愛海講座心得──年年不再有魚

M104 31羅致皓

 每當過年過節，桌上總是擺著大魚大肉。其中海鮮是最受歡迎的食材之一。但聽完這次演講，我發覺，二、三十年後就無法吃到黑鮪魚，在久一點，年年也不會再有魚。

 考完試的下午，我們被叫去聽講座並看外語記錄片，雖然有一段十分無趣，但是多多少少還是有學到一點東西的。影片中提到的的海洋浩劫是指黑鮪魚被過度捕殺。說到黑鮪魚，大多數的人想到的不是一罐罐的鮪魚罐頭，就是切成生魚片，綿綿的鮮嫩肉質，卻很少人知道黑鮪魚產下的千萬顆卵，只有約兩顆能順利孵化成長。每年的大量捕殺，使他們的數量飛快減少。

 其實海洋的問題不只黑鮪魚這件事而已。因為被人類捕時而瀕臨絕種的魚類還有很多，例如：俄羅斯鱘魚、雙髻鯊等。其他的事件還有海水酸化、漂流垃圾等。其中漂流垃圾的問題和這次主題較有關係。這些垃圾不只有塑膠垃圾，包含重金屬和汙水。影片中一位鮪魚批發商老闆說：「鮪魚從低溫冷凍拿出來，四天後最美味，因為前兩天會有金屬味。」講師說那就是重金屬。鮪魚是在食物鏈高層的動物，重金屬的含量相當高，吃了，會比較健康嗎?

 在現代化的社會中，什麼都機械化、科技化了！捕魚也是一樣，除了日本少數用線釣的漁民外，大多數的國家都是使用魚網在捕捉黑鮪魚。一艘船，一次出海，可以載著滿滿的鮪魚回港，這就是為什麼鮪魚消失的那麼快。人類出現的短短幾百萬年，破壞了已存在很久的環境，為了滿足味覺的感受，許多無辜的物種因此而消失了！

 我認為要吃黑鮪魚不是不行，而是要適量。如果要解決海洋的危機，不亂丟垃圾和少吃大型魚類和幼魚才是最有效的方法。