

JCRR



臺灣重要食用魚介圖說

COMMON FOOD FISHES OF TAIWAN

Taipei, Taiwan, Republic of China

March 1971

59.1912074
05

CHINESE -AMERICAN
JOINT COMMISSION ON RURAL RECONSTRUCTION

Fisheries Series No. 10

中國農村復興聯合委員會漁業彙刊第十號

COMMON FOOD FISHES OF TAIWAN

Hung-Chia Yang and Tung-Pai Chen

臺灣重要食用魚介圖說

楊鴻嘉 陳同白

TAIPEI, TAIWAN, REPUBLIC OF CHINA

MARCH 1971

1-5-711

前 言

本會於民國五十一年印行「臺灣重要食用魚類圖鑑」一書，意在向居留本省之中外人士介紹本省所產之重要魚介，藉此引起食魚之興趣及增加魚介之消費。該書包括魚類五十一種及其他水產動物十四種，除附圖外，並簡單說明其形態、分佈、漁期、價格及質味。

該書出版後甚得社會之歡迎，在短短一年內已分送無存。其後索取者極多，但已無法供應。

本會今再發行本書，但內容則增加甚多，種類增加至九十種，包括魚類七十種，軟體動物十種，甲殼類七種，海棲哺乳類二種，及爬蟲類一種。除附圖外並簡單說明其形態、分佈、漁期、質味及其漁業與利用概況。

本書由臺灣省水產試驗所技士楊鴻嘉先生主稿，附圖亦由楊君手繪。英文說明則為本人所撰。本書原稿由本人及農復會漁業組技正袁柏偉先生校正。

中國農村復興聯合委員會漁業組組長陳同白謹識

民國六十年元月

凡 例

1. 本書列述臺灣及其附屬島嶼近海所產之重要水族。因篇幅所限，僅包括最有經濟價值之種類，並在記載中介紹略具同等價值之附屬近緣種類。
2. 各種重要水族之解說，均列舉學名、科名、英名、中名、俗名、形態、漁業概況及利用情形等。
3. 各種學名儘量參考最新國內外學者之研究報告，惟同種異名部分從略。英名均採用英語系美國俗名。中名則以陳兼善教授所著「臺灣脊椎動物誌」為依據。經著者重新命名者，均採用麥氏漢英大辭典（1965）註明標準羅馬字音。俗名係著者調查所得，依據臺日大辭典（1932）及日臺小辭典（1908）之字義，加註閩南語羅馬字音，俾便閱讀。
4. 漁業及利用方面之記述，原則上均採用著者之調查資料，或採錄最近臺灣近海漁業之資料，其主要文獻之來源為中國水產協會發行之中國水產月刊及臺灣省水產試驗所出版之報告，並參考其他各學術性雜誌與漁業刊物等。
5. 各種水族之中、西名稱在本書附有索引，俾便查閱。

楊鴻嘉識

Foreword

In 1962, the Joint Commission on Rural Reconstruction published 1,500 copies of a booklet entitled "Common Food Fishes of Taiwan". It covered 51 species of fin fishes and 14 species of other aquatic animals, with a brief description for each species and notes on its season of availability, fishing method, table quality, and market price. All the species were illustrated. The booklet was in such good demand, that within a year after its publication, the supply was exhausted.

The present edition is published to meet the large public demand. It has been revised and enlarged to include 90 species (70 species of fin fish, 10 species of molluscs, 7 species of crustaceans, 2 species of marine mammals and 1 species of reptile). Information on the fisheries of each species is also given in brief.

The illustrations and text in Chinese were prepared by Mr. Hung-chia Yang, fish taxonomist of the Taiwan Fisheries Research Institute. The brief notes in English were written by myself. Mr. Po-wei Yuan, Fisheries Specialist of JCRR, and myself also went over the manuscript and made changes that were deemed necessary.

T. P. Chen

Chief, Fisheries Division

Joint Commission on Rural Reconstruction

January 1971

CONTENTS

前 言

凡 例

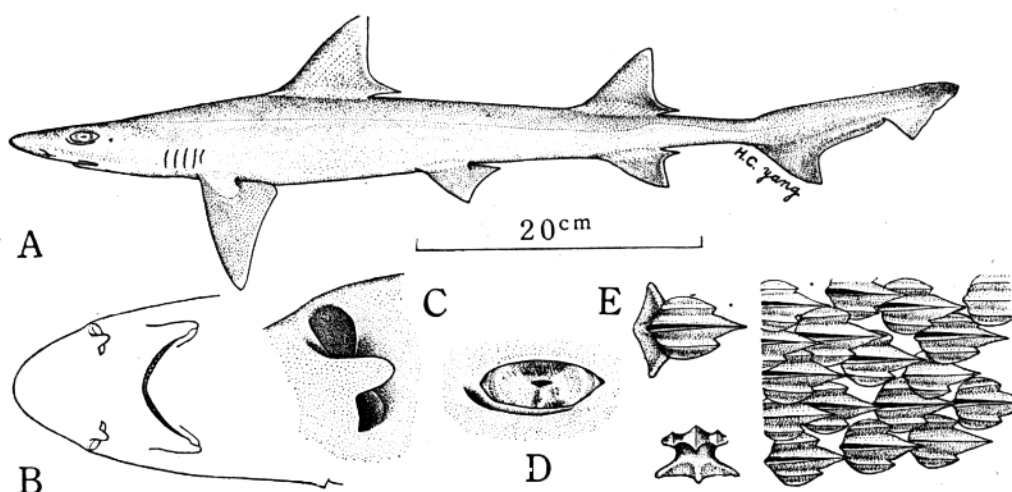
1. <i>Galeorhinus japonicus</i> (Müller & Henle) 日本灰鮫	1
2. <i>Sphyrna lewini</i> (Griffith) 紅肉雙髻鮫	2
3. <i>Rhynchobatus djiddensis</i> (Forskål) 龍紋魷	3
4. <i>Chanos chanos</i> (Forskål) 鰻目魚	4
5. <i>Etrumeus micropus</i> (Temminck & Schlegel) 臭肉鰻	5
6. <i>Sardinella sindensis</i> (Day) 星德砂魷	6
7. <i>Engraulis japonica</i> (Houttuyn) 日本鰲	7
8. <i>Ilisha elongata</i> (Bennett) 長鰲	8
9. <i>Plecoglossus altivelis</i> Temminck & Schlegel 鰺	9
10. <i>Oncorhynchus masou</i> var. <i>ishikawae</i> Jordan & McGregor 石川氏鮭魚	10
11. <i>Saurida tumbil</i> (Bloch) 錦鱗鰻魚	11
12. <i>Clarias fuscus</i> (Lacépède) 塘鰻魚	12
13. <i>Parasilurus asotus</i> (Linnaeus) 鰻魚	13
14. <i>Tachysurus maculatus</i> (Thunberg) 斑海鰻	14
15. <i>Cyprinus carpio</i> Linnaeus 鯉魚	15
16. <i>Carassius carassius</i> (Linnaeus) 鰱魚	16
17. <i>Ctenopharyngodon idellus</i> (Cuvier & Valenciennes) 草魚	17
18. <i>Hypophthalmichthys molitrix</i> (Cuvier & Valenciennes) 白鰱	18
19. <i>Aristichthys nobilis</i> (Richardson) 黑鰱	19
20. <i>Anguilla japonica</i> Temminck & Schlegel 白鰻	20
21. <i>Muraenesox cinereus</i> (Forskål) 海鰻	21
22. <i>Fluta alba</i> (Zuiew) 鰻魚	22
23. <i>Cypserulus poecilopterus</i> (Cuvier & Valenciennes) 花翅文鰻魚	23
24. <i>Psettodes erumei</i> (Bloch & Schneider) 大口鰻	24

25. <i>Pseudorhombus cinnamomeus</i> (Temminck & Schlegel) 桂皮扁魚	25
26. <i>Cynoglossus robustus</i> Günther 短壯鞋底魚	26
27. <i>Mugil cephalus</i> Linnaeus 鱮魚	27
28. <i>Polydactylus microstoma</i> Bleeker 小口馬鰅	28
29. <i>Channa maculata</i> (Lacépède) 臺灣鱧	29
30. <i>Makaira malina</i> (Jordan and Evermann) 立翅旗魚	30
31. <i>Ilistiophorus orientalis</i> (Temminck and Schlegel) 雨傘旗魚	31
32. <i>Xiphias gladius</i> Linnaeus 劍旗魚	32
33. <i>Coryphaena hippurus</i> Linnaeus 鬼頭刀	33
34. <i>Scomber tapeinocephalus</i> Bleeker 花腹鯖	34
35. <i>Katsuwonus pelamis</i> (Linnaeus) 正鯷	35
36. <i>Euthynnus affinis</i> yaito Kishinouye 巴鯷	36
37. <i>Auxis tapeinosoma</i> Bleeker 圓花鯷	37
38. <i>Thunnus obesus</i> (Lowe) 大目鯖	38
39. <i>Thunnus albacares</i> (Bonnaterre) 黃鰭鯖	39
40. <i>Scomberomorus koreanus</i> (Kishinouye) 高麗鯖	40
41. <i>Scomberomorus commersoni</i> (Lacépède) 鯖	41
42. <i>Trichiurus lepturus</i> Linnaeus 白帶魚	42
43. <i>Psenopsis anomala</i> (Temminck & Schlegel) 瓜子鯧	43
44. <i>Pampus argenteus</i> (Euphrasen) 白鯧	44
45. <i>Formio niger</i> (Bloch) 黑鯧	45
46. <i>Megalaspis cordyla</i> (Linnaeus) 扁甲鯰	46
47. <i>Decapterus maruadsi</i> (Temminck & Schlegel) 圓鯰	47
48. <i>Mene maculata</i> (Bloch & Schneider) 眼眶魚	48
49. <i>Branchiostegus japonicus japonicus</i> (Houttuyn) 紅馬頭魚	49
50. <i>Priacanthus tayenus</i> Richardson 曳絲大眼鯛	50
51. <i>Lateolabrax japonicus</i> (Cuvier & Valenciennes) 鱸魚	51
52. <i>Epinephelus amblycephalus</i> (Bleeker) 鰷點石斑	52
53. <i>Acropoma japonicum</i> Günther 蜆石鰽	53
54. <i>Pseudosciaena manchurica</i> (Jordan & Thompson) 小黃魚	54

55. <i>Argyrosomus nibe</i> (Jordan & Thompson) 黑鰺	55
56. <i>Argyrosomus macrocephalus</i> (Tang) 巨首鰺	56
57. <i>Taius tumifrons</i> (Temminck & Schlegel) 赤鯨	57
58. <i>Evynnis cardinalis</i> (Lacépède) 飯鯛	58
59. <i>Chrysophrys major</i> Temminck & Schlegel 嘉臘魚	59
60. <i>Acanthopagrus schlegeli</i> (Bleeker) 黑鯛	60
61. <i>Lutjanus malabaricus</i> (Bloch & Schneider) 赤海笛鯛	61
62. <i>Lethrinus frenatus</i> Cuvier & Valenciennes 一點龍占	62
63. <i>Upeneus bensasi</i> (Temminck & Schlegel) 秋姑魚	63
64. <i>Nemipterus virgatus</i> (Houttuyn) 金線紅姑魚	64
65. <i>Pomadasys maculatus</i> (Bloch) 斑鵝魚	65
66. <i>Kyphosus lewibus</i> (Cuvier & Valenciennes) 蘭勃舵魚	66
67. <i>Tilapia mossambica</i> Peters 吳郭魚	67
68. <i>Drepane longimana</i> (Bloch & Schneider) 條紋簾鯛	68
69. <i>Lagocephalus lunaris spadiceus</i> (Richardson) 鯖河魷	69
70. <i>Mola mola</i> (Linnaeus) 翻車魚	70
71. <i>Megaptera novaeangliae</i> (Borowski) 大翅鯨	71
72. <i>Tursiops gillii</i> Dall 吉氏海豚	72
73. <i>Trionyx sinensis</i> Wiegmann 中國鼈	73
74. <i>Loligo formosana</i> Sasaki 臺灣鎖管	74
75. <i>Symplectoteuthis oualaniensis</i> (Lesson) 蔴魷魚	75
76. <i>Sepia esculenta</i> Hoyle 烏賊	76
77. <i>Crassostrea gigas</i> (Thunberg) 正牡蠣	77
78. <i>Amusium pleuronectes</i> (Linnaeus) 日月貝	78
79. <i>Soletellina diphos</i> (Linnaeus) 紫貝	79
80. <i>Meretrix lusoria</i> (Röding) 文蛤	80
81. <i>Tegillarca granosa</i> (Linnaeus) 灰蛤	81
82. <i>Sulculus diversicolor aqualilis</i> (Reeve) 九孔螺	82
83. <i>Babylonia formosana</i> (Sowerby) 臺灣海嵐	83
84. <i>Penaeus monodon</i> Fabricius 草蝦	84

85. <i>Metapenaeus monoceros</i> (Fabricius) 蘆蝦.....	85
86. <i>Panulirus japonicus</i> (Von Siebold) 龍蝦.....	86
87. <i>Ibacus ciliatus</i> (Von Siebold) 兜蝦.....	87
88. <i>Ranina ranina</i> (Linnaeus) 旭蟹.....	88
89. <i>Scylla serrata</i> (Forskål) 螯蚌.....	89
90. <i>Portunus pelagicus</i> (Linnaeus) 臺灣蟳.....	90
索 引：	
學名與英名.....	91
中名與俗名.....	96

1. *Galeorhinus japonicus* (Müller & Henle)



Family: Carcharhinidae (白眼鯊科)

Common name: Japanese gray shark

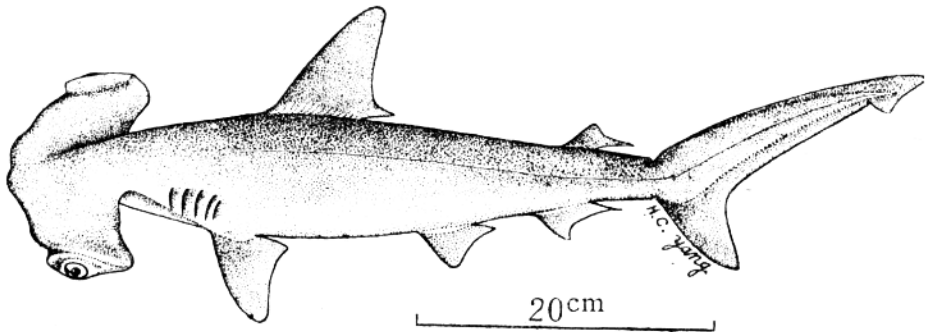
Mandarin: Jih Pên Huei Chiao (日本灰鯊) Native name: Sua-tiao (沙條)

形態：體細長，略側扁，頭部略扁平，吻端稍尖。眼大而細長，具中庸發達的眼下褶，口角有發達的唇褶，前鼻瓣發達，成一圓形葉狀突起，噴水孔小，狀如一裂孔。兩顎齒同形，3個中央齒之中央尖頭直立，各側有2個短側尖頭，各側齒之尖頭甚傾斜，向內方之齒其側尖頭逐漸減少，最後4個齒低而無尖頭，齒式為上顎17~3~17，下顎，14~3~13。兩背鰭同形，後緣彎入，後角銳尖，第一背鰭較大，第二背鰭起部在臀鰭之前位，腹鰭與臀鰭同大而小於第二背鰭，尾鰭長度略等於頭長，基底無凹窪。第一背鰭至尾鰭基底之背部中央線有一皮質稜脊。體呈灰棕色，腹面白色，各鰭之後緣有白邊，尾鰭上葉後上緣黑色。全長可達8公尺，臺灣產者普通為80公分左右。

漁業及利用：分佈於日本南部至臺灣近海。臺灣產於蘇澳、基隆、南寮及高雄等地沿海。基隆與高雄均為拖網漁獲物；蘇澳與南寮為小型底延繩釣漁獲物，其鮮度較為良好，漁期週年。肉白色，彈性强，為魚丸或魚糕等煉製品之良好原料。因肉之氨臭頗强，極少鮮食。在北部地區以燻製品食用，尤於基隆市內之小食攤甚為普遍，為一種佐酒小菜。臺灣漁業統計項目之所謂沙條，除本種外尚包括星貂鯊 *Mustelus manazo* Bleeker，大口沙條鯊 *Negogaleus Macrostoma* (Bleeker)，瓦氏扁頭鯊 *Scoliodon Walbeemii* (Bleeker) 及紅肉雙髻鯊 *Sphyrna lewini* (Griffith) 之幼鯊在內。

A shark of medium size commonly used in the manufacture of fish ball and fish cake. Caught by trawlers at Keelung and Kaohsiung and by bottom long lining at Suao. Fishing season is year round.

2. *Sphyrna lewini* (Griffith)



Family: Sphyrnidae (雙髻鯊科)

Common name: Hammer-head

Mandarin: Hung Ruh Shuang Chi Chiao (紅肉雙髻鯊)

Native name: An-bah shiang-kuè (紅肉雙髻)

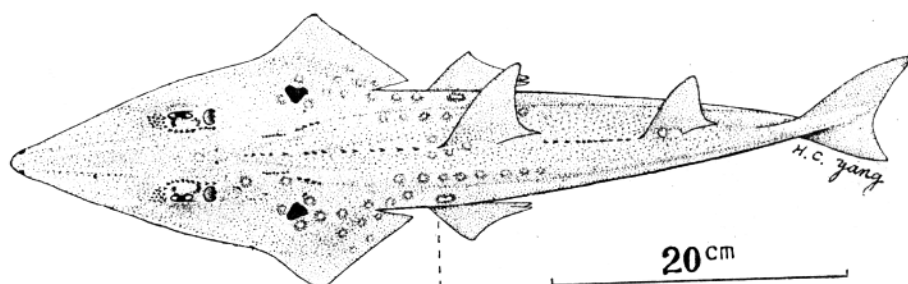
形態：體細長，側扁，體長為體高之5.1倍，約為頭長之3倍，兩頤間隔之2.6倍，尾鰭長度之2.3倍。頭部兩側在眼着生之部分向左右突出成Y髻狀，故眼位於Y髻之外端。尾鰭之上下基部有凹窪。吻部前緣之中央區顯然凹入，其兩側各有2個凸出部，全身即具有5個波狀凹窪，吻部前緣與後緣略平行而向後斜走，其後角較口角後位，眼之中心與口之前緣相對或在口之前緣以後，眼至鼻孔距離等於眼徑長，內鼻溝向吻端中央線伸展不達吻部前緣長之半。眼具有發達之瞬膜，下頤有短唇褶，無噴水孔。齒之尖頭平滑，基底有鋸齒緣，齒式為上顎33列，其中有2個縫合部小齒，下顎31列而有1個中央齒。第二背鰭較臀鰭為小，後端游離部遠較其垂直高度為長，但與前緣幾乎相等，臀鰭後緣凹陷。體背面呈灰棕色，下面淡白色，肉帶紅色。全長達4公尺。

漁業及利用：分佈於全世界之溫帶與熱帶。在臺灣產於蘇澳、基隆、淡水、南寮、高雄、東港及澎湖等地沿海，均為拖網與底延繩釣漁獲物，但在基隆經蘇澳南下至恒春一帶東部沿海均以鏢刺為主，故其垂直分佈依海域之不同而有變動。蘇澳及基隆兩地產量較多。盛漁期為1月中旬至3月間。肉質甚佳，肝臟所含油量頗豐，為其他鯊類所不及。除供給製成魚丸及魚糕外，肝臟可採油，鰭可乾製為良質的沙魚翅。臺灣之雙髻鯊已知3種，其中以本種較為普遍，經濟價值亦較高。雙髻鯊 *S. zygaena* (Linnaeus) 亦不少。八鰭雙髻鯊 *S. mokarran* (Rüppell) 則較為罕見，但其各鰭均可供製魚翅，與其他鯊類不同，故俗稱為八塊鰭雙髻鯊。

Commonly caught at Suao, Keelung, Tanshui, Nanliao, Kaohsiung, Tungkang and the Pescadores by trawling and long lining from January to March. On the east coast they are caught by harpooning. Largest production from Suao and Keelung.

Generally used for the manufacture of fish balls and fish cakes, extraction of oil from their livers, and preparation of shark's fins.

3. *Rhynchobatus djiddensis* (Forskål)



Family : Rhynchobatidae (龍紋魷科) Common name : Shovel-nose ray, spotted guitarfish

Mandarin : Lung Wên Pên (龍紋魷) Native name : Lion-bun-sua (龍文沙)

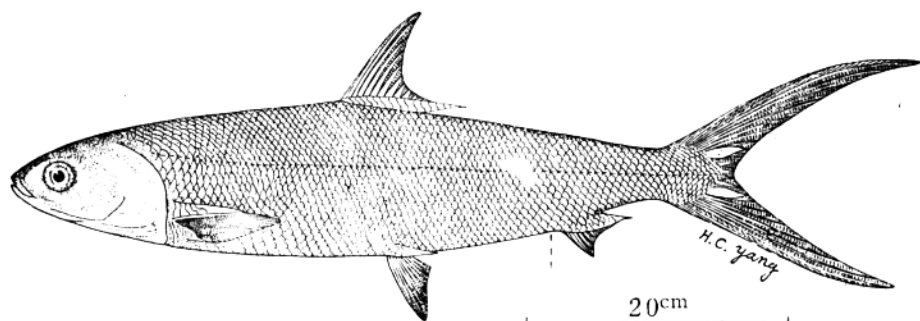
形態：體細長，扁平，體盤稍呈三角形，寬度佔長度之75%，長度約佔體長之50%。吻突出，吻長佔體盤長之40%。噴水孔小於眼徑，接近眼之後方，其後緣有2個皮褶，鰓孔在腹面。鼻孔寬闊，其寬度大於兩鼻孔間隔，口角有發達的唇褶，齒呈卵形，上顎有33列，下顎有36列，背鰭中庸大；後角突出，兩背鰭間隔為第二背鰭基底長度之3倍，腹鰭小於第一背鰭，起部位於胸鰭基底後端之後方，而略在第一背鰭起部之前下方，尾柄平扁，其兩側有隆起緣，尾鰭後緣呈半月形；其下葉發達。鱗小，形狀與大小不規則，肩帶部兩側及兩側之眼眶前緣至上緣而達噴水孔等各1列，頸部至第二背鰭之體部正中線有1列，肩帶部外側各1個等發達的小棘。體背面呈灰棕色，腹面灰白色，眼眶前部與後緣各具一黑斑，近吻端之兩側各具一暗褐色小斑點，胸鰭底上方有大於噴水孔之三角形黑斑，在頭部與軀幹部之背面及尾端並有由黑點圍繞下白斑略以左右相稱的位置散在。全長可達3公尺以上，體重達132公斤，普通為1公尺左右。

漁業及利用：分佈於日本南部至東印度羣島、印度、紅海、納塔爾及澳洲東海岸等海域，屬熱帶性底棲魚類。在臺灣產於蘇澳、基隆、南寮、高雄、東港及澎湖等。漁期週年。漁場多在臺灣海峽，其中以基隆、高雄為根據地之拖網漁業漁獲最多，盛漁期以冬季為主，沿海產者多為底刺網或底延繩釣之漁獲物，於4至6月間產量較多。肉可製魚糕等煉製品，兩個背鰭為最佳之沙魚翅原料，頭骨可做魚膠，卵黃可做為鴨卵之代用品，價值甚高。各地漁民又稱鯢沙，且依大小型區分為大鯢、中鯢及小鯢等。

Caught year round from Suao, Keelung, Nanliao, Kaohsiung, Tungkang and the Pescadores by trawlers at Keelung and Kaohsiung and by bottom gill nets and long lines all along the west coast.

Meat used for fish balls and fish cakes. The dorsal fin makes excellent shark's fin. Eggs sometimes used as substitutes for duck's eggs.

4. *Chanos chanos* (Forskål)



Family : Chanidae (鰺目魚科) Common name : Milkfish

Mandarin : Se Mu Yü (鰺目魚) Native name : Sat-bak-hî (鰺目魚)

形態：體呈長卵形，側扁，背鰭一枚而與腹鰭相對，尾鰭深分叉。體被不易脫落的銀白色小圓鱗。背鰭，臀鰭基底有鱗鞘，胸鰭上緣、腹鰭基底有腋鱗，尾鰭基底有翼鱗，側線明顯。腹面圓形而無稜鱗。眼有發達之脂性眼瞼，鰓被架4枚。口小，兩頰與口蓋部均無齒，胃呈卵形，胃壁頗厚，腸較長，背鰭14至16軟條，臀鰭10至12軟條，側線鱗數75至80枚。生活時之體色為銀白色，光耀鮮明，背面灰棕色，惟略有個體差異。全長達1公尺以上，體重15.6公斤以上。

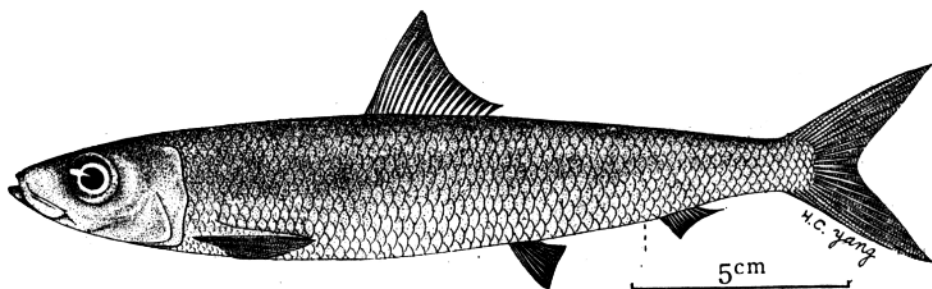
漁業及利用：自日本土佐以南之太平洋、印度洋、紅海及非洲東部海岸等之熱帶水域。棲息水温限界為攝氏16至39度之間。嗜食植物性餌料。臺灣產於各地沿岸，成魚在西南部沿岸較多，魚苗在暖流影響下之東部及西南部較多，當係隨暖流孵化而漂流至沿岸。魚苗通常出現於農曆2月下旬或3月上旬之大潮起至8月中旬為止，尤以4至5月間最多。魚苗體長為12至16公厘。以安平為中心之臺灣南部一帶沿岸有廣大鰺目魚養殖區，鰺目魚之養殖為臺灣最重要而產量最豐之養殖事業。魚苗經過8個月之飼養，體重即達200至300公分，可捕捉出售。普通每年收穫兩次，第一次在5至6月間，第二次在8至9月間。肉味鮮美，各地居民均極愛食用，在本省亦為鮭類之重要釣餌。抱卵數為300至600萬粒，產卵期為週年，但有春、秋2大盛期，約在夜間8至10時產卵。

The most important pond fish in Taiwan. Culture area in Yunlin, Chiayi, Tainan and Kaohsiung.

Growth period in pond is about eight months. At least two harvests are made per year.

Very common food fish of the native population. Table quality fair.

5. *Etrumeus micropus* (Temminck & Schlegel)



Family : Dussunieridae (鯷科)

Common name : Round herring

Mandarin : Ch'ou Jou Wen (臭肉鯷) Native name : Chhàu-bah (臭肉)

形態：體細長，稍側扁，腹緣圓，橫斷面近於圓形，口較小，開於吻端，背鰭位於腹鰭前，較後者為大，胸鰭上緣有一發達的腋鱗，臀鰭小型。體被圓鱗，薄而易脫落，腹緣無稜鱗，並無側線。鋤骨、口蓋骨及舌上均有絨毛狀齒帶，但易脫落，似若無齒。具擬鰓，眼有發達的脂性眼臉。背鰭19至20軟條，臀鰭11軟條，一縱列鱗數54至56枚，鰓耙數13~16+33~36枚，脊椎骨數53至54個。體背部深藍色，腹部銀白色，體側無銀色縱帶。全長達30公分以上。

漁業及利用：分佈自日本經韓國、中國至澳洲及南非洲之南端等，係外洋性魚類，但於繁殖期較接近沿岸。臺灣產於各地沿海，其中澎湖、臺北縣、宜蘭縣、臺南縣及東港等地較多，尤盛產於澎湖羣島西南海域之臺灣淺堆 (Formosa Bank)，為澎湖縣近海漁業之重要漁獲物，年產量佔該縣總生產量之21~42%。臺灣本島沿岸之漁期因地理與季節之不同，每年盛漁期均有變異，普通漁期為3至11月間。鯷魚之漁法為焚寄網及各種圍網。臺灣淺堆之漁期為4至9月間，盛漁期為6至8月間，即季節風開始前最旺盛，漁法多為焚寄網類，通常黑潮勢力強盛時魚羣趨於密集而形成良好之漁場。最適宜環境為水溫24°C之低溫帶，氯量19.00Cl‰右之高鹹帶。本種魚體因肉質纖維組織鬆弛，易腐敗，除本島多供鮮食外在澎湖方面因產量多，漁期又短促，大部分漁船概用食鹽撒漬法保鮮，除極少數部份供作鮮食及製造罐頭外，大部份製成魚脯，煮乾品等銷售本島各地。俗稱臭肉係因魚肉較易腐敗，故名。體長5公分左右之幼魚在北部亦稱為圓眼仔。北部之漁獲體長約為15至18公分，間有10公分以下之魚羣。臺灣淺堆之漁獲物體長約12公分左右。通常在沿岸捕獲者體型較大。

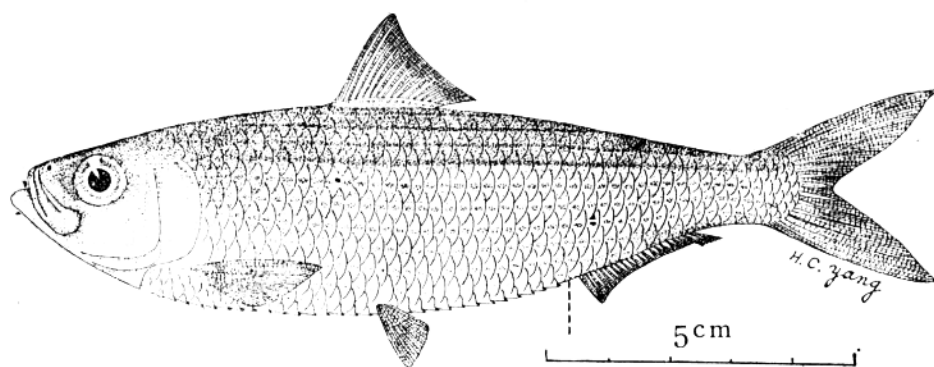
The catch of this fish is one of the most abundant in Taiwan, particularly at the Pescadores where it comprises 21 to 42% of the total fish catch.

Most of the catch is salted and marketed in rural areas.

Fishing season from March to November.

Table quality poor.

6. *Sardinella sindensis* (Day)



Family : Clupeidae (鱈科)

Common name : Sind's sardine

Mandarin : Hsing Teh Sha Ting (星德砂丁)

Native name : Chhin-län-á (青鱗仔)

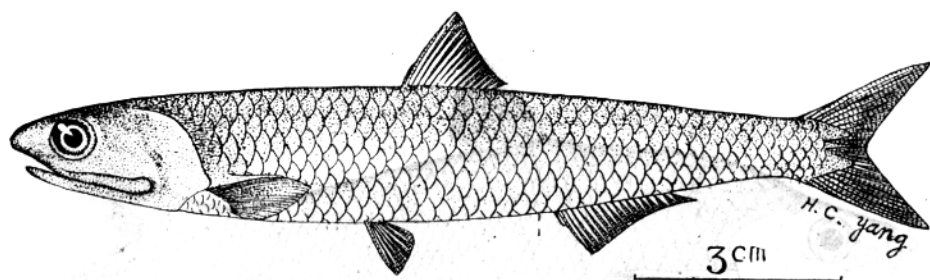
形態：體呈長橢圓形，側扁，體長為體高之3.12至3.58倍，吻較短，吻長略等於眼徑，兩顎略相等，上顎前方中央無缺刻，鋤骨無齒。胸部之腹緣側扁而隆起，腹緣之稜鱗銳利而不顯著。眼具有透明之脂性眼瞼，背鰭基底中部下方有小形腹鰭相對，背鰭（17至19軟條）起點較前位，前方之軟條下方有一黑點，臀鰭之最後2鰭條（18而22軟條）特大；尾鰭深分叉。腹鰭8軟條，一縱列鱗數40至44枚，鰓耙數27~33+48~64枚，脊椎骨數44個，無側線。鱗片圓而薄。體背部藍色，體側及腹面銀白色，尾鰭後端暗灰色，各鰭淡色，體長在11公分以上。

漁業及利用：自琉球、臺灣經東印度羣島至桑吉巴等海域均有分佈。臺灣產於各地沿海及澎湖，尤以基隆、淡水及澎湖等地較多，臺灣東部沿岸亦有少量漁獲。多以焚寄網、叉手網、搖籠網、旋刺網及地曳網等漁獲，在基隆並有手釣法（外海作業）及竿釣法（港內作業）等2種專釣青鱗仔漁具。全省之漁期因地而異，通常在基隆為3至9月，淡水為7月至11月，東部為3月中旬至8月下旬（5月左右較多），澎湖縣為7至12月，惟全省之盛漁期為8月左右。基隆市魚市場至和平橋一帶港內，每屆秋季甚至初冬降雨季，漁民均以擬餌釣竿僅作業上半年亦可釣獲10餘斤青鱗仔，對漁閑期之漁民不無幫助。本種產量不多，魚體又小，多刺骨，經濟價值較低，但味鮮美，尤以煎食味道最佳。產量較多時，通常以熟魚或乾魚供應農村。

A small bony fish commonly dried for rural consumption. Most abundant during August. Caught in all coastal areas, but most abundant at Keelung, Tanshui and the Pescadores.

Table quality fair when fried.

7. *Engraulis japonica* (Houttuyn)



Family : Engraulidae (鰱科)

Common name : Japanese anchovy

Mandarin : Jih Pên Tzū (日本鰱)

Native name : Kô-o-á (苦鰱仔), Jiáu-á (鰱仔)

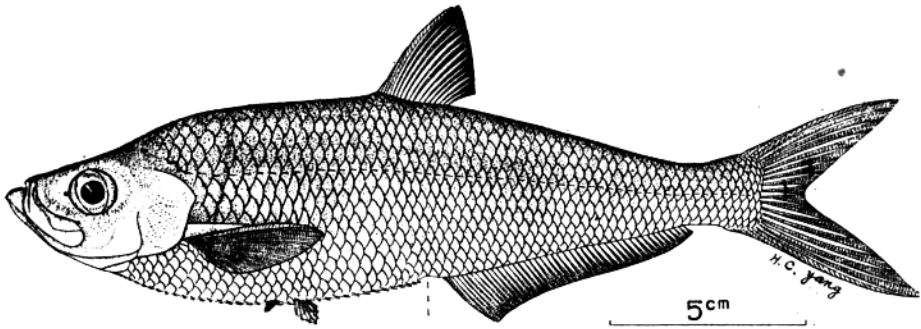
形態：體細長，橫斷面近於圓筒形，腹緣鈍圓，無稜鱗，並無側線，眼有發育不完善之脂腺。背鰭14至16軟條，起部略較腹鰭起部後位，腹鰭7軟條，臀鰭，16至19軟條，起部顯然在背鰭基底後端以後，尾柄甚長，尾鰭分叉，其基部有大翼鱗，胸鰭上緣有腋鱗。吻短而突出，口在腹側，下顎顯然較上顎為短，口裂特大，上顎後主骨長，其後端向後延伸至眼後方之前鰓蓋骨，兩顎有小齒1列，舌上中軸部有1隆起線而具有小齒。圓鱗，一縱列鱗數39至41枚，第一鰓弧之下枝鰓耙數25至38枚，脊椎骨數22~26+18~21個，即腹椎數較尾椎數為多。體側中央部之鱗片略呈圓形。體背部呈藍黑色，側面至腹面呈銀白色，但體側無銀色縱帶。全長在16.4公分以上。

漁業及利用：僅分佈於日本各地沿海、韓國、中國大陸沿海及臺灣等海域。臺灣產於蘇澳經基隆至淡水、臺南、高雄、東港及澎湖羣島等地沿海，臺東至花蓮沿海亦有出產。漁期為3至12月，盛漁期為7至9月，但在淡水方面有時較早1至2個月。本種與其他鰱魚類相同，具有趨光性，故在夜間多由焚青網漁獲，日間則集中於中層，故多由曳網與搖鐘網等各種圍網捕獲，漁獲體長多在10公分以下。年產量為全省產鰱類之冠，自民國2年迄今，在臺灣東部為經釣漁業之重要活餌。本種之骨較弱，肉質不透明，味美，通常以魚乾或熟魚供應，在臺灣各地極為普遍。幼魚俗稱為鰱仔，肉白味美，產量又多，頗具食用價值。又本種之經濟價值尚包括左氏銀帶鰱 *Stolephorus zollingeri* (Bleeker) 在內，俗稱為硬骨鰱，骨較為強硬，肉質半透明，體側扁，體側具有白色縱帶，胸鰭與腹鰭間之腹緣具有稜鱗3至7枚，體型較小，全長僅10.8公分，可與本種區別。其漁場、漁期及生產量等均略相同，但其魚羣出現情況較為不安定。本種之學名通常沿用 *E. japonicus* Temminck & Schlegel，但其種名與 author name 應改為 *E. japonica* (Houttuyn) 為宜，臺灣之俗名又稱為烏皮仔。

A small fish of less than 10 cm in length. Caught in large quantity along the entire coast with torch net at night and with beach seine and swing-bell net during the day.

Usually sold dried or boiled.

8. *Ilisha elongata* (Bennett)



Family : Clupeidae (鱈科) Common name : Long-finned herring

Mandarin : Cháng Lê (長鰺) Native name : Lahhî (鰺魚)

形態：體較高，側扁，後頭部向後之背方略昂起，下顎較上顎突出而尖，吻短，略等於眼徑長，腹緣稜鱗強而銳利，體被易脫落之大形圓鱗，眼有脂瞼。背鰭17至18軟條，基底較小，尾鰭大而深分叉，腹鰭形小，具7軟條，完全位於背鰭前方而在胸鰭後端之下方，臀鰭，44至52軟條，基底甚長，長於背鰭基底或頭，其起部在背鰭基底之下方。一縱列鱗數50至54枚，腹緣稜鱗數22~26+15枚，鰓耙數11~13+23~25枚，脊椎骨數53個。體背呈藍青色，側面至腹面呈銀白色，口邊、背鰭及尾鰭呈暗色，其他各鰭淡色。全長在60公分以上。

漁業及利用：自日本南部經韓國南西部、黃海、中國東海、菲律賓及印度洋等海域均有分佈，通常棲於砂泥底質之淺海中層海域，嗜食小魚及蝦類，產卵期為6至7月。臺灣產於臺灣海峽至中國東海，均為基隆與高雄兩地漁港拖網漁業之副漁獲物，產量少，漁期不詳。本種在我國廣州多以醃成鹹魚或以魚乾著稱，俗名鱈白或鰺魚。因肉含油脂，以清蒸最美味，頗受菜館歡迎。類似本種之名貴魚類，尚有黎氏鰺 *Macrura reevesii* (Richardson)，內地俗名三鯪，因味甜多油，乃魚之上品。澎湖漁民曾於民國58年2至3月間，以流刺網在澎湖西北方近海撈捕30餘尾，體長均30公分以上，時值水溫降低10°C左右之酷寒季節，頗為罕見。

Caught only in small quantity by trawlers. Highly esteemed when salted Cantonese style. Very bony.