

1

地方盛會創造「黑鮪魚奇蹟」
屏東黑鮪魚文化觀光季

文 李育琴 · 圖 屏東縣政府

屏東黑鮪魚文化觀光季傳承25年，每年夏季開始，以黑鮪魚為主軸，結合地方文化和產業推廣的活動，不僅止於為了黑鮪魚的銷售，更透過文化藝術和在地特色的納入，強化地方的認同感。結合文化與觀光的主題活動，把東港特產黑鮪魚轉化為地方文化品牌，成為具代表性的南國慶典。

海中極品「黑甕串」的產業轉型

2000 年以前，東港延繩釣漁船捕獲的黑鮪魚高達八成外銷日本，甚至以空運直送，為台灣賺進大筆外匯。東港的冰鮮黑鮪魚，已成為日本生魚片市場的重要供應源。然而亞洲金融風暴重創日本經濟，日本人消費力下降，使 2000 年後黑鮪魚價格大幅滑落，一度導致東港地區的漁業陷入危機。

當時為協助漁民度過難關，屏東縣政府與東港區漁會共同討論，尋求轉型。時任縣長的蘇嘉全先生提出「一鄉一特色」的活動推廣，希望讓國人認識東港的「黑甕串」——黑鮪魚，藉此轉型開拓國內市場，並結合觀光，帶動地方經濟。於是就在 2001 年，催生了「屏東黑鮪魚觀光季」。

首屆活動於 2001 年 5 月 11 日至 7 月 29 日舉行，初期以推廣國人品嘗「海中極品」黑鮪魚為主，這項活動引起廣大的回響，成功讓黑鮪魚的價值提升，產業成功轉型。後來受到海洋資源變化與捕獲量減少，活動逐步轉變為結合地方文化與在地特色，並以「東港三寶」黑鮪魚、櫻花蝦、油魚子整合行銷，因此 2013 年起，東港三寶共同成為活動目標，並強化地域的連結，活動也調整為「黑鮪魚文化觀光季」。

自 2004 年起，黑鮪魚文化觀光季活動擴大串連至小琉球、大鵬灣、恆春半島等景點，成為全臺規模最大、歷時最久的地方節慶。每年夏季，只要東港「第一鮪」上岸，就吸引遊客與饕客齊聚東港，周邊餐飲觀光產業也受益於湧入人潮而繁榮。25 年來，這項活動不僅化解產業危機，更創造了「黑鮪魚奇蹟」，帶動國內黑鮪魚市場與經濟效益的成長。

「第一鮪」拍賣

每年 5 至 7 月的黑鮪魚文化觀光季的啟動，均是由「第一鮪拍賣」活動開始。這個重頭戲活動自 2001 年開辦以來，每年 4 月 1 日起漁民便在海上爭奪第一鮪，一旦黑鮪魚上鉤，便立即通

1｜「屏東黑鮪魚文化觀光季」首場海洋音樂會吸引超過萬人湧入。
2｜屏東第一鮪身長214公分、重達190公斤。



2



報並盡速返港，搶下「第一鮪」頭彩已成為地方漁業盛事。

漁民在海上拚搏，希望奪得第一鮪，民間業者也踴躍在岸上以高價競標參與盛事，期望帶來好彩頭。黑鮪魚文化觀光季的推展，使原本只是延繩釣混獲、價格偏低的黑鮪魚，身價翻漲百倍。2002 年首場拍賣會，第一鮪的成交價約為 50 萬元，到了 2020 年已創下 228 萬 6,000 元紀錄，2026 年更以每公斤 1 萬 600 元刷新單價新高。由於競爭激烈，為確保公正，東港區漁會也明訂了第一鮪的認定標準，包括必須為屏東和高雄在地漁船，在臺灣沿近海捕獲；重量標準在去鰓後須達 175 公斤，黑鮪魚起鉤時必須是活魚，捕獲後立即向漁業電臺通報，且最先航抵東港漁港的漁船。在激烈的競逐下，每年第一鮪捕獲的時間都破紀錄提前，東港區漁會在第一鮪競



標的活動中，也同時傳遞海洋資源永續和產業升級的目標和理念。

以音樂盛會與美食饗宴開啟南方慶典

5 月初，隨著第一鮪拍賣訊息的發布，東港就開始湧入一波波人潮，來到漁港的黑鮪魚專賣區、或華僑市場，品嘗今年最新鮮的大腹滋味。東港市區街道的小吃店家，則端出最道地的美食迎接外地遊客。



「屏東黑鮪魚文化觀光季」舉辦已超過四分之一世紀，屏東縣政府表示，活動不僅是一場美食饗宴，更是跨越產業、文創與觀光的夏日慶典。

2026 年黑鮪魚文化觀光季的首個周末，就以海洋音樂會和美食推廣宴炒熱慶典的氣氛。海洋音樂會邀請眾多歌手開唱，美食推廣宴則在東隆宮前廣場舉辦，以復古口味的辦桌菜餚，包含東港雙寶生魚片、油魚子、櫻花蝦米糕、海鮮羹、雙糕潤等 10 道在地食材特色料理上菜，現場布置成「紅寶石歌廳秀」風格。晚宴以一桌售價 5980 元，限量 100 桌預售，一開賣就被搶購一空。

「東港三寶」化身吉祥物

東港地區三分之二人口以漁港產業為生，對黑鮪魚產業具有濃厚情感，「黑鮪魚奇蹟」廣受地方的認同。黑鮪魚文化觀光季擴大成為地方文化和特色的慶典後，不只推廣黑鮪魚，更納入了櫻花蝦和油魚子的特色。2026 年，屏東黑鮪魚文化觀光季就以「大鮪匠魂」為主題，將東港的海口日常轉化為人物誌。

屏東縣政府指出，透過「東港三寶」延伸出三段不同精神的職人故事，呈現出東港人對大海的敬畏與對美味的堅持。穿著漁民工作服的「黑鮪魚」，象徵扛起太平洋風浪、擁有厚實肩膀的漁民，傳遞出漁民在海中堅定和從容的精神，面對大海波濤而能帶回豐收的漁獲。

「櫻花蝦」則是市場裡動作靈巧、笑容爽朗的攤商大姐，是漁港活力的源頭。市場大姐們不只是做生意，更營造一種賓至如歸的親切感，傳遞東港在地的熱情。「油魚子」代表在熱鬧港口背後，守著料理台專注工作的料理或加工職人。黑鮪魚職人對食材非常挑剔，透過精湛的刀工與對溫度的精確控制，把黑鮪魚的極品滋味呈現在遊客眼前。

當遊客進入東港熱鬧的街頭，可見大幅醒目的主視覺和東港三寶形象所傳遞的故事。配合推廣地方消費，消費者可憑黑鮪魚文化觀光季期間消費的收據，到活動現場領取限量紀念品「東港三寶鑰匙圈」。造型可愛又獨特，吸引遊客爭相兌換收藏。

此外，周邊旅遊也是主推的重點。縣府與高鐵假期合作，推出六條黑鮪魚季限定遊程，涵蓋東港華僑市場、海上教堂、王船文化館、小琉球機車環島等特色景點，讓遊客來到東港不只是吃黑鮪魚，更能深度遊覽體驗南國風光。

3 | 黑鮪魚季期間，全臺全聯福利中心可購得黑鮪魚最佳拍擋——豆油伯醬油。
4 | 東港三寶鑰匙圈。左至右：油魚子、黑鮪魚、櫻花蝦。
5 | 2026屏東第一鮪拍賣會，由縣長周春米擔任拍賣官，並由佳珍海產餐廳與澎坊股份有限公司聯手標下。