

天下

雜誌 雙週刊

COMMONWEALTH

2020年9月23日—10月6日

22 台積電成長的極限
64 台灣被捲入洗錢風險
106 地方創生 鄉鎮復活

《大武山下》專訪



龍應台

Netflix創辦人



哈斯廷斯

調查報導 破解溫體豬好吃的迷思

迎戰美豬 台灣怎麼贏？



獨家追蹤 一塊豬肉的旅程，揭開台豬落後國際20年的真相

養豬王國台灣，如何恢復「亞洲的丹麥」榮光？

豬牛對美國政經有多重要？擴大開放美豬進口，能換到台美FTA嗎？

圖表解析 一隻豬如何創造10億產值？ p.72



調查報導 破解溫體豬好吃的迷思

迎戰美豬 台灣怎麼贏？

瘦肉精美豬叩關，從政治、經濟到食安面，都在國內引起論戰。

開放進口能換來台美FTA嗎？我們該如何穩內需、拚出口？

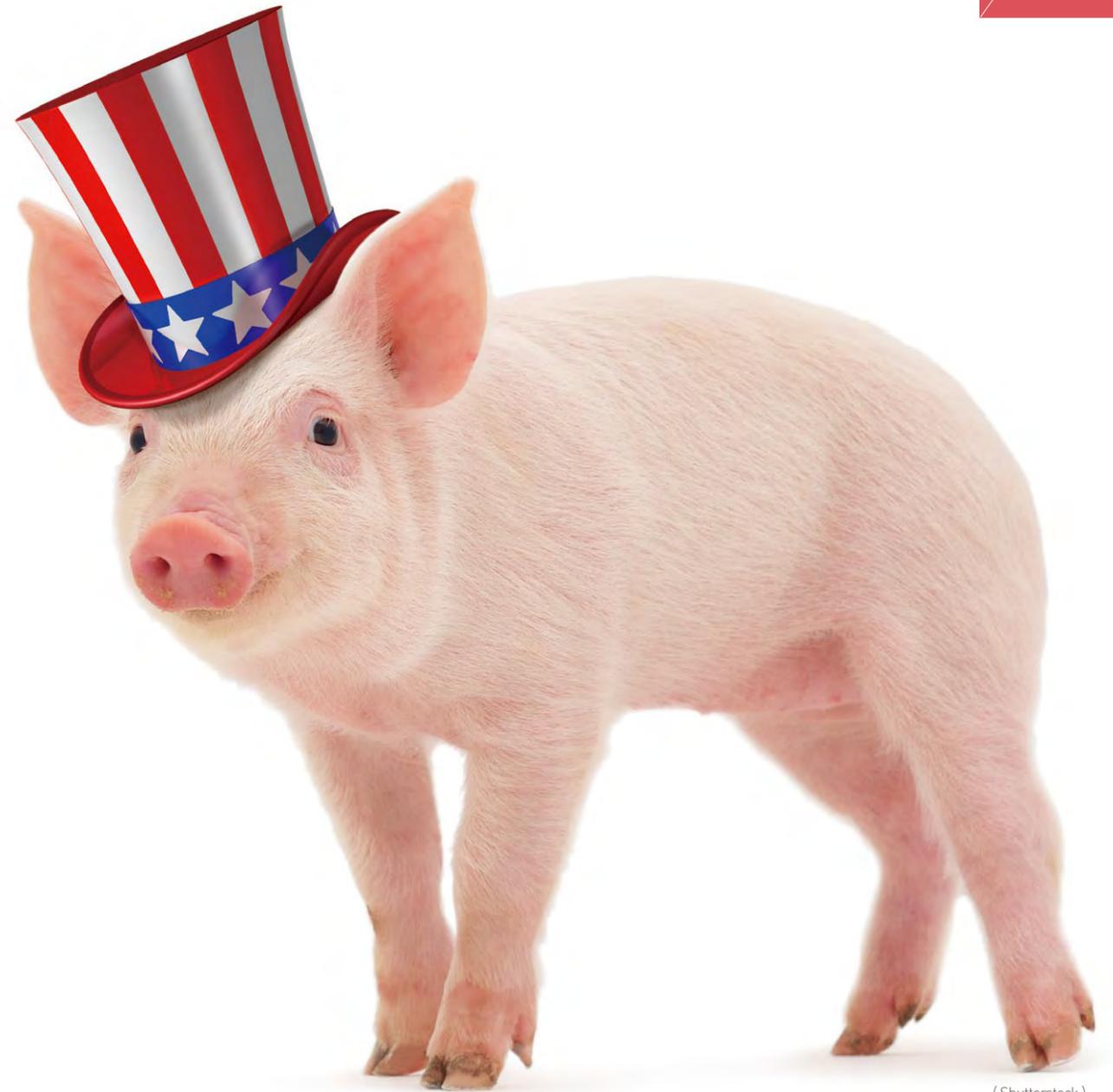
《天下》採訪團隊展開一塊豬肉的追蹤之旅，

從肉攤上台灣人最愛吃的溫體豬，揭開台豬產業停滯20年的真相。

迎戰國際級對手，不能靠削價競爭，而是找回台豬品牌的價值。

一隻豬可創造10億產值，黑船來襲，現在正是台灣改變的最好時機。

文——康育萍、呂國禎 攝影——劉國泰 編輯——黃韻庭 設計——陳則緯、劉鎮豪



(Shutterstock)



天剛亮，傳統市場肉攤擺上新鮮溫體豬肉，供民眾採買。「冰過的不好吃，」有溫度才有鮮度，台灣人吃下去的七成豬肉都來自於此。

凌

晨四點，載著新鮮屠宰豬肉的卡車，緩緩駛進傳統市場。

「現宰豬肉、安全、衛生」市場肉攤招牌高掛，豬類肉、里肌、後腿、梅花肉……，不同部位的豬肉，擺放在攤位前，供民眾挑選採買，變成餐桌上的佳餚。

豬肉，是台灣人最愛吃的肉類來源。根據農委會統計，台灣每人每年可吃掉超過三十六公斤豬肉，全台灣消費量累計更達九十萬公噸。

八月下旬，一紙行政命令，讓豬肉成為左右台美關係進程的一大關鍵。

美豬叩關

養豬戶焦慮：未來很嚴峻

「這是一個符合國家整體利益及未來戰略發展目標的決定，」八月二十八日，總統蔡英文宣布，開放含萊克多巴胺（俗稱瘦肉精）美國豬肉進口，歷經三任總統、

長達十九年的禁令，將在明年一月一日解禁。豬農反彈，國民黨也發起反對公投，從政治、經濟到食安，引起全方位論戰。

雲林，台灣最大養豬縣市，全台飼養的五百五十萬頭豬中，就有近三成來自雲林，每年替地方創造三百二十億產值，佔該縣農業產值的四三%。

家中養了五千多頭豬、三十六歲的台灣養豬青年聯盟理事長張佑誠，正忙著回覆LINE群組中的訊息，邊對《天下》記者說，從政府宣布開放瘦肉精美豬的那一刻起，「老一輩覺得做一天是一天嘛，沒想過就這樣開放了，未來其實很嚴峻……。」

雖然農委會下鄉拜訪各地養豬協會與業者，主委陳吉仲甚至親自舉辦座談會，再三保證，「大家最在乎的價格，我們會保障維持在合理的水準，不會因為開放，農民就沒錢賺，」還宣難以消弭豬農內心的焦慮。

二〇一六年政府評估，若開放瘦肉精美豬進口，將對

台灣養豬成本高，也不夠現代化 台美養豬產業鏈比一比



研究整理：康育萍

整體台豬相關產業造成一百四十三億元損失。

對此，蔡政府雖然調整說法，表示因時空環境不同，衝擊不會那麼大，但光養豬產業，一年就為台灣創造逾七百萬產值，牽涉上萬農民，這還不計屠宰、加工、運輸等相關行業。

「應該用宏觀的角度去看，台灣走向全世界的時候，絕對是有得有失……，不能只看現在美豬造成的衝擊，重點是未來一、二十年，我們的產業要怎麼走下去？」陳吉仲接受《天下》專訪時強調，農委會祭出百億基金，希望提升台豬競爭力，不只在國內迎戰美豬，更重要的是進軍海外。

今年六月，世界動物衛生組織(OIE)正式認定，台灣、澎湖與馬祖為「不施打疫苗口蹄疫非疫區」。度過長達二十三年的黑暗期，台豬終於看見重啟外銷的一線曙光。

**失落的亞洲丹麥
一場口蹄疫，台豬產業停滯二十年**

「台灣以前是日本第一大(豬肉)進口國的時候，是用冷藏肉進攻日本，這是地緣性優勢，別的國家做不到，」打造「究好豬」品牌的祥圃實業營運長吳季衡說。一九九七年口蹄疫爆發前，台豬產業的地位就像今天



每天下午，肉品市場開始進行拍賣。豬依序排隊，通過柵欄走秀，根據外觀、體型決定價格，接著等待屠宰。

授林榮信指出，台灣人慣吃溫體豬，但豬肉運送到攤販過程，幾乎都在室溫下進行，「生菌數往往逼近腐敗的臨界值了。」若要保鮮、吃了安心，才該保存在冷藏櫃中，但台灣消費者普遍認為，「不新鮮的肉才要冰，這印象很難改變。」

正因為講究溫度，為了讓消費者一早買得到肉，屠宰場通常晚上十一點開始作業，全台近六十家屠宰場，每天殺兩萬三千頭豬，交由卡車，趕在凌晨四點前送到市場，讓肉攤開店做生意。

《天下》記者實際參與這段豬從生到死的「畢業旅行」，便發現，若比照國際標準，從拍賣到屠宰，台灣仍有許多改善空間。

新竹肉品市場，剛過下午一點，七百多隻白豬、黑豬一一排隊，準備「走秀」。

只見工作人員將豬趕上磅秤，「拍賣場」中央的螢幕便顯示豬的豬號、重量，緊接著，豬就在工作人員的喊叫聲、電擊棒驅趕下，走過鐵柵欄通道，由拍賣官喊出底價，再讓坐在前方的業者觀察豬的外型、體態，按下椅子旁的競標器，按一次跳兩毛錢，開始競價。一隻重達一百二十二公斤的白豬，就以每公斤七十八·二元成

的丹麥（見表2），每年出口金額約四百六十億台幣，憑的就是先進冷藏、冷鏈技術，將豬肉保存在攝氏七度以下環境，維持鮮度，外銷到日本等鄰近國家，「以前我們的冷藏肉可以保存至少三十五天，現在的溫體肉，在室溫下放幾個小時就投降了！」

一場口蹄疫，阻斷外銷之路，台豬自此只能供應內需市場，前進的腳步也緩了下來。

「二十多年來，沒有大投資、大進步，」前台糖董事長、循環台灣基金會董事長黃育徵直言，當台豬產業停止進步，歐美各國反而急起直追，成為豬肉出口強國。去年台灣進口最多的，正是加拿大豬肉，再來依序是西班牙、丹麥。

如今，外有美豬叩關，停滯二十年的台豬產業，該如何穩內需、拚出口，打贏這場轉骨戰？

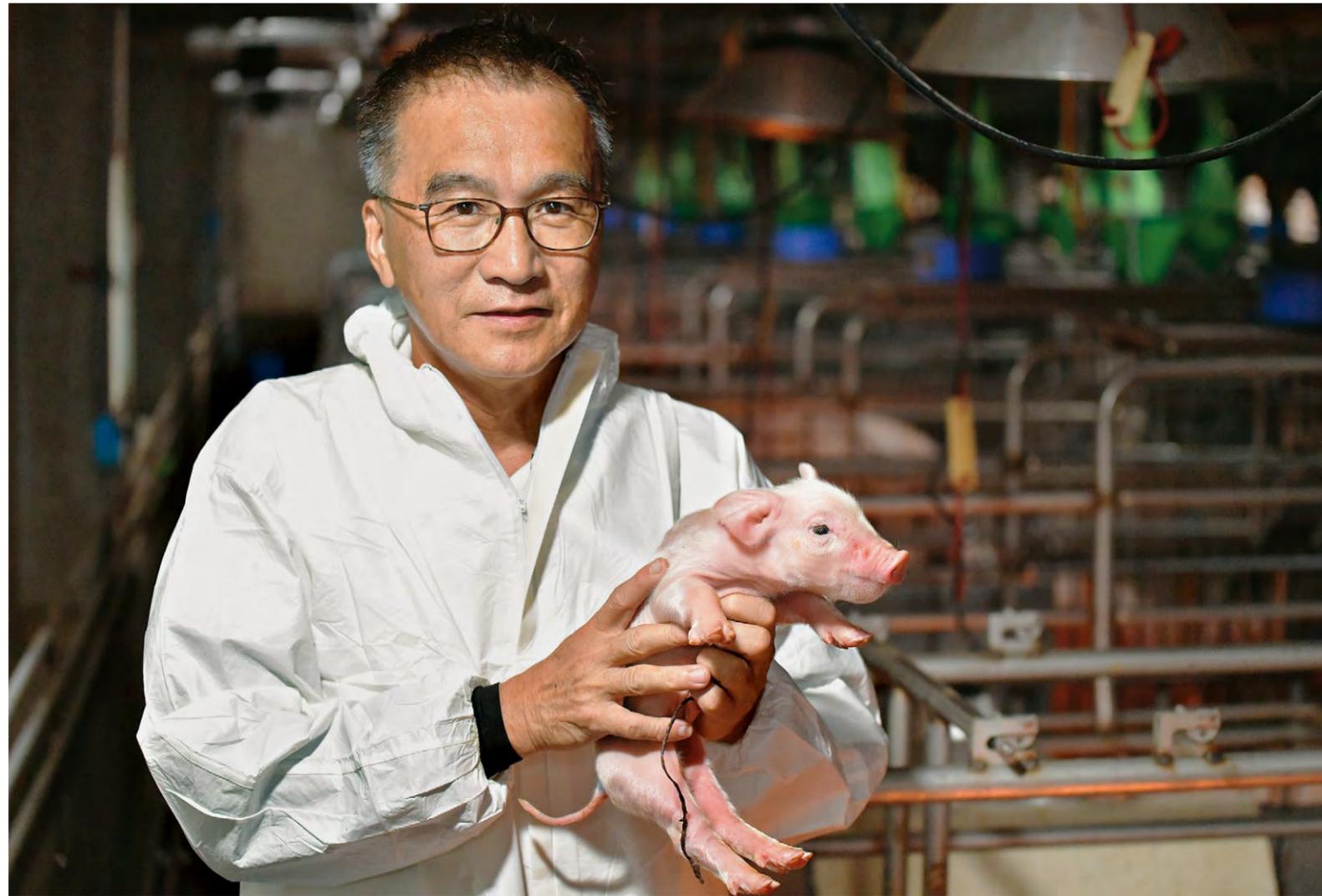
《天下》採訪團隊走遍養豬場、拍賣市場、屠宰場、加工廠、傳統肉攤，從一塊台灣人最愛吃的溫體豬肉出發，揭開台豬產業失落的真相。

一塊豬肉的追蹤之旅
「溫度」真的等於「鮮度」嗎？

「冰過的肉不好吃，吃起來『粉粉』、『呼呼』（台語，指鬆鬆的口感），」在傳統市場賣豬肉二十多年的攤商說。

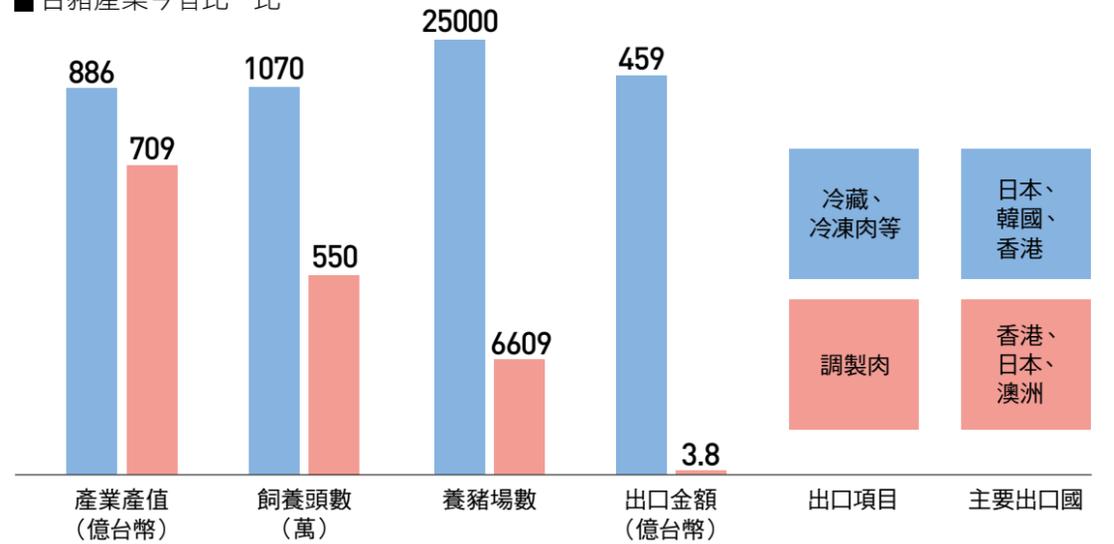
當日現宰，標榜沒腥味、口感佳的溫體豬，向來是台灣消費者最愛。台灣每年消費的豬肉量有七成來自傳統市場，買的幾乎都是沒有冷藏、冷凍的溫體豬肉。但，你我愛吃的「溫度」，真的等於「鮮度」嗎？

宜蘭大學生物技術與動物科學系教



三源畜牧場老闆陳永雄是留德博士，希望將歐洲飼養方式引進台灣，讓小豬吃優格，預防疾病，提升產業競爭力。

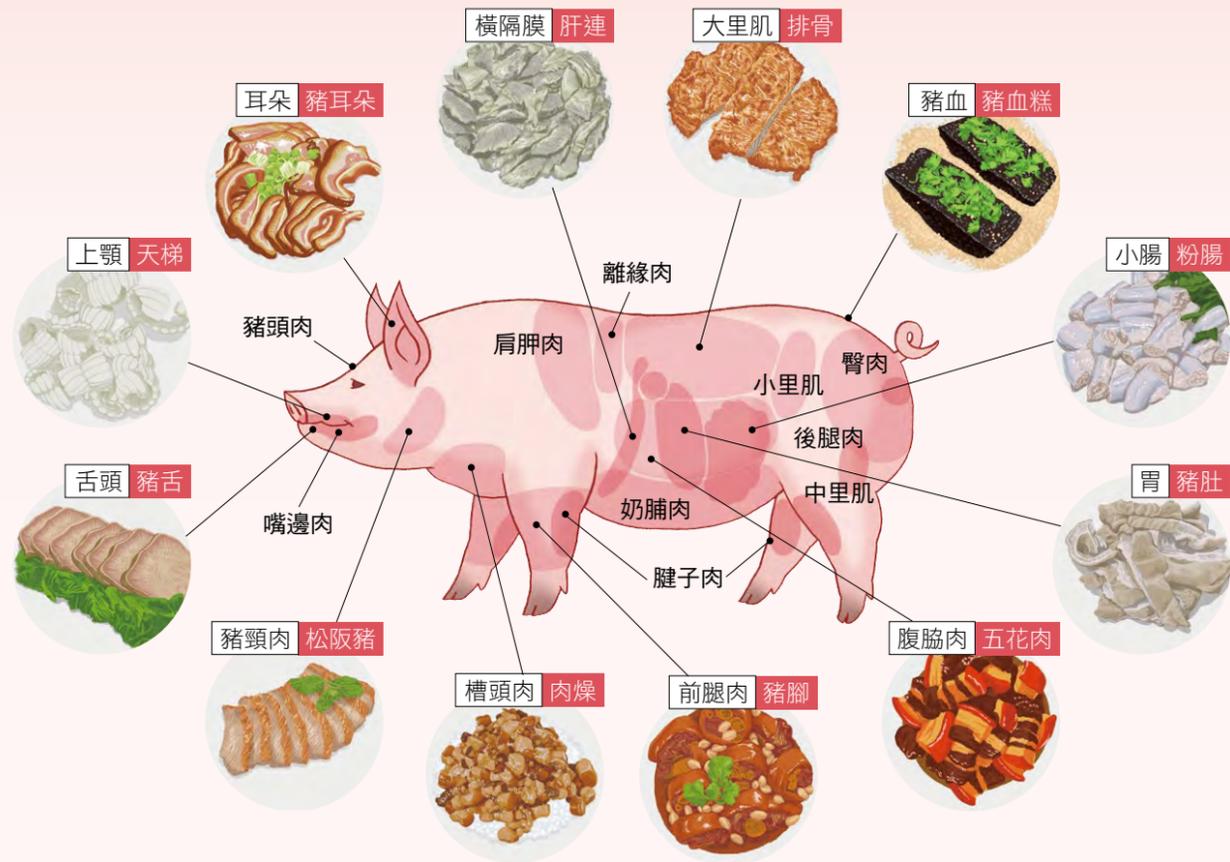
表2 口蹄疫前的台豬榮景，外銷曾高達459億
台豬產業今昔比一比



研究整理：林綺薇

表3 台灣人愛吃豬，各部位都能變料理

豬各部位常見名稱及料理方式



豬肉

豬頭肉	俗稱骨仔肉
嘴邊肉	豬頰肉，俗稱菊花肉
上顎	天梯
豬頭肉	大名鼎鼎的松阪豬
槽頭肉	肉質參差不佳，做包子、肉燥
肩胛肉	胛心肉，俗稱梅花豬
離緣肉	僧帽肌，又稱二層肉、二緣肉，跟松阪肉一樣稀有
大里肌	又稱背脊肉，排骨便當裡的排骨
小里肌	俗稱腰內肉，肉質軟嫩，號稱「豬界的菲力牛排」
腹脇肉	俗稱五花肉、三層肉
奶脯肉	泡狀油脂，肉質差，可做臘肉或煉豬油
前腿肉	較軟、較Q彈，萬巒豬腳即是採用這部位
後腿肉	結實、口感較澀，一般做成肉絲
腱子肉	俗稱小老鼠，Q彈有嚼勁
臀肉	全為瘦肉，常拿來做加工食品如香腸
中里肌	圓肉，俗稱老鼠肉

豬內臟

氣管	俗稱肺管、硬管
氣管開口	管頭
食道	咽，俗稱軟管、黑管、紅管
豬肚頭	食道與胃之間的銜接處
胸大動脈與主動脈	俗稱白管、咽管、脆管
胃	豬肚
脾臟	俗稱腰尺
膽囊	常入中藥
腎臟	腰肌、腰子
小腸	小腸前、中段，俗稱粉腸
直腸	大腸
肛門括約肌	俗稱大腸頭
腹膜	包覆腸子的膜，台南蝦捲就是用豬腹膜包覆食材
膀胱	豬小肚
子宮角與輸卵管	又稱花腸、脆腸、生腸
睪丸	豬睪丸
心	豬心
肝	俗稱粉肝
肝連	肺與肝之間的橫隔膜，內臟中唯一瘦肉
肺	豬肺

其他

頭骨	燉高湯
肩胛骨、骨盆、腿骨	皆為豬大骨，可燉湯
脊椎骨	龍骨
軟骨	通常吃前胸的三角軟骨
膝蓋韌帶與軟骨組織	俗稱虎掌，前腿虎掌小，通常使用後腿的，一隻豬只有兩份
蹄膀	俗稱腿庫
蹄	俗稱蹄花，皮厚筋多，膠原蛋白飽滿
蹄筋	豬腳筋，多從後蹄抽出
血	豬血糕
鼻	豬拱
腦	豬腦、豬腦花
眼睛	豬眼
舌頭	豬舌
耳朵	豬耳朵
豬皮	豬皮
尾巴	豬尾巴

資料來源：維基百科、農委會網站等，林綺薇整理
繪圖：劉鎮豪

交，高於市場行情。
「我們就像股票市場一樣，提供一個平台，豬來這邊賣、買豬的來這邊買，價格讓他們自己去競爭，」新竹肉品市場總務課課長王德鑫站在拍賣場旁說。台灣人在傳統市場買的豬值多少錢，都是由如此「活體拍賣」方式決定，仰賴業者的經驗值和眼光。身體瘦長、肩寬、屁股大、肚子平的豬，通常肉質精實、脂肪少，容易拍到好價格。

牽涉行業習慣、利益分配 活體拍賣制度，難與國際接軌

而北部又因消費人口多，拍賣價格比南部高，導致「南豬北運」狀況發生，豬從屏東、雲林一路坐車到台北，「旅途」時間三、四小時起跳，但也因為長途運輸，「豬在車上吹風、日曬雨淋，健康狀況、肉質都受影響，牠尿尿，尿掉的也是錢，這些都是成本。」

現場，《天下》記者就目睹一隻突然「緊迫」的豬，還來不及拍賣，就被工作人員用鉤子夾住鼻子和屁股，拖到場外，獸醫立即「急宰」（緊急屠宰）。這樣做，是因為豬一旦在拍賣前死亡，就得報廢處理，趁死亡前急宰，還能賣出，養豬戶不至於損失。

拍賣完，豬則標上記號，待在拍賣場後方的柵欄中，沖澡、喝水，度過生命最後一段時光，等待午夜屠宰。「為什麼溫體豬會好吃？就是因為放血，豬的心臟要跳動、掙扎，血才會放乾淨，」一位不便具名的豬肉業者說。

台灣的活體拍賣制度，保存了消費者喜愛的溫度和鮮度，但與國際間採用的「屠體評級」制度相比，除了不甚人道，也難以和國際接軌、不利外銷。

所謂屠體評級制度，是指先將豬屠宰後，由專業人員和科學儀器，依據屠體的長寬，肉質顏色、光澤、脂肪分布等條件，再來判定等級、價格，讓肉品訂價更規格、標準化，而非依照人為判斷。

但要改變拍賣方式，牽涉的不只是行業習慣，還有利益。

按業界行情，屠宰場殺一頭豬，含處理與部份分切，約有一千元可賺。但改成屠體評級後，豬在地屠宰、拍賣，利潤勢必重新分配，也省去活體運送、拍賣流程，相關工作人員可能失業或被迫轉型。

此外，屠宰場若要升級，還得符合HACCP（危害分析與重點管制）標準，從環境衛生、作業流程、硬體設備等，全方位要求，如此一來，才有機會重啟出口。但台豬外銷中斷二十多年，要蓋一座符合規範的工廠，投資數千萬、上億起跳，令業者卻步，目前全台還沒有一家屠宰場取得HACCP認可。

雖然台糖、大成、卜蜂等企業，紛紛效仿歐美，整台飼養、屠宰、加工等環節，讓台豬產業朝規模化、國際化發展，但黃育徵一語道破現況，「我們都是小農，很難比得過人家。」

傳統飼養成本高、效率低 用電腦養豬，業者力圖改變

根據農委會公布的養豬頭數調查報告，截至今年五月底，全台養豬場平均每場飼養規模為八百五十一頭豬，全台近七五%的養豬場飼養規模都在一千頭以下，可見台灣多為中小型豬農，缺乏資源與人力升級。

黃育徵回憶擔任台糖董事長時，有次拜訪養豬戶，穿上防護衣、走進豬舍後才發現，「穿防護衣服是為了

瘦肉精安全嗎？ 每天吃6公斤才超標

文—江慧瑤

瘦肉精是「β-受體促進劑」(β-agonist, 乙型受體素)的通稱，以萊克多巴胺(Ractopamine)最常見。原研發為氣喘用藥，因療效不佳未上市，卻發現添加於動物飼料可增加瘦肉、加速脂肪分解，減少飼料用量。

相較於沙丁胺醇、克倫特羅等高毒性遭禁用的瘦肉精，萊劑毒性較低且半衰期短，24小時內約可排出體外八成。

2004年，聯合國糧農組織與世衛組織聯合食品添加物專家委員會(JECFA)，根據動物實驗及一項針對6名健康成人的實驗資料，制定成人的萊劑每天安全攝食量為每公斤體重1微克(μg)。2012年，聯合國國際食品法典委員會(CAC, Codex Alimentarius Commission)也以2票之差，表決通過訂定萊劑的殘留容許量。

如今，美加等26國已核准萊劑為豬飼料添加劑，也沒有人類食用含萊克多巴胺肉品中毒的案例報告，然而許多國家仍禁用。歐盟認為JECFA引用的科學證據不足，使用萊劑的豬隻有攻擊性、緊張、互咬等副作用；另外，萊劑在豬隻肺臟、腎臟與肝臟殘留量高，中國也因民眾有吃內臟習慣而禁用。

我國衛福部日前公布美豬萊劑殘留容許量標準，腎臟、肝臟0.04ppm，豬肉、豬油及其他部位0.01ppm(0.01ppm=10μg/Kg)。以60公斤成人換算，每人每天吃6公斤豬肉或豬油、1.5公斤豬肝或腰子才超標。然而對於心血管疾病患者、嬰幼兒、孕婦或坐月子婦女等敏感族群，長期風險仍未知。

為此，陳永雄除了用電腦養豬，提升飼養效率，至於養豬產業最擔心的環保問題，三源牧場把廢水回收處理、再利用，豬糞用來沼氣發電，沼液則提供給附近農

為了讓台灣人吃上好豬肉，祥圃投資上億元，打造彷彿科技廠的分切加工廠，全程恆溫恆濕，確保豬肉鮮度，連天花板都是透明的，讓人直接看見肉品處理流程，無縫接軌冷鏈物流，將生鮮豬肉送到合作餐廳與消

「支持國產豬」不該是悲情訴求 差異化、高價值才是台灣的路

英文都曾造訪他的牧場。眼看政府打算開放瘦肉精美豬進口，陳永雄坦言，「自私地說，我們當然希望(美豬)不要進來，」但他也強調，台灣豬農經歷口蹄疫、非洲豬瘟等挑戰，現在又來一個美豬，「政府說為了整體利益，這是國際貿易，我們也只能靠自己。」

都有專業的學院培養人才，讓產業朝更現代、人道、永續的方向發展，「我們還差他們很遠，」陳永雄感嘆。唯有從源頭的育種、飼養，到拍賣、屠宰環節全面提升，後端的分切、加工才可能替台豬增值，做到精緻化，而非比價格。(見92頁)

「我們應該跟消費者溝通，台灣的豬好在哪裡？支持國產豬，因為我們的豬夠好，而不只是用情感驅動，」吳季衡強調。



在丹麥，從育種、飼養到屠宰、分切，都有專業學院培養人才，讓養豬產業朝現代化、規模化發展。(王連棟攝)

什麼？是防止豬被外面的病毒感染，但我在裡面看到多少隻貓、狗，就這樣跳過圍牆跑進去，在豬場跑來跑去……」

傳統飼養環境有待改善，台灣氣候濕熱、難以防治傳染病，也增加養豬難度，加上人才斷層問題，導致台豬生產成本高且效率偏低。台灣養豬成本每公斤六十到六十五元，每隻母豬每年可生約十五頭小豬出售，論成本和效率，都不及美豬。

雖然先天環境、後天條件不如人，但仍有養豬戶試圖改變，採用現代化養豬，提升競爭力。(見88頁)

「我們還是希望做得比較謹慎、細膩，把豬養好，」三源畜牧場老闆陳永雄帶著《天下》記者走進還在興建的新豬舍，高床式豬舍(指底層架高)、挑高天花板，圍籬白鐵製，未來這裡養的七千頭豬，每天該吃多少飼料都由電腦計算、分配。一旦有豬死亡，飼料馬上調整，減少不必要浪費，也節省人力。

陳永雄是德國慕尼黑黑大學獸醫學院微生物博士，因為希望將歐洲養殖方式引進台灣，三十多年前開始養豬，位於雲林林內鄉的牧場，如今養了一萬三千多頭豬，算是中大規模的養豬戶，也曾投入品牌與通路經營，連蔡

民、灌溉農田，盡可能降低污染，做到循環經濟。

提起多年前到丹麥參訪的經驗，當地農民想養豬，還得先上課受訓，甚至得學經營管理，拍賣、屠宰、分切也

台灣豬美味的5大迷思

文—呂國禎

1. 閹割過比較好吃？

迷思：台灣小仔豬都會閹割，沒有公豬臭（雄烯酮）；美國豬沒有閹割，因此腥味重、不好吃。

事實：美國、加拿大養豬場可以客製化，可閹割也可不閹。歐盟則完全禁止不人道的人工閹割，但採取疫苗或化學去勢的方式，減少腥味與攻擊性，也能達到一樣效果。

2. 有放血比較好吃？

迷思：台灣豬肉有放血，美豬沒有，所以台豬沒有血腥味，比美豬好吃。

事實：台豬與美豬都有放血。但台灣某些屠宰者為追求放血更乾淨，跳過電擊昏迷程序，在清醒中宰殺放血，刻意讓心臟持續跳動、掙扎，達到放血更快、徹底的效果，卻更不人道。

3. 溫體豬才新鮮？

迷思：台豬現宰現吃，豬肉溫度愈高、鮮度愈高；美豬要飄洋過海，長時間冷凍失去鮮度。

事實：台灣溫體豬肉從凌晨3、4點離開屠宰場，常溫運輸到傳統市場再分切，菜市場環境衛生條件可能不好，長時間暴露在常溫下，細菌會大量孳生，最壞狀況是細菌數量可能比馬桶多。所以溫體豬肉雖然比冷凍肉好吃，但鮮度、食安恐怕是問題。

4. 有洗澡不會臭？

迷思：歐美豬是密閉式養殖，沒有洗澡、帶有臭味；台豬是戶外開放式，而且會洗澡，所以沒有腥味。

事實：台灣豬舍設計落後歐美2、30年，需要天天用大量清水沖洗豬舍的豬屎尿，反而不環保。歐美高床式豬舍的設計，屎尿自然落入下層，較為節水、環保，不需大量清水沖洗。關鍵在於豬場管理，如能避免豬隻沾染屎尿、產生皮膚病，天天洗澡並非必須。

5. 有運動比較扎實？

迷思：台灣豬養殖空間大，活動量大，豬肉扎實有口感；歐美密集養豬又冷凍，吃起來鬆鬆垮垮。

事實：品種、養殖方法、飼料、飼養天數才是豬肉口感與風味的關鍵。例如台灣黑豬養殖天數較長，約240到330天，口感確實比較扎實，但也有追求最短天數、飼養180天就上市的白豬，口感就不如黑豬。且近年台豬為了疾病防疫，以及避免周遭居民抗議養豬場味道飄散，密閉式養殖成了不得不的選擇，確實會影響豬隻活動量、動物福利。同樣地，歐美有快速上市的豬，例如美豬、加豬、丹麥豬飼養150天，平均100公斤，價格便宜但口感不好；也有獨特方法養殖的豬，例如西班牙在橡木林放養伊比利豬，最少養18個月約540天。所以重點是誰願意投入更多心血、更多時間，來創造更高的價值。

由貿易協定之名，要求逐年調降豬肉進口關稅，最終甚至調降到零，對台灣養豬戶來說，屆時美豬將更具價格優勢，恐取代低價國產豬市場。這彷彿導致日本結束幕府鎖國時期的「黑船來襲」，一場難以抵抗的全球競爭，即將開打。

正因如此，農委會祭出的百億基金中，除了一部份用在穩定豬價，其他則拿來協助屠宰場取得 HACCP 認證。

可，建立國產豬運輸、銷售冷鏈溫控設施，鼓勵傳統市場肉攤也加裝冷藏櫃，以及強化養豬場排污設備等，希望藉開放美豬這艘黑船，推動產業升級，「改革如果沒有外界的力量，你是撼動不了的，」陳吉仲強調。

適逢台美關係最緊密的關鍵時刻，當政府打開國門，不管是在國內市場迎戰美豬，或進軍國外打品牌戰，台豬產業正處在改變的十字路口。



農委會主委陳吉仲（左）強調，開放瘦肉精美豬，是促使台豬升級的關鍵時機。如福壽等大廠，也積極打造品牌，讓民眾吃到高品質豬肉（右為福壽實業董事長洪堯昆）。

費者口中，也為日後外銷做準備。

「台灣是小農國，我們想的應該是差異化，唯有讓台灣豬升級，比照國際水準、全部接軌，這樣不管做內需還是外銷，你才會有競爭力，」吳季衡說。

美豬叩關，台豬該怎麼贏？政府再三強調，台灣人吃掉的豬肉中，近九成都是國產豬肉，僅一成進口豬，顯示台豬仍有優勢，不用怕美豬競爭。

「因為健康疑慮，美豬已經出現了拋售潮，連非萊豬也沒有人敢要，」台畜董事長張華欣觀察，由於民間反彈聲浪大，美豬在台灣已被貼上負面標籤，進口商不敢多進，反而讓加拿大、丹麥豬肉進口價格漲了五%到一〇%。

但即便短期衝擊不大，對張佑誠這樣的年輕豬農來說，他們在乎的，則是更長遠的產業永續問題。

百億基金怎麼用？

產業永續升級的最好時機

雖然目前消費者還是偏好傳統市場賣的溫體豬，但當全聯、好市多等連鎖通路崛起，年輕人去超市的次數遠比市場來得多，規格化包裝、標示清楚的冷藏和冷凍豬肉，不論國產或進口，佔總體消費量比重勢必只會愈來愈高。

「進口的量一直在提升，像戰斧豬排，餐廳、民眾都很喜歡，因為它規格化，很好處理。但我們的肉很難規格化，這是缺點，」張佑誠指出。

「我們要以最壞的狀況想事情，不能只看眼前，」他憂心地說。尤其台美若簽署 FTA，美豬進口關稅恐進一步降低。（見96頁）

在台灣之前，已有先例。日本、韓國都難敵美國以自

打造台灣品牌豬 以特色與品質拚外銷

瘦肉精美豬開放爭議，讓國產豬肉能見度大增。
本土品牌豬有何機會與優勢？能否從台灣盃打入國際盃，
與日本鹿兒島黑豬、西班牙伊比利豬等頂級豬肉一較高下？

走 進位於新北五股的福壽體驗廚坊，中島式爐台上一鍋熱湯，氤氳冒出熱氣。福壽「生態牧草豬」隨後上桌，肉片色澤粉紅，油花如大理石紋般均勻分布。

「肉質好不好，用涮涮鍋就知道，」福壽實業董事長洪堯昆夾起自豪的豬肉片，放入湯中輕涮，肉色由紅轉白，肉沫雜質很少。

沾點提味醬料，入口肉汁香甜，口感Q彈，不柴不油膩，風味十足。

有百年歷史的福壽是國內老字號，營收破億的上市飼料公司，投入養豬產業卻不走規模化，而是自創品

牌，養新品種「高畜黑豬」，採天然放牧飼育，不餵廚餘，而是吃飼料搭配狼尾草（牧草），飼養特色黑豬。

品牌化才是長遠之道

除了福壽，食品大廠大成「桐德豬」、台畜「晶鑽豬」，都紛紛創立特色豬品牌，要跟平價美豬區隔化，走一條不同的道路。

獨特養法的豬好吃嗎？文化大學動物科學系主任羅玲玲以超音波與感官品評實測。大理石紋油花分布二分最乾柴、六分最油膩，生態牧草豬介於中間值二·五分，吃起來不柴不膩，

且決定豬肉風味的肌內脂肪也算高；感官品評以滿分九分計，含汁性七分，風味也達五至六分。

儘管養出好豬，但面對市場挑戰，必須要有耐心與堅持。

飼養時間較白豬長，餵牧草也增加成本，又要堅持放牧人道飼養，洪堯昆形容，像照顧嬰兒一樣照顧豬隻，每月產量僅約三十頭，雖可以完銷，但價錢卻不盡理想。毛豬拍賣價每公斤約七十元，生態牧草豬每公斤固定價八十五元，高不了多少。

儘管有飼料、肥料、油品、穀片等事業作為後盾，福壽的品牌之路仍不

好走，營收佔整體企業不到百分之一，但洪堯昆卻格外重視，「打品牌就是走長遠之路，」他說。

洪堯昆對品牌豬的堅持，中興大學動物科學系兼任教授許振忠也認同。面對市場挑戰，得用特色品牌做出市場區隔，「未來，大家都會往品牌方向走，」許振忠斷言。

曾留日多年的許振忠，見證過台灣豬肉外銷日本的輝煌年代。台灣豬隻飼養在通風空間，加上公豬去勢，豬腥臊味較輕，育種也選擇瘦肉較多的品種，迎合日本市場喜好。

但瘦肉多的大眾商業化豬種，相對繁殖率較差，加上進口飼料成本較高，導致台灣養豬經濟規模無法擴大，價格難與進口豬肉競爭。台灣養豬業要走的路，就是強調品種、飼料或飼養環境，以特色與品質迎戰。

以高品質、特色品種迎戰

「對我而言，整個台灣都是小農，」祥圃實業營運長吳季衡認為，台灣比不過俗又大碗的加拿大、丹麥或美國豬，品牌價值也還比不上日本鹿兒島黑豬，不妨主打高品質但價錢稍低，「不見得要當第一名，第二名也是好策略。」

近來瘦肉精美豬開放爭議，抗爭力



面對進口豬肉價格與品質競爭，祥圃實業營運長吳季衡準備好迎戰。祥圃「究好豬」有7家合作牧場，改善飼養方式並提高品牌聲量，未來將盼擴大成聯盟。

台灣品牌豬，有何特色與挑戰？

特色：

1. 以黑豬為主，嚴選豬種改良
2. 特色飼餵方式，如大麥、牧草、優格、益生菌等
3. 人道飼養環境，如天然放養、聽音樂、吹風扇等
4. 養豬時間較長，肉成熟度高，風味較佳
5. 導入產銷履歷

挑戰：

1. 飼養成本高，價格較昂貴
2. 特色豬種產量較少
3. 品牌經營與行銷待加強
4. 須面對日本、西班牙、匈牙利的頂級豬肉競爭

採訪整理：江慧瑋

瘦肉精美豬開放，創造國產豬肉的可見度，但吳季衡希望，支持國產豬是認同品質、美味與鮮度，而非對瘦肉精美豬的恐懼。這樣的認同，或許也成為找回台灣農產品價值的契機。國人日常飲食離不開豬肉，台灣品牌豬是否真能開拓一片藍海市場，最終決定權掌握在消費者手上。 ■

度似乎不如以往。許振忠推估，不少養豬業是年輕人接班，想法與老一輩不同，與其抗議，不如設法轉型，提升競爭力。

青年豬農鄭育松就是其中之一，曾出口六十頭「新增豐黑豬」到香港，讓港人愛上台灣黑豬美味的他，認為瘦肉精美豬開放不見得是壞事，對品牌豬農而言，反而更有優勢。

當年面臨台灣加入WTO衝擊，一般白豬恐難抵擋進口豬低價攻勢，鄭育松開始轉型飼養黑豬，搭配專屬飼料配方，養出口感風味俱佳的黑豬。但起初，他將自豪的黑豬送到拍賣肉品市場，卻不獲賞識。

活體拍賣靠體型決定價格，肌肉線條明顯、肚子平坦的豬隻，才能賣到好價錢；反觀鄭育松的黑豬，油脂大理石紋豐富，腹脅肥美，但在拍賣市場走秀時，猶如啤酒肚男對戰健美先生，相當吃虧。

十多年來，鄭育松持續改良，慢慢將黑豬體型提升到堪比健美豬隻，但口感風味較佳，即便上拍賣市場也不遜色。近期豬隻外銷雖受疫情影響停擺，但他仍與永豐餘生技、欣伯國際等國內通路合作，除販售生鮮肉品外，也銷往飯店、餐飲等通路，站穩品牌市場。

一六年，蔡英文總統就職國宴一道爐烤快樂豬，讓三源牧場的「樂活豬」受到矚目。豬隻品質獲得肯定，陳永雄也學過肉品加工，夫妻倆想趁著還不是很老時，一圓品牌夢。

養好豬，不代表能做品牌

為了自產自銷，三源牧場斥資打造冷凍設備與分切加工廠，還成立實驗室專門研發香腸、火腿、培根等特色產品，連大廠祥圃實業都來參觀。花了兩年籌備，但真正開店時，才發現問題重重。

夫妻倆養豬經驗雖豐富，但卻不善行銷。餐飲業凡事都得小心翼翼，讓兩人隨時心驚肉跳，就怕客人抱怨或吃出問題。精心研發出香腸火腿，口味太西式，似乎不符客人胃口。

三源牧場樂活豬也曾嘗試進軍團購

品牌之路走來不易，有人堅持，也有人放棄。會養好豬，但不一定能做品牌，是雲林縣三源牧場主人陳永雄、林淑玲夫婦的親身體悟。

「我先生一直有個beautiful dream

市場，但售價卻與一般豬肉差不多，甚至團購要的回扣不比商家少，還得負擔宅配費，算一算根本無利可圖。前前後後賠了上億元，夫妻倆決定退出品牌市場，專心養豬。

三源牧場遭逢的困難，鄭育松也曾經歷。過去他一心想養好豬做品牌，卻發現光靠一己之力，根本賣不了幾頭豬。最後他選擇與有信譽的通路商合作，才真正打響名號，也讓他了解到團結的重要性。

產銷串聯，找回台豬價值

食安意識抬頭，豬肉強調安心、安全已是必備基本要件，台灣要建立品牌豬肉聯盟，除了串聯產銷一條龍外，透過地域性特色，也能打造獨特的品牌故事，日本鹿兒島黑豬就是典範。

（美夢），」林淑玲說。早期留學德國的陳永雄，看見當地漂亮的肉舖，賣鮮肉、也賣香腸火腿，又能做餐廳，他想著，有一天也能打造自己的品牌店舖。

源自肉質細緻的盤克夏黑豬，鹿兒島黑豬強調在地生產的甘藷、甘藷葉飼餵，連新培育的豬種也以甘藷命名。飼養時間長，肉質甜美、保水性高，肌內脂肪多、風味十足，與西班牙伊比利豬、匈牙利綿羊豬齊名。

鹿兒島地方政府大力行銷宣傳，養豬戶聯合組成黑豬生產者協議會，致力於標示管理與品牌維護，核發黑豬證明書，指定的販售店家也有專屬看板與證照，甚至定期到市場抽驗DNA是否雜有白豬血統。眾人齊心維護品牌，鹿兒島黑豬的價格，才能比一般豬肉高一倍。

品牌豬價格較高，消費者真的願意買單？吳季衡坦言，市場反應確實比預期慢一點，祥圃實業的「究好豬」，先從餐飲業與食品加工業者著手，讓消費者吃久了有印象，漸漸有人來洽購，近期將建置網購通路，直接對消費者推廣。

瘦肉精美豬開放，創造國產豬肉的可見度，但吳季衡希望，支持國產豬是認同品質、美味與鮮度，而非對瘦肉精美豬的恐懼。這樣的認同，或許也成為找回台灣農產品價值的契機。

國人日常飲食離不開豬肉，台灣品牌豬是否真能開拓一片藍海市場，最終決定權掌握在消費者手上。 ■



瘦肉精美豬開放爭議，讓國產豬肉可見度提升，如何產業升級與轉型，走向特色品牌化，可能成為找回台灣農產品價值的契機。



美豬換貿易協定？ 還欠一股東風

開放美豬，是不是就能讓美國願意開啟自由貿易協定的談判？儘管現在天時地利人和，台灣可能不是美國的優先選項。而在那一天到來之前，台灣準備好加入更嚴格的貿易體系了嗎？

對 於台灣想透過解除美豬進口禁令與美牛進口限制，進一步強化台美經貿關係一事，最點滴在心頭的，非行政院政務委員兼經貿談判辦公室總談判代表鄧振中莫屬。

鄧振中公職生涯，歷任國貿局、駐美副代表、駐世貿組織副代表、國安會副秘書長、經濟部長，更長期擔任經貿談判辦公室總談判代表，親身參與了台美貿易的大小事。

「美國政治人物說台灣是 trusted partner (可信賴的伙伴)，但貿易談判官員卻說，台灣是 unreliable partner (不可靠的伙伴)」鄧振中苦笑說。

自從二〇〇六年台灣宣布禁用萊克多巴胺(瘦肉精)後，前後歷經兩次政黨輪替、三位總統，在開放美豬進口議題上，始終是第一線經貿官員在向美方承諾解決後，又因國內反對聲浪而無疾而終。(見100頁大事記)

「台灣就被人掛一個名字，說你不可信賴，這個罪名背了十多年，」鄧振中無奈表示。美國負責對外貿易談判的貿易代表署(USTR)與美國在台協會也的確一直宣稱，台灣對美豬、美牛進口的限制，是洽簽台美貿易協議的最大障礙。

終於，蔡政府在八月底宣布美豬解

禁與美牛鬆綁。這樣，台美貿易協議是不是有希望了？

此刻解禁，是天時地利人和？

的確，美台關係空前友好，看似水到渠成，但還欠一股東風，就是 USTR 的態度，而這股東風可能還不容易借到。

蔡英文政府選擇在此刻宣布開放，可說是挑了一個絕佳的戰略機遇期。因為，美國國內支持美台貿易協定的聲勢，最近兩年水漲船高，而且是從聯邦政府、國會、智庫到媒體，不分黨派，一致支持。

美國眾議院這兩年相繼通過「台灣保證法」與「台北法案」，還有一六一位不分黨派眾議員，聯名致信貿易代表萊特海澤 (Robert Lighthizer)，呼籲洽簽台美自由貿易協定。

美豬進口解禁消息一出，包括美國副總統彭斯在內的多位高層官員，紛紛發文表示歡迎。美國在台協會也隨即發布聲明，「放寬美豬進口，證明台灣是可靠的貿易伙伴……，美台經濟關係將更上一層樓。」

然而，若要啟動協商，還有很多障礙與不確定因素。

首先，美台貿易協定能否啟動的關鍵——USTR，一直到截稿前，都沒有對台灣解禁美豬進口一事發表任何聲明，也沒對《天下》的詢問做出任何回應或評論。

「USTR 還要看台灣的實際執行情形，」鄧振中預判，美豬進口新政策明年一月上路，到時 USTR 會觀察，台灣是不是真的有落實，還是會有其他小動作，再決定是否要展開協商。

而且，除了美豬、美牛進口之外，在 USTR 三月公布的最新《各國貿易障礙評估

政府每年，也讓民眾走上街頭反對。開放美豬進口對歷史都是燙手山芋，都造成國內爭議。

豬肉、牛肉對美國多重要？為何要叩關台灣？

經濟面

牛肉是美國最重要農業部門，2019年產值高達662億美元（2兆台幣），世界最大；豬肉產值390億美元（1.2兆台幣），兩者總共創造140萬個就業機會。

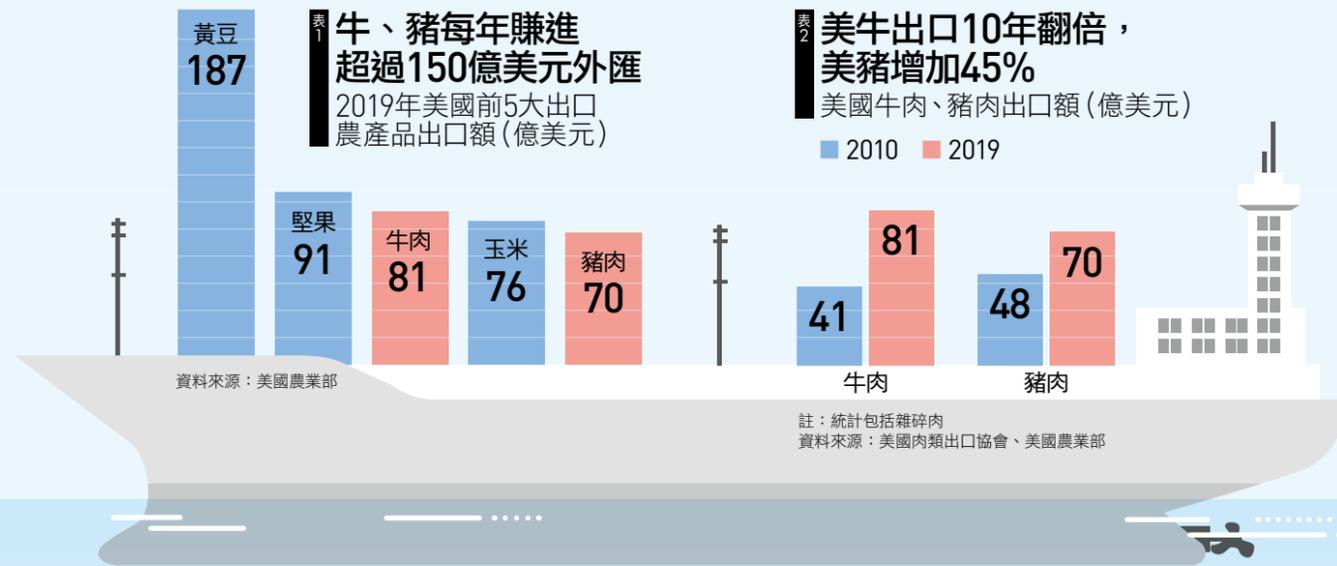
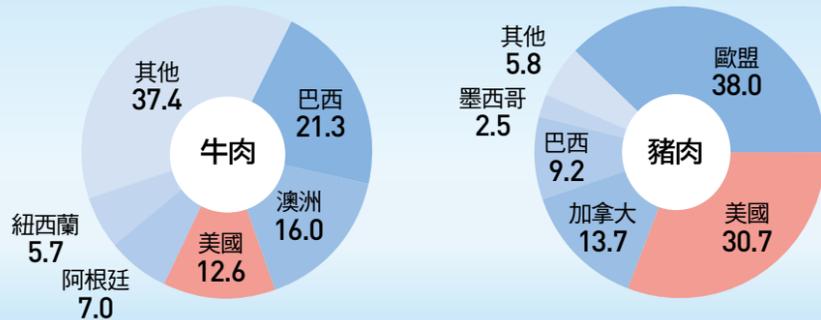


表3 美國是全球第3大牛肉、第2大豬肉出口國
2019年全球主要牛肉、豬肉出口國市佔率（%）

註：以出口量比較
資料來源：美國農業部

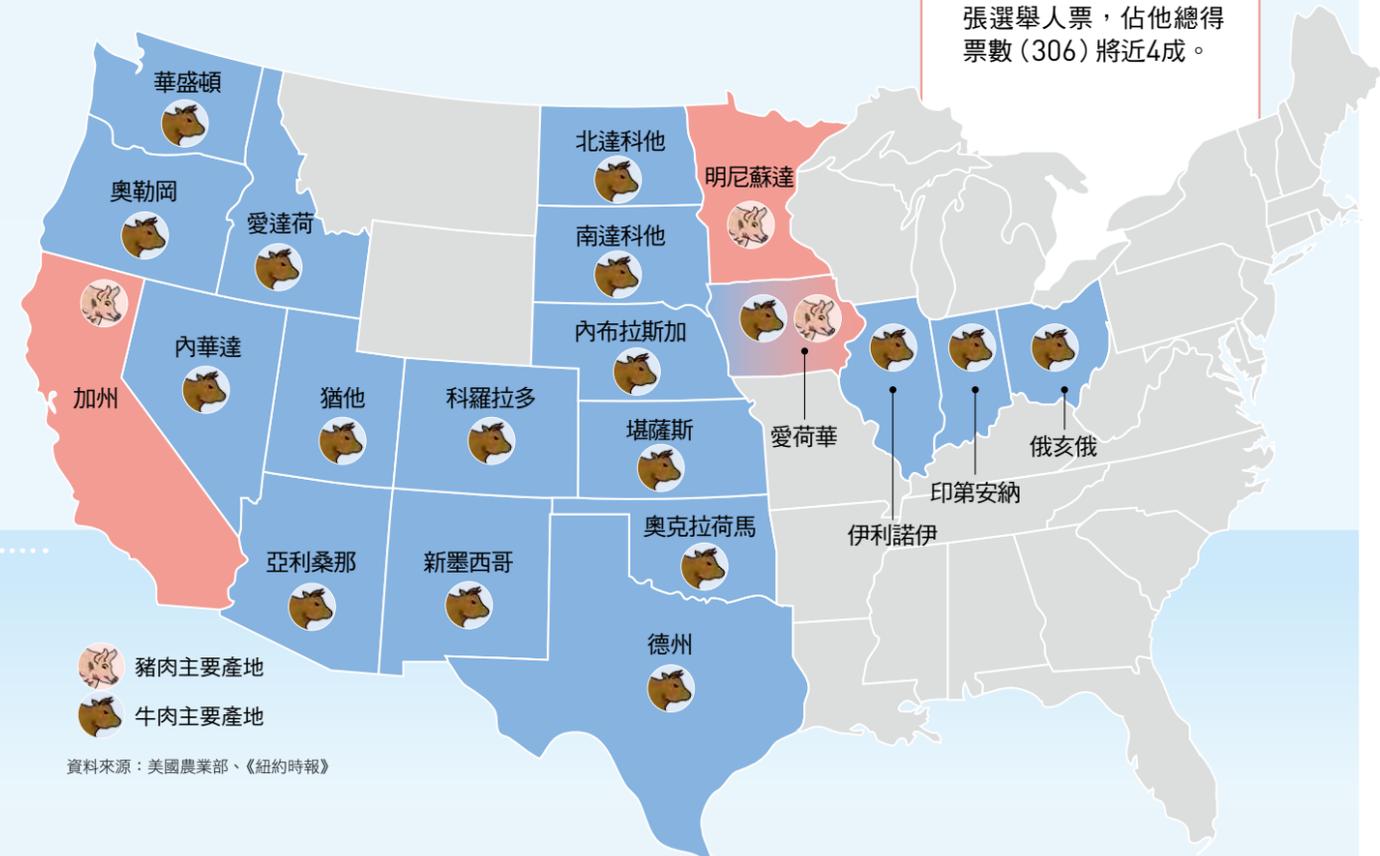


政治面

擴大美豬、美牛海外市場，有助美國總統川普連任

肉品產地是美國總統大選決勝關鍵

美國主要豬、牛肉產地



台灣市場

台灣已是美牛第6大出口市場，10年來成長1.6倍

表4 東亞是海外最重要市場，中國成長最快
美牛、美豬出口額排名（億美元）

■ 2010 ■ 2019

註：統計包括雜碎肉
資料來源：美國肉類出口協會

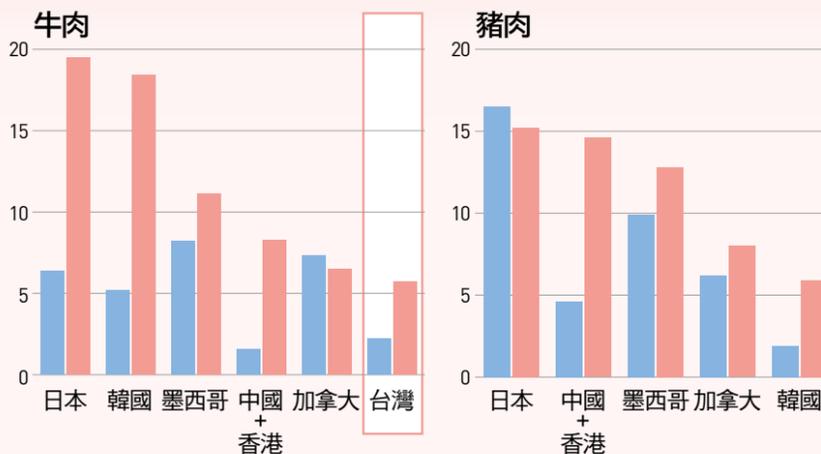
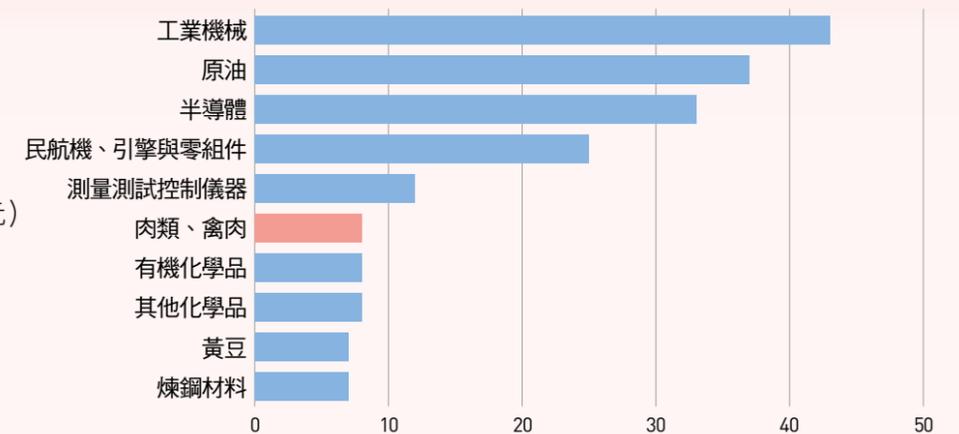


表5 美國出口台灣第6大商品是肉
2019年美國出口台灣前10大產品出口額（億美元）

註：肉類產品包括牛肉、豬肉、羊肉，禽肉包括雞肉、火雞肉
資料來源：美國普查局





報告》中，還提及校園膳食禁止基改食品、著作權線上侵權、健保藥價制度、外人投資條例修法等貿易障礙，都可能影響談判意願。

台美協議不會是優先選項

另外，台美貿易協議短期內可能也很難排進USTR優先工作項目中。

萊特海澤目前最優先的任務，是確保北京履行美中第一階段貿易協議的承諾，給川普做競選政績。和台灣談貿易協定，可能會引發北京不滿，不利第二階段協議談判。

另外，萊特海澤今年早已排定和歐盟、英國、肯亞等國的貿易協定談判，短時間應難以擠出談判資源。

目前美國政府的具體行動，只有國務院表示將建立「經濟與商業對話」，成為推動全球供應鏈重組的台美合作平台。九月中，主管經濟成長的國務院次卿克拉奇（Keith Krach）更大動作訪台，但並未展開雙邊經濟對話。

不過，鄧振中指出，USTR才是要不要展開貿易協議談判的最後決定者，「經濟與商業對話」平台是負責外交的國務院計劃，不涉及貿易協議談判和市場開放。

熟悉華盛頓貿易政策運作的美

歷經20年、3任總統 美豬叩關大事記

陳水扁政府



- 2001 — 開始審查萊克多巴胺（俗稱瘦肉精）是否適合作為飼料添加物
- 2005 — 開放不含瘦肉精美豬進口，以冷凍肉、雜碎為大宗
- 2006 — 宣布禁用含萊克多巴胺等4類瘦肉精
- 2007 — 原本預計解禁，預告殘留標準，遭養豬業者抗議喊卡

馬英九政府



- 2012 — 提出「牛豬分離」政策，以10ppb為基準，開放含瘦肉精的美國30月齡以下牛肉進口，仍禁止美豬進口
- 2013 — 與美方進行新一輪貿易對話（TIFA），傳開放美豬進口，引發民進黨抗議

蔡英文政府



- 2016 — 國民黨立委提議下，通過臨時提案，要求政府嚴禁含瘦肉精美豬進口
- 2020 — 宣布2021年1月1日開放含瘦肉精美豬進口

研究整理：林綺薇

台商業協會會長韓儒伯（Rupert Hammond-Chambers）對《天下》透露，USTR和國務院之間，其實對如何和台灣展開對話，沒有共識，也讓對話成為僵局。「USTR認為只有他們有權處理經貿對話，」他說。

台灣準備好降關稅了嗎？

就算USTR這股東風吹起來了，曾擔任國安會負責經貿事務副秘書長的中華經濟研究院區域研究中心主任劉大年提醒，「大家都沒有去談，貿易協議開始協商後，美牛、美豬進口降關稅的問題。」

翻開一二年簽訂的美韓自貿協定，韓國進口美國生鮮冷藏豬肉的關稅在

二二年，也就是明年，將全數歸零。一九九九年簽訂的美日貿易協定中，日本的美國切塊豬肉進口關稅，將在九年內取消，多數豬肉加工產品關稅，也將在五年內逐步歸零。

「美國是最會貿易談判的國家，尤其是川普政府，立場很硬，看看重談的美韓協定、美墨加協定和美日協定，對手只有讓步的份，」劉大年提醒，「台灣準備好降關稅了嗎？」

「我們的策略，就是把自己先準備好，再等機會，不能到真的要談判時，才發現自己綁手綁腳，」鄧振中強調，「不解決美豬、美牛問題，我們連爭取（台美協議）的機會都沒有。」（李璨宇協助研究）