鉅額經費，專案委託華盛頓州立大學研究鮭魚養殖的可能性與對生態的影響。

華盛頓大學果然提出一套完整且具經濟效益的養殖鮭魚流程研究報告，州政府根據報告內容，再進行相關生態平衡與對人體健康的進一步評估，卻得到令人失望的事實：鮭魚養殖技術上可行，並且能達到的一定的經濟效益，但是卻有下列三大顧慮需要慎思：

1.養殖鮭魚會改變海域環境：人工養殖必定是將鮭魚集中在一定範圍內（多半為較封閉的海灣），為達到經濟效益，在相對狹窄的範圍內可能必須投入大量的魚飼料、藥物、抗生素、生長激素等非海洋自然產物，久而久之，當地的海洋生態必會因海水成分改變而完全改觀。

2.養殖鮭魚將威脅野生魚類的生存：養殖鮭魚將變成強勢魚種，如果溜到附近海域，會成為當地野生鮭魚及其他魚類的競爭對手，甚至剝奪野生魚類生存的空間，造成自然界野生魚類減少或滅絕，這對生態是一大浩劫。

文圖／余淑蓮

鐵板燒與野生紅鮭

海岸線長達34000英里的阿拉斯加州，是美國面積最大人口最少的州，從北太平洋到白令海一望無際的乾淨海域，出產五種高品質的野生鮭魚，包括大王鮭、紅鮭、銀鮭、白鮭及粉紅鮭。其中最受日本消費者歡迎的要數野生紅鮭。

野生紅鮭長年在冰冷深海中巡游，為了與極低溫相抗衡，肉色有如吸飽了陽光精華般，呈現漂亮的深紅色；無論是煙燻或烹煮，肉質甜美而彈性十足，加上芳香馥郁的特有深海魚油，鮮而不膩，難怪日本老饕深知其中奧妙，堅持消費野生紅鮭。



■ 姚培華向台灣消費者推薦阿拉斯加野生紅鮭，並以此為榮。

台灣已加入WTO，各種農漁產品的進口關稅會逐年下降，國人也有機會品嚐到來自深海的天然珍饈。阿拉斯加駐台辦事處與台北市的三太鐵板燒合作，由該處專屬的進口商提供最新鮮的野生紅鮭，由熟練的鐵板燒師傅掌握三昧火候，激發出野生紅鮭潛在的美味。

阿拉斯加駐台代表姚培華說，選擇三太鐵板燒作為野生紅鮭的代言人，是因為三太鐵板燒不使用油的烹調技巧，最能襯出野生紅鮭的鮮美原味。三太鐵板燒主廚謝樂觀曾經多次試驗，抓出野生紅鮭最佳的提味點，和一定的火候，再撒上特別進口的灰鹽，紅鮭嚐起來果真不同凡響，不僅鮮甜無腥味，搭配三太特製的山藥沙

3.養殖鮭魚對人體健康助益不大：由於鮭魚特殊的洄游習性，從魚苗到成魚所攝取的食物種類，涵蓋淡水與海水兩大領域。一旦變成養殖，勢必改變其攝食習性，由飼主提供食物，吃不到海洋中的各種藻類、小魚、蝦、蟹等，養殖鮭魚體內是否還能生成珍貴的深海魚油 Omega 3？

阿拉斯加州議會考量養鮭可能對人體健康無大助益，決議放棄鮭魚養殖計畫，永遠束諸高閣，並立法明令禁養。阿拉斯加州政府損失了大筆研究經費，重新評估野生鮭魚的保育及適當捕捉量，這是因為阿拉斯加州人民一向將環保視為最高生活原則。

在靠近北極圈這片地大人稀的人間最後淨土，人們堅信不可以違反自然、傷害自然的手段來獲取利益，那是不可原諒的。阿拉斯加州明文規定州內禁止養殖鮭魚，是因為這群具有遠見的人們，早在大地進行反撲前，就懂得與大地共存的最佳原則。



■ 謝主廚為鐵板燒紅鮭細細撒上天然灰鹽。

拉和湯品，讓喉韻回甘不已。

重視飲食養生的謝主廚原先並非鮭魚的愛用者，如今卻願意作為野生紅鮭鐵板上的代言人，可見野生紅鮭的魅力。

除了口感極佳，野生紅鮭最特別之處是含有豐富的深海魚油Omega-3，有血管清道夫之稱，可以預防冠狀動脈硬化等心血管疾病。

野生紅鮭自今年3月起已在全省松青與丸久超市開始販售，阿拉斯加駐台代表姚培華指出，野生紅鮭的豔紅肉色是天然生成，常常被消費者誤以為是醃製鮭魚，所以在松青與丸久超市將不定期舉辦現場試吃，讓消費者認識阿拉斯加野生紅鮭的真面目。

姚培華說，也許你會驚訝，品質最好的海鮮通常是冷凍的。海產一旦離開海水，鮮度就開始下降，離水後立即冷凍並保持 0℃ 恒溫，然後加上冰衣防脫水，這樣的冷凍海產和當日的新鮮海產品質無異。多次試驗證明，大多數消費者很難吃出高品質冷凍海產與新鮮海產的不同。

阿拉斯加野生鮭魚 Omega-3 含量

100 公克熟海鮮	公克
大王鮭	1.737
紅鮭	1.230
銀鮭	1.374
粉紅鮭	1.288
白鮭	0.804

從超市買回家的冷凍野生紅鮭如何解凍？姚培華說，最好的解凍法是放在冰箱冷藏室過一夜，一般需要8-10小時才會完全解凍；不要用微波快速解凍，更不要放在室溫或熱水裡解凍，那樣會失去野生鮭魚的鮮甜和質感。

至於調理方面，姚培華認為用鋁箔紙包裹後放烤箱烤熟，最簡單也最能吃出原味。