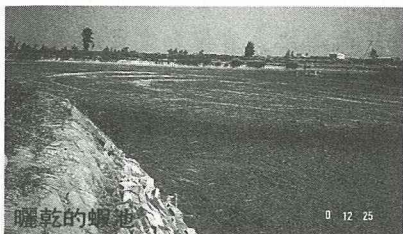


養蝦人家



草蝦吃飼料



曬乾的蝦池



草蝦收成時

台灣的養蝦業最早僅在虱目魚塢內混養砂蝦，砂蝦的蝦苗則由漁民撈自海邊。農曆7、8月是砂蝦收成的時節。

記得小時候，總是與二哥在晚上靠著魚塢水排出時，將砂蝦收收入網。說也奇怪，魚塢內的虱目魚不會隨排水入網。當潮水愈大，即農曆初三、十八，蝦子竟然知道，自投入網更多。

砂蝦每斤約100尾，僅能養在引海水而成的鹹水魚塢，淡水不能養。砂蝦味道鮮美，蝦殼很薄，又不含砂筋，趁新鮮時，不加任何調味料（鹽巴、味精都不要）蒸煮而食，鮮美的味道非筆墨所能比喻。且連殼都不剝，整隻食用，營養一點也不浪費。

民國70年，由於草蝦苗人工繁殖的突破，加上草蝦比砂蝦大，1斤約20尾，具有加工價值，因此草蝦冷凍加工開拓了我國輝煌的外銷市場，以日本為主，慢慢也打開了美國的市場。

草蝦需求大量增加，幾年間西南沿海魚塢開始都改為草蝦專業池，每甲約放養20萬尾蝦苗，4個月收成，維持一定的利潤。

除了砂蝦，草蝦外，台灣專業養殖尚有紅尾蝦、斑節蝦、大正蝦具有外銷經濟價值，另有少量之泰國蝦、龍蝦等專業養殖。

專業養蝦，就好像在照顧出生的小孩一樣，每天依蝦子的食用量，於蝦池四週以人工餵養方式平均撒飼料。一天餵食4次左右，通常為上午6點、10點，下午2點、6點。不能四餐當一餐餵食，免得飼料殘留蝦池中，造成蝦池水質變化，草蝦死亡。也不能因有事，遺忘餵食，蝦子會因飢餓而相互殘食，脫殼之蝦將被爭食。

為避免晚上蝦池氧氣不夠，蝦子死亡，須以電動水車打水，故養蝦池皆設有自動發電機，以防突然間停電時使用。

養蝦人家就在蝦池邊之塢寮

睡覺，但應似睡非睡，隨時留意蝦池水車有否在攪動，若無水車聲，代表突然停電了，要馬上開動發電機，否則蝦池內的蝦將因突然間缺氧而死亡。

如此，無週末的休閒生活，晚上更不能溜回家過夜，約經4~5個月即一期放養的時間，如果能夠收成正常，養蝦人家即心滿意足了。

養蝦專業化之初，尚有此好景，近5年來，不知道什麼原因，養了1、2個月後，蝦子突然間在幾天內就全部死亡了，原因目前並無定論。我國原為養蝦王國，草蝦外銷的主要國家，而現在，甚至要由國外進口草蝦，供應國人享用。

蝦子是世界上主要之高級水產品，尤其經濟開發國家需求量更大，市場前途無可限量。國人在享受美味之餘，也不要忘了我們勤勞的養蝦同胞。