

蘇澳區漁會 — 2019 全國第一鮪報到

圖、文 / 呂勝仁

特別報導 》 漁業文化



蘇澳「第一鮪」，也是全國「第一鮪」於4月15日上午在南方澳第三魚市場拍賣。（照片提供：蘇澳區漁會）

每年的4到6月是臺灣沿近海的黑鮪魚的產季，宜蘭縣南方澳漁港及屏東縣東港漁港是國內兩大作業基地，兩地漁民每年都在競爭全國「第一鮪」的到來，去年東港漁民捷足先登，今年則由蘇澳漁民拔得頭籌。

2019年度全國第一鮪由宜蘭縣蘇澳籍漁船金協益268號拔得頭籌，金協益268號於4月13日從南方澳漁港出發作業，4月14日在北緯25度5分、東經123度40分，即釣魚台附近海域，釣獲一尾黑鮪，船長張嘉富立即通報蘇澳區漁會漁業電臺，經他目測重量可能超過180公斤，漁船隨即載著黑鮪火速返回南方澳漁港。

金協益268號漁船於4月15日凌晨3點半返抵南方澳卸魚，經過磅後，重達210.8公



全國「第一鮪」拍賣邀請宜蘭縣林姿妙縣長擔任拍賣官。（照片提供：蘇澳區漁會）

斤，並確認活體上鉤，條件符合標準，成為國內今年首獲的「第一鮪」。蘇澳區漁會表示，蘇澳「第一鮪」必須符合三大要件，即蘇澳籍漁船捕獲、重達180公斤以上、上鉤時是活體，金協益268號載回的黑鮪，過磅後有210.8公斤，經蘇澳區漁會理事長蔡源龍、總幹事陳春



2019 年全國第一鮪由宜蘭縣蘇澳籍漁船金協益 268 號拔得頭籌。(照片提供：蘇澳區漁會)

生等人到場鑑定，確認釣起時是活魚，認定是今年蘇澳「第一鮪」，也是全國「第一鮪」。

「金協益 268 號」船長張嘉富表示，釣到這尾黑鮪魚時只花費約 10 分鐘就拉上船，勾上船後發現不僅是活魚而且重量頗重，並有感覺很有可能是全國「第一鮪」後就火速返港，最後順利鑑定成功讓他很開心，直說這尾黑鮪也是他人生中第一次的全國「第一鮪」。

「第一鮪」拍賣會由蘇澳區漁會安排於 4 月 15 日上午 11 點在南方澳漁港第三魚市場拍賣，並邀請宜蘭縣林姿妙縣長擔任拍賣官，這尾黑鮪由每公斤 5200 元起標，開放鮮魚承銷人喊價，一路喊到 7000 元才落槌，由蘇澳永豐海鮮餐廳及臺北三多屋日本料理店合資購得，拍賣得標價為 147 萬元。

去年的蘇澳「第一鮪」重達 211 公斤，每公斤拍賣價 9000 元，以 189 萬 9000 元賣出，

創下蘇澳地區的新高紀錄。對於這次第一鮪價格似乎沒有以前好，蘇澳區漁會表示，主要影響起標價格高低的原因，分成鮪魚狀況、競標者心態及補助款等，雖然是「第一鮪」，來到拍賣會的競標者會依照自己的標準來喊價，如果魚況沒有達到競標者的標準，最終得標價格可能就不高。

臺北三多屋老闆李立奕表示，店裡是賣日式料理，店內的招牌料理是生魚片及各式壽司，聽到有第一鮪，就來漁港看，其實每年都會從臺北到宜蘭搶標第一鮪，但往年都沒順利標到，今年能購得第一鮪非常開心，除了有廣告效益外，更希望討個好彩頭，也相挺在地漁民朋友。永豐活海鮮老闆陳永坤則說，標到第一尾黑鮪魚不但可以讓客人嘗鮮，也是幫助漁民，讓他們賺錢。

完成拍賣的第一鮪將分切為兩份，分別在宜蘭及臺北兩地販售，因此，拍賣後由工作人員在現場立即進行分切，吸引不少民眾好奇圍觀，得標的業者也大方分切部分黑鮪魚，邀請漁會魚市場現場工作人員及現場貴賓嚐鮮，分享第一鮪的喜悅。



經蘇澳區漁會理事長蔡源龍、總幹事陳春生等人到場鑑定，確認釣起時是活魚，認定是今年蘇澳「第一鮪」，也是全國「第一鮪」。(照片提供：蘇澳區漁會)