

草本魚蝦達人—「台江漁人」顏榮宏

「台江漁人」經營者顏榮宏先生，出生在漁業世家，從祖父輩起就開始在台南養殖虱目魚。顏榮宏畢業於成功大學數學系，爾後又到中山大學攻讀EMBA。原本在市區開設補習班的他，在父親生病後，決定回家扛起父親事業，成為專職漁人。

吃草藥長大的魚

當時，顏榮宏參加了位於海尾朝皇宮內台南社區大學台江分校之「青草研究班」開始啟蒙了其藥草知識，海尾朝皇宮供奉保生大帝大道公，是當地的信仰中心，與其他廟宇不同的的地方在於大道公廟中的籤文並非一般的籤詩，而是一張張為信徒指點迷津，提供養生、除病方向的藥籤。青草研究班的課程，學習的即為老祖宗們代代相傳的傳統草藥智慧。顏榮宏越學越有興趣，並靈機一動、突發奇想：既然人可以吃中藥草來調養體質，那魚為什麼不能吃青草來「養生」呢？

於是，顏榮宏在魚塭旁設置了一座小型實驗室，經過多次試驗，耗資上百萬，終於研發出魚蝦的「養生處方」。透過習得的藥草知識，顏榮宏的魚飼料不混加抗生素，而改用數十種配方的藥草取代，使用天然的飼料餵食，魚吃了健康，人吃了也一定健康，這樣的魚被食用下肚，自然也不會產生危害。此外，顏榮宏也格外注重魚塭環境的維護及成本效益的分配，例如魚塭採虱目魚、白蝦混養，一池二用，而虱目魚沒吃完的飼料，也自然成為白蝦的食物，不會造成飼料浪費，更能減少底泥堆積；為讓魚塭水質呈現穩定並保持一定的藻相，顏榮宏使用對環境無害的微生物製劑「芽孢桿菌」，來分解池中底泥，減少病菌問題。

一貫堅持，給消費者健康的保證

悉心養殖的同時，顏榮宏也投入產品研發，除了販售草本虱目魚、草本白蝦，也推出熟食虱目魚調理包、魚丸、魚漿等產品，希望提升產業的附加價值。此外，坊間很多蝦子都會添加硝酸鹽來保鮮，但顏榮宏認為，既然標榜純天然養殖，若包裝時加入有害人體的添加物，那麼就前功盡棄了。基於這樣的理念，顏榮宏又研發出「蝦類（無藥）脫氧保鮮技術」來進行蝦子的保鮮，耗費四年時間，終於順

利取得發明專利。

從養殖到販售、加工，顏榮宏始終秉持著「天然、健康」的原則，站在消費者的立場著想，追求令人安心、放心的養殖美味，種種舉措，也正符合產銷履歷的初衷—保障消費者吃得安全，吃得健康！