

澎湖縣觀光小吃、水產加工食品與 觀光產業發展關係之初探

張火木*

摘 要

觀光產業是現階段澎湖經濟發展之重要命脈，澎湖擁有豐富的歷史人文與漁業資源，近年來積極策辦丁香漁祭、海鮮美食節、海上花火節、風帆美食節、國際馬拉松比賽及世界杯釣魚節等，縣政府也積極推展執行「菊花店分級認證」活動，廣泛運用於餐飲、住宿、與休閒漁業各方面，將觀光產業發展帶入新紀元。

本研究擬從澎湖觀光產業發展與漁業資源開發利用之關係深入探討，同時著重在餐飲業中觀光小吃、漁產品的烹調料理以及漁產品加工行銷三個層面，加以探究分析。全文共分為六章，除前言與結論外，分別針對傳統漁業資源之開發利用與休閒漁業內涵特色、現階段觀光產業發展之目標策略、觀光小吃與水產食品加工業之變遷概況及觀光產業發展與漁產資源加工利用之關係等面向，一一加以論述，以提出具體可行之研究發現與具體建言。

從產業轉型的角度看，澎湖現階段經濟發展的主軸，已從傳統漁業轉型為觀光業，過去白腹、丁香、竹吾給漁民一夕致富的傳奇，早已不能復見。然而別具風味的觀光小吃與特產，仍然是觀光產業不可或缺的一環，在獨特魚類料理食譜中有丁香炒土豆、紫菜魚丸湯、烤臭肚魚吃、酸瓜臭肚、珠螺涼拌、蚌炒絲瓜、紫菜冬粉等名菜。除了海產是餐飲料理上的主角，當地魚類食品加工業也非常發達。在 80 年代之前，漁業一直是地方的龍頭產業，當漁產豐收時，漁具、餐廳、衣著、車輛等生意也常跟著好轉，對漁民生活改善幫助很大。

根據 2005 年出版的《續修澎湖縣志》相關數據統計發現，1992 年全縣餐飲業共計 267 家，其中馬公市 206 家佔 77%，經營型態大飯店 9 家、一般餐飲 159 家、小吃 108 家。2002 年全縣水產加工廠數共計 111 家，包括冷凍冷藏品 20 家、乾製鹽製品 66 家、調味類 12 家、魚漿製品 10 家、其他製品 3 家。若與 1970 年的 295 家比較，整整少了 184 家。現階段縣政府觀光建設計畫中，雖已針對觀光產業輔導品質與觀光行銷推廣，提出為期四年(2007 至 2010 年)的發展計畫，其中與餐飲業及觀光小吃有關者，計有「名廚精英會」與「風帆美食節」等，已將宣揚地方美食當成努力目標。

漁業發展一直是澎湖比較有發展潛力的產業，自 1985 年全縣漁業產量出現小幅下跌，到 1995 年則出現大幅衰退，從產業發展軌跡分析，澎湖實在是一個產業環境十分吊詭的地區，近年來觀光產業已成為澎湖縣政的發展主軸，然而仍然面臨發展島嶼觀光之整備設施不足與缺乏競爭力等問題，其間與漁業資源開發利用最為密切者，即為魚類食品加工業與餐飲業及觀光小吃，希望透過實地田調與相關文獻數據統計分析，一定能有具體的研究發現，可提供給地方決策當局，作為日後施政參考運用。

關鍵字：觀光小吃，水產加工食品，餐飲業，漁產資源，休閒漁業，觀光產業

***實踐大學博雅學部副教授**

一、前言

澎湖群島位於中國大陸與臺灣之間，由於具有先天地理與港灣的優越特殊條件，自古即為軍事要衝及重要的移民中繼站，是臺灣開發最早的地區。

連橫《臺灣通史》稱：「澎湖之有居人，尤遠在秦和漢之際，或曰楚滅越，越之子孫遷於閩，流落海上，或居於澎湖。」¹宋朝時「澎湖」一名正式見於野史及方志，而史書上有漢人居住澎湖的確實記載始自南宋，在南宋理宗寶慶元年（西元 1225 年）宗室趙汝適《諸蕃志》中明確的指出「泉有海島曰澎湖，隸晉江縣」。²

澎湖居民為了抵擋東北季風的侵襲，住家附近幾乎每一塊旱作農地都以玄武岩等當地材料砌築圍牆防風，稱為「菜宅」或「宅仔」。³天人菊是澎湖的縣花，夏天隨處可見，其強韌的生命力，已成為澎湖人刻苦奮鬥的象徵。

澎湖群島四周是臺灣海峽中水深比較淺的海域，海洋生物非常豐富，由於地理位置及海洋環境的關係，遠在宋、元時代就有閩南漁民經常來寄泊、汲水及避風。漢人移墾澎湖之後，也大多是在「或採捕維生，或治園以自給」，男漁女耕。⁴以半漁半農的方式維持生計，一直到現在的漁夫和農民仍很難有明確的區隔，因此漁業在該縣有其傳統生活脈絡的重要地位。

澎湖縣土地總面積為 127.9 平方公里，其中馬公市與湖西鄉陸地合稱澎湖本島，面積為 65.4 平方公里，其餘馬公市所屬 6 個小島面積合計為 2.3 平方公里，

¹連橫：《臺灣通史》，臺北：眾文圖書，1979 年。

²趙汝適著《諸蕃志校釋》楊博文注釋，中華書局，ISBN 7-101-02059-3。

³林文鎮編纂，《續修澎湖縣志，物產志》，澎湖：澎湖縣政府，頁 2。

⁴林文鎮編纂，《續修澎湖縣志，物產志》，澎湖：澎湖縣政府，頁 111。

湖西鄉所屬 10 個小島面積為 0.26 平方公里，另白沙鄉面積為 20 平方公里，西嶼鄉面積為 18.3 平方公里，望安鄉面積為 13.9 平方公里，七美鄉面積為 7.5 平方公里。⁵

澎湖縣縣轄 1 市 5 鄉，共轄有 97 個村里：其中包括馬公市區劃 34 里、湖西鄉區劃 22 村、白沙鄉區劃 15 村、西嶼鄉區劃 11 村、望安鄉區劃 9 村以及七美鄉區劃 6 村。民國 95 年 12 月全縣戶數 29,955 戶，人口 91,785 人，平均人口密度每平方公里為 717 人。

表 1.澎湖縣人口與戶數及人口密度統計表⁶

鄉市別	人口數	戶數	每戶人口數	人口密度（每平方公里人數）
馬公市	53,942	17,466	3.09	1,586
湖西鄉	12,933	4,243	3.05	380
白沙鄉	9,219	2,909	3.17	460
西嶼鄉	8,163	2,634	3.10	446
望安鄉	4,393	1,643	2.67	314
七美鄉	3,135	1,060	2.96	413
合計	91,785	29,955	3.00(平均)	717.6(平均)

從產業發展的軌跡來看，澎湖縣實在是一個產業環境相當吊詭的地方。近半世紀來，地區人口都在 6 至 10 萬人之間變動，在特殊的自然環境和離島地理位置的限制下，居民必須適應環境，來維持基本的生計。漁業一直是澎湖一項比較有發展潛力的產業，有相當比率的居民以漁撈為業，漁民也會依照各漁場特性，組成漁撈組織，採取合適的漁具和漁法，在沿岸或近海水域從事漁撈工作。

澎湖漁業的衰退比農業來得晚，大約在民國 74(1985)年左右，全縣的漁業總產量才小幅下滑，但是從事漁業的人數和動力漁船的總噸位卻有小幅的成長。此後，雖然也有部分漁民想以大噸位的漁船來提高漁獲量，可是因為缺乏企業化的經營

⁵澎湖縣政府全球資訊網，土地，<http://www.penghu.gov.tw/chinese/01intro/02land.asp>，2008 年 10 月 20 日。

⁶澎湖縣政府全球資訊網，人口，<http://www.penghu.gov.tw/chinese/01intro/03people.asp>，2008 年 10 月 20 日。

觀念，大多數的漁民仍然以家族式規模在經營。漁業從業人口從民國 54 年 34,758 人降至 91 年 18,995 人，37 年間減少了 15,763 人。

表 2.澎湖縣近半世紀從事漁業戶數與人口統計表⁷

年份 (西元)	戶數	漁業從 業人口
1960	17,072	33,324
1965	19,023	34,758
1970	19,561	26,954
1980	20,399	24,767
1990	22,779	24,630
2000	27,643	19,179
2002	28,658	18,995

觀光的定義：「一種基於休閒、業務、或其他非以賺取報酬為目的，而到日常生活活動範圍以外之地方，且停留不超過一年的旅行活動。」⁸而觀光旅遊的三個基本要素：包括旅客從事的活動是離開日常生活居住地；這些活動需要交通運輸將旅客帶到目的地；旅遊目的地有充分的軟硬體設施與服務等，能夠滿足旅客旅遊準備，以及在該地停留期間的需要。⁹

觀光產業係指有關觀光資源之開發、建設與維護，觀光設施之興建、改善，為觀光旅客旅遊、食宿提供服務與便利及提供舉辦各類型國際會議、展覽相關之旅遊服務產業。¹⁰

一般觀光產業鏈(Tourism industry)可含括下列六類，包括：交通運輸業（旅客的運輸，含空運、海運及陸運）、住宿業（旅客的住宿，含觀光旅館、一般旅館及民宿）、餐飲業、文化服務業（文化的展示及傳播，含博物館、展覽館、傳播業）、

⁷澎湖縣政府，《澎湖縣統計要覽》，1950-2002 年。

⁸世界觀光組織（World Tourism Organization，縮寫為 UNWTO）為全世界最高觀光行政組織，在 2003 年成為聯合國的專責機構之一，目前的會員至少包括 145 個國家、7 個地區、350 個附屬會員。其主要任務之一在促進國際觀光的教育及訓練，提升國際觀光產業的水準與服務。

⁹聯合國統計處(Statistical Commission)，<http://unstats.un.org/unsd/default.htm>，2008 年 10 月 20 日。

¹⁰民國 92 年 6 月 11 日修正之《發展觀光條例》第 2 條。

旅遊仲介業（觀光的企畫、行銷與資訊提供，含旅行社業、旅遊資訊業）、其他服務業（與觀光相關的零售業、服務業、娛樂事業、俱樂部、度假中心）等。

觀光產業與旅客消費密切相關，而旅客消費(visitor consumption)指的是從事觀光活動的人爲了觀光目的之所有支出。世界觀光組織(UNWTO)將旅客消費定義爲包括旅行前準備工作的支出、旅行期間的消費以及旅行結束之後的相關支出。旅客消費支出又分爲耐久性與非耐久性兩類。¹¹而旅行期間的消費支出，對當地經濟的提升關係非常密切。

本研究擬從澎湖觀光產業發展與漁業資源開發利用之關係深入探討，同時著重在餐飲業中觀光小吃、漁產品的烹調料理以及漁產品加工行銷三個層面，加以探究分析。全文共分爲六章，除前言與結論外，分別針對傳統漁業資源之開發利用與休閒漁業內涵特色、現階段觀光產業發展之目標策略、觀光小吃與水產食品加工業之消費變遷概況及觀光產業發展與漁產資源加工利用之關係等面向，一一加以論述，以提出具體可行之研究發現與具體建言。

二、澎湖縣觀光產業與漁業資源發展之現況

1. 觀光產業發展之定位

澎湖縣是由 64 個離島組成，相較於綠島、蘭嶼、小琉球等觀光島嶼，地區發展島際間遊憩活動的基本條件更爲優勢，不僅各離島間差異大，可以提供多元化的旅遊活動，大面積的澎湖本島，可以作爲資源供應的控制中樞，自成臺灣西部海域遊憩的重鎮。此外，澎湖自古以來即有「以海爲田」的說法，¹²豐富的航海、漁作生活經驗塑造了獨特的漁村文化，同時加上漁業資源與港埠設施也都具競爭力，相形之下，臺灣的墾丁、東海岸等據點則較缺少支撐優勢，而長期以來綠島、金門縣亦有其發展的困境。因此，澎湖在發展觀光產業之特色與定位，有其獨特性，一般可歸納爲以下三項：

（一）發展成「海洋遊憩的重鎮」

澎湖縣發展觀光已有十餘年的歷史，海洋遊憩已成爲年度活動，從最大眾化

¹¹世界觀光組織（UNWTO），<http://www.world-tourism.org>，2008 年 10 月 20 日。

¹²春秋戰國時，北方的齊魯、燕昭；南方的吳越，魚鹽之利爲富國之本。牡蠣養殖至遲於秦漢已出現。宋代已有珍珠貝、江珧的養殖。明清時海洋養殖已廣泛分佈於東南沿海，並出現了蠔田、蚶田、蛸田等，並均從「田」之意，出現於歷代各《水產志》。

的活動，如：海濱游泳、浮潛、沙灘活動、國際大型風帆比賽，至小眾市場的海釣、深海潛水等，相較於臺灣本島的型態，該縣更有條件營造成海洋遊憩活動的主要基地。

（二）發展成「島嶼觀光模式」

目前澎湖相較於國外的渡假勝地，如夏威夷群島、澳洲東岸，強調提供高級化服務品質的設施，東南亞諸小島則透過國際財團來全面開發，不論採取何種方式，地方政府都處於缺乏自主性的劣勢中，因此在歡迎外來投資時，應以「島嶼觀光模式」為目標，強調從地方百姓的需求角度來定位。

（三）發展成「優質旅遊示範區」

目前澎湖觀光業服務品質受限於產業規模，整體服務品質未見大幅提升，一旦旺季來臨，供不應求與旅遊品質不佳的現象，層出不窮。另一方面，由於觀光業的經營依賴臺灣本島的旅遊仲介業者，採取固定類型的大眾旅遊模式，也造成低價搶進的現象。尤其在成立「國家風景區管理處」後，若能針對觀光資源進行有效管理，必能創造出高品質的「旅遊示範區」。

澎湖國家風景區管理處於民國 86(1997)年 5 月 1 日正式成立，¹³可以視為該縣發展觀光產業的最佳轉折點，過去因為地方政府行政層級較低，加上離島區位的先天限制，已使各項基礎建設落後，若能透過管理處爭取更多有利產業發展的政策預算，如海域遊憩管理、解決離島交通問題，必然有助益於上述定位目標的達成。

2. 觀光產業發展目標

海洋資源可以提供遊憩活動的類別，可概分岸上活動（Land-based activity）與水上活動(water-based activity)，岸上活動包含觀賞海景、聽濤、攀岩、磯釣、灘釣、日光浴、拖曳傘、玩砂、捉蟹拾貝等；後者則有游泳、潛水、划船、衝浪、帆船、風浪板、划水、遊艇、海釣等。¹⁴

澎湖縣現階段觀光產業發展，應定位於海洋、島嶼資源的整體開發，以全方位的思考角度，提供旅客整體舒適的旅遊環境，同時以建立「優質的海洋島嶼樂園」的主題，朝「海洋遊憩多元化」、「島嶼觀光模式」及「優質旅遊行程」等方向發展，其具體目標可以歸納如下：

¹³ 澎湖國家風景區管理處網站，<http://www.penghu-nsa.gov.tw/>，2008 年 10 月 20 日。

¹⁴ 澎湖縣觀光發展概況，http://www.phhg.gov.tw/CHINESE/DEPART/scheme/develop/part/05/05_2-2.htm，2008 年 10 月 20 日。

1. 發展四季遊程，延長澎湖觀光季節長度，建立高品質旅遊服務網絡。
2. 發展主流觀光與另類觀光兼容並進的遊憩活動。
3. 配合澎湖離島、漁村及自然文化地景特色，發展多元遊憩活動。
4. 發展從地方需求觀點出發，結合公部門與民間社團力量的產業發展模式。

從民國 75 至 80 年，澎湖縣觀光產業佔全部產業產值的比例由 25.32% 上升至 34.21%，同一時期臺灣地區觀光產業所佔的比例從 15.48% 上升 19.48%，相對於臺灣本島在比例上的差距，亦可以看出觀光產業已然是該縣經濟發展的主要產業。從成長幅度亦可以看出，澎湖的觀光產業帶動整體產業成長，其觀光市場從最初被國民旅遊定義為海岸、據點形式的遊覽活動，到近幾年才加入許多海洋遊憩類型的活動，造成國內年輕學子到該縣畢業旅行的風潮。

3. 漁業資源發展之現況

澎湖位於臺灣海峽的東南部，沿海環境受到黑潮和中國沿岸海流季節性變化的影響很大，在冷暖海流的交匯下，使附近海域產生了大量的浮游生物，而出現在澎湖海域的魚種，也構成了一個和臺灣北部或南部沿海都不盡相同的特有魚類。夏季黑潮支流帶來以熱帶太平洋及印度洋為主要棲息地的魚種；冬季由於中國沿海流的影響，澎湖群島的北部也會出現原棲息於中國北方沿海及南日本、韓國一帶的魚種。¹⁵

澎湖縣因受地理環境之影響，植物生長不易，除漁業尚具發展潛力外，對於賴以飼料為生之畜牧業亦受限制。歷年來該縣在農委會等有關單位的多項計畫補助，如：開發水資源、防風林及青青草園營造、水土保持、農牧發展、漁業發展、農漁產品加工運銷及農漁村社區環境改善等，已營造出觀光產業漁民所得。其主要漁場與漁獲種類來源如下：

(一) 沿海漁場

南部沿岸盛行地曳網漁業，一年四季都可以作業，主要漁獲有蝦、小管及底棲性魚種；北部沿岸，適合小型船曳網作業的漁場，主要漁獲有蛤螺、狗蝦、丁香、鰻及髻魚等；白沙島地區的石滬漁業非常發達，沿岸適合從事焚寄網、流網、刺網等漁業，主要魚獲有丁香魚、鰻魚、小管和鰆魚等；西嶼沿岸主要魚獲有鰹魚、鰾魚、烏鰂、小管和鯊魚等。¹⁶

(二) 近海漁場

¹⁵鄭明修，《澎湖的海洋生物》，臺北：交通部觀光局，頁 13。

¹⁶林文鎮編纂，《續修澎湖縣志，物產志》，澎湖：澎湖縣政府，頁 123-124。

北淺漁場，夏季盛產鰹魚，冬季盛產鯖魚、旗魚、鮪魚及鰻魚，以曳繩釣及流刺網漁業為主；南淺漁場，漁場範圍廣闊，水深最淺 10 公尺，一年四季都出產浮游性及底棲性魚類，是一個標準的暖流漁場。5 月到 10 月之間，盛產鰻魚、皮刀魚及烏賊，以焚寄漁業為主；11 月到翌年 4 月之間盛產鯖魚及鮪魚，以流刺網漁業為主；至於鯛魚、鯊魚及各種雜魚，則全年都有出產，以延繩釣魚業為主。澎湖西海面漁場，夏季盛產鰻魚、烏賊、皮刀魚等，以焚寄漁業為主；冬季盛產鯖魚、鰹魚等，以流刺網漁業為主。¹⁷

(三) 石滬漁業

石滬漁業是人類最古老的漁法之一，也是澎湖重要的一種傳統漁業。居民善於順應四時魚季、海底地形及魚類特性等，採取各種漁撈技術，其中以「石滬」最為著名，大致可分三種型態，即：半橢圓形、單滬房、雙滬房，全縣約有 580 多座石滬，其中 58 座分佈在吉貝嶼四週，故吉貝嶼有「石滬的故鄉」之稱。因各島嶼沿岸的潮差及風浪都相當大，石材又多，因此，石滬漁業之盛，冠於全國。其中最出名的是七美鄉的雙心石滬，已成為觀光宣傳指標。「石滬」是以村為核心的漁撈活動空間配置，屬於有產權的捕魚設施，在臺灣很少見。¹⁸

到石滬去捕魚一般都稱為「巡滬」，因為要先巡視或偵察到魚，再下海去捕撈。有岸仔的石滬，常常在岸仔缺口附近的滬堤上，留一道和人身等寬的凹槽，以便滬主俯臥下來觀測，等到魚群集到岸仔內的水域時，立刻用網攔住出入口，再下水去撈捕。距離海岸比較遠的石滬，則常會先派人去窺探魚汛，再以「旗號」通知等在岸邊的同伴（俗稱「摔招旗」），下海來圍捕。¹⁹

民國 46(1957)年，澎湖縣政府登記並且領有漁業執照的石滬還有 192 口，其中以白沙、西嶼兩鄉為最多，可見到 1950 年代石滬漁業仍然是漁民重要的生活依靠。主要的魚種有鮑魚、紅魷鱗、臭肚魚、鰻魚、鰹魚、烏魚、黑鯛、柔魚和其他雜魚。除傳統石滬捕捉法外，常見澎湖漁民捕魚方式有以下各種：

1. 地曳網漁業，在白天大約可以重複作業 3 到 5 次，夜間則只能作業 2 到 3 次，漁獲以鰻魚、鰹魚、鮪魚及其他雜魚為主。
2. 地曳網也是週年性的漁業，但是在夏季鰻魚盛產的時候，漁民多不願意從事這種獲利比較微薄的漁撈活動，只有在冬季風大不能出海時才比較盛行。

¹⁷林文鎮編纂，《續修澎湖縣志，物產志》，澎湖：澎湖縣政府，頁 124-125。

¹⁸澎湖縣政府全球資訊網，文化，<http://www.penghu.gov.tw/chinese/01intro/05land.asp>，2008 年 10 月 20 日。

¹⁹巡滬活動，<http://www.penghu-nsa.gov.tw/user/Article.aspx?Lang=1&SNo=03000575>，2008 年 10 月 20 日。

3. 立竿網：澎湖的立竿網俗稱為「遮網」或「釘網仔」，漁獲包括臭都魚、石斑魚、青衣、龍占、坂米及其他雜魚。
4. 焚寄網：漁獲以鯧魚為主，其他還有丁香、巴弄、鯪仔、青鱗和小管等，其中一半歸船主所有，漁夫則平分其餘的一半。
5. 四艘張網：俗稱「四角罾」或「埋罾」。
6. 定刺網：也是一種很傳統的團體性漁法，俗稱「放網」，漁獲除了鰆魚之外，也有鮑魚和鯊魚。
7. 流刺網：澎湖的流刺網俗稱為「浮網」，捕捉的魚種有青鱗、鯧魚、烏鯧、加鱸、鯊魚及鰆魚等。
8. 蝦拖網：漁獲以狗蝦為主。
9. 打瀨網：漁獲有狗母魚、加鱸、赤鯨、唆仔魚、鯧魚、鯧魚、蝦和其他雜魚。
10. 鯧魚船曳網：俗稱「搖鐘網」，漁獲以臭肉魚、丁香魚和鯪仔魚為主。
11. 旋網漁業：主要的漁獲是唆仔魚，俗稱「唆仔網」或「圍網」。
12. 延繩釣：俗稱為「放緋」，魚種主要有鯛類、鯧魚、鯊魚及鰆魚。²⁰

表 3.澎湖漁產資源分析表²¹

產業項目		作業方式	分佈地點	觀光型式
沿岸漁業	人工魚礁	投擲魚礁以培育、增加漁產。	西衛至講美、鎖港東側海域、香爐嶼、大菓葉、七美、二崁、後寮、虎井、小門、桶盤、錠鈎嶼等。	潛水、釣魚
	拖曳網（牽罟）	舢舨海上下網，遊客分兩組曳網上岸。	蒔裡、山水、望安。	遊客參與曳網，分漁獲。
	石滬	利用潮差，堆石為陷阱捕魚。	吉貝、大倉。	遊客參與捉魚活動。
	定置網（立竿網）	淺灘插竿敷網，利用潮差捕魚。	講美、鎖港等地。	遊客參與捉魚活動。

²⁰澎湖廳，《澎湖廳水產基本調查報告書》，澎湖：澎湖廳，1932 年，頁 561-565。

²¹資料來源：《澎湖觀光發展整體規劃》，臺北：交通部觀光局，1992 年。

產業項目		作業方式	分佈地點	觀光型式
沿岸漁業	淺礁採拾	於海岸淺灘利用簡單工具採食貝殼。	各地淺灘、大倉為主。	自由採拾
	貝螺			
	採紫菜	人工採摘	姑婆嶼、查某嶼。	

早期澎湖的漁業是以漁撈為主，養殖漁業的比率很低。後來隨著漁業環境的變遷以及養殖技術的提升，養殖漁業的比重與重要性才日漸提高。近海的漁獲量在民國 65(1976)年走向巔峰，從民國 85(1996)年起緩步下降，到民國 89(2000)年，近海的漁獲量已不到 20 年前的一半。養殖漁業則恰恰相反，從民國 66(1977)年開始成長。民國 64(1975)年以前，養殖漁業的漁產量連總漁獲量的 1%都不到，之後就幾乎成連續倍數的成長，到民國 90(2001)年，產量已經占總漁產量的 15%。²²澎湖縣歷年各類漁產量與產值從表 4 統計數字分析，除民國 90 年產量減少外，其漁業產值依舊是呈現成長。

表 4.澎湖縣民國 50-90 年(1961-2001)各類漁產量、產值一覽表²³

單位：公噸、千元

年代 (西元)	合計		沿岸漁業		近海漁業		養殖漁業	
	產量	價值	產量	百分比	產量	百分比	產量	百分比
1961	38,052	247,308	3,426	9.00	34,626	91.00		
1971	42,120	414,950	2,150	5.10	39,971	94.90		
1976	36,065	674,674	2,664	7.39	33,341	92.44	60	0.17
1981	43,423	2,114,631	3,361	7.74	39,656	91.32	406	0.94
1991	44,889	2,321,239	5,184	11.55	38,741	86.30	964	2.15
2001	24,216	3,110,190	4,702	19.42	15,984	66.60	3,530	14.58

澎湖群島保有臺灣少見的天然優良條件，海水清澈，以往海域生物資源相當豐富，是重要的漁業大縣，漁業資源是重要經濟命脈，近年來，由於臺灣產業結構的轉型，致使該縣大量青壯年人力外移，嚴重掏空了漁業勞動力，此外，漁撈

²²行政院主計處，民國 75 年、80 年、85 年臺閩地區工商及服務業普查報告，中華民國分類標準。

²³資料來源：歷年的《澎湖縣統計要覽》，澎湖縣政府，1961-2001 年。

技術精進，漁業資源卻日趨枯竭，民國 79(1990)年沿近海漁獲量為 36,619 公噸，至民國 88(1999)年銳減至 17,991 公噸，減少近 50%。

澎湖縣農漁局前身為澎湖縣政府農業科，於民國 88(1999)年 12 月 23 日改制，下設農牧課、林務課、漁業輔導課、漁政管理課、生態保育課、企劃課、會計室及人事管理員，另設家畜疾病防治所及水產種苗繁殖場二附屬機關，掌理農產、畜牧、造林、漁業、農漁業公共設施興建、農漁會輔導、農漁產品運銷、自然生態保育、家畜水產疾病防治、水產種苗繁殖等業務。²⁴該局業務職掌關係到農漁生計的提升。

澎湖縣由於具有極佳的海洋利基，因此，長期以來積極發展漁業，近年來，進行海洋牧場推動計畫，發展魚塭集中的養殖專業區，以及（內海及外海）海洋養殖，尤其是箱網養殖，更是漁業轉型的契機。另一方面，與觀光產業結合發展休閒漁業，推展漁業休閒體驗、觀光民宿、水產品與海鮮專賣區等，亦是未來漁業發展的重要方向。

4. 休閒漁業的風潮

休閒漁業與傳統漁業並不相同，不以獲得漁業生產利益為目的。簡言之，它由休閒娛樂的觀點出發，規劃利用漁業範疇內的自然與人文資源，提供與漁業相關的休閒服務，使消費者經由此漁業活動而達到經驗充實、快感滿足與意義創造的體驗。而所謂「漁業範疇」包括魚類、生物、景觀等的自然資源，以及漁業生產、養殖、加工、銷售、漁船、漁法漁具、漁村文化、漁業設施的人文社會資源。

若將休閒漁業與實際活動相連結，可歸納為以下項目：

1. 娛樂性釣魚活動：這包括了船釣、灘釣、磯釣、塭釣等的釣魚方式。
2. 體驗性漁業活動：此即是希望藉由漁業生產、加工、作業等過程的參與，使遊客能夠得到與其日常生活截然互異的產業體驗。
3. 展示性漁業活動：透過系統性的規劃將漁業文物靜態地或動態地展示於遊客面前。其包括了，漁業展示館、水族館、海鮮烹飪班、漁業歷史古蹟巡訪等。
4. 漁村文化性活動：漁村是一個活性的有機體，亦即所謂的生態環境博物館（eco-museum），可與文化觀光結合。²⁵

澎湖具有觀光遊憩功能，可供遊樂觀光船停泊的漁港有馬公、風櫃東漁港、

²⁴澎湖縣政府農漁局網站，<http://www.penghu.gov.tw/08farm/01intro/02policy.asp>，2008 年 10 月 20 日。

²⁵澎湖縣觀光發展概況，http://www.phhg.gov.tw/CHINESE/DEPART/scheme/develop/part/05/05_2-2.htm，2008 年 10 月 20 日。

重光、桶盤、虎井、龍門、沙港東、南北寮、赤崁、通梁、後寮、大倉、員貝、吉貝、鳥嶼、講美、岐頭、大菓葉、潭門、將軍后宮、東嶼坪、西嶼坪、東吉、花嶼、南滬等漁港。²⁶澎湖縣漁港主要是第三、四類漁港，共有 69 處，均是發展休閒漁業的重要基地。

表 5.澎湖縣各種休閒漁業發展之重點地區²⁷

休閒漁業種類		地點
釣魚類	海釣	各鄉市人工魚礁區、牡蠣養殖區、礁岩海區。
	磯釣	風櫃、鎖港、龍門、小門、池西、七美。
	魚塭垂釣	各鄉市魚塭。
	箱網垂釣	五德、竹灣、大菓葉。
網魚類	立竿網	講美、中屯、瓦硐、後寮。
	地曳網	蒔裡、山水、望安、林投。
	定置網(大型落網)	鎖港。
養殖類	箱網餵食	五德、竹灣、大菓葉。
	紫菜採集	講美、姑婆嶼。
其它類	石滬	吉貝、大倉、赤崁、岐頭、沙港、講美、西衛。
	淺灘拾貝	各鄉市潮間帶。
	抓蝦蟹(夜間照明捕捉)	重光、西衛、鎖海、港子、講美。

澎湖縣可謂是休閒漁業的天堂，從運動型休閒漁業（如磯釣），到體驗型休閒漁業（參觀箱網養殖、牽罟、採紫菜、夜釣小管等）、魚食型休閒漁業（豐富的農漁特產）及教育文化型休閒漁業（水族館、宗教文化）等，項目包羅萬象，都可以體驗休閒漁業的新奇感。

為帶動休閒漁業成功轉型，該縣農漁局於 92、93 年爭取經費 2,000 萬元先後推動西嶼竹灣、七美平和村（92 年）、馬公菜園（93 年）等休閒農漁園區的成立，同時結合了農漁產業（菊島海鮮節）、在地美食（九孔美食節）的推動，大幅度提升休閒漁業的知名度。

²⁶謝國興編纂，《續修澎湖縣志，交通志》，澎湖：澎湖縣政府，頁 44。

²⁷資料來源：《我國觀光休閒漁業發展規劃之研究》，許文富，1992 年。

表 6.休閒漁業活動主題一覽表²⁸

月份主題	休閒特色	與商業休閒活動的關係
一月搶紫	來姑婆嶼採紫菜	這種長葉紫菜，屬於可食用的紅藻類，不僅體型寬厚、品質佳、營養價值高且具獨特風味。
二月祈安	趁熱鬧上元乞龜	上元乞龜是澎湖特有並流傳已久的民俗活動，也是澎湖民間一年一度的重頭戲之一。
三月春汛	觀賞定置網春汛	定置網漁業是一種陷阱式的漁法，春天的時候，魚群集中，洄游的速度變慢，定置網的收穫也較為豐富。
四月甜夏	品嚐澎湖三大瓜	即嘉寶瓜、洋香瓜和稜角絲瓜。此外，香瓜茄又稱楊梅，亦是澎湖的特有水果。仙人掌也稱「澎湖紅蘋果」，均成為特產。
五月鱸滿	品嚐箱網海鱸肥	澎湖的海上箱網養殖漁業已經發展成熟，目前最著名的箱網養殖地點是西嶼鄉的竹灣村。
六月美鮑	七美九孔生態旅	九孔，又稱臺灣鮑魚，直接烹調或是加工製成罐頭，風味俱佳。
七月釣暝	夜釣小管嚐牡蠣	在船上立即品嚐小管生魚片、小管沙拉或是小管麵。
八月拾螺	潮間帶拾螺戲蟹	潮間帶帶來了各式各樣、豐富漁業資源，如石蓴、海菜、螺貝類、魚類等。
九月牽秋	牽罟抱墩同心行	讓遊客參與牽罟、抱墩，體會其中熱熱鬧鬧的新鮮樂趣，已發展成休閒漁業項目。
十月蘆薈	蘆薈美容秋蟹肥	澎湖特有的原生品種「吉拉索」，是藥用蘆薈中藥效最廣的，享有「植物醫師」美譽。秋蟹指的是青腳蟹與蝦蛄頭。
十一月磯釣	磯釣行樂趣無窮	海釣四季皆宜，在夏季不論是船釣、筏釣、灘釣或是磯釣，都較不受氣候影響。
十二月挽菜	興高采烈挽海菜	海菜可以曬乾、可以生吃，洗淨後加上小魚乾或是麵線煮成湯，更是視覺、味覺與嗅覺三重享受。

²⁸澎湖縣政府農漁局網站，<http://www.penghu.gov.tw/08farm/index.asp>，2008 年 10 月 26 日。

三、澎湖縣觀光小吃與水產加工食品之種類與特色

1. 臺灣小吃與澎湖小吃

臺灣小吃是一系列特殊街頭食物的總稱，也是臺灣在地文化的最佳代表。臺灣小吃之所以發達，有其歷史發展的背景，因為自清代起，農民開墾山林時，曠日費時而且非常耗費勞力，從事小吃生意者便以挑夫型態，挑各樣冷、熱小吃到田裡供應開墾者食用。

臺南市是全臺最具代表性的小吃文化重鎮，觀光小吃與歷史古蹟搭配的主題旅遊已成該市重要的觀光資源，當地著名小吃除了種類眾多物美價廉以外，通常不會集中於夜市，而是在具有歷史發展淵源的廟口廟埕，或是日治時期因衛生或都市計畫下遷徙集中的市集，如「石精臼海產粥」或「大菜市意麵」等。²⁹

在澎湖觀光最具號召力的是品嚐海鮮，自從民國 60 年代呂酒瓶的活海鮮提振澎湖海鮮後，民國 72(1983)年時馬公市的活海鮮更是大行其道。³⁰民國 76(1987) 年虎井、七美離島居民煮魚湯賣觀光客值得推廣，來自臺灣的觀光客，每碗以 30-50 元享用，既經濟又具澎湖特色。

澎湖的土質、氣候，加上島嶼的特殊條件，造就出其相當耐人尋味的飲食文化，根據文建會《澎湖民俗文化資源暨觀光活動調查計畫報告書》所做的田野資料，發現澎湖的小吃與特產都聚集在馬公市，其他島嶼則是零星出現，其中較具經營特色者整理如下表：

表 7.澎湖特色小吃一覽表³¹ 香亭魚羹特賣店

一般小吃店	地方特產店	海鮮餐廳
四海點心專賣店	上方餅	日東餐廳
永達素食館	正一食品店	北海漁村
永興素食館	明月堂食品行	西嶼海產店
北新橋牛雜湯	炸棗專門	西河堂名特海產總匯
自強小吃部	枕頭餅	佳香海產總匯

²⁹維基百科，臺灣小吃，<http://zh.wikipedia.org/wiki/%E5%8F%B0%E7%81%A3%E5%B0%8F%E5%90%83>，2008 年 10 月 22 日。

³⁰林蘭芳編纂，《續修澎湖縣志，經濟志》，澎湖：澎湖縣政府，頁 148。

³¹資料來源：《澎湖民俗文化資源暨觀光活動調查計畫報告書》，中華民俗藝術基金會，行政院文化建設委員會委託，1997 年。

阿華滷菜	海龍王麻糬	長進餐廳
許媽媽小吃館	源利軒	香亭魚羹特賣店
益豐豆漿店	新清泰餅鋪	廟口讚哥麵攤
席記紅油炒手	振裕食品行	漢方苦茶之家
清心飲食小吃店	泉利食品行	鴻祥龍蝦
業餘廚師	盛興製餅廠	臺南擔仔麵
嘉賓海鮮小吃館	春仁黑糖糕	
福臺排骨麵	盛興餅店	
觀音素食館	澎祖海產加工	
澎湖味小吃部	豐國特產	
機場老牌牛肉麵		

澎湖別具風味的當地食材與小吃，是觀光旅遊行程中不可或缺的一環，當地特產主要可以分為海鮮乾貨、水果蔬菜、糕餅點心三大項。在獨特的菜餚之中，結合地方特產的名菜有金瓜米粉、丁香炒土豆、紫菜魚丸湯、烤臭肚魚乾、酸瓜臭肚、珠螺良伴、蚌炒絲瓜、紫菜冬粉，石老酸菜等。另一方面，澎湖因四面環海，海產自然成為餐桌上的主角；由於土質多沙，因此適合瓜類與花生的栽培；此外，食品加工業也十分發達，因應觀光客的需求，各式糕餅點心也成為常見的伴手禮。

表 8.澎湖縣代表性小吃街與代表種類一覽表³²

小吃地點	小吃種類
馬公市民族路	海鮮粥、生蚵沙西米、蜜汁雞腿。
馬公市光明路	白醋小管、生蚵醋物。
馬公市三民路	紅蟳冬粉、紅蟳粥、乾菜燉加誌。
馬公市文康街 (又有早餐街之稱)	牛雜湯、水煎包、餡餅。
馬公市中華路	螃蟹粥、白醋小管、紅燒魚頭。
西嶼鄉池東村	生蚵沙西米、油炸大蝦、南瓜炒米粉、炸絲瓜、生醋鐘螺。

³²大澎湖旅遊網，小吃美食 <http://penghu.travel-web.com.tw/>，2008 年 10 月 22 日。

在澎湖，吃的問題很單純，除了海鮮還是海鮮，又是漁場所在，符合現代食物里程(Food Miles)的概念³³。麥當勞提倡「五感生活美學」，即味覺、視覺、嗅覺、觸覺、聽覺，亦可適用於當地海鮮品嚐。海鮮種類多，品質又好，如龍尖魚、魷魚、龍蝦、九孔、海臭蟲、小管、魷、海瓜子、紅螺、河豚等，應有盡有。

碼頭小吃區位在三民路底沿仁愛路直走到底，轉民福路，經加油站左轉三民路即至。這一帶的海鮮攤位約有三、四十間，剛從漁船運來的活海鮮，即由漁市場直接賣到此處。店家常把海鮮養在容器中任君挑選，當場烹調，保證味道鮮美。

2. 傳統法水產加工法

澎湖漁業發達，水產豐富，漁獲除了一部分供本地消費之外，大部分都需要設法儲存起來，再運到外地去銷售，所以水產加工製造的歷史相當悠久。可是早期的加工方式多以最原始的日曬、鹽製為主，漁獲的產值在製造的過程中，常常受到相當大的耗減，比較大宗的加工產品都是素乾品、鹽藏品及鹽乾品。³⁴其傳統法水產加工法如下：

(一) 日乾法

(1) 魚干

澎湖漁民很早就普遍的利用陽光及風力來蒸發水分，把漁獲加工成不易發黴的素乾品。這種原始的加工方法，在澎湖各地的重要漁村都很普遍，產品最多是丁香魚干和鱈魚干。

(2) 魚翅

魚翅是利用鯊魚鰭所製造的加工產品，產品以馬公最多，其次是西嶼的竹灣和合界，大池、內垵也有少量的生產，大多輸出到中國去銷售。³⁵

(二) 鹽製法

鹽製法也是澎湖傳統的水產加工方法，產品有鹽藏品、鹽乾品和鹽釀品三種。鹽藏品主要的製品有鰹魚、鯛魚、鰻魚及鱈魚等；鹽乾品以鯛類、海鰻、鰹魚、鯊魚及臭都魚為主；鹽釀品以丁香魚、加冬魚、小鱈魚及螺螄等為原料。

(三) 日式的水產加工

³³食物里程(Food Miles)是指食物由生產點送到消費者手上或消費者的餐桌上，所需要運輸的距離。要計算 1 件食品的食物里程，除包括食品從產地運到消費者的距離，也包括食品在生產過程中，每種成分及包裝材料等的運輸距離的總和。

³⁴林文鎮編纂，《續修澎湖縣志，物產志》，澎湖：澎湖縣政府，頁 150。

³⁵澎湖廳，《澎湖廳水產基本調查報告書》，澎湖：澎湖廳，1932 年，頁 36。

- (1) 煮乾品：丁香魚、臭肉魚、狗蝦及部分的小管大多加工成煮乾品。
- (2) 鯉節：鯉節俗稱為柴魚，大多以圓花鯉和平花鯉為原料。
- (3) 鯛田麩及蒲鉾：鯛田麩(魚鬆)的原料以鯛魚最好，其次是石老魚、狗母魚及鮑魚。蒲鉾(魚糰或魚板)的主要原料除了鯪魚和狗母魚之外，還有鯛魚、鯊魚等。

3. 水產加工食品質量的變遷

俗話說所謂「靠山吃山，靠海吃海」，早期澎湖銷售的漁產早期大多是素乾品、鹽藏品及鹽乾品，漁獲上岸之後，比較有經濟價值的賣給遊走各聚落的小販，再轉賣給沒有捕魚的人家，其他的大都是經過日曬或鹽製的加工處理，再外銷到臺灣。

自民國 55(1966)年臺灣漁業總生產量超過 40 萬公噸以後，外銷產品逐年增加，民國 61(1972)年臺灣漁業總生產量到達 7 萬公噸，增產迅速，實為水產加工業起飛的原因。澎湖縣的魷魚加工，據民國 63(1974)年的統計，製品約為原料 20%，製品銷價每臺斤 80-100 元。

澎湖沿近海漁業年平均產量約 2 萬公噸，產值約新台幣 24 億 2,000 萬元，主要魚種為鯖、鎖管、蝦類、鯊魚、鮪類、鯛類、白帶魚、蟳類、肉魚、嘉臘、白鯧、黑鯧、鰹類，該等水產品除少數做為外銷產品外，主要做為國人消費之用。³⁶

臺灣在加入WTO後主要影響為水產品中魚類替代性甚高，進口魚類多屬海洋捕撈性魚類，在國內市場一向有較高的接受度，因進口關稅大幅降低後，大宗養殖魚類，可能會受到進口排擠，另因大陸養殖成本低於臺灣，且不乏高經濟價值魚種，替代性高，將對國內養殖戶產生衝擊。³⁷

澎湖海水魚養殖的魚種包括石斑魚、嘉臘、黑鯛、黃錫鯛、瓜子鱸、豹鰷、寒鯛及其他鯛魚、鱸魚等數 10 種，都是高經濟價值的魚類，其中鮭型石斑魚為最多，約佔 90%以上。

其主要養殖方式，包括魚塢養殖與箱網養殖，魚塢有築堤式和地下池兩種，築堤式的魚塢大都位於潮間帶，利用漲落潮差自然換水來養魚，養殖的效果不錯。包括石斑魚、鯛類、七星斑、馬拉巴石斑等魚苗，都可以用人工催熟及受精方式來孵化供應。箱網養殖是在水面上架設各種箱狀漁網來進行養魚，網內外的海水

³⁶澎湖縣政府，《加入 WTO 澎湖縣農漁業衝擊之因應》，頁 16。

³⁷澎湖縣政府，《加入 WTO 澎湖縣農漁業衝擊之因應》，頁 16。

可以自由流通，可以做高密度的養殖。在加鱸魚試養成功後才陸續養殖鮑魚、石斑、黑鱸(鯛)、龍占、青嘴、魴頭和海鱺等。

表 9.澎湖縣民國 64-91 年(1975-2002)水產養殖生產量值統計表³⁸

年代 (西元)	合計		淺海養殖		其他養殖		鹹水漁塭		箱網養殖	
	產量	價值	產量	價值	產量	價值	產量	價值	產量	價值
1975	35	2,800	35	2,800						
1985	585	66,382	439	41,921			146	24,461		
1995	1,195	298,273	380	46,052	477	161,760			38	90,461
2000	2,519	492,650	286	41,909	562	135,318			1,671	315,423
2002	6,217	1,200,681	417	48,138	822	169,619			4,978	982,925

其他包括蝦類、牡蠣、紫菜、九孔及珍珠養殖等，澎湖養殖的牡蠣，最初在本地雇工剝殼，以鮮蚵肉運銷臺灣，由於產量不多，價格穩定。後來養殖面積擴大，產量增加，漁村人力有限，全部剝殼運銷緩不濟急，就改為帶殼運銷，但是卻因此而被蚵販壟斷價格。而紫菜屬於紅藻類，日本人稱為海苔(nori)，是澎湖重要的天然海產。澎湖海岸生長的主要是長葉紫菜，葉狀體平均寬約 2 到 4 公分，長度可達 7 公分以上，是很優良的紫菜品種。³⁹

目前澎湖的海鱺箱網養殖已成為重要漁獲來源，其生產量佔全國海鱺二分之一，於 1990 年即由薛政敏先生首度人工繁殖海鱺成功，確立了海鱺完全養殖技術，在十幾年的發展中，經由產、官、學的密切合作，至民國 92(2003)年已有年產 2,500 公噸之規模。

澎湖縣政府於「2003 菊島海鮮節」活動所規劃的摸魚大賽、海鱺餵食秀、立竿網捕魚、挖牡蠣比賽、牽罟及海洋獨木舟等⁴⁰，都是屬於漁業創意活動，未來應將星羅棋布其佈的海上箱網視為澎湖獨特的海上地景藝術，並於陸上設置「箱

³⁸資料來源：各年度《澎湖縣統計要覽》及《中華民國臺灣地區漁業統計年報》。

³⁹蔡萬生等，《澎湖紫菜養殖》，澎湖：水試所澎湖分所，1988 年，頁 1。

⁴⁰〈菊島海鮮節定案〉，大紀元 2003 年 4 月 16 日報導，

<http://209.85.175.104/search?q=cache:6myGTCguW58J:www.xianqiao.net:8080/gb/3/4/16/n301088.htm+2003%E8%8F%8A%E5%B3%B6%E6%B5%B7%E9%AE%AE%E7%AF%80&hl=zh-TW&ct=clnk&cd=5&gl=tw>

網養殖生態館」，詳盡介紹有關箱網養殖之生態、生活、漁法、箱網科學、魚貨利用、加工產業等，讓遊客可了解箱網養殖後再實地參訪養殖場，親身體驗海鱸餵食秀，此後再走訪水產品加工廠親眼目睹如何將海鱸變身為雪白柔軟的高級生魚片，再藉由生魚片品嚐及宅配運銷，相信可為澎湖漁業產業建立新典範。

澎湖觀光產業資源豐富，包含自然生態、地質、人文、手工藝品、飲食等，且因海洋資源豐富，政府曾斥資 6 億五千萬元興建水族館，累計至民國 90(2001)年 1 月已突破百萬人次。另外，動、植物資源也相當豐富，例如：澎湖決明、澎湖大豆、仙人掌、天人菊、綠蠟龜及各種鳥類等。富的海洋資源更是主要特色之一，加以澎湖土質、氣候、及島嶼特殊條件，造就出許多特殊的文化，傳統與現代兼具，例如：花生、澎湖絲瓜、鹹餅、黑糖糕、紫菜醬。

四、澎湖縣餐飲業與觀光產業發展之關係

1. 推廣形象商店活動

臺灣目前觀光的需求是呈日漸成長，而發展的訴求主要在追求「親山、親水」，提供現代人放鬆樂活的基地，因此，好的渡假基地除了天然環境必須吸引人外，還必須滿足服務的需求，如食物品質（便宜、新鮮、好吃）、住宿服務(舒適、衛生)等；除此外還要有硬體建設的配合，例如景觀工程及建築物的風格，或是遊憩活動基本的設施，都不可或缺；最重要的是軟體的部份，如活動的安排、節目或是服務內容的設計等。

表 10.民國 81(1992)年 6 月澎湖餐飲業服務資料⁴¹

地區分布							口味類別				型態			營業登記	
馬公市	湖西鄉	西嶼鄉	白沙鄉	吉貝鄉	望安鄉	七美鄉	海鮮	一般	飲料	其他	大飯店	一般	小吃	有	無
206	17	17	9	6	8	12	31	96	105	44	9	159	108	206	70
總計：276 家															

⁴¹資料來源：家園工程顧問股份有限公司，〈澎湖旅遊資訊服務調查規劃〉，澎湖：交通部觀光局澎湖風景特定區管理籌備處，1992 年 10 月，頁 20。

澎湖縣政府為鼓勵店家重視形象經營，曾於民國 89(2000)年就曾主辦「菊光獎形象商店」活動，共選出 23 家形象商店，其中包括飯店業 6 家：豐家、長春、寶華、安一、二信、華馨；遊憩業 3 家：美天旅行社、金命旅行社、夏威夷育樂開發公司；餐飲業 2 家：北海漁村、日東餐廳；特產店 7 家：澎祖海產加工、盛興餅店、振裕食品、源利軒、鴻祥龍蝦、豐國特產、春仁黑糖糕。⁴²

根據 2005 年出版的《續修澎湖縣志》相關數據統計發現，1992 年全縣餐飲業共計 276 家，其中馬公市 206 家佔 77%，經營型態大飯店 9 家、一般餐飲 159 家、小吃 108 家。⁴³2002 年全縣水產加工廠數共計 113 家，包括冷凍冷藏品 20 家、乾製鹽製品 66 家、調味類 12 家、魚漿製品 10 家、其他製品 3 家。若與 1970 年的 295 家比較，整整少了 184 家之多。⁴⁴

到澎湖吃海鮮，有兩種吃法。一種為經濟型，嘗鮮吃鮮不計手藝；一種為精緻型的吃法。馬公市有許多吃海鮮的地方，如北辰宮前廣場夜市、新村路加油站旁夜市以及碼頭小吃區等，這些夜市特色在於經濟小吃，烹調方式較為簡單，而且盡量保持原味。在飯店、餐廳裡的海鮮大餐，則為細緻型海鮮。

在餐飲設施方面約 56%的遊憩據點有提供服務，然而因為一般市區海鮮餐廳良莠不齊，加上有許多沒有明確標價、缺少創意化菜單以及良好的用餐環境，均是急需要改善的缺失。

2. 伴手禮口耳相傳

澎湖土地貧瘠，可耕地不多，農產品以耐旱的花生、高粱為大宗，採收後大多製成加工食品，其中最著名的伴手禮，應屬黑糖糕、西衛麵線、丁香魚乾、干貝醬、鹹餅、花生酥、高粱酥、海苔酥、蝦仁酥等十餘種。若就消費者歡迎程度亦可比照「金門三寶」的說法⁴⁵，推薦丁香魚、乾干貝醬、黑糖糕為「澎湖三寶」。

1. 黑糖糕：

黑糖糕係早期祭拜祖先的「發糕」，傳聞非澎湖人首創，而是由日本沖繩傳播至澎湖。早期，有不少的沖繩人移民到澎湖，定居做生意，其中也不乏糕餅店，而現今的黑糖糕，就是由當時名為「丸八」的琉球糕餅師父推出的新口

⁴² 《澎湖時報》，民國 89 年 7 月 30 日，第 2 版。

⁴³ 林蘭芳編纂，《續修澎湖縣志，經濟志》，澎湖縣政府，2005 年 7 月，頁 149。

⁴⁴ 林文鎮編纂，《續修澎湖縣志，物產志》，澎湖縣政府，2005 年 7 月，頁 211。

⁴⁵ 「金門三寶」一般指的是貢糖、菜刀與高粱酒。

味。⁴⁶經過數十載流傳，隨著詢問人數愈來愈多，於是當地糕餅店迎合遊客需求推出黑糖糕，使用新的製作技術，讓它變得更鬆軟、少糖、包裝精美，成為目前最著名的伴手禮之一。

2. 西衛麵線：

西衛麵線已有上百年歷史，古早味麵線製作過程較繁瑣，如今多改良以半機器、半手工方式製作，利用自然海風陰乾，特別有韌度。

3. 丁香魚乾：

每年農曆3月，已經成熟的丁香魚母會洄游到富含海藻的淺海產卵，夏天是丁香魚的盛產期，漁民為了確保魚的鮮度，會在船上設灶，將捕撈上船的丁香魚以即捕煮的方式處理，而在回港卸下漁獲後，再撈出曬乾、加工便成了特產。丁香魚可區分為：寸丁（約3cm長）、中丁（約5cm）、大丁（約7cm），丁香魚富含鈣質，為地區重要的魚獲。漁民大多把丁香曬成魚乾，多數餐廳都會提供丁香炒花生作為開胃菜。⁴⁷

4. 干貝醬：

干貝醬即所謂的「XO醬」，干貝醬的原料主要以丁香、小蝦米為原料素材，加上干貝，拌炒而成，急速真空包裝，可置放半年，與蔬菜、海鮮拌炒，亦可拌麵、拌飯，是絕佳的配料。

5. 鹹餅：

鹹餅是澎湖名產，但材料均非出於澎湖，鹹餅的歷史始於百年老店盛興製餅廠，早在清同治三年即已研製成功，本來做成圓形，後來為了方便旅客攜帶，而改成方形。主要成分為麵粉、胡椒粉、豬油、芝麻等，入口即化，兼具甜、鹹、辣、香脆五種味道，另外還有以植物油調製的素食口味。

6. 冬瓜糕：

冬瓜糕近似太陽餅，內餡鬆軟，清淡爽口，甜而不膩。冬瓜糕製作方法講究，100公斤的冬瓜才能熬出7公斤的內餡，而且減少糖份使用，很有健康概念。

7. 紅豆糕：

在黑糖糕裡頭加入爽口的紅豆，鬆軟可口，甜而不膩，享受黑糖與紅豆融合的特殊風味。

8. 花生酥：

⁴⁶臺灣小吃美食網，澎湖名產，<http://www.taiwanesefood.com.tw/chinesefood/>，2008年10月26日。

⁴⁷臺灣小吃美食網，澎湖名產，<http://www.taiwanesefood.com.tw/chinesefood/>，2008年10月26日。

花生酥取材自澎湖特有花生，像金門貢糖一般遠近馳名。花生酥係先將花生烤熟、脫皮、輾碎成漿狀，加糖及麥芽糖，以機器壓條裁切，包裝後出售，與帶殼花生、五香花生同為澎湖三大花生加工食品。

9. 海苔酥：

海苔酥也是一般餅店中最常出現的特產，海苔酥的做法為：將麵粉加糖、香料、蛋等，揉成麵團、切成細條，下鍋油炸，再撒下海苔粉、麥芽糖然後固定成方格狀，切小後包裝出售。

10. 蝦仁酥：

蝦仁酥的做法和海苔酥差不多，只是把蝦仁加在麵粉中，不另外處理。以 2008 年澎湖縣推出 9 項與餐飲特色有關之推廣計畫，對上述伴手禮與地方特產的行銷，都會有莫大的助益。

表 11：2008 年澎湖縣與餐飲特色有關之觀光活動一覽表⁴⁸

活動項目	主辦單位	地點	內容	期程
2008 澎湖島嶼遊程特色餐飲推廣計畫	國立澎湖科技大學	東吉、西吉、東嶼坪、西嶼坪、姑婆嶼。	彰顯澎湖自然原始風味與人文特色為主的示範遊程推廣。	97 年 1 月至 6 月
2008 澎湖觀光行銷嘉年華	澎湖縣觀光協會	臺北、臺中、高雄百貨公司。	由澎湖各產業界組成行銷團，以園遊會方式行銷特產。	97 年 3 月 4 月
2008 驚豔吉貝—浪漫七美觀光行銷推廣活動	澎湖國家風景區管理處	白沙鄉吉貝及七美鄉。	以石滬為主題，運用漁村文化，結合當地旅遊業與社區團體策劃套裝遊程，開發生態旅遊產品。	97 年 4 月至 9 月
湖西鄉風茹產業文化活動	湖西鄉公所	湖西鄉圖書館	行銷推廣本鄉農特產《風茹茶》，吸引遊客走入農村，認識風茹產業文化。	97 年 5 月 24 日

⁴⁸澎湖產業資訊網，http://bizph.com/tour_act.htm，2008 年 10 月 26 日。

2008 七美九孔美節	七美鄉公所	七美鄉南滬碼頭	促銷夏季農漁牧特產品及嚐活動。	97 年 7 月至 8 月
第 2 屆望安酸瓜海鮮節	望安鄉公所	潭門港、大小貓嶼、將軍嶼。	運用望安獨特自然、人文、產業特色，吸引更多的觀光客。	97 年 8 月 1 日至 31 日
2008 菊島海鮮節	澎湖縣政府農漁局	澎湖縣	結合休閒漁業活動及鮮甜美味的各式海鮮，打造精緻豐富體驗海洋文化之旅。	97 年 9 月
農漁產業文化知性之旅活動	七美鄉公所	七美鄉	冬季農漁特產品嚐促銷及農村文化體驗活動。	97 年 12 月 5 日至 6 日

五、澎湖縣水產加工食品業與觀光產業發展之關係

水產加工的銷售大多以各地的鹹魚行或魚竈為據點，數量多的漁獲多整船賣給鹹魚行或魚竈。丁香魚、鰻魚、小管、狗蝦、鯪仔魚等小型魚種，由魚竈加工成煮乾品；鱈魚、鯉魚等比較大型的魚種，則由鹹魚行切片醃漬成鹹魚，然後整批輸出到臺灣。數量都不會太多的鯛魚或雜魚則由漁民自行加工成素乾品或鹽乾品，到冬天再由小販來收購，或自己託帆船搬運業者帶到臺南去販售。⁴⁹

澎湖漁業發達，水產豐富，漁獲除了一部分供本地消費之外，大部分都需要設法儲存起來，再運到外地去銷售，所以水產加工製造的歷史相當悠久。可是早期的加工方式多以最原始的日曬、鹽製為主，漁獲的產值在製造的過程中，常常受到相當大的耗減，比較大宗的加工產品都是素乾品、鹽藏品及鹽乾品。

澎湖漁產豐富，除供應各消費市場外，部分加工製成乾貨長期出售，目前重光市場與北辰市場均是乾貨批發零售中心。最有名的乾貨是小管干，視大小肥厚程度而定價；魷魚絲和小管絲也很新鮮，比日本貨的品質好得多；丁香魚乾則是煮湯、乾炒的最佳食材，金鈞蝦大又鮮美，是佐菜最佳食材。另外，像海苔、紫菜及海芙蓉，品質價錢都很公道。

從產業轉型的角度看，澎湖現階段經濟發展的主軸，已從傳統漁業轉型為觀光業，過去白腹、丁香、竹吾給漁民一夕致富的傳奇，早已不能復見。然而別具

⁴⁹陳秀娟，《澎湖望安島與將軍嶼維生方式的變遷》，臺北：臺灣師範大學地理研究所碩士論文，1997年，頁51。

風味的觀光小吃與特產，仍然是觀光產業不可或缺的一環，在獨特魚類料理食譜中有丁香炒土豆、紫菜魚丸湯、烤臭肚魚吃、酸瓜臭肚、珠螺涼拌、蚌炒絲瓜、紫菜冬粉等名菜。除了海產是餐飲料理上的主角，當地魚類食品加工業也非常發達。在 80 年代之前，漁業一直是地方的龍頭產業，當漁產豐收時，漁具、餐廳、衣著、車輛等生意也常跟著好轉，現階段則要仰賴觀光業來帶動。

澎湖的水產加工廠(場)一般規模都很小，工廠面積在 100 坪以下的有 93 家(占 63.3%)，100 到 200 坪的有 25 家(占 16.9%)，200 到 500 坪的有 19 家(占 12.8%)，500 坪以上的只有 11 家(占 7.4%)。⁵⁰

有關產業升級部分，已委由國立臺灣海洋大學規劃設計申辦「澎湖水產品認證標章」，並配合漁業署推動之「漁產品產銷履歷系統建置」⁵¹，計畫於 96 年度先行輔導至少 5 家示範戶，取得「澎湖水產品認證標章」，以開拓市場及促進漁業升級。

以海鱸箱網養殖為例，其正符合所謂的「三生休閒漁業」，即結合生產、生活、生態等三要素。澎湖目前海鱸年生產量可達 4,000 公噸，且全年可分散出貨，適合生鮮加工，及調味品之處理，國際市場目前以美、日為主，國內市場因皆銷售於傳統市場，故有魚體過大無法直接銷售至一般消費者之劣勢，因此開發小包裝之生魚片、魚頭塊等產品上市為發展趨勢。該縣為順應此國際趨勢，已於馬公第三漁港東側興建澎湖水產品加工廠，除可提高品質、降低運輸成本外，其副產品魚頭、魚肚、魚肝亦可加工利用；總工程經費達 5975 萬元，於 95(2006)年 6 月正式委託給民間經營。該加工廠營運後對產業轉型有助益，目前除以處理海鱸生鮮魚貨為主外，仍留一生產線，計畫將大宗魚貨納入生產，同時採用符合歐盟國際規範之 HACCP 製程，有利於產品規格化、商品化。

從澎湖縣民國 59-91 年(1970-2002)水產加工廠(場)統計數字分析，明顯呈現銳減的態勢，其間以乾製及鹽製品類從最高 372 家銳減至 66 家，減少的幅度最大。

⁵⁰ 劉繼源等，《澎湖水產加工業現況調查研究》，澎湖：臺灣水產試驗所澎湖分所，1988 年，頁 16、17。

⁵¹ 為健全「產銷履歷資訊系統」農委會輔導建置「臺灣農漁產品安全追溯資訊網」(<http://taft.coa.gov.tw>，簡稱 TAFT)，提供全國農漁產品產銷履歷核心資料庫，漁業署亦輔導建置「水產品生產履歷登錄系統」。

表 12.澎湖縣民國 59-91 年(1970-2002)水產加工廠(場)統計表⁵²

年代 (西元)	合計	食用品								非食用品		
		罐頭 品	燻製 品	冷凍及 冷藏品	乾製及 鹽製品	調味料	魚漿 製品	魚翅	其他 製品	魚粉	珊瑚及 裝飾品	其他非 食用品
1970	335	2			275		12	6			37	3
1975	445	1	3		372	10	3		9	2	32	13
1980	394	1	5		311	16	12		22	1	26	
1985	468		7		332	10	14		4	1	30	70
1990	308		2		241	10	12		5	5	11	22
1995	134			19	88	9	2		4	2	6	4
2000	103			18	66	8	2		3	2		4
2002	117			20	66	12	10		3	2		4

說明：乾製及鹽製品欄位含素乾品、煮乾品、鹽乾品、鹽藏品。

六、結論

澎湖海洋自然資源豐富，人文歷史悠久，具有濃厚的海洋文化特色，縣內名勝古蹟亦多，近年來在漁業資源逐漸減少、工商發展不如臺灣本島的情況下，觀光業已成當地新興產業。針對如何創出良好的觀光環境，以招徠遊客，創造生活消費生機，實在關係該縣未來的生存發展。

表 13.民國 80-91 年(1991-2002)澎湖縣觀光遊客人次統計表⁵³

年度	遊客數(人次)	較上年遊客增減數(人次)	成長率(%)
民國 80 年(1991)	356,645	-	-
民國 85 年(1996)	431,791	17,454	4.21
民國 90 年(2001)	441,825	20,606	4.89
民國 91 年(2002)	384,039	-57,786	-13.08

說明：依據該統計要覽說明，遊客量係以馬公機場及馬公港入總人數之 40% 估算。

⁵²資料來源：各年度《中華民國臺灣地區漁業統計年報》及《澎湖縣統計要覽》。

⁵³澎湖縣政府編，《澎湖縣統計要覽》，1998 年，頁 157；2002 年，頁 516。

從表 13 的統計數字發現澎湖觀光遊客人數仍出現上下落差，而不是明顯的成長現象。此外，根據研究發現現階段該縣觀光產業在於經營層面所面臨的困境，亦可歸納為：

1. 活動主題意識不夠明確，缺乏吸引力，場地設施之商品包裝不足，更新速度緩慢。
2. 從業人員信心不足，缺乏創新，觀光產業之專業能力猶待加強。
3. 產品缺乏企劃與整體性，賦予遊客之環境體驗不足，影響再遊意願。
4. 旅客人數集中在春夏期間經營難度高，不易吸引大型渡假區的投資。
5. 青壯人口外流，缺少專業人力，使觀光發展無以為繼。
6. 發展島嶼觀光生態旅程之整體品質仍有待加強。
7. 縣政府與國家風景區管理處在觀光發展的政策分工仍有改善的空間。

針對以上產業經營缺失的提升與改善，在「澎湖縣離島綜合建設計畫」中有四個計畫最具切題性：

1. 澎湖觀光產業輔導品質提升計畫

96 至 99 年度經費預算 800 萬元。辦理「名廚精英會」，藉此交流創新美食藝術，以符合國際旅遊市場需求。邀請國內外知名媒體及作家，以澎湖據點、岩石、產業、工藝、美食等多元化題材，撰寫成書籍或電影、電視劇，以置入性行銷方式，行銷澎湖。

2. 澎湖觀光行銷推廣計畫

96 至 99 年度經費預算 7200 萬元。舉辦海上花火節、辦理世界釣魚運動、澎湖國際馬拉松比賽、澎湖風帆美食節、澎湖元宵「乞龜、祈福、求平安」活動、澎湖天后宮馬祖遶境等宗教慶典民俗活動。

3. 營造澎湖友善旅遊環境計畫

96 至 99 年度經費預算 800 萬元。辦理澎湖迎賓月活動，整合旅遊產業共同推動，除建立旅遊業界服務品質提升外，亦希望給予遊客良好印象，提升觀光形象。編印製多語澎湖旅遊生活地圖，建構旅遊資訊站體系。

4. 島嶼特色餐飲推廣計畫

96 至 99 年度經費預算 1600 萬元。開創澎湖觀光休閒的餐飲新模式，提昇澎湖海島吸引力，尋求澎湖觀光發展新契機。建立澎湖豐富而獨特的海島特色，發展澎湖地方特色餐飲，帶動澎湖觀光休閒產業的發展。辦理澎湖美食北、中、南

巡迴展示會，「啤酒美食大街」造街活動，澎湖在地廚師廚藝大賽。⁵⁴

自民國 80 年代末澎湖地區即有六項大型民間參與公共建設開發案，⁵⁵迄至目前尚積極開展中，雖然開發進程中仍充滿變數，但是仍是現階段澎湖觀光產業發展的指標型建設案，因投資金額高達 71 億，若能順利完成，對該縣觀光產值的全面提升，將有極大的成效。

澎湖在民國 70 至 80(1986-1991)年間，觀光業已成為地方的主要產業之一，初期輿論都還稱漁業和觀光業是促進澎湖繁榮的兩大事業體。但早在民國 67 年(1978)，就有研究指出，依澎湖的地理物產條件，具有發展潛力的產業項目，包括漁業、養殖業、觀光業以及小型海產加工業，各產業中又以觀光產業條件最為優勢，發展潛力也最大。此外，從產業轉型及變遷過程分析，澎湖由傳統漁業轉型為觀光業，也是大環境的趨勢使然。

民國 80 年代末期、90 年代以來，澎湖旅遊再增加新的行程，包括夜釣小管、趣釣烏賊、海上賞海鱷等休閒漁業新遊程，以嘗鮮的方式推出，給予觀光客有新奇體驗感。⁵⁶

澎湖縣政府雖已推廣過「菊光店分級認證」活動，但應以嚴肅且專業的方式持之以恆的推動與強力之推廣，廣泛應用於住宿、餐飲、水域活動與休閒農漁業各方面，並由國外專業機構定時做年度認證工作，以提升公信力，讓遊客獲得明確的資訊。

澎湖特有的「石滬海洋文化」，已成為當前重要的漁村體驗活動，石滬是澎湖先民建置於海上的「八陣圖」，成為群島永恆的地標，為澎湖人最引以為傲的特色，應擴大規模辦理「巡滬活動季」，瞭解石滬生態工法、漁法及石滬文化資產保存等知識，讓「石滬海洋文化」的活動密切與觀光旅遊相結合。⁵⁷

從澎湖觀光發展的過程來看，觀光景點由點狀的分佈漸演變成「遊憩系統」的線狀發展，也由澎湖本島發展到各離島，讓旅客的行程設計有了更多樣的選擇。而早年偏向靜態的觀光活動，到民國 90 年代以後，增添不少動態趣味，如戶外體能活動、休閒漁業的興起、娛樂功能的提升外，生態保育相關活動及展示中心的規劃增多，也使寓教於樂的旅遊蔚為風潮。

⁵⁴ 《澎湖縣綜合發展計畫》，<http://www.phhg.gov.tw/chinese/DEPART/scheme/develop/database/main.htm>，2008 年 10 月 28 日。

⁵⁵ 林蘭芳，《續修澎湖縣志》，卷七〈經濟志〉，澎湖縣政府，2005 年 7 月，頁 130。

⁵⁶ 《民生報》，民國 91 年 6 月 19 日，第 B7 版。

⁵⁷ 澎湖國家風景區管理處網站，<http://www.penghu-nsa.gov.tw/>，2008 年 10 月 26 日。

因觀光產業與生活消費層面密切相關，為增加大眾休閒生活的樂趣，觀光休閒活動因此成為國民日常生活之重要內涵，由於觀光休閒人口與日俱增，其未來發展必朝向大型化、多樣化、精緻化、主題化及資訊化等面向發展。交通部觀光局在《觀光政策白皮書》中明確指出應建設澎湖國家風景區成為「海峽明珠、觀光島嶼」。⁵⁸該白皮書強調觀光內容應朝多元化發展，以本土、文化、生態之特色為觀光內涵，配套建設發展多元化觀光。觀光環境應朝國際化發展，以減輕觀光資源負面衝擊，規劃資源多目標利用，建構友善旅遊環境。觀光形象塑造應針對觀光市場走向，塑造具臺灣本土特色之觀光產品，有效行銷推廣。觀光環境優質化政策應健全投資經營環境，建立旅遊市場秩序，以提升觀光旅遊產品品質。

⁵⁸ 交通部觀光局，《觀光政策白皮書》，http://admin.taiwan.net.tw/auser/b/wpage/chp3/3_2.211.htm，2008年10月28日。

主 題：澎湖縣觀光小吃、水產加工食品與觀光產業發展關係之初探

發表人：張火木

評論人：邱長光

評論內容：

1. 觀光產業是支持澎湖經濟活動的主要支柱之一。觀光客每一年每人蒞澎消費平均為新台幣 7,645 元，佔澎湖本地總產值的貢獻約新台幣 38 億元，為澎湖經濟生產毛額之大宗。
2. 觀光的面向有很多層面，其中最重要的層面之一是購物，其為深化觀光行為之一重要因素。從不同角度來看，澎湖算是全台最適合發展觀光的一縣，尤其其豐富之海岸景觀資源、歷史文化之多樣性、特殊工藝品等。所以，澎湖現今的經濟發展應憑藉著觀光產業，而觀光產業的發展應著眼於國際觀光，誠如張教授所提，觀光產業的發展尤以質感、品質提升為要。

發表人答辯：

1. 續修澎湖縣志能在 25 縣市中率先出版，並且提供網路查詢，實為各位關心澎湖的同好的一大福音。
2. 澎湖目前被歸劃為國家風景區，在觀光規劃方面，於餐飲及水上活動規劃等可再加強。
3. 期望澎湖人能以澎湖觀光大使自居，共同為提昇澎湖的觀光地位、產值及競爭力來努力。