魷漁業資訊
SQUID FISHERIES INFORMATION

501

行政院新聞局出版事業登記局版高市誌字第 158 號
中華民國 82 年 09 月 01 日創刊
中華民國 103 年 07 月 01 日出版

發 行 人 / 林文日
執行編輯 / 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
全球資訊網 / http://www.squid.org.tw/
電子郵件 / squid@squid.org.tw

國 際 漁 業 資 訊

本年福島阿魷漁獲量創新高 入漁許可收入挹注福島財政

今年福島水域大出魚，阿魷及鎖管捕獲量創新高，但因福島爭議導致福島與阿根廷資源評估合作告吹多年，雙邊資訊交流中斷使得區域內資源評估工作無法進行，福島科學家表示，雖然缺少全區漁獲資訊難以推估資源量，但仍有其他方法進行漁獲量推估。

今年鎖管首季漁獲量為 2 萬 8,000 公噸，為歷史第三高漁獲紀錄，此外，阿魷捕獲量累計至 6 月 10 日達到 30 萬公噸創下歷史紀錄，今年超過 500 艘魷釣船在柏克萊海峽作業，目前為止也仍有 20 艘韓國籍魷釣船在福島海域作業，今年轉運業也因阿魷大豐收而收益豐厚，福島政府在入漁准證收費上獲得龐大財政挹注。

福島研究單位經過 2 年研究後在網目管理上獲得不錯進展，透過網目管理降低例如岩鱈的混獲具有相當成效。

今年福島開始派遣海上觀察員進行資料蒐集及監控漁業作業，但因為天候不佳與補給問題導致實際派遣觀察員數與規劃派遣觀察員數有相當大差距，福島漁業單位認為未來觀察員雇用人數從原先 6 至 7 人增加至 15 可能會造成預算問題。（於仁汾，摘譯自 FIS-World News，2014 年 6 月 25 日）

南韓生魷中發現超級細菌 對最強抗生素具有抗藥性

加拿大薩斯喀徹溫大學研究人員日前再從南韓進口的生魷體內發現一種超級細菌，這種

細菌對目前最強抗生素碳氫黴烯具有抗藥性，此發現對全球人類健康是一大負面消息。

碳氫黴烯是目前最強的抗生素，在醫學上大多是在所有一般抗生素失效情況用來治療病患，世界衛生組織警告細菌抗藥性已經是全球公共衛生的嚴重威脅。

以往這類抗碳氫黴烯超級細菌只在自然環境及牲畜活體體內發現，這是首次在食品中發現此類超級細菌，從食品中發現的危害也遠超過以往此類超級細菌由人從外地帶入或因住院期間感染，超級細菌可能透過食物傳播引起更廣泛的抗生素抗藥性。

這類細菌不會引發疾病，但經食物進入人體消化道會將抗藥 DNA 傳遞給消化道內的寄居細菌，並永久留存在人體內，導致人體體內細菌產生抗藥性，一旦免疫力下滑，將導致抗生素治療失效。

因為此次在生魷體內發現，而此類水產品大多以鮮貨進口並供生食，更增加傳染的風險，因為科學家認為這種超級細菌所帶的基因可能會傳播到同批進口的食物或在同一儲藏空間或廚房料理的其他類食品中，抑或是接觸到這些產品的人體內。（於仁汾，摘譯自 MercoPress，2014 年 6 月 20 日）

智利訂定大赤魷捕撈配額管理協議　商業配額恐遭壓縮產業公會憂失業

智利漁業及養殖副秘書處日前與家計型漁業代表簽署有關大赤魷捕撈配額管理協議，商業漁船業者對此表達不滿，在簽署協議內容中將手釣排除在家計型漁業之外，此條款將會嚴重壓縮商業性漁業捕撈大赤魷的配額空間。

漁業產業公會理事長表示，此項協議將會導致比奧比奧大區 5 家加工廠及數艘漁船停業，可能會導致當地 800 人失業，政府應該考量此一後果，保留一定大赤魷捕撈配額給商業性漁業，因為供外銷加工的大赤魷原料必須在船上快速處理並以良好的冷凍鏈保存以及必須具有可追溯性，家計型漁業捕獲的大赤魷因為未經良好保存且供貨量不定，外銷加工廠無法收購處理家計型漁業的漁獲。

但根據漁業產業公會提供的資料顯示，在塔卡爾諾瓦及科羅內爾兩地大赤魷加工就業人數僅有 700 人，且在這兩地的加工廠處理食品可終年作業，並創造更多就業機會及減少環境衝擊。（於仁汾，摘譯自 FIS-World News，2014 年 6 月 10 日）

日本7月初舉行秋刀魚交易懇談會 將交流秋刀魚有關資訊及預測漁況

北海道水產物主協會（會長宮崎征伯）主辦的「第 11 回全國秋刀魚．鮮魚的大批發商及貨主的交易懇談會」將於 7 月 2 日下午 3 點，在釧路的 CASTAL 飯店舉行。本次懇談會將邀請有關秋刀魚的全國批發商及北海道內的水產商、生產者、以及全國的商社等相關人仕參加。並對新一期的秋刀魚及鮮魚等流通能更順利地進行等議題進行懇談。當日，道立總合研究單位之釧路水產試驗所將發表「今年預期之秋刀魚漁況」進行演講，以及近年道東海域之鯖魚、丁香魚的漁獲增加，漁業情報服務中心也會針對此項進行相關的演講，之後則是全體討論，對產地、消費地之相關業者們的意見交換。本會議將會有日本全國各地約 170 人出席參加。（楊

清閔，譯自日刊水產經濟新聞，2014 年 6 月 17 日）

日本全國秋刀漁協決定　漁船出港日與去年相同

日本全國秋刀魚棒受網漁業協同組合（八木田和浩會長）決議 2014 年漁期（2014 年 7 月至 2015 年 6 月），所屬漁船出漁日與去年相同。將在 6 月 26 日召開的理事會中正式決定。與去年相同，本年度漁期之 10 噸以上未滿 20 噸漁船於 8 月 10 日，20 噸以上未滿 100 噸漁船於 8 月 15 日，100 噸以上為 8 月 20 日。受到 2013 年期秋刀魚 TAC（可漁獲量）大幅削減所影響，出漁日較前年延後約 5-10 日。而 2014 年漁期則相反，秋刀魚全體的 TAC 量較前期增加了 1 萬 8,000 噸，為 35 萬 6,000 噸。全國秋刀魚協會所屬漁船的可漁獲量約增加 7,000 噸，為 24 萬 2,000 噸。回首 2013 年的漁期來看，漁況不佳，數量是 14 年來達不到 15 萬噸的一年，以 14 萬 7,819 噸結束漁期。今年度的漁期則期望產量能回復。而另一個注目的焦點則是左右漁獲情形的漁獲作業規則，該協會指出現在仍處於聽取各方意見的階段，現階段詳細的規則尚未議定。（楊清閔，譯自日刊水產經濟新聞，2014 年 6 月 20 日）

實施公海秋刀魚資源調查　日本調查中心期改善產業

日本水產總合研究中心之開發調查中心所執行的北太平洋公海秋刀魚漁業調查計畫，漁獲情形逐步上升，所獲魚體也愈來愈大。該中心調查計畫採用之大型秋刀魚漁船 5 艘，各船於 5 月 2 日由釧路出港進行調查，在東經 170 度附近作業開始。5 月 12 日第 1 艘漁船返回至釧路港進行初卸魚。作業形式與去年相同，利用 5 艘漁船進行漁獲與兼任運搬船等分配工作，讓往後各船能夠依序地進行漁獲作業。

依該中心指出，至 6 月 20 日的總計漁獲次數為 24 次，漁獲量為 1,600 噸，調查時間較往年提早約 20 天左右，而達到去年的實際情形（5 艘，1,970 噸）的 8 成。今年由於天候不佳的情形頗多，造成漁撈作業阻礙，但較佳的作業條件下，讓漁獲情形較往年來的好。漁場由一開始設定地逐漸往西移動，現在於東經 162 度附近，而今年的漁場也較穩定；附近約有台灣漁船 20 艘正在作業當中。

依 6 月中旬的樣本資料來看，秋刀魚的魚體尺寸在 27-30 公分，中心尺寸為 29 公分，重量平均為 133 克，較大隻為 150 克以上，以此時期來看，秋刀魚的魚體尺寸算較大隻。而今後此海域的秋刀魚將逐漸成長並北上洄游，至 8 月左右由日本海域向南移動，為日本國內棒受網漁業所漁獲之主群。

漁獲物原主要做為魚粉用對市場販賣，但鮮度佳，不用做為餌飼料，委託廠商期能以陸上凍結做為出口販賣用，出口用漁獲的生產為今年開始的新項目，以俄國的罐頭原料市場為設定目標。至今出口用的生產量不到 300 噸，此期的漁獲作業情形順利且穩定，故當初目標設定 300 噸已幾乎達成。今後則以台灣的外食市場為預設目標，利用船上凍結的方式正式展開生產。

調查計畫至 7 月 31 日止，該中心指出，往年在計畫期間的後半時期，漁獲量會逐漸減少，

因此此後的漁獲動向受到注目。該計畫為能確立北太平洋公海海域的秋刀魚漁獲技術，期擴大日本國內秋刀魚漁業漁期與改善漁業經營為目的，於 2006 年開始執行。（楊清閔，譯自日刊水產經濟新聞，2014 年 6 月 24 日）

日本秋刀魚 4 月庫存低　期新漁期開始有好漁況

現在已進入到 7 月，日本 2014 年的秋刀魚新漁期的解禁日，已快要正式地開始了。2013 年是 14 年來漁獲量未達 15 萬噸的低迷漁期，因此冷藏庫的存庫水準與東日本大震災發生時之存庫量低相似，期待新漁期的作業生產量，能夠是提供冷凍與加工用原料的需求的好漁況。

根據日本水產廳「冷藏水產物流通統計（全國主要冷藏庫）」資料，2014 年 4 月底的月底庫存量為 1 萬 7,525 噸（較前年同期比減少 19%），甚至低於 2011 年 4 月底時，沿海岸的冷藏工場受到海嘯所破壞，造成庫存嚴重流失之 1 萬 8,460 噸。

上回漁期的漁獲量不足，以致市場行情始終居高不下，除了 9 月中旬之外，大型魚的比率最多，為較特別的一年。適合做為冷凍與加工原料，價格較便宜之中小型魚較少，故在入貨調度方面較困難，庫存量也僅存不到 1 萬噸。（楊清閔，譯自日刊水產經濟新聞，2014 年 6 月 27 日）

日本首次冷凍水產品檢討會　公開各項魷魚生產銷售情報

日本水產廳流通課於 6 月 9 日公布 2014 年度第 1 回冷凍水產品需給情報檢討會的概要，本檢討會為 5 月 19 日所召開，分為鮭鱒類、蝦類、魷魚類、鯖魚類等 4 項，有關魷魚部分的摘要如下。

日本國內魷魚生產，往年的 4-6 月為漁獲量最少的時期，4 月至 5 月上旬日本海側的魷釣稍有延遲地展開作業，至 5 月後量逐漸增加。而在進口魷魚的部分，有情報指出阿根廷的阿根廷魷漁況良好，故預測供應量應可達到前年相同水準。

在批發市場方面，此時期的生鮮魷的供應不穩定，故船凍日本真魷的銷售佳，但單價高使得貨品流通較不通暢。而魚體較大的魷魚數量少，因此至 6 月份其需求仍強。全體觀之，市場價格預測會持平地推移。

而在小型販售方面，單價上漲魚體尺寸也增大，販售情形仍良好。而輪切魷魚或魷身等，以便用於簡單料理型態的魷魚販售情形，在黃金週期間為主，販售情形非常好。由於冷凍魷也可運用於外食等，使用範圍很廣的材料之一，且船凍魷的品質也很好，是非常好用的水產品項。（楊清閔，譯自日刊水產經濟新聞，2014 年 6 月 11 日）

日本今年飛魷漁期結束　共創造 2,500 噸漁獲量

去（2013）年 11 月開始的沖繩縣 2014 年度飛魷（Thysanoteuthis rhombus）漁期，作業許可期間至 6 月底止，現在幾乎漁船的作業都已結束，已到了漁期的尾端。今年漁期的沖繩縣全體漁獲量與前年相同，約有 2,500 噸，並沒有一開始預期的減產情形，作業情形順利。魚價安定，一公斤約 600 日圓左右。對漁業者而言，漁獲數量尚可，今年是尚可過得去的漁期。

依沖繩縣水產海洋技術中心指出，4 月底時該縣全體漁獲量與去年相同，約為 2,000 噸左右。該縣最大的卸貨港之系滿漁港，經 JF 系滿漁會所經手至 6 月上旬約有 600 噸。數量與前年差不多。而該漁會指出，今年較往年提早 1 個月於 4 月中旬時漁獲量下降，4 月上旬以前的漁獲較佳，全體漁獲量則與去年相差不遠。而 JF 與那原・西原町漁會經手有 450 噸，低於去年的 490 噸。所屬的飛魷漁船中 90%搭載著冷凍設備，1 航次作業需 1 個月，每 1 航次有 1,200 條釣獲，但是也有僅釣獲 100 條的漁船，依往年來看，各漁船間的差異在今年也很大。

今年的魚價並沒有急漲急落的情形，高價在一公斤 700 日圓，但大致上在 600 日圓左右推移，現在則是在 650 日圓，魚價來說相對的穩定。去年則有超過 700 日圓的價格，也有急落低於 600 日圓的時期，非常不穩定，今年漁期以全體來看，市場行情相對地穩定。

但是，每年的漁場愈來愈遠，使得作業的時間拉長，因此，燃油價格上升造成經營成本上升，加上魚價下降及無法捕到魚等情形，可能讓經營產生虧損。依該漁會人員指出，漁船若能捕到一定的量，而魚價也安定，今年的情形對漁民來說，是尚可過得去。（楊清閔，譯自日刊水產經濟新聞，2014 年 6 月 17 日）

日本公布 4 月份全國魷魚產量　數量較去年同期少惟價格上揚

日本 JF 全漁連彙整日本 4 月全國魷魚漁獲量，生鮮魷與冷凍魷合計較去年同月比減少 16%，為 760 噸。生鮮魷在此時節，位於本州日本海側的主漁場減少 10%，為 604 噸，而在九州地區亦減少 25%，為 144 噸，生鮮魷量較去年共減少 14%，為 755 噸。而冷凍魷的生產僅在九州地區，為 5 噸。平均單價方面，生鮮魷漲 23 日圓為 417 日圓，冷凍魷漲 37 日圓為 379 日圓，由於現在正值供應青黃不接的時期，故單價較高，生鮮魷較前月比漲了 19 日圓。（楊清閔，譯自日刊水產經濟新聞，2014 年 6 月 18 日）

日本函館國際水產中心啓用　七月加入魷魚展現完整生態

日本函館市於 6 月 1 日啟用「函館市國際水產・海洋總合研究中心」，其設置有容量約 300 噸的大型實驗水槽，現在正展示由松前捕獲來的花魚（hoke）55 尾。此水槽長 10 米、寬 5 米、深 6 米，屬北海道內最大規模。實驗包括魚類的飼育之外，亦設有水流裝置的工學設備，由 1 樓的玄關大廳即可觀察內部。

6 月 2 日舉行開所儀式，本來預定展示於噴水灣之定置網所漁獲的日本鯷，但是因水溫低尚未洄游過來，因此暫時展示花魚。函館市委託北海道大學水產科學研究院的特任教授樓井泰憲說明有關此水槽的展示，該教授指出若可捕獲日本鯷，將放入 1 萬至 1 萬 5,000 尾入水槽中飼育，之後於 7 月中旬放入日本魷約 100 尾，屆時可觀察日本鯷與日本魷之間是如何的互動。

該教授並指出，大致上應可看到魷魚捕食日本鯷的情形，場面應該極為壯觀。而魷魚捕食後之鯷魚頭或尾的殘渣，則放入沙塘鱧來處理，重現小型稍完整的海洋生態系。而最後水

槽中僅剩下日本魷，調整水溫使其成熟並產卵之。由於魷魚卵塊附著的假設是在水溫躍層間，上方水溫高而下方水溫低，可以的話將重現這樣的環境。而孵化之後將導入自然海水，並調查初期的餌料。由於孵化之後的魷魚最初食用有機物，因此將不會放入動物浮游生物做餌料，而是用自然海水中所含有的有機物質為主，能夠有多少的生存率，將以粗放式的方法進行實驗。該教授指出，魷魚吃餌、成長、成熟、產卵至死亡，讓一般市民及觀光客均可以看到魷魚的一生。（楊清閔，譯自日刊水產經濟新聞，2014 年 6 月 13 日）

日本函館生鮮真魷入貨　以檜山之陸運貨品為主

日本函館市魚市場的生鮮日本真魷的入貨，以檜山地區而來陸運貨品為主，入貨數量增加，做為市內加工場的生鮮原料，一些魷類加工製品的生產開始活絡了起來。

現在主漁場於奧尻近海，該市場於 6 月 24 日陸運進貨量，保利龍箱裝（5-6 公斤裝）有 1,500 箱，魚體大小有 40 尾裝及 30 尾裝，尺寸逐漸變大。市場行情 30 尾裝約有 1,200 日圓，40 尾裝有 800 日圓。

受到數量增加所致，市場的加工業者開始製作本期期初的生鮮魷為原料之料理小菜。而加工業者認為生鮮魷的生產較晚是近幾年的趨勢，以及終於有可以工作的氣氛了，對於入貨量表示歡迎。

另外，24 日該市場的入貨，來自函館近海的量為保利龍箱 600 箱，以做為原料為主的木箱（約 20 公斤裝）約有 30 箱。木箱的價格為 2,600 日圓左右。魚體在保利龍箱裝者為散裝，而木箱的則是在 80 克大小左右尚小型的魚體，故離漁獲作業正式展開期，仍需要一些時間。（楊清閔，譯自日刊水產經濟新聞，2014 年 6 月 26 日）

中國阿根廷舉辦漁業會議　期魷釣船入漁阿國達共識

中國阿根廷漁業分委會第四次會議 5 月 29 日在阿根廷首都布誼諾斯艾利斯召開。阿根廷農牧漁業部部長卡洛斯出席會議並講話，渠感謝中國在 2013 年為阿國培訓了 17 名水產養殖人員，對中阿漁業合作取得的新進展予以高度評價。會上，中阿雙方對 2014 年 4 月在中國貴陽召開的「中阿漁業合作研討會」所取得的成績予以充分肯定，對兩國在阿根廷水域進行魷魚捕撈方面的合作所取得的進展表示贊同和滿意，並就今後以更加靈活的方式解決中國魷魚釣船入漁阿根廷水域和中方為阿國繼續培訓水產養殖人員等問題達成一致。雙方還就進一步開展水產養殖和漁業科技合作等問題深入交換意見。會後，雙方簽署了會議紀要。

中阿漁業分委會期間還舉行了中阿漁業企業座談會，在會上介紹了中國的漁業情況，表示中阿兩國漁業各具特點和優勢，互補性強，具有很大的合作空間，歡迎中阿兩國企業進行廣泛而深入的合作，實現互惠共贏。兩國企業就魷魚、紅蝦和雜魚的捕撈，水產養殖合作，水產品出口等合作進行了深入的交流。（節錄自中國海洋食品網，2014 年 6 月 14 日）

國　際　魷　業　動　態

日本

進出口貿易資訊

根據日本海關統計資料顯示 4 月份魷類進口量為 1,988 公噸，進口值為 17 億 3,100 萬日圓，平均進口單價為每公斤 871 日圓，進口量及進口值分均較 3 月份增加 32%，與去年同期相較則分別減少 20%與 10%。

累計今年至 4 月份魷類產品進口量為 6,902 公噸，累計進口值達到 56 億 200 萬日圓，平均進口單價為每公斤 812 日圓，累計進口量及進口值較去年同期分別減少 17%與 10%。

泰國

根據泰國官方統計資料顯示，今年 4 月計有 14,402.1 公噸魷類產品輸入，輸入金額為 3,020 萬美元，平均輸入單價為 2.1 美元/公斤，其進口量及進口值分別較 3 月增加 32%與 37%，累計至 4 月魷類產品進口量為 38,998.9 公噸，進口值為 8,240 萬美元，平均進口單價為 2.11 美元/公斤。

4 月份出口之魷類加工品為 3,406.9 公噸，出口值為 2,220 萬美元，平均出口單價為 6.52 美元/公斤，其出口量及出口值分別較 3 月減少 4%及 5%，累計至 4 月出口量為 13,269.7 公噸，出口值達到 8,810 萬美元，平均出口單價為 6.64 美元/公斤。

4 月份魷類產品貿易順差為 800 萬美元，累計貿易順差為 570 萬美元。

西班牙

馬德里市場重要冷凍魷魚第 24 週交易價格如下：鎖管各規格交易價格為 9-12 公分 2.2 歐元/公斤、12-14 公分 2.7 歐元/公斤、14-16 公分 3.8 歐元/公斤；阿根廷魷各品項價格為 24-30 公分淨後胴體 2.4 歐元/公斤、20-24 公分淨後胴體 2.2 歐元/公斤、15-20 分淨後胴體 2 歐元/公斤、18-22 公分胴體 2.4 歐元/公斤、23-28 公分胴體 2.5 歐元/公斤、28 公分以上胴體 2.5 歐元/公斤、魷圈 2.5 歐元/公斤。（於仁汾，摘譯自 FIS-Market Reports，2014 年 6 月 18 日）

國　內　漁　業　要　聞

今年首批秋刀魚進港　輻射檢測安全無虞

今年第一批秋刀魚漁獲 1,592 公噸已由元泰 806 號運搬船載運返台，經農委會漁業署派員隨機採檢 3 件秋刀魚樣本，送行政院原子能委員會輻射偵測中心檢測結果均符合規定，請民眾安心食用。

秋刀魚輻射檢測合格，安全有保障

農委會漁業署指出，遠洋捕撈秋刀魚，漁季為每年 6 月至 11 月，我國漁船所捕撈秋刀

魚去年產量超過日本，達 18 萬餘噸。秋刀魚係於西北太平洋公海海域作業，距日本福島核電廠 720 公里以上，距離甚遠，惟為消除民眾對漁獲是否遭受輻射汙染的疑慮，自 100 年日本 311 震災發生至今，漁業署每年持續針對返台秋刀魚漁獲抽樣，檢測結果均符合規定。

為確保食魚安全，農委會漁業署今年持續對西北太平洋海域捕撈秋刀魚抽樣，進行輻射檢測，第一批秋刀魚漁獲 1,592 公噸，由元泰 806 運搬船於 6 月 26 日載運返台，該署立即派員採樣送原能會檢測，輻射檢測結果均符合規定。漁業署將持續針對進港卸貨秋刀魚進行輻射檢測，結果將公布於該署網站（www.fa.gov.tw）。

營養美味秋刀魚，請國人多多選購，安心享用

漁業署強調，我國漁船所捕秋刀魚衛生安全，無輻射污染，同時，秋刀魚富含 DHA 及 EPA，營養價值高，且該署將做好把關的工作，確保消費者食魚安全，請國人多多選購，安心享用。（轉載自行政院農業委員會漁業署網站）

前鎮魚市場污水處理廠正式啟用　改善環境有效提升魚市場競爭力

由高雄市政府海洋局負責執行之『前鎮魚市場污水處理廠新建工程』已順利完工，啟用典禮由高雄市長陳菊、行政院農業委員會漁業署蔡副署長日耀、高雄區漁會張理事長寶村、遠洋漁業團體代表、中央及地方民意代表出席剪綵，共同見證高雄漁業界的盛事。

陳菊市長表示，前鎮漁港是全國最重要的遠洋漁港，鮪魚、魷魚、秋刀魚等魚貨每年帶動約 320 億元以上之產值，前鎮魚市場交易量約 16.8 萬噸 46 億元亦為全國第一；高雄市政府海洋局為改善前鎮魚市場拍賣環境，提昇漁產品拍賣衛生品質，已完成前鎮魚市場拍賣環境動線改善、設置大魚拍賣暨簡易魚體處理區、魚體處理用水淨化設施及廢污水減量措施。
陳菊市長表示，前鎮漁港屬第一類漁港，現由行政院農委會漁業署委託市府管理，該漁港舊有的污水處理廠是由漁業署於 78 年補助經費興建，並交由高雄區漁會負責管理營運，舊廠每日可處理含高氯離子之鹽性廢污水量為 200 噸，該廠使用至今已逾 20 年，漁會每年編列預算定期保養維修，惟因設備老舊，且加上污水排放已不符現行環保標準，在各界共同協助爭取下，獲得農委會漁業署經費補助 2/3、市府自籌 1/3，終使新的前鎮魚市場污水處理廠順利落成啟用。

陳菊市長指出，新建的污水處理廠樓高兩層占地 110 坪，工程預算為新台幣 4,000 萬元，污水處理廠能全面處理前鎮魚市場產生的高鹽性廢污水，每日處理污水量提高至 360 噸，並增加污水排放高程設計及臭氣處理能力，且符合環保法規之放流水標準，營運後之污水處理廠可有效改善魚市場周遭環境品質，提供魚市場魚貨供應人及承銷人優質交易環境，並將具體帶動魚市場整體營運績效。

陳菊市長感謝漁業署及中央地方各級民代對高雄市漁港建設經費的支持，在縣市合併後，市政府包含中央補助預算總共投入 5,400 萬元，全力改善前鎮漁港相關設施及周邊景觀，希望未來在中央地方共同合作下，持續建設漁港，以保障漁船進出港作業安全，提高漁船卸魚、補給、維修效率，提昇高雄漁業的競爭力。（轉載自高雄市政府海洋局網站）