



良金實業有限公司

地址：金門縣金湖鎮新湖里漁村129號

電話：(082) 335-886

網址：www.5657.com.tw/liangjin

金門高粱牛吃酒糟
加工食品變身座上賓

良金將牧場變工廠 闖出一片美麗天空

響應政府的金門養牛政策，良金投入畜養吃酒糟的高粱牛，正值遍地開花之際，金門卻被劃入口蹄疫區，禁止出口、災情慘重。擦乾眼淚，向SBIR計畫求援，一步步將高粱牛化做牛肉乾、牛肉精，將養牛牧場變工廠。結束牧場悲歌，良金變身「牛肉加工專家」，養、製、銷一條龍經營，闖出另一片美麗的天空。



撰文／林麗美
攝影／高榮富

「老闆，有沒有特級高粱？」拜小三通之賜，金門機場出境的旅客，不論台灣客或大陸客，幾乎人手一瓶金門高粱；金門街上的柑仔店（雜貨店），堆滿了等待配送的紙箱，宅配金門高粱，變成商家賺錢的新業務。

金酒公司不斷提高產量，釀酒產生的大量酒糟，每天數百噸當做廢棄物往海裡倒，嚴重汙染海域，引起對岸廈門人的抗議。1990年，農委會鼓勵金門發展畜牧業，用金酒公司免費奉送的酒糟養牛。二十年後的今天，金門出現了6,000多頭壯碩的高粱牛。



▲ 畜牧業轉型肉品加工業，牛肉乾成為金門新特產。

不幸的是，口蹄疫二度衝擊金門，牛肉出口管道遭封鎖，畜農苦不堪言：「養牛不比養雞，一頭牛要養3年。每年飼料、人工、牛舍、防疫，樣樣不能省，錢燒得很兇。」絕望中的畜農，絞盡腦汁找出路，峰迴路轉，竟然做出好吃的牛肉乾，成為金門最受歡迎的新特產。

想做牛肉加工的專家

「兒子呀，你在台北沒日沒夜的上班，把身體搞壞了，所為何來呢？不如回家發展自己的事業吧。」老父的一席



▲ 許金城讓牧場悲歌變成快樂頌。

話，讓原本在股價三位數的科技公司上班的許金城，放棄在台北闖蕩十多年的事業，回到故鄉金門，接續老父與朋友合資的畜牧業，利用金門酒廠特有的高粱酒糟養牛。現在，「良金實業」擁有兩座牧場、1,000頭牛隻，還有逐漸嶄露頭角的肉品加工事業。許金城說，要將良金實業變成「牛肉加工專家」。

離島的金門，有一家旺到不行的公司——金門酒廠，生產的高

高粱酒遠近馳名，是金門對經濟最有貢獻的企業。為了回饋鄉里，金酒每年定期贈送一打「特級高粱酒」給每位金門人。金酒產量不斷成長，傾倒海裡的酒糟廢棄物也愈來愈多。許金城的父親當時在農會上班，和現任總經理薛承琛合作養牛，設立良金畜牧場。



牧牛悲歌一再上演 發展加工業自救

現在，全金門的牛隻共有6,000頭，不幸的是，就當養牛事業遍地開花的時候，1999年，金門發生疑似口蹄疫，成為肉品禁止出口地區。牧牛悲歌一再重演，讓金門人大嘆：「艱苦沒人知！」求人不如求己，薛承琛和許金城不願坐以待斃，「山不轉路轉，不如做成牛肉乾來賣。」也因為這個轉機，給了良金另一線生機。為了和台灣本土的

「乾式」牛肉乾有所區隔，良金實業決定發展一種口感濕潤、好吃的「濕式」牛肉乾，從生手摸索起，「第一年研發，不知倒掉多少肉乾。最難的是保存技術。」



▲ 牛肉乾製程。濕式牛肉乾口感濕潤，可是保存困難。

2006年，良金得到經濟部技術處小型企業創新研發（SBIR）計畫的支持，在食品工業研究所的指導下，研發不用防腐劑的「攔柵技術」，以多道關卡的天然方式，搭配脫氧劑的使用、加強衛生殺菌、使用不透氣、不易破的包裝材料等方式，抑制細菌的生長，終於做出第一批濕潤有口感的牛肉乾，又可保存4個月之久。沒想到，良金牛肉乾就此一炮而紅，聲名遠播到大陸與台灣本島，讓很多人說：「金門牛肉乾，很有名喔！」



▲ 新的保存技術，配合脫氧劑使用，可以抑制細菌生長，延長保存期限。



研發過程中 SBIR計畫一路相伴

許金城以高科技水準管理牧場，所飼養的「金門高粱牛」以黃牛為主，「牛吃的食物，不用市售混合的完全飼料（瘦肉精的問題根源），而是用單味飼料，80%是營養豐富、具有抗氧化能力的酒糟，其他是用玉米粉、黃豆粉、微礦物質、鹽與牧草。每年依四季



▲ 高粱酒糟搭配營養配方與牧草，是金門高粱牛美味的秘密。

將牛食寄到美國 Dairy One 實驗室化驗，再由營養師調整配方。」
「最重要的，是絕對不用抗生素。」

為了增加牛肉產品的附加價值，良金絞盡腦汁，研發出不少

暢銷產品。例如：真正吃得到牛肉的「牛軋糖」；還有，看到台灣旅客到北海道一定要買馬油，給了他們研發「牛油」的點子。之後，也從旗下開設的「牛肉專賣店」，得到一個可能改變良金命運的靈感，許金城說，「有一位客戶長期定時來買牛肉，說是買回去給做腫瘤化療的家人吃。」他心想，市面上有「雞精」、「蜆精」，就是沒有「牛精」，於是 2011 年再次提出 SBIR 申請，進一步研發「牛肉精華萃取液計畫」，跨入技術門檻較高的產品。



▲ 吃得到牛肉的牛軋糖，是良金的創意新產品。



吃酒糟與單味食物 金門牛營養價值高

許金城表示，「金酒牧場的牛隻都有『履歷認證』，所吃的食物、出生證明、施打預防針，都可從所植入的晶片追蹤。」在新鮮牛肉的實驗過程中，他發現金門牛比台灣牛的營養價值高，而且良金做出來的牛肉精，比雞精和蜆精的抗氧化值高出許多，高蛋白、鐵質也豐富。

「或許是因為金門牛吃酒糟的關係。」良金實業所生產的「牛肉精」，已經提出發明專利的申請，聞風而至的生技公司，也前來接洽合作事宜。許金城的目標是通過「綠巨人健康食品認證」，屆時才可合法以附加價值較高的健康食品販售。

經過三次執行 SBIR 創新研發計畫的磨練，良金的牛肉加工技術大為精進。許金城說：「牛肉精華液的萃取、加工技術與門檻，已超越牛肉乾的製造。」他表示，接下來良金要為創新研發出的牛肉精「加值」，「首先



▲ 牛肉精華液是踏入保健產品的第一步。

是改變生產技術。目前萃取是用過濾的方法，未來要改用超音波，較不會破壞牛肉內含的成分。」「盡量將牛肉本身中好的元素，保留下來，是肉品加工最重要的任務。」還有，良金也嘗試在牛肉精中，加入一些「機能性」元素，如人參、四神之類的滋補品，以提高牛肉精的風味與附加價值。

養、製、銷一條龍經營

位於金湖的良金牧場占地七公頃，最高紀錄曾畜養1,300頭

▼ SBIR幫助良金跨入新領域，擺脫畜牧業晴雨不定的陰影。



牛，附設二座有機肥場，飼料儲存槽可存30噸飼料。由於良金實業成功的「養、製、銷」一條龍經營，所需牛肉量大增。近年又另在金城設立牧場，自種提供牛隻纖維質的狼尾草6公頃，「預計未來良金實業的規模，將達 5,000 頭，每年出欄肉牛 3,000 頭，產值約台幣 2 億元。」

良金實業藉由 SBIR 計畫，雖然得到政府不少創新研發補助，但許金城說：「SBIR 計畫最重要的是促進技術發展，而不是經費。」「SBIR 計畫的執行讓良金從無到有，讓產品更穩定，效率與利潤更提高、製程大幅改善，大大增加消費者對良金產品的信心。」「因為有了技術，使良金得以跨入新領域的產品，區隔與他人的差異性，增強競爭力。」

廣告隨小三通進軍大陸

走在金門街上，迎面而來的公車外觀，打印著「良金高粱牛肉乾」的廣告；滿街都是的禮品店裡，良金的產品從不缺席；良金在小三通必經之路——水頭圓環，放置金門唯一的立體戶外大型看板，良金產品廣告，也隨著小三通的船隻在海峽兩岸飄搖。種種努力，在在都可以看出良金旺盛的企圖心。

1990 年就設立的良金，資本額 2,800 萬元，開業至今已成長好幾倍，目前的主力產品是牛肉乾與調理包。許金城指出，「平均



◀ 吃高粱酒糟的良金牛，又有履歷認證，營養價值高又安全。

每年約成長 5%~10%。」「做了SBIR 計畫，對提高良金實業的營業額，有很大的幫助，從台幣 1、2 千萬元的規模，提升到目前的台幣 5、6 千萬元。」他透露，「蓋新廠的錢，就是近年營收增加的成果。」



要以冷藏品質、冷凍價格 瓜分進口牛肉市場

不久前，台灣本島為了要不要進口含有瘦肉精的美國牛，吵得

沸沸揚揚，身為本土牛代表的良金，如何因應？薛承琛說：「只希望政府對口蹄疫區的措施，不要一國兩制，為什麼允許美國牛在市場銷售，而金門牛不可以？」

近年良金在創新研發所做的努力，「除了提升業績之外，對未來開拓外銷市場也很重要。」堅持建立完整牛隻履歷，準備開設台灣牛肉產品連鎖店，許金城最想實現的是，「要以冷藏的品質、冷凍的價格，爭取台灣94%的進口牛肉市場。」進攻台灣牛肉市場，良金萬事俱備，只待時機的到來。



memo

