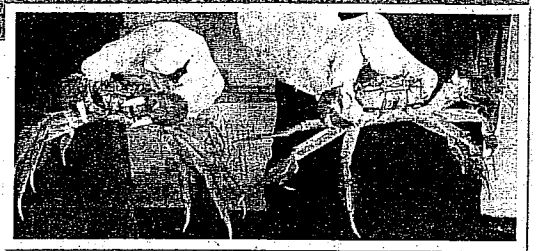
報紙名稱	聯合報	刊登日期	101年09月19日	版次	第A9版

產地大陸 市價300萬

查獲首批走私大閘蟹

蟹苗報關 內藏成蟹 新手法是「用購物頻道促銷拿訂單再走私」官員提醒恐礙健康



台北關稅局快遞機放組前天深夜在桃園機場貨運站查獲大陸大閘蟹六百公斤，市價約三百萬元。除了查扣銷毀外，並將貨主張姓水產業者函送桃園地檢署偵辦。 記者陳嘉寧／攝影

【記者林政忠、陳嘉寧／台北、桃園機場報導】肥美大閘蟹是走私蟹？桃園機場日前查獲今年第一批走私大閘蟹，約六百公斤，估計市價三百萬元。海關人員說，大陸大閘蟹進口，入關前須通過檢驗；一般個人旅客也嚴禁攜帶入境，因此最近在電視購物頻道促銷的國外「大閘蟹」，有可能是走私蟹。

台北關稅局和海巡署前晚在桃園機場所屬的貨棧快遞機放倉裡，查獲以「蟹苗」名義報關的走私大閘蟹，從香港啓運，報關行一度拒絕查驗。

台北關稅局關員指出，這批申報品名爲「大閘蟹苗」的水產共六十二箱，開箱查驗發現只有十六箱是大閘蟹苗，其餘四十六箱都是成蟹，每隻重約五兩至八兩，可以立即上市，滿足饕客口腹之欲。外箱貼著「深航貨運無錫至深圳」字樣的貨運標籤，證明這批私貨的原產地就是長江下游。

海關官員說，由於藥物檢驗不符合標準，今年到目前爲止，政府尚未核准包括大陸在內的國外大閘蟹進口；去年也只有從荷蘭進口十噸的大閘蟹，大陸大閘蟹「零進口」。

官員說，秋蟹最肥美，走私集團先利用電視購物頻道促銷大閘蟹，拿到訂單後，再透過非法管道，走私大閘蟹入境。

官員表示，走私的大閘蟹養殖時可能摻雜類固醇、禁藥及致癌物質，國人誤食，恐危害健康。

官員說，業者進口大陸大閘蟹，必須檢附國際認證實驗室認可的證明文件，動物用藥殘留標準也要合乎我國規定，才准予報驗。

海關還將大閘蟹與其他活蟹類區隔，單獨設立「中華絨毛蟹」進口號列，提高抽檢比率，加強管控。

官員說，二〇〇六年，大陸進口大閘蟹與活蟹被驗出禁用的致癌抗生素，政府當時禁止旅客攜帶大閘蟹入境，業者進口大閘蟹必須附帶檢驗報告。

海關說，依據「動物傳染病防治條例」及「植物防疫檢疫法」規定，入境旅客攜帶大閘蟹（不論活體或熟品）、新鮮水果、肉鬆、肉乾、肉鬆蛋捲、鴨舌頭、火腿等物品，未向海關申報或未向防檢局申請檢疫逕查獲者，將處三千元以上罰鍰。

新北新強打

萬里蟹掀搶蟹潮

【記者黃福其、牟玉珮／新北市報導】「漁船什麼時候回港？客人指名要十二兩重的大花蟹，廠頭幫忙找貨！」大盤商阿川最近手機接個不停，因爲新北市政府最近強打「萬里蟹」，北海岸的海鮮餐廳都在搶貨源，碼頭邊更擠滿等捕蟹船進港的民衆，等船靠岸就一擁而上搶蟹。

新北市政府相中台灣海蟹八成來自萬里區優勢，今年參考歐美產區食材制度，爲萬里漁民捕撈的花蟹、三點蟹及石蝦冠上「萬里蟹」產區名稱，爭取國內外饕客青睞。

市府並在臉書設置「螃蟹快報（www.facebook.com/WanliCrab）」專屬粉絲頁，讓民衆按圖索驥，體驗「從漁港到餐桌」的台灣海蟹產區之旅，並精選十二家餐廳的特色萬里蟹料理，包括沙茶洋蔥蛋炒蟹、蟹冬粉、花蟹粥等美食介紹。

新北市長朱立倫說，常見的紅蝦、處女蝦、大閘蟹，都屬在鹹水、淡水交界處或湖水的養殖蟹，質量可人爲控制；萬里蟹則是在海底幾十公尺深的野生蟹，全靠漁民捕撈，質量得看老天賞飯吃，會出現搶蟹、缺蟹情形並不意外。

朱立倫說，萬里蟹肉質飽滿緊緻、Q彈甘甜；蟹黃蟹膏更無腥臭氣。因此在品牌活動啓動後，不僅萬里餐廳熱賣，大台北都會區不少中高檔餐廳主廚，也準備在十月海蟹盛產推出萬里蟹創意佳肴。

萬里區漁會總幹事許順發說，這兩年螃蟹產量僅約往年一半，產量少造成價格水漲船高。花蟹目前一斤約六百元，若不急著吃，可再等半個月進入盛產期會更便宜；加上這兩天海象平穩，漁船紛紛出港捕蟹，可望稍微紓解市場供不應求的局面。

再等兩鋒面

台東養殖蟹更鮮

【記者李惠君／台東縣報導】秋天來了，又是大閘蟹的季節，台東本土養殖的大閘蟹業者說，再來兩道鋒面，蟹肉、膏黃會更飽滿、鮮美。

台東縣大閘蟹養殖業是東海岸新興產業，五年來搶攻大閘蟹市場，目前已有七家養殖。業者說，往年台東大閘蟹都在中秋節過後上市，今年因閏四月，拉長時序，使得台東大閘蟹得以搶攻中秋節市場。

成功鎮大閘蟹業者蔡賢男表示，台東大閘蟹全是引用山泉水養殖，無污染、低鐵質，也沒有使用生長激素或抗生素，蟹肉品質較鮮甜，部分業者還貼心在池底栽種大陸「苦草」，提供大閘蟹宛如蟹苗初長時的類似環境，在並且加入螺類，讓大閘蟹換殼時食用「補鈣」。

業者說，台東大閘蟹今年的產數及重量都超過往年，六兩以上數量提升一成，平均每隻大閘蟹重量三兩至四兩，估計三兩以上的蟹數超過三萬隻。

蔡賢男說，雖然目前台東大閘蟹已可食用，但業者爲品質，寧可再多等一下，「再等兩波東北季風來臨」。

他說，天氣變冷時，大閘蟹會開始儲存過冬的能量，蟹黃、蟹膏會更飽滿，才是大啖的最好時機，預計中秋節前兩天上市。