



文輯 / 夏萬浪 農委會漁業署企劃科

那一種鯨，面臨滅絕

北大西洋露脊鯨，以目前的趨勢看來，不用到 200 年，便有可能遭致滅絕。

美國麻薩諸塞州生物學家們認為，北大西洋露脊鯨，數量逐年減少，主要原因是牠們受到航行船隻的碰撞。

這種露脊鯨，曾因為人類過度的捕殺，瀕臨滅絕。1935 年停止捕鯨後，牠們的數量開始緩慢回升，目前北大西洋有 300 頭之多。而多數生活在沿北美洲海岸的這一批鯨，海洋生態學家還很難看出牠們的數量是不是有增加。海洋生態學家根據 1980 年來的一些影像記錄數據顯示，每頭露脊鯨都有特別的傷痕和骨傷圖案，依此推論，牠們生存的機率，有明顯下降的趨勢；牠們的繁殖率，在 1980 年增長為 5.3%，但是到了 1994 年，則下降為 2.4%。

「船舶的增加」是專家推估露脊數量下降的主因。從 1970 年起的資料顯示，43 頭死亡露脊鯨中，15 頭是被輪船碰撞造成的；其次，出生率的下降、近親繁殖及海洋污染等都是原因。

從去(88)年 6 月起，輪船進入佛羅里達沿海，和新英格蘭週邊露脊鯨生活的海域，依新法律，需要和負責觀察露脊鯨的美國海岸警衛隊保持連絡。生態學家表示，如果這一項政策能落實，那麼北大西洋露脊鯨的生存機率就會止跌回昇了。

(摘編自中國海洋報「北大西洋露脊鯨面臨滅絕危險」竇桂馥)

「魚肉」的保鮮法

一、醋法：把沖淡的醋，勻灑在魚身上，可以使魚肉隔天不壞。

二、鹽開水法：把魚除內臟，但是不去鱗，更不用水洗。用乾的布，擦淨污血。燒鹽開水(鹽量大概 5%)一鍋，水冷後，把魚泡浸 4 個小時，取出涼乾，抹些植物油，再掛在通風的地方，鮮魚的風味幾天不變。

三、防蠅法：蒼蠅亂叮，容易使鮮魚腐壞、變味。在洗淨的魚肉上面，放幾根洗淨的蔥段，就可以防止蒼蠅來回叮爬。

(摘編自海洋與水產報「魚類保鮮小竅門」馬永昆)

◎

美能露® MENEDAEI®

最老牌、最可安心使用的活力素！

適合蘭花、盆景，加強生根發芽，增長植物活力！



■「吉惠」泥煤育苗片、苗育鉢 ■苔類泥煤—PEAT MOSS ■「海寶元」海藻肥料



上湧公司

台北縣汐止鎮新台五路一段 79 號 6 樓
(遠東世界中心)

電話:(02)2698-1596 傳真:(02)2698-2048

通訊信箱:台北郵政 118-196 號信箱

總經銷:得春盛實業有限公司

郵政劃撥帳號 16993582