

穿上鮮艷亮麗彩衣的紅色吳郭魚

紅色吳郭魚經不斷選拔育種成功，外表更鮮紅亮麗，深受世人所喜愛

外表紅色的魚向為國人所喜愛，如嘉鱸、赤鯨是年節喜慶的搶手貨，紅色吳郭魚就是類似這種魚。經過本所淡水繁養殖研究中心二十多年來不斷的育種改良，紅色吳郭魚已全身披上紅色的彩衣，鮮艷亮麗，肉質亦非常鮮美，過去曾被國人稱為「淡水嘉鱸」，目前則以響亮的名字稱它為「台灣鯛」，日本以「姬鯛」稱之。農委會已將台灣鯛列為重點輔導的旗艦養殖魚種，以魚排的形式，大量外銷美國、日本。

紅色吳郭魚是由莫三比克吳郭魚白色突變而來，於1968年在台南地區發現後引進至本所淡水繁養殖研究中心，進行育種改良研究，最初生產的魚苗有兩種顏色，維持原有黑色的魚苗，約佔70%，另外體表為紅色但布滿大小黑色斑點的魚苗，約佔30%。一般黑色吳郭魚腹腔膜為黑色，但紅色吳郭魚雖然體表具有很多的黑斑點，但其腹腔膜則呈銀白色(圖1)。經數年之選拔育種，1977年體表紅色的魚苗不但比例提升為80%，且其紅色也比較清新亮麗，同時黑色斑點顯著減少(圖2)。

至1986年，已可生產全紅色魚苗，即使是有黑色素出現，也都集中在腹部(圖3、4)。經不斷進行育種改良，最近

已成功培育出更優質品系，魚體上的紅色變得更加鮮艷，大部分魚苗已完全無黑色斑點(圖5)，紅色吳郭魚的鮮艷亮麗彩衣將使產品在市場上的接受性更佳，提供消費大眾品嚐優質產品更多樣化的選擇。

(淡水繁養殖研究中心蔡副研究員添財)

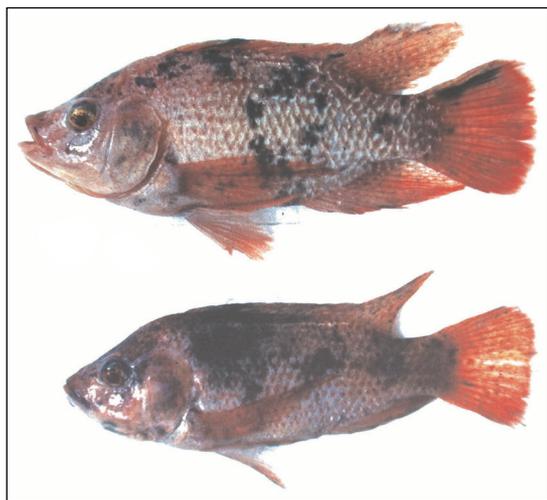


圖1 初期紅色吳郭魚具有黑色及紅色兩種子代，紅色子代體表黑色斑塊多



圖2 紅色的魚苗體表黑色斑點顯著減少，且其紅色也比較清新亮麗



圖3 生產魚苗子代全紅色，而且紅色魚苗出現的黑色素全部集中於腹部



圖4 紅色吳郭魚的黑色斑點已很少



圖5 生產的紅色魚苗色彩鮮艷