

虱想起—高雄縣彌陀港

虱目魚文化節

文圖 / 文翔



▲虱目魚文化節開幕

彌陀農漁休閒園區於10月15日正式開園，該園區海岸光廊也於當天晚上開始啓用，這是高雄縣第一處具有景觀意象設施，在夜晚時宛如燈塔，散發變換的燈光，並有船帆造型的露天咖啡吧，坐在燈箱上可以欣賞漁船出海作業，也可遠眺海岸線、高雄壽山、85東帝士大樓、彌陀鄉深底山惡地形等。高雄縣楊秋興縣長致詞時說，彌陀的虱目魚丸、虱目魚酥、虱目魚肚都很好吃，營養豐富。另外也讚美彌陀港的海岸光廊作得很好，公所和漁會、農會都很用心的推展地

方產業與觀光。

彌陀農漁休閒園區開園的第2、3天，就在區漁會廣場展開一年一度的「虱想起」彌陀港虱目魚文化節。這次的「虱目魚文化節」活動內容豐富，除虱目魚大餐饗宴及一連串表演節目外，週邊活動還有皮影戲、懷舊牛車、文化列車之旅、鐵馬逍遙遊、遊艇觀光、民俗技藝趕集、虱目魚特產小吃、農漁產品特展、親子寫生比賽、魚苗放流戲水、虱目魚趣味競賽等，吸引了很多觀眾，也歡迎大家有空時能來南台灣的漁村作客。 🐟

撇步，依氣候、土質，選對適合的品種就對了。張先生習慣將收割下來的稻穀，送到多年好友林先生家焙乾。想要將稻米的品質全然表現出來，烘乾就不能急，一般工廠的烘乾，起火就是攝氏55度，林先生的稻穀烘乾機，從30°C開始，在點火前，還用風吹2小時。過程中，有時候得停機，讓稻穀慢慢冷卻，增加米質的Q度。烘乾機就放在林家的房門口，老行家憑著數10年的經驗，幫老友小火慢烘細焙。張先生認為，唯有如此烘米，才可以完整保存米的天然油脂，碾出的米不易斷裂，米質晶瑩剔透。種出好

米是張先生的心願，慢烘細焙稻穀是林先生的執著，二位老農民各用誠心耐心和細心，擦亮了美濃好米的招牌。

美濃鎮農會3年前自創「美農米」上市後，深獲市場好評，市場佔有率愈來愈高，目前每個月出貨量已達15萬公斤。而且，農會也規劃推出客家口味的「美農米、美意濃情便當」，已有多家廠商洽談加盟中。榮獲全國冠軍米總決賽銀牌獎後，「美農米」的知名度大幅提升，以後大家一提到美濃，除了聯想到客家、紙傘、菸葉外，又多了一個「美濃米」。 🐟