



「鱸魚你的好味道」鬼頭刀聯合行銷記者會大合照。

鬼頭刀（鱸魚）為我國東部與屏東等沿近海重要的經濟性漁獲，為中大型魚，一般較少在市場上出現，其肉質口感鮮嫩柔滑，魚刺少方便食用，一直受到歐美人士的喜愛，過去主要以外銷為主，國內生產的鬼頭刀約有七成外銷至美國，然而美國自2025年4月起施行「對等關稅措施」，對於臺灣鬼頭刀漁業造成衝擊。為了拓展國內消費市場，提升國人對本土海味的認識，農業部漁業署與臺灣海洋保育與漁業永續基金會於當年12月17日在農業部一樓大廳舉辦「鱸魚你的好味道」鬼頭刀聯合行銷記者會，宣布正式啟動國產鬼頭刀多元推廣行動。

行銷記者會邀請漁業署繆自昌副署長主持，全國漁會林啟滄總幹事、東港區漁會王志民主任、蘇澳區漁會陳添福秘書、新港區漁會劉淑惠秘書、以及海漁基金會黃章陽執行長等人也一同出席推廣，會中並與12家國內餐飲及旅宿業者攜手合作，合計共13間星級飯店及50間餐飲門市，以永續漁業管理成果結合餐飲創意，會中並推出21道以鬼頭刀為主題的特色料理，以實際行動支持國產水產品，帶動永續海鮮消費風潮。

繆自昌副署長介紹說明，鬼頭刀為臺灣沿近海漁業重要魚種之一，近五年平均漁獲量達5,000公噸，平均出口量約2,200公噸，其中超過75%銷往美國，顯示鬼頭刀在我國輸美水產品中占有重要地位。然而美國自2025年4月起施行「對等關稅措施」，鬼頭刀產業從成本壓力到市場競爭力均面臨挑戰；政府隨即迅速啟動因應措施，農業部以金融支持、輔導產業鏈強化冷鏈設施設備、並取得國際認證等支持措施，協助鬼頭刀產業面對關稅衝擊，同時提升產品品質及拓展外銷市場。



漁業署繆自昌副署長致詞。

繆副署長表示，鬼頭刀整體外銷額較去年同期減少 1 成，有鑑於美國同樣販售鬼頭刀的競爭對手祕魯、智利等關稅較我國低，為維持臺灣鬼頭刀競爭力，除目前的 FIP 認證外，也會協助國內業者取得 MSC 認證，因 MSC 屬第三方認證，也必須確認漁船等都有冷鏈設施，預計於 5 年內可取得。繆副署長進一步指出，目前除了已著手協助相關漁船加裝冷鏈設備以確保鬼頭刀漁獲品質，另外也同步擴大國內市場行銷，這次也和 12 家餐飲與旅宿業者簽署合作備忘錄，推動料理使用鬼頭刀，這些業者共有 13 家星級飯店與 50 間餐飲門市，盼年底前可達百萬元銷售業績。

為提升國產鬼頭刀在國內市場的能見度，漁業署與財團法人臺灣海洋保育與漁業永續基金會積極媒合全臺優質餐飲與旅宿業者，打造永續海鮮的示範合作。記者會中由漁業署繆自昌副署長與 12 家指標業者簽訂鬼頭刀合作意向書 (MOU)，推廣採用國產鬼頭刀食材，共同推出「鬼頭刀永續好味」系列料理，涵蓋中式、西式、鐵板燒、日式丼飯、臺味料理及創意漢堡等多元品類，讓鬼頭刀以更豐富的風貌走進大眾餐桌，展現國產好魚在不同料理文化中的嶄新魅力。本次響應推廣合作的餐飲業者包含：三商餐飲集團的三商鮮五井、煙波國際觀光集團、豐漁餐飲集團的季樂和牛鐵板燒、雲品溫泉酒店、

臺北晶華酒店、北投老爺酒店、臺南老爺行旅、韻藏中餐廳、臺北天成大飯店、樂覓炊事 Cococina Bistro、林聰明沙鍋魚頭、樂檸漢堡等 12 家業者，充分運用自身的料理專長，將國產鬼頭刀發揮出多元風貌。



上 繆自昌副署長與 12 家企業代表簽訂鬼頭刀合作意向書。  
下 繆自昌副署長與對味廚房料理實驗室洪昭勝主廚共同示範鬼頭刀家常快速料理。



左、右 繆自昌副署長與 12 家企業代表合照。



合作業者推出各式鬼頭刀特色美味料理。

為了讓民眾在家也可以輕鬆料理鬼頭刀鮮魚，記者會現場也邀對味廚房料理實驗室的洪昭勝主廚，示範三道鬼頭刀家常料理，民眾在家只要動動手指，到「買魚去 GoFish」選購，就能買到國產的鬼頭刀魚排。洪昭勝主廚表示，鬼頭刀快速料理技巧為先用電鍋將魚排蒸熟，再分切每餐所需的份量，短期內可以冷凍冷藏保存。洪主廚介紹第一道日式味噌烤魚排，將蒸熟的鬼頭刀魚排放入味噌醬醃製調味，調味完成再放入烤箱或氣炸鍋烤 5 至 7 分鐘即可輕鬆完成；第二道泰式打拋鬼頭刀，將已蒸熟的鬼頭刀魚排切丁，拌入泰式打拋香辛料烹煮，再加入九層塔，增加香氣即可完成；第三道為鬼頭刀味噌湯，將高湯煮滾，加入豆腐及蒸熟的鬼頭刀魚片，最後再加入先前醃製魚排的味噌醬，即可完成一鍋鮮美的鬼頭刀味噌湯，簡簡單單一魚三吃，讓民眾在家可以短時間輕鬆料理，吃到國產鮮美的鬼頭刀。

最後漁業署說明，本次鬼頭刀行銷推廣計畫，以「產地 × 餐飲 × 政策」三方協作為核心，期待透過產官合作，讓永續海鮮具備更強大的市場動能，成功提升國產鬼頭刀在國內市場通路的曝光與使用率，讓永續理念在產業鏈中落地生根。漁業署後續將推動鬼頭刀永續漁業政策、輔導漁業改進計畫，以取得 MSC 國際認證為目標，同時透過永續食材的推廣與市場導向的策略，讓國產海鮮在消費者心中形塑更鮮明、更具價值的品牌形象，持續朝向「吃好魚、愛海洋」的永續願景邁進。



上 繆自昌副署長推薦鬼頭刀多樣美食料理。  
 中 日式味噌烤鬼頭刀魚排(左)與泰式打拋鬼頭刀(右)。  
 下 記者會現場鬼頭刀食魚教育與合作業者鬼頭刀特色料理簡介。