

國立高雄海洋科技大學鼓勵教師赴國內公民營機構實務研習報告書

| | | | | | |
|------|---------|----|-----|----|-----|
| 申請系所 | 水產食品科學系 | 姓名 | 黃雅玲 | 職稱 | 副教授 |
|------|---------|----|-----|----|-----|

一、研習目的（請以標楷體 12 字號書寫）

1. 瞭解虱目魚的養殖產業。
2. 瞭解虱目魚養殖的歷史淵源和產地。
3. 瞭解虱目魚的加工利用及應用。

二、研習內容

這次的公民研習地點於虱目魚主題館，乃由嘉南藥理大學食品系舉辦，研習共二天一夜，並邀請具有虱目魚女王之稱的”盧靖穎”總經理為學員介紹虱目魚的歷史、養殖及多種虱目魚的加工產品，並將虱目魚將傳統產業帶至食品業，進而發展生物科技的產品。「虱目魚」是台灣養殖漁業最重要的養殖魚種之一，特別是在南部地區，更早已融入養殖戶生活之中，而牠也因地區的差別及民間傳說等因素，而有不同的稱呼，諸如「國姓魚」、「麻虱目」、「安平魚」、「殺目魚」、「海草魚」等。第一天下午，先以虱目魚為基材，讓我們實務製作虱目魚肥皂及虱目魚 pizza 等產品，每位學員從中瞭解到虱目魚可以多元化利用，作成各式各樣產品，到了晚上，盧總經理安排了一場捕魚秀，帶我們去虱目魚魚塭觀看漁民如何捕獲虱目魚，首先，漁民為了壓制驚恐的虱目魚並方便魚獲上岸，漁工們採取的手段是「電擊」。透過連續的電擊，絕大多數的虱目魚都會被「電昏」。斷電後，待魚群狀況回穩，漁工們便紛紛下到網中，將漁獲置於岸邊，馬上以冰塊保鮮並除鱗，另外漏網的魚，以最後一次圍網，需要花費更多的力氣才能拉動沉重的魚獲，在拉網前進的同時，大量虱目魚陸續中網掙扎，魚塭裡到處可見牠們拍打水面所造成的漣漪，場景壯觀，一直至晚上十一點整池的魚才捕撈結束。隔日，零晨四點出發至七股參觀龍山社區的魚市場拍賣，現撈魚非常新鮮，以最「青」狀態直接供應消費者，防止仲介剝削，物美價廉。由於時間緊迫，接著到虱目魚加工廠，將魚的各部分（魚肚）處理，各部位皆可利用，可將虱目魚切割成魚背、魚腹、內臟、魚頭、魚尾分別出售做成不同料理，奠定虱目魚加工產業。最後一站，抵達七股水產試驗所，瞭解目前所內以生技技術開發出的水產品及水產養殖技術等。二天一夜的研習最後畫下美好的句點，此次的行程雖然時間緊迫，但獲益匪淺。

三、研習成效

此次研習內容著重於虱目魚養殖及其加工利用，虱目魚魚鮮肉細，營養價值高，適宜煎、烤、煮、蒸、炸、醃、燒等，有「狀元魚」之譽。台灣吃虱目魚，從頭到尾完全食用，除了一般魚類烹飪的吃法以外，並且依虱目魚生理形態上的特性，發展出極具鄉土特色的美味。本人最近的研究主要以虱目魚廢棄物的加工及其開發新產品，因此參加此研習更能實際瞭解虱目魚養殖的狀況，貼近產業，提升實務教學及研發品質，增進實務經驗，使教學內容切合業界需求。參與學員也都肯定此一研習課程的價值與意義，強調對未來教學與實務能夠融合。

（報告書可跨頁使用）