

午仔魚



類別：水產品
學名：*Eleutheronema tetradactylum*
英名：Fourfinger threadfin, Blue threadfin, Blue salmon, Blind tasselfish
別名：四絲馬鰱、竹午、大午、午仔
分類：馬鰱科（**Polynemidae**）
四指馬鰱屬（*Eleutheronema*）

A 四指馬鰱 *Eleutheronema tetradactylum*，為主要養殖種，外觀特色為胸鰭黃色
B 多鱗四指馬鰱 *Eleutheronema rhadinum*，為主要野生種，外觀特色為胸鰭黑色

主要特徵

午仔魚屬於不耐寒魚種以及廣鹽性魚類，水溫低於18℃停止攝食，低於12℃以下易死亡，可適應鹽度為10‰至30‰間。目前除我國以外，其他包括中國、馬來西亞等多個國家皆有發展午仔魚養殖，多國將午仔魚列為重要且具發展潛力的漁業資源。午仔魚身體外部形態為體態延長而側扁。頭中大，前端圓鈍。吻短而圓，眼較大，位於頭的前部；體背部呈輕微的暗銀色，體側銀白。有兩個背鰭；胸鰭中長，下側位，胸鰭條皆不分叉，有4個白色胸鰭長絲。雙背鰭前緣呈黑色，其餘部分半透明，略帶暗色。胸鰭鰭膜為黑色；腹鰭白色。較小個體的胸鰭膜呈鮮黃色，但在較大的個體中則變得更暗。腹鰭為白色，前緣為黃色，尾鰭呈黑色，底色呈淡黃色。該物種的最大總長度可以達到2公尺，一般體長為50公分。

重要品種（或分群）

四指馬鰱 *Eleutheronema tetradactylum*



四指馬鰱為臺灣西南沿海養殖物種，胸鰭鰭膜呈現鮮明黃色。

多鱗四指馬鰱 *Eleutheronema rhadinum*



多鱗四指馬鰱胸鰭鰭膜為黑色，基部上緣有一黑色斑點。

圖片來源：行政院農業委員會水產試驗所特刊第28號旬魚

品種來源

原產地與臺灣發展演變

四絲馬鰱又稱午仔魚，以養殖為主，少部分捕撈。為熱帶沿海洄游性魚類，分布於印度洋及西太平洋區，包括波斯灣、斯里蘭卡、印度、孟加拉灣、安達曼海、泰國、緬甸、柬埔寨、馬來西亞、菲律賓、印尼、日本、臺灣、中國與澳洲沿海等地區。午仔魚主要棲息於砂泥底質地環境，常見群聚於沿岸、紅樹林、內灣、河口及砂泥質海床等半淡鹹水海域。喜群棲，常成群洄游，且成群湧向潮間帶覓食，有季節洄游之習性，會隨著漁期到來而大量湧現。以蝦、蟹、魚類及蠕蟲等無脊椎動物為食。每年秋末至初春是主要漁期季節，可利用流刺網、底拖網、定置網及釣具等漁法捕獲。我國午仔魚養殖自1990年代由業者從東南亞引入飼養與繁殖，肉質細嫩鮮美，為高經濟價值魚種，清蒸是最適宜的烹調方法，乾煎或油炸也相當美味。

生產概況

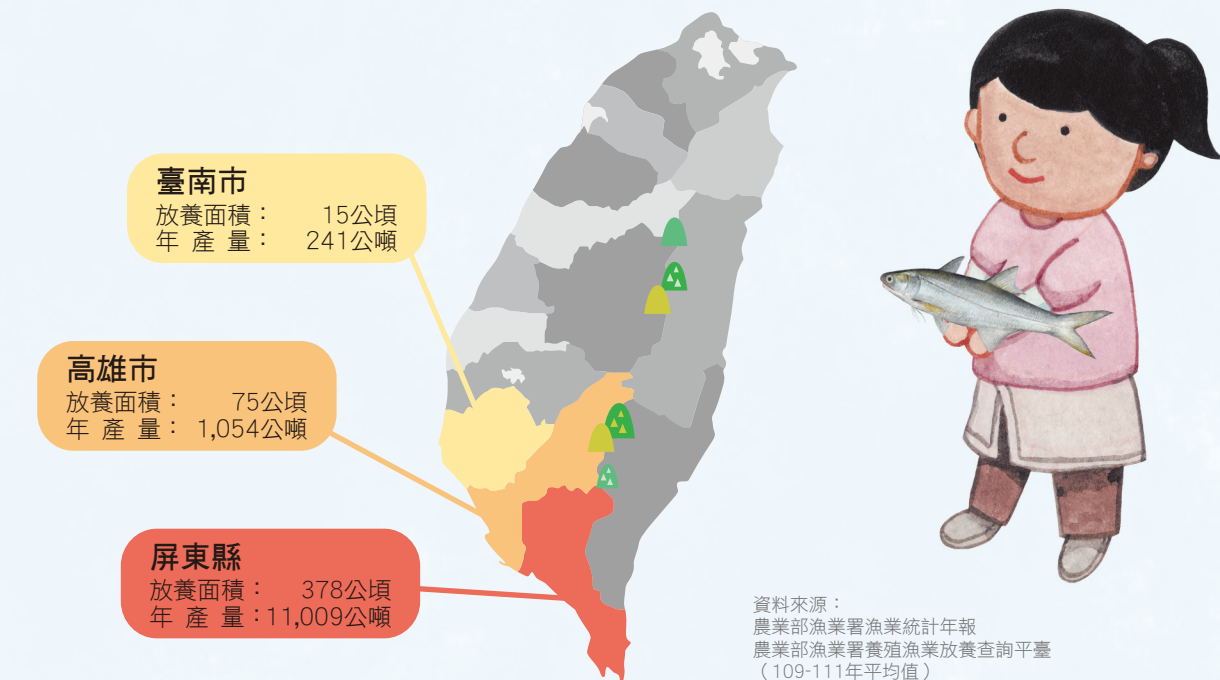
午仔魚為我國重要的經濟性魚種之一，主要養殖於屏東縣。依據農業部漁業署漁業統計年報，民國109-111年馬鰱科平均產量為12,607公噸，平均產值約為2,291,967千元。午仔魚屬於嬌生慣養的魚種，易受到驚嚇而死亡，但臺灣的午仔魚養殖技冠全球，根據聯合國統計，臺灣是全球養殖及出口午仔魚最多的國家，是午仔魚的重要輸出國。

主要產期

養殖午仔魚多於清明節後放養魚苗，此時期水溫明顯回升，且是餌料生物繁殖生長的季節，可充足供應午仔魚攝食。此時期養殖午仔魚5-8個月即可達上市體型，多於8-12月時陸續收成出售。

產地、面積、產量圖

依據農業部漁業署養殖漁業放養查詢平臺，民國109-111年我國午仔魚平均放養面積約483公頃。屏東縣為最大產地，平均產量11,009公噸、平均產值為1,925,763千元居冠，占全臺灣80%以上的產量及產值。其次為高雄市的1,054公噸（平均產值191,728千元）及臺南市的241公噸（平均產值47,281千元）。



在地狀況

午仔魚是國際性魚種，臺灣養殖的午仔魚主要出口中國、美國、新加坡等國，民國111年出口數量達8,141公噸，占全國午仔魚產量的64.7%，產值約34,687千美元。午仔魚在臺灣屬於重要養殖魚種，南部許多縣市皆有養殖，其中以屏東縣為主要產地。午仔魚適合生長溫度為26-30℃，喜好較溫暖水域，屏東縣水溫高，所以屏東地區放養午仔魚較具優勢，因此國內午仔魚養殖場多集中在屏東地區；此區產量也較其他地區高，每公頃平均年產量約30-35公噸，而高屏溪以北地區產量遞減。午仔魚養殖已經有數十年的歷史，從微鹹的淡水到純海水都能養，因用淡水養午仔魚生長比較快，比較少有養殖戶願意用海水養。過去習慣高密度養殖，因午仔魚生性敏感，不易照顧，投藥的情況也較頻繁，藥物殘留抽檢不合格比例高，但近年政府努力投入用藥觀念教育及加強抽驗，過度用藥的情形已日漸改善，目前多家養殖業者在養殖過程中皆會透過自主品管管控產品藥物殘留風險，並輔以第三方檢驗機構檢驗，建立最佳養殖管控流程。

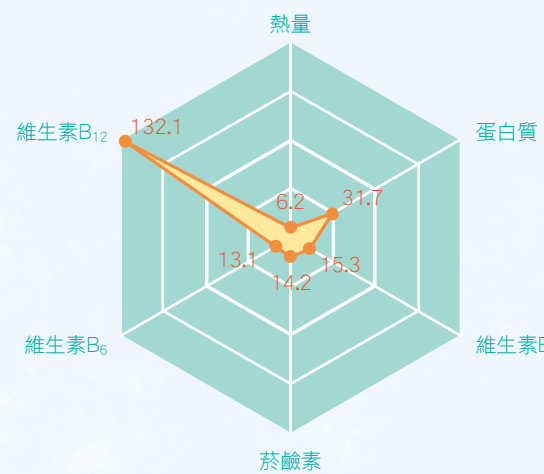
國產農漁畜產品教材-2024.9出版

編撰單位：農業部水產試驗所
撰稿者：周芷儀、周芷瑩 / 插畫與版面設計：微光整合行銷

營養成分

午仔魚油脂豐富，肉質軟嫩、十分爽口，含有豐富的蛋白質、不飽和脂肪酸、DHA、牛磺酸和鐵、磷、鈣等人體所需的微量元素，且所含熱量低，每100公克魚肉的熱量約為146大卡。

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公克午仔魚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. 魚鰓色澤鮮紅。
2. 魚的眼睛清澈透亮。
3. 體表黏液透明，聞起來無腥臭味。
4. 鱗片有光澤且整齊不脫落。
5. 用手輕壓魚肉，會反彈回來，肉質緊實有彈性。

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，然後裝入塑膠袋中放進冰箱，以-18℃冷凍保存。

生產過程

養殖重要關鍵過程

1. 整池

午仔魚放養前需先整池。排乾池水後利用陽光充分曬乾池底，達到殺菌之功效。

圖片來源：農業部水產試驗所漁電共生養殖技術應用手冊【下】



整池

小知識

臺灣俗諺「一午二紅沙三鰱四馬加」，所謂的「一午」意指午仔魚是臺灣海產排名第一好吃的海鮮。不過，實際體會過午仔魚美味的人恐怕不多，原因除了體型大的野生午仔魚數量稀少、價格較高外，即使價格較低的養殖午仔魚，也非國人常食用的家庭海鮮。我國自1990年代起即發展午仔魚養殖且技術成效卓越，而近十年來透過民間與政府的通力合作，已成功使午仔魚年產量達1萬公噸以上，且發展多種產品，把午仔魚的美味帶入國人的家庭中。

2. 養殖

一般於3-5月放養魚苗，放養密度約6-18萬尾/公頃，並根據養殖狀況調整。部分養殖戶選擇7-8月放養越冬，約莫在翌年中秋節前可收成。養殖過程中須注意投餵、疾病預防、水溫及水質管理。

圖片來源：農業部水產試驗所漁電共生養殖技術應用手冊【下】



午仔魚養殖池

3. 收成

從放養魚苗經過8個月左右養殖，體重達6-8兩即可收成，越冬前收成可降低風險。收成時，下水佈網收網，魚撈上來後立刻上運輸車，車內置放大量冰塊保鮮，溫度維持在0℃左右，運至HACCP驗證合格之加工廠，進行去鱗、去鰓、去內臟後洗淨，進行規格篩選，接著完成真空包裝後送急速冷凍。

養殖生產曆

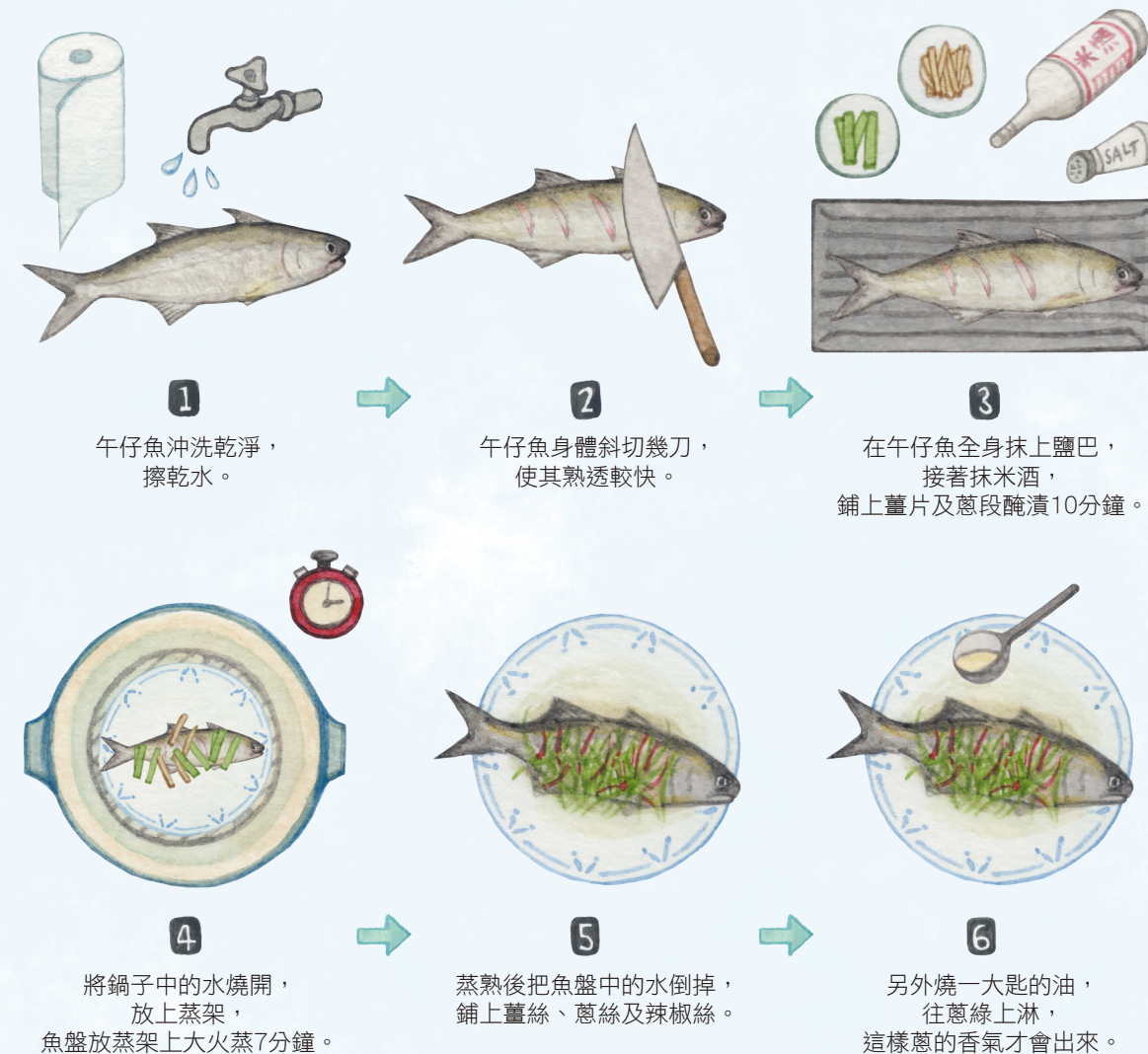
月份	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
放養魚苗												
養殖												
收成												
整池												

料理食譜

清蒸午仔魚

清蒸魚就是要吃到鮮味，蒸魚前把魚抹上米酒，不但去腥，魚肉還會發出酒香及淡淡的甜味。

材料：午仔魚1尾、米酒1大匙、鹽巴1小匙、
蔥1支、薑適量、辣椒絲適量、油適量



消費Q&A

Q1. 午仔魚是否有分成養殖與野生種？

A1. 臺灣有發現紀錄的午仔魚共有7種，有西氏絲指馬鮫、小口多指馬鮫、五絲多指馬鮫、六指多指馬鮫、六絲多指馬鮫以及最常見的多鱗四指馬鮫與四指馬鮫。其中除了四指馬鮫主要為養殖魚種，其餘品種多是野生漁獲。

資料來源：農業部食農教育資訊整合平臺

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：周芷儀、周芷瑩 / 插畫與版面設計：微光整合行銷

農業部
MINISTRY OF AGRICULTURE
廣告

