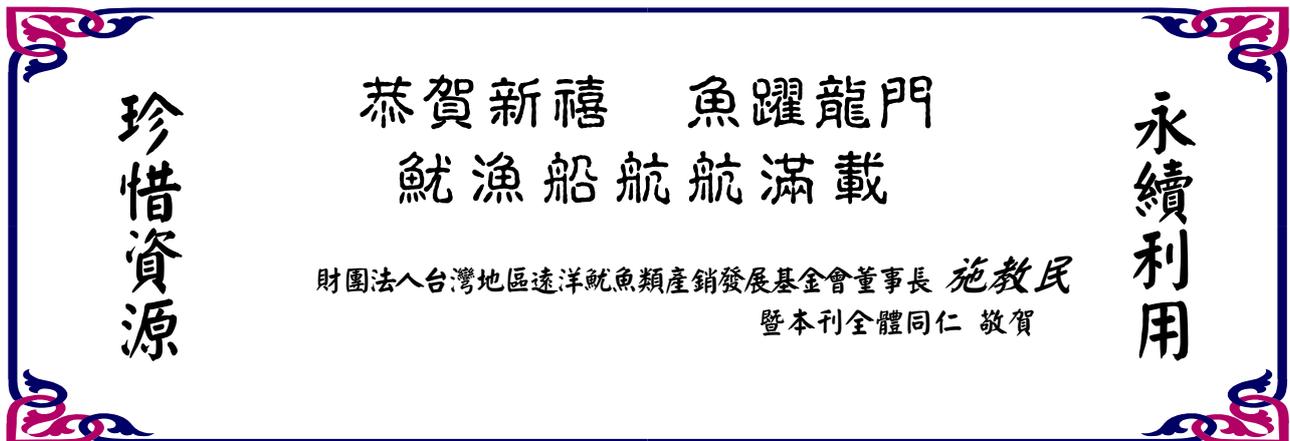




442

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 101 年 01 月 16 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



國際漁業資訊

福克蘭群島的主權爭議再起

烏拉圭及智利立場支持阿國

烏拉圭政府同意英國提議，福島船隻航行在烏拉圭海域或是進烏拉圭港口改掛英國旗。

2011 年 12 月中旬烏拉圭總統宣布禁止

福島籍船隻進入烏拉圭港口，以支持阿根廷爭取福克蘭群島主權管轄，但此舉引發英國政府嚴正抗議，為此烏拉圭及英國兩國外長日前進行電話會談，雙方同意只要福島船隻改掛英國旗，該船就可以在烏拉圭領海通行並且進出烏拉圭港口。

2012 年正好是英阿、福克蘭戰役 30 週

年，英國首相卡麥隆在接受 BBC 專訪時強調，與阿根廷協商福克蘭群島的主權是不符合程序的作法，福克蘭群島屬於英國是無庸置疑的事實，阿根廷外交部則對卡麥隆的說法予以嚴正抨擊。

智利政府發言人 Andres Chadwick 日前發表聲明重申智利政府支持南美洲共同市場的決定，英國政府應該很清楚智利一向支持阿根廷主張擁有福克蘭島主權，另外智利政府也在考慮接受阿根廷總統的提議，取消 LAN 航空公司每週固定班次往返福克蘭群島，但目前智利政府尚未對取消航班一事正式回應。

智利政府表示，英國與阿根廷間福克蘭群島主權爭議，應該透過協商解決，英國拒絕與阿根廷協商，南美共同市場只能利用其他方法逼使英國妥協接受協商。(於仁汾，譯自 FIS-World News 2012/1/11, MercoPress 2011/12/27)

懸掛福島旗幟的西班牙漁船

遭禁止進入烏國埃斯特角港

2011 年 12 月 29 日一艘懸掛福島旗幟的西班牙漁船準備進烏拉圭埃斯特角港接駁船員，但遭到烏拉圭政府拒絕該船進港，該國官員表示，烏拉圭政府嚴格遵守南美共同市場的決定禁止任何懸掛福島旗幟的船舶進入該國港口，執行禁令的港口不僅是蒙特維多港，埃斯特角港(Punta del Esta)以及白鴿港(La Paloma)也都會嚴格把關。

蒙特維多港是西班牙漁船在南大西洋作

業的重要整補基地，烏拉圭政府的決定讓英國及西班牙政府感到不滿，西班牙漁業界紛紛表示不應該將西班牙漁船當作英、阿在福克蘭群島主權爭議的“船質”。(於仁汾，譯自 MercoPress 2012/1/5)

福克蘭群島將興建深水碼頭

地點將會邀集相關單位討論

福克蘭群島執委會針對深水港區興建候選點，目前決定將從梅利港(Mare Harbour)、海軍角(NAVY point)以及史丹利港(Stanley Harbour)擇一地挑選興建。

其中史丹利港在 1982 年英阿福克蘭戰爭後興建，目前也屆使用年限，且其無法負荷漁業、油料以及觀光等相關船舶停靠之成長需求，梅利港則需要與英國海軍共同使用設施。

福克蘭執委會在挑選深水碼頭興建點所需考慮的項目包括：設施興建項目、未來港埠服務項目、周邊道路基礎設施，以及考慮是否造鎮進行社區發展等，部分人士認為史丹利港未來擴充性不大，深水碼頭營運後將會有嚴重噪音及光害，此外進出道路狹窄且港區還需要深浚，在海軍角設深水碼頭可行性較高，該項深水碼頭興建計畫將會邀集漁業公司與民衆進行協商。(於仁汾，譯自 MercoPress 2011/12/28)

秘魯政府將制定漁業基本法

另外考慮制定家計型漁業法

秘魯生產部部長日前邀集國會生產委員

會，以及中小企業與合作社委員會之成員會商，討論有關漁業基本法制訂的方向，並表示該部研議另外制訂家計型漁業法的可行性。

秘魯生產部基於目前秘魯國內支持將沿

岸 5 哩區域劃歸給家計型漁業，另外在秘魯海域內相關漁業監控、非法捕魚、卸魚場地、海獅群集與碼頭增建等議題，也攸關秘魯國內漁業的發展。(於仁汾，譯自 FIS-World News 2012/1/3)

國際魷業動態

中國大陸

根據中國大陸海關統計資料顯示，2011 年 10 月份魷類產品進口量為 30,918 公噸，進口值達到 5,070 萬美元，進口量值分較 9 月份減少 6%與 4%，與 2010 年 10 月相較則分別增加 97%與 153%，最大魷類產品供應國為美國，佔總進口量之 23%，其次為韓國，佔總進口量之 19%，整體魷類產品平均進口價格為每公斤 1.64 美元，較 9 月 1.6 美元上漲 2%，亦較前年同期之 1.28 美元上漲 28%。

2011 年 10 月份魷類產品出口量為 18,445 公噸，出口值達到 1 億 330 萬美元，出口量值分較 9 月份減少 10%與 7%，與前年同月相較則增加 11%與 37%，日本是中國大陸最大魷類市場國，佔總出口量之 17%，其次為美國，佔總出口量之 14%，平均出口價格為每公斤 5.6 美元，較 9 月平均出口價格 5.38 美元增加 4%，亦較前年 10 月之 4.51 美元上漲 24%。

累計至 2011 年 10 月份，中國大陸魷類產品進口值為 3 億 9,270 萬美元、出口值為 8 億 5,930 萬美元，魷類產品累計貿易順差達到 4 億 6,660 萬美元。

西班牙

2011 年第 50 週西班牙加利西亞市場鎖管交易量增加 20%，從第 49 週之 7.55 公噸增至 9.09 公噸，市場價格則從每公斤 5.27 歐元上漲至 6.01 歐元。

馬德里市場重要冷凍魷魚 2011 年第 50 週交易價格情形如下：鎖管 12.2 公噸(第 49 週為 15.4 公噸)，各規格交易價格為 18 公分以下 5.9 歐元/公斤、18-25 公分 6.05 歐元/公斤、25-30 公分 6.1 歐元/公斤、30 公分以上 6.15 歐元/公斤；美洲大赤魷 11 公噸(第 49 週為 6.1 公噸)；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。

阿根廷

根據官方統計資料顯示 2011 年 11 月份阿魷漁獲量為 296.4 公噸，與 10 月份相近，但較 2010 年 10 月減少 83%，累計阿魷漁獲量為 71,796.4 公噸，較前年同期減少 15%。

海關統計資料顯示 2011 年 11 月份阿魷出口量為 496 公噸，出口值為 140 萬美元，累

計出口量為 44,951 公噸，出口值為 1 億 500 萬美元。

智利

2011 年 10 月份美洲大赤魷捕獲量為 8,000 公噸，較前一月減少 51%，但較前年同月產量增加 4 倍，累計至 10 月之捕獲量達到 123,600 公噸，較前年同期累計減少 25.3%。

2011 年 10 月份美洲大赤魷外銷量為 4,397.1 公噸，外銷值為 560 萬美元，分較 9 月份之外銷量值上升 0.5%與減少 14%，至 10 月份累計之外銷量為 39,965.8 公噸，累計外銷金額為 5,840 萬美元。

秘魯

秘魯海關統計資料顯示 2011 年 11 月份美洲大赤魷外銷量為 11,586 公噸，外銷金額為 1,990 萬美元，外銷量值均較前一月減少 1%，累計前 11 個月之外銷量為 191,503 公噸，累計外銷金額為 3 億 4,720 萬美元。(於仁汾，摘譯自 FIS-Market Reports，2011/12/21)

國內漁業要聞

WTO 規範在未達成共識前

漁船用油補貼仍維持 14%

針對報載漁船用油將自 103 年 1 月 1 日起由補貼 14% 刪減為 5%，漁業署提出澄清，我國於 91 年加入 WTO 後，將漁船用柴油補貼分兩階段調整，第一階段 91 年 9 月 1 日至 92 年 8 月 31 日補貼 14%，第二階段 92 年 9 月 1 日起補貼 5%，後因 WTO 「補貼暨平衡措施協定」(ASCM) 之規範尚未達成共識，因此將第二階段實施期程，5 度延後，所稱自 103 年 1 月 1 日起實施係現行法規之規範。

漁業署指出，我國 91 年成為 WTO 會員國，漁船用柴油補貼屬直接生產性補貼，將受「補貼暨平衡措施協定」(ASCM) 之規範，在 97 年 5 月 28 日以前，係採定額補貼，補貼金額以第一階段各實施起始日油價 14

%核算。以甲種漁船用油為例，最高補貼金額每公秉 2,533 元，最低補貼金額為每公秉 1,067 元，經換算後，實際補貼比例曾降至僅 9.2%。馬總統上任後，立即自 97 年 5 月 28 日起，將漁船用油補貼方式，採以浮動油價實質補貼 14%，最高補貼金額達每公秉 3,681 元，較 97 年以前補貼比例增加四成五，對漁民照顧有增無減。

漁業署進一步說明，馬總統上任後，除漁船用柴油採以浮動油價實質補貼 14% 外，對於以往未實施補貼的漁船筏用汽油，自 98 年起納為漁船用油優惠補貼品項，讓所有漁船主，都能享有優惠用油補貼。漁船用汽油補貼實施以來，迄至 99 年度止，受惠船數 10,075 艘，補貼金額達 1.6 億元。

漁業署最後強調，在 WTO 規範未達成共識前，將持續維持依油價浮動補貼 14% 並適時修正法規。(轉載自漁業署網站)

2017年出口目標200億美元

從日本繩文時代及彌生時代以來，無論是人員還是文化的交流等，日本與韓國之間一直持續不斷的進行著。近年來，民間的文化或是飲食等之交流更加深刻，年間約有 550 萬人來往於兩國之間。韓國農水產品流通公司是一負責韓國農水產品及全體食品市場開拓之公家機構，在 2011 年 12 月 5 日至 8 日的四天當中，為了將韓國產品之品質與安全性廣泛的傳達給日本的消費者，於是推動參訪具有代表性的農水產品生產地的系列活動，以下為韓國生產管理體制之現況及安全管理系統之相關報導與介紹，以及參訪的過程與感觸。

品質保證認證制度：從東京的羽田機場飛到韓國的金浦機場大約二小時三十分，白晝的陽光相當暖和，雖然氣溫只有 1℃但卻感受不到一絲寒意。2010 年，韓國的食品出口總額比前一年增加 19%，約 56 億美元，預估今年可成長至 76 億美元。2012 年預估將成長至 100 億美元，2017 年可成長至 200 億美元的目標，出口事業將更上一層樓。日本是韓國食品最大的出口國，2010 年日本市場約佔 32%(19 億美元)。近幾年，因為與 ION 或 CGC 等量販店相互合作以及業務相互支援與提攜等，在日本國內韓國食品的市佔率愈來愈高，因此，在日本的相關促銷活動也相當積極。

韓國的水產品約佔食品總出口額的三成，2009 年約 15 億 1,100 萬美元，2010 年來到了 17 億 9,800 萬美元(其中對日本出口 7 億 9,599 萬美元)，今年的目標約 21 億 5,000 萬美元。其中，八成都是業務用，就型態別來說，冷凍食品約 45%，加工品約 30%，生鮮及活物約 25%。韓國的主要水產品出口項目包括鮪魚、魷魚、海苔等三種食品，約佔全體的三成左右。今後，韓國想讓出口更加擴大，也想要讓養殖業更加發揚光大，因此，非常專注於抗病強的魚種以及飼料的研究開發。另一方面，養殖事業的執照制度也將重新檢討或更新，水產業當中的養殖事業的比例，計畫將從現在的 45%成長至 70%。

韓國農水產品流通公司的金傑斯社長表示，在水產品當中，鮪魚以及魷魚的冷凍品，以及海藻類的加工品，比目魚或鮑魚等活物，或是新鮮品等的出口，都抱以高度的期待，希望能夠持續成長與擴大。而在海上養殖事業當中，例如鮪魚養殖事業已經開始進行，希望五年後能出現在國外市場。

韓國的水產品，已經引進從生產到餐桌上的各階段資訊都能掌握的履歷制度，也導入能

夠確保食品安全性的品質保證制度，今後無論是安全性或品質保證制度都將更加提升。只要是韓國所生產的水產品，在安全上或是品質保證上都將徹底進行管理，讓消費大眾能夠安心購買與享用。該公司將從 2012 年開始更換名稱為『韓國農水產食品流通公社』，廣泛的讓食品全面進行國內外的販賣流通，並進行相關的促銷活動。參訪行動的第二天將訪視包括水產、農產以及花卉三項產品，隊伍也將分成三小組，其中水產小組將參訪鮑魚、比目魚、河豚的養殖場等現場參訪活動。

加工品的新助力

全力扶植養殖事業：水產參訪小組從首爾出發大約三小時，南下來到鮑魚以及海藻的養殖聖地，全羅南道的莞島郡。這個郡是由 201 個小島所構成，一路上原本是環山盤繞的景色，到達目的地之後映入眼簾的卻是一片片的養殖用箱網。經過船隻的運送來到居住人口約 200 人的北古里，這個里總計有 74 戶養殖鮑魚的漁民，此地的鮑魚佔全莞島郡的 70%。每個 2.2x2.2 公尺的箱網，利用網具飼養約 1,500 個貝苗，經過三年成長至每公斤約 10~15 個的成員，所需餌料皆來自當地所採的海帶芽或昆布，鮑魚含帶濃郁的礁岩味而且相當肥滿。金里長說，每個箱網之間都留有空間，藉以讓水流通暢並防止底泥的有機物堆積，目的就是為了培育優質的鮑魚。在這裡，年輕人參與養殖的程度相當熱絡，從其他農漁村來看，莞島郡可說是韓國漁村的希望。

地方政府也參與通路事業：接著來到鮑魚的加工廠『海洋食品(股)公司』的新工廠，一般鮑魚都以鮮活的狀態出售，這家工廠卻是韓國唯一的鮑魚罐頭製造工廠。每天最大生產量可達二萬罐，現在正計畫取得 HACCP 的認證。由於來自日本的訂單相當踴躍，因此，為了增加以及促進加工品的出口，今後將努力朝此一方向前進。最後來到由漁民 1,200 人出資成立的莞島郡鮮活鮑魚拍賣(股)公司，這裡的鮑魚，從生產者開始便已引進『生產履歷』的生產制度及模式，因此品質受到國內外買家的高度肯定。該公司擁有 80 公噸級的箱網，也對國內外的買家出貨，對日本每天約出口 5~6 公噸的鮑魚，一年出口值約 550 萬美元。

從莞島郡的晚上八點出發到隔天早上便可抵達日本的下關，鮮魚貨當天更可直達東京或大阪。李社長表示，不只是新鮮的活鮑魚，今後連鮑魚罐頭等加工品也會一同出口。現在該公司的土地內也正在興建加工廠，2011 年 12 月 9 日更與莞島郡內的研究機構以及日本的貿易公司進行業務等的相互合作並快速的開啓加工事業。該郡李副郡長說，執行新品種開發以及促銷活動等之鮑魚研究所，已經開始規劃籌建當中，這裡對於鮑魚產業的投入，可以說是非常用心。

無論是生產者或是加工廠、通路販賣業者等大多數都抱持著一個信念，雖然強調要擴大出口，但是與其量產，不如嚴格控制品質來得重要。每個人都顯現出重視品質的慾望與共識，

最終還是期待鮑魚產業能夠逐年成長與茁壯。

憂心環境污染並追求高品質

優良品質的韓國鮑魚：第三天從莞島乘車約 90 分鐘北上進入光州機場，再搭乘飛機約 40 分鐘來到韓國的最南端特別自治區濟州道的濟州島。這裡是是一寂靜的海島，海岸景色是其最佳特色。就濟州島來說，韓國的養殖比目魚每年約生產 5,600 公噸，大約有三百位業者，超過五成以上的比目魚養殖都聚集在這裡。雖然國內販賣約佔九成，但是仍在不斷的尋求最適當的餌料以及飼育方法，目的是想要予以商標化，而且，期待將比目魚出口的業者愈來愈多，參訪小組今天便來到對品質非常執著的比目魚生產業者的公司『正宇水產(股)公司』以及『新豐水產(共同經營)公司』，該二家公司位於濟州島的東南方，公司前面即是浩瀚的東海。餌料當中添加從濟州島特有的百靈草所抽取出的『多酚類』，現在是韓國唯一擁有 HACCP 認證的比目魚養殖場。在 8,250 平方公尺(2,500 坪)的場地內擁有 96 只大水槽，平均每一個水槽約 100 平方公尺，裡面飼養約 2.3 公噸的比目魚。養殖用水涵蓋從離岸 400 公尺遠所抽取上來的乾淨海水以及地下海水(混合式海水)，每分鐘的流水量約 90 公噸，年間平均水溫約在 20°C 左右。

專研餌料以及飼育方法：這裡的比目魚約需經過 1 年到 1 年 2 個月的飼育才能成長至 900 至 1,200 公克的成魚，每年約出貨 220~240 公噸。出貨之時隨魚附帶生產履歷的說明書類，亦即，將生產履歷完全公開化。韓宇鎮社長表示，百靈草抽取物的添加，可以降低魚腥味，而且肉質更加鮮甜美味。百靈草比目魚生產合作社今年對日本出口約 200 公噸，預計明年以及後年將可以成長至 350 公噸。當天也來參訪的日本壽司連鎖店老闆也說，百靈草飼育的比目魚的確魚腥味比較低，而且吃起來的口感很不錯，給予高度的評價。

接下來是參訪號稱濟州島之寶的『モウサル比目魚』的養殖場，金寧水產(股)公司從事陸上比目魚的養殖，該公司與濟州大學合作開發出濟州比目魚商標。為了讓比目魚的生長環境與大自然相似或是接近，該公司研究團隊乃在大太陽底下建造大水槽，槽中鋪設泥沙或是泥土，類似比目魚在海中的生息環境。在 2,310 平方公尺(約 700 坪)的土地上，平均約 300 平方公尺的大水槽中飼養 5,000 尾比目魚，每年的生產量約在 35~40 公噸。養殖池的用水採用地下海水，平均水溫約在 16~20°C，相當穩定。康東殷社長表示，因為到了夏天，平均水溫還是很低，因此成長速度比較慢，但是肉質及口感是絕對的優質。另一項特質是絕對不投藥或注射抗生素，而且也引進生產履歷制度。其次是，採用日本進口的餌料，以及混合對魚體有幫助的密柑抽出液，就品質來說，已受到高度的肯定與好評。從這次的參訪發現，韓國的養殖業者或漁民等，普遍對品質控管、衛生與安全都相當留意，大家都期待能飼育出優質的、健康的比目魚。

河豚養殖事業的擴張

以大阪為消費中心：參訪的最後一天，濟州島還有二家養殖業者尚未前往考察，其中之一便是虎河豚的養殖業者『耽羅水產(股)公司』，該公司以前也是從事比目魚的養殖，而且也已經有二十幾年的經驗，但因為比目魚價格變動太大，最後選擇歇業以及轉型，五年前開始從事河豚的養殖。

為了提升河豚的養殖技術，不惜試用錯誤的方式來慢慢讓養殖事業步上軌道，現在每年生產量可達 90 公噸以上。養殖基地約擁有 55 個大水槽，每個大水槽 15x15 公尺，水深 3 公尺，平均約二萬尾的河豚暢游其間。到了冬天則抽取地下海水，平均溫度約 17℃，到了夏天則利用天然的海水，溫度大約是 25℃。很快地，年間生產量逐年增加，而且在三年前也開始出口。今年對日本出口約達 50 公噸，而且以大阪為中心，漁獲頗受好評。玄具延社長表示，2012 年以後，出口量將會突破 100 公噸，而且，今後將派員前往日本學習高度的養殖技術，期待未來韓國的養殖事業以及技術能夠更上一層樓。現在，HACCP 或是生產履歷制度的引進及取得都是該公司未來將會積極進行的策略。

在河豚的養殖槽內也混養 10 公斤級的石斑魚，玄社長進一步指出，濟州大學對於石斑魚擁有完全的養殖暨管理技術，相關研究已幾近完成，石斑魚的完全養殖已是指日可待。』今年夏天之後，受精卵將開始出售給生產者從事孵化以及飼育。商業性質的實用化，對受精卵來說在韓國可說是第一次，也因此，新加入的業者也對此一產業蠢蠢欲動，今後養殖的增產與擴大值得期待。

產地證明等高品質認證：走在當地的食品街有些類似日本的商店街般熱鬧非凡，漁獲物有鮮魚、活魚、海藻、加工製品等琳瑯滿目的商品。在飲食店內，韓國人對吃也是相當講究，當然『好吃的東西就應該讓美味呈現出來，而且要好好的享受。』無論在哪一家店內，必須清楚顯示產品的產地證明，在韓國如果物品沒有出示產地證明那就表示非韓國所生產。另外也有量販店將比目魚的生產地照片秀給消費者看，也就是生產履歷的意識已經在賣場呈現出來，這也表示消費族群對品質的高度要求。

這次的考察歸類以下幾點：(1)生產者對品質具有高度的認同與執行力，而且地方政府也願意配合與支援；(2)積極推動水產品的出口；(3)公家機構積極從事品種的改良，以及飼料或飼育方法等之研發；(4)養殖場的排水處理已經義務化；(5)產品的加工技術呈現嚴重落後的跡象。為了生存，韓國跟日本一樣，無論是生產者或是通路販賣業者等都在積極苦尋出路以及擴大相關產業。