

從機械走向魚塢 步步走穩養殖路

114 年模範漁民蔡聖倫的銀鱗歲月

圖、文 / 漁業廣播電臺 許嘉仁

蔡聖倫將學理與養殖經驗結合，走出自己的返鄉養殖路。

清晨的高雄彌陀很靜，魚塢如方格鋪展在海岸平原，天空落在平整的水面上，水車一圈一圈轉著，在這裡，時間少以分鐘計算，更多時候跟著季節前行。從放苗到收成，恰好是一池魚長大的光陰。水色稍有變化、風向一轉、氣溫變化，都牽動著一家人的生計。

114 年模範漁民蔡聖倫站在池邊，說話不疾不徐，談起水質、底質與養殖管理，條理清晰。115 年 6 月 26 日，農業部公布第 8 屆百大青農輔導名單，他也名列其中，為返鄉養殖之路再添一項肯定。

蔡聖倫原本念的是機械，離開校園後，曾在鋼鐵與工程領域工作，直到決定返鄉接下家業，他才重新走進校園，補足養殖專業，讓長輩累積的經驗、學理知識與池邊判斷慢慢接合。

把魚塢的疑問 帶回校園尋找答案

返鄉後，蔡聖倫一邊工作、養魚，一邊完成大學與碩士課程。白天守著魚塢，晚上

回到教室，六年的求學日子雖然辛苦，卻讓他逐步建立養殖專業，也結識屏東、臺南等地的漁民與研究人員。由於各地水土、養殖物種與管理方法不同，他從交流中挑選可行做法，再帶回自家魚塢驗證。



蔡聖倫(右)選 114 年全國模範漁民，並於全國漁民節接受王茂城署長表揚。

「長輩會告訴你，什麼情況下魚會不吃餌，回到學校，才知道背後的原因。」蔡聖倫說，經驗能幫助漁民察覺異狀，學理則讓他進一步理解水溫、風向、底質與水體變化之間的關係。

例如季節與風向轉換時，底泥中的硫化物可能隨水體擾動釋出，影響魚隻食慾與健康，掌握形成原因後，便能提早處理底質，降低養殖風險。

有些問題，光靠池邊觀察仍難以判斷。當魚塢出現異狀，要分辨水質、底泥或病原菌問題時，他會將檢體帶回學校，利用實驗室進行水質分析與細菌培養。

部分儀器動輒上百萬元，單一養殖戶難以自行添購。透過教師與校內資源，魚塢裡那些一時說不清的異常，逐漸有了可供查證的線索，現場處置也多了一分依據。



投餵與觀察魚況，是蔡聖倫日常養殖管理的重要工作。

替魚留餘裕 也替池底留一口氣

返鄉初期，他曾採取中低密度養殖，魚隻較容易管理，池底負擔也較輕，獲利空間卻相對有限。經過多次試養與修正，他逐漸找到適合自家魚塢的中度密度，在環境承載與經營收益之間取得平衡。

魚在水中生長，問題往往藏在池底。殘餌、排泄物與有機質逐漸沉積，平時不見動靜，遇上水溫、風向或水體改變，便可能影響魚隻健康。

因此蔡聖倫將底質管理納入日常，並在南風可能帶動池水擾動前，提早施用光合菌。光合菌可協助處理池底硫化物，以及水體中的氨氮與有機負荷，用量須依養殖物種、池塘面積、水量及投放時機調整。

蔡聖倫指出，這類菌種需在有光、低氧的環境中作用，成效也要經過一段時間才會逐漸顯現。池底顧得穩，水質與魚況才有更多餘裕。

最初，他使用的光合菌由高科大鄭安倉教授提供，鄰近養殖戶看見成效後，也陸續透過漁會反映需求。高雄市政府海洋局評估其環境效益與實際成果，再進一步提供資源支持，讓原先在個別魚塢試行的方法，逐漸成為更多養殖戶可以運用的管理工具。

產銷履歷 替失敗留下線索

養魚很少一路順遂。魚病、水質與氣候變化，都可能讓一季的心血受損。

「養殖一定會遇到失敗，重點是有沒有把紀錄留下來。」蔡聖倫表示，產銷履歷除了替消費者把關，也是他管理魚塢的重要工具，從放養時間、苗種來源、飼料品牌，到水質變化與收成日期，都能透過電子資料長期保存。

回頭檢視紀錄，可以追查異常發生的環節，推估下一批魚的放苗與收成時程，並提早調整管理方式。一次失敗若被寫進資料，便能成為下一次判斷的依據。

返鄉接班後，蔡聖倫也經歷兩代養殖觀念的磨合，父子各有方法，後來決定將魚塭劃分管理，各自負責決策與成果。遇到問題時，仍會交換經驗、彼此支援，卻不直接介入對方的管理。魚長得好不好、收成穩不穩，一季一季都看得見，少了正面爭辯，兩代人得以保留各自判斷，也讓魚況與收成替方法說話。

讀懂制度 也替同業補齊資料

農漁業補助多採積分評選，幾分差距，便可能影響申請順位。蔡聖倫認為，規則既已寫明，申請人便要逐項讀懂，將資料準備完整。產銷履歷、QRCode、產地證明與相關認證，都可能成為評分依據。許多漁民具備申請資格，卻因不熟悉細節，未能附上完整佐證資料。

漁會同仁熟悉行政流程，蔡聖倫則從養殖現場協助同業盤點可用的佐證，逐項補上產銷履歷、QRCode、產地證明與相關認證。資料準備得越完整，越能在積分評選中取得應有的分數，增加獲得補助的機會。

海糧鮮物：從魚塭到餐桌 把體貼寫進品牌

魚養成後，還要走進家庭，蔡聖倫在希望廣場販售時，總會先詢問消費者家中鍋子多大、一尾魚準備分幾餐食用，如給魚體太大，鍋子放不下，或者解凍後難以一次吃完，他便建議改選其他規格，避免反覆冷凍影響品質。

「少賣一尾魚沒關係，我希望顧客帶回家覺得方便、好吃，下次還願意再來。」觀察臺北家庭的料理習慣後，他推出鱸魚排、龍虎斑魚排等產品，減少消費者分切與備料的工夫。

蔡聖倫也成立「海糧鮮物」，取海中糧食之意，讓養殖水產品和稻米、蔬菜一樣，成為日常餐桌上有名字的食物。品牌掛在產品上，也把責任留在自己身上。

自家鱸魚與龍虎斑從魚塭到販售皆有紀錄，其他品項納入品牌，也必須具備產銷履歷、來源清楚，品質符合標準。即使有一天蔡聖倫不再站在攤位前，「海糧鮮物」仍要替產品說明：這尾魚從哪裡來，又經過怎樣的看顧。

步步為營 才能長長久久

蔡聖倫說，返鄉養魚是一場因緣際會，回頭看來，那份因緣早已在童年的水車聲、異業工作的歷練，以及六年重返校園的日子裡，一點一滴準備成形。

從整治池底、記錄產銷履歷，到磨合兩代觀念、讀懂制度、體察消費者需求，他走的每一步都踩得穩健踏實。魚塭教會他，許多事情急不得，水要慢慢養，經驗要逐年累積，信任也得從一尾魚、一位顧客慢慢建立。把眼前的每一步走穩，養殖才能長久，父母守了數十年的家業，也才能繼續向前。



上「海糧鮮物」鱸魚排，透過分切包裝，讓養殖水產品更貼近家庭料理需求。

下 與高科大產學合作的鱸魚牌以 QRCode 提供溯源資訊。