

海 膽

國立高雄海洋技術學院 / 黃貴民

天下三珍

日本人將肥前魚卵醬、三河海參腸與越前海膽列為天下三珍，其與中國三寶一魚翅、鮑魚及燕窩同樣美味。全世界海膽種類約900種，可供食用的種類約10種，如正型海膽類中的蝦夷馬糞海膽、紫海膽、馬糞海膽、紅海膽等均為上選品種。

日本對海膽的研究與應用發展等相關報告很多，由於日本消費者喜食海膽，自80年代以來，已將部分海膽萃取物，應用於醫療方面，並證實具有顯著療效。

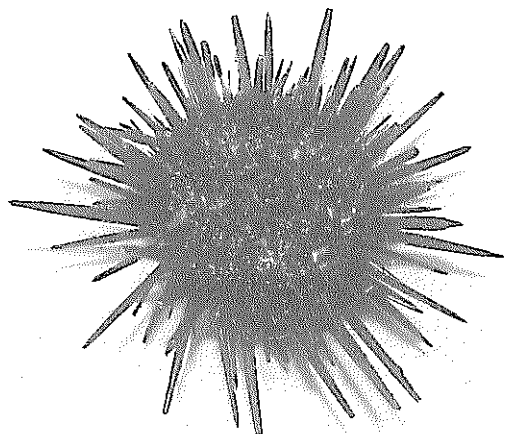
日本最愛

海膽為馳名中外的名貴海珍，其生殖腺可鮮食，味美甘醇，也可加工，成為價格昂貴的海膽醬，與鹽漬海膽黃等製品。

不僅營養價值高，且其成份中含有大量蛋氨酸，所以味感特別鮮美，深受法國、義大利、希臘等地中海沿岸國家與亞、美太平洋沿岸國家所喜愛，尤其在日本更被視為美味佳餚。

經濟價值

中國人與日本人喜食海膽，每年消費量均高。日本為最大消費國，其國內



紫海膽

產量仍無法滿足廣大消費量，尚須自韓國、美國與中國大陸等生產地進口，日本自美國進口之海膽高達6,000餘噸，產值逾美元700萬以上。

近幾年來，中國大陸國民所得增加，對水產品需求亦增加，其國內海膽產量仍無法滿足廣大市場需求。

由於我國海膽天然資源量嚴重銳減，因此，未來將有賴人工養殖，彌補供給不足之憾，提供消費者味美價廉的海珍。

海膽生殖腺，除具有食用與藥理價值外，外殼去除密布的棘刺後，亦可加工製成美麗的裝飾品，提高海膽之附加價值與增加經濟收益。

選購方式

海膽之卵巢與精巢具同等價值，品

→ 質優劣則視生殖腺大小、顏色、結構與形狀而定，主要影響海膽製品之供應量與生產型式。

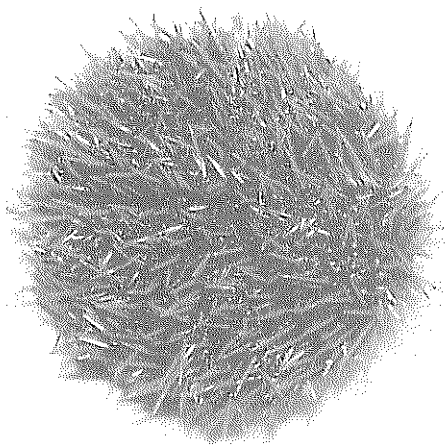
海膽為純海水養殖，選購海膽卵巢時，應以呈橘黃色、具有光澤、形狀完整者為佳，若保鮮不佳則顏色偏白、形狀鬆弛，即為不新鮮海膽，勿選購。

食用方式

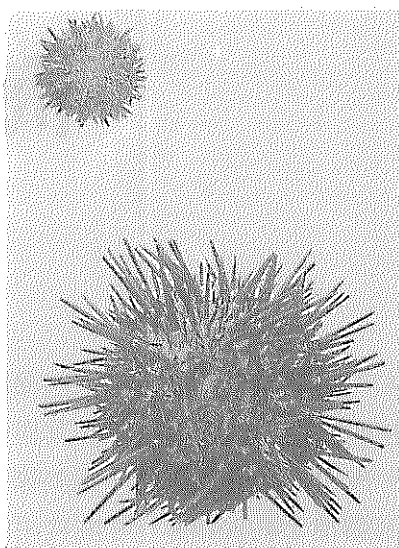
可鮮食、油炒或燒湯，也可與雞蛋或肉類一起炒食，西洋料理則是淋上檸檬汁或醋生食，在日本料理店中，常將海膽淋上芥末、醬油，也可以壽司的方式食用，或者以海膽豆腐方式生食，即為日本所稱的Uni，均為高級之下酒佳餚。

以燒烤或香炸方式烹調，將更顯海膽獨特風味，一般常見的燒烤方式，是以奶油鐵板燒進行烹調，最能增添海膽的美味與香味。

此外，海膽生殖腺製成雲丹醬，亦廣受消費市場喜好，多半以馬糞海膽、



馬糞海膽



紅海膽

紅海膽與紫海膽作為原料。

由於本省海膽養殖起步較其他先進國家緩慢，未來除吸取國外成功的養殖經驗與提昇現有技術外，尚應朝向改良新品系海膽著手，並建立一套完善繁殖技術模式，確立養殖經營管理方法與健全行銷管道。

由於海膽成長速度快、經濟價值高，進行大規模生產後，可以供給鄰近國家如日本廣大消費市場需求，因此，應重視產業未來發展潛力，利用有限的資源與環境條件，提供業者另一項養殖新選擇。

795

徵求台南區經銷商

有經驗、有衝力

洽 五豐公司 黃先生

電話 (02) 2451-5291