



照片提供者 / 林君寧

被日本人吃上榜的美國海鮮

大西洋黑鮪



海鮮的真相
購買連結

本文轉載自《海鮮的真相》作者：何汝諧、鄭有容 ISBN:978-986-05-7436-4

我相信20世紀的臺灣人，大部份『攏知影』什麼是『刺身』（日語，念Sashimi，圖1），就是「沒吃過豬肉，也看過豬走路」。韓國人跟臺灣人一樣，也懂得如何享受Sashimi，這主要是因為在20世紀前半葉，日本帝國曾經統治臺、韓兩地，造成兩地的人民，有機會接觸Sashimi文化，進而學會了那一套食道樂。Sashimi這道典型日本料理，是以「鮪」（日語念maguro；英文叫Tuna）為主而備辦，但是有「沙西米王國」美譽的日本，據統計，在90年代，平均每年每戶家庭才消費4.8公斤的鮪魚，還不到每年

海鮮總消耗量的1/8。愛吃Sashimi的日本人，怎麼會吃那麼少鮪魚？理由很簡單，鮪魚太貴了，『毋法度』愛吃就吃。

現今地球上產有3萬多種魚，不過，其中只有7種是所謂的鮪魚（又稱金鎗魚或金槍魚），從Sashimi的觀點來衡量，這7種鮪魚中，只有2種被認為是一級品，即黑鮪（學名：*Thunnus thynnus*，圖2）和南方藍鰭鮪（學名：*Thunnus maccoyii*）。前者做出來的Sashimi，一向是日本料理屋中最受歡迎的maguro。因此，日本人



照片提供者／張容嘉

【圖1】生魚片

日語為『刺身』，發音念作Sashimi，古稱魚膾、膾或膾，通常是將新鮮的魚介貝類切成薄片，佐以各式調味料而食用的食物統稱，其清淡並呈現食物的原始美味，是最具代表性的日本菜式之一。目前除臺灣、中國、日本、朝鮮半島外，也流傳至歐美國家，現已是一種國際化的料理。吃淡水魚貝類所製成的生魚片有較高的機率受寄生蟲感染，例如廣節裂頭條蟲及中華肝吸蟲等，因此宜選擇海水魚貝類，且一定要經過低溫冷凍或其他殺菌處理，即可安心享用。



照片提供者／王玠文

就把黑鮪叫成「ホンマグロ」（意謂「真鮪」），而把牠推銷成眾所追蹤的對象。

黑鮪（英文俗名稱作bluefin tuna）主產於北太平洋和北大西洋，產於此兩大洋的黑鮪，雖然在形態上並無顯著的差別，但是此兩大族群，由於有美洲大陸的地理隔離，在遺傳上已有好幾百萬年的分隔時間，兩族群各自進行演化，並無交配及基因交流。由於基因層階上的差異，魚類學家就將太平洋和北大西洋的黑鮪區分成兩個亞種，即太平洋黑鮪(*Thunnus orientalis*)和

大西洋黑鮪(*Thunnus thynnus*)。

在北太平洋西部的水域，從日本北海道南下至菲律賓的外海，曾經是太平洋黑鮪的盛產地。據記載，日本漁夫於「江戶時代」就用網、釣、鏢等漁法，捕捉往來於近岸的太平洋黑鮪。由於當時有豐富的魚群，所以漁具雖然簡陋，漁獲量還算不錯；例如北海道，它是最後被開發的日本領土，但是在那北方邊疆地帶，於1860年（明治維新前8年），僅僅在虻田場所（19世紀的日本主要黑鮪產地之一）就捕獲613噸的「太平洋黑鮪」。但

【圖2】黑鮪(*Thunnus thynnus*)

屬於金槍魚的一種，又稱北方藍鰭金槍魚，在臺灣俗稱黑鮪魚或「黑甕串」。黑鮪之魚鱗呈深青色，尤以背部顏色最深，腹部則呈現銀灰色，游泳速度非常快，瞬間爆發力可高達時速160公里，是種在大洋洄游的魚類。黑鮪的壽命可達30年，體長可達3米以上，體重約為400公斤，現已是全球重要的食用魚種，更是製作生魚片的上等良材，經濟價值高。在臺灣東港，每年所捕獲的第一尾黑鮪，更是熱門標的，售價動輒百萬元。因為其獨特的全球商業價值，野外的黑鮪族群已減少90%，過漁問題嚴重，目前在日本等國已開始發展箱網養殖。

照片提供者／臺灣大學海洋研究所 張以杰

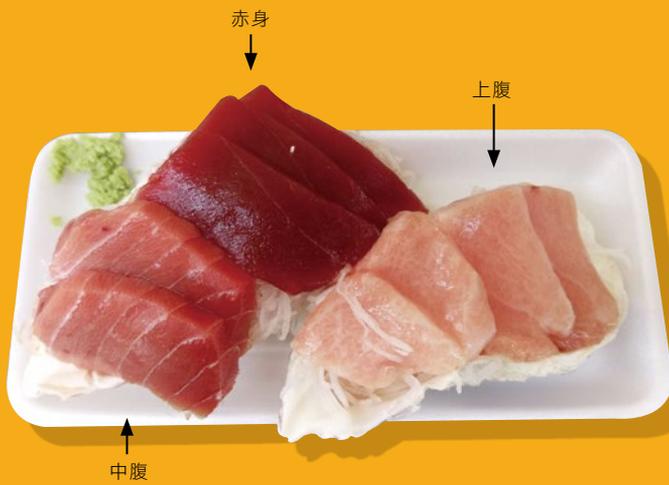


是，天下並無採不盡的資源，而海裡也無撈不完的魚！進入明治維新後，日本近海的鮪獲量就一年不如一年，到了20世紀初，太平洋黑鮪就從日本近海遁跡匿影了。幸虧明治維新帶來的洋化運動，也帶動了漁業革命，改善漁船的航程以及船上的設備。於是，漁夫乃有辦法往遠海去繼續撈捕太平洋黑鮪，以彌補失落的傳統沿岸鮪漁業。二次大戰後，由於岸上和船上的冷凍設備突飛猛進，解決了漁獲物的鮮度保存問題，日本乃大舉從事發展遠洋鮪漁業，在北太平洋西部撈不夠，就往北太平洋東部去，也遠征南太

平洋和印度洋，去開發新漁場。於是，日本在無形中就演變成全球的鮪漁業王國，曾有一時，擁有2千多艘大型鮪漁船，活動於全世界溫、熱帶海域，其年漁獲量經常保持在全球鮪魚產量的1/4左右。例如在1993年，全球鮪魚漁獲量是320萬2千噸，其中就有77萬6千噸是由日本漁船捕獲。非但如此，假使從「鮪魚利用情況」的另一角度來考量，日本也是冠居全球；在1993年，日本單一國就吃掉了100多萬噸的鮪魚，幾乎是全球產量的1/3。換句話說，日本漁船，撈了1/4的鮪魚還不夠用，還要從外國進口鮪魚來補充日本人對Sashimi的要求。



照片提供者／國立中山大學 陳國書



【圖3】大腹
日語為『トロ』，發音念作toro。黑鮪魚的上、中、下腹統稱為大腹(toro)，其中又以介於胸鰭與腹鰭間的上（前）腹部為最上品，因其魚肉脂質油花分佈均勻、色澤粉紅、柔軟滑嫩、入口即化並富含DHA、EPA等營養成份，為老饕的最愛。買家買到黑鮪魚後，會依部位分解，再轉賣給其餘客戶。

照片提供者／陳靜怡

黑鮪不但是最名貴的鮪魚，同時也是7種鮪魚中體型最大者，尤其是大西洋黑鮪，體長可超過4公尺，而體重可高達680公斤。在北大西洋西部外海，從西印度群島北上至紐芬蘭，是大西洋黑鮪的盛產地，尤其是美國東北部的「新英格蘭」(New England)外海，更是得天獨厚，那兒除了盛產鱈魚外，上船出海去捉一條250公斤的大黑鮪，也不算稀奇。有趣的是，在70年代之前，『阿督仔』並不識貨，把這種價值萬貫的巨型黑鮪，看作是鱈魚漁業的搗蛋鬼（因為黑鮪行動快，衝勁大，一進魚網就大掙亂扎而撕毀漁具），認定牠只配做家畜（貓狗）的飼料，哪裡曉得在1974年時，這條搗蛋鬼卻搖身一變，成為眾所追尋的「金錢魚」。事出該年有位好奇的『阿督仔』，把一尾在新英格蘭外海捕獲的巨型大西洋黑鮪，用乾冰包裝，空運到日本東京去『探市』，果然一鏢即中，以14,920元美金成交。這一下也激起了東京的「筑地中央魚市場」魚商們的大興奮，紛紛遣送特派員到美國新英格蘭來搶購 “jumbo maguro”

（日商給大西洋黑鮪的外號）。如此這般，大西洋黑鮪的身價瞬間高漲萬倍，從無人問津的貓仔、狗仔飼料，轉變成一尾可售24,000美金的一級鮪。

另一件很有趣的「大意外」，享受「沙西米」的人，『攏知影』蓄積脂肪的鮪魚腹部，是最昂貴的Sashimi，日本人給它取個特別稱呼叫「トロ」（念toro，圖3）。但是，在70年代之前，連日本人也曉得什麼是toro，就是光顧散落於坊間的「魚屋」，也看不到有人家賣toro。那麼toro到哪兒去了？被漁民切除丟掉了！在二次大戰前的日本，由於缺乏急速冷凍鮪魚的技術，無法保持含有高脂魚肉的鮮度，魚商們一有鮪魚入手，就馬上把容易散發不良味道的高脂腹部切開扔掉，以免影響整條魚的轉售價錢。但是，戰後，當日本遭遇全面食物缺乏恐慌時，麥克阿瑟將軍的幕僚（駐日管理的盟軍）就鼓吹人民吃富有養份的鮪魚腹部，這麼一來，日本人才開始吃它，不過並不



照片提供者／林沛立

很流行，還是到70年代，當急速冷凍技術普遍發展而改善高脂魚肉的「氣味」後，toro 才有機會顯身問世。大西洋黑鮪的含脂量恰好又普遍偏高，於是，時勢造英雄，於70年代搭飛機過海來的新英格蘭“jumbo maguro”，就趁勢大受日本人的歡迎而高登上榜。東京築地中央魚市場，是舉世聞名的鮪魚拍賣場，它操縱著全球的鮪魚市價。據記載，該魚市場於1992年，曾經拍賣出1尾325公斤的鮮黑鮪，其成交價（美金69,273.3元）可跌破我的眼鏡！等於1公斤要美金213.14元！（當年在該魚市場的平均成交價是，鮮黑鮪：美金51.98元／公斤，冷凍黑鮪：美金46.58元／公斤）。有這麼好的市價，當然美國新英格蘭的漁夫就拼命捉“jumbo maguro”，讓來自日本的魚商空運至東京拍賣。如此這般，美日之間就增加了一項貿易品，雙方攏滿足，日本人有機會吃一級品的Sashimi，而美國人有機會賺回

日本人出口汽車所賺去的錢。

魚類專家的研究顯示，大西洋黑鮪，大約在6-7歲時成熟，產卵場是在墨西哥灣東部佛羅里達海峽的附近海域。牠們的生長速度相當驚人，一歲幼魚體重才3公斤半，3歲時就可長至25公斤，而成熟時可高達百公斤了。大西洋黑鮪都在亞熱帶海域過冬，然後於春末或夏初往北洄游，到了秋天就往南游而返回原來過冬的海域。黑鮪也是眾魚之中的游水健將，經常以時速15公里的速度洄游於海中，必要時還能夠以時速90公里的速度追趕獵物。因此，黑鮪是可以橫渡大洋的萬國性魚類，並非單一國家可予以控制的海產資源。是故，因應需要，大西洋週邊的國家，就成立了「國際大西洋鮪保護協會」（International Commission for the Conservation of Atlantic Tuna簡稱ICCAT）以管制大西洋境內的鮪魚漁業。日本雖然不是大西洋週邊的國家，卻也加入了ICCAT，為什



【左圖】照片提供者／臺灣大學海洋研究所 張以杰



【右圖】照片提供者／國立中山大學 陳國書

麼呢？因為日本的鮪漁船，經常以非洲西岸和南美東岸為基地，捕捉大西洋鮪魚。

有人擔心，巨型大西洋鮪魚會從美國東海岸外海遁跡匿影。這並不是杞人憂天的無稽之談！根據鮪魚專家的估計，在70年代之前，每年大約有30萬尾左右的巨型黑鮪洄游於美國東岸外海。但是，到了90年代，據國際鮪護會的估計，只剩下3萬多尾。「經濟動物」真可怕，於區區20年內，就吃掉了9成的“jumbo maguro”，怎麼不令人擔心！？

資訊小方塊

臺灣第一尾黑鮪俗稱「第一鮪」，通常具有非常高的經濟價值。東港區漁會在2004年起制定屏東「第一鮪」的捕獲條件，2019年最新的公告條件為：

1. 捕獲之漁船須具捕撈黑鮪魚資格者。
（持證明文件）
2. 臺灣沿近海捕獲之北方黑鮪，並綁上管控標籤。
3. 重量應達180公斤以上（含）。
4. 起鈎時為活魚，魚體完整，以碎冰冷藏為主。
5. 捕獲時立即通報東港漁業電台。
6. 經東港區漁會派員會同專家勘驗通過。
7. 捕獲漁船設籍於高雄市及屏東縣，且最先抵達東港漁港者。

資料來源：東港區漁會



參考文獻/延伸閱讀

- 1.Helfman, G., B. B. Collette, D. E. Facey & B. W. Bowen. (2009). The Diversity of Fishes : Biology, Evolution, and Ecology, 2nd Edition. New Jersey, Wiley-Blackwell.736pp.
- 2.Ooker, J. R., M. R. Alvaradobremer, B. A. Block, H. Dewar, G. De Metrio, A. Corriero, R. T. Kraus, E. D. Prince, E. Rodr, I.-M. In & D. H. Secor. (2007). Life history and stock structure of Atlantic Bluefin Tuna (Thunnus thynnus). Reviews in Fisheries Science, 15: 265-310.
- 3.USA Today. (2013). A bluefin tuna sells for record \$1.76M in Tokyo. January 4, 2013.