

養殖海藻的明日之星—海葡萄

本所東港生技研究中心已成功建立海葡萄人工養殖模式，目前平均每 30 天就可收成一次，每平方公尺產量達 8 kg，且成品的外觀及口感皆佳，保鮮期長達 3 個月以上。在講求健康與天然的飲食潮流下，堪稱是一項商機無限的海洋珍品。

蕨藻科的海葡萄外型渾圓飽滿、晶瑩剔透，有如串串葡萄，加上彷彿魚子醬般的獨特口感以及高營養、低熱量的優點，使其成為廣受歡迎的高級料理食材。海葡萄主要產於日本及菲律賓，在台灣想吃海葡萄，必須由日本或菲律賓進口，但在運輸過程中品質容易受影響，且價格及進口量常隨著產地變動。而台灣本地產的數種野生蕨藻，生長情況又受限於氣候，產量隨季節變化，供給量不穩定。相較之下，在人為環境下養殖海葡萄，就無上述的困擾。

在日本，直立莖 10 cm 的海葡萄，夏季時的養成時間約 25 天，冬季則延長為 50 天，產率方面，每平方公尺每個月可生產 2.5–4 kg。而水試所東港生技研究中心成功建立的海葡萄人工養殖模式，則可以將台灣產的小葉蕨藻 (*Caulperpa microphysa*) 直立莖延長到最長 30 cm，而且每 30 天即可收成 1 次，每平方公尺的產量高達 8 kg，保存期限更高達 3 個月以上，期間蔓生假根或匍匐莖發芽的情形也大為減少。

目前本所養殖的品種雖與日本不同，但無論是外觀或口感都沒有差異。採收後的海葡萄，只需以冷開水稍加浸泡後，即可食用，除了可當涼拌主菜外，亦可佐以海鮮與肉類

食用。經品評試吃結果，廣受好評。為兼具賣相、口感與營養的高經濟海藻種類，很值得於國內推廣養殖。

海葡萄的相關研發成果已吸引多家廠商詢問技轉事宜。本所東港生技研究中心亦積極規劃海葡萄植物工場，完成後可望整場技術輸出民間企業，為台灣的水產養殖產業再添生力軍。

(東港生技研究中心 施建宏、陳紫嬪)



圖 1 人工養殖的海葡萄外型美、賣相佳、營養高，是高級的料理食材



圖 2 海葡萄外型渾圓飽滿、晶瑩剔透，有綠色魚子醬美稱