

人民之魚台灣鯛 農業旗艦領航行

文圖 | 王櫻 部分圖片提供 | 雲林縣農業處

早年被視為下等魚種的吳郭魚，如今鹹魚翻身，在種苗繁殖、養成、飼料配方、加工等技術精進下，成功培育出優質的吳郭魚—台灣鯛，躍升為養殖漁業精品，成為日、歐、美等國餐桌上的佳餚，躋身台灣農業旗艦產品，世界農糧組織更讚譽牠為「人民之魚」。

台灣鯛的養殖
技術，數度吸引外國
前來取經



低溫加工·真空包裝

台灣鯛屬慈鯛科，係經多次改良的優質吳郭魚，肉質細膩、色澤鮮艷，沒有吳郭魚的土味與腥味，為了打開國際市場，而命名為「台灣鯛」。民國 95 年，全國台灣鯛產量高達 72,000 多公噸，其中雲林縣產量為 13,236 公噸，約占總產量的兩成，養殖地區主要集中於麥寮、水林與口湖等鄉鎮，是雲林縣近年最重要且具外銷潛力的養殖魚類。

口湖漁類生產合作社是雲林縣唯一以台灣鯛為主的加工廠，已通過國家精緻漁產「海宴」、國際漁產 HACCP 以及 CAS 優良食品認證，加工台灣鯛年產量達 4,500 - 7,000 公噸，以外銷美國及韓國為大宗。合作社與養殖業者採契作方式，



在技術精進下，台灣鯛躍升為養殖漁業的精品



口湖漁類生產合作社是雲林縣唯一以台灣鯛為主的加工廠

將規模較大的養殖戶納入合作社魚貨供應來源，並實施「漁產品安全管理制度」，強化漁產品加工水準。

將活跳跳的台灣鯛加工成為精緻魚片，加工程序可不簡單。從原料驗收、放血、裂解、去鱗、修整、臭氧殺菌、真空包裝、液態氮急速冷凍、成品規格選別、成品裝箱、冷凍庫藏到出貨，整個加工生產線均須控制在室溫 18°C 以下；而從魚肉裂解至完成真空包裝，更得在 20 - 30 分鐘內完成，方能避免魚片因台灣炎熱的氣候而產生腐敗、孳生細菌的情形，經急速低溫冷凍及真空包裝製成的冷凍魚片及各種速食調理包，消費者可以安心地大快朵頤。

產銷履歷·品質升級

台灣鯛價格平易近人，內銷市場極具優勢，生鮮度也比冷凍的進口魚更具競爭力，因此 WTO 的衝擊並不大；不過外銷部分，由於養殖與加工成本提升，造成許多加工廠外移中國，目前除遭遇東南亞的價格戰外，更與中國產品的技術、品質與價格短兵相接；而近年韓國也因控制貿易額度，海關檢驗標準日趨嚴格，嚴重壓縮台灣鯛的生存空間。

鑒於台灣鯛在國際市場逐漸失去競爭優勢，產品品質與產業技術亟待升級。目前雲林縣已通過產銷履歷驗證的漁產品養殖業者有 12 家，其中通過台灣鯛產銷履歷驗證的業者有 2 家，而口湖漁類生產合作社去年起推動產銷履歷，加工部分已取得認證，養殖部分由於範圍廣闊、戶數眾多、漁民年齡較大，目前正陸續建置中，口湖漁類生產合作社副總經理王富豪預估尚需一段時間整合。

為滿足消費者吃得健康、買得安心兩大訴求，雲林縣農業處漁業科科長賴建陞指出，農業處從前年開始扮演推動產銷履歷的橋樑，邀請專家向漁民及相關團體宣導產銷履歷的益處，並鼓勵投入建置，而在縣長蘇治芬「農業首都」的施政主軸下，未來也將致力協助通過產銷履歷認證產

品的行銷。


結合生技·產業增值

王富豪表示，儘管台灣鯛面臨價格戰，不過業者正積極跳脫紅海，不但推動產銷履歷，建立產品的身分證；並與生物技術結合，研發以魚鱗提煉膠原蛋白，用於

製造美容用品或保健食品，目前美容用品已初試啼聲，並引起熱烈迴響，而保健食品已研發完成，將逐步量產。

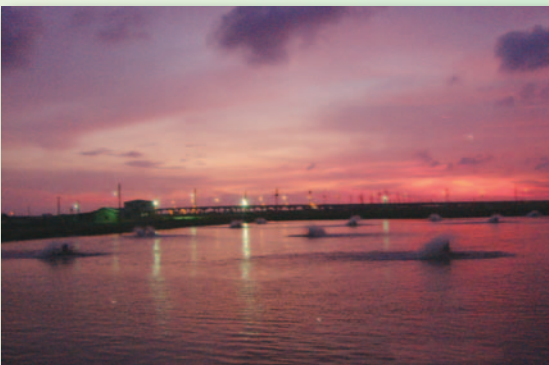
台灣鯛與生技結合，不僅是加工層次的大躍進，也提升了全魚的加工利用率。口湖漁類生產合作社與成功大學合作開發魚鱗膠原蛋白系列化妝保養品及保健食品，萃取台灣鯛與鰻魚「下腳料」的有用成分，讓整尾台灣鯛的加工利用率達 95%

以上，每年所利用的魚鱗「下腳料」達 200 公噸。

從初級產業發展到二級產業，台灣鯛進一步開發過去被忽略的附加價值。如今，台灣鯛將再升級，發展休閒漁業，將台灣鯛的知識、文化增值包裝，創造新的經濟形式，並與周邊農漁產業、在地文化結合，建構台灣鯛的觀光產業。台灣鯛的價值被運用得如此淋漓盡致，始不辜負「人民之魚」的重責大任。 



台灣鯛的魚鱗可提煉膠原蛋白



台灣鯛產業將再升級，發展休閒漁業