



蚵仔養殖 (朱義朝)

和溶氧量。

(3) 距離岸邊不遠。

(4) 沒有流木或季節風影响，以免箱網受損。

(5) 能經常保持五公尺水深。

每面放養三百公斤

放養時將魚羣搬運到箱網才放入為宜。每一面箱網可放二五〇~三〇〇公斤的鯉魚(三、五〇〇尾，每尾約七〇公克)。

放養後，魚羣會沿着網身周圍羣游，且會跳出網外，這時要用網全面覆蓋。跳躍的動作，在放養當天的夜間最為頻繁，水溫越高跳躍越多，但日久後逐漸減少，所以放養後應特別注意。

飼養期間網目不宜更換，但網身每星期要洗刷三次，同時最少每星期提起網底檢查一次，以防因破損使魚羣逃逸。

一個月增重一倍

箱網養魚的網小，所以大規模經營時要設置多面的箱網。這也方便於按照魚的大小分開飼養、捕售。

魚羣放養後，經過一至二日才實施「馴餌」。在攝氏十五度左右的水溫下，按放養魚體重的一%投餌，訓練魚羣集中於投餌場，並觀察吃餌的

蚵仔：養殖簡單，利益優厚！

郭河

蚵仔(牡蠣)肉質柔軟鮮美，營養價值很高，熟食、生食都可以，無論國內外，食用很普遍。

本省蚵仔的產量，五十九年為一三、〇七二公噸，價值達二五三、六三九、〇〇〇元，占魚業生產中的第十四位。

蚵仔的產量雖年有增加，但是由於近年來海水的污染和其他原因，未能配合消費比例增產，以致供不應求，每合斤售價高達十五元。

本省四周環海，西海岸一帶廣闊的海埔地，都可以用來養殖蚵仔。況且本省氣候溫暖，終年有蚵仔苗發生

，養殖比其他貝類簡單，可作為農漁村的副業，大量生產後，不但可供省內消費，並可外銷爭取外匯。

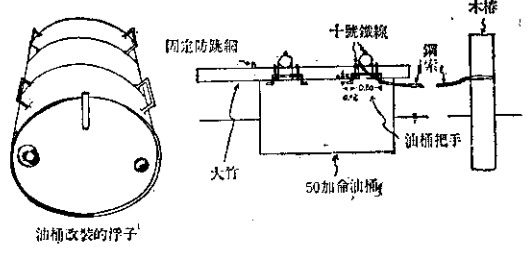
常見十四種

本省已發現的蚵仔種類，計有六牡蠣(產於全省各沿海)、毛牡蠣(產於龜山和蘇澳)、冠牡蠣(產於高雄)、葉牡蠣(產於高雄、安平和平南各地)、牡丹牡蠣(產於牡丹灣)、鏟牡蠣(產於台北縣、花蓮和澎湖等地)、杜比牡蠣、偽牡蠣(產於台南和岡山等地)、鴨腳牡蠣(產於安平、高雄和澎湖)、松甫牡蠣(產於

高雄)、黑牡蠣(產於龜山、蘇澳、高雄、岡山、花蓮和澎湖沿海各地)、紅牡蠣(產於花蓮和澎湖等地)、蝦姑牡蠣(產於台北縣沿海)和瓦牡蠣(產於澎湖縣沿海)等十四種。

養殖蚵仔最重要的條件是海水的比重，範圍約為一・〇〇五至一・〇二五之間，最好能夠經常維持在一・〇二〇左右為佳。

因此，養殖地點通常以有適當的河水和海水混合，地高應在干潮線上二公尺以下，露出時間不超過浸水時間，水中有豐富浮游生物作為餌料，風平浪靜的海灘或內灣，最為適合。



圖三：浮子的構造

狀態。每日投餌四次，每次十分鐘。馴餌後十~十二天，投給三%的餌料，這時能利用音響集中魚羣更好。

通常飼養一個月，魚體重能增至二倍。每立方公尺放養二公斤，飼養五個月可以收成二二・四公斤，每尾平均重達七〇〇公克。

捕獲前二~三日停止投餌，並將箱網拖到岸邊，提高網底，使魚集中於網的一邊，用手抄網撈捕，裝於塑膠袋，灌入氧氣，用卡車運銷。

鯉魚種類

余廷基

鯉魚的種類很多，一般所說的本省鯉，體短腹大，成長度和商品價值比國外引進的慢且低。

國外引進的有兩種體系，一為日本體系，如錦鯉、太和鯉等，體較長，腹部小，色澤鮮艷。一為德國體系，如革鯉、鏡鯉等，體高無鱗(或很少)。



採蚵仔 (朱義朝)

本省養殖蚵仔的方法，計有插筴法、撒石法、播蚵法和垂吊式等種，其中以插筴法使用最為普遍，約占總養殖面積的九七%以上。

春苗和秋苗

本省西海岸的海埔地，地勢雖平坦，但因直接臨海，風浪較大，而且容易變動，所以養殖蚵仔只能採用插筴法。

插筴法很簡單，所需費用不多，很適合沿海農漁民副業養殖之用。所用的筴，雖有塑膠製品應市，但因售價較高，尚未普及。竹筴以多年生質硬，而且乾燥者為佳。

蚵仔在本省雖全年均有產卵，且可採苗，但在三至七月間，尤其是五

、六月間，因為風浪較靜，所插養殖筴容易寄生苔解虫和水媳類，不易着生蚵苗，縱使有機體着苗，着生亦不固，易被潮水所摧落或被埋沒致死。由八月起，這種現象逐漸減少。十至二月間，是最適宜的採苗(插筴)時期，一般稱為春苗。

此外，也有少數魚民在七、八月間插筴採取秋苗。

插筴的要領

插植方法依地方而異。如新竹地區，插筴時使用蚵鑿先以引孔後，將養殖筴插入，並以三·三至一三公尺為一區，區間留有五〇至八〇公分的隔路，養殖筴以約五〇公分的距離為一列，間隔二〇至三〇公分插植一支，並以二至三列為一陵，每陵之間留有蚵路六〇至八〇公分以便作業。

插植深度起初約五〇公分以上，以後逐漸抽起至四〇公分左右。養殖蚵仔無需給餌，只靠天然浮游生物作餌即可，但須要適當管理。經常巡視蚵畑，如發現倒歪蚵筴，即用蚵鑿鑿起，重新插好。損斷者拾起，另行補插。

堆沙過高或沖失的，要升高或補深，如果情形嚴重，應移插於適當的

地區，繼續養殖。同時要視成長情形，將筴酌予升高，使附着下部的蚵苗，有充分成長的機會，並摘除蚵螺和其他害敵。

六個月收成

一般自採苗起一年內，壳長可達四至十公分。如果環境條件優良，淡鹹水混合得宜，或有潮流的外海，而露出時間較短的區域，着苗後約六個月，就能成長至四公分以上，可開始收成。

反之，海水比重不適，潮流不良，露出時間較長的地區，需要一年至一年半，甚至二年以上，始能成長到可收穫的體型。

省產的蚵仔，常被認為粒小，主要由於密生，被風浪沖落，和堆沙埋沒等，使養殖期間短，露出水面時間長所致。如果改用垂吊式，粒就較大。

本省的蚵仔，幾乎全年均可收穫，但以七至九月和十一至二月為盛產期。這時蚵仔肥滿，剝肉量較多。

收穫方法，彰化縣以北，在七至九月間，拾取脫落蚵仔，並用蚵鑿將大型者從養殖筴鑿卸收穫。

雲林縣以南，除在收穫時期整枝抽出收穫外，亦有在蚵畑將整支養殖筴所有之蚵仔鑿卸收穫，運回家中，由婦女用蚵鑿剝肉後售給蚵販。

注意害虫

蚵仔的害敵，通稱蚵螺，為青率一般達二〇%以上，如大量發生，摘除不力，損失率可達五〇—六〇%。一發現蚵螺，應即摘除，帶回消滅。

此外還有香螺和王螺等寄生，吐出特有的酸液，將蚵壳穿孔，吃它的肉。繁殖力很強，也應一併摘除。



蚵車隊 (朱義朝)