



新竹區漁會田媽媽－福樂休閒漁村

圖、文 / 臺灣漁業及海洋技術顧問社 蔡政南

新竹區漁會田媽媽－福樂休閒漁村。

福樂休閒漁村簡介

福樂休閒漁村位於新竹縣竹北市崇義里拔仔窟養殖專業區內，地處於新竹縣的最西側，緊鄰臺灣海峽、擁有優美的河海交會景觀、綿亙的沙灘、濱海遊憩區、養殖魚塭、海釣場、原生林保護區等，具有豐富的自然與人文景觀。

近年來政府極力提倡發展休閒農漁業，

由於竹北拔仔窟養殖區為北臺灣烏魚的重要產地，為了推廣當地生產的烏魚，並將烏魚養殖與休閒漁相業互結合，福樂休閒漁村老闆郭宮寶，規劃在竹北海埔新生地拔仔窟地區建造自己的夢想屋，郭老闆經營漁業 20 餘年，從當初一片原始的海埔新生地，到發展成休閒漁村，郭老闆從零開始轉行從事漁業，經營漁村餐廳，讓他堅持下去的動力，就是在海邊追求生活的一個夢想，他說，一開始是夢想的雛形，慢慢越做越有經驗，還不斷到處取經，也去品嚐各家菜色做足功課，然後研究學習經營休閒漁業。目前福樂休閒漁村除販售各種烏魚相關產品外，也提供頗具地方特色的烏魚料理，常有許多竹科老饕慕名而來。

烏魚養殖與生產

新竹區漁會表示，新竹地區烏魚養殖面積約 60 公頃，年產烏魚約 10 至 15 萬尾，經生物科技育種，可達到純雌化養殖，每年約可產



新竹區漁會田媽媽－福樂休閒漁村。

10 萬付烏魚子。因新竹緯度較高、加上初冬氣溫降低催熟優勢，使得竹北拔仔窟養殖區生產的烏魚，比南部烏魚提前搶鮮收成上市，竹北拔仔窟養殖區的烏魚由漁民細心的照顧，經過養成三年之後，烏魚才會成熟。漁民將成熟的烏魚捕撈，取出魚卵再經過一聯串的加工過程，才能成為桌上的佳餚。

烏魚特色料理

為因應市場需求及提升附加價值，烏魚全魚各部位均可加工製成多種產品，產品多樣化，提供消費者更多選擇。新鮮的烏魚不論煮湯、香煎、清蒸等，都非常鮮美，但只有在冬季捕撈收穫的季節才能買到。

福樂休閒漁村老闆郭宮寶是漁會烏魚養殖班的班長，也是料理好手，他說烏魚一身都是寶，從製作烏魚子、炸魚排、紅燒、煎、炒，到煮魚湯、養生烏魚盅都難不倒他。遊客可以到福樂休閒漁村，可品嚐郭老闆與太太研發出

來的 10 幾種烏魚料理，從烏魚頭、烏魚肉、烏魚子、烏魚胗（胃）、烏魚鰾，甚至是烏魚魚鱗，都有多種口味變化。

一尾 5 斤大烏魚，可做成風味烏魚羹、烏金米粉湯、桔蜜香酥魚排、麻香烏魚鰾、紅燒烏魚，還有新鮮烏魚子等佳餚，其中桔蜜香酥魚排，是用新埔桔醬、竹北蜂蜜佐醬，結合地方特產。乾煎烏魚也是郭老闆的拿手菜，他說，烏魚油脂夠，只要抹點鹽乾煎，保證滑嫩入口，吃得到烏魚原味。用快火炸魚排，再淋上番茄醬、烏醋、鳳梨做成糖醋烏魚，香酥入口，也十分受到顧客的喜愛。而烏魚米粉湯，更是福樂休閒漁村的招牌菜色，炸的香酥的烏魚肉塊，米粉充分吸收湯汁，烏魚肉塊吃起來很像土魷魚的感覺，這道烏魚米粉受到熟客的大力推薦。

新竹九降風起，烏魚正肥美，竹北烏魚養殖區忙取烏魚子，烏魚米粉、烏魚鰾、烏魚胗等料理也供應上市，初冬 11 月到新春期間是



竹北拔仔窟養殖區為北臺灣烏魚養殖的生產區。



福樂休閒漁村提供良好的休憩空間。

享用烏魚大餐好時節，福樂休閒漁村每年在這個時期最為忙錄。竹北烏魚子曾獲全國十大金鑽烏魚子及全國十大優質烏魚子兩項大獎，料理時，抹上高粱酒烤一下即可，加青蒜及蘿蔔片，即可入口鮮美，香氣滿齒頰。在福樂休閒漁村裡，可見到許多烏魚加工製作過程的照片，從烏魚採收到收穫加工處理，到製作成烏魚子，都有完整的記錄與解說。

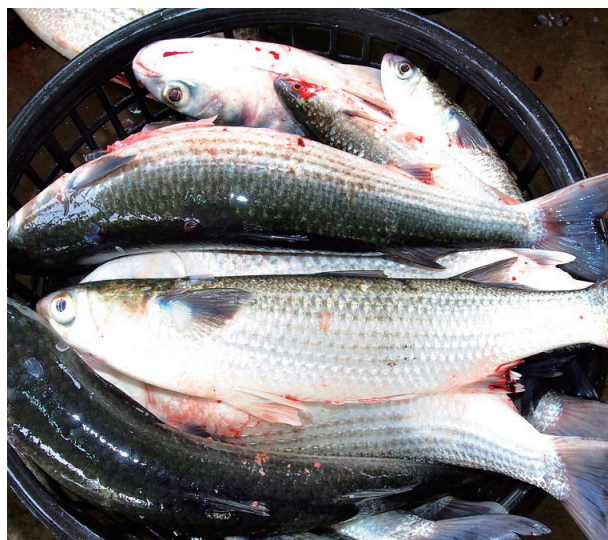
福樂休閒漁村老闆郭宮寶指出，烏魚的生長平均需要三到四年的時間，平均一條烏魚有四、五斤重，烏魚子則有七、八兩重；製作過程拜九降風之賜，烏魚子經過日曬風乾，讓烏魚子更添美味。由於烏魚捕撈和製作的生產時程短，許多民衆把握機會親到烏魚處理場，參觀撷取烏魚子及烏魚子風乾及日曬的過程，採購新鮮烏魚、烏魚子及相關伴手禮。福樂休閒漁村室外還有綠地庭園、漁池、小徑，適合開會、辦活動，也可騎單車漫遊漁村小徑，附近還有新月沙灘，可欣賞海景，深入拜訪漁村風情。

新月沙灘賞景

竹北拔仔窟養殖區鄰近的新月沙灘是當地最美麗的海岸線，因沙灘形似新月般彎曲而得名，頭前溪和鳳山溪兩大河川分別在此入海，

使河口潮間帶蘊育了豐富的自然生態景觀，並結合陽光、沙灘、新月沙丘、原生林等景觀，可從事海釣及牽罟，增添其休閒性。

新月沙灘近年於夏季舉辦音樂嘉年華而知名度大增，尤其是在新竹縣及新竹市政府大力推動 17 公里觀光海岸線建設下，綿延數公里的「新月沙灘」及自行車道，許多遊客騎著腳踏車到新月沙灘戲水，或是吹海風看夕陽，都是很舒服的休閒度假方式。新月沙灘上設備完善，入口處設有廁所、更衣室、沖水處、遊客中心及停車場，遊客們可在此玩沙、戲水、看寄居蟹，還可體驗沙灘車，新月沙灘更是新人拍照的熱門景點。探訪竹北濱海的夕照魅力最是讓



竹北是臺灣北部烏魚養殖的生產區。

人無法抵擋！可趁著黃昏前，前往秘境新月沙灘，欣賞碧海藍天的風光，傍晚時分在這裡漫步沙灘、欣賞落日餘暉，緩緩西落的夕陽美景及漫天彩霞，讓人沉醉陶迷。

原生林海邊尋悠閒

位於拔仔窟養殖區北側的海岸原生林，佔地約 2 公頃，此原生林區為海岸堆積而成的沙丘，經年累月植物演替而形成原生林，在海岸原生林自然形成的綠色隧道，林中設有自行車道供民衆於觀賞原生林，讓遊客悠遊其間，觀賞各種植物林相，乘著涼風穿梭在木麻黃林蔭下的步道，這片佔地遼闊的森林也混生著其他的高聳闊葉樹林，沿途設有解說立牌，可以認識生態；走累了，林區中設有木製涼亭，讓人於此悠閒吸收芬多精，享受一番綠意。

特色伴手禮

竹北拔仔窟是北臺灣烏魚子的最大產地，新竹沿海和煦陽光及「九降風」的自然風乾，讓此地出產的烏魚子名冠全臺。福樂休閒漁村以養殖三年的烏魚生產的肥大烏魚卵，製作出鹹度適中且色澤漂亮的烏魚子，口感獨特。由於烏魚子含有不飽和脂肪酸、膽固醇低，對身

體有相當的好處，是造訪風城最不能錯過的伴手禮。

福樂休閒漁村連絡資訊

喜歡品嚐烏魚海鮮的朋友
可以事先打電話給郭老闆預約備料，如果
沒有事先預約就迫不及待前往，可是會撲
空的喔！

地址：新竹縣竹北市鳳岡路 5 段 155 巷 65
弄 86 號

電話：03-5562690



① 剛取出的新鮮烏魚子。② 新竹九降風烏魚子。