

紅蟳養殖

陳勝香



紅蟳是台灣的珍貴海產之一，在筵席上是重要菜餚，民間傳說很滋補，可做為分娩後產婦或身體虛弱者滋養身體的補品，所以價格很昂貴。海鮮餐廳常有燉紅蟳與紅蟳米糕等菜，很受人喜愛。紅蟳養殖如果管理得宜，利潤極高，銷路也不成問題，值得一試。

養殖池構造

紅蟳養殖池的面積不宜過大，並應分成多口池，以便分養硬度不同的空母（空，台語讀ㄉㄚ，不硬之意，養到殼硬而肉充實就成為紅蟳）。通常每口池的面積在100~300坪之間，最好四口池連成田字形，中央設一寬約1.5公尺的四方形小池。

小池的四邊各設一個小水門，與四個紅蟳池相通，以便經由小池注水。利用蟳的溯水習性，使蟳自動溯入小池中以利捕獲。

池堤建設須堅固，以防蟳鑽孔逃逸。中間隔堤用紅磚砌成，高度1公尺，堤頂應設有如同養鰻池的遮板。外堤內側則以2寸紅磚砌成斜坡狀，以便在池邊淺水處投餌，如遇池水缺乏溶存氧時，可供紅蟳爬坡避難。如要節省經費，也可用斜坡的堤做為堤岸，再以竹篾圍成向內傾斜約65度的籬笆，以防迷失。紅蟳池底應向四方形小池傾斜，以便利用小池排水。

放養

紅蟳養殖是以選購交配後的空母，飼養到甲內的仁（卵巢）飽滿變成紅蟳後出售為目的，所以空母的

鑑定很重要，即使用1元硬幣壓開頭胸甲與腹甲的交接處，如有一白點，即表示已交配過，沒有白點的沒有交配過，不能孕卵無法變成紅蟳。

空母在台灣終年可見，但以農曆3~4月開始漸多，所以全年均可放養，以春秋兩季較多，大約放養1個月後就能成熟為紅蟳。

空母的放養量依換水是否方便而不同，一般每平方公尺可放養3~5隻，最好能選擇螯腳沒有明顯花紋、體型中等、色較單調、性情溫馴，對鹽分變化適應能力較強的正蟳（也稱為白蟳或粉蟳）放養為宜。

如果無法大量購得正蟳，也可購入稍小型，螯腳呈暗紅色，性好爭鬭的紅腳蟳，或大型螯腳有花紋，略帶青色，喜棲砂地及高塩分水域，而兇悍好鬭的花腳蟳（也稱為砂蟳）放養。但最好能備較多蟳池，而將溫馴的正蟳單獨飼養為宜。

供放養的空母必須選擇無外傷而健康的，因蟳性好鬭，弱肉強食，常有被鉗傷或斷腳者，有時還會有人為的外傷。依據養蟳業者的經驗，帶有外傷的，放養後常患腹臍水腫症，死亡率很高，即使能活也要費較長時間才能變為紅蟳。據稱游泳腳斷落的空母，必須等到游泳腳再生後才能變成紅蟳。

給餌

蟳性喜捕食貝類、螺類、下雜魚、蝦類與動物內臟等動物性餌料，一般養蟳業者大多購入淡水產螺類或脂肪較少的下雜魚，直接投入池邊淺水處，以供蟳

攝食。

依据養蟳者的經驗，攝食淡水螺的紅蟳，甲內的仁即蟳黃呈鮮紅色，較受歡迎，而且售價較高，所以在收獲前，要多投飼淡水螺類。

每天的投餌量依蟳體的大小有不同，通常約為蟳體總重量的5%左右，一般淡水螺的螺肉約佔全螺（連殼重）重的 $\frac{1}{3}$ ，所以5公斤淡水螺肉約等於1公斤魚肉。

因此放養空母1,000隻的蟳池，每天約需投給淡水螺30公斤與下雜魚3~5公斤，每天於日落之前投餌一次就可以。蟳的食量依環境與天候變化而有不同，所以應於翌晨視池底殘餌情形增減給餌數量。

飼養管理

蟳對於呈還原狀態的污黑底泥，與池水缺氧的忍受力較魚蝦為強，但在集約養殖的情況下，溶氧量降至0.5ppm以下的早晨也有浮頭現象。如果連續3天浮頭而不換新鮮海水，也會死亡，所以池內最好經常換水以保持清潔。

遇豪雨池水鹽分降至10%以下時，需設法將上層池水徐徐排出，並導入鹽分較高的海水，使鹽分濃度能保持在10%以上。

蟳池的水深在40公分左右即可，但在炎熱的季節，可加深至80公分。平時要經常巡視，以防池蟳逃逸與被偷捕。

捕售

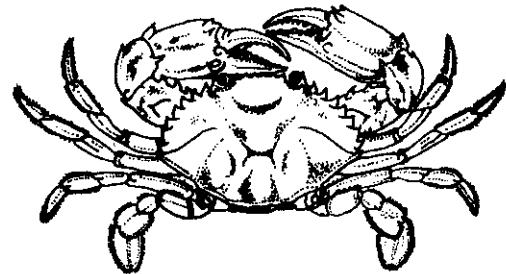
空母放養後約經20~50天即可成為紅蟳，紅蟳的售價約為空母購價的兩倍。因養殖空母至成為紅蟳這段期間不脫殼，所以損失較少，如果管理得法且餌料充足，養成率可達85%以上，利潤很不錯。

然而如果不能及時選捕出售，過熟就會排卵附於腹肢上，而變成無人問津的開花蟳，所以一般養殖紅蟳業者，要具備相當的經驗才行。捕獲紅蟳方法很多，茲列述如下：

澆水法：是利用上述田字形紅蟳池，捕獲時以抽水機注水經由小池入紅蟳池，蟳就會溯游陷入小池內，然後視游入小池的蟳數，決定關閉水門時間。此時用手抄網，從小池中一一捕起，以稻草繩綑住螯腳與全身以便出售。

流入小池內的蟳，有八成以上是紅蟳，因紅蟳澆水習性較空母為強。捕紅蟳以此法最為理想，不但四口池可輪流捕獲，且能任意控制1天的捕獲量。

涵管法：此法是利用蟳有避於涵管內休息的習性



，將直徑5英寸以上，長1~1.5公尺的塑膠管或水泥涵管平放於水底，每隔一段用抄網將管的一端封住，他端則舉高，或使用先端釘有直徑較涵管稍小的馬口鐵的木棒，伸進管內，將管內的蟳趕入網袋中。

此法用於天然蟳的捕獲效率甚佳，也能適用於池蟳的捕獲。

徒手法：在面積較小的集約養殖池，可用手直接捕捉較為方便。有經驗的養殖業者，下池用手摸索，當觸到蟳體時，立即用手指壓住其背甲中央，蟳就會將甲前緣挺高，藉此即可得知牠螯腳位置，用拇指、無名指與小指捉住背甲後緣，以免被鉗傷。

通常潛伏於砂中的蟳，大都是尾部朝着淺水處，而雙螯腳向着深水處，所以摸索時必須自淺水處摸。較大蟳池須先將池水排淺，使池蟳集中於深水溝中再行捕捉。

夜間照明法：蟳在夜間喜爬上池邊或陸地，可用燈光照明再以抄網撈起，或將池水排至水深15公分以下，再下池照明捕捉。

乾池法：在清池或需大量捕售時，可將池水排乾，池蟳大多會潛入砂中靜止不動，能一一捕獲。

以上法捕獲的蟳，須用燈光或陽光透視甲內的仁（有不透光的黑影），如蟳仁已進入甲緣鋸齒內，俗稱入刺，也稱為8分蟳或9分蟳，表示已相當成熟，可售得高價。如蟳仁離鋸齒尚遠，能透光的部分多，須再放回池中繼續養殖。

紅蟳的買賣方式依地區而有不同，有分成大中小等型，以隻論價者，也有稱斤兩出售者。

農曆3~7月及9~10月為紅蟳產量較多季節，因農曆6~7月間幼母（脫殼能成為空母）脫殼者較少，因此空母也少。此時期的空母飼育到成為紅蟳的時間也最長，稱為白露蟳，大約需50天左右，所以農曆7~8月初的紅蟳產量較少。

自9月起漸多，此時期的紅蟳以大、中型者較多，4~5月所產者以中、小型者居多。

捕獲的紅蟳用海水洗淨後，以稻草繩綑綁。稻草繩須先浸漬池中3周，可保持較多水分，運輸期間可用淡水潤濕，能維持3天不死。