

管他馬雅末日 早點出海撈捕卡實在

# 櫻花蝦高價 1箱5、6千元 漁民笑呵呵

東港櫻花蝦的價格維持在每箱五、六千元的價格，讓漁民小賺一筆。  
(記者葉永霖攝)



東港櫻花蝦 總產量及平均價

捕撈月份	總捕獲量	每箱20公斤 拍賣均價
100年11月	30噸	4955元
100年12月	92噸	5439元
101年1月	99噸	6465元
101年2月	331噸	5835元
101年3月	248噸	5570元
101年4月	105噸	5302元
101年5月	158噸	5584元

資料來源：東港區漁會 製表：記者葉永霖

【記者葉永霖／東港報導】昨天是馬雅傳說末日，東港的漁民認為是「瞎說」，一大早就常出海撈捕櫻花蝦，拍賣價每箱達到五、六千元，讓出海的漁民小賺一筆。東港區漁會理事長洪慶川表示，由於東港採取保育措施，規定每船每次出

海只能捕九箱，今年的櫻花蝦價格維持在高檔，末日傳說還是不敵民生經濟。昨天是冬至吃湯圓的日子，大家見面聊天一開口不是詢問吃湯圓了沒有，就是聊最夯的馬雅末日傳說話題，不過漁民對於末日說可是完全不信，不如早一點出海撈捕櫻花蝦比較實在。

**保育禁捕 每船最多撈11箱**

東港區漁會理事長洪慶川表示，東港櫻花蝦保育禁捕從民國八十五年開始實施，撈捕期從每年十一月開始到隔年五月停止，期間有七個月，但是扣除抱卵期禁捕及產量太少禁捕，因此實際約為半年撈捕、半年保育禁捕。

每天每艘船出海撈捕，最多可以撈捕十一箱，扣除二箱交由產銷班基金處理調配，每船實質所得九箱，如果以每箱五千元計算，滿載每天大約可賣四、五萬元，扣掉油錢等成本，可以小賺一筆，今年從十一月開始撈捕後，產量還不穩定，有時候多，有時候少，每箱二十公斤，平均拍賣價格在五、六千元，大約比去年同期每箱多一百元，價格算不錯。

標購櫻花蝦的中盤商陳春明表示，櫻花蝦產量目前還不是很多，品質好壞差異大，品質普通的則一箱標價在五千元以上，品質好的則喊價到一箱六千三百元，當然得視蝦子的品質，今年的價格目前比去年貴一點，但還是得視春節期間的產量和市場需求變動。

## 鐵甲魚、鐵甲蝦 好吃趁現在

### 東港特產

【記者李立法／東港報導】東港冬季最受歡迎的時令海產鐵甲魚與鐵甲蝦(見下圖，記者李立法攝)上市囉！肉質飽滿鮮美，上岸很快就被搶購一空，華僑市場內熱食區同時提供代煮服務，讓饕客就地嚐鮮。鐵甲蝦代煮費五十元起跳，鐵甲魚八

十元起跳，業者會視代煮數量與消費者議定價格，先問清楚價錢才下鍋。

東港漁會總幹事林漢丑指出，鐵甲魚與鐵甲蝦是東港最受歡迎的庶民料理，農曆十月及十一月捕獲的鐵甲魚油脂豐富，煮蒜頭湯或火烤都好吃；外殼硬如盔甲的鐵甲蝦肉質鮮甜，川燙後直接

## 魷魚大餐 鮮美上桌

### 東海岸現撈

【記者蔡宗憲／恆春報導】恆春半島餐飲業競爭激烈，後壁湖地區一家海鮮餐廳最近收集大量東海岸現撈魷魚(見下圖，記者蔡宗憲攝)烹調出整套魷魚大餐，吸引觀光客嘗鮮。

帶有咬勁的魷魚，除了搭配羹湯、客家小炒、炒三鮮，曬乾後

烹調傳統酒家菜「螺肉蒜」更是一絕，饕客回流率高。

老闆吳正雄表示，他以前是出海捕魚的船長，開餐廳後發現近年恆春半島的近海魚類減少，加上個體越來越小，開始尋找其他季節性食材，意外在東海岸發現秋冬時節能捕獲不少魷魚，決定開發為特色菜。



鐵甲魚

鐵甲蝦