

報紙名稱

自由時報

刊登日期

101年10月08日

版次

第A12版



花蓮海域捕獲大量的鬼頭刀，花蓮區漁會將收購製成高級魚排，平價供應國內市場所需。

（記者游太郎攝）

鬼頭刀豐收 漁會收購製魚排

〔記者游太郎／花蓮報導〕花蓮海域東北季風吹起後，鬼頭刀的捕獲量大增，每天捕獲量逾五噸，花蓮區漁會表示，鬼頭刀除了可以趁新鮮食用外，還適合做魚丸及魚排，目前已成為國內魚排的主力。

花蓮區漁會總幹事王鎧億昨天指出，從九月底開始，花蓮海域開始吹起東北季風，鬼頭刀的捕獲數量大增，每天逾五噸，不少漁民擔心價格大幅滑落，紛紛要求漁會以保證價格收購，保障他們的收入，也穩定市場的魚價。

王鎧億說，鬼頭刀雖然一年四季均有，但東北季風一來產量激增，區漁會在二年前設

置急速冷凍庫後，只要漁獲量大增，即啟動保證價格收購機制，鬼頭刀雖然有漁民收購製成魚丸販售，且已成為花蓮漁港的名產，但數量仍有限，漁會收購後，不會與漁民爭利，決定以製作魚排為主。

他說，鬼頭刀的肉質適合切片取下，肉質粗細適中，加工成魚排口感頗佳，早年製作的魚排多以外銷為主，但近幾年來國內西餐廳及國軍副食供應站需求量大增，改以供應國內為主，很多人以為西餐廳的魚排為進口的高級魚排，其實是東部海域所產的鬼頭刀製成，未來區漁會將會對外平價供應，讓消費者也能享受價格低廉的高級魚排。