# 「第一屆石斑魚季」品嚐會

# 活動成果報告



## ~邀您一起見證大倉石斑魚美食吸引力~

指導單位:澎湖縣政府暨澎湖縣議會

白沙鄉公所暨白沙鄉代表會

主辦單位:澎湖縣大倉社區發展協會

協辦單位:魏長源議員服務處

宋國進議員服務處

白沙鄉大倉村辦公處

澎湖縣觀光發展研究會

澎湖國際化推動聯盟

活動日期:中華民國104年4月20日

# 澎湖縣白沙鄉大倉社區發展協會

## 「第一屆石斑魚季」品嚐會活動

# 成 果 報 告

## ●【 前 言 】

從小在偏遠的大倉村落長大,從早到晚與石斑魚為伍,不 但三餐都靠吃石斑魚長大,而且也靠補撈野生石斑魚之魚獲 出售來籌措學費,使筆者能順利從小學讀到大專畢業學歷, 所以和「石斑魚」結下不解之緣;因此,目前除了首創「第 一屆石斑魚季」外,未來更計畫在有生之年能推動在大倉島 上成立「澎湖石斑漁業文化主題館」,讓一些有關石斑魚文 化資源能在大倉島上永續傳承下去。



- ●4月20日各界貴賓踴躍應邀參與,一時間賀客盈門,讓 主辦單位甚感振奮不已。
- ●縣府暨白沙所、會為「第一屆石斑魚季」加油打氣



●4月20日白沙鄉莊鄉長美李親主持「第一屆石斑魚季品嚐會」,贏得在場民眾熱烈掌聲。



● 4月20日縣府特由蘇文章秘書代表陳縣長專程抵達活動現場加油打氣,贏得在場民眾熱烈掌聲。

白沙鄉各界為表達對大倉社區發展協會舉辦該活動的高 度肯定與支持,當天特由鄉長莊美李帶隊前來品嚐會現場加 油打氣,再一次展現白沙鄉親大團結,也讓大倉社區備感光 榮,他們深信唯有自助,才能獲得人助及天助的人生哲理。

大倉村在白沙所有村落中屬於弱勢村落,但是他們人窮志不窮,不斷力爭上游,除了先前積極爭取「大倉觀光文化園

區」在大倉設立,獲得白沙所、會大力支持與協助外,未來期盼能再繼續爭取透過各種訓練,全村居民都能學得一技之長,以迎接「大倉國際島」新時代的來臨與挑戰。



4月20日鄉籍縣議員魏長源專程抵達活動會場,並致詞 勉勵全力推動休閒漁業,每年吸引更多觀光人潮。

#### ●地方媒體加入行銷行列大幅報導「第一屆石斑魚季」

「第一屆石斑魚季」品嚐會中,特別舉辦媒體記者推介會,將澎湖所出產的石斑魚透過新聞報導行銷至國內、外各個角落。

說到石斑,80年代的它,可謂是相當高級的經濟魚類,宴客的餐桌上有這麼一道石斑料理,那可是主人有面子,客人有裡子,賓主皆歡喜。而漸漸在人工繁養殖成功後,石斑魚身價雖較為下滑,但仍名列高經濟價值之養殖魚類中,屬鮨科的野生石斑,分佈於世界各暖水海域沿岸,性喜棲息於沿岸礁岩、珊瑚礁岩的縫隙處,白天隱藏於岩穴內,夜間則利用嗅覺外出掠食,性極兇殘,故有「海中巖窟王」之稱,民國65年,高雄縣永安鄉新港村漁民從澎湖引進三千尾魚苗試養成功後,開始有信心大量養殖,起初魚苗都來自澎湖,接著本省沿岸也開始捕撈魚苗,由於需求量大增,魚苗供不應求,甚而遠從東南亞進口石斑魚苗養殖,當時的盛況曾造

成養殖石斑魚價格高達一斤四百元,而後在台灣人工孵化養殖技術不斷進步中,目前的石斑魚養殖不但能自給自足,還可外銷中國大陸與香港。



● 4 月 20 日應邀出席參與的媒體記者約 20 餘位,而且佔據 了各媒體重要版面,成功行銷「第一屆石斑魚季」。

## ●大倉社區4月推「第一屆石斑魚季」屬澎湖創舉

走出「大倉觀光文化園區停建」陰霾,自己家鄉自己救, 澎湖縣觀光發展研究會暨澎湖國際化推動聯盟,此次特別為 大倉社區規劃「第一屆石斑魚季」,讓社區居民找回自我, 勇敢迎向未來,後續活動將不斷推出。

由於受到「大倉觀光文化園區停建」衝擊,社區居民對未來何去何從甚感徬徨不已,為建立大家的信心與毅力,觀研會暨該聯盟特選定 2015 澎湖國際海上花火節當天,首度舉辦「第一屆石斑魚季」,期盼藉此讓國人瞭解石斑魚文化在澎湖漁業發展史上所應有的地位。

澎湖玳瑁石斑魚為澎湖沿岸常見之魚種,由於澎湖海域岩石區及珊瑚礁區海域發達,故成為澎湖玳瑁石斑魚最適宜的 生產區。由於澎湖玳瑁石斑魚的肉質細膩可口,更兼產量 豐富,就成為百年來澎湖人餐桌上的最愛,煎、烤、紅燒、清蒸、煮湯各種不同的烹調方法,都可以展現石斑魚的美味,是來澎湖必嚐的一道美食,代表了道地的澎湖味。



●4月20日白沙鄉莊鄉長為感謝各界盛情參與,當天特別逐 桌敬酒,充分表達感謝之意。

尤其大倉海域更是野生石斑魚的最佳棲息場地,所以由大 倉社區推動首創舉辦「第一屆石斑魚季」,使澎湖的石斑魚 能打出名號,實更具有特殊意義。

## ●第一屆石斑魚季推出「石斑魚六吃美食料理饗宴」

第一屆石斑魚季,係採用大倉島上所捕獲的石斑魚,經過餐廳精心料理後,推出「石斑魚大餐美食料理饗宴」,總計有6道石斑魚美食料理。

為了推廣、促銷白沙鄉石斑魚,白沙鄉公所、白沙鄉代表會特風光的舉辦了「第一屆石斑魚季」活動,邀請各界代表約 145 人,展開了一場石斑魚六吃的辦桌盛宴,菜色設計及料理係由縣內嘉華飯店海域餐廳主廚針對石斑魚特色而做,包括(具有澎湖本土味的蠔油蔥絲石斑、酸瓜石斑、翡翠芙蓉石斑魚餃、宮保石斑、糖醋石斑、竹筍石斑魚湯)等六道香噴噴的石斑海鮮佳餚,各地應邀而來的一百多位賓客,大快朵頤,大口品嚐之餘,莫不對石斑魚的美味噴噴稱讚,印象深刻,而宴後許多人不禁有不知何處可以買到石斑

魚之苦。

據了解,小小的澎湖石斑魚養殖,目前1分地約可產出8000公斤,目前在澎湖每年有成魚30萬尾的產值,6萬尾是澎湖在地居民使用,24萬尾銷往台灣及大陸,加上嚴格的檢驗,平均每三個月檢查一次,就是說一尾石斑成長期間共計要健檢6次,都使得澎湖石斑在市場上能贏得好名聲。目前澎湖石斑已經能有石斑冷藏供貨給台灣的大盤商鋪貨到餐廳,也能冷凍宅配給民眾,都使得民眾可以大啖肥美澎湖石斑。



●4月20日由嘉華飯店海域餐廳主廚設計出石斑魚六吃大餐,讓到場參與的貴賓皆讚不絕口。

#### ●澎湖內海之珠-大倉嶼是台灣最具有特色的海灣

澎湖內海之珠-大倉嶼,值得尋幽訪勝休閒漁業活動有意思,二十四小時變化隨潮水起落,是台灣地區最具有特色的海灣。

大倉島地勢北高南低,東北兩側有陡峭海崖,西南則形成平緩斜坡入海,村落建於島的南側,踏浪的終點即位於此;由於四周有廣大的海蝕平台,漲退潮之間的面積相差三倍之多,成為該島嶼之一大特色;尤其每月朔望的大退潮時,岩盤露出,可涉水至對岸白沙島的城前,目前該項活動已被有關單位公告禁止。

現在整座大倉島只有兩街道,站在碼頭即可一覽無遺,踏上港岸,走在洋灰水泥地的村道上,您會訝異於它的乾淨清爽,也訝異於這兒的老人家對待陌生人的親切,他們有著純樸的笑容,生活調子悠緩舒閒,好意的招呼您喝水、吃飯,

#### ●美麗澎湖灣內海之珠-大倉嶼休閒漁業有特色

位於漁港西側的貝殼沙灘,是戲水弄潮的最佳地點,由於海中盛產海瓜子,吸引愛吃貝殼的海星聚集,因此這裡輕易即可看到海星的蹤跡;而從觀光遊客的眼中看去,這長滿天人菊的小島,美得無疑像是一則夢,一個世外桃園。

大倉嶼最西端的西山形勢孤單,有發達的玄武岩石柱;由 西山到中央山丘之間寧靜的小海灣是撿貝殼抓魚的漁場;再 從中央山丘的頂端遠眺,跨海大橋的美景將可盡收眼底。

不過,大倉島最好玩的時段,還是退潮的時候,準備魚具,跟著村民去捕薯鰻,包準讓您大開眼界;薯鰻一般藏匿在珊瑚礁洞隙間,捕獲方法為:先將石斑魚餌插入木棍放進珊瑚洞穴內,誘引鰻魚出來咬食,待魚游近,再用一隻帶鉤竹棒伸入,此時薯鰻一口吞下,魚獲就跑不掉,晚上煮鍋薑絲湯,味道棒極了。

而夜宿大倉,跟著老漁夫出海夜釣,是最興奮的節目;入夜後的大倉涼風送爽,漆黑的夜幕中綴滿閃耀星斗,當行至珊瑚礁淺海,藉由船頭明亮的探照燈,一幅前所未見的奇觀震懾所有人心,魚兒們順著海溝覓食,沙蝦匍伏不動,偶而飛魚和丁香魚周旋於船邊,隨便一撈便可上手,樂得城市人大呼過癮!



大倉島四週布滿石滬,是捕撈野生石斑魚最佳漁場。

由於大倉嶼周圍海域石滬眾多,也成為遊客網撈野生石斑魚、撿拾珠螺和其他貝類的好去處;珠螺通常分布在露出水面的石頭和沙地上,上岸後煮熟,挖出螺肉加蒜泥、醬油拌一拌,再冰凍一下,就是一道上好佳餚。另外,還有一種俗稱為「貓仔」的小蝦蛄,通體透黑,是石斑魚愛吃的食物,喜歡躲藏在珊瑚礁石縫間,必須搬開石塊才能發現其蹤跡。

## ●「第一屆石斑魚季品嚐會」活動適時推出迎未來

有鑑於此,觀研會暨該聯盟特規劃建請大倉社區辦理「第一屆石斑魚季品嚐會」活動,特敦請澎縣府暨澎湖縣議會、白沙鄉公所暨白沙鄉民代表會等單位為該活動指導單位,並 爭取補助活動經費新台幣壹拾萬元整。

觀研會暨該聯盟為迎接澎湖觀光新世紀到來,並協助推廣本縣「第一屆石斑魚季品嚐會」、凝聚地方鄉親共識,增進地方觀光產業之發展,並協助宣導行銷「大倉石斑魚季」之內涵,特提出辦理大倉社區「第一屆石斑魚季品嚐會」活動實施計劃之構想。



●「第一屆石斑魚季品嚐會」活動適時推出迎向大倉未來。

103年月4月20日假澎湖縣嘉華大飯店海域餐廳所舉辦之「第一屆石斑魚季品嚐會」,約吸引145人到場參與;指導單位為澎湖縣政府、澎湖縣議會、白沙鄉公所、白沙鄉民代表會;主辦單位為澎湖縣白沙鄉大倉社區發展協會;協辦單位包括有:陳雙全副議長服務處、魏長源議員服務處、宋國進議員服務處、張再興議員服務處、大倉村辦公處、澎湖縣觀光發展研究會、澎湖國際化推動聯盟;輔導單位:澎湖縣導遊領隊服務職業工會。

#### ●石斑魚營養價值高是食補的最佳天然美容聖品

肉質鮮中帶 Q 的野生玳瑁石斑,多年來一直是饕客的美味第一名,也是當地人公認滋補養氣的不二「魚」選,尤其秋冬,澎湖人進補就吃一碗野生石斑魚湯。

漁業署指出,石斑魚營養價值高,富含豐富的蛋白質及胺基酸,魚皮亦富含膠質口感 Q 彈,是食補的最佳天然美容聖品,過去石斑在國內以餐廳消費居多,近來亦漸漸有整尾生鮮型態販售,隨著產量增加,消費型態改變,市場尚有成長空間,而輔導加工業者開發簡便商品及拓展通路為重要工作,漁業署目前輔導業者研發的石斑魚新商品,非常適合家庭消費。同時在包裝上印有簡易食譜,提供給不諳料理消費者參考,如石斑魚輪切包,石斑魚擺上薑絲滴入些許醬油及米酒,放入電鍋蒸,在家輕鬆料理即可美味上桌,不僅提供優質蛋白,更補充一天元氣。



k13929241 www.fotosearch.hk

●野生石斑魚營養價值高是食補的最佳天然美容聖品。

#### ●筆者從小三餐都吃石斑魚所以目前身體良好

筆者從小生長在大倉島上,因此,小時候每天三餐都有石斑魚可吃,不論是石斑魚煮湯、石斑魚清蒸、石斑魚乾酥油、石斑魚油煎、、、各種烹調方式,都非常可口;如今歷經近50年,仍然記憶猶新,期盼能藉此次舉辦品嚐會,將石斑魚特色,加強推廣與行銷,吸引更多國內、外饕客前來澎湖品嚐。

澎湖地區目前石斑魚養殖業者,運用潮汐自然養殖法,引用海水養殖,加上底部是舖滿玄武岩,且要每年定期清理,這樣複雜的過程,都是澎湖石斑魚沒有土腥味的重點。

再者,澎湖石斑的養成時間要 18 個月,比台灣的長,原因 在於其所養殖的不用飼料,都是吃澎湖夏季裡現撈的小魚餵 食長大的,所以特別健康,另外,因為石斑魚有一個特性只要 水溫低於 15 度就不太會進食了,也因此養成期特別長。

#### ●筆者從小辛苦負笈到外求學與石斑魚故事有關



●4月20日「第一屆石斑魚季」幕後策劃人陳猛特在場解 說有關石斑魚季之各項資訊,贏得在場民眾熱烈掌聲。

筆者從小不但除了靠吃石斑魚長大,而且還靠石斑漁獲 在外完成大專學業,截至目前為止,對於石斑魚的相關故 事更是津津樂道;有鑑於此,在民國 104 年當大倉觀光文化 園區計畫生變後,特立即推出舉辦「第一屆石斑魚季」之構思,期盼藉此能發揮大倉野生石斑產地之行銷功能,讓大家能踴躍前往大倉品嚐野生石斑之美味。

捕撈野生石斑魚工作雖然艱辛,但是由於屬高經濟價值魚類,因此居住大倉的社區居民,長久以來都依賴此維生;然而受到漁源枯竭影響,大倉為了長遠之計,皆不斷另謀苦思計畫轉型為觀光漁業,可惜這條蛻變的路,卻讓大倉居民走得不太順遂;至於未來要如何走下去?仍有待相關單位投注更多心力加以輔導協助,才能克竟全功。

## ●大倉社區期許明年擴大舉辦「第二屆石斑魚季」

為了推廣、促銷澎湖石斑魚,大倉社區發展協會期許明年在石斑魚的故鄉-大倉島上,擴大舉辦「第二屆石斑魚季」,使石斑魚文化在原產地能獲得紮實生根,進一步打開澎湖石斑魚的知名度。

生長於大倉海域珊瑚礁區的野生石斑魚別名:花格,體型較小,以小型魚類及甲殼類為主食,多在夏、秋兩季捕獲,也是澎湖縣大倉社區最重要的經濟來源,在 2000 年被當地人評選為代表澎湖縣的縣魚,也因其身上的斑點又名為花格。

玳瑁石斑的肉質細膩彈牙,更含有豐富的膠原蛋白,不僅是女饕客的最愛,更是澎湖人公認滋補養氣的第一名魚選;除了含有膠質與鮮美細緻有彈性的肉質外,也富含蛋白質及 EPA、DHA,屬於高級食用海產魚類。

澎湖人最懂牠的美味,嚐一口~讓您像專家食客一樣,深深的被玳瑁石斑所吸引,如此完美的風華口味,絕對是您餐桌宴客的首選哦!

料理方式:蒸、紅燒、煮湯、烤。

#### ●未來更期許在大倉社區成立「石斑漁業文化主題館」

有鑑於石斑魚是澎湖人每天餐桌上必備的佳餚,可是我們卻不曾深入探討它的習性及行為,因此我們想藉由這次品嚐會,好好的透過推廣來了解澎湖的縣魚石斑魚!

澎湖是屬於海島氣候,且位於副熱帶季風氣候區,而澎湖這種氣候類型是否適合石斑魚,而它又以何種行為來適應此種氣候。

人類會藉由各種行為方式學習,那麼同樣是生物的魚類呢?牠們是否也具備基本的生存能力?

人類生存在這個世界上也不過數百萬年,卻造成了許多生物的滅絕,怎樣才能在這競爭的社會中,保護好這片海洋呢?我們究竟對魚類造成了那些傷害?值得我們去研究、省思。

綜上所述,為發揚大倉是野生石斑魚的故鄉固有精神, 我們更期許未來有機會更能在大倉社區成立「石斑漁業文 化主題館」,讓石斑魚文化與歷史,能永遠獲得傳承下去。



圖 12: 嘉華飯店海域餐廳主廚針對石斑魚特色而精心設計的 「石斑魚六吃」美食饗宴菜單。



圖 13:具有澎湖本土味的「石斑魚六吃」之一「翡翠芙蓉石 斑魚餃」。



圖 14: 具有澎湖本土味的「石斑魚六吃」之二「糖醋石斑」。



圖 15: 具有澎湖本土味的「石斑魚六吃」之三「宮保石斑」、 之四「宮保石斑」、之五「竹筍石斑魚湯」



圖 16: 具有澎湖本土味的「石斑魚六吃」之六「葱爆石斑」。

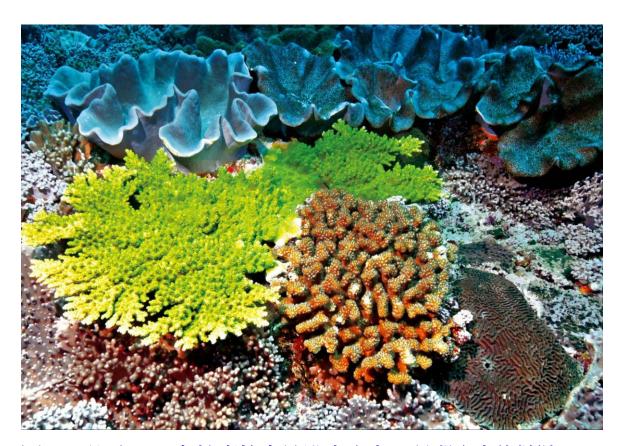


圖 17:野生石斑魚性喜棲息於沿岸礁岩、珊瑚礁岩的縫隙 處,白天隱藏於岩穴內,夜間則利用嗅覺外出掠食。



圖 18: 白沙鄉莊鄉長逐桌敬酒,充分表達感謝之意。



圖 19: 白沙鄉莊鄉長向出席媒體記者敬酒,表達感謝之意。



圖 20: 民宿協會理事長黃秀惠(站立者右一)應邀致詞推薦 「石斑魚六吃」盛宴。

# 2015澎島采風國際跨業交流會邀請您~~~共襄盛舉。

報名請洽:美天旅行社股份有限公司

地址:澎湖縣馬公市貿商街57號

電話:06-9279786,9279787,9279788

傳真:06-9279188

網址: http://www.e-penghu.com.tw/069279788/