

秋刀魚



秋刀魚

類別：水產品
學名：*Cololabis saira*
英名：Pacific saury, Mackerel-pike
別名：山瑪魚、竹刀魚
分類：竹刀魚科 (Scomberesocidae)
秋刀魚屬 (*Cololabis*)

主要特徵

秋刀魚屬於寒帶性魚類，是西北太平洋海域重要漁業資源之一，同時也是我國遠洋作業漁船主要漁獲物，臺灣的遠洋秋刀魚漁獲期約在每年8-11月間。秋刀魚為大洋的表層性魚類，以浮游生物為主食，體長可達35公分左右，魚體延長而纖細，側扁。兩顎向前延伸短喙狀，下顎較上顎突出。背鰭與臀鰭位於身體之後方，體背部及側上方為暗灰青色，腹側面銀白色。

重要品種 (或分群)



圖片來源：農業部漁業署

秋刀魚 (*Cololabis saira*)

秋刀魚是鰭針目，竹刀魚科，秋刀魚屬，屬於中、上層冷水性棲息魚種，也是一種高度洄游性魚類，主要棲息於亞熱帶環流以北海域，水溫分布是15-18°C (59-64°F)。

品種來源

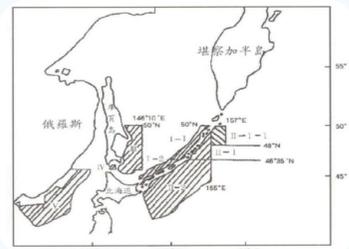
原產地與臺灣發展演變

秋刀魚洄游範圍，在亞熱帶黑潮暖水區到亞極區的親潮冷水區之間，西北太平洋海域是重要捕獲地點，8-11月是秋刀魚南下至黑潮暖水區產卵的季節，該季節漁獲物肥滿度較大，口感較受消費者喜愛。臺灣的沿近海域並不生產秋刀魚，我國生產之秋刀魚是由我國遠洋漁船隊遠赴西北太平洋公海所捕撈再運回臺灣。國際上為維護海洋資源永續利用，且有養護管理必要，因此秋刀魚捕獲配額自民國104年起由「北太平洋漁業委員會」(NPFC)進行調配，每年我國按照NPFC取得秋刀魚漁獲配額，業者便配合規範進行捕撈，經幾年的努力經營，已造就秋刀魚成為我國重要的遠洋漁業之一，並以高雄前鎮漁港為基地；漁船出港前均需向農業部漁業署請領作業證明書，出港作業後需每日回報船位與漁獲量，為管理強度最高的遠洋船隊之一。

生產概況

主要漁場為西北太平洋，漁期每年8-11月。因漁期短，目前均以魷釣漁船兼營為主（即一艘船同時擁有魷釣及秋刀魚棒受網之作業方式）。根據農業部漁業署漁業統計年報統計資料指出，秋刀魚民國111年生產量為36,266公噸，產值達1,581,242千元，捕撈方式為棒受網。

近年來環保意識抬頭與節能減碳趨勢，多數漁船改採以LED燈代替傳統燈泡，其燈具配置與前述方式略同。LED照燈瓦數300-1,600瓦不等，具照亮度佳、壽命長及節約能源等功效，設計採用平板模組、輕量化，並採科技控制系統，調整光譜增進集魚效果，亦降低操作的危險性。



西北太平洋海域秋刀魚漁業之作業漁場

資料來源：摘自魷魚業資訊第200期



圖片來源：臺灣區遠洋魷魚船魚類輸出業同業公會



圖片來源：農業部漁業署

主要產期

秋刀魚漁業為我國重要的遠洋漁業之一，作業漁場在日本北海道以東，俄羅斯堪察加半島以南（東經145-170度，北緯35-50度）之西北太平洋公海海域，漁期為每年8至11月，漁船作業利用秋刀魚之趨光性，採用對其他物種及海洋生態衝擊較小之棒受網漁法捕撈，屬於符合資源永續利用，且對海洋生態環境友善之環保漁業。

秋刀魚產期

月份	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
產期												

資料來源：農業部農業知識入口網，發現臺灣農業競爭力—環保永續的秋刀魚漁業

產地、面積、產量圖

秋刀魚近三年捕撈量（民國109-111年）臺灣地區年平均產量為41,191公噸；平均產值為1,501,674千元。



高雄市
平均捕撈量：41,188公噸
平均捕撈價值：1,501,566千元

資料來源：農業部漁業署漁業統計年報 (109-111年平均值)

在地狀況

根據統計資料指出，全臺從事秋刀魚捕撈之船隻出入港皆在高雄市。臺灣漁船所捕的秋刀魚產於西北太平洋公海海域，秋刀魚自海中捕獲後，立即在船上分級包裝，並以低溫急速冷凍保存，確保產品鮮度，終年均可供應。

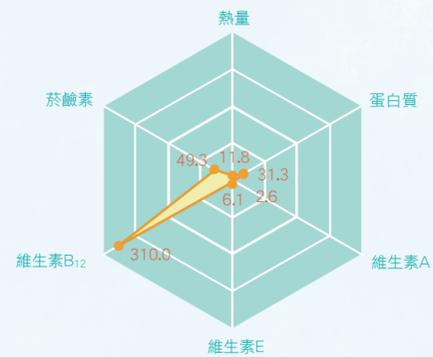


圖片來源：農業部漁業署

營養成分

秋刀魚富含EPA、DHA等多元不飽和脂肪酸，並含維生素E、維生素B₂、菸鹼素及維生素A等，營養價值高，且秋刀魚體型大小適中，具有處理簡單、烹調容易的優點，因此相當適合食用。

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公克秋刀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. 觀察眼睛是否有混濁，清澈透明鮮度較佳。



勝



2. 手指壓魚腹部，無黏液物體從排泄口跑出代表越新鮮。



勝



3. 全魚光滑有亮澤代表新鮮。



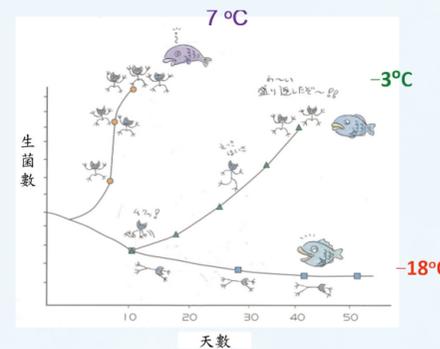
勝



保存方法

水產動物一旦死亡後，存在細胞中的酵素即開始作用，且因體表微生物附著與繁殖，鮮度逐漸下降，因此建議購買後應立即去除魚鰓及內臟，並迅速進行低溫冷藏或冷凍。

秋刀魚鮮度下降最主要原因為微生物繁殖，如果溫度越低，則越可有效抑制微生物的滋生（如圖）。放置於0-8°C環境中，酵素及微生物依然可作用；當溫度低至-30°C以下，才會終止酵素及微生物等作用，以維持品質。一般而言，在0-8°C的溫度下約可貯藏3-5天，如放置冷凍-18°C時，則可貯藏約4-6個月。



不同溫度下水產品貯藏天數與生菌數之關係

參考資料：魚的鮮度/渡邊悅生/成山堂書店

捕撈過程

圍捕秋刀魚的方式稱為「棒受網」，運用魚群「趨光性」來捕捉，利用幾乎與船身等長的浮棒與漁網組成的「棒受網」來捕撈，浮棒多數採用玻璃纖維中空圓柱，外面再綁上竹竿。圍捕時首先由船上人員測量海水溫度、流向、流速等海況資料，並利用強光探照燈及魚探機尋找魚群。在選定作業地點後，就開啟全船的集魚燈，數千盞的白燈紅燈同時點亮，並以強光探照燈對海面由外向內掃描，以誘導魚群游向船邊。等到魚群密密麻麻集於船隻附近時，漸次將下風處的集魚燈關閉，使集魚燈集中於上風處（揚網舷）。再將揚網舷的集魚燈依序關閉後，開啟紅色集魚燈，此時魚群開始往上跳躍，即可捲揚前網準備揚網。張網時，若遇到無風情形，船身會利用船首的側推器橫向偏移船身，以利漁網張開。最後將棒受網揚起後，將網袋留於水中，並以漁撈幫浦吸管插入袋網中將魚吸至自動選別機，再由船員整箱送至冷凍庫急速冷凍，每次作業約30-40分鐘。



圖片來源：日本 一般社団法人 全國漁業就業確保育成センター



圖片來源：臺灣區遠洋魷魚船魚類輸出業同業公會

小知識

購買秋刀魚時，該如何分辨公母？

秋刀魚的公母在外觀上沒有明顯分別，魚販也不會特別分開來賣。如果要分辨，僅能由生鮮秋刀魚尾端的泄殖孔型態來判別，但通常市場上的秋刀魚都是在船上急速冷凍後送回臺灣，最準確的判別法還是要經由解剖觀察其生殖腺。

參考資料：農業部水產試驗所

料理食譜

香蒜茄汁燉秋刀魚

材料：秋刀魚2尾、番茄1顆、蒜末6瓣、洋蔥1顆、香油1匙、醬油1匙、米酒1匙、番茄醬1匙、香菜1把



秋刀魚洗淨切段，加入香油、醬油、米酒醃製15分鐘。

於鍋中加入番茄丁、洋蔥丁、蒜末，炒上色後加入番茄醬。再將醃製好的秋刀魚加入鍋中拌炒。

加入香菜，完成。

消費Q&A

Q1. 秋刀魚有養殖的嗎？

A1. 目前沒有人工養殖的秋刀魚，市場所見的全部是捕撈漁獲。因為秋刀魚野生繁殖量大，所以產量也大，因此並無養殖。

Q2. 秋刀魚是季節性魚類嗎，為何一年四季都能吃到？

A2. 秋刀魚捕獲季節為每年秋天，為調節國人供需問題，會將捕獲的秋刀魚進行冷凍儲存，使民眾可以在一年四季都能享用到秋刀魚。

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：郭柏昇 / 插畫與版面設計：健飽工作室、微光整合行銷