



431

行政院新聞局出版事業登記局版高市誌字第 158 號
高雄雜字第 125 號執照登記為雜誌交寄
中華民國 82 年 09 月 01 日創刊
中華民國 100 年 08 月 01 日出版

發行人 / 施教民
執行編輯 / 吳金鎮、李唐輝
發行單位 / 財團法人台灣地區遠洋魷魚類產銷發展基金會
地址：高雄市前鎮區漁港中一路二號三樓之一
電話：07-8117203 傳真：07-8315814
印刷所 / 天益印刷廠
地址：高雄市苓雅區廣西路 148 號 電話：07-7261326
全球資訊網 / <http://www.squid.org.tw/>
電子郵件 / info@squid.org.tw

恭賀

本會執行編輯**吳金鎮**先生榮任國立高雄海洋科技大學
漁業生產與管理系系主任

台灣地區遠洋魷魚類產銷發展基金會

董事長 **施教民**

常務監察人 **張志育** 暨全體董事、監察人

執行長 **李唐輝**

同敬賀

國際魷業動態

中國大陸

根據中國大陸海關統計資料顯示，5 月份魷類產品進口量為 15,020 公噸，進口值達到 3,060 萬美元，進口量值分較 2011 年 4 月份增加 22%與 40%，與 2010 年 5 月份相較則分別減少 9%與增加 24%，最大魷類產品供應國為韓國，自韓國進口魷類產品佔總進口量之 20.2%，其次為秘魯，佔總進口量之 17.5%，魷類產品輸入平均價格為每公斤 2.04 美元，較 4 月份 1.78 美元上漲 15%，亦較去年 5 月之 1.5 美元上漲 36%。

5 月份魷類產品出口量為 16,678 公噸，出口值達到 8,260 萬美元，出口量值分別較 4

月份減少 8%與 7%，與去年 5 月相較則減少 3%與 19%，日本仍是中國大陸最大魷類出口市場，佔總出口量之 21%，其次為西班牙佔總出口量之 15%，平均出口價格為每公斤 4.95 美元，較 4 月平均出口價格 4.86 美元上漲 2%，亦較去年 5 月之 4.03 美元上漲 23%。

累計至 5 月份為止，中國大陸魷類產品進口值為 1 億 2,960 萬美元，出口值為 3 億 5,880 萬美元，累計貿易順差為 2 億 2,920 萬美元。

日本

根據日本海關統計資料顯示 5 月份魷類產品進口量值分別為 2,282 公噸與 12 億 7,400 萬日圓，平均進口價格為每公斤 558 日圓，進口量值分較 4 月份減少 2%與 19%，亦較去年同期減少 20%與 28%，累計今年前 5 月魷類產品累計進口量達到 11,622 公噸，累計進口值為 68 億 4,900 萬日圓，平均進口價格為每公斤 589 日圓，累計進口量值較去年同期減少 14%。

西班牙

第 28 週西班牙加利西亞市場鎖管交易量增加 227%，從第 27 週之 5.33 公噸增至 17.42 公噸，市場價格從每公斤 4.57 歐元下跌至 4.05 歐元。

馬德里市場重要冷凍魷魚第 28 週交易價格情形如下：鎖管各規格交易價格為 S 級小於 18 公分 5 歐元/公斤、M 級 18-25 公分 5.2 歐元/公斤、L 級 25-30 公分 5.4 歐元/公斤、XL 級大於 30 公分以上 5.5 歐元/公斤；阿根廷魷各品項價格為 24-30 公分淨後胴體 3 歐元/公斤、20-24 公分淨後胴體 2.8 歐元/公斤、15-20 公分淨後胴體 2.8 歐元/公斤、18-22 公分胴體 2 歐元/公斤、23-28 公分胴體 2.2 歐元/公斤、28 公分以上胴體 2.8 歐元/公斤、魷圈 2.1 歐元/公斤。（於仁汾，摘譯自 FIS-Market Reports，2011/7/20）

國內漁業要聞

西北太平洋秋刀魚採樣檢驗

37件樣本結果均無輻射污染

農委會表示，水試一號試驗船所採樣本及常順號運搬船載運今年第一批秋刀魚漁獲，經送交原能會核能研究所檢測，檢測結果均符合規定，未檢出人工核種，請民眾安心食用我國漁船所捕撈之秋刀魚。

送驗 37 件樣本均未檢出人工核種

農委會說明水試一號完成 7 月份西北

太平洋秋刀魚漁場採樣作業並於 7 月 24 日返台，計採集 11 件秋刀魚漁獲、6 件浮游動物及 18 件水體。常順號漁獲運搬船於 7 月 27 日返台，本次轉載 8 艘漁船漁獲，其中 6 艘漁船秋刀魚樣本在海上交由水試一號帶回，其餘 2 艘漁船秋刀魚樣本於 7 月 27 日下午送驗，總計送驗 37 件樣本，均未檢出人工核種。

持續辦理採樣秋刀魚檢測工作，確保消費者食魚安全

為確保消費者食魚安全，消除日本福島核災影響我國秋刀魚漁船傳統作業漁場之疑慮，農委會於本（100）年 5 月份指派水產試驗所之水試一號試驗船赴我漁船作業漁場進行採樣工作，確認我秋刀魚作業漁場無輻射污染後，始准許我秋刀魚漁船赴漁場作

業；另於漁船出港作業期間，農委會亦持續派遣水產試驗所之水試一號試驗船赴漁場進行海水及生物採樣工作。目前 7 月份所採樣之秋刀魚及相關樣本檢測結果已同步公布於農委會漁業署之「因應日本核災漁業專區」。
(轉載自漁業署網站)

政 令 宣 導

「漁業發展有功人員獎勵辦法」

行政院農業委員會 100 年 7 月 7 日農漁字第 1001310727 號令訂定

第 1 條 本辦法依漁業法第五十五條第二項規定訂定之。

第 2 條 有下列各款情形之一者，為對漁業發展有功人員：

- 一、改良設備，有益於漁業安全及救護。
- 二、改進漁船、漁具、漁法或水產品加工方法，著有成績。
- 三、興辦水產教育，或從事水產研究，著有成績。
- 四、開發水產資源，有利於漁業發展。
- 五、其他對於漁業發展有重大貢獻。

前項第五款所稱其他對於漁業發展有重大貢獻，包括對漁業資源永續利用、國際漁業合作、水產品之儲藏、加工、運輸、銷售或推廣漁業文化有重大貢獻等情形。

第 3 條 符合前條情形之漁業發展有功人員候選人（以下簡稱候選人），由依法設立或登記之漁業（民）團體、公、私立大專院校、學術研究機構或行政機關（構），向中央主管機關辦理推薦。

每一推薦單位每屆以推薦一位候選人為限。

第一項候選人包括從事漁業工作人員、從事漁業相關產業人員、從事漁業管理人員及從事漁業研究人員等。

第 4 條 前條候選人由中央主管機關遴派（聘）所屬人員及相關專家、學者九人至十五人，就候選人之品德操守與其對漁業發展貢獻及傑出成就之事蹟等項目評審之。

第 5 條 漁業發展有功人員得獎人數每屆以一人為限。但得獎人為全國軍公教員工待遇支給要點第二點所定人員（以下簡稱公務人員）者，得增加一名非公務人員之得獎人。

前項得獎人頒給獎金三十萬元及獎狀乙紙。但得獎人為公務人員者，不頒給獎金。

第 6 條 候選人之同一事蹟已獲中央主管機關或其他中央政府機關（構）頒給獎金者，不予重複敘獎。

第 7 條 本辦法所需經費由中央主管機關編列預算支應。

第 8 條 漁業發展有功人員得獎人之事蹟為虛偽不實者，中央主管機關應撤銷其得獎資格；已頒發之獎狀及獎金，予以註銷並收回。

第 9 條 本辦法自發布日施行。

專題報導

日本第八次全國秋刀魚・鮮魚大宗交易懇談會

國立高雄海洋科技大學

蕭玉田

取材自日刊水產經濟新聞 2011 年 07 月 14 日

日本北海道水產品貨主協會(宮崎征伯會長)於 7 月 6 日在釧路市的釧路會館召開「第 8 次全國秋刀魚・鮮魚大型出貨商與買主交易懇談會」，全國的買主以及北海道境內的出貨商共約 180 人出席參加。全部議程尚有秋刀魚部的山田豐會長以及副會長磯田順治等人參加，除了關心東北三陸地區的物資供給是否能增加外，集中卸貨所引起的魚價暴跌也成為大家討論的焦點。另外，對於今年 TAC 的 42 萬 3,000 公噸(比去年少 3 萬 2,000 公噸)的適當流通量也做了充分的意見交換，其內容摘要如下。

來賓致詞

釧路市長蝦名大也：在釧路的學校營養午餐當中，小學每年 9 次，中學每年 13 次會推出秋刀魚，這意味著在吃的文化方面吃魚的習俗或文化早已經根深柢固了。目前有 4 艘漁船來到釧路，除了邊準備居住的環境外，也一邊著手準備出海捕魚的事項，之後還會有數艘的漁船將進港。由此可見，大家都積極在努力想要快點恢復往昔生產基地的榮景。在道東的秋刀魚，鮮度當然首屈一指，再加上優良的品質管理，無論是日本還是海外當然都想購買，在大家的努力下，這一季的秋刀魚商品戰將會相當有趣。

築地魚市場代表廣石清治：秋刀魚是家喻戶曉而且能活絡家庭氣氛與感情的魚種，最近連外國人都趨之若鶩，幾乎每一位日本人的胃袋當中都留有秋刀魚的美味。其他漁獲物常常會困擾著眾多的家庭主婦，其中最主要的原因莫過於漁獲物處理過程，然而，秋刀魚不必去除魚鱗，內臟也很美味，因此吃秋刀魚根本不用動菜刀，這對家庭主婦來說當然有加分效果。另外，除了美味之外，還有調理簡單、營養豐富、價格低廉等優點，對於餐桌的貢獻度相當大。在大災難之後，能夠結合家族的力量與感情，以及恢復體力的最佳食材，秋刀魚是唯一選擇。今年的北海道對秋刀魚寄予無限的厚望，這除了支援受災地區外，更重要的意義是能

早日恢復日本第一的美名。

北海道水產品貨主協會會長宮崎征伯：本日出席的總人數共約有 180 人，更有來自本州地區的代表，由此可見大家對秋刀魚的關心與誠意。所謂「物品」，必須有適當的數量以及適當的價格才能讓通路更順暢。任何買主都應該將此視為第一要務，也希望此次的秋刀魚商品戰能夠踏出成功的第一步。雖然說市場外的流通量逐年增加，但是無論是買主或是賣主，這如同成為車子的雙輪一樣缺一不可，都要透過市場機制才能將物品流通販賣出去，此時最重要的使命當然就是能否將物品安全與安心的送到消費者手中。

就秋刀魚的出口來說，因為核電廠事故，漁獲檢查相當複雜且嚴謹，也要花費很多天來進行，對於放射線物質檢查的費用政府雖然有補助措施，但是北海道的水產業界從秋季之後已開始陸續捕撈出口魚種，政府的補助措施只到今年的 9 月 17 日，針對此一措施，北海道的買主與賣主們皆聯手向政府表達與提出政策改變的訴求。相對的，如果沒有擴大內需，經濟仍舊無法提升。因此，對於今年的秋刀魚，呼籲大家應該以擴大內需做為標題，大家共同努力朝此一目標前進。

水產品的穩定供給以及集中卸貨對策

全國秋刀魚棒受網漁業合作社的石部善也專務說，出海捕撈的船隻雖然數目尚未確定，但總數應該在 145 艘左右，無法出海的船隻約 15 艘。大型船隻一艘約可捕撈 3,000~4,000 公噸，總數將來到 6~7 萬公噸，將視漁獲資源的狀況而定，個人認為應該可以確保相當程度的漁獲量才對。三陸地方的受災市場從現在開始到八、九月都還在進行復原工作。在現階段，大船渡大約與去年相同，每天約可入貨 500~600 公噸，氣仙沼截至目前為止狀況尚未明朗，至於女川雖然準備了相當數量的冰塊，但充其量頂多只有去年的一半而已。銚子港受災較輕微，所能承受的負荷量應該與去年相當，至於八戶港，生鮮品被寄予無限的厚望，不過，在冷凍品方面因為有鯖魚以及魷魚之故，會呈現什麼模樣必須交由各海域的調查結果出爐才能有較清楚的輪廓。現在雖然在公海上有秋刀魚的海上試驗作業，然而漁場似乎要比去年的作業位置東經 160 度還要再往西一些。而在大型魚方面，漁獲水準似乎呈現在高檔，本季漁期應該是不錯的好材料才對。另外，有關放射線物質污染的問題，日本全秋連已經展開全面性的調查，大家應該可以放心安心的等待，在魚群南下(三陸海面)的時間點對於漁獲物檢查體制等，將會與水產廳或相關的機構、團體等交換意見，希望能夠讓秋刀魚安全的上岸卸貨。

就加工用漁獲物的產地來說，道東小型秋刀魚漁業協議會會長內村武夫表示，未滿 10 噸的小型棒受網漁船大約有 70 艘左右，其中會前往俄羅斯海域作業的船隻約 37 艘。由於大海嘯以及大地震之故約有 7 艘無法出海作業，但是因未滿 5 噸的船隻新增加之故，全體船隻數約與去年相當。大都魚類鮮魚部執行長船山茂九說，今年 8 月秋刀魚加工的數量比率，道

東產的約佔 80~90%左右，9 月中旬至下旬三陸產的將會愈來愈多，預估將達 50%以上，就去年來說，其實三陸產的秋刀魚比率相當少，但是到了 10 月以後卻幾乎都是三陸所出產的秋刀魚的天下。岡山縣水產鮮魚部長小野猛說，在岡山縣 8、9 月是以北海道產為主體，三陸以及銚子所生產的秋刀魚要等到 10 月以後，無論如何，在採購上會以北海道產的秋刀魚為主。Uoichi 東部支社鮮魚部第二課代理畔柳泰宏說，集團旗下各支社都有不同的採購策略，約 65%是以道東的秋刀魚為主，當然以後應該會盡量或希望以道東所產的秋刀魚為主。

就出口的動向來說，Sannihorosu 營業主任樫島安說，對俄羅斯出口秋刀魚部份，在去年與前年連續二年都相當積極，只是去年俄羅斯的需求非常強勁，又因在價格談不攏的狀態下，實際的出口數量比前年減少很多。由於對日本秋刀魚高品質的認知，而讓俄羅斯的業者猛下訂單，但是，仍然得看價格而定。雖然有放射線物質的污染問題，但這些問題勢必將一一被克服。另外，磯田副會長說，海面的南下魚群(8 月以後未滿 10 噸的棒受網漁船的主要漁獲對象)根據調查結果，魚體大小約在 120~130 公克左右，120 公克以下或是 130 公克以上都未出現，體型相當集中。Kaneshime 高橋水產漁獲物課長助理的寺崎智己表示，冷凍秋刀魚去年相當少，在震災之前價格就已經很高，商品也陷入苦戰，災後包括本州方面的交易非常熱絡，價格更加提升，只不過末端的交易卻還很微弱。因災變之故，秋刀魚的進口數量已經核准追加，台灣產的由於體型不符預期等原因，北海道內並未出現熱絡的交易氣氛。中部水產的青山龍彥課長說，去年魚體比較小單價又高，消費者不太領情，如果能有前年的熱鬧情況不知有多好。還有，磯田副會長進一步表示，因為災變之故漁獲單價呈現上升走勢，但是加入台灣產的秋刀魚之後，價格不久便恢復穩定狀態。但又因為消費者在災後喪失購買力，秋刀魚反而很便宜就能買到。做為濱海城市的我們當然必須改變此一寂靜的窘境，更希望聽聽產地鄉親的意見。笹谷商店營業綜合部長相澤康史說，三陸地區因為災變之故，採購漁獲時會將重點擺在北海道，但是因為北海道內的業者其冷凍設備能力不足，如果超過機器設備的負荷量，生鮮品的出貨量將會隨之增加，這也將導致漁獲價格產生激烈變動。包括日本水產廳、全秋連、產地加工廠等都應該做出正確的判斷，因此，我們必須提早研究出相關的因應策略才對。

為迴避庫存風險可能導致生鮮出貨增加

磯田副部長說，今年的秋刀魚可能會是大型魚的天下，如果價格一旦崩盤將很難再回復該有的價位。伊藤洋華堂鮮魚部採購專家田中正一說，如果價格、數量以及品質都穩定，那麼將會盡力販賣北海道產的秋刀魚。至於其他魚種，因為仍在苦戰當中，秋刀魚應該可以寄予厚望。高橋水產漁獲物課長助理的伊藤仁說，(販)賣者最感頭疼的是產地價格忽上忽下，只希望漁獲物能夠穩定的供給。杉山水產常務經理照井誠表示，因為有冷凍庫存，當放射線

物質污染問題出現時，這些庫存令人擔憂。還有，為了因應超級市場的優惠價格攻勢傳單，買主即使漁獲單價偏高也想確保漁獲來源，因此，很希望產地價格也能提高一些。磯田副部長進一步說明，北海道內的加工業者已經對脂肪含量肥厚的秋刀魚垂涎欲滴，相對的，對於三陸產的秋刀魚卻無任何舉動。三陸的秋刀魚一旦北上當然會受到矚目，我們也會對道東所產的秋刀魚盡量維持在高價進行買賣。三陸地區的買盤情況依然狀態不明，可能要等到 10 月或是 11 月才能有比較明朗的態勢，屆時，其實我們仍然偏愛北海道所出產的秋刀魚。宮崎會長說，有二項令人擔心的事，其一為當放射線物質污染問題出現時，在庫的秋刀魚將遭到波及，為了迴避風險，生鮮秋刀魚的出貨量勢必會增加，希望買主能夠以平常心看待。其二為 TAC 額度在尚未消化的同時，又要批准讓進口的額度增加。他又說，物品通常會流向高價的地方，在道東漁獲物若能出現比較高的價格，當然將會在道東卸貨販賣，這不但能維持捕撈卸貨的規範，又能消化 TAC 的額度，希望大家都能記得安定的價格與穩定的數量，有絕對密不可分的關係。山田部會長說，今年無論是生產者還是市場或是加工業者，在各個地區的相互談話內容，我們都應該特別重視。例如想將消費地市場剔除，然後又想再從事商品的價格戰，這是不對的做法。在消費地也會出現要求價格穩定以及穩定供給的聲音，雖然也提出了放射線污染的問題，但這一切都將被一一克服，希望今年的秋刀魚能夠有所作為。

2011 年的秋刀魚海況預測

北海道綜合研究機構釧路水產試驗場三橋正基研究員，針對今年的秋刀魚海況提出說明。就去年來說，去年的卸貨量約比前年少 37%，只有 19 萬 3,400 公噸，因為平均單價上升之故，總金額卻比前一年增加 21%。去年 8 月中、下旬的漁獲量非常少，最多則出現在 10 月下旬，之後則又快速的減少。以漁場分布來說，8 月中旬在色丹島海域形成，之後漁場轉移至俄羅斯 200 哩內，而且維持一段很長的時間。道東海域漁場形成的時間出現在 9 月中旬以後，至於三陸地區的漁場形成約在 10 月上旬出現，與往年差不多。魚體分布時間，8 月中旬以前是小型魚的天下，之後才是大型魚，而今年預估，大型魚會比去年多很多。

就北上魚群來說，今年的道東以及東北海域的水溫，6 月時在北緯 42 度附近平均水溫約為 10 度 C，非常寒冷。因此，一般預料秋刀魚將隨著暖水塊沿著岸邊北上，今年的魚群北上感覺將會很遲鈍，漁場可能會很遠。7 月至 8 月中旬流刺網以及小型棒受網的主要漁獲對象便是北上魚群，根據資源調查結果發現，以宮古海域 40 哩處的漁獲最多，魚體大小與去年相同，在 29 公分以上的大型魚最多，體重約在 120~130 公克左右。今年的秋刀魚以流刺網進行捕撈的調查後發現，魚體與去年不相上下，從三陸沿岸北上的漁獲量，沿岸會比海面多，海上群則可能比去年少。

就今年的南下群來說，8 月之後是棒受網船的主要漁獲對象，6 月開始就已經在進行資

源調查的日本東北水產試驗場，利用拖網進行調查的過程中發現，去年在東經 160 度左右根本不見秋刀魚的蹤影，今年仍然沒有出現如此偏東分佈的跡象，但在某種程度也許會出現部份秋刀魚的蹤跡。

災後對策—利用小型魚加工技術找出活路

在日本海邊的福井縣小濱市有一家小濱海產股份有限公司，該公司以傳統製造水產加工品聞名，特別是「小型鯛魚的醃漬品」。在今年三月雖然福井縣沒有直接受到災害，但是，現在卻已感受到震災後的影響力道，因此，該公司全員無不絞盡腦汁想要打破目前的僵局，負責開創市場的是該公司專務新野元三先生。

小濱海產(股份有限公司)的專務新野元三說，現在觀光客大減，無論是旅館或民宿等之利用少得可憐，由於預約客人大幅減少，今年的實際業績持續破底。今年 4 月底至 5 月的公司行號連休，業績稍有起色，但只是前幾日狀況好一些而已，之後便又回到不景氣的態勢。6 月時分的海邊，雖然鮪魚以及紅魷的漁獲量稍有增加，但因海水水溫太低，今年春季的捕撈有遞延的跡象。三陸地方受災害之故，市場的出貨量有增加的以鮑魚以及海帶芽為前二名，鮑魚約比去年增加 15%，關西方面則以海帶芽的鹽藏品較多。

比較令人擔心的是，從受災區產地出貨到福井縣的進貨動向。例如，秋天以後秋刀魚以及鯖魚的入貨量已經證實將會減少，尤其是最出名的人氣商品「金華鯖魚」之減少。九州地方的圍網漁業如果休漁的話，將發生鯖魚不足的現象，因此，秋刀魚以及鰹魚的生產體制是否恢復仍在討論當中。另外，與中國之間的貿易往來呈現停滯的狀態，也是問題所在。去年底，曾經因加工需要而將赤鯿魚送到中國的子公司去，但是當核電發生爆炸之後，此一管道已經被關閉，好不容易等到上個月底才能出貨到中國。為了確保水產品的穩定供給，受災區的復舊以及復興的確很重要，但是，核電廠事件還是要優先解決才是。

就鮮魚來說，整尾魚(大型)一般比較難賣出去，而且量飯店或是超級市場比較重視規格，魚體大小如果不齊全，業者很難上門鋪貨或出貨。至於規格外的漁獲物，即便是把它們進行加工處理，問題是販賣通路如何解決呢，更是今後的一大課題。到底是要進口冷凍漁獲物來進行調節呢，還是要等大型圍網的漁獲物呢？其實，只要有後者，漁獲便能穩定供給。只不過，福井縣在加工方面從利潤上考量並不划算，其中最主要的問題是場地太小了，要採購齊全不太容易。在福井這個地小人口不多的地方，比較有名氣的是小型魚的加工以及技術。在這裡強調的是少量而且質優的小型魚加工技術，它們與迴轉壽司鏈或外食產業之間利用差別化商材才能順利販賣出去，此乃此地的生存之道，當然以後也將隨著各位先進一起在交易場所努力打拼。