



463

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 12 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

阿國工廠破產管理人提出請求

限制該廠所屬魷釣船出港作業

阿根廷 Vieira 加工廠破產管理人日前向得塞阿多港港務單位提出申請，要求限制該加工廠西班牙母公司 Galician 集團所屬 7 艘魷釣船出港作業，Vieira 公司在 9 月份因欠薪及無法償付債務而遭到聖塔克魯茲省政府接管，之後並交由海員工會接手管理。

Vieira 加工廠則回應此舉將只會使目前情況更加惡化，破產的最好解決方式應該是相關人士坐下來談清楚把問題解決掉。

據了解，該加工廠代表人已向布宜諾斯艾利斯法院對有關不當接管提出告訴，法院業已接受聖省接管違反阿國憲法，Vieira 加工廠警告接管單位，在此期間如該廠有任何損失，責任將由接管人承擔。

聖省政府已經開始討論在 12 月時同意這些魷釣船出海作業以及恢復加工廠運作的可能性。(於仁汾，譯自 FIS World News，2012/11/15)

馬德普拉塔今年卸魚量下滑

與去年同期相較減少約20%

根據阿根廷官方統計資料顯示，累計至 11 月 15 日止，馬德普拉塔港累計卸魚量為 286,477.3 公噸，與去年同期相較減少 20.5%，雖然卸魚量衰退，馬德普拉塔卸魚量仍是阿根廷境內港口最高，占總卸魚量之 47.4%，在該港卸魚量最大魚種為狗鱈，其卸魚量達到 117,619.7 公噸，其次為阿根廷魷 38,177.8 公噸、黃魚 14,950 公噸、鯖魚 19,7656.5 公噸、鯷魚 14,950 公噸、河魴 11,803 公噸及石首魚 9,695.7 公噸，另外還

有扇貝 3,617 公噸與蝦類 2,855.6 公噸。

9 月份是該港最忙碌的月份，該月卸魚量達到 45,578.2 公噸，其次依序為 2 月份 41,441.5 公噸、10 月份 40,017 公噸與 3 月份 37,894 公噸。

目前阿根廷漁業界正面臨財務困難、營運成本增加以及國際市場需求衰退等問題。(於仁汾，譯自 FIS World News，2012/11/23)

大赤魷魚漿洗滌技術獲專利

將可去除魷魚體腥臭及苦味

秘魯國家保護競爭暨智慧財產權學會日前核發漁業技術研究所一項有關製作美洲大赤魷魚漿的專利，該項專利技術利用連續沖洗技術除去大赤魷的腥臭及苦味，以利後續製成各式加工品。

秘魯漁業技術研究所發展的連續沖洗技術只會洗出大赤魷體內發出臭味的蛋白質，但完整保留大赤魷原有的營養及口感，未來可廣泛運用在仿扇貝及仿蟹肉等產品生產上，秘魯希望透過加工技術改進，能在國內生產具有附加價值的大赤魷產品，並且大量外銷賺取外匯。(於仁汾，譯自 FIS World News，2012/11/19)

2012 年全球水產量將小幅增加

魚價指數預估較去年下跌 6.7%

聯合國糧農組織預測 2012 年全球水產品產量將會達到 1 億 5,750 萬公噸，較去年估計之 1 億 5,550 萬公噸小幅增加 1.3%，但今年至 10 月之魚價指數受到歐洲經濟衰退影響從去年之 154 降到 143，下跌幅度達到

6.7%。

產量增加主要來自於養殖漁業增幅達到 5.8%，來到 9,020 萬公噸，但養殖產品如蝦類、鮭魚等今年國際價格均明顯受到需求不振而下跌，海洋捕撈產量可能受到油價高漲的影響而小幅減少 1.8%，來到 6,730 萬公噸，但如鮭魚等之國際市場價格並未有太大波動。

捕撈漁業資源中極地鱈魚因資源量好轉，捕撈配額將在 2013 年增加 30%，來到 100 萬公噸，大西洋黑鮪資源評估也顯示該魚種資源量明顯回升，雖然短期內捕撈配額不太可能增加，但未來有機會增加捕撈配額。

預估 2012 年全球水產品貿易將達到 5,990 萬公噸，進口市場將受惠於國際價格下跌，但歐洲市場因為經濟衰退而出現水產品需求減弱。

全球水產品食用消費量預估將達到 1 億 3,540 萬公噸，佔總產量之 86%，較 2011 年之食用消費量增加 2.6%，平均每人年食用量將會增加 1.5%，來到 19.2 公斤，食用量增加部分來自養殖產品消費增加，但非食用水產品消費量將會減少 9.4%，來到 1,660 萬公噸。(於仁汾，譯自 TheFishSite News，2012/11/19)

世界自然基金會力促歐盟議會

在區域外作業漁船應納入重整

歐洲議會近期將針對所有歐洲籍漁船管理是否適用統一規範進行表決，WWF(世界自然基金會)在表決前夕力促歐盟會員國應在表決時投下贊成票，因為依照船噸數估

計，約有 25%歐洲船隻在歐洲海域外作業，如果放任不管將會造成其他海域漁業資源枯竭問題，歐盟應該在支持永續漁業的共同政策下，也將這些不在歐洲海域作業漁船納入管理，以為全球漁業資源保育盡一份心力。(於仁汾，譯自 fishnewseu.com，2012/11/19)

氣象學家預測海表溫度增加

將會影響到秘魯沿岸漁產量

海洋氣象學家預測在 12 月初將會有第 3 波赤道克爾文波(Kelvin Wave)抵達秘魯海岸，屆時海表溫度將會上升而影響到秘魯沿岸鯷魚捕獲量，研究人員發現今年已經有 2

波赤道克爾文波流向秘魯沿岸，海表及氣溫都明顯高於正常年。

研究人員預判第 3 波赤道克爾文波並不會使秘魯沿岸海域海表溫度增加太多，但如果增溫超過 1.5℃，將會對 2013 年(下一季)鯷魚捕獲量造成相當大負面影響。

今年 10 月秘魯政府已經將 2013 年至 3 月之鯷魚捕撈配額定在 81 萬公噸，如果海表溫度上升鯷魚會向南移動，使得在秘魯海域的鯷魚密度降低而影響到捕獲量，但專家認為未來赤道克爾文波的強度會遞減。(於仁汾，譯自 FIS World News，2012/11/23)

國 際 魷 業 動 態

西班牙

馬德里市場重要冷凍魷魚第 46 週交易量變動情形如下：鎖管 8.9 公噸(第 45 週為 23.4 公噸)，各規格交易價格為 18 公分以下 7 歐元/公斤、18-25 公分 7.3 歐元/公斤、25-30 公分 7.5 歐元/公斤、30 公分以上 7.6 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。(於仁汾，摘譯自 FIS Market Reports，2012/11/21)

國 內 漁 業 要 聞

秋刀、鱸魚肥美營養價值高

推薦國人選購當令優質漁產

秋冬時節鱸魚及秋刀魚新鮮肥美且貨源充足，正是品嚐秋刀魚及鱸魚最佳時令，行政院農業委員會漁業署為推廣國人享用當季鮮美的鱸魚及秋刀魚，特聯合 6 大賣場通路（大潤發、家樂福、愛買、松青、頂好及全聯）持續提供民眾新鮮平價的鱸魚及秋刀

魚，並於 11 月 19 日下午 2 時在大潤發內湖二店辦理台灣優鱸-鱸魚及秋刀魚料理示範及試吃推廣記者會，請民眾把握嚐鮮好時機，除了超市、量販店可購買外，也可至傳統市場選購。

秋刀鱸魚兩相好、營養價值高

漁業署表示，鱸魚平均年產量約 2 萬餘公噸，目前正值七星鱸魚產季，產地集中在雲林、嘉義等地區；秋刀魚是我國漁船遠赴

不受污染海洋所捕撈之安全優質的漁產品，今年捕獲約 10 萬餘公噸，兩者富含蛋白質及 DHA 等營養價值高，且烹調方便，非常值得推薦國人食用，不但可滿足味蕾的享受，亦可以達到養生的目的。

七星鱸魚常見的料理方式一般以清蒸、紅燒及煲湯為主，亦可加入中藥材進行食補，部分異國料理也常選用七星鱸魚做食材，如泰式檸檬魚、鱸魚捲，料理方式豐富多樣，非常適合國人在秋冬食用。秋刀魚常見料理方式為煎、烤均為日本料理常見之美食，為滿足國人所需亦有生產秋刀魚罐頭產品，如茄汁、薑絲、味噌等多種選擇方便食用。

秋鱸相伴、健康加倍

漁業署表示，為教導民衆利用常見的醬

料搭配鱸魚及秋刀魚作為開胃料理，特於 11 月 19 日大潤發內湖二店，邀請有「台灣廚聖」之稱的駱進漢名廚，現場示範「檬香蜜汁秋刀魚」及「豆油醬燒鱸魚」料理，此外，現場亦提供美味鱸魚及秋刀魚料理讓民衆試吃品嚐；另活動現場亦有新鮮肥美之七星鱸魚及秋刀魚供民衆選購，歡迎民衆踴躍前往品嚐選購。

把握機會、多加選購

漁業署最後表示，目前七星鱸魚及秋刀魚美味正對時不但量豐價穩且新鮮肥美，正是嚐鮮好時機，除了傳統市場可購買外，也可至各量販店、生鮮超市購買，讓民衆在工作繁忙之餘，可以享用到美味又營養的漁產品，歡迎大家多選購，共同支持台灣漁業。（轉載自漁業署網站）

專題報導

日本水產業復甦的竅門在哪裡？

國立高雄海洋科技大學

蕭玉田

取材自水產經濟新聞 2012 年 10 月 18~26 日

一、從水產先進國家探詢

在日本東北大震災之後，受災區仍舊漂泊著一股絕望的氣氛，但大多數的水產業者卻不因此就喪失信心，心理普遍存在『並不會因此就沒有海洋了』的信念。因此，大家信誓旦旦將從日本三陸地區的漁場重新出發，但不能以舊思維來重新開展，如果不從『具將來性』及『具有創造性』的方向來著手復甦，那麼，三陸地區的水產業就沒有存在的必要。宮城大學在得到挪威駐日大使館的協助下，正實施及推動『學習挪威的水產業、讓日本東北的漁業成為日本第一』的計畫，日本宮城縣、岩手縣的年輕漁民們在此一號召下，紛紛組團考察歐洲的水產都市。

考察是從 2012 年 9 月 18 日至 24 日一共七天，參觀場所包括奧列森、摩洛伊以及貝魯干等三個都市。從漁業、養殖業之生產到電子式競標系統、包裝以及魚排之加工廠、水產加工機械廠等。視察的成員則包括岩手縣的漁業、加工業、流通業、漁會、行政人員等共 16 位，平均年齡約在 35 歲左右。可以說都是對大震災發生後想要在地地方水產業方面有一番作為的年輕族群，而且都是第一次造訪挪威。這些人雖然各有各的想法，或是在先進技術方面情有獨鍾。但是，他們並不因為是挪威的關係而有先入為主的觀念（日本自認為比挪威先進）。難得

的共識是『有需要的部分也不妨採取挪威的方式，讓日本可以往好的方向發展。』

有部分的參加者表示，因為剛好出生在必須謹慎判斷的年代，問題是，父親或是祖父輩都無法履行，而且子孫們可能也扯不上關係，真是一個相當尷尬、有趣的年代。雖然只是在挪威進行短期採訪，但是對於挪威政府能夠隨時隨地考量國民的合理思考與需求，不禁令人感佩在心頭。每一個國民的思考與判斷都在為社會的和諧與進步做努力，讓政府機關能夠正常的運作，挪威國民真是太偉大了。其實這也反映在水產業方面，只要是好的，即使是其他國家也應該積極爭取或導入。就漁民來說，在漁獲配額內只要能夠多賺些錢，都會想辦法提升魚價。至於養殖業者，除了謀求生產率的提升外，一般都只會順勢而為。因此社絕不法行為，只希望能夠讓市場得以高度透明化，另一方面，就加工業者來說，相關的費用支出也不會轉嫁至漁民身上。

雖然說罰則也相當嚴厲，但寧可說是企業全體為了創造利益而自我管理、自我約束。可以看出大家都在奉行理解、信任、執行的三大法則。此次參加的年輕族群在挪威的土地上，對於日本水產業的復甦到底有何新的思維或計畫呢，將一一介紹於後。

二、共有資源在意識形態上之共識

在一個人駕駛的漁船上，漁夫心裡想的是「是否可以再增加一人？」在大船渡市經營沿岸漁業的「瀧澤英喜」先生如此表示，也因此，若是二人的話將無法賺到錢了。自己如果無法將漁獲捕撈到手，一旦洄游至他處，亦將會被他人所捕獲。就是因為這樣，才會導致資源的減少。為何挪威的漁民能夠遵守資源管理呢，衝著這一點，瀧澤先生才報名參加此次的國外漁業考察之旅。養殖業也是如此，陸前的「畠山修」先生也表示說，『在同一漁場，如果生產或繁殖太多貝苗，即使長大之後外殼很大，但是肉身卻還是很小。』這是他的經驗談。貝類所吃餌料的量與排泄物的自然淨化能力都有它的上限。如果要挑戰物質的量化問題，必需要花費相當多的時間才能清楚，應該是不值得，結果只能以累死人來形容。結果是，漁場無法正常管理，最後導致日趨嚴重的惡性循環出現。參加這次考察的人員所寄予厚望的莫過於『永續發展的漁業、養殖業』。挪威的水產官員說他們只是『尊敬大自然，與次世代相連繫單純的想法罷了。』魚少了，最佳的因應之道便是控制漁獲量，而量產時是由誰來捕撈呢？如果人員與資源能相互配合，如此一來，交易行情也將跟著熱絡起來。挪威以前也曾經遇到過水產資源枯竭的嚴峻態勢，只不過，他們快速的聘請專家，希望能夠恢復到往日盛產的局面。

『資源管理若能按部就班，日本水產業的再生是可以預期的。』不只是先前的二人有如此的感慨，其實，這也是超越各種產業所得到的廣泛意見。船隻太大是會搖擺的，最怕的是會危及下游產業的存續，而且，結論雖然是贊成的，每個人卻是持反對的意見。因此，到底什麼才是真正的控制生產量呢？真的可以讓漁業資源恢復嗎？為什麼挪威的水產業可以永續經營呢？聽聽相關人士的意見吧。

三、相信政府以及科學單位之數據與資料

就北大西洋的洄游魚類來說，ICES (國際海洋調查協議會) 進行資源調查，並建議漁獲可捕量，挪威將所得到的漁獲配額再分配給國內的各船隻，重要的是，相較於分配額度還是以利用的方式最重要。大型圍網及底拖網兼營船隻 GARDAR 號，其載重量高達 2,000 公噸，是挪威最大型的船隻。但是，當航次只捕獲鯖魚 450 公噸，並不是沒有漁獲資源，而是不想抓那麼多，對於漁獲量已經被設限的漁民來說，如果比其他船隻的漁獲還要多，將會發生薄利多銷的現象，唯有仔細觀察市場的需求動向，嚴選魚種，並保持高鮮度、高品質才能賣到好價錢。另外，透明性高的網路銷售也具有一定的相乘效果，這也是提升獲利的竅門之一。希望慢慢朝『漁夫是最有錢，而且是最賺錢的職業』邁進。

實際上，挪威的漁民對於額度分配制度是讚不絕口的，雖然如此，還是有一部分反對的聲音。例如，近年來鯖魚的個體逐漸小型化，就有大型圍網船的船長說，資源量太多了，在營養供給方面可能會出現問題，也因此，那些被當作餌料的鯡魚以及柳葉魚的數量驟減，是否應該要多捕獲一些鯖魚呢？話雖如此，但是他也非常相信政府或科學家的言論。漁業或是養殖業一旦被發現違規作業，將會被吊銷執照，但是挪威的漁民並不是因為怕被吊銷執照才遵守政府的相關規定。日本也應該創造能夠讓相關人員安心的環境，應該要盡一些責任才對。南三陸町從事帆立貝以及牡蠣養殖的「高橋榮樹」先生說『成長一年比一年遲緩』。如果無法把握養殖的絕對數量，那麼，劣質貝類將會不斷的出現在市場上。日本除了要尊重科學家的意見外，在法律條文上也應該要有所支援才是。

四、勞動力不足，機械化乃必然之路

挪威全國的總人口只有 500 萬人，勞動人口則更少，為了強化經濟力，挪威政府選擇水產業，並對漁民祭出優渥的政策，這些都將從業人員、後繼者的問題一併解決，如果只知道抓魚，價格是不會上升的。來到挪威的陸上加工廠參訪，令人驚訝的是，外籍作業員相當多，包括挪威在內的北歐評議會加盟國，對於外國人的出入境或就業採取自由制度，只要是熟練的勞動者，根本沒有國籍問題，在自己國內有限的勞動力之外，當然會選擇外聘他國的人才。問題是，從海外進來的職工，他們的薪資要比照國內勞動者的等級，也因此有人力需求的狀態下，勞工的時薪高達 2,000 日圓的工廠比比皆是，例假日也是增加薪資，而且吃飯等完全由公司提供。然而，令人意想不到的，人事費竟然是相當低的。在積極構思省人、省力、高效率的機械化之下，魚類的選別、計量、裝箱、凍結、棧板堆疊等都採用自動化、機械化。而且，少品種且大量生產的策略逐一發揮功效。當然機械化不只是在追求高效率，為了生產高品質的商品，挪威的漁船在魚艙內利用真空吸魚機將魚吸入，不但可以避免漁獲損傷，另外更加裝海水冷卻系統，讓漁獲能夠均勻降溫。機械廠商 MMC 公司表示，為了讓品質能夠提升，必須先在船上進行冷卻，如此才能將高鮮度的漁獲送至賣場。

雖然說日本漁船也逐漸裝設相關的保鮮系統，但是因為日本特有的建造制度規範讓導入更加困難，設計自由度相當高的挪威在建造上規範也非常之多，只不過，日本卻不太一樣。

遠洋鮭魚延繩釣漁船的船主氣仙沼的「臼井壯太郎」說，挪威的漁撈機械公司一直邀請他上船乘坐看看，不但船隻在日本的規制範圍內，而且船速也不輸給日本船，況且他們也導入高效能的漁撈機器。為什麼挪威能而日本就不能，是制度惹的禍吧。

五、不能太相信海洋的能力

在挪威奧斯陸的峽灣 (Oslofjord) 內設置浮船塢 (pontoon)，約有 10 座的箱網，中間還有白色的塑膠管連通，然後利用大型空氣壓縮機將空氣經由塑膠管直接傳達至魚的位置，在養殖區域內擁有 160 萬條的大西洋鮭魚，給餌料時只由一人單獨作業，在經由水中攝影機探知魚兒是否吃飽，這是世界最大的鮭魚養殖場的場景。

挪威的出口水產品養殖魚類約占六成，已經超越海洋捕撈魚類之上，而其中九成都是來自大西洋鮭魚，去年的生產量已經突破 110 萬公噸，峽灣內的水質以及水溫變動不大，海面雖然很平穩，但是海底的潮流卻非常快速，這也是挪威養殖業得天獨厚之處。從近年來的科學調查資料可看出，養殖量要突破 200 萬公噸根本不是問題，再從廣泛的峽灣內只看見數處的箱網養殖基座來說，200 萬公噸應該很快可以達到，但是相關人士也憂心一旦無限制的增產將會對環境帶來嚴重的後果。

由政府所發給的養殖執照在最近幾年都沒有增加，因此，生產者若要增產，那麼只能增加養殖密度，這時候政府將會介入輔導，在有限的海域內想要創造不錯的利潤，除了必須有合理、有效的策略外，如何增加附加價值又是另一處竅門。號稱世界第 2 的雷諾伊公司，自家養殖場分佈在各地，出貨的時間點掌握的非常準確，工廠的生產率一旦提升，新的販賣戰將再度展開。在今年九月，雖然寒冬悄悄來到，但是新商品『歐羅拉鮭魚』已經上市，該商品在 36 小時內便能抵達日本，新物流系統也同時啟動。

六、制定世界標準不可或缺

目前日本三陸地區尚未恢復元氣的企業比比皆是，雖然宣稱要倒閉的企業不少，但是從災後重建至今，比預期的還要少很多。大家都說國內的水產品市場過多，因此，在重建的過程中應該優先考量是否能確保販賣場所才對。另外，原料的確保也是問題之一，如果漁獲能夠考量在未來 10 至 20 年內均能穩定的話，大規模的投資才有意義，而且就日本來說，回歸率下降的秋鮭、來游延遲的秋刀魚、漁場不穩定的鯖魚，這些都是往年不常見的現象，能夠安心嗎？

相較於日本的魚種多樣化，挪威只有穩定的數種魚類而已，而且捕撈數量也相當穩定。魚種、數量、規格都能在漁期前預估出來，況且幾乎都出口出去，這麼一來，挪威的商人在海外打拼時才能有辦法領先群雄，而有效率且大規模的評語，已讓挪威取得『世界標準』的頭銜。其實，挪威之所以能夠成長為水產大國，其背後有著日本商人的影子，挪威出口的大部分商品都在日本的市場上，日本商人的貢獻扮演關鍵的角色。

世界標準在日本商人的眼中格外刺眼，然而，如果不能強調特有魚種以及漁獲的附加價

值，日本產品想要在國內市場開拓出一條生路，或是想要增加自有產品，應該比想像中還要困難。扮演著挪威鯖魚對日輸出的前導者「司甜斯里德」表示，一開始即使是少量也沒關係，只要有成果就可以了，日本商社應該要積極的拓展海外市場，雖然說，復雜的制度以及匯率問題等造成出口困難重重，但是在國內市場低迷的狀態下，打開海外市場才是一條活路。現今，日本到底是要順著世界標準呢？還是要另創一套新的世界標準呢？這對日本水產業的復甦有密不可分的相關性。

七、水產業是滋潤國家經濟的一大祕方

就挪威這個國家來說，他們的水產業占全國經濟總額的一大半，可以說依賴水產業過活的國家，在目標十分明確的狀態下，大家要如何努力才行呢？幾經相關人士的深思熟慮、討論之後，大家口徑一致、全部產業無不卯足全力貫徹執行，一時的繁榮並不重要，如何讓後世子孫得以永續經營水產業才是重點。另一方面，不只是三陸地區，日本的水產業是要再興呢？還是要從此衰退呢？如果要再興，世界屈指可算的好漁場、高度加工技術、優質的商社，外加世界人口不斷的增加對於糧食的需求等，環境、人才對日本來說都是領先的，若要光靠水產業來養活全日本也都不為過。日本應該要更積極才對，日本擁有良好的資源與產業，如果將水產業視為夕陽產業真是太可惜了。

如果水產業要再興，到底還欠缺什麼呢？是要採取(1)少品種、大量化的省人、省力化以及高效率的原料出口，挪威式生產。還是要(2)低價、便宜、大量製造，中國式生產呢？如果是前者，欠缺人手的三陸地區非常適合，但是，在災後重建之際會與雇用制度相違反。另外，日本不是像挪威那樣有自己石油可以充當金雞母。至於後者，日本根本無法與地大物博、人口眾多的中國相比。

再者，日本的多品系生產其實只是披著一件高層次加工的外衣，是否能符合世界潮流還有待商榷，日本水產業的各個業者都應該積極參與規劃才對。日本飲食曾經發動要登錄在世界遺產當中，然而，這就滿足了嗎？其實，以日本的實力應該能夠戰勝所有外來商品才對，因此，是否應該如同挪威一般要有政府的制度設計做後盾呢？做一合理的闡述，如果能夠仿效挪威，日本也可以開始獲利、賺錢。只要能設定目標、資源得以恢復、遵從必要的施政措施，日本昔日的光彩應該很快就能回復。

《 小 啟 》

本刊自明(102)年起全面以電子郵件方式傳送，不再郵寄。尚未提供電子郵件信箱之讀者，請將台端/貴公司之「電子郵件地址」發送至air@squid.org.tw，並註明姓名/公司或任職單位名稱，爾後將定期傳送本刊。台端亦可自行至本基金會網站「檔案下載」區下載本刊。如有任何問題，請與本基金會藍以秀兼任財務助理連絡，電話(07)8117203 分機 18。謝謝！

財團法人台灣地區遠洋魷魚類產銷發展基金會 敬啟