

養蟳利潤好！

蟳是大家喜歡吃的高級海鮮，價錢很貴，肉質鮮美，甲內孕卵達八分以上的雌蟳，即俗稱的「紅蟳」，一般認為是產蟳的高貴補品。近年來由於生活水準提高，以活海鮮為號召的餐館如雨後春筍般地設立，蟳的消費更有供不應求的趨勢。

農 曆三、七月，九、十月是紅蟳大量生產的季節。未交配的雌蟳俗稱幼母，和雄蟳通稱為菜蟳。菜蟳中蟳壳堅硬肉足，甲內有籽的稱為上蟳（即是菜蟳中的上品），尤以俗稱「黑幼母」雌蟳最受講究吃蟳的人歡迎。

菜蟳以斤論價。幼母一般都養到交配成空母再出售或自行放養成紅蟳，幼母的數量較雄蟳為少，價格也比

一般菜蟳貴一〇、二〇元左右。

菜蟳供應市場需要，空母出售給紅蟳繁殖業者放養，或自己放養。空母是以隻計價，從甲幅的尖角量起，四台寸以上是大型，四、三、七台寸是中型，三、七台寸以下是小型。

台 灣養蟳歷史甚久，在西海岸風目魚養殖地區，和虱目魚、蝦等混養很多，也有人專門收購空母蟳蓄養成紅蟳出售的，如屏東縣的東港、下寮、埤埔、林邊及嘉義縣的東石、布袋一帶，飼養的人很多，外高金門也有人飼養。

目前養蟳是否有利？銷路如何？有那些問題？本刊記者訪問東港養蟳專家吳忠義夫婦及東港水產試驗分所所長廖一久博士。

吳忠義先生表示：目前養蟳是一種銷路穩定而利潤較高的繁殖事業。但是由於飼養的人漸多，蟳苗價格也逐漸上漲，甲幅二、三公分的蟳苗（差不多一元硬幣大的）每隻約三元，再大一點的七元。亮較軟，甲幅四、五公分的蟳苗，以斤計價，每台斤約五〇、八〇元左右。由近海魚民在海中撈捕而得，屏東縣以埤埔一帶最多，次為佳冬、下寮等地。吳家的紅蟳放養池約有一分半地，他們向埤埔一帶的混養業者購進空

母來飼養。據他說：空母價格冬季較貴，大型的每隻市價約九〇元左右，夏季大型的一隻約七〇元，中型的五五元，大約放養一個月左右能成為紅蟳（夏季只要二五天，冬季約四〇天左右）。紅蟳大型的每隻可賣一五〇、一六〇元。

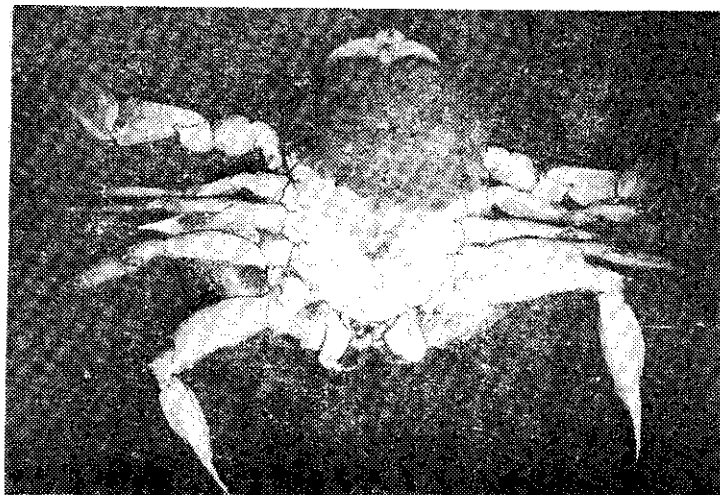
吳先生說：紅蟳成熟時，必須及時捕捉，如果不按時選捕，任它過熟而使紅蟳排卵附着在腹部及腹上肢，俗稱「開花蟳」，就失去了價值，一隻一百多元的紅蟳，開花後便賣不到十多元。因此一般紅蟳繁殖業者，要對紅蟳方面確有相當的經驗才敢養殖，要不然風險實在太大了！

他又說：蟳生性兇猛，會咬人，一般人對它都懷戒懼之心，但因蟳肉鮮美滋補名貴，所以頗易失竊，而造成很大的損失，因此養蟳要時時注意看守才好。

紅 蟳的餌料以動物性的貝類、螺類及下雜魚為主，據吳先生說：螺類以晚上放飼、下雜魚早上放飼較適當。一分半地的蓄養池，蓄養五〇隻空母，每天需一、三〇〇斤的螺類，每斤三元，單就螺類餌料一天即需二、六〇〇元，下雜魚一天約需四〇、五〇斤。他們也曾試餵過混合飼料，但效果並不理想。所以吳先生表示，如果養蟳餌料價格能再降低，效果良好的混合飼料能試驗成功，對業者將更便利。

紅 蟳捕捉後即用草繩捆綁腳部（草繩要先在海水中浸漬過），吳家採大盤銷售方式，他們在台北有固定的特約收購商人，將綁好草繩的紅蟳一隻隻裝於竹籠內，一籠籠交由火車運至台北，經特約商人再售

給餐廳，並將貨款匯下，雙方彼此信任，銷路穩定可靠，而且有供不應求的趨勢。



開花蟳（鍾英錦）

吳先生認為：紅蟳雖可周年養殖，但夏天容易發生泛池，飼養不易，如空母蓄養，冬天的活成率可達八〇%，夏天的活成率有時只有五〇%。

東 港水產試驗分所所長廖一久博士指出：目前養蟳雖然利潤高，但由於蟳苗仍須靠近海魚民從海中撈捕而來，目前試驗研究機構礙於人力，經查尚未積極開發蟳苗人工繁殖法，因此來源有限，加上近年來工業發達，水質污染，使蟳苗來源更加困難，因此今後必須加強研究蟳苗人工繁殖技術，以解決天然蟳苗來源的不足，本省養蟳事業才有發展前途。

（簡）

紅蟳養殖（鍾英錦）

