

憶兒時的四破與 北海的紅尾冬兒

書田診所 洪建德

外婆的四破永遠的感念

四破是北台灣很重要的魚種，不只在經濟上，牠養活很多漁民與汙燙的漁家，而且牠提供了蛋白質來源、必須氨基酸與稀有元素給先民臺北人。民國前一年出生在松山的外婆，有著老臺北人的味覺，只吃幾種魚，嘉臘、鮠、白鯧、馬鮫與四破（圖1），其中以四破最得緣，也最具「營養輸送帶」的概念。人類成為多細胞生物已經很久了，但是需要原始海洋的元素，不會因為演化而有絲毫改變，於是地球個角落，都存在有海洋元素輸送帶，把海洋的元素，最有名的莫如碘元素，送到內陸來，我稱它為海洋營養輸送帶，這在過去先民的臺北，四破的捕捉，汙燙與販賣通路，就是海洋營養輸送帶。

外婆是個超級品嚐者（supertaster），也是美食製作者，她是我的美食與食育的啟蒙老師，她更有一顆柔軟的心，常要我注意到弱勢的人吃飽了沒有。她的巧手把冰冷的四破，適度火候乾煎後，潑上醬油數滴，香味四溢，誘導我幼年的味覺途徑，我也成了四破的品嚐



圖1：1992年天母東路市場外汙燙四破

者。四破有著熟成的美味，是鮮魚所沒有的，回首年少上臺北上班時，外婆也上來天母數年，當我回家聞到四破，兒時景象，又歷歷眼前。現在物價高漲的時候，我又開始懷念起兒時這種情景了。

紅尾冬兒則是我在北海海釣看到的活魚，（我自己沒有釣到過），也是臺北日本料理店鱈魚打打奇的材料（圖2：1993年開始普遍），是我準備寫作時，常會看到吃到的鮮魚。我們種了一棵金桔，在大樓的陽台上，一年四季有多次收穫，我與外婆一同研發料理，居然同時想到兩道私房菜。我稱之為『金桔鮮魚』，其做法為蔥薑與金桔，塞進圓鱈腹部，以鋁箔紙打包，放進烤箱，調整為180度，烤20分鐘，就可以上桌了，保證比任何作法更原味地鮮，更沒有腥味，老少咸宜，洪醫師曾在1996年一次『新好男人烹調比賽』中，以這道入選佳作（圖3）。我們可以發展出我們自己的有自信、健康，在國際上令人尊敬的新料理，不再是港式海鮮那千篇一律的調味包下的陰影；另外一般我們台灣人煮紅燒魚，總是



圖2：1993年臺北某日本料理店鱈魚打打奇



圖3：新好男人料理比賽時，金桔鮮魚放入烤箱的一霎那

少了一味，那就是立體的酸味層次感，在醬汁上，加上金桔後，盤中的紅燒魚，馬上變為五星級大廚料理的大菜，我認為最適合的首選是紅尾冬，因為便宜，又需要柑橘科的精油來中和魚腥味，南義大利菜就使用了很多拿坡里的黃色大檸檬，在青色魚的烹調上。

圓鰺屬

我大膽把圓鰺屬一分為二，是我人文的做法，到底一般老百姓不是專家，以肉眼分辨，再加上種名細分，是我的嘗試。一群為藍綠色的長紡錘形圓鰺稱四破，另一群為有紅尾的圓鰺稱紅尾冬。但是走過千山萬水後，四破在一些產地，也可以見到黃橘色的尾鰭，鰺魚分類專家也會出錯，真是「見山不是山」。

日本語名：ムロアジ，室鰺，狹義指 *Decapterus muroadsi*，廣義指圓鰺屬 *Decapterus* 總稱。英語名：Round scad; White-tipped mackerel scad; Whitetip scad; Deep-bodied round scad; Japanese scad; mackerel scad; horse mackerel。幼魚在關西人們分不出是正鰺或圓

鰺，真鰺偏紅色，圓鰺偏青色。鳥取稱：圓鰺為さばあじ。世界海洋生物登錄組織，截至2014年1月23日止，全世界共承認11種，台灣享有8種。但圓鰺與真鰺很相似，即使漁業專家或老漁師分類也困擾，但在腹鰭與尾鰭之間有小離鰭，就是圓鰺。生息於面臨外洋的沿岸部或島嶼周邊。海表層-中層群聚，游泳活動力強。肉食性，捕食小魚、甲殼類、頭足類、浮游動物。產卵期在5-6月，此時期魚群向沿岸淺水域接近。沿岸各地魚法很多，如：定置網·卷網·釣等漁獲。

圓鰺吃法深究

新鮮魚也供魚釣甘類·鮪類·石斑類或鮪魚的食餌，或是養殖時混入飼料。在台北盆地，有漢人居住以來，北海岸的漁船捕到的四破魚，以鹽水汆燙過後，運到台北來賣，就可避免腐敗，這種容易腐敗的圓鰺，在上世紀初以前，因為當年沒有冷藏技術，是臺北傳統的魚香（圖1），也是世界各地的吃法。

圓鰺的水分比較多，以及熟煮後的肌肉纖維間熱凝固蛋白質、膠原蛋白都較少，煮熟之後比鮪魚、秋刀魚、鯖魚更容易散碎。牠含有相當量的脂肪，但其含量隨著季節的轉移而有所變動。圓鰺魚適合多種的烹調方法，諸如生食、燒烤、煎炒、蒸煮、紅燒、醬煮、香炸等，樣樣皆適宜。

1970年代北海岸公路開通了，漁業冷藏技術進步了，市場上看到的是新鮮的四破、紅尾冬，但是如果能夠買得到新鮮的魚，還是以生食最能享受牠那甜美的滋味。圓鰺可以做成打打奇aji no tataki，就是把兩片魚排取下來之

後，再橫切成0.5公分的寬度，再浸入幾滴淡色醬油、薑末、蔥、橘子汁及皮，壓壓攪拌均勻就成了天下最便宜，可是附加價格最高的料理了（圖2）。1990年代在臺北高級料亭喊價是材料的10倍以上，達250元台幣。

只要把去骨的圓鰻魚肉細切，拌入蔥花繼續細切，置於冰箱內冷卻，食用時滴上幾滴柑橘科的汁液，沾些「薑末醋醬油」即可，或是攪拌味噌，是日本魚夫在船上的菜餚，稱為namerou，非常簡單，但是很能享受圓鰻魚的味道與旨味（圖4）。

圓鰻一年四季皆可捕獲，但仍以夏天滋味較佳，在食慾不振的炎炎夏季裏，偶爾來一道西洋風的辣味料理增進食欲，亦是不錯的巧思：首先把小鰻魚去頭開背洗淨，灑些鹽、胡椒，抹上西洋芥末，2條1組，把剝碎的洋蔥、香菇、芹菜與蛋黃細攪拌之後，夾在中間，沾上麵粉，放入熱油鍋中炸，熟透之後，就成了夏日開胃的一品料理了。

此外像鰹節燻製成硬梆梆的乾物，稱鰹節/むろ節（就是魚乾刨成薄片兒）在製作高湯



圖4：麻生師傅把調味味噌加在namerou上。

時使用（圖5），在靜岡縣地方特別受歡迎，或當作烏龍麵、蕎麥麵（圖6）拉麵屋、居酒屋、家庭料理等的高湯基礎材，為何不用柴魚？一方面味道不同，因為整匹圓鰻製成乾物，味道較複雜濃郁；二方面在地物產在地消費，不用白白浪費！三來鰹節較便宜，香味較淡泊，但是味道溫和，日本煮蕎麥、烏龍麵是不加畜肉料的，因為千年禁屠之故，沒有大骨湯頭，或火腿湯頭，所以發展出以不同魚乾比率來配出湯頭，一般再加上鯖魚乾，沙丁魚乾，使得旨味更廣。



圖5：鰹節在京都中央市場



圖6：即使在蕎麥最好吃的信州上野市好吃的由來也是右邊那一瓶魚乾熬成的醬汁。

「くさや」是甚麼？

被形容為追求江戶時代密傳的鄉土美味，一經媒體報導，Kusaya「くさや」的名氣颯高，2009年11月初，網路通販，2枚春較大飛魚，配上4枚體積一半的硬尾魚乾，居然售價要2600日圓，折合新台幣942元，另一家2枚較大春飛魚，配上3枚體積一半的硬尾魚乾，居然售價要2980日圓，折合新台幣1080元，1公斤裝的要價4000日圓，當然包含運費約500日圓，由於市場需求量大，硬尾原料價格飆高，本種產量不夠，沼津或相模灣的定置網捕到的圓鯨，一律當作硬尾的也大有人在。原來是硬尾仔、其它圓鯨、飛魚、鬼頭刀魚、鰯、甚至鯊魚等做成的魚乾，漢字寫成：臭屋。伊豆群島特產品而聞名，鮮魚被置於類似魚露的「くさや液」發酵液裡浸潤後，在太陽底下曝曬，所做成的獨特風味的魚乾。乾物由於脂肪少，但是香味獨特。清爽的熟成旨味，可用在打打奇、namerou調味，風味會加倍相乘，像地中海的鯷魚醬用在不同料理上。

好吃的魚露與乾物，秘密在於氨基酸成分與其它鮮味成分。一聽到鹽醃魚乾，味道一定死鹹（鹽辛い）吧？但是味道圓潤，讓人不感覺死鹹，（鹽分濃度濃度約13%）。近年來以健康食品之姿，在關東地方為中心出登場。這種有強烈個性的食物，配上伊豆諸島產的燒酎，稱為「島燒酎」或乳酸多的日本酒是特別合味。

做法為，剖開新鮮魚，視魚肉大小，在「くさや液」浸潤8-20小時，目的讓魚肉裡頭浸透，以水洗淨，在太陽底下曬1-2日，或

有人以乾燥機，迅速強制乾燥，出櫃前，把特別臭味以真空包·或瓶裝。有點像很有惡臭的『洗奶酪』wash cheese。

有記錄是江戶時代獻給將軍的『獻上品』。正確發祥地不明，在伊豆諸島中，以『新島為元祖說』最為有力，八丈島製造業者，與八丈島水產加工業協同組合『八丈島製造從新島的液體開始』，現在伊豆諸島各島都有製造。伊豆諸島面積小，山高島小，自然急斜面多，稻作或旱田土地也少，鹽為自古以來為伊豆諸島特產品，因此江戶幕府以鹽代米作為年貢，稱『鹽年貢』。年貢以全村人全體總出產量納貢。

當初以純鹽水浸魚，然後曬乾，汁液漸漸蓄積魚的成分，微生物作用，漸漸成為現在的模樣。本來魚獲也要納貢，但是魚獲送到江戶城需要保存，因此用在地鹽來醃製，需要大量使用貴重的鹽，島民有聰明者會在嘗試錯誤中發現，鹽水浸泡後，只換魚，不必換鹽水，結果魚因此而更美味。

為何會發生在伊豆群島，大家試想，假如在台北市中心，人口密集地來曬魚乾，造成比臭豆腐還要臭10倍的惡臭，居民的反應會如何？八丈島等離東京數百公里遠，就沒有這問題了。

魚露「くさや液」，為茶褐色，有粘性的液體，接近魚醬的風味。くさや液含有一種Corynebacterium kusaya的乳酸菌，會發酵出醋酸、丙酸（剛好是汗臭味成分）等有機酸與酯類，而發出有特徵的香味與旨味。由於重複使用300年，這些魚乾的鹽水，繼續有

充分營養加入，來養活這些生菌，也稱為『鹽汁干（しょっちる）。油炸打打奇「たたき揚げ」，則把圓鰹打打奇加雞蛋與蘇打，以味噌調味，再油炸，這都是伊豆諸島生產的珍味。

此菌屬很特殊，與白喉的病原菌同一屬，但是與此菌種無關。製造業者把此液體當傳家寶，代代繼承，是為最高商業機密。香氣與口味各家有異。也有「元祖」世家，一般而言，新島產的物品，香氣與臭味都強，伊豆諸島的一般家庭也都有自己家庭的菌株，自己的傳家味道，昔日作嫁新娘，母親都會準備一桶菌種帶出，當作女兒陪嫁的聖品，以做出好菜給夫家。

魚醬的維生素與氨基酸都很豐富，目前日本食品界有投入研究，更有抗菌作用，因此提供身體內的小宇宙-腸胃道，更多的益菌生長，有很好的保護身體作用，過去離島無醫，任何跌打損傷、體弱或不調，皆以此汁液代替藥物，例如：患部塗布、飲入等法，且具有療效。

觀光客買真空包，已經調理好的，沒有大問題，假如買乾物回家自己煮，那麻煩可就大了，因為左鄰右舍一定會來關切，而且自家的窗簾，床單，衣櫃的臭味，『繞樑三日』，都揮之不去。

每100公克的圓鰹屬魚類含有熱量143卡、水分67公克、蛋白質23.2公克、脂肪3.8公克、醣2.5公克、纖維素0.1公克、鉀310毫克、鈣45毫克、鎂1毫克、磷300毫克、鐵3毫克、鋅0.1毫克、鈉800毫克、維生素A 1微克、維生素B1 0.05毫克、維生素B2 0.09毫克、菸鹼酸

0.2毫克、維生素C 1毫克等，是營養豐富的海產。

稱為四破魚的藍綠色圓鰹

1. 藍圓鰹—綠色四破

學名Decapterus muroadsi (Temminck & Schlegel, 1844)。日本語名：マルアジ maruaji，漢字寫成丸鰹，英文俗名White-tipped mackerel、Japanese scad，台灣稱：銅鏡、巴啞、（綠色）四破魚。日本語稱：muro室鰹，牟婁鰹。地方名：東京稱マル，高知・和歌山稱アオアジ，推測因為背部青色，紀州叫あおあじ・青鰹。關西稱：幼魚為あおあじ・青鰹，鳥取稱：さばあじ。英語名Amberstripescad、Slender mackerel。日本地方名，東京稱：アカゼ，長崎稱モロ，富山稱アジサバ，和歌山稱マムロ，鹿兒島稱ウルメ（潤目，與潤目鰻同名，因為地方名）。全長可達30公分，最長可達50公分。在本屬中較似紡錘形，外形似室鰹，活生生時尾鰭為黃色。臀鰭軟條數為25~30+1小離鰭，比多紅尾冬多，新鮮體側金色細縱帶。分佈於印度洋・太平洋熱帶・溫帶域、大西洋非洲南部沿岸。日本自北海道南部以南，是日本最常見的圓鰹屬魚種。台灣主產於西部沿海及台灣海峽，一般漁法以底拖網、流刺網、圍網或定置網捕獲。長身圓鰹學名Decapterus macrosoma的四破魚，學名Decapterus muroadsi，以上兩種魚中央研究院魚類研究室稱：是分類錯誤，應同屬於Decapterus macarellus。但是國際權威網頁，WoRMS與FishBase承認的種名。美味旬為夏季，與一般魚不同。比真鰹血合肉

多，脂肪與旨味較少，所以饕客會覺得齒感清脆味道淡泊，傳統上在日本多製成乾物，圓鯧類乾物在日本最有名在伊豆諸島，或製成魚露，稱魚室（むろ），因此才把這種圓鯧稱室鯧。

2. 銅鏡-巴唧—四破魚

其中藍圓鯧學名為*Decapterus maruadsi* (Temminck & Schlegel, 1843)，日本語名：マルアジmaruaji，漢字寫成丸鯧，英文俗名 White-tipped mackerel、Japanese scad，台灣稱：銅鏡，巴唧。全長可達30公分，在本屬中較似紡錘形，外形似室鯧。其橫斷面略呈橢圓形，體背部略帶青綠色，故又俗稱：綠色四破魚。牠主要分佈於一般漁法以底拖網、流刺網、圍網或定置網捕獲。分布於西太平洋印度洋東部的熱帶·亞熱帶域，日本中部以南至南海海域，夏威夷亦有生產。台灣主產於西部沿海及台灣海峽，冷凍後外銷日本。身體橫斷面為圓形，正鯧的為稍扁，而平鯧與目孔則更扁，看了個網路的報導，好吃度3***星，但一部份的日本人認為：圓鯧比正鯧好吃，尤其實沙西米更讓人不敢相信，油分少的圓鯧比油分多的正鯧好吃。分布南日本、東海。內灣等沿岸域，有時在近海棲息。特徵：魚身全長30公分。日本圓鯧屬最常見的魚種。生息於沿岸域至近海。市場上與同屬的酷似，漁業專家或料理人，食通都分不出來，但活生生時尾鰭為黃色。臀鰭軟條數為25~30+1（小離鰭）比多紅尾冬多。地方名：東京稱マル，高知·和歌山稱アオアジ，推測因為背部青色，紀州叫あおあじ·青鯧。關西稱：幼魚為あおあじ·

青鯧，鳥取稱：さばあじ。而學名*Decapterus macrosoma*的四破魚，中文名為長身圓鯧，與本種魚，中央研究院魚類研究室稱：是分類錯誤，應同屬於*Decapterus macarellus*。但是國際權威網頁FishBase與WoRMS，直到2015年1月8日止，明載*Decapterus maruadsi*是正確命名種，*Decapterus maru-adsii* (Temminck & Schlegel, 1844)，*Decapterus moruadsi* (Temminck & Schlegel, 1844)，*Decapterus muruadsi* (Temminck & Schlegel, 1844) 才是拼音錯誤。

3. 長身圓鯧—藍色四破魚

長身圓鯧學名*Decapterus macrosoma*。日本語名也稱：moroモロ，英語名Shortfin scad，全長35 cm。體型似室鯧，體色較不飽和，成藍灰色（圖7），魚體的那一條黃色縱紋也不明顯，尾鰭褐色較強。分佈於印度洋太平洋的熱帶·溫帶域沿岸水深30-170公尺海域。大洋群聚。台灣北部稱：四破，英文俗名Slender mackerel。中央研究院魚類研究室稱是分類錯誤，應同屬於*Decapterus macarellus*。但是國際權威網頁WoRMS與FishBase都承認的種名。日本網路對此魚認為不好吃，關東



圖7：印尼巴里島的長身圓鯧

市場也沒上市，台灣汙燙成四破，也有賣新鮮的，是不錯的選擇，假如價錢低廉的話，可以做成各式料理，例如：剝碎搓成魚丸子煮湯，或加入漢堡肉，或包水餃餡料，或乾煎漢堡肉，再加醬料，或生吃，打打奇，或 namerou。

4. 羅氏圓鰺—藍色四破魚

羅氏圓鰺學名 *Decapterus russelli* (Rüppell, 1830)，這是WoRMS與FishBase承認的種名。英語名：Indian scad，日本語名：インドマルアジ，英名Indian scad。體長最大達 45 cm，漁獲多為30公分。英語名Mackerel scad, Northern mackerel, Russel'sscad, Indianscad。尾鰭呈淡黃色-淡紅色。分佈於印度洋太平洋的熱帶域，北自南日本、台灣、菲律賓、南洋群島至澳洲，印度沿岸與印度洋諸島，到東非東岸，尤其索瑪利亞沿岸。40-275公尺海域，多在深海成群。日本只限南方，產量不多，市場沒有販賣。尾鰭淡黃色-淡紅色。台灣東部魚獲，量也不多，這種分類不易，大陸名紅鰭圓鰺，或時常被當成赤尾、硬尾。

5. 硬尾仔

頡圓鰺學名 *Decapterus macarellus* (Cuvier, 1833)，WoRMS與FishBase承認的種名。日本語名：クサヤモロ，漢字寫成：臭屋牟婁、臭屋室，名稱由來為伊豆七島使用鹽醃的傳統乾物。英名Mackerel scad。體型則更細，約35公分，體背暗黑，由於其身圓如管，故台灣俗稱：硬尾仔、管也（臺語發音ㄍㄨㄥˇㄩˇ）。日本地方名伊豆大島稱：シロムロ、アオムロ，和歌山稱アオサギ。地方名：「青室（あおむ

ろ）」也很多。魚體長40 cm。尾鰭呈褐色，體側沒有1條青色線縱走，與室鰺可以區別。分佈於全世界熱帶·溫帶海域。特別喜歡岩礁周邊群聚，生息於水深40-200公尺海域。嗜食浮游動物。全年常有，美味旬在冬季。相模灣的風物詩為晚秋至冬季，大豐收時，油脂滿身，淡泊的白身魚，以及較大的血合肉，水分較多，一加熱，水分很快蒸發，緊縮熟了。在伊豆半島製成Kusayaクサヤ魚乾，是高級品，號稱「天下最美味」。適合的吃法有：乾物、打打奇、namerou、魚露。鮮度好，做成刺身才是絕品（圖8），旨味強，酸味又恰到好處，這是真鰺比不上的。此外圓鰺被稱比真鰺淡泊，圓鰺魚特有旨感，配清酒最適，假如嫌棄太淡泊，行家加上青紫蘇、茗荷等香辛野菜的風味，做成自己風味餐，或做成義大利風味生魚carpaccio。裹粉炸（唐揚）強調出魚特有的香味，鹽燒不加鹽，碳烤後沾薑汁醬油。乾物則直接炭燒，配酒。

紅尾冬兒

以下各種魚類都是國際證實與承認的種



圖8：紅尾冬被鹽醃晾乾數小時熟成，以增加風味。

名，把尾鰭透紅的圓鰹，紅尾冬等歸為一類討論是我私見，這類魚種傷透了我20多年的腦筋，因為21世紀出現了網路，與世界海洋生物登錄組織，魚類資料庫等網路資料，才替我解決分類學上的歧義。

6. 世界的泰勃圓鰹

泰勃圓鰹學名*Decapterus tabl Berry*，筆者判斷台灣名：紅尾冬。英文俗名Blue mackerel、Roughearscad，日本語名：オアカムロOakamuro，漢字寫成：尾赤室，意思就是有著紅尾的四破。語源來自東京的稱法，因為尾鰭紅赤色。WoRMS承認種名，FishBase承認的種名。與以上羅氏圓鰹學名*Decapterus russelli* (Rüppell, 1830)不是同種異名。還有同種異名，*Caranx muroadsi*, *Caranx sanctaehelenae*, *Decapterus rhonchus*。台灣魚類資料庫無登錄資料。台灣四面都在產地，應該曾經量產，目前也無漁業資料。

東京稱oakaおあか，就是尾赤也。別名：オアカアジ。紀州各地（和歌山縣）稱：アカムロ、田辺稱：オアカ、串本稱幼魚：アカメントイ。アカアジ、アカウルミ、アカムロ、グルクン、ムロ。和歌山稱オアカ，和歌山・高知稱アカムロ，鹿兒島稱アカアジ，アカムツ。

棲息於大陸棚邊緣。比之銅鏡，體高比較高、稜鰭與臀鰭軟條數為20~24+1，較少。魚形與魚體色與上種類似，但眼睛較大，尾鰭赤紅，其它鰭也透一點紅。生息域在大陸棚邊緣表層至水深360公尺。一般魚獲魚體長為25-40公分，最大達50cm。根據FishBase：牠

是世界溫熱帶都均勻分佈的魚，吃浮游性甲殼類與小魚。日本分佈於：小笠原諸島、千葉縣以南至九州南岸的太平洋沿岸、九州西岸東海、奄美大島、沖繩縣那霸。東海中國大陸棚邊緣至斜面、濟州島、台灣、索瑪利亞灣、巴里島、澳洲西岸・東岸、夏威夷諸島、百慕達、哥倫比亞灣、聖海倫娜島。日本漁法為卷網、定置網。主要產地，相模灣以南的太平洋側各地。與其他圓鰹不同點為深層游泳。

圓鰹屬魚類中較有肉，所以關東有時在百貨公司超市或超市，時有所見，極多數人認知度非常低，不知此魚。價錢非常便宜，選魚體還鮮豔的，飽和色的，尤其鰭應該帶一些紅，觸感結實而有彈性，假如魚體發灰白，就是冰過久了但是又被嫌太軟不夠結實。旬為初冬至春末，應該享受生食的油脂，與旨味。夏季肉質較清脆，油質較少，大多以鹽醃加工做成乾品。

鱗比較其牠同屬小而薄，容易去鱗，在壽司店常看到此魚，被做成打打奇，此外日本調理法有：刺身或壽司、セビツチェ、carpaccio、namerou、奶油麥年、乾煎奶油（皮與奶油香氣相投）、鹽燒（當然沒有剝皮，享受皮的特殊香味）、裹粉炸、味噌湯（是沖繩式吃法，因為骨香，所以可作成高湯）、油炸（享受皮香味，不要剝皮）。或是先燒皮出油，再做成各式生食。

7. 無斑圓鰹

無斑圓鰹學名*Decapterus kurroides* Bleeker, 1855，WoRMS承認種名，FishBase找不到。英語：Redtail scad。全長約45cm前



圖9：印尼巴里島的羅氏圓鰺

後，體型像赤尾。分佈於印度洋太平洋熱帶域沿岸，南日本。台灣產量豐富，一般以底拖網、流刺網、中層圍網、定置網漁獲，多加工成罐頭。日本本島無產量。

8. 赤尾兒

紅尾圓鰺學名*Decapterus akaadsi* Abe, 1958, WoRMS與FishBase承認的種名。台灣魚類資料庫無資料，所以無中文名，我姑且稱之為紅尾圓鰺（圖9）。台灣話稱：赤尾兒。在日本文獻長期以來，把本種分別給兩個名，其一為日本語名：マルアジ，漢字寫成丸鰺，由來是因為魚體斷面成圓形。英文俗名Redtail scad，比室鰺體高高，反似真鰺，有近尾腹的小離鰭可以區別。和名由來是紅色尾鰭，但比紅尾冬不紅。市場稱アオアジ（青あじ），地方名有：「アカムロ」、「アオコ」、「アオゴ」、「シムロ」、「ナガイユウ」、「ナガウオ」、「マル」。

9. 其二為日本語名：アカアジ，地方上有稱：姬鰺（ひめあじ），台灣俗稱：赤尾，紅尾冬。

主要分佈於美國東岸、印度洋至太平洋溫熱海域，日本千葉縣外房以南至南海的太平洋西部沿岸，包括台灣、菲律賓、大馬與印尼海域。牠的魚體雖圓長，略帶側扁，口小，尾部末端略帶紅色，後緣有小黑斑點，背部青綠色，腹部銀白色，體長為22-30公分，主要棲息於水深100-300公尺處。網路的好吃度評價3***星好吃，全長30cm。東京市場上少見，多在漁港消費了，血合肉較少，適合刺身，尤其秋風起，魚體積蓄了油脂，有了旨味，就很好吃，當然鹽燒更不用說了，鹽燒一加熱，油脂被紅外線逼出來，namerou，油炸。冬季卷網、定置網等大量魚獲，由於日本人喜歡真鰺，所以市場上可能有時會以本種偽造。秋意深了到春末，西日本福岡與愛媛兩縣魚獲的脂肪多的魚體，做成刺身好吃，唯一缺點為血合肉大是弱點，容易氧化變色是難點，因為迴轉壽司一放久，客人就不想要了。反正魚肥了，有如真鰺，所有料理都好吃。

可能進口到東亞的外國品種

10. 科希魯鰺學名*Decapterus koheru* (Hector, 1875)。WoRMS承認的種名。英語名：Koheru。全長約50cm，日本語名：コヘル。紐西蘭近海特有種，近海100公尺以內的海洋棲息，日本至台灣無分佈。

11. 學名*Decapterus punctatus* (G. Cuvier, 1829)，WoRMS與FishBase承認的種名。英語名：Round scad。全長約30cm。分佈於大西洋沿岸的熱帶·溫帶域。日本至台灣無分佈。有以下同種異名：

Caranx punctatus Cuvier, 1829 (senior synonym)

Caranx sanctaehelenae Cuvier, 1833 (junior synonym)

Decapterus sanctaehelenae Cuvier, 1833 (junior synonym)

Decapterus santa-helenae Cuvier, 1833 (junior synonym)

12. 學名*Decapterus scombrinus*，WoRMS，沒有的種名，FishBase有。英語名：Mexican scad。全長約45cm。分佈於東太平洋熱帶暖海域沿岸，北自美國加州葛拉巴斯哥斯群島。日本至台灣無分佈。

結語

分類學是很深奧的學問，21世紀已經推到DNA定序了，我一直對於圓鰺有著難言的困惑，因為國內資料矛盾與衝突，又與國際不一樣，直到DNA定了序，我如同獲救了（有專家落伍了，所以生氣），現在一切以世界海洋生物組織的網路查詢馬首是瞻，以上所記都在2014年1月20日在WoRMS，與FishBase兩個權威網站證實。

為何要正名且講究科學，冷冰冰，不是把讀者都趕走了？回想2013年公平交易與食安事件頻發，要正名與產銷履歷，以貫徹食品資訊透明化，一旦大家都不甚了解，即使透明化了資訊，商品也會劣幣逐良幣。因為台灣食育落後日本60年，大家都無知，買賣雙方資訊不對等，所以最後造成犯罪範圍大到不能繼續報導的結果。唯有大家都懂，才有公平交易的機會

與食安的改善，所以我繼續用科學名與分類在我的人文著作裡。

今天細訴的魚是庶民的魚，是台灣的魚，是提供先民能夠生我們育我們的魚，我們身體懷他們的原子與熱量，真感謝牠們的犧牲奉獻，才有我們。

當世界環境越來越不利於海洋生物時，有共享食物鏈的鯖、鰹與鮪等，就會形成密閉空間排他性競爭，每三年輪流會有一年歉收。台灣得天獨厚，但是台灣似乎漁業已經遇到太多問題，一方面沒有年輕人加入，另一方面自己與外來漁船的竭澤而魚，再加上世界性的地球溫暖化，現在人要吃到鰹魚，越來越貴，甚至於快買不到了。☹

