



尼羅魚開捕情形

海濱鹽分地新動態：

學甲鎮尼羅魚熱潮

阿明

一向以生產大蒜、朱葱和洋葱出名的台南縣學甲鎮，最近正掀起一股養魚的熱潮。全鎮四千五百公頃土地，已有一千公頃開闢為魚塢，新魚種尼羅魚（學名 *Tilapia nilotica*）繁殖成功，使得這一風氣更加盛行，預測將有五百公頃的土地，繼續開闢為魚塢。

學 甲鎮的養魚熱潮，開始於四、五年前。學甲鎮位於本省西南部海邊，耕地鹽分含量很高，水稻收成很差。栽培大蒜、朱葱或洋葱等，收成雖然不壞，可是由於這些作物主要供應外銷，售價受國際市場變動的影響，栽培利益很不穩定。又由於土地鹽分含量高，也無法種植果樹。在作物栽培

多方面受限制的情況下，當地的農民就動起了養魚的念頭。另一方面，台南市附近的一些專業養魚者，也紛紛到學甲鎮來，購地開闢魚塢養魚。

當

然，由台南市前來的專業養魚者，養魚技術和經營方法都是比較進步的。他們也就把學甲鎮的養魚事業，逐漸帶上了現代化的途徑。

學甲鎮當地農民養魚，四、五年來都以放養草魚、鱧魚、烏仔魚和吳郭魚（南洋魷仔）等為主，而且由於經驗不足，多不充份投給飼料，只任其自然生長，年底一次放乾池水捕獲，因此收量不豐，收益比種植作物高不了許多。

相

反的，由台南市前來的專業養魚者，一方面引來新魚種，一方面又能以經濟觀點從事繁殖，因而收量增加，利潤也大為提高。

在這些外來養魚者之中，陳聯亭先生是經營時間較久，也是經營成績較好的一位。陳先生是在五年前前來學甲鎮開池養魚的，目前計有三十甲魚池，位於三個不同地方。四年前，陳先生的大哥，也就是發明目前在鹽田普遍使用的小型風車抽水機獲得專利的陳登發先生，引進尼羅魚新魚種，更使養魚收益改觀。

尼

羅魚是吳郭魚的一種，可是外型與海產的烏郭仔極為相似，比吳郭魚生長快速，肉質較好，售價也較高。據陳聯亭先生的經驗，這種魚苗

瓶栽木耳

杜自強

瓶栽木耳所用的鋸屑，以雜木者為主，針葉樹如桉木、松木或杉木的鋸屑不可使用。裝瓶之後，必須加棉栓。然後如一般菌種製造過程，需要加壓殺菌。

普通大規模栽培的塑膠蓬，是以人能進入蓬中工作為原則。

即中央七尺高，兩邊五尺半高，寬十四尺，長度視需要而定。

白木耳

小規模的經營，可利用四尺寬的土地，用竹子作成弧形或弓型的架子，上蓋塑膠布即可。

供水可以直授噴射。為保持水分並防止水分蒸發，最好在瓶口打開後橫放。

普通一瓶能發三次木耳，一次平均可產四兩。若在PE塑膠布舍內，雖仍產三次，但每次產量高達六兩左右。

金針菇

瓶栽木耳組織柔軟，香味較好，同時可用同樣方法生產白木耳或金針菇等（上圖）。

