



品嚐「走青」的好滋味

台北魚市漁協館裡的
「魚」情「魚」理

文圖／楊育年



楊勝硯
董事長

來到這裡，買魚並不是唯一目的，
附加價值的體驗才是精華所在。

一提到魚市，
難免令人想到髒
亂、潮濕、昏暗的
叫賣環境，還摻雜有
飄散的魚腥味。位於民
族東路410巷的「台北魚市

漁協館」卻讓人大出意外，顛覆
了傳統的經營模式。這裡的賣場光鮮亮
麗，超大型玻璃水族牆座落四周，彷彿置
身於水族館一般。在「中華漁協股份有限公司」董事長楊勝硯先生的介紹下，作者
仔細的端詳了這個位於台北都會區中，走
複合式經營路線的專業鮮魚賣場。

協助政府推行食魚文化

談到「台北魚市漁協館」的成立，就
必須先由「中華民國養殖漁業生產區發展
協會」說起，該協會是由全台42個養殖漁
業生產區聯合組成，目的在促進養殖漁業
朝向整體性發展、提昇經營層次、促進產
業國際化。民國86年又由協會輔導成立
「中華漁協股份有限公司」，負責整合42個
養殖漁業生產區之行銷通路。接著在89
年，該協會與農委會漁業署、台北市市場
管理處及台北漁產運銷公司合作，規劃成

立「台北魚市」，幫助
政府推動「生產、生
活、生態」之漁業政
策；92年，藉由經營
型態的調整，由中華
漁協股份有限公司在
台北魚市裡成立「台
北魚市漁協館」，希望

給市民另類的消費感受。

新鮮衛生看得見

為了引人注意，「台北魚市漁協館」
招牌上的「魚」就經過了特別處理，彷彿
是拿水彩筆恣意揮灑而成，也好像在
告訴客人：這裡就是賣魚的，來到這裡
請放鬆心情，準備享受一場海洋文化的
盛宴。進入漁協館，隨即置身於「漁業
走廊」，隨著腳步的前進，大幅的漁業海
報、生動的水產照片、巨大的展示櫥窗
一一從身旁掠過，令人很輕易的擷取到
全台灣各地豐富的漁業生態與文化。

走入賣場，一個長10.2公尺，寬3.1
公尺，高2.7公尺的「生魚片吧」便矗立
在眼前，沒錯，這正是台灣最大的生魚
片吧台，由專業的生魚片料理師傅操
刀，供應各種生魚片，包括紅魷、鮪
魚、鮭魚、海鱺、旗魚、鰹魚、花枝、
鮪魚卵及當季特殊魚種，如長尾烏、紅
肉梭、黑魷魚等。

大家都知道，享用生魚片的最大顧
忌就是處理過程不夠衛生，所以這裡的
生魚片吧採用高標準的「HACCP（品質危
害分析重要管制點管理）衛生管控系
統」，要讓消費者生鮮吃得到，潔淨也看
得見。由於整個生魚片吧是以木質建材
作為骨架，搭配大型透明玻璃，建構成
獨立的作業環境，如此不但能使內部一
目了然，也讓生魚片吧與整個賣場環境
完全隔離，生魚片吧內部擁有獨立的空
調設備，恆溫維持在16-18℃，降低微生
物繁殖的機會。



現流魚貨

爲了做好環境與產品品質的監控，漁協館本身設有檢驗室，除了定期執行微生物抽檢外，也會不定時的請衛生局人員進行相關檢驗。現場所有操作器具一律採用紫外線殺菌，操作人員手的消毒也有嚴格的程序規範，生魚片成品則是使用自動包裝設備，如此縝密的管控，就是要讓消費者吃得安心。

除了生魚片吧有令人驚艷的感覺外，「水產區」整片的水族牆也會讓人眼睛爲之一亮，水族牆裡蝦兵蟹將種類繁多不在話下，悠游在裡頭的還有野生的海洋魚類、養殖魚類、箱網養殖魚類，以及高海拔魚類。教科書裡躺在海底的比目魚，在這裡可以看到牠的廬山真面目；來自高山潔淨山泉飼養的香魚、鱒魚也可以見到牠們的蹤影。

若覺得看到活魚在四週游來游去，不像身處魚市，或沒有親自用手翻翻鰓蓋，檢查魚鰓顏色而感到不過癮，沒關係，這裡還有各種從漁船或生產區捕撈後便直接送到賣場販賣的「現流魚貨」，全部整整齊齊的躺在鋪滿冰塊的展售檯上，讓顧客實地體驗有「青」的感覺。

由於漁協館與「中華民國養殖漁業生產區發展協會」互動良好，得以從各地的生產區直接引進砂蝦、紅蟳、九孔、海鱷、紅魷及石斑等大眾品項，源源不絕的供消費者選購。在國內所有的魚市賣場中，能夠長年同時提供如此多樣的水產商品的地方並不多見，所以漁協館總是能讓老饕們享有一次購足的喜悅。

咖啡與彩魚的對話

逛大賣場時會不定時的飄來咖啡香，適時的提醒客人，累了嗎？不妨暫時歇個腳吧！漁協館裡也一樣的貼心，設有一個「咖啡吧」，使忙碌的賣場增添一股悠閒氣息。濃郁的咖啡香到處瀰漫，在魚市中聞到的不是魚腥味而是咖啡香，這也堪稱一絕吧！

就在咖啡吧旁，一場「海底總動員」正在上演，這裡就是小朋友最喜歡的「水族生態展示區」。小丑魚與海葵共生的關係，不再只是屬於大海的故事，喜歡的話還可以帶回家。一個個造景華麗的水族箱整齊陳列著，其中最特別的要算是利用生物科技生產的「螢光魚」，在黑燈管的照射下，身上散

發微微的螢光，透露著些許神秘。除了水生動物外，陸生寵物在這裡也不缺席，長耳兔、鞭蠍、小蛇、黃金鼠等等，總是令大朋友小朋友流連忘返。

生猛就是要能即時享用

就在這東張西望的時候，作者也注意到許多客人在挑選了魚貨，付了錢後，便拿著往門外走去，正疑惑漁協館怎麼不像一般市場裡的魚販，當場協助客人處理魚體時，目光隨著客人的身影延伸到一旁相隔約10公尺的「代客殺魚服務區」；這才恍然大悟，原來賣場見不到魚體肚破腸流、鱗片四處飛散的畫面，聞不到噁心的魚腥味，沒有蒼蠅、蚊子結群「轟炸」，能保持光鮮亮麗的購物環境，其關鍵點就在這裡。漁協館細心的將「代客殺魚」這項工作，另外成立一個專責區，讓賣魚的歸賣魚，殺魚的歸殺魚，兩者互不干擾，減低微生物交叉感染的機率，用專業的分工的方法幫助消費者做好衛生把關的工作。

等到服務人員將魚體處理完畢後，客人還可以選擇餐廳所提供的「代客烹煮」服務，由於海鮮類的消費習慣正逐漸演變成「現場採購，現場烹煮，現場享用」的模式，所以漁協館也備有專業廚師，現場代客料理，讓顧客能即時享用美味。當然基於「使用者付費」的觀念，餐廳會向客人酌收「代客烹煮費」。另外餐廳還提供訂桌服務及年菜外送服務，主廚推薦的菜色有蔥燒鯽魚、煙燻鯛魚等等。

參觀過「台北魚市漁協館」之後，會發現它已經超越一般魚市經營的框架。在楊董事長的帶領下，漁協館是以休閒觀光景點的型態，呈現在台北都會圈裡。來這裡逛魚市，可以說是一種享受，也可以是一種悠閒；買鮮魚，不僅是一種方便，也是一種信賴。

圖

台北魚市漁協館

地址：台北市民族東路410巷2弄18號

電話：02-2503-7165



咖啡吧