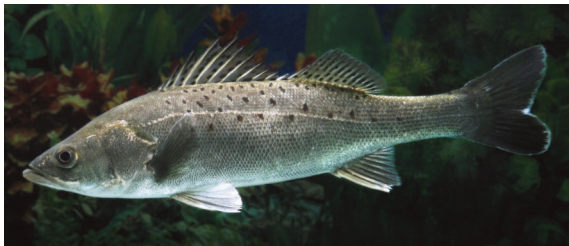


七星鱸



類別：水產品
學名：*Lateolabrax japonicus*
英名：Japanese seaperch
別名：花鱸、青鱸、日本花鱸
分類：花鱸科（*Lateolabracidae*）
花鱸屬（*Lateolabrax*）



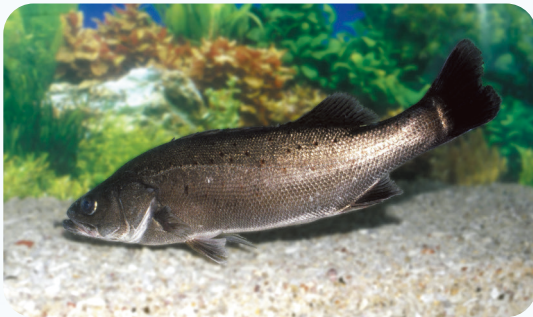
A 七星鱸
B 背部與背鱗有黑斑分布
C 鰓蓋後緣為鋸齒狀突出
D 鋸齒狀突出近照

主要特徵

七星鱸為日本真鱸的俗稱，是東亞一帶的重要溫水性養殖物種，分布於日本至南中國海的淡海水交會區，常可觀察到上溯至淡水域，以活魚蝦為食。七星鱸外觀呈現銀灰色，身體延長而側扁，下頷稍突出，前鰓蓋後緣具細鋸齒，背側不規則散布的黑點是辨識的特徵。

重要品種（或分群）

七星鱸可分為中國種群和日本種群，中國種群和日本種群相比，體表色斑較少甚至完全沒有，且成長速率也較快。臺灣早期曾自中國青島引進天然魚苗培育，並與臺灣種苗進行雜交，由於部分種魚逃逸自然環境，且並無保留臺灣當初捕撈的天然種群，因此無法證實臺灣種群與中國和日本種群的親緣關係。



日本真鱸 *Lateolabrax japonicus*

俗稱七星鱸，背鰭與體側上部具顯著黑點，最大體長可達102公分。

圖片來源：臺灣淡水魚類養殖(下)－行政院農業委員會水產試驗所特刊，第九章七星鱸魚

品種來源

原產地與臺灣發展演變

臺灣自1960年代開始，桃園埤塘即有少量七星鱸混養草魚、鰱魚、鯉魚或吳郭魚，七星鱸魚苗主要依賴天然捕撈，由於養殖技術不成熟且魚苗產量不穩定，魚價居高不下。民國69年由臺灣省水產試驗所竹北分所（現為農業部水產試驗所淡水養殖研究中心竹北試驗場）人工繁殖成功並成為新興的主要養殖物種，養殖區域也從北部的埤塘養殖轉移至中南部的集約式養殖。

因1980年代七星鱸魚為新興的養殖魚種，種苗需求遽增，加上天然魚苗產量並不穩定，業者遂於民國72年從香港引進中國廣東省汕頭至山東省青島等地區之天然鱸魚苗飼養，其成長速率較臺灣的七星鱸魚為快，並與本地七星鱸進行雜交育種，推測現今臺灣的七星鱸魚應是原先的種群與中國種群雜交之後代。

資料來源：臺灣淡水魚類養殖(下)－行政院農業委員會水產試驗所特刊，第九章七星鱸魚

生產概況

根據農業部漁業署民國109-111年漁業統計年報，全臺灣鱸魚（七星鱸、條紋鱸和美洲大口黑鱸等鱸魚合併計算）的平均產量約為22,202公噸，產值約為2,251,736千元。

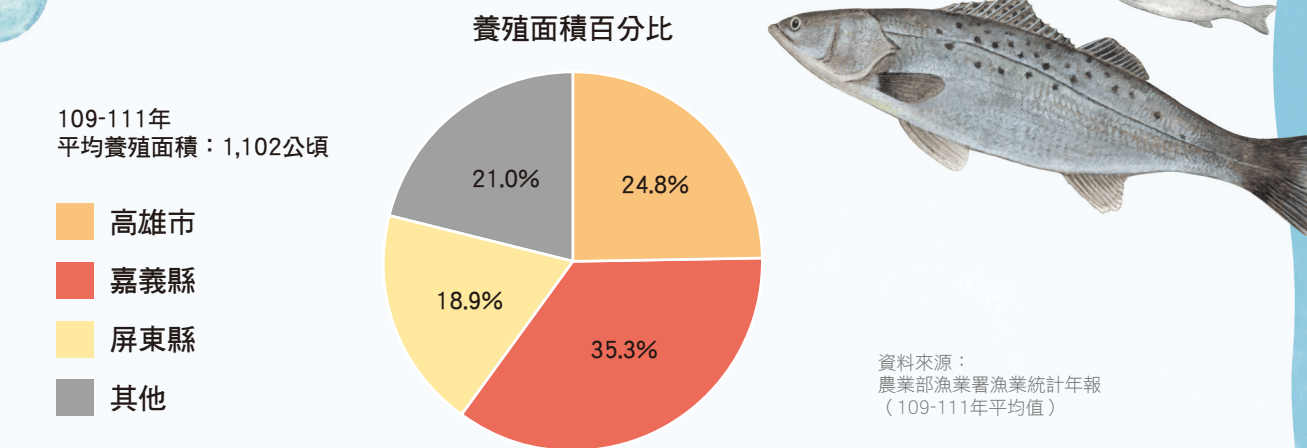
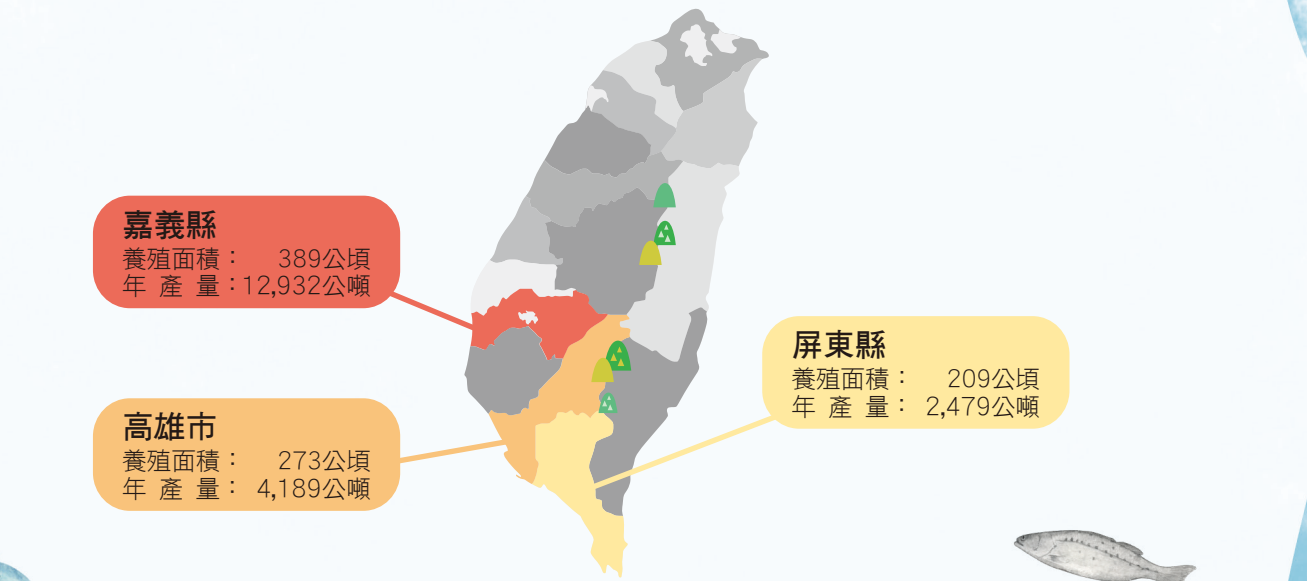
主要產期

七星鱸對低溫耐受性佳，最適成長水溫為23-28℃，但對溶氧以及藥物相當敏感，偏好較為清澈的水質環境。每年1-4月放苗，養殖時間約8個月可達上市的1臺斤規格，主要產季為9-12月，由於冬季過後的價格較高，且七星鱸較金目鱸耐寒，部分業者會選擇越冬養殖。

季節	冬		春			夏			秋			冬
月份	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
收成（越冬）	★	★										
收成									★	★	★	★

產地、面積、產量圖

嘉義縣為鱸魚最大的養殖產地，平均產量約12,932公噸，占全臺灣總產量的58%，其餘為高雄市4,189公噸及屏東縣2,479公噸。在養殖面積方面，民國109-111年所有鱸魚平均養殖面積約為1,102公頃，其中嘉義縣最多約35.3%（389公頃），其次為高雄市24.8%（273公頃）以及屏東縣18.9%（209公頃）。



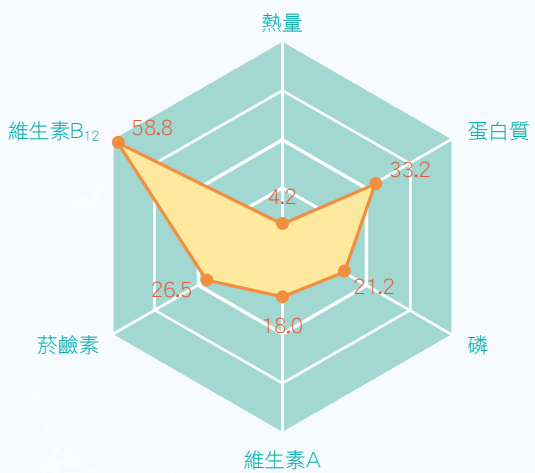
在地狀況

嘉義縣東石鄉和雲林縣麥寮鄉是七星鱸的主要養殖區，一般市場或餐廳多偏好養殖一年內上市的1臺斤體型，肉質細緻且方便整尾料理；加工廠則要求1公斤以上的規格，取肉加工後急速冷凍，製成無刺魚片，口感與1臺斤體型相比，更加Q彈緊實。七星鱸為兇猛肉食性魚種，養殖過程中會依照體型進行篩選，避免體型差異過大導致同類相殘。亦有養殖業者會將七星鱸作為工作魚進行少量混養，藉由捕食小魚蝦的習性，避免雜蝦和雜魚在池中過度繁生，影響養殖收成。七星鱸生性貪吃且拉力強，是釣客喜歡的目標物種，尤其七星鱸耐寒性佳，低水溫時期仍能保持良好食慾，因此許多鱸魚釣場在夏季以金目鱸為主，冬季則改放七星鱸吸引釣客。

營養成分

七星鱸魚肉低脂、低熱量，最大的營養價值在於蛋白質，其水解胺基酸含有9種人體必需胺基酸，魚皮又有豐富膠質；此外，鱸魚還含有維生素A、維生素B群、鈣、鎂、鋅、鐵等營養元素。

營養成分比較雷達圖



以臺灣青少年女性（13-15歲）
每日攝取量標準為100，
每100公克七星鱸中所含重要營養素的比例。

資料來源：衛生福利部國民健康署

挑選方法

1. 挑選眼睛明亮不混濁，且不帶血絲；魚鰓為鮮紅色者，較為新鮮。
2. 新鮮七星鱸魚體較為光澤，且魚腹不能有異常膨脹，以手指輕壓會回彈。
3. 魚體大小以750公克左右最佳，太大則魚齡太老而肉質變粗糙。

保存方法

先將魚鱗、魚鰓和內臟去除，再以清水沖洗乾淨，拿沾濕的紙巾將魚完全包覆，裝入塑膠袋中，以-18℃冷凍保存。

生產過程

養殖重要關鍵過程

1. 曬池

放苗前養殖池需徹底整池，將池水放乾並施灑石灰中和酸性池底，日曬至底土龜裂，再將下層土翻至上層，充分氧化分解有機物並殺死病原菌，整個曬池流程需耗時約1個月。

2. 育苗與放養

七星鱸具有同類殘食的特性，魚苗培育的過程需依體型篩選2-3次，以確保魚苗存活率。當魚苗體型達6公分即可出貨給養殖戶放養，若養殖池為淡水或半淡鹹水，則需於魚苗放養前進行淡化，逐漸降低鹽度至與養殖池相同，淡化過程約需要7-10天。

3. 繁殖

七星鱸雄魚2年達性成熟，雌魚則需要3年，繁殖必須在海水環境下操作，進入秋季水溫開始降低，種魚的性腺會逐漸發育成熟，透過流水刺激產卵。七星鱸的受精卵屬浮性卵，收集繁殖池水表的受精卵，給予適當打氣，大約2-3天即會孵化出魚苗。剛孵化的魚苗依靠卵黃囊提供營養，孵化後約60小時開始攝食小型浮游生物，並隨魚苗發育逐漸改投餵人工飼料。

4. 養殖池管理

七星鱸偏好較為清澈的水質環境，在夏季高水溫期，容易出現食慾減退和抗病力降低的問題，養殖業者應適當引注新水控制水溫，並避免養殖池的藻濃度過高造成泛池。此外，七星鱸對溶氧要求高，夏季午後低氣壓悶熱天氣，容易造成水中溶氧不足，需加強注意水車開啟，確保池水的溶氧充足。

5. 餵食

七星鱸喜好群聚，養殖池中常可觀察到集體群游的魚群，由於七星鱸對於沉底靜止不動的餌料接受度低，因此一般使用商業性的鱸魚浮料投餵。與其他魚種相比，由於七星鱸游速快，且具有一衝搶到飼料後馬上又會潛入水中的特性，在投餵浮料時尾部會拍擊水面造成聲響與水花。



七星鱸魚苗



鱸魚收穫

圖片來源：臺灣淡水魚類養殖（下）－行政院農業委員會水產試驗所特刊，第九章七星鱸魚

養殖生產曆

季節	冬		春			夏			秋			冬
月份	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
收成 (越冬)												
魚苗放養												
養成												
收成												
曬池												

小知識

相傳元代末年，金門有一在江南做官的孝子顏應佑，在秋季鱸魚肥美時因懊惱無法親奉給在金門家鄉的母親品嚐，特地買了幾尾鮮活七星鱸，在魚背上題上「顏母」兩字後放回江中。鱸魚游到金門海域被網獲，漁夫看到魚背上的題字立刻拿去獻給顏母品嚐，食用後的魚骨則丟棄於村旁圳溝，結果夜間七星鱸竟復活游入海中。此傳說故事認為這就是金門海域七星鱸的由來，而魚背上的黑點則是當初顏應祐題字的墨跡。

料理食譜

泰式七星鱸

材料：七星鱸1尾、米酒少許、鹽少許、洋蔥絲1/4顆、薑片適量、檸檬片適量、香菜適量
調味料：白薑碎15公克、蒜碎30公克、紅辣椒碎10公克、泰國辣椒碎1公克、魚露3大匙、糖2大匙、檸檬汁4大匙、開水1大匙



消費Q&A

Q1. 七星鱸的名稱是怎麼來的？

A1. 七星鱸身上的斑點數量不一，且斑點數量隨成長亦會有所變化，七星是源自中文數字七有多數的意思，加上背部斑點在銀白色鱗片襯托下，光照反射如同星星閃耀一般而有的美稱。

Q2. 七星鱸是海水魚還是淡水魚？

A2. 七星鱸是廣鹽性魚類，一般棲息在沿近海域，並常可觀察到上溯至淡水域攝食，七星鱸繁殖時在海水環境，魚苗若經淡化處理，亦能於純淡水池養殖。

Q3. 民間相傳手術後吃鱸魚能加速傷口復原，是指哪種鱸魚？

A3. 《本草綱目》記載鱸魚「補五臟，益筋骨，和腸胃，益肝腎，治水氣，安胎補中，多食宜人」，根據文獻考究，《本草綱目》所指的鱸魚應為松江鱸，並非臺灣常見的七星鱸或金目鱸。但不論是何種鱸魚，魚肉皆細緻好消化且無腥味，對於食慾不佳的病患是理想的營養補充品。

國產農漁畜產品教材-2024.9出版

編撰單位：農業部水產試驗所

撰稿者：郭喬培、高堂穎 / 插畫與版面設計：微光整合行銷

農業部
MINISTRY OF AGRICULTURE
廣告