

## 永續海洋-定置漁網讓大海成為我們家的冰箱

計畫編輯小組/撰

其實從東北角海岸視角，端看其宜蘭農遊推動計畫以『海之曲線』為主題之發展可能，希望可以透過『漁港活化』的機會，其實頗有挑戰力的契機。從日本水產事業端看其漁港扮演角色，其實就是其『漁業之母』而不可侵犯。不管從海岸生態環境的孕育，從海域、水質及魚苗棲地之保護機制，或是從周邊生活與漁港依存關係來看，一個漁港的發展，從漁撈、漁船生產事業、生產豐厚水產的事業產值，進而延伸拓展到海岸沿線及漁村周邊的觀光產業發展，供養著整體海岸經濟產值之無限可能。所以，透過不管是從定置漁業、養殖漁業，還是沿近海漁業捕撈產業、甚至到遠洋漁業經營事業等，都是需要仰賴漁港的運補、拍賣、運銷及直售。所以對於漁港整體發展而言，其實是有很大的漁業主題特色之形塑機會，更可以創造海岸創生之藍色經濟與社會價值。

所以，只要從漁港生產活化條件盤點，跟地方的產業做友善連結，絕對是地方的發展的基礎條件。我們這次透過了空拍影像紀錄全場，清清楚楚地把整個定置漁業在操作的情形呈現，看得非常的清楚，尤其是在作業船出海的共同作業之間，洞察『定置漁場』透過這種『被動式漁法』，透過網具陷阱路線的設計搭配水流場域，讓洋流的魚可以落入一層一層的漁網陷阱網袋，若天候順利之時，一天透過兩次出海收取網袋，將最尾段一層的網袋打開收取漁獲，把當下最鮮活的魚獲取回漁港處理。

當第一手水產從大海的冰箱撈了起來，撈起來的時候其鮮度是 100% 的新鮮條件，可是捕撈裝桶回到了港邊之後，它的瞬間的保存挑選鮮度轉變，馬上是最重要的銷售『關鍵』。其實在『活體』之時，若能夠鎖住而保住他的新鮮，再透過冷鏈物流保鮮的系統，它絕對就是最好的漁貨水平。可是如果在這個系統上中間的節點破裂，也就是讓它倒在漁港水泥地上，讓它在不好的保溫效果下被買家挑選，甚至讓漁獲在大太陽底下曝曬持續，這些條件都對魚貨馬上造成莫大傷害，鮮度已經不可回溯。所以，接下來的魚貨鮮度就失去競爭條件，顯得沒有太高的銷售價值，甚至已經是飼料等級。

我們取經借鏡日本水產事業對於漁港設施設備的高度要求，如何透過水產保鮮與挑選分級的條件，保持水產銷售的品質與價格。透過 102 年台日農村青年協力隊曾到日本館山市取經，看到在漁港環境裡的設施設備之鋪陳，當定置漁場新鮮水產進港，透過船舶作業搬運進到港邊之時，其實在裝一個潔淨的水槽裡，透過乾淨海水的流動保持水產是活體狀態，經過篩選把不同的魚放到不同分類的位置，都沒有一絲毫的耗損，甚至是落地，分類後做不同條件處理與保鮮物流配送。再者水產透過不同的清理條件，不管是活締、腦絞、放血、去鱗與內臟等手段，在最好最新鮮的時間，就已經將水產完全保鮮下來，進到食材應援店、餐廳及飯點等場域使用。所以處處都是可以吃到『刺身』級材料，甚至處處都可以吃到好

吃的海鮮丼飯、生魚片等食材美味，水產事業透過最好的『漁貨加工』，讓整體品質與價格都上揚而產生更好的捕撈收益，才是永續海岸與漁業的目標。

端看台灣漁業還有很大的延伸性轉變可能，也就是在這一段保鮮過程，到後段冷鏈物流，到家庭的料理知識，再到學校食魚教育推廣，其實就是將整個產業生態系牽連起來，透過海岸創生『經濟體活化』而引導地方改變。透過一個水產的食物鏈轉換，慢慢轉型跟輔導陪伴，讓地方產業開始有這樣的認知的條件，也透過食魚教育推動讓消費者清楚知道，可以如何要求漁業、漁民、漁港轉變品質，如果在好的環境下保存魚的新鮮，而願意用比較高品質而實惠價格，確認跟漁民採購條件，我想這都是一個海洋文明島國的象徵。

所以，從頭城的五漁村規劃，透過外圍的這些定置漁場結合餐食與餐廳的整體連結規劃，其實都是整個宜蘭頭城海岸線的莫大特色。

尤其它透過了友善的漁法，並不是『竭澤而漁』。更透過一個被動式的漁業捕撈行為，讓周邊的產業可以共好而讓經濟體活絡。不管活絡了漁業、漁民，甚至到餐廳、旅店，到地方銷售水產的銷售商，都是讓地方可以永續經營的要件。所以，我們非常期待在整個海岸線上，讓自然環境與生態共榮，跟整個地方的農業旅遊共好，串成一條主題農遊的觀光廊帶。

參考影片：

石城漁港 定置漁網作業全紀錄：<https://www.youtube.com/watch?v=tKdTuz-LPx4>

朝陽漁港 定置漁網 客來香餐廳嚐鮮味：

<https://www.youtube.com/watch?v=ZpIBeSmQd5w>

永續海洋 定置漁網~我們的大海冰箱：[https://youtu.be/TrIZ-](https://youtu.be/TrIZ-Ka7Z0Y?si=eoGrLtC0IHxN8HhK)

[Ka7Z0Y?si=eoGrLtC0IHxN8HhK](https://youtu.be/TrIZ-Ka7Z0Y?si=eoGrLtC0IHxN8HhK)