民同胞胼手胝足辛勤的打拼下，在過去的一年，有相當豐碩的成果，包括秋刀魚產量突破20萬公噸，蟬聯世界第一；石斑魚產值已達76億元的倍增目標；全國首座通過HACCP驗證的梓官魚市場啓用等，在在顯示我國漁業多元的活力。黃理事長也表示，在新的一年全國漁會將會持續秉持政府的產業發展政策，協助發展精緻農業、確保國家糧食安全、提升產業競爭力、推廣漁產外銷及兩岸交流、強化漁業金融體系、輔導漁村再生、改善漁民福利等重要工作，並將致力於輔導各區漁會在各項業務上的精進，使全國40個漁



圖(三)：農委會副主任委員沙志一致詞 / 圖(四)：海巡署副署長鄭樟雄致詞 / 圖(五)：漁業署副署長黃鴻燕致詞 / 圖(六)：農委會水產試驗所所長陳君如致詞



圖(七)：農委會農業金融局局長許維文致詞 / 圖(八)：立法院王院長室顧問陳泰一致詞 / 圖(九)：財團法人農村發展基金會胡興華董事長致詞 / 圖(十)：全國漁會理事長黃一成致詞感謝長官與貴賓撥冗參加新春團拜

會團結為一體，推動漁業整體發展，以達永續漁業目標。黃理事長在這喜氣金羊迎新春之際，祝福吳副總統以及在場的各位長官、貴賓及各位漁業先進「新春飛揚」、「揚眉吐氣」、「闔家平安」、「漁獲豐收」、「羊年亨通大吉利」、「財順行大運」。

吳副總統致詞時提及臺灣漁業能有今日的佳績，都是靠每一位辛勤的漁民努力，以及農委會、海巡署、漁業署及國防部的協助所得來。吳副總統並在現場題贈對聯給全國的漁民，其橫批為「洋洋得意」，右聯「一定成漁業平順」，左聯「啓新運滄海無波」，祝福每位漁民不管在太平洋、印度洋、大西洋，都能平順豐收一整年。

國民黨朱立倫主席於活動中，也撥冗蒞臨會場關心臺灣漁會的發展，朱主席致詞時表示，臺灣的漁民很辛苦，但對整個國家發展相當重要，我們漁業的發展，需要所有漁民共同來努力打拼，時代轉變，傳統的漁業也需要有所變化，例如品牌的建立以及結和觀光休閒活動，讓更多國人親近漁港，品嚐新鮮優質的漁產品。最後朱主席也祝福在場的漁業先進，在新的一年里，都能洋洋得意。

總統馬英九在百忙之中，也特別撥冗蒞臨會場，以行動關心臺灣漁業及漁會的發展。總

統致詞時提到，臺灣漁業在漁民的努力打拼下，於 2014 年持續不斷創新與成長，包括像秋刀魚產量突破 20 萬公噸，蟬聯世界第一；石斑魚產值已達 84 億元，達到產值倍增目標。總統也特別提到，3 年多前到高雄前鎮漁港碼頭，看從北太平洋回來的漁船捕獲大量的秋刀魚時非常感動，當時他對在場的漁民出了上聯「秋刀出鞘漁民笑」，徵求下聯，結果 3 年沒有人反應，因此去年他到高雄區漁會與秋刀魚、石斑魚業者座談時，將其改為「秋刀滿載漁民笑，石斑倍增饕客颺」。此外總統也提到去年烏魚產量達 70 萬尾，創下近年的紀錄，此外我國與日本簽署「台日漁業協議」後，臺日的糾紛已經從第一年的 17 件，到第二年已經降為 0 件，而且去年黑鮪魚的產量與產值都成長超過六倍。最後，總統也謝謝大家的努力，相信新的一年臺灣漁業在全國漁會及農委會的努力之下，一定也能有更好的成績。

新春餐敘聯誼時，農委會陳保基主任委員也剛結束立法院備詢及時蒞臨會場，上臺致詞恭祝大家在新的一年里都能夠平安順心、豐收滿載賺大錢。最後，大會就在新春聯誼餐會熱鬧歡愉的氛圍中結束。在這歲次乙未的金羊年，全國漁會在此也要祝福所有漁民朋友、漁會的工作夥伴，三陽開泰永康樂，洋洋得意氣象欣，羊年亨通大吉利，物阜豐榮吉星照。

# 『精緻水產品暨鱸魚嘉年華會』 活動紀實

圖、文 / 全國漁會 蕭堯仁

## 一同共襄參與活動

連續第六年舉辦的全國漁會(以下簡稱本會)『精緻水產品暨鱸魚嘉年華會』活動,已成為大臺北地區民眾年前採辦魚貨的主要選項之一,往年總是吸引大批來自臺北市與新北市地區的民眾前來採買,而本(104)年的『精緻水產品暨鱸魚嘉年華會』活動共為期三天,自2月13日(五)起至2月15日(日)假新北市三重魚市場舉辦。第一天的開幕活動,本會邀請到行政院農業委員會陳保基主任委員、新北市朱立倫市長、國策顧問譚量吉、行政院農業委員會沙志一副主任委員、漁業署蔡日耀署長、水產試驗所陳君如所長、漁業署前副署長江英智前副署長和陳添壽、農業金庫陳朝輝董事長、臺北漁產運銷公司孔繁亞總經理、農訓協會王志文秘書長、長榮集團吳瑞成執行長、長榮國際洪秉琨總經理、海霸王國際集團莊榮德總裁與謝和江總經理、中華民國養殖漁業發展協會

蘇有甲常務監事、基隆區漁會陳文欽總幹事、淡水區漁會吳永寬理事長、蔡秀錦總幹事、貢寮區漁會林麗美總幹事、萬里區漁會許順發總幹事,以及本會理監事等貴賓一同與民眾共襄盛舉參與活動。

## 安全衛生層層把關

活動在戰鼓及舞龍舞獅的歡慶開場後,由本會黃一成理事長首先致詞歡迎各位長官及貴賓蒞臨,黃理事長表示為利民眾年節採辦魚貨需求,本會在農委會、漁業署及新北市政府的積極輔導下,以凍漲的精神、親民的價格,同時在漁產品安全衛生的層層把關,提供優質鮮魚給我們國人,最後黃理事長也祝福現場的貴賓與民眾在新的一年里都能年年春、年年富、在羊年都能洋洋得意。陳主委致詞時表示,在漁民朋友的努力下,臺灣擁有遠洋、近海及養殖漁業優質的漁產品,在過年前夕,全國漁會



• 朱市長拍賣龍膽石斑



● 圖（一）：陳主委拍賣石斑魚由謝和江總經理標得  
 圖（二）：沙副主委拍賣白鯧魚由淡水區漁會吳永寬理事長標得  
 圖（三）：蔡署長拍賣虱目魚由謝和江總經理標得

藉由年貨大街的活動呈現給國人，讓民眾能購買到優質漁產品。在新的羊年，當魚遇到羊，就是新鮮，也祝福大家能有新鮮的生活、快樂平安、年年賺大錢。朱立倫市長致詞時，提到新北市有 5 個漁會、30 個漁港，是臺灣最大的魚貨消費地，全國所有的魚貨都會匯集到新北市，感謝農委會與全國漁會在新北市舉辦水產品展售會，到這裡可以買到「尚青、尚好呷」的魚貨產品，也希望大家多吃魚，多支持漁民。

開幕活動中，大會也準備許多鮮魚進行拍賣，首先由朱立倫市長開賣所拍賣的是一艘載滿新鮮龍膽石斑魚的漁船，在各方人士不斷追價下，最終由臺灣海霸王國際集團莊榮德總裁

以新台幣 10 萬元標得，陳主委拍賣的石斑魚由謝和江總經理以 6 千元標得，沙副主委拍賣的白鯧魚由淡水區漁會吳永寬理事長以 6 千元標得，蔡署長拍賣的虱目魚由謝和江總經理以 5 千元標得，莊榮德總裁拍賣的花枝由謝和江總經理以 5 千元標得，總計拍賣所得為新台幣 12.2 萬元全數捐贈公益。

### 獨居老人居家關懷計畫

新北市政府為因應高齡化社會人口快速老化，為協助獨居、年邁行動不便或其他生活自理困難之長者，辦理「獨居老人關懷服務計畫」，由社福志工陪同關懷其生活起居，給予長者溫馨的感受。本會基於回饋社會美意，共同關懷社會角落裡被忽略的長輩，響應新北市政府「獨居老人居家關懷計畫」，將嘉年華會開幕活動中，由蒞臨長官舉行魚貨拍賣所得計新台幣 12.2 萬元全數捐贈『新北市社會救濟會報專戶 - 獨居老人關懷服務計畫』，為獨居老人寒冬送暖，一起感受年年有魚的溫馨好年。

今年的魚貨大街連續三天活動現場，邀請多位名廚擔任寶島鱸魚總鋪師，民眾除了可學習到石斑魚、白鯧魚、九孔鮑、虱目魚等等中、西特色私房年菜料理與免費品嘗試吃外，所有安全有保障的鮮魚食材，現場都可以用最平價



● 朱市長拍賣龍膽石斑由海霸王集團莊榮德總裁標得

的價格採買回家、現學現做；活動期間還可參加買越多送越多的「消費滿額送」、市價2~300元以上的鮮魚通通100元、有獎徵答、話玲瓏買好貨、藝術春聯揮毫大放送等活動，當日累計消費滿600元另外可參加「滿額送摸彩」，把搶手的鮮魚禮盒、精緻水產品、優質農特產品等各式好禮免費帶回家。

活動現場也提供限時限量上千元大尾白鯧只賣660元的搶購活動，其它包括年節需求量大大的鱸魚、黃魚、石斑魚、透抽、烏魚子、白蝦等水產品，在現場也均能以低於市場約三至五成的平價提供給消費者，讓民衆可在年前，用最平實的價格買到安全又優惠的魚貨及年貨。

此外，本會也網羅全台各區漁會所開發的精緻水產品於現場展售，如彰化當令限量蒲燒鰻禮盒、高鈣高營養的彌陀虱目魚丸、臺南市養殖協會含有豐富膠原蛋白的虱目魚皮與手工魚蛋卷、饕客指定的貢寮珍鑽九孔與鮑魚、有



• 現場展示各區漁會精緻水產品

素食燕窩之稱的瑞芳珊瑚草、連年得獎的雲林烏魚子禮盒、永安貴婦養身石斑鮮味鍋等極具地方特色的各式精緻水產品伴手禮，並提供相當平實的價格，滿足民衆年節自用與送禮之需求，同時也提供團圓圍爐多樣化的平價應景年節漁產品最齊全的選擇。一連三天的活動順利圓滿結束，本會除了期許所有民衆在新的金羊年都能平安健康、萬事如意外，也期待明年的年貨大街活動再相見。



• 現場展示主廚創意料理

## 羊年賀歲慶有「魚」 國產鱻貨安心又美味

圖、文 / 漁業署 施玉惠

行政院農業委員會漁業署為因應年節前對海鮮大量需求，104年2月3日在農委會5樓大禮堂舉辦「開春有魚·羊如意」安心健康年節用魚記者會，特別推薦當令水產品及經過嚴格評選的「海宴水產精品」，並集結經政府認證或產業團體供銷安心健康的海鮮禮盒，還有名廚料理的「福壽長久一九孔」、「春滿財進一鰻魚」、「時來運轉一石斑」、「風調雨順一臺灣鯛」、「鴻運昌隆一金鯧」等8道吉祥年菜，讓飽受食安風暴影響的消費者可安心採購、輕鬆料理及健康享用國產優質鱻貨，也讓家家戶戶羊年新春賀有「魚」。

### 喜迎羊年慶有餘 安心鱻貨選擇多

活動在中國年節常見的傳統戲法神奇傑克的魔法裡，隨著節奏時而出現展翅飛舞五彩炫

麗的和平鴿，時而巧變代表富貴的牡丹花，讓驚呼連連的會場，呈現一片迎春、接福的喜氣洋洋氛圍，繼而邀請陳主委上臺互動，一起演出「年年有魚」技精彩藝，並從幻化無窮的紙盒子變出最佳伴手禮和替代鱻魚中拉開序幕。

### 鮮美的在地嚴選漁產品

陳主任委員致詞表示，「鮮」是由「羊」年的羊，加上「魚」組合而成，而年年有魚是大家最喜歡的。臺灣的漁業，在漁業署努力之下，不管是養殖，還是遠洋、近海，都發展的非常成功，且臺灣優異的養殖技術，培育總類繁多，有金鯧、九孔、午仔魚、石斑魚、虱目魚、等魚種，對於水產品生產流程的安全與掌控都非常嚴謹，是年節最好的食材，希望大家都能夠消費國產的魚、蝦、貝類，讓臺灣的水產業



• 啟動開春迎鮮儀式

越來越發達。隨後，陳主任委員與副主任委員沙志一、漁業署署長蔡日耀、中華民國全國漁會總幹事林啓滄、臺灣美食籌備委員會執行長蔡金川、海霸王餐廳總經理謝和江、各區漁會及地方各界人士等人，共同啓動開春迎鮮儀式，聯合推薦鮮度好、價格也親民的「安心、鱸、健康」國產優質鱸魚貨，希望國人多多支持漁民，享用鮮美的在地嚴選的漁產品。

### 開春爭鮮平價魚 貨源充裕種類多

年節將屆，應景海鮮需求達高峰，漁業署為提供消費者多樣的選擇，已協調魚市場、產業團體等加強供貨，不僅貨源充足、種類更多，還有採取真空包裝急凍，保持魚貨品質新鮮安全的各式各樣海鮮禮盒。今年特別推薦當令優質水產品，有價格平穩又新鮮的鰻魚、臺灣鯛、鱸魚、石斑魚及金鯧等，年夜飯團圓圍爐想吃一桌鮮甜好滋味的美食饗宴，絕不能錯過具有吉祥好采頭名稱，富含年節喜慶寓意的「時來運轉—石斑」、「五福臨門」的午仔魚，還有「福壽長久—九孔」。另外，象徵「春來冬去」的鱈魚類當季海洋土魷魚，或鮮嫩口感象徵「團圓如意」的養殖鱸魚，讓國人輕鬆吃鮮魚，也能吃出好運氣。在民生物資一片上漲聲中，建議大家聰明消費，依團圓圍爐、祭祀、送禮等不同用途及荷包預算，選購不一樣的海鮮食材。

漁業署蔡署長很有信心地說，從過去每一天的魚貨供應量，大致在 340-360 噸，過年期



• 經過嚴格評選的「海宴水產精品」



• 基隆市拖網漁業協會理事長廖信德(左)向陳保基主任委員(中)、副主任委員沙志一(右)介紹今年推出的「蝦兵蟹將」組合

間量會放大，每一天大概準備 470 公噸，增加百分之 40，讓消費者想購買的魚貨都能充足的供應，且生產端供應量本來就有彈性，如果市場大量需求，生產者在池子裡的魚就會釋出，還有冷凍漁產品，如秋刀魚，有需要也可以提供。「量不夠，也不太敢推廣」，基隆市拖網漁業協會理事長廖信德表示，為了推廣食品安全，本次參展特別新推出 HCCP 認證標章的海鮮禮盒，只要一千元就有「蝦兵蟹將」的組合；明蝦 500 克、黃金蟹大約兩公斤、12 隻上下，限量 100 組。

### 安心鮮魚禮盒爭豔 齊賀國人羊年如意

會中，全國漁會總幹事林啓滄回應媒體特別強調，白鯧一直是春節的高價魚，目前一尾六百公克現撈白鯧售價新臺幣千元起，消費者可改買國產養殖魚價相對平穩的金鯧，價格每斤二百多元，雖是近四年的高價，但仍比白鯧便宜很多。為便利消費者採購，今年各區漁會或批發魚市場，也陸續推出年節應景鮮魚禮盒，一千元出頭的禮盒，產品就有白鯧、午仔魚、花枝及白蝦等組合，不但滿足消費者一次購足之便利性外，組合的價格比單品分別購買更經濟實惠。此外，還有高雄、新北市、基隆及澎湖等地方政府認證的海鮮，以及每年嚴格

評選的 20 項海宴水產精品，都是兼具地方特色及精緻包裝的送禮佳品，而且宅配寄送到府，是上班族及年節送禮的貼心選項。

「少鹽、少油；有青菜、又有魚肉，完全原汁原味，圍爐時可用，老人家食用比較安全。」為讓家家戶戶在這重要節慶裡，輕鬆烹煮象徵年年有餘的魚料理，活動現場聘請宜蘭地區首屈一指的海鮮創意料理達人簡志勝主廚，示範黃金滾滾來的「鴻運昌隆黃金鯧」簡易料理。「首先以新鮮蔬菜鋪在陶板鍋底，再加入柴魚高湯，一點點紹興酒提升魚的鮮味和去腥，開火前，將斜切金鯧魚片一一擺放入鍋，烹煮 3-5 分鐘就能食用。」他提到這道菜完全沒有放任何的油，所使用的是紹興酒，不是米酒，因為紹興可以提出料理的層次，而新鮮蔬菜最主要是帶出湯汁的鮮甜和美味，加上鮮魚肉汁鎖在湯裡，再灑上綠色蔥花點綴，就非常的豐盛可口。香氣四溢的料理，陳主委品嚐後，很陶醉地說，金鯧的鮮甜保證品質不輸給白鯧，「鯧魚用這種蒸煮方式最好又新鮮，魚肉非常的結實，嫩度也掌握的剛剛好。」

### 迎春納福過好年 健康首選臺灣鱻

「健康迎福年年餘、安心食魚家家樂」，漁業署以饒富喜慶的「開春有魚、羊如意」為主題，帶出「安心、鱻、健康」的主軸，尤其



• 陳保基主任委員 (右二)、副主任委員沙志一 (中)、全國漁會總幹事林啓滄 (右一)、臺灣美食籌備委員會執行長蔡金川 (左二)、海霸王餐廳總經理謝和江 (左一) 合影

「魚」遇見了「羊」，就像魔術般神奇組合成「鮮」，象徵水產品的鮮甜美味、也象徵水產品健康安全的形象。羊年是品嚐水產品最「鮮」甜的一年，農曆春節也是國人最為重視的節日，不管家人團圓圍爐或招待親友，都會備用象徵年年有餘的魚料理，選擇海鮮禮盒送親友分享，已成為近年送禮的新選擇。越近年節魚貨需求越旺盛，價格波動的幅度相對變大，各區漁會及批發魚市場應景鮮魚禮盒、縣市政府標章認(驗)證應景鮮魚禮盒、鰻魚禮盒、國產六大產區的烏魚子等，因各漁業(產)團體年節鮮魚禮盒數量有限，也因組合豐富、經濟實惠及體貼宅配服務，建議消費者可以提早訂購，輕鬆採買安心過好年。

海鮮訂購資訊及年菜食譜可上漁業署網站 (<http://www.fa.gov.tw/>) 查詢。



• 邀請陳保基主任委員演出神奇傑克的魔法



• 經過嚴格評選的「海宴水產精品」

# 食在健康的首選～高雄海味

圖、文 / 漁業廣播電臺節目課 魏玉琪

有鑑於消費者對於食品的安全衛生日益重視，高雄市政府海洋局秉持為民衆食的安全把關，推出「建立高雄市水產品證明標章品牌」，正式邁向第五年！為鼓勵更多業者參與標章戶認證，特於2月10日舉辦「104年水產品證明標章戶新增暨續約授證儀式」，邀請104年榮獲認證的水產加工戶及養殖戶至現場授證。

## 證明標章加持 食在健康

授證儀式在曼鈴國際藝術表演團小朋友與石斑魚寶、鮪魚寶熱舞中揭開序幕，代表高雄市長陳菊參與授證儀式的李瑞倉秘書長告訴大家，高雄市有7個漁會，遠洋漁船522艘、從業人口11412人，近海漁船2274艘、從業人口9882人，內陸養殖面積近9千公頃、從業人口27152人，以一位從業人口養四口之家計算，整個產業的人口及產值所佔的重要性不可言喻。高雄市政府希望透過水產品認證標章，協助養殖及水產加工業者，定期將其各項產品送驗來保障品質、建立品牌。而且推動農漁產

品的生產履歷及品質認證已是世界潮流，現今不論是拓展內、外銷市場，安全絕對是首要考量，尤其近幾年國人對食品的衛生安全越來越嚴謹，目前高雄市共有14家養殖戶、10家水產加工業者獲得標章，未來高雄市政府將繼續努力推行產地證明標章，鼓勵高雄在地養殖戶及加工戶參與認證，相信藉由此形式一定能夠大幅提升高雄水產品的市場競爭力。

## 全力推動水產品證明標章品牌

撥冗南下參與授證儀式的全國漁會理事長黃一成，則是語重心長的表示，臺灣美食王國的聲譽，在一連串的食品事件後已遭受莫大的傷害，消費大眾對於市面上的食品產生疑慮、甚至不再信任，其中佔國人民生糧食非常重要的水產品也未能免除。衷心感謝高雄市政府海洋局全力推動水產品證明標章品牌，落實協助業界走向明確大道，這樣的心意大家都感受到了。更感恩業者勇於挑戰不斷研發、接受驗證，呈現出安全健康的漁產品。相信有了政府的背



● 圖(一)：高雄市水產養殖產品證明標章戶合影 / 圖(二) 與會長官於大型證書上貼標章  
圖(三)：主廚烹飪示範料理 - 鮮蝦佐梅醬

書、業者的自律，結合雙方力量要找回消費者的信心，絕對指日可待。

## 安心水產品 食用掛保證

也是座上貴賓的國立臺灣海洋大學水產品檢驗中心冉繁華主任，開宗明義說明：「高雄市政府海洋局團隊自民國 99 年即醞釀高雄市水產品證明標章，民國 100 年正式開始授證，到今 (104) 年已有五個年頭，而不是民國 103 年的食安事件發生後才進行」。他更給予在場水產品的養殖及加工認證戶熱烈掌聲，因為認證並不是法令的要求，而是自發意願，為的是告訴大家我們的產品絕對有良心，真正做到「高雄海味，食在健康」，而且食在安全。冉主任表示，海洋大學是臺灣第一個國際認證的驗證機構，接下該任務就是希望結合產、官、學界把「食在健康，食在安全」的水產品推向臺灣市場、亞洲市場甚至是國際市場。目前高雄市的水產品在國際認證機構的監督下，推出第五年高雄市水產品證明標章，所有的標準完全符合、跟隨國際 ISO 化，希望未來能正式與國際認證相關制度接軌，更希望高雄市政府繼續堅持，因為食品安全不但是良心事業，也是一個最好、值得推展的政策與制度。

## 用心生產製作 高雄首選

104 年度水產品證明標章養殖標章戶之一的張博仁，使用「無垢生態養殖工法」養殖白蝦



• 高雄市水產品標章產品料理

及鱸魚，以益生菌創造無毒的養殖環境，致力生產安全的漁產品。；另一位標章戶黃聰能，在永安區從事養殖工作 30 多年，用呵護孩子的心來照顧石斑魚，養出的石斑魚不但新鮮肥美且肉質 Q 彈。此外，加工廠標章戶中，盛洋公司的石斑魚與互得惠公司的珍芳烏魚子產品，除了通過這次水產品認證外，同時獲得 2014「海宴」水產品精品的殊榮，在在證明高雄市的水產品無論在養殖或加工，都具優質保障。

104 年度通過「水產養殖及加工產品產地證明標章」審查認證計有 14 家養殖業者、8 種品項：包括石斑魚、鱸魚、臺灣鯛、虱目魚、白蝦、烏魚、午仔魚、銀紋笛鯛及 10 家水產加工業者、13 種品項：包括萬嘉業食品有限公司的虱目魚丸、珍福食品股份有限公司的飛卷片、高雄市梓官區漁會的烏魚子、小港區漁會的旗魚鬆、盛洋冷凍食品公司的冷凍龍膽石斑魚、魚之達人水產有限公司的薄鹽鯖魚、允偉興業股份有限公司的鮪魚鬆及旗魚鬆、金吉順實業股份有限公司的金牌魷魚絲片、互得惠企業有限公司的珍芳烏魚子、海和有限公司的冷凍櫻花蝦、秋刀魚一夜干及魷魚一夜干。

## 健康美味兼具 優質伴手禮

這次頒證儀式特別邀請高雄驛站的主廚，將通過認證業者的水產養殖品及加工水產品現場進行製作，料理成美味佳餚與來賓共享。高雄市政府海洋局表示，高雄市是全國第一個針對陸上養殖水產品認證的城市，自從推廣「高雄市水產品產地證明標章」後，積極鼓勵更多業者改變生產觀念，進而提升在地水產品的安全衛生與品質。這些經過認證的優質水產養殖及加工品，將陸續在各大通路上架與販售，未來購買高雄的農漁產品除更方便、安心外，美味可口、品質安全的水產品也成為高雄人引以為傲的伴手禮。

# 首屆高雄海味豐收祭 年節前夕彭派登場

圖、文 / 漁業廣播電台 陳彥臻

冬天的魚最肥美，而近期高雄漁獲量屢傳佳績，包括遠洋漁業的魷魚、秋刀魚 103 年捕獲量均在 20 萬公噸以上；養殖漁業的石斑魚、虱目魚質量也維持一定水準，高雄市政府海洋局獲得漁業署經費支持、漁業界協助下，選擇在農曆年節前夕舉辦首屆「高雄海味豐收祭」，不僅提高高雄漁產品能見度，也希望在國內屢見黑心食品食安危機之際，呼籲國人多加食用營養、健康、衛生的漁產品，進而幫助我們漁民辛勤捕撈漁貨的行銷。

## 聚集遠洋重鎮 祈求漁民平安豐收

「高雄海味豐收祭」活動於 1 月 31 日在遠洋漁業重鎮——前鎮漁港舉辦開幕式，於上午 10 點，高雄冬天的陽光、大船、人潮在前鎮漁港交織成一片喧鬧歡樂溫暖氛圍，由傳統大鼓精彩演出拉開活動序幕，象徵祈求來年漁民平安、漁貨豐收，高雄漁業界重要人士皆出席參與，除海洋局長賴瑞隆外，尚邀請臺灣區

遠洋魷魚漁船魚類輸出業同業公會理事長施教民、臺灣區遠洋鮪延繩釣漁船魚類輸出業同業公會總幹事黃昭欽、漁業界大老豐國水產事業公司蔡定邦董事長、漁業署遠洋漁業開發中心副主任林天賞等貴賓蒞臨活動現場給予祝福，並攜手推廣高雄優質的漁產品。

## 海味豐收祭活動

魷魚公會理事長施教民致詞時說：「2014 年我國魷魚產量達到 20 萬公噸，秋刀魚產量更是打破我國歷年來的紀錄，達到 23 萬公噸之多，因量多而價跌，將使消費者受惠。」最近國人因食品安全連續出現問題，施教民理事長疾呼，可以多多食用安全衛生的魷魚和秋刀魚。蔡定邦董事長上臺致詞時也說：「秋刀魚是全世界營養最好又最便宜的魚，在日本是屬『平民魚』，但是卻有豐富的營養，今年臺灣捕獲 23 萬公噸秋刀魚，漁獲量創下歷史紀錄，大家能以平價享受到最有營養的魚貨。」蔡定



首屆「高雄海味豐收祭」活動，象徵祈求來年漁民平安、漁貨豐收

邦更感謝漁業署、高雄市海洋局辦理「海味豐收祭」活動，替漁民推廣漁業，他並期許爾後能多多辦理類似的活動，讓民衆食用我國漁民捕撈的漁產品。漁業署遠洋漁業開發中心副主任林天賞則肯定漁民辛勤捕獲的漁產品在世界亮眼成績，也鼓勵國人多加食用，林天賞他說：「臺灣的遠洋漁業的漁獲量在全球名列前茅，執全世界牛耳，高雄漁民捕撈很多好吃的魚獲，也養殖很多石斑魚、虱目魚，透過這個行銷活動，希望大家都知道高雄有這麼多好吃的漁產品，並多多享用。」海洋局長賴瑞隆說：「高雄市的漁獲在全世界非常知名，像魷魚、秋刀魚的漁獲量在去年是全世界第一名，鮪魚的品質也很好，養殖的石斑魚跟虱目魚在兩岸之間也非常知名，因為這幾年高雄的漁業非常豐收，所以我們特別跟漁業署、漁業界舉辦高雄第一屆的『海味豐收祭』活動。」賴瑞隆局長強調，魚類是我們蛋白質重要的來源，尤其高營養、低膽固醇，所以在這個豐收的季節，透過舉辦這個活動，能將高雄的漁獲分享給全國，讓大家多多品嚐最好、最新鮮、最高品質高雄海味的漁獲。今年高雄各項漁貨豐收倍增，魷魚及秋刀魚今年漁獲量均創近年來新高，漁獲量世界第一，養殖的石斑魚與虱目魚產量亦逐年攀升，漁產品品質更為全臺之冠，魷魚、秋刀魚、鮪魚、石斑魚、虱目魚已經列為「高雄海洋五寶」，含有高品質的蛋白質，營養價值極高，是價廉物美的海鮮食材。



• 活動中最受矚目的焦點是現場準備了 1500 人份的霸氣海鮮鍋，提供免費享用

## 聯合業者商家 推廣鮮美高雄海味

活動當天現場有免費吃的秋刀魚與魷魚料理，及好玩的漁貨不落地、五寶記憶大考驗等趣味的闖關遊戲，以及真愛情人 kiss 104 秒送幸福御守抽真愛項鍊及高雄海味達人料理展示，豐收祭壓軸更推出限量 101 份的海味福袋，其中一只福袋內含純金的媽祖擺飾，價格超過萬元，最後由一位幸運的婦人獲得。

「高雄海味豐收祭」活動除舉辦開幕式，實際上，活動期間是一直到元宵節，希望農曆年期間，鼓勵國人多多消費採購高雄漁產品。高雄市海洋局為推廣高雄漁業，號召在地海味店家一同共襄盛舉，集結了國賓、高雄寒軒商旅、鮭福、驛站、笑福庵、鐘庵、美鳳、西海岸、文進活海產、粥老大、鴨角活海產及來來海鮮等店家推出優惠活動，直到元宵節，讓更多人吃到物美價廉的高雄漁產品。而活動中最受矚目的焦點是在前鎮漁港西碼頭現場，準備了一個 1500 人份的霸氣海鮮鍋，提供免費享用，鍋子直徑有 2 公尺，請到餐廳主廚以最新鮮的海產烹煮海鮮粥，賴瑞隆說：「裡面主要食材有高雄五寶，包括我們的鮪魚、魷魚、秋刀魚、石斑魚、虱目魚，也有高雄養殖品質很好的白蝦。希望在寒冬中，提供 1500 份海鮮粥，讓民衆品嚐高雄最棒的海味！」藉由這個活動推廣高雄物美價廉的高雄豐收的海產品，賴瑞隆局長進一步強調，尤其現在大家很重視食品安全的時候，遠洋漁業捕撈的漁獲是最安全的。

前鎮漁港是國內最大的遠洋漁港，多數民衆並不知道這裡有很多遠洋漁獲，每年替臺灣賺進 3、400 億，前鎮漁港不只是臺灣之光，也是世界之光，所以藉由「海味豐收祭」活動在前鎮漁港舉辦，高雄市海洋局希望讓更多民衆品嚐高雄最鮮甜美味的海鮮料理，也能讓更多人認識前鎮漁港。

## 友善建築八斗子休閒觀光漁港

圖、文 / 基隆區漁會 吳常瑛



• 八斗子漁港夜景 攝影：張惟翔

### 休旅遊憩的場所

近年來國人對於休閒旅遊需求日益增加，基隆區漁會將八斗子漁港極力轉型為休閒觀光漁港，讓漁港不再是傳統型船隻作業漁港，而是逐步將港口設立直銷中心，增建徒步廣場美化、露天咖啡廣場、建立周邊交通運輸接駁，並陳列我國第一艘航行至南極的漁船海功號試驗船、旅客服務中心、開放娛樂漁船營運等。配合基隆附近周邊景點眾多，上山下海各項活動應有盡有，在玩樂探索中認識海洋世界的「海洋科技博物館中」、眼看遠方無際海、耳聽浪花敲打聲的「潮境公園」，秀麗山谷與峭崖聳立的「忘幽谷」，藍海與特殊地質景觀連成一線的「和平島公園」、解開與基隆朝夕相伴的「基隆嶼」神秘面紗與充滿歷史人文的「槓子寮砲台」等…。大眾交通運輸的便利，串聯起基隆各景點，使得本港已逐漸成為吸引國人從事休旅遊憩的場所。

### 獲頒「友善建築」遊憩場所

八斗子漁港很榮幸在內政部所舉辦之「103年友善建築評選」頒獎典禮中，授頒為「遊憩場所」類之「特優友善建築」，本獎項係漁業署在獲知內政部於今年將遊憩場所納入評選後，隨即積極參與相關評選活動，經歷了兩階段的審核與友善建築評審小組會議決議通過後，「八斗子漁



• 俯瞰基隆碼頭 攝影：張惟翔



圖(一)



圖(二)



• 圖(一)：八斗子漁港  
圖(二)：八斗子漁港新鮮魚貨販賣

港」成為今年度全國9處獲頒「友善建築」遊憩場所之一，本殊榮實屬不易且實至名歸。

### 設備提升及景觀改善

八斗子漁港近年來全力進行各項設備提升及景觀改善，本漁港離大都會地區近、交通便利，不需費時即可享受到海港風情、海港鮮味，本漁港於103年度整建完成並重新開放，當中進行八斗子直銷中心整建與全區景觀改造時，即考量遊客的無障礙遊憩環境，包括設置無障礙斜坡道、無障礙廁所、無障礙電梯、無障礙車位、無障礙步道等設施，都提供安全便利的設施環境；每年基隆區漁會也會配合各單位舉辦各類海洋相關活動，103年度有「基隆鎖管季」、「八斗子嚐鱸趣」、「端午節龍舟賽活動」、「海洋城市盃全國磯釣邀請賽」、「國際帆船賽事」等活動，皆在八斗子觀光漁港熱鬧舉辦，屢屢大受好評。此外吸引無數遊

客搭乘娛樂漁船出海釣魚、夜釣鎖管、登島基隆嶼等活動，因應安全無障礙進出碼頭上下娛樂漁船的需要，亦設置有無障礙引橋方便乘客上下碼頭登船，整體空間規劃以「旅客」為出發點，設想周到。遊客的行動安全一直以來為我們首要的目標，八斗子漁港希望能持續帶給遊客美麗景觀風景、服務升級與安全無虞休閒娛樂空間。



• 長潭里及潮境公園 攝影：張惟翔

## 漁村文化～澎湖元宵乞龜

圖、文 / 筱瑜

澎湖群島的民間節慶習俗，除各地方的廟會祭典活動，是每年重要的節慶外，每逢新年、元宵、清明、端午、中秋、冬至等佳節，可算是最重要的節慶，其中，農曆正月十五日的元宵節，是最具特色與規模的地方節慶。

元宵節算是春節假期的尾聲，過完漫長春節之後，年節熱鬧的氣氛便逐漸轉淡，人們便要「收心」，各自在土農工商上努力。元宵節的活動，和春節白天「走春」不同，都是安排在晚間進行，所以，在澎湖地方的習俗，有所謂「新正玩三天，上元玩三暝」的說法。

澎湖人過元宵節，比過年（春節）還要熱鬧，更有過年節的氣氛。元宵節是澎湖最具特色與規模的重要慶典之一，每年的元宵佳節，各大小廟宇均會推出各式的乞龜、觀掃帚神、躡燈腳等活動，近些年來，並發展出過七星平

安橋、猜燈謎、衝轎仔、乞龜、提燈遊行等民俗慶典活動，有著濃厚的過節氣氛，其中，又以「乞龜」是最重要的活動，也是整個元宵節活動的重心，且隨著時代演變，在地的乞龜民俗活動，融合文化傳承與在地習俗，為元宵慶典創造更多元的趣味，因此，每逢元宵晚眠，澎湖各大小廟宇照例舉行乞龜祈福的傳統民俗活動，連續熱鬧達三天三夜，直到正月十八日「乞龜」活動結束，才算是落幕。

澎湖元宵節乞龜民俗活動，是澎湖人「重」元宵，「輕」過年的重要因素。關於澎湖元宵節「乞龜」民俗的由來，為澎湖海島不僅以保育海龜聞名，讓人著迷於海龜，產生一份殊勝的淵源，而著眼於民間文化，特別彰顯在元宵節的「乞龜」習俗，放諸世界各地，更屬獨一無二。



● 澎湖居民大都靠海捕魚維生



• 城隍廟展示大型肪片龜

## 乞龜祈福

據考，開發歷史比臺灣更早的澎湖群島，傳承元宵節的「乞龜」習俗，源自於海島迤邐羅列，大小廟宇約有二百多座，平均每村、里至少有兩座寺廟，密度之高居全台之首。從古至今，以海維生的澎湖居民，大都靠海捕魚維生，終年漂泊在茫茫大海，隨時可能遭遇不測，漁民為求心靈上的寄託，對海龜救人的故事，一直深信不疑。傳統觀念相信，海龜代表大海的使者，認為「龜」是長壽且富靈性的動物，象徵長壽及祥瑞的好兆頭，許多吉祥話都和「龜」有關，諸如「龜壽鶴齡」、「龜鹿延年」等，為了感謝海龜義行及祈求來年平安，早在清道光年間，即有向神明求乞食用龜回家的「乞龜祈福」習俗，至今已經有兩百年歷史。

中國人對「龜」的喜愛，可以遠溯自四千五百多年前的新石器時代，河南省出土的仰韶文物上，已出現龜紋圖案。自古以來，「龜」是一種神秘而蘊藏著豐富文化內涵的動物，以其長壽、祥瑞的象徵，與龍、鳳、麒麟等四種吉祥動物，併稱為「四靈」，在《禮記·禮運》中，有云：「何謂四靈，麟鳳龍龜，謂之四靈」，而廣受庶民喜愛，大量出現在民間祭典或生命禮俗之中。諸如在風水化煞方面，一般人多用威風凜凜的獅子來鎮宅治邪，但有時會因環境不同，而用龜來化煞辟邪。古人以「龜」長壽，以為其無所不知，常用其背殼做為占卜之用。

就「龜」與「歸」的國語讀音相同，清代學者褚少孫在《補龜策傳》中，即云：「能得名龜，財物歸之，家必大富。」更巧妙的，是台語唸「龜」的讀音，又與「久」相近，加上陸龜的腳指頭，正好前五後四，有「天長地久」的寓意，在在加深閩南沿海居民的乞龜文化，尤其是「海龜故鄉」的澎湖。

澎湖乞龜習俗的用意，在於希望得到神明幫助，亦即向神明祈福、求財，民間寺廟以麵粉製作「麵龜」、「肪片龜」，供信徒乞求分食，意喻為「保佑平安」，信眾擲筊取得「聖筊」者，即可帶回各式各樣的「平安龜」食用，代表自己未來一年內工作平安、身體健康、運道亨通，等到明年元宵節當天，則需提供與自己乞回「平安龜」相當或更多（重量）的數量，將好運延續至下一位信眾，一直流傳至今。

在求乞「平安龜」的背後，還有一份濃濃的人情味，以及「誠信與約定」，考驗「無息貸款」的意義。原因是早期庶民百姓的生活條件較差，每到年初元宵，廟方往往提供以肪片



• 遊行花車中大型的肪片龜

麵糰，製作成龜形的祭品供奉神明，也提供信眾免費求乞，來年讓乞得者自由還願，無需特別加利息，因此，套上現代用語，可謂「無息貸款」，僅有口頭承諾，考驗彼此誠信，所以，求乞平安龜活動，展現人情味與純樸民風，後來，有人形容「只要是能吃的，都能做成平安龜」。

過去，供人乞求的「平安龜」（神龜），主要以肪片龜（以糯米粉和糖清揉成）和米龜為主，依使用製作材料，還有裸模印製的紅龜粿、米糕龜，堆砌型的麵線龜、米粉龜、餅乾龜、饅頭龜、蛋糕龜、泡麵龜，後來隨著民間生活水準逐漸改善，再加上各廟宇為展現敬神

誠意及活動規模，製作平安龜的材質，才開始五花八門，加上各種亮麗的造型，讓人看得目不暇給。

廟寺供祈乞的龜隻，從小型的肪片龜，成長到巨型的「平安龜」（神龜）。由於乞得巨型神龜的人，難以消化掉所乞得之神龜，且在分配分食上，衛生問題也堪虞，於是，在製作材料上，才有很大的轉變。隔年的元宵節，第一隻巨型巧克力神龜，風風光光地遊街展示後，透過新聞傳播媒體報導後，即吸引大批觀光客慕名組團，專程到澎湖「賞龜」，渡過一個不一樣的元宵節。

### 平安龜的種類 變化萬千

至今，乞求「平安龜」的種類，已變化萬千，包括：糯米龜、麻糬龜、巧克力龜等，還有以竹紮龜籠或保鮮膜網包的金棗龜、果凍龜、糖果龜等，近年來，更製作金錢龜、超級大型米包龜、黃金龜，論份量、外型、重量愈來愈大，讓澎湖元宵節的乞龜活動，愈加更具特色，其中，最受人矚目的，當屬純金打造的黃金龜。

澎湖的黃金龜，始於山水上帝廟。原本上帝廟也是以製作的肪片龜，提供讓信眾乞求，然而在一九八六年時，有四位山水里的居民，共同乞到一隻十台斤重的肪片龜，因當年財運亨通，於是，在第二年元宵節，償還一隻八百台斤重的肪片龜，創立當時全台記錄；一九九三年時，更由民眾張貴洲加碼到一萬兩千六百台斤重。由於超大隻的肪片龜，為了支撐身體重量，肪片硬度增加，卻變得缺少彈性，不再可口好吃。此外，如此龐大的肪片龜，不但運回家沒地方擺放，且要在短時間內分贈或吃完，著實都很不容易，所以，張貴洲便在隔年，將製作肪片龜的成本，加上還心願的部份，打造一隻六十兩重的純黃金龜，呈給上帝



● 圖（一）：遊行隊伍化妝成古代美女  
圖（二）：遊行隊伍中跳鼓陣表演  
圖（三）：元宵夜提燈遊行

爺，開始黃金龜的競大風潮。到了今天，各廟宇舉辦的「乞龜」活動，幾乎主要以黃金龜做為號召，甚至有各廟宇之間拼場炫耀的味道，讓大黃金龜、小黃金龜，裝飾得金光閃閃。

元宵節的乞龜方式，從開始演變至今，大概可分為兩種：一、擲筊（一次）：為最原始的方式，信眾到廟中祈願，擲筊乞得「神龜」，跟神明祈求的內容，必須要將姓名、目的與明年還願時，所加利息一併說出，如果不願將所加利息說清潔，通常就說：「弟子○○○，為保佑合家平安，乞得神龜一隻○○台斤，明年原母不失，加還心意，請上帝公（或神明名稱）允賞聖杯」，然後擲出筊杯，如果是一正一反，就是聖杯（俗稱「金杯」），代表你已經准筊，取得神明的同意，就把神龜頭部朝向廟門口擺置，並燃三根香插在龜背上，以表示此隻神龜已有所屬，別人不得再就此隻神龜擲筊求准，隨後恭迎回家中，供奉於供桌上，以求神明保佑闔家平安，經過三天後再切開食用，年長者分食頭尾與四肢，年幼者則分食龜身。明年就依今年所乞得神龜重量加上利息，一併拿到廟中交與執事人員，俗稱為「還願」。但是，如果擲卜得到兩正（笑杯）或兩反（陰杯）時，就表示神明不同意。二、擲長杯（連續）：隨著信眾所乞求的神龜，價值愈來愈高，同時，廟方為延長整個元宵節活動的時間，針對部份的物品，實行「擲長杯」的方式，此時，則要比看誰能夠一次連續擲卜得到最多的聖杯（一正一反的「金杯」），擲卜得到最多聖杯者，才可以得到該物品（如黃金龜、汽車等）。

### 回歸傳統方式的乞龜儀式

事實上，在澎湖群島的元宵節當天，全縣的所有廟宇都會安排活動，有的是一天，有的是兩天，最多則是三天。其中，有幾個村里廟宇的慶祝活動，最有特色與規模，尤其是回歸傳統方式的乞龜儀式，最能讓人格外的感動：



• 金光閃閃的黃金龜

1. 澎湖天后宮：每年都有一隻堆疊數千台斤的米包龜，可說是世界最大的神龜，廟埕還設有七星平安橋，為信眾消災解厄。
2. 山水上帝廟：為黃金龜的發源地，從過去的一錢、一兩，逐漸衍變成現在兩百多兩的黃金龜，數大便是美，為最貴重的神龜。
3. 鎖港北極殿：臺灣民間所謂的「輸人不輸陣」，就位在山水里的隔壁，在最近幾年，也是黃金龜快速長大的重要廟宇。
4. 赤崁龍德宮：是乞求轎車的發源地，只要信眾拿兩佰元，就有機會將價值數十萬元的嶄新轎車開回家。
5. 外垵溫王宮：西嶼地區的「外垵漁火」燈會，傳續至今已三十多年，它源於當年的一次海上大豐收，當地漁民為感謝上天保佑，遂相約於元宵節起一連三天，當華燈初上時，漁港周邊除施放煙火外，靠泊在港內的漁船皆點亮燈火，形成萬家漁火的璀璨景象，富有光明在望或添丁（「燈」的台語與「丁」發音相同）的寓意，使「外垵漁火」成為澎湖八大景之一，更成為澎湖元宵節活動中，最亮眼的景點之一。

「乞大龜，賺大錢」，已成為澎湖群島元宵佳節，別富地方色彩的民俗活動，每年參與擲筊的人潮，可謂「車水馬龍」，場面熱鬧滾滾。由於活動獨特又充滿人情味，人人熱烈參與，個個「乞」得歡天喜地！



## 虱目魚在臺灣的養殖經過 與產業發展前景（上）

圖、文 / 陳建興

### 虱目魚被覆具有銀色光澤的細小圓鱗 魚體鮮明耀眼 尾部則似如燕尾

虱目魚為「廣鹽性」(可活存於鹽度範圍在0.5~4.0%之間的海水環境中或鹽分極低的水中)魚類，在被人類養殖之前係分布於攝氏水溫16~32度之間的亞熱帶或熱帶近海海域，主要是棲息在西太平洋、印度洋等溫暖海域的沿岸內灣和河海交會處，以攝食藻類和其他的小型浮游生物為生，尤其是由臺灣南部沿海越過巴士海峽延伸至印尼群島的海域，愈可常見其蹤跡。另因不論是在接近海岸的珊瑚礁區或是砂質底部岸帶區，均可發現他們的蹤影，故亦得視其為「岸性魚種」。但是，在生殖季節時，魚群屢會游向河口處，因為虱目魚兼可適應河流靠海的下游處低鹽分水域，以致有時尚會溯游進入河流的下游河段中覓食。

另因虱目魚善於跳躍，因此常會在游動之際跳出水面上方，顯現「魚躍歡騰」的律動場景；不過，因虱目魚天性膽怯敏感而且體內蓄存氧氣功能不佳，以致一旦被撈捕離開水域後即會迅速斷氣，這也正是在市場上鮮少見到活體虱目魚的原因。此際的虱目魚係呈曲身如弓



• 冷凍待售的虱目魚 (本圖載自 ecplaza 網站)

之狀，即頭尾兩端朝向上方而於腹肚處呈現彎曲之態，翹尾如剪、又似燕尾，曲線相當具有美感。虱目魚的裝籃(箱)法，常是順其翹曲狀將魚體的頭、尾部位雙雙朝上，曲狀的腹部則皆循著固定方向插擺置，再鋪放碎冰保鮮，送至漁貨市場銷售。

體態修長、側扁而略呈紡錘形的虱目魚，通常為20~40公分長，若干大魚可長達60~70公分，少數的霸王虱目魚竟還可長逾1.5公尺；吻端稍微尖突，下頷前端有一瘤狀的突出物，正好與上頷前端的缺凹部位相「吻合」；眼大而且有乳白色澤的「脂眼片」(adipose eyelid) 遮覆其眼睛，以避免於集群洄游時眼睛受到刮擦受傷和強烈陽光的照射，在魚類中甚少有其他魚種如虱目魚那般，會演化出此一用以保護雙眼的脂片；外體被覆有細小圓鱗，會發出光耀鮮明的銀色光澤，側線延伸直達魚尾，背鰭與腹鰭相對，各背鰭基底有鱗鞘、腋鱗或翼鱗，尾鰭分叉甚深以致似如燕尾，體背部呈蒼青色，體側及腹部則為銀白色。通常在食用虱目魚時會覺得魚刺極多，乃體內有極多的細骨所致，曾有專家細數其體內除了脊椎之外的細骨，計約222支細骨，這些細骨即是食用者所感受的魚刺。



• 一條成長中的虱目魚 (本圖載自維基媒體 wikimedia 網站)

虱目魚屬於鼠鱗目 (Gonorhynchiformes) (註一)、虱目魚科 (Chanidae)，正式學名為“*Chanos chanos*”，英語則是泛稱為「牛奶魚」(milkfish) 或「白鰮魚」(White-Mullet)。至於虱目魚的中文別名，另有安平魚、塞目魚、遮目魚、殺目魚、蝨目魚、麻虱目、國姓魚及海草魚…等，實在是多不勝數。連雅堂先生在《臺灣通史》中記載「臺南沿海事以蓄魚為業，其魚為麻薩末，番語也」，可知虱目魚應是源自西拉雅族的原住民語言，而往昔在臺南安平一帶養殖有極多的虱目魚，因此虱目魚又被稱作「安平魚」；已故世之水產試驗所所長 -- 鄧火土博士，認為該魚的眼睛長有一對脂性的眼瞼，故可稱「塞目魚」，其台語發音和虱目魚相悉同。

### 衆云歸一

尚有一種饒富味的傳說，乃是延平郡王 -- 鄭成功率衆抵臨安平，品嚐此一肉質鮮美的魚

隻後，問當地居民此是「什麼魚」？孰料居民竟將國姓爺的發問誤認為賜名，乃將其訛轉呼為虱目魚（註二），又曾因國姓爺鄭成功曾獻上虱目魚與魯王共享，魯王享用後大悅遂特將虱目魚賜稱為「國姓魚」。其他所衍生出且與國姓爺相關的虱目魚之稗傳，則不勝枚舉；另如屏東縣東港地區的漁民，則因虱目魚喜食海草和藻類，而稱之為「海草魚」。以上稱呼，各有其傳謂依據和趣味，惟「衆云歸一」，實則皆是同指被大眾普遍通稱的虱目魚。

註一. 該鼠鱗目魚類的特徵為口小，兩頷無牙、上頷緣主要由前頷骨所組成；體被圓鱗或櫛鱗，無脂鱗；有鰓上器官；無眶蝶骨、基蝶骨；尾下骨 5~7 塊；無顯孔。該種魚類主要分佈於熱帶及亞熱帶的印度洋與太平洋上。

### 虱目魚的人工養殖與生長習性

漁業乃是沿海岸帶居民的重要謀生方式，而養殖漁業乃是將原本投身大海、從事漁捕之



• 虱目魚收成

作業，轉向陸地以求發展的漁產事業，降低討海博浪的風險危虞，並使生計得以穩固安定。臺灣之養殖虱目魚，雖難以確悉究係源起於何時，但依據撰成於清初的《臺灣府誌》（註三）、物產蟲魚篇，記載有「虱目魚者魚塢中所產，夏秋盛出，狀類鯔，鱗細小，鄭氏時代為貢品（指朝貢朱氏王朝）」；另在《臺灣通史》中亦載「麻薩末…產於鹿耳門畔，漁者掬其子以畜之塢，至秋則肥，長及尺…」。由此可知在甚早之前，民間即已曾在臺南鹿耳門附近，從事虱目魚之粗放養殖，其時間可以推溯至鄭成功入台之前的荷蘭殖民政權時期，至今已有 300 餘年的悠久歷史。

就養殖面積或生產量而論，臺灣養殖魚類中的虱目魚，為所有水產養殖魚種當中，僅次於「臺灣鯛」（昔稱吳郭魚）者。虱目魚於臺灣的養殖，是以濁水溪以南的南部地區海岸之養殖池為主，北部海岸則較稀寥少見。養殖池主要分布於從雲林至屏東等縣市的海岸，其中又以臺南市的養殖數量為最多，連並未有海岸線的學甲區亦闢掘有為數頗眾的養殖魚塢，每年收成量居然還勝於擁有海岸線的北門區或將軍區。養殖虱目魚對南部的漁友們言之，不僅是漁民維持生計、維繫漁村存續的重要產業，遂可稱之為「臺灣人人家魚」，應是實至名歸的稱譽。於今，不僅臺灣養殖有大量的虱目魚，菲律賓和印尼等東南亞國家，亦不乏有虱目魚養殖產業。

由於虱目魚的產卵期為 4~9 月（雄魚和雌魚的首度繁殖魚齡各約是 5 齡和 6 齡左右），故每年 5~10 月的季節，在南臺灣高屏兩地外海的沙灘上，常可見到漁民捕撈透明無色、無游泳能力並隨著暖流漂至岸邊的虱目魚苗，並將撈得的魚苗置於器皿碗具中。而要養殖虱目魚當然要有魚塢了，魚塢可約略的分成「面積大而水淺」及「面積小而水深」者兩種，一般情形下魚苗係在飼養七、八個月後就可撈捕出售。在高屏海岸邊捕獲的虱目魚苗，有甚多係

就近飼養於當地的魚塢，如高雄彌陀便有大片的虱目魚養殖魚塢，另有部分則供應至臺南、嘉義兩地沿海的魚塢養殖，使得從臺南七股至嘉義布袋沿線密布有縱橫交錯的虱目魚塢，且在撈捕魚苗的漁民和養殖業者之間則有「魚苗行」代理批售魚苗。

現之魚塢幾皆利用機器來噴施飼料以餵魚，若是魚群密集，有些本性較悍勇、經常能搶到飼料的魚兒，就會長得比較快也比較大；若是開始的前數天吃得較多，體形大於其它魚隻則以後，自然是餐餐可以輕鬆的搶食，因而每座魚塢常可發現約有 1/10~1/8 的虱目魚兒，在體形上明顯的較其它屬「常態分配」的魚群大得多，相對的也有少數怯於搶食的虱目魚則是顯著偏小。而同一時期小體型的魚兒在成長過程中，往往較易遭受鷺鷥啄撈，只是未遭鳥類捕食者日後仍將成為消費者享用的美食。

註二。「虱目魚」的名稱極可能是源乎於西拉雅原住民族語的「麻薩末」，不過另有日籍專家 -- 中野民考證後認為虱目魚語音 Sabahe 和荷蘭語發音相同。較有可能的情形乃是，昔日盤據於臺南的荷蘭人，同樣亦是承襲西拉雅族語的「薩末」、「虱目」之音，並傳至荷蘭本土。

註三。《臺灣府誌》對虱目魚有「狀類鯔」之形容，而本文第一章節曾提及虱目魚的英文另有「白鯔魚」（White Mullet）之稱，乃是我國作者和西方命名者相同之見地。



• 漁船

# 千磨萬擊還堅勁 任爾東西南北風 — 廖一久院士側寫 (上)

圖、文 / 農委會水試所 吳美錚

去(2014)年6月9日下午,日本交流協會舉辦了一場簡單隆重的授勳典禮,由駐臺代表樽井澄夫先生代表日本政府授予廖一久院士「旭日中綬章」。旭日章是日本勳章的一種,共分為旭日大綬章、重光章、中綬章、小綬章、雙光章與單光章等六個等級。日本對外國人敘勳的遴選方式,是由世界各地的日本使領館推薦人選、提供資料,經日本政府嚴格審核後,決定敘勳等級。從2005年至今,共有30名臺灣人獲勳。廖一久院士因為長年致力推動台日學術交流,特別是在水產養殖研發方面,先後建立多種魚蝦類的人工繁殖技術,並將技術普及推廣至國內、外的業者,進而帶動全球養殖產業的蓬勃發展,而獲得此項殊榮,再度為臺灣的漁業史寫下令人振奮的新頁,也大大鼓舞了水產界的士氣!

## 出身豐原的政治世家

廖一久院士出身豐原的政治世家。外祖父佐藤謙太郎在日治時期曾任臺灣總督府臺中廳(現在的臺中市)與阿猴廳(現在的屏東縣)廳長;祖父廖西東是豐原街長(相當於現在的豐原市長),父親廖忠雄則擔任過三、四、六、

七屆的豐原鎮長,在其第七屆鎮長任內,豐原鎮升格為豐原市,成為首任的市長。

廖忠雄先生於1933年負笈日本,進入早稻田大學就讀,1935年與廖節(原名佐藤節子)女士結褵。翌(1936)年11月4日,廖院士在日本東京出生。廖院士有四個妹妹與一個弟弟,排行老大的他,自幼就被寄以接班人的厚望,只是他並未如家族所期望,步上父親從政的後塵,反而選擇了截然不同的道路,以第一志願進入臺灣大學動物學系漁業生物組就讀,並從此與魚蝦結下不解之緣,一生浸淫於水產研究的天地中。反而是么弟廖了以繼承了父親的衣鉢,擔任過兩屆豐原市長與臺中縣長,並被政府委以內政部長、總統府秘書長、亞東關係協會會長等等重要職務。

## 一波三折的求學過程

廖院士認為自己並不是資質過人的早慧型學者,一路走來絕非一帆風順,只是不服輸的個性,鞭策他比旁人付出更多的努力,求學過程如此,做研究、拼產業也是如此。



- 廖一久院士因為長年致力推動台日學術交流,特別是在水產相關研究以及全面促進全球養殖產業蓬勃發展的傑出貢獻,榮獲日本政府頒發「旭日中綬章」

「我四歲那年，由於第二次大戰一觸即發，先父毅然決定舉家返臺，那時還是日治時代。返回故鄉後，進入了豐原小學校就讀，到三年級時，日本戰敗，世局未定，輟學半年後改唸豐原國民小學。換句話說，由於受到戰爭的影響，我的小學教育時有中挫，並非按部就班的完成，例如注音符號，我就從來沒學過。」，廖院士回憶起戰爭期間的童年，笑著說。

小學畢業後，廖院士考進省立臺中第一中學初中部，但因為熱衷課外活動，三年後名落孫山，未能如願進入臺中一中高中部，而是先在清水高中就讀一學期後，降級半年，再重新插班考上臺中一中高中部春季班。「我們那班一共有 34 人，授課老師皆是一時之選，例如當時教授英文的是後來擔任臺大外文系教授，撰有「巨流河」巨著的齊邦媛老師；國文老師是後來被延攬出任臺中圖書館館長的馬廣亨先生等等。那是個物資並不富裕的時代，但每一位老師都付出全部的愛心教育我們，他們可敬的精神與以身作則的言教身教，對我可說影響深遠！」，廖院士說。

## 政治家族的反骨者

成長在政治世家，為什麼會選擇成為家族中的反骨者？廖院士談起自己的心路歷程。「先父在 228 事件發生時，曾經一度成為當局緝捕的對象，為了父親的安全，我們被迫要隱瞞他



• 從 2005 年至今，共有 30 名臺灣人獲勳，廖院士目前是水產界第一位也是唯一一位獲此殊榮者



• 廖院士伉儷與代表日本政府授勳的駐臺代表樽井澄夫伉儷合影

的去處，那時我 12 歲，對於不得不說謊這件事感到相當的不舒服，心中也萌生了對當權者的不信任感。」。另外一個關鍵，則是發生在 1959 年，廖院士大四的那年。當時蔣中正先生想要違憲連任第 3 任總統，廖院士為了表達反對之意，在 12 月 16 日深夜做完實驗之後，前往行政大樓，在那些擁蔣的海報上打「XX」，結果被埋伏在附近的情治單位人員以現行犯逮捕入獄。「在當時的戒嚴令之下，這種行為可是一項重大的反動罪，不被槍斃，至少也送去綠島管訓幾十年。但年輕氣盛的我，卻一點都不感到畏懼，只是單純的認為，對於不公不義的事應該勇敢出聲。」。台大師長與父親得悉他被捕的消息後，急得到處奔走。當時動物系的王友燮主任的二叔王曉籟先生和蔣中正先生是拜把兄弟，蔣經國先生曾在王家寄養過，王主任和蔣經國先生又是同年，兩家往來密切。另外，廖忠雄先生也透過橄欖球界的好友許尚文先生的引介，獲得調查局高層黃朝君先生的重諾，並由錢思亮校長出面作保，在多重管道的齊力搭救之下，在 12 月 24 日那天，也就是被捕入獄的 8 天後，廖院士幸運的被釋放。「經歷這個事件後，我對於政治的反感油然而生，也更加堅定日後往學術之途發展的決心」。

## 雙親給予充分的支持

廖院士是以第一志願考進臺大動物系漁業生物組，而最早觸動他對生物產生興趣的是豐



- 圖（一）：1936年11月4日，廖院士在日本誕生，當時年輕的父親廖忠雄先生尚在早稻田大學法學部就讀  
圖（二）：在三代同堂的大家庭中生長，身為長孫的廖院士，自小就被期許成為一個尊長輩、愛弟妹、重言語、負責任的人，而他也確確實實的實踐了這些規範廖院士與祖父母、雙親及弟妹合影

原老家庭院中的大池塘，當時池中蓄養了許多鯉魚與草、鱧魚，觀察悠游於水中的魚兒動態是他兒時最大的樂趣之一，再加上初、高中時獲得良師的啟發與引導，更加深了他對生物的興趣，也促使他決定走向探索生命奧秘的這一條路！

臺大理學院動物學系成立於日治時代，原本不分組。1953年，美國國務院為協助四面環海的臺灣發展漁業，除了促成經濟部和臺大合辦漁業生物試驗所之外，並建議臺大動物學系在「動物生物組」外，增設「漁業生物組」。當時經濟部為了鼓勵年輕人投入，每年特別提供「漁業生物組」10個非常優惠的獎學金名額，希望藉此吸引優秀的學生前來就讀，以加速培育漁業相關人才。

在大學聯招填選科系志願時，同窗好友廖俊一告訴廖院士有關獎學金的訊息。「我一方面基於本身對生物的興趣，另一方面也是為了減輕家裡的經濟負擔，當下就決定以臺大動物系漁業生物組為首要志願。幸運的是，雙親對於我的選擇給予完全的尊重，沒有說過一句應該選擇醫科或是法科等等反對的話。我非常感謝父母給我的自主權，同樣的，我也這樣教育

我的小孩。內人與我都是學生物的，在水產界努力了數十年，有幸累積了一些成果與人脈。但二個兒子，一個學設計與國貿，一個唸資訊工程，所從事的都是與生命科學及研究工作毫不相干的行業。他們依循自己的興趣，選擇了與我們完全不同的領域，同時在各自的崗位上盡心盡力，貢獻社會，我感到相當的欣慰。」，廖院士以自身的經驗談及他對家庭教育的一些看法，他認為尊重與放手是為人父母者最應當學習的課程。尤其在少子化的現代，一個家庭可能只有一個，或頂多二個小孩，父母往往會過度保護，甚或以自我觀點過度介入孩子的生活。事實上，孩子的基因雖然來自於雙親，卻始終是一個不折不扣的獨立個體，父母最大的責任是陪伴、建議與協助，而不是主導，適時的放手，反而可以讓孩子養成自立、自主以及自我負責的人生態度。很多人說現代的年輕人是草莓族，不能吃苦，但反過來說，這往往是父母過分寵溺所導致的後果。

### 簡單充實的大學生活

1956年，廖院士成了臺大動物學系漁業生物組第3屆的學生，也從此和魚、蝦結下了不解之緣，同時確定了一生的志業。

「大學時代，我一共修了 120 幾個學分，拼命的學習。幸運的是，動物學系有很多很好的師長，從他們身上，除了習得專業知識之外，在為人處事方面也受到潛移默化的影響，讓我一輩子受用。」，廖院士說。

1950 年代物質匱乏，因為父親清廉從政，家中經濟並不寬裕，為了能夠自給自足，廖院士兼了兩個家教，同時也著手翻譯日本著名的文學家菊池寬的長篇小說《真珠夫人》，在《民聲日報》上連載。憶及當年的歲月，廖院士說：「那時候大學生的生活簡單但十分充實，開夜車後，到校門口吃一碗陽春麵，就覺得很滿足。同儕共宿，10 個人擠在一間小宿舍內，所學不同，背景迥異，除了經常辯論、腦力激盪之外，生活上難免有磨擦，如何彼此體諒、和諧共處也是修煉。」。除了課業外，廖院士繼承了父親對運動的愛好，十分熱衷參加橄欖球和拳擊等各種社團活動，父母親對教育抱持的開放態度，讓他得以充分體驗大學生活，也培養出好體力與多方面的興趣。



• 於東大的留學生涯中，廖院士日以繼夜地進行試驗，曾創下 7 天 7 夜未臥床睡覺的紀錄



• 陪同母親拜訪指導教授大島泰雄博士伉儷。大島教授為日本著名嚴師，廖院士為其退休前指導的最後一位學生

## 負笈東瀛的刻苦歲月

大學畢業，服完兵役後，廖院士遠赴東瀛求學，進入日本東京大學農學部水產學科，並選擇拜入以嚴厲出名的大島泰雄教授門下。東京大學是日本最著名的學府，匯集了全日本的菁英，為了讓同儕對臺灣留學生刮目相看，他卯足全力、埋首苦讀，甚至曾經為了做實驗，創下 7 天 7 夜未上床睡覺的紀錄。

繁重的學業之外，學費與生活費的籌措是廖院士留學生涯中的另一項壓力。出國時，他身上僅帶了二個月的生活費。為了節省開支，經常在研究室中裹著睡袋席地而眠；為了賺取生活費，只好減少睡眠時間到補習班兼職，曾經因此引發急性盲腸炎開刀住院。

縱使留學的歲月大半過得清苦而困頓，廖院士自言「從未後悔當初『向最好的學習』、『向最困難的挑戰』的抉擇。」他說：「除了知識的充實外，這段時間磨練了我面對困境的勇氣與愈挫愈奮的精神」；而這種自我砥礪、堅忍不拔，普見於老一輩學人的特質，在目前被父母呵護成長的年輕一代間似乎正在慢慢的消失，廖院士認為這對於臺灣競爭力的提昇是相當不利的，不免令他感到有些憂心。

## 與水產結緣

回顧數十年來的研究生涯，廖院士說真正與水產結緣，應該始於負笈東京大學攻讀碩博士期間。1960 年代的日本，在水產養殖方面已



- 位於愛知縣渥美郡的東大農學部附屬水產實驗所是廖院士進行碩博士研究的主要場所

居全球領導地位，擁有相當先進的技術，而臺灣則仍處於啓蒙階段，因此廖院士當下即決定要學習日本的長處，未來貢獻所學、回饋鄉里。

剛開始，廖院士先後提出因應臺灣需要的「鱒魚研究計畫」，以及深受東方民族喜愛的「甲魚」研究計畫，不過都遭到大島教授的否決。後來大島教授應日本科學技術廳的委託，負責進行有關魚、蝦類人工飼料的開發研究，於是便指定他以「斑節蝦」為研究主題，從而開啓他在蝦類研究領域的大門。

廖院士的碩、博士研究均以斑節蝦的攝餌生態與成長為主題，在一系列的實驗完成之後，



- 1968年，廖一久院士取得日本東京大學博士學位後，前往日本養蝦界大師藤永元作博士創設的斑節蝦養殖研究所進行3個多月的博士後研究，奠定紮實的現場工作基礎

建立許多有關斑節蝦的基礎資料，例如其對餌料的嗜好性、影響蝦子成長的各項因素，包括年齡、脫殼、絕食和密度等生理因素，以及鹽度、溶氧、水溫和底質之有無等環境因素，這些資料在當時的日本也堪稱彌足珍貴，是斑節蝦養殖上最需要的參考資料。取得博士學位後，在實驗室學長山邊晃的引介之下，廖院士前往日本養蝦界的巨擘藤永元作博士的「斑節蝦研究所」，從事博士後研究。「雖然只有短短的3個多月，但務實的技术訓練卻讓我受益良多，也奠定了日後的研究基石。」，因此他特別建議後輩，若有機會可以做博士後研究，千萬不要放棄，因為這除了可以印證所學，並養成紮實的實務能力外，同時也是再次驗證你往後是能否夠堅持研究這條漫漫長路的最佳機會。

### 億萬財富的推動者

1964年10月與1968年3月先後取得碩、博士學位，順利完成博士後研究，廖院士接受農復會（現改制為農業委員會）漁業專家陳同白先生的邀請，於1968年7月束裝返國服務。當時，歸國學人仍如鳳毛麟角般的稀少，擁有博士學位的廖院士，為了將所學落實於民生經濟的改善，捨中研院與臺大等學術殿堂不就，毅然選擇了地處偏遠、乏人問津卻貼近基層的省府三級機構「臺灣省水產試驗所」。這個決定，開啓了他人生的另一個奮鬥歷程，也對臺灣水產養殖產業往後的發展造成深遠的影響。



- 1968年7月21日，在羽田機場的陸橋上，同儕好友們拉起以實驗衣製作，上書「廖博士萬歲」的布條，歡送廖院士踏上歸鄉路，投入水產研究的洪流中



# 花蓮阿美族海祭

圖、文 / 小魚

濱臨太平洋的花蓮縣，擁有綿長美麗的海岸線，這裏居住著與海洋共舞的原住民族－阿美族，是臺灣原住民族群中，人口數量最多的一個族群，其社會生活習俗與文化的展現，與鄰近海洋的生活環境密不可分，不論日常生活或祭典儀式，也都與蔚藍的太平洋息息相關。

## 阿美族豐年祭

只要一提到阿美族，人們立刻聯想到豐年祭，輕快歡樂的歌聲與曼妙的舞姿，阿美族人開朗、樂觀、主動而親切的態度，一直予人深刻的印象。阿美族的部落，多半臨海或靠近溪流，因此，捕魚便成為阿美人日常生活的重要課題。捕魚在阿美族，不僅是餬口或提供蛋白質的來源，更有文化上深層的意義，在阿美族的社會裏，舉凡一個活動的結束或喪葬儀式過後，都要有捕魚或吃魚的行為（阿美語稱為 paklag），藉此作為活動的休止符，透過吃魚

的行為後，再恢復日常的生活作息，因此，漁撈的行為有脫聖返俗的意義。

原住民部落只要靠近海洋或河流，因為必須靠水吃飯，包括阿美族、噶瑪蘭族及撒奇萊雅族，每年都會舉辦「海祭」，可說是三族共通的祭典。

## 找回人與海的親密關係

以花蓮縣花東海岸為居住大本營的阿美族，受到太平洋海域的影響，族人練就一身海洋討生活的本能，論起捕魚技巧，居原住民族群之冠，因此，阿美族人自古養成對於海神的自然崇敬，在每年6月間，會陸續舉辦敬天崇海的「海祭」（也就是「捕魚祭」），或族人口中的「米拉蒂斯」（Milaedis）。尤其是住在秀姑巒溪出海口大港口地區的阿美族原住民，每年都會慎重舉辦別開生面的「海祭」儀





• 阿美族講求食物分享

式，在整個活動中，族人共同捕魚、共享漁獲，更感人的，是重新找回人與海的親密關係。

在阿美族各部落裏，「海祭」各有不同的名稱，南勢阿美族群稱為「米拉帝斯」（Milaedis），秀姑巒溪阿美族稱「古目力斯」（Kumuris），海岸阿美族稱「沙滋埔」（Sacepo），而臺東成功的宜灣族群，卻稱為「米瓦拉克」（Miwarak），儘管阿美族各部落對於「海祭」的稱呼差別很大，但在祭典的形式與意義上，卻相去不遠。

花蓮縣豐濱鄉港口、靜浦、磯崎、新社、豐濱等五個村落，阿美族語「沙滋埔」的海祭，是一年之中僅次於豐年季的重要祭儀，其意義與豐年祭一樣，是感謝上蒼賜予，並祈求平安與豐收，不過，「海祭」的對象，是他們賴以為生的浩瀚海洋。海祭是阿美族典型具代表性的祭儀模式，本身具有齋戒與禁忌的意味，祭拜儀式、出海捕魚、吃魚等活動，就成為每次舉辦海祭必備的活動項目。

舉辦「海祭」當天，會有一支預先報名的隊伍，先行出海捕魚去，然後再由部落長老帶領族人，到海邊或溪口等待船隻上岸，隨即帶領族人們進行祭拜海神的儀式。

族人們先將芒草鋪在地上，再將事先準備好的「都論」（Turung，糯米糕）、檳榔、薯

葉和酒放在上面，然後舉行祭禱儀式。主祭頭目將米酒斟到碗中，然後含一口噴向空中，右手向上前伸，口中唸禱著：「魚啊！我們需要雨水，田裏也需要雨水，請您降給我們充足的雨水，以免除村子裏的乾旱。請您將瘟疫驅除，使大家免於病痛。如果起了大風大浪，也不要讓海水沖進村子裏，我們沒有忘記您，每年都會虔誠地來祭拜您！」

## 在地原味

海祭當天中午的重頭戲，是阿美族海鮮野宴大餐，可以說是相當原始。頓時秀姑巒溪河床「野味」十足，一道道阿美族「在地原味」的料理，如檳榔心、藤心海菜、野萵苣、紅鳳菜等，炊的、煮的、蒸的全部上場，還有石頭火鍋，也端上桌。不論是加水煮的魚湯，以及現烤的烤魚，吃起來味香肉美，偶爾颯起一陣鹹鹹的海風，就更具海邊野餐的特殊情趣。

享受阿美族的野味，不流行使用碗筷、盤碟，大部份以檳榔葉鞘做成的「吉發」當碗盤，萬能的雙手就是筷子，許多賓客以手指當筷，用竹管湯匙喝湯，吃起來備感新鮮夠味。部落為增添祭典活動的樂趣，特別增加撒網捕魚、划舟比賽項目，整個活動在觀眾熱情的加油聲中，順利地完成各項比賽，也結束今年的海祭活動。



• 阿美族海祭的祭禱儀式



# 七股漁特產－花跳魚

圖、文 / 余珈



• 為防鳥害在魚塭上搭網保護

臺南市的七股地區，環境氣溫較高，加上土壤性質適合，市面上看得到的花跳魚，幾乎都是在七股或北門所養殖。

## 最具營養價值的有機魚類

漁民在魚塭裏灑滿米糠後，再引進海水，讓海水的營養和土地充分結合，加上陽光日曬發酵，米糠會變成營養的有機綠藻泥，花跳魚聞到食物香味，紛紛鑽出洞口，在一大片有機綠藻的泥濘中，大快朵頤一番，因而被視為最具營養價值的有機魚類。

## 出淤泥而不染

這種兩棲的魚類，每天都在泥濘中打滾，卻能夠出淤泥而不染，而且非常聰明敏捷，漁民得費盡心思，設置花跳簍陷阱，才能抓得到花跳魚。

## 花跳生態體驗區

在溪南春休閒渡假漁村的花跳生態體驗區，由服務人員引導下，帶領遊客在天羅地網間，找尋可愛的花跳魚。

養殖花跳魚的魚塭，跟一般魚塭不一樣，在池子上方搭架網子的魚塭裏，養殖著珍貴的星點彈塗魚，當地人叫它「花跳」，由於花跳魚身體小，經不起鳥類們掠食，漁民才會搭網保護。



• 花跳魚又稱「星點彈塗魚」

## 跳跳魚

花跳跳魚在韓國、日本、中國、臺灣、中南半島、菲律賓、馬來西亞、印尼等均有其分佈，尤其在中國大陸福建、廣西沿海，稱之為「跳跳魚」，是很高檔的海鮮。

### 明目補身之效

相傳花跳跳魚有明目補身之效，所以，將其與當歸、肉蓯蓉、枸杞等一起燉煮，即為益眼明目之養生藥膳，若只與當歸燉煮，則成為補身之用。近年來，西方研究學者更發表花跳跳清蒸（不加鹽），然後喝湯汁，魚也可吃，可降低 SGPT、SGOT，對改善肝病有很好的效果，如果加蒜頭清蒸，則可消除身體疲勞，對恢復精神有幫助。

在溪南春休閒渡假漁村裏，休閒漁業體驗玩累了，餐廳也提供價廉物美的在地海鮮料理，提供民衆點餐選擇。大廚師特地製作鹹酥花跳、五味花跳、蒜香花跳、清燉藥膳湯等花跳料理，不僅營養可口，更是色香味俱全。



圖（一）



圖（二）

● 圖（一）：五味花跳魚  
圖（二）：蒜香花跳魚

### 花跳跳魚小檔案：

花跳跳魚即「大彈塗魚」，屬於蝦虎科之溫帶沿岸性小魚，可用胸鰭在泥質的淺灘爬行，也可用胸鰭及尾鰭在水中游泳，甚至在水面、淺灘上跳躍，由於身上帶有淡白色小星點，又稱為「星點彈塗魚」。

花跳跳魚可利用皮膚做為呼吸，只要保持身體的濕潤，即可長期離開水面，所以，可耐長期的運輸。花跳跳魚的嘴巴在前下方，有牙齒，在水溫暖和時，即出孔道攝食。其攝食的方式，主要由其頭部搖擺，以口吻貼近泥面，由其牙齒刮食嫩生之底藻。





## 東港嘉蓮漁村

圖、文 / 漁郎

東港，一個屏東縣沿海的小鎮，有著獨特的文化遺產，濱海的特殊地理環境，造就獨特的漁鄉色彩，而南部炎熱的氣候，整年吹拂的海風，更蘊育出熱情的東港人。

坐落於東港鎮濱海的嘉蓮里，因其地理位置處於高屏溪與東港溪入海處，延伸到大鵬灣出海口一帶的沙洲末端，致其舊地名稱為「線尾」（即「汕仔尾」閩南語音），現今「嘉蓮」地名，則源自當地的「嘉蓮宮」。嘉蓮里雖幅員遼闊，然多為漁塢之地，聚落集中於里境西部，隔著漁塢與豐漁里、鎮海里為鄰，東以大鵬灣與南平里相接，今有嘉南大橋相通。

嘉蓮里包涵後塢仔、竹篙塢、鹽埕及汕尾四個地區，以鼎足之勢聚居而成，現居民大都從事遠洋、近海漁業，以及沿海水產養殖事業，生活安定，樂善好群，且民智通達，教育普及，可謂人才鼎盛，地靈人傑。

由於地形風貌特殊，東望中央山脈大武山，峯巒疊翠，雲霧縈繞，變化萬千，西南瀕臨臺灣海峽，碧波千頃浩瀚，時見群鷗翔集，與小琉球嶼遙遙相望，風光綺麗，景色宜人，為觀賞晨曦日出與夕照彩霞的好去處。

### 旅遊商機潛力無限

東港嘉蓮里與大鵬灣國家風景區毗鄰，查考大鵬灣湖泊，昔日俗稱為「大潭」，古名「金茄荳港」，據地方耆老相傳，早年常見野生海茄荳樹密佈湖畔，每於開花季節，綻放出金黃色小花，遠近清香撲鼻，若經夕陽照射，漫天金色光芒，輝煌燦爛，美不勝收，令人驚豔，因而得名。大鵬灣港口貫通台海，內（潟）湖水域寬廣，湖光瀲灩，寧靜無波，盛產各種魚蝦蟹貝，是當地住民早年撈捕賴以為生之處。今天的大鵬灣，已開發為國家風景區，旅遊商機潛力無限，勢必帶動地方繁榮。



• 水上走廊搭呈「介」字型支柱

嘉蓮社區擁有臺灣最南端的紅樹林，隨著鄰近大鵬灣的開發，濕地生態已改變原貌，僅剩一小塊濕地被完整保留，成為居民口中的秘密花園。在美麗的秘密花園裏，有成群的招潮蟹、彈塗魚，還有大批留鳥、候鳥棲息繁殖，生態資源相當豐富。

## 與大自然生態有更親密的接觸

嘉蓮社區曾經是東港鎮最早開發的港口，但在航運沒落後，就成為居民棄置垃圾的地方。民國九十二年，村落裏有一群賢達人士，為求地方更具凝聚力，共同創立嘉蓮社區發展協會，開始以自力再造的方式，把這片棄置垃圾的區域，改造成一座別具風味的環保公園，更把閒置的漁塭，創造成生態濕地環境，讓現在的人們仍可體驗到早期的漁村文化，也與大自然生態有更親密的接觸。

歷經兩期臨時工及多元就業人力的努力營造，終於使嘉蓮社區公園的環境逐漸改善，並在民國九十五年向行政院青輔會申請大專生暑期社區工讀計畫，透過漁村耆老訪談的方式，為地方傳承漁村文化。九十六年間，社區除提出「社區博覽會在嘉蓮」的計畫，更致力向大鵬灣國家風景區管理處爭取「自行車道過嘉蓮」方案，期望透過自行車道的通達，能為社區帶來更多元的色彩，讓古老的漁村為更多人發掘，吸引更多人潮到社區來參訪觀摩，也賦與漁村衝擊新生命的機會。

嘉蓮社區發展協會對於大自然生態的復育，更是致力打造成野生鳥禽的樂園，為了不影響候鳥過境棲息，也讓遊客輕易就能觀賞鳥類生態，趕在鳥季來臨前，完成沼澤濕地上的木棧道，並將社區復育的綠頭鴨，野放到沼澤的候鳥棲息地，以吸引南飛時的綠頭鴨，在此逗留棲息築巢。嘉蓮社區旁的大鵬灣，是臺灣紅樹林分佈的最南界，樹種主要為海茄苳，因

生長於海口交界處，氣生根現象顯著。社區生態公園臨自行車道旁的海茄苳樹，群簇生長茂密，不僅提供動物棲息地，也成為生態豐富的優美自然景觀。

紅樹林是一群生長在海河沿岸或海河交會處的喬木或灌木，通常具有耐鹽、防風、定砂、緩流、消浪、淨化水質、保護堤岸，以及提供野生動物棲息地及優美環境等功能。除了海茄苳，還有土陳香、濱江薊等濕地植物，每到黃昏時分，包括白頭翁、伯勞、綠繡眼、翠鳥等留鳥與候鳥，都會在枝頭歇腳，此起彼落的鳥鳴，秀麗景觀加上涼爽和風，令人舒爽愜意，不啻人生一大享受。

近兩、三年來，嘉蓮社區生態公園在地方人士努力經營下，建設得有聲有色，各項遊樂設施、休閒場所、觀賞平台等，皆先後設置完成，就連濕地沼澤中，也豎立禁止捕捉水中生物的告示，著實提供具生態觀光的遊憩景點。同時，社區發展協會也致力推動嘉蓮社區的生態旅遊，積極推廣生態旅遊導覽服務、漁村傳統手工藝 DIY 體驗、地方風味餐飲、特色漁產加工品行銷、社區公共事務、綠化等社區總體營造觀念，進而輔導附近鄉鎮居民共同開發客源，推出社區生態體驗活動，不僅帶動地方的觀光產業，也使得大鵬灣潟湖的遊覽行程，更能符合民衆的消費需求，踴躍參與體驗南臺灣濕地風情。

## 傳統捕魚燈 重賦新生命

漁村傳統捕魚的布燈，在嘉蓮社區用心營造下，重新賦予新的生命，也更具實用性與觀賞價值。嘉蓮社區發展協會把廢置漁塭建造為社區生態公園後，展現社區營造新成果，社區發展協會同時打造六十個布燈，張掛在社區生態公園內，在夜晚來臨後，橙紅的燈光為社區營造柔和與溫馨的氛圍。走進嘉蓮社區生態公

園，最富地方特色、最明顯的地標，就是矗立在園區中的精神堡壘－「布燈」了。

## 賺錢燈

早期先民渡海來台，披荊斬棘，筚路藍縷，生活倍極艱苦，尤以沿海地區為甚。當年，東港地區的漁民出海捕魚，大都依賴簡易的竹筏，利用漁網、延繩釣等工具捕撈漁獲，而布燈為其不可或缺的重要配備，故又稱為「賺錢燈」，其作用主要為夜間施放漁網或延繩釣之信號標誌，依此點亮的信號燈，可以觀看自家施放漁具方位，同時，又能防止漁具發生意外，便於追蹤尋回，也藉此設施示知他人，此處有人進行捕撈作業，此外，也使用於夜間船隻小心航行的警示燈訊。

但隨著科技的進步，時代的變遷，技師的凋零，老祖宗時代的傳統布燈，早已被電池塑膠製品及無線電魚標（浮筒）所取代，前嘉蓮社區發展協會理事長林佳進有鑑於此，唯恐布燈會日久失傳，遂商請精通製作布燈的黃有丁會員，遵循古法製作布燈，在辦理成果展示期間，獲得很多參觀民衆的回響，足見現代人仍存留著思古懷舊情懷。

嘉蓮社區發展協會為緬懷先民開庄創業精神，特別製作超大型的布燈，作為社區的精神堡壘（紀念碑），聳立於社區生態公園內，成為社區地標景觀，每當夜幕低垂，它宛如一盞天燈，綻放橙紅色光芒，照耀公園各個角落。

早期漁民以巧妙地雙手，利用荊竹削篾編成球型燈籠及竹桿燈筏，將其組合成布燈。據當地的老漁民說明，布燈的製作過程，分為燈籠、燈筏兩部份。編製燈籠所需要的竹篾，是採取荊竹的中段，剖開削成寬約二公分、二米長的竹篾，交叉編製成球型狀，燈籠本體上緣和下緣處，再運用竹篾穿編紮成麻花狀完成收

口，以固定燈籠的堅固性，再以棉布縫製燈罩套上。在燈籠的上、下端，分別留有缺口，上端缺口用以懸吊煤油燈，下端缺口則方便固定於三角狀的燈筏上，隨波漂浮於海域。

燈筏部份的製作，是截取荊竹兩段，需大小長短適中，且兩端需留有節。將荊竹桿刮青去皮後，須泡水數天以軟化纖維，在架構成型後，才不至於竹桿本身纖維因水分收縮而乾裂，導致燈筏吃水下沉，然後排組成「V」字型，以竹片予以固定，其上裝置煤油燈，再安置好燈籠，即可點燃使用。

早期的布燈，都採用煤油為燃料，因而出海一趟回來，燈籠已被燻得黑不透光，需要拆下清洗或重新縫製燈罩外布，一個布燈反覆整理，大都能使用一年半載，但近三十年來，布燈這種傳統漁具，均隨著時代的進步，已經被塑膠製品所替代。

## 深具教育意義

傳統布燈雖被電氣浮筒所取代，但其蘊育內涵歷久常春，它不僅使老年人睹物思情，重溫漁村往昔舊夢，更可啟發年輕一代，對老一輩如何運用智慧，就地取材創造各種謀生工具的堅忍毅力，從而產生自我期許，以及發奮圖強之信念，著實深具教育意義。

（感謝東港鎮嘉蓮社區發展協會協助採訪與提供相關資料）



• 布燈富實用性與觀賞價值



## 臺灣季節性的食用魚類 (35)

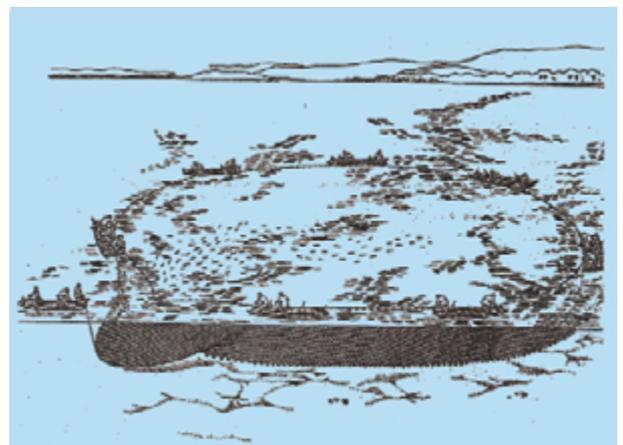
圖、文 / 楊氏魚類學研究室 楊鴻嘉

大陸福建沿岸之金門、廈門、烈嶼及銅山等地漁民，自從明末開始，在每年冬天的時節，等待農曆 8 月 15 日以後吹起東北風時駕駛戎克船出航，大舉渡海來臺灣西南部沿海開發烏魚資源，抵達臺灣各海域之烏魚漁場時，即以長網（可能為流刺網）、魚籠及炸藥等工具作業，在海上一路專程撈捕烏魚及其他副漁獲物，漁期一過，便又回至福建，故是一種季節性的移民。此種漁民停留在臺的期間，大多於漁場附近之海濱建立漁寮（參考後述之織寮）居住，但所有漁具均放在外海拋錨休息中的戎克船，在漁寮和戎克船等到大群烏魚出現時，立刻總動員緊急前往漁場撈捕。如這樣的烏魚資源開發過程中，到 1624 年前後的時代，已有漁民開始定居打狗（高雄）南方之「紅毛港」沙洲，逐漸形成幾個聚落而成為烏魚漁業基地。由此推定當時的「紅毛港」漁民已逐漸放棄戎克船而改變竹筏烏魚織仔漁法作業中，其作業範圍為安平至楓港間之沿海（北民平，1936），其後為了更就近出海撈捕烏魚起見，逐漸在各地海岸定居下來，成為半漁半農聚落，並向北部發展至鹿港沿海，而約在 1758 年以前的時代在鹿港北頭村庄形成臺灣北端烏魚織仔漁業基地，降至日本時代的昭和 15 年（1940）曾有 30 隻竹筏烏魚織仔之記錄，惜為海岸地理變遷因素，即在 1945 年的時候結束作業，詳見楊鴻嘉（1996）「紅毛港漁村的蛻變」拙文。紅毛港烏魚織仔漁業，曾於 1943 年的時候利用發動機船尾拖竹筏群做機動性巡迴漁場，以利快速下網圍捕烏魚，王功方面亦在光復時模仿其改良式作業方法。

時序清初時代，離大陸混亂而有大量移民入臺已經一個世紀，閩南漁戶在臺經營各種漁

業亦已安定下來。有關鹿港北頭村庄烏魚織仔漁業，究其漁業史，應與福建沿岸先民同鄉來臺航海中發現有大量烏魚群洄游至鹿港沿海有密切的關係。由於烏魚產卵洄游群的習性，歷年從閩南沿海發海來臺時，有史以來大致有一個洄游到同一海岸的現象，除少數先到新竹慣例之外，即首先抵達地區者多為鹿港沿海（楊鴻嘉，1996），烏魚織仔先民因此就近定居而易於出海作業，是古代依靠勞力追蹤烏魚群作業時的最佳選擇，想起烏魚資源的開發先民在海岸移動過程中應到處留存海洋家族史，憶古今活動的情形很有親切感。

提起打狗（高雄）港澳早已形成廣闊的瀉湖，自古盛產魚、貝、蟳、蝦及海菜（龍鬚菜）等各種食用水產物，成為「紅毛港」先民的小型漁業中重要水產資源，其中在淺水的湖底泥質與沙泥質中盛產烏蚶、毛蚶、血蚶及白蠔等各種食用貝類，此等貝類之分布情形，依據 Yabe et Hanzawa (1930) 和胡忠恆·陶錫珍 (2000) 等所論重點而言，應隸屬「琉球石灰岩地層」之鳳山石灰岩化石系統，資源甚為



● 圖 Z-26  
曾在臺灣西南部沿海經營 300 餘年的烏魚織仔作業情形，  
這個圖案為八艘竹筏一組作業方式（仿陳溪潭·1959）

豐富。據先父曾在 60 年前面告知早期所產之烏蚶鹹漬食品很多，每年均由「紅毛港」籍舢舨帆船從打狗港（今高雄第一港口）出海航運到鹿港市街出售，此一古代的海洋資訊回憶錄，表示早期的紅毛港居民和鹿港居民曾經有過海洋家族史之緣故。

據筆者從 1954 年 9 月 17 日起經 40 餘年之間，曾隨乘水產試驗船在海上研究魚類生活約有 200 航次經驗，每年端午開始，經常在臺灣西南部沿海碰到海面如鏡，平浪緩和移動情形，因此在打狗沿海的舢舨應可以出航北上至鹿港，通常可藉西南風出帆，但在海上遇到無風天氣時必依靠勞力划船行進，非常辛苦。抵達鹿港後等待中秋節開始，可藉東北風從鹿港出帆戴上商品南下回到打狗港，這條海上絲路 (Sea Silk Road) 應可讓兩地先民輸送生活商品。先民的舢舨在海峽行舟的故事，先後經過多久，不得而知，因這個早期的海洋漁村文化確有其事，在臺灣漁業史耐人尋味，我們的福建烏魚漁業先民真是了不起的海洋民族（楊鴻嘉，1980·1996）。

關於距今 300 餘年前由福建各地漁港來臺開發烏魚資源的先民，自從 1624 年前後的「紅毛港」在 3,000 餘公尺長堤沙洲逐漸定居下來，而成為烏魚漁業基地，經發展四艘、六艘或八艘竹筏烏魚織仔漁法，成為臺灣很進步的沿海漁業，其中八艘 16~17 人一組的海面作業情形如圖 Z-26，由其漁法而得以連續作業四個世紀之久，那是早期值得誇耀的海洋生態保育觀念中的典型漁法，值得現代水產人學習。據臺灣總督府殖產局水產課的 1930 年統計，臺中州至高雄州沿岸從業竹筏數約有 960 隻，有關 300 年來的烏魚織仔各種的漁獲物，在漁業生物學 (Fisheries biology) 上並無顯著變化現象，茲依據日人北民平 (1936) 調查所得記供參考，因均記載代表性的日名，不便參考，特整理中名、學名、俗名及科名等介紹如下。

A. 主要漁獲物：正鰻，*Mugil cephalus* Linnaeus, 烏魚，鰻科 Mugilidae。

B. 副漁獲物：

1. 白腹鱈，*Scomberomorus guttatus* (Bloch and Schneider), 馬加、白腹，鱈科 Scombridae。

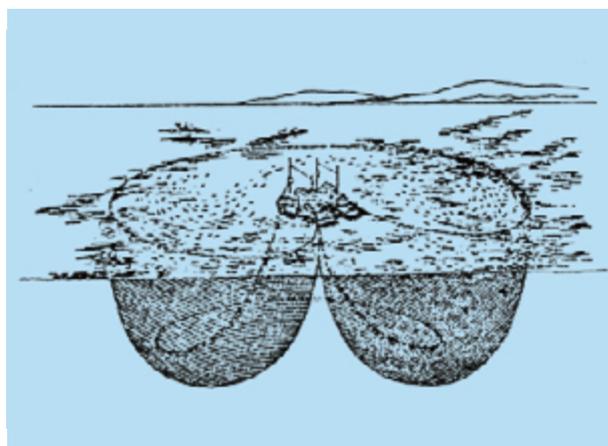
2. 扁甲鰱，*Megalaspis cordyda* (Linn-aeus), 鐵甲，鰱科 Carangidae。

3. 白鯧，*Pampus argenteus* Euphr-asen, 鯧仔魚、白鯧，鯧科 Stromateidae。

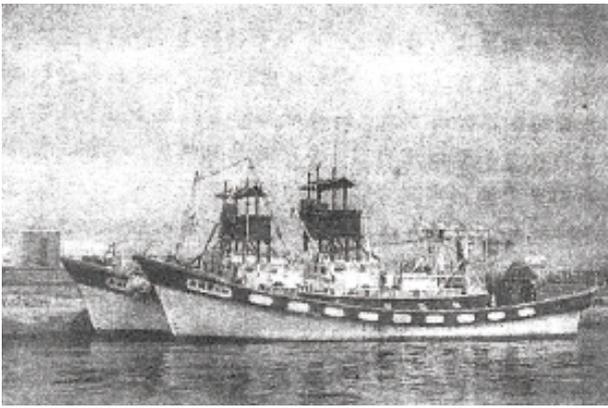
4. 巴鯉，*Euthynnus affinis* (Cantor), 煙仔魚，鱈科 Scombridae。

5. 長腰鮪，*Thunnus tongol* (Bleeker), 烏鱈鯨、鯨仔魚，鱈科 Scombridae。  
(楊鴻嘉，1997)。

由 1950 年引進臺灣的巾著網漁法如圖 Z-27，竟在短期經營成功後，迅速在宜蘭縣南方澳漁港成為作業基地，每年分赴臺灣各地沿海圍捕海洋洄游性魚類，漁獲量甚為「驚人」，早於由紅毛港移居南方澳住「竹管厝」的洪武先生年年投資新船經營巾著網漁業很著名，降至紅毛港漁村接近遷村時，尚有唯一的一對巾著網漁船就近圍捕烏魚，詳如圖 Z-28，由紅毛港鄉親經營巾著網漁業圍捕烏魚的活動來說，這個事情不過只是紅毛港漁村曾經經營 300 餘年的烏魚織仔漁業中，於 1959 年被巾著網漁業



• 圖 Z-27  
1950 年引進臺灣的動力化巾著網漁法，成為現代化海洋洄游性魚類主要漁具（仿陳溪潭·1959）



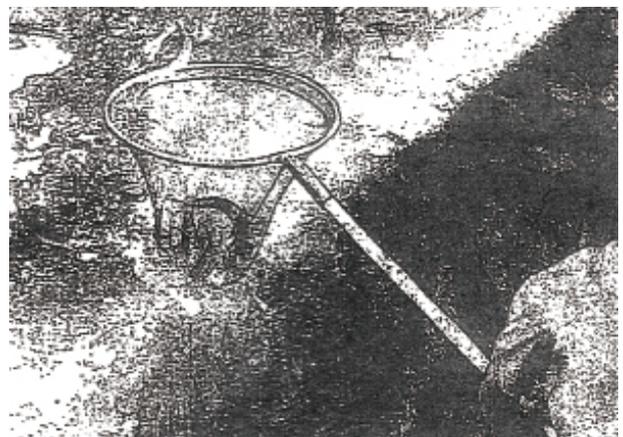
• 圖 Z-28  
1997 年在紅毛港漁村唯一作業中的一對巾著網捕烏魚之新漁豐號漁船，船長為李水上  
(仿紅毛港文化協會 腳印第二期，1997)

強勢淘汰絕跡後的一個殘局，經一會兒也不出所料，竟隨著遷村而進入歷史的隧道。

有關魚籠的漁具曾為古代捕獲臺灣產烏魚之一種漁法，可能為早期的圍捕作業中附帶的漁具，或遇到烏魚群形成「烏魚柱」時放下「魚籠」捕獲之，惟該「烏魚柱」會轉瞬間分散四方，而不會持久捕獲作業。至於用炸魚的漁法，因為中國歷史悠久，早已於第九世紀時代發明各種鞭炮（爆竹：firecracker），更發明爆炸火藥，盛行於古今各種民族活動之用途。炸魚是其中一個用途。歷久不衰，甚為普遍。其火藥由義大利旅行家馬可波羅 (Marco Polo, 1254-1324)，於中國元朝抵達北京長住 17 年後帶回家鄉，後來在歐洲被製成各種爆炸火藥，經瑞典工業化學者諾貝爾 (Alfred Bernhard Nobel, 1833.10.21-1896.12.10) 改良，即於 1862 年發明炸藥 (dynamite)，並於 1888 年發明無煙火藥，成為國際性的工業商品。如此經過 12 世紀後，即降至 1990 年代的福建漁民，獲知臺灣產的烏魚子價值很高，更勝過 300 年前由福建駕駛戎克船來臺撈捕烏魚所得價值，而使用危險性現代化炸藥在福建沿海炸捕烏魚群來賣給臺灣海峽中的臺灣漁船之魚販，約經 10 年後，由專家初步統計，在漁場被炸藥爆炸受傷與沈入海中的烏魚數量，粗估幾乎達數十萬尾，甚為可觀，偶被捕獲者，

在海上運銷的數量亦約達 100 萬尾，但因其烏魚產卵洄游群之卵巢尚在發育階段，根本尚無食用經濟價值，其高貴的烏魚資源幾乎提前被浪費掉了，很可惜。

據荷人入侵大員第 33 年之 1657 年 12 月 29 日的熱蘭遮城日誌所記載，今天是晴朗的好天氣，吹北風，那領港船要在南部監督檢查那些中國漁夫捕魚情形，而提起曾於本月 19 日趁著海水湧進來時下去捕魚，他們用舀的和手捉的方式捕了 60,500 尾烏魚。據桃園宇正先生惠予查出，該 1657 年 12 月 19 日正值農曆 11 月 15 日冬節前之滿潮時刻，筆者認為距今 358 年前的一個烏魚漁汛中，曾有福建戎克船漁夫下水手捉 6 萬多尾烏魚的故事，在水產學上是很難想像的事情，若荷人記載「用舀的」本意有錯誤的話，應為具有一把柄的抄網 (dip [scoop] net) 之誤。即在臺灣漁業界常見之「搵仔」捕魚網具，詳如圖 Z-29 之形狀，始能連續撈捕大量的烏魚，可是那些中國人下去捕魚的前刻，應已在戎克船上把炸藥投入海中炸死很多魚群，然後下水在高密度的烏魚堆中隨手〔舀取〕那麼多的烏魚，當時的捕撈人員必有幾百人至近千人之多，否則的話，人在水中必被如彈丸的烏魚活體橫衝碰擊受傷，根本不可能捕到那麼多的烏魚，這是一個很有趣的海洋捕魚之歷史懸案。



• 圖 Z-29  
臺灣漁村常見的抄網正在基隆港內撈捕烏魚情形  
(仿游明煌相片：楊鴻嘉，2010)

- 嘉臘魚營養價值高，蛋白質豐富，含維生素 A 喔～含 DHA 可增加強細胞功能，並增強腦部儲存記憶的能力有不飽和脂肪酸，可降低心血管疾病、腦管阻塞或預防心肌梗塞再發。
- 嘉臘魚刺少肉多，肉質柔軟，容易咀嚼吞嚥，最適合老年人食用。可補氣活血、幫助消化、保肝整腸及增長智力、降低血壓和養顏美容等。
- 白蝦因身體接近白色故名，煮熟後顏色轉為橘紅色，味道甜美。蝦肉歷來被認為既是美味食品，又是滋補壯陽之妙品。
- 含蛋白質、維生素、微量元素及煙酸等各種人體所需之營養成份，尤以蛋白質及維生素 A 及磷、鈣等含量最為豐富。白蝦的營養價值很高，價錢又不貴，是一種高經濟價值的產業。
- 其性甘溫，功能補腎壯陽、通乳、解毒，常用來治療腎虛陽痿，衰弱體虛以及各種瘡癤潰破等症。

## 春暖花開

### 作法：

1. 將嘉臘魚清洗處理去內臟，開背備用。
2. 再將乾香菇、姜、筍子、火腿片切絲拌鹽入味，在加少許太白粉拌勻，鋪入魚背成淺巢狀，放入一粒雞全蛋致中，盤底鋪豆腐，加上調味料鹽、米酒蒸熟。
3. 備白蝦川燙去殼入味，花椰菜川燙入味，魚蒸熟擺上蝦與花椰菜即可。

**食材：**嘉臘魚、白蝦中華豆腐、花椰菜、雞蛋

**調味料：**鹽、米酒、太白粉。



## 煙燻白鯧

- 鯧魚又稱平魚、銀鯧、白鯧等。江浙一帶又稱叉片魚。
- 鯧魚含少量鈣、磷、鉀等微量元素，富含糖類、脂肪、蛋白質及各種維生素，含有豐富的鈣質、富含豐富的蛋白質，且夾帶的脂肪以 Omega-3 脂肪酸為主，是人體成長所需的必備營養素，沒有惱人的魚刺并為補虛健體的佳餚，蛋白質也是維持身體運轉和供給能量不可或缺的營養素。
- 白鯧含有豐富的蛋白質，因魚肉蛋白質纖維結構較短，吃起來的時候感覺特別好嚼，口感極佳，魚的蛋白質可以很容易地被人體消化吸收，可增進幼童成長發育的必要營養素，也提供人體生長重要養分，一旦身體出現傷口的時候，也必須靠攝取適量的蛋白質來修補細胞組織，促進傷口癒合。

食材：白鯧、蔥、姜、檸檬、鋁箔紙

調味料：鹽、米酒、煙燻料、糖。

作法：

1. 將嘉臘魚清洗處理去內臟，畫刀醃鹽、米酒蒸熟。
2. 起鍋放入鋁箔紙平鋪煙燻料、糖，架網放入魚煙薰上色入味，注意上色即可，過色有苦味，色澤深黑。
3. 擺上盤放上檸檬，可加胡椒鹽提味。



## 秋刀魚漁業及食譜

圖 / 高雄區漁會 陳惠珍 文 / 高雄區漁會 楊連丁

高雄為遠洋漁業重鎮，漁獲物以秋刀魚、魷魚、鮪魚為大宗，號稱高雄遠洋三寶。近幾年來，由於漁撈技術的進步及經營方式的改變，產量不斷增加，尤以秋刀魚產量，最受矚目，今年已突破 20 萬公噸，躍居全球第一，創造可觀的經濟價值。

秋刀魚體型修長如刀，體扁而細長，主要在秋天季節捕獲，因而得名。高雄地區的遠洋漁船，每年約在七月左右前往西北太平洋捕撈，作業方式因秋刀魚具有強烈的趨光性，常見的漁法是用強光固定在漁船的一側，另一邊則為較弱的紅光，當漁群被光源集中吸住時，燈光換到船的另一邊，通常整群魚就會被網住。

秋刀魚含 EPA 與 DHA 等高度不飽合脂肪酸、牛磺酸、維生素 E 及維生素 B12，營養價值高。在 11 月 26 日的石斑魚產值倍增暨秋刀魚產量全球第一記者會中，高雄區漁會以秋刀魚及研發的秋刀魚罐頭，精心製作四道佳餚，供與會來賓品嚐，獲得各界人士讚許。

現將四道菜餚作法，陳述於後，供各界參考。

### 秋刀魚米粉湯



#### 材料：

新鮮秋刀魚 4 條、沙拉油 1 碗、米粉適量、青蒜一根切絲，紅蔥酥、鹽、酒、胡椒粉少許。

#### 作法：

1. 秋刀魚去除頭尾，清除內臟洗淨切成 4 塊抹少許鹽備用。
2. 鍋中倒入沙拉油加熱後放入秋刀魚塊略為炸過撈起備用。
3. 鍋中留少許油炒香蒜白後加入清水煮滾，依續放入米粉稍煮再放入秋刀魚同煮，最後灑上青蒜絲、紅蔥酥、鹽、酒、胡椒粉即成。

## 秋刀魚三明治



### 材料：

茄汁秋刀魚罐頭 1 罐、吐司 6 片、沙拉適量、洋蔥、蕃茄、蘋果、黑胡椒適量。

### 作法：

1. 秋刀魚肉壓碎、洋蔥切細絲、蕃茄及蘋果切片備用。
2. 各取 3 片吐司先抹上沙拉、中間夾入秋刀魚肉、蕃茄片及蘋果片、加少許洋蔥絲最後灑上胡椒粉用牙籤固定後切成 4 片三角形即成。

### 材料：

照燒秋刀魚罐頭 1 罐、洋蔥、鹽、胡椒粉適量、香菜末。

### 作法：

1. 洋蔥切絲泡冰水約 15 分鐘撈起瀝乾備用。
2. 秋刀魚肉壓碎加入洋蔥、鹽、香菜、胡椒粉拌勻即可食用。

## 涼拌秋刀魚沙拉 (3-4 人份)



## 香煎秋刀魚



### 材料：

新鮮秋刀魚 2 條、胡椒鹽、檸檬片

### 作法：

秋刀魚洗淨後擦乾水份，放入平底鍋中煎熟、盛盤後灑上適量胡椒鹽，吃時擠入檸檬汁即成一道香酥可口又簡單的魚料理。



• 蚵仔寮漁港

臺灣四面環海，一直以來都以「海洋國家」自翊，臺灣實際上已憑藉著海洋而活躍在世界的經濟舞台上。東西部沿岸靠海的鄉村十之八九都是靠著漁業過生活，也因此臺灣這小小的土地上，就有近二百三十座的漁港。臺灣人很會捕魚，也很能吃魚。無論相對漁獲量或相對食魚量，我們都超過國際水平。

## 過度捕撈

但是，過度捕撈卻是破壞海洋漁業資源最大的元凶，真正原因在於為了滿足人類的口腹之慾及錯誤的飲食文化所致。尤其政府近年以來積極倡導的文化創意產業，立意良善，但當前的發展卻呈現出，創意未必是被關注的重點，商機卻成為各方競逐的目標。

例如：像東港黑鮪魚文化節，就越來越傾向以高價黑鮪魚菜色為賣點，至於與東港相關的海洋文化，則因為焦點置放於亮麗的海鮮特

餐而遭到隱沒。臺灣應該改變宣傳模式，臺灣每年大肆舉辦的屏東黑鮪魚季、基隆的鎖管季、蘇澳的鯖魚季、花蓮曼波魚季、臺東飛魚季等所強調的還是表層的觀光美食文化，看不到深層的生態保育觀念的傳承。政府許多活動也都是鼓勵買魚吃魚，難怪會給予臺灣只有海鮮文化，沒有海洋文化的負面觀感。除了強調適正魚穫管控、建立預防法則外，應善用科技優勢，加強沿近海漁業資源的增殖及養護並從基礎教育著手，培養國人對海洋與食魚文化的正確認知。

## 使資源永續

其實早在兩千多年前就有儒家學者提出，類似永續利用的概念，孟子曾云：「不違農時，穀不可勝食也。數罟不入洿池，魚鼈不可勝食也。斧斤以時入山林，材木不可勝用也。」（孟子 - 梁惠王上）順應萬物生長的時序，不以細密的網子捕魚，山林中的材薪也須在適當的時



• 牽罟漁夫餐

節才能砍伐，如此一來，自然資源方能生生不息。荀子也說過：「草木榮華滋碩之時，則斧斤不入山林，不夭其生，不絕其長也。黿鼉魚鱉蟾鱉孕別之時，罔罟毒藥不入澤，不夭其生，不絕其長也。春耕、夏耘、秋收、冬藏，四者不失時，故五穀不絕，而百姓有餘食也。汙池

淵沼川澤，謹其時禁，故魚鱉優多，而百姓有餘用也。斬伐養長不失其時，故山林不童，而百姓有餘材也。」（荀子-王制篇）人適度地自我節制，不在萬物休養繁育之時擾其生息，方能使資源永續。



• 涼拌蜈蚣菜

之前政府所提倡的口號「海洋立國，發展海洋文化」，發展重點卻都與飲食有關。如果標定的魚種可以透過人工繁殖與養殖，就不必擔心貨源的問題；但如果所標定魚種要從大海中捕撈，就要擔心漁獲量的問題。根據 WWF 在《科學》期刊中發表對海洋健康狀況的分析報告，若政府、企業及海產消費者不處理海洋隱藏的種種危機，將要面對海洋食物安全及億萬人生計的重大風險。若現今對海洋生態的破壞和濫獲情況持續下去，人類將在 2048 年無魚可吃。如果這篇報告結論正確，反觀我國現行所推動的海洋文化，可預見的未來，將會是 X X 季→X X 祭 (忌)。剛開始漁獲量可以滿足

遊客的需求，如果政府推展順利的話，每年遊客越來越多，但漁獲量卻已無法滿足遊客。當海中特定魚種不見後，又會轉移到另一海中資源，就這樣週而復始，最後海洋資源被我們消費殆盡。民以食為天，或許發展海鮮文化，形象最容易塑造與鋪陳，在經濟上獲利最快，但這並無法永續經營。而且海鮮文化也只是海洋文化中的一小部份。

### 走到幾乎無魚可捕的窘境

臺灣有超過 400 種的珊瑚、3000 種以上的魚類，種類數約佔全球的十分之一，若以面積所佔比例來看，臺灣土地僅佔全球陸域面積的萬分之二點五，周邊海域的面積雖小，卻擁有很高的海洋生物多樣性，在物種數量上大約佔全球的十分之一。臺灣沿海曾經是漁產富饒之鄉，為何短短才幾十年，我們已經走到幾乎無魚可捕的窘境？

其實，海鮮文化與海洋文化的差別，並不在吃不吃海鮮。漁業的歷史非常悠久，海鮮也是人類很好的蛋白質來源，然而在過去，傳統的漁業大多可以在捕魚和大自然的恢復力之間

取得平衡，中國早在呂氏春秋成書的先秦戰國末期，就有勸人不要「竭澤而漁」的觀念。但到了現代，我們卻過度耗損海洋資源，甚至可能無魚可捕。

我們既然身為海島子民，更是地球村一員，應該理性反省是否善盡保護海洋的責任，臺灣現在所需要的「海洋文化」，實為一種以海洋為模範的思想、視野與行為模式。政府應該嚴格管控非法漁業活動。目前全球正全力防堵非法、不報告、未經管制活動，歐盟更對非法捕撈活動採取「零容忍」的政策，並透過國際合作和全球性的捕撈產品認證制度，進一步打擊非法漁業活動。其次，應兼顧保育與利益，政府應加強海洋保護區的管理，雖然設立海洋保護區是目前最有效維護海洋生態的方法，國內近年來也積極設立海洋保護區；但是關鍵在如何落實有效管理以及兼顧海洋保育與漁業利益。再者應盡速實施海洋生態補償機制，透過對損害海洋資源環境的行為人收費或徵稅，提高其污染成本，進而達到減少污染及保護資源的目的。謹慎捕漁 --- 理性買魚 --- 開心吃魚 --- 才能『年年有魚』！



• 秋刀魚



103 年度漁友月刊

## 103 年度優良漁業出版品 本會『漁友月刊』再度榮獲殊榮！

圖、文 / 編輯室

漁業署為了鼓勵出版事業發行優良漁業出版品，讓國人以多元面向認識漁業，進而達到推廣漁業文化的目的，自 101 年度起依據「漁業發展基金獎勵優良漁業出版品作業要點」，分為「連續性平面出版品」、「單一之平面書籍或套書」及「網際網路或電子出版品」等 3 大類評選優良出版品，今年度經過漁業、設計與網路宣傳等不同領域的 7 位學者專家評審後，評選出「漁友月刊」、「大海浮夢」、「鮭漁業電子報」、「新漁業半月刊」、「餐桌上的魚百科」、「臺灣水產電子報」等 6 件優良漁業出版品，各獲新台幣 15 萬至 30 萬元獎勵金。

### 參選作品内容多元且豐富

漁業署說明，評審委員於審查前，需先檢視閱讀所有的參選作品，再依據參選作品內容之專業、豐富及貢獻程度，並參考其作品之圖文表現、美感設計、編排、印刷及普及率等為標準進行審核。本年度參選作品中，「連續性平面出版品」的漁業專業性較高，而本會「漁友月刊」，編排活潑且報導詳實，隨時反應目前產業面與政策面發展，讓一般民衆可輕鬆入門並且更認同漁業，再度獲評為第一等級；第二等級的「新漁業半月刊」，其報導則涵蓋國內、外相關漁業資訊，並以不同觀念解讀漁業發展趨勢。

### 鼓勵出版優質好書，推廣漁業文化

漁業署表示，近 3 年舉辦獎勵優良漁業出版品活動，逐漸累積專業期刊、單一書籍或套書，以及電子網路等類別的優秀作品，推薦民衆選購或上網閱讀。也期許出版業肩負文化傳遞使命，繼續出版優質作品，讓漁業在捕魚、養魚之外，得以各種方式融入國人生活，成為文化。



漁業  
漁業

No. 66



NATIONAL FISHERMEN'S ASSOCIATION, TAIWAN, ROC

ISSN 2227-7811



9 772227 781000