

漁業署為了推廣烏魚產業,將各產區整合起來,舉辦一系列的推廣促銷活動, 要讓民眾有機會買到品質好、價格實在的 烏魚子。

烏魚又稱信魚,含有豐富的維生素 A、B、E 群等營養素,全身均具有經濟 價值,其中烏魚子總為漁民帶來不錯的收益,因此又被稱為「烏金」。漁業署為協助各養殖烏魚的鄉鎮舉辦年度性的烏魚推廣活動,從 11 月起陸續由新竹區漁會、彰化區漁會、雲林區漁會、梓官區漁會及嘉義縣養殖漁業生產區發展協會等 5 個漁民(業)團體,於各地舉辦「烏魚產業文化推廣活動」,透過各項活動辦理,帶動國人食用烏魚產品風潮。

## 鹿港烏魚文化節

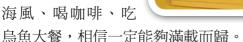
鹿港昔日為彰化沿海捕撈烏魚重鎮, 日治時期為官方引進技術製作生產烏魚 子,其製作烏魚子聞名全台,歷久不衰。 為推廣與發揚當地烏魚子漁產之文化特



鹿港冬遊季」系列活動,彰化區漁會訂於 12 月 7 日 (星期日) 在漁會大樓前 (鹿港運動場停車場),舉辦「2008 鹿港烏魚子文化節」,除精彩表演、提供試吃活動外,並集合多位養殖戶與業者展售自家生產的烏魚子,歡迎民眾體驗不一樣的冬季旅遊。

## 梓官烏魚特曹會

梓官地區所捕獲之烏魚在冬至前後, 為魚卵最飽滿的時後,成熟度夠,肉質鮮 美。梓官區漁會於當地漁民捕撈後,急鮮 鑑別雌魚,小心取卵,以保完整,再經加 工製成香滑珍潤的鳥魚子。這次鳥魚文化



烤鳥魚子時,視用餐人數取適量的鳥魚 子先用高粱酒浸泡 2 到 3 分鐘,然後放 入家庭用的小烤箱微烤 2 到 3 分鐘後再

取出切斜片,配上斜切的青蒜、白蘿蔔,佐以冰啤酒最對味。

## 送禮自用兩相宜

主辦單位表示,烏魚子品質優劣可以概略由以下各種特徵加以判

別:好的烏魚子外表美觀,兩片顏色、大小、厚薄要相似,無腹肉或木棉絲的殘留,且卵粒均齊、色澤澄黃而有透明感;硬度方面,若以手指輕壓,有凹痕就表示乾燥不足,吃起來會黏牙;若一按就脆裂,表示乾燥過度,吃起來口感不佳;原則上,好的烏魚子品嚐後齒頰留香無腥味,無過淡或過鹹之口感。

近年因為氣候變遷、海洋生態被破壞,以致野生烏魚捕獲量愈來愈少,市售烏魚子幾乎都來自養殖,兩者間如何判別?漁業署副署長蔡日耀表示,野生烏魚子外表顏色較為紅潤、有明顯紋路、油脂量較少,但口感較硬,養殖的土腥味稍

重。雲林區漁會推廣課長蔡 文東說,台灣養殖技術 精湛,由於養殖戶細

心照顧、讓烏魚吃 最好的飼料,養殖 烏魚子美味絕不

輸野生鳥,是饋贈親友的最佳伴 手禮。豐



## 雲林烏魚產業季

台灣的烏魚,來自大陸北方沿海,每年冬至前後 10 天,成熟的烏魚都會大批集結,洄游南下台灣西南部海域產卵。近年來,雲林區漁會與漁民共同舉辦烏魚季活動,推銷養殖烏魚及烏魚子加工品,打響雲林烏魚名氣。今年漁會再接再勵,預定於 12 月 14 日 (星期日) 假雲林箔子寮漁港,再次舉辦「2008 雲林烏魚季產業文化季」,藉活動機會,吸引民眾採購,提高漁民收入。

11 月 7 日展前聯合記者

會當天,主辦單位邀請 到大飯店主廚傳授 大家幾道家常的 烏魚料理,現 場並提供各地 生產的烏魚子 供與會人員試

吃。主廚說,



烏魚子搭配草莓, 別有一番 風味