

東海岸之旅

台東成功鎮

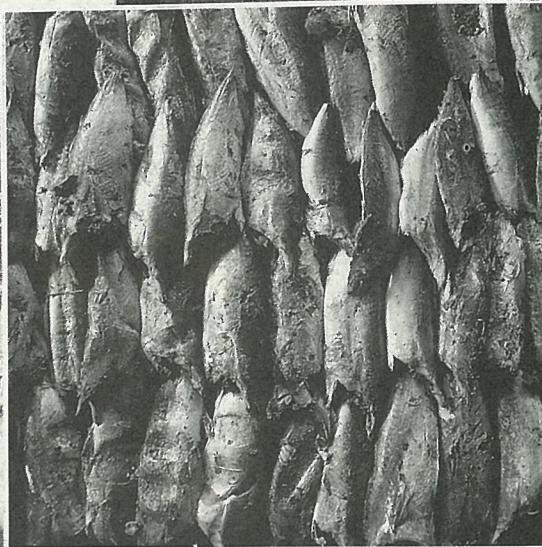
●特產篇①

文／黃菱怡

圖／曾文田

成功柴魚

消費市場看好 品質年年改進



柴魚，是成功鎮著名的特產。模樣似木柴的柴魚，製作過程很簡單。首先，將鮮魚除去內臟後蒸熟，再送進乾燥室慢火烘烤，直到乾焦變成褐黑色的木棒後，即可取出刨片、包裝銷售。

早年，本省製造柴魚的業者有32家，單單花蓮、台東二縣，便有20家；歷經多年人口外流，工資上升的衝擊，目前，東部僅剩7家柴魚工廠，予人“夕陽產業”的感覺。

其實，柴魚的前景並非不好，本省的消費量一直在成長中，據統計，民國62年全省柴魚消費量才40噸，但隨著速食麵、速食料理增多，柴魚需求量也增加，75年使用量已達450噸，去年更衝上700噸的高峰。

台灣省柴魚合作社表示，只要產量穩定，品質不斷改善，台灣柴魚還有攻佔日本市場的潛力。

近2～3年來，柴魚加工業者在政府輔導下，引進新式的蒸燻和刨片設備，柴魚片品質絲毫不遜日本貨，不帶煙味，味道也香濃。

以往柴魚的原料，只限於鯷魚、鯖魚等大型魚類，近年刨片技術改善後，漁民抓到小青花魚，也能製成柴魚，因為只要油脂少的魚，都是加工製作成柴魚的好材料。 ■

政府輔導的柴魚加工廠	
魚肉魚骨要先剝離	鯷魚是主要原料之一
成功柴魚是著名特產	慢火烘烤成乾燥柴魚