

# 炎炎夏日·涼補一夏

## — 2007 虱目魚發表會

農委會於7月23日「大暑」節氣日，辦理「2007 大暑又到、涼補一夏—虱目魚發表會」，介紹虱目魚多元化吃的藝術，提升國人對虱目魚美食文化的體認，享受屬於台灣的食魚文化。

虱目魚是台灣養殖漁業規模最大、地位最重要的一種，年產量5萬公噸以上，產值高達新台幣30億元，對中南部養殖漁家經濟貢獻甚鉅。農委會主委蘇嘉全表示，虱目魚肉質鮮美，不只富含優質蛋白質、維生素及礦物質，同時兼具有低脂肪、低熱量、低膽固醇等特性，容易被人體消化吸收，在炎炎夏日「大暑」節氣到來之時，透過食用虱目魚之優質營養，為身體儲備秋冬前之體力，補充人體元氣，十分有益健康。



蘇主委與業者共同宣布產銷活路計畫啓動

記者會上蘇主委與漁業署署長謝大文、水產試驗所所長蘇偉成一同揭開「虱目魚160」料理祕笈，這本書堪稱是研究虱目魚最為透徹的刊物，介紹虱目魚多元化的生態習性及160種料理的方式，民眾除了可以在國家書坊台視總店或五南文化廣場購買外，也可以直接進入水產試驗所的網路查詢 (<http://www.tfrin.gov.tw>)。

「一口口頂級的虱目魚肉，帶著台灣漁民們最真心的獻禮，農委會邀您一起體驗今年夏天最道地的正港海味。」農委會表示，在重視養生健康的熱潮下，虱目魚無疑是高貴又不貴的最佳選擇，透過「涼補一夏—虱目魚發表會」的活動，推薦虱目魚作為夏日食補首選，希望國人共襄盛舉。🌱

「虱目魚160」是水試所費時1年心血所集結而成的160種虱目魚料理方法



活動現場邀請人稱阿彰師的「食神主廚」—王政彰，示範烹飪虱目魚便當料理

又到涼補一夏

虱目魚 記者

