

冬節食「烏」正當時

—2008 烏魚子促銷活動

文圖 | 陳建智

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

色，配

合「2008

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。

梓官烏魚特賣會

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烏魚子。這次烏魚文化節，漁會特別結合地方文化，訂於 12 月 6、7 日（星期六、日），在高雄縣蚵仔寮漁港—「戀戀蚵仔寮」門市前廣場，推出一系列精彩活動，歡迎大家到梓官看海景吹海風、喝咖啡、吃烏魚大餐，相信一定能夠滿載而歸。

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，

烤烏魚子時，視用餐人數取適量的烏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烏，是饋贈親友的最佳伴手禮。豐



烏魚子搭配草莓，別有一番風味