



第 172 期 深層海水產業快訊

本期發佈日期：2016-09-30

新聞專區

► 2016-09-15 澎湖海水草蝦養殖成功 肉質鮮甜 Q 彈

(中央社)澎湖養殖達人黃再和今年首次嘗試以利用天然海水自然替換法來養殖草蝦獲得突破，短短 5 個月，成功養出 10 萬尾的「大隻」草蝦，肉質不亞於大蝦或斑節蝦。

草蝦在台灣是常見的養殖漁業之一，具有相當久的歷史，曾享有「草蝦王國」的美譽，不過，台灣本島的草蝦養殖大都是在海淡水間，與虱目魚等混養，卻也因養殖環境不當或水質等等，造成死亡。

澎湖業者黃再和從事漁業多年，養殖石斑魚或珍珠斑等高級魚類獲得「澎湖優鮮」認證，他鑑於澎湖傳統市場有斑節明蝦、白蝦與金鉤蝦等蝦類，獨缺在台灣本島銷路最大的草蝦，因為草蝦運送澎湖販售的成本與死亡率過高，市場沒有競爭力，因好奇而動念嘗試以澎湖清澈海水養殖草蝦。



今年初，黃再和親自請農委會水產試驗所澎湖海洋生物研究中心的專家得知，草蝦苗如在幼體時期，以海水飼養，就可以適應海水養殖。

因此，黃再和今年 4 月進口 20 萬尾蝦苗，放養在約 120 坪大養殖池內，完全不使用任何抗生素與催熟劑，每日餵養新鮮下雜魚，並配合每天的海水漲退潮之際，自然進行蝦池的海水替換，再加上養殖池底裝設曝氣馬達等，讓草蝦成長相當順利，存活率超過 6 成。

黃再和海水飼養草蝦成功，約有 10 萬尾，品質絕不輸本島淡水養殖，趕上今年秋節上市，平均每尾都有 10 餘公分長，約 30 尾 1 斤重，較大隻者每隻體型達 17 至 20 公分，宛如手掌長，可媲美大蝦或斑節蝦，蒸煮炒炸，外殼鮮紅，肉質鮮甜，口感超 Q 彈，深獲消費者青睞。

黃再和近期也將向漁政單位申請優鮮認證，成為澎湖道地出產認證的草蝦品牌。(出處：[中央通訊社](#))

► 2016-09-17 以海洋溫差發電作為基礎電力 再生能源構築循環社會的建言

(譯：財團法人石材暨資源產業研究發展中心)

為紀念沖繩縣與美國夏威夷州於 2011 年締結沖繩夏威夷潔淨能源合作，9 月 16 日在久米島舉行第 7 屆海洋能源研討會。會中提及透過技術創新與能源效率化，達成久米島率先全國投入利用深層海水進行的海洋溫差發電，可作為島嶼地區發展基礎電力的模式參考，並提出以發電用海水構築循環社會的建議。

本研討會由沖繩、夏威夷、日本經濟產業省、美國能源部的政策擬定者及學者進行研究發表。以兩地相似的地理環境等條件為基礎，透過海洋溫差發電及離岸風力發電等再生能源的最佳複合利用模式，討論脫離石化燃料利用，以構築永續發展社會的課題。

海洋溫差發電係利用溫暖的表層海水與冰冷的深層海水所進行，與太陽光和風力不同，不會對電力系統產生負擔，以可 24 小時穩定供應電力為最大優點。美國及法國以國家規模投入研究開發。其發展課題主要在於深層海水取水管的設置費用等初期投入的高成本。

已經與久米島簽訂合作協議的佐賀大學池上康之教授指出，100kW 規模無經濟效益，擴大發電設備之規模效益可有效降低設置成本。若可完成 1MW 的設施，即可解決 OTEC 所面臨的課題。目前已完成熱交換器的開發與海洋土木技術發展等技術創新。

琉球大學工學部瀨名准教授則提議，充分運用發電後深層海水於班節蝦、海葡萄等物種培育以構築循環型社會。久米島擁有解決全球島嶼所面臨問題的可能性。全世界有很多可展開久米島商業模式的地區。(原文：[琉球新報](#))



► 2016-09-21 北海道推出利用岩內深層海水所培育的鹽番茄「SORUTOMA」

(譯：財團法人石材暨資源產業研究發展中心)



北海道「NISEKO 水果番茄俱樂部」由蘭越、俱知安、NISEKO、真狩 4 地，8 戶農家所組成。2011 年起便展開利用鹽溶液提升番茄糖度生產「鹽番茄」，2015 年開始使用岩內深層海水進行栽培，本年度預計生產 27 公噸。鹽番茄源於九州熊本縣，後來以水果番茄之名普遍在全國各地被生產中。鹽番茄的體積約為一般番茄的 1/4 大小，特徵為皮較硬糖度較高。使用岩內深層海水所生產的鹽番茄糖度可達 14 度。(原文：[海洋深層水研究会](#))

指導單位：經濟部工業局 執行單位：財團法人石材暨資源產業研究發展中心

電話：03-8423899 傳真：03-8423823 地址：97356 花蓮縣吉安鄉南濱路一段 534 號