

臺南無刺虱目魚外銷澳洲暨

南科推廣臺南漁產團膳採購

圖 / 臺南市政府、文 / 林華泰



臺南漁產外銷澳洲市場封櫃記者會合照。

為協助臺南市漁產品加工升級，拓展國外市場，臺南漁產品繼今年2月裝櫃外銷澳洲，近期再度傳出佳音，臺南市政府於11月20日舉辦「臺南漁產澳洲食品展封櫃記者會」，由市長黃偉哲宣布，臺南漁產品成功推進澳洲市場，本次將出口1個20呎冷凍貨櫃的虱目魚排，展現市府推動漁產品外銷的豐碩成果。

黃偉哲市長致詞表示，虱目魚為臺南深具特色的代表漁產之一，不僅味美且營養價值高，在國外被譽為

「Milk fish 牛奶魚」美名，可惜因多刺，讓許多人卻步，但經過水產界多年的努力，現在已開發出無刺虱目魚，其滋味風靡無數人，不僅臺灣民眾喜歡，多次出國參加國際食品展，也深獲海外人士肯定。黃偉哲市長強調，本次廠商接獲虱目魚排訂單，提供澳洲的消費者品嚐美味虱目魚，使虱目魚不僅是美食界的臺灣之光，更被澳洲看見，也讓臺南農漁民心血及努力受到肯定。他感謝商研院、市府團隊與業者一起打拼，共同開拓臺南虱目魚的新藍海。

臺南市政府農業局指出，今年9月的澳洲食品展中，臺南館共設置6大展位，其中鮮饌國際有限公司展出多樣冷凍漁產與即食料理，包括虱目魚排、虱目魚肚及虱目魚丸等產品，充分展現臺南在漁業加工技術與飲食文化上的深厚底蘊。農業局說明，虱目魚為臺南極具象徵性的在地魚種，肉質鮮美、營養豐富，對澳洲市場而言仍屬新興食材，展覽期間吸引眾多買主、僑胞及當地消費者駐足詢問與試吃，反應相當熱烈。隨著展覽圓滿落幕，後續訂單不斷湧入，成功促成臺南漁產正式出口澳洲市場，展現臺南市漁產業者的國際競爭力，也為臺南優質漁產開拓海外市場奠下重要的里程碑。

臺南市農業局李芳林局長表示，為協助本市漁產品外銷升級，市府近年積極推動漁產加工廠認證輔導、升級冷鏈物流及海外行銷布局等措施。今年第二度參加澳洲食品展成果豐碩，不僅讓當地消費者更加認識臺南虱目魚文化，也成功建立臺南優質漁產的品牌形象。未來農業局將持續輔導業者強化產品差異化與市場競爭力，並結合中央資源，拓展更多國際市場機會，協助臺南漁業逐步實現「立足國內、放眼國際」的目標。

接著，為了拓展臺南漁產品國內通路，讓更多民眾可以享用優質水產品，臺南市政府與國科會南科管理局於11月27日在南科管理局員工餐廳舉辦「臺南蠶味-魚你共饗」漁產加



臺南無刺虱目魚外銷澳洲封櫃儀式。

工品團膳採洽會，媒合南科團膳廠商與臺南五家漁產業者合作，盼讓更多上班族在南科園區就能品嚐在地新鮮漁產。臺南市長黃偉哲也特別出席活動，邀請各界支持臺南優質水產品。

黃偉哲市長表示，南科是全臺灣產值最高的科學園區之一，聚集全國頂尖的科技人才，因此市府也希望提供最好的農漁產品給園區團膳使用。除了知名水果外，臺南漁產品質同樣亮眼，其中臺灣鯛通過歐盟食品認證，成功外銷歐美地區，深受歐洲市場喜愛。黃偉哲市長指出，臺南出產的各項農產品均確保來源可溯，兼顧美味與衛生安全，歡迎南科各公司與團膳業者多多採用臺南在地食材，讓最優秀人才吃到最安心、最道地的料理。



黃偉哲市長推介無刺虱目魚排。



成功外銷澳洲的無刺虱目魚排。



左 嘉南藥理大學王明煌老師現場示範「黃金鯛魚塊佐檸檬奶油醬」、「翡翠虱目魚蒸蛋」兩道料理。
 中 黃偉哲市長現場試吃各式的臺南漁產佳餚。
 右 泰式檸檬鯛魚。

當天的團膳採洽會有多家南科團膳廠商出席洽詢。國科會南部科學園區管理局副局長林秀貞也到場支持，並邀請園區公司多採用臺南漁產，讓好食材走進員工每日餐桌。

臺南市政府農業局指出，臺南為全臺水產重鎮，臺灣鯛與虱目魚年產量與產值皆居全國第一，牡蠣產量亦名列前茅。此次採洽會邀請南市區漁會、南縣區漁會、南瀛水產養殖生產合作社、鮮饌國際、漁產運銷公司等參與，向團膳業者展示加工品與鮮品，希望擴大南科採購量，拓展在地漁產銷售通路。

農業局也特別邀請嘉南藥理大學王明煌老師，現場示範「黃金鯛魚塊佐檸檬奶油醬」、「翡翠虱目魚蒸蛋」兩道料理，並由南科員工餐廳廚師搭配廠商加工品烹調六道佳餚，包括鳳梨珍鯛、泰式檸檬鯛魚、脆皮鮮蚵、咕咾虱目魚塊、大埤酸菜蚵、三杯虱目魚等提供試吃，色香味俱全，獲得現場一致好評。



南科推廣臺南漁產團膳採購記者會合照。