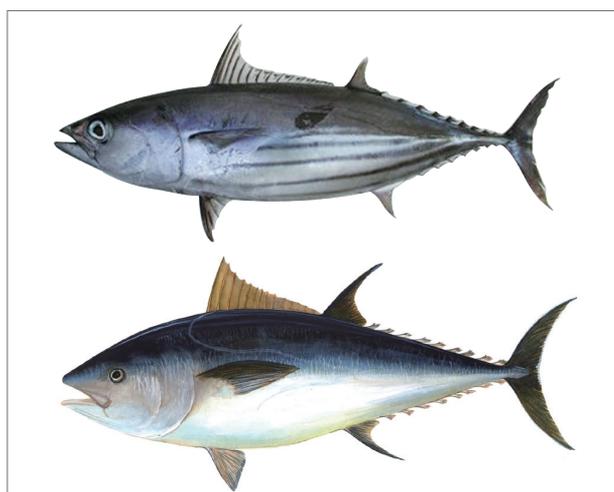


海鮮的正名：正鰹是鮪魚嗎？

圖、文 / 邵廣昭

專題報導 》海洋講堂

據聯合報在 2017/11/19 大篇幅報導，市售鮪魚罐頭的內容物可以將「正鰹」納入（圖 1），引起不少民衆的質疑。記者撰文時雖然對政府何以放寬的理由作了簡單說明，但是所下的標題又有不以為然的意味，因此海鮮正名的議題雖非食安問題，但仍涉及欺騙消費者，謀取不當利益的誠信問題，仍應予探討及釐清，以維護消費者的權益和市場交易秩序，避免社會大眾的反彈和爭議。



（圖 1）正鰹（*Katsuwonus pelamis*）（上）及英文俗名是 tuna（鮪）的魚類（下圖），除了鮪屬的五種外，也包括正鰹在內。

市售鮪魚罐頭真的有鮪魚？

其實大多數人都知道，市售的鮪魚罐頭或海底雞，以及用這些罐頭製成的鮪魚沙拉、鮪魚三明治、鮪魚壽司、鮪魚飯糰等，其內容物都不一定是鮪屬的鮪魚。因為真的鮪魚不但量少、價高，不可能便宜販售。它們是用價格只有 1/3 到 1/10 以上的鰹魚、齒鰹或是黃鰹鮪所做成。這種情形不只在臺灣，連美國、日本、歐盟亦如此。

追根究柢，因為正鰹的英文名為 skipjack tuna，有 tuna 這個字，但「正鰹」的中文名只有「鰹」並沒有「鮪」字，因此引發爭議。而罐頭上的標籤除了寫「鮪魚罐頭」外，是否也應該要註明是屬於「鮪鰹類」或寫明是由某一種鰹魚或鰹魚加工製作的，就不會有問題了（圖 2）。但如果仿效國外，把「正鰹」納入，而只寫「鮪魚罐頭」，不寫「鰹」字，就有朦朧之嫌，且加工業者如果拿其他鰹科魚類或其他鰹魚混充正鰹來當原料，很難稽查，目前似乎也沒有罰則。



（圖 2）目前市面上的鮪魚罐頭所標示的內容物多半只寫「鮪類」，而非如這家所寫的「鮪鰹魚類」。

正鰹可以算是鮪魚？

根據 2016 年出版到第五版的 Nelson《世界魚類》中記載，在鰹亞科（Scombrinae）下面又共分成四個族（Tribe）：鰹族（Scombrini）、鰹族（Scomberomorini）、齒鰹族（Sardini）及鮪族（Thunnini）。

「族」是介於亞科和屬之間的分類階層。前三個族的體型及形態和鮪族間的差異大，故不易被混淆。但鮪族即俗稱鮪（tuna）的下面又分為：正鰹、巴鰹、花鰹及鮪四個屬。前三個屬的鰹魚體型小很多，但外型像是還沒長大

的鮪魚，所以在生鮮市場上常拿來當「鮪魚寶寶」來賣（圖 3）。因此如果指的是「鮪族」的鮪魚，那麼除了 5 種鮪屬的鮪（黑鮪、長鰭鮪、大目鮪、黃鰭鮪和短鮪）之外，同屬鮪族的正鰹、巴鰹、花鰹等在分類上都算是鮪的家族。由於大家心目中的鮪都是體型大、又貴、又好吃，但資源量已大幅減少的黑鮪等五種屬於鮪屬的魚。因此大家都很難接受把鰹當成鮪來賣。

此外，另一個大麻煩是正鰹的中文俗名叫「煙仔虎」，而許多長得和正鰹很像的的圓花鰹、扁花鰹，東方齒鰹、巴鰹等的俗名也都叫「煙仔虎」。所以業者更容易把牠們都混在一起作材料，謀取暴利，可說是經濟性的詐欺。除非用 DNA 去檢測，否則無法鑑別。



（圖 3）把其他鰹魚當成黑鮪來賣。

海鮮詐欺行為有罰則？

「海鮮詐欺」（Seafood fraud）指的是在重量上灌水，或是把廉價的魚改成高價的魚來販售。這種情況在全球都有，譬如把比目魚的扁鱈當成鱈魚，把鐘螺當成鮑魚、「南美貝」當鮑螺、把不值錢的笛鯛當成昂貴的西大西洋笛鯛；把養殖的鮭魚、烏魚或石斑說成是野生種等。特別是生魚片，許多主打黑鮪的生魚片，其實大多不是，用低價混充高價魚。因為這沒有直接危害人體健康，所以一直未受到政府的重視，只有提醒消費者不要購買。

為了保育和健康 少吃貴的魚

從保育觀點觀之，應該反過來鼓勵消費者吃鰹或鯖，而不是吃鮪，因為鰹或鯖比鮪魚資源多，它們的體型小，族群回復力強，食物網營養階層也較低些，符合海鮮指南中的「底食原則」。此外，牠們的價格也比較便宜，因此吃低價的魚比吃高價的魚對自己的荷包及海洋保育更好。

另外，從生物累積的觀點，美國環保協會（EDF）於 1990 至 2010 年調查指出，市售由長鰭鮪製成的鮪魚罐頭（albacore tuna），汞含量較使用正鰹為原料的罐頭高出近 2.7 倍，兩種罐頭汞含量不同，且使用正鰹所製成的鮪魚罐頭成本，較由長鰭鮪製成的鮪魚罐頭要來得低，所以成為美國超市主要的銷售種類。

總之，問題的癥結還是在於推廣教育，廣為宣導，讓消費者都知道他所買的鮪魚罐頭其實不是他們心目中的鮪魚。當大家都有海洋保育的觀念，消費者心態也改變，業者自然願意把鮪魚罐頭正名為正鰹或煙仔虎。換言之，治本之道還是請大家不吃或避免吃鮪魚，一起響應 2017 年聯合國所公布每年 5 月 2 日的「世界鮪魚日」，正視鮪魚資源的保育和永續利用（圖 4）。



（圖 4）聯合國 2017 年公布每年 5 月 2 日是「世界鮪魚日」。