

是田螺？還是石螺？

陳冠如、劉富光

水產試驗所淡水繁養殖研究中心

「田螺含水過寒冬」、「一粒田螺九碗湯」、「三粒田螺一醃缸」，由這些生動的本土俚語，可以得知田螺與台灣早期民間社會的生活息息相關。田螺為淡水螺類，殼呈圓錐卵形，殼表為黃綠色或綠黑色，平滑有光澤，棲息於河川、池塘、水田等淡水環境，以有機雜質為食，偏好泥質底質，分類上屬於軟體動物中的腹足類，是我國傳統養殖水產品之一。過去台灣農民大都利用水塘或水稻田來養殖田螺，以增加經濟收入。田螺含有豐富的蛋白質、維生素、氨基酸、鈣質和微量元素，為營養價值頗高的水產品。在料理方面，無論是生炒、燒烤或煲煮皆可，且據典籍記載，田螺不論肉或殼皆可入藥，分別具有清熱、明目及散結、止痛等功效。

事實上，一般所稱之田螺可分為中國圓田螺（簡稱為田螺）和石田螺（簡稱為石螺），中國圓田螺在福壽螺引進前，是台灣原生淡水螺類中體型最大的，殼長（高）可達6 cm 以上，重量約20–30 g（圖1、2），然而受到人為因素、環境變遷及生物間相互競爭等因素的影響，目前田螺在野外的族群已不多見，其價格遠高於石螺。本中心有鑑於此，積極蒐集田螺並進行繁殖。一般田螺與福壽螺較容易由外觀區分，而在田螺與石螺間，雖然田螺最大體型大於石螺，但二者不易由

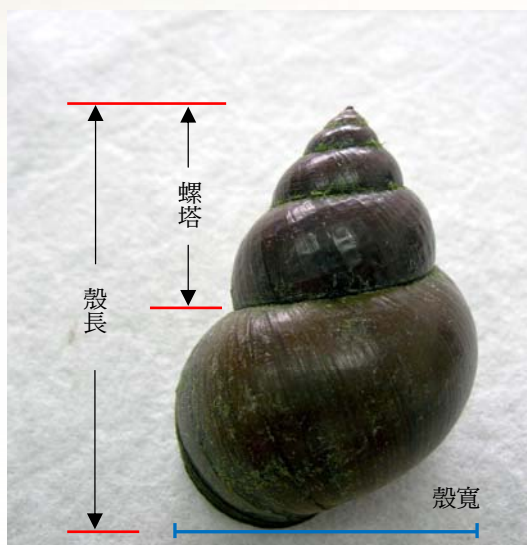


圖1 田螺的外觀



圖2 養成的大田螺(殼長 62 mm)與剛出生的田螺(殼長 5 mm)

外觀區分。目前大都以螺塔所佔比例之高低來判別，通常螺塔比例高者為石螺，比例低者則為田螺，但此方式並無明確之數據可為依循。本中心在田螺及石螺不同的成長時期(以不同殼長區分)量測殼寬及殼長，並換算殼寬與殼長之比值，由結果(圖3)可知，田螺與石螺在相同殼長大小下，田螺殼寬與殼高比值遠大於石螺。通常石螺殼長較少超過3 cm，而在殼長3 cm以下，田螺殼寬與殼高比值接近1或大於1，此方法有助於明確區分石螺與田螺。

田螺在冬季低水溫時期，會潛藏於底土中越冬；俟春季水溫升高後，即開始進入繁殖季節。在養殖槽中蓄養觀察，除了冬季以外，田螺皆有繁殖情形，每個母螺，每次約生產10—40個仔螺，仔螺出生8個月後即可陸續發育成熟，可作為種螺進行繁殖。

田螺與石螺在剛出生時的大小相似，體

重分別約為0.057 g及0.048 g，殼長分別約為5.45 mm及5.07 mm。然而在相同環境及食物等狀況下養殖，田螺成長速率遠高於石螺，於水槽中養殖6個月，田螺的體重及殼長達3.197 g及22.73 mm；石螺的體重及殼長僅為1.001 g及16.71 mm。由於田螺具有成長較快、體型較大(圖4)及可食用部分較多等優點，加上目前產量減少致市售價格較高等因素，應可成為淡水經濟養殖的種類。



圖4 田螺(左)與石螺(右；上市體型)外觀

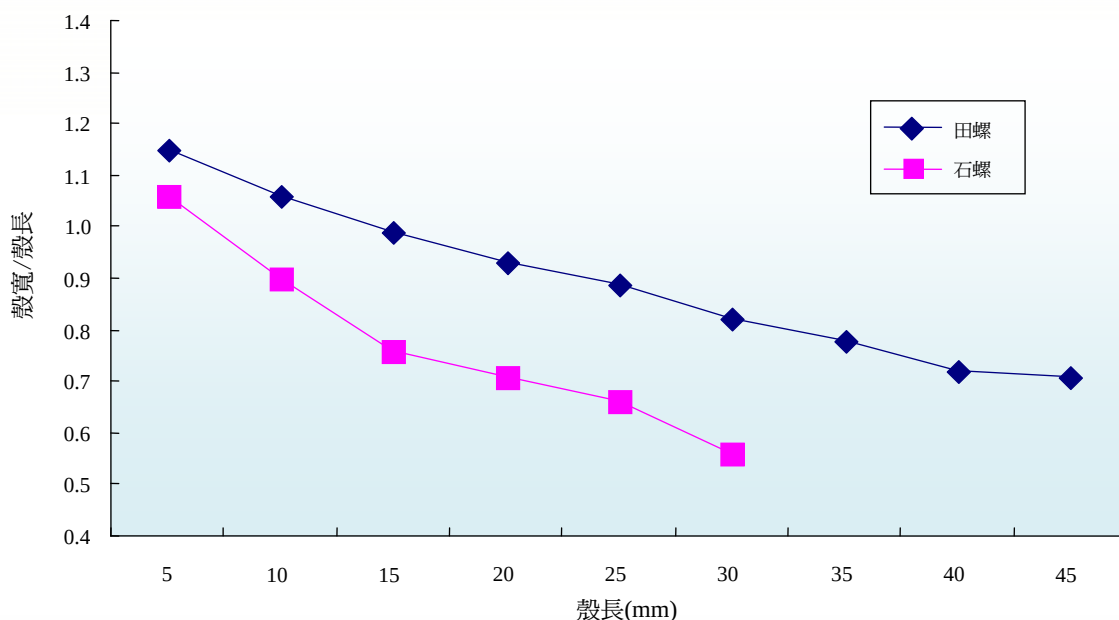


圖3 田螺與石螺在不同成長時期之殼寬與殼長比例