



澎湖鮮魚運送業

深具發展潛力！

楊正義

魚蝦類屬於低脂肪，高蛋白質的食品，在國人營養過好的今天，它是取代動物性脂肪的好東西。現在人民生活水準普遍提高，也使得大家講求口腹之慾，吃「海鮮」已蔚然成風，每個人把吃海鮮，當成人生一大樂事。海鮮受到歡迎，鮮魚運送業也就隨之興起了。

臭都魚科：臭都魚（象耳、洋矮）。
龍占科：龍尖（龍占）。
其他尚有土托、白腹、烏賊、斑節蝦（大蝦）等。
每年的漁獲量延繩釣平均3,198公噸，一支釣1,341公噸。

主要運送魚種

所謂「鮮魚」是指經近海或沿岸鯛及雜魚延繩釣、一支釣漁業所捕獲的高級魚類而言。作業漁場在澎湖近海及台灣堆最多。生活環境在水深 30~150公尺，礁岩、海藻繁多的地方，是近海定着性底棲魚類。略作小迴游，冬季距岸較遠，夏季較近，漁期周年但盛魚期在12月至翌年3月間。

鱸科：嘉鱸魚（正鯛）、黑鯛（黑格）、黃鱸鯛（赤翅仔）、金線紅姑魚（紅姑里）。

笛鯛科：縱帶笛鯛（黃記、赤筆）。

鰻鱺科：塞氏鰻（水尖）。

條紋雞魚科：花身雞魚（幫伍）、四線雞魚（花身）。

處理及運送

鮮魚在運送前必須經冷藏處理，處理過程如下：
購買魚貨——分級大小——冰藏
——裝箱——運送

購進魚貨：依魚船出海天數的不同，處理的方式也不同，可分為：

1. 沿岸一支釣（1天往返的漁船）：

捕獲活魚——保持活魚新鮮的狀態
——魚販買進——刺血——浸冰水——裝箱——運送

刺血目的：

1. 減少魚的活動性及新陳代謝作用，以維持新鮮度。

2.刺血後，魚體拍擊地面，微血管破裂，血液溢至魚體表面，可增加其色澤美觀。（刺血是以針刺入魚眼後腦部）。

2.延繩釣（4~5天往返的魚船）：

捕獲活魚——刺血——冰藏——魚
販買進——以冰水洗——裝箱
——運送

分級大小：分級大小可以進行分級包裝，使品質統一，而且較大的魚貨因為售價好，品質高，所以可



分級大小

以供外銷，不但售得較高的價錢，一方面也可以為國家賺取不少外匯。

冰藏：通常是以冰水法進行冰藏，因為這樣接觸面廣，冷卻速度快。冰藏時間大約半個小時左右，以35%以下鹽度冰藏，海水冰藏比淡水冰藏易保持魚體色澤美光且方便。

裝箱：使用的箱子為紙箱，先將紙箱粘好後，放入一塑膠袋，再放入一張黑紙，最後將冰藏好的魚放入，封箱即可。

運送：活鮮魚運送的主要銷售地為基隆的私人小型拍賣店。通常經裝箱後的魚，都是以下午的飛機運送至銷售地，再冷藏在 -10°C 的冷藏庫，次日早上拍賣。

拍賣店所要求的魚貨必須魚種好、鮮度好，相對所拍賣的價錢也提高。拍賣的對象以台北、基隆等地的海鮮店為主。

鮮魚的運送近年來已奠定了良好的基礎，形成了一項新起的行業，也為澎湖帶來了一筆財富。但由於許多後起業者的興起，造成了嚴重的競爭，降低了鮮度品質。如能在政府輔導及全體業者通力合作之下，聯營出口，計畫產銷，建立良好的制度與聲譽，鮮魚的運送這項行業必定深具發展潛力。



彩色 實用食譜大贈送

訂掃描綫雜誌一年(12期)650元

贈送：中視叢書「實用食譜」

或「鳳情千千萬」錄音帶

或「鄭少秋專輯」錄音帶

或「我是中國人」錄音帶

郵政劃撥一五四五〇帳號：中視出版部
電話：七四一—〇七五九·七一—〇三二二