

九孔 “大事”

台東分所 何源興

封面故事

九孔 (*Haliotis diversicolor*) 是台灣重要經濟性食用貝類，自古以來即名列八珍之一，且因蛋白質含量高達12.1%，而脂肪僅有1.14%，為低脂肪高蛋白食物，常被視為補品及食療珍品。

民國64年九孔人工繁殖技術之開發成功，使九孔養殖進入新紀元，養殖面積增加、產量提高，大家可以輕易吃到比以前價廉的九孔，這都要感謝養殖界先進之努力研究及養殖漁民的辛勞。

每年10月上旬是台東縣成功鎮九孔繁殖戶最忙的季節，因為主人們必須為大腹便便的九孔進行接生工作。說起九孔可算是很有個性的貝類哦！不是隨隨便便就替主人們生兒育女，

還得看看主人的表現。首先主人必須將九孔身上的污物清除乾淨，好好地將殼面清洗一番，並離開每天生活的水中到陰涼的地方，殼面向下，讓腹足伸伸懶“足”，活動活動筋骨，呼吸一下新鮮的空氣（乾出），休息片刻，再回到主人準備好的三溫暖箱中，舒舒服服的浸泡幾個小時（溫度刺激），但可別忘了男女有別授受不親哦！公、母可得分開，畢竟九孔是保守的一羣。

經過長久的折騰，主人們累了，但九孔卻慾火難耐，終於“大事”發生了。大夥們紛紛將卵由第5、6個出水孔排出體外(如封面)，整個箱中充滿卵粒，主人們一看睡意全消，趕緊抽出箱底卵粒，加入精液受精，受精卵沉於底部，將上層多餘之精子及雜物倒掉，如此反覆多次清卵，可提高九孔的孵化率，洗卵程序完畢後就可以將“後代”移入附苗池中，經幾個小時後孵化，爾後浮游3~4天，體型變化至被面子後期可附著於浪板上為匍匐期之開始，攝取浪板上之附著性藻類生活，如此過了2~3個月，殼長達約0.4~0.5cm時，可將仔貝們刷下在池底養殖，此時可說是“大事”告成。

