

## 遇見來自西北漁場的蟹群：記萬里蟹

陳佳香<sup>1</sup>、陳均龍<sup>2</sup>、莊世昌<sup>2</sup>

<sup>1</sup>水產試驗所企劃資訊組、<sup>2</sup>海洋漁業組

### 浪濤往復淬鍊的堅實海蟹

新北市捕蟹產業源起於石門富基漁港，後逐漸擴展至萬里等北海岸地區，並由當地漁民發展出更專精的捕蟹技術與漁船規模，主要漁場是在萬里外海約 20—24 哩間的西北漁場。西北漁場位於臺灣海峽北端冷暖流交會處，這塊深達近百公尺的沙質海底，海藻和微生物茂盛，海底營養鹽可以送到表層供藻類吸收，食物來源豐富，適合螃蟹底棲生長，孕育海蟹的繁衍（圖 1）。

在臺灣，較常見的捕撈螃蟹漁法為刺網、拖網及籠具（亦稱蟹籠），萬里地區捕獲

的以三點蟹、花蟹及石蟬等為主（表 1、2）。為推廣行銷在地水產品，萬里區漁會、當地蟹籠漁民、新北市政府與漁業署共同努力結合這三種海蟹並命名為「萬里蟹」加以推展品牌化行銷，目前約有近 50 餘艘漁船在近海作業，萬里區四大漁港（野柳漁港、東澳漁港、龜吼漁港、萬里漁港）是目前海蟹最大集散地，雖說海蟹在全年皆有生產，但受到漁法、自然環境及生物特性限制，漁獲情況有所波動，蟹籠漁船在每年春夏 4—5 月時，也會移往臺中外海及澎湖捕蟹，因此像臺中梧棲港、澎湖馬公港、高雄興達港等也是重要的蟹類卸貨集散地。



圖 1 三點蟹（紅星梭子蟹）稚蟹及其所依附的銅藻（攝影/冼宜樂）

表1 萬里蟹種類介紹




名 稱	紅星梭子蟹 學名： <i>Portunus sanguinolentus</i> 俗名：三點蟹	鏽斑蟊 學名： <i>Charybdis feriatus</i> 俗名：花蟹	善泳蟊 學名： <i>Charybdis natator</i> 俗名：石蟊
外 觀			
常見料理手法	清蒸、熱炒	清蒸、熱炒、湯粥	清蒸、湯粥
價 位	200-350/臺斤(依季節或大小)	350-900/臺斤(依季節或大小)	150-350/臺斤(依季節或大小)

表2 萬里蟹主要產季

月份 蟹種	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
三點蟹	☆	☆	☆	△	△	△	☆	☆	★	★	★	★
花 蟹	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	★	★	★	★
石 蟊	☆	△	△	△	△	△	△	△	☆	☆	☆	☆

註：★ 當令肥美；☆ 市面常見易購買；△市面較少或不常見

萬里區在地漁民使用的捕蟹方式為施放蟹籠誘捕（圖 2），漁民以魚線編成僅有三個入口的鐵製圓型蟹籠，中間置入秋刀魚片為誘餌，然後投入海底，吸引海蟹入籠，囿於習性螃蟹無法自行爬出而捕獲，漁船只要回收籠具即可，捕獲到的螃蟹存活率高且外觀完整沒有損傷，價格也相對較好，是一種不破壞海底地形的漁撈作業方式，萬里漁民在收穫螃蟹時，除遵守「沿近海漁船捕撈蟊蟹類漁獲管制措施」，在管制期間外也有部分漁船會主動篩選掉抱卵母蟹，親力親為守護海蟹生態，以維持漁民生計與永續生態平衡的友善漁法。



圖2 於中間置入秋刀魚片作為誘餌的蟹籠

## 乘浪出海縱橫汪洋的捕蟹船隊

蟹籠是捕獲萬里蟹的核心工具，捕蟹船身周圍包著一圈繩網就是要框住籠具，在抵



達富貴角外海、近海峽中線的「西北漁場」作業定點位置後（圖 3），先以衛星定位放置備好魚餌於內的籠具，接著每隔約 1 哩放置下一組的蟹籠，置於海中約 16—20 個小時後，再透過衛星定位找到下錨地點，勾起作為收網依據的浮球，拉起錨碇，轉動滾動機，依序將籠具拉回船上，捕獲的海蟹要立即取出，為避免螃蟹互咬，會用螢光綠色的三股特多龍繩來紮綁海蟹，再簡單清洗後放入船底的海水艙存放，捕蟹船出海約 3—5 天的時間，在甲板上會不斷的重複放餌、放籠、收籠、綁蟹的程序，整個流程非常的耗時、辛苦與忙碌。

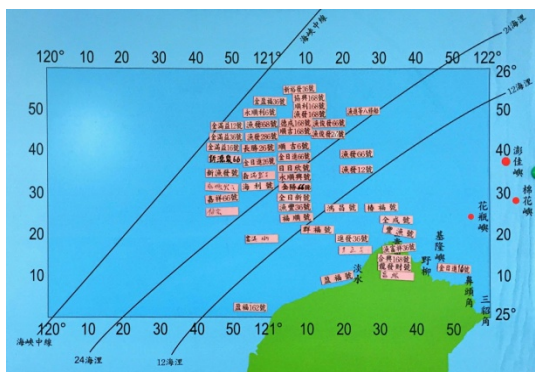


圖 3 捕蟹船依照圖中排定的順序定位（中華民國漁船協會提供）

一艘捕蟹船出海作業時約需 5—8 人，一艘船載約 8 組籠具，一組約 400 個蟹籠，也就超過 3,000 組蟹籠，所以捕蟹船跟一般漁船最大的不同是需要騰出許多空間來收納蟹籠。一般而言，放蟹籠是在收蟹籠之後，先收好上次擺放的蟹籠，再放上新的蟹籠下海，如此回到漁港卸貨後，才能反覆利用，對船長而言：漁工薪資、魚餌費用以及蟹籠汰舊換新的成本昂貴，是捕蟹船營運的三大挑戰。

## 征戰海洋的歲月時光

### 林清山船長



- 林清山（61 歲，新裕發 36 號船長）。
- 萬里區的許多船長尊稱其為「師傅」，是公認捕蟹技藝高超的高手，大家喜歡跟他討論捕蟹的大小事。
- 20 年前出海時曾經在中國浙江外海遇到海盜，海盜朝漁船丟了土製炸彈，立刻迅速回航，一陣衝撞，海盜落海，引擎轉到冒煙，一段難忘的驚險航行。

林清山船長從小調皮叛逆，書讀到一半，瞞著爸媽跑到基隆當汽車鈑金學徒，學成之後，回萬里開了間汽車鈑金店，升格當老闆，後來因為一場車禍意外，腿傷無法久蹲做鈑金，最後只好放棄，用積蓄買了艘新船，轉戰討海生涯。

今年已逾 60 歲的林清山船長，自 19 歲登船就當船長，是資深的捕蟹高手，在將近 41 年的討海生涯裡，累積許多寶貴的經驗，從觀察海洋地形、潮流流向、魚群生態和洄游習性等資訊都記錄在腦海中，蟹籠中捕獲的滿滿海蟹，展現了專業的海上技藝，萬里區的許多捕蟹船長喜歡跟他討教捕蟹出海的見聞，尊稱他為「師傅」。

林清山船長目前聘請 5 位外籍漁工，船長說收蟹籠的過程很重要也很辛勞，先把固定蟹籠的錨拉起來，一號漁工在船邊拉繩

子、拉蟹籠；二號漁工把螃蟹抓出來，再用力拍敲蟹籠，才能把籠具內的海藻或著生的甲殼動物清除乾淨；三號漁工負責綁螃蟹，以避免好鬥的海蟹互咬；四號漁工整理蟹籠的繩子和掛鉤；五號漁工把蟹籠堆整齊，接著要在接著反覆放餌、放籠具、收籠和綁蟹的工作，整個流程費時十幾個小時。

「每一個外籍漁工也都是一個自己的故事」，林清山船長表示自己跟外籍漁工相處很好，雖然如今海上作業安全已改善許多，但是更大的壓力來自於成本，「我的船算是中小型，每年光是油錢、漁工薪資、籠具費用、誘餌費用等就固定要 600 萬以上」，這也是萬里捕蟹船都很拼命的原因，希冀未來能夠找到節省這些成本的好方法。

### 顏福清船長

身為野柳漁家之子的顏福清船長，因為小時候父親生病，為分擔家計，在 13 歲就瞞著家人跟漁船出海討生活，雖辛苦卻也是當時能做的唯一選擇，顏船長的眼眶噙著淚水，娓娓訴說小時候無助辛酸的這段往事。



- 顏福清 (64 歲，順利 168 號船長)
- 捕蟹的技藝來自於「師傅」林清山船長，順利轉型為專業捕蟹船長。
- 有一年的中秋節過後，出海收籠，卻發現留在海裡的蟹籠組，全被橫行的中國大陸鐵殼拖網船掃過，蟹籠不見蹤影，眼淚在汪洋中簌簌流下。

16 歲考到了船員證後，一直在沿岸捕魚，後來因為沿岸漁業資源環境改變，就決定「棄魚從蟹」，在同鄉的「師傅」林清山船長仗義相助下一起出海學習捕蟹，因為有原先的捕魚基礎，順利地轉型為捕蟹船長，至今投入捕蟹也已有十幾年的光陰，顏船長與師傅的師徒關係延續至今。

每趟出海無論有無收獲，都有固定要支付的油資和工錢，顏福清船長的船一天就需要 40 多公斤的秋刀魚餌，最不好的時候曾遇過 4,000 只以上的蟹籠，勉強只撈回 900 多只海蟹；當然也曾經抓了 2 天，每只蟹籠拉起來都擠滿海蟹，一趟收獲四五千斤，創下捕蟹以來的最高紀錄。

經歷過人生與海上的許多挑戰，在成家立業之後，而這份工作也足以支撐著家計，顏船長知足惜福，目前擔任由捕蟹漁夫共組的「中華漁業漁船協會」秘書長一職，不遺餘力地奉獻自己的熱忱，期盼著漁船都能豐收入港，在北海岸的海灣裡薪傳漁業燦爛的火炬。

### 吳兩成船長

來自汐止的吳兩成船長，求學階段原本是讀汽車修護科，因熱愛海釣，就下定決心拿出積蓄，買了艘海釣船，轉換跑道，因為很喜歡開船，船也愈換愈大換到 50 噸的中型漁船，來因海釣船的數量增加競爭多導致收入減少，在朋友建議下，轉為捕蟹船投入捕蟹這一行，並結識一群充滿熱血的捕蟹船長，進而籌組「中華漁業漁船協會」，致力在資源保育及漁民生計間尋找平衡之道，目前為現任理事長。

因為海蟹具有住新家的習性，使得漁民





- 吳兩成 (55 歲，日日欣號船長)
- 為中華漁業漁船協會現任理事長，孜孜不倦的與一群滿腔熱情的捕蟹船長共同為萬里蟹的未來努力耕耘。
- 在 39 歲那年遭遇了在海中起火先後燒掉兩艘漁船的變故，這個挫敗沒有擊敗船長對大海的熱愛，繼續在藍天大海中領航前行。

須時常更換具籠具，才能誘蟹入籠，一般出海的時間約為 3 天左右，船上的漁工會不斷的重複工作：在籠具中放秋刀魚餌、放籠、收籠、綁蟹和放繩的程序，吳兩成船長形容這群在甲板上的默默工作的漁工動作熟練而且默契十足，船長笑著說：「綁蟹我不行，但開船我可以」。

吳兩成船長回憶說：「有次在海上遇到來自中國的鐵殼漁船，看到他們的拖網方式，不但拖盡海底生物，還全部攔斷我們放在海中的蟹籠，捕蟹船的損失慘重，後來在海上看到中國鐵殼漁船，便立刻收籠」，在累積了多年的經驗和技巧之後，常常能有不錯的漁獲，看到滿船活跳跳的蟹群，開心的眼淚都掉下來了，這份感激之情，化為投入捕蟹產業行動的真實力量。

雖然說捕蟹出海像是勇敢的海上冒險家，但是吳兩成船長說天候是漁船的最大敵人，海象瞬息萬變，颱風天就不要出海，千萬不要與風浪對抗，順浪而行是船長的安心航行策略。

## 記憶與情感鑄就「萬里蟹」的品牌價值

萬里是海蟹的故鄉，自 2014 年「萬里蟹」在經濟部智慧財產局註冊為正式商標後，奠定了萬里蟹優質海蟹之品牌形象，成為海洋漁撈水產在地品牌化的典範之一，成功地復甦在地的漁業與濱海小漁村的觀光產業，彰顯特色美食與漁港人文魅力，帶動漁民及附近商家的海洋情感，豐富的將萬里蟹的 logo 刻記在街頭巷弄的市井之間。

返港卸貨的海蟹 (圖 4)，雖然在海上捕獲時就已經一隻一隻的握在掌心中固定綁好，回到岸上整批海蟹還是張牙舞爪的活蹦亂跳，漁人們的笑容在日光灑落的漁港邊映出滿盈的溫暖，為下一次無畏的出航，承繼滿載的理想藍圖。



圖 4 捕蟹船返港卸下海蟹情景