
关于海豹捕猎，你必须知道的二三事

世界各地的海豹捕捞

- 世界各国的渔业都十分重视海豹捕猎，凡有海豹栖息的地方都是如此：澳大利亚，纳米比亚，爱沙尼亚，立陶宛，拉脱维亚，俄罗斯，挪威，芬兰，瑞典，英国，冰岛，格陵兰，美国等等。加拿大当然也位列其中，海豹捕捞收入占该国渔业总收入的35%之多。（参见 <http://sealsandsealing.net/resources.php?page=8>）

海豹相关产业管理

- 北冰洋北方的竖琴海豹，数量自上世纪七十年代以来激增了四倍有余，迄今已呈过剩。据加拿大渔业及海洋部（DFO）专家估计，其总数高达八百万。（参见 <http://www.dfo-mpo.gc.ca/fm-gp/seal-phoque/faq-eng.htm>）
- 国际自然保护联盟（IUCN）是全球最权威，最具影响力的自然保护机构。鉴于海豹及其他若干种野生动物数量过剩，该组织支持对这些物种进行可持续性的捕猎活动，而竖琴海豹首当其冲：IUCN 对该物种的濒危程度评级为“无危（LE）”。（参见 <http://www.iucnredlist.org/apps/redlist/details/41671/0>）
- 灰海豹也处在该评级范围内。自上世纪六十年代以来，灰海豹的数量从一万头，急剧上升至今日的三十五万头，其存在已威胁到加拿大圣罗伦斯湾脆弱的生态平衡。（参见 http://www.dfo-mpo.gc.ca/csas-sccs/Publications/SAR-AS/2010/2010_071-eng.html，第三点）加拿大海豹捕猎工作组在一份三十一页的报告中，强烈建议增加对灰海豹的捕猎，直至其数量减至目前的一半，以保证受到灰海豹威胁的鱼类，数量能够得以恢复。（参见 http://www.glf.dfo-mpo.gc.ca/folios/00157/docs/seal_predation_working_group_repor-eng.pdf）

动物与人道主义

- 1986年，一份加拿大官方报告表示，四十位兽医中有三十八位一致认为，海豹捕猎活动中已尽量使用最佳的猎杀方式，使动物免遭不必要的痛苦。

（参见 *Malouf, A. 1986. Les phoques et la chasse aux phoques au Canada. Rapport de la Commission Royale, vol. 3, Approvisionnement et Services Canada, Ottawa (Ontario), note 2 de 40*）

而在2002年，加拿大兽医协会也对海豹猎杀方式进行了评估，（参见 <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC339547/?tool=pmcentrez>）并得出了相同的结论。

对生态系统的影响

- 据保守估计，一头竖琴海豹每年消耗一吨左右的食物。（参见 http://www.dfo-mpo.gc.ca/fm-gp/seal-phoque/seal_hunt-chasse_phoque-eng.htm）八百万头竖琴海豹，每年则需吃下九百万吨鱼类和其他海洋生物。
- 灰海豹的体型比竖琴海豹大一倍，其食物消耗量也要翻一番。（参见 http://www.dfo-mpo.gc.ca/csas-sccs/Publications/SAR-AS/2010/2010_071-eng.html，第十点）如此一来，总数仅七十万头的灰海豹，每年消耗的食物总量也不可小觑。

-
- 这两种海豹每年共消耗圣罗伦斯湾生态圈内高达一千万吨的食物。而在 2008 年内，该地区的渔获总量就锐减至 223973 吨，比上年减少 2.3%。（参见 [Golfe et hors-golfe Saint-Laurent, débarquements et valeurs en 2008, Tableau 43, MPO](#)）。
 - 科学家对鳕鱼在海豹的食谱中所占的比例进行了大量的研究，其主要方式为计算海豹排泄物中耳石（鱼头里的一块小骨）的数量。然而对于体形较大的鳕鱼，此种研究方式的科学性遭到质疑。有证据表明，（参见 <http://www.chasseursdephoques.com/multimediaf.html>，视频 2）海豹常常只吃鱼肚，而这种进食方式令科学家根本无迹可寻。W.D. Bowen 教授对此现象有作介绍。（参见 http://www.dfo-mpo.gc.ca/csas-sccs/publications/pro-cr/2009/2009_020-eng.htm，第四段）
 - 其实无论海豹是吃鳕鱼还是吃鳕鱼肚里的食物，一个不争的事实是，它们都对食物链下游造成了不少负面影响。此外，海豹还通过其他方式影响了鱼类的数量，其中尤以对鱼类传播寄生虫（蠕虫等）和干扰其繁衍后代为甚。（参见 <http://www.dfo-mpo.gc.ca/science/coe-cde/cemam/report-rapport/sect3-eng.htm> 第三、四段）而鳕鱼已被 IUCN 列为“易危（VU）”级别物种。（参见 <http://www.iucnredlist.org/apps/redlist/details/8784/0>）
 - 应对物种个体数量过剩的方式主要有以下三种：引入该物种的天敌，将一部分个体驱赶至其他地域，以及对其进行适度的人为捕杀。人们对森林狼，野狼，野猪，野鹅和袋鼠等动物的过剩，都曾以上述方式进行处理。然而对于海豹，前两种方式可行性不大，最后一种方式自然成为首选。然而浪费如此具有开发潜力的资源，又让人感到十分不负责任。

海豹副产品

- 海豹皮肤富含油脂，且为多孔结构，有防水作用，是一种极好的产品资源。（参见 <http://www.furcanada.com/skins-furs-and-hides-ring-seal.html>）
- 海豹靠脂肪抵御寒冷。这些脂肪位于皮下，肌肉以上。所以海豹的肉，脂肪含量特别低（仅为牛肉的十分之一），富含蛋白质（比牛肉高一倍），铁（比牛肉高六倍），钙（比牛肉高四倍），磷（比牛肉高一倍），维生素 B1，B2，B12 等各种营养，真可谓最健康的肉食。（参见 Mackey, 1981 及 <http://www.chasseursdephoques.com/images/Viande2.jpg>）
- 海洋哺乳动物研究院研究员及负责人 Mike Hammill 在 2011 年 12 月 13 号的会议上表示，通过对上百只海豹的研究发现，尽管海豹(特别是灰海豹)通过粪便将寄生虫传播给鱼类，海豹本身的肉却不含任何寄生虫。该研究结果将于 2012 年初正式发表。另一份关于海豹肉是否有受到海洋重金属污染的报告也将于其后发表。（参见 <http://www.dfo-mpo.gc.ca/science/coe-cde/cemam/teams-equipes/Hammill/hammill-eng.htm>）
- 海豹脂肪富含 Omega-3 不饱和脂肪酸，可帮助预防和治疗糖尿病，关节炎，癫痫和心血管疾病。这些疾病是发达国家人群的头号杀手。鱼类脂肪也含有 Omega-3，但是含量很低。此外，鱼油里的不饱和脂肪酸只包括 EPA（二十碳五烯酸）和 DHA（二十二碳六烯酸），而海豹油在此基础上还含有重要的 DPA（二十二碳五烯酸），营养更全面。
- 海豹还可以提供许多有益的资源，例如胶原和心瓣膜等。海豹肉亦可加入宠物和牲畜饲料中，海豹的骨头和爪子则可加工成艺术品装饰。（参见

(<http://www.chasseursdephoques.com/autres.html>))