



2007年模範農民介紹



姓名：蔡培津
住址：南投縣埔里鎮南村里中山路四段206-3號
電話：049-2912493

蔡培津先生，經營無藥殘之安全鵝飼養，使用益生菌及消化酵素飼養鵝隻，提高育成率及飼料換肉率，鵝隻無藥物殘留飼養技術，以源頭管理方式實施產銷履歷制度及設立檢驗室做自主管理，確保鵝肉安全。利用生物工法處理廢水，確保永續之生態環境維護。場區全面綠美化，設立全宏肉鵝生態教學園區。推動以「臺灣鵝」品牌行銷積極提升產品知名度，增進行銷通路競爭力。建立雙品牌行銷，註冊商標『全宏』內銷及『Taiwan Goose』-外銷。目前為全台第一家及唯一外銷鵝肉至日本之飼養農友。

創新研發精神，確保產品食用安全

蔡培津先生開發無藥殘之安全鵝飼養技術，使用益生菌及消化酵素飼養鵝隻，提高育成率及飼料換肉率，鵝隻無藥物殘

留飼養技術，以源頭管理方式實施產銷履歷制度及設立檢驗室做自主管理，確保鵝肉安全。採用15度低斜坡式飼養場及利用埔里地區水質甘甜清澈之特性，生產優質鵝肉。全區使用不銹鋼給水系統，避免給水管線毒物釋放。使用網室飼養，降低禽流感發生率。屠宰場率先



蔡培津先生，經營無藥殘之安全鵝飼養 為全台第一家及唯一外銷鵝肉至日本之飼養農友



使用益生菌及消化酵素飼養鵝隻，提高育成率及飼料換肉率



使用低膠味上膠機除毛系統，低溫膠進行脫毛處理。使用28格獨立修毛槽及使用飯盒式內臟輸送機，減少交叉污染。配有合法獸醫於肉鵝屠宰中進行品質安全把關。利用生物工法處理廢水，確保永續之生態環境維護。場區全面綠美化，設立全宏肉鵝生態教學園區。產品多樣化，研發出健康及鹽水、紅麴、味噌等口味之有機鵝、鴨肉產品，提供消費者更多的口味選擇。率先採用鵝肉分切，生產小包裝鵝肉、及鵝腳等不同部位產品，提高售價。開發鵝肉相關附產品如鵝米血等，增加年收益20萬元以上。

推動「產銷一元化」，以「全宏」品牌行銷

蔡先生為使消費者吃得安心，除實施肉鵝產銷履歷制度，增加產品安全可信度外，並以取得ISO或HACCP或CAS等相關認證為首要目標，並成立南投地區唯一一家合格水禽電動屠宰廠，使產銷一元化，並與CAS食品加工廠合作，生產熟食鵝肉產品，給消費者更多選擇。積極推動以「臺灣鵝」品牌行銷積極提升產品知名度，增進行銷通路競爭力，建立雙品牌行銷，註冊商標『全宏』內銷及『Taiwan Goose』外銷，95年外銷日本2.6公噸鵝肉創造台灣國際知名度，使台灣成為世界上第一個鵝肉出口國家，目前為全台第一家及唯一外銷鵝肉至日本之飼養農友，並將積極拓展其他國際市場包括新加坡、香港、中國大陸及韓國等國。



利用生物工法處理廢水，確保永續之生態環境維護



使用網室飼養，降低禽流感發生率



採用15度低斜坡式飼養場及利用埔里地區水質甘甜清澈之特性，生產優質鵝肉



積極參與農業社區服務，贊助公益不落人後

蔡先生平日配合台中農業改良場、埔里鎮農會以鴨、茭白筍共生方式，創造地方無農藥殘留農特產品特色。其為南投地區唯一一家水禽電動屠宰廠，目前南投縣每年約可生產108萬隻水禽，可以有效解決南投地區非法屠宰之問題。此外其擔任中華民國養鵝協會監事，提供中華民國養鵝協會肉鵝產業外銷之資訊。並代表中華民國養鵝協會參加臺北國際食品展及日本東京國際食品展，提昇本國鵝肉產品知名度。為推廣優質鵝肉美食，配合中華民國養鵝協會與大學院校辦理料理創意比賽提供50公斤健康食材，並協助政府進行雞隻產銷調節，解決雞隻過剩問題。場區除提供社區居民就業機會外，並提供中小學以下戶外畜產教學，免費提供鵝糞當地農民於農地施肥及魚塢之使用。921地震地震後，陸續提供上千隻鵝肉供災民食用，並擔任福成宮重建委員會主任委員及學校（埔里國中、中興高中）之家長會長，幫助許多學生，解決求學上之相關問題。

蔡君在畜產之鴨鵝產業之經營目標策略及產銷技術確有創新獨到，並以創新品牌行銷國內外，提昇本土農產品之國際競爭力。再者，蔡君除個人經營成功外並帶領產銷班員及社區農友開拓產品市場，協助農友產銷問題，製造雙贏利基。



配合台中農業改良場、埔里鎮農會以鴨、茭白筍共生方式，創造地方無農藥殘留農特產品特色



註冊商標『全宏』內銷及『Taiwan Goose』外銷，95年外銷日本



成立南投地區唯一一家合格水禽電動屠宰廠，使產銷一元化