

臺南新農

季刊

Tainan New Agriculture

中華民國110年6月 NO. 02



臺南之寶·愛文檬果
芒種將至甜香濺齒

臺南市政府農業局

臺南市農業政策 精準生產管理

(以芒果外銷供果園為例說明)



供果園登錄管理

協助產銷設備

教育訓練

溯源管理

三級品質管制

適地適種再精準管理， 以消費者為導向接軌國際市場

盛夏將至，旅人蠢蠢欲動踏上臺南芒果之旅。臺南芒果盛名，是因為曾文溪流域帶來的豐沛水量，剛好流經臺南東南山區日照充足且富礦物質的白堊土地，再加上緯度及地形營造了適宜且穩定的氣溫，才造就臺南芒果特殊的香氣與果肉彈性；台江內海的半鹹水水質，更是造就了品質第一的魚蝦，興盛臺南的養殖漁業。

然而，贏在起跑點永遠不夠，必須因應全球化貿易及氣候變遷帶來的洪流做全盤準備。臺南以外銷供果園制度凝聚果農人力，結合農改場防災曆及專業知識，提前應對氣候變遷導致的生理障礙與病蟲害，再以日韓市場要求制定標準作業流程，嚴格控管、穩定果品品質，經過分級選別、共選共進，打進高端市場，是臺南芒果歷久不衰的原因。

另一個視角，全球漁業資源及水資源的縮減，影響全球的消費導向，保護生物多樣性及水資源和提倡善盡責任的ASC(Aquaculture Stewardship Council)認證因運而生。臺南擁有全國唯二的國際型濕地，豐富的生態每每登上國際版面，全球都在關注臺南的里海經營，而臺南已透過水資源循環利用系統以及ASC的ISRTA(International Standards for

Responsible Tilapia Aquaculture)鯛魚養殖國際標準認證展開新漁業運動，拿下歐日市場。

未來疫苗普及後，疫情得到控制，民眾回歸原來的生活，走訪鄉村更可能形成新一波國旅熱潮。臺南市農村農業及生態資源豐富，農業六級化的農遊軸帶及注重鹽田溼地保育的生態遊憩軸帶陸續接力推出，將帶領民眾在旅遊之中感受農村、學習食農、認識生態。

本季將介紹臺南外銷芒果、ASC認證臺灣鯛魚及有機農場生物防治的陽光物產故事，以及循環水養蝦、白肉雞一條龍產業的在地農人甘苦談，搭配食譜提供讀者烹飪的美味秘訣；

農遊部分則是介紹本市好玩好吃好看的絲瓜產業農村社區、蓮花特色農遊場域以及鹽田生態旅遊景點，歡迎民眾來臺南趁熱遊一夏。

臺南市政府農業局長 **謝耀清**
謹致



Contents 目錄



04 南農躍進

打造外銷供果園優質形象，
碩美的芒果最能代表好果品

08 陽光物產

南風吹的夏天，
一尾臺灣鯛和一顆愛文，再來一杯綠拿鐵

- 10 經過ASC認證的台灣鯛
- 14 外銷主攻日韓高質市場 共同運銷管理「生食都無夠」
- 18 外以天敵防治病蟲害的吉田田有機農場

22 遊於農

森林是大海的戀人，
東西向廊道連結你的心

- 24 慢慢絲路輕旅行 走進天埔社區
- 28 九品蓮花生態教育園區 體驗休閒農業三生功能
- 32 到鹽分地帶體驗鹽業興衰及濕地生態

36 在地農人

- 36 無抗養殖生食等級鮮蝦
——海水循環利用，徐嘉隆建水產王國
- 40 隨著時代前進的上等畜產
——進擊的顏文雄擴展養雞事業

44 農民看這裡

46 餐桌上AGRI

芒果騷沙、舒肥雞胸、蒲燒鯛魚



臺南新農

夏

中華民國110年3月創刊
中華民國110年6月出版

發行人：謝耀清

編輯委員：陳仲杰、吳威達

吳俊傑、周志勳

蘇信姿、楊錦樹

吳國霖、張耀仁

邱季芳、張順得

郭德偉、麥原騰

吳名彬、張素敏

陳惠珍、陳又綺

編輯製作：財團法人豐年社

地址：台北市溫州街14號

設計插畫：江怡旻

通訊地址：

臺南市新營區民治路36號

電話：06 - 6322231

官方網站：

<https://agron.tainan.gov.tw/>

FB 粉專：台南尚青



官方 Line：臺南市政府農業局



圖文／編輯部

南農躍進

打造外銷供果園優質形象
碩美的芒果最能代表好果品





黃偉哲市長在臉書推銷碩大甜美的臺南芒果。

臺南市為全臺聞名的芒果產地，白堊土質提供芒果絕佳的生長條件，加上農民栽培技術佳，芒果品質深受國內外消費者喜愛，尤其是愛文芒果，果色鮮紅，香氣濃郁，甜美多汁口感細緻，更是夏日最令人引頸期盼之盛品！「芒種夏至，樣仔落蒂」這句臺灣諺語正告訴我們，臺灣夏日水果王-芒果成熟採收上市了，是消費者享用良機。黃偉哲市長表示，臺南芒果品質優良，深具國際競爭力，為拓展國際市場，本市推動外銷供果園、集團產區，鼓勵農民團體與外銷業者共同辦理外銷，積極輔導農民實施生產安全管理措施，如合理化施肥、精準化用藥等，經多年輔導成果，本市芒果鮮果外銷近年出口數量逐年成長，不僅提升外銷芒果品質，更帶動國內市場價格。

臺灣芒果的產銷概況

依農糧署農業統計年報資料顯示，全臺改良種芒果種植面積約13,695公頃，以臺南市6,894公頃最多，其次為屏東縣4,135公頃、高雄市1,525公頃、嘉義縣297公頃、臺東縣279公頃。全臺總產量150,157公噸，以臺南市75,805公噸，占總產量50%，次為屏東縣49,461噸、高雄市13,193公噸、嘉義縣3,721公噸，及臺東縣2,952公噸。

芒果外銷以鮮果為主，109年外銷量約9,574公噸，佔總產量6%，其中輸銷國家包括中國3,981公噸(42%)，香港3,727公噸(39%)，韓國825公噸(9%)、日本692公噸(7%)，新加坡250公噸(3%)，及其他國家如加拿大、澳大利亞、馬來西亞、澳門及汶萊等98公噸(1%)。



市長與各農會聯合媒體行銷芒果。



外銷日本愛文芒果單粒包裝。



上架於日本超市之臺灣愛文芒果。

臺南芒果產銷情形

臺南市芒果種植面積6,894公頃，其中楠西區佔33%、玉井區佔23%、南化區19%、官田區5%，大內區5%，左鎮及山上等地區為零星種植；黃偉哲市長表示，臺南芒果在7月進入盛產期，除推動芒果外銷供果園加強行銷外，啟動加工措施收購格外品外，更舉辦多

場行銷活動（如臺南國際芒果節、重要消費地促銷、媒合企業或機關單位採購等），藉行銷活動帶動芒果銷售，提升芒果銷售量，並透過國、內外銷及加工等因應措施，維穩本市芒果產銷平衡，農民賺錢。

芒果外銷供果園輔導措施

為拓展芒果外銷，近年積極輔導設置外銷供果園，鼓勵產地農民團體或產銷班與外銷業者契作生產，實施外銷契作及登錄、產銷履歷與條碼追溯管理制度，建立外銷業者與供果園農民長期穩定之合作關係，輔導供果園規劃、栽培管理、分級包裝、貯運改進，訂定標準化作業流程，建構由產至銷之完整供應鏈，穩定外銷水果質量，進而帶動國內產地價格，增加農民收益。

為生產優質安全芒果，導入三級品

管制度，強化自主管理與查核監督，於採收前7~15日至供果園採樣進行農藥殘留檢驗，及於蒸熱處理場抽驗，符合規定者始核發出口同意文件，確保果品符合目標市場安全衛生基標準。

黃偉哲市長說明，遴選績效良好、行銷能力佳之農民團體，輔導建置貫徹食品安全良好規範之現代化集貨分級包裝場，取得符合國際食品安全系統之驗證，並結合現代化物流服務體系，提升外銷導向之供貨結構功能。



臺南的愛文芒果品質第一。



外銷芒果經過檢疫、蒸熱處理、分級裝箱。

外銷芒果的執行成果

芒果外銷雖以中國大陸為主，但以訂單的穩定度和價格，日本及韓國較深受農民喜愛，其中主要的關鍵是有「供果園」制度。供果園的芒果要外銷，第一關先要接受藥檢，藥檢通過後才可以摘採；摘採後的第二關是蒸熱，送至蒸熱場去除東方果實蠅蟲卵；第三關則是把藥檢報告送交日、韓兩國確認；連過

三關的芒果才能外銷日、韓。

近年在積極推動外銷供果園下，2020年臺灣生鮮芒果出口總重量為9,574公噸，較2019年多1,466公噸。2020年出口價值為2,607萬美元，較2019年多395萬美元。全臺芒果產值約2億4,640萬美元，出口產額約2,200萬美元，占全臺銷售9%。

未來展望

臺南芒果外銷量僅佔年產6%，顯示仍有極大的外銷量能，黃偉哲市長強調，未來將透過農業政策推動，輔導農民芒果智能化設施栽培，如自動滴灌系統、自動遮雨棚、自動遮光網及防鳥防蟲網三層活動帷幕等智慧控制系統，及設置符合國際標準之外銷芒果集貨場，透過建立追溯管理制度，生產健康、高

品質的果品供應國內外市場。另應積極再拓展中國大陸、南韓、日本以外市場，開發新興行銷通路，降低風險，並以「臺南新農業品牌-南得極品」行銷國際，塑造臺灣芒果「安全、健康、優質」優良形象，由外銷推動帶領國內產業永續的發展。

陽光 物產

南風吹的夏天， 一尾台灣鯛和一顆愛文， 再來一杯綠拿鐵

陽光閃耀的將軍養殖魚區，一池一池的碧綠湖水伴隨馬達運轉聲，偶然一躍的台灣鯛總能讓人驚嘆，品種改良、養殖增進，讓我們來認識台灣鯛，如何邁向高級食材之路。

在外銷市場上打開知名度的南化芒果，總是以果實碩大、顏色鮮豔，重 500 克的高貴華麗形象出場，捨不得拿來做芒果乾、芒果奶酪，這一季一定要一大顆一大顆大口鮮食，才能安慰被暑熱折磨的身心。

喝一杯以自然生態理念製作的綠拿鐵，是羽衣甘藍調製而成的健康飲品，在仁德的吉田田有機農場看似蔓草叢生，是最能體現代農耕精神植栽的有機栽培園區。



經過 ASC 認證的台灣鯛



外銷主攻日韓高質市場 共同運銷管理「生食都無夠」



以天敵防治病蟲害的吉田田有機農場

經過ASC認證的 台灣鯛

圖文／編輯部



臺南市是全國「台灣鯛」最大產區，位於學甲區的臺南市南瀛養殖生產協會，理事長周志亮指出，臺南市養殖台灣鯛目前有1,215公頃，南瀛就佔了800公頃，持續協助漁民取得ASC認證，以邁向永續漁業的生產環境前進。

2002年，農委會正式把吳郭魚命名為「台灣鯛」，並以高規格的條件推動這項農漁產品成為農水產外銷主力，至今，臺灣已是這個品項的主要出產國，其中最重要的產區就在臺南市學甲區，在農業局極力輔導南瀛養殖生產協會協助下，讓周志亮是成為2013年十大神農獎得主，與太太蔡阿玉共同經營的亮哥生態養殖場，可見一池一池碧綠的池子裡，肥美碩大的台灣鯛，在陽光下閃閃發光。

亮嫂蔡阿玉介紹，2004年即成立

的協會，18年來從幾個志同道合的朋友一起打拚，現在已有200多位漁民加入，從互相學習如何養殖、交互訊息與資料開始，凝聚向心力，到現在共同向政府爭取資源、推動認證，以及在新的銷售方式中讓產品多樣化經營，成為一個有力的組織。

永續漁業和爭取ASC驗證標章

其中，爭取ASC驗證標章就是關鍵的一環，這個與永續漁業和負責任的鯛魚養殖息息相關的推動並不簡單，除了勞動力之外，更多的是漁民自我提升與做一個負責任的地球公民所養成的素質。

因為要做到符合ASC驗證合格上市的漁產，養殖環境必須要能夠通過環境



周志亮（左）是二〇一三年十大神農獎得主，與太太蔡阿玉（右）共同經營亮哥生態養殖場。



周志亮的亮哥生態養殖場有 150 個魚池，從養殖、銷售鮮魚到加工產品都有，除了冷凍包裝的台灣鯛、鰻魚之外，還有魚鬆（右上）、蒲燒鯛魚和蒲燒鰻魚（右下）等產品。

評估，亦即養殖場的內外部的環境以及水資源檢驗，看著綠綠的水池，周志亮氣憤的說，之前有媒體來報導，亂傳這一區的水有毒素才會是綠色，這正是特色的優質飼料有機綠藻，被不經查證的媒體誤報，不但影響產業甚大也讓他們很氣餒。周志亮強調，除了飼料的品質之外，魚池最重要的水，也必須經過水質檢驗、不含重金屬，不用非法水源。

周志亮說明，取得優良魚苗也是關鍵，他採用非基因改造的永續養殖魚苗，目前大部分的漁民都採取混養方式經營養殖場，品項多樣也意味著生態多樣化，隨著季節與生產時序收成的物產，可以互相調節，但是每一種魚苗都必須有合格的供應商，周志亮就適時指著鰻魚場說，今年好的鰻魚苗並沒有外界說的那麼便宜。

再來就是飼料驗收，養殖漁業除了魚種改良，飼養條件也是成敗關鍵，尤其是飼料提升，在健康意識逐漸抬頭下，消費者不但懂得追溯產地，也知道要認識該尾魚是吃什麼長大的？檢驗飼料來源的幾個要素，合法工廠、通過品質與安全驗證，採用有明確來源證明的原料，都需要逐一檢查。

最後是養殖管理，也是考驗漁民

台灣鯛冷凍包裝商品。



是不是具備職人特質的重要指標，像是日常的投餵管理，要做到定時定量餵食減少殘料，避免污染池水與病菌滋生。另外要重視水質，引用純淨無污染水並定期水質檢測，提供好的養成環境，農業局與檢驗單位會定時採樣，在捕撈之前，自己要能抽樣魚體送驗並達到合格標準，才能捕撈。另外，盡到重視勞權等社會責任、找到有ASC-COC、HACCP等多項衛生控管驗證的加工廠，取得合格上市標章，都是養殖管理的一環。

南瀛養殖生產協會凝聚漁民共識

周志亮的亮哥生態養殖場有150個魚池，是典型南瀛地區養殖漁民的樣貌，從養殖、銷售鮮魚到加工產品都有，甚至開餐廳提供風味餐體驗，亮嫂蔡阿玉說，為了產業發展，不但帶著協會成員到處辦展售會、跑市集，以及參加各式推廣活動和大廚合作開發新產品，連規勸年輕人回鄉繼承家業、幫忙協調家族紛爭與歧見都要去幫忙，只為了協會成員能夠更壯大。

養殖魚除了鮮魚上市之外，漁產加工品也是每位漁民近來努力的方向，尤其消費者購買型態改變，在烹調要求簡易迅速的社會環境下，加工產品日益受歡迎，南瀛協會漁民推出的產品，除了冷凍包裝的台灣鯛、鰻魚之外，還有魚鬆、蒲燒鯛魚和蒲燒鰻魚、等產品。

南瀛養殖生產協會配合農業局積極

推動農產加值標章認證，輔導轄內漁民取得ASC國際認證，目前全球通過ASC吳郭魚養殖認證數為30戶，台灣就有7戶，都是南瀛養殖生產協會成員。因為認證機制是各國吳郭魚在國際市場嶄露頭角的重要契機，協會將持續輔導漁民增加取得ASC國際認證的戶數，提升養殖漁產品質，爭取外銷量提升，並擴大銷售品項與管道，讓台灣鯛產業永續發展。

什麼是ASC認證

ASC認證是指ASC水產養殖管理委員會（Aquaculture Stewardship Council, ASC），是個不以營利為目的組織，所認證過的魚產。這個組織由世界自然基金會（World Wildlife Fund, WWF）與永續貿易倡議組織（Sustainable Trade Initiative）於2010年共同成立，藉由負責任的管理，將水產養殖業對野生魚類、海洋環境及水質的影響減至最低，建立永續水產養殖認證。

ASC主要規範有，遵守國家和地方法規、保護當地生態與生物多樣性、保護水資源、保護物種的多樣性與野生族群、負責任的使用資源、對環境負責的方式管理魚類健康和福利，以及善盡社會責任等7個項目。檢核標準只有通過或不通過，而且須百分之百符合標準，才可取得ASC的驗證，並於產品加註驗證標章，屬眾多養殖水產品驗證標章中「最高門檻且最新」認證基準。

圖文／編輯部

南化芒果

外銷主攻日韓高質市場
共同運銷管理「生食都無夠」



夏天是芒果的季節，愛文芒果的紅艷，金煌芒果的明亮橙黃，加上飽滿的香氣，是讓外地遊客念念不忘的南國熱情。臺灣芒果甜度高、品質好，芒果冰可以從臺灣紅到日本，幾乎成為臺灣水果的代名詞。

國內芒果栽培面積約1萬3,695公頃，每年產季從屏東縣開始起跑，但以臺南市種植6,894公頃占國內逾半面積，才是最大的產區。臺南不只種植的芒果多，從田寮、龍崎、左鎮、南化以至玉井遍布看似貧瘠的白堊地形，卻成為造就臺南芒果特殊品質的關鍵。

原來，芒果適合種植pH5.5至pH7.5的「中性」土壤，埕土pH值在7.3至7.6、稍微偏鹼性，且白堊地形壤土層又薄，一般平地芒果種植3至5年可以量產，臺南的白堊地形往往得種上7、8年；但是埕土富含鈣、鉀、鎂等礦物質，可補充芒果果實生長需要的鈣與鉀，有助果實增加硬度、果肉更Q，栽

培只要適當施用有機肥，增加有機質兼中和酸鹼值，芒果品質就很好。

臺南市主要芒果產區在楠西、玉井、南化等地區，南化種植面積約1,297公頃，其中愛文品種占7成，另外3成是金煌；南化芒果外銷日本、韓國、中國及東南亞國家，香甜又Q彈的滋味，便讓外國人難以忘懷。

高質化栽培管理 外銷日、韓市場逾7成

今年3月國內鳳梨突然遭中國暫停進口，讓銷中占出口量9成以上的鳳梨頓時不知可往哪裡去，外界紛紛在猜下一個被中國市場喊卡的會是什麼水果，芒果榜上有名。以近3年統計來看，國產芒果外銷出口中國市場平均占47.5%，需要未雨綢繆，但南化區芒果以銷往日、韓為主，銷中只占23%，不到國內平均值一半，堪稱分散市場風險

南化區農會總幹事溫進添。



因旱情、雨水偏少，芒果樹花盛開，預期芒果產量可能大出。



的典範。

外銷不倚賴單一市場，南化區農會總幹事溫進添表示，主因南化建立有完整的外銷運銷機制。外銷日、韓芒果須是由產銷班提供，來自納管的外銷供果園，藥物殘留符合日、韓檢疫規範，且要有國內產銷履歷驗證、可以做生產追溯，在臺南市農業局及農會輔導下，南化可確保外銷果品產量及品質，穩健供應日、韓市場，目前南化外銷供果園面積合計已達126公頃。

根據農會統計，南化芒果去年出口韓國占37%、日本35%，合計逾7成，接著才是銷往中國的23%及香港5%。南化提供日、韓市場的只有愛文芒果，金煌芒果主要供應中、港及東南亞的新加坡、馬來西亞等市場。

溫進添說，視國內產量多寡，外銷芒果價格從每公斤70至200元都有，以往以外銷日本價格最好，其次才是韓國、中國，但近幾年中國市場價格幾乎與日、韓相同，銷中果品卻無需日、韓的品管規格，導致農民有逐漸依賴中國市場的趨勢，但他仍鼓勵農民眼光放遠，做出應有的品質，外銷才能暢行無阻。

分級選別精細、產銷穩定 芒果賣得好價錢

農產品要供應不同需求市場，賣出合理的價格，做好集貨包裝、分級選



上圖：芒果套袋防病蟲害，種出一級好果品。

下圖：細緻的規格分級讓南化芒果產銷穩定，農民可獲得合理的利潤。

別是關鍵。南化現有7個果樹產銷班種植芒果，南化農會從民國76年起就開始發展共同運銷制度，每當產季來到，農會動員會內所有受訓合格員工前往各產銷班協助農民分級選別，「共選共進」，細緻的規格分級讓南化芒果產銷穩定，農民可獲得合理的利潤。

以愛文芒果為例，南化芒果共同運銷先選僅占1%的一級果，一級果必須單果種500公克以上，整顆紅色、無病斑果品，專供國內包裝禮盒販售；其次選外銷級果品，須單果種280公克以上（部份貿易商要求330公克以上），著色超過7成、無病斑瑕疵果品；再其次為二級果品，外觀果重類似外銷級，但熟度較高，有些微蟲斑、刮傷；二級小果品為具備二級與外銷級外觀，但單



每當產季來到，農會動員會內合格員工前往各產銷班協助農民分級選別，「共選共進」。

果280公克以下小果果品；三級果則選300公克以上，著色率約5成，有小病斑、刮傷果品；最差的是四級果，凡外觀過熟、有傷斑，250公克以下小果皆是。

四級果用於加工用途，三級果雖仍提供拍賣鮮果食用，但若當價格不到每公斤30元，農民為了節省包裝、運輸成本，也會直接讓加工業者收購。溫進添說，南化是水源保護區，不能設食品加工廠，農會則是委託外面農產品初級加工場利用次級果品製作果乾，透過將次級果品拉去做加工產品可有效調節產銷。

南化區農會自有佔地約7分地的集貨包裝場，協助農民內、外銷芒果分級包裝。今年年初遇到寒流，並且因反聖

嬰現象，延續去年旱情、雨水偏少，荔枝、芒果等果樹都花開很盛，預期芒果產量可能大出。溫進添說，農會集貨包裝場最高一日可處理30公噸產量，芒果產季從6月中到8月底，產季開始農會就會全員出動協助農民選別，他最長也曾連續3個月沒放假，無論外銷、拍賣或加工，該做的工作一定幫農民辦到好。

不怕盛產敗市 穩健品管建立南化芒果口碑

臺南市楠西區、玉里區等地區農會都自己經營芒果加工業務，南化區農會僅委外加工，溫進添說，主因南化有完善的共同運銷制度，可以讓鮮果找到合適的市場，因此無論產量多寡，只有量少價昂、量多價跌的差別，芒果都以供應鮮食為主，只有少量需要利用加工消化。

臺南芒果產區包括楠西、南化、左鎮、大內、山上等區，地理位置上包圍著玉井，早期因交通不便，芒果集散交易於是以玉井為中心，因此成就玉井有「芒果之鄉」的美名。但南化建立共同運銷制度，輔導農民栽培高品質芒果，拓展外銷，建立南化芒果口碑，南化芒果已漸有從國外紅回臺灣之勢。



以天敵防治病蟲害的

吉田田有機農場

圖文／編輯部





吉田田有機農場主人周俊吉是中興大學植病學博士，於美國北卡羅萊納大學做博士後研究，並為有機耕作的農人。在他的農場裡看似雜草叢生、混合多樣性的植栽，昆蟲到處飛來飛去，實為生態栽培工法，呈現自然生態的樣貌，打造出可週年生產之農場。

位在仁德區的吉田田有機農場，前為台糖養豬的飼育場，進入農場前有蜿蜒沙塵飛揚的小徑，及還未長出新葉的雜樹林，幾隻牛於其中放養，緊鄰臺南市都會公園新市鎮，隱藏著這座以生物防治見長的農場。

在這個不像現代化新型農場乾淨整潔的場域裡，卻是生機盎然、生命力勃發，到處是昆蟲，周俊吉伸出他的手，「你看，被小蜂咬到的。」確實，在分不清是棉蚜寄生蜂、桃蚜寄生蜂、偽菜蚜寄生蜂，還是平腹小蜂對付哪一種病蟲害之前，看見蜂群會心生恐懼，但農場研究員欣喜地把臺灣精選熊蜂，從瓶子裡倒出來，飛舞在七、八個品種混植的番茄園中幫助授粉，昆蟲就是農場內工作的工人。

田間裡的天敵生物防治法

周俊吉表示，農業就是不斷的面對大自然中的病蟲害、氣候環境變遷以及土壤劣化等課題，而有機農業的困難度又較慣行農業更高。農場採生物防治與天敵防治的概念進行田間管理，為達農



南瓜蚜蟲生物防治成果。



作物量產及自給自足經營，採行生物性防治及自製堆肥的理念。

他鑽研多年「微生物製劑」，甚至成立微兆發生技公司，研發各種製劑當作創業的基礎，又和朋友一起經營巨農有機農場作為實驗場域，直到現今的吉田田有機農場，仍然貫徹他的信念。

在南台灣氣溫依然飆到28度、陽光刺目的春天，在南投實驗室的養蟲專人，以冰桶裝著10幾瓶「吉田田天敵防治產品」回到農場施放，周俊吉看著南瓜栽培區，指著枯黃的葉子跟健康綠色的葉子說，「這一區已經成功了，枯葉不會再蔓延。」接著看到工作人員

把黃瓢蟲跟褐草蛉的蓋子打開，施放在南瓜葉上，他說，這是治療葫蘆科、茄科容易發生的白粉病和蚜蟲。以生物性資材除蟲，在田間操作起來似乎頗為輕鬆。

生物防治的有機耕作經驗

大規模農場的經營者，最常被問到的是人力問題，周俊吉不諱言的說，農業一直欠缺人力，永遠都不夠，他希望自己的經驗對年輕人有所幫助，然後看著施放天敵的年輕夥伴微笑，「這樣是不是輕鬆多了，不用背藥桶噴藥，比起噴灑化學農藥，拿著瓶子放蟲飛是不是



- ①釋放褐草蛉防治瓜類蚜蟲。
- ②喜歡吃白粉病菌絲的黃瓢蟲。
- ③台灣精選熊蜂是茄科授粉的好幫手。
- ④蓖麻蠶卵繁殖之平腹小蜂。
- ⑤商品化生物防治天敵。

輕鬆許多!」

防治病蟲害只是有機農業一個工作項目而已，最重要的還是要有肥沃的土壤與乾淨的水源作為基礎，農場目前以較節水之滴灌方法澆水，即使在水情緊急的狀態下，仍不會構成威脅。

土壤是周俊吉在20多年前開始從農時遭遇的最大困難，至今仍然如此。坐在園區中草藥園旁苦楝樹下，他望向田間，「有聞到什麼味道嗎？你知道這以前是做什麼？這是豬舍，以前的廢水處理廠。」即使是以前的畜牧設施，要重新做堆肥還是困難，一般都認為臺南市有這麼多的養殖業，何愁沒有養殖廢棄物可做堆肥，但做堆肥並不簡單。

他說，「牛糞肥料很好，但是未符合相關法規就會觸法，不久前剛被罰了一筆款項，覺得很不服氣，因為經常性地被舉報，環保局也不堪其擾。」除

此之外，載運堆肥、處理堆肥都是重勞力的工作，現在的年輕人不會輕易加入重勞動場域，周俊吉笑說，連我兒子都怕，但幸好最近買了撒佈機替代人力，減輕了一些勞動力。

生物防治是以天敵的概念來防治病蟲害，生物性資材比起化學性資材多了一些工序，但整體看來，更接近生態多樣性也與自然狀態共處。農業局也輔導農場取得有機適用肥料、設備(農機具)、設施等補助，以及設置堆肥設施之法規諮詢等協助。

吉田田有機農場除了一般瓜果類與葉菜類種植之外，周俊吉更看好農產加工，就像還剩一畦沒有收成的羽衣甘藍菜，是最近流行的蔬菜，除了供應有機蔬果店，多作為加工用，像是做成調味料或是生機飲中的綠拿鐵中食材之基底。

遊於農

森林是大海的戀人， 東西向廊道連結你的心

自東起，玉井淺山區的臺南金牌農村天埔社區，
來個絲瓜輕旅行之餘，認識香藥草、抓青蛙捕蝶，
聽小葉欖仁樹上蟬鳴鳥叫，
最重要的是在遊戲中學習水土保持的常識。
中點站，看荷賞蓮要賞九品香水蓮花，
金、黃、紅、紫、藍、赤、白、綠、黑九大色系你最喜歡哪一色，
夏日荷蓮蓮可消暑。
西海岸，一把鹽田風華是歷史滄桑，
也保留了傳統曬鹽製鹽的風華，到鹽田裡看保育物種，
在黃槿、草海桐、鹽地鼠尾粟和鹽定海岸植物間穿梭。

24

28

32



慢慢絲路輕旅行 走進天埔社區



九品蓮花生態教育園區 體驗休閒農業三生功能



到鹽分地帶體驗鹽業興衰及濕地生態



天埔社區的絲瓜生態藝象園內有許多日常的食材與中藥草，是社區媽媽們的寶貝。

漫漫絲路輕旅行 走進天埔社區

圖文／編輯部





成立於1992年12月的天埔社區，2007年榮獲環保署環保模範社區特優獎，2010年得到水土保持局農村再生多元活化推廣成果展「最佳產業獎」，2012年取得環境教育設施場域認證及水土保持局農村再生示範社區，2015年得到第3屆國家環境教育獎社區組特優，是林務局2018年社區林業計畫的重點計畫點，2021年獲得臺南市金牌農村金牌獎，這些榮耀歸納起來，說明這是一個有心人認真經營的優美小村。

早上9點多，沙田活動中心裡將近有10位長者跟著韻律老師在做體操，總幹事吳芳娥忙進忙出，她準備帶訪客到絲路藝象園解說地方植物，以及到沙田水土保持戶外教室參觀體驗。廚房裡的志工廚娘在準備餐點，今天雖然沒有遊覽車預約參訪，卻是長者共餐的日子，社區兼顧長照功能。

沙田活動中心不但是社區長者活動與供共餐的地方，也開了一些絲瓜絡手作體驗課程，作品可以在此寄售，活動中心裡的販賣部也有各式絲瓜絡手作產品，有絲瓜絡手工皂、絲瓜露、絲瓜植物染巾、絲瓜做的玩偶等。參加社區半日或一日遊的遊客，也都可向社區報名用餐，二樓的餐廳可以容納2台遊覽車的人數。

如何認識曾文溪上游的金牌農村

天埔社區由沙田里和三埔里組成，

取名沙田里新天王殿的「天」與三埔里的「埔」合稱「天埔」，。在地理位置上，位在中央山脈西部傾斜丘陵區，地勢高處可見上新世地層的砂頁岩，最高山是與南化交界的糖子恩山，標高642公尺，主要河流是坑內溝與曾文溪支流後堀溪流域，因此四面環山林木蔥蔥、溪流清澈聚集多樣珍稀生物。

這是除了5月絲瓜季節的採絲瓜之旅外，天埔社區最重要的遊程體驗，像是不小心就會錯過的台臺灣原生種青山蝸牛，吳芳娥嫻熟地翻過羊蹄甲的葉子，指著翡翠般的小蝸牛說，「你猜殼



上圖：天埔社區範圍包含沙田里及三埔里，活動中心也是社區關懷據點。
下圖：天埔社區關懷據點由領有專業證照的在地青年帶領長者進行健康促進的活動。



社區選用長管形絲瓜品種做出多元的絲瓜絡創意商品。



絲瓜產季為4到9月，夏初則是美麗的黃花佈滿了絲瓜棚。

是什麼顏色，是灰白色的喔，綠色是蝸牛分泌的體液」，她經營良久已成為能帶領遊客深入體驗社區的生態解說員。

體驗農村的自然生態認識動植物

這條健走路線，鱗翅目的蝶類有18種、鳥類有41種鳥類，尋常的大卷尾、小卷尾自不在話下，想看綠繡眼、五色鳥也不難，幸運的話靜下心來可以聽見台灣畫眉唱歌。站在水池邊，斯文豪氏赤蛙好似在比賽誰的氣長，當然獨一無二的青山蝸牛得好好去找，才能不虛此行。

至於植物，一定要到藝象園認識葉菜及藥草。活動中心販賣部有販賣鴨嘴，是由石莧、過江藤和旺來草組合成的青草茶包，可以燉湯也可以煮水喝。另野外常見的龍葵、艾草、芙蓉、魚腥

草不下20種，吳芳娥指著刻意栽培的野菜藥草說，早期蔬菜過季時節會去山裡採來煮食，現在在菜園就可以尋覓。

認識動植物是天埔社區規劃導覽的體驗活動，但位處淺山區的地理環境，在夏天颱風季節都要接受狂風暴雨的考驗，特殊的地形卻是水土保持局做水保教育的最佳示範地點。

從沙田活動中心往山上走，會先到有機植栽體驗菜園，再往上爬就是沙田水土保持戶外教室，隔著一條馬路，一邊是芒果園、一邊種滿了小葉欖仁樹，山裡也有多處造林地種植美麗的桃花心木，初夏時節綠蔭鋪蓋，好像住在綠色的大帳篷裡。

為促進社區永續發展，找到能自給自足的經營模式，兼顧生活、生產、生態環境的照顧，天埔社區將農村常見的絲瓜結合傳統和創意，開發絲瓜文創商



天埔社區生態豐富，
（下圖）臺灣青山蝸
牛的螺殼呈漂亮的青
綠色。

天埔社區是位於山區的產果寶地，往北有曾文水庫往南有二寮日出；而沿著東西向臺84快速道路，天埔社區位於曾文溪的上遊游，可以與平地和海線的社區做串聯，提供多樣化的旅遊體驗。

今年農業局將盤點社區的旅遊資源，依季節性、獨特性、多元主題互補性串聯周邊社區，形成軸帶共同發展區域，以農村旅遊帶動觀光人潮，活絡社區及農產銷售，提升農村生活品質。有興趣的朋友，可連絡天埔社區06-574-9731，請社區安排有趣又好玩的行程喔！



品，透過農村再生計畫和社區林業計畫，持續培訓在地人才，從產品、風味餐、手作、體驗活動到環境教育課程，善用在地資源創造當地經濟和就業機會，邁向實踐社區傳承、永續發展、三生共榮和社會回饋。

造林、水土保持及 絲瓜產業帶來的知性之旅

天埔社區在2011年經市政府核定農村再生計畫後，市府每年皆協助社區向中央申請軟硬體的改善與優化。除了中央資源的挹注外，臺南市政府農業局在今年也主推「農遊帶動行銷」，將臺南的社區以主要交通幹道地理位置區分為五大軸線(即臺17、臺19甲、臺84快速道路、臺3線、市道172+175線)，推動五條主題農遊軸帶。沿著臺3線，

天埔社區將農村常見的絲瓜結合傳統和創意，開發絲瓜文創商品，活動中心裡的販賣部也有各式絲瓜絡手作產品，有絲瓜絡手工皂、絲瓜露、絲瓜植物染巾、絲瓜做的玩偶等……。

天埔社區
手作產品



絲瓜皂



絲瓜自然染巾

九品蓮花生態教育園區 體驗休閒農業三生功能

圖文／編輯部



春蘭、夏荷、秋菊、冬梅是四季代表性花卉，眾人咸知荷花及蓮花於夏季盛開，但位於臺南市六甲區的「九品蓮花生態教育園區」所種植的香水蓮花卻是經年開花，四季前往都有香水蓮花可欣賞。

原來，荷花與香水蓮花同為睡蓮科水生植物，不同之處在於荷花為蓮屬，會生長地下莖蓮藕，有蓮蓬結蓮子，像是臺南白河的蓮花產業所植即是；香水蓮花則是睡蓮屬，只會開花，可收穫花朵製作花茶，但其經年均能開花、花開5日，且花色繁多，極具欣賞價值。

香水蓮花含括金、黃、紅、紫、藍、赤、白、綠、黑九大色系，園區主人林朕古因此以佛教辭彙「九品」，將自己培育香水蓮花命名為九品蓮花。臺灣早期並無香水蓮花栽培產業，林朕古的香水蓮花種原，為1980年代訪臺交流的美國農業博士所贈，當時獲贈5種顏色、共12粒球根的香水蓮花，之後林朕古再自行蒐羅品種，培育出100多個不同花色睡蓮品種，若計入荷花品種，則高達500多種。

香水蓮花產量高 花茶芳香甘醇不發苦

林朕古早年從事水產養殖事業，因水產養殖投入成本高、風險大，在一次遭到天然災害巨大損失後，始轉向專門栽培香水蓮花。林朕古現為六甲區農會



九品蓮花園主林朕古喜愛蓮花，不吝開放園區供民眾賞蓮。

花卉產銷班第四班班長，產銷班專門栽培香水蓮花，鮮花提供花卉拍賣市場、寺廟、醫院、餐廳等多元通路使用；部分鮮花則會進一步烘乾，初級加工製作花茶。

林朕古說，茉莉、桂花、菊花等花茶久泡可能散發苦澀異味，但九品香蓮茶不含咖啡因、單寧酸，不具刺激性，且滋味不苦、不澀、不酸，芳香甘醇，是香水蓮花製作花茶最大的優點。

香水蓮花平均一株每年可生產100至150朵花，每分地約可栽種500株左右，鮮花售價每朵約20元，林朕古評估，一般花農只要生產管理得宜，每甲地年收200萬元沒有問題。因為香水蓮花產量高，產值佳，也讓曾在水產養殖

遭受重大挫敗的林朕古，得以開創人生事業第二春。

光臨「九品蓮花生態教育園區」不只有琳瑯滿目的蓮花可欣賞，林朕古還栽培紫藤花、錫葉藤、鳶尾花、百合、牡丹、阿勃勒、黃花風鈴木等200多種各式花卉果樹，一年中無論何時前往都有可觀之處，在園中涼庭、棧道隨意走動參觀，處處有驚喜。

堅持無毒栽培 發揮生產、生態、生活「三生」 功能

目前園區面積僅約3.5公頃，但周末假期熱門時段卻常吸引十幾輛遊覽車遊客造訪，今年初春節假期，不少遊客前往六甲菁埔埤欣賞落羽松美景，單日超過2萬名訪客，便有不少人接著順道前來相距不用5分鐘車程的蓮花生態教



香水蓮花色彩繽紛並自帶清香，是適合插花、製作花藝的花材。

育園區。

雖然遊客絡繹不絕，但林朕古堅持園區開放不收門票。原來，休閒農業具有農業「生產」、保育自然維護「生態」及提高「生活」品質的「三生」功能，林朕古秉持生態教育理念，希望園區作為生態教育的場域，可以讓更多民眾親近，因此不收門票，只靠花卉生產作為收入來源，並作為花卉產銷班產品的平臺，販售蓮花加工產品，如花茶、蓮花精粹手工皂、蓮藕粉等。

林朕古栽培香水蓮花不用化學農藥，只用有機資材蘇力菌、枯草桿菌等防治棉蚜（龜神）、捲葉蟲等蟲害，並在蓮花池中飼養烏鰮（青魚）、吳郭魚及鯉魚，用生物防治福壽螺危害；但水生植物若施用有機肥料，可能使池水優養化，因此他雖堅持無毒栽培，蓮花栽





「九品香蓮茶」是園區的特色伴手禮，看蓮花在茶水中綻放十分舒心。

培卻只能施用一般化肥，因此並未申請有機認證。

但在林朕古重視自然生態的環境營造之下，讓他的園區自然吸引來白鷺、麻鷺、栗小鷺、樹鵲、白頭翁、斑鳩等各種鳥類，斑文鳥取園中草築巢，紅冠水雞也來生蛋，蓮花教育園區中鳥語花香處處可聞，在六甲鄉間宛如世外桃源。

香水蓮花產值高 還具開發機能性產品潛力

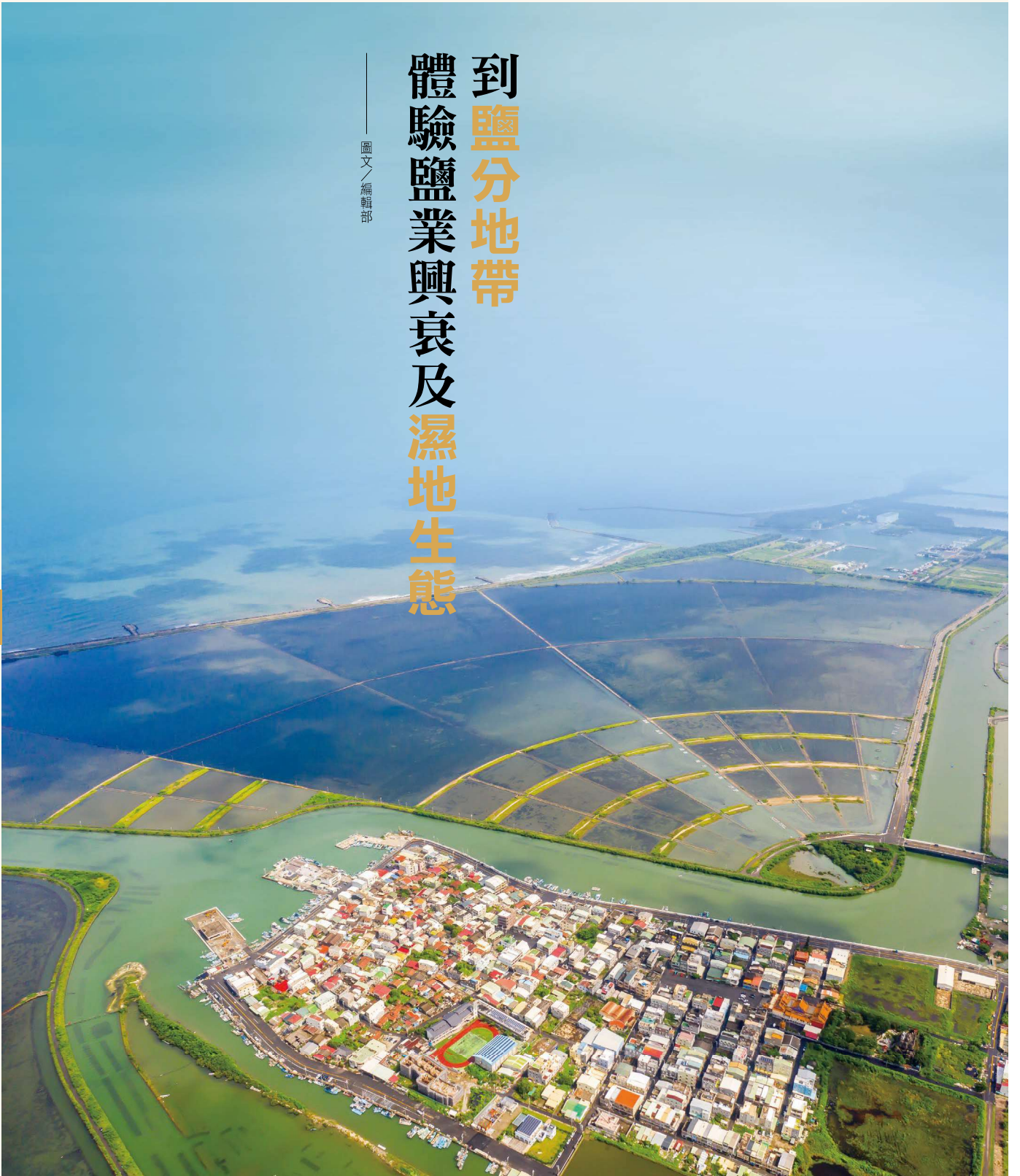
林朕古栽培香水蓮花，過去一度廣達10公頃面積，但隨著農村老化、人力短缺，近年縮小規模到3.5公頃。香水蓮花栽培人力成本高，使用有機資材成本花費還是慣行農法5倍有餘，

但在林朕古的堅持努力下，讓他獲十大神農、標竿農民等獎項，去年蓮花教育園區也獲得「台灣特色農業旅遊場域認證」。

林朕古在蓮花教育園區中擔任「校長兼撞鐘」，有客人來到，他往往親自導覽，將蓮花結合教育、宗教、文化、藝術、自然生態等多種面向介紹給遊客，樂此不疲。香水蓮花是小面積栽培，但單位產值高的作物，除了鮮花可食、可欣賞，香水蓮花含有蓮花鹼、多種胺基酸、植物胎盤素及多酚類的鞣質等機能性成分，可以開發成美容保健產品。林朕古認為，近年隨著科技進步，農業可以往醫療保健等各式創新產業發展，提高產值，期待政府部門培育蓮花產業更加茁壯。

到鹽分地帶 體驗鹽業興衰及濕地生態

圖文／編輯部





俗話說「靠山吃山，靠海吃海」，正是臺南沿海鄉鎮北門、將軍、七股等地最佳寫照。因為近海，養蚵、虱目魚、鰻魚、文蛤、白蝦等養殖漁業興盛，並從明鄭時期起就有「曬鹽」產業，雖然鹽田2002年起廢曬，但遺留下的鹽田設施，以及鹽田濕地豐富的生態，卻是近年旅遊觀光的一大看點。

臺南境內有急水溪、將軍溪、曾文溪等多條溪流流入海，沖積形成沙洲，因此沿海自北門區的南鯤鯓一路向南，有青鯤鯓及一鯤鯓至七鯤鯓等地名。所謂鯤鯓，古寫作「昆身」，指鯨魚，即因海上遠望沙洲宛如鯨魚露出背脊而有此稱。

沿海鄉鎮遠眺中國大陸，自古即是漢人移民社會，先民勇渡黑水溝，胼手胝足來此墾荒，更反應在其宗教信仰上。無論是北門的南鯤鯓代天府、將軍的青鯤鯓朝天宮都以祭祀五府千歲為主，所謂「千歲」即是「王爺神」，是管理瘟疫的神明，並衍伸出送瘟疫出境的「燒王船」等民俗祭儀，是來臺南深度旅遊不可錯過的文化盛事。

靠海吃海 養殖青蚵、虱目魚看門道

臺南沿海天然的潟湖、沙洲環境，適合捕撈魚獲，當海浪湧上沙洲，帶來細小的泥沙淤積，更成為文蛤、粉蟯等貝類良好的棲息地，因此這裡的居民自

古以打漁為生，並用捕撈到的虱目魚苗、鰻苗、蟳苗等發展養殖漁業。崑山科技大學退休教授、前台灣濕地保護聯盟理事長翁義聰表示，將軍區有「苓仔寮」的地名，所謂「苓仔」就是捕魚用的網罟，從地名即可窺見當地漁產業的背景。



上圖：五府千歲與主神。

下圖：前台灣濕地保護聯盟理事長翁義聰。

在潟湖、潮間帶等淺海地區以青蚵及文蛤等養殖為主。養蚵產業早期是由閩、粵移民所帶來，透過樹立竹竿，用剖開竹竿夾蚵殼的「插蚵」（插筴法）方式飼養；近年則發展出以浮棚式蚵架，在架下以繩子串綁蚵殼的「吊蚵」



上圖：賞鳥亭。
下圖：草海桐的特殊半邊花。

方式養殖。

臺南以虱目魚養殖聞名，傳統上還有「淺坪式養殖」模式，是將廢棄農田直接改作魚塭使用，水深僅30至50公分深，飼養較為粗放，漁民每年趕在寒流來臨前收成，魚塭就會放乾讓太陽「曬坪」，可節省魚塭消毒費用，過年後再放入池水養底藻，作為魚群食物來源，展開新一輪的養殖，這又是臺南養殖漁業另一可看之處。

鹽田景觀宜打卡 還有候鳥嬌客來拜訪

曬鹽也是鹽分地帶自古即有的產

業，翁義聰說，隨著國內人力成本逐年攀升，臺南的鹽田在2002年後已全面廢曬，僅存北門的井仔腳鹽田因應近年觀光需求，小規模經營觀光鹽田。廢曬後的鹽田，有的轉型養殖青蚵、虱目魚使用，有的則被當地人架起定置漁網，引進海水捕撈漁獲。

廢曬鹽田至今仍引海水蓄積，泥沙沉澱池、結晶池及田壟等景觀俱在，大面積如鏡面的鹽田景色，適合旅人拍照打卡。其中，青鯤鯓扇形鹽田是臺灣戰後唯一新闢的鹽田，其以鹽工宿舍為核心向外扇形分布，從天空鳥瞰，造型相當優美且具特色，更是遊客不可錯過的景點。

鹽田營造出的濕地環境，適合多種



上圖：插蚵。
下圖：鹽定。



上圖：井子腳鹽田。
下圖：朝天宮。

生物棲息繁育，招來鳥類駐足覓食。每年冬季吸引黑面琵鷺、反嘴鵠、太平洋金斑鵠等候鳥，冬候鳥4、5月前就會離開臺灣，夏天仍有小燕鷗等夏候鳥可觀賞。高蹺鵠也是在鹽田很容易觀察到的候鳥，近年在臺灣已有多處繁殖地，3至7月是其繁殖期，七股區頂山設置二座賞鳥亭，可方便賞鳥人利用。

兼顧物種保育 市府打造濕地生態旅遊圈

鹽田濕地鳥類生態豐富，在此環境生長的植物需有耐鹽抗旱的能力，也相當具有特色。沿海栽種來防風定沙的黃槿，會開黃色5片花瓣層層相疊呈

筒狀的花；路邊常見的草海桐、鹽地鼠尾粟也都是耐鹽抗風植物；鹽定，又稱裸花鹼蓬，為多年生宿根性草本植物，葉子呈厚肉質，隨鹽分吸收轉紅色，春夏長得特別茂盛；長得像鹽定的「濱水菜」，葉子更厚實大片，宛如多肉植物般可愛，細細觀察，這些濱海植物都有可欣賞之處。

鹽田濕地生態豐富，臺南市農業局積極打造濕地生態休憩網絡環境，推動「臺南市濕地保育與生態遊憩軸帶」，未來將串聯社區產業及有機、友善的生態農業，作為生態休憩旅遊永續發展的基礎，塑造濕地生態旅遊休憩圈，創造物種保育、文化復育、生物多樣性多贏局面。



無抗養殖生食等級鮮蝦

——海水循環利用，徐嘉隆建**水產王國**

—— 圖文／編輯部





徐嘉隆與太太返鄉經營養蝦場，養出無毒白蝦。



生食等級的白蝦甚至外銷北美。

學甲區是臺南養殖漁業重鎮，利用魚塭養白蝦、養虱目魚不稀奇，一夫水產創辦人徐嘉隆卻是用搭建溫室養蝦，利用海水循環系統養殖，大幅節省水資源，且無須投放抗生素，卻能養出生食等級白蝦及草蝦，供應飯店餐飲、日本料理店使用，甚至外銷北美地區。

徐嘉隆師承中山大學海洋生物研究所高教授所開發的水循環系統，採高密度養殖，一年可以收成3次，0.4分地大小的養殖池可年產6,000台斤產量，而且無論白蝦或草蝦，從5年前養殖至今「沒得過病」。

善用自己專長，用科學化管理做鮮蝦專業養殖，徐嘉隆雙親是製藥產業背景，他本想靠自己的管樂專長走音樂路，卻因為對動物有興趣，因緣際會投入水產養殖，是自己創業的「漁一代」。

現年37歲的徐嘉隆出身臺南市中心，6年前與老婆來到學甲，憑著自己的雙手，從無到有建立起自己的「一夫水產」養殖王國。

海水循環系統飼養省水 蝦子生食還有甘蔗甜

在學甲鄉間路上，不難看見運轉著打水車、連綿的養殖魚塭，徐嘉隆獨立的溫室養殖場顯得格外醒目。他的溫室養殖場以防蟲紗網覆蓋，外面再加一層透明帆布，徐嘉隆說，露天養殖舉凡鳥類、蚊蟲甚至是鄰池的水花飛濺都可能帶來病害，溫室養殖就可避免疾病傳播；透明帆布是為了讓養殖池有效接受陽光輻射，保溫避免寒害，「今年一月寒流侵襲，戶外水溫掉到11、12度，但溫室水池仍可有22度。」夏天遇到

高溫蝦子也會受不了，但溫室養殖場可拉起透明帆布通風，溫室屋頂還有遮陽黑網調節遮蔭，池水也能維持在32度以下。

養殖漁業耗水，每次漁獲收成，池水就必須排盡更新，讓徐嘉隆彷彿看著一滴滴的金錢隨廢水流走，因此在養殖場建場翌年，他就積極開發循環利用系統，將用過的池水導流戶外沉澱靜置，再經過物理過濾、生物過濾、臭氧消毒淨化，重新供養成池使用。徐嘉隆說，養殖場自5年前使用雨水及屏東砂層過濾海水為養殖池水，迄今沒有再另加水源。堪稱近年氣候變遷下，水資源利用的模範。

因為前端水處理、蝦苗檢疫做得好，徐嘉隆養殖鮮蝦無須投放抗生素，送交SGS檢驗，生菌數、揮發性鹽基態氮（VBN）等各項指標還能符合國家生食標準，提供日本料理店生食使用。蝦苗品種與人相同，但他養成白蝦體色就是比一般白蝦更透明，取名「晶晶蝦」；草蝦也不像戶外養殖的灰黑色，而是呈現天然血青素的寶藍色，取名「藍寶石草蝦」，生食據說還有類似甘蔗的香甜味。

從音樂轉身水產養殖 練就「聽」蝦辨數量

養蝦看似一帆風順，徐嘉隆卻並非自始就知道自己的人生方向。徐嘉隆



上圖：黃金鯧也是優質養殖水產。

下圖：龍虎斑有取得產銷履歷驗證。

專長吹奏低音號，當兵時在國防部示範樂隊，原有意出國進修音樂，但受到人生導師、成功大學管樂團指揮陳一夫建議，留在國內尋找自己人生的方向。

喜歡動物的徐嘉隆，退伍後先到花蓮海洋公園擔任海獅訓練師，並在參加屏東科技大學養殖人才培訓班後，投身青斑、鱸魚養殖；然而最初的養殖之路並不順，徐嘉隆自己殺魚自己賣，若非親友幫忙購買還找不到銷路。六年前和老婆來到學甲蓋溫室養殖場，投身草蝦養殖才漸入佳境。

對動物滿懷好奇的他，飼養草蝦還會自己跳進養殖池觀察蝦子的生態。草



徐嘉隆研發出循環利用養殖池水系統，省水環保。

蝦蛻殼時有同類殘食習性，導致收成量往往只有白蝦一半，徐嘉隆說，他潛入養殖池中不用眼睛看，而是用耳朵聽，周遭充滿「沙沙」的摩擦聲，就可知道草蝦數量仍多，但若是寂靜無聲，心裡就有草蝦倖存不多的打算。

聯合青農打團體戰 四大通路拓銷 水產賣到加拿大

徐嘉隆引進水循環利用技術，把養蝦做到專業，更擴及黃金鯧與龍虎斑養殖。他不只是農委會輔導的百大青農，更榮獲107年度產銷履歷達人獎項，不



徐嘉隆的白蝦生食有甘蔗的香甜味。

只草蝦、龍虎斑、黃金鯧均取得產銷履歷驗證，還把產銷履歷做到初級加工的蝦仁及魚片。

因為「一夫水產」產品的高品質，獲得加拿大大統華超市（T&T Supermarket）青睞，出口加拿大。目前一夫的產品包括外銷、百貨超市、飯店餐飲及電商團購等通路，並與養殖午仔魚、鱸魚、虱目魚、甲魚、文蛤及鮑魚等青農合作，聯合行銷。

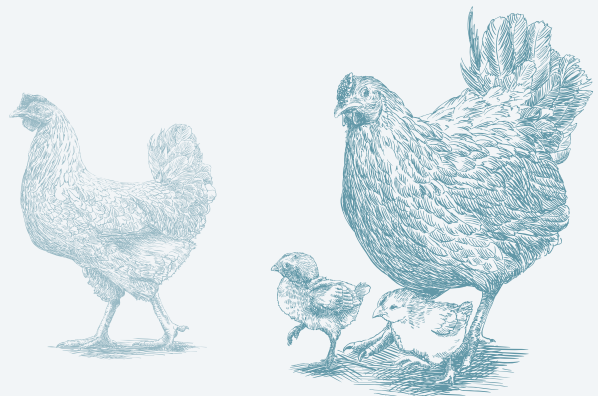
由於一夫水產屬於沒有承接家業的「漁一代」，徐嘉隆坦言，公司從公部門、漁會等單位獲得的資源較少，品牌亟需曝光的機會。近年來配合市府農業局積極推廣無用藥養殖的產銷履歷漁產，「一夫水產」參加聯合促銷活動，像是去年春節合作企劃「臺南金好禮」促銷活動，以及新光三越展售等，期許將健康無毒的優質水產，推薦給消費者。

同時徐嘉隆認為，水產運輸及品質管理仰賴健全的冷鏈設施，希望農業局未來能協助建置冷鏈系統，讓臺南聞名的養殖漁業有更廣的拓銷通路。



隨著時代前進的**上等畜產** ——進擊的顏文雄擴展養雞事業

—— 圖文／編輯部





上圖：養雞場採用美國進口自動化飼養設備。

下圖：1992年從全手工屠宰進入採用半自動化電宰開始擴充設備、擴大營業額。

上等白肉雞電宰廠成立於1988年，在此之前，總裁顏文雄先生在臺南養雞已經超過20年，作為農家子弟，自小從種田、養豬、養魚為生，到如今擁有大規模的養雞場，可以完整的鏈結養雞產業，他的務農人生，可說是農業人事業有成的典範。

81歲的顏氏興業總裁顏文雄，滔

滔不絕說起養雞人生與臺灣農業時代的大小事件，從八七水災把雞舍農田都淹掉，到吳郭魚以前要叫南洋鯽仔，現在是最上等的台灣鯛，都能侃侃而談、欲罷不能，直到落日他的小兒子催他回家吃晚餐，才漫步離開養雞場。

他的名片至今還印著鹽水鎮冷凍肉雞產銷班，對產銷班的鍾愛自不待言，

他說，「為什麼叫上等呢，因為幾個產銷班的朋友說要成立一個好聽好叫的品牌，大家一起想的名字啊，上等就『尚蓋好』，每個人參與一個字、大家提出看法，覺得上等唸起來很順。」上等電宰廠是1988年由農委會、當時的省政府農林廳，和臺南市政府農業局，以顏文雄與鹽水地區幾位雞農合組的產銷班為基礎，共同輔導成立設廠，剛開始屠宰量每天5000隻。

擴張自己的養雞事業， 讓養雞業走上現代化

顏文雄頭腦很快、很清晰，對數字異常的敏銳，或許這是他能隨農業現代化進展擴大自己的事業有關，他說，手工時代一天可以殺5、600隻雞，但還是跟不上消費人口，所以大家才會合資買上千萬的機器。不僅如此，他對北中南全臺的屠宰量也很了解，所以說起幾

次臺灣養雞業的危機，自己能撐起來的幸運，都如數家珍。

現在上等這個品牌，是包含白肉雞電宰廠、種雞場、孵化場和肉雞場、畜產飼料的事業，這條產業鏈自1992年從全手工屠宰進入採用半自動化電宰開始擴充設備、擴大營業額，當時屠宰量可以晉升到2萬隻，直到1996年引進荷蘭STORK全自動化電宰設備，到第2年屠宰規模已經達到8萬隻的量。

是危機也是轉機， 有心人總是能走出自己的路

上等總經理顏育鈿是他的二兒子，他對臺灣的養雞業進入WTO之後的產業困境有深刻的理解，顏育鈿說，從小跟著父親做這一行，認為臺灣的養雞業算是很穩定的行業，但仍然有幾次危機，像是90年的盤商倒閉風潮，拖欠款的金額很大，這也是顏文雄開始擴大經營範圍的原因，成立自己的車隊確保安全跟品質，至今，各場都有幾部特別量身定製的運輸車。

2000年之後，顏家的養雞事業不但屠宰進入全自動化，2004年養雞場採用美國進口的CHORE TIME飼養系統，設立全密閉式水濺



顏氏三代同堂傳承養雞產業。



上等畜產飼料廠。



羽毛再製循環經濟。

處理，白肉雞養雞場著手上下游整合，向高品質肉雞飼養前進。

研究所畢業被叫回家幫忙的第三代顏達錡說，「這都是總裁阿公先想到的」，目前看到的規模都是阿公的魄力，像是確保種雞品質的飼料廠，就是很重要的一項擴展。

顏文雄回憶早期為了養雞飼料，自己找專家研究配方，就是不服輸、不想被別人控制，想做到自己心目中的最完美配方。

白肉雞一條龍， 精益求精的現代化產業

白肉雞一條龍生產流程的規模在2006年設立種雞場、孵化場後已具規模，同年採用荷蘭VDL、荷蘭JANSEN飼養設備，日本IP孵化設備，飼養Aviagen和Ross白肉雞品系，自產雛雞飼育並提供其他養雞戶育成。上等養雞場從種雞場到電宰場可以一貫作業自行完成，其中還有附設的羽毛廠、肉骨粉廠，以及

飼料廠。

進入2010年又再提升設備，顏文雄說，他提升設備不只是進口機器而已，最重要的還是要建立起自己的養雞專業與特色，因為他從60多年前以克難的方式開始養雞起，就隨時跟著時代的腳步不敢懈怠，也經常想臺灣人可以做到什麼地步，所以除了進口外國機器之外，在養雞場設計、安裝規劃，都是臺灣人自己做起來，像是找臺灣在地廠商施工進行設備升級安裝，就能帶動在地機械產業升級，他看起來像一位典型的臺灣老農人，但看他做的事業，又像一位典型的臺灣企業家。

農業局強調，上等畜牧場隨著民眾環保意識抬頭，引進自動化新式飼養及除塵除臭設備，打造高效率、無臭味的畜牧生產環境，是值得借鏡的優勢，農業局期待在精準生產管理、機械自動化農業政策理念的推動下，輔導畜牧場朝向密閉式環控禽舍智能化生產，取代傳統禽舍效率及防疫不佳的飼養型態，達到產業的升級，扭轉畜牧產業新形象。



好康在這裡

養豬場設備更新補助來了！

農委會自今年起編列百億基金補助養豬產業，其中「養豬場現代化轉型升級」4年經費共33.01億元，包括豬舍更新、省工智能化設備、高效能廢水處理系統本計畫補助者還可享專案農貸3年免息補貼，心動不如馬上行動。

法與罰在這裡

共同守護海洋 刺網實名從源頭做起

110年1月14日農委會漁業署公告刺網漁業漁具實名制標示措施，今年6月底前為法規宣導期，7月全面實施後，若未依規定標示，將核處3萬元至15萬元罰鍰。農業局已自2月起聯絡實際從事刺網作業漁民，派員逐戶說明並於現場協助標示，如漁民需提早協助標示，可洽區漁會或撥打06-3901469預約，將派員協助。

農民教育課程宣導

本局與番社蔬果聯盟合辦農民學堂課程，六月份邀請台南區農業改良場秘書鄭安秀講授「作物病害之整合管理」、「病害之非化學防制介紹」，七月份邀請嘉義大學植醫系副教授講授「小型害蟲之防制方法」、「蟲害之非化學防制介紹」，實際上課日期及報名資訊，請關注「番社蔬果聯盟」粉絲頁或「台南新農人」臉書社團。



要知在這裡

穀粒披覆鐵粉防鳥啄食效果佳

為避免水雉及其他田間生物誤食摻了農藥的稻種導致死亡，並提供度冬安全棲地，農業局與臺南區農業改良場嘉義分場合作利用該場研究以鐵粉包覆稻種直播種稻，使稻種顏色變深接近土地顏色，不易被鳥類察覺而降低被啄食機會，減少農民損失，而稻種包覆鐵粉後並不影響發芽率及收穫量，值得推廣。

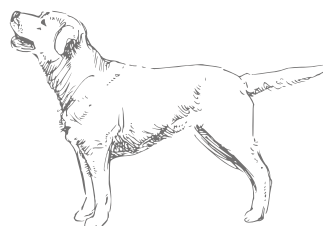
南得極品



為因應現今民眾對食品安全的重視，以及配合中央政府推動安全農業之政策，臺南市政府藉由升級臺南農業品牌為「南得極品」，表示通過評鑑審查並取得標章的臺南農特產品，皆是非常難以取得的頂級極品。市府每年定期辦理評鑑活動，評選出在地生產、安全衛生、可追溯之品質優良的臺南農特產品，並辦理查核以管控食品安全，及加強後續行銷推廣。

小站遇見你——認養小站宣導

加強推廣認養及紓解收容壓力，與寵物業者以公私協力方式成立「認養小站」，除了設點位置交通便利，且營業時間符合民眾需求，若有意認養可在店內辦理認養手續，亦可親臨本市動物之家參訪認養。



準備材料

主要食材

(約1-2人份)

- 芒果 1顆
 - 紫洋蔥 1/4顆
 - 甜椒 1/2顆
 - 生菜 適量
 - 香菜 (可用九層塔代替) 少許
 - 鮮蝦 (或其他海鮮) 適量
- *材料份量都可按照個人喜好增減

調味料

- 鹽 1小匙
- 萊姆/檸檬汁 1/2顆

- 1 把切好的材料和調味料混合在一起，放入冰箱一小時以上，讓味道更均勻混合。
- 2 取一玻璃杯，底部鋪墊1/3的生菜，加入冷藏的芒果騷莎，用鮮蝦跟檸檬片裝飾就大功告成了。



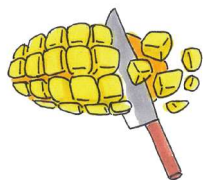
台灣芒果香氣十足，又非常多汁香甜。夏季的時候除了當作水果點心食用，更可以和海鮮配搭，去腥又解膩。騷莎是墨西哥常見的料理配菜，製作簡單快速，搭配薄餅、生菜、玉米片等，只需要簡單的水煮，非常適合上班族或忙碌的主婦增添餐桌上的菜色，也很適合派對或是聚餐的開胃前菜。

料理難度 ★☆☆☆☆

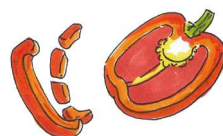
芒果騷莎

食材處理

●芒果：去皮切丁



●甜椒：去籽切丁



●鮮蝦：
兩隻去掉中斷的殼，
開背拿掉沙腸，
剪掉蝦鬚、蝦腳，
剩下的一起去殼，
滾水燙熟(2分鐘)
*燙太久蝦肉會縮



●紫洋蔥：
切絲泡水
消除辣味，再切丁。



●檸檬：
半顆榨汁，
切一小片做裝飾。



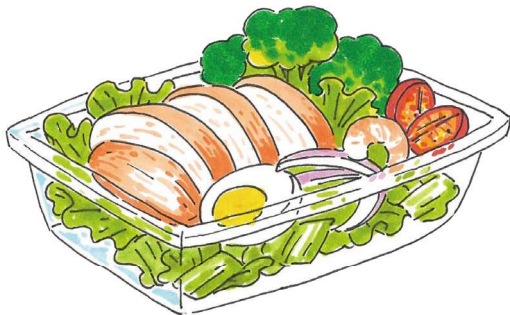
●香菜：去根切段



舒肥雞胸

料理難度 ★☆☆☆☆

白肉雞是台灣常見的品種，生長快速，肉質軟嫩，非常適合拿來煎、炸、烤。近來健身風氣盛行，雞胸肉因為蛋白質含量高，脂肪低，更被奉為減肥聖品，但到底要怎麼料理，雞胸肉才不會乾柴呢？本篇介紹電鍋的舒肥法，以及簡易的瓦斯爐烹調，供大家參考！



*烹調好的雞胸肉，二次加熱的時候，時間不宜過長，否則又會變為乾柴的口感喔。所以雞胸肉多作為沙拉或是冷食。

準備材料

- 雞胸肉
市售雞胸肉，有真空多包裝但冷凍保存最好不要超過2週！

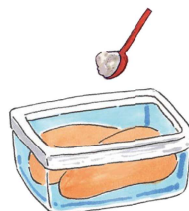


食材處理

• 鹽漬法

5.5g鹽：100ml水

把鹽水完全覆蓋雞胸肉，放入冰箱冷藏30分鐘以上此法適合醃漬脂肪低的肉類。



同場加映

雞肉飯

• 醬汁：
醬油、香油、糖、白胡椒

• 作法：
把舒肥好的雞胸肉用手拉絲放在飯上。加上調製好的醬汁、油蔥酥就是美味可口的雞肉飯囉！

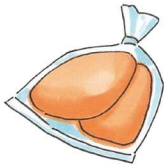
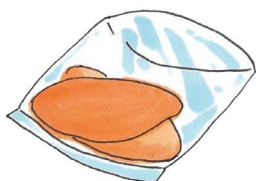


1

電鍋舒肥法：

把鹽漬好的雞胸肉放入耐熱袋或密封袋，加入喜歡的調味料（因為已經鹽漬所以不需再加鹽），盡量把空氣擠出，把袋子綁好。

電鍋只用外鍋，在底部放入一個盤子，防止肌肉碰到底部。取一溫度計，燒一鍋水至75度。



2

瓦斯爐烹調法：

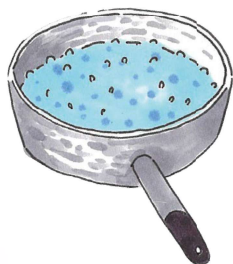
燒一熱水，待水滾後放入鹽漬好的雞胸肉。放入雞胸肉後，水溫會下降，

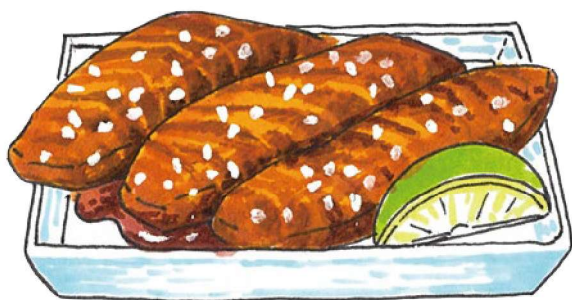
再等水滾後，熄火，

蓋上蓋子，

悶二十分鐘。

取出放涼後再調味，此方法雞肉絲比較明顯，較有嚼勁。





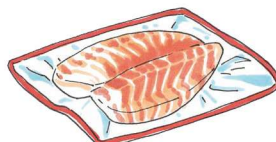
蒲燒鯛魚

料理難度 ★☆☆☆☆

鯛魚，是台灣最平價也最容易取得的魚種。平常除了紅燒或乾煎，也可以試試蒲燒這日式的作法，鹹鹹甜甜的口味，絕對是餐桌上的白飯殺手喔！

準備材料

• 鯛魚片：



• 醬汁調味料：



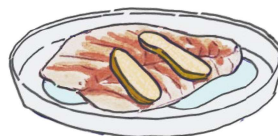
蜂蜜/麥芽糖 味醂 米酒 醬油

• 裝飾：白芝麻（少許）

食材處理

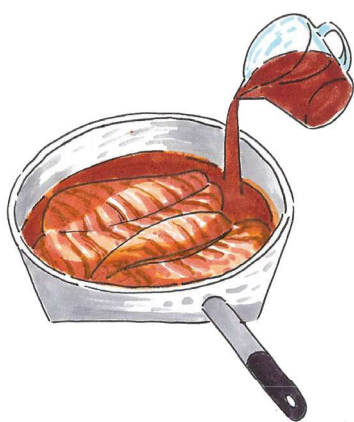
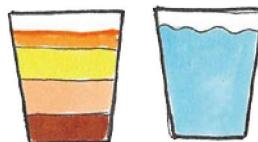
• 鯛魚片

魚片洗淨後加入米酒、薑片去腥，覺得麻煩也可以省略這個步驟。

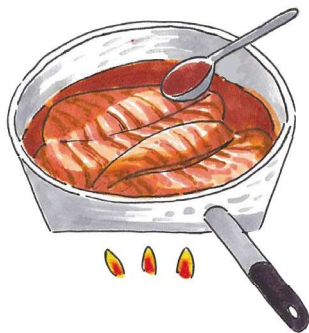


• 醬汁調味料：

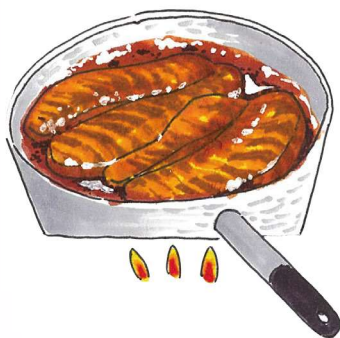
拿一量米杯
(約150-200cc)
-米酒 1/4杯
-味醂 1/4杯
-醬油 1/4杯
-水 1 杯
-蜂蜜 1 湯匙



1 將去腥好的鯛魚片放入平底鍋。不用加油，倒入混合好的醬汁後，再開火。



2 醬汁先用大火煮滾，轉中小火，有些浸泡不到醬汁的部分，用湯匙把醬汁澆淋在魚肉上。整個過程請勿翻動魚肉。



3 重複2的動作，約二十分鐘。醬汁會起泡而且變的濃稠，轉小火收汁，撒上白芝麻即可享用美味的蒲燒鯛魚。鯛魚片容易破碎，呈盤時需小心。



臺南市第19屆各級農、漁會 三首長當選名冊

	理事長	常務監事	總幹事
臺南市農會	梁順發	陳聰哲	吳嘉仁
臺南地區農會	葉繁弘	吳進池	楊憲仁
永康區農會	陳保全	康進忠	趙茂棠
新營區農會	魏國修	邱文清	林玲昭
白河區農會	包永松	吳清泉	龔瓊姿
鹽水區農會	余煥琛	黃瑞堂	邱子軒
柳營區農會	蔡金良	蔡坤成	陳右欣
後壁區農會	蕭麗姿	郭啟財	(候聘中)
東山區農會	籃顏美雲	李政龍	余淑琴
麻豆區農會	陳彰茂	余真治	孫慈敏
下營區農會	曾丁祥	馮朝興	(候聘中)
六甲區農會	黃榮麟	陳賜福	許書豪
官田區農會	林正容	陳竹霖	林定億
大內區農會	楊添雅	李昶源	楊新有
學甲區農會	陳榮輝	曾啟旺	李曉軍
佳里區農會	陳振華	陳世輝	(候聘中)
西港區農會	黃仁良	徐作欣	陳月英
北門區農會	吳永長	朱文賞	洪明農
將軍區農會	黃寶億	楊鄰穎	(候聘中)
七股區農會	陳福得	黃永明	陳崇欣
新化區農會	吳德強	鄭福榮	林侑融
善化區農會	蘇添益	李立先	楊耿榮
新市區農會	鄭登欽	劉 獅	李美嬋
安定區農會	蔡慶章	王崑泉	王寶民
山上區農會	林志勇	沈玉章	許弘霖
仁德區農會	陳木發	蔡壬癸	曾佳哲
歸仁區農會	林生才	陳春生	翁淑雲
關廟區農會	盧勝陽	吳榮哲	陳愛妹
龍崎區農會	林景文	胡顯進	林韋如
玉井區農會	江明哲	王民雄	莊文洲
楠西區農會	張勝榮	蔡宗茂	郭富文
南化區農會	錢百萬	黃永福	溫進添
左鎮區農會	林木崑	李茂昌	(候聘中)
南市區漁會	林士傑	郭建良	林鈺昕
南縣區漁會	李武龍	周萬松	陳崇德



臺南市市長

黃偉哲

敬賀

農業局局長

謝耀清

敬賀

臺南新農

Tainan New Agriculture

臺南市政府農業局

