



台灣雖然是個海島，可提供養殖的濱海濕地並不多，彰化縣沿海的養殖面積約3000公頃，成為台灣西岸重要的水產養殖基地，年產魚貝類約5萬公噸，其中年產量佔全台80%以上的文蛤和花蛤，為最具特色的水產，也是台灣最大的花蛤生產區。

從空中鳥瞰彰化縣鹿港、王功漁港之間的淺水海域，處南北潮水之交會地帶，全年受到南向寒流、北向黑潮，以及季節風漂流作用，具備了發展養殖漁業之優良條件。同時，此一海域又遠離大肚溪、濁水溪等河川出海口污染源，海水純淨清澈，是養殖花蛤最理想的海域。有100多位蛤農共同組成的「彰化縣漁產生產合作社」，正是台灣文蛤與花蛤產業的幕後英雄。

現任「彰化縣漁產生產合作社」場長許乙齡回顧創設合作社的演進過程。民國68年，有一群在彰化沿海從事花蛤養殖的蛤農，以300公頃的養殖面積，共同

濕地養殖 精緻漁業

穩定成長的彰化縣漁業生產合作社

■彰化縣濱海的花蛤養殖區。

合作經營組織了「彰芳貝類養殖場」，從事文蛤、花蛤的專業養殖。至73年，經取得260公頃的養殖地合法使用權。75年，仍以260公頃養殖面積登記為「漢寶合作農場」，辦理花蛤、文蛤合作經營的養殖、運銷業務。民國85年，重新登記為「彰化縣漁產生產合作社」，養殖面積擴大到371公頃，除從事花蛤、文蛤的養殖與運銷業務外，也擴及水產品的研發加工。

許場長說，「彰化縣漁產生產合作社」為配合政府跨世紀多元化農業政策，在農政、漁政單位輔導下，辦理「86年度台灣省農業建設方案—水產品加工及處理計



■省產花蛤80%以上來自彰化縣濱海濕地。



■「彰化縣漁產生產合作社」養殖區位置圖

畫」，購置冷凍乾燥機等設備，與行政院農業委員會水產試驗所合作，研發出花蛤精、花蛤酵素、花蛤丸等系列健康產品，經推出上市後，市場反應熱烈，驟增的銷售量，不僅提升社員的收益，也穩定了產地原料的價格。

許場長強調，花蛤系列產品保存了天然風味，從原料採收到提煉加工過程，都以科學化作業管理，衛生無污染，絕不添加防腐劑或其他人工合成的化合物，品質精純彌足珍貴，請國人多多享用。



■花蛤丸。



■花蛤精。

■花蛤酵素。



「彰化縣漁產生產合作社」服務專線 04-899 0127

■花蛤精濃縮膠囊。