

05

臺南
台江國家
公園

快打回
樂造歸
天黑傳
堂琵統
的，



創新，往往是從傳統出發！台江國家公園管理處取法七股地區漁民世代相傳的淺坪式養殖法養殖虱目魚，為每年前來度冬的黑面琵鷺打造一個覓食容易、快樂居留的天地；證明只要人類少一點掠奪、對鳥類多一點關懷，生態保育與經濟發展就能取得微妙的平衡。

保育黑琵，有志者樂此不疲

被稱為「黑琵助」，可以想見蔡金助與黑面琵鷺的淵源之深，不僅論文研究以黑面琵鷺為主題，甚至曾與一群追蹤黑面琵鷺遷徙的攝影家，造訪牠的故鄉—韓國濟州島觀察其生態。尤其在台江國家公園管理處推動黑面琵鷺棲地營造計畫後，更多資源投入，許多專業人士挹注心力，共同打造友善黑面琵鷺的 Happy 棲地。

西濱關建，恐有汙染之虞

站在海寮紅樹林保育區觀鳥亭，可以看見成群鷺鷥棲息與營巢，點點白影錯落於蚵架旁、紅樹林間；往北方不遠處望去，西部濱海公路南行跨越將軍溪後，



(左) 海寮紅樹林區位於七股溪出海口，白鷺鷥的聚集地。

(右) 臺南七股區是黑面琵鷺每年來訪重要棲息地。

進入台江國家公園的範圍，一路往南穿越七股區，直抵臺南市安南區，眼下，闢建工程進行到七股，公路幾乎就從台江遼闊的濕地正中央穿越而過，雖為地方居民帶來便利，相對的，也帶來噪音與汙染。

位於七股溪出海口的海寮紅樹林區，觀鳥亭堤防下方的座椅，側邊鏤空的黑面琵鷺倒影，意象式地反映黑面琵鷺面臨的困境；如果人類與其他生物不能在一種協調的生活方式下共存，政府投入再多經費恐怕也力有未逮。

人鳥共存，尋求生態平衡

戲稱自己在臺南濱海打滾 21 年的蔡金助，公務生涯幾乎與當地緊緊相連，對台江的一草一木如數家珍。他笑說，即使把他丟在七股大片虱目魚塢的路上，只要告知大致方位，他都能走得出來。

「半年給人吃，半年給鳥吃」，也就是半年養殖虱目魚，收成後半年供鳥類棲息，是台江國家公園管理處嘗試出的、與黑面琵鷺共舞的生態平衡點。每年清明時節放入虱目魚苗，中秋月圓前後開始捕撈，年復一年，周而復始。



(左) 位於七股溪出海口的海寮紅樹林區。



(右) 台江正試圖尋找人與黑面琵鷺的生態平衡點。

黑琵牌虱目魚罐頭引風潮

在保育黑面琵鷺的綠色精神驅策下，台江國家公園管理處於民國 101 年與從事虱目魚加工的老牌加工廠日寶公司合作，推出「黑琵牌虱目魚罐頭」，一上市即引起矚目，當然，其中不少人是抱持保育黑面琵鷺的心情購買的。

雖然黑面琵鷺的數量從民國 98 年台江國家公園管理處成立後持續成長，但台管處並不以此為滿足，畢竟「台江」是臺灣第一座以濕地生態保育為宗旨而成立的國家公園，而「黑琵助」的 Happy 生活，仍然未完待續、不會停歇。



黑琵牌虱目魚罐頭。



(上) 台江肥美的虱目魚。

(下) 虱目魚經去鱗、分解、裝罐、高壓蒸熟，製成罐頭。



淺坪式養殖，人鳥和諧共舞

虱目魚是臺灣人最熟悉的魚種，養殖漁民人數也最多，在臺南七股，有處很不一樣的虱目魚養殖區，所採取的淺坪式養殖法，是創新也是復古，只為每年前來度冬的黑面琵鷺，打造一個覓食容易、快樂居留的天地。

復養虱目魚，營造黑琵棲地

進入臺南大學七股西校區，眼前呈現的是一片廣達數十公頃的魚塢、濕地、紅樹林交錯層疊的區域，魚塢旁的貨櫃屋走出一位受僱於台江國家公園的老漁人，這裡就是台江國家公園管理處與臺南大學合作的淺坪式虱目魚養殖區。

台江國家公園成立的第3年，因為觀察發現每年到七股濕地度冬的黑面琵鷺數量降到1,000隻以下，於是推動棲



(上) 淺坪式養殖虱目魚。

(中) 虱目魚。

(下) 台江要為黑面琵鷺打造快樂居留的天地。

地營造計畫，在曾文溪、七股溪出海口附近覓地進行傳統的淺坪養殖法復養虱目魚，這塊臺南大學的處女地雀屏中選。

黑琵數量超過全球一半

所謂的淺坪式養殖法，是七股地區漁民世代相傳的養殖法，顧名思義，就是不挖掘深水魚池，因為黑面琵鷺性喜在河海交會處覓食，淺坪養殖法深度不超過100公分，每年中秋過後，漁民將虱目魚打撈上岸後，放掉池水，池裡剩下的雜魚就成了黑面琵鷺的最愛，直到隔年清明左右，再放入魚苗；在曾文溪口濕地，有幅員廣大的浮覆地，以及能提供黑面琵鷺覓食的魚塢，所以每年到七股濕地度冬的黑面琵鷺數量超過全世界的一半。



虱目魚捕撈畫面壯觀。

生態虱目魚、魚罐頭，兼顧保育與收益

隨著季節、各取所需，是多年來人類與鳥類生活不相互打擾、和平共處的基調，台江國家公園管理處研究員蔡金助堅信，只要人類少一點慾望、對鳥類多一點尊重，在黑面琵鷺保育過程中，生態保育與經濟發展可以取得微妙的平衡，台江國家公園去年推出黑琵牌虱目魚罐頭，便是希望營造黑面琵鷺棲地的同時，也能兼顧漁民的收益。

蔡金助認為，以傳統方式養殖虱目魚只是起點，在廣達十多公頃的淺坪式虱目魚示範養殖區內，整體生態不僅僅只有虱目魚，當初為防護魚塭崩塌而挖掘的深潮溝，不僅具有保護作用，周遭隨風飄來的紅樹林種子，竟自然長成茂密的紅樹林，彈塗魚、招潮蟹與多樣性的潮間生物也在此落腳，如果能夠適度控制人類的開發行為，這一大片濕地將是鳥類的天堂。



(左) 深潮溝不僅具保護作用，紅樹林種子也在此成長。

(右) 日落後的七股濕地。

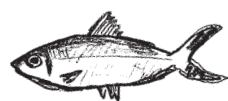
達人特搜，在地美味美景

走台江、遊潟湖，訪四草、過綠色隧道，幾乎成為外界對台江國家公園的制式印象與旅遊方式，其實遊覽台江可以更在地、玩得更道地，「隱藏版」的私房景點、巷弄美食，由達人帶路，保證不會錯過。

現煮虱目魚粥，香氣襲人

無論由北往南或由南往北，國道 1 號都是最容易接近台江國家公園的路線，北上過了曾文溪走 173 線、南下經過將軍溪走 176 線，西行就能進入七股濕地。

來到臺灣最大的虱目魚產地臺南市，尤其來到七股，沒吃過虱目魚粥，不算來過台江，台江濕地達人蔡金助特別推薦，位於 173 線上、神帝府旁的「阿



(左) 台江國家公園。

(右) 招牌虱目魚粥。

月虱目魚」，看似不起眼的小店，一大碗現煮虱目魚粥上桌，香氣立即竄入鼻尖，整鍋虱目魚熬煮的湯頭，一入口，美味就像「阿月」的爽朗笑容般，迅速由舌尖傳遞到全身每處神經，掃盡旅程的疲累。

七股海味三寶，錯過可惜

吃虱目魚粥不加 2 個鹹滷虱目魚頭就太遜了，一個魚頭才賣 10 元，再也找不到這樣便宜的美味，如果再來一條充滿海味的海水吳郭魚，這一餐就滿足了。

除了虱目魚，牡蠣與吳郭魚也是七股海味三寶，現炸的蚵嗲可說是臺灣人的平民美食，隱身在將軍區青山漁市場南巷裡的「秀里蚵嗲」，是內行人才聞得到香氣的老店；窄窄的巷子、幾張桌子，擠滿了饕客，只見店家靈活地抓起鮮蚵、蝦子及高麗菜，裹上特製麵衣，即便才剛吃飽，還是會想嚐嚐；鮮炸吳郭魚、炸虱目魚柳風味獨特，不吃會扼腕。



(左) 炸蚵嗲是招牌點心。

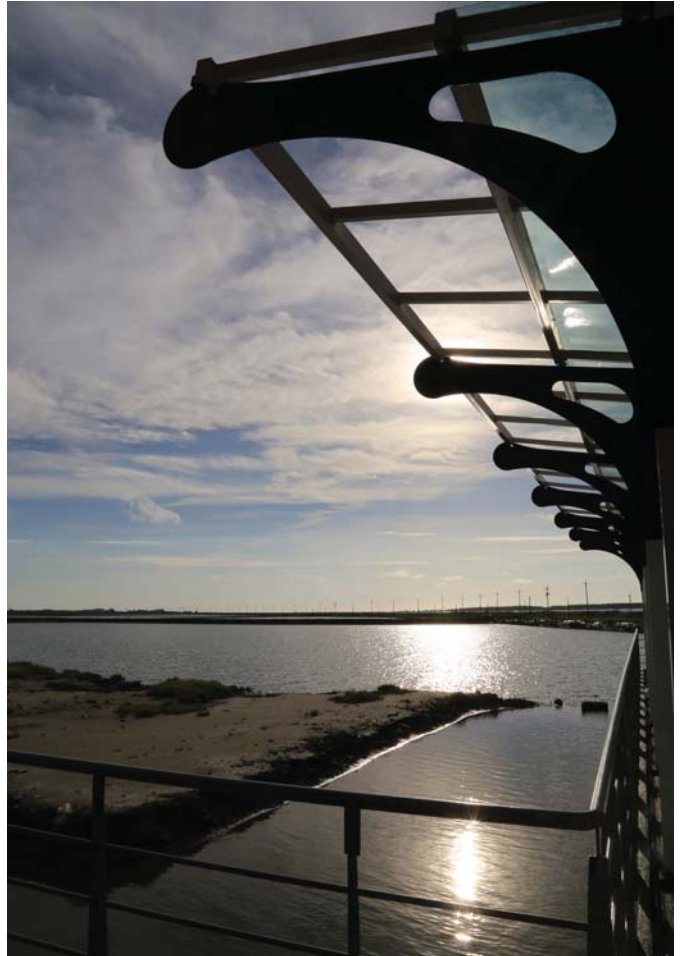
(中) 鮮炸吳郭魚也是一絕。

(右) 當地虱目魚頭一個 10 元，好吃到不行。

買罐頭力挺黑面琵鷺保育

如果想買黑面琵鷺罐頭，隸屬台江國家公園的六孔遊客中心是絕佳選擇。「六孔」位於七股瀉湖旁，內介紹黑面琵鷺生態及台江人文自然環境，可愛的黑面琵鷺造型玩偶在入口處歡迎遊客，一罐 100 元的黑面琵鷺虱目魚罐頭，不僅品嚐在地美味，也是力挺黑面琵鷺保育的具體行動。

遊客中心外的六孔碼頭設有遊覽瀉湖的觀光船，遼闊的景致令人心曠神怡，玩累了，不妨坐在碼頭觀景臺觀賞夕陽美景，是在地人才知道的私房景點。



(上) 位於曾文溪出海口的六孔遊客中心黃昏景致。

(下) 夕陽下的蚵架倒影。

台江國家公園六孔遊客中心

電話：06- 7880220

地址：臺南市七股區三股里海埔18號

特色：濕地夕陽、黑面琵鷺生態展示

黑面琵鷺賞鳥亭

電話：06- 391000

地址：臺南市七股區十份里

海埔69號

特色：約每年10月至隔年2月觀賞黑面琵鷺