

鳗鱼危机：可能要被吃货灭绝了！



甜咸味的酱汁包裹着烤好的、软乎乎的鳗鱼，配上晶莹剔透的白米饭，一口咬下去细腻鱼肉仿佛要融化在嘴里！一份鳗鱼饭赛高~

这种从江户时代起传达至今的美食，堪称如今日料店的王者！可惜如今国内鳗鱼饭的质量良莠不齐，想要吃到最正宗、最富匠人感的鳗鱼饭，还是要去往一海之隔的岛国一泥轰！不过现在去日本也不一定吃到了~(鳗鱼快被吃光了！)

鳗鱼饭の料理

蒲烧鳗鱼是指把鳗鱼剖开剔骨，涂上酱油为主的制成的甜辣酱汁进行烤制。但是细心的小伙伴发现，有的店家会把鳗鱼烤制的焦脆，吃起来没有什么油感，有的店家做出的鳗鱼则肉质细腻。其实这属于鳗鱼饭的两大派系~

关西流

关西厨师处理鳗鱼时习惯从腹部下刀，去除内脏剔骨后直接用签子签起来，涂酱汁后上火烤。这种流派的成品会有较明显的炭烧味，鳗鱼的外皮也会更焦脆~

关东流

关东的厨师习惯于从背部破开鳗鱼。此外关东地区水域水系众多，养分过多，也导致这个地区的鳗鱼油脂层过厚，所以厨师在料理时会多两个步骤~先把鳗鱼放在火上烤，再蒸，最后浸酱汁上火烤。这样料理的鳗鱼油脂含量低，肉质细腻~

剖鱼三年，串鱼八年，烧鱼一生，用一辈子做出的一份鳗鱼饭。这两种流派可以说是满足了不同人对鳗鱼饭的想象，只要对应自己的口味进行选择就好了~

鳗鱼饭是美味，然而鳗鱼的现状很危急。国际自然保护联盟(IUCN)将日本鳗鲡和美洲鳗鲡列为濒危(EN)物种，而欧洲鳗鲡甚至被列为了极危(CR)物种，这三种鳗鱼的野生种群受到了严重威胁，吃货们也是功不可没。

日本多家媒体报道：

日本鳗鲡捕捞出现了罕见的歉收：截止本月12日，日本本土的鳗苗捕获量仅100公斤，是去年同期捕获量的0.2%；日本之外的情况同样严峻，中国大陆作为日本鳗主要养殖区，鳗苗累积捕获量仅有400公斤至460公斤，而去年同时期这个数字是2630公斤至2750公斤。

简单来说，就是日本鳗捕捞业，忙活了很久，基本啥都没捞到。

看了这个新闻，你可能会想问很多问题：为什么今年会出现这么大规模的歉收呢？我们吃的不是人工养殖的吗？网上说「鳗鱼快灭绝了」是真的吗？

但我相信，有一个问题一定是冲在最前面的：什么？人类现在都这么NB了还能让这么家常便饭的鱼说灭绝就灭绝？

我们现在就为大家解释事情的来龙去脉。

我们吃的鳗鱼是哪种？

在生物学意义上，只要属于「鳗鲡目」中的鱼类，我们日常生活中统称为鳗鱼。这包括了欧洲鳗(Anguilla anguilla)、美洲鳗(Anguilla rostrata)日本鳗(Anguilla japonica)等。

平时我们不管是在日料店吃到的蒲烧鳗鱼，还是在菜市场买到的新鲜鳗鱼，大多数都属于日本鳗。

日本鳗不是日本独有的，中国的长江流域和沿海都可以捕捞到；东南亚、菲律宾也都有。甚至日本的鳗鱼资源很大程度上依赖从中国等国家进口。

所以，现在大家知道了，本文的主角是——日本鳗。

日本鳗真的快灭绝了吗？

真的。其实，日本鳗快灭绝也不是最近几天的事情了，自从上世纪60年代，世界年均鳗鱼产量就在逐年下滑。

在2014年，国际自然保护联盟(IUCN)

就把日本鳗列入了濒危物种名单，当时就已经在日本掀起了一阵不小的风波，很多人担心日本的餐饮文化会因此而少了一个重要的组成部分。

其实，遭殃的也不仅仅是日本鳗。日本鳗的「兄弟」们，美洲鳗在2014年下半年也进入濒危目录内；而欧洲鳗则直接进入「极危物种」的名单内，比濒危还高一级，离灭绝更进一步。

导致这些鳗鱼快灭绝的原因是多种多样的：过度捕捞无疑是一个很重要的方面。但栖息地生境被破坏，全球变暖引起的海水温度升高，以及在河流筑坝导致洄游受阻，都可能使鳗鱼越来越少。

所以这件事情其实是全人类的锅，不能光扣在吃货的头上。

我们吃的不是人工养殖的吗？

我们吃的确实是人工养大的。

但不是从鱼卵开始养的，而是先捕捞野生鱼苗，再放到池塘去养。而且养大的鱼也只能送上餐桌，不会繁殖。

为什么呢？这个得慢慢细说。

想人工养殖一种鱼类，远远不是「这个鱼塘我承包了」这么简单。

在所有的可食用鱼类中，只有少数几种，人们在很多年的探索中，找到了它们生长繁殖的规律，而这种规律恰好在池塘环境下能完美复现。只有这样的鱼类，才具备人工养殖的条件。

举个例子，长江三鲜(鲥鱼、刀鱼、河鲀)中，目前只有河鲀，我们找到了相对完备的养殖方法。于是现在，正宗的长江鲥鱼和长江刀鱼已经少见到「有市无价」了。

而日本鳗人工繁殖的难度，堪比登天。

日本鳗为什么那么难养！

鳗鱼是所有养殖鱼类中，唯一完全依赖捕捞野生鱼苗的鱼种。目前无论是野生鳗鱼或是人工养殖的鳗鱼，都无法在人为的环境下自然性成熟。1973年日本学者Yamamoto和Yamauchi成功地利用鲑鱼脑下垂体抽取物注射日本鳗，获得了受精卵并孵化出仔鱼。

日本鳗仔鱼对食物极其挑剔，人工环境下很难模仿仔鱼的天然食物，于是用冷冻干燥的鲨鱼卵添加多种蛋白质、矿物质和维生素调配而成的饲料代替，但依然不尽如人意。柳叶鳗的成活率始终极低，只有大约0.01%。

而且人工环境下幼苗发育成玻璃鳗所需的时长是自然环境下的两倍，且带有各种缺陷。目前培育出一尾鳗苗的成本约人民币6万元.....这堪比黄金的人工鳗鱼苗显然无法商业化量产。

如今市面上野生的日本鳗鲡已经相当罕见，几乎都是靠投放野苗后人工养殖。渔民们在用灯光诱捕洄游至近岸的玻璃鳗幼苗，几乎成为餐桌上鳗鱼唯一来源。野生鳗鱼苗的价格也是堪比黄金，每尾几十元。然而2017年12月开始的日本鳗鲡苗捕捞遭

遇了罕见的歉收，静冈县整个12月只捕捞到184克而已！

即使科学家们能克服困难成功提高鳗鱼苗的人工繁殖的成活率，还存在着另一个考验。鳗鱼的性别决定属于后天型，主要受周围环境影响。种群密度低时，鳗鱼主要发育成雌性；种群密度高时，大多发育成雄性。人工饲养的结果很可能是得到一池子好基友，无法再继续人工繁育。

日本鳗幼苗在河流里自然生长的存活率本就不高，河流污染和筑坝让它们的处境更加恶化，所以今天绝大多数的日本鳗出自人工养殖场。

然而这些养殖场，其实都是有「养」而无「殖」：渔民每年12月到3月用灯光引诱来到近岸的玻璃鳗，把它们捞起来放入养殖场，养大之后再送上餐桌。而这些鳗鲡当然也永远无法回到它们的家乡繁殖下一代。

这是唯一一个完全靠捕捞野生幼苗维持的淡水养殖业。其中的隐患，不用说也能想到。

日本研究者已经为人工繁殖它付出了多年的努力，此刻日本鳗已经可以在实验室里从人工授精一直到长大成熟。然而初生鳗鲡幼苗的食物只能勉强模拟，水流环境也无法复制，成活率很低，而且密度高时会几乎全部发育成雄性，要人工调节激素才能扳回。距离它获得商业价值，还有漫长的路。

与此同时，渔民们捉到的幼苗量逐步下降，价格也逐步攀升。不能忽视气候和洋流变化的因素，但毫无疑问，几十年不计成本的连续捕捞给它造成了严重的伤害。在刚刚过去的这个十二月，静冈县的渔民仅仅捉到了184克幼苗；自1989年至今，十二月捕捞量低于1公斤的结果只出现过三次。

如今只有很少几个养殖场还在坚持完全使用日本捕捞的日本鳗幼苗，大部分开始从中国韩国等地进口幼苗，甚至很多鳗鲡直接就在这些国家养大。

然而这些幼苗的来源和日本的鳗鲡一样，也是马里亚纳海岭；若按照这个趋势持续下去，只不过是让日本的场景在别国重复而已。中日韩三国已经有了初步的捕捞配额约定，不过这个配额看起来偏高，还不知道它能起到多大效果。

科学家最新的进展

日本鳗目前经过最尖端的养殖技术，在实验室条件下，可以做到产卵，并成功孵化为鳗苗了。

但是，这样得来的每一只鳗鱼，都要消耗实验经费6万元左右。目前离量产，还隔着遥遥无期的距离....

所以，现在想吃到鳗鱼，还是得靠捞野生鱼苗，在塘里养大。

人类啊，还是要保护环境，减少碳排放，减少污染。要可持续发展，不要为了眼前的利益而过度捕捞，过度猎杀。要不然的话，就...

6-119 绝对新鲜美味专业寿司料理

稻寿司 Inari Sushi

每晚6:30后 特價

营业时间: 9:30am - 8:30 pm

电话: 301-315-8818

地址: 15108 Frederick Road, Rockville, MD 20850

各类寿司拼盘
 海鲜乌冬面
 日式鸡套餐
 鳗鱼饭套餐
 牛肉刀削麵
 生鱼片
 招牌龍卷
 珍珠奶茶
 咖啡, 冷(热)飲

稻寿司祝新老顾客春节快乐!
 购买本寿司店礼品卷\$50以上
 可享10%折扣优惠
 新春节日期间, 欢迎预定寿司拼盘

6-100 鲜美可口地道的专业粤菜师傅主理

莲花园 Lotus Garden

大华府唯一的正宗兰州拉面

陕西刀削面美味正宗

电话: 703-255-9888
 传真: 703-255-5188

地址: 224 Maple Ave. West, Vienna, VA 22180

特色菜系: 本店靠近泰森角购物中心, 5分钟车程

贵妃鸡
 北京鸭
 XO生翅蚌
 香脆鱼片
 金沙龙虾
 特色黑椒牛柳
 金条鱼球