

行銷臺南鱸鯪 農業局舉辦3場學童營養午餐食材選購媒合會



台灣好新聞

發布於 19小時前 • 記者莊漢昌 / 台南報導



臺南市政府為因應美國對臺灣課徵32%對等關稅，並加強本市臺灣鯛國內行銷，農業局與教育局攜手合作，辦理3場學童營養午餐食材選購媒合會，將本市優質臺灣鯛食材介紹給150位學校廚工媽媽、營養師選購，今(30)日首場於曾文市政願景中心辦理；另2場媒合會陸續將於5/8(四)、5/16(五)分別於南新國中及和順國中辦理。

市長黃偉哲表示，吳郭魚在臺灣改良後稱為臺灣鯛，是臺南市養殖漁業代表魚種之一，去(113)年臺灣鯛外銷量約16,860公噸，產值上看57,765千美元，主要外銷國家為美國(78.6%)、澳大利亞(7.4%)、加拿大(3.7%)、沙烏地阿拉伯(2.7%)等，因應美國近期針對臺灣部分產品調升進口關稅，對臺灣農業產業，尤其是外銷導向作物造成潛在衝擊，爰辦理本次「臺南鱸鯪 健康購美味」系列媒合會。

農業局長李芳林表示，臺南是全國臺灣鯛養殖最大產區，本市臺灣鯛養殖面積約882公頃，產量2萬5,986公噸，養殖面積集中於學甲區（約370公頃）、麻豆區（約138公頃）、下營（約88公頃）、六甲區（約86公頃）及官田區（約60公頃）。臺灣鯛屬於無細刺魚種，老人小孩都可輕鬆的食用，是非常適合大眾的平民美食。

教育局局長鄭新輝表示，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，為推動食農教育與低碳飲食，鼓勵學校午餐使用當季在地食材如臺灣鯛，由營養師與校廚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。另為強化校廚海鮮料理技能，教育局近年亦辦理增能研習，邀請專業講師分享經驗，提升學校海鮮食材處理與烹調技巧。此次搭配活動特別精選15道臺灣鯛料理，製作成食譜並公開於「臺南市學校午餐教育資訊網站」，提供各校參考運用。

為推廣民眾多使用優質臺灣鯛，臺南市農業局並邀請嘉南藥理大學餐旅管理系王明煌老師示範臺南鯛料理「黃金鯛魚塊佐橙汁」、「樹子蒸鯛魚」及「紙包臺灣鯛」等3道料理外，並將臺南市漁產運銷公司及南瀛水產養殖生產合作社準備的臺灣鯛加工品，製成美味、健康的試吃品，提供與會學校廚工媽媽、營養師嘗蠶，局內官網亦會公布相關臺灣鯛產品訂購資訊，歡迎民眾上網選購，全民一起品嚐在地優質臺灣鯛好味道。