



457

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 09 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

國際漁業資訊

秘魯6月產量較去年同期增加

上半年累計量較去年同期低

2012 年 6 月份秘魯漁業產量為 1,091,300 公噸，較去年同期之產量 816,900 公噸增加 33.5%，增產主要來自於鯷魚漁獲量大增所致，但今年上半年累計產量為 327 萬公噸，較去年同期累計之 500 萬公噸減產 34.5%。

根據官方統計資料顯示，6 月份漁產中有 987,900 公噸為魚粉及魚油加工原料，較去年同期之 706,400 公噸增加 39.8%，上半年累計魚粉及魚油加工原料漁產量為 261 萬公噸，較去年同期累計之 428 萬公噸減少 39%。

6 月份供直接食用之漁產量為 103,400

公噸，較去年同期之 110,500 公噸稍減，今年上半年累計供直接食用之漁產量為 653,800 公噸，則較去年同期累計之 710,100 公噸減少 7.9%。

6 月份供冷凍加工之漁產量為 68,500 公噸，稍高於去年同期之 67,200 公噸，上半年累計產量為 353,000 公噸，較去年同期累計之 392,900 公噸減少 10.2%。

罐製品原料 6 月份漁產量為 4,800 公噸，遠低於去年同期產量 16,700 公噸，上半年累計罐製品原料漁產量為 79,200 公噸，低於去年同期累計之 126,600 公噸。

生鮮魚產品 6 月份產量為 27,900 公噸，高於去年同期之 23,700 公噸，上半年累計產量為 203,300 公噸，較去年同期累計之 175,900 公噸增加 15.5%。(於仁汾，摘譯自

FIS World News , 2012/8/17)

秘魯業者對赤魷加工感興趣

將直接向漁民購買原料加工

秘魯加工業者對大赤魷加工極感興趣，日前透過政府與皮烏拉地區漁民組織進行會談，希望能直接向漁民購買魚貨進行加工，在秘魯國內建立加工廠，並將大赤魷產品外銷。

秘魯官方對此表示樂見其成，並建議當地漁民組織能建立一套拍賣系統，讓相關採購價格資訊透明化。(於仁汾，摘譯自 FIS World News , 2012/8/24)

國際研究團隊建立評估指標

針對各國海域進行海洋評估

由英屬哥倫比亞大學漁業資源研究人員為首的國際研究團隊，為評估全球 171 塊海域內的生態、社會、經濟及政治等項目建立一套健全性指標，指標分數在 60 分到 100 分為健康狀態，評估結果顯示，獅子山共和國僅有 36 分，在南太平洋上無人小島賈維斯 86 分為最高。

全球約有三分之一國家評分低於 50 分，部份國家評估分數如下：加拿大 70 分、美國 63 分、千里達 63 分、英國 62 分、巴西 62 分、哥斯大黎加 61 分、瓜地馬拉 60 分、厄瓜多 60 分、智利 60 分、墨西哥 55 分、中國大陸 53 分、阿根廷 52 分。

研究人員檢視評分分布發現，全球仍有 5% 的國家評分在 70 分以上，顯示此項評估指標具有相當代表性，這個指標可以用來追

蹤各國在海域環境改善的成果。(於仁汾，摘譯自 FIS World News , 2012/8/17 、 2012/8/22)

紐勞工部為減少海上作業傷亡

將推動制定海上作業安全規範

紐西蘭勞工部及交通部為減少漁業部門海上作業傷亡，將推動立法建立海上作業安全規範，相關規定包括制定新的海洋從業人員安全系統(MOSS)以及資格與作業限制體系(QOL)。

紐國勞工部官員表示，漁業從業人員海上工作經常遭遇身體傷害、長工時以及不可測的海洋環境，新的安全規範必須將海洋環境因素列入考量，因此從業人員的資格應該予以限制，另外也要針對漁船的作業合宜性加以限制規範。

在新的安全規範中，主要管制項目如下：

1. 船員能力提升，這部分將在資格及作業限制項目中加以修正管制；
2. 漁船及設備安全性提升；
3. 導入新的安全管理系統；
4. 建立較佳風險及傷害資訊系統；
5. 海上人員通訊提升。

海上人員的安全必須時時刻刻注意，漁船的安全性不應只是在應付檢查，漁業從業人員有責任確保船隻在任何時刻的安全性。(於仁汾，摘譯自 FIS World News , 2012/8/20)

挪威一項市場調查報告指出

歐洲超市偏好販售冷凍魚品

挪威一項市場調查顯示，歐洲超市較偏好販售冷凍魚品，此項偏好主要基於冷凍品較容易進行季節性調整，在運輸處理上也較

生鮮魚貨簡單容易，且消費者在購買魚品時並無生鮮冷凍偏好差異。(於仁汾，摘譯自 TheFishSite News，2012/8/20)

國際魷業動態

中國大陸

根據中國大陸海關統計資料顯示，6 月份魷類產品進口量為 19,164 公噸，進口值達到 3,160 萬美元，進口量值分較 5 月份增加 22%與 4%，與 2011 年 6 月相較則分別減少 20%與 30%，最大魷類產品供應國為紐西蘭，佔總進口量之 18%，其次為南韓，佔總進口量之 14%，輸入平均價格為每公斤 1.65 美元，較 5 月份之平均價格 1.94 美元下跌 15%，較去年同期價格 2.14 美元下跌 23%。

6 月份魷類產品出口量為 17,157 公噸，出口值達到 8,820 萬美元，出口量值分較 5 月份減少 3%與 17%，與去年同月相較則增加 4%與 3%，日本是該月份中最大魷類市場國，佔總出口量之 19%，其次為美國，佔總出口量之 12%，平均出口價格為每公斤 5.14 美元，較 5 月平均出口價格 5.5 美元下跌 6.5%，亦較去年 6 月之 5.19 美元下跌 1%。

累計至 6 月份中國大陸魷類產品進口值及出口值分別為 1 億 5,530 萬美元及 8 億 6,440 萬美元，貿易順差達到 7 億 910 萬美元。

日本

日本海關統計資料顯示，6 月份魷類產品進口量為 2,217 公噸，進口值為 14 億 7,500 萬日圓，平均進口單價為每公斤 665 日圓，進口量值較 5 月份分別減少 16%與 14%，與去年同期相較則分別減少 21%與 10%。

累計至 6 月份魷類進口量與進口值分別達到 14,080 公噸與 94 億 1,400 萬日圓，平均進口單價為每公斤 669 日圓，累計進口量值與去年同期相較分別減少 2%與 11%。

泰國

根據泰國官方統計資料顯示，今年 6 月份計有 3,740 公噸魷類產品輸入，輸入金額達到 840 萬美元，平均輸入單價為 2.27 美元/公斤，其量值分別較 5 月減少 25%與 16%，累計魷類產品進口量達到 20,051.7 公噸，進口值為 4,510 萬美元，平均進口單價為 2.24 美元/公斤。

6 月份出口之魷類加工品為 3,195.9 公噸，出口值為 2,000 萬美元，平均出口單價為 6.26 美元/公斤，其量值分別較去年同期減少 11%及 7%，累計出口量為 18,818.5 公噸，出口值達到 1 億 1,930 萬美元，平均出口單價為 6.34 美元/公斤。

6 月份魷類產品貿易順差為 1,160 萬美元，累計至 6 月之貿易順差為 7,420 萬美元。

西班牙

馬德里市場重要冷凍魷魚第 33 週交易量變動情形如下：鎖管 15.3 公噸(第 32 週為 12.1 公噸)，各規格交易價格為 18 公分以下 6.7 歐元/公斤、18-25 公分 6.8 歐元/公斤、25-30 公分 6.9 歐元/公斤、30 公分以上 7 歐元/公斤；阿根廷魷各品項價格為 24-30 公分淨後胴體 3.1 歐元/公斤、20-24 公分淨後胴體 2.9 歐元/公斤、15-20 公分淨後胴體 2.9 歐元/公斤、18-22 公分胴體 2.15 歐元/公斤、23-28 公分胴體 2.4 歐元/公斤、28 公分以上胴體 2.9 歐元/公斤、魷圈 1 歐元/公斤。

阿根廷

根據官方統計資料顯示，阿根廷 2012 年阿根廷魷漁季已經結束，累計漁獲量約為 93,481.7 公噸，較去年同期增加 33%。

海關統計資料顯示 7 月份阿根廷魷出口量約為 2,684 公噸，出口值約為 790 萬美元，累計出口量為 63,054 公噸，出口值為 1 億 4,330 萬美元。(於仁汾，摘譯自 FIS Market Reports，2012/8/22)

國內漁業要聞

秋刀魚漁場距福島720公里

魚貨經輻射檢測均安全無虞

秋刀魚已進入產季，今年所捕秋刀魚已陸續運返臺灣，經漁業署採樣送行政院原子能委員會(簡稱原能會)輻射檢測結果均符合規定，目前魚貨供應無虞，請民衆多多選購，安心食用。

報載日本放射性銫含量超標水產品，與我秋刀魚漁場相距甚遠

日前報載日本福島核一廠附近海域所捕 2 尾大鰮六線魚，檢出放射性銫含量達 2 萬 5,800 貝克，為日本食用標準之 258 倍，經瞭解該魚為底棲魚種，係在日本福島縣南相馬市距岸 1 公里(距事故核電廠約 20 公里)、水深 15 米處所捕獲，日本福島核一廠附近海

域並無我漁船作業。

我國秋刀魚棒受網漁業作業漁場係在日本北海道以東，俄羅斯堪察加半島以南之西北太平洋公海海域，距日本福島核電廠達 720 公里以上，距離甚遠。去(100)年政府為因應日本福島核災事件，為消弭民衆對秋刀魚是否遭受輻射污染疑慮，農委會派遣水產試驗所「水試一號」試驗船於 100 年 5 月份及 7 月份赴秋刀魚漁場執行輻射偵檢工作，確認我秋刀魚作業漁場無輻射污染，並針對返台秋刀魚魚貨抽樣，經送原能會檢測，檢測結果均符合規定。

為確保消費者食魚安全，漁業署今年持續針對西北太平洋海域捕撈秋刀魚，進行輻射檢測工作，今年 7 月底首批返台秋刀魚魚貨，經採樣送原能會檢測結果均符合規定，漁業署

表示將持續針對進港卸貨秋刀魚進行輻射檢測，為民衆食魚安全把關，並將檢測結果公布於該署網站（<http://www.fa.gov.tw>）。

秋刀魚富含 DHA 及 EPA，營養價值高

漁業署最後說明，秋刀魚富含 DHA 及 EPA，營養價值高，無輻射污染，且為目前最當令之漁產品之一，魚貨供應無虞，同時政府將持續進行輻射檢測工作，為民衆食魚安全把關，請國人多多選購，安心享用。（轉載自漁業署網站）

友邦區域觀察員訓練圓滿完成

有助於推動漁業外交增加邦誼

漁業署表示，8 月 27 日上午 10 時 30 分在高雄署本部辦理太平洋友邦區域觀察員結訓典禮，典禮由沙署長志一主持，帛琉、諾魯、吐瓦魯、馬紹爾及索羅門等駐華使節蒞臨參加，本次訓練計有 21 名觀察員受訓合格，漁業署將依程序提報訓練合格觀察員名單予中西太平洋漁業委員會（WCPFC）。

訓練課程內容紮實，學員上課態度認真

本次訓練期間自 7 月 30 日至 8 月 24 日，上課時數為 160 小時，師資陣容涵蓋國內大學海洋類科之頂尖學者。課程內容包括基本安全訓練及觀察員專業訓練，並依據 WCPFC 對區域觀察員訓練課程基本要求，

同時加強海上求生及滅火，海圖繪製，魚體標誌及量測等實作訓練，提昇學員執行海上觀察任務之知識與能力，學員需通過筆試測驗，始能取得結訓證書。本次受訓學員背景計有資深觀察員、政府職員及年青學生，年齡從 19 歲至 44 歲不等，其中亦有 3 位女性學員參訓，雖然學員來自不同國家，但上課認真聽講，課餘時間亦組成讀書小組交流學習。

本次訓練有助於推動漁業外交及與友邦島國加強合作

漁業署說明，辦理本次計畫需投入相當人力處理學員食衣住行及醫療協助等事宜，特別感謝外交部給予全額經費協助及參與本計畫之相關人員，使本計畫能順利圓滿完成，而透過本訓練計畫之合作，已達成推動漁業外交、兼顧資源保育、協助島國發展及產業永續經營等目標。沙署長於結訓致詞時，特別期勉學員「學以致用」，結訓學員雖已具備區域觀察員基本技能，然而要充分勝任觀察員工作，仍須實務經驗，因此漁業署呼籲遠洋鮪漁業團體能協助向我國業者推薦僱用該署訓練合格之區域觀察員，達到訓用合一之目標。（轉載自漁業署網站）

專題報導

日本北海道秋刀魚開始供貨

國立高雄海洋科技大學

蕭玉田

取材自日刊水產經濟新聞 2012 年 08 月 22 日

八月中旬的商品大戰出現危機

連日以來的入庫箱數天天在創新紀錄，東京築地市場的生鮮秋刀魚的到貨量，光是 8 月

20 日一天來自北海道根室港的魚貨就已經超過 1,000 公噸，好不容易到貨量有向上提升的趨勢，但是大都魚類鮮魚部「岩見健司」課長卻表示，貨源是否穩定還要再觀察一段時間，特賣會也有可能無法如期進行。

在日本中元節過後的第三天，也就是 8 月 20 日，到貨箱數光是築地市場全部加總就來到了 9,840 箱，往年最高數量為 2,964 箱(8 月 19 日)，足足成長數倍之多，也是這個漁期所記錄的最多到貨量。在魚體大小方面，體型以每尾 170~180 公克為主，相當於每箱 4 公斤有 22~23 尾。在價格方面，每公斤跌破 1,000 日圓，最低價來到 800 日圓左右。在潤澤海域作業的漁船在 23 日的到貨量已經大幅超越 8 月 20 日的到貨量，從一開始的漁況不佳到目前的履創新高來看，生鮮秋刀魚好像已經真正恢復到以前的榮景，相關業者無不抱以非常高的期待。

但是，一般認為 8 月 20 日所創下的新高量也只不過是在漁船航向主漁場過程中的一個偶發事件而已，應該不會持續太久才對。另外，「岩見」課長說，如同相關機構的預報一樣，真正的漁況應該會在 9 月以後才會明朗。在到貨增加的同時，如果能在 8 月下旬就可以推出特賣會活動，那是大家所夢寐以求的事，從目前的狀態來看應該不太可能，還是保守一點比較實際。

8 月中旬在市面上只看到 2 公斤裝的漁獲，預估也只有 200 箱左右。中元節連續三天休市前的 8 月 13 日到貨數量還是零，可以說，今年的中元節有些令人失望。若跟去年相比，今年大約晚了 2 星期，好不容易漁獲量開始有增加的跡象出現，秋天時分一直頗受大眾喜愛又是價格稍微低廉的秋刀魚，在稍微晚一點的時間之後應該可以讓大家都飽嚐其美味。

輻射線污染、日圓升值、魚價偏高都是障礙

冷凍秋刀魚的出口從 2008 年之後開始急速成長，也一直維持在高檔，其中真正的原因是日本國內市場的食用需求還是處在低迷的狀態。雖然說，業者還想再提升國內食用市場的需求，但是真正勝負的關鍵卻是海外市場的需求是否能成長。

俄羅斯供需變化：雖然說海外市場持續擴大，但其中最受矚目的仍然以俄羅斯為首。就俄羅斯來說，靠近歐洲以及極東地區的地方以罐頭食品用的秋刀魚需求為主，另外一部分則是以煙燻加工為主。在此一狀態下，除了來自日本的出口外，俄羅斯本國以及台灣船的靠港卸貨都在持續增加當中。在日本東北大震災之後，由於輻射線污染問題，日本漁獲物出口稍作停止，取而代之的是台灣船隻的進港卸貨急速竄升，再加上俄羅斯國內漁船的捕獲量也增加不少，就算沒有日本所生產的秋刀魚，光是俄羅斯本國所生產的秋刀魚就足以應付俄羅斯國內市場的需求。

從月別出口來看(冷凍秋刀魚對俄羅斯出口)，2008 年 9 月~2009 年 8 月最大出口量是

在 2009 年 6 月，數量為 1,764 公噸，其次是 5 月的 1,210 公噸。2009 年 9 月～2010 年 8 月最大出口量是在 2009 年 12 月，數量為 1 萬 7,346 公噸，其次是 2010 年 3 月的 1 萬 4,770 公噸。2010 年 9 月～2011 年 8 月最大出口量是在 2010 年 12 月，數量為 7,489 公噸，其次是 2010 年 11 月的 2,792 公噸。2011 年 9 月～2012 年 6 月最大出口量是在 2012 年 3 月，數量為 682 公噸，其次是 2011 年 9 月的 374 公噸。若從季別來看，最近四季(從 2009 年 9 月至 2012 年 6 月)以 2009 年 9 月至 2010 年 8 月的出口量最多，約 6 萬 2,285 公噸。今年至 6 月為止數量為 1,553 公噸，前幾季以 2009 年 9 月至 2010 年 8 月最少，數量只有 4,316 公噸。若從整體數量來看，最近三季有逐漸減少的趨勢，從 6 萬 2,285 公噸減少至 1 萬 6,085 公噸，截至今年 6 月也只有少量的 1,553 公噸而已，值得相關單位或業者注意。

日本國內秋刀魚最大出口基地的銚子市波崎地區，因為對俄羅斯出口暫停導致市場內冷凍庫中的冷凍秋刀魚庫存量持續增加中。另外，也因為歐洲經濟低迷之故，歐洲邊境的亞洲地區的秋刀魚販賣銷售情形一直處在低迷鈍化中，庫存量也持續在增加當中。

魚貨價格之調整：包括銚子市波崎地區、三陸以及北海道的產地業者，雖然說有向海外擴大市場的舉動，但是卻沒有那麼簡單。因為輻射線污染以及日圓升值等問題，市場的拓展著實沒那麼簡單。其實庫存秋刀魚每公斤平均販賣價格約在 110～120 日圓，可謂是處在高檔，這也是市場拓展的一大障礙。商社相關人士說，輻射線是一個問題，價格更是另一個問題，只要價格稍低一些將會有助於海外市場的開拓。

三陸港口功能復原也難以消化：從秋刀魚的出口動向來看，去年可以說是急速拓展海外市場的一年。三陸地區受災嚴重的業者，除了冷凍與冷藏設備急速恢復之外，為了因應今年的漁季以及出口市場的成長，相關業者無不卯足全力。

北海道根室市已經在越南經營有成，前年 5 月分別設立「商工會議所」、「漁會」、「水產團體」等，形成所謂的「根室市亞洲圈出口促進協會」，並做成「根室產秋刀魚」的特製宣傳廣告，可以說產官攜手合作進軍越南，這對日本漁獲出口海外立下一個不錯的典範。另外在北海道以及氣仙沼的大型加工業者，也計畫至澳洲展開海外市場開拓之計畫。

綜觀目前漁業的經營態勢可以發現，出口環境仍然處在相對的嚴峻狀態，雖然說冷凍或冷藏設備一直都在積極的恢復當中，是一件可喜可賀的事情，但是，這些設備或設施所生產出來的產品是否吸引客戶群還得詳細作探討。例如，我們所生產的秋刀魚該何去何從？如何販賣，市場在哪裡等都是個問號。結果，在庫量一直增加也不是辦法，這是無法迴避的問題。就漁民來說，他們認為秋刀魚的出口動向是受到魚價以及漁獲量所影響，其他人事方面應該不是問題才對。

道東水產加工廠的動向

跟去年一樣，道東是整個秋刀魚的卸貨主要根據地，這也關係到加工業者的布局及動向。釧路丸水公司從這個漁季開始全力做生鮮加工的準備，不但增加裝箱的人手，也預計祭出人海戰術。從獲利與否的角度來看，「比原來機器操作還要快速，而且費用也可以削減」，因此，可以增加訂單來從事生產。另外，根室市的山十前川商店也提出今年的商品競爭應該以生鮮漁獲為主，此一生鮮商品的比重將會增加許多的說法。該公司最近幾年在生鮮秋刀魚商品的比重年年增加，從根室市採購鮮度以及品質極為優良的生鮮秋刀魚，完成加工之後主要銷往札幌的各個量販店。

生鮮秋刀魚產品差異化的趨勢非常明顯，根室市所生產的秋刀魚，特別著重在冰藏之前的品質管理，美味效果明顯提升的「冰溫秋刀魚」繼去年之後持續增產當中。另外，全魚腹開式(去鰓及內臟)加工商品也真正開始量產，產量約比去年增加 1.5 倍，約 3,000 公噸，而前述冰溫管理的生鮮秋刀魚是以「液態氮冰」來處理。釧路的冷凍設備製造工廠「昭和冷凍所」開發出來的這種「液態氮冰」，可以說幾乎完全不含氧氣，因此，冷凍食品可以預防在貯存過程中的空氣氧化作用，可以讓品質更加提升，高品質的秋刀魚受到極高的評價。

在加工品方面其動向也頗受注意，釧路市漁會綜合流通中心的「三片式生鮮秋刀魚」在生魚片市場人氣相當高。除了關東的量販店及生鮮合作社，這個漁季也計畫拓展關西的銷售通路。還有秋刀魚背開式的味霖浸漬乾製品，年間出貨量已高達 200 公噸，在簡便品方面極受好評。釧路市的丸我北匠公司則將目標鎖定在「單尾式秋刀魚」的加工生產上，目前最受歡迎的是「秋刀魚一夜干」等，原料來自道東所生產的 160 公克以上的大型秋刀魚，利用高濃度的鹽水來促進發酵作用，所生產的一夜千秋刀魚相當美味。此一製品已經去腮，是其特徵之一。

小樽市的谷商店在加工品方面包括生鮮、鹽漬、罐頭原料、魚丸等多元產品都有生產，是號稱北海道首屈一指年間生產超過 1 萬公噸秋刀魚商品的加工廠。知名度頗高的產品包括辛辣秋刀魚、醬油風味或大蒜口味以及山葵浸漬風味的秋刀魚等。另外，厚岸市的磯田水產從去年開始著手秋刀魚的多次式加工，利用殺菌釜調味的蒲燒秋刀魚頗受好評，完全可以當作簡便的桌上小菜，該公司有意朝末端消費者市場進軍。在今年更開發出秋刀魚的醋浸漬燒烤魚排商品，也陸續開拓出不錯的販賣通路。

小樽市的堀內水產公司在去年一舉更新市場的商品販賣，推出新品「全魚式燒烤秋刀魚」，銷售情況相當熱絡。北海道產秋刀魚經過燒烤之後再炊蒸，商品可以立即食用，最特別的是整條魚從頭至尾、連骨頭都可以食用。去年經過大震災之後，國內食用市場的訂單急速增加，曾經有過暫停供貨的動作，這個漁季希望貨源可以穩定，將視需求做適當的調整。