

南縣區漁會鱸魚產業文化節 在將軍漁港登場

圖 / 臺南市政府、文 / 李宏匯

特別報導

SPECIAL



臺南市黃偉哲市長致詞。

臺南沿海為養殖漁業重鎮，南縣區漁會致力推廣在地漁民最優質的漁產品，為推廣臺南當季新鮮漁產，提升水產品知名度，今年雖因風災對養殖漁業造成衝擊，南縣區漁會仍積極籌辦「臺南鱸魚產業文化節」，於9月27日在將軍漁港廣場展開。活動現場規劃有：魚苗放流、漁港逍遙遊、漁村技藝體驗、美食品嚐及特色展演等活動，吸引眾多市民與遊客踴躍參與。臺南市黃偉哲市長當天上午出席活動，並現場體驗魚苗放流，呼籲生態保育與漁業資源永續的重要性，邀請各界透過行動支持臺南漁業產業的永續發展。

黃偉哲市長致詞表示，臺南是南部最重要的養殖漁業重鎮，市府長期與各區漁會合作，推動漁業升級、品牌行銷與文化保存。本次活動不僅透過鱸味料理展現產業價值，更結合食魚教育與漁村體驗行程，從產地走向餐桌，讓

全民認識在地、支持在地。我們要让臺南優質的漁產，不只是好吃，更要讓大家看見漁民的辛勞與海洋的價值。

黃偉哲市長提到，每年鱸魚產業文化季的辦桌饗宴一向非常搶手，一推出即秒殺，除了辦桌，活動現場還有虱目魚、金目鱸等各式新鮮漁產供消費者選購，所謂「不怕貨比貨，只怕不識貨」，歡迎大家一起來。黃市長說明，臺南是全國最主要漁業產地重心，其中將軍區更是重要核心，藉由文化節活動，讓更多市民朋友與遊客能親身體驗臺南的漁村生活與傳統技藝。他也感謝漁會與農業局共同合作，為推廣漁業文化付出心力，並期許活動能帶動地方觀光，支持在地漁民，進而促進漁村經濟發展。最後，黃市長邀請大家共襄盛舉，感受臺南豐富的漁業文化底蘊。

南縣區漁會總幹事陳崇德表示，臺南養殖漁業魚種相當多元，包含虱目魚、牡蠣、白蝦、文蛤、石斑、臺灣鯛及鱸魚等，都是臺灣目前市場主力魚種，更是臺南漁村的主要經濟來源，舉辦蠡漁節最大目的是向民眾行銷臺南優質水產品，同時因臺南石斑、鱸魚和臺灣鯛受到美國對等關稅衝擊大，希望幫助養殖漁民開拓國內市場通路。

一年一度的臺南蠡漁節非常熱鬧，區漁會安排魚苗唱數、撒手網、綁紅罈、虱目魚去刺、穿蚵串等傳統漁業文化表演，還有魚食文化料理達人秀、漁產料理和虱目魚丸品嚐，海鮮粥更是大方送，吸引民眾大排長龍。此次活動結合海洋保育、漁村導覽、漁特產品推廣與魚食教育、漁民漁作技藝等體驗，藉由寓教於樂的方式，讓民

眾在參與的過程中理解永續漁業的重要性，而未來也將持續推動產業創新與行銷，透過文化與觀光結合，為臺南的漁業產業注入新活力，帶動漁村經濟繁榮。

此外，為推廣民眾多吃魚、吃好魚，漁會積極推廣漁民導入產銷履歷驗證及水產品溯源制度，本年特別精選取得 3 章 1Q 安全認證的臺南優質漁產品，南縣區漁會每年也準備一桌 10 道漁特產品饗宴菜單供民眾訂桌，今年每桌菜色原市價約 6,500 元，現在以打 7 折優惠、每桌 4,200 元推廣，讓民眾共享產地直送的美味。今年也邀請料理達人進行「魚食文化料理秀」，示範虱目魚、石斑、鱸魚等在地魚種簡易料理，並由家政班研發食譜，提供現場試吃，鼓勵民眾將新鮮魚貨融入日常飲食。



左上 黃偉哲市長參與蠡漁產業文化節魚苗放流活動。
 右上 現場提供千份海鮮粥與民眾分享。
 左下 黃偉哲市長參訪南縣區漁會展售攤位。
 右下 黃偉哲市長參訪漁會產銷班漁特產品展售攤位。

南縣區漁會表示，此次鱸魚產業文化節活動亮點，包括搭船漁港逍遙遊、產銷班漁特產品展售，以及在地漁產特色 DIY 與傳統漁業文化表演，活動中更有多樣美食體驗與趣味互動，讓參與民眾不僅能品嚐新鮮海味，還能深入了解漁業產業的歷史與價值，展現漁村文化的獨特魅力，將臺南漁村的美味與文化完整呈現，現場氣氛熱鬧非凡。南縣區漁會希望透過「臺南鱸魚產業文化節」，不僅呈現南部養殖漁業的成果與安全認證，更深化全民食魚觀念，推廣健康飲食，帶動漁村產業升級與觀光發展，歡迎遊客踴躍參與，體驗臺南漁村的美好風情。



左上 資深漁民示範表演綁紅蟳。
右上 漁會產銷班示範表演虱目魚去刺。
左下 民眾參與剝蝦仁漁村技藝體驗。
右下 農業部漁業署薛博元組長與中華民國全國漁會林啟滄總幹事共同推廣在地漁產品料理。