

## 雲林快樂豬 · 重塑養豬產業

雲林縣政府農業處畜產科

文圖 | 林麗娟 部分圖片提供 | 雲林縣農業處

「雲林快樂豬」誕生了，受到全國消費者熱愛，供不應求。

### 尚讚產品 · 一流行銷

「雲林快樂豬」產銷履歷品牌豬肉是來自於農業處長呂政璋、畜產科長郭正宏的發想，幕後最重要的成功推手則是處長呂政璋，還有一群熱愛雲林的人共同努力，「尚讚」的產品加上一流的行銷，獲致空前成功。

農、漁、畜產是「農業首都」雲林縣最大的驕傲，透過舉辦「萬人吃肉粽·雲林寫歷史」締造金氏世界紀錄的活動，推動「快樂豬」優質肉品，也推動地方產業。

呂政璋處長指出，近年來，雲林縣偶有不法業者私宰販售斃死豬，影響雲林養豬業的聲譽至鉅，縣府除與合法業者強力支持檢調嚴懲不法業者外，並配合農業首都政策，97年4月25日透過萬人吃肉粽的活動，打響「雲林快樂豬」的名號，建立「尚好、尚讚、尚安全、尚健康」的品牌豬肉，讓消費者認同快樂豬的安全與健康。

活動重頭戲係由1萬4,000多名參加者於上午11時一起撥開粽葉、品嚐香噴噴的肉粽，金氏世界紀錄國際認證人員當場認證，「We made it!」成功創下紀錄，大家一起做到了！

### 五大要件 · 建立品牌

畜產科長郭正宏表示，過去受到極少數不肖養豬業者的影響，讓部分人士誤認雲林縣是斃死豬的故鄉，事實上，雲林縣擁有130多家優良養豬場，「雲林快樂豬」的品牌建立，已獲得多數養豬業者的認同並加入，而要成為「雲林快樂豬」，



快樂豬標章



必須具備以下 5 大要件：

- 一. 具產銷履歷
- 二. 無藥物殘留
- 三. 健康安全的生態環保豬舍
- 四. 品牌化認證
- 五. 必須聽音樂長大



（左 4）蘇縣長和大廚用快樂豬包粽挑戰紀錄創造歷史

「萬人吃肉粽·雲林寫歷史」活動藉由採用「快樂豬」的豬肉、古坑的棕葉、香菇、濁水溪米、北港花生、西螺醬油作為粽子的主要素材，配上大埤酸菜湯、古坑竹筍湯、口湖蛤仔湯等，將雲林縣的農特產一併打響名號。

### 雲林綺雞·產履驗證

雲林縣政府為行銷優質農產品，舉辦「發現雲林，無限雞情～雲林綺雞」發表會，縣長蘇治芬邀請雞肉加工廠商凱馨企業、東峰食品、元長家禽生產合作社展示各家雞肉烹調食品，現場香氣四溢、令人食指大動，大家品嚐後都留下深刻印象。

「雲林綺雞」的 5 大特點包括：

- 一. 從畜牧場生產到屠宰分切、販售，全程通過產銷履歷驗證
- 二. 無藥物殘留
- 三. 安全衛生電宰
- 四. 黃金 72 小時
- 五. 聽音樂長大

所謂「黃金 72 小時」，係指雞肉



物產富饒之都雲林-綺雞快樂豬

必須在黃金賞味期的 3 天內送到消費者手中，以避免雞肉轉硬，吃起來肉質甜美又鮮嫩多汁。

### 哈拉認證·開拓藍海

雲林縣政府全力

推行「農業首都」政策，打造「雲林綺雞」品牌，強調「尚好、尚讚、尚安全」的品牌特色，農業處長呂政璋指出，目前取得「雲林綺雞」認證廠商的凱馨實業，是取得 ISO22000、CAS 及通過 HALAL 驗證的優良肉品供應商，而東峰、元長正積極申辦產銷履歷驗證中，很快就能加入「雲林綺雞」肉品的行列。

捷報頻傳，雲林縣府踏出大步，與清真寺合作，為雞肉農產品申請「哈拉 Halal」安全、合法、人道關懷認證，為農民找到新的通路，搶攻中東市場，找到了快樂新藍海！

雲林縣的優質農畜產品「綺雞」廠商凱馨實業，再創奇「雞」，率先取得清真肉品哈拉認證，呂處長說，有了哈拉認證後，未來雲林縣的優質農產品在回教國家將暢行無阻，開拓中東以杜拜為主的市場

以及東南亞以吉隆坡為首的回教地區，尤其是金磚四國的印度，「綺雞」邁出國門、雄心萬丈！

