澎湖水產 展現新風貌





圓鰡



鰡魚自動處理機

關鍵詞：①澎湖水產品②加工

一、突破傳統口味的鰡魚加工

澎湖四周海洋資源豐富，海洋生物種類衆多，有鰡類、管魷類、蝦類、鰆、鰺、鰹、鯛、鯊、石斑類、貝類、牡蠣及海藻等，其中斑節蝦、鰆魚、鯛類、石斑魚及牡蠣等高經濟魚介類，遠近馳名，大多以生鮮方式運銷台灣或外銷。其餘的中低級魚類在本地做加工原料。因而「加工業」在澎湖成爲非常重要的二級產業。

目前水試所澎湖分所正積極研製在澎湖最大宗的漁穫物—鰡魚。根据調查鰡類被用於加工原料幾達9,000公噸。水試所的努力目標，就是要將這項傳統色彩濃厚的魚產品，再次賦予更多的新形象。鰡類種類很多，有圓鰡（臭肉鰡）、鱙仔、青鱗、四破、鰡魚、丁香及鮸仔等中小型魚類。圓鰡、青鱗、四破及鰡魚爲混獲魚種，漁期每年7—10月，鮸仔主要生產於蒔裡海域，漁期爲3—5月，丁香魚主產於赤崁海域，漁期爲4—

10月。其中臭肉鱲產量最多，丁香魚價格最高。

在澎湖馬公街道上四處可見的海產店中，「鱲魚」一直佔有很高的份量。根据澎湖分所的工作人員分析；大多數是將鱲魚原料鹽漬後加熱煮熟、乾燥、裝箱等操作後之成品，運往台灣拍賣或賣給當地海產行，由於原料生產期集中，且常常在一日中有大量漁獲，而鹽煮乾品不失爲一迅速之漁獲物處理方法，且資金回收較快，然而由於產品品質難以控制，價格受制於魚脯行，加工業者收入有限。

研究人員認爲，業者資金有限且對市場不夠了解，以至最大宗之鱲魚乾及鹹小管等加工品，只有委託台南魚脯行拍賣，受中間剝削難以避免，另外由於本地冷藏設備不佳及無冷藏運輸船，因此在運輸途中，使產品溫度上升，而導致品質下降，無法爭取合理之價格，也因而阻礙到該縣冷凍加工業之發展。民國68年時，澎湖原有400餘家加工廠，目前大約不足150家。

澎湖分所在農委會及漁業局的支助下，目前積極協助開發及提升水產品加工之層次。例如將「鱲魚」的加工層次，推展到較有利用價值的範圍。尤其是著重「形象」及「衛生」觀念的推動；經過研製、開發的產品有以下幾種：

一種爲調味乾製品，一種爲鱲魚罐頭。鱲魚製罐之歷史很久，沙丁魚罐頭也是爲大家所熟知的，鱲魚製罐時，一般爲整條裝罐，所以比較適合做油漬、番茄漬、紅燒及調味罐頭。而製罐工廠的机械設備投資較大，罐頭利潤不高，因此須大量生產，才能維持；省產鱲魚生產期集中在7—10月，除非冷凍大量原料，否則難以經營。

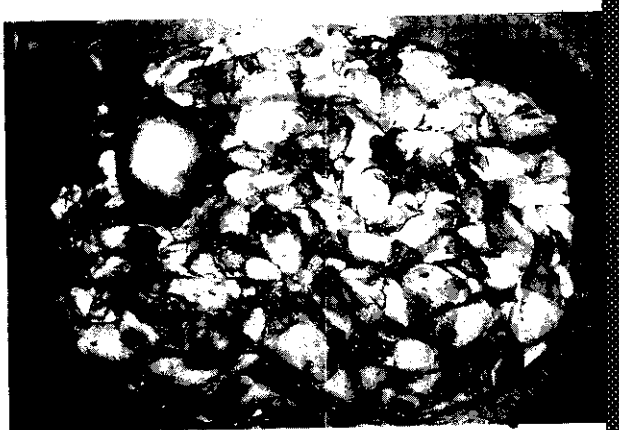
另外，還可考慮製作爲冷凍調理食品，即是將鱲魚以生鮮或煮熟，外表裹粉，然後冷凍包裝，也可採收魚肉，以容器成型，做成冷凍魚塊或魚排。這些食品可以供應超級市場、學校及自助餐廳。家庭主婦或廚師將其油炸後即可立即食用，此類產品製作簡單，很有市場潛力。其它正發展的就是「魚麵」、「魚醬油」、「調味料」等產品。

澎湖地處離島，土地本身的利用價值不高，加上近年來，澎湖的水產資源有減少的趨勢，政府因此積極在培育資源方面加快步伐，協助當地居民改善生活。農委會的加工專家建議，未來的發展，應朝擴大經營規模、積極開發新產品、充實加工設備、建立產銷系統，並在台灣多設立經銷處或展售中心，宣傳推銷澎湖水產加工品。

文圖：中華漁業 吳天仁

二．正朝精緻化發展的牡蠣加工

在傳統上，澎湖地區漁業一直以漁撈業爲主，養殖漁業經常被忽略。但是近年來政府積極發展澎湖地區的養殖事業，並能獲得民間的投資配合，主要原因除了國際間設置了200浬經濟海域的衝擊，使得遠洋漁業大受影响外，澎湖的養殖環境，是有其非常特



牡蠣營養豐富(阿郎攝)



牡蠣豐收(阿丰攝)

殊優異的空間來發展；其間，傳統產業中牡蠣養殖的發展最受注目。

澎湖牡蠣養殖一般在1～2月開始放苗，放養約半年，即可達殼長6公分之上市體型，但10月季風來臨以後，由於風勢強勁，牡蠣無法繼續養殖。

目前，牡蠣養殖區，約可分爲澎南海區（以菜園、鐵綫、五德爲主）；大倉灣地區（以西衛、中屯、城前、通梁爲主）；西嶼東岸海區（赤馬碼頭以北至橫礁碼頭一帶）及赤馬內垵海區（內垵北港及赤馬間內灣）。養殖方法除城前及菜園少部分使用平掛式及竹筏延繩式外，絕大部分均已採用浮筒延繩式養殖。

至於牡蠣的保鮮及剝殼，在政府的大力推動自動化及著重衛生觀念下，澎湖當地的牡蠣收穫處理，在經過漁會共同運銷體制運作下，現已能維持一定的水準，價格上，也均能維持合理、穩定的局面。目前重要的是，如何將當地活生生的牡蠣以特殊風貌的品味或標誌分銷到市場上，才是澎湖漁業發展的一項突破。

文圖：吳天仁



三.新的觀光資源
澎湖的海豚

海豚也可算做澎湖的特產之一，是深具觀光價值的海洋資源。每年12月至翌年3月之間，成群可愛的海豚，便會游向澎湖，尤其沙港村一帶的海豚更是有名。每當海豚季節來臨時，漁民都會出海圍捕，然後轉售到各地做訓練表演；香港海洋公園、野柳海洋世界等遊樂區中，精彩的海豚表演，大多數就是由澎湖圍捕，然後再予訓練的。

每年冬天游向澎湖海域的海豚，尤其在沙港村，因爲常有遊客將食物丟入海中餵食海豚，今年有些海豚竟〝食髓知味〞且〝流連忘返〞，至今（非海豚季節）仍不忍離去，成群在岸邊出沒，不時躍出水面，等待遊客的餵食，蔚爲奇觀。

最近到澎湖的游客絡繹不絕，大都會到沙港村參觀那貪食忘返的海豚，順便向漁民買包魚料（專門供遊客餵海豚用的）丟入海中，享受那觀賞海豚躍水爭食之樂趣。

但是，由於海豚有群集性，有時一隻〝頭兒〞會帶來一群伙伴，但只要這隻〝頭兒〞想走，走了，則跟著的一群也就頭也不回，毫不留戀的跟著游向那茫茫的大海，任誰也喚不回來，除非漁民〝動武〞—驅船出海，追趕圍捕。因此如何馴養這些入海的海豚，使之長駐久留，使澎湖（沙港村）成爲海豚的〝自然海洋飼養區〞，發展新的海洋觀光資源，是值得研究的問題。（簡芙蓉）