

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。