



當季美味引垂涎 港邊烏魚樂時節鹿港熱鬧登場

圖、文 / 漁業廣播電臺 洪嘉總

彰化區漁會烏魚子禮盒通過多項檢驗，受消費者喜愛。

每年冬至前後，是饕客期待可以品嚐美味烏魚的時刻。由彰化區漁會與鹿港鎮公所聯合舉辦，今年邁入第12年的「港邊烏魚樂時節」活動於2023年12月2日在鹿港公會堂前廣場舉行，現場攤位販售彰化區漁會嚴選的烏魚子禮盒等優質漁產品，及當季烏魚香炸腓力、一口烏魚子及烏魚米粉供民眾索取，讓遊客在漫步鹿港老街時，也能夠品嚐當季新鮮海味，現場也舉辦烏魚料理教學展示及烏魚子取卵操作等活動，讓參與民眾能更認識烏魚。

冬至前後滋味正好 養殖烏魚品質穩定

烏魚經濟價值高，可以為漁民帶來大筆收益，因此又被漁民稱為「烏金」。彰化區漁會表示，陣陣東北季風吹拂，烏魚逐波南下，在冬至前後洄游到彰化沿海時，是烏魚卵最飽滿肥美的階段，製成饕客最愛的烏魚子，成就了鹿港烏魚子產業。彰化區漁會理事長林明壽於活動致詞表示，烏魚每年冬至前後洄游至彰化海域，除了野生捕撈的烏魚，目前烏魚養殖產業也很成熟，經過漁民加工製作的烏魚子品質非常好，尤其彰化的烏魚子更是比賽常勝軍。



彰化區漁會理事長林明壽致詞。

彰化區漁會總幹事陳諸讚致詞表示，漁民頂著東北季風，辛苦出海打拼，期望可以得到一筆「烏金」，然而野生捕撈的烏魚，品質需要靠運氣。這次在活動現場主要推廣養殖烏魚，養殖漁民同樣非常辛苦，烏魚養殖需要3到4年，在烏魚卵最飽滿肥美時採收，目前因為養殖技術的穩定，更能品嚐到品質優良、滋味正好的烏魚；除了推廣烏魚，現場也安排烏魚品嚐、料理示範等活動，就是希望讓民衆更加認識烏魚。



(上圖)彰化區漁會總幹事陳諸讚致詞。
(下圖)烏魚子取卵操作示範。

各方面表現俱佳 漁業署肯定彰化區漁會

烏魚全身均具有經濟價值，其中以烏魚子最有價值，含有豐富的維生素等營養素，又具有高經濟效益，是饋贈親友的最佳伴手禮；而烏魚子取出後，剩下的「烏魚殼」魚體，肉質鮮美肥嫩，有豐富的蛋白質，老少咸宜。漁業署主任秘書繆自昌出席活動致詞表示，臺灣的烏魚子遠近馳名，邀請國人多多品嚐當季烏魚及烏魚子。他也大力肯定彰化區漁會的傑出表現，指出彰化區漁會金融部門營運績效卓越，在非都會地區，存款能夠超過2百億元非常不容易；而彰化區漁會在漁業資源保育、促進沿海漁業發展、增進在地漁民福祉、協助國家綠能計畫推動、強化冷鏈物流系統的成果皆有目共睹，非常感謝彰化區漁會團隊的大力打拼。

鹿港烏魚產業歷史悠久 通過檢驗受消費者喜愛

鹿港鎮長許志宏表示，鹿港鎮公所與彰化區漁會共同舉辦「港邊烏魚樂時節」活動，每年都在鹿港公會堂前廣場舉行，這個地點是以以前的海關，對面就是烏魚寮，活動串聯古今，別具意義，深受在地民衆及遊客肯定；鹿港烏魚產業歷史悠久，有句俗語「願食烏魚毋穿褲」，就是描述烏魚子實在是人間美味，就算沒有褲子穿也要吃上一尾當季的烏魚，可見烏魚在人們心中的地位。隨著時空背景演進，除了傳統捕撈的野生烏魚，漁業也持續進步，鹿港養殖烏魚品質穩定，深受全國鄉親喜愛。

彰化區漁會表示，每年冬至前後十日，烏魚群集體洄游臺灣西部沿海，由於時節準時非常守信，因此烏魚又有別稱為「信魚」。鹿港烏魚子之所以美味，乃是因為烏魚魚群抵達鹿港、王功地區時，剛好是公烏魚的精囊最飽滿而母烏魚卵巢最成熟的階段，是所謂的「正頭烏」，這時間的烏魚子最為肥美。而近年來由於養殖技術純熟，烏魚已成為目前養殖重要魚種，彰化區漁會所販售的烏魚子禮盒通過 SGS 多項檢驗合格，往年均相當受到消費者喜愛，特別是農曆春節將至，邀請民衆如有送禮自用需求，多多支持國產水產品。



(上圖) 今年邁入第 12 年的「港邊烏魚樂時節」活動於 12 月 2 日在鹿港公會堂前廣場舉行。
 (左下) 鹿港烏魚產業歷史悠久。
 (右下) 烏魚料理教學展示成果令人食指大動。