

JCRR



臺灣重要食用魚介圖說

COMMON FOOD FISHES OF TAIWAN

Taipei, Taiwan, Republic of China

March 1971

CHINESE -AMERICAN
JOINT COMMISSION ON RURAL RECONSTRUCTION

Fisheries Series No. 10

中國農村復興聯合委員會漁業彙刊第十號

COMMON FOOD FISHES OF TAIWAN

Hung-Chia Yang and Tung-Pai Chen

臺灣重要食用魚介圖說

楊鴻嘉 陳同白



TAIPEI, TAIWAN, REPUBLIC OF CHINA

MARCH 1971

前 言

本會於民國五十一年印行「臺灣重要食用魚類圖鑑」一書，意在向居留本省之中外人士介紹本省所產之重要魚介，藉此引起食魚之興趣及增加魚介之消費。該書包括魚類五十一種及其他水產動物十四種，除附圖外，並簡單說明其形態、分佈、漁期、價格及質味。

該書出版後甚得社會之歡迎，在短短一年內已分送無存。其後索取者極多，但已無法供應。

本會今再發行本書，但內容則增加甚多，種類增加至九十種，包括魚類七十種，軟體動物十種，甲殼類七種，海棲哺乳類二種，及爬蟲類一種。除附圖外並簡單說明其形態、分佈、漁期、質味及其漁業與利用概況。

本書由臺灣省水產試驗所技士楊鴻嘉先生主稿，附圖亦由楊君手繪。英文說明則為本人所撰。本書原稿由本人及農復會漁業組技正袁柏偉先生校正。

中國農村復興聯合委員會漁業組組長陳同白謹識

民國六十年元月

凡 例

1. 本書列述臺灣及其附屬島嶼近海所產之重要水族。因篇幅所限，僅包括最有經濟價值之種類，並在記載中介紹略具同等價值之附屬近緣種類。
2. 各種重要水族之解說，均列舉學名、科名、英名、中名、俗名、形態、漁業概況及利用情形等。
3. 各種學名儘量參考最新國內外學者之研究報告，惟同種異名部分從略。英名均採用英語系美國俗名。中名則以陳兼善教授所著「臺灣脊椎動物誌」為依據。經著者重新命名者，均採用麥氏漢英大辭典（1965）註明標準羅馬字音。俗名係著者調查所得，依據臺日大辭典（1932）及日臺小辭典（1908）之字義，加註閩南語羅馬字音，俾便閱讀。
4. 漁業及利用方面之記述，原則上均採用著者之調查資料，或採錄最近臺灣近海漁業之資料，其主要文獻之來源為中國水產協會發行之中國水產月刊及臺灣省水產試驗所出版之報告，並參考其他各學術性雜誌與漁業刊物等。
5. 各種水族之中、西名稱在本書附有索引，俾便查閱。

楊鴻嘉識

Foreword

In 1962, the Joint Commission on Rural Reconstruction published 1,500 copies of a booklet entitled "Common Food Fishes of Taiwan". It covered 51 species of fin fishes and 14 species of other aquatic animals, with a brief description for each species and notes on its season of availability, fishing method, table quality, and market price. All the species were illustrated. The booklet was in such good demand, that within a year after its publication, the supply was exhausted.

The present edition is published to meet the large public demand. It has been revised and enlarged to include 90 species (70 species of fin fish, 10 species of molluscs, 7 species of crustaceans, 2 species of marine mammals and 1 species of reptile). Information on the fisheries of each species is also given in brief.

The illustrations and text in Chinese were prepared by Mr. Hung-chia Yang, fish taxonomist of the Taiwan Fisheries Research Institute. The brief notes in English were written by myself. Mr. Po-wei Yuan, Fisheries Specialist of JCRR, and myself also went over the manuscript and made changes that were deemed necessary.

T. P. Chen

Chief, Fisheries Division

Joint Commission on Rural Reconstruction

January 1971

目 次

CONTENTS

前 言

凡 例

圖 說

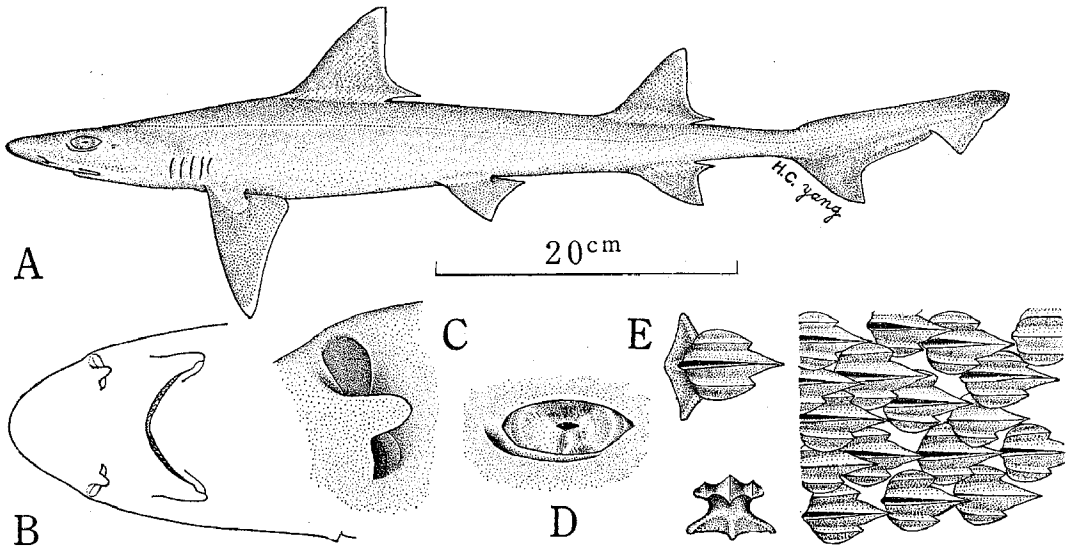
1.	<i>Galeorhinus japonicus</i> (Müller & Henle) 日本灰鯨	1
2.	<i>Sphyrna lewini</i> (Griffith) 紅肉雙髻鯨	2
3.	<i>Rhynchobatus djiddensis</i> (Forskål) 龍紋鱔	3
4.	<i>Chanos chanos</i> (Forskål) 蝨目魚	4
5.	<i>Etrumeus micropus</i> (Temminck & Schlegel) 臭肉鯧	5
6.	<i>Sardinella sindensis</i> (Day) 星德砂魷	6
7.	<i>Engraulis japonica</i> (Houttuyn) 日本紫	7
8.	<i>Ilisha elongata</i> (Bennett) 長鱯	8
9.	<i>Plecoglossus altivelis</i> Temminck & Schlegel 鱒	9
10.	<i>Oncorhynchus masou</i> var. <i>ishikawae</i> Jordan & McGregor 石川氏鮭魚	10
11.	<i>Saurida tumbil</i> (Bloch) 錦鱗蜆魚	11
12.	<i>Clarias fuscus</i> (Lacépède) 塘蝨魚	12
13.	<i>Parasilurus asotus</i> (Linnaeus) 鮫魚	13
14.	<i>Tachysurus maculatus</i> (Thunberg) 斑海鯨	14
15.	<i>Cyprinus carpio</i> Linnaeus 鯉魚	15
16.	<i>Carassius carassius</i> (Linnaeus) 鮪魚	16
17.	<i>Ctenopharyngodon idellus</i> (Cuvier & Valenciennes) 草魚	17
18.	<i>Hypophthalmichthys molitrix</i> (Cuvier & Valenciennes) 白鯪	18
19.	<i>Aristichthys nobilis</i> (Richardson) 黑鯪	19
20.	<i>Anguilla japonica</i> Temminck & Schlegel 白鰻	20
21.	<i>Muraenesox cinereus</i> (Forskål) 海鰻	21
22.	<i>Fluta alba</i> (Zuiew) 鱒魚	22
23.	<i>Cypserulus poecilopterus</i> (Cuvier & Valenciennes) 花翅文鰻魚	23
24.	<i>Psettodes erumei</i> (Bloch & Schneider) 大口鰈	24

25. <i>Pseudorhombus cinnamoneus</i> (Temminck & Schlegel) 桂皮扁魚	25
26. <i>Cynoglossus robustus</i> Günther 短壯鞋底魚	26
27. <i>Mugil cephalus</i> Linnaeus 鱮魚	27
28. <i>Polydactylus microstoma</i> Bleeker 小口馬鮫	28
29. <i>Channa maculata</i> (Lacépède) 臺灣鱧	29
30. <i>Makaira malina</i> (Jordan and Evermann) 立翅旗魚	30
31. <i>Histiophorus orientalis</i> (Temminck and Schlegel) 雨傘旗魚	31
32. <i>Xiphias gladius</i> Linnaeus 劍旗魚	32
33. <i>Coryphaena hippurus</i> Linnaeus 鬼頭刀	33
34. <i>Scomber tapeinocephalus</i> Bleeker 花腹鯖	34
35. <i>Katsuwonus pelamis</i> (Linnaeus) 正鰹	35
36. <i>Euthynnus affinis yaito</i> Kishinouye 巴鰹	36
37. <i>Auxis tapeinosoma</i> Bleeker 圓花鰹	37
38. <i>Thunnus obesus</i> (Lowe) 大目鮪	38
39. <i>Thunnus albacares</i> (Bonnatere) 黃鰹鮪	39
40. <i>Scomberomorus koreanus</i> (Kishinouye) 高麗鰹	40
41. <i>Scomberomorus commersoni</i> (Lacépède) 鰹	41
42. <i>Trichiurus lepturus</i> Linnaeus 白帶魚	42
43. <i>Psenopsis anomala</i> (Temminck & Schlegel) 瓜子鰹	43
44. <i>Pampus argenteus</i> (Euphrasen) 白鰹	44
45. <i>Formio niger</i> (Bloch) 黑鰹	45
46. <i>Megalaspis cordyla</i> (Linnaeus) 扁甲鰹	46
47. <i>Decapterus maruadsi</i> (Temminck & Schlegel) 圓鰹	47
48. <i>Mene maculata</i> (Bloch & Schneider) 眼眶魚	48
49. <i>Branchiostegus japonicus japonicus</i> (Houttuyn) 紅馬頭魚	49
50. <i>Priacanthus tayenus</i> Richardson 曳絲大眼鯛	50
51. <i>Lateolabrax japonicus</i> (Cuvier & Valenciennes) 鱸魚	51
52. <i>Epinephelus amblycephalus</i> (Bleeker) 鑲點石斑	52
53. <i>Acropoma japonicum</i> Günther 螢石鯛	53
54. <i>Pseudosciaena manchurica</i> (Jordan & Thompson) 小黃魚	54

55. <i>Argyrosomus nibe</i> (Jordan & Thompson) 黑鰾	55
56. <i>Argyrosomus macrocephalus</i> (Tang) 巨首鰾	56
57. <i>Taius tumifrons</i> (Temminck & Schlegel) 赤鯨	57
58. <i>Eynnis cardinalis</i> (Lacépède) 鰾鯛	58
59. <i>Chrysophrys major</i> Temminck & Schlegel 嘉鱗魚	59
60. <i>Acanthopagrus schlegeli</i> (Bleeker) 黑鯛	60
61. <i>Lutjanus malabaricus</i> (Bloch & Schneider) 赤海笛鯛	61
62. <i>Lethrinus frenatus</i> Cuvier & Valenciennes 一點龍占	62
63. <i>Upeneus bensasi</i> (Temminck & Schlegel) 秋姑魚	63
64. <i>Nemipterus virgatus</i> (Houttuyn) 金線紅姑魚	64
65. <i>Pomadasys maculatus</i> (Bloch) 斑鷄魚	65
66. <i>Kyphosus lembus</i> (Cuvier & Valenciennes) 蘭勃舵魚	66
67. <i>Tilapia mossambica</i> Peters 吳郭魚	67
68. <i>Drepane longimana</i> (Bloch & Schneider) 條紋簾鯛	68
69. <i>Lagocephalus lunaris spadiceus</i> (Richardson) 鯖河魷	69
70. <i>Mola mola</i> (Linnaeus) 翻車魚	70
71. <i>Megaptera novaeangliae</i> (Borowski) 大翅鯨	71
72. <i>Tursiops gillii</i> Dall 吉氏海豚	72
73. <i>Trionyx sinensis</i> Wiegmann 中國鼈	73
74. <i>Loligo formosana</i> Sasaki 臺灣鎖管	74
75. <i>Symplectoteuthis oualaniensis</i> (Lesson) 鳶魷魚	75
76. <i>Sepia esculenta</i> Hoyle 烏賊	76
77. <i>Crassostrea gigas</i> (Thunberg) 正牡蠣	77
78. <i>Amusium pleuronectes</i> (Linnaeus) 日月貝	78
79. <i>Soletellina diphos</i> (Linnaeus) 紫貝	79
80. <i>Meretrix lusoria</i> (Röding) 文蛤	80
81. <i>Tegillarca granosa</i> (Linnaeus) 灰蛤	81
82. <i>Sulculus diversicolor aqualilis</i> (Reeve) 九孔螺	82
83. <i>Babylonia formosana</i> (Sowerby) 臺灣海嵐	83
84. <i>Penaeus monodon</i> Fabricius 草蝦	84

85. <i>Metapenaeus monoceros</i> (Fabricius) 蘆蝦.....	85
86. <i>Panulirus japonicus</i> (Von Siebold) 龍蝦.....	86
87. <i>Ibacus ciliatus</i> (Von Siebold) 兜蝦.....	87
88. <i>Ranina ranina</i> (Linnaeus) 旭蟹.....	88
89. <i>Scylla serrata</i> (Forskål) 蟳蚌.....	89
90. <i>Portunus pelagicus</i> (Linnaeus) 臺灣蟳.....	90
索 引：	
學名與英名.....	91
中名與俗名.....	96

1. *Galeorhinus japonicus* (Müller & Henle)



Family: Carcharhinidae (白眼鯊科)

Common name: Japanese gray shark

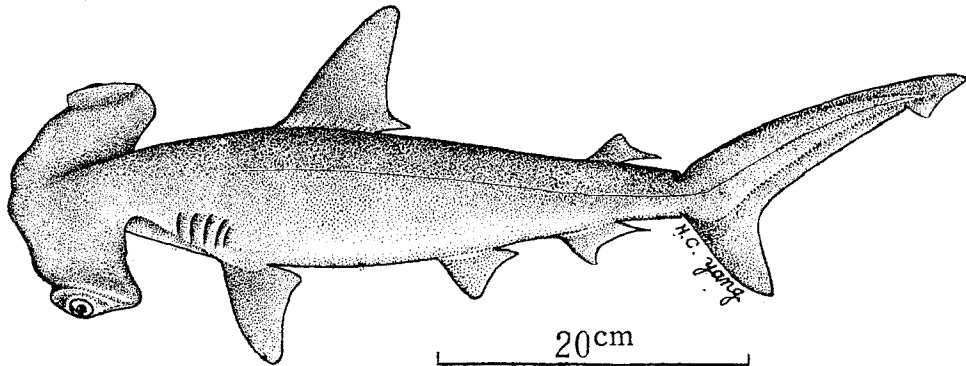
Mandarin: Jih Pên Huei Chiao (日本灰鯊) Native name: Sua-tiao (沙條)

形態·體細長，略側扁，頭部略扁平，吻端稍尖。眼大而細長，具中庸發達的眼下褶，口角有發達的唇褶，前鼻瓣發達，成一圓形葉狀突起，噴水孔小，狀如一裂孔。兩顎齒同形，3個中央齒之中央尖頭直立，各側有2個短側尖頭，各側齒之尖頭甚傾斜，向內方之齒其側尖頭逐漸減少，最後4個齒低而無尖頭，齒式為上顎17~3~17，下顎，14~3~13。兩背鰭同形，後緣彎入，後角銳尖，第一背鰭較大，第二背鰭起部在臀鰭之前位，腹鰭與臀鰭同大而小於第二背鰭，尾鰭長度略等於頭長，基底無凹窪。第一背鰭至尾鰭基底之背部中央線有一皮質稜脊。體呈灰棕色，腹面白色，各鰭之後緣有白邊，尾鰭上葉後上緣黑色。全長可達8公尺，臺灣產者普通為80公分左右。

漁業及利用：分佈於日本南部至臺灣近海。臺灣產於蘇澳、基隆、南寮及高雄等地沿海。基隆與高雄均為拖網漁獲物；蘇澳與南寮為小型底延繩釣漁獲物，其鮮度較為良好，漁期週年。肉白色，彈性強，為魚丸或魚糕等煉製品之良好原料。因肉之氨臭頗強，極少鮮食。在北部地區以燻製品食用，尤於基隆市內之小食攤甚為普遍，為一種佐酒小菜。臺灣漁業統計項目之所謂沙條，除本種外尚包括星貂鯊 *Mustelus manazo* Bleeker，大口沙條鯊 *Negogaleus Macrostoma* (Bleeker)，瓦氏扁頭鯊 *Scoliodon Walbeemii* (Bleeker) 及紅肉雙髻鯊 *Sphyrna lewini* (Griffith) 之幼鯊在內。

A shark of medium size commonly used in the manufacture of fish ball and fish cake. Caught by trawlers at Keelung and Kaohsiung and by bottom long lining at Suao. Fishing season is year round.

2. *Sphyrna lewini* (Griffith)



Family: Sphyrnidae (雙髻鯨科)

Common name: Hammer-head

Mandarin: Hung Ruh Shuang Chi Chiao (紅肉雙髻鯨)

Native name: An-bah shiang-kuè (紅肉雙髻)

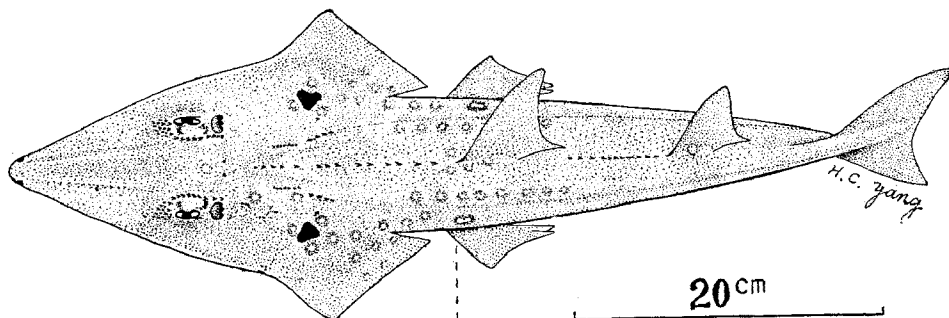
形態：體細長，側扁，體長為體高之5.1倍，約為頭長之3倍，兩顎間隔之2.6倍，尾鰭長度之2.3倍。頭部兩側在眼着生之部分向左右突出成Y髻狀，故眼位於Y髻之外端。尾鰭之上下基部有凹窪。吻部前緣之中央區顯然凹入，其兩側各有2個凸出部，全身即具有5個波狀凹窪，吻部前緣與後緣略平行而向後斜走，其後角較口角後位，眼之中心與口之前緣相對或在口之前緣以後，眼至鼻孔距離等於眼徑長，內鼻溝向吻端中央線伸展不達吻部前緣長之半。眼具有發達之瞬膜，下顎有短唇褶，無噴水孔。齒之尖頭平滑，基底有鋸齒緣，齒式為上顎33列，其中有2個縫合部小齒，下顎31列而有1個中央齒。第二背鰭較臀鰭為小，後端游離部遠較其垂直高度為長，但與前緣幾乎相等，臀鰭後緣凹陷。體背面呈灰棕色，下面淡白色，肉帶紅色。全長達4公尺。

漁業及利用：分佈於全世界之溫帶與熱帶。在臺灣產於蘇澳、基隆、淡水、南寮、高雄、東港及澎湖等地沿海，均為拖網與底延繩釣漁獲物，但在基隆經蘇澳南下至恆春一帶東部沿海均以鏢刺為主，故其垂直分佈依海域之不同而有變動。蘇澳及基隆兩地產量較多。盛漁期為1月中旬至3月間。肉質甚佳，肝臟所含油量頗豐，為其他鯨類所不及。除供給製成魚丸及魚糕外，肝臟可採油，鰭可乾製為良質的沙魚翅。臺灣之雙髻鯨已知3種，其中以本種較為普遍，經濟價值亦較高。雙髻鯨 *S. zygaena* (Linnaeus) 亦不少。八鰭雙髻鯨 *S. mokarran* (Rüppell) 則較為罕見，但其各鰭均可供製魚翅，與其他鯨類不同，故俗稱為八塊鰭雙髻鯨。

Commonly caught at Suao, Keelung, Tanshui, Nanliao, Kaohsiung, Tungkang and the Pescadores by trawling and long lining from January to March. On the east coast they are caught by harpooning. Largest production from Suao and Keelung.

Generally used for the manufacture of fish balls and fish cakes, extraction of oil from their livers, and preparation of shark's fins.

3. *Rhynchobatus djiddensis* (Forskål)



Family : Rhynchobatidae (龍紋鱔科) Common name : Shovel-nose ray, spotted guitarfish

Mandarin : Lung Wên Pên(龍紋鱔) Native name : Lion-bun-sua (龍文沙)

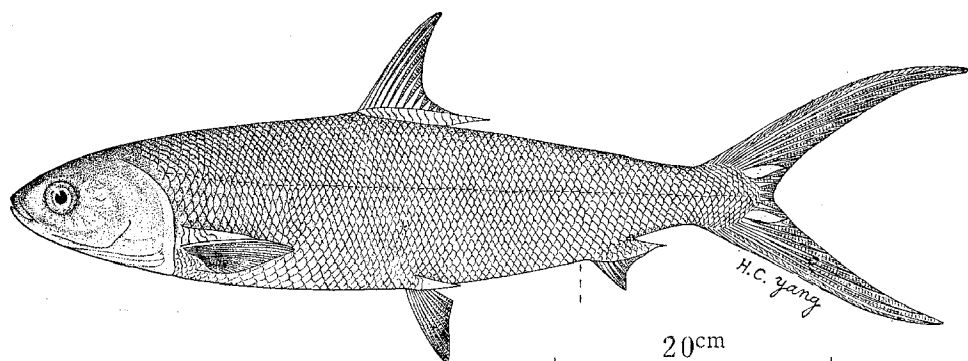
形態：體細長，扁平，體盤稍呈三角形，寬度佔長度之75%，長度約佔體長之50%。吻突出，吻長佔體盤長之40%。噴水孔小於眼徑，接近眼之後方，其後緣有2個皮褶，鰓孔在腹面。鼻孔寬潤，其寬度大於兩鼻孔間隔，口角有發達的唇褶，齒呈卵形，上顎有33列，下顎有36列，背鰭中庸大；後角突出，兩背鰭間隔為第二背鰭基底長度之3倍，腹鰭小於第一背鰭，起部位於胸鰭基底後端之後方，而略在第一背鰭起部之前下方，尾柄平扁，其兩側有隆起緣，尾鰭後緣呈半月形；其下葉發達。鱗小，形狀與大小不規則，肩帶部兩側及兩側之眼眶前緣至上緣而達噴水孔等各1列，頸部至第二背鰭之體部正中線有1列，肩帶部外側各1個等發達的小棘。體背面呈灰棕色，腹面灰白色，眼眶前部與後緣各具一黑斑，近吻端之兩側各具一暗褐色小斑點，胸鰭底上方有大於噴水孔之三角形黑斑，在頭部與軀幹部之背面及尾端並有由黑點圍繞下白斑略以左右相稱的位置散在。全長可達3公尺以上，體重達132公斤，普通為1公尺左右。

漁業及利用：分佈於日本南部至東印度羣島、印度、紅海、納塔爾及澳洲東海岸等海域，屬熱帶性底棲魚類。在臺灣產於蘇澳、基隆、南寮、高雄、東港及澎湖等。漁期週年。漁場多在臺灣海峽，其中以基隆、高雄為根據地之拖網漁業漁獲最多，盛漁期以冬季為主，沿海產者多為底刺網或底延繩釣之漁獲物，於4至6月間產量較多。肉可製魚糕等煉製品，兩個背鰭為最佳之沙魚翅原料，頭骨可做魚膠，卵黃可做為鴨卵之代用品，價值甚高。各地漁民又稱鯉沙，且依大小型區分為大鯉、中鯉及小鯉等。

Caught year round from Suao, Keelung, Nanliao, Kaohsiung, Tungkang and the Pescadores by trawlers at Keelung and Kaohsiung and by bottom gill nets and long lines all along the west coast.

Meat used for fish balls and fish cakes. The dorsal fin makes excellent shark's fin. Eggs sometimes used as substitutes for duck's eggs.

4. *Chanos chanos* (Forskål)



Family : Chanidae (虱目魚科) Common name : Milkfish

Mandarin : Se Mu Yü (虱目魚) Native name : Sat-bak-hî (虱目魚)

形態：體呈長卵形，側扁，背鰭一枚而與腹鰭相對，尾鰭深分叉。體被不易脫落的銀白色小圓鱗。背鰭，臀鰭基底有鱗鞘，胸鰭上緣、腹鰭基底有腋鱗，尾鰭基底有翼鱗，側線明顯。腹面圓形而無稜鱗。眼有發達之脂性眼瞼，鰓被架4枚。口小，兩顎與口蓋部均無齒，胃呈卵形，胃壁頗厚，腸較長，背鰭14至16軟條，臀鰭10至12軟條，側線鱗數75至80枚。生活時之體色為銀白色，光耀鮮明，背面灰棕色，惟略有個體差異。全長達1公尺以上，體重15.6公斤以上。

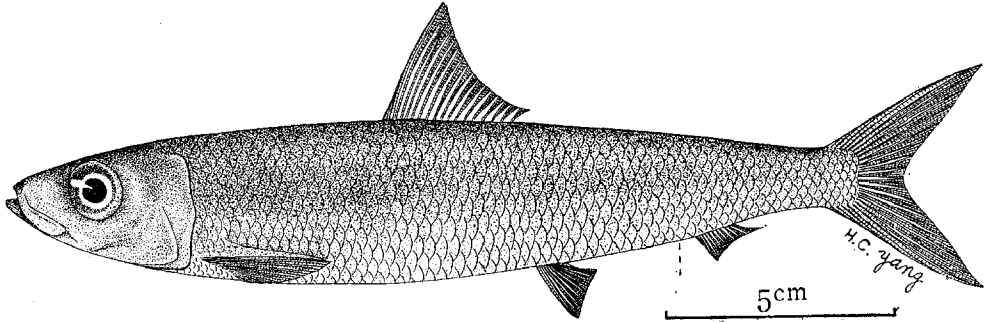
漁業及利用：自日本土佐以南之太平洋、印度洋、紅海及非洲東部海岸等之熱帶水域。棲息水温限界為攝氏16至39度之間。嗜食植物性餌料。臺灣產於各地沿岸，成魚在西南部沿岸較多，魚苗在暖流影響下之東部及西南部較多，當係隨暖流孵化而漂流至沿岸。魚苗通常出現於農曆2月下旬或3月上旬之大潮起至8月中旬為止，尤以4至5月間最多。魚苗體長為12至16公厘。以安平為中心之臺灣南部一帶沿岸有廣大虱目魚養殖區，虱目魚之養殖為臺灣最重要而產量最豐之養殖事業。魚苗經過8個月之飼養，體重即達200至300公分，可捕捉出售。普通每年收穫兩次，第一次在5至6月間，第二次在8至9月間。肉味鮮美，各地居民均極愛食用，在本省亦為鮪類之重要釣餌。抱卵數為300至600萬粒，產卵期為週年，但有春、秋2大盛期，約在夜間8至10時產卵。

The most important pond fish in Taiwan. Culture area in Yunlin, Chiayi, Tainan and Kaohsiung.

Growth period in pond is about eight months. At least two harvests are made per year.

Very common food fish of the native population. Table quality fair.

5. *Etrumeus micropus* (Temminck & Schlegel)



Family : Dussunieridae (鯷科) Common name : Round herring

Mandarin : Ch'ou Jou Wen (臭肉鯷) Native name : Chhàu-bah (臭肉)

形態：體細長，稍側扁，腹緣圓，橫斷面近於圓形，口較小，開於吻端，背鰭位於腹鰭前，較後者為大，胸鰭上緣有一發達的腋鱗，臀鰭小型。體被圓鱗，薄而易脫落，腹緣無稜鱗，並無側線。鋤骨、口蓋骨及舌上均有絨毛狀齒帶，但易脫落，似若無齒。具擬鰓，眼有發達的脂性眼瞼。背鰭19至20軟條，臀鰭11軟條，一縱列鱗數54至56枚，鰓耙數13~16+33~36枚，脊椎骨數53至54個。體背部深藍色，腹部銀白色，體側無銀色縱帶。全長達30公分以上。

漁業及利用：分佈自日本經韓國、中國至澳洲及南非洲之南端等，係外洋性魚類，但於繁殖期較接近沿岸。臺灣產於各地沿海，其中澎湖、臺北縣、宜蘭縣、臺南縣及東港等地較多，尤盛產於澎湖羣島西南海域之臺灣淺堆 (Formosa Bank)，為澎湖縣近海漁業之重要漁獲物，年產量佔該縣總生產量之21~42%。臺灣本島沿岸之漁期因地理與季節之不同，每年盛漁期均有變異，普通漁期為3至11月間。鯷魚之漁法為焚寄網及各種圍網。臺灣淺堆之漁期為4至9月間，盛漁期為6至8月間，即季節風開始前最旺盛，漁法多為焚寄網類，通常黑潮勢力強盛時魚羣趨於密集而形成良好之漁場。最適宜環境為水溫24°C之低溫帶，氯量19.00Cl‰右之高鹹帶。本種魚體因肉質纖維組織鬆弛，易腐敗，除本島多供鮮食外在澎湖方面因產量多，漁期又短促，大部分漁船概用食鹽撒漬法保鮮，除極少數部份供作鮮食及製造罐頭外，大部份製成魚脯，煮乾品等銷售本島各地。俗稱臭肉係因魚肉較易腐敗，故名。體長5公分左右之幼魚在北部亦稱為圓眼仔。北部之漁獲體長約為15至18公分，間有10公分以下之魚羣。臺灣淺堆之漁獲物體長約12公分左右。通常在沿岸捕獲者體型較大。

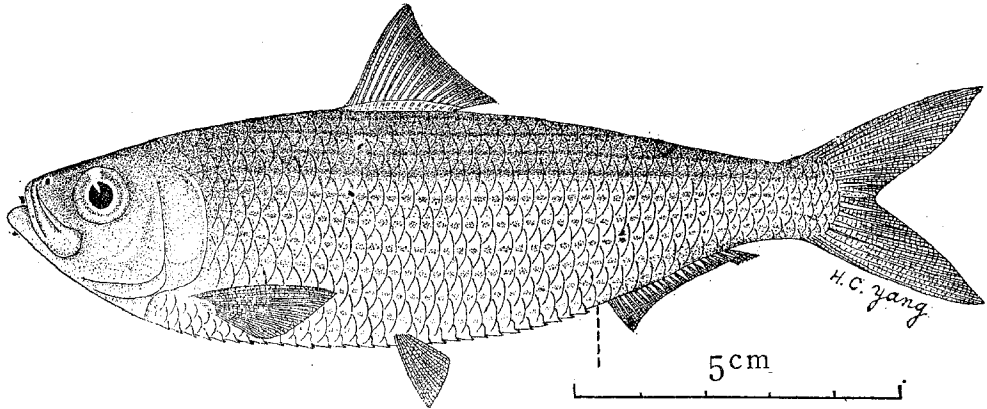
The catch of this fish is one of the most abundant in Taiwan, particularly at the Pescadores where it comprises 21 to 42% of the total fish catch.

Most of the catch is salted and marketed in rural areas.

Fishing season from March to November.

Table quality poor.

6. *Sardinella sindensis* (Day)



Family : Clupeidae (鯖科)

Common name : Sind's sardine

Mandarin : Hsing Teh Sha Ting (星德砂丁)

Native name : Chhin-lān-á (青鱗仔)

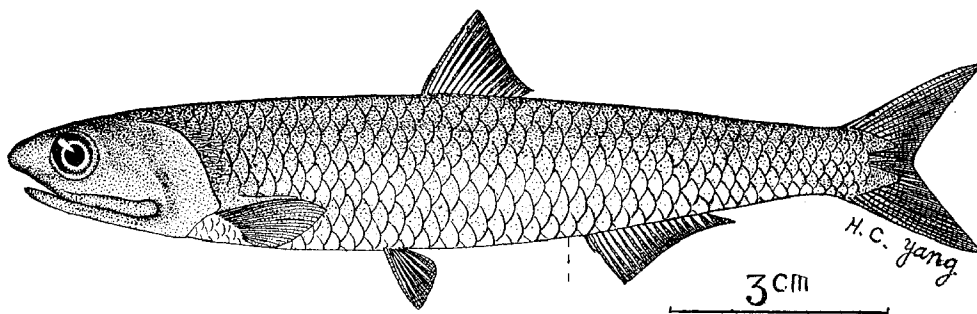
形態：體呈長橢圓形，側扁，體長為體高之3.12至3.58倍，吻較短，吻長略等於眼徑，兩顎略相等，上顎前方中央無缺刻，鋤骨無齒。胸部之腹緣側扁而隆起，腹緣之稜鱗銳利而不顯著。眼具有透明之脂性眼瞼，背鰭基底中部下方有小形腹鰭相對，背鰭（17至19軟條）起點較前位，前方之軟條下方有一黑點，臀鰭之最後2鰭條（18而22軟條）特大，尾鰭深分叉。腹鰭8軟條，一縱列鱗數40至44枚，鰓耙數27~33+48~64枚，脊椎骨數44個，無側線。鱗片圓而薄。體背部藍色，體側及腹面銀白色，尾鰭後端暗灰色，各鰭淡色，體長在11公分以上。

漁業及利用：自琉球、臺灣經東印度羣島至桑吉巴等海域均有分佈。臺灣產於各地沿海及澎湖，尤以基隆、淡水及澎湖等地較多，臺灣東部沿岸亦有少量漁獲。多以焚寄網、叉手網、搖鐘網、旋刺網及地曳網等漁獲，在基隆並有手釣法（外海作業）及竿釣法（港內作業）等2種專釣青鱗仔漁具。全省之漁期因地而異，通常在基隆為3至9月，淡水為7月至11月，東部為3月中旬至8月下旬（5月左右較多），澎湖縣為7至12月，惟全省之盛漁期為8月左右。基隆市魚市場至和平橋一帶港內，每屆秋季甚至初冬降雨季，漁民均以擬餌釣竿僅作業上半天亦可釣獲10餘斤青鱗仔，對漁閑期之漁民不無幫助。本種產量不多，魚體又小，多刺骨，經濟價值較低，但味鮮美，尤以煎食味道最佳。產量較多時，通常以熟魚或乾魚供應農村。

A small bony fish commonly dried for rural consumption. Most abundant during August. Caught in all coastal areas, but most abundant at Keelung, Tanshui and the Pescadores.

Table quality fair when fried.

7. *Engraulis japonica* (Houttuyn)



Family : Engraulidae (鰱科)

Common name : Japanese anchovy

Mandarin : Jih Pên Tzū (日本鰱)

Native name : Kô-o-á (苦蚵仔), Jiáu-á (饒仔)

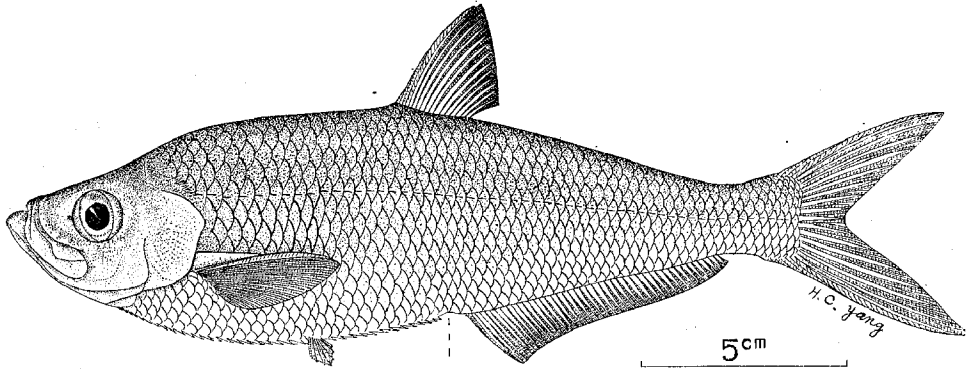
形態：體細長，橫斷面近於圓筒形，腹緣鈍圓，無稜鱗，並無側線，眼有發育不完善之脂腺。背鰭14至16軟條，起部略較腹鰭起部後位，腹鰭7軟條，臀鰭，16至19軟條，起部顯然在背鰭基底後端以後，尾柄甚長，尾鰭分叉，其基部有大翼鱗，胸鰭上緣有腋鱗。吻短而突出，口在腹側，下顎顯然較上顎為短，口裂特大，上顎後主骨長，其後端向後延伸至眼後方之前鰓蓋骨，兩顎有小齒1列，舌上中軸部有1隆起線而具有小齒。圓鱗，一縱列鱗數39至41枚，第一鰓弧之下枝鰓耙數25至38枚，脊椎骨數22~26+18~21個，即腹椎數較尾椎數為多。體側中央部之鱗片略呈圓形。體背部呈藍黑色，側面至腹面呈銀白色，但體側無銀色縱帶。全長在16.4公分以上。

漁業及利用：僅分佈於日本各地沿海、韓國、中國大陸沿海及臺灣等海域。臺灣產於蘇澳經基隆至淡水、臺南、高雄、東港及澎湖羣島等地沿海，臺東至花蓮沿海亦有出產。漁期為3至12月，盛漁期為7至9月，但在淡水方面有時較早1至2個月。本種與其他鰱魚類相同，具有趨光性，故在夜間多由焚寄網漁獲，日間則集中於中層，故多由地曳網與搖鐘網等各種圍網捕獲，漁獲體長多在10公分以下。年產量為全省產鰱類之冠，自民國2年迄今，在臺灣東部為經釣漁業之重要活餌。本種之骨較弱，肉質不透明，味美，通常以魚乾或熟魚供應，在臺灣各地極為普遍。幼魚俗稱為饒仔，肉白味美，產量又多，頗具食用價值。又本種之經濟價值尚包括左氏銀帶鰱 *Stolephorus zollingeri* (Bleeker) 在內，俗稱為硬骨饒，骨較為強硬，肉質半透明，體側扁，體側具有白色縱帶，胸鰭與腹鰭間之腹緣具有稜鱗3至7枚，體型較小，全長僅10.8公分，可與本種區別。其漁場、漁期及生產量等均略相同，但其魚羣出現情況較為不安定。本種之學名通常沿用 *E. japonicus* Temminck & Schlegel，但其種名與 author name 應改為 *E. japonica* (Houttuyn) 為宜，臺灣之俗名又稱烏皮仔。

A small fish of less than 10 cm in length. Caught in large quantity along the entire coast with torch net at night and with beach seine and swing-bell net during the day.

Usually sold dried or boiled.

8. *Ilisha elongata* (Bennett)



Family : Clupeidae (鱈科) Common name : Long-finned herring

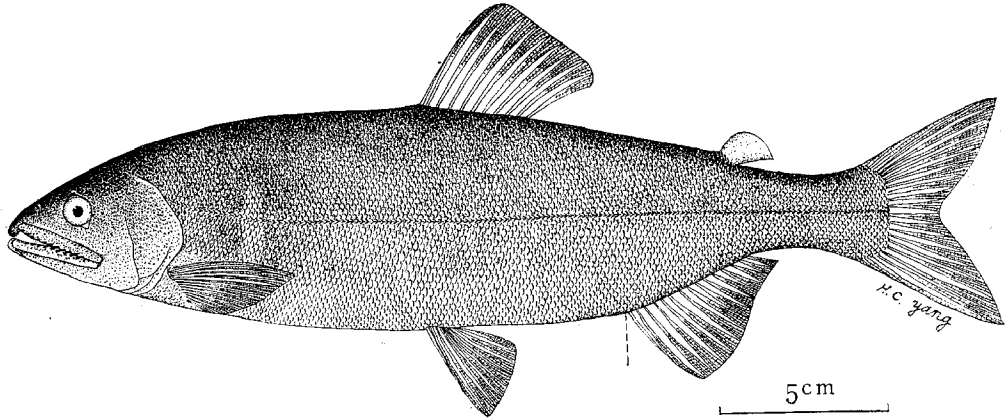
Mandarin : Cháng Lê (長鱈) Native name : Lahhî (鱈魚)

形態：體較高，側扁，後頭部向後之背方略昂起，下顎較上顎突出而尖，吻短，略等於眼徑長，腹緣稜鱗強而銳利，體被易脫落之大形圓鱗，眼有脂腺。背鰭17至18軟條，基底較小，尾鰭大而深分叉，腹鰭形小，具7軟條，完全位於背鰭前方而在胸鰭後端之下方，臀鰭，44至52軟條，基底甚長，長於背鰭基底或頭，其起部在背鰭基底之下方。一縱列鱗數50至54枚，腹緣稜鱗數22~26+15枚，鰓耙數11~13+23~25枚，脊椎骨數53個。體背呈藍青色，側面至腹面呈銀白色，口邊、背鰭及尾鰭呈暗色，其他各鰭淡色。全長在60公分以上。

漁業及利用：自日本南部經韓國南西部、黃海、中國東海、菲律賓及印度洋等海域均有分佈，通常棲於砂泥底質之淺海中層海域，嗜食小魚及蝦類，產卵期為6至7月。臺灣產於臺灣海峽至中國東海，均為基隆與高雄兩地漁港拖網漁業之副漁獲物，產量少，漁期不詳。本種在我國廣州多以醃成鹹魚或以魚乾著稱，俗名鱈白或鱈魚。因肉含油脂，以清蒸最美味，頗受菜館歡迎。類似本種之名貴魚類，尚有黎氏鱈 *Macrura reevesii* (Richardson)，內地俗名三鯪，因味甜多油，乃魚之上品。澎湖漁民曾於民國58年2至3月間，以流刺網在澎湖西北方近海撈捕30餘尾，體長均30公分以上，時值水溫降低10°C左右之酷寒季節，頗為罕見。

Caught only in small quantity by trawlers. Highly esteemed when salted Cantonese style. Very bony.

9. *Plecoglossus altivelis* Temminck and Schlegel



Family : Plecoglossidae (鱈科) Common name : "Ayu", sweet fish

Mandarin : Chieh (鱈) Native name : Keat-hî (鱈魚), Pan-hî (香魚)

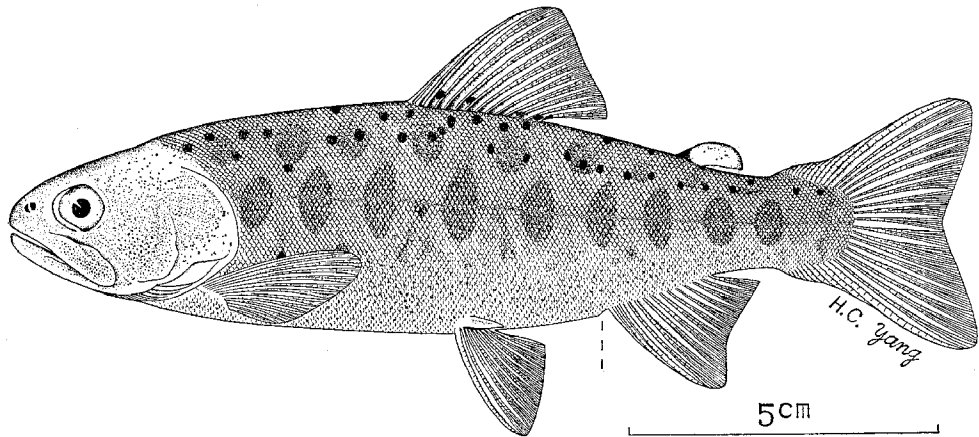
形態：體中等延長，略側扁，被細小圓鱗，口裂闊，上、下顎齒呈薄片狀，顎骨、口蓋骨及舌上均有小齒，鋤骨無齒。背鰭10至11軟條，臀鰭15至17軟條，側線鱗數149至156枚，鰓耙數16+19=35枚。背鰭一枚，位於體之中部上方，其後方近尾鰭處有一小形脂鰭，尾鰭深分叉。體背部蒼黑色，側扁稍呈黃褐色，腹部銀白色，各鰭均橙黃色，胸鰭直上有一鮮黃色斑點，脂鰭呈暗綠色。生殖期之雌魚臀鰭前方數個軟條較長，故其邊緣較雄魚彎入，雄魚之吻部、口之周圍、頭部及各鰭等出現硬瘤，雌魚則甚少出現。體長可達30公分以上。

漁業及利用：分佈於日本北海道以南，經中國之東北與南部、韓國及臺灣等。為著名的冷水性溯河魚類。臺灣產於臺北縣新店溪、桃園縣大溪、新竹縣頭前溪及苗栗縣中港溪與後龍溪等地，尤以新店溪最多。味極鮮美，幼魚俗稱香魚幼仔。多於秋季產卵，產卵後通常即疲弱而死亡，故有年魚之稱。在臺灣係屬珍貴之淡水產食用魚類，惟因未加保護，其生產量逐年減少，近已幾告絕跡。

The only anadromous fish known in Taiwan. A highly esteemed table delicacy.

Caught in streams of Taipei, Taoyuan and Miaoli. Due to the use of dynamite and the general lack of protection, it is now practically extinct.

10. *Oncorhynchus masou var. ishikawae* Jordan and McGregor



Family : Salmonidae (鮭科)

Common name : Cherry salmon

Mandarin : Shih Ch'uan Shih Kue Yü (石川氏鮭魚) Native name : Sam-bun-hî (三文魚),

Bunban (本邦高山原產地俗名)

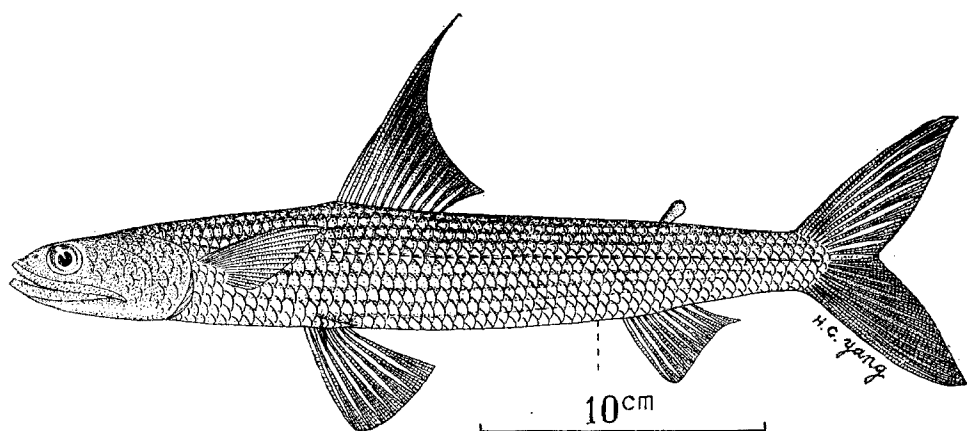
形態：體長而側扁，背部較腹部稍彎曲，體長為體高之3.56倍，為頭長之3.48倍，眼中庸大，眼隔部強圓凸形，口斜位，上顎後端達眼之後方，兩顎與口蓋骨各具齒1列，鋤骨與舌骨各具齒2列，背鰭2~4不分支軟條及8~12分枝軟條，臀鰭2~3不分支軟條及9~11分枝軟條，腹鰭1不分支軟條及6~8分枝軟條，側線鱗數118~130枚，鰓耙數11~14+7~8枚。鰓耙小而短，近尖端兩側具有2~3棘狀突起，擬鰓發達，近尾鰭背方有一脂鰭，腹鰭基底部有一鱗鞘，尾鰭後緣彎入，體被橢圓形圓鱗，新鮮體色為黃灰色或黃棕色，背方呈蒼黑色，有瞳孔半徑大小之黑色圓斑點散在，沿側線部有8至12個，背部有5至9個暗青褐色橢圓形斑駁 (Parr mark)，側線下方有前後一列規則或不規則之同色斑點或全無，腹部呈鉛白色，成熟魚各鰭均帶黑褐色，頭部黑褐色，幼魚各鰭均呈淡灰黃色。體長達30公分左右。

漁場及利用：僅產於大甲溪上游之環山附近。為喪失降海性而保持幼魚型的陸封性魚類 (Land-locked fish)。臺灣處於亞熱帶，但竟有天然冷水性鮭類存在，學者認為鮭鱒類分佈上之一大奇蹟。1938年曾由日人制定為臺灣天然紀念物，在原產地棲息水域禁止移植其他鮭魚並濫捕，以維天然史蹟。筆者認為本種魚應繼續由政府加以保護，使留為臺灣中部橫貫公路風景區之一特色。

This land-locked salmon is the only indigenous salmonoid fish in Taiwan. Occurs in the upper stream of Ta-chia River. Not available as a food fish.

Reaching 30 cm in length.

11. *Saurida tumbil* (Bloch)



Family : Synodontidae (合齒科)

Common name : Brush-toothed lizard

Mandarin : Chin Lin Cheh Yü (鱗鱒魚)

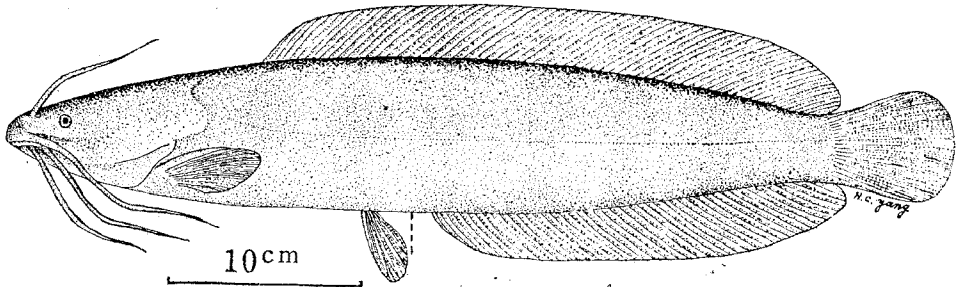
Native name : Káu-bú (狗母)

形態：體延長，略呈圓筒狀，吻短而尖，略長於眼徑。口裂大，上顎主骨達鰓蓋前骨，顎齒尖銳，各具數列齒帶，口蓋骨各側在前方有2齒帶。背鰭較大，起點在腹鰭基底後端之上方，雄魚體長在20公分以上時第2軟條逐漸延長為絲狀，其後方有一小脂鰭，基底略在臀鰭中部後上方，胸鰭後端達於腹鰭起點之後方，腹鰭具有尖長之腋鱗，肢帶骨相接處有一小孔，各鰭條略同長，尾鰭深分叉。背鰭與臀鰭均11至12軟條，腹鰭9軟條，側線鱗數56至60枚，脊椎骨數49至54個，以51至54個較多。體背部灰棕色，側面漸淡薄，腹面呈帶黃色味的銀白色，尾鰭下葉呈黑棕色，背鰭前緣與尾鰭上緣無黑斑點，全長可達65公分。

漁業及利用：日本若狹灣以南，經韓國南部、中國海、澳洲、印度洋、紅海及非洲東海岸等，係泥質底棲魚類。臺灣產於中國東海至臺灣海峽，均為基隆與高雄兩漁港拖網漁業之重要漁獲物。漁期週年，自10月至翌年3月間較為豐產。其主要漁場在中國東海南端（距基隆北方約100哩左右）、臺灣海峽中央部及臺灣淺堆南端之300與309區等。產卵場在406，280，284及288漁區之澎湖羣島或臺灣本島之海峽沿岸，產卵期為4至5月間，非產卵期為8月至翌年2月間。惟臺灣淺堆西南方之308，307及306區另出產正鱒魚 *S. undosgumis* (R.) 之漁場，其盛漁期為2至5月間除本種為臺灣重要狗母之外，正鱒魚與長鱒魚 *S. elongata* (T. & S.) 亦多。其中本種容易脫鱗，正鱒魚稍易脫鱗，長鱒魚則不易脫鱗。此3種因刺骨多，肉較乾燥而乏味，但製成魚丸則甚美味，或製成魚鬆，或加調味料等亦可成為佳品。尚有短吻花狗母魚 *Trachinocephalus myops* (F.) 亦多，因肉有腥臭味而不宜食用，通常為養鰻飼料之下級雜魚。

This fish forms an important catch of the trawlers operating from Keelung and Kaohsiung. Not a good table fish, but makes excellent fish balls and dried shredded fish known as "Yu-sung".

12. *Clarias fuscus* (Lacépède)



Family : Clariidae (塘虱魚科)

Common name : White-spotted freshwater catfish

Mandarin : T'ang Se Yü (塘虱魚)

Native name : Tō sat (土虱)

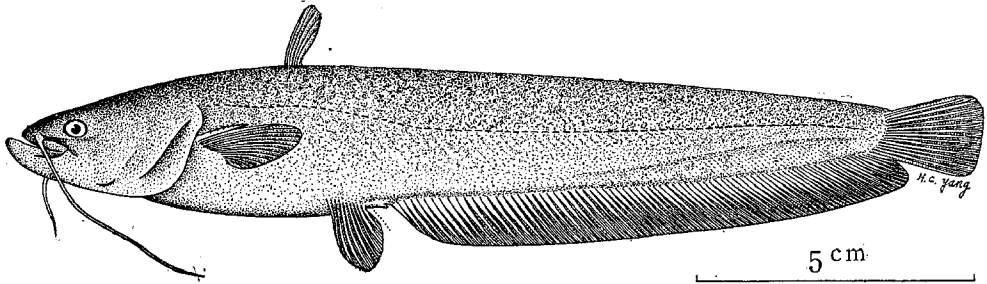
形態：體延長，頭部扁平，寬而強硬，眼小，口裂橫開於吻端，上顎較下顎稍突出於前方，頭部具鼻鬚與上顎鬚之各1對及下顎鬚2對等4對長鬚，胸鰭有1硬棘，其前緣粗而後緣平滑，背鰭，59至76軟條無棘條，其基底甚長，起點始於胸鰭後端上方，基底後端終於尾鰭基底，腹鰭6軟條，臀鰭，44至58軟條，基底略短於背鰭，其後端終於尾鰭基底，尾鰭後緣圓形。側線在腹部略下彎。體一律呈深棕色，腹面呈淡灰色。

漁業及利用：分佈於我國大陸及臺灣。本省產於本島西部平原各地，中部較多。味較鯰魚為美。產量不多。為全島普通食用之淡水魚。均以活魚出售。利用價值與鯰魚略同。最近水產試驗所之東港分所已成功繁殖本種。

A small catfish commonly found in small quantity with other fish in freshwater ponds. Highly relished as a table fish, but not readily available. Sold live.

Artificial propagation of this fish has recently been accomplished in the Tungkang Marine Laboratory.

13. *Parasilurus asotus* (Linnaeus)



Family : Siluridae (鯰科) Common name : Japanese common catfish

Mandarin : Nien Yü (鯰魚) Native name : Niam-hî (鯰魚) , Niam-á (鯰仔)

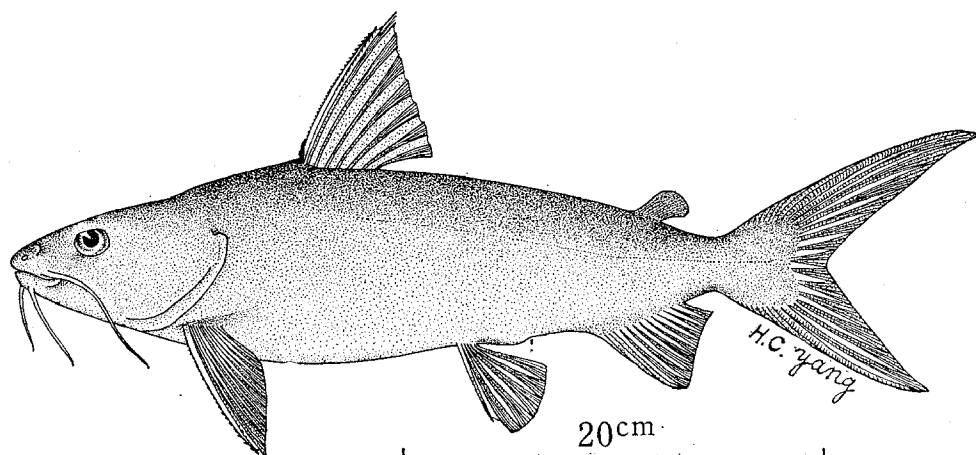
形態：體延長，頭部平扁，腹部肥大，自腹鰭向後逐漸側扁。眼小，口裂大，下顎較上顎突出於前方，下顎齒均露出於外面，上、下顎各具觸鬚2對，上顎觸鬚，長於頭長，其後端達於胸鰭後端，惟其幼期在下顎後方多具1對觸鬚，成長至體長6~11公分時即消失。皮膚光滑，無鱗。各鰓耙短小，無擬鰓。背鰭形極小，5~6軟條，位於腹鰭之稍前方，無脂鰭。腹鰭13軟條，具有強大硬棘，其前後緣具有鋸齒，臀鰭70~85軟條，接近腹鰭基底，基底甚長，其後端接續尾鰭之一部份。尾鰭略作截平形。體背面與側面帶深褐色或帶褐色之黃棕色，常出現不規則之雲狀斑，腹面黃灰色或灰白色。體長可達50公分或1公尺以上。

漁業及利用：產於本島西部平原淡水地區，中部較多。產量少，均以活魚出售。味平平，為全島普通食用之淡水魚。本種喜好溫暖停滯水域，性極貪食。胸鰭棘具有毒腺，被刺時疼痛異常。

A large freshwater catfish found in the western part of Taiwan.

Fair table quality. Sold live.

14. *Tachysurus maculatus* (Thunberg)



Family : Tachysuridae (海鯰科) Common name : Sea catfish

Mandarin : Pan Hai Nien (斑海鯰) Native name : Sêng-á-hî (成仔魚), Hai-nian (海鯰)

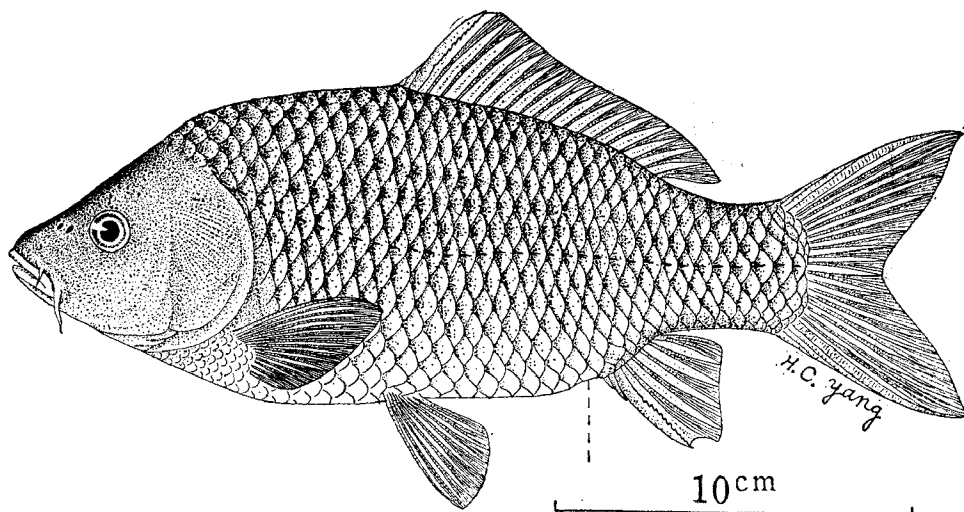
形態：體粗壯，略側扁，頭略平扁，上覆骨板，板上有顆粒狀突起，鰓膜連合成為橫過喉峽部之一個褶襞。眼小，兩鼻孔接近，後鼻孔有瓣而無鬚，口邊有鬚3對，即上顎、主骨、外頤及內頤等各具1對。上顎主骨之鬚長顯然短於頭長，向後達鰓蓋骨後緣，口在吻端下方，下顎較上顎為短，兩顎有絨毛狀齒帶，口蓋骨各側具有1個顆粒狀齒的齒叢。背鰭1硬棘7軟條，其後方有一枚脂鰭，位於臀鰭基底中央之後部背面。胸鰭有1硬棘，其長度較背鰭棘為長。胸鰭棘與背鰭棘之前後兩緣均具有逆鈎，腹鰭6軟條（前1單條不分枝），臀鰭13軟條（前3單條不分枝）。尾鰭大，後緣淡分叉，全體無鱗，肛門接近於腹鰭。體背面鉛灰黑色，側面灰色，腹面白色，各鰭略帶黃色。體長在50公分以上。

漁業及利用：自臺灣經我國至緬甸及印度等，棲於亞熱帶至熱帶海域，但在緬甸附近能上溯至江河中。臺灣產於基隆至高雄等西部沿海，為基隆及高雄兩漁港拖網漁業之漁獲物。臺灣有漁場兩處，一在臺灣北部富貴角外海50浬左右，盛漁期為12至翌年1月間，另一處在海峽中央部之東方海域，漁期分為5至6及8至10月間，後者最盛。臺北縣淡水漁港並以雜魚底曳網延繩釣漁獲，漁場在淡水西北與正西之間，俗稱成仔魚或損狗成。淡水並產泰來海鯰 *T. thalassinus* (R.)，俗稱港內成，魚體較為小型。嘉義縣東石鄉網寮村沿海亦盛產斑海鯰，漁期為3至5月間，以4月最盛，漁場在統仙洲及外傘頂洲之間。均以海鯰巾着網捕漁獲。漁獲魚羣均具有卵徑達15浬左右之巨大成熟卵，並有多量未熟卵，體重有達12臺斤者（約折合7公斤）。肉有腥臭味，惟肉肥，經調味後可成為佳品，並可製成魚糕。

A catfish of the tropical and subtropical sea. Caught by by trawlers operating from Keelung and Kaohsiung.

Poor table quality.

15. *Cyprinus carpio* Linnaeus



Family : Cyprinidae (鯉科) Common name : Carp or common carp

Mandarin : Li Yü (鯉魚) Native name : Tai-á-hî (魷仔魚)

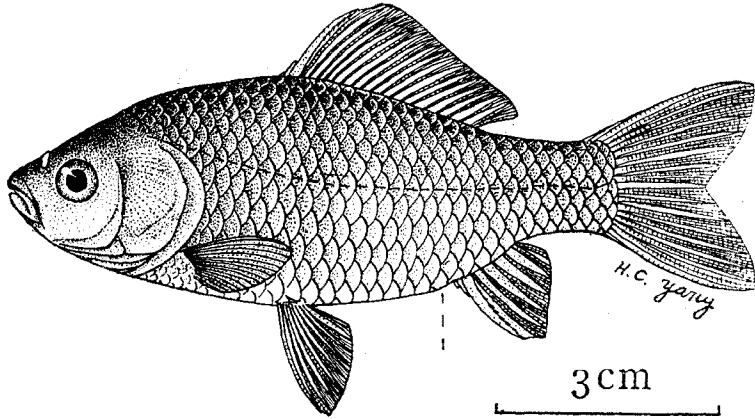
形態：體略作紡錘形，斷面略作橢圓形，腹部鈍圓。口開於吻端，上方邊緣有鬚兩對，居外方者較長，內方者較短。背鰭基底長，具3棘17至19軟條，臀鰭具3棘5至6軟條，背鰭與臀鰭之第三棘均增大且硬骨化，至少在棘之上半部後緣有強鋸齒。鱗大，圓鱗，略呈六角形，側部無溝條，側線鱗數33至35枚。第一鰓弧具有鰓耙17~20枚，咽頭齒3列，外列呈白齒狀，先端具有數列構溝，齒式為3,1,11-1,1,3。鯉魚體色變異甚多，正常體色為背部與體側之上半部作深灰色，體側常帶有明顯之金黃色，腹部白色或深灰色，各鱗邊緣有黑色，因此全體構成網狀紋。體長可達1公尺以上，通常30~60公分。

漁業及利用：分佈於亞洲至歐洲之內陸水域。臺灣產於各地平原，西部較多。繁殖力強。味甚美但骨稍多，為普通食用之重要淡水魚。各地池塘均普遍養殖。鯉魚為變異極多之種類，有鱗鯉，革鯉及鏡鯉等3種，在臺灣一般為鱗鯉。養殖者肚大身短，稱為大肚鯉（俗稱大肚魷仔），惟河川野生者體型較長。臺灣之產卵期多在1月至6月間。

最近桃園榮民魚殖處自奧國引進鏡鯉及革鯉，頗受食者歡迎。

The most important freshwater pond fish in Taiwan. It is bony but well-liked by the Chinese people and lends itself to many kinds of culinary preparations.

16. *Carassius carassius* (Linnaeus)



Family : Cyprinidae (鯉科) Common name : Crucian carp

Mandarin : Chi Yü (鯽魚) Native name : Chit-ā-hî (鯽仔魚)

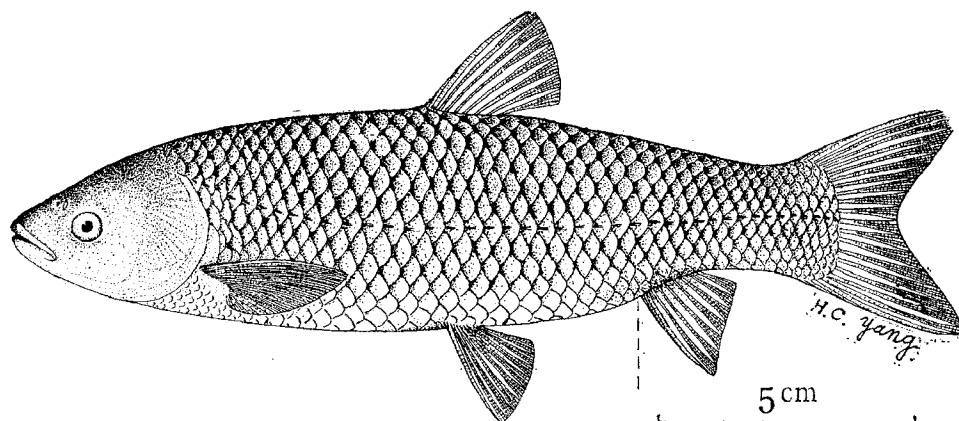
形態：體型似鯉魚，但背鰭基底較短，口部兩側無鬚。背鰭3棘11至18軟條，臀鰭3棘5至6軟條，側線鱗數27至33枚，鰓耙數36至120枚，咽頭齒1列，齒式為4,0,0—0,0,4。全長可達50公分。

漁業及利用：分佈情形略與鯉魚相同，但較耐寒。本種之顏色與體型經人為之淘汰或受自然環境之支配，易發生各種變種或變型。以已由人為淘汰而育成之金魚為例，曾被命名為 *Carassius auratus* (Linnaeus)。但一般使用之學名為上列之 *C. carassius* (L.)。臺灣原產鯽魚體型較小，成長亦較慢，以致放養者少，產量有限。本省所有鯽魚幾皆為天然產。數年前水產試驗所由日本引進體型較本省「在來鯽」為大而成長較速之「河內鯽」，經繁殖推廣，結果良好，現已在本省普遍養殖。

鯽魚雖型小骨多，但味甚美，尤為外省人士所歡迎。

This fish is sometimes called the "wild goldfish". Though bony and small in size, it is served in many different ways in restaurants and is relished particularly by people from the Mainland.

17. *Ctenopharyngodon idellus* (Cuvier and Valenciennes)



Family : Cyprinidae (鯉科) Common name : Grass carp

Mandarin : Ts'ao-Yü (草魚) Native name : Ts'au-hî (草魚)

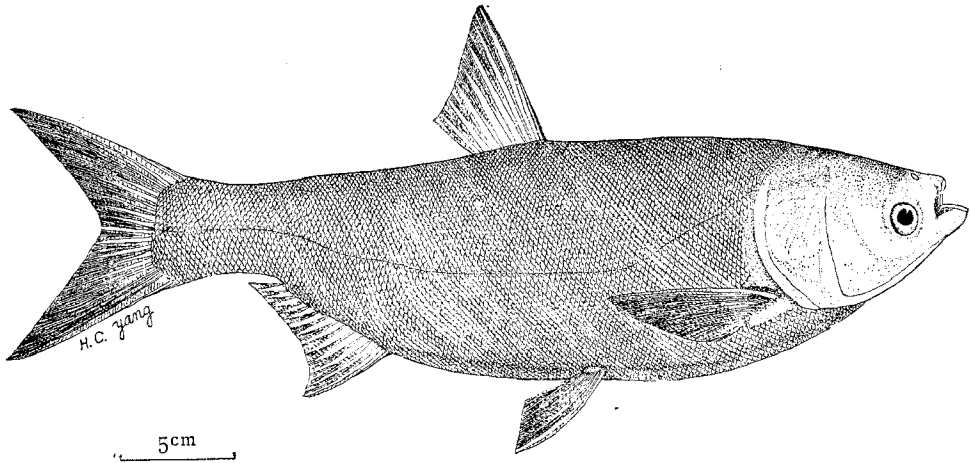
形態：體長形，略側扁，頭部稍寬，口開於吻端，吻短而圓形，無鬚，頭長之3.5至4.1倍等於體長。眼徑中庸大，腹部鈍圓。背鰭位於腹鰭上端之稍前方，具3棘7軟條，臀鰭3棘7至8軟條，腹鰭1棘6軟條。鱗大，成圓形，頂部之隆起線肥厚，側線鱗數38至42枚，鰓耙短而粗，第一鰓弧僅具18枚，咽頭齒2列，呈櫛狀，齒式為4(5),2,0—0,2,4(5)，齒側扁，頂端梳形，具有7~9條小溝。體黃色而帶草綠色，每鱗片之邊緣混雜黑色，腹部銀白色，腹鰭淡橙色，其他各鰭為青灰色。全長可達2公尺左右，養成魚亦達1公尺以上。

漁業及利用：草魚為東亞特產。本省養殖多在西部桃園至高雄之間，以南投、彰化及臺南市最多。生殖習性與白鰱、黑鰱等大致相同。幼魚以浮游生物及嫩草為主食，體長15至20公分以上時可攝食各種草類。因此可利用為淡水湖沿河川除草之用。草魚味美而體型大，為重要之食用魚，故其養殖盛行於全省。所需魚苗過去兩百年來均自我國大陸輸入，惟自1963年起在本省已能人工繁殖，生產魚苗，不特可自給自足，且已外銷東南亞各地，為本省水產養殖業一大改革

This is a genuine grass-eating fish. In ponds, it grows rapidly and attains a good size. It has good table quality and is an important food fish. Usually reared in the same pond with the common carp, silver carp and bighead. Fingerlings obtained by induced spawning and hatching of the fertilized eggs in running water.

May be used for controlling weeds in freshwater lakes and streams.

18. *Hypophthalmichthys molitrix* (Cuvier and Valenciennes)



Family : Cyprinidae (鯉科) Common name : Silver carp

Mandarin : Pai Lien (白鰱) Native name : Tek-hiòh-liân (竹葉鰱)

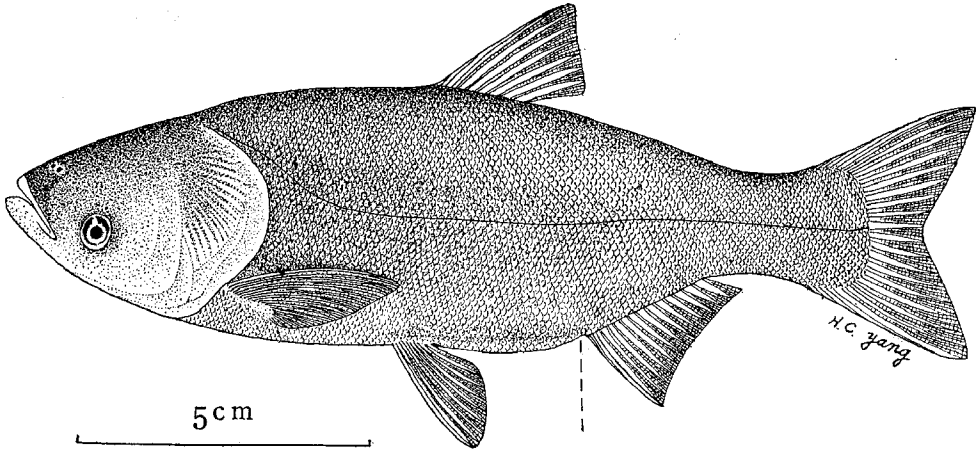
形態：體側扁，全長為體高之3.5倍，頭部較黑鰱為小，其3.3倍等於體長。眼小，位於頭之下半部，其直徑之6倍約等於頭長，口圓、下顎稍突出，吻端稍向上方。背鰭起於腹鰭之後，具3棘7軟條，臀鰭3棘12~13軟條，鱗小，屬小形圓鱗，側線完全，具鱗104至120枚。胸部至肛門間之腹緣具有銳稜，鰓膜在喉部相連，鰓耙結合成為一廣潤半月形之海綿狀板。咽頭齒1列，齒式為4,0,0~0,0,4。體稍帶青色的灰白色，各鰭稍帶淡墨色，全長可達1公尺以上。

漁業及利用：原產我國大陸長江及珠江等大河川流域，其魚苗過去與草魚苗同，亦自大陸輸入，惟自1963年起在本省，已能人工繁殖生產魚苗，除自給自足，並有外銷。臺灣各地池塘放養白鰱之體長為6至10公分左右，攝食植物性浮游生物為飼料，一年後平均體重可達1至1.5公斤，供給市場者長度約40公分左右。在臺灣通常2至3年可成熟，其體重約1.5至2.0公斤。在本省各地普遍盛行養殖。為重要之食用魚。

A freshwater fish that feeds exclusively on phytoplankton. It grows rapidly to a large size in fertile ponds. Originally a native of rivers of southeastern China. Now artificially propagated in Taiwan.

A popular food fish.

19. *Aristichthys nobilis* (Richardson)



Family : Cyprinidae (鯉科) Common name : Bighead

Mandarin : Hei Lien (黑鱧) Native name Tōa-tau-liân (大頭鱧)

形態：本種之體型頭部酷似白鱧，但頭部較大，其 2.8 倍等於體長。各鰭之位置、側線、鱗數及咽頭齒之形狀與齒式等，皆與白鱧大致相同，其與白鱧最大不同處，為僅自肛門至腹鰭間之腹緣具有銳稜，胸部則缺如；鰓耙細長，約具有 130 枚而不結合等可以分別。體呈暗綠色，有不規則斑紋，全長可達 1 公尺以上。

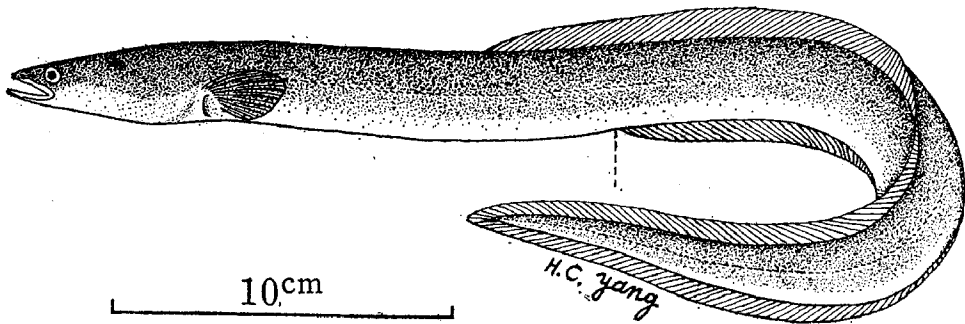
漁業及利用：黑鱧與白鱧在臺灣甚為普遍養殖，幾及全省，但以臺南市、高雄、彰化、雲林及嘉義等縣為多。生殖習性與白鱧大致相同。以浮游生物為飼料。成熟之黑鱧體型較白鱧為大，成長亦較迅速。雄性胸鰭前 7 軟條內側具刀刃狀突起，體長 25 公分左右之幼魚即可區別其性別。（白鱧之雄性胸鰭前，7 軟條內側具有鋸齒狀骨質突起，亦易與雌性相區別）。

此魚味美而少骨，為重要之食用魚。紅燒魚頭即以此魚之頭為原料。

Similar in appearance to the silver carp. A plankton feeder that grows rapidly to a large size in freshwater ponds.

A good food fish with fewer bones than the other Chinese carps. Soup made from its head is highly relished.

20. *Anguilla japonica* Temminck and Schlegel



Family : Anguillidae (鰻鱺科) Common name : Japanese eel

Mandarin : Pai Man (白鰻) Native name : Môa (鰻), Pe môa (白鰻)

形態：體延長，橫斷面近於圓柱狀，後方逐漸側扁，眼小，背鰭與臀鰭發達，均與尾鰭連合，腹鰭缺如，背鰭起點至臀鰭起點間之距離短於頭長，體被長橢圓形之小圓鱗，每數枚成一小羣而與鄰接小羣斜列彼此成爲直交，狀如織蓆紋。齒小，在上、下顎骨及鋤骨等成爲絨毛狀齒帶。背鰭始於胸鰭末端而終於臀鰭中間之略後上方，肛門位於臀鰭起點直前。體色依其棲息場所、食性或水質之不同而異，多爲灰棕色，腹部銀白色。體長爲57.5公分（雄鰻）至60公分（雌鰻），最大記錄爲129.7公分，體重達51公斤。

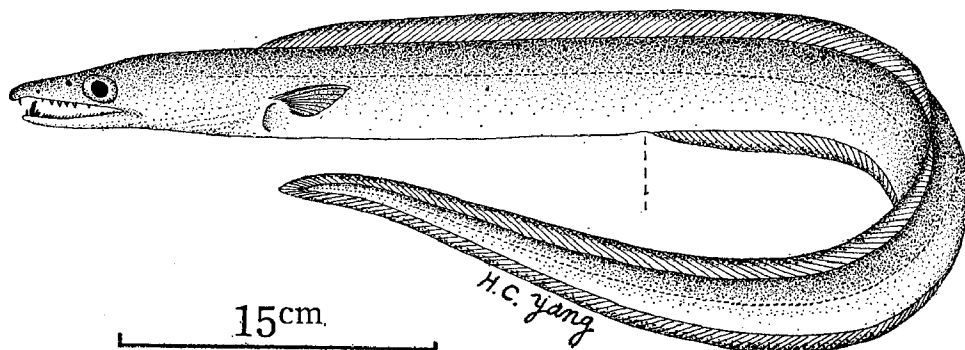
漁業及利用：鰻爲高貴之養殖魚類，嗜食動物性餌料。此魚在遠海產卵，孵化爲浮游性幼魚（*Leptocephalus*），隨海流洄游至沿岸而成鰻線，此後溯河繼續長成爲成鰻。成鰻後入海產卵。由於肉味甚美而脂肪高，臺灣人士認爲有滋補價值，在本省彰化縣，屏東縣及宜蘭縣等地盛行養殖，且已逐漸大規模化。其飼料並已逐漸改用人工混合飼料，以期提高餌料係數而減低成本。臺灣沿海產之鰻苗，曾於民國58及59年間大量輸出日本。目前並已試運成鰻銷日。本省養鰻面積已逾200公頃以上，年產量達2,000公噸，59年外銷鰻苗及成鰻值達500萬美金以上。

A high-priced fish believed by the local people to have a special nutritive value. Served in all restaurants as delicacy. Current retail price is about US\$2.50 per kg.

Extensively reared in freshwater ponds in Changhua, Pingtung and Ilan Hsien. The seed eel are caught in estuarine waters.

Both the seed eel and eel of marketable size were exported to Japan in 1969 and 1970. Value of annual exports exceeded US\$5 million.

21. *Muraenesox cinereus* (Forskål)



Family : Muraenesocidae (海鰻科) Common name : Pike eel

Mandarin : Hai Man (海鰻) Native name .. Hái-môa (海鰻), Hoh-môa (虎鰻)

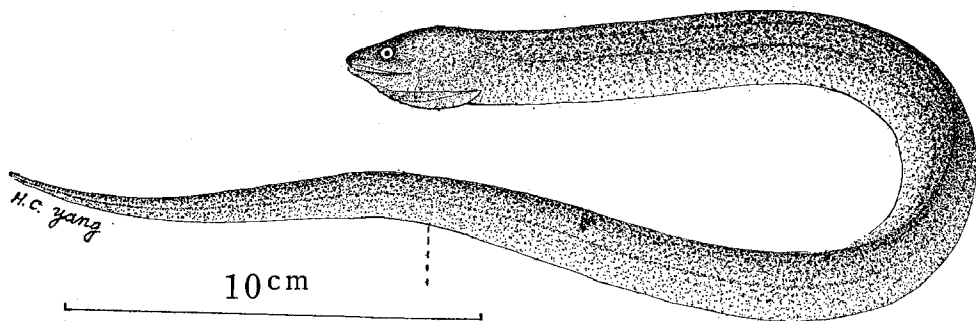
形態：體甚長，前部橫斷面呈圓形，向尾部逐漸側扁而尖，尾部較體長為長。背鰭起自鰓孔前上方，臀鰭起自肛門直後，背鰭、臀鰭均與尾鰭連合。有胸鰭，無腹鰭，無鱗。吻長，吻端較下顎突出，口裂頗大，兩顎齒 2 至 3 列，前方有大型犬齒，鋤骨齒 2 至 3 列，中央列之齒有大型犬齒，齒之先端大部分側扁而呈三尖頭。側線發達，有側線孔 146 至 154 孔，其中在肛門以前有 40 至 47 孔。脊椎骨數有 143 至 159 個，其中腹椎骨數 65 至 74 個，肛門以前之脊椎骨數 41 至 46 個。鰓被架 17 至 20 枚。主鰓蓋骨之後半部較薄，內側平坦，上緣深陷入。體背部灰棕色，腹部銀白色，背鰭與臀鰭有黑色邊緣。全長可達 2 公尺以上，普通為 1 公尺左右。

漁業及利用：日本中部以南經中國東海至南非洲分佈甚廣，中國東海至黃海出產頗豐。臺灣產於各地沿海，漁期週年。臺灣北部至台州列島間有良好漁場，主要漁期為 1 至 3 月間，以 2 月間最盛。北部之 200、210 及 219 漁區亦盛產，主要漁期為 5 至 6 月間，為基隆漁港拖網漁業之主要漁獲，其生產量冠於全省。臺灣海峽南部亦有次要漁場，係高雄漁港拖網漁業之作業中心。其他如淡水、南寮、澎湖及東港等各地漁港，亦有近海域之小型底延繩釣漁獲物。肉味美，價廉，以鮮魚罐頭或製魚乾，魚丸供應市場。

Caught in large quantities by trawlers operating from Keelung and Kaohsiung.

A low-priced fish of fair table quality. Also canned, dried or processed into fish balls.

22. *Fluta alba* (Zuiew)



Family : Flutidae (鰻科) Common name : Swamp eel

Mandarin : Shan Yü (鰻魚) Native name : Shyáng hî (鱧魚)

形態：體蛇型，向尾端逐漸尖細，橫斷面近於圓柱狀，向尾端逐漸側扁，皮膚露出，無鱗片，體表粘滑。體高約為體長之20分之一，側線直走體側部，側線部位略凹入，眼極小，被覆薄膜。鰓孔在喉峽部癒合為一橫裂孔，具鰓耙痕跡，體內無鰾。背鰭與臀鰭僅留皮褶而缺軟條，其後方與極小形尾鰭相連合，無胸鰭及腹鰭。背側呈黃棕色，並散佈深棕色之斑點及顯明之赤黃色不規則斑點，腹側呈橙黃色而有淡色斑點。全長可達60公分以上，普通為30至40公分，最小成熟體長約25公分。

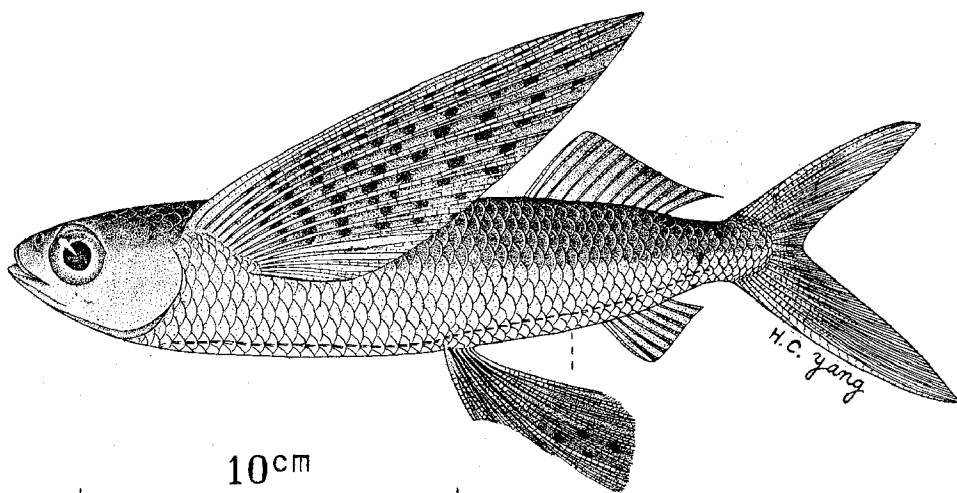
漁業及利用：鰻魚產於溫熱帶之淡水域。本省廣產於全島各地池沼、河川及水田中。喜於深泥中穿穴而居，頭部常露出水面，能適應乾旱天氣，生活力頗強。鰻魚味甚美，為我國名菜之一。其生活史未詳，故尚缺乏基本資料以大量養殖。天然產量有限，市場供不應求，故價格頗為高昂。臺灣省水產試驗所臺南及竹北分所現正舉行養殖試驗。

A freshwater eel commonly found in mud holes of streams and paddy fields.

Served in restaurants as an expensive delicacy.

The culture of this fish is under experimentation by the Taiwan Fisheries Research Institute.

23. *Cyprerulus poecilopterus* (Cuvier & Valenciennes)



Family : Exocoetidae (文鰩魚科)

Common name : Flying fish

Mandarin : Hua Ch'ih Wên Yao Yü (花翅文鰩魚) Native name : Pe-ó (飛鳥)

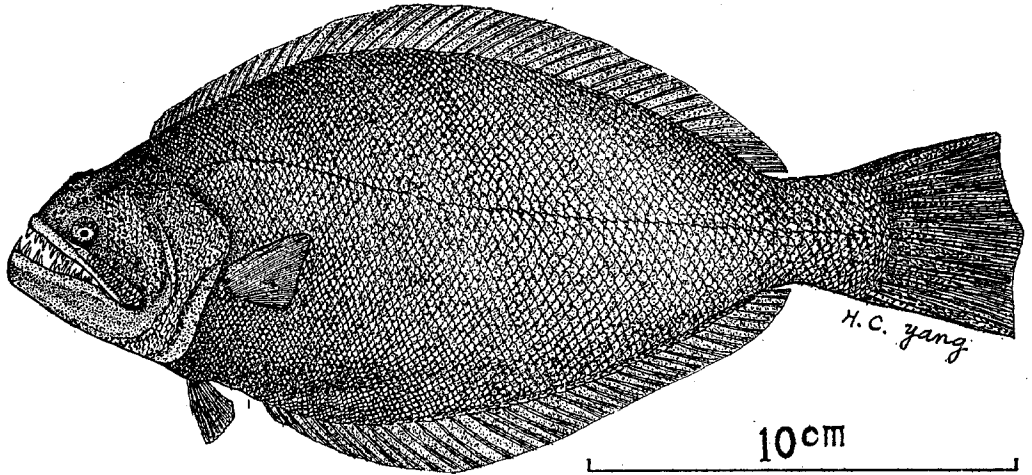
形態：體型較短，軀幹部之背面寬潤，向下面稍側扁，其背腹兩面略為平坦，故其橫斷面略呈口形。吻尖，口小，兩顎齒細小，具三尖頭，口蓋骨齒小而形成大的齒叢。頭小，眼大，各鰓蓋骨無鱗，體被圓鱗，側線接近腹緣，向後延至尾柄部終止。胸鰭頗發達，用以滑翔，其末端達背鰭基底後端前後，除極小鰭條之第一軟條與較長的第二軟條不分枝外，其他各鰭條均呈分枝，第三軟條最長。腹鰭亦發達，遠較頭長為長，其末端達臀鰭基底後端之稍後方。臀鰭起始於背鰭基底中部之下方。尾鰭發達而深分叉，其下葉較上葉為長。背鰭12軟條，臀鰭7至8軟條，側線鱗數約45枚，脊椎骨數40至42個，鰓耙數6~9+15~17枚。體背面帶黑青色，腹面銀白色，胸鰭除下方5軟條呈淡色外均呈黃灰色而散佈黃褐色斑，其他各鰭淡色，腹鰭散佈若干斑點。全在27公分左右。

漁業及利用：分佈於太平洋中部至西部之熱帶性海域，喜成羣飛翔海面。臺灣產於各地近海，每年3至7月間，均有生殖洄游魚羣出現於高雄西南海域及蘭嶼以北至彭佳嶼之東部暖流域，成為飛魚漁場。飛魚漁獲物有小鳥與大鳥之別。小鳥除本種外包括常見之細文鰩魚 *C. opisthopus hiraii* Abe 及黃翅文鰩 *C. kotoptvon* (Bleeker)，漁場由高雄西南部沿海開始，漁期為4月下旬至6月間。大鳥以排耶文鰩魚 *C. bahiensis* (Romzani) 為主，魚體全長約35至45公分，漁場在蘭嶼沿海，漁期為4月上旬至5月中旬。小鳥多由流刺網撈捕，大鳥亦由流刺網撈捕，但網目較大。在東部沿海多由追逐網撈捕，漁期較早約1至2個月，故全漁期較長。飛魚肉稍嫌粗實，味較淡，多供應鮮食。其盛產期適值臺灣芒果之旺盛季節。以芒果煮飛魚湯，可產生一種酸味，頗受孕婦之歡迎。

Migration of the flying fish occurs in the waters southwest of Kaohsiung and along the east coast of Taiwan. Caught with drift nets and drive-in nets from March to July.

A low-grade fish of poor table quality.

24. *Psettodes erumei* (Bloch & Schneider)



Family : Psettodidae (大口鰈科) Common name : Big-mouth flounder

Mandarin : Ta K'ou Tieh (大口鰈) Native name : Ká-lien-káu (咬龍狗)

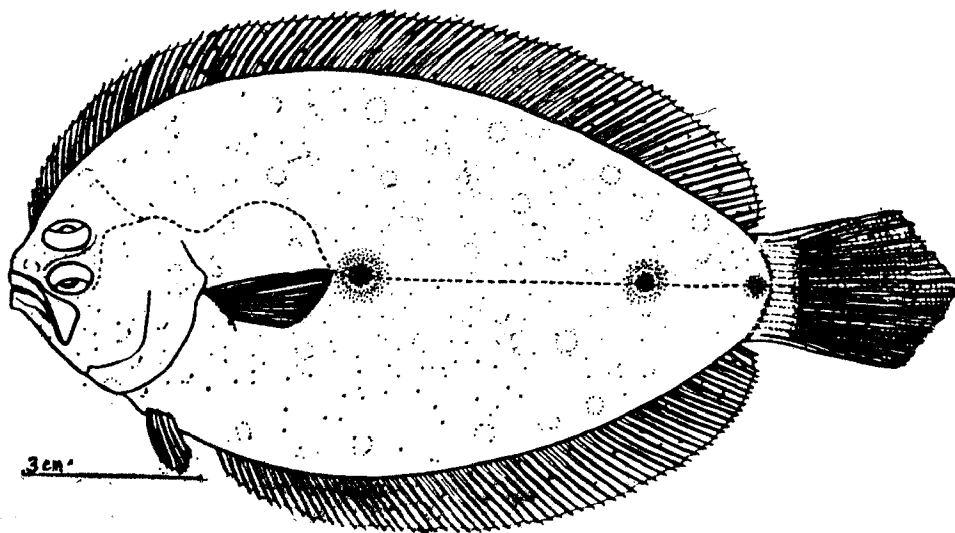
形態：體長卵形，側扁，體軀之側扁度在比目魚類中較中庸，眼側膨出，盲側則平坦，體長為體高之2.1倍至2.3倍。背鰭起部在後頭部，遠離眼之後方，其前部鰭條為棘條。兩眼在左側或右側，依個體而異，然在同一種內略出現同數。口頗大，下顎突出，上顎主骨被鱗，兩顎齒強大而具有芒刺，鋤骨與口蓋骨有齒。側線單一，在兩側同樣發達，並在胸鰭上方略形彎曲。背鰭47至56條（前方具硬棘6棘），臀鰭35至43軟條，側線鱗數70至75枚，脊椎骨數 $10+14\sim 15=24\sim 25$ 個。眼側之體色呈黑棕色，有時具有4條深色濁橫帶，背鰭與臀鰭略帶白邊緣，盲側呈淡色。全長可達63公分，通常為30至40公分左右。

漁業及利用：臺灣以南經中國海至紅海及東非洲等海域，屬熱帶性底棲魚類。臺灣產於西部沿海，基隆與高雄較多。沿海產者以底刺網漁獲。臺灣海峽產者為拖網漁獲物。產量不多，惟味美。臺灣菜館及家庭宴會常以此魚作為席上珍品。本種若能提高產量，當能成為外銷歐美的重要魚類。

A fairly large fish caught with gill nets and trawl nets along the west coast of Taiwan. Catch rather small.

A favorite fish of the native people and often served in restaurants.

25. *Pseudorhombus cinnamoneus* (Temminck & Schlegel)



Family : Bothidae (左鰈科)

Common name : Cinnamon flounder

Mandarin : Kuei P'i Pien Yü (桂皮扁魚) Native name : Pin-hî (扁魚)

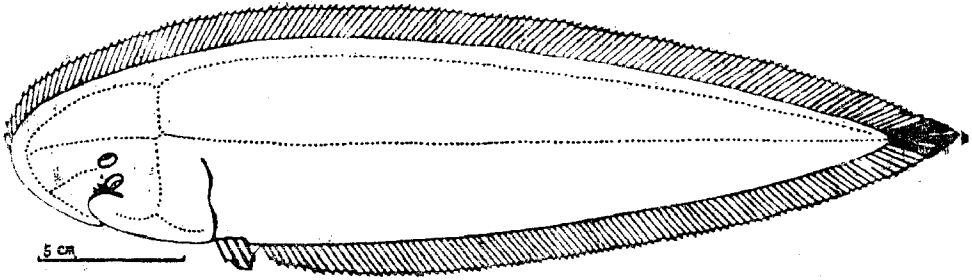
形態：體高，呈橢圓形，體長為體高之 1.9至 2 倍。眼在左側，兩眼間隔甚狹而接近，口頗彎曲，下顎尖端截形，上下顎與顎齒在兩側均同樣發達，盲側之下顎有齒 20 至 25 枚。背鰭起於上眼前緣之略前方，其前方鰭條無棘條，腹鰭左右幾乎相稱。側線左右均發達，在胸鰭上方彎曲，有顯着之上顛分支側線。眼側全部被櫛鱗，盲側具圓鱗，背鰭與臀鰭鰭條上均有小鱗。背鰭 80 至 89 軟條，臀鰭 63 至 69 軟條，側線鱗數 75 至 82 枚，脊椎骨數 $10 + 29 = 39$ 個，第一鰓弧下枝鰓耙數 11 至 12 枚。體呈棕色，有若干深色圓斑散在，在近奇鰭處尤為明顯。胸鰭後端稍後方之側線上具一顯著之白緣黑斑，其後方之側線上或更有 1 至 2 個同樣小型黑斑，盲側淡色。全長達 31 公分，普通為 15 至 22 公分。

漁業及利用：日本中部以南至臺灣及我國沿海均有分佈。臺灣產於西部沿海，基隆與高雄等兩漁港較多，茄定漁村亦多，均為拖網與曳網等漁業之副漁獲物。漁期週年，惟於夏季較少。味鮮美，惟因肉薄，不便鮮食，通常加工為乾扁魚。食堂中之扁魚白菜，即以本種或其他近似之乾扁魚肉片為原料，家庭中亦普遍利用。臺灣著名之米粉湯以乾扁魚肉煮食頗為鮮美。鮮魚每公斤約 10 元，曬乾加工者價格頗為昂貴，每公斤在 130 元左右。

A small flounder caught along the west coast with trawl nets. Particularly abundant at Keelung, Kaohsiung and Chiating.

Usually consumed as dried fish. Its fine flavor is highly appreciated by the native populace. Served with cabbage or in rice noodle by native restaurants.

26. *Cynoglossus robustus* Günther



Family : Cynoglossidae (左鮓科)

Common name : Sole, tongue fish

Mandarin : Tuan Chuang Hsieh Ti Yü (短壯鞋底魚) Native name : Lien-chih (龍舌)

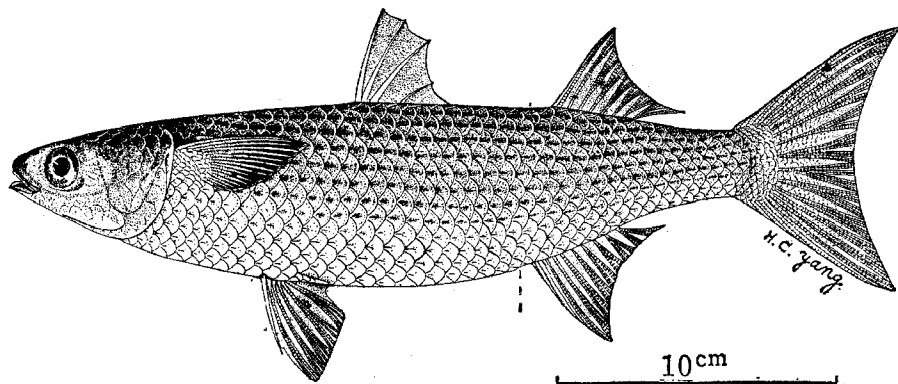
形態：體呈槍狀而側扁，體長為體高之4至4.6倍，兩側均被體鱗。兩眼均在體之左側，眼小而靠近，吻向前下方彎曲如鉤，口裂呈弧狀，眼側唇緣無觸鬚或穗狀物，盲側之上下兩顎有小齒帶。背鰭、臀鰭與尾鰭相連合，腹鰭僅見於眼側而與臀鰭相連，胸鰭缺如。眼側有孔側線2列，中部兩側緣間有鱗10列，眼側被櫛鱗，盲側被圓鱗。背鰭122至138軟條，臀鰭93至107軟條，腹鰭4軟條，中央側線鱗數85枚，脊椎骨數 $9 + 46 = 55$ 個。眼側呈淡棕色，各鰭膜呈淡灰棕色。全長40公分以上，普通為25至30公分。

漁業及利用：分佈於日本南部之太平洋側，經黃海至臺灣及中國南海等海域。盛產於我國東海。臺灣產於臺灣海峽，均為拖網與曳網之副漁獲物。漁期週年，基隆方面產量較多，高雄次之。本種之體鱗易脫落。台灣漁業統計項目之所謂牛舌，以本種為主，並包括體鱗不易脫落的大鱗鞋底魚 *C. macrolepidotus* (Bleeker) 在內。沿岸產者多為雙線鞋底魚 *C. bilineatus lacépède* (俗稱鰮沙)，以底刺網漁獲，夏季較為常見。鞋底魚類味頗鮮美，多供鮮食，大型者可作成「五柳枝」名饌。其中以雙線鞋底魚較為肥美，價格昂貴。短壯鞋底魚除供鮮食外，或供加工為乾扁魚，利用價值同桂皮扁魚。

Caught all year round in the Taiwan Strait with trawl nets, mostly from Keelung and Kaohsiung.

Usually consumed fresh and is a favorite dish of the native populace.

27. *Mugil cephalus* Linnaeus



Family : Mugilidae (鱚魚) Common name : Grey mullet

Mandarin : Tzy Yü (鱚魚) Native name : O-hî (烏魚)

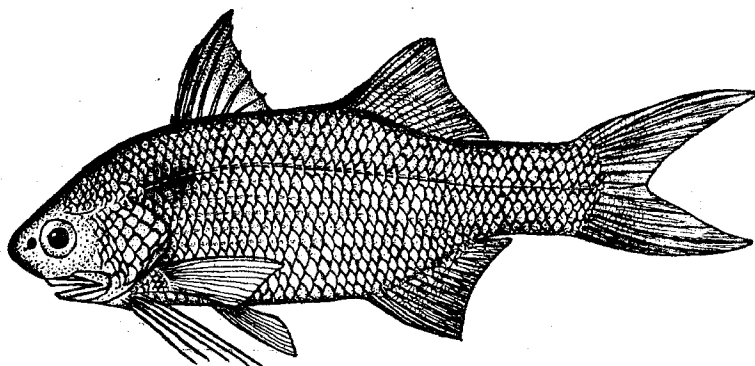
形態：體形略圓而長，尾部側扁，頭部背面略扁平，體背方有背鰭兩枚，第一背鰭始於吻端至尾鰭基底之中點，胸鰭小而高位，尾鰭大，後緣呈彎月形，眼有廣濶之脂臉，上顎後端完全隱匿皮下，體鱗頗大。第一背鰭4棘，第二背鰭1單條又8軟條，腹鰭1棘5軟條，臀鰭2單條又8軟條。第一背鰭前後之背部中央線鈍圓，前方有鱗片20~22枚，無側線，但各體鱗有孔。體上方呈藍灰色，下方銀白色，沿各鱗列有深色縱帶。體長可達80公分，本省沿海產者為34—58公分，（普通為39~45公分），魚塢養成者約25~35公分。

漁業及利用：廣濶分佈於全世界之溫帶部與熱帶部。鱚魚於冬季在本省作產卵洄游，由西北部南下而在西南海域產卵。卵經孵化後其幼魚逐漸分散本省各地沿岸各河口之鹹淡水交界水域，為漁民捕獲供養殖之用。本省各地魚塢養殖烏魚者雖甚多，但在池中不能繁殖。沿海漁業之漁期週年，以5至12月生產較多。冬季產卵洄游魚羣多在12月至翌年1月間出現於臺南至恒春海面，均以巾着網撈捕，盛產期通常為農曆冬至前後10天以內。卵巢以製本省著名之烏魚子，可外銷日本，因此雌魚之價值遠較雄魚為高，但雌魚體經剖腹摘出卵巢後即較雄魚整體價廉。人工授精孵化至稚魚之試驗在東港分所已有初步成功，將分所來繼續試驗，大量繁殖後可增加養殖生產量。鱚魚肉味佳，養殖者較為肥美，烏魚子尤為本省名產。通常在高雄以北漁獲者因卵粒較小較為美味，高雄以南漁獲者因卵粒逐漸成熟而味道較差，在其產卵前夕漁獲者已無食用價值，所製之烏魚子，食時能爆裂聲音，故俗稱為炮子。

A common food fish caught the year round along the west coast of Taiwan. Also reared in freshwater fish ponds.

The fish is caught during spawning migration which occurs along the western and southern coasts of Taiwan from December to January. Its gonad is used to make mullet roe, a delicacy for the domestic and Japanese market.

28. *Polydactylus microstoma* Bleeker



Family : Polynemidae (馬鮫科)

Common name : Threadfin

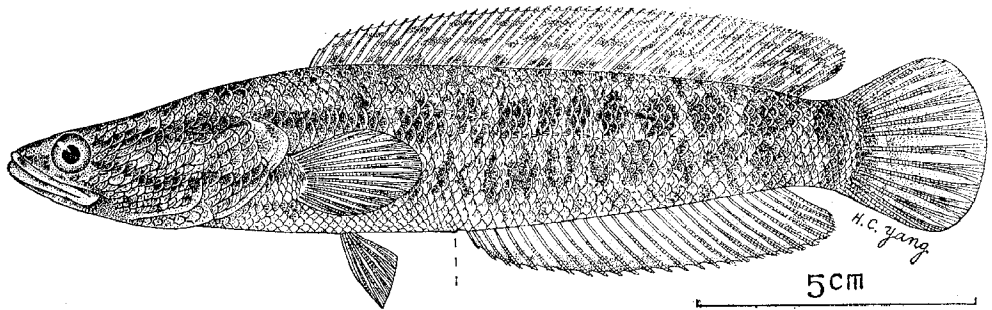
Mandarin : Hsiao K'ou Ma Yü (小口馬鮫) Native name : Gno-á hî (午仔魚)

形態：體呈長橢圓形，略側扁，背鰭兩枚，顯然分離，腹鰭起點至臀鰭起點間之距離頗長於頭長，尾鰭深分叉。頭部，體側及各鰭基部均被櫛鱗。吻短而鈍，突出於口前，口下位，下唇發育完善，但不擴展至下顎縫合部，齒不露出於兩顎外面，鋤骨無齒。側線略平直而達尾鰭基底。胸鰭基底下位，由其下部向前下方有一明顯之皮褶，遊離鰭條較短。第一背鰭8棘，第二背鰭1棘及13至14軟條，臀鰭2及3棘及12至13軟條，胸鰭15軟條（上方有2至3軟條）及5遊離鰭條，側線鱗數47至50枚。體背面呈青灰色，側面銀灰色，腹面銀白色，側線起部之5個鱗片呈黑色，各鰭淡灰棕色。全長達20公分以上，普通為16公分左右。

漁業及利用：自臺灣海峽北部向南經蘭嶼至南洋羣島及東印度羣島等海域，屬熱帶性底棲魚類。漁期全年以春季秋季為較多，臺灣漁業統計項目所謂午仔，以本種為主，均為拖網漁獲物，並包括沿海產之四絲馬鮫 *Eleutheronema tetradactylum* (Shaw) 在內。後者俗稱竹午或大午，體長達二公尺，均由刺網、流網等漁獲。小口馬鮫價值較廉，為一般家庭食用。四絲馬鮫較昂貴，為上等食用魚類，肉細緻而無刺骨，味甚美。

A fish of good table quality. The flesh is of fine texture, without small stiff bones. Available all year round, most abundant from March to May and October to December. Caught by trawling and drift netting.

29. *Channa maculata* (Lacépède)



Family : Channidae (鱧科) Common name : Formosa snake-head

Mandarin : Taiwan Li (臺灣鱧) Native name : Le-hî (鱧魚)

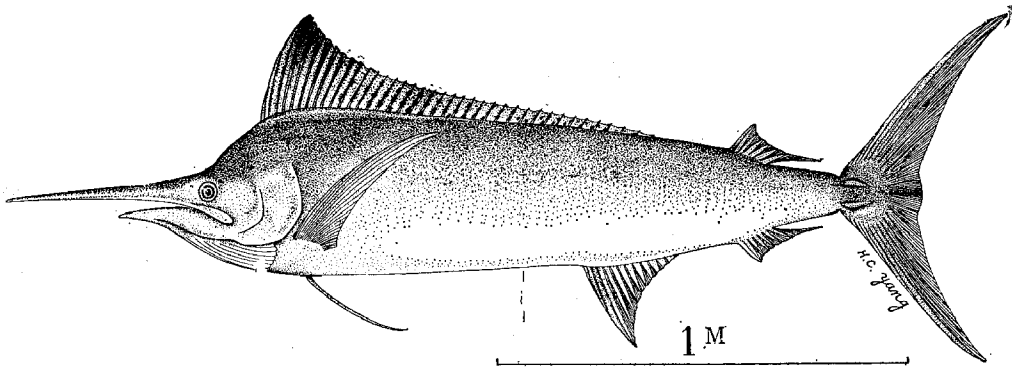
形態：體略呈圓柱狀，口裂大形，頭部狀如蛇頭，後部逐漸側扁，背鰭基底長，始於頭部稍後方，其後端之鰭條先端稍越過尾鰭基底，臀鰭基底長，始於胸鰭後端之稍後方，胸鰭與尾鰭後緣均圓形。背鰭44~46軟條，臀鰭28~30軟條，腹鰭6軟條，側線鱗數55~57枚，背鰭起點至側線間之斜列鱗數4~6枚，腹鰭基底與側線間之斜列鱗數11~14枚，眼窠後緣至鰓蓋之後角間鱗數9~12枚。鰓耙短而呈瘤狀，第一鰓耙數11枚。體背側呈灰棕色或深褐色，約有3縱列暗色短斑，腹面淡色，頭部有2條黑色條紋。全長可達60公分

漁業及利用：產於本島池塘與河川，通常棲於水深約1公尺而有雜草之水域。因能以鰓呼吸，常以吻部露出水面呼吸。性貪食，嗜食青蛙，小魚及其他水生動物。繁殖力強。因貪食其他淡水魚類，被視為養殖害魚，但味極鮮美，本省人士多嗜食之。屬於昂貴之食品。零售價格每公斤達新臺幣100元左右。本省各地菜市場均有出售活魚。*Ophicephalus tadianus* Jordan and Evermann 為本種之異名。

Occurs in creeks and ponds all over Taiwan. Because of its predatory habit, it is not cultured in fish ponds.

It has excellent table quality. Fried or in soup, it is usually served in Cantonese and local restaurants. Always sold live.

30. *Makaira malina* (Jordan and Evermann)



Family : Istiophoridae (正旗魚科)

Common name : Giant black marlin

Mandarin : Lih Ch'ih Ch'i Yü (立翅旗魚)

Native name : K̄yau-shit-á (翹翅仔)

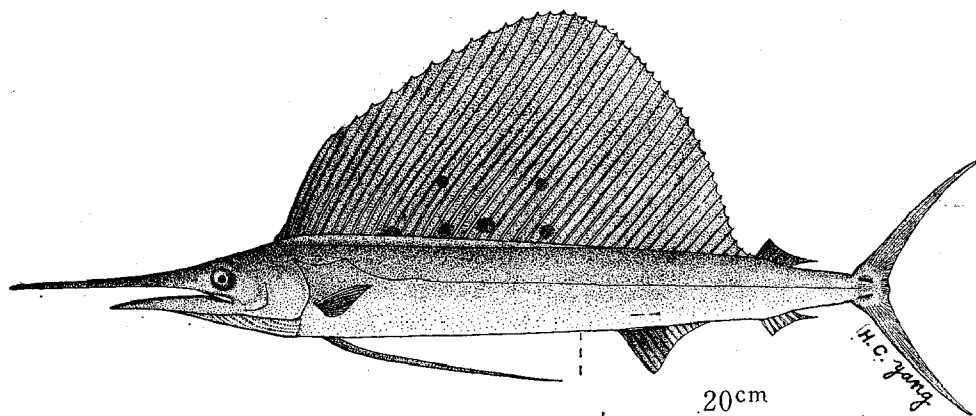
形態：體肥大而較高，第一背鰭起部附近最高而其背緣突出甚為隆起，上顎長度約為下顎長度之2倍，口蓋骨齒不顯，略有痕跡而已。背鰭不發達，其前部鰭條之1.6倍等於體高，由前部向後方突然減低高度而向內彎入。胸鰭發達，與體側成爲直角，若非破壞其關節不能平貼於體側。腹鰭甚短，尾柄兩側各有兩條隆起稜脊，側線呈直線狀但不明顯。第一背鰭36~40棘，第二背鰭7軟條，脊椎骨數11+13=24個。體背帶鐵青色，腹部白色，生活體色爲白色，但死後即呈鉛黑色。體長達4公尺，重達564公斤（雌性），爲旗魚類中最大型者。

漁業及利用：廣濶分佈於太平洋與印度洋之熱帶與亞熱帶海域，日本中部至臺灣及美國西海岸較多，惟其分佈中心位於太平洋極西端。臺灣附近以中國東海較多，8至10月間在臺灣近海域產卵。在臺灣的盛漁期爲10月至翌年4月間。漁法以鏢刺爲主。漁業根據地爲基隆、蘇澳、花蓮、成功（新港）、恒春及東港等。其他以鮪延繩釣捕獲者亦多，其根據地爲高雄，東港及小琉球。除本種外尚有同屬黑皮旗魚 *M. mazara* (Jordan and Snyder)，可在同一漁場鏢獲，但產量較少，且較嗜好外洋性海域，漁期爲2至3月間（北上洄游羣）與9月間（南下洄游羣）。肉白，脂肪發達可作爲生魚片。又同科尚有紅肉旗魚 *Tetrapturus audax* (Philippi) 甚爲常見，肉呈鮮紅色，爲旗魚類中最優良種類，臺灣紅肉旗魚 *Kajikia formosana* Hirasaka and Nakamura 爲前者之幼魚型魚名。

A large marlin reaching 4 meters in length and weighing over 560 kg. Caught the year round, most abundant from October to April along the east coast by harpooning. Also caught by long lining by tuna vessels operating from Kaohsiung and Tungking.

Good food fish, usually eaten as sashimi (raw fish).

31. *Histiophorus orientalis* (Temminck and Schlegel)



Family : Istiophoridae (正旗魚科) Common name : Pacific sail fish

Mandarin : Yü San Ch'i Yü (雨傘旗魚) Native name : Hō-soan-ki-hî (雨傘旗魚)

形態：體細長，甚側扁，上顎長度大於下顎長度之 2.2 倍，兩顎及口蓋骨有甚多小齒。背鰭發達、長約 457 輻之較大幼魚第一背鰭高而圓形，長 2,616 輻之成魚則在前半部有若干凹形缺口，後半部呈凸形而向後逐漸變短，中央最長軟條長度為體高之 1.8 至 3 倍。腹鰭頗發達，其長度約為胸鰭長度之 2 倍，先端略達於肛門，尾鰭深分叉，尾柄兩側各有兩條隆起稜脊，側線略呈波狀。第一背鰭 44~47 棘，第二背鰭 6~7 軟條。脊椎骨數 $12+12=24$ 個。體背部紫黑色，腹部淺棕色，體側具由 4 至 6 個青色圓點所成之橫帶 17~20 列，第一背鰭呈青色而散佈小黑點。體長達 3.6 公尺，重 60 公斤以上。

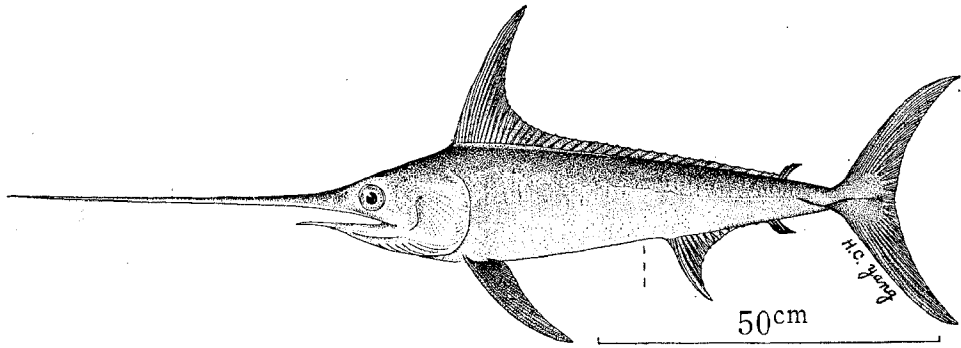
漁業及利用：分佈於熱帶太平洋，夏季盛產於臺灣近海，尤於 4 至 7 月間在東港沿海最盛，且均具有相當發達的生殖腺。棲於黑潮流域表層，有接近沿岸的習性，週年均有漁獲，4~8 月間產卵。幼魚有趨光性，夜間可以集魚燈採捕。肉呈濃赤色，纖維多，脂肪較少，於 4 至 6 月間相當美味，尤以腹部肉塊煎食最佳。臺灣俗名又稱破雨傘或雨笠仔等，其吻部經乾燥後可作為鐵鎊代用品，通常供腳踏車店修補內胎及木器傢俱店加工之用。

An oceanic fish found along the entire coast of Taiwan. Available all year round, most abundant from April to July and from October to December.

Caught by long lining and harpooning.

The flesh is reddish and not as tasteful as that of the giant black marlin for sashimi.

32. *Xiphias gladius* Linnaeus



Family : Xiphiidae (劍旗魚科)

Common name : Swordfish

Mandarin : Chien Ch'i Yü (劍旗魚)

Native name : Ki-hî-khū (旗魚舅), Tinmankhū (丁
換舅)

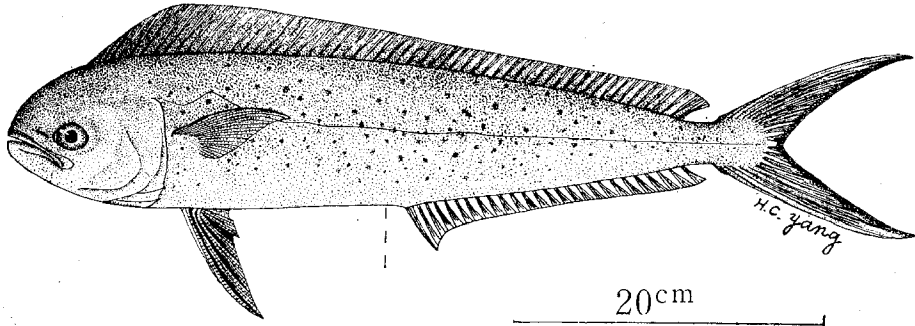
形態：體略之圓柱狀，吻部頗長而平扁，上顎長度為下顎長度呈4倍以上，為旗魚類中吻部最長者。尾柄稍扁平，各側僅有一發達的隆起稜脊。幼魚期有小齒及不完全的小鱗，成魚後均消失。第一背鰭與第二背鰭連續，成長後逐漸退縮，因此兩背鰭間隔逐漸遠離，腹鰭與腰骨均缺如。尾鰭大，側線不發達。第一背鰭38--40，第二背鰭4軟條。脊椎骨數 $16+10$ 或 $15+11=26$ 個。體背部暗紫色，腹部淡灰紫色，體側無橫帶或斑點。體長達4.5公尺，重達536公斤。

漁業及利用：全世界之溫帶與熱帶海域均有分佈。性孿猛，通常亦浮游海面。一經著鈎，死亡後即刻浮上水面，此為與其他旗魚不同之處。肉白而略帶淡紅色，肉質柔軟，脂肪頗多，可作生魚片。臺灣產量較少，但為外銷冷凍魚類之一，價格頗高。沿海產者多為鰹魚業之漁獲物。遠洋產者均為鮪延繩釣漁業之漁獲物。

A large marlin of world-wide distribution. Caught along the east and south coast by harpooning. Also caught by overseas tuna long liners.

Its flesh is pinkish white and is eaten as sashimi.

33. *Coryphaena hippurus* Linnaeus



Family : Coryphaenidae (鱈科) Common name : Dolphin ; mahi-mahi (夏威夷)

Mandarin : Kui Tou Tao (鬼頭刀) Native name : Kúí tâu-tō (鬼頭刀)

形態：體長，甚側扁，被微小圓鱗，側線在胸鰭上方彎曲呈三角形。背鰭一枚，無棘條，基底甚長，起於後頭部，向後幾達尾鰭基底，臀鰭基底亦長，約為背鰭基底長度之48%，尾鰭深分叉，其長度頗大於頭長，胸鰭短小，腹鰭較大，其第5軟條顯著突出。頭部前背緣之外廓昂起，但於雄性隨年齡之增長而頗隆起。上顎骨、鋤骨及口蓋骨等均有顆粒狀齒，舌上有絨毛狀齒。無鰓。背鰭55至65軟條，臀鰭24至30軟條，側線鱗數286至304枚，脊椎骨數30或31個。體有閃光，背部至側面呈綠青色，側面至腹部呈黃色而散佈青色小點，腹面稍呈銀白色，雌性全體呈藍青色，僅於腹部呈黃金色，魚體死後背部變為綠棕色，側面變為棕黃色，小點變為青黑色。全長達 1.8公尺，雄性較雌性為大。

漁業及利用：廣濶分佈於全世界之溫暖水域，棲息海洋表層，喜羣集於蔭影處攝食小魚類。臺灣產於各地沿海，尤於暖流影響下之高雄西南部繞向東方沿東部北上至宜蘭縣及基隆市等沿海域較多。漁期自4至8月間，5月左右最盛，以曳繩釣漁獲。北部沿海之漁期為10月下旬至翌年2月中旬。味稍淡，夏季較為美味。臺灣在過去僅利用做鹽乾魚、魚丸及魚鬆等，魚價極低。近10年來以冷凍魚肉外銷歐美，因此產量已呈供不應求，價值提高甚多，已成為重要魚類。鬼頭刀係臺灣南部俗名，在臺灣北部又稱飛鳥虎。外銷用鬼頭刀應選擇鮮度較佳，體重6公斤以上者為宜，經加工凍結處理之魚片，其製品有45%的成品率。

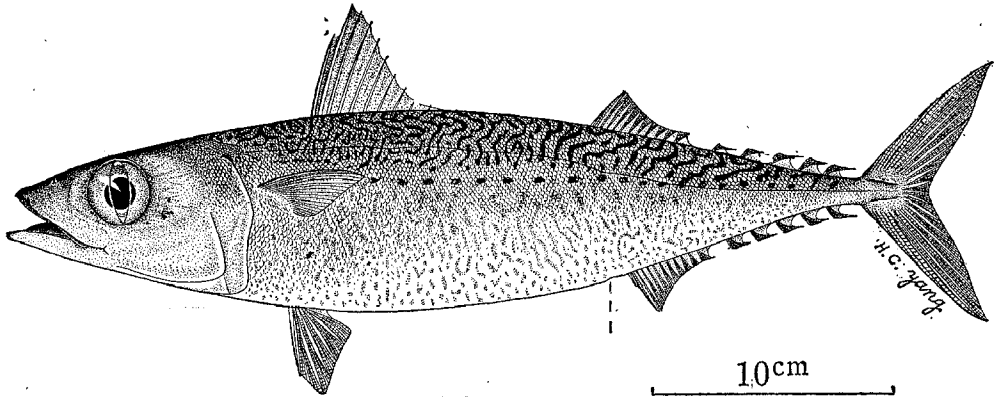
A warm-water surface fish of wide distribution.

Should not be confused with the sea mammal known also as dolphin.

Caught usually by trolling along the southern and eastern coasts.

Poor in taste. It was formerly a lowgrade fish used only in a salted form and for making fish balls and shredded fish. Since its export as frozen fillet (principally to Hawaii) some ten years ago, its market price has increased considerably as demand exceeded supply.

34. *Scomber tapeinocephalus* Bleeker



Family : Scombridae (鯖科)

Common name : Spotted mackerel

Mandarin : Hua Fuh Chien (花腹鯖) Native name : Hue-hui (花飛), Chhin-hui (青飛)

形態：體呈長紡錘形，其橫斷面近於圓形，兩背鰭遠離，胸鰭高位。頭型向吻端尖銳，下顎略突出，兩顎骨、鋤骨及口蓋骨等均有齒。吻端至第二背鰭起點距離為尾叉長之63.0至63.5%，兩背鰭起點之間隔為尾叉長之30.5至31.0%，神經棘間骨數為18至21枚，型量 (Mode) 為19枚，脊椎骨由底部向後伸出之小突起 (Ist Haemal brace) 之第一個出現位置平均在第16.8節。第一背鰭11至13棘，型量為11棘，第二背鰭12軟條及5個離鰭，臀鰭1棘12軟條及5個離鰭，下枝鰓耙數為24至27枚，型量為25至26枚。體背部青綠色，具有細密而明顯的波狀紋，腹部銀白色，自體長17公分前後起出現胡麻狀淡灰色斑點，側線正中線上通常有一列顯明之黑褐色斑，間或有全無黑斑者 (約佔6.5%)。尾叉體長可達45公分。

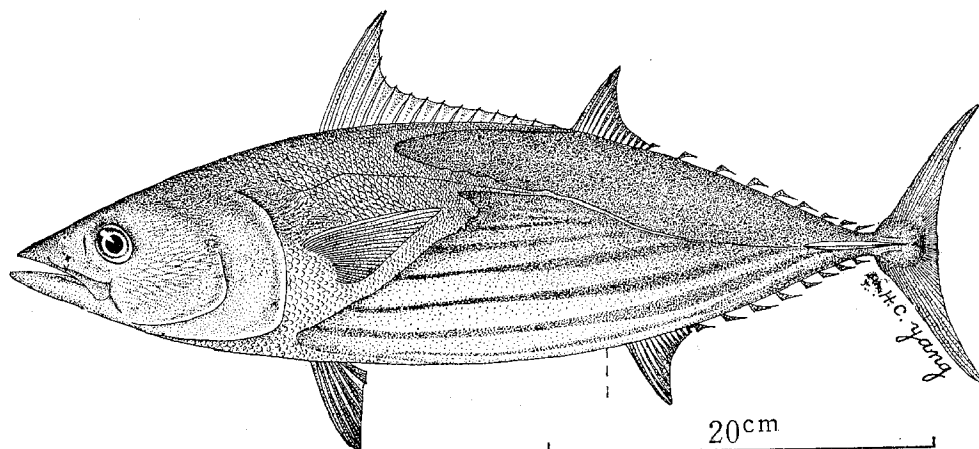
漁業及利用：分佈於日本中部以南、韓國、我國沿海及臺灣等。臺灣產於各地沿海。漁期週年，盛漁期通常為2至4月及7，8月間。產卵期為2月初至6月初。漁獲魚體以尾叉長30至35公分左右之1輪魚為主體，此外有0輪與2輪魚加入其中，3輪以上之高年輪魚幾無漁獲。以一支釣或巾著網撈捕，為臺灣重要經濟魚類。肉稍粗糙，但於夏季味較美，鮮售或鹽藏，亦供製罐頭。

An important commercial fish caught mainly by purse seine and hand line chiefly in waters off Suao.

Available all year round, but most abundant from February to August.

An oily fish of fair table quality. Sold fresh or salted. Also canned.

35. *Katsuwonus pelamis* (Linnaeus)



Family : Scombridae (鯖科) Common name : Skipjack, bonito

Mandarin : Chêng Chien (正經) Native name : Toh-khun (鱆鯤)

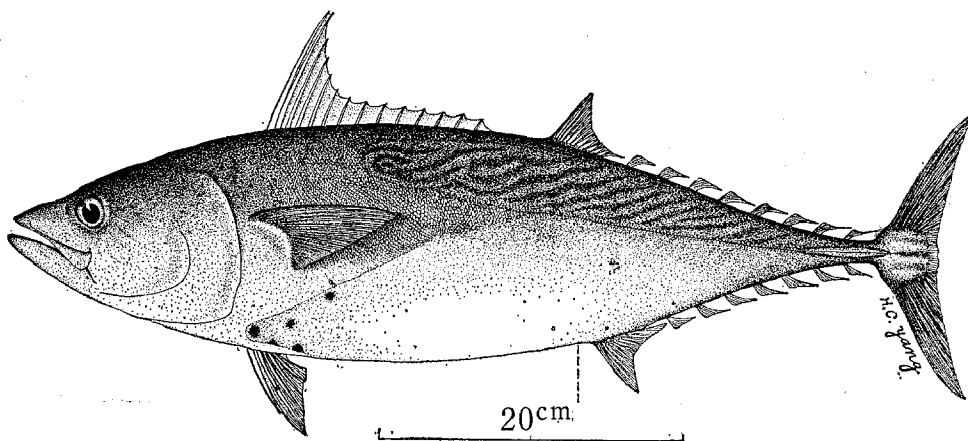
形態：體呈典型的紡錘形，其橫斷面幾近於圓形，頭稍大，尾柄細強，尾鰭分叉。吻端尖銳，下顎較上顎突出，眼中庸大，兩眼間隔膨出而圓，兩顎骨有小齒各一列，鋤骨與口蓋骨無齒。兩背鰭以略小於眼徑之間隔分離，除胸甲與側線有鱗外全體均光滑無鱗。第一背鰭15至17棘，第二背鰭2棘11至14軟條及7至8個離鰭，臀鰭2棘12至16軟條及6至8個離鰭，鰓耙數 $15\sim 20+36\sim 39=51\sim 59$ 枚，脊椎骨數 $20+21=41$ 個。體背部暗青色，腹面銀白色，生活時體色頗為豔麗，但死後在腹側出現4（成魚）至10（幼魚）條暗色縱走帶。體長可達120公分以上，體重達25公斤，普通體長為40至50公分左右。

漁業及利用：分佈於全世界之溫暖水域，嗜好清澈的暖流表層水域，游泳時速達25哩左右，視力敏銳，嗜食活餌。最佳適水温依漁期與羣態而異，位於黑潮主流的臺灣東部漁場以23至28°C為佳，3月間漁獲最多，但於春季及秋季有兩次漁獲高峯。漁獲物每尾重量約3.6公斤。位於黑潮分支流的鵝鑾鼻至澎湖南部海域亦有良好漁場，漁期為12月初旬至翌年1月下旬，均以曳繩釣、竿釣及定置網等漁獲。味甚佳，肉可製柴魚，並可供做生魚片。柴魚係日本之獨特水產乾製品，日名經節，能耐久藏。本省臺東所產柴魚為當地著名特產。每年4至7月間以脂肪較少之原料製成。「春節」品質最佳，8月份以後因脂肪較多，故製成「秋節」，品質較差。柴魚為高級外銷水產物，惟產量不多。

Also called skipjack tuna. This fish is caught by pole lining and trolling at Taitung, Hualien, Suao and south Taiwan. Caught all year round, most abundant from March to May and from December to January.

It is a good food fish eaten fresh or processed into bonito stick (katsuobushi), a dried product used extensively by the Japanese.

36. *Euthynnus affinis yaito* Kishinouye



Family : Scombridae (鯖科) Common name : Oceanic bonito

Mandarin : Pa Chien (巴鯧) Native name : Iahn-á-hî (烟仔魚)

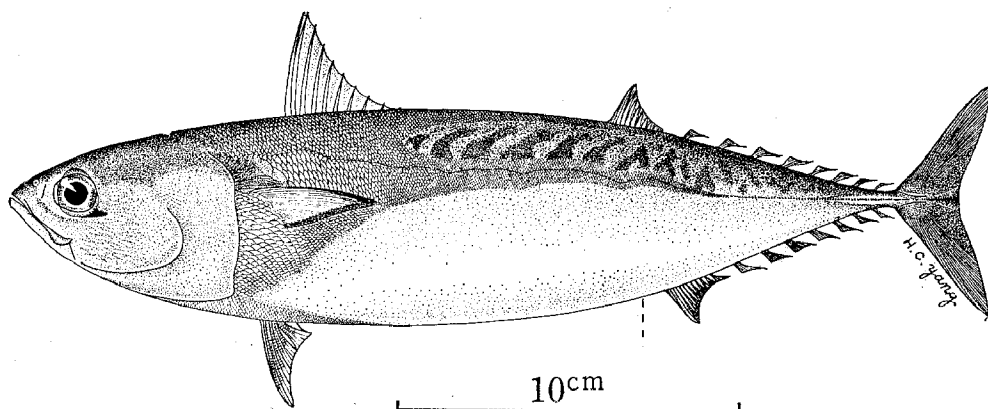
形態：體型酷似正鯧，但具有多種不同之形質可資區分。頭較小，吻較短，下顎與上顎同長，鋤骨與口蓋骨具有1縱列之小齒。第一背鰭15至16棘，第二背鰭12至13軟條及8個離鰭，臀鰭13軟條及7至8個離鰭，鰓耙數 $8 \sim 10 + 22 \sim 24 = 30 \sim 34$ 枚，脊椎骨數 $19 + 20 = 39$ 個。體背部藍青色而有十餘條暗色斜走帶，側面與腹面淡色，胸鰭下方之胸部無鱗部份散有1至7個黑斑點，尤以3至4個者居多，惟亦有無此斑點者，此等斑點之位置、大小、形狀及數目等均因個體之不同而有變異。全長可達100公分，體重達10公斤左右，普通體長為40公分左右。

漁業及利用：分佈於日本中部以南經臺灣至西太平洋各羣島及夏威夷等暖海域。臺灣產於基隆、南方澳、臺東經恆春至小琉球嶼及高雄等沿海。漁期週年，臺灣西南部沿海之漁期為農曆9月初旬至翌年1月下旬，盛漁期為11月間，以浮延繩釣及曳繩釣等漁獲。花蓮以南至臺東沿海產量甚多，以曳繩釣及定置網等漁獲。定置網漁期為4月初旬至7月中旬，盛漁期為5月初至6月底。肉質較正鯧柔軟，可供做生魚片，通常供鮮食。

Resembles the skipjack, but smaller in size. Caught with surface long line and troll line at Keelung, Suao, Taitung and along the coast between Hengchun and Kaohsiung the year round, but most abundant in November. Also caught with set net from April to July.

The flesh is softer than that of skipjack. Consumed fresh or as sashimi.

37. *Auxis tapeinosoma* Bleeker



Family : Scombridae (鯖科)

Common name : Frigate mackerel

Mandarin : Yuan Hua Chien (圓花鯧) Native name : Iahn-kən-á (烟管仔)

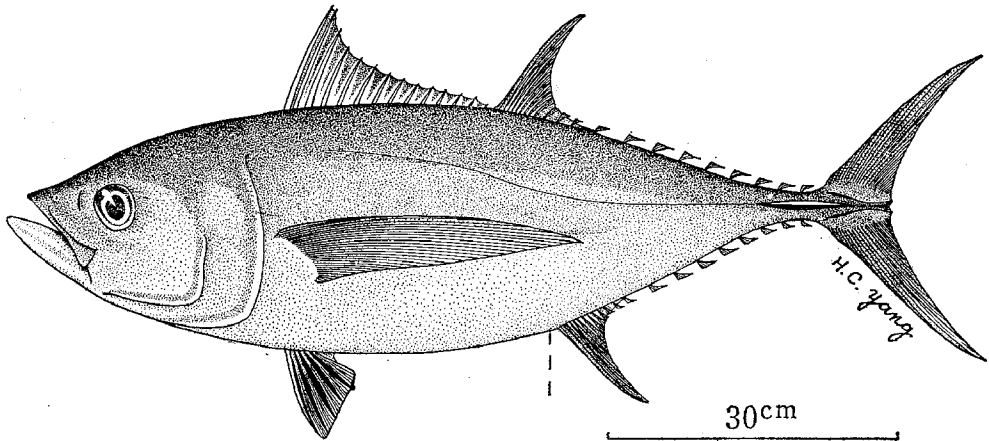
形態：體呈長紡錘形，其橫斷面近於圓形而與扁花鯧 *A. thazard* (Lacépède) 可以分別。頭大形，吻短而略大於眼徑，體高略小於頭長或相等，尾柄瘦小而縱扁。第一背鰭三角形，基底甚短，其後端與第二背鰭起點遠離，兩背鰭之間隔等於體高或略小於頭長。胸甲在胸鰭後端向後沿側線逐漸狹細延展至尾柄而達於側線終點。第一背鰭9至10棘，第二背鰭11至12軟條及8至9個離鰭，臀鰭13軟條及7個離鰭，鰓耙數 $10\sim 12+31\sim 37=41\sim 49$ 枚，脊椎骨數 $20+19=39$ 個。體背部藍青色，腹部銀白色，背部具有不規則之流紋狀斜走帶，眼後下角處有一長三角形黑點。體長達可50公分，普通為30公分左右。

漁業及利用：日本北海道以南經臺灣至菲律賓、東印度羣島及澳洲等近海之暖海域均產，嗜好清澈的流速水域。係外洋性魚類，性活潑、狂躁，最佳適水溫為 23 至 25°C 。臺灣產於各地沿海。漁期週年。蘇澳近海出產頗豐，盛產期為4月至7月間。農曆5月節季卵巢多已成熟，魚羣多浮上海面，以巾着網漁獲最盛。自宜蘭縣向南至臺東一帶沿海亦盛產，漁期為2至3月及5至6月間，以曳繩釣及定置網漁獲。本種因多血肉，味道不佳，可供工廠鹽藏加工或以熟魚供應農村。臺灣產鯧魚類以本種之體型最小，售價最低，但其生產量最多，為本省北部魚類加工廠重要加工原料之一。尚有同屬之扁花鯧盛產於臺東沿海，通常以定置網漁獲之，俗稱肥烟或洩流烟。

An oceanic fish found in coastal waters of Taiwan all year round. Abundant at Suao from April to July. Caught by purse seining, trolling and set net.

Poor table quality. Mostly cooked in brine before marketing. Very popular food in rural areas.

38. *Thunnus obesus* (Lowe)



Family : Scombridae (鯖科)

Common name : Bigeye tuna

Mandarin : Dah Mu Hue (大目鯖)

Native name : Tāa-bak-ehng (大目串)

形態：體呈紡錘形，頗肥大，體長略為尾部長度之 2.6 倍以上，頭大，尾部短壯，尾柄部急激瘦細，尾部長度略等於軀幹部長度。胸鰭長度在幼魚可達背鰭之第一副鰭，老成後僅達第二背鰭起部下方。眼大形，略等於吻長之半。鼻孔嗅房之邊緣部有發達的肉質隆起。肝臟呈三葉，中葉最大，僅於腹面邊緣部具有脈管條。鰾發達，先端分為 2 個膨出部。第一背鰭 14 至 15 棘，第二背鰭 13 至 15 軟條及 8 至 9 個離鰭，臀鰭 13 至 15 軟條及 8 至 9 個離鰭。臀鰭起部位於鰓蓋後緣與尾柄稜脊後端間之中央或以後。第二背鰭與臀鰭經成長後不甚長。體背部呈濃青色，側面紫色略帶黃色，腹面銀白色，第二背鰭與臀鰭呈淡黃色。全長可達 2 公尺，重達 150 公斤。

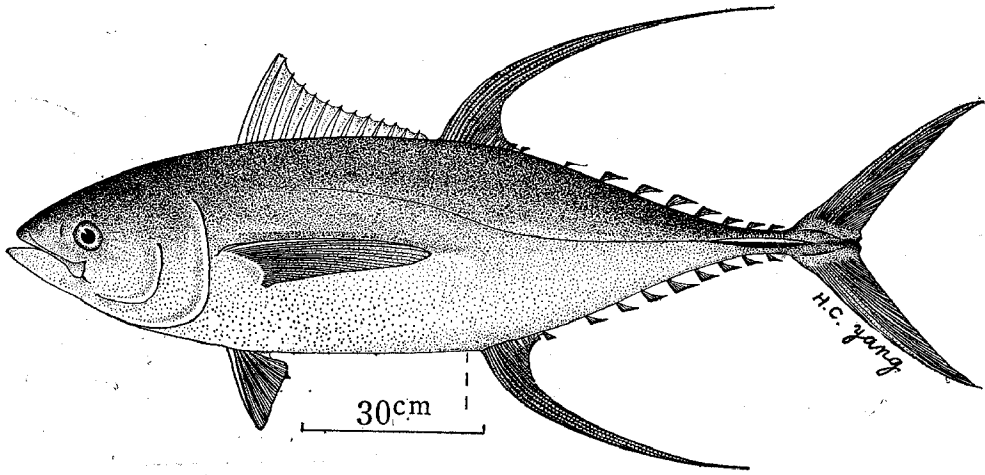
漁業及利用：廣濶分佈於太平洋、大西洋及印度洋之溫熱帶海域，尤於太平洋之北半球較多。屬於外洋性，棲息水層較黃鰭鮪為深，有於夜間出現於表層之習性，並以月夜漁況較佳，最佳適水溫為 21° 至 22° C。在臺灣西南近海至中國南海域之大目鮪嗜食深海性魚類與魷魚等。體肥滿，最小成體為尾叉長 90 至 100 公分左右。大目鮪在臺灣產鮪類中其重要性僅次於黃鰭鮪。漁期週年，12 月間生產稍較多。均以延繩釣漁獲。肉質稍柔軟而呈淡紅色，味似黑鮪，可供做生魚片及製造罐頭，並可凍結外銷歐美。本種之肝臟含有多量維他命 A，尤以大型老成魚之蓄量為多。

Next to the yellowfin, this is the most important tuna of commercial value in Taiwan and forms a significant catch of the tuna long liners operating from overseas ports.

Caught by long lining along the south, east and northeast coasts of Taiwan.

Fish of good flavor. Most appreciated as sashimi. Also canned.

39. *Thunnus albacares* (Bonnaterre)



Family : Scombridae (鯖科)

Common name : Yellowfin tuna

Mandarin : Huang Ch'i Hue (黃鰭鮪)

Native name : Chhng-á (串仔)

形態：體呈紡錘形，稍細長，體長為尾部長度之 2.5 倍以下，頭較小，尾部稍瘦細而長，其長度長於軀幹部長度，胸鰭在幼魚時可達背鰭之第一副鰭，老成後僅達第二背鰭起部之前方。眼中等大，幼魚之眼徑幾乎與大眼鮪之幼魚同大。鼻孔嗅房之邊緣部無肉質隆起。肝臟呈三葉，右葉最大而向後方延長，腹面邊緣部無脈管條。鰓細長，呈管狀而無膨出部。第一背鰭 12 至 16 棘，第二背鰭 14 至 15 軟條及 8 至 9 個離鰭，臀鰭 14 至 15 軟條及 8 至 9 個離鰭。臀鰭起部位於鰓蓋後緣與尾柄稜脊後端間之中央以前。第二背鰭與臀鰭在體長約 100 公分時開始隨體長之增大而伸長為絲狀，通常可達尾鰭後緣或較後方。體背部呈濃青色，側面呈黃金色，腹面呈銀白色，第二背鰭與臀鰭呈鮮黃色，體長 120 公分至 130 公分以下之體側具有斜走的淡色斑列。全長可達 3 公尺，重達 200 公斤，普通體長以 150 公分以下者較多。

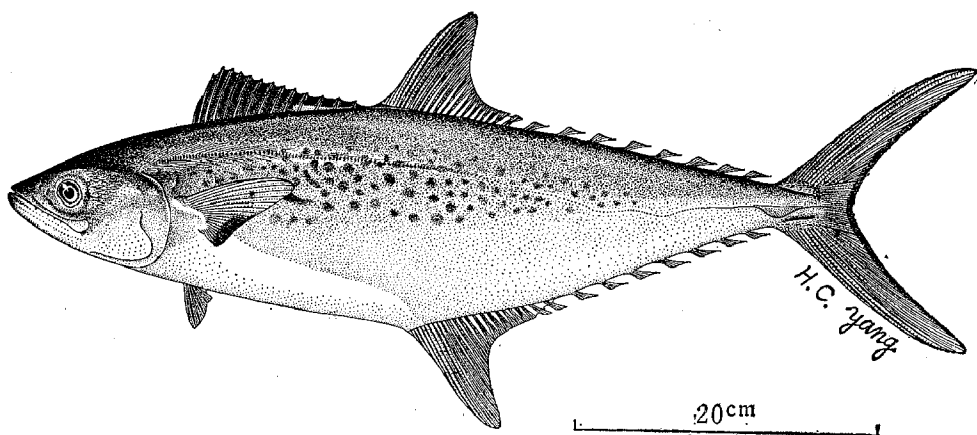
漁業及利用：廣潤分佈於太平洋、大西洋及印度洋之溫熱帶海域，屬於外洋性，但嗜好接近島嶼性海域，幼魚多棲息沿岸。嗜食鎖管類與表層性之小魚類等。最佳適水溫為 22°C。黃鰭鮪為臺灣重要鮪類。漁期週年，12 月間生產較多，100 公分以上之深層性成魚以延繩釣漁獲，80 公分以下之表層性幼魚則以曳繩釣或竿釣（臺東）漁獲。肉呈淡紅色甚美，夏秋之交味較佳；可供作生魚片及製造油漬罐頭，並以冷凍外銷國外。

The yellowfin forms the most important catch of Taiwan's tuna vessels. It inhabits the temperate and tropical seas of the world.

Most abundant in Kaohsiung, Pingtung and Taitung.

Good table quality. Canned as white meat tuna.

40. *Scomberomorus koreanus* (Kishinouye)



Family : Scombridae (鯖科)

Common name : Korean mackerel

Mandarin : Kau Lee Chun (高麗鯖)

Native name : Ku'a-pak (濶腹)

形態：體型較短，橫斷面略側扁，腹部甚寬，體高大於頭長，頭短而等於沿直的臀鰭起點至側線間距離，第一背鰭基底長度遠短於體高，尾鰭大而深分叉，胸鰭先端尖出。兩顎齒長而銳利，上顎具16至19個，下顎具13至15個。側線在尾部向下方多少呈波狀；無鱗。第一背鰭14棘，第二背鰭18至22軟條及8至9個離鰭，臀鰭18至22軟條及7至8個離鰭；脊椎骨數 $20+26=46$ 個，鰓耙數 $3\sim 4+10\sim 11=13\sim 15$ 枚。體背部灰綠色，腹部淡色而帶光亮的銀白色，體側有4至5縱列小形灰色斑。體長達1.5公尺，體重15公斤。

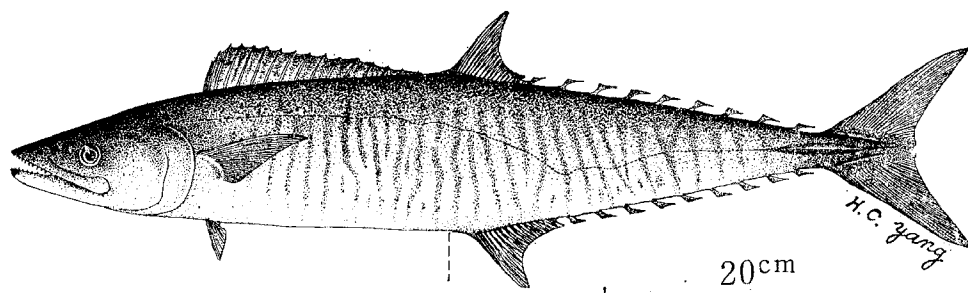
漁業及利用：分佈於韓國西南部與日本及臺灣西部海域。臺灣盛產於澎湖及桃園以南之沿海。漁法以刺網（濶腹綫）為主。為本省產鰭魚類中產量最多者。漁期在澎湖為農曆11月至翌年2月止，鹿港於新曆1月至2月間最多，桃園於農曆12月上旬至翌年4月下旬為止，係屬本省冬季漁業之重要漁獲物。肉味甚美，體型又大，為家庭常用之魚類。澎湖方面在漁獲成績佳時，多逕自漁場載往高雄或臺南出售。其搬運方法以大型木箱冰藏為主。

A large mackerel that reaches a weight of 15 kg.

Caught with gill nets at the Pescadores and along the west coast of Taiwan.

Excellent table quality. Eaten fresh.

41. *Scomberomorus commersoni* (Lacépède)



Family : Scombridae (鯖科) Common name : Spanish mackerel

Mandarin : Ch'un (鱈) Native name : Tho-thoh (土鱈)

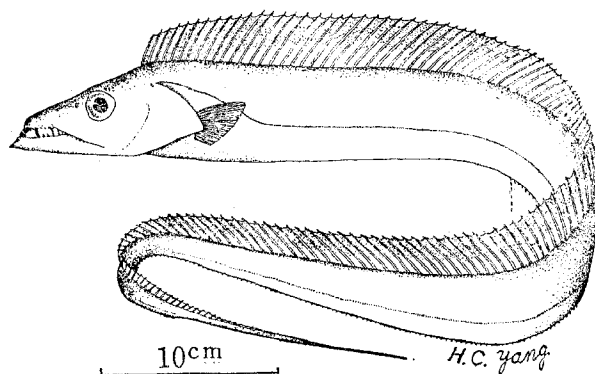
形態：體型延長，橫斷面略呈長橢圓形，體高小於頭長。第一背鰭基底長度遠長於體高，尾鰭小而淺分叉，胸鰭先端尖出。兩顎齒短而強，呈三角形而甚側扁，具有小鋸齒緣，上顎約具30個，下顎約具20個。側線在第二背鰭後端稍向下方彎曲，有鰓。第一背鰭16至17棘，第二背鰭15至18軟條及9至10個離鰭，臀鰭14至17軟條及9至10個離鰭，脊椎骨數 $20+24=44$ 個，鰓耙數 $1+2\sim3=3\sim4$ 枚。背部灰綠色，腹部銀白色，體側約有50至60條細而呈褐色的橫帶，但於幼魚時此等橫帶呈延長的斑點，且條紋甚少，體長達1.8公尺。

漁業及利用：分佈於日本山口縣以南、韓國南部、臺灣、中國海、薩摩亞、新幾內亞、澳洲、印度諸島、印度洋、紅海及非洲東海岸等。臺灣盛產於西部沿海，尤以臺南與高雄兩縣之沿海及澎湖近海特多。漁期為12月至翌年3月間。漁法以流網為主。在澎湖方面有關漁場及漁期均與高麗鱈相同。肉白，富脂肪，味甚美，體型又大，係屬高級魚類，為飲食店或家庭佳肴，煎焗均宜。

Caught along the west coast of Taiwan, mostly in waters off Tanshui, Taoyuan, Nanliao, Wuchi, Tainan, Kaohsiung and the Pescadores by drift netting and trolling.

Over 1.5 m in length. Very delicious fish with white, tender flesh. Baked or fried.

42. *Trichiurus lepturus* Linnaeus



Family : Trichiuridae (帶魚科) Common name : Hairtail, ribbonfish

Mandarin : Pai Tai Yü (白帶魚) Native name : Péh-tuoa-hî (白帶魚), Sahn-tuon (瘦帶)

形態：體頗延長而側扁，後方逐漸纖細終於一線，吻略長而尖，吻長為眼徑之 2.1 倍，口裂大，下顎突出，延長之尾部辮帶較長，其背緣無鰭條部分之長度略長於肛門前長之二分之一，無尾鰭與腹鰭，無鱗，但有明瞭之側線。背鰭單一，起於後頭部，向後延至辮狀尾部，臀鰭僅以短棘露出於皮膚之外，側線在胸鰭上方斜行。上顎齒各側具有 16 至 20 個，平均為 18.50 個，下顎各側具有 14 至 19 個，平均為 14.90 個，除前方 1 對鈎狀犬齒外，後方各齒呈槍狀，先端均彎向前方。第一鰓弧之鰓耙數 6~13+17~30 枚，其中下鰓骨有 0 至 7 枚鰓耙（平均 3.5 枚），角鰓骨有 17 至 25 枚（平均 20.29 枚），背鰭第一軟條長度等於眼徑。體呈銀白色，背面略呈暗灰色，背鰭與胸鰭淡白色。全長達 1.5 公尺。

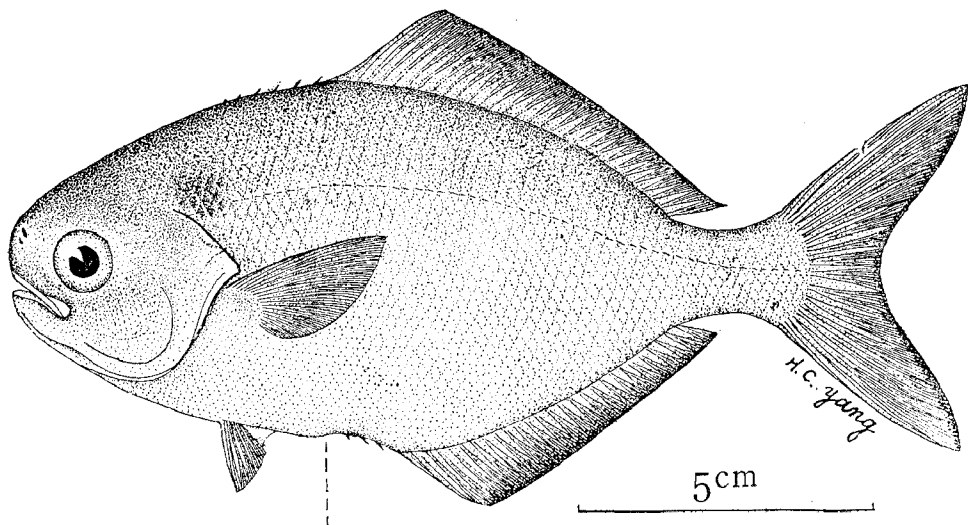
漁業及利用：全世界之溫暖水域均有分佈，係我國三大漁業之重要魚類。我國東海域出產甚豐，通常以拖網，釣具或手操網漁獲。自溫州灣近海至臺灣海峽有東海南部魚羣為捕獲之對象，漁期為 5 至 8 月間。臺灣產於各地沿海，漁期週年，尤以東港沿海盛產，漁期為 11 月初旬至翌年 3 月下旬，以手釣漁獲，但尚有另一種天竺帶魚 *T. haumela* (Forskål) 包括在內。天竺帶魚之體型肥大而美味，俗稱為肥帶，全長達 3 公尺，產於各地沿岸，每年農曆冬至後 2~3 天開始至翌年 2 月間盛產於宜蘭縣竹安沿岸，以大型地曳網漁獲。其他各地較大河川溪口之沿海域亦有出產。

A ribbon-like fish caught along the north and west coasts of Taiwan by angling, trawling and beach seining. Most abundant at Tungkang, Kaohsiung, Keelung and Ilan.

A popular food fish of fair table quality. Also salted.

The related species *T. haumela* from Tungkang is large, fleshy and delicious.

43. *Psenopsis anomala* (Temminck & Schlegel)



Family : Stromataidae (瓜子鯧科) Common name : Japanese butterfish

Mandarin : Kua Tzu Ts'ang (瓜子鯧) Native name : Bah-hî (肉魚), Bah-chit (肉鯧)

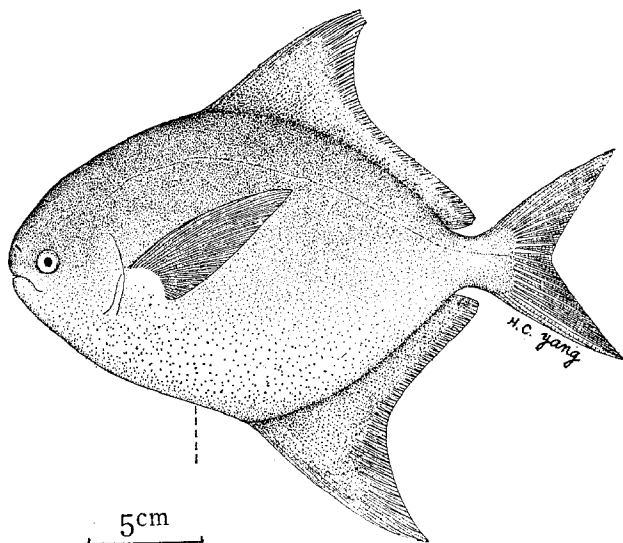
形態：體短而高，呈橢圓形而顯著側扁，吻短，先端鈍圓，吻長略等於眼徑，體被圓鱗，極易脫落，背鰭與臀鰭前方各具有短棘，各棘愈後方者愈長，兩者之鰭條不伸長，腹鰭發達，尾鰭大而分叉。口小，兩顎有小齒，鋤骨與口蓋骨均無齒。側線沿背部平行，肛門近於臀鰭起點。背鰭6棘29軟條，臀鰭3棘26軟條，側線鱗數55至65枚。體呈淡灰青色，帶銀白色光澤，肩部有一黑斑，但脫鱗後較為模糊，偶鰭略帶紅色，各偶鰭有黑邊緣。全長達30公分，普通為15公分左右。

漁業及利用：日本中部以南，經韓國南部至中國東海及臺灣等，以中國東海最豐產。臺灣產於西部沿海，尤以基隆與高雄兩漁港之拖網漁業漁獲最多。漁期週年。最佳漁場在基隆北方之201, 210, 211及219等漁區。盛漁期為10月至翌年1月間。臺灣海峽向澎湖西邊至臺灣淺堆亦有一漁場，以沿大陸北上羣為對象，3至4月間較多。7月以後有魚羣沿臺灣海峽南下至澎湖以西至臺灣淺堆，形成良好漁場，在10至11月間或12月至翌年2月間漁獲較多。肉鮮美，以煎食最佳。秋冬漁期之漁獲物最肥美。為大眾化之優良食用魚。因漁獲後體鱗已脫落無存，骨骼脆弱而少刺，內臟又小，容易處理。

Caught along the west coast of Taiwan by trawlers. Most abundant at Keelung and Kaohsiung.

A popular, good food fish of medium size, usually about 15 cm in length.

44. *Pampus argenteus* (Euphrasen)



Family : Pampidae (鯧科) Common name : White pomfret, harvest fish

Mandarin : Pai Ts'ang (白鯧) Native name : P'eh-chhiun (白鯧)

形態：體高而側扁，體長約為體高之 1.5 倍左右，略呈方形，頭小，吻鈍圓而僅突出於下顎前方，口小，鰓孔狹小，鰓膜與喉峽部愈合，愈合部分甚闊，兩顎具有細齒，鋤骨與口蓋骨無齒，體被易脫落之細小圓鱗，有側線。背鰭，具 10 短棘及 39 至 46 軟條，臀鰭具 7 短棘及 34 至 38 軟條上下相對因而同形，其前方鰭條伸長為鐮狀，幼魚時期有腹鰭，成長後消失，胸鰭發達而長，尾鰭深分叉。新鮮標本之背面呈淡墨青色，腹面顏色較淺，體鱗脫落後背面略帶青色，腹面則呈銀白色，胸鰭淡墨色，其他各鰭帶黃色而有淡墨色邊緣。全長可達 60 公分，普通大小為 20 至 35 公分。

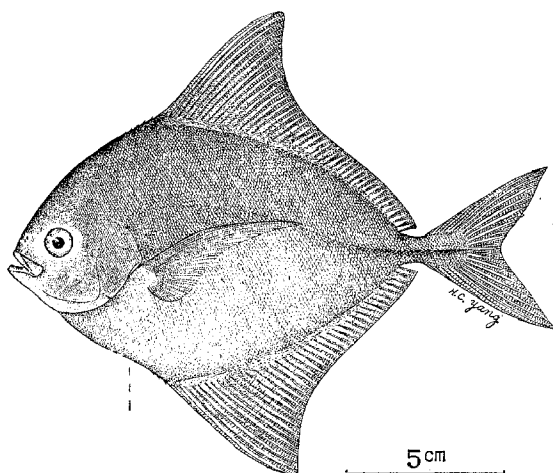
漁業及利用：自日本中部以南，經韓國、中國東海及東印度羣島等海域。係外洋性魚類，通常棲息海洋中層。6 月左右為產卵期而靠近沿岸。我國東海出產較豐。臺灣產於西部沿海，多為基隆漁港之拖網漁業獲物。主要漁場在臺灣海峽北部沿大陸岸向東海北部一帶，以海峽北部第 200, 275, 388 及 217 等區為中心。2 至 4 月間出現較多，以 2 月間魚羣為最密集。近海域之中着網與曳網等網具亦有一部份漁獲。肉嫩而白，骨骼脆弱。蒸、煎、烤及炸均宜，味鮮美，係高級魚類之一。臺灣北部人士嗜愛白鯧，南部人士則較嗜黑鯧。

Caught along the west coast of Taiwan. Large numbers caught by trawlers off Keelung. Most abundant from February to June.

One of the best food fishes, with white delicate flesh of excellent flavor. Baked, fried or smoked,

Common size 20 to 30 cm.

45. *Formio niger* (Bloch)



Family : Formiidae (黑鯧科) Common name : Black pomfret

Mandarin : Hêi Ts'ang (黑鯧) Native name : O-chhiun (烏鯧)

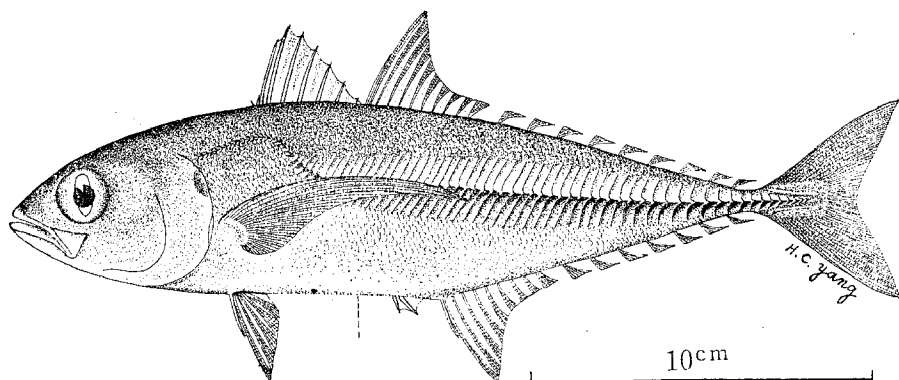
形態：體高而側扁，體長約為體高之 2.1 倍，背邊緣稍有規則的昂起，全體略呈橢圓形，頭部中庸大，吻短而鈍，眼小，具有不發達的脂性眼臉。口小而開於吻端，兩顎發達，下顎略突出於上顎之前方，各具 1 列尖銳之細齒，鋤骨與口蓋骨及舌上均無齒。體被細小圓鱗，後頭部前方無鱗，具側線，尾柄部有隆起稜，其部位之側線鱗稍擴大為稜鱗狀，背鰭與臀鰭被小鱗。背鰭與臀鰭相對稱，前方之鰭條高，胸鰭為長鐮刀狀，後端尖銳，腹鰭幼時在胸位，成長後消失，尾鰭後緣分叉。背鰭 5 小棘及 39 至 44 軟條，臀鰭 3 小棘及 35 至 39 軟條，側線鱗數約 100 枚，脊椎骨數 $10 + 15 = 25$ 個。全體帶黃棕色，鰓蓋主骨後緣及各奇鰭有黑邊緣。全長可達 70 公分，普通大小為 20 至 35 公分。

漁業及利用：自日本南部經臺灣、中國東海、東印度羣島至夏威夷及昆斯蘭等海域，係溫、熱帶性魚類。臺灣產西部沿海及澎湖近海。澎湖縣早年以麻線流刺網撈捕，漁期為農曆 12 月至翌年 4 月間。民國 49 年底開始由嘉義縣布袋漁民改用尼龍絲流刺網，而在布袋與三條崙成為主要漁業。漁期為農曆 10 月至翌年 1 月間，盛漁期 11 至 12 月間。51 年起臺南籍漁民亦在北部東引島附近海域作業，漁期為農曆 6 至 8 月間。北部拖網漁場偶有黑鯧之漁獲。臺灣西南部於農曆 12 月至翌年 4 月間巾着網亦偶而漁獲黑鯧。由此等漁況加以判斷，黑鯧之漁場幾分佈於整個臺灣海峽。其洄游情形推定在臺灣海峽作南北移動，即於 3 月以後北上，8 至 11 月南下。有 2 種洄游路徑。第一型之北上較近而較早轉回南下至高雄附近沿岸。第二型之北上較遠而轉回較遲南下達澎湖沿岸。全省之年產量已達 3,280 公噸，其獲量價值 5,370 萬元。為近海漁業主要對象之一。味鮮美，但遠不及白鯧。

Caught along the west coast and the Pescadores with drift nets made of monofilament. Also caught by trawling. Most abundant from October to December.

An excellent food fish, though not as good as the white pomfret. Steamed, baked or fried.

46. *Megalaspis cordyla* (Linnaeus)



Family : Carangidae (鯧科)

Common name : Horse mackerel

Mandarin : Pien Chia Ts'ang (扁甲鯧) Native name : Thih-kah (鐵甲)

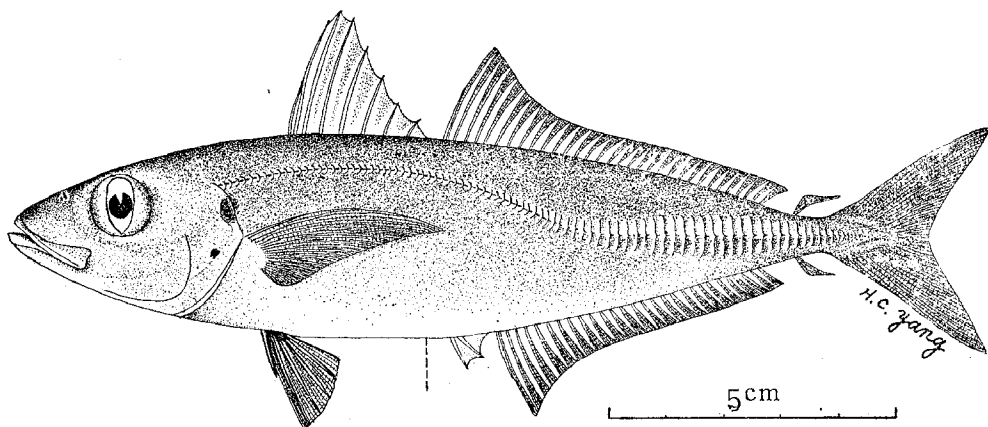
形態：體延長，略形側扁，頭長略與體高相等，眼較大，有發達的眼臉，胸鰭鎌狀，其長度較頭部為長，後端達臀鰭起點，尾柄顯著的平扁而細軟。背鰭2枚，臀鰭前方有2離棘，背鰭與臀鰭後方均有若干小離鰭。體被小鱗，側線頗發達，前方有一顯著之弧形彎曲，自第一背鰭第4棘開始，後方直走部特長而被特大之稜鱗，最大稜鱗之高度大於眼徑而約為體高之3分之1，其中尾柄部之楯鱗成為強大隆起稜。第一背鰭具1向前伏倒之離棘及8硬棘，第二背鰭1棘及10至11軟條，後方有7至9枚小離鰭，臀鰭2離棘及1棘8至10軟條，後方有6至8枚小離鰭，側線直走部稜鱗數53至58枚。體背部藍綠色，腹部銀白色，各鰭帶黃色，第一背鰭與尾鰭邊緣灰黑色，第二背鰭邊緣灰色，鰓蓋後上緣有一半圓形黑色斑，腹鰭與臀鰭淡色。全長達50公分，通常為22公分左右。

漁業及利用：自日本南部經臺灣至中國海及印度洋等，屬溫、熱帶性魚類。臺灣產於西部各地沿海，臺南與高雄等兩地漁港產量較多，漁場北自布袋與安平間之新港附近，南至安平與高雄間之赤崁附近距岸6至7浬，深70尋左右之海域，尤以安平正西漁場為最佳。均以鐵甲魚一支釣漁獲。鐵甲魚一支釣漁業係由其釣餌之演變而成。原用沙漁肉片或鱧仔魚等真餌，其後改用白鷄毛擬餌，光復後釣繩改用尼龍繩，民國40年改用鬼頭刀魚及擬餌，42年開始用塑膠布擬餌，其釣獲率不亞於白鷄毛，因價廉耐用而風靡全省，至44年12月間成為臺灣西南部新興的鐵甲魚一支釣漁業。漁期為11月中旬至翌年2月間，而以臺南附近之12月至1月間最盛，尤集中於12月下旬。但在盛漁期恰值烏魚漁期，漁民大多競捕烏魚，尋覓烏魚羣未得時始改釣鐵甲魚。因此，實際作業時期常延至烏魚汛期之後。烏魚季之巾着網間亦有漁獲鐵甲鯧。過去漁獲物每尾重約2臺斤，近年來已降至1臺斤以下。初漁期（12月以前）漁獲物比終漁期者肥大而美味，盛漁期以外之魚體則瘦小而味較差。肉細緻而味鮮美，且少刺骨。

Caught along the west coast. Most abundant at Tainan and Kaohsiung. The prevailing fishing method makes use of artificial bait made of plastic ribbons. Fishing season is from November to February.

Although the skin is quite thick, the flesh is of firm texture and fair quality, with no intramuscular bones.

47. *Decapterus maruadsi* (Temminck & Schlegel)



Family : Carangidae (鰺科) Common name : Amberfish, white-tipped mackerel scad

Mandarin : YuanTs'an (圓鰺) Native name : Si-phoa (四破), Kon-á (廣仔)

形態：體延長，橫斷面略呈橢圓形，體長為體高之4.3至4.4倍，胸鰭略與頭部同長，其後端達第二背鰭起點，背鰭與臀鰭之後方各具有小離鰭1枚。側線在第二背鰭中央基底之略前下方向後直走，前方側線呈廣圓形的彎曲，後方側線稍短而全部具有稜鱗，最大稜鱗之高度等於或略小於眼徑。體被小鱗，後頭部之小鱗向前方可達眼前緣或達眼前部。兩顎骨、口蓋骨及鋤骨等均具有稍顯著的齒，鋤骨齒帶呈T字型，舌上有一齒帶。第一背鰭1離棘及8硬棘，第二背鰭1棘及32至33軟條，後方有小離鰭1枚，臀鰭2離棘及1棘28至29軟條，後方有小離鰭35至36枚。體背部帶藍綠色，下部銀白色，各鰭帶淡黃色，腹鰭與臀鰭較淡，第二背鰭前方鰭條有白邊，鰓蓋上端有一黑斑。全長達40公分，普通約為22公分。

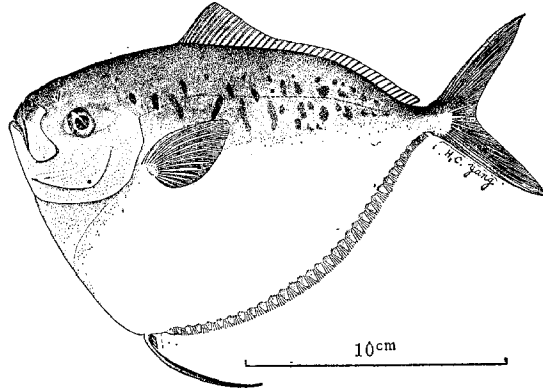
漁業及利用：自日本東京以南經韓國、臺灣、中國南海及夏威夷等之暖海域均產。臺灣產於西南部，西部及北部沿海。漁期週年，春、夏兩季較多。漁法為焚寄網、地曳網及敷網等。風味尚佳，通常以鮮售為主，產量多時以熟魚供應農村。因係沿岸漁獲物，鮮度佳，頗受一般家庭歡迎。東港為根據地之鮪延繩釣漁業，以本種為重要活餌(俗稱廣仔)，其釣獲率不亞於虱目魚之死餌，惟因產量有限，未能普遍利用。臺灣產之鰺魚類共達50種以上，在漁業經濟方面尚有拖網漁獲物之扁鰺 *Caranx equula*，一支釣漁獲物之紅瓜鰺 *Decapterus russelli* 與赤尾鰺(擬稱) *D. kurroides aka-adsii*，曳繩釣漁獲物之雙帶鰺 *Elagatis bipinnulatus*，底延繩釣漁獲物之紅甘鰺 *Seriola purpurascens*，及5月間盛產於彭佳嶼之真鰺 *Trachurus japonicus* 等，均具有經濟價值，風味亦佳。

Caught with torch net, beach seine and dip net, along the west and north coasts. Most abundant in spring and summer.

A popular food fish, particularly in rural areas. Usually marketed fresh or as boiled fish. Table quality fair.

Ordinary size 22 cm. Many related species also caught.

48. *Mene maculata* (Bloch & Schneider)



Family : Menidae (眼眶魚科)

Common name : Moonfish

Mandarin : Yen K'uang Yü (眼眶魚)

Native name : Phê-toh (皮刀)

形態：體高而頗側扁，體長為體高之1.3至1.6倍，背緣微彎，其中央附近之背緣略平直，腹緣甚突出而鋒銳，全體酷似肉刀或皮刀，眼有不發達的脂臉，口小而垂直，上顎能伸縮自如。側線靠近背緣，其後端終止於近背鰭後端之下方，體無鱗，肛門位於胸鰭沿直下方。背鰭一枚，幼時有9棘，成長後消失，臀鰭甚低，基底甚長，各鰭略同長，在成魚往往被覆於皮膚下，腹鰭之第一鰭條作鞭狀之延長，長度略等於頭長，胸鰭發達，呈卵形而短於頭長，尾鰭深分叉。背鰭3至4棘及40至42軟條，腹鰭1棘5軟條，臀鰭30至32軟條。體背面呈藍色，腹面銀白色，沿側線上下各有1至2列鮮艷的深藍色斑點，腹鰭呈黑色。全長達30公分，普通約20公分左右。

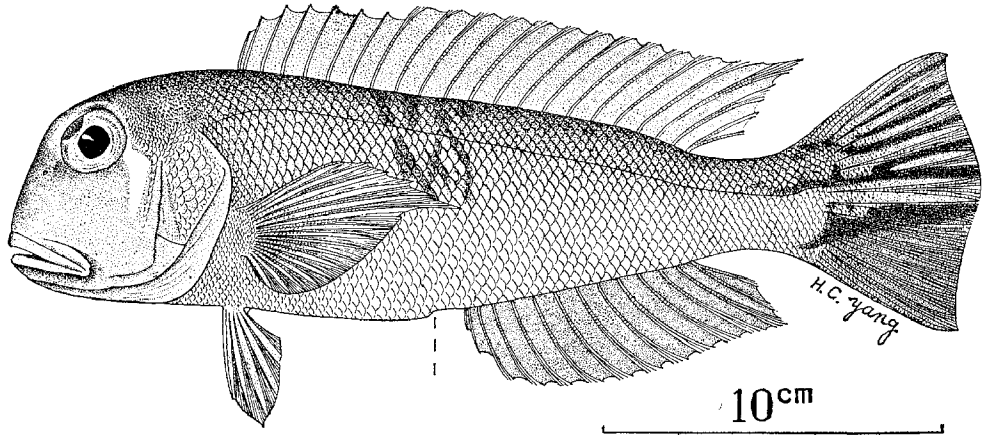
漁業及利用：自日本中部以南經臺灣、中國海、夏威夷、澳洲、印度洋至非洲等之熱帶性沿岸均產。臺灣產於各地沿海，而以東北部與西南部沿岸產量較豐，漁期週年。在西南部為9月至翌年4月間，小琉球嶼以10至11月為最盛。漁法為皮刀擬餌釣，釣獲水層大多在10至60尋深處，但自巾着網漁業發達後，在烏魚漁期前後可以巾着網漁獲。東北部漁期為3至6月，以蘇澳為根據地，在鯖魚漁期利用巾着網漁獲。眼眶魚具有趨光習性，故夜間可以焚寄網或巾着網漁獲，其漁獲率不亞於日間之漁獲率。肉質細脆，味尚佳，但因體形顯著側扁，肉量不多，以調味蒸食或炸食為佳。本種在臺灣西南部近海域為鮪延繩釣之重要活餌，其活餌之利用價值略與銅鏡鯔相同。澎湖近海並以焚寄網及流刺網漁獲，漁期為4至8月間，尤以6月間最多。

Caught in abundance along the northeast and southwest coasts with purse seine, hand line with artificial bait and torch net.

Fair table quality. Because of the strongly compressed body, there is little flesh. Also used as bait in tuna long lining.

Ordinary size 20 cm.

49. *Branchiostegus japonicus japonicus* (Houttuyn)



Family : Branchiostegidae (馬頭魚科)

Common name : Tilefish, branquillos

Mandarin : Hung Ma T'ou Yü (紅馬頭魚)

Native name : An-bé-thâu (紅馬頭)

形態：體延長而側扁，頭高，上部輪廓在眼以前呈垂直下降，眼前骨寬潤，眼大，近於前上角。口開於頭之前下方，近於平裂，上顎骨後端達眼之中央下方，兩顎齒強，鋤骨、口蓋骨及舌上均無齒。體被櫛鱗，側線完全，靠近背側彎曲。背鱗一枚，基底長，起點始於鰓蓋後緣上方，胸鱗發達，後端尖銳，自第8軟條起突然變短而成一缺刻，尾鱗後緣在中央部圓形突出。背鱗7棘15軟條，臀鱗2棘12軟條，側線鱗數61至63枚，鰓耙數9 + 13~14枚，脊椎骨數24個。體背部深紅色，側部赤色，腹部白色，背鱗第1至4軟條間下方之體側有黃赤色斜列橫斑，尾鱗上葉呈紅棕色而有4至5條鮮黃色縱帶，臀鱗與尾鱗下葉灰青色，背鱗淡紅色，眼後下方有一長三角形銀白色斑。全長達45公分，普通為30公分左右。

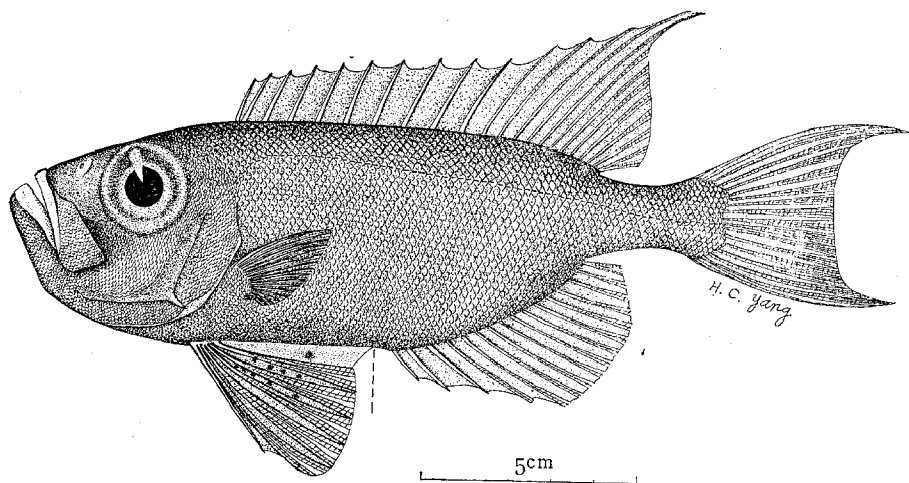
漁業及利用：產於日本中部以南經中國海至臺灣等近海域，中國東海較多。臺灣產於東港、高雄、新竹、淡水及基隆等各地近海。近10年來以紅毛港籍漁船在基隆北部第210區與第211區，或魚釣島西南方海域作業者較多。漁期為5至9月間，盛漁期為6至7月間。以底延繩釣漁獲，釣獲水層為40至100公尺之間。肉質柔嫩鮮美，多供鮮食。臺灣之馬頭魚除紅馬頭魚外，尚有黃馬頭魚 *B. japonicus auratus* 及白馬頭魚 *B. argentatus* 等。白馬頭魚棲息較淺而於冬季最美味；黃馬頭魚棲息最深而產量較少，味亦較劣；紅馬頭魚棲息於其他2種之間，產量最多。

Most abundant at Keelung, Tanshui, Hsinchu, Kaohsiung and Tungking from May to September. Caught by long lining, trawling and angling.

A good food fish of about 30 cm in length.

Two related species are produced in smaller quantities.

50. *Priacanthus tayenus* Richardson



Family : Priacanthidae (大眼鯛科)

Common name : Big-eye

Mandarin · Yeh Ssu Ta Yen T'iao (曳絲大眼鯛)

Native name : Ang-bak-liân (紅目鱧) ,

Ang-giam-kong (紅嚴公)

形態：體長橢圓形，頗側扁，體高較低，體長為體高之 3.2 倍，體高等於頭長，眼頗大，頭長為眼徑之 2.5 倍，口裂大，近於垂直，上顎主骨寬潤而發達，表面被小鱗，兩顎與鋤骨具絨毛狀齒帶，口蓋骨則無齒，鰓蓋前骨隅角域有一硬棘，體被小鱗而粗雜。背鰭起點在鰓孔上端，略與胸鰭起點相稱，其第 4 與第 5 軟條稍延長為絲狀，腹鰭大形略短於頭長，其後端不達臀鰭起點，內緣鰭條全部以鰭膜連接於肛門前方之腹緣，尾鰭後緣半月形，其上下兩端之鰭條隨成長而延長為絲狀。背鰭 9 至 10 棘 11 至 12 軟條，臀鰭 3 棘 13 軟條，側線鱗數 65 至 70 枚，第一鰓弧之下枝鰓耙數 17 至 18 枚。體呈赤紅色，腹面較淡，各鰭淡色，其邊緣略呈暗色，腹鰭內膜有顯著之紫黑色圓點，愈近腹部者愈大，全長達 30 公分以上，普通為 25 公分左右。

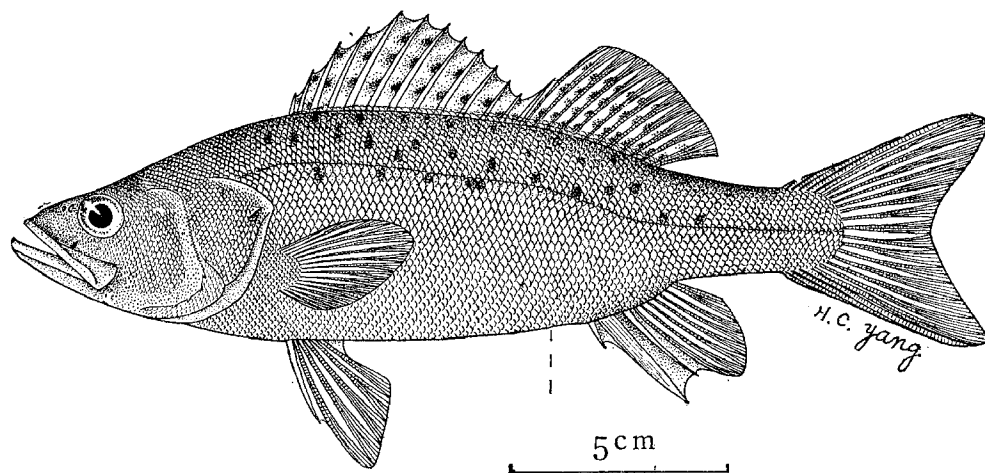
漁業及利用：產於中國海經臺灣、菲律賓至東印度羣島等暖海域。臺灣產於西部沿海，高雄漁港較多，基隆漁港次之，均為拖網漁業之漁獲物。漁期週年，漁場在中國東海南端至臺灣海峽，通常與同屬之寶石大眼鯛 *P. hamrur* 及大眼鯛 *P. macracanthus* 等出現同一水域。其中以曳絲大眼鯛和寶石大眼鯛等體形較大而有經濟價值。大眼鯛雖較多，惟因魚體有時多屬小型，通常被視為雜魚之一。又在淡水與基隆等地近海之馬頭或赤鯪漁場，亦可以底延繩釣漁獲大型的紅目大眼鯛 *P. boops*。大眼鯛魚類在東港以南至返春一帶俗稱紅嚴公。肉白，刺骨少，味尚佳、煮、煎均可，惟因體鱗不易脫落，調理時除去內臟後，將整體煮或煎，供食時魚鱗即易剝離。魚肉可製魚鬆。因售價低廉，甚為一般家庭歡迎。

Caught all year round along the west coast, mostly by trawlers off Keelung and Kaohsiung.

A fish of fair table quality, very good in soup.

Ordinary size 25 cm.

51. *Lateolabrax japonicus* (Cuvier and Valenciennes)



Family : Serranidae (鱸科) Common name : Sea perch, Japanese sea bass

Mandarin : Lu Yü (鱸魚) Native name : Lō-hî (鱸魚)

形態：體延長而側扁，頭較低，眼較小，下顎較上顎突出，兩顎、鋤骨及口蓋骨等均有齒。鰓蓋前骨後緣呈鋸齒狀，其隅角部有1枚、下緣有3枚向前之強棘，鰓蓋主骨有一硬棘。背鰭1枚，13至14棘及12至14軟條，其棘條部與軟條部僅以低鰭膜連接，臀鰭3棘7至8軟條，第2棘強大，尾鰭後緣淺分叉。背鰭，側線鱗數103至106枚。體被櫛鱗，頰部、鰓蓋及頭頂等均密佈小鱗，背部及體側為銀灰色，腹面銀白色，自側線至背鰭散佈黑色斑點，老成魚多消失，腹鰭與尾鰭淡色。體長達1公尺以上。

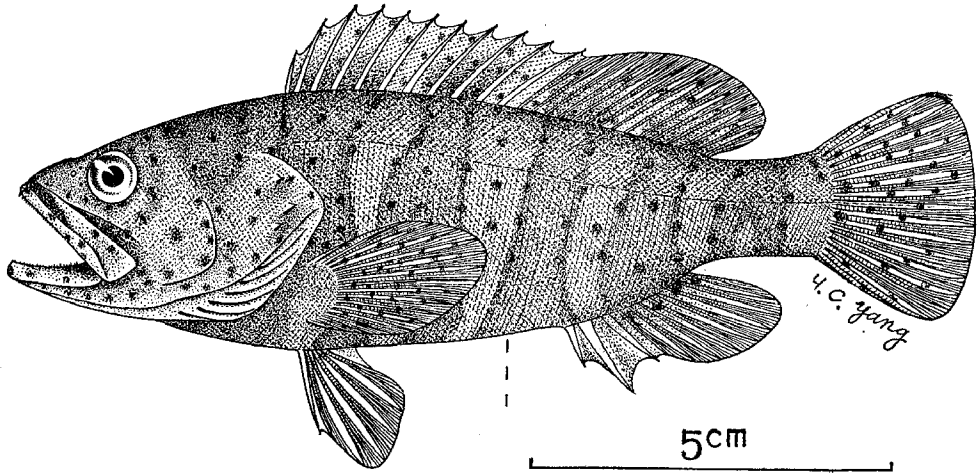
漁業及利用：分佈於基隆至本島西南部各地沿海，淡水魚塢養成者甚多，鱸魚為近海性魚類，淡鹹水均有分佈。通常於10月至翌年4月間在近海產卵，15厘米以下之仔稚魚在近海表層浮游，生長至2公分程度時接近沿岸或河口，5公分程度時開始溯河，2輪以下時常羣游淡水域，成熟魚出現於半鹹水域，但自10月至翌年3月間大部份游入海中生活。由此可知鱸魚在冬季移至深處均以越冬與產卵為目的，春夏移至淺處多以索餌為目的。沿岸性之食物多為浮游動物，近海性之食物均為小魚。臺灣漁業統計項目之鱸魚，大部份之種類可能為扁紅眼鱸 *Lates calcarifer* (Bloch) 與松鯛 *Lobotes surinamensis* (Bloch) 等兩種。肉甚鮮美，屬於昂貴之魚類，扁紅眼鱸之零售價每公斤達80元左右。

Caught with gill net and hand line all over Taiwan, both in brackish and fresh-water. It is a sea fish that comes close to shore to grow in estuarine waters. Also cultured in ponds.

A very good food fish, particularly favored by westerners.

Highly priced.

52. *Epinephelus amblycephalus* (Bleeker)



Family : Serranidae (鱸科)

Common name : Black-spotted grouper

Mandarin : Siang Tien Shih Pan (鑲點石斑)

Native name : Loh-bâh (鱸貓), Keh-hî

(郭魚)

形態：體稍長，略形側扁，體長為體高之2.9至3.2倍，頭長之2.5至2.7倍，眼徑略小於或等於吻長，背鰭一枚，棘部與軟條部之間無缺刻，腹鰭在胸鰭基底直下，胸鰭略等於眼後部頭長，胸鰭與尾鰭後緣圓形。口裂大，上顎主骨後端達眼後緣以後，兩顎側齒2列，其內側具有可以折伏之蝶鉸狀齒，並有數枚犬齒，鰓蓋上3棘之距離相等，鰓蓋前骨有鋸齒緣。背鰭11棘15至16軟條，臀鰭3棘8軟條，側線鱗數95至105枚，橫列鱗數為20至40枚。體呈灰棕色，體側有6至7條暗色潤橫帶，其中4帶接於背鰭基底，各橫帶略垂直而以同距離間隔，各帶緣綴有小黑點，除腹鰭外各鰭均散佈小黑點。全長達38公分，普通20公分左右。

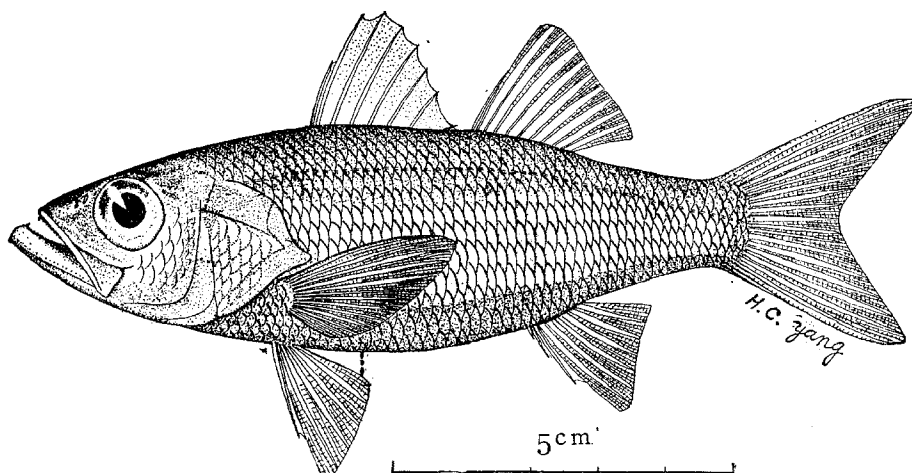
漁業及利用：分佈於琉球經臺灣至熱帶海城。臺灣產於各地沿岸，在港灣常以釣具或刺網漁獲，為良好的遊釣對象。本種肉味清淡可口。除本種外在沿海亦可釣到赤石斑 *E. fasciatus*，拖網漁場又可漁獲青石斑 *E. awoara* 或擬青石斑 *E. diacanthus* 等，一般俗稱為鱸魚，均可作「五柳枝」之重要材料。底延釣或拖網等可漁獲巨大的鱸滑石斑 *E. tauvina*，其體長往往超過1公尺。

Caught in all coastal waters of Taiwan by gill net and hand line. Available all year round. A good food fish with firm flesh and very little bone.

Generally served in Cantonese restaurants.

Size usually 20 to 30 cm.

53. *Acropoma japonicum* Günther



Family : Serranidae (鱸科)

Common name: Firefly fish, Hotarujako in Japanese

Mandarin : Ying Shih Chih (螢石鯛) Native name : Bak-tau-â (目豆仔)

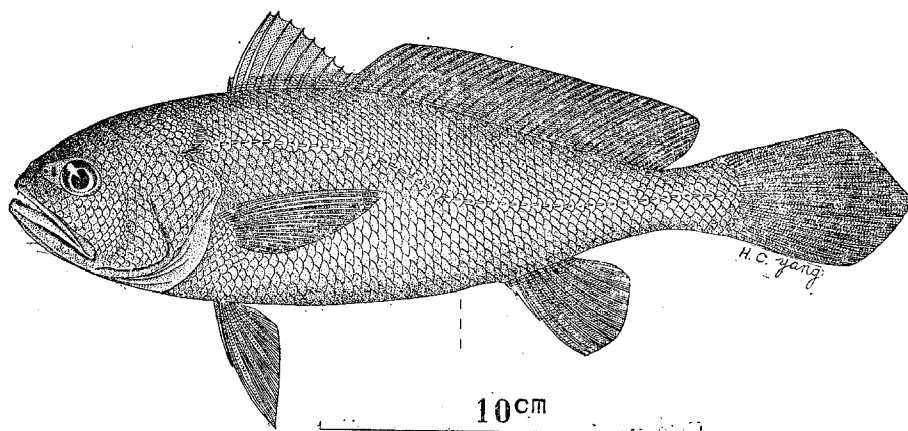
形態：體長橢圓形，側扁，頭部大形，體長為頭長之2.6倍，為體高之3.3倍，背鰭兩枚，以極短之距離分開，尾鰭分叉。吻短，眼大，側線發達，靠背緣彎曲，體被薄而大型的弱型櫛鱗，各鱗不易脫落。口大，下顎顯著的突出、上顎骨、鋤骨及口蓋骨等具有絨毛狀齒，上顎前骨有1或2對內彎的犬狀齒，下顎骨縫合部有1對犬狀齒，其側齒有較長之犬狀齒。第一背鰭7~8棘，第二背鰭1棘10軟條，臀鰭3棘7軟條，第一鰓弧鰓耙數為5~7+16~19=21~26枚，側線鱗數45至50枚。肛門距腹鰭起點顯然較距臀鰭起點為近，腹部具有發光器1對，較短，由肛門稍後分別伸向前方，而於腹鰭前緣左右相會合形成為逆V字形。新鮮標本呈淡紅色，眼睛之瞳孔周圍乳白色，肛門呈淡色，腹面發光器部份呈半透明之乳白色而散佈小黑點。全長在14公分以上。

漁業及利用：分佈於日本中部以南經臺灣至南非洲等海域。臺灣產於蘇澳、基隆、臺南、高雄、東港及澎湖等地沿海。係常見之深海性底棲發光魚類。通常為拖網之漁獲物，產量不少。漁場在中國東海南端至臺灣海峽，尤於北部第210區生產較多。漁期週年，在5至7月間可見發達之卵巢。為常見之下級魚類，新鮮者可供食用，由於產量多，售價便宜，通常以鮮魚供應作為養鰻飼料，或乾製魚粉作為家禽飼料，故屬於重要之下雜魚。除本種外尚有天竺鯛類 (*Apogon spp*) 出現甚多，其價值略次於本種。高雄及東港等沿海並產羽根田氏螢石鯛 *A. hanedai* Matsubara，體有甚易脫落之圓鱗，肛門呈濃黑色，位於腹鰭與臀鰭之中央附近，棲息水域較深，在東港有時與螢石鯛混獲，但產量不多。

A warm water fish that inhabits the deep sea southward from Tokyo. Caught in large quantity with other small fish by trawlers. Usually considered a trash fish, used as feed for eel and duck.

Said to be a phosphorescent fish. Size small, about 10 cm in length.

54. *Pseudosciaena manchurica* (Jordan & Thompson)



Family : Sciaenidae (石首魚科)

Common name : Small yellow croaker

Mandarin : Hsiao Huang Yü (小黃魚)

Native name : Ng-hoe-hi (黃花魚)

形態：體呈長橢圓形而側扁，口開於吻端，背鰭一枚，其棘部與軟條部之間有一缺刻，軟條基底甚長，臀鰭基底甚短，其第二棘長度短於眼窩徑，尾柄長為尾柄高之2倍以上，尾鰭後緣在中央部尖出。頤部具有不明顯的孔6個，無頤鬚，兩顎骨有小齒，鋤骨、口蓋骨及舌上等均無齒，鰓有26至33對側枝，其腹下分枝之前小枝延長。背鰭9至10棘及31至37軟條，臀鰭2棘9至10軟條，側線鱗數50至62枚，由背鰭起點至側線間有鱗5至6列，脊椎骨數28至30個。體呈橙黃色，側線以下之腹面呈黃色，生殖季節在腹部顯形黃金色光澤，口唇呈紅色。體長達40公分。

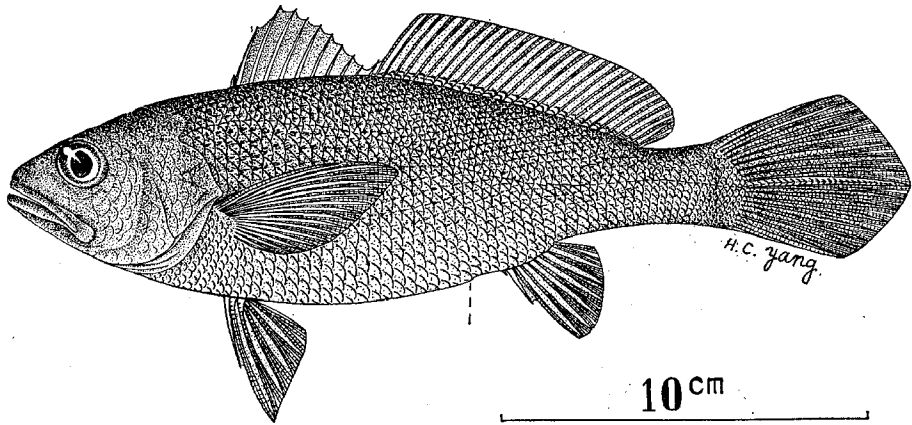
漁業及利用：分佈於渤海至中國南海，與大黃魚 *P. crocea* (Richardson) 同產於我國沿海。其產量居我國海產魚類之第一位，為重要食用魚類之一。臺灣僅於基隆港為根據地之拖網船有漁獲物。漁場多在 30°N 以南至 27°N 間之大陸沿岸海域。通常在清明節後產卵而北上洄游，9至10月間為索餌而南下洄游。因此，臺灣之黃魚季節約在冬季前後，尤其於3至4月間魚羣南下之季節為最盛漁期。漁獲水深通常40至105公尺，通水溫為 15°C 左右與 20°C 左右。通常棲息於近海底，在繁殖季羣游於近水面而躍上海面。成熟雄魚較雌魚為小。小黃魚在臺灣產量不多，大黃魚亦罕見。肉嫩味美，紅燒、醋溜、清燉、白煮均可為佐膳之佳肴。油炸、烟燻等宜下酒。鰾可製魚膠。臺灣各地沿海偶有釣獲俗稱黃花者係屬白花鰾 *Nibea albiflora* (Richardson) 或尖頭鰾 *Nibea acuta* (Tang) 之類。因體均呈黃色，漁業統計項目之黃花魚即包括3種以上在內。

An important food fish. Catch very large along the coast of China. Caught in rather small quantity by trawlers operating from Keelung.

Looks very much like the large yellow croaker which is a highly priced fish with tender flaky flesh.

Size usually under 30 cm.

55. *Argyrosomus nibe* (Jordan & Thompson)



Family : Sciaenidae (石首魚科) Common name : Black mouth croaker

Mandarin : Hei Huo (黑鰱) Native name : O-kháu (黑口), Chau-hî (臭魚)

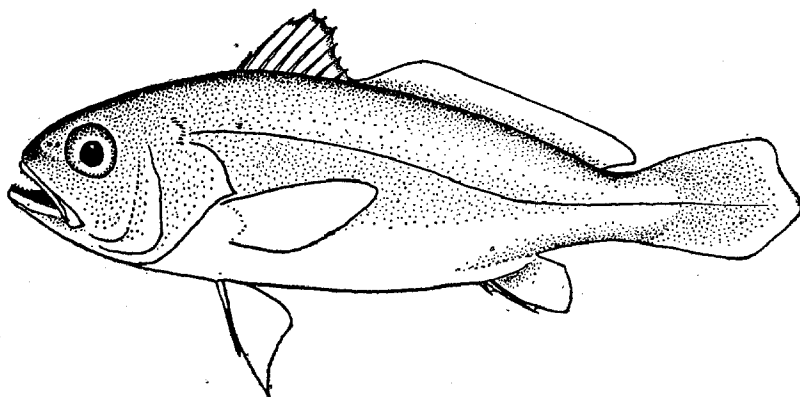
形態：體呈長橢圓形，稍側扁，吻圓，眼睛大，其下緣在口裂水平線之下，前鼻孔卵圓形，後孔裂罅狀，兩背鰭略以低鰭膜連接，臀鰭第二棘較弱而短於眼窩徑，尾鰭後緣在中央部突出，軟背鰭與臀鰭僅在基部三分之一處蓋有鱗片。兩顎略同長，頤部有6個小孔，兩顎齒2列，細小而排成帶狀，上顎外列齒與下顎內列齒較大，上顎前端有2至3對犬狀齒，鰓耙短而粗，第一背鰭10棘，第二背鰭1棘29至32軟條，臀鰭2棘及7軟條，側線鱗數50至54枚，由第一背鰭起點至側線間有鱗8至9枚，第一鰓弧之鰓耙數6~7+11~15枚。體背部呈深灰色，腹面銀色，腹膜呈濃黑色，口腔與鰓腔均暗色，第一背鰭有黑邊。全長達45公分。

漁業及利用：分佈於日本中部以南之太平洋沿岸，經黃海至中國南海等海域。臺灣產於蘇澳經基隆至東港等沿海，基隆漁港之拖網漁業產量最多，高雄縣境內之小型拖網漁業次之，蘇澳與高雄之大小拖網亦有漁獲。底延繩釣漁業方面在淡水漁港為根據地者產量較多，東港次之。主要漁場在臺灣海峽北部至舟山羣島，漁獲水深為75公尺以下，臺灣北部之魚羣向被認為密度最大、數量最多之魚羣。其盛漁期有兩次，即5至7月及10月至翌年1月。此外每月亦有較小量之生產。產卵盛期為4至6月間，主要產卵場在揚子江以南之大陸沿岸海域。漁獲適水溫4月中或10~11月間為17.5~22°C，5~6月間為18.5~22°C，顯屬底層之高水溫魚類。在6至8月間以黃昏時漁獲量較多，在10月中則於日間較多。肉味較淡，若烹調得法，亦美味可口。因在盛漁期產量多，為沿海各地普遍之重要食用魚類。

Caught by trawlers from Keelung, Kaohsiung and Suao. Also caught with long line from Tanshui and Tungkang. The most abundant of croakers produced in Taiwan, this species is a common food fish for people of moderate means.

Fair table quality. Common size 18 to 38 cm.

56. *Argyrosomus macrocephalus* (Tang)



Family : Sciaenidae (石首魚科)

Common name : White mouth croaker

Mandarin : Jih Shou Huo (巨首鰺)

Native name : Péh-kháu (白口), Pháa-tau (有頭)

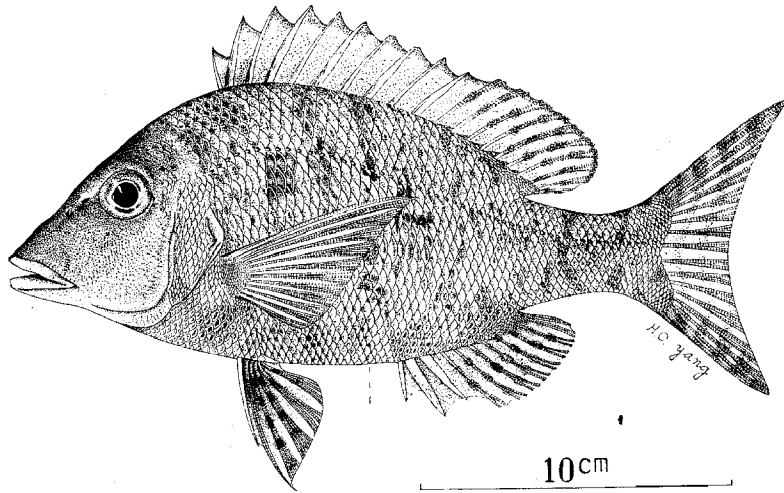
形態：體呈長橢圓形，略側扁，頭大而圓，其長度為體長之2.69至2.94分之1，眼大，略大於頭之6分之1，鰓耙短而粗，兩背鰭略以低鰭膜連接，第一背鰭9至11棘，第三棘最長，第二背鰭1棘23至30軟條，臀鰭2棘7至9軟條，第二棘略長於眼窩徑，尾鰭後緣在中央部突出，體前部被圓鱗。口裂斜位，吻有4個小孔，上3者成半弧狀，下1個面臨吻緣邊上，頤部有6個小孔，不顯明。側線鱗數41至47枚，第一鰓弧之鰓耙數5~6+13~16枚。體背部淡灰色而微白，腹部銀白色，胸部密被黑色細點，背鰭棘部邊緣黑色，其他各鰭白色。全長達26公分以上，普通為19至23公分。

漁業及利用：分佈於廈門南下至香港之大陸沿岸，與臺灣、澎湖等沿海域。臺灣產於臺灣海峽，尤以24°N至28°N以南之所謂臺灣海峽北部拖網漁場較為饒產。全年均有出產，然以1至5月間產量最豐。魚羣自臺灣淺堆附近或從澎湖西方等向北洄游而完成產卵，其魚羣在10至11月間再次集中南區，構成第二次盛漁期。所謂白口之種類，尚包括日本白口*A. argentatus* (Houttuyn) 及白帶魷口*Johnius carutta* Bloch等在內，均盛產於臺灣海峽，常見於本島及澎湖等各地魚市場。根據民國56年度漁業統計資料，臺灣年產量達11,503公噸，較黑鰺之3,289公噸為多。本種之利用價值略與黑鰺同，但以日本白口及白帶魷較為肥美。

Caught mostly by trawlers in Taiwan Strait all year round, but most abundant from January to May. Together with two related species that go by the same name (*A. argentatus* and *Johnius carutta*), it is a very popular food fish of fair table quality.

Size about 20 cm.

57. *Taius tumifrons* (Temminck & Schlegel)



Family : Sparidae (鯛科)

Common name : Yellow porgy, yellow sea bream

Mandarin : Ch'ih Tsung (赤鯨)

Native name : Chhiah-tsang (赤鯨)

形態：體高，略呈卵形而側扁，體長為體高之1.99至2.25倍，頭長之2.69至2.88倍，背鰭一枚，其棘部基底較長於軟條基底，胸鰭長，後端達臀鰭第二軟條，腹鰭不達肛門，臀鰭第二棘較第三棘強而略長，尾鰭後緣淺分叉。上顎後端達眼之前緣下方，兩顎側部具有12~14個圓錐齒而排成1列，在上顎前部具有4枚，下顎具有6枚強大的犬齒，各犬齒後方之絨毛狀齒帶延長至側齒之內側，鋤骨與口蓋骨無齒。體被大型弱節鱗，鱗片呈5角形，頭部上方被鱗，但不伸至眼前，前鰓蓋骨後半部有鱗3至4列，鰓蓋間骨有鱗3列，眼下骨部及兩顎無鱗。下顎骨在雄魚肥厚，頭長與體高亦在雄魚較大，眼隔域強度隆起，在鼻孔前方略凹入。背鰭12棘10軟條，臀鰭3棘8軟條，側線鱗數46至50枚，鰓耙數6~8+11~13枚。體黃紅色而有金黃色閃光，腹部銀白，背部有3至4個大型散渾之黃澄色圓斑，鼻孔前方之吻部有黃色斑，各鰭粉紅色。全長在35公分以上。

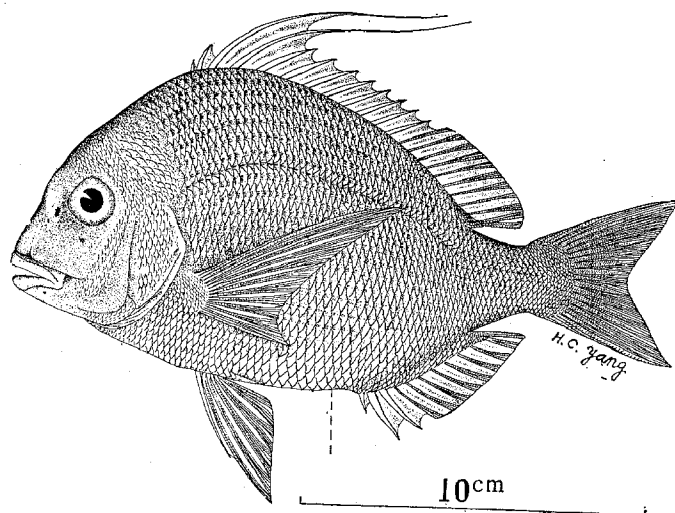
漁業及利用：自日本中部以南，經中國東海、臺灣、海南島至越南等之200公尺以下之大陸礁層均產，南半球之澳洲亦有分佈，棲息水層較深，定着性頗強。漁期週年，4至6月間為產卵期。東中國海頗饒產，為拖網漁場之重要漁獲物。臺灣產於蘇澳經基隆向西部，南至高雄及澎湖近海域之臺灣淺堆附近等，其中以基隆漁港為根據地之拖網漁業產量最多，高雄漁港次之。以基隆為根據地之底延繩釣漁業產量亦多。漁期週年，但有冬夏兩盛期。淡水與南寮亦有漁獲，其漁場在向西北航行85哩處之烏坵嶼與牛山島等海域，漁期與馬頭魚底延繩釣漁業相同，而以6~7月為最盛期。澎湖近海之盛漁期為10月至翌年4月間。屬高級食用魚類，肉細緻而鮮美，尤以延繩釣所漁獲者鮮度較佳，售價亦高。

Caught by trawlers from Keelung and Kaohsiung as one of the most important species netted. Also an important catch of long lining and hand lining vessels from Tanshui, Nanliao and the Pescadores. Available all year round, but most abundant from April to June.

A very good food fish with white, delicate flesh. Highly priced.

Size about 35 cm.

58. *Evynnis cardinalis* (Lacépède)



Family : Sparidae (鯛科) Common name : Crimson sea-bream, golden-skinned porgy

Mandarin: Pan T'iao (飯鯛) Native name : Pðan-hî (飯魚, 盤魚)

形態：體高，呈卵圓形，頗側扁，體長為體高之1.64至2.23倍，頭長之2.71至3.25倍。鰓蓋前骨之後半部無鱗，其寬度較頰部有鱗域頗潤，眼位置較高，眼隔域頗隆起，頭部小鱗向前只達眼隔域中央後方，背鰭與臀鰭之鱗鞘低。背鰭棘柔撓，其第3~4棘，有時連同第5棘頗延長為絲狀，臀鰭第二棘較第三棘短而強，胸鰭後下緣深彎入，其後端達臀鰭第二軟條上方，腹鰭末端達肛門，尾鰭後緣淺分叉。上顎前部有犬齒4枚，下顎有犬齒6枚，兩顎側齒2列，各列前半部為圓錐齒或白齒狀顆粒齒，後半部為稍小型白齒，鋤骨與口蓋骨無齒。背鰭12棘10至11軟條，臀鰭3棘9軟條，側線鱗數60至63枚，鰓耙數7~8+12~13枚。體呈赤色，腹部銀色，體側具有藍綠色斑點形成縱走帶，其中側線下方有1帶，上方有4帶，鰓蓋骨後緣之皮膜呈鮮紅色，各鰭粉紅色。全長40公分，普通為16公分左右。

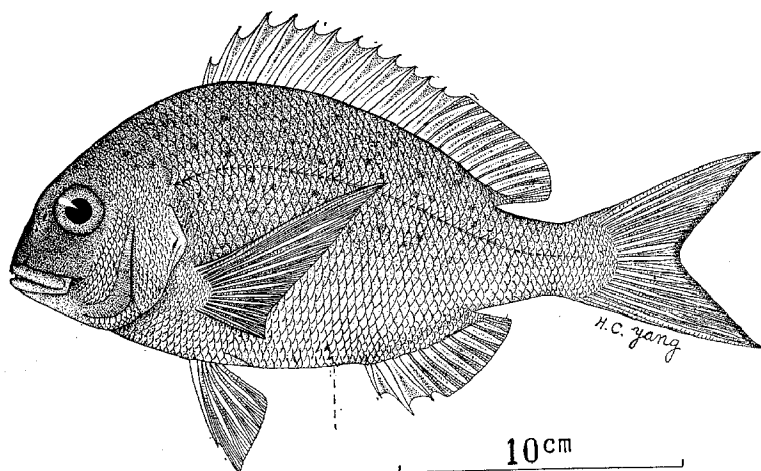
漁業及利用：分佈於日本南部經中國東海之南部、臺灣、菲律賓至東印度羣島等暖海域。臺灣產於基隆至高雄及澎湖等沿海，其中以基隆與高雄等兩漁港產量最多，高雄縣沿海亦饒產，均為拖網漁業之漁獲物。漁期週年，主要漁期為3至5月間及9至11月間之春秋兩季，春季3至4月間魚羣自臺灣淺堆及澎湖西方向北開始洄游，5至6月間繼續向北移動，秋季9至10月間，在北部分散之魚羣再向南折回靠近臺灣西岸，11月中之魚羣幾全部返回25°N以南之海域，為其秋季漁場，至12月以後大部分魚羣似於臺灣淺堆及其附近越冬。澎湖西北及其附近海域，曾於民國48年9月間，出現大量體長7~9公分之幼魚羣。味甚美，以煎食為佳，年產量與經濟價值略次於赤鯮，為極普遍之家庭重要食用魚類。飯鯛又名血鯛，惟血鯛係屬另種（詳見嘉鱸魚說明），故顯屬誤用。

Also an important catch of the trawlers of Keelung and Kaohsiung. Available all year round, but most abundant from October to May.

Good table quality.

Size 16 to 40 cm in length.

59. *Chrysophrys major* Temminck & Schlegel



Family : Sparidae (鯛科)

Common name : Red porgy

Mandarin : Chia Lieh Yü (嘉鱻魚)

Native name : Ka-láh (嘉鱻)

形態：體型酷似赤鯮，體長為體高之2.07至2.70倍，頭長之2.65至3.54倍。頭上部輪廓除後鼻孔上方略隆起外均一律向背緣緩慢彎曲，眼隔域隆起，眼下寬度稍潤，頭部小鱗向前伸展至眼隔域之中央，鰓蓋前骨後半部有鱗數枚，背鰭棘強硬而不伸長，臀鰭第二棘較第三棘強而略長。兩顎具有兩列甚為發達的白齒、上顎前方有2對，下顎前方有3對犬齒，兩顎之側齒3至4列，口蓋骨與鋤骨均無齒。背鰭12棘10軟條，臀鰭3棘8軟條，側線鱗數53至59枚，背鰭起點至側線間鱗數6.5至7.5，鰓耙數6~8+10~11枚。體呈赤色，腹部銀色而帶淡紅色，頭部帶褐色，眼窩上部帶青色味，體背部與側線上下具有3至4縱列之不規則青綠色點散在，各鰭淡赤色，尾鰭後緣黑色，其下葉下方三分之一處通常呈白色。體長1.4公尺，普通為30至50公分，壽命可達30年。

漁業及利用：自日本北海道南部經韓國、中國、臺灣至東南亞等海域均產，屬定着性底棲魚類，略作小洄游，肉食性，嗅覺與視覺均甚發達。臺灣產於東部沿海及由蘇澳經基隆、淡水、高雄至東港及澎湖等沿海，凡海底屬於礁礫質者皆為嘉鱻魚類棲息場所。漁獲水深30至150公尺以上，漁期週年，其中以鯛底延繩釣產量較多。主要產地為澎湖沿海及臺灣淺堆附近，盛漁期為12月至翌年3月間。淡水次之，盛魚期為10月初旬至11月底。其他各地沿海均有零星漁獲。拖網漁業亦頗多漁獲量，其中以基隆與高雄兩漁港較多，安平與下茄荳等次之。嘉鱻魚年產量略少於赤鯮，但其經濟價值則略高。因體形與體色鮮美而高雅，肉味又佳，頗受消費者歡迎。在日本歷來均以嘉鱻魚供做喜宴之用，餐館亦常以生魚片供食，堪稱高貴食用魚類。通常以延繩釣所漁獲者鮮度較佳，體型亦較大。澎湖出產之柴魚嘉鱻花，係屬本種之高貴加工品。有近似種類血鯛 *Eynniss japonica* Tanaka 產於基隆近海，惟頗為罕見。

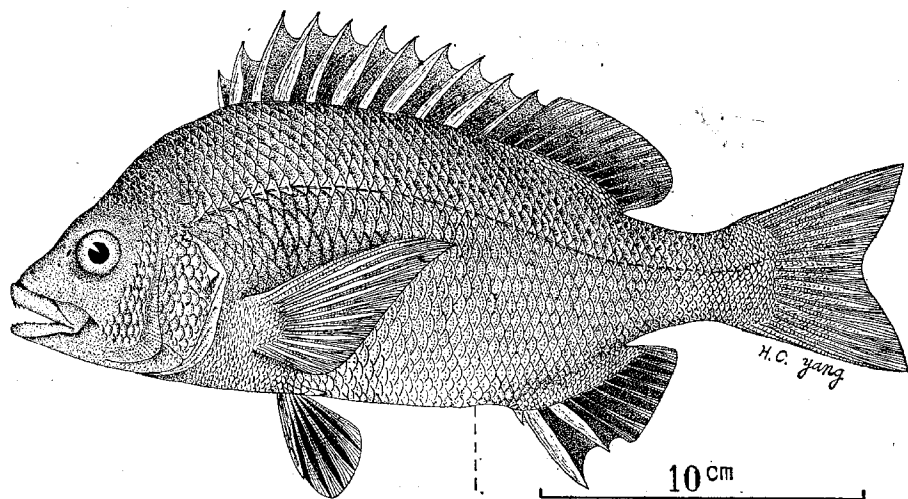
Caught by long lining and hand lining from rocky bottoms along the entire coast of Taiwan and the Pescadores.

A high-priced food fish of excellent quality with firm white flesh. Because of its red color, it is popularly served during festivities.

Served in soup or as shashimi in Japanese restaurants.

Size 30 to 50 cm.

60. *Acanthopagrus schlegeli* (Bleeker)



Family : Sparidae (鯛科) Common name : Black sea-bream, black porgy

Mandarin : Hei T'iao (黑鯛) Native name : O'-k'eh (烏格、烏鱧)

形態：體略呈橢圓形，體長為體高之2.30至2.66倍，頭長之2.82至3.34倍。吻稍尖銳，其上部輪廓幾乎直線而斜上，背部外廓昂起，腹部外廓則略平直，尾鰭後緣淺分叉。眼隔域潤，強度隆起，眼睛較小，眼隔域與鰓蓋前骨後半部無鱗，體鱗小而多，側線鱗管細長，在後方分枝，各枝以1孔終止，臀鰭基底有發達的鱗鞘。背鰭棘強硬，由瘦棘與肥棘交互相隔並列，臀鰭第一棘甚短，第二棘強大而長於第三棘，胸鰭末端略達肛門。上顎後端僅達眼前緣之後下方，有發達的白齒，上顎側部有4至5列，下顎側部有3至4列，兩顎前部有門齒狀之犬齒3對，鋤骨與口蓋骨均無齒。背鰭11棘11軟條，臀鰭3棘8軟條，側線鱗數48至55枚，棘背鰭中央之橫列鱗數5.5至6.5枚，鰓蓋主骨有鱗4至7列，鰓耙數4~8+9~11枚。體呈暗灰色，腹部銀白色，鰓孔上端有暗色斑、背鰭、臀鰭及腹鰭等呈暗灰色。體長50公分以上，普通內灣產者長約20公分，近海產者長約30公分。

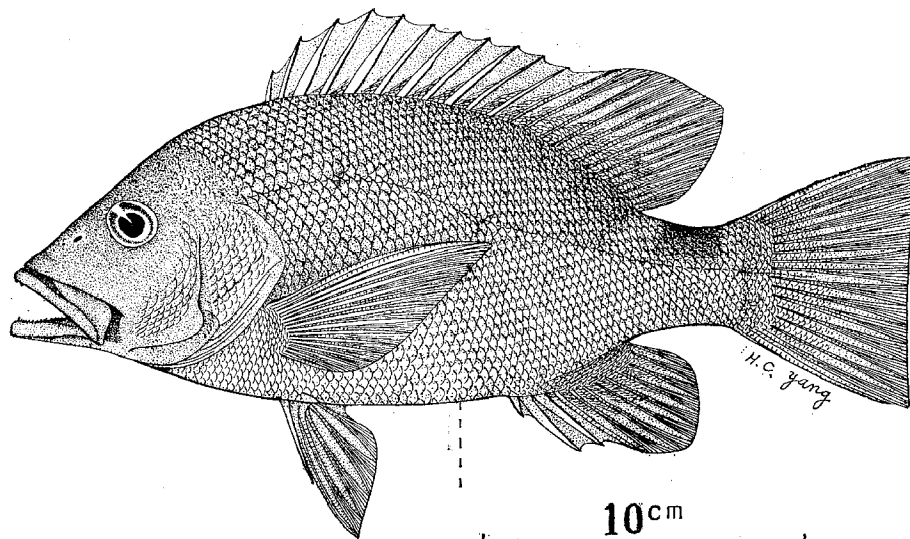
漁業及利用：分佈於日本中部以南，經韓國、中國至臺灣等沿海域，通常棲息沿岸之泥底或內灣，嗜食底棲動物，極為敏捷。12月至翌年5月間較多。各地內灣通常以本種為良好之遊釣對象。臺灣漁業統計之黑鯛係本種與崩頭鯛 *Sparus sarba* Forskål 及黃鰭鯛 *Acanthopagrus latus* (Houttuyn) 等之通稱，年產量略多於魷鯛，但經濟價值略相同。味美。*S. longispinis*, *S. swinhonis* 及 *S. macrocephalus* 等均為本種之異名，尤以後者之 *S. macrocephalus* 近年來普遍被採用，惟據其原始記載為黑鯛，其內容不詳，且所附圖案竟顯屬石首魚類，故該學名不能通用，臺灣產之黑鯛應隸屬日本長崎產之 *A. schlegeli*，茲據以改正之。

Inhabits mud bottoms along the west coast, particularly in bays and estuaries. Most abundant from December to May.

A good food fish caught by angling.

Length 20 to 30 cm.

61. *Lutjanus malabaricus* (Bloch & Schneider)



Family : Lutjanidae (笛鯛科)

Common name : Malabar red snapper

Mandarin : Ch'ih Hai Ti T'iao (赤海笛鯛) Native name : chhiah-hai (赤海)

形態：體呈橢圓形，體長為體之2.4倍，頭長2.7倍，眼小，吻稍尖銳，眼窩間隔隆起，眼上方之背緣經成長後略凹入，背鰭一枚，11棘13至14軟條，棘條由瘦棘與肥棘交互相隔並列，軟條部後端鈍尖或尖銳，其基底較鰭高為短（成魚）或同長（幼魚）。胸鰭發達，其後端不達臀鰭起點，臀鰭3棘9軟條，尾鰭後緣截平。鰓蓋前骨有淺缺刻，上顎後端達眼前緣後下方，兩顎齒尖銳而細小，成一狹帶，外列較大，鋤骨與口蓋骨無齒。體呈赤色，腹面較淡，體側至背側各鱗有黃金色沿鱗列成為縱線而與側線交叉，尾柄背部有一大形黑斑，其前後有白緣，但後白緣不甚顯明，各鰭呈略帶黃色之粉紅色。全長64公分，普通43公分左右。

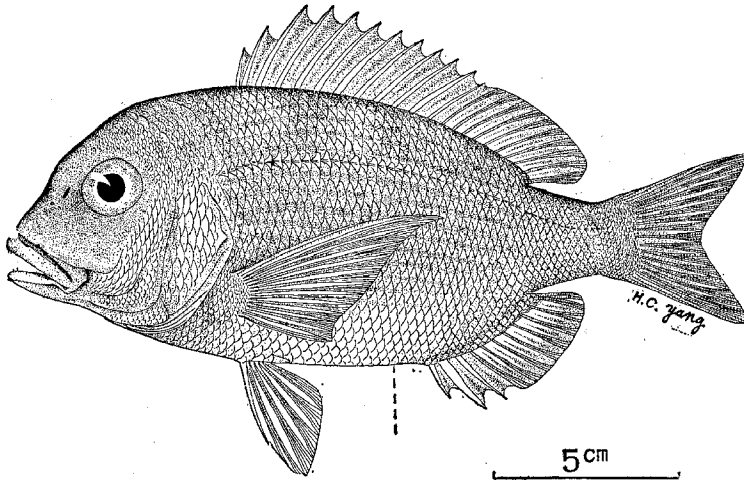
漁業及利用：分佈於日本高知縣以南經臺灣、菲律賓、越南至東印度羣島及印度等熱帶海域。臺灣產於澎湖及高雄以南近海，大部分為高雄拖網漁業之漁獲物。在越南近海或婆羅洲北近海等之中國南海域，底質多礁石之處，本種及同屬之赤鰭笛鯛 *L. erythropterus* Bloch 均有相當產量。漁期週年，為臺灣重要外銷冷凍魚類之一。體色鮮艷，肉白味美。自民國55年度起臺灣漁業年報正式統計其生產量。赤鯛之外銷冷凍加工品（經去鰓內臟處理之成品率為82%左右，剖片處理之成品率為40%左右），通常以剖片冷凍者居多。臺灣產笛鯛類之種類繁多，且均屬食用魚類，各地內灣或港內所產者多為遊釣之對象，魚體較小，近海產者多為底延繩釣之漁獲物，魚體較大，味均較赤海笛鯛為佳。

Caught by trawlers off Kaohsiung from the South China Sea. Also by angling along the coast of Taiwan.

An important fish for export, especially as frozen fillet. A fish of beautiful, red color with firm white flesh.

Size usually about 45 cm.

62. *Lethrinus frenatus* Cuvier & Valenciennes



Family : Lethrinidae (龍占科)

Common name : Scavenger, lenjan, snapper

Mandarin : Ih Tien Lung Chan (一點龍占)

Native name : Liōng-chiam (龍尖)

形態：體呈卵圓形，體高而側扁，體長為體高之2.4至2.7倍，頭長之3倍。吻尖銳，眼高位，背鰭一枚，10棘9軟條，第四棘最長，棘鰭之基底甚長，胸鰭發達具13軟條，起點略與背鰭對在，其後端達臀鰭起點之後上方，腹鰭略在胸鰭後下方，其後端略達肛門後方，臀鰭3棘8軟條，尾鰭後端彎入，兩葉末端尖銳，上葉較下葉略長。吻上部背緣幾成筆直，在眼前部不隆起，上顎骨大部分被覆於眶前下，其後端達前鼻孔下方，兩顎側部具有8至10枚臼齒狀之圓錐齒排成1列，其前方通常有一對犬齒，鋤骨與口蓋骨無齒。頭頂與鰓蓋前骨無鱗，體鱗為大型粗糙之櫛鱗，鱗片呈鈍角方形，側線鱗之基部無小孔。體呈灰棕色，胸鰭前半部上方之體側有一黑斑，體側有不規則之暗色帶排成破網狀紋，除硬背鰭與胸鰭外各鰭均散佈黑點，尾鰭之黑點成為帶狀紋，口內、鰓蓋內部呈鮮紅色。體長60公分，普通為20至30公分。

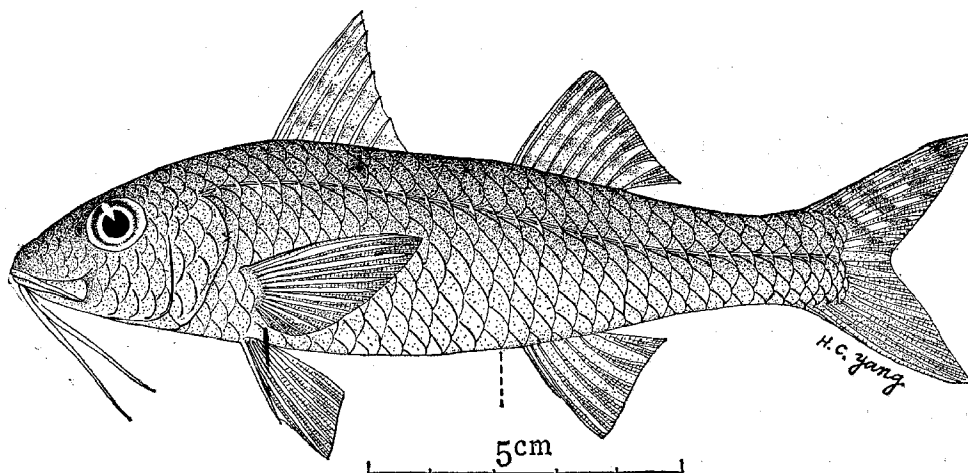
漁業及利用：自日本近海經琉球、澎湖、中國海至東印度羣島及澳洲北部等底質多為礁石之海域均產。臺灣產於澎湖及基隆等近海。肉食性，嗜食底棲動物。漁期為9月至翌年5月間，以9月較多。漁法為一支釣或底延繩釣。澎湖漁獲物大部分以大型冰箱運至高雄市魚市場出售，鮮度極佳。臺灣產之龍尖魚類除本種外尚有其他數種，全省各地底延繩釣及一支釣等週年均可漁獲。高雄之拖網漁業亦有相當漁獲量，其漁場在臺灣淺堆及中國南海海區。味美，屬高級食用魚類。*L. richardsoni* Günther 為本種之異名，本種酷似龍占*L. haematopterus* Temminck & Schlegel。Akazaki (1962, p. 272) 認為一點龍占為龍占之同種異名，但尚未定論。

Caught from rocky bottom of waters off Keelung and around the Pescadores by hand lining and bottom long lining. The fishing season is from September to May. Also caught by trawlers of Kaohsiung.

A high-grade fish of good flavor.

Common length 20 to 30 cm.

63. *Upeneus bensasi* (Temminck & Schlegel)



Family : Mullidae (鬚鯛科)

Common name : Goatfish, red mullet

Mandarin : Chiu Ku Yü (秋姑魚) Native name : Chhiu kō (鬚哥), An-hî (紅魚)

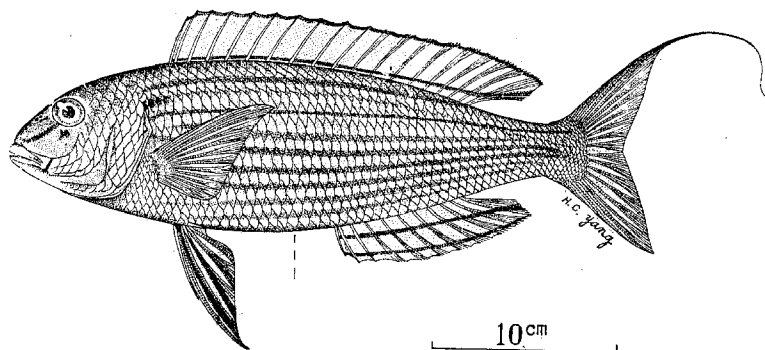
形態：體稍細長而側扁，體長為體高之4倍，頭長之3.8倍，背鰭兩枚而顯然分開，第一背鰭7棘，第一棘最長，第二背鰭9軟條與臀鰭相對臀鰭7軟條，胸鰭末端不達肛門，尾鰭後緣分叉，體被大型之圓鱗。眼睛位於頭部中央之背緣，鰓蓋前骨後緣圓形，下顎頭部有觸鬚1對，末端越過鰓蓋骨後方。兩顎、鋤骨及口蓋骨等均具有絨毛狀齒。側線鱗數30至32枚，橫列鱗數2~3 / 6~7枚，鰓耙數8+17枚。體上部深紅色，側面較淡，腹面白色，觸鬚呈黃色，兩背鰭及尾鰭之上葉淺黃色而有數條淺紅色之斜斑帶，尾鰭之下葉紅色。全長20公分以上，普通為10公分左右。

漁業及利用：廣闊分佈於日本北海道以南，經臺灣、東印度羣島、阿拉伯海至東非洲等海域，棲於近海域之砂泥底。臺灣產於各地沿海，均為拖網漁業之漁獲物。漁期週年。高雄港之生產量最多，基隆港次之。漁獲種類尚包括金帶秋姑魚 *U. vittatus* (Forskål) 等。西部沿海之曳網與地曳網等亦有漁獲。各地沿岸之底刺網與焚寄網等並可漁獲印度海鯧 *Psaudupeneus indicus* (Shaw) 及三帶海鯧 *P. trifasciatus* (Lacépède) 等，通常海鯧類之體型較大。除上列外尚有數種秋姑魚棲息同一海域。為極普遍而廉價之食用魚類。肉堅實，味美，惟體型嫌小。

Caught along all coasts of Taiwan from May to January, mostly by trawlers of Kaohsiung and Keelung. Also caught by small trawlers and beach seining along the west coast.

A popular, low-priced food fish of good flavor, but small in size (about 10 cm in length).

64. *Nemipterus virgatus* (Houttuyn)



Family : Sparidae (鯛科)

Common name : Golden-thread

Mandarin : Chin Hsien Hung Ku Yü (金線紅姑魚) Native name : Kim-sòan-lian (金線鱸)

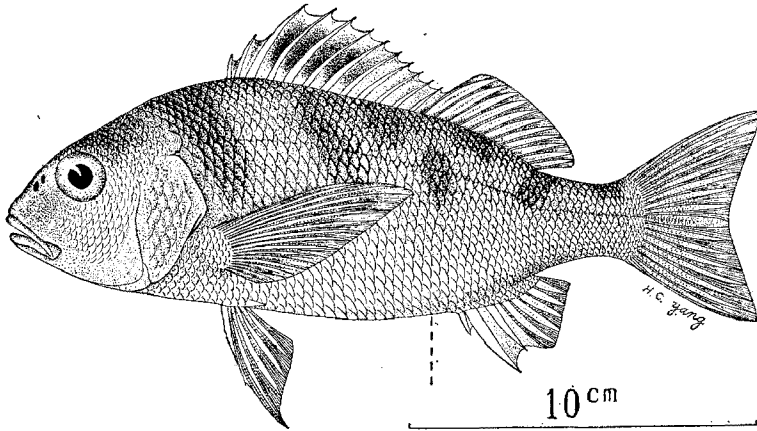
形態：體略延長，略側扁，體長為體高之3.14至3.76倍，頭長之3.12至3.72倍，體寬之6.23至8.69倍，體高較鯛科魚類為低，兩眼間隔較狹，背鰭一枚，10棘9軟條，臀鰭3棘8軟條，胸鰭17軟條，體被大型之弱櫛鱗，側線鱗數47至48枚，頰部有鱗3列，兩眼間隔與鰓蓋前骨後半部無鱗。眼隔域略隆起，眶下骨近於方形，其下緣平滑而無缺刻，鰓蓋前骨後緣具有痕跡的鋸齒緣，口稍小，上顎後端達前鼻孔或後鼻孔下方，兩顎骨在側部各具有20幾枚圓錐齒排成一列，上顎前方具有小型犬齒4對，下顎則無犬齒，鋤骨與口蓋骨無齒。胸鰭後端僅達肛門鉛直線上方，腹鰭則越過肛門，尾鰭後緣分叉，其上葉第2軟條延長為細絲。體色在新鮮時呈淡紅色，腹面銀白色，體側有6至7條黃色帶沿鱗縱列，背鰭與臀鰭各具2條，腹鰭具有1條黃色縱走線，尾鰭上葉邊緣黃色，吻部有波狀黃色線，沿第一至第四個側線鱗下方之4個側鱗呈明顯之血紅色。全長50公分，普通為25至30公分。

漁業及利用：分佈於日本中部以南經臺灣，越南至中國南海及印度等海域，通常棲息40至100公尺水深之泥質海底。臺灣產於蘇澳經基隆以南至東港各地沿海。大部分為拖網漁業之漁獲物，其中以高雄漁港最多，基隆漁港次之。鯛及雜魚底延繩釣亦有相當生產量。其漁場及漁期略與赤鯨、飯鯛、紅馬頭魚等底棲魚類相同，但其生產量與經濟價值幾達馬頭魚之3倍。體型與顏色均美，肉又鮮美，屬上等食用魚類，以煎食為佳。酷似本種之黃胸紅姑魚 *N. bathybius* Snyder 棲息水域較深，產量亦少。尚有尾鰭無延長絲狀鰭條之虹色紅姑魚 *N. hexodon* (Quoy & Gaimard)，鞍斑紅姑魚 *N. ovenii* (Bleeker) 及裴氏紅姑魚 *N. personii* (Cuvier & Valenciennes) 等，均為沿海底延繩釣方面之漁獲物，鮮度與風味均佳。

Caught along the west coast mainly by trawlers, with the largest production from Kaohsiung and Keelung. Fishing season is from April to December.

A good medium-priced food fish. Common size 25 to 30 cm.

65. *Pomadasys maculatus* (Bloch)



Family : Pomadasysidae (石鱸科) Common name : Banded grunt

Mandarin : Pan Chi Yü (斑鷄魚) Native name : Chio chilà (石鯽仔)

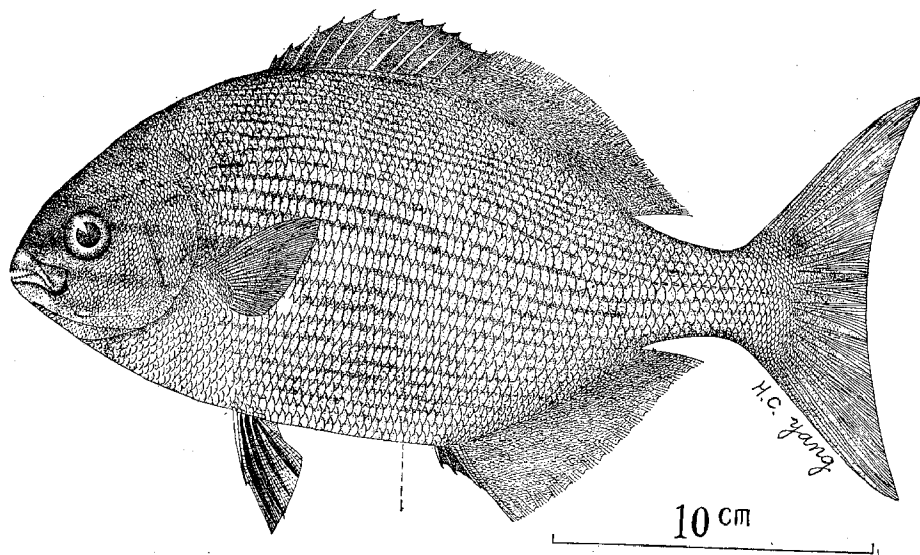
形態：體似鱸型，體長為體高之2.7至3.0倍，頭長之 3.2倍，眼隔域略隆起，眼大，眼徑略小於吻長，口小，口裂斜位，上顎後端達眼前緣之略後下方，下顎較上顎為短，頤部有中央縱溝，兩顎齒尖細，為一帶狀，鰓蓋前骨後緣有細鋸齒。背鰭12至13棘12至14軟條，棘與軟條間有一缺刻，臀鰭3棘6至8軟條，第二棘最長而粗大，尾鰭後緣略凹入胸鰭發達，側線鱗數52至56枚，橫列鱗數7~8 / 12~13枚，鰓耙數13至14枚。體背部灰棕色，腹面銀白色，自背部至側線下方有5至6個大形黑斑，其中前方2個黑斑長形而向後下方斜列，背鰭棘部有一大形黑斑，各鰭淡黑色，背鰭與尾鰭有黑邊緣。體長45公分，普通為18至25公分。

漁業及利用：分佈於臺灣、越南、中國南海、東印度羣島、紅海及南非洲，屬沿海性底棲魚類。嗜食小型動物。在西貢近海之生活水溫為20至25°C之間。臺灣產於基隆經淡水南至東港西部沿海，臺東亦有分佈。以高雄漁港為根據地之大小拖網漁業產量最多，高雄縣沿海之小型拖網漁業次之，以東港為中心自紅毛港至枋寮沿岸之底繩釣亦有相當生產量，在東港北端之汕尾並有以底刺網之漁獲。全省之漁期週年，10月至翌年4月間較多，尤以烏魚期之前後11月與1月最多。年產量與經濟價值略與龍占相同，為優良之食用魚類，肉甚肥美，通常以煮湯之味最佳，尤以沿岸所產之地曳網漁獲物最為鮮美，售價亦高。東港沿海亦有出產同屬之星鷄魚 *P. hasta* (Bloch)，俗稱剖瓠，及銀鷄魚 *P. argenteus* (Forskål) 俗稱蓋鯽仔等，產量雖少，但體型較斑鷄魚為大，售價亦較高。

Caught along the west and south coasts of Taiwan, mostly by trawling vessels operating from Kaohsiung and Tungkang. Available all year round, but most abundant from November to January.

A fish of good table quality. Generally 18 to 25 cm in length.

66. *Kyphosus lembus* (Cuvier & Valenciennes)



Family : Kyphosidae (舵魚科)

Common name : Bluefish, rudderfish, chub

Mandarin : Lan Pè To Yü (蘭勃舵魚)

Native name : Pe m^a (白毛)

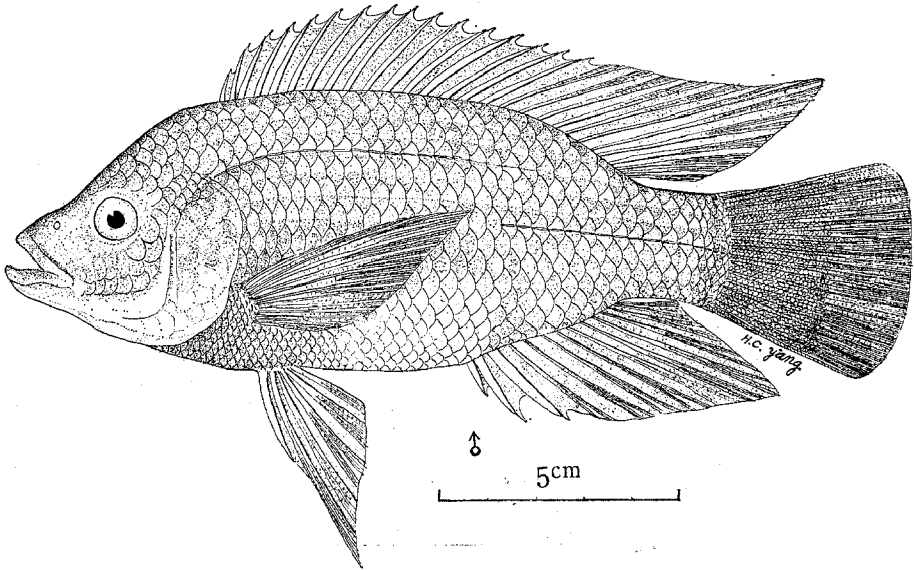
形態：體卵圓形，側扁而高，體長為體高之 2.2 倍，頭之四倍，口、吻、眼及頭均小。背鰭 1 枚，11 棘 13 至 15 軟條，其棘鰭與軟鰭之間無缺刻，棘鰭基底略短於軟鰭基底，前部軟條略短於最長棘條；臀鰭 3 棘 13 至 14 軟條，棘較短，其最長之第三棘約為前部軟條長度之一半，臀鰭起點略與軟背鰭相對；胸鰭短，略長於腹鰭長度，其後端不達肛門，尾鰭甚發達，後緣彎入。側線完全，除吻端外全體被鱗，背鰭與臀鰭的軟條部份被有小鱗，上顎能伸縮，兩顎有狹絨毛狀齒帶，前方為門齒、鋤骨、口蓋骨及舌上等均有齒，鰓蓋前骨有細鋸齒緣。鰓耙數 21 至 24 枚。體呈攪灰色或黃灰色，體側沿各鱗列之交叉角有黑色線縱走，其地色在各鱗列顯然形成縱走帶紋（福美林標本則呈淡色），頭部亦有二條黑色帶縱走，棘背鰭與腹鰭及臀鰭等各鰭膜呈黑色。全長 45 公分，普通為 25 至 35 公分。

漁業及利用：自日本南部經臺灣南至菲律賓、東印度羣島及南非洲等熱帶性海域均產。臺灣產於宜蘭縣至基隆各地沿海，通常棲息於岩礁間。以平釣或底刺網漁獲。惟以基隆漁港為根據地之漁船在北方之彭佳嶼沿海，及以高雄漁港為根據地之漁船在西南方之東沙島沿海域則以追逐網漁獲之。通常沿岸產之體型較小而產量又少，近海島嶼產者較大且多。漁期夏季較多。除本種外尚有同屬之天空舵魚 *K. cinerascens* (Forskål) 及同科之黑瓜子鱸 *Girella punctata* Gray，黑瓜子鱸 *G. melanichthys* (Richardson)，黃帶瓜子黃 *G. mezzina* Jordan & Starks 等棲息於同一海域。後三種均俗稱黑毛，其味均不若白毛。

Inhabits rocky bottoms. Commonly caught along the coasts of Ilan and Keelung with hand line or bottom gill net.

A fish of fair table quality, measuring 25 to 35 cm in length.

67. *Tilapia mossambica* Peters



Family : Cichlidae (慈鯛科)

Common name : Tilapia

Mandarin : Wu Kuo Yü (吳郭魚)

Native name : Gô-keh-hî (吳郭魚)

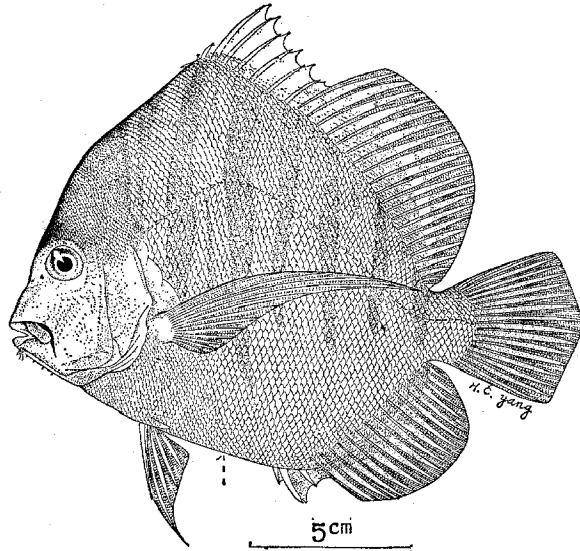
形態：體如鯛型，側扁，口小，口裂後端不達眼前緣，體長為頭長之 2.73~3.10倍，體高之 2.10~2.15倍全體被櫛鱗。背鰭14至17棘12至13軟條，臀鰭3棘10至11軟條，腹鰭1棘5軟條，側線分為上、下兩段，前段18至21枚，後段10至15枚，鰓耙數19至24枚，尾鰭後緣截平（幼魚）或略圓形（成魚）。體呈暗棕色，鰓蓋部有一暗色斑。雄魚背鰭與臀鰭軟條較雌魚為長且尖，繁殖期之體色增加黑色味。雄魚之奇鰭出現赤黃豔麗之婚姻色。最大記錄體長達36公分，臺灣產者通常為15公分（雌魚）至20公分（雄魚）。

漁業及利用：吳郭魚隸屬廣鹽性之熱帶魚，原產非洲淡水域，因繁殖力強，現已移殖全世界熱帶地方。臺灣係由本省籍人士吳振輝與郭啓彰兩氏，於1946年由新嘉坡引進，故名吳郭魚。後經政府協助推廣繁殖已遍及全島各地，其產量佔本省各種淡水魚類之首位，成為本省內水面之重要養殖魚。吳郭魚繁殖力強，易於養殖，在本島適水溫為14°C以上至37°C，13°C以下即有凍死之虞，9°C時即死亡，耐鹽分量達40%。產卵期為3至11月間，產卵適水溫為23°C以上，同一雌魚產卵後經15至40天再行產卵，在臺南地方每年產卵6至16次，平均達11次，其旺盛之繁殖力由此可見一斑。吳郭魚肉味甚美，惟皮色烏黑，頭大肉少，且本省養者體型甚小，故一般認為低級魚類。

The tilapia is a mouth breeder of high fecundity. Cultivated all over the Island. A fish with high tolerance to changes of salinity, it is reared in both freshwater and brackish water ponds. As a pond fish, the quantity produced is only second to that of milkfish.

Due to its small size, large head and skeleton, and unattractive appearance, the tilapia is considered a low grade food fish.

68. *Drepane longimana* (Bloch & Schneider)



Family : Ehippidae (銀鯧科)

Common name : Drepane, sickle fish

Mandarin : T'iao Wên Lien T'iao (條紋簾鯛)

Native name : Kim-chin (金鐘)

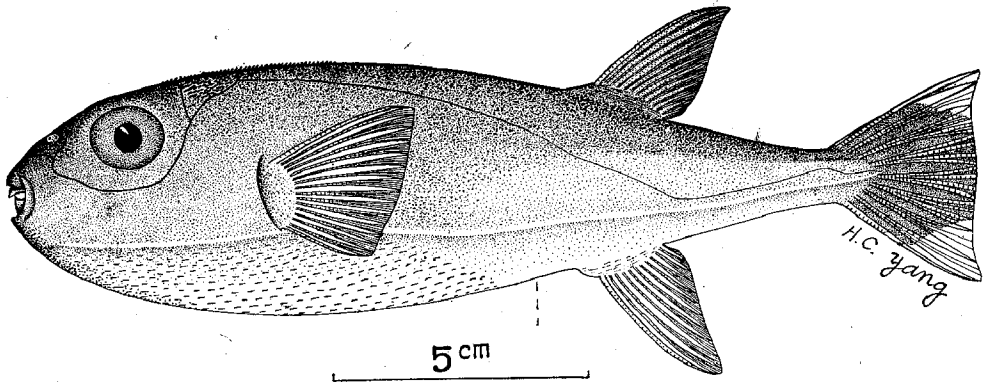
形態：體頗側扁而高，呈菱形，背緣在背鰭第三棘處顯呈菱角，頭高大於頭長，體長為體高之 1.2 倍，頭長之 3.2 倍。背鰭一枚，8 至 9 棘 19 至 22 軟條，第一棘長於第二棘而向前伏臥，第四棘最長而約為最後棘條之 1.9 倍，棘背鰭與軟背鰭之間有缺刻，最前軟條為最後棘條之 2.5 倍，軟背鰭基底較棘背鰭基底為長，胸鰭為鐮刀狀而長，其後端可達軟背鰭基底後端，臀鰭硬 3 棘 17 至 18 軟條，棘部與軟條之間有缺刻，第二棘最長，尾鰭後緣在中央部略突出。鰓膜與喉峽部相連，口蓋骨無齒，體被圓鱗，側線鱗數 50 至 55 枚，下顎縫合部至喉峽部有數枚短鬚，鰻之側面有 15 對分枝繁多之盲管突起。體呈銀白色，背面略黑青色，體側有 4 至 9 條黑色橫帶，沿軟背鰭中部有一淡色縱走帶。體長 41 公分，普通為 17 至 22 公分。

漁業及利用：廣濶分佈於日本長崎以南，經臺灣、中國海、越南、東印度羣島至印度洋及南非洲等海域，係熱帶性底棲魚類。臺灣於基隆及高雄兩地漁港較為常見。通常為拖網漁業之漁獲物，主要漁場為中國海之大陸礁層海域。漁期週年，本種之俗名又稱鏡鯧。同屬之斑點簾鯛 *D. punctata* (Linnaeus) 酷似本種，在臺灣亦甚常見，其產量可能較本種為多。尚有近緣之銀鯧 *Ehippus orbis* (Bloch)，俗稱鉸破婆亦甚常見。此外尚有圓翅燕魚 *Platax pinnatus* (Linnaeus)，俗稱烏包鯧亦可常見。此等魚類在分類學上均隸屬銀鯧科魚類，且均為拖網漁業之上級漁獲物。雖體頗側扁而體肉不多，然味甚美，尚屬高級魚類之一。以油炸或煎食為佳。

Commonly caught by trawlers operating from Keelung and Kaohsiung all year round.

A good mild-flavored fish which can be eaten fresh, boiled, steamed, baked or fried. Common size 17 to 22 cm.

69. *Lagocephalus lunaris spadiceus* (Richardson)



Family : Tetraodontidae (四齒魷科) Common name : Puffer

Mandarin : Ch'ing Ho T'un (鯖河魷) Native name : Ian-á-khui (烟仔魷)

形態：體略延長，略形側扁，頭部較小，尾柄部細小，背鰭12至14軟條，臀鰭12至12軟條，皆呈鐮狀，尾鰭後緣略呈倒“3”字形，其上下兩葉之末端鈍尖，頭長較鰓孔上端至背鰭起點間距離為短。鰓膜下端延至體側皮褶，體側皮褶頗為顯著，腹面密佈小棘，背面之有棘區域不達背鰭起點，而亦有在背部中央線上向後成為狹帶而達背鰭起點。體背面呈青綠色，側面帶金色或銀白色光澤，腹面銀白色，鰓裂呈淡色，尾鰭上下兩葉之末端呈顯明乳白色。全長41公分，普通為22至28公分。

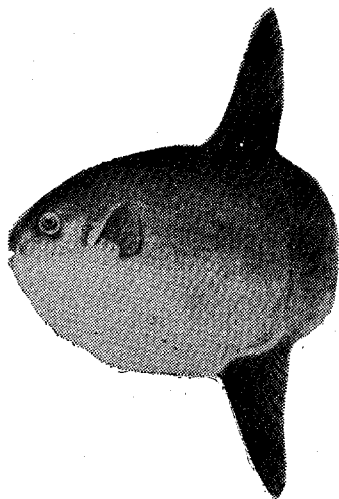
漁業及利用：廣濶分佈於日本東北部南經韓國南部、中國海、臺灣、東印度羣島、紅海至南非洲及澳洲等海域。臺灣產於蘇澳、基隆、淡水、南寮、高雄、東港及澎湖等地沿海，臺東亦產。以基隆及高雄兩地之拖網漁業產量較多。其他各地沿海亦有小型底繩釣之漁獲，但產量較少。河魷魚類係著名的有毒魚類，人畜食之甚易發生中毒現象，中毒較深者有生命危險，惟毒素愈強則肉味愈佳。本種完全無毒，故可放心食用，但肉並無類似一般河魷之美味。除各地沿海之漁民外，基隆與高雄兩地均有專業加工業者利用製造魚鬆、味美、銷路甚佳。本種俗稱烟仔魷係基隆俗稱，在東港又稱青皮魷，在澎湖則稱金紙魷。臺灣省近海產之河魷魚類據著者調查所得共達26種以上。其中除鯖河魷與皺紋河魷 *Liosaccus cutaneus* (Günther) 完全無毒外，其他24種則均可認為有毒。

Mostly caught by trawlers operating from Keelung and Kaohsiung. Also by long lining at various points of the west coast.

Over 26 species of puffers are produced in the waters of Taiwan. This and another species (*Liosaccus cutaneus*) are not considered poisonous and may be eaten fresh or processed into shredded fish.

Common size 22 to 28 cm in length.

70. *Mola mola* (Linnaeus)



Family : Molidae (翻車魚科)

Common name : Ocean sunfish, head fish

Mandarin : Fan Chê Yü (翻車魚)

Native name : The-han (哲魴), The-hî (蜃魚)

形態：體頗側扁而高，狀如卵圓形，尾部在背鰭與臀鰭之後端呈截形，由背鰭與臀鰭兩者在其後緣癒合，成爲舵鰭，無尾柄與尾鰭及腹鰭等，全體恰如一大魚之體軀，背鰭17軟條，臀鰭16軟條，兩者均發達而呈大長三角形，胸鰭甚小，舵鰭12軟條。口頗小，各顎齒完全癒合而無中央縫線，肛門位於臀鰭起點之前方，其間隔約爲眼至鰓裂間距離之一半。體呈暗灰色，側面淡灰色而有銀白色光輝，沿背鰭、舵鰭而至臀鰭之各基底有一廣濶黑色橫帶。全長可達4公尺，以2.5公尺大小爲例，其體重約爲1,400公斤。

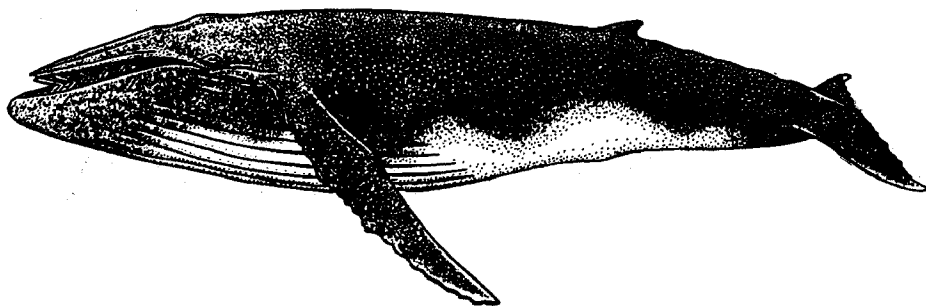
漁業及利用：廣濶分佈於全世界之溫熱帶海域。臺灣產於基隆向東部南下至恒春及高雄等各地沿海，澎湖亦產，俗稱海虫。全省各地之鰲漁船與延繩釣漁船等均有漁獲，其中以黑潮流域之東部沿海較多，尤以蘇澳與花蓮等地漁港較爲常見。漁期與鰲旗魚之漁期相同。通常棲息海洋中層，主食水母類，常浮游於海洋表層，而以其大型之背鰭露出水面，狀如旗魚類。翻車魚類在發育中須經複雜的變態，幼魚時呈普通魚形，成長後逐漸消失尾部。皮層甚厚而富有彈力，肉白，無脂肪，水分又多，味不佳，然其軟骨可製明骨，赤肉可製干貝之代用品，腸則可作爲餐館之珍貴佳肴，因此全體以其腸最具經濟價值。臺灣產翻車魚類尚有長翻車魚 *Ranzania truncata* (Retzius) 以及著者近兩年來在蘇澳及東港等地漁港新發現之槍尾翻車魚 (擬稱) *Masturus lanceolatus lanceolatus* (Liénard) 等2種。長翻車魚頗罕見，槍尾翻車魚爲臺灣新記錄之魚類，但頗常見，其利用價值與產地等均與翻車魚相同。翻車魚在美國爲重要遊釣對象。

Occurs along the east coast of Taiwan and the Pescadores. Caught by spearing and long lining.

Its flesh, watery and with very little fat, is not good eating, but it is used to make imitation scallop muscle (compoy), and its intestines are served in restaurants as a delicacy.

The sunfish is a popular sport fish in the U.S.

71. *Megaptera novaeangliae* (Borowski)



Family : Balaenopteridae (長鬚鯨科) Common name : Humpback whale

Mandarin : Ta Ch'ih Ch'ing (大翅鯨) Native name : Hai-ang (海翁)

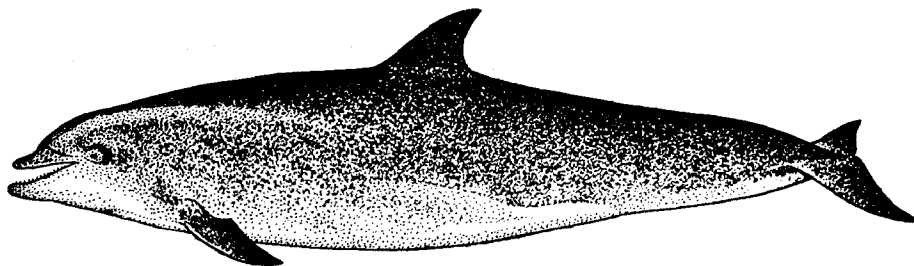
形態：體肥短，背鰭較小而位於肛門稍後方之背部，背鰭後方之尾部較短，前肢胸鰭甚長，其長度約達體長之三分之一，在其前緣具有極不規則之凹凸隆起物，尾鰭後端呈具大形鋸齒緣。自下顎下面至腹面之腹部有褶皺14至30條，每條寬度約達15公分，褶皺之後端達臍部。鼻孔2個，頭部在上顎左右具有2列及沿下顎左右各有數個拳頭大小之圓形隆起物，各隆起物均具有1枝感覺毛，下顎先端集中感覺毛較多。鯨鬚左右各有350至370枚。體背面呈黑色，腹面白色，惟背部黑色區域有顯著之個體變異，甚至間有全體呈黑色者。體長雌鯨達19公尺，雄鯨17.5公尺，通常雄鯨較雌鯨為小。

漁業及利用：南半球分佈於赤道無風帶以南至南冰洋，北半球則分佈於赤道無風帶以北至 70°N 附近等之各海洋。臺灣產於各地沿海，尤以南端之東南海域較多，曾於1913年至1944年間與1957年至1969年間，分別在屏東縣大坂埤之舊址與香蕉灣之新址等設立捕鯨基地。漁期為12月下旬至翌年3月下旬或4月中旬，漁場在恆春西海岸之海口附近漸次南下至鵝鑾鼻及七星岩附近，遶向東海岸北上至牡丹灣附近及成功（新港）等海面。最高年產量為1928年之62頭與1959年之14頭，然由於鯨類資源減少，業者已停止經營。肉及內臟均可鮮食，亦可製造罐頭、鯨肉鬆及鯨肉乾等。脂肉、皮、骨骼等均可採油，採油後之鯨骨渣可作為飼料與肥料，肝臟可採維他命A油，鯨鬚可供製美術工藝品等。臺灣之鯨類尚有抹香鯨 *Physeter catodon* Linnaeus 產於恆春近海，嗜食鳶魷魚。

The humpback whales and some sperm whales frequent the south coast of Taiwan from the latter part of December to the latter part of March. A shore station was set up at Banana Bay, Pingtung in 1957. Due to poor catch, it was abandoned after a few years of operation.

Whale meat and viscera are well liked by the local populace.

72. *Tursiops gillii* Dall



Family : Delphinidae (海豚科)

Common Name : Bottle-nosed dolphin

Mandarin : Chi Shih Hai T'un (吉氏海豚) Native name : Hai-thî (海豚), O-gno (烏鯪)

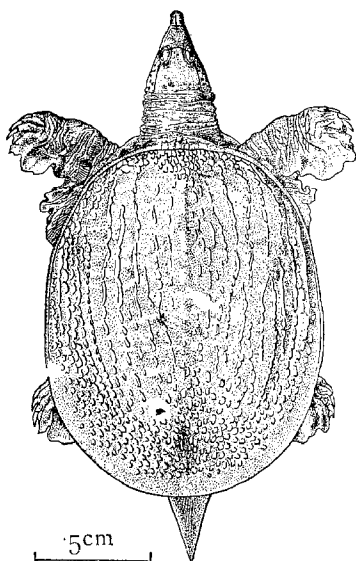
形態：體粗大，口吻較短，其根基向左右張大，鋤骨後端呈狹窄四角形，構成側頭骨窩之頭頂骨部分下端甚狹窄，頭骨基底之長度較長，兩顎齒數各為20至25枚，脊椎骨數為 $C7+D14+L15+Ca29=65$ ，頸椎骨之前方2個癒合，肋骨數為14對，前肢具有5指，指骨數為 I₂, II₉, III₇, IV₄, V₂。體背部呈紫灰色或灰黑色，腹面淡銀灰色，眼前方有黑線，噴氣孔前方之黑色帶在其直前漸窄而呈葫蘆形。體長 3.7公尺，普通為2.65公尺。

漁業及利用：分佈於太平洋海域，以北太平洋較多。臺灣產於基隆近海之彭佳嶼，向東部沿海南下至恒春、東港及高雄等近海域。澎湖方面可能亦有分佈，其漁場與漁期及漁法等均與旗魚鰲漁業相同。肉質粗糙，味欠佳。臺灣沿海產之海豚類，據作者調查共有14種以上。其中除本種外真海豚 *Delphinus delphis* Linnaeus，斑海豚 *Stenella fraenatus* F. Cuvier 亦較為常見，其味極佳，售價高，均為鰲漁業之漁獲物。高雄產者大部分為遠洋漁獲物，鮮度較差。據一般食用經驗，海豚肉經烹調後不但美味可口，且頗富滋養。

Caught by harpoon boats during the marlin fishing season along the east coast of Taiwan. Meat tough and not palatable.

Over 14 species of dolphins are found along the coast of Taiwan, of which the *Delphinus delphis* and *Stenella fraenatus* are considered good eating. They are highly relished by the local people of Peikang of Chiayi Hsien.

73. *Trionyx sinensis* Wiegmann



Family : Trionychidae (鼈科)

Common name : Soft-shelled turtle

Mandarin : Chung Kuo Pieh (中國鼈)

Native name : Pih (鼈)

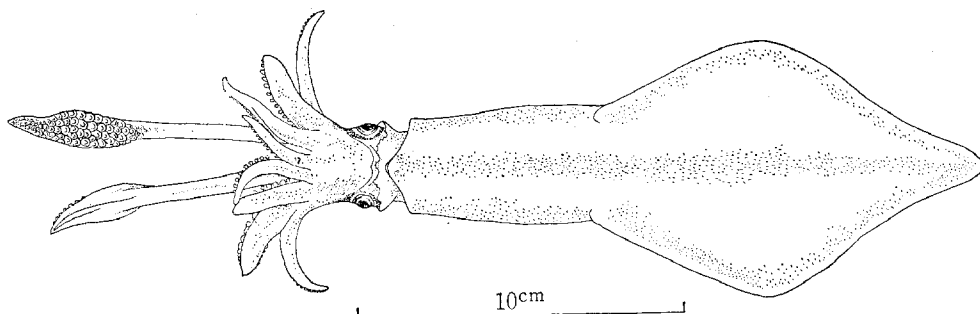
形態：體軀平扁，背甲呈卵形，其前緣無凹窪，表面約有45列縱走隆起，但背中線無隆起，背甲與腹甲均有骨板，但無盾板，外被鞣質之軟皮。前、後肢僅靠內側之三趾具爪，各趾間均有厚蹼。吻稍突出成一短管，鼻孔開於吻端，上下唇裸出，無角質鞘。雌鼈之尾部極短，幾不伸出甲外，雄鼈則較長而常曳出甲外。背部橄欖灰色或鉛灰色以至黑灰色，腹面乳白色而帶微黃色，常有深色橫斑，惟其色彩因依棲息場所、年齡、大小及健康狀況等而異。體重可達7.5公斤。

漁業及利用：分佈於我國大陸及臺灣等之湖沼河流。臺灣產於全島各地。最近十年來養鼈風氣甚盛。目前由於產量漸多，成鼈市價由數年前之每公斤400元下降至200元左右，但從事養殖者仍然甚多，均屬農村或一般家庭副業。鼈之繁殖力頗強，產卵期為3至10月間，以6至7月間為盛期，1年中可產2至5次，每次產卵數隨雌鼈體型大小而異，約產10至30個，最小5至6個。卵形正圓，直徑2公分。受精卵在砂溫25至30°C，約經45至60日即孵出稚鼈。普通4至7月間所產之卵，孵化率較高，體質亦較佳。經飼養2至3年，體重可達300至600公分，但第4年後，成長率逐漸減緩。以本省氣候及成長情形看，飼養至3年後即可視市場供求，陸續捕售應市。通常以體重在500至750公分者較受消費者之歡迎。鼈之肉味鮮美，一般人視為補品，故價格高昂。

Found in lakes and streams all over the Island. Rearing them in ponds has become popular in the last 10 years.

Well prepared, it is a delicious dish served in restaurants, but also very expensive.

74. *Loligo formosana* Sasaki



Family : Loliginidae (鎖管科)

Common name : Formosan squid

Mandarin : Tai Wan Sou Kuan (臺灣鎖管) Native name : So-kíng (鎖管)

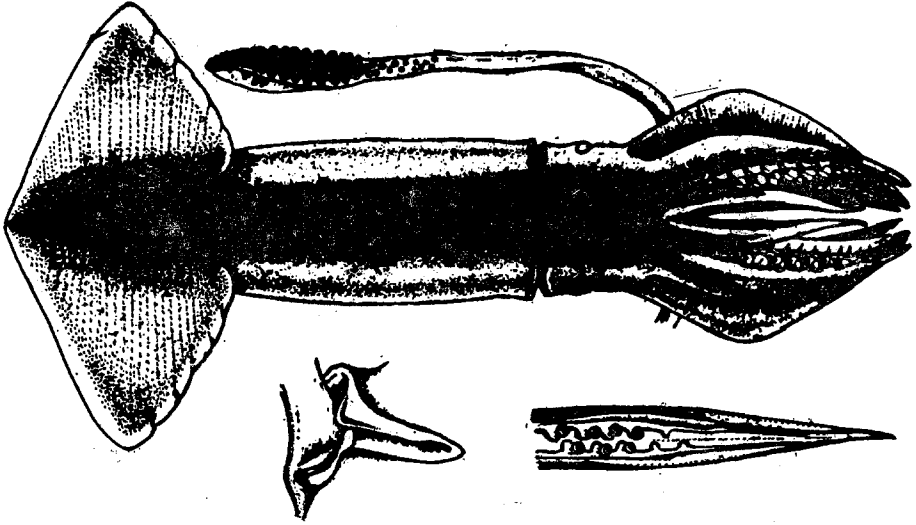
形態：胴體呈圓筒狀，其末端鈍尖，胴鰭呈平行四邊形，胴長約為胴寬之5倍，胴鰭長度之1.5倍，兩鰭寬度之2.4倍。腕甚短，腕長不一，最長腕等於胴寬，觸腕較長，其長度略等於胴長之一半，各腕具有吸盤2列，其末端各具4列吸盤，大吸盤之角質環上具有20至30枚鈍齒。胴體呈肉白色，在體前側之正中線上，體側與胴鰭之邊緣上以及各腕之外表面等均有成帶狀排列之紅紫色小斑點。胴長可達40公分以上。

漁業及利用：分佈於臺灣北部及西部沿海，尤以西部沿海較多，為臺灣特產。肉頗薄，質味甚佳，鮮食或乾製為鎖管乾。新鮮者每公斤約10元左右，乾製品每公斤約70元左右，其單價視大小而異。臺灣產之主要食用鎖管類，除本種之外尚有劍端鎖管 *L. edulis* (Hoyle)，大島氏鎖管 *L. oshimai* (Sasaki) 等。劍端鎖管在基隆沿海較多，大島氏鎖管在北部與南部沿海較多，均為焚寄網、火誘曳網、拖網及一支釣之漁獲物，尤以焚寄網產量最多。漁期為5月上旬至11月上旬，以6至9月為最盛，拖網次之。鎖管在澎湖縣近海頗饒產，漁期自6至9月間適值季節風開始前，以7或8月最盛，為澎湖縣漁業最旺盛時期，亦是鎖管與鱷魚生產最高峯季節。鎖管產量次於鱷魚，其加工業相當發達，主要漁場略與鱷魚相同。最適水溫在28°C左右之高溫帶，此高溫帶之氣量分佈則在18.7°C1%之低鹽區。

An indigene of Taiwan, it is caught along the west coast. An important fishery exists in the Pescadores (Penghu). The fishing season is from June to September.

Of fair table quality, it is eaten fresh or dried.

75. *Symplectoteuthis oualaniensis* (Lesson)



Family : Ommatostrephidae (魷魚科) Common name : Common squid

Mandarin : Yüan Yu Yü (鳶魷魚) Native name : Nam-jiu (南魷), Jiu-hî (魷魚)

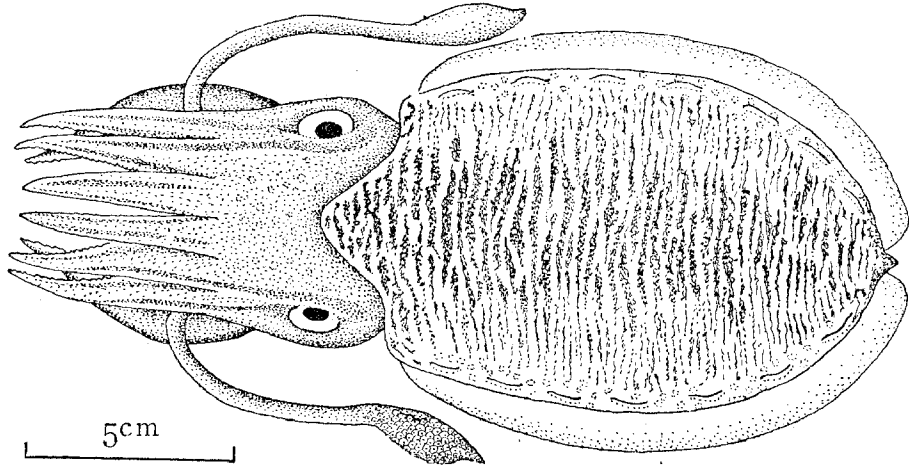
形態：胴體呈圓筒狀，其末端鈍尖，胴鰭呈菱形而向側面延長，胴長為胴寬之3.4倍，胴鰭長度之2.3倍，兩鰭寬度之1.3倍。外套前緣在腹側之軟骨器癒合。腕略同長，均短於胴長之一半，背面之龍骨褶襞發達，腹面之保護膜寬潤，吸盤2列，大小略異，口具強齒。觸腕與胴體同長，其前端之一半長度粗大如舟形，具有吸盤4列，其中央之10餘個吸盤較大，其口緣具有強銳齒，其間隔亦約有5個小齒。雄性交接器在第4肢右側腕，腕頭平滑而無吸盤。胴體呈赤棕色，背面暗棕色，成爲一明顯潤縱帶。胴長約30公分。

漁業及利用：廣潤分佈於各大海洋之熱帶與亞熱帶海域。臺灣產於各地沿海。東港沿海尤饒產，漁場在小琉球西南18哩和鵝鑾鼻36哩之連結線上一帶海面，漁期爲3月中旬至6月下旬，以魷魚手釣魚具使用蝨目魚餌釣獲。肉味普遍，可製成中級魷魚乾。由於資源豐富，已由有關當局鼓勵漁民向日本購進「自動魷釣揚繩機」裝設於漁船試驗作業，期能大量生產，供本省遠洋金槍魚釣漁業之餌料。南魷之漁場與漁期等略與本省西南部之飛鳥漁業相同，因此在飛鳥漁期內漁民均利用夜間停止作業漂流時間，以魷魚手釣魚具兼釣本種，單位釣獲量雖不多，然因漁船多，總生產量相當可觀。本省產之魷魚尚有 *Sepioteuthis lessoniana* Férussac 及 *Onychoteuthis banksii* (Leach)。前者隸屬 Sepiolidae 之種類，味甚美；後者隸屬 Onychoteuthidae 之種類，肉質較硬，肉味欠佳。

Wide distribution in all warm seas, particularly abundant in the coastal waters off the southern tip of Taiwan.

Inferior table quality. Its fishery is being developed for supply as bait in tuna long lining.

76. *Sepia esculenta* Hoyle



Family : Sepiidae (烏鰂科) Common name : Cuttlefish

Mandarin : Wu Tsê (烏賊) Native name : Back-tsai (墨鰂) , Hoe-ki (花枝)

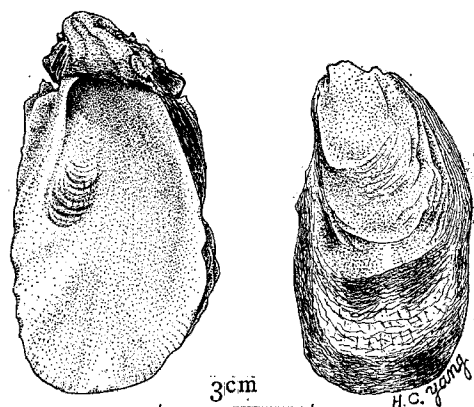
形態：胴體橢圓形而前後側扁，鰭狹窄，連附於胴體之兩側線，背側後端有一小突起容納甲殼之小棘，甲殼兩端圓形，圓錐體內部後方具有隆起之薄殼緣，其後端具一顯著之小棘，全體狀如舢舨。腕同長，約及胴長之一半，各腕有吸盤4列，腕前端之吸盤具有明顯之齒，觸腕略等於胴長，前端粗大如半月形，具有十幾列同大之小吸盤，各吸盤均具有30至40齒。胴體前側呈灰綠色，具有許多斷續的黑色或棕色之細橫帶，惟體色在生活時與死後均多變化，胴體後側呈藍白色。胴長可達18公分。

漁業及利用：分佈於日本至臺灣海域。臺灣產於北部至西部各地沿海，尤以新竹縣南寮為中心之烏賊一支釣漁業之生產量為最多，其漁場北自觀音，南至後龍止，距岸2至5哩，水深15至45尋，凡底質為貝殼、泥土、砂礫及有海藻之海底均為烏賊棲息場所，漁期為12月初旬至翌年2月下旬之3個月。其他在北部各地沿海及澎湖沿海亦有小型焚寄網漁業之漁獲物，或以釣具漁獲。除沿海產外，在臺灣海峽亦有優良之烏賊資源，均係拖網漁業之重要漁獲物，漁期為9月至翌年2月間，其主要漁場在澎湖周邊至 25°N 之海峽東半部海域。臺灣產之烏賊類除本種外，尚有 *S. formosana* (Bessy) 產於西南部沿海，*S. subaculeata* (Sasaki) 產於臺南縣沿海，*S. tigris* (Sasaki) 及 *S. aculeata* (Van Hasselt) 等數種。烏賊之肉質厚，味鮮美，生食或煎炒均佳。

Caught with trawl net, swing-bell net and hand line along the north and west coasts of Taiwan, particularly abundant in the Hsinchu area. Fishing season all year round.

Quality good. Marketed fresh or dried.

77. *Crassostrea gigas* (Thunberg)



Family : Ostreidae (牡蠣科)

Common name : Oyster

Mandarin : Chêng Mou Li (正牡蠣)

Native name : Hô-ā, O'-ā (蚵仔)

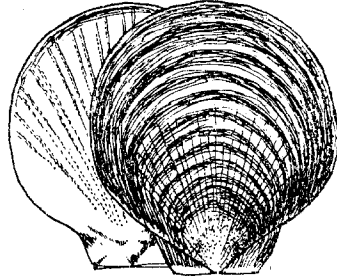
形態：殼型不規則，通常呈長卵圓形，左殼大而深陷，由其前端附着於固定之水中物體，故其成體終生均不能移動，殼緣有變數個至10數個呈波狀。殼外面鉛灰色，並有紫褐色放射帶，內面瓷白色，左殼深陷之內痕呈紫褐色，牡蠣體幾近於白色，鰓之邊緣黑色，卵巢與精巢成熟時為乳白色，然以肉眼甚難識別。殼高可達30公分以上，臺灣產者約4至10公分（1年左右）或12公分左右（18個月）。

漁業及利用：分佈於日本、韓國、臺灣及中國大陸沿岸，臺灣產於西部沿岸及澎湖，尤以彰化縣之生產量最多。除極少部份天然着生於石塊者外，均為養殖生產。肉質柔軟，味鮮美而富有營養。貝殼可燒白灰。臺灣養殖牡蠣之品種與日本九州有明海所養殖之牡蠣酷似，屬於正牡蠣之南方型。養蚵場之年水溫15至30°C，海水比重大致在1.015~1.025。除最熱或最冷季節外，周年均可產卵與着苗。着苗最佳時期為10至11月中旬及3月下旬至4月中旬。養殖方法一般均為插筴法（臺南、彰化、香山等均屬之），間亦有利用牡蠣殼（如布袋）或石塊（如高雄港灣）散播淺灘上養成，惟在臺灣南部已試行簡易垂下式養殖。臺灣產牡蠣係屬卵生，受精後24小時左右即成幼貝，以左殼附着他物，經2年以後，其成長速度即比較遲緩，故養殖少者8個月、多者1年半即行收成。收穫時期為週年，但通常以7至9月間與11月至翌年2月間為盛產期。臺灣除小部份供製乾品外，多供鮮食。在香港則適其反，僅少數鮮食，餘均供製蠔脯及蠔油銷售國外。臺灣在農曆五月初五日端午節多以蠔乾為包粽子之原料，蠔乾特別旺銷，故在此佳節以前牡蠣雖尚未肥大，牡蠣乾之製造却極為隆盛。

Oyster is farmed along the west coast of Taiwan. Generally [bamboo stakes are planted as cultch, and the broadcasting and raft methods of culture are used to only a very small extent.

The oyster produced locally is small in size and cheap in price. Marketed shucked. May be eaten fried or stewed. Not advisable to eat it raw.

78. *Amusium pleuronectes* (Linnaeus)



Family : Pectinidae (海扇科)

Common name : Scallop

Mandarin : Jih Yüeh Pei (日月貝) Native name : Zit-guat-tang (日月蜆)

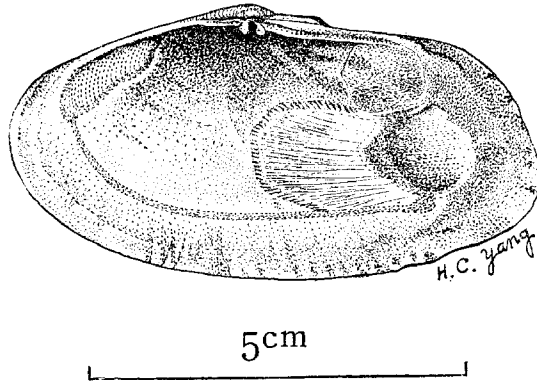
形態：左右兩殼略同形而圓，殼稍微膨出而向邊緣逐漸平扁，表面平滑而有光澤。右殼純白色，殼頂成爲一直線而具有狹勒帶，而其中央有細長之韌帶，鉸線短，稜角不顯着，內面具有放射肋26至29條，於右殼者均成對，愈近腹緣者愈明顯，終未達到其腹緣，窩心部稍帶褐色。左殼外面呈紫褐色而有淡色同心圓狀之花紋，殼頂部具有濃紫色之細放射彩條22至26條和白點，殼內面呈白色。直徑可達9公分以上，普通約6至7公分。

漁業及利用：分佈於臺灣西南部、中國南海及東印度羣島等沿海域。臺灣產於臺中縣梧棲至屏東縣枋寮一帶沿海，其中以紅毛港沿海較饒產。過去均以無動力竹筏拖網漁獲，漁獲水深爲10至15公尺，底質爲砂質或沙泥質。盛漁期爲9至10月間。每隻竹筏日可採20至30公斤，漁期週年，尤以6至10月間較多。目前產量逐漸減少，魚市場拍賣價格，每公斤約30元左右，多供給飲食店，空殼則由貝殼加工業者收購製成加工品。一般食法通常連殼烤煮加味供食，或以薑絲煮湯，味極鮮美，爲臺灣西南部著名海味之一。本種因右殼呈白色，左殼則呈紫褐色，兩殼呈顯着的明暗兩色，故有日月蜆之稱。除本種之外，在本省尚有同屬之日本日月貝 *A. japonicum* (Gmelin)，但爲數甚少。

Caught by small trawls along the west coast from Taichung to Pingtung.

A high-priced seafood served by restaurants in the southern half of the Island.
Eaten baked or boiled.

79. *Soletellina diphos* (Linnaeus)



Family : Sanguinolariidae (蘆蛤科) Common name : Purple clam

Mandarin : Tzū Pei (紫貝) Native name : Sai-toh-chih (西刀舌)

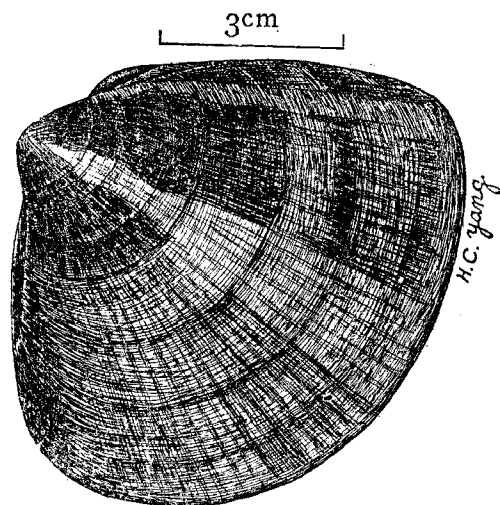
形態：殼呈長橢圓形而扁薄，寬度狹長，前後兩端不能完全合攏而留有開口，前方圓而後方略突出，殼頂略在中央，蝶鉸僅具2枚細小之主齒，韌帶強大而顯著，套痕淺，但深彎入。殼表面細緻而平滑，仍有微細之輪脈，通常被有污黃褐色之殼皮，殼內面呈紫色，在殼頂以40度左右向後腹緣有2條白色放射帶，其窩心部色澤較淡。殼長在10公分以上。

漁業及利用：分佈於日本中部南至臺灣之內灣及海埔地帶。臺灣產於淡水以南至東港沿岸及澎湖。通常潛深30至50公分，而2條水管伸出土面約5公分。棲息環境為淡鹹水混淆低比重之海水及細砂之淺灘。本種為臺灣各地最常見而產量最多之品種，其他尚有 *Sanguinolaria violaceae* (Lamarck)，*S. ambigura* (Reeve)，*S. planulata* (Reeve)，*S. rostrata* (Solander) 及 *S. boeddinghausi* (Lischke) 等。漁期週年，3至9月間較多，夏季之6至7月間最多，但漁期與產地均因種類而異。採捕法除高雄方面使用耙具或摸探外，其他各地均利用鐵頭於退潮時赴棲息場尋目（即西刀舌之水管伸出孔）掘探，通常每人每日可採獲2至5公斤。除供給家庭食用外，大都供應飲食店。肉味鮮美，屬高級食品。烹調方法為剝肉後，以煮薑絲湯或生炒，或以沸水湯熟後拌以卵乳油作為冷盤供食。

An excellent seafood. Collected by digging in the sandy seashore of the west coast.

Not very common. Generally served only in restaurants of coastal towns, e. g. Wuchi, Changhua, Tainan, Kaohsiung and Tungkang.

80. *Meretrix lusoria* (Röding)



Family : Veneridae (蛤科) Common name : Hard clam

Mandarin : Wên Ko (文蛤) Native name : Ham-ā (蚶仔) , Hun-giô (粉蟻)

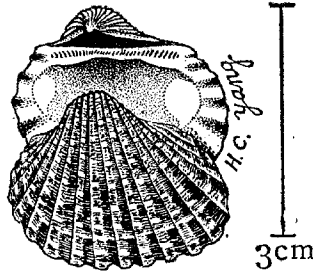
形態：殼呈卵狀三角形，前端短而後端長，殼頂膨脹而圓，略偏於前方，兩丘不顯著，韌帶短，但高脹，殼厚而平滑，表面被半透明之殼皮，螺番肥厚堅牢，具2個主齒，作八字形，其前後各具1個側齒，套痕不明顯，套線彎入度小，殼外顏色因個體而變異，普通色彩作白褐色，並有赤褐色之粗大縱斑，通常有2至3條寬潤之深褐色輻射帶，間亦散佈淡棕色之斑點，輪脈明顯，淡褐色，外韌帶呈黑色，殼內面白色，肉柱痕前後之背緣稍呈紫色，殼長可達8.5公分以上，通常約4至5公分。

漁業及利用：廣潤分佈於日本全國各地沿岸。民國20年開始由日人引進種苗5,000斤，選定臺北縣淡水河口為繁殖地點，使此地成為全省文蛤種苗之供應中心。適合棲息環境應為含砂率在50至90%，乾潮線水深1至2公尺，鹹度較低，比重1.015至1.024，水溫11至28°C之淺灘。種苗之繁殖全賴臺北縣淡水河口，種苗採捕期週年，4至8月間較多，6至7月最盛。該地區蛤苗之繁殖可左右本省文蛤養殖業之盛衰。種苗放養1年後殼長約4至5公分，可開始逐漸收穫出售。自發生後經3年即成熟為親蛤。盛產期為3至10月間。採捕方法有徒手法、蟻刀法、蛤耙法、船耙法、蛤船、壓帆及船耙等、因地而異。臺灣產之蛤類尚有原產之簾文蛤 *M. lyrata* (Sowerby)，朝鮮文蛤 *M. lamarckii* (Deshayes)，中國文蛤 *M. petechialis* (Lamarck) 及臺灣文蛤 *M. formosana* (Sowerby) 等。惟其產量不多，且多為天然繁殖之種類，雖有較大型者，但味較劣。蛤類普通以煮薑絲湯供食，味頗鮮美，為極普遍之重要食用貝類。

One of the most important cultivated shellfish on the Island. The hard clam was introduced from Japan in 1920. The seeds for clam beds in various localities are now supplied from Tanshui.

It is a good popular seafood. Usually used in soup or baked with salt in Japanese restaurants.

81. *Tegillarca granosa* (Linnaeus)



Family : Arcidae (魁蛤科) Common name : Blood clam

Mandarin : Hui Ko (灰蛤) Native name : Huih-ham (血蚶)

形態：殼近方圓形，殼頂突出而略傾斜，約位於中央部，兩殼頂間有顯著距離，鉸齒部平直而闊，殼甚厚，兩殼同形又同大，韌帶略呈不等邊之菱形而闊，套痕完全，殼表具有顯著的放射肋17至18條，但成貝約具20條，幼貝約具12條，各放射肋具有小結節。殼呈白色，殼表被容易剝落之鱗屑狀灰褐色殼皮，殼內呈白色，韌帶呈黑色，肉鰓呈紫紅色。殼長達5公分以上，普通為2.8至3.5公分。

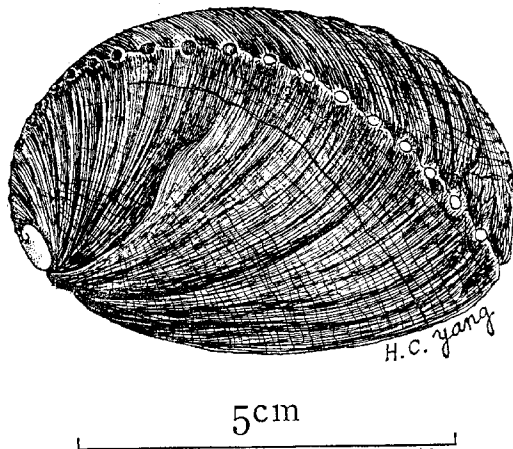
漁業及利用：分佈於日本、中國大陸、臺灣及印度洋等沿岸。臺灣產於西海岸有河川下游處一帶，尤以嘉義縣東石與新塢、臺南市鹿耳門及臺南縣北門等地天然繁殖為多，可採苗供應各地養殖。成貝之養殖在嘉義縣東石以南至高雄港內灣，尤以東石鄉網寮一帶為最盛。產期週年，盛產期為5至9月間，尤以8月左右為最盛。本種嗜好泥質或泥沙質。以15至30公分深度以上之軟泥處，水温11至28°C（21°C左右為最佳），海水比重1.008至1.014為最適宜。本省之繁殖時期約在1至4月間，養殖時期在6至7月間。放養每1公斤5000粒之蚶苗經1年可成長為每1公斤500至600粒，經過2年則成長為約100粒而可開始收穫，惟其成長度均依各地之養殖環境與放養蚶苗之大小及密度等而異。本省年產量在100公噸以下，每1公斤之價格達45元左右。血蚶肉呈鮮紅，普通不煮熟，僅以沸水燙至半熟而將其右殼剝去，肉面向上，排在食器中，拌入薑酢等之調味汁佐膳，味頗鮮美，通常為冷盤之高級海鮮。另有近似之較大種類藻貝 *Scapharca subcrenata* (Lischke)，產於臺西南至屏東縣大潭，俗稱毛蚶，可作為血蚶之代用品，但其味道遜於本種，體型通常較血蚶為大，放射肋較多，且殼肋較為平坦，殼面被有污褐色之生毛殼皮而易脫落，故名為毛蚶。因經濟價值較低，多屬養殖業之副產物。

Occurs on mud flats of the west coast, particularly abundant in Chiayi, Tainan and Kaohsiung. Also cultured. Production all year round; most abundant from May to September.

Very popular in restaurants as cold dish.

A larger species, *Scapharca subcrenata*, is also abundant in Taiwan. Its flavor is not as good as *T. granosa*.

82. *Sulculus diversicolor aqualilis* (Reeve)



Family : Haliotidae (耳朶貝科)

Common name : Small abalone

Mandarin : Chin K'ung Lo (九孔螺)

Native name : Káu-kháng (九孔)

形態：貝殼呈橢圓形，體層頗大而扁平，幾均由殼口所佔而成爲體層固有的一平殼。螺塔低而偏於側面，全無突出。口內緣稍成圓形，殼質薄，出水孔小而低，各孔不成管狀。沿殼之前緣具有1列6至9個穿孔，通常爲6至8個孔貫通，成長後其內方之穿孔逐漸塞住，而由殼緣重新形成出水孔，經噴水孔之水由各穿孔流出，最後一孔成爲排泄孔，並由此孔放卵或精虫。殼表面粗糙而多皺。殼表呈淡灰綠褐色而帶有火焰狀之赤褐色斑紋。殼內面帶有淺青色眞珠光澤，雌雄異體，雄性生殖器呈淡褐色，雌性生殖器呈濃綠色。殼長達9.5公分，普通爲6至7公分。

漁業及利用：分佈於日本，臺灣及澎湖等岩礁區域。臺灣產於基隆經福隆而沿東部至屏東縣及澎湖等各地沿岸，綠島亦有出產。盛產地每年均有變動。漁期週年，尤以3至9月間較多，5至7月間則最多。棲息於乾潮線下至數公尺深之水域，漁民必須涉水甚至潛水捕獲，故水溫之季節變動影響漁民作業時間。通常夏季之捕獲量較多，冬季較少。收購價格每公斤約50至200元，因漁獲物之大小與產量之多寡而異。通常售與高級飲食店或酒家，均帶殼交易。本種肉厚而味鮮美，爲海鮮中之上品。除本種之外尚有耳朶貝 *Haliotis asinina* Linnaeus，圓鮑魚 *Padollus ovina* Gmelin 等亦產於臺灣，惟產量較少，肉味亦較遜。

Occurs on rocky shores of Keelung, Ilan, Hualien, Taitung and the Pescadores. Caught by wading and diving. Available all year round, but more abundant from March to September when the water is warmer.

It is a highly priced seafood and only served in high class restaurants.

83. *Babylonia formosana* (Sowerby)



Family : Buccinidae (海贏科)

Common name : Buccinid spiral

Mandarin : Tai Wan Hai Lo (臺灣海贏) Native name : Hong-leé (鳳螺)

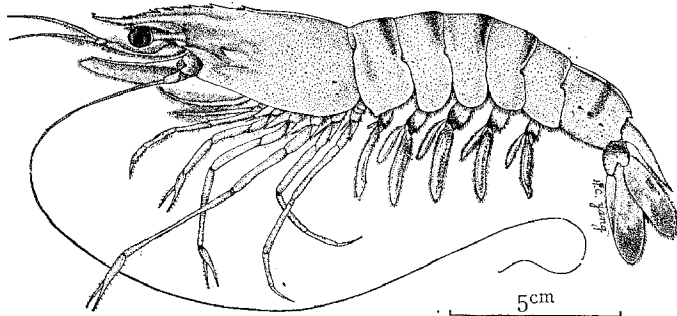
形態：殼呈卵形而堅固，螺塔尖而稍長，螺層圓而較膨出，其縫合部形成凹溝，體層之胴部並較膨大。殼口形成半圓形，其內唇為白磁質之滑層，後溝有一條顯明之螺狀肋，軸心筆直，水管溝較狹，斜彎而凹入。臍孔較大，其繃帶隆起而略呈肋狀，後緣有區劃顯明的深溝。殼皮薄，帶淡褐色。殼層具有稠密之細紋，滑而略呈淡黃色，呈有3列褐色或紫褐色之方形斑紋，然極不規則。殼口內白色而略可透視殼表之斑紋，臍孔軸均呈純白色。殼高可達7公分，普通達3.5至4.5公分。

漁業及利用：本種係臺灣特產，產於各地沿海，尤以宜蘭縣五結，臺南縣青鯤鯓至臺南市安平、高雄縣茄萣與紅毛港，及屏東縣枋寮至恒春等產量較多，均有專業漁民採捕。臺東亦有出產，但甚少。鳳螺棲息於20公尺左右砂底質之淺海，肉食性。在枋寮沿海以鳳螺竹籃結縛餌料沉放海底誘捕。在宜蘭方面以底刺網或鳳螺網籃等捕取。漁期在枋寮方面為3月初旬至10月下旬，宜蘭方面為4月至9月間，以6至8月間較多。鳳螺肉頗可口。產量不多，多銷往都市。自小型拖網漁業發展以後，上述鳳螺專業漁民已無利可圖，因此目前在市面所售者多係小型拖網漁業之副漁獲物，體型亦逐漸變小，大型已不多見。鳳螺之零售價格甚高，為飲食店之珍貴海鮮。除本種之外尚有同屬之象牙海贏 *B. areolata* (Link) 產於臺灣。

Seems to be an indigenous species of the coast of Taiwan. Mostly produced in Ilan, Tainan, Kaohsiung and Pingtung areas. Caught with baited baskets, but now most of the catch comes from small trawling vessels.

An expensive item in restaurants.

84. *Penaeus monodon* Fabricius



Family : Penaeidae (斑節蝦科) Common name : Grass shrimp

Mandarin : Ts'ao Hsia (草蝦) Native name : Tsáu-hê (草蝦)

形態：額棘發達，其長度超過第一觸角之柄長，形似鐮刀，先端稍向上方彎曲，上緣具有鋸齒7至8枚，其中後方之3齒位於頭胸甲之上，最後之胃齒略與前方者隔離，下緣亦有鋸齒2至3枚，沿額棘隆起緣之兩側各有淺溝，其後端不達上緣鋸齒之最後胃齒。胸甲平滑而無棘毛，尾節長，背部成溝狀，其側緣無棘。第一觸角之柄部及鱗狀片較短，鞭狀部側扁，第二觸角較體長為長，鱗狀片頗大，第一胸腳在基部之2節具有2棘，第二胸腳則具有1棘，第五胸腳外枝葉。雌性交尾器大，分左右兩枚，接近而呈圓型。體呈暗灰色或淡紅褐色，背部兩側具環狀之深藍色斑紋，腹側呈白色，腹腳呈淡紫色，第二觸角之鞭狀部呈艷麗之紅白相間顏色。全長可達30公分左右，普通為15至20公分。

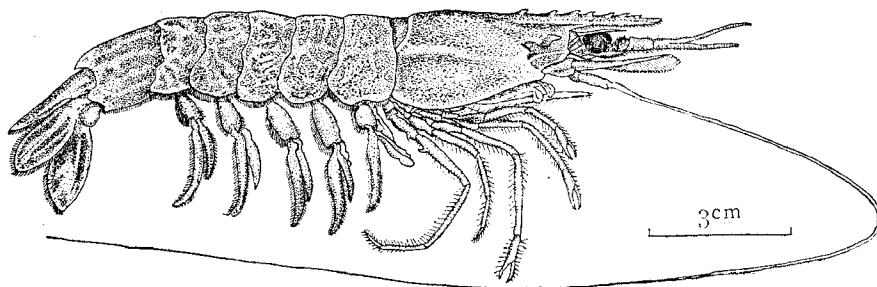
漁業及利用：分佈於日本南部，臺灣、菲律賓、東印度羣島，及印度洋等沿海。臺灣產於各地沿岸，以臺南縣市、高雄縣市及屏東縣等為多。在河川入海口附近或內灣捕獲較多。草蝦對鹽分之適應範圍較小，大致在15%至25%之間，過高或過低可以致死。水温低於18°C時即長冷潛伏底土，達14°C時即有凍死現象，過高時則覓陰涼處隱避。在適當鹽分下養殖時，每6或7日脫皮1次。臺灣之草蝦甚早即在臺南、高雄、小港、紅毛港及東港等一帶與蝨目魚混養，惟因天然蝦苗產量有限，且價格高昂，使養蝦者無法大量混養或實行單養。所需蝦苗於春季3至4月開始6至7月結束在西南部沿岸捕獲放養。蝦苗普通須經蓄養2至3週，但如放養前魚塢經施茶粕，則可直接放入。放養時之體型為0.2至0.5公分，最大2至3公分，收穫時之體型最小者1臺斤（600公分）15至16尾，最大者1臺斤8至10尾，其最經濟且最受歡迎之上市體型為每尾1.5臺兩左右。臺灣之草蝦人工繁殖在近2年來已告成功，將來可望大量增產。除草蝦外尚有斑節蝦 *P. japonicus* Bate 盛產於臺灣海峽，體呈鮮麗暗灰藍色橫帶，漁期週年，以3至5月間最盛，為拖網漁業之重要漁獲物，以高雄縣市產量最多，其風味與生產量均較草蝦為佳，目前為本省之重要外銷蝦類，亦已能人工繁殖。

Most important species of shrimp in Taiwan. Caught by trawling. Especially abundant in Tainan, Kaohsiung, Pingtung and the Pescadores. Also cultured in milkfish ponds. Artificial propagation of this species has been accomplished in recent years.

Excellent table quality. Expensive and delicious dish in restaurants. Common size 10 to a kilogram.

The striped shrimp, *Penaeus japonicus*, is also abundant in waters of Taiwan. It is also artificially propagated and raised in ponds.

85. *Metapenaeus monoceros* (Fabricius)



Family : Penaeidae (斑節蝦科) Common name : Sand shrimp

Mandarin : Lu Hsia (蘆蝦) Native name : Soa-hê (沙蝦)

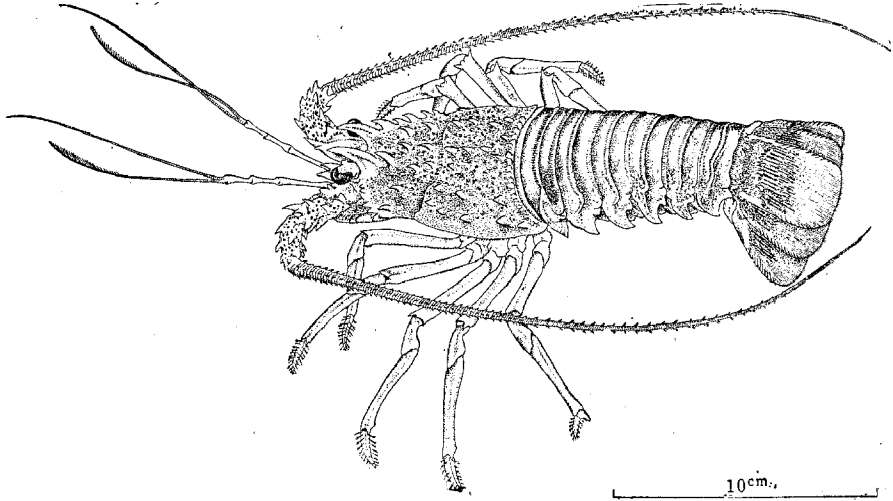
形態：甲殼粗糙，被覆細毛，側方有隆起，尾節無棘，額棘幾近於平直，上緣具有鋸齒7至10枚，下緣無鋸齒，頭胸甲之前側角部不為棘狀。第一、第二及第三胸腳之基節及第一胸腳之坐節各具有1棘，雄性第五腳之長節基部有突起。雌性交尾器之左右瓣呈半圓形而互開如盤狀，且細長而有前端廣闊之中央板。雄性交尾器之內葉末端膨出而遮蓋外葉。體色在生活時呈淡黃色或淡褐色，但依個體而有差異，全體有灰綠色或深紅褐色之小斑點密佈，眼黑色，第二觸角之瓣毛部位呈紅色，腹腳略帶赤色。體長達18公分，普通為8至10公分。

漁業及利用：分佈於日本至臺灣。臺灣產於蘇澳三仙臺以南附近之淺海，再繞臺北縣向西部南下至屏東縣東港等各地沿岸與內灣，係小港、紅毛港及東港等地鹹水魚塢內與蝨目魚及草蝦等混養之重要養殖蝦類。沙蝦之混養情形略與草蝦相同。二年來已試驗人工繁殖成功。其產卵盛期為3至10月間。由海中捕獲者，透過外殼察其背部暗褐色縱行帶狀之卵巢，視其大小而決定其成熟情形，其愈粗大而在前端略呈三角形狀者愈為成熟。蝦苗之體型在採捕時為0.1至0.3公分，放養時為0.2至0.3公分或大至0.5至0.8公分。收穫時放養2個月者為1臺斤150至200尾，3個月者120至150尾，4個月者65至100尾，故自放養2至3個月即行陸續捕售，週年均有。沙蝦之暢銷地為臺南、臺中、新竹及臺北等，普通多用冰凍，但銷售市場較近之地方通常以活售為主，售價甚高。南部地區盛產時期為3至5月間，北部地區則6至12月間。蝦體較為短小，其風味與價格均不如草蝦。

Next to the grass shrimp in importance, this species is caught by trawling in Ilan and along the west coast down to Pingtung. Also reared in milkfish ponds. Seeds are obtained from the sea. Recently, artificial propagation has proved successful.

Smaller and not as tasteful as the grass shrimp.

86. *Panulirus japonicus* (Von Siebold)



Family : Palinuridae (龍蝦科) Common name : Spiny lobster

Mandarin : Lung Hsia (龍蝦) Native name : Lióng-hê (龍蝦)

形態：頭胸甲略圓筒狀而堅硬，具有多個大棘與小棘，腹部平扁，其橫斷面略呈半圓柱形，腹甲之背面平滑，每一腹節之中間各具一橫溝，額區之前緣兩側各具特大之棘1枚，但無額棘，胸腳5對而完全無鉗，但雌蝦之第五胸腳具有擬鉗。第一觸角之2條鞭鬚頗長，第二觸角長於體長，其柄部末端達於第一觸角柄之第二節末端，雄性成蝦之第一觸角柄及第二胸腳均較雌性成蝦為長。體色在生活時呈暗紫色或暗褐色，第二對觸角柄部與胸腳上均有縱走白線。體長達36公分，普通為16至20公分。

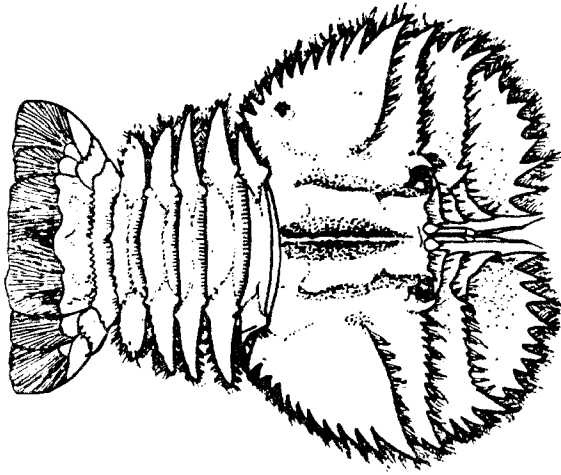
漁業及利用：分佈於日本之太平洋沿岸至臺灣及澎湖羣島。臺灣產於基隆、福隆至蘇澳、臺東、恆春至枋山、東港及澎湖羣島等各地沿岸。漁期週年，3至10月間較多。通常穴居淺海岩礁底多貝殼、砂粒與海藻繁茂之處。夜間行索餌活動。漁民多潛水捕取或在黃昏漲潮時放底刺網，待翌晨起網漁獲之，但冬季水冷，多在退潮時敷放網具，待翌日退潮時收網。臺灣產之龍蝦類除本種之外，尚有五色蝦 *P. versicolor* (Latreille) 為本省產量最多之種類，其分佈範圍為蘇澳至基隆間之沿岸、東港及澎湖等、盛產期為春季。其他亦有錦蝦 *P. ornatus* Fabricius，長腳蝦 *P. longipes* A. Miline-Edwards，花龍蝦 *P. dasypus* (Latreille) 及文身蝦 *P. penicillatus* Olivier 等產於各地沿岸，尤於臺東縣最多，宜蘭縣次之。龍蝦肉味鮮美可口，其蝦殼美麗，可供剝製標本。全省之年產量雖僅100公噸左右，但其價值達500萬元以上。

Caught by diving or gill netting from rocky bottoms at Keelung, Ilan, Taitung, Pingtung and the Pescadores. Available all year round, but less abundant during the winter months.

Excellent and expensive seafood. Its shell is made into ornaments.

Four other species, all edible, are produced in Taiwan.

87. *Ibacus ciliatus* (Von Siebold)



Family : Scyllaridae (兜蝦科) Common name : Slipper lobster

Mandarin : Tou Hsia (兜蝦) Native name : He-kó-tau (蝦姑頭), He-kó-piak (蝦姑節)

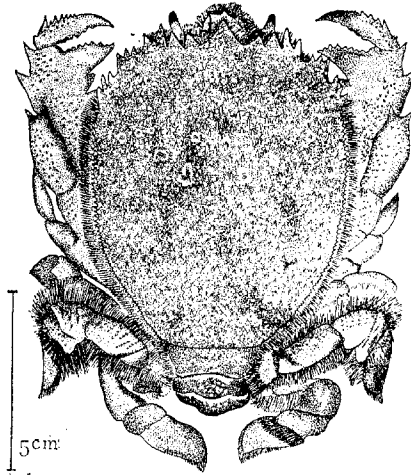
形態：體頗平扁而向兩側擴展，頭胸部由頭胸甲側緣及第二觸角柄擴大之鋸齒緣略呈圓形，其週緣具有鋸齒與密毛，腹甲亦向兩側擴展，其側甲突出於外側而呈三角形，先端尖。第二觸角共有四節，其第二節與第四節向外方擴展為葉狀，前者具有5至7齒之側緣與具有9至10枚小齒之前緣，後者在前緣具有9至10枚鋸齒。頭胸甲本體之後側緣具有11至12枚鋸齒，腹面之步腳以第二腳最長，但不露出於甲外，各步腳之指節均單棘，然在雄性之第五腳前節末端具有擬鉗。體呈暗灰褐色，但在生活時呈紫褐色。體長達14公分以上。

漁業及利用：分佈於日本之太平洋沿岸、中國東海及臺灣至中國南海。臺灣產於蘇澳、基隆、安平、高雄及東港等沿海。為拖網漁業之漁獲物，故高雄漁港為主要生產地。漁期週年，尤於3至4月間最多。肉味極為鮮美，惟肉量極少，通常供鮮食，產量多時則晒製蝦干，蝦殼則供製飼料。由於近年來蝦姑肉或蝦姑尾等凍結品加工外銷，其價值大為提高，漁民均感興趣，其生產逐漸增加。根據民國56年度漁業年報統計資料，全省年產量達957公噸，價值3,292萬元。本種原盛產於中國東海至臺灣海峽等大陸礁層之海底，由於拖網漁業不斷開發，其資源變化甚多，因此盛產地常有變遷。除臺灣近海域之外，中國南海亦有分佈，越南之南部與暹羅灣等近海域均有相當的漁獲量。本科蝦類尚有鏟頭兜蝦 *I. novemdentatus* Gibbes 與擬兜蝦 *Thenus orientalis* (Lund) 產於臺灣，在漁場與本種混獲，惟其生產量不多。

Caught by trawling, chiefly at Suao, Keelung, Anping, Kaohsiung and Tungkang, with Kaohsiung as the most important production center. Available all year round, but most abundant in March and April.

Little meat, but delicious. In recent years, much has been exported as "frozen rock lobster meat". Consequently, its price has increased by several times and catch has also increased.

88. *Ranina ranina* (Linnaeus)



Family : Raninidae (旭蟹科) Common name : Crimson crab

Mandarin : Hsu Hsieh (旭蟹) Native name : Sai-k6-baâ (獅姑貓)

形態：頭胸甲前潤而後狹，背面強度膨出，額棘突出為三角形，其兩側各有3枚鋸齒突出而在外側者分為2叉，由其更外側之甲肩具有2大鋸齒而各分為3叉。由外側左右之齒連結線以後甲背密佈尖銳而細長之白色小棘，並雜有剛毛。眼柄有節而可前後自由伸縮。鉗腳之掌部平扁，其上緣有2棘，下緣有5枚鋸齒，指部略以直角內彎。各步腳之前後邊緣有長毛，第一步腳以下各節之指節平扁，其指節狀如坭板，第四腳位於背面，腹節小而緊接於甲殼之後，但從背面可見之。體呈紅褐色或赤褐色。甲長可達25公分。

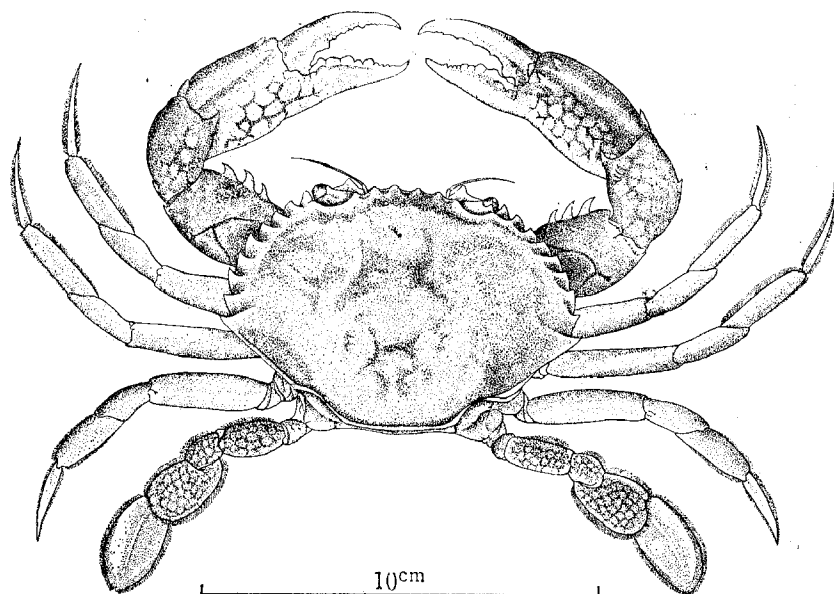
漁業及利用：分佈於日本東京灣以南之太平洋沿岸，經臺灣、印度至南非洲。臺灣產於基隆（俗稱獅姑貓）、蘇澳（蝦姑頭）、臺東（蝦姑貓）、恒春（倒退蟹）、高雄（紅蟹）及澎湖（蟹扒掩）等各地沿岸。北部以金山、八斗子、三貂及澳底等沿岸較多，漁期為4月下旬至6月中旬之2個月間。通常以晚春至初夏氣候溫和時最易撈捕。漁場以細沙底質處最佳。多由最小型之橈船（俗稱搖橈），利用焚寄抄網漁業閑散期間兼營捕獲，每船有船員二名，漁具以8號鐵線直徑45公分而用3.3公分棉線網目縫合而成，以沙魚、鯉魚頭部或腹部為餌料，每船帶漁具80至100個技繩網圈，沈放海底作業，水深約50至120公尺，作業時間為晨出晚歸，漁獲物均放入活艙蓄養。雌性帶有卵巢，大型者有1臺斤餘，平均每日有10公斤以上之漁獲量，最高可達100至200公斤。澎湖方面漁具為底刺網，漁期為3至6月間，以4至5月間最多，漁獲物以空運送臺北銷售。一般售價約40元左右，以活售為主。旭蟹之肉量不多，但蟹殼易碎，肉細嫩，味甚佳，蟹殼經煮熟後呈粉紅色，甚為美觀，通常為飲食店之昂貴食品。各生產地均有其俗稱，如能詳細調查漁場，或改進漁法，全省之生產量將可增加。

Fishery is localized at Keelung, Suao, Taitung, Hengchun, Kaohsiung and the Pescadores.

Fishing season is from March to July at the Pescadores, and July to September at Ilan. Caught with pots and bottom gill nets.

Flesh delicate and delicious. Shell thin and brittle. Not very common.

89. *Scylla serrata* (Forskål)



Family : Portunidae (蟻科) Common name : Serrated crab

Mandarin : Chyou Mou (蝸蚌) Native name : Ang-chim (紅蟳), Chhái-chim (菜蟳)

形態：頭胸甲呈開扇形，甲面平滑，心域前部有H形凹凸，前側緣左右各具同形同大之鋸齒9枚，額齒4枚，其兩側具眼前棘各1枚。鉗腳長節內緣有3棘，腕節背方之後緣有2棘，前節甚為膨大，通常右側較左側為大，其掌部末端有2小棘，指節短於掌節，第四腳之長節甚短，約為第三腳長節之三分之一，第二腳至第四腳較細而圓，其前節與指節具有褐色之細毛列。體呈青褐色或暗青綠色，螯腳之先端部呈淡赤褐色，步腳與最後泳腳全面呈暗紫色網目。甲寬達24公分。

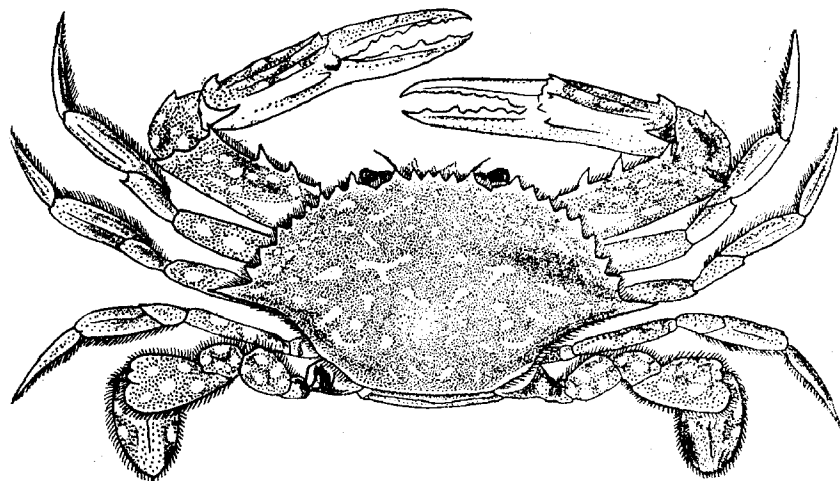
漁業及利用：分佈於日本之相模灣以南，經中國、臺灣至印度、太平洋及南非洲等熱帶海域。臺灣產於蘇澳、羅東、基隆、新竹、東石、臺南、紅毛港、東港及澎湖等地內灣。在東石以南至東港及林邊等沿海一帶盛行與虱目魚混養，所需蟳苗甲寬約3至5公分，均於3至5月間在上列各地沿岸或內灣採捕天然產者放養，至10月以後養成甲寬13公分以上時陸續捕售，此期俗稱菜蟳，亦有在此期選擇尚未抱卵之雌蟳（俗稱空母），另行飼養至12月至翌年2月使卵巢飽滿呈紅色時出售，此期俗稱紅蟳。通常春季可在沿海或內灣採到抱卵之種蟳，此期俗稱開花蟳。養成之雄蟳俗稱菜蟳，只供食用，故售價較低，卵巢成熟的雌蟳稱爲紅蟳，肉豐味佳，卵巢尤爲甘美可口，常以麻油調理食用，被視爲補品。故價格昂貴，平均每隻售50元以上，最大者達100元。

Caught in Ilan and all along the west coast as well as in the Pescadores by gill netting. Also cultured in milkfish ponds.

Because its ripe gonad is much relished by the local consumers, the ripe female is often held in specially constructed ponds until a full gonad is developed to be sold at a high price.

Table quality excellent.

90. *Portunus pelagicus* (Linnaeus)



Family : Portunidae (蟻科)

Common name : Pelagic crab

Mandarin : Tai Wan Jye (臺灣蟻)

Native name : Chhi-à (蟻仔)

形態：頭胸甲向左右延長，前側緣具有鋸齒9枚，兩端之最後鋸齒向側方伸長為長棘，眼窩間隔寬潤，有額棘4枚，中央之2枚最小，其兩側各具1枚眼窩內緣棘。鉗腳長大，且左右略同大，長節前緣有3棘，腕節內外兩端各具1棘，掌節基部有1棘，末端有2棘，第四腳為游泳腳，其指節平扁。頭胸甲背面散佈小顆粒突起，側緣之大棘向內側有1列顆粒，而略向上方延至胃域消失。頭胸甲背面呈暗紫褐色，有大形而鮮明之白色雲狀斑，雄蟹尤為顯著，各步腳與鉗腳均有小白斑，步腳愈至末端愈增青色味，鉗腳帶紫色。甲寬達16公分左右，普通為10至14公分。

漁業及利用：分佈於日本相模灣以南，經中國、臺灣、印度、太平洋、澳洲、紅海至東非洲等沿海。臺灣產於東石以南至東港一帶沿岸，通常棲息河口或風和浪靜之內灣。漁法以蟻底刺網為主，漲潮時至漁場投網，不斷巡視，起網取蟻，至潮退，收網歸港。漁期週年，夏季較多。整日均可作業，惟以夜間作業較佳。漁獲物少數活售，味甚美。除本種外尚有同屬之蝨蚱 *P. trituberculatus* (Miers)，三斑蟻 *P. sanguinolentus* (Herbst)，及其他幾種食用蟹類等產於中國東海南端至臺灣海峽，均為拖網漁業之重要副漁獲物，產量相當可觀。冬季之雌蟹均有發達之卵巢，頗為美味。惟一般漁船冰藏欠佳，如能改善以保持鮮度，則價值尚可提高。

Produced mainly in estuarine waters and bays of the southern portion of the west coast. Caught with gill net. Also an important catch of the trawling vessels during the summer months. Several other species are caught by these vessels. Owing to poor handling and preservation, most of the catch is in bad condition.

Good seafood available at a relatively low price.

索引

數目字為本書所包括90種魚介之編號，其述及之附屬
種類亦歸入同一號碼

甲、學名與英名

A	
<i>Acanthopagrus schlegeli</i>	60
<i>latus</i>	60
<i>Acropoma japonicum</i>	53
<i>hanedai</i>	53
<i>Amusium japonicum</i>	78
<i>pleuronectes</i>	78
<i>Anguilla japonica</i>	20
<i>Apogon spp</i>	53
<i>Argyrosomus argentatus</i>	56
<i>macrocephalus</i>	56
<i>nibe</i>	55
<i>Aristichthys nobilis</i>	19
<i>Auxis tapeinosoma</i>	37
<i>thazard</i>	37
Ayu	9
B	
<i>Babylonia areolata</i>	83
<i>formosana</i>	83
Banded grunt	65
Big-eye	38, 50
Bighead	19
Big mouth flounder	24
Black mouth croaker	55
Black pomfret	45
Black porgy	60
Black sea-bream	60
Black-spotted grouper	52
Blood clam	81
Blue fish	66
Bonito	35
Bottle-nosed dolphin	72
<i>Branchiostegus argentatus</i>	49
<i>japonicus auratus</i>	49
<i>japonicus japonicus</i>	49
Branquillos	49
Brush-toothed lizard	11
Buccinid spiral	83
C	
<i>Caranx equula</i>	47
<i>Carassius auratus</i>	16
<i>carassius</i>	16
Carp	15
<i>Channa maculata</i>	29
<i>Chanos chanos</i>	4
Cherry salmon	10
<i>Chrysophrys major</i>	59
<i>Clarias fuscus</i>	12
Cinnamon flounder	25
Chub	66
Common carp	15
Common squid	75
<i>Coryphaena hippurus</i>	33
<i>Crassostrea gigas</i>	77
Crimson sea-bream	58
Crimson crab	88
Crucian carp	16
<i>Ctenopharyngodon idellus</i>	17
Cuttlefish	76
<i>Cynoglossus bilineatus</i>	26
<i>macrolepidotus</i>	26
<i>robustus</i>	26
<i>Cyprinus carpio</i>	15
<i>Cypserulus bahiensis</i>	23
<i>kotopton</i>	23
<i>opisthopus hiraii</i>	23
<i>poecilopterus</i>	23

D	
<i>Decapterus maruadsi</i>	47
<i>kurroides aka-adsii</i>	47
<i>russelli</i>	47
<i>Delphinus delphis</i>	72
Dolphin	33
<i>Drepane longimana</i>	68
<i>punctata</i>	68

E	
<i>Elagatis bipinnulatus</i>	47
<i>Eleutheronema tetradactylum</i>	28
<i>Engraulis japonica</i>	7
<i>japonicus</i>	7
<i>Epinephelus amblycephalus</i>	52
<i>awoara</i>	52
<i>diacanthus</i>	52
<i>fasciatus</i>	52
<i>tauvina</i>	52
<i>Ephippus orbis</i>	68
<i>Etrumeus micropus</i>	5
<i>Euthynnus affinis yaito</i>	36
<i>Evynnis cardinalis</i>	58
<i>japonica</i>	59

F	
Firefly fish	53
<i>Fluta alba</i>	22
Flying fish	23
<i>Formio niger</i>	45
Formosa snake-head	29
Formosan squid	74
Frigate mackerel	37

G	
<i>Galeorhinus japonicus</i>	1
Giant black marlin	30
<i>Girella punctata</i>	66
<i>melanichthys</i>	66
<i>mezina</i>	66
Goat fish	63
Golden skinned porgy	58
Golden-thread	64
Grass carp	17

Grass shrimp	84
Grey mullet	27

H	
Hairtail	42
<i>Haliotis asinina</i>	82
Hammer-head	2
Hard clam	80
Harvest fish	44
Head fish	70
<i>Histiophorus orientalis</i>	31
Horse mackerel	67
Hotarujako	53
Humpback whale	71
<i>Hypophthalmichthys molitrix</i>	18

I	
<i>Ibacus ciliatus</i>	87
<i>novemdentatus</i>	87
<i>Ilisha elongata</i>	8

J	
Japanese anchovy	7
Japanese butter fish	43
Japanese common catfish	13
Japanese eel	20
Japanese gray shark	1
Japanese sea bass	51
<i>Johnius carutta</i>	56

K	
<i>Kajikia formosana</i>	30
<i>Katsuwonus pelamis</i>	35
Korean mackerel	40
<i>Kyphosus cineracens</i>	66
<i>lembus</i>	66

L	
<i>Lagocephalus lunaris spadiceus</i>	69
<i>Lateolabrax japonicus</i>	51
<i>Lates calcarifer</i>	51
Lenjan	62
<i>Lethrinus frenatus</i>	62
<i>hamatopterus</i>	62
<i>richardsoni</i>	62
<i>Liosaccus cutaneus</i>	69

<i>Lobotes surinamensis</i>	51
<i>Loligo edulis</i>	74
<i>formosana</i>	74
<i>oshimai</i>	74
Long-finned herring	8
<i>Lutjanus erythropterus</i>	61
<i>malabaricus</i>	61

M

<i>Macrura reevesii</i>	8
Mahi-mahi	33
<i>Makaira malina</i>	30
<i>mazara</i>	30
Malabar red snapper	61
<i>Masturus lanceolatus lanceolatus</i>	70
<i>Megalaspis cordyla</i>	46
<i>Megaptera novaeangliae</i>	71
<i>Mene maculata</i>	48
<i>Meretrix formosana</i>	80
<i>lamarckii</i>	80
<i>lusoria</i>	80
<i>lyrata</i>	80
<i>petechialis</i>	80
<i>Metapenaeus monoceros</i>	85
Milkfish	4
<i>Mola mola</i>	70
Moonfish	48
<i>Mugil cephalus</i>	27
<i>Muraenesox cinereus</i>	21
<i>Mustelus manazo</i>	1

N

<i>Negogaleus macrostoma</i>	1
<i>Nemipterus bathybius</i>	64
<i>hexodon</i>	64
<i>ovenii</i>	64
<i>personii</i>	64
<i>virgatus</i>	64
<i>Nibea acuta</i>	54
<i>albiflora</i>	54

O

Ocean sunfish	70
Oceanic bonito	36

<i>Oncorhynchus masou var. ishikawae</i>	10
<i>Onychoteuthis banksii</i>	75
<i>Ophicephalus tadianus</i>	29
Oyster	77

P

Pacific sail fish	31
<i>Padollus ovina</i>	82
<i>Pampus argenteus</i>	44
<i>Papnulirus dasypus</i>	86
<i>japonicus</i>	86
<i>longipes</i>	86
<i>ornatus</i>	86
<i>penicillatus</i>	86
<i>versicolor</i>	86
<i>Parasilurus asotus</i>	13
Pelagic crab	90
<i>Penaeus japonicus</i>	84
<i>monodon</i>	84
<i>Physeter catodon</i>	71
Pike eel	21
<i>Platax pinnatus</i>	68
<i>Plecoglossus altivelis</i>	9
<i>Polydactylus microstoma</i>	28
<i>Pomadasys argenteus</i>	65
<i>hasta</i>	65
<i>maculatus</i>	65
<i>Portunus pelagicus</i>	90
<i>trituberculatus</i>	90
<i>sanguinolentus</i>	90
<i>Priacanthus boops</i>	50
<i>hamrur</i>	50
<i>macracanthus</i>	50
<i>tayenus</i>	50
<i>Pseudopeneus indicus</i>	63
<i>trifasciatus</i>	63
<i>Psenopsis anomala</i>	43
<i>Psettodes erumei</i>	24
<i>Pseudorhombus cinnamomeus</i>	25
<i>Pseudosciaena crocea</i>	54
<i>manchurica</i>	54
Puffer	69

Purple clam.....79

R

Ranina ranina88

Ranzania truncata.....70

Red mullet63

Red porgy.....59

Rhynchobatus djiddensis..... 3

Ribbon fish42

Round herring..... 5

Rudder fish66

S

Sand shrimp85

Sanguinolaria violaceae79

boeddinghausi.....79

ambigura79

planulata79

rostrata79

Sardinella sindensis..... 6

Saurida elongata11

tumbil.....11

undosquamis11

Scapharca subcrenata81

Scavenger62

Scoliodon walbeemii 1

Scomber tapeinocephalus34

Scomberomorus commersoni.....41

koreanus40

Scylla serrata89

Sea catfish14

Sea perch.....51

Sepia aculeata.....76

esculenta76

formosana.....76

subaculeata76

tigris76

Sepioteuthis lessoniana75

Seriola purpurascens47

Serrated crab89

Shovelnose ray 3

Sickle fish.....68

Silver carp18

Sind's sardine..... 6

Skipjack35

Slipper lobster87

Small abalone.....82

Small yellow croaker54

Snapper.....62

Soft-shelled turtle.....73

Sole.....26

Soletellina diphos79

Spanish mackerel41

Sparus longispinis.....60

macrocephalus.....60

sarba60

swinhonis60

Sphyrna lewini.....1,2

mokarran 1

zygaena..... 1

Spiny lobster86

Spotted guitarfish..... 3

Spotted mackerel34

Stenella fraenatus.....72

Stolephorus zollingeri 7

Sulculus diversicolor aqualilis.....82

Surmullet63

Swamp eel22

Swordfish.....32

Symplectoteuthis oualaniensis75

T

Tachysurus maculatus.....14

thalassinus14

Taius tumifrons57

Tegillarca granosa81

Tetrapturus audax30

Threadfin.....28

Thunnus albacares39

obesus38

Tilapia mossambica67

Tile fish49

Tongue fish.....26

Torpedo.....46

Trachinocephalus myops.....11

<i>Trachurus japonicus</i>	47
<i>Trichiurus haumela</i>	42
<i>lepturus</i>	42
<i>Trionyx sinensis</i>	73
<i>Turstopis gillii</i>	72

U

<i>Upeneus bensasi</i>	63
<i>vittatus</i>	63

W

White mouth croaker	56
White pomfret.....	44
White-spotted freshwater catfish	12
White-tipped mackerel scad.....	47

X

<i>Xiphias gladius</i>	32
------------------------------	----

Y

Yellow porgy	57
Yellowfin tuna	36

索引

乙、中名與俗名

一 劃	毛蚶.....81	在來鯽.....16
一點龍占.....62	中國文蛤.....80	竹葉鱧.....18
二 劃	中國鱸.....73	肉魚.....43
八鰭雙髻鯨.....2	五色蝦.....86	肉鯽.....43
丁挽舅.....32	天竺帶魚.....42	瓦子鯧.....43
九孔螺.....82	天竺鯛類.....53	瓜子鱸.....66
九孔.....82	天竺舵魚.....66	羽根田氏螢石鯽.....53
三 劃	午仔魚.....28	印度海鯷鯉.....63
三文魚.....10	巴鯉.....36	血鯛.....58, 59
三班蠟.....90	有頭.....56	血蚶.....81
三帶海鯷鯉.....63	五 劃	曳絲大眼鯛.....50
土蠶.....12	立翅旗魚.....30	尖頭鰻.....54
土鱧.....41	正蜥魚.....11	吉氏海豚.....72
大口沙條鯨.....1	正鯉.....35, 36	西刀舌.....79
大肚鯉.....15	正牡蠣.....77	灰蛤.....81
大肚鰻.....15	四絲馬鮫.....28	耳朶貝.....82
大頭鱧.....19	四破.....47	旭蟹.....88
大口鰈.....24	石川氏鮭魚.....10	七 劃
大鱗鞋底魚.....26	石首魚類.....60	串仔.....39
大目串.....38	石鯽仔.....65	沙條.....1
大目鮪.....38	皮刀.....48	沙蝦.....85
大眼鯛.....50	瓦氏扁頭鯨.....1	剖瓠.....65
大黃魚.....54	左氏銀帶鱸.....7	牡蠣.....77, 80
大翅鯨.....71	目豆仔.....53	吳郭魚.....67
大島氏鎖管.....74	巨首鰻.....56	赤鯨.....57, 64
小口馬鮫.....28	白鱧.....17, 18, 19	赤尾鯨.....47
小黃魚.....54	白鰻.....20	赤海笛鯛.....61
四 劃	白帶魚.....42	赤海.....61
日本白口.....56	白鯧.....44	赤鱗笛鯛.....61
日本灰鮫.....1	白馬頭魚.....49	八 劃
日本紫.....7	白花鰻.....54	青鱗仔.....6
日月貝.....78	白口.....56	青飛.....34
日月鯉.....78	白帶魷口.....56	青石斑.....52
日本日月貝.....78	白毛.....66	青皮鰻.....69
文蛤.....80	六 劃	長鯨.....8
文身蝦.....86	成仔魚.....14	長蜥魚.....11

柴貝.....79	蝨目魚.....4, 47, 75, 85	鯰仔.....13
短牡鞋底魚.....26	鞍斑紅姑魚.....64	鱸魚.....27
象牙海蠃.....83	皺紋河魷.....69	鯪魚.....29
短吻花狗桿魚.....11	魷魚.....75	鯉鯢.....35
十三劃	墨鯛.....76	鯖河魷.....69
圓眼仔.....5	蝦姑頭.....87, 88	簾文蛤.....80
圓花鯉.....37	蝦姑石.....87	鏡鯧.....68
圓鯨.....47, 48	蝦姑貓.....88	鏟頭兜蝦.....87
圓翅燕魚.....68	蝸蚌.....90	二十劃
圓鮑魚.....82	十六劃	鯽魚.....16
蜆魴.....70	龍紋鱗.....3	鯽仔魚.....16
蜆魚.....70	龍文沙.....3	鱈.....41
塘蝨魚.....12	龍舌.....26	寶石大眼鯛.....50
蓋鯽仔.....65	龍占.....62, 65	藻貝.....81
獅姑貓.....88	龍尖.....62	蘆蝦.....85
十四劃	龍蝦.....86	蠍仔.....90
臺灣鱧.....29	龍蝦類.....86	二十一劃
臺灣紅肉旗魚.....30	錦鱗蜥魚.....11	鯧魚.....5, 74
臺灣鎖管.....74	錦蝦.....86	鐵甲.....46
臺灣文蛤.....80	魷仔魚.....15	蘭勃舵魚.....66
臺灣海蠃.....83	螢石魷.....53	二十二劃
臺灣蠍.....90	鋸蟹.....89	鱒魚.....8
旗魚舅.....32	十七劃	鱒.....9
瘦帶.....42	鮪.....38	鱒魚.....9
廣仔.....47	潤腹.....40	鰻.....20
嘉鱸魚.....58, 59	擬青石斑.....52	鬚哥魚.....63
嘉鱒.....59	擬兜蝦.....87	鬚哥.....63
裴氏紅姑魚.....64	十八劃	二十三劃
銀鷄魚.....65	鯉沙.....3	鱒魚.....22
銀鯧.....68	鯉魚.....15	鱒魚.....22
鉸破婆.....68	雙髻鯨.....2	二十四劃
槍尾翻車魚.....70	雙線鞋底魚.....26	鬚扒梳.....88
鳶魴魚.....71, 75	雙帶鯨.....47	二十五劃
鳳螺.....83	翹翅仔.....30	鑲點石斑.....52
十五劃	翻車魚.....70	二十七劃
劍旗魚.....32	鎖管.....74	鱸魚.....51
劍端鎖管.....74	十九劃	鱸貓.....52
飯鯛.....58, 60, 64	鯰魚.....13	鱸滑石斑.....52
飯魚.....58		

行政院農委會圖書室



0010983