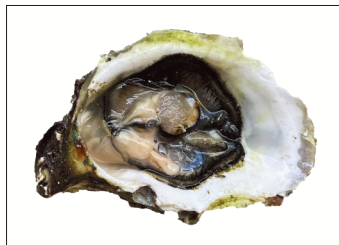


牡蠣



類別：水產品
學名：Magallana angulata
英名：Oyster
別名：蚵、蚵仔、蠔
分類：牡蠣科（Ostreidae）
太平洋牡蠣屬（Magallana）

A B
C D
A 葡萄牙牡蠣 Magallana angulata
B 養殖之葡萄牙牡蠣
C 餐桌上的葡萄牙牡蠣
D 帶殼葡萄牙牡蠣之外觀

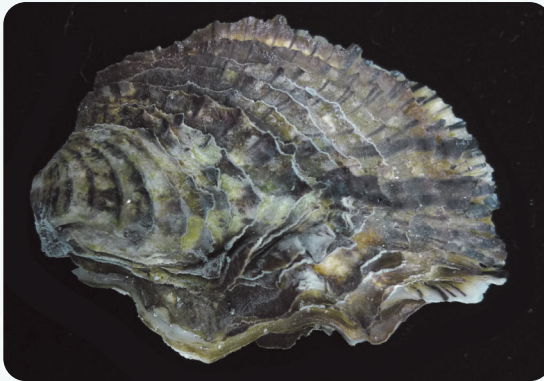
主要特徵

牡蠣屬於廣溫廣鹽性的雙殼綱動物，臺灣一年四季皆可產出，但因時節不同而有肥瘦差異。牡蠣被左右兩片殼所包覆，左殼較右殼大，殼的背緣缺乏絞齒。通常牡蠣的身體以左殼固著在堅硬的底質上，無法自由移動。因生長環境的不同或受到空間限制，牡蠣的殼可呈現出多種不同形狀，顏色亦有多變化，有著黑、褐、紫、黃等不同顏色條紋。牡蠣透過閉殼肌控制上下兩殼間縫隙流通海水，以完成呼吸與濾食浮游生物。

重要品種（或分群）

全球的牡蠣共有4亞科19屬83種，其中太平洋牡蠣（*Crassostrea gigas*，近年國際上已更名為*Magallana gigas*）是目前全球產量最大的牡蠣品種，主要分布於北太平洋溫帶水域。而臺灣目前調查發現有3屬14種的牡蠣，近年以DNA生命條碼技術確定臺灣產的養殖牡蠣皆為葡萄牙牡蠣（*Magallana angulata*）。

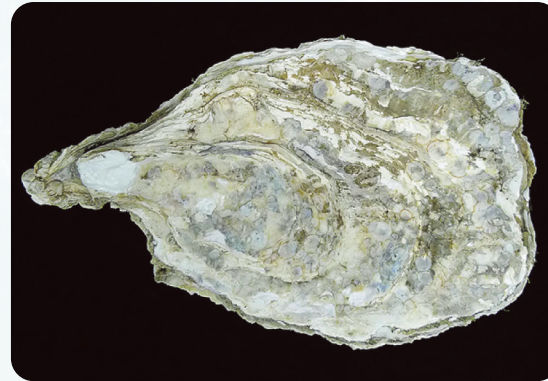
葡萄牙牡蠣



最大體長可至10公分，分布於葡萄牙、法國南部、臺灣沿海、中國南方海域。

圖片來源：
行政院農業委員會水產試驗所水試專訊(32)：臺東產牡蠣多樣性調查

太平洋牡蠣



最大體長可達40公分，分布於北太平洋溫帶水域包含日本、韓國、中國北方到長江口的淺水域。

圖片來源：
行政院農業委員會水產試驗所第28號旬魚特刊

品種來源

原產地與臺灣發展演變

臺灣產牡蠣過去長期被誤認為是太平洋牡蠣，然而經過DNA鑑定發現，臺灣的牡蠣品種與分布在葡萄牙與法國南部的歐洲物種「葡萄牙牡蠣」品種相同，且利用分子親緣演算，種原中心應為臺灣，是在16世紀大航海時代被帶到南歐落地生根並被命名，而非源自歐洲。臺灣牡蠣養殖約有三四百年的歷史，養殖方法源自中國閩、粵一帶移民傳入，由插竿法（插竹竿、石條）逐漸演變至今，發展成以蚵繩繫捆成串，採垂掛或平掛方式固置於海水中放養。

生產概況

臺灣養殖牡蠣四季皆有產，但隨時間推移，牡蠣肥滿度及價格也會隨之變化。普遍來說，若由前一年的9-10月陸續開始放苗畜養，則5月至中秋節前是牡蠣最肥滿且市場需求較高的期間，而冬至翌年3月，大多數牡蠣皆已採收完畢且新苗剛放養，留存的牡蠣會因氣溫降低且排放精卵的影響，導致肥滿度較差產量稍減。民國109-111年臺灣牡蠣平均產量為17,963公噸，平均產值為3,860,414千元。

主要產期

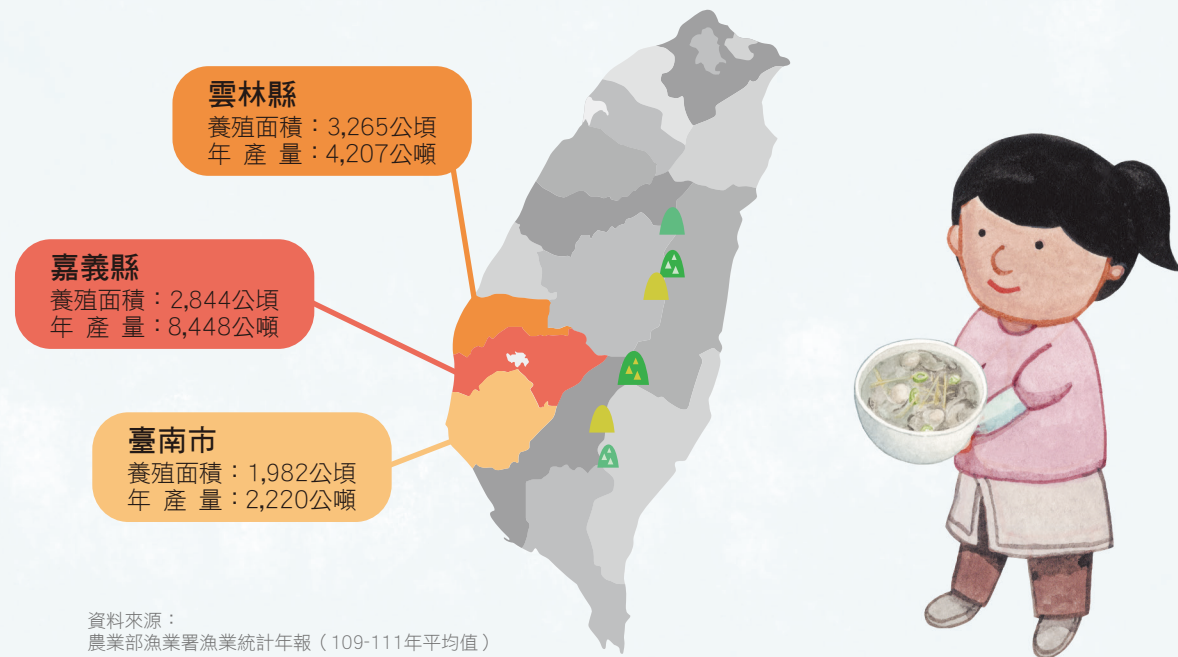
牡蠣全年皆產，但以4-10月為雲林、嘉義地區盛產期。

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
產季												

★ 盛產期 ● 產季

產地、面積、產量圖

民國109-111年臺灣各縣市之牡蠣產量，以嘉義縣平均產量8,448公噸（占全臺47.0%）最多，其次為雲林縣的4,207公噸（23.4%）、臺南市的2,220公噸（12.4%）。



資料來源：
農業部漁業署漁業統計年報（109-111年平均値）

在地狀況

牡蠣為臺灣西南部沿海重要養殖物種，全年皆可生產，養殖面積共約8千多公頃，年產值可達新臺幣40億元，與文蛤並列為臺灣產值前兩大的養殖貝類。前三大養殖地區為嘉義縣、雲林縣及臺南市，另外彰化縣、澎湖縣也有生產。牡蠣通常放養在外海6-8個月後即可收成出售，另外少部分放養超過1年者則為俗稱的「老蚵」。

國產農漁畜產品教材-2024.9出版

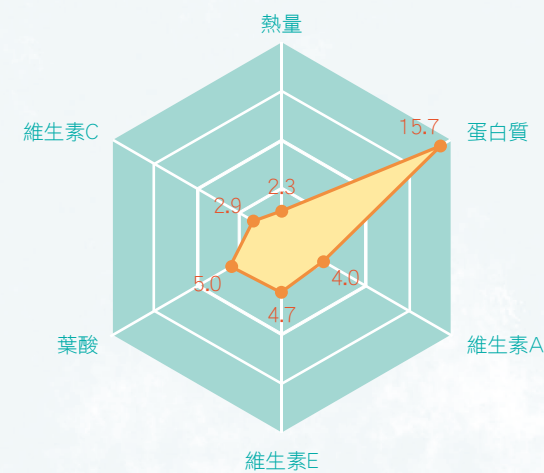
編撰單位：農業部水產試驗所
撰稿者：邱允志、黃閔裕、杜明杰 / 插畫與版面設計：微光整合行銷

農業部
MINISTRY OF AGRICULTURE
廣告

營養成分

牡蠣不僅熱量低且富含蛋白質，含有EPA、DHA，具有鐵、鋅等礦物質、維生素A、B群（包含B₁₂）及成人所需的必需胺基酸。

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公克牡蠣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. 蚵身完整飽滿有光澤且無腥味。
2. 貝殼肌呈透明色，越透明越新鮮。
3. 蚵身發綠、泛黃、死白或有腥味時可能已經變質，不宜購買。

保存方法

袋裝蚵仔，袋口緊封，可冷藏保存4-5天，應儘早食用。

生產過程

養殖重要關鍵過程

臺灣牡蠣種苗一般均採自天然牡蠣苗，採苗季節一般分為兩個期間，7-8月間的苗稱為**秋苗**，10月至翌年2月間的苗稱為**春苗**。業界普遍認為秋苗品質較佳，且放養至收成期較符合市場需求，也可避開颱風季節。如果採苗時機掌握不佳（例如3-7月容易生長苔蘚蟲、水螅與藤壺，不適合進行採苗），或是採苗器放置水中過久又未附苗，則容易累積淤泥或生長藻類，必須運回清洗曝曬，導致生產成本增加。

後續養成目前主要有三種吊掛方式，分別為**平掛式（倒棚）**、**垂掛式（立棚）**及**浮筏式**：

1. 平掛式

主要用於淺灘地，由於水深不足的關係，需要架設基樁以平掛方式掛養蚵串，以避免觸底遭泥沙淹埋。以此方式養殖之牡蠣會因海水漲退潮而有部分時間裸露出水面，導致牡蠣成長較慢，但也因此有陽光曝曬的機會，可減少牡蠣殼外之附著生物，也較具有風味。



2. 垂掛式

養殖同樣也需架設基樁，但因設置處的位置水深較深，因此可以用垂下的方式掛養。此方式同樣會因海水漲退潮而有部分時間裸露出水面，特性介於平掛及浮筏式養殖之間。



3. 浮筏式

採用浮筏式養殖的業者近年來逐漸增加，主因為浮棚所吊掛的牡蠣串可使用較多母殼的蚵串，使得單位面積生產量提高，且架設不受地形所限制。此方法所養殖的牡蠣終日吃水以至於攝食時間較長，成長速度較其他方式更快，可縮短放養期間，甚至可以收成後利用空檔引進其他地區之中型蚵以增加收入，使用上較為靈活。



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
蚵苗附著期												
蚵苗生長管理期												
成熟採收												
整修棚架												

此圖表以平掛式為例

小知識

1. 牡蠣是否有相關海洋文化特色？

「芳苑潮間帶牛車採蚵」為彰化縣芳苑鄉從日治時期保留至今的獨特技術，該技術利用牛車於潮間帶載運牡蠣，肩負運送農產貨物之重要功能。雖然全盛時期有300多頭牛以上，但在機械化時代，相關工作都被汽車取代。經由相關人士及政府機構投入再活化此無形文化資產，目前已在《文化資產保存法》認列無形文化資產之「傳統知識與實踐」，相關文化資產影像與文字描述可參考《芳苑海牛》一書。

2. 牡蠣可以淨化水質？

牡蠣透過大量吸入海水濾食水中的浮游微細藻類，因此同時可達到部分淨化水質之功效。

料理食譜

酥炸蚵仔酥

材料：蚵仔約400公克、地瓜粉約150公克、九層塔適量
調味：胡椒粉適量



消費Q&A

Q1. 臺灣產的牡蠣，為何無法長到像外國生蠔一樣大？

A1. 臺灣所產的葡萄牙牡蠣其實可以長得和外國生蠔一樣大，市面上沒有國產生蠔的主因是臺灣牡蠣養殖期短且非單體養殖，大多一年內即收成，因此沒有足夠時間和空間讓牡蠣進一步成長。

Q2. 牡蠣肥滿度怎麼看？

A2. 牡蠣的風味來源於生殖腺，也就是肉眼可見之乳白色部分，因此若要挑選品質較佳的牡蠣，應選乳白色飽滿且占據整顆牡蠣較多比例者，肥滿度不佳的牡蠣則看起來消瘦且略成透明狀。

Q3. 目前是否有技術可以分辨境外牡蠣與國產牡蠣？

A3. 農業部水產試驗所於民國112年開發之牡蠣產地鑑定技術包含「牡蠣多重元素檢驗方法」、「牡蠣物種之鑑別檢驗方法」等產地鑑識技術。其中「牡蠣物種之鑑別檢驗方法」為利用DNA鑑定技術判別牡蠣種類。若是同一種牡蠣，可藉由牡蠣為固著性生物特性，其生長濾食過程中累積環境各種營養元素，利用感應耦合電漿質譜儀（ICP-MS）進行多重元素分析，對於國產與境外牡蠣辨識率達97.3%。

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：邱允志、黃閔裕、杜明杰 / 插畫與版面設計：微光整合行銷

農業部
MINISTRY OF AGRICULTURE

廣告