

Monthly FISHERMAN

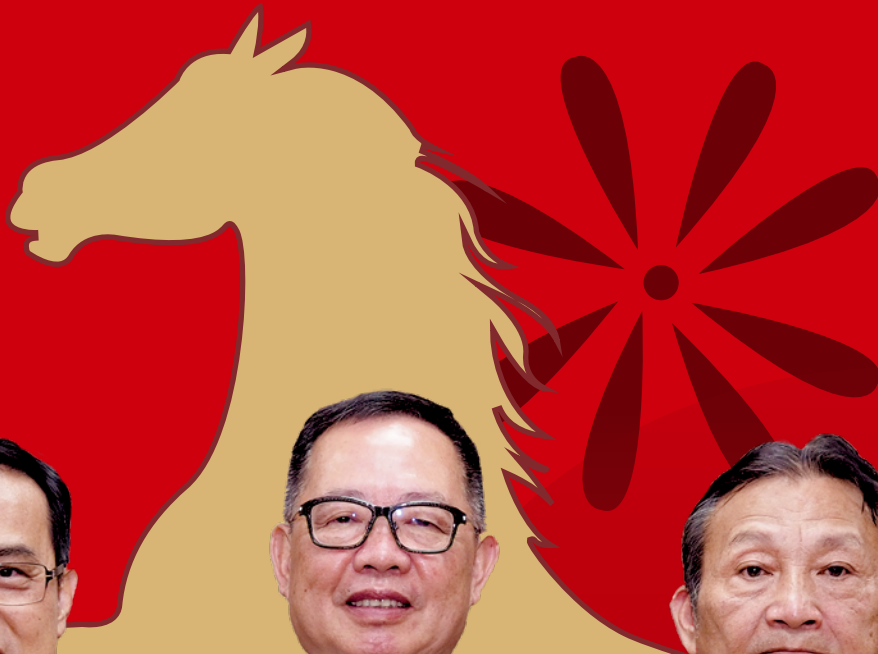
特別報導 **02** 114 年臺日民間漁業交流暨參訪記實

專題報導 **30** 「海上白金」土魷魚「完全養殖」的挑戰與風險

討海人的浪漫 **42** 金線開運來，粉紅財氣到！
——金線魚

料理健康 **44** 馬到成功慶鯧隆・過年餐桌的黃金主角

20
26



祝福大家

新年快樂

HAPPY NEW YEAR

中華民國全國漁會

理事長 謝龍隱

常務監事 許德祥

總幹事 林啟滄

鞠躬

CONTENTS

目次

特別報導

- 02 漁業文化 114年臺日民間漁業交流暨參訪紀實
圖、文 / 中華民國全國漁會 黃騰正
- 05 漁業文化 大船入港、海味飄香
高雄大鮪·魷·秋季前鎮漁港磅磅登場
圖、文 / 漁業廣播電臺 秦晴
- 09 水產品行銷 鱈魚你的好味道 - 推廣國產鬼頭刀料理
圖、文 / 蔡政南
- 12 漁港建設 推動花蓮漁港觀光發展計畫
暨東澳粉鳥林漁港卸魚場改建
圖 / 花蓮縣政府、宜蘭縣政府
文 / 欣南漁村海岸環境研究室
- 15 漁港建設 八斗子遊艇港泊區開發 -
打造國際海洋產業新門戶
圖 / 基隆市政府、亞果遊艇集團
文 / 呂勝仁
- 18 漁業文化 佳冬返鄉青年
以「牽罟」文化展現客家精神
林園國小手作「一夜干」連結在地飲食文化
圖 / 屏東縣政府、高市府教育局
文 / 蘇湘允
- 21 漁業文化 推廣臺東「釣仔魚文化」
暨苗栗竹南「后厝仔牽罟文化」
圖 / 臺東縣政府、苗栗縣政府
文 / 觀新園生態文史工作室
- 24 食魚教育 嘉義縣國產牡蠣食魚教育推廣
及蚵產業提升輔導
圖 / 嘉義縣政府、文 / 李宏匯
- 27 漁業文化 當海平線遇上地平面：遠洋漁業
青年聯誼會拜會屏東養青陳右穎
圖、文 / 漁業廣播電臺 許嘉仁

專題報導

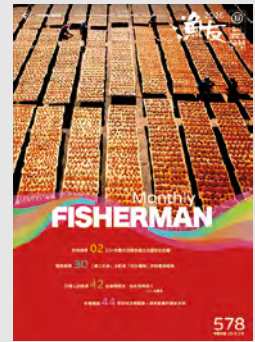
- 30 養殖漁業 「海上白金」土魷魚
「完全養殖」的挑戰與風險
圖、文 / 臺灣國立海洋大學水產養殖系
退休教授 郭金泉
- 34 休閒漁業 花蓮休閒漁業廊道：一場從海洋到餐桌的
食魚實踐
圖、文 / 蕭堯仁、謝昀彤
- 38 漁會財務 財務收入——金融機構來源之利息所得
圖、文 / 彭達均

討海人的浪漫

- 42 海洋文學 金線開運來，粉紅財氣到！——金線魚
圖、文 / 黎歐創意

料理健康

- 44 料理健康 馬到成功慶鯧隆·過年餐桌的黃金主角
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



三重雜字第 30 號
ISSN 2227 - 7811 No. 578

中華民國 67 年 01 月 20 日創刊
中華民國 115 年 02 月 15 日出版
圖片提供：郭筱君 曬烏魚子

理 事 長 / 謝龍隱

常 務 監 事 / 許德祥

總 幹 事 / 林政滄

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 / 林政滄

編 輯 委 員 / 田士金 張祐禎 吳淑鈴

黃建豪 吳宥嫻 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

114年臺日民間漁業交流 暨參訪紀實

圖、文 / 中華民國全國漁會 黃騰正



(圖四) 雙方人員於銚子漁港第一批發市場管理大樓前合影留念。

中華民國全國漁會(以下簡稱全國漁會)和大日本水產會自2014年3月20日簽訂「有關海上事故處理及救難案件民間契約」以來，兩會每年輪流辦理「臺日漁業民間協議會議」，2025年輪由日方主辦，全國漁會於去年12月10日組團至日本參加第12次臺日民間漁業協議會並進行漁業參訪交流，持續深化兩會的交流合作。

本次會議地點特別選在千葉縣銚子漁港舉辦，銚子漁港為日本三大漁港之一(日本三大漁港為千葉縣銚子港、北海道釧路港、靜岡縣燒津港)，除漁獲量在日本全國漁港中長年名列前茅外，漁獲種類亦十分豐富，除了多產的鯖魚、沙丁魚、秋刀魚等多獲性魚類，也包括洄游性魚類如鯉魚、鮪魚，以及高級底魚如紅眼金目鯛、比目魚、鰈魚等，整體魚種數量多達約200種。由於其高漁獲量與多樣魚種吸引各地漁船前來卸貨，每年銚子漁港所卸的水產品不僅供應千葉縣，也供應東京等都市區，所以是日本近海漁業、流通的重要樞紐。



(圖一) 大日本水產會高瀨美和子全國漁會林啟滄總幹事於會議中致詞。

抵達日本後隨即前往銚子漁港參加本次會議，我方出席成員除全國漁會外，尚有蘇澳、瑞芳、東港、琉球及新港區漁會與會。會中大日本水產會高瀨美和子專務理事致詞歡迎我方代表團，並表示至今(2025)年臺日漁業民間協議會已進入第11年，這11年來發生過的漁船衝突事件，因為兩會的信賴關係，讓相關事件都能圓滿解決。此外，在鮪魚、秋刀魚、圍網漁業等之間也有著友好的交流，並再次表達感謝。隨後全國漁會林啟滄總幹事致詞時也表示今年2025年，從臺日民間漁業會談到會議剛好滿20年，在這個會議平台上簽訂了臺日民間有關海上事故處理及救難案件民間契約，因為有大家的努力，才能協助多項臺日漁民海上的碰撞事件都能夠獲得補償和圓滿解決，並促成臺日秋刀魚及圍網業者的訪問和交流，這個會議是一個多功能且非常具有意義的平台，希望未來能夠繼續努力促進整個臺日漁業全面的合作和發展(圖一)。



(圖三) 我方人員與銚子市漁業協同組合和田一夫副組合長(左二)於晚宴中合影留念。

會議除了就臺日民間契約的實施狀況進行確認外，並就漁船PI保險、華盛頓公約之日本鰻貿易出口管制、秋刀魚資源、日本東京電力公司排放含氫處理水、八重山群島以南海域重啟談判、我方漁船遭日本取締之疑議等議題進行意見交換。會議最後，全國漁會謝龍隱理事長以列席指導身份再次感謝此次大日本水產會對會議的精心規劃安排，讓我方受益良多，也歡迎日方明年至臺灣的漁港進行參訪交流，並在雙方交換紀念品及合影留念後圓滿完成本次會議(圖二、三)。



(圖二) 第12次臺日民間漁業協議會會議人員合影留念。



左 (圖五) 銚子漁港第一拍賣市場魚拍賣剪影。
 右上 (圖六) 銚子漁港第三批發市場人員向我方人員介紹電子投標方式拍賣，圖中螢幕顯示為競標結果。
 右下 (圖七) 買方透過手機 APP 進行線上投標。

隔日一早，日本銚子市漁業協同組合（以下簡稱銚子漁協）和田一夫副組合長安排我方團員參訪銚子漁港第一批發市場及第三批發市場（圖四）。第一批發市場主要以遠洋大型魚類為主，包括鮪類與旗魚類，目前仍以紙本方式拍賣（圖五），而第三批發市場則以沿近海魚類為主，如紅眼金目鯛、鯖鱈魚類等，目前已全面採取電子投標方式拍賣（圖六），買方得透過平板電腦或手機 APP 進行線上投標與確認得標與否（圖七），不用再經過攤手拍賣，這可以成為未來臺灣魚市場經營管理之參考借鏡。參訪後雙方於銚子漁協會議室進行意見交流（圖八）。銚子漁協目前有會員 198 人、職員 100 人，主要任務為提高漁業生產力，促進漁民社經地位提升，同時確保生鮮水產品的穩定供應與價格穩定。該漁協經營製冰、油料與販售事業，其收入來源

包括會費及市場拍賣手續費 3%。目前在銚子批發市場卸魚的漁船有 20% 為漁協會員、80% 為非會員，倘非會員欲在銚子漁港卸魚，需透過銚子市民作為仲介，支付 2% 的仲介費予該名市民，並另付 3% 的手續費給市場。每日卸魚時間為上午 7 時至下午 5 時，依進港順序進行卸魚。

此次會議及參訪行程獲益良多，要特別感謝駐日經濟文化代表處王清要組長協助引薦，雖然組長因業務繁忙無法參與此次行程，但仍然於我方回臺前一晚，抽空於晚餐中出席致意（圖九）。最後，再次感謝大日本水產會及銚子漁協的接待與行程安排，及我方所有代表團員的配合，讓此次行程得以圓滿順利完成。明年臺日民間漁業協議會將輪由臺灣舉辦，讓雙方友好互訪與交流合作的精神，永續流傳。



左 (圖八) 我方人員於參訪銚子漁港第三批發市場後與銚子漁協人員進行意見交流。
 右 (圖九) 全國漁會謝龍隱理事長感謝駐日經濟文化代表處王清要組長協助。

大船入港、海味飄香

高雄大鮪·魷·秋季前鎮漁港磅磅登場

圖、文 / 漁業廣播電臺 秦晴



高雄區漁會接棒「大海開吃」系列活動，於 114 年 12 月 13 日至 14 日在前鎮漁港西岸碼頭盛大舉辦「高雄大鮪·魷·秋季」活動。

高雄前鎮漁港是臺灣遠洋漁業的重要樞紐，每年夏末至秋冬為作業高峰期。數十艘千噸級遠洋漁船齊聚港區，完成補給與維修後，陸續出港前往大洋，依季節捕撈魷魚、秋刀魚與鮪魚，展現臺灣遠洋漁業的產業實力與活力。為推廣新鮮優質的遠洋漁獲，高雄區漁會接棒五大漁港「大海開吃」系列活動，於 114 年 12 月 13 日至 14 日在前鎮漁港西岸碼頭舉辦「高雄大鮪·魷·秋季」，透過漁產展售、美食體驗與舞台表演等多元內容，邀請民眾走進漁港，品嚐當令海味，並深入了解遠洋漁業。



高雄市長陳其邁帶領各位嘉賓演唱〈春夏秋冬〉。

秋刀魚拍賣、五寶試吃到 DIY 漁港活動串聯產業與生活

活動一早，民眾在漁會安排的接駁服務引導下，陸續抵達前鎮漁港，走進結合美食、文化與海洋教育的港區場域，感受漁港特有的生活節奏與風情。114 年活動內容更加豐富多元，除了往年深受歡迎的「1 元秋刀魚」拍賣與特色市集，現場還有魷魚剉冰、旗魚黑輪等試吃體驗，並搭配舞台表演與海洋主題闖關活動，讓大夥在品嚐漁獲的同時，也能深入認識海洋文化與漁業知識。

為凸顯高雄遠洋漁業的在地特色，漁會特別規劃罐頭製作及漁業徽章 DIY 體驗，透過親手封罐、壓印徽章的過程，大小朋友在互動中了解遠洋產業的生產脈絡與文化意涵，拉近產業與生活的距離。

同時，西岸碼頭也展出與知名插畫角色「馬來貘」合作，以高雄特色漁產為創作靈感的公共藝術作品，吸引眾人駐足拍照，成為港區亮眼景點，為活動留下具象而深刻的印象。

寓教於樂推減塑 臺灣民眾、外籍漁工共學海洋保育

另一方面，活動也融入海洋保育元素。漁業署攜手臺灣海洋保育與漁業永續基金會，在前鎮漁港船員會館舉辦「源頭減塑－外籍漁工海洋廢棄物減量暨園遊會」，邀請印尼、越南及菲律賓的外籍船員與臺灣民眾一同參與。活動以闖關遊戲為主軸，宣導船上垃圾不落地、正確分類及妥善安置漁具，並鼓勵作業期間主動打撈海洋廢棄物。完成各關卡後，參加者可集章換代幣，搭配扭蛋及互動遊戲，讓學習過程更生動有趣。

現場亦結合外籍漁工人權宣導，掃描 QR Code 即可加入「外籍船員互動服務平台」，即時取得漁業政策、生活協助、申訴管道及職業安全資訊，提升船員對自身權益的了解與保障。此外，海漁基金會也準備珍珠奶茶、炸雞及印尼特色點心，讓參與的船員在遊戲中也能補充體力、增進交流。



左 晚宴現場，主廚親自示範黑鮪魚切割秀，展現專業刀工與料理魅力。
右上 高雄區漁會理事長黃一茂與抽中黑鮪魚的民眾合影。
右下 高雄區漁會家政班以遠洋漁業為主題帶來精彩演出。



左「高雄大鮪·魷·秋季」邀請舞團在前鎮漁港熱力演出，炒熱活動氣氛。
右 超值 1 元秋刀魚一開賣就秒殺，排隊人潮不斷。

晚宴席開百桌嗨翻漁港 首創黑鮪魚抽獎引爆高潮

「大鮪·魷·秋季」的壓軸，莫過於晚間在漁港碼頭舉行的五寶晚宴。現場席開 111 桌，在船舶燈火交織下，精心烹製的海鮮冷盤、黑鮪生魚片、烤秋刀魚、醉蝦等美味佳餚陸續上桌，展現漁港的磅礴氣勢，氣氛隆重又熱烈。農業部次長黃昭欽、漁業署副署長林頂榮及高雄市長陳其邁等貴賓蒞臨，共同為晚宴揭開序幕。

高雄區漁會理事長黃一茂表示，感謝海洋局與漁會共同推動「大海開吃」系列活動，並安排了許多全新體驗。114 年上午觀察到不少家庭攜子女參與，透過親子互動認識遠洋漁業；晚宴也吸引超過 50 桌外地遊客前來，顯示活動受到廣泛支持。他期盼未來運銷中心啟用後，能帶動更多人潮，讓活動規模再度提升。

現場還舉辦精彩的黑鮪魚切分秀，以及首次推出的生鮮黑鮪及秋刀魚罐頭抽獎，由黃一茂理事長與新科總幹事楊孟凡抽出幸運民眾，為晚宴掀起高潮。

黃昭欽次長致詞時指出，感謝高雄市政府與漁業署推動前鎮漁港改造工程，過去的危樓已蛻變為舒適完善的多功能船員會館，提供外籍船員休憩、淋浴及宗教祈禱場所，提升船員生活品質與人權保障。他也肯定漁會當年活動規模與內容比往年更豐富，期許前鎮漁港持續朝多元經營與產業升級方向發展。



高雄區漁會準備多元加工水產產品，各式海味一次到位。

陳其邁市長表示，「大海開吃」選在前鎮漁港收官別具意義。前鎮漁港是臺灣遠洋漁業重鎮，年產值約新臺幣 300 億元，結合周邊產業鏈後，整體年產值更達 1,000 億元，是高雄重要經濟支柱。他笑說：「前鎮漁港好，高雄就會更好。」並即興點播〈春夏秋冬〉，與黃昭欽次長、黃一茂理事長、楊孟凡總幹事及台下民眾同樂，將晚宴氣氛推向最高潮。

在美食、文化、海洋教育與公益的多重交織下，2025 年的「高雄大舖·魷·秋季」活動，不僅展現了高雄遠洋漁業的活力，也為港區注入熱鬧與溫馨，讓年度漁港盛事畫下完美句點。



左上 高雄區漁會透過趣味遊戲，帶著小朋友動手製作專屬的海洋罐頭，從玩中認識遠洋產業。

右上 外籍船員在海漁基金會同仁帶領下，學習正確分類手中的寶特瓶。

下 活動同步舉辦「源頭減塑—外籍漁工海洋廢棄物減量暨園遊會」，吸引眾多外籍船員與臺灣民眾共襄盛舉。



「鱸魚你的好味道」鬼頭刀聯合行銷記者會大合照。

鬼頭刀（鱸魚）為我國東部與屏東等沿近海重要的經濟性漁獲，為中大型魚，一般較少在市場上出現，其肉質口感鮮嫩柔滑，魚刺少方便食用，一直受到歐美人士的喜愛，過去主要以外銷為主，國內生產的鬼頭刀約有七成外銷至美國，然而美國自2025年4月起施行「對等關稅措施」，對於臺灣鬼頭刀漁業造成衝擊。為了拓展國內消費市場，提升國人對本土海味的認識，農業部漁業署與臺灣海洋保育與漁業永續基金會於當年12月17日在農業部一樓大廳舉辦「鱸魚你的好味道」鬼頭刀聯合行銷記者會，宣布正式啟動國產鬼頭刀多元推廣行動。

行銷記者會邀請漁業署繆自昌副署長主持，全國漁會林啟滄總幹事、東港區漁會王志民主任、蘇澳區漁會陳添福秘書、新港區漁會劉淑惠秘書、以及海漁基金會黃章陽執行長等人也一同出席推廣，會中並與12家國內餐飲及旅宿業者攜手合作，合計共13間星級飯店及50間餐飲門市，以永續漁業管理成果結合餐飲創意，會中並推出21道以鬼頭刀為主題的特色料理，以實際行動支持國產水產品，帶動永續海鮮消費風潮。

繆自昌副署長介紹說明，鬼頭刀為臺灣沿近海漁業重要魚種之一，近五年平均漁獲量達5,000公噸，平均出口量約2,200公噸，其中超過75%銷往美國，顯示鬼頭刀在我國輸美水產品中占有重要地位。然而美國自2025年4月起施行「對等關稅措施」，鬼頭刀產業從成本壓力到市場競爭力均面臨挑戰；政府隨即迅速啟動因應措施，農業部以金融支持、輔導產業鏈強化冷鏈設施設備、並取得國際認證等支持措施，協助鬼頭刀產業面對關稅衝擊，同時提升產品品質及拓展外銷市場。



漁業署繆自昌副署長致詞。

繆副署長表示，鬼頭刀整體外銷額較去年同期減少 1 成，有鑑於美國同樣販售鬼頭刀的競爭對手祕魯、智利等關稅較我國低，為維持臺灣鬼頭刀競爭力，除目前的 FIP 認證外，也會協助國內業者取得 MSC 認證，因 MSC 屬第三方認證，也必須確認漁船等都有冷鏈設施，預計於 5 年內可取得。繆副署長進一步指出，目前除了已著手協助相關漁船加裝冷鏈設備以確保鬼頭刀漁獲品質，另外也同步擴大國內市場行銷，這次也和 12 家餐飲與旅宿業者簽署合作備忘錄，推動料理使用鬼頭刀，這些業者共有 13 家星級飯店與 50 間餐飲門市，盼年底前可達百萬元銷售業績。

為提升國產鬼頭刀在國內市場的能見度，漁業署與財團法人臺灣海洋保育與漁業永續基金會積極媒合全臺優質餐飲與旅宿業者，打造永續海鮮的示範合作。記者會中由漁業署繆自昌副署長與 12 家指標業者簽訂鬼頭刀合作意向書 (MOU)，推廣採用國產鬼頭刀食材，共同推出「鬼頭刀永續好味」系列料理，涵蓋中式、西式、鐵板燒、日式丼飯、臺味料理及創意漢堡等多元品類，讓鬼頭刀以更豐富的風貌走進大眾餐桌，展現國產好魚在不同料理文化中的嶄新魅力。本次響應推廣合作的餐飲業者包含：三商餐飲集團的三商鮮五井、煙波國際觀光集團、豐漁餐飲集團的季樂和牛鐵板燒、雲品溫泉酒店、

臺北晶華酒店、北投老爺酒店、臺南老爺行旅、韻藏中餐廳、臺北天成大飯店、樂覓炊事 Cococina Bistro、林聰明沙鍋魚頭、樂檸漢堡等 12 家業者，充分運用自身的料理專長，將國產鬼頭刀發揮出多元風貌。



上 繆自昌副署長與 12 家企業代表簽訂鬼頭刀合作意向書。
下 繆自昌副署長與對味廚房料理實驗室洪昭勝主廚共同示範鬼頭刀家常快速料理。



左、右 繆自昌副署長與 12 家企業代表合照。



合作業者推出各式鬼頭刀特色美味料理。

為了讓民眾在家也可以輕鬆料理鬼頭刀鮮魚，記者會現場也邀對味廚房料理實驗室的洪昭勝主廚，示範三道鬼頭刀家常料理，民眾在家只要動動手指，到「買魚去 GoFish」選購，就能買到國產的鬼頭刀魚排。洪昭勝主廚表示，鬼頭刀快速料理技巧為先用電鍋將魚排蒸熟，再分切每餐所需的份量，短期內可以冷凍冷藏保存。洪主廚介紹第一道日式味噌烤魚排，將蒸熟的鬼頭刀魚排放入味噌醬醃製調味，調味完成再放入烤箱或氣炸鍋烤 5 至 7 分鐘即可輕鬆完成；第二道泰式打拋鬼頭刀，將已蒸熟的鬼頭刀魚排切丁，拌入泰式打拋香辛料烹煮，再加入九層塔，增加香氣即可完成；第三道為鬼頭刀味噌湯，將高湯煮滾，加入豆腐及蒸熟的鬼頭刀魚片，最後再加入先前醃製魚排的味噌醬，即可完成一鍋鮮美的鬼頭刀味噌湯，簡簡單單一魚三吃，讓民眾在家可以短時間輕鬆料理，吃到國產鮮美的鬼頭刀。

最後漁業署說明，本次鬼頭刀行銷推廣計畫，以「產地 × 餐飲 × 政策」三方協作為核心，期待透過產官合作，讓永續海鮮具備更強大的市場動能，成功提升國產鬼頭刀在國內市場通路的曝光與使用率，讓永續理念在產業鏈中落地生根。漁業署後續將推動鬼頭刀永續漁業政策、輔導漁業改進計畫，以取得 MSC 國際認證為目標，同時透過永續食材的推廣與市場導向的策略，讓國產海鮮在消費者心中形塑更鮮明、更具價值的品牌形象，持續朝向「吃好魚、愛海洋」的永續願景邁進。



上 繆自昌副署長推薦鬼頭刀多樣美食料理。
 中 日式味噌烤鬼頭刀魚排(左)與泰式打拋鬼頭刀(右)。
 下 記者會現場鬼頭刀食魚教育與合作業者鬼頭刀特色料理簡介。

推動花蓮漁港觀光發展計畫 暨東澳粉鳥林漁港卸魚場改建

圖 / 花蓮縣政府、宜蘭縣政府、文 / 欣南漁村海岸環境研究室



花蓮縣政府持續推動花蓮漁港觀光發展計畫。圖 / 花蓮縣政府。

花蓮漁港為臺灣東部重要的漁業據點，也是花蓮市區臨海的重要公共空間。為推動發展觀光遊憩，漁港多元化利用，推廣在地漁業文化，花蓮縣府積極爭取中央資源，於 112 年獲海洋委員會補助推動「好港齊來」花蓮海洋聚落創業基地計畫迄今，以花蓮漁港周邊為核心，導入地方創生理念，發展「海洋青創」營運主軸，並透過專業導師輔導青年創業與產業培力，逐步累積漁港活化與海洋產業發展的基礎能量。

為持續推動花蓮漁港的發展建設，花蓮縣政府於 115 年度擬訂新興計畫，規劃辦理「花蓮漁港觀光發展計畫」，做為延續既有漁港活化成果、深化觀光與文化發展的重要施政項目。花蓮縣府表示，每年均編列漁港行銷經費持續推動相關活動，讓漁港觀光、文化與產業發展更具整體性與延續性，自 115 年度起增編新興計畫，系統性深化花蓮漁港發展，將相關工作納入新增計畫編列預算，期能讓漁港發展方向與推動步伐更加穩定、且具延續性。



左、右 花蓮漁港觀光市集。圖 / 花蓮縣政府。

花蓮縣徐榛蔚縣長表示，「好港齊來」計畫自 112 年推動以來，已為花蓮漁港扎下發展基底；縣府亦持續透過年度行銷經費推動港區活動與宣傳。自 115 年度起，縣府進一步以縣級預算規劃新興計畫，整合既有成果與資源，串聯港區空間、活動內容、行銷推廣與觀光體驗，使漁港發展由階段性推動，逐步轉為長期且穩定的發展模式。

徐榛蔚縣長指出，縣府推動漁港觀光發展，係基於漁港永續利用、海洋文化推廣及城市整體發展的長期考量。透過港區共識凝聚、示範遊程規劃、主題活動辦理及行銷宣傳等方式，有助於深化民眾對海洋文化的認識，並提升花蓮漁港整體形象與吸引力，讓漁港在維持產業機能的同時，逐步成為兼具教育、休憩與文化價值的公共場域。

花蓮縣農業處陳淑雯處長表示，因 115 年度總體預算目前需配合縣議會完成審議程序，本項新興計畫相關工作仍需配合預算進程辦理。縣府將持續進行前置整備與跨單位協調，

並與自 112 年起推動之「好港齊來」計畫相互銜接，讓既有行銷推廣與整體發展規劃能形成互補，確保漁港周邊活化與產業發展工作穩健推進。

陳淑雯處長也補充說明，除了軟硬體建設之外，為持續深化漁港文化體驗，花蓮縣政府也規劃於 114 年 12 月至 115 年 11 月期間，在花蓮漁港推出「花蓮生活學院」系列課程，每月辦理兩場特色活動，主題涵蓋漁港料理、食魚教育、手作 DIY、傳統漁拓藝術及旬味體驗等內容。相關活動配合年度推動需求，並持續整合縣府預算與中央計畫資源，在資源有限的情況下，善用既有場域與在地能量，盡力發揮最大效益。亦期盼新一年度預算能順利到位，讓漁港建設與活動推動更具延續性，逐步完善漁港機能，全面帶動漁港觀光、產業與生活體驗的整體發展。縣府團隊也將持續結合中央政策方向與地方資源，循序深化花蓮漁港在產業、文化與公共空間上的多元角色，為在地青年、產業與縣民打造一個永續且充滿活力的海洋生活場域。



花蓮漁港觀光市集活動推廣合照。圖 / 花蓮縣政府。



上 林茂盛代理縣長與蘇澳區漁會陳萬復理事長及李政祈常務監事等人至粉鳥林漁港會勘合照。圖 / 宜蘭縣政府。
下 林茂盛代理縣長致詞。圖 / 宜蘭縣政府。

另一處宜蘭縣蘇澳鎮東澳粉鳥林漁港，環境依山面海，海岸線具有石片岩地質景觀，並坐擁東澳灣壯闊海景，不僅是東北部重要漁場，當地定置漁網漁業亦相當具有代表性，近年更因「秘境海灘」聲名大噪。然而，現有卸魚場及碼頭周邊設施年久失修，已難以因應現代化漁業作業需求，以及日益增加的遊客量，亟需整體更新改善。

為改善東澳粉鳥林漁港老舊卸魚設施、提升漁民作業安全並促進地方觀光發展，宜蘭縣代理縣長林茂盛偕同蘇澳區漁會陳萬復理事長及李政祈常務監事等人，於 114 年 12 月 12 日前往粉鳥林漁港現勘，向地方鄉親與漁民說明卸魚場改建工程及周邊環境改善工程的基本設計成果，盼藉由周邊設施整體升級，為漁港開創嶄新面貌。

林茂盛代理縣長表示，粉鳥林漁港卸魚場改建計畫委託由欣聯合建築師事務所負責設計，設計理念以「融合地景、尊重在地、提升機能、兼顧觀光」為核心，建築外觀取材自漁船與定置漁網意象，結合船首、船尾曲線與護

欄形式，兼具象徵性與實用性；屋頂突出結構則融入粉鳥林地名意涵，以鴿子飛翔形象作為設計語彙，強化文化故事性。本計畫工程經費預估約新臺幣 1 億 3 千餘元，施作工期約 550 日曆天，預計 115 年中發包、117 年底啟用。施工期間亦將設置臨時卸魚作業區，以降低對漁民日常作業之衝擊。

此外，粉鳥林漁港因長期受海風與浪潮侵蝕，碼頭護舷與碰墊普遍損壞，部分繫船柱與鋼鏈斷裂，港區照明亦因線路老舊而影響靠泊安全。縣府海洋及漁業發展所推動漁港周邊等 2 案改善工程，包括汰換 27 盞港燈、抬升碼頭地坪鋪面、更新護舷及全面更換碰墊等，工程經費約 3,119 萬元。目前已完成細部設計，後續將依程序辦理發包施工，預計 115 年中完工後，將全面提升作業安全與使用品質，並保障漁民生計。

宜蘭縣政府表示，透過卸魚場改建與碼頭環境改善，可同時提升漁業生產條件、改善旅遊體驗並形塑景觀亮點，未來也將串聯周邊景點，打造兼具漁業生產、環境教育、文化展示與觀光休憩的多功能港灣空間，促進東澳地區產業經濟的永續發展。



上 東澳粉鳥林漁港卸魚場現況。圖 / 宜蘭縣政府。
下 東澳粉鳥林漁港碼頭及水域現況。圖 / 宜蘭縣政府。



八斗子遊艇港泊區開發 打造國際海洋產業新門戶

圖 / 基隆市政府、亞果遊艇集團、文 / 呂勝仁

八斗子遊艇港泊區促參案開發示意圖。圖 / 亞果遊艇集團。

為了發展海洋觀光遊憩活動，活絡地方產業經濟，基隆八斗子漁港迎來海洋城市發展的重要里程碑。亞果遊艇集團自 114 年 5 月取得基隆八斗子遊艇港民間投資招商案最優申請人後，經過半年間積極投入規劃，為打造國際級遊艇碼頭不遺餘力，基隆市政府於 114 年 12 月 26 日與亞果遊艇集團完成「八斗子遊艇港泊區促參案」簽約暨啟動儀式，宣告全臺規模最大的國際級遊艇碼頭建設正式展開。

本次簽約儀式由基隆市謝國樑市長代表市府，與亞果遊艇集團董事長侯佑霖完成簽署，並邀請財政部國有財產署署長曾國基、基隆區漁會理事長簡建輝、多位中央與地方民意代表，以及產官學界與亞果集團合作夥伴到場見證，展現中央、地方與學界攜手推動海洋經濟的決心。

謝國樑市長致詞表示，本案象徵基隆邁向國際化、深化海洋產業經濟的關鍵一步，市府將攜手中央與民間夥伴，共同推動海洋產業升級與城市轉型。八斗子遊艇泊區促參案是基隆市產業發展史上的重要里程碑，本案採 ROT 與 BOT 混合模式推動，初期投資金額預計超過 20 億元，將規劃興建約 200 間客房之旅館及約 3,000 坪商場空間，預期可創造超過 500 個就業機會。

謝國樑市長指出，八斗子遊艇碼頭並非僅服務少數遊艇或船主，而是結合遊艇休閒、觀光商業、飯店服務與城市公共空間的複合型發展基地。未來港區將以「親海、親民、共享」為核心理念，打造開放式公共空間，讓市民與遊客都能親近海洋、享受港灣風景，成為日常生活中可輕鬆走進的海洋場域，進而帶動基隆城市轉型與產業升級。



上 基隆市長謝國樑（左）與亞果遊艇董事長侯佑霖（右），在財政部國產署長曾國基（中）的見證之下簽約。圖 / 基隆市政府。
 下 基隆市長謝國樑、亞果遊艇董事長侯佑霖、財政部國產署長曾國基等人出席簽約暨啟動儀式。圖 / 基隆市政府。

謝市長也向亞果遊艇集團表達誠摯感謝，肯定其豐富的國際港灣開發經驗，為基隆帶來深具意義的合作契機，並感謝財政部國有財產署與市府攜手推動本案。市府將持續全力支持八斗子遊艇碼頭後續發展，與各界共同推動基隆經濟成長與國際化進程。

財政部國有財產署曾國基署長表示，臺灣北部長期缺乏具多功能定位的休閒遊艇港，基隆過往以碧砂漁港成為重要遊艇據點，如今八斗子遊艇碼頭的規模與定位更上一層樓。他特別感謝亞果遊艇集團的投入，並期待未來八斗子遊艇碼頭能串聯東北角觀光區，甚至帶動全臺港口網絡發展，創造可觀的觀光經濟效益。

亞果遊艇集團侯佑霖董事長表示，臺灣近年在中央政策「向海致敬」的推動下，國人親海、近海的風氣逐漸成熟；然而，臺灣雖是全球重要的遊艇製造與外銷國，但真正的遊艇休憩與相關產業，仍屬近年才開始蓬勃發展，尤其北臺灣擁有數百萬人口，卻長期缺乏以休閒為導向、具國際水準的遊艇港，基隆正好補上這關鍵缺口。基隆八斗子遊艇碼頭可謂是亞果遊艇集團串聯高雄、臺南、澎湖、臺中、臺北、基隆等六大主要港口的重要節點，完成西海岸藍色公路的最後一塊拼圖。

侯佑霖董事長進一步指出，本案與基隆市府的簽約後，亞果「從南到北」的遊艇營運與海洋休憩產業鏈將更加完整，船主可輕易自本島或澎湖航行至基隆。隨著國際級碼頭設施與服務逐步到位，將有助於推動臺灣遊艇與帆船風氣發展，亞果也將持續規劃客製化海上旅遊與國際級海洋賽事，包含環島帆船航線賽事，讓世界看見臺灣獨特而美麗的海洋文化。



「八斗子遊艇港泊區促參案」簽約暨啟動儀式合照。圖 / 基隆市政府。



八斗子遊艇港泊區現況。圖 / 基隆市政府。

負責八斗子遊艇港泊區開發案的亞碁海洋股份有限公司總經理姬琳補充說明，本案除規劃水域泊位外，亦將建置船艇維修及岸置設施，並結合遊艇主題飯店與觀光商場，未來可望成為大臺北地區民眾最容易親近的國際級遊艇港。開發團隊也將與市府合作，持續優化交通銜接、周邊環境改善及產業輔導等面向，確保整體開發與城市發展同步前進。

本案在水域設施方面，將設置超過 300 個泊位，其中包含約 180 席水域泊位與 150 席乾式碼頭，成為全臺規模最大的乾式泊船設施，可有效因應東北季風與颱風氣候，降低船舶損耗；同時，也將引進飯店、商場及海洋學校，推動遊艇與帆船教育、證照培訓，深化全民海洋素養。亞果遊艇集團未來將持續整合海洋休憩、海洋教育推廣、碼頭智慧科技、周邊餐飲購物、海上觀光休閒等產業，朝「北臺灣停泊最安全，周邊機能與服務最完善的基隆國際遊艇碼頭」之願景努力。

市府產業發展蔡馥擘處長表示，市府期待透過八斗子遊艇碼頭的啟動，串聯基隆區漁會、國立臺灣海洋大學及北海岸觀光廊帶，逐步形成完整的海洋產業生態系。未來不僅可促進漁業轉型、推動海洋教育與研究，更可帶動餐飲、旅宿、交通、建設及服務業整體成長，將基隆豐富的海洋資源轉化為具體的城市動能。隨著本案國際級遊艇港正式啟動，基隆可望吸引更多國際遊客與投資目光，這也是市府推動海洋產業、提升城市競爭力的具體成果。基隆做為臺灣的國際門戶城市，擁有深厚港灣文化與得天獨厚的海洋條件，市府將透過國際級遊艇碼頭建設，重新詮釋「海洋之都」的嶄新樣貌，逐步成為亞洲區域遊艇文化與海洋休閒的重要據點，讓世界看見基隆，也讓基隆再次因海而興、因港而榮。

佳冬返鄉青年

以「牽罟」文化展現客家精神

林園國小手作「一夜干」連結在地飲食文化

圖 / 屏東縣政府、高市府教育局、文 / 蘇湘允



民眾實際體驗牽罟。圖 / 屏東縣政府。

「這可不是普通的捕魚，是整個村子的代誌，是咱海口人的記憶！」這句話，道出屏東佳冬鄉早期「牽罟」的繁榮景象。如今，一群平均年齡約 30 歲的在地青年組成「山腳下海岸邊」團隊，正以行動接棒地方文化，讓這項傳統漁撈文化得以延續。屏東縣政府表示，為支持青年發展，已成功爭取客家委員會超過九千萬元建置「客家青年基地」，盼打造青年創新與文化共融的示範場域。

屏縣府勞動暨青年發展處表示，佳冬青年以實際行動策劃牽罟系列活動，串聯社區與觀光資源，喚醒近乎斷層的海洋客家漁業文化，正是地方創生的最佳典範，為讓創意持續在客庄扎根，縣府成功向客家委員會爭取經費，將同為客家鄉鎮的內埔僑智國小舊校舍整建為「客家青年基地」，未來可提供青年輔導、交流與資源，建立跨齡互助機制，強化地方凝聚力並培育在地人才。

地方人士談到，早年漁村生活困苦，村內鮮少人家擁有漁船，居民便靠著一領罟、一條繩，全村總動員。有人下海撒網、有人岸邊拉繩，鳴螺一響，大人、小孩、阿嬤都衝出來，拎著褲腳、拖鞋，笑笑鬧鬧地去牽罟。多年後，牽罟漸漸成為文化象徵、一段庄頭的集體記憶。

「不能讓南臺灣唯一體驗文化就這樣消失！」山腳下海岸邊執行長謝思萱堅定地說，牽罟活動舉辦至今已邁入第十屆，團隊成員在參與第九屆活動協助導覽時，聽聞佳冬鄉塭豐社區的長輩們因年事漸高、活動籌辦不易而萌生停辦念頭，為延續這項珍貴傳統文化，團隊決定主動接手，著手推動活動轉型與傳承。

謝執行長憶起在活動構想初期，社區對青年團隊抱持觀望，擔心理念過於抽象、難以落實，為讓構想更具體呈現，團隊邀請設計師及屏東漁業青年聯誼會進駐，將活動主視覺、動線規劃與展區構想具體化，並不斷與社區發展協會溝通討論，隨著規劃成果逐步明朗，長輩們也從保留觀望轉為全力支持。

團隊表示，2025年11月「來塭叨節 - 漁夫生活祭」特別將傳統牽罟活動結合沙窯與辦桌文化，並推出沉浸式RPG神話探索、漁村鐵人接力賽、產地餐桌、漁夫市集等活動，更打造鹹鴨蛋、白鷺鷥、午仔魚與石斑魚等IP角色，多元創新體驗受到許多家庭喜愛，團隊期盼遊客踏訪社區、深入了解在地文化脈絡的同時，能深刻感受佳冬土地特有的鹹味與溫度。

屏東縣政府勞青處說，除建置客家青年基地，鼓勵返鄉青年及在地居民參與外，也透過導覽解說、互動活動與手作體驗吸引旅客，為提升青年品牌能見度，客委會核定「青年品牌數位轉型」計畫，縣府團隊已集結20家特色品牌，與LINE禮物平台合作，推動在地青年產業創新與市場拓展，期待能擴大品牌曝光度，強化市場競爭力。

屏縣府表示，佳冬在農業、漁業及客庄等產業相當興盛，為促進地方永續發展，也同步推動佳冬車站周邊的復興路及佳昌路人行空間改善工程，盼透過環境再造，讓文化行動與地方建設並行，打造友善且更具特色的客家旅遊場域。



牽罟活動結合沙窯與辦桌文化。圖 / 屏東縣政府。



國小學生仔細為魚去鱗。圖 / 高市府教育局。



一夜干手作課程成校園最美風景。圖 / 高市府教育局。

另一端同樣是以文化帶入生活場景，讓行學生親自體驗刮魚鱗、處理魚肚、清洗、醃製與曝曬等步驟；高雄市林園國小帶領學生體驗製作「一夜干」，邀請五星級主廚阿奇師到校指導，許多學生都是第一次真正料理魚類，直說很有趣。

林園國小校長洪琮琪表示，林園臨海，魚貨長期是居民重要的生活與飲食元素。透過這樣的實作型美感課程，希望學生不僅學會製作料理，更能理解家鄉的海洋文化，培養珍惜食物資源、感謝土地與尊重生命的態度。

林園國小近日辦理一場別具意義的跨領域美感課程，結合在地飲食文化，帶領學生於校園中實際製作傳統料理「一夜干」。活動特別邀請五星主廚阿奇師進校指導，並結合社區長輩共同參與，讓孩子透過雙手實作，深入認識魚貨從「產地到餐桌」的完整歷程。

課程中，學生親自體驗刮魚鱗、處理魚肚、清洗、醃製與曝曬等步驟，許多孩子都是第一次真正觸摸魚類，仔細觀察魚的構造與處理方式。校園一隅曬起一排排魚乾，成為校園中最特別、也最可愛的學習風景，讓生活場域自然轉化為美感教室。

除了飲食文化的學習，課程亦融入數學概念，學生需實際測量並計算調味比例，理解「秘方」背後所需的精準與耐心，讓抽象的學科知識轉化為具體而深刻的學習經驗。

透過與社區長輩、學長姐及同儕的合作，學生在實作過程中學習溝通、分工與互相幫助。學生黃詠歆分享：「跟長輩一起做一夜干，覺得很有趣，這個活動很特別，感受到和朋友、長輩一起完成事情的感覺，希望以後能有更多這樣的活動。」

學生楊馥甄說，第一次切魚肚時感到緊張，但主動請長輩協助。她表示：「長輩會慢慢教，教到自己會為止，覺得很安心。」也說活動中大家互相幫忙，並學會「盛多少、吃多少」，不浪費食物。

此外，這次讓學生體驗製作「一夜干」課程，也是林園國小推動跨領域美感教育的重要實踐，結合藝術感知、生活技能、社會情緒學習（SEL）與永續理念（SDGs），讓學習從課堂走進生活，也在孩子心中留下深刻而溫暖的記憶。



「來塲叨節—漁夫生活祭」—生活展區。圖 / 高市府教育局。

推廣臺東「釣仔魚文化」 暨苗栗竹南「后厝仔牽罟文化」

圖 / 臺東縣政府、苗栗縣政府、文 / 觀新園生態文史工作室



臺東區漁會與臺東縣政府舉辦「釣仔魚文化祭」推廣活動合照。圖 / 臺東縣政府。

為推廣食魚教育文化及海洋永續的智慧漁法，臺東區漁會與臺東縣政府於 114 年 12 月 12 日在臺東市北町日式建築宿舍群舉辦「釣仔魚文化祭」推廣活動，以「吃魚也能護魚成果分享會」為主題，出席貴賓包括：饒慶鈴縣長、臺東區漁會理事長陳志和、常務監事陳坤昌、總幹事吳柏成等人與會，現場有「食魚教育互動展示牆」、釣仔魚漁法介紹立牌與漁具展，並播放釣仔魚形象影片，向民眾傳達守護海洋與永續漁業的重要理念。會中也公布由臺東區漁會與雲品集團攜手合作、運用釣仔魚中具有高

經濟價值的長尾烏、紅喉等魚種開發特色料理，實踐「懂魚，才懂吃魚」的食魚教育精神。

饒慶鈴縣長致詞指出，釣仔魚不是用網具「一網打盡」，釣仔魚漁法仰賴漁民智慧、耐心與技藝的人魚博弈，不僅能捕捉新鮮高品質、高經濟價值的魚種，更能有效維護海洋資源永續利用，是十分值得推廣的傳統友善漁法。食魚教育需要大家一起努力，讓更多人認識魚、瞭解魚市場的運作及漁獲的處理、烹煮，讓大家一起支持友善漁法，推動海洋資源永續利用。

饒慶鈴縣長強調，釣仔魚漁法為環境友善的漁法，有助於捕捉高品質、高經濟價值的魚種，更能有效維護海洋資源永續利用，縣府會持續協助漁會推廣這樣的友善漁法，更歡迎臺東地區的海鮮餐廳一起響應，提供更多「釣仔魚」美味料理，共同促進臺東漁業永續發展。

臺東區漁會陳志和理事長表示，「釣仔魚」指以延繩釣與一支釣等友善漁法捕獲的魚類，這些高經濟魚類多屬於如：笛鯛科、石斑魚、紅喉等，或因棲息深度而讓體色偏紅的魚種，被在地漁人統稱為「釣仔魚」。其特殊性源於臺東地區海域水深較深且海流複雜，欲捕撈深海高經濟價值魚類，難以僅靠網具作業。漁人必須仰賴魚鉤與釣線，以深海釣取的方式，才能獲取這些珍貴漁獲。



利用深海釣獲的紅喉與長尾烏製作的特色美食料理。
圖 / 臺東縣政府。

臺東區漁會吳柏成總幹事說明，釣仔魚漁法不僅符合友善漁法，更帶來最高品質的漁獲，因此上任後便全力推動釣仔魚文化與食魚教育，臺東區漁會於12月6日已舉辦兩場次食魚教育工作坊，帶領學員從參觀魚市拍賣、食魚教育、料理示範、認識釣仔魚與永續漁法、富岡漁港走讀，到釣仔魚法介紹，全方面推廣瞭解在地漁業發展，也學習如何透過「責任消費與生產」的實際行動，支持推動「保育海洋生態」，持續引導富岡漁港朝向高經濟價值漁獲與海洋永續方向轉型發展。

臺東縣政府農業處表示，釣仔魚是凝聚漁民智慧的友善捕撈方式，能提升民眾對海洋生態與食魚文化的認識。希望透過本次活動提升漁民投入意願，也吸引更多人關注臺東豐富的海洋資源、釣魚文化與特色漁產。未來縣府將持續透過多元活動，促進地方漁業永續發展。

另一項「牽罟文化」，是早期沿海地區的傳統漁撈技術，屬於「地曳網」漁法，漁民眾人齊力將罟網抬到潮水線，利用舢舨將罟網由岸邊拉到外海後投入，再趁漲潮時間將罟繩及罟網拉回海灘，從網尾的網袋取出漁獲；早期動力漁船不發達，以人力為主的牽罟曾盛極一時，隨著時代變遷，沿近海漁業資源枯竭，漁村高齡化而逐漸式微；臺灣僅存少數地方保有此作業漁法，但多以觀光體驗為主，只有竹南后厝仔的「苗栗縣天文牽罟觀光文化協會」維持股東制，每年仍會下海捕魚，實踐傳統作業方式。



上 饒慶鈴縣長等人試吃體驗釣仔魚漁獲的美食料理。
圖 / 臺東縣政府。

下 釣仔魚為使用釣具來釣獲深海紅色高經濟價值魚類的友善漁法。圖 / 臺東縣政府。





上 漁民利用舢舨將漁網由岸邊拉到外海後投入。圖 / 苗栗縣政府。
 左下 眾人齊力趁漲潮時間將罟繩及罟網拉回海灘。圖 / 苗栗縣政府。
 右下 牽罟所捕獲的漁獲。圖 / 苗栗縣政府。

日前苗栗縣政府召開 114 年度第 2 次「傳統表演藝術、口述傳統、民俗暨傳統知識與實踐審議會」，通過登錄「竹南后厝仔牽罟」為苗栗縣首件「傳統知識與實踐」無形文化資產，並認定「苗栗縣天文牽罟觀光文化協會」為保存團體，將依文化資產保存法規定辦理正式公告。

「竹南后厝仔」是現今竹南鎮天文里之舊地名，該地居民傳承在地古老漁法牽罟的相關知識，維持罟頭家與罟腳共同作業的經濟性捕撈，參與者才能分配漁獲或銷售收入，並且保留傳統牽罟信仰習慣，顯著反映族群或地方與環境互動下形塑之生活特色；牽罟

漁法兼顧環境保護與永續生態理念，其所承載的知識內容具高度系統性與完整性，現今保存者能即席展示相關知識與技術，有保存維護及傳承意願，組織健全，社區凝聚力強，充分展現地方文化的獨特性與完整性，為地方產業文化的重要資產。

苗栗縣政府表示，竹南后厝仔牽罟成為首件登錄之傳統知識與實踐，顯示強大的社區凝聚力與文化認同，獲得專家學者與地方相關團體高度肯定，登錄後將啟動推動保存維護計畫，搭配苗栗慢魚海岸、社區營造等相關計畫，讓珍貴文化資產能世代傳承並永續發展，成為當地海洋漁業文化的重要象徵。

嘉義縣國產牡蠣食魚教育推廣 及蚵產業提升輔導

圖 / 嘉義縣政府、文 / 李宏匯



「溯源東石蚵－國產牡蠣食魚教育活動」合照。

嘉義縣沿海擁有外傘頂洲天然屏障，海水純淨、浮游生物豐富，孕育出肥美鮮甜、口感Q彈且安全健康的牡蠣，以東石蚵、布袋蚵、牛奶蚵聞名全臺，嘉義縣政府為提升民眾對國產牡蠣的認識，分別舉辦兩場國產牡蠣食魚教育推廣活動。

首場活動於114年11月15日在東石鄉「白水湖蚵學家」舉辦「溯源東石蚵－國產牡蠣食魚教育活動」，邀請親子家庭走進漁鄉，體驗蚵農日常，感受產地魅力。來自南投、臺中、高雄及屏東等地的30組親子家庭親手體驗串蚵、剖蚵樂趣，還能大口品嚐現烤東石

鮮蚵，在香氣四溢的海味中，認識嘉義蚵的美味與漁業文化。

當日教育活動內容豐富，除了牡蠣知識課程及漁事體驗，也安排「蚵田巡禮」，由白水湖蚵學家的主人陳長花，帶領大家觀察蚵棚環境，瞭解牡蠣在海中生長的过程，透過影片與現場講解，認識牡蠣平掛式與浮筏式養殖型態的差異。藉由漁事體驗包括：串蚵、剖蚵及互動遊戲，品嚐嘉義著名烤蚵，讓民眾更認同嘉義在地牡蠣。陳長花也教民眾如何剖蚵，傳授剖蚵的訣竅後，人人都能輕鬆剖蚵，參與活動的民眾紛紛擔任起青蚵嫂，氣氛十分歡樂。

接著，嘉義縣政府於 12 月 1 日將沿海優質牡蠣文化帶進梅山鄉大南國小，與 70 位山區學童展開一堂兼具趣味、知識的牡蠣食魚教育課程，農業處許彰敏處長出席與小朋友互動、氣氛熱絡，透過生動講解、剖蚵體驗與趣味教具闖關，引導孩子們認識蚵仔從產地到餐桌的旅程，認識水產品溯源的重要性。

縣府以「溯源東石蚵」為主題，開發「天啊！蚵以這樣學」教具，讓食魚教育從遊戲與實作中扎根，教具設計三大任務關卡，包括「養蚵順序大考驗」、「小小蚵農來串蚵」及「溯源牡蠣拼拼樂」，在分組競賽中積極搶答、合作闖關展現高度投入，全班宛如一群熱情的小小蚵學家。

本場次活動由好美船屋的鄭怡雯講師，以簡單易懂的方式，介紹牡蠣的生理構造及成長過程，並搭配有獎問答帶動現場氛圍，最受歡迎的剖蚵實作體驗，由資深蚵農蔡信福夫婦親自指導，孩子們親手打開蚵殼、見到飽滿蚵肉的瞬間紛紛驚呼，充滿熱烈討論，最後以學習單作為回饋，讓小朋友建立海洋永續與在地牡蠣產業文化的觀念。



上 親子家庭親身體驗剖蚵樂趣。

下 來自南投、臺中、高雄及屏東等地的 30 組親子家庭參加牡蠣食魚教育活動。



小朋友親身體驗串蚵作業。



上 資深蚵農蔡信福夫婦指導小朋友親手打開蚵殼。
下 「溯源東石蚵－國產牡蠣食魚教育活動」教材與教具。



在此同時，嘉義縣府也趁著蚵盛產季後的農閒時節，於 11 月 28 日舉辦為時四小時的「牡蠣產業提升培訓課程」，邀請 20 位蚵農全程參與，內容涵蓋研習最新養殖技術與 AI 行銷應用，學員們紛紛表示收穫豐富，不僅獲得實務技巧，也提升品牌與行銷思維。農業處長許彰敏出席鼓勵大家在既有基礎上不斷創新，攜手邁向永續生產與穩健經營，共同讓嘉義蚵產業再創成長動能。

培訓課程主題包括「牡蠣養殖技術發展與展望」及「AI 數位行銷經營」，以「技術+品牌」雙軌，為產業提升奠定關鍵基礎，課程從養殖現場實務切入，帶領學員掌握新型養殖模式、病蟲害管理與環境變化因應策略，同時運用 AI 工具建立品牌形象、提升網路曝光與市場競爭力。

由嘉義大學陳哲俊教授講授「牡蠣養殖技術發展與展望」，陳教授長年從事水產養殖領域研究及實務，深受蚵農信賴，他以國內外牡蠣養殖技術及市場趨勢為基礎，解析單體牡蠣、牡蠣串、生蠔等不同類型的養殖方式及市場需求，並分享人工苗、三倍體牡蠣等趨勢，並探討嘉義牡蠣未來發展方向。

「AI 數位行銷經營」由講師朱訓麒老師講授，以簡單易懂的方式帶領蚵農接觸最實用的 AI 工具，從產品定位、品牌故事到包裝概念圖，並延伸至文案撰寫、社群貼文與影片腳本創作，朱老師示範如何用 ChatGPT、Canva 與 AI 圖像工具快速完成素材，大幅降低行銷投入門檻，提升自有品牌曝光能力。

嘉義縣農業處表示，為提升國產牡蠣的識別及競爭力，縣府輔導蚵農導入可追溯制度，幫助國產蚵與進口蚵做出市場區別，並建立東石蚵品牌形象。目前已有 613 戶蚵農及 6 個販運商，導入水產品生產追溯 QR Code，有 29 戶通過產銷履歷，為強化民眾對可追溯制度之瞭解，活動中也安排趣味問答，讓孩子與家長認識「溯源標示」，確保買到正港嘉義蚵。

嘉義縣農業處指出，牡蠣食魚教育透過「玩中學、學中樂」的方式，讓大小朋友瞭解國產牡蠣的養殖過程，也認識在地漁業產業的發展過程，期望透過食農教育讓大家更支持國產蚵，也守護嘉義漁業永續。食魚教育校園場不僅讓山區學童有機會近距離接觸嘉義牡蠣產業，輕鬆有趣的學習方式，也能開啟孩童關切海洋議題，並培養對國產水產品認同感，縣府未來將持續推動，串聯更多在地產業與學校，打造更完善的食魚教育環境。



培訓課程輔導學員運用 AI 工具建立品牌形象、提升網路曝光與市場競爭力。

當海平線遇上地平面： 遠洋漁業青年聯誼會 拜會屏東養青陳右穎

圖、文 / 漁業廣播電臺 許嘉仁



遠洋漁業青年聯誼會拜會陳右穎，交流捕撈與養殖經驗，探索臺灣漁業新價值。

114年11月24日在屏東東港健富造船廠，「光盛12號」CT6噸級鮪延繩釣漁船佇立在船臺上，船身掛滿漁旗，一艘新船即將加入臺灣遠洋船隊。

一艘新船的啟航，也是責任的起點

依照習俗，供桌上擺著麻糬、發糕、三牲、鳳梨等供品，吉時一到，船上撒下餅乾、糖果、麻糬與紅包，鞭炮聲響起，岸邊親友、廠商與附近居民紛紛舉起手邊工具接住從船上落下的祝福。

遠洋漁業青年聯誼會會長林涵宇在一旁觀禮，他說，新船下水對青年世代的意義，不只是多了一艘能出海作業的船而已：「每一次進水，都在提醒我們，遠洋漁業已經走進國際檢視的舞臺，船怎麼管理、人怎麼照顧、資源怎麼使用，都是這一代必須面對的責任。」

儀式結束後，新船入水，由拖船牽引靠泊碼頭，後續將安裝設備、整補物資、測試系統。一切就緒後，船東宴請親友、員工與船員，盼望未來在海上的每一次出港，都能平安、滿載而歸。

從船塢走向魚塢： 看見另一條漁業路徑

同一天午後，遠洋漁青從健富造船廠船塢轉往屏東枋寮，拜訪養殖青年陳右穎經營的「三魚直賣所」。九年前，他回到家鄉接手魚塢，從改善養殖環境做起，一步步推動所謂「六級化」在一級生產之外，加入加工、銷售與體驗，把傳統養殖漁村從原料供應端，往品牌經營者的位置推進。

走進店裡，可以看到以石斑、午仔魚等魚種延伸出的多樣產品，包括料理用的熟成魚貨、復熱即食產品、以魚鱗與魚皮研發的保養品與寵物食品等，這些商品背後的理念，是盡可能做到「全魚利用」，讓一尾養成超過3年的石斑，不再只有魚肉為人熟知。

陳右穎指出，臺灣養殖水產的加工潛力其實非常大「如果只把魚當作一塊塊切片賣掉，產地永遠被價格牽著走；但當不同部位都能找到對應的產品，風險就能分散。」

走進生產現場： 在魚塢理解風險與調適

陳右穎也帶領遠洋漁青前往魚塢現場，讓他們親自體驗餵食石斑，當鯖魚拋入水中，大型龍膽石斑迅速翻動水面，濺起水花。

陳右穎說明，他刻意降低養殖密度，讓魚有足夠空間移動，遇到高低溫或其他環境壓力時，疾病比較不會快速蔓延，這樣的做法雖然可能降低產量，卻是為了在極端氣候、病害風險升高的前提下，維持穩定的生產力。

對於長期在洋區作業的漁青來說，這些細節是一種全新的視角，林涵宇表示，遠洋漁業習慣從配額、油價、人力成本看產業，今天則是看到養殖端如何在池子裡管理風險，也意識到大家面對的是同一個環境，只是應對方式有所差異。



左 新船進水吉時到來，船首撒下麻糬與貢禮，祈願航程平安、漁獲滿載，也凝聚眾人祝福。
右上 遠洋漁青於東港健富造船廠船塢合影見證光盛12號進水。
右下 光盛12號鮪延繩釣漁船進水啟航，旗海飄揚，象徵新世代遠洋船隊啟程與責任同行。



上 遠洋漁青走進魚塢體驗餵食石斑，近距離理解養殖現場。
 左下 遠洋漁青於三魚直賣所踴躍提問，圍繞加工、內需與永續，現場交流熱絡。
 右下 遠洋漁青聯誼會林涵宇會長（左）致贈感謝狀予屏東養青陳右穎（右）。

遠洋與養殖青年交會：找到各自新座標

長期以來，我國遠洋漁獲以外銷為主，產品多在海外市場完成分級、加工與銷售；養殖水產品雖然也有外銷，但內需仍是主力，如何經營本地市場、與通路合作、向消費者溝通生產方式，成為養殖產業每天必須思考的課題。

近年在漁業署鼓勵下，遠洋產業開始探索國內市場的可能，三魚直賣所的經驗，讓遠洋漁青看到另一種模式，透過清楚標示、產地故事、加工創新與食魚教育，漁產品不再只是拍賣現場的一串數字，而能在消費者心中建立具體形象。

林涵宇強調，這次參訪的重要目的，就是希望讓遠洋產業多思考，臺灣的消費者，有沒有機會也成為支持船隊的一股力量？

遠洋與養殖本是兩種截然不同的產業環境，但透過交流，讓雙方有機會理解彼此的困境與創新。就如不同溫度的洋流交會，帶來豐沛的創意與市場想像，海平面捕撈遠洋船隊與地平線繁養的魚塢，不再遙不可及，而是能攜手為臺灣下一代的漁業，開展新契機。

「海上白金」土魷魚 「完全養殖」的挑戰與風險

圖、文 / 國立臺灣海洋大學水產養殖系退休教授 郭金泉

土魷魚，這道年節餐桌上澎湖人口稱的「白金」，近年來因過度捕撈和氣候變遷，資源量急劇萎縮。為了解決這項危機，臺灣的科學家正積極試圖突破其完全養殖技術。這不僅僅是把魚養大，而是要讓魚在人工環境中完成從卵到性成熟、再產卵的整個生命週期。然而，要馴服像土魷魚這種游速極快的掠食者，其難度不亞於數十年前日本科學家面對黑鮪魚時的困境。同屬「鯖科」家族，這兩種傳奇魚類在邁向商業化養殖的路上，各有其難關。

鯖科家族的兩大巨星：土魷魚 vs. 黑鮪魚

雖然康氏馬加鯖（土魷魚）和藍鰭金槍魚（黑鮪魚）同屬於鯖科，但兩者在食性、行為、和體型上卻有本質的差異，這也決定了它們在人工養殖上面臨不同的挑戰。

特點	康氏馬加鯖 (<i>Scomberomorus commerson</i>)	黑鮪 (<i>Thunnus thynnus/orientalis</i>)	相似點
成熟體型	中大型 (最大約 2.4 公尺，數十公斤)	巨型 (最大超過 3 公尺，450 公斤以上)	
行為習性	近海 / 沿岸性洄游，多獨來獨往或小群	大洋性遠洋洄游，通常成大群活動	均具洄游性，游泳能力極強
食性	追擊型肉食者，主食小型群游魚類	頂級肉食者，食物範圍極廣，追捕大型獵物	均為高階肉食魚類
體溫調控	變溫動物 (隨環境水溫變化)	部分恆溫 (溫血)，維持高於水溫的體溫	
養成時間	中等成長率 (壽命約 22 歲)	快速成長但壽命長 (可活 40 年以上)	

先行者的教訓：日本黑鮪魚的「三十年磨一劍」

日本近畿大學花了三十多年才在 2002 年實現黑鮪魚的完全養殖。他們的經驗為所有鯖科魚類樹立了高難度的樣板，主要挑戰集中在：

1. 幼魚的「高壓」生活：黑鮪魚苗神經質、游速快，常因驚嚇而衝撞池壁自殘，導致初期死亡率極高。因此必須建造特殊的圓形大型水槽。
2. 吃不飽的巨獸：黑鮪魚代謝率極高，養一公斤肉可能需要耗費 15 公斤以上的飼料（FCR 極高），使得養殖成本居高不下。
3. 生態困境：儘管完全養殖不再抓野外魚苗，但黑鮪魚作為肉食魚類，其飼料仍大量依賴捕撈野生的小型魚類，持續對飼料魚資源施加壓力。

土魷魚的「白金」困境：比黑鮪魚更棘手的四大挑戰

借鑒黑鮪魚的經驗，臺灣在土魷魚的完全養殖上也面臨獨特的、甚至更為急迫的挑戰。根據最新的研究數據 (Chiu et al., 2025)，土魷魚的商業化之路充滿了風險與障礙：

土魷魚挑戰重點	研究數據顯示的困境 (Chiu et al., 2025)	商業化障礙分析
1. 幼魚存活率的「生死線」	極低存活率：孵化到幼魚期存活率僅約 0.17% ~ 0.23%。	商業化致命傷：這個數字遠低於近似物種日本鯖（約 8-9%），若無法突破，量產將無法實現盈利。
2. 野性難馴的「跳池自殺」	幼魚在 48 天後開始出現跳池行為，持續至 403 天，造成大量意外死亡。	設施與管理成本：這種「神經質」需要投入成本改良池邊設施、降低魚隻壓力，否則會持續降低養成率。
3. 兇猛的「同類相殘」	30 天後便觀察到同類相殘行為，被推測為低存活率的主因之一。	限制養殖密度：養殖密度被迫降低，變相增加土地和建設成本，無法像一般魚類那樣高密度養殖。
4. 「非閉鎖」的種魚供應	仍仰賴船上人工授精採集野生魚卵和精子。	體系未完全成熟：「完全養殖」的精神尚未達成，種魚供應不穩定，無法實現產業鏈的自我循環。
5. 餌料的依賴性	初期依賴四指馬鮫幼魚等活餌。	成本與技術複雜：養殖活餌的成本和技術門檻極高，難以標準化大規模商業生產。
6. 氣候暖化的威脅	魚苗不耐高溫，夏季高溫是育苗失敗的主因。	氣候風險：面對極端氣候，需要額外的冷卻系統、增加換水流量，大幅拉高營運的能源與金錢成本。

總之

挑戰一：死亡深淵——存活率的「天塹」

- 數據警報：這是最大的商業化障礙。研究顯示，土魷魚苗從孵化到幼魚期（38-48 天後）的存活率極低，僅有 0.17% 至 0.23%。
- 商業可行性風險高：如此低的存活率遠低於其近親日本鱈 (*Scomberomorus niphonius*) 報告的 8% 以上的存活率，若無法大幅提升，大規模養殖將難以盈利。

挑戰二：野性難馴——跳池與相殘

- 兇猛本性：土魷魚的野性極強，除了在 30 天後開始觀察到同類相殘（限制養殖密度）之外，幼魚在 48 天後便出現跳出養殖池的行為，持續造成顯著死亡（研究中記錄了多起死亡案例）。
- 管理與設施風險：必須投入高成本來研究和實施減少魚隻壓力、防止跳池的設施改進，例如增加遮蓋或調整環境因素。

挑戰三：不閉鎖的生命循環

- 資源依賴：雖然研究已成功培育出人工種魚，但目前仍需依賴船上人工授精採集野生魚卵和精子。
- 商業化障礙：這意味著土魷魚的養殖體系尚未完全「閉鎖」，無法擺脫對野生資源的依賴，種魚供應的穩定性仍是一個巨大的變數。

挑戰四：氣候與經濟的雙重壓力

- 高溫禁區：與黑鮪魚相似，土魷魚苗不耐夏季高溫。氣候變遷下的極端水溫對養殖穩定性構成致命威脅，需要額外降溫措施，增加能源消耗和成本。
- 長週期與高成本：儘管體型較黑鮪魚小，但從魚苗到性成熟仍需要數百天（例如卵巢發育需 350 天以上），漫長的養殖週期與高昂的飼料成本，對投資者和營運方都是嚴苛的考驗。

結語

康氏馬加鰹的完全養殖技術是漁業資源保育的重大希望。科學家們已成功點燃了希望的火苗，但其極低的幼魚存活率、魚隻的野性難馴以及高昂的技術門檻和成本，是當前必須克服的核心難題。這場馴服海洋白金的戰役，將是一場需要技術、資本、耐心和數十年時間的「豪賭」。

主要參考資料

• 康氏馬加鰹研究

- Chiu, P. S., Chu, Y. T., Lee, Y. H., He, J. S., Cheng, L. C., Chang, T. J., et al. (2025). First data on aquaculture of the narrow-barred Spanish mackerel (*Scomberomorus commerson*) in ponds. *Aquaculture International*, 33(2), 151. [DOI: 10.1007/s10499-025-01836-w]



• 黑鰹研究

- 熊井英水教授等，近畿大學水產研究所關於黑鰹魚完全養殖的系列研究與報告，橫跨 2002 年至今。注：黑鰹完全養殖的成功主要歸功於日本近畿大學 (Kindai University) 水產研究所，其研究跨越數十年，並在 2002 年首次實現完全養殖。熊井英水教授 (Prof. Hidemi Kumai)：領導近大團隊完成黑鰹魚完全養殖的第一人。由於黑鰹完全養殖技術的商業應用涉及智慧財產權和商業機密，詳細的技術數據通常不會完全公開於單一的綜合論文中，而是分散於數十年的研究報告和專利技術中。
- 熊井英水教授來臺指導鰹魚繁養殖技術紀要 (2013). 水試專訊 43 期 9 月號 :32~36。



花蓮休閒漁業廊道

一場從海洋到餐桌的食魚實踐

圖、文 / 蕭堯仁、謝昀彤



定置漁網模型。



花蓮洄遊吧創辦人黃紋綺。

花蓮，這片山海交織的土地，擁有壯麗的太平洋景色與豐饒的漁業資源，始終是旅人心中的度假勝地。無論是漫步於七星潭的鵝卵石灘、驚嘆太魯閣峽谷的鬼斧神工，或沿著海岸線駐足，觀察漁港裡漁民的日常身影，花蓮的魅力總讓人流連忘返。然而，震災後對地方觀光結構的影響，仍有待調整與修復，也促使我們重新思索旅遊的本質——觀光該如何與地方生活、產業底蘊及在地文化建立更深層且持續的連結。

此次，我們以旅遊推廣的角度，介紹花蓮休閒漁業廊道，走訪三個深具代表性的漁村場域——「洄遊吧」、「立川漁場」及「花蓮漁港」。它們跳脫傳統漁業僅止於生產的角色，將漁業知識轉化為可被理解、可被感受的體驗過程，引領遊客在行走與參與之間，重新認識海洋的價值，並建立起對土地與產業更深層的情感連結。

全臺首創，將「食魚教育」轉化為體驗與產品的實踐場域——洄遊吧

位於七星潭海灣畔的洄遊吧，是以食魚教育與海洋永續為核心的知識體驗平台。這裡不只是展示漁業知識的場域，更透過互動式活動與五感體驗，引領遊客理解漁獲從大海到餐桌的完整過程。洄遊吧巧妙運用遊程活動、產品展示與體驗設計，將抽象的海洋生態、友善捕撈技法與食魚文化，轉化為一套可被理解並親身參與的教育體驗。在 2023 年獲得環境教育場域認證，2025 年也獲得文化部百大文化基地。

在活動過程中，參與者透過導覽解說、魚種模型、情境遊戲及互動教具，深入認識常見魚種，理解季節性洄游魚群的生活習性，並學習定置漁法等友善環境的捕魚方式，感受漁業如何與生態共存。同時，藉由「食魚紅綠燈」的指引，學會挑選對海洋友善且當季的漁獲。這不僅讓大眾理解漁民的作息與職人智慧，體會勞動價值背後的生態理念，更是一場關於永續與海洋倫理的深度對話。

洄遊吧的體驗不僅停留在知識傳遞，更讓遊客看見海洋資源利用、永續漁業與地方生活的緊密連結。它成功將漁民的職人技術轉譯為一套可參與的知識系統，使我們在品嚐鮮魚料理時，能真正讀懂海洋的節奏，體悟每一口鮮甜背後，漁民對自然律法的敬重與守護。透過這樣的設計，食魚教育轉化為旅程中不可或缺的沈浸式學習，讓遊客在體驗之中，重新尋回對海洋、漁民及土地的深切敬意。



洄遊吧食魚教育體驗。



食魚教育桌遊體驗。

「一兼二顧，摸蚶仔兼洗褲」—— 黃金蜆的故鄉立川漁場

座落於兩山縱谷間的立川漁場，憑藉純淨的天然湧泉，構築出臺灣極具代表性的活水養殖體系。這片水域不僅是高品質黃金蜆的搖籃，更是兼顧產業發展與環境永續的示範場域。透過飲食文化的轉譯，在產業與遊客間建構起橋樑。園區內的「五餅二魚」餐廳將產地優勢直送餐盤，無論是飽滿的黃金蜆料理或時令鮮魚，皆清晰勾勒出從水域到餐桌的脈絡，使飲食超越味覺層次，成為遊客深入地方風土與自然環境的視窗。

在知識傳遞上，立川採取系統化的導覽策略。從湧泉成因、池塘配置到養殖週期的加工利用，讓參與者體悟到，漁業並非孤立的抽水技術，而是一連串對自然變化的細緻觀察與智慧回應。這種設計使產業知識不再流於單向展示，而是引導大眾思索「如何與環境共存」的核心命題。此外，立川漁場亦積極回應資源循環的期待。將生產過程產生的廢棄蜆殼轉化為工藝素材，透過手作體驗，將抽象的永續概念具象化為可觸摸、可感知的實際行動。

「摸蚶仔兼洗褲」這句諺語，在立川已昇華為一種與水域共生、善用自然的生活智慧。從生產端的技術累積到消費端的體驗傳承，立川漁場呈現了一套融合生態理解與產業實務的完整敘事，具體體現了地方漁業在六級化實踐中所蘊含的深厚底蘊與韌性。



立川漁場余桂鳳經理解說環境教育。



立川漁場蜆殼吊飾 DIY 體驗。

漁民日常的轉譯與共生——花蓮漁港

花蓮地方漁業的核心樞紐——花蓮漁港，這裡不僅是漁船的基地，也是花蓮搭乘娛樂漁業漁船出海賞鯨的漁港。此外，花蓮區漁會也坐落於漁港內，漁會肩負維護漁民權益與推廣漁產的重任，更串聯了生產、觀光與日常生活，將花蓮豐饒的海洋資源，轉化為大眾可感知、可共鳴的整體體驗。近年來，漁會積極推動空間轉化，將漁產品展售中心打造為品牌展示的窗口。透過精緻包裝與冷鏈技術，鬼頭刀、曼波魚等花蓮代表性漁獲被賦予了地方特色與品質保證。這種設計不僅縮短生產者與消費者的距離，也讓漁港在日常運作之餘，增添了全天候可親近的休閒功能。

更重要的是，花蓮區漁會扮演著漁業知識的「傳譯者」。透過觀光漁市與場域活動，民眾得以近距離觀察漁民作業，理解漁業文化與海洋資源管理的重要性。場域轉型不只是觀光行為，更實質支持了地方產業，讓遊客在參與中感受漁業、社區生活與環境永續的緊密連結。在震後觀光復甦的關鍵時期，這種產業與休閒共生的模式，不僅守護了漁民生計，也為花蓮漁業文化開闢出更具韌性的發展路徑。



上 體驗鏢旗魚漁船。
下 花蓮漁港。



上 花蓮區漁會林砥漢總幹事介紹曼波魚。
下 五餅二魚餐廳黃金蜆料理

走進花蓮，用行動參與重生之旅

從「洄遊吧」的教育啟發、「立川漁場」的六級化深耕，到「花蓮漁港」的轉譯共生，來一趟深度旅程，讓我們一起體驗花蓮漁業在挑戰中展現的韌性，以及人與海共生的智慧。

春季將至，帶著家人前往花蓮，透過走訪、體驗與支持在地產品，不僅能品嚐最新鮮的海味，更能为地方產業復甦注入力量。在海浪與湧泉之間，重新發現臺灣漁業的無限可能。花蓮正等待旅人，用腳步與行動，共同續寫海洋、產地與餐桌的動人故事。

財務收入

金融機構來源之利息所得

文 / 彭達均

利息所得，依《所得稅法》第 14 條內容，係指所得人將錢存起來或借出去而得到的利息收入。如政府發行的公債、公司或銀行的債券、各種短期票券，以及金融機構的存款利息，甚至是把錢借給別人所拿到的利息，都算在利息所得裡。在事業損益部門中，通常屬於「業務外收入」的「財務收入」，所入所出部門則歸在「其他所入」項下；但位居第一線作業的先進，想必已經發現所撥入的金額與設算之利息，有時並不一致，而該差額通常包含哪些項目？本文將概述與利息所得相關法規，以備漁會同仁先進未來討論及探究相關議題。

除了郵局存簿活期儲金利息不用繳稅，利息所得額一旦超過門檻，給付單位須盡扣繳義務人責任，先行扣繳所得額之 10%，意味按利率設算的利息，不一定等於實際撥付予存戶之金額；更甚者，還會被徵收一筆「不會退還」的二代健保補充保費。參照〈各類所得扣繳率標準〉現行利息門檻為新臺幣（下同）20,010 元、補充保費門檻為 20,000 元，若所得人為法人，則無需考慮後者，因補充保費僅針對保險對象，也就是自然人，而法人並不是國民健康保險的被保險人，因此當利息所得的收款人是法人時，給付單位不需要代扣補充保費。

值得注意的是，該門檻係指『單次給付』金額，故筆者建議，若能採取合理策略以確保每筆利息收入低於此金額，預計對現金的活用性將有所提升。常見的策略如下：

策略一：避免將雞蛋放在同一個籃子

為了避免單筆利息超過 20,010 元，將大額資金拆成多筆小額定存是最直觀的方式。以定存年利率 1.7% 為例，定存金額高於 1,177,059 元者，利息將達到扣繳門檻，實務上以 100 萬元為一存單單位屬常見作法，既能維持現金流動性、同時兼具應對提前解約之應變能力。此外，以活期存款年利率 0.705% 為例，存放行庫的餘額在 5,676,596 元以上，每半年發放一次的活存利息便會超過該門檻，各承辦人可做為衡量其存款水位的合理性及必要性。

策略二：從『一次吃飽』改為『少量多餐』

由於活存利息的發放周期通常為半年，須達到扣繳門檻的本金基礎便提高至 567 萬以上，因而得知，多期數的提取方式能夠有效避免『預扣所得稅』發生。然而，即便具有避稅效果，但因為每期利息無法滾入本金進行複利，最終到期時，會發現總利息金額對比『一次領取』較少。

就漁會實務而言，所得稅之計算基礎屬於事業損益部門範疇，其針對『預扣所得稅』的適用性較佳，而所入所出部門則相對具有更高的現金運用需求，各先進得就實際運作狀況，進而考量其效果是否合乎該類境況。

習慣上常稱的『定存』，按照適用對象可分為〔定期存款〕以及〔定期儲蓄存款〕，個人及非營利法人方可適用後者，也正好符合漁會現行任務所需，因此本篇所稱『定存』，均指定期儲蓄存款。市場中有關『定期儲蓄存款』的計息方式，通常分為下表 3 種：

表一、定期儲蓄存款計息種類

整存整付	一次存入本金，到期一次提取本金 + 利息
零存整付	每月存入固定金額直到約定期滿為止，到期一次提取本金 + 利息
存本取息	一次存入本金，利息按月提領，到期一次提取本金

策略二所運用的技巧，便是【存本取息】，相較策略一的【整存整付】做法，主要優勢為免去管理多筆定存單的困擾；然而，如前文所述，兩者各有其長，各先進應依照需求及使用目的，審慎辦理。

近年來，隨著事業體蓬勃發展，漁會也衍生出與以往不同的責任及任務，為符合稅捐義務，大多時候採商業慣例為主，並遵照《漁會財務處理辦法》、輔以相關稅務法規以辦理會計事務。實務上，利息扣繳與否與身分有關，由於非營利組織之利息收入在性質上屬於「免稅所得」，且定存單可逐筆設定條件，一般來說各承辦先進可和金融機構討論，再行選擇是否預先扣繳。

至於定存提前解約時所產生的問題，利息方面係指計算利率會降低、收到的利息被打了折。依據金融監督管理委員會《定期儲蓄存款質借及中途解約辦法》記載，定存中途解約的規定為：

“…存入時採『固定利率計息』者，按實際存款期間、比照存款金融機構該期間定期存款牌告利率 8 折計息；存入時採『機動利率計息』者，金融機構會按照分段計息，以最新定期存款新牌告利率 8 折計息。”如存入一筆定存，其設定條件為 1 年期、機動利率為 0.84%，但是 6 個月後臨時需要解約，此時金融機構會將 6 個月的『定存機動牌告利率打 8 折』計算，假定 6 個月的定存機動牌告利率係 0.56%，故於提前解約時，計息利率便為 $0.56\% \times 0.8 = 0.448\%$ 。

辦理日常財務作業時，通常能在金融機構交易明細的備註欄中，確認匯息入帳金額是否已被先行扣繳所得稅款，該款項屬於『資產』科目，建議以「預付款項」項下之子科目記錄，見下表。

表二、匯息入帳記錄方式

方式一	轉帳傳票		(現金) 收入傳票
	借方	貸方	貸方
僅採轉帳	預付所得稅 100	利息收入 1,000	
	存放行庫 900		
方式二	預付所得稅 100	利息收入 100	利息收入 100
分別記錄			

待年度申報時，申報人將「預付所得稅」作為抵減項目，該流程便大致完成，相關申報細節、填報欄位與金額，如有疑慮，仍應向所在地區之稽徵機關洽詢後為準。

此外補充說明，非金融業之營業人因同業往來或中短期墊款所產生的利息收入，應免開立統一發票，且免徵營業稅。此類利息收入與前開儲蓄所產生的收入不同，應予以區別。

討海人的浪漫

金線開運來， 粉紅財氣到！

圖、文 / 黎歐創意





新年即將到來，我迫不及待地換上最引以為傲的粉紅金亮片外衣，腰間鑲著好幾條閃閃發光的黃金縱帶，隆重的打扮，都是為了在喜氣洋洋的日子，盛大華麗地登場！

在粵港人民的眼裡，我除了是營養的象徵，更是招來財富的化身。有如悠遊在海中、紅通通的壓歲金，帶給人滿滿的富足感。擺動著蝴蝶般輕盈的尾鰭，身體上細長的黃金絲帶在水中搖曳，就像在水裡飛舞的一隻「尾蝶仔」，幫大家把好運通通「招」過來。

作為美麗的象徵，我的日常生活只需要悠閒地在西部沿海的砂泥底漫步，一游一停，巡視深海裡的財庫。這些年，隨著環境的污染與大肆捕撈，我們的身價也如外表，變得愈發珍貴。如果在魚市場遇見我，可別忘了多看我幾眼！今年春節，就讓我化作吉祥代言人，串起金燦燦的財運線，祝福大家來年「紅」運當頭、金銀滿屋！

我，是一隻福氣的金線魚。

馬到成功慶鯧隆

過年餐桌的黃金主角

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

記得小時候，長輩總會在年夜飯前輕聲叮嚀：「魚要留一點，明年才會有餘。」久而久之，魚成了過年餐桌上象徵團圓、富足與祝福的必備吉祥年菜。提到年節鮮魚，許多家庭心中不約而同的選擇，往往是好吃、好看、又適合拜拜的白鯧，然而也正因如此，年節期間白鯧需求量大增，價格往往居高不下。因此，近年來外觀酷似白鯧、條件同樣討喜的黃金鯧，逐漸成為過年餐桌上聰明又受歡迎的替代選擇。黃金鯧魚身圓潤，魚鰭帶有金黃色澤，名字諧音「昌」，寓意家運昌隆、團圓圓滿；再加上養殖穩定、供應充足，價格相對親切，不僅保留了過年吃魚的儀式感，也大幅減輕準備年菜時的荷包壓力，成為近幾年圍爐餐桌上的黃金主角。

黃金鯧的營養與美味

除了寓意討喜，黃金鯧深受家庭喜愛，關鍵仍在於它本身的營養價值與好入口的口感。黃金鯧屬於刺少、肉質細緻不鬆、嫩口又有彈性的魚種，不論是長輩或孩子都能安心食用。從營養角度來看，黃金鯧富含優質蛋白質，是人體補充胺基酸的重要來源，同時含有 Omega-3 脂肪酸中的 DHA 與 EPA，有助於維持心血管健康與日常營養平衡。此外，黃金鯧也含有維生素 A、B 群、E，以及磷、鉀、鈣、鐵、鋅等多種礦物質，並含有人體代謝所需的菸鹼酸。相較於油脂較高的紅肉，黃金鯧口感清爽、消化負擔低，適合在年節大魚大肉之際，作為餐桌上的平衡選擇。不論清蒸、乾煎或煮湯，都能呈現自然鮮甜，是適合全家共享的日常好魚。

材料：

米粉 2 包、黃金鯧 1 尾、小卷 1 包、魚丸 1 包、油蔥酥、芹菜、香菜、蝦皮、豬油、胡椒粉、鹽、香油。



年菜實作提案 × 開運上桌

過年圍爐時，最能把一家人緊緊聚在一起，往往就是那一鍋熱湯。迎接馬年，不妨以這道「金馬迎春慶鯧隆」作為年節餐桌的主角，選用黃金鯧入菜，化作一鍋溫潤的米粉湯，將魚的鮮、米的香與海味的甘甜一次端上桌，豐盛卻不張揚，剛剛好地傳遞團圓的溫度。湯頭吸收了黃金鯧的自然鮮甜，再加入小卷與魚丸層層堆疊風味，搭配滑順入口的米粉，暖胃也暖心，是一道從拜拜、圍爐到初二回娘家都十分合宜的年節好湯。過年不一定非得選最貴的魚，但一定要選一尾剛剛好的好魚，為新的一年端上一份「馬到成功、鯧隆圓滿」的美好祝福。

作法：

1. 黃金鯧擦乾水分，熱鍋少油煎至兩面金黃取出；米粉泡水軟化備用。
2. 原鍋放少量豬油，小火爆香蝦皮至金黃，加入清水煮滾成湯底。
3. 放入煎好的黃金鯧小火煮 3-4 分鐘，再加入米粉煮約 2 分鐘，續放魚丸與小卷煮至滾沸即可。
4. 最後放入油蔥酥，以少量鹽提鮮，起鍋前灑胡椒粉、滴香油、芹菜、香菜即可上桌。

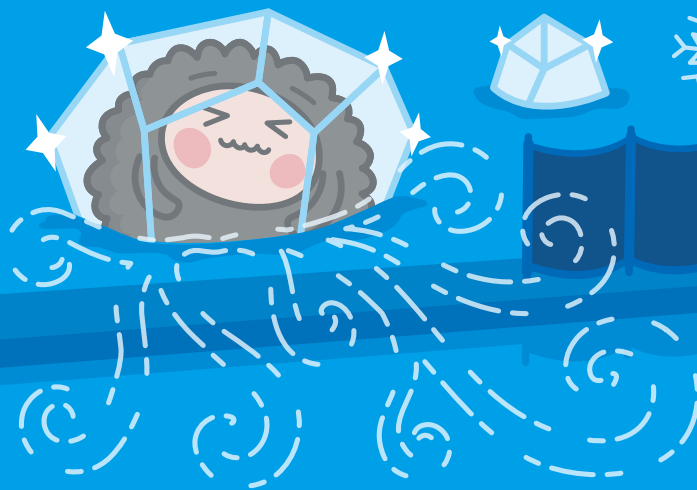
【消除歧視 性別平等】

《消除對婦女一切形式歧視公約》簡稱CEDAW，
是全球共同遵行的公約，世界共同的潮流，
我國透過立法使婦女在政治、社會、經濟、
就業、文化、教育、健康、法律、家庭、
人身安全等各個領域，
獲得充分的發展與保障，
建立性別平等的幸福社會！



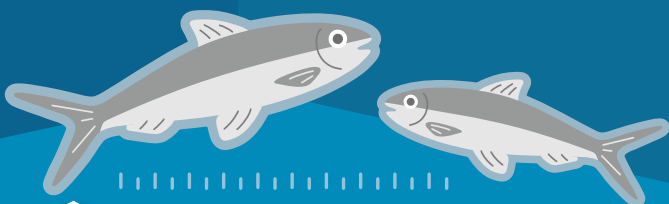
養殖寒戰 防禦七招!

注意「低溫特報」
啟動寒害應變!!



1

於魚塢北側搭蓋防風棚，若為越冬溝之設施，棚蓋與水面之角度應小於30度，另可加強越冬溝之保溫、防寒、加溫設備。



2

越冬溝蓄養數量因環境、條件、種類而異，如虱目魚蓄養密度以每立方公尺1.3公斤以下為宜；另善用益生菌可降低疾病發生率。



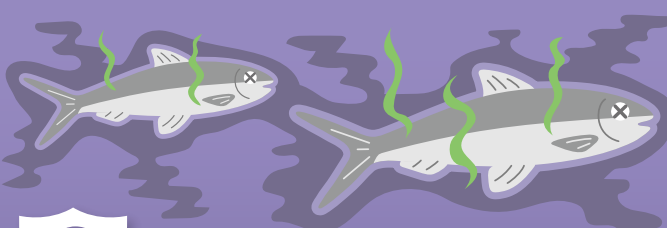
5

寒流期間，應注意水溫變化，水溫若低於15°C時，應採緊急措施，可於魚塢北側或避風處增加高溫水源，降低死亡率。



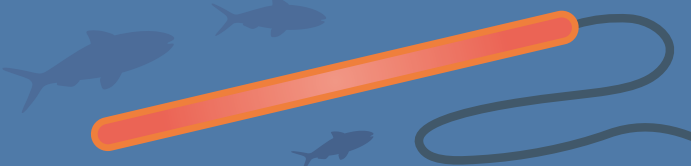
3

寒流來襲時，儘量避免有驚動魚塢內魚群之行為，例如：強光照射及魚池內任何擾動及聲響刺激。



6

寒流來襲後，待水溫及魚體狀況回穩，浮於水面之魚體須馬上撿除，防止水質惡化。



4

避免過度擾動水體，導致水溫下降，關閉傳統水車，並視養殖密度適度供給氧氣，如打氣或美國水車(深水增氧水車)。



7

投餌料：在氣溫回升、暖和之日，方可依情況酌投飼料。