

油魚 油魚 知多少



李祐竑、李長榮、李嘉林

水產試驗所海洋漁業組

今 (2007) 年初，香港新聞媒體揭發當地某超級市場將低價的油魚 (Oilfish) 假「藍鯧魚」、「圓鯧魚」等高價魚類名義出售，多名消費者投訴指稱食後感到不適，嚴重者甚至伴有下痢及嘔吐等症狀。港府與飲食及批發業者商議後，停止該種魚類進口及販售，並建議餐飲業界不要以此入饌。突然聲名大噪的『油魚』，真的有『毒』嗎？真的不能食用嗎？油魚長什麼模樣？在台灣魚市場或超市是否有販售？而此地是否也有類似『魚目混珠』的情形呢？其他國家對油魚的反應或管理又是如何呢？一連串的疑惑就由本文來細說分明。

形態與生態

油魚是棘鱗蛇鯖及異鱗蛇鯖這兩種魚的通稱 (圖 1)。棘鱗蛇鯖 (又名薔薇帶鯖，學名 *Ruvettus pretiosus*，俗名油魚；英名 Oilfish；東港地區俗稱：粗鱗仔) 主要棲息在 200—400 m 之中深層海域，游泳能力強，通常單獨或成對活動，以甲殼類、頭足類及小魚為主食，體表粗糙，被細圓鱗及骨狀瘤，體呈暗褐色，體長 80—200 cm，為中、大型海產魚類，其體長約為體高的 4.8 倍左右，廣泛分布於大西洋、印度洋和太平洋的溫、熱帶海域。異鱗蛇鯖 (又名鱗網帶鯖，學名 *Lepidocybium flavobrunneum*，俗名油魚；英

名 Escolar) 通常棲息在 200 m 以深的大陸斜坡，單獨活動，具有夜間洄游至淺層水域的習性，以甲殼類、頭足類及各種小型魚類為食，體表被細圓鱗，呈現帶金屬光澤的暗褐色，會隨著成長而趨為黑色，體長約為體高的 4—4.5 倍，體長一般在 150 cm 左右，最大體長可達 3 m，廣泛分布於三大洋的溫、熱帶海域。高雄、東港、南方澳、大溪、成功等魚市場皆可見。

輻鰭魚綱 (Actinopterygii)

鱸形目 (Perciformes)

帶鰭科 (Gempylidae)

棘鱗蛇鯖屬 (*Ruvettus*)

異鱗蛇鯖屬 (*Lepidocybium*)

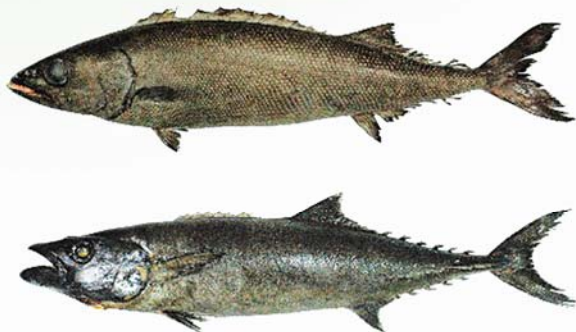


圖 1 俗稱油魚的兩種帶鰭。上圖是薔薇帶鯖 *Ruvettus pretiosus*，尾叉長 87.1 cm；下圖是鱗網帶鯖 *Lepidocybium flavobrunneum*，尾叉長 51.1 cm

產量與產值

台灣民眾對油魚其實並不陌生，東港三寶之一的油魚子，就是油魚的卵巢所製成的高價水產品。根據漁業年報統計顯示（圖2），台灣近十年來油魚的平均年產量約 4,400 公噸，產值達 1 億 4 仟 6 佰萬元；而 2005 年的產量為 12,449 公噸，創歷史新高，產值達台幣 2 億 9 仟 3 佰萬元，產地以高雄及東港為主，南方澳及成功也有漁獲，可利用延繩釣、深海一支釣或底拖網捕獲。可見無論在數量或經濟價值上，油魚都占有一定的份量。

油魚、鱈魚 難分難捨？

油魚和鱈魚在外觀上非常容易區別，但是切成片狀出售的商品，對一般消費大眾而

言，就不易辨識了。仔細觀察，油魚的肌肉組織間密布油脂腺，倘以手觸摸，薔薇帶鰈油膩程度又較鱈網帶鰈稍大；反之，鱈魚細緻綿密的肌肉組織則不會有油油的觸感。由圖3兩種油魚的剖面圖可以看出，其體側中央部位都有血合肉，但鱈類是沒有的。此外，鱈類的肉較白而透明，腥味也較少。筆者曾實地走訪台灣各地的觀光魚市，發現也有類似『魚目混珠』的行為。據了解，鱈魚每公

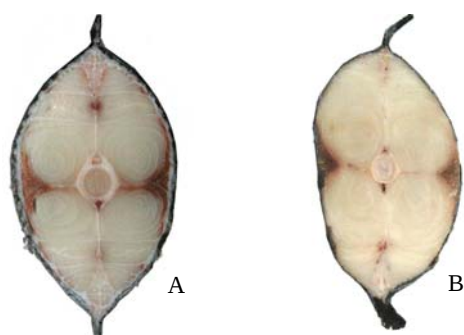


圖3 A：薔薇帶鰈與 B：鱈網帶鰈肌肉剖面圖

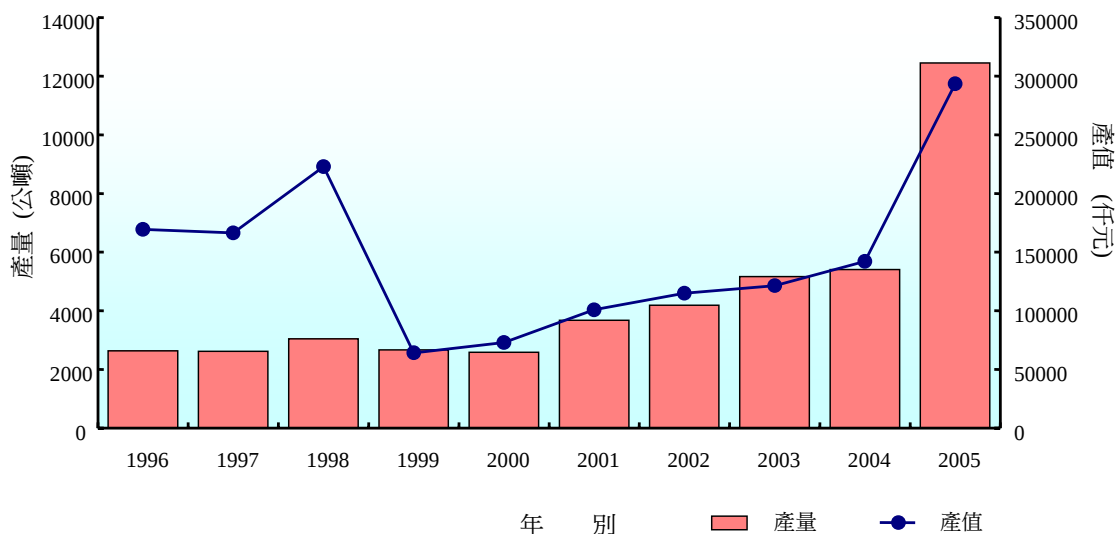


圖2 油魚(1996-2005年)產量產值變動圖
(資料來源：漁業年報)

斤價格約為油魚的 3 倍，因此不肖商家為了謀利，就會企圖以便宜的油魚假冒高價鱈魚出售（圖 4）。



圖 4 台灣的觀光魚市以“雪魚”為名，展售油魚片

據財政部關稅總局 2006 年進出口貨物數量與價值顯示，台灣進口的鱈魚（圖 5）以生鮮、冷藏、冷凍的魚片、魚肉及魚漿為主，種類有綠青鱈（coalfish）、美露鱈（toothfish）、大西洋鱈（*Gadus morhua*）、格陵蘭鱈（*Gadus ogac*）、正鱈（*Gadus macrocephalus*）、太平洋長身鱈（Pacific linglods）、裸蓋鱈（sablefish）、狹鱈（Pollock）等，數量達 1,693 公噸，價值新台幣 1 億 1 仟萬元。另外，坊間常吃的清蒸鱈魚、豆酥鱈魚，多半是大型比目魚類（庸鰈，halibut）大角度的斜切片（圖 6）。2006 年，我國進口大比目魚的種類包括：馬舌鰈（*Reinhardtius hippoglossoides*）、庸鰈（*Hippoglossus hippoglossus*）及狹鱗庸鰈（*Hippoglossus stenolepis*）等，輸入品多以生鮮、冷藏或冷凍方式為主，數量達 2,377 公噸，價值新台幣

幣 2 億 7 仟 3 佰萬元。



圖 5 鱈魚切片(取自 <http://store.pchome.com.tw/seafood/M00195293.htm>)



圖 6 市面上常見的以“鱈魚”之名販售的大比目魚切片

利用情形

這兩種油魚體色黝暗偏黑，賣相不佳，對喜好紅色的國人來說，明顯不討喜。但其肉色雪白，可以說是脫了外衣又是一番面貌，而且肉質遠較一般含水且鬆垮垮的深海魚為佳，嚼感油嫩帶 Q，所以長久以來，油魚在台灣的海鮮餐廳仍有一席之地，雖非「暢銷」，也是「常銷」魚種。因肉質含有大量的油脂（約佔體重的 18—21%），故有油魚之稱。要注意的是，其油脂含有人體無法吸收的蠟酯（又稱蛇鯖毒素 gempylotoxin），攝食

過量時，這些無法被消化的油，常以劇烈方式被排出體外，因而被誤認為是食物中毒所引發的腸胃不適，尤其是食用者在排氣時，油脂會不自主地隨著排出而感覺怪異難堪。

油魚在國外的商業價值並不高，屬低價魚類，但其蠟酯成分卻能提煉成為工業用潤滑劑。在國外一些地區，油魚被視為清理腸胃和通便的瀉藥；某些太平洋島國人民將油魚稱為「令人衝入廁所的魚」。西班牙加納利群島 (Canary island) 的居民若吃了一些壞東西想排出體外，或者便秘時，會用油魚骨熬湯當藥飲用。而非洲島國科摩羅 (Comoros) 民眾以特製釣具捕撈油魚，並以此為主要食用魚種。日本是一個愛吃魚的民族，但卻無法忍受食用油魚後所產生任何『失禮』的行為，所以對油魚採「敬謝不敏」的態度，捕獲後會將其視為有毒魚類丟棄。日本厚生省也分別於 1970 及 1981 年正式將此二種魚列為有毒魚類，禁止販售。

油魚通常是鮪延繩釣或底拖網的混獲 (bycatch) 魚種，東港是台灣重要的漁獲卸魚港口，由於漁船大量捕獲，漁民為提高油魚的商業價值，利用老百姓對油魚卵的喜好，即仿效烏魚的利用模式，將卵巢取出製成油魚子。但因製作費時，且來源逐漸稀少，單價一般較烏魚子為高。油魚子的口感不遜於烏魚子，同樣受到消費者的喜愛，因此與黑鮪、櫻花蝦並稱東港三寶。在台灣，油魚是生魚片的主要材料之一，也有以炸魚排的方式或以味噌醃漬後炭烤食用。問題在於多食易導致腹瀉，而且食用後的反應也因人而異。有些腸胃較好的人吃了後不會有任何不適，但胃腸較敏感的人，則有「腸胃翻騰」，

甚至絞痛的感覺，當衝入廁所後，魚油猶如噴射水流般的『射出』，任憑你按壞了沖水把手，黏膩的橘色魚油就是沖不掉。這種含有臘質成分的魚油最好能以熱水沖洗才可以清潔乾淨。幾年前，台灣曾風聞以吞食油魚幫助排油，達到減肥的目的，但問題是排出的油並非減肥者的脂肪，因此未形成熱銷潮。這種誤導消費者的促銷宣傳，何嘗不是一種『欺騙』行為。

結語

油魚在學術研究方面的論述非常有限，國外相關學者曾針對薔薇帶鰭及鱗網帶鰭的魚酯成分進行探討，分析其不被人體吸收的油脂成分。而國內有關油魚的相關研究更顯稀少，除探討鮪延繩釣的漁獲物中，偶有薔薇帶鰭及鱗網帶鰭出現之外，有關其生態、漁場、年齡、成長或生殖生物學等領域的研討幾乎付之闕如，後繼研究者或可在此議題上多加關注。

目前，全球只有日本及義大利禁止販售油魚，而美國、英國及澳洲政府則是提醒消費者有關食用的風險。據歐洲食品安全管理局 (EFSA) 指出，食用油魚引起腹瀉的原因尚未完全解明，而且食用後的反應也因人而異 (腹瀉、腸胃痙攣、頭痛或嘔吐等情況)，因此難以制定安全的食用量。台灣則未針對油魚的食用發出任何禁令。油魚肉油膩膩的口感十分特別，雖然是生魚片的食材之一，但多食易引起腹瀉，我們建議消費者應該清楚辨識、謹慎食用、量力而吃。