

全國76家國際飯店 僅3家不主動提供

喜宴魚翅餐

每年害死386萬隻鯊



↑動保團體昨日公布台灣76家國際觀光飯店婚喪魚翅消費調查，其中71家有提供魚翅料理，參與研究的學生頭戴鯊魚帽、高唱自製歌曲，呼籲民眾拒吃魚翅。（記者羅而儒攝）

一華人社會有「無翅不成宴」的迷思，尤其婚喪場合更是使用魚翅的大宗。（台灣動物社會研究會提供）

吃過量 血中汞濃度高一倍

立委田秋堇指出，根據香港大學發表的「危險的魚翅湯」報告指出，魚翅非但不具有任何對人體有益的營養成分，還因為鯊魚處於海洋食物鏈的最頂層，而受到嚴重金屬汙染。

林口長庚醫院臨床毒物科主任林杰傑說，去年門診來了一對六、七十歲老夫婦，他們年輕時辛苦，老時想享福，於是買飯店的套裝大啖美食，幾乎天天吃魚翅，在美國健檢時發現，血液汞濃度

每公升二十微克，比正常人十微克高出十倍。回台追蹤，在停吃魚翅兩、三個月後，血中汞濃度才回復正常。

大型魚會眾多 孕婦兒童少吃

林杰傑解釋，雖然老夫婦不到中毒的地步，停吃後肝腎自然排出汞，但食用過量、血中汞濃度過高，會造成腦部退化，尤其孕婦、兒童等高危險族群更應避免食用，否則恐造成永久性的腦部傷害。而大型魚的汞比一般魚還多，骨頭又比魚肉的濃度高。

台灣動物社會研究會主任陳玉敬表示，全球每年約有二千六百萬到七千三百萬隻鯊魚遭捕殺，越來越多國家規定菜餚不能有魚翅料理，但台灣卻仍有「無翅不成宴」迷思。漁船為載更多魚翅進港，進而「割鰓棄身」，而究竟魚翅有沒有保育類的鯊魚，包括台灣禁捕的豆腐鯊，也不得而知。漁業署表示，今年底會推動將鯊魚整尾帶回，避免「割鰓棄身」情況發生。

阿發師建議以其他食材替代

台灣廚師、中華美食交流協會理事長施建發（阿發師）表示，菜餚不只是「色香味」而已，還必須兼顧人道與環保，建議可以用雞皮、魚皮、賽豬蹄魚、蹄膀等取代魚翅。

全球每年約有二千六百萬到七千三百萬隻鯊魚遭捕殺，越來越多國家規定菜餚不能有魚翅料理，但台灣卻仍有「無翅不成宴」迷思。漁船為載更多魚翅進港，進而「割鰓棄身」，而究竟魚翅有沒有保育類的鯊魚，包括台灣禁捕的豆腐鯊，也不得而知。漁業署表示，今年底會推動將鯊魚整尾帶回，避免「割鰓棄身」情況發生。

水產試驗所企劃資訊組剪報資料