

## 我是如何學會捕撈貝類的（從查看貝類安全地圖開始！）

雖然休閒性貝類捕撈是一項全年活動，但在夏季尤其受到歡迎，因為天氣較暖和，且中午潮水較低，所以使捕撈變得更加容易。然而，氣溫升高也會為海洋（鹽水）生物毒素的產生創造條件。海洋生物毒素是在適當的條件下（和暖的氣溫、陽光和營養豐富的水域）累積在貝類中的毒素。烹調貝類並不能去除毒素，因此，食用含有生物毒素的貝類可以讓您大病一場，甚至喪命。

為了降低風險，在採集貝類之前，請務必查看 [華盛頓州衛生部 \(DOH\) 的貝類安全地圖](#)（該網站僅提供英文版）。該貝類安全地圖每日更新，是捕撈區域關閉的最佳資訊來源。它顯示了哪些區域可以安全地進行休閒性貝類捕撈，以及哪些區域因有危險毒素或污染而關閉。

當您抵達貝類捕撈地點時，也要留意貝類關閉標誌。它們是鮮紅色的，如下圖所示。



當貝類捕撈地點關閉時，該地點將張貼此類標誌。

## 檢測貝類毒素

衛生部如何知道貝類是否可以安全捕撈？答案就是由當地衛生機構（比如我們！）與衛生部合作，進行定期、頻繁的貝類檢測。我的環境衛生部同事倫納德（Leonard）在整個夏季從五月到十月，都在金縣海灘和碼頭工作。他採集藍貽貝（blue mussels）和奶油蛤蜊（butter clams），並將它們送到衛生部的實驗室。衛生部隨後對貝類進行檢測，以確定是否有任何區域須要關閉。俗話說，此舉需全村之力！

最近，我跟著他一起去看是什麼情況。我們的第一站是南金縣的一個碼頭。在碼頭上，倫納德拉起了一籠貽貝，上面長滿了藤壺。他從籠裡取出一部分貽貝，裝進桶裡（釋放了幾條趁機游進來尋找東西吃的鰻魚），然後清洗貽貝，並將籠清理乾淨。這是一個重要的步驟—我們希望水能

夠流入和流出籠，這樣貽貝就能繼續攝入水。然後，當衛生部檢測貽貝時，他們就能很好地了解水質的情況。總之，我們只在這做短暫停留！



倫納德在南金縣的一個碼頭採集貽貝

下一站，再往南，情況就比較複雜了。這次，我們是來挖蛤蜊—特別是奶油蛤蜊。我們不需要走太遠—有著20年的經驗，倫納德對該去哪裡尋找已經瞭如指掌。我不得不承認，儘管我是在這個地區長大的，這還是我第一次挖蛤蜊！值得慶幸的是，倫納德是位很好的老師。他向我展示了在沙裡應該尋找什麼，以及從哪裡開始挖起。他還教我如何識別奶油蛤蜊，其外殼上有多條橫紋。它們比您會看到的其他物種更大，例如小蛤蜊（littlenecks）（從底部到開口有垂直線）。我們之所以專門尋找奶油蛤蜊，是因為它們比其他物種保留毒素的時間更長。這使它們更適合檢測。



奶油蛤蜊（並不是石頭，當我發現第一顆蛤蜊時我誤以為是石頭）。

匆匆吃過午餐後，我們又去了兩個地方——一個是挖蛤蜊的地方，另一個是採集貽貝的地方。之後，我們參觀了位於 Shoreline 的衛生部公共衛生實驗室，結束了一天的行程。在那裡，他們將分析貝類的生物毒素。分析結果有助於他們決定是否立即關閉休閒捕撈區域，或預測何時可能需要關閉。

### 安全捕撈並了解更多資訊

如果您要外出挖貝類，請務必[先查看地圖，看看哪些區域是開放且安全的](#)（該網站僅提供英文版）。當您在現場時，請留意緊急關閉標誌，如本部落格開頭的圖片所示。貝類捕撈是一項很棒且全年都可以進行的活動，但與往常一樣，出發前了解相關資訊是非常重要的。

您還應該查看華盛頓州魚類和野生動物部（Washington Department of Fish and Wildlife）的[貝類捕撈網頁](#)（該網站僅提供英文版），以了解捕撈季節、大小和限制。您可以在本州的[海洋生物毒素網頁](#)上了解更多有關生物毒素的資訊（該網站僅提供英文版）。