

海鮮小偷！誰換了你碗中的魚

文、圖／林于凱（海龍王愛地球協會副理事長）

本文刊登於消費者雜誌 408 期

（由 100mountain 登山網贊助採訪經費，但不干涉寫作方向及內容）



最近衛福部針對市面魴魚抽驗，發現 12 件樣品 100% 是越南魴魚，根本非地中海的高價魴魚；另外，知名的碧砂漁港漁市，前陣子也被揭露以低價的鯉魚假冒黑鮪魚賣，更早之前，亦曾發生消費者因為吃了油魚混充的鱈魚而導致腸胃不適的案例。我們要問，這些吃下肚的，到底是什麼魚？

魴魚到底是什麼魚？

魴魚原指的是地中海沿岸 40 ～ 200 米水深大陸棚或海床的魚類，因為肉質類似鱈魚，魚肉大片不夾雜魚刺，經烹調後很容易與醬汁融為一體，在法式料理中，屬於高級食材，一客魴魚排可要價上千元臺幣。另外一種也稱為魴魚的是日本的馬頭鯛魚（dory fish，俗稱多利魚），亦是每公斤價格超過 400 元新臺幣的高級魚。

然而，在臺灣 300 元吃到飽的火鍋店，卻有標示魴魚的魚片可以任意取用，這中間到底有什麼誤會呢？其實，臺灣的魴魚是養殖的越南芒魴（basa，俗稱巴沙魚）。這樣的混充問題，在 2011 年富比世雜誌上，其實早已提到。這些來

自嚴重污染的湄公河三角洲的巴沙魚，因為開放式養殖（open cage）及管理不佳的結果，造成疾病的傳播，已對當地野生魚類造成影響。美國路易斯安那州，密西西比州和阿拉巴馬州早已禁止這種越南巴沙魚的進口了。

商家用巴沙魚當作魴魚，中間有多大的利潤呢？以日本馬頭鯛每公斤 400 元來計算，每片 250 克的「魴魚」成本是 100 元，但是如果以巴沙魚當作魴魚，每片 250 克的「混充魴魚」成本只要 25 元，賺夠大了吧！



▲ 挪威鯖魚背部黑色紋路較粗，腹部無斑

顧客不識貨，賣家賺很大！

市場上的資訊不對等，就是商人獲利的空間，因此，當消費者無法判別產品品質，甚至連產品真偽都無法鑑別時，那麼「海鮮小偷」就會趁機出現。前陣子在碧砂漁港出現以鯉魚當作黑鮪魚幼魚販售的情形，便是因為當地屬觀光漁市，一般觀光客缺乏魚種辨識的能力，所以一尾價格不到 100 元的鯉魚，當作黑鮪魚來賣，可以賣到 300 ～ 500 元，還是有人買單。「但這在傳統批發市場，大概不太可能發生，因為來採買的都是有概念的魚販。」安平魚貨批發商莊嘉榮這樣說。

以前要買魚，會上菜市場，跟熟悉的魚販詢問「今天有什麼魚啊？」、「有鮮否？」因為魚貨新不新鮮，一般人大概看不出來，但是魚販就清楚了。如果常跟同一位魚販買，見面三分情，應有足夠的可信度。現在，許多年輕一輩不是上超市，就是直接在網路購買，少了直接與魚販的交流，怎麼挑選一條好魚，只能憑標籤上的標示，「生產日期」、「保存期限」成了唯一的判斷依據。

「但是，標示的生產日期，是魚捕上來的時間？包裝時間？還是出貨時間？」臺灣漁業經濟發展協會常務理事徐承堉說。某些網路上宣稱的現流魚貨，在內行人眼中來看，根本不是那種魚的生產季節，冬天的土魷夏天當現流貨賣，看了只能苦笑。

網路海鮮要注意

「因為消費者不了解，所以業者的行銷文案，可以寫得天花亂墜」。當魚貨已被加工包裝，操作的空間就更大了。以市售薄鹽鯖魚為例，有臺灣本土的花腹鯖，亦有從日本進口的白腹鯖及挪威進口的大西洋鯖。緯度地區較高（愈冷）的日本鯖及挪威鯖魚，油脂含量越高，口感較軟，相對來說，亞熱帶的臺灣產花腹鯖，油脂含量相對較低，肉質口感較粗。

一般而言，挪威大西洋鯖與日本白腹鯖的成本價在 200 ～ 250 元／公斤，臺灣產花腹鯖成本只有 80 ～ 100 元／公斤。但在網路上，卻有使用花腹鯖製成的薄鹽鯖魚，卻仍標示挪威鯖魚行銷販售的案例。如果業者只是「掛挪威鯖賣花腹鯖」，標價仍是花腹鯖價格，精明的消費者可以依價格做判斷。但如果，業者蓄意賺價差，無良的以挪威鯖價格販售花腹鯖，那消費者只能等拆開包裝時，才知當了冤大頭！



▲ 臺灣花腹鯖的背部斑紋破碎

正牌海鮮	價格（元／公斤）	冒牌海鮮	價格（元／公斤）	價差
野生黃魚	2000	養殖黃魚	150	12 倍
白腹仔	600 ~ 700	馬加	80 ~ 100	6 倍
土魷	700 ~ 900	石橋	100 ~ 200	3 ~ 4 倍
日本生干貝	1000 ~ 2000	腰子貝	200 ~ 500	3 ~ 4 倍
櫻花蝦	1100 ~ 1500	尺尾青蝦	200 ~ 350	3 ~ 4 倍
黑鮪魚	300 ~ 500	鯉魚	100	2 ~ 4 倍
魴魚（馬頭鯛）	400	巴沙魚（越南芒鯰）	100	3 倍
扁鱈	300 ~ 400	油魚	80 ~ 100	3 倍
野生黃口鮚	550 ~ 650	養殖黃口鮚	150 ~ 180	2.5 倍
挪威鯖／白腹鯖	200 ~ 250	花腹鯖	80 ~ 100	1.5 倍

▲ 不清楚海鮮的來源，消費者只能當冤大頭

土魷魚羹沒有土魷魚，鮪魚罐頭是鯉魚

除了鯖魚，市面常見的低價魚混充高價魚的例子還有土魷魚。土魷魚是鯖魚的一種，其他長相近似的魚種還有白腹鯖（白腹仔）、馬加鯖（馬加）、竹節鯖（石橋），但價格可是天差地遠。目前均價最好的是冬季盛產的土魷（700 ~ 900 元／公斤），但有廠商以石橋（100 ~ 200 元／公斤）來混賣；另外，近年來白腹仔產量少，物稀價昂（冬季可達上千元／公斤），亦可能被馬加（80 ~ 100 元／公斤）假冒。然而，一般消費者難以辨識其中的差異，且這類型的魚大多被切片販售，就連行家亦不一定有辦法分辨。

照這樣來推論，我們常吃的土魷魚羹，真的是土魷魚嗎？可能不是，有可能是石橋，有可能是旗魚，甚至是鯊魚肉！而市售的鮪魚罐頭，其實也很可能不是鮪魚而是鯉魚呢！然而，沒有市場規範，沒有抽驗 DNA 鑑定，誰知道那是什麼魚？

在蝦類中，以櫻花蝦被假冒的情況最為普遍，同樣體型大小的還有刺蝦、白丁及赤尾青，刺蝦體色亦為紅色，但背脊處有刺，口感不如櫻花蝦，白丁及赤尾青體色偏黃白色，但若經「紅苧泥仔」一染色，就不容易分辨。但其實白丁體

型偏大，赤尾青體型僅有櫻花蝦 1 元／3 元，所以可以用體型大小作判斷，若一包櫻花蝦中大小差異甚大，可能是混摻的。

干貝的等級差異甚大，從日本進口的帆立貝貝柱一盒要價 1,500 元，但若是使用牛角蛤閉殼肌的腰子貝，通常經過澎發的過程，經過澎發的干貝，重量增加，但一下鍋便會嚴重縮水！價格僅有日本干貝的 1 元／4 元。吃到飽店的干貝，則可能是魷魚製成的混充干貝，不同等級之間，價差都在 2 ~ 3 倍之間。從日本來的原裝干貝，必定會有貝毒安全檢驗標可作辨識，但其他干貝產品，並未明確標示，建議消費者找放心的店家購買。

養殖及野生價差大

即使是同樣一種魚，不同的捕撈方式價差也會很大。例如養殖的鮫魚價格約在 120 ~ 180 元／公斤之間，但是野生的鮫魚價格可達 2 ~ 3 倍；野生黃魚數量更稀少，1 公斤要價 2,000 元以上，但是養殖的，1 公斤僅百餘元，價差 10 幾倍。此外，野生及養殖海鮮有不同的衛生及安全風險，應是價格以外的一大考量。

即使同一種魚，都是野生捕撈，但採用的捕魚法不同，價差也很大。以白帶魚來說，竿釣的

通常魚表完整，鱗皮有光澤，所以價格在 200 元／公斤以上，但如果用拖網捕獲，因同一網中之魚體互相摩擦，鱗片會脫落，體表會受傷，僅能賣 80 元／公斤以下，價格相差很大。

國外的海鮮正名作法

日本水產廳對於水產品交易名稱有統一規定，生魚片用漁產品須標明水產名稱、原產地、消費期限、加工廠名等，一般鮮魚（除生魚片）標示名稱、原產地、養殖／解凍魚，還出了厚厚的手冊方便翻閱使用；個人或公司行號違反規定，都會被處以罰金，甚至拘役。美國則早在 1993 年就由食品藥品管理局（FDA）水產處發布，著重在國內用的市場名稱（Acceptable Market Name），目前更新到 1,827 種魚名，以協助廠商標明產品，是各國貿易商進入美國市場的重要參考。

反觀臺灣，目前僅有衛福部針對水產用藥的檢測，對於國內市場的水產品命名、產地標示等等，則完全沒有規範（反而是外銷日本的漁貨會有名稱／捕撈船名／捕撈水域的標示），



延伸閱讀：海鮮挑選原則可參照「臺灣海鮮選擇指南」，詳情請見荒野官網＞棲地守護＞海洋生態系

導致臺灣成為國際上 IUU（illegal, unreported and unregulated，非法、未報告、未受規範漁業）漁貨的最終落腳處，除了對於食品安全造成影響，也讓臺灣漁業的資源管理難以建立科學化管理的基礎。因為，沒有對於魚名／捕撈方式／產地的標示，根本連捕了多少魚都不清楚！

未來，在氣候變遷水資源匱乏及極端氣候下，農牧業生產將面臨嚴峻考驗，水產成為確保臺灣糧食安全的重要食物來源，因此，不論基於消費者權益／食品安全／資源管理的目標，政府都應設法建立水產市場的標示規範，讓消費者在充足的資訊下，選擇自己適合食用的海鮮；而水產名稱的統一，是讓資訊透明的第一步。讓水產正名，海鮮小偷退散！

美國 FDA 針對海鮮命名的問題，特別訂出幾項原則：

1. 在法律規章上通用的俗名，可做為市場名（Market Name）使用。目前這類的俗名有：太平洋鱈魚、鯉魚、蟹肉、格陵蘭大比目魚、罐裝牡蠣、罐裝太平洋鮭、罐裝鮪魚、鯰魚。
2. 會造成食品安全及市場價格上的錯誤判斷、誤導，或是字義上不符合該生物特徵、品質、價格及分布海域的海鮮名，不得被當作市場名。
3. 在某一通用類群下（如：鮪魚、鮭魚、石斑魚）再做細分的，且已在消費市場慣用的海鮮名，可當作市場名。例如：黃鰭鮪魚、紅鮭、銀鮭等等。但像「pollock」及「cod」（臺灣皆稱為鱈魚）等雖屬同一類群，但市價差異太大的魚名，就必須做更清楚的區分。
4. 根據生物學分類上所用的物種俗名，通常可作為市場名，除非法律上有明確規定。
5. 若為首次進口海鮮，則以國際上通用名作為市場名，但不得違背原則 2。
6. 當以上原則皆無法適用時，可以新創名作為市場名，但不得違背原則 2。例如：巴沙鯰魚（Basa Catfish）。☹