

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、蟳、蚵、文蛤、牛蛙、龍鬚菜等養殖技術、魚的食譜等，並增加香魚、鱸魚、泥鰍、田螺、鱸草魚、蜆、烏魚、九孔、虹鱒魚、石斑魚、紅目鱸、鼈等，圖版豐富，封面彩色。

定價 150 元
(郵購另加掛號郵資 9 元)

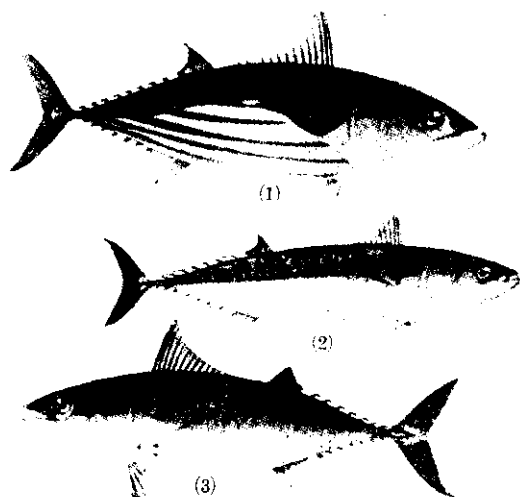


豐年社

郵政劃撥 5930 號
台北市溫州街14號

柴魚

● 彭紹楠 ●



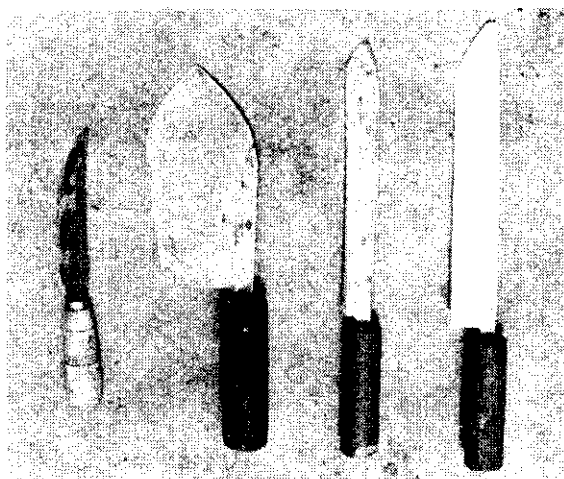
① 正鯉 ② 花鯉 ③ 巴鯉

「柴魚」是以鯉魚加工製成，因其成品酷似木柴而得名（日名稱鯉節）。本省這種鯉魚類，主要分布在臺東縣的新港、富岡、三和、綠島及花蓮、蘇澳等地海域。

鯉魚又區分為正鯉（鯉鯉）及小鯉（花鯉、巴鯉）兩種。前者體積較大，分量亦重，後者正好相反。通常業者製做的柴魚，如果將一條鯉魚切成 2 片，稱為「龜節」，切成 4 片的稱為「本節」。未作分割者稱為「目近節」或稱「荒節」。

柴魚製法

「本節」及「龜節」類柴魚多半作為餽贈品，因需加工琢磨和修飾，一定要具有相當的技術。製法是以鯉魚為原料，先將其剖開洗淨，切取兩片肉，放在攝氏 75~80° 熱水中，加熱至 90°，約煮 40~60 分鐘，熟後，取出放冷。接着把骨頭除去，在爐上以攝氏 85~90° 焙乾 1 小時，經過補修、整形後，再作第 2 次及第 3 次燻乾。然後曬太陽 1 天，裝箱醃蒸 2~3 天，等表面濕潤再取出，以小刀修削其粗糙表面及除去表面的煙灰、油脂等，使其表面光滑美觀。再曬太陽 2~3 天，裝箱放置 2 星期，則表面會生長青綠黴（



——製柴魚用切魚刀——

Aspergillus glaucus)。再曬太陽，以刷子除去黴叢，裝箱放置12~14天，等第2次長黴，同樣除黴、曬太陽，反覆進行此項操作加工。

這些過程均需豐富的經驗和熟練的技巧。因為，不但乾燥的硬度要夠，煙、火的時間也要恰到好處，才能製做出上乘的產品，而「目近節」及「荒節」類柴魚，其製做過程較為簡單，則不經過修削及發黴操作過程。

黴的功效

按青綠黴 (*Aspergillus glaucus*) 的繁殖滋生可發生以下作用：

- ①可誘出柴魚內部的水份，使其漸為乾燥。
- ②菌絲蔓延表面，可防止過度乾燥而裂開。
- ③可增加 Inosinic acid (肌苷磷酸) 等呈味成分。
- ④黴內所含的 Lipase 可將脂肪分解，減少脂肪含量，防止其氧化，產生油澀現象。
- ⑤由產生黴的種類，而鑑別柴魚的優劣。(青綠色黴為優良黴，產生黃白色等黴為不良黴)。為提高口味品質，可接種 *Aspergillus* 類青綠黴孢子，而使繁殖叢生。

柴魚用途

柴魚味道鮮美，可作煮湯、炒菜、紅燒(佃煮)、涼拌的主食或配料。目前，日本向本省東部地區進口的柴魚，以價格較為低廉的「目近節」和「荒節」為主，再自行加工刨成花片銷售該國各地。日本的一般家庭，自古對柴魚有極大的偏好，除了作佳餚食用



——目近節或稱荒節柴魚——



——柴魚晒乾——

外，甚至還將其當做調味品，而稱為「天然味精」。

台灣，業者們不但供應柴魚，並且也加工刨成柴魚片或柴魚花。價格方面，前者零售每台斤 90~120 元不等，後者為 150 元左右。銷售對象，大部份為經營日本料理的餐館。

結 論

台東、花蓮、蘇澳等地，現今從事柴魚加工業者約有40餘家，其中以台東縣居多，約有20餘家。這種屬於東部地區的柴魚，每年外銷日本的數量平均約在1,000公噸以上，最多曾達到3,000公噸。

目前政府正改善東部柴魚加工設備，提高製造技術水準，鼓勵業者購置安裝柴魚原料的鮮度處理、蒸煮、煙(焙)乾及其他現代化設備，以改進柴魚品質，維護外銷商譽。除將產品外銷日本及供應本省的需要外，並積極開拓其他地區的國外市場。此一計畫將來實現後，不但有助於柴魚事業的發展，並可為國家賺取更多的外匯。