

鄉土讀物

臺灣水產

馬陳 兼 鐵善 編校 著訂

臺灣省立師範學院中等教育委員會編主

正中書局印行



版權所有
翻印必究

中華民國四十四年五月臺初版

鄉土
讀物
臺灣
水產

全一冊 基本定價貳角

(外埠酌加運費匯費)

臺灣省立師範學院
中等教育輔導委員會

主編者	馬陳	溫	正	正	印
編著者	陳	溫	正	正	發
校訂者	陳	溫	正	正	發
發行所	崇	崇	中	中	行
發行所	兼	兼	書	書	所
印刷所	信	信	局	局	所

(臺灣臺北市衡陽路二十號)

海外總經銷
集成圖書公司

(香港九龍彌敦道五八〇號E)

(3760)

鄉土讀物編輯旨趣

我國地域遼濶，一般教科書之編輯，難以普遍適應各省區之實際需求。以臺灣省而論，農業方面如：米、鳳梨、香蕉等出產特豐，工業方面如：製糖、造紙、電力、水泥等極具基礎，他如森林、水產亦頗有前途。再以地理而言，因地殼與緯度等影響，颱風與地震成爲本省兩大災害。凡此種種，均與國計民生息息相關，允宜分別出版專書，藉供學校補充教學之用，而後本省青年方得確知本省各種特殊情況，益萌愛護建設之意，且進思如何貢獻一省之力量與其他省區合力同心，共謀整個國家之進步。古今教育賢達提倡鄉土教育，其意殆卽在此。省立師範學院中等教育輔導委員會負有輔導全省中等學校之使命，成立以來卽陸續着手於前項鄉土教材之編輯，期一面供教師參考，作爲補充教學之依據；一面供學生自行閱讀，加強其對鄉土之了解。祇以出版困難，迄未能早日付梓。茲承正中書局惠允印行，吾人極感其協助教育文化之熱忱，此後果能因是項讀物之編印，得以喚起各校教師及青年學生注意鄉土知識，並得從而激發學生愛鄉愛國之情操，發揮鄉土教育之功能，則吾人區區編輯之微意乃不虛也。

臺灣水產

沈亦珍

於臺灣省立師範學院
中等教育輔導委員會

臺灣水產 目次

一、臺灣水產業概要·····	一
二、海洋魚類·····	六
三、養殖魚類·····	一六
四、水母類、貝類、藻類·····	二五

臺灣水產

一、臺灣水產業概要

臺灣是一個大島嶼，四面環海，魚場遼濶，水產豐富，漁業環境，可謂得天獨厚。在日本佔據時，日人對於水產業，甚爲注視，曾極力誘掖其發展，以便從中攫取漁利。據農林處「水產概況」所示，本省漁獲量以民廿九年（日昭和十五年）爲最高記錄，達一億一千九百五十二萬公斤，值五千四百萬日圓，這是本省水產業的繁華時期。日人對於水產業之開拓，不僅限於本省環海附近，對於華南、南洋等遠洋漁業，亦積極發展。即鹹淡水養殖業，也力求改善，惟其時適值太平洋戰事，戰爭破壞，漁業損失殊重，致民卅四年我政府接收時，瘡痍滿目，一切業務，幾陷停頓。幸賴當局數年來銳意整頓與建設，現時已漸恢復舊觀。值茲國際風雲緊急，三次大戰，迫近眉睫，臺灣爲反攻大陸之基地，我們要充實反攻力量，必先開發資源，增加生產。漁業是本省的主要資源，此時此地正是發展良機。現將本省水產業情況，概述如下：

（一）漁業環境——本省的遠海漁場，是從北緯三十度以南的東海，經過臺灣海峽至南

中國海，到爪哇百尋線內，是一個很大的漁場。又從東部海面南下，經呂宋海，至荷領東印度南方海直徑約千哩以上的區域，是鮪、鮫、鰹和旗魚等洄遊性魚類大量棲息的所在，極宜於機船底曳網漁業，機船鮪延繩漁業，母船式鮪漁業等的漁撈活動。其次是近海的漁場，從台灣東部至菲律賓百哩內外，和從溫州海至東京灣約十七萬平方哩的海區，適於鰹旗魚業、鯛牽網漁業，鰹魚業及珊瑚採取業等。再次是沿岸漁業，從本省基隆起至蘇澳的北部海岸，及遠與北方千島列島相連接百尋線內，是以石首魚、鯛、棘鰩、黃鯛、旗魚、鰹、鰯、鮫與鱸等爲主。西部由淡水至高雄海岸，雖因海岸線較少曲折，海底低淺，不大適合於作爲漁場，但如鯛、黃鯛、鮫、鰯等漁業亦可發展。從高雄南端到鸞鑾鼻的南部海面，盛行旗魚、鮪、鮫、鰹，及石首魚等漁業。東部方面：因海岸多屬削崖絕壁，海底以地形關係，離岸不遠，便是千數百尺的深海，缺乏底棲魚類；惟暖流性之浮游魚類如鮪、旗魚、鰹、鯖、鰻等，時隨暖流而來，故東海沿岸，成爲鰹旗、鮪、鰹、鯊、鯖等延繩釣、曳繩釣、鰻焚寄網，及鰹巾着網等漁業的良好漁場。此外，北部彭佳嶼，及南部澎湖島近海，是遠東有名的珊瑚場。

惟本省漁業，受氣候之限制甚大。每年十月至翌年四月，爲「北東」風季節，風勢強

勁凜冽，風力大時，海上風速每秒在八尺以上，風浪險惡，漁船時遭受危險。漁船操業時間亦因而減少。又每年夏季七、八、九三個月爲颱風期，此時南太平洋所發生之颱風，每年平均總有二、三次襲境，漁船所遭受之危害甚大。這是本省漁業的缺憾。

(二)水產養殖業——本省水產養殖業，向稱發達。根據臺灣農業年報，(民三十九年版)本省之鹹水養殖面積有一六、二三五公頃，淡水養殖面積有一〇、三一八公頃。惟本省之鹹水魚池與淡水魚池，每每不可分別。一部分之鹹水魚池，往往兼養淡水魚類，而少數淡水魚池，亦養有鯔及虱目魚。因沿海之魚池多可以調節水質，而使鹹淡任意者。

就養殖量和養殖值而言，鹹水養殖之數量，常爲養殖總量之九成左右，而其價值亦常值鹹淡水養殖總值之八成以上，可見鹹水養殖在本省養殖業中，實佔最重要的地位。鹹水養殖的水產種類，以虱目魚及牡蠣爲主；而鯔、蝦、蟹等，常混養於虱目魚塢中，這種附帶的收穫，數值上亦頗有可觀。

淡水養殖，和大陸所養者完全相同，蓋所用魚苗，除鯉魚一部分係自給外，其餘都須自大陸輸入的。淡水養殖以鯉、鯢、鯽、鰱、鰻等爲主。其他如虱目魚，經多年飼養，亦頗能適應於淡水生活；又鯔魚亦具備適應鹹淡水二者的性質，而且在淡水混養之數量較鹹

水爲多。至於鰻、鼈、牛蛙三種淡水養殖，則均係日人由試驗所得，而雷鯉、塘虱魚等雜魚，則係魚塘中常有者，無須特別飼養。

(三)水產製造業——漁獲大量的水產品，除供魚鮮銷售外，還可設法長期保藏，或加工製造，更有若干水產品，必須加工製造，方有經濟價值者，凡此種種均稱爲水產製造業。

本省初期水產製造，因漁獲物並不豐富，資金短少，設備不周，故水產加工品的產量，並不重大，僅有堆翅、烏魚子、墨魚乾、魚乾等製造品，日人佔領本省後，以水產製造品，適於外銷，運往南洋各地，可換來大批外匯，故對此頗爲重視，在佔臺後第二年，首先在高雄着手改良烏魚子製造，是爲烏魚子專業水產製造的嚆矢。其後隨着各種漁業之發展，水產製造業之範圍亦日漸擴充，民十一年（日大正十一年）就鯉節一項製造價額，每年竟達一百萬日圓，幾佔水產製造總額的一半。民十五年至二十年，（日大正十五年至昭和六年）因世界經濟不景氣的影響，且南洋又有製造鯉節起而競爭，故遭受打擊，製造價額慘跌，但一從民國廿八年（日昭和十四年）起，因漁場擴展，漁獲量增加，製造業復有起色，是年價額，打破了三百萬日元的記錄。光復以來，當局對於水產品製造，深爲重視

，尤以魚肝油、魚肝油丸及魚類罐頭之製造，經不斷研究改進，品質益形精美，銷路日暢，業務前途，甚爲樂觀，本省水產製造品，約有下列數種：

煮乾品——堆翅、熟鯡干、熟鯉干、海參、蠔鼓、蝦干。

素乾品——干翅、墨魚、蝦米、海苔、石花菜、海人草。

鹽乾品——烏魚子、鹹鯡干、鹹鯛干、鹹左口魚干。

鹽藏品——鹹鯡、鹹鯉、鹹飛魚。

脯節——鯉節、鮪節。

罐頭品——鯖、鯉、鮪、旗魚。

調味品——鯛肉鬆、鯛醬、鯉魚醬、海膽醬。

魚油——魚肝油、魚肝油丸、鮫魚油、鯨魚油。

工藝品——珊瑚、介殼、鯨骨、殼灰。

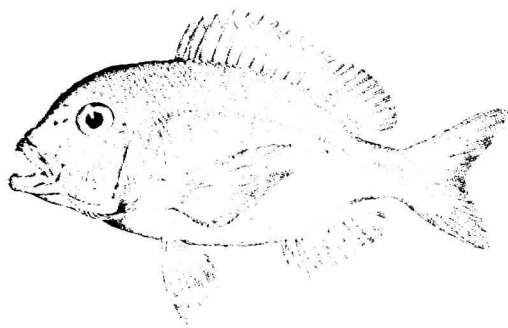
鞣皮——鮫魚皮、蛙皮。

二、海洋魚類

水族生物，魚類最繁。全世界魚類，經學者定名者，數在一萬五千種以上。臺灣魚類，雖定名者尙少，然亦有三百餘種。這些魚類，若逐一記載，實不可能。茲爲使讀者便於認識本省魚類起見，選較重要而實用的海洋魚類，依次分述其形態及習性於下：

(一)黃鯛：屬鯛科（或稱海鮒科），爲本省主要的食用魚類。體側扁，呈卵形。頭之外廓急劇傾斜，眼之前方略凹。頰面鱗五六列，鰓蓋前骨後半部三四列，鰓蓋間骨三列。背鰭十二棘，十軟鰭條，臀鰭三棘，八軟鰭條，側線鱗片五十。體黃赤色，吻部尤黃。全長三五〇餘毫米。嗜食甲殼類，棘皮黃，及蠕形動物。

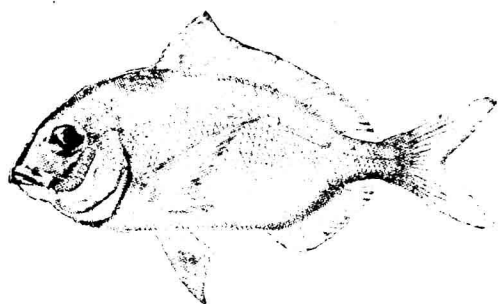
(二)真鯛：屬鯛科，又名銅盆魚。頭之上部外廓不甚傾斜，背鰭強硬，頰有鱗六至八列，鰓蓋前骨被少數不規



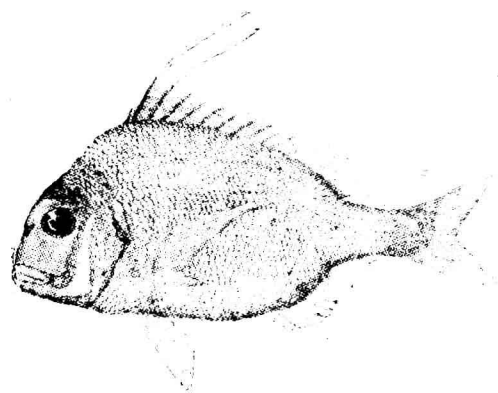
鯛 黃

則鱗片，體色普通呈紅色，帶綠色光澤，並有青綠色小斑點，全長達九〇〇毫米，供食用，味亦美。

(三) 鰭小鯛：屬鯛科。爲本省北至東海，南至菲律賓常見海魚。體甚高，頭部外廓昂



鯛 血



鯛 小 鰭

起顯著，背鰭第三及第四棘延長成絲狀，鰓有鱗四、五列。體紅色，腹面較淡，體側有青綠色縱帶約五條，鰓蓋骨後緣之皮膜深紅色，全長四〇〇毫米，供食用。

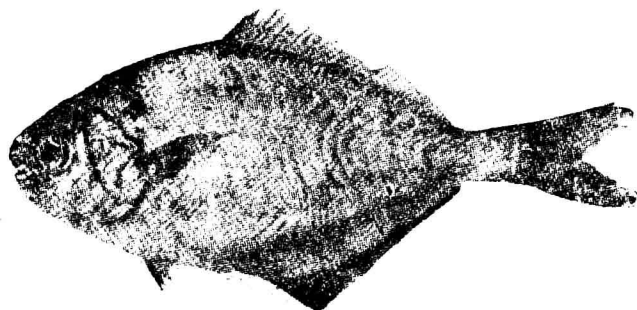
(四) 甘鯛：俗名馬頭魚，體長而側扁，吻鈍，其上部外廓急劇傾

斜，成斧頭狀。口小，背鰭之外廓成一直線，棘與軟條之間無缺刻。體鮮紅色，頭部及背部尤紅，尾鰭背緣赤褐色，背鰭紅色，全長達六百毫米，供食用。

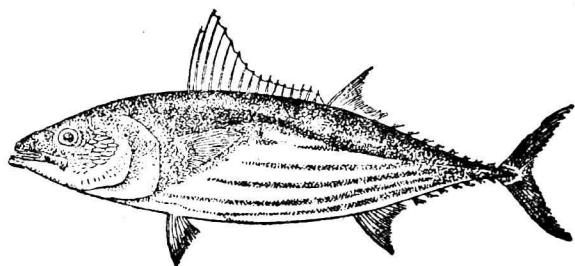
(五)疣鯛：屬疣鯛科。俗名肉魚，體極側扁，成橢圓形。背部昂起，頭圓而短，吻鈍，全身被極易脫離之圓鱗。胸鰭發達，體呈淡青色，帶銀色光澤，鰓蓋骨上方有黑色斑紋一個，全長約二〇〇餘毫米。爲暖海性魚類，體面能分泌黏液，供食用，夏季味最美。

(六)鯉魚：體呈紡錘形，肥滿，橫斷面近於圓形，吻尖，尾細而強。胸甲及胸鰭近旁有小鱗，體背呈青紫色，腹側銀白色，有四條至十條黑色縱線。體重最大的有二十五斤克。游泳力強，時速有達二十五英里者，產卵在六七月間，供食用。

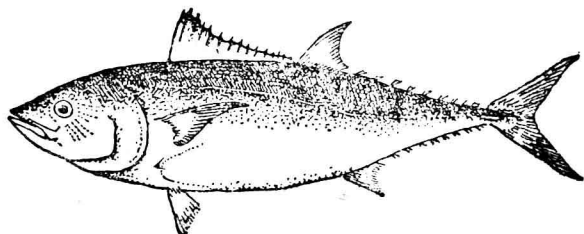
(七)鯖魚：屬鯖魚科，體呈紡錘狀，稍側扁，橫斷面



鯛 疣



魚 鯉



魚 鮪

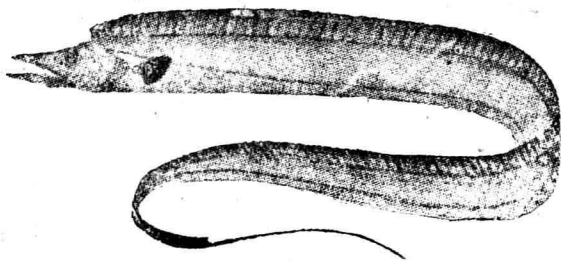
呈隋圓形，頭呈圓錐形，鰾頗發達。體背綠色，有屈曲之黑色波紋延伸於側線之下，腹內銀白色，全長達四〇〇毫米。母魚每尾卵數在四十萬上下，產卵後極貪食，潛居水深處，食小魚及小甲殼類，供食用，秋季味最美。

（八）鮪魚：體長為高四倍餘，頭長的三倍半，頭長為吻長的三倍。體肥滿而頭大，細鱗隱於皮下，僅現出於側線及胸部。前後背鰭相接近，腹鰭小，尾鰭成鐮狀。背部呈蒼黑色，腹部帶銀白色，間有黃色斑點，體長游行輕捷，自春期至秋期，向北廻游

，此時於水的上層，游行急速。至冬期南下，其途次行於水中層，游行緩慢，常駐於暗礁，故多於秋期漁之。

(九)帶魚：屬帶魚科。產本省南部，體特別延長而側扁，呈帶狀。吻長，口大，下顎突出。兩顎及口蓋骨有銳利之齒。無鱗，全體被銀白粉狀物質，背鰭有軟條一四〇，腹鰭及尾鰭均缺，臀鰭長而低，但不突出於皮膚外，長達一·五米，性貪殘，朝夕群游於水面，逐食小魚，八九月間產卵於灣內河口，供食用，味美。體表銀白色之粉狀物，為製人造珍珠原料。

(十)旗魚：屬旗魚科。體呈紡錘狀，體長為體高的六倍，頭長的三倍餘。上顎甚長，下顎短，眼微小，第一脊鰭四十棘，第二脊鰭四軟條，第一臀鰭十八軟條，第三臀鰭四軟條，腹鰭缺，全體無鱗，尾為叉狀。體背呈青黑色。腹部呈茶褐色，全長三米，體重一八〇千克。廻游於海洋上層，數尾相行，常相互保持一〇〇米以上之距離。產卵在八月間。本省產者有紅肉旗魚、雨

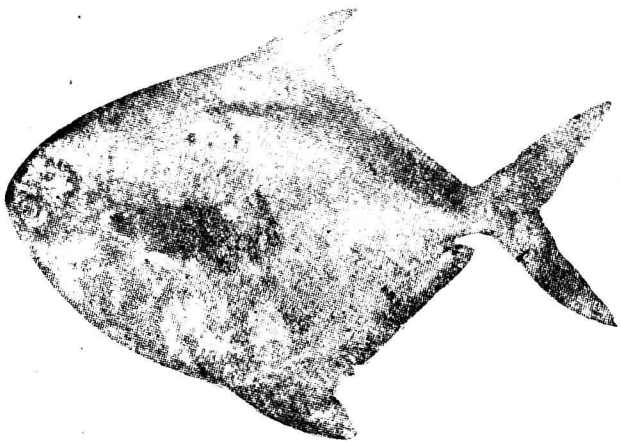


魚 帶

傘旗魚、立翅旗魚，及黑皮旗魚等，漁撈法多用棒擊，供食用，肉味不甚美，本省人多用來做魚生。

(十一) 鯧魚：體側扁而廣，呈菱形，身長約為高度之一倍又四分之一。頭眼口皆小。無齒，鱗細，極易脫落，骨軟，脊鰭與臀鰭皆長，腹鰭退化，尾分叉。體色背部淡蒼，腹部淡色，頭與鰭多黑點，雄體較少，為外洋性魚類。六月間進入內海，產卵於海灣。肉鮮美，為上等食用魚。

(十二) 魷魚：體長為體高的三倍半，頭長的三倍又三分之二。體側扁而延長，側線上的鱗片為五十二片。吻圓，吻端有黏液孔。下顎突出，上顎的齒，排成兩帶，外帶的齒較大，為圓錐形齒，甚銳利，內帶共有三四列，較微細。下顎的



魚 鯧



黃花魚

齒，亦分列成內外兩帶，較細。脊鰭的軟條，在中央有凹陷部，基部有一列鱗片，臀鰭較脊椎高。臀鰭的第二棘頗硬。體爲淡灰色，並有灰褐色之斜條。體長約四十公分，產於遠海，春季至近海產卵，其鰾可製魚肚，爲貴重食品。

(十三)黃花魚：爲本省最常食用的海魚，體長爲體高的三倍又三分之一，頭長的三倍又三分之一。體形與鮑魚相近。但較肥厚。側線爲五十片，上側爲九行，下側爲十行，齒大而強，呈犬齒狀。臀鰭的第二棘，不若鮑魚強大。體色爲銀灰色，無班紋，死後變黃色，故名黃花魚，全長約四〇〇毫米，生近海中，棲息於砂底，產卵期在五六月間，初春常結群出游，能發聲音，捕獲較易，供食用，鰾可乾製爲魚肚。

(十四)鰻魚：俗名沙丁魚，體成紡錘形，體長爲高之六倍。鱗呈櫛狀而疎大，易脫落，眼大，上顎短而下顎長，背