



專題報導

趁勢轉型的養殖漁業

薪火相傳

漁業推廣走過35年深耕歲月

興達港區漁會

情人碼頭·海鮮集市

話魚食魚

春天得時好滋味~鮠魚

生生不息

愛心火焰蝦

金門漁業

金門水試所養殖海帶大豐收

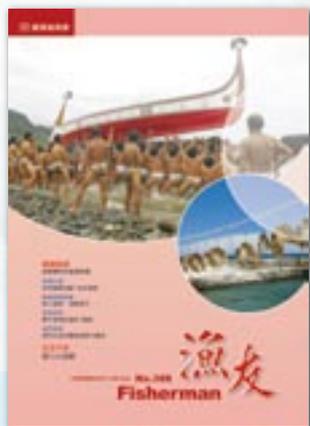
中華民國99年4月 APR 2010 No.388

漁友

Fisherman

Contents

- 01 **專題報導**
趁勢轉型的養殖漁業 / 蘇湘允
- 05 **漁業透視**
維持遠洋國際競爭優勢
漁業署加強培植勞動力 / 郭凱華
- 06 **薪火相傳**
漁業推廣走過35年深耕歲月 / 陳平基
- 08 **嘉義區漁會**
金門快樂行 / 吳純裕
- 10 **東港區漁會**
黑鮪捕撈新規定 / 牛曉紹
- 12 **漁業深耕**
校園深耕列車正式啟動 / 陳英傑
- 15 **漁民心聲**
讓基隆拖網漁業的明天更有「元氣」！ / 王鎮海
- 17 **大陸漁工**
岸置所恐成蚊子館 / 鄭凱文
- 19 **十大魅力漁港（三）**
遙憶鄉土情~暢遊陸海空之烏石漁港 / 劉宣妤
- 22 **金門漁業**
金門水試所養殖海帶大豐收 / 翁碧蓮 蔡家蓁 李增汪
- 24 **興達港區漁會**
情人碼頭·海鮮集市 / 陳玫瑰
- 26 **話魚食魚（上）**
春天得時好滋味~鮫魚 / 吳美錚
- 29 **淺談魚類**
臺灣產肉鯽魚研究—1.關於種族之探討 / 楊鴻嘉
- 32 **魚類生態**
兇猛勝過海鰻的白帶魚 / 陳立欣
- 34 **漁村四健**
四健快樂繩結研習營 / 駱麗華
- 37 **在地人的故事**
俠行義心快樂人~掏米福仔 / 吳純裕
- 40 **漁業署**
養殖活魚輸銷大陸 / 漁業署
- 41 **生生不息**
愛心火焰蝦 / 鄭凱文
- 44 **發現台灣**
罕見嬌客現蹤~布氏長鯨 / 簡廉需
- 45 **寶石魚更正**
寶石魚小檔案 / 陳俊仁



新船下水 攝影/陳京伶

顧問 沙志一 李國添 蘇偉成
發行人 黃一成
社長 邱正蓮
總編輯 林啓滄
編輯委員 陳健民 許智欽 王熊國 陳平基
葉武林 蔡春惠 張祐禎 蕭仲能
美術編輯 葉莉莉
發行所 臺灣省漁會
地址 台北縣三重市力行路一段六號
網址 <http://tpfa.etaiwanfish.com>
投稿信箱 mira.lili@msa.hinet.net
電話 (02) 8985-3975
傳真 (02) 8985-3992

臺灣省漁會
理事長 黃一成
常務監事 邱正蓮
總幹事 林啓滄
理事 趙輝隆 黃鎮來 林明壽 彭鳳文
吳憲彰 鄭炳輝 邱明春 周春德
戴榮三 許國亮 張鍊芳 何聿根
蕭震穎 鄭根陽 王文賢 黃宏財
監事 陳建忠 林信德 陳家勝 駱榮河

印刷設計 尚美圖文科技股份有限公司
地址 台北市襄陽路39號3樓
電話 (02) 2388-1955
傳真 (02) 2388-1956

定價國內每本50元 全年(12)期600元
郵政劃撥：臺灣省漁會 第 0116192-0

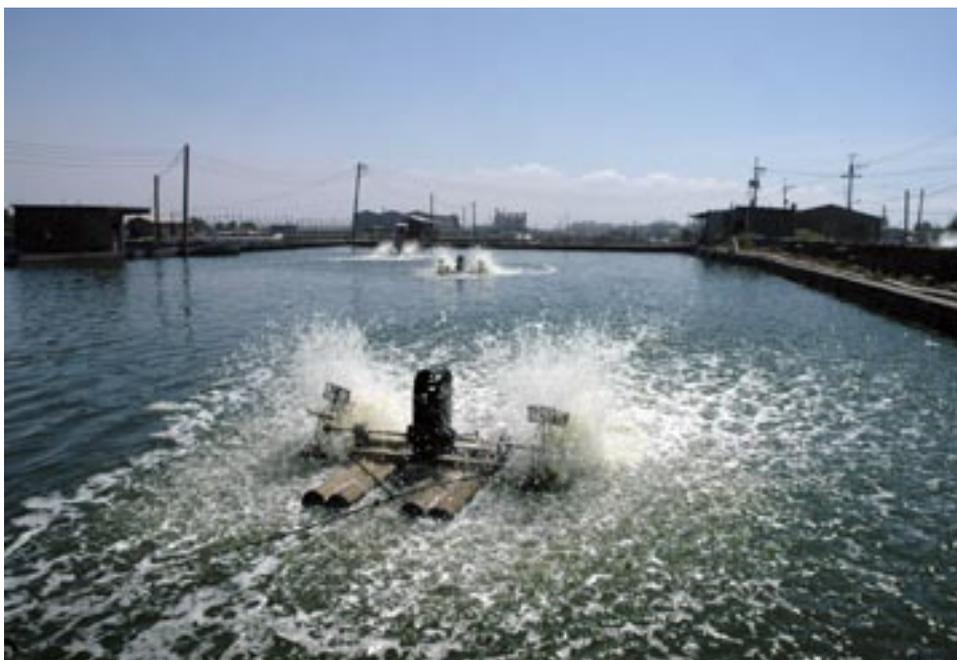
本刊由漁業發展基金、臺灣省各級漁會互助經費、
加強漁業推廣教育計畫、台北漁產運銷股份有限公司
支助經費刊印

· 本刊有修改權，需退稿時請註明

趁勢轉型的養殖漁業

● 文圖 蘇湘允

環保的議題不斷在耳邊迴盪，不少末日預言都與洪水有關，目前最火紅的紀錄片《±2°C》中說，地球均溫若上升2°C，台灣不少地區就會淹沒在海中，其中包括在去年八八水災中受創嚴重的



林邊及東港地區；才剛從傷痛走出來的災民，正積極進行產業復健，賣力地回填魚塢、清理淤積的蓮霧園，但被問到如果預言到來的那天該怎麼辦？在地居民多半冷笑著雙手一攤說：「到時候可能會死，但如果不繼續養魚，連未來在哪都不知道？要問我怎麼辦？倒不如到王爺廟擲筊。」漁民的表達無奈，卻也是最真實的漁民心聲。

這部紀錄片提到，台灣成為首批氣候難民的機率很高，尤其是屏東沿海的幾個城鎮，而片中的景象其實林邊鄉民才剛親身體驗過。去年八月八日的一場大雨，讓林邊水淹超過一層樓高，從空中俯瞰，哪裡是溝渠？哪裡是魚塢？早就無法分辨，如此景象相信全國民眾還是歷歷在目，但未來要如何防範？這個問題用來問他們似乎過於巨大，因為，或許連先進國家的

領導者及科學家想破頭都還是無法解答，只能順其自然的等待契機。

紀錄片的巡迴播放其中一站來到屏東，在林邊土生土長的縣長曹啟鴻參與整部影片的播放，感受也最深，看著自己的故鄉連年遭受淹水所苦，他大膽提出「不養魚、改養電」的太陽能產業轉型計畫，這讓故鄉養殖戶開始有了改變的契機。

回顧林邊純樸的漁村背景，這個位於屏東縣西南沿海地區、是縣內面積第2小的鄉鎮，30多年前此地居民主要以近海漁撈為業，但隨著漁業資源漸漸枯竭，加上此地位置與氣候，適合發展魚塢養殖，讓許多原本從事近海漁撈的漁民，開始收起網子、賣掉漁船，逐步轉型投資陸上養殖，故在1960年至1980年代，林邊順勢成為台灣魚塢養殖最興盛的地區之一。

由於屏東平原沖積扇地型與地質的特殊，地底擁有豐沛的地下水源，因此養殖戶肆無忌憚地擷取這上天賦予的禮物，竭盡所能的取用，不僅為台灣養殖業揭開絢爛華麗的序幕，也讓漁民從貧窮走入富裕；從虱目魚、鰻魚到草蝦等高經濟魚貨的轉換養殖，而且養殖的技術也隨著市場需求變大而更精緻，正當養殖戶歡喜收成的同時，也種下往後難以挽回的困境。

為了方便管理，每處魚塢均有屬於個人的地下水井，家家戶戶時刻不間斷的抽取，導致來自沖積扇上游的水量來不及補足下游的空缺，直到地層失去水分子的支撐，讓地表上各種人工建築體重量下壓，地層開始無預警的下陷，經過測量發現，從民國61年至88年（1972-1999）沿海地區以林邊鄉市街為中心共沈陷3.2公尺，在鄉內常見到伸手可及門拱、屋簷的奇景，許多傳統古厝也因無法居住而閒置荒廢。

由於地層下陷使得地下水鹽化嚴重，淡水養殖漁業已經無法復養，養殖戶才開始轉向淡水混雜的石斑魚產業，也讓地層下陷的現況慢慢減緩，並發展出「石斑魚王國」的美名，但如此演化的傳奇產業，代價卻是非常慘痛的。

這個地層下陷的原罪，水利單位一度想依據



曹啓鴻縣長以便當盒解釋漂浮太陽能板

水利法對養殖戶進行地下水權普查及登記，卻引來地方強烈反彈，不僅透過地方民代施壓，當時的縣政府也不願積極執行，只能看到年年下陷的尺度一去不再復返，更導致未來每雨必淹的窘境。

以林邊溪出海口附近的林邊舊鐵橋為例，由於長期受地層下陷影響，橋面距離河床高度僅剩2公尺的距離，工程單位逐年加高兩岸堤防，

造成提防高、鐵橋低的凹形缺口，後來則需要加設防水閘門，但每逢汛期一到，若河床水位抬高，就要即刻關閉閘門，否則就有可能淹水。因此台鐵在民國93年8月



浮動太陽能板

提報「台鐵林邊溪橋改建」計畫，規劃將林邊段4.6公里的鐵路高架化，不料這次的高架化工程被鄉民認為是水災的原兇。

根據清華大學曾晴賢教授及清華學院研究生現地調查的「莫拉克颱風林邊溪沿岸潰堤原因報告書」表示，莫拉克風災帶來大量的漂流木及淤泥，共同堵塞於林邊舊鐵橋，造成洪水無法宣洩而往旁邊溢流，河岸兩側水閘門抵不住洪水而潰決。

這大量的洪水與淤泥分別湧入林邊與佳冬，造成林邊火車站、市街中心、蓮霧園以及光林、仁和及水利等地的養殖池，遭受淹水以及淤泥覆蓋填塞，報告書中推測原因極可能是林邊新鐵橋施工之缺口所造成。這又很難不與地層下陷的歷史背景聯想在一起。

回顧2005年的「六一二」及2009年的「八八」水災，均造成數千戶房屋淹水，全鄉交通、電力中斷，鄉民僅能以加高地基高度及加裝防水閘門等消極手段，對抗不知何時還會再來的海水倒灌或風災、雨季，而因為「地層下陷」接踵而來的災害，對林邊鄉而言似乎已經成為共生、不可分的難題。

莫拉克風災後，不少水利專業人士向屏東縣政府建議「調整沿海地區土地規劃及產業結構，縮小養殖業規模，轉設置為具滯洪效果之濕地或滯洪池」，由於海淡水混合的海水養殖，仍需要一定比例的淡水，因此專家建議，事先調查

養殖區的淡水需求總量，再比照工業區產業的用水需求，規劃如同海水供應站的淡水供應專管。

而淡水的供應來源，不再從下陷區的深井獲得，而是從林邊溪流域各支流沖積扇的扇尾地區，建立自然重力的自噴井（或輻射井），就像縣府引進萬年溪的伏流水般，由上游補注地下水產生的受壓擠迫力，將冒出地面的地下水以專管導入養殖區使用，既沒有與鄰近居民搶用民生用水之嫌，也不會造成地層下陷的危機。

這只是眾多建言其中的一項，面對環境的變遷，不得不想辦法因應，雖然很難恢復災前的環境標準，但如何在避災與防災的政策指標下，勾勒新環境型態，並依此在環境內的生活、生產與生態都能和平共處，因為現在不做，可能就晚了！

曹啓鴻在這個產業發展困境之際，提出轉型的建議，盼化危機成為轉機！他表示，目前正值產業重建階段，但鄉內超過五分之四養殖戶沒有合法的養殖登記證，使得向銀行貸款不易，重建之路呈現停滯不前的況態，他考慮



鐵路高架工程施工

許久，拋出「不養魚、改養電」的轉型計畫，讓漁民開始大膽在腦海中勾勒未來美麗的藍圖。

縣長曹啓鴻說，屏東最大競爭優勢就是永遠高掛的豔陽，配合世界的綠能趨勢，發展太陽能產業，或許是個絕佳機會，不僅能將耗水耗電的非法養殖漁業淘汰，還能趁勢成為台灣太陽能的示範專區，目前相關單位已著手計畫，預計五、六月設在魚塢的浮動式發電示範設施將能完工。

適時拋出產業轉型計畫，不僅民衆心動，不少廠商也已經積極接洽。曹啓鴻接著說，養殖戶只要出租土地，其餘設備全由業者投資，平均一分二釐的土地，一年收到的租金約七至十萬元，比辛苦工作還要看老天臉色好太多；他還說，未來山上還有難以想像、數量龐大的砂石，會在雨



趁勢轉型的養殖漁民

季時跟著雨水沖刷下山，如果魚塢不再養殖，堆積的砂石就能就近填高土地，這也是設置浮動太陽能板的原意，再也不會有影響產業發展問題，也渴望為長年地層下陷困擾解套。

並不是要養殖戶全部不要養魚，而是輔導這些沒有合法養殖登記證的鄉民藉此轉換跑道，曹啓鴻強調，屏東的養殖業並非夕陽產業，如何導引適合地方的發展模式，良善的與新環境共處，不僅能達到雙贏的機會，原本居於世界領先地位的石斑魚王國美名，也能延續不斷。

養殖戶朱正隆經歷水災的衝擊，開始思考將來的出路，縣長規劃的太陽能藍圖已經成為在他的生活周遭發酵，看看自己老邁的身軀，他淡淡的說：「不試怎麼知道不會成功，已經考慮加入轉型行列，」養殖戶看到的不是每年幾萬元的租金，而是期望在有生之年還能看到林邊這片鄉土，在每年的雨季能不再受到淹水之苦。



八八水災重創南台灣

維持遠洋國際競爭優勢 漁業署加強培植勞動力

●文 郭凱華

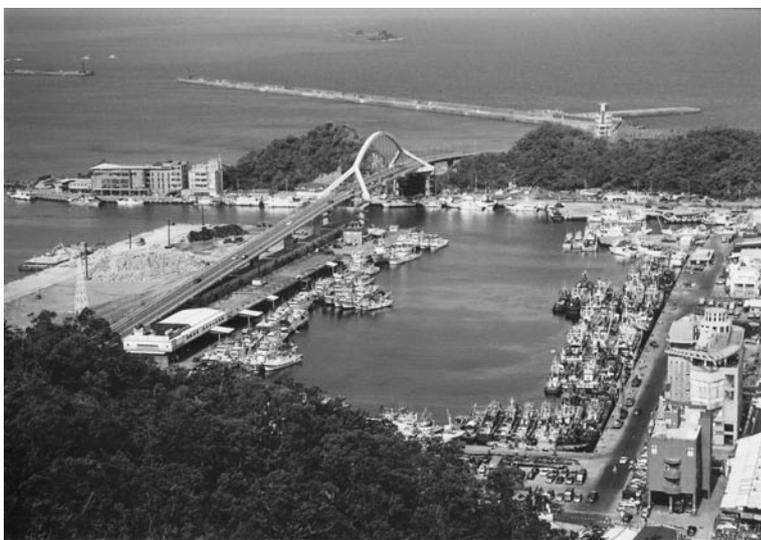
由於年輕一代投入漁業勞動市場的人口日漸減少，致使基隆地區的漁業勞動力日顯不足，進而影響漁獲量並令漁業勞動市場日益式微；為了有效解決這項問題，基隆區漁會表示，漁業署將加強培植本國漁業勞動力，以維持台灣身為遠洋漁業國的國際競爭優勢！

由於現階段台灣年輕一代不願投入漁船員的工作行列，在人力嚴重短缺的情況下，常依賴外籍或大陸漁工來補此缺口，為此、也常發生我國船長及幹部遭遇職場安全危機事件，引發我國漁業大量依靠外籍船員所衍生的問題；區漁會據函表示，政府相當重視此問題，漁業署未來除維持幹部船員來源不中斷外，同時將持續輔導業者優先僱用本國船員，另、亦將規劃與外來船員的主要國家建立協商機制，加強仲介管理及篩選船員素質，期能創造較佳的作業環境，維持台灣在遠洋漁業的國際間競爭優勢。

漁業署函示，台灣遠洋漁業十分發達，在國際上係舉足輕重的角色，遠洋漁業能帶動國內周邊的產業發展，透過遠洋漁船與相關國家合作，亦有助於外交推動，如能有效解決漁業勞動力問題，將更能擴大遠洋漁業的多元效應；近年來我國遠洋漁業經營，積極配合相關區域性漁業管理組織通過的諸多養護與管理措施，國際間普遍認同我國的管理與努力，確保參與區域性漁業管理組織及分配漁獲配額的權利。

區漁會進一步指出，目前台灣漁業界大量依靠外籍船員問題，其主因在國內服務業需求及海上與陸上新資無明顯差距，我國人上漁船工作意願極低；漁業署為避免產生人才斷層，已分別辦理獎勵國人及水產院校學生上船計畫，惟接受輔導上船工作人數有限，為維持漁船的經營，不足勞力仍需仰賴外來船員補充；檢視近年外籍船員發生喋血或糾紛案件，案發對象多為未滿一百噸之漁船，肇事者以印尼船員為

主，肇事船員大部分來自海上非法僱用，漁業署與海巡署共同執行「靖安專案」強力掃蕩海上船屋，目前海上船屋已匿跡，該署並透過允許外籍船員搭機入境機制，有效掌握在遠洋漁船工作的外籍船員身分，以避免海上喋血不幸案件發生！（文：台灣新生報提供）



漁業推廣走過35年深耕歲月

●文 台灣省漁會陳平基

台灣四面環海，氣候溫和，天然環境優越，適合漁業發展。政府遷台後勵精圖治，重建水產行政體系，改革漁會組織，先後推動多項經建計畫，促使台灣漁業蓬勃發展，漁產量由民國四十一年的一十二萬餘公噸，增加到九十七年的一百三十四萬多公噸，漁產值由新台幣五億多元，增加到九百二十餘億元，在全球經濟景氣低瀾的逆境中尚能持續成長，不但充分供應軍精民食並大量外銷賺取外匯，帶動相關產業的發展；而養殖及遠洋漁業蜚聲國際，更奠定了我漁業大國的地位。這些輝煌成績可以說得來不易，追本溯源，除了政府睿智

的領導，學術試驗機構不斷的研究開發創新突破，和全體漁民胼手胝足辛勤的耕耘打拼外，另一重要因素，便是漁業推廣教育工作的落實推動有以致之。

回溯台灣光復初期，百廢待舉，漁業基層工作人員相當缺乏，漁業推廣工作僅由漁業局、水產試驗所直接會同各縣市政府及區漁會點點滴滴斷續推動辦理，缺乏完整之推廣組織體系，為謀台灣漁業之進一步發展，促使漁業生產和漁民生活加速現代化，民國六十四年配合漁會法修訂，在前農復會大力支助下輔導本會成立推廣組，約僱水產院校畢業青年擔



任漁業推廣員，派駐各縣市政府及區漁會辦理漁業推廣工作，從此奠定了漁業推廣工作之丕基。初期配合政府階段性漁業發展政策，以促進漁業增產與發展為目標，藉由教育性活動指導漁民增進新知技能，以達改善漁業經營，提高生產，增加漁民收益。因缺乏統一與有效的施行依據，加上經費短絀，致使推廣工作僅能由點、線、面緩慢的推展，無法普及落實各漁村，推廣重點也始終侷限在產銷技術的改進指導，對於漁村子弟及漁家婦女則未納入輔導範疇，雖然漁村經濟與漁民所得大有進展，但漁村生活品質卻未見顯著提昇，有鑑於漁村家庭問題與漁村青年外流日益嚴重，因此七十四年度起在農委會輔導下，開始規劃推動辦理四健及家政推廣工作，隨後陸續輔導各區漁會成立推廣課、股，以健全推廣組織體系，從此建立了漁事、四健、家政三部門全方位的推廣雛形，使得本省漁業推廣工作邁入了一個嶄新的里程碑。

漁業推廣是一種百年樹人的校外教育工作，旨在提供各種創新資訊傳播、漁村人力發展、漁業和漁村行政支援及漁民組織發展等活動，使漁民在參與活動中得以學習新知技能，獲得有效資源來改進漁業生產力和漁家生活水準，進而發展漁村社會；可以說漁業推廣工作關係著當前國內漁業結構轉型的成敗，需要全體工作人員和漁友共同配合，始能克竟全功。我們欣見多年來所推動之各項推廣計畫工作均能順利執行，隨著時間嬗遞，一步一腳印，由草創、萌芽、成長、茁壯，以迄今日全面普及漁村落實生根，達成各階段推廣使命。惟此項漁

村軟體建設教育工作，並非一蹴可幾，需長期規劃循序漸進，而亟待努力之處仍多，本會責無旁貸，今後將因應時代脈動繼續配合政府漁業政策，以及漁民實際需要秉持既定之工作目標貫徹執行，以有效落實漁業推廣工作，提供漁民更好的技術，更好的經營與更好的生活，達成漁業生產企業化，漁民生活現代化與漁村生態自然化。

漁業推廣薪火相傳，走過三十五載用心耕耘的歲月，即將邁向不惑之年，而四健及家政推廣也屆滿四分之一世紀，本會除了衷心感謝政府單位長期以來對漁業推廣教育的大力輔導，各區漁會積極的配合協助，使得漁業推廣工作伴隨台灣漁業成長的歷史軌跡，逐漸見證其茁壯與榮耀，然最要感謝的當然是這群堅守崗位、默默耕耘、努力不懈的推廣工作伙伴，由於大家齊心協力，才奠定了今日漁村光明燦爛的遠景。為示慶祝及彰顯成果，本會預定在今年底盛大舉辦漁事、四健及家政推廣三部門聯合表彰年會，褒獎表揚績優推廣人員，肯定其優異表現，同時緬懷先進創業維艱，華路藍縷之過往，瞻望前程並策勵來茲，冀期承先啓後繼往開來，協助政府達成「發展漁業，建設漁村及照顧漁民」的目標。

再次感謝所有參與推廣工作的單位及人員所付出的心血與辛勞，並希望所有工作同仁再接再勵，再創佳績。為台灣漁業發展繼續奉獻心力，相信只要大家攜手同心，秉持對漁業推廣工作的熱愛與執著，腳踏實地努力地去耕耘開拓，必能開創漁業更美好的明天。

金門快樂行

● 文圖 嘉義區漁會推廣課長 吳純裕（慕燕）

3月12日中區漁會三巨頭聯誼，這次由金門區漁會主辦。說來我真的很幸運，我漁會三巨頭因事不克與會，讓我第一次的踏上了金門這塊淨土，有這次難忘的金門快樂行。

到金門一下機還沒出關，就看到了巨幅歡迎海報，寫著「金門歡迎您！」那幅對子引起我高度的興趣，「金門有禮，門裡有金」，想出這句子的人，真讓我佩服，好想對上一對「文化重意，化心重文」。您既有禮，我看文化重其意，來此不必得金，用文化來感動我的心吧！這已引起我對金門的高度興趣，是該用心看看這片未曾謀面的土地。

一出關就看到了金門區漁會的楊天佑課長熱烈的招呼，真是有禮。到會場時，金門區漁會總幹事挺熱烈的在會場外迎接握手致意，這又是讓我再次見識「金門有禮」。本次會議由金門區漁會理事長主持，看到了漁業署的田科長也在座，省漁會的理事長、總幹事都出席。

大家先是寒暄致意，幫會議暖暖場。當然會議中的重頭戲是討論今年即將舉辦員工新進和晉升考試，攸關漁會的未來發展和員工的權益。大家熱烈的討論這次考試得依一定比例招收新進和晉升人員，這可讓總幹事們頭痛。我想漁業署著重新進人員可以帶給漁會新氣象，應有一定比例的招募新人，並一定錄用，這實在是好意，但未考量總幹事的人事運用權，實在是有待商榷，善意而未必實用。會考試的人未必會做事，高學歷未必代表能力強，這就是適才適用的問題了。

省漁會林總幹事一席話「他會再和漁業署溝通，為全體漁會發聲，會另邀各區漁會進一步討論，爭取漁會應有的權益。」那我就不得不為漁會的員工說句話，有很多人在漁會貢獻心力，但就考試而言，他們可就未必比得上那些剛畢業不久的小伙子了，參加新進人員考試對他們而言是不盡公平。以新進人員和晉升人員，一比一點五的比例考量，確實讓總幹事傷透腦筋，我也認為不合理，未考量總幹事的用人權責，未考量員工的權益及對漁會的貢獻，我想這些漁業署應酌加考慮。

熱鬧的會議，金門縣政府除了文課長來致意，縣長都親自到會場致詞，真的是給足了面子，也顯見對這次會議所受的重視。

我不得不佩服金門區漁會的用心，讓整個流程非常的順暢，而且處處都很貼心。三巨頭全程參與和陪同，楊課長機場接送，蔡秘書還親自當導遊，細心解說路過的每一風景民俗，可不輸專業解說員。當然還不能忘了一位美麗可愛的王小姐。

晚餐設宴於高坑牛肉餐館，讓我真的吃到了不一樣的牛肉料理，但金門區漁會很窩心的，把吃牛和不吃牛的分桌而坐，讓不吃牛的依然可以品嚐不同的料理。有幸和南縣三巨頭、南市吳總幹事、高雄市吳總幹事同桌，還真是幸會。這次全牛大餐，可還真的是特別，有道菜是「牛鞭湯」，這還真的是全牛啊！那像我們的縣長的年貼「虎頭虎尾百餘項，虎鞭拿去那裡藏。」我還笑稱「金門有禮」，可一點不假。

到金門不能錯過貢糖，更不能錯過「金門高粱酒」。中午已品嚐了金門區漁會的伴手禮「小魚花生酥」和「櫻蝦花生酥」真的是不錯，好吃、酥而不膩，又有健康養生概念，自非一般市售的貢糖可相比擬的，也是我這趟唯一帶回台灣的伴手禮。

晚餐大家都放鬆了心情，好酒當前豈可不小酌一番。南縣的少年理事長，可真的是幽默風趣，讓我們同桌零距離，笑聲乾杯聲不絕於耳，能和他們同桌，真是難得的人生一大樂事。

我這次見識到金門喝酒的豪邁，金門區漁會理事長、總幹事敬酒一大杯高粱一飲而盡，贏得大家如雷掌聲，但可讓我膽戰心驚，等一下總得代表我漁會向各區漁會致意，酒量差的我，真的是「挫咧等！」果真敬酒時，一開頭從長官桌開始，省漁會總幹事一看到我，就先開了口「吳課長，先代表你們三巨頭喝三杯，第四杯才是你的，這可沒得討價還價。」還好只是小酒杯，不過四杯一下肚，整個身子熱起來。還好接下來有南縣、南市、高市一起敬酒，否則這樣一圈下來，大概就「閨桌」了，高唱我醉了。

飯後貼心服務，就是到飯店休息了。我被分配到珠山的「觀天下」住宿。蔡秘書、楊課長、王小姐他們真讓我感動，一直到把我們都安頓好了才回家休息。真的讓人驚艷，我有點懷疑這裡是飯店，還是文物展覽館，當然有些是仿品，不過已是處處驚奇，處處感動，今夜可真的讓我住得舒適又有文化的感受。

3月13日一早七點多遊覽車已在飯店外等候，又是嶄新的一天開始。先到水頭老厝聚落，看到了閩南的傳統建築文化，也看到了早期西洋式建築，真的是大異其趣，建築除了傳統之美，充滿了中國獨特的風格。在文化層面看到了一個感動的特色，不忘本、不忘根的

精神，每個聚落都有不同衍派的祠堂，還有很多的住屋會在門楣上，大大的寫上自己的衍派。還記得我的年歲較高的族親告訴我，不知自己的衍派和字輩，老一輩的都會罵他是「土生仔」。但說真的，現在又有多少人知道自已的衍派和字輩呢？

早上九點多，我們又到翟山坑道參觀，讓人不可思議，當年的軍方是如何辦到的，竟可以在山下的岩石中挖出如此鬼斧神工之作，讓人嘆為觀止，不禁讓我為它的雄偉題上一首「青山煙嵐翠如玉，碧海波瀾清見魚。河山在望軍心魄，熱血鑿山暗河奇。」

接著又去「中山林遊客中心」，看了一下金門的各風景民俗介紹，讓我對金門又多了一層的了解，才驚覺在金門一天的行程實在是太短了，想看，想感受、想了解的都無法一一看到，真的很可惜，也激起我還想再到金門的意念，金門實在是一個可以激起很多藝術家的創作靈感，我雖不是藝術家，但還真想成為一個金門人，好好的接受金門的文化洗禮。

用過午餐，我們又回到了「中山紀念林」，看了過去軍中運輸的老母機，和一些戰鬥機和武器展示。最可貴的是我參觀了蔣經國先生的紀念館，看到了一系列對經國先生的介紹，也看到了他用過的寢具，真的是很簡樸。還有他的一些書信，字跡真的是蒼勁有力，這可以看到一個人的性格，他是一個卓越又堅毅不拔的人。雖然對於他的功過的歷史論斷，自有歷史學家給予品論，但我認為他對國家的民主貢獻永遠不能磨滅，他的清廉自是前幾任的國家領導人所無法比擬。

該是告別金門的時候了，有著依依不捨之情，有著受了金門文化的洗禮的深層感受，內心吶喊「金門，我愛上了你，我還會再回來。」也希望下次主辦的區漁會，還可以安排類似的文化行程，讓大家感動各地的在地文化。

黑鮪捕撈新規定

● 文圖 牛曉紹

每年四至六月是台灣捕撈黑鮪魚的季節，同時期也會在島內掀起一股品嚐鮪魚美食的風潮，而東港岸邊從三月底便開始感受到季節來臨前的喜悅，不少漁船停靠岸邊忙著整補、加油，外籍漁工也沒閒著，手腳俐落的整搜延繩釣工具，準備出海拼搏。

但今年在捕撈期前，黑鮪魚意外在國際引起不小風暴，於3月13日在中東卡達首都多哈舉行的華盛頓公約締約國大會（CITIES），拋出全面禁止大西洋黑鮪魚國際交易的議題，引發國際關注；這會議的主要議題來自於摩洛哥的一項提案，提案指出，大西洋與地中海間的黑鮪魚因近年來的濫捕導致即將瀕臨滅絕，提議者要求全面禁止大西洋與地中海黑鮪魚的國際交易，獲得不少國家認同，雖然最後提案沒有通過，卻也讓日本代表嚇出一身冷汗。

因為這俗稱南方黑鮪的主要漁區約在北大西洋、地中海、墨西哥灣等海域，從1970年至今數量已減少超過8成以上，而日本的進口量占全球的百分之80，可見對日本影響之大，而這顆國際拋出的生態保育風向球，雖然對於台灣漁業影響有限，但難保下次目標不會是國內主要捕撈的北方黑鮪，因此，農委會已經在這一季的捕撈期中做出相關的保育政策。

從國內官員的緊張程度，對照近幾年台灣黑鮪魚的捕撈量就可體會，2009年東港黑鮪魚文化觀光季共計捕獲黑鮪的數量為2512尾，相較前一年同時期2934尾，整整少了422尾；再回顧東港區漁會拍賣市場的統計資料顯示，1999年時，市場



新規定標籤

交易量曾達11300多尾的巔峰，總重量也超過2百萬公斤，但從此之後漁獲量年年下滑，近幾年平均總數都在6千尾以下，短短的十年間有如此大的變化，說不擔心真的是騙人的！

東港區漁會總幹事林漢丑表示，雖然東港區漁友主要捕撈的是北方黑鮪而不是國際間談論禁止的南方黑鮪，並不在這次禁捕行列中，但為了提前適應國際保育法規的趨勢，且對於台灣漁業長久經營的角度來看，農委會在今年的黑鮪魚文化觀光季中明文規定，每艘欲出海捕撈北方黑鮪的延繩釣漁船，出海前都必須事先登記報備，且在海上捕獲黑鮪魚後，必須綁上今年特製的標籤，並丈量體重、體長，且需在捕獲的24小時內，向東

港漁業電台通報捕撈的尾數、重量及船位。

另外，進港拍賣時還得由漁業署人員進行檢查，就是要確認捕獲證明文件，目的就是要做好每尾進行拍賣黑鮪魚的身分證，為生態保育嚴格把關。農委會的捕撈太平洋黑鮪注意事項中更詳細規定，限制每年度赴中西太平洋捕撈



準備出港

黑鮪魚的船數最高在660艘，且每艘出海作業的漁船會核發20個標籤，一旦船上標籤用罄，經過報備核准，標籤才得以在

魚貨卸岸時附上，而魚貨對應的標籤從魚體上意外脫落、無法再繫上時，必須立即更換未使用過的標籤，同時記錄魚體對應之脫落及替換標籤編號，並向漁業電台通報更新。



黑鮪捕撈新規定

林漢丑表示，雖然國際上傳出禁止貿易的規定對東港區影響不大，因為我國所捕獲的黑鮪魚幾乎全部在國內銷售完畢，很少運送到其他國家販售，但面對未來國際保育聲浪持續高漲下，台灣還是及早因應較為適當，雖然繁瑣的新規定一定會造成漁民作業上的不便，但站在漁會的立場，還是會加強向漁民宣導，並要求漁民仔細閱讀新規定，避免受罰。

舉辦「2010屏東黑鮪魚文化觀光季」第一尾拍賣活動的屏東縣政府也公布今年的拍賣條件：一、台灣沿近海捕獲之北方黑鮪（拍賣時將請專家鑑定確屬北方黑鮪始得拍賣）；二、重量應達180公斤（含）以上；三、起鈎時應仍為活魚；四、捕獲時應立即通報漁業通訊電台，告知捕獲位置、漁船航速及預定進港時間；五、具上列條件並於進港後經東港區漁會派員會同專家勘驗通過；六、第一尾捕獲漁船限設籍高雄市、高雄縣及屏東縣，且最先航抵東港漁港者。

99年「全民漁業珍愛海洋」校園深耕列車正式啓動

● 文圖 漁廣鄉土情懷節目主持人陳英傑

為期使全民養成海洋資源與環境保育的觀念，並進一步了解海洋對生態平衡及人類的重要性，漁廣連續三年啓動「全民漁業珍愛海洋」校園深耕列車活動。這是繼屏東縣、台南市的珍愛海洋深耕活動獲得好評之後，漁廣今年繼續與台南縣政府教育處合作，總共要在新化、那拔、新橋、新營等39間國小做巡迴講解，



後壁國小講解海洋深耕課程

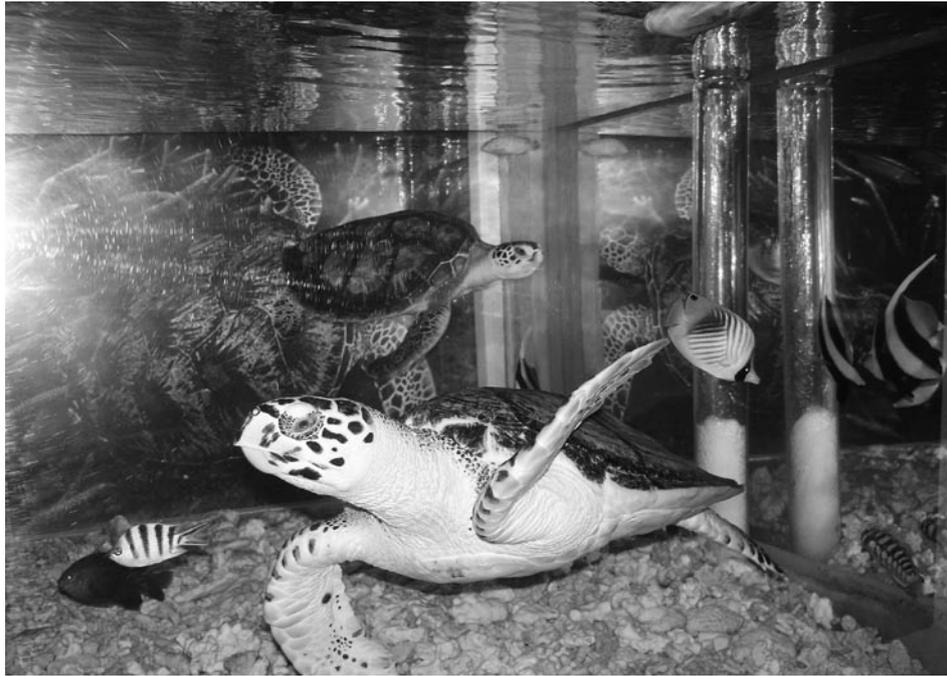
內容精采可期，也再次突顯漁廣為海洋教育層面的推廣上不遺餘力。

其實；若就字面上的意義而言，「海」這個字拆開了，代表了水是生命之母，是生命的搖籃。就現代科學的知識來說，海是地球上各類生命的起源，其功能就好比是胚胎中的羊膜水一樣，需仰賴它來孕育出各類的生物。對人類而言，海洋更是在人類文明的演進中扮演著重要的角色，她不但提供食物，也是人類為了疏散人口，拓殖新大陸以及跟不同種族相互交往的必經之道。從生物多樣性的觀點來看，很少人了解海洋生物多樣性，其實遠比陸地上的來得更為豐富珍貴。

而這些豐富且多種類的海洋生物不但提供人類食物、醫藥與休憩等多功能的需求，也藉由保護海岸、分解廢棄物、調節氣候、提供新鮮空氣等等，成為地球上最大的生命維生系統。同時；這些多樣性極高的海洋生物大多分佈在俗稱「海中熱帶雨林」的珊瑚礁或是紅樹林、陸棚、海草床及河口等沿岸地帶，而這狹窄的沿岸地區，卻又最容易受到人為活動的干擾與破壞。據估計到2020年人類對沿岸及海洋環境之需求，包括再生性資源、廢棄物處理，生活空間及農工業之發展等更會達到目前的兩倍。因此維護海洋生態已是目前各國皆有的共識。

台灣面積雖小，佔全球陸地面積的比例可能

只有千分之幾或萬分之幾，但台灣海洋生物的種類之多，卻可高達全球物種的十分之一強。譬如魚類、珊瑚、海藻、甲殼類等幾個調查及分類工作做的較為完整的生物類別均是如此。至於那些洄游範圍廣的種類，如海龜、鯨鯊或海



近年來經過保育綠蠟龜的數量有明顯增加

豚，則比例更可高達1/3~1/2。因此相對而言，台灣海洋生物種類之多比起其他沿海國家而言，其平均值要高出500倍之多。但是台灣累積的物種多並非表示台灣的資源還很豐富，相反的，其中有將近一半到2/3的物種均已從過去的數量豐富、常見，變成今天的偶見、稀有，甚至絕跡。也就是說過去每次潛水可以看到的魚種，現在可能五年、十年都看不到一尾。這也難

怪台灣的魚種總數雖比起帛琉、馬爾地夫、大堡礁等潛水勝地要來得多，但大家仍一窩蜂的花大把銀子捨近求遠跑到國外去潛水的原因。這其中代表的意義是：台灣原本的海洋生物甚為豐富，但卻被我們在這短短的卅、四十年裡，重經濟輕環保，重陸域輕海洋，肆意地掠奪及破壞下給逐漸葬送掉了。我們對保育的觀念及永續經營的觀念也實在落後別人太多了。



根據國外多方的研究資料已顯示，破壞海洋環境最大的殺手，依序是：（1）過漁與誤捕，以及非法毒、電、炸魚。（2）污染及優氧化。（3）棲地破壞及碎裂。（4）外來種。（5）全球變遷。

在台灣這前三項大家都已耳熟能詳，後兩項則仍缺乏研究和數據。但全球氣候變遷所

形成全球氣象異常現象，已使得包括帛琉、澳洲、大堡礁及日本琉球在內的珊瑚大量白化，台灣也不能倖免，連蘭嶼、綠島及位於巴士海峽中央的七星岩的珊瑚均有大量白化的現象。大環境下自然的巨變，再加上前三項人為因素破壞的推波助瀾，珊瑚未來的命運與前景極不樂觀。

台灣海洋環境的破壞，主要仍是過漁、污染及棲地破壞。國人愛吃海鮮，更愛吃活海鮮、魚翅、海馬 ... 等等，而且吃的種類有夠多，可以說到了無所不吃，愈稀有愈流行，即愈貴的地步。由於市場需求，必然使得台灣漁獲的壓力高居不下，由光復時的兩萬公噸到今天的135萬公噸，早已超過最適的捕獲量；長此以往，魚源不枯竭才是新聞。此外，河口及海岸地區承受來自河川及陸地的污染，在海流擴散不良的西海岸每每造成遍地魚屍，牡蠣變綠，文蛤暴斃等的新聞事件更是屢見不鮮。若再加上為了發展科技島，加速經濟建設，每每挑選土地成本最低廉的海岸溼地來闢建工業區、淺海養

殖、海岸遊憩、人工海堤、港埠等等，使得許多原需仰賴海岸溼地、潮間帶、潟湖、河口來孵育成長的海洋生物，在棲地消失、棲地碎裂的情況下，無法完成其正常的生活史。

台灣原本擁有豐富生物的自然海岸正快速地在轉型成以人工化海堤及消波塊所圍繞的人工海岸，「寶」島快速蛻變為「堡」島的惡夢實不為國人所樂見。畢竟我們目前針對環境破壞的速度仍然遠遠超過我們對環境所作的保育和復育的努力；更何況很多棲地被破壞了以後是根本難以回復的，縱使是棲地可以回復自然的狀態，但歷經千萬年所演化出來的生物物種，一旦消失滅絕後，卻是絕不可能再變回來的。

有鑑於此；漁廣特別設計一套完整的海洋教育課程，其內容包括海洋資源的介紹、海洋生物保育影片及增進互動的有獎徵答、海洋資源保育的具體作法等；為期使海洋保育的觀念能從小建立，所以我們選擇由國小出發，也期盼藉由校園深耕活動，來達到「全民漁業珍愛海洋」的終極目標。



佳瑩與新營國小學童互動

生態保育和關懷生命的觀念雖然已經開始在國人的心中萌芽，但仍有待政府和民間團體的共同努力，從加強立法、教育和研究三方面積極推動，徹底改變我們每個人生活的態度，才能根本挽救台灣的海洋環境。漁廣所踏出的一小步，希望未來能成為保護海洋的一大步。

讓基隆拖網漁業的明天更有「元氣」！

●文 王鎮海

基隆拖網漁業頂峰時期，船隻近千艘，當時國內各地漁業界一提到基隆的「卡挖仔」（拖網漁船的日本語稱法），就豎起大拇指叫「讚」，如今基隆的「卡挖仔」不到一百艘，業者大嘆基隆拖網漁業，頂多只有五年光景。

基隆拖網漁法最早由大規模的拖曳網衍生而來，日據時期再結合日本傳入的拖網漁撈技術，發展出雙、單拖網漁船，小型拖網船於西元一九五〇年左右在基隆出現，一九七〇年是小型拖網漁船最興盛的時期，一九七一年起至一九九一年間，是中大型拖網漁船的風光期。

在一九七〇年起至一九九一年間，基隆市五十噸起至一千噸的拖網漁船，有一千艘左右，一千噸以上拖網船也有三艘，年漁獲量十一、二萬噸，區漁會正濱漁港的漁獲年交易額近十億元。

此期間，拖網漁業是最風光的漁業，帶動了修造船廠、漁船五金、漁網具等相關行業的經濟，連要當拖網船船員還得透過關係請託、送禮，而漁船主因每航滿載漁獲而歸，日進斗金，大都是國際三大社團會員，出門朋馳、凱迪拉克等豪華轎車代步，歌臺舞榭一擲千金，友交政黨軍高官，令人稱羨。

但好景不常風水輪流轉，拖網漁業走下坡，變成夕陽產業，目前仍經營的業者，不是等候政府或民間拆船業者出好價格收購，就是走一步，算一步。

基隆市拖網漁業經營困境，主要是漁業資源

大幅減少、國際油價高漲、國內船員不足，加上大陸和日本兩國簽訂漁業協定後，過去一向是台灣漁船傳統作業漁區的東海、黃海水域，不可再前往作業，船一駛近、駛入，不是遭中國大陸漁政船處罰，就是日本防衛廳船隻噴水槍、噴水漆驅趕、開單罰金扣船處分。

另外，一些曾受雇的大陸漁工返回大陸後，馬上湊錢買漁船，並駛入北緯廿九度左右的漁場競捕，我船難敵大陸船隊強橫佔據，只好「撤退」轉進東北海岸、淡水河口、台灣海峽等水域作業，而較有「錢」力的業者，不是參加印尼漁業合作，就是更新船機設備，遠行到印度洋、關島、夏威夷等水域作業。

基隆市拖網漁業協會前理事長王加興分析，基隆拖網漁業走下坡，除了漁船老舊、漁場縮少、家族式經營之外，缺乏國際漁業觀、漁船老在台灣海峽、北部漁場作業，沒走進國際漁業社會，學不到先進國家的漁撈技術，自然不進則退。

他認為，過去高雄地區的拖網漁業經營也是很慘，但高雄拖網船到東南亞和西、北太平洋作業，吸收先進國家的漁撈技術，業者組成企業公司並向銀行借貸，建造千噸級以上拖網船或其他漁船，才打下高雄漁業的輝煌基礎。

也有業者認為，基隆拖網漁業難鹹魚翻身，地方首長、各級民代都不關心，因為他們不是漁民，也沒經營漁業，自然對漁業建設的施力就不多。業者期望政府補助更新船機設備，他

們就有信心和行動學習高雄拖網漁業的經營模式，讓基隆拖網漁業的明天更有「元氣」。

世代經營拖網漁業的業者周春德說，早期拖網漁船的經營環境並不好，漁船安全設備差，常有漁船海難，但早期魚類資源多，漁船每趟一個多月，就滿載而歸，仍吸引人投資經營，而且船員薪資高，上漁船工作還得透過關係，不擔心沒有船員。

民國六、七十年間，一艘一百五十噸的拖網船，一趟出海，漁獲物可賣一百五十萬元左右，扣除成本、稅金等還可淨收四、五十萬元。

現在同噸級船出海一趟海三、四個月，即使滿載而歸，漁獲物所得收入如果低於兩百五十萬元，扣掉人事、油料、物料等成本，等於做「白工」。

拖網漁業協會前理事長莊錫宗指出，拖網漁業鼎盛時期，漁船滿載返港，船主大都會帶船員到餐廳、茶室、酒家犒賞一下，有時還會「續攤」，由基隆吃喝，玩到台北。

當年雖然也有不少船員船主超借薪資，有的多則一百多萬元，少則二十萬元，有的還不償還，船主也不計較，大家工作愉快就好。

那時各銀行金融業也擁到正濱漁港設立分行支庫，爭取船主的儲金；資金雄厚的業者更是黨政商界競相邀請的上賓。

目前，業者一聊到拖網漁業，就滿腹心酸，政府不關心他們，連金融行庫也避借貸錢給他們，擔心「有去無回」，老舊漁船抵不了多少賬，甚至連子女也向他們說，「老爸，我是不會接你棒經營拖網漁業，要脫手或結束經營要早些，以免賠上老本。」

每月淨灘的澳底海巡隊

● 文 司馬鐵 / 圖 海洋巡防第十六海巡隊

海巡署海洋巡防總局第十六（澳底）海巡隊，3月16日下午16時，在隊長王正信率部20人，於臺北縣貢寮鄉澳底漁港沿岸和沙灘，展開淨灘清除垃圾活動。

澳底海巡隊為執行「開放海洋、保育生態」政策，擴大淨灘成效，從97年起，每個月定期規劃專案辦理淨灘活動，以加強民衆關懷海岸線環境衛生。

當天，海巡弟兄攜帶清潔工具，依分配區域執行海岸清潔維護工作。這次淨灘計清理30大袋垃圾，其內容物多為塑膠、鐵製飲料罐和塑膠袋；後經聯繫貢寮鄉公所支援垃圾車協助清運，全部活動才告結束。

王正信隊長表示，海巡署職司海域執法、海洋事務、海事服務，執行「安海」、「安康」專案；嚴正執法、貫徹公權力，以維護漁民權益；若發現有非法走私偷渡、槍毒、電毒炸魚等不法情形，請即撥電話02-24902010轉216311偵緝組報案。



海巡總局澳底海巡隊辦理淨灘活動

岸置所恐成蚊子館

◆ 文·圖 / 鄭凱文

民國九十三年六月，政府斥資八千多萬在東港搭蓋大陸漁工岸置所，估計當時海上、陸上常駐漁工超過兩千多人，風光剪綵的景象還歷歷在目，如今短短五年光景，受到景氣影響，漁工人數卻僅剩兩百不到，處所內的人數更久久無法破百，當地仲介業者只好祭出加薪二分之一的利多，盼能留住人才，但隨著漁業漸漸凋零，這劑短期的特效藥，恐怕還是難敵景氣衝擊，而讓這座仍舊新穎的建築物淪為蚊子館。

眼看漁工人數慢慢流失，剩下不到興盛時期的十分之一，東港仲介業者從今年三月起將原本台幣一萬二的大陸漁工薪資調高成一萬八千元，盼用重金留下人才，但有價無市的情況下，許多漁船主考量成本後，多揚言不再僱用大陸漁工。

東港籍漁船勝吉輝號方姓船長說，大陸漁工語言及飲食習慣雖與台灣契合，但卡在不能隨船上岸整補的規定，等於只有做六成工，領得確是與外勞相當的薪水，再考量作業成本後，只能捨棄改用便宜又好用的外勞。

這段話道盡了東港地區漁船主的心聲，也因為這幾年的政策及漁業環境的變遷，讓東港岸置所成立面臨了設立以來從沒出現過的冷清場面。

岸置所主任蔡財安回顧處所成立的歷史表示，在五年前東港還未成立岸置所時，東港漁船所僱用的大陸漁工都於海上接駁，估計當時盛行的海上旅館容納大陸漁工人數約在兩千多人，等到岸置所成立後所內也有一千多人次在海上與岸上交流通，平均進駐處所內的漁工人數也都在六百人以上，就算鮪魚季忙碌時最少都有三百人於所內休憩，環顧現在始終無法突破百人的情況，已

明顯說明大陸漁工的沒落及台灣漁業的衰弱。

蔡財安說，大陸的景氣在近幾年突飛猛進，沿海城市就業機會越來越高，打造的商船也越來越多，加上原本於台灣工作的老漁工皆屆齡退休、年輕的不來台灣討海；而漁業政策也是主要因素，他說，東港漁船多在國外基地作業，多數偏向雇用能加入整補行動的外籍漁工，使得曾經容納千餘人的東港岸置所風光不再，看著留下零星的大陸漁工，處處反映「大陸漁工」在東港將成為歷史名詞。

東港籍漁船蔡姓船主說，因台灣政策規範，使得大陸漁工返港後就須進入岸置所內待命，無法參與漁船整補行列，這個政策很明顯是



四層樓的岸置所



大陸漁工搭船返鄉

「爽了漁工，卻累壞老闆」，對於這種吃力不討好的工作，試問哪個老闆願意長期接受？所以東港在地遠洋或近海的漁船皆改用能待在船上工作的外籍漁工對此因應。

蔡財安進一步解釋說，東港區漁會管轄之漁船以中、遠洋居多，每趟出海作業平均費時半年至2年不等，返港後，魚貨量大，如僱請大陸漁工，進港後的卸魚、販賣，到事後的補網、整理漁具、清掃船艙，等到要出港的加油、補給等工作全部都要由船主、船長和家眷們包辦。

結果雇主累得半死，漁工卻僅能「依規定」在岸置所中心內看電視、納涼、下棋打牌、聊天兼剔牙齒，這種勞資關係在世界各地絕無僅有，船長們在百般無奈之餘，只能選擇便宜又好用的外籍漁工。

再者，台灣沒有岸置處所的漁港通過大陸漁工原船安置的法令，以往僅東港與宜蘭南方澳大批使用大陸漁工的地方，也都轉被其他縣市取代，所以東港當地要留住人才真的相當困難。

蔡財安分析，外縣市如澎湖、基隆、台東等地漁船，都以沿近海作業為多，如聘請外籍

漁工報關手續繁雜，進出港也需要花費較多時間，加上申請境外便宜漁工需要國外基地合作證明，且每航次有固定時間，因此條件不符的情況下，使得當地漁船僅能大量挖角適合地方漁業的大陸漁工導致東港大陸漁工薪資總是在各縣市中敬陪末座，以南方澳約兩萬元薪資，

東港僅一萬二，漁工當然全往高價的地方跑。

為了留住人才，仲介業在權宜下於三月全面調漲漁工薪資至一萬八，與外縣市相比不至於差太多，但不少漁船主表示無法負擔，紛紛退雇；蔡財安無奈表示，擔心如果再不動作，適合僱用大陸漁工的東港沿近海漁船可能招不到船員，權衡之下只好忍痛漲價，船長們的動作他們當然可以體會，但這也是不得不的決定。

薪水漲了二分之一，漁工臉上卻沒有太多的喜悅表情，從福建來台十七年的陳姓漁工說，這劑短期的特效藥，就像政府現在的紓困案一樣，短期還能控制，長期就不見得有療效，如果岸上整補再不開放，亦或者漁業景氣持續低迷，恐怕在台的大陸漁工都將班師回朝。

東港從事大陸漁工仲介的業者從原本的十二間現在僅剩九間，大家再開會後才決定調漲價格，但他們無奈的說，漲了船主不願雇用，不漲漁工又留不住，看著岸置所興衰，大夥都不知道生意該怎麼做了，一位業者表示，景氣好怎麼算都賺錢，船家哪會在意漁工漲價，只怕有錢請不到人，現在景氣不好，大家都開始斤斤計較，看著當時辛苦爭取的岸置所可能淪為蚊子館，大家都難過的說不出話來。

遙憶鄉土情~ 暢遊陸海空之烏石漁港

● 文圖 漁廣節目主持人劉宜好

如果阿嘉或茂伯要開個人演唱會，哪個漁港會是最佳地點？擁有絕佳海灘美景、每到週末假日便聚集年輕朋友的烏石漁港以黑馬之姿雀屏中選，這個位在宜蘭頭城的漁港究竟有著什麼樣的魅力可以打敗群雄，現在就來讓我們一探究竟吧！

有「石港春帆」美稱的烏石港早年以商港聞名，商船雲集的極盛時期為頭城鎮建立了繁榮的景象，可惜美國船隻在港外觸礁沉沒，造成港口堵塞，烏石港一度失去了舊日的光彩。民國八十年，烏石港列為第二期台灣漁港建設方案，開始建港，新的烏石港不但具有漁業功能，更添加了休閒遊憩的元素，期望結合宜蘭當地特有的人文以及自然景觀，打造出全方位的旅遊觀光聖地。

說到頭城最獨一無二的景點當然非龜山島莫屬，早期台灣有句俗諺：「台灣島行透透，龜山島行不到。」龜山島早年為軍事管制區，除了為龜山島保留了相當原始的自然和人文景色，也增加了它神秘的色彩。夏日清晨四、五點，遊客可以在充滿濤聲鳥鳴的沙灘上迎接有龜山第一景之稱的龜山旭日，整座龜山島在曙光下散發迷濛的金色光輝，讓人有身置仙境的錯覺。接著搭乘遊樂遊艇「龜山朝日」環繞龜山島，在專業導遊的解說下，探訪海底火山口，認識島上的原始自然景觀，島上特有的大笨蝶以及野生植物將為你的旅程帶來許多驚喜，此外，早期居民所居住的石屋、當地信仰中心觀音廟以及軍事坑道也是不能錯過的人文景點。除了陸地上的景色，龜山島周圍的海底景觀更是令人嘆為觀止，經過了幾十年的與世隔絕，

周邊孕育了相當豐富的珊瑚礁資源，是個相當適合進行潛水活動的地點，未來頭城區漁會也希望能開發觀光潛水艇行程，讓大小遊客都能一睹這難得的海底美景。

近年來，烏石港以賞鯨、龜山島行程打響知名度，可惜冬季在東北季風干擾下，並不適合從事遊樂遊艇活動，還好台灣有一群不怕冷的年輕



🐟 不怕冷的衝浪客

朋友，為烏石港的冬季帶來了活力與生氣。在強勁東北季風的吹拂下，烏石港南堤沙灘成為衝浪客的玩樂聖地；而吹著東南風的夏季則是以北堤為熱門地點。這裡平坦細質的沙灘為衝浪客提供了優質安全的場地，此外，雪山隧道開通後，便利的交通更是讓週末假日的南北堤沙灘呈現人山人海的盛況，附近也陸續開設了衝浪以及海上休閒活動的專門店，提供器材出租以及教學。此外，烏石港北堤設有救難協會駐點，無論大人小孩都能在此盡興地享受水上活動，更是大大提升了此處的人氣，也因此頭城區漁會期望能打響「南墾丁，北頭城」的口號，全力發展烏石港的海洋休閒文化。

雖然台灣是海島國家，但不喜歡玩水的台灣人也是大有人在，號稱三度空間任你玩的頭城還有一些相當獨一無二的極限運動，絕對能滿足想要尋找刺激的遊客。動力滑翔翼以及飛行傘是頭城外澳海灘最近逐漸熱門的活動，除了膽子要大，還要配合優秀的運動神經，才能夠體驗乘著海風翱翔天際的快感，以及鳥瞰整個東北角的山嶽以及海岸線時的感動，當然，從事這些活動必須要考慮一下健康條件，喜好運動、身體健康、膽大心細的遊客下回到頭城不

妨小試一下身手。

與時俱進的烏石港可不是只有刺激的體能活動，早期開墾發展的關係，頭城地區累積著豐富的人文歷史寶藏，並且不斷地吸收新的元素，形成了相當具有特色的漁村文化。原本的烏石港舊址現在規劃成為保育濕地，設立了「烏石港紀念公園」，園區內除了保有三座見證過當年繁華盛況的老舊烏石，也有外表形似大船、透明、現代化的遊客中心，表現出烏石港正位處古時河道與今日海港交會的特殊意涵。遊客可以在這裡穿越時空的走廊，悠哉地駐足欣賞各個時期的烏石港風貌。如果覺得這樣還無法滿足您求知若渴的慾望，那麼園區內今年五月即將試營運的「蘭陽博物館」絕對能讓您流連忘返。「蘭陽博物館」為一座綜合性的地方博物館，以宜蘭全縣自然與文化資產的保存、維護及展示教育為目的，除了將宜蘭縣自然與人文的資源用現代化的方式呈現，也兼具了在地文化研究與創造的角色，期望在這塊土地撒下人文的種子，讓海洋文化開枝散葉的同時也能夠努力向下紮根。

結束了心靈的饗宴後，烏石港漁會大樓旁的「漁貨直銷中心」還有真正好料的饗宴等著遊客們光臨。面積3000平方公尺的直銷中心，一樓規劃為宜蘭縣農漁特產品，販賣鮮魚以及各式魚類加工品，二樓則是規劃為熟食區，提供「尚青」的現撈魚貨，遊客品嚐佳餚的同時還能夠一邊欣賞烏石港的絕佳海景。不過，最近想要前往大快朵頤的客倌可要等一等，「魚貨直銷中心」目前正在進行「拉皮回春」工程，以便未來能用更舒適空間來服務各位旅客。近年來在頭城



東北角山脈海岸線



魚 烏石港



魚 魚貨直銷中心

區漁會的努力推廣下，烏石港已經成功轉型為休閒觀光漁港，且成為台灣北部海洋文化發展的重要據點，不僅打造「陸、海、空」三度空間的遊憩型態，更提供了豐富的藝文資源。此外，頭城區漁會也積極地舉辦各種活動，例如：海洋文化

季、長泳比賽等，讓在地凝結出一股團結的力量，使海洋文化能在這個繼往開來的漁港中，如同清晨朝日般逐漸發光發熱，就算是阿嘉或茂伯恐怕也不得不同意「十大魅力漁港－海邊七號」這個頭銜，烏石港絕對是實至名歸。

黃一成理事長訪問 浙江省海洋與漁業局

臺灣省漁會理事長黃一成先生於3月21日訪問浙江省海洋與漁業局，浙江省海洋與漁業局局長趙利民、陳宗堯副局長和相關處室領導參與會談。

雙方就浙、台兩岸漁業對接，遠洋漁業、水產養殖、臺灣秋刀魚精深加工和開展漁業交流等方面進行了交流、磋商，會中達成了廣泛共識。

雙方認為，在去年兩岸農漁水利合作交流會提出十二項共同倡議的基礎上，在新的起點全面推進浙台兩岸漁業交流與合作，促進兩岸漁業共同發展。近期在水產苗種繁育、水產養殖、遠洋漁業、漁工勞務合作及漁業科技合作

等領域加強交流與合作，推動兩岸漁業界的溝通和往來，增進兩岸漁民福祉。

(訊息來源：浙江省海洋與漁業局)



金門水試所養殖海帶大豐收

● 文 / 圖 金門日報記者 翁碧蓮/蔡家蓁/李增汪



豐收的海帶

水試所在小金門檳榔嶼試驗養殖海帶，經為期三個月的辛苦努力，昨天展開採收行動，總計採收10萬公斤生鮮海帶，滿載而歸；水試所人員看到大豐收的成果，個個開心不已，有信心推廣民間養殖，增加漁民生計與收益。

據水試所指出，為發展淺海養殖，今年初選在小金門檳榔嶼附近海域面積約2000平方公尺，試驗養殖海帶，經過近3個月的努力，昨天進行採收作業，結果發現今年採收海帶較往年成長1倍，證明技術精進試驗成功。

水試所昨天上午係租用錦龍號漁船出海採收海帶，一天的工夫，採收數量有10萬公斤，產值約新台幣200萬元。當用船自檳榔嶼運至水頭碼頭時，沿途引來大批民衆圍觀，水試所也樂得分享成果。

水試所表示，金門採收的海帶將加工和研製

為健康食品，研究成果並將推廣輔導漁民養殖，鼓勵漁業多角化經營，以增加漁民收入，可望再為金門漁業注入一股生機與活力。

草皮蛻變為海帶田？金門縣水產試驗所接連兩天採收海帶，拜今年大豐收之賜，總計採收十萬公

斤的生鮮海帶，水試所長王漢文昨日也親自率領全體員工總動員，有的進行日曬、有的投入分類銷售，讓水試所到處都看得到海帶，形成奇特景觀；王漢文表示，新鮮的海帶，即日起將以每斤新台幣二十元回饋鄉親，歡迎地區民衆於上班時間到水試所購買。

王漢文表示，水試所投入海帶養殖已經超過五年了，今年初選在小金門檳榔嶼附近海域面



養殖海帶水試所大豐收



水試所自產海帶民衆搶鮮買

積約2000平方公尺，試驗養殖海帶，原本需要養殖四個月，但因為潮汐的問題，提前進行採收，採收後發現，今年海帶生產情況良好，堪稱是歷年來最豐收的一次。

水試所表示，連續兩天，包括所長王漢文、課長林明德、柯逢樟等三十多位員工都全力投入海帶的採收與整理，第一天，海帶採收回來水試所裡，都已經晚間九時三十分，昨日則剩零星的面積採收，此外員工也全部投入進行分類銷售，將形狀完整的海帶整理出來，稱重裝袋，有的則是汆燙包裝，盡力保持海帶的鮮度。

十萬公斤的生鮮海帶都放在水試所裡，可謂相當壯觀，包括養殖池、草皮、空地等都是海帶，整個水試所儼然成為「海帶公園」，形成奇特景觀，讓許多聞風趕來購買海帶的民衆都相當驚訝，嘖嘖稱奇！

王漢文說，海帶的經濟價值高，在大陸一斤要賣三塊多人民幣，台灣的價格更高，三百多克就要一百多元，他們銷售的價格堪稱是回饋價，歡迎鄉

親踴躍購買嚐鮮。水試所表示，海帶極富營養價值，目前他們除了已經研發出來的海帶醬外，也在著手開發「海帶醬油」、「海帶代餐包」等，將帶出更多的海帶周邊效應。

水試所今年初選擇小金門檳榔嶼附近海域，試驗養殖海帶二千平方公尺，三月二十九日開始採收，數量高達十萬公斤，為歷年來養殖成果最好的一次。

水試所長王漢文表示，試驗養殖海帶從民國九十三年即開始，其間有二年中斷，過去是在金門南海域新湖漁港外海試殖，今年首度改在檳榔嶼附近海域，結果收成量較過去成長一倍。

王漢文指出，研究顯示，檳榔嶼海域較新湖漁港外海水質好、無污染，而且營養鹽豐富，更適合養殖一年一殖的海帶。

採收的海帶除少部分釋出供民衆嚐鮮外，絕大部分將加工做海帶醬，研發海帶醬油、海帶健康調理包等，提升附加價值，並且技術轉移給民間，以期開創金門水產業第二春。



忙碌分裝

情人碼頭 · 海鮮集市

● 文 / 圖 興達港區漁會 陳玫樺

興達港區漁會為配合政府「興達漁港功能多元化整體規劃」計畫實施，將情人碼頭園區塑造為南方最具規模海洋休閒園區，達成『北有漁人碼頭，南有情人碼頭』之觀光意象，因而規劃成立「情人碼頭·海鮮集市」，運用興達港原有豐富遊憩硬體建設及港區美景，再加以開創興達港的附加價值，朝國際性觀光遊憩碼頭發展。

99年3月13~14日，3月20~21日於情人碼頭海鮮市集



✿ 海鮮集市開幕現場人潮不斷



✿ 興達港區漁會海鮮集市新鮮開市

試賣期間舉辦各項精彩活動，直銷中心約34家進駐商家正式販售營業，產地直銷魚產販售及拍賣促銷活動，藝人、舞



✿ YA!抓鰻魚活動大豐收



✿ 我的DIY作品

蹈表演、抓鰻魚活動、親子DIY、大手小手撈魚樂、祥獅獻瑞、幼幼親子活動、海鮮巴比Q大串烤、免費海鮮料理代工、每日好康特賣會、漁產美食免費試吃品嚐、迎賓紅包(消費抵用券)、興達港創意商品大放送…晚上還有美麗的水舞表演。



親子DIY



大手小手撈魚樂

本會冀望結合在地漁鄉人文特色與情人碼頭的優美景致，創新海洋觀光文化，讓茄荳鄉漁村特色成為在地人的驕傲，也以增進漁民收益地方經濟繁榮，達成本直銷中心成為南台灣最具規模的觀光漁港及魚市據點經營願景。

驅非法漁船護環礁生態

●文 江河海 / 圖 海巡總局第五海巡隊

東沙環礁為我國海域唯一發育完整的環礁，是由珊瑚礁經千萬年的生長堆積而形成，屬於特殊珍貴自然景觀，且海域豐富的漁業資源，向來為各鄰海國家漁船所覬覦，非法漁船侵入捕捉情事時有所聞。

行政院海洋巡防署海洋巡防總局第五海巡隊、南部地區巡防局東沙巡防指揮部，和內政部營建署海洋國家公園管理處為加強執行驅離侵入東沙環礁國家公園海域非法漁船，3月5日分別派員，共同執行海上驅離非法外籍漁船作業。

當天上午9時，出動各型船艦6艘，計檢查驅離12艘，廣播驅

離8艘，登船查獲鐘螺、大法螺、蜘蛛螺和海參等，立即倒入海中；另，查扣毒魚用氰酸鉀溶液也送回台灣處理，並向漁船宣導東沙島海域禁止採捕水產動植物等相關法令後驅離。



海巡人員執行驅離非法外籍漁船

春天得時好滋味~鮠魚

● 文 / 圖 吳美錚

海中魚鮮何其多，到底哪些種類是正港的好滋味？

台灣有幾句俗諺，為牠們的排行定了位。例如：一鮠、二嘉、三鯧、四馬加；一午、二鮠、三土魷、四嘉鱸；一午、二紅沙、三黑鮠、四嘉鱸、五鯧、六沙鱸、七丁香、八四破、九狗母、十花飛；一午、二紅沙、三鯧、四馬加、五鮠、六嘉鱸、七赤鯨、八馬頭、九黑喉、十鱸仔等等。這些列名排行榜的魚兄們，或許因為地域不同，排名有所差異，但是無論領銜或居中，鮠魚可都是叫得出名號的珍饈美魚呢！

春鮠冬嘉鱸

由於農業科技的精進，過去隨著四季節氣上市生產的農漁產品，目前大都已能終年供應，然而想要吃出天時地利、感動味蕾的幸福真滋味，還是得選擇其盛產時節。我們知道，在一定的鮮度水準之下，一條魚的美味與否，取決於「三質」，即所謂的肉質、甜質與脂質。肉

質的嚼感，包括魚肉的彈性、結實、Q度、細嫩度等；甜質佳，嚐起來舌尖會有一股清甜的甘味；脂質夠，入喉則有如膏似腴的感覺，甚至帶有一股特別的磯香味。

「三質」當中，肉質與甜質常因魚種不同而有天生的差異；但同一種魚，判別其好不好吃的關鍵之一，則在於魚肉中油脂含量的多寡。影響脂質豐厚與否的因素很多，除了鮮度下降會導致退油現象外，也與魚種的覓食、運動、繁殖、季節與水溫等有密切的關連。而這當中，消費者最能掌握的就是季節因素，換句話說，就是趁著該種魚「大出」，也就是台語所謂的「得時」，中文稱的「當令」，換上漁業的專業用語來說，則是正當漁汛或盛漁期的時候宜多多品嚐。杜秋娘《金縷衣》：「有花堪折直須折，莫待無花空折枝」，套用在漁業上就是這個意思。

老饕們有所謂的「春鮠冬嘉鱸」的說法，意指冬天是嘉鱸魚最肥美的時節；到了萬物欣欣

向榮的春天，就應該品嚐當令鮮美的鮠魚了。夏季時，鮠魚大都在中國的東海與黃海一帶活動，秋末開始往台灣海峽洄游，以避開東海的冷水團，並開始儲存養分與油脂，準備在來年的初夏產卵。在台灣，雖然週年都可捕獲鮠魚，但是要吃出鮮甜中摻雜大量油脂的豐潤美味，則必須把握冬末與初春時



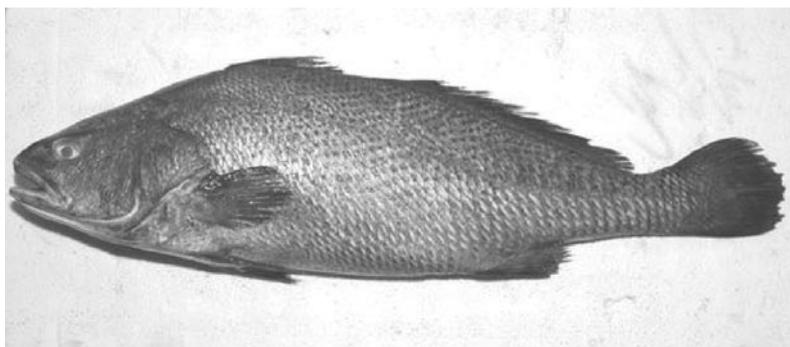
大型的鮠魚已經越來越罕見

節。

有錢呷鮠，沒錢免呷

當令的鮠魚，肉質清甜中蘊藏豐富的汁液，咀嚼有彈牙感，適合各式料理，是口感與風味皆屬上乘的白肉魚鮮素材。魚皮多膠質，將鮠魚頭搭配白菜、豆皮等一起烹煮，配菜吸收了魚的鮮甜，濃稠的膠質完全釋放於湯汁中，滋味妙不可言，其他魚種可說無一可望其項背，所以大陸寧波一帶有「寧可棄我廿畝稻，不可棄掉米魚腦」（中國稱鮠魚為米魚）的民諺，可見其受人喜愛的程度。

除了魚肉與富含膠質的魚皮之外，鮠魚腹腔上方的銀白色袋狀魚鰾，質地軟滑細嫩，更是饕客在品嚐鮠魚時，不想錯過的珍饈。餐飲界人士將“鮑、參、翅、肚”稱為海味四寶，其中的“肚”是指魚肚，但魚肚其實不是肚，而是魚鰾。魚鰾是魚類用來調節比重的器官，魚類通過對魚鰾的充氣或放氣，可以不用運動就能控制身體的沉浮。雖然絕大部分魚類都是有鰾的（也有些魚類沒有鰾，例如鯊魚和比目魚），但能被用於製取魚肚當食材的卻只有石首科魚類及鰻魚等寥寥數種。早期魚販會將魚鰾完整保留風乾以耐久藏。乾魚鰾在料理之前需提前泡發，其方法有油發和水發兩種。質厚的魚肚兩種發法皆可，而質薄的魚肚，水發易爛，還是採用油發較好。油發前，先用溫水把乾魚鰾洗淨瀝



✎ Miichthys miiuy，中名鮠魚，俗名鮠仔、敏魚，是有口皆碑的美味好魚（圖片來源：<http://www.fa.gov.tw>）

乾，然後放進溫油鍋中炸。油要保持低溫，火不可過旺，否則易有外焦裡不透的情形。當魚肚炸到手一折就斷，外觀像爆豬皮般時，就可撈出。採用水發者，需先用清水浸泡魚肚幾小時，洗刷乾淨後放入鍋中，加冷水燒開後離火，待冷卻後再燒，重複數次後用清水浸泡待用。泡發魚肚時，切忌與煮蝦、蟹的水接觸，以免沾染異味。

香火鼎盛的北港朝天宮前，美味小吃雲集，其中有一攤的招牌大咧咧的寫著「煌明假魚肚」，賣的就是以豬皮充當鮠魚鰾的假魚肚。台灣有句俗諺：「有錢呷鮠，沒錢免呷。」，意指鮠魚過去是有錢人才消費得起的高檔料理，窮人家是吃不到的。店家為了滿足一般人「呷鮠」的虛榮心，將豬皮油炸後，以其形貌神似充當鮠魚鰾，而以「假魚肚」為名成為特色小吃至今。

除了入菜外，鮠魚還有藥用價值。鮠魚性甘、鹹、平，有養血、止血、補腎固精、潤肺健脾和消炎功效，對治療，吐血、腎虛遺精、瘡癤、痛腫、無名腫毒、乳腺炎等有效，其耳石（中藥謂魚腦石）則有清熱去瘀、通淋利尿的功能。李時珍《本草綱目》中即有耳石入藥的記載：「研末或燒研水服，主淋瀝，小便不通。煮汁服，解砒霜毒、野菌毒、蠱毒」。

至於俗稱「鮠魚膠」或「鰾肚」的鮠魚鰾，則是婦幼皆知的珍貴補品，它具有養血、補腎、潤肺健脾和消炎的功效，許多醫籍中均有以其入藥的記載。例如《本草綱目》：「甘，平，無毒」；《本草新編》：「入腎」；《中藥大辭典》綜合稱：主治「腎虛滑精，產後風痙，破傷風，吐血，血崩，創傷出血，痔瘡。」等等。民間常見的療方有：將鮠魚鰾與當歸、紅棗適量煎湯，長期堅持食用，對再生障礙性貧血有一定療效。

鮠魚不只一種？

衝著鮠魚響叮噠的名號，到魚市場逛一圈，卻發現雖然平平都叫鮠魚，怎麼有的披著黑鱗，有的體色金黃？形態體貌似乎

也不怎麼相同？事實上，根據筆者明查暗訪，翻閱相關資料發現，除了「鮠魚」之外，另外尚有金錢鮠、金鱗鮠、水鮠、黑鮠、巨鮠等含有鮠字的稱呼，這些俗名對應的究竟是哪個、甚或哪一類魚種，也是眾說紛紜。而根據

目前收錄國內魚類資料最為豐富、完整的中央研究院台灣魚類資料庫紀錄，台灣的魚類中，中名或俗名與「鮠」攀上關係的共計有六種之多，其中還包括了不在本文討論範圍內的台灣特有淡水魚種—高身鏟頰魚。

科名	學名	中文名	俗名
鯉科	<i>Varicorhinus alticorpus</i>	高身鏟頰魚	高身鮠魚、赦鮠、鮠仔
石首魚科	<i>Argyrosomus japonicus</i>	日本銀身魚或	巨鮠、黃姑魚、大白姑魚、金錢鮠、金鱗鮠
石首魚科	<i>Chrysochir aureus</i>	黃金鰭魚或	鮠仔魚
石首魚科	<i>Johnius belangerii</i>	皮氏叫姑魚	黑鮠、加網
石首魚科	<i>Miichthys miiuy</i>	鮠魚	鮠仔、敏魚
石首魚科	<i>Protonibea diacanthus</i>	雙棘原始黃姑魚	鮠仔魚

六種魚類中，除了高身鏟頰魚屬於鯉科之外，其他五種掛有鮠魚之名者都是石首魚科（Sciaenidae）的成員。石首魚科屬於鱸形目（Perciformes）、鱸亞目（Percoidei），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，只有少數魚種生活於淡水域。目前全世界共計有70屬270種，臺灣記錄了11屬21種。

大多數的石首魚科魚類都能藉著連於鰾上的肌肉發出不同的聲響，在繁殖期間，聲音尤其響亮，所以本科魚在西方被稱為「鼓魚」(drums)或「鳴魚」(croakers)。其家族成員大部分都是細皮、嫩肉、少刺的美味食用魚，除了鮠魚之外，名氣更大，深受饕客喜愛的大、小黃魚，以及列名美味魚榜單的黑喉、鱸仔也都是石首魚類家族成員。

五種冠有「鮠」字的石首科魚族屬種各有不同。中名鮠魚，俗名鮠仔、敏魚的*Miichthys miiuy*，只有一屬（屬 *Miichthys*）一種，或可視為狹義或正宗的鮠魚。本種分布於北太平洋西部，包括日本、韓國、台灣、中國及越南等國

附近的海域。其體形側扁，背、腹部淺弧形。一般體長約50公分，重量在2000公克左右，大者可達90公分，重量超過10公斤。其體色灰褐中帶有紫綠色，腹部灰白。背鰭鰭棘上緣黑色，鰭條部中央有一縱行黑色條紋。胸鰭腋部上方有一暗斑。其餘各鰭灰黑色。尾柄細長，尾鰭楔形。鰓腔橙黃色及褐色，口腔成黃色。主要棲息於沿岸及近海砂泥底質水域，大多於中底層，水深15~70公尺之間活動，最適水深範圍為10~20公尺。厭強光，喜混濁水流，黎明、黃昏或大潮時會上浮，白晝或小潮時則下沉至底層。掠食性強，以小魚及蝦蟹等甲殼類為食。生殖季節在初夏，每年4~5月會由深水群聚洄游至島嶼、內灣的近岸淺水域，秋冬則潛入較深的海域或南下越冬。主要漁法為底拖網、延繩釣、一支釣、底刺網及定置網等等。老手捕鮠常根據水下傳來的鮠魚叫聲而決定漁具施放的位置。在台灣，各地漁港都有可能看到鮠魚，但以東北部與西北部產量較大，冬春之際產量較高，是重要的經濟魚種。

（待續）

臺灣產肉鯽魚研究——

1. 關於種族之探討

● 文圖 楊鴻嘉

前言

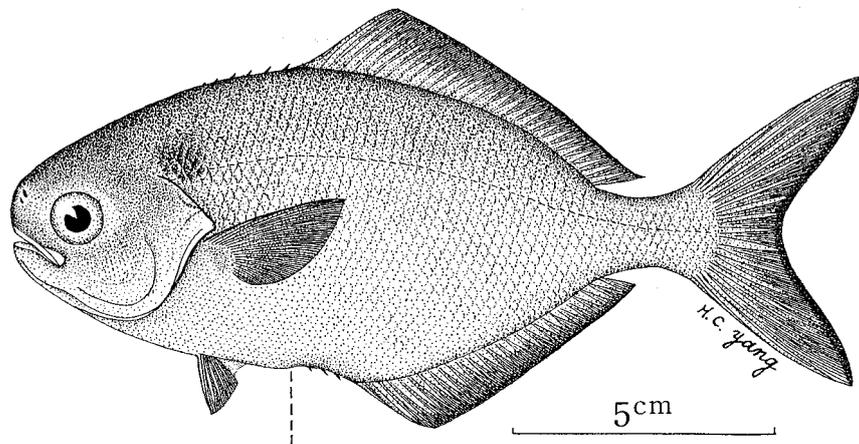
肉鯽為台灣南部俗稱，台灣北部俗稱肉魚，在分類學上隸屬鱸目OSTEICHTHYES、鯽亞目STROMATEIOIDEI、長鯽科CENTROLOPHIDAE之刺鯽屬*Psenopsis*魚類。刺鯽屬魚類在世界有6種之記錄，日本高知大學教授蒲原稔治博士於1940年首先記錄台灣出產一種，經70年後，迄今仍未見追加學術上之種族研究。

台灣產之肉鯽為味道鮮美海產魚，屬於中級高價值食用魚，為大眾化之經濟魚類，除為家庭之外，亦為各地自助餐廳之常見菜餚，頗受消費者歡迎，主要漁業基地為基隆港，高雄港次之。肉鯽之種族，在台灣尚未見學術上之檢討，政府之漁業統計有肉魚月別生產量統計項目，係通盤歸類項目，一年四季均有相當生產量，惟在銷售方面有混淆不清的漏洞，多年來成為需要討論之問題，茲將研究結果分述如下，俾便生產者與消費者能夠認識肉魚之不同價值。

種族之探討

台灣之肉鯽隸屬長鯽科之刺鯽屬，詳如上所述，有關科之特徵為背鰭一枚，前部具有發育不良之硬棘，食道側囊內壁具乳狀突起，其上密生針狀小齒；有關屬之特徵為成魚有腹鰭，食道乳狀突起無放射狀之根，背鰭與臀鰭之棘較短而不顯著，但仍可與軟條部區別，體鱗較大，薄而易脫落，頰部無鱗。台灣有二種，依據學術上的分類特徵，可以照下列檢索表鑑定種名。

- a. 尾鰭稍長，略同頭長或略短，為頭長之0.95-1.22(1.1)倍，體長為頭長之3.4倍，後頭長度為尾柄高度之2.1倍；頷骨長，其後端位於眼前緣之後下方；側線鱗數55~63(60)枚。體呈淡灰青色。……刺鯽



圖a. 刺鯽（筆者原圖）

b. 尾鰭較短，為頭長之1.3~1.5(1.5)倍，體長為頭長之4.2倍，後頭長度為尾柄高度之1.1倍；頷骨短，其後端只達眼前緣之下方；側線鱗數62~70(65)枚。體呈灰白色。……………庄島氏刺鯧

a. 刺鯧 *Psenopsis anomala* (Temminck and Schlegel, 1844)

名稱：中名刺鯧，為大陸近53年來之通稱；台灣早已通用瓜子鯧60年，係由陳兼善依據華南俗民之瓜子鯧命名者（陳兼善，1950, 1954, 1956, 1969, 1986），梁潤生（1951），楊鴻喜·陳同白（1971），楊鴻嘉（1981），楊鴻嘉·楊誠國（1990），陳春暉（2004），一，一。日名イボタイ疣鯛（Ibo-dai）。英名 Japanese butterfish, Melon seed, Wart perch（日本魚類學會，1981）。

形態：體呈卵形，吻端呈截圓形，吻部略短，兩個鼻孔位於眼窩（orbital cavity）上緣之水平線，頷骨後端位於眼前緣之稍後方下面，尾柄較長，尾鰭呈二叉形，其上葉與下葉之後緣顯出輕微圓線形而呈長葉狀。體長為頭長之3.4倍，後頭部長度為尾柄高度之2.1倍。背鰭具有6枚遊離小棘及29軟條，臀鰭具有3枚遊離

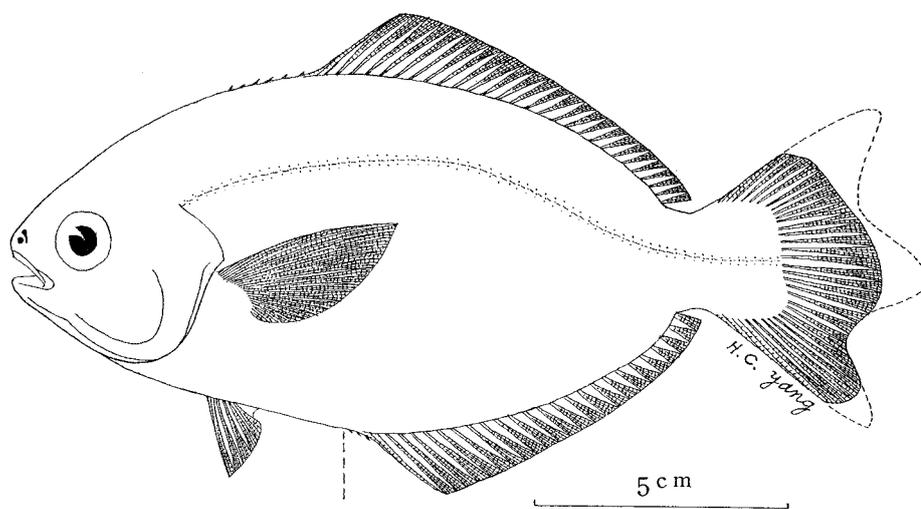
小棘及26軟條，胸鰭具有2+16=18軟條，尾鰭具有3+8+7+3=21軟條。側線鱗數55枚。標本採自基隆市魚市場，魚圖於1954年4月15日繪製，詳如圖a，全長達30公分以上。

分布：日本太平洋沿岸之松島灣、千葉縣及日本海之新潟等以南至九州，韓國南部，中國大陸黃海、東海經台灣海峽至南海（廣東省南部）等，中國東海有豐富的資源，漁場廣大。台灣沿海均有分布，面臨台灣海峽較為常見。

備考：本種之背鰭遊離小棘有不同數值之記載，計有6枚（田中茂穗，1933；朱元鼎等，1963；楊鴻嘉·陳同白，1971），6~7枚（伍漢霖，1985；中坊徹次，2000），6~9枚（成慶泰等，1962），5~9枚（陳兼善，1956），其不同數值之原因應為幼魚期較多，成長後至老成魚逐漸減少所致。

庄島氏刺鯧 *Psenopsis shojimai* Ochiai and Mori (1965)

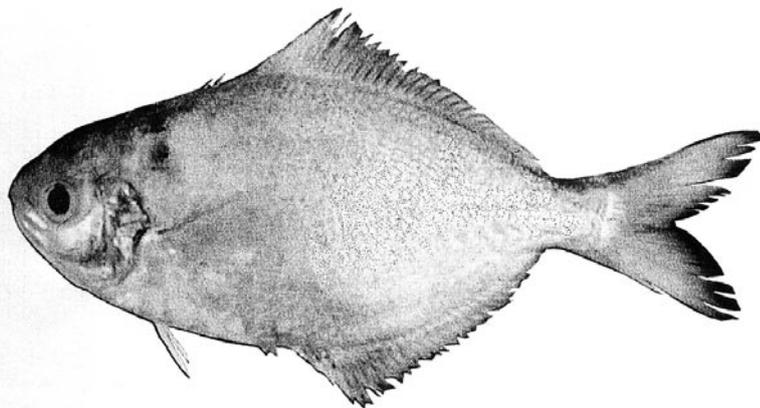
名稱：中名庄島氏刺鯧。日名ニセイボタイ偽疣鯛（Nise-Ibodai）。英名 Shojima's



圖b. 庄島氏刺鯧（筆者原圖）

butterfish (new name)。

形態：體呈卵圓形，吻端呈突圓形，吻部略長，兩個鼻孔位於瞳孔（pupil）中心之水平線，頷骨後端位於眼前緣之下面，尾柄較短，尾鰭呈二叉形，其上葉與下葉之後緣顯出橢圓線形而呈潤葉



圖d. 全體正常的庄島氏刺鰩標本（仿劉振鄉·楊鴻嘉，1993）

狀。體長為頭長之4.2倍，後頭部長度為尾柄高度之1.1倍。背鰭具有6枚遊離小棘及28軟條，臀鰭具有3枚遊離小棘及25軟條，胸鰭具有4+19=23軟條，尾鰭具有4+14+14+4=36軟條。側線鱗數65枚。標本採自基隆北部第210漁區拖網漁場，採於1954年4月21日至5月中旬，魚圖於1954年5月25日繪製，詳如圖b，文獻之標準體長為14公分，本圖為15.2公分，基隆標本為16.4公分。

分布：日本北海道經太平洋沿岸之玄海灘與熊野灘及日本海之若狹灣，基隆北部海域即為中國東海之南端，本種為台灣新記錄，其南方

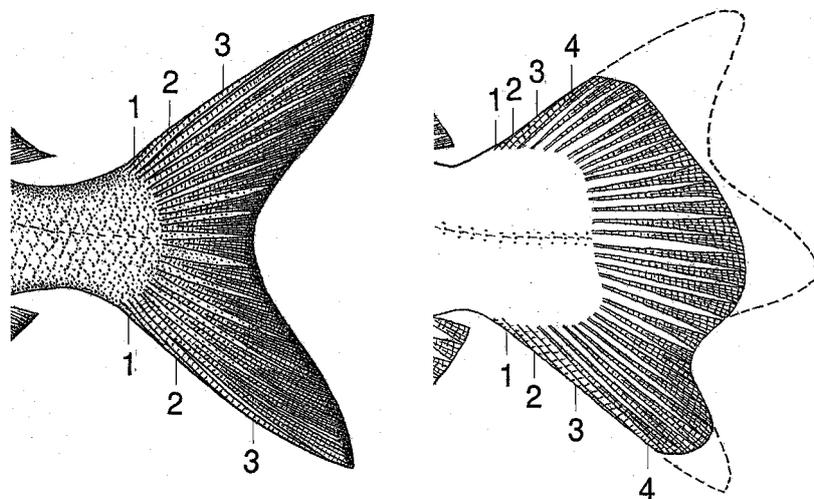
之台灣海峽北部可能有分布，今後需要詳查。

備考：中名原為莊島刺鰩（伍漢霖等，1999），按種小名之Shojimai為日本國立西海區水產研究所稚魚專家庄島洋一博士，筆者曾於1971年2月25日前往該所訪問時惠予查閱文獻，因日人自古慣用莊俗字之庄用於人名，故應記載庄島氏刺鰩，姑記之。

附圖標本之胸鰭、背鰭、臀鰭及尾鰭等均多出正常魚體1~2條不分枝軟條，尤其尾鰭竟多出近兩尾魚體之數目，而形成兩個分叉狀尾鰭合體，詳如c圖，由其異狀尾鰭而言，其尾鰭之棒狀骨與下尾骨應有所變化不同形狀，如此畸

形合體異常現象，在發生學上甚有研究價值，2010年3月10日鑑定。

庄島氏刺鰩之正常標本曾於1991年12月2日在基隆魚市場採到，標準體長16.4cm（劉振鄉·楊鴻嘉，1993），詳如d圖，但該標本來自中國大陸海上交易之水產品，漁場不詳。



圖c. 刺鰩（左）正常尾鰭和庄島氏刺鰩（右）異常尾鰭之不分枝軟條

盛產於東亞海域，體長如帶、凶猛勝過海鰻的白帶魚

●文 / 圖 陳立欣

身體側扁、猶如一條長帶的白帶魚，於魚類當中乃體形極為特殊者，在生物分類上它是屬於鱸形目、鯖亞目，帶魚科(Trichiuridae)的帶魚屬(Trichiurus)，學名為 *Trichiurus lepturus*，除了少數學者抱持特殊的立論之外，現係認定全世界的帶魚科共有9屬32種(註一)，大都分布於溫、熱帶海域，東亞海域乃白帶魚最多之地區，而台灣附近海域則有4屬6種，無論在種類或數量上，均占有相當高的比例。從其主要的英文名稱--largehead hairtail而論，係強調「大頭、髮狀尾部」的外形，而未著重於其帶狀的體形，亦不乏有人稱之為“belt fish”(意為帶狀之魚)或“ribbon fish”(ribbon為繫綁頭髮之絲帶，註二)，容或另有反較貼切易明之處。

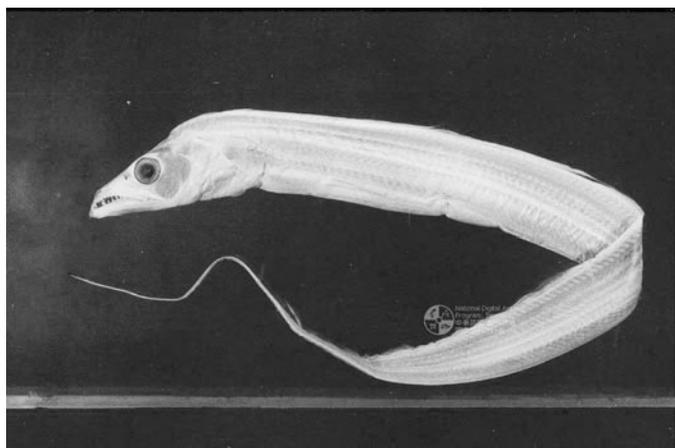
白帶魚身體上具有明顯側線，脊椎骨之節塊係按其類別而定，最多可達192塊，披覆於體表之細微鱗片幾近於粉末狀而難以查覺，此等細鱗導致白帶魚的身體呈銀白光滑之色澤，衍

佛閃閃發亮，若將細鱗刮聚並經由加工處理，得提煉出具金亮色彩而可供製作裝飾品的結晶物。它的成魚體長為1.5公尺左右，體重得逾1,000公克，但最長可逾2.3公尺，由於體型寬細有別，以致又得被戲謔性的區分為肥帶和瘦帶。一般之情形，白帶魚約可生存12年之久，竟比哺乳類的貓狗活得還久，這在魚類當中算是十分長壽的了。就白帶魚的頭部觀之，其口喙、眼睛皆甚大，牙齒尖銳、性極凶猛；背鰭及胸鰭呈淺灰色，因具帶狀之體形故背鰭和臀鰭皆極長，尾鰭卻小得近乎無存或演化成為如同黑絲之狀，腹鰭則已退化，有些種類之白帶魚腹鰭有如軟條似的，有的則完全消失。

在生活習性上，白帶魚平時是停留於大洋或近海100~350公尺深的中表水層，且是循著洋流在特定的區域洄游。東亞海域的白帶魚，在夏天時常會集群北游至東海、黃海產卵，俟冬天氣溫下降時再南游至台灣海峽或南海之溫暖海域以越冬，故得劃歸為季節性洄游的魚類；

有時白帶魚尚會趨近至接近海岸或河流出海口的地帶以覓食，這也正是釣友們常於聞訊後，紛紛趕往釣捕白帶魚的大好時段。白帶魚休息時係採取頭上尾下、近乎直立的姿態處於水中，至於其究竟是以體內的哪一部位或何種方式保持平衡，目前尚是無解之謎。

白帶魚的攝食行為無分白晝或夜晚皆可進行，喜以鯡、鯧等小型魚類或無脊椎



白帶魚



白帶魚的尖牙

的甲殼、蛤蚌、軟體類海生物為食，體型尚小的白帶魚則會覓捕磷蝦或浮游生物，一旦食物缺乏而至餓極之際，它們也會同類相互殘食。通常，在白晝時，有較多的大型成魚會上浮覓食，幼魚和亞成魚則棲停於水層底部，夜晚時段則反之。每年4~10月，是白帶魚的極盛產卵期，魚卵會飄浮於水面上，有利於吸收日照而加速孵化，在未有人為撈捕而可自然成長的狀況下，其族群倍增時間大致為1.4 -- 4.4年。

肉質頗佳的白帶魚，在台灣四周的海域每年皆有可觀之產量，因此得被列為重要的經濟魚類，對消費者而言乃是平價實惠、可口美味的食用魚。其盛漁期是在春、夏之間的5、6兩個月，北台灣從深澳至福隆之間的東北角一帶產量尤為豐盛，故而白帶魚同時亦是北部沿岸全年皆可從事海釣，但以春夏兩季最為盛行的魚種。台灣西部海岸亦有數處漁港的漁友，常於特定之季節、月分出海撈捕白帶魚，像是苗栗縣境的通霄漁港，每年8月至翌年2月的半年之間，乃是撈捕白帶魚的佳期，其中又以11~2月所捕得的白帶魚最為碩大肥美。此一期間，漁友們常於每日清晨2點、大多數民衆猶是美夢方酣之時段，即駕駛船筏出航，只消數個鐘頭便可輕而易舉的撈獲到百餘或數百公斤之白帶魚。身形細長的白帶魚，自然不方便以全魚進行烹煮，故市場上多係切段販售，其肉中有大量的不飽和脂肪，用於紅燒蒸煎、油炸火烤乃至於糖醋料理、燉煮麻油湯…俱皆適宜。部分

在夏秋季節捕獲，體瘦肉少、較難售出的白帶魚，則屢被養殖業者批購後剁碎充作餵飼池魚的餌料。

漁民從事撈捕白帶魚的主要漁法，為底拖網、圍網以及巾著網，部分則有採取延繩釣或定置網之方式者。海釣白帶魚係以夜間下釣較為適當，大、中潮尤佳，水下深度可廣及5-100公尺之範圍，釣友常將軟蟲放置於魚鉤上，俟其下沉至合適之深度再緩緩捲起釣線，誘使魚兒上鉤，在卸除上鉤的白帶魚時，切宜留意其銳利的尖牙，最好戴上手套或使用輔助工具，慎防遭到乍看已無氣息，實則依然活存的白帶魚猛然躍起咬傷，嚴重時尚有被咬斷指節之虞。根據慣常出海釣捕白帶魚的釣友們描述，白帶魚在上鉤之後往往又會吸引別的白帶魚前來吞咬，宛似在陸地上釣捕青蛙般地，一條、一條的口尾相連，有時竟可憑藉單鉤一次釣獲三、四條之多。依多年來台灣地區漁友們所釣得的白帶魚觀之，最重者可趨近三公斤，在國外則傳出有經由垂釣或網撈方式，捕得重逾5公斤的白帶魚，可謂是白帶魚中的魚霸王了！

註一：日本學界有人認為日本周遭海域，方是舉世最主要的白帶魚出產區，故在學名上一一直不樂於採用國際共認的“*Trichiurus lepturus*”，而主張應將其命名為“*Trichiurus japonicus*”（意為產自日本的帶魚），此乃生物學界命名上的「同種異名」。另在1994年，中國大陸又有學者提出，經由臀鰭、背鰭的軟條數以及其前頭骨是否分離開來等特徵，應將“*Trichiurus lepturus*”的白帶魚，再分出南海帶魚(*T. nanhaiensis*，第二個拉丁字為源自南海之意)及短帶魚(*T. brevis*)兩個新種。

註二：由於“belt fish”或“ribbon fish”畢竟皆非正式之名稱，故亦有人用於稱呼其他身上具有帶狀斑紋之珊瑚礁魚類。

四健快樂繩結研習營

● 文 / 圖 新竹區漁會指導員 駱麗華

聽說有些小孩不會綁鞋帶或用繩子綁各種東西，應該是家長沒有教他們繩結的打法與活用，小孩喜歡遊戲或魔術，快樂學繩結是很讚的作業組，學會打繩結，可增加日常生活的便利和樂趣，在戶外或其他場合，正確使用結繩，可以減少意外的發生，在登山攀岩時，不知道正確的結繩，會危及生命的安全。

新竹區漁會四健會於3月21日辦理一天的漁網繩結研習活動，招收30位學員，對象除了漁會四健會員之外，到漁會鄰近的南華國中招收低年級學生參加為會員，校長非常贊同與支持，並將南華國中的活動中心借給我們上課，我們聘請新竹童軍團隊的老師，指導會員一些基本繩結、工程繩結、再運用所學繩結和竹子

做成旗座及餐桌椅，並介紹一些有創意的營門設計。

活動開始由南華國中吳文昌校長致詞，校長感謝漁會四健會給予該校學生這麼好的學習機會，嘉勉學員並鼓勵同學認真學習。接著由童軍團鄭建宗團長將學員分成三組，有三個學習站，每一站各有一位種子老師兩位助教，教導會員學習二到三種基本結繩，確實教會所有學員，每站三十分鐘，時間到再換到下一學習點，三組輪流到每一站學習不同的繩結：平結、雙套結、雙半結、稱人結、縮短結、接繩結、營繩結結法、輪完之後休息十分鐘，接著繼續學習進階的工程繩結：方回結、十字結、剪立結、聯立剪立結等，用結繩與童軍棍的操



全體與餐桌椅及旗座來個大合照



無具野炊烤柳丁絞肉

作，模擬於露營及野外求生運用，老師教會會員如何在野外進行炊事、烤麵蛇~將麵粉加水、少許糖拌勻後糊在竹子上用火烤熟；烤柳丁攪肉~將柳丁切一個蓋子，用湯匙挖空果肉，放進豬絞肉，調味後蓋起來用竹籤固定，放在火中烤熟，品嚐一下，味道真棒!志工媽媽煮了豐富的午餐~油飯、豬肚四神湯、紅豆湯、綠豆湯、水果，大家拿著自備環保餐具排隊取食，個個



利用竹子、繩結，做成餐桌椅



無具野炊，烤麵蛇



三組輪流到每一站學習不同的繩結



稱人結



努力動手做拉到手都紅腫

胃口大開，吃得津津有味。

飯後，指導員播放四健會會歌、阿爸牽水牛，資深的四健會員們隨著音樂跳起舞來，接著跳轉轉運、櫻桃小丸子、海棉寶寶、無樂不作、浪花一朵朵、Sorry Sorry及 Nobody，大家跳得很high！

下午老師將學員分成兩組，教導大家利用竹子、童軍棍、童軍繩、麻繩，運用早上所學各種繩結，做成餐桌椅及旗台座，兩組比賽，

看那一組做得又快又確實，會員們在指導老師及助教認真的教導下，個個努力動手做，用力拉繩結，拉到手都紅腫了，兩組終於在時間內完成，大家覺得很有成就感，很興奮的爬到餐桌上面，全體與餐桌椅及旗座來個大合照。

休息一下，鄭團長透過電腦資料照片解說一些營門及瞭望台的設計，讓大家欣賞，隨後請會員們寫作業記錄簿，將今天的學習心得寫下來，在此，感謝童軍團老師們的教導。



兩組比賽，看那一組做得又快又確實

俠行義心快樂人~掏米福仔

● 文圖 嘉義區漁會 推廣課長 吳純裕 (慕燕)

帥！ 真的是帥，我也只能用一句帥字來形容阿福哥—吳慶福先生，這是打從第一次見到他直到現在的印象。他不只是長得帥，而且總是滿臉的笑容，熱心公益。認識他大概在十幾年前我還是東石國小的家長委員時，當時他的小孩都已不在國小就讀，他已從家長委員退下來，但依然熱心參與東石國小的家長委員會工作，他擔任的是顧問職，說來是協助委員會發展出錢出力。

如果您有機會到東石，不妨到他的早餐店吃個快樂的早餐，但可能要讓您稍稍等一下，因為常是滿滿的客人。別心煩，其實您也不會感到心煩，光看他夫妻倆的笑容可掬的臉龐，您也會跟著他們快樂起來，吃個快樂早餐，也會讓您一天的快樂從這裡開始。這裡不只是他的早餐店，也是嘉義縣仁愛慈善會的東石聯絡處。

他打從民國70年就參加嘉義縣仁愛慈善會，算算也近三十年了，而我參加這個會也是經過他的介紹，只是我的年資也只十年而已。有次我和他閒聊，問他參加這個慈善會的動機，他才娓娓道來，原來是有一段感人的故事。他在三歲就喪父，他妹妹還是遺腹子。以前家境清苦，全靠母親一雙手，胼手胝足的把他兄妹拉拔長大，而且常要靠別人接濟。他還說了一段有趣的事，以前天主教最常在地分送熱騰騰的牛奶，東石分送地點就在大廟旁，他就會帶著兩個水壺去裝牛奶回家，這是他家一天最好的營養來源，他妹妹也是靠著這些牛奶才得以不至於營養不良。長大雖經濟尚勉可餬口，因感念過去受他人之恩，也希望盡棉薄之力，才



熱心公益的掏米福仔

加入仁愛慈善會，這就是俗語所說「吃人一口，還人一斗」，每個人都應有的回饋之心，也因之社會才能更祥和。

如果每一個人都可以像他有這種回饋心，社會那有不進步的理由呢？我感覺我真的很幸運可以有這樣的朋友。其實他只要是地方上公益活動，他幾乎都有參加。對學校從家長委員、顧問，還是仁愛慈善會的東石地區負責人、義務消防隊顧問、義務警察大隊隊員，民防大隊隊員，還擔任東石港先天宮管理委員會的秘書，更重要只要地方有活動他還常主動的擔任活動義工，他的這種精神實在足令人深感欽佩。

他是一位不只是熱心公益，且做人非常的風趣幽默，和他聊天是人生一大樂事，我們一見面就練仙、講天抓皇帝，天南地北的聊，總是笑聲不斷。但其實他是一個做事很有原則、剛

正不阿的人，只要他認為對的事，他會全力以赴，但如有人對他的人格有所懷疑，或讓他心生受污辱的感覺，他會強烈反擊，並對他工作也絕不眷戀，瀟灑的拂袖而去，就如他擔任先天宮的秘書職務一樣。正如他說的「一個人的人格是不容懷疑和污辱」，他的堅持捍衛，只為了一生的清白。

阿福哥因家境因素也只是初級中學畢業，畢業就隻身上台北堂哥家的西藥房當小弟，憑著他的認真學習態度，他常利用空餘時間向他當醫師的堂哥請教一些醫學和藥劑常識，直到去當兵。經過了幾年的歷練，他對醫學和醫藥已有相當的知識，因之當兵時，軍方也借重他的長才，就奉派擔任「藥務司」的工作。雖只是初級中學畢業，但他勤學累積的醫學專業，並不輸給一個受過正統醫學教育的醫務士，以他的專業知識適足做好這份工作，並獲長官的讚賞。

退伍後他就在東石老家開立西藥房，以他



吳慶福夫人

的專業知識對地方當時醫和醫藥不是很方便的時代，真的有很大的幫助。但他以服務和回饋鄉里的心為開立宗旨，而不是以追求利潤為方向，所以他都是只賺取蠅頭小利。當然一個人過日子是勉可過日，結婚生活總得過得去才行，剛好他一位原賣米為業的族親叔不再賣米，他就兼起了賣米的工作。以前賣米都是用一個四方斗計量和計價，這就是所謂的「掏米」，久而久之大家都叫他「掏米福仔」，還記得以前媽媽常會叫我去買米，就說「去掏米福那裡掏一斗米回來。」

以前開西藥房不用執照，所以在開西藥房需要執照時，他就毅然的收起西藥房，繼續賣米為業。但這無法應付家庭開銷，他就又兼做起賣早餐，以豆漿、米漿、包子、饅頭、飯團為主，所以後來也有人叫他「饅頭福仔」，因為他賣的饅頭真的特別好吃，樣式又多樣，也算是家鄉小漁村最早開的早餐店。他就是一個可以看到未來的人，他總是領先時代，在時代的趨勢下，他又轉而加入連鎖早餐店以迎合時代的口味，這也是他不敗的原因。

阿福哥他是一個很懂得生活的人，不論做什工作，在任何時間，他總是穿得齊齊整整的，而且他也善用時間，總是可以很妥善的管理自己的時間，所以看他生活總是很悠閒，過得不慌不忙。他人長得帥，當然應該是他有位賢內助可以幫他打理家裡，讓他常保持神清氣爽，看到他總是滿面春風，這就是我常羨慕他「娶好某」。

「娶好某」真的對一個男人很重要，就以阿福哥來說，他把賺來的錢很多都用在公益上，如果不是他的賢妻可以一路支持他，無怨無悔的鼓勵他，我想他也無法放心用心去做他的公益工作。老實說，找到最美的形容詞都無法形容他們夫妻的感情，「鸚鵡情深」、「神仙眷侶」這些好像就是無法完全表達於萬分之一。當看到阿福哥穿義警、義消制服，在他太太的

眼裡總是特別帥，那英姿煥發的儀態，深深的令她著迷；穿上仁愛慈善會的義工背心，她就看到了阿福哥慈祥如佛的笑容，就是那麼的吸引住她，或許這就是一路她那麼支持阿福哥的動力。

在他們夫妻這樣以身作則的身教，他的兒子都知奮發，也靠著自己的力量找到一份不錯的工作。他們夫妻最常說的「兒孫自有兒孫福」，放手讓小孩有自己的一片天空，這些真的值得做為很多身為父母的參考。阿福哥雖只是初中畢業，但他依然不斷自我進修，而且還寫一手好書法，這就是一個有智慧的人不一定要有高深的學問。每次看到他寫的字，都讓我驚艷，還會有點嫉妒，老天爺真的是不公平，讓他長那麼帥又可以寫一手那麼好的書法。

阿福嫂的歌喉和舞藝真的不是蓋的，雖不是職業歌手的水準，但也算是天籟之音了。她除了自娛娛人，大部份的公益活動，她都會義務參加演出。而這時候，您會看到台下一個帥哥拍手鼓掌特別賣力，那個人就是阿福哥，他是阿福嫂的超級粉絲。

只要是公益活動，他們即使是和他的工作有抵觸，也會排除萬難，甚至暫停工作，關上店門參加。阿福嫂負責表演，阿福哥就當義工，還有擔任阿福嫂的賣力鼓掌部隊的帶動者，這樣的夫妻，真的很難得，而令人羨慕又讚嘆，說上一聲「阿福哥！您真的是超級的幸福唷！」。

請養殖漁民於5月底前完成 放養量申報

●文 漁業署

漁業署為保障養殖業者權益及管理上之需要，推動養殖放養量申報制度，特別呼籲漁友，請於5月底前向養殖所在地鄉（鎮、市、區）公所申報當年度放養情形。

我國六月至九月間正值颱風季節，災害難免對漁友生計造成衝擊。然而，水產養殖物種及數量認定因受水遮蔽導致後續認定困難。為此，農委會依據農業天然災害救助辦法訂定「養殖漁業放養量申報及審查要點」，由養殖漁民檢具養殖漁業登記證、漁業權證明及水權狀等水利機關核發之水源使用證明文件於每年5月底前，向養殖所在地鄉（鎮、市、區）公所完成申報並隨時進行養殖現況異動。如未申報

者依天然災害救助辦法第5條規定將不予救助。

漁業署表示，98年度仍有逾二成養殖魚塢未能如期申報，以致颱風重創養殖漁業時，部分未申報者得不到應有之救助，致影響權益甚鉅。在此再度呼籲眾漁友，主動於5月底前赴養殖所在地（鎮、市、區）公所完成申報並隨時進行養殖現況異動。

漁業署最後表示，申報的資料除是保障申請災害救助的權益外，更為後續政府推展及擬定養殖漁業政策參考依據，讓臺灣養殖漁業施政更為健全，及落實政府照顧每一位養殖漁友的政策。

養殖活魚輸銷大陸

● 文 漁業署

漁業署表示，為擴大養殖活魚直接輸銷涵蓋大陸華南地區重要城市，及降低大陸船員於海上接駁危險，農委會與交通部本(99)年3月19日會銜訂定「臺灣地區漁船航行至大陸地區許可及管理辦法」。養殖活魚運搬船業者與大陸船員接駁漁船業，可依該辦法向農委會申請航行至大陸地區港口。該項新政策實施後，臺灣養殖活魚可直接輸銷大陸華南地區重要消費城市，大大降低養殖活魚運銷成本，增加漁民收益，同時亦可避免以往我國大陸船員接駁漁船海上接駁大陸船員的風險。

漁業署表示，以往養殖活魚運搬船只能運搬石斑魚類等7種養殖活魚，且對外只能至香港地區，之後如再轉運至大陸地區，將徒增載運時間及成本，且活魚損耗率高，不利市場競爭。政府為增加漁民經營利基，並考量大陸沿海地區對於養殖活魚（如石斑魚等）需求殷切，本次除放寬運搬對象為活體型態之各類水產物均可，不再侷限石斑魚類等7種外，另開放直航大陸地區輸銷養殖活魚，快速將國內所生產之活魚交由養殖活魚運搬船運搬，縮短運搬流程，提升活魚存活率，以提高售價，並減少運搬成本，增加養殖活魚銷售競爭力。本次開放養

殖活魚運搬船可申請航行至大陸地區，預期將可增加數十億外匯，並藉此調節我國內活魚產銷秩序。

漁業署同時表示，大陸船員接駁漁船以往礙於法令規定，不能直接航行至大陸地區港口接駁大陸船員，僅能在海上接駁致衍生接駁安全問題，為落實海基會與海協會第四次江陳會談簽署之「兩岸漁船船員勞務合作協議」，已於99年3月21日生效，爰訂該辦法，允許大陸船員接駁漁船可申請航行至大陸地區港口，可避免海上接駁大陸船員之安全性風險。

漁業署最後表示，本次臺灣養殖活魚運搬船直航大陸地區之臺灣地區漁港有安平漁港等10處漁港、大陸方面允許我漁船可以進入之港口有福州馬尾等11處，至於大陸船員接駁漁船直航大陸地區之臺灣地區漁港有宜蘭縣南方澳漁港等37處、可以進入大陸地區之港口有福州平潭東澳等9處港口。



愛心火焰蝦



🍃 火焰蝦

一隻不到一公分的火焰蝦，竟在屏東偏鄉學校掀起無數愛心的漣漪！受到去年莫拉克風災影響，佳冬地區受損嚴重，就讀佳冬高農不少中低收入戶學生家庭經濟狀況越趨嚴峻，就連最簡單的三餐溫飽都變得遙不可及，突然，「火焰蝦」就像說好似得出現在學校的生態池裡。

兩年前，學校農場經營科主任林鈺澤的友人送他30隻火焰蝦作為觀賞用，他毫不考慮的全部倒到校內生態池內放養，一丁點的蝦子幾乎消失在偌大的池中，過了一年，林鈺澤在一日的放學後，如往常的巡視校園，更心血來潮將生態池中的水抽乾，準備隔天清理，沒想到眼前出現一片火紅，接近一看，竟是上萬隻的火焰蝦在池中悠遊，他趕緊將水放滿，回憶起當時情景，他笑說：「原本以為蝦子死了，沒想到繁衍那麼快，好險放水那天發現得早，否則真得會被他害死！」而這批火焰蝦竟成了學校

● 文圖 鄭凱文

貧困學生的及時雨！

林鈺澤說，因為位址關係，學生資源及環境比任何都市都還缺乏，校內低收入的學生也相對較多，幾年前，教官在巡堂時發現，不少孩子午餐時間一到，便衝到教室外閒晃，等大家吃完飯才回來，原因是不想讓同儕知道自己沒飯吃。

還曾看到學生躲在角落聽音樂，被問到為什麼不吃飯時，等了許久他才嗚咽地回說：「老師沒關係啦！聽音樂就能暫時忘掉飢餓的感覺。」甚至同時在校就讀的姊妹，姊姊吃完半個餐盒後打包，再拿到妹妹班上讓她繼續吃；學校秘書王儷容說，資源豐富的大城市根本無法想像這般情景，但確實每天都在佳農的校園內上演。

學校教師知道類似情況後，開始在校內發起捐款成立愛心帳戶，目的是幫助校內家境清寒的學生至少能好好享受一頓午餐。王儷容說，領取愛心便當的資格審查並不嚴格，只要班導師認定，廠商便會將餐盒送到教官室前的山櫻樹下，由學生配合名單領取，只需確認名字即能直接拿走，不需要什麼證明，也不需付費，因為一個月大約六百元左右的餐費，已由學校教師捐款付清。

於是，每當正午的下課鐘聲響起，山櫻樹下總會送來兩籃餐盒，由學生排隊領取，而這看似簡單的一餐，可能是清寒學生整天唯一的熱



葉正豐教官

食；佳農生輔組教官葉正豐說，愛心便當開辦後，每個學期約能造福20多位學生，但不少孩子自尊心強，寧願餓肚子也不願求助老師，不少人只以麵包果腹，所以實際有需要的人絕對比帳面數字還多。

葉正豐總是苦口婆心以「吃飽才有力氣讀書」、「等將來有能力再加倍回饋社會」向同學勸說，要他們接受便當，後來同學們他們才勉強答應。他說，同學不想平白接受救濟，校方便想出利用午休時間出公差作為回報。

但根據校方統計，受去年莫拉克風災影響，原本登記領取便當的20人，年底已增加至52人，且新學期一開始愛心便當的需求量更暴增，初步調查已突破百人，為了應付整學期龐大餐費，老師只好再度發動募款，但款項總是無法補齊這龐大

的支出，直到這批火焰蝦出現，情況開始出現轉機。

目前在水族養殖市場，火焰蝦非常搶手，市價每尾7到15元，林鈺澤預估生態池中已育成的火焰蝦，已有萬尾以上，希望利用整批方式且較低價格賣給水族業者，為學生解決這燃眉之急，而這賣蝦募款的訊息經由媒體散佈後，來自全台的善款就像雪球般越滾越大，直接滾進學校來。

很多人都不是為了買蝦而來，而是單純想幫助這群孩子能吃到一份熱騰騰的午餐，林鈺澤說，不僅學校的電話絡繹不絕地響起，信箱也被急欲捐款的善心人士灌爆，有一位住在鳳山五甲的80歲阿婆，一早就獨自騎車到火車站，再轉搭火車又轉客運，整整耗時2個小時才來到佳冬，就是為了親手捐贈省吃儉用的一萬元積蓄，隨後便轉頭就走，僅淡淡地說，家中還有生病的老頭等她回去做飯。簡單地揮揮手臉上帶著滿足的微笑，學校接待的老師見狀後不禁流下淚來。

還有台南保全業者趁著發薪日，開始集合同事善款，下班後一群人便驅車南下，到達佳冬已經晚上8點多，校方人員親手接下業者送來的善款，還聽到感謝他們照顧這群弱勢學生的鼓勵。而一位化名「高愛心」的78歲老翁是以電話方式聯絡，當時他邊哭邊說：「我年輕時也是苦過來的，知道這種痛，現在老了，再活也沒有多久，願意捐出自己的國民年金，希望老師一定要讓這群孩子吃飽！」



生態池中孕育的愛心火焰蝦

那幾天校方人員總是加班到晚上，就是為了回應詢問捐款電話及信件，祕書王麗容說，其中一個裝有兩張百元紙鈔的信封最讓她印象深刻，信上寫著，「自己是個家境貧窮的家庭主婦，雖然沒有多大能力，但希望能盡一己之力」。看到這封信，再想到孩子終於可以安穩吃頓午餐，她也開心得紅了眼眶。

有台灣各個角落的善心人士幫助，短短幾天時間，學校就收到超過百萬元的善款，更有企業承諾長期補助，且不限餐費。經過校方統計，鉅額的款項已經足夠負擔學生一年餐費，而上學期20多位無力繳交註冊費的學生也渴望解套，將來評估還能擴及通勤費用補助。

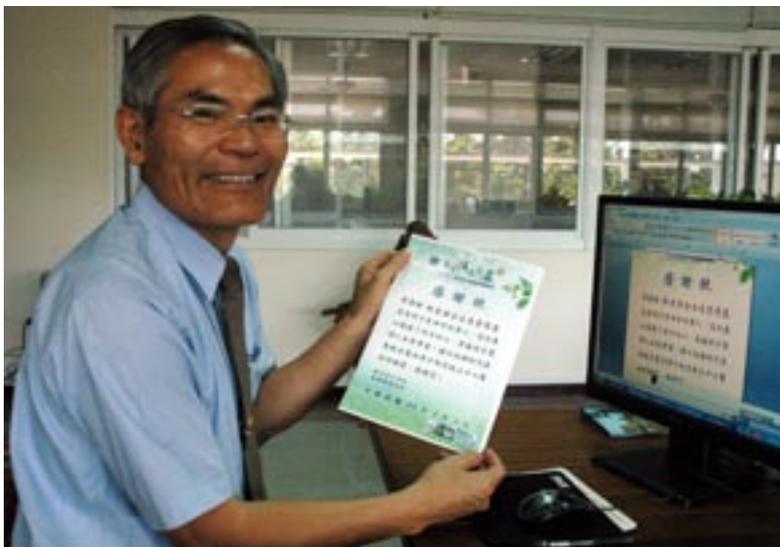
校長張福祥趕緊製作感謝狀由衷感謝各界援助，並表示，這社會充滿溫馨的一面已讓學生好好上了一課，他更在晨操上告訴他們，有需要就大方提出，但強調，曾經接受幫助的人，將來有能力也要把這份愛心不間斷的傳遞下去。校方也計畫將這次感人的募款過程及受助學生的心得蒐集、編列在校刊上，並考慮利用假日到鄰近社會機構幫忙，實際回饋社會。

而這學期負責登記發放餐盒是一位儀隊同學，曾經因為練習時暈倒才被老師發現他已經



美麗的山櫻樹下學生領便當

很久沒吃午餐，此時擔任發便當公差，雖然排隊人數增多，工作量變大，但他做起來卻格外興奮，被問到為何？他靦腆地說，受到大家幫助，有了不向前進不行的感覺，且同學吃愛心便當也一定不想讓人看到，他盡量快速且簡化領取流程，讓同樣是貧困家庭的學生都能快速地吃到這充滿愛心的便當。



校長 張福祥感謝各界援助

丁點大的火焰蝦，帶來巨大的迴響，也譜出一段段愛心故事，這是活動發起人農經科主任林鈺澤壓根沒想到的事，他說：「其實這批蝦子全部賣完也補不了這龐大的需求，當初構想只是盼能夠拋磚引玉，最低的要求就是讓孩子都有飯吃，現在有了最美好的結局，他除了要好好謝謝當初送蝦給他的友人外，還有這處生生不息的生態池。」

罕見嬌客現蹤~布氏長鯧

● 文圖 簡廉霈



隨後將照片交由台灣海洋科技研究中心副研究員陳正平鑑定，結果出爐，確定是罕見的布氏長鯧，在此之前，台灣只有兩筆出現紀錄，一次是在蘭嶼，另一次則在恆春的貓鼻頭，可謂相當珍稀。

湛藍的墾丁國家公園海域近期又有罕見嬌客現蹤！僅在台灣有兩筆出現紀錄的布氏長鯧(*Pseudechidna brummeri*)，日前由潛水客在後壁湖海洋資源保護示範區內發現該類魚種悠遊其中，更令人驚訝的是，發現時間是在白天，這也大大推翻布氏長鯧屬於夜行性深海魚的認知。

在海岸巡防署後壁湖檢查所服務的陳邦欽平時酷愛潛水，常利用閒暇時間下海享受國境之南的海底優美景象，日前他在後壁湖海域潛水時，眼前突然閃過一條乳白顏色的海鰻，是之前沒看過的品種，第一時間便拿起相機拍下牠美麗的身影。

布氏長鯧全身為乳白色，身體細長，在頭前部分佈著許多小黑斑，鰭有藍白邊，在清澈海水中悠遊的形象，像極一條純淨潔白的水袖；牠平常主要棲息在礁石區或砂泥底，主食魚類，卻也捕食一些甲殼類，如蟹類、蝦蛄及蝦類，最大體長約100公分，屬於罕見鯧類。

陳正平表示，鯧科一般為夜行性魚類，大部分種類白天多躲在珊瑚礁穴或岩塊下，僅露出



布氏長鯧全身為乳白色像極一條純淨潔白的水袖



鱧科為夜行性魚類白天多躲在珊瑚礁穴或岩塊下

頭部在洞口，夜間才出外掠食，但這次由陳邦欽在發現的布氏長鱧，不僅於白天的後壁湖瀾湖淺水海域發現，且還有覓食行為，整個推翻以前對牠的認知，著實讓人驚訝。

墾丁國家公園管理處長林青聞訊後也開心表示，布氏長鱧的發現，說明了墾管處在經營海洋資源保護示範區的保育成果，也能顯現墾

丁海洋生物的多樣性，不過在歡喜之餘，還是要呼籲民衆，其實真正的保育工作仍必須落在每個人身上，唯有如此，大自然才能生生不息，珍貴的資源才能永續存在。

發現布氏長鱧的後壁湖海洋資源保護示範區是在民國94年成立，其位置

約在墾丁國家公園南灣與貓鼻頭之間，範圍由後壁湖航道西側，延伸至核三廠出水口以東至小咕咕、大咕咕、獨立礁，再往北延伸至核三入水口以西，海域面積約182.35公頃，周圍以浮球標示保護示範區的界線，平時由保育人員及國家警察隊加強巡邏執法，並安排夜間海巡，徹底執法希望杜絕違法行為。

寶石魚小檔案

● 文 陳俊仁

寶石魚（Jade Perch）學名 *Scortum barcoo*，原產於澳洲昆士蘭省的淡水域，屬鱸科魚類，生物學上稱「高體革鱸」，又稱寶石鱸、寶石般魚、玉鱸。

※寶石魚與金鱧不同之處：

1. 寶石魚眼睛小；金鱧眼睛大
2. 寶石魚身上有斑點；金鱧無斑點
3. 寶石魚富含魚油；金鱧則無





丁香干貝XO醬

使用來自澎湖當地新鮮無污染之丁香、干貝、蝦米等食材，加入獨特XO醬調味料拌炒，製作出獨樹一幟的丁香干貝醬，近年來更成為當地的特色名產伴手禮，且具多種吃法，除了當小菜食用外，更能入菜例如拌炒飯、麵等，發揮創意，做出個人特色風味料理。

烘焙丁香

以最新鮮丁香魚乾，由本會自行加工以糖、珍菇精、辣油等浸料調味後再予24小時烘焙，引發出最原始之鮮甜味道。丁香經烘焙調味後，香酥可口，魚骨鬆脆，整隻吃進豐富鈣質，並加入花生、杏仁、腰果等三種口味除了增加蛋白質、膳食纖維、單元不飽和脂肪酸、維他命E、維生素A等多種營養成份外，更多了口感及美味，且無添加防腐劑，可安心食用無負擔，係閒暇品茗時最佳健康食品。

