



快訊 八方雲集哪個口味最好吃 網推這兩樣 00:36

再見了鮪魚！全球大量需求恐導致鮪魚滅絕

2019/10/18 16:12:00



文／喬依絲／草根影響力新視野

不論是做成高檔生魚片或是大賣場販售的魚罐頭，鮪魚一直是大眾認為兼具美味及營養的食物，商業市場價值極高。但是研究人員發現，全球對於鮪魚的熱愛使得漁業捕撈大規模擴張，可能會導致鮪魚滅絕，同時還會威脅到鯊魚和其他物種。

《漁業研究》雜誌上的一項研究估計，現今每年捕撈的鮪魚數量約600萬噸，而在過去60年裡，全球捕撈量增加了1000%以上，鮪魚生存數量已呈現不平衡狀態。英屬哥倫比亞大學研究員Angie Coulter表示，鮪魚漁業已經擴展到每個可以開發的地區，若是按照這樣的捕撈速度，鮪魚種群恐面臨滅絕的命運。

這項全球性研究是首次估計從海洋中捕撈鮪魚的數量，其中包括無意捕撈到而又丟棄到海中的魚數。該研究表示，自第二次世界大戰以來，全球對魚罐頭的需求暴增，進而推動了工業化漁業的大規模擴張。研究人員指出，由於機械化和冷藏保鮮的技術進步，大幅提高了捕撈的能力，導致過度捕撈的情況日益嚴重。



▲（圖／翻攝自草根影響力新視野）

鮪魚是捕食者，吃的是較小的魚類和無脊椎動物；鮪魚同時也是鯊魚和鯨魚等較大海洋生物的食物來源。Angie Coulter說，鮪魚數量的減少可能會威脅到全球食品供應鍊和工作機會，並可能破壞海洋食物鍊的穩定性。過度捕撈可能會使得鮪魚滅絕，並危及生態系統的功能以及系統中其他物種的生存。

研究人員發現，日本和美國船隻在太平洋捕撈的鮪魚量占67%，在印度洋佔12%，在大西洋佔12%。該研究估計，在1950年至2016年之間，單單在太平洋地區就丟棄了570萬噸不同鯊魚物種的混獲量。

鮪魚捕撈對鯊魚種群造成了巨大影響，在捕撈鮪魚的過程中無意中捕獲的其他魚中有23%是大青鯊。Angie Coulter說：「鯊魚的成長期較鮪魚長，繁殖數量又比鮪魚少，最糟糕的是，這些鯊魚常常只是被切掉魚鰭拿至市場出售，魚身則是像垃圾般被丟棄至海中。」

鮪魚富含omega-3不飽和脂肪酸，也就是EPA和DHA，普遍被認為可以預防過敏、提高免疫力、增強腦力等。然而，許多鮪魚已遭重金屬污染，在獲取鮪魚營養時，恐一併吃進大量重金屬，大家在購買時應謹慎挑選。

Reference : [Booming demand could drive tuna to extinction, researchers find](#)

Link: <https://www.setn.com/News.aspx?NewsID=620456>