

鎖管 我們這一家

每年3-10月份的夜晚，是漁民出海捕鎖管的最佳時刻，捕捉鎖管的漁船以橋掛網作業為多，其中以臺灣東北、澎湖等海域漁獲量最鉅。船隻利用鎖管的趨光性，將集魚燈全數開啓誘集鎖管魚群後，再一蓋一蓋關閉，引導鎖管魚群集中並捕撈，是臺灣最著名的燈火漁業。

鮮甜美味的鎖管，在販售上會依外套膜長(不含頭部)的大小體型，分為砲管、透抽、中卷、小卷、咪味卷等，而咪味卷體太小不建議食用，選購時請記得挑選8公分以上的小卷或鎖管，以利海洋漁業永續利用。另外頭足類生物所含的膽固醇是不會造成人體血中膽固醇濃度負擔的「固醇類」，食用時只要把內臟除去，就能成為具有優良蛋白質，富含EPA、DHA等的物美價廉海鮮。

*以上資訊由國立臺灣海洋大學 海洋科學與資源學院 廖正信院長提供
補助單位：農業部漁業署 執行單位：財團法人台灣養殖漁業發展基金會

鎖管資源永續利用

臺灣沿近海鎖管棒受網漁期主要在3-10月間，漁場主要分布在臺灣東北部及澎湖週邊海域。鎖管有日週垂直洄游的生態特性，每年在春季(3-5月)與秋季(9-11月)共兩個產卵期，比起其他海鮮，其生命週期短且成長快速，在食物鏈中屬中低階的海鮮，只要管理得宜是值得推廣的永續海鮮。

鎖管禁漁期：每年的農曆2月，及農曆10月為鎖管禁漁期，禁止於北緯24度30分至26度之間海域捕撈鎖管！倘若意外捕獲應即丟棄！！
該期間擬赴北緯26度以北海域捕撈鎖管，應裝設VMS，並向所屬區漁會登記轉漁業署備查。
△違規處新臺幣3萬-15萬元罰鍰！！

「與海共生、海洋永續」需要你我一同努力守護

*以上資訊由國立臺灣海洋大學 海洋科學與資源學院 廖正信院長提供
補助單位：農業部漁業署 執行單位：財團法人台灣養殖漁業發展基金會

管你的超美味 百變料理就愛這一味

鎖管(又稱透抽、小卷)肉質鮮甜又Q彈，簡單料理就美味，煮湯、熱炒、酥炸、川燙都方便！

酥炸	煮湯	快炒	川燙
鹽酥小卷 香酥好味下酒菜	透抽米粉湯 在地美味小吃	三杯透抽 鹹香下飯超搶手	川燙小卷 鮮嫩多汁好滋味
•烹飪步驟• ①小卷裹上酥炸粉 ②放入油鍋中炸熟 ③起鍋後，拌上胡椒鹽、蔥、蒜即可享用	•烹飪步驟• ①熱鍋爆香薑絲、蒜、油蔥酥 ②倒入水煮滾 ③放入泡好的米粉、透抽一起煮 ④起鍋前加入芹菜末、白胡椒、鹽、酒等調味	•烹飪步驟• ①熱鍋下油爆香蔥、薑、蒜 ②放入透抽和三杯醬料大火快炒 ③起鍋前加入九層塔增香即可	•烹飪步驟• ①燒一鍋滾水 ②放入洗淨的小卷煮熟 ③擺盤沾醬即可享用

*以上資訊由國立臺灣海洋大學 海洋科學與資源學院 廖正信院長提供
補助單位：農業部漁業署 執行單位：財團法人台灣養殖漁業發展基金會