



## 東港櫻花蝦漁業邁向高度自律式管理

櫻花蝦為東港珍寶之一，但依據本所長期進行資源監測評估發現，近來櫻花蝦資源有劇降的情形，因此，本所積極輔導捕撈業者再加強櫻花蝦資源的自律式管理，並啟動限量捕撈、禁止捕撈成熟櫻花蝦及減船或採分批輪流作業等措施，以維護櫻花蝦資源的生生不息，使該項漁業能永續經營，並讓社會大眾能永久享用這項海中珍寶。

12年來，本所一方面輔導作業船隻裝設網口記錄器、改良船上保鮮技術以及改進櫻花蝦乾燥加工技術；另一方面灌輸漁民維持供需平衡的觀念，根據內、外銷市場的需求量，設定每船每日漁獲量的上限為11箱。同時為了避免過度捕撈成熟櫻花蝦，建議當成熟雌蝦的漁獲比例超過三分之一時，必需嚴格執行5-7日的禁漁措施。

本所依據資源評估的結果，認為櫻花蝦

每年的最適下網次數為 10,478—13,151 網次。由於近年來櫻花蝦每年的作業網次已超過最適下網次數的兩倍，同時每網次的捕獲量已由過去的 200 kg 減少到 24 kg，過漁現象非常明顯。因此，建議將現有 120 艘作業船隻減半或採輪流分批作業方式，以避免危害櫻花蝦資源。

櫻花蝦和黑鮪、油魚子並列東港三寶，名聞遐邇。根據今年東港魚市場拍賣資料顯示，每箱櫻花蝦的平均售價高達新台幣 5,000 元，為漁民帶來近 3 億元的收入，與 10 多年前，每箱平均售價 700 元相比，有如天壤之別。之所以有這麼大的轉變，主要是產、官、研通力合作所創立的自律式管理模式，將櫻花蝦漁業從濫捕型漁業成功地轉型為資源管理型漁業。如今，為了讓櫻花蝦漁業能夠永續經營，除了本所繼續監測櫻花蝦資源狀況外，有賴漁民配合限捕與禁漁，才能達成。  
(沿近海資源研究中心陳守仁、林俊辰)



魚市場拍賣櫻花蝦的情形