

漁農自然護理署就 SKDC(M)文件第 85/24 號的回應

區議會建議(一)

增加支援西貢區養漁業，包括容許擴展魚排、成立養殖學院、資助加設臭氧機及研發新飼料等，並建立更好的海洋產品銷售及推廣渠道；

漁農自然護理署(漁護署)回覆如下：

魚類養殖區發展

為了充分利用海魚養殖區的剩餘環境承載力，同時促進業內的技術發展和鼓勵業界採用優良的作業模式，漁護署自2019年取消海魚養殖暫緩措施，並接受6個有剩餘承載力的魚類養殖區(包括長沙灣、澳背塘、往灣、深灣、榕樹凹及麻南笏魚類養殖區)的新海魚養殖業牌照申請(包括新申請及擴展養殖業務申請)。申請人須提交業務計劃以支持其申請，並清楚說明建議的海魚養殖業務如何符合海魚養殖的持續發展。截至2024年7月，漁護署共簽發14張新海魚養殖業牌照進行養殖。

除了在有剩餘環境承載力的現有魚類養殖區簽發新海魚養殖業牌照外，漁護署亦已於2023年底於黃竹角海、大鵬灣、外塔門和蒲台(東南)指定新魚類養殖區，總面積約600公頃，為現有海魚養殖區面積的3倍。其中黃竹角海、大鵬灣魚類養殖區已率先啓用，並預計在今年第四季接受新海魚養殖業牌照的申請。新設的魚類養殖區有助發展現代化深海養殖，吸引年輕人入行。

漁業培訓、技術及財政支援

政府正積極引導和推動專上院校、科研機構、政府部門及行業組織等各相關方面發揮自身優勢。透過與本地高等院校合作，針對性地加大漁農業人才培養力度，為現職、新入行及有興趣入行的年輕人提供實習機會，從而提升他們的專業知識及對漁農業的興趣。

自 2022 年起，漁護署與香港專業教育學院緊密合作，共同合辦水產養殖相關課程，為漁業界和大專生提供平台了解本地海水及淡水漁業的現況，加強行業知識轉移及吸納年青人加入水產養殖行業。至今，合作舉辦了 6 個水產養殖短期課程，涵括海水及淡水養殖、水產品加工、營銷及推廣等。另外，學院將於 2025 年第一季開辦「現代化水產養殖專業文憑課程」並開始為課程進行招生工作。

漁護署亦致力發展本地孵化及培育魚苗，定期為漁民舉辦培訓工作坊，並為有意發展孵化育苗的養魚戶提供活生物餌料培養原種及技術支援，以及與養魚戶合作進行試驗計劃等，協助養魚戶提升和發展本地魚苗孵化及培育的技術。此外，亦會定期為漁民舉辦「良好水產養殖管理」講座和實地示範，推廣現代養魚場及魚類健康管理方法。

漁護署亦積極推動大學將科研成果技術轉移並應用於本港養殖行業。署方近年與香港理工大學合作，透過轉化廚餘及添加高活躍益生菌成分，製造可持續及具功能性的魚飼料供業界使用。此外，香港科技大學在漁業持續發展基金支助下亦正研發在中藥裡提取有效成分製作水產飼料添加劑，提升養魚的免疫力，以降低治療成本。

漁護署設有漁業持續發展基金，為本地漁業現代化和可持續發展提供財政支援。基金下的「漁業設備提升項目」可資助漁民購置現代化漁業設備，為從事捕撈漁業及養殖業的漁民及／或養魚戶提升其漁業設備或物料，以提高生產力及推動漁業可持續發展。可獲資助的漁業設備包括水質控制及監測設備，如臭氧機。

漁產品銷售及推廣

漁護署一直透過「優質養魚場」計劃，積極協助漁業界建立優質的本地品牌並推廣其產品，從而提高消費者對本地漁產品質量的信心，以提升業界競爭力。在推動銷售方面，漁護署每年舉辦本地漁農美食嘉年華，以及與魚統處共同參加本港各個食品展覽會，如美食博覽、國際食品餐飲及酒店設備展等。為便利消費者購買本地漁農產品，漁護署與魚統處共同開發了手機流動應用程式「本地魚菜直送」及購物網站，透過線上平台及約 100 個銷售點出售本地漁產品，加上定期在「本地魚菜直送」實體店舉辦假日墟市，讓漁戶能直接推廣其產品。

另外，魚統處積極拓展與本地餐飲業合作，例如向大型餐飲集團提供本地優質時令漁產品、協助設計特色菜單，並與他們合作安排線上線下的

宣傳推廣。有關合作除了可增加本地漁產品的銷售量，亦可為本地漁產品建立品牌。同時，漁護署亦聯同香港理工大學未來食品研究院透過政產學研方式合作，以煙燻技術研發本地優質預製菜——櫻桃木煙燻黃鱸，並於今年年初的漁農美食嘉年華正式推出銷售，市場反映十分良好。

在拓展銷售渠道方面，魚類統營處由 2021 年起透過《內地與香港關於建立更緊密經貿關係的安排》(CEPA)以免關稅優惠向內地出口及銷售本地優質漁產品，協助本地養魚戶開拓內地市場。漁護署亦會與內地海關總署及其他相關部門保持緊密合作，期望未來可推出更多措施便利本地漁農產品進入內地市場。

如有查詢，請與本署高級漁業主任(水產養殖)周永權先生聯絡(電話：2150 7080；電郵：wk_chow@afcd.gov.hk)。

漁農自然護理署
2024 年 8 月