



# 顏啓仁 浮狀飼料餵養的鱸魚

圖、文 / 趙志恆



顏啓仁 浮狀飼料餵養的鱸魚。

馴化鱸魚改吃浮狀飼料，更加掌握魚的健康狀況；採低密度的生態養殖與魚蝦輪養，建立魚蝦疾病防火牆；出貨前取樣，嚴守好品質；顏啓仁在技術與出貨細節上用心，將鱸魚外銷澳洲，成為臺灣的驕傲。

身為農三代，自懂事以來，顏啓仁年少時期的記憶裡，每天的生活就離不開魚塢。歷經當兵、澳洲求學、臺北工作的時光，越是在異鄉生活，故鄉的呼喚就越在腦海中繚繞。28 歲那年，顏啓仁聽從心底的聲音，回到讓他魂牽夢縈的故鄉高雄當起漁夫。

## 馴化吃浮狀飼料的金目鱸

一開始以養鰻魚為主，會養起鱸魚是因為與飼料公司的合作。鱸魚養殖一般都是餵食沉狀飼料，當時有飼料公司研發出浮狀飼料，找到顏啓仁合作試用，他這才開始養起鱸魚。

使用浮狀飼料的好處，在於更能觀察到鱸魚食用的狀況與份量，便於調整下次投餵數量，如此不會讓剩餘飼料汙染水質，也較節省成本。但魚的習性是吃沉在水裡的食物，為了讓鱸魚吃浮在水面的浮狀飼料，顏啓仁從魚苗階段就

開始投放浮狀飼料，讓牠們慢慢習慣，終於讓他成功馴化吃浮狀飼料的金目鱸。

## 低密度輪作 建立魚蝦疾病防火牆

除了餵養方式的變革外，他採用室內純海水養殖技術所養殖的金目鱸魚，完全不使用抗生素及任何化學添加劑，肉質、口感可媲美野生魚。低密度的自然生態養殖方式，並仿效植物栽種，同一養殖池，以一年鱸魚、一年白蝦換池輪養來防止魚病，成功建立魚蝦的疾病防火牆。

## 建立品牌 打穩網路宅配

有鑒於水產品藥物殘留問題屢見不鮮，顏啓仁在民國 96 年起轉型無毒養殖，自創品牌「岩喜屋」，期間石斑、白蝦、鱸魚陸續通過產銷履歷驗證；不只是安全更要兼顧美味，是顏啓仁的基本信念，捕撈前的品質採樣試吃是出貨前的基本動作。

當有能力生產優質的漁產品時，卻沒有適當的管道銷售，於是顏啓仁當起部落客，寫食譜分享漁夫料理、教人吃魚，並建立自己的銷售網站。這幾年來，網路商店有越來越多客戶認同產銷履歷，岩喜屋水產一步一腳印漸漸打穩了網路宅配的銷售實績，現在甚至外銷澳洲，為臺灣水產品打進世界版圖。



顏啓仁養殖的金目鱸魚，完全不使用抗生素及任何化學添加劑，並且採取粗放、低密度的自然生態養殖方式。