

鰻鄉企業社

生態養殖，永續經營

負責人：邱經堯
聯絡人：邱經堯／負責人
電話：(05)342-7232
電子信箱：amon2128@hotmail.com
地址：嘉義縣布袋鎮永安里大寮375號之14
網址：<http://mashup.com.tw/chiubrothers/index.php?page=service>

優等



事業單位介紹

鰻鄉企業社（下稱鰻鄉）是在嘉義縣布袋鎮40多年水產養殖業者邱家所成立，以「養殖環境永續經營」為基本價值，倡導養殖技術分級觀念，致力建構「生態級養殖」技術實務；家族魚塭從90年起，保持養殖全程無化學藥物、無抗生素、無生長激素，連魚池周圍都用人工除草；為了不超抽地下水，將1/5的養殖面積用來蓄水，雖然提高了養殖成本，但有效的降低水資源浪費。

邱家養殖起於58年，最初只有3公頃多，養鰻魚外銷日本。第2代在90年接手，眼看鰻苗愈來愈貴，養殖成本不斷飆高，傳統高密度養殖又容易讓魚生病，導致損失慘重。兄弟倆不想結束父母辛苦一生的事業，卻又有現實考量，

考慮放棄之際，接受台灣主婦聯盟生活消費合作社（下稱主婦聯盟合作社）的友人建議，成為主婦聯盟合作社的生產者，從改善養殖環境與密度著手，順利走出生態無毒的養殖方式。10幾年來，發展到30幾公頃的養殖面積，專養虱目魚、草魚和白蝦。

透過生態養殖，主婦聯盟合作社供應鰻鄉生產的虱目魚、白蝦等養殖水產長達15年，每年架上檢驗及自主管理認證都全數合格。100年成立「邱家兄弟」養殖水產品牌，更加重視加工產品與技術，嚴格確保水產冷凍鏈完整；經常舉辦生產者之旅，邀請消費者到產地參訪，推廣美味、安全又健康的「食漁溝通」；並嘗試發展「農漁牧



友善養殖區—環境生態



營造友善環境生態

人，四位一體」，建構全環境的明智利用。

面對南部沿海地區地層下陷嚴重，特別建立循環水體系，或在秋天收成後維持2成的池子當蓄水池，接雨水、供日曬，自行「養水」做基礎水，之後再讓梅雨、颱風補充，根本不需發愁水的問題。從養土、養草、養水到養魚蝦，一步步重建生態平衡，也創造了魚蝦的樂園。

鰻鄉始終堅持以養殖環境永續經

營為最基本的價值關懷；落實「生態級養殖」，全程、全環境不用化學藥品，採用循環水及中低密度養殖，共生混養虱目魚、白蝦及其他工作魚；以「邱家兄弟」品牌自產自銷，提供生機市場美味、安全又健康的冷凍優質水產品；以「農漁牧人，四位一體」機制，發展人與環境友善互動等經營理念，希望在環境永續的基礎下，讓民眾食得安心，並看見鰻鄉推動環境保育的積極與用心。

推動環境教育事蹟

致力生態級養殖

1. 建構6級水產養殖論述

養殖業界常有人標榜「有機、無毒、友善、生態」等概念，但尚無一套被公認的「技術／品質」分級制度，因此很容易魚目混珠。鰻鄉自創「一般／安全級／無毒級／環保級／生態級／野放級」6級水產養殖論述，希望透過可被共同接受的分級標準，讓消費者選購時有所適從，也讓生產者在自主管理時，建立明確的產品責任感。

2. 建立邱家兄弟「生態級養殖」實務經驗

90年起，連續15年產季保持養殖全程無化學藥物、無抗生素、無生長激素，連魚池周圍的草都用人工除草，確保100%零污染；但養殖業面對各種無法預測的天災人禍，每一年都有不一樣的新挑戰，鰻鄉不斷從錯誤與嘗試中付出代價，並累積一次又一次的實戰經驗。

3. 從自養，推廣到助養（直營）與共養（加盟）

消費者日益重視食安，許多漁民也願意嘗試改採不用任何化學藥劑防治的方式養殖，鰻鄉希望藉由品牌優勢作為火車頭，號召更多人加入友善環境的養殖漁業，一起滿足越來越大的消費者對食安的要求。

食漁溝通是責任

1. 舉辦生產者之旅，邀請消費者到產地參訪

主婦聯盟合作社經常舉辦生產者之旅，起初把來訪的社員視為親友，用心、用熱情接待；後來發現這是雙方最佳的溝通機會，特別是消費者提出各種過去沒有想到的問題，反而讓鰻鄉能夠從市場需求的角度，調整經營策略，成為持續進步的最佳動力。

2. 發展增值加工產品與技術，強化水產冷凍鏈

要建立品牌與形象不能只靠行銷，從池邊的養殖到增值加工的每個環節，都需要把各項水產品的品質水準維持到最好；不但主動協助虱目魚肚切



105年取得蝦子和蝦仁產銷履歷證書



106年取得虱目魚產銷證書



水產養殖證書



友善養殖—虱目魚豐收祭

片工廠取得加工履歷，更自我要求從硬體設備到加工人員的教育訓練都必須謹慎，特別是不斷投資設備，加強水產冷凍鏈，不容一丁點兒閃失。

3. 怎麼養是60分，怎麼吃才是100分

生產者之旅常有人表示怎麼自己煮的魚蝦都比不上在魚塢邊好吃？讓鰻鄉領悟到，除了強調自己如何落實生態級養殖等技術，更重要的是，應該教來訪客人如何簡單料理就會很好吃，生產者的用心才能被消費者用舌頭感受到。

發展「農漁牧人／四位一體」，建構全環境的明智利用

1. 堤岸陸域的農與牧，不斷嘗試錯誤

魚塢區堤岸陸域占約1/4面積，曾經嘗試在堤岸種冬瓜、種南瓜、種牧草、養羊；104年更與喜願小麥契作，在魚塢種小麥，在全環境應以生態為前提下，「明智利用」生產綜合經濟效益，因此發展農漁牧人四位一體，進行農、牧等各種不同嘗試。

2. 以魚為主體的「魚菜共生」系統

這幾年許多人推廣「魚菜共生」，但多以家庭式的蔬菜收成為主，而鰻鄉在101年受邀到香港樸門大會發



推廣友善養殖區域

表生態級養殖經驗時，發現國外已有許多不同樣態的實作案例；經過討論，105年與百大青農謝鵬程合作，挑戰現有觀念，嘗試發展一套具有產量經濟效益，且以吳郭魚為主的「魚菜共生」系統。

經驗分享

1. 參與農村再生培根計畫

曾在雲林縣水井社區、嘉義縣布袋永安、新塢、江山社區、義竹東過路社區，分享生態養殖經驗。

2. 參與社區分享

嘉義縣政府農業處輔導的「嘉濱綠饌食」社群、嘉義縣政府綜合規劃處

輔導的金牌社區專案、雲林口湖成龍社區等，多次受邀與漁民分享「生態級養殖」經驗。

3. 媒體採訪

公共電視及嘉義縣政府，因認同並推廣生態養殖，分別來到鰻鄉進行拍攝，公視《漁鄉願景》（105年2月1日）專訪，分享當海裡的野生魚類越來越少，養殖漁業成為魚類的主要來源時，魚該怎麼養，才能營造一個健康的生態、永續的環境；嘉義縣政府也專題分享《邱家兄弟生態無毒水產—生態養殖篇》。

推動心得

魚蝦要健康，和人一樣必須保養腸道，除了餵大品牌的人工飼料，還要親種牧草餵草魚，自製發酵飼料餵蝦。一桶桶發酵中的飼料，外表和味道都不怎麼好。但地球的天候溫度變化越來越大，必須開始使用菌種來改善池底微生物環境、讓水質更清淨，間接讓蝦子的腸道更健康，健康的蝦子自然就很不容易感染病毒而死亡。

或許你會問，不用化學藥物抗生素和除草劑，魚蝦生病怎麼辦？不諱言，我們不是沒想過用藥，但為了對消費者交代，還是堅持實施全程無毒的養

殖。我們每天都會觀察菌相、土相、水相、魚蝦吃相、藻相和鳥相。如果鳥類都不來，代表這個池子狀況良好；如果有2隻以上的鳥駐足不走，就是池子裡有生病或死掉的魚蝦，因為病弱的魚蝦活動力低，會聚集在岸邊，就得注意，趕緊處理，以免污染水質，影響其他魚蝦。

只要健全池底環境，魚蝦自然少出問題，就算生病也會很快恢復，就像人感冒能靠免疫力痊癒。還好，我們在每池的養殖密度都很低，只有別人家的六七成，所以魚蝦不容易緊迫，「牠們很快樂，很少生病！」

為了推廣友善土地的養殖方式，我們從食漁溝通出發，積極參與主婦聯盟合作社門市舉辦的「生產者面對面」座談，從「不使用除草劑」對環境的友善，到降低養殖密度「全程不用藥」對消費者的負責，以及蓄水池「珍惜水資源」的執行，甚至示範水產最佳保存退冰及原味烹調，就是希望消費者能經由這些方式，瞭解水產養殖業也能友善環境，永續經營。

我們舉辦產地小旅行，邀請消費者到產地參訪，實際到產地走一趟，就能感受到我們是言行合一的。我們鼓勵在魚塢間用餐，全食材使用自家水產搭配附近同為友善環境小農的蔬果，就是



辦理漁筏體驗之旅



觀察友善養殖魚蝦類生長狀況



虱目魚苗培育



取得產銷履歷合格證書



友善養殖的白蝦

希望也能讓小農們多一個機會被認識。我們將「養殖環境永續經營」理念向下扎根，接受學校團體來訪，配合學校教學活動，引領學生友善環境的多元思考。

對於一般業者來說，縮短養殖時間才是獲利之道，但我們反其道而行，用慢原則維持生態平衡，讓魚蝦樂活，自己也從容的享受養魚人生。

未來展望

過去10年集中在生態級養殖技術、論述、加工增值技術的追求，以及與通路、消費者的溝通；這些都反映在大量的媒體報

導，消費者的購買與通路的肯定。

未來10年希望號召更多養殖業者加入行列，以及對魚塭全環境的明智利用，這些都是更加困難的挑戰。

