



劉天和的「百年事業」，對土地、對環境而言是永續發展

從農場到餐桌

全方位的健康食材供應網 「天和生物」系列報導〈四之一〉

在數度與病魔奮戰的過程中，劉天和深刻體悟健康飲食的重要性，卻發現真正無毒、有機的食材取得不易，決定投入這片藍海。

從台灣第一條有身分證的健康魚、全球第一家HACCP與GAP雙重認證的養殖場，到符合生產履歷國際趨勢的綠色農場、全方位的農漁畜牧食材供應網「天和鮮物·海島食堂」，從農場到餐桌，全程透明，雖然拓荒的過程十分艱辛，但他深信，事在人為，只要把握核心價值、明確定位，「百年事業」依然大有可為。

採訪·攝影／王櫻

部分照片提供／天和生物股份有限公司

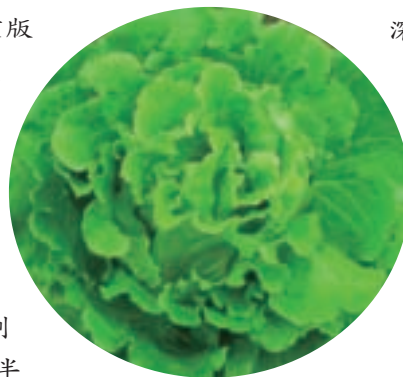
「**要**做，就做到最好！」是天和生物股份有限公司董事長劉天和在面對事業種種挫折仍然堅持的行事原則；在燦爛的「Big Smile」下，處事嚴謹的劉天和，無論是個人健康的試煉，或是事業版圖屢屢跨越領域的拓墾，所展現永不放棄的毅力，不由得令人敬佩。

罹癌之後的覺醒

靠著向舅舅借貸的5萬元，劉天和以冷凍空調事業創業；80年代帶領公司轉型，往半

導體廠房營建發展，聯電、友達、茂德、群創等大廠都是他的客戶。正處於事業巔峰之際，劉天和卻罹患大腸癌，在數度與病魔奮戰的治療過程中，瘦到皮包骨的他深刻體悟健康飲食的重要，卻也因此發現真正無毒、有機的食材取之不易，尤其是最適合病患的食物—魚肉，觸發了：「如果老天爺再給我一次機會，我一定要提供健康的食物給大眾。」的想法。

劉天和養病期間，正值網



天和綠色農場的蔬菜青翠新鮮

路泡沫化，變動快速、產品生命週期短暫的科技業，促使劉天和開始思考建立「百年事業」這件事，他醞釀再次轉型……。喜歡閱讀的他，在管理學大師彼得·杜拉克的書中讀到，水產養殖業是未來的明星產業；又從自己的親身經歷中發現，真正健康、沒有污染的食材難以取得，他彷彿看見了一片藍海，決心跨足全然陌生的領域，以養殖純淨的水產為另一個事業的出發點。

個性劍及履及的劉天和，在澎湖迅速建立起規模傲視全球的箱網養殖場；並以2年時間養殖出台灣第一條有身分證的健康魚——「天和珍鱺」。

箱網養殖的藍海

劉天和投入龐大資金於海鱺養殖，2003年成立「天和海洋開發股份有限公司」，規模之大，從全球海鱺年產量1萬噸、天和漁場就占了5千公噸可以窺見；行銷網絡遍及美國、歐洲、日本、韓國、澳洲等地。

爲了有效率養殖出安全、純淨的水產，劉天和複製了高科技營建的經驗，採用MIS管理系統，將專業e化的管理應用於養殖過程的每個環節，嚴格監控魚苗來源、成長過程、飼料成分、魚群健康狀況等；並委託國際檢驗機構(SGS)檢驗重金屬及藥物殘留，除了生產履歷外，並成爲全球第一家獲得HACCP與GAP雙重認證的養殖場。

然而，在技術逐漸成熟之際，2005年，



天和綠色農場的土壤、水質都經過檢驗

強烈寒流來襲，澎湖海上漁場海鱺成群凍斃；去年又經歷澎湖60年來少見寒害，漁場產能幾近於零。面對接二連三的挫折，水產養殖事業一再歸零，激發出劉天和強韌的生命力，他不屈不撓，反而將凍死的魚製成高品質的肥料與飼料，再開戰場，在嘉義縣建立天和綠色農場，栽培有機蔬菜，養殖豬、雞、鵝，架構出完整的健康食材供應鏈。

綠色農場的理念

天和綠色農場設於嘉義縣中埔鄉，由專業農民負責照顧，劉天和並聘請台灣動物科學研究所的博士群爲顧問團隊，更邀請美國哈佛大學學者爲產品顧問，爲提升產品品質效力。除了綠色農場外，或以直營、合作、契作等模式，分別在台中縣外埔鄉飼養海藻豬、嘉義縣梅山鄉飼養海藻雞、雲林縣飼養海藻鵝，並與飼料廠合作，生產該公司引以爲傲的健康飼料。

天和綠色農場由專業農民負責照顧





養雞場空間寬裕，採尊重天然方式飼養，獲人道認證 以澎湖褐藻飼養的海藻豬



「天和珍饈」行銷遍及美國、歐洲、日本、韓國、澳洲等地 飼養過程透明，符合生產履歷安全追溯國際趨勢



台灣第一條有身分證的健康魚 — 「天和珍饈」 市面上唯一含有EPA及DHA的海藻雞與海藻鵝

在哈佛大學學者建議下，天和使用澎湖水產及漁場所在地—西嶼獨有褐藻製成肥料

與飼料，所生產的農林畜牧產品不僅安全、品質提升，香氣更為濃郁、肉質愈見甜美。

農場裡的豬、雞、鵝一律足日飼養，不施打生長賀爾蒙、抗生素，飼養過程透明，符合生產履歷安全追溯的國際趨勢，肉質不但含有OMEGA3、OMEGA6等優質營養素，尤其海藻雞與海藻鵝所含維生素E更高出市售產品5倍，且是市面上唯一含有EPA及DHA的雞、鵝肉。

天和綠色農場的土壤、水質都經過檢驗，以人工除草，使用天然肥料，是台灣首家通過德國CERES機構有機驗證，並符合美國USDA及歐盟EEC 2092/91有機驗證標準的農場。劉天和所謂的「百年事業」未必意指代代相傳，然而，對土地、環境而言，所意味的就是永續，是深長而久遠的。

有機賣場的氛圍

繼水產之後，劉天和一步步架構全方位的農漁畜牧食材的健康供應網，去年在台北成立「天和鮮物·海島食堂」，由點而線，串聯起整個供應鏈，將整個生態健全循環的概念呈現於旗艦店，從農場到餐桌，不必迂迴繞道，全程透明、令人安心。

「天和鮮物·海島食堂」的調性與一般有機店截然不同，很有「誠品」的味道。深褐色的木質地板與陳列架充滿原味的意象；購物空間寬敞，貨品陳列井然有序，除了自家的農漁畜牧產品及一般有機商品外，一入門是看了、聞了就讓人感到幸福的烘焙坊，製作麵包的原料來源一五一十寫在牆上；還有



位於澎湖的天和海洋漁場



「天和鮮物」裡的生鮮蔬果區



「天和鮮物」很有「誠品」的味道



「天和鮮物」一入門是讓人感到幸福的烘焙坊

「天和鮮物」
健康美味的
有氧蔬果吧

兼顧美味與美感的健康果汁吧；以及使用天和海鱺或海藻豬、雞骨頭熬製高湯，搭配有機食材的原湯涮涮鍋，全方位健康的氛圍，隨著一進一出的呼吸，一點一滴淨化身心、靈。

核心價值的堅持

雖然有機市場深具潛力，但對市場的拓荒者而言，卻是艱辛的，總是要求自己站在制高點的劉天和，更明白其中的辛苦。他苦笑著說：「一頭栽進來這個產業，彷彿走上了不歸路，花了很多資金學習，到目前為止，投資金額已超過13億元，與當初規劃的3

億元相去甚遠。既然已經投入了，就要努力朝差異化方向經營，才有永續的可能。」

平實的劉天和不喜歡畫大餅、將產業與公司的未來描述得天花亂墜，他還奉勸有意投入的業者，需要三思再三思。劉天和表示，購買能力反映出消費層次，大多數消費者購物是比較價格，少部分經濟有餘裕者才注重品質，因此經營格外辛苦。不過他認為，事在人為，只要把握核心價值、明確定位，依然大有可為。

劉天和的生活十分嚴謹，每天晚餐後便早早就寢，約凌晨2點醒來，趁著夜闌人靜、思緒最是清明之際，思考下一步、並計畫未來。生活規律外，他也不喜交際應酬，以嚴肅的態度對待事業，劉天和認為：「如果領導人的生活不嚴謹，事業不可能有多大發展。生活不規律，頭腦不夠清醒，怎麼能做明智的決策與規劃。」

事業曾經歷多次危機的劉天和，具備高度的危機意識，他說：「高枕無憂，是沉淪的開始。」也因此，對於天和的未來，他始終胸有成竹，許許多多計畫蓄勢待發，目前可以確定的是，天和健康食材的供應鏈將更為完整、組織更為綿密，多元的鏈結，讓消費者維繫健康隨時都有天時、地利、人和。☞



劉天和將生態健全循環的概念呈現於「天和鮮物·海島食堂」