

餐桌上的美味常客—刺鯧

刺鯧俗稱肉魚或肉鯽仔，屬於底棲性洄游魚類，在每年 11 月至隔年的 2 月為魚市場最常見的魚種之一。因具肉多、刺軟、好入口之特性，頗受民眾喜愛，從一般自助餐店至海鮮餐廳皆可見到牠的身影。然而如此美味的海鮮究竟從何而來？本所沿近海資源研究中心，經過一系列的調查與研究，對其生殖發育及洄游路徑的掌握，已獲得突破性的進展。

根據世界農糧組織 (FAO) 及行政院農業委員會漁業署漁業年報統計資料顯示，2006 年全球刺鯧生產量為 9,413 公噸，其中台灣漁獲量達 3,933 公噸，佔 41.78%；2007 年全球生產量 4,831 公噸，台灣漁獲量 3,861 公噸，佔 79.92%。可見台灣之刺鯧產量不僅為世界第一，其比率也日益增加。然而無論就全球或台灣的漁獲量而言，刺鯧的年產量

均有下降的趨勢，顯示其資源量正在急劇變動中。

為避免如此美味的魚種消失在餐桌上，本所沿近海資源研究中心正積極進行刺鯧之漁場、產卵場、資源量及洄游路徑之調查，並於西南海域陸續進行標識放流工作。研究人員發現，台灣西南海域刺鯧的主要漁場為 100—200 m 水深的大陸棚緣。每年 11—12 月，刺鯧由台灣海峽北部大量洄游至西南海域，並開始向小琉球南部聚集。1 月聚集於小琉球南部海域的雌魚卵巢開始成熟，2 月時向北洄游至高雄港及梓官海域。3 月以後數量逐漸減少且卵巢成熟個體的比例也大幅下降，代表刺鯧已向北洄游離開西南海域。

水試所呼籲，漁民朋友以及民眾若有捕獲或發現具有標籤之刺鯧，請儘速通報本所之沿近海資源研究中心，將可獲得紀念品一份。

(沿近海資源研究中心賴繼昌、吳龍靜)

Psenopsis anomala



具有標籤之刺鯧