

突破與創新 引領文蛤朝向有機與即食產業

彰化縣芳苑鄉水產殖產銷班第 5 班

文圖 / 李昱錡、林怡萱、楊宜樺

堅持鹹、淡水混養，並採取生態及科學化養殖模式，是彰化縣芳苑鄉水產養殖產銷班第 5 班有別於其他產銷班的匠人精神。該班在青農楊宜樺班長帶領下，以創新的思維突破文蛤水產養殖的框架，建立優質文蛤養殖標準作業流程，不僅善用益生菌及工作魚改善文蛤養殖環境，更採用監測看板與水質分析技術即時調整水質，以穩定文蛤品質與產量。此外，為積極發展及宣傳漁村與海洋文化，該班創立食漁教育的自有品牌「哈哈漁場」，累積體驗超過 15,000 人次，帶領國人認識在地漁業，榮獲內政部推動濕地標章，亦為全國 15 張標章中唯一獲獎的民間團體。

該班積極落實重量選別分級與包裝，並取得水產品溯源標章及產銷履歷驗證，以自有品牌「打寶蛤」經營市場通路，創造千萬銷售金額。藉由不斷吸收與更新專業知識，取得



▲ 彰化縣芳苑鄉水產養殖產銷班第 5 班員與全國十大績優農業產銷班區域評審合影

全國唯一有機水產有機驗證標章及彰化縣智慧農業設施示範場域。此外，為改善短暫的鮮食文蛤銷售時間，增加文蛤產品利用價值與市場發展性，更與加工業者合作開發全國唯一的即食文蛤產品，延長櫥架壽命並赴日參加東京國際食品展，接洽潛在業者，引領產業未來發展趨勢。該班不僅專研水產養殖及多元加工利用，更戮力食漁教育，故榮獲 112 年全國十大績優農業產銷班的肯定。