

有錢嘸錢，都可吃鮠—日本銀身鰻量產技術建立

鮠魚肉質鮮美細嫩，廣受消費者喜愛；其魚鰾加工後製成的「花膠」，則是婦幼皆知的珍貴補品，經濟價值更勝魚肉數百倍。本所為了促進臺灣海水養殖魚種多元化發展，與澎湖箱網業者合作進行日本銀身鰻 (*Argyrosomus japonicus*) 養殖試驗，經多年努力，成功量產魚苗，推廣至業界養殖後成果相當亮眼，未來國人能以更經濟實惠價格享用此魚種的鮮美滋味。

日本銀身鰻又名七星鮠、水鮠、白鮠，因為耐溫性廣 (8—34℃)、成長快速、換肉率高，市場價格每公斤達 400—500 元，花膠售價以公克計，每公克高達 180—225 元，是極具發展潛力的海水養殖魚種，然早期因種苗供應不足、殘食嚴重和運輸困難等因素未能成功大量養殖。本所早在 2001 年就投入日本銀身鰻的種苗量產研究，並順利育成種魚，然因為當時石斑魚養殖產業正夯，考量市場因素，未立即大量推廣養殖。2016 年霸王級寒流後，證明該魚種能耐受 7—8℃ 的低溫，本所乃與民間養殖業者合作，再次收集野生鮠魚進行種苗培育工作。

養殖試驗結果發現，日本銀身鰻雄魚蓄養 3 年、雌魚 4 年可達性成熟；魚苗孵化後之餌料系列為牡蠣受精卵、輪蟲、橈足類、魚漿或豐年蝦成蟲，經 40 天培育可達寸苗階段。另在中間育成階段時，利用增加日投餵次數來降低魚苗體型差異及殘食行為，可使育成率大為提昇。

經過 3 年的研發，今 (2019) 年已達成

完全養殖及田間魚塢量產規模，每批次可收成數十萬尾日本銀身鰻魚苗，也順利克服該魚種因容易緊迫運輸不易的瓶頸，目前魚苗已可耐受 12—15 小時的長途運輸，送至澎湖的箱網進行養成。近期內可望推廣至產業大量養殖，使國人無論有錢嘸錢，都能輕易地品嚐到這肉質細軟 Q 彈、清甜鮮香的魚種，並推動花膠加工產業之發展，形成高經濟價值的新產業鏈。

(海水繁養殖研究中心邱沛盛、朱永桐、葉信利)



養殖 9 個月的鮠魚



日本鮠捕撈