

卑詩省的海產

品嚐來自加拿大太平洋海岸純淨海域的產品



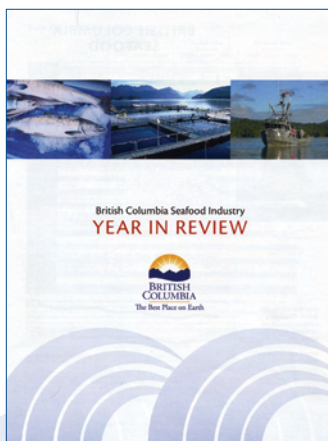
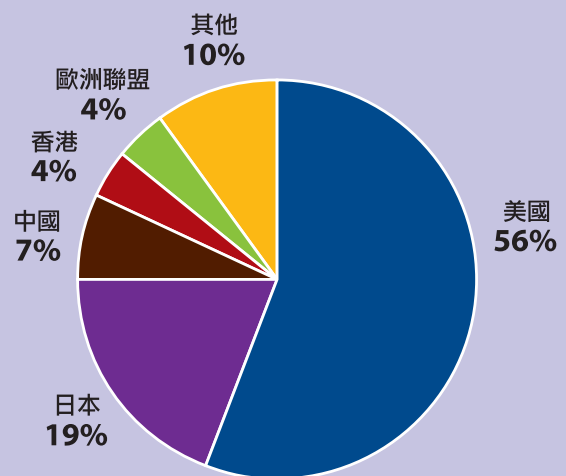
卑詩省位於加拿大太平洋海岸，擁有最好的漁場，世界馳名盛產鮭魚的河流，以及冷冽純淨的海洋養殖場。卑詩省的海產輸售至全世界70個國家，出口總額幾近十億元加幣。

致力於質量管制

卑詩省的海產採捕，水產養殖及海產加工行業素以管理完善，監控嚴格，效率良好稱著，深為本省引以為榮。

所有的採捕海域，養殖場及經由加拿大政府所視察而審批的加工廠都採用先進的科技與工序。

卑詩省海產的全球行銷市場



“卑詩省海產業年鑒”綜述本省漁業，水產養殖及海產加工行業的概況，可於網上閱覽

www.env.gov.bc.ca/omfd



卑詩省海產產量 (四年平均數字)

產品	採捕量 ('000 噸)		產品形式
	採捕量	批發價值 (\$百萬加元)	
鱈魚			
契努克	2.1	20.2	去鰓去內臟, 魚扒, 魚柳, 部分, 煙醺, 魚子
蔴姆	12.5	46.6	去鰓去內臟, 魚扒, 魚柳, 部分, 煙醺, 魚子
銀鮭魚	0.9	16.4	去鰓去內臟, 魚扒, 魚柳, 部分, 煙醺
野生			
粉紅鮭魚	10.1	32.6	去鰓去內臟, 魚扒, 魚柳, 煙醺, 罐頭, 魚子
紅鮭	5.5	85.7	去鰓去內臟, 魚扒, 魚柳, 部分, 煙醺, 罐頭
鮭魚	28.4	104.0	魚子, 腌製, 魚卵海帶, 魚餌, 鮭魚粉
鮭/鮫魚	6.2	27.6	去鰓去內臟, 魚柳, 罐頭, 煙醺
其他鮭魚	3.7	4.4	冰凍沙丁魚, 鱈魚, 燈油魚
計野生	69.4	337.5	
養殖			
大西洋, 契努克, 銀鮭魚	72.4	324.9	去鰓去內臟, 魚扒, 魚柳, 煙醺, 魚子
鱒魚	0.1	1.3	去鰓去內臟, 魚扒, 魚柳, 煙醺
其他鱈魚	0.1	0.8	去鰓去內臟, 魚扒 - 黑魚, 鱒魚, 鱒魚
計養殖	72.6	327.0	
小計	142.0	664.5	
深海魚			
箭牙比目魚	7.9	2.5	去鰓去內臟, 魚柳
狗鯊, 弓鱈魚	5.4	9.9	去鰓去內臟, 鰓蓋, 魚背, 魚翅, 魚尾
海鱈	88.2	45.1	去鰓去內臟, 魚柳, 絞碎
大比目魚	7.3	90.8	去鰓去內臟, 魚柳, 魚頸脯, 魚扒, 魚腮
野生			
龍躉/蛇齒單線魚	2.8	9.2	鮮活, 去鰓去內臟, 魚柳
太平洋鱈魚	1.1	4.3	去鰓去內臟, 魚柳
綠鱈	3.5	2.8	魚柳, 魚肉醬, 魚子
石斑	20.6	45.6	鮮活, 去鰓去內臟, 魚柳
黑魚/銀鱈魚	3.2	25.2	鮮活, J形割切, W形割切, 魚柳, 煙醺
比目魚/鱈魚/龍利	6.2	13.1	去鰓去內臟, 魚柳
其他深海魚	2.1	16.9	魚粉與魚油, 比目魚柳, 去鰓去內臟, 鱈魚/虹魚鱈翅
小計	148.3	265.4	
貝類海產			
蚌/蛤蜊	1.6	7.7	連壳, 罐頭, 蚌肉
螃蟹	6.6	58.2	鮮活, 連壳, 蟹肉, 部分
象拔蚌	1.7	47.1	鮮活, 蚌肉, 頸肉
野生			
扇貝	0.1	0.7	連壳, 扇貝肉
海參	1.4	6.5	海參肉 (桂花蚌), 海參皮
海膽	4.5	16.6	海膽卵, 原隻
蝦/大蝦	3.4	47.7	鮮活, 原條, 蝦尾, 煮熟, 蝦肉
其他貝類海產	0.4	2.0	烏賊, 章魚/八爪魚, 貽貝/淡菜/青口, 新鮮或乾海草
計野生	19.7	186.5	
養殖			
蚌/蛤蜊	1.7	11.8	連壳, 罐頭, 蚌肉
蠔	7.9	15.8	連壳, 剥壳, 煙醺, 罐頭
其他貝類海產	0.4	2.1	連壳, 淨肉, 貽貝/淡菜/青口, 扇貝, 新鮮或乾海草
計養殖	10.0	29.7	
小計	29.7	216.2	
總計	320.0	1,146.1	



注重持續性

卑詩省這三個海產行業都以食物安全, 可追蹤性及持續性作為作業基礎, 使本省以出產安全, 可靠和優質海產而馳名國際。

漁業與政府之間衷誠的合作使卑詩省的海產行業在自然資源的保護與管理方面一直處於倡導地位, 有助於保障行業持續性的前景。

從溫哥華出發平均運輸時間

