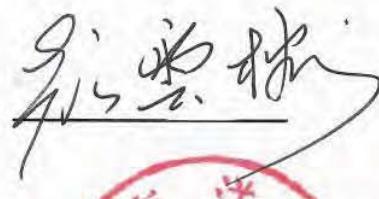


聲明

本人 顏雲榕，為項目編號 FEF2018006 項目名稱 以流動電話應用程式支援銷售本港捕撈海鮮 B2C 新模式計劃 的項目負責人。

本人特此向漁業提升基金管理委員會及包含增補基金在內的相關基金的督導委員會作出不可撤回的聲明，本完成報告已就涉及的所有由第三方擁有的數據及資料適當地列明了相關的資料來源，而本機構已就使用及公開發布此等數據及資料獲得所需的授權。

簽署:



機構蓋章:

日期: 2020年8月25日



〈以流動電話應用程式支援銷售本港捕撈海鮮 B2C 新模式計劃〉
終期報告

本資料 / 活動內所表達的任何意見、結果、結論或建議，不一定反映漁業提升基金或基金信託人的立場。（參見合約第 10 項）

i) 行政摘要

廣東海洋大學作為申請機構，於2018年初向漁業提升基金提交要求資助該項目，並在同年6月獲得批准，項目推行期為2018年7月1日至2019年6月30日，其後延期至9月30日完成。項目為達到基金所訂要求：協助漁業作業轉型，促進漁業相關行業的機遇。本項目獲批一筆總額不多於港幣1,107,000的自主款項，以進行有關工作。

本項目的目的是構建從漁船到市民（B2C，Business to Customer）的本地海鮮銷售新模式，打通“從海洋到餐桌的組後1公里”，打造“Produced in Hong Kong”的海鮮產地產地品牌，提升本港捕撈業競爭力，拓展多元化的漁業銷售管道，形成開放競價、市民直供、社區直達的新型海鮮供應模式，提高漁民收入，並促進香港海洋捕撈業的可持續發展。

本項目的研究內容為，1) 分析現有與海鮮速遞、海鮮直達相關的手機應用程式，比較各程式的界面（User Interface）、產品設計、支付方式、下單模式、登錄方式和配送流程等內容；2) 開展香港傳統漁民及海鮮賣家現場調研，確定設計需求，建立以本港消費者需求為中心的海鮮直銷模式，滿足海鮮買家（市民或酒家）及賣家（捕撈漁船）的使用需要；3) 以“海鮮速遞”手機程式為原型，並按上述調研所得結果修改“海鮮直達”程式，以香港仔漁港為試行運營，並針對過程中發現的問題改進和完善相關系統。

經過一年的努力，項目團隊已完成調查問卷152份（賣家版82份，買家版70份），開發並交付“海鮮直達”程式：港新鮮，完成以流動電話應用程式支援銷售本港捕撈海鮮B2C新模式計劃研究報告。經基金會同意後，將研究結果公開，以供其他市民參考，從而拓展多元化的銷售模式。

ii) 項目名稱及概要

以流動電話應用程式支援銷售本港捕撈海鮮 B2C 新模式計劃，目的構建從漁船到市民（B2C, Business to Customer）的本地海鮮銷售新模式，打通“從海洋到餐桌的組後 1 公里”，打造“Produced in Hong Kong”的海鮮產地產地品牌，提升本港捕撈業競爭力，拓展多元化的漁業銷售管道，形成開放競價、市民直供、社區直達的新型海鮮供應模式，提高漁民收入，並促進香港海洋捕撈業的可持續發展。

iii) 項目完成時間表（與擬議的工作計劃比較）

	項目內容	負責人員	時間表
1	分析現有海鮮速遞、海鮮直達相關的手機應用程式，比較各程式的介面(User Interface)、產品設計、支付方式、下單模式、登錄方式和配送流程等內容；開展現有相關的手機應用程式分析，擬定詳細的項目研究計劃。	顏雲榕教授、內地三位項目兼職副理陳海生副教授、郭曉雲博士、王峰講師	2018.7 – 2018.8
2	就開展香港傳統漁民及海鮮買家現場調研，與漁會代表會面共同商定調研問卷內容，香港傳統漁民及海鮮買家訪談方式，落實具體的調研行程及差旅預算。	顏雲榕教授、內地兩位項目全職副理何雄波、招春旭、香港項目副理李文潔女士	2018.8
3	完成設計漁民、買家問卷，以收集系統設計需求，建立以本港銷費者需求為中心的海鮮直銷模式，滿足海鮮買家(市民或酒家)及賣家(捕撈漁船)的使用需要。	項目負責人及項目副理陳海生副教授、郭曉雲博士、王峰講師	2018.9 修訂為 2018.10-11
4	工作組成員分別赴香港仔等主要漁港，開展傳統漁民及海鮮買家現場調研。目標完成問卷 100 份，其中漁民及買家各 50 份。	項目組成員何雄波、招春旭、陶雅晉、李波、鄧裕堅（湯海霞）、易曉英、陳有桁、陳柔潔（谌鑫、許增杰）	2018.10 – 2018.11 修訂為 2018.12
5	向基金管理委員會提交半年進度報告。	項目副理李文潔女士	2018.11

			修訂為 2019. 1
6	以廣東海洋大學一海鮮速遞手機程式為原型，並按上述調研所得結果修改一海鮮直達程式，以香港仔漁港為試點，擬定計劃上線試行營運。	三位副理陳海生副教授、郭曉雲博士、王峰講師	2018.12 – 2019.1 修訂為 2019.1-7
7	針對試運行過程中發現的問題，改進和完善手機應用程式。	三位副理陳海生副教授、郭曉雲博士、王峰講師	2019.2 – 2019.4 修訂為 2019.7-9
8	程式經改良後，漁會代表組織香港仔漁港上線試行營運，並及時總結存在的問題、提出改進措施。	魚會楊上進先生	2019.5-2019.6 修訂為 2019.9
9	撰寫完成報告並提交會計師事務所進行項目核數，出具項目審計報告，最後向基金管理委員會提交完成報告。	項目負責人及三位副理	2019.6 修訂為 2019.9

工作內容概要：

- 1) 由於 8 月份為暑假期間，人員分工及工作時間不穩定，加上 9 月初開學，學校行政事務比較繁重，故令項目開展有所延遲至 10 月。
- 2) 由於確定設計需求前，需要多次赴港與相關人士進行商討（包括香港漁民青年會楊上進主席、漁統處葉經理、漁民代表郭金水理事長等），達到更好的設計效果。原定計劃為十一月中下旬赴港進行問卷調研，由於與漁民方面的時間無法調到一致，故把現場問卷調研的時間順延到 12 月進行。計劃卷為 100 份，實際上在進行問卷訪問期間，剛好遇到一批漁民比較集中出海回來，因此比計劃多出 52 份，總數共完成 152 份。此外志願者的工作比較到位，使工作得以順利開展。
- 3) 有關工作項目 4 的人員調動原因：湯海霞、陳有桁、陳柔潔由於課程衝突等原因，無法按照原計劃赴港進行問卷調研。因此需要更換人員。
- 4) 由於需把項目 4 問卷調查進展整理為進度報告的一部分，故使進度報告順延提交。

5) 根據調研訪談，制定適合香港本地化的商業模式及程式研究方案。廣東海洋大學原有“海鮮速遞 APP”採用 C2C 模式，應用場景是廣東、廣西、海南三省的重要漁港；本項目最初設想的實施方案是 B2C (Business to Consumer)。是企業與消費者之間的電子商務，以網路零售業為主，主要借助於互聯網開展線上銷售活動。企業通過互聯網為消費者提供一個新型的購物環境——網上商店；消費者通過網路完成網上購物、網上支付等消費行為。由於快遞成本、場地、公司形式、線上平臺支付等因素無法照搬內地，本項目根據香港以及項目本身實際情況，擬定採用 B2B2C 模式，第一個 B 指的是商品或服務的供應商，第二個 B 指的是從事電子商務的企業，C 則是表示消費者。由於項目的公益性，在本項目中第二個 B 指的是海鮮銷售平臺和中轉站。

6-1) 承辦商根據更新後的需求進行程式開發。由於原有“海鮮速遞 APP”與本項目“港新鮮 APP”的開發模式、客戶需求、以及經濟環境都相差甚遠，廣東海洋大學原有“海鮮速遞 APP”架構不適用於本方案，代碼只能用於後期開發的借鑒，而不能在其代碼上進行二次開發，比原計劃增加了大量開發工作，這也是造成本項目延期的主要原因。

6-2) 項目組成員於六月份到廣州，與第三方開發公司對軟件的功能與界面的改進商討。原定 7 月初第三方公司完成所有修改，1.0 版本已經開發完成，安裝包已經交付，基本業務流程已經完成，但是軟件的操作流程不夠人性化，界面不夠美觀，需根據項目組的要求進行相應修改，因此使項目繼續延時。

7) 考慮到差旅成本以及人力成本，無法多次往返與漁民協會進行洽談，因此決定進一步完善軟件，再進行試行計劃。程式修改完成後，原計劃沒有說明項目組成員是否需要赴港與漁民代表進行軟件試用，實際情況是項目組認為有必要赴港與漁會代表組織香港仔漁港上線試行營運，並與漁民交流總結存在的問題、提出改進措施，並根據實際修改程式，使程式更適合香港本地人使用。

iv) 活動結果及概要（連同照片）

本階段活動結果，已在上文 ii) 部份的第 1 及 2 項詳細描述。以下為主要會議的照片以作紀錄：

1) 2018 年 8 月 10 日顏教授來港與香港漁會交流討論



2) 2018年10月1日項目組成員來港進行前期調研



3) 2018年11月6日郭老師、王老師來港與漁民代表及魚統處代表會面，
聽取意見



4) 2018年12月7日-12日郭老師、王老師以及其他項目組成員來港現場問卷調研



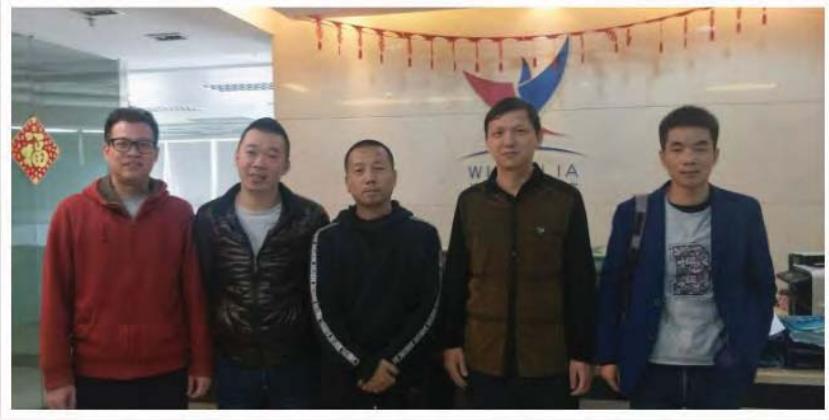


5) 2019.01.10 項目組成員會議，項目工作安排



6) 2019年春節前後，項目組成員郭曉雲和王峰去廣州分別對上海美橙科技資訊技術發展有限公司廣州分公司、廣州燕翔網路科技有限公司、北京恒贏智航科技有限公司廣州分公司等三家單位進行了深入實地調研。考慮到項目預算以及項目開發和維護的便利程度，最終選擇廣州燕翔網路科技有限公司開發。





7) 2019 年 6-8 月份項目組成員內部測試應用程式



8) 2019. 7 項目組成員王峰講師、郭曉雲博士、許增傑到第三方承辦商交流
項目開發進度及問題。



9) 2019年9月18日，項目組成員郭曉雲博士、鄧裕堅、許增傑赴港與漁民講解“港新鮮”APP以及試用，並聽取意見。



v) 根據擬議項目的目的及影響（效益）評估項目成果

項目已完成“以流動電話應用程式支援銷售本港捕撈海鮮B2C新模式計劃研究報告”及幻燈片。廣東海洋大學作為申請機構，已根據項目要求及香港當

地漁民需求開發並交付“港新鮮”應用程式。“港新鮮”應用程式從商業模式、業務流程、程式邏輯等方面基本符合香港本地的實際情況需求，並能夠進行下一階段的推廣使用。

vi) 總結及願景

從項目策劃，方案設計、漁會商討、現場訪談、資料統計、程式開發、測試、報告撰寫，等等，歷時一年多，經過多輪赴港與漁民的訪談以及與相關人士交流意見，廣東海洋大學項目方充分瞭解香港仔漁民的需求，並根據實際情況，開發出“港新鮮”APP，並與漁民一同參與試用，聽取漁民及相關人士意見，優化“港新鮮”應用程式，更好地為適應“港新鮮”應用程式在香港的落地作了鋪墊。本著“從漁民中來、到漁民中去”、提高漁民福祉，受惠香港市民的初心，我們期待未來在運營當中能更多召集漁民與市民參與到當中，讓更多人士瞭解“港新鮮”的運作，爭取建立新型銷售模式，提高本港海洋捕撈業的競爭力，提高漁民收入，並促進香港海洋捕撈業的可持續發展，使行業受益。

vii) 項目的財政狀況，並附上將予付還開支的收據正本¹

基於資料保密原因，項目的開支詳情不作公開。

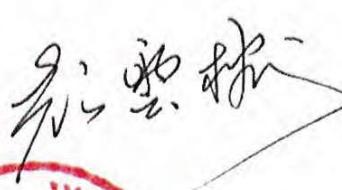
viii) 已完成的賬目報表

基於資料保密原因，項目的開支詳情不作公開。

承诺书

我，代表我本人及广东海洋大学，特此向渔业提升基金管理委员会及包含增补基金在内的相关基金的督导委员会作出以下不可撤回的声明、保证和承诺，我本人及广东海洋大学：

- 1、没有与任何被联合国安全理事会、欧洲联盟、英国财政部、美国财政部外国资产管制办公室或香港金融管理局，或任何适用的制裁法律制裁或可能制裁或作为目标的国家、组织或活动有任何交易或与之有任何形式的联系；
- 2、没有以任何不法形式使用由渔业提升基金或相关的增补基金所获得的钱（及其产生的任何盈余），不论是涉及行贿、清洗黑钱、恐怖主义活动或任何违反国际及本地法律的行为；
- 3、把所有资助款项（及其产生的任何盈余）均用作符合渔业提升基金目标的研究或项目，而没有把任何资助款项（包括产生的任何盈余）分发予获资助机构的任何成员及/或公众人士。

项目负责人： 



附件

項目研究報告
及短講幻燈片

以流動電話應用程式支援銷售
本港捕撈海鮮 B2C 新模式計劃

研
究
報
告
書

2019 年 9 月

本項目工作小組成員

項目負責人：廣東海洋大學 顏雲榕

廣東海洋大學團隊：顏雲榕、王峰、郭曉雲、宋鄭芳、何雄波、招春旭、陶雅晉、李波、鄧裕堅、易曉英、周倍合、許增傑、鄺清雲

問卷調查統籌：楊上進

項目統籌：李文潔

目 錄

1 前言	1
2 問卷調查與調查方法	3
2.1 調查時間與地點	3
2.2 調查方法	4
2.2.1 問卷數量	4
2.2.2 問卷設計	5
3 賣家版調查結果情況	5
3.1 基礎信息	5
3.1.1 捕撈類型情況	5
3.1.2 不同季節產量較大魚類及體重情況	7
3.1.3 不同季節平均每天生產作業漁獲量情況	46
3.1.4 差價較大魚類情況	51
3.1.5 捕撈上來活魚與死魚比例情況	53
3.1.6 銷售方式情況	53
3.1.7 手機卡實名登記情況	55
3.1.8 作業流程	56
3.2 生產作業過程	61
3.3 店鋪展示情況	66
3.4 交易環節	70
3.5 訂單確認環節	72
4 買家版調查結果情況	74

4.1 基本資訊.....	74
4.2 購買海鮮情況.....	76
4.3 天然海鮮區分和需求情況	80
4.4 網購情況.....	85
4.5 網站建設相關情況.....	88
4.5.1 野生魚認證標準認可情況	88
4.5.2 網上交易接受度情況	89
4.5.3 商品瀏覽頁資訊展示優先級情況	89
4.5.4 推薦商品欄目資訊展示情況	90
4.5.5 希望得到魚的資訊類別情況	92
4.5.6 物流方式接受情況	95
4.5.7 拿貨時間段情況	95
5 結果分析與系統功能設計	97
5.1 結果分析.....	97
5.2 系统功能设计	109
6 總結及下一階段願景	115
附 錄 1.....	117
附 錄 2.....	121
附 錄 3.....	124

1 前言

隨著我國新消費時代的到來，消費模式開啟新變局：如網路消費無處不在，綠色消費備受追捧。受到新消費熱潮的影響，生鮮電商正在轉型創新，迎合人們的消費需求，但作為新興領域，生鮮電商在經營中不可避免的遇到諸多問題。綜合來說生鮮電商的發展可謂機遇與挑戰並存。2015年，在國務院常務會議中首次提出“新消費”一詞，自此這個亮眼的新詞進入公眾視野。新環境帶來新消費，在互聯網技術的支援下，網路消費走進千家萬戶，生鮮電商的快速興起也以此為基礎；與此同時，消費者的生活架構變得多元、個性化，在掃碼支付、網約車、手機預約掛號等風生水起的新消費模式引領下進入“新消費時代”。生鮮電商置身新消費時代背景下，既是機遇也是挑戰。挑戰方面：一是生鮮電商銷售的是蔬菜、水果、海鮮等生鮮類產品，這類產品有保鮮期短、易腐爛、受地域和季節限制大，成為市場發展的短板；二是目前來看，我國物流冷鏈技術尚不完善，設備資源稀缺，產品缺乏品牌化建設，另外信任機制有待確立，改變消費習慣尚需努力。機遇方面：一是生鮮電商的興盛是國家發展“互聯網+農業”的基礎形式之一，這與國家的政策支持分不開，國家堅持要全面深化改革，其中非常重視農業現代化的發展，而生鮮電商的誕生將成為發展現代農業的中堅力量。二是生鮮電商要審時度勢，善於分析消費模式的新變化，如消費者對互聯網的依賴、對消費評價的關注、對產品品質的高要求等；從消費升級去倒逼生鮮電商企業升級來適應消費者需求，

使生鮮電商企業努力鑽研，開闢新市場。三是網購規模不斷增大，生鮮電商利用已有優勢，借助東風將會有更大的發展空間。

目前，生鮮電商平臺運營模式主要分以下四大類，分別為：綜合電商平臺模式、垂直電商平臺模式、物流企業平臺模式、傳統零售平臺模式。其中，綜合電商平臺模式意在提供平臺吸引生鮮廠商入駐，具有先天的流量優勢。該平臺只負責監管，關於物流方面，則由入駐廠商自行配送。代表平臺有：京東、亞馬遜。垂直電商平臺模式：專注於生鮮產品領域，自行配送，具有區域特徵，配送範圍僅限於一定的區域，通過調查，發現屬於本港垂直電商平臺運營模式的平臺有魚/菜統處運營的“本地魚菜直達”（下稱“本地鮮”）。物流企業平臺模式：依託其較為完善的物流體系的優勢發展生鮮產品冷鏈配送，有自己的冷鏈物流配送體系，代表平臺有：順豐優選。傳統零售平臺模式：依託門店優勢進行輻射，發展線上服務，拓展營銷管道，自行配送，以門店輻射為主，代表平臺有：沃爾瑪。隨著電商的不斷發展，生鮮電商市場不斷被細分，目前可大致分為：水果電商、蔬菜電商、奶製品電商、凍品肉蛋電商、海鮮電商。

香港位於我國華南沿海，臨近深圳特區，三面環海，眾多島嶼圍繞，水域面積約有 16.5 萬公頃。特殊的地理環境決定著香港漁業主要以海洋魚類為主，豐富的漁業資源使得香港海洋捕撈業擁有幾千年發展歷程。通過實地對當地漁民訪問，得知本港傳統的漁業模式為漁民出海捕魚，所得漁獲大部分交由“魚欄”或代理商或收漁船等批發商，中間經過 3-5 重，最後通過飯店或者街市來到普通消費者的手中，

由於資訊不對稱，漁民大都處於弱勢地位，很難取得定價主動權，其利潤自然就上不去了。

對比傳統模式，電商模式大大節省了中間環節，使生鮮的供給端與需求端更加接近，其中通過產地直采或自建基地的方式使供應鏈達到最短，通過網路平臺銷售，經物流配送中心將產品送達消費者，達到降低中間運營成本的目的。此外，生鮮電商也可以通過從批發市場或者中間商供貨的管道獲取生鮮。這樣生鮮從產地通過冷鏈物流就可以直接運送到消費者的需求地，在互聯網及冷鏈技術的支援下，生鮮電商不僅拓寬了供給管道，而且豐富了消費者的多元化需求，相信網購生鮮將成為流行的消費方式，電商模式能實現“眾多魚戶一生鮮電商—眾多消費者”的“從產地到餐桌”的直線模式。

本文通過問卷調查和實地調研相結合的方法獲取香港漁民（供給端）和市民（需求端）的基本情況，結合當前香港經濟發展水準，借鑒國內外生鮮電商發展的先進經驗，分析本港生鮮電商模式及為下一步的生鮮電商平臺的構建提供數據理論支援。

2 問卷調查與調查方法

2.1 調查時間與地點

問卷調查時間於 2018 年 12 月 7 日-2018 年 12 月 12 日共 6 天時間；調查地點設在香港仔（Aberdeen）、筲箕灣（Shau Kei Wan）、長洲（Cheung Chau）、屯門（Tuen Mun）四個地方的魚會辦公室。

2.2 調查方法

以四大漁港的漁船船東和當地的市民作為調查對象，當地漁業協會及招募志願者提供協助，通過現場訪談、問卷調查來獲得問卷的資訊。

問卷工作開展前期，通過 10 月份和 11 月份兩次的前期漁港實地考察和與部分漁民代表訪談及預演的形式，設計好調查目的，將項目中一些比較抽象化的問題簡單量化，盡量以選擇題或者填空題的形式來設計調差問卷。讓問卷的內容更豐富、更有針對性以及讓漁民代表能夠更好地瞭解我們的項目內容。

對調查人員進行專業術語和俗稱的解讀，並對調查中的注意事項進行說明，最後通過實地調查，並得到香港當地志願者協助，以書面問答形式對漁船船東和市民進行項目諮詢數據的記錄和搜集。

2.2.1 問卷數量

本次調查中共收集 82 份不同類型作業方式捕撈漁船船東的調查問卷（賣家版）、70 份不同地方的市民調查問卷（買家版）。其中賣家版：拖網有雙拖 8 份、單拖 5 份、蝦拖 13 份、摻繒 8 份、刺網 11 份、浸籠 1 份、手釣 3 份、圍網 13 份、下艇（延繩釣）11 份、同時兼有多種作業方式 9 份，分別占賣家版問卷總數的 9.8%（雙拖）、6.1%（單拖）、15.9%（蝦拖）、9.8%（摻繒）、13.4%（刺網）、1.2%（浸籠）、3.7%（手釣）、15.9%（圍網）、13.4%（下艇（延繩釣））、11%（多種作業方式）；買家版：其中香港仔 23 份、屯門 11 份、筲箕灣 15 份、長

洲 21 份，分別占買家版問卷總數的 32.9%（香港仔）、15.7%（屯門）、21.4%（筲箕灣）、30.0%（長洲）。

2.2.2 問卷設計

問卷設計分為賣家版和買家版，賣家版的問卷內容設計主要由以下幾部分組成：基礎資訊、生產作業過程、店鋪展示、交易環節、訂單確認環節，共有 22 個問題；買家版的問卷內容設計主要由以下兩部分組成：基本資訊、網站相關，共 21 個問題。（詳見附錄 1 和附錄 2）

3 賣家版調查結果情況

3.1 基礎信息

3.1.1 捕撈類型情況

根據調查資料，如表 3-1 所示，調查香港海洋捕撈各類型捕撈漁船當中，分別從香港仔、屯門、筲箕灣、長洲等 4 個漁船聚集的船籍港進行抽樣調查訪談。對於各船籍港調查情況，在香港仔調查有捕撈漁船 20 艘，占總調查捕撈漁船數量的 21.5%；在屯門調查有捕撈漁船總數 25 艘，占總調查捕撈漁船數量的 26.9%；在筲箕灣調查有捕撈漁船 22 艘，占總調查捕撈漁船數量的 23.7%；在長洲島調查有捕撈漁船 26 艘，占總調查捕撈漁船數量的 28.0%。

如表 3-1、圖 3-1 所示，對於各類型捕撈漁船調查情況，調查有

雙拖網捕撈漁船 8 艘，約占香港雙拖網捕撈漁船總數的 1.4%；調查有蝦拖網捕撈漁船 14 艘，約占香港蝦拖網捕撈漁船總數的 5.4%；調查有單拖網捕撈漁船 5 艘，約占香港單拖網捕撈漁船總數的 4.2%；調查有摻繒捕撈漁船 8 艘，約占香港摻繒捕撈漁船總數的 20.0%；調查有刺網捕撈漁船 17 艘，約占香港刺網捕撈漁船總數的 6.3%；調查有手釣捕撈漁船 8 艘，約占香港手釣漁船總數的 20.0%；調查有延繩釣捕撈漁船 14 艘，約占香港延繩釣捕撈漁船總數的 12.7%；調查有圍網捕撈漁船 16 艘，約占香港圍網捕撈漁船總數的 17.8%；調查有浸籠漁船總數 3 艘，浸籠捕撈漁船沒有官方具體統計數據。

表 3-1 各類型捕撈漁船船籍港分佈情況表

Tab. 3-1 Distribution of fishing vessels in fishing ports

	香港仔	屯門	筲箕灣	長洲	合計	占香港該類漁船比
雙拖	1	6	1	-	8	1.4%
蝦拖	-	1	2	11	14	5.4%
單拖	3	-	2	-	5	4.2%
摻繒	-	8	-	-	8	20.0%
刺網	2	4	10	1	17	6.3%
手釣	1	3	3	1	8	20.0%
延繩釣	9	-	2	3	14	12.8%
圍網	4	1	1	10	16	17.8%
浸籠	-	2	1	-	3	-
合計	20	25	22	26	93	
占總調查漁船比	21.5%	26.9%	23.7%	28.0%	100.0%	

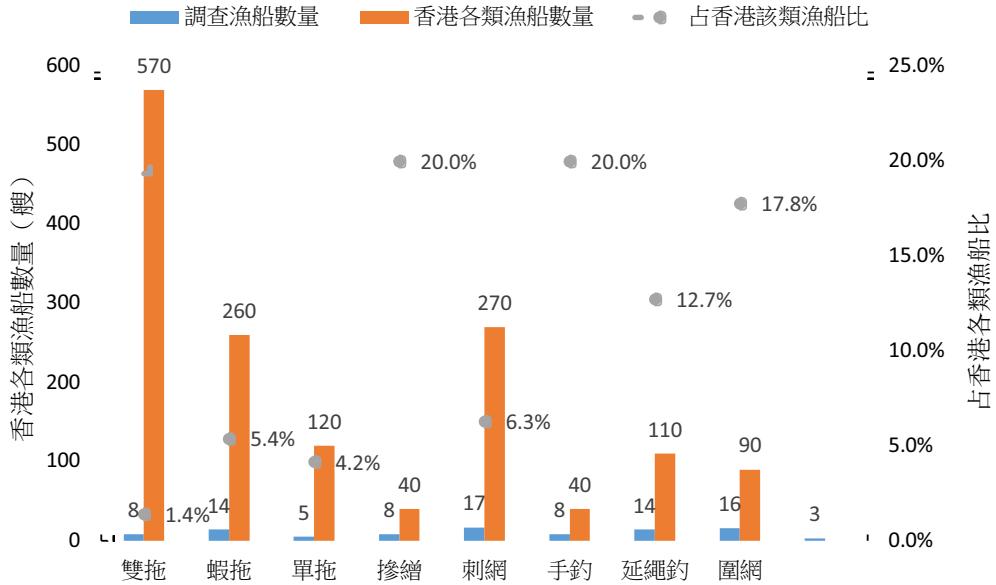


圖 3-1 各類型捕撈漁船數量情況

Fig. 3-1 Composition of fishing vessels in Hong Kong

3.1.2 不同季節產量較大魚類及體重情況

根據調查資料，如表 3-2 所示。香港仔漁船魚獲種類全年較為均勻，其中春季種類較多，占 35 種，夏季種類為 30，秋季種類為 31，冬季種類為 30。不同季節，魚獲種類有別。其中春季，2.44%的漁民有較高產量的重鱗、鳳尾魚、黃姑 (*Thryssa setirostris*)、反肚泡、黃姑(*Thryssa hamiltonii*) 黃門鱈（惡鱈）、大魚仔（水珍）、紅尾鯷、斧頭鯊、青斑、石狗公、火點、紅杉、黃花、花鮫、火燒腰、線鮫、長尾木、芝麻斑、石剝婆、花頭梅、竹鮫、白花鮫、大斑石鱸、連尖、本港魷魚、墨魚、小杜仲、馬鯛郎。4.88%的漁民有較高產量的黃魚、齊尾芝麻斑、黑鯧、紅鮪、釘公、白鯧；夏季，2.7%的漁民有較高產量的瓜核鯧、大埂、（火點）*Lutjanus russellii* 、牛鰓、英鮕、沙鑽、黃花、白鮫、牙鮫、竹鮫、細鱗、黑鯧、鮫魚、石剝婆、花頭梅、黃

釘、白花鱸、大斑石鱸、狗棍、獅頭魚、帶魚、白鯧、瓜衫、魷魚仔。

5. 41%的漁民有較高產量的七星鯪、花鮫。8. 11%的漁民有較高產量的本港魷魚。10. 81%的漁民有較高產量的火燒腰；秋季，2. 63%的漁民有較高產量的蝦鱈、黃紋蝦鱈、離鰭青基、日本鱈、青鱗、瓜核鯧、*Yongeichthys nebulosus* 、金絲鯧、青斑、牛鯧、英鮨、黃花、花鮫、竹鮫、細鱗、黑鯧、齊尾木棉、鮫魚、紅鮪、石剝婆、竹鮫、白花鱸、大石斑鱸、石釘、馬鮫郎 、白鯧、正種馬鮫。5. 26%的漁民有較高產量的火點、七星鯪、本港魷魚。13. 16%的漁民有較高產量的火燒腰；冬季，2. 56%的漁民有較高產量的反肚泡、*Stolephorus commersonii*、蝦鱈、青鱗、泥斑、釘公、白鱸仔、油力、青斑、狗棍、鮫魚、竹鮫、大斑石鱸、牙點、馬鮫郎 、*Trichiurus brevis Wang & You*、白鯧、瓜衫、白鱸、正種馬鮫、魷魚仔、墨魚、大蝦、三點蟹。5. 13%的漁民有較高產量的黃花、黑鯧、紅鮪。7. 69%的漁民有較高產量的火燒腰、細鱗、白花鱸。

表 3-2 香港仔漁船漁獲物種類統計表
Tab. 3-2 Statistics on catches by Aberdeen fishing boats

春	數量	占比(%)	夏	個數	占比(%)	秋	個數	占比(%)	冬	個數	占比(%)
重鱗	1	2.44	瓜核鯧	1	2.70	蝦鰓	1	2.63	反肚泡	1	2.56
鳳尾魚	1	2.44	裸頰鰕虎魚	1	2.70	黃紋蝦鰓	1	2.63	康氏小公魚	1	2.56
黃姑	1	2.44	大梗	1	2.70	離鰭青基	1	2.63	蝦鰓	1	2.56
反肚泡	1	2.44	沙帶魚	1	2.70	日本鱈	1	2.63	青鱗	1	2.56
黃姑	1	2.44	火點	1	2.70	青鱗	1	2.63	泥斑	1	2.56
黃門鱈	1	2.44	牛鰐	1	2.70	瓜核鯧	1	2.63	釘公	1	2.56
大魚仔	1	2.44	英鯧	1	2.70	裸頰鰕虎魚	1	2.63	白鰓仔	1	2.56
紅尾鰆	1	2.44	沙鑽	1	2.70	金絲鯈	1	2.63	油力	1	2.56
黃魚	2	4.88	黃花	1	2.70	青斑	1	2.63	青斑	1	2.56
斧頭鯊	1	2.44	白鰓	1	2.70	火點	2	5.26	狗棍	1	2.56
齊尾芝麻斑	2	4.88	火燒腰	4	10.81	牛鰐	1	2.63	黃花	2	5.13
青斑	1	2.44	七星鮫	2	5.41	英鯧	1	2.63	火燒腰	3	7.69
石狗公	1	2.44	牙鰓	1	2.70	黃花	1	2.63	細鱗	3	7.69
火點	1	2.44	竹鯫	1	2.70	花鯫	1	2.63	黑鮀	2	5.13
紅衫	1	2.44	細鱗	1	2.70	火燒腰	5	13.16	鮫魚	1	2.56
黃花	1	2.44	黑鮀	1	2.70	七星鮫	2	5.26	紅鮪	2	5.13
花鯫	1	2.44	花鯫	2	5.41	竹鯫	1	2.63	竹鯫	1	2.56
火燒腰	1	2.44	鮫魚	1	2.70	細鱗	1	2.63	白花鰓	3	7.69
線鯫	1	2.44	石刺婆	1	2.70	黑鮀	1	2.63	大斑石鱸	1	2.56
黑鮀	2	4.88	花頭梅	1	2.70	齊尾木棉	1	2.63	牙點	1	2.56
長尾木棉	1	2.44	黃釘	1	2.70	鮫魚	1	2.63	馬鮫郎	1	2.56
芝麻斑	1	2.44	白花鰓	1	2.70	紅鮪	1	2.63	中國短尾帶魚	1	2.56
紅鮪	2	4.88	大斑石鱸	1	2.70	石刺婆	1	2.63	白鮀	1	2.56

石剝婆	1	2.44	狗棍	1	2.70	竹鯫	1	2.63	瓜衫	1	2.56
花頭梅	1	2.44	獅頭魚	1	2.70	白花鱺	1	2.63	白鱺	1	2.56
竹鯫	1	2.44	中國短尾帶魚	1	2.70	大斑石鱸	1	2.63	正種馬鮫	1	2.56
白花鱺	1	2.44	白鮀	1	2.70	石釘	1	2.63	魷魚仔	1	2.56
大斑石鱸	1	2.44	瓜衫	1	2.70	馬鮫郎	1	2.63	墨魚	1	2.56
連尖	1	2.44	本港魷魚	3	8.11	白鮀	1	2.63	大蝦	1	2.56
釘公	2	4.88	魷魚仔	1	2.70	正種馬鮫	1	2.63	三點蟹	1	2.56
白鮀	2	4.88				本港魷魚	2	5.26			
本港魷魚	1	2.44									
墨魚	1	2.44									
小杜仲	1	2.44									
馬鮫郎	1	2.44									
總計	35	41	100	30	37	100	31	38	100	30	39

根據調查資料，由表 3-3 可知屯門產量較大魚獲物種。其中春季有 18 種，其中，2.94%的漁民有較高產量的黃姑、銀米、反肚泡、黃姑、撻沙、沙帶魚、白鰐仔、黃花、二棘扯旗鮫、金鼓、本港魷魚。5.88%的漁民有較高產量的黑鮨、泥鰌、黃蝦。11.76%的漁民有較高產量的七點黃魚、青鱗、獅頭魚。14.71%的漁民有較高產量的白鮨；夏季魚獲種類最多，有 19 種魚獲，其中，佔比為 2.94%的漁民有較高產量的黃姑、瓜核鯧、釘公、泥鰌、油力、英鮨、七星鮀、線鮫、竹鮫、老虎魚、鮫魚、本港魷魚、墨魚。佔比 6.25%的漁民有較高產量的金線鮀、火燒腰、白鮨。9.38%的漁民有較高產量的正種馬鮫。12.5%的漁民有較高產量的黑鮀。18.75%的漁民有較高產量的獅頭魚；秋季有 17 種魚獲，其中 2.23%的漁民有較高產量的銀米、蝦鱺、小杜仲、雞蛋鰐、油力、鮫魚、馬鮫郎、本港魷魚。6.45%的漁民有較高產量的黑鮨、青鱗、白鰐仔、黃花、白鮨、正種馬鮫、周氏新對蝦。9.68%的漁民有較高產量的梭子蟹。19.35%的漁民有較高產量的獅頭魚。冬季有 15 種魚獲，其中 4.00%的漁民有較高產量的日本鱇、斧頭鯊、金線鮀、獅頭毒鮋、頭鱸、青鮫、馬鮫郎、青蟹。8.00%的漁民有較高產量的黑鮨、白鮨、黑鮀、馬鮫仔、正種馬鮫、梭子蟹。20.00%的漁民有較高產量的獅頭魚。

表 3-3 屯門漁船漁獲物種類統計表
Tab. 3-3 Statistics on catches by Tuen Mun fishing boats

春	數量	占比(%)	夏	個數	占比(%)	秋	個數	占比(%)	冬	個數	占比(%)
七點黃魚	4	11.76	黃姑	1	3.13	黑鮆	2	6.45	黑鮆	2	8.00
黃姑	1	2.94	瓜核鰨	1	3.13	銀米	1	3.23	日本鱈	1	4.00
銀米	1	2.94	釘公	1	3.13	蝦鱈	1	3.23	斧頭鱉	1	4.00
反肚泡	1	2.94	泥鰌	1	3.13	青鱗	2	6.45	金絲鮫	1	4.00
黃姑	1	2.94	金絲鮫	2	6.25	小杜仲	1	3.23	獅頭毒鮋	1	4.00
黑鮆	2	5.88	油力	1	3.13	雞蛋鱈	1	3.23	白鮆	2	8.00
撻沙	1	2.94	英鮆	1	3.13	白鮀仔	2	6.45	黑鮆	2	8.00
青鱗	4	11.76	火燒腰	2	6.25	油力	1	3.23	頭鱸	1	4.00
沙帶魚	1	2.94	七星鮊	1	3.13	黃花	2	6.45	青鮫	1	4.00
白鮀仔	1	2.94	線鮫	1	3.13	白鮆	2	6.45	馬鮫郎	1	4.00
泥鰌	2	5.88	白鮆	2	6.25	鮫魚	1	3.23	馬鮫仔	2	8.00
黃花	1	2.94	竹鮫	1	3.13	馬鮫郎	1	3.23	獅頭魚	5	20.00
二棘扯旗鮓	1	2.94	黑鮆	4	12.50	獅頭魚	6	19.35	正種馬鮫	2	8.00
白鮆	5	14.71	老虎魚	1	3.13	正種馬鮫	2	6.45	梭子蟹	2	8.00
金鼓	1	2.94	鮫魚	1	3.13	本港魷魚	1	3.23	青蟹	1	4.00
獅頭魚	4	11.76	獅頭魚	6	18.75	黃蝦	2	6.45			
本港魷魚	1	2.94	正種馬鮫	3	9.38	梭子蟹	3	9.68			
黃蝦	2	5.88	本港魷魚	1	3.13						
			墨魚	1	3.13						
總計	18	34	100	19	32	100	17	31	100	15	25
											100

由表 3-4 可知簪箕灣產量較大的魚獲物種。春季有 34 種，其中，2. 33%的漁民有較高產量的撻沙、連米、銀米、黑尾吻鰻、銀米、撻沙、青鱗、泥斑、釘公、裸頰鰕虎魚、金絲鯈、石狗公、二棘扯旗鯈、細鱗、黑鯈、釘公、石釘、石狗公、白鯈、牛屎鯈、石剝婆、墨魚仔、猛蝦姑、長叉口蝦姑、厚殼蝦、梭子蟹。4. 65%的漁民有較高產量的泥鰌、紅杉、大黃魚、本港魷魚。9. 30%的漁民有較高產量的蝦鰓、墨魚；夏季有 31 個物種，其中，2. 56%的漁民有較高產量的撻沙、黑尾吻鰻、蝦鰓、撻沙、叉尾、甲鰓、蔬蘿、雞蛋鰓、釘公、裸頰鰕虎魚、金絲鯈、石狗公、紅杉、白鰓、紅魚、黑鯈、石獅、齊尾木棉、大鱗釘公、石釘、石狗公、白鯈、牛屎鯈、正種馬鮫、墨魚。7. 67%的漁民有較高產量的紅尾鰓、泥鰌、七星鯈、本港魷魚、二棘扯旗鯈、細鱗；秋季有 32 個物種，其中，2. 63%的漁民有較高產量的撻沙、銀米、黑尾吻鰻、蝦鰓、撻沙、叉尾、紅尾鰓、撻沙、金絲鯈、火點、三鬚、黃花、細鱗、黑鯈、沙鰌魚、青鯪、白花鰓、釘公、白鰓、石釘、白鯈、牛屎鯈、丁氏叫姑魚、正種馬鮫、墨魚、目賊、梭子蟹。5. 26%的漁民有較高產量的紅杉、白鰓、白鰓、本港魷魚。7. 89%的漁民有較高產量的二棘扯旗鯈。冬季有 34 個物種，其中，2. 44%的漁民有較高產量的撻沙、銀米、黑尾吻鰻、蝦鰓、撻沙、雞蛋鰓、釘公、紅杉、黃花、白鰓、獅頭毒鮋、火燒腰、二棘扯旗鯈、細鱗、黃肚、大鱗釘公、五間畫眉、石釘、馬面練尖、石狗公、白鯈、牛屎鯈、正種馬鮫、沙衫、墨魚、目賊、瀨尿蝦、瀨尿蝦、梭子蟹。4. 88%的漁民有較高產量的撻沙、金線鯈、本港魷魚。7. 32%漁民有較高產量的黑鯈、馬鮫仔。

表 3-4 筲箕灣漁船漁獲物種類統計表
Tab. 3-4 Statistics on catches by Shau Kei Wan fishing boats

春	數量	占比(%)	夏	個數	占比(%)	秋	個數	占比(%)	冬	個數	占比(%)
撻沙	1	2.33	撻沙	1	2.56	撻沙	1	2.63	撻沙	1	2.44
連米	1	2.33	黑尾吻鰐	1	2.56	銀米	1	2.63	銀米	1	2.44
銀米	1	2.33	蝦鱈	1	2.56	黑尾吻鰐	1	2.63	黑尾吻鰐	1	2.44
黑尾吻鰐	1	2.33	撻沙	1	2.56	蝦鱈	1	2.63	蝦鱈	1	2.44
銀米	1	2.33	叉尾	1	2.56	撻沙	1	2.63	撻沙(1	2.44
蝦鱈	4	9.30	紅尾鱈	2	5.13	叉尾	1	2.63	撻沙	2	4.88
撻沙	1	2.33	甲鱈	1	2.56	紅尾鱈	1	2.63	雞蛋鱈	1	2.44
青鱗	1	2.33	蔬蘿	1	2.56	撻沙	1	2.63	釘公	1	2.44
泥斑	1	2.33	雞蛋鱈	1	2.56	金絲鯧	1	2.63	金絲鯧	2	4.88
釘公	1	2.33	釘公	1	2.56	火點	1	2.63	紅衫	1	2.44
裸頰鰕虎魚	1	2.33	裸頰鰕虎魚	1	2.56	紅衫	2	5.26	黃花	1	2.44
金絲鯧	1	2.33	泥鰍	2	5.13	三鬚	1	2.63	白鱈	1	2.44
泥鰍	2	4.65	金絲鯧	1	2.56	白鱈	2	5.26	獅頭毒鮋	1	2.44
石狗公	1	2.33	石狗公	1	2.56	黃花	1	2.63	火燒腰	1	2.44
紅衫	2	4.65	紅衫	1	2.56	二棘扯旗鯪	3	7.89	二棘扯旗鯪	1	2.44
黃花	1	2.33	白鱈	1	2.56	細鱗	1	2.63	細鱗	1	2.44
黃花	1	2.33	七星鯪	2	5.13	黑鮀	1	2.63	黑鮀	3	7.32
白鱈	1	2.33	二棘扯旗鯪	3	7.69	沙鮀魚	1	2.63	黃肚	1	2.44
二棘扯旗鯪	1	2.33	紅魚	1	2.56	青鮫	1	2.63	釘公	1	2.44
細鱗	1	2.33	細鱗	3	7.69	白花鱈	1	2.63	五間畫眉	1	2.44
黑鮀	1	2.33	黑鮀	1	2.56	白鱈	2	5.26	石釘	1	2.44
釘公	1	2.33	石獅	1	2.56	釘公	1	2.63	馬鮫仔	3	7.32
石釘	1	2.33	齊尾木棉	1	2.56	白鱈	1	2.63	馬面連尖	1	2.44

石狗公	1	2.33	釘公	1	2.56	石釘	1	2.63	石狗公	1	2.44	
白鮀	1	2.33	石釘	1	2.56	白鮀	1	2.63	白鮀	1	2.44	
牛屎鮀	1	2.33	石狗公	1	2.56	牛屎鮀	1	2.63	牛屎鮀	1	2.44	
石剝婆	1	2.33	白鮀	1	2.56	丁氏叫姑魚	1	2.63	正種馬鮫	1	2.44	
本港魷魚	2	4.65	牛屎鮀	1	2.56	正種馬鮫	1	2.63	沙衫	1	2.44	
墨魚	4	9.30	正種馬鮫	1	2.56	本港魷魚	2	5.26	本港魷魚	2	4.88	
墨魚仔	1	2.33	本港魷魚	2	5.13	墨魚	1	2.63	墨魚	1	2.44	
瀨尿蝦	1	2.33	墨魚	1	2.56	目賊	1	2.63	目賊	1	2.44	
瀨尿蝦	1	2.33				花蟹	1	2.63	瀨尿蝦	1	2.44	
麻蝦	1	2.33							瀨尿蝦	1	2.44	
花蟹	1	2.33							花蟹	1	2.44	
總計	34	43	100	31	39	100	32	38	100	34	41	100

根據調查，由表 3-5 可知長洲漁船魚獲產量較大物種種類。春季有 24 個物種，其中，2.44%的漁民有較高產量的撻沙、岡瑟細鱗魚、撻沙、七星鯉、青鮫、馬鮫郎、包公、牛屎鯉、魷魚仔、瀨尿蝦、狗蝦、梭子蟹。4.88%的漁民有較高產量的撻沙、黃紋蝦鰓、小杜仲、雞蛋鰓、黑鯉、白花鰓、本港魷魚、三點蟹。7.32%的漁民有較高產量的黃花、盧蝦、花蝦。9.76%的漁民有較高產量的七點黃魚；夏季有 32 個物種，其中，2.56%的漁民有較高產量的撻沙、蝦鰓、黃紋蝦鰓、離鰭青基、日本鰓、黑點魚、雞蛋鰓、釘公、鰓魚、齊尾芝麻斑、金絲鯉、泥鰌、張飛鶴、七星鯉、二棘扯旗鯉、白鯧、牙鰓、大斑石鱸、鮪魚、本港魷魚、瀨尿蝦、厚殼蝦、花蝦、梭子蟹、花蟹。5.13%的漁民有較高的大眼鰓、黃釘、白花鰓、魷魚仔、瀨尿蝦、麻蝦、盧蝦。秋季有 23 個物種，其中 2.56%的漁民有較高產量的雞蛋鰓、齊尾芝麻斑、泥婆、黃花、七星鯉、花鮫、雞泡、本港魷魚、墨魚、瀨尿蝦、瀨尿蝦、麻蝦、花蟹、三點蟹、花蟹、螃蟹。5.56%的漁民有較高產量的日本鰓、裸頰鰐虎魚、西伯利亞蛇鰻、瀨尿蝦。8.33%的漁民有較高產量的蝦鰓、細鱗、大蝦。11.11%的漁民有較高產量的花蝦。冬季有 33 個較高產量的物種，其中 2.04%的漁民有較高產量的雞籠鮑、雞蛋鰓、左口、海馬、娃娃魚、峨眉條鰩、油力、七星鯉、細鱗、黃釘、牛尾魚、油螺、割豬刀、飛螺、墨魚、墨魚、兩耳仔、章魚、瀨尿蝦、花蝦、雞爪蝦。4.08%的漁民有較高產量的泥鰌、火燒腰、沙鳥、獅頭魚、白鯉、正種馬鮫、墨魚、黑節蝦。6.12%的漁民有較高產量的七點黃魚、蝦鰓、黃紋蝦鰓、黑鯉。

表 3-5 長洲漁船漁獲物種類統計表
Tab. 3-5 Statistics on catches by Cheung Chau fishing boats

春	數量	占比(%)	夏	個數	占比(%)	秋	個數	占比(%)	冬	個數	占比(%)
捷沙	1	2.44	捷沙	1	2.56	蝦鰓	3	8.33	七點黃魚	3	6.12
七點黃魚	4	9.76	大眼鰱	2	5.13	日本鰩	2	5.56	蝦鰓	3	6.12
岡瑟細鱗魚	1	2.44	蝦鰓	1	2.56	雞蛋鰓	1	2.78	黃紋蝦鰓	3	6.12
捷沙	2	4.88	黃紋蝦鰓	1	2.56	裸頰鰕虎魚	2	5.56	雞籠鮑	1	2.04
黃紋蝦鰓	2	4.88	離鰭青基	1	2.56	齊尾芝麻斑	1	2.78	雞蛋鰓	1	2.04
捷沙	1	2.44	日本鰩	1	2.56	西伯利亞蛇鰻	2	5.56	左口	1	2.04
小杜仲	2	4.88	黑點魚	1	2.56	泥婆	1	2.78	海馬	1	2.04
雞蛋鰓	2	4.88	雞蛋鰓	1	2.56	黃花	1	2.78	娃娃魚	1	2.04
黃花	2	4.88	釘公	1	2.56	七星鮫	1	2.78	峨眉條鰯	1	2.04
黃花	1	2.44	鱖魚	1	2.56	細鱗	3	8.33	油力	1	2.04
七星鮫	1	2.44	齊尾芝麻斑	1	2.56	花鮫	1	2.78	泥鰌	2	4.08
黑鮀	2	4.88	金絲鮀	1	2.56	雞泡	1	2.78	火燒腰	2	4.08
青鮫	1	2.44	泥鰌	1	2.56	本港魷魚	1	2.78	七星鮫	1	2.04
白花鰓	2	4.88	張飛鶴	1	2.56	墨魚	1	2.78	細鱗	1	2.04
馬鮫郎	1	2.44	七星鮫	1	2.56	瀨尿蝦	1	2.78	黑鮀	3	6.12
包公	1	2.44	二棘扯旗鮀	1	2.56	瀨尿蝦	2	5.56	沙烏	2	4.08
墨魚	1	2.44	白鮀	1	2.56	麻蝦	1	2.78	黃釘	1	2.04
本港魷魚	2	4.88	牙鮀	1	2.56	花蝦	4	11.11	牛尾魚	1	2.04
魷魚仔	1	2.44	黃釘	2	5.13	大蝦	3	8.33	獅頭魚	2	4.08
瀨尿蝦	1	2.44	白花鰓	2	5.13	花蟹	1	2.78	白鮀	2	4.08
盧蝦	3	7.32	大斑石鱸	1	2.56	三點蟹	1	2.78	正種馬鮫	2	4.08
狗蝦	1	2.44	鮪魚	1	2.56	花蟹	1	2.78	油螺	1	2.04
花蝦	3	7.32	本港魷魚	1	2.56	螃蟹	1	2.78	割豬刀	1	2.04

三點蟹	2	4.88	鰯魚仔	2	5.13			飛螺	1	2.04		
梭子蟹	1	2.44	瀨尿蝦	1	2.56			墨魚	2	4.08		
			瀨尿蝦	2	5.13			墨魚	1	2.04		
			厚殼蝦	1	2.56			墨魚	1	2.04		
			麻蝦	2	5.13			兩耳仔	1	2.04		
			盧蝦	2	5.13			八爪魚	1	2.04		
			花蝦	1	2.56			瀨尿蝦()	1	2.04		
			梭子蟹	1	2.56			花蝦	1	2.04		
			花蟹	1	2.56			黑節蝦	2	4.08		
								瀨尿蝦	1	2.04		
總計	25	41	100	32	39	100	23	36	100	33	49	100

由表 3-6 可知，摻繒漁船漁獲物較高產量種類。春季漁獲種類有 5 種，14.29% 的漁民有較高產量的七點黃魚，平均體重為 11 兩。21.43% 的漁民有較高產量的青鱗，平均體重為 5.5 兩。21.43% 的漁民有較高產量的白鯧，平均體重為 16 兩。28.57% 的漁民有較高產量的獅頭魚，平均體重為 1.3 兩。14.29% 的漁民有較高產量的黃蝦，平均體重為 0.5 兩。夏季漁獲種類有 4 種，8.33% 的漁民有較高產量的油力，平均體重為 1 兩。8.33% 的漁民有較高產量的白鯧，平均體重為 16 兩。58.33% 的漁民有較高產量的獅頭魚，平均體重為 3.8 兩。25% 的漁民有較高產量的正種馬鮫，平均體重為 14.4 兩。秋季漁獲種類有 6 種，7.14% 的漁民有較高產量的黃花，平均體重為 2.7 兩。7.14% 的漁民有較高產量的白鯧，平均體重為 16 兩。42.86% 的漁民有較高產量的獅頭魚，平均體重為 4.1 兩。14.29% 的漁民有較高產量的正種馬鮫，平均體重為 30 兩。14.29% 的漁民有較高產量的黃蝦，平均體重為 0.8 兩。14.29% 的漁民有較高產量的梭子蟹，平均體重為 6 兩。冬季漁獲種類有 4 種，12.50% 的漁民有較高產量的 *Erosa erosa*，平均體重為 1 兩。12.50% 的漁民有較高產量的白鯧，平均體重為 16 兩。50.00% 的漁民有較高產量的獅頭魚，平均體重為 1.9 兩。25% 的漁民有較高產量的梭子蟹，平均體重為 14 兩。

表 3-6 摻繒漁船漁獲物種類統計表
Tab. 3-6 Species of catches of erbium-doped fishing vessels

春	數量	占比 (%)	體重 (兩)	夏	數量	占比 (%)	體重 (兩)	秋	數量	占比 (%)	體重 (兩)	冬	數量	占比 (%)	體重 (兩)
七點黃魚	2	14.29	11	油力	1	8.33	1	黃花	1	7.14	2.7	獅頭毒鮋	1	12.50	1
青鱗	3	21.43	5.5	白鯧	1	8.33	16	白鯧	1	7.14	16	白鯧	1	12.50	16
白鯧	3	21.43	16	獅頭魚	7	58.33	3.8	獅頭魚	6	42.86	4.1	獅頭魚	4	50.00	1.9
獅頭魚	4	28.57	1.3	正種馬鯪	3	25.00	14.4	正種馬鯪	2	14.29	30	梭子蟹	2	25.00	14
黃蝦	2	14.29	0.5					黃蝦	2	14.29	0.8				
								梭子蟹	2	14.29	6				
總計	5	14	100		4	12	100		6	14	100		4	8	100

由表 3-7 可知，單拖漁船漁獲物較高產量種類。春季有 3 種，20% 的漁民有較高產量的泥鰍，平均體重為 40 兩。60%的漁民有較高產量的中國魷魚，平均體重為 4.8 兩。20%的漁民有較高產量的 墨魚，平均體重為 16 兩。夏季有 4 種，25%的漁民有較高產量的紅尾鰆。25% 的漁民有較高產量的瓜核鯧，平均體重為 2 兩。25%的漁民有較高產量的沙帶魚，平均體重為 56 兩。25%的漁民有較高產量的中國魷魚，平均體重為 1 兩。秋季有 9 種，8.33%漁民有較高產量的日本鰈，平均體重為 0.6 兩。8.33%的漁民有較高產量的瓜核鯧，平均體重為 2 兩。8.33%的漁民有較高產量的金絲鯧，平均體重為 12 兩。8.33%的漁民有較高產量的火燒腰，平均體重為 14 兩。8.33%的漁民有較高產量的竹鯫，平均體重為 48 兩。鮫魚佔比為 8.33%，平均體重為 40 兩。8.33%的漁民有較高產量的竹鯫，平均體重 24 兩。8.33%的漁民有較高產量的正種馬鮀，平均體重為 64 兩。33.33%的漁民有較高產量的中國魷魚。冬季有 8 種，11.11%的漁民有較高產量的狗棍，平均體重為 0.8 兩。11.11%的漁民有較高產量的火燒腰，平均體重為 12 兩。11.11%的漁民有較高產量的鮫魚，平均體重為 40 兩。11.11%的漁民有較高產量的竹鯫，平均體重為 24 兩。22.22%的漁民有較高產量的中國魷魚，平均體重為 8 兩。11.11%的漁民有較高產量的魷魚仔，平均體重為 13 兩。11.11%的漁民有較高產量的墨魚，平均體重為 25 兩。11.11%的漁民有較高產量的三點蟹，平均體重為 4 兩。

表 3-7 單拖漁船漁獲物種類統計表
Tab. 3-7 Statistics of species caught by single - tow vessels

春	數量	占比 (%)	體重 (兩)	夏	數量	占比 (%)	體重 (兩)	秋	數量	占比 (%)	體重 (兩)	冬	數量	占比 (%)	體重 (兩)
線鯀	1	20	40	紅尾鰆	1	25		日本鰆	1	8.33	0.6	狗棍	1	11.11	0.8
本港魷魚	3	60	4.8	瓜核鯧	1	25	2	瓜核鯧	1	8.33	2	火燒腰	1	11.11	12
墨魚	1	20	16	沙帶魚	1	25	56	金絲鮓	1	8.33	12	鮫魚	1	11.11	40
				本港魷魚	1	25	1	火燒腰	1	8.33	14	竹鯇	1	11.11	24
								竹鯪	1	8.33	48	本港魷魚	2	22.22	8
								鮫魚	1	8.33	40	魷魚仔	1	11.11	13
								竹鯪	1	8.33	24	墨魚	1	11.11	25
								正種馬鯊	1	8.33	64	三點蟹	1	11.11	4
								本港魷魚	4	33.33					
總計	3	5	100		4	4	100		9	12	100		8	9	100

由表 3-8 可知浸籠漁船漁獲物較高產量種類。春季漁獲種類有 2 種，50%的漁民有較高產量的火燒公，平均體重為 4 兩。50%的漁民有較高產量的石斑，平均體重為 112 兩。夏季漁獲種類有 2 種，50%的漁民有較高產量的石狗公，平均體重為 2.5 兩。50%的漁民有較高產量的石斑，平均體重為 80 兩。秋季漁獲種類有 2 種，50%的漁民有較高產量的火燒公，平均體重為 48 兩。50%的漁民有較高產量的石斑，平均體重為 2.6 兩。冬季漁獲種類有 2 種，50%的漁民有較高產量的滑魚，平均體重為 43 兩。50%的漁民有較高產量的火燒公。

表 3-8 浸籠漁船漁獲物種類統計表

Tab. 3-8 species caught by caged fishing vessels

	平均			平均			平均			平均					
	春	數量	占比(%)	體重 (兩)	夏	數量	占比(%)	體重 (兩)	秋	數量	占比(%)	體重 (兩)			
花蟹	1	50.00	4	石狗公	1	50.00	2.5	花蟹	1	50.00	48	滑魚	1	50.00	43
石斑	1	50.00	112	石斑	1	50.00	80	石斑	1	50.00	2.6	花蟹	1	50.00	
總計	2	2	100		2	2	100		2	2	100		2	2	100

由表 3-9 可知，手釣漁船漁獲物較高產量種類。春季有 7 種，14. 29%的漁民有較高產量的齊尾芝麻斑，平均體重為 10 兩。14. 29%的漁民有較高產量的石狗公，平均體重為 2. 5 兩。14. 29%的漁民有較高產量的火點，平均體重為 10 兩。14. 29%的漁民有較高產量的黃花，平均體重為 10 兩。14. 29%的漁民有較高產量的釘公，平均體重為 1. 5 兩。14. 29%的漁民有較高產量的石釘，平均體重為 3 兩。14. 29%的漁民有較高產量的石狗公，平均體重為 4 兩。夏季有 9 種，10%的漁民有較高產量的釘公。10%的漁民有較高產量的二棘扯旗鮀。10%的漁民有較高產量的牙鰓，平均體重為 6 兩。20%的漁民有較高產量的細鱗，平均體重為 16 兩。10%的漁民有較高產量的黃釘，平均體重為 8 兩。10%的漁民有較高產量的釘公。10%的漁民有較高產量的石釘，平均體重為 8 兩。10%的漁民有較高產量的石狗公。10%的漁民有較高產量的鱈仔，平均體重為 0. 8 兩。秋季漁獲種類有 5 種。16. 67%的漁民有較高產量的白鰓。16. 67%的漁民有較高產量的釘公。16. 67%的漁民有較高產量的白鰓。33. 33%的漁民有較高產量的石釘，平均體重為 2 兩。16. 67%的漁民有較高產量的鱈仔，平均體重為 16 兩。冬季漁獲種類有 8 種，12. 5%的漁民有較高產量的雞蛋鰓，平均體重為 12 兩。12. 5%的漁民有較高產量的釘公。12. 5%的漁民有較高產量的金絲鮀。12. 5%的漁民有較高產量的白花鰓，平均體重為 9 兩。12. 5%的漁民有較高產量的釘公。12. 5%的漁民有較高產量的石釘。12. 5%的漁民有較高產量的石狗公，平均體重 40 兩。12. 5%的漁民有較高產量的正種馬鮀。

表 3-9 手釣漁船漁獲物種類統計表
Tab. 3-9 Species caught by hand fishing vessels

春	數量	占比 (%)	平均體重 (兩)	夏	數量	占比 (%)	平均體重 (兩)	秋	數量	占比 (%)	平均體重 (兩)	冬	數量	占比 (%)	平均體重 (兩)
齊尾芝麻斑	1	14.29	10	釘公	1	10.00		白鰐	1	16.67		雞蛋鰐	1	12.50	12
石狗公	1	14.29	2.5	二棘扯旗鮀	1	10.00		釘公	1	16.67		釘公	1	12.50	
火點	1	14.29	10	牙鰐	1	10.00	6	白鰐	1	16.67		金絲鮀	1	12.50	
黃花	1	14.29	10	細鱗	2	20.00	16	石釘	2	33.33	2	白花鰐	1	12.50	9
釘公	1	14.29	1.5	黃釘	1	10.00	8	蟠仔	1	16.67	16	釘公	1	12.50	
石釘	1	14.29	3	釘公	1	10.00						石釘	1	12.50	
石狗公	1	14.29	4	石釘	1	10.00	8					石狗公	1	12.50	40
				石狗公	1	10.00						正種馬鮫	1	12.50	
				蟠仔	1	10.00	0.8								
總計	7	7	100		9	10	100		5	6	100		8	8	100

根據調查顯示，由表 3-10 可知雙拖漁船漁獲物較高產量種類。春季漁獲種類有 12 種，7.69%的漁民有較高產量的黃姑魚，平均體重為 0.8 兩。7.69%的漁民有較高產量的銀米，平均體重為 0.8 兩。7.69%的漁民有較高產量的黃姑，平均體重為 1 兩。15.38%的漁民有較高產量的黑鯧，平均體重為 6 兩。7.69%的漁民有較高產量的斧頭鯊，平均體重為 3 兩。7.69%的漁民有較高產量的青鱗，平均體重為 12 兩。7.69%的漁民有較高產量的金絲鮀，平均體重為 10 兩。7.69%的漁民有較高產量的沙帶魚，平均體重為 5 兩。7.69%的漁民有較高產量的紅衫，平均體重為 10 兩。7.69%的漁民有較高產量的黃花，平均體重為 2 兩。7.69%的漁民有較高產量的白鰣。7.69%的漁民有較高產量的二棘扯旗鮀，平均體重為 2 兩。夏季漁獲種類有 10 種，10%的漁民有較高產量的黃姑，平均體重為 0.8 兩。10%的漁民有較高產量的瓜核鯧，平均體重為 4 兩。10%的漁民有較高產量的釘公，平均體重為 1.6 兩。10%的漁民有較高產量的英鯧，平均體重為 8 兩。10%的漁民有較高產量的紅衫，平均體重為 2.5 兩。10%的漁民有較高產量的白鰣，平均體重為 3.5 兩。10%的漁民有較高產量的線鯫，平均體重為 56 兩。10%的漁民有較高產量的白鯧，平均體重為 5 兩。10%的漁民有較高產量的竹鯫，平均體重為 48 兩。10%的漁民有較高產量的鯪魚，平均體重為 48 兩。秋季漁獲種類有 8 種，20%的漁民有較高產量的黑鯧，平均體重為 8.15 兩。10%的漁民有較高產量的蝦鰓，平均體重為 1 兩。20%的漁民有較高產量的青鱗，平均體重為 8 兩。10%的漁民有較高產量的紅衫，平均體重為 2.5 兩。10%的漁民有較高產量的黃花，

平均體重為 4 兩。10%的漁民有較高產量的白鰈，平均體重為 3.5 兩。10%的漁民有較高產量的白鯧，平均體重為 16 兩。10%的漁民有較高產量的鮫魚，平均體重為 208 兩。冬季漁獲種類有 7 種，25%的漁民有較高產量的黑鯧，平均體重為 20.15 兩。12.5%的漁民有較高產量的日本鰱，平均體重為 2 兩。12.5%的漁民有較高產量的紅衫，平均體重為 3.5 兩。12.5%的漁民有較高產量的白鰈，平均體重為 3.5 兩。12.5%的漁民有較高產量的頭鱸，平均體重為 16 兩。12.5%的漁民有較高產量的馬鯪郎，平均體重為 4 兩。12.5%的漁民有較高產量的馬鯪仔，平均體重為 32 兩。

表 3-10 雙拖漁船漁獲物種類統計表

Tab. 3-10 Species caught by dual - trawler vessels

春	數量	占比 (%)	平均體重 (兩)	夏	數量	占比 (%)	平均體重 (兩)	秋	數量 數	占比 (%)	平均體重 (兩)	冬	數量	占比 (%)	平均體重 (兩)
黃姑(Thryssa setirostris)	1	7.69	0.8	黃姑(Thryssa hamiltonii)	1	10.00	0.8	黑鯧	2	20.00	8.15	黑鯧	2	25.00	20.1
銀米	1	7.69	0.8	瓜核鯧	1	10.00	4	蝦鰓	1	10.00	1	日本鱈	1	12.50	2
黃姑(Thryssa hamiltonii)	1	7.69	1	釘公	1	10.00	1.6	青鱗	2	20.00	8	紅衫	1	12.50	3.5
黑鯧	2	15.38	6	英鯧	1	10.00	8	紅衫	1	10.00	2.5	白鰻	1	12.50	3.5
斧頭鯊	1	7.69	3	紅衫	1	10.00	2.5	黃花	1	10.00	4	頭鱸	1	12.50	16
青鱗	1	7.69	12	白鰻	1	10.00	3.5	白鰻	1	10.00	3.5	馬鮫郎	1	12.50	4
金絲鯉	1	7.69	10	線鯫	1	10.00	56	白鯧	1	10.00	16	馬鮫仔	1	12.50	32
沙帶魚	1	7.69	5	白鯧	1	10.00	5	鮫魚	1	10.00	208				
紅衫	1	7.69	10	竹鯫	1	10.00	48								
黃花	1	7.69	2	鮫魚	1	10.00	48								
白鰻	1	7.69													
二棘扯旗鯪	1	7.69	2												
總計	12	13	100		10	100			8	100			7	8	100

根據調查顯示，由表 3-11 可知圍網漁船漁獲物較高產量種類。春季漁獲種類有 21 種，12.12%的漁民有較高產量的七點黃魚，平均體重為 2.4 兩。3.03%的漁民有較高產量的鳳尾魚，平均體重為 0.5 兩。3.03%的漁民有較高產量的黃姑，平均體重為 0.2 兩。3.03%的漁民有較高產量的反肚泡，平均體重為 2.5 兩。3.03%的漁民有較高產量的黃姑，平均體重為 1 兩。3.03%的漁民有較高產量的蝦鰓，平均體重為 1.5 兩。6.06%的漁民有較高產量的黃紋蝦鰓，平均體重為 1.5 兩。3.03%的漁民有較高產量的紅尾鰓，平均體重為 2 兩。3.03%的漁民有較高產量的黃魚，平均體重為 1 兩。3.03%的漁民有較高產量的青鱗，平均體重為 0.8 兩。9.09%的漁民有較高產量的小杜仲，平均體重為 13.33 兩。6.06%的漁民有較高產量的雞蛋鰓，平均體重為 2.55 兩。3.03%的漁民有較高產量的泥鰌，平均體重為 7 兩。6.06%的漁民有較高產量的英鮀，平均體重為 16 兩。12.12%的漁民有較高產量的黃花，平均體重為 6.125 兩。3.03%的漁民有較高產量的花鮫，平均體重為 2 兩。3.03%的漁民有較高產量的七星鯪，平均體重為 3.5 兩。6.06%的漁民有較高產量的中國魴魚，平均體重為 2 兩。3.03%的漁民有較高產量的魴魚仔，平均體重為 2 兩。3.03%的漁民有較高產量的狗蝦，平均體重為 3 兩。3.03%的漁民有較高產量的花蝦，平均體重為 3 兩。夏季漁獲種類有 15 種，9.09%的漁民有較高產量的反肚泡，平均體重為 2.5 兩。4.55%的漁民有較高產量的蝦鰓，平均體重為 1 兩。4.55%的漁民有較高產量的黃紋蝦鰓，平均體重為 1 兩。4.55%的漁民有較高產量的日本鰓，平均體重為 3 兩。4.55%的漁民有較高

產量的雞蛋鰓，平均體重為 2.5 兩。4.55%的漁民有較高產量的大梗，平均體重為 0.5 兩。4.55%的漁民有較高產量的黃花，平均體重為 4 兩。4.55%的漁民有較高產量的七星鯈，平均體重為 3.5 兩。9.09%的漁民有較高產量的花鯫，平均體重為 3.5 兩。4.55%的漁民有較高產量的鮫魚，平均體重為 6 兩。18.18%的漁民有較高產量的中國魷魚，平均體重為 1.63 兩。13.64%的漁民有較高產量的魷魚仔，平均體重為 1.9 兩。4.55%的漁民有較高產量的瀨尿蝦，平均體重為 3 兩。4.55%的漁民有較高產量的麻蝦，平均體重為 2 兩。4.55%的漁民有較高產量的泥蝦，平均體重為 2 兩。秋季漁獲種類有 14 種。22.22%的漁民有較高產量的蝦鱉，平均體重為 1.89 兩。5.56%的漁民有較高產量的黃紋蝦鱉，平均體重為 3 兩。5.56%的漁民有較高產量的離鰭青基，平均體重為 4 兩。11.11%的漁民有較高產量的日本鱉，平均體重為 1 兩。5.56%的漁民有較高產量的青鱗，平均體重為 7 兩。5.56%的漁民有較高產量的小杜仲，平均體重為 24 兩。5.56%的漁民有較高產量的雞蛋鰓，平均體重為 2.5 兩。5.56%的漁民有較高產量的黃花，平均體重為 6 兩。5.56%的漁民有較高產量的西伯利亞蛇鰻，平均體重為 48 兩。5.56%的漁民有較高產量的七星鯈，平均體重為 3.5 兩。5.56%的漁民有較高產量的細鱗，平均體重為 2 兩。5.56%的漁民有較高產量的丁氏叫姑魚，平均體重為 4.5 兩。5.56%的漁民有較高產量的中國魷魚，平均體重為 2 兩。5.56%的漁民有較高產量的墨魚。冬季漁獲種類有 20 種。8.33%的漁民有較高產量的七點黃魚，平均體重為 2.5 兩。8.33%的漁民有較高產量的蝦鱉，平均體重為 0.75 兩。4.17%的

漁民有較高產量的黃紋蝦鰷，平均體重為 16 兩。4. 17%的漁民有較高產量的斧頭鯊，平均體重為 2 兩。4. 17%的漁民有較高產量的左口，平均體重為 16 兩。4. 17%的漁民有較高產量的娃娃魚，平均體重為 8 兩。4. 17%的漁民有較高產量的峨眉條鰨，平均體重為 2.5 兩。4. 17% 的漁民有較高產量的白鰣仔，平均體重為 3 兩。4. 17%的漁民有較高產量的泥鰍，平均體重為 6 兩。4. 17%的漁民有較高產量的英鮀，平均體重為 16 兩。12. 5%的漁民有較高產量的黃花，平均體重為 10.25 兩。4. 17%的漁民有較高產量的火燒腰，平均體重為 18 兩。4. 17%的漁民有較高產量的七星鯊，平均體重為 3.5 兩。4. 17%的漁民有較高產量的細鱗，平均體重為 56 兩。4. 17%的漁民有較高產量的黑鯊，平均體重為 8 兩。4. 17%的漁民有較高產量的獅頭魚，平均體重為 1 兩。4. 17%的漁民有較高產量的墨魚。4. 17%的漁民有較高產量的雨耳仔，平均體重為 1 兩。4. 17%的漁民有較高產量的八爪魚，平均體重為 3.5 兩。4. 17%的漁民有較高產量的大蝦，平均體重為 2 兩。

表 3-11 圍網漁船漁獲物種類統計表

Tab. 3-11 Statistics of Seine net fishing species

春	數量	占比 (%)	體重 (兩)	夏	數量	占比 (%)	體重 (兩)	秋	數量	占比 (%)	體重 (兩)	冬	數量	占比 (%)	體重 (兩)
七點黃魚	4	12.12	2.4	大眼鯪	2	9.09	2.5	蝦鰓	4	22.22	1.89	七點黃魚	2	8.33	2.5
鳳尾魚	1	3.03	0.5	蝦鰓	1	4.55	1	黃紋蝦鰓	1	5.56	3	蝦鰓	2	8.33	0.75
黃姑	1	3.03	0.2	黃紋蝦鰓	1	4.55	1	離鰭青基	1	5.56	4	黃紋蝦鰓	1	4.17	16
反肚泡	1	3.03	2.5	日本鰓	1	4.55	3	日本鰓	2	11.11	1	斧頭鯊	1	4.17	2
黃姑	1	3.03	1	雞蛋鱈	1	4.55	2.5	青鱗	1	5.56	7	左口	1	4.17	16
蝦鰓	1	3.03	1.5	大梗	1	4.55	0.5	小杜仲	1	5.56	24	娃娃魚	1	4.17	8
黃紋蝦鰓	2	6.06	1.5	黃花	1	4.55	4	雞蛋鱈	1	5.56	2.5	峨眉條鰩	1	4.17	2.5
紅尾鰓	1	3.03	2	七星鮀	1	4.55	3.5	黃花	1	5.56	6	白鰐仔	1	4.17	3
黃魚	1	3.03	1	花鮨	2	9.09	3.5	西伯利亞蛇鰻	1	5.56	48	泥鰌	1	4.17	6
青鱗	1	3.03	0.8	鮫魚	1	4.55	6	七星鮀	1	5.56	3.5	英鮠	1	4.17	16
小杜仲	3	9.09	13.33	本港魷魚	4	18.18	1.63	細鱗	1	5.56	2	黃花	3	12.50	10.25
雞蛋鱈	2	6.06	2.55	魷魚仔	3	13.64	1.9	鱗鰭叫姑魚	1	5.56	4.5	火燒腰	1	4.17	18
泥鰌	1	3.03	7	瀨尿蝦	1	4.55	3	本港魷魚	1	5.56	2	七星鮀	1	4.17	3.5
英鮠	2	6.06	16	麻蝦	1	4.55	2	墨魚	1	5.56		細鱗	1	4.17	56
黃花	4	12.12	6.125	盧蝦	1	4.55	2					黑鮕	1	4.17	8
花鮨	1	3.03	2									獅頭魚	1	4.17	1
七星鮀	1	3.03	3.5									墨魚	1	4.17	
本港魷魚	2	6.06	2									兩耳仔	1	4.17	1
魷魚仔	1	3.03	1									八爪魚	1	4.17	3.5
狗蝦	1	3.03	3									大蝦	1	4.17	2
花蝦	1	3.03	3												

由表 3-12 可知蝦拖漁船漁獲物較高產量種類。春季有 16 種，4.35%的漁民有較高產量的撻沙。4.35%的漁民有較高產量的。4.35%的漁民有較高產量的岡瑟細鱗魚，平均體重為 16 兩。4.35%的漁民有較高產量的蝦鱈。13.04%的漁民有較高產量的撻沙，平均體重為 16 兩。4.35%的漁民有較高產量的叉尾。4.35%的漁民有較高產量的撻沙，平均體重為 3.5 兩。4.35%的漁民有較高產量的黃花，平均體重為 16 兩。4.35%的漁民有較高產量的瀨尿蝦，平均體重為 0.8 兩。8.7%的漁民有較高產量的瀨尿蝦，平均體重為 0.6 兩。4.35%的漁民有較高產量的厚殼蝦 平均體重為 0.06 兩。4.35%的漁民有較高產量的麻蝦 平均體重為 0.5 兩。13.04%的漁民有較高產量的泥蝦 平均體重為 0.5 兩。8.7%的漁民有較高產量的花蝦，平均體重為 1 兩。8.7%的漁民有較高產量的三點蟹，平均體重為 3.5 兩。4.35%的漁民有較高產量的梭子蟹，平均體重為 5 兩。夏季有 23 種，3.85 %的漁民有較高產量的撻沙。3.85%的漁民有較高產量的黑尾蛇鰻。3.85%的漁民有較高產量的蝦鱈。3.85%的漁民有較高產量的撻沙。3.85%的漁民有較高產量的叉尾。3.85%的漁民有較高產量的離鰭青基，平均體重為 2 兩。3.85%的漁民有較高產量的紅尾鱈。3.85%的漁民有較高產量的黑點魚。3.85%的漁民有較高產量的齊尾芝麻斑，平均體重為 2.5 兩。3.85%的漁民有較高產量的唱歌婆，平均體重為 2 兩。3.85%的漁民有較高產量的泥鰌，平均體重為 1.5 兩。3.85%的漁民有較高產量的二棘扯旗鮪，平均體重為 1.5 兩。3.85%的漁民有較高產量的黑鯧，平均體重為 1.6 兩。7.69%的漁民有較高產量的黃釘，平均體重為 0.8 兩。7.69%

的漁民有較高產量的白花鰓，平均體重為 0.8 兩。3.85%的漁民有較高產量的鮒魚，平均體重為 16 兩。3.85%的漁民有較高產量的瀨尿蝦，平均體重為 4 兩。3.85%的漁民有較高產量的瀨尿蝦，平均體重為 0.8 兩。3.85%的漁民有較高產量的麻蝦，平均體重為 0.6 兩。3.85%的漁民有較高產量的泥蝦，平均體重為 1 兩。3.85%的漁民有較高產量的花蝦，平均體重為 2 兩。3.85%的漁民有較高產量的梭子蟹，平均體重為 16 兩。7.69%的漁民有較高產量的火燒公，平均體重為 10 兩。

秋季有 16 種，4.17%的漁民有較高產量的撻沙。4.17%的漁民有較高產量的黑尾蛇鰻。4.17%的漁民有較高產量的蝦鱸。4.17%的漁民有較高產量的撻沙。4.17%的漁民有較高產量的叉尾。4.17%的漁民有較高產量的紅尾鱸。8.33%的漁民有較高產量的裸頰鰕虎魚，平均體重為 16 兩。8.33%的漁民有較高產量的瀨尿蝦，平均體重為 2.5 兩。8.33%的漁民有較高產量的瀨尿蝦，平均體重為 0.9 兩。4.17%的漁民有較高產量的泥蝦，平均體重為 0.5 兩。4.17%的漁民有較高產量的麻蝦，平均體重為 0.5 兩。16.67%的漁民有較高產量的花蝦，平均體重為 1.67 兩。12.5%的漁民有較高產量的大蝦，平均體重為 1.2 兩。4.17%的漁民有較高產量的梭子蟹，平均體重為 32 兩。4.17%的漁民有較高產量的花蟹平均體重為 4 兩。4.17%的漁民有較高產量的螃蟹，平均體重為 0.5 兩。冬季有 18 種，4.76%的漁民有較高產量的撻沙。4.76%的漁民有較高產量的黑尾蛇鰻。4.76%的漁民有較高產量的蝦鱸。4.76%的漁民有較高產量的撻沙。4.76%的漁民有較高產量的叉尾。4.76%的漁民有較高產量的油力，平均體重為 1 兩。4.76%的漁民有較

高產量的泥鰌，平均體重為 1 兩。9.52%的漁民有較高產量的沙烏，平均體重為 56 兩。4.76%的漁民有較高產量的白鯪，平均體重為 16 兩。4.76%的漁民有較高產量的黃螺，平均體重為 1 兩。4.76%的漁民有較高產量的割豬刀，平均體重為 16 兩。4.76%的漁民有較高產量的飛螺，平均體重為 1 兩。4.76%的漁民有較高產量的墨魚，平均體重為 8 兩。4.76%的漁民有較高產量的瀨尿蝦，平均體重為 0.8 兩。9.52%的漁民有較高產量的瀨尿蝦，平均體重為 0.9 兩。9.52%的漁民有較高產量的黑節蝦，平均體重為 2.5 兩。4.76%的漁民有較高產量的雞爪蝦，平均體重為 0.4 兩。4.76%的漁民有較高產量的青蟹，平均體重為 8 兩。

表 3-12 蝦拖漁船漁獲物種類統計表

Tab. 3-12 Statistics of species caught by shrimp trawlers

春	數量	占比 (%)	體重 (兩)	夏	個數	占比 (%)	體重 (兩)	秋	個數	占比 (%)	體重 (兩)	冬	個數	占比 (%)	體重 (兩)
捷沙	1	4.35		捷沙	1	3.85		捷沙	1	4.17		捷沙	1	4.76	
黑尾蛇鰻	1	4.35		黑尾蛇鰻	1	3.85		黑尾蛇鰻	1	4.17		黑尾蛇鰻	1	4.76	
岡瑟細鱗魚	1	4.35	16	蝦鰓	1	3.85		蝦鰓	1	4.17		蝦鰓	1	4.76	
蝦鰓	1	4.35		捷沙	1	3.85		捷沙	1	4.17		捷沙	1	4.76	
捷沙	3	13.04	16	叉尾	1	3.85		叉尾	1	4.17		叉尾	1	4.76	
叉尾	1	4.35		離鰭青基	1	3.85	2	紅尾鰓	1	4.17		油力	1	4.76	1
捷沙	1	4.35	3.5	紅尾鰓	1	3.85		裸頰鰕虎魚	2	8.33	16	泥鰌	1	4.76	1
黃花	1	4.35	16	黑點魚	1	3.85		瀨尿蝦	2	8.33	2.5	沙烏	2	9.52	56
瀨尿蝦	1	4.35	0.8	齊尾芝麻斑	1	3.85	2.5	瀨尿蝦	2	8.33	0.9	白鮈	1	4.76	16
瀨尿蝦	2	8.70	0.6	唱歌婆	1	3.85	2	瀨尿蝦	1	4.17	0.5	黃螺	1	4.76	1
厚殼蝦	1	4.35	0.06	泥鰌	1	3.85	1.5	麻蝦	1	4.17	0.5	割豬刀	1	4.76	16
麻蝦	1	4.35	0.5	二棘扯旗鯪	1	3.85	1.5	花蝦	4	16.67	1.67	飛螺	1	4.76	1
盧蝦	3	13.04	0.5	黑鯧	1	3.85	1.6	大蝦	3	12.50	1.2	墨魚	1	4.76	8
花蝦	2	8.70	1	黃釘	2	7.69	0.8	梭子蟹	1	4.17	32	瀨尿蝦	1	4.76	0.8
三點蟹	2	8.70	3.5	白花鱺	2	7.69	0.8	花蟹	1	4.17	4	瀨尿蝦	2	9.52	0.9
梭子蟹	1	4.35	5	鮋魚	1	3.85	16	螃蟹	1	4.17	0.5	黑節蝦	2	9.52	2.5
				瀨尿蝦	1	3.85	4					雞爪蝦	1	4.76	0.4
				瀨尿蝦	1	3.85	0.8					青蟹	1	4.76	8
				麻蝦	1	3.85	0.6								
				盧蝦	1	3.85	1								
				花蝦	1	3.85	2								
				梭子蟹	1	3.85	16								
				花蟹	2	7.69	10								
總計	16	23	100		23	26	100		16	24	100		18	21	100

由表 3-13 可知下艇漁船漁獲物較高產量種類。春季有 27 種，3.03%的漁民有較高產量的重鱗，平均體重為 3 兩。3.03%的漁民有較高產量的黃門鱈，平均體重為 80 兩。3.03%的漁民有較高產量的蝦鰱，平均體重為 4.5 兩。3.03%的漁民有較高產量的大魚仔，平均體重為 23 兩。3.03%的漁民有較高產量的紅尾鰱，平均體重為 8 兩。3.03%的漁民有較高產量的黃魚，平均體重為 48 兩。3.03%的漁民有較高產量的泥斑，平均體重為 12 兩。3.03%的漁民有較高產量的釘公，平均體重為 2 兩。3.03%的漁民有較高產量的裸頰鰕虎魚，平均體重為 6 兩。3.03%的漁民有較高產量的青斑，平均體重為 80 兩。3.03%的漁民有較高產量的石狗公，平均體重為 2.5 兩。3.03%的漁民有較高產量的紅衫，平均體重為 7 兩。3.03%的漁民有較高產量的黃花。3.03%的漁民有較高產量的火燒腰，平均體重為 10 兩。9.09%的漁民有較高產量的黑鮀，平均體重為 23.5 兩。3.03%的漁民有較高產量的芝麻斑，平均體重為 12 兩。6.06%的漁民有較高產量的紅鮪，平均體重為 52 兩。3.03%的漁民有較高產量的花狗斑，平均體重為 16 兩。3.03%的漁民有較高產量的青鯫，平均體重為 112 兩。3.03%的漁民有較高產量的黃釘，平均體重為 16 兩。6.06%的漁民有較高產量的白花鰐，平均體重為 24.5 兩。3.03%的漁民有較高產量的大斑石鱸，平均體重為 2 兩。3.03%的漁民有較高產量的連尖，平均體重為 32 兩。6.06%的漁民有較高產量的釘公，平均體重為 29 兩。6.06%的漁民有較高產量的馬鯊郎，平均體重為 68 兩。3.03%的漁民有較高產量的白鮀，平均體重為 28 兩。3.03%的漁民有較高產量的牛屎鮀。夏季有 19 種，7.69%

的漁民有較高產量的火點，平均體重為 12 兩。3.85%的漁民有較高產量的牛鰓。3.85%的漁民有較高產量的張飛鵠。3.85%的漁民有較高產量的英鮨。3.85%的漁民有較高產量的沙鑽，平均體重為 3 兩。3.85%的漁民有較高產量的紅衫，平均體重為 4 兩。7.69%的漁民有較高產量的白鰓，平均體重為 8 兩。15.38%的漁民有較高產量的火燒腰，平均體重為 20 兩。7.69%的漁民有較高產量的七星鯪，平均體重為 32 兩。3.85%的漁民有較高產量的二棘扯旗鮪，平均體重為 16 兩。3.85%的漁民有較高產量的紅魚，平均體重為 16 兩。3.85%的漁民有較高產量的白鮆，平均體重為 16 兩。3.85%的漁民有較高產量的牙鰓。3.85%的漁民有較高產量的竹鯫，平均體重為 24 兩。3.85%的漁民有較高產量的黑鯧，平均體重為 24 兩。3.85%的漁民有較高產量的花頭梅，平均體重為 16 兩。3.85%的漁民有較高產量的白花鰓。7.69%的漁民有較高產量的大斑石鱸，平均體重為 8 兩。3.85%的漁民有較高產量的瓜衫，平均體重為 7 兩。秋季有 18 種，3.85%的漁民有較高產量的裸頰鰓虎魚，平均體重為 63 兩。3.85%的漁民有較高產量的齊尾芝麻斑，平均體重為 5 兩。3.85%的漁民有較高產量的青斑。7.69%的漁民有較高產量的火點，平均體重為 15 兩。3.85%的漁民有較高產量的牛鰓，平均體重為 20 兩。3.85%的漁民有較高產量的英鮨，平均體重為 16 兩。3.85%的漁民有較高產量的西伯利亞蛇鰻。3.85%的漁民有較高產量的泥婆。11.54%的漁民有較高產量的火燒腰，平均體重為 16.67 兩。

表 3-13 下艇漁船漁獲物種類統計表
Tab.3-13 Statistics of species caught by fishing vessels

春	數量	占比(%)	體重(兩)	夏	數量	占比(%)	體重(兩)	秋	數量	占比(%)	體重(兩)	冬	數量	占比(%)	體重(兩)
重鱗	1	3.03	3	火點	2	7.69	12	裸頰鰕虎魚	1	3.85	63	七點黃魚	1	3.57	2.3
黃門鰈	1	3.03	80	牛鰐	1	3.85		齊尾芝麻斑	1	3.85	5	黃紋鰕鰈	1	3.57	2
鰯	1	3.03	4.5	張飛鶴	1	3.85		青斑	1	3.85		大眼鰐	1	3.57	16
大魚仔	1	3.03	23	英鮨	1	3.85		火點	2	7.69	15	雞籠鮨	1	3.57	32
紅尾鰈	1	3.03	8	沙鑽	1	3.85	3	牛鰐	1	3.85	20	泥斑	1	3.57	16
黃魚	1	3.03	48	紅衫	1	3.85	4	英鮨	1	3.85	16	釘公	1	3.57	8
泥斑	1	3.03	12	白鰻	2	7.69	8	西伯利亞蛇鰐	1	3.85		油力	1	3.57	3
釘公	1	3.03	2	火燒腰	4	15.38	20	泥婆	1	3.85		青斑	1	3.57	320
裸頰鰕虎魚	1	3.03	6	七星鮀	2	7.69	32	火燒腰	3	11.54	16.67	黃花	1	3.57	8
青斑	1	3.03	80	二棘扯旗鮀	1	3.85	16	七星鮀	2	7.69	30.5	火燒腰	2	7.14	18
石狗公	1	3.03	2.5	紅魚	1	3.85	16	細鱗	4	15.38	50	細鱗	2	7.14	32
紅衫	1	3.03	7	白鮧	1	3.85	16	黑鮀	2	7.69	24	黑鮀	3	10.71	41.33
黃花	1	3.03		牙鰻	1	3.85		花鮫	1	3.85	3.5	紅鮑	2	7.14	60
火燒腰	1	3.03	10	竹鮀	1	3.85	24	雞泡	1	3.85	16	黃釘	1	3.57	
黑鮀	3	9.09	23.5	黑鮀	1	3.85	24	紅鮑	1	3.85	184	白花鮀	2	7.14	160
芝麻斑	1	3.03	12	花頭梅	1	3.85	16	白花鮀	1	3.85		牛尾魚	1	3.57	
紅鮑	2	6.06	52	白花鮀	1	3.85		大斑石鱸	1	3.85		大斑石鱸	1	3.57	
花頭梅	1	3.03	16	大斑石鱸	2	7.69	8	馬鮋郎	1	3.85	20	牙點	1	3.57	64
青鮫	1	3.03	112	瓜衫	1	3.85	7					馬鮋郎	1	3.57	48
黃釘	1	3.03	16									白鮀	1	3.57	40
白花鮀	2	6.06	24.5									正種馬鮋	1	3.57	
大斑石鱸	1	3.03	2									小琵琶螺	1	3.57	2
連尖	1	3.03	32												
釘公	2	6.06	29												
馬鮋郎	2	6.06	68												
白鮀	1	3.03	28												
牛屎鮀	1	3.03													

總計	27	33	100	19	26	100	18	26	100	22	28	100
----	----	----	-----	----	----	-----	----	----	-----	----	----	-----

由表 3-14 可知刺網漁船漁獲物較高產量種類。春季漁獲種類有 20 種，4.17% 的漁民有較高產量的撻沙，平均體重為 8 兩。4.17% 的漁民有較高產量的銀米，平均體重為 7.5 兩。4.17% 的漁民有較高產量的撻沙，平均體重為 7.5 兩。8.33% 的漁民有較高產量的泥鰌，平均體重為 1 兩。4.17% 的漁民有較高產量的紅衫，平均體重為 8 兩。4.17% 的漁民有較高產量的黃花，平均體重為 10 兩。4.17% 的漁民有較高產量的白鰱，平均體重為 6 兩。4.17% 的漁民有較高產量的二棘扯，平均體重為 7.5 兩。4.17% 的漁民有較高產量的白鮀，平均體重為 4 兩。4.17% 的漁民有較高產量的細鱗，平均體重為 24 兩。4.17% 的漁民有較高產量的黑鯧，平均體重為 16 兩。4.17% 的漁民有較高產量的長尾木棉，平均體重為 3.5 兩。4.17% 的漁民有較高產量的竹鯫，平均體重為 56 兩。4.17% 的漁民有較高產量的白花鰱，平均體重為 16 兩。4.17% 的漁民有較高產量的包公，平均體重為 24 兩。4.17% 的漁民有較高產量的白鯪。4.17% 的漁民有較高產量的牛屎鯧。4.17% 的漁民有較高產量的石剝婆，平均體重為 2 兩。16.67% 的漁民有較高產量的墨魚，平均體重為 39 兩。4.17% 的漁民有較高產量的墨魚仔。夏季漁獲種類有 20 種，4% 的漁民有較高產量的甲，平均體重為 4 兩。4% 的漁民有較高產量的蔬蘿，平均體重為 1 兩。12% 的漁民有較高產量的泥鰌，平均體重為 9.7 兩。4% 的漁民有較高產量的鰱魚，平均體重為 13 兩。4% 的漁民有較高產量的金絲，平均體重為 6 兩。8% 的漁民有較高產量的七星鯧，平均體重為 12 兩。4% 的漁民有較高產量的二棘扯，平均體重為 0.8 兩。4% 的漁民有較高產量的紅魚。8% 的漁民有較高產

量的細鱗，平均體重為 48 兩。4%的漁民有較高產量的黑鯧。4%的漁民有較高產量的石獅，平均體重為 2.5 兩。4%的漁民有較高產量的齊尾木棉，平均體重為 5 兩。4%的漁民有較高產量的老虎魚，平均體重為 6 兩。4%的漁民有較高產量的狗棍，平均體重為 2 兩。4%的漁民有較高產量的中國短尾魚，平均體重為 32 兩。4%的漁民有較高產量的白鯧。4%的漁民有較高產量的牛屎鯧。4%的漁民有較高產量的正種馬。8%的漁民有較高產量的墨魚，平均體重為 26.8 兩。4%的漁民有較高產量的紅斑，平均體重為 32 兩。秋季漁獲種類有 21 種，4.35%的漁民有較高產量的銀米，平均體重為 7.5 兩。4.35%的漁民有較高產量的撻沙，平均體重為 7.5 兩。4.35%的漁民有較高產量的金絲，平均體重為 2.5 兩。4.35%的漁民有較高產量的白鰣，平均體重為 2 兩。4.35%的漁民有較高產量的火點，平均體重為 8 兩。4.35%的漁民有較高產量的三鬚，平均體重為 8 兩。8.7%的漁民有較高產量的黃花，平均體重為 13 兩。4.35%的漁民有較高產量的花鮫，平均體重為 4.5 兩。8.7%的漁民有較高產量的二棘扯，平均體重為 4.3 兩。4.35%的漁民有較高產量的沙鰐魚，平均體重為 3 兩。4.35%的漁民有較高產量的齊尾木棉，平均體重為 4 兩。4.35%的漁民有較高產量的青鮫。4.35%的漁民有較高產量的白花鰣，平均體重為 19.2 兩。4.35%的漁民有較高產量的白鰣，平均體重為 6 兩。4.35%的漁民有較高產量的白鯧。4.35%的漁民有較高產量的牛屎鯧。4.35%的漁民有較高產量的正種馬。4.35%的漁民有較高產量的墨魚，平均體重為 16 兩。4.35%的漁民有較高產量的目賊，平均體重為 7 兩。4.35%的漁民有較高產量的花蟹，

平均體重為 8 兩。4. 35%的漁民有較高產量的三點蟹，平均體重為 8 兩。冬季漁獲種類有 22 種，3. 85%的漁民有較高產量的銀米，平均體重為 7. 5 兩。7. 69%的漁民有較高產量的撻沙，平均體重為 5. 3 兩。3. 85%的漁民有較高產量的金絲，平均體重為 4. 5 兩。3. 85%的漁民有較高產量的火燒腰，平均體重為 24 兩。3. 85%的漁民有較高產量的二棘扯，平均體重為 7. 5 兩。3. 85%的漁民有較高產量的白鮀，平均體重為 7 兩。3. 85%的漁民有較高產量的細鱗，平均體重為 16 兩。3. 85%的漁民有較高產量的黑鯪，平均體重為 32 兩。3. 85%的漁民有較高產量的黃肚。3. 85%的漁民有較高產量的五間畫眉，平均體重為 32 兩。11. 54%的漁民有較高產量的馬仔，平均體重為 92 兩。3. 85%的漁民有較高產量的馬面連尖。3. 85%的漁民有較高產量的獅頭魚，平均體重為 2 兩。3. 85%的漁民有較高產量的白鯧。3. 85%的漁民有較高產量的牛屎鯧。3. 85%的漁民有較高產量的瓜衫，平均體重為 3. 5 兩。3. 85%的漁民有較高產量的白鰐，平均體重為 3. 5 兩。7. 69%的漁民有較高產量的正種馬，平均體重為 40 兩。3. 85%的漁民有較高產量的沙衫，平均體重為 3 兩。3. 85%的漁民有較高產量的墨魚，平均體重為 24 兩。3. 85%的漁民有較高產量的目賊，平均體重為 6 兩。3. 85%的漁民有較高產量的墨魚，平均體重為 40 兩。

表 3-14 刺網漁船漁獲物種類統計表
Tab. 3-14 Species of gillnet catches

春	數量	占比 (%)	體重 (兩)	夏	數量	占比 (%)	體重 (兩)	秋	數量	占比 (%)	體重 (兩)	冬	數量	占比 (%)	體重 (兩)
撻沙	1	4.17	8	甲鰱	1	4.0	4	銀米	1	4.35	7.5	銀米	1	3.85	7.5
銀米	1	4.17	7.5	蔬蘿	1	4.0	1	撻沙	1	4.35	7.5	撻沙	2	7.69	5.3
撻沙	1	4.17	7.5	泥鰌	3	12.0	9.7	金絲鯉	1	4.35	2.5	金絲鯉	1	3.85	4.5
泥鰌	2	8.33	1	鱸魚	1	4.0	13	白鰐仔	1	4.35	2	火燒腰	1	3.85	24
紅衫	1	4.17	8	金絲鯉	1	4.0	6	火點	1	4.35	8	二棘扯旗鯪	1	3.85	7.5
黃花	1	4.17	10	七星鯛	2	8.0	12	三鬚	1	4.35	8	白鯧	1	3.85	7
白鰐	1	4.17	6	二棘扯旗鯪	1	4.0	0.8	黃花	2	8.70	13	細鱗	1	3.85	16
二棘扯旗鯪	1	4.17	7.5	紅魚	1	4.0		花鮨	1	4.35	4.5	黑鮟	1	3.85	32
白鯧	1	4.17	4	細鱗	2	8.0	48	二棘扯旗 鯪	2	8.70	4.3	黃肚	1	3.85	
細鱗	1	4.17	24	黑鮟	1	4.0		沙鰻魚	1	4.35	3	五間畫眉	1	3.85	32
黑鮟	1	4.17	16	石獅	1	4.0	2.5	齊尾木棉	1	4.35	4	馬鯛仔	3	11.54	92
長尾木棉	1	4.17	3.5	齊尾木棉	1	4.0	5	青鯛	1	4.35		馬面連尖	1	3.85	
竹鮫	1	4.17	56	老虎魚	1	4.0	6	白花鮫	1	4.35	19.2	獅頭魚	1	3.85	2
白花鮫	1	4.17	16	狗棍	1	4.0	2	白鰐	1	4.35	6	白鮫	1	3.85	
包公	1	4.17	24	中國短尾魚	1	4.0	32	白鮫	1	4.35		牛屎鮫	1	3.85	
白鮫	1	4.17		白鮫	1	4.0		牛屎鮫	1	4.35		瓜衫	1	3.85	3.5
牛屎鮫	1	4.17		牛屎鮫	1	4.0		正種馬鯛	1	4.35		白鰐	1	3.85	3.5
石剝婆	1	4.17	2	正種馬鯛	1	4.0		墨魚	1	4.35	16	正種馬鯛	2	7.69	40
墨魚	4	16.67	39	墨魚	2	8.0	26.8	目賊	1	4.35	7	沙衫	1	3.85	3
墨魚仔	1	4.17		紅斑	1	4.0	32	花蟹	1	4.35	8	墨魚	1	3.85	24
								三點蟹	1	4.35	8	目賊	1	3.85	6
												墨魚	1	3.85	40
總計	20	24	100		20	25	100		21	23	100		22	26	

3.1.3 不同季節平均每天生產作業漁獲量情況

根據調查可知香港仔、筲箕灣、屯門、長洲四個地方不同季節平均每艘漁船日生產作業魚獲量情況，由圖 3-2 所示。香港仔春季平均每艘漁船日產量為 592 斤，夏季平均每艘漁船日產量為 2563 斤，秋季平均每艘漁船日產量為 698 斤，冬季平均每艘漁船日產量為 547 斤。屯門春季平均每艘漁船日產量為 721 斤，夏季平均每艘漁船日產量為 669 斤，秋季平均每艘漁船日產量為 1019 斤，冬季平均每艘漁船日產量為 553 斤。筲箕灣春季平均每艘漁船日產量為 89 斤，夏季平均每艘漁船日產量為 90 斤，秋季平均每艘漁船日產量為 90 斤，冬季平均每艘漁船日產量為 50 斤。長洲春季平均每艘漁船日產量為 482 斤，夏季平均每艘漁船日產量為 726 斤，秋季平均每艘漁船日產量為 606 斤，冬季平均每艘漁船日產量為 344 斤。

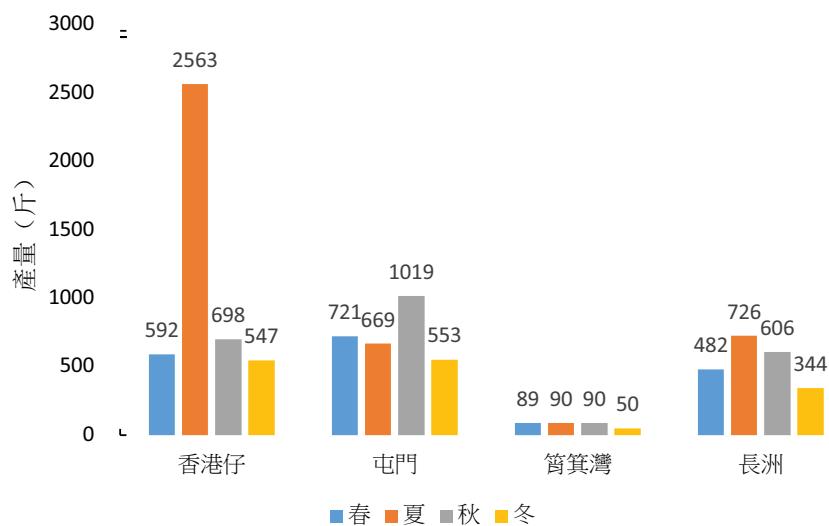


圖 3-2 各區域平均每艘捕撈漁船產量情況

Fig. 3-2 Average output per fishing vessel by region

根據調查，不同作業方式平均每艘捕撈漁船日產量情況，如圖 3-3 所示。其中，雙拖春季平均每艘漁船日產量為 1486 斤，夏季平均每艘漁船日產量為 1160 斤，秋季平均每艘漁船日產量為 1000 斤，冬季平均每艘漁船日產量為 1182 斤；蝦拖春季平均每艘漁船日產量為 298 斤，夏季平均每艘漁船日產量為 438 斤，秋季平均每艘漁船日產量為 581 斤，冬季平均每艘漁船日產量為 206 斤；單拖春季平均每艘漁船日產量為 737 斤，夏季平均每艘漁船日產量為 55 斤，秋季平均每艘漁船日產量為 777 斤，冬季平均每艘漁船日產量為 292 斤；摻繒春季平均每艘漁船日產量為 538 斤，夏季平均每艘漁船日產量為 790 斤，秋季平均每艘漁船日產量為 1500 斤，冬季平均每艘漁船日產量為 381 斤；刺網春季平均每艘漁船日產量為 104 斤，夏季平均每艘漁船日產量為 78 斤，秋季平均每艘漁船日產量為 107 斤，冬季平均每艘漁船日產量為 78 斤；手釣春季平均每艘漁船日產量為 23 斤，夏季平均每艘漁船日產量為 30 斤，秋季平均每艘漁船日產量為 23 斤，冬季平均每艘漁船日產量為 17.5 斤；延繩釣春季平均每艘漁船日產量為 82 斤，夏季平均每艘漁船日產量為 80 斤，秋季平均每艘漁船日產量為 62 斤，冬季平均每艘漁船日產量為 76 斤；圍網春季平均每艘漁船日產量為 799 斤，夏季平均每艘漁船日產量為 2996 斤，秋季平均每艘漁船日產量為 900 斤，冬季平均每艘漁船日產量為 839 斤；浸籠春季平均每艘漁船日產量為 25 斤，夏季平均每艘漁船日產量為 60 斤，秋季平均每艘漁船日產量為 35 斤，冬季平均每艘漁船日產量為 20 斤；其他作業方式，如混合作業方式，春季的平均每艘漁船日產量為 146 斤，夏

季平均每艘漁船日產量為 97 斤，秋季平均每艘漁船日產量為 40 斤，

冬季平均每艘漁船日產量為 93 斤。

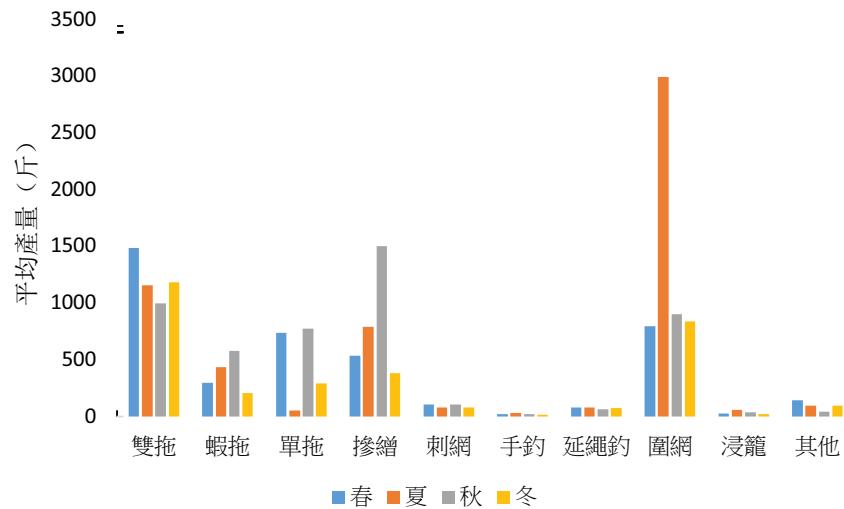


圖 3-3 不同作業方式平均每艘捕撈漁船產量情況

- Fig. 3-3 Average output of each fishing vessel in different fishing style

由圖 3-4 可知各區域不同季節捕撈產量穩定率。香港仔春季 13.3% 的漁民認為捕撈產量穩定，夏季 23.1% 的漁民認為捕撈產量穩定，秋季 21.4% 的漁民認為捕撈產量穩定，冬季 28.6% 的漁民認為捕撈產量穩定；屯門春季 47.4% 的漁民認為捕撈產量穩定，夏季 66.7% 的漁民認為捕撈產量穩定，秋季 61.1% 的漁民認為捕撈產量穩定，冬季 52.6% 的漁民認為捕撈產量穩定；筲箕灣春季 15.0% 的漁民認為捕撈產量穩定，夏季 37.5% 的漁民認為捕撈產量穩定，秋季 22.2% 的漁民認為捕撈產量穩定，冬季 5.6% 的漁民認為捕撈產量穩定；長洲春季 28.6% 的漁民認為捕撈產量穩定，夏季 73.3% 的漁民認為捕撈產量穩定，秋季 35.7% 的漁民認為捕撈產量穩定，冬季 0% 的漁民認為捕撈產量穩定。

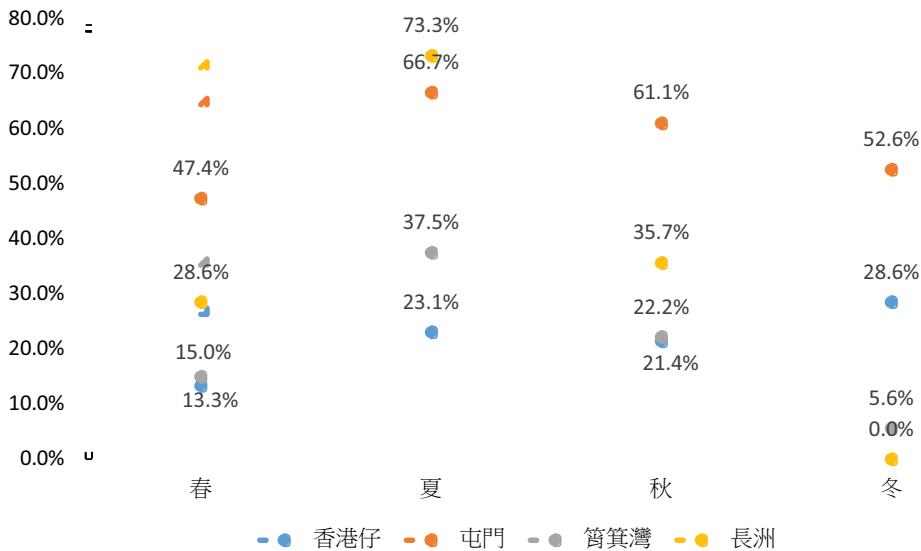


圖 3-4 各區域不同季節捕撈產量穩定率

- Fig. 3-4 The stability rate of fishing yield in different seasons in different regions

根據調查可知不同作業方式不同季節捕撈產量穩定率，由圖 3-5 可知。雙拖春季有 14.3%的漁民認為產量穩定，夏季有 40%的漁民認為產量穩定，秋季有 16.7%的漁民認為產量穩定，冬季有 16.7%的漁民認為產量穩定；蝦拖春季有 33.3%的漁民認為產量穩定，夏季有 60%的漁民認為產量穩定，秋季有 50%的漁民認為產量穩定，冬季有 12.5%的漁民認為產量穩定；單拖春季有 20.0%的漁民認為產量穩定，夏季有 33.3%的漁民認為產量穩定，秋季有 40.0%的漁民認為產量穩定，冬季有 20.0%的漁民認為產量穩定；摻繒春季有 87.5%的漁民認為產量穩定，夏季有 100.0%的漁民認為產量穩定，秋季有 100.0%的漁民認為產量穩定，冬季有 87.5%的漁民認為產量穩定；刺網春季有 27.3%的漁民認為產量穩定，夏季有 20.0%的漁民認為產量穩定，秋季有 27.3%的漁民認為產量穩定，冬季有 18.2%的漁民認為產量穩定；手釣

全年沒有漁民認為產量穩定；延繩釣春季有 12.5%的漁民認為產量穩定，夏季有 28.6%的漁民認為產量穩定；圍網春季 0%的漁民認為產量穩定，夏季有 66.7%的漁民認為產量穩定，秋季有 33.3%的漁民認為產量穩定，冬季有 11.1%的漁民認為產量穩定；浸籠夏季有 100%的漁民認為產量穩定，春季，秋季，冬季沒有漁民認為產量穩定；其他作業方式（復合作業方式）春季有 22.2%的漁民認為產量穩定，夏季有 66.7%的漁民認為產量穩定，秋季有 25%的漁民認為產量穩定，冬季有 22.2%的漁民認為產量穩定。

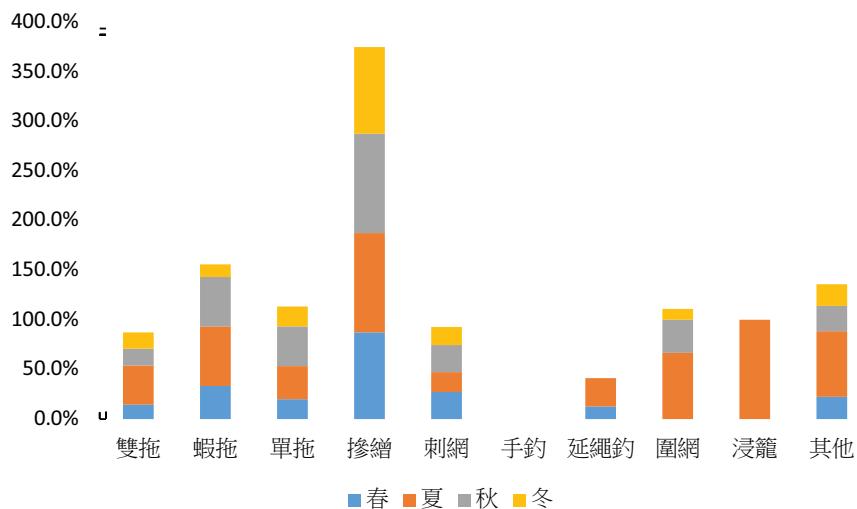


圖 3-5 不同作業方式不同季節捕撈產量穩定率

- Fig. 3-5 The stability rate of fishing yield in different seasons in different fishing style

3.1.4 差價較大魚類情況

如表 3-15 所示，與市場價格相比，香港仔地區差價較大的魚類有黃肚、鰆魚、魷魚、齊尾木棉、蝦鱻、石斑、黑鮀、馬鮀、鯧魚、火燒腰、大蝦、斑魚。筲箕灣有火點、竹鯫、石釘、白鰐、紅衫、黃花、連米、鬼頭斑、花蟹、撻沙、本港魷魚、石狗公、馬鮀郎、墨魚、火燒腰、黑鮀、青鱗、麻蝦、齊尾木棉、青斑、石斑、目賊、芝麻斑、黃釘、英鮨。長洲有左口、釘公、細鱗、白尾藍紋、馬駁魚、岡瑟細鱗魚、黃花、老虎蝦、花蝦、撻沙、左口、蝦鱻、英鮨、鬼頭斑、石斑。屯門有獅頭魚、大蝦、白鮨、黃皮、馬鮀郎、蝦鱻、白鱸、黃花、花蟹、黃鯧、老虎魚、鱻、鱠魚。

表 3-15 不同地區差價較大魚類情況表

Tab. 3-15 Fish situation table of big price difference in different regions

地區	種類																								
	黃肚	鮪魚	魷魚	齊尾木棉	蝦鰓	石斑	黑鮕	馬鮋	鯧魚	火燒腰	大蝦	斑魚	墨魚	火燒腰	黑鮕	青鱗	麻蝦	齊尾木棉	青斑	石斑	目賊	芝麻斑	黃釘	英鯧	
香港仔筭箕灣	火點	竹鯫	石釘	白鰐	紅衫	黃花	連米	鬼頭斑	花蟹	撻沙	本港 鮀魚	石狗公	馬鮋郎	墨魚	火燒腰	黑鮕	青鱗	麻蝦	齊尾木棉	青斑	石斑	目賊	芝麻斑	黃釘	英鯧
長洲	左口	釘公	細鱗	白尾藍紋	馬駁魚	岡瑟細鱗魚	黃花	老虎蝦	花蝦	撻沙	左口	蝦鰓	英鯧	鬼頭斑	火燒腰	石斑									
屯門	獅頭魚	大蝦	白鮑	黃皮	馬鮋郎	蝦鰓	白鱸	黃花	花蟹	黃鯧	老虎魚	鱈	鱈魚												

3.1.5 捕撈上來活魚與死魚比例情況

如圖 3-6 所示，摻繒作業方式捕撈上來的都是死魚。刺網作業方式捕撈上來的活魚佔比 42%，死魚佔比 58%。單拖作業方式捕撈上來的活魚佔比 5%，死魚佔比 95%。浸籠作業方式捕撈上來的活魚佔比 90%，死魚佔比 10%。手釣作業方式捕撈上來的活魚佔比 63%，死魚佔比 37%。雙拖作業方式捕撈上來的活魚佔比 4%，死魚佔比 96%。圍網作業方式捕撈上來的活魚佔比 12%，死魚佔比 88%。蝦拖作業方式捕撈上來的活魚佔比 15%，死魚佔比 85%。下艇（延繩釣）作業方式捕撈上來的活魚佔比 50%，死魚佔比 50%。

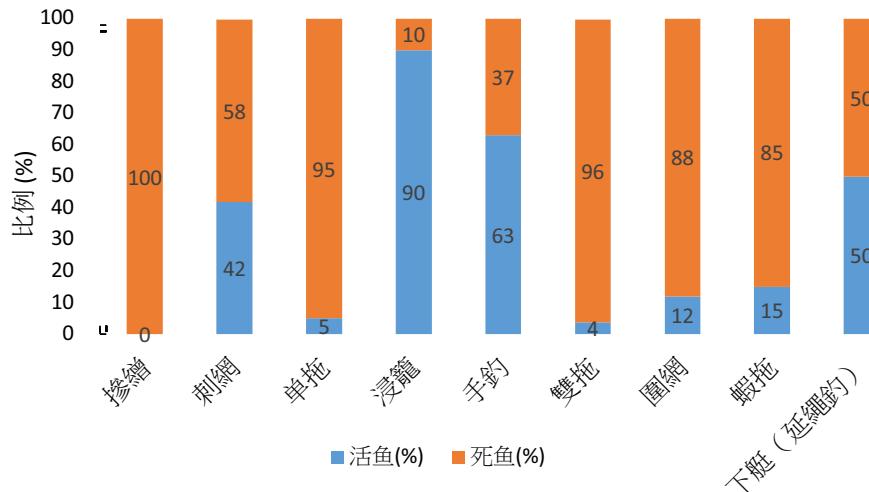


圖 3-6 不同作業方式漁獲鮮活比例情況

Fig. 3-6 The proportion of fresh fishing in different modes of operation

3.1.6 銷售方式情況

香港仔：銷售管道幾乎都是批發商（魚欄），高價魚的銷售單位基本

上為“斤”，部分個體較大的魚會以“條”為銷售單位。

筲箕灣：如圖 3-7 所示，無論活魚、死魚，其銷售管道 60%為魚欄，40%自己零售；高價魚的銷售單位為“斤”。

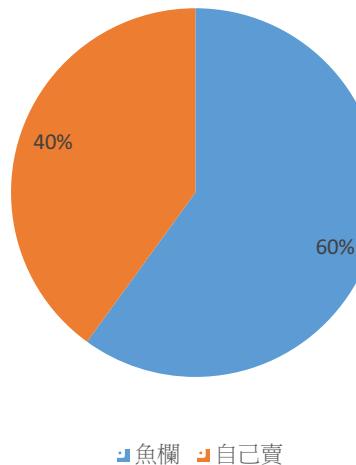


圖 3-7 筲箕灣地區漁民漁獲銷售方式

Fig. 3-7 Mode of sale for fishermen in shau kei wan

長洲：銷售管道幾乎都是魚欄，高價魚的銷售單位基本為“斤”。

屯門：如圖 3-8 所示，活魚有 37.5%由收魚船銷售，50.00%銷售到魚市場，12.50%自售。死魚有 66.67%由收魚船銷售，20.00%銷售到魚市場，6.67%自售，6.67%銷售給代理商。高價魚有 50.00%由收魚船銷售，25.00%銷售到魚市場，8.33%銷售給代理商，16.67%銷售給魚欄。

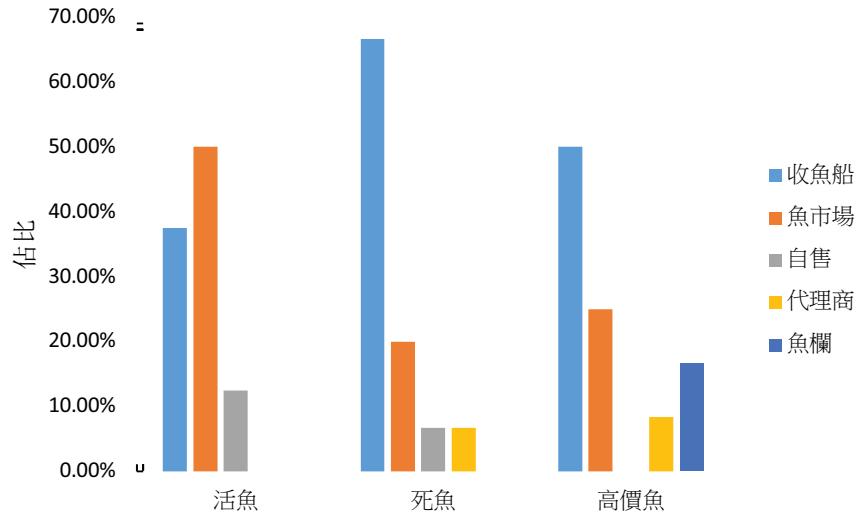


圖 3-8 屯門地區漁民漁獲銷售方式
Fig. 3-8 Mode of sale for fishermen in Tuen Mun

3.1.7 手機卡實名登記情況

根據調查可知手機 sim 卡實名登記情況，如圖 3-9 所示，香港仔地區的調查中 91.3% 的受訪者手機 sim 卡是實名登記的，8.7% 的受訪者的手機 sim 卡不是實名登記的。筲箕灣地區的調查中 46.7% 的受訪者的手機 sim 卡是實名登記 53.3% 的受訪者的 sim 卡不是實名登記長洲地區的調查中 76.2% 的受訪者的手機 sim 卡是實名登記的，23.8% 的受訪者的手機 sim 卡不是實名登記的。屯門地區的調查中 90.9% 的受訪者的手機 sim 卡是實名登記的，9.1% 的受訪者手機 sim 卡不是實名登記的。

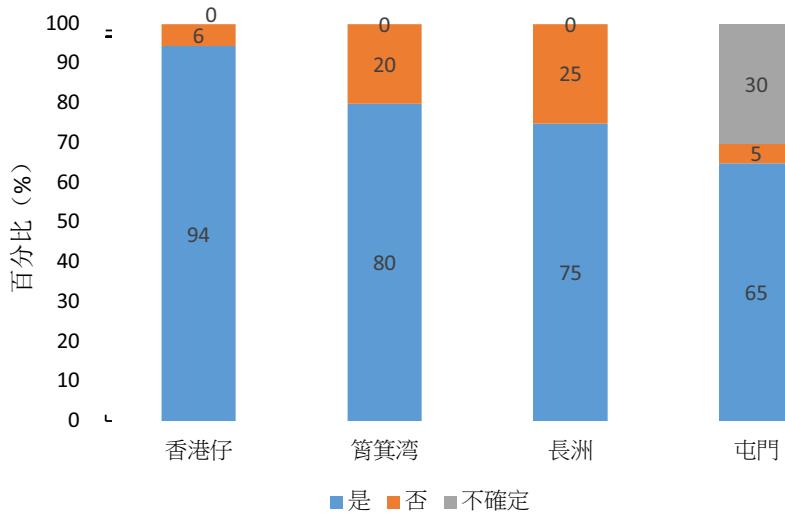


圖 3-9 Sim 卡實名登記情況
Fig. 3-9 Sim card real name system proportion

3.1.8 作業流程

香港仔：調查中來自香港仔的漁民共 18 人，作業方式覆蓋單拖（3 份）、下艇（7 份）、刺網（1 份）、手釣（1 份）、雙拖（1 份）、圍網（3 份）、刺網加下艇（1 份）、圍網加下艇（1 份）。

其中，單拖的作業時間段均為上午 5 點到晚上 8 點，下網次數為 3 到 4 次，下網時間間隔為 3.5 到 4 小時；漁獲捕撈上來後分好類打包裝銷售給魚欄或批發商，交貨時間一般為下午 1 到 2 點。

下艇（延繩釣）的作業時間段一般為下午出發（時間不固定，下午 2 點、3 點、4 點、5 點、6 點都有），一直到第二天早上回來（回來的時間分別為 7 點、5 點、6 點、5 點、9 點），作業時間一般為 12 到 15 小時；下網次數也沒有固定次數，從 1 次到 4 次不等，多為 2 到 4 次，下網時間間隔也不固定，從一直下沒有間隔，到 4 小時都有，波動比較大。漁獲捕撈上來後立即冰鮮，不需要分類保鮮。其銷售管

道一般為批發商，交貨時間主要分兩個時間段，分別為上午 5 到 8 點下午 3 到 4 點。

刺網的作業時間段為早上 6 點到晚上 8 點，作業時長大概為 14 小時，下一次網，漁獲捕撈上來後交由魚欄，不用自己分類。交貨時間一般為中午 12 點

手釣的作業時間段為早上 8 點到下午 5 點，作業時長大概為 9 小時，銷售管道一般為附近的街坊，銷售時間一般為下午 5 點左右。

雙拖一般早上 5 點出發，下 2 次網，每次下網間隔 6 小時，漁獲捕撈上來後即時保鮮，交貨給批發商，交貨時間一般為早上 6 到 7 點

圍網一般下午出發（3 點和 5 點都有），到第二天早上回來（4 點到 7 點），作業時長為 11 到 16 小時，下網次數從 5 到 8 次不等，下網時間間隔從 30 分鐘到 1 小時，漁獲捕撈上來後即時保鮮，有的分好類再交給批發商，交貨時間為早上 4 點到 6 點不等。

筲箕灣：調查中來自筲箕灣的漁民共 20 人，作業方式覆蓋單拖（2 份）、下艇（1 份）、刺網（8 份）、手釣（2 份）、雙拖（1 份）、圍網（1 份）、浸籠（1 份）、蝦拖（2 份）、刺網加下艇（1 份）、刺網加手釣（1 份）。

其中，單拖的作業時間段均為上午 5 點到晚上 8 點，作業時長大概為 12 小時；下網次數為 4 次，下網時間間隔為 3 小時；漁獲捕撈上來後保鮮銷售給魚欄，交貨時間一般為下午 3 到 4 點或晚上 7 到 10 點。

下艇（延繩釣）的作業時間段一般為早上 4 點到中午 12 點，作

業時長為 8 小時；下網次數一般為 3 次，下網時間間隔一般為 2 小時。漁獲捕撈上來後立即保鮮。其銷售管道一般為魚欄，交貨時間為中午 12 點到下午 1 點。

刺網的作業時間段大多數為早上 6 點出發，中午 12 點過後一直到晚上 7 點陸陸續續回來，作業時長大概為 6 到 12 小時，下網次數由 1 次到 6 次不等，其中 1 次占了 50%，下 3 次網的比率為 25%，漁獲捕撈上來做好保鮮，銷售管道有 75% 的漁民交由魚欄，25% 自己銷售。交貨時間一般有 4 個時間段，分別為早上 4 到 7 點、10 點、下午 1 到 3 點、5 到 6 點。

手釣的作業時間段為早上 8 點到下午 5 點，作業時長大概為 9 小時，銷售管道一般為自己銷售，銷售時間一般為下午 5 點到 7 點。雙拖的作業時間段為早上 3 點到下午 2 點，下 3 次網，每次下網間隔 1.5 小時，漁獲捕撈上來後即時保鮮，自己銷售，銷售時間一般為下午 1 點半。

圍網作業時間段一般下午 4 點到第二天早上 4 點，作業時長為 12 小時，下網次數 6 次，下網時間間隔 1.5 小時，漁獲捕撈上來後即時保鮮，交貨管道為魚欄，交貨時間為早上 5 點到 6 點不等。

浸籠的作業時間段為早上 4 點到 11 點，下 4 次網，下網時間間隔為 1 小時，一般自產自銷，銷售時間為中午 12 點。

蝦拖的作業時間段一般為中午 12 點到第二天凌晨 3 點或下午 1 點到第二天早上 7 點，下網次數為 4 次，下網時間間隔為 3 小時，漁獲捕撈上來後即時保鮮，交貨管道為魚欄，交貨時間為早上 4 點到 9

點不等。

屯門：調查中來自筲箕灣的漁民共 20 人，作業方式覆蓋刺網（1 份）、雙拖（6 份）、圍網（1 份）、蝦拖（1 份）、摻繒（8 份）、刺網加手釣和浸籠（2 份）、刺網加手釣（1 份）。

刺網的作業時間段為早上 9 點出發，下午 6 點回來，作業時長大約為 9 小時，下網次數 6 到 7 次，下網時間間隔為 1 小時，漁獲捕撈上來做好保鮮，在碼頭交易。交貨時間一般為上午 9 點。

雙拖的作業時間段一般為下午出發（3 到 5 點）到早上 8 到 8 點，下 2 到 6 次網不等，下 3 次網的比較多，每次下網間隔 1 到 7 小時不等，一般是 3 到 5 小時，漁獲捕撈上來後分類保鮮，大部分交貨給收與船，少數在碼頭交給魚欄，交貨時間一般為早上，給收魚船的一般為 7 到 8 點，給魚欄的一般為凌晨 3 點。

圍網作業時間段一般下午 6 點到第二天早上 6 點，作業時長為 12 小時，下網次數 3-4 次，下網時間間隔 2 小時，漁獲捕撈上來後分類保鮮，交貨管道為魚市場，交貨時間為晚上。

蝦拖的作業時間段一般從早上 7 點鐘開始，下網次數為 5-6 次，下網時間間隔為 1 小時，漁獲捕撈上來後分類保鮮，交貨管道為魚欄，交貨時間為早上 4 點。

摻繒的作業時間段一般為凌晨 2 點到上午 9 點、下午 2 點到點、下午 4 點到晚上 9 點等，時間比較隨機，下網次數也因人而異，從 5 到 10 次不等，漁獲捕撈上來後分類保鮮，交貨管道為魚市場和內地收魚船，交貨時間從凌晨 2 到 3 點到下午 1 到 2 點不等。

長洲：調查中來自筲箕灣的漁民共 24 人，作業方式覆蓋下艇（3 份）、刺網（1 份）、圍網（8 份）、蝦拖（10 份）、圍網加手釣（1 份）、圍網加蝦拖（1 份）。

下艇（延繩釣）的作業時間段一般為早上出發，下午回來，時間比較隨機，有 3 到 4 點出發，到下午 5 到 7 點回來的，有早上 8-9 點出發的；下網次數也沒有固定次數，從 2 次到 4 次不等，下網時間間隔也不固定，有 30 分鐘、3 個小時、4 個小時，波動比較大。漁獲捕撈上來後分類保鮮。其銷售管道一般為批發商和魚欄，交貨時間一般為早上 6 到 8 點。

刺網的作業時間段一般為早上 5-6 點出發，下網次數一般為 5 次漁獲捕撈上來分類保鮮，銷售管道由魚欄。交貨時間一般下午 4-6 點。

圍網作業時間段一般為下午 3-6 點到第二天早上 7-8 點，個別是早上出發，下網次數基本為 7-9 次、個別 3 次，下網時間間隔比較隨機，30 分鐘到 3 小時不等，漁獲捕撈上來後保鮮，交貨管道為魚欄，交貨時間一般為早上 6-9 點。

蝦拖的作業時間段一般從凌晨 2-5 點到晚上 8 點不等，下網次數為 3-5 次，下網時間間隔為 1.5-2.5 小時，漁獲捕撈上來後分類保鮮，交貨管道為魚欄，交貨時間一般為早上 6-8 點。

3.2 生產作業過程

如表 3-16 所示，受訪漁民中有八位是摻繒作業方式，其中，有 50%的漁民認為作業過程中有時間拍照，有 50%的漁民認為沒有時間拍照。有 25%的漁民認為作業過程中手機有足夠的網絡信號，75%的漁民認為作業過程中手機沒有足夠的網絡信號。有 62.5%的漁民認為有足夠時間處理訂單、發圖片等操作，有 37.5%的漁民認為沒有足夠時間處理訂單、發圖片等操作。有 87.5%的漁民認為作業過程中方便接電話，有 12.5%的漁民認為作業過程中不方便接電話。有 50%的漁民願意發佈軌跡位置，其中 25%的漁民願意 1 個小時推送一次作業軌跡，75%的漁民接受隨機推送一次作業軌跡。有 50%的漁民不願意發佈軌跡位置。

受訪漁民中有十一位是刺網作業方式，其中，有 45.45%的漁民認為作業過程中有時間拍照，有 54.54%的漁民認為沒有時間拍照。有 54.54%的漁民認為作業過程中手機有足夠的網絡信號，45.45%的漁民認為作業過程中手機沒有足夠的網絡信號。有 27.27%的漁民認為有足夠時間處理訂單、發圖片等操作，有 72.72%的漁民認為沒有足夠時間處理訂單、發圖片等操作。有 72.72%的漁民認為作業過程中方便接電話，有 27.27%的漁民認為作業過程中不方便接電話。有 63.63%的漁民願意發佈軌跡位置，其中 28.57%的漁民願意 2 個小時推送一次作業軌跡，71.42%的漁民接受隨機推送一次作業軌跡。有 36.36%的漁民不願意發佈軌跡位置。

受訪漁民中有五位是單拖作業方式，其中，有 80%的漁民認為作

業過程中有時間拍照，有 20%的漁民認為沒有時間拍照。100%的漁民認為作業過程中手機沒有足夠的網絡信號。有 60%的漁民認為有足夠時間處理訂單、發圖片等操作，有 40%的漁民認為沒有足夠時間處理訂單、發圖片等操作。有 80%的漁民認為作業過程中方便接電話，有 20%的漁民認為作業過程中不方便接電話。有 60%的漁民願意發佈軌跡位置，其中 100%的漁民接受隨機推送一次作業軌跡。有 40%的漁民不願意發佈軌跡位置。

受訪漁民中有一位是浸籠作業方式，其中，有 100%的漁民認為作業過程中沒有時間拍照。100%的漁民認為作業過程中手機沒有足夠的網絡信號。100%的漁民認為沒有足夠時間處理訂單、發圖片等操作。有 100 %的漁民認為作業過程中方便接電話。100%的漁民不願意發佈軌跡位置。

受訪漁民中有三位是手釣作業方式，其中，有 33. 3%的漁民認為作業過程中有時間拍照，有 66. 6%的漁民認為沒有時間拍照。有 25%的漁民認為作業過程中手機有足夠的網絡信號，75%的漁民認為作業過程中手機沒有足夠的網絡信號。有 100%的漁民認為有足夠時間處理訂單、發圖片等操作。有 100%的漁民認為作業過程中方便接電話。有 33. 3%的漁民願意發佈軌跡位置，其中 100 %的漁民接受隨機推送作業軌跡。有 66. 6%的漁民不願意發佈軌跡位置。

受訪漁民中有八位是雙拖作業方式，其中，有 87. 5%的漁民認為作業過程中有時間拍照，有 12. 5%的漁民認為沒有時間拍照。有 62. 5%的漁民認為作業過程中手機有足夠的網絡信號，37. 5%的漁民認為作業

過程中手機沒有足夠的網絡信號。有 87.5%的漁民認為有足夠時間處理訂單、發圖片等操作，有 12.5%的漁民認為沒有足夠時間處理訂單、發圖片等操作。有 100%的漁民認為作業過程中方便接電話。有 87.5%的漁民（7 位）願意發佈軌跡位置，其中 28.57%的漁民（2 位）願意 3 個小時推送一次作業軌跡，71.42%的漁民（5 位）接受隨機推送一次作業軌跡。有 12.5%的漁民（1 位）不願意發佈軌跡位置。

受訪漁民中有十三位是圍網作業方式，其中，有 92.70%的漁民（12 位）認為作業過程中有時間拍照，有 7.69%的漁民（1 位）認為沒有時間拍照。有 76.92%的漁民（10 位）認為作業過程中手機有足夠的網絡信號，23.97%的漁民（3 位）認為作業過程中手機沒有足夠的網絡信號。有 84.61%的漁民（11 位）認為有足夠時間處理訂單、發圖片等操作，有 15.38%的漁民（2 位）認為沒有足夠時間處理訂單、發圖片等操作。有 92.30%的漁民（12 位）認為作業過程中方便接電話，有 7.69%的漁民（1 位）漁民認為作業過程中不方便接電話。有 76.92%的漁民（10 位）願意發佈軌跡位置，其中 7.62%的漁民（1 位）願意 1 個小時推送一次作業軌跡，15.38%的漁民（1 位）願意 3 個小時推送一次作業軌跡，61.53%的漁民（8 位）接受隨機推送一次作業軌跡。有 23.07%的漁民（3 位）不願意發佈軌跡位置。

受訪漁民中有十三位是蝦拖作業方式，其中，有 76.92%的漁民（10 位）認為作業過程中有時間拍照，有 23.07%的漁民（3 位）認為沒有時間拍照。有 53.84%的漁民（7 位）認為作業過程中手機有足夠的網絡信號，46.15%的漁民（6 位）認為作業過程中手機沒有足夠的

網絡信號。有 76.92%的漁民（10 位）認為有足夠時間處理訂單、發圖片等操作，有 23.07%的漁民（3 位）認為沒有足夠時間處理訂單、發圖片等操作。有 92.30%的漁民（12 位）認為作業過程中方便接電話，有 7.69%的漁民（1 位）漁民認為作業過程中不方便接電話。有 92.30%的漁民（12 位）願意發佈軌跡位置，其中 8.33%的漁民（1 位）願意 2 個小時推送一次作業軌跡，33.33%的漁民（4 位）願意 3 個小時推送一次作業軌跡。58.33%的漁民（7 位）接受隨機推送一次作業軌跡。有 7.69%的漁民（1 位）不願意發佈軌跡位置。

受訪漁民中有十一位是下艇作業方式，其中，有 63.63%的漁民（7 位）認為作業過程中有時間拍照，有 36.36%的漁民（4 位）認為沒有時間拍照。有 54.54%的漁民（6 位）認為作業過程中手機有足夠的網絡信號，45.45%的漁民（5 位）認為作業過程中手機沒有足夠的網絡信號。有 45.45%的漁民（5 位）認為有足夠時間處理訂單、發圖片等操作，有 54.54%的漁民（6 位）認為沒有足夠時間處理訂單、發圖片等操作。有 63.63%的漁民（7 位）認為作業過程中方便接電話，有 36.36%的漁民（4 位）漁民認為作業過程中不方便接電話。有 63.63%的漁民（7 位）願意發佈軌跡位置，其中 100%的漁民（7 位）接受隨機推送一次作業軌跡。有 36.36%漁民（4 位）不願意發佈軌跡位置。

表 3-16 各類型捕撈漁船生產作業過程調查表

Tab. 3-16 Investigation on the production process of each type of fishing vessel

作業方式	是否有時間拍照		手機是否有足夠網絡信號		是否有足夠時間處理訂單、發圖片等操作		是否方便接電話		是否願意發佈軌跡位置		作業軌跡願意多久推送一次			
	是	否	是	否	是	否	是	否	是	否	1h	2h	3h	隨機
摻繒	4	4	2	6	5	3	7	1	4	4	1	-	-	3
刺網	5	6	6	5	3	8	8	3	7	4	-	2	-	5
單拖	4	1	-	5	3	2	4	1	3	2	-	-	-	3
浸籠	-	1	-	1	-	1	1	-	-	1	-	-	-	-
手釣	3	-	1	2	3	-	3	-	1	2	-	-	-	1
雙拖	7	1	5	3	7	1	8	-	7	1	-	-	2	5
圍網	12	1	10	3	11	2	12	1	10	3	1	-	1	8
蝦拖	10	3	7	6	10	3	12	1	12	1	-	1	4	7
下艇	7	4	6	5	5	6	7	4	7	4	-	-	-	7

3.3 店鋪展示情況

根據調查可知各類型捕撈漁船網上店鋪戰士情況，如表 3-17 所示。受訪漁民有 8 位是摻繒的作業方式，50%的漁民（4 位）願意展示漁船或生產過程的照片，50%的漁民（4 位）不願意展示漁船或生產過程中的照片。62.5%的漁民（5 位）願意上傳捕撈過程的照片或短視頻 37.5%的漁民（3 位）不願意上傳捕撈過程的照片或短視頻。50%的漁民（4 位）在訂單確定後願意上傳打包的照片，50%的漁民（4 位）在訂單確定後不願意上傳打包的照片。100%的漁民（8 位）以“斤”描述魚的資訊。

受訪漁民有 11 位是刺網的作業方式，54.54%的漁民（6 位）願意展示漁船或生產過程的照片，45.45%的漁民（5 位）不願意展示漁船或生產過程中的照片。45.45%的漁民（5 位）願意上傳捕撈過程的照片或短視頻，54.54%的漁民（6 位）不願意上傳捕撈過程的照片或短視頻。45.45%的漁民（5 位）在訂單確定後願意上傳打包的照片，54.54%的漁民（6 位）在訂單確定後不願意上傳打包的照片。100%的漁民（11 位）以“斤”描述魚的資訊，其中 9.09%的漁民還用“條”、“兩”描述魚的資訊。

受訪漁民有 5 位是單拖的作業方式，60%的漁民（3 位）願意展示漁船或生產過程的照片，40%的漁民（2 位）不願意展示漁船或生產過程中的照片。60%的漁民（3 位）願意上傳捕撈過程的照片或短視頻，40%的漁民（2 位）不願意上傳捕撈過程的照片或短視頻。25%的漁民

(1位)在訂單確定後願意上傳打包的照片，75%的漁民(3位)在訂單確定後不願意上傳打包的照片。100%的漁民(5位)以“斤”描述魚的資訊，其中40%的漁民(2位)還以“兩”描述魚的資訊。

受訪漁民有1位是浸籠的作業方式，這位漁民願意展示漁船或生產過程的照片。這位漁民願意上傳捕撈過程的照片或短視頻。這位漁民在訂單確定後願意上傳打包的照片。這位漁民以“斤”描述魚的資訊。

受訪漁民有3位是手釣的作業方式，33.3%的漁民(1位)願意展示漁船或生產過程的照片，66.6%的漁民(2位)不願意展示漁船或生產過程中的照片。33.3%的漁民(1位)願意上傳捕撈過程的照片或短視頻，66.6%的漁民(2位)不願意上傳捕撈過程的照片或短視頻。66.6%的漁民(2位)在訂單確定後願意上傳打包的照片，33.3%的漁民(1位)在訂單確定後不願意上傳打包的照片。100%的漁民(3位)以“斤”描述魚的資訊。

受訪漁民有8位是雙拖的作業方式，100%的漁民(8位)願意展示漁船或生產過程的照片。100%的漁民(8位)願意上傳捕撈過程的照片或短視頻。100%的漁民(8位)在訂單確定後願意上傳打包的照片。100%的漁民(8位)以“斤”描述魚的資訊。

受訪漁民有13位是圍網的作業方式，61.53%的漁民(8位)願意展示漁船或生產過程的照片，38.46%的漁民(5位)不願意展示漁船或生產過程中的照片。76.92%的漁民(10位)願意上傳捕撈過程的照片或短視頻，23.07%的漁民(3位)不願意上傳捕撈過程的照片或短

視頻 46. 15%的漁民(6位)在訂單確定後願意上傳打包的照片, 53. 84%的漁民(7位)在訂單確定後不願意上傳打包的照片。7. 69%的漁民(1位)以體長的方式描述魚的資訊。92. 30%的漁民(12位)以“斤”描述魚的資訊。38. 46%的漁民(5位)以“兩”的方式描述魚的資訊。

受訪漁民有13位是蝦拖的作業方式, 76. 92%的漁民(10位)願意展示漁船或生產過程的照片, 23. 07%的漁民(3位)不願意展示漁船或生產過程中的照片。84. 61%的漁民(11位)願意上傳捕撈過程的照片或短視頻, 15. 38%的漁民(2位)不願意上傳捕撈過程的照片或短視頻。53. 84%的漁民(7位)在訂單確定後願意上傳打包的照片, 46. 15%的漁民(6位)在訂單確定後不願意上傳打包的照片。100%的漁民(13位)以“斤”描述魚的資訊, 其中15. 38%的漁民還以“兩”描述魚的資訊。

受訪漁民有11位是下艇的作業方式, 72. 72%的漁民(8位)願意展示漁船或生產過程的照片, 27. 27%的漁民(3位)不願意展示漁船或生產過程中的照片。72. 72%的漁民(8位)願意上傳捕撈過程的照片或短視頻, 27. 27%的漁民(3位)不願意上傳捕撈過程的照片或短視頻。72. 72%的漁民(8位)在訂單確定後願意上傳打包的照片, 27. 27%的漁民(3位)在訂單確定後不願意上傳打包的照片。100%的漁民(11位)以“斤”描述魚的資訊, 其中63. 63%的漁民(7位)還以“兩”描述魚的資訊。

表 3-17 各類型捕撈漁船網上店鋪展示情況調查表

Tab. 3-17 All types of fishing boats online shop display situation questionnaire

作業方式	願意展示漁 船或生產過 程的照片		願意上傳捕 撈過程的照 片或短視頻		訂單確認以 後願意上傳 打包的照片		以什麼方式描述魚的資 訊？			
	是	否	是	否	是	否	體長	斤	兩	條
摻繒	4	4	5	3	4	4	-	8	-	-
刺網	6	5	5	6	5	6	-	11	1	1
單拖	3	2	3	2	4	1	-	5	2	-
浸籠	1	-	1	-	1	-	-	1	-	-
手釣	1	2	1	2	2	1	-	3	-	-
雙拖	8	-	8	-	8	-	-	8	-	-
圍網	8	5	10	3	6	7	1	12	5	-
蝦拖	10	3	11	2	7	6	-	13	2	-
下艇	8	3	8	3	8	3	-	11	7	-

3.4 交易環節

由表 3-18 可知，受訪漁民有 8 位是摻繒的作業方式，其中 37.5% 的漁民（3 位）接受與中轉站周結或月結，62.5% 的漁民（5 位）不接受與中轉站周結或月結。12.5% 的漁民（1 位）現已開通銀聯網上支付的方式，12.5% 的漁民（1 位）現已開通微信的網上支付的方式，75% 的漁民（6 位）未開通網上支付的方式 25% 的漁民（2 位）願意開通網上支付方式進行交易，75% 的漁民（6 位）不願意開通網上支付的方式進行交易。

受訪漁民有 11 位是刺網的作業方式，其中 36.4% 的漁民（4 位）接受與中轉站周結或月結，63.6% 的漁民（7 位）不接受與中轉站周結或月結。100% 的漁民（11 位）未開通網上支付的方式，45.5% 的漁民（5 位）願意開通網上支付方式進行交易，54.5% 的漁民（6 位）不願意開通網上支付的方式進行交易。受訪漁民有 5 位是 單拖的作業方式，其中 80% 的漁民（4 位）接受與中轉站周結或月結，20% 的漁民（1 位）不接受與中轉站周結或月結。20% 的漁民（1 位）現已開通銀聯網上支付的方式，20% 的漁民（1 位）現已開通支付寶的網上支付的方式，60% 的漁民（3 位）未開通網上支付的方式，60% 的漁民（3 位）願意開通網上支付方式進行交易，40% 的漁民（2 位）不願意開通網上支付的方式進行交易。

受訪漁民有 1 位是浸籠的作業方式，其中漁民（1 位）不接受與中轉站周結或月結，其中這位漁民未開通網上支付的方式，該漁民不

願意開通網上支付的方式進行交易。受訪漁民有 3 位是手釣 的作業方式，其中 100 %的漁民（ 3 位）不接受與中轉站周結或月結。100 %的漁民（ 3 位）未開通網上支付的方式， 100%的漁民（3 位）不願意開通網上支付的方式進行交易。受訪漁民有 8 位是雙拖 的作業方式，其中 12.5%的漁民（1 位）接受與中轉站周結或月結， 87.5%的漁民（7 位）不接受與中轉站周結或月結。37.5%的漁民現已開通支付寶網上支付的方式， 50%的漁民現已開通微信的網上支付的方式， 50%的漁民未開通網上支付的方式， 75%的漁民（6 位）願意開通網上支付方式進行交易， 25%的漁民（ 2 位）不願意開通網上支付的方式進行交易。

受訪漁民有 13 位是 圍網的作業方式，其中 61.5 %的漁民（8 位）接受與中轉站周結或月結， 38.5%的漁民（ 5 位）不接受與中轉站周結或月結。7.7%的漁民現已開通銀聯網上支付的方式， 15.4%的漁民現已開通微信的網上支付的方式， 15.4%的漁民現已開通支付寶的網上支付的方式， 76.9%的漁民未開通網上支付的方式， 61.5%的漁民（ 8 位）願意開通網上支付方式進行交易， 38.5%的漁民（ 5 位）不願意開通網上支付的方式進行交易。受訪漁民有 13 位是蝦拖的作業方式，其中 46.2%的漁民（6 位）接受與中轉站周結或月結， 53.8%的漁民（7 位）不接受與中轉站周結或月結。7.7%的漁民（1 位）現已開通銀聯網上支付的方式， 15.4%的漁民（2 位）現已開通支付寶的網上支付的方式， 76.9%的漁民（10 位）未開通網上支付的方式， 69.2%的漁民（9 位）願意開通網上支付方式進行交易， 30.8%的漁民（4 位）

不願意開通網上支付的方式進行交易。受訪漁民有 11 位是下艇的作業方式，其中 63.6%的漁民（7 位）接受與中轉站周結或月結，36.4%的漁民（4 位）不接受與中轉站周結或月結。9.1%的漁民（1 位）現已開通銀聯網上支付的方式，90.9 %的漁民（10 位）未開通網上支付的方式，63.6%的漁民（7 位）願意開通網上支付方式進行交易，36.4%的漁民（4 位）不願意開通網上支付的方式進行交易。

表 3-18 交易環節情況調查表

Tab. 3-18 Transaction link information questionnaire

作業方式	與中轉站周結或月 結是否接受		現已開通網上支付方式			願意用網上支付方 式進行交易	
	是	否	銀聯	支付寶	微信	無	是
摻繒	3	5	1	-	1	6	2
刺網	4	7	-	-	-	11	5
單拖	4	1	1	1	-	3	3
浸籠	-	1	-	-	-	1	-
手釣	-	3	-	-	-	3	-
雙拖	1	7	-	3	4	4	6
圍網	8	5	1	2	2	10	8
蝦拖	6	7	1	2	-	10	9
下艇	7	4	1	-	-	10	7
							4

3.5 訂單確認環節

如表 3-19 所示，受訪漁民有 8 位是摻繒的作業方式，其中 50% 的漁民接受電話下單，50%的漁民接受短訊下單，12.5%的漁民接受本軟件下單。受訪漁民有 11 位是刺網的作業方式，其中 90.9 %的漁民接受電話下單，9.1 %的漁民接受本軟件下單。受訪漁民有 5 位是單拖的作業方式，其中 60%的漁民接受電話下單，20%的漁民接受電話下單，20%的漁民接受本軟件下單，20%的漁民接受微信下單。受訪

漁民有 1 位是浸籠的作業方式，該漁民接受電話下單。受訪漁民有 3 位是手釣 的作業方式，100%的漁民接受電話下單。受訪漁民有 8 位是雙拖 的作業方式，25%的漁民接受電話下單，37.5 %的漁民接受短訊下單，25%的漁民接受本軟件下單，12.5%的漁民不接受以上管道下單。受訪漁民有 13 位是圍網的作業方式，69.2%的漁民接受電話下單，38.5%的漁民接受短訊下單，7.7%的漁民接受 WhatsApp 下單，7.7%的漁民接受本軟件下單。受訪漁民有 13 位是蝦拖的作業方式，92.3%的漁民接受電話下單，15.4 %的漁民接受短訊下單，15.4%的漁民接受 WhatsApp 下單。受訪漁民有 11 位是下艇的作業方式，63.6%的漁民接受電話下單，9.1%的漁民接受短訊下單，9.1%的漁民接受 WhatsApp 下單，36.4%的漁民接受本軟件下單。

表 3-19 下單管道接受調查表

Tab. 3-19 The status of receiving notification

作業方式	願意通過哪些渠道接受下單資訊					不接受
	電話	短訊	WhatsApp	本軟件	微信	
摻繒	4	4		1	—	—
刺網	10	—	—	1	—	—
單拖	3	1	—	1	1	
浸籠	1	—	—	—	—	—
手釣	3	—	—	—	—	—
雙拖	2	3	—	2	—	1
圍網	9	5	1	1	—	—
蝦拖	12	2	2	—	—	—
下艇	7	1	1	4	—	—

4 買家版調查結果情況

4.1 基本資訊

由表 4-1 可知本次調查的受訪市民人數及性別比例。本次調查共採訪 70 位市民，其中調查了 22 位男士，佔比 31.4%，48 位女士，佔比 68.6%。香港仔共採訪 23 人，其中男士 3 人，佔比 13%，女士 20 人，佔比 87%。筲箕灣共採訪 15 人，其中男士 9 人，佔比 60%，女性 6 人，佔比 40%。長洲共採訪 21 人，其中男士 3 人，佔比 14.3%，女士 18 人，佔比 85.7%。屯門共採訪 11 人，其中男士 7 人，佔比 31.4% 女士 4 人，佔比 36.4%。

表 4-1 受訪市民人數性別比例
Tab. 4-1 Number of respondents and sex ratio

地區	男	占比 (%)	女	占比 (%)	總計
香港仔	3	13.0	20	87.0	23
筲箕灣	9	60.0	6	40.0	15
長洲	3	14.3	18	85.7	21
屯門	7	63.6	4	36.4	11
總計	22	31.4	48	68.6	70

由圖 4-1 可知受訪人員的年齡結構，年齡在 18-30 歲佔比 8.6% 年齡在 31-40 歲佔比 7.1%，年齡在 41-50 歲佔比 18.6%，年齡在 51-60 歲佔比 28.6%，年齡在 60 歲以上佔比 37.1%。年齡在 18-30 歲間香港仔地區佔比 50%，長洲地區佔比 16.67%，屯門地區佔比 33.33%。年齡在 31-40 歲間，香港仔佔比 20% 筲箕灣佔比 20% 屯門佔比 60% 年齡在 41-50 歲間，香港仔佔比 7.69%，筲箕灣佔比 23.07%，長洲佔比 61.53%，屯門佔比 7.69%。年齡在 51-60 歲間，香港仔佔比 45%，筲箕灣佔比 25%，長洲佔比 15%，屯門佔比 15%。年齡在 60 歲以上，

香港仔佔比 34.61%，筲箕灣佔比 23.07%，長洲佔比 34.61%，屯門佔比 7.69%。

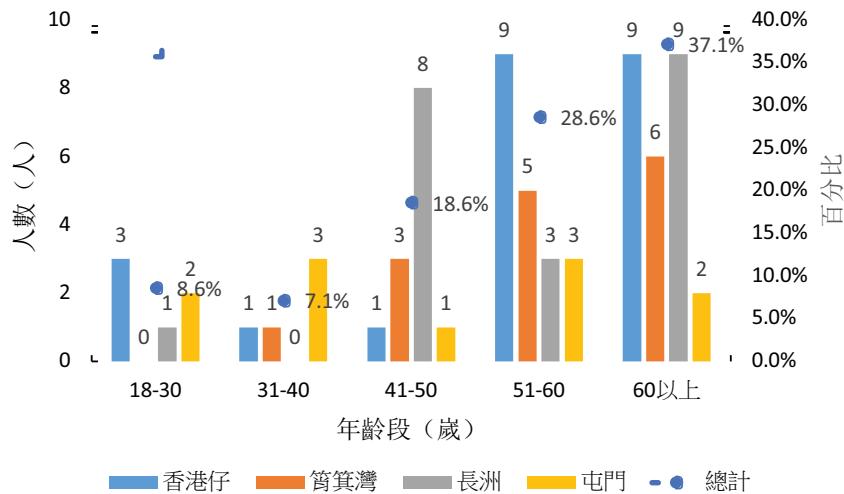


圖 4-1 受訪人員年齡結構
Fig. 4-1 Age structure of interviewees

根據調查可知手機 sim 卡實名登記情況，如圖 4-2 所示香港仔地區的調查中 91.3% 的受訪者手機 sim 卡是實名登記的，8.7% 的受訪者的手機 sim 卡不是實名登記的。筲箕灣地區的調查中 46.7% 的受訪者的手機 sim 卡是實名登記，53.3% 的受訪者的 sim 卡不是實名登記。長洲地區的調查中 76.2% 的受訪者的手機 sim 卡是實名登記的，23.8% 的受訪者的手機 sim 卡不是實名登記的。屯門地區的調查中 90.9% 的受訪者的手機 sim 卡是實名登記的，9.1% 的受訪者手機 sim 卡不是實名登記的。

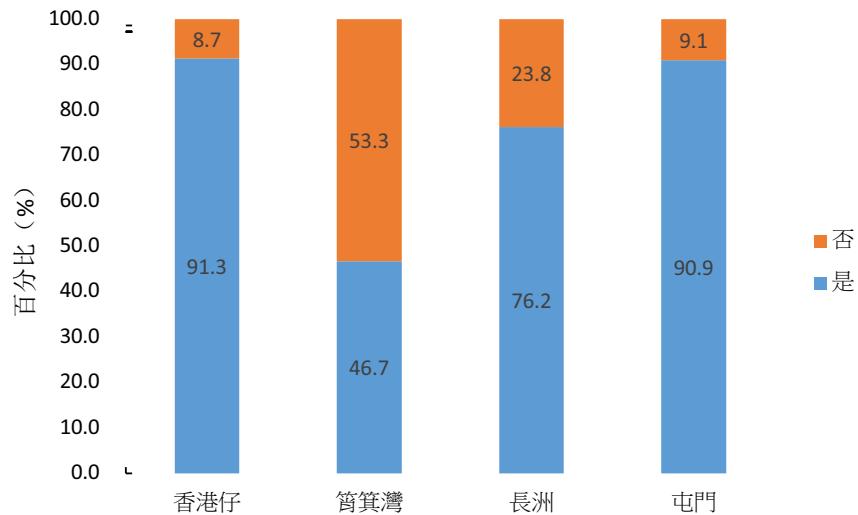


圖 4-2 Sim card real name system proportion
Fig. 4-2 Sim card real name system proportion

4.2 購買海鮮情況

如圖 4-3 所示，香港仔中的市民去街市購買海鮮的人占 91.7%，去碼頭購買海鮮的人占 4.2%，去超市購買海鮮的人占 4.2%。筲箕灣中的市民去街市購買海鮮的人占 82.4%，去碼頭購買海鮮的人占 17.6%。長洲中的市民去街市購買海鮮的人占 95.2%，去碼頭購買海鮮的人占 4.8%。屯門中的市民去街市購買海鮮的人占 84.6%，去碼頭購買海鮮的人占 15.4%。

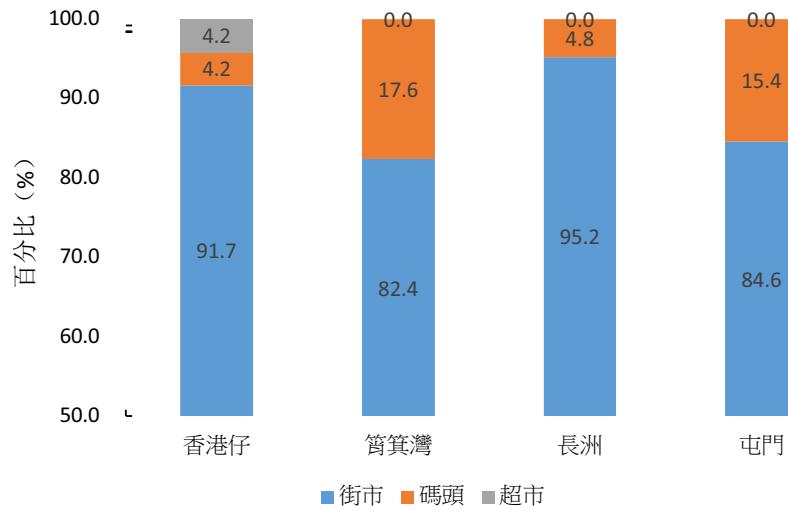


圖 4-3 購買海鮮地點統計情況

Fig. 4-3 Statistics on seafood purchasing locations

如表 4-2 所示，受訪者有 23 位是來自香港仔，其中 69.6%的市民平時買一次魚吃 1 餐，26.1%的市民平時買一次魚吃 2 餐，4.3%的市民平時買一次魚吃 3 餐。13%的市民平時買一次魚大概花 0-50HKD，43.5%的市民平時買一次魚大概花 51-100HKD，30.5%的市民平時買一次魚大概花 101-150HKD，4.3%的市民平時買一次魚大概花 151-200HKD，8.7%的市民平時買一次魚大概花 200 以上 HKD。13%的市民一次一般買魚為 0.5 斤，26.1%的市民一次一般買魚為 1 斤，52.2%的市民一次一般買魚為 1.5 斤，4.3%的市民一次一般買魚為 2 斤，4.3%的市民一次一般買魚為 3 斤。100%的市民買單方式為現金，4.3%的市民買單方式為八達通。受訪者有 15 位是來自筲箕灣，其中 66.7%的市民平時買一次魚吃 1 餐，26.7%的市民平時買一次魚吃 2 餐，6.7%的市民平時買一次魚吃 3 餐。26.7%的市民平時買一次魚大概花 0-50HKD，40%的市民平時買一次魚大概花 51-100HKD，26.7%的市民平時買一次魚大概花 101-150HKD，6.7%的市民平時買一次魚大概花 200

以上 HKD。20%的市民一次一般買魚為 0.5 斤，13.3%的市民一次一般買魚為 1 斤，53.3%的市民一次一般買魚為 1.5 斤，6.7%的市民一次一般買魚為 3 斤，6.7%的市民一次一般買魚為 4 斤。100%的市民買單方式為現金。受訪者有 21 位是來自長洲，其中 85.7%的市民平時買一次魚吃 1 餐，14.3%的市民平時買一次魚吃 2 餐。42.9%的市民平時買一次魚大概花 0-50HKD，52.4%的市民平時買一次魚大概花 51-100HKD，4.8%的市民平時買一次魚大概花 101-150HKD。23.8%的市民一次一般買魚為 0.5 斤，85.7%的市民一次一般買魚為 1 斤，38.1%的市民一次一般買魚為 1.5 斤，4.8%的市民一次一般買魚為 2 斤。100%的市民買單方式為現金。受訪者有 11 位是來自屯門，其中 72.7%的市民平時買一次魚吃 1 餐，27.3%的市民平時買一次魚吃 2 餐。36.4%的市民平時買一次魚大概花 0-50HKD，45.5%的市民平時買一次魚大概花 51-100HKD，18.2%的市民平時買一次魚大概花 101-150HKD。45.5%的市民一次一般買魚為 0.5 斤，27.3%的市民一次一般買魚為 1 斤，18.2%的市民一次一般買魚為 1.5 斤，9.1%的市民一次一般買魚為 4 斤。100%的市民買單方式為現金，9.1%的市民買單方式為八達通。

表 4-2 受訪者購買海鮮情況表
Tab. 4-2 Respondents' purchase of seafood

	平時買一次魚吃幾餐			平時買一次魚大概花多少錢 (HKD)				一次一般買魚買多重 (斤)					買單方式			
	1	2	3	0-50	51-100	101-150	151-200	200 以上	0.5	1	1.5	2	3	4	現金	八達通
香港仔	16	6	1	3	10	7	1	2	3	6	12	1	1	-	23	1
筲箕灣	10	4	1	4	6	4	-	1	3	2	8	-	1	1	15	-
長洲	18	3	-	9	11	1	-	-	5	18	8	1	-	-	21	-
屯門	8	3	-	4	5	2	-	-	5	3	2	-	-	1	11	1

4.3 天然海鮮區分和需求情況

根據調查可知受訪者是否能夠區分天然與養殖海鮮，如表 4-3 所示，本次共調查 70 名市民，其中能夠區分大多數天然與養殖海鮮的受訪者佔比 77.1% (54 位)，能夠區分少數天然與養殖海鮮的受訪者佔比 7.1% (5 位)，不會區分天然與養殖海鮮的受訪者佔比 15.7% (11 位)。香港仔地區共調查 23 位市民，在調查中能夠區別大多數天然與養殖海鮮的受訪者佔比 78.3% (18 位)，能夠區分少數天然與養殖海鮮的受訪者佔比 17.4% (1 位)，不會區分天然與養殖海鮮的受訪者佔比 4.3% (1 位)。筲箕灣地區共調查 15 位市民，在調查中能夠區別大多數天然與養殖海鮮的受訪者佔比 86.7% (13 位)，能夠區分少數天然與養殖海鮮的受訪者佔比 6.7% (1 位)，不會區分天然與養殖海鮮的受訪者佔比 6.7% (1 位)。長洲地區共調查 21 位市民，在調查中能夠區別大多數天然與養殖海鮮的受訪者佔比 81.0% (17 位)，不會區分天然與養殖海鮮的受訪者佔比 19.0% (4 位)。屯門地區共調查 11 位市民，在調查中能夠區別大多數天然與養殖海鮮的受訪者佔比 54.5% (6 位)，不會區分天然與養殖海鮮的受訪者佔比 45.5% (5 位)。

表 4-3 受訪者能否區分天然與養殖海鮮情況表

Tab. 4-3 Whether respondents can distinguish between natural and farmed seafood

	大多數會	占比 (%)	少數會	占比 (%)	不會	占比 (%)	總計
香港仔	18	78.3	4	17.4	1	4.3	23
筲箕灣	13	86.7	1	6.7	1	6.7	15
長洲	17	81.0	0	0.0	4	19.0	21
屯門	6	54.5	0	0.0	5	45.5	11
總計	54	77.1	5	7.1	11	15.7	70

根據調查可知市民對海鮮購買需求，如圖 4-4 所示，在香港仔地

區的調查中，共採訪 23 位市民，其中對天然海鮮有需求的市民佔比 82.6% (19 位)，對天然海鮮沒有需求的市民有 4 位。在筲箕灣地區的調查中，共採訪 15 位市民，其中對天然海鮮有需求的市民佔比 80.0% (12 位)，對天然海鮮沒有需求的市民有 3 位。在長洲地區的調查中，共採訪 21 位市民，其中對天然海鮮有需求的市民佔比 100% (21 位)。在屯門地區的調查中，共採訪 11 位市民，其中對天然海鮮有需求的市民佔比 81.8% (9 位)，對天然海鮮沒有需求的市民有 2 位。總共調查 70 位市民，其中 87.1% 的市民對天然海鮮有需求。

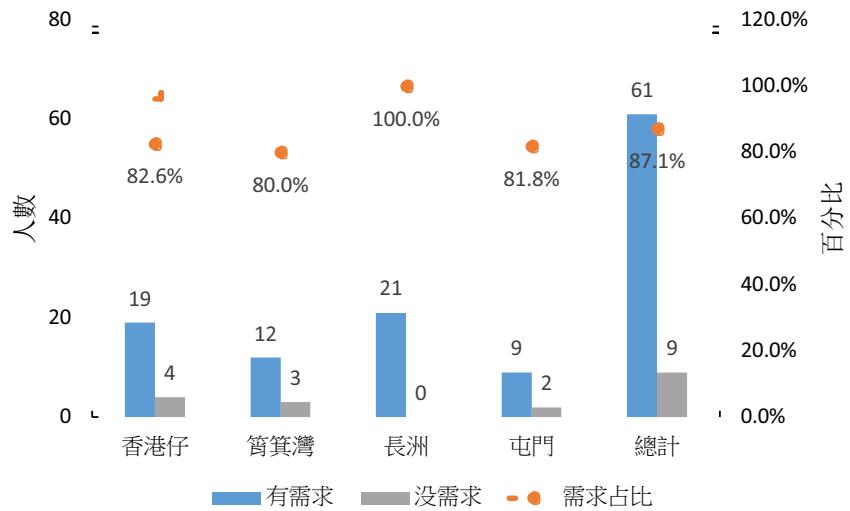


圖 4-4 購買需求統計情況
Fig. 4-4 Purchase demand statistics

由表 4-4 可知，香港仔最受歡迎的前 20 種魚類，如齊尾木棉、黑鯧、油甘、紅杉、花蝦、墨魚、英鯧、蝦鱉、飛螺、瀨尿蝦、三點蟹、釘公、瀨尿蝦、撻沙、泥鰌、金絲鯧、盧蝦、馬鮫郎、花蟹、撻沙。

筲箕灣最受歡迎的前 20 種魚類，如黑鯧、白鯧、撻沙、三點蟹、蝦鱉、泥鰌、齊尾木棉、油力、釘公、雞籠鯧、黃花、瓜核鯧、裸頰

鰓虎魚、沙鰨、左口、格條鯧、泥鰌、梭子蟹、紅杉、撻沙。

長洲最受歡迎的前 20 種魚類，撻沙、黃紋蝦鰓、泥鰌、油力、黑鮆、大眼鯊、撻沙、裸頰鰓虎魚、石狗公、蝦鰓、釘公、細鱗、獅頭魚、馬鯛仔、連米、紅尾鯊、金絲鯧、格條鯧、英鮆、火燒腰。

屯門最受歡迎的前 20 中魚類，撻沙、三點蟹、狗蝦、梭子蟹、撻沙、青蟹、瀨尿蝦、裸頰鰓虎魚、花蝦、花蟹、齊尾木棉、黑鮆、獅頭毒鮋、獅頭魚、馬鯛郎、頭鱸、瓜核鯧、英鮆、蝦鰓、盧蝦。

總計最受歡迎的前 40 種魚類，銀米、斧頭鯊、齊尾木棉、細鱗、三點蟹、七星鯧、黑點魚、重鱗、剝皮魚、泥婆、花蝦、黃鰭杜仲、瀨尿蝦、鮒魚、黃花、梭子蟹、馬鯛郎、瀬尿蝦、白口水珍、沙鰨、左口、瓜子斑、白鮣、飛螺、墨魚、盧蝦、黃花、雞籠鮪、青鶴、狗蝦、花蟹、鱗棘大眼鯔、獅頭魚、青蟹、鼓氣鱗鮀、豬刀、紅尾鰓、七點黃魚、撻沙、東風螺。

表 4-4 受訪者願意消費海鮮種類表

Tab.4-4 Table of respondents' willingness to consume seafood

香港仔	計數	百分比	筲箕灣	計數	百分比	長洲	計數	百分比	屯門	計數	百分比	匯總	計數	百分比
齊尾木棉	12	1.86%	黑鮆	8	3.24%	撻沙	8	3.09%	撻沙	5	3.82%	銀米	27	2.10%
黑鮆	12	1.86%	白鮆	7	2.83%	黃紋蝦鰓	6	2.32%	三點蟹	5	3.82%	斧頭鱉	25	1.94%
油甘	11	1.71%	撻沙	7	2.83%	泥鰌	6	2.32%	狗蝦	4	3.05%	齊尾木棉	23	1.79%
紅衫	11	1.71%	三點蟹	6	2.43%	油力	6	2.32%	梭子蟹	4	3.05%	細鱗	22	1.71%
花蝦	11	1.71%	蝦鰓	6	2.43%	黑鮆	5	1.93%	撻沙	4	3.05%	三點蟹	22	1.71%
墨魚	10	1.55%	泥鰌	5	2.02%	大眼鰓	5	1.93%	青蟹	4	3.05%	七星鮫	21	1.63%
英鮆	10	1.55%	齊尾木棉	5	2.02%	撻沙	5	1.93%	瀨尿蝦	3	2.29%	黑點魚	19	1.48%
蝦鰓	10	1.55%	油力	4	1.62%	裸頰鰕虎魚	5	1.93%	裸頰鰕虎魚	3	2.29%	重鱗	19	1.48%
飛螺	9	1.40%	釘公	4	1.62%	石狗公	5	1.93%	花蝦	3	2.29%	剝皮魚	18	1.40%
瀨尿蝦	9	1.40%	雞籠鮆	4	1.62%	蝦鰓	4	1.54%	花蟹	3	2.29%	泥婆	18	1.40%
三點蟹	9	1.40%	黃花	4	1.62%	釘公	4	1.54%	齊尾木棉	3	2.29%	花蝦	18	1.40%
釘公	9	1.40%	瓜核鯧	4	1.62%	細鱗	4	1.54%	黑鮆	2	1.53%	黃鰭杜仲	17	1.32%
瀨尿蝦	9	1.40%	裸頰鰕虎魚	3	1.21%	獅頭魚	4	1.54%	獅頭毒鮋	2	1.53%	瀨尿蝦	17	1.32%
撻沙	8	1.24%	沙鰐	3	1.21%	馬鮀仔	4	1.54%	獅頭魚	2	1.53%	鰩魚	16	1.24%
泥鰌	8	1.24%	左口	3	1.21%	連米	3	1.16%	馬鮀郎	2	1.53%	黃花	15	1.16%
金絲鮋	8	1.24%	峨眉條鰜	3	1.21%	紅尾鰓	3	1.16%	頭鱸	2	1.53%	梭子蟹	15	1.16%
盧蝦	7	1.09%	泥鰌	3	1.21%	金絲鮋	3	1.16%	瓜核鯧	2	1.53%	馬鮀郎	14	1.09%
馬鮀郎	7	1.09%	梭子蟹	3	1.21%	峨眉條鰜	3	1.16%	英鮆	2	1.53%	瀨尿蝦	14	1.09%
花蟹	7	1.09%	紅衫	3	1.21%	英鮆	3	1.16%	蝦鰓	2	1.53%	白口水珍	13	1.01%
撻沙	7	1.09%	撻沙	3	1.21%	火燒腰	3	1.16%	盧蝦	2	1.53%	沙鰐	13	1.01%
												左口	13	1.01%
												瓜子斑	13	1.01%
												白鮀	13	1.01%
												飛螺	13	1.01%

總計	645	100%		251	100%		261	100%		131	100%		1288	100%

4. 4 網購情況

根據調查可知市民的網購請況，如表 4-5 所示。香港仔地區的調查中，沒聽過本地海鮮購物 apps 的市民，占受訪者的 91. 3%，100% 的受訪者未用過以上 apps，使用信用卡網購支付的市民占受訪者的 10. 0%，使用支付寶支付的市民占受訪者的 16. 7%，使用微信支付的市民占受訪者的 6. 7%，使用貨到付款的市民占受訪者的 10. 0%，從不網購的市民占受訪者的 56. 7%。

筲箕灣地區的調查中，沒聽過本地海鮮購物 apps 的市民，占受訪者的 100%，100% 的受訪者未用過以上 apps，使用信用卡網購支付的市民占受訪者的 17. 6% 使用支付寶支付的市民占受訪者的 11. 8% 從不網購的市民占受訪者的 70. 6%。

長洲地區的調查中，沒聽過本地海鮮購物 apps 的市民，占受訪者的 95. 2%，100% 的受訪者未用過以上 apps，使用銀行卡網購支付的市民占受訪者的 4. 2% 使用信用卡網購支付的市民占受訪者的 4. 2% 使用支付寶支付的市民占受訪者的 16. 7%，使用微信支付的市民占受訪者的 4. 2%，從不網購的市民占受訪者的 70. 8%。

屯門地區的調查中，沒聽過本地海鮮購物 apps 的市民，占受訪者的 90. 0%，100% 的受訪者未用過以上 apps，使用銀行卡網購支付的市民占受訪者的 18. 8%，使用信用卡網購支付的市民占受訪者的 18. 8%，使用支付寶支付的市民占受訪者的 12. 5%，使用微信支付的市民占受訪者的 6. 3%，使用貨到付款的市民占受訪者的 6. 3%，從不網

購的市民占受訪者的 37.5%。

總計沒聽過本地海鮮購物 apps 的市民，占受訪者的 95.7%，100% 的受訪者未用過以上 apps，使用銀行卡網購支付的市民占 4.6%，使用信用卡網購支付的市民占受訪者的 11.5%，使用支付寶支付的市民占受訪者的 14.9%，使用微信支付的市民占受訪者的 4.6%，使用貨到付款的市民占受訪者的 4.6%，從不網購的市民占受訪者的 59.8%。

表 4-5 受訪者網購情況統計
Tab.4-5 Statistics of respondents' online shopping

	聽說過那些海鮮購物 APPS			是否用過以上 APPS		網購支付方式百分比						
	聽過, 但不知道名字	沒聽過	占比 (%)	是	否	銀行卡	信用卡	支付寶	微信	貨到付款	不網購	PayPal
香港仔	2	21	91.3	0	100%	–	10.0%	16.7%	6.7%	10.0%	56.7%	–
筲箕灣	0	15	100.0	0	100%	–	17.6%	11.8%	–	–	70.6%	–
長洲	1	20	95.2	0	100%	4.2%	4.2%	16.7%	4.2%	0.0%	70.8%	–
屯門	0	10	90.9	0	100%	18.8%	18.8%	12.5%	6.3%	6.3%	37.5%	–
總計	3	67	95.7	0	100%	4.6%	11.5%	14.9%	4.6%	4.6%	59.8%	–

4.5 網站建設相關情況

4.5.1 野生魚認證標準認可情況

根據調查可知，如表 4-6 所示，香港仔中的市民對野生魚認證標準認可是通過照片，定位，漁船資訊，漁會認證，認可該魚種為天然捕撈漁獲人數為 17 人，佔比為 73.9%，其中還需補充資訊是現場確認，親眼所見。筲箕灣中的市民對野生魚認證標準認可是通過照片，定位，漁船資訊，漁會認證，認可該魚種為天然捕撈漁獲人數為 13 人，佔比為 86.7%。長洲中的市民對野生魚認證標準認可是通過照片，定位，漁船資訊，漁會認證，認可該魚種為天然捕撈漁獲人數為 10 人，佔比為 47.6%。屯門中的市民對野生魚認證標準認可是通過照片，定位，漁船資訊，漁會認證，認可該魚種為天然捕撈漁獲人數為 8 人，佔比為 72.7%。劇統計，四個地區中的市民對野生魚認證標準認可是通過照片，定位，漁船資訊，漁會認證，認可該魚種為天然捕撈漁獲人數為 48 人，佔比為 68.6%。

表 4-6 野生魚認證標準認可度
Tab. 4-6 Recognition of wild fish certification standards

地區	通過照片、定位、漁船資訊、魚會認證，認可該魚種為天然捕撈漁獲人數	占比 (%)	還需補充信息
香港仔	17	73.9	現場確認，親眼所見
筲箕灣	13	86.7	
長洲	10	47.6	
屯門	8	72.7	
總計	48	68.6	

4.5.2 網上交易接受度情況

根據調查可知市民對網上交易的接受度。如圖 4-5 所示，有 50% 的受訪者接受網上交易。香港仔地區調查中接受網上交易的市民佔比 82.6%，筲箕灣地區調查中接受網上交易的市民佔比 26.7%，長洲地區的調查中接受網上交易的市民佔比 38.1%，屯門地區的調查中接受網上交易的市民佔比 36.4%。

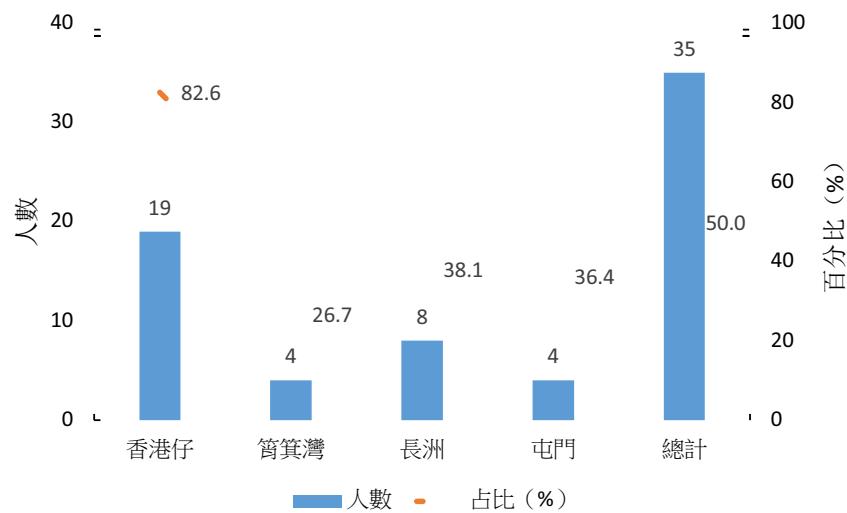


圖 4-5 網上支付交易方式接受度
Fig. 4-5 Acceptance of online payment transactions

4.5.3 商品瀏覽頁資訊展示優先級情況

根據調查可知，市民對商品瀏覽頁資訊展示優先級情況，如表 4-7 所示，其中香港仔地區的商品瀏覽頁資訊展示優先級 {從高到低} 是價格，取貨地點，分類，賣家評分，某種魚的總產量，魚的規格。筲箕灣地區的商品瀏覽頁資訊展示優先級 (從高到低) 是：分類，價格，取貨地點，某種魚的總產量，魚的規格。長洲地區的商品瀏覽頁資訊展示優先級 {從高到低} 是：分類，賣家評分，取貨地點，魚的銷量，

價格。屯門地區的商品瀏覽頁資訊展示優先級{從高到低}是：賣家評分，價格，取貨地點，某種魚的總產量，魚的規格。劇統計，4個地區的商品瀏覽頁資訊展示優先級{從高到低}是：價格，分類，取貨地點，賣家評分，某種魚的總產量，魚的規格，魚的銷量。

表 4-7 商品瀏覽頁資訊展示優先級（從高到低）
Tab. 4-7 Product browsing page information display priority (from high to low)

香港仔	筲箕灣	長洲	屯門	總計
價格	分類	分類	賣家評分	價格
取貨地點	價格	賣家評分	價格	分類
分類	取貨地點	取貨地點	取貨地點	取貨地點
賣家評分	某種魚的總產量	魚的銷量	某種魚的總產量	賣家評分
某種魚的總產量	魚的規格	價格	魚的規格	某種魚的總產量
魚的規格				魚的規格
				魚的銷量

4.5.4 推薦商品欄目資訊展示情況

根據調查可知，市民對推薦商品欄目資訊展示情況，如表 4-8 所示，其中香港仔地區的市民最想看到實時最新上架的商品人數為 9 人，佔比為 39.1%，最想看到銷量最高的商品人數為 2 人，佔比為 8.7%，最想看到口碑銷量綜合得分最高的店鋪人數為 13 人，佔比為 56.5%。筲箕灣地區的市民最想看到實時最新上架的商品人數為 3 人，佔比為 20%，最想看到銷量最高的商品人數為 2 人，佔比為 13.3%，最想看到口碑銷量綜合得分最高的店鋪人數為 10 人，佔比為 66.7%。長洲地區的市民最想看到實時最新上架的商品人數為 1 人，佔比為 4.8%，最想看到銷量最高的商品人數為 1 人，佔比為 4.8%，最想看到口碑

銷量綜合得分最高的店鋪人數為 11 人，佔比為 52.4%。屯門地區的市民最想看到銷量最高的商品人數為 6 人，佔比為 54.5%，最想看到口碑銷量綜合得分最高的店鋪人數為 5 人，佔比為 45.5%。據統計，4 個地區的市民最想看到實時最新上架的商品人數為 13 人，佔比為 18.6%，最想看到銷量最高的商品人數為 11 人，佔比為 15.7%，最想看到口碑銷量綜合得分最高的店鋪人數為 39 人，佔比為 55.7%。

表 4-8 推薦商品欄目最想看到的資訊統計情況
Tab. 4-8 Recommended goods column most want to see the information statistics

地區	實時最新上架的商品 (人數)	占比 (%)	銷量最高的商品 (人數)	占比 (%)	口碑銷量綜合得分最高的店鋪 (人數)	占比 (%)
香港仔	9	39.1	2	8.7	13	56.5
筲箕灣	3	20.0	2	13.3	10	66.7
長洲	1	4.8	1	4.8	11	52.4
屯門	0	0.0	6	54.5	5	45.5
總計	13	18.6	11	15.7	39	55.7

4.5.5 希望得到魚的資訊類別情況

根據調查可知市民希望得到魚的資訊類別情況。如表 4-9 所示，香港仔地區希望知道魚的捕撈地點的市民占受訪者的 21.05%，希望知道單價的市民占受訪者的 29.82%，希望知道科普性說明的市民占受訪者的 5.26%，希望知道魚的數量的市民占受訪者的 8.77%，希望知道魚的體長的市民占受訪者的 3.51%，希望知道魚的體重的市民占受訪者的 14.04%，希望知道魚的做法的市民占受訪者的 17.54%。

筲箕灣地區希望知道魚的捕撈地點的市民占受訪者的 19.35%，希望知道單價的市民占受訪者的 35.48%，希望知道科普性說明的市民占受訪者的 6.45%，希望知道魚的數量的市民占受訪者的 12.90%，希望知道魚的體重的市民占受訪者的 9.68%，希望知道魚的做法的市民占受訪者的 12.90%。

長洲地區希望知道魚的捕撈地點的市民占受訪者的 25.45%，希望知道單價的市民占受訪者的 34.55%，希望知道魚的數量的市民占受訪者的 9.09%，希望知道魚的體長的市民占受訪者的 5.45%，希望知道魚的體重的市民占受訪者的 14.55%，希望知道魚的做法的市民占受訪者的 10.91%。

屯門地區希望知道魚的捕撈地點的市民占受訪者的 8.00%，希望知道單價的市民占受訪者的 32%，希望知道科普性說明的市民占受訪者的 8.00%，希望知道魚的數量的市民占受訪者的 12.00%，希望知道魚的體長的市民占受訪者的 8.00%，希望知道魚的體重的市民占受訪者的 24%，希望知道魚的做法的市民占受訪者的 8.00%。

在所有受訪者中希望知道魚的捕撈地點的市民占受訪者的 20. 36%，希望知道單價的市民占受訪者的 32. 93%，希望知道科普性說明的市民占受訪者的 4. 19%，希望知道魚的數量的市民占受訪者的 10. 18%，希望知道魚的體長的市民占受訪者的 4. 19%，希望知道魚的體重的市民占受訪者的 14. 97%，希望知道魚的做法的市民占受訪者的 13. 17%。

表 4-9 希望得到魚的資訊類別情況

Tab. 4-9The information about the fish that respondents want to get

	香港仔		筲箕灣		長洲		屯門		總計	
	計數	百分比	計數	百分比	計數	百分比	計數	百分比	計數	百分比
捕獲地點	12	21.05%	6	19.35%	14	25.45%	2	8.00%	34	20.36%
單價	17	29.82%	11	35.48%	19	34.55%	8	32%	55	32.93%
科普性說明	3	5.26%	2	6.45%	0	0.00%	2	8.00%	7	4.19%
數量	5	8.77%	4	12.90%	5	9.09%	3	12.00%	17	10.18%
體長	2	3.51%	0	0.00%	3	5.45%	2	8.00%	7	4.19%
體重	8	14.04%	3	9.68%	8	14.55%	6	24%	25	14.97%
做法	10	17.54%	4	12.90%	6	10.91%	2	8.00%	22	13.17%

4.5.6 物流方式接受情況

根據調查可知，市民接受物流方式情況，如圖 4-6 所示，其中香港仔地區的市民選擇到中轉站拿貨占其地區的 47.6%，選擇物流送貨上門占其地區的 52.4%。筲箕灣地區的市民選擇到中轉站拿貨占其地區的 58.3%，選擇物流送貨上門占其地區的 41.7%。長洲地區的市民選擇到中轉站拿貨占其地區的 52.4%，選擇物流送貨上門占其地區的 47.6%。屯門地區的市民選擇到中轉站拿貨占其地區的 36.4%，選擇物流送貨上門占其地區的 63.6%。據統計，4 個地區的市民選擇到中轉站拿貨占 49.2%，選擇物流送貨上門占 50.8%。

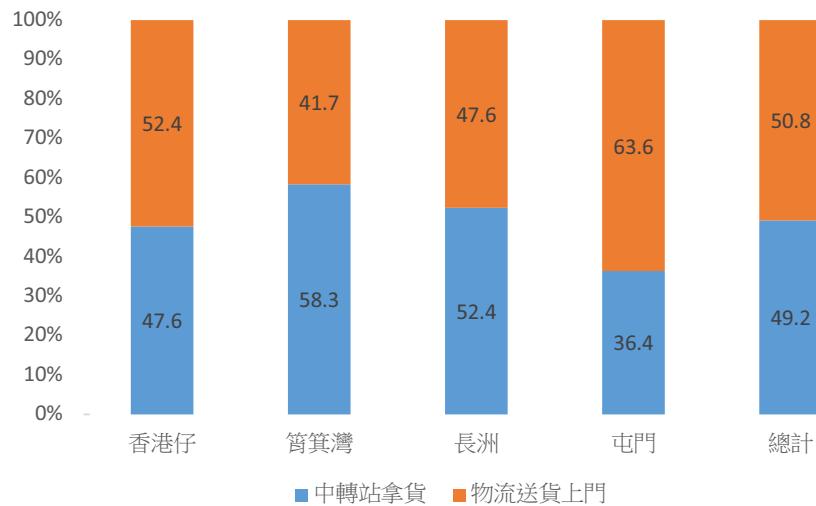


圖 4-6 快遞上門或自提偏向程度
Fig. 4-6 Express to the door or go to get the goods preference

4.5.7 拿貨時間段情況

根據調查可知市民取貨的時間段傾向程度，如圖 4-7 所示，在香港仔地區的調查中，4.3% 的受訪者傾向在早晨 6 點到 9 點取貨，21.7%

的受訪者傾向在早上 9 點到 12 點取貨，17.4%的受訪者傾向在中午 12 點到 2 點取貨，13%的受訪者傾向在下午 3 點到 5 點取貨，43.5%的受訪者傾向在傍晚 5 點到 7 點取貨。

在筲箕灣地區的調查中，16.7%的受訪者傾向在早晨 6 點到 9 點取貨，16.7%的受訪者傾向在早上 9 點到 12 點取貨，66.7%的受訪者傾向在下午 3 點到 5 點取貨。

在長洲地區的調查中，42.9%的受訪者傾向在早晨 6 點到 9 點取貨，28.6%的受訪者傾向在早上 9 點到 12 點取貨，7.1%的受訪者傾向在中午 12 點到 2 點取貨，14.3%的受訪者傾向在下午 3 點到 5 點取貨，7.1%的受訪者傾向在傍晚 5 點到 7 點取貨。

在屯門地區的調查中，16.7%的受訪者傾向在早晨 6 點到 9 點取貨，8.3%的受訪者傾向在中午 12 點到 2 點取貨，41.7%的受訪者傾向在下午 3 點到 5 點取貨，33.3%的受訪者傾向在傍晚 5 點到 7 點取貨。

總計，18.0%的受訪者傾向在早晨 6 點到 9 點取貨，18.0%的受訪者傾向在早上 9 點到 12 點取貨，9.8%的受訪者傾向在中午 12 點到 2 點取貨，29.5%的受訪者傾向在下午 3 點到 5 點取貨，24.6%的受訪者傾向在傍晚 5 點到 7 點取貨。

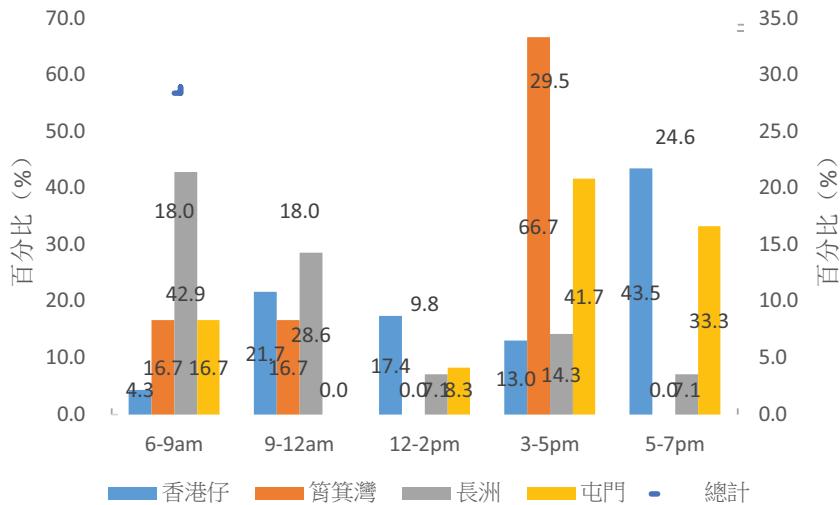


圖 4-7 拿貨時間段傾向程度
Fig. 4-7 Degree of tendency in time period of taking goods

5 結果分析與系統功能設計

5.1 結果分析

通過對香港海洋捕撈業各類型作業方式捕撈漁船船東和市民進行問卷訪談，從漁港碼頭實地調研，得出的各項結論，從傳統的銷售方式找出該行業現階段的痛點，從而分析解決痛點的對策。主要從供給端、需求端、平臺建設三大方面分析。

供給端：本次調研共調查了 82 位來自香港仔 (Aberdeen)、筲箕灣 (Shau Kei Wan)、長洲 (Cheung Chau)、屯門 (Tuen Mun) 四個地方的各類型作業方式捕撈漁船船東，並通過實地走訪，座談會等形式，從而瞭解到船東的相關的一些基礎資訊，生產作業過程結合軟件平臺操作情況的反饋情況等資訊，並諮詢了相人士對於香港生鮮銷售等政策規定。

1、 船東的基本情況

本次調研覆蓋了大部分的作業方式，包括雙拖、蝦拖、單拖、摻繒、刺網、手釣、延繩釣、圍網、浸籠。不同作業方式的漁獲種類跟漁獲產量等都有一定的區別，甚至不同季節有的作業方式的漁獲產量都有一定的區別。因此要選擇合適的作業方式以及漁獲來進行網上銷售。結合不同作業方式的漁獲種類情況分析，摻繒、浸籠、的漁獲量種類相對來說較為集中，單拖、雙拖、圍網、蝦拖、延繩釣、刺網的漁獲量種類相對來說較為分散，種類相對較多。產量較大的作業方式有雙拖、蝦拖、單拖、摻繒、圍網，產量較少的有刺網、手釣、延繩釣、浸籠。受天氣和海洋環境等客觀因素影響，總體而言，捕撈業的產量處於一個不穩定的狀態，其中夏季相對來說是較其它季節更穩定。與市場價格相比，差價較大的魚類主要有石斑、鮀魚、馬鯛、竹鯫、火點等。此外，不同作業方式捕撈上來後的成活率也有著很大的區別，雙拖、蝦拖、單拖、摻繒、圍網的成活率都比較低，刺網、手釣、延繩釣、浸籠的成活率相對來說比價高。關於銷售方式，除筲箕灣外，絕大多數地區的船東的銷售管道都以魚欄等批發商為主。手機 Sim 卡實名登記情況：大部分的 Sim 卡都是經過實名登記的，其中香港仔是超過 90% 都進行了實名登記，實名登記率是最高的。交貨時間：大部份漁船在碼頭交貨都是早上，也有小部分是下午和晚上。作業時間一般都超 8 個小時。

2. 生產作業過程結合軟件操作情況反饋

調研結果顯示，大部分漁民都有時間對漁獲進行拍照、接聽電話

等操作，但是處理訂單、發圖片、發佈位置資訊、發佈頻率等操作因為手機信號以及學習操作成本問題，導致一部分漁民不願意操作。其中關於手機網絡信號問題，近海信號還可以，一旦離開香港海域，則不穩定。關於店鋪展示環節，大部分願意展示漁船或生產過程的照片，描述魚類的資訊基本上以體重“斤”和“兩”為主。關於交易環節，按照不同作業方式分，接受與平臺周結或月結跟不接受的基本持平，按不同地區分，香港仔的接受程度是最高的，達到 72%。另外，超過一半的漁民們沒有開通任何網上支付方式，但是超過半數是願意嘗試，特別是香港仔，超過 77%的漁民願意去嘗試用網上支付方式進行交易。下單管道大多數漁民想能通過電話、短信、本平臺進行下單。

需求端：本次調研共調查了 70 位來自香港仔（Aberdeen）、筲箕灣（Shau Kei Wan）、長洲（Cheung Chau）、屯門（Tuen Mun）四個地方的市民，瞭解到香港本地市民的一些基礎資訊以及對網上購買海鮮的看法。受訪市民為女性的比例占了 68.6%，年齡範圍覆蓋 18 到 60 以上。關於手機 Sim 卡實名登記情況，大部分都是實名登記，其中香港仔和屯門的登記率最高，都超了 90%。現階段街市仍然是大家購買海鮮地點的主要選擇。關於購買海鮮情況，大部分市民平時購買一次魚會預算 1 到 2 艘的分量，花費在這裏面的大部分是 150 港幣/次以下，每次消費的重量大部分是 2 斤以下，且買單方式絕大部分是現金，少數會使用八達通。使用天然海鮮需求度方面，超過 87%的市民有食用購買天然海鮮的需求。網購情況方面，絕大部分市民沒有聽過網上海鮮購物 APPS，平時也超過半數沒有親自網購經歷，有網購經

歷的市民，網購支付方式集中在銀行卡、信用卡、支付寶、微信、和貨到付款方式。

關於市民對於平臺建設相關情況：大部分市民認可能夠通過在漁船上拍的照片、出海軌跡定位、漁船諮詢、魚會認證等方式來鑒定該漁獲是否為野生天然漁獲，少部分市民認為必須到現場確認，親眼所見才能確定該漁獲是否為天然野生漁獲。網上支付交易接受度情況，總體呈對半分，即一半受訪市民能夠接受網上支付方式來進行交易，一半受訪市民要求現金交易。不同地區情況不一致，香港仔關於網上支付交易的接受度達到 82.6%，比其它地區都要高。商品瀏覽頁面方面，經過調查，得出來總體的優先級情況：價格，分類，取貨地點，賣家評分，某種魚的總產量，魚的規格，魚的銷量。推薦商品欄目方面，超過半數的受訪市民認為口碑銷量綜合得分最高的店鋪是他們所看重的。魚的諮詢類別展示方面，捕獲地點、單價、做法、體重、數量是比較看重的。通過快遞送貨上門和自提兩種方式的偏向度是差不多的。此外拿貨時間段是哥哥時間段都有，香港仔去集中在早上 9-12 點和下午 5-7 點、筲箕灣集中在下午 3-5 點、長洲集中在上午 6 到 12 點、屯門集中在下午 3 到 7 點。

3. 商業模式研究分析

2016 年，廣東海洋大學顏雲榕教授提出了“打通海鮮從海洋到餐桌最後一公里”的設想，並且帶領團隊研發了“海鮮速遞 APP”項目——基於 C2C（Consumer To Consumer / Customer to Customer）模式的海鮮銷售平臺。

C2C 是個人對個人之間的電子商務，C2C 網站為買賣雙方交易提供的互聯網平臺，賣家可以在網站上登出其想出售商品的資訊，買家可以從中選擇並購買自己需要的物品。國內著名的 C2C 網站有：淘寶網、D 客商城、拍拍網、易趣等。

選擇 C2C 模式的海鮮銷售模式，是依據國內的 4 個背景條件：

(1) 快遞服務實現了從賣家到買家無縫連接

在全國覆蓋較廣的公司，例如順豐、圓通、中通、韻達、申通、EMS、百世、宅急送、天天、跨越速運，都能針對個人/公司用戶（買家或者賣方）提供快速便捷的上門取貨以及上門送貨。此外，豐巢、中郵速遞易、菜鳥驛站等智慧快遞櫃，進一步實現了自助取件，極大地推進了快遞行業的便捷性。

(2) 人工作業與 APP 自動處理兩種方式都能快速便捷地完成快遞資料查詢

前文提到的快遞公司，一方面為個人用戶在網頁、淘寶、天貓、京東、支付寶等多個終端介面實現訂單查詢，另一方面為公司和 APP 開發團隊提供了便捷的 API 資料訪問方式。

通過訂單號都能夠輕鬆獲知當前訂單非常詳實資訊，例如取貨時間、物流途經的中轉站、預期的上門送貨時間、上門送貨業務員的聯繫方式等等。

(3) 無政府干預的海鮮銷售

國內，漁船可以自由選擇碼頭停靠，可以選擇碼頭的任意位置進行海鮮卸貨，完全市場化的自由銷售，無須經過任何政府性質的干預

環節。

(4) 漁獲從漁船到個人買家經過了多個轉售環節，價格大幅上揚
捕撈漁船通常在碼頭將漁獲銷售給多個批發商，或者在海上將漁
獲銷售給接駁漁船，然後由批發商中轉給各零售店。經過了多個轉售
環節，海鮮銷售在批發和零售之間存在較大落差。

“海鮮速遞 APP”項目，已實現 C2C 模式的買家、賣方、後臺管
理等功能，其中買家與賣方的主要功能如表 5.1 所示，部分功能頁面
如圖 5-1~5-6 所示。

表 5-1 “海鮮速遞 APP”項目的主要功能列表

買家功能	賣方功能
註冊/登錄	註冊/登錄
帳戶管理、收貨地點管理	帳戶管理、賣方（漁船或者養殖戶） 資訊
購買記錄與購買商品評價的歷 史資料	售出記錄與售出商品評價的歷史資 料
購物車	漁船認證
商品查詢	養殖場認證
商品流覽	待發貨訂單
店鋪流覽	商品發佈
訂單清單	商品資料更新
電子支付	貨架更新
訂單詳情	到港時間管理

商品評價	到港確認
待發貨、待收貨列表	海鮮類別、名稱管理
待支付、待評價列表	發貨列表
投訴/建議/諮詢	發貨快遞詳情

广东海洋大学就业楼

鱼类 虾类 蟹类 贝类

鱿鱼类 参类 套餐 其他

辽宁号（鱼户）

靠岸口：海南岛
预定靠岸时间：五天后
信用指数：5614

全部商品

本月热门

商品	评价	商家
东星斑	销量：2545	加入购物车
珍珠龙胆石斑鱼	销量：544	加入购物车
红衫鱼	销量：254	加入购物车

秋刀鱼 销量 2545

花甲 波纹横帘蛤 销量 2545

十面蟹 销量

首页 订单 购物车 我的

圖 5-1 買家首頁

Figure 5-2: Seller store product flow display showing various seafood items with their details and purchase buttons.

圖 5-2 賣方店鋪商品流覽



圖 5-3 賣方店鋪評價



圖 5-4 買家訂單清單



圖 5-5 買家商品待發貨列表



圖 5-6 買家訂單快遞詳情

香港海鮮銷售模式，最初設想的實施方案是 B2C（Business to Consumer）。電子商務 B2C 模式，是企業與消費者之間的電子商務，以網路零售業為主，主要借助於互聯網開展線上銷售活動。企業通過互聯網為消費者提供一個新型的購物環境——網上商店；消費者通過網路完成網上購物、網上支付等消費行為。

B2C 與 C2C 的基本需求大致相同，其最大差異性在於需求實現的分工方式不同。B2C 的商品來源於一個網上商務平臺，可以類似理解為一個大型超市在網路上實施完成與顧客之間的銷售和管理，其所有銷售、物流、庫存以及售後等管理業務都是通過一個商務系統進行調度和完成；C2C 的商品來源於一個網上商務平臺和多個網上子商鋪，可以類似理解為一個大型超市將其攤位出租給多個子商鋪，商務平臺實現完成類似於支付和投訴的那些具備一致性特徵的業務操作，子商鋪實現完成類似於庫存管理、物流管道以及客戶服務的那些具備差異性特徵的業務操作。

如果採用 B2C 模式的電子商務，那麼項目實現流程大致如下：

- (a) 首先在香港成立一家漁獲銷售公司，搭建網上電子商城；
- (b) 由漁獲公司統一收購漁民的海鮮，在電子商城發佈所有漁獲資訊；
- (c) 當用戶在網上訂購商品並完成支付後，由物流公司將海鮮快遞到用戶手中；
- (d) 最後，由漁獲公司完成海鮮商品的售後和投訴回饋等業務。

如果採用 C2C 模式的電子商務，那麼項目實現流程大致如下：

- (a) 首先在香港成立一家漁獲銷售公司，搭建網上電子商城，完善店鋪的開設和管理系統；
- (b) 漁民在電子商城申請開設店鋪，進行店鋪簡單維護，並在網上發佈自己的漁獲資訊；
- (c) 當用戶在網上訂購商品並完成支付後，由漁民聯繫第三方的物流公司將海鮮快遞到用戶手中；
- (d) 最後，由漁獲公司和漁民協作完成海鮮商品的售後和投訴回饋等業務。

原有的廣東海洋大學“海鮮速遞 APP”項目是 C2C 模式，如果本項目採用 C2C 模式，開發工作量較少，主要任務是對部分代碼進行改寫；如果採用 B2C 模式，開發工作量較多，主要任務是添加更多的公司後臺服務/回饋功能。

經過 3 輪調研，香港項目實施必須考慮 6 個背景條件：

- (a) 漁民年齡老化，文化程度偏低，現代資訊技術的產品必須簡單易用才可能在漁民中得以推廣應用。
- (b) 香港的快遞成本較高，快遞服務的資料服務界面不夠透明，個人對個人的快遞業務難以整合到 APP 開發流程。
- (c) 漁統處，屬於政府組織，參與漁獲的碼頭卸貨環節和市場銷售環節，APP 銷售平臺不能與漁統處的銷售平臺產生衝突。
- (d) 香港的漁獲中轉與倉儲的成本很高，在項目實施過程必須考慮如何儘量降低其運營成本。
- (e) 由於人力成本與場地成本較高、以及項目公益性特徵——資

金使用需要符合一些約束性條款，所以項目組不可能在香港本地成立一家公司進行項目的運營，只能聘請少量人員來負責海鮮銷售平臺的一些線下必要工作。

(f) 漁民大多數沒有固定的零售店鋪或者零售攤位；年輕的勞動力資源稀缺。

B2C 模式的實現需要滿足以下 4 點要求：①快遞低成本，並且公開資料介面；②需要香港本地成立公司、租用場地、以及聘用較多人員；③採用香港本地線上支付平臺，並通過其支付平臺的資料訪問介面獲知網上支付是否完成；④需要大量流動資金收購漁獲。

C2C 的實現需要滿足以下 3 點要求：①快遞低成本，並且公開資料介面；②需要成立一家公司，搭建海鮮銷售平臺；③採用香港本地線上支付平臺，並通過其支付平臺的資料訪問介面獲知網上支付是否完成。

B2C 與 C2C 兩種方案的需求在香港本地難以滿足，所以兩種方案都被放棄。

香港調研後設想的實施方案：從 O2O 到 B2B2C

電子商務 O2O（Online To Offline）模式，是指將線下的商務機會與互聯網結合，讓互聯網成為線下交易的平臺。從模式實現的角度而言，O2O 與 C2C 的基本需求大致相同，由於 O2O 模式包含線下實體店面，其最大差異性在於 O2O 的部分業務需求可以選擇線下或者線上兩種方式實現，即 O2O 的業務模式更加多樣化。

如果採用 O2O 模式（公益性）的電子商務，那麼項目實現流程大

致如下：

- (a) 漁民線上錄入漁獲的種類、產量、以及價格資訊；
- (b) 買家線上查詢和預定商品，即在網上依據海鮮種類、地理位置、以及銷售時間等條件查詢商品以及銷售攤位地理位置資訊，以及通過電話與漁民溝通實現商品預定；
- (c) 線上下體驗，即買家依據之前查詢的資訊，到海鮮銷售店鋪查看海鮮產品的品質；
- (d) 買家對海鮮實物滿意後，可以選擇網上或者線下完成支付；
- (e) 買家在消費完後還可以返回網上，對商家所提供的產品和服務進行評價、提出建議；
- (f) 漁民和海鮮銷售平臺會贈送積分等虛擬產品作為獎勵，以供用戶在下次消費、支付時使用。

但是由於香港本地店鋪的租賃和人工成本過高，以及本項目的資金有限，所以本項目沒有能力租用店鋪，然後為每個漁民提供攤位。針對這一問題，本項目對上述的 O2O 方案進行了部分修改，在海鮮銷售環節中添加了“中轉站”這個服務單元。

O2O 方案修改後，更類似於一個 B2B2C (Business to Business to Consumer) 方案，第一個 B 指的是商品或服務的供應商，第二個 B 指的是從事電子商務的企業，C 則是表示消費者。由於項目的公益性，在本項目中第二個 B 指的是海鮮銷售平臺和中轉站。項目實現流程大致如下：

- (a) 在香港租用網路服務器，搭建網上電子商城，完善店鋪的開

設和管理系統。

- (b) 漁民在電子商城申請開設店鋪，進行店鋪簡單維護，並在網上發佈自己的漁獲資訊。
- (c) 買家在網上按照商品種類或者地理位置查詢海鮮商品，也可以與漁民聯繫進一步確認商品資訊。
- (d) 漁民將訂單商品轉交至中轉站。
- (e) 買家直接去中轉站取貨，或者委託中轉站發送快遞；支付方式可以選擇線上和線下。
- (f) 中轉站與漁民進行定期結帳。
- (g) 海鮮商品的售後，由買家和中轉站之間完成；投訴回饋業務，在網上通過留言和評價完成。

廣東海洋大學原有“海鮮速遞 APP”採用 C2C 模式，應用場景是廣東、廣西、海南三省的重要漁港；本項目最終擬定採用 B2B2C 模式，應用場景是香港的香港仔碼頭。這兩者的開發模式、客戶需求、以及經濟環境都相差甚遠，因此廣東海洋大學原有“海鮮速遞 APP”代碼只能用於後期開發的借鑒，而不能在其代碼上進行二次開發，比原計劃增加了大量開發工作。

5.2 系統功能設計

通過調研，發現香港仔的漁民和受訪市民對於網上銷售和購買海鮮的接受度以及感興趣度比其它地區要高一些，另外香港仔有一個比較大的魚類批發市場，每天的碼頭的卸貨量都比較大。根據《海魚（統

營)條例》，除非有處長的許可證，或有規例另作規定，否則任何人不得在不屬規例所指明的地方將海魚卸在陸上，且除在市場或以海魚先在市場出售的轉售方式進行，亦不得批發出售或要約批發出售海魚，或陳列或管有海魚，以供批發出售。《條例》裏面提到的“海魚”，指在海水中，或部分時間在海水中但部分時間在淡水中，以任何方式生長的魚類或其部分(不論是新鮮或經加工的)，且包括自其派生而成的產品，但不包括一切甲殼類動物或軟體動物以及水中的活魚。結合香港仔具體的情況，我們認爲在香港仔做試點活魚的售賣是一個比較理想的選擇。下面根據此次調研的實際情況，從總的訂單業務流程、供給端、平臺、需求端四方面來對《以流動電話應用程式支援銷售本港捕撈海鮮B2C新模式計劃》提出功能設計。

總體訂單業務流程：一個訂單的完整實現流程，需要 8 個步驟，如圖 5-7 所示：(1) 漁民在電子商城申請開設店鋪，進行店鋪簡單維護和設定，並在網上發佈自己的漁獲資訊；(2) 網站後臺更新商品資訊，在前端為用戶提供最新的海鮮商品資訊；(3) 用戶在網上流覽商品，下訂單；(4) 網站後臺將訂單資訊分發，通知買家下單成功，通知漁民按照訂單打包商品，通知中轉站派人去漁民處提取訂單的相應商品；(5) 中轉站的派出人員將訂單的商品轉移到中轉站的歷史存放點；(6) 買家到中轉站按照訂單取貨和付款，支付方式主要為現金，但也可使用微信以及支付寶；(7) 中轉站發佈商品交接結束資訊；(8) 中轉站週期性與漁民進行結算。

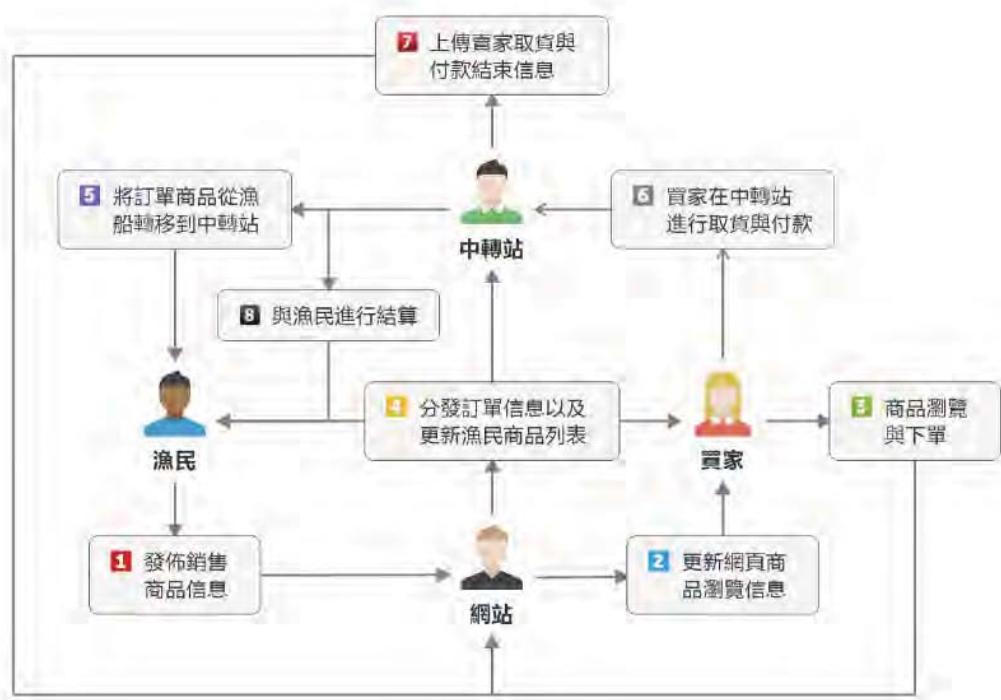


圖 5-7 訂單業務用例關係

供給端：由於漁民的年齡層次偏高，因此漁民業務儘量簡化操作。與漁民相關的業務流程，如圖5-8 所示。在手機APP 上，漁民只需完成2 個業務的操作：

- (1) 店鋪註冊與登錄：用手機號碼進行註冊，並用手機驗證碼驗證，完成注冊後引導完善店鋪資料，接入微信/支付寶掃一掃注冊。
- (2) 設置漁船出港進港的計畫時間、發佈商品。

在其他業務中，漁民的主要任務是查看資訊，都處於被動模式，業務模式簡單。具體如下：(3) 漁民根據後臺回饋的魚號、總量與貨號等訂單資訊對其進行打包；(4) 中轉站通過訂單貨號安排人員到漁船靠港處取貨；(5) 買家取貨後，後臺回饋買家取貨完成資訊到漁民處；(6) 中轉站與漁民主要以現金方式進行週期性結算。

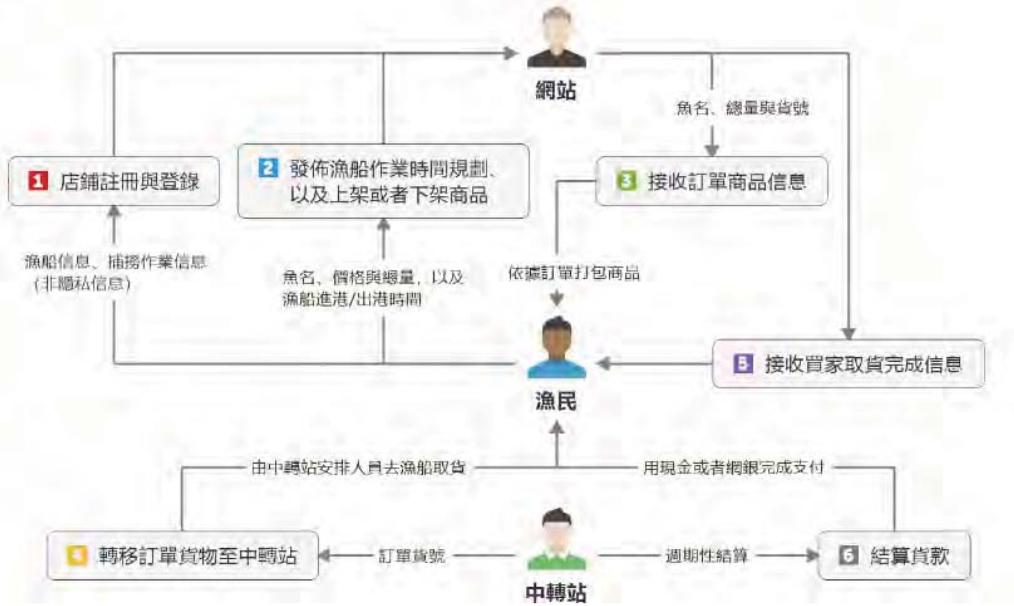


圖5-8供給端業務流程

需求端：與買家相關的業務流程，如圖5-9 所示。為買家提供業務服務的對象是網站和中轉站。買家在網站上流覽商品以及填寫訂單，並且在網站上對商品與服務進行評價；買家在中轉站完成提貨與支付業務。具體的支付方式可以是微信、支付寶（由於線上支付模式需要采用公司名義，現階段由於項目本身性質，留有支付接口）或者現金支付。

買家業務流程為：（1）買家在電子商城中註冊個人用戶帳號，並進行登錄；（2）買家可流覽商城中的漁獲產品，若有中意的產品可加入購物車，填寫訂單資訊後可直接進行購買；（3）後臺返回相應的訂單資訊給買家，通知買家相應訂單的具體資訊；（4）買家根據個人資訊到中轉站處進行提貨；（5）買家可對購買商品進行評價。

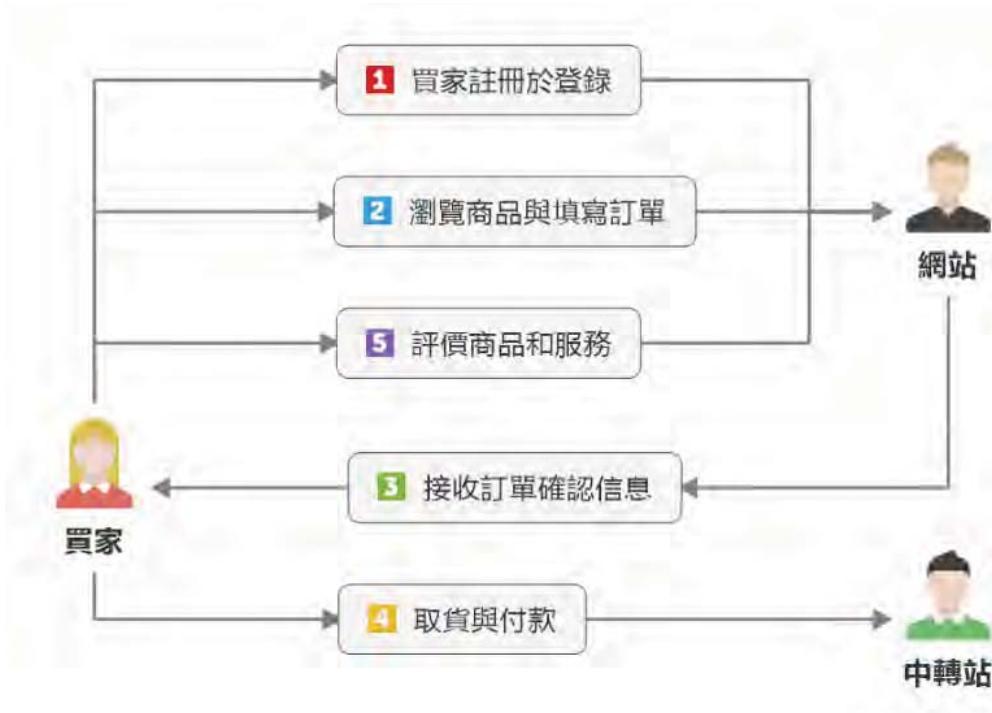


圖5-9 買家業務流程

买家的手機頁面功能，包含10 個模組。分別為：注冊與登錄、分類、烹飪、商品、營養科普、漁獲視頻、店鋪推薦、購物車、發現、“我的”。其中2 個模組——購物車處理頁面、以及“我的”頁面，屬於會員登錄後才能正常訪問的頁面；其他模組，屬於會員和遊客都可以訪問的頁面。注冊與登錄頁面：利用手機號碼並接收驗證碼的方式進行注冊和登錄。首頁頁面：實現個人定制化的商品與店鋪推薦，以及依據大多數买家購買記錄的商品與店鋪推薦；商品頁面：實現上架魚類展示，展示當前時段可以提貨的所有商品。選擇魚類，展示不同漁民的同一商品。發現頁面：實現科普性文章以及烹飪技巧的信息獲取。店鋪瀏覽頁面：（1）如果登錄了，按照买家的歷史訂單次數排序，如果沒有登錄，則按照最新貨物上架的時間排序；（2）店鋪介紹（漁船介紹、漁獲介紹和一些照片）、商品列表。購物車處理頁面：

(1) 如果沒有登錄，先跳轉到登錄頁面，再跳轉至購物車處理頁面，如果登錄了，顯示買家收藏商品的各項屬性。(2) 通過彈窗確認是否預定，如果預定，跳轉之支付頁面。訂單支付頁面：選擇支付方式。

“我的”頁面：我的用戶名、密碼、積分、個人信用額度、瀏覽個性化設置、歷史訂單。

平臺中轉站端：與中轉站相關的業務流程，如圖5-10 所示。由於漁民的年齡層次偏高，因此中轉站的第一任務是為漁民提供服務，說明漁民完成商品交易的物流和結算環節，減少漁民的操作業務。由於中轉站人員有限以及物流費用較高，因此商品從中轉站到買家的實現環節主要是依賴於買家自提貨物。送貨上門服務，是中轉站通過協力廠商物流（例如順豐快遞）完成，在商品交付協力廠商物流之前必須由買家提前支付貨款和物流費用。



圖5-10中轉站業務流程

中轉站的註冊與登錄：每個中轉站成員需要到後臺端處註冊帳號。

中轉站的訂單業務處理流程：（1）依據訂單資訊以及漁船進港時間，網站向中轉站發佈中轉任務——哪些訂單資訊可以中轉；（2）依據中轉任務資訊，中轉站派出人員與漁民電話聯繫，將相應的商品轉移到中轉站的臨時存放點；（3）等待買家取貨和付款，買家可以選擇網上支付，也可以取貨時現金支付；（4）中轉站負責上傳訂單中轉、結算狀態，以及週期性與漁民進行結算。

6 總結及下一階段願景

從項目策劃，方案設計、漁會商討、現場訪談、資料統計、程式開發、測試、報告撰寫，等等，歷時一年多，經過多輪赴港與漁民的訪談以及與相關人士交流意見，廣東海洋大學項目方充分瞭解香港仔漁民的需求，並根據實際情況，開發出“港新鮮”APP，並與漁民一同參與試用，聽取漁民及相關人士意見，比如操作程式過程中的問題、海鮮實際操作當中的保鮮問題、漁獲種類季節性變化等等，為優化“港新鮮”應用程式，更好地適應“港新鮮”應用程式在香港的落地作了鋪墊。在下一階段願景當中，就APP改進方面，我們有一下幾點規劃：（1）對於漁民，在不降低援助服務品質的條件下，簡化APP介面操作步驟，提高操作的便捷性；（2）對於中轉站，提高業務分支的清晰度，增加待辦業務的提醒功能；（3）對於買家，增強商品的檢索功能，提升魚類的科普與食譜介紹功能；（4）對於所有APP，提升在沒有使用說明書幫助下的可操作性。

本著“從漁民中來、到漁民中去”、提高漁民福祉，受惠香港市民的初心，我們期待未來在下一階段運營當中能更多召集漁民與市民參與到當中，讓更多人士瞭解“港新鮮”的運作，爭取建立新型銷售模式，提高本港海洋捕撈業的競爭力，提高漁民收入，並促進香港海洋捕撈業的可持續發展，使行業受益。

附 錄 1

訪問員姓名: _____ 訪問時間: _____ 問卷編號: _____

《以流動電話應用程式支援銷售本港捕撈海鮮 B2C 新模式計畫》

調查問卷(賣家版)

基礎信息:

1. 捕撈類型 ()

A 單拖 B 雙拖 C 蝦拖 D 摻繒 E 圍網 (罟仔)

F 刺網 G 下艇 (延繩釣) H 手釣 I 浸籠

2. 不同季節哪些魚類產量較大? 體長體重差異是否較大? 平均體重?

春 :

夏 :

秋 :

冬 :

3. 不同季節平均每天生產作業的漁獲量? 是否穩定?

春 :

夏 :

秋 : _____

冬 : _____

4. 與市場價格相比, 哪些魚類差價較大? (看圖冊, 標注活魚和死魚的價格差異)

5. 捕撈上來活魚與死魚的比例?

6. 活魚怎麼賣? 死魚怎麼賣? 高價值魚銷售單位?

活魚:

死魚:

高價值魚:

7. 手機 sim 卡是否實名制? 是 () 否 ()

8. 作業流程:

a. 作業時間段:

b. 下多少次網:

c. 下網時間間隔:

d. 打包裝環節:

e. 交貨管道:

f. 交貨時間:

生產作業過程:

9. 作業期間是否有時間用手機拍照? 是() 否()

10. 手機是否有網絡信號用於上傳圖片? 是() 否()

11. 生產過程中是否有足夠時間處理訂單、發圖片等操作?

是() 否()

12. 生產過程中是否方便接電話? 讓買家瞭解該商品更多的資訊

是() 否()

13. 是否願意在行程中(非作業地點)發佈軌跡位置資訊以便向買家

證明所得漁獲是天然捕撈所得?

是() 否()

14. 生產作業軌跡願意多長時間推送一次? 以小時為單位, 或隨機推

送一定量的坐標點(坐標點之間有一定的距離間隔)

- A. 1h B. 2h C. 3h D. 隨機推送

店鋪展示：

15. 在店鋪展示的時候是否願意展示漁船或自己(生產過程)的照片？

是（ ） 否（ ）

16. 是否願意上傳捕撈過程中的照片或短視頻（20S 以內）？

是（ ） 否（ ）

17. 在訂單確認以後是否願意上傳打包裝的照片，以示過程完成？

是（ ） 否（ ）

18. 漁民以什麼方式描述魚的資訊？（可多選）

體長 斤 兩 條 其它_____

交易環節：

19. 買家付錢到中轉站，漁民與中轉站周結或月結是否接受？（ ）

20. 漁民現已開通哪些網上支付方式？

A. Paypal B. 網上銀行（銀聯 VISA Master 其他
_____）

C. 支付寶 D. 微信 E. 其他_____

21. 是否願意用網上支付方式進行交易？ 是（ ） 否（ ）

訂單確認環節：

22. 願意通過哪些管道接受下單資訊？

A. 電話 B. 短訊 C. WhatsApp D. 本軟件（彈窗 震動 聲音 ）

E. 其它_____

附 錄 2

訪問員姓名: _____ 訪問時間: _____ 問卷編號: _____

《以流動電話應用程式支援銷售本港捕撈海鮮 B2C 新模式計畫》

調查問卷(買家版)

基本資訊:

1. 您的性別? 男 () 女 ()
2. 您的年齡?
A. 18-30 B. 31-40 C. 41-50 D. 51-60 E. 60 以上
3. 平時通常在哪裏買海鮮?
A. 街市 B. 碼頭 C. 超市 D. 其它_____ E. 不買
4. 平時買一次魚吃幾餐?
A. 1 B. 2 C. 3 D. 4 E. 4 以上 F. 不買
5. 平時買一次魚消費金額大概多少錢?
A. 0~50 B. 51~100 C. 101~150 D. 151~200 E. 200 以上
6. 一次一般買魚買多重?
A. 8 兩 B. 1 斤 C. 斤半 D. 2 斤 E. 3 斤 F. 4 斤 G. 4 斤以上
7. 平時去街市消費用什麼方式買單? (從高到低排名)
A. 現金 B. 信用卡 C. 八達通 D. 儲蓄卡 E. 支付寶 F. 微信
G. Paypal

8. 手機卡是否實名制?

是（ ） 否（ ）

9. 聽說過哪些海鮮購物 APPS?

10. 是否用過以上 APPS 采購海鮮?

是（ ） 否（ ）

11. 平時網上購物是採用何種支付方式? (可多選)

銀行卡 信用卡 支付寶 微信 貨到付款

不網購 Paypal 其他_____

12. 平時購買海鮮是否會區分野生海鮮還是人工飼養?

大多數會（ ） 少數會（ ） 基本不會（ ）

13. 平時是否會有購買食用天然野生海鮮的需求?

是（ ） 否（ ）

14. 平時會願意嘗試消費哪些野生種類的海鮮? (圖冊勾選)

網站相關:

15. 通過現場捕撈所得魚的照片、出海軌跡定位、漁船資訊的展示、
漁會認證，你是否會認可該魚種為天然捕撈漁獲?

是（ ） 否（ ） 還需什麼資訊展示

—
16. 是否願意用網上支付方式進行交易?

是 () 否 ()

17. 商品瀏覽頁中，優先想看到的是哪些資訊？（排序）

- A. 取貨地點
 - B. 魚的分類
 - C. 某種魚的總產量
 - D. 魚的銷量
 - E. 賣家的評分
 - F. 魚的價格
 - G. 魚的規格
-
-

18. 推薦商品欄目最想看到的是什麼資訊？

- A. 實時最新上架的商品
- B. 銷量最高的商品
- C. 口碑銷量綜合得分最高的店鋪

19. 買家希望看到魚的哪些資訊？（多選）

- 體長
 - 體重
 - 單價
 - 數量
 - 做法
 - 科普性說明
 - 捕獲地點
 - 其他
-
-

20. 購買成功後，到中轉站拿貨和物流送貨上門，更傾向哪一種？

- A. 到中轉站拿貨
- B. 物流送貨上門

21. 如選擇到中轉站拿貨，一般傾向哪個時間段？

- A. 6 到 9 點
- B. 9 到 12 點
- C. 12 到 2 點
- D. 3 到 5 點
- E. 5 到 7 點

附 錄 3

港新鮮 APP 下載及登錄指引

應用程式尚未開放公眾使用，故不予提供。



《以流動電話應用程式支援銷售本港 捕撈海鮮B2C新模式計劃》完成報告

項目負責人：

廣東海洋大學
教 授：顏雲榕

項目顧問：

香港漁民互助社
主 席：楊上進

2019年9月

提 紅

1

項目行政摘要

2

項目名稱及概要

3

項目完成時間表

4

完成結果及概要

5

項目成果評議

6

總結及願景

1

項目行政摘要

構建從漁船到市民（B2C，Business to Customer）的香港本地海鮮銷售新模式，打通“從海洋到餐桌的最後1公里”，打造“Produced in Hong Kong”的海鮮產地品牌，提升本港捕撈業競爭力，拓展多元化的漁業銷售管道，形成開放競價、市民直供、社區直達的新型海鮮供應模式，提高漁民收入，並促進香港海洋捕撈業的可持續發展。

2

項目名稱及概要

- 2.1 項目名稱：以流動電話應用程式支援銷售本港捕撈海鮮B2C新模式計劃
- 2.2 項目概要：
- 分析現有與海鮮速遞、海鮮直達相關的手機應用程式，比較各程式的界面、產品設計、支付方式、下單模式、登錄方式和配送流程等內容。
- 開展香港傳統漁民及海鮮買家現場調研，確定設計需求，建立以本港消費者需求為中心的海鮮直銷模式，滿足海鮮買家及賣家的使用需要。
- 以“海鮮速遞”手機程式為原型，並按上述調研所得結果修改，以香港仔漁港為試行營運，並針對過程中發現的問題改進和完善相關系統。

2

項目名稱及概要（續）

- 2.3 成效評估：
 - 1) 完成對香港漁船及海鮮買家的需求和用戶習慣調研報告；
 - 2) 建立香港首個基於漁船直銷式的海鮮銷售平臺；
 - 3) 公開研究結果以供其他市民參考，從而拓展多元化的銷售模式；
 - 4) 協助漁民建立新型銷售模式，提高本港海洋捕撈業的競爭力，使整個行業受益。

3

項目完成時間表

	工作計劃內容	原定日期	修改日期
1	分析現有海鮮速遞、海鮮直達相關的手機應用程式，比較各程式的介面(User Interface)、產品設計、支付方式、下單模式、登錄方式和配送流程等內容;開展現有相關的手機應用程式分析，擬定詳細的項目研究計劃。	2018.7 - 2018.8	無修改
2	就開展香港傳統漁民及海鮮買家現場調研，與漁會代表會面共同商定調研問卷內容，香港傳統漁民及海鮮買家訪談方式，落實具體的調研行程及差旅預算。	2018.8	無修改
3	完成設計漁民、買家問卷，以收集系統設計需求，建立以本港消費者需求為中心的海鮮直銷模式，滿足海鮮買家(市民或酒家)及賣家(捕撈漁船)的使用需要。	2018.9	2018.10- 2018.11
4	工作組成員分別赴香港仔等主要漁港，開展傳統漁民及海鮮買家現場調研。目標完成問卷 100 份，其中漁民及買家各50份。	2018.10 - 2018.11	2018.12
5	向基金管理委員會提交半年進度報告。	2018.11	2019.1

3

項目完成時間表（續）

	工作計劃內容	原定日期	修改日期
6	以廣東海洋大學一海鮮速遞手機程式為原型，並按上述調研所得結果修改一海鮮直達程式，以香港仔漁港為試點，擬定計劃上線試行營運。	2018.12 - 2019.1	2019.1- 2019.7
7	針對試運行過程中發現的問題，改進和完善手機應用程式。	2019.2- 2019.4	2019.7- 2019.9
8	程式經改良後，漁會代表組織香港仔漁港上線試行營運，並及時總結存在的問題、提出改進措施。	2019.5- 2019.6	2019.9
9	撰寫完成報告並提交會計師事務所進行項目核數，出具項目審計報告，最後向基金管理委員會提交完成報告。	2019.6	2019.9

4

完成結果及概要

- 4.1 現場調查訪談完成結果
- 4.2 賣家版情況
- 4.3 買家版情況
- 4.4 商業模式與系統功能設計分析

項目工作組充分討論工作安排



2018年8月10日顏雲榕、郭曉雲來港與香港漁會交流討論開展計劃



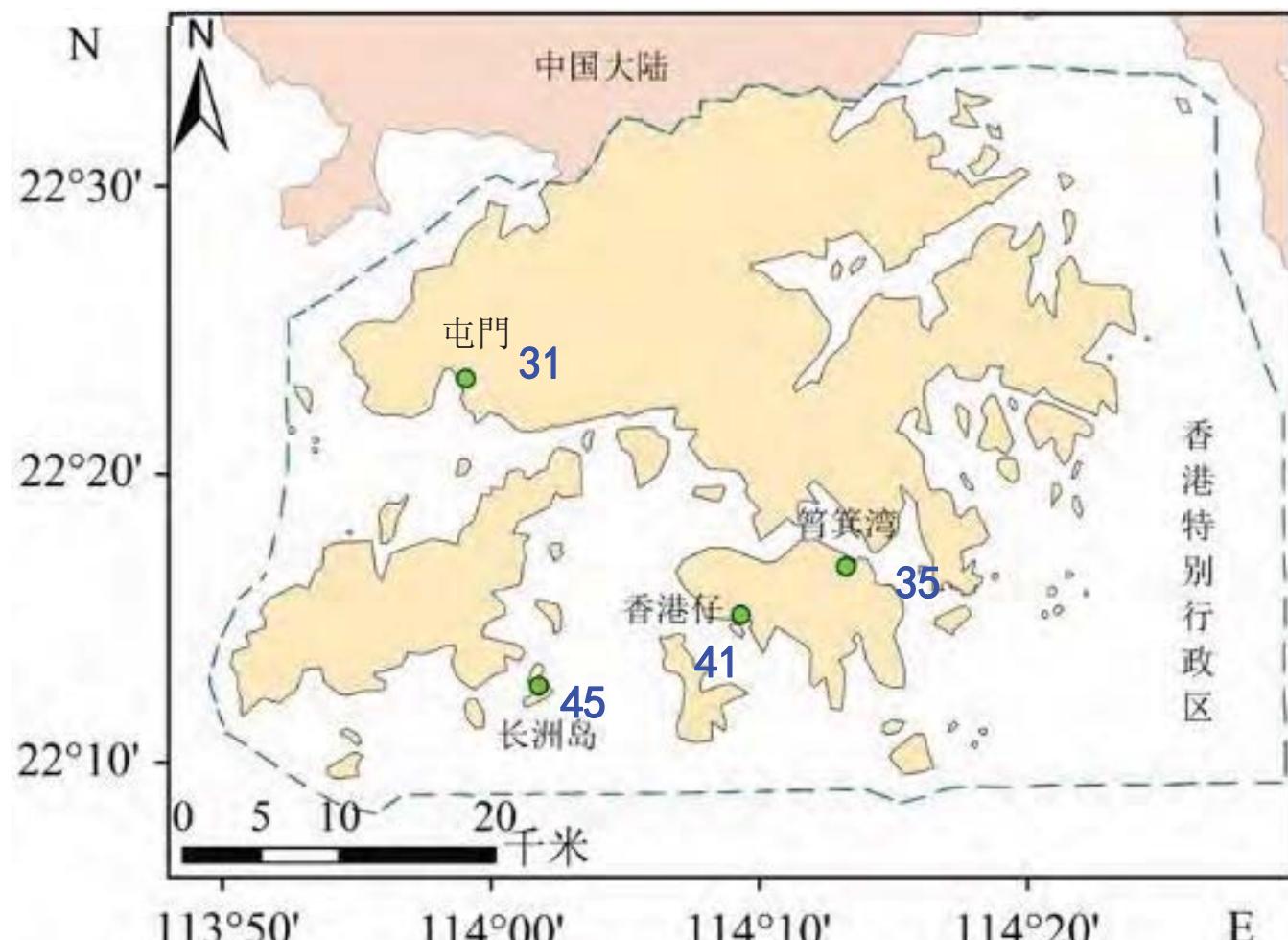
2019年1月10日，項目組成員會議，討論19年項目工作安排



2019年2月與承辦商討論項目開發事宜

4-1

現場調查訪談完成結果



● 調查漁港及問卷數量

項目組第一次現場調查



2018年10月1日，香港仔街市調研走訪



2018年10月1日，與姜紹輝先生訪談



2018年10月2日，在香港仔碼頭及各個街市走訪



2018年10月3日，香港仔碼頭現場走訪漁民漁貨卸貨情況

項目組第二次現場調查訪談



12

2018年11月6日，在香港漁民團體聯會向漁民介紹項目理念以及問卷預調研



2018年11月7日，在香港漁民團體聯會與漁民代表交流項目實施期望



08.11.2018

2018年11月8日，在香港漁民團體聯會與漁統處葉經理交流項目心得

項目組第三次現場調查訪談



2018年12月7-13日，在香港仔、筲箕灣、長洲、屯門開展漁民和市民現場調研

2018年12月現場訪談有效問卷完成數量表

捕撈類型	香港仔	屯門	筲箕灣	長洲	合計
賣家	18	20	20	24	82
買家	23	11	15	21	70
合計	41	31	35	45	152

各類型捕撈漁船船籍港分佈情況表

捕撈類型	香港仔	屯門	筲箕灣	長洲	合計
雙拖	1	6	1	-	8
蝦拖	-	1	2	11	14
單拖	3	-	2	-	5
摻繒	-	8	-	-	8
刺網	2	4	10	1	17
手釣	1	3	3	1	8
延繩釣	9	-	2	3	14
圍網	4	1	1	10	16
浸籠	-	2	1	-	3
合計	20	25	22	26	93

4-2 賣家版情況

- 4.2.1 基礎信息：捕撈類型、產量、漁獲情況等
- 4.2.2 生產作業過程使用APP情況
- 4.2.3 店鋪展示情況
- 4.2.4 交易環節
- 4.2.5 訂單確認環節

4-2-1

基礎信息

香港仔漁船漁獲物種類統計表（節選）

	春	數量	占比 (%)	夏	數量	占比 (%)	秋	數量	占比 (%)	冬	數量	占比 (%)
	重鱗	1	2.44	瓜核鯧	1	2.70	蝦鱈	1	2.63	反肚泡	1	2.56
	鳳尾魚	1	2.44	裸頰鰕虎魚	1	2.70	黃紋蝦鱈	1	2.63	康氏小公魚	1	2.56
	黃姑	1	2.44	大梗	1	2.70	離鱈青基	1	2.63	蝦鱈	1	2.56
	反肚泡	1	2.44	沙帶魚	1	2.70	日本鱈	1	2.63	青鱗	1	2.56
	黃門鱈	1	2.44	火點	1	2.70	青鱗	1	2.63	泥斑	1	2.56
	大魚仔	1	2.44	牛鰍	1	2.70	瓜核鯧	1	2.63	釘公	1	2.56
	紅尾鱈	1	2.44	英鮨	1	2.70	裸頰鰕虎魚	1	2.63	黃花	2	5.13
	黃魚	2	4.88	沙鑽	1	2.70	金絲鮊	1	2.63	火燒腰	3	7.69
	斧頭鯊	1	2.44	七星鮊	2	5.41	火點	2	5.26	細鱗	3	7.69
	齊尾芝 麻斑	2	4.88	火燒腰	4	10.8 1	火燒腰	5	13.16	黑鮀	2	5.13

4-2-1

基礎信息

屯門漁船漁獲物種類統計表（節選）

	春	數量	占比 (%)	夏	數量	占比 (%)	秋	數量	占比 (%)	冬	數量	占比 (%)
	七點黃魚	4	11.76	金絲鯉	2	6.25	黑鮆	2	6.45	黑鮆	2	8.00
	黑鮆	2	5.88	油力	1	3.13	獅頭魚	6	19.35	馬鮫仔	2	8.00
	撻沙	1	2.94	英鮆	1	3.13	正種馬鮫	2	6.45	獅頭魚	5	20.00
	青鱗	4	11.76	火燒腰	2	6.25	青鱗	2	6.45	正種馬鮫	2	8.00
	沙帶魚	1	2.94	七星鮫	1	3.13	鮫魚	1	3.23	梭子蟹	2	8.00
	白鮫仔	1	2.94	線鮫	1	3.13	馬鮫郎	1	3.23	白鮆	2	8.00
	泥鰌	2	5.88	白鮆	2	6.25	白鮫仔	2	6.45	黑鮆	2	8.00
	黃花	1	2.94	竹鮫	1	3.13	油力	1	3.23	頭鱸	1	4.00
	二棘扯旗鮫	1	2.94	黑鮫	4	12.50	黃花	2	6.45	青鮫	1	4.00
	白鮆	5	14.71	老虎魚	1	3.13	白鮆	2	6.45	馬鮫郎	1	4.00

4-2-1

基礎信息

筲箕灣漁船漁獲物種類統計表（節選）

	春	數量	占比 (%)	夏	數量	占比 (%)	秋	數量	占比 (%)	冬	數量	占比 (%)
	銀米	1	2.33	叉尾	1	2.56	撻沙	1	2.63	銀米	1	2.44
	蝦鱸	4	9.30	紅尾鱸	2	5.13	叉尾	1	2.63	撻沙	2	4.88
	撻沙	1	2.33	甲鱸	1	2.56	紅尾鱸	1	2.63	雞蛋鰐	1	2.44
	青鱗	1	2.33	蔬蘿	1	2.56	撻沙	1	2.63	釘公	1	2.44
	泥斑	1	2.33	雞蛋鰐	1	2.56	金絲鮓	1	2.63	金絲鮓	2	4.88
	釘公	1	2.33	釘公	1	2.56	火點	1	2.63	紅衫	1	2.44
	裸頰鰕虎魚	1	2.33	裸頰鰕虎魚	1	2.56	紅衫	2	5.26	黃花	1	2.44
	金絲鮓	1	2.33	泥鰌	2	5.13	三鬚	1	2.63	白鮫	1	2.44
	泥鰌	2	4.65	金絲鮓	1	2.56	白鮫	2	5.26	獅頭毒鮋	1	2.44
	石狗公	1	2.33	石狗公	1	2.56	黃花	1	2.63	火燒腰	1	2.44

4-2-1

基礎信息

長洲漁船漁獲物種類統計表（節選）

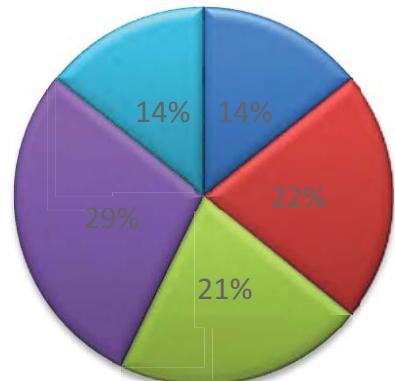
	春	數量	占比 (%)	夏	數量	占比 (%)	秋	數量	占比 (%)	冬	數量	占比 (%)
	黑鮀	2	4.88	撻沙	1	2.56	蝦鱈	3	8.33	七點黃魚	3	6.12
	七點黃魚	4	9.76	大眼鱈	2	5.13	日本鱈	2	5.56	蝦鱈	3	6.12
	青鯫	1	2.44	蝦鱈	1	2.56	雞蛋鱈	1	2.78	黃紋蝦鱈	3	6.12
	撻沙	2	4.88	黃紋蝦鱈	1	2.56	裸頰鰕虎魚	2	5.56	雞籠鱈	1	2.04
	黃紋蝦鱈	2	4.88	離鰭青基	1	2.56	齊尾芝麻斑	1	2.78	雞蛋鱈	1	2.04
	撻沙	1	2.44	日本鱈	1	2.56	西伯利亞蛇鰻	2	5.56	左口	1	2.04
	小杜仲	2	4.88	黑點魚	1	2.56	泥婆	1	2.78	泥鰌	2	4.08
	雞蛋鱈	2	4.88	雞蛋鱈	1	2.56	黃花	1	2.78	火燒腰	2	4.08
	黃花	2	4.88	釘公	1	2.56	七星鮊	1	2.78	七星鮊	1	2.04
	白花鱈	2	4.88	鱈魚	1	2.56	細鱗	3	8.33	細鱗	1	2.04

4-2-1

基礎信息

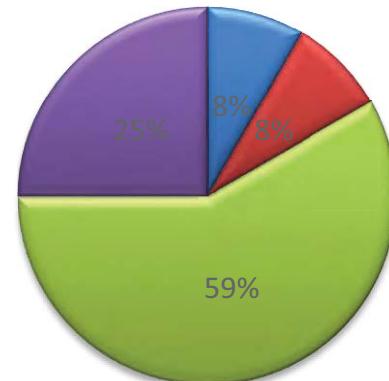
摻繒漁船漁獲物種類統計表

春



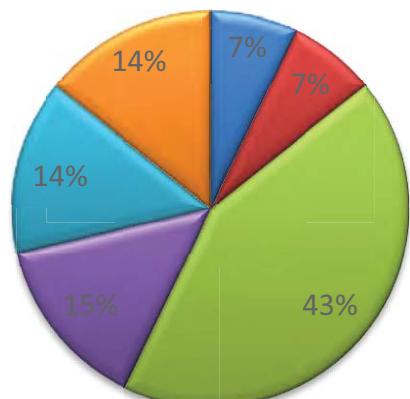
■七點黃魚 ■青鱗 ■白鮨 ■獅頭魚 ■黃蝦

夏



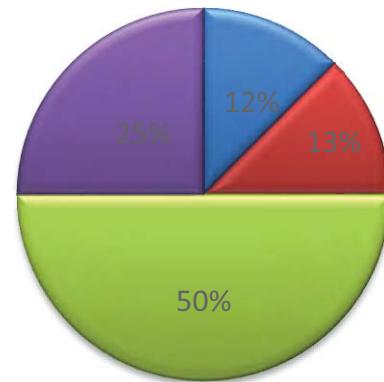
■油力 ■白鮨 ■獅頭魚 ■正種馬鯀

秋



■黃花 ■白鮨 ■獅頭魚 ■正種馬鯀 ■黃蝦 ■梭子蟹

冬



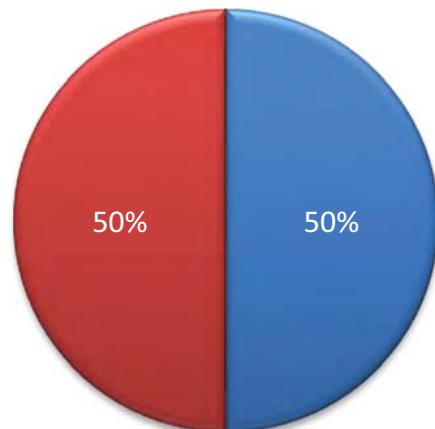
■獅頭毒鯧 ■白鮨 ■獅頭魚 ■梭子蟹

4-2-1

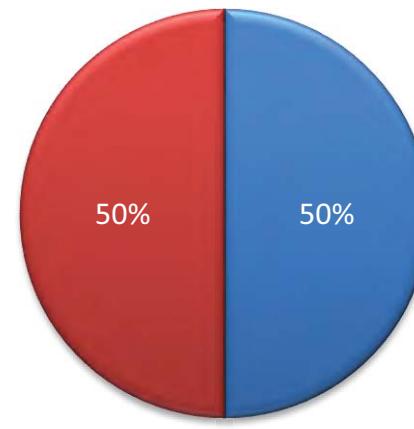
基礎信息

浸籠漁船漁獲物種類統計表（1份）

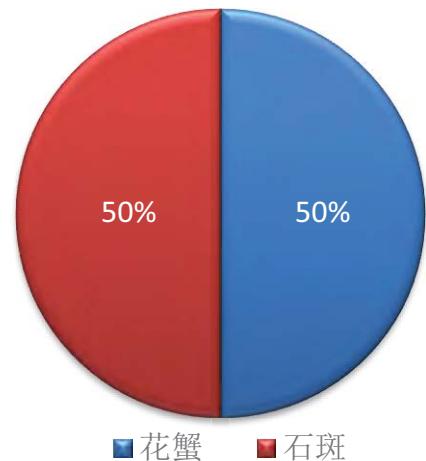
春



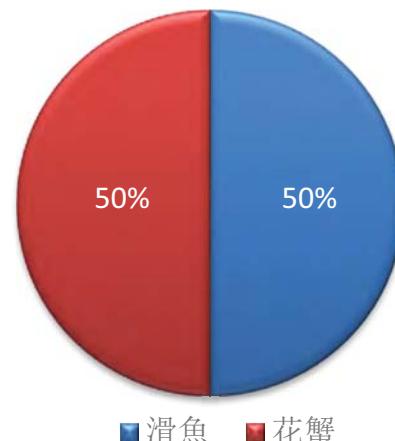
夏



秋



冬

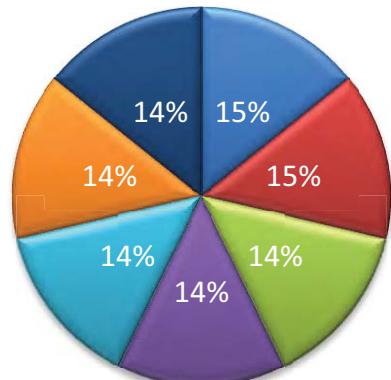


4-2-1

基礎信息

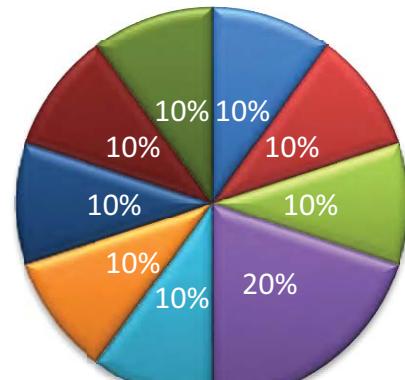
手釣漁船漁獲物種類統計表

春



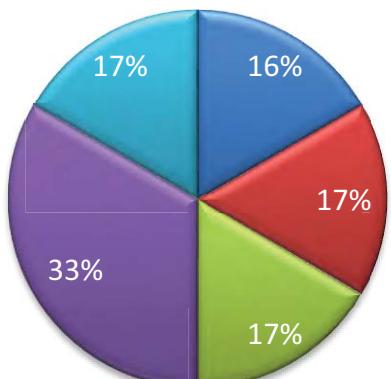
■ 齊尾芝麻斑 ■ 石狗公
■ 釘公 ■ 石釘

夏



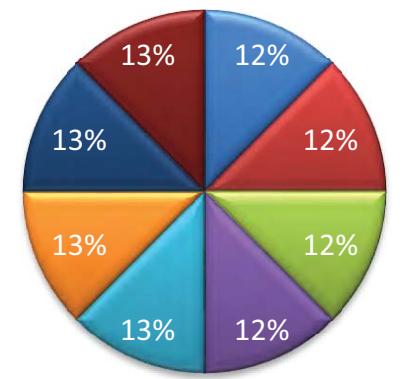
■ 二棘扯旗鮪 ■ 牙鰐
■ 細鱗 ■ 黃釘
■ 石釘 ■ 石狗公
■ 蟻仔

秋



■ 白鰐 ■ 釘公 ■ 白鰐
■ 石釘 ■ 蟻仔

冬



■ 雞蛋鯧 ■ 釘公 ■ 石釘
■ 釘公 ■ 金絲鯧 ■ 白花鯧
■ 石狗公 ■ 正種馬鯧

4-2-1

基礎信息

雙拖漁船漁獲物種類統計表

	春	數量	占比 (%)	夏	數量	占比 (%)	秋	數量	占比 (%)	冬	數量	占比 (%)
	黃姑 (<i>Thryssa setirostris</i>)	1	7.69	黃姑 (<i>Thryssa hamiltonii</i>)	1	10.00	黑鮨	2	20.00	黑鮨	2	25.00
	銀米	1	7.69	瓜核鯧	1	10.00	蝦鱈	1	10.00	日本鱈	1	12.50
	黃姑 (<i>Thryssa hamiltonii</i>)	1	7.69	釘公	1	10.00	青鱗	2	20.00	紅衫	1	12.50
	黑鮨	2	15.38	英鮨	1	10.00	紅衫	1	10.00	白鮁	1	12.50
	斧頭鯊	1	7.69	紅衫	1	10.00	黃花	1	10.00	頭鱸	1	12.50
	青鱗	1	7.69	白鮁	1	10.00	白鮁	1	10.00	馬鮫郎	1	12.50
	金絲鮀	1	7.69	線鯫	1	10.00	白鮨	1	10.00	馬鮫仔	1	12.50

4-2-1

基礎信息

圍網漁船漁獲物種類統計表（節選）

	春	數量	占比 (%)	夏	數量	占比 (%)	秋	數量	占比 (%)	冬	數量	占比 (%)
	七點黃魚	4	12.12	大眼鰱	2	9.09	蝦鰱	4	22.22	七點黃魚	2	8.33
	蝦鰱	1	3.03	大梗	1	4.55	黃紋蝦鰱	1	5.56	蝦鰱	2	8.33
	黃紋蝦鰱	2	6.06	黃花	1	4.55	離鰆青基	1	5.56	峨眉條鰯	1	4.17
	紅尾鰱	1	3.03	七星鮊	1	4.55	日本鰱	2	11.11	白鰓仔	1	4.17
	黃魚	1	3.03	花鮀	2	9.09	西伯利亞蛇 鰻	1	5.56	泥鰌	1	4.17
	青鱗	1	3.03	鮫魚	1	4.55	七星鮊	1	5.56	英鮨	1	4.17
	小杜仲	3	9.09	本港魷魚	4	18.1 8	細鱗	1	5.56	黃花	3	12.50
	雞蛋鰄	2	6.06	魷魚仔	3	13.6 4	鱗鰆叫姑魚	1	5.56	火燒腰	1	4.17
	泥鰌	1	3.03	瀨尿蝦	1	4.55	本港魷魚	1	5.56	七星鮊	1	4.17
	英鮨	2	6.06	麻蝦	1	4.55	墨魚	1	5.56	細鱗	1	4.17

4-2-1

基礎信息

蝦拖漁船漁獲物種類統計表（節選）

	春	數量	占比 (%)	夏	數量	占比 (%)	秋	數量	占比 (%)	冬	數量	占比 (%)
	撻沙	3	13.04	撻沙	1	3.85	撻沙	1	4.17	撻沙	1	4.76
	叉尾	1	4.35	黑尾蛇鰻	1	3.85	黑尾蛇鰻	1	4.17	黑尾蛇鰻	1	4.76
	撻沙	1	4.35	蝦鱸	1	3.85	蝦鱸	1	4.17	蝦鱸	1	4.76
	黃花	1	4.35	撻沙	1	3.85	瀨尿蝦	1	4.17	瀨尿蝦	1	4.76
	瀨尿蝦	1	4.35	叉尾	1	3.85	叉尾	1	4.17	叉尾	1	4.76
	瀨尿蝦	2	8.70	離鰆青基	1	3.85	紅尾鱸	1	4.17	油力	1	4.76
	厚殼蝦	1	4.35	泥鰌	1	3.85	裸頰鰕虎魚	2	8.33	泥鰌	1	4.76
	麻蝦	1	4.35	二棘扯旗 鮪	1	3.85	麻蝦	1	4.17	沙烏	2	9.52
	盧蝦	3	13.04	黑鮀	1	3.85	花蝦	4	16.67	白鮀	1	4.76
	花蝦	2	8.70	黃釘	2	7.69	大蝦	3	12.50	黃螺	1	4.76

4-2-1

基礎信息

下艇漁船漁獲物種類統計表（節選）

	春	數量	占比 (%)	夏	數量	占比 (%)	秋	數量	占比 (%)	冬	數量	占比 (%)
	紅尾鯪	1	3.03	火點	2	7.69	裸頰鰓虎魚	1	3.85	七點黃魚	1	3.57
	黃魚	1	3.03	牛鰓	1	3.85	齊尾芝麻斑	1	3.85	黃紋蝦鰓	1	3.57
	泥斑	1	3.03	張飛鶴	1	3.85	青斑	1	3.85	大眼鱈	1	3.57
	釘公	1	3.03	英鮨	1	3.85	火點	2	7.69	雞籠鮨	1	3.57
	裸頰鰓虎魚	1	3.03	沙鑽	1	3.85	火燒腰	3	11.54	黃花	1	3.57
	青斑	1	3.03	紅衫	1	3.85	七星鮊	2	7.69	火燒腰	2	7.14
	石狗公	1	3.03	白鰻	2	7.69	細鱗	4	15.38	細鱗	2	7.14
	紅衫	1	3.03	火燒腰	4	15.3 8	黑鮆	2	7.69	黑鮆	3	10.71
	黃花	1	3.03	七星鮊	2	7.69	花鮫	1	3.85	紅鮪	2	7.14
	紅鮪	2	6.06	二棘扯旗鮪	1	3.85	雞泡	1	3.85	黃釘	1	3.57

4-2-1

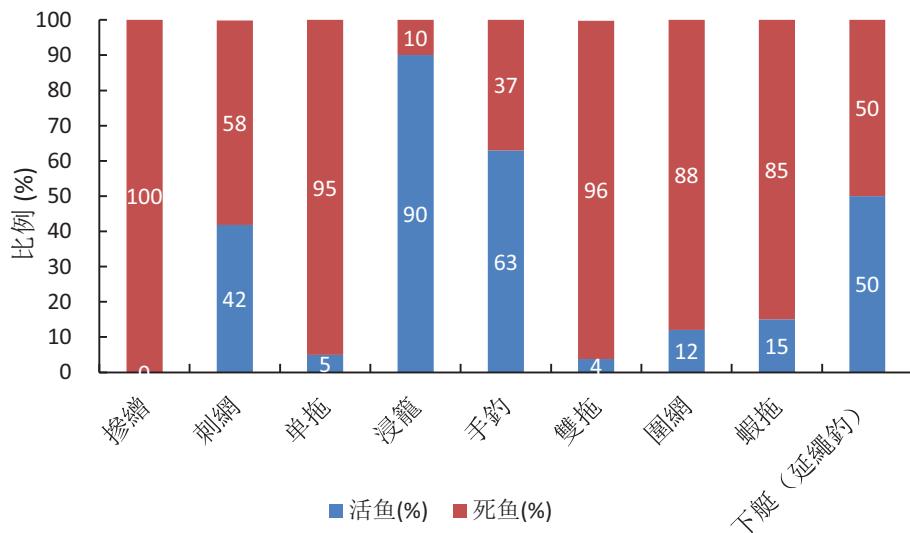
基礎信息

刺網漁船漁獲物種類統計表（節選）

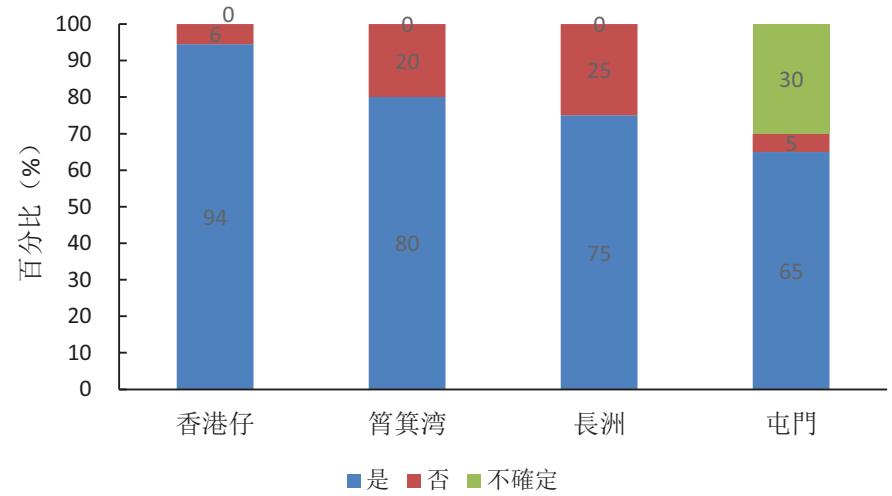
	春	數量	占比 (%)	夏	數量	占比 (%)	秋	數量	占比 (%)	冬	數量	占比 (%)
	撻沙	1	4.17	甲鰱	1	4.0	銀米	1	4.35	銀米	1	3.85
	銀米	1	4.17	蔬蘿	1	4.0	撻沙	1	4.35	撻沙	2	7.69
	白鮀	1	4.17	泥鰌	3	12.0	金絲鯉	1	4.35	金絲鯉	1	3.85
	泥鰌	2	8.33	鰐魚	1	4.0	白鰐仔	1	4.35	火燒腰	1	3.85
	紅衫	1	4.17	金絲鯉	1	4.0	火點	1	4.35	二棘扯旗鯪	1	3.85
	黃花	1	4.17	七星鯊	2	8.0	三鬚	1	4.35	白鮀	1	3.85
	白鰐	1	4.17	二棘扯旗鯪	1	4.0	黃花	2	8.70	細鱗	1	3.85
	二棘扯旗鯪	1	4.17	紅魚	1	4.0	花鯫	1	4.35	黑鮀	1	3.85
	白鮀	1	4.17	細鱗	2	8.0	二棘扯旗鯪	2	8.70	黃肚	1	3.85
	墨魚	4	16.67	黑鮀	1	4.0	沙鰯魚	1	4.35	馬鯛仔	3	11.54

4-2-1

基礎信息



不同作業方式漁獲鮮活比例情況



Sim卡實名登記情況

4-2-1

基礎信息

銷售渠道情況

香港仔

銷售渠道幾乎都是批發商（魚欄），高價魚的銷售單位基本上為“斤”，部分個體較大的魚會以“條”為銷售單位。

筲箕灣

無論活魚、死魚，其銷售管道60%為魚欄，40%自己零售；高價魚的銷售單位為“斤”。

長洲

銷售管道幾乎都是魚欄，高價魚的銷售單位基本上為“斤”。

屯門

活魚有37.5%由收魚船銷售，50.00%銷售到魚市場，12.50%自售。死魚有66.67%由收魚船銷售，20.00%銷售到魚市場，6.67%自售，6.67%銷售給代理商。高價魚有50.00%由收魚船銷售，25.00%銷售到魚市場，8.33%銷售給代理商，16.67%銷售給魚欄。

4-2-1

基礎信息

作業流程（香港仔為例）

作業方式	作業時間	下網次數	下網時間間隔	處理過程
單拖	05:00-20:00	3-4	3.5-4h	漁獲捕撈上來後分好類打包裝銷售給魚欄或批發商，交貨時間一般為下午1到2點。
延繩釣	當天下午到第二天上午	2-4	0-4h	漁獲捕撈上來後立即冰鮮，不需要分類保鮮，交貨時間為上午5-8點和下午3-4點。
刺網	6:00-20:00	1	-	漁獲捕撈上來後交由魚欄，不用自己分類。交貨時間一般為中午12點。
手釣	8:00-17:00	-	-	銷售渠道一般為附近的街坊，銷售時間一般為下午5點左右。
雙拖	早上5點出發	2	6	漁獲捕撈上來後即時保鮮，交貨給批發商，交貨時間一般為早上6到7點。
圍網	15:00-7:00	5-8	0.5-1h	漁獲捕撈上來後即時保鮮，有的分好類再交給批發商，交貨時間為早上4點到6點不等。

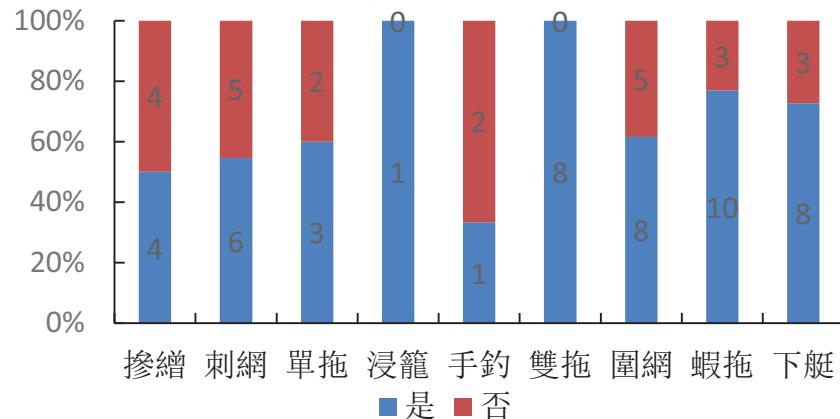
4-2-2

生產作業過程使用APP調查情況

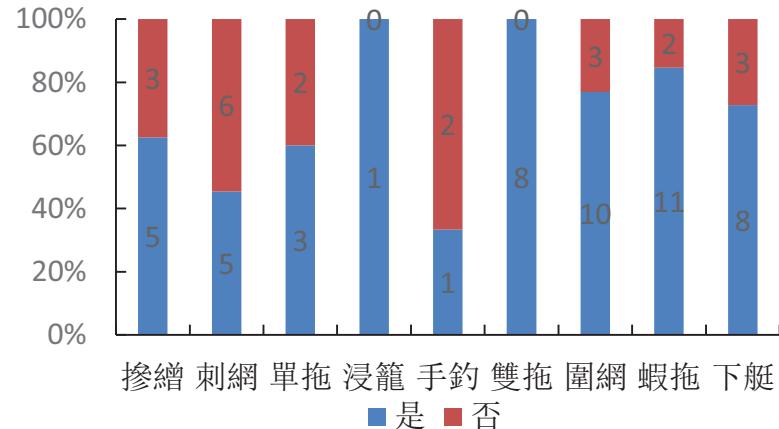
作業方式	是否有時間拍照		手機是否有足夠網絡信號		是否有足夠時間處理訂單、發圖片等操作		是否方便接電話		是否願意發佈軌跡位置		作業軌跡願意多久推送一次			
	是	否	是	否	是	否	是	否	是	否	1h	2h	3h	隨機
摻繒	4	4	2	6	5	3	7	1	4	4	1	-	-	3
刺網	5	6	6	5	3	8	8	3	7	4	-	2	-	5
單拖	4	1	-	5	3	2	4	1	3	2	-	-	-	3
浸籠	-	1	-	1	-	1	1	-	-	1	-	-	-	-
手釣	3	-	1	2	3	-	3	-	1	2	-	-	-	1
雙拖	7	1	5	3	7	1	8	-	7	1	-	-	2	5
圍網	12	1	10	3	11	2	12	1	10	3	1	-	1	8
蝦拖	10	3	7	6	10	3	12	1	12	1	-	1	4	7
下艇	7	4	6	5	5	6	7	4	7	4	-	-	-	7

4-2-3

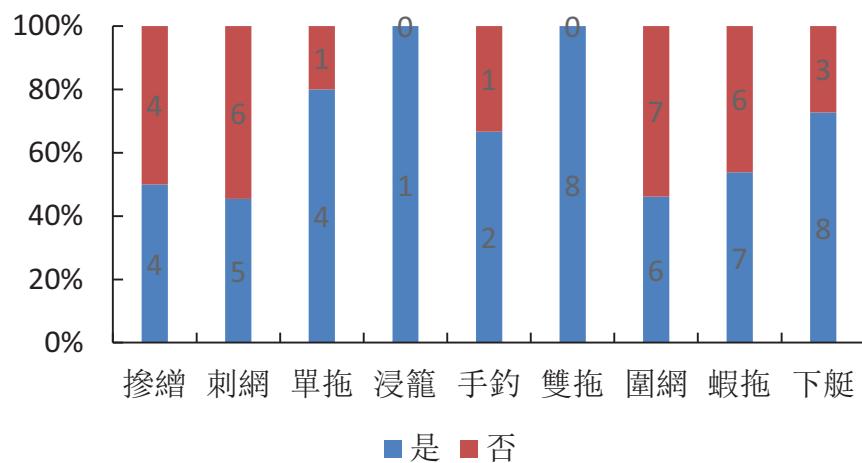
網上店鋪展示情況



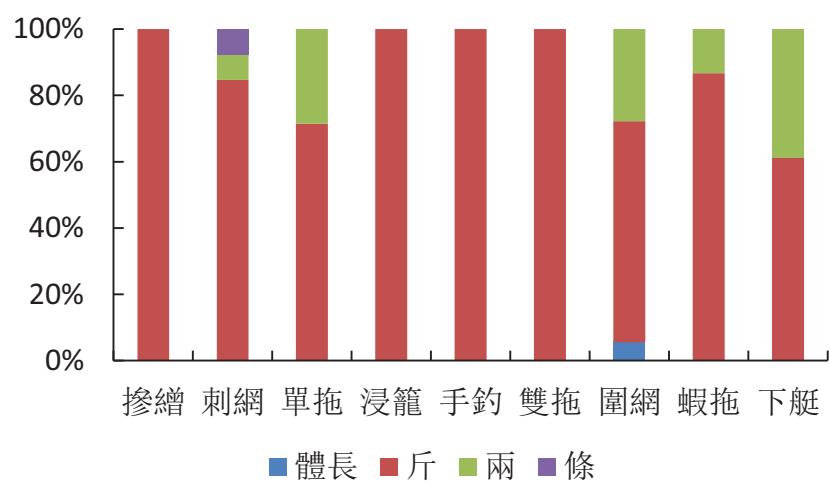
是否願意展示漁船或生產過程的照片



是否願意上傳捕撈過程的照片或短視頻



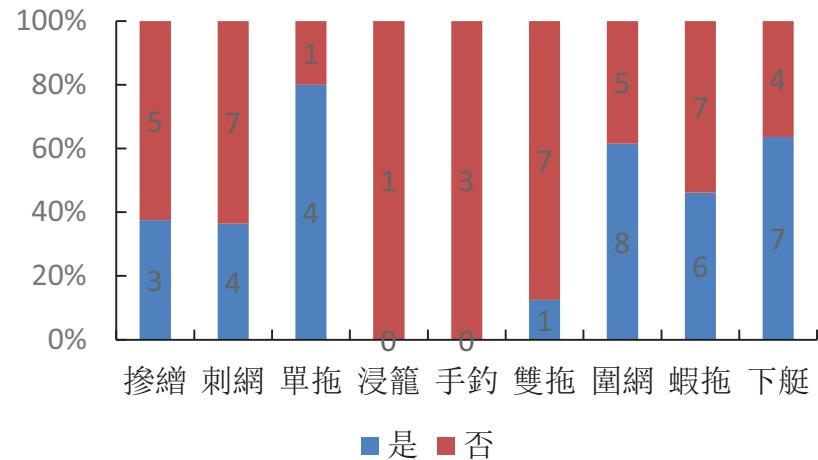
訂單確認以後是否願意上傳打包的照片



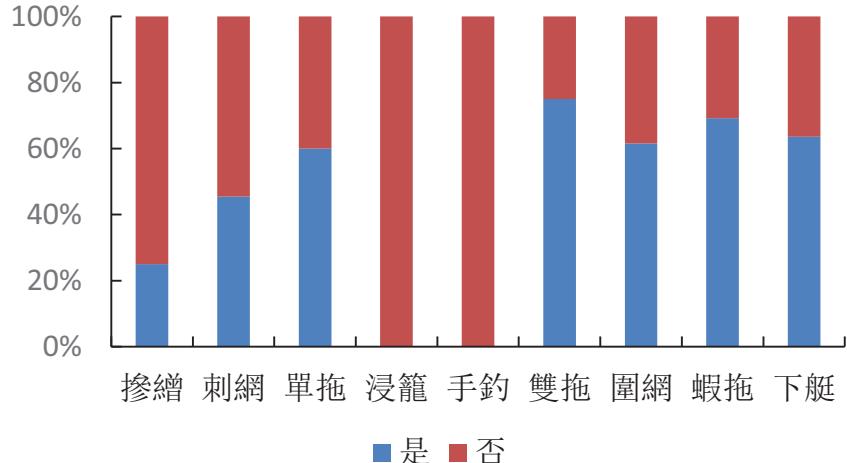
以何種方式描述魚的資訊

4-2-4

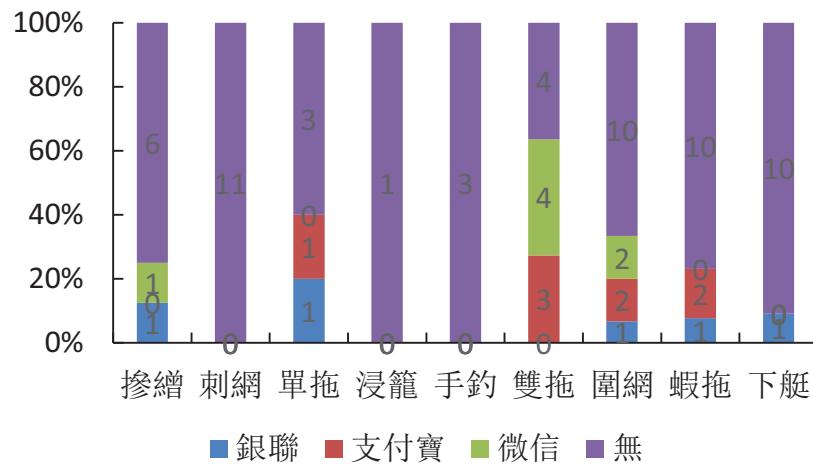
交易環節



與中轉站周結或月結是否接受



網上支付方式進行交易是否接受



現已開通網上支付方式

4-3 買家版情況

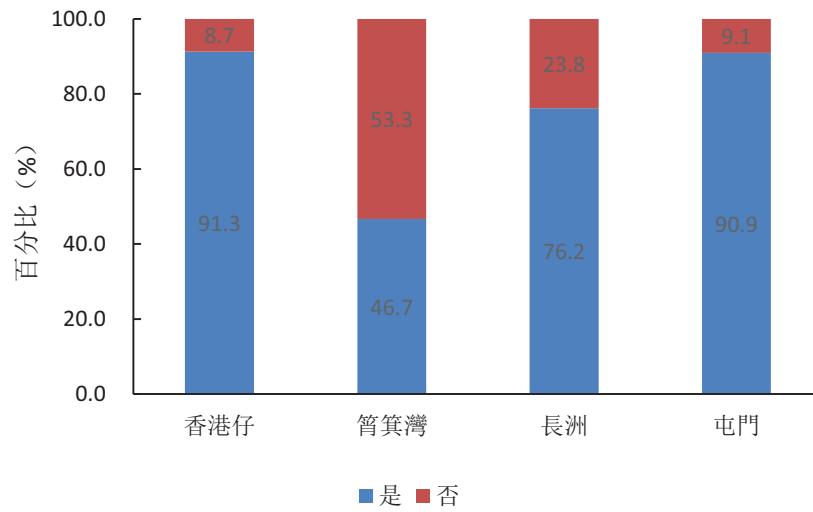
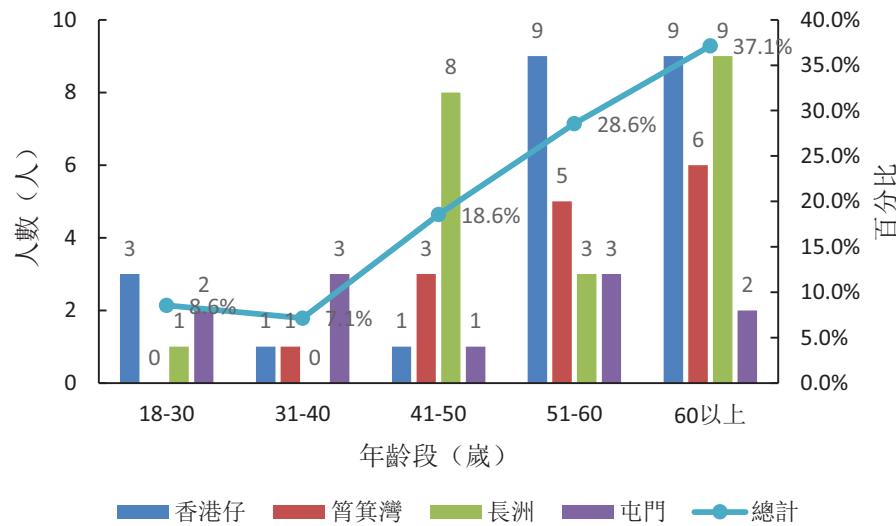
- 4.3.1 基本資訊
- 4.3.2 平日購買海鮮情況
- 4.3.3 天然海鮮區分和需求情況
- 4.3.4 網購情況
- 4.3.5 網站建設相關情況

4-3-1

基本資訊

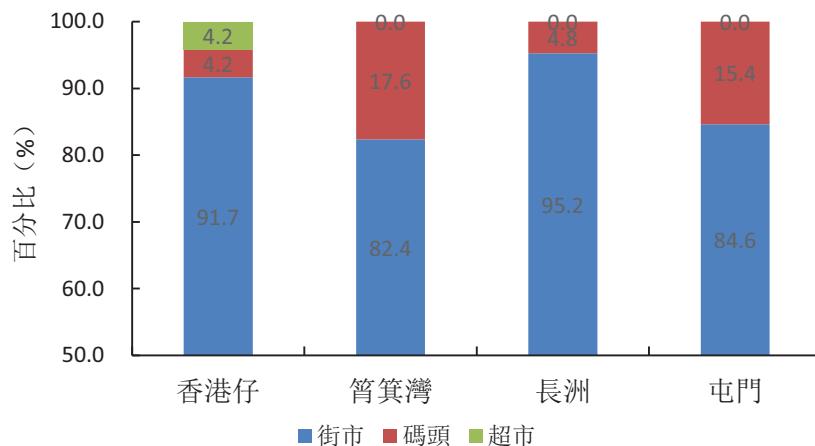
受訪市民人數性別比例

地區	男	占比 (%)	女	占比 (%)	總計
香港仔	3	13.0	20	87.0	23
筲箕灣	9	60.0	6	40.0	15
長洲	3	14.3	18	85.7	21
屯門	7	63.6	4	36.4	11
總計	22	31.4	48	68.6	70

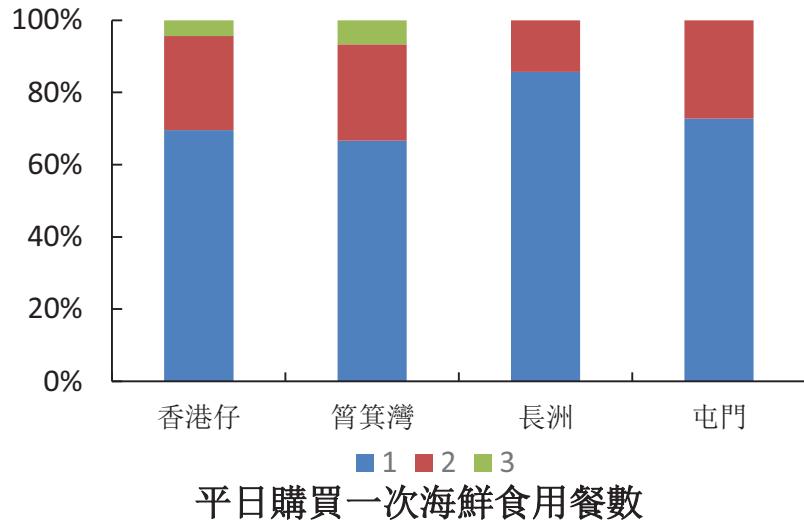


4-3-2

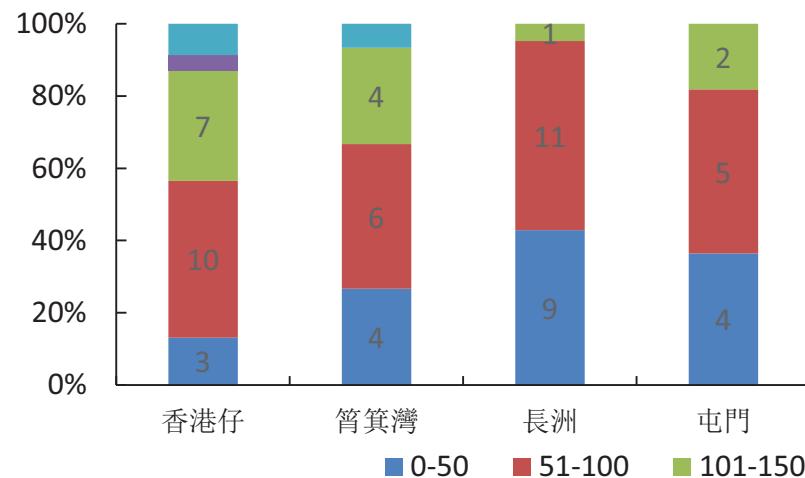
平日購買海鮮情況



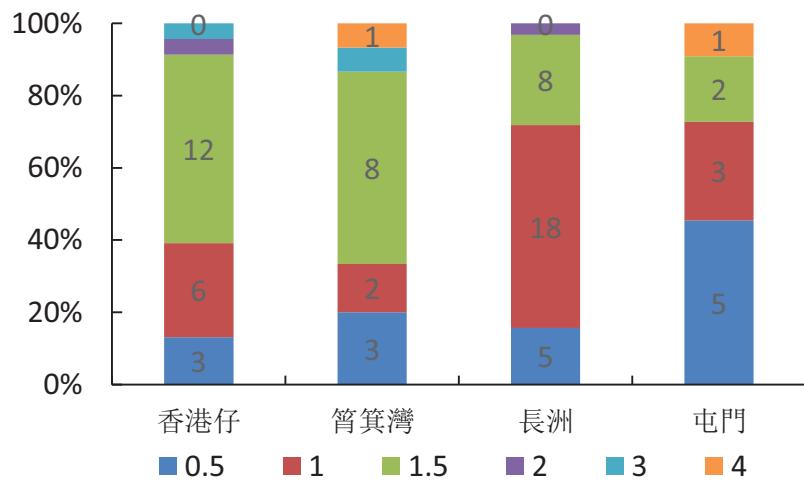
不同地區受訪市民平日購買海鮮地點統計情況



平日購買一次海鮮食用餐數



平日購買一次魚花費情況 (港幣)

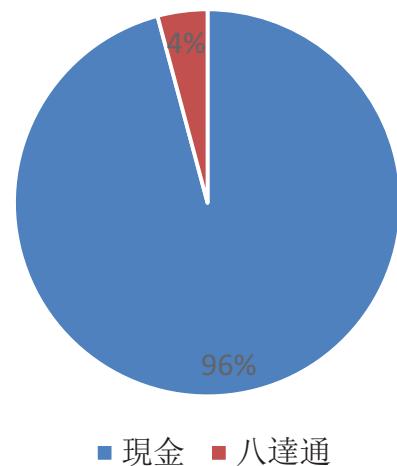


平日購買一次魚的重量 (斤)

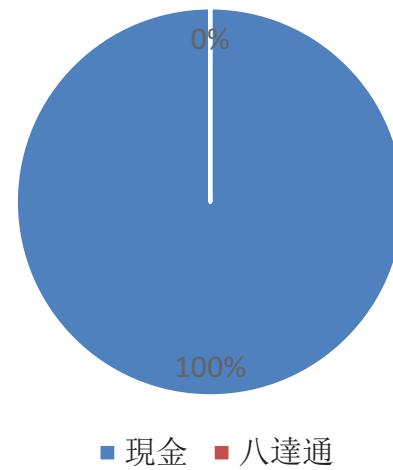
4-3-2

平日購買海鮮情況

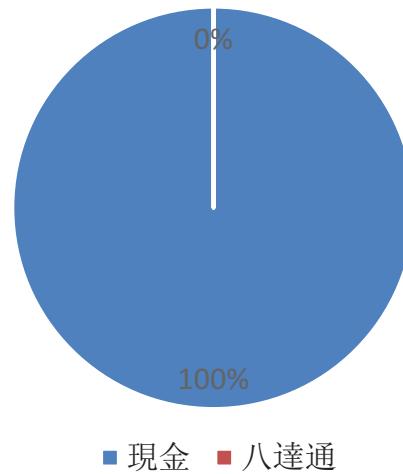
香港仔



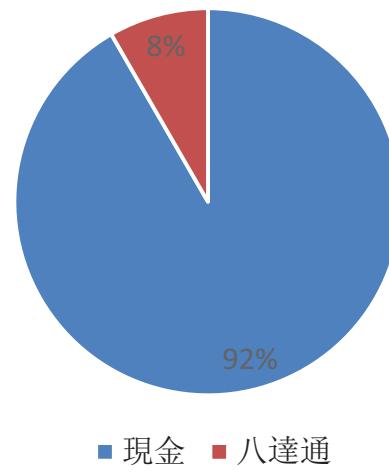
筲箕灣



長洲



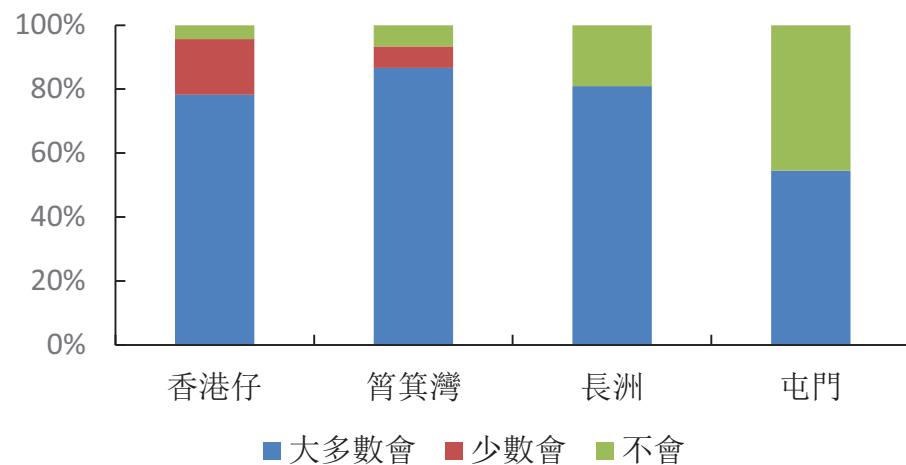
屯門



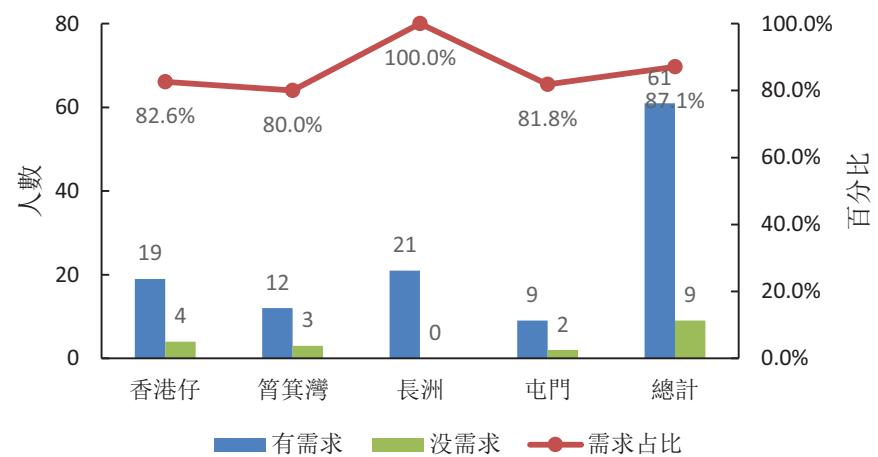
不同地區購買海鮮買單方式情況

4-3-3

天然海鮮區分和需求情況



受訪者能否區分天然與養殖海鮮情況



受訪者購買天然海鮮需求情況

4-3-3

天然海鮮區分和需求情況

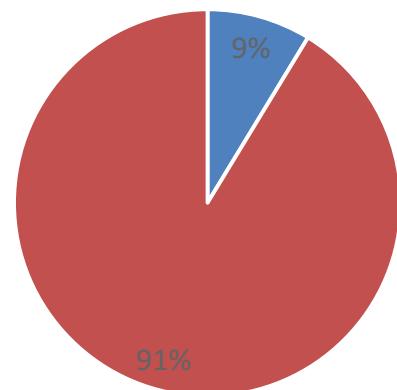
受訪者願意消費海鮮種類表（節選）

香港仔	計數	百分比	筲箕灣	計數	百分比	長洲	計數	百分比	屯門	計數	百分比	匯總	計數	百分比
齊尾木棉	12	1.86%	黑鯧	8	3.24%	撻沙	8	3.09%	撻沙	5	3.82%	銀米	27	2.10%
黑鯧	12	1.86%	白鯧	7	2.83%	黃紋蝦 鱠	6	2.32%	三點蟹	5	3.82%	斧頭鯊	25	1.94%
油甘	11	1.71%	撻沙	7	2.83%	泥鰌	6	2.32%	狗蝦	4	3.05%	齊尾木 棉	23	1.79%
紅衫	11	1.71%	三點蟹	6	2.43%	油力	6	2.32%	梭子蟹	4	3.05%	細鱗	22	1.71%
花蝦	11	1.71%	蝦鱠	6	2.43%	黑鯧	5	1.93%	撻沙	4	3.05%	三點蟹	22	1.71%
墨魚	10	1.55%	泥鰌	5	2.02%	大眼鱠	5	1.93%	青蟹	4	3.05%	七星鮀	21	1.63%
英鱉	10	1.55%	齊尾木 棉	5	2.02%	撻沙	5	1.93%	瀨尿蝦	3	2.29%	黑點魚	19	1.48%
蝦鱠	10	1.55%	油力	4	1.62%	裸頰鯛 虎魚	5	1.93%	裸頰鯛 虎魚	3	2.29%	重鱗	19	1.48%
飛螺	9	1.40%	釘公	4	1.62%	石狗公	5	1.93%	花蝦	3	2.29%	剝皮魚	18	1.40%
瀨尿蝦	9	1.40%	雞籠鯧	4	1.62%	蝦鱠	4	1.54%	花蟹	3	2.29%	泥婆	18	1.40%

4-3-4

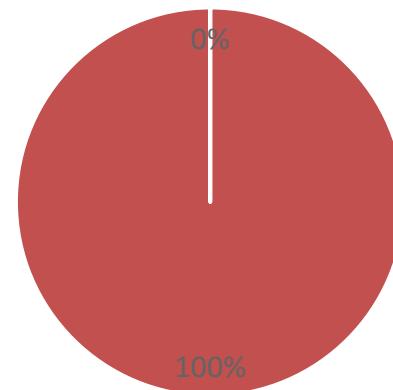
網購情況

香港仔



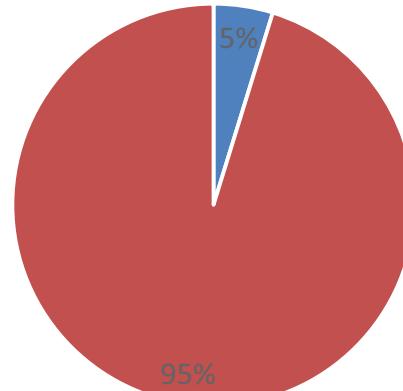
■ 聽過，但不知道名字 ■ 沒聽說過

筲箕灣



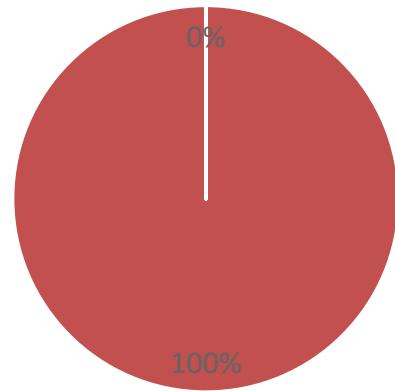
■ 聽過，但不知道名字 ■ 沒聽說過

長洲



■ 聽過，但不知道名字 ■ 沒聽說過

屯門



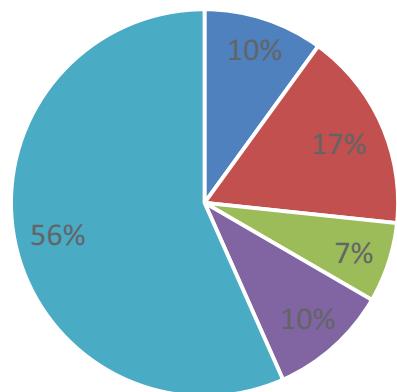
■ 聽過，但不知道名字 ■ 沒聽說過

受訪者是否聽說過海鮮購物APPS情況

4-3-4

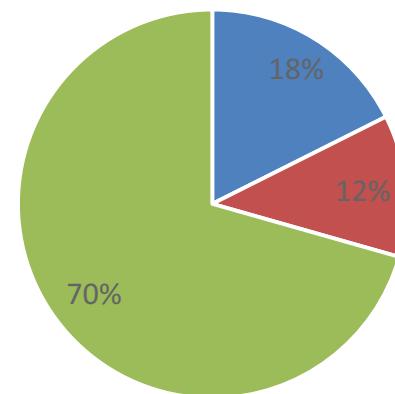
網購情況

香港仔



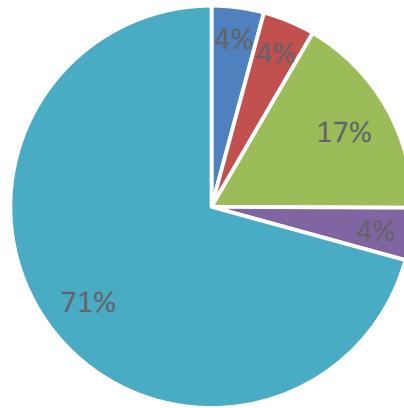
■ 信用卡 ■ 支付寶 ■ 微信 ■ 貨到付款 ■ 不網購

筲箕灣



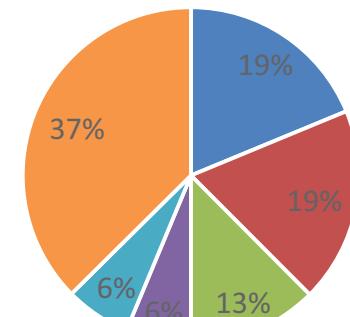
■ 信用卡 ■ 支付寶 ■ 不網購

長洲



■ 銀行卡 ■ 信用卡 ■ 支付寶 ■ 微信 ■ 不網購

屯門

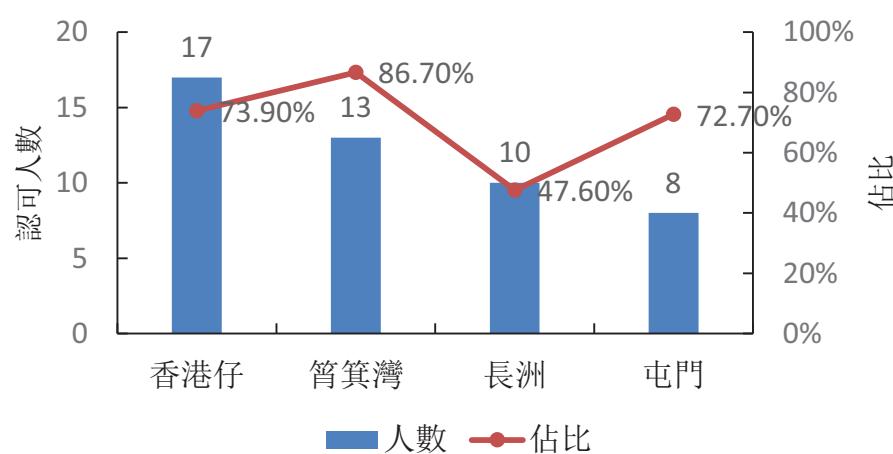


■ 銀行卡 ■ 信用卡 ■ 支付寶
■ 微信 ■ 貨到付款 ■ 不網購

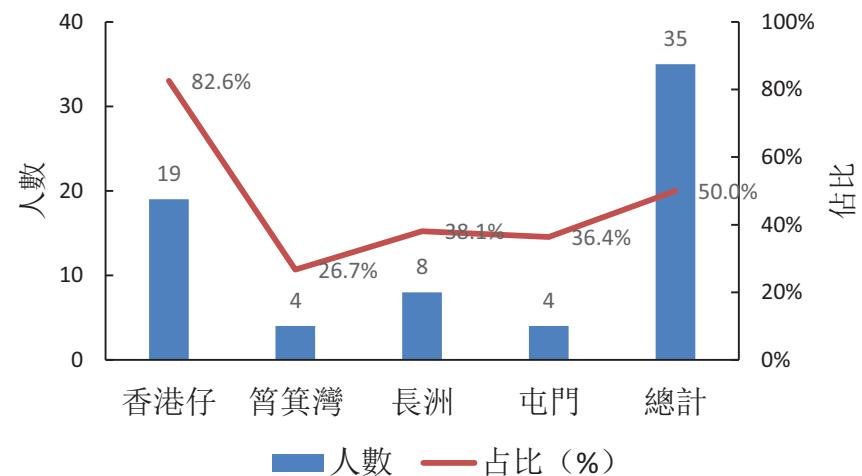
受訪者網購支付方式統計情況

4-3-5

網站建設相關情況



通過照片、定位、漁船資訊、魚會認證，
認可該魚種為天然捕撈漁獲人數統計情況



網上支付交易方式接受度統計情況

4-3-5

網站建設相關情況

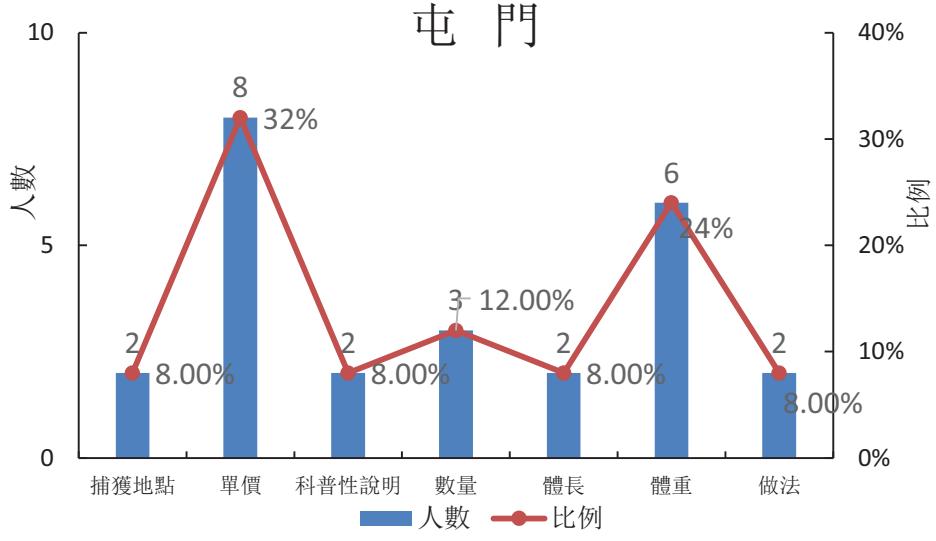
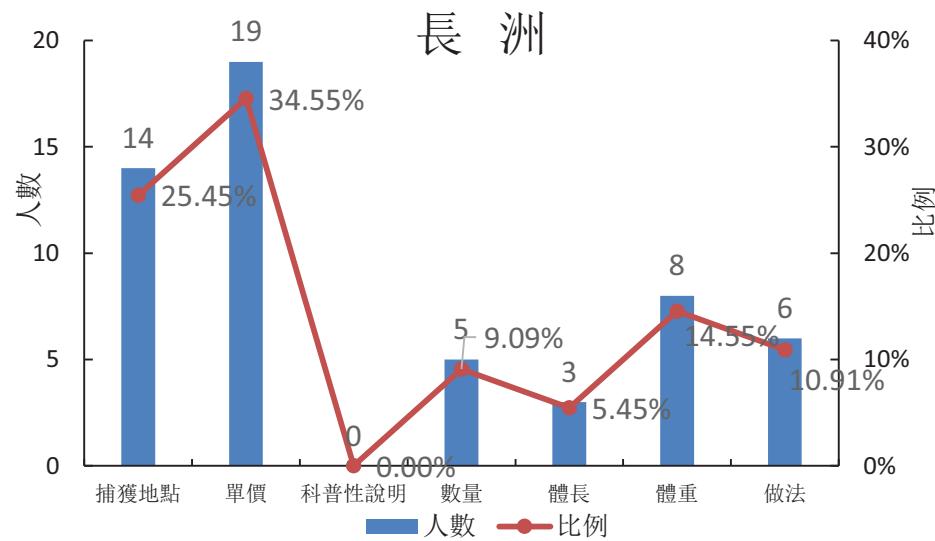
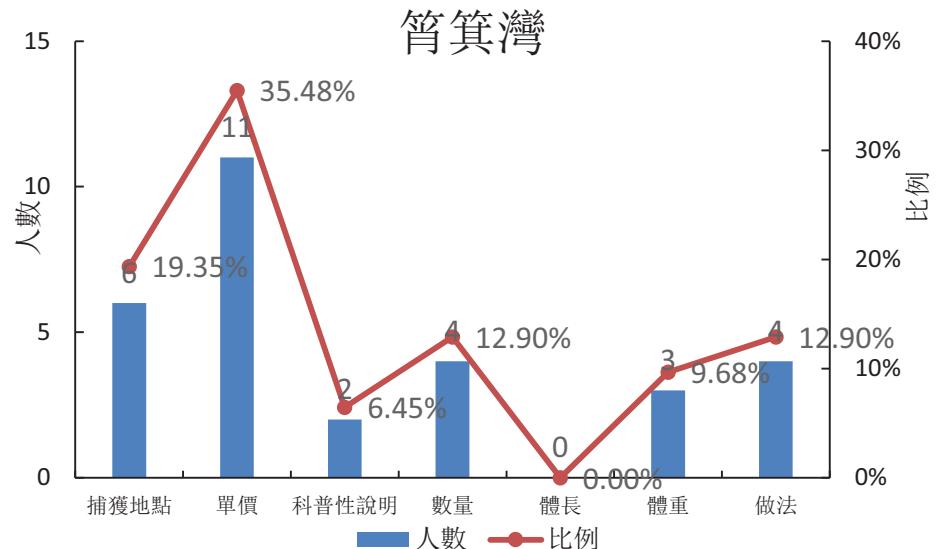
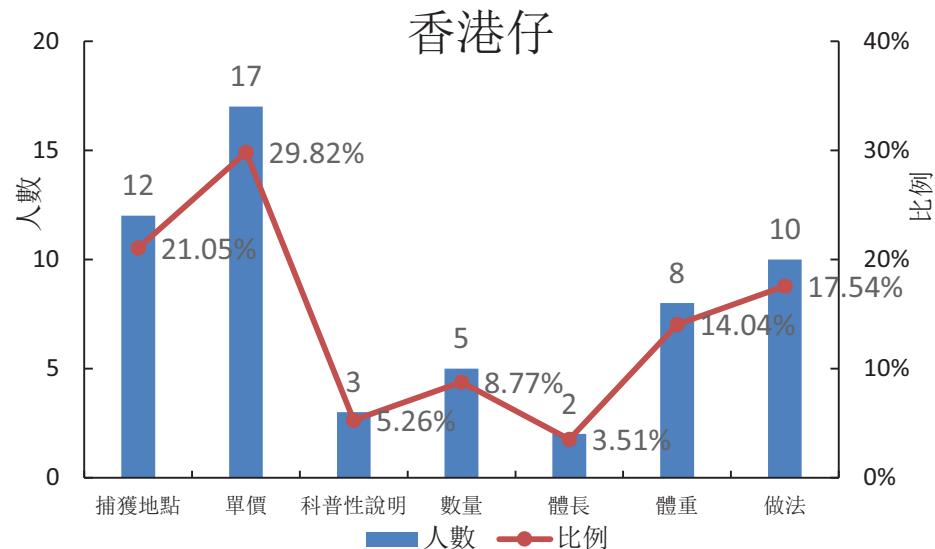
商品瀏覽頁資訊展示優先級



4-3-5

網站建設相關情況

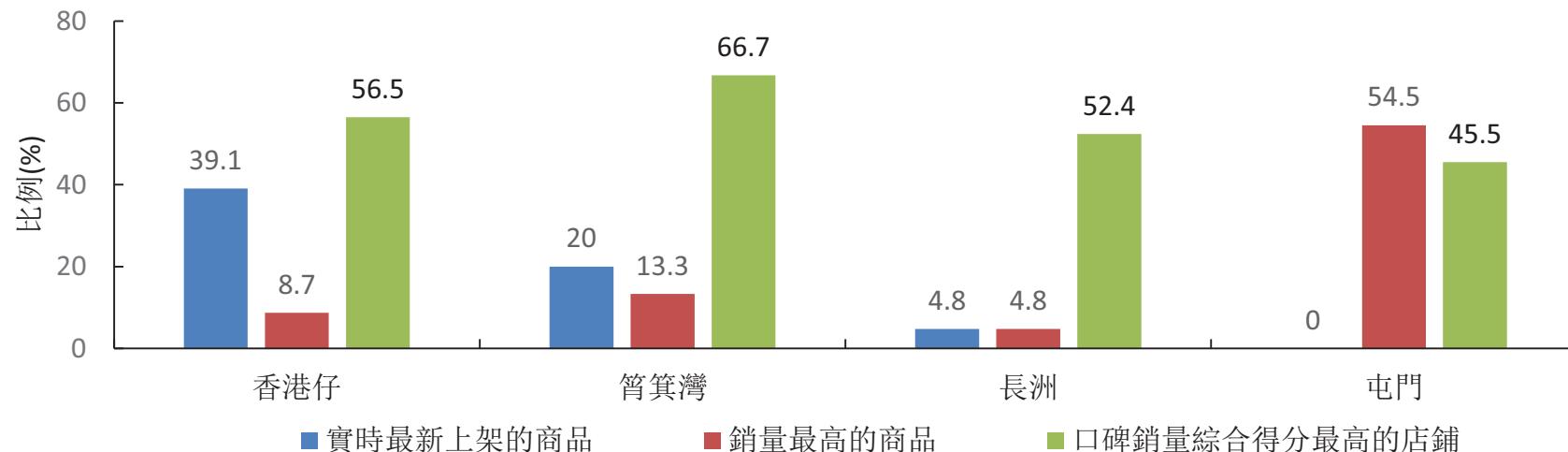
受訪市民希望得到魚的資訊類別情況



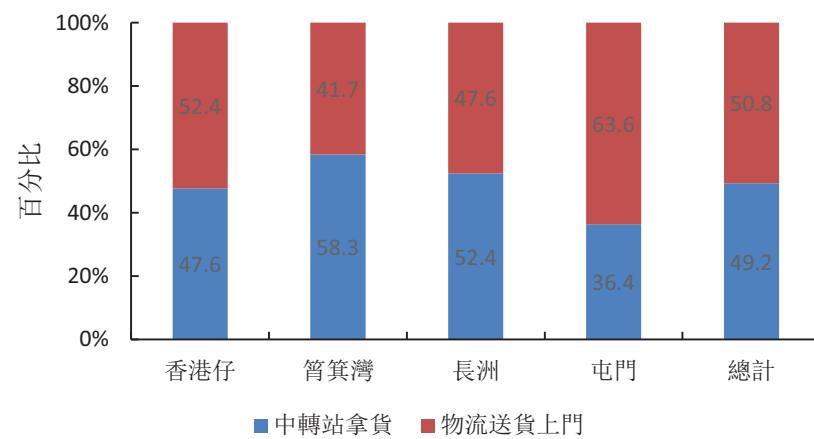
4-3-5

網站建設相關情況

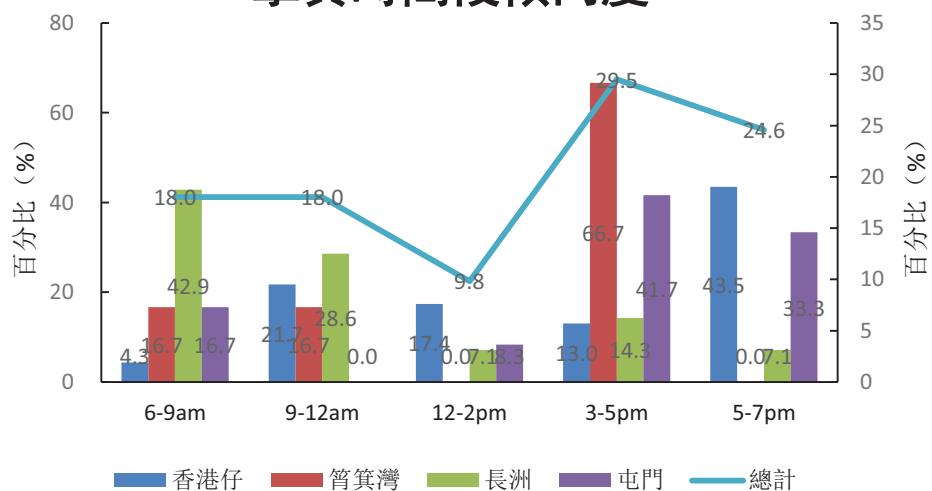
推薦商品欄目想優先看到的資訊統計情況



快遞上門或自提偏向程度



拿貨時間段傾向度



4-4

商業模式與系統功能設計分析

- 4.4.1 商業模式分析
- 4.4.2 系統功能設計

4-4-1 商業模式分析

由於香港本地店鋪的租賃和人工成本過高，以及本項目的資金有限，所以本項目沒有能力租用店鋪，然後為每個漁民提供攤位。針對這一問題，本項目在海鮮銷售環節中添加了“中轉站”這個服務單元。

原方案B2C模式修改後，更類似於一個B2B2C（Business to Business to Consumer）方案，第一個B指的是商品或服務的供應商，第二個B指的是從事電子商務的企業，C則是表示消費者。由於項目的公益性，在本項目中第二個B指的是海鮮銷售平臺和中轉站。

4-4-1 商業模式分析

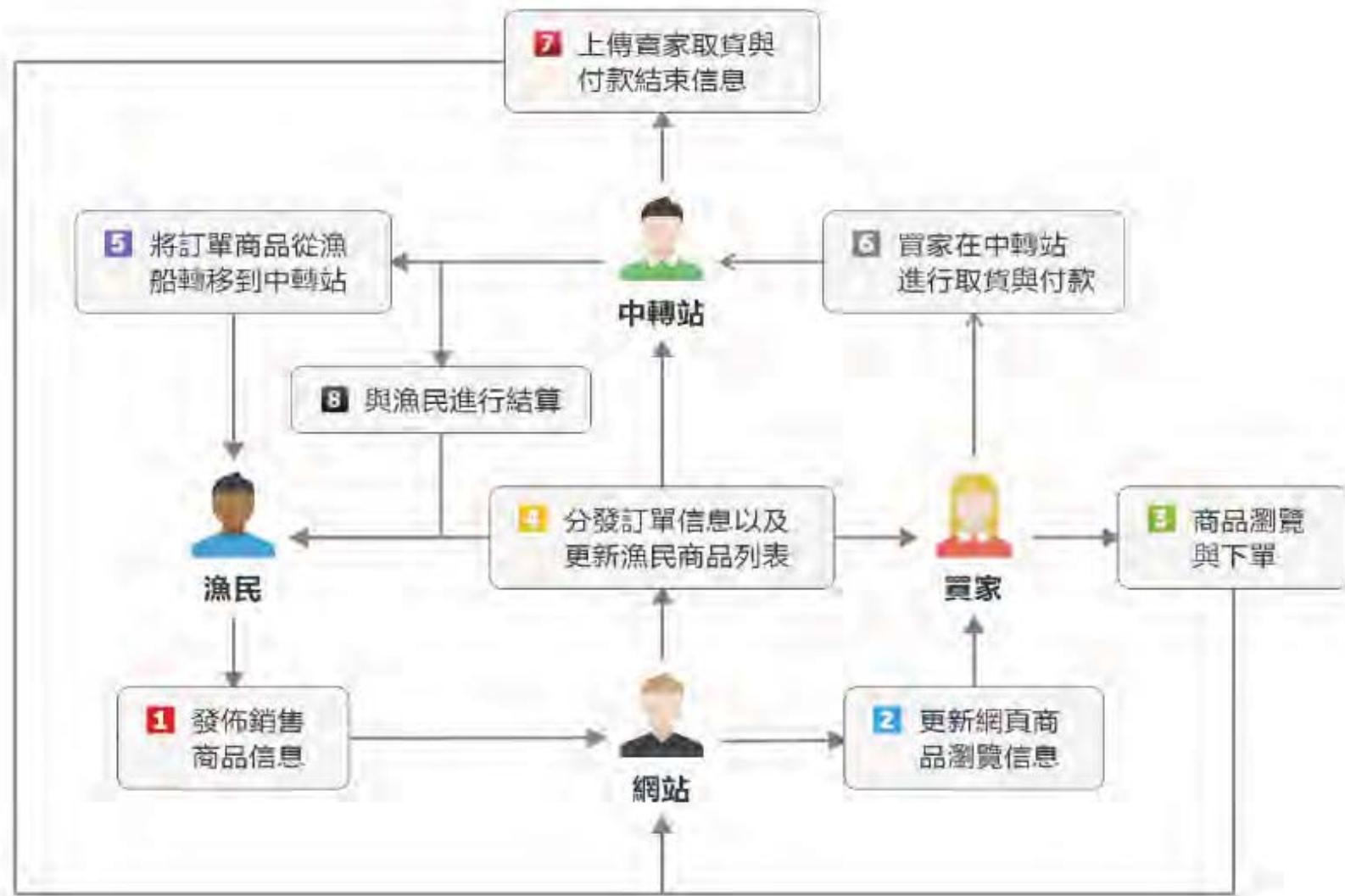
B2B2C實現流程

1. 在香港租用網路服務器，搭建網上電子商城，完善店鋪的開設和管理系統。
2. 漁民在電子商城申請開設店鋪，進行店鋪簡單維護，並在網上發佈自己的漁獲資訊。
3. 買家在網上按照商品種類或者地理位置查詢海鮮商品，也可以與漁民聯繫進一步確認商品資訊。
4. 漁民將訂單商品轉交至中轉站。
5. 買家直接去中轉站取貨，或者委託中轉站發送快遞。
6. 中轉站與漁民進行定期結帳。
7. 海鮮商品的售後，由買家和中轉站之間完成；投訴回饋業務，在網上通過留言和評價完成。

4-4-2

系統功能設計

訂單業務用例關係



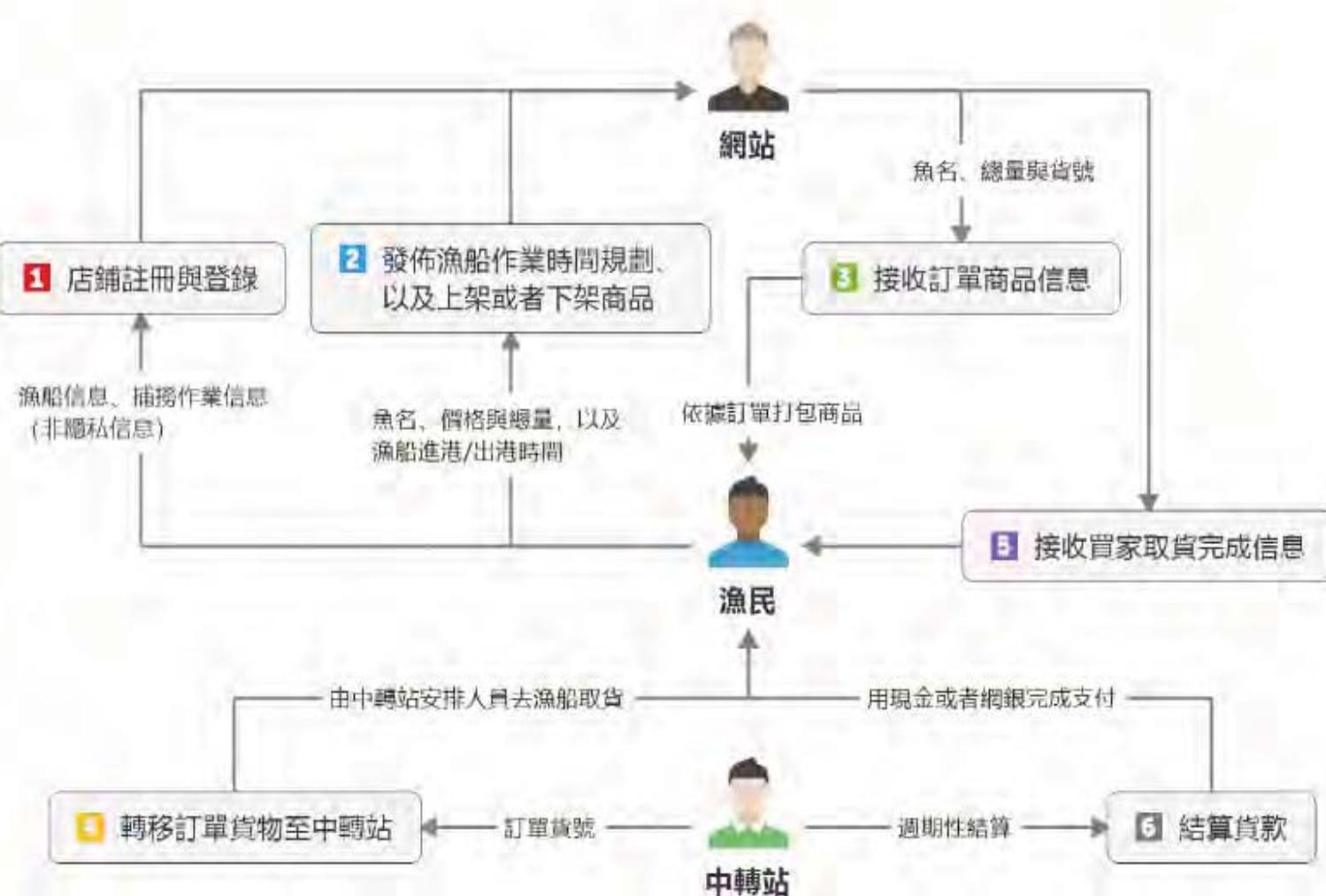
4-4-2 系統功能設計

漁民業務流程



4-4-2 系統功能設計

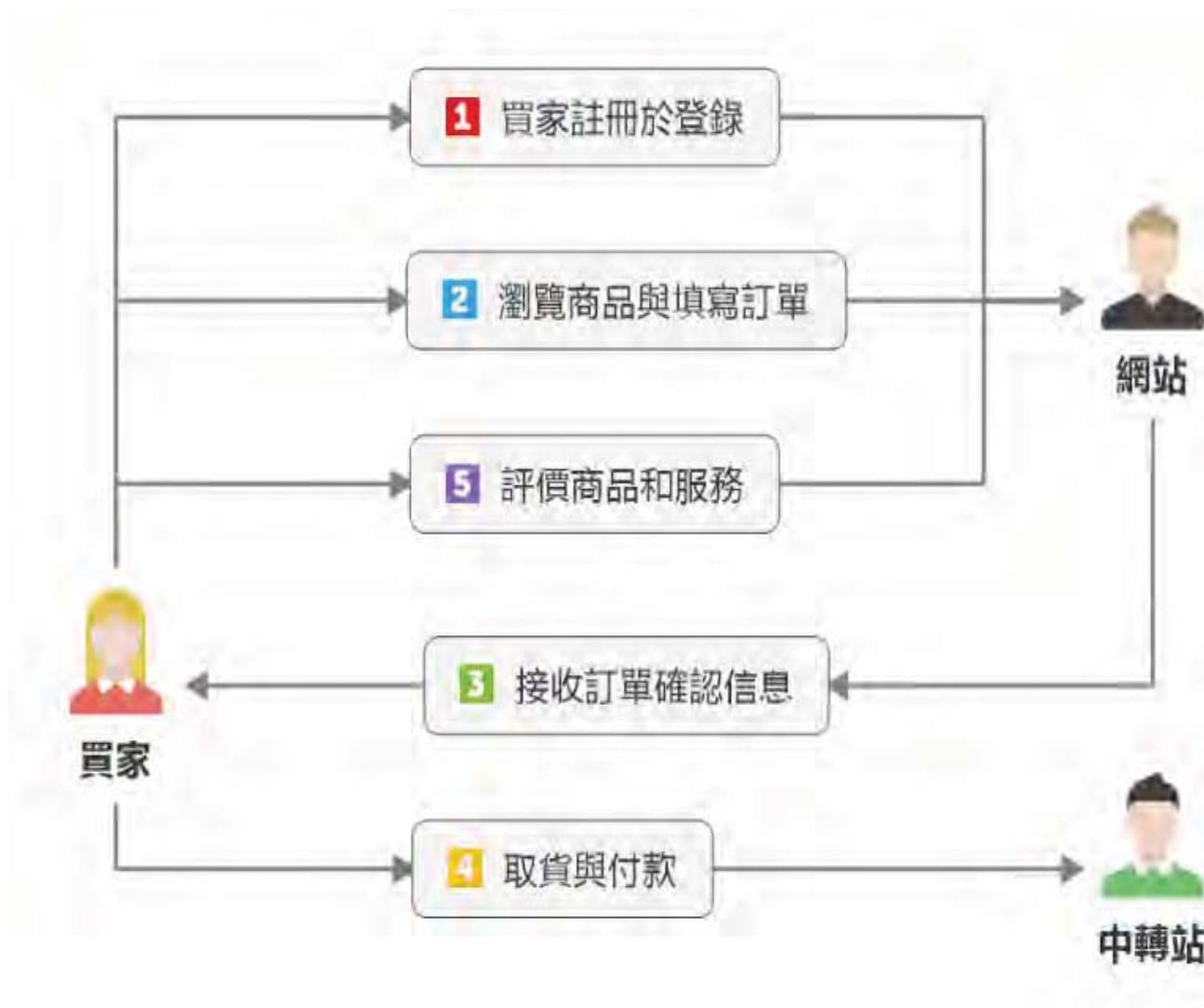
漁民業務流程



4-4-2

系統功能設計

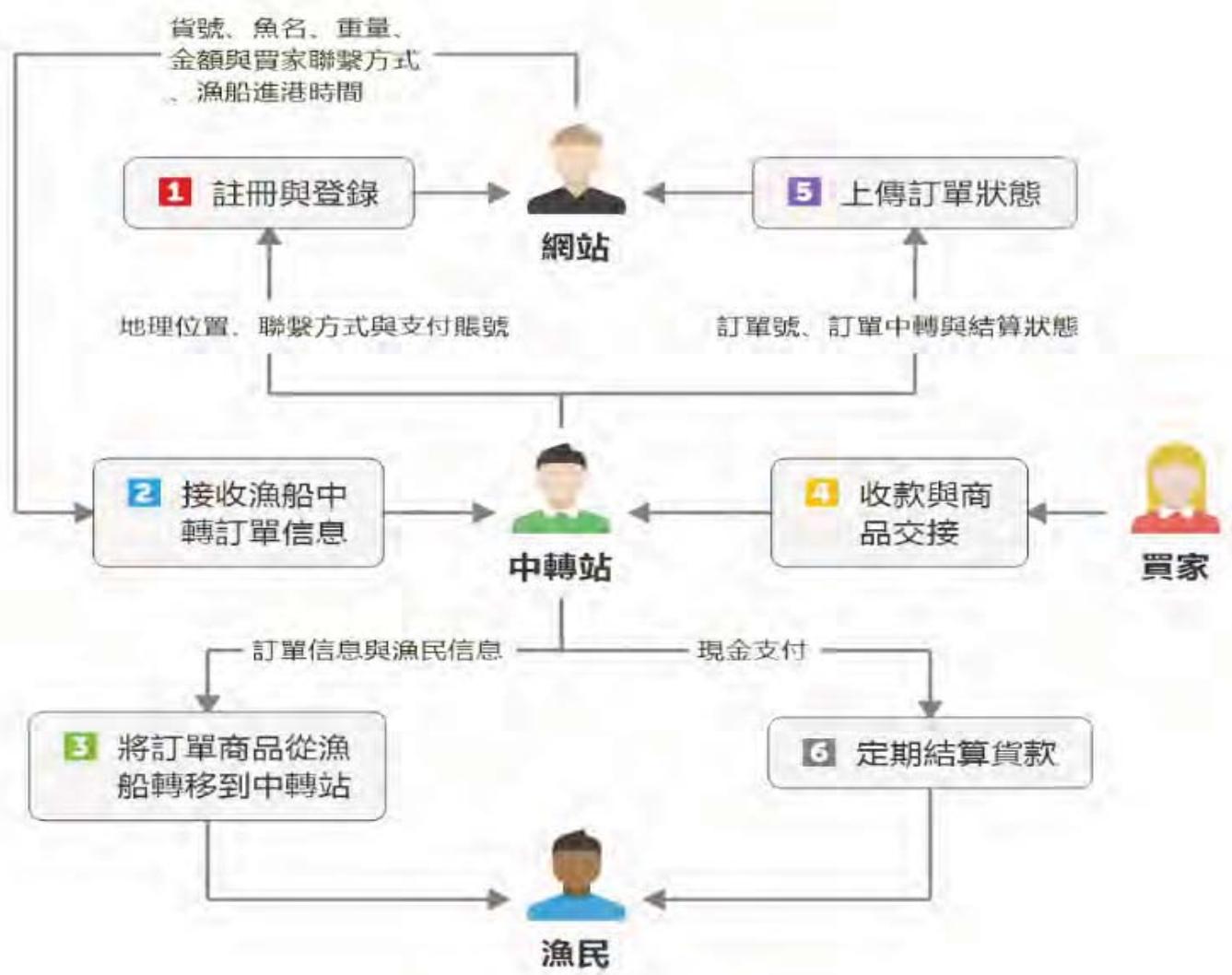
買家業務流程



4-4-2

系統功能設計

中轉站業務流程



5

項目成果評議

- 根據申報書內容完成現場訪談、資料統計、商業模式分析及程式設計開發等全部內容；
- 提交《以流動電話應用程式支援銷售本港捕撈海鮮B2C新模式計劃》完成報告；
- 在完成此項目基礎上申報的“培訓漁民以流動電話應用程式支援銷售本港捕撈海鮮B2C新模式計劃”獲2019-2020財年漁業提升基金新項目。

6

總結及願景

• 6.1 總結

從項目策劃，方案設計、漁會商討、現場訪談、資料統計、程式開發、測試、報告撰寫，等等，歷時一年多，經過多輪赴港與漁民的訪談以及與相關人士交流意見，廣東海洋大學項目方充分瞭解香港仔漁民的需求，並根據實際情況，開發出“港新鮮”APP，並與漁民一同參與試用，聽取漁民及相關人士意見，比如程式操作過程中的問題、海鮮實際操作當中的保鮮問題、漁獲種類季節性變化等等，為優化“港新鮮”應用程式，更好地適應“港新鮮”應用程式在香港的落地作了鋪墊。

6

總結及願景（續）

• 6.2 願景

6.2.1 APP改進方面

- ① 對於漁民，在不降低援助服務品質的條件下，簡化APP介面操作步驟，提高操作的便捷性
- ② 對於中轉站，提高業務分支的清晰度，增加待辦業務的提醒功能
- ③ 對於買家，增強商品的檢索功能，提升魚類的科普與食譜介紹功能

6.2.2 本著“從漁民中來、到漁民中去”、提高漁民福祉，受惠香港市民的初心，我們期待未來在下一階段運營當中能更多召集漁民與市民參與到當中，讓更多人士瞭解“港新鮮”的運作，爭取建立新型銷售模式，提高本港海洋捕撈業的競爭力，提高漁民收入，並促進香港海洋捕撈業的可持續發展，使行業受益。所有APP，提升在沒有使用說明書幫助下的可操作性。



本項目工作小組成員

項目負責人：廣東海洋大學 顏雲榕

廣東海洋大學學術團隊：顏雲榕、陳海生、王峰、郭曉雲、宋鄭芳、何雄波、招春旭、陶雅晉、李波、鄧裕堅、易曉英、許增傑

問卷調查統籌：香港漁民互助社 楊上進

項目統籌：李文潔

致謝



- 本項目得到香港漁業提升基金（2018-2019）的資助。
- 感謝香港漁民團體聯合會、香港仔漁民婦女會、香港漁民互助社、長洲近岸漁民協會等大力支持。
- 本完成報告所表達的任何意見、結果、結論或建議，不一定反映漁業提升基金或基金信託人的立場。

謝 謝！

