

1

海味迎春開鱻禮

邀請民眾團圓吃好魚

文．圖 江政融（漁業廣播電臺）

農曆年前是國產水產品的消費旺季，圍爐團圓少不了一尾象徵「年年有餘」的好魚。為便利民眾年前採買，漁業署輔導中華民國全國漁會，攜手各區漁會及屏東縣佳冬鄉水產養殖產銷第八班陳啟宏、臺南市養殖漁業發展協會、嘉義青年農民唐昕遠等產業團體，於1月31日至2月1日在臺北希望廣場農民市集舉辦「海味迎春開鱻禮」年節用魚展售活動，以「團圓吃好魚、自用送禮兩相宜」為主軸，邀請民眾選用產地直送的國產鮮魚與水產禮盒，為圍爐餐桌添上新春好彩頭。



2



3



4

1 | 與會長官來賓與現場民眾進行問答，為春節送上祝福。
2 | 海味迎春開鱻禮，現場與會長官與青農合影留念。
3 | 漁業署署長王茂城發放海鮮料理，邀請民眾品嚐國產水產品好滋味。
4 | 蒲燒鰻魚料理，象徵帶來鰻滿幸福。
5 | 石斑魚料理，象徵年年有餘。



5

「海味迎春開鱻禮」活動現場集結 17 個區漁會及臺北魚市場等單位，展售多樣年節應景水產品，涵蓋黃金鯧、龍虎斑、龍膽石斑、臺灣鯛、金目鱸、午仔魚、白蝦、鰻魚等養殖魚種，以及沿近海捕撈的小卷、白帶魚、海蝦仁、黃鰭鮪魚、軟絲、鯖魚等海味，並同步推出烏魚子、飛魚卵香腸、花枝丸、虱目魚鬆蛋捲與膠原蛋白吸凍飲等加工品，提供民眾自用、送禮與企業贈禮的多元選擇。

漁業署署長王茂城表示，魚類料理長久以來是年節餐桌上象徵團圓與富足的重要年菜，因應消費型態轉變，漁業署也持續輔導各漁會與產業團體發展多元產品型態，從傳統全魚到分切魚排、去刺魚片、即食料理與加工品，讓不同家庭可依需求選購合適的水產品。他指出，年節期間水產品供應量已妥善調配，每日供應量可達 380 公噸，足以支應市場需求，價格維持穩定，民眾可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。

全國漁會總幹事林啟滄指出，年節期間是水產品需求與供應的高峰期，漁業署近年持續輔導全國漁會與各區漁會建置完整冷鏈物流體系，從產地端的處理加工、真空包裝、低溫保存到物流配送，層層把關水產品品質與安全，讓民眾能安心選購。他也表示，今年全國漁會整合 17 個區漁會的年節主力魚種，無論是拜拜祭祀、家庭團圓或年節送禮，民眾都能透過實體通路或網路商城便利購買，輕鬆備齊過年所需的國產好魚。

台灣區鰻魚發展基金會董事長葉信明也說，鰻魚富含 Omega 營養，在年節大魚大肉之際，是兼顧美味與健康的理想選擇，無論是即食蒲燒鰻簡單加熱，或生鰻片用於煎、煮、烤等料理，都能讓家庭餐桌增添變化，也讓年節餐食準備更輕鬆。為了展現國產水產品的多元應用，邀請邱兆毅主廚現場示範年節海味料理，運用石斑魚、臺灣鯛、鱸魚等鮮切魚排，搭配當令蔬菜快速上桌，像是「享鮮澎派鍋」、「鰻滿幸福米糕」等料理兼具吉祥寓意與便利性，成為圍爐餐桌上的亮點。

活動期間現場除展售年節限定水產禮盒外，也推出限量搶鮮優惠與消費滿額活動，並結合食魚教育與試吃體驗，讓民眾在採買年貨的同時，進一步認識國產水產品的營養價值與料理方式。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，或是全國漁會網路商城下單，享受國產鮮魚年節禮盒宅配到府的便利服務。