

王功海灘是摸蛤的好地方

王功漁民採蚵



能夠永續經營，更使產品打出品牌，外銷世界，賺取外匯。

林濟民認爲，休閒漁業必須結合團體，聯合推動，如王功潮間帶的特色、多樣化的海邊生態、摸魚抓蟹淘貝，讓前來的遊客能夠得到休閒與知性之旅，才能確保客源。如潮間帶認識各種螃蟹、招潮蟹、彈塗魚。在養殖池內則可以抓紅鰱、夜照蝦子、沙中摸文蛤，遊客甚至可以將魚獲當場烹煮品嚐，才是漁村的特色，也是他未來的理想，並已獲得不少旅遊業者探詢結盟意願。

拓展市場 尋求生機

但最重要的則是產品的認證，林濟民表示，養殖魚類的安全衛生，在現代社會不容忽視，前幾年，養殖石斑魚發生孔雀石綠的藥物殘留，造成外銷的挫折。因此養殖協會都會定時的抽驗魚類，確保安全無虞，也才能保證消費者的健康。因此未來要達到產品認證制度，才是養殖業者最重要的目標，唯有進行產品認證，才能打開品牌，確保品質，開拓更大的市場，獲得更大的收益。

由於台灣的市場需求量有限，台灣的養殖技術又是獨步全球，因此難免發生供過於求的現象，林濟民多年來一直努力拓展產品的銷路與外銷管道。但民間的力量有限，他最希望政府能夠重視，協助研發產品的加工技術，當然還有協助打開外銷市場，他相信，只要有好的產品，未來打開外銷市場後，台灣的養殖漁業，前景看好。

其實林濟民已經在休閒漁業上著力不少，陽光水棧就是其中之一，只因爲要堅持高品質，他與夫人洪金釵打造的餐廳都是自己動手，甚至廁所內還有貝殼牆壁，也是夫婦自己設計、蒐集、裝飾。但最值得稱道的是餐廳的菜餚，爲農委會田媽媽餚饌的入選者，其中，王功特產的珍珠蚵當然是必備的，不同於當地的油炸，而以汆燙手法，配以佐料，吃出鮮蚵的美味。當然還有豆酥燴生蠔、蒸烏魚、貴妃魚、海菜等等私房菜。在此透露一個小秘密，松版豬肉才是內行人必點菜色。

王功潮起潮落，燈塔依舊閃爍，到王功旅遊，到陽光水棧，除了喝咖啡、吃特色小吃外，任何漁業的問題，都可以在林濟民身上獲得滿意的答案。

健康豬肉 彰化優鮮

民眾吃得安心、吃得健康

彰化縣的養豬數量在全國排行第3，為畜產重鎮，豬農生產的豬肉品質，在縣政府及防疫所嚴格把關，並經中央派駐肉品市場屠檢獸醫師的層層控管下，從小豬到成豬，經過各項的防疫措施，讓豬隻健康的成長無疫病發生，加上嚴格管控停藥期，以預防藥物殘留影響消費者健康，等到豬隻上市至肉品市場時，還有獸醫師檢查屠宰豬隻的健康狀況，讓民眾有優良又衛生的豬肉可以食用。

文、圖／鄧惠珍

彰化縣建立健康豬肉以及彰化優鮮品牌產銷制度，可讓民眾吃得安心、吃得健康！卓縣長說，縣政府公佈彰化健康豬肉店家的招牌，民眾可以到這些商店安心的選購豬肉，在層層嚴格把關下，確保生產出品質衛生安全的生鮮豬肉，另外從2006年就開始推動的「彰化優鮮品牌」產銷制度，也有很好的成果。



優質豬肉可讓您吃的健康