

虱目魚裝簍時，頭上尾下，腹部朝一定方向排放。



據漁民指出，深水虱目魚較肥美，肉質較軟；淺水魚則肉較結實，至於那種較好吃，則是見仁見智了。但是，漁業專家則認為，肉質差別不大，好不好吃，則視地質有無土味，飼養方式如何而定。

虱目魚的捕獲，很有特色。捕魚時，使其肚中食物排出，魚體才能保鮮，

俗稱“消肚”。在捕獲前2小時施行消肚，使用紅色刺網來回划動2~4次，使魚群受精排糞。捕魚時，由6人分左右兩岸拖曳刺網，池中由2人駕膠筏運魚簍，每兩簍50斤為一担，裝簍的方法，是使魚體尾下頭上，腹部朝一定方向，然後加上碎冰，送至魚市場銷售。■

佳里名產・中秋佳禮 日寶虱目魚罐頭

肉質鮮美的虱目魚，可以生煎，也可以煮薑絲湯，加麵線，再滴兩、三滴米酒，就成為絕佳菜餚。虱目魚肚，更是台南小吃的名產，清蒸魚頭加豆豉，是下酒好菜；魚肚煮了吃，魚背做魚丸，魚腸（內臟）煎煮皆合宜；剛撈上岸的新鮮魚，還可做“沙西米”（生魚片）呢！

台南佳里鎮的日寶食品公司是全省第一家設在虱目魚養殖區內的虱目魚加工廠，距鄰近的七股魚塢區，僅有6公里。魚塢的伙計們，凌晨3~4點即起來撒網，6時送進加工廠，存入冷凍庫，以保持魚體新鮮，7點從冷凍庫中取出，剝魚鱗、去頭、去腸，再以機器切塊，裝罐磅重，急速殺著，注入調味品

、脫氣、封罐、高速殺菌，經冷卻後，就是虱目魚罐頭成品了。

據日寶食品公司經理吳俊宏指出，虱目魚製成罐頭，更具“色、香、味”，顏色是番茄紅，看起來就能引人食欲，味道是越陳越香，據行家說法，罐頭製造半年後的風味最好。在製造過程中，已經過高溫殺菌，連魚刺、魚骨都軟化了，是最佳鈣質來源；再經真空罐裝處理，未添加人工色素與防腐劑，正符合國人對食品的要求。

23個歲月的努力，日寶虱目魚罐頭產品之優良，已獲肯定，成為“佳里名產”之一，尤其是每到中秋佳節，已能取代“麻豆文旦”的地位了！■



攝影地點：台南佳里・日寶加工廠

虱目魚裝罐廠



剝除魚鱗



虱水魚場現貨



罐頭禮盒

新鮮的虱目魚



機器切塊



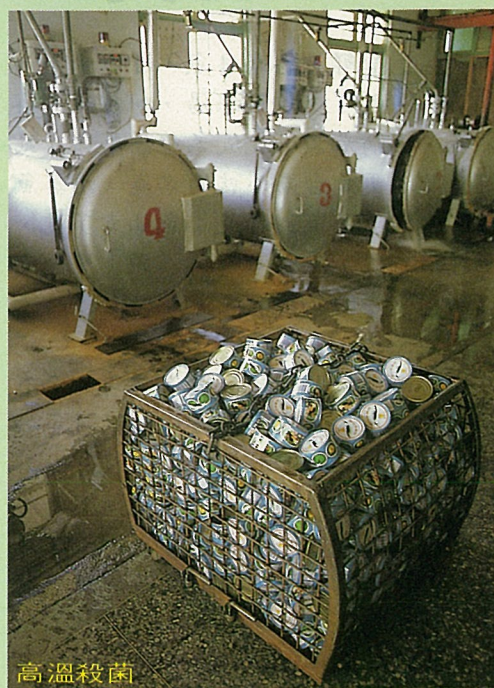
稱重裝罐



急速殺菁



加料調味



高溫殺菌