

關稅衝擊強化行銷！南市府推台灣鯛食譜、蘭花盆栽花藝



自由電子報

更新於 16小時前 • 發布於 16小時前



台灣鯛養殖業展示台灣鯛食譜和產品。(記者楊金城攝)

〔記者楊金城 / 台南報導〕台南市農產品外銷美國，面臨關稅衝擊最大的是蘭花和台灣鯛，市府加強國內行銷提高內需降低衝擊，今天(30日)推出台灣鯛食譜、母親節蘭花盆栽花藝、舉辦學童營養午餐食材選購媒合會，推薦台灣鯛成為營養午餐菜色。

去年台灣鯛外銷量約16860公噸，產值5776萬美元，美國占外銷78.6%。而台南是台灣鯛全國最大養殖產區，養殖面積約882公頃，產量2萬5986公噸，產地以學甲、麻豆、下營、六甲及官田區為主。

農業局局長李芳林指出，台灣鯛的價格親民又實惠，希望鄉親把握機會購買當季台南優質台灣鯛，以實際行動支持在地漁民。

六官養殖協會理事長黃亮蒼說，六甲、官田區緊鄰烏山頭水庫，水質好加上漁民有豐富的養殖經驗，養殖的台灣鯛口感特別鮮美，而且台灣鯛屬於無細刺魚種，老少都可輕鬆食用，是營養的平民美食。

包括南瀛養殖生產協會、六官養殖協會、國基漁場、台南漁產運銷等業者，展示鯛魚片、炸鯛魚塊、照燒鯛魚肚排等加工品，同時推薦田園台灣鯛沙拉佐鳳梨莎莎醬、脆皮台灣鯛三明治、彩椒蠔汁會台灣鯛、台灣鯛麻油麵線、台灣鯛豆腐蒸等5道食譜，公布在農業局官網。

副市長葉澤山並主持學童營養午餐推薦選購台灣鯛首場媒合會，今天在曾文市政願景園區舉辦，邀請150位學校廚工媽媽、營養師出席，提高台灣鯛採購，推薦媒合會將舉辦3場，另二場是5月8日新營區南新國中、5月16日安南區和順國中舉辦。

媒合會請來嘉南藥理大學餐旅管理系王明煌老師，示範黃金鯛魚塊佐橙汁、樹子蒸鯛魚及紙包台灣鯛等3道料理和加工品，讓現場人員試吃嘗蠶。

葉澤山指出，學校營養師依據教育部「學校午餐食物內容及營養基準」設計菜單，每月至少供應2次以上的魚類或海鮮，鼓勵學校午餐使用當季在地食材，如台灣鯛設計出兼具營養與美味的菜單，讓學生從小認識在地海鮮、培養良好飲食觀念。

此外，農業局和麻豆區農會舉辦蘭花手作DIY小教室，教導媽媽們研習製作蝴蝶蘭盆栽，成為母親節最美麗花藝，希望提高內銷市場。





台灣鯛加工產品多元。(記者楊金城攝)



台灣鯛料理美味。(記者楊金城攝)



台南學童營養午餐食材選購媒合會，推薦台灣鯛成為營養午餐菜色。(記者楊金城攝)