



## 嘉義縣牡蠣養殖產銷協會理事長

### -王豐瑜



### 「產銷履歷」 東石養蚵人家的平安符

以「牛奶蚵」聞名的「東石蚵」，是全國最有名氣的牡蠣，同時更是老饕心目中的唯一首選。根據日人萱場三郎的調查，三百年前，最早將牡蠣養殖引進台灣的泉州人，就是選擇嘉義地區，作為台灣養蚵事業發祥地。

嘉義沿海地區並無工業區的設立，再加上外傘頂洲的天然屏障，隔絕許多海洋污染，這也就是為什麼能養出「肥美潤甜、零膽固醇、高蛋白質」的東石蚵的原因了。但是，每年11月過後至隔年的4-5月間，東石蚵卻因東北季風的肆虐，以致體型瘦小。所有大盤商都只買肥美盛產的台南蚵，東石蚵無人聞問，東石養殖業者幾乎沒任何收入。此一困境，直到王豐瑜成功推出東石蚵的另一品牌「外傘頂洲一極品蚵」之後，終於克服。

「外傘頂洲一極品蚵」是王豐瑜從事養蚵30幾年頭裡，無意間所發現的少數體型碩大的蚵種。選定外傘頂洲國際燈塔東北角海域一帶天然潟湖區，嘗試量產培育，藉著純淨的水質及土質、豐富的洄游生物等優秀養殖環境，牡蠣長成後，蚵肚幾乎個個圓滾滾，如同餐廳或海產店的大生蠔，生吃時口感扎實、鮮甜，蚵肉

裡像干貝的那一塊特別厚，很脆很有嚼勁，且煮熟時較不易縮水。嘉義大學生物資源系鍾國仁副教授，每年都數次定期由王豐瑜搭載出海，對這一帶水域進行檢驗，並帶回海水、土壤，以及帶殼牡蠣檢測。各項檢測數據資料，始終證實外傘頂洲是最佳的牡蠣養殖環境。

從前，王豐瑜收成的牡蠣幾乎全都將交給了大盤商，價格受制於人。但在自創「外傘頂洲—極品蚶」品牌

並導入「產銷履歷」制度之後，王豐瑜除了批發給大盤商之外，開始在東石著名旅遊景點—漁人碼頭附近，零售現剖的新鮮牡蠣。「產銷履歷」如同產品的身分證，遊客容易辨認在地生產的高品質牡蠣，成功提升東石蚶的附加價值。每年，3月過後即是東石牡蠣開始肥美的時候，一到假日，總有識途老馬專程上門購買；而越來越多精明的消費者已能吃出東石「外傘頂洲—極品蚶」不同的鮮美口感。零售現剖新鮮蚶肉，從一開始的門可羅雀，到現在寒暑假及假日的供不應求，都要歸功「產銷履歷」制度，不但讓消費者安心食用所買食材，更取得消費者的信賴，提高養蚶的價值及收入。