

拍賣。拍賣主持人為漁會派遣之拍賣員。以第三公信者做為拍賣裁決人，除表示公平外，也避免交易糾紛的發生。拍賣員參考前次及其他地方之鮪魚公拍價格，訂出底標，底標以每公斤魚獲／底價為基準，開始進行公拍事宜。公拍過程中，競標者以訂出之底價為基準進行加價，每次加價之金額不限。拍賣員藉由競標者以手勢、暗號、喊聲等方式示意加價之金額，確認後由拍賣員喊出增價競標者之競標金額。以此方式重複進行，直至不再有競標者繼續加價，則由出價者最高者得標，魚體標上得標者之標記，標記多以註有得標者商號之貼紙為主。

得標後，漁會工作人員將漁獲拖至漁會磅秤過磅，過磅後，漁會登記人員將過磅後之重量及成交之金額書寫於單據上，貼於得標且過磅完成之魚體，之後由漁會以魚獲之成交金額，乘以漁會所規定之稅率，即為打稅之金額。打稅在市場裡通稱為「補分」，即是漁會主持拍賣的抽成。打稅金額約為成交金額乘以0.0125%，以成交量新臺幣一萬元為例，則需扣繳新臺幣125元，但打稅金額的比例並不固定。魚體拍賣過程結束後，由漁會工作人員將拍賣所得單據交付漁獲供應者（捕獲該拍賣漁獲之漁船擁有者，即船長），由漁獲供應者持單據逕行自漁會信用部領取交易所得金額，或由漁會信用部將交易所的金額匯入漁獲供應者之銀行帳戶，至此完成交易程式。

交易完成的鮪魚魚體，依近海捕獲之魚體及遠洋捕獲之魚體分類。近海捕獲之魚體因距離近，船隻多不具備遠洋船隻大型冷凍貨艙及相關處理處理流程，因此在出貨前，必須先將魚體之臟器摘除，並將魚體清理乾淨。拔除之臟器，除可製作飼料、魚粉、魚油外，近來還研發出萃取其中膠原蛋白製作保養品，東港地區更將臟器煮熟後用以飼養豬隻，根據受訪者口述，食用魚臟器豬隻的肉質，較飼以飼料豬隻品質為佳。

而根據外銷地的不同，對於外銷鮪魚魚體處理要求也有所不同。外銷日本之鮪魚，需保有鮪魚魚頭，及連接尾鰭部分之魚尾，而外銷日本之鮪魚亦多以近海捕獲之鮪魚為主；外銷美國之魚隻，則需去除魚頭、魚尾及身上所有魚鰭。處理完成後，由承銷人聯絡漁業運輸將魚獲送至桃園中正國際機場進行外銷。魚獲送至鄰近機場之處理廠。因上機之漁獲規定不能包含水體，因此在魚鰓及魚腹塞入乾冰保鮮，使用紙將魚體包裝後即送至飛機飛往外銷國。

（二）內銷魚市—現流魚

內銷交易如前述，惟以一般中、小型近海捕獲之魚類為大宗，其拍賣方式以競標為主，拍賣魚獲通常以簍、箱、桶等容器盛裝，一個容器所盛之魚獲為一個單位，以單位做為拍賣品目進行拍賣。拍賣過程亦由魚會派遣之拍賣員主持，公佈底價，開始競標，競標完成後過磅，進行打稅，打稅完成後交付所得單據與魚獲供應者即完成交易程式。