

# 鮪

## 仔魚・稚魚・成魚

—宋薰華—

魚類飼養過去都以淡水魚為主，目前人口增加，海水魚飼養也日趨益增，最近世界各國積極研究各種海產魚類，如鮪、旗、鯉、鰱及底棲魚類等，重要經濟魚類人工孵化及飼育繁殖都有很大的進步，本省屬亞熱帶氣候，水溫及氣候都適於魚類繁殖及飼養，所以飼養海水魚類的成功率，遠較其他國家有利，筆者曾赴日本研修鮪魚產卵生態及人工孵化一年餘，覺得飼養鮪魚較其他魚類成長率快，如能飼養成功，對國家經濟建設必有很大的貢獻。

鮪類在本省共有黑鮪、大眼鮪、黃鰭鮪、長鰭鮪、長腰鮪等五種。其中以黑鮪最大，重量可達 800 公斤，長腰鮪最小，最重為 30 公斤，黃鰭鮪最多，為本省最重要的經濟魚類，也是外銷魚類中獲得外匯最多的一種。

### 黃鰭鮪的形態及分布

黃鰭鮪，體呈紡錘狀，稍細長，尾柄細小而有力，全身被圓鱗，因成長關係體型會產生局部變化，如眼徑、胸甲、第二背鰭、臀鰭等外部形狀隨成長而變化，體長 40 公分之幼魚，眼較大，胸鰭較長與大眼鮪相似（兩者外表不易區別，只能以肝臟來區別）。

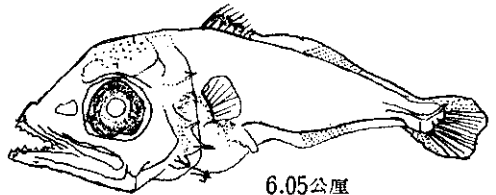
體長在 70 公分左右時，身體側面、腹面都有一連串的白色斑點出現，成長至 130 公分時，背鰭與臀鰭向後伸長（此體長之黃鰭鮪大都為雄性）。

黃鰭鮪分布於太平洋、大西洋、印度洋的溫熱帶海域，屬外洋性，性喜靠近島嶼，幼時多棲息沿岸，嗜食鎖管與表層性小魚等，最適溫為 22°C，整年都為產卵期，但活躍期為 6~12 月。漁期週年，以 9 月~12 月為盛期。體長在 100 公分以上者，生活水域較深約 100 公尺，以延繩釣漁獲，100 公分以下者大都浮於表層，用圍網及曳繩釣較好。

### 辨別鮪魚的種類

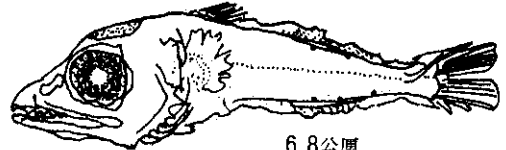
鮪魚的仔稚魚外表起來都一樣，以色素的分布來辨別其種類，死亡時以黑色素來判斷，活的時候則以紅色素來判斷。紅色素排列成三列，而點列在背部、側面、腹部者為長鰭鮪。紅色素共有二點列，點在側面、腹部者為黃鰭鮪。

鮪類又有五種，如何區別其仔稚魚呢？由下列黑色素胞的分布不同可以辨別 1 個或數個黑色素胞沿體之背側及腹側出現，背側之色素胞的前部在第一背鰭之起點後方者為黑鮪。在第一背鰭起點之前方者為長



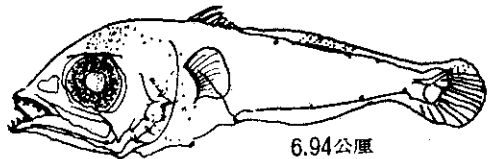
大眼鮪

6.05公厘



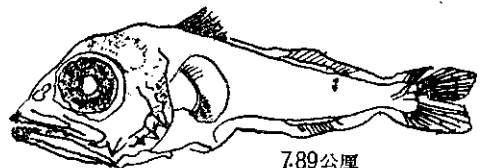
黑鮪

6.8公厘



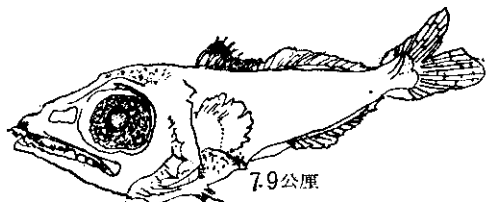
長腰鮪

6.94公厘



黃鰭鮪

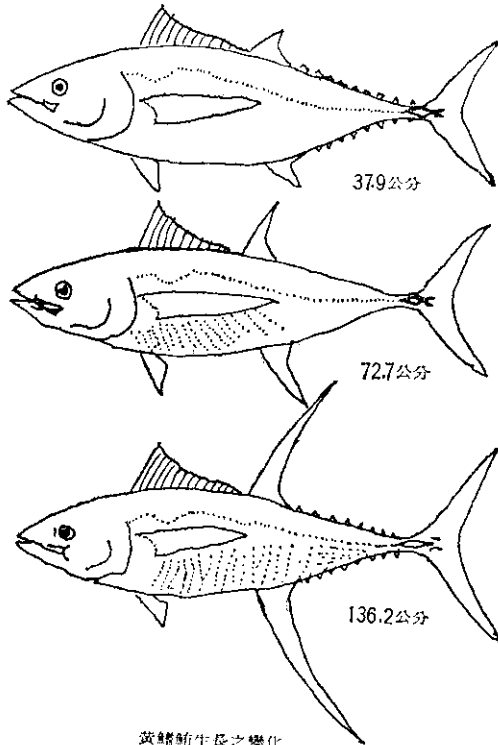
7.89公厘



長鰭鮪

7.9公厘

各種鮪類死亡後其色素胞分佈情形



黃鰭鮪生長之變化

腰筋。一個或數個黑色素胞沿體之腹側出現者為大眼筋。體側無黑色素胞出現，下顎先端有黑色素胞出現者為黃鰭鮪。下顎先端無黑色素胞出現者為長鰭鮪，黃鰭鮪與長鰭鮪區別較困難，因黃鰭鮪下顎色素易脫落，而長鰭鮪成長時下顎也有黑色素存在，應注意。

魚肉中為什麼有紅的與白的分別？紅肉多的魚大部是洄游性魚類，白肉多的魚游泳緩慢屬底棲魚類。鮪魚時速 120公里為魚類中游泳最快者，最慢的為鰻魚，時速10公里，鮪魚的肉大部呈紅色，鰻魚的肉全是白的，由此可知，紅肉是一種運動較不易疲倦的肌肉。

紅肉是由紅筋所造成的，白肉是白筋所造成的，任何一種肌肉都含有筋形質及筋原線纖維，色素及蛋白，紅筋較白筋的筋線纖維細，筋形質比較多，脂肪、蛋白質、葡萄糖等含量較白肉多，且為血液集中的場所。

本省東部海域，由於黑潮流域影響，海水溫度適中，又有湧昇流（1966年7月美國人造衛星所攝取）出現，將豐富的海底營養鹽類帶上表層，促進海洋基礎生產力，因此魚類羣集形成了漁場及產卵場，在這浩瀚的海洋中貯存了各種魚類的仔稚魚，也儲藏著人類需要的資源，孵育著千萬種生物，給人類無窮的利益，如果需要，可於6月～9月到東部海域來採集黃鰭鮪及黑鮪的仔稚魚，定有一番收穫。

最新出版！

● 水產經營寶典 ●

# 水產養殖

豐年叢書 # 795

24開本，全書250頁，依據豐年叢書「魚類水產養殖」改編，增加新資料多種。

介紹鱧魚、塘虱魚、鯰魚、福壽魚、虱目魚、花跳、鰻魚、草蝦、蟬、蚶、文蛤、牛蛙、龍鬚菜等養殖技術、魚的食譜等，並增加香魚、鱸魚、泥鰱、田螺、鱧草魚、蜆、烏魚、九孔、虹鱖魚、石斑魚、紅目鱸、鱘等，圖版豐富，封面彩色。

定價 150 元

（郵購另加掛號郵資 9 元）



豐年社

郵政劃撥 5930 號  
台北市溫州街14號