

以農村青年視角，觀察日本與台灣海岸聚落發展之比較

計畫編輯小組

第一次去日本 李意娟的熟悉與差異

第一次去日本，許多人會選擇集中在「單一城市」，比如東京、大阪、京都、福岡等熱門的旅遊景點，當然，也有人會以單一城市為出發點，中間拉出一兩天到鄰近地區走走，例如「大阪+京都」、「東京+箱根」或是「札幌+小樽」的套裝行程，不過，宜蘭大學生物技術與動物科學系講師，同時在風光爛漫的台 11 線經營蝦場李意娟老師，完全不走觀光旅遊的爽爽逛行程，而是參加農村青年協力隊到日本千葉縣見學交流，了解日本真正的農漁村生活點滴。

日本怎麼會如此像老家？

「我從來沒有去過日本。我也很少吃日本料理」李意娟直言，對她來說，日本只能用「好奇」來形容，自己完全不了解這個國家，為什麼台灣人會去觀光，農、漁業、青農甚至生產者都這麼喜歡日本，吸引力究竟在哪邊？

或許就是有這樣的機緣！2023 年初，館山市市長森正一、館山市 inbound 協議會會長小金晴男來到台灣參訪，其中一個行程就選上了宜蘭，李意娟就是在這個時間點拜見兩位貴賓，並談及自己在花蓮養殖的白蝦，交流的過程觸動了她「前進日本」的心。

「我從小在宜蘭長大，那邊有好山，好水，後來去花蓮設了蝦場，優美的環境更是不在話下，乾淨的環境、優質的海景，無時無刻就在身邊，所以這次去日本，唯一的感覺就是語言不通，根本就像回到自己家。」

對於李意娟來說，館山的環境與生活方式，跟花蓮太相似了，人口很少，路上看不到什麼車，海水很乾淨，但是有個最大的差異，就是人的生活或是工作態度。「日本人很用心在過日子，他們樂在其中，享受自己的生活，而且他們很珍惜」。

李意娟舉例，館山市渚之博物館中有間「在地農產品直售所」，自己在裡面看到一位阿嬤正在拉貨，她會走到標籤機打產品資訊、價格，貼好標籤後再到自己專屬的攤位上進行補貨。過程中，阿嬤會不斷的嘗試擺出最好的展示樣式，雖然販售的數量不多，只有幾包的小包裝的蔬果，但是從阿嬤的專注神情與仔細動作，就能看出日本人對於生活的投入程度，「當拿起阿嬤的產品的時候，從眼角可以看到她有點喜悅、期待的感覺」。

不過就以台灣的部分，李意娟認為，以年齡層來分，台灣人會為了養家而認真工作，但是當年齡來到 6、70 歲，也就是退休之後的人，大多數的生活都是呈現消極的態度，偏鄉的老人們更加明顯，坐在門口望天、望海，除了發呆就是在過著數日子的生活，在他們身上感受不到活力，人生宛如被按上暫停鍵。

李意娟說，她一直鼓勵學校學生或政府輔導青年創業團回到自己的家鄉，為地方注入一絲絲的活水也好，多跟長輩互動，吸引他們走出來分享，給予長輩新的舞台，為地方創造真正屬於自己的味道、風格、特色甚至特產，而不是走到哪邊都是一樣的老街、產品與活動。

在日本，李意娟感受到的是，在地居民是用心在生活，這些人會以自己的日常生活、周遭故事、物產引以為傲並樂於分享，而不是為了賺錢在工作，日本的長輩們是在分享自己擁有的一切，「在跟你分享，希望你可以體驗到他們的樂趣」

魚？食？哪個優先才對

這一次的日本行，從事教育及白蝦養殖的李意娟特別注意到，日本人對「魚」的態度，也就是對海洋生物的看法角度，跟大部分的台灣人有不一樣的見解。

「在台灣，很多人把它們(海洋生物)當成生財的工具，不管是在養殖、販售、包裝，都是以人為本，不是以生物為主。生產者、消費者都是抱著我是老闆，花錢是老大的心態」、「以人作為第一考量，套入蝦子、魚的飼養，大多都只有思考養殖的方便性、省力」。

李意娟說，日本人會把海洋生物當作主角，人是配角，不論在養殖環境、配送環境，都是以它們為主，先有魚才會有後面的食的環節，先照顧好魚才會去食用它，但是很多時候，人是為了要上餐桌才去養魚，這是本末倒置。先有生產還會有消費的機會，如果連最前面的生產都沒顧好，怎麼會有後面的延續呢？

從教育者的角度，李意娟認為，魚、農放在前面，食在後端，這才是正確的教育。日本人就是這樣對待自己的產品，教育也是如此，要先認識它們再去思考怎麼「吃」。因此日本人會去重視海洋環境、漁港環境、養殖空間等，海邊看不到垃圾、港口或魚市場沒有魚腥味，但台灣人卻把它當作是很特殊的事情，這就不對了。

「對我來講，這個才是本來海該有的樣子。」李意娟笑著說，這一趟的日本行，自己一點都不覺得陌生，因為館山的山海就像宜蘭、花蓮，來到了一個很熟悉的地方，但是最大的不同，就是多了同伴，找到了一樣珍惜海洋的朋友。