



師法貿易史： 從日治時期臺灣石花菜貿易看水產品產銷制度

楊一男 / 水產試驗所東部漁業生物研究中心

■ 前言

多年來，臺灣的水產品貿易經常遭遇出口國的技術性貿易障礙。這些障礙缺乏透明度，可能包括非關稅措施或選擇性的資訊揭露，導致資訊不對稱和對特定水產品的貿易歧視。這些事件嚴重損害了臺灣水產品的國際競爭力，導致出口量減少，並使高價值水產品的生產、銷售、供應鏈被迫中斷，進一步增加了商貨風險 (merchandise risk)。

除了出口貿易面臨的挑戰外，進口水產品也影響國內市場。近年來臺灣西部多個縣市的牡蠣養殖，受到極端氣候、天敵與寄生蟲威脅、沿海水文環境化、海洋浮游植物族群組成改變及綠藻突然大量繁生等因素影響，導致產量下滑。然而，消費市場對牡蠣的需求並未減少，因此水產品貿易商紛紛從鄰近國家進口牡蠣以填補臺灣本土市場的缺口，有些甚至以價格較低的進口牡蠣充當價格較高的本土牡蠣販售，致使水產市場上的牡蠣品質與價格策略混亂，損害買賣雙方的信任。然而，基於我國為世界貿易組織 (World Trade Organization) 會員國，必須遵守多邊貿易體制的貿易自由化基本原則，因此除非受到相應之例外規定的特定敏感產品，否則需以平等、公正的方式對待其他會員國的商品。換言之，不得輕易對特定水產品出口國實施貿易限制措施，更不能直接禁止這些水產品輸入。

■ 日治時期臺灣石花菜貿易

臺灣四面環海，具有豐富的水產資源。早期水產品的來源以野捕為主，後來逐漸以養殖為主要供應來源。從臺灣的歷史檔案中，可以發現臺灣長期以來的水產品的貿易活動。根據臺灣中央研究院近代史研究所陳慈玉研究員 2013 年的報告指出，日治時期 (1897 — 1942 年) 臺灣出口至日本的水產品主要包括石花菜、新鮮魚貝類和鰹節 (柴魚)，其中，只有石花菜每年均有外銷日本的紀錄。

石花菜為紅藻門 (Rhodophyta) 中的大型經濟性海藻 (圖 1)。根據臺灣東北角海藻調查紀錄顯示，常見的品種包括安曼司石花菜 (*Gelidium amansii*)、日本石花菜 (*G. japonicum*) 與細翼石花菜 (*Pterocladia capillacea*) 等。在將近 45 年的日治期間，石花菜的商貨往來在臺灣的水產品貿易史上佔有相當重要的地位，下面就讓我們透過典藏的史料一窺究竟。

■ 劃定禁漁期與頒發採集特許執照

日本政府治臺初期即制定法律，禁止一般民眾任意採摘、買賣石花菜。根據 1905 年基隆廳發布的第 66 號告示，已明令禁止人民在基隆桶盤嶼的萬人燈臺附近海岸採摘石花菜 (註：基隆桶盤嶼曾為離島，後因填海造陸與中山仔



圖 1 大型經濟性海藻 - 石花菜 (攝影 / 張晏璋)

嶼共同併入現今基隆和平島，現址應為臺灣造船公司之用地區域周圍)。隨後，於 1906 年，基隆廳進一步發布廳令第 13 號「採取石花管束章程」，明確規範了石花菜禁止採摘的海域範圍，並且規訂每年僅可在公告的期限內進行採摘；同時，採摘和買賣石花菜者，均須事先取得政府核發的許可證。此外，許可證於有效期屆滿後，必須於 20 日內繳回，違反規定者，將被施以 1 日以上、10 日以內不等的拘留處罰。

這個強制規定在 1912 年由地方的行政命令升級為國家層級的法律。在同年公布的《臺灣漁業取締規則》第 23 條明文規定：每年 11 月 1 日至隔年 4 月 15 日禁止採集石花菜。當時，日本政府頒布各項強制措施法規，主要目的雖然是為了確保臺灣沿海地區能生產足量的石花

菜供應日本，但也在一定程度上有效管控生物採集量，防止其因過度採集而造成資源枯竭，間接保護石花菜的天然資源。

產地標示與產品分級

除了頒布禁漁期等各項措施外，為了更精準的管控石花菜的生產與運銷品質，基隆廳在 1906 年發布了《運往內地石花檢查章程》。根據石花菜的乾燥加工程度以及所含雜質多寡等多項標準，進行分級檢核，粗略分為一等、二等與三等，並在包裝上加蓋類似「台」字的不同樣式印記 (圖 2)，與目前的市場分級、包裝概念相當接近。

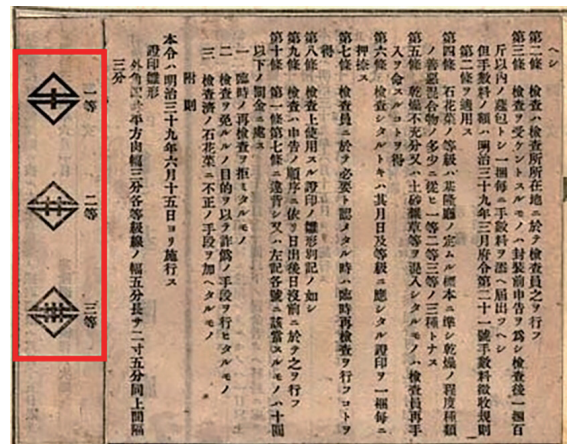


圖 2 1906 年 (明治 39 年) 基隆廳發布第 14 號廳令，明訂石花菜的三級品管標章 (圖片出處：文化部國家文化記憶庫)

法規制度設立後，負責管理水產品的臺灣總督府殖產局開始實施定期或不定期的產地稽查與產品抽檢工作。1908 年殖產局即曾派遣時任事務的官古橋直先生到基隆考察石花菜的分級檢查規範 (圖 3)。另外，當時的日治政府在基隆與澎湖都設立了石花菜檢查所，並為不同的檢查所配給不同顏色的合格印章 (圖 4)。

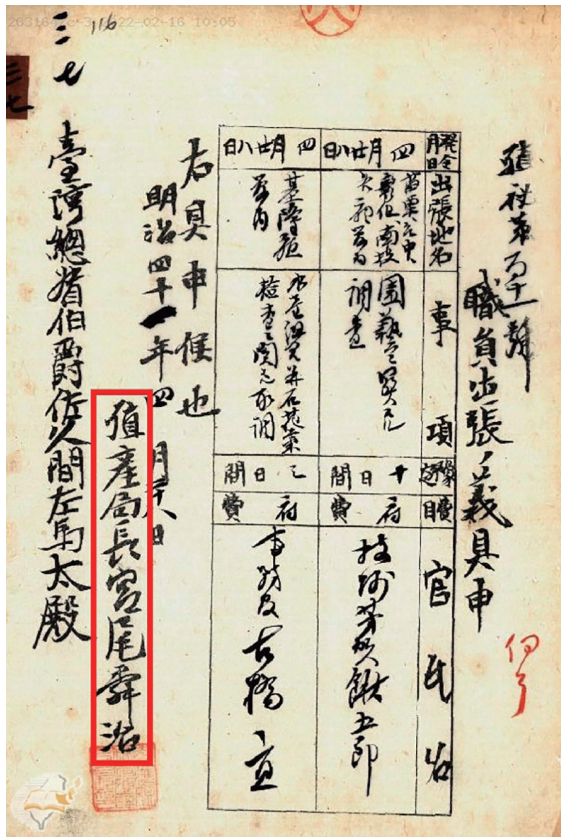


圖 3 1908 年 4 月 28 日 (明治 41 年) 總督府民政部殖產局事務官古橋直的出差單。古橋直奉命至基隆出差，專程調查石花菜品管程序，突顯當時日本政府極為重視石花菜產業 (圖片出處：文化部國家記憶資料庫)

這項措施與目前營銷市場要求的產地溯源標誌 (geographical indication) 概念類似，不僅可以保護產品的專屬競爭力，同時也能夠兼顧消費者的選擇權益。

從 1908 年起，《臺灣總督府報》開始公告《內地移出石花檢查成績》，記錄當月份臺灣一等到三等石花菜輸往大阪、神戶等港口的貿易數量。這些紀錄有助於精確掌握臺灣產石花菜的年間生產變動與年產量，權衡產業的發展策略，避免因供需失衡引發一時蔚為風潮洛陽紙貴，或者因產量過剩導致價格崩跌的情況。

日本政府透過各種政治、經濟與貿易手段，管制臺灣的石花菜產業，但這些措施在太平洋戰爭爆發後戛然而止。1943 年在臺灣總督府發布的第 137 號告示中，石花菜被點名為禁止出口的商品。隔年的第 200 號告示，直接廢止石花菜檢查所。此後，曾經絡繹不絕的石花菜貿易，隨著戰爭烽火連天逐漸灰飛煙滅，非民生必需品的石花菜，難以在貨船上佔有位置，而日治政府基於生態資源保護制定的禁採規定、分級檢查等品管制度也從此封存於歷史文件之中。

水產品加工與利用

時至今日，石花菜已不僅是簡單曬乾後的乾貨，而是發展出各種美味的寒天加工品，在食品加工業中被廣泛應用。每到初夏的石花菜盛產季節，攤販開始販售石花凍冷飲，遊客僅需花費少少的銅板價，就可享受到沁人心脾的暢快，成為東北角名聞遐邇的國民特色風味。

雖然石花菜產業看似不起眼，卻與臺灣有著悠久、深刻的連結。石花菜外銷日本後，被加工製作成各類高價食品，不僅成為藻食文化的一環，更晉身高檔功夫菜的主角，並擴大應用於生技醫藥與美容產品中。臺灣對石花菜的利用除了保存原形食物的天然風味 (圖 5、6)，未來應可進一步透過產品加值、訂價策略與品牌營運，提升石花菜的經濟價值，同時保護周邊漁村的文化傳承。

謝辭

感謝總統府國史館協助提供各年代相關的檔案與文獻資源，由衷感謝。

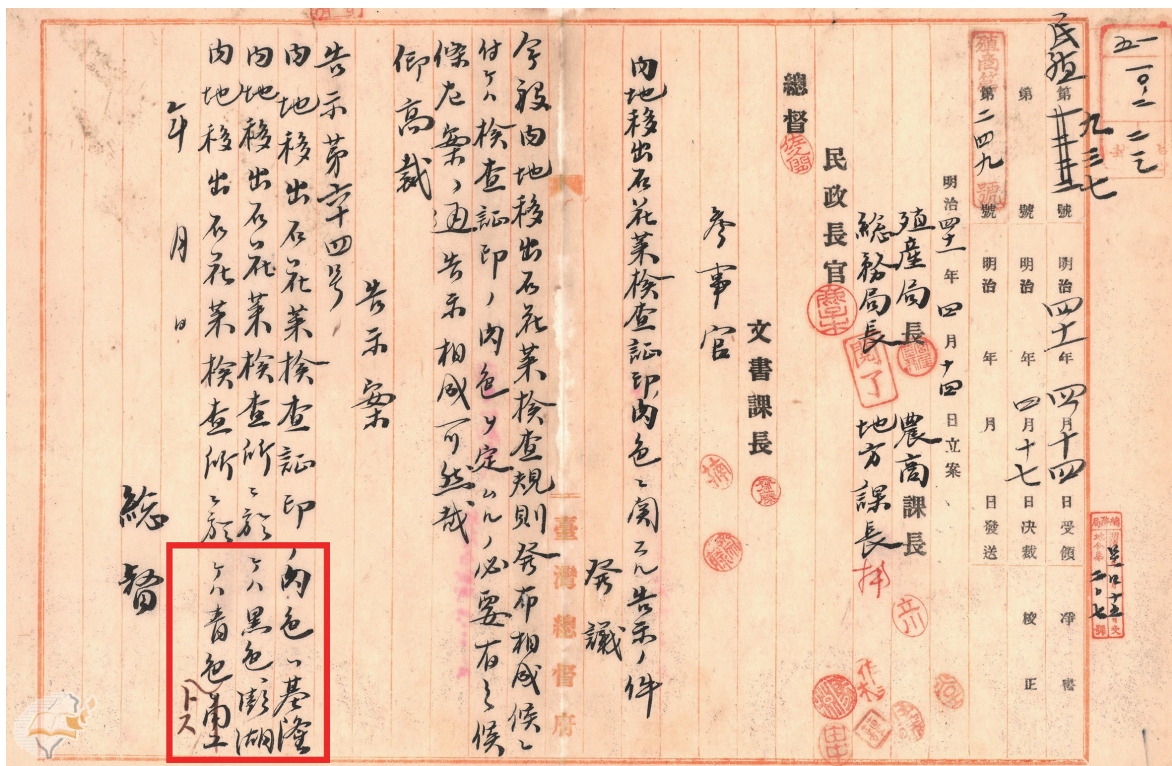


圖 4 臺灣總督府殖產局於 1908 年（明治 41 年）發布第 64 號告示，日本政府在台灣設置了基隆、澎湖與宜蘭共三個石花菜檢查所，並備有不同顏色的檢查章用以核實產地證明。從基隆輸出的石花菜，會蓋上杏色章，澎湖則蓋上黑色章，宜蘭產地為青色章，顯見，當時已有產地標示的基本概念（圖片出處：國史館臺灣文獻館文獻檔案查詢系統）



圖 5 採收後開始曝曬的石花菜（攝影 / 張晏瑋）



圖 6 公開販售的石花菜成品