

黃鰭鮪箱網養殖記者發表會活動紀要

楊清閔、黃建智、翁進興、吳龍靜

水產試驗所沿近海資源研究中心

配合 2012 年屏東黑鮪魚文化觀光季的系列宣傳活動，本所與屏東縣政府在 6 月 2 日假鵬管處琉球管理站暨遊客中心共同舉辦了「環保加分的黃鰭鮪箱網養殖」記者發表會，由本所郭所長慶老與屏東縣曹縣長啟鴻共同主持，大鵬灣國家風景區管理處吳處長茂盛、琉球鄉蔡鄉長天裕、本所沿近海資源研究中心吳主任龍靜等亦同時與會。會中，本所郭所長與曹縣長共同捧起 3.5 kg 的養殖黃鰭鮪（圖 1），並展示以米糠養成的虱目魚作為餌料魚的初步試驗成果，希望讓大眾瞭解目前本所進行的鮪魚箱網養殖，是導入降低自然生態衝擊概念的模式，養殖漁業也可以環保愛地球。



圖 1 本所郭所長(右 2)與屏東縣曹縣長(右 3)共同捧起 3.5 kg 的養殖黃鰭鮪。大鵬灣管理處吳處長(右 1)、琉球鄉蔡鄉長(左 2)、本所沿近海資源研究中心吳主任(左 1)共同與會

曹縣長致詞時指出，沿近海漁業資源日趨匱乏是全世界面臨的共同困境，為確保魚類的來源，最好能永續發展漁業，水產試驗所東港生技研究中心目前正致力於鮪類的完全養殖試驗，如果成功的話，將是台灣漁業的重大突破。而縣府與水試所合作進行的是鮪類箱網養殖試驗，利用植物性蛋白質轉換為動物性蛋白質來飼育鮪魚，是極具意義的，希望將來大家吃的鮪魚是具有環保概念的。本所郭所長在致詞時（圖 2）指出，台灣沿海有黑潮及其支流流經，帶來豐富的洄游性魚類，過去本所投放的人工魚礁，吸引許多的黃鰭鮪及鮪類幼魚聚集，水試所致力開發並結合新的蓄養技術，希望可帶動箱網養殖新里程與方向。郭所長在記者聯合訪問時（圖 3）進一步表示，箱網養殖的黃鰭鮪脂質含量增加，比一般野生黃鰭鮪還要高出四至十幾倍，適口性方面絕對不會輸給野生的黃鰭鮪。

本所沿近海資源研究中心吳主任於記者發表會中說明這種新的環保養殖模式（圖 4）。由於鮪類屬於高速游泳的魚類，體內富含 DHA、EPA、膠原蛋白、牛磺酸、玻尿酸、彈力蛋白、軟骨素等營養成分，必須投餵大量的餌料魚，才能合成這些營養成分。然而，對於肉食性魚類而言，植物蛋白的胺基酸組



圖 2 本所郭所長慶老於記者會中致詞推動黃鰭鮪箱網養殖的可行性試驗



圖 3 本所郭所長慶老(右)與屏東縣曹縣長啟鴻(左)接受各大媒體的聯合訪問，進一步說明用吃米糠長大的虱目魚餵養黃鰭鮪，油脂及肉質都相當肥美



圖 4 本所沿海資源研究中心吳主任龍靜說明如何利用以吃植物性蛋白源-米糠養成的虱目魚做為鮪魚的新鮮餌料魚

成不夠均衡且無法有效消化，因此想到台灣建全的虱目魚養殖產業，利用以植物性蛋白源-米糠養成的虱目魚做為鮪魚的新鮮餌料魚，相較於傳統以下雜魚或混獲魚做為飼料的養殖法，是屬於較環保且有助於資源永續的養殖模式，可以降低對海洋生態的衝擊。而虱目魚屬於雜食性，水試所自幼魚時期即餵養米糠，結果發現 3 kg 的米糠可養成 1 kg 的虱目魚，製成餌料後再投餵，體型 40—50 cm 的小鮪魚，半年後可增加 3 kg，養殖 2 年可達 18—20 kg，成長情況非常良好。

發表會簡報完畢後，會場移至遊客中心的大廳，由記者們參觀本所製作的說明海報，以及聯合訪問曹縣長與郭所長，並向吳主任請教試驗相關問題。在場的記者對本所導入環保概念的鮪魚箱網養殖方式，並且輔導沿近海漁民將捕獲的鮪魚幼魚予以圈養肥育，兼顧海洋生態維護、提昇漁業及養殖業經濟效益的飼養方法均感到認同。但是對於高資本是否會投入此產業則感到憂心，如同公視晚間新聞中亦提及箱網養殖資本龐大，推廣仍待突破。

筆者統計本次記者會新聞發布的情況，計有聯合報、公共電視、中央社、大紀元、自立晚報、台灣新生報、壹凸新聞、自由時報、華視新聞、yam 天空新聞等電子媒體報導可在網路上搜尋，尚有中國時報等數家平面媒體刊載。對於本所推廣環保式的箱網養殖，均以正向積極面報導，對縣府與本所之形象具有加分的作用。本所向來極重視海洋生態的永續發展，未來的各項試驗工作亦均會逐步將此概念導入，讓產業增值與環保加分。