

豐收的 虱目魚季

由於養殖技術精進，虱目魚單位面積收穫量大幅提高，造成魚價急速下跌，虱目魚一斤才16元！辛苦的漁民無法達到預期收益，但消費者却享受到價廉物美的虱目魚時光。



嘉義縣虱目魚盛產

嘉義縣的沿海地區，是開闢魚塢的好所在，如今已擁有六千多公頃魚塢，養殖虱目魚佔1100餘公頃。

台語有句俗諺：“有時月光，有時星明。”今年又逢虱目魚大豐收，價格大幅滑落，每斤只剩16元左右，幾不敷成本。漁民氣急敗壞自不在話下，漁政單位亦積極以每公頃5000元補貼，仍於事無補。

昔日被稱為高貴魚的虱目魚，竟雄風不再，所謂供過於求、物多乃賤，誠斯謂也！

嘉義區漁會蔡秘書表示，虱目魚價格近七、八年來在旺季幾乎年年低迷不醒。嘉義漁會正朝著保證價格方向辦理，希望經理監事會通過，研擬一套周詳辦法，控制虱目魚養殖面積，勿使“魚賤傷漁”不斷重演。

虱目魚原產於亞熱帶或熱帶的海域和海口河流，肉細嫩，味甜美適口，在南洋地區被稱為“貴賓魚”、“牛乳魚”，台灣稱“麻虱目仔魚”。自鄭成功率領大軍收復台灣時，漢人即懂得在海裡捕捉，由於滋味鮮美好吃，又被稱作“國姓魚”、“安平魚”。

日據時代，日本人到台灣品嚐過虱目魚後，無不津津樂



虱目魚冷藏

布袋水產加工社榮譽出品

布袋

虱目魚丸

農林廳漁業局
聯合輔導

虱目魚加工品



選購虱目魚

道，讚不絕口，成了他們的最愛。台灣人一般家庭只有在逢年過節，才有機會吃到虱目魚，當然虱目魚也成了台灣人的一道公認補品，凡是身體虛弱、女人產後、病人手術後，家人總會買虱目魚為他進補。通常的吃法，都是以煮虱目魚粥，或燉當歸青棋，聽說很補！

光復後，虱目魚仍然風光一時，據老一輩的漁民說：四

十多年前，一斤虱目魚賣3角錢，一斗米才7角，因此，若擁有1公頃虱目魚的魚塢，一家人即能過相當舒服富裕的生活。料想不到今天，虱目魚一斤才16元！

其實，虱目魚價格滑落的原因，漁民們也應自我檢討，如控制產量過剩，不要一窩蜂爭相養殖，應致力開拓其他高級魚養殖，以及提升虱目魚的

品質等。

虱目魚原本是鹹水魚，約10年前淡水養殖成功，於是養殖戶爭相以淡水飼養。又由於近來養殖技術提高，魚飼料大力改善，使虱目魚成長期縮短，重量增多，每公頃產量由1萬斤躍昇近2萬斤，如此豐富的產量，比原來多上一倍；而食用虱目魚的人口並未相對增加，反而有下降之趨勢。因近年來，國人生活水準提高，各種高級魚類成了取食對象，又國內環境受到嚴重污染，使民眾食魚習慣趨向“大海魚類”，所以淡水魚已逐漸被鹹水魚取代。

以虱目魚為例，鹹水虱目魚的價格則比淡水養殖要高。鹹水虱目魚較淡水好吃點，消費者對何者是屬鹹水虱目魚？何者為淡水？大部份都外行，賣魚的生意人為貪圖小利，來個“魚目混珠”，淡水虱目魚也說成鹹水魚，消費者被騙數次後，其反應是可想而知的！

如何分辨淡、鹹水養殖成的虱目魚呢？據一位業者說，淡水魚外表較白；鹹水魚則較深黑色，肉也硬朗。而淡水魚和鹹水魚所含營養都是一樣，只是感觸和肉質稍有差異而已。

虱目魚含有豐富的蛋白質、磷、鈣，多吃對身體助益良多，尤其是正在發育中的小孩，最“開脾”了。

為使虱目魚這道“高貴魚”在生產旺季時，能保存過剩魚量，台南縣北門鄉農會已於數年前研製成“虱目魚干”推廣，而嘉義區漁會和廠商亦合作生產虱目魚丸和虱目魚罐頭品質佳風味好，一般超市均可買到。