

慎選海鮮依指引 過度捕撈魚瀕危

— 全球化 — 餐桌上的海洋 (下)

世界自然基金會自2007年製作《海鮮選擇指引》後，一直鼓勵市民選擇食用環保海鮮，以維持海鮮生態平衡和保護瀕危物種，可惜的是去年初仍發現本港食肆售賣的海鮮中，過半數屬於瀕危物種。為加強環保海鮮的宣傳效果，基金會於去年舉行環保海鮮周，共有114間餐廳參與，其間各餐廳會提供環保海鮮菜單。 ■ 文澄 特約作者



香港人愛吃海鮮，超市內可購買到世界各地的漁獲，其中不少魚種的生態正受威脅。 鄭樂泓 攝

產地不同 影響分級



不只貴價魚種才受威脅瀕危，日常可以買到的紅衫魚，也因捕撈過度而受到威脅，並被列入避免級別。 資料圖片

世界自然基金會於2007年推出海鮮選擇大行動，其香港分會於同年編寫了本地的食用海鮮指引，提出了環保海鮮的概念。環保海鮮的概念源於漁業不斷發展，對海洋資源構成嚴重威脅，部分物種甚至進入瀕臨絕種危機，環保海鮮的理念就是判別屬於可持續發展的種類，以及現已受到威脅而不建議食用的種類。

威脅原因 不只售價

指引中海鮮可分為三個級別，分別為生態沒有受到威脅的「建議」、可能會對生態造成影響的「想清楚」和生態已受到嚴重威脅的「避免」。需注意的是，這三個級別的分類並非單以品種判定，而是需要加入產地、產地的生態保護法例、捕撈方法、養殖方法等因素，換言之即是同物種但產地不同，分級也會有不同。以東星斑為例，

產於澳洲昆士蘭的東星斑屬於建議食用級別，但東南亞的則屬於避免級別，這是因為澳洲擁有的生態保護法例較東南亞好，當地的東星斑沒有面對過度捕撈等問題，因此出現分級不同。

本港售賣的常見海鮮約有70種，來自全球超過170個國家和地區，調查中列出了港人最愛吃的10種海鮮，依受歡迎次序為海斑類、三文魚、生蠔，但根據《海鮮選擇指引》，多款海斑類屬於「避免進食」級別，因斑類生長速度較慢，易受過度捕撈壓力影響；三文魚則因為聚集繁殖時易被漁民一網打盡，但現時仍未出現嚴重問題，因此屬於「想清楚」級別；生蠔則屬於沒有危機的「建議」級別。

此外，不是高價海鮮才有受到威脅的情況，如港人經常食用的紅衫魚亦被列入「避免」級別，主要原因是過度捕撈導致魚群數目急跌。

撈走魚苗養殖 野生族群「絕後」

有不少人認為養殖的海產就代表該種海產符合可持續發展原則，至少不會令其陷入滅絕危機。

然而，養殖的海產不代表不會對環境造成生態危機，若細心翻閱指引，不難發現有不少野外捕撈的物種都屬於「建議」級別，但養殖的物種反而處「避免」級別，就是因為其養殖方法的問題。

1. 魚苗來源

很多人都知道藍鱒吞拿魚是瀕危物種，但卻不懂為什麼可以養殖後，卻仍然處於「避免」級別，這其實是因為魚苗的取得方法所致。

部分魚類現時仍未能人工繁殖，藍鱒吞拿魚就是其中一種，漁民必須從野外捕撈魚苗再進行人工養殖，換言之就是把野生的魚苗都撈走了，野生族群就會

缺乏下一代加入，導致族群面對滅絕危機。

2. 飼料取得

香港人愛吃的魚類，多是較大條的肉食性魚類，如海斑類等，養殖時必須以其他魚類作飼料，但飼養這些飼料的魚類會增加成本，因此漁民大多捕撈野生魚類，造成另一個問題。當漁民大規模飼養肉食性魚類，就必須大規模捕撈野生魚類作飼料，間接造成生態破壞。

3. 網箱養殖

最常見養殖海魚的方法就是在海中設網箱養殖，我們平時認識的「魚排」就是其中一種，海水可以自由於網箱內外流動，然而，若網箱內有任何問題，均會影響網箱外的環境，常見的如漁民使用化學物品，又或是因養殖大量同類型魚類而爆發大規模傳染病等。

物種雖存 仍有碳排

食用環保海鮮不會導致環境出現問題或是影響其野生族群的繁衍，但環保海鮮又真的是完全環保嗎？綜觀整個環保海鮮的列表，即便是建議食用的海鮮，其實也不代表真的完全環保，原因



運送產生的污染也需注意，像金槍魚空運來港，就產生不少碳排。 資料圖片

就在於運送海鮮的碳足跡。

環保海鮮列表中，我們不難看到一些來源地是各國的海鮮，甚至應該說是從南到北、從遠至近都有，如建議食用的東星斑來自澳洲，因為澳洲有較完善的制度，而波士頓龍蝦則來自加拿大，這些海鮮從各自的產地空運到香港，在運輸期間也會造成大量的碳排放，因此環保海鮮其實也不是完全環保。

那要如何評價環保海鮮呢？雖然環保海鮮在運輸期間也會造成大量的溫室氣體排放，但相對的卻是可以避免品種在野外絕跡，因此在香港人未能改變其飲食習慣的時候，環保海鮮還是有需要推行的。

海鮮對香港重要嗎？



海鮮食用佔香港的生態足印12%



人均海鮮食用量在全球排行第七



近70%受訪港人每周至少進食海鮮3次



2011年，港人食用了505,553公噸的海鮮。

避免食用種類



品種：劍魚
來源：全球
方法：野外捕撈



品種：蘇眉
來源：東南亞
方法：野外捕撈



品種：藍鱒吞拿魚
來源：全球
方法：養殖 / 野外捕撈



品種：魷魚
來源：南中國海
方法：野外捕撈

想清楚種類



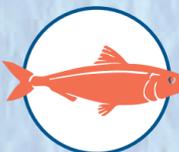
品種：銀鱒魚
來源：美國
方法：野外捕撈



品種：海蝦
來源：澳洲昆士蘭
方法：野外捕撈



品種：青蟹
來源：中國
方法：養殖



品種：沙甸魚
來源：西班牙
方法：野外捕撈

建議食用種類



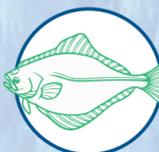
品種：波士頓龍蝦
來源：加拿大
方法：野外捕撈



品種：三文魚
來源：加拿大
方法：野外捕撈



品種：帶子
來源：中國 / 日本
方法：養殖



品種：比目魚
來源：美國
方法：野外捕撈

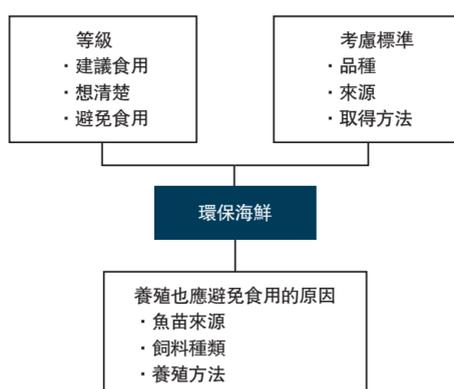
想一想

1. 根據資料，試解釋何謂環保海鮮。
2. 承上題，環保海鮮是否等同養殖海鮮？兩者有何差異？
3. 有人認為解決海洋物種受威脅問題的關鍵在於改變香港人飲食習慣，而非單單食用環保海鮮，你如何評價此看法？

答題指引

1. 環保海鮮是指符合可持續發展概念，現時不受絕種威脅的海鮮物種。
2. 環保海鮮並不同於養殖海鮮，因為環保海鮮也包括野外的海鮮，而即便是養殖海鮮，也要視乎養殖方法是否符合可持續發展概念，而決定該種海鮮是否屬於環保海鮮。
3. 本題屬於開放評論題，如果香港人可以改善其飲食習慣，不再食用大量海鮮，固然可以解決海鮮生態受到的威脅，但退而求其次，若全香港市民都是食用環保海鮮，其實也可以達到保護野外物種不致消失。

概念圖



延伸閱讀

1. 《環團：食肆海鮮逾半屬瀕危物種》，《香港文匯報》
<http://paper.wenweipo.com/2015/06/25/YO1506250011.htm>
2. 《海鮮選擇指南2014》，世界自然基金會香港分會
http://awsassets.wwfhk.panda.org/downloads/wwf_2014book-let_chi_part1_2_0223_2.pdf
3. 《港人海吃海鮮「惜食」者少70%人周食三餐》，《香港文匯報》
paper.wenweipo.com/2014/08/11/YO1408110008.htm