

淡水區漁會

「2025 螃蟹肥了」品嚐當季鮮蟹

圖、文 / 蔡政南



淡水區漁會「2025 螃蟹肥了」啟動儀式大合照。

每年時序進入秋冬季節，是臺灣北海岸的淡水、富基、野柳與龜吼漁港進入萬里蟹的盛產期，捕蟹漁船載滿肥美萬里蟹返港，為了行銷及推廣新北市盛產的秋蟹，淡水區漁會於11月22日下午在淡水漁人碼頭舉辦「2025 螃蟹肥了」特賣會，除了特價的螃蟹拍賣之外，也結合文蛤放流與石滬淨灘，向民眾推廣漁業永續與守護海洋生態理念。活動貴賓邀請農業部次長黃昭欽、海洋委員會劉國列主任秘書及吳龍靜處長、漁業署王茂城署長、林頂榮及繆自昌副署長、新北市農業局譚錫輝局長、中研院鄭明修執行長、全國漁會林啟滄總幹事，以及多位議員與地方民意代表等出席參加這場盛會。

黃昭欽次長致詞表示，今天這場盛會聚集了農業部漁業署及海委會海

巡署的長官與同仁，從開幕影片介紹中，我們看到淡水區漁會參與萬里蟹的保育與管理、文蛤的放流、淨灘與石滬觀光、以及海廢的清理與回收，感謝淡水區漁會為海洋資源的保育投入與努力，也感謝辛勤的漁民提供新鮮的螃蟹，讓民眾可以品嚐到秋冬當季的美味海鮮。

海洋委員會劉國列主任秘書致詞表示，臺灣四面環海，海洋不僅是天然屏障，更是文化、經濟與生活的重要基石。在全球氣候變遷、產業轉型及永續發展的趨勢下備受關注，尤其面對海洋污染和資源過度開發的全球挑戰，保護海洋生態系已刻不容緩。淡水區漁會長期推動文蛤復育、石滬淨灘及導覽、海廢回收利用等這些努力，成為守護海洋資源及文化的堅實後盾。



農業部黃昭欽次長致詞。



海洋委員會劉國列主任秘書致詞。



漁業署王茂城署長致詞。

漁業署王茂城署長致詞表示，農委會於103年4月開始頒布「沿近海漁船捕撈蟳蟹類漁獲管制措施」，歷經多次與保育團體及漁會與漁民代表協商討論，禁止漁船捕撈甲殼寬小於9公分的三點蟹、花蟹，及甲殼寬小於7公分的石蟳；同時規定每年萬里蟹繁殖期間（8月1日至12月31日），不得捕撈抱卵母蟹，讓小蟹及母蟹得以順利繁衍，使萬里蟹資源得以永續利用，相關周邊產業亦能共存共榮。經過十餘年的努力，復育逐漸展現成果，新北市萬里蟹的產量從103年的300多公噸，逐年增加到現在的900多公噸，讓萬里蟹的資源可以

永續利用。王署長也提到，這個月因為颱風外圍環流及東北季風強勁，天候海象惡劣，造成在富貴角及淡水外海各有一艘漁船翻覆，漁民的工作既辛苦又危險，請廣大的民眾多多購買消費國產的水產品，用行動支持我們辛勤的漁民朋友。

新北市農業局譔錫輝局長致詞表示，新北擁有145公里綿長海岸線，從淡水、萬里、石門、金山、瑞芳至貢寮，漁業資源豐富，秋冬正是萬里蟹、白帶魚、鯖魚及貢寮鮑等四大漁產盛產期正值高峰。譔局長大力推薦民眾前來新北市各漁港口味在地海鮮，感受多元料理魅力，並探索新北市壯麗山海風光，期盼透過美食與旅遊結合，推動地方產業發展。

淡水區漁會葉彰師理事長致詞表示，從2014年到2025年，淡水區漁會已經推廣冬季鮮魚行銷十二年，同時「螃蟹肥了」特賣會也邁入十週年！來淡水吃螃蟹，已成為老饕的季節約定，更是搶鮮享優惠的最佳時機。淡水區漁會吳永寬總幹事表示，西北漁場是臺灣北部的最重要的漁場，也是淡水漁民的海洋牧場，深達近百公尺的沙質海底，在臺灣海峽黑潮支流與大陸東海的匯流下孕育出大量的浮游生物，吸引豐富的海洋生物聚集覓食，形成高生產力的漁場。淡水漁會所轄的漁港鄰近西北漁場，當日作業往返淡水漁港，零時差的入港漁船，讓這裡的魚貨品質最為新鮮美味，是大臺北民眾不可錯過的海鮮美食。



上 螃蟹鮮魚特賣吸引大量人潮。
下 民眾參與體驗手拋網趣味遊戲。



新北市農業局副局長謝錫輝局長致詞。



淡水區漁會葉彰師理事長致詞。

2025「淡水漁港·螃蟹肥了」，今年以「蟹謝海洋·守護行動」為主軸，結合食魚教育、海洋保育與地方創生，邀請民眾走入淡水漁港體驗漁業文化。活動現場以超值價格販售鮮活及現蒸的萬里蟹，有三點蟹、花蟹與石蟳，當日販售數量有限，吸引大批民眾排隊購買，讓民眾可現買現吃，享受秋冬最鮮甜的美味萬里蟹！

活動現場也規劃適合大小朋友的趣味遊戲及手作DIY體驗，「蟹壓手作坊」親子體驗，帶領民眾製作螃蟹紙模型、午仔魚一夜干及海廢浮球盆栽，在手作體驗過程一起認識海洋，並瞭解海洋垃圾對海洋環境影響。此外，淡水沙崙石滬群曾是北海岸最大石滬漁場，現今成為淡水沿海重要漁業文化觀光資源；「2025 螃蟹肥了」也規劃石滬淨灘活動，邀請民眾一同透過實際行動，瞭解早期漁民利用潮汐與地形捕魚的智慧結晶及環

境保護重要性，並親身為海洋永續發展盡一份力。為了復育淡水河口的文蛤資源，也透過「2025 螃蟹肥了」系列活動，舉辦文蛤放流活動，今年已經邁入第七年，淡水區漁會帶領民眾搭乘娛樂漁船參與海洋資源復育行動，透過文蛤放流，復育當地文蛤資源，共同守護河口生態系，促進淡水地方產業永續發展。

新北市漁業及漁港事業管理處表示，秋冬目前正是萬里蟹最肥美的時候，新北市萬里蟹四大產地有：淡水、富基、野柳及龜吼漁港，其中淡水漁人碼頭擁有最便捷的交通，搭乘大眾運輸淡海輕軌或公車紅26路線就可以到達，同時還可以欣賞有淡水八景之稱的淡水夕照，歡迎大家來漁人碼頭品嚐海味、欣賞漁港美景，回程順道至魚市的便利商店冷凍專區外帶最優質的漁產品回家，用行動支持國產好魚及辛勞的漁民朋友們！



萬里蟹美食：清蒸三點蟹。



萬里蟹美食：花蟹米糕。



萬里蟹龍蝦文蛤海鮮鍋。