

太平洋黑鮪的治理、產業與科研展望
藍海黑金的永續轉型

文 賴品瑀 · 攝影 游忠霖（大山影像工作室）

每年4-7月間成群洄游至西太平洋的菲律賓東北方水域、臺灣東部水域、琉球群島、日本九州南方海域及日本海產卵的太平洋黑鮪（Pacific Bluefin Tuna）一直以來都是海洋中的「藍海黑金」，為我國沿近海漁業重要的漁業資源之一。不僅在國際頂級餐飲市場扮演舉足輕重的角色，更受到國際漁業管理組織的高度關注。隨著「中西太平洋漁業委員會」（WCPFC）近年來的養護管理措施顯現成效，全球太平洋黑鮪資源逐步回升。

臺灣作為全球遠洋漁業前三強，擁有發達的鮪延繩釣技術與堅實的捕撈實力。面對國際永續浪潮、市場消費趨勢轉變以及供應鏈重組，臺灣黑鮪產業為從「追求捕撈產量」跨越至「永續品牌治理」已有眾多努力的足跡。

國際市場新格局：從價格導向到全魚永續利用

由於含有豐富均勻的油花、入口即化的口感，以及鮮甜回甘的濃郁海味，太平洋黑鮪被譽為「海中和牛」，人們對其的熱愛，從日式料理的生魚片與壽司的頂級存在，逐漸擴張至美國、臺灣、韓國、中國及其他亞洲國家的高端餐飲與奢華飯店市場。因此全球捕獲量曾一度衝高至 40,000 公噸，也曾因過度捕撈幼魚讓資源量在 2010 年左右跌至歷史低谷，因此促使中西太平洋漁業委員會（WCPFC）與美洲熱帶鮪魚委員會（IATTC）等國際組織介入控管。



發展至今，現在永續的共識已經驅使國際市場對黑鮪的評價標準，已不再單純取決於價格或魚體大小，而是全方位聚焦於鮮度、油脂分布、肉色、食品安全、合法來源、冷鏈管理、溯源性及資源永續性。

善用地利優勢 掌握升級時機
臺灣黑鮪始終是龍頭

臺灣黑鮪產業之所以能早早在國際市場佔有一席之地，關鍵優勢在於地理位置優勢與捕撈技術發達，漁場距離臺灣主要卸魚港口較近，漁船能以最短時間返港，維持極佳的生鮮品質，也因此發展出純熟的捕撈技巧，往往能以 30 公斤以上的大型黑鮪搶佔市場。

近年面對國際油價波動、冷鏈物流與航空運輸成本激增的挑戰，過去僅靠生鮮外銷的模式面臨考驗。產業界開始推動多元化銷售策略：極品魚貨直送高端生鮮市場；其他品質的魚貨則透過「海上去鰓、放血」等標準化作業，搭配超低溫冷凍、定量分切與精細加工另行銷售。

1 | 在配額限制下，產業的核心理念轉化為「減量增值」，極大化每一尾黑鮪的附加價值。
2 | 黑鮪魚漁場距離臺灣主要卸魚港口較近，漁船能以最短時間返港，維持極佳的生鮮品質。



透過推廣赤身、腹肉、中落及魚頭等不同部位的多元料理，不僅避免市場過度集中追求少數高價部位，提高整尾魚體的經濟利用價值，更能有效平抑產季大量集中上市所帶來的價格下跌壓力。

控管有機制 預警管理與「減量增值」新思維

為履行國際責任並避免超捕，目前我國黑鮪產業在漁業署推動的「黑鮪預警與管理制度」管理下，依配額使用進度分階段降低作業強度，例如 115 年度在總漁獲量達配額 70% 以前，鮪延繩釣漁船依 CT2、CT3 及 CT4 噸級別，單船單航次可使用的標籤上限分別為 8 張、12 張及 15 張；達 70% 後，分別調降為 3 張、5 張及 7 張。

此機制的好處在於能確保遵守 WCPFC 國際配額，免去因超捕遭扣除次年配額且重創整體產業在國際間談判立場與信用。同時因為分散進港時間、保障不同噸位與不同區域漁船的參與機會，也能得到穩定市場價格、拉長作業魚季的效果，可尋求整個產業一起共榮。

在配額限制下，產業的核心理念轉化為「減量增值」。減量增值並非要求漁民單純少捕，而是在有限配額內，透過海上的精細處理（放血、低溫保存）與陸地上的專業分級、精緻加工，極大化每一尾黑鮪的附加價值。

品牌與地方經濟：東港黑鮪季的成功範例

政府推動制度、產業界投入努力，終歸需要消費端的捧場來支撐，因此打造品牌形象同樣是重要的一環。以屏東「東港黑鮪魚文化觀光季」為例，早已擺脫單純的農漁產品「熱鬧促銷」，而是躍升為更有看頭的臺灣海洋文化的代表性品牌。

雖然「第一鮪拍賣」仍是最具亮點的重頭戲，但不在新聞鏡頭簇擁下的，是眾多細水長流的產地美食體驗、文化觀光與在地特色展現。這些紮實的累積，不僅成功提高臺灣黑鮪的品牌溢價與知名度，更帶動周邊餐飲、住宿及地方消費，實現漁村經濟的整體繁榮。

同時，透過將合法捕撈、產銷履歷與食魚教育融合於觀光行銷中，讓消費者在品嚐美味的同時，深刻理解永續漁業與資源保育的重要性，建立了無可替代的品牌信任度。這些努力並非沒有得到回應，近幾年全球高端消費者與餐飲業者愈來愈願意為品質穩定、來源清楚及具有品牌故事的產品支付合理價格。這些轉變都在強化產業轉型趨勢：品牌價值不能只建立在「價格昂貴」或「第一鮪」等話題上，而應建立在可驗證的品質與管理制度。包括合法捕撈、標籤標示、指定港口卸魚、低溫處理、專業分級及完整流向紀錄。這些曾經讓業者、讓漁船感到麻煩、躊躇是否應該咬牙投入的工作，都跟實際把魚捕撈上岸一樣重要，也都有所價值。



前瞻未來：ESG、數位治理與國際競爭力

近幾年不僅黑鮪資源復育有成，出海工作一趟至少可以得到較讓人滿意的漁獲量，同時許多黑鮪加工製品陸續研發面市，讓黑鮪不只以生鮮形式出現，又再度提升產品附加價值。且透過推廣不同部位及料理方式，避免市場只集中追求少數高價部位，提高全魚利用率，才能真正提升產業附加價值，而非僅將產業命脈維繫在追求捕撈量上。我們已經可以斷言：臺灣黑鮪產業未來的核心競爭力，將由過往的「漁獲量」轉向「永續治理能力」與「產品高價值化」。

展望未來，全球漁業正面臨打擊「非法、未報告及不受規範」（IUU）漁業、導入電子監測（EM）以及落實 ESG 與淨零排放的嚴峻考驗。「全流程數位追溯」、「深化國際科研參與」和「綠色供應鏈轉型」是目前產官學界正全力推動的三項重要任務。

「全流程數位追溯」主要是從整合捕撈許可、船位監控（VMS）、逐尾標籤、即時通報與港口卸魚檢查，將全部資料建立可公開驗證的數位追溯系統。「深化國際科研參與」則是積極參與 WCPFC 及北太平洋國際科學委員會（ISC），以科學數據為基礎爭取合理配額，提升臺灣在國際漁業治理的話語權。而這些數據就來自於全流程數位追溯裡產業界所有人一起配合得到的資料。「綠色供應鏈轉型」則是因應國際市場對供應鏈碳足跡的嚴格要求，逐步改善漁船提升能源利用效率、更新低碳冷鏈設備。

太平洋黑鮪資源的保育與產業發展將透過科學化管理制度、冷鏈技術升級、品牌價值打造與永續治理得到雙贏，產業界的努力與消費者的支持，將讓臺灣向世界展現一個兼具經濟效益與海洋生態責任的黑鮪產業新典範。

3 | 臺灣黑鮪產業為從「追求捕撈產量」跨越至「永續品牌治理」已有眾多努力的足跡。

4 | 由於含有豐富均勻的油花、入口即化的口感，以及鮮甜回甘的濃郁海味，太平洋黑鮪被譽為「海中和牛」。