

雅美達悟族潮間帶魚類知識調查



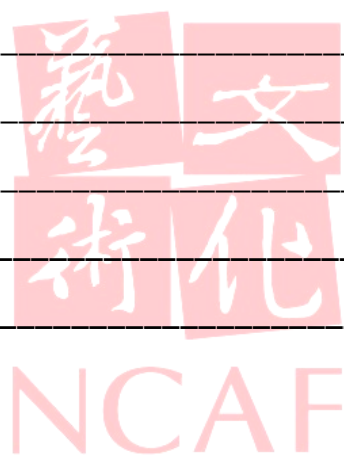
國 | 藝 | 會

執行人：吳崇岳

日期：2026/04

目錄

目錄	2
第二章 文獻探討	3
2.1 魚的分類	3
2.2 漁獵方式及漁獲分配	5
2.3 魚類知識統整	6
第三章 執行歷程與紀錄	8
3.1 場域說明	8
3.2 漁獵方法	10
3.3 田野調查	11
參考文獻	17
附錄一 魚類圖鑑資料	18



國 | 藝 | 會

第二章 文獻探討

蘭嶼島上有六個部落，分別為Imowrod(紅頭)、Iratey(漁人)、Yayo(椰油)、Iraraley(朗島)、Iranmelek(東清)、Ivalino(野銀)，因部落所處地理位置、氣候變化的差異，各自發展出適應這些差異的漁獵方式，藉由這些不同的方法，獲取的漁獲也不盡相同，在這些不同因素交互影響下，形成雅美(達悟)族獨特的魚類知識。

這些豐富的魚類知識，在過往的文獻或著作中均有紀錄，例如，以生物科學的分類搭配在地知識的魚類圖鑑、歲時祭儀搭配田野紀錄的論文…等。本章將梳理相關文獻，藉此回顧前人如何建構雅美(達悟)族的魚類知識，並作為本計畫的基礎。

2.1 魚的分類

雅美(達悟)族魚的分類方式與西方科學不同，西方科學是根據生物特徵逐層分類，最終能定義出單一與物種，而雅美(達悟)族則是結合了生物特徵、生物習性、歲時祭儀...等所形成的獨特分類。以下將透過相關文獻，統整魚的分類相關細節。

關於魚的分類，王桂清(2007)，在魚名及其文化意義一文中提到，參考下圖2.1，雅美(達悟)族把魚稱做among，藉由可食與不可食做第一次分類，可食用的魚又根據among no rayon(飛魚季節)做第二次分類，最後再依照Oyod(女性食用的魚)、rahet(男性食用的魚)做第三次分類，藉由這三次分類，建構了雅美(達悟)族的魚的分類系統。

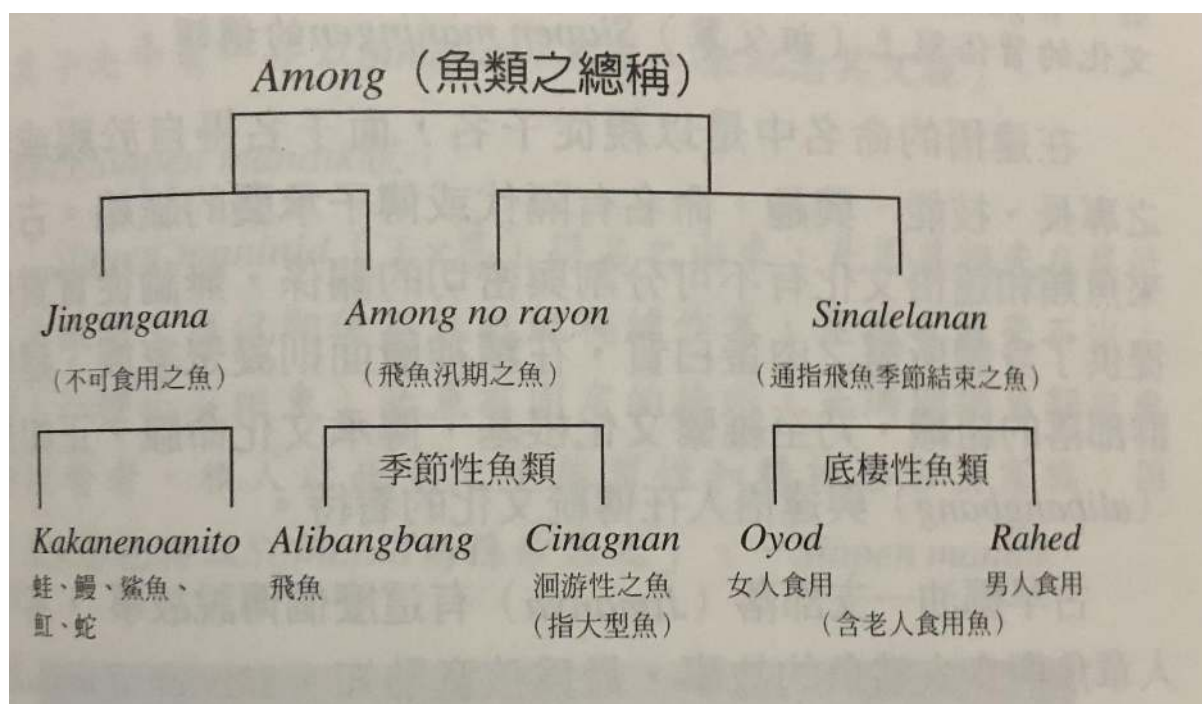


圖 2.1 王桂清 (2007)，在魚名及其文化意義提到的魚的分類

是否可以食用的判斷，謝和音 (2007)，在達悟婦女孕期與產後之傳統魚類飲食文化與照顧-以朗島村為例一文中提到，達悟祖先對潮間帶及海洋中之每一物種勇敢試吃，為能分辨哪一種可以吃或不可以吃，通常吃了會覺得噁心、偶吐、身體過敏等不適，會被歸類這等魚或貝類不能吃，反之，則成為食物來源。

捕魚的時間點的分類依據較少聽到，這是在部落中跟長輩聊天時聽到，再回頭翻閱文獻，才知道有這樣的分類依據，Sinan sakayan (2007)，在蘭嶼達悟族傳統魚禮文化一文中提到，採集禮魚的兩個時期，飛魚季期間只能以魚網捕among no rayon (洄游性魚類)，禁止捕among no zawang (珊瑚礁魚類)，到了apia vehen(俗稱收穫節，也是重要的饋贈節)，飛魚網就要清洗整理收藏並不再捕撈飛魚。饋贈節之後開始改捕among no zawang珊瑚礁魚類，並結束網飛魚的季節。

前段所述的禮魚，並非實際的魚類，而是將魚乾當作禮物送給親朋好友的意思。

適合誰食用的依據，Sinan sakayan在蘭嶼達悟族傳統魚禮文化一文中提到，四十歲以上的中年人都知道祖先為何把魚分*rahet*和*oyod*，根據父母的口述，婦女是孕育生命的源頭，在那生命不確定的時代，吃的食物必須極為嚴謹，無腥味、肉鮮嫩、湯清淡的魚如*ivey*(三角魚)歸類為適合女性、幼兒吃；腥味重、色澤暗，如臭肚魚則歸給男性吃；外觀奇特如蝶魚獲極少見的魚就歸為老人吃的魚，這無歧視或不尊重老人的意思。

總結來說，雅美達悟族魚的分類，分三個階段，第一階段是判斷是否可以食用，第二階段是捕魚的時間點，第三階段是適合誰食用，經由這三次的判斷，構築了雅美達悟族的魚類知識系統，本計劃執行的時間點剛好是在Sinalelanan(飛魚季節結束之魚)，因此能有機會捕獲多樣化的魚種。

2.2 漁獵方式及漁獲分配

雅美（達悟）族的漁法多元，施拿保(2007)，飛魚文化之變遷-以朗島部落為例，文中提到各式漁法可依參與人數（個人、集體）、工具（船隻、魚網、魚槍、釣竿、釣組）、時間（晝、夜、季節）及場域（潮間帶、近海）進行多元組合形成特定漁法，例如，*mamasil*指的是在白天釣魚、*manawaz*(網魚)，網魚有時可以一個人，有時是兩人以上，當參與人數大於一人時，漁獲就需要思考如何分配，謝永泉(2007)，蘭嶼達悟族小男孩與海中的魚提到，傳統的達悟族人在進行漁獵當中，強調群體性，換句話說：部落的親屬關係會有兩、三個人或更多的人一起做漁獵活動，並將漁獲均分，展現分享的海洋民族特性。

綜合文獻紀錄可知，漁法組合的多元性為田野調查的採集作業提供了不同的切入點，本計畫將從上述元素中，選出適當的漁獵方式進行田野調查，以符合當地季節限制。

2.3 魚類知識統整

本計畫將魚類知識統整分為知識獲取與知識建構兩層面說明：

1. 魚類知識獲取

在過去的魚類文化研究中，確認物種是首要步驟，經查相關文獻與圖書紀錄，過往研究人員主要透過下列三種方式確認物種：

- **圖鑑指認：**

透過統一版本的圖鑑作為研究者與族人之間的媒介，以排除認知落差。

高信傑（2003）在《雅美族「魚的分類問題」的再思考》中提到：筆者將余光弘在1989年所採集的317項魚名資料（未發表稿）和陳淑芬（1994）論文的附錄資料作了一次比對；他們都是以沈世傑的《台灣近海魚類圖鑑》（1984，台北：台灣省立博物館）供報導人指認魚種，因此至少可以除去因圖片的版本差異而使報導人誤判的因素。

- **實際素材指認：**

直接拍攝在地漁獲以獲取最真實的視覺素材，但也需面對田野現場的不可控因素。

葉建成(2007)，在雅美(達悟)族的海洋生物後記中提到，書中大部分的生物圖片皆攝自蘭嶼當地，這要特別感謝...（略）...許許多多的朋友們，提供他們當日的漁獲或收藏讓我拍攝與紀錄。由於漁法多樣(包括射、釣或網)，以致圖鑑中魚體上有破裂或凹洞，此外，魚體拍攝時，有時因時間或地點的限制，有些魚體的魚鰭未能完全張開，使得照片上的魚鰭比實際的小，在此特作說明。

- **手繪魚類圖片：**

當素材獲取困難或拍攝條件受限時，手繪圖像為可行方案之一。

葉建成(2011)，在雅美(達悟)族的魚後記中提到，在魚種拍攝方面，隨著拍攝魚種數的增加，要拍攝到未曾拍攝過的魚種的難度也越來越高，這也是本書中有些魚種圖片以手繪方式呈現的原因之一。

2. 魚類知識建構：

過往文獻多側重於魚的分類，對於魚的處理紀錄相對較少。即便有所記載，也多聚焦於Alibangbang（飛魚）或Arayo（鬼頭刀）...等具備強烈祭儀色彩的大型洄游魚類，較少觸及非飛魚季節的日常漁獲知識。

針對「魚的處理」與「在地生活紀錄」，本計畫參考貼近在地視角的著作，引用部分內容：

- **魚類圖鑑紀錄：**

葉建成（2007, 2011）在系列著作中的後記提到，本書除了民族海洋生物部分的知識之外，也包括現代生物科學的生物與生態資料。書中除呈現蘭嶼訪談所得資料外，魚類生態的部分由中央研究院生物多樣性中心...（略）。

- **文化敘事與社會脈絡：**

鄭漢文（2001）在海浪・記憶・敘事－魚與雅美社會文化論文集專刊中，收錄多篇雅美(達悟)族的在地魚類文獻，關於魚的處理，Sinan sakayan (2007)，

蘭嶼達悟族傳統魚禮文化，製作魚乾的種類：(一) *gagain* (切成條狀)，一般用於大型魚的處理方式，常見於處理飛魚季釣到的Arayo(鬼頭刀)，魚頭、魚骨分離、魚肉切成條狀。(二) *vokohen*(去魚椎骨)只留魚肉連著魚頭，較大的魚會切成兩片稱*adowa pinping*，這些都將是在慶典中的主菜或送親友的禮魚。比較小的魚去骨後不用切半，魚雖小但只要有去骨都可以禮魚。摘除內臟和魚眼後，以魚刀在魚肉上割數到*cilad*，以便乾的較快，抹鹽後以林投樹氣根製成的天然繩子自魚眼眶綁起來，曬在*zazawan*...（略）。所有魚類中，唯*libangbang*(飛魚)不能*voko*en(去骨)或*gagain* (切成條狀)。...(略)

整體而言，要呈現雅美（達悟）族的魚類知識，從上述文獻，魚類圖鑑一書提供跨領域（在地經驗與科學分類）的整合示範，由外部專家學者提供科學分類的依據，在地族人則提供素材及其魚類知識。

第三章 執行歷程與紀錄

本計劃執行前，對於雅美(達悟)族的漁獵方式及魚類在地知識略有所聞，但相關經驗非常不足，為了充實在地經驗，翻閱鄭漢文的論文集，發現直接參與雅美(達悟)族人的日常生活，透過與在地族人共同生活與漁獵合作的經驗，應是可以有效學習雅美(達悟)族的魚類知識的。

因此，本章將根據與在地族人共同生活的經驗，實際參與的漁獵歷程，根據執行場域、漁獵方法、田野調查作說明。

3.1 場域說明

蘭嶼的六個部落中，本計畫原打算以熟悉度較高的Iraraley(朗島)為主，然而，考量計畫執行時間正值秋冬之際，強勁的東北季風對朗島海域影響顯著，不穩定的天氣、海象將大幅增加採集作業的難度，為確保安全，經與Imowrod(紅頭)友人諮詢後，確認紅頭海域在秋冬季節具備較佳的環境，建議將Imowrod(紅頭)納入考量。

因此，本計畫的採集場域選址評估標準為，若海象平穩，以朗島部落為主要採集點；若遇海象不佳，則移至紅頭部落海域進行，若其他部落友人有提供漁獵機會也會加入該場域為採集場域。

朗島部落的採集點，皆位於傳統釣場，場地多屬於潮間帶範圍，最遠會到Jyadmey sawasawalan(洞口)及Jipanatosan(雙獅岩)附近，需要注意大潮、漲退潮時間，避免因海水瞬間衝到岸上，閃避不及被海水沖倒。



圖 3.1.1 Jirakoayo do Iraraley



圖 3.1.2 Jimawawa do Iraraley



圖 3.1.3 Jipanatosan do Iraraley

紅頭部落的採集點分為潮間帶與近海，地點依據漁獵方式做選擇，若是網魚，則為近海作業，採集點為部落周邊海域為主，若是釣魚，則在部落周邊的潮間帶進行。

3.2 漁獵方法

蘭嶼有多元的漁獵方法，本計劃主要採用手竿釣魚、次要為網魚，手竿釣魚並非使用傳統的竹竿，而是採用現代的碳纖維手竿，網魚則是採用白毛網，網目較大，可以避免小魚被纏繞，以下將針對本計劃使用到的相關魚法進行說明。

mamasil(白天釣魚)，一般指的是用不具備捲線器的釣竿釣魚，在過去材料不發達的時代，傳統釣竿是用竹子製成，作釣範圍是有限制的，隨著時代演進，材料越來越豐富，也讓釣魚器具多了不少選擇，現在也有不少人拿著具備捲線器功能的甩竿，增加作釣範圍，在蘭嶼，這是非常盛行的漁法之一。

mamacik(夜間釣魚)，在過去，晚上如果要夜釣，下午就要先去抓kalang(螃蟹)當魚餌，現在由於釣魚工具、釣餌多元，因此夜間釣魚也是常見的漁獵方式，夜間的魚顏色通常較鮮艷，與白天釣的魚明顯不同。

nimapazat(網魚)，可以個人，也可以兩人以上參與，實際操作時，在海裡鎖定魚群的迴游路線，將魚網放置在路線中，當魚經過時將魚纏住，為了避免小魚也被捕獲，因此通常會用較大網目的魚網，放網者需定時巡視，避免漁獲在海水中浸泡太久導致肉質不佳，或是被其他魚類(鯊魚、金錢鰻...等)咬食，通常放網會持續放置好幾天才收網，因此，若是進行此種漁法，放網者通常會在天亮前、晚餐後後巡網，若是在夜間巡網，有時也會搭配其他漁法，增加漁獲數量。

manaoy(岸邊拋網)，個人專用的漁法，是一種需要特製工具進行岸邊捕魚的方法，工具由兩根木棒、一張魚網及鉛塊組成，操作者需要手持木棒，將魚網（或是鉛塊）用嘴輕咬，當浪往岸邊拍打時，抓準時間朝海邊跑去，並在靠近目標區時將嘴巴

鬆開，魚網會順勢拋出，再將木棒往海水方向下壓，搭配腳來回踩水，將魚趕進網中，這是一種傳統的捕魚方式，已經不太有年輕人使用，大多為中、老年人所使用，目前在朗島、東清、野銀部落仍有零星幾位部落長輩在使用。

本計劃執行期間，巧遇野銀部落長輩使用該漁法進行漁獵，經長輩允許在旁邊觀察紀錄，故特此說明，該漁法並非本計劃原先預期漁法。

3.3 田野調查

田野調查採用參與觀察法，並分三階段進行，分別為魚類素材採集、素材整理與知識統整，以下將以釣魚為例，說明三階段的執行情況。

3.3.1 第一階段：魚類素材採集

本階段重點在於獲取素材與初步觀察素材，初期，為追求素材的活體紀錄，本計畫曾嘗試引入溪釣者常用的透明容器進行觀測，目的在於確保素材在活體狀態的色澤與姿態，並進行數位影像紀錄。然而，經潮間帶實地測試後發現，該方法並不理想，主要原因為：

1. 容器尺寸，物種尺寸差異大，單一規格的容器難以同時兼顧大型與小型魚種，又容器太大，不易攜帶，小型魚種也會在容器中到處移動，增加拍攝難度。
2. 光線干擾：透明容器在海邊強烈光線下易產生反光，需反覆調整位置才能取景，增加影像拍攝負擔。
3. 容器材質：在頻繁的與礁石碰撞及強光照射下，容器本身易產生刮痕與耗損，進而影響拍照品質。

後續修正做法，待物種採集上岸後，優先安置於封閉潮池，此舉除遵循傳統做法外，也有機會延長素材生命徵象，較有機會捕捉物種在活體狀態下的各式特徵。

然而，野外環境的不確定性常對影像紀錄造成影響，例如，現場光線強弱、降雨影響電子設備運作，以及素材死亡導致體色褪色或魚鰭閉鎖，皆為影像記錄失真的變數。

本計畫在進行魚體長度測量時，最初採用傳統方式，透過採集人員的手掌及手臂進行魚體體長的測量，但這方式執行一段期間後，注意到每個人有不同的測量方式，有人習慣把物種放在手上，有人習慣分開擺放，有人習慣放在手上時會把手掌拱起，除此之外，每一個採集人員的手掌及手臂尺寸也不一樣，為解決此問題，本計畫設計出符合傳統測量概念魚尺貼紙，可參考下圖3.3.1，魚尺貼紙不只能貼附於各式容器，也保留了傳統測量方式，更實現了量化紀錄，是田調作業時不可少的好用工具。

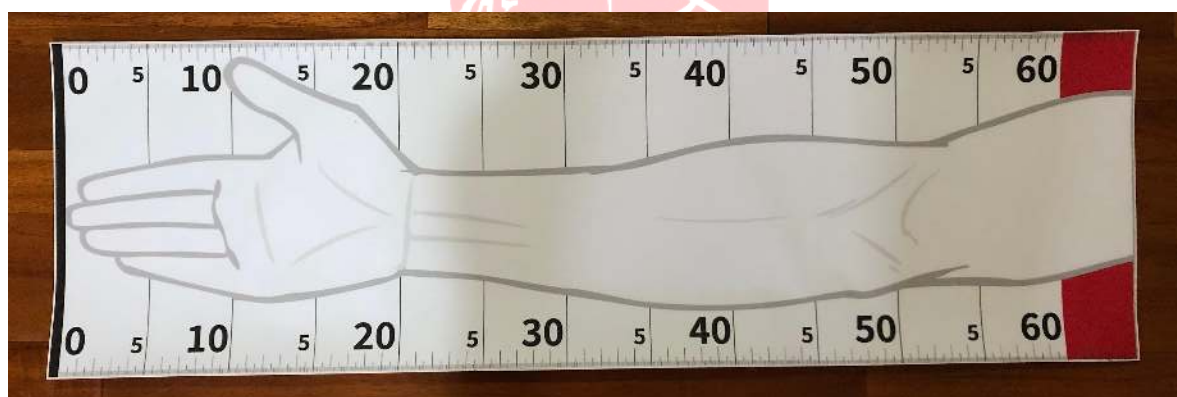


圖3.3.1 魚尺貼紙

採集作業結束，漁獲依循傳統進行分配，部落長輩會按照採集人員的家庭狀況、年紀分配漁獲，家中有女性的家人會分配Oyod，男性長輩則會帶回Rahet，在此分配過程中，長輩會進一步提醒該物種的處理細節，如需防範特定魚類尾部的倒刺、或是根據肉質特性判斷是否需去除魚鱗...等。這些存在於分配對話中的細節，成為本計畫田野調查第二階段最重要的資料。

3.3.2 第二階段：漁獲處理

漁獲處理分為兩部分，第一部分是魚鱗、魚皮的處理，第二部分是食用與保存，這一節主要說明第一部分，雅美(達悟)族人在處理魚鱗跟魚皮主要是依據生物特徵及實用性做判別，有魚鱗的魚種可以選擇去除魚鱗跟不去除魚鱗兩種做法，是否去除魚鱗則是依據食用性做判別，沒有魚鱗的魚種則是直接剝皮處理。

去除魚鱗處理：使用魚鱗刀將魚鱗從魚皮上去除，多數魚種適用此做法，通常魚鰭、魚頭、魚下巴、魚尾周遭不容易清除乾淨，以下為本次計劃執行時捕獲需去鱗處理的魚種。



圖3.3.2.1 ilek



圖3.3.2.2 mahebteng



圖3.3.2.3 cirow



圖3.3.2.4 mamalan

保留魚鱗：只去除內臟，魚鱗保留不做處理，不去除魚鱗是因為此魚種若是去除魚鱗，會在烹調過程中魚肉散落，造成食用上的不便，以下為本次計劃執行時捕獲不需去除魚鱗處理的魚種。



圖3.3.2.5 Veras



圖3.3.2.6 Veras



圖3.3.2.7 mavaheng a takazit



圖3.3.2.8 lagaraw

剥皮：從魚下巴周遭用尖銳物切割，將魚皮咬著並用力私下，若是要保留完整魚皮，則用手慢慢剝開，魚皮曬乾後可以做裝飾物件或衣飾材料，以下為本次計劃執行時捕獲需剥皮處理的魚種。



圖3.3.2.9 savali



圖3.3.2.10 ao



圖3.3.2.11 malavang so ipos



圖3.3.2.12 meylak so ipos

3.3.3 第三階段：知識統整

知識統整是整個田野調查作業的最後一步，需要魚種資料保存於魚類知識資料庫後，再與長輩們確認，相關細節如下，

1. 魚類知識資料庫

本節目地在於將前期採集之素材轉化為具備結構性的數位紀錄，例如，魚類名稱、聲音紀錄（族語唸法）、影像、食用分類、漁獲處理、體長規格與捕獲紀錄（含部落、時間等後設資料），並將這些資料進行關聯。

2. 田調結果驗證

將整理後的魚類知識資料帶回部落與長輩進行討論，以確保魚類知識的正確性，初期以會議方式邀請部落長輩審閱相關資料，效果不佳，主要原因在於對長輩而言這些魚類資料缺乏實體感，在面對不確定的資訊時，部落長輩可能基於文化謹慎性而語帶保留，導致待驗證的資料又多了不確定的資料。

經不斷嘗試修正後，本計畫改採參與式共作與共食策略，透過共同參與第一階段的漁獵採集，或帶著處理完畢的實體漁獲與長輩共餐閒聊，能夠有效降低待驗證資料的不確定性。

參考文獻

邵廣昭、陳靜怡、葉建成、謝來玉（2011）。雅美(達悟)族的魚。臺東市：臺東縣政府。

高信傑（2004）。雅美族「魚的分類問題」的再思考。民族學研究所資料彙編，14，133-167。

葉建成（2008）。雅美(達悟)族的海洋生物。臺東市：臺東縣政府文化局。

鄭漢文（主編）（2007）。海浪・記憶・敘事—魚與雅美社會文化論文集專刊。臺東市：臺東縣政府文化局。

Hsu, Y. C. (1982). *Yami Fishing Practices: 蘭嶼雅美族漁撈祭儀*. Taipei: The Woman's Club of Taipei.

國 | 藝 | 會

附錄一 魚類圖鑑資料

基本資料



名稱: Angsa

發音: [點此播放](#)

捕獲方式: mamasil

地方知識

部落	食用類別	處理方式
Imowrod	rahet	去魚鱗
Iraraley	rahet	去魚鱗

基本資料



名稱: Ilek

發音: [點此播放](#)

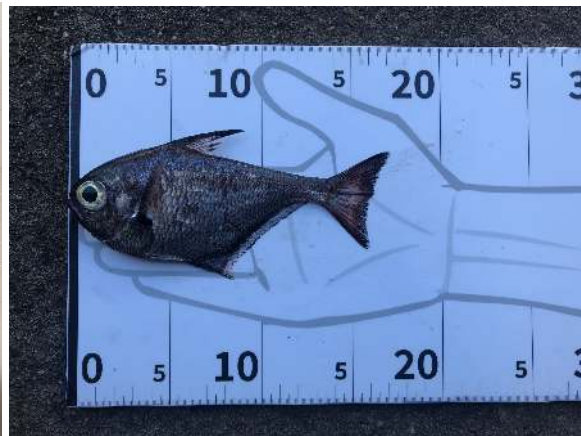
捕獲方式: mamasil

地方知識

部落	食用類別	處理方式
Imowrod	oyod	去魚鱗
Iraraley	oyod	去魚鱗

國 | 藝 | 會

基本資料



名稱: lvey

發音: [點此播放](#)

捕獲方式: mamacik

地方知識

部落	食用類別	處理方式
Imowrod	oyod	去魚鱗
Iraraley	oyod	去魚鱗

國 | 藝 | 會

基本資料



名稱: Keketan

發音: [點此播放](#)

捕獲方式: mamasil

地方知識

部落	食用類別	處理方式
Imowrod	rahet	去魚鱗
Iraraley	rahet	去魚鱗

國 | 藝 | 會

基本資料



名稱:Ketskettan

發音:[點此播放](#)

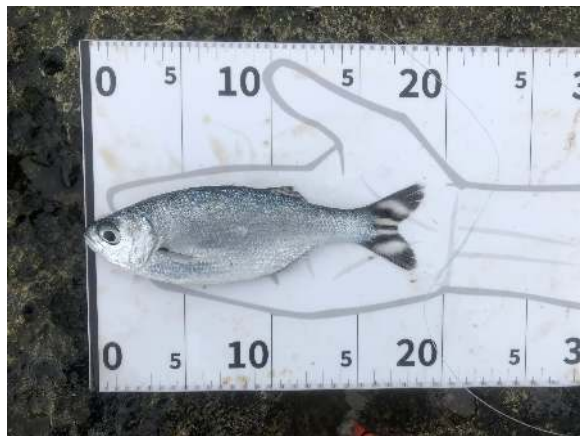
捕獲方式:mamasil

地方知識

部落	食用類別	處理方式
Imowrod	rahet	去魚鱗
Iraraley	rahet	去魚鱗

國 | 藝 | 會

基本資料



名稱: Kosikosi

發音: [點此播放](#)

捕獲方式: mamasil

地方知識

部落	食用類別	處理方式
Imowrod	oyod	去魚鱗
Iraraley	oyod	去魚鱗

國 | 藝 | 會

基本資料



名稱:Lokton

發音:[點此播放](#)

捕獲方式:mamacik

地方知識

部落	食用類別	處理方式
Imowrod	不分類	不去魚鱗
Iraraley	不分類	不去魚鱗

基本資料



名稱: Mahebteng

發音: [點此播放](#)

捕獲方式: mamacik

地方知識

部落	食用類別	處理方式
Imowrod	oyod	去魚鱗
Iraraley	oyod	去魚鱗

國 | 藝 | 會

基本資料



名稱:Mazyow

捕獲方式:mamasil

地方知識

部落	食用類別	處理方式
Imowrod	oyod	去魚鱗
Iraraley	oyod	去魚鱗

國 | 藝 | 會

基本資料



名稱:Ponayo

發音:[點此播放](#)

捕獲方式:mamacik

地方知識

部落	食用類別	處理方式
Imowrod	不食用	不食用
Iraraley	不食用	不食用

國 | 藝 | 會

基本資料



名稱: abkeng

發音: [點此播放](#)

捕獲方式: mamasil

地方知識

部落	食用類別	處理方式
Imowrod	oyod	去魚鱗
Iraraley	oyod	去魚鱗

國 | 藝 | 會

基本資料



名稱:acyod

發音:[點此播放](#)

捕獲方式:mamasil

地方知識

部落	食用類別	處理方式
Imowrod	rahet	去魚鱗
Iraraley	rahet	去魚鱗

國 | 藝 | 會

基本資料



名稱: aglawwa

發音: [點此播放](#)

捕獲方式: mamasil

地方知識

部落	食用類別	處理方式
Imowrod	rahet	不去魚鱗
Iraraley	rahet	不去魚鱗

國 | 藝 | 會

基本資料



名稱: aglawa

發音: [點此播放](#)

捕獲方式: mamasil

地方知識

部落	食用類別	處理方式
Imowrod	rahet	不去魚鱗
Iraraley	rahet	不去魚鱗

國 | 藝 | 會

基本資料



名稱: aknasay

發音: [點此播放](#)

捕獲方式: mamasil

地方知識

部落	食用類別	處理方式
Imowrod	rahet	去魚鱗
Iraraley	rahet	去魚鱗

國 | 藝 | 會

基本資料



名稱: amingan

發音: [點此播放](#)

捕獲方式: mamasil

地方知識

部落	食用類別	處理方式
Imowrod	oyod	去魚鱗
Iraraley	oyod	去魚鱗

國 | 藝 | 會

基本資料



名稱: among no azyong

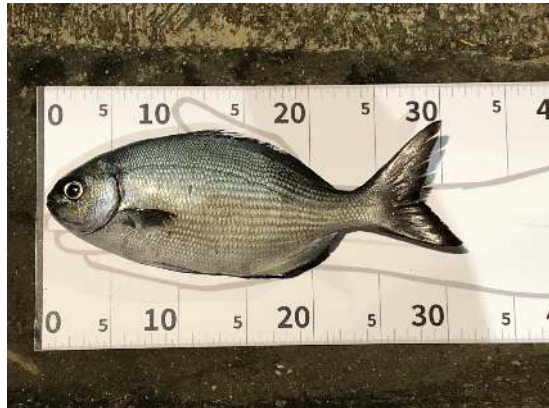
發音: [點此播放](#)

捕獲方式: mamasil

地方知識

部落	食用類別	處理方式
Imowrod	oyod	去魚鱗
Iraraley	oyod	去魚鱗

基本資料



名稱: among no azyong

發音: [點此播放](#)

捕獲方式: mapazat

地方知識

部落	食用類別	處理方式
Imowrod	oyod	去魚鱗
Iraraley	oyod	去魚鱗

國 | 藝 | 會

基本資料



名稱: anid

發音: [點此播放](#)

捕獲方式: mamasil

地方知識

部落	食用類別	處理方式
Imowrod	rahet	去魚鱗
Iraraley	rahet	去魚鱗

國 | 藝 | 會

基本資料



名稱: anid

發音: [點此播放](#)

捕獲方式: mamasil

地方知識

部落	食用類別	處理方式
Imowrod	rahet	去魚鱗
Iraraley	rahet	去魚鱗

國 | 藝 | 會

基本資料



名稱: arawa

發音: [點此播放](#)

捕獲方式: mamasil

地方知識

部落	食用類別	處理方式
Imowrod	oyod	去魚鱗
Iraraley	oyod	去魚鱗

國 | 藝 | 會

基本資料



名稱: asled

發音: [點此播放](#)

捕獲方式: mamacik

地方知識

部落	食用類別	處理方式
Imowrod	rahet	去魚鱗
Iraraley	rahet	去魚鱗

國 | 藝 | 會

基本資料



名稱 : cilat

發音 : [點此播放](#)

捕獲方式 : mamasil

地方知識

部落	食用類別	處理方式
Imowrod	rahet	去魚鱗
Iraraley	rahet	去魚鱗

國 | 藝 | 會

基本資料



名稱: cirow

發音: [點此播放](#)

捕獲方式: mamasil

地方知識

部落	食用類別	處理方式
Imowrod	rahet	去魚鱗
Iraraley	rahet	去魚鱗

基本資料



名稱: cirow

發音: [點此播放](#)

捕獲方式: mamasil

地方知識

部落	食用類別	處理方式
Imowrod	rahet	去魚鱗
Iraraley	rahet	去魚鱗

國 | 藝 | 會

基本資料



名稱: ilek

發音: [點此播放](#)

捕獲方式: manaoy

地方知識

部落	食用類別	處理方式
Imowrod	oyod	去魚鱗
Iraraley	oyod	去魚鱗

基本資料



名稱:kakarey

發音:[點此播放](#)

捕獲方式:manaoy

地方知識

部落	食用類別	處理方式
Imowrod	oyod	去魚鱗
Iraraley	oyod	去魚鱗

基本資料



名稱: kovahan

發音: [點此播放](#)

捕獲方式: mapazat

地方知識

部落	食用類別	處理方式
Imowrod	oyod	去魚鱗
Iraraley	oyod	去魚鱗

國 | 藝 | 會

基本資料



名稱:kozapo

發音:[點此播放](#)

捕獲方式:mamasil

地方知識

部落	食用類別	處理方式
Imowrod	rahet	去魚鱗
Iraraley	rahet	去魚鱗

國 | 藝 | 會

基本資料



名稱: lagaraw

發音: [點此播放](#)

捕獲方式: mamasil

地方知識

部落	食用類別	處理方式
Imowrod	rahet	不去魚鱗
Iraraley	rahet	不去魚鱗

國 | 藝 | 會

基本資料



名稱:mahebteng

發音:[點此播放](#)

捕獲方式:mamasil

地方知識

部落	食用類別	處理方式
Imowrod	oyod	去魚鱗
Iraraley	oyod	去魚鱗

國 | 藝 | 會

基本資料



名稱:mahebteng

發音:[點此播放](#)

捕獲方式:mamasil

地方知識

部落	食用類別	處理方式
Imowrod	oyod	去魚鱗
Iraraley	oyod	去魚鱗

國 | 藝 | 會

基本資料



名稱: malan

發音: [點此播放](#)

捕獲方式: mamasi

地方知識

部落	食用類別	處理方式
Imowrod	oyod	去魚鱗
Iraraley	oyod	去魚鱗

國 | 藝 | 會

基本資料



名稱 : malavang so ipos

捕獲方式 : mamacik

地方知識

部落	食用類別	處理方式
Imowrod	rahet	剝皮
Iraraley	rahet	剝皮

國 | 藝 | 會

基本資料



名稱:malmamong

發音:[點此播放](#)

捕獲方式:mamasil

地方知識

部落	食用類別	處理方式
Imowrod	rahet	剝皮
Iraraley	rahet	剝皮

國 | 藝 | 會

基本資料



名稱:mamalan

發音:[點此播放](#)

捕獲方式:mamasil

地方知識

部落	食用類別	處理方式
Imowrod	oyod	去魚鱗
Iraraley	oyod	去魚鱗

國 | 藝 | 會

基本資料



名稱: maneyvi

發音: [點此播放](#)

捕獲方式: mamasil

地方知識

部落	食用類別	處理方式
Imowrod	rahet	去魚鱗
Iraraley	rahet	去魚鱗

國 | 藝 | 會

基本資料



名稱: manong

發音: [點此播放](#)

捕獲方式: mamasil

地方知識

部落	食用類別	處理方式
Imowrod	rahet	去魚鱗
Iraraley	rahet	去魚鱗

國 | 藝 | 會

基本資料



名稱 : mareta tapez

發音 : [點此播放](#)

捕獲方式 : mamasil

地方知識

部落	食用類別	處理方式
Imowrod	rahet	去魚鱗
Iraraley	rahet	去魚鱗

基本資料



名稱:mavaheng a takazit

發音:[點此播放](#)

捕獲方式:mamasil

地方知識

部落	食用類別	處理方式
Imowrod	rahet	不去魚鱗
Iraraley	rahet	不去魚鱗

國 | 藝 | 會

基本資料



名稱:mavakes anid

發音:[點此播放](#)

捕獲方式:mamasil

地方知識

部落	食用類別	處理方式
Imowrod	rahet	去魚鱗
Iraraley	rahet	去魚鱗

基本資料



名稱:mavala

發音:[點此播放](#)

捕獲方式:mamacik

地方知識

部落	食用類別	處理方式
Imowrod	oyod	去魚鱗
Iraraley	oyod	去魚鱗

國 | 藝 | 會

基本資料



名稱: meykeykalapoto

捕獲方式: mamasil

地方知識

部落	食用類別	處理方式
Imowrod	rahēt	不去魚鱗
Iraraley	rahēt	不去魚鱗

國 | 藝 | 會

基本資料



名稱: minavaoyo

發音: [點此播放](#)

捕獲方式: mamasil

地方知識

部落	食用類別	處理方式
Imowrod	rahet	剝皮
Iraraley	rahet	剝皮

國 | 藝 | 會

基本資料



名稱: pasakahan

發音: [點此播放](#)

捕獲方式: mamacik

地方知識

部落	食用類別	處理方式
Imowrod	rahet	去魚鱗
Iraraley	rahet	去魚鱗

國 | 藝 | 會

基本資料



名稱:raheyin

捕獲方式:mamasil

地方知識

部落	食用類別	處理方式
Imowrod	rahet	去魚鱗
Irraraley	rahet	去魚鱗

國 | 藝 | 會

基本資料



名稱:rako so mata

發音:[點此播放](#)

捕獲方式:mamacik

地方知識

部落	食用類別	處理方式
Imowrod	oyod	去魚鱗
Iraraley	oyod	去魚鱗

基本資料



名稱:savali

發音:[點此播放](#)

捕獲方式:mamasil

地方知識

部落	食用類別	處理方式
Imowrod	oyod	剝皮
Iraraley	oyod	剝皮

國 | 藝 | 會

基本資料



名稱:tangara

發音:[點此播放](#)

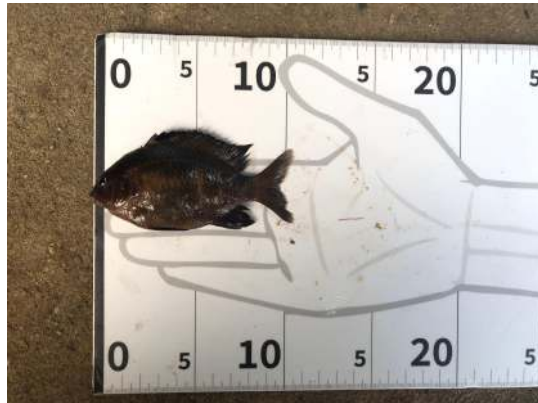
捕獲方式:mamasil

地方知識

部落	食用類別	處理方式
Imowrod	rahet	不去魚鱗
Iraraley	rahet	不去魚鱗

國 | 藝 | 會

基本資料



名稱:tangara

發音:[點此播放](#)

捕獲方式:mamasil

地方知識

部落	食用類別	處理方式
Imowrod	rahet	去魚鱗
Iraraley	rahet	去魚鱗

國 | 藝 | 會

基本資料



名稱: tangara

發音: [點此播放](#)

捕獲方式: mamasil

地方知識

部落	食用類別	處理方式
Imowrod	rahet	去魚鱗
Iraraley	rahet	去魚鱗

國 | 藝 | 會

基本資料



名稱: tangara

發音: [點此播放](#)

捕獲方式: mamasil

地方知識

部落	食用類別	處理方式
Imowrod	rahet	去魚鱗
Iraraley	rahet	去魚鱗

國 | 藝 | 會

基本資料



名稱:tapez

發音:[點此播放](#)

捕獲方式:mamasil

地方知識

部落	食用類別	處理方式
Imowrod	rahet	去魚鱗
Iraraley	rahet	去魚鱗

國 | 藝 | 會

基本資料



名稱:tapez

發音:[點此播放](#)

捕獲方式:mamasil

地方知識

部落	食用類別	處理方式
Imowrod	rahet	去魚鱗
Iraraley	rahet	去魚鱗

國 | 藝 | 會

基本資料



名稱:vazangos

發音:[點此播放](#)

捕獲方式:mamasil

地方知識

部落	食用類別	處理方式
Imowrod	rahet	去魚鱗
Iraraley	rahet	去魚鱗

基本資料



名稱:vazavaza

發音:[點此播放](#)

捕獲方式:mamasil

地方知識

部落	食用類別	處理方式
Imowrod	rahet	去魚鱗
Iraraley	rahet	去魚鱗

國 | 藝 | 會

基本資料



名稱:vazavaza

發音:[點此播放](#)

捕獲方式:mamasil

地方知識

部落	食用類別	處理方式
Imowrod	rahet	去魚鱗
Iraraley	rahet	去魚鱗

國 | 藝 | 會

基本資料



名稱: veras

發音: [點此播放](#)

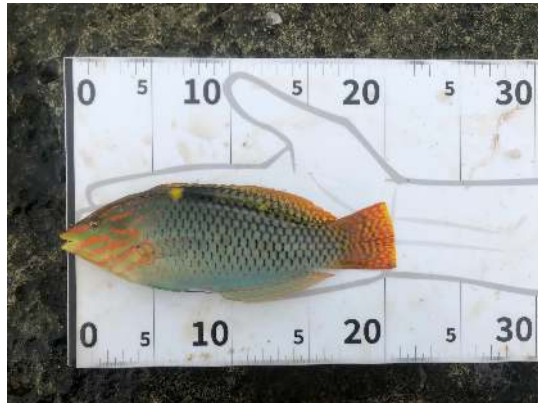
捕獲方式: mamasil

地方知識

部落	食用類別	處理方式
Imowrod	oyod	不去魚鱗
Iraraley	oyod	不去魚鱗

國 | 藝 | 會

基本資料



名稱: Veras

發音: [點此播放](#)

捕獲方式: mamasil

地方知識

部落	食用類別	處理方式
Imowrod	oyod	不去魚鱗
Iraraley	oyod	不去魚鱗

國 | 藝 | 會

基本資料



名稱: vongavongan

發音: [點此播放](#)

捕獲方式: mamasil

地方知識

部落	食用類別	處理方式
Imowrod	oyod	去魚鱗
Iraraley	oyod	去魚鱗

國 | 藝 | 會