

鹿港烏魚子文化節熱鬧登場 為全國金鑽烏魚子大賽 揭開序幕



【本刊訊】為配合全國金鑽烏魚子大賽，彰化區漁會特於12月12日假漁會大樓廣場，擴大舉行「2009鹿港烏魚子文化節活動」。活動當天到場貴賓有漁業署長沙志一、彰化縣政府機要秘書黃君韜、縣議員林聖哲、鹿港鎮長王惠美、台電台中施工處副處長許平發、彰化縣農會總幹事廖振賢、立法委員陳秀卿服務處秘書黃新東、鹿港高中校長江耀淇等。活動主軸彰化縣烏魚子評鑑分兩組比賽，五至七兩組第一名是王功漁民林建宗、七兩以上組則由鹿港漁民張英傑獲得第一名，將代表彰化縣參加12月30日在台北國賓飯店舉辦的全國烏魚子金鑽獎大賽。

活動開幕式由彰化區漁會理事長張平順致詞歡迎到場鄉親與貴賓。他表示，每年冬至前後十日，烏魚洄游至彰化海域，除帶給漁民財富也衍生深厚的烏魚文化內涵，在鹿港舉辦烏魚子文化活動有著特別的意義。他希望藉著一年一度的烏魚子文化節活動，促銷彰化烏魚產品增進漁民生產與商家販售收益與促進鹿港觀光旅遊事業的發展。

張平順指出，每年烏魚洄游到彰化海域正值烏魚卵巢最豐腴美味的時候，台灣南北的捕烏漁船匯聚在彰化海域捕撈烏魚。日治時期，日本人為提高台灣烏魚子的口感，聘請長崎的技師來鹿港教導漁民製作烏魚子，彰化烏魚子一直是尚讚的高貴禮品。

行政院農委會漁業署長沙志一表示，政府推動新興產業振興方案，其中觀光休閒精緻農業是重要的項目，目前稻米的行銷與包裝都甚為成功。漁業署為推廣台灣優質水產品，舉辦漁產品的金鑽獎比賽，以提升漁產品品質，促進產業競爭力，建立漁產品品牌形象，提高其附加價值及利潤，增加漁民收益。今年金鑽烏魚子即是第一砲，先由各縣市擴大舉行金鑽水產烏魚子競賽，先由北中南各地評選出優勝產品，之後在台

北進行總決賽，選出年度台灣烏魚子優勝。藉由活動的進行，鼓勵業者建立品牌，提升產業價值，也帶動全民共同參與，彰顯台灣烏魚產業魅力及價值。

彰化區漁會總幹事陳諸讚指出，目前全台烏魚養殖面積達1230公頃，年產量250公噸，雲林縣、嘉義縣、台南縣、彰化縣、新竹縣等是主要生產區。由於業者在烏魚子的選擇上有差別，再加上製作方式不同，最終呈現的烏魚子風味和品質各有千秋，預計將使得這項全國烏魚子評鑑大賽更有看頭。

陳總幹事說，彰化區漁會為響應漁業署，今年舉辦第一屆彰化烏魚子評鑑比賽，優勝者可獲得五千元獎金以及參加總決賽的機會。由於今年是首次舉辦，共有十幾位漁民參加，未來希望彰化地區更多的業者能共襄盛舉，讓彰化的優質水產行銷全國。

鹿港烏魚子文化節活動，除了舉辦彰化縣烏魚子評鑑比賽，活動現場提供二千份烏魚米粉免費品嚐，還有現場剝

取烏魚子秀、烏魚常識有獎徵答，免費贈送烏魚殼...等。漁會家政班員表演車鼓陣、肚皮舞及犁田歌舞、四健會的昇動舞蹈團表演精湛的節目等演出。為炒熱現場氣氛，彰化區漁會也在表演節目中穿插漁會漁產品義賣，現場有彰化農漁產特賣攤位，也於活動中特價展銷，吸引了大批民眾搶購。

2009彰化烏魚子評鑑比賽分成五至七兩及七兩以上分兩級評鑑，聘請台灣美食展、南投縣美食協會、以及學術界養殖科及餐飲科等代表針對烏魚子原料來源、檢驗紀錄、外觀(含形狀、厚度、色澤、透光度)、風味(氣味、油耗味)、硬度、質地、口感等進行評分。最後2009彰化烏魚子競賽結果，五至七優勝：林建宗、黃宏斌、黃貴；入選：郭獻進、張楊秋霞、王明川；七兩以上優勝：張英傑、黃宏斌、林建宗。七兩組由鹿港張英傑榮獲第一，五至七兩組則由王功林建宗獲得第一。



烏魚子
かき子

