

關於海豹捕獵，你必須知道的二三事

世界各地的海豹捕撈

- 世界各國的漁業都十分重視海豹捕獵，凡有海豹棲息的地方都是如此：澳洲，納米比亞，愛沙尼亞，立陶宛，拉脫維亞，俄羅斯，挪威，芬蘭，瑞典，英國，冰島，格陵蘭，美國等等。加拿大當然也位列其中，海豹捕撈收入占該國漁業總收入的 35% 之多。（參見 <http://sealsandsealing.net/resources.php?page=8>）

海豹相關產業管理

- 北冰洋北方的豎琴海豹，數量自上世紀七十年代以來激增了四倍有餘，迄今已呈過剩。據加拿大漁業及海洋部（DFO）專家估計，其總數高達八百萬。（參見 <http://www.dfo-mpo.gc.ca/fm-gp/seal-phoque/faq-eng.htm>）
- 國際自然保護聯盟（IUCN）是全球最權威，最具影響力的自然保護機構。鑒於海豹及其他若干種野生動物數量過剩，該組織支援對這些物種進行可持續性的捕獵活動，而豎琴海豹首當其衝：IUCN 對該物種的瀕危程度評級為“無危（LE）”。（參見 <http://www.iucnredlist.org/apps/redlist/details/41671/0>）
- 灰海豹也處在該評級範圍內。自上世紀六十年代以來，灰海豹的數量從一萬頭，急劇上升至今日的三十五萬頭，其存在已威脅到加拿大聖羅倫斯灣脆弱的生態平衡。（參見 http://www.dfo-mpo.gc.ca/csas-sccs/Publications/SAR-AS/2010/2010_071-eng.html，第三點）加拿大海豹捕獵工作組在一份三十一頁的報告中，強烈建議增加對灰海豹的捕獵，直至其數量減至目前的一半，以保證受到灰海豹威脅的魚類，數量能夠得以恢復。（參見 http://www.glf.dfo-mpo.gc.ca/folios/00157/docs/seal_predation_working_group_report-eng.pdf）

動物與人道主義

- 1986 年，一份加拿大官方報告表示，四十位獸醫中有三十八位一致認為，海豹捕獵活動中已儘量使用最佳的獵殺方式，使動物免遭不必要的痛苦。

（參見 *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，加拿大獸醫協會也對海豹獵殺方式進行了評估，（參見 <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC339547/?tool=pmcentrez>）並得出了相同的結論。

對生態系統的影響

- 據保守估計，一頭豎琴海豹每年消耗一噸左右的食物。（參見 http://www.dfo-mpo.gc.ca/fm-gp/seal-phoque/seal_hunt-chasse_phoque-eng.htm）八百萬頭豎琴海豹，每年則需吃下九百萬噸魚類和其他海洋生物。
- 灰海豹的體型比豎琴海豹大一倍，其食物消耗量也要翻一番。（參見 http://www.dfo-mpo.gc.ca/csas-sccs/Publications/SAR-AS/2010/2010_071-eng.html，第十點）如此一來，總數僅七十萬頭的灰海豹，每年消耗的食物總量也不可小覷。
- 這兩種海豹每年共消耗聖羅倫斯灣生態圈內高達一千萬噸的食物。而在 2008 年內，該

地區的漁獲總量就銳減至 223973 噸，較上年減少 2.3%。（參見 [Golfe et hors-golfe Saint-Laurent, débarquements et valeurs en 2008, Tableau 43, MPO](#)）。

- 科學家對鱈魚在海豹的食譜中所占的比例進行了大量的研究，其主要方式為計算海豹排泄物中耳石（魚頭裡的一塊小骨）的數量。然而對於體形較大的鱈魚，此種研究方式的科學性遭到質疑。有證據表明，（參見 <http://www.chasseursdephoques.com/multimediaf.html>，視頻 2）海豹常常只吃魚肚，而這種進食方式令科學家根本無跡可尋。W.D. Bowen 教授對此現象有作介紹。（參見，第四段）
- 其實無論海豹是吃鱈魚還是吃鱈魚肚裡的食物，一個不爭的事實是，它們都對食物鏈下游造成了不少負面影響。此外，海豹還通過其他種種方式影響了魚類的數量，其中尤以對魚類傳播寄生蟲（蠕蟲等）和幹擾其繁衍後代為甚。（參見 <http://www.dfo-mpo.gc.ca/science/coe-cde/cemam/report-rapport/sect3-eng.htm> 第三，四段）而鱈魚已被 IUCN 列為“易危（VU）”級別物種。（參見 <http://www.iucnredlist.org/apps/redlist/details/8784/0>）
- 應對物種個體數量過剩的方式主要有以下三種：引入該物種的天敵，將一部分個體驅趕至其他地域，以及對其進行適度的人為捕殺。人們對森林狼，野狼，野豬，野鵝和袋鼠等動物的過剩，都曾以上述方式進行處理。然而對於海豹，前兩種方式可行性不大，最後一種方式自然成為首選。然而浪費如此具有開發潛力的資源，又讓人感到十分不負責任。

海豹副產品

- 海豹皮膚富含油脂，且為多孔結構，有防水作用，是一種極好的產品資源。（參見 <http://www.furcanada.com/skins-furs-and-hides-ring-seal.html>）
- 海豹靠脂肪抵禦寒冷。這些脂肪位於皮下，肌肉以上。所以海豹的肉，脂肪含量特別低（僅為牛肉的十分之一），富含蛋白質（比牛肉高一倍），鐵（比牛肉高六倍），鈣（比牛肉高四倍），磷（比牛肉高一倍），維他命 B1，B2，B12 等各種營養，真可謂最健康的肉食。（參見 Mackey, 1981 及 <http://www.chasseursdephoques.com/images/Viande2.jpg>）
- 海洋哺乳動物研究院研究員兼負責人 Mike Hammill 在 2011 年 12 月 13 號的會議上表示，通過對上百隻海豹的研究發現，儘管海豹(特別是灰海豹)通過糞便將寄生蟲傳播給魚類，海豹本身的肉卻不含任何寄生蟲。該研究結果將於 2012 年初正式發表。另一份關於海豹肉是否有受到海洋重金屬污染的報告也將於其後發表。（參見 <http://www.dfo-mpo.gc.ca/science/coe-cde/cemam/teams-equipes/Hammill/hammill-eng.htm>）
- 海豹脂肪富含 Omega-3 不飽和脂肪酸，可幫助預防和治療糖尿病，關節炎，癲癇和心血管疾病。這些疾病是發達國家人群的頭號殺手。魚類脂肪也含有 Omega-3，但是含量很低。此外，魚油裡的不飽和脂肪酸只包括 EPA（二十碳五烯酸）和 DHA（二十二碳六烯酸），而海豹油在此基礎上還含有重要的 DPA（二十二碳五烯酸），營養更全面。
- 海豹還可以提供許多有益的資源，例如膠原和心瓣膜等。海豹肉亦可加入寵物和牲畜飼料中，海豹的骨頭和爪子則可加工成藝術品裝飾。（參見 <http://www.chasseursdephoques.com/autres.html>）