

【永續海鮮推廣暨環團聯合尾牙 新聞稿】

邁向永續海洋，環團舉辦聯合永續海鮮尾牙

近年來環保意識抬頭，海洋對地球生態影響的重要性也逐漸受到各方正視。年關將近，尾牙大餐一向是民間犒賞一年辛勞工作的重要習俗，尾牙的餐飲消費力量不容小覷。為了讓這股力量能成為海洋永續的守護者，使「永續海鮮」概念能深入人心，成為民間尾牙點菜時的重要考量，媽祖魚保育聯盟今年特別與台灣蠻野心足生態協會、彰化縣環境保護聯盟、黃金蝙蝠生態館、台灣水資源保育聯盟、台灣環境資訊協會、主婦聯盟環境保護基金會、荒野保護協會、海龍王愛地球協會及台灣綠黨等共十個環保團體，一起舉辦「永續海鮮聯合尾牙」，將在 1 月 24 日中午，在板橋永安公園活動中心席開十八桌，示範美味佳餚與環保兼具的可行性。尾牙以海鮮素(俗稱「魚素」, Pescetarian)為主，供應以友善漁法撈捕、受到管理規範的海鮮，另有一桌全部採用有機、生態農法或友善農法的蔬食素桌。

台灣媽祖魚保育聯盟理事梁詠淇表示，舉辦環保團體們的聯合尾牙，目的希望在環境運動上，環團們彼此有更多互動、互相提攜，讓這股守護台灣的力量能更團結。同時也特別感謝這次環團們的共襄盛舉，讓「永續海鮮」概念能為社會各界更多人認識，將來能蔚為風氣、成為時代潮流。永續海鮮的概念簡單說就是友善的漁法以及完善的追蹤管理魚獲。推動對台灣白海豚友善的漁法，如停止在近岸使用流刺網與底拖網，如此，可同時讓台灣近海已匱乏的漁業資源得以恢復豐富。民間支持「永續海鮮」的消費力量可以協助台灣沿近海的漁民往更友善、更永續的漁法轉型，讓白海豚的數量有機會回復到 100 隻的保育目標，達成「與漁業共榮共存」的共贏局面。

主婦聯盟董事長江妙瑩認為，食物與我們生活關係最為密切，安全的食物來自健康的土地與海洋，因此主婦聯盟多年來始終堅守「共同購買」的綠色消費力量，支持友善環境的食材。我們透過海洋漁業的綠繪本教材，讓孩子珍惜海洋資源的環保意識扎根茁壯。我們也關心家庭汙水、濫用清潔劑對海洋與漁業的毒害。透過綠色飲食教育，讓消費者瞭解漁業資源枯竭、慎選海鮮。

荒野保護協會秘書長李建安表示，荒野從 2010 年開始倡議「永續海鮮」，推出永續海鮮挑選守則，以守護地球最大的生物棲地—海洋；2011 年發起大規模的「愛鯊計劃」，關注魚翅和鯊魚撈捕管理與消費問題，因身為頂端掠食者的鯊魚，是維持海洋生態系健全的關鍵。今年很高興有機會透過尾牙宴，再次讓大家知道，如何運用「吃」與「消費者」的力量影響漁業模式，確保有限的地球資源能永續利用。

蠻野心足生態協會理事長文魯彬表示，達成「海洋永續」的途徑很多，消費永續海鮮與友善土地的農產品，都是民間在生活中參與實踐的一種重要方式。海洋概括承受陸地上的所有污染，包括化學肥料與農藥。所以今年永續海洋尾牙宴也採用友善大地的農產品，讓他們成為愛護海洋的最佳戰友。

海龍王愛地球協會副執行長甘宸宜解釋，永續海鮮觀念其實在全球海洋保育運動已經推廣多年，界定永續海鮮的考量項目主要為「漁法、撈捕對象與族群數量」三者，每一項均需漁業管理、嚴格執法與產銷履歷制度支撐。海龍王協會一直致力於法規與政策之倡議，也印製「深海食堂」卡片發送給民眾，作為餐廳點菜的參考；未來將持續參與永續海鮮標章的推動，如責任漁業指標或小漁友善撈捕認證等，讓民眾與餐廳業者在海鮮食材採買上，有更豐富與安心的選擇。

綠黨代表呂東杰表示台灣是一個海島國家但國人卻不親近與了解海洋，海洋生態的破壞日益嚴重，例如桃園觀音新屋珍貴的 7500 年的觀新藻礁是西部海岸唯一的大面積礁體可以提供魚蝦貝類的躲藏與成長應該早就被列為自然地景保留區，目前卻一再被當地政府開挖破壞與承受觀音工業區的重度汙染，也是西部魚源減少的主因之一。綠黨認為消費者對吃下肚裡的食物有知的權利，而餐廳也有責任確保自己所提供的海鮮除了要安全外，也應該符合永續與社會正義的原則，在飲食中對於海岸保護的亦是必須要重視，有永續的海岸保護才會有永續的海洋生物。

記者會上，這次承辦尾牙活動海鮮料理的湧升海洋公司老闆徐承堉特別準備尾牙中的「生魚片、海鮮羹、清蒸台灣鯛、麻油烏魚湯」，並詳細介紹責任漁業指標(Responsible Fishery Index, 簡稱 RFI)的概念與評分標準，包括水產品在食物鏈的營養位階、生產或撈捕方式、族群數量的回復力、族群數量的瀕危性、漁業管理強度的現況等五項評分標準。徐承堉認為企業有社會責任讓產業往更永續的方向前進，這套系統有別於目前國際大型環保海鮮標章，會更適合台灣的漁業體質，能讓台灣漁業在資源永續利用上，能更有方向的提升進步。民眾若想購買永續海鮮，可在安溯食堂、主婦聯盟等通路洽詢。

尾牙中提供蔬食料理的呷米共食廚房楊佩珍則端出了一道「地瓜茶巾」，向記者解釋食材來源，並表示此次永續海洋尾牙的蔬食供應，多為當季無毒的食材，是來自台灣各地採用友善土地耕作方式的小農與有機農場，每一道菜的農夫背後都有堅持理想的動人故事，這也是老闆當初成立呷米餐廳的初衷，希望用吃的力量捍衛地球。

附件：

1. 永續海洋尾牙菜單－永續海鮮料理
2. 永續海洋尾牙菜單－無毒蔬食料理
3. 責任漁業指標(Responsible Fishery Index, 簡稱 RFI)介紹



新聞聯絡人

台灣媽祖魚保育聯盟 秘書 簡婕羽 02-23825789*15, 0921-923904 twsousa@gmail.com
海龍王愛地球協會 副執行長 甘宸宜 0928-926180 pogipo@gmail.com