撰文／周朝　攝影／曾文田

臭肉丁香減產囉！



臭肉加工晒製成魚乾

澎湖的“高級”漁產，大量地銷售到台灣本土，但由於人口增加，以及近海漁源，有漸減的趨勢，使得澎湖近海漁業，已亮起了紅燈。

每年夏天是澎湖沿海盛產“臭肉”鰛的季節，在這個時期內，漁船忙著在近海的海域撈捕，當船滿歸港後，即售予水產加工廠調理，加工製成魚乾。

據嵵裏一家漁產加工廠表示，去年“臭肉”的捕獲量，較往年減少許多。過去的加工盛況，是幾隻大蒸氣鍋，日夜不停火地蒸煮；廣場上、沙灘上，更是排滿了晒魚的竹篩，工人們忙著鋪晒魚乾，忙得不可開交。

去年的情形，顯然有很大的差別。根據漁業單位的研究，是有部分漁民，缺乏資源保育的觀念，竭澤而漁，濫捕的結果，不僅“臭肉”的捕獲量逐年減少，連“丁香魚”也產量遞減。■



丁香魚去年產量減少了



臭肉鰛是澎湖夏季的主要漁產



漁獲減產，漁船閒置碼頭。