

●封面故事

# 南台灣的虱目魚

攝影地點：嘉義布袋・新塭魚池

捕撈虱目魚，很有觀光漁業的特色。



虱目魚是今年夏天的季節話題，吃虱目魚不僅是一種享受，到產地看漁民捕撈虱目魚，也是有趣的觀光活動。政府有關單位，計畫在虱目魚盛產季節，舉辦觀光虱目魚季，讓物美價廉的虱目魚，走進每一個家庭。

**味**道鮮美的虱目魚，自6月份起即進入盛產期，今年的價格比去年低，因此，今年夏天美味可口的虱目魚，將會更受主婦們的歡迎，而頻繁地出現在每個家庭的餐桌上。

虱目魚在本省的養殖歷史甚早，據說在鄭成功時代，就獎勵民間開始養殖，至今已有300多年的歷史了。排名為台灣養殖業第二的虱目魚（第一是吳郭魚），分佈於台灣西南沿海一帶的雲林、嘉義、台南、高雄、屏東等縣，其中

又以嘉義縣與台南縣最多，嘉義縣則以布袋鎮新塭最著名。

虱目魚是一種廣鹽性溫水魚類，產於熱帶與亞熱帶，它的腹腔壁介於黑色腹膜與腹肌間，有一層半固態狀的脂肪層，能耐受較高溫度。可耐最高溫達攝氏42度，低溫9度以下就會凍死，本省南部夏季水溫在25~36°C之間，適合生長，冬季水溫在14~22°C，生長緩慢，遇有強大寒流來襲時，水溫降至9°C以下，魚群常常會大批凍死。

→

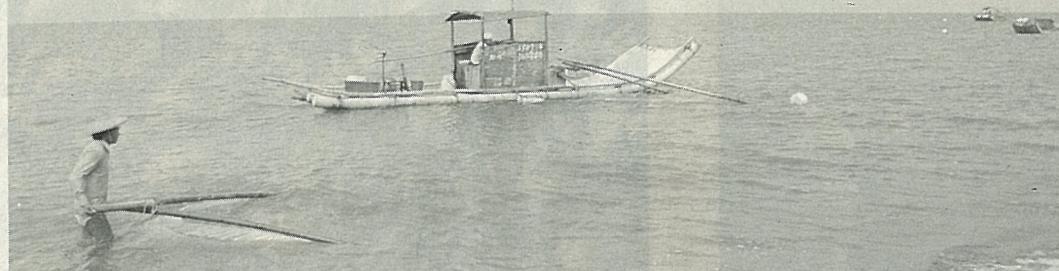
→ 傳統養殖法是以淺水式養殖，此法全部使用海水，水深1公尺半左右，1公頃放養1萬尾，每年3～5月放入魚苗，3、4個月後，魚長至每尾半斤時，即可開始撈售，以後每隔1個多月或2個多月，即撈捕1次，1年可撈2～3次，從6月開始，最遲至11月中旬產期結束。

在土地效用力要求提高的情形下，虱目魚以傳統方式養殖之產量的投資利潤，與其他養殖業相較就偏低了；為了

提高單位生產量及利潤，近年來，省水產試驗所又與民間開發深水式養殖，增加放養密度，以達增產目的。深水式養殖，水深3公尺半左右，以鹹水摻一些淡水，一公頃放養2萬至3萬尾，為淺水養殖的一倍以上，深水養殖的成功，使本省消費者大有口福，全年皆可吃到虱目魚。

深水養殖的虱目魚，成長迅速，在地下水的補充下，可將魚飼養至冬季，在魚貨少時出售，利潤較高。

### 撈魚苗



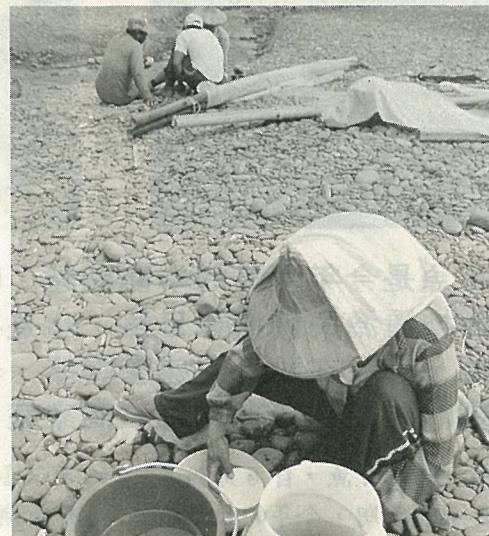
她低著頭，手持一只塑膠碗，專注地掐水。在一望無垠的淺海處，幾位扶著三角撈網的漁民，正隨著海潮漲退，逆水向前。

他們是住在南台灣沿海地區的漁民，“靠海吃海”撈捕虱目魚苗的情形。

虱目魚原產自於大海，每年春夏之交的3～5月間，大批魚苗即出現在台灣沿海，如嘉義縣布袋、東石，台南縣北門、七股、將軍，屏東縣枋山、枋寮，以及台東縣的大武一帶。漁民準備撈網、竹筏和盛具，到海邊捕撈魚苗，賺取外快。

此時的魚苗，只有3～4毫米長，全身呈透明狀，只有兩隻眼睛是黑的，如同大頭針上的兩點墨汁。再細細觀察，即可發現魚苗頭部，有3個小黑點兒，又稱為“三點魚花”。雖然它們小如綉花針，却一尾尾都逃不過經驗老到的漁民銳眼。

撈捕虱目魚苗，是件很辛苦的工作。運氣好的話，每人每天可賺到一、兩



千元，這種收入，可以持續2～3個月，對漁民來說，不無小補。

為了這份微薄的收入，即使是久經風霜，骨粗體健的漁民，也腰酸背痛不已，望著他們因久浸海水而發白的雙腳，難怪年輕一輩的捕漁郎，多數早已不幹這種粗活，紛紛轉向工商界求發展了！

虱目魚裝簍時，頭上尾下，腹部朝一定方向排放。



據漁民指出，深水虱目魚較肥美，肉質較軟；淺水魚則肉較結實，至於那種較好吃，則是見仁見智了。但是，漁業專家則認為，肉質差別不大，好不好吃，則視地質有無土味，飼養方式如何而定。

虱目魚的捕獲，很有特色。捕魚時，使其肚中食物排出，魚體才能保鮮，

俗稱“消肚”。在捕獲前2小時施行消肚，使用紅色刺網來回划動2~4次，使魚群受精排糞。捕魚時，由6人分左右兩岸施曳刺網，池中由2人駕膠筏運魚簍，每兩簍50斤為一担，裝簍的方法，是使魚體尾下頭上，腹部朝一定方向，然後加上碎冰，送至魚市場銷售。■

## 佳里名產・中秋佳禮 日寶虱目魚罐頭

**肉** 質鮮美的虱目魚，可以生煎，也可以煮薑絲湯，加麵線，再滴兩、三滴米酒，就成為絕佳菜餚。虱目魚肚，更是台南小吃的名產，清蒸魚頭加豆豉，是下酒好菜；魚肚煮了吃，魚背做魚丸，魚腸（內臟）煎煮皆合宜；剛撈上岸的新鮮魚，還可做“沙西米”（生魚片）呢！

台南佳里鎮的日寶食品公司是全省第一家設在虱目魚養殖區內的虱目魚加工廠，距鄰近的七股魚塭區，僅有6公里。魚塭的伙計們，凌晨3~4點即起來撒網，6時送進加工廠，存入冷凍庫，以保持魚體新鮮，7點從冷凍庫中取出，剝魚鱗、去頭、去腸，再以機器切塊，裝罐磅重，急速殺菁，注入調味品

、脫氣、封罐、高速殺菌，經冷卻後，就是虱目魚罐頭成品了。

據日寶食品公司經理吳俊宏指出，虱目魚製成罐頭，更具“色、香、味”，顏色是番茄紅，看起來就能引人食欲，味道是越陳越香，據行家說法，罐頭製造半年後的風味最好。在製造過程中，已經過高溫殺菌，連魚刺、魚骨都軟化了，是最佳鈣質來源；再經真空罐裝處理，未添加人工色素與防腐劑，正符合國人對食品的要求。

23個歲月的努力，日寶虱目魚罐頭產品之優良，已獲肯定，成為“佳里名產”之一，尤其是每到中秋佳節，已能取代“麻豆文旦”的地位了！■