

北門鄉的

## 虱目魚干



文：陳堅政  
圖：陳平

北門鄉位居濱海，虱目魚的養殖約有100多年的歷史，目前養殖面積約600公頃，為本省虱目魚養殖主要地區。

北門鄉的虱目魚養殖業者，均已加入農會為會員。由於養殖技術不斷改進，目前生產量屢屢過剩，尤其盛產期，即發生滯銷現象，導致價格慘跌，養殖者血本無歸，加上商人中間剝削，影響農民收益很大。

### 輔導加工技術·提高附加價值

農會目前積極輔導虱目魚加工，期能扭轉價格低落，提高附加價值，增加農民收益。目前虱目魚加工種類有①加味虱目魚干②純味虱目魚干③香甜虱目魚干④五香淡鹽虱目魚干。

自產品推出以來，深受消費者讚賞及肯定。產品材料採用鹹水虱目魚予以加工，含低鹽分、營養豐富及風味特佳，而且實施精緻包裝。

### 拓展銷路

#### 超級市場及購物中心皆是好賣場

為使消費者了解新奇產品，將以海報之刊登、傳播媒體及辦理品嚐會等方式，介紹產品烹調食用方法，提高知名度，建立直銷制度，確保農民合理利潤。（目前產品在台南縣各級農會農特產品展售中心銷售）

為拓展銷售網路，將透過超級市場、農漁會購物中心等銷售。