

水產試驗所企劃資訊組剪報資料

報紙名稱

聯合新聞網

刊登日期

101
年
09
月
20
日

版次

電子新聞

高雄「秋蟹肥熟 漁港「現撈貨」鮮美

【聯合報記者謝龍川高雄報導】

2012.09.20 03:13 am

秋天將屆，高雄市外海螃蟹肥熟，漁民大有斬獲。鳳鼻頭漁港水質好，漁民流行以網將螃蟹養在港中，等候買主，假日就被一掃而空。

小港區漁會理事伍泰良在高雄港第二港口南防波堤放置漁網2天，共捕獲廿多隻俗稱「花柿仔」的花蟹廿餘隻；每隻從數兩至半台斤不等，每台斤可賣250至280元。

伍泰良說，花蟹先養在鳳鼻頭漁港裡，有海鮮店、魚販或遊客會來買；港水清澈、水質好，花蟹養個幾天還是活跳跳。

「中秋節左右的螃蟹最肥美、最好吃」，老漁民黃德次說，捕捉螃蟹主要用流刺網或蟹籠，高雄港第二港口南北側防波堤、旗津海域消波塊附近，最近螃蟹特別多。

黃德次指出，螃蟹如果沒有當天賣出，漁民會養在漁港裡。以前數度有人夜裡持手電筒巡看碼頭，趁機連繩帶網偷走螃蟹。現在大家都會互相看頭看尾，加上漁港安檢所有海巡署官兵值班，偷蟹賊不敢蠢動。

「大目仔海產店」負責人楊天德說，秋蟹肥熟，高雄一帶的現撈貨特別甜美。蒸熟現吃，滋味一級棒，客人喜歡點；他1天要用2、30台斤。

高雄市漁民服務協會理事長郭來長說，半世紀前，高雄港水質清澈，港內盛產花蟹、石頭蟹。二港口開通後，船多汙染多，螃蟹變少，且易有油臭味。目前只剩防波堤一帶、旗津海域則還盛產「優質螃蟹」。

小港區漁會總幹事楊景富說，高雄縣市合併前，鳳鼻頭漁港是全市唯一直通外海的漁港，水質特別好。加上海洋局勤於維護，漁民也力抗修船業務進駐，水質優良，養螃蟹OK。