

# 臺灣鰻好的系列活動開跑 優質鰻魚產品展售與民眾 共度溫馨母親節

圖、文 / 漁業廣播電臺 江政融



王茂城署長與鰻魚展售業者合影，共同向消費者推薦國產優質鰻魚。

國產鰻魚素有「水中人參」美譽，富含維生素 A、Omega-3、優質蛋白質與膠原蛋白，是滋養體質與維持健康、青春的天然食材。為了推廣這項優質水產品，並鼓勵民眾在溫馨的母親節期間，選用營養豐富的國產鰻魚向辛勞的母親表達心意，農業部漁業署特別於今年 5 月間規劃「臺灣鰻好的」系列推廣活動，透過彙集全臺優質餐廳的國產「鰻魚美食地圖」與 48 道星級鰻魚食譜，讓民眾不論是在家烹調或外出聚餐，都能便利享受國產鰻魚的美味。

首場實體活動「夏日甦醒 元氣鰻點」於 5 月 2 日在臺北希望廣場舉行，現場推出「千人烤鰻」國產鰻魚試吃推廣活動，現烤現發共提供 1,000 份現烤鰻魚，民眾只要完成打卡按讚任務就能免費領取，藉由現點現吃的互動模式，讓都會區消費者近距離感受國產鰻魚肥美細緻的肉質與風味。此外，5 月 2 日至 5 月 3 日活動期間，也匯集多家鰻魚業者在希望廣場農民市集展售，提供多樣化型態的國產鰻魚商品，民眾只要在指定攤位購物滿 500 元，就可獲贈「買魚去」及「鱻魚購」折價券各 100 元，數量有限送完為止。



漁業署署長王茂城與主廚一起示範鰻魚料理。



鰻魚活動結合母親節贈花，讓民眾一同感受溫馨節慶氛圍。

延續首場活動的好評與買氣，第二場實體活動「臺灣鰻好的 - 鰻滿幸福烤 PIZZA」選在母親節當週的 5 月 9 日於希望廣場登場，這次活動將優質國產水產品與西式料理創意結合，邀請漁業署署長王茂城與主廚示範義式窯烤鰻魚 PIZZA 製作技巧，展現國產鰻魚如何與異國料理風味激盪出全新口感，同時結合行動餐車同步提供 1,000 份窯烤鰻魚 PIZZA 供打卡按讚的民眾品嚐。配合母親節氛圍，兩場活動都結合了消費送康乃馨，讓民眾在選購健康食材的同時，也能以實際行動對母親表達愛與感謝。

漁業署署長王茂城表示，目前鰻魚繁殖技術尚未邁入商業化人工繁殖規模，魚苗完全依賴漁民於冬季在沿岸河口捕撈天然鰻苗，並經養殖業者人工馴化放養。此外，鰻魚養殖需使用頂級魚粉飼料，加上近年各項原物料與經營成本增加，整體產業鏈從捕撈、畜養到加工，都需要投入大量人力成本，並符合國際衛生認證標準。

王茂城署長也說，為了改變過去以蒲燒鰻為主的單一印象，漁業署推出白燒鰻與加工生鰻片，供應餐廳開發多元特色料理。因應消費型態轉變，漁業署也會持續輔導各漁會與產業團體發展多元產品型態，無論是即食蒲燒鰻或是各類加工品，都能讓不同家庭依需求選購。

漁業署提到，除了實體展售，民眾平時可以到「買魚去」平台安心採買，該平台商品都經過認證嚴格把關，支援多元付款與宅配到府服務，並會不定期提供優惠方案，提供便利且安心的購物體驗，讓產地直達的優質漁獲能進入更多家庭的餐桌。



上 千人烤鰻國產鰻魚試吃，現場民眾熱情參與。  
中 漁業署輔導漁會開發鰻魚多元產品，滿足不同家庭需求。  
下 融合鰻魚與異國料理風味的窯烤鰻魚 PIZZA，激盪全新口感。