

輕輕鬆鬆釣帶魚

小琉球的漁民今年多了一分意外的禮物，就是可以在中層人工浮魚礁區輕輕鬆鬆的釣到又肥又大的白帶魚 (*Trichiurus japonicus*，又稱白魚)。這種體型修長，肉質豐腴無細刺的白魚，不論是乾煎或是煮成具有海口味的白魚米粉湯，都非常美味可口，令人食指大動，時價約每公斤 300 元，一支釣的漁民每天可釣獲 10 多公斤，算是不錯的收入。

每年 4—11 月，在小琉球海域都會有白魚出現，只是數量零星並不集中，因此漁民常常要更換地點作業「逐魚而馳」，每天的釣獲量也不多，僅有數公斤之譜，這在油價高漲的今日，實在不敷成本；現在可以輕輕鬆鬆的在中層人工浮魚礁區釣獲白魚，真是一項喜訊。這是本所在小琉球海域投放中層人工浮魚礁後，為當地漁民帶來的另一項額外禮物。

在南方海洋園區小琉球示範區計畫項

下，負責執行投放 2 組中層人工浮魚礁任務的本所沿近海資源研究中心所有研究人員獲知此項喜訊後，都感到十分高興。

林主任俊辰表示，沿近海資源研究中心於今年 5 月底完成中層人工浮魚礁的投放，7 月經本所試驗船以科學魚探觀測，發現魚礁區水深 60—150 m 處，有約 800 kg 的白魚群聚集，8 月由標本船以一支釣作業，順利釣獲白魚，目前估計每天每艘漁筏可釣獲 10 多公斤，一尾白魚最重的達 3 kg，這是一項新發現，使中層人工浮魚礁的聚魚效果增添一筆紀錄，同時漁民也多了一項高價的漁獲物。但是，研究人員也提出呼籲，希望對中層人工浮魚礁魚類會造成傷害的網具類作業漁船，不可違法前往捕撈，因為中層人工浮魚礁除了創造出新漁場提供漁民作業外，同時也是小型生物的庇護所，要確保中層人工浮魚礁區的魚類能夠生生不息，才是漁民及後代子孫長長久久的福氣。

(沿近海資源研究中心翁進興、林俊辰)



中層人工浮魚礁區釣獲白帶魚之情形