

## 扇貝業：歷史、漁船和捕撈設備

扇貝業分別於1967年和1968年在阿拉斯加的科迪亞克島和亞庫塔特地區開始實行商業化捕撈。1975年發展至整個阿拉斯加半島，1980年至阿拉斯加東南地區，1983年至庫克港，1987年至白令海，1992年至威廉王子峽灣。直至1996年所有的漁船都經過改裝，同時具備捕撈和加工能力，從而在航海過程中將海產品制作成冷凍產品。參與捕撈扇貝的船隻只有10艘，他們的平均長度為80英尺左右。扇貝是由漁船通過新貝德福德方式(New Bedford style)耙網捕撈的。耙網類似於拖網，但是在其底部有根固定的杆子（而不是一個踏腳索）。耙網是由金屬圈制成，它的內部直徑按常規至少要有4英寸（102毫米）。耙網開口寬度不能超過15英尺（4.6米），禁止使用防擦裝置。在一些地區，漁船可以拖拉2個耙網，但是在其他地區一艘船隻能拖拉一張開口6英尺（1.8米）的網。除了庫克港的卡梅斯克（Kamishak）地區的捕撈季節是每年的8月15日至10月31日之外，其它注冊地區的捕撈季節是從每年的7月1日到次年的2月15日。



與所有的阿拉斯加海產品一樣，阿拉斯加扇貝也受到嚴格的保護，免于遭受過度捕撈和棲息環境的破壞。在阿拉斯加，人們通過積極措施，確保扇貝健康、野生和可持續捕撈，為后代留下了高品質的阿拉斯加扇貝。阿拉斯加的扇貝捕撈業者嚴格遵循漁業責任管理措施，自發建立并發展漁船之間的捕撈合作以確保資源的可持續性和其他漁業方面的合作。阿拉斯加的扇貝業也許是全世界扇貝業發展的一個最佳典範。



漁業責任管理體系是保證阿拉斯加扇貝可持續發展的重要因素。阿拉斯加有着經過驗證的跟蹤記錄，并已成爲世界漁業管理的典範。與阿拉斯加其他海產一樣，阿拉斯加扇貝是一種可值得信賴的產品，它爲當今全球海產市場中的企業和社會責任的分工起到了推動作用。

- 扇貝，漁船，捕魚設備和管理方面的資料來自阿拉斯加漁業部(ADFG)；  
[www.cf.adfg.state.ak.us/geninfo/shellfish/scallops/scallophome.php](http://www.cf.adfg.state.ak.us/geninfo/shellfish/scallops/scallophome.php).
- 更多關於阿拉斯加海產的可持續性，海洋保護區域(MPAs)和漁業管理的信息請登陸：  
[www.alaskaseafood.org/sustainability](http://www.alaskaseafood.org/sustainability).

美國阿拉斯加海產市場協會  
欲想了解更多有關阿拉斯加海產的資訊請聯系：  
電話：86 21 61504983 傳真：86 21 58775839  
[www.alaskaseafood.org](http://www.alaskaseafood.org) [www.alaskaseafood-china.com](http://www.alaskaseafood-china.com)

© 2011 ASMI



21-051

可持續發展的  
阿拉斯加扇貝



## 資源和產品



阿拉斯加風向標扇貝(Alaska Weathervane Scallops)是這一時期阿拉斯加為商業捕魚者提供的唯一扇貝品種。風向標扇貝是世界上最大的扇貝，它們的大顆瑤柱讓其身價倍增。扇貝捕撈上船後便去殼并冷凍處理。阿拉斯加風向標扇貝在阿拉斯加灣(Gulf of Alaska)、白令海(Bering Sea)、阿留申群島(Aleutian Islands)(參見地圖)開展商業捕撈，它們生活在平均88米深的大陸架的河床上。而這些河床通常沿着流行洋流的方向延伸。商用扇貝主要出產于亞庫塔特周邊地區(Yakutat)、凱雅克島(Kayak Island)、卡米夏克灣(Kamishak Bay)、科迪亞克島(Kodiak

Island)、雪利科夫海峽(Shelikof Strait)、阿拉斯加半島南岸(Alaska Peninsula)、烏姆納克島(Umnak Island)等海域。2001年至2005年間，年均扇貝肉產量達到471,894噸。

阿拉斯加風向標扇貝在捕撈、去殼、冷凍後即能上架銷售，這一切都在扇貝捕撈船靠岸後數小時內完成。這些在船上加工的扇貝絕無添加劑或化學品進行人工着色或人為增大。在人們使用前，這些扇貝都在零下華氏10度以下的溫度中保存，以確保其天然、新鮮、甘美的風味。

## 阿拉斯加扇貝可持續發展管理的依據

無外乎所有阿拉斯加州管理的漁場，扇貝也遵守阿拉斯加州法律（第8章第四條），建立以產量可持續增長為基礎的管理體系。

為了遵守法律規定，阿拉斯加州于1993年出臺了一項漁業管理計劃(Fishery Management Plan, FMP)，對阿拉斯加扇貝業的發展制定了一系列的規定。1995年又出臺了聯邦漁業管理計劃(federal FMP)。

阿拉斯加州漁獵部(the Alaska Department of Fish and Game, ADFG)管理下的阿拉斯加扇貝業管理機構(Management of the Alaska Scallop fishery)以及漁業局實施了一系列措施和實施細則旨在保護扇貝業。其包括：

### • 以科學為依據的扇貝評估和產量分配

阿拉斯加生物學家運用阿拉斯加扇貝物種最根本的原理來制定管理原則。根據各地特點制定的漁場管理準則以及捕魚區域守則(Guideline Harvest Ranges, GHRs)是這項基于科學措施的依據。各地的捕撈量每年都會審核，整個州每年最多能出產120萬磅扇貝肉，這是可持續捕撈

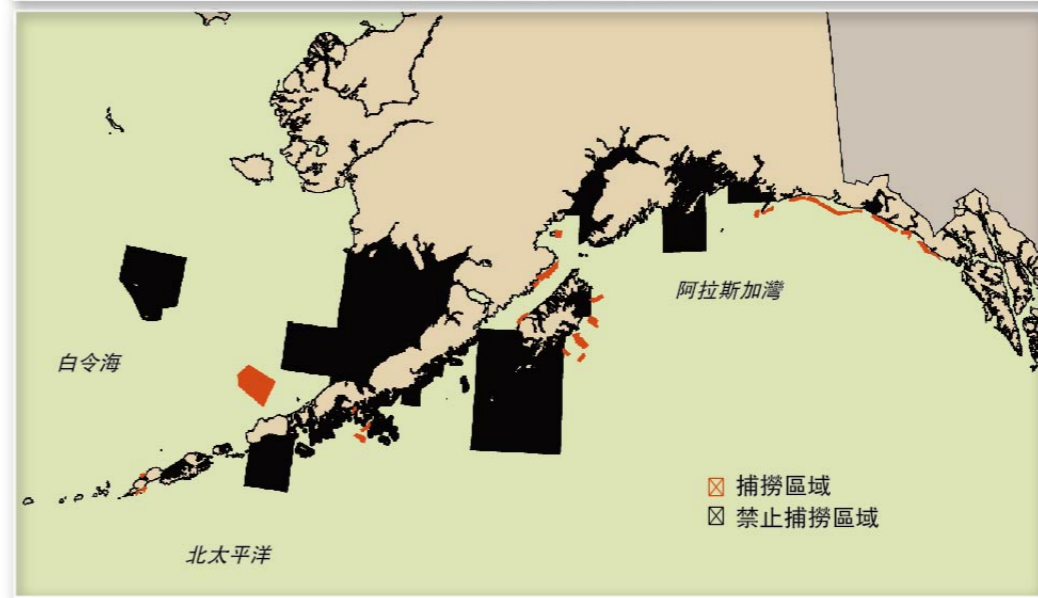
所能承受的最大產量。除了州政府產量限額外，阿拉斯加州漁獵部在九個注冊地區推行捕魚區域守則，并且每個漁場都進行單獨管理。保護(如捕獲量)和配額(如捕魚業者)是獨立的兩塊。

### • 降低兼捕

阿拉斯加扇貝業對所有海域實施全面監控。專業的觀察員收集扇貝業數據，上報可疑的過度兼捕情況。此外，在蟹類兼捕嚴重的區域實行蟹類兼捕量限額。



## 阿拉斯加風向標扇貝



### • 棲息地保護/對生態環境的考量

除了扇貝業的保護管理措施外，阿拉斯加建立了眾多海洋保護區域(Marine Protected Areas, MPAs)。這些海洋保護區域執行更嚴格的措施，在阿拉斯加廣闊的海域上有全封閉的區域，有些區域禁止使用拖網。衆多人士認為海洋保護區域是責任管理海洋生態系統的重要手段。

在阿拉斯加，大多數扇貝生長海域永遠禁止使用耙網，這保護了扇貝棲息地不受破壞。實施扇貝封閉區域有兩大好處。首先，保護了魚苗、蟹苗珍貴的棲息地。其次確保了扇貝自身的繁衍。新孵化的扇貝幼苗隨着洋流在阿拉斯加海域漂浮30—35天，然後着陸海底。通過這種方式，這些從未捕撈過的封閉河床使得在商業捕魚海域生活的扇貝魚苗有所增長。

每年，不同地區可供捕撈的扇貝數量不會有明顯的變化。這使得環境因素對海底的影響減少了，也確保扇貝只能在特定的區域進行捕撈。相比整個阿拉斯加海域，扇貝捕撈在海底留下的印迹只是很小的一部分。實際上，從2000/01年度到2006/07年度，在842,000平方海裏的海域中，只有119.1平方海裏的海域或0.014%的海域進行過扇貝捕撈。

### • 船祇及捕撈器具的限制

州政府的漁業管理計劃對捕撈阿拉斯加扇貝的耙網作了規定，每艘船祇配備的耙網都有數量限定。為了對扇貝捕撈船隊實行有效管理，對船祇大小及捕魚人數皆有限定。

### • 季節性管理

阿拉斯加衆多漁業都實施季節性管理，阿拉斯加是這一模式的領先者。當地很多漁場都採用這種管理模式。專家們并不祇限于預設的配額或者捕魚時節，而是運用當季搜集的數據信息來對漁業進行管控調整，必要的時候，甚至會關閉漁場。

## 100%

### 現場觀察項目：

在扇貝漁場，現場觀察者提供實時的捕獲率和螃蟹的兼捕數據，幫助漁場管理者做出恰當的決定，嚴謹地管理漁場，同時最大程度地降低對生態環境和物種的影響。這些觀察者搜集的重要數據，也可為其他漁場使用。觀察員工作所產生的成本由漁民承擔。

### • 合作共享配額

實際進行扇貝捕撈作業的漁船數量小于獲得許可證書的船祇。6個漁船主自發組成一個合作團體，自行調節，根據之前的捕魚記錄，分配捕撈配額。一些漁船主選擇放棄捕撈，將他們的配額轉讓給其他合作的漁船。現在，漁船之間形成了相互合作的關係，而不再是競相捕撈。通過這種合作，蟹的兼捕量大大降低，同時把扇貝的捕獲率最大化，這樣就延緩了捕撈節奏，延長了漁業季節。漁場也會關閉，不允許有更多的漁船進入，限制漁船數量。這些漁場“權利為導向”的措施，在全球認可為有助於漁業可持續發展。

### • 預防機制

阿拉斯加扇貝業的管理是細致嚴謹的。這樣的風格與預防機制(Precautionary Principle)相符，確保管理決策的嚴謹穩妥。

### • 透明和公共的工作流程

阿拉斯加漁業管理者的工作是開放和透明的，公衆祇要有興趣，都會受到邀請參與管理工作。因此，漁業決策的基礎一直都來自于公衆。

### • 協作

阿拉斯加州和北太平洋漁業管理委員會/國家海洋漁業服務處協作管理州和聯邦水域，這種協作管理模式是阿拉斯加衆多漁場所採取的策略的體現。這種模式是以物種生態為基礎的，而不是按管轄領域劃分。

### • 可追溯性

阿拉斯加了解在市場上產品可追溯性的重要性。所有的阿拉斯加海產都是可追蹤的，并以法律為依據。以阿拉斯加扇貝為例，每五磅扇貝就會標注扇貝捕撈的確切日期以及可識別漁船的AK(阿拉斯加)和CFN編碼，欲了解更多阿拉斯加海產可追溯性的信息并下載可追溯性標準，請訪問網站[www.alaskaseafood.org/sustainability/traceability.html](http://www.alaskaseafood.org/sustainability/traceability.html)。

