

# 新聞資料

行政院農業委員會漁業署  
高雄市前鎮區漁港北一路1號

附件：2015 年全國優質臺灣鯛競賽得獎名單

得獎者	產區	合作 加工廠	特色
郭豐全	臺南市學 甲區	允偉興業 股份有限 公司	體恤父母辛勞，回鄉挑起養殖事業，著重生態養殖及魚塭清池曝曬，經1-2個月淨空讓土壤休息，以減少土味。嚴選飼料及獨門配方，重視魚的健康管理及環境管理，堅持養成16~18個月上市，養出好口感的臺灣鯛。為通過產銷履歷、輸歐盟及ASC驗證之養殖場。
黃金發	臺南市六 甲區	允偉興業 股份有限 公司	養殖用水取自曾文烏山頭水庫純淨無汙染之水源，選用優良健康魚苗，飼料添加益生菌提高魚隻腸道健康，並於養殖期間戮力做好魚池管理，隨時檢測水溫、pH值、溶氧量，養殖出品質口感佳的優質臺灣鯛，擔任烏山頭水庫鯛魚養殖組組長，帶領組員共同學習成長。
黃劉東 瓊	臺南市學 甲區	允偉興業 股份有限 公司	養殖資歷已有45餘年，承襲父母養殖經驗，有著活到老學到老精神，積極參與教育訓練，有著漁村婦女勤奮執著、認真刻苦的精神，照顧魚群就像照顧兒女般細心呵護，為通過產銷履歷、輸歐盟及ASC驗證之養殖場。



# 新聞資料

行政院農業委員會漁業署

高雄市前鎮區漁港北一路1號

葉宇宸	臺南市學甲區	東晟水產有限公司	傳承自父母親養殖經驗之漁二代，精進養殖技術與環境，低密度的養殖及混養大頭鰱、草魚等工作魚，營造自然生態養殖環境，兼顧環境友善、永續經營的核心理念，與飼料廠定期開會及討論配方，打造最佳黃金比例，養殖出肉質鮮美的優質臺灣鯛。
葉勝謙	臺南市學甲區	東晟水產有限公司	秉持生態混養方式，為魚群營造天然環境，導入 ASC-ISRTA 國際驗證，並與通過 ASC 驗證的加工廠合作，從學甲魚塢至嘉義水產加工廠到臺北中央魚市場一條龍式經營模式，將最新鮮的魚貨呈現給消費者。為產銷履歷、輸歐盟及 ASC 驗證養殖場。
葉哲維	臺南市學甲區	東晟水產有限公司	堅持” 有好環境才能養出好魚”，透過每日檢測池水溶氧量、pH 值，每月抽樣秤重，計算成長率科學化管理模式，隨時調整飼養質量，蓄存雨水不抽取地下水，混養大頭鰱、草魚等工作魚，建構養殖池有善生態環境，為通過產銷履歷、輸歐盟驗證。
鄭悅青	臺南市學甲區	東晟水產有限公司	精進養殖技術及環境，除致力養殖生產外，對於市場銷售及通路更有一套策略和法則，更為同行所稱道及效法的模範；與通過 HACCP、輸歐盟、CAS、ASC 認證的加工廠合作，生產最優質臺灣鯛魚片產品。



# 新聞資料

行政院農業委員會漁業署

高雄市前鎮區漁港北一路1號

蔡姜	嘉義縣東石鄉	東晟水產有限公司	傳承父親養殖經驗及技術，練就60年的養殖功力，觀察「水色」瞭解養殖環境平衡狀態，採取半淡鹽水養殖方式，注重低密度養殖、飼料管理及魚苗的選擇，同時因應氣候差異、水質變化調整飼料投餵量，養殖出肉質鮮甜、風味絕佳的優質臺灣鯛。
江丰佑	嘉義縣東石鄉	東晟水產有限公司	魚塭位於嘉義縣東石鄉出海口，特以2‰鹽度養殖，魚隻肉質緊緻鮮甜；落實水質檢測、嚴選飼料、挑選魚苗及魚隻健康管理，維持生態平衡，嚴謹的養殖模式，是生產優質美味臺灣鯛不敗的法則。
陳國偉	嘉義縣布袋鎮	東晟水產有限公司	養好魚首重養好水，特選砂質塭底，提升塭池的過濾及穩定水色效果，養殖期間遵守法令規範，堅持使用質優特選飼料，並定期於池水中添加益生菌穩定外在環境，定期檢測水質，每隻臺灣鯛體型豐美，肉質鮮甜，深受外銷加工廠青睞。