

新南向學海築夢

學生出國實習

補助年度:108

薦送學校:國立臺灣海洋大學 水產養殖學系

年級:3

中文姓名:呂子玄

前往國外實習國家:汶萊

國外實習機構名稱:Golden fish corporation

國外實習評語:努力又認真的實習生

短片時間及標題:汶萊實習之旅(3:23)

一、 緣起:

2019 年 7 月因配合到政府新南向政策，所以得到前往汶萊實習之機會。

二、 國外實習機構簡介:

Golden fish corporation 是一間位於汶萊的台商公司，主要進行水產品養殖，捕撈，加工，銷售，是一間從生鮮原料到加工成品的一條龍的公司

三、 學習心得:

7/2~7/23

G1 加工廠

早上 8 點準時進入加工廠，除了每個禮拜的例假日，每天面對大量的蝦子，每天 8 小時的剝蝦、包裝，我們海大 12 個學生任勞任怨，毫無抱怨，同時我們也從新鮮藍蝦中觀察到許多蝦體相關疾病，並且討論是哪種病因，為何發生，解決方法，但是我們當時實在是沒有去過當地的養成場，所以面對各種蝦子相關疾病，也只能用猜測的方式去推斷養成場的問題。



7/24 上午

實驗室，先複習各種實驗器具的用法，然後就由專業指導我們畫菌的部分



7/24 下午

半日的飼料廠，剛好有原料進入飼料廠，跟公司爭取了兩個禮拜，公司也從兩個禮拜前就答應我們進入飼料廠，終於可以進去學習啦，因為安全問題，所以只能限定 6 個人進入，一進入飼料廠，原料的臭味撲鼻而來，穿透我們的三層口罩，直達腦門，我們把原料放入機器後，下一個流程就是操作機器跟包裝，這邊是屬於分工的部分，我的工作內容是，定期查看飼料的濕度和確保飼料有進入暫存室，同時也確保蒸汽壓力有在安全範圍內，很感謝飼料廠的負責人福哥不怨其煩地為我們解釋一切相關流程，和極其細心地講解各機器的原理和使用方式，我覺得這半天的飼料廠實在是獲益良多。

7/25

品管

認識品質保證，如何去選擇蝦子的好壞，隨時抽檢蝦子，確保蝦體溫度永遠低於四度 C，也會測水中的氯含量，通常水是用來清潔蝦體，使蝦體能進入下一個冷凍的流程

7/26

G2 食品加工廠

那天我們去的時候剛好加工廠需要出貨燒賣，用蝦漿和特殊調味，使燒賣只能用好吃來形容

7/27

飼料廠

若說前天的飼料廠是體驗營，今天的飼料廠就是真槍實彈的上戰場，8 小時的飼料廠，幸好沒有原料的進來，沒有原料沒有臭味。

7/29～8/9

養成廠，烈日下的辛勤，這就是養殖，總共 60 個池子，一個池子有 7 分半地，極大的水體，大量的蝦，我們從收蝦，喂蝦，整池全程參與，最讓我印象深刻的事應該非在蝦池裡游泳莫屬，因為水車沒固定好，水車飄走了，我們幾個男生就脫掉衣服，跳下蝦池把水車拉回去並重新固定，烈日下，能在乾淨的蝦池裡游泳算是一大體驗呢，同樣地收蝦完的混貨 遠洋梭子蟹，實在是鮮甜，無需多於調味，只要清蒸，就知道，好吃





圍網方式趕蝦



收蝦作業



以水車為主題:整池的辛勞



整池作業，以水管來推動汙泥，避免汙泥回流

8/12～8/23

蝦苗廠，看見了對待一個生物的用心，該生物就會好好生長來回報，該蝦苗廠的負責人對動物都有一個愛護的心，除了鱷魚，這也是我們第一次吃到鱷魚肉呢



滿滿的蝦苗

8/23～8/29



海大實習生全體和老闆合照



當地巨型叢林蟻，大約一個成年人的指節長



汶萊當地美食:烤雞翅，酸甜的醬汁，有加蜂蜜，甜而不膩



熱帶雨林探險

四、 國外實習之生活體驗

這兩個月的時間，其實說長不長說短不短，我認識到很多養殖的事，從總苗場的細心，飼料廠原料的惡臭，養成場的日曬，到最後加工廠生產線的忙碌，我相信這些經驗會讓我有更明確的目標，同時我也體驗到東南亞的文化，純樸的民情，遵守交通規則的駕駛，幾乎沒有汙染的沙灘，壯麗的清真寺，最後要謝謝 **Golden fish corporation** 公司花時間和金錢栽培我們，最後謝謝莊董事長對於我們的肯定。



清澈的河面



實習學生的合照



幾乎零污染的沙灘



落日，為實習獻上最美的景色

五、 實習對我的具體效益

1. 可以從大量的蝦隻觀察到蝦體的相關狀況(軟殼，黑鰓等)
2. 得知從新鮮原料到成品的完整流程
3. 體驗養殖場烈日下的辛苦
4. 對養植物種細心，相對的該物種也會以豐收回報
5. 團隊合作的重要性，減少個人犯錯率避免影響團隊工作速率
6. 了解飼料的生產過程和對臭味的忍耐度提升
7. 精進語言能力，有勇氣與外國人溝通

六、 心得與建議

還對養殖懵懵懂懂的我，為了想更了解養殖這門行業，升大三的暑假選擇 **Golden fish corporation** 位於汶萊的台商公司，為何不選擇台灣的養殖場呢？因為 **Golden fish corporation** 是一間一條龍的公司(生鮮原料到加工成品)，有助於讓我從各種角度切入養殖，而非單純的養殖，另外吸引我的地方是大規模商業化的養殖，因為公司必須提供自己加工廠源源不絕的原料，所以必須有大面積的養殖，一個養殖池 7500 平方米，目前有 60 個池，將來要擴建到 250 個池子，這還只是一個養殖場，據我所知，**Golden fish corporation** 還擁有多達數 10 個養殖場在汶萊，雖然面積沒有跟上述養殖場的面積一樣大，但是還是夠大，據說將來一年公司產量有望打平台灣一年產量，產量實在可觀。

Golden fish corporation 在汶萊養殖，沒有其他競爭對手，也無須擔心會遭受污染，又有政府的大力支持，在產量優勢下，價格可以壓得相當低，出口有著極大的優勢，相比之下台灣的養殖戶，必須擔心隔壁養殖戶的汙水是否會汙染到自己的池子，又有許多競爭對手，台灣養殖戶實在必定是要殺出一條血路，目前台灣政府必須大力推動認證標章，我個人覺得可以極力推動清真認證，因在台灣的穆斯林人口有一定比例，加上新南向政策的

推動下，將來來台灣의 穆斯林的人口一定只多不減，有人代表有商機，因穆斯林不吃豬肉，對於任何食物都相對要求清真(即符合穆斯林的相關規定)，對於沒有清真認證的食物，穆斯林反而會去選清真認證的食物，且若台灣可取得清真認證，代表全世界的穆斯林有極大的機率選擇台灣的水產品，全球約 **24%**的人口是穆斯林，這麼大的比例下，若再加上有機認證，我相信，台灣養殖的市場不再狹小，而且不必看特定國家的臉色過活，這是一個有利養殖的措施。