



# 與蜆共舞

## 立川，黃金蜆的故鄉

撰文■賴碧如 攝影■陳吉鵬

### 序曲—島內移民選對環境

1963年原籍雲林的蔡有進先生移民東部，1971年來花蓮，選定在大小河川交織的壽豐鄉，闢建了「立川漁場」。

壽豐鄉位於花東海岸山脈和中央山脈間的縱谷平原上。白天，東側的太平洋受熱上升的水蒸氣經風吹拂西飄，遇到高聳的中央山脈，凝聚落雨匯聚成河，有的東流入海，有的沉伏地下成泉，水路在此被開墾成一個個天然的湧泉養殖池。

這裡的水，平均每天都會冒出50公分高的清泉，3天就可以整個水池的水全部循環一遍。湧泉是天然的活水，所以養蜆完全不必用藥，而且沒有土味。「蜆藏在沙層裡，養成約8個月，每年要更換沙，讓沙層乾淨保持活力和新陳代謝：花蓮有好的沙，我們就地取材，加上湧泉，才有黃金蜆。」立川蔡志峰先生詳述由來。那麼只有立川有黃金蜆嗎？

「其實因為水質好，一開始養出來的蜆仔市場就叫花蓮的金蜆子，當時沒有註冊的觀念，所以現在到處都有黃金蜆。」立川蔡志鋒先生很惋惜地說。一般的蜆一大池也可養出若干黃金的蜆，但「立川」是全部呈金黃色，名符其實的

「黃金蜆」。

而現在，連東南亞的蜆，也都以「黃金蜆」名稱進口台灣，在全球貿易自由化的洪流中，如何區隔市場，凸顯台灣「正港」好產品，通過產銷履歷驗證成了不可或缺的護身符。

### 進行曲—通過產銷履歷更上層樓

今年九月「立川漁場」的黃金蜆，順利通過「台灣海洋大學水產品產銷履歷驗證中心」驗證，正式成為有產銷履歷「身分證」的漁產品。

回顧立川的歷史，1989年獲全國十大傑出農民「神農獎」，1995年成立公司，並屢獲總統召見。1996年「綠川」黃金蜆精研發成功並上市。1999年「綠川」黃金蜆榮獲中華民國消費者協會「全國消費金牌獎」、「GMP」食品認證。2004年「優良水產養殖場」認證。2005年「綠川」黃金蜆取得「CAS優良農產品」證明標章，同年取得「花蓮縣無毒農業示範戶」認證。所以，在未通過產銷履歷之前，立川已朝責任漁業前進。

「產銷履歷是一種趨勢。」蔡志鋒先生說：「業者要為



1 摸蜆兼洗褲，其樂也融融。2 「立川漁場」黃金蜆，擁有產銷履歷「身分證」的漁產品。3 蔡志鋒總經理認為：產銷履歷是一種趨勢！4 & 5 & 6 蜆之館兼具歷史回顧與產品行銷。



俗語說：「吃魚活的久，吃蠔愛的久，吃蜆耐的久。」蜆，自古便是民間流傳的食療秘方。在花蓮，有個美麗的漁場，不僅養出粒粒健康飽滿，品質一級棒的蜆，而且還「滿城盡是黃金蜆」！她的名字叫「立川」。

自己的產品負責，有生產履歷能追溯來源，就不會一竿子打翻一船人。」

目前立川漁場的黃金蜆95%製成半成品和成品，5%為鮮貨販售；半成品部分供應台糖、白蘭氏、統一等企業的蜆精原料；而自有品牌「綠川」有蜆精、蜆錠、蜆晶、兒童蚬仔健素等，除了在立川漁場販售，另有花蓮火車站前的形象商圈以及網路行銷。

蔡先生說：「我們現有一萬多名會員，都是口耳相傳。」在採訪的同時，蔡先生還接到來自日本的訂貨電話，「通過產銷履歷之後，我們的蜆精就有身分證了！」是的，帶著身分證的黃金蜆，對內可以讓消費者對產品放心，區隔不同來源的劣質品；對外也可以大力提升外銷競爭力。

### 小夜曲—不為人知的辛酸

立川漁場也是花東知名的休閒漁場，把產業導入休閒市場，這其中的甘苦，蔡先生談來不勝唏噓：「民國70年開始擴充，卻發現農漁業愈來

## Q & A 台灣有哪些驗證機構可執行 農業相關的驗證業務？

根據最新公告出的資料（96.10.12），目前台灣可執行台灣良好農業規範（TGAP）的驗證公司有：

- (1) 暉凱國際檢驗科技股份有限公司  
(認證範圍：一般作物、家禽，電話：02-27398802)
- (2) 國立台灣海洋大學水產品產銷履歷驗證中心  
(認證範圍：養殖漁、漁產品加工，電話：02-24622192轉5231)
- (3) 環球國際驗證股份有限公司  
(認證範圍：一般作物，電話：04-23150201)
- (4) 財團法人台灣動物科技研究所  
(認證範圍：家禽、家畜【不含屠宰及分切】，電話：037-585958)
- (5) 財團法人台灣優良農產品發展協會  
(認證範圍：一般作物、家禽，02-23567417轉33)
- (6) 國立屏東科技大學農水產品檢驗與驗證中心  
(認證範圍：一般作物、有機作物、養殖魚，電話：08-7740219)
- (7) 財團法人中央畜產會  
(認證範圍：家禽、家畜，電話：02-23638724-219)
- (8) 麗米檢驗科技有限公司  
(認證範圍：一般作物、有機作物，電話：02-22443570)

文：許輔（台大園藝學系教授） 插畫：電仔





7 8 與蜆共舞，何嘗不是與產業的遠景共舞？

愈窄，必須思索改變；民國80年到86年是最辛苦的一段時間，不斷的投錢，卻青黃不接。」沒有放棄的念頭嗎？蔡先生點點頭：「但父親說，人家將退休養老金託給我們，千萬不能辜負人家！」因為這「人家」大都是父親的朋友。更何況還有欠了兩年薪水，依然忠心跟隨不離不棄的員工！

咬著牙撐下去：「轉型是工程，研發是工程，生產是工程，行銷更是大工程！」蔡先生說：「我們能量小，只能摸石過河，步步小心。」

立川漁場的「蜆之館」外面，傳來許多遊客盡情玩水摸蜆仔的歡笑聲，館內滿滿的聽免費解說，津津有味試喝蜆精的人們，星期一上班日，居然熱鬧非凡！當初蔡先生執意說服父親回填五分地，導入休閒園區，看來是明智的決定。

「就是順勢而為，看見市場需要，再資源整合。」蔡先生說。

### 協奏曲—豐富漁產，開發附加價值

光臨立川的餐廳，你可以吃到現炒的黃金蜆、清蒸貴妃魚、鹽烤香魚、以及全世界獨一無二的黃金蜆丸，這全是立川的漁產。

「現在是黃金蜆當家」蔡先生微笑地說：「但是未來，貴妃魚才是明日之星！」

貴妃魚本名澳洲銀鱸，原產地澳洲，立川花了五年的時間才在地繁殖成功。「貴妃魚有很不錯的產品力，牠富含膠原蛋白、OMG3，肉質鮮美、彈性好，鹽烤之外，也是生魚片

的上選材質。」蔡先生說，總統國宴就曾選上貴妃魚，目前也正在申請產銷履歷驗證。

而將蜆殼的附加價值朝生物科技方向邁進，更是立川努力的目標，它有優質的鈣質，可做呼吸道治療劑和去除蔬果的臘、農藥殘留等。立川現有三位研究員，在一般的養殖場並不多見。也許蜆殼是立川的另一項黃金！

### 圓舞曲—以愛出發永續經營

在我們的採訪過中，深刻感受到蔡先生深厚的人文素養，甚至將產業發展提升到美學的層次。

立川希望成為永續的綠色產業，在無污染的好山好水，發展生機農業、生物科技、養生保健產業，以及休閒體驗；以立川當一個亮點，輻射出去，黃金蜆的光芒，也可能成為一個台灣的驕傲！

在立川，與蜆共舞，何嘗不是與產業的遠景共舞。

