

種類	主要蟲害	使用藥劑	稀釋倍數(倍)	安全採收期(天)	備註
葉用甘藷	粉蟲類	20%亞滅培水溶性粉劑	4,000	9	延伸使用藥劑
	潛蠅類	0.5%可尼丁粒劑	60公斤/公頃	9	延伸使用藥劑
		75%賽滅淨可濕性粉劑	5,000	7	延伸使用藥劑
	象鼻蟲類、金花蟲類	8.9%賽滅淨可濕性粉劑	800	7	延伸使用藥劑
		43%佈飛松乳劑	1,000	12	延伸使用藥劑
		50%培丹水溶性粉劑	1,000	10	延伸使用藥劑

## 2011年全國十大經典神農-黃正祥

農業推廣課 助理研究員賴信忠 分機411

位於桃園縣大園鄉的祥興畜牧場負責人，也是大園鄉農會毛豬產銷班班長黃正祥，堅持以科技、環保及健康理念飼養黑豬，秉持專業化管理，營造清潔無污染的豬場環境，樹立優良飼養環境典範，並維持豬農的尊嚴，終於榮獲2011年全國十大經典神農獎。

黃班長是飼養豬戶第二代，但他喜歡旅遊，退伍後在旅行社工作數年，帶團遊歷各國，並曾在英國遊學半年，學習語言，累積豐富人生經歷，但最後選擇回到故鄉桃園娶妻落腳，發展他的養豬事業，這些歷練，對他後來養豬場經營理念，起了很大影響。他回憶過往，國小起，課餘就常跟父親在豬舍工作，除了熟悉養豬過程，時常要忍受豬舍髒亂與惡臭，由於傳統飼養豬的環境及一般人對於豬舍的認知，除了環境惡劣外，也被認為是下等的職業，那時的他深怕同學知道他家是養豬的，因此，當他自嘉義大學農業經營科畢業後，選擇回故鄉從事養豬工作時，他下定決心要有尊嚴的養豬，讓他的小孩及家人都能以他為榮。

28歲的那年他回到桃園協助父親養豬，經過5、6年後，2007年他在父親的協助下買了0.5公頃農地，準備自己開設現代化的養豬場-祥興畜牧場，雖然父親也認同養豬應該有所改變，要引進科學的管理方式，但黃班長的理想顯然已超出老父親能接受的範圍，在多次溝通無效，建廠所需經費全由黃班長自行籌措，所幸有農委會的政策性專案貸款，黃班長順利貸款2400萬元，加上其他親友的幫助，共計籌得3000萬元，順利完成新養豬場的興建，飼養豬隻的頭數則從一開始的1,500頭到目前3,000頭，飼養管理已步上軌道，4年後他的努力與堅持，終於榮獲台灣農業界最高獎項-10大經典神農。

祥興畜牧場所養的豬種為本土桃園種與杜洛克雜交的黑豬，一般飼養白毛豬只要150天即可養成，而黑豬則要近350天，黃班長形容黑豬與白毛豬的差異就像水蜜桃與一般桃子，黑豬的口感與肉質是白毛豬所無法取代的，因此有一群死忠顧客在支持。台灣黑豬一年約10萬頭，雖然數量少，卻無滯銷問題，且價格相對穩定，市場則以北部地區

# 農業楷模

為主要消費地。所以黃班長在分析豬市場後，即選定以黑豬作為養殖豬種，以過去的飼養經驗，只要能提高育成率及降低成本，就有良好獲利率。同時為了增加產品辨識度及售價，2年前註冊『黑珍豬』，並透過加盟的豬肉攤通路銷售。

黃班長為了堅持當初建場理念，尊嚴養豬、高尚事業，打造現代化、兼具科技、環保及健康養豬場，黃班長做了許多努力。

## 科技化的飼養場所

走進黃班長的養豬場，整齊、乾淨、無臭的環境讓人耳目一新，傳統的豬舍，豬的糞尿在地上，豬糞造成環境髒亂惡臭，需要用大量水沖洗，豬也活的不健康，黃班長顛覆傳統的飼養方式，將豬舍分為上下層，上層飼養豬隻，以鑄鐵條狀地板隔開，下層設V型糞尿貯池蒐集豬糞尿，只要少量水就可以把豬糞清除乾淨，蒐集的廢水送往處理廠，經過淨化處理後的再生水可重複利用沖洗糞尿溝，相對於傳統豬舍，可節省9成的用水量。利用負壓水簾通風設施降溫，水簾式豬舍內則設置溫濕度計、風量控制儀以及氮氣

監測儀等環境控制儀器設備，使畜舍內保持舒適的環境，利於豬隻生長，所排出畜舍之空氣污染物也可降至最低。另外建置自動化豬隻供水及定時噴水系統，提供舒適飼養環境，豬住的舒服，自然吃得多、長得快。

## 廚餘餵豬 環保低成本

黑豬的飼育期長達350天，大都採用價格較低的廚餘，黃班長的黑豬主要飼養廚餘及食品加工下腳料回收再利用之酒糟、豆渣、餅乾及麵包等。以往飼料便宜時，可取得免費廚餘，現因國際主要飼料糧價飆漲，廚餘成了強手貨，黃班長採用的廚餘選購自台北市負責國小營養午餐的團膳公司，品質較為穩定，寒暑假期間廚餘不足時，則透過產銷班及同業間共同標購環保局廚餘，藉以調度補足。黃班長表示他的廚餘都是當天收取後即高溫蒸煮的熟廚餘，當天飼養，避免酸敗，不同於南部飼養生廚餘，除了避免疾病感染，口感風味也較佳。

以廚餘取代飼料，可提昇資源利用價值及效益，避免豬與人爭食。豬隻攝食人類丟棄或無法利用之動物性及植物性物質，轉變

為人類所需之高級動物性食材，大幅提昇廢棄物資源利用價值及大幅降低飼養成本。



▲廚餘經蒸煮設備煮熟後以輸送管，抽送至豬舍飼養。

## 無藥物殘留 健康安全豬

豬的養成率是影響獲利的重要因子，黃班長表示，小豬抵抗力弱，容易被成豬感染，罹病率高，因此，需要將成豬及小豬異地飼養，對於規模小的養豬戶並不容易，因此，他與屏東豬農契約飼養母豬及小豬，他的豬圈只飼養20公斤以上小豬，而且採批次管理，整批進小豬，整批出成豬，除了維持環境清潔及定期消毒外，50公斤以下豬隻，飼養期間如有病豬，採取

# 農業楷模

隔離治療，減少感染，因此，可以減少藥物使用，50公斤以上豬隻，則不採用藥物治療，採取隔離，甚至淘汰，到養成150公斤出售，期間長達180~200天不用藥物，而大部分藥物殘留期約1週到1個月，因此幾乎無藥物殘留，是最健康的豬肉。

## 品牌行銷 肉商加盟

銷售管道不同於白毛豬，黑豬的市場大都透過傳統肉攤販售，黑豬肉含肥肉率較高，因此賣相差，必須透過肉攤介紹兩者差異，凸顯黑豬肉美味。黃班長現代化養豬場，已可穩定供應健康安全黑豬肉，2年前註冊『黑珍豬』品牌，為了建立銷售管道，黃班長想出加盟豬肉攤，他希望黑珍豬豬肉攤就像百貨公司專櫃，由專人介紹黑珍豬產品優點，並提供最佳品質黑豬肉，黃班長不妥協的態度，研選符合條件肉攤，並要求符合TFP (Taiwan Fresh Pork, 台灣生鮮豬肉) 認證條件，由祥興畜牧場提供去毛黑豬屠體，加盟肉攤專責銷售黑珍豬豬肉。黑珍豬豬肉攤利用附有冷氣的工作台，檯面下為冷藏庫，將豬肉保持在攝氏10~12度，以確保豬肉的鮮度，檯面上為分切豬肉工作台。此外，使用不銹鋼工作臺及衛生砧板，並保持

販賣場所內外的衛生清潔。有溫控展售櫃確保新鮮度，民眾即使到傳統市場也可買到溫控新鮮的美味黑珍豬豬肉。

黃班長創新的生產管理模式以科技飼養傳統黑豬，降低飼養成本，改善環境衛生，避免豬隻染病，提高育成率，創造每年28.2%的獲利率。黃班長謙虛的說，當初縣政府提名他角逐神農獎，他覺得還有很多努力的空間，他也期許自己能成為有尊嚴的豬農，提昇豬農的社會地位，他的經營理念與努力獲得評審委員的一致肯定，豬隻飼養已有穩固基礎，未來目標將放在黑珍豬品牌行銷，提供消費者美味健康安全的黑豬肉。



▲黃正祥所飼養黑豬，身材健美，精神抖擻。



▲現代化豬舍，以鑄鐵條狀地板隔成上下層，上層養豬，下層收集污水。



▲以負壓水簾通風設施降低豬舍氣溫。