讓台灣鯛「改頭換面」-李宗銘

「巧匠舞音有限公司」成立於民國97年，是一家以養殖台灣鯛（吳郭魚）為主的公司。創辦人李宗銘曾從事家具設計、銷售，長達13年之久，民國91年，李宗銘的父親生病，他原本要回鄉幫忙處理掉父親的事業，卻因為父親的一句「不捨」，而決定回到家鄉台南，投入漁村產業。

鍥而不捨，打響「台灣鯛」名號！

李宗銘從最初的「不懂、不會」一路向人請益、慢慢摸索。光是投入的第一年，就虧本多達200萬元，第二年又因為不諳養殖技巧，魚兒翻肚慘賠。可是，李宗銘不願意放棄，決定再接再厲。當時，人們對吳郭魚的印象不好，總覺得吳郭魚是「吃豬大便長大」，而且魚肉帶著「臭土味」。

李宗銘決定要反轉大眾對吳郭魚的印象，笑稱自己是在替台灣鯛「做SPA，美白兼瘦身！」他從翻挖曝曬魚池的土壤開始，接著再以綠藻、水草過濾水、採用自然循環水，水質乾淨了，台灣鯛也終於擺脫了土味，變得肉質鮮美，重新被市場接受。而且，投入台灣鯛養殖短短6年，李宗銘就創下了台灣鯛產業的改變，包括在民國96年，成為台南市第一個通過產銷履歷個人認證的台灣鯛養殖漁民，爾後更陸續通過ISO 22000國際食品安全認證（集團認證）、全球良好農業規範認證（歐盟認證）。

產銷履歷多推廣，漁民、消費者皆獲益

李宗銘不以此為滿足，想提升漁民收益、推廣漁村文化的他，還投入廚藝研究，從紅燒到清蒸、糖醋、鹽酥……至今研發的台灣鯛料理，已突破200道！

同時，李宗銘也努力將養殖業與休閒園區結合，讓「漁村」不只是「魚塭」。種種努力，讓「巧匠舞音」漸漸廣為人知，並引起縣政府注意，將台南官田區葫蘆埤自然生態公園委託巧匠舞音有限公司經營，希望為地方產業立下根基。李宗銘認為，產銷履歷能保障消費者的健康、安全，只可惜目前很多消費者尚未了解產銷履歷。因此他希望未來政府能多加宣導，增加消費者認同與購買，並增加產銷履歷產品的曝光度，讓農、漁民、消費者「雙贏」！