

鎖管



類別：水產品
學名：*Uroteuthis edulis*
英名：Sword tip squid
別名：小卷、中卷、透抽
分類：槍魷科（*Loliginidae*）
尾槍魷屬（*Uroteuthis*）



A 餐桌上的劍尖槍鎖管
B 劍尖槍鎖管
C 劍尖槍鎖管頭部特寫

圖片來源A：
行政院農業委員會水產試驗所
第28號旬魚特刊

主要特徵

鎖管所指為管魷目、閉眼亞目、槍魷科、尾槍魷屬物種，主要漁獲之鎖管種類包含劍尖槍鎖管、中國槍鎖管（*Uroteuthis chinensis*），兩者外觀極為相似，可用腕部吸盤角質環（sucker ring）進行物種鑑定。杜氏鎖管（*U. duvaucelii*），其特徵為眼睛上覆有透明膜及體內的幾丁質內殼，鰭的長度約等於外套長的二分之一。目前的研究結果顯示劍尖槍鎖管為終年產卵物種，但有春季及秋季二個主要繁殖期，有洄游行為，產卵場據推測在彭佳嶼周邊海域，而會洄游至南東海進行覓食成長。

重要品種（或分群）



劍尖槍鎖管

成熟之雄性個體外套長可達40公分以上，鰭的長度約占體長的70%。

品種來源

原產地與臺灣發展演變

臺灣東部、南部海域由於水深較深，不適合喜好淺海環境之鎖管物種生存，而北部及西部海域均為東海大陸棚一端，有著豐富的鎖管資源，也是重要的漁撈海域。臺灣捕獲鎖管的漁業包含火誘網漁業（以棒受網漁船為最多）、拖網漁業及休閒漁業等。過去的研究報告指出，劍尖槍鎖管在東海南部（臺灣北部陸棚海域）有豐富的資源量，該物種終年產卵，且生命週期短（約9個月）、成長快。每年春季及夏季於東海陸棚進行索餌洄游，到了秋季往南洄游至彭佳嶼周邊進行產卵。

生產概況

根據農業部漁業署漁業統計年報的資料，基隆市及新北市籍（主要作業漁場在我國北部陸棚海域）的漁船，捕獲鎖管的漁獲量位居全國之冠，其漁獲量在民國87年以前呈逐漸增加，該年的產量達史上最高（21,483公噸）。之後，民國88年漁獲量大幅下降至11,257公噸，且往後的6年裡（民國89-94年），漁獲量一直處在10,000公噸上下，到了民國97年只有3,527公噸，約為前幾年的三分之一。

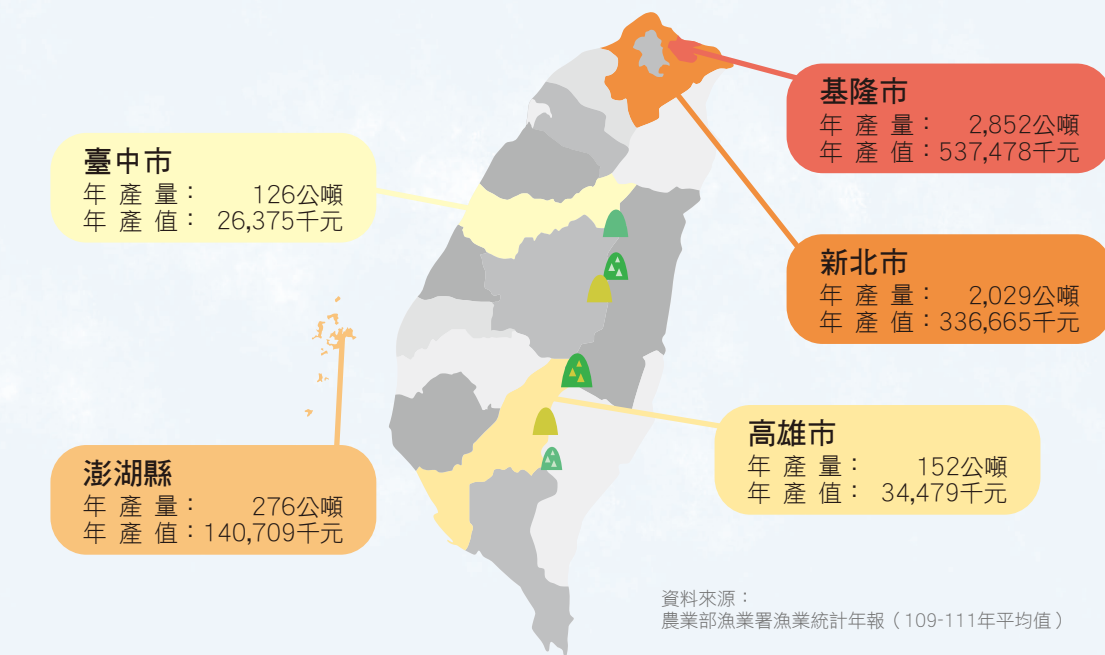
東海周邊其他國家的鎖管資源利用方面，日本利用拖網漁船，在九州南部沿近海到東海陸棚間漁場採捕鎖管，從民國77年開始，年漁獲量為35,000公噸，之後逐漸下降至民國90年的10,000公噸左右，其後到民國96年間漁獲量一直在15,000公噸上下；另外，中國以拖網及燈光魷魚敷網在本海域之年漁獲量也有20,000公噸左右，故可知鎖管在東海之捕獲量頗為可觀。

主要產期

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				★	★	★	★	★	★	★		

產地、面積、產量圖

民國109-111年臺灣鎖管平均產量為5,624公噸，平均產值為1,117,895千元，前三大產地分別為基隆市2,852公噸、新北市2,029公噸、澎湖縣276公噸。



在地狀況

鎖管在臺灣的主要產期為每年的4-10月，在整個漁期中，漁民們跟隨著鎖管的洄游路徑，由近而遠又由遠而近的作業。臺灣北部主要以棒受網漁法加以捕抓，漁船的主要作業範圍在北緯30度以南的東海100-200公尺水深陸棚區，並隨其洄游而改變作業位置。主要漁獲之鎖管種類包含劍尖槍鎖管、中國槍鎖管及杜氏鎖管，其中又以劍尖槍鎖管為主要漁獲種類，預估占總沿近海鎖管漁獲量的8成以上。臺灣西南海域則以拖網為主要漁法，作業範圍在臺灣海峽南段。此外，魷釣娛樂漁船亦會以鎖管為漁獲目標，釣獲體型較大的鎖管。鎖管每公斤的平均價格則從高產量時期的每公斤50元（民國84-87年）上升至近年來的每公斤200元，澎湖地區每公斤可超過500元。



棒受網漁船



棒受網漁船夜間作業情形

圖片來源：行政院農業委員會水產試驗所第28號旬魚特刊

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：張可揚、王庭玟 / 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

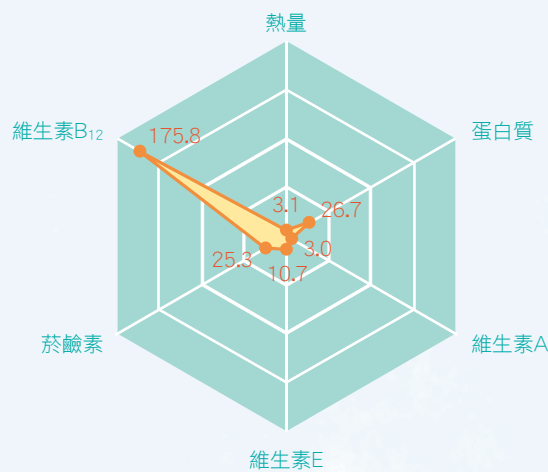
生鮮鎖管之水分含量約占80%、蛋白質16%、脂肪約1%（註1），並富含EPA、DHA等多元不飽和脂肪酸以及豐富的牛磺酸（註2），含有抗氧化作用的維生素E、有助於紅血球形成的維生素B₁₂、菸鹼酸及維生素A等營養成份，其質地柔軟，風味鮮美，是營養價值極高的海產。

資料來源

註1：衛生福利部食品藥物管理署食品營養成分資料庫

註2：水試專訊34期，營養美味的即食鎖管

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公克鎖管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. 觀察鎖管眼睛是否混濁，眼睛清澈透亮者鮮度較佳。
2. 按壓鎖管表面觀察是否具有彈性，有回彈且帶黏液者佳。
3. 鎖管外皮完整，體色有光澤，表面有一層粉紅色的薄膜，觸鬚呈自然下垂貌，肉質白皙接近透明者佳。
4. 中央內殼完整、不外露。



中央內殼完整（上方框內）及中央內殼外露（下橢圓形）之比較，宜選購內殼完整之鎖管。

保存方法

在漁船冷凍條件不足的年代，漁民會將捕抓的鎖管先行汆燙保存，以維持賣相，近來漁船冷凍能力大增，鮮凍鎖管亦在市面流通，因此市面上通常可購買到捕撈後急速冷凍或經過汆燙的鎖管，亦或是剛從漁船捕撈上岸的新鮮鎖管。在海中的鎖管色澤透明，隨著離開海水的時間越長，其體色會逐漸轉變為稍微帶紅色、白色相間的情形，且因體表有微生物附著，鮮度逐漸下降，因此建議購買後若無法馬上食用完畢，應立即去除內臟。方法為首先將頭部與身體分離，取出身體中的墨囊、內臟、透明骨鞘及頭部的眼珠，接著沖洗乾淨後，將處理過的鎖管汆燙，瀝乾後裝入保鮮袋再冷凍即可延長保鮮約14天。

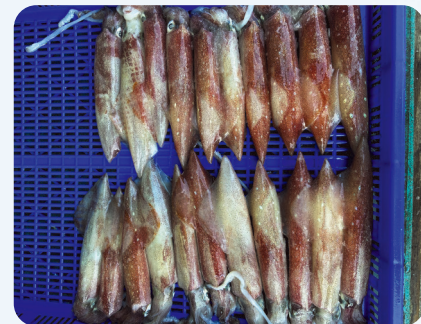
生產過程

漁撈重要關鍵過程

捕抓鎖管的方式與秋刀魚相似，稱為「棒受網」，運用鎖管的「趨光性」來捕捉。與秋刀魚不同的是，鎖管棒受網的網具張於船尾，以左右張開的浮棒來張網。作業時由船長藉由經驗、水溫、水流等等海況資料配合聲納探測器尋找魚群，找到鎖管群聚的可能位置後，開啟

小知識

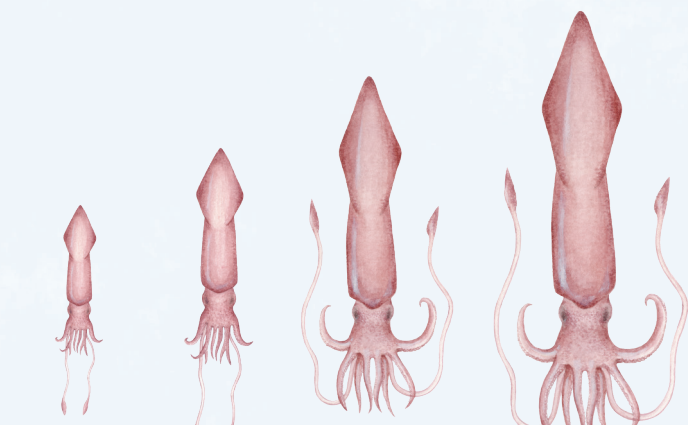
漁民對鎖管的稱呼因大小而有不同，15公分以下稱為**小卷**，15-20公分稱為**中卷**，20-35公分的成熟個體則稱為**透抽**，有些漁民更將體型超過35公分的個體稱之為**砲管**。



漁市場體型較小之鎖管



漁市場體型較大之鎖管



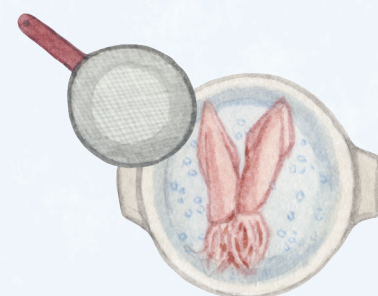
小卷 → 中卷 → 透抽 → 砲管
15公分以下 15-20公分 20-35公分 35公分以上

料理食譜

鎖管味道鮮美，適合各種烹調方式，一般多汆燙、清蒸後沾醬油、芥末及薑絲一起食用，也可以乾煎、熱炒或製成乾製品。

烤透抽

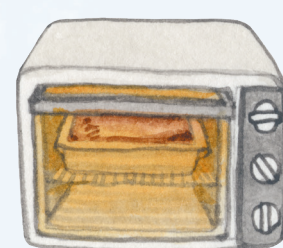
材料：透抽2尾、烤肉醬適量



1
透抽洗淨後汆燙備用。



2
以烤肉醬醃製15分鐘。



3
放入烤箱，
以200℃烤5-10分鐘，
觀察上色程度，
注意透抽腕足不要烤焦。

紅燒鎖管

材料：鎖管半斤、蒜頭2瓣、醬油1大匙、水半杯、
蔥3支、薑3片、香油適量、鹽適量



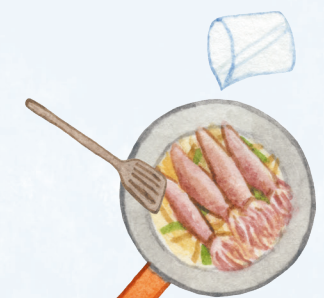
1
清洗鎖管，將蔥切段，
薑切條，蒜切小塊。



2
鍋中放入蔥白、薑絲
跟蒜頭丁以香油爆香。



3
加入鎖管炒到半熟。



4
加水、醬油，
最後放入蔥綠拌炒。



5
適量加點鹽拌炒，
待鎖管變紅即可起鍋。

消費Q&A

Q1. 鎖管有養殖的嗎？

A1. 因為鎖管幼生餌料難以準備，又需餵食活餌，成本極高，因此目前沒有人工養殖的鎖管，市場所見的全部是捕撈漁獲。

Q2. 要如何分辨鎖管跟魷魚？

A2. 鎖管跟魷魚外型十分相似，因此容易混淆。二者可以從眼睛及鰭的形狀區別，鎖管眼睛有膜，而魷魚沒有；魷魚尾部的鰭呈三角形，不會超過外套膜長的一半，且尾端沒有突出，而鎖管鰭的長度約等於外套長的二分之一。

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：張可揚、王庭玟 / 插畫與版面設計：微光整合行銷

農業部
MINISTRY OF AGRICULTURE

廣告

