

第三章：八斗子的海洋生產情形

第一節：八斗子海洋產業發展歷程

基隆地區漁業發展甚早，明末，顧炎武在《天下郡國利病書》中記錄基隆有「商漁船引」。¹清雍正元年（西元 1723 年），福建漳州移民自八里坌移徙自牛稠港（今之基隆市中山區）虎仔山腳，築魚寮以漁撈維生；此後迄清朝中葉，閩南漁民移居者漸眾，散居本地和平島、八斗子、仙洞及外木山等地，以原始方式捕魚；《台灣通史》載：「乾、嘉以還，居者漸聚，耕漁竝耦。」²這是本市漁業記載之始。³可知當時人口聚於基隆市區、八斗子、和平島、仙洞及外木山等地，漁民在沿岸從事傳統漁撈作業。

漁業，是人類一切利用水界生物資源活動之總稱。漁業資源，除了捕撈漁業所利用的天然野生的漁業資源外，其作為養殖漁業的水域面積及可用作增值型栽培漁業水域的生態體系，均屬重要的漁業資源。這兩種資源將隨人們的需要及漁業科技發展的程度逐漸的墾殖擴大。漁業資源的目的效用，主要是供應人們優質的動物性蛋白質食物，以及提供可接觸大自然及富挑戰性的娛樂機會。水界包括河川、湖泊及海洋。漁業的發展型態，由捕撈、放牧、養殖、以迄耕耘海洋，而海洋佔地球面積 70% 以上，尚有

¹ 顧炎武，《天下郡國利病書》，卷九十三，〈福建〉三：「凡販東西二洋雞籠、淡水諸番及廣、高雷州、北港等處商漁船引，具海防官為管給。」

² 連橫，《台灣通史》，卷五 疆域志，台北：幼獅，1979 年，頁 88。

³ 《基隆市志》，卷四經濟志漁業篇，頁 9。

極大的潛力。⁴

漁業在台灣發展的先天條件上，可以說是得天獨厚，除了擁有綿長的海岸線和寬廣的大陸棚，再加上黑潮、沿岸流、季風流等不同氣候因素環繞，使得台灣沿海擁有二千多種魚類，其中具有經濟性的實用魚類更有兩百多種左右。⁵從清乾隆年間以來，經過日治時期與國民政府時期的洗滌歷練，基隆八斗子就其半島地形之優勢成爲良好避風灣澳，做爲漁船停泊的港灣。基隆八斗子由於位在台灣北部最重要的港口－基隆港附近而基隆漁港（正濱漁港）又是台灣北部漁業的重鎮，從日治時期日本捕魚技術的傳入、資本的投入及日本漁業移民的進駐，都帶動了基隆漁港的快速發展。

位在基隆漁港東邊二公里的八斗子，在西元 1979 年第一期築港工程完成之前，始終是個小漁村，所以漁業發展的規模也受到相當大的限制，但也因這樣加上發展起步較晚和其少見之同姓村落發展起來的漁村聚落，使八斗子在從事海洋產業的發展上自有其獨特的風貌，值得我們來探討八斗子過去至今的海洋產業發展歷程。

一、十六世紀時期：

在十六世紀東亞海洋貿易剛開始崛起的時候，位在東亞海洋航路中樞位置的台灣，就變成了鄰近國家海洋貿易的「會船處」，尤其在中國禁止和日本貿易往來的時代，來這裡的人可能是商人、漁夫或海盜。陳國棟的研

⁴ 盧向志，《細說漁業》，基隆市：海科館籌備處，2000年，頁24。

⁵ 劉還月，《台灣產業誌》，台北：常民文化，1997年，頁263。

究提到：「他們只是將台灣當成是會船處（rendzvous），在一定的時間點，大家把船開到台灣，在事先約定（或依默契自然形成）的地點，交易彼此帶來的商品。」⁶這樣找個方便的地點進行貿易的方式，對於當時台灣的產業發展，沒有多大的影響。

在西元一五六〇年代的雞籠灣是海盜和商人交會的地方，《明史·卷三二三·外國傳·雞籠山條》書中說到：「倭寇擾閩，大將戚繼光敗之，倭遁居於此，雞籠遭倭焚掠，國遂殘破。初，悉在海濱，繼遭倭難，稍避居山後。忽中國漁舟從魷港飄至，遂往來通販以為常。」⁷

一五七〇年代已有中國商人駕船到北台灣的雞籠、淡水一帶尋求貿易的機會，每年約四、五艘至七、八艘船不等，交換的商品以硫磺和黃金為主。到了一五八〇年代，來到雞籠的中國船隻每年增加到十艘，和凱達格蘭人的交易以砂金和鹿皮為主要商品。

1570 年間，明朝開放海禁，漁船可合法進入雞籠、淡水及北港等地捕魚；當時確已有中國漁船進入雞籠、淡水、北港等地，北台之開闢，漢人移入，與漁民之活動有關。⁸從史書上的記載可知，在明末年間，福建的漁民以成群結隊從中國來到台灣南部的沿海捕烏魚及做生意。至少在明萬曆年間，已有船隻到達台灣北部的雞籠、淡水。雞籠或雞籠山地名的被傳開，與中國漁民或海盜的活動有關。

⁶ 陳國棟，〈台灣歷史上的貿易與航運〉，《台灣的山海經驗》，台北市：遠流，2005 年，70 頁。

⁷ 《明史》，卷三二三，外國傳，雞籠山條。

⁸ 劉寧顏，《重修台灣省通志卷四經濟志漁業篇》，1993 年，頁 59。

八斗子地區在這個時期，是以散村存在的平埔族凱達格蘭人爲主要族群，從附近有紀錄的大雞籠社、三貂社等平埔族凱達格蘭人的分佈，及八斗子島背風面適合人居住的自然環境特色中可以找到曾有凱達格蘭族人的足跡；另外可以從八斗子望海巷以前的地名－換番，推敲凱達格蘭族人是在此地有居住過的，其海洋產業的發展是以站在小船上拋線捕魚的方式。他們的船隻小如艋舺獨木舟（Makay），大如拉掙（Laya）雙邊架帆船，讓他們在海上通行無阻，有時打劫海上落單的商船生活形態也無任何太大的改變。⁹

二、十七世紀西、荷據台時期：

十三世紀以來西方海權國家利用進步的航海與造船技術從事遠洋的探險與貿易活動。自葡萄牙人於西元 1557 年時來到亞洲佔據澳門後繼續向日本方向探索，行經台灣海峽看到台灣繁貌美麗的森林景觀時，喊出了「Ilha Formosa」，台灣的「福爾摩沙」之名也漸漸被傳揚開來。¹⁰

1624 年，荷蘭人佔據台灣南部後，西班牙人接著於 1626 年 5 月從菲律賓的馬尼拉派兵率艦經台灣東岸海上，到東北方的一岬角時，將其命名爲「Sandiago」，是今日的三貂角，隔天進入雞籠港將其命名爲「聖三位一體」，後並於社寮島築聖薩爾瓦多城「San Salvador」，又在大沙灣附近設漢人街市。

⁹ 雞籠灣凱達格蘭人的文化習俗。陳世一編撰，《雞籠灣傳奇》，基隆市：基市文化，2005 年，頁 36。

¹⁰ 曹永和，〈歐洲古地圖上之台灣〉，《台灣早期歷史研究》，台北市：聯經，2006 年出版第十刷，頁 300-301。

西班牙人在台灣北部的活動，主要以招徠中日貿易、採掘硫磺販售及傳教，雞籠港在 1634 至 1635 年間一度成爲中國華南與馬尼拉之間的貿易中心。西班牙人在台灣期間，實際統治的區域有北部沿海、淡水河及基隆河下游及宜蘭。

西班牙人在北部的活動對於佔據台灣南部的荷蘭人而言，造成很大的威脅，於是 1641 年，荷蘭兩度往北攻打淡水、雞籠，但都無功而返，第三次再度攻打時，剛好碰上西班牙人在呂宋島用兵，駐港兵力減少，最後成功將西班牙人驅逐。

荷蘭人對北台灣的經營，只注重探採硫磺、煤炭及尋找金礦脈，志在經商傳教。1644 年 10 月 25 日的巴達維亞日記中記載：「在雞籠、淡水發現硫磺和煤炭。硫磺相當豐富，煤炭因藏於地下，難以發掘。稍微擔心。長官獎勵煤炭的開採，期望今年能少量輸送。」¹¹1661 年鄭成功擊敗荷蘭人統治台灣，但至 1664 年這段期間，由於鄭氏軍隊尚未前來攻打，雞籠灣而成爲荷蘭船艦的暫時避難處。當時巴達維亞總督府的評議會決定再度佔領雞籠灣的雞籠島，做爲中國沿海來北台灣貿易帆船的會船處，以便和中國的貿易可以持續進行。在基隆的荷蘭人直到 1668 年才完全離台，結束荷蘭殖民的時代。

八斗子因爲於雞籠港東邊又附近山嶺直逼海岸，沒有廣闊的腹地，對來台的外國人在此對當時居住的原住民有何影響，史料並無記載。鄭氏來台統治期間，也由於重心在台灣南部，對北台灣的資料只限於在期末有派

¹¹ 巴達維亞日記，第二冊，頁 287、288。

兵駐守雞籠，對八斗子當時居住的原住民生活則不清楚，可能沒有太大的改變。1664年7月20日重返雞籠島的荷蘭人發現，昔日的建築除了住宅倒塌外，其他大致沒變，然而，「全島荒涼，野草叢生，猶如原野。」¹²由此可知，當時的凱達格蘭族聚落可能已不在島上。

三、明清時期：

明朝時，福建泉、漳漁民因明朝沈重的漁稅負擔而逃到澎湖或台灣來，此外，兩地的漁業資源都比福建沿海要豐富的多，故吸引大批的福建漁民渡海來台捕魚，不過，當時都是到台灣捕魚結束後即回中國，少有在台定居的人。荷蘭人據有南台灣時，也曾引誘中國漁民來台捕烏魚，藉以抽漁獲物輸出稅。明鄭時期仍沿襲荷蘭人抽漁稅。

清朝時，開始有大量移民入台墾殖，農墾為主，以捕魚為正業者很少，八斗子的早期杜氏移民即為專業漁民的一例，當時沿用中國古老的捕魚方法，用簡單的手網和粗陋的手划小船在沿海近岸處捕魚且深受天候影響，魚獲非常有限，所倚靠的只是八斗子沿海附近豐富的水產資源。杜披雲《風雨海上人》一書中便提到當時的情況「初來台灣的時，只有隨身帶兩領手網，眾兄弟就靠這兩領手網捕魚，所捕的魚，與對岸相望的平埔原住民交換米菜，過著日日生活，自安呢漸漸建立生活基礎。」¹³後來漁民了解魚性再加上由福建漳州人傳入魷焚寄網¹⁴的捕魚技術才使當地魚獲量獲得改

¹² 巴達維亞日記，1664年11月28日條文。

¹³ 杜披雲，《風雨海上人（上）》，基隆：基市文化，2000年，頁54。

¹⁴ 焚寄網是一種掛著燈光的魚網，下網捕魚時將燈光打亮，吸引趨光性魚類好奇前來，因此必須晚上才能作業。

進。

清領時期中葉，閩南地區的漁民因地瘠無法自給爲了討生活不惜冒險橫渡台灣海峽到台灣來尋找可棲身之處。杜披雲《風雨海上人》書中描述來台的杜氏家族決定來台捕魚的決定「次子茲麟說：『我時常聽見往台灣返來的人講台灣魚真多。尤其是咱在本地所捕的魚又不足爲生，依我之見，百聞不如一見，我想往台灣見識一下，是否有如返來的人所說，台灣有豐富的魚源。』」¹⁵

這些從中國閩南地區來的漁民經過險惡的黑水溝成功渡海來台後一上岸便沿著基隆的海岸線找到和平島¹⁶、八斗子、仙洞¹⁷等地就逐漸定居下來，從事原始漁撈作業，以簡單的勞力捕撈爲主。杜披雲《風雨海上人》：「過了數日了後，各自收拾行囊乘帆船來到基隆，上陸了後，住基隆數日。眾兄弟商量覓地居住之議，於是從基隆出發（用現在的地名說明），行出八尺門、番仔田（今之海洋大學），往東沿著海岸而行……經過黑橋、林頭溝（今之碧砂港），看見美麗的八斗子港。經過對面，行到砂子園沿著長潭再行……到了長潭尾發現曠闊的深澳堵灣。眾兄弟本是專業漁人，自有漁人的眼光，經過商量了後，選擇位於八斗子島東南東屬長潭尾偏北的所在，就地取材築起數間茅屋定居下來。」¹⁸後來漁民了解魚性再加上由福建漳

¹⁵ 杜披雲，《風雨海上人（上）》，基隆：基市文化，2000年，頁54。

¹⁶ 和平島是位於基隆港的北端，距基隆市大約4公里，佔地有66公頃餘，原名爲社寮島，因爲和平橋的修建，與基隆市相連，形成「陸連島」。

¹⁷ 位於基隆市西北端正區的中正區的仙洞巖，原是一個深八十餘公尺的海蝕洞，相傳有先人在此居住，故稱爲仙洞。陳憲明、張怡玲、黃致誠《台灣地名辭書卷十七：基隆市》：南投，台灣省文獻委員會，1996，頁188。

¹⁸ 杜披雲，《風雨海上人（上）》，基隆：基市文化，2000年，頁54。

州人傳入魷焚寄網¹⁹的捕魚技術才使當地魚獲量獲得改進。

四、日治時期：

日治時期，由於日本四面環海，熟悉海洋，加上明治維新後的科技發展，使日本人重視漁業資源。日本人領台之初，即發現台灣漁業資源豐富，於是積極從事台灣漁業調查及開發，經派遣日本漁業專家前來調查規劃後，即獎掖日本漁業經營者前來投資開發，引進漁業移民、機帆船、建漁港，傳入進步的魚具及漁撈技術後，才使過去台灣由手工業式的漁業逐漸發展為現代化的漁業。使台灣奠定了良好的漁業發展基礎。²⁰

1912年（大正一年）鰹釣漁業在基隆開始作業後，因為這種捕漁法需要大量魷魚²¹類的餌料，才刺激焚寄網的漁業因需求而快速發展起來但八斗子則是早就以此項漁法在沿岸海域附近作業了。一位當地的耆老回憶道：「八斗子創造焚寄網，漁獲量大增，創始之初，十有八九不盡理想，經過一段又一段改革發展，第一階段竹把火、第二階段石油火、第三階段磺火（電土火），一直改革到現在的電池集魚燈的時代，八斗子創造焚寄網造福沿海漁民。……」²²

1911年前後，小型機動漁船及輪船拖網先後傳入，使捕撈的漁場逐漸

¹⁹ 焚寄網是一種掛著燈光的魚網，下網捕魚時將燈光打亮，吸引趨光性魚類好奇前來，因此必須晚上才能作業。

²⁰ 1910年（明治四十三年）左右，小型動力漁船及輪船拖網先後傳入，台灣的傳統手工捕魚方式逐漸轉型為現代化的漁業，可說在此奠下良好基礎。

²¹ 魷魚大致上分為四種，即臭肉魷、鱈魚、青鱗及魷仔魚。

²² 陳世一、張雯玲，《八斗子耆老訪談錄》：基隆，海洋台灣文教基金會，1999年，頁47。

向外海擴張。1914年引進鏢旗魚的技術，改變了過去每當東北季風一來就必須停止出海的窘況，要等到第二年的春天才能再出海的漁村生態，使從事漁業的人口逐漸增加，開創基隆漁業的新階段。1919年，機船底曳網亦引進，經過適應改良後，使基隆的漁業日漸發展，成為日治時期台灣的漁業重鎮。不過這些重要的發展都集中在一些主要的漁港，如基隆漁港、高雄漁港等，八斗子這種未建漁港的小漁村，捕魚的方式改變依舊不大，焚寄網使用的燈火和網子材料則不斷改良更新。另外，在日治時期，八斗子就已有西村鰹節會社（煙仔會社）及加工魚寮的出現。

1923年當時漁村集中在八尺門、大沙灣、三沙灣、鼻仔頭仙洞一帶，計有日本業主及經營者 2,300 餘人，台灣人 3,800 餘人，水產製造業日人 500 餘名，台灣人 400 餘名，發動機船 170 餘艘，日本型漁船 165 艘，戎克船 250 艘。漁法以延繩釣、焚寄網、地曳網、張網為主，年產量近一萬公噸，價值 150 萬日圓。社寮島（和平島），漁戶 20 戶，業者 250 人，發動機船 6 艘，漁船 140 艘。八斗子、牛稠嶺、長潭溝、砂子園等，漁戶 174 戶，漁民 280 人，發動機船 9 艘，漁船 132 艘。同年，輪船拖網漁業（單拖）創立，及機船底曳網（雙拖）的相繼引進，並經過幾次漁業設施的改進，漁貨物的保藏運銷制度越來越完善，基隆便成為台灣最主要的漁業根據地。

1934年5月，日人投資八 834,000 日圓興建基隆漁港完工，水深達 5 米，可容納漁船 400 艘。1938年基隆遠洋漁獲量達 4,400 餘公噸，價值 950 萬日圓，佔當時全省遠洋漁產量 88%，足徵本市漁業之重要，唯因二次大戰末漁民多被日本徵召從事戰爭，大型漁船遭受破壞，所有漁業幾乎瀕臨

絕境。

五、戰後至今：

戰後的一九七〇年代，政府極力扶植漁業，造船貸款、興建漁港，漁業逐漸復甦呈現蓬勃氣象，漁民生活大獲改善。當時，正值台灣國際貿易快速發展的時期，基隆港有正在發展貨櫃碼頭，然而，卻因空間有限而受到相當的限制。早在 1965 年時，基隆正濱漁港的漁船有 500 多艘，到了 1973 年則增加到 1000 艘，不僅船數增加，船型也日益加大，原有的碼頭及水深日漸不敷使用，而且，基隆正濱漁港附近的腹地狹窄，已無法再擴建發展，又經常有外籍漁船寄籍，尤其遇到颱風的時候，附近未築港地區的漁船，有都需要到基隆漁港躲避風浪，致使颱風時期的基隆漁港常有超過一千四百艘的漁船停泊，造成正濱漁港容量超越負荷的使用，引起漁船管理上的許多困難，²³常侵佔到商港部分的船席，直接影響到基隆商港的營運，漁船戶撞擊其它糾紛也時常發生。

為解決基隆漁港泊地不足及配合基隆整體漁業發展的需求，覓地另行闢建漁港就成了解決問題的必要途徑。而八斗子位於基隆漁港東方約 2 公里，地勢三面環山，西北面朝海，水域面積達 30 萬平方公尺，港區水深達 20 公尺，淺處亦有 3、4 公尺，為優良的天然港灣，具有築港的優越條件。

1975 年 7 月，政府籌資興建八斗子漁港，9 月開工，第一期工程於 1979 年 7 月完工，後經各機關協助，將供油、供水及供冰等必要設施在一年內

²³ 基隆市志，卷四經濟志，漁業篇，頁 113。

陸續完成後，於 1980 年 7 月 1 日正式對外開放。第二期工程在八斗子漁港第一期工程港區，緊臨西側海岸向外海築設外廓防波堤，圍築停船泊地，於 1980 年 12 月動工，全部工程於 1988 年 6 月完工。本期工程編列十七億三千八百萬元，增闢泊地十一·五公頃，新生地十三·一二公頃。八斗子漁港興建完工後可停泊 20-100 公噸漁船 2000 艘。²⁴

目前八斗子漁港有泊地面積 26.8 公頃，碼頭 4,538 公尺，水深 1 公尺至 8 公尺間，各項公共設施齊全。八斗子築港之後不僅是漁業生產基地，也同時帶動當地相關產業的發展。此外，為因應休閒遊憩之需要，漁政單位規劃碧砂港區、鮮魚市場、海鮮熟食區、遊艇碼頭、景觀公園，已成為濱海公園，豐富之景觀、親海資源、海鮮食品，已成為大台北地區假日熱門的休閒據點。不過據本地的漁民表示，八斗子還未築港之前，這個海灣一年的漁獲可達數千萬，沿海的海洋生物就像八斗子的冰箱一般，可供給八斗子居民方便取用的海洋資源，當時，八斗子的漁船雖然規模都較小，但生活普遍過得還算不錯。

由此可知，八斗子在日治時期因當時日本政府著重於基隆港的修築，對於以漁業維生的八斗子地區，仍無進一步的築港計畫，但當時動力漁船的引進與日本漁業技術的影響，並且電火石取代之前煤油燈的焚寄網漁業，讓八斗子地區漁獲量增加不少。國民政府來台之後，對於八斗子現代化的開發，有了行動，經過築港的完成，使八斗子漁港成為第一類漁港，所有硬體設備的改善與興建如冷凍廠、加水站等現代化設備，讓八斗子成

²⁴ 基隆市中正區、中山區公所編，《中正區志》，基隆市：基隆市政府，1997年，頁 68。

為現代化的漁港，但自從 1980 年正式啓用後，八斗子漁民為因應如此這樣現代化的漁港，也只好迫於繼續生存的需要，去借錢、貸款或標會將較小的漁船淘汰，去興建更大的船隻，讓傳統八斗子獨特的三船一艚的焚寄網漁法再也見不到了，甚至因為設備與技術的精進，與八斗子漁港水泥化的人為建築，讓築港前原本的海灣豐富海洋資源幾乎消失，再加上漁民為了賺更多錢卻忘記了對海洋永續經營的觀念，最後八斗子沿海海洋資源短缺，也迫使八斗子漁民要將漁船開往離岸更遠的海上，去另尋新的漁場，使漁民生活與前相比，大相逕庭。

第二節：傳統的漁季及漁場

一、主要的漁法及漁獲

(一)、漁法與漁季

基隆附近地區的漁業大致可分為沿岸、近海及遠洋漁業三類。八斗子漁港的漁船以沿近海漁業為主，作業範圍多在北部沿海、基隆嶼、彭佳嶼及其東北的海域，也有遠洋漁船，在台灣海峽、南海及海南島等地作業，遠洋漁船比較少。主要的漁法有單船拖網、棒受網、延繩釣、流刺網、捕飛魚卵、一支釣及曳繩釣等。漁獲種類在夏季是以小管、飛魚卵、紅目鱧、鯖魚及蝦等為主；冬季以紅魷、赤鯨、白帶魚、旗魚、嘉臘及石狗公等為主。

沿岸漁業：是指在我國領海 12 浬以內，或在沿海作業當日來回的範圍，從事漁撈作業的漁業，主要作業方式包括定置網、流網、釣魚、魚苗捕撈以及在海岸採集海藻與貝類等小規模漁業。

近海漁業：介於沿岸與遠洋之間，是指漁船在我國 12 到 200 浬經濟海域以內，從事漁撈作業的漁業，主要作業方式是拖網、延繩釣、刺網等，作業漁場主要是在東海、台灣四周海域及南中國海。

遠洋漁業：是指漁船在我國 200 浬經濟海域之外，遠渡重洋數日或數月之久的大規模漁業，主要包括有鮪延繩釣、鰹鮪圍網、拖網、魷釣和秋刀魚棒受網等。²⁵

八斗子的漁場是以附近海岸沿岸三海浬²⁶內為主，在沿岸海域作業的焚寄網舢舨²⁷和小海船，作業時期集中在夏季，傳統是以農曆五月初五為入寮的日子，「入寮」就是要展開一年當中的漁季，就是在這個日子以前要確定好船員及所有的工作分配，船員一般俗稱為「海腳」，必須到船主的魚寮報到，稱之為「入寮」，就開始一年的捕魚工作；農曆十月初十水仙尊王的生日那天散海，也就是結束出海，船主要辦桌宴請所有的船員之後，結束這一年的漁季，這時節東北季風增強，魚群的迴游期也結束，海腳可離開船主自謀生活，稱之為「散寮」。所以說一年的漁季大約只有五個月，約半年的时间捕魚賺錢，卻得過一整年，過去貧困的日子，散海賦閒在家的海腳為了養家活口，作零工或到附近的礦坑作礦工賺點小錢貼補家用，要不

²⁵胡興華，《台灣的漁業》，台北：遠足，2003年，頁9-10。

²⁶「1海浬」等於「1852公尺」，「3海浬」等於「5556公尺」。

²⁷以竹片所編成的小船，也稱為划子。

然只得在山坡地上開墾種植蕃薯做為食物。

過去無動力舢舨的時代，船隻小又沒有動力，靠人力划根本無法抵抗強勁的大風浪，尤其冬天有東北季風，漁民出海捕魚時間深受季節影響，只能在夏季天氣較佳的季節捕魚，冬天就只能靠夏天賺的錢來過生活，因此當地有「賺半年、吃一年」的俗諺，說捕魚是靠天吃飯的行業一點都不為過。

八斗子傳統捕趨光性魚類的船，三隻小船為一艚，一隻為火船，一隻為罟母，一隻為罟仔，每隻船都有四個人，火船則有五個人，船主都是乘火船，三隻船以火船為首（指揮船）開出去尋找目標，作業的地點多在八斗子附近沿岸或海上，經常要看漲退潮的時間和潮水而定。每次作業的時間約二、三十次，魚獲量每夜約一百多斤。

船隻的大小約五至八公尺之間，火船稍小，寬約兩公尺左右，用四支槳在船兩側划，最初都是使用人力划船，後來，漸有利用帆船或鏢旗魚的動力漁船拖曳的狀況，1955年起，漁會開始配售動力引擎給三隻一艚的舢舨漁船，每艚只配售一隻為原則。

當地人杜天賜表示：「最早抓魚是用三隻船為一艚，用竹把，即竹片綁成一把，點火燒，三隻船中的火船仔用竹把的火帶魚群進去網中時，這個中間，如果風突然吹橫的，那些拿竹把在燒的人，時常會讓風吹竹把上的火燒掉頭髮和眉毛，由此我們就可以想見，以前抓魚的人士多麼的辛苦。」

傳統的漁船設備缺乏、落後，不僅會造成漁民的傷害，捕魚種類也受船上設備限制，現在有些漁船的配備及功能走向多元化經營，夏天可抓小管、魷仔，冬天又可以鏢旗魚、捕白帶、烏魚、釣赤鯨等，使漁船的功能充分發揮。

八斗子漁民在捕魚時會因應魚種不同而使用適合的捕魚法，其中比較特別的是「鏢旗魚」。所謂的「鏢旗魚」，就是被稱為沿海鏢刺漁業的捕魚方式，它是一種傳承久遠的古老漁獵法之一，根據當地人表示，鏢旗魚是日治時期由漁業非常盛行的日本琉球群島傳入，再由台灣討海人改良後的一種漁獵方式。當地人杜世漢說：「鏢旗魚是日本人傳進來的，就是 OKINAWA 琉球那裡的人傳進來的，日本時代琉球人就有在鏢旗魚了，琉球人冬天在基隆嶼釣西齒、煙仔，台灣人是熱天才抓魚仔，季節不同，台灣人鏢旗魚最開始是跟琉球人見習的，當時，琉球人住在和平島和中正國小、中華旅社、復興館那裡。」²⁹

鏢旗魚的漁船其船身必須要有一些獨特功能，才能在東北季風強烈的海面上捕到游速很快的旗魚。這些功能大致上為：船要堅固耐大波浪，又易於操作可迅速轉換方向，要有良好的視野及方便擲鏢的配置，且船要快速及具追魚的續航力等。鏢船的發展，從十餘噸增加到二、三十噸，馬力多為三十至六十馬力較多。後來，因漁獲不理想及節約成本，船隻又多回

²⁸陳世一、張雯玲，《八斗子耆老訪談錄》，基隆：海洋台灣文教基金會，1999年，頁38-39。

²⁹陳世一、張雯玲，《八斗子耆老訪談錄》，基隆：海洋台灣文教基金會，1999年，頁11。

復到十餘噸的大小。從外觀上我們可以從船頭分辨此船是否為鏢旗魚的船，若船頭有一座向前延伸的鏢台，則此船便為鏢旗魚的船隻。

鏢旗魚時，除了鏢船之外，鏢魚槍是捕獲旗魚的最重要器具。鏢魚槍的長度約十六尺，由鏢桿、鐵叉、矢頭及矢網等四部分做成。鏢桿用赤皮的木材做成，很硬；前面接鐵叉，即一支鐵作的三叉架；矢頭在最前端套上鐵叉；矢頭頭後矢網有綁鋼絲，三條連成一條後復在鏢桿上的活動勾子，射到旗魚時，鏢頭刺入魚身後，魚掙扎游走，鏢桿則會脫離魚身，由另一條連接的繩子拉回，而繫住鏢頭的鋼絲後面連接的繩子就一直放。繩子長有幾百公尺，繩子不夠長時，船也要往魚的方向慢慢開過去，等旗魚游到沒有體力，疲倦的時候，船上的人才慢慢將繩子拉回，如果旗魚這時再跑的話，繩子則再放開，等牠體力用盡後，再慢慢拉到船上。這種將旗魚耗盡體力後再捕捉的方式，我們稱之為繕魚。台語繕的意思為疲倦之意，等旗魚被拉近船邊後，在用勾子將旗魚拉上來，用木槌敲擊其魚的頭部使其死亡，以方便拖上來處理。³⁰

隨著近幾年捕魚技術不斷改進、創新，「鏢旗魚」這種非常特殊的文化景觀已經不復見，只留在老一輩的記憶中。

「鏢旗魚」會傳入八斗子而被漁民接受使用，主要是因為鏢旗魚的季節是在冬天，因為冬天東北季風時，風浪變大，旗魚或鯊魚等才會浮上海面，有時露胸、有時露尾，鏢船才有機會在海面上追著旗魚。「鏢旗魚」即是針對旗魚的季節性而進行的一種漁業，直到次年的三、四月東北季風轉

³⁰陳世一、張雯玲，《八斗子耆老訪談錄》：基隆，海洋台灣文教基金會，1999年，頁12。

弱時，才結束一季的「鏢旗魚」作業。漁民冬天捕旗魚，可以突破之前只能在夏天捕魚的限制，多賺一些錢。旗魚算是品質上等的魚，鏢到旗魚總能為漁民掙到一筆收入。旗魚的種類很多，有黑皮、白皮、紅肉、雨傘旗魚及劍旗魚等，以黑皮旗魚的產量最豐，而白皮旗魚的體型最大。鏢旗魚其實不是件簡單的事，需要團體分工合作，同心合意一起努力才能成功捕到好魚，根據當地人杜天賜親身經歷的描述，我們可以知道鏢旗魚的分工捕魚法：「差不多七、八個人，最頭前兩個，一個正（右）鏢，一個左鏢，後面兩個，就是在比手，副手就對，正鞭、左邊都一個，看魚走什麼勢，手就要比了，後面掌舵的人也要看前面兩個人的手，看到前面比左手邊，舵就要趕快轉過去，比好了，手就抬起來，這都是一個口令呢！不然，要抓那尾魚仔那麼好抓？魚在跑很快，船仔嘍嘍叫就跟候著，等追快到了，愛催鐘仔，鐘仔催咧，大車就知道快要到位了，要拼起來，……每個人都有一定的職務，要比好、弄好，全部弄好後，給前面那兩個人鏢，二手也是很要緊，魚仔比候對，跟候著，魚仔旋什麼勢我們要用什麼勢去擋，這都很重要，會不會差很多呢！鏢一尾魚沒那麼簡單，統船員都要動起配合。」³¹可見要鏢旗魚，單靠一個人的力量是不可能辦得到的，需要非常有默契的作業團隊，累積長年與大海搏鬥下來的經驗，可以說是數十年的生活記錄，一部持續的海洋生命史。

（二）八斗子常見現撈仔漁獲

1. 赤鯨

³¹陳世一、張雯玲，《八斗子耆老訪談錄》：基隆，海洋台灣文教基金會，1999，頁 37-38。

赤鯨俗名為刺鯨，體長約二十到二十五公分居多，最大可達三十五公分。漁法可用定置網、底拖網、延繩釣、漁籠。赤鯨通常棲息於五十至三百公尺的大陸棚底層，肉食性，以小魚蝦及小型底棲海洋生物為主，一年有兩次繁殖期，分別為早春及秋季。常見於台灣西部、北部、東北部及澎湖海域，南部少見。

赤鯨體色呈鮮紅色，愈近腹部逐漸變淡，腹部呈白色，體側會出現黃斑點或斑紋。漁獲量除夏季六至七月較少外，是八斗子地區現撈最大宗漁獲之一，也是市場上常見的魚種，為重要的經濟型魚類，同時也是休閒海釣者的最愛魚種之一。³²

2.烏魚

烏魚體長約在三十五至四十五公分左右，最大可達六十公分。烏魚的棲息地是以沿岸沙泥底為主，幼魚時期喜歡在河口、紅樹林、淺灣等半淡鹹海域生活，隨著成長而游向外洋，以浮游生物、藻類、碎屑為食。

烏魚通常成群出現，耐寒、耐鹽度的變化，適應力強。每年冬季十二月上旬至一年一月中旬，尤其集中在冬至前後十天，會從中國閩、浙沿岸隨大陸冷水流洄游至台灣中、西南部沿岸產卵，十分守時，因此有「信魚」之稱，而此時的體型最為肥碩。近年來由於氣候變遷，少數烏魚也會洄游至東北角沿岸一帶。

³² 《八斗漁鄉社區報》，第 16 期，第 3 版，2006 年 1 月出刊。

捕獲烏魚的方法有流刺網、圍網、另類（炸魚）等，是高經濟價值的魚類，魚卵可乾製為烏魚子，俗稱「烏金」。雄精巢亦可供食用俗稱「烏魚髓」比烏魚子少量，更有價值，價錢也較高。取出魚卵後的「烏魚殼」價錢便宜，食用方式以煮湯、紅燒、麻油皆宜。³³

3. 煙仔虎

其主要特徵有口尖、齒銳利，背部藍青色，具數條幾乎平行的深藍縱紋，腹部銀白，尾鰭深叉。煙仔虎生活於一到六十公尺的海中，屬於熱帶海域的中表層迴游掠食性魚類。行動敏捷、性情兇猛。牠的族群相當龐大，經常成群在黑潮、暖流邊緣、各島嶼四周及水深約四十至六十公尺的暗礁上迴游覓食，有時會隨著小魚群如魴丁、苦蚵仔³⁴等游到近海棲息；喜光、易驚慌。

台灣北部和東北部海域，一年四季都有魚蹤，但以秋冬到早春這段期間數量最多，體型也最為肥碩，大的可到五、六斤，小的約兩斤，平均在三台斤之間居多，是八斗地區中、小型漁船的重要經濟漁獲之一。漁民捕獲煙仔虎是用以三條分別綁乘一連串線鉤的假餌，固定在船尾約十五至二十公尺海中，均速拖動，讓晃動的假餌誘使煙仔虎上鉤的拖釣方法捕撈。³⁵

4. 軟翅仔

³³ 《八斗漁鄉社區報》，第 17 期，第 3 版，2006 年 2 月出刊。

³⁴ 苦蚵仔本名叫日本鯷，一般人常說的魴仔魚是其中的一種。

³⁵ 《八斗漁鄉社區報》，第 18 期，第 3 版，2006 年 3 月出刊。

軟翅仔，又名軟絲仔、萊氏擬烏賊，屬於頭足綱腕目。眼有透明眼膜覆蓋，胴部較寬，鰭包圍胴部兩側全緣，內殼為寬大的透明角質；胴長可達五十公分。軟翅仔分佈範圍廣泛，包括台灣溪南部、中部、北部、東北部、台灣海峽、澎湖及各島嶼四周圍海域等，春秋兩季為盛產期，以甲殼類的蝦、蟹、小魚等為食。繁殖期在春季，會群集進行生殖洄游，軟翅仔在繁殖時會由深水區游向淺水區，找尋向竹節、樹枝等雜物附著產卵，並集中成一大卵串的生態景觀。

近海捕捉軟翅仔的方法有許多種，晝、夜、岸上、船釣等，一律都用假餌誘使上鉤，但大多數以小舢舨，在沿海岸持短釣竿，在船尾放釣線約十公尺，離海底約三十公分左右，緩慢往目標區行進，並時而抽動假餌來引誘軟絲仔上鉤。³⁶

5. 花腹鯖

花腹鯖俗名又叫花飛、清輝，其棲息環境是屬近沿海中上層魚類，具趨光性，群游，主要以浮游性甲殼類及小型魚類為食。

鯖魚是台灣地區最常見的海魚之一，在北部和東北部海域，一年四季都有魚蹤，其中以春季和秋末數量最多，魚體也最為肥碩，尤其春天東北季風逐漸減弱，黑潮北上，溫暖的洋流與氣候使近海水溫升高，進入產卵期的鯖魚經常成群追隨苦蚵、青鱗之類的小魚在近海洄游覓食，其中以北方三島四週的產量最豐。

³⁶ 《八斗漁鄉社區報》，第 19 期，第 3 版，2006 年 4 月出刊。

鯖魚主要有花腹鯖和白腹鯖兩種，花腹鯖又被稱作「黑墨蕊仔」，眼中大而黑，位於頭部稍近背緣處，其體色為青藍色不規則之波紋，腹部則有小黑點，體型較圓，死後往下沉。³⁷

捕捉花腹鯖是以近海小船漁夫手持一長串的母線，綁著約三十到五十支裝有擬餌魚鉤的子線，遇到魚群索餌時，母線的鬆、緊若能控制得宜，就有機會滿鉤，技巧較差的，魚兒四處亂竄，鉤組纏得一團，解線、解魚時就得浪費大半天的功夫。

二、八斗子的採集漁業

採集漁業是指漁民利用退潮時間在潮間帶採拾海藻、貝類、或隨潮水游來的魚類。³⁸潮間帶通常是指，漲潮時浪潮所達最高潮線，及退潮時最低潮線之間，所形成之區域。潮間帶是孕育海洋生物相當重要的地方，除了許多蟹類、海蟑螂等節肢動物外，在有水的低處，仍可以找到各式魚類、軟體動物，而這些生物常成為鳥類或其他生物的食物，因此形成複雜的潮間帶生態系統。因此，許多漁民可以在此採集可食用的藻類、貝類當作副業，當地的居民以捕魚維生，海岸周圍寬廣的海蝕平台，也可以提供當地婦女撿拾螺貝類、採集海藻當作副業，有的自己食用或賣到市場上，為家裡爭取一些收入。

³⁷ 《八斗漁鄉社區報》，第 20 期，第 3 版，2006 年 5 月出刊

³⁸ 李明燕，《台灣北端漁港及漁業活動的發展》，台北：臺灣師範大學地理學系碩士論文，1984 年，頁 38。

在八斗子，以前有相當數量的人是靠著這樣採集沿岸海洋資源維生，也有發展出橡皮筋製的刺魚槍及相關的配備，過去八斗子沿海的水產資源豐富，大多數人以此為副業，也有以此為專業人，但以少年人較多。工作季節為春天到秋天之間，海水溫度較暖和風浪平穩的時期。

（一）、石花菜

海藻採集的季節，冬天採紫菜、頭髮菜，春天到夏天之間則採石花菜。石花菜，俗稱「石花」，是東北角沿岸主要的經濟海藻，可用來抽取藻膠，2-4月是它的生長季節。石花的種類當中有三種會凝結成凍的，肉眼看到的大多是「鳳尾毛」，另外還有一種稱為「大本頭」、一種稱為「細本仔」。「鳳尾毛」的數量最多也最集中，「大本頭」的生長環境是潮流最急湍的地方，因此不但根深蒂固緊抓著礁岩，不容易採集，不過其所能凝結的液體也最多。「細本仔」時常跟鳳尾毛生長在一起，也貌似鳳尾毛，但是期能凝結的液體最少所以不受歡迎。

每年東北季風過後，就可以看到漁民曬石花的景象。漁民從亞潮帶採集石花菜後，經過反復灑水曝曬，約3到4天，石花菜的色素就會慢慢褪去，由紅色轉為淺褐色，最後變為白色，稍加整理後即為成品。以清水熬煮就成為清涼的消暑勝品—石花凍。八斗子也是石花豐富的產地之一，在八斗子北邊沿岸海水面下一、兩公尺間的礁岩有很多。「春末夏初，繁殖在沿海岸的石花成熟期，石花帶互沿海岸的居民另有一筆頗豐的收入。在這採摘石花的季節中，到處可見忙碌在海中潛水採摘石花

的人，岸上三五成群環圍火堆取暖的人，或躺或坐，在石棚曬太陽取暖的人。……」³⁹

(二)、龍蝦及九孔

除了採集海藻類當食物賺取收入外，居民也會在海域較深的地方潛入水裡抓龍蝦及九孔。朱榮宗提到：「龍蝦和九孔都同款，照說整年冬都有，龍蝦差不多二、三月，三、四月卡有，古早阮那抓龍蝦嘛抓到三、四月，就哪沒抓了，若夏天來就要抓小管仔、抓魚仔。但是我是泗水欸，若晚上抓小管仔卡疲勞就休息一下，若月光晚時仔抓小管仔就卡嚙仔，月光時我就專門泗水仔，晚時仔哪成績不好，甘脆晚時仔不出去，專門抓日時欸，就是專門泗水就著。……」⁴⁰

當地居民除了以漁業為主之外，也以潛水入海的方式去捕捉魚類，按照季節有不同的漁獲，或賣或自用皆可，真是所謂「靠海吃海」的天性，就算沒能捕到任何漁獲，也能徜徉在海上悠游其中，人和海洋是親近的。

三、魚獲銷售情形：

八斗子主要的魚獲銷售的地方是位於基隆市區內的崁仔頂魚市場，基隆崁仔頂的魚行與其腹地各漁村的關係密不可分，其位於基隆港盡頭旭川運河旁，從前東北角及北海岸各漁村的小漁船因為可以直接靠岸裝卸貨品，長久以來發展成台灣北部魚貨物的集散中心。與崁仔頂魚行連

³⁹杜披雲，《風雨海上人（上）》，基隆：基隆市文化中心，2000年，頁5。

⁴⁰陳世一、張雯玲，《八斗子耆老訪談錄》，基隆：海洋台灣文教基金會，1999年，頁59。

結較密切的漁村，位於三貂角與富貴角之間，現今崁仔頂以東的東北角漁村，由東到西有馬崗、……、望海巷、長潭里、八斗子等。⁴¹

「就漁產運銷空間機能來看，八斗子是台灣北端重要的卸魚上岸港，港口並無漁市場的設立，大宗的漁獲物（如小卷）由大盤商或販運商直接承購，大部分進入台北的消費地市場，少部分視市場行情送到崁仔頂魚市場；小宗漁獲，一次在 500 台斤以內的漁獲物，由漁民送往崁仔頂拍賣。」⁴²漁民出海捕魚，有些漁船捕魚到半夜回來，船一靠岸就立刻處理魚獲，處理完就運到崁仔頂魚行赴早市拍賣。大部分的魚獲送到崁仔頂拍賣，主要是因為崁仔頂有悠久的歷史，每日魚獲賣出需求量大，魚獲的價錢每天都不一樣，如果魚獲在市面上的數量少就容易賣到好價錢，相反的話當然就賣不出好價格。但在崁仔頂拍賣的缺點是魚獲賣完之後和魚行算錢時，要先扣卸貨工的費用，再扣魚行抽成的部分，約有百分之五，剩下的才是魚家的錢。小型船出去捕魚，魚獲量有限，如果全部在崁仔頂拍賣，又得被魚行賺一手的話，魚家考慮這樣不合經濟效益，於是選擇直接把魚賣給消費者，可以多賺一些。八斗子漁港旁邊的碧砂漁港就成了漁民直接賣魚給遊客最好的選擇。早年碧砂漁港魚獲直銷中心還沒蓋的時候，就有魚家把剛上岸的魚獲在此擺攤賣魚，當時競爭對象較少，生意比較好。現在到碧砂漁港生鮮區內擺攤，需要付租金給漁會，租金是一天四百元，由於競爭激烈，生意反而較差。

通常一般遊客買魚時最在意的就是魚是不是活生生的、新鮮的，大家都會想買「現潮」的海鮮，現撈的活魚可以賣出好價錢，養不活的魚

⁴¹ 陳憲明主編，《崁仔頂：魚行與社群文化》，基隆：基市文化，1998 年，頁 52。

⁴² 張怡玲，《基隆批發機能漁市場的形成及其空間結構》，台北：臺灣師範大學地理學系碩士論文，1996 年，頁 103。

價錢就差了一段。小型船的魚家一般都是家中先生和太太一起分工經營魚獲的捕撈和買賣，這樣才可以節省人事開銷，先生出海捕魚，將可以養活的魚如剝皮魚、軟絲，先暫時養在船的「活艙」中，然後直接把魚船開進碧砂漁港，再交由太太設攤負責買賣的部分。活的魚較受遊客青睞，養不活的魚則送炭仔頂拍賣，但是如果價錢太低的話，畢竟這些魚都是漁民很辛苦付出的結果，魚家寧可拿回八斗子的調和市場附近擺攤自己賣，賣給當地的居民們。碧砂漁港附近有許多熟食的餐廳，有時候也會向這些小攤販買新鮮的魚獲，但這樣的機會並不多，通常是炭仔頂休市的時候。以上即是八斗子魚獲銷售的情形，可以知道魚獲銷售管道大致上有四種。碧砂漁港的熟食餐廳的魚貨大部分都是向炭仔頂購買，捨近求遠的原因據當地人說是因為成本較低且魚貨具多樣性，如果可以就近向八斗子的魚家直接購買魚獲，相信八斗子的漁業還會有發展空間。

長潭魚貨宅配中心

台灣四面環海，擁有得天獨厚的海洋資源，而長潭社區是一個靠海維生的漁港，長潭魚貨也居基隆漁獲量的重要地位。近來「宅配」、「宅急便」、「網路購物」的消費流通型態，甚為消費者所喜愛，其優點是迅速、便利，打破傳統的消費購物方式。有鑑於此，若是我們能夠將捕撈的魚貨，配合宅配流通機制，迅速將“鱻”魚貨真空急速冷凍包裝，嚴密防止細菌感染全程低溫宅配到府，讓消費者放心、安心的食用，不用出門也能夠享受到“現撈”的新鮮魚貨。

魚貨宅配行銷有別於傳統市場行銷，對本地漁民而言，是屬於創新的行銷理念，然而『創新』並不完全需要依賴科技或龐大的資金，如何將我

們有效的資源重組、及落實執行，來回應環境的挑戰，是我們漁村產業當前所面臨的觀念轉型問題。

經過不斷的思考，長潭社區發展協會正籌畫成立『長潭魚貨宅配中心』，藉此希望號召各位船長、社區居民集思廣益，設計一套屬於長潭“蠡”魚貨宅配流通機制，透過宅配中心的運作，讓長潭產銷的魚貨，獲得廣大消費者的青睞，以提升漁業經濟效益，創造漁民更大的『利基』。

四、 漁產加工：

(一)、八斗子魚寮



照片 1：傳統魚寮



照片 2：現代魚寮

照片來源：基隆市刊封面照片 2007 年 3 月號

八斗子的魚寮文化是基隆傳統漁業發展歷程中的一大特色。早期八斗子對外的交通，主要以沿海邊小路到達和平島為主要道路，因此，都要靠人的兩隻腳步行往返。在交通不便的情形下，八斗子漁民捕魚之後，都先將魚貨透過煮熟、鹽醃或曬乾的方式處理成鹹魚或魚乾，等一定的數量和時期再送到基隆市區崁仔頂魚行進行販賣。魚寮舊名販社，魚寮的發展是順應當地居民捕魚處理魚貨的需要，過去當然沒有現在完善的冷藏、冷凍設備，為了保持魚獲的新鮮，需在魚獲上岸後立即煮熟再送出去賣，這時煮魚的技術也很重要。

八斗子早期形成的聚落，居民大多是以捕魚維生，所捕的魚獲送至魚市拍賣，多餘的魚獲則以加工處理，於是在村落裡產生了許多的魚寮。

早期的魚寮，大多在船主家旁邊搭蓋小屋，做為漁船作業返航後處理漁獲的地方，處理漁獲的人也以船主及海腳的家屬為主。

據說在日治後期八斗子已有專門為人處理漁獲的魚寮出現。國民政府時期，已有人在沙灘邊搭蓋魚寮，以方便看漁船回來及爭取魚貨保鮮的時間，但多數魚寮仍分散在聚落中。

魚寮煮魚的方法是：「以前漁寮仔的鼎較小口，用土炭燒，起四口，一口一口，魚就一笞一笞的放下去煮，煮熟了以後才抬起來，魷仔就整個倒下去煮，煮好後再用飯籬罌起來，較大隻的要排一排放在笞仔才下去煮。…」⁴³一九四〇年代的魚寮使用煤炭生火，煮魚的大鼎可容二、三十斤的臺仔在鍋中轉動，特製的大木桶可裝四、五百斤漁獲，由女工先撿出大小，小魚排列在底層，大魚排列在表層，在高溫的大灶邊作業，煮魚的技巧很重要，煮熟的魚體沒有破相，就會賣到好價錢，而那一鍋一再使用的煮魚水冷卻之後，變成了漁村主婦最愛的魚露。

加工的漁獲以小卷、四破魚、鯖魚、旗魚、丁香魚等，同時買賣魚露，早期通常是漁民或船主自行買賣魚貨，而後才漸有魚販們收購魚貨再賣出。一位當地耆老回憶起煮魚露的方法：「以前有些人魚仔捉回來後，自己加工，煮魚仔時煮到湯很混濁，那時都沒有摻藥仔，也不會說時常換水，煮到湯很甜，都變成紅紅的，很水，魚仔都煮的醜醜、黃黃

⁴³陳世一、張雯玲，《八斗子耆老訪談錄》，基隆：海洋台灣文教基金會，1999年，頁90。八斗子漁港建於民國64年，是北台灣最大的漁港，一旁的漁村，經常可見攤開曬日的石花菜以及一間間的「魚寮」；這裡是台灣有名的漁產加工廠，加工漁獲包括小卷、丁香魚、四破魚、飛魚卵等..。

的，也不知道要換水，現在的人就卡巧，知道煮幾鼎以後水就舀一些出去，再換新的水，這樣湯就不會那麼甜，煮起來的魚也會比較好看。…」

44

另有八斗子人薛林美女說：「以前三隻船的時候，都是自己抓自己煮，整那個都有錢，厝裡還有僱長工，因為自己煮，所以較沒有技術，煮的較醜，有的則是曬作魚脯仔，又沒有人來買，要送到外面魚行去賣，後來，約我在七、八歲時，就是約五十幾年前，開始有人到八斗子這裡來買魚，一些人家就開始在自己家門口搭魚寮仔，放一口灶，就可以煮魚仔了，曬魚脯仔也是在這裡附近曬的。」⁴⁵

隨著時代的變遷，魚寮加工也不斷演進，以前煮魚用大灶生火，現在已改良用鍋爐蒸汽機，抽風機取代以前的煙囪，塑膠飯籬、塑膠桶、不銹鋼魚架等，與古早的木製魚具相比，大異其趣。

一九六〇年代後，專門處理漁獲的魚寮逐漸增加，到一九七〇、八〇年代時，處理漁獲已不僅限於八斗子漁船的漁獲。當時，由冷凍公司出資本，本地人出工，才使魚寮興盛起來。原本八斗子的魚寮只是處理討小海船隻的漁獲，但現在都是處理外來的魚貨，現在魚寮中的原料魚貨，除了東北角的小管及飛魚卵之外，都是外來的漁獲。魚寮的公休日在每月的初二、初九、十六、二十四日。

（二）魚寮魚貨處理方式及銷售管道

⁴⁴陳世一、張雯玲，《八斗子耆老訪談錄》，基隆：海洋台灣文教基金會，1999年，頁92。

⁴⁵陳世一、張雯玲，《八斗子耆老訪談錄》，基隆：海洋台灣文教基金會，1999年，頁89。

1.四破魚：

主要盛產季節為七月到十月，有東北和海南島兩漁場的漁獲，捕獲時立即冷凍起來，魚寮買進魚貨後，依市場的需求而作適量的處理，將四破魚解凍後，放進大鍋煮熟後，排在笞仔上面，再賣魚販。四破魚小的比較好，價格較貴，像所謂的白腹仔四破較扁價格較好，大的較便宜。以賣時的排列方式而言，散置的較貴，整笞排好的較便宜，因為下面的魚好壞看不出來。目前八斗子的魚寮是北台灣唯一還有在煮四破魚的地方，因為魚寮工作辛苦，所以，很多地方的魚寮都收起來了，八斗子漁港本身的四破魚產量很少，魚寮業者多向宜蘭收購四破魚。

2.白骨鯪：

看起來好像丁香魚，卻不是丁香魚，因為台灣沒有丁香，市面上賣的都是國外進口的，一次進口一年的量。白骨鯪和丁香不同，白骨鯪的內臟有點苦苦的，而且頭比較圓，批發價一斤約一百元；丁香吃起來不會苦，而且頭較尖。在捕捉白骨鯪時，如果魚吃飽後才被捉起，在煮的時候容易肚子太漲而破裂，在魚未進食時捕捉較好，煮起來魚身較完整，所以，起網的時機也很重要，因為起網太慢就會造成魚已經吃飽的情況。可是，如果魚太新鮮，皮又容易破裂，所以漁家的捕魚經驗技術拿捏起網的時間是相當重要的。

3.小管：

也稱為鎖管。具有趨光性，是八斗子地區棒受網的主要漁獲。小卷善於游泳，以小魚、小蝦為食，大型魚類是牠的天敵。盛產期在農曆的 3-9 月。抓起來十五分鐘以內就要處理完畢，否則皮會便爛掉，要用鍋子和大火在旁邊隨時伺候，急速冷凍可以保持較高的鮮度。

4.飛魚卵加工：

飛魚：俗名飛鳥，屬於海洋表層迴游性魚類，主要以端腳類等浮游生物為食；在春季隨著黑潮北上，喜愛逗留於藍黑色的海水潮境，有時會隨著潮流迴游至岸邊深層水域出沒。牠在大洋生態系的食物鏈中扮演相當重要的角色，如被海豚、旗魚、鮪、鰹魚和鬼頭刀等的追食、驚嚇，會躍出水面而「滑翔」，其距離與風向、風速以及出水的速度有關，數十公尺是很常見的。

捕魚的方法是由二艘子母船在繩索兩端綁上稻草和紅尼龍線，放入水中連接漁網，均速拖動；一至二小時以後收網，途中再派二到四名水手下海，堵在漁網口兩旁，來回晃動，以防堵受驚嚇的魚逃竄出網外。以往一天可捕獲二到三千公斤，但魚價低廉、利潤微薄，將近約二十年載無人從事捕撈。

飛魚卵俗稱黃金魚卵，每年四至六月，水溫在攝氏二十三度至二十六度間就有成群飛魚湧至淡水外海、石門十八王公外海，至東北角一帶及北方三島、釣魚台之間海域產卵。其卵團具有黏絲，可附著於漂浮物下，向是破漁網、樹枝、竹竿、藻類或其他雜物等；漁民會隨

潮流的變動，選擇在飛魚產卵的適當海域放置人工製造的「草包」，十幾張至數十張置於海中，來誘騙飛魚在草包縫隙中產卵，經過一段時間後再進行採收作業，如此反覆操作。

每航次約一星期至十來天，所獲約從數百公斤至一、二千公斤不等。至漁汛期結束，以往多數有數十貨櫃量外銷日本，如今盛況不再，由於漁民濫捕及當初教中國漁船採捕技術，引發中國漁民來勢洶洶、爭相競捕，進而霸佔我方作業海域，致使飛魚卵產量逐年減少。

飛魚卵捕獲後的加工可追溯於一九六〇年代，有一味全公司的陳先生到日本去，發現日本人很喜歡吃飛魚卵，除了用鹽醃之外，日本人還喜歡將飛魚卵染成各種顏色，灑在壽司上。針對這種日本人的需求去了解之後，發現台灣一直往南到印尼，都是飛魚卵的產地，後來經過調查後，發現台灣的飛魚卵品質最佳，後來，就到八斗子問有否飛魚卵可以收，有了這條銷售管道後，八斗子的漁民就開始設法捕飛魚卵，開始時發現飛魚將卵產在海草或漂浮海上的垃圾底下，後來，漁民就發明用稻草編織的草蓆鋪放在海面上，飛魚就會鑽到這些草蓆下產卵，產卵時，飛魚的身體用力扭動掙扎後，才將一團團的飛魚卵產下，漁民收起草蓆的時間也要適當，如果太晚收，很多飛魚卵可能已經變紅或孵化成小飛魚。

漁民將飛魚卵從草蓆上取下後，再賣給魚寮作飛魚卵加工的業者。由於飛魚卵在海面草蓆下產卵，自然會附著一些小草，且其本身附在像絲一般的網狀物中，所以，先要將一團團的飛魚卵在網子上磨，

使一粒粒的飛魚卵和聯結的絲狀物分離，再經過清理、泡鹽水等過程後，才將處理好的飛魚卵用塑膠袋包好，裝入鐵箱中，外銷到日本。

早期的飛魚卵，由北都冷凍加工處理後外銷到日本，後來，因有一陣子虧本後便不再做，然而，捕飛魚卵的漁船仍需要有一銷售的管道，後來，由過去魚寮中長期替北都購買飛魚卵的業者學習加工處理後，成爲八斗子唯一經營飛魚卵加工的魚寮。

5. 銷售管道

早期的漁獲物當中，以四破魚最具有價值，日治時期九份山城正值採金的黃金時期，這裡的四破魚主要銷售地即是九份和台北。不過八斗子主要的漁獲銷售地仍爲基隆市區內坎仔頂的魚行。有些漁船半夜回來，迅速處理漁獲後，即趕到坎仔頂的早市去拍賣魚貨。目前八斗子魚寮的銷售路線有基隆、台北、三重等地，因運輸業的發達和冷凍、冷藏車的配置，現在的魚貨已經可以寄到台灣許多的地方販售。

（三）煙仔會社

日治時期，八斗子的煙仔會社有兩間，都在牛稠嶺腳附近。煙仔會社主要是製作柴魚。煙仔是台灣的俗名，本名爲圓花鯉，又有人稱牠炸彈魚，因其看起來很像從空中投下的炸彈。煙仔的體長約三十公分，終年都有，五月至九月爲盛魚期，另有一種正鯉，產於東部及東南部。

柴魚原為日本人獨特的水產乾製品，稱之為「節」（Bushi），其種類以原料分為鰹節、鯖節、鮪節及鰺節等，其中以鰹節最為普遍，而鰹節又以體型大小、切開方法的不同，又可分為四開體、二開體及整體鰹柴魚三類。四開體為體型較大的真鰹除頭去尾後切成四片；二開體多以中型的真鰹或花鰹為原料，除去頭尾後切成二等分；整體鰹係以小型鰹魚為原料。

以前八斗子長潭里的尖山仔鼻沿海附近，有設置捕煙仔的定置網，也有在漁船上用釣的，產量不少，是製作柴魚的原料。由於日本人和琉球人喜歡在湯羹中加柴魚片作為調味料，所以，日治時期在台灣發展鰹節製造的工廠，以應日本飲食文化的需求。一九四五年，二次大戰結束，由於大批日本人及琉球人遣返的同時，在消費人口及製造技術喪失後，使鰹魚的漁獲量不斷驟降，直到一九六〇、七〇年代才逐漸增加。

從日治時期就開始引進漁產加工的技術，「煙仔會社」是日治時期大型的煙仔魚(鰹魚)的加工廠。日治中期，日人在八斗子設有兩家鰹魚加工廠（煙仔會社），提供一些在地的就業的機會。更重要的是，當時發展起來的鰹釣漁業，需要大量的鰹仔類的魚作餌料，而八斗子傳統的漁業正是捕捉鰹仔類的趨光性魚種，在這種需求刺激供給的狀況下，八斗子的焚寄網漁業也快速發展，由於當時的漁業，靠的是手划槳漁船，夠強健的年輕勞動力才有機會加入八斗子的漁業行列。有些勞動力慢慢就定居在八斗子，甚至引進親族等，然而八斗子的聚落空間有限，在大量

漁業人口的聚集下，緊密相間的房舍和狹窄的巷道就漸漸變成八斗子聚落的景觀特色了。⁴⁶

（四）冷凍廠

隨著時代的演進，日本時代冷凍設備引進，碧砂漁港至八斗子漁港沿線慢慢形成是大型漁業加工廠聚集的地方。八斗子附近的冷凍廠，在一九六〇年代後，就陸續出現，如北都、大隆等。因為當時八斗子的魚寮還沒有冷凍設備，當魚寮向漁船買魚貨時，就可以一箱箱的送到冷凍廠去冷凍，等冬天沒有魚貨時，再拿出來煮，處理後再拿到市場上去賣。以前冷凍廠本身作的產品都是走外銷路線，和魚寮有所區隔，冷凍廠的設置也增加了八斗子人的就業機會，包括蝦仁加工廠、北都冷凍廠、海霸王工廠，提供給當地婦女許多的打工機會。北都冷凍廠於戰後，開始進行沿海魚品魚漿的加工，也帶動冷凍製品的發展。目前其花枝排為台灣最有名的冷凍產品。

第三節 基隆區漁會組織與功能

一、漁會沿革

日治時期，台灣漁業團體的組織，可分為漁業組合及水產組合兩個系統。漁業組合屬於合作社型態，以市、街、庄為單位，為具有自治性民間的民間團體。水產會則屬於漁業技術性之團體，以州、廳為單位，協助政府指導漁民與發展漁業為目的。

台灣的漁業組合，最早可追溯至 1902 年（明治三十五年），彰化成

⁴⁶ 陳世一，《八斗子地方史話》，基隆：海洋台灣文教基金會，1999 年，頁 208。

立的鹿港漁業組合；1904年，東港地區為謀互助及漁業改進，成立東港漁業組合。1907年，基隆廳轄內成立基隆、金包里、鼻頭、三貂等四個漁業組合，由日本當局補助辦理魚具改良計畫。1909年該四個漁業組合合併改稱為基隆水產組合，為基隆最早的漁業組織。1910年2月基隆延繩釣業者成立「基隆鯛延繩釣漁業組合」，會址在今之入船里。⁴⁷

1924年，台灣總督府頒佈施行漁業法、水產會法、漁業法施行規則、漁業組合令等法規之後，台灣漁業組合乃由民間自由聚合之組織，變成為具法律依據之社團法人。1929年11月設立「社寮島漁業組合」，以漁業增產及資金放貸為宗旨，組合員三十五人全為日本人，設址在基隆市社寮町二五一。除組合長外另設理、監事各二人，事業種類以石花菜共同販賣為主。1931年11月，成立基隆漁業組合，地區以基隆市義重町、日新町、入船町為範圍，組合員六十七名，組合長一人，理事九人，監事三人，事業種類包括共同採購、遭難救恤、漁業資金貸付與儲金獎勵等。1935年4月，又依規定將各漁業組合合併，改組為基隆漁業協同組合。

此外，1925年3月，台北州水產會在基隆設置分會，收取漁業漁船證照、經營魚市場，協助推行漁業施政。1944年，日本人因戰事需要將「基隆漁業協同組合」及「台北州水產會基隆支會」，合併為「基隆市漁業會」，設會長一人，理事七人，監事二人，基隆地區漁業指導部門與經濟事業均由基隆市漁業會辦理。⁴⁸

在水產會方面，1915年，台灣水產業者及與水產有關人員，為敦睦

⁴⁷李國添編纂，《基隆市志 卷四經濟志漁業篇》，基隆：基隆市政府，2002年，頁119。

⁴⁸李國添編纂，《基隆市志 卷四經濟志漁業篇》，基隆：基隆市政府，2002年，頁119。

彼此之間的關係，促進台灣水產業的發展，成立「台灣水產協會」，首任會長為總督府殖產局局長高田元治郎。該協會主要工作為發行「台灣水產雜誌」及召開懇談會，為最早全台性的水產組織。會本部設於台北，基隆市則成立支部。

1924年水產會法在台灣實施，各廳、州陸續成立水產會。1928年8月1日，全島性的台灣水產會正式成立，為廳、州水產會之聯合上級組織。台灣水產會為半官方水產團體，其會長由台灣總督府水產署長官兼任，首任會長為殖產局局長田端幸三郎，會址亦設於殖產局之內。1935年，台北水產會籌款在基隆市濱町五十三號（現今正濱里），興建水產館及魚市場、魚箱廠、漁業無線電局等。水產館由台北州水產會委託基隆分會負責管理。1944年日本因太平洋戰爭失利，本館由日本陸軍徵用。戰後，水產館分別由我國海軍、水產試驗所及市民許文泉等數十戶使用。同年，日本頒佈「水產業團體法」，台灣水產會改組為台灣水產業會，辦理原有漁業組合及水產會的業務。⁴⁹

國民政府來台後，基隆市奉令將原有的漁業會，依漁會法及合作社法，改組為基隆市漁會及基隆市漁業生產合作社，分別擔任漁業指導及漁業經濟之任務。漁會及漁業生產合作社，兩者名稱雖不同，而業務每多類同，且辦理不善。為謀統一事權、健全組織，1950年1月由主管當局召集有關機關商討後，決定依照下列三項原則，將漁會及漁業生產合作社予以改組合併：⁵⁰

1. 各級漁會漁業生產合作社，一律合併改組稱為漁會。下分指導

⁴⁹李國添編纂，《基隆市志 卷四經濟志漁業篇》，基隆：基隆市政府，2002年，頁122。

⁵⁰李國添編纂，《基隆市志 卷四經濟志漁業篇》，基隆：基隆市政府，2002年，頁122。

部門與經濟部門，分別接收原有漁會與漁業生產合作社業務。

2. 加入漁會會員，依漁業法第十四條各款資格之規定辦理。從事漁業活動之船主及船長、輪機長等，均視為漁業生產者，但出租漁船之船主不適用此項規定。
3. 漁會理監事之成員，規定船員佔三分之一；沿海捕魚漁民及加工養殖人員佔三分之一；船主佔三分之一。

台灣省政府於 1950 年 6 月公佈實施漁會、漁業生產合作社之合併改組辦法。基隆市漁會於同年 8 月改組完竣正式成立，並召開會員代表大會，改選理監事。經改選出理事二十人，監事二十人，由黃及弟擔任理事長，林爵寬擔任總幹事。調整組織在總幹事之下設總務課，分文書股、庶務股、會計股；經濟課分魚市場、漁民福利社、業務股；指導課分指導股、調查股等。辦理有關漁民福利、漁業改良指導與調查、代辦船員證、申請出入港手續、經營魚市場及福利社。⁵¹

1955 年，基隆市漁會在總幹事下設置秘書一人，並設漁民生活課、漁業改進課、經濟服務客、遠洋漁業課及總務課並附設魚市場，員工七十七人。辦理業務：

1. 漁民福利業務：漁民保險、醫療、康樂、理髮、托兒、日用品供應、遇難救助及進出港漁民組訓等。
2. 經營魚市場、魚貨運銷、冷藏、漁船充電、網具加工及魚用物質供應等。

1968 年台灣省漁民節慶祝大會在基隆市民眾團體活動中心舉行。除慶祝活動外，並在基隆港舉行「漁船戰時動員演習」。1976 年 7

⁵¹李國添編纂，《基隆市志 卷四經濟志漁業篇》，基隆：基隆市政府，2002 年，頁 122。

月 1 日基隆市漁會改制為基隆區漁會，會員代表四十三人，理事十三人，監事三人。總幹事下設會務、業務、財物、輔導等四課，及魚市場等五單位。一九七〇年代的區漁會主要業務為漁業貸款、魚貨共同運銷、代購漁船用油、配售漁用鹽、代辦漁船加油、漁民診所、漁業電台及經營魚市場等。⁵²

基隆區漁會轄區包括基隆市所有之行政區域。區內有正濱、八斗子兩個第一類漁港及大武崙、外木山、長潭里、望海巷四個第三類漁港。⁵³1975 年，政府開始興建八斗子漁港，1979 年第一期工程完工，共投資五億五千萬元，開闢泊地 11.5 公頃，新生地 13.12 公頃，二期工程完工後可停泊二十～一百噸級漁船二千艘。1982 年 9 月財政部公佈「漁業信用部管理辦法」後，基隆區漁會於 1983 年成立信用部並開始營業。⁵⁴

1954 年本會經協議取得水產館後，正式遷至中正路 391 號水產館大樓。新建八斗子漁港完工後，本會於 1987 年間投資新台幣一億二千八百零二萬元（中央及省漁業局補助三千萬元），在八斗子漁港區（環港街 5 號）興建漁業大樓，於 1989 年 12 月 13 日竣工。省漁業局為使本會發揮最大效益，復於 1991 及 1992 年間補助一千九百萬元整建地坪及添置附屬設備，本會於 1992 年 3 月正式遷入辦公，對員工工作環境之改善，及漁會功能之發揮奠定良好基礎。⁵⁵

二、漁會的功能

⁵²李國添編纂，《基隆市志 卷四經濟志漁業篇》，基隆：基隆市政府，2002 年，頁 122。

⁵³第一類漁港，以遠洋漁撈為主，泊地、冰庫、船廠等公共設施的規模完善；第三類漁港，多半從事沿岸漁業，通常附設有漁會辦事處。

⁵⁴李國添編纂，《基隆市志 卷四經濟志漁業篇》，基隆：基隆市政府，2002 年，頁 123。

⁵⁵1.基隆區漁會網頁 <http://keelung.etaiwanfish.com/index.asp?INum=172>>

2.《基隆市志》，卷四經濟志，漁業篇，基隆市政府，2002 年，頁 119~123。

漁會與漁民的關係，莫過於學生與學校的關係。現代化的漁業發展，假如有一些組織團體協助漁民與推廣更進步的捕魚技術並讓漁民享有應有福利與權利，則漁民將無後顧之憂負擔的起生活上的應付，漁會組織就是讓漁民可以獲得這樣幫助的一個組織單位，它的設立，乃是來協助漁民解決問題，並推動漁業發展和相關事務的妥善處理。

基隆區漁會自 1992 年遷至八斗子後，對於八斗子的漁民照顧，可說是便利許多，漁民們不用爲了至漁會處理相關事務而再花一小段路程到正濱漁港的老漁會大樓。

漁業法有規定，每個縣市只能有一個漁會組織，從漁會沿革中可以知道「基隆區漁會」在日治時期（1907 年）即已成立相關的漁會單位，經過多次的合併與改組，終於 1976 年 7 月 11 日正式更名為「基隆區漁會」，提供漁民相關的管理與服務。目前基隆漁業大樓即坐落在八斗子漁港區的環港街上，八斗子漁港可以得到較多行政上的支援，漁會和漁港相輔相成，促進地方上的發展。

基隆區漁會的組織也是針對當地漁民需求所訂定的，其中主要業務與漁民直接相關的如下：

1. 推廣課：辦理漁業推廣業務
 - a. 提升、改進漁業技術並推廣之，藉以增加漁民生產。
 - b. 沿岸漁業資源保護及培育。
 - c. 漁船航行安全措施及海難處理。
 - d. 推動對外漁業合作及漁村各項活動。
 - e. 推動漁業推廣教育。
 - f. 新型漁機補助，輔導魚貨分級包裝。

- g. 漁業公共設施之維護。
 - h. 漁業調查統計、撰編漁業有關資料。
 - i. 越界違法捕魚大陸漁船沒入之魚貨銷毀。
2. 會務課：辦理各項漁民服務及福利服務
- a. 漁民綜合性服務工作。如接受委託辦理核發漁船出海證明書及船主免稅證明書等。
 - b. 漁民勞工保險、團體平安保險及全民健康保險。
 - c. 協助漁村建設及接受辦理會員住宅輔建。
 - d. 漁民遭難救助及代書業務。
 - e. 籌措漁民節並表揚優良船主、承銷商及績優員工。
 - f. 漁民子女獎學金及漁船船員就業輔導與組訓。
3. 信用部
- a. 會員存放款。
 - b. 融通漁業資金。
 - c. 政府及金融機關托受業務。
4. 魚市場：負責魚市場管理及魚貨供銷業務
- a. 承銷人之登記管理並強化其作業功能。
 - b. 取締魚貨場外交易，維護國家稅收。
 - c. 聯繫協調魚貨主與承銷人，爭取更多魚貨進場交易。
 - d. 建立健全之拍賣及議價制度。
 - e. 二十四小時全天候供銷調配業務及漁用物資供銷。
 - f. 派員駐台北魚市場，協助魚貨主處理魚貨。

g. 提供各地魚價行情。⁵⁶

基隆區漁會為配合八斗子漁港啓用，收集基隆市沿、近海魚獲進場銷售拍賣，如此可以提高魚獲價錢，提升漁民的收入，也方便當地漁民們就近在漁會辦公大樓辦理各項有關的行政手續。不過由於近年來漁業環境的變遷，使基隆的漁船及魚獲量減少，基隆區漁會的漁市場交易量萎縮，其他經濟事業也不盡理想。

⁵⁶ 陳世一，〈基隆漁業史〉，基隆市政府，2001年，頁158。