

# 建立畜牧新形象

## 傳統畜牧業正積極轉型

文圖 / 侯惠茹

10月31日~11月1日由中華民國養豬協會主辦，行政院農委會輔導的「92年度畜牧新形象知性之旅」展開為期2天1夜的參訪行程。行程內容為參觀雅勝冷凍食品股份有限公司及三久牧場、黃梅蘭休閒農場。獲邀參加此項活動的共有20多人，主要為各雜誌及電視媒體的記者朋友，希望藉由實際參訪國內畜牧業的營運情形，深入了解台灣的畜牧發展。

行程的第一站，是位於桃園縣蘆竹鄉的雅勝冷凍食品公司，該公司以經營冷凍（藏）豬肉產製、加工為主。於民國77年即獲得行政院農委會審核通過使用CAS優良食品標誌，並以其優良肉品外銷日本，獲得日本消費者的喜愛。民國86年3月，台灣發生豬隻口蹄疫事件，國內冷凍（藏）豬肉外銷因此受



分裝成小包裝後，即可送往各大連鎖超市販賣



豬肉分切時，作業員均穿著全套防護裝備

阻。雅勝迅速轉型改以經營內銷市場為主，積極開發台中以北大都會區連鎖超市、大型量販店等市場，亦利用現有廠房設施與場地，提供相關客戶及業界承租使用，成為在不景氣中，少數能維持業績穩定的公司。雅勝公司許欽松董事長指出，國內養豬戶及相關產業因口蹄疫而損失不貲，許多小型業者因不堪虧損而相繼倒閉，一些較大型企業亦維持地很辛苦。加入WTO後，台灣將會受到進口肉品的競爭壓力，其中以可用於加工原料的部位較受影響，雖然國外肉品價格可能稍低於國產豬肉，但因國外市場供貨較不穩定，國產豬肉仍具有競爭力；另一方面則應積極建立消費者對



黃梅蘭休閒農場一隅

- 國產健康豬肉的信心，鼓勵國內消費者購買國產優良豬肉，由政府推動「食品標示」政策，規定所有市售肉品都必須註明「生產國家」，供消費者辨識。

第二站南下到雲林縣二崙鄉，參觀「三久牧場」，該牧場主人洪崇拼董事長原從事建材生意，因緣際會下回到家鄉投資養豬事業，從民國86年至今已超過7個年頭。三久牧場以「品質、健康、環保」為經營目標，由於洪董事長擁有工業專長，在牧場的經營上亦帶入工業化的經營方式，讓傳統的養豬業加入新的生命力。目前該牧場已通過ISO9001及ISO14001品質系統及環境認證，全場採用三段式廢水處理，將養豬肥水轉換成能源再利用，且以沼氣發電，再將污泥製作成有機肥料使用，成為農委會評定之優良畜牧場。三久牧場堅持生產安全、健康、衛生的豬肉，利用先進的設備及嚴格的隔離管制，提升豬隻的育成率，生產不施打抗生素的健康豬肉。該牧場飼養的豬隻，還有一個特色，就是畜舍白天全區播放輕音樂，據說可減少豬隻在人員進出時所產生的躁動與不

安；另豬舍內均為水簾式畜舍，有電腦濕式餵飼系統及豬廁所的設計，提供豬隻生長的舒適環境，在這裡每隻豬都乾乾淨淨、白白胖胖，如此現代化的設備令人對畜牧業的印象耳目一新！

最近台灣興起一陣旅遊風氣，一些結合農業的休閒農場如雨後春筍般地出現，但是畜牧業也要走休閒路線，你聽過嗎？以飼養家禽為主的黃梅蘭女士，正在規劃籌建一個結合畜牧與休憩功能的休閒農場，名為黃梅蘭休閒農場。該農場位於苗栗縣後龍鎮，佔地約2.7公頃，預計未來場區將有畜牧場、小型可愛動物園、餐廳、會議廳、休憩步道、釣魚池及烤肉露營區的設施，擬提供清靜、悠閒的休憩環境。由於主人本身從事家禽類養殖，到此一遊絕不可錯過口味獨特的土雞風味餐。

結束2天1夜的畜牧之旅後，讓人印象最深刻的是經營者在畜牧業的堅持與認真。即使從事的是最傳統不過的行業，卻也費盡心思去求新求變，以企業經營的方式出發將畜牧業朝向多元化發展，國內的畜牧業無可避免地將遭遇市場開放的價格競爭，在面臨這種危機與挑戰時，我們看到仍舊有許多業者願意繼續投入金錢與時間，以生產國產優良肉品為職志，甚或主動地將產業轉型為觀光事業，追求畜牧業的多元化發展。對國內用心經營的畜牧業者來說，消費者選購國產優質肉品就是對他們最好的鼓勵與支持！

