

進口導向： 十九世紀臺灣海產的生產與消費^{*}

林玉茹^{**}

摘要

臺灣是一個海島，周邊漁業資源非常豐富。早在十六世紀，漢人已經追隨烏魚的腳步來到臺灣西部沿岸，甚至進而落地生根，形成最早的移墾聚落。根據中村孝志和曹永和的研究，荷蘭東印度公司統治時期，臺灣海產輸出相當頻繁，為出口大宗之一。直至清代初期，臺灣的魚翅仍是出口至江蘇、浙江的重要商品。然而，清末臺灣海產的出口已經微不足道，反而大量輸入鹽魚和各種海產品。很明顯地，儘管清代臺灣與中國大陸東南外向型經濟區形成農產品和手工製品交換的貿易分工現象，農業以出口導向為主，但漁業則是完全不同的發展軌跡。清代臺灣逐漸變成海產進口導向的地區。本文即透過各種一手史料，一方面重現清代臺灣海產進口導向的事實；另一方面，從消費、生產以及市場等需求和供給面向來解釋此現象的產生。

關鍵詞：漁業、鹽魚、魚翅、舶來品、貿易分工、全球化、南北地域差異

^{*} 本研究為科技部專題研究計畫成果之一，計畫編號：MOST 105-2410-H-059-MY3。初稿曾於 2017 年 9 月 28 日在中央研究院臺灣史研究所主辦之「第二屆臺灣產業發展與社會變遷：近代臺灣的農業生產與食物消費」國際學術研討會宣讀，評論人古慧雯教授提供重要的修改意見；又兩位匿名審查人、陳家豪博士及蔡昇璋博士，也提供精闢的建議，得以讓本文減少錯誤；曾品滄教授及臺灣歷史博物館提供相關研究資料；助理陳亭靜、柯佳蕙以及徐欣凱協助資料蒐集、整理，謹此致謝。

^{**} 中央研究院臺灣史研究所研究員

來稿日期：2017 年 11 月 8 日；通過刊登：2018 年 2 月 14 日。

- 一、前言
 - 二、進口導向型的海產業
 - 三、消費習慣與需求增加
 - 四、生產不足與技術限制
 - 五、全球化下的海產貿易分工
 - 六、結論
-

一、前言

眾所周知，清代臺灣是一個移墾社會，農業生產主要為了出口，作物栽種往往迎合市場需求變化，而形成農產品出口導向的經濟型態。漁業生產亦然，也被捲入市場經濟中。不過，農業和漁業雖然均具有濃厚的經濟取向，消費市場的性質和規模不同，發展也大有差別。

相對於清代臺灣農產品與中國大陸沿海地區手工製品和日常用品，形成所謂開發中地區與已開發地區貿易分工的模式，¹ 臺灣海產的出口卻甚少。1895年，臺灣淡水、基隆、安平以及打狗等四個條約港，僅對外輸出魚翅和烏魚子，² 占該年輸出總額的 0.1%、輸出總量的 0.005%，³ 可以說微不足道。相對地，卻長時期大量進口各種海產，以供島內市場消費。

然而，臺灣是一個海島，四面環海，西部和東部分別有親潮和黑潮兩種寒、暖洋流通過，海產資源相當豐富。根據 1896 年的調查，臺灣著名的魚類至少有 80

¹ 王業鍵，《清代經濟史論文集》（臺北：稻鄉出版社，2003），第 1 冊，頁 11-16。

² 海關資料原文為 fish roe，即魚卵，應為烏魚子。

³ 1895 年臺灣輸出魚卵、魚翅，共 31.96 擔，1,654 海關兩。北部兩條約港本年度沒有海產出口。該年總輸出量為 682,344.89 擔，1,544,265 兩。參見黃富三、林滿紅、翁佳音主編，《清末臺灣海關歷年資料》（臺北：中央研究院臺灣史研究所籌備處，1997），第 2 冊：1882-1895，頁總 1116。

餘種，貝類有 17 種以上。⁴ 中村孝志和曹永和即指出，早在十六世紀末、荷蘭人來臺之前，每年眾多中國漁民來臺灣沿海捕魚，並出口大量海產到中國。1630 年代，已有高達 400 艘漁船、近萬人到臺灣捕魚，漁獲量最高 40 萬尾以上，出口至中國和巴達維亞，占荷蘭東印度公司貿易收入的 10%。另一方面，這群漁民也最早在臺灣定居，形成漁村聚落。⁵ 至 1650 年代末，臺灣對外出口的海產，包括烏魚（鰻魚、海烏）、烏魚子、乾牡蠣、乾蝦（蝦米）、鮮魚、鹽魚、乾魚、⁶ 小卷、鮫（鯊魚）、鮫油以及魚翅，輸出地主要是廈門、烈嶼（小金門）以及金門。其中，尤以烏魚出口最興盛和重要。⁷ 相對地，此際臺灣罕有海產進口，且未從中國輸入。⁸

很明顯地，十七世紀臺灣是一個海產出口的地區，⁹ 出口市場以中國為重心，為何清代海產貿易型態卻逐漸翻轉，由出口轉為進口，是本文主要問題。過去相關研究，如前所述，由於荷蘭時代漁業和海產輸出是非常顯著的現象，中村孝志和曹永和先後探究此時期的烏魚業和漁業史，強調中國漁民如何前來臺灣捕魚、荷蘭東印度公司的漁業行政和魚稅政策以及臺灣重要的漁場。日治時期臺灣漁業史，則從水產會社、漁業移民到水產業的發展，有不少成果。¹⁰ 朱德蘭為最早利

⁴ 安東不二雄，《臺灣實業地誌》（大阪：吉岡寶文軒，1896），頁 133-134。

⁵ 中村孝志，〈荷蘭時代臺灣南部之鰻漁業〉，收於中村孝志著，吳密察、翁佳音、許賢瑤編，《荷蘭時代臺灣史研究（上卷）：概說·產業》（臺北：稻鄉出版社，1998），頁 124-125、133、139、150-157；中村孝志，〈臺灣南部鰻漁業再論〉，收於中村孝志著，吳密察、翁佳音、許賢瑤編，《荷蘭時代臺灣史研究（上卷）：概說·產業》，頁 124-125、133、139；曹永和，〈明代臺灣漁業誌略〉，收於曹永和，《臺灣早期歷史研究》（臺北：聯經出版事業股份有限公司，1979），頁 150-157；曹永和，〈明代臺灣漁業誌略補說〉，收於曹永和，《臺灣早期歷史研究》，頁 157-253。

⁶ 鹽魚，文獻有時記為「鹹魚」或「鹽脯」，本文統一作「鹽魚」。乾魚，有時與「魚脯」混用。

⁷ 中村孝志，〈臺灣南部鰻漁業再論〉，附表 1、附表 2，頁 154-156。

⁸ 楊彥杰，《荷據時代臺灣史》（南昌：江西人民出版社，1992），頁 119-120；林偉盛，〈荷蘭人與西班牙人在臺灣貿易的比較（1624-1642）〉，收於林玉茹主編，《比較視野下的臺灣商業傳統》（臺北：中央研究院臺灣史研究所，2012），頁 82-84。

⁹ 本文中的臺灣，僅指本島，不包含行政區下的附屬島嶼。因為本島常與鄰近小島進行貿易分工。

¹⁰ 漁業移民有林玉茹，〈殖民地的產業治理與摸索：明治末年臺灣的官營日本人漁業移民〉，《新史學》（臺北）24:3（2013 年 9 月），頁 95-133。水產業發展的研究有王俊昌，〈日治時期臺灣水產業之研究〉（嘉義：國立中正大學歷史學系博士論文，2006）；蔡昇璋，〈興策拓海：日治時代臺灣的水產業發展〉（臺北：國立政治大學臺灣史研究所博士論文，2016）；李宗信，〈日治時代小琉球的動力漁船業與社會經濟變遷〉，《臺灣文化研究所學報》（臺南）2（2005 年 1 月），頁 67-113；謝明如，〈日治時期臺灣烏魚子產業初探（上）〉，《臺北文獻（直字）》（臺北）174（2010 年 12 月），頁 181-208；謝明如，〈日治時期臺灣烏魚子產業初探（下）〉，《臺北文獻（直字）》（臺北）175（2011 年 3 月），頁 181-201；藤井賢二，〈水產統計から見た日本統治期の朝鮮・台湾の漁業〉，《東洋史訪》（兵庫）13（2007 年 3 月），頁 98-114；吉尾寛，〈台湾の黑潮流域圏における鰻魚業

用長崎泰益號文書，討論日治時期臺灣海產的流通，並指出長崎泰益號與基隆批發商之間的往來，以海產批發商居多。這些批發商大多於 1910 年代後與泰益號建立貿易關係，進口海產。¹¹ 王俊昌則討論日治時期臺灣水產輸出入貿易的趨勢、貿易型態、貿易網絡以及資本來源，並指出 1912 年水產品首度出現貿易出超。¹² 不過，該文僅注意對外國的輸出入，並未關注臺灣與日本的移出入貿易。事實上，日治時期臺灣海產貿易是由中國進口改自日本大量進口。以鹽魚為例，直至日治末期，乾鹽魚的供給，¹³ 大部分由島外輸入；¹⁴ 1935 年中日戰爭前，進口量更高達 4,776 萬餘斤，¹⁵ 增長比例非常可觀。

相對地，清代臺灣海產的生產和消費研究，卻是較被忽視的一環。曾品滄最先在研究臺灣的農業生產與食物消費中，大略提到不同農業生產體系下魚塢、池塘等養殖型魚類的生產和消費型態。¹⁶ 之後，他又進一步比較這兩種養殖漁業，指出魚塘因魚苗取得不易，又必須依附在水稻農業體系，以致於僅作為農家副業；相對地，魚塢雖侷限於臺灣西南部，卻因魚苗充足，地理條件適當，虱目魚養殖又能滿足府城（今臺南）的需求，而成為西海岸最重要的產業，並朝向商品化、資本化及專業化發展。¹⁷ 此外，他認為清代養殖漁獲主要在島內市場流通，沒有出口紀錄，反而需由島外進口大量的魚脯、鹽魚來滿足島內消費。進口的海產包括魚脯、鹽魚、乾魷魚以及蝦米，進口地則是澎湖及中國東南沿海各港口。¹⁸ 不

の近代化と環境》，收於吉尾寬編，《海域世界の環境と文化》（東京：汲古書院，2011），頁 253-310。

¹¹ 朱德蘭，〈日據時期長崎華商泰益號與基隆批發商之間的貿易〉，收於張彬村、劉石吉主編，《中國海洋發展史論文集（第 5 輯）》（臺北：中央研究院中山人文社會科學研究所，1993），頁 439-446；朱德蘭，〈日據時期臺灣與長崎之間的貿易：以海產品雜貨貿易為例〉，收於賴澤涵、于子橋主編，《臺灣與四鄰論文集》（桃園：國立中央大學歷史研究所，1998），頁 17-30。

¹² 王俊昌，〈日治時期臺灣的水產輸出入貿易（1901-1940）〉，收於黃麗生編，《東亞海域與文明交會：港市·商貿·移民·文化傳播》（基隆：國立臺灣海洋大學海洋文化研究所，2008），頁 277-346。

¹³ 清代和日治時期資料常將乾魚和鹽魚合計，因此本文沿用之。但海關紀錄有時又分開統計，因此只能根據資料來標記。

¹⁴ 〈鹽乾魚の供給と農家への重點配給〉，《臺灣食糧經濟新聞》4294（1943 年 5 月 16 日），第 1 版。

¹⁵ 1935 年輸出外國的鹹乾魚為 12,699,291 斤，從外國輸入為 10,186,665 斤，從日本移入 37,578,312 斤，進口共 47,764,977 斤。進口為出口的 3.8 倍，從日本進口為從外國進口的 3.7 倍。參見臺灣總督府財務局編，《臺灣貿易四十年表》（臺北：該局，1936），頁 97-99、206、586-587。

¹⁶ 曾品滄，〈從田畦到餐桌：清代臺灣漢人的農業生產與食物消費〉（臺北：國立臺灣大學歷史學系博士論文，2006），頁 178。

¹⁷ 曾品滄，〈塢與塘：清代臺灣養殖漁業發展的比較分析〉，《臺灣史研究》（臺北）19: 4（2012 年 12 月），頁 8-11。

¹⁸ 曾品滄，〈塢與塘：清代臺灣養殖漁業發展的比較分析〉，頁 5。

過，曾品滄的討論並未使用海關報告和日治時期的調查資料來論證，特別是為何清代臺灣的海產消費轉成島內市場取向，且需要大量進口，又是否具有地域性差異，仍值得進一步分析。

在史料使用上，由於清中葉以前的資料相當少，因此本文以十九世紀為主要研究時限，統計資料則參考至 1900 年為主。以 1900 年為斷限，是因日本統治時期，原來與中國的國內貿易變成國際貿易，1900 年 1 月臺灣總督府實施新關稅後，海產供給面大受衝擊，貿易變化甚鉅。¹⁹ 換言之，1900 年前，應仍延續清末海產貿易型態。其次，1896 至 1900 年間，日本殖民地政府曾在臺灣各地進行非常詳細的水產或漁業調查，這些資料大概可見證十九世紀晚期臺灣漁業發展的概況。²⁰ 此外，就名詞定義而言，海產和水產、漁業和水產業經常被混用，但清代各方志仍以「海產」來指稱海洋生產的各種商品居多，且進出口商品也以海產為主，因此本文使用海產一詞。

總之，本文使用清代至日治初期的各種史料，首先重現臺灣海產的進出口狀態，證明最遲十九世紀臺灣海產業已是進口導向的貿易型態。其次，從消費、生產以及市場等需求和供給面向，來解釋這種現象的產生。

二、進口導向型的海產業

本節主要利用 1860 年臺灣開港後的海關報告和日治初期的貿易統計資料，來呈現十九世紀臺灣海產進出口貿易及其特色。不過，由於海關報告大多僅記載淡水等四個條約港的進出口狀態，罕有其他傳統港市的紀錄，²¹ 且無法完全掌握中式帆船貿易動態，只能約略反映晚清臺灣海產貿易狀況，因此延伸到日治初期來觀察。以下先說明海產的出口，其次說明進口狀況，最後分析海產貿易入超和南北部之差異。

¹⁹ 根據報導，臺灣海產品原大多從香港運入，自新關稅實施後，由香港輸入「全部杜絕」，改由日本直接輸入增加。雖然，此報導誇大，但也反映了新關稅對於臺灣海產進口的影響。參見〈海產物の賣行〉，《臺灣日日新報》，1900 年 1 月 13 日，第 2 版。

²⁰ 使用此批資料時，必須注意因為調查者不同，記載形式、品質也不一，特別由於臺灣魚類品目繁雜，漁法地域性差異顯著，加上新、舊名稱眾多，以及殖民者的偏見等問題。

²¹ 晚清臺灣除了 4 個國際港之外，各地域也有小口直接對外貿易。詳見林玉茹，〈由私口到小口：晚清臺灣地域性港口對外貿易的開放〉，收於林玉茹主編，《比較視野下的臺灣商業傳統》，頁 135-168。

(一) 海產出口

臺灣開港以前，有關海產的出口紀錄可以說鳳毛麟角，僅魚翅有資料可據，海產的出口應不顯著。康熙末年，黃叔瓚《臺海使槎錄》最早記載，臺灣南部崁頂和澎湖，每年 11 月出口鯊魚翅到江蘇、浙江等地。之後，為各種文集傳抄，直至清末。²² 誠如前述，魚翅早在荷蘭時代已向中國出口，清代仍是臺灣海產對外出口大宗，才受到來臺官員矚目。相對地，荷蘭時代最盛的烏魚業，卻沒有出口記載，清初似乎已產生變化。

清代臺灣海產的出口，得等到臺灣開港、新設洋海關後，才有較詳細的數據，但分成南北兩地記錄。根據附表 1，1863-1895 年共 33 年之間，北部的淡水和基隆兩港有 16 年，幾近一半時間沒有海產出口，1875-1883 年更長達 9 年無輸出紀錄。²³

海產出口的種類，依據出口年次多寡，依序是魚翅、乾鹽魚及烏賊。²⁴ 就出口數量和金額而言，依序是乾鹽魚、魚翅及烏賊。很明顯地，北部出口以鹽魚、²⁵ 魚翅為主，但種類相當少，出口年度少、數量不多。由於鹽魚經常由基隆以中式帆船運出，²⁶ 因此海關數字應偏低。出口地則是廈門、上海、福州、香港。²⁷ 其中，乾魚和鹽魚主要到廈門；烏賊輸至香港、上海；魚翅大多到上海，少數到廈門。

南部海產的出口，根據附表 2，自 1864-1895 年共 32 年之間，僅有 1882 年和 1893 年兩年沒有紀錄。出口的種類，依據年度多寡，依序是：魚翅、烏魚子（魚卵）、魚肚、貝類、牡蠣、乾鹽魚、魚膠（isinglass 寒天、洋菜）及珍珠蚌，共 8 種。²⁸ 就出口數量而言，依序是牡蠣、魚翅、烏魚子、貝類、魚肚、珍珠蚌、

²² 黃叔瓚，《臺海使槎錄》（臺北：臺灣銀行經濟研究室，臺灣文獻叢刊〔以下簡稱「文叢」〕第 4 種，1958；1736 年原刊），頁 47；朱景英，《海東札記》（文叢第 19 種，1958；1773 年原刊），頁 44；唐贊袞，《臺陽見聞錄》（文叢第 30 種，1958；1891 年原刊），頁 173。

²³ 1875-1883、1885、1887-1889、1891-1892、1895 年均沒有出口紀錄。

²⁴ 由於海關資料有時將黑魚翅和白魚翅、鹽魚和乾魚以及醃魚合計，因此本文作為一大類。魚翅共出口 12 年，其中白魚翅出口 9 年、黑魚翅 7 年；鹽魚、乾魚及醃魚共 10 年，其中鹽魚 9 年、乾魚 5 年、醃魚 1 年；烏賊 3 年。

²⁵ 鹽魚事實上僅有 1864-1865、1867 年表現較出色，出口 300-788 擔，1890 年鹽魚和乾魚合計，出口 187 擔，稍突出。

²⁶ 1879 年，海關報告即記載，乾魚由基隆用中式帆船運出。參見“Tamsui Trade Report for the year 1879”，收於黃富三、林滿紅、翁佳音主編，《清末臺灣海關歷年資料》，第 1 冊：1867-1881，頁總 398。

²⁷ 大部分的出口地常僅記載作中國，因此無法完全復原。

²⁸ 魚翅共出口 26 年，其中白魚翅 18 年、黑魚翅 17 年、透明魚翅 2 年，黑白魚翅合計有 8 年；烏魚子（魚卵）12 年、魚肚 10 年、貝類 4 年、牡蠣 3 年、乾魚 1 年、鹽魚（乾鹽魚合計，出口甚少）1 年、

乾鹽魚及魚膠。就出口金額而言，依序是魚翅、烏魚子、魚肚、牡蠣、貝類、珍珠蚌、乾鹽魚及魚膠。其中，魚翅分成黑魚翅、白魚翅以及透明魚翅 3 種。

很明顯地，魚翅是南部海產出口大宗，除了 1882-1884 年及 1887 年 4 個年度沒有出口資料外，年年出口魚翅，而維持長時期海產出口大宗的歷史地位。黑魚翅於 1880 年之後不再有出口紀錄，且 1894-1895 年又出現更高級、價格昂貴的透明魚翅，南部魚翅轉以高級品出口，次級品的黑魚翅則供應本地市場消費。烏魚子為第二順位，反映烏魚業仍有一定程度的發展。然而，乾鹽魚卻僅出口 3 年，且數量僅 0.3-13 擔，相當微不足道，顯然荷蘭時代南部大量向中國出口的鹽魚，清末已大有變化，以輸出高級的烏魚子為主。至於魚肚，是用鯊魚的腹部製造，²⁹ 雖出口多年，但數量相當少，僅在 1.5-8 擔之間。大體上，清代南臺灣以鯊魚和烏魚為重要出口魚類。

再從出口地來觀察，黑魚翅往寧波、天津、煙台、廈門、上海；白魚翅往天津、寧波、煙臺、香港、廈門、上海、淡水；烏魚子往廈門、天津，1884 年後，開始出口至香港；³⁰ 貝類到廈門、寧波、天津、上海；魚肚往寧波、煙臺、天津，1885 年後出口至香港；牡蠣往寧波、上海、廈門；乾魚則到廈門、寧波。很明顯地，南部海產的出口市場從華南到華北，遠及天津。以魚翅而言，幾乎每年出口到天津，貿易量也最可觀；1865 年白魚翅則一度輸往北臺灣。魚翅大多出口到中國，僅 1876 年和 1879 年也輸至香港。

整體而言，北臺灣海產的出口特徵是，不僅沒有每年出口、且出口年度少，種類甚少；出口市場以華中和華南為主，最遠至上海，特別以上海為中心。南臺灣出口則比北部頻繁、種類較多、貿易金額也是北部的 1-2 倍，³¹ 出口市場以中國為主，遠及天津，不但貿易網絡比北部廣大，且以輸往上海以北的大北和福州以北的小北居多，³² 1870 年代中葉後才出口到香港，但量甚少。海產出口的南

魚膠 1 年、珍珠蚌 1 年。

²⁹ 上野專一編纂，《支那貿易物產字典》（東京：丸善商社，1888），頁 87。

³⁰ 烏魚子出口到香港有 1884、1886-1887、1895 年，數量甚少。

³¹ 1863-1895 年，北部共出口 2,738.9 擔，價額 16,052 海關兩，南部是 1,641.5 擔，37,093 兩。南部出口量雖不如北部，但出口金額卻是北部的 2.3 倍。這是因為南部出口大宗為魚翅，北部出口鹽魚重量較重，且集中在開港初期。因此，從數量上無法真正凸顯南北出口差距。

³² 林玉茹，〈導讀：寧波代理商與泉州、臺灣郊行之間的通信〉，收於林玉茹編，《尺素頻通：晚清寧波與泉州、臺灣之間的貿易文書》（臺北：政大出版社，2013），頁 9。

北地域差異，相當鮮明。其次，相對於北部，魚翅為南部更顯著的出口大宗，分類更精細，魚翅對外貿易朝向精品化發展。烏魚子和魚肚出口為南部重要特徵，但乾鹽魚出口量卻微乎其微。不過，儘管南部海產出口比北部出色，但並非其重要出口商品。³³ 晚清臺灣海產的出口顯然不顯著。

如果再進一步透過日治初期資料來觀察，由附表3可見，1896-1900年海產的出口分成往外國的輸出和往日本內地的移出兩種來記錄。出口的種類，除了其他類外，依據出口數量來看，依序是乾鹽魚、³⁴ 石花菜、魚翅、魷魚（鰵）及洋菜（寒天）；從貿易額來看，則是乾鹽魚、魚翅、石花菜、魷魚及洋菜。值得注意的是，從貿易量和貿易額來看，日治初期乾鹽魚占海產出口量的一半，魚翅也有一定的比重。1896年，《臺灣實業地誌》也指出，從安平至打狗近海烏魚多，漁民取其烏魚子或以鹽、乾魚輸出至中國。³⁵ 進言之，儘管晚清條約港的乾鹽魚出口不特別顯著，但仍透過中式帆船或其他傳統港市持續出口到中國，只是其貿易量與荷蘭時期不可同日而語。

1895年12月後，殖民政府陸續在全臺開設8個特別輸出入港，但直至1911年才有完整出口紀錄，³⁶ 加以海產出口並不顯著，在輸出商品中往往闕略，因此無法仔細觀察其地域差異。不過，根據1899年臺灣總督府技手岸元納次郎和篠田平山的觀察，基隆乾鹽魚主要出口到福州，有時至鹿港，石花菜至日本、廈門，南部魚翅則至廈門和香港。烏魚的銷售網路非常狹隘，僅供島內消費，漁獲多時才向廈門、福建輸出。³⁷ 由此可見，晚清至日治初期烏魚大多轉向內銷，有餘才出口。海產的出口有明顯的地域差異，北部由乾鹽魚往石花菜發展，³⁸ 南部則仍以魚翅居多。1897年，石花菜雖然開始出口至日本；但1911年以前，臺灣海產大

³³ 1882-1891年南部最重要的出口商品是樟腦、麻、龍眼肉、乾龍眼、紅糖、白糖以及薑黃。參見H. B. Morse 著、謙祥譯，〈1882-1891年臺灣臺南海關報告書〉，收於臺灣銀行經濟研究室編，《臺灣經濟史·六集》（臺北：該室，臺灣研究叢刊〔以下簡稱「研叢」〕第54種，1957），頁116。

³⁴ 1902年以前統計資料，乾魚和鹽魚合併計算，因此仍沿用。

³⁵ 安東不二雄，《臺灣實業地誌》，頁136。

³⁶ 蔡昇璋，〈日治時期臺灣「特別輸出入港」之研究〉（桃園：國立中央大學歷史研究所碩士論文，2008），頁231。

³⁷ 岸元納次郎，〈總督府技手岸元氏の本島鰻魚に關する調査〉，《臺灣產業雜誌》（臺北）4（1899年1月），頁20-24；篠田平山，〈產業調查〉，《臺灣產業雜誌》（臺北）4（1899年1月），頁12-20。

³⁸ 石花菜產地主要在基隆近海，1899年也開始往寧波出口，消費甚多。參見安東不二雄，《臺灣實業地誌》，頁137。

多以中國和香港為主要市場，輸出額占 81%-94%，³⁹ 尚延續晚清海產出口的樣態。

（二）海產的進口

相對於海產出口之貧弱，進口卻是洋洋大觀。不過，中文記載仍極有限。康熙末年黃叔儔《臺海使槎錄》並沒有福建海產出口至臺灣的現象。⁴⁰ 嘉慶元年（1796），開始出現福建漁民「出洋販賣鹹魚」的紀錄；道光末年，臺灣兵備道姚瑩明確地指出，春末夏初南風當令時，福建泉州祥芝、獺窟、永寧以及深滬等地的漁船會來噶瑪蘭（宜蘭縣）售賣鹽魚和魚脯，換載食米而回。⁴¹ 此時，也有福建「魚脯船」往來臺灣。⁴² 清中葉，由福建向臺灣輸出乾、鹽魚，顯然已是常態。

根據附表 4，臺灣開港後，1864 至 1895 年，32 年間臺灣北部兩港年年輸入海產。進口種類，依據年度多寡依序是乾鹽魚、烏賊、乾蝦、海參、⁴³ 貝類（1887 年後稱干貝）、魚膠、乾牡蠣、鮑魚、乾蛤蜊、乾淡菜、蝦醬，共 12 種。⁴⁴ 依據數量多寡，依序是乾蝦、乾鹽魚、烏賊、乾蛤蜊、海參、乾牡蠣、貝類、鮑魚、魚膠、蝦醬、乾淡菜。其中乾蝦、乾鹽魚以及烏賊三項占總進口量的 80%，其他各項均低於 3%。依據進口金額多寡，則是乾蝦、烏賊、鹽魚、海參、干貝、鮑魚、乾牡蠣、乾蛤蜊、魚膠、乾魚、乾淡菜、蝦醬。

海產進口年度和種類不僅比出口多，且鹽魚、烏賊、乾蝦、海參、干貝、鮑魚、淡菜，從有紀錄以來，年年持續進口；鹽魚、烏賊、乾蝦、干貝以及海參更進口長達 30 年以上，顯示此五項為進口大宗，尤其是乾蝦、鹽魚及烏賊總進口達 4 至 5 萬擔，最為顯著。黑海參每年進口，白海參較昂貴，開港初期斷斷續續輸入。1884 年後，海產進口更多元化，陸續新增乾蛤蜊、鮑魚，白海參也自 1884 年起年年進口；1894 年，又增乾淡菜和蝦醬。北臺灣海產的進口明顯地朝向高級

³⁹ 王俊昌，〈日治時期臺灣的水產輸出入貿易（1901-1940）〉，表 7，頁 311-313。

⁴⁰ 康熙末年福建各府進口至臺灣的商品，以煙、布匹、紙、瓷器、鍋鼎、屋瓦等手工製品居多。參見黃叔儔，《臺海使槎錄》，頁 46。

⁴¹ 臺灣銀行經濟研究室編，《清仁宗實錄選集》（文叢第 187 種，1963），頁 1；姚瑩，《東槎紀略》（文叢第 7 種，1957；1832 年原刊），頁 60。

⁴² 丁曰健，《治臺必告錄》（文叢第 17 種，1959；1867 年原刊），頁 267。

⁴³ 海參分為黑海參和白海參，1874-1883 年則以海參合計。

⁴⁴ 鹽魚共 32 年、烏賊（魷魚、墨魚）31 年、乾蝦 31 年、海參 30 年、貝類 23 年、魚膠 23 年、乾牡蠣 22 年、乾蛤蜊 12 年、鮑魚 9 年、干貝 8 年、乾淡菜 2 年、蝦醬 1 年。

品、持續性消費發展。

由進口地來看，有外國和中國本地兩個來源。外國海產主要來自南洋和日本，通常出口至香港和廈門，再進口到臺灣。中國的進口地包括：澎湖、寧波、汕頭、興化、泉州以及漳州，亦即以福建為中心，北及寧波，南至汕頭。如從各項產品來分析，主要來自外國的海產，包括黑海參、白海參、鮑魚、干貝、魚膠及乾淡菜。來自中國和外國的海產，有烏賊、乾蝦、乾牡蠣、乾蛤蜊以及乾鹽魚。⁴⁵ 其中，乾牡蠣和乾蛤蜊 1891 年前由中國進口，1892 年後改由外國進口。乾鹽魚最早有進口紀錄，也是從中國進口最多的海產，⁴⁶ 大多從廈門而來，1875 年還自寧波、汕頭、興化、泉州以及漳州輸入。1864 年開始出現外國海產，但 1872 年後才成為常態，⁴⁷ 1873-1874 年、1895 年等 3 個年度，乾魚甚至僅從外國進口。

由上可見，北部兩港海產的進口，雖然來自中國和外國，但鮑魚、干貝、海參、淡菜等珍貴海產幾乎全是舶來品，其他海產也有外國產遞年增加的現象。1890 年代，乾牡蠣、乾蛤蜊甚至由中國輸入改為全部外國進口，取代原中國獨占現象。顯然，北部海產的消費呈現逐漸偏好外國高級品的特徵。

南部兩港的海產進口狀況，根據附表 5，1864-1895 年 32 年之間，僅 1874 年沒有進口紀錄。進口種類依據年度多寡，依序是烏賊、海參、乾鹽魚、貝類、魚膠、乾蝦、干貝、海藻、鮑魚、乾淡菜、鯡、魚骨、乾／鹽牡蠣、乾蛤蜊、海葵、魚皮、魚肚、蝦醬，共 19 種。⁴⁸ 從貿易量來看，除了鯡魚片單位不同，無法比較外，比重占 1% 以上依序是烏賊、乾蝦、乾鹽魚、貝類、海參、鮑魚、干貝、淡菜；依貿易額，則是烏賊、乾蝦、海參、乾鹽魚、鮑魚、魚膠、干貝、以及鯡魚片。⁴⁹ 其中，海參分成黑海參和白海參，除了開港初期斷斷續續進口黑海參之外，1875 年起年年進口，白海參則自 1881 年起持續進口。又與北部不同，南部同時進口貝類和干貝兩種海產，顯現南臺灣更喜歡消費多樣的貝類；另一方

⁴⁵ 1872、1875-1884 年、1887-1895 等年度，乾、鹽魚合計，因此兩者合併觀察，但 1864、1867、1870-1871、1885-1886、1895 等 7 個年度僅進口鹽魚。

⁴⁶ 1864、1866-1871、1878-1879、1882、1885 等 11 個年度僅從中國進口。

⁴⁷ 1872、1875-1877、1880-1881、1883-1884、1886、1892-1895 等年度，從中國和外國進口乾鹽魚。

⁴⁸ 烏賊共 29 年、海參 27 年、乾鹽魚 25 年、貝類 24 年、魚膠 23 年、乾蝦 20 年、干貝 10 年、海藻 9 年、鮑魚 8 年、乾淡菜 7 年、鯡 (Sprats) 6 年、魚骨 3 年、乾／鹽牡蠣 2 年、乾蛤蜊 2 年、海葵 (sponge fish) 1 年、魚皮 1 年、魚肚 1 年、蝦醬 (Shrimp Sauce) 1 年。

⁴⁹ 其他不足 1%，微不足道。

面，1890 年後，南臺灣每年進口大量的鯪魚片。

烏賊、海參、乾鹽魚、貝類、魚膠以及乾蝦進口 20 年以上，為進口大宗，但沒有進口 30 年以上的海產。海葵、魚皮、魚骨、魚肚、乾鹹牡蠣、乾蛤蜊，僅進口 1 至 3 年，數量很少，⁵⁰ 大半在 1860 年代曇花一現。1886 年以後，陸續新增干貝、淡菜、海藻和洋菜、⁵¹ 鮑魚、魚肚；1890 年後，新增乾蛤蜊、鯪魚片及蝦醬。

1880 年代中葉後，南、北部海產進口項目明顯增加，消費更為多元化，且朝向高級品發展。南部進口種類遠較北部多，顯現其海產消費更複雜、多樣化，但大半項目僅進口幾年，進口量沒有北部多，且有一年完全沒有輸入海產。相對地，北部有 5 種海產進口長達 30 年以上，且年年進口；20 年以上則有 2 種，長時期進口海產的種類遠比南部多。不過，1864 年開港初期，南部海產進口 6 種，北部僅有 1 種。就進口量而言，南北部均是由少數幾項產品寡占進口總量的 80%，南部以烏賊、乾蝦、乾鹽魚以及貝類為多；北部則以乾蝦、乾鹽魚以及烏賊為主。另一方面，以這幾項大宗比較，1864-1895 年南北部總進口量差距甚大，北部是南部進口量的 4-8 倍，其中烏賊是 4.3 倍，乾蝦 8 倍，乾鹽魚是 7 倍。進言之，除了乾蝦、烏賊以及乾鹽魚是南北部共同的進口大宗外，從海產進口的種類、數量而言，有明顯的南北地域差域。

由進口地來觀察，南部海產進口也是來自中國和外國。僅來自中國的有魚骨、乾鹹牡蠣、蝦醬以及海葵，有幾個年度僅自中國進口的是烏賊、鹽魚、乾蝦、乾魚、鯪魚片、魚膠及貝類。⁵² 很明顯地，僅從中國進口的海產，遠比北臺灣多。僅由外國進口的海產，有白海參、黑海參、⁵³ 干貝、淡菜、魚皮、魚肚、洋菜；有些年度僅從外國進口的有魚膠、貝類、烏賊、乾蝦、乾魚、海藻、鯪魚片，前三項進口 20 年以上，1870 年代後大多由外國進口。⁵⁴

魚膠、貝類、乾魚、乾蝦、烏賊、黍鯪等項，明顯地有由中國改為外國進口的趨勢。1870 年代以後，魚膠、烏賊僅從外國進口；1880 年代後，乾魚從外國

⁵⁰ 魚肚、蝦醬僅進口 1 年，數量很少，僅 3 海關兩。

⁵¹ 1887 年開始進口海藻，但 1893 年又出現洋菜，且兩者合計。

⁵² 烏賊是 5 年、鹽魚 5 年、乾蝦 4 年、乾魚 3 年、鯪魚片 3 年、乾鹽魚 2 年、魚膠 1 年、貝類 1 年。

⁵³ 黑海參和白海參自 1865 年即由外國進口為主，但 1865 年也進口中國海參。

⁵⁴ 魚膠 21 年、貝類有 22 年、烏賊 21 年、乾蝦 12 年、乾魚 8 年、鯪魚片 3 年。

進口；鹽魚 1887 年後開始進口外國產。1879 年前，乾蝦主要由中國進口，之後開始出現外國進口，1883-1894 年僅有外國產。1892 年前，鮭魚片由中國進口，1893 年後由外國進口。海藻和洋菜的進口則較特別，自 1887 年開始年年從日本進口海藻；1889 年出現俄國產、日本產以及中國產三種互相競爭；1892 年僅從俄國進口，但仍以從日本輸入居多。1893 年後，又新增洋菜，與海藻合計，則均自日本進口。由上可見，儘管南臺灣從中國進口的海產種類較多，但與北部相同，逐年增加的外國海產進口量打破原先中國海產獨占的現象。1880 年代後更為明顯，高級海產幾乎都是舶來品。

中國的進口地，包括廈門、福州、寧波、香港、上海、蔗林、汕頭。⁵⁵ 外國進口地則是香港、日本及俄羅斯，常先輸至香港、廈門、上海，⁵⁶ 再轉口到臺灣，尤以香港為主要集散中心。⁵⁷ 南、北部臺灣，中國海產的進口大致上仍以廈門、香港為中心，最北至寧波，最南至香港。其中，南部外國海產消費地遠及俄國。

再根據日治初期資料，來觀察臺灣海產進口情形。⁵⁸ 由附表 6 可見，1896-1900 年臺灣進口海產大宗依序是鹽魚、其他魚貝、⁵⁹ 乾魚、魷魚（烏賊）、乾鮑、海參，顯然仍延續清代消費特徵，不過乾鹽魚占每年海產進口總量的 90% 以上。特別是鹽魚，不僅數量和金額占第一位，進口量更達 122 至 299 萬斤之間。如僅以時局較穩定的 1897 年來觀察，鹽魚總進口量為 242.4 萬斤。其中，北臺灣的鹿港、梧棲、後壠、舊港以及淡水等五港即達到 226.6 萬斤，占全臺 94%。⁶⁰ 換言之，臺灣鹽魚進口主要供應北臺灣，南臺灣較少，南北差異甚大。

其次，北臺灣進口的海產有鹽魚、乾蝦、魷魚、海參、鮑魚、干貝，以鹽魚、乾蝦及魷魚為進口大宗。其中，中國產鹽魚幾乎處於獨占地位，香港和其他各國

⁵⁵ 海菜 1865 年從福州進口；貝類 1866 年從廈門、寧波、福州、上海、汕頭；乾魚來自廈門、寧波、蔗林、香港；鹽魚來自香港、中國。乾鹽魚 1882-1883 年來自香港；乾蝦來自寧波、廈門、香港；魚膠來自廈門、上海；烏賊從香港、廈門、寧波、上海。

⁵⁶ 外國烏賊，1865 年從香港，1894 年從日本；貝類從香港；乾魚由廈門、上海、香港；乾蝦由香港；魚膠由香港進口。

⁵⁷ 另一方面，必須注意的是，由於商人為了逃避釐金，讓進出入香港的海產，有時難以絕對釐清究竟是中國產或外國產。

⁵⁸ 進口海產的種類，由於殖民地稅關並未像清末洋關一般，羅列全部項目，或是沒有完整的數量和金額統計，無法完全重建。

⁵⁹ 其他魚貝一項的統計，包含鳥獸肉，因此實際進口海產數量和金額更低。

⁶⁰ 淡水稅關，《明治 30 年淡水港外四港外國貿易景況報告》（出版地不詳：淡水稅關，1898），頁 114。

數量有限。乾蝦輸入 50.9 萬斤，價格 9.5 萬圓；主要來自法屬中南半島，次為日本、中國、美國及其他國家等地，1896 年印度和澳洲也少量輸入。魷魚輸入 39.8 萬斤，價格 8.9 萬圓，主要由日本輸入，中國其次。⁶¹ 很明顯地，日治初期北臺灣海產進口狀態，大概與晚清相符。清末北臺灣大量從中國進口鹽魚；而魷魚、干貝、鮑魚、海參、乾蝦、淡菜等珍貴海產，主要由東南亞和日本輸入；1890 年代後更擴及美國、印度以及澳洲，亦即海產來源由中國、亞洲往全球擴張，應是重要的特徵。

再由進出口狀況來比較，儘管晚清進口的外國和中國海產，也會再出口到中國和香港，但數量不大，不影響進口量的觀察。臺灣南北兩地，從種類、數量以及金額來看，明顯地呈現海產入超，並逐漸偏向消費外國高級品。以北部而言，1863-1895 年，出口總量共 2,738 擔，進口 154,602 擔，進口為出口（簡稱進出口比）的 56.5 倍；出口額是 16,052 兩，進口是 1,627,892 兩，進出口比是 101.4。以南部而言，1864-1895 年，出口總量是 3,142 擔，進口量是 32,137 擔，進出口比是 10.2；出口額是 37,093 兩，進口額是 436,061 兩，進出口比為 11.7。再從南北來比較，北部出口量為南部的 87%，出口額為 43%；北部進口量是南部的 4.8 倍，進口額是 3.7 倍。全臺海產進口量為出口量的 31.2 倍。很明顯地，南北臺灣的海產消費均是進口導向，但北臺灣進口量大幅領先南部，南臺灣出口則較北部略勝一籌。

以日治初期資料來看，1896-1900 年海產都處於貿易逆差狀態，進出口不成比例，進口量是出口量的 2.7 至 22 倍，進口金額是出口金額的 8.9 至 44 倍。進口數量究竟多少？以 1897 年為例，臺灣進口海產品共 317.2 萬斤，價值 29.3 萬圓，較 1896 年增加三分之一。⁶² 再特別以進出口大宗鹽魚來觀察，1896-1900 年乾鹽魚出口量是 1900 年最低的 3.5 萬斤、至 1897 年最高的 11.4 萬斤。⁶³ 相對地，鹽魚進口量是 122 至 299.9 萬斤，進出口比例差距懸殊，達 26-34 倍以上（附表 6）。由日本領臺初期的狀態，也可佐證晚清臺灣海產貿易進口導向，且大量進口鹽魚的事實。

⁶¹ 淡水稅關，《明治 30 年淡水港外四港外國貿易景況報告》，頁 112-113。

⁶² 淡水稅關，《明治 30 年淡水港外四港外國貿易景況報告》，頁 112。

⁶³ 日治初期的海產進出口統計單位不一致，1902 年以前乾鹽魚出口量合併統計。進口卻區分鹽魚和乾魚。

三、消費習慣與需求增加

上一節，透過具體的貿易數據，可確證清中葉後臺灣逐漸變成海產進口地區，尤其輸入鉅額鹽魚引人矚目。本節則嘗試從消費和需求的角度來討論這種現象的產生，首先說明海產消費在臺灣島民日常生活中的必要性，其次分析為何晚清需求大量增加，海產輸入不但成為進口雜貨顯著的特徵，且消費朝向高級品化。

(一) 海產消費與日常生活

臺灣島民消費魚、貝類等水產，早在距今大約 5000 年前後的大坌坑早期文化中已明顯可見。李匡悌指出，新石器時代人類擅於利用海洋資源，航海技術不但已很發達，且可從島外取得資源。⁶⁴ 荷蘭時代，《熱蘭遮城日誌》中也有不少原住民食用海產的記載，甚至吃生的鹹魚。⁶⁵ 生鹹魚其實就是清代方志和文集中，常描述原住民飲食風俗的「鮭」。⁶⁶

清代漢人移民大舉來臺，海產消費是日常生活中的一部分，各種方志幾乎都會記載臺灣本地的魚、貝類資源。其中，光緒末年的《臺灣通志》則集大成，總結康熙年間至清末大部分方志的紀錄，大概反映清代臺灣海產消費的種類、吃法及其味道優劣。由該書可見，臺灣島產食用的海產至少有 78 種，其中有 15 種貝類；⁶⁷ 由其描述各種海產的最佳烹調法及品評，凸顯海產消費在臺灣人日常生活的必要性。

現存晚清至日治初期的帳簿，⁶⁸ 可進一步具體觀察臺灣家庭海產消費狀況。以同治 11 至 12 年（1872-1873）洪適家為例，其消費的海產有蝦（白蝦）、蚵、白魚、生魚、鹽魚、烏魚、柔魚（魷魚）、海味以及魚珍料，消費金額從一日最

⁶⁴ 李匡悌，〈成本與抉擇：臺灣新石器時代早期聚落生活的經濟學觀察〉，收於洪麗完編輯，《考古、歷史與原住民：臺灣族群關係研究新視野》（臺北：順益臺灣原住民博物館，2016），頁 139-164。

⁶⁵ 舉例而言，1624 年 9 月 27 日即記載臺灣住民請荷蘭軍官吃生的鹹魚。參見江樹生譯註，《熱蘭遮城日誌（二）：1641-1648》（臺南：臺南市政府，2002），頁 26。

⁶⁶ 從康熙年間的《臺海使槎錄》、《諸羅縣志》，到同治、光緒年間的《淡水廳志》、《苑裡志》，均詳細描述這項「番俗」。

⁶⁷ 該書大概記載臺灣島和澎湖共 97 種魚貝類，6 種僅產於澎湖，產於臺灣島有 91 種，其中 19 種為魚塘生產或非食用，故海產有 78 種。參見蔣師轍、薛紹元，《臺灣通志》（文叢第 130 種，1962；1894 年原刊），頁 190-213。

⁶⁸ 以下所使用帳簿，除林朝英家族較清楚其社會位階之外，其他帳簿均無資料可查。

低生魚、蝦蚶的 24 錢至最高海味和魚珍料的 300 錢。鹽魚出現頻率最多，每月至少購買一、二次，花費最低 43 錢，最高 140 錢。⁶⁹ 很明顯地，雖然洪家也消費鮮魚，但鹽魚是比鮮魚更重要的日常飲食，有時則享用較為昂貴的海味。

臺灣府城有名的藝術家、商人林朝英(1739-1816)家，留有光緒 9 年(1883) 3 至 4 月的帳簿。林家是富有的郊商家庭，海產消費品目眾多，包括鹽魚、牡蠣(蠔)、珠蠣鮭(醃的珠螺)、蝦米、魷魚、龍尖干、鹽馬加魚(鱒、土魷)、魚補(脯)，有時也購買魚塘生產的泥虱魚和鯽魚。海產消費頻率相當頻繁，幾乎一、兩天即買入。其中，每個月採買一次鹽魚，花費 82-98 錢，是僅次於豬肉外的第二高消費。牡蠣的消費次數則最多。⁷⁰ 林家海產的消費頗能反映上層家庭的狀況，儘管也食用養殖的鮮魚，但似乎更偏好加工鹽魚，甚至十日內採買兩次價格昂貴、澎湖人「推為上品」的龍尖干。⁷¹ 1908 年 2 至 6 月春泰居買入的海產，則包括草魚、白鯧魚、魷魚、蚶干、蝦卑(蝦米)、魚補(脯)仔、烏干、赤鯨、蛤蜊、魷魚、鯊魚。其中魚脯和蚶干消費最頻繁、最多，大概 6-10 天即購買一次，又有一箇月中有一日大量購買草魚、白鯧魚以及魷魚的現象。⁷² 春泰居還大買鱸魚和鯉魚種魚，應也從事魚塘養殖。

由上述應屬於中上階層的三個家庭帳簿看來，清末至日治初期，儘管他們也消費魚塘或魚塢養殖的鮮魚，但各種鹽海魚或魚脯、蝦米、魷魚、蚶干以及蛤蜊是他們日常飲食中常用的海產。特別是，鹽魚、魚脯的消費最普遍。即使光緒年間，剛開發的恆春地區，飲食也著重「魚乾、蝦乾、海螺乾」。⁷³

海產消費習慣的形成，大概基於佐餐、料理入味、節慶祭祀、下酒菜、食補入藥、送禮、養豬以及品味和炫耀式消費。炫耀式消費在晚清特別明顯，於下一

⁶⁹ 不過由於此帳簿內容散亂，因此使用上有其限制。參見「日常開銷日清簿」(臺北：中央研究院臺灣史研究所檔案館藏，1871)，識別號：T0346D0286_03_0001。

⁷⁰ 3 月 10 至 30 日之間，購買海產 8 日；4 月 1 至 11 日之間，購買 5 次。牡蠣兩個月內購買 4 次，花費 20-28 錢。參見光緒 9 年(1883)府城林朝英家「光緒癸未年花月雜用總帳」(臺南：國立臺灣歷史博物館藏，1883)。

⁷¹ 龍尖干一尾 97-112 錢。龍尖魚，又稱龍占魚，「多晒作乾」，澎湖廳特產，「澎人推為上品」。參見蔣師轍、薛紹元，《臺灣通志》，頁 200。

⁷² 1908 年 2 月 15 日，劉火來草魚 28 尾，8.23 角，白鯧魚 101 尾，1.777 元，共 2.6 元。魷魚 60 尾，36 錢。參見「明治 41 年 1 月立日清簿」(臺北：中央研究院臺灣史研究所檔案館藏，1908)，識別號：T0564D0467_01_0001。

⁷³ 陳文緯、屠繼善，《恆春縣志》(文叢第 75 種，1960)，頁 190。

小節討論。

臺灣人以海產作為三餐的副食品，道光末年丁紹儀的《東瀛識略》即記載：

其平時一日三餐頗儉樸，即蔬菜亦罕登盤，惟海腥鹹魚是嗜，猶有漳、泉遺風焉。⁷⁴

一語道出清代臺灣人平時三餐罕有蔬菜，但好以鹹魚海產佐餐的飲食習慣。⁷⁵ 不過，海產的消費有明顯的貧富階層差距。清末的《雲林縣採訪冊》和《嘉義管內採訪冊》都提到，魚肉蔬菜的消費，「視家有無」，「富家多食魚肉」、「富家陳設極豐，烹調亦美，每食山珍海味」。⁷⁶ 直至 1899 年，篠田平山的觀察，也認為鮮魚和海產都是北臺灣中等以上社會階層所需，鹽脯主要供應下層社會。⁷⁷ 貧富差距，確實反映在食用海產類型的多寡及消費頻率上。然而，由上述帳簿可見，鹽魚也是中上層社會日常飲食所需。

清代至日治時期，臺灣人口味偏鹹，是大量消費鹽魚的原因之一。例如，前述林朝英家，經常購買鹽、蔭豉、醬油、醬料、荳鹽、鹽菜。鹿港郊商謙和號許家也有偏好鹽醃製品的傾向，甚至乙未避難至泉州永寧後，仍要求家裡大量寄到泉州。⁷⁸ 清末《臺灣通志》特別標記 16 種海產「醃食甚佳」或「下鹽曬乾，味更佳」，⁷⁹ 顯然有時鹽醃海產更受青睞，前述原住民將魚貝類直接生鹽醃的「鮭」，

⁷⁴ 丁紹儀，《東瀛識略》（文叢第 2 種，1957；1873 年原刊），頁 34。

⁷⁵ 這樣的飲食習慣直至 1950 年代仍可見。筆者母親世居臺南，務農為業，回憶小時候，三餐常是魚脯或鹹魚、麵湯、蕃薯籤，罕有蔬菜。參見林玉茹訪問、記錄，〈王金桂女士訪問紀錄〉（未刊稿），2017 年 7 月 31 日。

⁷⁶ 倪贊元，《雲林縣採訪冊》（文叢第 37 種，1959），頁 28；臺灣銀行經濟研究室編，《嘉義管內採訪冊》（文叢第 58 種，1959），頁 11。

⁷⁷ 篠田平山，〈產業調查〉，頁 15。1899 年淡水稅關也有同樣的說法，認為鹽魚大量進口是中下層社會愛用之故。參見淡水稅關，《明治 30 年淡水港外四港外國貿易景況報告》，頁 115。

⁷⁸ 「光緒癸未年花月雜用總帳」；林玉茹，〈導讀：略論十九世紀末變局下鹿港郊商的肆應與貿易——以許志湖家貿易文書為中心〉，收於林玉茹、劉序楓編，《鹿港郊商許志湖家與大陸的貿易文書（1895-1897）》（臺北：中央研究院臺灣史研究所，2006），頁 54。孫江淮回憶日治時期的飲食，也指出醃製品是日常佐餐食品。參見林玉茹、王泰升、曾品滄訪問，吳美慧、吳俊瑩記錄，《代書筆、商人風：百歲人瑞孫江淮先生訪問紀錄》（臺北：遠流出版事業股份有限公司，2008），頁 147。

⁷⁹ 有 9 種海產醃製佳，為塗鮐、馬鮫、獨魚、鯷魚、龍尖魚、鮫（水母）、鯊、蠔、蚶、蚌。又鎖管、扁魚、龍尖魚、燕子魚、沙蠶、石拒魚、魷魚、烏魚子等 8 種，曬乾味道鮮美。參見蔣師轍、薛紹元，《臺灣通志》，頁 190-213。

因而也是臺灣漢人常見的飲食。⁸⁰ 1897 年的水產調查，也指出臺灣人吃鮮魚者少，大多煮沸或鹽漬、鹽乾食用。⁸¹ 如與澎湖和廈門的消費習慣相比，臺灣需要的是「鹹味強，價格低廉」的各種鹽魚、乾魚以及丁香鮭，廈門偏好無鹽或鹹味弱者，澎湖人則喜歡鮮魚居多。⁸² 直至日治末期，臺灣農家日常生活中，每日最期待的配給是最便宜、有鹽味的「食餌」乾鹽魚之，且比豬肉更重要。⁸³ 由此可見，清代至日治時期臺灣人的海產消費有重鹹味、喜好醃製加工品的傾向，大致上也與上一節和前述臺灣人家庭消費吻合。

魚貝海產是臺灣人三餐重要的副食品，⁸⁴ 除了重鹹口味外，由於肉食貴，一般家庭，特別是農民和貧窮階層往往傾向以價格較低廉的魚肉來補充動物性蛋白質，⁸⁵ 而成為佐餐不可缺的食材，⁸⁶ 鹽魚因而被大量消費。

蝦米、牡蠣、魷魚、蛤蜊則是中上層社會的日常飲食，有時做成鹹粥、入湯提味，這也是為何這些海產是晚清南北兩地的進口大宗。其中，紅蝦「宜羹、宜丸、宜脯」，特別是曬作蝦米，「用途甚廣」，是臺灣中等以上家庭膳食不可缺的必需品。⁸⁷ 牡蠣，又稱蚵、蠔，根據 1880 年南部海關的觀察，是作為獸肉和蝦子的替代品，也是過年時重要的食物，甚至因需求量大，必須進口乾牡蠣來補充。⁸⁸

⁸⁰ 如林朝英家吃的珠蠣（螺）鮭，《臺灣通志》提到的獨魚、鯪魚的「鮭」即為鮭。鮭的吃法，澎湖縣、鳳山縣、噶瑪蘭廳及彰化縣的各種方志均有記載。道光末年，《廈門志》記載更多以鮭處理的海產，品目繁多。參見周凱，《廈門志》（文叢第 95 種，1961；1839 年原刊），頁 213。

⁸¹ 〈新竹縣及澎湖、宜蘭兩廳へ水產調查委託〔按：託〕〉（1897 年 12 月 13 日），《臺灣總督府公文類纂》（南投：國史館臺灣文獻館藏），冊文號：186-2。

⁸² 〈澎湖島水產調查同廳長報告〉（1898 年 5 月 12 日），《臺灣總督府公文類纂》，冊文號：301-4。

⁸³ 〈鹽乾魚の供給と農家への重點配給〉，《臺灣食糧經濟新聞》4294（1943 年 5 月 16 日），第 1 版。

⁸⁴ 即使至 1940 年代，臺灣人早餐吃鹽魚、魚脯，中餐和晚餐則以爆、煎、炒、煮、焗、炊、燻（燉）、燻來烹調各種海產。參見川原瑞源（王瑞成），〈煮食、炊糶、捕粽、醃豆油：鄉土食生活隨想四〉，《民俗臺灣》（臺北）2：2（1942 年 2 月），頁 42-46。

⁸⁵ 葉貓貓，《臺灣人食/營養學的考察（前編）：食糧統計ヨリ見タル臺灣人食ト其批判》（臺北：臺灣總督府中央研究所衛生部，1937），頁 2579。

⁸⁶ 1912 年，新竹黃旺成家購買大量魚脯。參見黃旺成著、許雪姬主編，《黃旺成先生日記（一）一九一二年》（臺北：中央研究院臺灣史研究所；嘉義：國立中正大學，2008），頁 134-135、399-400。1914 年，張麗俊也去大墩買魚脯。參見張麗俊著，許雪姬、洪秋芬、李毓嵐編纂・解讀，《水竹居主人日記（四）》（臺北：中央研究院近代史研究所；臺中：臺中縣政府文化局，2001），頁 116。1930 年，簡吉記錄他中午吃上等鹹魚。參見簡吉著，簡敬、洪金盛、韓嘉玲、蔣智揚譯，陳慈玉校註，《簡吉獄中日記》（臺北：中央研究院臺灣史研究所，2005），頁 79。

⁸⁷ 周鍾瑄，《諸羅縣志》（文叢第 141 種，1962；1724 年原刊），頁 300；淡水稅關，《明治 30 年淡水港外四港外國貿易景況報告》，頁 117-118。

⁸⁸ 黃富三、林滿紅、翁佳音主編，《清末臺灣海關歷年資料》，第 1 冊：1867-1881，頁總 464-466。

魷魚，又混稱烏賊、墨魚，需先浸水柔軟，再切花，常與雞、豬肉混用熬湯，是「居家日常食膳」，用途眾多，但臺灣主要輸入味道較差、低廉的魷魚。⁸⁹除了魷魚、蝦米外，清代早已知道使用海藻、紫菜及昆布來「葷湯，入饌，味甚佳」。⁹⁰1880年代後，海藻年年僅輸入南臺灣，也凸顯此地對於海產和料理的講究。

節慶、祭祀也需要消費海產。臺灣人崇尚鬼神，逢年過節需要祭拜祖先和神明，甚至每個月要在家裡「拜門口」或到廟裡「犒軍」（又稱賞兵），神誕、建醮及祖先忌日都要祭祀。⁹¹祭祀的牲禮，早在康熙年間漳、潮移民已有豬、雞及魚的「三牲」，⁹²又有豬、雞、鴨、魚及蝦的「五牲」。魚、蝦為下牲，也可用乾魷魚、乾魚翅及蝦捲替代。⁹³一般人家，平時飲食非常簡約，但一遇到演戲酬神時，卻是「不論生熟賓客爭留到家，備酒相敬，陳設豐隆，意極款洽」或是「買魚肉為牲醴。先祀神，後留親朋在家款合。備酒飯相待，陳設豐盛。」⁹⁴此外，家裡如有男孩出生，需以油飯分贈親友，蝦米是重要的食材；⁹⁵過年時，海產品交易也特別活絡。⁹⁶

海產也是常見的下酒菜。其中，尤以烏魚子最佳，或曬乾「焙為酒品」，「炸以佐酒」，或「與蒜同食下酒，風味頗雋」。⁹⁷連橫描述的更細膩，「食時濡酒，

⁸⁹ 淡水稅關，《明治30年淡水港外四港外國貿易景況報告》，頁115。

⁹⁰ 陳文緯、屠繼善，《恒春縣志》，頁148；胡建偉，《澎湖紀略》（文叢第109種，1961；1771年原刊），頁194-195。

⁹¹ 康熙年間，祖先祭祀已分成大宗和家祭。宗祠祭祀於春分、冬至，祭後有飲福（或稱吃福）；家祭於忌辰、農曆新年、清明、端午、中元、除夕、冬至祭拜。參見周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁142。直至日治時期，由張麗俊、黃旺成的日記，也可發現他們有各種節慶、神誕、廟會，以及祖先做忌等祭祀活動。如1907年中元節，張麗俊特地去大墩購買魚肉。參見張麗俊著，許雪姬、洪秋芬編纂、解讀，《水竹居主人日記（一）》（臺北：中央研究院近代史研究所；臺中：臺中縣政府文化局，2000），頁255。

⁹² 周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁142-143。

⁹³ 曾品滄，〈生豬貿易的形成：十九世紀末期臺灣北部商品經濟的發展（1881-1900）〉，《臺灣史研究》（臺北）21：2（2014年6月），頁44；朱鋒（莊松林），〈祭祀物品簿〉，《臺灣風物》（臺北）17：1（1967年2月），頁70-71。

⁹⁴ 倪贊元，《雲林縣採訪冊》，頁28；臺灣銀行經濟研究室編，《嘉義管內採訪冊》，頁11。

⁹⁵ 《雅言》：「臺俗生子，三朝或滿月，以糯米蒸飯，拌以麻油、豚肉、蝦米、蔥珠，謂之『油餅』。」參見連橫，《雅言》（文叢第166種，1963；1933年原刊），頁82。

⁹⁶ 〈商事一班 海產物の土人取引〉，《臺灣日日新報》，1898年5月8日，第2版。

⁹⁷ 陳淑均，《噶瑪蘭廳志》（文叢第160種，1963；1852年原刊），頁301；倪贊元，《雲林縣採訪冊》，頁84；陳文緯、屠繼善，《恒春縣志》，頁179。

文火烤之，皮起細胞，不可過焦，切為薄片，味極甘香。為臺南之珍饈。」⁹⁸ 烏魚子是高級的下酒菜，非一般常民家庭可以享用，蝦米、魚乾應是更普遍用來佐酒的海產。

海產也有入藥、食補的功能。清代方志記載：甲魚可以開胃；海龍入藥，「功倍於海馬」；鮑魚，《本草綱目》稱「石決明」，「可除肝肺風熱並內外障，亦治骨蒸勞熱，通五麻，解酒酸」；「烏賊魚骨，俗呼墨魚船。祛寒濕，治血枯」；魚翅可作為「強壯劑」；鯽魚可調胃，蛤蜊做成蛤粉和牡蠣均可入藥。⁹⁹ 除了入藥外，食補的概念卻深入常民生活中。春、夏食補，中上家庭常用的是清燉鮑魚或鱉，秋冬則是鱸鰻浸酒。冬天，又有「補冬」，以對抗寒氣、增加抵抗力。補冬食補之一，是用肉、蝦米以及香菇炊煮的油飯。¹⁰⁰

臺人重餽贈，特別是過年時的「送年」。¹⁰¹ 乾隆年間，澎湖產的塗魷魚，已是送禮珍品。1890年，勝記棧蔡燦雲致贈加納魚、鮭魚給霧峰林家的林朝棟及其師爺。¹⁰² 1897年12月，鹿港謙順號即特地交付帆船金豐順號帶5付烏魚子去泉州，向許志湖賀年。¹⁰³ 1920年代，臺灣有名的舉人、漢文教席鄭家珍，收到學生送來的魚脯兩包作為過年賀禮。1930年代，臺南佳里醫生吳新榮曾收到朋友送來的鰻魚、魷魚、烏魚子。1940年代，臺灣民族運動領袖、霧峰林家的林獻堂，更收到臺灣人和日本人送來的各式海產，包括鱸魚、香魚、魚脯以及鹽魚。¹⁰⁴ 值

⁹⁸ 連橫，《臺灣通史》（文叢第128種，1962；1921年原刊），頁716。

⁹⁹ 周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁299；孫爾準、陳壽祺，《福建通志臺灣府》（文叢第84種，1960；1871年原刊），頁228；胡建偉，《澎湖紀略》，頁193；陳淑均，《噶瑪蘭廳志》，頁292；蔣師轍、薛紹元，《臺灣通志》，頁193、206；上野專一編纂，《支那貿易物產字典》，頁293；又《雅言》也記：「臺南人以醃棧煮魚，風味極佳，湯可醒酒。」參見連橫，《雅言》，頁83。

¹⁰⁰ 王瑞成，〈冷熱之食補：鄉土食生活隨想二〉，《民俗臺灣》（臺北）1:5（1941年11月），頁8-9。

¹⁰¹ 林玉茹，〈過新年：從傳統到現代臺灣節慶生活的交錯與嫁接（1890-1945）〉，《臺灣史研究》（臺北）21:1（2014年3月），頁5。

¹⁰² 黃富三等解讀，何鳳嬌、林正慧、吳俊瑩編輯，《霧峰林家文書集：墾務、腦務、林務》（臺北：國史館，2013），頁479。

¹⁰³ 林玉茹、劉序楓編，《鹿港郊商許志湖家與大陸的貿易文書（1895-1897）》，頁198。

¹⁰⁴ 吳新榮著、張良澤總編撰，《吳新榮日記全集（三）1939》（臺南：國立台灣文學館，2008），頁311-312；鄭家珍著、詹雅能編校，《客中日誌》（新竹：新竹市政府文化局，2016），頁123。1944年澎湖馬公的劉永裕帶魚脯、1945年日人青島組組長清島榮、澎湖人高順賢帶鹽魚來贈送林獻堂。參見林獻堂著、許雪姬主編，《灌園先生日記（十五）一九四三年》（臺北：中央研究院臺灣史研究所、近代史研究所，2008），頁402；林獻堂著、許雪姬主編，《灌園先生日記（十六）一九四四年》（臺北：中央研究院臺灣史研究所、近代史研究所，2008），頁296；林獻堂著、許雪姬主編，《灌園先生日記

得注意的是，鹽魚和魚脯也是贈送給林獻堂這樣上層士紳的禮物之一，顯見直至日治時期鹽魚消費在臺灣社會的普及化。

此外，十九世紀後期臺灣鄉村普遍養豬，其風氣甚至比明清時期或 1930 年代的中國江南地區還要盛行，為臺灣最普遍的家庭副業。¹⁰⁵ 部分地區有混入鹽魚、魚汁作為飼料的習慣。舉例而言，桃園新埔街，飼料用米粥、殘渣、蔬菜、蕃薯、蕃薯葉、米糠、鹽魚及魚汁做成；宋屋義民廟的飼料是小麥，但在屠殺前 4 個月，一日餵以米 4.2 升，熟魚 2 斤，並混些許甘薯。通霄街是甘薯、粥、殘渣以及鹽魚一日 30 兩；龍潭坡街是一日玄米 1 升，魚類 2.5 錢，加蕃薯葉。澳底是以米糠粥、蕃薯葉、雜魚煮成的魚汁做飼料。頂雙溪，飼料以粥為主，加入少許魚汁，即以下等鯪魚 80 兩，價格 3 錢混入煮，一日三次。臺北新社，一日三到四次以玄米兩升煮成粥，混鹽魚 60 兩。南臺灣屏東的內埔庄，則是玄米一日 1 升煮成粥，每次混 1 碗魚汁，一日三次。¹⁰⁶ 南臺灣除了內埔外，少見以鹽魚作為豬飼料；¹⁰⁷ 反而，北臺灣桃園以北至臺北的農家，習慣以鹽魚作為養豬飼料，這應也是北臺灣每年要進口大量鹽魚的因素之一。

（二）晚清海產需求大增及消費的高級化

清代臺灣是一個漢人移民大舉來臺、且逐漸由南到北墾拓的移墾社會。乾隆年間後，臺灣的中、北部地區進入積極拓墾和大規模的水田化運動。嘉慶年間，拓墾活動轉向丘陵、臺地地區。嘉慶中葉，臺灣南、中、北部分別形成三個區域性商業貿易中心，稱作「一府（府城）二鹿（鹿港）三艋舺」。¹⁰⁸ 都市化開始萌

（十七）一九四五年》（臺北：中央研究院臺灣史研究所、近代史研究所，2010），頁 223、384。

¹⁰⁵ 曾品滄，〈生豬貿易的形成：十九世紀末期臺灣北部商品經濟的發展（1881-1900）〉，頁 37-40。

¹⁰⁶ 1910 年小野新市做了北部臺灣的養豬飼料調查，發表於《臺灣農事報》。詳見小野新市（以下省略），〈養豚調查〉，《臺灣農事報》（臺北，以下省略）38（1910 年 1 月），頁 33；〈養豚調查〉，《臺灣農事報》40（1910 年 3 月），頁 30；〈養豚業調查〉，《臺灣農事報》41（1910 年 4 月），頁 38；〈養豚業調查〉，《臺灣農事報》43（1910 年 6 月），頁 41；〈桃園廳下養豚概況〉，《臺灣農事報》44（1910 年 7 月），頁 27；〈養豚調查〉，《臺灣農事報》48（1910 年 11 月），頁 36；〈阿猴廳下の養豚〉，《臺灣農事報》49（1910 年 12 月），頁 45。

¹⁰⁷ 1898 年的調查，南臺灣地區養豬飼料是甘薯、豆腐渣、糖、粥飯、菜，沒有鹽魚的紀錄。參見〈豚飼養料二關スル件（元臺南縣）〉（1898 年 8 月 1 日），《臺灣總督府公文類纂》，冊文號：9801-32。

¹⁰⁸ 林玉茹、周子峰、姜修憲、王湛著，吳松弟主編，戴鞍鋼副主編，《中國近代經濟地理（第六卷）：閩臺近代經濟地理》（上海：華東師範大學出版社，2016），頁 330-334。

芽，各地域出現更多鄉街，人口聚居眾多，達到 110 萬人以上。¹⁰⁹ 由移墾至定居人口的大量增加，對海產的消費也逐漸增多，導致供不應求，開始有魚脯船來到臺灣，福建沿岸的深滬、獺窟等漁船大概於此時來到沿海各地交換鹽魚。

然而，海產消費的質和量卻至晚清臺灣開港前後才大幅改變，並出現明顯的南北地域差異。臺灣開港後，經濟力明顯提升，稅收也大幅增加。1868-1883 年，根據 Davidson 的資料，南臺灣商務增加 2.5 倍、關稅增加 1.4 倍；北臺灣商務增加 5 倍，關稅增加 2.3 倍。1883 年北部商務已是南部的 1.1 倍。¹¹⁰ 1882-1891 年的十年內，稅收增加 123%。其中，關稅增加 63%；在實際增加的 35.3 萬兩中，有 11.3 萬兩（32%）是因茶葉輸出增加多收的出口稅。¹¹¹ 很明顯地，1880 年代以後，臺灣經濟力增加 1 倍，北部更因茶葉貿易而獲利，這也反映到生活消費上。一方面，消費商品的價格上漲；¹¹² 另一方面，進口更多民生用品。過去，有關晚清臺人消費能力的提升，大多注意鴉片和布料，¹¹³ 曾品滄則具體指出 1880 年代因島內豬肉生產供不應求，開始從中國進口生豬，1890 年代進口數量更龐大。¹¹⁴ 不過，晚清海產的消費及其南北地域差異，卻罕受注意。

1860 年，臺灣開港之初，出口大宗以糖為首位，南部兩港貿易額是北部的 2 倍，1870 年之後才逆轉，呈現南消北長。因此，1870 年代之前，南部港口仍是全臺進出口貿易重心，北部卻是人口少、資金少以及商業經濟不發達之地。隨著茶和樟腦因國際市場需求旺盛，促使北部山區大量開闢，經濟地位逐漸凌駕南部。¹¹⁵ 1880 年以後，北部二港逐漸占居優勢，¹¹⁶ 淡水港成為本島最大貿易

¹⁰⁹ John R. Shepherd, *Statecraft and Political Economy on the Taiwan Frontier, 1600-1800* (Stanford, Calif.: Stanford University Press, 1993), pp. 160-162.

¹¹⁰ James Wheeler Davidson, *The Island of Formosa, Past and Present* (London: Macmillan, 1972), pp. 202-216.

¹¹¹ H. B. Morse 著、謙祥譯，〈1882-1891 年臺灣淡水海關報告書〉，收於臺灣銀行經濟研究室編，《臺灣經濟史·六集》，頁 92-93。

¹¹² H. B. Morse 著、謙祥譯，〈1882-1891 年臺灣淡水海關報告書〉，頁 96。

¹¹³ 林滿紅，〈茶、糖、樟腦業與臺灣之社會經濟變遷（1860-1895）〉（臺北：聯經出版事業股份有限公司，1997），頁 155-162；李勁樺，〈土洋大戰：清代開港後臺灣的紡織品貿易〉（臺北：國立政治大學臺灣史研究所碩士論文，2010），頁 84-85。

¹¹⁴ 曾品滄，〈生豬貿易的形成：十九世紀末期臺灣北部商品經濟的發展（1881-1900）〉，頁 50、52、60。

¹¹⁵ 黃富三、林滿紅、翁佳音主編，《清末臺灣海關歷年資料》，第 1 冊：1867-1881，頁總 73-74；林滿紅，〈茶、糖、樟腦業與臺灣之社會經濟變遷（1860-1895）〉，頁 89。

¹¹⁶ Albrecht Wirth 著、周學普譯，〈臺灣之歷史（Formosa's bis Anfang 1898）〉，收於臺灣銀行經濟研究室編，《臺灣經濟史·六集》，頁 66。

港。¹¹⁷ 1885至1895年間，北部貿易總額更為南部2倍，即北部條約港躍升為全臺貿易重心。

北臺灣經濟的發展，促使政治地位提升，人口大幅增長。其包括：光緒元年（1875）臺北設府、光緒11年（1885）臺灣建省，進駐的官員和軍隊；或進入山區栽培茶樹的移民、從福建來的季節性茶工和商人，為了採掘新發現金礦的淘金客，以及因北部商機而被吸引來的手工業或服務業人口。¹¹⁸ 1881年後，臺灣北部人口不僅明顯增加，1882-1891年十年間號稱增加三分之一。¹¹⁹ 以全島而言，1860年人口約200萬人，1893年約250萬人，33年之間增加50萬人。¹²⁰ 人口的大幅增加和移入，導致海產需要大量進口。北部兩港於1873年以後少有海產出口，顯示內需市場擴大。1886年，淡水海關報告也提及，來到臺灣的軍隊是乾蝦和烏賊主要的消費者。¹²¹ 另一方面，即是鹽魚大量進口，幾乎占全臺的九成。

再由上一節可見，隨著臺灣經濟力的提升，海產的消費形態也不斷變化。臺灣一開港，已消費貝類、乾蝦、海參等高級海產。1880年代臺灣建省前後，又反映國際貿易下經濟力的提升，南北兩港海產進口更為多元化，消費明顯地朝向高級品發展，如白海參、鮑魚、淡菜、干貝等。1890年代，南、北部海產進口項目更加繁複，則應與此時樟腦在國際市場上的暴利有關。¹²² 很明顯地，經濟力的發展與海產消費關係非常顯著。

晚清臺灣南北兩地海產品均為進口雜貨的重要項目。1876年，北臺灣除了鴉片和布料外，僅有極少數的雜項被進口，大約僅3%，其中包含少量的烏賊和海參。直至1878年，因茶葉財富增加，使得來自對岸商品的需求上升，進口海參、墨魚、魚膠、乾蝦等海產。1885-1886年、1889年，烏賊、乾蝦都是北臺灣進口

¹¹⁷ 戴寶村，〈近代臺灣港口市鎮之發展：清末至日據時期〉（臺北：國立臺灣師範大學歷史研究所博士論文，1988），頁88。

¹¹⁸ 有關晚清，北臺各職業人口的移入和增加，詳見曾品滄，〈生豬貿易的形成：十九世紀末期臺灣北部商品經濟的發展（1881-1900）〉，頁58-59。

¹¹⁹ 駐守臺灣的士兵，多為湖南及安徽人，有35營，大約17000人。1884-1885年中法戰爭時，軍隊編制據說5萬人。參見H. B. Morse著、謙祥譯，〈1882-1891年臺灣臺南海關報告書〉，頁124；H. B. Morse著、謙祥譯，〈1882-1891年臺灣淡水海關報告書〉，頁94、98。

¹²⁰ 林文凱，〈再論晚清臺灣開港後的米穀輸出問題〉，《新史學》（臺北）22:2（2011年6月），頁238。

¹²¹ 黃富三、林滿紅、翁佳音主編，〈清末臺灣海關歷年資料〉，第2冊：1882-1895，頁總716。

¹²² 1890年代，因為賽璐璐開始大量使用樟腦做為原料，日本樟木已經砍伐殆盡，臺灣因而壟斷世界樟腦市場。參見林滿紅，〈茶、糖、樟腦業與臺灣之社會經濟變遷（1860-1895）〉，頁33-34。

顯著成長的品項，或「進口品中唯一值得一提的」。¹²³ 南臺灣海產進口也有類似現象，白海參的持續進口甚至比北臺灣早，舶來品海產種類消費的多樣化，也凸顯臺灣府城長期為全臺第一大城市的地位。

1882-1891 年間，由於臺灣經濟力提升，十年來雜貨的價值上升 50%，其中進口的外國商品中，烏賊、麵粉、煤油、乾蝦及酒占去進口額的大部分。¹²⁴ 1890 年代，臺灣南北兩地進口雜貨增加顯著，尤其以海產最為突出。1891 年，南臺灣進口雜貨的獲益由前一年的 121,602 海關兩上升至 133,641 海關兩，增加近 10%，其中主要的商品是魚和海產、麵粉、煤油及雨傘。北臺灣雜貨中，值得一提的是魚、漁業產品的數量，從 1891 年的 71,927 兩上漲到 1892 年的 110,766 兩，增加 1.5 倍。南臺灣，烏賊進口表現傑出。¹²⁵ 北臺灣海產進口又比南臺灣突出，再度顯現南北經濟力的消長。

另一方面，1875 年代後，在華、洋貿易競爭中，華商逐漸取得優勢，1880 年代後更凌越洋商，控制臺茶的島內和島外產銷市場，南部亦然。十九世紀末葉，臺灣商人因糖、樟腦、茶等國際貿易的發展，迅速累積財富，甚至金融資本崛起，財力雄厚，是原來以福建為主的傳統帆船貿易所無法匹敵。¹²⁶ 華商經濟勢力的提升，明顯反映在海產消費上，各種高級、舶來品海產大量進口。

事實上，嘉慶年間後，臺灣的士紳階層逐漸崛起，至同治、光緒年間達到顛峰。¹²⁷ 這些士紳通常來自商人、地主家族，且往往投入進出口貿易。¹²⁸ 道光年

¹²³ 黃富三、林滿紅、翁佳音主編，《清末臺灣海關歷年資料》，第 2 冊：1882-1895，頁總 259、266、308、452；姚賢鎬編，《中國近代對外貿易史資料 1840-1895》（北京：中華書局，1962），第 2 冊，頁 1102。

¹²⁴ J. D. Clark, *Formosa* (Shanghai: Shanghai Mercury Office, 1896), p. 107; H. B. Morse 著、謙祥譯，〈1882-1891 年臺灣臺南海關報告書〉，頁 116。

¹²⁵ 1893 年南臺灣進口雜貨，以獲益排列如下：藥品、煤油、花旗蔘、烏賊、米、麵粉、袋子、絲製品及火柴。1894 年，雜貨上漲了 64%。有 7 個價值超過 10,000 海關兩的項目，按其價格順序列舉如下：煤油、藥品、袋子、烏賊、絲製品、花旗蔘及麵粉。參見黃富三、林滿紅、翁佳音主編，《清末臺灣海關歷年資料》，第 2 冊：1882-1895，頁總 1022-1023、1065-1066。

¹²⁶ 林滿紅，《茶、糖、樟腦業與臺灣之社會經濟變遷（1860-1895）》，頁 107-109；林玉茹，〈從屬與分立：十九世紀中葉臺灣港口城市的雙重貿易機制〉，《臺灣史研究》（臺北）17: 2（2010 年 6 月），頁 25。

¹²⁷ 蔡淵毅，〈清代臺灣社會領導階層性質之轉變〉，《史聯》（臺北）3（1983 年 6 月），頁 62-63；林玉茹，〈清代竹塹地區的在地商人及其活動網絡〉（臺北：聯經出版事業股份有限公司，2000），頁 282-294。

¹²⁸ 林玉茹，〈清代竹塹地區的在地商人及其活動網絡〉，頁 294。

間以降、尤其是同、光年間，他們開始以巨大財力興建豪邸園林，發展出具有身分區隔作用的優雅生活文化，更表現在精緻化的宴會上，¹²⁹ 享用高級、舶來品的海產，成為一種品味和時尚。為了展現品味、社會身分和財力的炫耀性消費，正是晚清大量進口海參、鮑魚、干貝、淡菜、魚肚等高級海產的重要原因。這些高級海產，除了作為上層社會的日常飲食外，也是宴席的特色食材，而得以有時進入常民生活中。清代臺灣人宴席之奢靡和演變，曾品滄已有非常清楚的論述，此處不贅。¹³⁰ 然而，高級海產在晚清後臺人飲食和宴席中的重要性，值得進一步觀察。

邱仲麟透過明清慶壽文化的研究指出，早在雍正年間，安徽的宴會「非有海味不為恭」，同治末年後從江南至內陸的宴席，逐漸盛行使用海參、魚翅等海產，至光緒年間更加奢侈和講究，品目繁雜。¹³¹ 1890年，《申報》的評論，也認為沒有海產的八珍宴席，只是「浪得名耳」，「魚為上上品，西人亦謂食品魚最佳」，「養生家宜常食」。¹³² 很明顯地，晚清宴席食用海參、魚翅等高級海產成為一種時尚，甚至受到西方人的影響，主張養生應常吃海產。

晚清臺灣海產的消費也有相同的發展趨勢，亦即高級海產的享用成為一種品味和時尚，更象徵財力和社會地位。事實上，從鄭氏時代以來，品評海產即是官員和士紳的雅事之一。虱目魚，因鄭經嗜吃，被稱作「皇帝魚」，「臺為貴品」。康熙末年，塗魷（又稱都督魚）「肉細而香美」，成為海魚之首，陳小匡則稱紅蝦為「霞膚雪肉」。魚翅因是受矚目的海產，是以從康熙末年僅記錄3種鯊魚的種類，至道光年間卻細分至16種。清末彰化文人洪棄生有聞名的「食烏魚五十二韻」，連橫則認為以鮠魚（敏魚）和青芒果一起煮「味極酸美」，¹³³ 更詳細說明臺南佳饌「菊花魚」的作法，並指出臺北的香魚和臺南的虱目魚，常是文人或詩社徵詠評點的主題。¹³⁴ 從官員到文人騷客引經據典的品評文化，凸顯他們對海

¹²⁹ 曾品滄，〈辦桌：清代臺灣的宴會與漢人社會〉，《新史學》（臺北）21：4（2010年12月），頁44-46。

¹³⁰ 曾品滄指出清代臺灣的宴席有生命禮儀、團聚、慶醮、調和以及慰勞宴會等型態。參見曾品滄，〈辦桌：清代臺灣的宴會與漢人社會〉，頁1。

¹³¹ 邱仲麟，〈誕日稱觴：明清社會的慶壽文化〉，《新史學》（臺北）11：3（2000年9月），頁140-153。

¹³² 〈品味〉，《申報》6079（1890年3月26日），第1版。

¹³³ 用醃青芒果煮魚的習慣，直至1950年代仍可見。參見林玉茹訪問、記錄，〈王金桂女士訪問紀錄〉（未刊稿），2017年7月31日。

¹³⁴ 周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁298-300；黃叔瓚，《臺海使槎錄》，頁47；連橫，《臺灣通史》，頁719；連

產的認識和消費的講究。因此，當大中國，特別是江南地區盛行消費各種高級海產時，自然也成為臺灣上層社會飲食或宴席的流行時尚。

這種消費時尚由宴會深入中上層社會家庭的日常飲食，連軍隊也風行。舉例而言，由 1890 年代林朝棟軍的報帳單可見，軍隊也消費生魚、扁魚、新竹蠶、魚腦、蟳、鮑魚、海參、魚翅、以酒糟浸漬的鮪魚、「新」蝦干、鉤蝦，甚至購買三文魚（鮭魚）、甸魚（沙丁魚）、洋鮑魚等進口罐頭。¹³⁵ 清末鹿港許家則吩咐帆船的出海（類似船長）代從福建買來鮑魚、魷魚以及目干（烏賊乾），作為「家中應用」。¹³⁶ 1899 年《臺灣日日新報》也報導魷魚、干貝、鮑魚、海參、乾蝦、淡菜、細洋菜（寒天），輸入額頗鉅，「為不爭之事實」。¹³⁷ 日治時期，黃旺成家常買鮑魚。1920 年代，張麗俊參加詩會後，12 道盛宴中，有魚翅、燒鰻、龍蝦、炒鱉、鮑魚、海蟳等半席以上水產，海產占 3/2。¹³⁸

海產宴席和料理也朝向精緻化。單以魚翅料理方式而言，十九世紀末已有紅燒魚翅、清燉魚翅、三絲魚翅、荷鮑魚翅、螃蟹魚翅、桂花魚翅、火把魚翅、雞絨魚翅等八種方式。¹³⁹

四、生產不足與技術限制

本節從生產和加工的角度來說明，為何臺灣需要大量進口海產？又因各地魚類資源生產條件不同，以致於南部可以出口較多海產，北臺灣卻需要大量進口鹽魚。

橫，《雅言》，頁 83、97。

¹³⁵ 黃富三等解讀，何鳳嬌、林正慧、吳俊瑩編輯，《霧峰林家文書集：棟軍相關收支單》（臺北：國史館，2014），頁 299、329、333、349、355、453、551、555、579；黃富三等解讀，何鳳嬌、林正慧、吳俊瑩編輯，《霧峰林家文書集：墾務、腦務、林務》，頁 139。

¹³⁶ 林玉茹、劉序楓編，《鹿港郊商許志湖家與大陸的貿易文書（1895-1897）》，頁 196、200。

¹³⁷ 〈輸入海產物 茸類〉，《臺灣日日新報》，1899 年 1 月 26 日，第 2 版。

¹³⁸ 黃旺成著、許雪姬主編，《黃旺成先生日記（二）一九一三年》（臺北：中央研究院臺灣史研究所；嘉義：國立中正大學，2008），頁 44-45、78-79；張麗俊著，許雪姬、洪秋芬、李毓嵐編纂·解讀，《水竹居主人日記（七）》（臺北：中央研究院近代史研究所；臺中：臺中縣政府文化局，2004），頁 450-451。水產在宴席中的料理，參見曾品滄，〈辦桌：清代臺灣的宴會與漢人社會〉，頁 30-31、附表（頁 51-53）。

¹³⁹ 〈澎湖島水產調查同廳長報告〉（1898 年 5 月 12 日），冊文號：301-4。

(一) 生產不足

清代臺灣水產資源的取得，雍正7年（1729）至乾隆4年（1739）來臺任官的尹士俚有如下的觀察：

捕魚處所，有壕、潭、港、塭之分。壕者，指海坪產壕之處而言；駕小船用鐵鉞於水底取之。潭者，平埔開窩，積水甚深，魚蝦多蓄其中。港者，海水支流之處。塭者，就海坪築岸納水蓄魚而名。¹⁴⁰

由上可見，清初臺灣漁業已有養殖和天然捕撈兩種型態。養殖有魚塭和養蠔，另有隨意放養淡水類魚蝦的潭、塘。不過，魚塘養殖，如曾品滄所指出，因以灌溉為優先，水資源不穩定，佃人常未盡力維護陂塘設施，加以魚苗大多需要從島外輸入、費用居高不下、養殖時間長，以致於養殖成本負擔重，魚塘養魚者少。¹⁴¹可以常態供應市場，且與海產進出口關係密切的是海洋捕撈和沿岸養殖的魚介類。

海洋捕撈，尹士俚指出有罟、罾、縶、藏、吧及箔等6種方式，並詳細描述漁法、漁具及漁船的種類，¹⁴²不但使用船隻大小、型態及數量有異，又各有不同形式的漁網，捕獲的魚類也大不相同。大致上，清代臺灣漁業，以定置漁網或使用小型漁船在距離陸地較近的海域，進行牽罟、討烏等捕撈的沿岸漁業為主。

在動力漁船未發明前，這樣的作業方式，配合臺灣沿海地形、季風以及洋流，為先民智慧的結晶，甚至持續使用至今日。不過，日治初期，來臺的漁業觀察者往往基於殖民優越感，先入為主地主張臺灣漁業「落伍」、「幼稚」，¹⁴³以致漁獲量不足，需要進口。¹⁴⁴這種刻板印象，成為不少研究者對清代臺灣漁業的基本論調。意即儘管臺灣漁業資源豐富，卻因為技術落後而漁獲量不足。然而，1880年南臺灣海關的報告卻指出：「臺灣漁業主要從業人員為男性」，「而所有來自歐洲的方法，都在這裡獲得了還原、應用。」海關還詳細地描述各種漁法，特別是

¹⁴⁰ 尹士俚纂修、李祖基點校，《臺灣志略》（北京：九州出版社，2003），頁89。

¹⁴¹ 曾品滄，〈塭與塘：清代臺灣養殖漁業發展的比較分析〉，頁20-23。

¹⁴² 尹士俚纂修、李祖基點校，《臺灣志略》，頁89-91。

¹⁴³ 有關日治初期殖民者對臺灣漁業的偏見，詳見林玉茹，〈殖民地的產業治理與摸索：明治末年臺灣的官營日本人漁業移民〉，頁102、119-121。

¹⁴⁴ 〈輸入海產物葷類〉，《臺灣日日新報》，1899年1月26日，第2版，記載：「臺灣沿岸水產資源豐饒，卻需要進口，雖因為漁業幼稚，亦因為氣候關係和交通不便所致」。

以 7 至 9 艘雙桅漁船集體而有組織地捕烏魚的團隊，受到矚目。¹⁴⁵ 進言之，與同時期的歐洲相比，臺灣漁業技術並不遜色。

臺灣漁獲生產不足，康熙末年《諸羅縣志》即有：魚蝦「食者多而採捕者少，固宜其騰湧耳」。¹⁴⁶ 一針見血地指出魚貝類生產不足，因消費需求大，漁業從業者卻很少。與同時期積極活躍的農墾活動相比，清代臺灣漁業從業者和漁村確實偏少，特別是專業漁民偏低。這樣的現象，主要因重稅、各地漁業資源和作業條件的限制。

首先，重稅是導致漁業發展不如農業的重要因素。清代臺灣延續荷鄭時代以來的漁業稅，各種捕魚方法有不同的「水餉」，名目眾多；即使南部盛行的捕烏魚，也設 94 枝烏魚旗課稅。¹⁴⁷ 康熙末年，在臺官員已注意到沿用鄭氏時代的魚稅，有網稅、漁船樑頭稅以及港稅，「均循舊例重複徵輸」，「一港而三其稅」；諸羅知縣周鍾瑄直言：「水餉、雜稅之徵，多屬鄭氏竊踞時苛政。而最重者，莫如船港諸稅」。也因為稅重，導致「有不望洋而興歎，相戒而裹足者哉」。¹⁴⁸ 道光年間，丁紹儀的《東瀛識略》也指出，在中國內地漁船並不課稅，臺灣卻是採捕漁船以隻計稅，或「有按其樑頭大小以擔計者」。更有甚者，還每年有規禮，「為衙門公事之用」，以致於「漁人多受剝削，頗為苦累」。¹⁴⁹ 由此可見，清代中國內地漁船是免稅的，臺灣卻因繼承荷鄭時代以來的苛稅，而影響漁業的發展。直至光緒 3 年（1877），福建巡撫丁日昌才正式奏請朝廷革除各種雜餉。¹⁵⁰ 相對地，

¹⁴⁵ 黃富三、林滿紅、翁佳音主編，《清末臺灣海關歷年資料》，第 1 冊：1867-1881，頁總 466。

¹⁴⁶ 周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁 149。

¹⁴⁷ 鳳山縣雜餉款內，有採捕烏魚旗 94 枝。旗用白布一幅，刊刷「烏魚旗」字樣，填寫漁戶姓名，鈐蓋縣印，旗每枝徵銀一兩五分，為臺賦水餉之一。又臺灣、鳳山、諸羅三縣有壕餉，每條徵銀五兩八錢八分。參見朱景英，《海東札記》，頁 45-46。

¹⁴⁸ 周鍾瑄還具體指出，畧稅原來出於淡水港，「十年來久無牽罟之人矣」。又鳳山縣地區「小民捕取魚蝦，斤兩以上，必貼納餉稅於港商」，連鳳山知縣都認為「其科索亦甚矣」。又如鹿港一帶海域，從大肚溪至番挖還有南、北漁場之分，且有業主存在。亦即大致以彰化北斗為界，南北各有陳、尤兩姓業戶管轄漁場，出入船隻必須對其繳納港稅。業戶再向地方衙門納縣餉和向馬芝遴社納番租。參見周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁 102、104；蔣師轍、薛紹元，《臺灣通志》，頁 249；臺灣總督府民政局殖產部調查，《臺灣總督府民政局殖產部報文：水產之部》（東京：大日本水產會，1896），頁 42-43、182。有關荷蘭時代至清代港戶水域權力的演變，參見李文良，〈清代臺灣的「港戶」及其水域權利：以臺江內海新灣二港為例〉，《臺大歷史學報》（臺北）54（2014 年 12 月），頁 221-226。

¹⁴⁹ 丁紹儀，《東瀛識略》，頁 19。雖然，乾隆時期一度禁革規禮，但直至晚清仍是名目眾多。參見林玉茹，〈由私口到小口：晚清臺灣地域性港口對外貿易的開放〉，頁 156-161。

¹⁵⁰ 臺灣銀行經濟研究室編，《清季申報臺灣紀事輯錄》（文叢第 247 種，1968），頁 694；黃富三、林滿紅、翁佳音主編，《清末臺灣海關歷年資料》，第 1 冊：1867-1881，頁總 694。

魚塭雖有塭餉，但「稅輕利重」，道光年間因臺江淤積嚴重，擴大經營，光緒14年（1888）清丈後，又將稅降為「下則之園」，¹⁵¹ 因此南部臺灣魚塭養殖活動相當盛行，富商、巨紳爭相投入經營，而如前述曾品滄所言，朝向資本化發展。

其次，臺灣漁業資源和捕撈活動的地域性差異，造成南部和東北角專業漁夫較多，漁獲量也大有差別。臺灣的海岸地形，大約可粗分為東部的斷層海岸、北部的沈降海岸、西部的離水海岸以及南部的珊瑚礁海岸。¹⁵² 又由於海底深淺、地質的差異，海岸的潮差不但有別，滿、退潮也非全臺同一軌跡。¹⁵³ 由於各種魚介類各有其棲息生長的环境，因此海域不同，水產資源不但有所差異，漁船型態、漁法及捕魚季節也不同，更影響漁業經濟狀況、漁村分布及各地漁業人口多寡。例如，晚清才開發的臺東地區，從新城庄至卑南港間，並無漁村存在。¹⁵⁴

以漁業資源而言，根據表1，臺灣各地域各有其重要而漁獲量相對較多的資源。舉例而言，從蘇澳至基隆的東北部沿海一帶，由於黑潮主流通過，且近接內陸，暖流性魚群相當豐富，是「天然漁場」。¹⁵⁵ 這也是宜蘭至基隆地區得以出口鹽魚的原因。淡水以南至白沙墩地區（今桃園縣觀音鄉白玉村），則以鱸、鯪魚、鯧魚為主；白沙墩以南至安平地區，以烏魚、鐵甲魚（鱗）、鱈以及鯊魚（鱈）居多；安平以南至東港地區則多烏魚、鯊魚、鯧、鐵甲魚、鰹魚、飛魚、鱈；另外，恆春地區又多飛魚。大抵上，南部地區盛產的魚種類最多，中、南部又多烏魚、鯊魚，鰹魚則以南部居多；北部多鱈、鯧、鯛。

由此可見，清代臺灣主要出口漁業及高級海產，製作魚翅、魚肚的鯊魚及製作烏魚子的烏魚，顯然主要集中在南臺灣。全臺海域雖然都有鯊魚資源，但連清末海關報告也注意到臺灣捕撈最盛的是安平到打狗（高雄）、小琉球以及火燒嶼（綠島）。¹⁵⁶ 烏魚的區域性格更顯著。每年冬季，鹿港以南至楓港地區（屏東縣枋山鄉），盛行捕烏魚。康熙末年，黃叔璥《臺海使槎錄》記載：

¹⁵¹ 連橫，《臺灣通史》，頁714。

¹⁵² 石再添主編，《臺灣地理概論》（臺北：臺灣中華書局，1987），頁19-20。

¹⁵³ 篠田平山，〈產業調查〉，《臺灣產業雜誌》（臺北）3（1898年12月），頁10。

¹⁵⁴ 田代安定調查，《臺東殖民地豫察報文》（臺北：臺灣總督府民政部殖產課，1900），頁159。

¹⁵⁵ 篠田平山，〈產業調查〉，頁10-12；佐佐木武治，〈蘇澳の漁港と移住漁民の近況〉，《臺灣水產雜誌》（臺北）183（1931年4月），頁11。

¹⁵⁶ 上野專一編纂，《支那貿易物產字典》，頁294。

烏魚於冬至前後盛出，由諸邑鹿仔港先出，次及安平鎮大港，後至瑯嶠海腳，於石罈處放子，仍回北路。或云自黃河來。冬至前所捕之魚名曰正頭烏，則肥；冬至後所捕之魚，名曰倒頭烏，則瘦。¹⁵⁷

此外，海參，恆春地區生產多，「大者四、五斤」，「沿海皆有」。¹⁵⁸ 珍貴海產顯然大多集中於南臺灣。

魚塢養殖也盛行於南臺灣。根據 1896 年的調查，魚塢以府城南北地方為最，大約 250-300 個；鳳山縣境內從文賢里至港東里有 97 個，¹⁵⁹ 特別是虱目魚「臺南沿海多育之，歲值數百萬金」，為府城「海中之巨利」。¹⁶⁰ 1903 年，臺灣魚塢分布，大致上北至彰化鹿港一帶，南至下淡水溪（高屏溪）出海口的東港和林邊，中北部幾乎無魚塢存在，因此南臺灣居民年均鮮魚消費量也遠比臺灣其他地區來得高。¹⁶¹

養蠔是另一種形式的養殖漁業。臺灣沿海養蠔起源很早。早在十七世紀，《熱蘭遮城日誌》已記載荷人常至魷港灣載蚶殼。¹⁶² 康熙末年，《諸羅縣志》則進一步描述說：「俗呼為蠔，小者名珠蠔，最佳。此間不須架石栽種；團生海中，取之者乘筏，用長竹出諸水底」。¹⁶³ 黃叔瓚的《臺海使槎錄》又載：「蠔，蠔房也，即以為取之名；用竹二，長丈餘，各貫鐵於末如剪刀，於海水淺處鉤致蠔房。」¹⁶⁴ 養蠔田雖然從淡水到打狗均有，但以彰化、嘉義以及臺南生產量最高（表 1）。1880 年海關報告也提到「每條溪或潟湖，都有自己的牡蠣床」；1900 年出版的《臺灣三字經》更指出：「蠔種育業，南部海屋最盛，無處無之」，「海岸處處多有設牡蠣塘以養殖者」。¹⁶⁵ 由此可見，養蠔在臺灣南部之盛況。

海上捕撈的鯊魚和烏魚、養蠔、魚塢都盛產於南臺灣。不過，北部的蘇澳至

¹⁵⁷ 黃叔瓚，《臺海使槎錄》，頁 22。

¹⁵⁸ 陳文緯、屠繼善，《恆春縣志》，頁 10、191。

¹⁵⁹ 〈殖產部員萱場三郎養魚池調查復命書〉（1896 年 7 月 5 日），《臺灣總督府公文類纂》，冊文號：91-7。

¹⁶⁰ 連橫，《雅言》，頁 97。

¹⁶¹ 曾品滄，〈塢與塘：清代臺灣養殖漁業發展的比較分析〉，頁 11、26。

¹⁶² 江樹生譯註，《熱蘭遮城日誌（二）：1641-1648》，頁 425。

¹⁶³ 周鍾瑄，《諸羅縣志》，頁 243。

¹⁶⁴ 黃叔瓚，《臺海使槎錄》，頁 22。

¹⁶⁵ 黃富三、林滿紅、翁佳音主編，《清末臺灣海關歷年資料》，第 1 冊：1867-1881，頁總 694；王石鵬，《臺灣三字經》（臺北：自印本，1900），頁 16、24-25。

西淡水地區，地勢比中部優越，暖潮近接內地，鱸、鯧、鯖、鯉常迴游不絕，鯊魚饒多，因海深適當，鯛和鰻等深海魚多，海底茂生石花菜。¹⁶⁶ 石花菜早於 1870 年代已出口。¹⁶⁷ 北臺灣出口的鹽魚、魚翅以及石花菜因而主要來自此地區。

各地區盛產魚種和漁獲量之不同，既影響其漁村經濟狀況，更影響從業人數的多寡。另一方面，在動力漁船未發明前，海洋捕撈漁船純靠風力，不但多進行沿岸漁業，且因海岸地形、風浪以及季風限制，大部分地區捕魚有明顯的季節性。捕撈漁業因大半無法長年經營，而不足供應生活所需，導致各地漁民須兼營農業或是其他雜工。舉例而言，東北部地區雖然冬季多暖流性魚類，但由於缺乏沿岸魚礁，夏天少有「磯附」魚群，因此每年自 5 至 10 月稱為枯魚期，¹⁶⁸ 有所謂「掠（抓）半冬，食一冬」的說法。¹⁶⁹ 淡水芝蘭三堡的漁民因漁獲量不多，只好從事輸出石材、製造煤炭或農耕的工作。西北部的白沙墩，每年東北季風期間因風浪強勁，無法捕魚，只好試圖從事農作。中部塗葛窟的漁民也不能僅靠漁業生活，必須從事耕作等其他勞役。嘉義和臺南地區，夏季因西南季風湧高浪大，舟楫不便，只好歇業，捕魚季節僅限於每年 10 月至翌年 4 月間。無法捕魚之季節，不是依魚塭維生，即擔任耕農或苦力餬口。¹⁷⁰ 臺灣大部分地區無法專門經營漁業，漁獲量大幅受限，大多僅足以供應地方市場。

清代文獻中漁村的資料相當少，僅有少數零星的記載。舉例而言，乾隆年間，王必昌的《重修臺灣縣志》：「三鯤身至七鯤身，皆採捕之人居之。」¹⁷¹ 又如清末採編的《苑裡志》，記載白沙墩村人，「皆業漁」。¹⁷² 安平和白沙墩顯然都有專業漁村。然而，這些資料太過零散，日治初期的調查成為可重建十九世紀末臺灣漁村數量與分布的材料。

根據 1896 年和 1900 年的調查，臺灣漁村和漁業人口最多的地方是嘉義至打狗一帶，這裡也如清代文獻所言，有些專業漁村存在。1880 年，南部海關粗估安

¹⁶⁶ 篠田平山，〈產業調查〉，頁 10-12。

¹⁶⁷ 〈2.黑岡勇之丞成富忠藏より台湾見込書差出方／3.台湾地方覚書〉（1873 年 12 月），《清国視察福島黒岡両氏台湾事務ノ儀ニ付建白書》（東京：日本外務省外交史料館藏），卷號：1-6-1-1_001。

¹⁶⁸ 副島伊三，〈蘇澳を根據とする漁業〉，《臺灣水産雜誌》（臺北）226（1934 年 1 月），頁 45-46。

¹⁶⁹ 王俊昌，〈日治時期臺灣漁民之生計〉，《臺灣文獻》（南投）57: 4（2006 年 12 月），頁 133-134。

¹⁷⁰ 臺灣總督府民政局殖産部調查，《臺灣總督府民政局殖産部報文：水産之部》，頁 1-4、33、42、170、175。

¹⁷¹ 王必昌，《重修臺灣縣志》（文叢第 113 種，1961；1752 年原刊），頁 39。

¹⁷² 蔡振豐，《苑裡志》（文叢第 48 種，1959；1897 年原刊），頁 13。

平一地漁業人口有 3,000 人，安平到打狗還有 8,000 至 10,000 名漁民。¹⁷³ 根據 1897 年 8 月的調查，打狗至枋寮一帶沿岸 36 個漁村，其中有 17 村為專業漁村，大概占一半。¹⁷⁴ 以 1898 年來看，北、中、南三地專兼業漁業人口，仍以南部地區最多，專業漁戶戶數是北部的近 4 倍，中部的 10 倍；人口數是北部的近 8 倍，中部的近 40 倍，可以說相差極為懸殊。¹⁷⁵ 換言之，南部應是清代臺灣漁業最盛的地區。相對地，中部地區雖然有不少漁村，但與北、南兩區域比較，專業漁戶數相差甚遠，顯然以農、漁兼業居多。該地區漁獲量應居全臺末位，大多僅供地方需用，漁獲有供應不足之虞。¹⁷⁶ 因此，自雲林以北至淡水地區，每年需進口大量鹽魚；甚至不少地區的海產幾乎完全依賴進口。例如，1895 年，雲林縣出口商品完全沒有海產，而是由日本進口 4.5 萬圓，為第五大進口商品。¹⁷⁷

總之，從氣候、潮差、地形而言，臺灣海域型態有明顯的地域差異。這種差異造成各海域海產資源不太相同，主要漁獲略有差別。另一方面，臺灣雖然漁業資源相當豐富，但在動力漁船未發明前，捕魚相當受到季風的影響，各地漁業的進行也有季節性差異存在。中北部地區大抵上因東北季風使然，冬季不太能捕魚，而僅能從事農業或其他雜工，農漁兼業的狀況相當明顯。南部地區潟湖地形發達，魚類資源最豐富，相對於中北部提供了較適合漁業發展的環境。該地卻常因夏、秋季西南湧強勁，不易出海捕魚。然因魚塭養殖業最盛行，使得漁民可於休魚期經營魚塭，本地區的專門漁業人口也最多，使得海產資源供應遠比中北部充足，更可對外輸出，成為臺灣最主要的海產輸出中心。整體而言，正由於漁業常無法長年經營，漁夫兼業多，加以季節性捕魚的影響，臺灣大部分地區面臨漁獲量不足問題，不但僅能供應地方市場，甚至需要進口。南部地區則得天獨厚，珍貴出口海產盛產於此，因此出口時間比北部長，出口量也較多。

¹⁷³ 黃富三、林滿紅、翁佳音主編，《清末臺灣海關歷年資料》，第 1 冊：1867-1881，頁總 466；安東不二雄，《臺灣實業地誌》，頁 132。

¹⁷⁴ 〈漁業ニ關スル取調ノ件（元臺南縣）〉（1897 年 8 月 1 日），《臺灣總督府公文類纂》，冊文號：9780-23。

¹⁷⁵ 〈臺灣水產業（1898 年調查）〉，《臺灣協會會報》（東京）22（1900 年 7 月），頁 29。

¹⁷⁶ 例如，基隆地區因漁獲量多，地方消費人口有限，加工之後還運銷到鹿港地區，鹿港的大商人也會直接到基隆採買。

¹⁷⁷ 成文出版社編，《舊雲林縣制度考》（臺北：該社，1985），頁 43-46。

(二) 冷藏和加工技術限制

冷藏和加工技術的限制，嚴重影響海產的大量生產。事實上，冷藏鮮魚的知識很早即有。南宋以來，蘇州最早以冰窖儲存冬天的冰，以保持海產的新鮮，形成冰鮮漁業。明代浙東的漁船，普遍使用冰塊冷藏海魚；清代蘇南、浙西和浙東都投入冷凍漁業，冰鮮船、收鮮船及冰鮮魚行陸續出現。¹⁷⁸ 清初臺灣與蘇州有非常密切的貿易關係，¹⁷⁹ 應該知道這種冷藏技術。然而，臺灣四季如春，在現代冷凍技術發明前，只能用日曬和鹽醃來保存漁獲，不然無法長途運輸。因此，不僅吃鮮魚者少，又因交通不便，鮮魚僅能供應本地市場，且漁獲供應圈有限，無法大量生產。

直至十九世紀末，臺灣漁獲的加工技術主要有煮乾成魚脯（煮沸魚、乾魚、魚脯、乾製）、鹽魚成鹽脯（鹽漬、鹽魚、鹽製），以及水分未全乾的熟脯（鹽乾、熟製）等三種。¹⁸⁰ 魚脯是指將鱸、鯧、鯉整隻輪切煮熟，完全曬乾。鹽脯是指鱸、鯧、鯛、大刀魚、飛魚、烏魚、鯧魚等鹽魚。熟脯是指將上述鹽魚及小魚整隻、鯊魚、鯉魚及鮪魚輪切，以鹽水煮沸，再乾燥者。¹⁸¹ 將魚煮熟，夏天最流行，以防魚腐敗。¹⁸²

很明顯地，無論哪一種加工法，都需要使用鹽。鹽的使用量，因加工法和海產不同而有差別。鹽魚，生魚百斤，需鹽 35-40 斤，塗在魚體內外面，以供即時運輸用，也有用竹籠包裝，或浸漬桶內，要賣出時才打包。乾魚，生魚百斤，需鹽 20 斤。以一夜浸漬，翌日取出，洗去髒污後，掛在竹竿上排列，曝曬 4、5 個晴天乾燥。或小型魚類，用少量鹽散佈，盡可能曝乾。乾蝦則生蝦 100 斤，鹽約需 6 斤。入鍋鼎中煮沸後，直接掛在竹竿上，充分乾燥。乾丁香，需先洗滌生魚，

¹⁷⁸ 邱仲麟，〈冰窖、冰船與冰鮮：明代以降江浙的冰鮮漁業與海鮮消費〉，《中國飲食文化》（臺北）1: 2（2005年7月），頁 59、71、77。

¹⁷⁹ Yuju Lin, "Trade, Public Affairs, and the Formation of Merchant Associations in Taiwan in the Eighteenth Century," in Yu-ju Lin and Madeleine Zelin, eds., *Merchant Communities in Asia, 1600-1980* (London: Pickering & Chatto, 2015), pp. 11-28.

¹⁸⁰ 〈臺灣水產業（1898年調查）〉，頁 30。直至 1920 年代，廈門地區的水產加工也分成乾製、鹽製以及熟製三種，並詳述其加工法。參見廈門漁業志編委會編，《廈門漁業志》（廈門：鷺江出版社，1995），頁 103-112。

¹⁸¹ 〈漁業經濟〉，《臺灣協會會報》（東京）23（1900年8月），頁 30。

¹⁸² 〈新竹縣及澎湖、宜蘭兩廳へ水產調查委託〔按：託〕〉（1897年12月13日），冊文號：186-2。

一百斤付鹽 5 斤，薄薄散布。¹⁸³ 鹽魚需要使用的鹽顯然最多，幾近一半，蝦米和小魚乾使用鹽最少。臺灣海產出口大宗的魚翅，也少不了鹽。鯊魚有 5 枚鰭可做成魚翅，從其基部切取後，浸入鹽水中，以鹽水清洗，再以清水洗滌，之後懸掛在高曠處曬乾。如果遇到下雨，則以火烘乾。如無烘乾裝置，必須放入濃鹽水保存，晴天時取出，日曬乾燥。¹⁸⁴ 由此可見，鹽在海產加工上的重要性。

臺灣產鹽，荷蘭時代已開始曬鹽，以用來醃魚。但產量不足供鹽魚使用，仍須從中國或澎湖運鹽來臺。¹⁸⁵ 清初官方實行鹽專賣政策，於鳳山、臺灣以及諸羅三縣設立鹽場曬鹽。清末，自打狗至布袋嘴間沿海有 4 處製鹽場；由南而北，有瀨南場、洲南場、瀨北場以及洲北場。1890 年代，每年產鹽 25 萬擔，售價一斤 16 錢。¹⁸⁶ 很明顯地，清代臺灣的鹽場在南部。

臺灣北部，僅竹塹（新竹）地區的虎仔山有鹽場，因此鹽成為北臺灣重要的進口商品。清初至中葉，北部地區的鹽主要由臺灣府的瀨北和瀨東場配運。由於南鹽時常不足接濟北部，在有利可圖之下，內地商、漁船往往運載私鹽來到香山港各口販售。1824 年，為徹底解決北鹽不足問題，特立收買福建長泰、南靖鹽之例，稱作唐鹽。唐鹽主要由福建沿岸港口於春夏之際運至淡水港或基隆港，再配銷到北部各地。不過，由於私鹽可獲暴利而相當盛行。¹⁸⁷ 1867 年，虎仔山鹽場收歸官辦，始由竹塹鹽館統籌供鹽，不過產量不多，仍需進口。清末，北部鹽大多由中國大陸輸入，有時也由南部供應。1878 年，即有 10-12% 的鹽是由安平港運來；其他則由政府委託特許商人以輪船和帆船從中國運鹽到北部。¹⁸⁸

總之，臺灣鹽場集中在南部，北部鹽產嚴重不足，需要大量由南部或中國內地進口。鹽又為專賣，價格不斐。因此，即使漁獲大量生產，也有嚴重的保存限

¹⁸³ 〈澎湖島水產調查同廳長報告〉（1898 年 5 月 12 日），冊文號：301-4。

¹⁸⁴ 〈魚翅之製法〉，《申報》16224（1918 年 04 月 19 日），第 14 版。

¹⁸⁵ 中村孝志，〈荷蘭時代臺灣南部之鯊漁業〉，頁 132。

¹⁸⁶ H. B. Morse 著、謙祥譯，〈1882-1891 年臺灣臺南海關報告書〉，頁 120；清代臺灣的鹽政，詳見鄭博文，〈清代臺灣鹽專賣制的建立與發展〉（臺北：國立臺灣大學歷史學系碩士論文，2007），頁 38-39。

¹⁸⁷ 林玉茹，〈清代竹塹地區的在地商人及其活動網絡〉，頁 74。

¹⁸⁸ 1883 年運往淡水 2 萬 1,558 擔、1 萬 1,233 兩。1886 年 3 萬 8,794 擔、3 萬 3,914 兩。參見 H. B. Morse 著、謙祥譯，〈1882-1891 年臺灣臺南海關報告書〉，頁 120；Robert L. Jarman, ed., *Taiwan Political and Economic Reports, 1861-1960* (Slough: Archive Editions, 1997), Vol. 1: 1861-1914, 1876 Taiwan, p. 266；黃富三、林滿紅、翁佳音主編，〈清末臺灣海關歷年資料〉，第 1 冊：1867-1881，頁總 362。

制。鹽產的有無，正也是南部出口較多，而北部需要大量進口鹽魚的因素之一。

五、全球化下的海產貿易分工

本節主要從貿易分工的角度來分析臺灣海產進出口的原因，晚清外國海產為何大量進口，以及其如何透過條約港分配至各中、大型城市，而產生海產消費明顯的地域性和城鄉差異，以及對飲食文化的影響。

自明末以來，中國沿海地域市場圈逐漸形成福建與江南地區互相交換砂糖與棉花的貿易結構。¹⁸⁹ 時值荷蘭東印度統治下的臺灣，被視為「珍品」的烏魚和烏魚子，也輸至中國，以滿足華南地區自唐代以來消費鹽漬烏魚的習慣。¹⁹⁰ 換言之，十七世紀以來，中國沿海長途貿易已大為開展，形成區域分工型態。

清代經濟的發展，沿海南北貿易更加活躍，特別是由上海到營口北洋航線的開通，不僅南貨和北貨交換頻繁，¹⁹¹ 貿易網絡更逐漸往華北、東北擴展。清初隸屬於福建省的臺灣府，也加入華南和華中南北貨的交換體系，海產的出口即以供應中國上等社會消費的魚翅為主，持續到清末。

魚翅是以鯊魚鰭乾燥製作，鯊魚的頭部可以做魚頭，魚唇、軟骨做明骨，是貴重的食品；其餘骨頭做為肥料，魚肝取其油蠟，骨旁的膠質做成魚膠，皮為魚皮，臟腑為魚肚，都是貿易品。¹⁹² 儘管鯊魚的相關製品，早自荷蘭時代已向中國輸出，但清代的變化是鯊魚取代烏魚成為最重要的出口海產，且出口市場由福建轉向經濟最發達、消費能力最高的江、浙地區。

南部海產的出口市場轉以華中和華北居多，即因承續清初南臺灣出口大宗糖以華中市場為主的貿易結構，清中葉更延伸到煙臺和天津等地。¹⁹³ 相對地，北

¹⁸⁹ 宮田道昭，《中國的開港と沿海市場：中国近代經濟史に関する一視点》（東京：東方書店，2006），頁19-22。

¹⁹⁰ 中村孝志，〈荷蘭時代臺灣南部之鯊漁業〉，頁135-136；曹永和，〈明代臺灣漁業誌略〉，頁170。

¹⁹¹ 吳承明、許滌新主編，《中國資本主義發展史》（臺北：谷風出版社，1987），頁312；林玉茹，〈由「尺素頻通」看晚清寧波、泉州及臺灣的三角委託貿易〉，收於鄭永常主編，《東亞海域網絡與港市社會》（臺北：里仁書局，2015），頁462-465。

¹⁹² 安東不二雄，《臺灣實業地誌》，頁134-135。

¹⁹³ 林玉茹，〈從屬與分立：十九世紀中葉臺灣港口城市的雙重貿易機制〉，頁6。

臺灣大多以米穀與福建各地交換，貿易網絡侷限於中國東南沿海，僅及上海；華北帆船航線的開拓也直至 1870 年代才開始，¹⁹⁴ 小北和大北貿易遠不如南臺灣頻繁。

正由於海產出口侷限於國內市場，種類又少，重稅以及自然條件的限制，漁業風險和成本不僅更高，且遠不如農業朝向國際性商品發展有利，而逐漸依賴島外進口。相對於出口，海產進口不僅規模更大、貿易分工網絡更廣，且由中國大陸、亞洲往全球擴張。清中葉，臺灣海產的進口，來自福建和澎湖。澎湖由於農產不足，需以海產和臺灣交換大量農產品，是最典型的貿易分工現象。清末編成的《澎湖廳志》，即詳細記載境內各村社的鹹魚行「販運鹹魚往臺」。¹⁹⁵ 根據 1897 年的調查，澎湖海產主要輸至東石、朴子腳（今朴子），次為鹿港，以及臺灣西部其他港口，且幾乎 90% 都輸出到臺灣。¹⁹⁶

嘉慶年間，中國大陸海產，特別是鹽魚，已進口至臺灣，大多來自福建。這是因為清領臺灣以來，政策限定僅能透過正口與閩省對渡貿易。另一方面，福建沿海各地盛行漁業，銅山、南澳生產的烏賊、鹽魚，以及大小金門的乾牡蠣品質有名，大多以廈門為集散中心，向臺灣輸出。¹⁹⁷ 1830 年代初期，泉州各港的船隻已常來臺灣貿易，甚至回航至廣東、澳門等地。¹⁹⁸ 1843 年，道光皇帝鑑於沿海貿易分工的既有事實和課稅需要，正式開放臺灣與華中的乍浦、寧波直接貿易。¹⁹⁹ 換言之，道光初年，臺灣與中國大陸沿海商船的貿易網絡逐漸向南、北兩地延伸，互通有無。晚清寧波腹地漁業興盛，又是有名的製鹽地，不僅供給上海需要的海產，魷魚、乾鹽魚也向各地輸出，²⁰⁰ 成為臺灣海產重要的進口地。1870 年代，

¹⁹⁴ 北部天津航線的開闢，如 1878 年淡水海關報告記載：每年一艘帆船航往天津，帶去糖、茶、木板，而在中國農曆年之前回來，並帶回一些貨品。當其返回時，施放許多鞭炮，且有演員在甲板上表演二至三天。由於冒險相當成功，因此有建議在此航線上再加一艘船的說法。參見黃富三、林滿紅、翁佳音主編，《清末臺灣海關歷年資料》，第 1 冊：1867-1881，頁總 337。

¹⁹⁵ 林豪，《澎湖廳志》（文叢第 164 種，1963；1894 年原刊），頁 83-347。

¹⁹⁶ 這些港口是：安平、恆春、塗葛窟、布袋嘴、後龍、打狗、淡水及新竹。根據 1897 年 3 至 12 月的調查，澎湖鹹魚和乾魚輸出量為 4,729 擔，至廈門和金門數量僅約 556 擔，幾乎 90% 都輸至臺灣。參見〈澎湖島水產調查同廳長報告〉（1898 年 5 月 12 日），冊文號：301-4。

¹⁹⁷ 〈1.管轄內狀況取調之件 3〉（1906 年 8 月 11 日），《各國事情關係雜纂／支那ノ部／廈門》（東京：日本外務省外交史料館藏），卷號：1-6-1-26_1_9。

¹⁹⁸ 周璽，《彰化縣志》，頁 23。在《噶瑪蘭廳志》也有類似記載。亦即 1830 年代噶瑪蘭對外貿易網絡已分成往江、浙、福州的北船，往廣州的南船，以及往漳、泉、惠、廈的唐山船。參見陳淑均，《噶瑪蘭廳志》，頁 196-197。

¹⁹⁹ 林玉茹，〈從屬與分立：十九世紀中葉臺灣港口城市的雙重貿易機制〉，頁 8。

²⁰⁰ 淡水稅關，《明治 30 年淡水港外四港外國貿易景況報告》，頁 118。

寧波已經常輸入鹽魚到南臺灣；1885年，鹽魚是絲綢、鞭炮外，由寧波輸入淡水明顯成長的進口品。²⁰¹

晚清海產進口的新變化是產品種類多樣化，且舶來品大增，甚至取代中國產，特別是高級海產。海產進口的多樣化，早在1830年代周凱的《廈門志》中已可見，且有不少舶來品。這是因為清代廈門是東南亞貿易的集散地，²⁰² 商品來源眾多。1840年，中英鴉片戰爭後，中國被迫開啟自由貿易體制，²⁰³ 西洋船隻頻繁往來各條約港。清中後期以來，宴席中海味、舶來品的大量使用，顯然已納入世界經濟體系中。²⁰⁴ 十九世紀末，根據日本人在中國各口岸的調查或報紙報導，中國沿海大城市，大多出現海產消費種類多樣化及舶來品化現象，臺灣亦然。

舉例而言，1898年，福州市場海產種類甚多，最重要者為外國產，如海參、魚翅、乾鮑、乾蝦、淡菜、昆布以及魚膠，大多是東南亞諸島和日本所產。東南亞海產從新加坡或香港轉運來，多海參、魚翅、乾蝦；日本產則從香港或上海輸入，有海參、乾鮑、昆布、魚膠等。²⁰⁵ 以廈門而言，海產有南洋產、中國產以及日本產三種。南洋產主要是新加坡的魚翅，暹羅的白戾魚、淡菜、魚乾、蝦子以及西里伯斯島的海參；日本產是鮑魚、魷魚、海參、干貝及淡菜。再以天津為例，海產主要由日本、朝鮮、俄羅斯輸入，日本產品質最佳。輸入的海產主要是魚翅、海參、昆布、魚膠。²⁰⁶

由上可見，晚清從國外進口大量高級海產，顯然是開港後全球貿易分工下中國條約港市普遍的現象。外國海產的大量輸入，除了開港後經濟發展、消費力增強外，也得益於交通運輸和通訊革新，²⁰⁷ 促使外國海產可以更迅速而穩定地輸至各條約港，甚至因價格競爭和匯率變動而大量輸入。臺灣也有同樣的經歷。1851

²⁰¹ 黃富三、林滿紅、翁佳音主編，《清末臺灣海關歷年資料》，第2冊：1882-1895，頁總680；清末從寧波進口海參、魚膠、鹹魚到鹿港。參見《鹿港風俗一斑》（手稿本，1896）。

²⁰² Chin-keong Ng, *Trade and Society: The Amoy Network on the China Coast, 1683-1735* (Singapore: Singapore University Press, 1983)；陳國棟，〈清代中葉廈門的海上貿易（1727-1833）〉，收於陳國棟，《東亞海域一千年》（臺北：遠流出版事業股份有限公司，2005），468-481。

²⁰³ 杉原薰，《アジア間貿易の形成と構造》（京都：ミネルヴァ書房，1996），頁13-38。

²⁰⁴ 邱仲麟，〈誕日稱觴：明清社會的慶壽文化〉，頁154。

²⁰⁵ 〈福州貿易事情（承前）日本海產品之商況〉，《臺灣日日新報》，1898年7月5日，第1版。

²⁰⁶ 〈分割3／廈門·第十四〉（1897），《清國商況視察復命書·第二卷》（東京：日本外務省外交史料館藏），卷號：3-3-9-9_002。

²⁰⁷ 有關十九世紀末交通和通訊革新對於貿易的重大影響，參見林玉茹，〈通訊與貿易：十九世紀末臺灣和寧波郊商人的訊息傳遞〉，《臺大歷史學報》（臺北）58（2016年12月），頁157-193。

年，洋船已直接至滬尾、基隆貿易，²⁰⁸ 揭開了近代臺灣史的序幕，臺灣逐漸捲入世界舞臺之中。不過，直至 1870 年代，中國沿海輪船航線始建立，臺灣則自 1877 年後建立臺灣府（臺南）、香港、廈門、汕頭以及淡水的定期航線，1880 年代航線擴展至華北地區。²⁰⁹ 定期輪航運的出現，使得臺灣可透過廈門、香港以及上海，與東南亞、日本，甚至全世界形成更穩定而便捷的貿易分工。也因此，從暹羅到日本、俄羅斯的各種海產，由於價格和匯率競爭，得以逐漸取代中國產。1890 年《申報》即報導：「今自泰西通商，輪舟絡繹，山海珍錯，無不畢致，真不數漢家之葡萄矣。」²¹⁰ 乾蝦大量由法屬中南半島輸入到臺灣，輸入量比日本多，即因交通運輸方便，且價格低廉。²¹¹ 由此可見，晚清全球化輪船運輸貿易下，跨國物產交流之頻仍、競爭之激烈。

相對地，臺灣沿岸航行和陸路交通相當危險，且不方便。直至 1860 年代中葉，英商必麒麟（W. A. Pickering）的觀察，道路上充滿了強盜，臺灣府北邊兩個村莊居民的勒索和暴行行為，常造成交通斷絕；苦力甚至為了躲避強盜，得避開正路。²¹² 另一方面，又因河流綿亙、沿海航運不易，各地域往往直接對外貿易，而少互通有無。²¹³ 透過定期的國際航運傳輸商品，甚至比島內沿岸航行和內陸交通便利而安全，也促使南北海產很少交換，大多直接進口。

外國海產來源，則視條約港位置而稍有異。臺灣顯然主要來自東南亞和日本，且大多由香港、上海及廈門轉口。1898 年，《臺灣日日新報》即報導，臺灣各市鎮的海產均由香港轉運而來；且很多是由日本至香港，再轉賣至臺灣。²¹⁴ 十九世紀末，日本輸入南臺灣的海產則是海參、魷魚、蝦米、鮑魚、干貝。²¹⁵

全球化下海產貿易的分工，也促使其來源和等級優劣區分清楚，品目更加精細，從國內各省、縣產到外國產，競爭非常激烈。以魚翅為例，有朝鮮、日本、

²⁰⁸ 《東瀛識略》載：「咸豐元年，即有洋船駛赴滬尾、雞籠貿易」。參見丁紹儀，《東瀛識略》，頁 55。

²⁰⁹ 林玉茹，〈通訊與貿易：十九世紀末臺灣和寧波郊商人的訊息傳遞〉，頁 168-170。

²¹⁰ 〈品味〉，《申報》6079（1890 年 03 月 26 日），第 1 版。

²¹¹ 淡水稅關，《明治 30 年淡水港外四港外國貿易景況報告》，頁 118。

²¹² W.A. Pickering 著、吳明遠譯，《老臺灣》（研叢第 60 種，1959；1898 年原刊），頁 67-68。

²¹³ 林玉茹，《清代臺灣港口的空間結構》（臺北：知書房出版社，1996），第二章。

²¹⁴ 〈海產販路〉，《臺灣日日新報》，1898 年 10 月 1 日，第 3 版。

²¹⁵ 〈臺南縣管內水產調查高田（平三）技手報告〉（1897 年 11 月 30 日），《臺灣總督府公文類纂》，冊文號：186-1。

東南亞、印度及波斯海等外國產，臺灣、中國內地的廣東、福建以及寧波也有。其不僅分成白魚翅和黑魚翅兩大類，白翅中最貴而品質最好的是銀翅，又分成大玉吉、皮刀、小玉吉、黃玉吉、烏勾、老勾等品級。²¹⁶ 又以進口至上海、漢口的海參為例，有日本產、朝鮮產、東南亞產以及印度產，各國產又分成一至三等，印度和日本產品類即有 24 種。²¹⁷ 由上可見，在中國條約港市市場上，海產來源多元化，同一種海產也有各種品名，價格不同。

再以臺灣來看，上等海參來自日本，下等海參則由東南亞運來。乾蝦有全剝皮、半剝皮及僅有蝦皮等 3 種，大多來自法屬中南半島，次為日本，再次為中國、美國等地。其形狀和香味雖然一樣，集散地卻以廈門為第一。因廈門與南洋各港聯絡便利，至南洋工作的中國人亦不少使然。蝦米有五種品牌，金山、宋腳（暹羅灣）、咕啤（廣南）、安南、錫埤等，臺灣進口最多的是金山蝦米。²¹⁸ 魷魚大概由香港和廈門輸入，種類以二號、三號占多數；頂級者價格昂貴，較少輸入。中國產，主要由浙江寧波、福建沿海，至廣東省廣州府一帶沿海，漁獲不少，形狀大，肉厚，足短，香味比日本產劣。僅有福建南部銅山沿海生產者，形狀類似日本五島產，香味更好。然而，這種優等品輸入稀少，大多輸入品味較差者。²¹⁹ 由上可見，臺灣進口海產的貿易網絡，逐漸由中國，往日本、東南亞，甚至西方擴展，呈現明顯地全球化下海產的貿易分工。東南亞來的海產更因品質較差、價格低廉，而大量輸入臺灣。海產來源的多元化，各地飲食偏好不同，更促成品級分化及價格的激烈競爭。

另一方面，商業貿易的盛行，促使各大城市出現經營進出口貿易的商人團體，

²¹⁶ 上野專一編纂，《支那貿易物產字典》，頁 293；《清国ニ於ケル小蠺鱈ニ関シ取調方農商務省ヨリ依頼一件》（1899 年 12 月 20 日~1900 年 5 月 25 日）（東京：日本外務省外交史料館藏），卷號：B-3-5-8-61；〈魚翅之製法〉，《申報》16224（1918 年 4 月 19 日），第 14 版。

²¹⁷ 其中，朝鮮產稱紅奇矢，與函館產類似，並非全黑，淺灰色帶茶色，其味甚佳，但因價貴，需用少。南亞海參無刺，稱開參，有三種：開烏參，印度產，開參中最上等，全黑、無刺、凹凸，全體縮面皺；石港參，印度來的大開參，全體暗灰色，肉厚重，餐館使用，需求比前者多；大白開參，由印度來，全體淡褐色，多由餐館使用。又無刺不開者有兩種：清虫參，從香港來，暗黑色，大三寸，價額比前者高，需用稍廣；靴參，無刺，不開散，大小與前者大同小異，赤褐色，形狀如中國人的靴子，價格比前者稍廉價。參見〈1 漢口帝國領事館管轄区域内事情 2〉（1907 年 5 月 1 日）《各国事情關係雜纂／支那ノ部／漢口、第一卷》（東京：日本外務省外交史料館藏），卷號：1-6-1-26-1-7_001。

²¹⁸ 淡水稅關，《明治 30 年淡水港外四港外國貿易景況報告》，頁 117-118。

²¹⁹ 淡水稅關，《明治 30 年淡水港外四港外國貿易景況報告》，頁 119。

他們也成為全球化下海產貿易分工的操盤者。廈門的北郊即負責南北貨的交易；汕頭因漁業興盛，向中國內地、香港及外國大量輸出乾魚、鹽魚，其香港郊、新加坡郊以及暹羅郊，即主導各種海產貿易。²²⁰ 南臺灣最初以北郊輸出海產，之後應分化出魚郊，清末有 11 名魚行業者。²²¹ 南郊金永順則出口魚膠和魚翅，並從深滬輸入鹽魚。²²² 澎湖也有十餘家郊行經營魚類海產買賣，且組成郊，以定價收購漁村送來的漁獲，再向臺灣輸出。²²³ 進行海產貿易的商人，得以組成專業的商人團體，也可凸顯此貿易的規模和重要性。

海產之進口方式，有直接以中式帆船運至傳統港市，或由條約港轉口到其他中大型港市，²²⁴ 再分配到腹地。臺灣開港後，形成淡水——基隆、安平——打狗南北兩個雙核心國際港埠，大致以鹿港為界，將全島瓜分成兩大市場圈。²²⁵ 以有資料可據的北臺灣而言，1891-1893 年，進口的烏賊和乾蝦，分別由淡水轉口至鹿港、後壠、竹塹、通霄以及宜蘭等中大型城市，且以貿易額而言，僅次於石油，為轉口雜貨第二位。²²⁶ 其中，鹿港和竹塹的進口量最大，²²⁷ 也反應越都市化對進口海產的需求量越大。

海產由條約港進口，再分配到其他港市的狀況，1899 年篠田平山的調查，即指出：

²²⁰ 〈1.管轄內狀況取調之件 3〉(1906 年 8 月 11 日)，《各国事情關係雜纂／支那ノ部／廈門》，卷號：1-6-1-26_1_9；汕頭領事大賀龜吉，〈1 管內狀況取調報告書提出ノ件 2〉(1906 年 9 月 5 日)，《各国事情關係雜纂／支那ノ部／汕頭》(東京：日本外務省外交史料館藏)，卷號：1-6-1-26_1_12。

²²¹ 1905 年，因臺南魚市場開設，在臺南廳勸導下，改為臺灣漁業組合，爐主改稱組合長。參見臨時臺灣舊慣調查會編，《臺灣私法附錄參考書》(東京：該會，1910)，第三卷上，頁 159。

²²² 臨時臺灣舊慣調查會編，《臺灣私法附錄參考書》，第三卷上，頁 52。

²²³ 〈澎湖島漁業〉，《臺灣協會會報》(東京) 6 (1899 年 3 月)，頁 27-36。

²²⁴ 所謂中大型港市，主要是清末臺灣沿海陸續開放的正口和小口。參見林玉茹，〈由私口到小口〉，頁 135-168。

²²⁵ 林玉茹，《清代臺灣港口的空間結構》，頁 261、315-317。

²²⁶ 1891 年，烏賊：鹿港 6 擔、後壠 6 擔、竹塹 31 擔，共 43 擔，599 兩；乾蝦：鹿港 93 擔、後龍 3 擔、竹塹 32 擔，共 128 擔，1471 兩。1892 年，烏賊：鹿港 25 擔、吞宵 2 擔，432 兩。乾蝦：鹿港 129 擔、竹塹 12 擔，共 141 擔，共 1554 兩。1893 年，烏賊：鹿港 76 擔、後壠 5 擔、竹塹 6 擔、宜蘭 3 擔，共 90 擔，1346 海關兩；乾蝦：鹿港 74 擔，1036 兩。1891-1892 年，以價值而言，為轉口雜貨第二順位，僅次於石油。參見黃富三、林滿紅、翁佳音主編，《清末臺灣海關歷年資料》，第 2 冊：1882-1895，頁總 927、971、1015。

²²⁷ 根據 1897 年的統計，竹塹是臺灣第四大城市，排在府城、大稻埕、艋舺之後，人口規模達 17,827 人；鹿港是第六大都市，排在府城、大稻埕、艋舺、竹塹與嘉義之後，人口規模達 17,273 人。參見章英華，《洞見都市：臺灣的都市發展與都市意象》(臺北：人間出版社，1992)，頁 23。

進口至淡水和基隆的船隻多少會輸入海產，但道格拉斯公司的輪船較多。海產一旦集中到基隆和臺北的海產商時，即供應附近街莊，或是輸到鹿港，或是由基隆供給臺東和恆春消費。由中國輸入的鹽乾魚主要是十二月、一月的鹽小鯛和二、三月的大刀魚、鹽鯿魚。由泉州、廈門集中到臺北、基隆的魚行，再供應鄰近街莊消費。²²⁸

中大型城市除了有直接進口或由條約港轉口的海產得以消費外，也較有機會消費到鄰近漁村提供的鮮魚，²²⁹ 甚至出現魚市。康熙年間，臺灣府城最早出現魚市，位於「西定坊新街頭潮市，漁人喧集於此」，為「鬻販鮮魚之所」；東安坊的市仔則販賣海鮮。²³⁰ 至清末，臺灣府城至少有 7 個魚市，其他城市和大鄉街，特別是沿海小口型以上港市幾乎都有魚市。²³¹ 魚市主要提供鮮魚消費，²³² 換言之，晚清中大型港市應可消費地方生產的鮮魚；另一方面則透過直接進口或轉口取得各種海產。相對地，除了鄰近這些港市的村莊外，大多數的內陸鄉街和村莊以消費鹽魚為主。舉例而言，位於內陸平原的屏東內埔庄，海產消費主要從東港運入，但大多為鹽魚，「鮮魚絕無僅有」。²³³

總之，晚清臺灣開港後，臺灣被捲入世界經濟體系中，海產的消費也在全球化貿易分工下產生重大的改變，不僅持續從中國進口大量海產，同時自東南亞、日本，甚至俄羅斯輸入高級海產。這些外國海產，往往以香港、廈門以及上海為中心，透過中式帆船和輪船運入臺灣四個條約港或傳統港市，再分配到腹地。不過，高級海產可能主要供應城市消費，鹽魚則透過陸路和河流分配到內陸鄉街和村莊。除了城市較能消費到鮮魚外，正由於這些舶來品的進入，海產消費的種類

²²⁸ 篠田平山，〈產業調查〉，頁 14。

²²⁹ 以鹿港為例，沿岸捕撈的漁獲，鮮魚大多賣到鹿港的魚行，或販賣到彰化、北斗、員林以及二林街的海產販賣店。參見臺灣總督府民政局殖產部調查，〈臺灣總督府民政局殖產部報文：水產之部〉，頁 50。

²³⁰ 高拱乾，〈臺灣府志〉（文叢第 65 種，1960；1696 年原刊），頁 46；陳文達，〈臺灣縣志〉（文叢第 103 種，1961；1720 年原刊），頁 90。

²³¹ 以新竹縣為例，竹塹城、中港街、後壠街、通宵街、大甲街均有魚市。參見鄭鵬雲、曾逢辰編，〈新竹縣志初稿〉（文叢第 61 種，1959），頁 22。南臺灣從雲林縣至鳳山縣各市街，都有魚市。詳見臺南州共榮會編纂，〈南部臺灣誌〉（臺北：南天書局有限公司，1994），頁 409。

²³² 篠田平山，〈產業調查〉，頁 12-20。

²³³ 〈十月中內埔辦務署行政事務及管內概況報告（元臺南縣）〉（1897 年 11 月 1 日），〈臺灣總督府公文類纂〉，冊文號：9776-12。

呈現更明顯的城鄉差距，晚清中、上層社會和城市飲食也大有改變，朝向舶來品、時尚化。

六、結論

本文透過晚清臺灣開港後條約港的海關報告及日治初期貿易資料發現，十九世紀臺灣的海產進出口有以下幾項特徵。第一，自清中葉以來臺灣已逐漸變成海產進口地區。南北四港雖然仍斷續地出口魚翅、鹽魚等海產，但從數量、金額以及種類來看，進、出口數額相差懸殊，呈現明顯的進口導向。海產出口侷限於國內市場，進口則不僅規模更大、貿易網絡更廣，且由中國、亞洲往全球擴張。第二，不論南北地區均持續輸入海參、干貝、鮑魚、淡菜等高級海產，1880年代後特別明顯，1890年代又是另一個高峰。第三，海產進出口的南北地域差距頗大，南部出口比北部多，進口海產的消費更加多樣化，北部進口時期則遠較南部長，且以鹽魚為大宗。南部的出口市場以華中、華北為主；北部則侷限於華南，最北及於上海。第四，進口海產來源雖然長期以中國為主，但晚清不少海產，特別是高級海產大多從日本、東南亞進口，甚至來自俄羅斯、美國、澳洲等地。不過，外國海產大多以廈門、香港以及上海為中心，轉口至臺灣。

臺灣為海島，四周漁業資源豐富，卻於清中葉後產生海產進口導向，晚清大量輸入舶來品等特徵，可由消費與需求、生產與加工以及全球化下的貿易分工來說明。首先，從消費與需求來觀察，海產消費習慣的形成，大概基於佐餐、料理入味、節慶祭祀、下酒菜、食補入藥、送禮、養豬以及品味和炫耀式消費。臺灣人口味偏鹹，是以鹽魚為各階層所喜愛，需要大量進口。晚清海產進口需求大幅增加，且輸入種類眾多的舶來品，則因1850年代臺灣逐漸捲入世界經濟體系中；開港後，糖、茶、樟腦成為國際商品，經濟不但大為發展，北部甚至因臺灣烏龍茶在全球市場受到矚目，出口旺盛，南北經濟力呈現消長趨勢，北部也湧入眾多人口。正因如此，北部的海產出口遠不如南部，大多供應內銷市場，且需要大量從島外進口。臺灣經濟力的提升，則反映在高級海產，特別是舶來品的輸入逐年增加。不過，南臺灣的府城長期為臺灣第一大城市、最早開發，又偏好海產消費的狀況下，其進口海產種類也

遠比北部多樣化，而呈現都市化越深，海產消費越多元、舶來品化的現象。另一方面，從清中葉逐漸出現的士紳階層，透過晚清國際貿易獲取的財富，更進一步構築其紳商家族上層社會的品味和時尚，海產消費的貧富差距更加鮮明。

其次，從生產與加工的技術限制來看，過去一般沿用日治時期殖民優越者的觀察，往往認為臺灣漁業技術落伍、幼稚，因此生產量不足，而需要由島外進口。然而，根據清末海關的調查顯示，與當時歐洲相比，臺灣漁業技術並不遜色。事實上，相對於中國採捕漁船免稅，臺灣卻延續荷蘭、鄭氏時代的苛稅，加上季風、地形及漁業資源等因素，使得漁業經營遠比農業不利，不僅風險、生產成本高，作業日數又大幅受限，因而專業漁夫和漁村較少，漁業生產不足。又由於漁業資源地域差異明顯，清代臺灣漁業以南部最為發達，淡水到基隆地區居次，中部則漁業環境最不理想。另外，囿於漁獲冷凍技術尚未發展，僅能以鹽醃、乾製及煮沸等方式來保存，鹽場又集中於南部，使得該區域得天獨厚，專業漁村最多、漁獲量也最高。養蠔、魚塢以及烏魚和鯊魚又主要分布於南部，魚翅、烏魚子等高級海產得以持續出口。北部則鹽產不足，長期依賴南部和中國進口，使得漁業生產無法擴大，甚至必須大量從中國輸入鹽魚。

再者，全球化下的貿易分工，也對臺灣海產的進出口產生重大影響。自荷蘭時代，南臺灣的魚翅、烏魚子已出口到中國，但清初主要以魚翅與華中市場進行貿易分工，鯊魚產品取代烏魚成為出口大宗。南臺灣的海產伴隨出口大宗的糖，納入與華中、華北市場的貿易結構中；北臺灣海產則伴隨出口大宗米，以與福建貿易分工為主。開港後，南北四個條約港市也與中國沿海大城市一般，海產進口更加多元，不僅種類逐年增加，且因輪船運輸更為穩定和便利，甚至比沿海航運和內陸交通安全、便捷等因素，而促使中國海產和外國海產出現價格、匯率的激烈競爭。海產的來源、品目、等級更加分化，海商集團則是全球化下海產貿易的操盤者，在臺灣甚至出現專業海產商人團體的魚郊。然而，海產進口主要透過沿海中大型港市直接輸入或由條約港轉口，因此也造成都市化越深，海產消費量越大、越多樣化，甚至有機會享用鄰近港市供應的鮮魚。相對地，內陸村莊和鄉街則大多僅能消費鹽魚。進言之，十九世紀臺灣海產的消費，不僅有顯著的階層、貧富差距，也產生城鄉差距，中大型港市更走向全球化、跨國海產舶來品消費的時代。

表一 1896 年臺灣各地漁區主要魚類與漁法

地區	主要魚類	主要漁法	漁網新製費	船隻新製費
宜蘭	鯊魚、鰹魚、鯪(白魚,小魚是魩仔魚)、白帶魚、臭肉魚(鯧)、馬家魚(鱒)、鯛、鮓、馬頭甘。	牽罟。手網、綾網(流網)、艚網(罾網)。一口魚塢。		
基隆	魷、鮓、鯧、鯊魚、鯛、紅甘魚、青鱗魚、加冬魚、魚賁、飛魚、鮫、大刀魚	牽罟、魚塢、罾網(焚入網)、大綾網、綾網、延繩、刺網、鯛繩		
淡水 臺北	淡水河：鮎(香魚)、鯉魚(鯪)、鰻魚、鱸魚、草魚、鯽魚、蜆；沿岸漁村：鮓、鱒、黃魚	牽罟、芝蘭三保石滬 40 餘個、車單網(四手網)、袋網；大八里坌堡：牽罟、養蠔田、定置漁場、53 張網	淡水河魚杭 1000-1500 圓	
新竹	舊港：魚加、鯊魚、龍占魚(配繩)；油車庄：鯪仔魚、鰹魚、西刀、白腹、鐵甲、魩魚(以上牽罟漁獲)、鯛、鯊魚、龍魚(配繩捕獲)；香山：鯪仔魚、鰹魚、白腹、魩仔魚、鯊魚；中港：鯊魚、馬頭魚、赤翼魚、龍蝦及烏魚倉。	牽罟、配繩。油車港：牽罟網 5 張，配繩。配繩規模大；香山牽罟網 14 張；中港漁網是牽罟網、龍網、沙龍網，有養蠔田。	牽罟一張 80-100 圓。油車港漁具一人專有，再貸給漁夫或是漁夫數人合資。香山港漁具 5 人或 6 人聯合製造。	漁船 60-70 圓
苗栗	白沙墩：鯪仔魚、白腹、鯊魚、闊卜魚、魚牛魚、西刀魚、竹龍魚、即魚、白帶魚、鐵甲魚、鰹魚、鯧、魩魚及烏魚。水邊：鯛；新埔：魚串、耳魚、砂魚。苑里：鰹魚為重，白帶	白沙墩：大綾網、牽罟網、掃綾網、搖綾網，兼用釣具。水邊庄：搖綾網、鯊龍網；新埔：大綾網、牽罟、烏毛綾、掃綾網。通宵灣：牽罟、拖(リヤガ)網、火罾、搖綾網；通宵街牽罟、大綾網。	白沙墩，網 15-26 圓。苑里：40-45 圓。	白沙墩漁船： 15-28 圓
臺中	白比、黃魚、鮓、西刀、青兒、午魚。大甲魚塢有鯽魚、鯪魚、烏仔魚、鯪魚，先年移植虱目魚至大甲溪，孵化後一年斃死；梧棲魚塢：鹹水池養烏魚，淡水池養草魚、鯪魚、鯉魚，烏魚苗在海岸水淺處，用網捕捉；塗葛窟：白腹、魚產魚。	有養蠔田；梧棲至塗葛窟有天然魚塢二、三個；河溪有魚棚類 12 所；搖鐘網、透港網、沈掃網、四指網、黃魚龍網、單靴。大安：搖綾網、牽罟網及烏毛網。大甲、牛罵頭有魚塢。水里庄主要是養蠔業，也有少許魚塢。塗葛窟：搖綾網、烏罾網、手網、間乾網、毒魚網。	塗葛窟搖綾網、竹筏 100 圓，均合資新製。	
彰化		魚塢比臺南小、王宮庄有養蠔場。北區採用透港網、截乾網、截泊網。截乾、透港、截泊、沈掃、搖鐘、烏魚桌、兜腳、烏魚、四指、鯊魚刺。釣具有大罾、鯪腳、鯪仔耙、鯊延繩。		
嘉義	蚵、鯪魚、白帶魚、鰻魚、草魚、鯪魚(鯉魚)、烏仔魚(小鯧)、鯽魚、鰻魚。(以養殖魚類最多)	沿岸各村有魚塢，大網鐘、中網鐘、小網。		
臺南	鱒、馬加魚(鱒、土魷)、鯧魚。養殖：虱目魚	魚塢		
打狗 鳳山	烏魚(四、五十萬斤)、鯊魚(四、五萬斤)、加蚵魚(二、三萬斤)、狗母魚(二、三萬斤)、臭魚(二萬斤)、鰹魚(二、三萬斤)、鐵甲魚(鱗魚，二、三萬斤)。	魚塢有 96 處，打狗內有數十所定置漁場。鮎網、綾網、手網、網仔、放繩仔、釣魚。		

恆春	飛魚、魷、海草魚(虱目魚)、鯊魚、烏魚	網具有鹹水、淡水共13種，9種鹹水，3種為淡水漁業。鹹水有烏漁網、鐘網、飛烏魚網(刺網)、鯊魚網、烏魚手網、魚苗抄網等。	竹筏30-50圓，大竹竿一隻80錢-3.5圓，從嘉義、台中地方購入
----	---------------------	--	-----------------------------------

資料來源：〈臺灣漁業一斑〉，收於臺灣總督府民政局殖產部調查，《臺灣總督府民政局殖產部報文：水產之部》，頁1-51、163-184；〈淡水河漁業調查ノ為萱場三郎出張復命書(1896年11月調查)〉(1897年1月1日)，《臺灣總督府公文類纂》，冊文號：4516-9，頁262。

附表 1 1863-1894 年淡水和基隆港海產的出口

年代	品名/出口地 Quantity (擔) /Value(sterling)£ (英鎊)						
	乾魚 Dried fish	*a 鹽魚 Salt fish	白魚翅 Sharks' fins white	黑魚翅 Sharks' fins black	烏賊 Cuttle-fish	醃魚 Fish Pickled	合計
1863	38/380						38/380
1864		788/1,340					788/1,340
1865	8.65/52	785.82/3,143	0.48/86			43.20/166	838.15/3,447
1866			2.07/166	6.26/94	4.60/138		12.93/398
1867	45.49/318	300.10/1,500	2.18/174				347.77/1,992
1868	45/270	63.35/253	0.37/44				108.72/567
1869			16.44/1,230				16.44/1,230
1870		4/17	24.68/194	10.53/238			39.21/449
1871			5.32/677	17.38/696			22.71/1,373
1872			0.12/8	4.40/62			4.52/70
1873				2.97/44			2.97/44
1874		152.82/622			41.71/292		194.53/914
1884		6/23			22.50/191		28.5/214
1886			2.97/232				2.97/232
1890		187/1,495					187/1,495
1893		79.76/319	7.83/867	4.21/152			91.8/1,338
1894				14.66/569			14.66/569
合計	137.14(5.01%)/ 1,020(6.35%)	2366.85(86.42%)/ 8,712(54.27%)	62.46(2.28%)/ 3,678(22.91%)	60.41(2.21%)/ 1,855(11.56%)	68.81(2.51%)/ 621(3.87%)	43.20(1.58%)/ 166(1.03%)	2,738.87/ 16,052

說明：1875-1883、1885、1887-1889、1891-1892 年，均無海產出口紀錄。

a* 鹽魚與乾魚合計者，置於鹽魚一欄。b* 合計，數量及金額分別呈現各項海產占總額的比例。

資料來源：Robert L Jarman, ed., *Taiwan: Political and Economic Reports, 1861-1960*, Vol. 1-5；黃富三、林滿紅、翁佳音主編，《清末臺灣海關歷年資料》，第 1 冊：1867-1881；黃富三、林滿紅、翁佳音主編，《清末臺灣海關歷年資料》，第 2 冊：1882-1895；中國南京第二歷史檔案館、中國海關總署辦公廳、《中國舊海關史料》編輯委員會編，《中國舊海關史料（1859-1948）》（北京：京華出版社，2001），第 1-22 冊。

附表2 1864-1895年安平和打狗港海產的出口

年代	品名/出口地 Quantity/Value(sterling)£											
	貝類 Shell fish	魚肚 Fish Maws	魚卵 Fish Roes	牡蠣 Oyster shells	*b 黑魚翅 sharks' fins black	白魚翅 sharks' fins white	透明魚翅 sharks' fins clarified	魚膠 Isinglass	珍珠蚌 Mother o' Pearl Shell	*a 鹽魚 Salt fish	乾魚 Dried fish	合計
1864		3/121			1/20							4/141
1865	76.09/63	2.40/108	1.16/18		15.18/346	13.46/1,477					3.78/68	112.07/2,080
1866	4.95/46	6/17	18.52/449	114.6/171	7/123	13.57/1,392						164.64/2,198
1867	15.75/32			70.15/77	5.02/222	4.95/495						95.87/826
1868	0.70/10			476.58/536	16.70/501	9.29/967		0.75/19	30.80/69			534.82/2,102
1869					16.44/1,230							16.44/1,230
1870					24.68/864	10.53/1,053						35.21/1,917
1871					17.38/696	5.32/677						22.7/1,373
1872					34.73/1,299	5.95/727						40.68/2,026
1873					44.12/1,303	14.85/1,727						58.97/3,030
1874					55.51/2,010							55.51/2,010
1875					16.72/546							16.72/546
1876					38.14/1,238							38.14/1,238
1877					42.69/1,598							42.69/1,598
1878		3/31			26.60/820							29.60/851
1879					21.22/700							21.22/700
1880					32.17/832							32.17/832
1881			24.65/313			6.39/237						31.04/550
1883		2.35/102	9.16/125									11.51/227
1884		1.55/67	7.35/92									8.9/159
1885		2.97/122				1.65/59						4.62/181
1886			18.84/271			2.79/101				6.60/19		28.23/391
1887			3.25/43							0.30/2		3.55/45

1888			13.43/180			7.49/204						20.92/384
1889			7.15/103			18/881						25.15/984
1890		2.80/78				30.79/2,282						33.59/2,360
1891		3.71/134				28.59/1,620						32.3/1,754
1892			16.63/231			14.14/646						30.77/877
1894		7.68/306	20.68/299			14.24/469	14.95/1,755					57.55/2,829
1895			8.25/151			15.41/504	8.30/999					31.96/1,654
合計 c*	97.49	35.46	149.07	661.33	410.28	217.41	23.25	0.75	30.80	6.9	3.78	1,636.52/
	(5.96%)/	(2.17%)/	(9.11%)/	(40.41%)/	(25.07%)/	(13.28%)/	(1.42%)/	(0.05%)/	(1.88%)/	(0.42%)/	(0.23%)/	
	151	1,086	2,275	784	14,348	15,518	2,754	19	69	21	68	37,093
	(0.43%)	(3.12%)	(6.53%)	(2.25%)	(41.21%)	(44.57%)	(7.91%)	(0.05%)	(0.20%)	(0.06%)	(0.20%)	

說明：1882 年和 1893 年沒有海產出口紀錄。

*a 鹽魚與乾魚合計者，將置於鹽魚一欄；*b 黑、白魚翅合計者以及 1866、1869 的魚翅，將置於黑魚翅一欄；c*合計，數量及金額分別呈現各項海產占總額的比例。

資料來源：同附表 1。

附表3 1896-1900年臺灣海產輸出與移出數量及價額

年代	洋菜		鰻		乾魚*a		魚翅		石花菜		其他		合計	
	輸出	移出	輸出	移出	輸出	移出	輸出	移出	輸出	移出	輸出	移出	輸出	移出
	斤 (比例)/ 圓 (比例)*b	斤 (比例)/ 圓 (比例)	斤 (比例)/ 圓 (比例)	斤 (比例)/ 圓 (比例)	斤 (比例)/ 圓 (比例)	斤 (比例)/ 圓 (比例)	斤 (比例)/ 圓 (比例)	斤 (比例)/ 圓 (比例)	斤 (比例)/ 圓 (比例)	斤 (比例)/ 圓 (比例)	斤 (比例)/ 圓 (比例)	斤 (比例)/ 圓 (比例)	斤/ 圓	斤/ 圓
1896	—	—	—	—	40,916 (49.22%)/ 1,790 (27.09%)	—	6,606 (7.95%)/ 2,685 (40.63%)	—	35,604 (42.83%)/ 588 (8.90%)	—	—/ 1,545 (23.38%)	—	83,126/ 6,608	—
1897	—	—	—	—	114,031 (57.24%)/ 6,908 (57.97%)	—	7,502 (3.77%)/ 3,102 (26.03%)	—	77,675 (38.99%)/ 1,907 (16.00%)	—/ 13,968 (96.67%)	—	—/ 481 (3.33%)	199,208/ 11,917	—/ 14,449
1898	—	—	270 (0.18%)/ 54 (0.66%)	—	58,318 (39.22%)/ 2,413 (29.52%)	—	6,036 (4.06%)/ 2,912 (35.63%)	—	84,081 (56.54%)/ 2,792 (34.16%)	—/ 27,247 (100%)	—/ 3 (0.04%)	—	148,705/ 8,174	—/ 27,247
1899	210 (0.14%)/ 110 (1.07%)	—	1,309 (0.85%)/ 236 (2.29%)	—	76,509 (49.73%)/ 5,559 (53.99%)	—	8,011 (5.21%)/ 2,261 (21.96%)	—/ 40 (0.14%)	67,811 (44.08%)/ 2,081 (20.21%)	—/ 28,998 (99.86%)	—/ 50 (0.49%)	—	153,850/ 10,297	—/ 29,038
1900	935 (1.95%)/ 461 (4.53%)	—	1,700 (3.55%)/ 490 (4.82%)	—	35,843 (74.85%)/ 1,497 (14.72%)	—	9,006 (18.18%)/ 5,018 (49.34%)	177 (0.04%)/ 89 (0.27%)	405 (0.85%)/ 14 (0.14%)	427,429 (99.96%)/ 32,275 (99.73%)	—/ 2,691 (26.46%)	—	47,889/ 10,171	427,606/ 32,364
各自 合計	1,145 (0.18%)/	—	3,279 (0.52%)/	—	325,617 (51.46%)/	—	37,161 (5.87%)/	177 (0.04%)/	265,576 (41.97%)/	427,429 (99.96%)/	—/ 4,289	—	632,778/ 47,167	427,606/ 103,098

	571 (1.21%)		780 (1.65%)		18,167 (38.52%)		15,978 (33.88%)	129 (0.13%)	7,382 (15.65%)	102,488 (99.41%)	(9.09%)			
總計	1,145 (0.11%)/		3,279 (0.31%)/		325,617 (30.71%)/		37,338 (3.52%)/		693,005 (65.35%)/		—/ 4,289 (2.85%)			1,060,384/ 150,265
	571 (0.38%)		780 (0.52%)		18,167 (12.09%)		16,107 (10.72%)		109,870 (73.12%)					
輸出移 出比*c	數量	—	—	—	—	—	210	—	0.62	—	—	—	—	1.48
	價額	—	—	—	—	—	123.86	—	0.07	—	8.92	—	—	0.46

說明：*a 1902 年以前乾魚和鹽魚合併統計；*b 百分比部分為輸出及移出各自所占的比例；*c 輸出移出比為輸出值除以移出值，取至小數點後兩位。

資料來源：臺灣總督府編纂，《臺灣外國貿易十五年對照表（自明治 29 年[1896]至同 43 年[1910]）》（臺北：臺灣總督府民政部財務局金融課，1911），頁 40-42。

附表4 1864-1895年淡水和基隆港海產的進口(單位:英鎊)

年代	品名/出口地 Quantity (擔) /Value(sterling)£ (英鎊)														
	烏賊 Cuttle- fish	蝦醬 Shrimp Sauce	乾蝦 Prawns Dried	貝類 shell-fish	鮑魚 Awabi	干貝 Compo	魚膠 Isinglass	乾牡蠣 Oysters Dried	乾蛤蜊 Clams, Dried	淡菜 Mussels, Dried	a*鹽魚 Fish salt	乾魚 Fish dried	b*黑海參 Bicho de Mar, Black	白海參 Bicho de Mar, Withe	合計
1864											913/ 1,553				913/ 1,553
1865	51.09/ 1,533		22.59/ 113				12.70/ 162				275.7/ 1,103	31.12/ 186			393.20/ 3,097
1866	37.45/ 657		169.16/ 3,826	6.48/ 352			1.21/ 89	44.42/ 624			925.89/ 4,630	31.20/ 374	16.92/ 440	14.5/ 553	1,247.23/ 11,545
1867	37.45/ 657		80.52/ 1,610	15.62/ 74							221.50/ 1,108		16.92/ 440		372.01/ 3,889
1868	94.91/ 2,431		21.45/ 430	20.87/ 964			1.65/ 83				498.30/ 1,993	17.10/ 120	34.30/ 1,372	10.35/ 187	698.93/ 7,580
1869	53.54/ 1,072		47.14/ 141	10.38/ 663			8.53/ 379	7.77/ 124			225.40/ 2,029	72.64/ 436	8.88/ 124		434.28/ 4,968
1870	38.14/ 923		3.79/ 57	3.84/ 230							337.20/ 1,265		5.80/ 104		388.77/ 2,579
1871	58.29/ 1,065		85.32/ 1,905	12.54/ 568				198.10/ 1,265			225.10/ 1,350		22.57/ 339	11.64/ 140	613.56/ 6,632
1872	40.11/ 830		62/ 1,174	4.93/ 145							1,213.83/ 7,219		0.20/ 12	14.56/ 164	1,335.63/ 9,544
1873	118.57/ 2,161		306.6/ 6,638	20.92/ 646				47.41/ 487			337.80/ 2,311	29.97/ 245	15.65/ 819	78.28/ 1,494	955.20/ 14,801
1874	212.51/ 3,898		306.57/ 5,043	14.32/ 500			9.09/ 374	25.90/ 253			67.80/ 406	1.56/ 31	65.20/ 1,474		702.95/ 11,979
1875	298.66 c*		737.63/ 8,509	43.89/ 1,369			17.58/ 635				777.61/ 6,978		97.54/ 1,978		1,972.91/ 19,469
1876	254.41		1,646.64/ 18,112	58.55/ 1,595			16.66/ 424				887.53/ 7,864		105.63/ 1,728		2,969.42/ 29,723
1877	448.93		2,300.31/ 26,047	48.14/ 1,339			48.92/ 1,225				2,162.57/ 16,497		82.95/ 1,694		5,091.82/ 46,802
1878	998.37/ 15,930		3,420.56/ 39,266	121.57/ 1,974			50.14/ 1,102				3,492.06/ 18,603		122.38/ 2,225		8,205.08/ 79,100
1879	607.27/ 9,681		3,336.58/ 30,110	94.74/ 2,519			14.28/ 324	228.51/ 2,448			1,637.96/ 9,471		79.04/ 1,456		5,998.38/ 56,009

1880	1,301.40/ 20,586		2,599.82/ 33,997	229.24/ 5,321			29.43/ 764	529.01/ 5,353			2,420.99/ 13,769	132.72/ 1,120	82.51/ 1,353		7,325.12/ 82,263
1881	1,264.57/ 17,317		2,906/ 36,599	181.53/ 3,271			38.15/ 596	90.28/ 837			1,654.59/ 12,729		138.16/ 3,071		6,273.28/ 74,420
1882	1,298/ 16,870		2,572.93/ 32,462	94.73/ 2,137				173.09/ 1,694			1,072.97/ 6,286		80.84/ 2,072		5,292.56/ 61,521
1883	2,414.25/ 27,483		2,069.41/ 26,612	94.78/ 2,169				35.75/ 346			1,072.97/ 6,286		123.29/ 1,862		5,810.45/ 64,758
1884	1,072.17/ 11,133		1,902.17/ 21,576	85.58/ 2,179			31.75/ 414	62.74/ 582	406.36/ 3,774		692.12/ 4,819		23.71/ 568	92.31/ 1,494	4,368.91/ 46,539
1885	2,073.01/ 22,609		2,155.14/ 25,886	286.45/ 5,894			61.86/ 890	51.92/ 500	359.35/ 3,531		251.79/ 1,605		24.84/ 1,038	143.15/ 2,976	5,407.51/ 64,929
1886	2,870.36/ 27,969		2,922.39/ 33,187	546.76/ 7,587			61.52/ 1,041	110.83/ 952	476.53/ 3,042		1,820.74/ 13,672		29.11/ 1,348	115.92/ 2,532	8,954.16/ 91,330
1887	2,833.12/ 30,460		2,361.82/ 29,336	80.32/ 842	320.05/ 6,937		105.22/ 1,522	178.33/ 1,700	249.05/ 1,453		1,003.48/ 5,926		61.67/ 2,593	67.12/ 1,645	7,260.18/ 82,414
1888	2,894.24/ 36,867		2,548.53/ 32,384		183.35/ 4,865	52.56/ 926	37.32/ 532	139.22/ 1,314	442.74/ 3,488		2,122.4/ 10,178		54.83/ 2,308	103.02/ 2,870	8,578.21/ 95,732
1889	2,667.10/ 33,423		2,745.91/ 30,770		198.23/ 4,995	100.54/ 1,539	43.63/ 683	101.93/ 805	222.99/ 2,026		2,066.44/ 4,020		49.48/ 2,004	87.90/ 2,305	8,284.15/ 82,570
1890	3,395.04/ 46,881		1,967.81/ 24,991		186.18/ 4,948	83.91/ 1,422	35.43/ 560		309.21/ 2,477		2,893.99/ 14,411	140.70/ 1,106	48.09/ 1,994	74.52/ 1,813	9,134.88/ 100,603
1891	2,065.39/ 28,923		2,813.81/ 32,536		179.17/ 4,753	58.51/ 1,478	44.30/ 941	74.04/ 726	264.39/ 2,097		1,911.62/ 9,185		53.74/ 2,344	120.62/ 3,026	7,585.59/ 86,009
1892	3,242.25/ 46,997		3,590.98/ 40,095		228.49/ 6,153	49.57/ 1,195	54.22/ 1,375	198.34/ 1,824	348.89/ 3,010		4,378.67/ 18,684		46.78/ 1,929	120.22/ 3,149	12,258.41/ 124,411
1893	3,988.05/ 59,012		2,679.76/ 35,664		166.56/ 4,637	70.11/ 1,821	116.79/ 2,308	300.35/ 2,842	310.34/ 284		3,141.31/ 13,141		46.07/ 2,051	109.26/ 2,838	10,928.60/ 124,598
1894	3,586.42/ 53,289	144.59/ 289	3,376.4/ 46,367		235.9/ 6,662	116.07/ 2,825	96.46/ 1,797	283.01/ 2,502	175.15/ 1,678	82.71/ 461	3,997.4/ 8,786	24.92/ 214	56.68/ 2,705	167.66/ 4,734	12,343.37/ 132,309
1895	1,096.54/ 14,558		968.20/ 13,768		49.51/ 1,413	16.77/ 374	46.83/ 770	38.61/ 345	165.27/ 1,545	39.22/ 206	446.76/ 2,294		10.44/ 506	8.60/ 249	2,886.75/ 36,028
合計 d*	41,411.53 (26.72%)/ 535,215 (32.27%)	144.59 (0.09%)/ 289 (0.02%)	52,727.94 (34.02%)/ 639,211 (38.54%)	2,076.18 (1.34%)/ 42,341 (2.55%)	1,747.44 (1.13%)/ 45,303 (2.73%)	548.04 (0.35%)/ 11,580 (0.70%)	970.97 (0.63%)/ 18,828 (1.14%)	2,932.26 (1.89%)/ 27,685 (1.67%)	3,730.27 (2.41%)/ 27,405 (1.65%)	121.93 (0.08%)/ 667 (0.04%)	45,147.49 (29.13%)/ 230,171 (13.88%)	481.93 (0.31%)/ 3,832 (0.23%)	1,604.22 (1.04%)/ 43,951 (2.65%)	1,339.63 (0.86%)/ 32,169 (1.94%)	154,984.50/ 1,658,151

說明：a* 鹽魚與乾魚合計者，將置於鹽魚一欄之表格；b* 黑、白海參合計者，將置於黑海參一欄。淡水進口海參部分，1875-1883年應統一為「海參」，1864-1874、

1884-1895年則分為黑白海參；c* 1875-1877年烏賊部分紀錄只有數量，無價格記載；d* 合計部分，數量及金額分別呈現各項海產占總額的比例。

資料來源：同附表1。

附表5 1864-1895年安平和打狗港海產的進口

年代	品名進口地 Quantity/Value(sterling)£																						
	烏賊 Cuttle-fish	貝類 shell-fish	a*鹽魚 Fish salt	乾魚 Fish dried	魚肚 Fish Maws	乾蝦 Prawns and Shrimps Dried	蝦醬 Shrimp Sauce	魚膠 Isinglass	魚骨 fish bones	鮑魚 Awabi	魚皮 Fish Skins	乾鹽牡 蠣 Oysters Dried/S alt	乾蛤蜊 Clams, Dried	海葵 sponge, fish	淡菜 Mussels, Dried	海藻 Seawee d	干貝 Compoy	鯧魚片 e*Sprats	白海參 Bicho de Mar,Withe	黑海參 Bicho de Mar, Black	合計		
1864	294/ 9,800			31/ 191		26.50/ 348		4/ 147						12/ 50						0.32/ 10	367.82/ 10,496		
1865	293.35/ 7,001	17.14/ 504		16.99/ 452		28.4/ 349			0.38/ 27											36.51/ 1,047 b*	392.77/ 9,380		
1866	18.97/ 94	27.49/ 542		70/ 1,707		1/ 20		3.83/ 126	6.64/ 178		33.06/ 97									13.05/ 14	174.04/ 2,778		
1867	103.79/ 1,236	2.20/ 238		243.85/ 4,098				11.68/ 868													361.52/ 6,440		
1868	112.30/ 2,106	10.72/ 942						1.41/ 8													5.28/ 119	129.71/ 3,175	
1869	24.44/ 458																					24.44/ 458	
1870	131.90/ 2,638	786.4/ 322		32/ 640																		950.30/ 3,600	
1871	61/ 790	12.05/ 493																			18.22/ 1,076	91.27/ 2,359	
1872				26.55/ 516																		26.55/ 3,703	
1873		39.22/ 1,731																				37.23/ 1,944	76.45/ 3,675
1875	22.45/ 361	27.14/ 894	25 c*			438.3/ 543 c*					74 c*											71.98/ 1,905	658.87/ 3,703
1876	49/ 361	180/ 699						27/ 189														49/ 361	305.00/ 1,610
1877	99.86/ 1,845	149.60/ 2,010																				39.98/ 1,267	289.44/ 5,122
1878	257.98/ 3,680	175.33/ 2,486	134.28/ 1,064	140.03/ 573		387/ 1,267		33.56/ 1,108														99.39/ 2,960	1,227.57/ 13,138
1879	153.24/ 2,585	103.77/ 1,563	58.12/ 674	95.10/ 399		285.49/ 3,730		23.35/ 770														97.91/ 2,882	816.98/ 12,603
1880	643.63/ 8,712	297.39/ 3,921	390.72/ 2,362	83.25/ 591		361.36/ 4,274		47.77/ 773														62.10/ 1,266	1,886.22/ 21,899

18	364.65/	180.56/	684.21/			459.84/		26.08/											97.63/	63.54/	1,876.51/
81	4,838	2,118	2,844			4,597		895											1,465	2,305	19,062
18	443.02/	138.55/	1249.63/			255.74/		25.09/											112.89/	35.72/	2,260.64/
82	6,824	2,006	5,228			2,528		874											1,727	1,393	20,580
18	550.95/	161.73/	844.51/	30.76/		222.33/		36.32/											94.79/	18.73/	1,960.12/
83	6,720	2,582	3,358	481		2,306		1,180											1,466	721	18,814
18	320.37/	135.40/	406.69/	60.82/		255.42/		38.99/											104.91/	49/	1,371.60/
84	4,251	2,028	1,637	641		2,694		1,296											1,570	2,025	16,142
18	386.85/	216.74/	464.23/	18.92/		386.17/		39.44/											208.65/	25.20/	1,746.20/
85	5,737	3,576	2,022	241		4,253		1,241											1,648	1,051	19,769
18	460.10/	268.62/	474.48/	22.02/		364.93/		35.25/							40.39/		28.19/		92.95/	42.73/	1,829.66/
86	6,243	4,906	1,880	251		4,192		1,178							326		1,121		1,828	1,336	23,261
18	497.11/	176.28/	146.09/	28.22/		297.42/		37.74/							56.73/	3.45/	25.27/		113.96/	37.31/	1,419.58/
87	6,349	3,435	664	565		3,290		1,241							354	63	559		1,566	1,437	19,523
18	508.77/	15.1/	106.04/	1.20/	0.08/	328.13/		6.68/		101.95/					46.19/	11.48/	34.21/		109.13/	17.35/	1,286.24/
88	7,889	205	656	23	3	5,462		143		1,500					367	87	781		1,469	482	19,067
18	219.64/	5.15/	43.31/			391.83/		35.73/		176.64/		8.12/			38.14/	14.74/	61.14/		72.84/	17.90/	1,085.18/
89	3,754	181	273			6,874		762		3,591		76			315	150	1,184		978	694	18,832
18	584.31/	17.08/	16.30/	5.53/		260.77/		21.14/		153.83/			3.16/		29.96/	15.03/	60.67/	1,580,000/	124.47/	34.12/	1,326.37/
90	9,677	393	91	111		4,880		491		3,375			8		249	66	1,212	889	1,684	1,016	24,142
18	510.27/	0.75/	52.2/	10.33/		409.68/	0.70/	62.29/	0.16/	214.63/				6.53/	49.81/	7.18/	42.08/	2,944,000/	83.45/	42.07/	1,492.13/
91	8,556	39	759	173		9,175	3	1,397	8	4,435				15	643	90	1,074	1,331	1,304	1,556	30,558
18	510.57/		145.46/			513.67/		19.54/		162.82/						1.12/	32.17/	2,290,000/	95.08/	87.44/	1,567.87/
92	8,441		868			8,354		513		3,497						27	971	1,840	1,317	2,655	28,483
18	833.74/		118.29/			356.33/		40.32/		118.37/					32.28/	1.68/	50.68/	1,175,350/	40.77/	41.56/	1,634.02/
93	13,690		1,653			5,724		1,051		2,771					254	45	1,491	2,275	513	1,225	30,692
18	995.23/		199.71/			368.36/		31.9/		158.55/						2.10/	67.9/	1,293,060/	106.77/	109.30/	2,039.82/
94	3,701		1,599			6,064		842		4,171						55	2,250	1916	1,476	2,773	24,847
18	235.34/		3.80/			161.26/		14.17/		75.92/					17.28/	12.55/	7.57/	667,000/	5.74/	12.21/	545.84/
95	3,261		50			2,638		434		2,150					146	49	265	1,630	91	388	11,102
合計 d*	9,686.76 (31.0%) 141,598 (33.25%)	3,144.41 (10.07%) 37,814 (8.88%)	5,563.07 (17.82%) 27,682 (6.50%)	916.57 (2.94%) 11,653 (2.74%)	0.08 (0.00%) 3 (0.00%)	6,559.93 (21.01%) 83,562 (19.62%)	0.70 (0.00%) 3 (0.00%)	623.28 (2.00%) 17,527 (4.12%)	7.18 (0.02%) 213 (0.05%)	1,162.71 (3.72%) 25,490 (5.99%)	33.06 (0.11%) 97 (0.02%)	82.12 (0.26%) 76 (0.02%)	9.69 (0.03%) 23 (0.01%)	12 (0.04%) 50 (0.01%)	310.78 (1.00%) 2,654 (0.62%)	69.33 (0.22%) 632 (0.15%)	409.88 (1.31%) 10,908 (2.56%)	9,949,410 (?) 9,881 (2.32%)	1,464.03 (4.69%) 20,102 (4.72%)	1,165.15 (3.73%) 35,908 (8.43%)	31,220.73/

說明：a*鹽魚與乾魚合計者，將置於鹽魚一欄表格；b* *Taiwan Political and Economic Reports, 1861-1890* 於 1865 年記錄為海參數量及價額 2/68，並無區分為黑、白海參；c*鹽魚及牡蠣當筆資料只有數量並無價格記載，而乾蝦資料為當年資料合計所得，其中有一筆亦無價格記載；d*合計部分，數量及金額分別呈現各項海產占總額的比例；e*鮭魚片部分的單位為 piece，與其他品項單位不同，因此在合計比例部分不列入計算。

資料來源：同附表 1。

附表6 1896-1900年臺灣海產輸入與移入數量與價額

年代	柴魚加工		鰻		鹽魚*b		乾鮑		海參		其他乾魚		其他魚貝*a		合計		
	輸入	移入	輸入	移入	輸入	移入	輸入	移入	輸入	移入	輸入	移入	輸入	移入	輸入	移入	
	斤 (比例/ 圓 (比例)*c	斤 (比例/ 圓 (比例)	斤 (比例/ 圓 (比例)	斤 (比例/ 圓 (比例)	斤 (比例/ 圓 (比例)	斤 (比例/ 圓 (比例)	斤 (比例/ 圓 (比例)	斤 (比例/ 圓 (比例)	斤 (比例/ 圓 (比例)	斤 (比例/ 圓 (比例)	斤 (比例/ 圓 (比例)	斤 (比例/ 圓 (比例)	斤 (比例/ 圓 (比例)	斤 (比例/ 圓 (比例)	斤 (比例/ 圓 (比例)	斤 (比例/ 圓 (比例)	
1896	—	—	—	—	1,713,078 (96.48%)/ 72,768 (25.00%)	—	33,910 (1.91%)/ 16,686 (5.73%)	—	28,617 (1.61%)/ 7,473 (2.57%)	—	—	—	—	194,201 (66.71%)	—	1,775,605/ 291,128	—
1897	—	—	—	—	2,424,066 (81.76%)/ 116,082 (26.53%)	—	26,927 (0.91%)/ 15,723 (3.59%)	—	24,985 (0.84%)/ 8,731 (2.00%)	—	488,908 (16.49%)/ 31,220 (7.14%)	—	265,743 (60.74%)	—	1,709 (100%)	2,964,886/ 437,499	—/ 1,709
1898	—	—	—	—	2,999,297 (90.34%)/ 174,718 (48.81%)	—	6,905 (0.21%)/ 2,174 (0.61%)	—	9,718 (0.29%)/ 3,863 (1.08%)	—	303,973 (9.16%)/ 20,968 (5.86%)	—	154,259 (43.09%)	—	7,254 (54.97%)	3,319,893/ 355,982	—/ 13,197
1899	—	—	—	—	2,133,039 (94.74%)/ 153,724 (43.88%)	—	4,910 (0.22%)/ 1,376 (0.39%)	—	2,767 (0.12%)/ 1,089 (0.31%)	—	110,727 (4.92%)/ 11,113 (3.17%)	—	183,020 (52.24%)	—	102,256 (100%)	2,251,443/ 350,322	—/ 102,256
1900	—	—	—	—	1,220,142 (93.43%)/ 214,606 (55.07%)	—	7,507 (0.27%)/ 1,918 (0.49%)	—	9,075 (0.69%)/ 2,525 (0.65%)	—	69,234 (5.30%)/ 7,611 (1.95%)	—	95,244 (24.44%)	—	2,118 (1.08%)	1,305,958/ 321,904	—/ 195,286
各自 合計	—	—	—	—	10,489,622 (90.29%)/ 731,898 (40.07%)	—	80,159 (0.69%)/ 37,877 (2.07%)	—	75,162 (0.65%)/ 23,681 (1.30%)	—	972,842 (8.37%)/ 70,912 (3.88%)	—	892,467 (54.33%)	—	113,337 (36.27%)	11,617,785/ 1,756,835	—/ 312,448
總計	—/ 19,928 (0.96%)		—/ 49,813 (2.41%)		10,489,622 (90.29%)/ 861,268 (41.62%)		80,159 (0.69%)/ 37,877 (1.83%)		75,162 (0.65%)/ 23,681 (1.14%)		972,842 (8.37%)/ 70,912 (3.43%)		—/ 1,005,804 (48.61%)		11,617,785/ 2,069,283		
輸入 移入 比*c	數量	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	價額	—	—	5.66	—	—	—	—	—	—	—	—	8.76	—	—	5.85	—

說明：*a 本欄原表作其他鳥獸肉及魚介類 (all other meat, poultry, game, fish, shell-fish, mollusca)，統計上並非單指魚貝類；*b 移入部分的「乾魚及鹽魚」統一放至鹽魚一欄；*c 百分比部分為輸出及移出各自所占的比例。

資料來源：臺灣總督府編纂，《臺灣外國貿易十五年對照表（自明治29年[1896]至同43年[1910]）》，頁59、65-66。

引用書目

《申報》

《臺灣日日新報》

《臺灣協會會報》

《臺灣食糧經濟新聞》

〈1.管轄内狀況取調之件3〉(1906年8月11日),《各国事情關係雜纂/支那/部/厦門》(東京:外務省外交史料館藏),卷號:1-6-1-26_1_9。東京:日本外務省外交史料館藏。

〈1 漢口帝国領事館管轄区域内事情2〉(1907年5月1日)《各国事情關係雜纂/支那/部/漢口·第一卷》,卷號:1-6-1-26_1_7_001。東京:日本外務省外交史料館藏。

〈1 管内狀況取調報告書提出ノ件2〉(1906年9月5日)《各国事情關係雜纂/支那/部/汕頭》,卷號:1-6-1-26_1_12。東京:日本外務省外交史料館藏。

〈2.黒岡勇之丞成富忠蔵より台湾見込書差出方/3.台湾地方覚書〉(1873年12月),《清国視察福島黒岡両氏台湾事務ノ儀ニ付建白書》,卷號:1-6-1-1_001。東京:日本外務省外交史料館藏。

〈分割3/厦門·第十四〉(1897),《清国商況視察復命書·第二卷》,卷號:3-3-9-9_002。東京:日本外務省外交史料館藏。

《清国ニ於ケル小鱈鱈ニ関シ取調方農商務省ヨリ依頼一件》(1899年12月20日~1900年5月25日),卷號:B-3-5-8-61。東京:日本外務省外交史料館藏。

《鹿港風俗一斑》(1896)。手稿本。

《臺灣總督府公文類纂》,冊文號:91-7、186-1、186-2、301-4、4516-9、9776-12、9780-23、9801-32。南投:國史館臺灣文獻館藏。

「日常開銷日清簿」(1871),識別號:T0346D0286_03_0001。臺北:中央研究院臺灣史研究所檔案館藏。

「光緒癸未年花月雜用總帳」(1883)。臺南:國立臺灣歷史博物館藏。

「明治41年1月立日清簿」(1908),識別號:T0564D0467_01_0001。臺北:中央研究院臺灣史研究所檔案館藏。

林玉茹訪問、記錄,〈王金桂女士訪問紀錄〉(未刊稿),2017年7月31日。

Morse, H. B. (著)、謙祥(譯)

1957 〈1882-1891年臺灣臺南海關報告書〉,收於臺灣銀行經濟研究室編,《臺灣經濟史·六集》,臺灣研究叢刊第54種,頁85-134。臺北:臺灣銀行經濟研究室。

Pickering, W.A. (必麒麟)(著)、吳明遠(譯)

1959[1898] 《老臺灣》,臺灣研究叢刊第60種。臺北:臺灣銀行經濟研究室。

Wirth, Albrecht (著)、周學普(譯)

1957 〈臺灣之歷史(Formosa's bis Anfang 1898)〉,收於臺灣銀行經濟研究室編,《臺灣經濟史·六集》,臺灣研究叢刊第54種,頁1-84。臺北:臺灣銀行經濟研究室。

丁曰健

1959[1867] 《治臺必告錄》,臺灣文獻叢刊第17種。臺北:臺灣銀行經濟研究室。

丁紹儀

1957[1873] 《東瀛識略》,臺灣文獻叢刊第2種。臺北:臺灣銀行經濟研究室。

上野專一(編纂)

1888 《支那貿易物產字典》。東京:丸善商社。

小野新市

- 1910 〈養豚調査〉，《臺灣農事報》（臺北）38: 32-34。
1910 〈養豚調査〉，《臺灣農事報》（臺北）40: 28-31。
1910 〈養豚業調査〉，《臺灣農事報》（臺北）41: 35-40。
1910 〈養豚業調査〉，《臺灣農事報》（臺北）43: 38-43。
1910 〈桃園廳下養豚概況〉，《臺灣農事報》（臺北）44: 24-27。
1910 〈養豚調査〉，《臺灣農事報》（臺北）48: 35-37。
1910 〈阿猴廳下の養豚〉，《臺灣農事報》（臺北）49: 42-48。

川原瑞源（王瑞成）

- 1941 〈冷熱と食補：郷土食生活隨想二〉，《民俗臺灣》（臺北）1(5): 6-9。
1942 〈煮食、炊糶、捕粽、醃豆油：郷土食生活隨想四〉，《民俗臺灣》（臺北）2(2): 42-46。

中村孝志（著），吳密察、翁佳音、許賢瑤（編）

- 1998 《荷蘭時代臺灣史研究（上卷）：概說・産業》。臺北：稻鄉出版社。

中國南京第二歷史檔案館、中國海關總署辦公廳、《中國舊海關史料》編輯委員會（編）

- 2001 《中國舊海關史料（1859-1948）》，第1-22冊。北京：京華出版社。

尹士儂（纂修）、李祖基（點校）

- 2003 《臺灣志略》。北京：九州出版社。

王必昌

- 1961[1752] 《重修臺灣縣志》，臺灣文獻叢刊第113種。臺北：臺灣銀行經濟研究室。

王石鵬

- 1900 《臺灣三字經》。臺北：自印本。

王俊昌

- 2006 〈日治時期臺灣水產業之研究〉。嘉義：國立中正大學歷史學系博士論文。
2006 〈日治時期臺灣漁民之生計〉，《臺灣文獻》（南投）57(4): 121-173。
2008 〈日治時期臺灣的水產輸出入貿易（1901-1940）〉，收於黃麗生編，《東亞海域與文明交會：港市・商貿・移民・文化傳播》，頁277-346。基隆：國立臺灣海洋大學海洋文化研究所。

王業鍵

- 2003 《清代經濟史論文集》，第1冊。臺北：稻鄉出版社。

田代安定（調查）

- 1900 《臺東殖民地豫察報文》。臺北：臺灣總督府民政部殖產課。

石再添（主編）

- 1987 《臺灣地理概論》。臺北：臺灣中華書局。

吉尾寬

- 2011 〈台湾の黒潮流域圏における鯉魚業の近代化と環境〉，收於吉尾寬編，《海域世界の環境と文化》，頁253-310。東京：汲古書院。

安東不二雄

- 1896 《臺灣實業地誌》。大阪：吉岡寶文軒。

成文出版社（編）

- 1985 《舊雲林縣制度考》。臺北：成文出版社。

朱 鋒（莊松林）

- 1967 〈祭祀物品簿〉，《臺灣風物》（臺北）17(1): 70-71。

朱景英

1958[1773] 《海東札記》，臺灣文獻叢刊第 19 種。臺北：臺灣銀行經濟研究室。

朱德蘭

1993 〈日據時期長崎華商泰益號與基隆批發行之間的貿易〉，收於張彬村、劉石吉主編，《中國海洋發展史論文集（第 5 輯）》，頁 427-465。臺北：中央研究院中山人文社會科學研究所。

1998 〈日據時期臺灣與長崎之間的貿易：以海產品雜貨貿易為例〉，收於賴澤涵、于子橋主編，《臺灣與四鄰論文集》，頁 17-30。桃園：國立中央大學歷史研究所。

江樹生（譯註）

2002 《熱蘭遮城日誌（二）：1641-1648》。臺南：臺南市政府。

佐佐木武治

1931 〈蘇澳の漁港と移住漁民の近況〉，《臺灣水產雜誌》（臺北）183: 11-19。

吳承明、許滌新（主編）

1987 《中國資本主義發展史》。臺北：谷風出版社。

吳新榮（著）、張良澤（總編撰）

2008 《吳新榮日記全集（三）1939》。臺南：國立台灣文學館。

杉原薰

1996 《アジア間貿易の形成と構造》。京都：ミネルヴァ書房。

李文良

2014 〈清代臺灣的「港戶」及其水域權利：以臺江內海新灣二港為例〉，《臺大歷史學報》（臺北）54: 211-246。

李匡悌

2016 〈成本與抉擇：臺灣新石器時代早期聚落生活的經濟學觀察〉，收於洪麗完編輯，《考古、歷史與原住民：臺灣族群關係研究新視野》，頁 139-164。臺北：順益臺灣原住民博物館。

李宗信

2005 〈日治時代小琉球的動力漁船業與社會經濟變遷〉，《臺灣文化研究所學報》（臺南）2: 67-113。

李勁樺

2010 〈土洋大戰：清代開港後臺灣的紡織品貿易〉。臺北：國立政治大學臺灣史研究所碩士論文。

周凱

1961[1832] 《廈門志》，臺灣文獻叢刊第 95 種。臺北：臺灣銀行經濟研究室。

周鍾瑄

1962[1724] 《諸羅縣志》，臺灣文獻叢刊第 141 種。臺北：臺灣銀行經濟研究室。

岸元納次郎

1889 〈總督府技手岸元氏の本島鯔魚に関する調査〉，《臺灣產業雜誌》（臺北）4: 20-24。

林豪

1963[1894] 《澎湖廳志》，臺灣文獻叢刊第 164 種。臺北：臺灣銀行經濟研究室。

林文凱

2011 〈再論晚清臺灣開港後的米穀輸出問題〉，《新史學》（臺北）22(2): 215-252。

林玉茹

1996 《清代臺灣港口的空間結構》。臺北：知書房出版社。

2000 《清代竹塹地區的在地商人及其活動網絡》。臺北：聯經出版事業股份有限公司。

2006 〈導讀：略論十九世紀末變局下鹿港郊商的肆應與貿易——以許志湖家貿易文書為中心〉，收

- 於林玉茹、劉序楓編，《鹿港郊商許志湖家與大陸的貿易文書（1895-1897）》，頁32-56。臺北：中央研究院臺灣史研究所。
- 2010 〈從屬與分立：十九世紀中葉臺灣港口城市的雙重貿易機制〉，《臺灣史研究》（臺北）17(2): 1-37。
- 2012 〈由私口到小口：晚清臺灣地域性港口對外貿易的開放〉，收於林玉茹主編，《比較視野下的臺灣商業傳統》，頁135-167。臺北：中央研究院臺灣史研究所。
- 2013 〈殖民地的產業治理與摸索：明治末年臺灣的官營日本人漁業移民〉，《新史學》（臺北）24(3): 95-133。
- 2013 〈導讀：寧波代理商與泉州、臺灣郊行之間的通信〉，收於林玉茹編，《尺素頻通：晚清寧波與泉州、臺灣之間的貿易文書》，頁1-27。臺北：政大出版社。
- 2014 〈過新年：從傳統到現代臺灣節慶生活的交錯與嫁接（1890-1945）〉，《臺灣史研究》（臺北）21(1): 1-43。
- 2015 〈由「尺素頻通」看晚清寧波、泉州及臺灣的三角委託貿易〉，收於鄭永常主編，《東亞海域網絡與港市社會》，頁459-485。臺北：里仁書局。
- 2016 〈通訊與貿易：十九世紀末臺灣和寧波郊商人的訊息傳遞〉，《臺大歷史學報》（臺北）58: 157-193。
- 林玉茹、王泰升、曾品滄（訪問），吳美慧、吳俊瑩（記錄）
- 2008 《代書筆、商人風：百歲人瑞孫江淮先生訪問紀錄》。臺北：遠流出版事業股份有限公司。
- 林玉茹、周子峰、姜修憲、王湛（著），吳松弟（主編），戴鞍鋼（副主編）
- 2016 《中國近代經濟地理（第六卷）：閩臺近代經濟地理》。上海：華東師範大學出版社。
- 林玉茹、劉序楓（編）
- 2006 《鹿港郊商許志湖家與大陸的貿易文書（1895-1897）》。臺北：中央研究院臺灣史研究所。
- 林偉盛
- 2012 〈荷蘭人與西班牙人在臺灣貿易的比較（1624-1642）〉，收於林玉茹主編，《比較視野下的臺灣商業傳統》，頁67-97。臺北：中央研究院臺灣史研究所。
- 林滿紅
- 1997 《茶、糖、樟腦業與臺灣之社會經濟變遷（1860-1895）》。臺北：聯經出版事業股份有限公司。
- 林獻堂（著）、許雪姬（主編）
- 2008 《灌園先生日記（十五）一九四三年》。臺北：中央研究院臺灣史研究所、近代史研究所。
- 2008 《灌園先生日記（十六）一九四四年》。臺北：中央研究院臺灣史研究所、近代史研究所。
- 2010 《灌園先生日記（十七）一九四五年》。臺北：中央研究院臺灣史研究所、近代史研究所。
- 邱仲麟
- 2000 〈誕日稱觴：明清社會的慶壽文化〉，《新史學》（臺北）11(3): 101-156。
- 2005 〈冰窖、冰船與冰鮮：明代以降江浙的冰鮮漁業與海鮮消費〉，《中國飲食文化》（臺北）1(2): 31-95。
- 姚瑩
- 1957[1832] 《東槎紀略》，臺灣文獻叢刊第7種。臺北：臺灣銀行經濟研究室。
- 姚賢鎬（編）
- 1962 《中國近代對外貿易史資料 1840-1895》，第2冊。北京：中華書局。
- 胡建偉
- 1961[1771] 《澎湖紀略》，臺灣文獻叢刊第109種。臺北：臺灣銀行經濟研究室。

倪贊元

1959 《雲林縣採訪冊》，臺灣文獻叢刊第 37 種。臺北：臺灣銀行經濟研究室。

唐贊袞

1958[1891] 《臺陽見聞錄》，臺灣文獻叢刊第 30 種。臺北：臺灣銀行經濟研究室。

孫爾準、陳壽祺

1960[1871] 《福建通志臺灣府》，臺灣文獻叢刊第 84 種。臺北：臺灣銀行經濟研究室。

宮田道昭

2006 《中国の開港と沿海市場：中国近代經濟史に関する一視点》。東京：東方書店。

高拱乾

1960[1696] 《臺灣府志》，臺灣文獻叢刊第 65 種。臺北：臺灣銀行經濟研究室。

副島伊三

1934 〈蘇澳を根據とする漁業〉，《臺灣水產雜誌》(臺北) 226: 44-52。

張麗俊(著)，許雪姬、洪秋芬(編纂·解讀)

2000 《水竹居主人日記(一)》。臺北：中央研究院近代史研究所；臺中：臺中縣政府文化局。

張麗俊(著)，許雪姬、洪秋芬、李毓嵐(編纂·解讀)

2001 《水竹居主人日記(四)》。臺北：中央研究院近代史研究所；臺中：臺中縣政府文化局。

2004 《水竹居主人日記(七)》。臺北：中央研究院近代史研究所；臺中：臺中縣政府文化局。

曹永和

1979 《臺灣早期歷史研究》。臺北：聯經出版事業股份有限公司。

淡水稅關

1898 《明治 30 年淡水港外四港外國貿易景況報告》。出版地不詳：淡水稅關。

章英華

1992 《洞見都市：臺灣的都市發展與都市意象》。臺北：人間出版社。

連 橫

1962[1921] 《臺灣通史》，臺灣文獻叢刊第 128 種。臺北：臺灣銀行經濟研究室。

1963[1933] 《雅言》，臺灣文獻叢刊第 166 種。臺北：臺灣銀行經濟研究室。

陳文緯、屠繼善

1960 《恒春縣志》，臺灣文獻叢刊第 75 種。臺北：臺灣銀行經濟研究室。

陳文達

1960[1720] 《臺灣縣志》，臺灣文獻叢刊第 103 種。臺北：臺灣銀行經濟研究室。

陳國棟

2005 〈清代中葉廈門的海上貿易(1727-1833)〉，收於陳國棟，《東亞海域一千年》，頁 442-479。臺北：遠流出版事業股份有限公司。

陳淑均

1963[1852] 《噶瑪蘭廳志》，臺灣文獻叢刊第 160 種。臺北：臺灣銀行經濟研究室。

曾品滄

2006 〈從田畦到餐桌：清代臺灣漢人的農業生產與食物消費〉，臺北：國立臺灣大學歷史學系博士論文。

2010 〈辦桌：清代臺灣的宴會與漢人社會〉，《新史學》(臺北) 21(4): 1-55。

2012 〈塭與塘：清代臺灣養殖漁業發展的比較分析〉，《臺灣史研究》（臺北）19(4): 1-47。

2014 〈生豬貿易的形成：十九世紀末期臺灣北部商品經濟的發展（1881-1900）〉，《臺灣史研究》（臺北）21(2): 33-68。

黃叔墩

1958[1736] 《臺海使槎錄》，臺灣文獻叢刊第4種。臺北：臺灣銀行經濟研究室。

黃旺成（著）、許雪姬（主編）

2008 《黃旺成先生日記（一）一九一二年》。臺北：中央研究院臺灣史研究所；嘉義：國立中正大學。

2008 《黃旺成先生日記（二）一九一三年》。臺北：中央研究院臺灣史研究所；嘉義：國立中正大學。

黃富三、林滿紅、翁佳音（主編）

1997 《清末臺灣海關歷年資料》，第1冊：1867-1881。臺北：中央研究院臺灣史研究所籌備處。

1997 《清末臺灣海關歷年資料》，第2冊：1882-1895。臺北：中央研究院臺灣史研究所籌備處。

黃富三等（解讀），何鳳嬌、林正慧、吳俊瑩（編輯）

2013 《霧峰林家文書集：墾務、腦務、林務》。臺北：國史館。

2014 《霧峰林家文書集：棟軍相關收支單》。臺北：國史館。

廈門漁業志編輯委員會（編）

1995 《廈門漁業志》。廈門：鷺江出版社。

楊彥杰

1992 《荷據時代臺灣史》。南昌：江西人民出版社。

葉貓貓

1937 《臺灣人食ノ榮養學的考察（前編）：食糧統計ヨリ見タル臺灣人食ト其批判》。臺北：臺灣總督府中央研究所衛生部。

臺南州共榮會（編）

1994 《南部臺灣誌》。臺北：南天書局有限公司。

臺灣銀行經濟研究室（編）

1959 《嘉義管內採訪冊》，臺灣文獻叢刊第58種。臺北：臺灣銀行經濟研究室。

1963 《清仁宗實錄選集》，臺灣文獻叢刊第187種。臺北：臺灣銀行經濟研究室。

1968 《清季申報臺灣紀事輯錄》，臺灣文獻叢刊第247種。臺北：臺灣銀行經濟研究室。

臺灣總督府（編纂）

1911 《臺灣外國貿易十五年對照表（自明治29年[1896]至同43年[1910]）》。臺北：臺灣總督府民政部財務局金融課。

臺灣總督府民政局殖產部（調查）

1896 《臺灣總督府民政局殖產部報文：水產之部》。東京：大日本水產會。

臺灣總督府財務局（編）

1936 《臺灣貿易四十年表》。臺北：臺灣總督府財務局。

蔡昇璋

2008 〈日治時期臺灣「特別輸出入港」之研究〉。桃園：國立中央大學歷史研究所碩士論文。

2016 〈興策拓海：日治時代臺灣的水產業發展〉。臺北：國立政治大學臺灣史研究所博士論文。

蔡振豐

1959[1897] 《苑裡志》，臺灣文獻叢刊第48種。臺北：臺灣銀行經濟研究室。

蔡淵黎

1983 〈清代臺灣社會領導階層性質之轉變〉，《史聯》（臺北）3: 34-64。

蔣師轍、薛紹元

1962[1894] 《臺灣通志》，臺灣文獻叢刊第 130 種。臺北：臺灣銀行經濟研究室。

鄭家珍（著）、詹雅能（編校）

2016 《客中日誌》。新竹：新竹市政府文化局。

鄭博文

2007 〈清代臺灣鹽專賣制的建立與發展〉。臺北：國立臺灣大學歷史學系碩士論文。

鄭鵬雲、曾逢辰（編）

1959 《新竹縣志初稿》，臺灣文獻叢刊第 61 種。臺北：臺灣銀行經濟研究室。

戴寶村

1988 〈近代臺灣港口市鎮之發展：清末至日據時期〉。臺北：國立臺灣師範大學歷史研究所博士論文。

篠田平山

1898 〈產業調查〉，《臺灣產業雜誌》（臺北）3: 9-12。

1899 〈產業調查〉，《臺灣產業雜誌》（臺北）4: 12-20。

臨時臺灣舊慣調查會（編）

1910 《臺灣私法附錄參考書》，第三卷上。東京：臨時臺灣舊慣調查會。

謝明如

2010 〈日治時期臺灣烏魚子產業初探（上）〉，《臺北文獻（直字）》（臺北）174: 181-208。

2011 〈日治時期臺灣烏魚子產業初探（下）〉，《臺北文獻（直字）》（臺北）175: 181-201。

簡吉（著），簡敬、洪金盛、韓嘉玲、蔣智揚（譯），陳慈玉（校註）

2005 《簡吉獄中日記》。臺北：中央研究院臺灣史研究所。

藤井賢二

2007 〈水產統計から見た日本統治期の朝鮮・台湾の漁業〉，《東洋史訪》（兵庫）13: 98-114。

Clark, J. D.

1896 *Formosa*. Shanghai: Shanghai Mercury Office.

Davidson, James Wheeler 戴維生

1972 *The Island of Formosa, Past and Present*. London: Macmillan.

Jarman, Robert L. (ed.)

1997 *Taiwan Political and Economic Reports, 1861-1960*, Vol. 1-5. Slough: Archive Editions.

Lin, Yuju 林玉茹

2015 “Trade, Public Affairs, and the Formation of Merchant Associations in Taiwan in the Eighteenth Century.” In Yu-ju Lin and Madeleine Zelin, eds., *Merchant Communities in Asia, 1600-1980*, pp.11-28. London: Pickering & Chatto.

Ng, Chin-keong 吳振強

1983 *Trade and Society: The Amoy Network on the China Coast, 1683-1735*. Singapore: Singapore University Press.

Shepherd, John R. 邵式柏

1993 *Statecraft and Political Economy on the Taiwan Frontier, 1600-1800*. Stanford, Calif.: Stanford University Press.

From Export- to Import-oriented: Production and Consumption of Marine Products in Nineteenth-century Taiwan

Yu-ju Lin

ABSTRACT

Taiwan is an island with rich marine resources. As early as the sixteenth century, Han Chinese had followed schools of mullet to the western coast of Taiwan; some stayed, reclaiming land and forming the earliest Chinese settlements. Research of Nakamura Takashi and Ts'ao Yung-ho indicated that under the rule of the Dutch East India Company, marine products were frequently exported and constituted one of the major exports of Taiwan. During the early Qing era, shark fin from Taiwan remained an important export item to Jiangsu and Zhejiang Provinces. However, by late Qing, export of marine products from Taiwan had become insignificant; instead, large quantities of salted fish and other marine products were imported. Under Qing rule, trade between Taiwan and the economic zone in southeastern mainland China involved mainly Taiwan exporting agricultural products in exchange for handicrafts from across the Strait. Hence, the agricultural sector in Taiwan was export-oriented while the fishing industry shifted to be import-oriented; revealing two distinct development trajectories. With reference to primary historical materials, this paper reconstructed the shift in trade orientation and accounted for such change from the perspectives of consumption and production in marine product market of Taiwan.

Keywords: Fishing Industry, Salted Fish, Shark Fin, Imported Products, Division of Labor in Regional Trade, Globalization, North-south Regional Difference