



漁業署張致盛署長和養殖組同仁、南市區漁會林鈺昕總幹事、南市府農業局漁業科賴青建科長、中華民國養殖漁業發展協會侯彥隆執行長與產銷履歷達人黃國基夫妻合影。

漁青返鄉多元創新 臺南、嘉義養青 榮獲產銷履歷達人

圖、文 / 漁業廣播電臺 秦晴

歷經產學專家嚴格選拔，農業部「112 年度產銷履歷達人」名單於 8 月下旬出爐，15 位農漁畜產達人從全國 95 位報名者中脫穎而出；其中水產類分別由臺南「國基漁場」的黃國基與嘉義「蝦覓世界」的柯明賢奪得殊榮。漁業署署長張致盛也於 9 月 9 日率領養殖漁業組同仁，前往拜會 2 位新科產銷履歷達人；除了張貼紅榜祝賀以外，也參觀雙方的初級加工場，並在席間交流養殖產銷與綠能儲能設備補助等議題。



漁業署張致盛署長、嘉縣府漁業科張建成科長、中華養協侯彥隆執行長、嘉義養殖漁業生產區發展協會陳泓碩執行長、昕鮮漁場負責人唐昕遠與產銷履歷達人柯明賢父子合影。

從學術殿堂到漁塢 青年迴游漁村挑戰突破

今年榮獲產銷履歷達人的兩位養殖青年，都曾在不同領域耕耘後，才迴游故鄉從事養殖事業。

來自臺南學甲的黃國基，原先在學校任職，為高階管理人才，後來為了能有更多時間陪伴小孩成長，選擇返鄉接手父親的養殖事業，自創「國基漁場」品牌，主要養殖白蝦、虱目魚、臺灣鯛和草魚。從學術界轉換跑道，

成為漁塭管理者，黃國基善用所學精進水產品養殖、加工與風險管理，除了改善傳統高密度放養模式，上架販售前更堅持自主檢驗，讓消費者能安心選購自家水產品。

出身嘉義義竹的柯明賢，原先在工研院擔任研發工程師；作為蝦農第二代的他，有感於故鄉一直以傳統產銷方式經營養殖產業，便辭去工作回家接手雙親的事業，並創立「蝦覓世界」品牌，目前主營白蝦。他亦發揮所長，研發「白蝦自動化分級機」，不僅減省人工選別白蝦時間，烹調時也能避免因大小不同，而導致受熱不均的問題。另外，他也投資建立符合 HACCP 規範廠房，以確保分級包裝過程不會交叉汙染，同時執行 ISO22000 認證，使生產過程有原料與成品紀錄，讓民眾有更深一層保障。

採生態養殖、嚴格控管品質 漁業署長讚獲獎實至名歸

除了嚴格控管產銷的流程，兩位產履達人亦堅持以生態養殖的方法，在養殖過程中不添加抗生素藥物，而是透過定期添加益生菌，優化水質環境。為避免農藥飄入養殖池中，他們的養殖池周邊也不噴灑農藥除草；種種努力就是希望能培育出天然、安全的魚蝦，讓消費者不僅買得新鮮，也能吃得健康。

漁業署署長張致盛受訪時表示，兩位養青對於水產品經營都有很好的理念，不但從生產、包裝到行銷都有完整的操作流程，也相當注重品質控管，能獲獎可說是實至名歸。他也特別讚美黃國基在忙碌之餘，亦擔任南市漁業青年聯誼會會長，透過凝聚團體力量，幫助更多青年漁友突破經營困境。

由於抵達義竹時已臨近中午，眾人也在柯明賢一家盛情款待下，品嚐「蝦覓世界」的獨門料理：醉蝦、蝦仁水餃、月亮蝦餅、蝦丸紫菜湯等，一入口就能感受到鮮美又彈牙的蝦肉，令人忍不住吮指回味。署長也稱讚柯家對投入開發新產品的用心，並表示能從他身上，感受到青年迴游漁村，運用新的理念為養殖產業帶來嶄新的氣象。

打造臺灣好「食」力 產銷履歷引領農漁業邁向永續

農業部指出，無論是個別、集團驗證的當選者，都展現卓越並落實產銷履歷精神，持續精進農業技術且不吝分享傳承經驗。有鑑於 2040 農業淨零目標、友善環境及永續發展是未來重要政策，農業部也期許履歷達人及優秀團隊們，能發揮在地影響力，引領更多人讓臺灣農漁產業朝「友善」、「安全」與「永續」的道路邁進。



(上圖) 張署長與產銷履歷達人黃國基一家交流綠能儲能設備補助、水產初級加工等議題。
(下圖) 「蝦覓世界」推出的美味醉蝦料理。