愛海講座心得

國一4葉書帆

在周三下午，去活動中心聽了荒野保護協會的愛海講座。在講座中，講師放了一部關於黑鮪魚的影片，影片中提到近年來因為壽司和生魚片越來越受全球歡迎，而黑鮪魚又是生魚片的頂級食材，除了好吃之外，黑鮪魚是一種高蛋白、低熱量及低脂肪的食材，並有降膽固醇，助於健康及美容等功用，也因為這兩種原因，使得黑鮪魚被大量捕捉食用。這樣的過度捕撈的情導致黑鮪魚的數量大量減少，但黑鮪魚是海洋中食物鏈極重要的角色。因為黑鮪魚在食物鏈是第一級的消費者，一旦牠滅絕，從前天敵是黑鮪魚的第二級消費者就會暴增，吃光第三級的魚類，再來第二級的魚也會因缺乏食物而死光，最後海洋中就只剩下水母與海藻等生物了。影片也藉此呼籲對黑鮪魚保育的重要。

看完這部影片，我發現其實這個問題沒有我想像中的單純，沒想到黑鮪魚滅絕後會帶來那麼嚴重的連鎖反應。我覺得這個問題不是沒有解決之道，而我認為最好的解決辦法就是停止食用黑鮪魚，就如影片中也有提到，有些餐廳利用口感、口味相近的魚離代替黑鮪魚，這就是一個非常好的方法，一舉兩得，讓想吃魚的人能夠享用到美味的魚，而黑鮪魚也能夠繼續生存在世上。這一個，唯一一個的地球不是只屬於人類的，是屬於天地萬物的，如果這項為所欲為的，只因想滿足口腹而大量的捕捉黑鮪魚，這樣時間一久，遭殃的也是我們人類。雖然我不吃生魚片，但聽完這次的講座，我對黑鮪魚有了基本了解外，背後要傳達的，對生物的保育這個重要的觀念，讓我有一次仔細去想這個問題的機會，也讓我更加重視這個議題，使我收穫良多。