



價格實惠的竹筴魚常被用於餌料。
(王昱堡攝)



白鯨的營養午餐

文圖／林乃正 國立海洋生物博物館 計畫助理



白鯨訓練師餵食白鯨會與白鯨互動並觀察行為。(李宗賢攝)



負責提供海洋生物三餐的“中央廚房”，清潔與消毒是例行的重要工作。(林乃正攝)

國民小學的六年時光中，很多人對於學校的營養午餐印象特別深刻。每到中午鐘聲響起，抬飯菜的同學趕緊去將熱騰騰的午餐抬回教室，負責打飯的同學也是將夾子與湯匙準備好協助全班同學取用午餐。這樣的午餐時光總是讓很多人在日後常會想起，學校的「營養午餐」當然也是很多家長重視的事情之一。2017年開始教育部要求將對學校的營養午餐升級，將「四章一Q」（註1）的優良農漁產品導入學校的午餐食材，讓所有學生可以吃到有源頭把關與安全的食材，這也是全國大眾都樂見的事情。

海生館眾多的海洋生物們所吃的食物是什麼呢？這個疑問是很多喜愛海洋生物的民眾們所好奇的事。海生館內展示的大多數魚類所吃的餌料相信很多人都知道，不外乎是魚肉、南極蝦或人工飼料等等。但是體型較大的白鯨呢？白鯨所吃的餌料有哪些種類呢？每天所吃的重量呢？是不是也是大胃王呢？還是牠也會挑食呢？





鯉魚體型較大，用於餌料常需經去除頭尾並取肉的程序。(王昱堡攝)



準備當餌料的鯖魚。(王昱堡攝)

在極地生活白鯨的食物會因不同區域而有差異，大致包含魚類(鮭魚、鱈魚、沙丁魚等等)、頭足類(章魚和魷魚)、甲殼類(螃蟹和蝦子)等等，這也是海洋生物學家透過野生白鯨胃裡面的殘餘食物分析得知。在海生館的白鯨則是以臺灣周遭海域所捕獲的鯖魚、竹筴魚、鯉魚、沙丁魚和秋刀魚等魚類作為餌料。海生館的獸醫師為了讓白鯨生活更健康，還會在魚餌內添加動物用綜合維他命，讓白鯨營養更均衡。白鯨體重可達1,000公斤以上，每日大約攝食16至24公斤，分為3至4餐餵食。餵食白鯨時訓練師與獸醫師都會與白鯨互動，觀察動物的行為與反應。有時在這些互動中能夠發掘細微的狀況，有如學校營養午餐時，老師發現學生食慾不佳，與平時午餐吃光光情形不同，很可能是身體不舒服，需要到保健室休息或是看醫生。

俗話說「吃飯皇帝大」，在海生館內白鯨「吃飯」可是件大事呀！白鯨無法以語言說出任何的狀況，但是訓練師與獸醫師則能夠以進食過程中表現出來的行為與每次的食量紀錄做出推斷，在與平時有差異時能快速發現，能夠防範於未然，甚至在身體微恙時有及時的醫療處理。當然這些長期觀察行為紀錄的資料，進一步可以透過科學量化，經過科學研究成為動物行為學重要的成果。海生館的「白鯨的午餐」和學校的營養午餐一樣，都是很多人用心完成美味的餐點。下次來到海生館如果看到正在餵食海洋生物的工作人員們，請給予熱情的掌聲鼓勵吧！

【註1】「四章一Q」指的是學校午餐採用有CAS優良農產品、CAS有機農產品、GAP吉園圃安全蔬果、TAP產銷履歷等4種標章，及QR Code生產追溯條碼的國產生鮮食材。

(資料來源行政院農委會: <https://www.coa.gov.tw/ws.php?id=2506132>)



準備好要餵食白鯨的餌料先放入冰塊保鮮。(李宗賢攝)