

漁業危機倒數計時

09-07

二十世紀，大型捕魚隊開始橫掃世界各大洋，自此，我們一直享有充裕且相當便宜的海鮮。現今，日本料理餐廳提供美味的壽司及生魚片，而中式餐廳則端上清蒸鱈魚和糖醋黃魚，此外還有東方婚宴中無所不見的美食：魚翅羹——中國每年大概有多達九百萬場喜宴。然而如此普及的海鮮消費卻正將我們導向一條危險的道路。

一篇於 2006 年《科學》雜誌發表的研究報告指出，倘若人們不減緩現在的捕魚速度，全球漁業將於 2048 年崩潰。現今，不計其數的媒體報導都充斥著這類令人恐慌的數據，而且都指向同一個概略的結論：我們正以遠超過生態所能負荷的速度捕魚，而且我們使用的漁撈技術若未受管制，將對海洋生態造成無法彌補的傷害。

雖說如此，我們仍有一絲希望。遭受破壞的生態系統雖然無法回到最原始的狀態，但在我們的努力之下是能慢慢恢復的。一項已證實有效的方法是設立一些禁止所有人類活動的區域，只開放其他區域允許漁業活動。另一項可行的方法是漁獲量管理機制，意指每個捕魚隊會分配到固定的季節性捕撈配額。我們也能為海洋保育出一份力，在選購海鮮之前先閱讀一些像是藍色海洋研究所提供的一些指南，了解如何選購永續壽司及海鮮。在我們的幫助下，全世界的海洋生物一起能恢復蓬勃生機。