



114年新竹縣烏魚節暨 食魚教育文化推廣活動

圖、文 / 蔡政南

114年新竹縣烏魚節暨食魚教育文化推廣活動大合照。

每年冬至前後是臺灣烏魚上市盛產季節，為了推廣當季烏魚特產暨結合休閒漁業體驗，由新竹縣政府及竹北市公所共同輔導新竹區漁會與水月休閒農業發展協會，舉辦「114年新竹縣烏魚節暨食魚教育文化推廣活動」，於11月29日上午10時在竹北田媽媽福樂休閒漁村正式登場，今年活動以「烏魚節：漁村慢行」為主題，結合食魚教育體驗、展售市集、手作DIY與舞台演出，吸引民眾攜手走入竹北海口，感受烏魚季最豐收、最具文化風味的時節。



上 陳見賢副縣長及王炳漢副議長等人展示新竹縣生產的烏魚子。
下 陳見賢副縣長致詞。

新竹縣副縣長陳見賢、新竹縣議會副議長王炳漢、縣議員吳旭智、蔡志環、張珈源、以及竹北當地多位民代等貴賓，當天一早就到福樂休閒漁村為竹北的烏魚子「站台」，強調竹北「烏金」品質穩定，曾獲全國十大金鑽烏魚子與優質烏魚子的獎項肯定，呼籲來客搶購手速要快。

陳見賢副縣長致詞表示，竹北拔子窟是全臺灣最北端的烏魚養殖區，養殖技術穩定，他隨手一拿就是重量超過10兩的烏魚子極品。舉辦烏魚節這個活動是為了讓更多人認識這個烏魚產業，產銷班配合縣府、新竹區漁會等推動食魚教育文化，月初才剛邀請竹北國小師生們走進拔子窟，近距離觀察烏魚養殖和捕撈作業，體驗震撼的「烏魚瀑布」。陳見賢副縣長非常感謝大家的支持一起來共襄盛舉，一年一度烏魚節正式拉開序幕。新竹縣竹北烏魚養殖產地，產量非常的豐富，品質非常棒。歡迎所有喜愛烏魚子好朋友一同來採購，這裡還有相當多美食，希望所有好朋友能夠留下來，慢慢的品嚐，一起度過一個愉快週末假期。

今年「烏魚節：漁村慢行」精心規劃食魚教育體驗，先前於 11 月 7 日已邀請竹北國小師生走進拔子窟養殖區，近距離觀察烏魚捕撈作業、體驗震撼的「烏魚瀑布」，並由導覽老師、資深漁民講解烏魚智慧養殖與全魚利用概念，讓小朋友從餐桌回到魚塭，認識地方漁業文化，現場反應熱烈，並帶動光明及嘉豐等國小師生響應參訪。

新竹縣烏魚節主場活動於 11 月 29 日推出烏魚文化靜態展、在地特色市集、海廢變黃金 DIY 體驗，並限量提供 250 份漁夫餐盒，以竹北在地食材搭配烏魚相關產品入菜，呈現最道地的海口風味料理。現場也同步贈送「烏金郎娃娃」，並推出「多買多送」市集集點抽獎活動，鼓勵民眾支持在地農漁產品。同時也在活動中融入海洋環保永續理念，透過全魚利用與環保手作的方式，讓民眾從中體會友善環境的態度。舞台更安排精彩的節目表演，有 Emma 姐姐氣球秀、奇幻泡泡秀、賽考獵客樂團、及 Blueburn 主唱趙廣絜 KJ 輪番演出，打造最具漁村特色的節慶氛圍，讓民眾有吃有玩，又可以聽音樂看節目演出。



上 福樂休閒漁村主人郭宮實介紹解說烏魚養殖產業文化及食魚教育推廣。
下 福樂休閒漁村主人郭宮實整理風乾今年採收製作的烏魚子。



小朋友學習烏魚子製作流程解說。



民眾採購新竹生產製作的烏魚子。

位於竹北市崇義里的「福樂休閒漁村」為農業部輔導的田媽媽餐廳，以養殖烏魚著稱，園內養殖池佔地廣達兩公頃，除了養魚之外，還飼養白蝦及種植紅心芭樂。漁場主人郭宮寶曾擔任烏魚子產銷班班長多年，並榮獲「神農獎」肯定，近年來更結合經營餐廳及豐富的產銷班經驗，積極推廣食農教育，帶動不少國內外團體到此參訪。

福樂休閒漁村主人郭宮寶表示，竹北市拔子窟為北臺灣重要烏魚產地外，地理與氣候優勢也讓此處能提早南部收成上市，加上純雌化養殖技術更讓年產量達平均約 10 萬尾。由於天氣環境變遷、漁村勞動力不足、飼養成本增加、養殖時程長、今年收成量約 7 萬尾左右。郭宮寶向民眾介紹，烏魚可說全身皆是寶，漁場研發烏魚各部位製成多樣化加工產品，如傳統烏魚子、烏魚干、烏魚鬆、烏魚香腸、烏魚子蘿蔔糕、烏魚香辣醬等，郭老闆亦提供專業導覽體驗，讓遊客無論大人小孩，皆能由吃、玩、買享受烏魚產業的樂趣。

來到這裡，除了可以品嚐到各種以新鮮烏魚為主角的招牌料理，更別錯過在專業導覽下認識烏魚生態的機會；同時，還能藉由豐富的體驗活動，深刻瞭解「從魚池到餐桌」的過程，包括：餵食烏魚、撒網抓魚、洗烏魚子、曬烏魚子等，每一項都讓人印象深刻，無論大人還是小孩都樂在其中。在「漁夫生活體驗」之後，還能買到漁場自行研發生產的到烏魚鬆、烏魚香辣醬、烏魚子 Q 餅等特有產品，不僅具有在地代表性，而且新鮮好吃，送人自用兩相宜。

新竹縣政府農業處說明，烏魚節是竹北養殖區最重要的收穫節令，竹北市崇義里拔子窟為全臺最北端的烏魚養殖區，秋冬之際的「九降風」，是烏魚子乾製的天然優勢。全區約 67 公頃的養殖面積，孕育出色澤金黃、風味濃厚的高品質烏魚子。在地生產的烏魚子曾榮獲全國十大金鑽烏魚子與優質烏魚子等獎項肯定，並打造在地品牌「九降金品」，成為新竹縣最具代表性的伴手禮之一。不過今年收成的烏魚，受到氣候偏暖影響，結卵較慢，也因養殖漁業人口老化，造成整體的烏魚產量相較以往偏少。這場活動新竹縣政府農業處希望透過「烏魚節：漁村慢行」主題，讓民眾實地瞭解當地產業文化與永續價值，並促進地方觀光，期望大眾共襄盛舉，一同品味烏魚季獨特迷人的風味。



上 經過新竹九降風乾燥的黃金烏魚子。
中 一口烏魚子禮盒。
下 新竹九降風烏魚子。