

漁樂 GO 起來—— 臺北國際夏季旅展登場

圖、文 / 蔡政南



漁樂 GO 起來——2026 臺北國際夏季旅展記者會合照。

為了推廣漁業文化，推展漁村旅遊，體驗漁業生產樂趣。農業部漁業署以「漁樂 GO 起來」為核心設置主題館，於 7 月 17 至 21 日在臺北世貿展覽館「2026 臺北國際夏季旅展」推出 40 條生態永續的遊程，帶領民眾深入臺灣各地漁村的獨特魅力，將全臺漁村的生產地景、漁業職人精神及在地海味美食，整合為套裝的旅遊行程，推廣介紹給大家。

漁業署王茂城署長致詞表示，臺灣擁有 1,900 公里的海岸線，太平洋黑潮主流與支流流經臺灣，大陸沿岸流在臺灣交會，臺灣東部有礁岩，臺灣西部有沙泥海岸，澎湖及墾丁有珊瑚礁地形，形成臺灣豐富的生物多樣性棲地，讓臺灣一個小小的地方，卻擁有全球十分之一的海洋生物物種。近來由於全

球環境變遷及漁業資源逐漸下滑，傳統的漁業生產，經營越來越不易，輔導轉型為生態導覽及漁村旅遊，才能讓漁業文化保留及漁業產業永續發展。

王茂城署長指出，這次「漁樂 GO 起來」主題館將全臺漁村的生產地景、漁業職人精神及在地海味轉譯為沉浸式體驗，讓民眾免去舟車勞頓，在展場一站式領略全臺漁村的獨特魅力。本次主題館特別規劃「漁村、漁青、漁特產品、漁港、食魚教育」五大休閒漁業面向，全方位展現臺灣漁村轉型發展的階段性成果。展場更首度由超萌 IP 吉祥物「阿漁與小海膽」化身領路導遊，引導民眾深入認識，兼具永續生態與在地青創活力的藍色島嶼故事，讓大眾能輕鬆跟著主角們一起「來到漁玩」。

國立臺灣海洋大學李明安副校長致詞表示，海洋大學長期推動USR計畫，發揮大學社會責任實踐與永續發展的功能，海洋大學特別感謝主管機關、在地社區、產業界及國際夥伴的長期支持。海洋大學在協助推動漁村經濟發展方面，包括新北貢寮的卯澳社區、苗栗後龍的水尾社區、嘉義布袋的好美里社區、屏東枋寮的新龍社區等漁村，協助推動里海治理與地方創生，透過青銀共學、公民科學、環境教育與漁業文化傳承，深化社區參與；並結合企業ESG與政府資源，發展共乘、健康關懷與特色產業，逐步展現出具體成果。海洋大學將持續擴展共生模式，強化跨域合作與國際鏈結，全面推動淨零與地方共好，串起永續生活行動力，協助地方文化資產保存與經濟產業的永續發展。



左 漁業署王茂城署長致詞。

右 國立臺灣海洋大學李明安副校長致詞。



左上 王茂城署長與宜蘭東澳社區發展協會夥伴合影。

右上 王茂城署長與嘉義好美社區發展協會夥伴合影。

左下 王茂城署長及李明安副校長與桃園蚵間社區發展協會夥伴合影。

右下 王茂城署長及李明安副校長與彌陀青創客夥伴合影。

今年臺北國際夏季旅展漁業館的最大亮點之一，是把「全臺漁港小旅行」直接搬進旅展現場，集結旅行社與旅遊平台規劃的 40 條漁業主題遊程，串聯東北角、桃竹苗、雲嘉南、高屏至花東海線，涵蓋漁港觀光、漁村走讀、海女文化、石滬體驗、賞鯨登島、潮間帶探索、魚塭導覽、食魚教育、手作 DIY 與海味料理等多元內容，提供一日遊、二日遊及三日遊等多元選擇，滿足不同旅遊需求，帶領民眾深入體驗臺灣豐富的漁業文化與漁村魅力。

在生態與文化走讀方面，規劃行程包含：宜蘭龜山島賞鯨登島、新北卯澳百年漁村走讀及海女文化探尋；若想親歷傳統漁法智慧，可深入桃竹苗與雲嘉南地區，實地體驗傳統石滬、牽罟古法與潮間帶探索；也有著重職人生活與產業對接的行程，引領大小朋友走進魚塭導覽、親手參與魚丸 DIY，並享用最道地的產地低碳海味料理。

在為期四天的展期中，漁業署特邀全臺標竿漁村社區與優質業者於現場設攤，讓民眾可近距離與在地職人交流，聆聽第

一線的永續海洋故事。邀請漁村社區、休閒漁業業者與在地品牌進駐，推出漁夫體驗、牽罟體驗、魚塭導覽、魚丸 DIY、石滬文化體驗及海味小旅行等特色內容。民眾不只可以購買遊程，也能直接向在地職人與社區夥伴瞭解漁村生活、產地故事與永續價值，讓旅遊不只是觀光，更成為認識臺灣漁村文化的入口。

現場除了掀起舞臺與促銷熱潮，包含東澳、朝陽、蚵間、好美里、彌陀、金湖等社區發展協會，也帶來特色 DIY 體驗，現場還有基隆區漁會、卯澳、南雅社區的現撈海味限時促銷。展區也同步推出數位互動幸運抽，民眾現場只需掃描 QR Code 加入官方帳號並完成 5 題食魚教育趣味問答，即可現抽展場限定的驚喜好禮。此次「漁樂 GO 起來」不只是旅展攤位，更是一場把臺灣漁業文化、漁村旅行、食魚教育與地方創生整合在一起的海味嘉年華。無論是想安排暑假親子旅行、尋找週末假日旅遊靈感，或想認識臺灣各地漁港與漁村的故事，都能在臺北國際夏季旅展漁業署展區一次找到答案。



左上 王茂城署長、劉福昇組長、蕭堯仁所長與吉祥物阿漁合影。
右上 王茂城署長、李明安副校長、劉福昇組長與陳文欽總幹事合影。
左下 王茂城署長及李明安副校長等人與金湖休閒農業區夥伴合影。
右下 現場安排國宴主廚示範臺灣鯛及鰻魚家常料理與試吃品嚐。