



大合照。

雲林烏金饗宴箔仔寮登場

漁業署偕漁會邀民啖烏魚遊雲濱

圖、文 / 漁業廣播電臺 秦晴

雪花炮聲響起，在眾人一片熱鬧的歡呼聲中，雲林箔仔寮漁港於 112 年 12 月 23 日迎來年度最大的盛事「漁村特色漁產品產業行銷推廣活動」，向全臺民眾大聲宣告烏魚豐收時節已然到來。活動會場除了以在地特產文蛤和烏魚子的大型造景妝點舞台區，亦特別設置公、母烏魚子的 Q 版立牌，吸引大小朋友爭相合影留念，為雲林優蠶做最佳的代言，足見漁會用心的巧思。

大海鹹香滋味舌尖綻放 烏金饗宴展現雲林漁產魅力

烏魚產季約莫在每年冬至前後 10 天，由於其往往群體行動，漁民如果幸運豐收，收益可達數百萬元，因此烏魚又有「烏金」之稱。不過，近年受氣

候變遷與中國大量捕撈等因素影響，臺灣沿海野生烏魚數量逐漸減少，代之而起的是烏魚養殖業的蓬勃發展，且在漁民逐步提升技術下，目前養殖烏魚的風味已和捕撈不分軒輊。



烏魚子展示展售。



作為臺灣養殖烏魚子的大宗產地，雲林區漁會也在推廣活動中推出烏魚子料理品嚐和展售等系列活動。重頭戲的「烏金饗宴」則呈現以高粱稍微煎烤、金黃紅橙的烏魚子；有如焦糖般的誘人色澤佐以蒜苗，一口咬下便能感受到濃郁、鹹香的海味瀰漫齒間，展現雲林烏魚子獨樹一幟的魅力。

雲林區漁會理事長王溪岸也在致詞時，特別感謝漁業署副署長王正芳、雲林縣長張麗善和包含全國漁會、金門、花東等地的漁會嘉賓遠道蒞臨今天活動，共同推廣優質的雲林烏魚子。他也推薦民衆來箔子寮不僅能選購優蠶，亦能順道去附近的休閒農業區、成龍溼地等景點旅遊，深度體驗雲林漁村之美。

鍛鍊雲林漁友「煉金術」 烏魚子評鑑盛大頒獎

餐桌上令人垂涎三尺的烏魚子，背後不僅有著漁民養殖的技術的積累，還需要經歷醃漬、脫鹽、陰乾、壓製、日曬等一系列繁複的工序，才能成就入口瞬間的驚艷。

為了讓在地烏魚子的金字招牌屹立不墜，雲林區漁會每年都會舉辦「烏魚子評鑑」，迄今已邁入第 17 個年頭。112 年度的競賽於 12 月 20 日舉行，評選分成「5 至 7 兩」及「7 兩以上」組別，2 種重量等級分別取出 1 名特等獎、4 名頭等獎，共有 27 名漁會產銷班與烏魚子加工業者參賽，並邀集高科大水產系特聘教授黃榮富召集中華美食交流協會理事長駱進漢等產官學界共 5 名代表組成評審團，針對外觀、風味、質地與口感進行評鑑。

今年「5 至 7 兩」和「7 兩以上」特等獎分別由「育豐水產」的漁友莊國勝與「承龍海產行」李瑩益奪得。在饗宴席間，雲林區漁會也特別邀請縣議會議長黃凱、王正芳副署長、全國漁會理事長許德祥和林啓滄總幹事等貴賓共同表揚獲獎者。



（左圖）王正芳副署長致詞。（右圖）雲林區漁會理事長致詞。

王正芳副署長則表示，很高興能代表漁業署來參加今天的水產品展售活動，漁會每年用心都舉辦推廣活動，並透過推廣評鑑，提升漁民養殖與製作烏魚子的技術，讓國人能夠享受到美味優質的烏魚子，在此也恭賀烏魚子評鑑的獲獎漁友與廠商。

全國漁會總幹事林啓滄則指出，漁會很用心特別選在冬至隔天舉辦推廣活動。大家都知道，冬至前後是烏魚產期，也是最美味的時刻，歡迎國人「吃在地、食當季」，一起支持雲林的烏魚子！



（右圖）全國漁會林啓滄總幹事致詞。（左圖）雲林縣長張麗善致詞。

兼顧風味與健康 雲林烏金美饌年節送禮 自用兩相宜

從雲林烏魚子評鑑中，不僅能看見漁民精進技術、追求讓風味更臻完美的精神，也能看到製作上更注重消費者健康考量的趨勢。雲林區漁會總幹事林傳育說，配合現代人注重養生的需求，漁民加工烏魚子時也多以低鹽、低鈉為主要取向，因此製作出的烏魚子可說美味又健康。另外，他也感謝縣府持續和漁會共同提升烏魚產業知名度，並協助漁友打開銷售通路、穩定烏魚殼價格。

張麗善縣長則大讚，雲林漁友對於製作烏魚子的用心，除了達到鹹度適中、香氣濃郁的口味標準，亦不添加防腐劑，確保消費者食安，是獲得民衆青睞的關鍵。而隨著農曆春節即將到來，她也邀請國人踴躍選購雲林的烏魚子，無論是伴手禮或作為年菜佳餚，都會是最佳選擇！