



風目魚香飄四草

漁業署聯手南市府 邀民品鮮遊漁村

圖、文 / 漁業廣播電臺 秦晴

「2025 臺南風目魚產業文化活動」於 11 月 30 日在四草大眾廟舉行，漁業署主秘陳汾蘭南下出席，並與臺南市府農業局張順得技正及鎮海國小太鼓隊共同為活動揭幕。

「咚—咚—」鎮海國小太鼓隊悠揚的鼓聲在耳畔響起，為「2025 臺南風目魚產業文化活動」揭開序幕。延續 11 月 16 日北門開幕的氣勢，活動於 30 日移師到有「臺版亞馬遜雨林」美譽的四草大眾廟，結合濕地風光與在地市集，吸引許多民眾共襄盛舉。

現場集結臺南蔡風目魚、第一漁權會合作社、和畝水產、漁業產銷班第 19 班等優質業者，推出風目魚特產市集，並安排食魚教育、摺紙彩繪、台江觀光船等豐富活動，讓大家從品味到體驗，重新感受風目魚產業的深厚底蘊。

風目魚傳承百年 中央地方攜手為產業注入新動能

為支持地方漁業與文化傳承，漁業署主秘陳汾蘭也特別南下出席。她在致詞時表示，臺南養殖風目魚的歷史可追溯至鄭成功來臺之前，傳承至今已數百年，是全臺最重要的產地之一，更承載著國人對家鄉味的共同記憶。為協助產業升級，漁業署近年持續推動多項政策，包括補助青年導入自動化與智慧化設備、建立完整的產銷履歷、推動品牌化等；同時也在臺南將軍打造冷鏈物流中心，預計近期啟用，期盼為風目魚產業注入新動能。



陳汾蘭主秘表示，風目魚不只是產業，更承載著國人味蕾的記憶。漁業署持續推動智慧化、產銷履歷與品牌化等，期待這些措施為產業注入新動能。



臺南蔡虱目魚提供熱騰騰的虱目魚粥與虱目魚丸湯供民眾免費品嚐。

臺南市府農業局簡技張順德則表示，此次活動結合在地產業與文化觀光，從產地到餐桌，讓民眾在遊憩中更深入了解虱目魚的產業價值。此外，市府也與臺南市農會攜手臺南台糖長榮酒店、老爺行旅、臺南大員皇冠假日酒店、禧榕軒大飯店及臺南維悅酒店推出「虱目魚入菜」活動，自11月16日至12月15日止，民眾可至五家飯店品嚐多道精心設計的虱目魚料理。

「虱」在美味 虱目魚活動現場與線上同步供應

活動現場備有熱騰騰的虱目魚粥與虱目魚丸湯，攤位也展售魚酥、魚丸、捲心酥等多樣加工品，充分展現虱目魚「全身都是寶」的特色。

陳主秘笑言，目前正值虱目魚最肥美的季節，今日到場的民眾可說是賺到了，不僅能大快朵頤，還能把各式優質好物帶回家。她並補充，沒能親臨現場的朋友也別擔心，透過「鱸魚購」與「買魚去」等線上平台，同樣能輕鬆選購最新鮮的虱目魚產品。只要動動手指，就能支持在地漁民，讓臺南的海味走進全臺的餐桌。



活動展售虱目魚酥、魚丸、捲心酥等多元加工品，完整展現虱目魚「全身都是寶」的特色。

親子體驗虱目魚文化 食魚彩繪與觀光船同步推出

另一方面，活動現場也設置食魚教育展攤，邀請2024農業青年大使、和畝水產漁青涂欣儀帶領孩子們摺虱目魚、進行創意彩繪，讓小朋友在動手創作中觀察魚體外型，感受漁村文化與美感的結合。同時，也透過基本的虱目魚小知識，向民眾介紹虱目魚的外型特色、生活環境與在地養殖文化。活動同步推出台江觀光船遊程，民眾只需以100元報名四草大眾廟臺江觀光船之旅，就可獲得50元市集券，可在虱目魚特色市集使用，現場反應熱烈。

從文化活動到魚塭現場 漁業署深入了解虱目魚養殖管理

為了更深入認識虱目魚產業，漁業署主秘陳汾蘭與新任的養殖組市場科林世勳科長及洪家明技正參加完熱鬧的虱目魚產業文化活動後隨即前往北門，拜訪臺南市養殖漁業發展協會，聆聽理事長王昌灝分享產業現況與發展趨勢。

陳汾蘭主秘表示，王理事長除了詳細介紹文蛤、白蝦混養虱目魚的養殖概況，以及養殖區的供排水情況，還展示了協會自行包裝加工的不同規格冷凍白蝦。這些水產品在臺北展售，深受消費者喜愛。另外，理事長也分享許多養殖理念，並特別強調產銷履歷的重要性。

隨後，王理事長帶領大家實地走訪北門魚塭，詳細解說淺坪式養殖與深水養殖的不同特性，以及水車如何透過科學佈建，減少使用數量，進而達成節能的效果。深秋的魚塭景致格外迷人，白鷺鷥乘著涼爽微風在池上翱翔。不少魚塭已完成收成，清池後的池底坑洞景觀令人印象深刻。陳汾蘭主秘指出，此行還觀察到部分養殖池透過聯通管維持蓄水，有助於來年減少水源與用電，展現漁民的智慧與巧思。

此次參訪不僅讓漁業署同仁對虱目魚及相關水產品有更完整的認識，也對節能、高效的養殖管理留下深刻印象，為未來推動在地漁業發展提供寶貴參考。



左上 小朋友在彩繪虱目魚的過程中，逐步了解虱目魚的外型特色。

右上 參加台江觀光船的民眾絡繹不絕。

左下 臺南市養殖漁業發展協會理事長王昌灝分享虱目魚產業現況與發展趨勢。

右下 王理事長帶領陳汾蘭主秘與養殖組林世勳科長及洪家明技正實地走訪北門魚塭，並詳細解說淺坪式養殖與深水養殖的不同特性。