



宋薰華



Y 鮋鮫

鮫類之存在於海中，其兇暴及貪食的習性，除直接危害水棲生物外，並常會危害人類，因此在鮫類出沒地區，弄潮的人常有被咬的現象。幸好危害人類的鮫並不多，在本省70多種鮫中，只有10多種而已，其中以食人鮫較兇猛，至於大型的鮫如鯨鮫及象鮫，其體重可達5,000公斤以上，體長可達5公尺，但他們都是非常溫順，不但不會攻擊人類，而且會靠近人類

的邊緣嬉戲，因此人們稱它為大呆鯊，這是因為它的智力低，無記憶力所致，至於其嗅覺只能看到近在咫尺的物體，其聽覺也很遲鈍，可是嗅覺非常靈敏，而成為其擇偶以及覓食所依賴的器官，人在游泳時如有受傷流血，其腥味被鮫發覺到，那是最危險的事，宜應注意。

## 新書介紹

雙年社

每次郵購另收掛號郵資9元  
台北市溫州街14號  
郵政劃撥儲金5930號

書名	內容	容
實用小麥論	小麥性狀、分類、引種、選種、遺傳交配、氣候、土壤、輪作、整地、播種、肥料、栽培管理、病蟲防治、收藏等。 台灣商務書館出版／金善寶著	15×21（公分）·282頁·113元
特用作物學	糖料作物、油料作物、刺激作物、纖維作物、藥用作物及其他特作等之來源、分布與產地、性狀、生理、分類、品種及改良、氣候、土壤、肥料、收穫與調製、用途等之介紹。 國立編譯館出版／汪星因著	19×26（公分）·549頁·320元
新養蘭學 (第二冊)	介紹48屬常見或大型蘭種屬類之性狀、種類、栽培法，原種及雜交改良種名花原色圖譜1515幅。 董新堂著	20×27（公分）·751頁·3000元
新養蘭學 (第三冊)	介紹125屬珍奇或迷你蘭類，附原種及雜交改良種名花原色圖譜600幅（台灣野生花彩圖約136幅）。 董新堂著	20×27（公分）·342頁·1500元

## 鮫的利用價值

鮫雖會攻擊人類，但也可以被人類所利用，如丫髻鮫的魚翅為我國上等珍餚，十大名菜之一，其肝油含有豐富的維生素A，可製作高級魚肝油，為兒童視力與發育的重要食品，這些並不算什麼，更重要的仍生長在深海的棘鮫，其肝可治病，在日本民間自1971年流傳開始後，於1974年9月間逐由靜岡縣，燒津市，海洋牧場株式會社加以企業化，推出公開健康食品「深海鮫肝精」，命名為海洋黃金。雖然深海鮫肝精能治病，但其藥性及藥效尚未經醫學上的證明，所以目前在日本只能以健康食品販賣。

## 深海鮫利用部分

深海鮫肝精的藥效經專家分析結果係屬輔助臟器機能恢復作用，而非營養劑或精力源，鮫肝精推出前後，經臨床治療結果證明能治癒難症，如癌、肺結核、神經痛、肝硬化，胃潰瘍、結石、便祕、高血壓、氣喘、糖尿病、痔瘡等，其高度治療效果確實有效。因此「海洋黃金」目前為人人必備的萬能藥，所以其銷價目前已達臺幣一千元以上。

深海鮫的肉與其他鮫不同，因無含氮所以可生吃，其味道甚佳，其肉質的營養價值極高，除作生食外又可作煉製品及燻製品，可惜的是其魚翅因各鱗的角質纖維不發達。所不能做上等好菜，其牙齒因細小不能作裝飾品，也無利用價值。但其軟骨可作明骨，為重要的藥材，其成份含有 Chondroitin-sulfuric acid，目前已活用於肝硬化、腎病、妊娠惡阻、神經痛、風濕痛、關節炎、腰痛、及各種中毒、角膜炎等。

最近亦由深海鮫軟骨提煉膠質，用於包裝 Squalene，此一種特別製法開發後，油質氧化現象便可防止，且能保持高濃度的 Squalene 製品，用此膠質包裝的製品永不變質，無論何時都可安心服用。Squalene 也是從棘鮫提煉的高級油脂，除能作食用外，還可作高級潤滑油及化粧品，但鮫類中含有 Squalene 的種類，常不含有維他命A和膽固醇，相反含有膽固醇和維他命A者不含 Squalene，前者是深海鮫，後者為浮游性鮫類為主。

浮游性的鮫類，本者產量相當多，而深海鮫則較少，其主要出產地乃以東部為主，因此開發東部的深海鮫，可能大發利世，漁民的生活也可欣欣向榮。

內容豐富，形式美觀！

豐年半月刊姊妹刊物

# 農業周刊

## ● 專欄報導

農產貿易 · 家庭園藝  
食品營養 · 消費安全

全年52期 · 訂費300元

豐年半月刊長期訂戶  
訂農業周刊僅收270元  
，劃撥訂閱時，請註  
明訂戶編號。

豐年社

台北市溫州街14號：郵政劃撥5930號