

## 澎湖高麗菜酸產業化的嘗試

林寶安

國立澎湖科技大學通識中心

如同台灣的景況，澎湖漁村也經歷人口大幅外流、老化、以及經濟產業萎縮的困境。雖然澎湖過去從中央到地方政府積極推動觀光產業，帶動觀光經濟的蓬勃發展，不過對於紓解漁村社會經濟困境，似乎成效不大。揆諸背後關鍵，在於目前澎湖觀光遊憩產業仍是「以量取勝」，大幅消耗澎湖天然海洋島嶼觀光資產，未能用心發展高品質海洋生態與海島文化旅遊。這樣的模式，只能造福觀光服務產業往馬公市集中的效應，至於漁村、海灘的各個景點，變成只是滿足觀光客到此一遊獵取景點鏡頭，以便分享 FB、IG 等社群的價值。另一方面，澎湖漁業隨著地球暖化、海洋生態受創、漁民非法與不法捕撈（IUU）、以及大陸漁船越界捕撈與濫捕…等等問題的影響，正面臨漁獲量屢創新低的事實，也是漁村經濟持續不振的要因。

以此為背景，為期從地方尋找發展契機，作者在過去一年多帶領本校團隊投入澎湖高麗菜酸產業化的嘗試。就是以高麗菜酸此一澎湖家家戶戶常見的庶民醃製發酵勝品，透過料理食譜的開發與市場推廣（三級），帶動醃製高麗菜酸的需求（二級），最終可以引動廢耕農地復耕高麗菜（一級），形成高麗菜酸六級產業化的可能。本文即在論述此一過程的背景、困難與成果，及其對漁村社會經濟未來發展的意義。

關鍵字：澎湖、高麗菜酸、鹹水煙、地方風土、漁村老化、農地復耕