我國產量世界第一的漁業資源－刺鯧

黃士宗
水產試驗所海洋漁業組

刺鯧 (*Psenopsis anomala*) 屬長鯧科，俗稱肉魚、肉鯽仔、土肉。本魚種的地理分布範圍極為狹小，僅在西太平洋從日本到中國南海北方之陸棚及陸棚邊緣區有捕獲紀錄(圖 1)。據 FAO 資料顯示，2003 年全球的生產量為 9,467 噸，其中台灣的漁獲量居首，為 4,498 噸，其次為日本的 3,969 噸。近十年來，台灣的年產量均在 4,500－5,500 噸之間，主要見於基隆、新竹、台中、高雄、宜蘭等地區之漁港。日本則約有 4,000 噸的年產量。

圖 1　刺鯧地理分布圖(資料來源 FAO)

本魚種體呈側扁的橢圓形狀，外觀呈淺灰藍色，吻短、頭部稍呈圓形。體被圓鱗，稍經接觸就會脫落，表皮極薄，由外部即可看到肌節。特徵之一為鰓蓋上緣具有一不易辨識的黑斑 (圖 2)。

圖 2　刺鯧

本魚種主要棲息於具有砂泥底質的海域，幼魚性喜聚集成群，並於海洋表層漂游，有時還會躲在水母的觸鬚裡，靠水母保護，水母就如同其褓母一般。成魚後，白天棲息於海底，晚上則上浮到表層覓食。

本魚種的壽命長達 4 年，一歲魚體長 12.5－14.5 cm，二歲魚 17.5－19 cm，三歲魚 19.5－20.5 cm，四歲魚則可達 21 cm。市場上出售之體型約在 15 cm 左右。

刺鯧為台灣非常普遍之食用魚，全年幾乎都有漁獲，而盛產期為 10 月到次年的 3 月，是時肉質也最為肥美。主要捕撈方法為底拖網漁法，因為刺鯧有晝潛夜浮的習性，所以白天的捕獲成績比夜晚為佳。

本種肉質細嫩鮮美，清蒸或油煎兩相宜，其 DHA 和 EPA 含量極高，每 100 g 可食部份，就分別含有 1018 mg 和 371 mg 之多。(日本食品脂溶性成分表)