

# 中秋烤魚趣

## 漁業署攜手全國漁會舉辦 推廣展售活動

圖、文 / 漁業廣播電臺 江政融

特別報導

SPECIAL



現場長官與來賓合影，一起力挺優質國產水產品。

臺灣漁業資源豐富，新鮮優質安全的國產水產品，不僅富含 EPA、DHA、優質蛋白質與礦物質等營養價值，透過多元烹調方式，更能夠享用到美味水產料理。因應中秋佳節即將到來，農業部漁業署輔導中華民國全國漁會於 9 月 20 到 9 月 21 日，於臺北希望廣場農民市集舉辦「寶島鱻魚－中秋海味賞」展售推廣活動，現場除了有舞台活動、主廚料理示範、親子 DIY 烤魚體驗等，也規劃展售攤位，打造熱鬧有趣的海派同樂會，邀請民眾一起感受國產水產品的鮮美。

這次展售攤位包括全國漁會、基隆區漁會、澎湖區漁會、嘉義縣青年漁民——唐昕遠以及百大青農——張書寧等漁業團體，帶來在地尚青的虱目魚、吳郭魚、金目鱸、龍虎石斑、午仔魚、牡蠣、白蝦等養殖水產品，還有基隆小卷、鯖魚、黃鰭魷、軟絲、海蝦等季節限定水產品，更有來自遠洋漁船捕撈的秋刀魚及阿根廷魷魚，多樣性選擇能滿足消費者各種口味需求。另外在加工產品方面，也有蒲燒鰻、花枝丸、虱目魚甜不辣、魷魚鬆、魚高湯及虱目魚蛋捲等多元產品可以選擇。

漁業署副署長陳建佑（時任）表示，中秋節烤肉民眾都希望能吃得健康無負擔，而低脂、高蛋白的國產海鮮正是最好的選擇，全國漁會這次網羅了全國各地包括遠洋、沿近海的漁撈以及養殖漁產品，所有產品都已經過處理，消費者只要打開包裝或經過簡單料理就可以輕鬆享用。



漁業署副署長陳建佑（時任）致詞鼓勵民眾多使用國產水產品。



左 中華民國全國漁會參與展售活動，帶來豐富水產品。  
右 現場來賓享用主廚示範的虱念柚香飲，健康又解膩氣。

全國漁會總幹事林啟滄指出，近幾年漁業署輔導各區漁會陸續建置完整的冷鏈物流系統，包括溯源管理 QR CODE 認證，HACCP、ISO 22000 認證加工處理廠處理真空包裝 SGS 檢驗，一直到最終的冷鏈物流配送，透過層層安全把關，提供安全有保障的水產品。此外，在漁業署的輔導下，全國漁會已經將全國各地中秋應景在地水產食材組合成中秋豪華海鮮燒烤禮盒，並獲熱烈迴響，這次活動更邀請基隆區漁會、澎湖區漁會及兩位獲選百大青農的漁民進行展售，讓民眾用最優惠的價格買到水產禮盒。

為了展現國產水產品多元應用性，這次活動也特別邀請星級飯店主廚現場示範多款創意料理，「精鯛鱸意雙味剝椒蒸烤魚」，是在鋁盒內先鋪上燙熟細麵，放入整塊鱸魚清肉及吳郭魚片後，分別淋上紅、綠剝椒醬與時蔬，封上鋁箔紙後烘烤 10 分鐘即可完成；對於喜歡炭烤風味的民眾，主廚也推薦選擇白蝦、魷魚、秋刀魚、生凍小卷、花枝丸及香魚等，搭配當季蔬菜串成色彩繽紛的串燒。另外還有用虱目魚鬆製成的酥脆蛋捲，以及利用全鱗粹膠原蛋白吸凍飲搭配文旦果肉、紅龍果及芭樂等當季水果做成的「虱念柚香飲」，健康又解膩。

兩天活動期間，現場水產品展售攤位也祭出中秋限定超值禮盒與滿額抽獎優惠，民眾除了可以到現場搶購，也能透過全國漁會網路商城線上下單，輕鬆享用健康澎湃的中秋海鮮饗宴。



上 主廚示範白蝦、魷魚、秋刀魚、花枝丸及香魚等燒烤組合。  
中 主廚現場示範創意料理精鯛鱸意雙味剝椒蒸烤魚。  
下 漁業署輔導全國漁會推出中秋海鮮燒烤禮盒，送禮自用兩相宜。