

產地直送的鮮甜滋味

漁業署攜手漁會舉辦臺南蚵行銷展售

圖、文 / 漁業廣播電臺 江政融



漁業署攜手全國漁會及南市區漁會推廣臺南蚵品牌。

近年來受到全球氣候變遷與海洋養殖環境變動的影響，我國本土牡蠣的產量呈現下降趨勢。在市場需求帶動下，國外進口牡蠣的數量逐年增加，為了確保消費者能辨識產品來源，並防範境外牡蠣混充國產產品，農業部漁業署積極輔導建立「臺南蚵」地方品牌，透過建立品牌化與溯源制度，讓國產牡蠣在市場中具備明確的辨識度，保障養殖戶的經營空間。

為了落實這項推廣目標，漁業署攜手中華民國全國漁會及南市區漁會於4月18日在臺北希望廣場舉辦「臺南蚵行銷推廣活動」，推出品牌標章介紹、溯源認證制度宣導、鮮蚵料理示範及特賣活動，漁業署署長王茂城

也特別蒞臨現場，向民眾說明如何認明產地標章，並進行鮮蚵料理示範，邀請大家一起支持由南臺灣產地直送的國產水產品。

王茂城署長表示，在行政院食品安全辦公室的指導下，政府目前已跨部會成立「牡蠣養殖輔導工作團隊」，職能涵蓋養殖技術、設備管理、加工安全及市場行銷四個面向。他指出，目前國產牡蠣溯源養殖戶納管涵蓋率已達88%，在全臺2273戶養殖成蚵戶中，已有約2,000戶納入溯源體系，預計今年度溯源率可達到九成，並計畫於115年度達成90%以上穩定納管，透過落實源頭管理與產地鑑別技術，保障漁民權益、落實食安把關。



左 王茂城署長介紹國產牡蠣特色，並說明如何認明產地標章。
右 漁業署署長王茂城親手示範鮮蚵料理。

王茂城署長指出，關於國產牡蠣與進口牡蠣的品質差異，根據水產試驗所與海洋大學的實驗證實，臺灣國產牡蠣在鮮味及甜味胺基酸的表現上略高於進口境外牡蠣；在營養成分方面，牡蠣的鋅含量在魚貝類中排名第一，對骨骼生長、食慾、免疫功能及神經發展至關重要。此外，牡蠣也富含鐵質，且具備低脂、低膽固醇的特性，不論是傳統的蚵仔酥、蒜泥鮮蚵，或是蚵仔煎、蚵仔湯、蚵嗲等料理，國產鮮蚵都是兼顧美味與營養的好選擇。

活動現場除了南市區漁會的鮮蚵特賣，希望廣場農民市集也同步舉辦魚產品展售，並邀請多位百大青農參與，包括臺南市青農黃國基、臺南市青農楊典皓、嘉義縣青農唐昕遠及屏東縣青農陳啓宏等，現場展售石斑魚、虱目魚、鱸魚、白蝦及文蛤等豐富水產品。

活動期間，現場推出鮮蚵特賣與相關水產品展售，並結合料理示範與試吃體驗，有興趣的民眾除了可以到希望廣場選購，也可以透過「Go Fish 買魚去」平臺，或是在全國漁會網路商城下單。漁業署也鼓勵民眾安心選購國產水產品，以實際消費行動支持辛勤付出的漁民，政府將會持續與各漁會及產業團體合作，落實源頭管理與品牌推廣，讓來自產地的水產品能與全臺消費者共享。



上 現場舉辦鮮蚵特賣活動，民眾選購踴躍。
中 國產牡蠣營養豐富，適合多元料理。
下 臺南蚵品牌產品，品質溯源有保證。