

張勝哲 - 智慧養豬培育米其林美味

文圖 / 李昱錡、林怡萱

是否能想像打入「米其林」餐廳通路的豬肉，是何種風味？又是怎麼樣的培育條件才能獲得頂尖大廚的青睞？以自有品牌「花田喜饒」打入國內 4 家米其林餐廳的張勝哲先生，致力打造低碳、美味的臺灣極品豬品牌。

位於彰化縣田尾鄉的豬場年產 7,000 頭，張勝哲先生積極導入產銷履歷，並掌握從豬場到餐桌各階段營銷。從毛豬生產到品牌肉品專賣，全年獲利超過千萬元，投資報酬率逾 18%，更透過體驗式料理課程以提升品牌效益。此外，為打造國產特色豬肉，除與農業部畜產試驗所合作引進及改良高品質綿羊豬，亦餵飼本土安全農產格外品，以提升肉品風味。

張勝哲先生的豬場採用高床架生產，不僅導入母豬群養餵飼，提升動物福祉，也借助母豬產房自動落料餵飼、肉豬生長體重監控、肉豬水料自動餵飼系統及自動發情偵測系統，促進豬隻採食及空間利用效率，同時降低飼料浪費與人工清理成本。防疫方面，豬場具有高規格的豬隻檢疫作業，落實「3 週批」生產模式，以統進統出策略，於豬隻移出時淨空消毒，使批次豬隻移入時，皆具有新場效益。

近年豬場落實淨零碳排措施，屋頂太陽能板發電量為豬場用電之 1.58 倍，達到用電碳中和，而沼渣、沼液曝氣淨化及放流水施用農田，逐步實踐剩餘資源循環再利用。張勝哲先生熱心參與產銷組織及食農教育活動，積極分享品牌管理及智慧農業資訊，不僅曾榮獲 108 年農委會科技農企業菁創獎殊榮，其優異事蹟更榮獲第 34 屆全國模範農民的肯定。



▲「花田喜饒」品牌肉品專賣包裝



▲ 本場楊宏瑛場長 (左 2) 祝賀張勝哲先生 (右 2) 榮獲第 34 屆全國模範農民

加LINE私下交易有風險！

