



宜蘭灣櫻花蝦漁業作業特性之調查

莊世昌、陳威克、蕭聖代
海洋漁業組

宜蘭縣頭城區櫻花蝦產銷班於 2014 年正式成立，最初加入的漁船數為 56 艘，由於營運收益良好，大溪漁港漁民爭相投入櫻花蝦漁業，至 2016 年底加入產銷班的船隻數已達 80 艘滿額。

本 (105) 年度隨產銷班漁船出海作業，調查其漁法。大溪漁船約於每日清晨 4-5 點自大溪漁港與烏石港出海，抵達作業漁場後，利用櫻花蝦中層網與網口機，調整網位至櫻花蝦棲息水層。櫻花蝦網為中層拖網，通常分為內外兩網 (圖 1)。2016 年度產銷班施行週休 2-3 日以降低努力量。作業期間，平均每次出海捕撈兩網次，每網次拖行約 2-3 小時。主要混獲物為晶瑩腹刺蝦、日本玻璃蝦與七星底燈魚等，刺蝦體型較大，會先被隔離在外網，內網的漁獲再經過 7-9 次不等的水洗，因其比重不同，七星底燈魚會先浮起撈掉，之後為玻璃蝦，最後剩下的便為櫻花蝦 (圖 2)。由於第 2 網次起網回航後，第 1 網次漁獲的離水時間已超過 4-5 小時，因此本年度亦針對櫻花蝦漁獲鮮度進行實驗，探討兩網次的漁法對櫻花蝦乾製品的影響。試驗分為兩組，一為剛捕撈後便回港加工的櫻花蝦，另一組為捕撈後在船上冰藏約 4 小時後才加工。結果顯示，以同樣工法烘乾製成櫻花蝦乾後，兩組無論在外觀與香氣上都有很大的差異，捕撈後立即返港者，成品的外表完整、顏色較白、頭胸甲的紅色額胃區清晰可見，且香氣濃郁 (圖 3)；冰藏組則肢腳易碎、體色較紅、頭胸甲的額胃區可能有部份水解而模糊，香氣亦較淡。由於肌肉蛋白分解後會產生無機氮化合物，因此可經由分析其揮發性鹽基氮 (VBN) 與三甲基胺 (TMA)，反映其蛋白質分解程度與鮮度，結果前者的 VBN 為 42.18，後者為 137.57，相差約 3 倍；TMA 則分別為 3.89 與 12.98，差異均相

當顯著。綜合上述結果，已建議產銷班的漁法應採行每日作業一網次為宜。



圖 1 宜蘭灣櫻花蝦以中層拖網作業



圖 2 漁獲以水洗法移除混獲



圖 3 鮮度較佳的櫻花蝦製品外表完整，額胃區明顯