

海中珍饈－海木耳有機養殖

口感脆黏爽口的紅色海藻－海木耳 (*Sarcodia montagneana*)，為小琉球餐廳珍饈，市價 1 台斤約 180 元。本所已建立海木耳養殖技術，為地方特色產業注入一股新的活力。

中國和日本很早就將海藻納入藥用，在古醫典「本草綱目」就有用海藻治療疾病的記載。現代科學研究顯示，海藻中的特殊多醣類、蛋白質、脂質、色素及低分子物質等，有調節免疫力的功效。

海木耳的藻體呈暗紅色或黃綠色，扁平葉狀，厚革質，不規則叉狀分歧，高約 5—15 cm。生長於低潮線附近、潮下帶 15 m 深之礁岩上，2—5 月為盛產期。野外採集的海木耳藻叢大小不一，嫩芽老枝聚集雜生，要挑出 1 台斤可食用的藻體，約需要 5 台斤的

採集量，同時需以人工先除去雜質及附有砂石的部分，清洗後挑出較嫩的藻體，才是可販賣的產品。

為解決採集過量，導致資源量銳減，甚至瀕臨絕滅的困境，本所開發陸上槽式海木耳養殖技術，並利用循環水養殖。3 個月後，增重率達 7.86%/日，週產量高達 1.76 kg/m²。收穫產品潔淨整齊，剔除率低，烘乾後可於低溫下長期保存。食用前先以冷開水浸泡後，以涼拌或煮湯方式烹調。

在適當的養殖槽設計及管理下，海木耳因吸收養殖池所產生的有機營養鹽而成長快速，同時也可移除循環養魚池中累積的氮磷等；換言之，只要將海藻槽式養殖與養魚池做適當的聯結，即可有機生產食用海藻類，可望發展為新興的產業。

(東港生技研究中心蘇惠美、陳紫嫻)



海木耳與養殖槽