

養殖業明日之星——海鱺

農委會漁業署／謝銘輝

漁政單位爲了推廣海上箱網養殖，同時因應加入世界貿易組織(WTO)後外來進口魚的競爭，近幾年來大力推廣並協助業者養殖海鱺。

農委會漁業署爲協助養殖業者降低生產成本，補助養殖生產區養殖戶購置冷凍貨櫃，以冷藏或凍存下雜魚、飼料，大爲降低養殖戶的負擔。

漁業署主導協助成立「台灣外海箱網養殖發展協會」，在此協會的協助下，外海箱網的各項設備、飼料等均可統一採購，可再大幅降低養殖成本。

漁業署也與民間企業合作，舉辦一連串的促銷活動，並撥款協助推動外銷，以擴展市場。水產試驗所也與飼料業者合作，開發人工飼料及自動化給餌設備，並研討引進適當的疫苗，以確保海鱺的健康。

在業者的努力及政府的協助下，海鱺的市場已經打開，台灣與日本對海鱺已經漸有認識，去年便有約500噸海鱺以冰鮮魚的方式外銷日本，並且市場需求量還在不斷增加，而歐美各國也都十分注意，相信海鱺成爲養殖業明日之星的日子不會太遠了。

海鱺(*Rachycentron canadum*)原爲海釣的主要魚種，以東部及澎湖最多。自從民國85年屏東林蓮祥先生人工催熟繁殖成功後，海鱺於是成爲養殖業者的新寵。

海鱺成長快，估計一年可長成至6公斤，第二年可達20公斤。另外據水試所資料顯示，海鱺餌料轉換係數約1.1（即1.11公斤的飼料可轉換爲1公斤的魚肉），且病蟲害少，肉質鮮美，相當具有競爭力。

又因市場對海鱺體型的需求爲8公斤以上，此種大體型魚的養殖，生長空間需要寬廣，所以相當適合海上箱網養殖，也是漁政單位積極輔導發展的重點魚種。目前屏東、澎湖海域的箱網養

殖，都是以海鱺爲主，至民國88年海鱺魚產量已達3000公噸。

爲了讓讀者能一窺海鱺神秘的面貌，本文將完整地從海鱺的生態與習性、繁養殖方法、加工一一介紹：

生態與習性

海鱺屬於鱸亞目，世界上海鱺魚類僅有1屬1種。爲呈圓柱狀的中型海水魚，頭部略縱扁。口大且牙齒發達，無泳鰓，體被小圓鱗，鰓耙粗短，鰓絲緻密且修長，體背爲暗褐色，體側有明顯的白色及暗棕色條紋相間，但成熟後，雄魚體表的白色條紋變得不明顯，背鰭軟條部基底較長，前方鰭條高，多少呈鐮刀狀，無離鰭，尾鰭深凹入。

幼魚時，外形、姿態與長印魚酷似，會隨著大型的魷魚等一同游動。為日行性的肉食性洄游魚類，以攝食底層性的水生生物為主。長成至較小海鱸時，主要攝食螃蟹、蝦類及頭足類。而較大的海鱸，則以攝食魚類為主。

海鱸活動的水域極廣，除了大陸地區，在大洋中也可見其踪跡。全世界的溫、熱帶海域，除東太平洋外皆有分布。並且從淺海到深海都有釣獲記錄。

最適宜的水溫為22°C至34°C，當水溫過高至36°C或過低至16°C即會死亡。海鱸為廣鹽性魚類，可適應4~35ppt的鹽度。最大體長可達1.5公尺，體重可達40多公斤。

繁殖方法

自然產卵：在適當的養殖環境下（水溫24°C至29°C之間），1.5年魚齡的海鱸，可在養殖池內自然產卵，其產卵時間在夏季晴天約在下午5~7時左右。

孵化與仔魚培育：海鱸卵的卵徑較一般養殖海水魚的大，呈透明、圓形且略帶淡黃色，為浮性卵。在水溫24°C至26°C時，約30個小時卵化。剛孵化的仔魚比其他海水魚類大，孵化後24小時，即使短暫離開水面也不會死亡，可見牠有較強生命力。

孵化後第60~66小時開始攝食，由於仔魚體型已相當大，所以可投餵輪蟲及橈腳類幼生水生物。孵化後第10~11日，仔魚的體色會變黑，並且背部的條紋開始出現，自此時期仔魚偏向棲身於培育池的底層，且此後成長快速。孵化

後第24日，仔魚大小已參差不齊，為避免殘食現象，應開始篩選分養。

中間育成：在一個月齡內仍以橈腳類為食，之後便可開始馴化成攝食粒狀的浮性飼料，馴化成功之後，投餌即相當方便，並可降低餌料成本。直到35~45天，魚苗即能陸續達到全長9公分，且體重2公克以上，此時便可移至海上的箱網中養殖。

近來琉球與枋山海域的業者，將海鱸的中間育成改為養至每尾30~50公分長，重200~600公克才移至箱網放養，對於提昇養成率，降低養殖成本頗有幫助。

箱網養殖：養殖時以沉性飼料投餵魚苗，經養殖2個月即可增重至150公克，一年可長至6~8公斤，跟兩年才能成長3公斤的鮭魚相比，具有絕對的競爭優勢。目前以一只直徑16公尺、網身吃水6公尺深的箱網為例，可養殖5千尾，每尾6公斤規格的海鱸，也就是30公噸，相當於3~5公頃陸上魚塭的產能。

加工與食用

海鱸頭是上等的沙鍋魚頭料，海鱸肉除了可作為生魚片外，亦可烹煮及煎炸。

其精巢及卵為高極的食品，且魚卵加工後，風味並不遜於烏魚子。

海鱸皮及內臟經烘烤加工後亦為高價食品。

由以上可知海鱸全魚均可食用，極具經濟價值。

