

健康呷美味 · 國產豬肉尚對味

為了提振豬肉消費量，增加國人食用國產豬肉信心，農委會特別舉辦「健康呷美味，國產豬肉尚對味」記者會，以國產豬肉輕食主義—吃出健康及美味為訴求，邀請曾代言屠宰衛生合格標章的粉紅豬—鍾欣凌小姐、知名主廚—阿基師以及輕食主義營養師—謝宜芳老師出席，為國產豬肉健康美味做見證！

記者會中，除由蘇主委於現場烹飪國產豬肉家常私房料理外，同時知名主廚—阿基師也於現場製作輕食料理，提供大家國產豬肉居家烹飪的簡易料理小撇步，另外也邀請到時常將創意搭配營養學概念，自創許多營養好吃的美食料理的謝宜芳營養師，告訴大家「享瘦健康三大秘訣」：挑部位、去油脂、少油炸。

台灣最近半年豬價低迷，但您在超市或傳統市場買到降價的豬肉嗎？似乎都沒有。針對消費者疑問，蘇主委特別解釋：「造成豬價急速下跌的重要原因，除了傳統淡季需求減少之外，飼料大幅漲價是關鍵。」他說，世界各國都在發展生質能源，玉米、穀類等養豬用的飼料出現短缺，漲價了四成，國內養豬戶的飼養成本從每百斤4,500元，上升到5,000元，成本增加，造成養豬戶幾乎都賠本經營。

為因應豬價下跌情形，農委會已擬訂



蘇主委在阿基師面前展露料理絕活



享「瘦」健康，謝宜芳推薦熱量最低的「小里肌肉」，每百公克只有90大卡，「後腿肉」與「前腿肉」，每百克熱量各只有114與115大卡。

短、中、長期多項措施：短期措施包括對各肉品市場實施毛豬調配頭數滾動式監控，依毛豬交易行情，機動調降次日供銷頭數，並協調台糖公司減少供應市場毛豬頭數，另責成中央畜產會，透過網站公告各肉品市場5日滾動式之毛豬供銷頭數及每日公告最低承購價格之承銷人名單，維持肉品市場交易之公平、公開機制，另積極辦理調節性豬肉外銷等措施；中期措施方面，農委會業核定辦理淘汰5萬頭仔豬之減產措施；至於長期措施方面，則已規劃辦

理淘汰2萬頭種母豬之減產工作，期減輕後續豬源之供應壓力。

農委會表示，國產豬肉從飼養、拍賣到屠宰之整個過程，政府皆予全程之監控，國產豬肉不但優質，衛生安全也絕對有保障。農委會籲請國人趁豬肉價格相對便宜的時候，多多採購國產豬肉美食，一起來享「瘦」健康，為自己健康加分，也為我國養豬產業加油。