

冷凍加工廠

組織沿革演繹

機構沿革

時間			發展過程
年	月	日	
63			於高雄市前鎮區建廠，隸屬本會海洋漁業開發處。
65	7		完成建廠並正式生產。
67	5	1	改隸本會所屬冷凍加工廠。
81	2	1	奉行政院核定結束營業。
84	4	1	奉行政院台84防字第08977號函核定機構裁撤。



冷凍加工廠門景（民國68年）



罐頭產品



袋裝冷凍產品

主要產銷品項：冷凍、冷藏及農、畜、海產等產品加工。

主要生產設備

- (一) 氨壓縮機16台
- (二) 個體急速凍結機2台
- (三) 凍結乾燥機1台
- (四) 裝罐機具1套
- (五) 廢水處理設備1套

其他基本資料 (資料日期：民國78年3月31日)

- (一) 廠址：高雄市前鎮漁港中二路1號
- (二) 面積：土地 13,460平方米； 建築 10,625平方米

區分	(三) 人員			(四) 財務狀況 (萬元)				
	職員	職工	合計	年度	資產	負債	業主權益	安置基金投資
廠人數	41	129	170					
安置數	30	57	87	78	75,075	47,636	27,439	37,455
安置率	73.2%	44.2%	51.2%					

歷任首長事略



孫炳煥廠長



張金鎧廠長



方駒廠長



羅勇雄廠長

第1任	出生			到職			離職			杭州之江大學商學院；本會東部土地開發會計主任、魚殖管理處處長、彰化工廠廠長
廠長	年	月	日	年	月	日	年	月	日	
孫炳煥	12	1	20	67	5	1	72	6	15	

籌建完成工廠廠庫房及生產機具設備安裝，建立冷凍食品加工作業能量，積極開拓國內及國外市場，績效良好。

第2任	出生			到職			離職			青島市師範學校、陸軍參大正規班；聯勤經理工廠廠長、留守署署長、本會專門委員
廠長	年	月	日	年	月	日	年	月	日	
張金鎧	15	1	20	72	6	16	77	2	28	

1. 為照顧在廠之榮民員工及榮眷子女，及加強員工本職學能，與省立岡山農業職校創辦建教合作班，利用下班時間上課，實施成效良好。
2. 營運績效良好，建立全面品質管制及注重產品開發，於民國73年榮獲經濟部列為外銷績優廠商。

第3任	出生			到職			離職			海官校47年班、戰院正規班；陸戰隊團長、師參謀長、副師長、榮民製藥廠副廠長
廠長	年	月	日	年	月	日	年	月	日	
方駒	21	7	20	77	3	1	79	4	30	

因應日本市場要求，改善設備，增加加工層次，開發完成調理口味烤鰻、冷凍蟹肉等新產品，另海底雞罐頭，外銷歐美地區，市場大而穩固，對開拓國際市場績效良好。

第4任	出生			到職			離職			海官校58年班、三軍大學國管班；組長、處長、本會副廠長、彰化工廠廠長
廠長	年	月	日	年	月	日	年	月	日	
羅勇雄	32	8	28	79	5	1	82	1	31	

1. 市場競爭激烈，人事成本較同業偏高等因素，面臨營運困難，惟仍能開源節流，減少損失。
2. 順利完成結束營業清理工作及機構裁撤事宜。

● 重大工作回顧

發揮調節市場供需機能

該廠產品除供給內銷市場外，更大量供應外銷市場。利用大量性能優良的冷藏設備，於每年漁期旺季、魚價低落時，大量收購魚貨，予以冷藏、加工凍結，淡季時再供應市場需要，發揮極大的調節市場供需與穩定漁民收入之作用，為一綜合性冷凍食品加工廠，當年是高雄市百餘家從事冷凍加工業的第1大廠，惟因工廠廠地不足發展受限、市場競爭激烈、及受公務體制法令束縛等原因，營運無法自給自足，於民國81年結束營業。

六個食品加工場，各有所長

- (一) 凍結乾燥品加工場：生產脫水肉片，外銷日本，是當時國內唯一生產、外銷此產品的工廠。
- (二) 冷凍畜產品加工場：加工冷凍羊肉等畜產品，以銷日本為主。這項加工，原本由日本商社在韓國加工，經多方爭取，才轉移到該廠加工，當時由該廠獨家生產輸出。
- (三) 冷凍水產品加工場：加工冷凍海蝦、草蝦、柳葉魚等，及曬製乾魷魚，拓銷美國與日本市場。
- (四) 冷凍農產品加工場：配合季節性原料生產，加工四季豆、毛豆、敏豆、豌豆及各種蔬菜等農產品，全部產品以外銷日本為主，年產量1至2千公噸。
- (五) 冷凍調理品加工場：生產白烤鰻、菜捲點心等。為了因應日本市場之需求，乃改善設備，增加烤鰻加工層次，產製調理口味烤鰻，全部外銷日本。
- (六) 綜合罐製品加工場：生產大型一號鮪魚罐頭（海底雞罐頭），外銷歐美地區，市場大而穩固；下腳料則製成貓食罐頭，外銷日本。



牛肉脫水處理銷售日本（民國68年）

設備一流

該廠的主要生產設備有（一）6間大型冷藏庫，庫容量3,000公噸（二）

5間快速凍結室，每日可凍結約100公噸產品（三）16部氨壓縮機，中央空調及自動控制系統與附屬設備等，使冷凍溫度可自攝氏零度控制至零下50度（四）1台凍結乾燥機（五）2台個體急速凍結機（六）1套裝罐機。全年可加工生產脫水及冷凍畜產、水產、農產、調理食品及罐頭等食品達3,200公噸。該廠也建構有1套廢水處理設備，處理生產線產出之工業廢水。這些新型設備及產能，使得該廠成為當時最大、最新式的綜合冷凍食品加工廠。



冷凍乾燥設備

品管甲等工廠

食品在冷凍加工的前、後階段，品質管制最為重要，因此該廠嚴格實施全面品管。各種檢驗設備齊全，一些較特殊的食品原料與產品之檢驗項目，例如含汞量、抗生素、呋喃劑、磺胺劑、組織胺等的殘留量、蛋白質含量、鮮度及微生物污染量等都屬於例行檢驗項目，為購入之原料及產品的品質嚴格把關，也因此榮獲經濟部商品檢驗局核列為「品管甲等工廠」。由於確實落實品質管制作業，以致全年所生產的三千多公噸加工食品，品質均達到國際標準，建立了良好商譽，年年創造了優異的外銷業績。

外銷績優常勝軍

該廠外銷業績一直很優異，外銷金額超過美金千萬元，自民國68年起，每年都榮獲經濟部國貿局頒發「外銷績優」獎牌，並列名在「中華民國外銷績優廠商名錄」之內。其中72年外銷金額達到美金800萬至4,000萬元的廠商，全國共有294家，該廠名列第12名，確屬不易。

順應趨勢，研究創新

民國80年代國內外消費者飲食習慣明顯改變，不論美國人、歐洲人或日

本人都愛用冷凍食品，國人亦漸漸接受這類食品，因此每年的消耗量有逐年增加之趨勢，冷凍食品加工業仍有無限遠景可期。

該廠因而積極從事研究、創新，精益求精，不斷發展新產品，如開發脫水農產品，配合季節性原料生產，計有毛豆、敏豆、豌豆及各種蔬菜。原生產之白烤鰻，為了因應日本市場需求，乃改善設備，增加加工層次，產製了調理口味烤鰻，雙方又訂定製作冷凍蟹肉等新品。而海底雞罐頭，外銷歐美地區，市場大而穩固，多角經營皆為了開拓新的國際市場，創造更大更佳的業績。

建教合作

為培養足夠的基層技術人力，同時加強照顧榮民子女，該廠早在孫廠長時就與省立岡山高級農工職校創辦「建教合作班」，招收學生以榮民子女為優先，白天在工廠上班，下班後由廠派專車送至岡山農工職校夜間部上課。民國72年1月21日立法院內政委員會委員一行二十餘人，由召集人饒穎奇委員率領考察該廠時，委員們對此「建教合作班」的成效，也極為稱讚，認為值此一技難求之時，建教合作是鼓勵青年自謀出路最好的辦法，也是提高員工素質的唯一途徑。委員們認為應該由政府鼓勵民間工廠與職工學校擴大辦理類似的建教合作，使青年朋友人人有一技之長，並進而減輕家庭之教育負擔，提高國民生活品質，安定社會。



各種肉品製罐作業情形（民國68年）

張金鎧廠長上任後，為加強學生的輔導工作，每1年級均設有學業指導員，他們都是海洋學院畢業的技術員，無論在學業、技術與實務經驗，都是一流的輔導員，加上他們的熱心輔導，因此學生的課業都突飛猛進，確實收到立竿見影之效。以72學年度下學期為例，在該廠建教班的學生，包辦了岡山農工職校夜間部3年級前3名、2年級的第1名與第3名，成績斐然，建教班的成效顯著。

典範人士專訪

熟悉農、水、牧產品市場及內外銷實務—紀石麟總技師

紀石麟總技師台灣省台中市人，民國23年生。海洋學院畢業後，經考試分發至台灣省漁業局。數年後通過留學考赴東瀛深造，學成後，出任經濟部國貿局第1組（農漁牧礦出口組），負責水產的輸出審查業務。62年離開國貿局，曾先後在2家民間的水產罐頭、冷凍加工公司及鰻魚養殖公司等任職，這中間累積了豐富的實務經驗。及至海洋漁業開發處徵求1名既懂水產養殖加工又熟悉各地漁市場業務的人才，加以當時處長又是以前漁業局的老長官，紀總技師就這樣進入了海洋漁業開發處，65年奉調至冷凍加工廠，歷任業務組長、總技師等職務，直至82年退休。

紀總技師說，63年冷凍加工廠於高雄前鎮設廠之初，廠區設有魚粉、罐頭、農產品冷凍加工、畜產品冷凍加工、水產品冷凍加工及調理食品共6個小工場，可謂麻雀雖小，五臟俱全。65年正式開工生產，但受限於場地狹小，無法全面運作。及至孫廠長到任，採納曾在民間工廠實際負責現場生產管理的何桂源技師和品質管理的紀錦瑩品管組長等，他們均是紀總技師以前的同事，按當時外銷市場情況建議，將廠區重新規劃配置改為水產品冷凍加工、農產品冷凍加工及罐頭3個工場。並自丹麥進口1台凍結真空乾燥機，安裝成為脫水產品場，原計劃製造茶粉，但發現試製出的茶粉無茶香味，只好放棄，改生產脫水牛肉和脫水青蔥。



紀石麟總技師及其夫人

一般民間魚粉飼料是以魚骨、魚頭等下腳料為原料，利用陽光曝曬乾燥，成本低。而當時冷凍加工廠的魚粉機屬於船用型，以整條魚當作原料，採取一貫脫水乾燥作業，因此雖然蛋白質含量高、品質佳，但相對成本也高，無法與民間競爭，最後只好收攤，將機器轉賣至宜蘭漁產加工廠。說到這裡，紀總技師不禁感慨。

那時在日本有240餘家分店的吉野家日式牛肉飯餐廳，對牛肉的需求量很大，而當時日本的牛肉採配額制度，所得配額不敷使用，只好向其他大機關團體買配額，無形中成本增加，正苦尋替代產品，當獲知冷凍加工廠有1台全自動凍結真空乾燥機時，喜出望外。而此時冷凍加工廠適時研發出脫水牛肉，趕上外銷商機。其製程是將生牛肉凍結後，送入凍結真空乾燥機，抽真空將水分蒸發，產品脫水了，此產品使用時經泡水後還原為生牛肉，品質保證新鮮。另外還研究開發脫水青蔥。紀總技師提高聲調興奮的說，這台設備為冷凍加工廠賺了很多錢。

另又爭取到原本在韓國加工的冷凍羊肉加工業務，由合作的日本第2大火腿公司指定從澳洲進口全羊冷凍屠體，進行分割、去骨油（可除去腥味）後包裝回銷日本。紀總技師說，因是純手工加工，需較多人力，雖利潤不高，但全年都可以做，而且做多少，對方就買多少，所以唯一好處是可調節人力，維持整廠的正常運作。使各種類型冷凍草蝦、冷凍蔬菜（如：毛豆、敏豆、秋葵、碗豆夾、青江菜、菠菜、花椰菜等）及調理食品（各類鮪魚罐頭、白燒鰻、蒲燒鰻等）均能接單，如期交貨，從未發生交易糾紛，曾連續數年獲得經濟部國際貿易局優良外銷廠商獎，本廠以外銷為主，內銷甚少。後來因國內薪資不斷上漲，致成本增加及整體產業外移大陸、東南亞國家，導致市場逐年萎縮。

當時整個業務部僅5至6人，負責整個廠的原物料採購、業務推展等工作，但對外接洽仍由紀總技師出面。由於外銷業務以日本為主，因此幾乎每年都要去日本一趟，拜訪客戶，拓展業務，以維繫良好的人際關係，確保來年的合約。客戶到訪時，因身為公務人員有許多不便，僅以誠心誠意妥善接待，以達到維持交易情誼，實屬不易。責任之重大，可謂任重而道遠。

談到有趣的事時，紀總技師提起當年經由日本商社進口阿根廷魷魚，為了曬魷魚，員工必需在三更半夜就起來殺魷魚，然後一條條吊掛起來，等陽光出來後就排列好曝曬，一直到曬乾為止。中間最怕下雨，若來不及搶收，就容易長黴腐爛。有一次某迪化街的商家，聲稱魷魚乾長黴發臭，要求退貨或降價，通常民間工廠會同意折讓一點以維持關係，身為公務單位的業務，只有好言以對，沒想到商家態度堅決，這可惹惱了當時還是業務組長的紀總技師，要求將這箱貨及倉庫的庫存全部回收，不賣店家了。那曉得店家倉庫早已銷售一空，僅剩下排在店面這箱存貨。這下才見識到所謂的生意人的商業手腕。

82年退休後，與紀夫人伉儷情深。共育有4名子女，均已成家立業，經常以游泳、散步等運動方式過著悠閒的居家生活，看上去神采奕奕，一點都不像七十餘歲的人。