

苗栗大閘蟹評鑑出爐

推廣本地大閘蟹的好味道

圖 / 苗栗縣政府、文 / 呂勝仁

特別報導

SPECIAL



鍾東錦縣長及貴賓們與大閘蟹評鑑特等獎得主吳克豐合照。

目前正值秋蟹肥美季節，為了推廣苗栗縣本土養殖的大閘蟹，並促進養殖漁民技術的交流，苗栗縣政府於11月5日在苑裡鎮漁香園餐廳，舉辦年度優質大閘蟹評鑑競賽，共有26組養殖漁民參賽，評審依每隻大閘蟹身形、香氣、口感進行「盲評」，評選出最優質的大閘蟹。苗栗縣鍾東錦縣長當天上午也到場為蟹農加油，並頒獎祝賀得獎蟹農。他除了肯定蟹農們的努力，也感謝上海海洋大學團隊協助，輔導業者不斷提升養殖技術，打響「苗栗優質大閘蟹」名聲。

鍾東錦縣長致詞表示，他曾到對岸參訪過大閘蟹的養殖，他認為苗栗的環境、水質、氣溫條件不輸給對方，很適合發展養殖業，他也請縣府農業處協助蟹農們擴大養殖面積，才能達到經濟規模，提高蟹農們的收益。鍾縣長說到，苗栗有絕佳的水質，加上今年天候適宜，苗栗大閘蟹品質可說一年比一年好，尤其現在吃正值肥美，口感一流，歡迎國人來苗栗品嚐本地大閘蟹的好味道。

鍾東錦縣長指出，苗栗農漁業推廣不可忽視養殖業，除了大閘蟹，泰國蝦等高營養價值的養殖品項也應推廣。縣府將持續輔導蟹農擴大養殖面積、改善養殖流程與水質管理，協助蟹農提升產量與品質，同時加強推廣防偽標示與品牌管理，保障消費者食安與市場信任，讓苗栗優質大閘蟹及其他養殖產品向全臺推廣，吸引饕客來訪品嚐與消費，讓農漁業永續發展及促進地方經濟。

苗栗縣農業處蔡政新副處長表示，苗栗縣政府農業處自民國100年起輔導蟹農養殖大閘蟹，從蟹苗引進、飼料抽檢、水質管控、藥物殘留檢驗等環節嚴格把關，成功打響「苗栗優質大閘蟹」品牌。苗栗縣政府舉辦的優質大閘蟹評鑑也邁入第15屆，今年度全縣放養蟹苗約35萬2千隻，養殖面積達18.84公頃，預估養成率約3成，推算可產出超過10萬5千隻大閘蟹。這次26戶參賽蟹農整體表現亮眼，多數蟹體可達8至9兩，肥滿度極佳。



左 鍾東錦縣長致詞。
右 評審依大閘蟹的「肥滿度、外觀、口感」進行評鑑。

蔡政新副處長強調，評比依「肥滿度、外觀、口感」三大指標進行，評選公平公正。他期望透過競賽激勵蟹農持續精進養殖技術，提升產品品質與市場信心，並推動苗栗大閘蟹品牌，擴大市場能見度。蔡政新副處長說明，今年的大閘蟹品質比去年更好，不但隻隻蟹膏飽滿、蟹肉鮮甜，而且在地直接出貨，保證「尚青」，絕對會讓每位饕客驚豔。縣府將持續輔導蟹農提升品質與食安管理，並透過品牌推廣擴大市場能見度，打造全臺饕客信賴的秋季優質大閘蟹，同時兼顧農漁業永續發展。

經過一番激烈的競賽，本年度苗栗優質大閘蟹評鑑結果出爐：特等獎由吳克豐獲得；頭等獎為：張錦雲、邱俊義、巫森桂、葉錦安、陳石豐、林怡樓等六名；優等獎為：王麗華、賴鳳嬌、吳政懋、葉佳任、鄧良洲、李妙貞等六名。

這次獲得特等獎的養殖漁民吳克豐表示，他已經養了12年大閘蟹，在評鑑結果出爐時，一度興奮的高喊「終於輪到我了」，並上頒獎台接受鍾縣長表揚。吳克豐說明，養殖大閘蟹除了基本的水質、環境管理，最重要是認真餵養，他指出，大閘蟹若吃不飽容易互相攻擊，影響存活率，因此不論颶風下雨都得定時餵食；此外，在專用飼料之外，也會添加南瓜等天然食物營養，讓大閘蟹蟹膏更為飽滿、肉質更鮮甜，總之就是「讓蟹吃飽、吃好」，如同養小孩一樣，要細心呵護。吳克豐也認為，不管是密養或疏養都不好，因為密養會變成「小蟹」，疏養則會出現「大蟹」，而消費者最能接受的都是「中蟹」，口感也最為鮮甜。

這次參與評審的邱士民老師表示，近幾年苗栗蟹農在縣府輔導下，技術成長非常明顯，無論餵食、水質管理或養殖環境維持都非常出色。今年的蟹膏飽滿、肉質鮮美，大小一致，充分展現縣府與蟹農團隊密切合作成果，也吸引外地饕客認同苗栗大閘蟹品質優良，有助於提升市場競爭力。



上 鍾東錦縣長等人推薦苗栗縣優質的大閘蟹。
中 苗栗縣成熟的大閘蟹具備「青背、白肚、金爪、黃毛」的特徵，品質極佳。
下 成熟的大閘蟹充滿甜美的蟹黃。