

文化系列  
貳

Culture series  
文化 焗 文化佳餚的大廚  
長 洪萬隆

〔夏戲〕

屏東國際民俗遊戲博覽會



〔春遊〕

黑鮪魚文化觀光季



〔秋藝〕

半島藝術季



〔冬悸〕

墾丁風鈴季



洪萬隆

2000年七月

接任屏東縣文化局長一職

我自問能為這塊土地做些什麼？

創造些什麼？

三年來，走過—

春遊—黑鮪魚文化觀光季

夏戲—屏東國際民俗遊戲博覽會

秋藝—半島藝術季

冬悒—墾丁風鈴季

屏東縣一年四季的重大活動

將我的人生風景妝點得如此豐富

為了記錄這一路的收穫

我把點滴經驗 甘苦心得

凝結在書中

請您與我一同 慢慢咀嚼



東港魚市場魚貨盛產、場面壯觀，已成為屏東著名觀光景點。

## 黑鮪魚文化觀光季

黑鮪魚是東港漁會重要的魚產品，往常捕釣的黑鮪魚百分之八十外銷日本，國內消費只佔百分之二十。近年來，日本經濟衰退，消費量大幅減弱，造成黑鮪魚的價格慘跌。因此，縣府與東港區漁會琢磨如何協助黑鮪魚的漁民度過難關，縣長想出辦個活動來促銷黑鮪魚的點子。

2001年對我而言是一個既期待又緊張的年份。一方面期待新的預算能讓我大展身手，另一方面卻又擔心無法達到預期目標，令許多人失望。常對朋友說起，到屏東服務心理上有三個很大的壓力：其一、怕讓縣長背負用人不當之名；其二、怕弱了中山大學的鋒頭；其三、怕損了自己多年建立的小小聲名。因此，每一件事情總是兢兢業業，縝密計畫，全力以赴。

「產業文化活動推動小組」非常認真地作業，但是推薦的產業文化標的都不如理想，不是產量、產值太少，就是可塑性太低，讓我非常猶豫，不知如何是好。產業文化活動將是我來屏東的第一砲，如果無法一股作氣，再嘗試，力道將衰矣。

### 初識東港黑鮪魚

正當徬徨不知所依時，二月五日（2001年）縣長公館召開一個會議，主題是討論東港地區舉辦

東港港灣泊停著大大小小小舟楫，  
漁鄉氣息濃厚。



「黑鮪魚觀光季」的可行性，縣長邀我參加。

黑鮪魚是東港漁會重要的魚產品，往常捕釣的黑鮪魚百分之八十外銷日本，國內消費只佔百分之二十。近年來，日本經濟衰退，消費量大幅減弱，造成黑鮪魚的價格慘跌。因此，縣府與東港區漁會琢磨如何協助黑鮪魚的漁民度過難關，縣長想出辦個活動來促銷黑鮪魚的點子。

「黑鮪魚觀光季」的活動原來設計是由建設局或農業局主導，我只是一位旁觀者，縣長的用意，可能只是希望藉我的經驗出出主意罷了。

到了會場，發現參加的人頗多，除了縣府相關的局處與東港區漁會的人之外，還有旅遊業者及媒體界，擠滿了縣長公館客廳。會議桌上每人有一份資料，一翻閱這些資料，眼睛隨之一亮，心裡喊著：「著呀，這麼好的產業何以產業文化活動推動小組從未提及？」

黑鮪魚每年魚汛期約為暮春後四月底至七月初，捕撈海域大部份位於台灣南端的巴士海峽。據了解，台灣在近十年來開始利用太平洋黑鮪資源，目前已成為近海漁業中最重要之漁業之一；屏東縣東港地區近海鮪釣漁船，每年四至六月間至本省東部海域所釣獲之黑鮪，即為「北方黑鮪」中之「太平洋黑鮪」。東港鮪釣漁業所利用的黑鮪資源，係屬產卵洄游的族群，漁獲量佔全世界第一。由於日本是全世界黑鮪魚的重要市場，以往由東港捕撈之黑鮪魚大多外銷日本賺取外匯，不過隨著景氣因素，近年來逐漸增加內銷比重。

黑鮪魚之利用通常是將生鮪魚肉製成「沙西米」（生魚片），也有些加上米飯作成壽司；這兩種作法中鮪魚肉的外觀很重要，成品的價格有八成是由魚肉的色澤來決定。在日本高級餐廳特別偏好北方黑鮪，稱之「本鮪」，為所有鮪類中之極品。

鮪魚營養價值豐富，最適合於美容及健康，含

黑鮪魚文化觀光季以產業、文化及觀光，整合出一套完備的產業觀光行銷。



EPA、DHA 優越蛋白質、豐富的鉀、鐵質、維他命 B6、B12、牛磺酸、蛋氨酸等氨基酸，有助於肝臟功能、防止心血管疾病、人體代謝等功能多多。

我潛心閱讀資料，渾然不覺會議已經開始，而且熱鬧得很。原先縣長希望農業局來主辦，因為黑鮪魚是農業局主管的農漁產品，但是農業局長建議由主管觀光的建設局來主導，而建設局卻不以為然，兩局就這麼一來一往的糾纏不清。我從資料堆中醒過來，看到這種現象，於是寫了一張條子給縣長，說：「如果他們不方便主辦，可否由文化局承辦？」

就這一張字條，「黑鮪魚觀光季」終於落在我們身上。想起來當時好像只憑一股衝動，後來縣長在一些場合都說文化局洪局長不怕死，接下這一個「大」活動。不過，在 2002 年七月底，縣長參加文化局全局月會的時候，說了一段非常感性的話，他

說：「就這一張字條改變了屏東的命運。」實在不敢當，我們沒有如此大的影響，是縣長的美言，但的確令人感動。

### 「觀光季」與「文化觀光季」

「黑鮪魚觀光季」是原來設計的名稱，文化局接辦以後，我說：「總要加『文化』兩個字吧，否則還真名不符實。」這就是「黑鮪魚文化觀光季」的由來。後來縣長在一些演講的場合幽默地解釋為什麼定名為「黑鮪魚文化觀光季」——主要著眼於補助款的申請。「黑鮪魚」屬農委會的農漁產品，所以可以向農委會申請支持；「文化」向文建會；「觀光季」則向交通部觀光局申請。聽者莞爾，但事實上也是如此，屏東是個窮縣，沒有中央的挹注，活動很難維持。

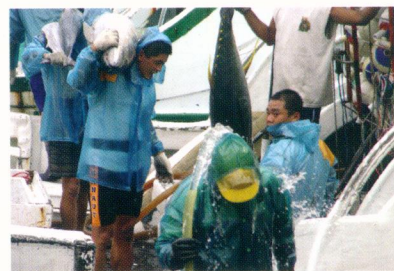
前面說過，當我看到資料時，眼睛隨之一亮，

何以如此鍾愛黑鮪魚？而認為黑鮪魚是適合產業文化推廣的標的。究其原因：一、黑鮪魚是一種洄游魚類，收穫季節明顯。收穫季節越明顯的產業在行銷上比較有利；二、黑鮪魚是一種高價值的魚產品，每年經過東港魚市場拍賣的黑鮪魚都在三億元以上，合乎高產值要求的條件；三、當年黑鮪魚顯然尚不是很普遍的魚產品，但在老饕群中已有一定的定位，這在日後行銷上可省去不少力氣；四、東港地區在屏東縣而言，是一個人文薈萃之鄉，從其老街的結構可見一斑。東港豐富的漁業景觀，漁人碼頭、漁貨拍賣市場、觀光華僑市場、數百齡的古廟、聞名的燒王船廟會、美味海鮮、大鵬灣海濱潟

湖地形等等，宜古宜今，充滿活力，值得造訪，因此可採用在行銷上的傳奇故事豐富；五、因為氣候改變，黑鮪魚洄游生態變化，黑鮪魚捕獲量逐年減少，加上近年來，日本經濟不景氣，影響黑鮪魚消費量。本來每年黑鮪魚收穫量的百分之八十外銷日本，百分之二十內銷，但自從日本經濟衰退消費能力減弱之後，外銷市場萎縮，內需市場則未增強，黑鮪魚價格直直落，漁民已感受到壓力，政府再不想辦法協助紓困，漁民的損失將到忍受的底限。


於是，2001年二月五日，屏東縣黑鮪魚文化觀光季誕生了。

黑鮪魚文化觀光季開幕活動，漁夫全副武裝準備扛鮪魚上台展示。



## 洪萬隆

美國南卡羅萊納大學音樂博士。七十六年受邀回國籌創國立中山大學音樂系，並擔任第一任系主任。籌設音樂系時，因感到通俗音樂是一般大眾音樂生活之主流，但學術界卻不聞不問，任其自生自滅，甚至鄙夷之，有失學術領導人類生活文明之重要責任，而創設了全國唯一的應用音樂主修類科。除音樂領域外，洪萬隆並擴展研究範圍及於藝術文化學之研究，在公共事務研究所、藝術管理研究所開設《文化理念與政策》、《文化藝術事業經營與管理》、《藝術節策劃與經營》、《文化經濟》等課程。九十年八月被屏東縣長延攬擔任屏東縣文化局長。著作有《巴洛克小提琴演奏技術與詮釋理論之研究》、《黎明音樂辭典》（主編）、《音樂概論》、《音樂生活》、《音樂與文化》、《鈴木小提琴教學法》、《高雄民間文化白皮書》（總策畫）等書。

文化  長  
○ 

ISBN 957-30568-4-4

