



蔡俊雄小檔案

蔡俊雄，56 級（1967 年）水產製造系（食科系）。海大求學期間，培養出專業技能，海大畢業後，應邀進入先寧冷凍公司，一路升至副廠長，協助公司解決各類技術問題。1979 年後獨立創業，創設允偉興業股份有限公司，從事冷凍農、水產品加工內外銷。

允偉興業股份有限公司產品除行銷世界，更以先進科技取得多項專利，產品更多次獲獎，為臺灣冷凍食品界翹楚。蔡俊雄對於臺灣冷凍水產業界發展貢獻良多，於 2013 年獲頒海洋大學傑出校友。其個人經歷及榮譽事項如下：

臺灣區冷凍水產工業同業公會理事長

臺灣區冷凍食品工業同業公會理事長

皇泰冷凍食品股份有限公司董事長

允偉興業股份有限公司董事長

臺灣鯛協會理事長

財團法人臺灣養殖漁業發展基金會副董事長

打造水產食品王國：蔡俊雄

臺灣以優質的農、水產品享譽國際，有臺灣國寶魚之稱的臺灣鯛更可謂臺灣之光，一年皆以近萬噸量輸出，而將臺灣鯛以冷凍技術推向國際舞臺的推手，是曾任臺灣鯛協會理事長、現任臺灣區冷凍食品工業同業公會理事長的蔡俊雄。他一手創立的允偉興業股份有限公司，以卓越的技術，將臺灣的草蝦、臺灣鯛行銷世界各國，開創出水產食品王國。



▲蔡俊雄旗下企業體系包含允偉興業、皇泰水產、允偉生技，個人也多次擔任冷凍調理食品工業同業公會理事長、臺灣鯛協會理事長、水產工業同業公會理事長等職。（何彥廷攝）

刻苦磨練的兒時生活

蔡俊雄出身雲林北港，老家位在北港的媽祖廟附近，家境並不算富裕，父親做點小生意，母親需時常拿製作金紙等各類的家庭代工回家貼補家用，而這些家庭代工的工作，便成為蔡俊雄每日的工作。蔡俊雄回憶，小的時候，同學放學後會在他家院子外玩耍，他每每一邊看著同學在外面玩耍，自己手邊仍要不停地忙作手工，心都跟著外面的同學不知飛到哪去了。

回想起那段兒時生活，蔡俊雄的母親常對他說，覺得十分愧疚，讓他沒有享受到童年生活，然而蔡俊雄卻認為，因為兒時辛勤的勞動，讓他比同齡的人更早培養了吃苦耐勞的性格，如今想來也覺得是人生的重要磨練。

海洋學院培養專業知識與技術

雖說每天都要幫忙家中的代工，但在就讀北港初中、高中期間，蔡俊雄的成績卻一直名列前茅，更以高中理科第一名畢業。蔡俊雄回想，當時北港高中的校長十分有心，時常舉辦校內模擬考，對聯考多有助益，因此蔡俊雄聯考也考了不錯的成績。

雖然聯考考得很好，但對填志願並不熟悉，蔡俊雄在糊里糊塗的情

況下，錄取了海洋學院的食品科學系，但對製造罐頭、水產加工、產季調節等完全沒有概念。北港高中的校長，也對他考上海洋學院不甚滿意，還曾提議幫他補習，保證讓他明年重考上臺大。

蔡俊雄表示，當年看到海洋學院確實覺得校園很小、沒有大學的感覺，但思考家中經濟情況，並不允許他浪費一年重考，因此還是去海洋學院報到，但也同時準備重考。因為抱持著一年後就會離開海洋學院的心態，蔡俊雄對學校課業並不認真，反而是很認真的結交好友，因此非常歡樂的渡過了在海洋學院的第一年。

一年後，蔡俊雄重考上了臺北工專的紡織系，但在評估過後，還是決定留在海洋學院，既然下定了決心，蔡俊雄便開始奮發唸書，舉凡是食品化學、冷凍、日文課、實驗課、罐頭工廠實作等，皆認真獲取知識。特別是在罐頭工廠製作「香酥海鰻」罐頭，更是許多海大食科系友的共同回憶。因此在海洋學院的後三年，蔡俊雄精進專業知識，更於實驗室教授、助教帶領下參與多項實驗。

大三那一年校外實習課程，蔡俊雄選擇去臺中檢驗所實習，當時正值臺灣對外出口食品罐頭的黃金時期，因此全臺大小罐頭工廠林立、種類繁多，而在檢驗所實習期間，蔡俊雄參觀了許多工廠，觀察工廠的品管、設備、管理、檢驗等，從中獲得了許多寶貴的經驗。

在海洋學院求學期間，蔡俊雄不僅從課本中獲得許多專業知識，也

透過實習經驗，對整個食品加工業有全面性的了解；另一方面，積極參與校內的實驗課程，除了讓他在專業技術層面受益良多，更以優異的表現獲得師長的肯定，於畢業後引薦他進入先寧冷凍蝦廠，也間接為他的水產食品王國打開序章。

打造水產食品王國：從草蝦到臺灣鯛出口霸主

當時臺灣出口的冷凍蝦，多以生蝦直接冷凍後輸出，先寧也是如此，但如果將蝦子煮熟後再冷凍輸出，可增加獲利，因此先寧打算發展熟蝦冷凍事業，不過卻因缺乏專業技術，衍生出許多問題頻遭退貨，故而寫信求助海洋學院。當時因蔡俊雄在實驗室表現傑出，系主任便推薦他進入先寧任職，在因緣際會下，蔡俊雄畢業後即進入冷凍食品加工業。

在先寧任職期間，蔡俊雄發揮所長，不僅協助工廠解決熟蝦冷凍時的保鮮問題，更從管理、制度、生產流程上加以改良，設置實驗室、微生物檢驗室等，讓工廠生產流程更加完備，也大幅改善了工廠的營運狀況。

幾年後，蔡俊雄轉往另一間工廠擔任副廠長，與其長期接洽的日本商人勸進其自行開業，在農、水產品皆有累積一定經驗後，蔡俊雄先是承租了一個小工廠，於 1979 年正式成立允偉興業，開始製造少量水產

食品供應至日本。然而因工廠設備簡陋，導致問題重重，初期的營運並不順遂；後來，有一間工廠因營運狀況不佳，打算將工廠內部分租出去，蔡俊雄為了改善生產環境，承租了該工廠的一小部分作為工廠，改善了原有問題，業績逐漸穩定。

此時，臺灣草蝦出口市場正值起飛之際，日本對於草蝦有大量需求，特別是年節時，煮熟後呈鮮紅色的草蝦為日本年菜中不可或缺的食材，因此當時日本最大的超級市場向允偉下了訂單。但交貨的過程也是十分艱辛，因準備時間短，又須趕在年前出貨，為了尋找適當的草蝦，蔡俊雄一連跑了多個養殖場、市場，才在最後有驚無險的取得品質良好的草蝦，而每次的磨練，都讓允偉興業更加穩定、茁壯。

1983 年蔡俊雄前往美國參加食品展，會中發現美國使用的雞尾酒蝦（熟蝦）尾部多呈現黑色，蔡俊雄因擁有良好技術，故向對方擔保出口的熟蝦尾部若有黑點便免費退貨，靠著優良品質及良好信譽，1983-1987 年間允偉興業出口至美國的熟蝦，共計約有 800 個貨櫃以上，收益驚人。

然而歷經了草蝦外銷 1983 年至 1987 年的黃金時期後，1987 年臺灣草蝦出現大規模病變，導致產量大幅下降，嚴重衝擊草蝦外銷市場，加上當時臺灣正值經濟起飛，股市天天「上萬點」，很多工人紛紛捨棄原本的工作開始炒股票，導致老闆時常請不到工人的窘境。為了走出困境，蔡俊雄親赴東南亞各地，尋求適當的養殖地，最終在 1993 年以「皇泰冷凍食品」到泰國投資養殖及加工廠，產品外銷往日本與美國。

▼允偉興業榮獲全國優質臺灣鯛獎。（蔡俊雄提供）



在草蝦病變後，蔡俊雄的事業遇到了另一次契機，即臺灣鯛的出口。臺灣鯛即吳郭魚，早年吳郭魚生長在淡水環境下，即便水質汙濁也可存活，因此多半給人不乾淨、魚肉有土味的印象，然而經過水試所幾代的改良，與飼料養殖方法的改善後，臺灣鯛魚肉已無土味，肉質細緻。2006 年日本發生民眾誤食問題生魚片導致食物中毒的事件，因當時魚片多在出口時添加 CO（一氧化碳），藉此保持魚片色澤，卻反而容易誤導消費者，誤食已過食用期限的魚片。因此，日本政府隨即頒布法令，禁用 CO 於魚片上，韓國、歐盟、加拿大等國也相繼跟進。

受此法令限制，與蔡俊雄有生意往來的日、韓進口商紛紛詢問，是否有方法讓臺灣鯛生魚片不使用 CO，卻又能保持色澤，在經過幾次技

術改良後，終讓蔡俊雄以領先其他同業的技術，搶先獨占外銷市場，出口韓國一年達 1000 噸，占韓國一半以上市場，全年外銷 1300 至 1400 噸，歐盟市占率更達七成。

此外，當時日本料理在外國人眼中被視為健康飲食，逐漸在韓國、美國、歐洲等地流行起來，但當年歐美只有超市販售冷凍壽司，蔡俊雄投資的一間日本公司，其老闆的朋友剛好在美國唸書，利用課餘時間嘗試販售鮮食壽司，竟因此將鮮食壽司在美國發揚光大，成為今日在美國擁有 4000 多間分店的大老闆。隨著鮮食壽司、日本料理在美國打開市場，帶動臺灣鯛生魚片輸往美國的需求量大增，蔡俊雄的臺灣鯛生魚片遂順利推往歐美市場。

美國加上韓國等市場的需求，讓蔡俊雄的臺灣鯛出口貿易，曾經歷過一段相當輝煌的時光，直到 2013 年韓國媒體的一起烏龍報導，指稱臺灣的養殖場皆是使用廢棄的豬圈改建、養殖環境惡劣，因此重挫韓國消費者對臺灣鯛的信心，導致臺灣鯛至韓國出口量自 2013 年後逐漸往下削減，如今銷量約以前的 3 至 4 成。

「以前在學校學如何殺菌，今天研發如何培養好菌」

2013 年臺灣鯛出口韓國的市場逐漸衰退後，蔡俊雄又遇到了另一個轉機。那年蔡俊雄在歐洲食品展時，被歐洲的廠商詢問是否擁有臺灣鯛

養殖國際驗證（ASC-ISRTA），2013 年剛好是新的認證 ASC 出現的一年，是專門針對養殖水產品的驗證制度，包含可追溯的生產履歷，主要規範包括遵守國家和地方法規、保護當地生態與生物多樣性、保護水資源、保護物種的多樣性與野生族群、使用資源應負的責任、對環境負責的方式管理魚類健康、社會責任等，共計 7 大項目、61 項檢核標準，須百分百符合才能取得，是目前眾多養殖水產品驗證標章中門檻最高且最新的認證。

在歐洲參展的因緣際會下，允偉興業早於同業得知這項認證，並成為第一批擁有 ASC 認證的公司之一。隨著教育水平的提升，民眾對於食安的要求、環境保育、生態養殖的意識高漲，因此同時身為臺灣鯛協會理事長的蔡俊雄，也致力於向臺灣養殖戶推廣取得 ASC 認證之重要性，2014 年開始順利推展 ASC 認證臺灣鯛到歐盟市場，並且穩定成長，2018 年 5 月 30 日正式於日本最大連鎖超市銷售生食級臺灣鯛片，大獲好評。

今日蔡俊雄的事業版圖橫跨亞洲、歐美各國，企業體系包含允偉興業、皇泰水產、允偉生技，個人也多次擔任冷凍調理食品工業同業公會理事長、臺灣鯛協會理事長、水產工業同業公會理事長，為業界勞碌奔波、貢獻心力。允偉興業一直靠著比別人先進的研發技術、勇於創新嘗試的精神屹立於業界，因此有鑒於環保意識的抬頭、生機飲食的興起，允偉興業從日本引進益生菌，利用加工後的下腳料，資源回收再運用，研發成養魚的添加劑，同時也用在養雞飼料上，讓雞的腸道健康，排泄

物不僅不會臭，也不會汙染環境，用新的技術對環境保護貢獻心力。因此，對於這項新的技術研發，蔡俊雄笑說：「以前在學校化驗室學習如何殺菌，今天我們是在研發如何培養好菌」，而蔡俊雄便是一直以豐富知識與技術，透過不斷地創新、研發，打造出今日的水產食品王國。

（文／黃于津）

▼ 2016 年國際媒體拜訪允偉生技旗下的農科分公司。（蔡俊雄提供）



▲史瓦帝尼王國貴賓拜訪允偉興業工廠。（蔡俊雄提供）



▲允偉興業以先進的研發技術、勇於創新嘗試的精神，屹立於水產業界且行銷各國。（何彥廷攝）