

漁農業再起飛系列



編者按：香港雖然是現代化大都會，但同時具備寶貴的漁業及農業自然資源，配以背靠祖國豐富漁農經驗及龐大市場的優勢，能助力香港發展高端的漁農業，並與內地業界拼船出海，向世界供應優質、安全的漁農產品，特區政府早年已制定《漁農業可持續發展藍圖》以配合國家「十四五」規劃，香港文匯報將一連兩集深入探討香港「再漁農化」的成果。

三面環海的香港本來就是漁村，但過去一段時間香港的漁業遭社會遺忘，傳統木製魚排養魚技術落後，不敵全球極端氣候。為突破這種近岸養殖的短板，特區政府漁農自然護理署2021年在中國水產科學研究院南海水產研究所專家協助下，在東龍洲打造現代化海產養殖示範場，成為香港漁農的孵化場。香港文匯報記者日前直擊該場引入的抗風浪鋼鐵桁架網箱技術，能抵禦惡劣天氣，使該場年產量飆升至300噸，較傳統魚排倍增，漁護署並計劃將技術應用在黃竹角海、大鵬灣等四處新養殖區，同步推進漁民轉型支援與專業人才培訓，以系統性變革，破浪朝向現代化、高增值與可持續的深海新紀元，使這場「藍色革命」緊扣大灣區內地市場。

●香港文匯報記者 吳健怡



●漁護署於東龍洲設立現代化海產養殖示範場，引入的抗風浪鋼鐵桁架網箱技術。
香港文匯報記者郭木又 攝



●東龍洲示範場實現遠程管理。
香港文匯報記者郭木又 攝

打造可信賴品牌形象 可增本地漁產品價值

香港特區政府漁護署高級漁業主任（海產養殖及特別項目）周永權說：「建立鮮明且可信賴的品牌形象，是提升本地漁產品價值、拓展市場的關鍵。」漁護署目標明年3月底前，就本地漁農產品建立統一品牌並集中推廣。參與計劃的養殖戶必須接受嚴格的養殖場註冊、魚苗登記及品質保證制度，確保參與計劃的漁場出產的水產品符合本地生產、安全、優質及低碳四大標準。消費者更可透過產品包裝上的二維碼溯源標籤，即時獲取產品的詳細來源、食品安全檢測報告、養殖場資料及聯絡方式，透明度極高。

截至去年12月，全港已有175個養魚場（87個塘魚養殖場、88個海魚養殖場）獲得認證，成為優質本地魚的穩定供應來源。2023年起，漁護署聯同魚類統營處（魚統處）、漁業界及香港理工大學未來食品研究院，成功研發以本地優質養殖魚製作的預製菜——櫻桃木煙燻魚系列；2024年底更創新地從魚鱗中提取膠原蛋白製成新產品，並在本地漁農美食嘉年華及市場推出，反應熱烈，展現本地漁產的高附加值潛力。

除了本地銷售，香港漁業的目光一直緊盯內地龐大市場，故魚統處自2021年起已透過《內地與香港關於建立更緊密經貿關係的安排》（CEPA），協助本地漁產品以免關稅優惠出口內地；香港特區政府環境及生態局與國家海關總署於去年11月29日簽署《關於香港輸內地養殖水產品的檢驗檢疫和衛生要求合作協議》。

港漁業須融入灣區 拓更廣闊發展空間

周永權強調，香港漁業必須積極融入粵港澳大灣區，方能拓展更廣闊的發展空間，此協議不僅擴大可輸內地的養殖水產物種清單，更為輸內地產品訂立了清晰、標準化的檢驗檢疫和衛生要求，大幅降低貿易門檻，為香港漁業積極融入國家發展大局、展示實力的重要一步。

港拓深海新紀元 漁業破浪邁現代化

海產養殖示範場引入鋼鐵桁架網箱 年產量升至300噸

為引領香港海水魚養殖業邁向現代化及可持續方向發展，漁護署2021年在東龍洲設立現代化海產養殖示範場。香港文匯報記者日前隨船參觀這個位於東龍洲附近海域的示範場，甫抵達已被眼前長91米、寬28米，設計吃水約6.5米的「鋼鐵巨鯨」所震撼，這個巨構半潛於碧波之中猶如鋼鐵堡壘，主體結構為全焊接鋼構，由浮力箱體與桁架連接，搭配五點錨泊定位系統穩固根基，養殖區劃分為三個獨立空間，網衣緊固以防魚群逃逸。

香港特區政府漁護署高級漁業主任（海產養殖及特別項目）周永權介紹，署方經考慮本地水產養殖業的作業模式和中國水產科學研究院南海水產研究所的建議後，設立這座現代化海產養殖示範場，新式網箱具備半潛功能，可依海況調整深度，是專門因應香港水文而設計，擁有卓越的抗風、抗流、抗浪能力，使用壽命可達25年，遠超傳統木排。

漁民：昔6人工作量 今2人能完成

從事漁業37年的漁民羅廣財，5年前由傳統木排



●左起：李麗芬、周永權。
香港文匯報記者郭木又 攝

養殖轉用這座由鋼架網箱構成的「海上科技基地」，親歷了人力節省、產能翻倍、漁獲品質躍升的變革，「過去6個人的工作量，現在2人就能完成！」他解釋整個示範場的關鍵是「智慧大腦」，傳統養殖需漁民日夜駐守魚排手動投餵、監測水溫，但東龍洲示範場則通過自動投餵系統、物聯網水感器、風光互補發電設備等，便可實現遠程管理。

「迅速沖走排洩物，水質更優」

東龍洲示範場遠離岸污染、坐擁強水流的環境，成為漁獲品質躍升的關鍵。他讚嘆道：「排洩物被迅速沖走，水質更優，魚病減少，魚的重量比過去增加四分之一。」

東龍洲的示範場有效養殖水體達1.1萬立方米，年產量可達300噸，效能遠超傳統，魚種包括石斑、石蚌、藍瓜子斑等，以及珍珠貝、扇貝等貴價海鮮。他的成功經驗正吸引同行加入變革，「知道一位漁民行家近期取得現代化養殖牌照，期望更多漁民可以轉型。」

漁業現況

（截至去年數據）

- 每年捕撈漁獲約9.23萬公噸，總值24億元；
- 塘魚每年總產量1,349公噸，價值3,700萬元；
- 海魚養殖的總產量為626公噸，價值6,600萬元

10,181位
捕撈漁民

1,824位
海魚養殖戶

700位
塘魚養殖戶

754位
蠔養殖戶

漁農業可持續發展藍圖有關漁業的目標

●協助捕撈漁民轉型從事其他可持續發展的作業，包括水產養殖、休閒漁業及遠洋漁業等

●海魚養殖區面積逐步增至約800公頃，本地養殖海魚年產量5年內增至1,200公噸，十五年內再增至約6,000公噸，總產值相應地提升至現時的10倍

●逐步建立本地生態塘魚品牌及提升質素，令其產值增加20%

●透過發展濕地保育公園系統，在十年內開展結合自然保育與塘魚養殖概念的生態養殖或現代化高密度養殖模式

●本地海魚養殖業競爭力有所提升，養魚戶收入改善，令捕撈漁民、年輕一代及企業樂於投入行業



香港文匯報記者郭木又 攝



太陽能發電系統



自動投餵系統

資料來源：漁農業可持續發展藍圖、漁護署
整理：香港文匯報記者 吳健怡

西貢 | 香港仔 | 大澳 | 新界 擬推「食玩買學」漁鄉路線吸旅客

持牌人獲批同意書。

擁有37年養殖經驗的羅廣財，十年前已取得休閒垂釣牌照，為傳統漁場另闢生財之道，他的魚排提供垂釣與開蚌取珍珠體驗，吸引不少學校及團體到訪，單日最高可接待90人，認為休閒漁業既可豐富訪客的參觀體驗，也方便營運商即場推銷產品，藉此增加收入。

倡推「一船兩用」經營休閒漁業助轉型

「不過活動實在太單一了。」他直言，現行政策為不影響養殖，嚴禁魚排進行煮食、燒烤、卡拉OK等娛樂項目，即使政府正諮詢優化措施，鬆綁亦僅允許售賣預先包裝食品由遊客自行翻熱，「這和鄰近地區的餐飲體驗差距太大，嚴重影響休閒漁業的吸引力。」

另一方面，捕撈漁民同樣面臨制度困境。羅廣財指出，每年的5月15日至8月16日為休漁期，漁船閒置，這3個月漁民零收入，但香港現行法例規定，持有第III類別牌照的漁船僅限捕魚，嚴禁載客，無法開關捕撈以外的財路，他建議政府推行「一船兩用」政策，允許漁船在符合安全條件下，休漁期載客觀光、推廣漁文化，或經營休閒漁業，「讓船隻能創造價值，協助我們轉型求生。」

民建聯漁農界立法會議員何俊賢指出，香港漁業長期依賴基礎產品的生產與銷售，缺乏可持續動力，亟需通過發展「休閒漁業」注入活水。借鑒日本、韓國經驗，香港需發展本地特色路徑，建議旅發局將休閒漁業納入國際旅遊推廣體系，同時設立專項基金，資助漁民轉型。

香港文匯報訊（記者 吳健怡）休閒漁業——涵蓋垂釣、觀光、文化體驗、生態教育等多元面向，近年成為香港漁業轉型的新方向。特區政府漁護署高級漁業主任（內陸養殖及技術事務）李麗芬向香港文匯報披露，正積極落實藍圖，「漁業+旅遊」方面，署方將與香港旅遊發展局緊密合作，串聯西貢、香港仔、大澳及新界漁村資源，打造「食玩買學」深度路線，設計並推出結合「跳島遊」、島上特色活動（如漁村導覽、工作坊）、品嚐地道海鮮餐飲等元素的深度旅遊試驗團，旨在吸引旅客及本地公眾參與，讓旅客沉浸式感受百年漁鄉文化，增加漁民收入來源。

李麗芬透露，該署與旅發局將緊密合作開發西貢、香港仔、大澳及新界的漁村資源，打造為「食玩買學」深度路線。其中，突破性措施包括

今年第三季推出的「漁+樂」計劃，協助魚排轉型休閒體驗場域，專門協助主要從事水產養殖的魚排和內陸魚場經營者，在原有養殖業務基礎上，增設休閒活動（如餵魚體驗、生態導賞、漁業工作坊等），轉型為提供綜合體驗的場所；並研擬放寬第III類漁船牌照，推行「一船兩用」模式，在確保安全操作的前提下，允許這些漁船在進行捕撈作業之餘，可載運遊客出海體驗休閒漁業活動（如海上觀光、休閒垂釣）。相關的漁船改裝標準、牌照豁免安排及保險問題等細節正在研究中，並將適時諮詢業界持份者。

根據漁農自然護理署的資料顯示，自2002年起，在不影響區內其他養魚操作和養殖環境的情況下，已經允許海魚養殖牌照持有人經營休閒垂釣業務，截至今年6月，全港10個養魚區約50名