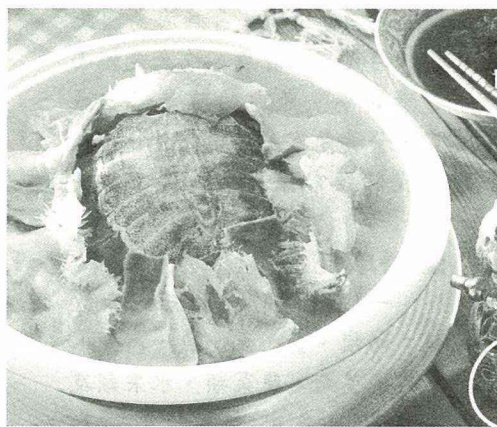
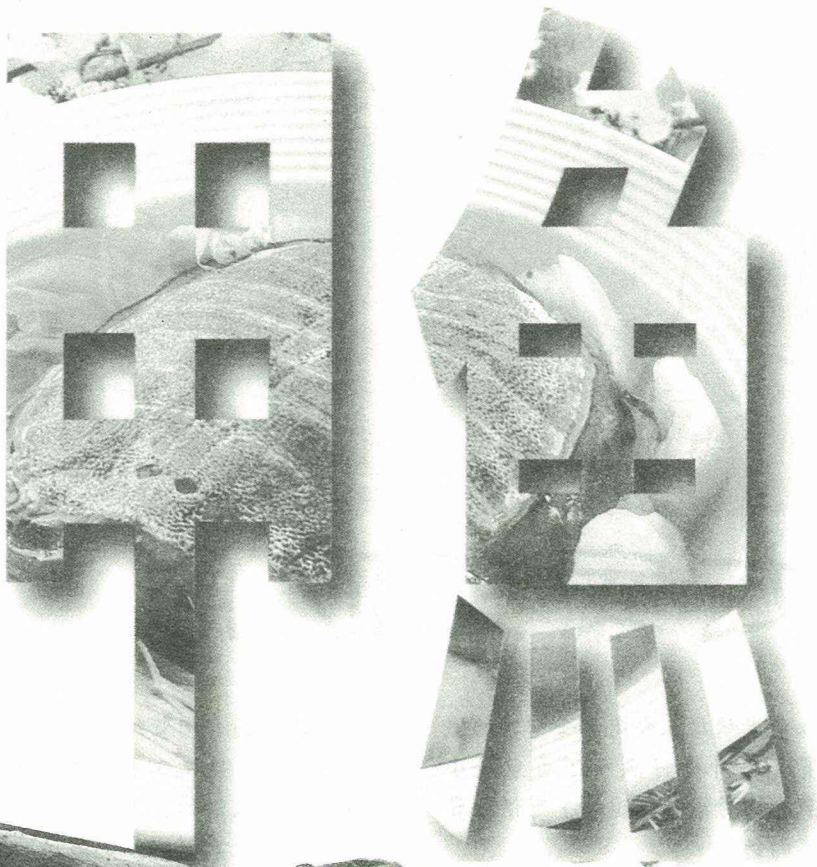




■富貴四寶。

的故事

有倍增之潛力，成為一項快速成長的新興產業。

克服帶菌危機

甲魚養殖業因獲利太高，發展太快，在經營管理上難免有所疏失，86年8月間不幸發生帶菌事件，國內消費以及出口均告停頓，甲魚苗每隻滑落到新台幣2元仍無人問津，食用甲魚價格亦降到每公斤新台幣300元以下，引起業者恐慌，消費者亦對此高級佳餚失去信心，一時銷售市場陷於停頓。

行政院農業委員會及台灣省農林廳漁業局在問題發生之後，立即提撥經費經由相關縣市政府及家畜疾病防治單位就全省甲魚養殖場協助衛生消毒事宜，將情況暫時穩定下來。

冷凍甲魚普受歡迎

另為徹底解決運銷上困難，

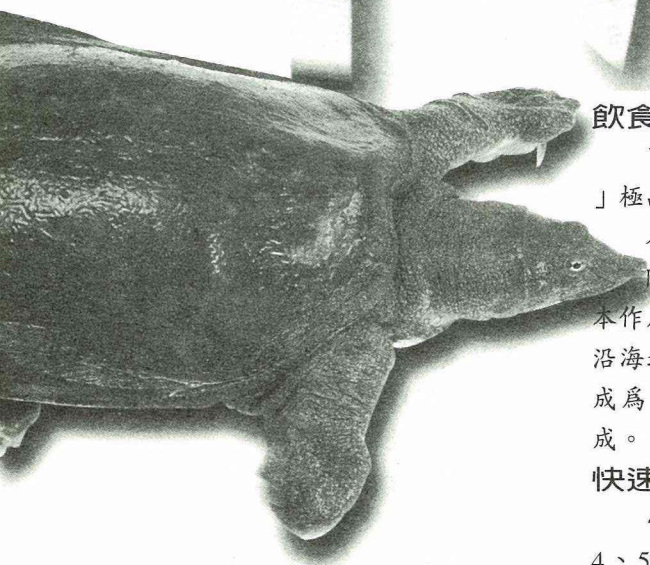
飲食故事

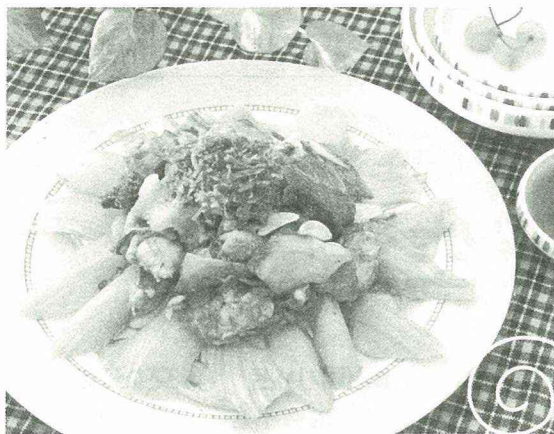
甲魚為我國傳統的「補身養命」極品，亦是宴席上珍品佳餚，在台灣早有小規模的養殖，除供應國內需要外，外銷日本作為「養命酒」原料。年來大陸沿海地區經濟情況好轉之後，亦成為宴席上珍品，市場逐漸形成。

快速成長的新興產業

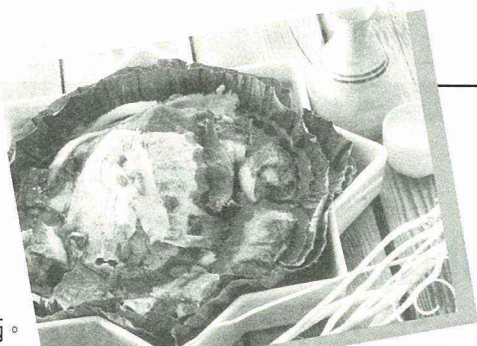
小小甲魚苗由每隻新台幣4、5元猛漲到每隻新台幣8、90元。食用甲魚價格亦居高不下，維持在每公斤新台幣800~1,000元水準，成為最有利基的養殖業。

據估計目前全省甲魚養殖業者計有580餘戶，養殖面積約250公頃，甲魚苗產量約6,000萬隻，甲魚產量估計約8,000公噸。每個養殖場設備均相當良好，不論是甲魚苗或食用甲魚均





■長生圓菜。



■闔家圓滿。



■三杯甲魚。

甲魚食譜

並重建消費者信心，業者擬利用GMP工廠生產冷凍甲魚，以大量貯存來調節市場供需之外，同時擬加強冷凍甲魚之促銷，開拓新市場。

此外，省農林廳陳廳長有感於冷凍甲魚之銷售不僅可解決消費者食用所擔心之衛生問題，另一方面由於烹調容易，可帶動或國內一般消費者之食用意願，打入國內消費市場，解決產銷問題。

冷凍甲魚是一項新產品，經試銷日本之後，已受到進口商熱烈的反應。

健康的食品有潛力

甲魚在日本早已頗為盛行，其原料大部份仍由台灣提供。許多到日本訪問的台灣客帶回包裝精美的甲魚健康食品向親友誇耀，卻不知其實買的就是道地的台灣甲魚。年來有數家公司開始在台灣設廠生廠，打出自己的品牌大力推銷，已受到各方面的注意。

甲魚俗稱鱉

生產於亞洲、非洲及北美洲的

溫帶、亞熱帶及熱帶，

屬於爬行綱鱉科動物。

每年夏季是鱉大量上市的季节，

此時

鱉體肥厚，味道鮮美，

為筵席上深受歡迎知名菜。

這麼營養豐富且味道鮮美

珍貴經濟動物極高及滋補食品。

『中華民國水產種苗協會』

不但要推薦給您，

並提供您多樣化食鱉方法，讓您

吃鱉不再一成不變。

