



陳其邁市長與美國在臺協會高雄分處張子霖處長一同品嚐宏裕行的花枝蝦排。

2023 高雄國際食品展 為高雄農漁特產搭一座曠闊的舞臺

圖、文 / 漁業廣播電臺 許嘉仁

年度盛事「2023 高雄國際食品展」10月26日上午在高雄展覽館南館熱鬧開展，高雄市政府農業局籌組「高雄物產館」；海洋局則規劃「高雄海味專區」，為優質農漁產品搭一座曠闊的舞臺，以壯盛的陣容，走入消費者眼簾、征服饕客味蕾。

青農、養青、農漁會、生產合作社、水產業者、公協會無不推出自家最新、最有信心、賣相最好的商品，讓這場一期一會的相聚更有味道；而消費者也能藉由走訪各個展區，品嚐農情海味，感受專屬南臺灣的四時節氣，向用心耕耘這片土地與海洋的農漁民致敬。

高雄市長陳其邁致詞時表示，高雄茄苳有烏魚故鄉的美譽，所養殖、生產及加工烏魚子是全世界品質最好的烏魚子之一，也是許多日本訪賓指名攜帶的伴手禮。另外包括荔枝、番茄或香蕉等農產，以及鱸魚、石斑魚、虱目魚等養殖水產，全都「頂港有名聲，下港上出名」。高雄有如此豐饒的農漁物產實在令人驕傲，希望本次高雄國際食品展，民衆能儘量買、儘量吃，給農漁民最實際的支持。



名廚巧手擺盤，滷製秋刀魚也能變身為適宜宴客的大菜。

一期一會海派饗宴 優羶美味難以抗拒

養殖、沿近海與遠洋漁業發達的高雄，是臺灣漁業小巧精緻的縮影，無論是茄苳烏魚、永安石斑魚、彌陀虱目魚，梓官現撈海鮮以及前鎮秋刀魚，都別具風味。

今年海洋局與高雄市 22 家優質水產業者合作，以「高雄海味羶樂園」概念籌組高雄海味專區，展出品項包含冷凍水產品、覆熟即食產品與休閒零食等各式品項。展覽期間更推出滿額贈和抽獎活動，只要消費滿 300 元，可兌換獨創烏魚子魚鬆口味爆米花；消費金額滿 500 元，憑發票可兌換抽獎券，有機會抽中東京迪士尼或大阪環球影城門票，有了抽獎活動的加持，也讓高雄海味專區無時無刻人潮總是熱鬧滾滾。

來尾秋刀魚 讓秋之味悠遊齒頰間

臺灣區遠洋魷魚暨秋刀魚漁船魚類輸出業同業公會（以下簡稱魷秋公會）今年也首度參加食品展活動，在高雄海味專區設立展攤，舉辦「吃秋刀，安啦！」推廣活動。除了臉書打卡送秋刀魚等超值好康，還邀請名廚示範秋刀魚簡易烹調方式，包括農業部次長陳添壽，及漁業署副署長王正芳都到場支持協助推廣。



（上圖）永安區漁會李秋錦總幹事於高雄海味舞台區賣力行銷石斑魚與大海開吃系列活動。

（下圖）魷秋公會施教智總幹事與高雄翰品酒店江進華行政主廚示範滷製秋刀魚菜式。

農業部次長陳添壽致詞時指出，我國每年約有近百艘秋刀魚漁船，在 7 至 11 月赴西北太平洋公海捕撈秋刀魚，而全臺秋刀魚漁獲量最大宗就在高雄前鎮漁港。秋刀魚營養值高，DHA、維生素 A、Omega-3 不飽和脂肪酸含量豐富。料理時只需添加些許油，煎到魚皮金黃透亮，洶湧的鮮香便撲鼻而至，令人饞涎。鼓勵國人依旬而食，品嚐秋刀魚的滋味。

魷秋公會理事長陳皇誠強調，為確保國人享有安全美味的當季好食材，魷秋公會與漁業署持續擴大國產漁產品含輻射物質檢測工作，秋刀魚檢測結果皆符合規定，請國人安心食用。

10 月 27 日活動邀請新加坡國宴御廚主廚湯涓甯示範包括鹽煎秋刀魚、日式照燒秋刀魚卷與和風秋刀魚炊飯等 3 道能夠簡易上桌的菜品。湯涓甯特別推薦鹽煎秋刀魚，他說，此刻秋刀魚油脂豐厚、肉質鮮嫩最是美味。而略帶清苦的魚腸，搭配檸檬提味，是懂吃老饕的最愛。有酸、有苦、有幸福，才是生活的滋味。



2023 高雄國際食品展開幕典禮。

滷製秋刀魚 邂逅記憶中的古早味

另外，10月28日第2場料理分享活動，則邀請高雄翰品酒店行政主廚江進華示範滷製秋刀魚料理，充滿臺式情懷的風味，讓人備感親切。

調理方式十分簡單，加入薑、蔥、醋、冰糖、醬油、味霖、米酒、水、甚至番茄醬等，配料比例隨各家喜好增減，以電鍋熬煮約5個小時。吸飽醬汁的秋刀魚，魚骨酥軟，切成小塊格外開胃，鮮味滿溢的滷汁也能拌麵，著實百搭。

魷秋公會總幹事施教智指出，隨四季遞嬗飲食，不僅食材新鮮，價格也相對親民。入秋後的秋刀魚，不僅魚身大、魚脂更是豐潤，油煎、鹽燒、滷製皆適宜，而秋刀魚也富含各式營養，民衆不妨於產期多多購買秋刀魚，以味蕾認識秋刀魚含蓄卻又迷人的雅韻。

「高雄國際食品展」10月29日圓滿閉幕，海洋局統計，現場銷售加上預期採購金額，共創造新臺幣6,600萬元商機，包括來自加拿大、泰國、柬埔寨與日本的批發業者對秋刀魚、即食粥品非常有興趣；而來自美國的買主也積極洽談漁會所推出的石斑魚湯、鱸魚片等加工產品。海洋局也將持續攜手業者，把握國內外各項推廣活動與行銷場合，擴大高雄海味市場能見度及佔有率。