

油來遊去

台灣中油刊物 | CPC Corporation Magazine

no. **5**
2010.09
歡迎取閱

永安風情話



來到永安，空氣中彷彿飄散著一股淡淡的鹹味，少了人車喧嘩的濱海鄉鎮，街道變得格外寬敞，漁塭則成了永安鄉特有景觀，因此又有石斑魚故鄉之稱。想要體驗沿海居民純樸的生活型態及地方文化特色，不妨趁著秋高氣爽拜訪永安。

1



中油「鑽石水」嘉惠永安鄉養殖漁業

中油永安廠冷排水再利用係漁業與產業結合，將資源回收再利用，落實節能減碳的成功案例，也是企業與在地鄉里資源共享的睦鄰典範。

3



當露卡遇見海王子

國光石化建廠引發白海豚保育議題，如何在生態保育與經濟發展間取得平衡？或許因著國光石化案的推動，白海豚才能繼續生存及繁衍！

5



永安風情話

(文／邑如 圖／永安鄉公所)

永安鄉，高雄縣西北角的濱海漁村。近年來，為發展一鄉一特色的政策，永安鄉於2000年起推出「石斑魚節～永安心・石斑情」系列活動，結合產業、人文及生態資源，讓旅人對永安有了更深刻且多面向的認識。

來到永安，空氣中彷彿飄散著一股淡淡的鹹味，少了人車喧嘩的濱海鄉鎮，街道變得格外寬敞，漁塭則成了永安鄉特有景觀，這兒石斑魚年產量占全國四分之一，年產值近20億，因此又有石斑魚故鄉之稱。興達火力發電廠、中油天然氣接收站等能源產業進駐，相當程度改變了永安人的生活面貌，儘管如此，永安地區傳統的生活型態仍保留在民眾生活中，包括聚落生活及宗教信仰，廟宇仍是沿海居民精神的寄託。

沿著新興路往興達電廠方向前行，筆直的永安海埔新生地堤岸便道成為當地人慢跑、散步、騎鐵馬的最佳選擇；當夜幕低垂，路燈亮起，隨即變身成了鄉親口中的「星光大道」。漫步便道上，看潮汐起伏，聽浪花拍案，欣賞落日餘暉，絕對能令旅人忘卻所有煩憂。沿途經過的永新漁港，沒有一般漁港吵雜忙碌的景象，充滿靜謐氣息，據說這兒是小型海釣船基地，常有許多愛好海釣者獨自或三五結伴駕舟出海釣魚，呈現獨樹一幟的漁港風情。

永安鹽田，是台南以南最大的鹽灘溼地，也是遷移性候鳥最佳的休息中繼站，每年秋季8～9月和春季4～5月為賞鳥最佳時機。根據歷年調查紀錄顯示，永安鹽田至少有110



周邊
景點



種以上的鳥類，以東方環頸雉數量最多，遊隼、魚鷹、喜鵲和紅尾伯勞是永安鹽田的常客，高蹺鴿、水塘內的紅冠水雞、小鸕鶿和欖李樹林裡的鷺科鳥類，也常見到，是大高雄地區最好的賞鳥據點之一。永安濕地內遺留的日治時期的巴洛克鹽田辦公室見證著鹽業歷史的發展。可惜的是，目前僅開放團體預約。



中油永安加油站

地址：高雄縣永安鄉維新村保安路47號

電話：07-6912014

營業時間：07:00～21:00



中油「鑽石水」嘉惠永安鄉養殖漁業 (文／秋連 圖／資料照片)

高雄縣永安鄉是台灣養殖漁業重鎮，總養殖面積約1,300公頃，多以養殖石斑、蝦子、虱目魚等高經濟價值鹹水魚類為主，也是當地居民主要經濟來源。

位於永安鄉的中油液化天然氣廠，要將液化天然氣從 -162°C 氣化為常溫氣態天然氣的製程中，需利用大量經過濾處理的海水做為熱交換。利用後之冷排水，完全未受製程污染，且水質相當良好，夏季溫度多維持在 $22\sim 24^{\circ}\text{C}$ 間，非常適合石斑等魚類養殖。基於敦親睦鄰、共同繁榮地方及能源再利用之精神，中油自94年7月起配合政府相關單位陸續完成共同給水工程，引用永安廠冷排水提供當地養殖漁業使用。不但使養殖漁塭抽水更為便捷經濟，更大幅節省約25%電費，同時大大降低養殖戶鉅額設備重置及維修費用，改善海岸管線雜亂



| 美食報報 | Taste Focus |



石斑魚，上菜囉！

(文／呂如 圖／永安鄉公所)

石斑魚肉質鮮嫩、甘甜，為餐廳主要食材。龍膽石斑魚肉富彈性及咬勁，魚皮充滿膠質，營養價值高，更是饕客的最愛，不僅愛美的女性愛不釋口，更是日本相撲、拳擊選手賽前增強體力的食補料理。造訪永安鄉，石斑美食不容錯過喔！

清蒸石斑魚

材料：石斑魚一隻，蔥、薑、紅蘿蔔絲少許

調味料：醬油、米酒、香油

做法：

1. 石斑魚置入盤中，放入調味料。
2. 放入蒸籠蒸20分，撒上薑、蔥、紅蘿蔔絲，淋上香油。



景象，美化濱海景觀、提升觀光休閒品質。當地養殖漁戶莫不誇稱中油永安廠冷排水為「佛水」、「鑽石水」。

中油永安廠之冷排水再利用，係漁業與產業結合，將資源回收再利用，落實節能減碳的成功案例，同時也為養殖戶節省龐大開支、增加收益，建立企業與在地鄉里資源共享的睦鄰典範。面對能源及水資源日益匱乏、全球暖化之際，落實資源充分利用是企業永續發展、也是身為地球村一份子應盡的責任。



鹹酥石斑魚

材料：蒜、蔥、辣椒末

調味料：胡椒鹽、胡椒粉、玉米粉

- 做法：1. 取石斑魚半邊魚肉切塊加少許胡椒粉、玉米粉抓勻下油鍋炸約5-8分鐘（適大小塊而定）。
2. 炸熟起鍋，撒上蔥、蒜、辣椒末、胡椒鹽即可。



龍膽石斑火鍋

材料：龍膽石斑、蛤仔、薑絲、青菜、各式菇蕈、豆腐

調味料：高湯、米酒、鹽

- 做法：1. 將龍膽石斑切成5公分薄片。
2. 將鍋內高湯煮開，加入調味料、薑絲、青菜等火鍋料。
3. 菇蕈及龍膽魚片燙熟即可撈起食用。



當露卡遇見海王子

(文／瓶中信 圖／周蓮香教授)

如果你是五、六級生，一定不會忘記「海王子」這部令人印象深刻的卡通影片，除了主題曲還能哼上幾句外，令人記憶鮮明的還有劇中用觸手一邊敲著岩石，一邊呼喊著「海王子來了！海王子來了！」的水母、任性嬌氣的碧碧、耍寶的海豚三兄弟、以及海王子騎著的白海豚露卡，生動的人物及故事情節，帶領小朋友進入海底神秘又夢幻的童話世界。

猶記得當時，一度為劇中的露卡深深著迷，好希望自己也能擁有一隻會說話、又聰明的白海豚，騎上牠可以打倒惡勢力，成為正義的化身。近月來，國光石化計劃落腳於彰化縣大城一帶，在媒體報導下，才有幸見到白海豚的真實面貌，在大陸地區稱牠「海上大貓熊」；在香港，視其為「海洋吉祥物」；在廈門，因白海豚常在媽祖生的3月出沒，就像媽祖守護著漁民，故有「媽祖魚」的美稱；在台灣漁民則稱牠為「白海豬」「白鯧」。而為了統一稱號，經大陸、香港和台灣三地學者開會研討，決議稱為「中華白海豚（*Sousa chinensis*）」。

中華白海豚在外型上因其背鰭下方及後緣呈駝峰形狀，因此英文俗名為Indo-Pacific hump-backed dolphin（印度太平洋駝背海豚），身上顏色會隨著年齡的增長，從幼年時的灰色逐漸變成白或粉紅色。主要生活在淺水或多岩石的海域，出現的水深通常不超過25公尺，以珠江口及香港水域之數量約2,600隻最多，台灣則約100隻左右，主要分布於苗南－彰北及雲林－外傘頂2個熱點。

由於國際自然保育聯盟（IUCN）已將中華白海豚列入保育紅皮書內瀕臨絕種的保育生物，十分稀有珍貴。



為了保育這些珍貴的中華白海豚，中國大陸於珠江口、廈門五緣灣、廣西欽州三娘灣及湛江設置中華白海豚保護區，惟各地保護工作仍限於巡航監測及宣導教育。由於國光石化建廠議題發燒，白海豚保育議題也因而引起關注，如何在生態保育與經濟發展間取得平衡？80歲的「鯨魚爺爺」楊鴻嘉表示，他長期致力鑽研魚類的基礎科學研究，對海洋自然生態有著一份濃厚情感，對於國光石化興建一案，建議從工程設計開始，就要融入海洋生態概念，事前縝密規劃及完善配套措施，預期可將海洋生態影響降至最低程度。此外，他亦期待政府能擬定一套完整的海洋生態保育措施，讓白海豚受到真正的保護。



為了因應國光石化施工及營運期間避免對中華白海豚造成影響，國光石化總經理曹明表示，中華白海豚必須給予充足的食物及安全良好的環境；據了解，中國大陸由廈門市政府興建保育中華白海豚之硬體設施並訂定及執行保育計畫、香港政府的保育工作也甚受肯定；為讓白海豚生存繁衍，政府宜設置白海豚棲息地，提供食物、監測其活動狀況。國光石化董事長陳寶郎亦承諾將配合政府保育措施，提供資金成立保育基金會，請專家進行有系統、完整的調查，提出具體的保育措施。



由於白海豚出沒的海域會影響漁民漁獲，因此台灣對於中華白海豚的保育一直沒有具體措施，或許因著國光石化計畫的推動，白海豚才能真正受到保護及復育，才能繼續生存及繁衍下去。就像「海王子」卡通裡的劇情，從宿命、誤解、責任、逃避，到接受命運的安排，這一路，如果沒有白海豚露卡，海王子無法走出屬於自己的路；若沒有海王子，大家也不會記得白海豚露卡。



《油來遊去》：一本雜誌的誕生，代表對某種生活方式的嚮往與追尋；悠遊，因為有了能源的補給，而變得可能，像魚一樣自在。慢活樂悠「油」，采風逍遙「遊」，依時令節氣而行，心靈可以更自由、世界可以更開闊。敬邀各路賢達，一起「油」來「遊」去，感受美好的時刻，共築優游的旅程……

發行所：台灣中油股份有限公司
發行人：朱少華
地址：台北市11010信義區松仁路3號
電話：(02) 8789-8989 傳真：(02) 8789-9000
免費專線：0800-036188 網址：www.cpc.com.tw

印製：上海印刷廠股份有限公司
地址：台北縣土城市大暖路71號
電話：(02) 2269-7921

本雜誌採用大豆油墨印刷（PRINTED WITH SOY INK）。
版權所有，未經台灣中油股份有限公司書面同意，請勿轉載。
雜誌內經對外邀稿或由外部投稿之言論及撰述，其文責由提供者自負。



中油是環境社區的好鄰居

