



國內
郵資已付

三重郵局許可證
三字第0420號
中華郵政
三第30號
雜誌

MONTHLY 漁友 FISHERMAN

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

576

特別報導

SPECIAL

賴總統出席台北艦成軍暨
遠洋巡護船西拉雅艦命名典禮

專題報導

FOCUS

櫻鮭複合群演化觀點的
衝突與重塑：

從日本的洄游策略到臺灣鮭魚的
百萬年獨立演化地位

料理健康

DELICIOUS

全家的冬至暖心鮮味
金目鱸魚

討海人的浪漫

CULTURE

當國王拿下冠冕後
土魷魚



確保基安訓練機會公平 漁業署預告修正「漁船船員管理規則」

為維護報名公平與秩序，農業部漁業署近日預告修正《漁船船員管理規則》，新修訂第十一條之一，未來參加漁船船員基本安全訓練，報名方式將由系統自動抽籤取代漁業人推薦。漁業署指出，目前報名參訓須透過漁業人向所屬區漁會推薦，實務上卻出現部分業者藉機收費牟利，甚至民眾為搶名額徹夜排隊的亂象。漁業署強調，未來中央主管機關自行辦理的訓練班次，將開放民眾直接上網登記，由系統公平抽籤決定錄取名單，不再須經漁會推薦。農業部強調，修法旨在確保訓練機會公開、公平、公正，並回應漁民對現行制度不便的反映，以改善招訓流程，落實管理透明。

維護漁民作業安全 海巡署強化西北護漁

位於淡水、金山、萬里沿海的西北海域，一直是臺灣漁民秋冬捕撈螃蟹與其他底棲魚群的重要區域。由於海況變化與地理鄰近兩岸，近年來曾發生他國漁船越界拖網、箱籠被破壞等情況，嚴重影響本地漁民的作業權益，也對海底生態造成威脅。海巡署早在 2010 年即於該區域實施 24 小時護漁巡邏機制。為進一步鞏固護漁成效，海巡署於今年增加新型巡防艦艇投入淡水海巡隊，將大幅提升西北海域的監控、驅離及救援能力。海委會海安處長洪掙論表示，「西北護漁」是指臺灣海巡署為保護在西北海域作業的漁民而進行的巡護行動，特別是針對每年秋季的螃蟹汛期，透過部署艦艇和人員，防止越界捕撈等非法行為，保障漁民的生計。海委會進一步說明，護漁工作包括，強化海域巡邏頻率、即時驅離越界捕撈活動、加緊與地方漁會協作通報機制、並提升漁民自我保護知識及海域作業安全意識。此外，海巡署也呼籲漁民如遇疑似非法作業活動，或自身作業遭受干擾，應立即通報 118 海上報案專線，海巡單位將迅速出動。

農業部全力推動救助金審核撥付 加速農漁民災後重建進度

受丹娜絲颱風、0728 豪雨及楊柳颱風等接連災害影響，全國多地農林漁牧業生產嚴重受損。為協助農、漁民儘速恢復生產，農業部啟動緊急應變作業，第一時間公告農業天然災害救助地區及品項，並結合地方政府與基層公所力量，全力推動救助金審核與撥付，展現政府即時救助、協助重建的決心。截至 114 年 10 月 21 日止，農業部已累計撥付約 42 億元救助金至各地方公所，讓受災農、漁民可儘早獲得資金支持，減輕災後復耕復養壓力。為加快撥款速度，農業部近月來持續簡化作業流程、強化地方協調機制，使救助金自受理至撥付的時間縮短，實現全力加速農漁民災後重建進度的目標。農業部表示，為使各界即時掌握最新撥款進度，已於官網設置「近期颱風及豪雨救助與專案輔導措施專區」，每週三定期公布各縣市救助撥付情形，確保資訊透明、流程公開。同時也呼籲地方政府持續加快後續發放作業，讓救助金更快進入農、漁民手中，協助早日恢復生產。面對氣候變遷帶來的極端天氣挑戰，農業部強調，將持續提升防災應變能量，並強化災後復原輔導與資金支援，協助農漁民提升韌性與復原力。政府將與地方並肩，守護農業生產安全，確保農、漁民能安心重返生產，共同推動農業永續發展。

鰻苗捕撈漁季 11/1 展開 漁業署提醒漁民應於系統申請登記

114 年度為期 4 個月的鰻苗捕撈漁季將於 11 月 1 日展開，漁業署呼籲從事岸際捕撈鰻苗業者應向作業當地區漁會辦理登記，於作業期間維護自身安全，配合於漁撈日誌協助填報捕撈方法、捕撈地點及捕撈數量，另本年度漁業署為試辦推行鰻魚溯源制度，已建置「鰻魚溯源申報系統」(<https://ee12.toff.best/>)，呼籲捕撈業者應於系統申請登記並於捕撈後申報數量及流向，以利鰻魚資源管理評估及規劃。漁業署提醒，捕撈鰻苗是臺灣沿海漁民冬季重要傳統產業之一，因在暗夜環境作業，再加上冬季天候寒冷海象不穩定，使岸際捕撈鰻苗作業風險較高。捕撈鰻苗業者除了應遵守相關主管機關公告岸際或海域活動安全相關規定，作業期間務必穿著救生裝備（如救生衣等）並注意天候海象，賺鰻金之餘，更要顧及人身安全。漁業署說明本年度將於 10 月 27 日至 31 日假新北淡水、屏東枋寮、東港、宜蘭頭城及新竹辦理鰻苗捕撈宣導會，說明捕撈作業相關注意事項，以提高業者作業安全意識。漁業署說明，本年度鰻苗捕撈漁季自 114 年 11 月 1 日起至 115 年 2 月 28 日止，依據「岸際捕撈鰻苗應注意事項」，從事岸際捕撈鰻苗人員除了向作業當地區漁會辦理登記外，應於漁撈日誌填報捕撈方法、捕撈地點及捕撈數量，送交作業當地區漁會彙整。漁業署最後呼籲，為維護漁民與相關業者權益及因應國際鰻苗管理趨勢，除鰻苗捕撈業者外，後續收購之販運業者及進出口業者亦應於鰻魚溯源管理系統申請登記，並於捕撈及交易後，完成申報數量及流向，以利後續進行鰻魚（苗）資源科學調查研究及資源管理評估規劃，共同維護鰻魚產業永續經營。

目次

CONTENTS

特別報導
SPECIAL

- 02 海洋文化 賴總統出席台北艦成軍暨遠洋巡護船西拉雅艦命名典禮
圖 / 總統府、文 / 林新龍
- 06 海洋保育 2025 海洋永續行動大賞登場 公私協力守護蔚藍國土
圖、文 / 漁業廣播電臺 江政融
- 08 漁業文化 南方澳鯖魚節走過二十九年 漁鄉魚香傳承海味與永續希望
圖 / 張宇聞、張正量、文 / 張宇聞
- 11 漁業文化 高雄海洋物產豐饒 邀全臺民眾一起大海開吃
圖 / 高雄市政府、文 / 蘇湘允
- 15 外籍船員 從看見、聽見，走向實踐
印尼移工保護部代表團參訪前鎮漁港船員會館
圖、文 / 漁業廣播電臺 許嘉仁
- 17 漁業文化 基隆潮嚮漁光市集及八斗饗宴食魚推廣 — 展現漁村創立新風貌
圖 / 基隆市政府、文 / 觀新園生態文史工作室
- 20 漁港工程 彰化漁港南北護岸工程暨屏東海口漁港遊艇碼頭興建工程動土
圖 / 彰化縣政府、屏東縣政府、文 / 欣南漁村海岸環境研究室
- 24 水產品行銷 苗栗大閘蟹評鑑出爐 — 推廣本地大閘蟹的好味道
圖 / 苗栗縣政府、文 / 呂勝仁
- 26 養殖漁業 海洋資源保育與漁業永續發展 澎湖馬糞海膽養殖產業邁向新里程
圖 / 澎湖縣政府、文 / 蘇湘允
- 28 漁業文化 2025 臺南七股海鮮節七寶宴盛大登場
圖 / 臺南市政府、文 / 李宏匯
- 30 魚類生態 櫻鮭複合群演化觀點的衝突與重塑：
從日本的洄游策略到臺灣鮭魚的百萬年獨立演化地位
圖、文 / 國立臺灣海洋大學水產養殖學系退休教授 郭金泉
- 34 海洋永續 藍色食物：打造永續糧食未來的關鍵力量（下）
圖、文 / 農業部水產試驗所 吳美錚
- 38 漁會財務 代理交易：收入認列的界線
文 / 彭達均
- 42 海洋文學 當國王拿下冠冕後 —— 土魷魚
圖、文 / 黎歐創意
- 44 料理健康 全家的冬至暖心鮮味 — 金目鱸魚
圖 / 中華民國全國漁會
文 / 社團法人台灣在地農經整合協會 鄭淑文理事

專題報導
FOCUS

討海人的浪漫
CULTURE

料理健康
DELICIOUS



三重雜字第 30 號
ISSN 2227 - 7811 No. 576

中華民國 67 年 01 月 20 日創刊
中華民國 114 年 12 月 15 日出版
封面出處：林淑齡 捕魚苗

理事長 / 謝龍隱

常務監事 / 許德祥

總幹事 / 林啟濱

理事 / 張平順 蔡源龍 張新煌

戴榮三 鄭讚福 吳永生

黃錫駒 鄭朝陽 陳朝來

楊鳳明 陳慶林 張文村

吳良添 李建興 郭建良

陳俊良 吳再興 簡和

監事 / 吳安樂 蔡文淵 郭正成

何應成

顧問 / 王茂城 許泰文 張錦宜

發行人 / 謝龍隱

社長 / 許德祥

總編輯 / 林啟濱

編輯委員 / 田士金 張祐禎 吳淑鈴

黃建豪 吳宥燁 黃騰正

執行編輯 / 張鈺廷

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 / 02-8985-3968

傳真 / 02-2986-4125

設計印刷 / 黎歐創意有限公司

地址 / 新竹縣竹北市

光明六路東二段 200 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

精裝合訂本每本1000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、

全國農業金庫補助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 / coca0930@gmail.com

賴總統出席台北艦成軍暨 遠洋巡護船西拉雅艦命名典禮

圖 / 總統府、文 / 林新龍

特別報導

SPECIAL



海巡署 CG5005 台北艦交船典禮大合照。

為展現政府持續推動「國艦國造」與「國防自主」的成果，海洋委員會海巡署艦隊分署與台灣國際造船股份有限公司（簡稱台船公司）於11月1日上午10時，在台船公司高雄廠共同舉辦「嘉義級巡防艦第四艘台北艦成軍暨高緯度遠洋巡護船第一艘命名下水聯合典禮」。活動邀請總統賴清德出席主持，包括海洋委員會主任委員管碧玲、原住民族委員會主任委員曾智勇、高雄市長陳其邁、海委會副主任委員兼海巡署署長張忠龍、海軍司令唐華、國防部次長黃佑民、

經濟部次長賴建信、立法委員李柏毅、邱議瑩、許智傑、賴瑞隆、台灣國際造船公司董事長陳政宏等人均一同出席本次活動。

賴總統致詞表示，今天非常高興和大家共同見證嘉義級巡防艦第四艘「台北艦」的成軍。我們捍衛海域的四艘4千噸級最大艦已經到齊，同時今天也要為臺灣第一艘高緯度遠洋巡護船命名及下水，這是海巡署新造艦船艇計畫的里程碑，更象徵著臺灣守護海洋、守護國家安全的決心。

賴總統指出，近年來，臺灣面臨的海域安全挑戰日益嚴峻。海巡署是國防安全體系中，連結國安、治安、平安的第一道防線，肩負防衛、執法、救援以及國際合作等多重工作。因此，在蔡英文前總統任內，分別在2018年和2022年都推動了10年為期的計畫，預計在2027年前打造各型巡防艦艇141艘，以及在2032年前籌建6艘高緯度遠洋巡護船。今天，我們展現出政府持續推動「國艦國造」及「國防自主」的成果，也將提升臺灣在海上執法、遠洋巡護、國際義務與人道救援的能量。我本人要感謝台船公司，以世界一流的造船工藝為國家打造優質船艦；也要感謝所有海巡同仁不分晝夜堅守崗位，守護藍色海疆及國人的安全。

賴總統強調，面對中共持續不斷地灰色地帶侵擾，臺灣不只要強化自身防衛，更要深化與理念相近國家的海事合作，透過海上救難與人道支援等交流，共同維護海上秩序及區域和平穩定。除了提升防禦威脅的能力，我們也要提高預防風險意識，強化國家數位以及民生運作的韌性。因此，政府積極推動修正「海纜七法」，要讓海底電纜等關鍵基礎設施，能夠有更完整的保護體系，打造可防可控的海域安全網。



上 賴清德總統致詞。
下 管碧玲主委致詞。



賴清德總統與管碧玲主委等人出席台北艦交船典禮合照。



左上 賴清德總統授旗宣布 CG5005「台北艦」正式成軍。
 左下 管碧玲主委向賴清德總統呈獻「台北艦」船模。
 右 賴清德總統為高緯度遠洋巡護船「西拉雅號」命名及見證下水擲瓶儀式。



此外，賴總統提到，造船產業同樣是國家安全重要的一環。唯有健全的造船體系，才能夠穩定造艦、提升國防實力。總統府敦請海巡署持續與國內造船廠密切合作，確保在合理利潤與長期發展中取得平衡，讓產業、國防、經濟形成良性循環，為臺灣的安全奠定更堅實的基礎。

接著賴總統說明，今天要下水的第一艘高緯度遠洋巡護船是第一次以「原住民族」來命名，後續同系列的五艘巡護船船名也都會是臺灣的原住民族群。這不僅僅落實憲法保障原住民身分認同權以及文化權，也承襲原住民族勇敢堅韌、守護家園的精神。這股精神不只是海巡守護海洋的信念，更是象徵臺灣人民堅定面向世界的勇氣。讓我們繼續努力，如期、如質完成各項艦船艇建置目標，一起以「國艦國造」為行動，為海洋治理與國家安全貢獻力量，共同守護民主、自由與和平。

管主委亦特別感謝賴總統，從臺南市長任內起以明確的政治意志推動平埔族認定，讓被遺忘的名字重獲尊嚴，也讓信念化為法制的力量。這樣的精神，正是海巡人面對風浪與挑戰時的堅定，並強調海巡人員將「以台北艦為榮、以西拉雅為志」，持續以堅定信念守護臺灣的藍色家園。

隨後，賴總統為高緯度遠洋巡護船「西拉雅號」頒命名詞及見證下水擲瓶儀式。接著，管碧玲主委向總統呈獻「台北艦」船模，總統並登上「台北艦」視導駕駛臺、主甲板及醫療艙間，視察遠距醫療演練，並為海巡署的官兵弟兄及台船公司同仁加油打氣，活動順利圓滿完成。



賴清德總統為 CG5005「台北艦」落筆簽名。

台船公司說明，「台北艦」為台船公司第四艘完工交付之 4,000 噸級巡防艦，交艦後將配置於「中部地區機動海巡隊」，提供該地區更多巡護能量。本型巡防艦，配有 3 組射程達 120 公尺的高壓水砲及中科院開發之射控系統，可有效指揮 20 公厘遙控槍塔及鎮海武器系統。另配備精良專業醫療設備，醫療規格可做為醫療救護船，執行人道救援任務，並設置負壓隔離病房及醫療手術室，作為防疫救援任務使用，同時也具備遠距醫療服務系統。艦艏直升機起降輔助設施，可供直升機執行起降作業，增進海上人道救援能量，另配置前後輔助側推進器及穩定翼等系統，有效提升執勤時船舶操控性、穩定性與舒適性。建造期間台船公司亦配合海巡署執行勤務需求，進行各項精進方案，提升執勤能量。

這次下水的新型高緯度遠洋巡護船，全船採鋼質結構其滿載排水量約 5,000 噸，除大幅提升其噸位及續航力，並規劃具海上偵蒐型與運輸補給型兩種船型；海上偵搜型配置無人機 (UAV)，運輸補給型配置多功能物資貨櫃 2 個、多功能艇及特勤突擊艇，可配合各項救援及運補任務。本船配置水砲 3 座，計有高壓噴水槍 1 支，固定式高壓消防水瞄 2 支並可兼噴泡沫；另配備中科院研製的 20 機砲遙控砲塔，並在駕駛艙頂安裝光電指揮儀與駕駛艙內的射控系統聯結，可於駕駛艙內進行警告驅離等執法任務。

最後，海洋委員會海巡署艦隊分署表示，隨著新造巡防艦艇的逐步交付，將持續提升我國海域執法、漁業巡護、海上救生救難及應處灰色地帶侵擾的應變量能，透過靈活運用各型艦艇投入海巡五大核心任務，全面強化國安、治安、平安等三面向，捍衛我國海疆，不負國人殷切期望。



上 賴清德總統登上「台北艦」視導駕駛台。
中 賴清德總統登上「台北艦」視導醫療艙間。
下 賴清德總統為海巡署的官兵弟兄及台船公司同仁加油打氣。



海巡署 CG5005「台北艦」。

2025 海洋永續行動大賞登場

公私協力守護蔚藍國土

圖、文 / 漁業廣播電臺 江政融

特別報導

SPECIAL



海洋永續行動大賞活動大合影，展現公私協力成果。



海保署署長陸曉筠致詞，為海洋第一線的守護者致上最深謝意。

為了推動全民海洋保育、展現公私協力的豐碩成果，海洋委員會海洋保育署於11月1日在國立臺灣科學教育館舉辦「海洋永續行動大賞」，今年活動以「海洋保育 ESG 專案」、「淨海大聯盟」及「在地守護」三大主軸為亮點，海保署署長陸曉筠、漁業署組長劉福昇均蒞臨現場頒獎表揚，現場同時匯聚超過百家企業與團體、上千名海洋守護者共同參與，並設有70個成果展示攤位，期盼以行動喚起社會大眾對海洋環境的關心與投入。

海保署署長陸曉筠表示，隨著《海洋保育法》於今年7月全面施行，臺灣的海洋保育工作邁入全新里程碑，海保署希望透過「統合治理、資源挹注、公私協力」三箭齊發，結合跨域與跨界力量為海洋發聲，她也說，這次活動不僅是成果的展現，更是對所有默默耕耘在海洋第一線的守護者致上最深的謝意，從潛入深海清除廢棄漁網的潛海戰將，到返航途中撿拾海漂垃圾的環保艦隊，都是守護海洋最堅實的力量。



左 多元體驗活動邀請大小朋友一起加入，喚起社會大眾對海洋環境的重視。
右 漁業署組長劉福昇參與現場活動，與成果展示攤位合影留念。

在潔淨海洋行動上，「淨海大聯盟」是臺灣海洋環境復甦的重要推手，截至目前為止，已有超過 6,000 艘環保艦隊船隻、5,000 位潛海戰將及 45 家淨海前哨站長期投入，他們深入海下，冒著危險移除廢棄漁網與垃圾，為下一代保留潔淨的海域，今年共有 53 個團體與個人，以及 45 家淨海前哨站獲獎，象徵著他們的無私奉獻與不懈努力。

除了清理海洋，「在地守護」更是一切保育工作的根基，海保署從 108 年啟動以來，「海洋保育在地守護計畫」已經累積超過 102 個團體參與，今年更有 58 組團隊響應，遍布全臺各地。陸曉筠表示，他們在各自的家鄉推動珊瑚礁復育、棲地保護、友善釣魚、公民科學調查與教育推廣等行動，累積超過 1,350 場教育活動、3,100 場公民科學調查，產出近 8,200 筆珍貴的在地生態資料，成為政府制定保育政策的重要依據。

此外，今年活動更新增「海洋保育 ESG 專案」的表彰，展現企業在永續藍色國土上的創新與承諾。陸曉筠說，海保署於今年 2 月啟動「海洋保育 ESG 媒合平台」以來，已有超過 20 家企業投入，包括推動鯨豚調查、水下聲學監測、珊瑚及海草復育、海龜 AI 辨識與環境教育等計畫，這些企業不僅提供資源，更將永續理念深植於企業文化之中。

海保署提到，這次「海洋永續行動大賞」不只是一場感謝與表彰的盛會，也是海洋保育行動的中繼站，海保署未來會持續深化「海洋保育 ESG 媒合平台」的運作，擔任媒合橋樑，也歡迎所有關心海洋的企業與民間團體一起加入，踴躍提出保育構想與合作需求，共同守護這片無可取代的蔚藍國土。



上 海洋保育 ESG 專案表揚，展現企業在永續藍色國土上的創新與承諾。
下 漁業署組長劉福昇頒發績優環保艦隊獎項。

南方澳鯖魚節走過二十九年

漁鄉魚香傳承海味與永續希望

圖 / 張宇聞、張正量、文 / 張宇聞

特別報導

SPECIAL



2025 南方澳鯖魚節在漁業署副署長、宜蘭代縣長及漁會等多位貴賓啟動LED燈球後隆重開幕。圖片提供：張宇聞。

2025 年宜蘭最具代表性的海洋慶典「南方澳鯖魚節」，11月1、2日在南方澳第三漁港隆重登場！今年以「從鯖開始，讓海更鯖」為主軸，象徵南方澳以鯖魚為起點，串聯海洋保育、漁村文化與永續漁業，連續兩天的海、陸活動讓南方澳彷彿走回半世紀前的漁村榮景，人潮錢潮盛況空前。

南方澳是全臺最重要的鯖魚故鄉，每年鯖魚漁獲量占全國九成以上，是臺灣漁業發展的象徵，今年活動除延續漁村傳統文化與祭典儀式，更深化三大核心理念——「永續海洋」、「食魚教育」與「在地經濟活化」，希望讓更多民眾「認識鯖

魚、喜歡鯖魚、守護鯖魚」，並以實際行動支持永續海洋環境與在地漁民的努力。

光影開幕儀式 海上鋼鐵人揭序幕

今年的開幕儀式以震撼的視覺秀登場，兩位「海上鋼鐵人」從海上騰空躍起，他們手持大漁旗繞行升空揭幕，這次南方澳首場的海空魔力秀，奇幻特技讓所有來賓和民眾驚豔不已，連連拍手叫好，包括漁業署、海保署及宜蘭縣長等貴賓也共同啟動「鯖海 LED 光影儀式」，象徵永續海洋行動正式展開，海巡艦同步鳴笛，與漁船聲浪交織出熱血序曲，宣告南方澳海洋新篇章啟動。

四大主題體驗區 串聯美食、教育與海洋文化

邁入第 29 年的「南方澳鯖魚節」，由蘇澳區漁會主辦，農業部漁業署、海洋委員會及宜蘭縣政府共同指導，為了感謝辛苦漁民，大會特別表揚今年宜蘭縣全國模範漁民代表陳正文，隨後展開一連串的熱鬧活動。今年鯖魚節以全新視覺策展手法重現南方澳海洋故事，並規劃四大主題體驗區，包括「港町海味市集」、「海上鋼鐵人秀」、「鯖舟競速」與「魚丸 DIY 體驗」，從味覺到文化，從親子闖關到海上活動，打造寓教於樂的全方位海洋慶典。

活動現場匯集超過 60 攤在地攤商與品牌，推出各式海味料理及創意手作，其中限定版「鯖魚蓋飯」、「現烤鯖魚」，讓人一口咬下滿滿海洋香氣。漁會家政班媽媽更在現場指導「鬼頭刀魚

丸 DIY」，邀請遊客親手搓魚丸、現煮現嚐，體驗漁村傳統的溫度與技藝。

推廣營養食魚文化 鯖魚是最健康的國民魚

前來參與開幕盛典的漁業署副署長林鼎榮指出，南方澳鯖、鯷魚漁業長年穩定發展，近五年產量從 4 萬噸提升至 9 萬噸，幾乎占全臺總產量的九成以上，堪稱臺灣漁業的重鎮。他強調，鯖魚富含高營養價值，每 100 克中含有高達 4,500 毫克的 DHA 與 EPA，是維護心血管健康與腦部發育的優質魚種，政府自民國 102 年起推動「鯖鯷漁業管理辦法」，導入永續漁業政策，確保資源在良好管理下穩定發展。同時也持續輔導漁民轉型，強化冷鏈設備、提升漁港設施與行銷通路，讓產業與環境兼顧共榮。近五年來，中央投入超過 3.3 億元於南方澳漁港建設與設備升級，展現對地方產業發展與海洋永續的重視。



左上 蘇澳漁會特別定製牌匾恭賀全國模範漁民代表陳正文。圖片提供：張宇聞。
 右上 鯖魚節中社區長輩鯖魚祭表演精彩吸睛。圖片提供：張宇聞。
 左下 由深海長腳門赤蝦現做的嬌澳蝦餅是蘇澳漁會獨賣免費試吃。圖片提供：張宇聞。
 右下 蘇澳漁會總幹事陳春生在鯖魚節中邀外籍漁工同歡。圖片提供：張宇聞。

漁民、漁工是守護海洋的第一線

為了推動永續漁業，保育海洋，今年鯖魚節漁業署也結合民間團體共同推動「食魚教育」計畫，鼓勵民眾從小認識魚類、學習分辨在地魚種，活動的教育攤位特別設有「海洋保育闖關」、「垃圾減量挑戰」等互動單元，「海廢再生體驗區」則以創意遊戲與互動展覽介紹海洋廢棄物對環境的影響，讓永續教育更貼近生活。有玩有吃還有拿，陸上趣味活動中「冰水摸魚」、「洞洞有鯖」等親子遊戲，挑戰成功者還有機會把新鮮鯖魚帶回家，增添節慶樂趣。

和往年不同，今年鯖魚節廣邀外籍漁工同樂，蘇澳區漁會總幹事陳春生表示，外籍漁工已經是臺灣漁業的重要助力，邀他們一起參與活動並送出滿滿的贈品，除了關懷身處異地的勞工朋友外，用好吃好玩的遊戲培養愛海意識，自然也輕鬆上了一堂保育海洋的功課。

全民齊聚南方澳 感受漁港文化的熱情

南方澳鯖魚節結合文化、美食、教育與環保等多重面向，打造一場全齡共樂的海洋嘉年華。明年南方澳鯖魚節即將邁入三十年，主辦的宜蘭縣政府表示，邀請大家在鯖魚節而立之年，再度相約南方澳，品味最道地的鯖魚風味，體驗港口風情與漁村文化，共同見證「從鯖開始，讓海更鯖」的行動實踐，南方澳鯖魚節不僅是一場慶典，更是一場關於永續、關於生活、關於愛海的文化運動。



上 吃到最青的烤鯖魚漁業署副署長林鼎榮豎起大姆指稱讚不已。圖片提供：張正量。

中 鯖魚節的烤鯖魚攤魚香撲鼻成了攤位人氣王。圖片提供：張宇聞。

下 漁夫飯和手工飛虎魚丸在南方澳鯖魚節中是最古老和美味的重現。圖片提供：張宇聞。



2025 鯖魚節海上鋼鐵人從水中騰空升起驚豔四座。圖片提供：張宇聞。

高雄海洋物產豐饒

邀全臺民衆一起大海開吃

圖 / 高雄市政府、文 / 蘇湘允

特別報導

SPECIAL



高雄國際食品展海洋局 26 家業者與陳其邁市長合影。

一年一度南臺灣最受矚目的食品盛會—「2025 高雄國際食品展」，10 月 23 日上午於高雄展覽館南館隆重登場，由經濟部國際貿易署主辦、中華民國對外貿易發展協會執行，高雄市政府海洋局協辦。大會開幕典禮由高雄市長陳其邁、經濟部國際貿易署黃滄莖主任秘書、外貿協會邱揮立副秘書長、展昭國際企業林茂廷總經理等人出席，為這場南臺灣最大食品盛會揭開序幕。

陳其邁市長隨即參觀「高雄海味專區」與「高雄物產館」。海洋局集結 26 家水產加工、養殖及漁會業者展出多元海味產品，農業局也邀集 17 家農民團體與農企業推廣在地蔬果與精緻農產。現場展品豐富多樣、創意十足，陳市長對業者用心與高雄農漁產的品質讚賞有嘉。

市長陳其邁表示，高雄是全臺最具代表性的海洋城市，擁有完整的農漁產業鏈與豐富的國際經驗。全市農漁產品總產值約 692.5 億元，總產量超過 93 萬公噸，遠洋漁業規模居全國之冠；番石榴、玉荷包荔枝、梅子及棗子等農產更在國內外市場表現亮眼，外銷日本、新加坡、馬來西亞及北美等地皆獲好評。

陳市長指出，市府近年積極協助業者轉型升級，從產地生產、加工製造到品牌行銷全面提升品質與競爭力，打造「高雄首選」與「高雄海味」兩大城市品牌，成功拓展國際市場，今年更創下 5.58 億元海外訂單佳績。他期盼業者持續創新研發，讓世界看見並品嚐到高雄最驕傲的海洋與農業風味。

海洋局強調，今年「高雄海味專區」以「漁樂蠡購」為主題登場，集結 26 家養殖、水產加工、公會及漁會業者共同參展，從生鮮漁獲、冷凍調理食品到休閒零食，應有盡有。整個展區不僅展現高雄水產品的多元風貌，也讓大家看到高雄在地漁業從產地到餐桌的用心與創新。

「高雄海味專區」活動也十分精彩！現場不僅天天開獎，還有各式滿額贈好康吸引滿滿人潮。專區特別推出「海味三缺 1 等你來呷 1」滿額贈活動：消費滿 500 元可參加「海味福袋天天抽」，最大獎為萬元米其林大餐；滿 1,000 元贈「百元海味抵用券」；滿 2,000 元再送「海味好禮」（碗筷組或風琴杯禮盒二選一），數量有限、送完為止，現場買氣熱絡、氣氛沸騰。

同時，每日 13 時 30 分至 14 時 30 分於「高雄海味舞台專區」登場的「人氣主廚創意料理秀」也連番上演。10 月 24 日（五）由全羅道韓式料理高雄店璟玉主廚與檳韓食堂正恩主廚帶來《黑白大廚料理秀》；10 月 25 日（六）則由人氣名廚郭主義主廚現場開煮《周末宵夜派》；10 月 26 日（日）壓軸登場的《五星夜市料理王》，由「漢堡粉絲」蘇士發主廚與「激飢叫海鮮」饒嘉煌主廚攜手，以創意夜市料理掀起海味新風潮。



市長陳其邁借議長、本市議員及五大漁會代表，共同啟動「2025 大海開吃」活動儀式。

另外，高雄市政府海洋局 10 月 30 日於鳳山行政中心府前廣場舉辦「2025 大海開吃」聯合行銷記者會，高雄市長陳其邁親自出席，與海洋局石局長慶豐、民政局閻局長青智、五大漁會、立法委員服務團隊、高雄市議會康議長裕成率眾議員與服務團隊出席共同參與啟動儀式。活動開場由高雄吉祥物「高雄熊」與人氣 IP「馬來貘」聯手登場，帶來逗趣的互動熱舞表演，炒熱現場氣氛，正式宣告年度海線系列活動正式啟動。

高雄市長陳其邁表示，高雄是全國最重要的漁業城市，漁業總產量達 61.1 萬公噸、總產值約 511 億元，分別占全國 58.8% 與 50.3%，居全台之冠。其中遠洋漁業產量約 55.4 萬公噸、產值達 450.7 億元，前鎮漁港為全國最大遠洋漁港基地；養殖漁業面積達 3,638 公頃，年產量約 4.6 萬公噸、產值約 49.6 億元，主要魚種包括虱目魚、鱸魚與石斑魚，充分展現高雄漁業發展能量深厚。

為了行銷高市優質水產品，市府積極輔導各區漁會辦理優質水產品推廣活動，成功打響「茄荳烏魚」、「永安石斑魚」、「彌陀虱目魚」、「梓官鮮撈海產」及「高雄秋刀魚及魷魚」等名號，並透過「大海開吃」品牌整合行銷，讓各區公所和漁會的活動，不僅是一場吃海鮮的活動，更成為結合觀光、文化與產業推廣的品牌活動。

海洋局指出，今年「大海開吃」活動自 11 月 8 日至 12 月 14 日，由高雄五大漁港接力登場。首先登場的彌陀「虱想起虱目魚行銷推廣活動」(11 月 8 日至 9 日)，規劃料理秀、魚丸 DIY 與漁村輕旅行三大亮點，帶領民眾體驗最道地的虱目魚文化；接續登場的永安「石斑魚饗鮮季」(11 月 15 日至 16 日)以石斑魚為主題，結合親子闖關與海上遊憩體驗，讓大小朋友都能玩得盡興；茄荳「大興迎烏魚祭」(11 月 29 日)則以海洋美食市集與大型充氣遊戲城堡營造港灣嘉年華氛圍。

梓官「戀戀蚵仔寮海鮮節」(12 月 6 日至 7 日)以創意市集與食魚教育為主軸，展現地方熱情與漁產特色；最後壓軸的前鎮「高雄大



上 大海開吃活動記者會，高雄市長陳其邁（右）與海洋局長石慶豐（左）一同參觀五大漁港水產品展示，現場滿滿海味香。
下 聽海湧·2025 林園蠡境文化季 - 限量海味美食。

鱸·魷·秋季」(12 月 13 日至 14 日)設置海洋五寶展區與美食品嚐活動，為整個系列畫下最熱鬧的句點。

值得一提的是，今年還特別邀請人氣 IP 馬來貘，合作推出「大海開吃 ft. 馬來貘」聯名藝術裝置，11 月 7 日至 12 月 7 日於永安、彌陀及梓官展出。可愛的馬來貘結合漁業意象，成為拍照打卡新熱點，讓民眾以輕鬆有趣的方式體驗高雄海線新風貌。陳其邁表示，希望透過藝術、美食與文化結合，讓更多人感受到高雄的創意活力，並帶動漁村經濟與觀光發展。

除此之外，高雄市政府海洋局 11 月 1 日下午於林園區中芸漁港整網場(鳳芸宮前)舉辦「聽海湧·2025 林園蠡境文化季」活動，由海洋局主辦、民政局補助辦理，並邀請林園區公所、林園區漁會及在地團體共同參與。

海洋局石慶豐局長與許智傑立委、李兩庭議員及王耀裕議員等貴賓一同按下活動啟鈕，隨著光影閃耀、音樂響起，象徵活動正式啟動。現場結合音樂演出、市集展售、文化體驗與親子互動等豐富內容，充分展現林園地區深厚的海洋文化底蘊與漁業產業特色。

海洋局局長石慶豐表示，高雄是全國最重要的漁業重鎮，漁業類型涵蓋遠洋、沿近海及養殖三大領域，其中石斑、鱸魚、虱目魚及白蝦產量、產值皆位居全國第二。石局長指出，林園區為我國水產繁養殖重鎮，主要以蝦苗為主，蝦苗產量約佔全國7成，為國內重要種苗來源，平均每年養殖產量710公噸及創造近1.3億元產值，顯示林園在高雄整體漁業發展中佔有關鍵地位，為推動高市海洋產業不可或缺的重要力量。

海洋局指出，「聽海湧·2025林園蠡境文化季」特別結合在地音樂演出、市集展售、文化體驗與親子互動等多元內容，展現市境之南一林園獨具的漁業文化與生活風貌，希望讓民眾吃得蠡、買得海味、玩得盡興。

活動舞台節目除邀請林園在地藝人及舞蹈團體演出外，亦特別邀請知名樂團「孩子王樂團」及「農村武裝青年樂團」帶來精采表演。

此外，活動也規劃多元互動體驗區，包括「食魚教育文化館」，以寓教於樂的方式推廣食魚知識與漁業文化；另設有闖關遊戲讓小朋友學習漁業常識，完成任務後可集章兌換消費券，兼具趣味與教育意義。

現場並提供海鮮粥與海味麵線等600份免費海味料理試吃，香氣四溢、人潮踴躍，氣氛熱鬧非凡。牽罟體驗與漁船導覽活動同樣深受歡迎，吸引民眾親身感受傳統漁業文化的魅力。海味市集則匯集各式新鮮海味與在地特產，買氣熱絡，充分展現林園漁業文化的活力與特色。海洋局表示，本次活動不僅展現林園豐富的漁業文化，也串聯地方產業與社區力量，讓民眾在歡樂氛圍中更加認識在地養殖產業的多樣魅力。



聽海湧·2025林園蠡境文化季－海洋局局長石慶豐與民眾一同體驗陸上牽罟。



聽海湧·2025林園蠡境文化季開幕儀式，眾人齊聲「林園蠡境」讚，為活動揭開序幕。

前鎮漁港船員會館



從看見、聽見，走向實踐

印尼移工保護部代表團 參訪前鎮漁港船員會館

圖、文 / 漁業廣播電臺 許嘉仁

特別報導

SPECIAL

為強化臺印兩國漁業合作與印尼籍漁船員權益保障，印尼移工保護部 (BP2MI) 代表團於 10 月 28 日至 29 日展開為期兩天的漁業踏查行程。

此次訪團由印尼安置總局秘書處 Mocharom Ashadi 秘書長率領，隨行成員包括國際商船與遠洋漁船員派遣司司長 Yayan Hernuryadin，以及非政府機構個人雇主安置司司長 Farid Maruf 等多名官員。

農業部漁業署 10 月 28 日由人力組組長薛博元代表接待，陪同參觀前鎮漁港船員會館及西岸碼頭。

這些從印尼遠道而來的官員，帶著關心與好奇，實地了解臺灣如何讓近萬名印尼籍船員，在與大洋潮浪拚搏後，回到岸際時能擁有一個安穩的歸處。

印尼移工保護部代表團希望前鎮漁港船員會館能夠庇護每一位外籍船員，成為他們回到岸際最好的家。

每次返港 都是最好的相聚

船員會館二樓設有洗衣房、淋浴間與休憩區，是外籍船員返港時最熟悉的場域。

隨著天氣漸涼，傍晚時分常見船員提著盥洗用品走入淋浴間，讓被海風吹得發僵的身體，在熱氣蒸騰的水霧中慢慢放鬆。他們洗淨滿身疲憊，換上乾淨衣物，再到休憩區與同鄉閒談、笑鬧，或者以卡拉 OK、飛鏢機、撞球桌與籃球機等娛樂設施交流情誼。另外，簡潔明亮的祈禱室，也提供禮拜方位與禮拜毯，讓船員能在寧靜舒適的環境中維繫信仰。

這些年來，政府與遠洋產業攜手改善勞動環境，讓海上的孤寂與艱辛逐漸被理解與溫柔取代，就如同這棟船員會館，不只是住宿空間，更是一種溫柔的具象實踐。



左上 安置總局秘書處 Mocharom Ashadi 秘書長相當關心在臺大約 12,000 名印尼籍船員勞動權益。

右上 參訪團一行至前鎮漁港西岸碼頭訪視印尼籍船員。

左下 船員會館 3 樓與 4 樓的空間提供外籍船員或其探訪親友休憩的好處所。

右下 參訪團一行瞭解西岸碼頭漁船卸魚的情形。

漁業署向代表團說明，我國推動「漁業與人權行動計畫」，逐步改善漁船與岸上工作與生活條件，包括安全設備補助、薪資直接給付、健全申訴制度以及外籍勞動者休憩環境的建置。

參訪團相當稱許船員會館以人為本的各项設施，也建議可添置印尼傳統竹製打擊樂器安克隆 (Angklung)，以音樂的力量，緩解船員的思鄉之情。

以人為本的西岸碼頭踏查

離開會館後，代表團步行至附近的前鎮漁港西岸碼頭，正值秋刀魚船返港卸魚之際，印尼籍船員的身影在其中穿梭，忙碌卻井然。訪團一行停下腳步觀察，也與印尼籍船員及漁業公司管理人員簡短對話，聆聽船員反映工作情形、休息安排與身心適應情況等議題。

參訪過程中，Ashadi 秘書長特別確認船員會館與西岸碼頭港區的 Wi-Fi 可用性，他說，遠洋作業週期長，返港後能否即時聯絡家人、了解薪資是否匯入帳戶等，直接影響船員的心理穩定與權益保障。

漁業署向參訪團表示，今 (114) 年 6 月前鎮漁港西岸碼頭已開通岸際 Wi-Fi，訊號從陸地延伸至船邊，讓思念與牽掛能克服時差與距離，抵達船員彼岸的家。

印尼官員進一步提出，希望未來兩國能建立更完善的資料連線機制，讓船員登錄、雇主資訊與出勤紀錄可即時互通。

漁業署回應表示，已將此列為後續合作方向，未來將整合既有資料平台，讓制度保障能跨越國界，也更加透明。

透過面對面的溝通，臺印雙方建立了更深的信任與共識，當參訪團離開時，他們帶走的不只是資料與行程紀錄，更看見了臺灣如何在經濟價值與勞動權益之間，學會尊重每一位遠洋夥伴的軌跡。



他鄉遇故知，外籍船員看到來自故鄉的參訪團，都非常開心。

基隆潮嚮漁光市集 及八斗饗宴食魚推廣 展現漁村創生新風貌

圖 / 基隆市政府、文 / 觀新園生態文史工作室

特別報導
SPECIAL



基隆潮嚮漁光市集啟動儀式合照。

為了推展在地產業文化及漁村再生推廣成果，由農業部農村發展及水土保持署輔導，基隆市政府主辦的「基隆潮嚮·漁光市集」於10月11至12日兩天，在國立海洋科技博物館主題館廣場熱鬧舉行。活動邀請基隆市邱佩琳副市長及產業發展處蔡馥擘處長等人出席，到場逐一參訪攤位，與在地商家、青創團隊互動，為他們加油打氣。希望透過市集活動，讓更多人走進八斗子，體驗山海共生的生活美學與海派文化風情。

邱佩琳副市長指出，「潮嚮」系列活動不僅推廣基隆在地產業，也鼓勵青年返鄉貢獻所長。市府推動農村再生計畫，期望吸引更多年輕人投入地方創生，讓

基隆文化從港都走向全臺，邁向國際。她也感謝產業發展處與市議會的支持，強調市府會持續透過跨域合作，為基隆注入更多創新與活力。邱副市長也誠摯邀請全國民眾，一同走進八斗子，感受最海派的漁村能量，探索基隆山海交織的動人風景。

蔡馥擘處長表示，這次在基隆八斗子漁村舉辦「潮嚮市集」巡迴系列，希望帶領更多人認識全臺最大漁港的文化底蘊與轉型成果。活動以「漁光」為主題，結合海洋情境展覽、海洋美食市集、海廢創作、漁村導覽與文化手作等多元展區，展現漁村創新與再生能量，重新定義八斗子的生活美學與永續價值。



邱佩琳副市長及蔡馥馨處長參訪漁光市集攤位。

八斗子漁光市集現場展區以「海洋永續」、「漁村文化」與「海廢藝術」三個主軸，打造沉浸式五感體驗，從海浪聲、海風味到光影、觸感與漁味，帶領遊客感受八斗子漁村的日常氣息。其中最受親子喜愛的「海廢浮球藝術DIY」則由國立臺灣海洋大學陳信助老師親自教學，帶領民眾以創意手作瞭解海洋廢棄物再生的價值與環保理念。活動亦設有闖關遊戲區與漁村導覽，讓民眾在遊戲與體驗中認識海洋生態與漁村文化，感受漁村的真摯人情與永續精神。

接著，10月18日由基隆市中正區八斗社區發展協會舉辦的「2025 八斗饗宴－食魚推廣暨鏢旗魚台成果發表」在八斗子漁港登場，活動現場貴賓雲集，包括：基隆市邱佩琳副市長、市府產發處蔡馥馨處長、八斗里杜劍秋里長、八斗社區發展協會黃明和理事長、多位基隆市議員及地方民意代表等，一同出席共襄盛舉。

這場活動結合食魚教育、鏢旗魚文化體驗與海味市集，吸引大批民眾參與。邱佩琳

副市長特別感謝社區團隊及青年夥伴，長期投入漁村文化保存與推廣，並邀請市民走進八斗子，親身感受漁村生活與海洋風華。



上 陳信助老師解說利用海廢製作文創作品。
下 邱佩琳副市長體驗烤飛魚卵香腸。

邱佩琳副市長表示，八斗子是基隆最具代表性的漁村之一，從鏢旗魚文化到海味料理，處處展現與海共生的精神。此次活動不僅讓更多人瞭解鏢旗魚漁法與漁民的堅毅精神，也透過食魚教育與市集，呈現「從海到餐桌」的真實風味。她肯定八斗社區多年來在農村再生計畫的努力，成功結合海洋教育、地方創生與青年返鄉行動，讓漁村文化以更創新的形式被看見。

蔡馥馨處長表示，本次活動最大亮點是由八斗社區團隊以在地材料與手工打造的「鏢旗魚台」，象徵八斗子漁民代代相傳的勇氣與智慧。現場設有解說導覽與拍照打卡點，讓民眾能親身體驗鏢旗魚文化的精神。此外，漁村媽媽也以當季漁產烹調出鯖魚香鬆、小卷羹、魚丸黑輪、海菜沙拉等多道海味料理，讓市民在活動中品味漁港的鮮味與人情。

八斗社區發展協會理事長黃明和指出，社區自三年前爭取農業部農村發展及水土保

持署農村再生計畫以來，致力於活化漁村、串聯青年力量，舉辦「八斗海味市集」已成為在地品牌，今年加入鏢旗魚文化成果展，更希望讓漁村故事被更多人聽見。八斗社區發展協會負責人谷卉卉也表示，鏢旗魚台不僅是一項裝置，更象徵著漁村的自信與新生，是屬於八斗子共同的驕傲，提醒大家珍惜這片海與漁民的努力，歡迎大家蒞臨參觀合影，一同走入八斗里的人文與歷史故事中。

基隆市產業發展處表示，八斗子是基隆社區營造的重要典範，透過漁村再生與地方創生的推動，展現城市在地產業能量，透過創意的力量，讓社區更具特色。基隆市政府將持續與各社區合作推動地方創生計畫，讓文化與產業共榮，吸引更多青年回鄉打拼，讓基隆成為以文化、創新與永續為核心的海洋城市。



左上 八斗饗宴食魚推廣活動攤位。
 右上 八斗里杜劍秋里長站上鏢台體驗鏢旗魚活動。
 左下 邱佩琳副市長及蔡馥馨處長推薦魚丸黑輪美食。
 右下 邱佩琳副市長及蔡馥馨處長試吃凉拌海菜。

彰化漁港南北護岸工程暨

屏東海口漁港遊艇碼頭興建工程動土

圖 / 彰化縣政府、屏東縣政府 / 文、欣南漁村海岸環境研究室

特別報導

SPECIAL



彰化漁港近程第一階段（南北護岸工程）開工動土典禮合照。
照片提供：彰化縣政府。

彰化漁港已於今(114)年6月13日正式開港啟用漁筏停泊區，目前有80艘漁船筏進駐。為強化港區安全與防護，提高港內靜穩性，讓漁船筏有更好的停泊空間，彰化縣政府接續啟動彰化漁港南北護岸工程，配合漁港開港使用中，打造安全完善的作業環境，縣府於10月28日在彰濱產業園區西北角的彰化漁港舉行「彰化漁港開發案近程（可開港營運）計畫近程第一階段防波堤及內港口開闢興建工程（南北護岸）開工動土典禮」。

動土典禮由彰化縣王惠美縣長主持，邀請農業部漁業署長王茂城、海洋委員會海巡署中部分署副分署長王建文、經濟部能源署科長翁正原、鹿港鎮長許志宏、農業處副處長蕭麗玲、彰化區漁會理事長林明壽、常務監事陳宗義、總幹事陳威谷、專業顧問陳諸讚、彰濱服務中心主任阮聖述、彰濱廠商協

進會理事長林碧鬆、臺灣艾奕康工程顧問公司經理陳映璇、亞新工程顧問股份有限公司中區辦事處經理黃琦傑、彰化縣各級民代與地方仕紳、以及漁民團體等與會，共同見證啟動的時刻。



王惠美縣長（中）、王茂城署長（右）及陳威谷總幹事（左）一同執鏟動土。照片提供：彰化縣政府。

王惠美縣長致詞表示，彰化漁港為彰化縣轄管第二類漁港，完工後將成為彰化縣唯一免候潮的漁港，感謝中央提供經費補助，以及議長與所有議員們支持。王縣長提到漁民工作非常辛苦，作業過程中天氣變化無常，因此縣府期望開發彰化漁港，讓漁民作業更加安全。工程啟動的第一階段，主要為防波堤與內港口的興建，也就是「南北護岸」工程，總經費為 3.35 億元，感謝漁業署補助 1.55 億元。在議長謝典霖及所有議員支持下，縣府自籌 1.8 億元，讓工程能夠順利發包，展現中央與地方合作的成果，也實現縣府對漁民的承諾。後續還有第二期工程，預計將投入 20 多億元，逐步推動興建完善碼頭設施、安檢設施、魚市場及緩衝綠帶，全面提升彰化漁港的功能，屆時這座漁港將可容納多達 330 艘漁船筏，成為彰化縣內最具規模的現代化漁港。

農業部漁業署王茂城署長致詞表示，彰化漁港從 103 年行政院核定計畫後，歷經 11 年的調整，今 (114) 年 6 月正式開港，每年漁業署大約投入兩成預算在漁港建設，提供漁民可以安全卸魚、整補及維修的地點，維持產業順利運作。後續漁業署也會持續與彰

化縣政府協力，爭取第二階段 20 多億的經費需求，讓彰化漁港基礎建設逐步完善。

彰化區漁會總幹事陳威谷表示，目前第一階段漁港南北護岸辦理開工，感謝中央與縣府挹注經費，期望本工程可以如期如質順利完工，讓彰化漁港成為全方位的現代化漁港。彰化區漁會也會替漁民爭取更多的漁業建設，與縣府攜手合作打造漁業現代化及漁港的多元化發展，讓彰化縣的漁業的可以永續發展。



祥獅獻瑞送上好彩頭與旺旺來。照片提供：彰化縣政府。



王惠美縣長及王茂城署長等人一同上香祈福儀式。照片提供：彰化縣政府。



左 彰化漁港南護岸現況。照片提供：彰化縣政府。
右 彰化漁港北護岸現況。照片提供：彰化縣政府。



彰化縣政府農業處表示，彰化漁港為彰化縣轄管第二類漁港，位於彰濱產業園區鹿港區西北角，位置靠近外海，是本縣唯一免候潮漁港，先前已於 114 年 6 月 13 日正式開港啟用漁筏停泊區，目前有 80 艘漁船筏進駐。後續為了強化港區安全與防護，提高港內靜穩性，讓漁船筏有更好的停泊空間，持續推動彰化漁港南北護岸工程，配合漁港已開港使用中，將採取半半施工的工程規劃，降低對漁船筏進出的影響。本項工程施工期為 600 日曆天，預計 2027 年下半年完工，完工後可確保漁船停泊與作業安全。彰化縣農業處說明，彰化漁港是縣內漁業的里程碑，縣府將與漁會、漁民保持密切溝通與協商，妥善規劃各階段施工區域，以兼顧施工安全與漁船作業需求，改善漁民之漁撈作業便利性，並增進漁民收益。

此外，為因應屏東縣發展海洋觀光產業，國人親水休閒風氣盛行，遊艇登記數及持有駕照人數大幅成長，屏東縣政府於車城鄉海口漁港推動設置遊艇浮動碼頭，於 10 月 16 日由周春米縣長主持開工動土典禮。

周春米縣長致詞表示，屏東海岸線長達 172 公里，是兼具山海風貌的美麗縣市，近年遊艇活動日益盛行，縣府特別規劃於海口港打造遊艇港區，第一期設有 11 個船席位，其中 40 呎以下 6 席、60 呎以下 5 席，後續第二期將再增設 16 個席位，完工後總計可容納 27 艘遊艇，預計於 115 年 5 月完工。屆時，海口漁港的看海美術館旁，將新增一座嶄新遊艇港，可導入更多樣的海上遊憩活動，串聯車城與墾丁周邊景觀與觀光動線，吸引更多國內外遊客前來探訪。



彰化漁港整體空拍圖。照片提供：彰化縣政府。

周縣長說明，海口漁港的遊艇港工程不僅是基礎設施的提升，也是海洋觀光產業發展的重要一步。海口漁港發展分為三階段推動：第一步為設置已成為在地品牌的「看海美術館」；第二步為進行「海口港沙灘整治工程」；第三步則是今日啟動的「觀光遊艇港建設」。這三項建設串聯藝術、人文與海洋產業，象徵屏東從傳統漁港轉型為兼具觀光與文化的海洋城市，也讓民眾來訪恆春半島時，不再只是直奔墾丁，而能在枋山、車城一帶駐足，體驗更多元的海洋觀光魅力。

屏東縣政府交通旅遊處表示，海口漁港遊艇浮動碼頭工程總經費為新臺幣 5,500 萬元，由中央補助 3,850 萬元、縣府自籌 1,650 萬元。遊艇浮動碼頭除設置船席、水電柱與智慧管理系統外，同時導入影像識別、人臉識別及 AIS 數據，結合智能支付與能源監測系統，打造安全、高效、便捷的智慧港區。屆時遊艇碼頭的管理方案可導入大數據分析與無人管理技術，創造出一個高度智慧化的環境，確保每位遊客都能享受到安全且高效的服務。



上、下 海口漁港遊艇浮動碼頭示意圖。照片提供：彰化縣政府。

苗栗大閘蟹評鑑出爐

推廣本地大閘蟹的好味道

圖 / 苗栗縣政府、文 / 呂勝仁

特別報導

SPECIAL



鍾東錦縣長及貴賓們與大閘蟹評鑑特等獎得主吳克豐合照。

目前正值秋蟹肥美季節，為了推廣苗栗縣本土養殖的大閘蟹，並促進養殖漁民技術的交流，苗栗縣政府於11月5日在苑裡鎮漁香園餐廳，舉辦年度優質大閘蟹評鑑競賽，共有26組養殖漁民參賽，評審依每隻大閘蟹身形、香氣、口感進行「盲評」，評選出最優質的大閘蟹。苗栗縣鍾東錦縣長當天上午也到場為蟹農加油，並頒獎祝賀得獎蟹農。他除了肯定蟹農們的努力，也感謝上海海洋大學團隊協助，輔導業者不斷提升養殖技術，打響「苗栗優質大閘蟹」名聲。

鍾東錦縣長致詞表示，他曾到對岸參訪過大閘蟹的養殖，他認為苗栗的環境、水質、氣溫條件不輸給對方，很適合發展養殖業，他也請縣府農業處協助蟹農們擴大養殖面積，才能達到經濟規模，提高蟹農們的收益。鍾縣長說到，苗栗有絕佳的水質，加上今年天候適宜，苗栗大閘蟹品質可說一年比一年好，尤其現在吃正值肥美，口感一流，歡迎國人來苗栗品嚐本地大閘蟹的好味道。

鍾東錦縣長指出，苗栗農漁業推廣不可忽視養殖業，除了大閘蟹，泰國蝦等高營養價值的養殖品項也應推廣。縣府將持續輔導蟹農擴大養殖面積、改善養殖流程與水質管理，協助蟹農提升產量與品質，同時加強推廣防偽標示與品牌管理，保障消費者食安與市場信任，讓苗栗優質大閘蟹及其他養殖產品向全臺推廣，吸引饕客來訪品嚐與消費，讓農漁業永續發展及促進地方經濟。

苗栗縣農業處蔡政新副處長表示，苗栗縣政府農業處自民國100年起輔導蟹農養殖大閘蟹，從蟹苗引進、飼料抽檢、水質管控、藥物殘留檢驗等環節嚴格把關，成功打響「苗栗優質大閘蟹」品牌。苗栗縣政府舉辦的優質大閘蟹評鑑也邁入第15屆，今年度全縣放養蟹苗約35萬2千隻，養殖面積達18.84公頃，預估養成率約3成，推算可產出超過10萬5千隻大閘蟹。這次26戶參賽蟹農整體表現亮眼，多數蟹體可達8至9兩，肥滿度極佳。



左 鍾東錦縣長致詞。
右 評審依大閘蟹的「肥滿度、外觀、口感」進行評鑑。

蔡政新副處長強調，評比依「肥滿度、外觀、口感」三大指標進行，評選公平公正。他期望透過競賽激勵蟹農持續精進養殖技術，提升產品品質與市場信心，並推動苗栗大閘蟹品牌，擴大市場能見度。蔡政新副處長說明，今年的大閘蟹品質比去年更好，不但隻隻蟹膏飽滿、蟹肉鮮甜，而且在地直接出貨，保證「尚青」，絕對會讓每位饕客驚豔。縣府將持續輔導蟹農提升品質與食安管理，並透過品牌推廣擴大市場能見度，打造全臺饕客信賴的秋季優質大閘蟹，同時兼顧農漁業永續發展。

經過一番激烈的競賽，本年度苗栗優質大閘蟹評鑑結果出爐：特等獎由吳克豐獲得；頭等獎為：張錦雲、邱俊義、巫森桂、葉錦安、陳石豐、林怡樓等六名；優等獎為：王麗華、賴鳳嬌、吳政懋、葉佳任、鄧良洲、李妙貞等六名。

這次獲得特等獎的養殖漁民吳克豐表示，他已經養了12年大閘蟹，在評鑑結果出爐時，一度興奮的高喊「終於輪到我了」，並上頒獎台接受鍾縣長表揚。吳克豐說明，養殖大閘蟹除了基本的水質、環境管理，最重要是認真餵養，他指出，大閘蟹若吃不飽容易互相攻擊，影響存活率，因此不論颯風下雨都得定時餵食；此外，在專用飼料之外，也會添加南瓜等天然食物營養，讓大閘蟹蟹膏更為飽滿、肉質更鮮甜，總之就是「讓蟹吃飽、吃好」，如同養小孩一樣，要細心呵護。吳克豐也認為，不管是密養或疏養都不好，因為密養會變成「小蟹」，疏養則會出現「大蟹」，而消費者最能接受的都是「中蟹」，口感也最為鮮甜。

這次參與評審的邱士民老師表示，近幾年苗栗蟹農在縣府輔導下，技術成長非常明顯，無論餵食、水質管理或養殖環境維持都非常出色。今年的蟹膏飽滿、肉質鮮美，大小一致，充分展現縣府與蟹農團隊密切合作成果，也吸引外地饕客認同苗栗大閘蟹品質優良，有助於提升市場競爭力。



上 鍾東錦縣長等人推薦苗栗縣優質的大閘蟹。
中 苗栗縣成熟的大閘蟹具備「青背、白肚、金爪、黃毛」的特徵，品質極佳。
下 成熟的大閘蟹充滿甜美的蟹黃。

海洋資源保育與漁業永續發展

澎湖馬糞海膽養殖產業邁向新里程

圖 / 澎湖縣政府、文 / 蘇湘允

特別報導

SPECIAL



澎湖海膽養殖邁向新里程。

澎湖縣農漁局於6月7日於合苑餐廳盛大舉辦「馬糞海膽商業飼料養殖成果發表會—精緻海膽饗宴」，澎湖縣長陳光復開心表示，馬糞海膽養殖技術的突破與完整產業鏈的建構，不僅提升海洋資源的利用效率，更為地方經濟注入嶄新活力。

因海域放流成效與保育不佳，澎湖馬糞海膽多年來產量持續銳減，因此，規定每年只允許7至8月開採，其餘時間都禁採保護，但現在海膽飼料開發成功，已可穩定養殖，讓馬糞海膽養殖產業邁向新里程，大家可望未來在非採捕季節也能吃到海膽。

陳光復縣長表示，澎湖馬糞海膽的養殖，不僅在技術上取得突破，更建立了從飼料研發到育苗，再到養殖及市場銷售，擁有完整的產業鏈，讓每一顆上市的海膽都擁有完美的養殖履歷，確保品質安全無虞。



陳光復（左）與旅宿業者共同推銷澎湖海鮮。

陳光復強調，從飼料到餐桌都經得起消費者信賴，未來將持續推動技術創新與產業升級，讓澎湖縣馬糞海膽成為海洋資源永續利用與地方經濟發展的雙贏典範。

澎湖縣政府農漁局表示，截至 114 年 6 月初，推動成效顯著。現已核准 3 戶馬糞海膽育苗場，其中 2 戶穩定供應優質種苗，確保養殖基礎；同時核准 12 戶陸上魚塢養殖場，已有 4 戶成功將養殖海膽推上市場，展現良好銷售成績；另有 5 戶取得區劃漁業權的海上養殖業者進入試養階段，整體產業規模持續擴大。

在育苗方面，114 年度已成功販售 2 萬 6,100 粒馬糞海膽種苗，場內仍存有 11 萬粒種苗，充分展現澎湖縣種苗供應充足且穩定，能有效滿足養殖戶需求，為產業發展奠定穩固基礎。養殖成果同樣亮眼，據初步估算，全縣養殖戶池中總養殖量已突破 2 萬 8,000 粒。

農漁局也呼籲更多有志投入養殖產業的業者把握良機，共同參與縣內馬糞海膽養殖產業的發展，攜手創造海洋資源與漁業共榮共好的美好願景。

有餐旅業者看準澎湖豐富海洋資源，由福容大飯店結合澎湖在地豐富海產，推出夏季限定料理—「澎嶼宴」海鮮桶，6 月 10 日上午舉辦新品發表記者會，特別邀請澎湖縣長陳光復出席站台，親自為澎湖海鮮與觀光品牌代言，並熱情邀請國內外旅客前來澎湖，品嚐最新鮮的在地美食、感受海島風情、體驗優質住宿與多元旅遊行程。

陳光復表示，感謝福容大飯店支持澎湖在地食材，透過創新料理展現澎湖特色，更與縣府攜手推動觀光發展。他指出，福容大飯店為全臺知名旅宿品牌，目前全臺已有 18 個據點，加上即將於 8 月在澎湖試營運的「福容徠旅」，總數將達 19 家。福容集團進駐澎湖，不僅提供更多元的住宿選擇，更有效帶動地方就業與觀光經濟。未來期盼持續深化公私合作，攜手打造澎湖成為具有國際競爭力的海島，歡迎大家來澎湖「吃好、住好、玩好」，全方位體驗島嶼的自然與人文魅力。



上 生蠔佐海膽。
中 龍蝦佐海膽。
下 美味海膽美食。

陳光復指出，為提升在地漁產品的價值，縣府積極推動「澎湖優鮮」證明標章，與在地業者合作打造優質品牌，讓消費者能安心選購具有產銷履歷的澎湖海鮮。

此外，澎湖近年在產官學合作下，成功突破馬糞海膽的人工養殖技術，未來不僅能穩定供應高品質海膽，亦兼顧海洋資源永續發展。再結合冰花、仙人掌等特色農產，持續打造兼具生態永續與地方特色的海島飲食文化，為澎湖觀光注入更多元的魅力。



澎湖研發海膽飼料。

2025 臺南七股海鮮節

七寶宴盛大登場

圖 / 臺南市政府、文 / 李宏匯

特別報導

SPECIAL



2025 臺南七股海鮮節推廣記者會大合照。

由臺南市政府觀光旅遊局與七股區公所共同辦理的「2025 臺南七股海鮮節」是臺南暑假人氣最旺的節慶活動，系列活動包括：最受民眾喜愛的「挖文蛤體驗」、「揪團遊七GO」一日遊程、「七股七寶宴」以及「社區農漁特產展售」等。而最受民眾期待的「2025 臺南七股海鮮節」壓軸活動「七股七寶宴」，於9月28日中午12點在七股鹽山盛大登場。活動邀請臺南市市長黃偉哲出席，包括：立法委員陳亭妃、市議員蔡秋蘭、蔡蘇秋金，以及立委林俊憲服務處、各議員服務處均派代表出席共襄盛舉。

黃偉哲市長致詞表示，臺南七股海鮮節歷史悠久，從最初的「七股海鮮街」，歷經物換星移變成今天的海鮮節，讓參加民眾品嚐到最新鮮豐富、CP值最高的水產品，系列活動每年開放報名熱烈。而七股七寶宴為每年最受矚目的海鮮饗宴之一，往年總是開賣即秒殺完售，充分展現民眾對總鋪師手藝及新鮮豐富食材的高度肯定。黃市長介紹今年活動更特別加碼，

每桌贈送價值500元的在地新鮮漁產，包含：臺灣鯛魚片、虱目魚肚、虱目魚丸、虱目魚香腸、文蛤等豐富的海味。此外，風災後為了給七股在地漁民更多支持、推廣在地優質產品，每桌也會有額外提供來自在地青漁品牌「冠騰的魚」及「股份魚鄉」商品，不只要讓參與民眾現場吃得滿足，還能將鮮味帶回家，延續七股的美味。



黃偉哲市長介紹七股七寶宴美食料理。



左 黃偉哲市長致詞。
右 黃偉哲市長等人推薦七股海鮮特產。



黃偉哲市長說明，七股年度盛事「七寶宴」已成為全國矚目的特色活動，不僅吸引七股鄉親回鄉參與，也吸引來自全國各地的遊客齊聚一堂，共享海鮮饗宴。他同時也強調，七寶宴之所以能年年熱烈響應，關鍵在於堅持選用最新鮮的在地漁產，搭配師傅精湛手藝，讓民眾吃得安心、健康又美味，同時展現臺南漁產的優質與特色。黃偉哲市長指出，七寶宴憑藉高品質的食材與料理口碑，年年都引發搶訂熱潮，經常一桌難求。他誠摯邀請各界朋友不只參加餐宴活動，也能走進七股漁村社區，採買新鮮漁產，親身感受七寶宴的熱鬧氛圍，一同支持在地農漁產業與觀光發展。

主辦單位七股區公所表示，七股海鮮節今年邁入第19年，今年活動原訂於8月10日辦理，然因丹娜絲颱風影響延期至今日舉行，而此次特別邀請總鋪師陳振東（阿欽師）親自操刀七寶宴，食材透過用七股在地的海鮮七寶：虱目魚、吳郭魚、烏魚子、石斑、白蝦、文蛤、牡蠣等食材，以最簡單的料理方式，呈現七股海產的原味鮮甜，充分將七股區的海鮮特產轉變為在地風味餐，讓在座貴賓以平價的價格，品嚐到最頂級的海味料理。

今年度七寶宴的菜色包括：近悅遠來滿堂彩、七寶際會釀華羹、鄉土塩鯛鎖風情、鳥巢懷蚵藏糕味、李白醉吟紅蝦鬧、魚游蔥林米粉繞、香遠軟蟹讀潮汐、文蛤飲浪躍陶板、石斑捲香手舞味、思慕綿綿瓜蒂情、鹽山飲冰涼仲夏、綠野清茶降炎火等菜色及飲品，桌餐共12道菜（含甜點及飲料），呈現最道地的海鮮滋味與濃厚人情味，誠意十足、份量滿滿，透過阿欽師高超的手藝來行銷七股在地的農漁特產。

此次活動還加碼臺南在地生產的海鮮產品禮盒，內容物包括：臺灣鯛魚片、虱目魚肚、虱目魚丸、虱目魚香腸、文蛤，另市府還贈送每桌一份在地青農的產品，希望能鼓勵青農儘速走出風災的陰霾。

七股區公特別感謝七股鹽山提供場地辦理七寶宴活動，近期園區內還有鹽雕藝術展（8/16-11/15），臺鹽七股鹽山門市推出多項專屬優惠，包括限定商品買二送一，面膜、牙膏買一送一，另有滿額贈送專屬活動市集券及水樂園券（數量有限、贈完為止），門市商品眾多，記得挑選伴手禮給親朋好友們。除了參與七寶宴外，也邀請大家前往走訪七股、將軍、北門等濱海地區，支持風災後努力重建的在地店家，臺南也會以最熱情的心歡迎全國各地的民眾到來！



上 黃偉哲市長與參與七股七寶宴的民眾寒暄致意。
左下 臺灣鯛魚片、虱目魚肚、虱目魚丸、虱目魚香腸、文蛤等豐富的海味。
右下 七股區農會各式優質的農漁產品。

櫻鮭複合群演化觀點的衝突與重塑： 從日本的洄游策略到 臺灣鮭魚的百萬元獨立演化地位

圖、文 / 國立臺灣海洋大學水產養殖學系退休教授 郭金泉

專題報導

FOCUS

摘要

櫻鮭 (*Oncorhynchus masou*) 複合群是太平洋鮭屬 (*Oncorhynchus*) 中演化較為古老的支系。日本研究者棟方有宗提出，現存四個亞種——琵琶鮭 (ビワマス, *O. masou* subsp./*O. biwaensis*)、石川鮭 (サツキマス, *O. masou ishikawae*)、櫻鮭 (サクラマス, *O. masou masou*) 和臺灣鮭 (サラマオマス, *O. masou formosanus*)——在分化、分布與洄游行為上展現出清晰的演化序列。棟方將其視為一種從河流、湖泊到海洋，尋求最佳成長機會的生活史策略梯度，並揭示其是後來廣泛洄游的太平洋鮭屬物種的祖先型過渡角色。

本文亦納入由臺灣郭金泉教授與沈聖峰團隊所領導的臺灣研究者，利用分子生物與全基因組定序技術所得出的迥異觀點。這些突破性研究推翻了臺灣鮭魚為「殘留型亞種」的傳統定位，證實其演化上已獨立超過百萬元，並確立其學名為 *Oncorhynchus formosanus* 的獨立物種的地位。此對比不僅重塑了櫻鮭複合群的系統發生史，更為理解太平洋鮭屬的早期分化提供了關鍵證據。

一、日本觀點：櫻鮭複合群的「湖泊—大洋」洄游策略梯度

1.1 系統分化與同心圓式分布格局

棟方有宗的觀點指出，櫻鮭複合群 (圖 1) 的分化始於約 50 萬年前 (圖 2)，其分布呈現以日本琵琶湖為中心的同心圓式分布格局 (圖 3) 擴展：

- 琵琶鮭 (ビワマス, *O. biwaensis*)：被認為是現存支系中分化最早的群體，棲息於琵琶湖周邊河川。

○註：日本水產研究・教育機構已於 2025 年正式採用 *Oncorhynchus biwaensis*，將其升格為獨立物種。

- 石川鮭 (サツキマス, *O. masou ishikawae*)：隨後分化 (約 10 萬年前)，其分布區域環繞在琵琶鮭的外圍。

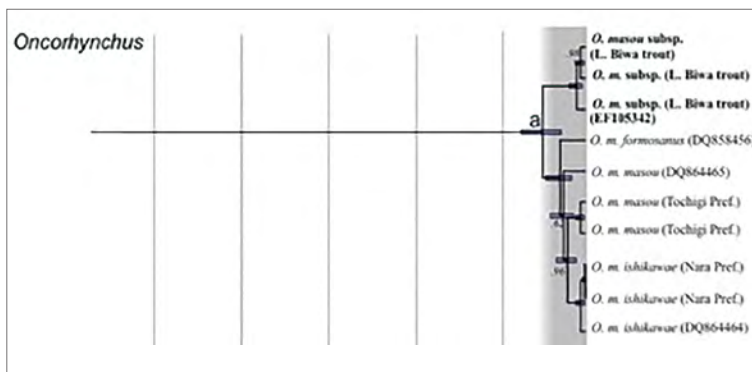


圖 1 現存櫻鮭複合群的四個亞種——琵琶鮭 (ビワマス, *O. masou* subsp.)、石川鮭 (サツキマス, *O. masou ishikawae*)、櫻鮭 (サクラマス, *O. masou masou*) 和臺灣鮭 (サラマオマス, *O. masou formosanus*) 與分布區域。

- 櫻鮭 (サクラマス, *O. masou masou*) : 最後分化 (約 10 萬年前), 分布於最外層, 洄游範圍最廣。
- 臺灣鮭 (サラマオマス, *O. masou formosanus*) : 與櫻鮭近緣, 被推測是在冰期時, 櫻鮭擴展洄游範圍南下, 隨後因海水溫度上升, 轉變為河川殘留型, 現僅存於臺灣高山山區河流中。

這種分布模式不僅反映了地理上的隔離與擴散, 更暗示了隨著演化時間的推移, 其生活史策略由淡水向更廣闊的海洋棲地利用拓展。

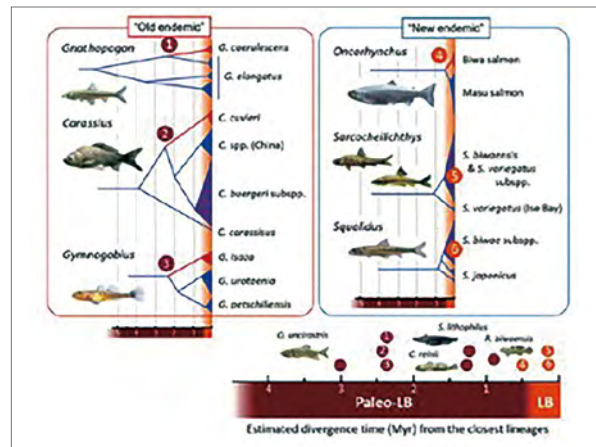


圖 2 一般日本研究櫻鮭的學者普遍認為, 櫻鮭複合群的分化始於約 50 萬年前。現存的四個櫻鮭群亞種中, 推測演化上琵琶鮭 (ビワマス, *O. masou* subsp.) 的祖先最早從共同祖先分化出來 (約 50 萬年前)。然後分化出石川鮭 (サツキマス, *O. masou ishikawae*) 和櫻鮭 (サクラマス, *O. masou masou*) (約 10 萬年前)。

1.2 洄游行為的驅動機制與生活史策略

櫻鮭複合群的洄游行為並非隨機, 而是由河流內的環境壓力所驅動的適應性策略:

- 降海的內在動機: 櫻鮭稚魚本質上傾向滯留於靠近產卵場的河流流域。然而, 當河流環境 (如生產力不足或種內 / 種間競爭激烈) 導致個體無法獲得足夠的成長, 以達到性成熟臨界體型時, 處於劣勢的個體才會進行銀化變態, 尋求降海 (或降湖) 洄游。
- 洄游期與溯上時間的差異: 櫻鮭複合群亞種在洄游生命週期上展現出不同的時間策略 (圖 4):
 - 琵琶鮭 (ビワマス): 降湖期最早, 洄游期長度高度可塑 (2-5 年)。因終生棲息於淡水湖, 無需發達的海水適應能力, 即使體型較小也能降湖。
 - 石川鮭 (サツキマス) 與櫻鮭 (サクラマス): 降海期較晚 (孵化後 1 至 1.5 年), 降海後, 洄游期相對固定 (約半年至一年)。

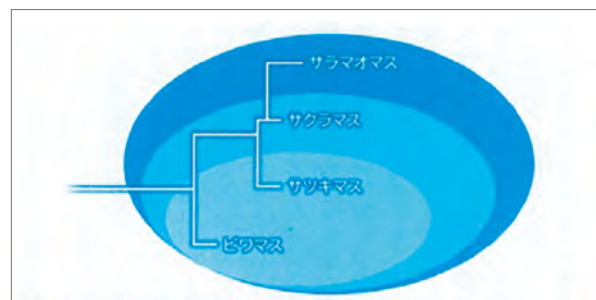


圖 3 櫻鮭複合群其分布呈現以日本琵琶湖為中心的同心圓擴展。日本學者推測演化上琵琶鮭 (ビワマス, *O. masou* subsp.) 的祖先最早從共同祖先分化出來 (約 50 萬年前)。然後分化出石川鮭 (サツキマス, *O. masou ishikawae*) 和櫻鮭 (サクラマス, *O. masou masou*) (約 10 萬年前)。然後再由櫻鮭分化出最外緣的臺灣鮭魚 (サラマオマス)。

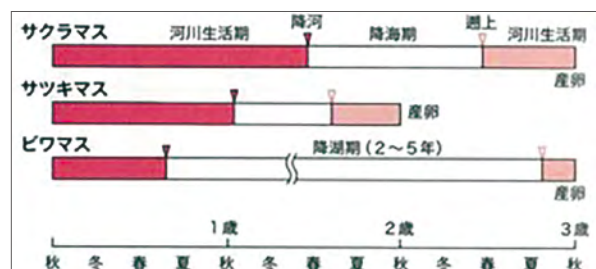


圖 4 櫻鮭複合群亞種在洄游生命週期上展現出不同的時間策略。琵琶鮭 (ビワマス): 降湖期最早, 約在孵化後數個月 (5 月左右)。作者認為這與其長期棲息在淡水湖 (琵琶湖) 的環境有關, 使其無需發達海水適應能力, 即使體型較小也能降湖, 這被視為一種對當地環境的特化, 使其降湖期早期化。琵琶鮭的降湖洄游本質上可能相當於櫻鮭和石川鮭 (サツキマス) 的河川內洄游, 且終生不再發展海水適應能力。石川鮭: 降海期約在孵化後 1 年後秋季~冬季。有人認為這是為了避開西日本海域夏季的高水溫。櫻鮭 (サクラマス): 降海期最晚, 約在孵化後 1 年半的春季。這可能與其棲息的北方河流平均水溫較低、競爭物種較少, 以及河流生產力不足導致成長速度較慢, 需要較長時間才能達到發育海水適應能力的臨界體尺寸有關。

- 越夏滯留: 在洄歸母川準備產卵時, 石川鮭和櫻鮭多選擇在春季至初夏提前溯上, 並在水流緩和的中游流域進行越夏滯留。此策略是為了避開上游產卵區在夏季枯水期的空間不足, 是一種對河流季節性環境變化的優化適應。

1.3 洄游範圍的演化梯度與祖先型定位 (圖 5)

櫻鮭複合群的洄游範圍隨著演化進程呈現出從窄到寬的梯度，反映了其對不同水體環境的適應：

亞種	棲地選擇	生態考量
琵琶鮭	僅限琵琶湖(淡水)	演化風險規避：在湖內達成性成熟，並可塑性失去海水適應能力，避免降海風險。
石川鮭	沿岸海域或海灣	水溫適宜區選擇：避開西日本海域夏季高水溫和黑潮影響。
櫻鮭	廣泛擴展至北太平洋和鄂霍次克海	成長與繁殖優化：通過長距離洄游，尋求最適水域，優化成長與繁殖效益。

棟方有宗強調，櫻鮭複合群由於其洄游行為具有較高的可塑性，使其成為後來分化出長期且廣泛降海洄游物種(如紅鮭 *O. nerka*、白鮭 *O. keta*、駝背鮭 *O. gorbuscha*)的祖先譜系。因此，研究櫻鮭複合群是探討太平洋鮭屬由淡水向海洋環境適應轉變的演化橋樑。

二、臺灣觀點： 基因組學確立臺灣鮭魚的獨立物種地位

2.1 日本學者的傳統觀點：臺灣鮭魚是日本櫻鮭的「殘留型亞種」

在缺乏精確基因組數據的時代，一般日本學者多基於生物地理學，將臺灣鮭魚視為櫻鮭亞種的近緣群體甚至是地方族群。他們推測，臺灣鮭是在冰期時，由廣泛洄游海洋的日本櫻鮭南下至臺灣附近，後因海水溫上升、無法返回海洋，而成為在臺灣高地河流中殘存的陸封型族群。其殘留型生活史被歸因於周邊海域高水溫導致降海的死亡風險。這種將臺灣鮭魚視為櫻鮭族群最南端、最邊緣化的亞種，是普遍合理且具代表性的推論之一。

2.2 分子標記的挑戰與「北方古老起源」

郭金泉(2008)等人首次運用 AFLP(擴增

片段長度多態性)分子標記技術，分析櫻鮭複合群的四個亞種。AFLP 分析成功地區分了四個亞種，並強烈支持臺灣鮭魚是高度分化的支系，確認其獨特性，應被視為「不同於櫻鮭、石川鮭和琵琶鮭」(圖 6)。

此研究最關鍵的推論在於明確否定了臺灣鮭魚源自日本櫻鮭(*O. masou masou*)的假設。相反，它支持了櫻鮭複合群的祖先可能起源於中國北方(如黑龍江)的古老湖泊。這個祖先沿冷水流南下，最終在臺灣形成陸封，將起源時間點和地理位置推向了更為古老的大陸北方。

2.3 突破性修正：全基因組定序的證據

沈聖峰團隊(2025)首次完成了臺灣鮭魚的全基因組定序，數據徹底推翻了其為櫻鮭亞種的傳統分類：

- 獨立物種確認：基因組分析證實，臺灣鮭魚是一個獨立的物種，而非日本櫻鮭的亞種。
- 分化時間：親緣基因組學分析顯示，臺灣鮭魚是櫻鮭複合群中最早分化的姊妹譜系。其與最近共同祖先約在 120 萬至 510 萬年前分化(圖 7)，遠早於日本學者推測的櫻鮭複合群分化時間(約 50 萬年)。
- 長期演化隔離：研究證實，臺灣鮭魚與其日本近親間已沒有可檢測到的基因流動，族群隔離至少已持續了約 5 萬年。這否定了其為櫻鮭在近冰期「降海擴散後殘留」的推論。
- 基因組結構變革：臺灣鮭魚的基因組出現了顯著的結構差異(如染色體融合)和冷適應基因家族的擴增。這些結構上的巨大差異，足以將其與日本櫻鮭區分開來。

基因組的獨特性、形態上的獨特性，以及長期的地理隔離，共同支持將臺灣鮭魚認定為一個獨立的物種(*Oncorhynchus formosanus*)。

結論

臺灣鮭魚不再是櫻鮭擴散旅程中的一個「南方終點」，而是比櫻鮭複合群更早分化出來的獨立演化支系。它的長期獨立演化歷史和獨特的基因組特徵，使其成為研究鮭屬物種在亞洲大陸邊緣山地河流中適應與隔離演化的活化石，具有極高的保育和學術價值。

主要參考文獻

1. 棟方有宗 (2025). 桜鮭はなぜ「ヤマメとサクラマス」になったのか釣りが知りたい謎を解き明かす. つり人社. 東京日本. 320 頁. ISBN : 9784864477482.
2. Gwo, J.-C., Hsu, T.-H., Lin, K.-H. and Chou, Y.-C. (2008). Genetic relationship among four subspecies of cherry salmon (*Oncorhynchus masou*) inferred using AFLP. *Molecular Phylogenetics and Evolution*, 48: 776–781.
3. Lee, Y. C., Shen, Z. Y., Lin, W. R., et al. (2025). Eco-genomic analysis uncovers precision-conservation targets for the western Pacific's southernmost salmonid. *bioRxiv* 2025.09.09.675276; doi: <https://doi.org/10.1101/2025.09.09.675276>.
4. Tabata, R., Kakioka, R., Tominaga, K., Komiya, T. and Watanabe, K. (2016) Phylogeny and historical demography of endemic fishes in Lake Biwa: the ancient lake as a promoter of evolution and diversification of freshwater fishes in western Japan. *Ecology and Evolution*, 6, 2601–2623.

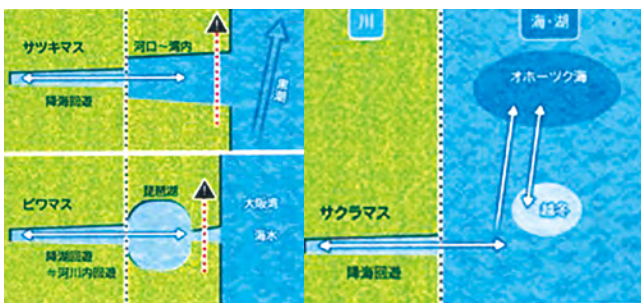


圖 5 櫻鮭複合群的洄游範圍隨著演化進程呈現出從窄到寬的梯度，反映了其對不同水體環境的適應。櫻鮭群降海（湖）後的洄游範圍：琵琶鮭：洄游範圍最窄，僅限於琵琶湖內。石川鮭：主要在母川的河口域或連接的海灣等沿岸海域洄游。櫻鮭：降海後沿日本海或太平洋北上，最大可達鄂霍次克海的廣大海域洄游。櫻鮭的洄游範圍在櫻鮭群中是最廣的。琵琶鮭：推測是演化過程中海水適應能力可塑性地消失，以及在琵琶湖內就能性成熟，避免了降海的風險。石川鮭：洄游受黑潮（及其水溫）影響，使其在秋季降海成為主流，並選擇留在水溫適宜的母川附近沿岸海域，以避開黑潮域較高的水溫。櫻鮭：洄游範圍廣大，是為了選擇水溫環境和攝食環境兩者平衡的最適水域，最終利用北太平洋的攝食和水溫環境來優化自身的代謝和成長。

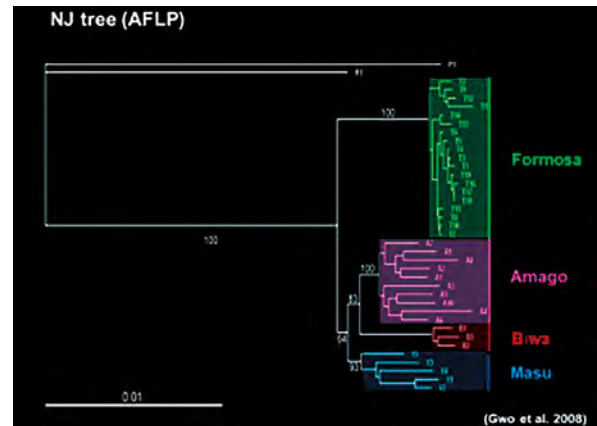


圖 6 郭金泉等 (Gwo et al., 2008) 不支持臺灣鮭魚源自日本櫻鮭 (*O. masou masou*) 的假說。相反地，他們支持臺灣鮭魚的祖先可能起源於東北亞大陸的黑龍江（額爾古納河，Amur River）流域的一個古代湖泊。其祖先可能沿冷水流向南遷徙，通過日本海和東海，並陸封在臺灣。將臺灣鮭魚的起源時間和地理位置推向了更為古老的大陸北方支系。

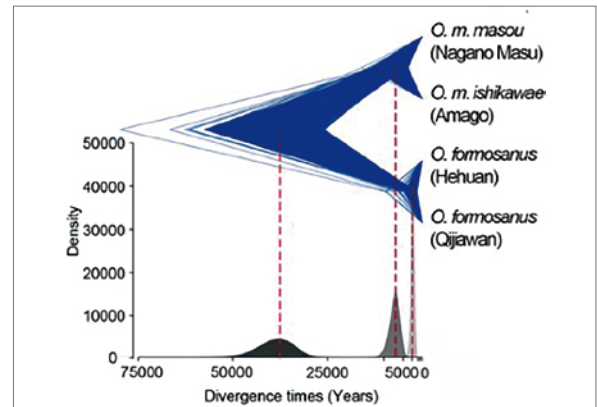


圖 7 沈聖峰研究團隊估計臺灣鮭已與日本櫻鮭分化超過一百萬年，且在大約 5 萬年內沒有可檢測到的基因流動。臺灣鮭魚 (*Oncorhynchus formosanus*) 已累積了大量的染色體融合和與冷適應相關的基因家族擴增，使其足以被認定為一個獨立物種，而非日本櫻鮭的一個亞種。



棟方有宗 (2025) 桜鮭はなぜ「ヤマメとサクラマス」になったのか釣りが知りたい謎を解き明かす. つり人社. 東京日本. 320 頁 ISBN : 9784864477482. (引用日文圖 1、3、4、5)

藍色食物

打造永續糧食未來的 關鍵力量（下）

圖、文 / 農業部水產試驗所 吳美鏗

專題報導

FOCUS

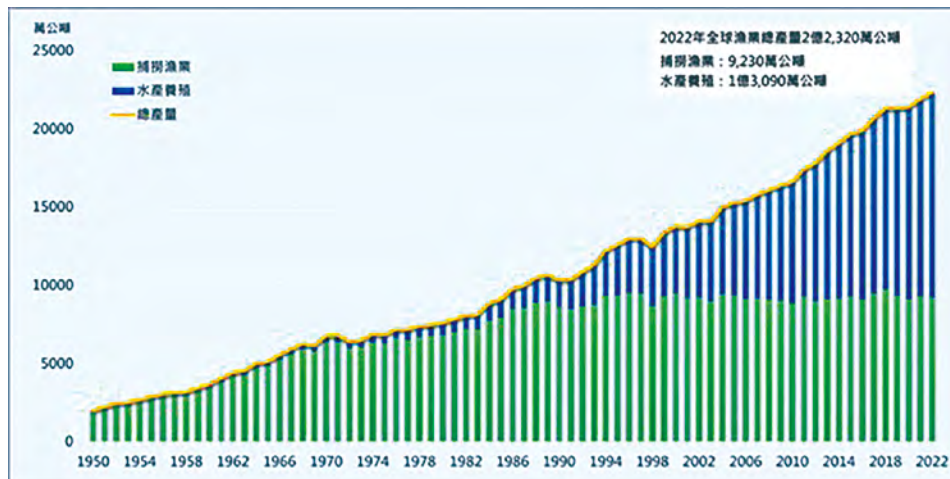
藍色食物的多重貢獻

眾多研究明確指出，藍色食物不僅營養豐富，更因其高度可再生性與環境友善的特質，成為應對氣候變遷、資源匱乏與營養不均等挑戰的「多重解方」。

一、營養豐富，有效守護健康

藍色食物種類繁多，展現出高度的生物多樣性與營養潛力。根據 FAO 統計，2022 年全球漁業總產量達 2.23 億公噸，涵蓋了 2,300 種以上的野生捕撈物種以及逾 600 種養殖種類，其中九成以上供人類食用，為全球 30 多億人口提供重要蛋白質來源。

大多數的藍色食物富含優質蛋白質、不飽和脂肪酸（如 omega-3）、維生素 D 與 B12 以及鐵、鋅、碘、鈣等微量營養素，其營養密度（即每單位熱量所含的營養素豐富程度）遠超過常見的陸地動物性食物，是預防營養不良、促進健康不可或缺的關鍵來源。例如，鱒魚的 Omega-3 含量是雞肉的 19 倍，牡蠣和貽貝的鐵含量是雞肉的 5 倍，維生素 B12 多 76 倍，而鯉魚的鈣含量也比雞肉高出 9 倍。



1950-2022 年全球漁業生產量變動。

在許多非洲、南亞地區與太平洋島國，小型漁業不僅支撐當地居民的生計，更提供易於取得且營養豐富的蛋白質來源。因此，若能將多樣化的藍色食物納入國家與地區的飲食政策與糧食系統規劃，不僅有助於提升民眾的營養攝取品質，更是對抗隱性飢餓（即缺乏微量營養素而非總熱量不足）與改善公眾健康狀況的重要策略。

二、友善環境，驅動永續轉型

相較於傳統的畜牧與農業生產，多數藍色食物在生產過程中產生的碳排放、水資源消耗與土地使用皆相對較低，有助於減輕環境壓力。例如，貝類與藻類的養殖不僅無需額外投餵飼料，還能吸收水中的多餘營養鹽，具有淨化水質的生態效益。此外，一些位於食物鏈底層的魚類如鯷魚、沙丁魚等，繁殖力強、成長快速，捕撈效率高，資源利用率佳，是極具永續潛力的蛋白質來源。

三、穩定生計，促進社會共好

藍色食物系統支撐全球數億人口的生計，對於小島嶼國家與沿海地區尤其重要。根據 FAO 估計，全球約有 8 億人直接或間接依賴漁業與水產養殖維生，其中以小規模經營者居多。對許多發展中國家而言，藍色食物不僅是營養來源，更是經濟韌性與社會穩定的支柱。

除了經濟層面，藍色食物亦有助於實踐性別與社會公平。在許多沿海與農村地

區，女性在漁獲加工、銷售與家庭式養殖等產業中扮演關鍵角色。例如，在孟加拉，超過百萬名婦女在自家從事淡水魚養殖，不僅為家庭創造收入，也提昇了自身的社會地位與營養自主性。在西非的塞內加爾與加納，女性負責加工與銷售貝類和魚乾，在合作社的協助和生產設備的改善下，提高了產品品質和市場競爭力。在印度，政府推出「藍色革命」政策，鼓勵女性參與魚苗培育等工作，並透過自助團體幫助她們創業，活化地方經濟。

此外，藍色食物生產系統具有高度多樣性，涵蓋了從遠洋的商業捕撈船隊到農村的小規模養殖業等多元生產方式，賦予其在面對氣候衝擊、經濟轉型或 COVID-19 疫情等危機時的彈性調整能力，進而強化整體糧食系統的穩定性與韌性。

四、連結文化，承載在地智慧

藍色食物不僅是資源與商品，更深植於地方文化與生活實踐中。在北極、太平洋島國、亞馬遜河流域等地區，水生食物承載了原住民族群世代相傳的知識、信仰與生計。這種文化與自然資源的深度連結，賦予藍色食物在建構健康、公平與具在地適應性之糧食系統的獨特角色，其所展現的文化多樣性與社會韌性，正是全球尋求糧食轉型過程中不可或缺的一環。

推動藍色食物發展的挑戰與關鍵行動

儘管藍色食物潛力巨大，其發展仍面臨多重挑戰。首先，過度捕撈對海洋與淡水生態系統造成嚴重衝擊，導致全球許多魚類資源超出永續利用限度，而非法、未報告與不受規範(IUU)漁業更進一步削弱了漁業管理成效。部分捕撈方式如底拖網作業不僅破壞海床棲地，亦造成大量非目標物種(bycatch)死亡，嚴重威脅生物多樣性與生態平衡。

其次，水產養殖雖為藍色食物的主要供應來源，永續性仍面臨挑戰。包括為滿足不斷上升的飼料需求，大量捕撈野生魚類製成魚粉與魚油，間接危害海洋生態與魚類資源；為提高產量，養殖模式朝向超集約發展，導致營養鹽累積、病原體傳播風險上升，進而增加抗生素的使用頻率，帶來潛在的食安風險與抗藥性問題。

第三，氣候變遷與環境污染正削弱藍色食物的生產基礎。海水升溫、酸化與極端氣候影響魚類的分布遷徙、生殖週期與棲地健康，對全球，尤其是非洲、東亞、南亞及小島嶼發展中國家的糧食安全與生計構成實質威脅。

第四，政策與市場導向通常偏重出口與高價值魚種，反而忽略本地的營養需求與生計支持。傳統小規模漁民與原住民社群的知識與權利時常被忽視，而女性儘管在加工、銷售與家庭式養殖等環節中扮演重要角色，卻常因制度性障礙，未能獲得應有的報酬與決策權。這種權力與資源分配失衡的情況，嚴重制約藍色食物體系的公平性與包容性。

第五，全球藍色食物供應鏈複雜且資訊不對稱，消費者難以確認生產過程是否符合環境與倫理標準。在某些地區，為滿足全球市場對高價值魚類的需求，導致原本供應當地居民的重要資源被轉向出口市場，進一步削弱了本地的糧食安全與經濟自主性。

面對這些嚴峻的挑戰，若想充分發揮藍色食物的潛力，首要之務在於凝聚全球共識，建立跨國合作與多元參與機制，並在公平治理與供應鏈透明、負責等基礎上，為藍色食物體系注入長遠韌性與轉型動能，讓藍色食物不再只被視為水產品的代名詞，而是成為實踐營養安全、環境正義與政策創新的起點。

臺灣的行動契機與發展方向

身為四面環海的島嶼國家，臺灣在發展藍色食物方面具備天然優勢與良好基礎。我們不僅擁有豐富多樣的海洋生物資源與多元漁業文化，在水產養殖技術、海洋研究與社區參與等方面也累積了深厚能量。若能妥善規劃並落實推動藍色食物相關政策，不僅有助於強化國內的糧食安全，也可為區域永續轉型提供具體示範。

未來，臺灣可從以下幾個方向著手：

- 加強永續漁業管理：落實科學化資源評估與捕撈規範，維護海洋生態系統的健康與再生能力。
- 發展環境友善的水產養殖：強化低碳、低污染養殖技術的研發與應用，兼顧產量、品質與生態保育，提升產業的永續價值與國際競爭力。
- 推動在地消費與食魚教育：提升國人對藍色食物營養價值與永續意涵的認識，紮根食魚教育，並鼓勵消費者優先選購在地、永續認證的水產品，以實際行動支持本地生產者。
- 完善政策法規與產業支持：建立明確且具前瞻性的政策架構，提供穩定的研發資源、專業的技術輔導與多元的市場推廣管道，全面加速產業升級與轉型。

總體而言，臺灣與全球多數地區正共同面對氣候變遷加劇與海洋資源壓力升高等複合挑戰，亟需積極打造具韌性與永續性的藍色食物體系，以實現確保國內糧食安全、引領產業創新轉型與推動海洋永續治理的政策願景。

結語： 擁抱藍色食物 邁向永續未來

在全球尋求解決飢餓、營養不良與氣候危機等多重挑戰的此刻，藍色食物提供了一條兼顧營養、永續與公平的轉型途徑。它不僅是營養充足、環境友善的糧食來源，更蘊含社會公平與文化多樣性的價值。然而，潛力並不會自動轉化為成果。若缺乏前瞻性的治理與多方協力，藍色食物體系恐將重蹈陸源糧食系統的覆轍，陷入資源過度開發、利益分配不均與社會邊緣化的惡性循環。

我們正處於重塑全球糧食格局的關鍵時刻。各國政府應加快制定科學導向、以人為本的藍色食物政策架構；企業應承擔起生產與供應鏈的環境與社會責任；公民社會則可透過倡議與監督，推動制度轉型；消費市場更應創造有利於在地永續水產品發展的需求與支持機制。

總而言之，擁抱藍色食物不僅是回應糧食挑戰的務實選擇，更是擘畫一個更公平、更具韌性、更永續之糧食系統的宏大藍圖。我們必須重新思考如何在與水域共生、與海洋共存的前提下，妥善利用豐富多樣的「藍色資源」，同時積極實踐公平、包容與生態智慧的治理模式。也唯有如此，藍色食物方能真正成為推動全球糧食系統邁向永續未來的核心力量。

參考資料

聯合國(2021)2021年糧食系統峰會(檢自：<https://www.un.org/en/food-systems-summit>)。

糧農組織、農發基金、聯合國兒童基金會、糧食署和世衛組織(2024)2024年世界糧食安全和營養狀況：為消除饑餓、糧食不安全和一切形式的營養不良提供資金一概要(<https://doi.org/10.4060/cd1276zh>)。

食力新聞(2021)全球暖化使農業生產力下降21%！科技進步可能跟不上人口成長。CSRONE, 2021年4月27日(檢自<https://csrone.com/news/6868>)。

Evelyn(2021)「藍色食物」是什麼概念？—水產食品為何是更營養且環保的選擇？泛科學(檢自：<https://pansci.asia/archives/334456>)。

Nature(2021)Blue food(檢自：<https://www.nature.com/immersive/d42859-021-00055-6/index.html>)。

Tigchelaar, M. et al.(2022)The vital roles of blue foods in the global food system. Global Food Security, 33, 100637(<https://doi.org/10.1016/j.gfs.2022.100637>)。

藍色食物評估(The Blue Food Assessment)官方網站(<https://bluefood.earth>)。

代理交易： 收入認列的界線

文 / 彭達均

代收款項與收入認列在稅務與會計上常被混淆，尤其在漁會的運作體系及日常作業中，代理交易、設備代購、活動代收等情境時有發生，若處理不當，可能導致違反相關規定。本文將從兩者的法律定義、認列原則著眼，並舉案例說明，望有助讀者避開常見誤區。

「代收」與「實收」

在日常作業中，出納窗口及財務人員總需處理各項款項收付，其中就可能經手代為收取之“第三方款項”，例如代收設備款、代收活動報名費、代收政府補助等。這些款項是否構成本會的「收入」，判別要件在於事業體是否對該交易款具有控制權、是否承擔風險、是否取得報酬。

按《營利事業所得稅查核準則》第 18-2 條規定，若具有下列關鍵條件，該款項可免列銷售額。

- 收取與轉付之間**無差額**，意即未從中獲利
- 轉付後所取得之憑證，**載明該買受人為委託人**

以上條件，便視為有足夠佐證資料證明為『代收轉付』之行為；若否，則該筆款項應列為銷售額，並須開立發票，按同業利潤標準核計其所得額。

基於前述規定，收入認列標準重點為「是否實質提供商品或勞務」、「是否取得對價」、「是否具備控制權與風險承擔」。若誤將代收款項列為收入，可能導致所得膨脹、稅負增加，甚至違反《所得稅法》與《營利事業所得稅查核準則》的規定，得不償失。

下列為收入認列的核心原則：

一、實質交易

- 營利事業提供商品或勞務，並取得對價者，應認列為收入。
- 即使尚未收款，只要已完成交易或履約，亦應認列收入。(如：應收帳款)。
- 若僅為代收、代付性質，且無履約義務、無風險承擔，則不構成收入。

二、認列時點

- 商品銷售：以「交貨完成」或「風險移轉」為認列點。
- 勞務提供：以「服務完成」或「可合理估計報酬」為認列點。

三、非營業收入之認列

- 若為一次性補助、政府獎補助款，則須判斷是否具備「對價性質」，再決定是否列為收入。
在實務上，有幾種類別容易使代收款項被視為收入：

表一、代收類別

類別	情境	誤區	正確處理
代購設備	漁會代為採購漁具，並收取款項後轉付，但未保存原始發票或影本。	稽徵機關可能認定該筆款項為漁會收入，要求補稅。	應取得原始憑證並載明委託人。
場地費	漁會提供部分場地作為路跑活動的展場，經協議，由漁會向各廠家收取場地費後轉付主辦單位。 主辦單位另按日給付固定數額予漁會作為場地清運費。	統一開立由漁會開立發票給各廠家、主辦單位。若無法證明前者之代收性質，可能被視為漁會收入。	應由主辦單位開立發票給各廠家；場地清運費則應列為漁會收入。
政府補助	漁會代為收取計畫補助款，實際補助對象為轄區內之特定產銷班。	因具領人為漁會，稽徵機關可能認定該補助款屬所得。	應確認補助對象，並提供轉付紀錄、計畫書或扣繳憑單。
代收差額	代收款項後，僅保留部分規費或差額。	未詳實列帳並提供轉付證明，全數均視為收入。	詳實列帳並提供轉付證明，而剩餘保留部分應視為收入。

一般而言，若事業體開立統一發票，通常表示商品或勞務已完成提供，應同步認列收入；但由前述得知，在明確事證下，即便開立發票，屬代收款項者，不列為收入。依《營業稅法》第3條，以下幾種代理性質的交易被視為銷售，即使無利潤或非所有人，仍須開立統一發票並申報營業稅：

表二、視為銷售

	委託代銷	受託代銷	代購交付
情境	委託人將貨物交由受託人代銷，並完成送貨。	接受委託，代銷他人貨物。	以自己名義代購貨物並交付委託人
是否為銷售	是	否	否
實質性	視為已銷售	非貨物所有人	非貨物所有人
發票金額	銷售價格	代銷價格 (通常按合約)	實際購買價格
開立人	委託人	受託人	受託人
開立對象	受託人	實際消費者	受託人

《營業稅法》重視「形式交易」與「發票開立」過程，立法緣由為追蹤商業活動，而前述所開立之發票，可在結算申報營利事業所得時，自〔營業收入調節表〕中扣除。至於代購、代銷過程中所收取的「佣金」、「手續費」，應開立勞務收入發票予委託人（即該服務的買受人）。

有關表一所述，某漁會代為收取轄內產銷班政府補助款之情事，因屬常見境況，在此多以著墨。假定該補助款由補助單位直接撥入漁會指定帳戶，用於推動食魚文化教育等地方性質活動，漁會再按計畫執行情形，轉付部分款項給該產銷班。該漁會同仁應注意事項應有下列：

1. 確認補助對象

- 若漁會為補助計畫的申請人或執行單位，補助款即屬漁會所得。應注意補助單位是否有如實寄發『扣繳憑單』。
- 若僅為代收方，應提供計畫書佐證，並確實申報實際受補助單位之所得、留存扣繳憑單。
- 未撥付之經費，除賸餘繳回款，結餘便屬漁會所得。

2. 檢驗具備控制權與完成風險轉移

- 若該款項可由某漁會自由運用且不限定用途，並由漁會承擔執行風險，則構成收入。實務上歸屬在〈事業損益部門〉並列入當年度所得。(註：政府補助項目通常不屬於此類)
- 僅依指示辦理，且須繳回贖餘款者，實務上得列〈所入所出部門〉並計入當年度所入。

3. 合法憑證之取得

- 若補助款撥付憑證(收據)、計畫核准函、轉付紀錄皆載明產銷班為實際補助對象，漁會可主張代收身分。但仍需確實申報實際受補助單位之年度所得。(所得類別：92、95A、95B.....)
- 完備的計畫執行報告、費用分攤明細、會議記錄，甚至設立『補助款代收專戶』，均有助於核實並主張代收性質。
- 倘所有文件均以漁會為主體對象，則難以排除收入認列。

代收款項與收入認列的界線，攸關稅賦與財務誠信。若處理不當，不僅可能須補稅，亦易造成處罰及信譽風險。透過明確的契約、完整的佐證資料與正確的帳務分類，可在推動公益、執行專案或協助補助時，合法合規地處理每一筆資金流向。

討海人的浪漫
CULTURE

土魷魚 當國王拿下冠冕後

圖、文 / 黎歐創意

寒涼的風呼嘯掠過海面，海中的老國王，即將再度歸來。

我們披著灰綠色的披風，甩著勝利的V字尾鰭，沿著秋冬季洋流洄游到澎湖。若是途中看見獵物，長達一公尺的身軀也能瞬間加速追捕；若遇上危險，轉身便能衝出水面、跳躍三尺！要在海中活上20年，這點能耐只是基本配備——王者游過的路，可比你想像的還要壯闊。

遙想三百多年前，荷蘭水手在波濤洶湧的臺灣海峽遇見我，被我的野性與熱情震懾，用葡萄牙語大喊：「國王(Dorado)！」沒想到，當水手的口音飄入島上的耳朵，臺灣人竟以自己的語調，為我取了一個太過樸素的名字。

一開始，我並不習慣這個稱呼，但看著努力打拚過日子的人們，視我成為年節桌上的白金珍寶；連海裡的兄弟行走市場，都喜歡借我的名、沾我的光，這個新名字，越聽越親切。





沒有任何稱號，比得上在重要時刻被
惦記的真心。名字隨著浪潮轉了百年，我
終於甘心拿下異國的王冠——不再介意是
否被稱為「國王」，當我再臨，無論何處，
都是我的王國。

我，是一隻土魷魚。

全家的冬至暖心鮮味

金目鱸魚

圖 / 中華民國全國漁會
文 / 社團法人台灣在地農經整合協會 鄭淑文理事

料理健康

DELICIOUS



在臺灣飲食文化中，冬至象徵「補氣添歲」，這一天家家戶戶多會以一鍋熱湯迎接節氣變化，用溫潤食材溫補身心。此時正值氣候轉冷、元氣漸虛，最適合以魚入菜，補而不膩、暖而不燥。其中，金目鱸魚以肉質細緻、風味清甜聞名，是冬令進補中最受歡迎的食材之一；無論清蒸、煮湯、紅燒或麻油燉煮，都能展現自然甘甜與溫和口感，帶來從舌尖到心底的暖意。根據漁業署資料，金目鱸魚養殖每年8月以後為收穫高峰期。因此，國產金目鱸魚也成為兼具營養與溫補的理想選擇，既能延續家常料理的熟悉滋味，也象徵著臺灣漁業的豐收與溫情。

「開刀魚」冬令好食

金目鱸魚被稱為「開刀魚」，除肉質細嫩、刺少、口感好入口外，其優質蛋白與多樣營養也深受營養師青睞。每100公克帶皮鱸魚就有19.6克的蛋白質，而蛋白質中的支鏈胺基酸(BCAA)高達3,360mg，有助維持體力與代謝平衡，是日常補充蛋白質、維持飲食均衡的優質來源。此外，鱸魚含有維生素B群、鋅、鐵、鈣等多種礦物質，並含有Omega-3脂肪酸(EPA、DHA)，有助提升飲食中不飽和脂肪酸的比例。相較高油脂紅肉，鱸魚屬低脂、低膽固醇、較易消化的白肉魚，適合銀髮族、孩童及偏好清淡飲食者食用。冬至進補講求「溫而不燥、補而不膩」，來一碗鱸魚湯，暖胃之餘，也為身體注入滿滿能量。

冬至麻油暖湯香全家福

冬至進補不必大魚大肉，一家人圍坐桌前，一碗香氣四溢的「麻油鱸魚滋補暖心湯」就能讓身心都被溫潤包圍。以金目鱸魚的鮮甜為主角，搭配黑麻油、老薑與菇類提香，溫潤中帶有層次，湯頭濃郁卻不油膩，入口滑順、暖而不燥，不僅補足元氣，更是屬於臺灣冬天幸福的鮮美滋味。

材料：

金目鱸魚切片、老薑、黑麻油、香菇、美白菇、鴻喜菇、枸杞。

做法：

1. 鍋內倒入黑麻油，以小火將老薑片爆香，香氣撲鼻時加入香菇、美白菇與鴻喜菇拌炒。
2. 加入適量熱水（或虱目魚精取代高湯），蓋鍋悶煮至湯色微濃。
3. 放入鱸魚切片，續煮約3分鐘，上桌前可加入枸杞提香增色。



上 國產金目鱸魚，細嫩高蛋白、富含Omega-3，冬至進補營養滿分。

下 去刺魚排急凍保鮮、真空包裝，鎖住鱸魚鮮甜，讓家常好味道更輕鬆上桌。

農業部漁業署

115 年度上半年各月份訓練班次 預定開班日程表（基本安全訓練）

訓練班別	訓練日期
漁船船員基本安全訓練班	01 月 13 日～ 01 月 16 日 02 月 10 日～ 02 月 13 日 03 月 10 日～ 03 月 13 日 03 月 24 日～ 03 月 27 日 04 月 21 日～ 04 月 24 日 05 月 12 日～ 05 月 15 日 06 月 02 日～ 06 月 05 日
小型漁船（筏）船員基本安全進階訓練班	訓練日期同上
曾受小基安班訓練並取得結業證書及領有有效期限內之漁船船員手冊者，檢附最近 1 年內出海作業達 3 個月以上或最近 5 年內出海作業達 1 年以上之海巡資料（1 日累計 4 小時以上者，以 1 日計算），逕向本署報名。	
漁船船員基本安全訓練補訓班	訓練日期同上
已於 90 年以前接受求生滅火訓練（2.5 天），且持有 86 年 1 月 1 日以後核（換）發之漁船船員手冊者，逕向本署報名。	
小型漁船（筏）船員基本安全訓練班	01 月 07 日～ 01 月 08 日 01 月 21 日～ 01 月 22 日 02 月 04 日～ 02 月 05 日 03 月 04 日～ 03 月 05 日 03 月 18 日～ 03 月 19 日 04 月 15 日～ 04 月 16 日 05 月 06 日～ 05 月 07 日 05 月 20 日～ 05 月 21 日 06 月 10 日～ 06 月 11 日 06 月 24 日～ 06 月 25 日

註 1. 開班日期如有變動，以本署漁業人力組排訂開班日期為準。

註 2. 本署自辦班別自 115 年 1 月 1 日起大小基安班（大基 40 人 / 班及小基 50 人 / 班）採取無需漁船推薦報名，請有志於成為專業漁民者，逕自「漁船船員基本安全訓練線上登記報名系統」報名登記後，由系統自動抽籤排列序位安排上課期別參訓。

註 3. 本署自辦之大小基安班每期僅保留 10 個名額提供區漁會推薦受訓。受訓對象：僅限漁家子弟（船主本人、配偶或血親二親等以內親屬）及近期將出航作業之遠洋漁船船員。

註 4. 備註 3 所推薦船員結訓後未受僱於原推薦漁船並申領漁船船員手冊，或受僱後未搭乘該漁船出海從事漁撈作業 10 日以上者，暫停該漁船 1 年之推薦資格。本署基本安全訓練課程保證金收取金額分別為，漁船船員 6,000 元，小型漁船（筏）4,000 元，補訓班 2,000 元。

註 5. 年內搭乘漁船出海從事漁撈工作達 90 天以上（一天至少 4 個小時），可申請無息退還，未達天數者保證金不予退還，沒入國庫。

動力漁船筏保險 保險費補助

有保險有保障

漁船
保險
Insurance

CT0-5168 漁滿號

補助標準：

總噸位	補助金額(元)
20噸以下(含漁筏)	4,000
20噸以上未滿50噸	6,000
50噸以上未滿100噸	8,000

• 申請時間、地點及文件：

- 一、動力漁船所有人申請漁船保險全年保險費補助，應於保險期間內提出申請，向所屬區漁會或動力漁船所在地區漁會申辦。
- 二、應附文件包含申請書、保險單附本、漁業執照影本、保險期間繳費證明單，請依據「動力漁船所有人保險獎勵辦法」辦理。

- 若辦理漁船買賣過戶等情事，請務必辦理退保並退還部分補助款。



QR code



農業部漁業署 廣告



中華民國全國漁會
NATIONAL FISHERMEN'S ASSOCIATION, TAIWAN, R.O.C.

ISSN 2227-7811
9 772227 781000