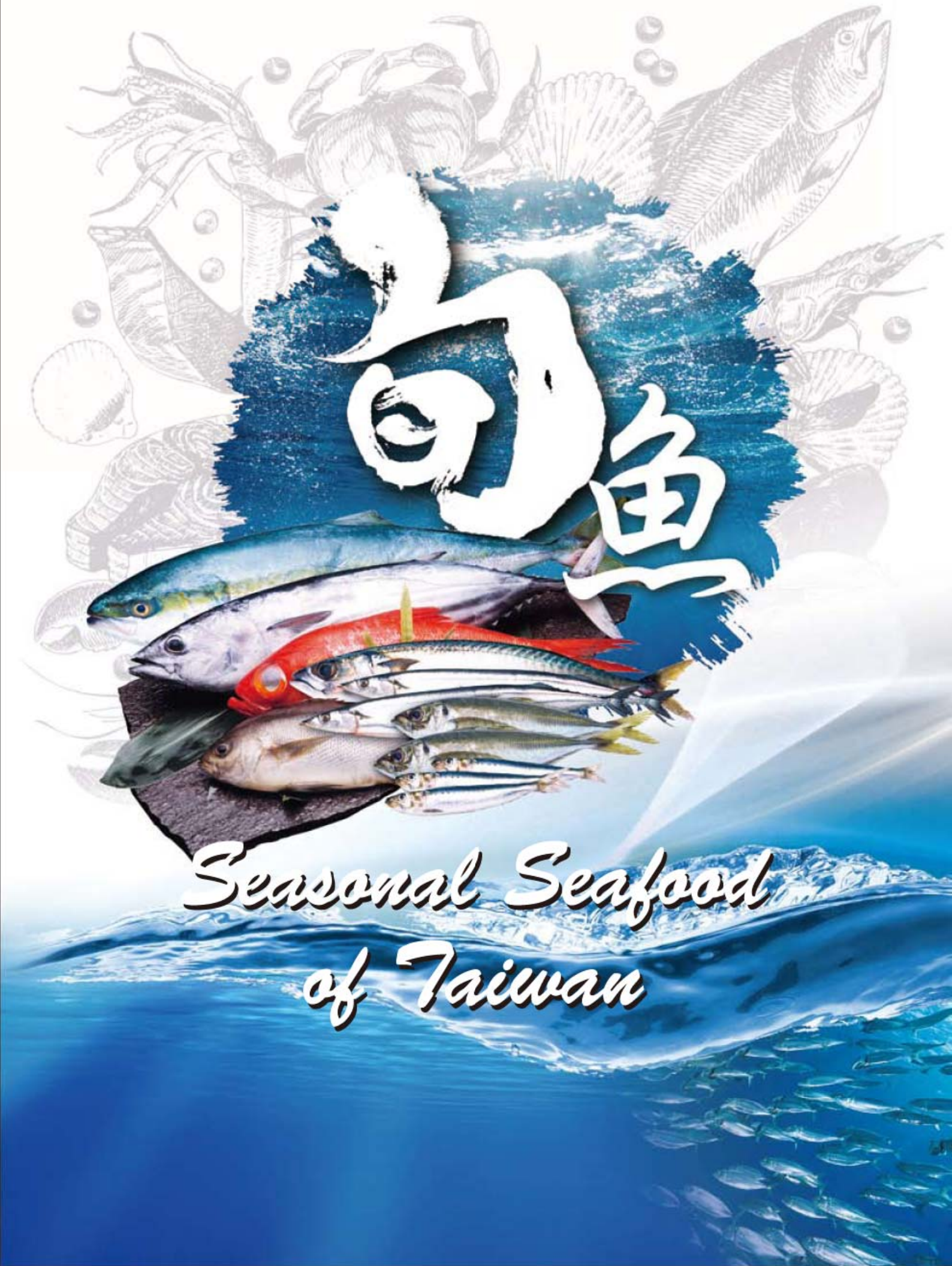
水產試驗所特刊 第 28 號
FRI Special Publication No.28



水產試驗所特刊 第 28 號
FRI Special Publication No.28

旬魚

Seasonal Seafood of Taiwan



行政院農業委員會水產試驗所
Fisheries Research Institute, COA

中華民國一〇八年十二月
December 2019

序

臺灣四面環海，位於西太平洋亞洲大陸外緣，北方為東海，東臨太平洋，南面是巴士海峽，西南方為南海，西隔臺灣海峽與亞洲大陸對望。東部海域終年有水溫及鹽分高於附近海域的黑潮主流從低緯度流向高緯度。西部海域在冬季東北季風盛行時，大陸沿岸流南下至臺灣海峽中部，與北上的黑潮支流相持在彰雲砂脊。春季時分，東北季風逐漸減弱，大陸沿岸流向北方退去，黑潮支流越過彰雲砂脊進入西北海域。夏季時分，西南季風助長南海表層流取代黑潮支流進入臺灣海峽。秋季時分，東北季風吹起，大陸沿岸流又向南進入臺灣海峽，黑潮支流再次取代南海表層流進入臺灣海峽。一年四季，西部的洋流就在季風的推波助瀾下帶來季節性的魚類。

臺灣周邊海域有黑潮、南海及大陸沿岸水等各種水團交會，加上周邊海域的海底地形富於變化，北部為寬廣的東海大陸棚，東北部之東海大陸斜坡向下延伸至水深2,270公尺的沖繩海槽。東部外海有水深4,000公尺以上的花東海盆。南部為陸地山脈向南延伸而高低起伏之海脊及海槽。西部大部分為水深不及100公尺的大陸棚，除澎湖群島周圍為礁石海底外，多數為沙泥海底。臺灣周邊的多樣化海域環境提供砂泥底棲、河口、岩礁、珊瑚礁、大洋洄游及深海等各種魚類棲息，孕育各種漁業資源及捕撈漁業活動。北部海域為東海大陸棚及大陸斜坡漁業資源，東部海域為大洋洄游及深海漁業資源，南部及澎湖周邊海域為珊瑚礁漁業資源，及西部海域為沙泥底漁業資源之主要漁場。加上北回歸線通過花蓮縣及嘉義縣，橫跨亞熱帶與熱帶氣候區，漁業資源具有高物種多樣性及食物網結構複雜之特徵。臺灣有紀錄之魚種多達3,121種，佔

全世界約33,100魚種之9.4%，魚類種類之豐富帶來多樣化之可利用漁業資源。

這些洋流、海底地形及氣候區的綜合效應下，確立臺灣周邊漁場之漁業資源豐度及生物多樣性，使漁民可以安居樂業的經營漁業，也在不同地區產出獨特的魚名。一般民眾面對魚市場上琳琅滿目的「現撈」魚貨，往往缺乏認識，且近年來水產養殖和冷凍技術的進步，使得許多海鮮的出現季節不特別明顯，以致民眾對「當令魚」、「當季魚」漸漸不再熟悉。旬魚二字源自日語，若將其翻譯成為漢字，即為「當令魚」、「當季魚」的意思。當漁民可大量捕獲某魚種時，表示該魚種的洄游季節已經到來，這種閩南語所謂「對時」，也是品嚐海鮮最美味的時期。為幫助民眾解惑、並容易於市場採買或餐廳點菜時溝通，本刊以俗名為主、中文名為輔，再對上學名及照片，讓消費大眾容易查詢使用。除了介紹這些魚類的時空特性外，也介紹各魚類如何深獲人民喜愛及融入到各地俗諺。本刊以旬魚概念出發，透過知魚、識魚方式引領讀者於正確的「時間」及「地點」選擇「美味」及「資源無虞」的食用魚種，讓我國海鮮文化與漁業永續接軌，也讓海洋漁業資源生生不息。

行政院農業委員會水產試驗所

所長 陳君如 謹識

中華民國一〇八年十二月



目 次 CONTENTS

前言 …… 1
沿近海常見漁法 …… 4
拖網 …… 4
延繩釣 …… 5
刺網 …… 6
棒受網 …… 7
扒網 …… 8
定置網 …… 9
主要漁法示意圖 …… 10

春 11
（3月至5月）
黑喉、帕頭、加網、石狗公、盤仔、赤鯨、竹筴魚、巴朧、煙仔虎、
鬼頭刀、海鱷、龍占、櫻花蝦、金線魚 …… 12

夏 27
（6月至8月）
皮刀、飛魚、黃雞魚、沙鮻、黑鮪、紅衫、軟絲、鎖管、牡蠣、龍蝦 …… 28

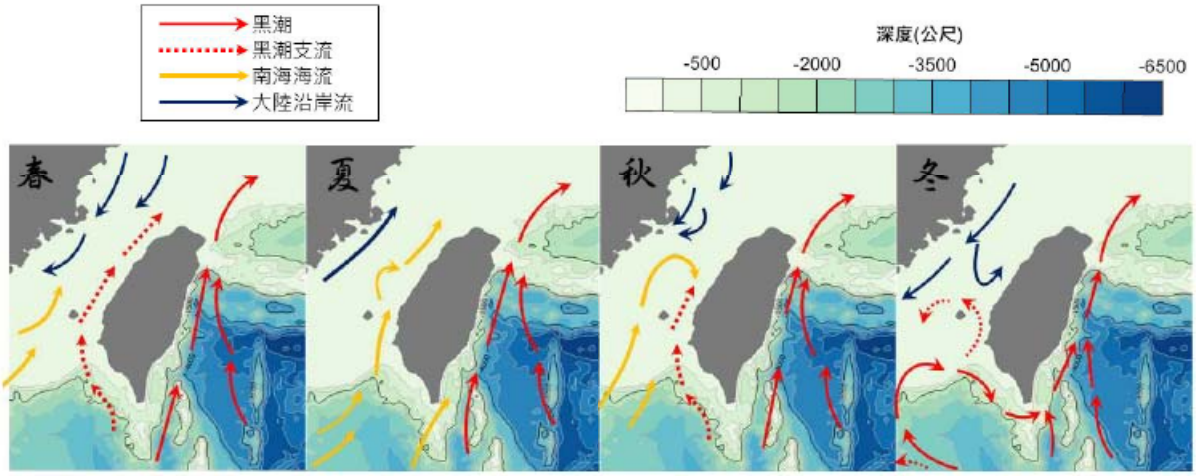
秋 39
（9月至11月）
剝皮魚、寒鯛、三角仔、旗魚、尖梭、肉鯽仔、白鯧、馬頭魚、魩鱙、
花蟹、三點仔、石蟳 …… 40

冬 53
（12月至隔年2月）
鯖魚、烏魚、午仔、黑毛、白毛、紅目鰱、紅喉、嘉鱲、秋姑魚、紅甘、
大甲、土魠、白腹、鯧魚、白帶魚、黑點、斑節蝦、章魚、花枝 …… 54

各魚種盛產季節 …… 74
頭足類、甲殼類及牡蠣盛產季節 …… 77
魚種分類索引 …… 78

前言

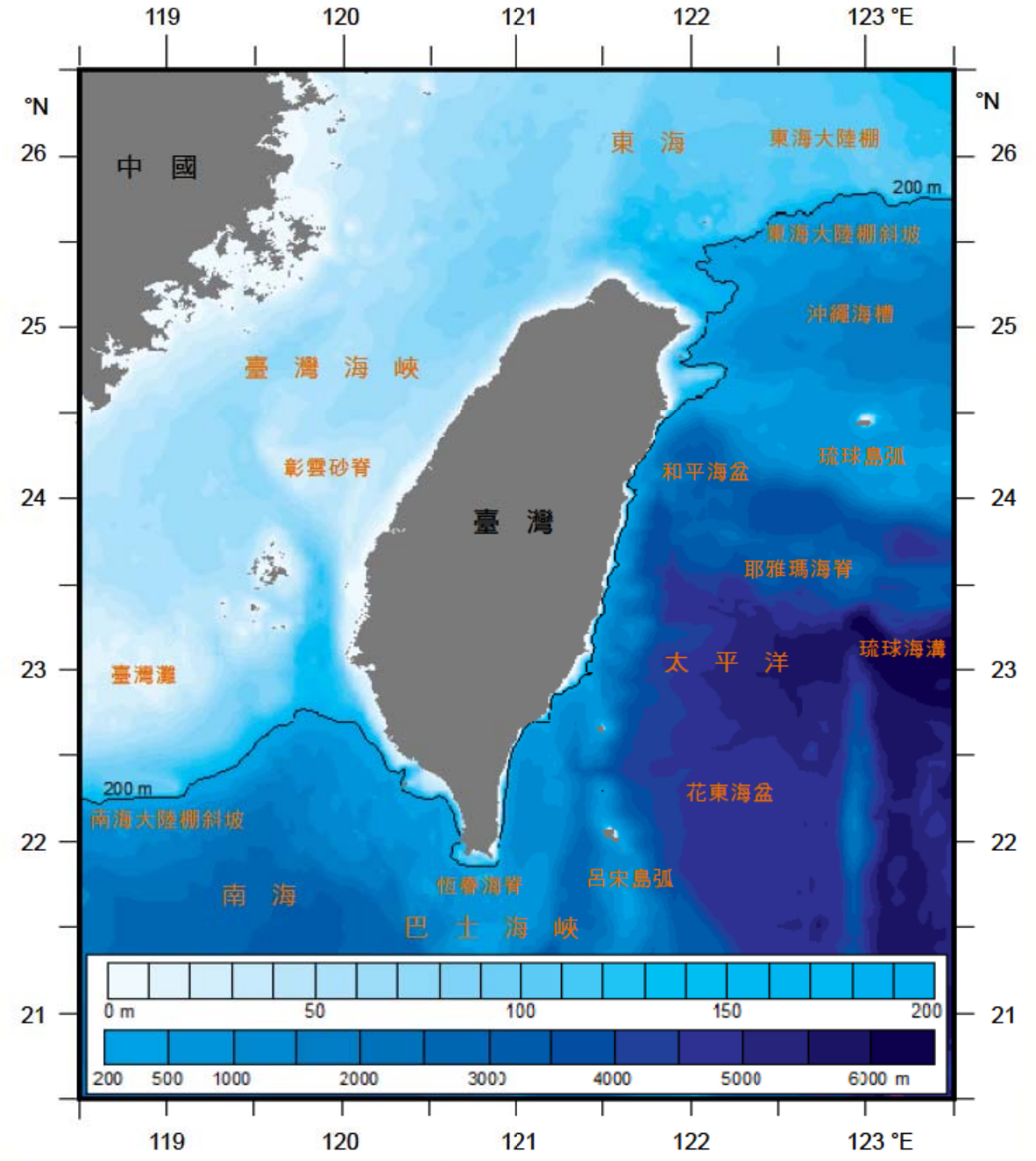
臺灣四面環海，位於西太平洋亞洲大陸外緣，北方為東海，東臨太平洋，南面是巴士海峽，西南方為南海，西隔臺灣海峽與亞洲大陸對望。東部海域終年有水溫及鹽分高於附近海域的黑潮主流從低緯度流向高緯度。西部海域在冬季時分，東北季風盛行時，北方低溫、低鹽的大陸沿岸流得以南下至臺灣中部海域，與經巴士海峽而北上的黑潮支流相持在彰雲砂脊。春季時分，東北季風逐漸減弱，大陸沿岸流向北方退去，黑潮支流越過彰雲砂脊進入西北海域。夏季時分，西南季風助長南海表層流的勢力增強，取代黑潮支流進入臺灣海峽。秋季時分，東北季風吹起，大陸沿岸流又向南進入臺灣海峽，黑潮支流再次取代南海表層流進入臺灣海峽。一年四季，西部的洋流就在季風的推波助瀾下帶來季節性的魚類。



臺灣周邊海域四季洋流變化

臺灣周邊海域有黑潮、南海及大陸沿岸水等各種水團交會，加上周邊海域的海底地形富於變化，北部為寬廣的東海大陸棚，東北部之東海大陸斜坡延伸至水深 2,270 公尺的沖繩海槽。花蓮外海有被陸上沉積物充填的琉球海溝西端之和平海盆，再往南為水深 4,000 公尺以上的花東海盆。南部為陸地山脈向南延伸而高低起伏之海脊及海槽，巴士海峽之恆春海脊即為中央山脈的南延。西部大部分為水深不及 100 公尺的大陸棚，除澎湖群島周圍為礁石海底外，多數為沙泥海底。

臺灣周邊的多樣化海域環境提供砂泥底棲、河口、岩礁、珊瑚礁、大洋洄游及深海等各種魚類棲息，孕育各種漁業資源及捕撈漁業活動。北部海域為鯖、鯵、齒鰆、帶魚、馬頭魚、赤鯊、紅目鰱、龍蝦、斑節蝦、劍蝦、胭脂蝦、鏽斑蟳、鎖管、軟絲等東海大陸棚

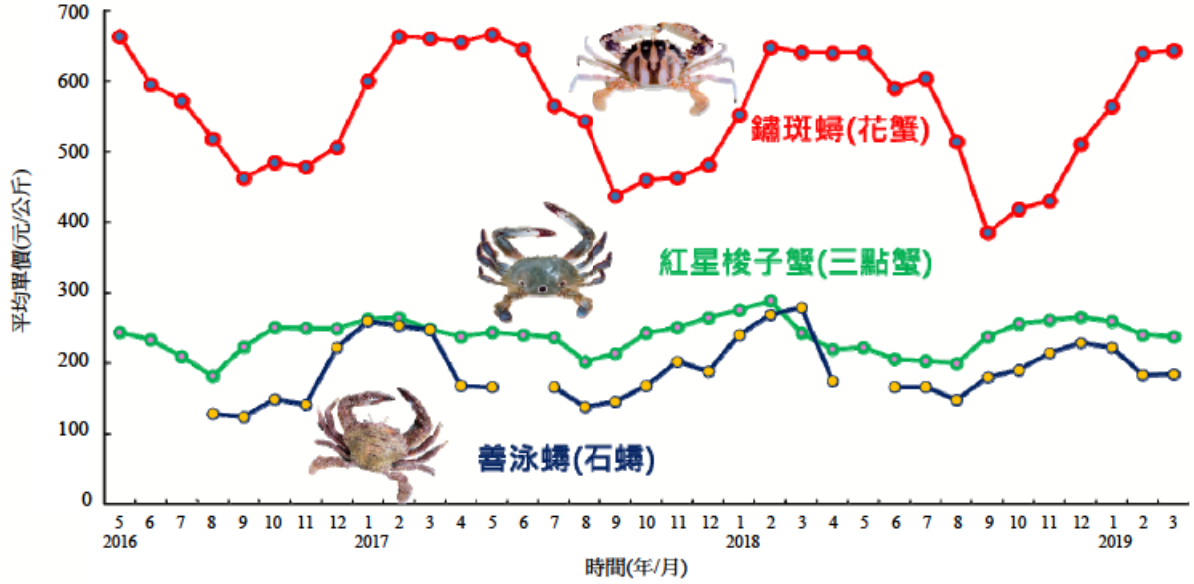


臺灣周邊海域及海底地形

及大陸斜坡漁業資源之主要漁場。東部海域為鮪、旗、鯊、鰹、鰹、飛魚等大洋洄游漁業資源及濱鯛、金眼鯛、姬鯛、赤鯮、真魴、菱鰭魷等深海漁業資源之主要漁場。南部及澎湖周邊海域為石斑魚、笛鯛、鸚哥魚、粗皮鯛、倒吊、鯙、鱲、金梭、蝦蛄、海膽等珊瑚礁漁業資源之主要漁場。西部海域為鰆、鯧、鰮、馬鮫、黑鯛、鯔、灰海鰻、沙鮻、舌鰨、

厚殼蝦、鋸緣青蟹、烏賊等沙泥底漁業資源之主要漁場。加上北回歸線通過花蓮縣及嘉義縣，橫跨亞熱帶與熱帶氣候區，漁業資源具有高物種多樣性及食物網結構複雜之特徵。臺灣有紀錄之魚種多達 3,121 種，佔全世界約 33,100 魚種之 9.4%，魚類種類之豐富帶來高度多樣化之可利用漁業資源。

這些洋流、海底地形及氣候區的綜合效應下，確立臺灣周邊漁場之漁業資源豐度及生物多樣性，使漁民可以安居樂業的經營漁業，也在不同地區產出獨具特色之魚類俗名。許多民眾常會提問「○○○是甚麼魚？」。現實上，有些俗名是多種魚類之綜稱，又有時一種魚可有多種俗名。一般民眾面對魚市場上琳琅滿目的「現撈」魚貨，往往缺乏認識，且近年來水產養殖和冷凍技術的進步，使得許多海鮮的出現季節不特別明顯，以致民眾對「當令魚」、「當季魚」漸漸不再熟悉。當漁民可大量捕獲某魚種時，表示該魚種的洄游季節已經到來，這種閩南語所謂「對時」，也是品嚐海鮮最美味的時期。為幫助民眾解惑、並容易於市場採買或餐廳點菜時溝通，本刊以俗名為主、中文名為輔，再對上學名及照片，讓大眾容易查詢使用，惟許多魚體色會隨年齡和環境有所不同，並非每種魚都可依體色進行辨認。本書也將各魚類之漁獲月別及盛產的資訊作成圖表，方便各位讀者清楚了解各種海鮮的節氣。相信民眾在充分掌握這些資訊後，可以更容易選擇經濟又實惠的海鮮，而不至於選購到既不肥美又不便宜的漁獲。除了介紹這些魚類的時空特性外，也介紹各魚類如何深獲人民喜愛及融入到各地俗諺。本刊以旬魚概念出發，透過知魚、識魚方式引領讀者於正確的「時間」及「地點」選擇「美味」及「資源無虞」的食用魚種，讓我國海鮮文化與漁業永續接軌，也讓海洋漁業資源生生不息。



近三年北部蟹類產地(中盤)價格走勢圖，顯示價格隨季節波動情形

沿近海常見漁法

拖網

拖網漁業是使用一囊網兩袖網組成的漁具，於海底或離底作水平曳行，以撈捕水產生物的漁法。依作業方式可分為單船及雙船拖網，依拖曳水層的不同可分成表層拖網、中層拖網及底拖網，依漁具和目標漁獲物做區分為桁桿式蝦拖網、大目袖網及網板拖網等。近十年近海拖網的漁業產量約為 2－4 萬公噸，產值介於 24－46 億元，約佔全國近海漁業生產量的 15－25%，產值的 25－35%。漁獲物種以鯵、肉魚、鯛、午仔、石首魚、白帶魚、蝦、蟹及鎖管為主，所捕獲之魚種大部分屬於周年性，主要供內銷食用，為我國沿近海重要漁業之一。自 1980 年代起，近海漁業產量呈現明顯的下降趨勢，反映漁業資源減少。因此，本所積極從事拖網魚種組成與資源量監測研究，期能在有效的管理下，得以永續經營。



網板拖網船



船尾網板為網板拖網船的主要特色



臺灣主要拖網船基地漁港

延繩釣

延繩釣是以許多單位的釣具（通稱為鉢）連結組合而成，將釣具懸垂於水中釣獲標的魚種。鉢是由幹繩、支繩、釣鉤、浮標繩、浮球及浮標旗構成，每鉢的鉤數依目標魚種大小決定，如鮪等大型魚類則4－18鉤不等。作業過程包括投繩、待繩（巡邏）及揚繩三步驟，每釣鉤於投繩時再裝餌料，餌料分活餌及冷凍餌兩類，活餌有虱目魚、皮刀魚、鯵類等，冷凍餌以魷魚和鯨魚片為主。漁場涵蓋三大洋，以各種鮪魚、旗魚以及鬼頭刀等為主要漁獲對象，南方澳地區亦有以鯊魚為目標漁獲物之專業捕鯊船。臺灣延繩釣漁船母港主要包括遠洋大釣船基地的高雄市前鎮，及以中小型延繩釣漁船為主的屏東縣東港，宜蘭縣南方澳與臺東縣新港。

臺灣延繩釣漁業規範相當詳盡，對於不同魚種及漁法皆有相關之規範，並完全符合國際上區域性漁業管理組織所制定之相關規範。針對易受危害之魚種有禁捕之限制，如在西北太平洋及大西洋不能漁獲平滑白眼鮫等。非登記為季節性捕鯊船隻亦不能使用鯊魚繩等漁具，以減少混獲。在印度洋大目鮪及黃鰭鮪設有年度漁獲總配額及單船漁獲配額；在大西洋大目鮪、大西洋黑鮪及南方黑鮪亦有配額限制。在臺灣，每尾太平洋黑鮪皆須有詳盡之產地證明，記錄漁獲地點、時間與魚體大小。



宜蘭縣南方澳漁港



臺灣主要延繩釣船基地漁港

刺網

刺網為我國沿岸漁村最普遍使用的漁法之一，在沿岸漁業產量排名第二位，僅次於定置網。本漁法使用長方形網地，在上緣綁浮子，下緣結沉子，讓網地充分伸展懸垂在海中，等待行經的魚隻罹刺或纏絡，是一種省能源、被動式的漁法。一般網漁具皆使用顏色明顯的漁網，讓魚隻看到改變行進方向，刺網為使魚隻罹刺而採用透明網地，以避免讓魚隻發現，在漁港看到蓬鬆的透明魚網可以很輕易辨認出刺網船。本漁法依敷設水層可分為浮刺網、底刺網（固定在海底）及流刺網（隨潮流移動），另外為防止魚類脫落及提高漁獲效率，更有用 3 片網地重疊組合成之三重刺網。

臺灣刺網船筏幾乎都在 50 噸以下，以 5 噸以下漁船（CT0）、舢舨（CTX 及 CTS）、漁筏（俗稱排仔，CTR 及 CTY）為主，小型刺網船只需要 1－2 個人力即可作業，為家計型漁民的重要經濟來源。以往提到刺網總會出現拋棄漁網造成海洋墳場等不好的聯想，然而每種漁法皆有其優點和缺點，刺網之優點為網目大小可以用來選擇漁獲體型，另外在平坦地形使用刺網較不會有纏絡礁石的情況，正確使用即可避免危害。



小型刺網筏



刺網在海中伸展情形



透明淡藍色漁網為主要特色

棒受網

棒受網漁業屬於火誘網漁業的一種，在夜間使用燈光吸引鎖管等海洋生物聚集，並以網具加以捕撈。不同於遠洋棒受網以秋刀魚為目標，近海棒受網船主要的漁獲物種為鎖管、鯷魚、白帶魚等，其中以鎖管為主要漁獲物種。

每年農曆新年後，東北季風逐漸緩和就是棒受網漁業開始活躍的季節，此時，臺灣北部的漁民們跟隨著鎖管的洄游路徑，由近而遠又由遠而近的捕撈鎖管。除了船上掛滿集魚燈外，棒受網漁船的兩邊還裝有一支長竿，用以張起網具。作業時，漁民先點亮燈泡進行集魚，當鎖管群集中後，張開長竿將網子放下水中，並放入一盞誘導燈進入網中，之後再把漁船上的燈關掉，以誘導燈把鎖管引入漁網後開始收網。

因此，棒受網漁船主要利用燈光吸引鎖管靠近再加以捕抓作業易受月亮盈虧限制，在滿月前後，月光太亮影響漁船燈火的集魚效果，此時漁船便會暫停作業，待滿月過後再出海。而這種以燈火集魚的漁法，讓點點漁火成為臺灣北海岸的夏夜標記，漁期海面上熾亮的漁火照亮海面，宛如夜市一般。



CT1 棒受網船



CT4 棒受網船



夜間作業漁船



船側長棒及燈泡為主要特色

扒網

扒網以 2－3 艘船為一組作業，網具採用兩袖一囊的設計，夜間由母船與燈船進行探魚與集魚，待魚群集中後，母船熄燈駛向可布網的位置，隨後下網阻斷漁道、包圍魚群。過程中，母船在暗、燈船在明，因此僅有「火長」(燈船船長) 知道魚群的狀況，必須靠火長指揮網船駛向正確角度及方向，進行包圍及拖行作業。待魚群入袋後，網船保持緩慢速度前進，並適時讓燈船駛離，當網口收至網船邊時，便可使用吸魚幫浦取得漁獲。扒網漁法為臺灣漁業的智慧結晶，兼具了好幾個功能，使用集魚燈集魚，因此可分類為燈火漁業；在追捕魚群過程，利用了包圍、阻斷魚道的特性，也可被定義為圍網；當魚群受驚下潛的同時扒網網船向前加速，這個動作使網具向前拖曳，魚進入身網及袋網，又與拖網有著異曲同工之處，這個功能多樣的漁具使漁具專家們在分類上傷透腦筋。

南方澳鯖鰺漁業從過去的巾著網轉為鯖鰺圍網，再到現在以扒網聞名遐邇。然而根據史料記載，南方澳的扒網源自高雄，且澎湖也早已使用扒網。而在南方澳的扒網興起同時，基隆（八斗子漁港）、瑞芳（深澳漁港）及貢寮（澳底漁港）地區也都有業者投入該項產業。依照漁場及漁期的不同，扒網的漁獲對象包含：鯖鰺、鰹、鮪、臭肉鰮、丁香、鎖管、皮刀魚等，其漁獲效率極高，且相當節省人力，因此在漁業管理上頗受各界重視。



由吊車將魚貨卸到卡車上



臺灣主要扒網船基地漁港



扒網漁法之母船。其特色為船身不大，有集魚燈，採用滾筒式揚網機，南方澳之扒網另設有 2 組滑車型的整網器(如圖片船尾上的藍色設備)

定置網

定置網是指在一特定海域固定敷設網具一段長時間，等待魚群自動入網，滯留網內，漁民即出海加以捕獲的一種被動性漁具漁法。定置網屬建網類，為網具八大類之一。定置漁具係指將漁具定置於一定之水面，用錨或支柱等將網地或漁具定著敷設之，使不移動，而為捕獲洄游性魚類為目的之漁撈方式。若敷設期間因潮流或其他自然狀況而發生若干的移動也無妨；漁具也非一定要常置，若不使用時收起，也屬於定置漁具，只是在漁獲時漁具必須要定置，如果需要移動漁具才能漁獲，即不能認為是定置漁具。由於定置漁業為被動的陷阱式漁法，設置在魚群的洄游路徑上，利用垣網遮斷其通路並將其引入袋網而加以捕獲。定置網通常設置在沿岸海域，其漁獲組成與變動亦可視為海洋環境變化的參考指標。

從官方統計數據來看，定置漁業在沿岸漁業中的角色頗為吃重，2017 年定置漁業產量為 6,491 公噸，約佔沿岸漁業的 24%，居沿岸漁業各漁法之首位，但近幾年稍有下滑；產值則為 54.2 億元，約佔沿岸漁業的 13%，僅次於刺網漁業。根據 2017 年官方統計數據，目前全臺定置網共有 31 家業者，總計 63 組定置網。臺灣的定置漁業自 1921 年發展至今已近百年，目前臺灣東部所採用的定置網具多為 1986 年以後配合機械化作業所採取的雙落網型態，西部海域則因海流環境與東部不同仍有部分採用單落網之網具型態。近幾年來經營者為避免颱風造成強大的海流對定置網造成拉扯與損傷，且考量到近年魚類資源減少及年度整補，大多選在 7 月間（通常在第 1 個颱風襲臺前）收起網具，僅留下錨碇系統，至中秋節前後視情況陸續重新作業，形成每年夏天定置漁業的自願性休魚，不僅經營者自身風險能趨避，同時也具有資源保育之效果。



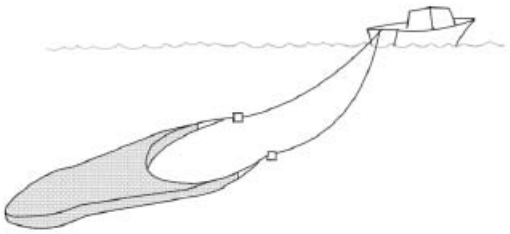
定置網漁獲(江偉全提供)



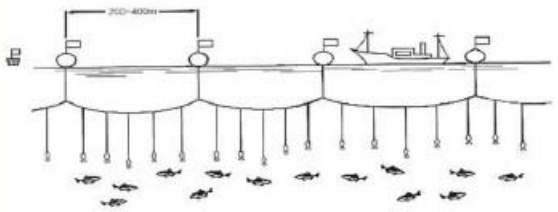
臺灣定置網漁獲物的主要卸魚港口

主要漁法示意圖

拖　網



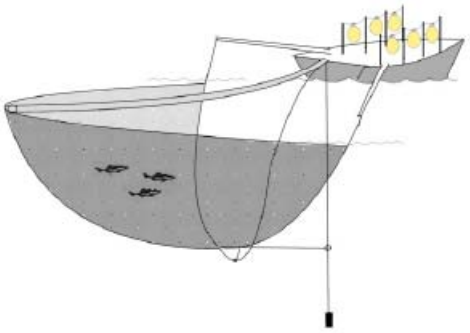
延繩釣



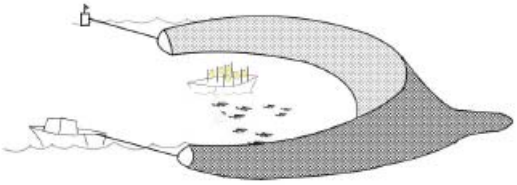
刺　網



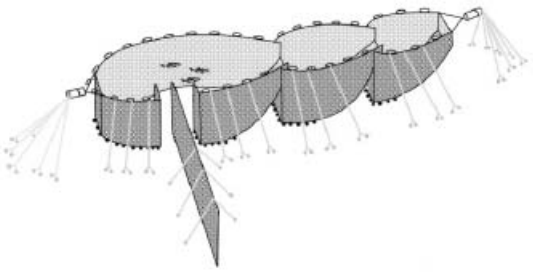
棒受網



扒　網



定置網




春



黑鯧 *Atrobucca nibe*

黑喉

黑口、烏喉

主要漁法：底拖、刺網、底延繩釣



黑喉僅指一種，在分類上屬於石首魚科 (Sciaenidae)，中文名為「黑鯧」。市場上常見的石首魚科包括黑喉、帕頭、叫姑魚及鮸魚等種類，本科成員最大的特徵就是耳石特別大，科名「石首」就是指魚頭有耳石的意思，耳石是硬骨魚類專司平衡之用。石首魚的英文名稱為鼓魚「drums」或鳴魚「croakers」，起源為本科魚種可以利用鰾上的肌肉發出聲響而得名。

黑喉魚體呈銀黑色，口腔深黑色，尾鰭為中央突出的楔型尾，最大體長約 45 cm。臺灣沿海均有分布，主要產地在東北部及西部海域，黑喉喜歡棲息在水深 40—200 m 砂泥底海域，主要以小型魚類、甲殼類及軟體動物為食。夏季為繁殖期會大量聚集。多以底拖、刺網及一支釣捕獲。屏東縣東港漁民在早期漁船冷藏設備尚未完備的年代，因拖網或刺網 1 次捕獲上噸的本種魚堆放於甲板腐敗發臭而俗稱「臭魚仔」。

黑喉是非常重要的底棲魚種之一，每年 5—8 月為盛產期。黑喉的肉質細緻，適合清蒸、乾煎、鹽烤皆宜，南部也有炒鹹菜一起煮湯的料理法，比較下飯。



大頭白姑魚 *Pennahia macrocephalus*

帕頭

主要漁法：底拖



帕頭在分類上屬於石首魚科 (Sciaenidae) 白姑魚屬 (*Pennahia*)，中文名為「大頭白姑魚」，種名 *macrocephalus* 意思為「大頭」，因為和其他石首魚成員相比，外觀上明顯頭部比例較大，故稱之。魚體背部呈紫黑色，腹部為銀白色，尾鰭為中央突出的楔型尾。主要產地在北部、西部及澎湖海域，喜歡棲息在水深 100 m 以淺之砂泥底海域，以小型魚類及甲殼類為食。夏季為繁殖期，會大量聚集。

帕頭是非常重要的底拖魚種之一，產量高，屬物美價廉的魚種。白姑魚類的產量自春季逐漸上升，此時恰逢清明時期，所以有拜祖先就是要拜帕頭、黑口以及春子這些魚的說法。帕頭肉質佳，適合清蒸、油炸及乾煎。新鮮的帕頭去鱗及內臟後，抹上少許鹽靜置 15－30 分鐘，再用廚房紙巾將魚體表面滲出之多餘水分拭乾，熱油鍋先煎魚皮面 5－10 分鐘呈現金黃色即可翻面煎至熟透，即為簡單又美味的乾煎帕頭，也可以將帕頭沾上少許麵粉，用奶油加蒜片香煎立刻變身為法式奶油香煎風味。



鈍頭叫姑魚 *Johnius amblycephalus* (上)、杜氏叫姑魚 *Johnius dussumieri* (下)

加網

春子

主要漁法：拖網



加網、春子所指為石首魚科 (Sciaenidae)，叫姑魚屬 (*Johnius*) 之魚種，目前臺灣記錄 7 種。一般棲息在 40 m 以淺的海域，主要在砂質底層活動覓食，屬於底棲洄游性魚類，通常棲息在河口海域，以獵食底棲生物維生。特別的是鱗鰭叫姑魚 (*Johnius distinctus*) 能利用鰾發聲，在生殖期間聲響如同蛙叫聲。由於本魚種屬於夜行性動物，臺灣西部海域釣友為了垂釣叫姑魚，往往在夜間搭乘膠筏出海，在惡劣天氣過後水色較為混濁時常有大咬的情況，深受中南部釣友喜愛。

一般來說，食用的叫姑魚體長大約在 15－25 cm 之間，其中一支釣所捕獲的外型較為完整，鮮度與經濟價值都比較高，而拖網及刺網所捕獲的叫姑魚則有時造成外觀上受損，導致經濟價值較差。由於此魚種深受海釣客歡迎，目前有許多非專業漁民從事海釣進行捕獲，大多屬於場外交易，因此難以掌握整體產量與資源現況。叫姑魚在調理上，常見乾煎、紅燒或清蒸。乾煎叫姑魚時，可先將鹽巴灑在油鍋內，熱鍋放入魚肉煎至微焦並帶香氣，翻面再煎到另一面也發出焦香味即可食用。此外利用生薑、米酒、蔥段、醬油等與叫姑魚一起放入清蒸，也是一道美味的佳餚。



白條紋石狗公 *Sebastiscus albofasciatus*

石狗公

凸目仔

主要漁法：底拖網、一支釣、底延繩釣



石狗公除了石狗公屬三種類外，也泛指鮋科 (Scorpaenidae) 內多數外型擬態成岩石的眾多魚種，共同特徵為頭大、眼大、口大，寬腹、略側扁，眼睛偏頭部上方，屬於底棲埋伏捕食的肉食性魚種，生活在沿岸較淺的珊瑚礁或礁岩海岸，主要以小型魚類為食，硬棘基部有毒腺，踩到或抓握時毒液會釋放進入傷口，為有毒魚種，處理時須小心，煮熟後毒性即消失。一般較常見的石狗公體色暗紅帶黑斑，周年可產，廣泛分布於全臺。石狗公常大剌剌地躺在礁石上，以其擬態迷惑獵物，與潛水員四目相對仍不會移動離開，大型個體概恃其毒腺，小型個體則會模仿石頭自由落體沉至水底。

一般人看到石狗公會覺得其貌不揚，但其實石狗公非常美味，肉質甜美有彈性，加上魚皮厚且富含膠質，為沿海小釣船現流好貨色，一上岸販仔就爭搶，是高價經濟魚種。多以去鱗後清蒸或切塊煮湯為主，但須注意火候不要過熟，亦頗適合燒烤，雖因種類繁多終年有產，但大致以冬季油脂較多較肥美。當從深海被釣上時眼睛容易突起爆眶，刮除魚鱗時要小心被硬棘刺到，可以刮除大部鱗片後，再以熱水汆燙去除剩餘的細小鱗片。大型個體可以片肉吃生魚片，其肉質富嚼勁。



紅鋤齒鯛 *Evynnis cardinalis*

盤仔

鯧鯛、齊頭盤仔

主要漁法：拖網、手釣、延繩釣、定置網



本類所指的為鯛科 (Sparidae) 裡的紅鋤齒鯛 (*Evynnis cardinalis*)，以及布氏長棘鯛 (*Argyrops bleekeri*) 2 種。一般市場上紅鋤齒鯛多稱為盤仔，主要生活在泥沙地形，產季在 3－5 月之間，在西部、西南部及東北部較常見；而布氏長棘鯛俗稱為鯧鯛，較不常見但是體型較大，若有抓到可達 1 kg，主要產於東部。兩者可依體型輕易分辨。

盤仔體背呈粉紅色，到腹面時漸轉為亮白色，外型與赤鯨非常相似，有時會誤認或冒充為赤鯨，但放一起比對可以發現鯧鯛在第一背鰭有明顯延長的背鰭硬棘，若未展鰭可依盤仔鰓蓋邊緣紅斑辨識。

盤仔雖然與赤鯨外型相似，但長期以來價值較低，除口感差異外，也有可能是因為早期赤鯨棲地較遠較難取得，在物以稀為貴的情況下造成。



上為鯧鯛，下為赤鯨，背鰭有明鮮差異。鯧鯛本身即為粉紅色，赤鯨離水一段時間後呈淡粉色



黃背牙鯛 *Dentex hypselosomus*

赤鯨

主要漁法：延繩釣、一支釣、底拖網、刺網、赤鯨籠



赤鯨單指鯛科 (Sparidae) 的黃背牙鯛 (*Dentex hypselosomus*) 1 種，體高，體色呈橘紅至粉紅，背上有 3 個大型黃斑，鮮豔的黃色厚唇，眼睛凸出，背部硬棘銳利，外型和鮸鯛、嘉鱲長得很像，可以背部黃斑辨別。棲息在大陸棚，喜歡不平整的地形，主要產地在東北部海域，西南部其次，但其數量遠不及東北部，花東量少，西北部沙泥海域罕見。臺灣東北部海域的赤鯨生殖期分別在 5 月及 10 月，且有先雌後雄的性轉變現象，但其在各國的生殖期不盡相同，不可一概而論。

赤鯨全年皆可捕獲，產量在春夏 4－5 月有一個高峰，在秋季 10－11 月也有一個較小的高峰，在生殖期以外的夏冬兩季，分別為 6－8 月及 12 月至隔年 3 月間較肥美。品質佳的赤鯨應有鮮艷橘紅背部，黃色大斑明顯，直到腹部轉為亮白色，隨著時間雖然魚眼睛可以靠保鮮維持明亮，但體色會漸漸變淡，看起來是整尾粉紅色，更差者眼睛混濁，而進口魚體眼睛多仍保持明亮但體色暗淡可明顯辨別。赤鯨顏色鮮艷且肉質細滑，全年產量相對穩定，容易找到新鮮漁獲，新手殺魚時建議可先用剪刀剪下背鰭銳利硬棘避免受傷。



日本竹筴魚 *Trachurus japonicus*

竹筴魚

巴朧、黑尾、硬尾

主要漁法：鯖鰺扒網、拖網、定置網、刺網、一支釣



竹筴魚單指鰺科 (Carangidae) 的日本竹筴魚 (*Trachurus japonicus*) 1 種，體呈亞圓筒形而稍側扁，吻尖，脂性眼瞼發達，前部達眼之前線，後部達瞳孔後緣附近，留下一個半圓的縫隙。側線由起點至第二背鰭起點下方幾乎呈直線，側線上全被粗大的稜鱗覆蓋，稜鱗高而強，是本屬重要之特徵。體背藍綠色或黃綠色，腹部銀白色。背鰭暗色，胸鰭淡色，其餘各鰭黃色。臺灣周邊海域均有分布，常群游於近沿岸水域，具有日夜垂直分布之習性。主要以小型甲殼類及魚類為食。產卵期在 12 月至隔年 2 月。

日本竹筴魚在臺灣各地全年均可捕獲，但漁獲量以南方澳和八斗子的鯖鰺扒網為大宗，多做為釣餌或肉食性魚類如石斑魚的生鮮飼料；而底拖網、一支釣、流刺網及定置網所捕獲的，則以生鮮方式販售，油炸食之較常見。日本竹筴魚最特別的地方是，雖然從體型和體色來看應屬於表層性魚類，但牠可以被表層性漁法的鯖鰺扒網所漁獲，又可以被底層性漁法的底拖網所捕獲，這可能與其日間會垂直洄游到海底層有關。

早期臺灣多稱其為巴朧，然巴朧泛指竹筴魚及圓鰺屬 (*Decapterus* spp.) 等多種外型相似之魚類，現今受日本文化影響，餐廳、菜市場或魚市場已多用竹筴魚稱呼，臺語對談時才會用巴朧。



藍圓鰺 *Decapterus maruadsi*

巴朧

主要漁法：鯖鰺扒網、刺網、定置網、一支釣



巴朧為表層洄游性鯵科 (Carangidae) 魚類的統稱，牠們都是微側扁的紡錘型且體側有一列粗大的稜鱗。由於體型非常相似，所以漁民就以尾鰭的顏色等特徵來區別，如黑尾仔 (竹筴魚 *Trachurus japonicus*)、紅尾仔 (無斑圓鰺 *Decapterus kurroides*)、紅赤尾 (紅鰭圓鰺 *D. russelli*)、硬尾 (藍圓鰺 *D. maruadsi*)、大目仔 (脂眼凹肩鰺 *Selar crumenophthalmus*)、鐵甲 (大甲鰺 *Megalaspis cordyla*)、四破 (長身圓鰺 *D. macrosoma*)、假四破 (頜圓鰺 *D. macarellus*) 等，在學術上則是以稜鱗的起點、背鰭前鱗片的起點等來鑑別。巴朧常聚集成群巡游於近海表層，主要以濾食浮游性無脊椎動物為生。

巴朧在臺灣各地全年均可漁獲，以南方澳和八斗子的鯖鰺扒網漁獲量最大，多外銷或做石斑魚的生鮮餌料；全臺各地的刺網、一支釣和定置網漁獲量雖較少，但卻是市面上生鮮魚貨的主要來源，水煮風乾保存後再煎或直接油炸為主要食用方式。其中四破魚肉容易氧化變質，所以很早以前漁民在回港後隨即用鹽水煮過，再以熟魚販賣，由於漁獲量大、價錢便宜，是早年經濟不發達時的平民美食，但此方式近年已很罕見。



另有俗稱“紅尾”之無斑圓鰺



東方齒鰆 *Sarda orientalis*

煙仔虎

齒鰆、烏鰂串、梳齒

主要漁法：棒受網、底拖網、手釣、定置網、曳繩釣



煙仔虎單指鯖科 (Scombridae) 裡的東方齒鰆 (*Sarda orientalis*)，是一種大洋中表層洄游性魚類，適水溫約 13.5－23℃。紡錘狀的體型、細短平扁的尾柄及兩側發達的中央隆起脊等身體特徵，有助於提升泳速。除上下頜牙齒強而銳利，腭骨、鋤骨和舌上也都生有牙齒，掠食許多小型魚類。身體背側藍灰色，在上層的掠食者會將其與深海的顏色搞混，下層掠食者也容易因其腹側的淺色與日光照射海面的顏色接近而錯過獵捕。

臺灣周邊海域均可發現其蹤跡，以東部、東北部及南部為漁獲大宗。俗諺說「四月煙，肥到免油煎」所提到的「煙」泛指鰹魚，而齒鰆嗜吃煙仔，因而被稱為「煙仔虎」；又有一說其為俗稱「煙」的魚類中最兇猛的一種，因此稱為「煙仔虎」。想吃到肥美的煙仔虎不須等到 4 月，農曆年前起，煙仔虎就非常肥美，除可作為生魚片供大眾嚐鮮，也受到罐頭業者青睞，將其肥美的腹肉做成罐頭食品。船家大多會堅持利用尚未冷凍過的魚肉送禮或自用，煮湯及乾煎等也都是很好的選擇。而一般民眾也可從市場買到該魚種，抹鹽乾煎或紅燒。煙仔虎生長週期短，資源量豐沛，由於成長速度快，是非常值得選購的魚種。

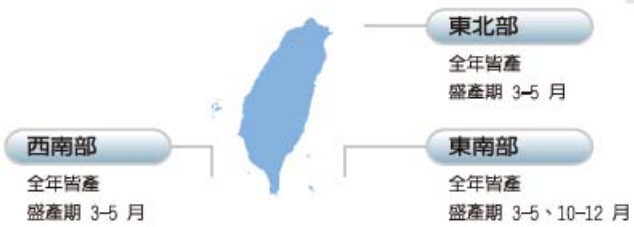


鬼頭刀 *Coryphaena hippurus*

鬼頭刀

鰭魚、飛烏虎

主要漁法：手釣、流刺網、定置網、延繩釣、曳繩釣



鬼頭刀所指為鰭科 (Coryphaenidae) 中的魚類，在世界上只有 1 屬 2 種，包括臺灣常漁獲的鬼頭刀 (*Coryphaena hippurus*) 及非常少見的棘鬼頭刀 (*C. equiselis*)。鬼頭刀因為常追逐飛魚跳出海面，又俗稱飛烏 (魚) 虎。全臺全年皆可漁獲，不過臺東新港，屏東東港及宜蘭南方澳地區，以延繩釣及流刺網之漁獲量較大。盛產期為每年 3－5 月，6 月之後漁民常會轉換漁獲目標改抓經濟價值較高的黃鰭鮪 (*Thunnus albacares*) 等其他鮪類。

早年因為冰藏技術不佳，保鮮不易，鬼頭刀大多在漁獲當地製成飛虎魚丸。或是將魚皮、內臟移除後曬製成魚乾，可直接食用，在小琉球也有包在肉粽裡面做為餡料的吃法。近年來冷鏈運送技術大幅進步，延繩釣及流刺網大量漁獲的鬼頭刀常以魚排方式外銷歐美，大受歡迎。而以手釣或是曳繩釣方式漁獲之鬼頭刀鮮度更佳，漁民常在船上放血去內臟後煮成鬼頭刀魚湯，滋味鮮美營養豐富。亦可片成魚片後，撒上少許鹽與香辛料以小火慢煎。



公魚(下)母魚(上)頭型不同容易區分



海鱷 *Rachycentron canadum*

海鱷

海麗仔

主要漁法：手釣、刺網、定置網



海鱷只有 1 種，最大體長可達 150－200 cm，臺灣四周及澎湖均有分布，以臺灣東部產量最多，屬日行性洄游魚類，其幼魚外形及姿態與長印魚相似，喜好與大型的鯊、魟等魚種一同活動，以大型魚吃剩的碎屑為食；隨著成長，其食性也逐漸轉為掠食性，以大洋性之小型魚類、烏賊及甲殼類等為食。不易從其外形特徵區分雌雄，但雄魚求偶時，身上的白色條紋會變得不明顯，其腹圍較小，而成熟雌魚背部條紋較明顯，且其腹圍相對膨大突出；雄魚追尾時，吻部會變白，但不求偶時，此特徵則會消失。

由於海鱷成長快、換肉率高，只需 11－14 個月即可從 10－20 g 的魚苗養成至 6 kg 以上之上市體型，且其需要不斷保持游動，獲取氧氣，所以養殖環境需寬闊。因此箱體寬廣、海水流動的海面箱網養殖為最適宜之養殖型態。臺灣養殖業者在 1994 年成功開發海鱷魚苗養殖技術，為最早進行海鱷人工養殖之國家。



青嘴龍占 *Lethrinus nebulosus*

龍占

龍尖、青嘴、尖嘴仔

主要漁法：延繩釣、手釣、一支釣



龍占泛指龍占科 (Lethrinidae) 龍占屬的魚類，常見為青嘴龍占 (*Lethrinus nebulosus*)，主要分布在 10－75 m 深的沿岸珊瑚礁、岩礁、紅樹林、海藻床，並且以軟體動物、甲殼類及小魚為主要食物。青嘴龍占的外型呈灰綠色，腹部則是灰白色，其特徵是體側鱗片上有晶亮的小藍點，眼下方至吻部呈現三條藍色斜帶。同屬的尖吻龍占 (*L. olivaceus*) 也是常見魚種，俗稱「豬哥」。

青嘴龍占為全年皆產的魚種，可利用延繩釣、手釣等漁法捕獲，屬於較大型的食用魚。該魚種是澎湖常見的食用魚種，大多人將其俗稱為青嘴，產量頗多，目前該魚種野生與養殖都有，據悉野生青嘴龍占的口感較佳且風味香甜。其特色是肉質香甜、骨大刺粗，不論是香煎、煮湯、清蒸或者是生魚片皆非常適合。目前澎湖地區已有許多業者將青嘴龍占利用 -30℃ 急速冷凍，並利用 -18℃ 低溫保存，利用真空包裝進行冷鏈運送，消費者食用前只需要利用流水或清水浸泡解凍即可烹煮，相當方便，也大大增加此魚類的經濟價值與保存期限，並提升消費的普及性。在日本因為地處溫帶，僅分布在關東以南的溫熱帶海域，所以青嘴龍占在日本是一種少見的珍稀佳餚，且相當適合做為生魚片食用。



正櫻蝦 *Sergia lucens*

櫻花蝦

花殼仔

主要漁法：中層櫻花蝦拖網



櫻花蝦為櫻蝦科 (Sergestidae) 的一種蝦類，臺灣已知的櫻蝦屬 (*Sergia*) 共有 13 種，但被漁業捕撈利用的僅有一種，其中文正名為正櫻蝦或晶瑩櫻蝦 (*Sergia lucens*)。主要原因為櫻花蝦是少數喜歡棲息在陸棚區、並具有聚集成群的習性，不像其親戚多分布於大洋區或黑潮水域，棲息的陸棚區又得利於陸上河川帶來豐富的營養鹽，讓櫻花蝦得以大量繁殖成群，在各種天時地利「蝦」和的條件下，才能出現可利用的櫻花蝦漁業資源。更珍貴的是在日本僅靜岡縣駿河灣有櫻花蝦漁場，而臺灣在屏東東港與宜蘭龜山島周邊海域都有櫻花蝦。其生命週期只有一個世代，因此在產完卵後 2—3 個月便會逐漸死亡。櫻花蝦之名來自身上布滿紅色素胞與發光器，在深邃海裡漂游時宛如散落的櫻花花瓣，日本人便浪漫地將之稱為「櫻花蝦」，而在臺灣東港的漁民則以「花殼仔」來形容。

櫻花蝦會捕食其他小型的橈足類，棲息深度跟深海散射層 (deep scattering layers, DSL) 有關。深海散射層是由許多浮游動物如橈足類、磷蝦等密集群聚而成，受聲波照射時會產生較強的散射回波，利用魚探機便可清楚看到其所在。這群浮游動物在白天會下潛至數百公尺，夜晚再上浮到水層表面，而捕食這些浮游動物的其他蝦類、魚類等也會跟著移動，因此帶動了深海

中大規模的日夜垂直遷移洄游。櫻花蝦在白天會跟著深海散射層下潛至 150－200 m 水深處棲息，晚上 6 點左右便逐漸上浮，到 7 點過後就會擴散到海洋表層，然後在凌晨4點左右又聚集回 200 m 左右的海底，每天要在 1 小時左右的時間完成 200 m 的垂直洄游。

臺灣的櫻花蝦漁業啟蒙自日本，至今捕撈的櫻花蝦仍有八成以上是外銷至日本，為臺灣賺進外匯。但臺灣和日本的漁法則不太相同，日本漁民在傍晚出海，利用櫻花蝦上游到表層但未擴散的過程間捕撈，因此可作業的時間很短，使用類似扒網的方式圍捕，再用吸魚幫浦將蝦吸到船上分裝成框；臺灣則是在清晨出海，在櫻花蝦白天下沉到海底時，利用中層拖網捕撈，配合網口機確定網口是否有到達深海散射層的深度。漁船捕撈回來的櫻花蝦會由加工廠帶回以機器烘乾，將 100 g 的濕貨乾燥脫水成 25 g 的乾貨，加工製成櫻花蝦乾食用。臺灣的櫻花蝦吃法主要有櫻花蝦炒飯、櫻花蝦米糕，在漁港還可吃到新鮮櫻花蝦做成的炸蛋餅，另外還有用櫻花蝦乾配合杏仁等堅果做成休閒食品等。日本傳統的吃法則是將櫻花蝦乾搗碎成蝦鬆拌飯，或是將生鮮的櫻花蝦做成炸蝦天麩羅、握壽司等。

櫻花蝦乾的價格曾高達每台斤 800 元以上，因此常會有商人拿看來差不多的蝦乾魚目混珠。最常被拿來混充的是日本玻璃蝦或東方玻璃蝦，玻璃蝦常會與櫻花蝦混獲，其本來的顏色是透明至白色，體型通常比櫻花蝦大一點，所以染成紅色後也不容易分辨，但仔細看櫻花蝦的話，會發現其頭部和尾部有許多紅色斑點散布，甚至還可觀察到頭胸甲上的發光器，另外還有少數會用東方白蝦、臺灣紅蝦等蝦種，其都帶有長長的額角，但櫻花蝦的額角非常短幾乎看不到，因此也很容易辨識。櫻花蝦乾的加工生產從捕撈、裝箱到上岸拍賣完就馬上進加工廠烘乾，已有很完善的流程管控，甚至與日本商社合作，有日方的稽查員監督品管，鮮度保存良好，因此成品帶有飽滿的蝦香味，加上櫻花蝦的蝦殼薄厚適中，可以品嚐到甲殼煎烤的香氣，又不會有扎舌感。因此消費者要小心分辨，以免讓雜蝦乾誤了櫻花蝦乾的招牌。



船上作業



櫻花蝦



挑揀



日本金線魚 *Nemipterus japonicus*

金線魚

金線鱲、番紅姑鯉(澎湖)

主要漁法：底拖網、一支釣、延繩釣、刺網



金線魚所指為金線魚科 (Nemipteridae) 中金線魚屬的魚種，產量較多為金線魚 (*Nemipterus virgatus*)、底金線魚 (*N. bathybius*)、裴氏金線魚 (*N. peronii*) 及日本金線魚 (*N. japonicus*)。棲息在砂泥底質的水域，其體型為橢圓延長，背部為粉紅色直到腹部漸漸轉為亮白色，身上有數條金黃縱帶，因而得名。體側黃帶的有無、數量、分布位置，尾鰭上葉延長絲的有無為重要的物種辨別依據。

本類主要產在西南部海域的臺南南部到屏東林園一帶，各種類之間產期不同，整體而言全年皆產，漁法多元，大多由延繩釣及底拖網捕獲。東北部海域則是集中在 10－11 月出現，產量少，主要由拖網及少數底刺網捕獲，西北部很少出現，花東地區因漁法特殊與其他地區不同，鮮少捕獲。

金線魚在市場相當常見，相較於其他紅色魚類產量較多，價格也較便宜，許多老饕認為小尾的肉質細嫩，大尾的肉質較粗，喜好採買小尾漁獲用乾煎、紅燒方式料理特別好吃，冬末春初味美。


夏



眼眶魚 *Mene maculata*

皮刀

眼鏡魚

主要漁法：拖網、定置網、扒網



皮刀為眼眶魚科 (Menidae) 中的唯一物種，其外型呈三角形，側扁類似一把凸腹的菜刀，所以有「皮刀」之稱。皮刀為終年皆產的魚種，一年四季都可捕捉到。主要棲息於較深的水域，有時會到沿岸覓食，棲息水深約 20－100 m 。皮刀魚屬肉食性魚類，喜歡追逐發光的獵物，因此可用燈光誘捕，以浮游動物或底棲生物為食。

皮刀主要由沿岸之定置網、焚寄網及拖網捕獲，除食用外亦可當近海延繩釣之活餌或製成魚粉。其肉質與鯧魚類相似，質地細、刺少且鮮美，適合清蒸或煮湯，過去常常因為產量過剩而價格低落，因此體型較小者常被當作近海延繩釣之活餌或製成魚粉，僅有體型較大者具備市場價值。新鮮的皮刀在頭部會有耀眼的金屬藍色非常特別。一般而言，現撈皮刀的烹調方式主要為清蒸及煮湯，可直接用滾水烹煮，以薑絲除腥，加入米粉煮熟食用，為傳統漁村美食，亦可採紅燒的或加入豆豉悶熟食用。此外，為延長皮刀的保存時間，現有業者利用冷凍 -18℃ 以下處理及配送，提高食用率及整體經濟價值。



黑鰭鬚唇飛魚 *Cheilopogon cyanopterus*

飛魚

飛烏

主要漁法：追逐網、定置網



飛魚廣泛分布於熱帶與亞熱帶，且三大洋都有分布，為大洋表層洄游魚類。在臺灣，飛魚主要在春季時隨黑潮北上，沿近海的飛魚優勢種主要包括黑鰭鬚唇飛魚 (*Cheilopogon cyanopterus*)、白鰭鬚唇飛魚 (*C. unicolor*)、紅斑鬚唇飛魚 (*C. atrisignis*)、斑鰭飛魚 (*Cypselurus poecilopterus*)、尖頭細身飛魚 (*Hirundichthys oxycephalus*) 和白短鰭擬飛魚 (*Parexocoetus brachypterus*) 等 6 種。飛魚的特徵是體型修長且胸鰭特長，遇到天敵時可利用迅速擺動尾鰭，躍出水面並張開胸鰭，滑行數百米以上形成貌似飛翔的狀態。

飛魚在臺灣的捕獲漁法相當多元，在各地主要以油炸及乾製食用為主，相當具有經濟價值。而在世界上許多國家飛魚不僅僅有經濟重要性、更具備了文化意義，就臺灣的原住民族蘭嶼達悟族人來說，飛魚有其傳統文化上的意義，達悟族人從 2 月的招魚祭到 9 月左右的禁食祭，形成某種由傳統文化形成的自律性管理。此外由於飛魚喜歡群集洄游，繁殖季時喜歡在浮藻或漂流物下產卵，所產之卵團具有黏絲可附著於漂浮物或浮藻，因此臺灣北部漁民利用其產卵特性，在海面上利用草蓆誘引飛魚產卵，形成獨特的飛魚卵漁業。然而為保護資源，行政院農業委員會訂有飛魚卵漁業相關規範，並且每年公告飛魚卵的採捕期及總許可採捕量，以確保飛魚卵資源的永續利用。



三線磯鱸 *Parapristipoma trilineatum*

黃雞魚

黃雞仔、雞仔魚

主要漁法：一支釣、手釣、刺網



黃雞魚在分類上屬於石鱸科 (Haemulidae) 磯鱸屬，中文名為「三線磯鱸」，俗稱雞仔魚、黃雞仔。黃雞魚體延長側扁，背部呈綠褐色，幼魚體側具有三條明顯縱帶，隨著成長而逐漸消失，魚體新鮮時頭部及胸鰭呈現鮮黃色，最大體長可達 40 cm。臺灣周邊海域均有分布，通常成群出現於岩礁及人工魚礁區，以浮游生物為主食。產卵期約在 6－9 月，白天會棲息在較深水域，夜間為了覓食會上浮至較淺水域處。人工魚礁區常可見整群的黃雞魚出沒，漁民常在礁區下竿通常都能滿載而歸。黃雞魚性喜群游加上體色鮮艷成為大型水族館展示區的常客，是遊客注目的焦點之一。

黃雞魚全年均可捕獲，主要盛產於夏季，多以一支釣捕獲，北部八斗子漁港及富基漁港多以活魚狀況販售，可說是鮮度保證。黃雞魚肉質細緻，挑選時盡量選體型較大較肥滿者為佳，生魚片、清蒸、煮湯、乾煎或是鹽烤都非常適合。



日本沙鮻 *Sillago japonica*

沙鮻

沙腸仔、kiss魚、沙梭

主要漁法：手釣、底拖網、刺網



沙鮻泛指沙鮻科 (Sillaginidae) 內的魚類，在臺灣目前有 9 種，最常見為日本沙鮻 (*Sillago japonica*)、多鱗沙鮻 (*S. sihama*)、灣沙鮻 (*S. ingenuua*)，外型特色為體型小、吻端突出、口小，體色為混合的灰黃褐色，喜藏身在沙泥中，是生活在沿岸和河口的小型底棲魚類。沙鮻全年皆產，但是各種類出現的時節不一，整體而言以夏秋期間數量最多，8－9 月為高峰，產地主要在澎湖及西北部海域，其次為西南部海域。因為其棲息區域非常靠近海岸，因此大多由釣客釣獲，有時也會被文蛤扒具捕捉到；一般漁業則是由拖網捕獲，刺網少量。而在花東地區雖都是礁岩岸，僅有少數礫石海灘，但偶爾也可以釣到沙鮻。

沙鮻是灘釣遊憩活動的主要對象之一，西北部釣獲大小通常不足 15 cm，越往西南部體型越大。除產地外，較少出現在一般菜市場，肉質非常細緻鮮美，許多饕客提到時讚不絕口。其體型小、刺較細軟，各地一致推薦沾粉後整尾用炸的或半煎炸方式料理，可連同魚頭和骨頭一起吃下，但當魚體較大時，骨頭無法炸透，需去頭抽脊椎骨再炸。

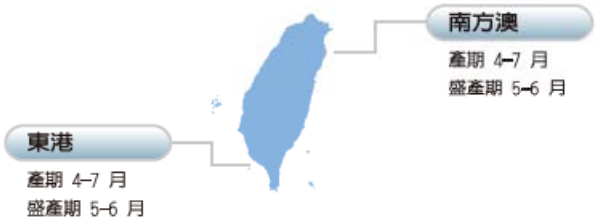


太平洋黑鮪 *Thunnus orientalis*

黑鮪

黑甕串

主要漁法：延繩釣、定置網、流刺網



黑鮪可分為太平洋黑鮪 (*Thunnus orientalis*)、大西洋黑鮪 (*T. thynnus*) 及南方黑鮪 (*T. maccoyii*)。其中大西洋黑鮪與南方黑鮪漁場較遠，在船上處理後以超低溫冷凍，運送來臺或是外銷國外市場。漁獲地點離臺灣較近之太平洋黑鮪 (*T. orientalis*)，則在漁船上移除魚鰓及內臟等部位後，以碎冰進行低溫冰藏後回港拍賣，價值也較高。早年太平洋黑鮪大多直接外銷至日本，2001 年後，臺灣最主要兩個黑鮪漁獲港口，屏東東港與宜蘭南方澳相繼舉行黑鮪季及第一鮪的拍賣後，臺灣近海黑鮪之名號在國內打響知名度，需求及價格都大幅提升。近海太平洋黑鮪雖全年皆可漁獲，但主要漁季大約為每年的 4—6 月，其中 5 月產量最高，而漁民一般認為在 6 月端午節前後，油脂較為豐厚好吃。

黑鮪最常見也最受歡迎的食用方法就是生魚片，或是與醋飯捏製成握壽司，大致可分為顏色較為紅潤，油脂較少，價格最低的赤身；油脂較多，口感較好但價格也較高的皮油；以及油脂豐厚甜美，價格高昂的上腹、中腹。其他常見食用方法包括將赤身剁碎，加上蔥花與醬料一起食用。以炙燒方式將塊狀鮪魚外表煎熟，但內部維持生鮮，並與新鮮菜葉等做成鮪魚生菜沙拉。將油脂豐富的鮪魚肋排抹上適量鹽與其他香辛料後，少油慢火，可依個人喜好煎至 5—7 分熟或是全熟。黑鮪之內臟包括心臟、魚腸、生殖腺等部位也可以以麻油、辣椒、九層塔及其他醬料與香辛料一起熱炒，脊椎骨則可以用來熬湯，可以說是整尾黑鮪皆可食用。



短鰭黃臘鯵 *Trachinotus mookalee*

紅衫

紅杉、紅沙、金鯧

主要漁法：刺網、定置網、一支釣、延繩釣



紅衫為鯵科 (Carangidae) 魚類，體呈卵圓形，側扁，尾柄細短，尾鰭深叉型，游泳能力強。多成群棲息於岩岸礁石砂泥底質海域，以沙地的軟體動物或其他無脊椎動物為食，廣泛分布於印度西太平洋暖水海域，一般市面所見多為養殖生產，是箱網養殖主要物種之一。野生魚隻被捕獲時體表會呈現紅色的反光，故得其名紅衫，另一名稱金鯧則是以其各鰭呈黃色且外型酷似銀鯧而得，同樣以吉祥的昌榮昌盛諧音，在年節時取代量少價昂的野生白鯧，以便民眾喜氣過年。

紅衫在臺灣十大美味魚排名第二，適合清蒸、油煎或燒烤，肉質細嫩，怎麼煮都好吃。目前養殖有原生的長鰭黃臘鯵 (布氏鯧鯵 *Trachinotus blochii*) 與引進的短鰭黃臘鯵 (穆克鯧鯵 *T. mookalee*) 兩種，成長迅速適應力強，養殖漁獲肉質細嫩油脂高可謂入口即化。紅衫雖然成長快，但也很能吃餌，箱網養殖若是無法及時販售，養殖戶會被食量大的紅衫吃垮。紅衫也是常見的宗教放生魚種之一，例如屏東車城的養殖場就常有放生，此時海口港的刺網漁船、定置網與岸邊釣魚的釣客，都有機會釣到剛野放的紅衫，曾看過刺網船滿滿的紅衫漁獲，基隆正濱八斗子一帶也偶有釣客釣上放生的紅衫。



萊氏擬烏賊 *Sepioteuthis lassoniana*

軟絲

軟翅仔

主要漁法：手釣、拖網、定置網



軟絲係指萊氏擬烏賊 (*Sepioteuthis lassoniana*) 一種，為重要的頭足類經濟物種。分類上屬管鮣目，閉眼亞目、槍鮣科、擬烏賊屬，與其他槍鮣最主要的不同在於鰭環繞身體兩側，鰭長約等於外套膜長，因此外形反較與烏賊相似，而被稱為擬烏賊，但由於眼睛上覆有透明膜及體內的幾丁質內殼，因而在分類上與鎖管等物種一同被歸為槍鮣科。多棲息淺海礁岩區，棲息水深從水表層至 100 m 左右的海底。肉質佳，為極高價的海產。

軟絲在臺灣本島及離島的近海礁石區均有出現，以東北角及澎湖為主要產地，有春、秋兩個漁期，數量較少不及其他槍鮣，因此無針對性漁法，通常由漁民手釣或拖網及定置網混獲。近年來有民間社團在基隆潮境公園之海洋保護區內設置以竹枝綑綁而成的「產卵房」，模仿柳珊瑚及海草供其產卵以增加繁殖成功的機率。

本所已完成其養殖研究，可於實驗室中完全養殖，惟目前尚未有商業性的養殖。一般認為本種為頭足類漁獲中口感最好、最美味的一種，因此價格也最高。料理方法有生魚片、汆燙、火烤、三杯等，但其實只要簡單的汆燙，就能展現其甘脆的口感。



劍尖槍鎖管 *Uroteuthis edulis*

鎖管

小管、小卷、中卷、透抽、砲管

主要漁法：棒受網、底拖網、手釣、定置網



鎖管所指為管鮫目，閉眼亞目、槍鮫科、鎖管屬中的物種，其特徵為眼睛上覆有透明膜及體內的幾丁質內殼，鰭的長度約等於外套長的 1/2。目前的研究結果顯示劍尖槍鎖管 (*Uroteuthis edulis*) 為終年產卵物種，但有冬季及春季二個主要繁殖期，有洄游行為，產卵場據推測在彭佳嶼周邊海域，會洄游至南東海進行覓食成長。

臺灣北部主要以棒受網漁法加以捕捉，漁船的主要作業範圍在北緯 30 度以南的東海 100－200 m 水深陸棚區，並隨其洄游而改變作業位置。所漁獲之鎖管種類包含劍尖槍鎖管、中國槍鎖管 (*U. chinensis*) 及杜氏鎖管 (*U. duvauceli*)，其中又以劍尖槍鎖管為主要漁獲種類。臺灣西南海域則以拖網為主要漁法，作業範圍在臺灣海峽南段。此外，遊釣娛樂漁船亦會以鎖管為漁獲目標。漁民對鎖管的稱呼因大小而有不同，以外套長 15 cm 為區分，以下稱為小卷，15－20 cm 稱為中卷，20 cm 以上乃至於到 30 cm 的成熟個體則稱為透抽，有些漁民更將體型超過 30 cm 的個體稱之為砲管。在漁船冷凍條件不足的年代，漁民會將捕捉的鎖管先行汆燙保存，以維持賣相，近來漁船冷凍能力大增，鮮凍鎖管亦在市面流通。



葡萄牙牡蠣 *Magallana angulata*

牡蠣

蚵仔、生蠔

主要漁法：養殖、岸際挖採



牡蠣，又稱為「蠔」，在臺灣被稱為「蚵仔」。從夜市平民美食的「蚵仔煎」、「蚵仔麵線」、中秋全民烤蚵到高級餐廳的「生蠔」，全球的牡蠣共有 4 亞科 19 屬 83 種，是重要的經濟性水產品，牡蠣在臺灣人的生活中扮演著重要海洋蛋白質來源的角色。牡蠣養殖在臺灣的漁業產量與產值貢獻上相當重要，由於氣候及水溫皆合宜牡蠣生長，使牡蠣終年皆可採苗，而主要採苗可分二個時期，7－9 月間採苗稱為秋苗，10 月至隔年 2 月間稱春苗，而收獲大多集中在 7－9 月間和 11－12 月間，根據 2017 年漁業年報的資料，臺灣牡蠣年產量達 23,270 公噸 (未含殼)，產值約 44 億新臺幣。

牡蠣養殖發展在臺灣已有超過百年的歷史，一直以來皆沿用太平洋牡蠣 (Pacific oyster, *Magallana gigas*) 為臺灣養殖牡蠣的學名。太平洋牡蠣主要分布在北太平洋的溫帶水域，包括日本、韓國、中國北方到長江口的淺水域範圍，後來由於養殖的需求，人為引進至北美與歐洲，使得太平洋牡蠣成為全球牡蠣養殖主要的物種。另一種與太平洋牡蠣親緣相近的葡萄牙牡蠣 (Portuguese oyster, *M. angulata*) 被認為只分布在葡萄牙與法國南部的歐洲物種。本所於 2016 年採集臺灣沿海與中國南方海域的牡蠣，以 DNA 生命條碼技術確定臺灣產的牡蠣都是葡萄牙牡

蠣，在臺灣周邊海域並沒有任何太平洋牡蠣的存在。利用分子親緣演算方法分析卻發現，葡萄牙牡蠣是來自於東南亞的物種，可能是 16 世紀大航海時代由葡萄牙船帶回歐洲，在較為溫暖的伊比利亞半島西南部海域拓殖，而臺灣很可能就是葡萄牙牡蠣的原鄉。研究結果也證明臺灣與中國南方的葡萄牙牡蠣族群之間呈現顯著的分化，臺灣葡萄牙牡蠣是較為古老的族群，支持臺灣是葡萄牙牡蠣原鄉的假說。

牡蠣除了是一種美味的水產品外，還能提供很高的「生態服務」價值，在海洋生態系統運作的過程中，維持人類賴以生存的自然空間與物化條件。牡蠣的濾食機制可去除周圍水域的懸浮固體，提高水體的透明度，使海藻及海草生長得更好，這種生物濾淨的功能亦可降低有害赤潮發生的可能性，避免魚類中毒死亡。牡蠣也可以促進周圍沉積物的脫氮作用，輔助移除來自沿岸海灣過多的營養物質，避免優養化。

當牡蠣族群經由多個世代的成長，層層堆疊形成大面積的礁體時，便成為「牡蠣礁」(oyster reef)，其與珊瑚礁具有相同的生態地位，是許多物種的重要棲息地，以及海洋生物幼生的庇護所，在礁體附近吸引而來的魚群也具有重要的漁業經濟價值。牡蠣礁亦可作為天然的海岸緩衝區，吸收打向海岸線的波浪能量，並減少船隻尾流、海平面上升和暴風雨等造成的水土流失。雖然臺灣沒有天然的牡蠣礁體，然而臺灣的西海岸，新竹、雲林、彰化、嘉義、臺南及屏東等地，因長期的牡蠣養殖設置蚵棚及岸邊堆積的廢棄牡蠣殼也提供了相同的生態服務功能。臺灣西南沿岸包括鹿港至濁水溪口等地，大量設置蚵棚、蚵架，吸引許多魚蝦蟹類聚集於此，例如：黑鯛、變身苦、嘉鱲、紅甘鯵、笛鯛、紅鰱等，牡蠣的養殖豐富了在地漁業資源，也成為筏釣休閒的好去處。



太平洋牡蠣(左，年齡3年以上)和葡萄牙牡蠣(右，年齡約為 1 年)殼形相似、難以區分。前者生長於較冷水域、生長速度慢，一般要養 3 年才能長到後者養 1 年的大小



葡萄牙牡蠣可能是 16 世紀大航海時代，在不經意下經由船運往來被帶至歐洲，並在伊比利亞半島西南部海域拓殖



日本龍蝦 *Panulirus japonicus*

龍蝦

主要漁法：潛水捕捉、刺網、籠具



龍蝦泛指甲殼十足類、龍蝦科內之物種，臺灣常見種類有錦繡龍蝦 (*Panulirus ornatus*，俗稱yamato)、波紋龍蝦 (*P. homarus*，俗稱沙蝦)、雜色龍蝦 (*P. versicolor*，俗稱青頭獅及白鬍仔)、密毛龍蝦 (*P. penicillatus*，俗稱大頭仔及咾咕蝦)、長足龍蝦 (*P. longipes*，俗稱珠仔蝦) 及日本龍蝦 (*P. japonicus*，俗稱水姑娘仔及紅腳仔) 等。龍蝦的上頭胸甲略呈圓筒狀，最明顯的特徵便是在頭前有一對長且粗的觸角。市面上另有進口之美洲螯龍蝦 (*Homarus americanus*，俗稱波士頓龍蝦)，雖有龍蝦之名，但其分類差距極大，最大的差異就是波士頓龍蝦有一對大螯，故其屬於螯蝦類。龍蝦在夜間的活動量較大，日間盡量休息，即便在夜間也大多靜棲於洞穴口，透過觸角及外殼的摩擦驚嚇攝食者，以海螺、螃蟹、海膽、海中碎屑及魚類屍體為食。國外部分種類在特定時間有成群在海底大範圍的遷徙轉換棲息地的現象。

龍蝦主要的漁獲方式是透過潛水捕撈，又或者是在特定海岸地形布設刺網加以捕獲。透過籠具捕獲的龍蝦較少，但在基隆特定區域，仍可見到部分漁民利用炸彈魚 (鰹魚) 當誘餌的籠具家計型漁業。龍蝦外型神似傳說中龍之形象，極其祥瑞，肉質鮮美深獲人心，漁獲方式較具危險性，特定季節無法捕獲。



波士頓龍蝦


秋



單角革單棘魨 *Aluterus monoceros*

剝皮魚

達仔、白達仔、黑達仔

主要漁法：燈火漁業、底拖網、一支釣、底延繩釣、定置網



剝皮魚泛指單棘魨科 (Monacanthidae) 內的魚種，主要食用的種類為單角革單棘魨 (*Aluterus monoceros*)，俗稱白達仔，以及短角單棘魨 (*Thamnaconus modestus*)，俗稱黑達仔。達仔頭上有一根粗棘，身體呈橢圓形側扁、嘴巴小、眼睛距離吻端甚遠，外皮粗硬無鱗片。兩種剝皮魚可從體色輕易分辨，白達仔體型較大肉質滑甜，全年皆產，冬季量大，黑達仔則體型較小，肉質較差價格也較差，在夏秋較多，而其他種達仔體型又更小。新鮮的剝皮魚會以全魚型態販售，其頭部可以煮湯，身體可以煎煮或做生魚片，魚肝較其他魚類肥大具有特殊風味，其非高階掠食者肝臟可食用。因屬雜食性會吃藻類，有時消化道異味很重，在殺魚時不可弄破消化道以免破壞風味，在菜市場一般都是販賣已宰殺完成的魚體，不須處理可直接下鍋非常方便，魚體沒有細刺可安心食用，適合一家老小。

剝皮魚背部較粗腹面較細，白達仔的外皮約與 800－1,000 號砂紙相同，單角魨科內的其他品種則更粗，許多長者都有曾經將其外皮曬乾後拿來磨板凳、門片等木製品的記憶。



一般市場販賣多已去頭去皮宰殺



藍豬齒魚 *Choerodon azurio*

寒鯛

石老、四齒仔、西齒、鰱仔(澎湖)

主要漁法：手釣、延繩釣



寒鯛在分類上屬於隆頭魚科 (Labridae)，學名為藍豬齒魚 (*Choerodon azurio*)，體延長而呈長卵圓形，頭前端與吻部成一大傾斜角度，最大特徵為胸鰭至背鰭中間有一條暗色帶，其後為一大塊淡色區域。頭部背面圓凸，其形態與馬頭相似，有人又稱為「澎湖馬頭」或是「假馬頭」。

其長相常與鸚哥魚弄混，兩種都是表皮鮮豔，寒鯛為粉橘色，鸚哥魚則是有很多種顏色，在市場上常有人誤認寒鯛為鸚哥魚。主要用來判別這兩種魚種的方式是牙齒，寒鯛是前端具4大犬齒，上頜兩側具擴大犬齒，可咬碎厚外殼的貝類及甲殼類等；而鸚哥魚則是像鳥嘴狀的齒板，用來啃食珊瑚礁上的藻類。還有一種青衣寒鯛 (邵氏豬齒魚 *Choerodon schoenleinii*) 又稱石老，也時常會被誤認，其體型較大，體色偏藍、綠色，牙齒上下排各有 4 顆犬齒。

寒鯛主要棲息於水深 7—80 m 的岩礁中，白天覓食，夜晚藏身於隱密的岩蔭或岩穴之中。一般都是用釣的方式捕獲，臺灣各地均有產，澎湖周邊海域多屬珊瑚礁區，因此在澎湖魚市場，一年四季都可以看到。網路販售的寒鯛也多產自於澎湖，其肉質細緻，多用紅燒或清蒸的方式烹煮。

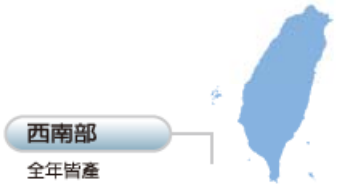


短棘鯧 *Leiognathus equulus*

三角仔

金鐘

主要漁法：底刺網、拖網、一支釣、定置網



短棘鯧 (*Leiognathus equulus*) 在北部稱為三角仔，南部多稱為金鐘，這兩種俗名皆指同一物種。鯧科 (Leiognathidae) 在臺灣目前有 19 種，大部分體型小、經濟價值低，通稱為金錢仔、花令仔，僅短棘鯧及小牙鯧 (*Gazza minuta*) 兩種具有較高的經濟價值。鯧科魚類體型呈現卵圓形而側扁，其背部較腹部凸出，口小但可向下方伸出。短棘鯧為其中體型較大且具代表性的一種，屬暖水性小型魚類，在臺灣主要出現在西南沿海沙泥底之海域。

短棘鯧主要在西南海域水深 25－75 m 處被漁民所捕獲，是臺灣沿近海的高經濟性魚種之一。一般漁民與釣客多稱為三角仔，是非常受歡迎的食用魚類，相當具有經濟價值。由於其魚肉質鮮嫩，肉多細膩、且魚刺少，味道極為鮮美而廣泛受到臺灣南部海產店或饕客喜愛。不管是清蒸、紅燒、燉湯都相當適合。烹煮過程中可以加入破布仔、蔥段、薑片、醬油等烹煮入味，更可以提升其鮮甜。



黑皮旗魚 *Makaira nigricans*

旗魚

主要漁法：定置網、延繩釣、流刺網、鏢刺、一支釣



臺灣可漁獲之旗魚共 6 種，主要食用的物種有旗魚科 (*Istiophoridae*) 紅肉旗魚 (*Kajikia audax*)、黑皮旗魚(*Makaira nigricans*)、一般稱為白肉或白皮旗魚的立翅旗魚 (*Istiompax indica*)、稱破雨傘的雨傘旗魚 (*Istiophorus platypterus*)，小吻四鰭旗魚 (*Tetrapturus angustirostris*) 則少見以及劍旗魚科的劍旗魚 (*Xiphias*)。

屏東東港、宜蘭南方澳及整個臺灣東部海域皆為主要漁場，尤其以臺東成功鎮新港之旗魚最為出名，每年冬季 11 月舉辦旗魚季推廣當地觀光。旗魚之漁法以延繩釣為主，常可漁獲全長超過 4—5 m 的大型黑皮旗魚。鏢刺旗魚為特殊之漁法，當在海面上發現旗魚身影，漁民會站在船首的鏢刺台上乘風破浪追逐旗魚，並嘗試以鏢竿漁獲旗魚，以鏢刺法漁獲之旗魚鮮度與價格也較高，但困難度跟風險也較大。

旗魚油脂一般來說並不如黑鮪豐厚，但其淡雅風格另具特色，最新鮮的旗魚會作為生魚片，次一級的則輪切販售。秋冬時的白肉與黑皮旗魚生魚片深受饕客喜愛，白肉有時價值會高過黑鮪生魚片，油煎旗魚排為歐美國家喜愛的吃法，臺灣本地則常會以紅燒方式處理，另外旗魚鬆跟旗魚丸也是深受好評的加工方法。



日本金梭魚 *Sphyraena japonica*

尖梭

金梭、梭仔、針梭

主要漁法：定置網、一支釣、流刺網、拖網



金梭魚科 (Sphyraenidae) 在臺灣有8種，一般小型的物種如日本金梭魚 (*Sphyraena japonica*) 及黃尾金梭魚 (*S. flavicauda*) 等稱尖梭，而體型大且身上有一節一節暗紋的物種如巴拉金梭魚 (*S. barracuda*) 及斑條金梭魚 (*S. jello*) 等，稱竹梭、巴拉庫答或海狼，但彼此間也時常混稱。尖梭體型延長，近圓柱形，嘴大，下巴長，牙齒尖銳粗大，主要活動在開放水域近岸地區，會單獨或成小群體，游泳能力強，加速快，屬於兇猛的掠食性魚類。在臺灣北部、東北部潛水極有機會遇到成群近岸捕食的尖梭，而竹梭在國內潛水則較少遇到，海狼風暴可是出國潛水基本項目之一。

臺灣四周海域皆有產，肥美時只要烘烤逼出油脂就很好吃。鱗片極易脫落，可作為鮮度判斷指標，同時便於處理，只要沖水輕輕刮搓即可去鱗。尖梭煮過就必須吃完，重複加熱肉質會變很硬。白天尖梭會躲在外海深場，等黃昏才成群近岸捕食，尖梭會成群追食小魚，小魚逃竄或尖梭猛衝突襲，都會在水面濺出水花或白沫，此即所謂水滾。對岸邊遊釣的釣客來說，凡看到水滾，只要把魚型米諾往水花後方丟，再一停一收顫餌引誘，積極覓食的尖梭很難克制左右搖擺的假魚泳姿，很快會撲上猛咬，尖梭對逃竄的獵物更愛攻擊，這也是路亞需掌握的騙魚手技。尖梭身體重牙齒利爆發力強，快上岸時釣組最緊繃的瞬間是釣客最大考驗。



刺鯧 *Psenopsis anomala*

肉鯽仔

肉魚

主要漁法：刺網、拖網



肉鯽仔在分類上屬於長鯧科 (Centrolophidae)，目前在臺灣調查顯示，本類僅有刺鯧屬之刺鯧 (*Psenopsis anomala*) 一種，但在漁民眼中可分為黑身與白身，黑身出沒在深水，肉質較硬且帶貝殼香氣，白身則是淺海肉質較軟而帶蝦子味，秋冬寒流來時捕獲的肉鯽仔最肥美。體表有黏液但鱗片極易脫落，外觀淺灰帶有銀白色光澤，主要棲息在沙泥底質海域，晝沉夜浮覓食，以浮游性生物、小魚及甲殼類為食。分布於臺灣西部、南部、北部及澎湖海域，1 月時會洄游到小琉球，2 月開始往北移動。目前市面上有不少價格較便宜的冷凍進口「肉鯽仔」，但實際上為美洲產的魚種。反映出臺灣沿岸肉鯽仔資源已不足供應國民食用所需。

肉鯽仔屬於常見大眾化魚種，全年皆產，盛產期為 10 月至隔年 3 月，此時肉質亦最肥美，質地軟好入口又沒有暗刺，在自助餐廳常是整尾煎或炸至酥脆，可以連頭帶刺都咀嚼吃掉補充鈣質。肉鯽仔因為肉質細嫩且魚皮又薄，很容易在油煎翻面時弄破四分五裂，乾煎後帶有很棒的香氣，亦相當美味，算是簡單料理就能完美呈現的好魚。肉鯽仔不易腐敗容易保存，以鹽冰水處理過後可在冷凍中長時間維持美味，價錢親民、容易食用，說肉鯽仔是臺灣家常魚種並不為過。



銀鯧 *Pampus argenteus*

白鯧

主要漁法：底拖網、流刺網、圍網



市面上可見的白鯧大致有 2 種，其一為尖尾的銀鯧 (*Pampus argenteus*)，主要產於臺灣北部、西部，冬天至夏天為其產卵期，會成群靠近岸邊群游產卵，秋季產卵完再回到深水域，另一則為尾鰭末端較圓的中國鯧 (*P. chinensis*)。白鯧廣布於臺灣西部沿岸沙泥海域，體型側扁外型接近橢圓形，嘴小且圓鈍，體表鱗片極細小且甚易剝離，背部淡青色，腹部銀白色，各鰭外緣黑色。一般市面俗稱為鯧的有銀鯧、中國鯧、圓白鯧、金鯧和黑鯧，但只有銀鯧和中國鯧是真正的鯧科，圓白鯧是白鯧科，金鯧與黑鯧則是鯵科。兩者肉質都很細嫩，怎麼煮都好吃，但銀鯧會比中國鯧油脂更香，價錢亦較高，灰鯧、鐮鯧和北鯧亦會被稱作白鯧。

購買時可利用白鯧鱗片極易脫落的特性挑選，比起全白看起來乾淨的外表，身上還帶鱗的白鯧較為新鮮且價值更高。尾柄、下巴與腹部肥厚是肥美的象徵，越大隻香氣越濃，擺盤又好看，也因此價位越高，骨頭軟煎炸至酥脆整隻連骨吃掉。在康熙字典中記載，鯧鯸生南海，似鯿，頭上突起連背，身圓肉厚，止一脊，骨軟可食。這諸多描述已說出白鯧的美味，甚至獲得〝肉白如凝脂，只有一春骨的美稱〞。白鯧早年數量多是家家戶戶過節拜拜必備，以求得家運昌盛，但現今漁獲已變得量少價昂，於是除了以金鯧、烏鯧取代以外，更有大量自印度洋冷凍進口的印度白鯧，以供應年節所需，但是印度白鯧肉質較粗也比較沒有香味。



日本馬頭魚 *Branchiostegus japonicus*

馬頭魚

方頭

主要漁法：一支釣、延繩釣、拖網



馬頭魚在臺灣所指的為弱棘魚科 (Malacanthidae) 馬頭魚屬中的日本馬頭魚 (*Branchiostegus japonicus*)、白馬頭魚 (*B. albus*)、銀馬頭魚 (*B. argentatus*) 及斑鰭馬頭魚 (*B. auratus*) 共4個物種。體延長形，口大唇厚，眼睛上方有黑色眼線，頭型在眼睛前方陡降為主要特徵，以方形或馬頭形容之。主要產在東北部和西南部海域，西南部在春季 3—4 月間量多，東北部則是秋冬 9 月至隔年 1 月量多，漁獲方式主要由一支釣、延繩釣及拖網捕獲，在西北部鮮少捕獲馬頭魚，僅日本馬頭魚分布較廣且數量較多偶有捕獲，花東亦罕見。

日本馬頭魚俗稱「紅馬」產量較多，白馬頭則稱呼為「白馬」產量少，銀馬頭魚罕見。而俗稱「澎湖馬頭」或是「假馬頭」的物種為寒鯛，是完全不同科且棲息地迥異的魚類。

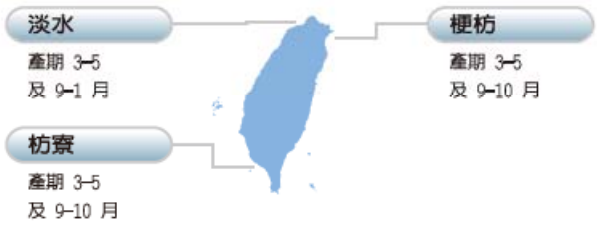
早期為臺灣家常魚類，在臺灣深受喜愛，雖然在魚類美味俗諺排名裡列為「八馬頭」，排在赤鯨及嘉鱲等魚後面，但是許多人覺得馬頭更好吃，漁船進港時，常會發現馬頭被指名第一個買走，與赤鯨及金線等常見的紅色魚相較產量甚少，需仰賴進口。



日本鯷 *Engraulis japonicus*

魩仔、鱙仔

主要漁法：魩仔雙拖網、棒受網、流待網、動力叉手網



魩仔是指呈白線狀的小魚，大部分為鯷科 (Engraulidae) 和鯡科 (Clupeidae) 的仔稚魚，鱙仔則是指鯷科魩仔長大後體側出現銀帶以後的幼魚和成魚，至於鯡科魩仔長大後則為青鱗仔。為了避免彼此間的競爭來確保有足夠的食物讓小寶寶們活存下來，這些鯷科和鯡科魚類的產卵期和產卵場是分離的，所以魩仔魚在不同季節和地區捕獲的種類是不同的，在臺灣北部，春季是日本鯷、夏初是鯡科的小沙丁屬魚類、盛夏是島嶼小公魚、秋初是異葉公鯷、秋末則是刺公鯷 (在淡水河口，刺公鯷甚至可以越冬，只是日齡一直增加外型卻一直保持魩仔狀態，不會長成鱙仔)。在西南部，刺公鯷會在春季出現 (只有在較寒冷的反聖嬰年會是日本鯷)，秋季則都是異葉公鯷，夏季和北部一樣，冬季則沒有。在魩仔期都是以動物性浮游生物的橈足類為食，鱙仔則是濾食植物性浮游生物，而青鱗仔則捕食小型節肢動物 (主要是橈足類、介形類)。

因地區的不同，傳統的魩鱙漁法也不同，在東北部和北部灣澳地區 (金山、萬里、基隆、瑞芳、澳底) 用的是棒受網，在西北部礁砂混合海域 (淡水) 用的是流袋網，在中部 (臺中) 和西南部 (枋寮)、東部 (宜蘭灣、花蓮、臺東) 等砂泥底或河口海域用的是動力叉手網，而魩仔雙拖網則是全臺都有使用。

魩仔因體型太小，死亡後極易腐敗，所以漁民捕獲後在船上以冰混合鹽保鮮，在上岸後立刻汆燙，有些也會直接在船上煮熟。因此，一般在市場買到的都是熟的魩仔。魩仔一般煮成粥或蔬菜羹，常見為莧菜或紫菜小魚羹，以及魩仔炒蛋。至於鱙仔做成的魚乾，可以直接加辣椒炒或在湯中提鮮。



一般市場販賣為已煮熟魩仔

鯷科和鯡科魚類是中大型魚類，如鯖、鰺、鰹、鮪、旗魚的餌料，還有鯊魚、海豚、海鷗等海鳥也都會捕食牠們，因此牠們 1 尾雌魚的產卵數是成千上萬的，甚至多達數十萬粒 (依種類而定)，結果在仔稚魚期因食物不足而餓死的就有不少，長大後被吃掉的更多，所以適量的捕撈魩仔並不會造成資源量的減少且海洋環境因子決定魩仔資源的變動。在臺灣魩鱙漁業已歷經近百年了，除了魩仔雙拖網引進後，在 90 年代資源量一度嚴重衰退之外 (結果是漁獲量減少而不符成本，加上其他漁民的抗爭，現在大多已退出臺灣)，其他年份魩鱙漁業漁獲量一直都維持相當的穩定，這也顯示資源量相當穩定。魩鱙漁業另一被人詬病的地方是混獲其他魚類的魚苗，但大部分會被混獲的底棲魚類是在夏季產卵的，所以夏季的混獲是最嚴重的。基於此，目前已規定各地方政府自行擇定每年 5 月 1 日至 9 月 15 日期間連續 3 個月為禁漁期，並訂定總量管制及各縣市配額，限制漁船噸位、漁具漁法及作業海域範圍等，即是為了避免混獲和過量捕撈而傷害其他的魚類資源，並確保魩鱙資源的永續利用。



春秋季捕魩鱙，冬季捕鰻線的動力叉手網漁船



鏽斑蟳 *Charybdis feriatus*

花蟹

花蠘仔

主要漁法：蟹籠、底拖網、底刺網



鏽斑蟳俗稱花蟹，其頭胸甲上帶有橘黃色底與紅棕色斑紋，外型華麗討喜，加上塊頭大、肉量多，深受消費者喜愛，價錢也常是三點蟹的兩倍。為了保護臺灣的蟳蟹類資源，漁業署在 2004 年公告「沿近海漁船捕撈蟳蟹類魚獲管制措施」對紅星梭子蟹、鏽斑蟳、善泳蟳、遠海梭子蟹、旭蟹等進行管理，規定花蟹、三點蟹的頭胸甲寬要 8 cm 以上、石蟳要 6 cm 以上，而每年的 8 月 16 日至 11 月 15 日也不可捕撈抱卵母蟹。螃蟹飽滿的生殖腺就是所謂的蟹黃、蟹膏，在公蟹與母蟹交配後，母蟹會開始排卵，並將卵團抱在腹部，這時就成為抱卵母蟹，或稱為「攤花」。

臺灣已開始嘗試花蟹等蟹種的人工繁殖試驗，但目前僅能到大眼幼蟲階段，稚蟹的活存率仍不高。因此讓抱卵母蟹回到海裡繼續繁殖下一代，才是有效保護花蟹資源的方法。另外，從生態漁業的觀點，螃蟹大量的浮游幼生也是海洋食物鏈的一環，把抱卵母蟹抓走，也相當於讓海洋裡其他小魚的食物減少。因此保護抱卵母蟹，讓牠能再回到海裡繁殖下一代，能讓我們吃到美味也吃的永續。

吃花蟹、三點蟹、石蟳等海蟹，跟吃大閘蟹或紅蟳不太一樣，大閘蟹和紅蟳多是品嚐濃香的蟹黃，而花蟹則是要吃清香細緻的蟹肉，螃蟹的肥滿度會隨著長大成熟，越接近繁殖季時，肉質也會逐漸飽滿起來，但在進入繁殖期後，尤其在螃蟹排精排卵後，飽肉率就明顯下降偏瘦，抱卵母蟹吃來肉少也乏味。



紅星梭子蟹 *Portunus sanguinolentus*

三點仔

主要漁法：蟹籠、底拖網、底刺網



紅星梭子蟹的頭胸甲上有三枚紅色斑點，漁民習慣稱為三點蟹，另外其頭胸甲兩端尖尖的，外型如以前紡織機用的梭子，故而名之梭子蟹。近年新北市政府將萬里所產的三點蟹、花蟹、石蟳，結合當地以蟹籠捕撈的特色漁法，以「萬里蟹」之名行銷推廣，使得紅星梭子蟹等的價格與需求也跟著水漲船高。紅星梭子蟹分布於臺灣西部海岸約 50 m 水深的沙泥底，除了新北市的萬里之外，宜蘭、新竹、臺中、雲林、高雄、澎湖等都有出產，但不同的地區捕獲螃蟹的方法不同。萬里的漁民使用鐵製的圓盤狀蟹籠投放到海裡，籠內掛有魚餌誘引螃蟹進入籠內，這樣的漁法對環境較友善，捕到其他動物的混獲率也低。根據本所對北部蟹籠漁業的研究，蟹籠的混獲率不到 5% (主要有想吃螃蟹而跟著進籠子的章魚，和想吃魚餌的木瓜螺或鳳螺等)。用蟹籠捕抓到的螃蟹都還生猛活跳，由於螃蟹擠在一起就容易打架，也不方便挑揀，因此螃蟹一捕上船就會用尼龍繩五花大綁起來，其鮮度、活力都會比用刺網或拖網捕撈上來的好。

紅星梭子蟹在臺灣全年皆可捕獲，但以入秋後的產量最高，船長也推薦 9—11 月是品嚐紅星梭子蟹的最好時期，因為這時最容易吃到肥滿肉多的螃蟹，挑選時先秤手感要沉甸甸的，再將螃蟹翻過來，用手指按壓蟹臍 (腹部)，有厚實壓感的就是肥美的保證。紅星梭子蟹的殼薄肉細，除了清蒸外，海鮮餐廳也會拿來洋蔥炒蛋，炒過的蟹香另有迷人滋味。



善泳蟳 *Charybdis natator*

石蟳

主要漁法：蟹籠、底拖網、底刺網



石蟳的頭胸甲較厚實，表面密布絨毛，看來如粗重的扁石，體型在萬里三蟹中的個頭較小，但其粗大蟹鉗的肉卻最飽滿結實，因此過去常拿來做奶油蟹腳。萬里西北漁場產的石蟳大多是善泳蟳 (*Charybdis natator*)，而往南到臺中、澎湖等海域的石蟳除了善泳蟳外，還有一種跟牠長得很相像的顆粒蟳 (*C. granulata*)。善泳蟳與紅星梭子蟹、鏽斑蟳、遠海梭子蟹、鋸緣青蟳 (紅蟳) 等皆屬梭子蟹科，其共同特色為最後一對步足指節成扁平的槳狀。梭子蟹在印度-西太平洋海域有許多大型、美味的種類，為重要的經濟性海產蟹類，而在美洲、大西洋海域則僅有藍蟹 (*Callinectes sapidus*) 為主要漁業種類。這些在地海產蟹類，美味不輸進口的帝王蟹或鱈場蟹，除了能嚐到鮮活美味還能省荷包。石蟳的個頭雖小，價格也相對便宜，老饕都知道石蟳的蟹味最為濃郁，將其消化器官、心臟、鰓、蟹膏清理乾淨後，切塊煮石蟳火鍋、螃蟹粥或避風塘炒蟹等都是時下很對味的吃法。

萬里三蟹主要產自臺灣西北部海域的「西北漁場」，該海域有大片的沙泥底質，並有黑潮與大陸沿岸流交匯帶來豐富營養鹽，適合螃蟹聚集繁衍。但這三種螃蟹喜歡的棲地和盛產的時節則略有不同。石蟳喜歡礁石較多的底質，出現的季節最晚，主要產季在 10 月過後一直到農曆新年，其年產量在北部蟹籠漁業中最低，約佔 2.5%；花蟹在端午節和中秋節前後為最適品嚐季節，年產量在萬里三蟹中佔 61%；三點蟹的產量約佔 36.5%，其 9－12 月都是盛產，因此入秋後就可來大快朵頤萬里三蟹了。


冬



白腹鯖 *Scomber japonicus*

鯖魚

花飛、青飛、扁仔、黑目蕊仔

主要漁法：鯖鰺扒網、定置網、一支釣、棒受網、刺網



臺灣產的鯖魚有 2 種，一種是全年可見的花腹鯖 (*Scomber australasicus*)，另一種是在 1－3 月間為產卵而南下洄游來的白腹鯖 (*S. japonicus*)。牠們的體型均為長紡錘型、體背部藍黑色並具有不規則的深藍綠色花紋。兩者的區別主要有 2 處：花腹鯖腹部較圓且大於 15 cm 的個體會有灰黑色斑點，白腹鯖腹部較扁 (所以叫扁仔) 且為銀白色；其次，花腹鯖的眼眶有黑色斑點 (所以叫黑目蕊仔)，而白腹鯖則全為銀白色。花腹鯖和白腹鯖在臺灣各地均有產，屬沿近海中上層魚類，好群游，幼魚時，常與其他種的鯖科魚類或鯡科小沙丁魚類形成群體，具趨光性，有垂直移動現象。以橈足類、其他浮游性甲殼類、小魚或烏賊為食。產卵期花腹鯖在 3－5 月，白腹鯖在 2－3 月。

鯖魚為重要的食用魚，在臺灣主要以鯖鰺扒網、流刺網、定置網和一支釣捕獲。其中以鯖鰺扒網的捕獲量最多，但多用來製作罐頭、鹽漬品、餌料或外銷，而市面上生鮮的鯖魚則是來自流刺網、定置網和一支釣所捕獲。此外，市面上常見的挪威鯖魚則是產自北大西洋的大西洋鯖 (*S. scombrus*) 的鹽漬品，由於生長在溫帶所以油脂比較多口感比較好。相對的，本土的花腹鯖由於生長在亞熱帶，只有在寒冷的冬季油脂較多之外，其他季節的油脂比較少，所以口感就比較柴。

除了歷史不可考的沿岸小型漁業的一支釣之外，臺灣鯖魚的漁業歷史最早可追溯到 1923 年的宜蘭南方澳漁港，所以南方澳也被稱為鯖魚的故鄉。在南方澳，早在 1923 年即由母船載許多竹筏到海上，再由各竹筏以一支釣方式釣鯖魚的「釣槽仔」。1960 年時從日本引進的巾著網取代了「釣槽仔」，1977 年又從日本引進鯖鰺大型圍網取代，讓鯖魚的產量大增，但到了 1997 年出現了本土開發的鯖鰺扒網 (俗稱三腳虎) 技術，將鯖魚產量再度推上新的高峰！不過在大規模高效率的捕撈下，鯖魚產量也一步步開始走下坡且最大體長也下降，魚群組成也以未滿 1 歲的小鯖魚佔多數，2－3 歲的老鯖魚寥寥可數。為了挽救岌岌可危的鯖魚資源，漁業署在 2013 年訂定了「鯖鰺漁業管理辦法」，針對扒網、圍網的作業漁船進行管理，法規內容對於作業海域限制和漁獲卸魚申報均有嚴格規範，並於每年 6 月及農曆 12 月 29 日至正月 18 日禁止以鯖、鰺為主要漁獲種類之扒網或圍網漁船於東北海區從事漁撈工作，並委託學術單位進行長期監測，希望這個重要的資源能永續利用下去。



花腹鯖花紋延伸到腹部、眼後有黑點



兩側船舷黑管為扒網特有之吸魚器



鯔魚 *Mugil cephalus*

烏魚

青頭仔、正烏、正頭烏、信魚、大烏(澎湖)

主要漁法：流刺網、拖網、巾著網



鯔魚 (*Mugil cephalus*) 屬於廣溫、廣鹽性的魚類，遍布在南北緯 42 度間之溫帶、熱帶及亞熱帶區域，棲息深度在 0—120 m。烏魚體型略圓且長呈紡錘形，新鮮烏魚體色在體背近頭部呈橄欖綠，故俗稱「青頭仔」，體側銀白色至腹部轉為白色。烏魚在不同成長階段食性不同，仔魚會隨海流漂至河口，主要以底棲性的小型甲殼類如橈足類、端足類、介形類等為食。體長約 2—5 cm，喜好待在河口或紅樹林等半淡鹹水水域，除小型甲殼類，亦食用浮游植物或附著性藻類；成魚則喜棲砂泥底質之混濁水域，以底部藻類為食。

烏魚每年固定造訪臺灣，因此有「信魚」之稱，在冬至前後 (約 11 月下旬至隔年 1 月下旬)，大批成熟抱卵的烏魚沿著大陸沿岸流南下至臺灣西部海域，並沿著臺灣海岸線南下到屏東外海交配，而產卵後烏魚會原路折返，此為「回頭烏」。目前捕撈烏魚的沿近海漁業以流刺網漁業為主，佔總捕撈漁獲將近七成，民國 50 及 60 年代為巾著網捕烏的全盛時期，每年烏魚汛期至高雄外海捕撈烏魚，成為巾著網漁船「年終獎金」的寄望，目前巾著網沒落僅剩兩組漁船。臺灣烏魚繁養殖技術成熟，有數量穩定且價格便宜的人工魚苗做為主要養殖魚苗來源，一般養殖 2 年即可取卵。在近年來野生烏魚產量銳減之情形下，目前養殖產量已超過捕撈產量，佔總量六成，市售之烏魚子大多為養殖烏魚。



四絲馬鮫 *Eleutheronema tetradactylum*

午仔

竹午、鬚午仔

主要漁法：刺網、拖網、定置網、一支釣



馬鮫科 (Polynemidae) 物種通稱為午仔，包含多鱗四指馬鮫 (*Eleutheronema rhadinum*)、四絲馬鮫 (*E. tetradactylum*)、五絲多指馬鮫 (*Polydactylus plebeius*) 及六指多指馬鮫 (*P. sextarius*) 等，體呈銀白色，最主要的特色在於胸鰭下方有 4－6 根鰭，在澎湖地區俗稱鬚午仔，重量超過 1 kg 的午仔稱之為竹午。臺灣地區以西部及北部較多，主要棲息於沙泥底質環境，全年皆產，冬末春初味美。

「一午、二鯧、三鮸、四嘉鱲」是臺灣漁民間流傳美味魚類排名，可能因地區不同排名有所不同，但是午仔皆位居前三。一般來說越大尾的魚肉質越粗糙，但即使是大尾的午仔，肉質同樣細嫩鮮美且富含油脂。野生午仔數量少且價格昂貴，臺灣西南沿海發展午仔養殖，品種以四絲馬鮫為主，過去認知的野生午仔則以多鱗四指馬鮫為主，胸鰭顏色為黑色 (圖)。另一個分辨的特徵為側線，延伸至尾鰭時若有分岔為四絲馬鮫，若無則為多鱗四指馬鮫。雖然兩者外型極為相似，但是價格就有很明顯的差距。



野生午仔胸鰭呈黑色



小鱗瓜子鱲 *Girella leonina*

黑毛

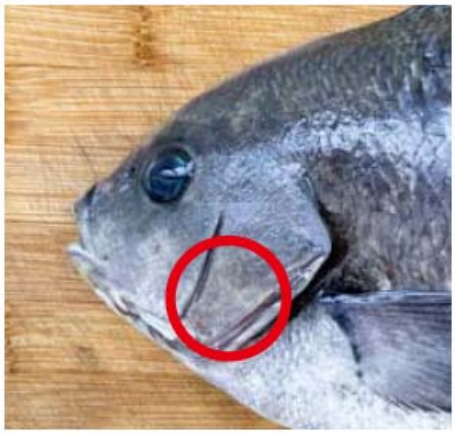
菜毛、粗鱗仔、烏目仔(澎湖)

主要漁法：定置網、一支釣



小鱗瓜子鱲 (*Girella leonina*)、黃帶瓜子鱲 (*G. mezina*)、瓜子鱲 (*G. punctata*) 都是俗稱黑毛，其中小鱗瓜子鱲的鰓蓋後緣呈明顯黑色，瓜子鱲的鰓蓋後緣不明顯或不存在黑色，且前述兩種黑毛鰓蓋下半部裸露無鱗 (圖)；黃帶瓜子鱲則有厚唇，鰓蓋骨全披鱗。分布於臺灣各地與離島之岩礁區，屬日行性，棲息水深為 1—30 m。雜食性，冬季以藻類為食，夏季則捕食各種小型生物。

由於瓜子鱲的肉質佳，原本只能以磯釣方式取得，產量少，價格高貴。但其耐溫範圍寬、又以藻類為食，可減少人工飼料使用量，混養在養殖池中可幫忙清除藻類之特性，可替代虱目魚做為文蛤池養殖混養物種。目前已成功開發瓜子鱲繁養殖與種苗量產技術，以「箱網養殖」方式養殖瓜子鱲。



黑毛鰓蓋骨下半部無鱗



低鰭舵魚 *Kyphosus vaigiensis*

白毛

開旗、開基

主要漁法：手釣、刺網、定置網



南方舵魚 (*Kyphosus bigibbus*)、天竺舵魚 (*K. cinerascens*)、低鰭舵魚 (*K. vaigiensis*) 都俗稱為白毛。天竺舵魚又稱開旗，其形態與南方舵魚相似，而天竺舵魚背鰭最長軟條比最長硬棘來得長，南方舵魚背鰭最長軟條長度比最長硬棘同長或較短；低鰭舵魚與南方舵魚體型差異小，且多數特徵相似，多以背鰭軟條數量區分，低鰭舵魚軟條數目為 14，南方舵魚軟條數則為 11－13。

白毛與黑毛同屬於冬季磯釣釣客喜愛釣獲的魚種，棲息環境大致相同，有時候受環境影響，黑毛的體色可能變得偏灰白色，容易誤認為白毛。牙齒可作為判別黑、白毛的特徵之一，黑毛以附生藻類為主食，為刮取岩礁上的藻類，其牙齒排列成掃帚狀，每顆齒端呈三尖頭：白毛則是雜食偏愛吃大型藻類，片狀齒，可以輕易切斷大型海藻。

在北部釣獲的白毛，多以藻類為主食，因此其身體具有一股藻味，以清蒸方式不容易去除味道；而南寮地區海域屬砂質地形，以小型無脊椎動物為食，少食藻類，因此較少有藻味。吃藻的魚類死亡後容易因腹中藻類發酵，造成肚子膨脹，部分菜市場攤販因賣相及味道因素較少進貨販售。



大棘大眼鯛 *Priacanthus macracanthus*

紅目鰱

岩公、大目仔、紅目孔

主要漁法：手釣、拖網、底延繩釣



紅目鰱泛指大眼鯛科 (Priacanthidae) 的魚種，在臺灣外形近似的大眼鯛約有 10 種，以大棘大眼鯛數量最多，是主要經濟魚種。體側扁呈橢圓卵形，胸鰭和臀鰭顯得特別大，招牌大眼睛，以小魚和甲殼類為食，出沒在約 100 m 水深的沙泥底海域，屬於底棲夜行性，眼睛很大，虹膜具反射層會發出明亮的光輝，臺灣西南部與東北部海域皆產，東部海域亦有少量漁獲。漁期全年都有，北臺灣以春夏兩季較多，船釣的鮮度佳，口感亦較底拖網所獲者好，肥美季節為冬天。紅目鰱在早年屬於一般家庭常吃的魚種，但近年數量銳減而價格飛漲，已經無法出現在小康之家的餐桌上了。

紅目鰱魚肉沒有暗刺，清甜鮮嫩，眼晴甘甜好吃並富含膠質，最珍貴的尚有那小小一塊但味美的魚肝，凡吃過必念念不忘。魚鱗可仿照剝皮魚直接去皮，或是改用鹽烤方式，鹽巴能幫助均勻加熱且更增鮮甜，簡單料理才能吃出不同產地的不同味道，會是淡淡的海藻香或是蝦殼香氣。



赤鰧 *Doederleinia berycoides*

紅喉

紅加網、紅臭魚

主要漁法：一支釣、刺網、底延繩釣、底拖



紅喉在分類上屬於鱸形目發光鯛科，中文名為「赤鰧」。全身呈鮮紅色，口腔呈深黑色，體長 30－40 cm，在臺灣分布於東北部、東部及西南部海域水深 200－400 m 大陸斜坡區，有明顯日夜垂直遷徙行為，白天棲息於 400 m 深水域，夜間群游至 150－200 m 深水域覓食，主要以甲殼類及軟體動物為食。紅喉因為產量不多，魚體富含油脂肉質細嫩，為市場高單價經濟魚種。

料理方式多樣，清蒸、乾煎、鹽烤、紅燒皆宜，因為紅喉喜食深海蝦類，故乾煎及鹽烤後，會釋放出鮮蝦的迷人風味。本所在 2013－2015 年已在東部海洋生物研究中心進行紅喉之生物學研究，確認東部海域的紅喉族群產卵期在 9－10 月，成熟親魚會群聚到 100－200 m 水域產卵，本所研究團隊首度成功進行乾導法人工授精，並成功孵化出仔魚，未來可望進一步提升仔稚魚活存率，以達到放流仔稚魚增加資源量之效。



真鯛 *Pagrus major*

嘉鱲

加魶

主要漁法：延繩釣、一支釣、拖網



嘉鱲指鯛科 (Sparidae) 中之真鯛 (*Pagrus major*) 一種，臺灣各地及澎湖海域均有分布，主要棲息於大陸棚砂泥底質區或礁岩區，棲息深度為 10－200 m。辨別方式為：硬棘不延長、新鮮魚體側具藍色斑點，尾鰭上下葉具黑緣，且下葉末端具白色緣。因其魚體外表顏色呈紅色，在喜慶宴會上十分討喜，屬高經濟價值魚種，又有「鯛中女王」之稱。

在菜市場挑選嘉鱲時，其體色若呈粉紅色的多為養殖，若背部體色較紅與腹部的白色對比明顯者，則多為本地野生捕撈；另有一種澳洲進口的嘉鱲，體色同樣很鮮豔，但體型較小。嘉鱲除野外捕撈外，目前已有人工箱網養殖，是商業化養殖魚種之一。受到野生嘉鱲產量減少影響，目前在一般菜市場上看到的多為養殖嘉鱲，其外表顏色不比野生的鮮艷漂亮，口感也相對較差。烹煮時，下巴用烤的，其風味較佳，魚身則是生魚片，吃起來的口感較佳。



紅帶海緋鯉 *Parupeneus chrysopleuron*

秋姑魚

秋姑、鬚哥、秋哥(澎湖)

主要漁法：一支釣、延繩釣



秋姑魚所指為鬚鯛科 (Mullidae) 裡的魚類，因嘴巴下面有一對肉質狀的長鬚，形似山羊，英文俗稱羊魚 (goatfishes)。秋姑魚的體色一般帶有豐富的色彩及鮮明的條紋，屬於中小型的魚類，最大魚種體型約可達 60 cm，具群游性，多半集結成群在珊瑚礁區附近的大片砂地活動。秋姑魚的觸鬚上具有非常靈敏的感受器，牠們會利用靈巧的觸鬚深入泥沙中尋找隱藏的多毛類、甲殼類或軟體動物，當牠們沒有使用鬍鬚時，則會把鬍鬚藏匿在下巴的凹槽中。由於秋姑魚在覓食時會翻攪起泥沙底下的生物，因此常常會發現像是石斑魚、倒吊魚、隆頭魚等，跟在後頭撿食，等著分一杯羹。

終年都可捕獲，但較小型，以冬季肉質較佳。澎湖俗諺「秋姑秋姑龍蝦肉」，即形容其味道媲美龍蝦，吃起來帶有一股蝦蟹清香，讓許多喜愛牠的饕客垂涎不已。在古羅馬時代，秋姑魚也是最珍貴的食用魚之一。秋姑魚濃厚的風味，再加上其肉質細緻，口感扎實及肉多刺少等特色，以乾煎的方式料理，最能突顯其特別的香味。另外也會用「蒜瓣肉」一詞來形容秋姑魚和石首魚類特別的肌理。



杜氏鰤 *Seriola dumerili*

紅甘

紅甘鰺、竹午(澎湖)

主要漁法：延繩釣、一支釣、拖網、定置網



臺灣市場上俗稱的「紅甘」主要為杜氏鰤 (*Seriola dumerili*)，但偶有數量較少的長鰭鰤 (*S. rivoliana*) 也會混入紅甘中販賣，兩者外型非常相近，但可由杜氏鰤的尾鰭下葉具白緣，而長鰭鰤則無等特徵將之區別。紅甘體呈長圓形，腹面圓，目前記錄到的最大體長可達 180 cm 以上，重達 80 kg。紅甘在臺灣沿近海均有分布，屬中大型洄游魚類，是亞洲重要的經濟魚種之一，不僅是美味的高級食用魚種，也是娛樂漁業的釣客喜愛的目標魚種。

紅甘主要棲息於較深的礁石區海域，以小型魚類、軟體動物、蝦蟹類等為食。近年本所與日本學者合作調查發現，臺灣周邊海域應為其產卵場，產卵期約在 3—5 月，孵化為仔魚後於 3—6 月隨漂流藻由東海南部向北部移動，5—7 月便可達日本海域，而每年的 5—9 月於澎湖沿岸海域亦可發現體長小於5 cm的紅甘仔魚。

紅甘日文名叫「間八 (カンパチ)」，因為從魚的上方看，左右兩側各有一條黑褐色斜帶由頭部延伸到背鰭，看起來就像一個「八」字。紅甘與其他甘鰺屬的親戚相比，可清楚發現其身上中線有一道黃色線條，背部則有淡淡的粉紅色，最明顯的特徵是在於其尾鰭下葉末端有一道白色斑。在臺灣沿近海捕捉的紅甘鰺具有兩種不同型態，深水域捕獲的眼睛較大，漁民慣稱為大眼紅甘，而淺水域釣獲者則眼睛較小，稱之小眼紅甘，價格也較好。這兩種紅甘以 DNA 序列分析，初步證明皆為同種，可能隨生態環境而有不同的適應型態。

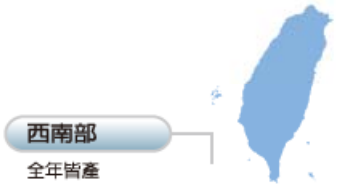


大甲鰺 *Megalaspis cordyla*

大甲

鐵甲、扁甲

主要漁法：底拖網、手釣、定置網、刺網、扒網



大甲僅指單一物種，體呈紡錘形，下頜略突出於上頜。眼大，脂性眼瞼發達，覆蓋整個眼部，僅於瞳孔中央處留下一長縫隙。體被圓鱗，胸部部分裸露，第二背鰭與臀鰭有發達的鱗鞘。側線直走部始於第一背鰭第 5－7 硬棘之下方，全為大型稜鱗，在尾柄處形成一顯著隆起脊。第二背鰭與臀鰭前方鰭條皆呈新月型，後方各有 6－10 個離鰭。體背灰藍色，腹部銀白色，鰓蓋後緣上方具一黑斑，各鰭淡色至黃色、背、胸及尾鰭較暗色。屬近沿海表層之洄游性魚，喜群游。以大型浮游生物、魚類、甲殼類及頭足類為食，食物種類隨年齡增長有所不同。繁殖期約在每年 3－7 月，卵為浮性卵。

大甲游速快，又有堅甲保護，在面對掠食魚類時，有很好逃生的本錢，同時也成為釣客的喜愛魚種之一。6－10 月間在臺北港、臺中港、花蓮港、富岡漁港面向外海的堤防上就有許多釣客以本種魚作為主要目標。全年皆產，臺灣以西南部為主要產地，是常見之魚種，通常以一支釣、拖網、流刺網、定置網捕獲。平時大甲油脂較少，以切塊油炸食之，而臺語俗諺「十月甲，卡贏呷豬肉」即說明產季開始，冬季盛產且肥美的狀況，煎、烤、煮湯皆宜。



康氏馬加鰆 *Scomberomorus commerson*

土魠

主要漁法：流刺網、延繩釣、曳繩釣、定置網、一支釣



土魠單指鯖科 (Scombridae) 中的康氏馬加鰆 (*Scomberomorus commerson*) 一種，身體較細長，體長越大越是肥美，但價位也隨體長增加。體呈灰色，有暗色的橫紋，腹部也有一些灰色的斑點。口尖突、斜裂，牙齒像是刀刃一般鋒利。屬於近海暖水性表層魚類，主要棲息於陸棚水域。主要漁場在東引島以南至臺灣淺堆間的臺灣海峽，可為西部沿海漁民帶來可觀收益，其中又以西南及澎湖水域之土魠最為聞名。盛產期剛好在農曆春節前後，若能大豐收，對漁民而言可以說是一種「年終獎金」或「過年紅包」的概念。有俗諺說「石喬仔假土魠」，意思就是指用跟土魠長得很像的棘鰆 (*Acanthocybium solandri*) 假裝土魠賣高價，從外觀或許可以稍微假裝，口感上絕對是完全不一樣的，因此這種生意很難長久。

在西南及澎湖地區長年盛產的土魠，也融入了在地人的飲食之中，因此特別在澎湖及臺南等地，都不難發現土魠魚羹的蹤跡，而後這個飲食文化也慢慢北移，隨之而來那甜甜的南部口味羹湯，也和炸土魠魚一起進入北部人的飲食文化，現在於北臺灣吃到的土魠魚羹也多帶甜味。



臺灣馬加鰆 *Scomberomorus guttatus*

白腹

白北、白腹仔

主要漁法：圍網、扒網、定置網、流刺網、一支釣



白腹單指鰆科 (Scombridae) 中的臺灣馬加鰆 (*Scomberomorus guttatus*)，因為牠的腹部深色紋路極少且呈白色而得其名，其外形與土魠極不相似，但市場上兩者的輪切片卻難以分辨，土魠有暗色的橫紋而白腹無。本種與土魠同屬於近海暖水性表層魚類，主要棲息於陸棚水域，臺灣各地均有捕獲，以西部沿岸較多。在基隆主要漁法是曳繩釣，在澎湖漁法則更多元，除了曳繩釣還有流刺網、定置網、延繩釣、一支釣等。

主要產季是在冬季至初春，此期間正逢東北季風盛行，漁民需抓緊晴天的日子趕緊出海作業，若遇上連續數日的強勁季風入侵，魚市場的白腹將可能出現斷貨危機，價格也隨之高漲。洄游過程習慣大量群聚，船家只要能巧遇白腹魚群，將可滿載而歸並獲得極高的收入，主營白腹的船家時有一夕致富之傳說，因此深受漁民喜愛。近年來資源量有明顯下滑的趨勢，在物以稀為貴的情況下，澎湖魚市場在 2017 年初曾創下每公斤 6,500 元之歷史天價 (每尾約 10 萬元)，顛覆了過去漁獲量大、價格親民之形象，2018 年後價格及產量略有回穩。坊間曾有白腹假土魠的說法，但實際上白腹價格高於土魠，根據老饕的說法，白腹軟嫩鮮甜、土魠 Q 彈、石喬 (棘鰆) 較柴，而白腹在不同地方捕撈之口感、味道及價格均有差異。



日本銀身鯧 *Argyrosomus japonicus*

鮸魚

巨鮸、鮸、水鮸(澎湖)、金錢鮸(澎湖)

主要漁法：底拖網、延繩釣、一支釣、底刺網



臺灣所稱鮸魚有 3 種，屬於石首魚科 (Sciaenidae)，分別為日本銀身鯧 (*Argyrosomus japonicus*) 俗稱七星鮸、正鮸，雙棘原黃姑魚 (*Protonibea diacanthus*) 俗稱黑鮸，鮸 (*Miichthys miiuy*) 俗稱水鮸。前兩種臺灣有養殖，而水鮸現已少見。鮸魚體形側扁，背部呈銀灰色，腹部為銀白色，體側具有背向下方傾斜的暗褐色條紋。體長可達 180 cm 以上。廣泛分布在臺灣西部及澎湖等海域，主要棲息於大陸棚區之礁石或沉船附近，掠食性強，以魚、蝦、蟹及頭足類為主要食物。鮸魚具有發音特色，在產卵期時發音肌更形發達，發出的聲音也更大。

鮸相關的俗諺有很多，像是「春鮸冬嘉鱲」、「有錢吃鮸、沒錢免吃」以及「一鮸、二嘉鱲、三鯧、四馬加」。夏季時，鮸魚大都在中國的東海與黃海一帶活動，秋末開始往臺灣海峽洄游，以避開東海的冷水團，並開始儲存養分與油脂，準備在來年的初夏產卵。在臺灣，雖然終年都可捕獲鮸魚，但是要吃出魚肉鮮甜中摻雜大量油脂的豐潤美味，則必須把握冬末與初春時節。



澎湖捕獲之肥碩七星鮸



日本帶魚 *Trichiurus japonicus*

白帶魚

白帶、瘦帶、油帶

主要漁法：一支釣、延繩釣、拖網、定置網



臺灣帶魚屬魚類主要有 3 種，日本帶魚 (*Trichiurus japonicus*)、南海帶魚 (*T. nanhaiensis*) 和白帶魚 (*T. lepturus*)。南海帶魚體幅較高，俗稱肥帶或油帶，相對的日本帶魚體幅較窄，故俗稱為瘦帶。數量最多的是日本帶魚，最大體長可達 123 cm，臺灣沿近海域均有分布，以東北部海域產量最多，屬於暖溫水域中底層洄游性魚類，一般棲息於大陸棚沿岸沙泥底質水域，水深在 20－80 m 間，常游至深達 150 m。體型側扁細長無鱗片呈現銀白色，沒有腹鰭及尾鰭，下頷突出，口大有利齒，喜食小魚及頭足類。白帶魚休息時呈頭上尾下的特殊姿勢，白天棲息於較深處，晚上後群遊至表層 30－50 m 處覓食，因此臺灣常見為夜間一支釣、延繩釣，其他常見漁法包括底拖網及定置網。白帶魚肉質細緻，油煎或油炸均相當美味。東北部漁村常將炸酥白帶魚煮米粉湯，是道令人食指大動的佳餚。

坊間據傳可用眼睛大小分辨出臺灣產或進口白帶魚。然而目前 3 種臺灣產白帶魚眼徑對頭的相對大小就有所不同。在量販店陳列之進口白帶魚因需節省運輸成本，皆去頭去尾切斷並包裝販售，已不見魚頭魚眼。如果是整尾生鮮自東南亞進口，因種類與臺灣相同的機率高，故也很難分辨是否為進口，所以坊間的傳聞並非正確訊息，可能是帶魚的南北物種比例差異造成誤會。



勒氏笛鯛 *Lutjanus russellii*

黑點

烏點、火點

主要漁法：一支釣、流刺網、定置網



黑點所指為笛鯛科中體型較大，於體側具一大醒目特殊黑斑的種類，有勒氏笛鯛 (*Lutjanus russellii*)、火斑笛鯛 (*L. fulviflamma*) 及單斑笛鯛 (*L. monostigma*) 等。其外型接近橢圓型，具有絨毛狀的細齒，除了身上有鱗片外，其臉頰及鰓蓋亦有多列鱗片，背鰭及臀鰭的基部周圍也有細鱗。這類魚體色不一，且單一個體的體色變化大，僅依黑點粗分為一類。部分魚種之幼魚可以在紅樹林中發現，但成魚後主要棲息於沿岸的礁石區域，時常與其他種類的笛鯛群聚巡游於礁石之間，主要攝食蝦類、魚類及其他底棲甲殼類為主。

笛鯛棲息於沿岸礁石區，主動式的網具受到海底礁石限制而無法靠近該物種及區域，因此主要漁獲漁法除了一支釣外，以被動式的網具 (如流刺網或定置網) 為大宗。刺網捕獲的笛鯛因罹刺時間難以判斷價格較低。一支釣釣獲之笛鯛可存放在活魚艙帶上岸，該魚種馴餌性佳，上岸後至交易前可長時間養在魚缸，兼具海鮮餐廳的商品展示及觀賞效果。定置網作業每日分為上午及下午兩場，上午場漁獲容易發現有笛鯛等礁岩魚類，下午場漁獲主要以洄游性魚種為主，漁民推測這些礁魚應是在深夜光線不足的情況下進入網具，火斑笛鯛因泳速較低，在有日照下，有充足的環境及時間判斷定置網的陷阱而躲避。



日本對蝦 *Penaeus japonicus*

斑節蝦

大明蝦

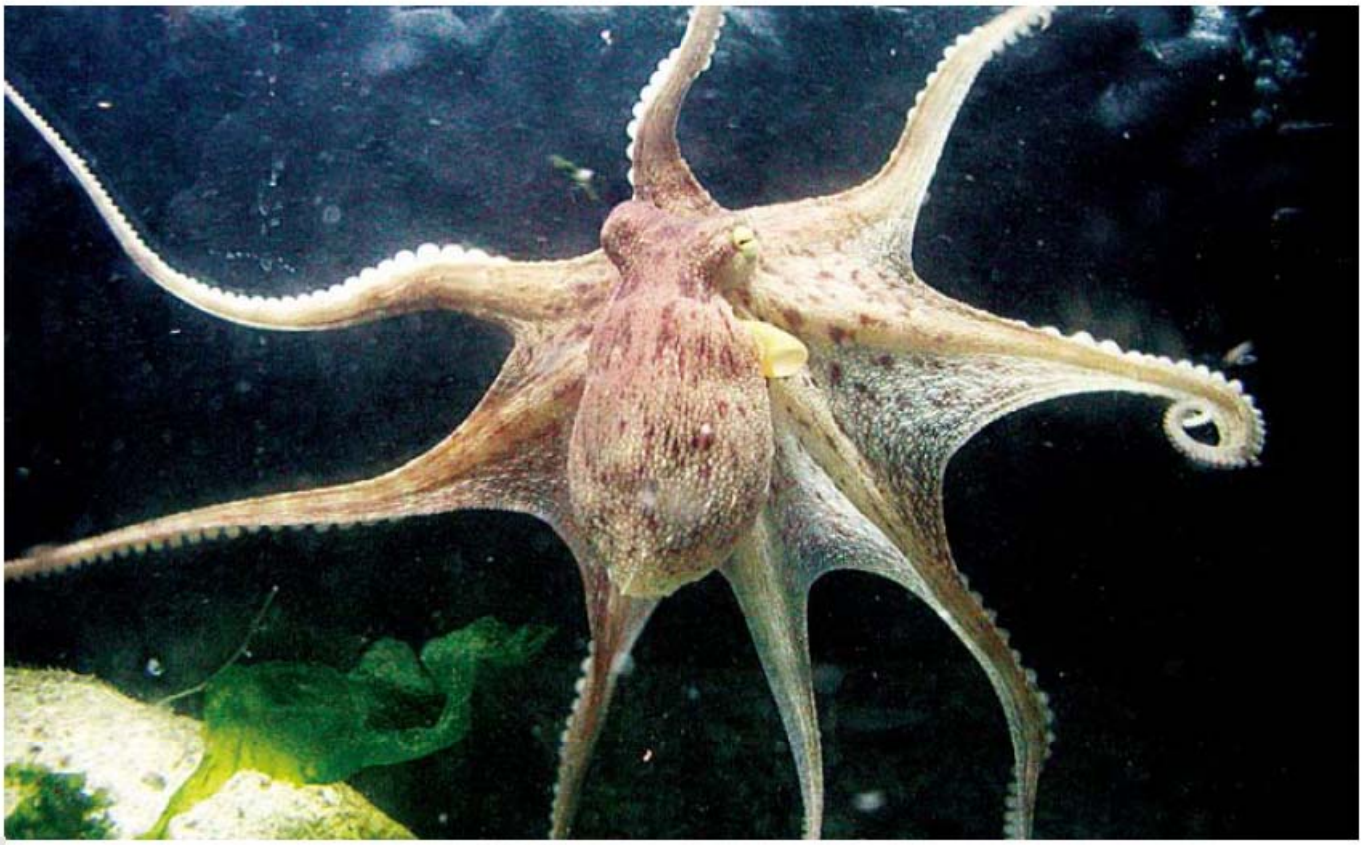
主要漁法：桁桿式蝦拖網、底拖網



日本對蝦俗稱斑節蝦、大明蝦等，身上有著漂亮的紅褐色條紋，肉質 Q 彈又甜，做成炸蝦天麩羅、握壽司等都極為美味。棲息於水深 40－60 m 處的沙泥底質海域，具有潛沙習性，白天埋在沙子裡潛伏不動，晚上出來覓食。在雲林、嘉義、澎湖的漁民使用桁桿式蝦拖網捕撈時，常會在網口通電，讓蝦子彈跳進網，但目前已禁止通電，而宜蘭、基隆、彰化則使用底拖網。

斑節蝦在繁殖時會游到近岸淺海處交配，雄蝦將精莢植入雌蝦的納精囊中，雌蝦再將受精卵排入海中，不會抱卵育幼，卵孵化後成為浮游的無節幼蟲，歷經多次蛻皮，經過蚤狀幼蟲、糠蝦幼體，變成蝦苗 (postlarva) 後便游到河口半淡鹹水交界水域，因河口的營養鹽豐富、食物多，適合蝦苗生長。在河口生活一段時間，直到變成 3－4 cm 大小的幼蝦 (juvenile) 開始沉底，並逐漸往外海移動。因此河口棲地的健康，對斑節蝦族群影響很大。

日本在 1964 年就已確立斑節蝦的人工繁殖技術，至今持續運用在栽培漁業的種苗放流，臺灣於 1972 年由本所在臺南的試驗魚塭養殖成功，而斑節蝦養殖的研究基礎也帶動後來的草蝦養殖，建立臺灣早年蝦類養殖王國的盛世。但養殖斑節蝦需要純海水及低溫環境，在高溫下成長緩慢、養殖成熟期拉長，之後被草蝦養殖取代。由於 80 年代爆發的疫病問題難解，養殖的斑節蝦和草蝦就不復見了，時至今日僅在宜蘭、澎湖少數養殖場還有養斑節蝦，但多供放流或釣蝦場用，因此今日我們所吃的斑節蝦都是來自海洋捕撈。



條紋蛸 *Amphioctopus marginatus*

章魚

石鮅、Tako、八爪魚

主要漁法：底拖網、籠具



章魚與烏賊、鎖管同屬軟體動物門頭足綱的主要物種，與其他 2 者不同在於章魚僅有 4 對腕足，而且已無內骨骼，這點使得章魚較其他頭足類有更大的活動性，可以在珊瑚礁中穿梭自如。另一方面，章魚被認為是海洋中最聰明的無脊椎動物，高度發展的神經系統，使得章魚具備了學習、解謎、記憶及使用工具的能力。體表皮膚所含有的色素細胞，讓章魚在海洋之中得以偽裝自己，藉由改變身體的顏色和質地，章魚能夠迅速地隱身於環境之中，甚至模仿其他生物。

在臺灣，章魚主要是以底拖網及籠具所捕獲，除少數物種外，全年皆有漁獲。在澎湖，澎湖小章魚則是由漁民以岸際採捕的方式，於退潮時在潮間帶採集。在日本愛知縣日間賀島，利用章魚穴居的習性，在陶壺中置入螃蟹、貝類為餌，待章魚進入吃餌後再拉起，即可捕獲章魚。新鮮的章魚汆燙沾芥末醬就十分美味，亦可以五味醬提升口感。由於章魚肌肉結實，料理前往往需拍打魚體，破壞肉質纖維，讓章魚吃起來口感更好。也有料理達人建議章魚買回來後先冷凍 1－2 星期，烹調之前再用鹽水洗去表面黏液，亦有相同效果。近來夜市小吃出現的章魚腳，部分會用美洲大赤魷的腳混充，購買前可注意腕足上的吸盤，如果有帶齒的角質環就是屬於魷魚，章魚的吸盤表面為平滑的喔。



真烏賊 *Sepia esculenta*

花枝

烏賊、墨魚、目賊仔

主要漁法：底拖網、手釣、定置網、刺網、籠具



烏賊與花枝指的都是軟體動物門頭足綱、烏賊目、烏賊科 (Sepiidae) 的物種，與管魷目的鎖管及魷魚最大的不同在於其體內的內殼為碳酸鈣質，而非鎖管的幾丁質。一般來說，烏賊是中文的正式稱呼，花枝則是俗稱，其中大型的物種如擬目烏賊 (*Sepia lycidas*)、虎斑烏賊 (*S. pharaonis*) 會被魚販稱為花枝，中、小型物種如針烏賊 (*S. aculeata*)、真烏賊 (*S. esculenta*) 等會被稱為烏賊。其多為近岸底棲性物種，大多分布於水深 100 m 以淺之泥沙地或珊瑚礁區。

不同地區會以不同漁法捕抓烏賊，以臺灣西部海域來說，拖網及刺網為主要漁法，東北海域的基隆、新北等珊瑚礁區，則多為一支釣或籠具，再往外至彭佳嶼東北海域則又以拖網為主要漁法，宜蘭灣亦以拖網為主要漁法。就漁期來說，雖全年均有漁獲，但主要以秋冬季為主，夏季體型較小。近來則開始發展養殖漁業，由於其幼生孵化後個體即可捕食小型甲殼類或魚苗，因此養殖上較管魷目的鎖管及魷魚容易，部分物種亦已完成人工完全養殖。但由於烏賊有自殘的習性，因此大規模的放養還未普及。食用上可作為生魚片，多數則以熱炒或花枝羹為主，例如臺北市士林夜市的花枝羹遠近馳名。



各魚種盛產季節

產季　盛產季　禁漁期

魚種	冬		春			夏			秋			冬
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
黑喉	產季	產季	產季	產季	盛產季	盛產季	盛產季	產季	產季	產季	產季	產季
帕頭	產季	產季	產季	產季	盛產季	盛產季	盛產季	產季	產季	產季	產季	產季
加網	產季	產季	產季	產季	產季	產季	產季	產季	產季	產季	產季	產季
石狗公	產季	產季	產季	產季	產季	產季	產季	產季	產季	產季	產季	產季
盤仔	盛產季	盛產季	盛產季	盛產季	盛產季	產季	產季	產季	產季	產季	產季	盛產季
赤鯊	產季	產季	產季	盛產季	盛產季	盛產季	產季	產季	產季	盛產季	盛產季	產季
竹筴魚	盛產季	盛產季	盛產季	盛產季	產季	產季	產季	產季	產季	產季	產季	產季
巴朧	產季	產季	產季	盛產季	盛產季	盛產季	產季	產季	產季	產季	產季	產季
煙仔虎	產季	產季	產季	盛產季	盛產季	產季						
鬼頭刀東北	產季	產季	盛產季	盛產季	盛產季	產季	產季	產季	產季	產季	產季	產季
鬼頭刀東南	產季	產季	盛產季	盛產季	盛產季	產季	產季	產季	產季	盛產季	盛產季	盛產季
鬼頭刀西南	產季	產季	盛產季	盛產季	盛產季	產季	產季	產季	產季	產季	產季	產季
海鱺	產季	盛產季	盛產季	盛產季	產季	產季	產季	產季	產季	產季	產季	產季
黑鮪			產季	產季	盛產季	盛產季	產季					
金線魚	產季	產季	產季	產季	產季	產季	產季	產季	產季	產季	產季	產季
皮刀澎湖				盛產季	盛產季	盛產季	盛產季	盛產季	產季			
皮刀東北			盛產季	盛產季	盛產季	盛產季	盛產季					
皮刀西南	盛產季	盛產季	盛產季	盛產季	產季				盛產季	盛產季	盛產季	盛產季



各魚種盛產季節

產季　盛產季　禁漁期

魚種	冬		春			夏			秋			冬
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
飛魚		■	■	■	■	■	■	■	■			
黃雞魚						■	■	■				
沙梭						■	■	■	■			
龍占												
紅衫												
剝皮魚	■							■	■			■
寒鯛										■	■	■
三角仔												
旗魚												
尖梭												
肉鯽仔	■	■								■	■	■
魩鱙			■	■	■				■	■		
馬頭魚			■	■	■	■			■	■	■	
白鯧									■	■		
白腹鯖												
花腹鯖												



各魚種盛產季節

產季　盛產季　禁漁期

魚種	冬		春			夏			秋			冬
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
烏魚	盛產季										產季	盛產季
午仔	產季	產季	產季	產季	產季	產季	產季	產季	產季	產季	產季	產季
黑毛	產季	產季	產季	產季	產季	產季	產季	產季	產季	產季	產季	產季
白毛	產季	產季	產季	產季	產季	產季	產季	產季	產季	產季	產季	產季
紅目鰱	產季	產季	產季	產季	產季	產季	產季	產季	產季	產季	產季	產季
紅喉	產季	產季							產季	盛產季	盛產季	盛產季
嘉鱲	盛產季	盛產季	產季	產季	產季	產季	產季	產季	產季	產季	盛產季	盛產季
秋姑魚	產季	產季	產季	產季	產季	產季	產季	產季	產季	產季	產季	產季
紅甘	盛產季	盛產季	盛產季							盛產季	盛產季	盛產季
大甲	盛產季	盛產季										產季
土魠	盛產季	盛產季	產季						產季	產季	盛產季	盛產季
白腹	盛產季	盛產季	產季						產季	產季	盛產季	盛產季
鮸魚	盛產季											
白帶魚	盛產季	盛產季							盛產季	盛產季	盛產季	盛產季
黑點	產季	產季	產季	產季	產季	產季	產季	產季	產季	產季	產季	產季



頭足類、甲殼類及牡蠣盛產季節

產季　盛產季　禁漁期

魚種	冬		春			夏			秋			冬
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
軟絲	產季	產季		盛產季	盛產季	盛產季	盛產季	盛產季	盛產季		產季	產季
鎖管				產季		盛產季	盛產季	盛產季	盛產季	盛產季	產季	
花枝	產季	產季	產季	產季	產季	產季	產季	產季	產季	產季	產季	產季
章魚	產季	產季	產季	產季	產季	產季	產季	產季	產季	產季	產季	產季
花蟹	產季	產季	產季	產季	產季	產季	產季	產季	盛產季	盛產季	盛產季	產季
三點仔	產季	產季	產季	產季	產季	產季	產季	產季	盛產季	盛產季	盛產季	盛產季
石蟳	盛產季	盛產季								盛產季	盛產季	盛產季
櫻花蝦東港	盛產季	盛產季	盛產季	盛產季	盛產季	禁漁期	禁漁期	禁漁期	禁漁期	禁漁期	盛產季	盛產季
櫻花蝦大溪	禁漁期	盛產季	盛產季	盛產季	盛產季	禁漁期	盛產季	盛產季	禁漁期	禁漁期	禁漁期	禁漁期
斑節蝦	產季	產季	產季	產季							產季	產季
龍蝦						盛產季	盛產季	盛產季				
牡蠣	產季	產季	產季	產季	產季	產季	產季	產季	產季	產季	產季	產季

魚種分類索引

條鰭魚綱 Actinopterygii

鯡形目 Clupeiformes

鯷科 Engraulidae ---------- 鮁仔 48、鱙仔 48

鯔形目 Mugiliformes

鯔科 Mugilidae ---------- 烏魚 56

鶴鱵目 Beloniformes

飛魚科 Exocoetidae ---------- 飛魚 29

鮋形目 Scorpaeniformes

鮋科 Scorpaenidae ---------- 石狗公 15

鱸形目 Perciformes

發光鯛科 Acropomatidae ---------- 紅喉 61

大眼鯛科 Priacanthidae ---------- 紅目鰱 60

沙鮻科 Sillaginidae ---------- 沙鮻 31

弱棘魚科 Malacanthidae ---------- 馬頭魚 47

鰶科 Coryphaenidae ---------- 鬼頭刀 21

海鱷科 Rachycentridae ---------- 海鱷 22

鯵科 Carangidae ---------- 竹篛魚 18、巴朗 19、紅衫 33、紅甘 64、大甲 65

眼眶魚科 Menidae ---------- 皮刀 28

鰏科 Leiognathidae ---------- 三角仔 42

笛鯛科 Lutjanidae ---------- 黑點 70

石鱸科 Haemulidae ---------- 黃雞魚 30

金線魚科 Nemipteridae ---------- 金線魚 26

龍占魚科 Lethrinidae ---------- 龍占 23

鯛科 Sparidae ---------- 盤仔 16、赤鯮 17、嘉鱲 62

馬鮫科 Polynemidae ---------- 午仔 57

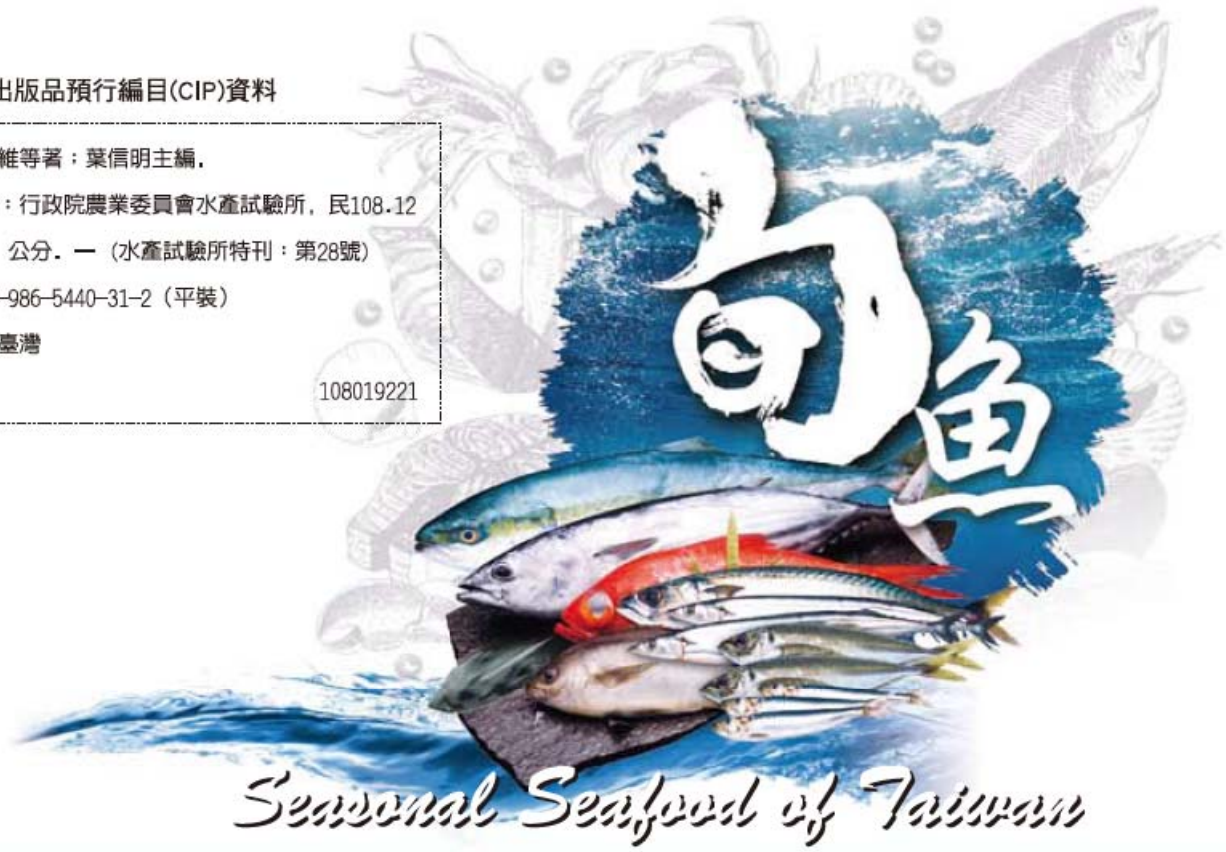
石首魚科 Sciaenidae ---------- 黑喉 12、帕頭 13、加網 14、鮸魚 68

鬚鯛科 Mullidae ---------- 秋姑魚 63

鱲科 Kyphosidae ---------- 黑毛 58、白毛 59
隆頭魚科 Labridae ---------- 寒鯛 41
金梭魚科 Sphyraenidae ---------- 尖梭 44
帶魚科 Trichiuridae ---------- 白帶魚 69
鯖科 Scombridae ---------- 煙仔虎 20、黑鮪 32、鯖魚 54、土魠 66、白腹 67
旗魚科 Istiophoridae ---------- 旗魚 43
長鯧科 Centrolophidae ---------- 肉鯽仔 45
鯧科 Stromateidae ---------- 白鯧 46
鮐形目 Tetraodontiformes
單棘鮐科 Monacanthidae ---------- 剝皮魚 40
雙殼綱 Bvalvia
牡蠣目 Ostreida
牡蠣科 Ostreidae ---------- 牡蠣 36
頭足綱 Cephalopoda
八腕目 Octopoda
蛸科 Octopodidae ---------- 章魚 72
烏賊目 Sepioidea
烏賊科 Sepiidae ---------- 烏賊 73
管魷目 Teuthoidea
鎖管科 Loliginidae ---------- 軟絲 34、鎖管 35
軟甲綱 Malacostraca
十足目 Decapoda
櫻蝦科 Sergestidae ---------- 櫻花蝦 24
對蝦科 Penaeidae ---------- 斑節蝦 71
龍蝦科 Palinuridae ---------- 龍蝦 38
梭子蟹科 Portunidae ---------- 花蟹 50、三點仔 51、石蟳 52

國家圖書館出版品預行編目(CIP)資料

旬魚 / 嚴國維等著；葉信明主編.
— 基隆市：行政院農業委員會水產試驗所，民108.12
面； 公分. — (水產試驗所特刊：第28號)
ISBN 978-986-5440-31-2（平裝）
1.魚類 2.臺灣
388.533 108019221



發 行 人：陳君如
編輯委員：張錦宜、曾振德、許晉榮、葉信明、吳豐成、蔡慧君、吳龍靜、何源興、謝恆毅
主　　編：葉信明
著　　者：嚴國維、潘佳怡、王友慈、莊世昌、陳瑞谷、陳均龍、張可揚、蕭聖代、李純慧
　　吳允暉、金建邦、戴靖萱、葉欣柔
校　　稿：陳威克
責任編輯：潘佳怡
擺設攝影：曾秀茹
編　　輯：李周陵
出 版 者：行政院農業委員會水產試驗所
地　　址：基隆市中正區20246和一路199號
電　　話：(02)24622101
傳　　真：(02)24629388
網　　址：http://www.tfrin.gov.tw
印　　刷：紙本館企業有限公司
電　　話：(02)25322032
定　　價：新臺幣 200 元
出版日期：中華民國一〇八年十二月

展 售 處：
1. 五南文化廣場臺中總店　臺中市中山路6號　(04)22260330
2. 國家書店　臺北市松江路209號1樓　(02)25180207
　http://www.govbooks.com.tw

GPN 1010802035
ISBN 978-986-5440-31-2

本書內容保留所有權，非經本所同意，不得重製、數位化或轉載。



Seasonal Seafood of Taiwan

ISBN 978-9865440312
00200
9 789865 440312