

《海鮮的真相》閱讀心得—3（完）

文—任于婷—東華大學海洋生物研究所 碩士班學生
指導老師—彭紹恩博士—海生館企研組

人類的生活，不管是食、衣、住、行都與自然息息相關，很多我們意想不到的的小舉動，都會對自然界帶來巨大的影響。在《海鮮的真相》這本書中，作者利用日常可見的經濟水產生物來描述著嚴肅的事實，但也同時將每個生物介紹的相當詳細，使我們可以透過這些文字，來知道我們吃的是甚麼、這生物在自然界中又扮演什麼角色。透過作者生動有趣的描述，或許能讓我們漸生同理心，開始重視這片環繞我們的海域。

「食」可以改變甚麼？小至一個人的用餐選擇，大至改變整個人類文化，甚至改變千萬年所演化的生態／食物鏈。這些都可能藉著海洋知識的普及而獲得改變。在臺灣，每年東港黑鮪魚季所拍賣的

「第一鮪」總是受到各界關注，新聞媒體都爭相報導。由於臺灣在歷史上被日本統治過，生魚片的飲食文化深植民間，美味的黑鮪魚更是各界饕客的最愛。黑鮪魚身上又分成許多不同等級的生魚片，而不同部位的魚肉皆有不同風味，其中黑鮪魚大腹(TORO)更是珍品，小小一片卻要價不斐，是許多老饕不惜千金也要品嚐的美味。藉由現代食品冷凍科技、漁業系統以及全球運輸的發達，推播了黑鮪魚飲食文化，現在不只是亞洲，就連歐美地區的食客也對黑鮪魚趨之若鶩。但黑鮪魚飲食文化的流行，卻不幸引發了牠的生存危機，還記得之前看新聞播報第一鮪的時候，那龐大的身軀總令人驚嘆，比人還高好幾倍，但現在捕獲的黑鮪卻一年比一年嬌



被高高吊起的黑鮪魚，人類還要為了自己的私慾讓自然付出多少代價？(林君寧 提供)

小，漁獲量也日益減少，雖然如此，每年的黑鮪季仍在人們的期待下熱鬧登場。黑鮪魚在海洋算是頂端的食物鏈者，若是這種大型魚類消失的話，必定會影響到下游整個食物鏈，導致生態浩劫。因此這些年來，國際上成立了「國際大西洋鮪類資源保育委員會」（ICCAT）來管制各國對於大西洋境內鮪魚的捕獲量，日本也研發了黑鮪魚的人工養殖技術—「海上箱網」，以降低野外的捕獲量，試圖亡羊補牢。就因為這一小口的「口腹之慾」，讓我們看到在短短的幾十年內，人類就將頂端的海洋獵食者逼入絕境，而這些補救措施，是否能同時保護黑鮪又滿足人們的口腹之需呢？雖然這已成文化，不過或許下次在選擇餐點時，我們可以選擇「永續海洋」的飲食，挑選人工養殖或是小型魚類，避免食用珊瑚礁或是大型瀕危魚類等，使海洋中的生物可以永續繁衍。

「衣」也是人類的必需品之一，但我們同樣曾為了自己的私慾而危及海洋生物。在18世紀時，人們發現海獺具有世界上最密集最保

暖的毛皮—每平方吋有一百萬根毛髮，這樣密集的毛量使海獺可以生存在冰冷的北太平洋，但也成為獵人的目標，大肆捕捉並製成高檔保暖的時尚衣物販售，使得海獺族群幾乎滅絕。在海獺幾乎絕跡之時，海獺最愛的主食「海膽」就得到喘息的機會而大肆繁衍，造成當時的海膽幾乎吃光了當地的海藻森林，引發政府及生態保育團體的重視，甚至派遣潛水夫及志工去清除海膽。但隨後，歷史再度重演，當人們發現海膽在「餐桌上的美好」，海膽的生殖腺在日本是受歡迎的美食，又使得海膽從「有害需除」變為「有利可圖」，族群數量在幾年間驟降，甚至必須立法管制捕撈量及制定禁止期等，以求永續經營。只是一個小小的思想改變，就讓海膽數量像乘坐雲霄飛車似的迅速增加又迅速降低，實在可笑又哀傷。

翻閱書籍到這裡，我不免思考著，人們的一舉一動其實都是在干涉著自然生態。人們常認為自然資源是取之不盡，用之不竭的，但人類干涉自然生態並造成生物滅絕的歷史卻一再重演，我們看見很多



生物因為我們的飲食習慣走向絕種，因為我們的捕捉走向滅亡。身處海島的我們，水產生物對我們來說是隨手可得的，我們依靠著漁船科技的進步，雷達一掃，就清楚哪裡有龐大的魚群；圍網一網，就捕捉了所有魚群。船員帶著滿意的笑容，帶著漁獲量上島，再經由市集銷售、料理販賣，就慢慢到了我們餐桌前，而我們也習以為常的吃著這些食物，然而我們有想過這些魚的來源嗎？或是最簡單的，你吃的是甚麼魚？若連自己都不知道在吃甚麼魚類了，那我們還能討論海洋保育嗎？雖然台灣仍然有許多人正默默



推廣永續海洋的理念，但卻總被鋪天蓋地的政治八卦新聞版面所覆蓋，在魚市集也可看到政府的永續海洋推廣看板，但總是在不起眼的角落，被大家忽視。

回頭想想，我們對於海洋大多知道海鮮的美味，但對於海洋的保育卻相對了解較少，而我若不是

對於海洋及海洋生物有一定的熱忱，一直

有特別搜尋閱讀相關書籍雜誌及影集，也正在「海生館研究所」^(註一)攻讀碩士學位（以探討珊瑚與渦鞭毛藻的共生機轉為題）^(註二)，

想必現在也不會了解到許多海洋的相關資訊。但其實這些資訊仍不足以讓我了解海洋生態實況，更何況一般民眾？

好吃的黑鮪魚生魚片總讓饕客們趨之若鶩，但對海洋生態的損傷卻是不可逆的
(張容嘉 提供)



在海生館讀書的好處就是離海很近，方便下水遊憩或做研究

要如何讓大家都獲得海洋知識及凝聚海洋保育的共識呢？又該從何時開始呢？我認為要從小開始，在十二年國民基本教育時，介紹臺灣的地理環境就可多延伸到海洋與海洋生物的生態故事，讓大家一一了解到洋流、海洋生態與島國的關連，避免學生只會背誦臺灣西邊有中國沿岸流，東邊有黑潮的經過，卻不知道這些海流對臺灣帶來了甚麼影響，又對海洋生物帶來了甚麼影響。若是能從小開始教育海洋生物及海洋保育觀念，我相信現在若要推廣海洋保育也就能一帆風順。



作者（左一）正與學妹們在海生館做實驗

我進一步認為，現在就要開始慢慢建立起「真正的」海洋保護區，完全禁漁。這在國外已經有成功的先例，我曾看過一篇報導，敘述因為建立起海洋保護區，確實執行禁止捕撈保護區內的任何海洋生物，結果在那一片海域的魚群及海洋生物滋養眾多並溢出到保護區外，使漁民得以在保護區外穩定永續的捕撈漁獲。我真心希望臺灣未來能朝著這方向前進，讓寶島臺灣的海洋資源能夠永續，確保未來的人們仍能看到這些生物在臺灣的海洋中欣欣向榮，而非在書本圖鑑中緬懷。

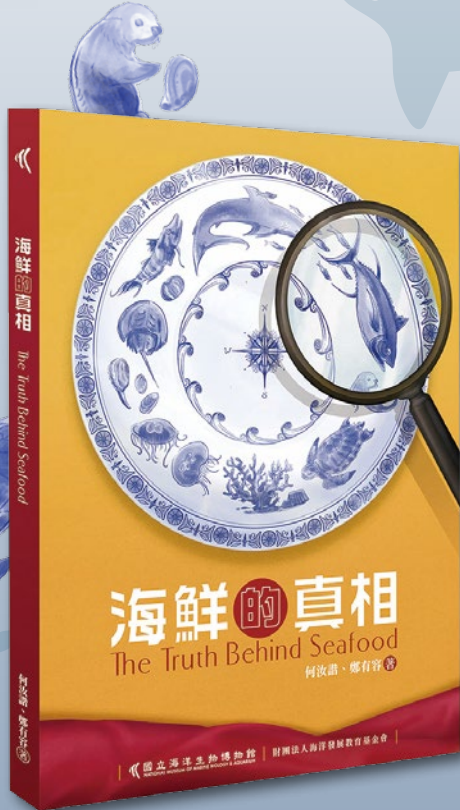
註一：「海生館研究所」全名為「國立東華大學海洋生物研究所」，為「海生館」與「國立東華大學」合辦的研究所，就設立於海生館館區內，從2005年開始招生，現分為「海洋生物科技組」及「海洋生物生態與演化組」，招收碩博士生(每年合計20多名)加入海生館的研究團隊，利用海生館現有的各項科研資源及就近墾丁珊瑚保育區的地利，進行具特色的海洋生

命科學研究，珊瑚生物學及珊瑚礁生態研究即為其中之一。

註二：珊瑚與共生藻（渦鞭毛藻的一種）的共生現象是珊瑚礁健康的基礎，共生藻能行光合作用並將養份提供珊瑚使用，若共生關係被破壞，共生藻離開珊瑚時，珊瑚就會白化。此研究課題是國際上重要的議題之一，尤其是擁有珊瑚礁生態系的國家。



本書榮獲教育部第41次
中小學生讀物選介



海鮮的真相購買連結



作者何汝諧教授與葉
寶惜女士賢伉儷

《海鮮的真相》

出版者：國立海洋生物博物館、財團法人海洋發展教育基金會

作者：何汝諧，鄭有容

出版年月：107年11月（初版）108年12月（一版二刷）

規格：平裝 / 195頁 / 18 x 25.5 x 0.98 cm全彩印刷

ISBN：9789860574364

GPN：1010702024

定價：420元

