

有吃有掠的雲林文蛤、鰻魚特產展售會

文圖 / 陳煜凱

雲林縣不僅是典型的農業縣，沿海地區的水產養殖業更是多元且為數頗豐。以麥寮、台西、四湖、下湖、金湖、蚵寮、箔子寮、橋頭、台子港等地區所產文蛤、鰻魚為重要水產產業，產量更佔全國第2位。為此，雲林縣政府配合國際羽球賽在斗六市立體育館開打，特訂於7月20、21日假斗六文化中心廣場，舉行文蛤、鰻魚產業文化嘉年華會暨農特產品展售活動。活動分靜、動態的單元來進行，縣府官員召開記者會透過媒體強力促銷雲林的漁特產，並籲請全國的民眾多食雲林縣的文蛤、鰻等產品。



雲林文蛤、鰻產業文化嘉年華會暨農特產品展售促銷會場的外觀

縣府主任秘書、農業局長、新聞局長、雲林漁協理事長在會中強力推薦雲林縣高品質的海產，並誠摯邀約民眾闔家參與活動。主任秘書說，雲林各項農漁特產品相當富饒，且質量兼優，值得消費者多多享用，趁此次國際羽球賽開



現場報名參加“捉鰻魚比賽”的人潮



捉鰻魚比賽的精彩鏡頭



肥美碩大的文蛤俗俗賣

打，充分促銷雲林海產的特色及介紹雲林沿海的漁鄉之美，皆值得國人偕家人朋友一同前來旅遊。更重要的是建立優質品牌及市場區隔，同時也促進產業的附加經營價值和功能，提供多元化的產銷服務。

農業局長表示，依相關的統計數據，雲林縣文蛤產量共1萬2千噸，鰻魚有1萬多噸，均居全國產量的第2位，此次透過國際羽球賽向國際人士廣為介紹及宣傳，也期盼一舉進軍國際水產市場，以提昇雲林各項農漁特產品的能見度，改進農漁民生活。靜態的展示從文蛤的幼苗、飼養到採收，由水產試驗所台西分所來講解；動態方面有文蛤、鰻體驗營，文蛤採取限量方式「捉斤稱兩」文蛤免費相送的活動，還有1千袋的1斤1元促銷品及免費料理品嚐。

張局長向筆者表示，在我國加入世貿後的農漁產品生產要改變觀念，一改過去只重視生產而忽略市場的行銷管理手法，免除中間商的利潤剝削，並透過農民團體有組織的進行產地直銷，甚至透過物流中心提高收益，或採「宅配」



雲林沿海的新鮮“海蚶”特產

的配送方式，把新鮮的水產品直接送到消費者的手上，創造雙贏的策略運用，使其永續的經營。

雲林縣以台灣鯛魚（吳郭魚）銷售美國、日本、韓國、新加坡、歐盟及加拿大等海外國家及市場，深獲好評，而其銷售量亦佔全世界的第1位，期待在飼養管理符合國際衛生標準認證下，更具國際競爭力；在為期2天的週末活動促銷，吸引無數的民眾攜家帶眷同來參與。配合此次的活動，縣轄內的農會也展售深具地方特色的農特產品及各鄉鎮的特產水果，體驗「有吃又有掠」且兼具生態教育及知性生活之旅。

為配合現行的週休2日的推行，提倡正當的休閒娛樂及體驗雲林沿海的漁鄉之美及風情，四湖鄉公所並規劃新建「自行車觀光專用車道」，讓民眾可以安全又盡性的欣賞沿途的漁村風光和水產養殖的生態，沿途風光秀麗又富有人情味，純樸的漁村有著「海口人」的豪爽個性，且林相豐富亦有野鳥的棲息，是一個複合而多元的生態之旅。 🐎