最好的鰻魚
留給最懂吃的臺灣消費者

文．圖 許嘉仁（漁業廣播電臺）



說起鰻魚，日本人或許最懂得那份滋味，每到盛夏「土用丑日」，人們習慣用鰻魚料理替身心補足元氣，這已成為帶有儀式感的傳統。然而，這道承載著日式風情的食材，有相當一部分來自臺灣。我國長年投入鰻魚養殖，以穩定品質、細緻肉質與嚴謹檢驗，成為日本許多鰻魚料理名店安心的食材來源。

國產章Q　為鰻魚品質留下足跡

2025 年 12 月 11 日，漁業署輔導台灣優良農產品發展協會舉辦「114 年國產章 Q 水產品行銷推廣活動」，主角就是長年旅外的強打者——國產鰻魚。

漁業署形容，國產章 Q 制度，像是替每一尾鰻魚留下成長的腳印，從放入魚塭那一刻起，養殖管理、檢驗紀錄、加工業者相關資訊，都被好好記錄下來。在這條供應鏈，來自屏東的養殖職人謝根亮，投入養殖已逾四十年，熟悉鰻苗培育與成鰻管理，所養出的鰻魚，透過章 Q 驗證與產業媒合，不僅走進餐飲品牌「鰻魚日記」，也成為主題餐廳「鰻悠」的主角。

農業部次長黃昭欽指出，章 Q 制度不僅提升安心感，也讓國產水產品的品牌形象與附加價值逐步累積。多年來，臺灣鰻魚外銷日本已受高度肯定，如今，在制度與通路成熟之下，也希望國產鰻魚能真正留在臺灣人的餐桌上。





黃昭欽強調，鰻魚富含蛋白質與 DHA、EPA 等，營養價值高，經典蒲燒鰻魚香氣濃郁，以細膩醬汁與炭烤香氣征服饕客味蕾；而白燒鰻魚則像一封沒有多餘修辭的手寫信，只憑料理師傅控制鹽與火的真功夫，也有一群忠實的擁護者。

竹風裡的鰻香：雲林鰻魚走進科技城

同一個冬天，鰻魚也在新竹巨城購物中心推介給更多消費者。12 月 27 日，由漁業署、雲林縣政府輔導雲林縣第二鰻蝦生產合作社辦理的「雲林鰻夯上場」行銷推廣會，讓口湖鄉飄來的鰻香，成了人們放慢腳步的理由。

現場示範「蕃茄莎莎蒲燒鰻魚 Q 餅」創意料理，一旁提供限量蒲燒鰻魚試吃；展示區同步呈現「蒲燒鰻魚松露貢丸燉飯」、「蒲燒鰻魚風城蔬菜捲」等不同吃法，讓鰻魚走出單一料理形式，成為餐桌上可廣泛運用的元素。



雲林是臺灣鰻魚最重要的養殖重鎮，年產量長年占全國六成以上，養殖戶以專業管理與嚴謹水質控管，建立穩固外銷基礎，而同樣的標準，也被落實在國內市場。

將優質鰻魚留在臺灣

漁業署署長王茂城致詞時，不諱言點出臺灣鰻魚近年飽受中國價格競爭衝擊，在日本市占率逐漸降低，而 2024 至 2025 年之間，全臺鰻苗捕撈量突破 6 公噸，預期成鰻將迎來豐收，也意味國內消費者能以更親民價格享用鰻魚。

王茂城指出，漁業署與雲林縣政府從源頭強化溯源與檢驗，協助養殖戶建立品牌，同時鼓勵產業開發即食、復熱型產品，縮短產地到餐桌的距離，讓上班族回家只要剪開真空包、簡單加熱，就能吃到風味不打折的國產鰻魚。他也以雲林女婿的身分推薦消費者，用新臺幣支持在地養殖，就是對漁民、對漁業永續最實際的支持。

讓國產鰻魚，成為日常的一部分

每一尾鰻魚，都是耐心、技術與時間淬鍊而成，夾起一片鰻魚入口，也讓這個具有光榮歷史的產業，得以持續前行。這個冬天，或許正是我們重新認識、重新品嚐國產鰻魚的好時機。

1 | 蒲燒鰻魚風城蔬菜捲－蒲燒鰻魚切片，搭配新竹米粉、小黃瓜、紅蘿蔔與香菜，通通捲進柔軟的越南米紙裡，一口咬下盡是清爽與甘甜。
2 | 漁業署署長王茂城(右6)以雲林女婿的身分與雲林縣副縣長謝淑亞(右3)等眾多來賓，手持應援牌為國產鰻魚行銷加油打氣。
3 | 各式鰻魚加工品及禮盒，展現多元創新也讓鰻魚好味道更貼近民眾生活。
4 | 漁業署署長王茂城巧扮一日主廚與盧俊斌主廚為創意料理淋上莎莎醬。