

魚/菜統營處簡訊

第十一期 (12/2011)

F/VMO Newsletter

本地漁農美食迎春嘉年華 FARMFEST 2012

一年一度的漁農界盛事，「本地漁農美食迎春嘉年華」，將於本年12月30日起一連四天於旺角花墟公園舉行。今屆嘉年華的主題是「信心、開心、放心」，展銷攤位超過300個，是歷年之冠，展出產品包括各類漁農、有機、健康食品及環保產品。我們希望透過這活動來提升本地漁農產品的地位，鼓勵市民多選擇本地漁農產品，同時亦希望可振興本地漁農業的發展；期盼大家踴躍蒞臨，多多支持！

今屆的主題漁農產品是「有機番薯」、「結球白菜」及「有機寶石魚」；有機番薯含有豐富B族維他命、胡蘿蔔素、鉀及膳食纖維等，是美容纖體的好幫手；結球白菜的肉質爽脆、清甜，是下廚小菜的不二之選；有機寶石魚的肉質鮮甜、嫩滑可口，是晚飯小菜的最佳選擇。

舉辦日期：2011年12月30日至2012年1月2日

入場時間：星期五（正午十二時正至晚上八時）

星期六、日及一（上午十時至晚上八時）

地點：旺角花墟公園

費用：全免



筲箕灣魚市場簡介及歷史

筲箕灣魚類批發市場位於筲箕灣阿公岩譚公廟道37號，現址建於1994年，為港島東部主要的海魚批銷中心。筲箕灣魚市場佔地約為四千五百平方米，現時主要提供冰鮮海魚批銷服務，亦正計劃加強活海鮮的批發及供應服務。

筲箕灣自古以來是一條漁村，為港島東部一個重要漁港。由於以前的漁業技術較為落後，漁民只能依靠帆船在近海作業，漁穫亦大部份會交由批發欄商代為轉售。筲箕灣自十九世紀中期發展為小商埠後，一躍而成為香港、九龍及廣東惠潮沿海一帶的漁穫集散地；在筲箕灣天后廟及譚公廟的重修碑記上便有古舊的歷史記載。

在1942年香港的淪陷時期，日軍政府看準漁業能為很多低下階層的勞工提供就業機會，解決他們的生計，對營造香港市面的繁榮有很大的貢獻；於是成立「筲箕灣戎克漁業組合」，由組合收集漁民的漁穫代為投賣。當時筲箕灣區內便有船艇過千艘，漁民超過一萬人，而即使在淡季每天的魚穫亦有一萬多斤。有見於「筲箕灣戎克漁業組合」的成績良好，日軍政府於1943年進一步加強漁業的發展，便在筲箕灣天后廟對開海旁，興建一幢大型的漁業組合市場，這被喻為筲箕灣魚類批發市場的前身（此幢建築物已在1962年被颱風溫黛所摧毀）。



筲箕灣魚類批發市場舊貌(東大街舊址)

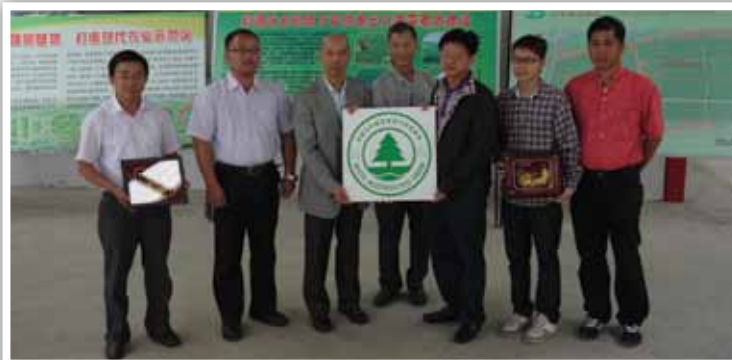


筲箕灣魚類批發市場新貌(譚公廟道現址)

1945年重光後，香港政府為協助本地漁民復元，於是大力發展漁業，藉以提高漁民的社會地位及改善其生活環境，並於同年10月成立了財政獨立、非牟利的魚類統營處。魚統處於1946年在筲箕灣設立魚穫收集站，並於1947年貸款給黎姓漁民建造了第一對蝦九型雙拖，啟動了本港漁船機械化的發展。筲箕灣魚市場於1970年重建了部份建築物；由於填海工程影響，1984年7月在東大街譚公廟附近興建臨時魚市場。及後在1994年搬遷至筲箕灣阿公岩譚公廟道37號的現址。

漁護署、菜統處及菜聯社代表團訪問寧夏信譽菜場

漁 護署、菜統處及菜聯社代表團於二零一一年八月十六至二十日，訪問寧夏回族自治區，參觀供港蔬菜信譽菜場，藉此了解當地信譽菜場的運作以及供港蔬菜的相關處理流程。寧夏信譽菜場於最近數年間一直有蔬菜供港，供應時間由每年夏季的五月份至秋季的十月份，所供應的蔬菜品種主要為菜心、芥蘭及白菜仔。



世界批發市場聯合會2011大會

魚 /菜統處應深圳市農產品股份有限公司的邀請，於二零一一年十月十九日到深圳市出席「世界批發市場聯合會2011大會」的開幕儀式，並且到位於深圳市龍崗區平湖白坭坑的「海吉星國際農產品物流管理有限公司」進行考察，以瞭解轄下批發市場的運作及工作程序。



中國國際漁業博覽會

魚 統處代表於二零一一年十一月一日至三日訪問山東省青島國際會展中心，出席被業界稱為世界三大漁業展覽之一的『第十六屆中國國際漁業博覽會』。



『工商業廢物源頭分類計劃』證書

菜 統處於二零一一年八月十七日獲環境保護署頒發『工商業廢物源頭分類計劃』證書，以表揚菜統處對保護環境、增加回收物料的數量種類及有效減少廢物等方面的突出表現和貢獻。





亞洲天然食品博覽2011



香港佛教聯合會觀音誕嘉年華會



香港餐飲展2011



亞洲農產品展 2011

本地有機番薯

每屆“本地漁農美食迎春嘉年華”都會有數款主題作物做為重點推介，今年漁護署將會向市民推薦的主題作物為本地有機番薯。番薯本身富含豐富營養，且適合製作不同類型的菜式，蒸、烤、炸、焗均可，實為老少咸宜之選。由於本地有機番薯的供應有限，有興趣人士不妨致電本處優質蔬菜部訂購。（電話：2387 4164）



石鯧魚

石鯧魚又名燕鯧、尖翅燕魚，屬白鯧科品種，主要棲息於礁區、近海沿岸及潟湖一帶。幼魚時期比較孤僻，喜獨自在淺海域中活動，體色為枯黃褐色，會擬態成枯葉，漂在水面的漂浮物之下作躲藏。成魚後愛群居，喜歡成群結隊在較深的珊瑚礁斜坡上活動。主要以浮游生物及藻類為食糧，且較容易和潛水者親近。這種魚分布於印度洋至太平洋一帶，一般可由圍網、拖網及延繩釣所捕獲。石鯧乃經濟性的食用魚，亦有養殖出產，清蒸食用佳或煎皆可。有興趣人士，可致電漁產品加工中心訂購。（電話：2555 0508）



譚公誕

譚公誕（農曆四月初八）是少有在市區中舉行大型慶賀儀式的傳統節誕，每逢譚公誕來臨，香港多座譚公廟都會有相關慶祝活動。其中位於筲箕灣魚市場附近的譚公廟慶典是全港規模最大也最具看頭的譚公賀誕儀式，更為香港旅遊發展局每年重點宣傳的“香港傳統文化匯”四大節慶活動之一。



在漁民的傳統文化上，譚公與天后一樣都被奉為海上的守護神。自古相傳，譚公是元朝惠東歸善人（今廣東惠州），十二歲得道後，便身懷呼風喚雨、預測天氣以至替人治病等能力，故譚公深受居於海上的漁民所愛戴，並被漁民奉為神明。由於譚公少年得道，早已練成長生不老之術，即使已年屆八十仍能保持小孩的容貌和身



形。因此譚公廟內的譚公塑像皆為小孩模樣，十分有特色。

在敬拜天后尚未普及時，譚公是代表海上安全之神。由於筲箕灣是一個漁港，漁民自然在此設立譚公廟，藉此祈求平安。現時沿海的譚公廟數量不少，由於香港有不少漁民祖籍惠州，所以他們既拜天后，也拜譚公。昔日譚公廟乃附近鄉民議事的地方，也是鄉民設立學校的所在。現時除了漁民外，不少市民大眾也會敬拜譚公，祈求事事順境。

隨著香港旅遊發展局近年來積極的推廣，香港市民以至中外遊人對譚公誕更為認識，譚公誕也逐漸成為香港一年一度的大型傳統賀誕節日。



VMO

↓香港理工大學應用生物及化學科技學系學生到菜統處了解日常運作



↓香港食品衛生管理人員協會參觀菜統處的運作



←國家質量監督檢驗檢疫總局動植物檢疫監管司黃冠勝司長到訪菜統處



↓內蒙古鄂多斯市農牧業局長到菜統處參觀



↓City' Super日本代表團到菜統處了解香港蔬菜的批銷情況



FMO



↑魚類統營顧問委員會委員暨立法會議員陳克勤先生到訪香港仔魚市場



↑日本東京都新宿區一艸堂(株式會社)到香港仔魚市場參觀並與香港海鮮聯合總會有限公司代表進行會議及作商務交流



←美國駐香港總領事館農產貿易處代表參觀香港仔魚市場

鴛鴦有機番薯糖水



材料：

有機黃心番薯 2個
 有機紫心番薯 2個
 老薑 3-4片
 水 2公升

調味料：

片糖 1 塊半



番薯含有豐富B族維生素、維他命C和E、胡蘿蔔素、鉀、膳食纖維等，能幫助潤滑大腸和消除肌肉疲勞，並且有預防癌症及消除皮下脂肪沉積的功效。



↑ 首先將番薯及薑洗淨。



↑ 將番薯去皮及切成小塊，備用。



↑ 將已切片的老薑及番薯放入沸水中，然後以慢火煮約45分鐘至番薯噉身。



↑ 放入片糖煮至溶化，便成。

海味三寶臘味飯



材料：

| | |
|----------|----------|
| 白米 3 杯 | 銀魚乾 10 克 |
| 魷魚乾 1 條 | 蝦乾 30 克 |
| 臘腸 2 條 | 臘鴨腩 1 隻 |
| 臘肉 1/4 條 | |

調味料：
 薑汁 1 湯匙 鹽 1 茶匙
 油 2 湯匙



銀魚乾含有豐富蛋白質、鈣和B族維生素等成分，並具有幫助補充骨質中的鈣和有潤肺止咳的功效。

魷魚乾含有豐富不飽和脂肪酸、牛磺酸及維生素B1等成分，並具有預防血管硬化和腦退化的功效。

蝦乾含有豐富蛋白質、鈣、磷和維生素A、氨茶鹼等成分，並具有預防高血壓和心肌梗塞的功效。

↓ 把白米洗淨並瀝乾水份；銀魚乾、魷魚乾及蝦乾用水泡透及切粒，然後用薑汁和油拌勻，備用。



← 加油把蒜茸和白米炒至水乾，然後將炒過的白米放入電飯煲內，並加入鹽和水同煮。



↑ 首先將各項材料洗淨及準備妥當。



↑ 將臘腸、臘鴨腩和臘肉切成片，備用。



→ 當飯煮至開始收水時，加入銀魚乾、魷魚乾、蝦乾、臘腸、臘鴨腩和臘肉同放在飯面上，一起焗至飯熟便成。

魚統處禮品店與政府新聞處合作售賣紀念品



為 豐富禮品店的貨品種類，以及推廣『香港品牌』讓更多禮品店的顧客瞭解香港本地文化的特色。由二零一一年九月一日起，魚統處與政府新聞處合作，擺放『香港品牌 Brand HK』系列的產品於魚統處禮品店內出售，希望本港市民及外國遊客對香港文化有更深入的認識。



編輯委員會

黃沛光先生 (主編輯) 區家傑先生 (副編輯) 謝振邦先生 (副編輯) 黃達聰先生 (副編輯) 羅家豪先生 (委員) 吳偉霖先生 (委員)
 葉顯偉先生 (委員) 劉智仁先生 (委員) 劉嘉誠先生 (委員) 朱炳森先生 (委員) 曾偉雄先生 (委員) 劉強先生 (委員)



蔬菜統營處
Vegetable Marketing Organization



香港九龍荔枝角道757號長沙灣蔬菜批發市場
 Cheung Sha Wan Wholesale Vegetable Market,
 757 Lai Chi Kok Road, Cheung Sha Wan, Kowloon, Hong Kong
 電話 Tel : (852) 2710 0904 傳真 Fax : (852) 2710 0906
 網址 Website : www.vmo.org / www.vmoproduce.org
 電郵 E-mail : vmo@vmo.org



魚類統營處
Fish Marketing Organization



香港仔石排灣道102號香港仔魚類批發市場
 Aberdeen Wholesale Fish Market,
 102 Shek Pai Wan Road, Aberdeen, Hong Kong
 電話 Tel : (852) 2552 8853 傳真 Fax : (852) 2552 3058
 網址 Website : www.fmo.org.hk
 電郵 E-mail : awfm@fmo.org.hk