

[udn](#) / [精選閱讀](#) / [文教職考](#) / [線上學習](#) / [新聞中的科學](#) / [友善列印](#)

## 水母解析／食用海蜇 產值數百萬美元

【聯合報／本報記者邱瑞杰】

食用海蜇（*Rhopilema esculentum*）已成為價值數百萬美元的海鮮產業。而華人吃水母的歷史，在中國明朝李時珍撰寫的「本草綱目」中已有記載，台灣人吃水母的歷史，也可以追溯到100多年前的阿美族和平埔族，台東漁民現在入夏後，還會出海捕撈水母，增加收入。

國立台灣海洋大學生命科學院院長、食品科學系教授黃登福說，海蜇是一種食用水母，學名是，傘徑多在50公分到1公尺之間。

本草綱目有提及「人因割取之，浸以石灰、礬水，去其血汁，其色遂白。其最厚者，謂之蛇頭，味更勝，生熟皆可食。」黃登福推論，幾百年前的先民就吃過涼拌海蜇皮了。

黃登福表示，剛捕獲的海蜇軟嫩有彈性，料理前，要先把蜇頭和蜇身剖開，分別用水洗淨，再刮除頭、體連接處的筋肉、紅皮和黏液，接著可用明礬和食鹽反覆醃浸蜇身，脫水後就成了海蜇皮。

海蜇皮的主要成分是膠原蛋白，不含膽固醇與飽合脂肪酸。不過過去也曾發生有人吃海蜇皮食物中毒，黃登福認為問題出在處理蜇身時，沒有把蜇頭去除乾淨，讓含刺毒的海蜇口腔、觸手混入蜇身中。若料理時醃漬不完全，又未煮熟，就可能引發中毒。

華人吃水母由來已久，如今，中國大陸已開發出大陸沿岸常見的根口水母（*Scyphomedusae*）人工培育、增殖放流和漁獲加工製造技術，發展水母產業，銷售海蜇皮。

國立中山大學海洋生物科技暨資源學系教授羅文增說，2006年的水母漁獲統計資料顯示，大陸遼東灣的水母年產量已達10萬公噸。

台灣在台東也有獨特的水母產業，漁民捕撈的還是毒性較強的立方水母（*Cubomedusae*）。

羅文增表示，文獻顯示台東阿美族和平埔族原住民，食用水母的飲食文化已超過百年，族人認為吃水母有助於改善關節病症和降壓消腫。

台東漁民在夏季洄游魚類較少時，部分漁民會用捕撈魚苗的叉網，清晨或黃昏在沙岸海域水深約1公尺處捕撈水母，也有漁民駕膠筏出海在距岸數十公尺處捕撈水母。

台東縣成功鎮不少餐廳，在夏天時都會供應薑絲炒水母、九層塔水母蛋、絲瓜水母等料理，也有業者在魚湯中加入水母。

聯合線上公司 著作權所有© udn.com. All Rights Reserved.