

如何聰明吃魚？

市場裡的魚大大小小，種類琳瑯滿目，該怎麼挑魚、要吃什麼魚，竟然也跟環境保護有關係？！

撰文／簡志祥

你到市場買過魚嗎？身為科學少年的你，該怎麼用中小學的生物知識挑魚呢？這裡說的不是選眼睛清澈、魚鰓鮮紅的挑魚法，而是運用生態知識的挑魚法喔！

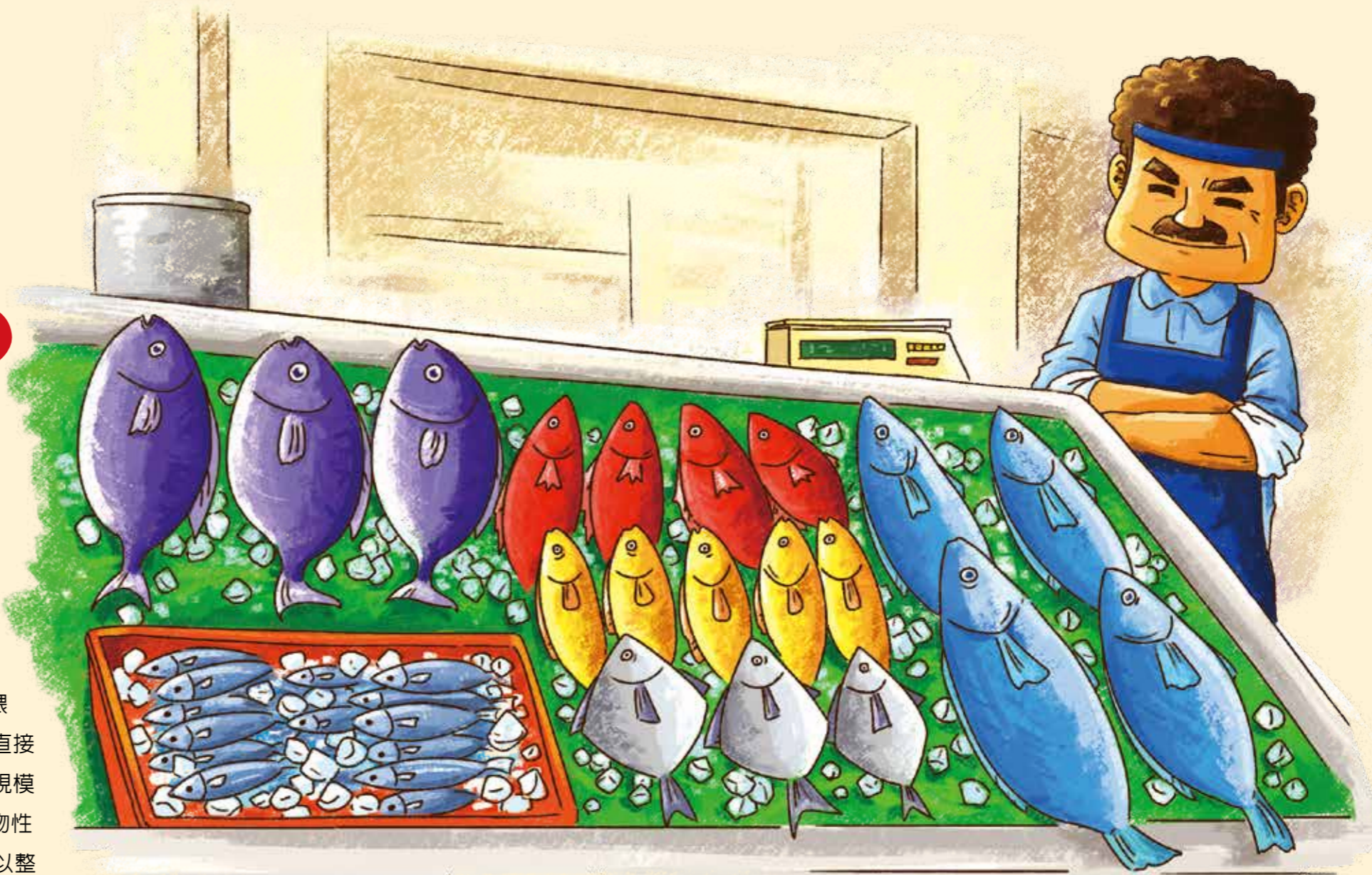
在買魚之前，請先轉過頭去看看旁邊的肉品區，考考你，在肉品區可以看到哪些肉？這些肉有什麼共同特色呢？

超市為何沒賣獅子肉？

在肉品區裡的肉不外乎是豬肉、牛肉、羊肉、雞肉吧！這些肉幾乎都是初級消費者。初級消費者指的就是拿生產者當食物的動物，簡單說就是吃素的動物，看到這裡你可能会想反駁「可是豬不是吃餒水嗎？雞也可以吃蟲啊！」這樣說也沒錯，部分的養豬業者是用廚餘餵豬，不過許多養豬業者還是以

玉米粉和黃豆粉來餵豬，而養雞也不是直接丟蟲給牠們吃，大規模的養雞場還是用植物性的飼料來飼養。所以整體說來，肉品區裡你看到的都是初級消費者的肉，但你有沒有想過，為什麼肉品區大多都是初級消費者的肉，而沒有高級消費者的肉呢？答案是初級消費者比較好養。

請試著想像當超市開始可以合法販賣獅子這種高級消費者的肉，那麼養殖戶該怎麼飼養獅子來供應民衆的需求呢？思考之前先做一些假設吧！如果一隻獅子一天吃五公斤的牛肉，而一頭 500 公斤的牛宰殺之後可以產出 200 公斤的牛肉，從這樣的



繪圖：李吳宏

數據看來，一頭牛可是能讓獅子吃上 40 天呢！如果獅子得養兩年才大到可以宰殺，那麼養大一頭獅子就得用上 20 頭牛啊！如果你是個養獅子來賣的人，你的牧場裡如果有 50 頭獅子，這兩年下來，你就得準備 1000 頭牛來當飼料才足夠獅子吃啊！光以飼料的花費來看，獅子肉的價格至少就會是牛肉的 20 倍，價格超級貴，養的人也很難養，所以根本就沒辦法大規模供應獅子肉到市場給民衆食用。

看到這裡，你應該知道為什麼肉品區沒有高級消費者的肉了吧！可是啊！當你轉頭去看水產區的鮭魚、鮭魚……你有沒有想過，那些其實都是高級消費者，這是怎麼一回事呢？關鍵就在於這些魚大部分都是野生動物。農夫種稻、種果樹、養牛、養羊，這些生物都是經過馴化而來的，而大多數的水產卻都是從野外捕撈取得的，就算是有辦法人工養殖，飼料也往往都是從野外獲得的資源。