

兩湖烏魚季開鑼

為推廣雲林區休閒漁業活動，促進地方產業繁榮，雲林區漁會於 95 年 12 月 17 日在雲林四湖鄉箔子寮漁港特別舉辦「95 年度發展漁業產業文化活動」，為烏魚季敲響巨鑼，現場除有武術、舞蹈表演外，另有二人三腳抓魚比賽、大胃王趣味競賽、烏魚料理大餐品嚐等等活動供民眾參與，現場人潮滾滾，熱鬧氣氛達到極致。

雲林縣四湖鄉與口湖鄉以生產烏魚相關產品聞名；四湖以養殖烏魚為主，口湖則是加工生產有「烏金」之稱的烏魚子；兩鄉為雲林區烏魚的最大產區。箔子寮漁港位於四湖箔子寮村及口湖下崙村之交界處，為口湖鄉烏魚卵主要來源。

區漁會總幹事林傳育表示，烏魚子為高經濟漁產，但因受到氣候和大陸漁民捕撈的雙重影響，野生烏魚數量漸漸減少，產量不穩定；近年來，已開始利用海水養

殖烏魚，其烏魚子品質及口感，

已不輸給野生烏

魚子。因此，區漁會輔

導成立「烏魚

產銷班」，來加

強研發頂級烏魚

子產品，以提升

烏魚子的品質，

並避免中間商的

操控，來增加漁

民收入。



箔子寮漁港，左前為雲林區漁會大樓

活動現場還展示烏魚子的製作方法，並有烏魚子手工 DIY 活動，吸引許多民眾參觀，其製作步驟：選擇雌烏魚剖腹取卵 → 清洗去除血汙 → 鹽漬 → 脫鹽整型 → 日曬 → 成品 → 真空包裝 → 冷凍保存。

雲林區漁會表示，烏魚子的曝曬工作繁瑣，需在天晴時搬出戶外，一一平鋪於架上，還要不斷的翻轉，才能曬得均勻；一般烏魚子成品大約需經 7 - 15 天，方能完全曬乾（視天候而定）。林傳育說，為提高烏魚附加價值，特別聘請專家研發「養生健康低鹽烏魚子」，果然品質風評極佳。少了鹹味的烏魚子吃在嘴裡，口感豐腴甘香，尤其夾著蘿蔔片，叫人一口接一口，欲罷不能！

此外，為配合農委會政策，發展多元化休閒漁業，雲林區漁會整合地方資源，已斥資興建完成「箔子寮漁港漁貨直銷中心」，提供給民眾購買新鮮魚貨及相關遊憩服務功能。林傳育表示，未來將拓展直銷中心周遭遊憩設施，並配合旅遊導覽，發展成觀光景點，以開創休閒漁業新風貌。 