

鮭魚 美國人 的新歡

美國人是不愛吃魚鮮的人們。去年，平均魚鮮的消費量每人只在13磅左右，和台灣地區的107磅相去甚遠。即使在這樣的情形下，美國還是一個水產進口國家，而且其進口的水產量逐年提升。若把1989年美國進口水產的數字和1980相比，則其進口數字增加了將近50%。1989年美國進口的水產達32億磅，若扣除出口的14億磅，其水產入超為18億磅。

半斤左右上市

在美國水產養殖中，最成功的莫過於鮭魚養殖了。鮭魚在台灣也叫“土剝”，野生的品種很多，泰國種的鮭魚體型最大，重達5、60磅的並不稀奇。在美國養殖的鮭魚是屬於當地的一種叫做“河床鮭魚”(Channel Catfish)，為適合市場需求通常在1磅左右就上市了。

高營養食品

鮭魚的生命力很強，它本身是一種高營養的食物，含有大量的蛋白質、礦物質與維生素。一般市場上的鮭魚，其可食部位所含的蛋白質、脂肪及灰分(礦物質)含量分別為百分之16.54、7.98和0.99%，每100克的鮭魚肉含140大卡的熱能。

活魚價更高

由1980年到1990年的10年間，美國的鮭魚養殖成長了大約7.8倍，每年的增長數字都在5%以上。在1990年其鮭魚的生產量高達3億6千7百萬磅之多，在美國的養殖業中佔了首位。這兩年的發展顯示，鮭魚的養殖將繼續擴張。1990年賣到加工廠的活鮭魚平均價格為每磅7角7分美元，這個價格已比1989年的提高了8%。

密州養殖居首

美國鮭魚的養殖區域可說是集中在東南部的州份，而且以密西西比州居首。去年，密西西比州養殖鮭魚池塘的面積，佔全美國鮭魚池塘面積的58%。由於密西西比州的鮭魚養殖已有悠久的歷史，而且得到州農村試驗所的大力支持，所以以其只佔全國58%的面積，而在收入上却佔美國鮭魚養殖收入的70%。除了密西西比州以外，重要的鮭魚養殖地區還包括了和密西西比緊鄰的阿肯色州、阿拉巴馬州和路易士安那州。

德州急起直追

今年，美國鮭魚的養殖面積比去年增加了7%。由於養

原本不愛吃魚的美國人也開始重視水產養殖了。水產養殖業的成長不僅增加就業機會也繁榮農村。美國聯邦與各州農業機構都大力支持。

殖鮭魚有利可圖，所以有些其他地區的農民也加入行列，如德克薩斯州、佛羅里達州和南北卡羅來納州。在這新加入的州份中，發展最快速的莫過於德克薩斯州了。去年，其鮭魚養殖面積比前年增加了將近60%。德州這兩年除了發展鮭魚養殖外，也發展養蝦。據筆者所知，已有一些國內來的業者在德州投資養蝦事業。

消費者能接受

鮭魚養殖的發展與受重視，和其加工與產品的發展脫離不了關係。早期加工，使用機械去皮是項重大的突破。這幾年飼料的改進，以及儲藏風味安定性研究的努力，加上新產品的發展，使鮭魚受到更多消費者所接受。

鮭魚是一種很有效的造肉動物，大約1磅的飼料可以生產1磅的鮭魚，這是一般其他動物做不到的。鮭魚養殖的主要成本在飼料，飼料的成份不但影響到它的生長率，也影響到產品的風味與其他品質。

速食鮭魚堡

這兩年鮭魚的熱門販賣型式，已由過去去頭去皮的所謂“整魚”改變為不帶皮不帶骨的魚片，甚至於加了調味料的魚片，消費者只要把它加熱後



美國鯇魚，台灣“土虱”。(阿豐／攝)

鯇魚三明治

在經過一連串的嘗試之後，麥當勞決定推出新的正餐—鯇魚三明治，並準備在美國南方 214 家連鎖店中銷售。

以重量 2.3 盎司的鯇魚餅，加上萵苣、口味夠的醬汁夾在長長的麵包上。目前價格暫定 1.89 美元，但零售商可自行定價。試銷點在肯德基、密西西比、阿拉巴馬、阿肯色和田納西等州。(朱明珠／食品市場資訊 8007 期) ■

就有一道可口的菜肴。最近有些地方的麥當勞也加入販賣鯇魚的行列，那是夾了油炸過裹了粉屑的鯇魚堡。這種新產品的販賣，增加了鯇魚的市場，也提高了鯇魚的附加值。

美國的一些農業單位對水產養殖的努力，可說是費了不

少心血。以密西西比的農村試驗所來說，除了鯇魚的研究外，還致力於近海的紅魚養殖，以及蝦和條紋鱸魚的養殖。幾個月前當研究單位以每磅 1 美元的價錢售賣鱸魚時，大大地滿足了一些愛吃魚鮮的人們。

台灣地區訂贈科學月刊寄送大陸讀者訂閱辦法

一、科學月刊歡迎台灣地區各界熱心人士，訂閱寄贈大陸地區個人、學校或研究單位。不限份數，以訂贈月份起算，全年十二期。

二、訂費全年八百元，外加航空郵費五百元，共計一千三百元。

三、如蒙訂贈，請電洽 3634910 或 3634913 業務部。

郵政劃撥 0018482-3「科學月刊社」，劃撥單上務請寫明大陸地區受贈者姓名及地址。