



## 烏金不用來了，我們自己養！

2007-11-18 報導／□ 楊宇軒



每年的十一月份是烏魚子盛產的季節，位於新竹西北邊的拔子窟是目前全台最大的烏魚養殖區，這一陣子，許多載滿烏魚的貨車都開往竹北市漁貨處理場。過去，烏魚是從海裡捕撈的，漁民出海前會祈求神民保佑，然而乘著竹筏出海，每當捕到烏魚時就會放鞭炮慶祝，烏魚能帶給漁民不小的收入，所以漁民都稱之為「烏金」。然而，隨著補撈技術的進步，過度的捕撈造成漁獲量漸減，吃烏魚子的風氣更跟隨台商漂洋過海傳到了大陸，所以每年烏魚隨著洋流南下前，就被對岸的漁民離前攔截了，部分台灣漁民甚至發生幾年都補不到烏魚的窘境。為了因應這個情況，部分漁民開始人工養殖烏魚。早期的魚苗多捕於沿海河口，但是人工成本過高以及魚苗種類過多導致分辨不清造成漁民不少的困擾。民國六十九年，高雄縣邱文雄先生成功的自行孕育烏魚苗，將成魚帶至高興與達漁市場現場取卵造成台灣漁業界的轟動，也揭開了台灣烏魚養殖的序幕。



位於新竹西北邊的拔子窟是目前全台最大的烏魚養殖區，過去是海埔新生地，但是因為土地鹽份過高放棄耕種，改抽取天然海水養殖草蝦、沙蝦。沒有幾年光景，這裡的蝦子受到病菌的毒害，拔子窟的養蝦業隨即沒落。又剛好遇上台灣沿海烏魚漁源枯竭以及人工烏魚養殖技術的進步，所以漁民紛紛投入烏魚養殖。

新竹西北邊的拔子窟是目前全台最大的烏魚養殖區，新竹的自然環境得天獨厚，由於烏魚子取出後需要經過曝曬以及風乾，新竹冬日降雨量少又有獨特的九降風等天然資源，使的新竹所產的烏魚子馳名全台。每年的此時，大量的烏子經捕撈後就送至竹北市漁貨處理場加工，整條烏魚最具價值的部份就是魚卵，經取卵後的烏魚以一隻一百元廉價販售。

而在採訪過程中，記者發現所有的烏魚都有魚卵，完全不見雄性魚，原因就在於整條烏魚的價值就在其烏魚子上，而魚塢中若有過多的雄性魚，會造成漁民的損失，所以他們就利用特別的技術讓所有的烏魚都含卵。漁民張榮發表示，在幼魚時期漁民會餵食含有赫爾蒙的飼料，經過一段時間，百分之九十八的烏魚會轉化成雌性，而烏魚養殖一年後必須換池以避免池底生菌，這時漁民就會將體型較小的雄性魚挑出提前送至市場販售，因此，第二年採收時，每一條烏魚才都含卵。

### 海撈改養殖，漁民的辛苦仍不減

早期人工養殖的烏魚子品質仍不及天然烏魚子，原因在於脂肪含量過高，漁民彭玉蓮私下透露在烏魚採收前三個月，她們會改投食高纖低脂的飼料，而到了收成的前十五天，漁民們停止餵食，讓烏魚自行覓食，這樣所生產的烏魚子脂肪含量少，品質較高，價錢也較好。

漁民歷練的處理烏魚，短短的二十分鐘就剖完整條的烏魚，經過剖肚的烏魚移致一旁的取卵工作人員取蛋，取卵時要小心翼翼的將整條卵以及連結處一併取出，才有利於之後的捆綁加工，如果取出的過程過於粗魯造成魚卵的破裂，整條魚卵就報銷了。



烏魚子取出的過程必須小心翼翼 避免弄破魚卵

取出的烏魚子統一送至加工廠，經清洗、去血、綁線、抹鹽、脫鹽、整形、然後再乾燥等多個步驟才會到市場販售。首先工作人員會將烏魚子的排卵口綁起以避免工作的途中魚卵流失，然後用湯匙將於卵上的血絲刮乾淨，之後將魚卵抹上粗鹽，兩個小時後再將上面的鹽巴洗淨。鹽漬過的烏魚子被整齊的放置於木板上，用另一塊木板與磚頭壓於上方，陰乾四個小時後移至室外曝曬，重複這樣的動作兩三次後經真空包裝即可拿到市場上販售。

### 只要用心，傳統產業一樣潛力無窮

目前台灣每年的養殖烏魚數量已經超越了天然補撈，根據海洋大學的資料顯示，整個台灣約有三千噸的專業烏魚養殖池，四千噸的混養池(與其他經濟魚類混合養殖)。不管是台灣鯛(吳郭魚)、外銷到日本做生魚片的無抗生素海鱺還是今天提到的烏魚，都透露了台灣人在面對環境的改變超強的適應力以及突破瓶頸的堅持，這些都並非科技產業，而是被一般人所輕視的傳統產業，然而我們在這裡可以發現各行各業只要用心，都是能夠大放異彩的。

#### 媒體歷屆廣告

#### 推薦文章

- 變化自如 幕後的聲音演員
- 那些年 爸爸與芭樂的回憶

- 關余膚色 我想說的事

#### 總編輯的話 / 郭穎慈



本期共有十九篇稿件。頭題〈夢想配方 攝影甜點與咖啡〉忠實刻劃一位科技新貴勇敢出走，開設一間攝影風格咖啡廳的歷程和堅持。

#### 本期頭題王 / 洪詩宸



嗨，我是詩宸。雖然個子很小，但是很好動，常常靜不下來。興趣是看各式各樣的小說，和拿著相機四處拍，四處旅行。喜歡用相機紀錄下感動，或值得紀念的人事。覺得不論是風景還是人物，每個快門的...

#### 本期疾速王 / 吳建勳



大家好，我是吳建勳，淡水人，喜歡看電影、聽音樂跟拍照，嚮往無憂無慮的生活。

#### 本期熱門排行



夢想配方 攝影甜點與咖啡  
洪詩宸 / 人物



橙色的季節 唯美「柿」界  
陳思寧 / 照片故事



老驥伏櫪 馬躍八方  
許翔 / 人物



追本溯源 探究大地之聲  
劉雨婕 / 人物



變化自如 幕後的聲音演員  
張婷芳 / 人物



## 橙色的季節 唯美「柿」界

新竹九降風吹起陣陣柿香，一片澄黃映入眼簾，那既是辛苦的結晶，也既是甜美的滋味。

[▲TOP](#)

[關於喀報](#) [聯絡我們](#)

© 2007-2014 國立交通大學 傳播與科技學系 All Rights Reserved.

Powered by  DODO v4.0