

## 借鏡日本：日本與台灣的漁港衛生方面

計畫編輯小組/撰

你好！我是居住在台灣的藤岡竹春。

大家有去過漁港嗎？也許有人喜歡吃魚，但可能並沒有親自去過漁港。在日本的超市裡，生魚片和壽司販售得很普遍，但為什麼台灣卻不然呢？這是因為從魚被捕撈起來進入漁港的環境就有所不同。接下來，我將介紹一下日本與台灣之間的差異，以及台灣的超市是否有可能賣生魚片和壽司。

### 日本的漁港

當你訪問日本的漁港時，首先會注意到的是它的清潔程度。漁港在魚類上岸和拍賣結束後，基本上魚內臟和血跡都被清理得乾乾淨淨，非常整潔。雖然可能有魚腥味，但不會有腐敗的惡臭。其原因之一是魚的處理方式。日本的食文化中，生魚片和壽司的品質直接受到魚的新鮮度和衛生條件的影響，因此漁港需要嚴格的衛生管理來維護其品質。除了小魚外，幾乎所有的新鮮魚類在上岸後都會被整齊地排列在保麗龍箱裡，上面蓋著防潮的膜，然後進行拍賣。這樣一來，可以防止魚體液和血液附著在地面上，同時避免細菌和污垢附著在魚身上。

此外，裝有冰的保麗龍箱也有助於保持魚的新鮮度。日本的漁港衛生管理是通過法律規定的，根據「水環境」、「水產品質管理」和「作業環境」這三點來評估漁港，分為一級到三級進行評估。值得一提的是，將冰放入保麗龍箱，或者在上面覆蓋防潮防污的膜是一級所必需的最低措施，而最高級別三級則意味著漁港在衛生方面有多麼謹慎。

那麼還有哪些其他差異呢？另一個主要差異是排水處理系統。在日本的漁港中，不會直接將包括血液、體液和內臟等在內的廢水排入海中，而是經過附近的處理設施過濾後再排入海中。通過這種方式，成功防止了漁港的惡臭，同時也考慮到了環境因素。

### 台灣的漁港

那麼台灣的漁港如何呢？近年台灣也出現了日本食的熱潮，因此不排斥生吃魚的人越來越多。隨之而來的是，台灣的漁港也進行了整備和強化衛生標準，但對於我這個日本人來說，仍然感覺有一些不足之處。首先是漁港的氣味。可以毫不客氣地說，台灣的漁港中散發著相當令人不悅的腐爛氣味。原因之一是因為大多數漁港直接將魚放在地面上處理，導致魚的血液和體液沾染在地面上。此外，由於處理過的內臟和血液混入的水直接排入海中，也成為整個海灣產生惡臭的原因。其次是處理魚的環境和時間。台灣的許多漁港通常於中午或傍晚返港開始處理。而許多漁港的處理場所要麼沒有屋頂，要麼是半室外環境進行作業。可以想像在白天已經相當炎熱的環境中處理魚會對魚產生多大的不良影響。魚腐爛的原

因是暴露在空氣中長時間造成氧化和微生物繁殖。而高溫環境會進一步促進微生物的繁殖。因此，所有的魚都需要在捕獲後迅速冷卻和低溫處理，或者立即冷凍。

### 比較台灣和日本的漁港，展望台灣漁港的未來

那麼要在台灣的超市中也能買到生魚片和壽司，該怎麼做呢？

答案就是漁港的整備。提到漁港的整備，有很多方面需要考慮。但首先我認為改善處理魚的環境是非常重要的。正如我剛才提到的，台灣的許多漁港都是在戶外或半室外的環境中進行魚的處理。我認為只要把這些作業搬到可以進行溫度管理的室內，鮮度的差別就會非常明顯。其次是改善漁獲時間。許多日本漁民會在半夜出海，並在清晨進行拍賣。拍賣本身也是在剛出太陽的清晨進行的，所以整個作業都在溫度不會太高的環境中進行。如果台灣也能建立從深夜到清晨將所有作業從捕撈到出貨全部完成的系統，就可以在對魚的損傷較小的環境下進行處理。此外，在衛生管理方面，我認為制定有關魚的處理的規則，防止魚接觸地面，覆蓋細菌和防潮膜只是對魚的鮮度會有很大的影響。最後，需要改善的是從事漁港工作人員的意識。過去可能沒有考慮過生吃魚的問題，因此在鮮度和衛生方面並沒有像日本那樣注意。但隨著日本食的需求增加，台灣國內也開始需要有生食可行的魚，我認為所有從事漁港和魚市場工作的人都應該意識到如何在保持魚的鮮度的同時，在衛生環境下進行處理。我希望最終台灣的超市也能賣到台灣產的新鮮魚片和壽司。