

遠方捎來的鮮美　遠洋漁業





文 · 圖 **黃之暘（國立臺灣海洋大學水產養殖學系副教授）**

相對於沿近海漁業，遠洋漁業不僅作業船隻噸位大、船隊組成別具規模且分工明確，同時作業漁場與時間也遠超一般人所能想像。但有趣的是，以我國遠洋漁業大宗的鮪延繩釣、魷魚與秋刀魚，乃是規模不比前三者但仍十分重要的鰹鮪圍網漁業，卻是日常生活中，經常食用的生鮮乃至加工水產取材。

臺灣擁有分別超過 100 與 1,000 艘的魷魚秋刀漁船與鮪延繩釣船，以及數量超過 30 艘的鰹鮪圍網船，這些漁船大多僅在整備、歲修或必要時返回母港，否則一般多難見到這些作業範圍涵蓋太平洋、大西洋與印度洋的遠洋漁船出入港口。但其所生產分別在海外卸載出售或帶回國內的漁獲卻十分驚人，以近五年平均年產量與產值看來，分別占全國漁業總生產六成與四成以上，創造高達 70 萬公噸與 400 億元新臺幣的出色表現。

唯 2015 年 10 月，歐盟依據 IUU Regulation（1005/2008 號法規）認為臺灣在遠洋漁業管理上存在缺失，因此將我國列入黃牌警告名單，而為回應國際要求、避免列入紅牌導致禁止輸入歐盟風險，同時避免周邊產業遭受衝擊，因此行政院藉由成立跨部會專案小組，制定「漁業國家管控及檢查計畫（NPCI）」，陸續透過多項措施強化管理與執法，始得在 2019 年 6 月底解除黃牌警告。經過此事件，產官學研也開始積極透過諮商談判、國際合作與海洋環境維護與資源調查，逐步改善產業在國際間的形象。

然多數人對於遠洋漁業的理解與認識，大多就像那些長期在三大洋作業，並幾乎以海外基地為佳的遠洋漁船及其船員一般，存在因受時空限制而相對陌生的感受。以臺灣久居全球鮪延繩釣、魷釣與秋刀魚捕獲量前茅的卓越表現為例，受限於作業漁場分別距離我國數千至數萬公里之遠，以及漁期與作業方式不同，因此撈捕或誘釣漁獲，除皆以低溫凍結為主，還包括利用工船設施或是基地周邊的廠房進行加工，只是當遠洋漁業所獲的鮪魚、魷魚與秋刀魚，分別以生魚片或油漬罐頭、乾製品或零食，以及冷凍裝箱、退冰零售的型式出現在超市、超商、南北貨商號乃至傳統市場時，大多人不會想到牠們分別來自千萬公里之遠的異國海域或公海。



不過正是這些船隊與船員的奮力不懈，因此國人可以方便平價地享受這些以完善冷鏈保鮮儲運的遠洋漁獲。例如每年暑假開始前，整備妥當的秋刀魚棒受網漁船，便會由高雄前鎮駛向西北太平洋，好能掌握盛產季節進行作業；而當漁期結束時，又必須儘速帶著依據體型分級的漁獲返港卸貨，重新更換裝備並補充作業所需後，便得前往東太平洋與西南大西洋撈捕赤魷與阿根廷魷。至於以延繩釣為主、鰹鮪圍網為輔所捕獲的大目鮪、長鰭鮪、黃鰭鮪、正鰹與數種旗魚，則多作為超低溫凍結保鮮供生食，同時也包括如製罐等各類加工，提供國人營養豐富、豐儉由人的多樣選擇。





1 | 遠洋漁船多以低溫凍結以確保漁獲鮮度；圖為延繩釣捕獲的鬼頭刀。
2 | 除每年八月前後有由日本空運的冰鮮秋刀魚，否則一般食用者多為遠洋漁船撈捕後凍結保鮮。
3 | 市場銷售的許多中大型魚類，多半來自遠洋漁業供應；圖為美國超市銷售的劍旗魚帶皮魚排。
4 | 遠洋漁業只要在釣獲與儲運過程具有良好保鮮，退冰後的鮮度往往與現流漁獲差異有限。
5 | 不論是原味或碳烤的魷魚絲，都來自遠洋漁業收成的加工製作，甜中微辣的鮮味，多是愈嚼愈香的人氣零嘴。
6 | 鰇甜兼具的魚果，多來自遠洋誘釣或撈捕鮪魚的邊角碎肉，是造訪臺灣南北漁業及水產加工重鎮不能錯過的美味。