



花蓮縣壽豐養殖漁業生產區管理委員會主任委員／蔡志峯

養殖新觀念(2)

壽豐鄉的養硯經驗



黃金蜆—花蓮縣壽豐鄉壽豐養殖漁業生產區的特產。



摸蜆兼洗褲—壽豐養殖區的體驗漁業親子活動
(圖／壽豐養殖區 蔡志峯)

花蓮縣壽豐鄉養殖區，位於中央山脈及海岸山脈間之花東縱谷，風景清新秀麗。因地下水豐沛，養殖條件堪稱得天獨厚，本區所養之吳郭魚，由於擁有自然湧泉、流水式的飼養，風味特佳，絕無臭泥味，頗得消費者青睞。蜆乃本專業區之主要特產，拜地利之賜，產品品質無出其右者，肉質飽滿，滋味甘美，顏色鮮黃，素有「黃金硯」之美名。

本區養殖戶一本勤儉的個性，在原本荒廢的河川地，開創一片養殖天空，配合農政單位在技術、研發、合作運銷上之積極輔導，更創造了上億的產值，交織成一幅富庶、安樂的農家景象。近來，為配合國家整體經貿政策，以及未來加入GATT之準備，本專業區之養殖戶，再不能安逸於過去的成就，所謂「蠻幹無路用，打算較要緊」，環境的變遷、政策的轉向，都可能使勤勞的農漁民，心血付諸一炬。在面臨未來的衝擊，本區養殖戶也逐步調整其生產方式形態，降低生產成本等對策以為因應，其具體做法如下：

■ 產品精緻化

朝大而上等的產品發展，或延期採收，或精選蜆魚種苗，改善生產技術，創造更好的生產環境，

以期使現有之產品更具競爭力。在產品包裝方面，也是我們力求突破的一環，在這講求包裝的時代，即使有優良的產品，而無高水準的包裝，也難獲得消費者的青睞。基於這種理念，朝著精緻的產品、精緻的包裝，是未來努力的方向。

■ 生產高經濟價值魚類

試養其他高級淡水魚類，評估其可行性，滿足消費者對生鮮活魚的需求。考慮未來入關之後，大量冷凍魚獲的湧入，唯有高級魚類及活魚才有生存空間的事實，所以必要在這方面未雨綢繆。

■ 自動化

由於農村人口老化，年輕人外流嚴重，勞力不足、工資高，唯有在管理、採收、篩選、分級、包裝儘量自動化，以縮短採收、分級包裝、整理池塘之工時，使池塘利用效率發揮到最大，達到降低人工成本，增加產能的目的。

■ 產銷多元化

擺脫以往之單一銷售管道，直接供應超市、學校、公家團體、國軍副食等，以減少中間剝削增加利潤。

■ 建立品牌

利用本區優勢，發展一鄉之特產，建立品牌以激勵消費者購買慾。除了好的品質，也配合有效的促銷活動，使「好東西讓更多人分享」，同時也讓消費者有機會，肯定我們的產品，進而建立穩固永續的生存空間。

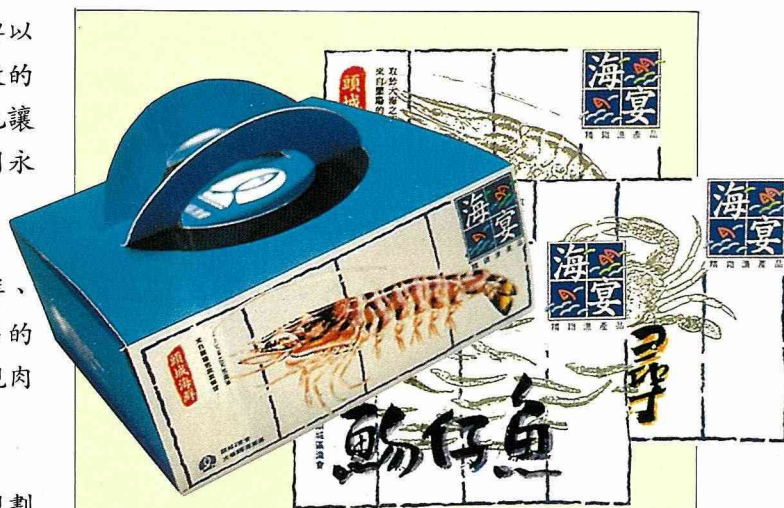
■ 加工研發

使單一的产品多元化，配合現代人講求新鮮、快速、健康等飲食習慣之改變，提供消費者更多的選擇。如吳郭魚丸、蚬仔丸、蚬精粉、蚬精、蚬肉真空包、蚬肉調理包等之開發。

■ 休閒漁業

結合國人日漸重視休閒生活的趨勢，逐步規劃充實硬體設備，如籌建蚬生態館、展售館，導引消費者參與「摸蚬兼洗褲」等親子活動體驗漁村生活，提高其觀光、旅遊、教育等價值。

政府值此轉變之際，在貿易、補貼、救助、生產運輸及農民福利上，已積極準備去降低衝擊，而身為安份守法的尋常百姓，也應調整腳步去適應變遷，「自助而後人助」，趁此機會提昇經營之型態，不願再作一個「坐以待斃」的老農漁民，那麼此次入關的危機，又何嘗不是個轉機呢？



來自東北角的海鮮

為了一新消費者對魚貨的感覺，頭城區漁會選定了草蝦、斑節蝦、蟳、魷仔魚四種產品，進行全新包裝的設計，不僅為產品下了新註解，也展示產品新風貌，更讓消費者可以一嚐宜蘭健康美味的水產品。

蚬



蚬，本省俗稱「蚬仔」，乃淡水二枚貝類。蚬的產地遍及朝鮮半島、美洲大陸、中國大陸及台灣，在本省原棲息繁殖於各淡水河川、湖泊、灌溉渠道，由於河水污染，天然蚬產量大減，目前主要養殖蚬產地主要集中於花蓮、雲林、彰化、桃園等縣。蚬殼表面呈金黃色到暗褐色之間，顏色光澤愈完整均勻愈健康。蚬肉質鮮嫩、美味，營養容易為人體消化吸收，且富含高量肝醣、鳥胺酸等養份，對維護肝臟的健全功能，具神奇的效果。