

採訪・攝影／蔡佩娟 部分照片提供／振聲冷凍食品股份有限公司

堅持傳統・邁向國際 帶領台灣鴨肉產業起飛的火車頭 振聲冷凍食品股份有限公司



撿毛



內臟檢查

對許多台灣民衆而言，「養鴨人家」在河邊趕鴨的鏡頭，是熟悉不過的農村景觀，也是台灣農村體系不可或缺的一環。從60年代至今，養鴨人家與台灣一起走入經濟起飛的年代，而振聲冷凍食品股份有限公司以人力手工作業配合現代化電宰設備，讓這項傳統產業得以持續成長，扮演養鴨產業火車頭的角色，並帶領整體產業走向國際。

走進振聲公司的電宰廠，寒意迎面而來——爲了維持肉品的新鮮度，電宰廠必須維持室溫15°C的作業環境。忙碌的員工有的忙著脫毛、有的忙著分切，部分員工則雙手泡在冰水中清理鴨胗——鴨胗表皮有一層薄膜，很難清除，工作人員以鐵製湯匙熟練地刮除——經過多年的作業經驗，這個傳統方式仍是目前最有效的方法，即使在所有生產過程均已自動化、機械化的今日，這項作業仍然必須以人力進行，無法以機器取代。冰水中，隱約可見大大小小的冰塊，被工作的雙手撞得鏗鏘作響，作業人員的雙手日復一日浸泡在冰水中，其間辛苦只有當事人才能體會。

降至4°C，但振聲公司之產品以外銷日本爲主，日本對急速降溫的要求更爲嚴格，「我們必須在90分鐘內讓溫度快速冷卻至7°C，在這樣的要求下，爲了維持產品的新鮮度，我們員工的雙手常常必須在布滿冰塊的水槽工作」，看到這些默默工作的人員，讓人不由得感到佩服。

優良食品・自動化生產

邱鈺婷說，振聲公司於民國72年2月由其父親邱順天創立，位於屏東縣鹽埔鄉，目前員工人數約200人，民國73年即購入自動化機器投入生產，目前屠宰量每日約爲1萬3千隻鴨，74年研發調理食品，並引進加工處理設備，84年通過CAS優良肉品認證，88年通過法商BVQI的ISO-9002認證，91年配合法令設置獸醫檢查站，爲家禽作屠前及屠後檢查，進一步確保肉品安全。

邱鈺婷表示，振聲之原料以土番鴨及北京鴨爲主，外銷日本多爲北京鴨，內銷市場則以土番鴨爲主。北京鴨原產於華北，後傳入美國，在美國選育成爲羽色純白、體型較爲碩大的世界知名品種，後由農復會引進而在台灣生根，目前與振聲配合的契養戶所飼養的品種爲英國種。北京鴨生長快速，脂肪堆積量大，較爲肥美，不適合台灣的烹調習慣與口味，多供外銷。土番鴨爲公番鴨與母菜鴨、改鴨或北京鴨雜交產下的後代，遺傳了北京鴨生長迅速的特性，肉質則遺傳番鴨鮮美香醇且不油膩特性，台式烤鴨即使用該品種。

產業特性・仍依賴人工

「比起白肉雞屠宰業，鴨肉電宰業所需的人力密度更大，員工也更爲辛苦。白肉雞電宰因肉雞體型一致，大部分過程都可自動化，但鴨肉電宰仍相當依賴人力，兩個行業有相當顯著的差異……」振聲公司董事長特助、也是第二代接班人邱鈺婷分析鴨肉行業，帶著體恤與溫柔的語調訴說員工的辛酸。她說，由於台灣肉鴨飼養週期長短不一，體型差異大，因此屠宰過程每一個環節都需要人工，無法全部自動化。

她解釋，依據CAS規定，肉品溫度在3小時內須

生產履歷・讓鴨子游水

振聲是目前唯一實施生產履歷的鴨肉工廠，契養戶約有20~30戶，因部分契養戶不只經營一處養鴨場，因此合作之養鴨場約維持70~80場，地點以屏東及花蓮為主。屏東養鴨場的規模大約一甲地飼養1萬隻鴨，花蓮場的密度較小，兩甲地約僅飼養1萬2000隻。邱鈺婷說，由於鴨隻性情溫和，管理容易，許多契養戶均由振聲提供雛鴨、飼料、技術，鴨子生病了，即派遣獸醫師前往養鴨場診斷、開立安全合法的藥方。由於成鴨的飼養天數為75~80天，因此該公司堅持45~50天後即不再加藥，若鴨子在限制施藥期間生病，不得已施藥時，則必須延長飼養天數，以保證沒有藥物殘留的問題。

振聲養鴨場都有一個水池，「讓鴨子游水」是台灣養鴨的特色，與其他國家飼養方式有所不同，「游過水的鴨子毛色較為光亮，價值高，而且以此種方式飼養的鴨子較健康，內臟才能食用」邱鈺婷強調，這也是振聲的鴨腸、鴨胗、鴨舌美味的祕密，台北知名的滷味店「老天祿」，食材即由振聲提供；鴨肝也常用來作成遠近馳名的肝醬，而健康的鴨更是生產肝醬不可或缺的條件。

肉質獨特・延長飼養期

堅持75~80天飼養期是台灣鴨比其他國家鴨隻附加價值更高的原因，國外一般飼養期為40多天，鴨子大約36天後開始換毛，換毛期間，許多針毛很難處理，且無使用價值，換毛後的鴨毛品質較佳，價值相對提高；另一方面，肉質也是考量延長飼養期的原因之一，40多天的鴨還未開始長肉，振聲的產品經過75~80天的飼養，肉質獨特，因此振聲生產的鴨隻在日本市場價格比大陸貨高出一倍以上。

邱鈺婷表示，振聲相關作業均依照行政院農委會動植物防疫檢疫局「畜禽屠宰管理法」規定，無論繫留、吊掛、電昏、放血、燙毛、脫毛、掏內臟、內臟分離、清洗、冷卻、分切、包裝、急速冷凍、加工等程序，均依「屠宰廠之設置標準」、「屠宰作業規範」、「屠宰衛生檢查規則」等規範，所有產品均經政府駐廠獸醫師縝密的屠前與屠後檢驗合格才放行，從農場活禽飼養、屠宰到加工製造現場及產品保存運輸等，每一環節都符合食品衛生安全標準，CAS執行單位更不定期到工廠查驗與產品抽驗，讓消費者買的

安心、吃的健康。

示範廠商・現代化設備

振聲公司一直以來是國內肉鴨電宰業示範廠商，擁有最先進的設備，儘管如此，人力需求仍比其他電宰廠高，這也是鴨肉價格高於雞肉的原因之一。為讓消費者吃到更優質的產品，該廠員工在工作崗位上努力不懈，彌補機器作業不足的一面。例如脫毛過程，就是一項耗費人力的工作，雖然脫毛機可拔除鴨毛，卻無法處理毛細孔內殘留的細毛，一般消費者在國外吃到的鴨肉即屬此種，但振聲卻以大量員工採用最傳統的手工拔除這些細毛，消費者才有機會吃到表皮光滑、油而不膩的鴨肉。

振聲目前為全國規模最大的鴨屠宰場，供應電宰鴨肉市場80%的貨源，也是我國外銷日本的主要廠商，每月出口量達百噸以上，不過台灣市場仍以傳統市場屠宰的鴨為主，CAS電宰場所占的量僅有20%而已，仍有相當大的成長空間，主要原因是台灣的消費者對冷凍鴨肉的接受度不高。邱鈺婷解釋，白肉解凍後變化不大，而鴨肉含有大量的紅色纖維，冷藏後肉色會變深紅，賣相不佳，在冷藏市場不易銷售，其實，紅色纖維直徑較細，因此鴨肉較堅實且多汁，膠原蛋白與磷脂質豐富，風味更特殊，消費者大可放心吃。

煙燻鴨肉・最愛伴手禮

振聲的產品享譽國際，今年初轟動一時由「北京全聚德」與「香格里拉遠東飯店」合辦的北京烤鴨套餐，鴨肉即由振聲供應。振聲產品可分為生鮮與熟食兩大類，鴨肉分切規格從全鴨到鴨心共有20多種，熟食部分，最具盛名的首推「煙燻鴨腿」及「煙燻胸肉」，由日本技術指導及指定配方製成，用核桃木煙燻後的煙燻鴨，風味獨特，成為當地人或遊客最愛的「伴手禮」。

鴨子具有耐粗食、抗病力強、生命力堅韌等特性，使養鴨產業成為台灣農村體系不可或缺的一環，從60年代至今，養鴨人家帶給台灣農村溫馨、親切的景觀，與台灣一起走入經濟起飛的年代，而振聲公司以現代化的肉鴨電宰廠讓這項傳統產業得以持續成長，扮演養鴨產業火車頭的角色，並帶領整體產業走向國際。

振聲冷凍食品股份有限公司

地址：屏東縣鹽埔鄉新二村維新路168-8號

電話：(08)793-3121 傳真：(08)793-3125

網址：<http://www.shinsei-foods.com/>