

姓名：賴品勳 環境生物與漁業科學學系

一、撰寫大綱(摘要)

參加本計畫的想法跟計劃特色重點詳細描述，旅途中產生的問題和想法並學習到的東西和啟發，簡單描述自己在旅途中扮演的的工作內容，這些經驗帶給自己的影響並解決之道。整體活動收穫，建議之後行程如何安排會比較好，自我期許之後未來發展方向。

二、心得內容

(一)前言：

從學長那聽說可以出國，就眼睛為之一亮，投了第一次的建計畫書才知道新南向的政策正在如火如荼的展開，一方面鼓勵學生開啟國際觀，一方面配合自己的科系打造出專屬自己科系才有的一場旅行。從來都沒有聽說可以一邊旅行一邊學習的，帶著一顆既期待又害怕受傷的心，投了簡易計畫書當下希望可以去看看其他國家體驗當地風俗，不光是只有學習的部分。

(二)企劃內容

企畫書內容為水產蝦或蝦類加工水產品在泰國販賣銷售還有養殖的過程，最後還會去體驗當地文化。購買的管道我們分兩種，一種是由當地市集購買，另一種是由當地超市類似當地家樂福的管道取得。途中還會去連鎖企業的加工廠，查看生產線製造過程，他們所使用的

蝦子為何？跟台灣所使用的蝦子有何異同？這些都是這趟旅行想探討的目標。之後是現在很熱門的話題—永續生態，我們將會去泰國東部的生態園區，深入了解如何蝦類養殖過程中不影響生態環境並且成為有機飼料回饋大地。最後參訪大學瞭解漁業機構運作過程，順便參觀水族館。

(三)參與本計畫之心得及花絮

我負責的工作初期企畫書製作方面為初版計畫緣起動機目的美術編輯等，上網找飯店，並且上台報告主要行程，淺顯告訴台下聽眾我們的主題。來到泰國主要進行翻譯的動作，不管是點餐或飯店進駐亦或者問路名詞解釋都是我工作範圍，還有拍照攝影留下回憶，行程微調等。

物價便宜的泰國連便利商店都相當親民，店員態度各個笑臉迎人，商品價格幾乎是台灣8折，百元再多一點就可以享有兩個便當，兩瓶水再加個飲料，如果百元在台灣便利商店根本塞牙縫，所以泰國實在很便宜。便利商店結帳時都會幫你裝袋，雖然覺得這樣做不環保，但一手塑膠袋就可以帶走可以說是相當方便，而且結帳人潮可以加快。按摩店也是處處可見，有些也不需要預約，价格便宜都身處小巷內需要多找資料貨比三家。我們行程帶多用腳代步，有時走累了就可以選擇按摩，市集內按摩會比較貴但還是比台灣便宜很多，回台灣後已經

開始想念泰國按摩了。

最有成就感的莫過於用英文點餐，曼谷因為觀光客很多，所以店員幾要會基礎英文來跟觀光客交談，溝通過程中有時會參雜一些比手畫腳，大部分時候用英文就可以點餐，我一直自豪的口說英文終於派上用場，他們一聽就懂超級感動的，我對餐點的疑問他們也很耐心的回答我，一點都沒有因為我是外國人就歧視我們，回想起來英文的底子都是由一直以來對美劇的熱愛跟流行音樂才有今天的我。

最後幾天的行程是去泰國東部的生態園區參訪，負責接應的大姊姊超級熱心的，語言不通的情況下還是盡力解說給我們聽，不時用個翻譯來說明，不然就用比手畫腳。陪同大姊姊的導遊更是熱情，三不五時就自掏腰包買東西給我們，那幾天的餐費都是他們出的，人真的好好。去的地方也不勝枚舉，把整個峽灣都逛過一遍了，充分感受到當地人的熱情，回憶更是滿滿。

企業參訪 Thai Union，出來接待我們的是負責美國市場的執行長跟負責中國通路的負責人，感覺職位好高。簡單的簡報告訴我們企業的前身，之後才進入正題提到蝦子的來源運輸方式以及冷凍的方法，之後還去參觀他們蝦子生產線，非常可惜裡面不能拍照，進去之前還要進入無塵室配戴無塵衣跟無塵帽，衛生品管一點都不馬虎。生產線一開始會把蝦子用氯水浸泡洗過，還要檢查來源證明，人工挑出有瑕

疵的蝦子，例如病蟲害身體缺陷等等，再來交給機器判斷大小，順著生產線會經過煮過或高壓蒸氣來使食物熟透或直接冷凍出口的冷凍蝦，但這生產線大部分都是處理已經熟透的蝦子，有些去殼是蝦仁，再把蝦殼拿去餵蝦來減少飼料成本。可以依照需求提供去殼去尾的服務，另一個生產線是專門給日本壽司用的蝦子，方法是由肚子剖開不傷到背部情況下還要留下尾部的蝦殼，執行長還跟我們說這是他們公司最大的生產線，作業員工真的很多。一整天下來收穫良多，腦中都是蝦類加工的知識，書本中的知識躍然紙上。

(四)建議

因為在曼谷好幾天，每天都在想要吃甚麼，下次計畫書可以把午餐跟晚餐加進去，不管是有名餐館或小吃盡量先找好資料，這樣才不會找餐廳找半天，還有手機的 google 地圖也要妥善使用，它可以幫助我們不迷路，找東西更方便快速。身體不舒服一定要跟同伴講互相照應很重要，就算鬧得不愉快也要把事情說出來，問題才比較好解決。計程車建議跳表方式計價，喊價方式會吃虧，除非你要去的地方很少計程車。延長記得的要買 220V 的，適合台灣電壓的延長線會讓飯店跳電。

這種補助的計畫資訊應該多一些，我也是從學長姐那邊聽來，不然根本不知道這件事，補助的錢應該多一些，讓我們可以不用煩惱這

餐是不是吃太好。

(五)展望

未來會朝向漁業和養殖方面走，現在也還在探索中。看到國外都有如此龐大的公司專門做蝦類加工，政府單位也有生態園區以永續經營的方式養殖蝦類。搭配自己語言的優勢再加上漁業跟養殖的知識可以走的路應該蠻多種的，現在目標鎖定漁業出路搭配語言優勢。