

鱒魚

應即研究

繁殖飼養

· 黃堯 ·

市場裏的活魚攤，販賣着各種淡水活魚。魚兒在水盆裏游來游去，狀至美妙，常常吸引主婦們佇足觀賞或購買。但是有人說，其中必須有鱒魚，否則這個活魚攤就不出色，可見鱒魚在某些人心目中，是多麼重要的了。

全省均有分佈

鱒魚又稱鰱魚、黃鱒、塢鰻、田鰻。體軀呈圓筒狀，無鱗，亦無游泳鰭，土色或黃褐色。通常長25—40公分，最長可達90公分，重可達1.5公斤。隨着成長做性別轉變，亦即幼鱒均屬雌性，接着變為雌雄同體，且具有卵精巢，至45公分以上時變為雄性。

台灣全島的池沼、溝渠、水田均有分佈，喜潛居於深泥中。未成魚（20公分左右）多棲息於水田或田溝，大型者多棲息於池塘或河川。夏季產量最多，春秋兩季亦常見，冬季因氣候寒冷或田水乾涸，所以比較少見。

本省東部及南部的溝渠及水田生產較多。尚未普遍使用農藥之前，在溝渠及水田中時常可挖到鱒魚。

釣田蛙時，有時候也會釣到鱒魚。當釣竿揚起時，以為是蛇而大聲驚叫，是另有一種刺激的樂趣。

1夜捕獲5台斤

捕捉鱒魚大多用捕鱒籠。

捕鱒籠是用竹片編製的，呈長圓型，前端上面有一個凹下的小洞，供放入蚯蚓之用。



蚯蚓在放入小洞之前，應先和草木灰拌合，除去一部份粘液，減少活躍性，在放入小洞後才不會逃出，並且要用棕毛或海棉塞住小洞。

捕鱒籠是以腥味來引誘鱒魚入籠，但投放捕鱒籠也很有技巧。

選擇水流緩慢或停滯水域，土中富含有機質的溝渠投放。水田則以在距離田埂一尺的範圍內投放為宜。

再者，鱒魚頭部須經常浮出水面以呼吸空氣，否則就會悶死，所以投放捕鱒籠時，須使籠子尾端翹起，約三分之一浮出水面，以利入籠的鱒魚呼吸空氣，不致斃死。

一位捕鱒者，使用30個捕鱒籠，一夜約可捕獲5台斤以上。

差點害人動干戈

關於鱒魚，鄉村裏還流傳着一則有趣故事。

據說從前有兩位農友耕作毗連的水田，插秧後以圳水輪流灌溉。有一次甲農友的水田先灌溉，但灌了好幾小時仍灌不滿，於是沿着田埂巡視，結果發現與乙農友水田分界的田埂上有幾個小孔，灌入的水都穿過這些小孔流到乙農友的水田，心想一定是乙農友心懷不軌，在田埂上鑿小孔，就找乙農友理論。兩位爭吵得面紅耳赤，拿起鋤頭欲動干戈。

幸好這時來了第三者，獲悉其情況，就提議一起到現場查看是否為人為所發生。經以鋤頭挖掘有小孔的田埂，看到內部孔道彎曲又多分叉，穿梭於兩邊水田之間，再挖深一點，竟挖出數尾鱒魚，才解決了這場誤會。

美食家所喜愛

鱈魚味道鮮美，為美食家所喜愛。烤鱈魚、燉鱈魚、炒鱈魚，都是著名的料理。

據說鱈魚有「滋補造血」的功效，所以除和中藥燉食外，有將尾端切斷，使血流入米酒或高粱酒而飲用者，所以價格恆在鱈魚之上。但是是否真能「滋補造血」，尚有待科學的證明。

蓄養而非飼養

近年來本省工業發達，工廠林立，工廠所排放的廢水，造成河川污染，再加上農民普遍使用農藥及濫捕，使鱈魚瀕臨絕種的威脅。市場上供不應求，價格節節上漲，因而引起農漁友們的養殖興趣。

然而，目前對鱈魚的生活史尚未十分明瞭，亦缺乏基本參考資料，雖屢經試養，但均不甚理想。業者都在盛產期間，價格便宜時，收購蓄養，迄無專業飼養者。

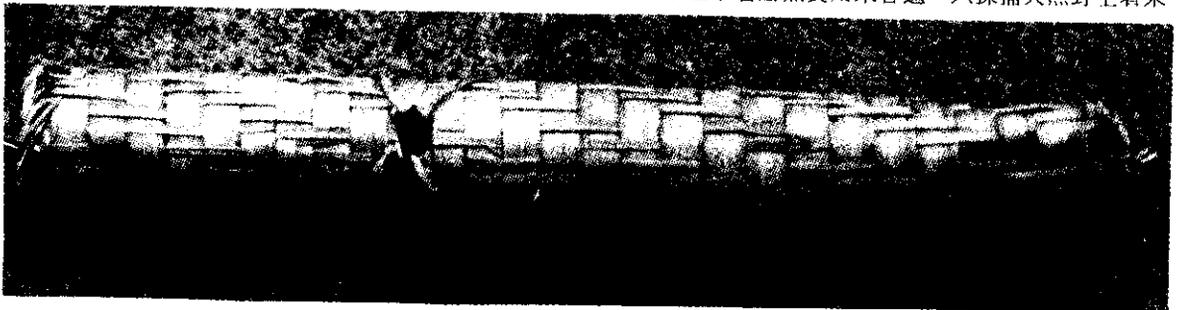
台中縣霧峯鄉楊武雄先生，在泥鰍池中蓄養（混養）鱈魚，也是一種副業經營的方式。

死亡率高

本省中南部因受工廠廢水及農藥的影響比較嚴重，所以鱈魚產量已減少，欲蓄養時，均向東部方面收購。雖因餌料及習性等尚未充分瞭解，蓄養的增肉率低，死亡率高，但尚可獲得相當利潤，所以仍能引起業者蓄養的興趣。

蓄養期間死亡的原因，有下述幾點：

(1)捕鱈者嫌用捕鱈籠麻煩，捕獲量又少，而採用



捕鱈籠



鱈魚浮頭呼吸空氣

電捕法，使鱈魚遭到電擊損傷。

(2)鱈魚多用塑膠桶或水桶盛裝輸送，這種包裝方法過於簡單，常因輸送途中搖動衝擊而使鱈魚受傷。

(3)輸送時間長，且因數量不多，不用專車，多委託台汽公司運輸，致使鱈魚過於疲勞。

進行養殖試驗

台灣省水產試驗所竹北分所及台南分所，曾進行鱈魚養殖試驗，對於一般缺乏資料的習性、索餌情形、生殖、棲息環境等，增加了很多知識。現在已知鱈魚最喜食的是絲蚯蚓與蚯蚓，魚漿次之。體型25~28公分時卵巢較成熟，6~8月為產卵期。蓄養水深以10公分左右為佳，且須使水緩慢流動與換水，同時要有軟泥以供棲息。又因會互相殘食，所以須選別大小，分開飼養。

業者可參考這些資料，在養殖中體會更多經驗，以提高養成率。

1年進口500噸

以往本省鱈魚食用未普遍，只採捕天然野生者來

供應，不但足夠消費，且有剩餘做成鱈絲及鱈片的冷凍品外銷。通常是冷凍成每塊2.5磅或3.5磅，用塑膠袋包裝後，再用大紙箱包裝（每件25磅或50磅）而外銷。

到民國64年後，省內消費量直線上升，已無法外銷。

近年來，則反而需要進口來補充。例如71年1—11月計進口490公噸活鱈，達新台幣20,686,000元，而市場價格仍然很高，平均每台兩15—20元，冬季時達25元，已成為高級的食用魚了。



進口鱈魚(上)與省產鱈魚(下)

省產者價格高

進口的鱈魚和省產的鱈魚，在肉質上好像雞之有肉雞及土雞之別。

進口的鱈魚，體型大小均一，長度都在40公分以上，體色艷麗，但是肉質較軟，以家庭燉食為主，所以價格比不上省產者。

省產的鱈魚，大小不一，但是肉質較堅實，適合炒食，多供海鮮店、餐廳、飯店及一般筵席之用，消費量頗巨，價格一直比進口者昂貴。

盼能企業化飼養

鱈魚是頗有經濟價值的魚類，應該提倡飼養。但是現在只能採捕天然野生者蓄養，而天然野生者野性頗強，不容易適應人工飼養環境，所以養成率很低。

本省養殖業非常發達，養殖技術非常進步，將來在有關機關的輔導下，或能經由人工繁殖方法育得幼鱈，從小養起，則成功的機會較大。盼望有一天，鱈魚飼養能企業化，大量生產，充分供應省內市場需要，並外銷賺取外匯。

新登場!! —— 殺菌界之超級霸王 ——

宜友仁 (Minorix)
70%混合可濕性粉劑

- * 白粉病、露菌病聯合防除之特效藥 *
- * 果樹、蔬菜病害之超強防治劑 *

必克
1.5%粉劑
85%可濕性粉劑

- * 享譽全世界，用處最廣，最安全的殺菌劑 *
- * 噴用於稻米、水果、蔬菜……等作物，粒粒結實，年年豐收 *

掃草丹
8%混合粒劑

- * 最優水田殺草劑 *
- * 水田雜草之剋星 *

新阿蘇仁
1%粒劑

- * 水稻紋枯病最佳防治劑 *
- * 使用簡便，藥效持久 *

新宜友股份有限公司 工廠地址：台北縣淡水鎮油車里中崙6號
電話：(02)6212271 · 6212471