

圖文／蔡佩娟 部份圖片提供／台灣農畜產工業股份有限公司

# 企業規模 · 跨國合作 帶領台灣養豬產業走向黃金年代

## 台灣農畜產工業股份有限公司

在增加農民收入、改善農村生活、繁榮農村經濟的願景下，台畜公司歷經種種困難後創立，並成功外銷冷凍豬肉到日本，解決國內毛豬生產過剩及滯銷困境，不僅促使台灣養豬產業快速發展，並帶動飼料工業及動物藥品工業等產業，台灣養豬產業從此揚名國際，以台畜公司為首的現代化電動屠宰業扮演關鍵角色，如同台畜公司會客室一副對聯



會客室中的對聯

「裕台有道農家樂，屏畜功深牧業興」所描述，一路走來，台畜公司與台灣養豬產業一起走過風風雨雨的歲月，創造台灣成為令世界嘆服的養豬王國。

### 中日合資 · 技術先進

「台畜公司早期是中日合資公司，所有技術支援來自日本，因此一開始就擁有先進的製造技術、完善的管理及品管。」台畜屏東工廠副廠長黃存后強調，中日合資的跨國合作模式，對台灣早期進入新興行業具有相當重要性。在日本技術人員充分的指導下，除了冷凍豬肉，加工類產品如蓬萊火腿、三層煙肉、洋式香腸等也陸續生產。至今台畜火腿與日本高崎火腿的商標均為T HAM，足見兩者深厚的合作關係。

台畜成立早期，政府相關單位尚未發展CAS制度，但因深受日本嚴格的製造及品管程序影

### 開拓外銷 · 揚名國際

民國50年初，養豬是屏東地區農村主要副業，台畜公司廠長王志興回顧當年農村景象指出，「當時農家養豬的數量，有的兩三頭，有的十幾頭，稍有規模者，也僅數十頭至上百頭，少有企業化經營」，王廠長述說台畜公司成立時的狀況，當時的屏東縣長張豐緒及主管單位官員認為，若要增加農民收入、改善農村生活、繁榮農村經濟，養豬業必須開拓外銷市場，因此開始為成立現代化肉品製造加工廠催生，經過積極奔走、赴日洽商，克服種種困難，中日合資的「台灣農畜產工業股份有限公司」於1967年創立，1968年開工生產冷凍豬肉，並外銷日本，為台灣首創開拓日本市場的現代化冷凍肉專營加工廠。

王廠長強調，由於台畜公司成功外銷冷凍豬肉到日本，解決國內毛豬生產過剩及滯銷困境，增加農民收益，更促進毛豬品種改良，奠定冷凍豬肉外銷的基礎，此外，也帶動相關產業，如飼料工業及動物藥品工業。台灣養豬從此揚名國際，台畜公司為首的現代化電動屠宰業扮演著關鍵性的角色。



位於屏東廠前的產品展示場兼賣場

響，早已發展一套成熟的製造及品管標準，由於產品也外銷日本，更受到日本規格的嚴厲監督，因此台畜的產品可說是在嚴謹的制度下所生產，1977年，台畜努力終獲迴響，獲得「品質分等工廠甲等廠」，代表著他們的努力受到肯定，對台灣而言，無異是開啓肉品品質控管的序幕。

## 優良肉品廠商·台灣首家

而後政府開始推動CAS制度，首要即從優良肉品著手，副廠長黃存后說，「由於當時台畜已有完善制度，因此政府推動CAS制度常參考台畜的規格，很多政府官員甚至到台畜駐廠學習」。1986年，CAS正式上路，台畜獲評選使用「CAS優良肉品」標章。廠長王志興指著台畜的CAS標章，大圓章上醒目的紅色CAS字母底下有一排數字--第0101○○號，黃副廠長解釋，前2碼01代表肉品類，中間2碼代表廠商編號，最後2碼代表產品編號，也就是說，台畜是台灣第一家CAS優良肉品廠商！

台畜屏東廠分為屠宰與加工兩部分。王志興表示，台畜所採用的原料毛豬均為衛生管理良好的養豬場飼養的健康毛豬，飼養至成熟期至少需6-7個月，所有屠體均經防檢局檢驗合格，才可進行加工製造，目前每天屠宰量約200頭，由於加工廠需求量大，所屠宰的豬隻大部分提供台畜本身的加工廠使用，因此台畜賣的生鮮肉品並不多。

## 全豬利用·提高價值

台畜公司的加工用原料豬肉都由自有屠宰廠提供，一方面品質可獲得最佳控管，另一方面可以降低成本，這是台畜肉品得以提供經濟實惠、品質保證的原因。王志興指出，台畜目前兩大生產管理重點，一為生產更為新鮮、健康的肉品，一為擴大全豬的利用。他強調，目前台畜在超市上架的產品均不添加防腐劑，並朝減鹽、減糖等



台式香腸的檢測機及自動包裝機

健康方向發展。為提高服務水準及維護產品品質，台畜採用經銷商制度控管銷售流程，備有最新設備的冷凍、冷藏車，每日將工廠生產的產品以最迅速的方式配送至全省各銷售據點。

目前為因應台灣社會形態的轉變，研發縮短料理時間的產品，很多產品不是拆開即可食用，就是加熱即可食用，對兼顧家庭與工作的婦女來說，十分便利。



朝全豬利用方向而開發的新產品

## 加工產品·用心開發

由於用心開發產品，1998年，台畜公司並榮獲行政院農業委員會肉類「新開發產品獎」，該獎項並非每年頒發，台畜公司從眾多廠商中脫穎而出。研發部協理藍宏修表示，台畜產品個個都是學問：歐式冷蹄除了去骨，還塞了一塊後腿心肉以提高嫩度；煙燻得用上等的胡桃木；西式醃製的原料肉須經過「按摩」以加速調味料吸收，此種歐式加工法宛如將原料肉送到美容院般保養；另有一款「成吉思汗」全腿，採用歐式乾醃法，以人工從外部抹鹽，讓鹽分慢慢滲透入肉中，醃漬期長達一個月之久。

台畜公司的會客室有一副對聯，是台畜公司董事長張裕屏的好友陳吉雄所贈，「裕台有道農家樂，屏畜功深牧業興」，對聯雖以董事長的名字作為起頭，但不也是台畜公司成立至今的寫照？台畜自成立以來，與台灣的養豬產業一起走過風風雨雨的歲月，繁榮屏東地區的農村經濟，與眾多豬農一起努力，創造台灣成為令世界嘆服的養豬王國。 [圖]