

# 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」—— 黃金蚶的故鄉立川漁場

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蚶的搖籃，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，無論是飽滿的黃金蚶料理或時令鮮魚，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蚶殼轉化為工藝素材，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。



立川漁場蚶殼吊飾 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。

## 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。



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