



2015全國十大神農 劉天和~農漁翹楚

圖4. 全臺第一尾有身分證的魚

◎文／施純堅 圖／劉天和



前言

一個與農漁牧毫無淵源的半導體產業能者，因身體健康關係，促使他決定踏入農業，生產安全食物，維護大家的健康。從摸索、操作到經營行銷全程親自參與，劉天和先生以「健康、快樂、環保」為經營理念，他說：「我賣的不是產品，是健康！」。榮獲2015十大神農實至名歸，並於本場2015迎賓日接受黃德昌場長頒發匾額獎勵(圖1)。

康的食物給大眾，至少要讓大家有選擇的機會。」2003年選擇在有「世界最美麗海灣」盛譽的澎湖，承租約25公頃海域，成立澎湖天和海洋漁場，一轉眼超過10年光陰，投資金額超過新台幣20億元。劉董事長堅信—「全球漁業資源開始枯竭，不造成環境負擔的養殖方式，才能造就大自然、養殖業者及消費者三贏！」



圖1. 十大神農劉天和先生(右4)偕夫人(右3)接受黃德昌場長頒授「農漁翹楚」匾額(吳倩芳 攝)

經營理念

斗大的「健康、快樂、環保」(圖2)標語是劉天和獲獎人一直秉持的經營



圖2. 經營理念—健康、快樂、環保。

生命的轉捩點—用身體說故事

「因為罹患大腸癌，動了8次刀，讓我對生命價值有更深的體認，如果老天爺再給我一次機會，我一定要提供健

理念，他採用業界首創，從生產、加工到消費者，一條龍全程不落地，工廠使用RO水清洗，就是要杜絕汙染；從種

魚培育、繁殖、養成、加工，到消費者，「從生產到餐桌」，全程有身分證可追溯優質水、農、畜產品及加工產品，打造健康安全的食材。同時創造台灣「天和」品牌，行銷歐盟、日本、韓國、美國、加拿大、新加坡等13個國家，他高興的說：「我賣的不是產品，是健康！」(圖3)



圖3. 劉天和，賣的不是產品，是健康。

創新與發明

劉天和董事長謙虛的說，他對農漁業完全陌生，但經過多年摸索與再教育，累積獲得一些創新與發明，很高興跟大家分享下述經驗。

2004年率先推出第1尾有身分證(產銷履歷)的健康魚(圖4)。讓消費者透過生產履歷，清楚了解每批魚的養殖過程，及無藥物殘留的檢驗報告，訴求安心透明，此成果榮獲2010年農委會菁創獎。並與哈佛大學醫學研究中心康景軒教授合作，獨創循環利用永續農業經營，生產過程中所衍生的副產品如魚內臟、魚血等，作為畜牧的有機飼料，全魚利用，且兼顧環保工作，接軌世界級生技，使廢物變黃金。

飼料決不添加抗生素，利用海水、淡水不同滲透壓的特性，定時幫魚洗澡(圖5)來進行疾病防治，推廣健康養殖模



圖5. 在海上利用淡水幫魚洗澡，進行疾病防治。

式，雖然人力成本高，但就是要安心。

首創以RO水洗淨水產品，並在無塵室進行分切作業，處理後水產置於-70°C超低溫儲藏，確保產品新鮮，結合QR Code讓履歷查詢更方便，領先業界使用活性碳過濾自來水製作不含氯與鐵屑的片冰，使降溫過程更平均且迅速。

產品逐批接受SGS檢驗，配合高頻度自主檢驗，及消費者體驗式行銷活動，讓消費者充分了解並認同生產者的經營理念，進而消費採購。

以「天和」珍鱸為引路石，將澎湖在地優質農產品，經由「天和」品牌形象及市占率，創造澎湖在地的價值。此項行銷榮獲經濟部輸歐盟水產加工廠、經濟部HACCP、農委會TAF產銷履歷、農委會CAS及農委會有機農產品加工等五大認證。

海陸全包，兼顧有機、生態與食的安全

從天和生物零廢棄永續經營有機農業發展架構(圖6)，可以看出劉董事長為了實踐「我賣的不是產品，是健康！」這句神聖諾言，除了利用25公頃天和海洋漁場生產無毒龍膽石斑、清斑、海



鱸、紅魷、黃金鯧、海鮑魚、白蝦及黑鯛等30多種產品之外，也從事有機蔬菜、海藻雞與海藻豬等生產，主要目的是要兼顧有機、生態與食的安全理念。

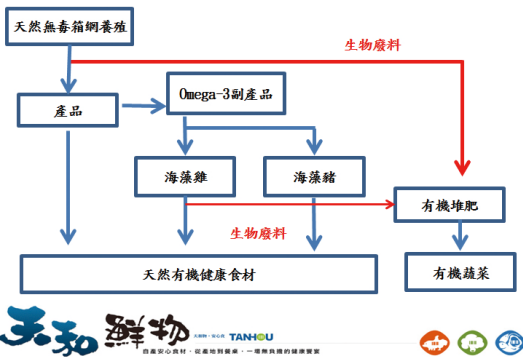


圖6. 天和生物零廢棄永續經營有機農業發展架構

不畏天災，含淚續拚

天災地變，不可預料，劉董事長說出當時發生天災時心中的痛，他說，對陌生的養殖事業，已經有夠慘澹經營了，2006年澎湖白沙鄉通樑第二漁場，遭遇海上龍捲風，2008年澎湖第1次大寒害，再加上2010年澎湖第2次大寒害



圖7. 公視晚間新聞報導，天和海洋魚場海鱺遭受寒害，損失慘重。

(圖7)，總災損金額超過新台幣5億元，但仍未使劉天和因而放棄出走他鄉，因

為他要「根留臺灣」，如此強烈的本土意識與堅定的理念，著實令人敬佩。

農村社區貢獻

劉董事長除了用心經營澎湖的農漁牧外，更不忘回饋社區，每年提撥60萬元給西嶼鄉二崁村做為社區發展基金；擔任箱網協會理事長期間，推廣健康養殖模式，聯合種苗採購及分工放養，加強產業聯盟的效益。配合澎湖發展無毒有機低碳島的政策，將潮間帶魚塢周邊腹地，整地後取得中興大學有機農場認證，栽種有機農產品，並與周邊民宿合作，發展澎湖無毒有機之旅、有機餐等。「呷魚呷肉，也要菜嘎」，劉董事長說，精神糧食非常重要，長年積極在社區推廣文藝活動，進一步與畫廊合作，邀請畫家至澎湖創作，並在畫廊及天和鮮物發表作品，發掘地方之美。

同時與立榮航空公司、星月灣民宿餐廳及地方業者合作推行產地之旅，引領會員與消費者到澎湖天和生態漁場體驗，並品嚐無毒有機餐，讓消費者能夠瞭解產業辛苦運作的價值。西嶼鄉鄉長許月里女士補充說道，劉天和到二崁村設立天和海洋漁場，給在地人士增加許多就業機會！

結語

一連串的食安事件，造成消費者的恐慌，更加深劉天和董事長要“賣健康”的想法，雖然須在生產過程中耗費相當大的成本，但他仍願意堅持下去，讓「天和鮮物」帶給消費者安心、快樂與健康。