



農委會副主委胡興華（右）與漁業署署長沙志一（左）示範煎、烤烏魚子



記者會中由養殖業者展示範取烏魚子的情形

# 烏魚美食饗宴

文圖 | 陳建智

為增進國人食烏魚之文化，農委會辦理烏魚宣導活動，邀請專業人員表演烏魚子製作過程，並透過各式料理呈現烏魚多用途之食用方式，持續推廣國內烏魚產業及文化，拓展國內外行銷通道，以增加養殖業者及漁民收入。

烏魚子在過年期間，不但是人們贈送親友最佳伴手禮，且在這段期間，還可嚐到烏魚各項的料理與美食，如烏魚米粉、烏魚膘、烏魚肫等。去年底，農委會為了推廣食用烏魚殼（烏魚肉），特別辦理烏魚宣導活動，引領國人進一步認識烏魚生態、營養、食用價值、料理方式。

推廣記者會當天，養殖業者抓起一隻隻肥美的烏魚，隨後現場宰殺示範取烏魚子，一旁圍觀的媒體記者們看了驚奇連連。業者表

示，烏魚盛產於冬季，是海魚當中最便宜的魚種，且漁民所飼養的烏魚，因技術成熟，每隻烏魚都相當肥美，品質一點也不輸給野生烏魚。另外，台北市開平餐飲學校則精心規劃烏魚產品相關料理，除了國人熟悉的烏魚米粉外，包括蘋果烏魚子、椒鹽烏魚肫、砂鍋烏魚頭、冬菜蒸烏魚腓利、煎封烏魚及蕃茄肉醬燒烏魚等，共計 10 道美味的佳餚，並現場示範教學清蒜烏魚膘、三杯烏魚等料理，希望能夠將烏魚的美味，再次透過大眾傳媒傳播給全國民眾知道。

漁業署表示，政府即將發放每位國民 3,600 元消費券，該署整合各區漁會之漁產品（含烏魚子）共同行銷，烏魚子成品零售價格約 1,200 - 1,400 元（約 5 兩重），民眾可以利用消費券多多購買優質漁產品。豐

壓軸的烏魚大餐饗宴，把烏魚全身都入菜，由於食材新鮮、口感清爽，許多人吃過後都讚不絕口

