



旗津魚市場

台語文報告-旗津遊

醫療資訊管理學系四年級
旗津組

組長：9214002 陳柏文

組員：9214011 李俊緯

9214012 陳逸欣

9214013 林盈佑

9214015 張苑珊

9214018 涂弈凡

9214024 何信賢

9214025 施仲駿

9214037 徐綉婷

9214058 曹翠纓

9214060 洪珮淳

旗津簡介

- 旗津島是高雄市的發源地，原為一座不毛之沙汕島
- 旗津區為高雄市十一個行政區中唯一的沙洲離島，位於高雄港的西南方海面上，為高雄港抵擋飄沙強浪，成為高雄港的最佳屏障旗。
- 旗津的觀光資源豐富，逐漸形成以觀光為主要導向的名勝地區，既可乘船遊港、尋幽訪聖，亦可逐浪揚帆、揮竿垂釣，甚至還可飽啖生猛海鮮。

旗津魚市場簡介

- 海鮮魚貨匯集交易之地，每日早上魚市場現撈魚貨交易熱絡，白天往來魚市場人潮絡繹不絕，每日湧入大量人潮，民眾、饕客皆為鮮活海產慕名而來，形成特殊景觀。

白帶魚

白帶魚
一盤100元



- 俗名：白帶、肥帶、油帶
- 因爲白帶魚不容易活捉，又很容易受驚嚇，不易養殖，所以很少人看過活生生的白帶魚。嘿嘿，沒講您不識，這種體型非常特殊的魚，可是站著游泳的呢！

狗母魚

- 分布：廣泛分佈在世界各大洋的熱帶、溫帶海域中。
- 深度：由海岸一直到4,000公尺以上的深度皆有分佈。
- 漁業：漁期全年皆可採獲，可利用底刺網或底拖網捕獲，由於魚體較小，屬於中小型食用魚，且採獲量不大，故非市場上主要經濟魚種。



飛魚

飛魚
一尾100元



- 每年春夏季隨著黑潮洄游至本省東南沿海，是主要的漁期。船具從早期以流刺網為主。而恆春墾丁則於飛魚受驚躍出海面的特性開發出追逐網。

烏魚鰾 (烏魚鰾是烏魚的精囊)



烏魚鰾
一斤350元

- 魚鰾的主要用處不是呼吸，魚靠魚鰾來調節它們的比重，通過魚鰾它們可以不用運動就緩慢上升或下降。魚鰾本來是腸的一個擴充，有些魚如鯉魚的魚鰾還和它的腸相連，其他的魚如鱸魚的魚鰾已經和腸完全分開了。

烏賊

烏賊
一斤
120~130元



- 花枝其實就是烏賊，分類屬於十足目、烏賊科。花枝的體型有大有小，肉身的厚度是所有烏賊科中最厚的，而且軀幹上半部圓胖，下半部稍微收尖。料理的時候通常需要切薄片、切丁或是切細花段，以免難以入口或是不易煮熟。

海鱸魚

海鱸魚
一斤300元

- 又名海仔或軍曹魚
- 為生長在溫、熱帶表層海域之海水魚，分布於台灣各地海域及澎湖，尤以東部海域產量最多，每年適逢3至5月為主要捕獲期。



鮭魚

- 鮭魚通常出生於離海 10到 700英哩的淡水河床上，會在秋季產卵，卵通常產在好幾呎的冰雪之下，經過一個寒冬，才孵化成透明的孵化卵



鮠魚

鮠魚



- 繁殖期：1月
- 最適水溫：14~30°C
- 食性：雜食性
- 最大體長：180公分以上，為鮠魚中最大型
- 產地：東南亞沿近海域
- 養成：1吋半魚苗經一年養殖可達2.5公斤以上
- 養殖方式：箱網養殖、陸上池塭養殖
- 古人有云：『有錢吃鮠、無錢免吃』

土魷魚

嘿嘿！終於被我找到你
嚕！

㊟土魷魚㊟



- 俗名：(中) 土托、馬加、梭齒
- 分布：廣泛分布於印度西太平洋，自非洲東岸、紅海，東至澳洲，北至韓國、日本。本省各地均有產，尤以東部及南部海域產量最多。
- 利用：煎食、煮味噌湯或加工成魚羹皆宜。
- 漁業：各沿岸國重要之食用魚，經濟價值高。一般漁法以圍網、定置網、流刺網、一支釣爲主。

其他魚群

鬼頭刀



藍紋



大魚咬著小魚



問卷調查：

- 問卷一

- 1、名稱、種類(魚、鱒、蝦子)：

阿，這就是鱒仔！！

- 2、價錢(一斤，一籃)：

這整攤算你150啦！沒有了，就最後這些了！

- 3、盛產期(以上所寫的) or最近什麼魚盛產？

最近就是吃鱒仔阿，這陣蓋肥啦！哪是等到過年那時候就都沒卵，黑丟太瘦呀！

4、出海一趟大約多久時間？一趟大約要多少人？

挖一個人出去而已，都是透早三四點就出海，差不多六點回來。

剛好來這裡七八點開始賣啦！

5、捕魚的地方有無固定在哪塊海域捕，還是隨便船長找漁場？(我們問)

你們甘是高雄郎？(老闆反將我們一軍)

我們：不是，只有她是。(指徐綉婷)

哪不是，跟你們講你們也聽不懂！

6、捕魚的方式：灑網？拖船？灑誘餌？釣魚？

都用漁網拍的啦。

7、長時間待在上海上，要吃什麼東西？

NULL

8、捕到的魚怎麼處理？有冰箱嗎？

不用，一個籃子裝著而已，金快就回來了，不用什咪冰箱啦。

9、討海生活會不會很辛苦？還是感覺很自由？

不會啦，哪會辛苦。辛苦都你們少年仔在說的，阮都是這樣在過，還不是同樣過的很好！猴因仔，黑白講話！

- 問卷二

1、名稱、種類(魚、鱻、蝦子)：

這黑TORO仔啦！！

2、價錢(一斤，一籃)：

一斤80塊！

3、盛產期(以上所寫的) or最近什麼魚盛產？

最近喔！這些都很多啊！！紅鱻啊、白帶仔啊、肉鯽仔、紅柑啦……看你要啥。

4、出海一趟大約多久時間？ 一趟大約要多少人？

大概都一天啦！就我跟我先生兩個人去而已，漁網撒下去，過一段時間拉起來就好了，不需要很多人啦！

5、捕魚的地方有無固定在哪塊海域捕，還是隨便船長找漁場？

不一定。

6、捕魚的方式：撒網？ 拖船？ 撒誘餌？ 釣魚？

都用撒網啦！ 誘餌是一定要撒，不然魚怎麼會聚過來，對無？

7、長時間待在上海，要吃什麼東西？

補起來的魚殺了直接就可以吃了說，像沙西米一樣。

也會帶爐子上船，有時有人作伙幫忙時就在船上煮魚湯逗陣吃。

8、捕到的魚怎麼處理？有冰箱嗎？

有一個空間當冰庫，嘿是抓大隻魚或很大量才要用。

我們這小隻的就出航收網時用保麗龍箱裝碎冰，魚撈起來丟進去冰起來就好了。

9、討海生活會不會很辛苦？還是感覺很自由？

講不會是騙人的啦！什麼工作不辛苦，若歡喜做，什麼工作都同款。

幕後追擊

親切細心的老闆&老闆娘，耐心的為我們解說各種魚類。

熱心解說的老
老板娘



幫孫子找女朋友的風
趣老闆喔！XD



組員留影



感謝大家的聆聽