

你不能不知道的魷仔魚：混獲！

卓如吟 / 國立臺灣師範大學環境教育研究所碩士生

「魷仔魚」是哪一種魚？

對於台灣人來說「魷仔魚」不是陌生食材，並且被視為鈣質豐富的食物。「魷仔魚」究竟是哪種魚呢？正式名稱為「魷鯪」。臺灣大學王友慈博士指出，「魷仔魚」非指一種魚類，而是數十至數百種類的魚苗的總稱，主要由鯉科、鯽科、蝦虎魚科等不同魚類之仔稚魚組成。

目前漁業署採用漁業學家丘臺生的研究，認定台灣的魷鯪漁業是以刺公鯉、異葉公鯉及日本鯉等三種鯉科的仔稚魚為主要漁獲對象。

海洋生態系的關鍵角色

簡言之，市面上的「魷仔魚」是上述鯉科及鯽科等魚類成熟之前的魚苗。水產月刊中提到，鯉科在海洋生

態系中位於次級消費者的角色，以浮游生物為食，也是許多經濟性魚類的主食，扮演能量傳遞及生態平衡的關鍵性角色。假使過度捕撈，甚至在尚未生育的仔稚魚階段時就捕撈上岸，將使得下層浮游生物過多，而上層經濟性魚類食物減少的狀況，造成生態系失衡。

混獲問題

為了能夠捕撈到體型小的「魷仔魚」，漁民通常使用網目較小的漁網捕撈，有些網目甚至像紗窗一樣小，因此大量捕撈「魷仔魚」時，常夾雜生活在相同海域的其他魚種，例如：鯖、鰱、鯉及白帶魚...等經濟性魚種的仔稚魚，這些不小心撈到的漁獲稱為「混獲」，根據謝豐任在 2005 年的研究，臺灣各海域「魷仔魚」的混獲率為 0.31%-76.65%。

議題與省思

近期便利商店販售「魷仔魚飯糰」在新聞媒體、網路引發廣泛討論，漁會銷售點販賣的「魷仔魚海鮮醬」也引起民眾關切。經訪問店家後得知，有些觀光客看到店家販賣「魷仔魚」海鮮醬時會詢問：「你們怎麼還賣『魷仔魚』呢？」，可見得媒體報導已對民眾造成影響。

而到底我們能不能吃「魷仔魚」呢？各方人士的說法都不同，從生態的觀點來看，或許應該思考的是「吃魷仔魚的必要性」。在海洋食物金字塔中，「魷仔魚」可以是上層大型經濟魚種的主食，攸關漁民是否有大魚可抓，也是平衡下方浮游生物的關鍵角色；而對於人類來說，難道沒有別項食物可以取代「魷仔魚」的功能嗎？

左圖：淡水漁人碼頭捕獲之「魷仔魚」，經處理完畢準備載往銷售地。

左下圖：淡水漁人碼頭捕撈「魷仔魚」之漁網，運用前端寬後端細小的「流袋網」捕撈。

下圖：漁會銷售點所販賣之「魷仔魚海鮮醬」。

(圖 / 卓如吟 攝)

