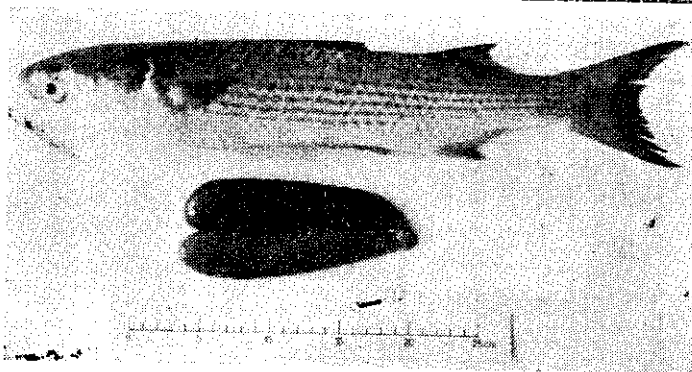


烏魚子的製造

王文政●●●

烏魚是季節性的洄游魚類，每年12月至翌年1月，是主要漁獲期。據統計，兩年來在西南沿海捕獲的烏魚，平均約200餘萬尾，總重4,000公噸，價值新台幣9億元左右，其中三分之一為雌性烏魚，魚卵多用來加工作成烏魚子，年產量60餘公噸，價值高達新台幣9千萬元。

以往烏魚子有部份供作外銷之用，近年來人民生活水準提高，烏魚子已成喜慶宴客常用的佳肴。由於市場的需求量增加，目前已有自國外進口雌性烏魚，大規模的設廠加工出售，與傳統式的家庭副業，在冬至前後才有原料加工的情形，不盡相同。



烏魚子的加工方法，不論工廠或家庭副業方式，都沒有很大的差異，茲就本省烏魚子加工的過程，介紹如后：

原 料

漁船捕回的烏魚，上岸後即需先將雌雄分開，雌性烏魚體形較大，腹部飽滿，有經驗者單就外觀，即可區別，但為確定，仍多用壓擠法來鑑別，以雙指沿側線下，往肛門處輕壓，若溢出白色精液者為雄魚，溢出黃色卵液者為雌魚。

雌魚利用利刃，自腹部小心切開，取出卵巢，集

農林廳肥料登記證農肥字第0149號 已列內銷檢驗第302014號

濃縮液體有機肥料 日本最新進口

特奇液 タキイ

日本タキイ (TAKII) 種苗株式會社榮譽出品

保證功效：

- * PH中性
- * 促進發芽
- * 提早收成
- * 提高品質
- * 增加收成
- * 防止蟲害
- * 改善土質
- * 無害連作

獨特成分：

- * 含氮、磷、鉀微生物外，另有核酸、亞米諾酸、加里等高級成份。
- * 完全為有機質成份。

現貨供應

總經銷
野生企業有限公司
電話 (033) 323339 · 374004 ~ 6

200元

徵求你寶貴的意見

對於農業的產、運、銷，希望政府及有關機構改進措施，或關於農村生活，促請農家合力推行的事項，請用簡單文字寫出（500字為度），寄台北市溫州街14號豐年社葉小姐收。刊出後即付200元，恕不退稿。特別歡迎過去未發表意見的讀者參加。

徵求漫畫

幽默、諷刺、趣味，單張或多張均可，尤其歡迎新學的人投稿。請寄：台北市溫州街14號豐年社葉小姐收。稿費從優，不用郵票。