

積極進行幼苗培育，為蝦猴資源復育加把勁

走一趟鹿港天后宮，沿街可看見一盤盤的蝦猴美食。這種頭部像螻蛄，尾部像蝦的怪怪小生物，味道鮮美，營養豐富，被學者命名為：「美食螻蛄蝦」。鹽漬蝦猴早期是鹿港地區窮人家配粥的佐菜；不過近幾年來，卻搖身一變成為老饕眼中身價不凡的下酒佳餚，也因此導致其資源量的大幅減少。本所有鑑於此，正加強進行蝦猴之繁養殖研究，未來將以人工大量培育蝦苗，並選擇適合的棲地放流，希望能加速復育蝦猴資源。

台灣的蝦猴主要分布於苗栗到雲林沿岸的潮間帶，但近年來因為海岸生態環境遭受破壞，棲地日漸縮小；再加上漁民以抽水機沖散棲洞等不當方式大量捕捉，更加劇對資源的破壞性。因此，蝦猴資源的保育，實是刻不容緩的課題。

研究人員指出，春夏季是蝦猴產卵的旺季，雌蝦猴具有體外抱卵孵化的習性，產出之受精卵會像葡萄串般，成團的黏附在腹部上。受精卵孵化之初呈不透明，灰綠色，孵

化期間會轉變為橙黃色。至孵化後期，則發育成半透明的發眼卵。剛孵化的幼苗為半透明，呈頭下尾上之倒吊形狀懸浮在水中，經3-4天的培育，待其軀幹及肢節發育成型後，即會沉底爬行。若底質為沙底或泥底，則會潛沙並挖洞棲息於內。

本所目前除了致力推動蝦猴幼苗大量培育研究外，也積極進行相關之生態環境調查，以找到更多適合蝦猴棲息與生長的灘地，作為未來實施放流的地點。同時也建議有關單位應該考慮設置更多的保育區，並擬訂適當的管理策略。希望透過復育與保育雙管齊下的方式，有效增加蝦猴之天然資源。

(淡水繁養殖研究中心白志年、劉富光)



抱卵雌蝦猴



蝦猴棲息地—泥灘地