

柴魚的故事

舌尖上的記憶，傳承百年漁業文化的技藝

1. 柴魚．黑潮．綠島

位於黑潮中的綠島，是鰹魚洄游之地，在日據時期為確保鰹魚品質，日本人將「鰹竿釣(一本釣り)」漁法傳授島民，並在綠島設置柴魚工廠、燻製柴魚，因而鰹竿釣及柴魚燻製成為綠島特殊漁村文化與老一輩綠島人的共同記憶。



2. 古老技藝．鰹竿釣

「鰹竿釣」是一種永續漁法與古老技藝，釣線上只有2根魚鉤，這種釣法具有高度選擇性，對環境破壞小，更是釣手們在大海與鰹魚鬥智鬥力的智慧展現。



3. 炭烤．柴魚燻製

「柴魚燻製」遵循古法工序繁複、製作耗時，但經過蒸熟、炭烤等程序後，柴魚香氣深沉、濃郁，帶有煙燻味道，散發微妙的魚油香味，香氣獨特，非常吸引人的味蕾。



柴魚的故事

舌尖上的記憶，傳承百年漁業文化的技藝

柴魚的故事

舌尖上的記憶，傳承百年漁業文化的技藝

4. 傳承．柴魚工廠

鰹竿釣和柴魚燻製是綠島具代表性的漁業文化技藝，為振興地方傳統柴魚產業，綠島監獄特與東部業者合作，成立“柴魚加工製作工場”由其提供新鮮鰹魚節、傳授技術指導，製成柴魚片及龍骨粉等產品，希望透過舌尖上的記憶，為推廣綠島的漁業文化技藝及永續海洋傳承貢獻心力。



不屑跳舞的柴魚片

5. 厚削．柴魚片

厚削柴魚片熬煮出來的湯底鮮味濃郁！能在短時間製作出鮮美高湯；在柴魚片料理中，特有的鹹味更能襯托主食材的特點，感受其醇厚甘甜的韻味，構成一種口感平衡的美味，為料理帶來更多層次的味覺享受。

6. 香濃．龍骨粉

由鰹魚骨及魚皮磨製而成，是一種多用途的調味料，撒在炒飯、炒麵或煎餅等食物上，可增添各種食物的風味，或用來製作湯底，創造豐富、獨特的醇厚香味。



法務部矯正署綠島監獄

Lyudao Prison, Agency of Corrections, Ministry of Justice