

# 台灣經濟魚種之解說

漁業署臺北辦公區第五科

農業經營顧問專家 陳建佑 97.11.5

[jianyu@ms1.fa.gov.tw](mailto:jianyu@ms1.fa.gov.tw) Tel:02-33436100 / Fax:02-23568130

# 台灣漁產品產銷概況

2007年與2006年漁業生產量值比較表

		2007年		2006年		增減比率%	
		產量(公噸)	產值(萬元)	產量(公噸)	產值(萬元)	產量	產值
總計		1,499,524	9,496,070	1,266,026	8,536,993	18.4%	11.2%
遠洋漁業(冷凍魚貨)		984,510	4,781,839	757,896	4,141,920	29.9%	15.4%
沿近海冰 藏貨	近海漁業	135,440	874,383	154,873	982,300	-12.5%	-11.0%
	沿岸漁業	54,280	550,945	54,381	596,106	-0.2%	-7.6%
	小計	189,720	1,425,328	209,254	1,578,406	-9.3%	-9.7%
養殖魚貨	海面養殖業	35,072	461,333	34,571	408,417	1.4%	13.0%
	內陸漁撈業	241	1,484	155	771	55.5%	92.5%
	內陸養殖業	289,980	2,826,087	264,149	2,407,480	9.8%	17.4%
	小計	325,293	3,288,904	298,875	2,816,668	8.8%	16.8%
進口(食用)魚貨		159,671	1,526,603	125,259	1,259,107	27.5%	21.2%

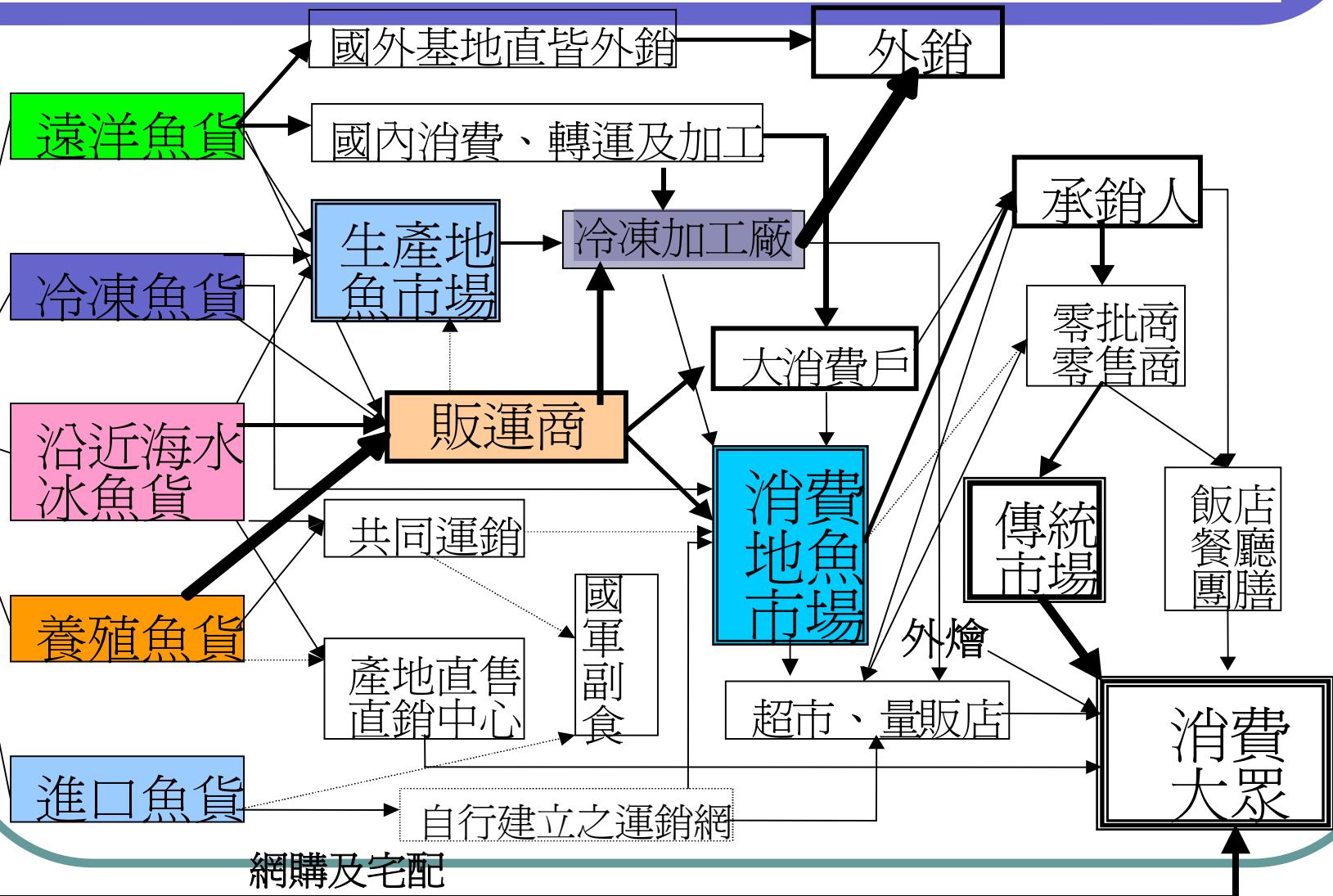
資料來源：2008年中華民國台閩地區漁業統計年報，農委會漁業署。

# 台灣漁產品供需狀況表

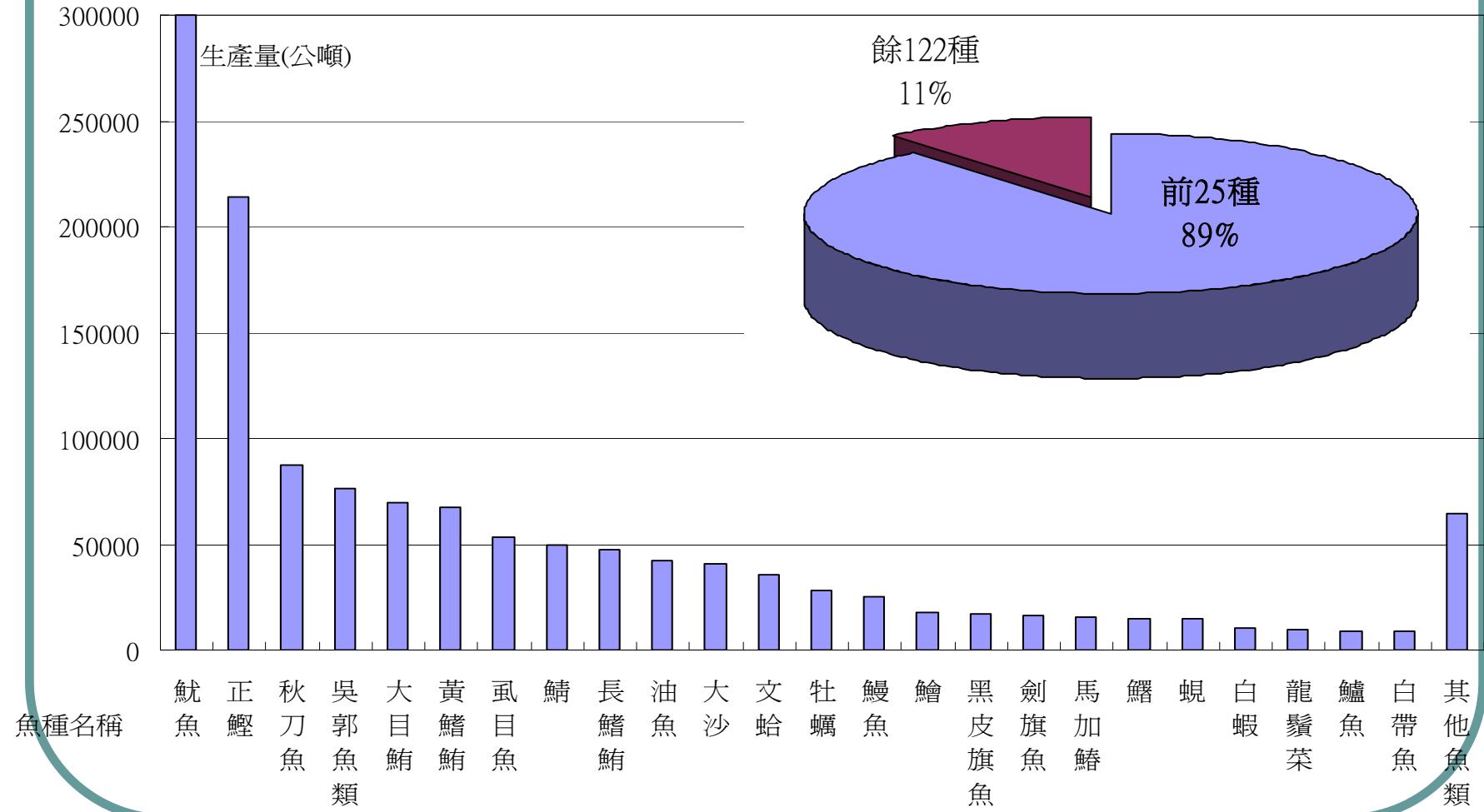
年別	漁業總產量	進口量	出口量	國內	市場	佔國內消費量	人年均可供消費量
		(食用)		生產量	交易量		
單位	公噸	公噸	公噸	公噸	公噸	%	公斤
1998	1,348,152	106,616	477,170	977,598	601,258	62%	<b>39.41</b>
1999	1,363,867	119,229	418,755	1,064,341	653,000	61%	<b>43.72</b>
2000	1,357,351	154,372	492,411	1,019,312	625,277	61%	<b>40.22</b>
2001	1,318,740	125,574	523,763	920,551	580,961	63%	<b>35.45</b>
2002	1,406,741	143,235	576,174	973,802	560,607	58%	<b>36.08</b>
2003	1,500,883	134,320	588,470	1,046,733	598,338	57%	<b>39.97</b>
2004	1,287,480	141,464	577,375	851,569	590,751	69%	<b>30.99</b>
2005	1,314,225	140,316	650,477	804,064	589,475	73%	<b>29.86</b>
2006	1,283,664	125,259	637,430	825,406	565,326	68%	<b>28.54</b>
2007	1,499,523	159,671	673,957	975,428	513,064	53%	

資料來源：1. 1999-2008年臺灣地區農產品批發市場年報及台閩地區漁業統計年報。  
 2. 行政院農業委員會糧食平衡表。

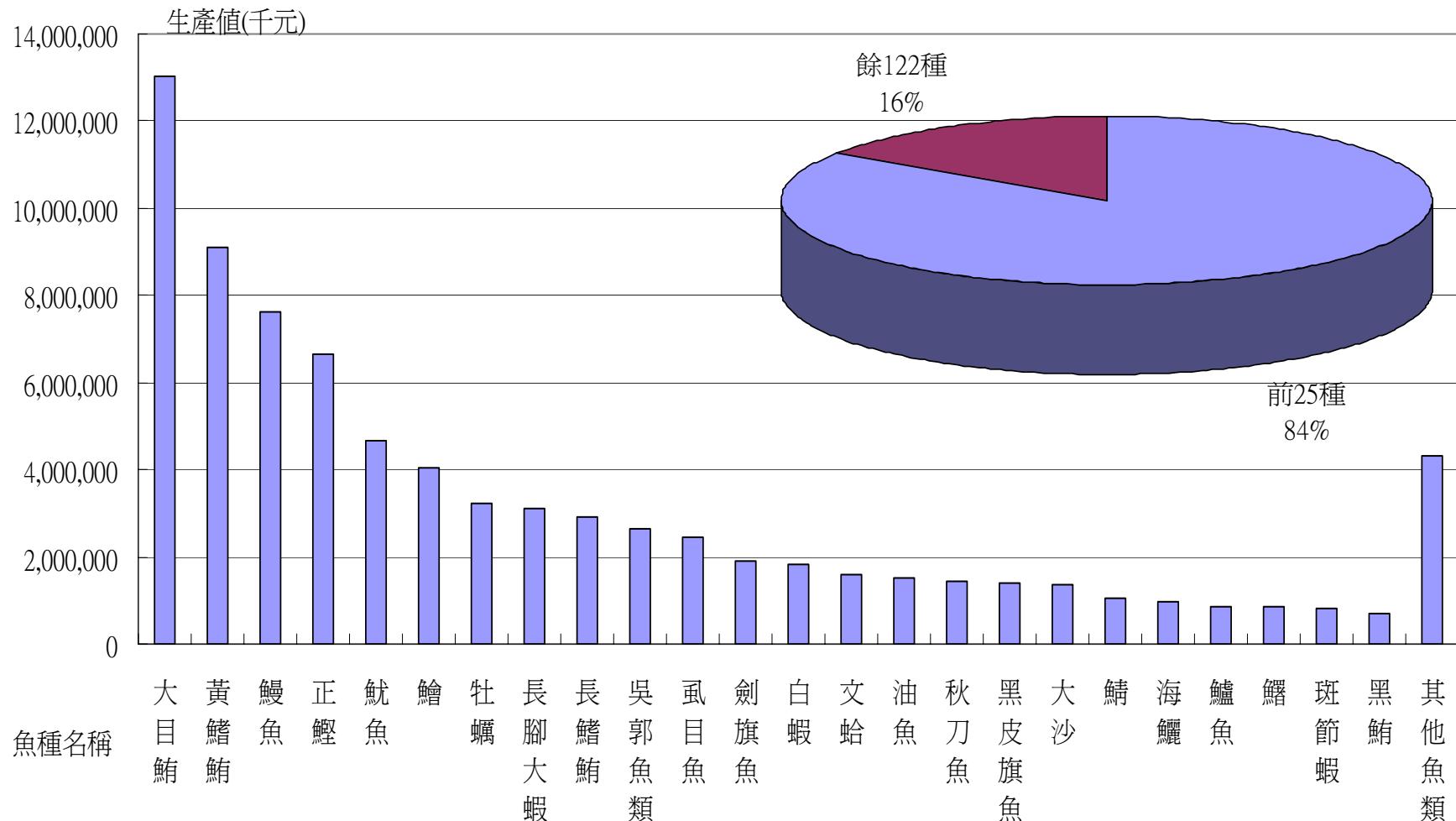
# 0-5階漁產品通路圖



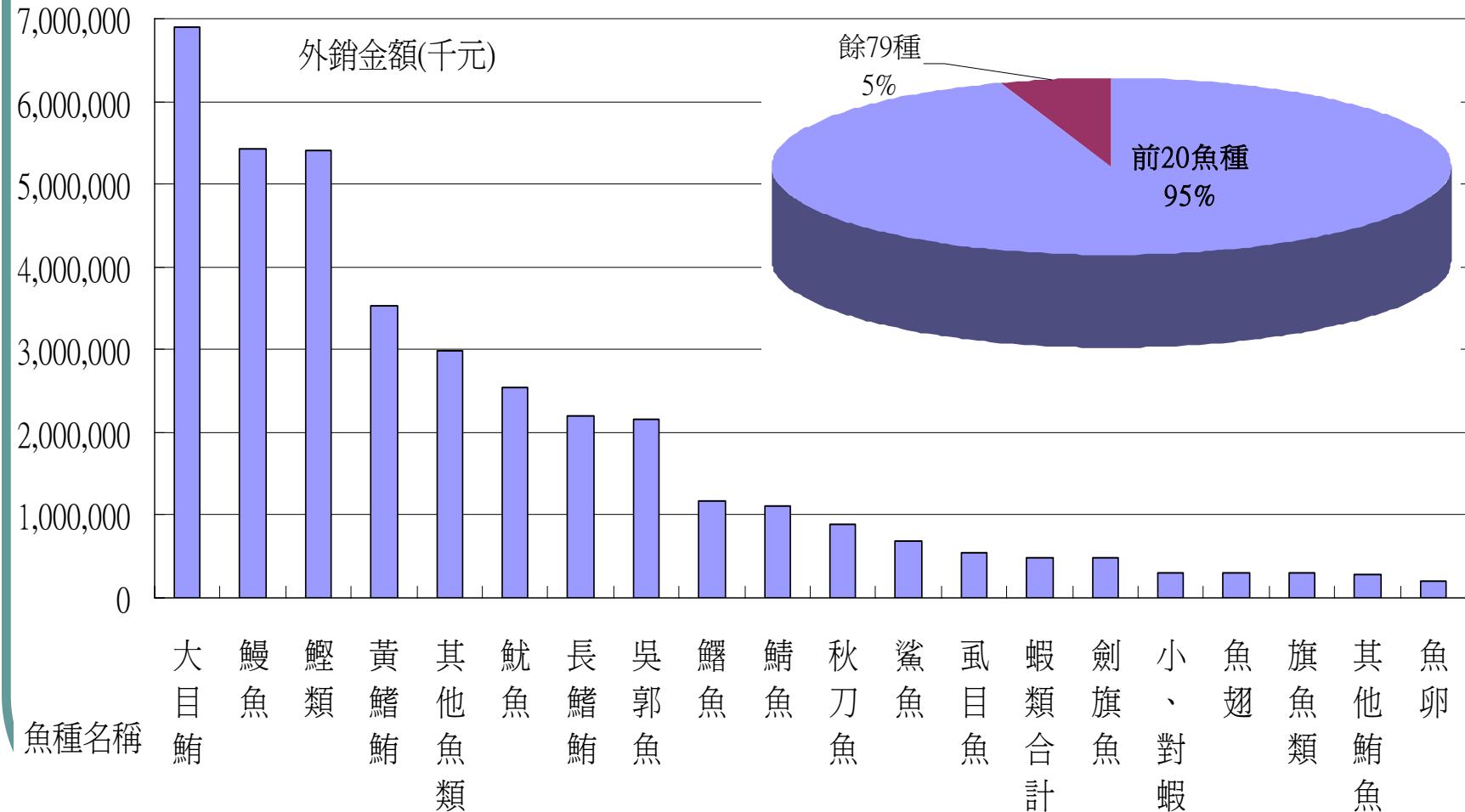
# 台灣漁獲量前25魚種



# 台灣生產值前25魚種



# 台灣出口值前20大魚種



<http://fishdb.sinica.edu.tw>

台灣  
衆  
類資料庫  
The Fish Database of Taiwan

中文版 English



數位典藏國家型科技計畫 / 中央研究院生物多樣性研究中心版權所有  
Copyright © National Digital Archives Program / Research Center for Biodiversity Academia Sinica All Rights Reserved.



# 魚類資料庫查詢方式



## 查詢台灣魚類基本資料

請選擇查詢方式

<input type="radio"/> 科名	<input type="radio"/> 科中文名	<input type="radio"/> 學名	<input type="radio"/> 中文名
<input type="radio"/> 臺灣地理分布	<input type="radio"/> 棲息環境	<input type="radio"/> 棲息深度	<input type="radio"/> 英文俗名
<input checked="" type="radio"/> 經濟性魚類	<input type="radio"/> 食用魚類	<input type="radio"/> 觀賞魚類	<input type="radio"/> 有毒魚類
<input type="radio"/> 關鍵字查詢	<input type="radio"/> 科號	<input type="radio"/> 查詢標本	



臺灣地區『經濟性』魚類共有1,097種

# http://www.fa.gov.tw/

魚類圖鑑 - Windows Internet Explorer

http://www.fa.gov.tw/chn/fishshell/fishshell.php

行政院農業委員會漁業署|漁業資訊服務網  
Fisheries Agency, Council of Agriculture, Executive Yuan

請輸入關鍵字 | 查詢

... 署務導覽 | 為民服務 | 雙向交流 | 統計與行情 | 漁業文化 | 漁業資源 | 漁業法規 | 相關連結  
| 意見交流 | 署長信箱 | 活動佈告 |

魚類圖鑑

... 首頁 > 魚類圖鑑

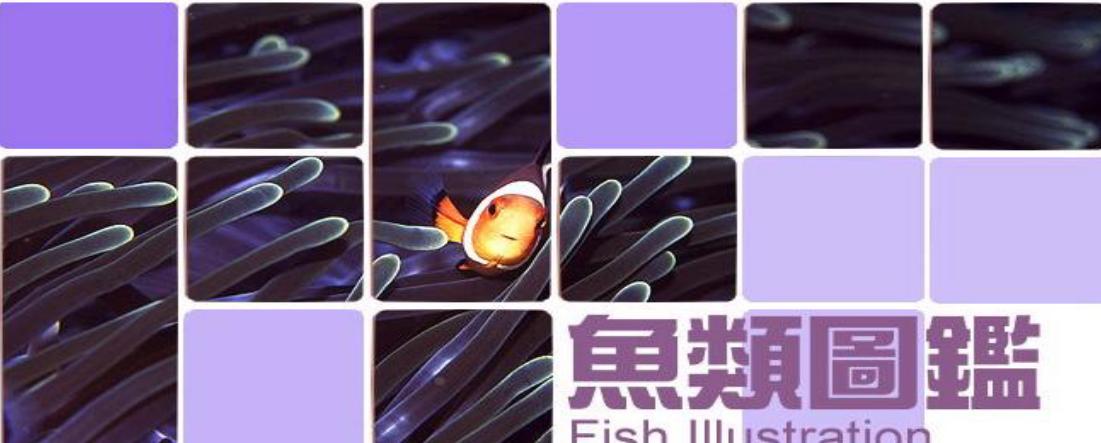
魚類查詢系統

- 魚類查詢

魚類資料庫

- 魚類資料
- 有毒魚類
- 常見河魨
- 魚類食譜
- 魚類郵票

參考資料



魚類圖鑑  
Fish Illustration

完成

1105-2

網際網路

100%

10

<http://www.tfrin.gov.tw>

The screenshot shows a Windows Internet Explorer window with a blue title bar. The title is "水產試驗所 (FRI):: > 水產數位典藏 - Windows Internet Explorer". The address bar contains the URL "http://www.tfrin.gov.tw/friweb/data/profile/19/index.php?pro\_parent=pk3". The browser interface includes standard buttons for back, forward, search, and refresh. Below the address bar is a toolbar with icons for home, search, print, and other functions. The main content area features the logo of the Fisheries Research Institute (FRI) and its name in both Chinese and English. A navigation menu on the left lists categories like "本所簡介", "研究與發展", and "水產數位典藏". The central content area is divided into several sections: "黑潮漁業數位典藏" (Black Tide Fisheries Digital Archives), "臺灣東部黑潮漁業文化數位典藏" (Digital Archives of Taiwan East Coast Black Tide Fisheries Culture), "沿海標本數位典藏" (Digital Archives of Coastal Specimens), "台灣沿海海洋生物標本之數位典藏-魚、貝、甲殼類" (Digital Archives of Taiwan Coastal Marine Biological Specimens - Fish, Molluscs, Crustaceans), and "水產生物圖說" (Fishery Biology Illustrations). Each section contains descriptive text and small images related to its content.

# 漁業詞彙查詢

漁業詞彙

雙語詞彙

漁業別代碼(Type

- 魚貝苗代碼(Fish Fry Code)

養殖面積代碼

- (Aquaculture Area Code)

魚類名代碼(Fish Species Code)

- 水產製品代碼(Fishery Products Code)

水產罐頭製品代碼(Fishery Can Code)

漁業署常用英文雙語辭彙對照表(Glossary of terms commonly used in general fisheries)

- 漁港類別(Categories of fishing harbors)

相關連結

行政院研究發展考

- 核委員會-雙語生活環境服務網

首頁 > 漁業雙語詞彙對照表

<http://www.fa.gov.tw/chn/glossary/glossary07.php>

漁業雙語詞彙對照表

表四：魚類名代碼(Table 4: Fish Species Code)

代碼 (Code)	中文名稱(Chinese Name)	英文名稱(English Name)	學名(Scientific name)	俗名(Common name)
0000	總計	Grand total		
0100	吳郭魚類	Tilapia	<i>Oreochromis hybrids Tialpia spp.</i>	福壽魚、南洋鯽、尼羅魚
0201	鯉魚	Common carp	<i>Cyprinus carpio</i>	鯉仔、在來鯉、財神魚
0202	鯽魚	Crucian carp	<i>Carassius auratus</i>	鯽仔、細頭
0203	草魚	Grass carp	<i>Ctenopharyngodon idellus</i>	鯇、鯷、池魚、草根魚
0204	青魚	Black chinese roach(Black carp)	<i>Mylopharyngodon piceus</i>	黑鰱、黑鮰、烏鮰、黑鱥
0205	大頭鰱	Bighead carp(Black silver carp)	<i>Aristichthys nobilis</i>	黑鰱、鰤、花鰱、胖頭鰱
0206	竹葉鰱	Silver carp	<i>Hypophthalmichthys molitrix</i>	白鰱、白葉仔、鰱仔
0207	鰻魚	Mud carp	<i>Cirrhina mdirarella</i>	鰻魚、鰻仔魚、花鰻仔
0299	其他淡水魚類	Other fresh water fish		鱈魚
0300	鰻魚	Eel(Japanese eel)	<i>Anguilla japonica</i>	正鰻、白鰻、鰻麗、白鰻
0400	淡水鯫	Freshwater catfish (Chinese catfish)	<i>Silurus assotus</i>	泰國鯫、急仔魚、鯫仔、土鯫
0500	鱸魚	Japanese seaperch	<i>Lateolbrax japonicus</i>	七星鱸、沙鱸、紅目鱸、盲槽
0501	淡水銀鱸	Sliver Perch	<i>Bidyanus bidyanus</i>	淡水珍珠石斑、澳洲鱸
0502	淡水大口黑鱸	Large-mouth bass	<i>Micropterus salmoides</i>	黑鱸、加州鱸、淡水鱸
0503	七星鱸	Japanese seaperch	<i>Lateolbrax japonicus</i>	花鱸、青鱸、日本真鱸
0504	紅目鱸	Sand Bass	<i>Psammoperca waagensis</i>	
0599	其他鱸魚	Giant seaperch	<i>Lates calcarifer</i>	
0600	泥鰌	Loach(Pond loach)	<i>Misgurnus anguillicaudata</i>	
1100	鱒魚	Trout(Rainbow trout)	<i>Oncorhynchus mykiss</i>	
1200	香魚	Sweet fish(Ayu)	<i>Plecoglossus altivelis</i>	
1400	虱目魚	Milkfish	<i>Chanos chanos</i>	
1500	鰆鰨類	Flatfish(Indian spiny turbot)	<i>Psettodes erumei</i>	
1600	紅鰐魚	Red snapper(Japanese seab		



行政院農業委員會漁業署|漁業資訊服務網  
Fisheries Agency, Council of Agriculture, Executive Yuan

漁業署



# 底拖網漁業資源資料庫

**Trawlbase of Taiwan**  
台灣底拖漁業資源資料庫  
-marine organisms collected by bottom trawling

行政院農業委員會漁業署  
暨中央研究院 - 委託  
中央研究院動物研究所執行

● 選擇測站  
選擇測站 ▾

● 選擇深度  
 全選  
 50M  100M  
 200M  400M  
 600M  800M

● 選擇季節  
 全選  
 春  夏  
 秋  冬

● 選擇類別  
魚類 ▾

查詢 

計畫及資料庫說明

行政院農業委員會漁業署

中央研究院動物所製作

25N  
24N  
23N  
22N



Tel: +886-2-2789-9500 / Fax: +886-2-2789-9503, 27883463 / E-mail: [zoskt@gate.sinica.edu.tw](mailto:zoskt@gate.sinica.edu.tw)  
中央研究院動物所版權所有 Copyright (c) Institute of Zoology Academia Sinica. All Rights Reserved.

# 大目鮪(*Thunnus obesus*)

- 英文名：Bigeye Tuna
- 俗名：大目串、短鮪
- 大洋中上層洄游性魚類。
- 頭高眼大是其最明顯之特徵。

大目鮪廣範分布於三大洋之熱帶、亞熱帶海域，約為南、北緯40度間之海域。體長可達200-250公分、體重200公斤以上。其適水溫範圍在10~15°C之間。

- 台灣各地均產，尤以東部及南部產量最多。
- 肉色鮮紅柔軟，主要銷售市場為供應日本生魚片市場。
- 全世界年產量在100,000-500,000噸。一般漁法包括延繩釣、圍網及流刺網等。



# 延繩釣漁業

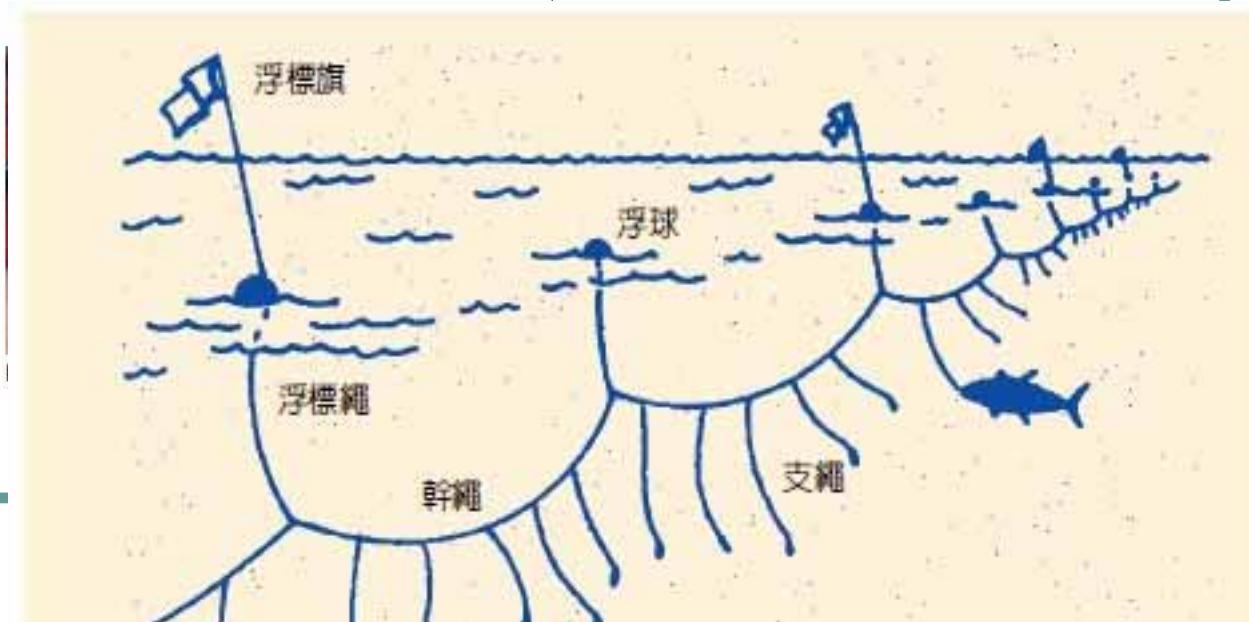
表1 遠洋鮪延繩釣漁船對外漁業合作一覽表

合作國家	漁業種類	合作方式	民曆92年船數
英屬亞森松	超低溫鮪延繩釣	繳費入漁	18艘
英屬印度洋領土政府 (查哥斯群島)	超低溫鮪延繩釣	繳費入漁	13艘
印度	超低溫鮪延繩釣	繳費入漁	12艘
吉里巴斯	超低溫鮪延繩釣	繳費入漁	13艘
馬達加斯加	超低溫鮪延繩釣	繳費入漁	27艘
馬爾地夫	超低溫鮪延繩釣	繳費入漁	21艘
模里西斯	其他作業鮪釣	繳費入漁	3艘
莫三比克	超低溫鮪延繩釣	繳費入漁	13艘
塞普爾	超低溫鮪延繩釣	繳費入漁	7艘
索羅門群島	其他作業鮪釣	繳費入漁	4艘
索馬利亞	超低溫鮪延繩釣	繳費入漁	10艘
南非	基地作業和超低溫鮪釣	繳費入漁	21艘
吐瓦魯	超低溫鮪延繩釣	繳費入漁	11艘
萬那杜	基地作業鮪釣	繳費入漁	23艘
阿曼	超低溫鮪延繩釣	繳費入漁	19艘
巴西	基地作業和超低溫鮪釣	租船	6艘
象牙海岸	超低溫鮪延繩釣	繳費入漁	5艘
加彭	超低溫鮪延繩釣	繳費入漁	10艘
賴比瑞亞	超低溫鮪延繩釣	繳費入漁	20艘

資料來源：中華民國對外漁業合作發展協會



圖3. 屏東東港卸魚情形，圖為太平洋黑鮪（陳國書攝）



# 鰹鮪大型圍網漁業



圖 3. 巨大的魚網及網船情形

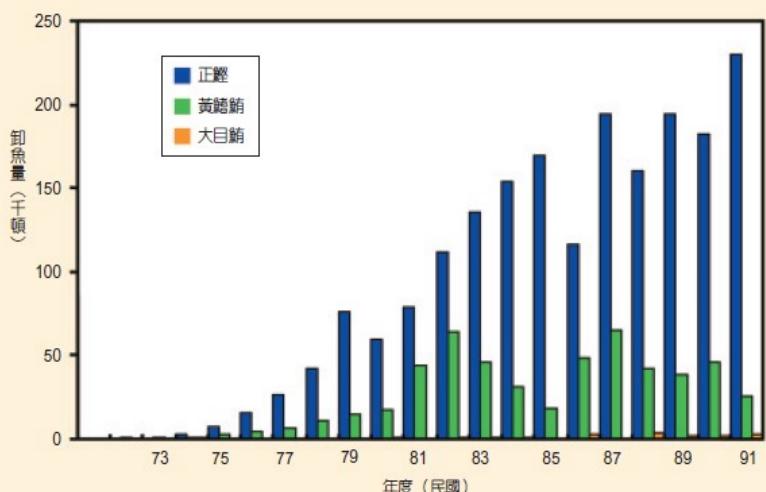


圖 5. 我國鰹鮪大型圍網漁業歷年魚種別卸魚量



圖 6. 其他國家圍網漁船多已汰換

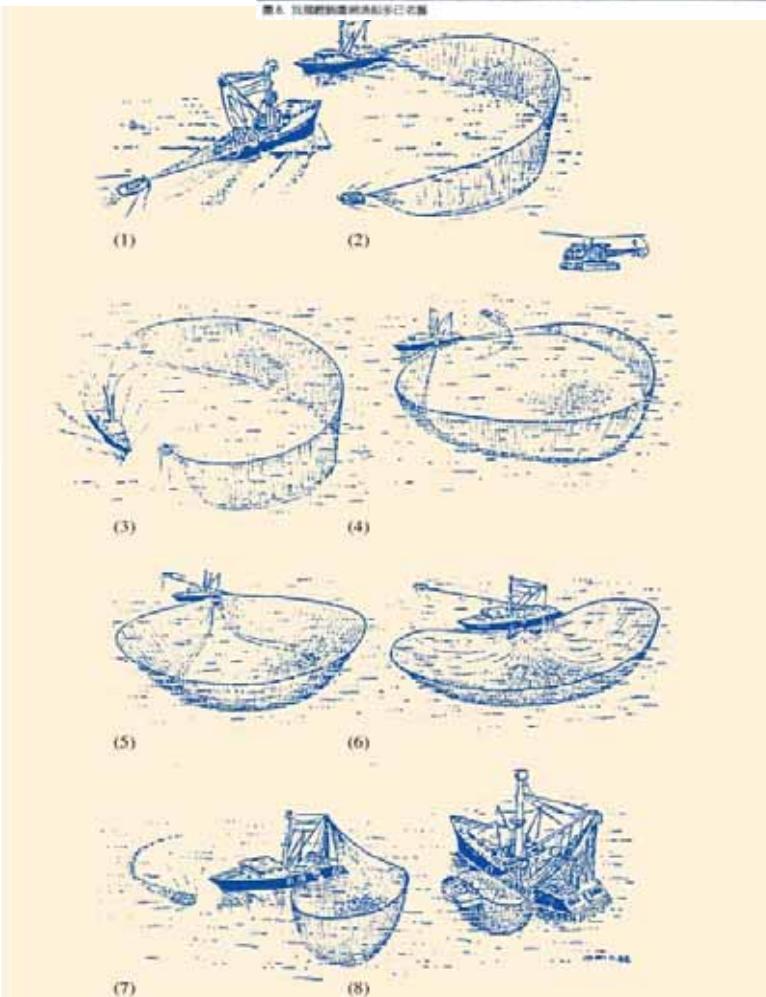


圖 1. 國際大型圍網漁業漁作業過程 (Stequet and Marsac, 1983)

# 黃鰭鮪 (*Thunnus albacares*)

- 英文名：Yellowfin Tuna
- 俗名：串仔
- 體背藍黑、腹部銀白色，第二背鰭、臀鰭及各離鰭均為鮮黃色為最明顯之特徵，因此名為黃鰭鮪。廣範分布於三大洋之熱帶、亞熱帶海域，約為南、北緯40度間之海域。體長最大可達200公分、體重170公斤以上，一般約體長150公分左右。常出現在18°C-31°C水域，因水溫有垂直分布現象。
- 可作生魚片或加工以及各種烹煮調理皆宜。
- 全世界年產量超過500,000噸。一般漁法包括延繩釣、圍網及流刺網等。



# 長鰭鮪( *Thunnus alalunga*)



陳國書提供

- 英文名：Albacore
- 俗名：白肉串
- 體背藍黑、腹部銀白色，胸鰭特長且超過臀鰭是最明顯之特徵，因此名為長鰭鮪。廣範分布於三大洋之熱帶、溫帶海域，北緯可達45~50度間，南緯可達30~40度間之海域，惟赤道南北緯10度間較少發現其蹤跡。一般約體長40~100公分間。其棲息之溫範圍在10~28°C之間，而最適水溫為10~20°C之冷水域。
- 生魚片或加工以及各種烹煮調理皆宜。
- 全世界年產量在100,000-500,000噸。一般漁法包括延繩釣、圍網及流刺網等。



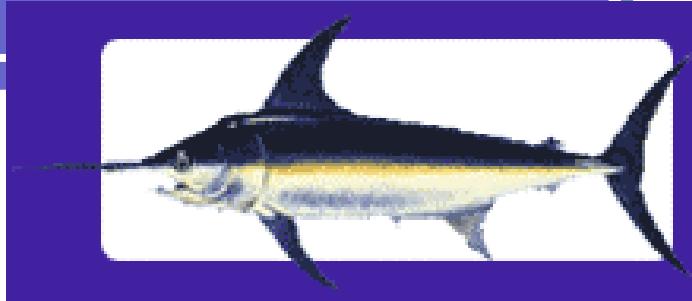
# 正鰹(*Katsuwonus pelamis*)

- 英文名：Skipjack
- 俗名：煙仔、卓鰋、柴魚
- 魚體呈紡錘狀，腹部銀白色，側線下方有4~10條暗灰色之條紋。一般體長約在80公分，體重約為8~10公斤。最大體長可達100公分、體重約30餘公斤。分布於三大洋熱帶及溫帶水域。
- 群聚特性因此成為圍網漁業主要之漁獲對象，漁獲組成正鰹約占75%，黃鰭鮪約占25%。
- 煎食、煮味噌湯或作生魚片皆宜，亦常被加工成製品，如柴魚或罐頭等。
- 全世界年產量可達70-80萬噸。一般漁法以定置網、一支釣、延繩釣或流刺網捕獲。



# 劍旗魚(*Xiphias gladius*)

- 英文名：Swordfish
- 俗名：旗魚舅、丁挽舅、劍魚
- 劍旗魚分布三大洋之熱帶、溫帶海域，有時甚至出現於寒帶海域。屬大洋性中上層洄游魚種。劍旗魚雖為暖水性之魚種，最適水溫為18~22°C，然而其可忍受5~27°C的水溫範圍，通常有表層至550米深之海中皆有其蹤跡。劍旗魚最大可達全長445cm、體重可達540kg，當體長達150~170cm時即達成熟之年齡。
- 台灣各地均有產，尤以東部產量最豐。一般以煮湯或製成罐頭食之，或作味噌魚。
- 全世界年產量大約在35,000-42,000噸。一般漁法以一支釣或定置網捕獲，有些地區以圍網或流刺網法。



# 黑皮旗魚(*Makaira nigricans*)



- 英文名：Blue marlin
- 俗名：油旗魚、鐵皮、黑皮
- 黑皮旗魚分布印度洋及太平洋之熱帶、亞熱帶海域，出現於大西洋之黑皮旗魚為同屬異種之Atlantic blue marlin。黑皮旗魚為旗魚類中熱帶性最強之魚種，一般在赤道流及赤道反流海域中洄游較多。體長約200~300公分。
- 主要分布於東部海域，可食用生魚片或煎食、煮湯，加工成罐頭或零嘴、魚鬆等皆宜。
- 全世界產量在5,000-10,000噸。一般漁法包括表層的延繩釣、流刺網、定置網、拖網或使用標槍法（即鏢旗魚）。



# 魷魚(*Ommastrephidae*)

- 主要漁獲：阿根廷魷、紐西蘭魷  
美洲大赤魷、西北太平洋赤魷
- 英文名：Argentine shortfin squid、Wellington flying squid、Jumbo flying squid、Neon flying squid
- 俗名：魷魚、柔魚
- 外套膜為筋質而呈圓筒形，其後端圓錐形，外套膜前端背側略呈三角形狀，鰭呈橫長之菱形，其後緣僅凹入，最長腕之全腕具有廣闊保護膜，眼睛為開眼型。
- 以浮流刺網及魷釣捕獲，多供鮮食，產量多時加工製成魷魚片，為日本產魷魚中漁獲量最多之重要經濟品種。



# 秋刀魚(*Cololabis saira*)

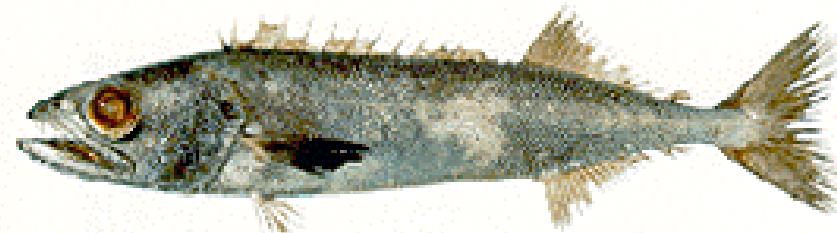


圖 12. 秋刀魚

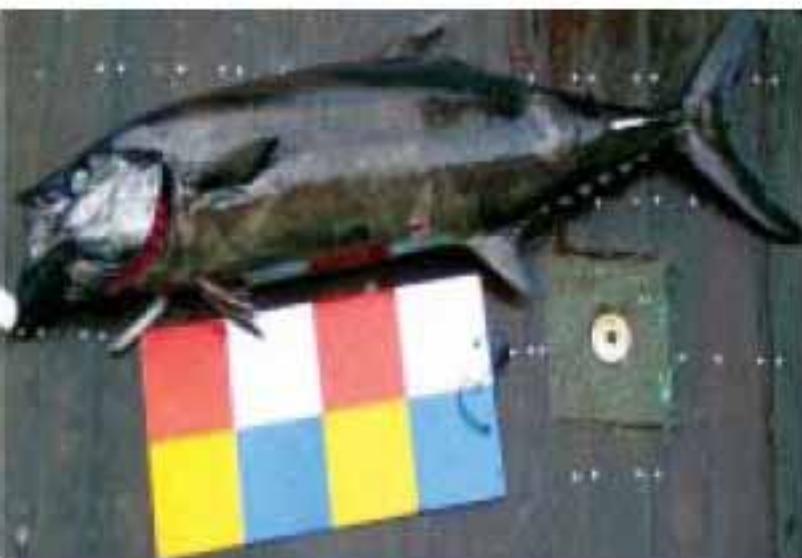
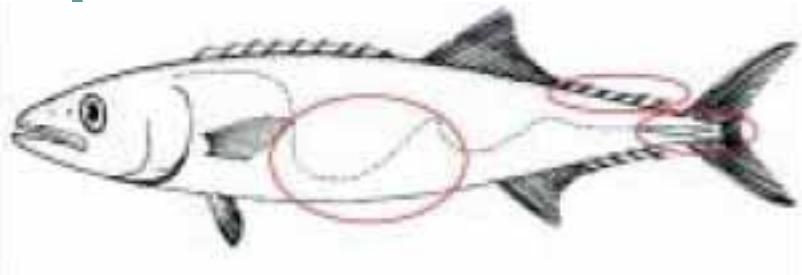
- 英文名：Sanma或Pacific saury
- 俗名：山瑪魚
- 體扁而細長，背部幾近一直線，體背部及體側上方為暗灰色，腹部為銀白色，體側中央有一條銀藍色帶，全長可達38公分。具強烈趨光性，漁船於夜間可以集魚燈誘捕。食性係以攝食動物性浮游生物為主。
- 西北太平洋系群為我國漁撈作業之主要漁獲對象。以流刺網及焚寄網等漁法在夜間捕獲。
- 通常以碳烤及油煎食用。

# 油魚(*Lepidocybium lavobrunneum* *Ruvettus pretiosus Cocco*)

- 英文名：Oilfish
- 俗名：油魚/為帶鰆科  
台灣以薔薇帶鰆為主，尚有鱗網帶鰆
- 體表粗糙被細圓鱗及骨狀瘤，側線不彎曲，第二背鰭與臀鰭對位，腹緣尖銳具稜脊，尾柄上無稜脊，但有小離鰭。體色呈暗褐色。
- 要棲息在深層海域，游泳能力強，肉食性，主要棲息在陸棚斜坡，通常單獨或成對活動。主要以甲殼類、頭足類及其他小魚為主食，通常在200~400公尺的深度棲息。
- 因油脂多可供生魚片或加工後食用，因肌肉及肉臟富含蠟質油脂，多食易導致腹瀉，以拖網或延繩釣捕獲。



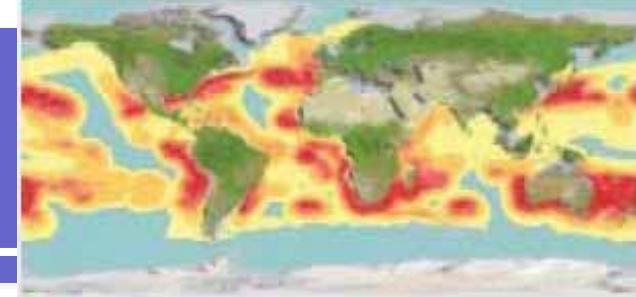
# 油魚(續)



▲圖一、細鱗油甘，上圖是FAO授權提供之素描圖，下圖是臺灣觀察員在印度洋拍攝的照片。



▲圖二、粗鱗油甘，上圖是FAO授權提供之素描圖，下圖是臺灣觀察員在印度洋拍攝的照片。



▲圖三、油甘的分布區域概略圖。

# 大鯊(*Carcharodon carcharias*)

- 英文名：Shark, White pointer, River whaler
- 俗名：大沙、大白鯊；白眼鯫
- 體呈紡錘型，軀幹較粗壯。體背側青灰色，或暗褐色；或近黑色；腹側淡色至白色。胸鰭腋斑塊、胸鰭和尾鰭之後部暗色；或腹鰭白色，前部具一青灰色斑塊；前者明顯大於後者，且位腹鰭之前方；尾鰭下葉發達，上葉邊緣波浪狀。
- 世界各沿岸海域，台灣南部、東及東北部海域均有分布。除魚肉可食用外，另可加工成魚漿、魚丸、魚乾等；魚鰭可製成皮革；肝可加工成魚油；剩餘物可製成魚粉；上下頷及牙齒可做裝飾品。
- 主要以圍網、定置網、底拖網、流刺網、鏢旗魚法及遊釣等捕獲，經濟價值高。



# 黑鮪(*Thunnus orientalis* )

- 英文名：Pacific bluefin tuna, Bluefin tuna
- 俗名：黑甕串、黑暗串
- 體紡錘形，尾鰭新月形。體背側藍黑色，腹部銀白色。黑鮪一般可分北方黑鮪(太平洋及大西洋和地中海兩亞種)及南方黑鮪。北方黑鮪，體長可超過三公尺，而體重會高達六百八十公斤；一般為200-300公斤。
- 具有季節性遷移至沿海的習性。成魚於春夏季期間洄游到日本至菲律賓之間的主要產卵海域產卵，成為臺灣近海鮪延繩釣漁船的漁獲對象。
- 可作生魚片或加工以及各種烹煮調理皆宜，經濟價值非常高。



陳國書提供

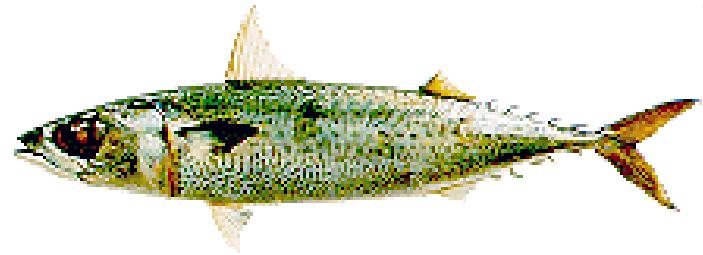
# 鰆魚(*Coryphaena hippurus*)

- 英文名：*Coryphaena hippurus*
- 俗名：鬼頭刀、飛烏虎、萬引
- 體延長側扁，以前部為最高處。雄魚頭頂部隆起形成一頭飾。體呈綠褐色，腹部銀白色，帶淡黃，體側散佈有綠色斑點，背鰭為紫青色，胸鰭、腹鰭邊緣呈青色。通常雄性大於雌性；可達180公分。
- 高雄至東部為3~8月，盛漁期為5月左右；北部為10月下旬至翌年2月中旬。
- 常製成鹽漬魚、魚丸、魚鬚等製品。可以曳繩釣，流刺網、定置網漁獲，亦是遊釣中拖釣之主要漁獲魚種。

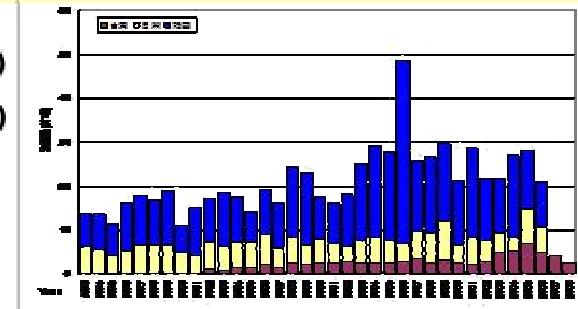
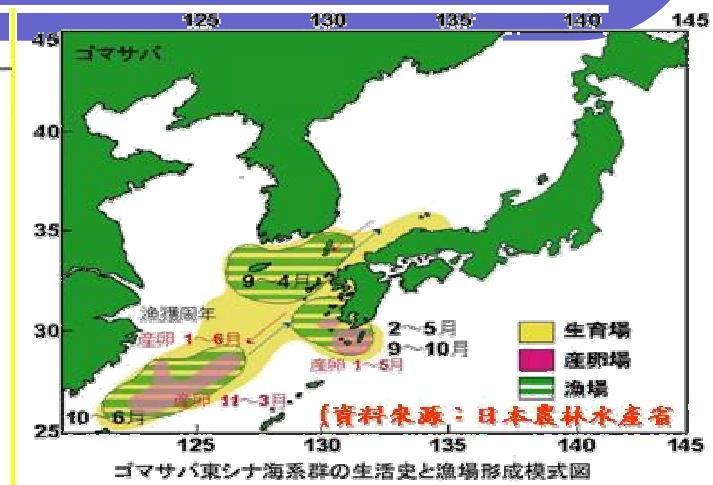


# 鯖(*Scomber australasicus* )

- 英文名：Spotted chub mackerel
- 俗名：花飛、青輝
- 體紡錘形，稍側扁；背緣和腹緣淺弧形；尾柄細短，尾鰭基部兩側各具2條小隆起脊。上下頷各具細齒一列，上頷齒有時不明顯。體背藍綠色，腹部銀白。體側上下皆具暗色斑紋。另有為白腹鯖 (*S. japonicus*) 差異在於硬棘較少(僅IX，而花腹鯖為XI)與腹側潔白無斑紋。
- 近沿海中上層魚類。好群游，具趨光性。全世界年產量達10,000-50,000噸，以圍網、流刺網、定置網捕獲。
- 煎食、味噌湯皆宜，亦可加工成鹽漬品或罐頭。



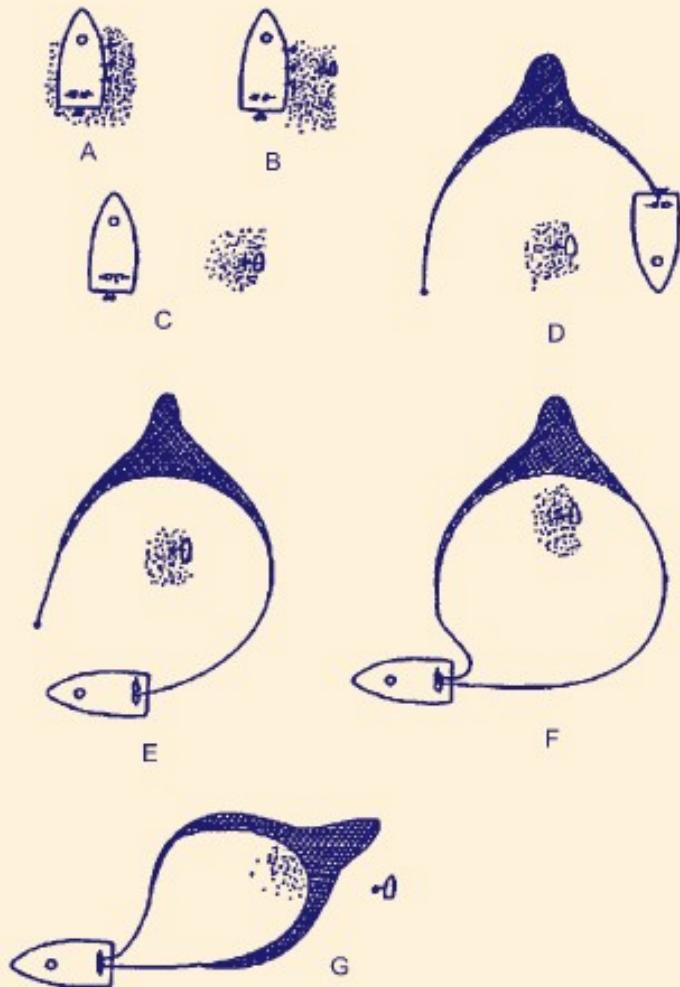
# 鯖鮢圍網漁業



◆ 日本、韓國與台灣在1973~2008年於東海海域捕撈鯖魚之漁獲量  
(2008年統計至八月)

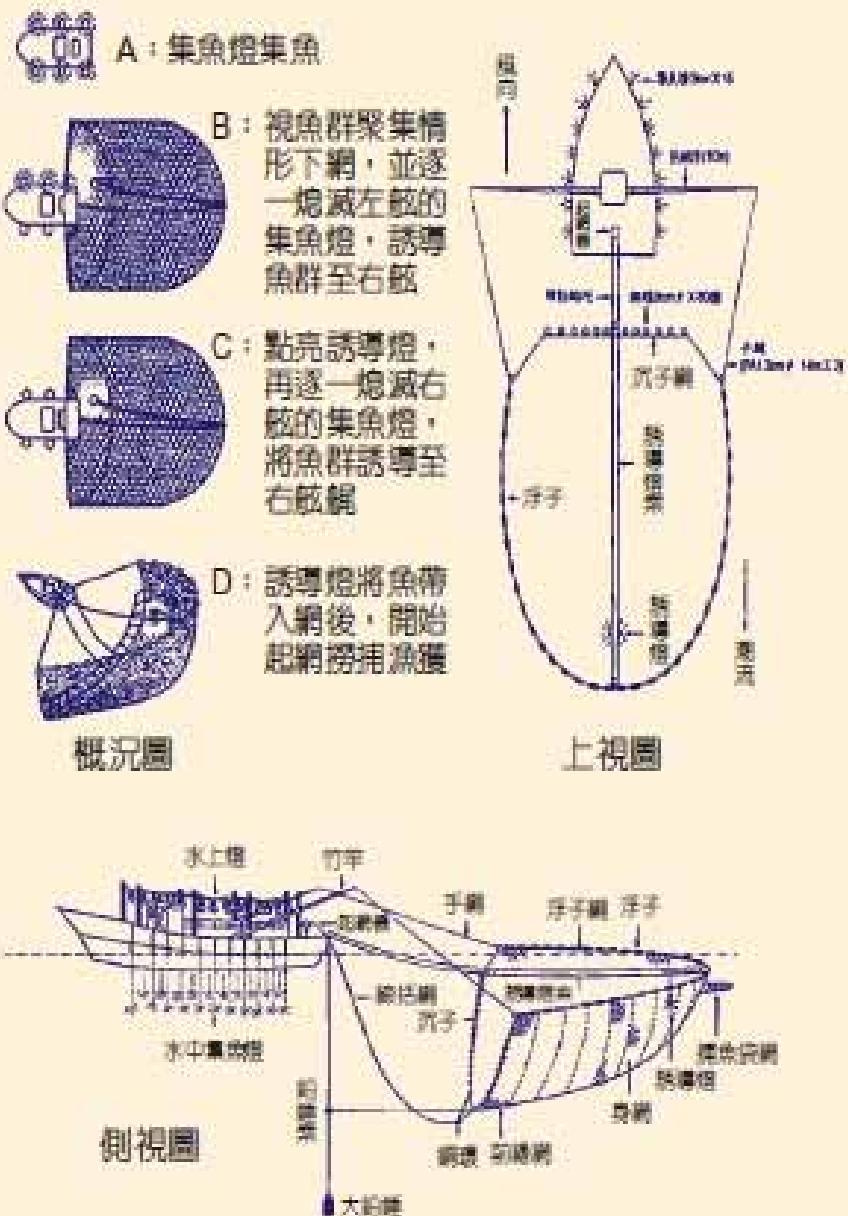
- ◆ 日本、韓國與台灣捕撈花腹鯖之漁場、產卵場、育成場之分佈及洄游範圍  
(範圍由日本本州南部以西之日本海、韓國對馬海峽至台灣東北部海域) (資料來源：日本農林水產省、台灣農委會漁業署、李(2003))

# 燈火漁業



資料來源：周經杰、蘇偉成《台灣漁具漁法》，民國91年

圖 5. 扒網一般作業模式

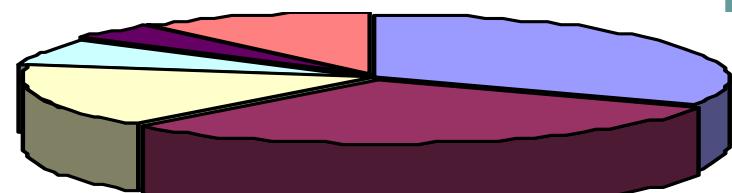


資料來源：周經杰、蘇偉成《台灣漁具漁法》，民國91年

圖 3. 鎖管棒受網的作業方式

# 吳郭魚(*Oreochromis niloticus* *niloticus*, *Tilapia spp.* )

- 英文名：Tilapia / 臺灣鯛
- 俗名：南洋鯽、非洲仔、福壽魚
- 吳郭魚包含莫三鼻克或與尼羅口孵魚、賀諾魯種、紅尼羅等雜交純種或雜交種均有形態亦相似。身體稍延長而側扁呈橢圓形，頭背部隆起，腹部圓。下頷稍長於上頷唇厚而發達。最大可達50公分，通常為15～30公分。
- 年產量近8萬公噸，為廣鹽及廣溫性魚類，繁殖力強且能耐低溶氧，對環境適應性強。
- 肉質鮮美細嫩，骨刺少，經濟價值高，可供生魚片，清蒸與紅燒之用。
- 魚鱗可製成膠原胜肽(蛋白)



■ 臺南縣  
■ 雲林縣  
■ 桃園縣

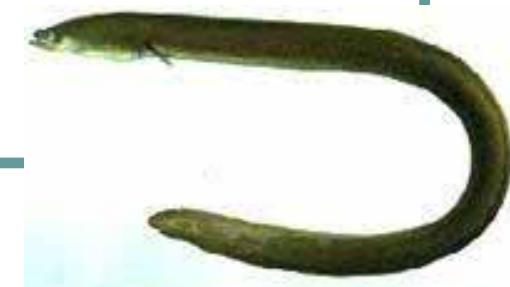
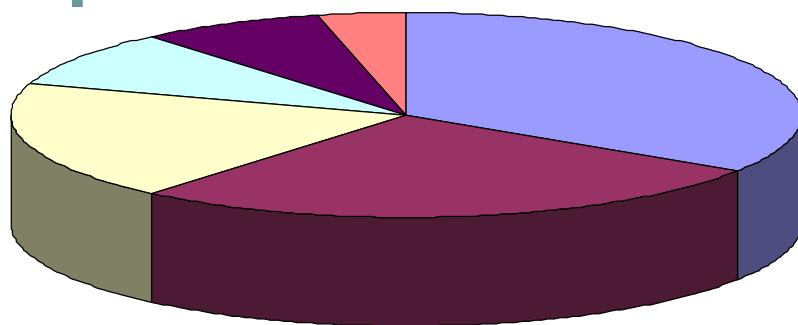
■ 嘉義縣  
■ 高雄縣  
■ 其他

# 鰻魚(*Anguilla japonica* )

- 英文名：Japanese eel, Eel
- 俗名：白鰻
- 體延長而呈蛇狀，尾部側扁。無腹鰭、背鰭、臀鰭與尾鰭連合，體背側翠綠或暗綠色，腹面白色。最大可達130公分，通常為60-90公分。
- 鰻魚在全世界有18種，台灣主要以沿海撈捕日本鰻線養殖而成；近年來鰻線數量日益減少，而有以歐洲鰻替代者。年產量約2萬5千公噸。
- 燒烤、煮湯、紅燒，以活鰻或加工蒲燒鰻多。

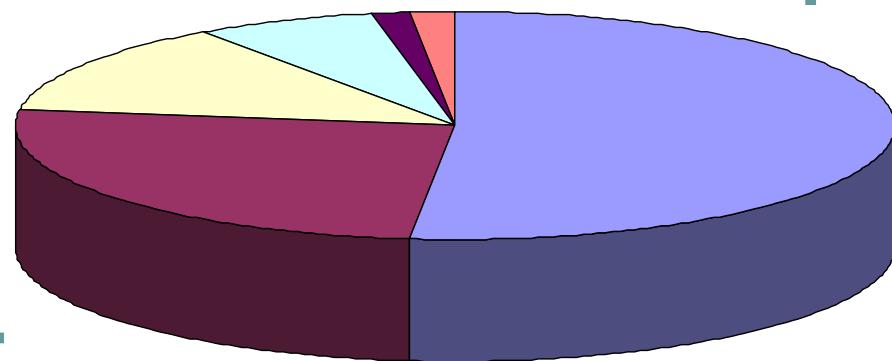


(C) JRC, 2010



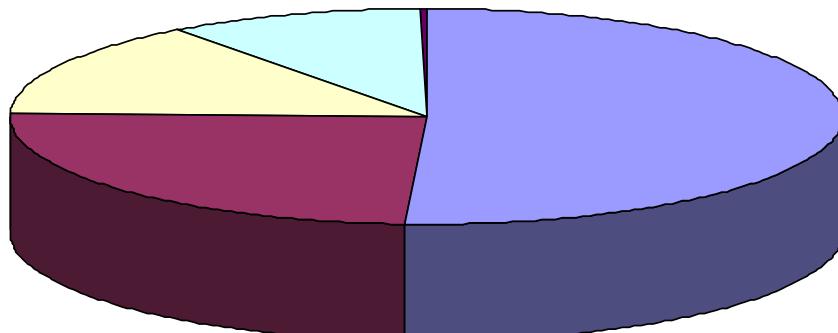
# 虱目魚(*Chanos chanos* )

- 英文名：Milkfish
- 俗名：麻虱目、海草魚、國姓魚
- 體延長，稍側扁，截面呈卵圓形；圓(小)鱗；口小下頷中央具突起，無齒胸鰭低位，尾鰭深分叉。
- 能適應各種不同鹽度的棲息環境，最長可達180公分，通常多在50公分以下。年產量5-6萬公噸。
- 魚肉細緻鮮美，適煮湯、碳烤，魚肚、魚頭、魚皮、魚頭均可食用及加工製罐頭。



# 文蛤(*Meretrix lusoria*)

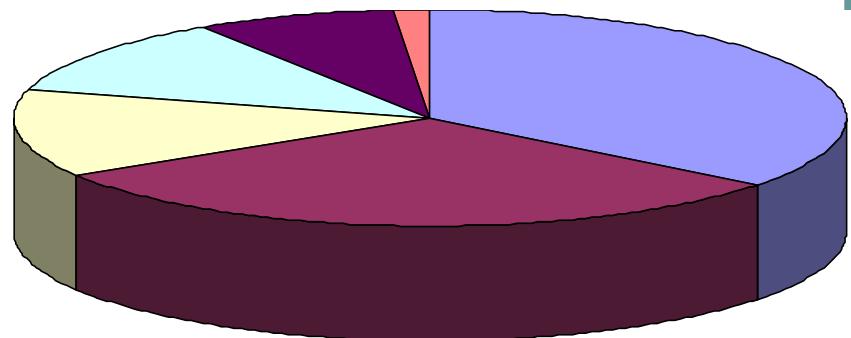
- 英文名：Poker-chip Venus
- 俗名：粉蟻
- 貝殼呈亞三角形，中等程度的膨脹，前緣直伸，後緣呈弧形，有一狹窄的偏稜面，腹緣呈斧底形。黃褐色而有深褐色之斑紋，但色彩及花紋多變化。殼質堅厚，殼面光滑，大者可長至12公分。年產量3萬5千公噸。
- 肉質鮮味美，殼可供藥用或做燒石灰之原料。



■ 雲林縣 ■ 彰化縣 ■ 嘉義縣 ■ 臺南縣 ■ 金馬地區 ■ 其他

# 牡蠣(*Crassostrea gigas*)

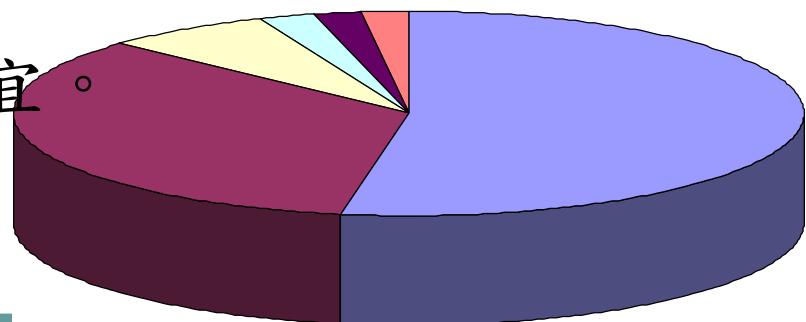
- 英文名：Oysters
- 俗名：牡蠣、蚵仔、蠔
- 貝殼略為長型，但隨著環境的改變，其殼形會有所變化，一般左殼較大，固著面較寬廣。殼黃白色而有紫褐色斑。殼長約8-20公分。年產量約2萬8千公噸。
- 被大量養殖和食用。牡蠣的中式料理很多，最有名的是炒蛋成蚵仔煎，其他還有薑絲蚵仔湯，蚵仔麵線，蔭鼓蚵仔，蚵仔羹，炸蚵捲等。
- 牡蠣殼提煉珍珠層胜肽



■ 嘉義縣 ■ 雲林縣 ■ 臺南縣 ■ 彰化縣  
■ 臺南市 ■ 其他

# 鱸(*Epinephelus malabaricus* )

- 英文名： Malabar grouper
- 俗名：石斑、過魚、郭魚
- 體長橢圓形。頭長稍大於體高。眶間區，稍圓突；胸鰭中大；腹鰭鰭條末端超越肛門。尾鰭凹形，上下緣鰭條稍延長。臺灣以青石斑、瑪拉巴、龍膽石斑及老鼠斑等養殖為主。年產量約1萬7千公噸。
- 肉佳味美，蒸食或煮湯皆宜。

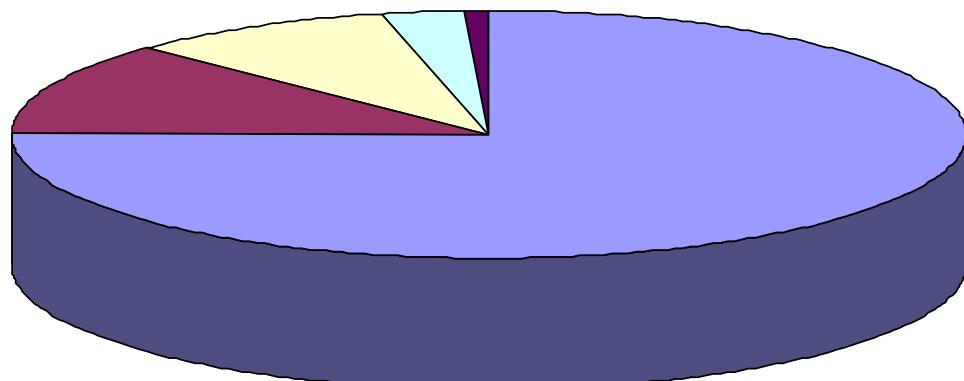


■ 屏東縣 ■ 高雄縣 □ 臺南縣 □ 嘉義縣 ■ 澎湖縣 ■ 其他

# 海鱺(*Rachycentron canadum*)



- 英文名：Cobia
- 俗名：海麗仔、軍曹魚
- 為體型呈圓柱狀之中型海水魚，頭部略縱扁。口大且牙齒發達；無泳鰓；體被小圓鱗。背鰭軟條部基底較長，前方鰭條高，多少呈鐮刀狀。無離鰭，尾鰭深凹入。最大體型可達1.5公尺左右，年產量約4,500公噸。
- 箱網養殖經濟價值高，可製生魚片或切片鹽燒、煎煮。

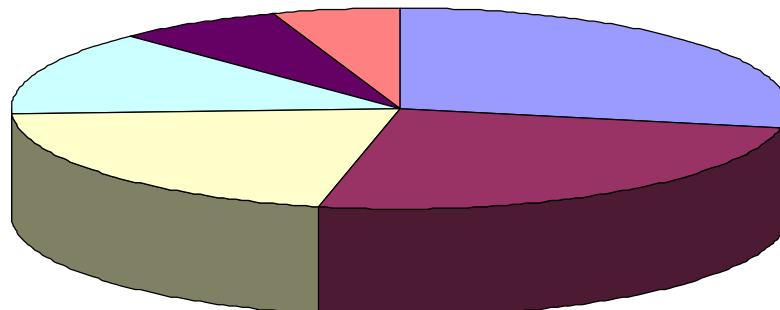


■ 澎湖縣 ■ 屏東縣 □ 高雄市 □ 新竹市 ■ 臺東縣 ■ 其他

# 鱸魚(*Lateolabrax japonicus*/*Lates calcarifer*/*Morone saxatilis*)



- 英文名：Perch/Giant seaperch/Striped bass
- 俗名：七星、花鱸、紅目鱸、鱸魚
- 體長橢圓形而側扁，背部稍隆起。口端位，下頷稍突出於上頷；上頷骨後端平截並延伸達眼後緣下方。臺灣主養殖種類有七星、金目及銀花鱸，年產量近1萬公噸。
- 可清蒸、紅燒、煮湯；被視為手術後食補魚。



■ 高雄縣 ■ 嘉義縣 □ 雲林縣 □ 屏東縣 ■ 臺南縣 ■ 其他

感謝聆聽 敬請指教！

# Q & A

以上資料及圖片引用  
1.中央研究院(生物多樣性研究中心)及  
2.行政院農業委員會水產試驗所及漁業署