

屏東縣養殖大閘蟹獲 SGS 認證

吃大閘蟹不必限定中國陽澄湖所產！屏東縣漁民鍾明光 7 年前在大陸學會飼養大閘蟹的技術，回台後研究大閘蟹養殖，並以本土生產的蓮霧、芒果、芭樂等水果餵養大閘蟹，今年總算可以量產上市，鮮美的口味不輸給中國陽澄湖大閘蟹，計畫搶攻秋節的品蟹市場。

鍾明光的努力獲得屏東縣政府農業處肯定，日前特別為他召開發表會，由縣長曹啟鴻、九如鄉長許重慶、農業處長林景和與養殖業者共同為大閘蟹代言。

鍾明光原本從事寵物業，在業界以繁殖犬隻知名，如今養殖大閘蟹的成績一樣出色。他表示，早年到中國經商，接觸並學會養殖大閘蟹的技術，回到台灣後，發現屏東縣的氣候及水質非常適合養殖大閘蟹，在海洋大學等專家的協助下進行研究養殖，並與同業分享經驗。

目前屏東縣約有 10 戶大閘蟹養殖戶，面積約十數公頃、20 萬隻左右，分布

在九如、鹽埔、里港、萬丹一帶，大多數養殖戶都是鍾明光的學生。

鍾明光表示，目前大閘蟹蟹苗多由中國進口，每隻蟹苗成本約 50 元，從一元銅板大養到 4 兩重可以捕撈、大約需要 10 - 12 個月的時間，每分地可以養 3 千到 5 千

隻，雖然成本高，但獲利相對也高，所謂「1 斤蟹等於 5 斤蝦」，尤其其他所養殖的大閘蟹經過 SGS 認證，比起中國生產的大閘蟹更符合衛生標準。

在養殖技術不斷改進下，屏東的大閘蟹產期比其他產地提早 1 個月收成，從農曆 6 月一直到過年，蟹黃或蟹膏飽滿，改變一般人認為中秋節才是品蟹季節的觀念。

鍾明光說，目前許多大餐廳的大閘蟹就是由他供應，成蟹一隻約 4 兩重、價格以兩計算，每兩以 100 元計，一隻成蟹要價約 400 - 500 元。此外，鍾明光目前並可繁殖少量蟹苗，他計畫進一步投入蟹苗培育工作。（蔡佩娟）



鍾明光(右 2)成功量產大閘蟹，屏東縣長曹啟鴻(左 2)、九如鄉長許重慶(左 1)等人樂當代行人行銷