

鯊魚「保育」在台灣

野生動物保育小組
台灣動物之聲第 30 期 / 2002 年



台灣人特殊的口腹之慾，使台灣成為全球鯨鯊的「終結者」。



由於過度捕捉，全球鯊魚漁場普遍面臨枯竭。(照片版權：
S. Watts/WildAid)

五月三日下午，一隻長達十舞公尺、仿實體大小的巨型鯨鯊氣球，於台北市大安森林公園緩緩升起，這是這隻鯨鯊氣球全球首度昇空，宣示鯊魚保育運動在台灣開始起跑。諷刺的是，就在當天晚上，宜蘭縣蘇澳鎮的漁民捕獲近年罕見的超大型豆腐鯊，重達 16 公噸、賣價超過百萬，捕獲漁民宛若「英雄」般被媒體爭相報導。



只割鯊魚魚鰭，已是全球相當普遍的作法。圖中沒了魚鰭的魚身被沖上岸邊。(圖片版權：Galapagos National Service)

台灣是唯一吃鯨鯊的國家

鯨鯊是世界上最大的魚類，體長可以長到 18 公尺以上，因肉質白而細嫩如豆腐，俗稱「豆腐鯊」，又因個性溫馴、行動遲緩，也稱「大憨鯊」。全世界，幾乎沒有其他國家地區吃鯨鯊，美國、澳洲、菲律賓、馬爾地夫等國家都已將其列入保育動物，而台灣卻是全球鯨鯊最主要的消費市場。



鯊魚雖已存在地球上達四億年，但照現在魚翅風行的情況來看，極可能會在十年內滅絕。圖中是台灣魚翅風乾的情形。(照片版權：R. Chen / WildAid)

早年，台灣捕獲的豆腐鯊數量雖多，但肉質比不上其他種類的鯊魚，故乏人問津、價格極低，每台斤才兩元，僅能充作飼料。後來高檔食材的鯊魚捕獲數量趕不上台灣人口腹之欲的消耗，加上台灣人好嗜珍禽走獸



5月3日「2002 攜手保鯊魚」記者會上，左三~左六：台視總經理胡元輝、昭慧法師、呂副總統、Peter Knights。

的奇特食慾，使得原本乏人問津的豆腐鯊，價格開始上揚，十年間價格翻了百倍。如今，經過廚師的美味烹調，不僅餐廳以每台斤五百元高價販售，劣質魚肉經食品加工後，還可做為干貝替代品及製成鱈魚香絲，因此價格飛漲，吸引漁民爭相捕捉。

豆腐鯊對人類而言是毫無攻擊性的傻大個，平日只以非經濟性的浮游生物和小魚小蝦為食。正因為鯨鯊有表層巡游的習性及溫和善良的特性，因此很容易被漁民攻擊捕捉，甚至誤入定置漁網。台灣近幾年來每一年吃掉二百多尾鯨鯊，也是全世界唯一吃鯨鯊的國家。在澳洲西部是以海上觀賞鯨鯊為觀光號召，而在台灣，漁民只要看到鯨鯊便捕捉，連只有三百多公斤的年幼鯨鯊也不放過，甚至遠赴菲律賓非法捕捉或走私進口。由於鯨鯊繁殖數少、成長緩慢，連菲律賓都已列為禁捕的保育類動物，海洋大學漁業科學研究所教授陳哲聰統計，豆腐鯊前幾年還可以一年捉到三百隻以上，由於濫捕，現在一年捉不到一百隻。由於近年來大型鯨鯊捕獲機率日漸減少，每當漁民捕獲時，在地方上是一項無比的「榮耀」，地方扶老攜幼到港邊觀看，蜂擁而上圍觀並拍照留念，甚至還有人爬到豆腐鯊身上比著勝利的手勢，在人潮中拍攝無法攝盡豆腐鯊全貌的照片。

台灣並沒有需要倚賴捕豆腐鯊才得以維生的漁民，豆腐鯊通常是誤入定置網中，或是在鏢捕旗魚時所意外捕獲的——豆腐鯊對漁民來說是筆意外之財。相對於鯨類保育運動的發展，台灣對於鯊魚的態度則像是在開倒車。但是在目前法律無法保護，業者又以經濟利益為先的考量下，要保育鯨鯊簡直是難上加難，這要讓社會大眾揚棄味覺好奇以及觀賞圈養動物的心態，由觀念上徹底改變才有可能成功。

刀口下的掠食者——鯊魚

鯊魚已在地球存活超過四億年，比恐龍還要長久。鯊魚是繁殖力低的魚種，母體每胎產子才 2 至 100 尾左右，而且成長速度緩慢，性成熟遲緩，約 5、6 歲

至 10 歲才達性成熟而開始繁殖。鯊魚的海洋生態地位舉足輕重。在食物鎖鏈上站在頂點的位置，因此過度的捕捉，對於鯊魚的存續將造成嚴重威脅，連帶破壞整個海洋生態的平衡。

根據野生救援組織 WildAid 的調查，在海洋生態系中居於最高掠食者地位的鯊魚族群，已經因為過度捕撈及消費而面臨數量銳減的危機。鯊魚數量的銳減將嚴重影響海洋生態，並且以人類無法預測的方式，影響其他的魚群數量。

鯊魚因有壽命長、生長慢及性成熟晚的特性，因此易因過度的漁業活動而受到傷害。鯊魚漁業通常屬於極盛而後枯竭的模式，在世界上有許多地方，魚都被過度捕捉，有些鯊魚的數量已經減少了 90%。許多海洋保護區，如加拉巴哥群島和可可島，經常因價值不菲的魚翅需求量增加而進行非法捕殺。

重金屬、化學物質和廢棄塑膠污染海源，也對鯊魚造成傷害。世界上越來越多地區將海洋當做廢棄場，海洋與沿岸品質惡化，更加重對鯊魚的威脅與其食用者的健康。

對鯊魚的誤解，讓人類對鯊魚的處境較不同情。其實，全世界最危險的鯊魚只有四種：大白鯊、牛公白眼鯨、污斑白眼鯨及豹紋鯊，大部份的鯊魚並沒有危險性，這是因為只有體長超過 2 公尺的鯊魚才有危險性，但有 83% 的鯊魚不滿 2 公尺。鯊魚會攻擊人類，可能是錯看成別的獵物或真的找不到食物，不過當牠們被激怒時，也會主動攻擊人類。鯊魚中只有珊瑚礁鯊會為了領土而戰，不過只要不激怒牠就會沒事。

由於對鯊魚的認知不足和缺乏研究，造成鯊魚面對絕亡的厄運。人們對多數鯊魚的生態、生命週期、分佈、洄游及習性缺乏了解，也沒有研究出一套比較完整的管理方法去保護它們。不難想像在食物鏈中倘若少了鯊魚——最高掠食者，將意味著多少其他生物的命運終結！

救救鯊魚，別吃魚翅

使用魚翅在烹飪中的習俗，據說是從公元前二世紀開始。原先只是中國南方的一道菜餚，一直到後來才遍佈到亞洲及世界各地有華人的地區。

由於魚翅收取的過程非常困難和處理手續很複雜，所以價格昂貴，食用魚翅局限於上層階級。由於魚翅與社會階級有密切關係，同時這也是面子問題，魚翅羹在華人慶祝重要的場合，如婚禮、生日或商業聚會，幾乎被當作必備食材。在慶祝新年時，食用魚翅羹被視為重要的文化象徵，可藉以評量出主人的財富和慷慨，並顯示主人的好客。一位新加坡著名的主廚曾說：「您若不在婚禮上或重要晚餐供應魚翅羹，主人會被視為很吝嗇，不給客人面子。」

魚翅羹是非常昂貴的一道菜餚，其價格是視在羹面有多少魚翅而定，一碗魚翅羹的價格可從台幣 300 元到台幣 3000 元不等。雖然魚翅的品質在烹煮羹湯時很重要（每束翅越長越厚，就意味著魚翅品質越好，價格就越貴），但魚翅本身是沒味道的。魚翅羹的味道主要是來自高湯的準備，基本的方法是用雞來燉煮，高湯和魚翅分別烹煮，上桌前再將兩種混合而成。

一位新加坡的名廚坦承：「魚翅像麵條狀的軟骨組織，沒有味道，只靠高湯的味道而已。」香港一名料理魚翅二十多年老經驗的師傅也說，魚翅本身並沒有什麼味道，人們喜歡它是因為它的粘稠湯頭與配料，且古代人們到海洋捕鯊割翅甚為困難，魚翅才會與熊掌等物成為珍稀佳餚；隨著生活水平提昇，加上過往文化的傳承認知，享用魚翅羹就成了地位的象徵。

廣東省營養學會理事長蘇宜香教授就指出，魚翅營養價值跟魚凍、肉凍差不多，不值得花大錢去吃它。蘇宜香說，連接魚鰭兩條針形骨之間的結締組織，經過加工後就成食用魚翅，主要成分是歸屬於纖維蛋白的膠原蛋白，其實膠原蛋白是營養學上最差的一種蛋白質，其氨基酸的構成不好，較不符人體需要，遠不如

白蛋白、球蛋白，與其吃魚翅補充膠原蛋白，還不如喝牛奶有營養。另曾傳過鯊魚軟骨有防癌作用，但是 1997 年美國臨床腫瘤學會年會曾發表研究報告，證實純屬子虛烏有。

但是，既使大多數人知道魚翅是沒有味道，或者偽魚翅充斥於市面，魚翅羹的需求量還是不斷提高。一碗魚翅羹可以高達台幣 3000 元，需求和獲利的增加造成對鯊魚族群莫大的威脅。全球所有地區都在尋求魚翅，而這也意味著 99% 的魚身被丟棄。在亞洲，魚翅是最昂貴的海鮮之一，由於經濟水平提昇，奢侈品市場也擴張不少，魚翅交易十年來增加兩倍。

貿易資料顯示，全球魚翅交易在過去二十年急速升高。1980 年乾魚翅國際交易總數 3,011 公噸、價值 US\$28,304,000，到了 1989 年已上升至 5,910 公噸（增加 96%）、價值 US\$94,256,000——總值增加 333%。1997 年全球交易量更增加到 7,048 公噸！

魚翅需求，是造成鯊魚危機的主要原因！

多數人不知道魚翅是殘忍得來的

多數消費者不知道魚翅來源，在香港和臺灣所做的調查顯示，許多消費者都不知道魚翅是由過度漁業活動、非法捕捉，及只切除鯊魚鰭而得來的。

市場對魚翅的需求大增，導致鯊魚成爲捕殺的目標，許多國家的漁船（包括台灣的遠洋漁船）在鯊魚捕捉上船後，因爲船艙要預留給存放較高價位的魚類（如鮪魚和劍魚），於是只留下魚鰭，然後把魚身丟回大海，讓鮮血淋漓的鯊魚浸泡在海水當中。魚鰭被割下後，並沒有再生能力，許多失去魚鰭（包括尾鰭、胸鰭、背鰭）的鯊魚，沉沒海中後躺在海底扭動著，等待血液流盡而死亡，或者掙扎數天之久才餓死。

國際上的拒食魚翅聲浪，約在十年前開始，雖然許多漁船均有這種斷鰭行爲，此一事實直到約十年前才被偶然披露。一位澳洲記者意外發現在澳洲經濟海域內的日本漁船，活割鯊魚鰭，此情才被公諸於世，日本漁船也因此惡名昭彰，拒吃魚翅的呼聲也隨之而起。

目前，割鰭已逐漸成爲不可接受的事實。加拿大於 1994 年禁止魚鰭切除，但並未真正執行，直到 1997-99 年的管理法案生效後才實施。巴西政府在 1998 年發出聯邦法令，禁止所有領有巴西執照的捕魚船隻在巴西海域進行魚鰭切除。

阿曼回教領域也禁止在他們的海域進行魚鰭切除。夏威夷州長於 2000 年 6 月簽署禁止魚鰭上岸時不得與魚身分開的法令。2000 年 12 月美國立法禁止在該海域進行魚鰭的切除。稍早在加州水域及大西洋海域已禁止切割行爲。

在全球捕撈及食用鯊魚的地區中，由於華人社會對魚翅的特別偏愛，已成爲保育團體重點關注的對象。臺灣不僅是主要的國際魚翅貿易國，它也是重要的捕捉鯊魚國之一。據台灣魚翅業者表示，近年來市面上魚翅的體積越來越小，應與過度濫捕鯊魚使得鯊魚無法正常成長有關。

台灣政府步調緩慢

台灣目前在鯊魚保育上所面臨的困境包括：民眾對鯊魚的誤解，認爲鯊魚「窮凶極惡」，不值得同情；民眾好嗜珍禽異獸的飲食習慣以及好面子的虛榮心，非必要的消費惡習促使鯊魚銳減；漁民欠缺保育的觀念，縱使自知鯨鯊捕獲量越來越少、體型越來越小，但是因爲「我不捉，別人也會捉」的心態，造成了大家毫無遊戲規則競捕的現況；政府不夠重視漁業資源的管理，投入研究的人力、物力太有限，讓過度漁業危害海洋資源的永續。

雖然爲了因應國際社會對鯨鯊保護管理呼聲日漸高漲，漁業署繼去年四月底實施鯨鯊漁獲通報制度後（迄今全省已捕獲八十二尾），最近又委託海洋大學水

產資源研究小組與台灣定置網漁業協會合作，實施鯨鯊標識放流工作。四月八日在宜蘭東澳，十七日則選定台東成功鎮三仙台定置網，做第二尾鯨鯊標識放流。而台灣上一次的鯨鯊放流追蹤計畫，已是八十九年六月的事了。

為因應全球生態資源保育的趨勢，農委會漁業署已研擬鯨鯊保育階段性計畫，第一階段將自今年七月起限制鯨鯊撈捕量，初步以每年八十尾為限捕量。然而，台灣過去三年來每年平均捕獲的鯨鯊數量也約八十尾，因此八十尾的限捕量實在意義不大。

在華盛頓公約會議中，有人提議將鯨鯊和其他兩類鯊魚列入保育名單，雖未形成共識，但華盛頓公約組織仍積極要求各國進行鯨鯊相關研究，以訂出合理的利用管理方式。而過往漁獵鯨鯊，亦是台灣消費進口國的菲律賓、印度也迅速回應國際保育呼聲，公告禁止鯨鯊的捕捉與貿易。在此狀況下，至今僅做到捕獲通報的台灣，實在顯得野蠻和小器。

其實，台灣學者喊鯨鯊保育已經十年了，但是從未獲政府重視。政府之所以遲遲不敢對捕鯨鯊的行為加以限制，主要是怕重蹈當年禁捕海豚的覆轍，引起漁民們集體抗議。但是，鯨鯊資源之保育及管理已是世界的潮流趨勢，而台灣又是鯨鯊的最大利用國，因此政府加緊對於鯨鯊保育，責無旁貸！

台灣應擺脫鯨鯊「終結者」的惡名

根據海洋大學教授劉光明、莊守正於 1996 年的調查，台灣一年約可捕獲兩百五十尾鯨鯊，不過，鯨鯊的捕獲量正在下降，現在每年不超過一百尾，而且越捕越小。

以成功港為例，成功港是台灣捕獲鯨鯊量最大的漁港，鯨鯊捕獲數每年約廿到卅尾，其中，八十七年曾有捕獲卅七尾的紀錄，但若和廿年前相比明顯減少一半，而捕獲的鯨鯊體積也越來越小。鯨鯊成熟時約為二十到三十歲，體長在九公

尺以上，但成功港捕獲的鯨鯊從四年前每尾平均近六公尺減為四公尺多，體重也由平均每尾一千五百多公斤降為六百四十多公斤，許多都是未成年的個體，牠們還來不及長大，就祭了台灣人的五臟廟。

嚴重的是，台灣每年還從印度、印尼、中國大陸及菲律賓等國家進口，從菲律賓是走私的，從印度每年進口約兩百噸鯨鯊肉，而進口的鯨鯊肉混雜在其他種魚類中，在沒有管理下，台灣鯨鯊進口量誰也無法估出。不過，台灣是全球唯一吃鯨鯊的地方，原本沒有市價的鯨鯊，在台灣商人收購下，許多地方也開始捕起鯨鯊。

根據聯合國糧食與農業組織的「捕鯨鯊衝擊調查報告」，以印度為例，在 Bohol 海的兩處獵鯨鯊地點，1993 年到 1997 年，一處每條船鏢到的鯨鯊數從 4.4 尾降到 1.7 尾，另一處從 10 尾降到 3.8 尾，而印度多數鯨鯊肉都出口到台灣。

至今，人類對於全世界最大的魚兒——鯨鯊，習性、洄游路線、繁殖等生態，所知非常有限，僅知牠廣泛分布於南北緯三十度間，是大洋回游魚類，通常跟著潮流走，牠沒有其他鯊類的尖銳牙齒，屬於濾食性鯊魚，溫馴沒有攻擊性，由於台灣東部有黑潮經過，所以鯨鯊會循著黑潮從菲律賓到台灣恆春、東部海岸、日本，而澎湖一帶海域則曾有鯨鯊繁殖的記錄。

其實，鯊魚極具觀光價值——一尾活鯊魚的價值遠超過一尾死鯊魚。以鯨鯊為例，台灣的盤中餐，到了西澳海岸卻是與人和樂共存、每年至少帶來兩億生態旅遊收益的主角。希望哪天這些體型龐然的「溫柔的巨人」來到台灣海域時，等待他的，是一雙雙願意陪他同游共潛的溫柔眼神，而非餐桌前手持刀叉的貪婪目光！