



## 主要特徵

虱目魚是東南亞一帶的重要養殖物種，溫水性魚類，分布在亞熱帶或熱帶的海域。臺灣虱目魚養殖歷史悠久，產業規模龐大。虱目魚體型為長卵形而且略扁，具有銀白色的小鱗片，體側有明顯的側線，眼睛大，肉多刺，身體顏色為透亮的銀白色，體背側線呈現棕綠色。

類別：水產品

學名：*Chanos chanos*

英名：*Milkfish*

別名：海草魚、安平魚、國姓魚、麻虱目、狀元魚、牛奶魚

分類：虱目魚科 (*Chanidae*) 虱目魚屬(*Chanos*)  
虱目魚種(*Chanos*)

## 重要品種（或分群）



品種：養殖虱目魚

臺灣的養殖方式可分為淺坪式養殖及深水式養殖。目前流通於市面上以深水式養殖為主。



品種：野生虱目魚

野生虱目魚(圖上方)體型比一般養殖虱目魚(圖下方)略大，腹部脂肪含量較少。

## 品種來源

### 原產地與臺灣發展演變

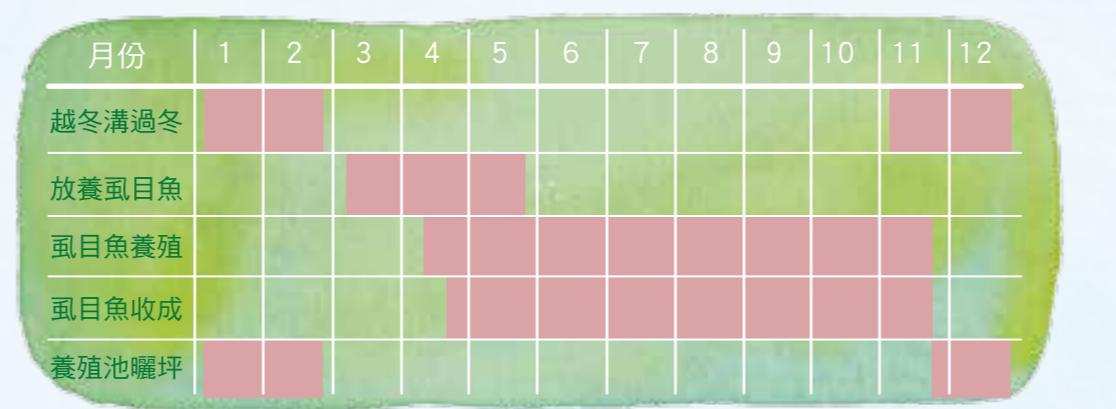
「虱目魚」的名稱由來有很多種，傳說早年鄭成功登陸鹿耳門時，當地漁民紛紛出來歡迎，並且將捕獲的虱目魚獻給鄭成功，鄭成功就詢問此魚是「什麼魚」，後人以為鄭成功是給此魚取名為「什麼魚」，久而久之，就諧音為虱目魚。另外也有此一說，鄭成功又名國姓爺，當初登陸臺灣時，手下士兵因很久沒有吃到新鮮的魚而苦惱，當時國姓爺就指向大海說：「莫說無，此間舉網可得也。」士兵們立刻撒下漁網，果然捕到魚，就稱它為「國姓魚」或「莫說無」，而「莫說無」諧音為「麻虱目」，經過久傳，就稱呼為虱目魚。

## 生產概況

虱目魚養殖歷史悠久，主要養殖於雲林縣以南縣市，106年全臺灣養殖總面積達9,647.52公頃，根據漁業年報統計資料指出，虱目魚106年生產量為52,234公噸，產值達4,135,791千元。而養殖方式可分為淺坪式與深水式養殖。淺坪式養殖是利用潮差引進海水，在淺水魚塭(30-40cm深)，以底藻為主要餌料，投米糠、花生餅、大豆餅或麥片為輔，進行半粗放式養殖。深水式養殖是利用深水魚塭(水深2m以上)，使用人工飼料，進行集約式養殖。

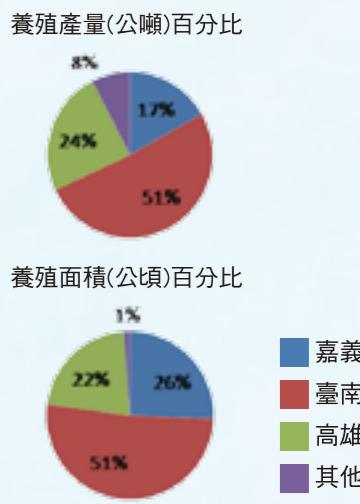
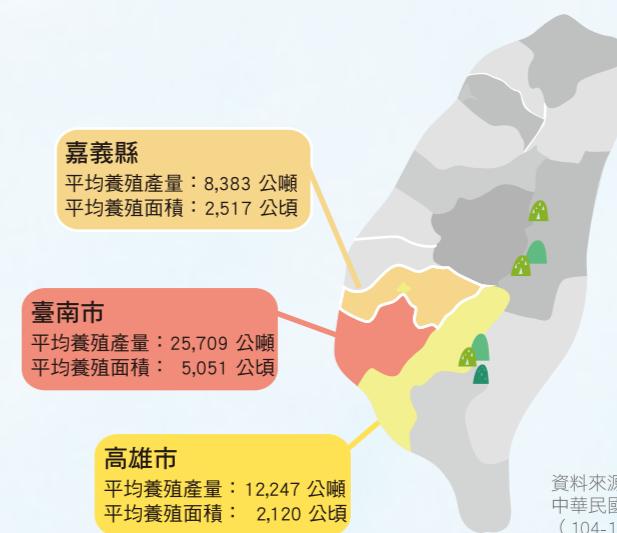
## 主要產期

### 淺坪式養殖：



## 產地、面積、產量圖

早期養殖虱目魚全靠野生魚苗，臺灣所需魚苗除由沿岸海域捕撈外，尚需從東南亞國家進口，但天然魚苗每年產量不一，因此在1970年代後期，我國及菲律賓、印尼等主要虱目魚養殖國家積極展開人工繁殖試驗。在臺灣，以激素催熟池中養殖的虱目魚產卵，於1979年首度獲得成功；1983年更進一步建立池中養殖虱目魚的自然產卵技術，隨即成功商業化量產魚苗，除了供應臺灣養殖業所需外，並開始大量外銷至東南亞國家，臺灣的虱目魚苗生產技術因而揚名國際。



資料來源：  
中華民國台閩地區漁業統計年報  
(104-106年平均值)

## 在地狀況

根據統計資料指出，全臺虱目魚養殖主要分布於雲林以南，其中臺南更有「虱目魚故鄉」之稱，至今已有400年的養殖歷史，養殖面積、產量、產值都居全臺之冠，每年7-11月是主要產期，因此在臺南會串連沿海七股、將軍、學甲、北門、安南等地，接力舉辦虱目魚產業文化節來積極推廣虱目魚。



資料來源：臺南市政府農業局提供

## 其他重要訊息

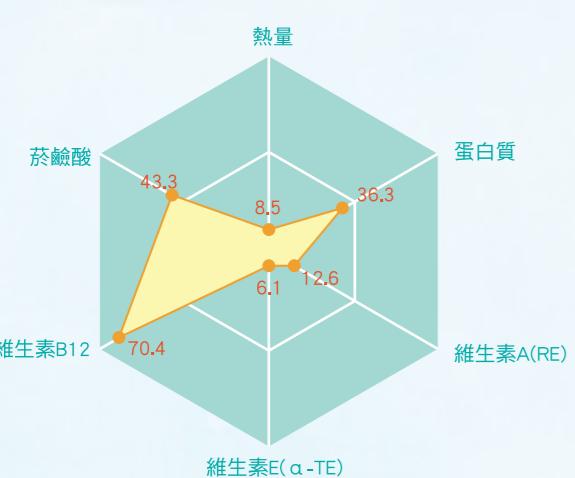
寒害：每當寒流來襲時，若虱目魚業者沒有做好相對應措施，會造成虱目魚的大量死亡。因此寒流來臨時，須將淺坪中之魚引入溝中，將溝與淺坪的水門關閉，而後換新鮮海水，增加溶氧。

寒流來臨時，應盡量避免在越冬溝處走動，驚動虱目魚致上浮受凍。如較大寒流則須做應急措施，避免水溫繼續下降。



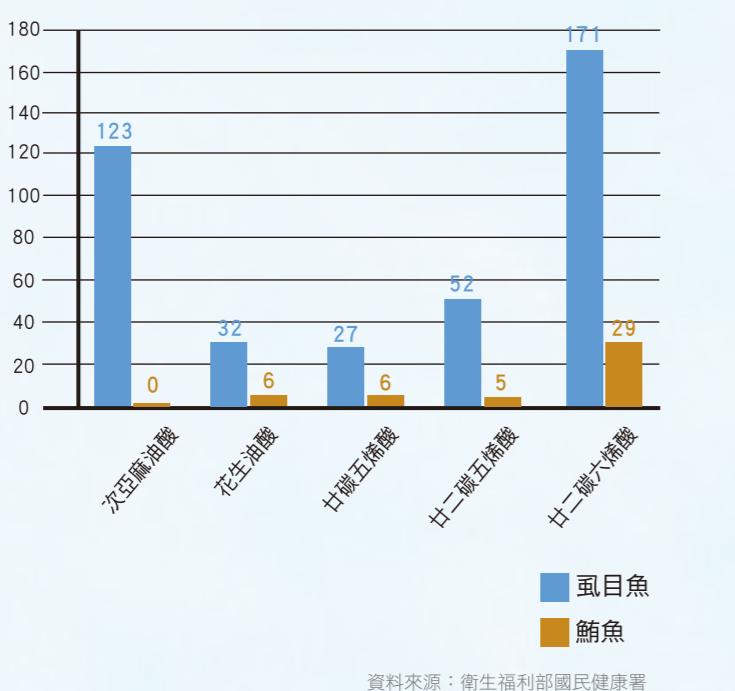
養殖虱目魚蛋白質含量高(背肉為23.46%，腹肉為18.77%)，成人每天食用200公克的虱目魚就可以攝取超過每日所需蛋白質含量一半以上，又其胺基酸中含有8種人體所需「必需胺基酸」。此外，脂肪酸組成中，不飽和脂肪酸的含量超過半數；每100公克的魚肉，含有100mg的EPA、478mg的DHA。

## 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 克虱目魚中所含重要營養素的比例。  
(攝取量標準採用國人膳食營養參考攝取量第七版建議值)

## 其他特殊關注營養成分圖



## 保存方法

水產動物一旦死亡後，存在內臟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，因此建議購買鮮活虱目魚後應立即去除魚鰓及內臟，並迅速進行低溫冷藏或冷凍。虱目魚鮮度下降最主要原因是微生物繁殖，如果溫度越低則越可有效抑制微生物的滋生（如圖）。虱目魚買回家後，在溫度恆定下放置於 0-8°C 約可貯藏 3-5 天，如放置冷凍 -18°C，則可貯藏約 4-6 個月。