



香味四溢的料理

吃好鴨·泡好湯 請支持本土養鴨產業

台灣的鴨肉種類多樣化，不論是燉補用的紅面番鴨、煲湯用的土番鴨，或是供應烤鴨及分切冷凍肉外銷用的北京鴨，都是國人的最愛。農委會強調，先前媒體報導之瀝青鴨事件已證實為誤會，國產鴨肉安全無虞，請消費者了解正確資訊，勿因此犧牲享用鴨肉美食的權益。

為提振肉鴨消費，照護鴨農生計，農委會、中央畜產會特與紗帽山業者合作，於2月推出「吃好鴨·泡好湯—紗帽山“鴨香寶”之旅」行銷活動，希望吸引更多民眾上山除了泡溫泉外，更能品嚐道地的台灣鴨肉料理。

現代人工作忙碌，生活壓力大，又習慣晚睡熬夜，所以體內有熱、有火的人多，而本草綱目中記載，鴨肉性涼的特性，正好成為最佳的進補食材，因為吃鴨肉剛好順便降火氣。基本上，鴨肉含有蛋白質、脂肪、碳水化合物、維生素 B₁、B₂ 及鉀鈉氯鈣磷鐵等，與雞肉比較，鴨肉含脂量稍低、不飽和脂肪酸程度較高、膠原蛋白及磷脂豐富，因此口感較堅實且多汁，讓饕客讚不絕口。

胡副主委表示，台灣鴨肉品質優良，日本及韓國都非常喜愛台灣鴨肉，日本去

年進口台灣鴨肉 5,000 公噸，金額約 2,300 萬美元，韓國日前也同意開放台灣鴨肉產品進口；另外，中央畜產會也將於 4 月 24 - 27 日率團參加「2007 年首爾國際食品展」，實際展開國產鴨肉外銷韓國之拓展工作。

記者會中，農委會分別以薑母鴨及當歸鴨作為「男湯」與「女湯」的象徵意涵，為了讓消費者更了解其養生概念，特別邀請養生藥膳達人李家雄老師及郭月英老師來到會場，闡述「男湯」與「女湯」的食補好處。李家雄說，薑母鴨具有提振精神、促進氣血循環、提升免疫力等功效，最適合男性食用，而能夠補血和血、溫經通脈、滋潤肌膚的當歸鴨則適合女性食用。

最後，紗帽山的溫泉業者也會配合自家拿手的「鴨香寶」精緻料理，包含黑椒鴨柳、香酥全鴨、八寶糯米鴨、蛋黃鴨卷等，讓民眾體驗“鴨香寶”之旅的色香味感官享受。🌿



農委會副主委胡富雄、中央畜產會董事長黃欽榮與溫泉業者共同為活動進行起跑開鑼儀式