

雲林縣政府第 34 次行動主管會報會議紀錄

壹、時間：112 年 9 月 21 日（星期四）上午 10 時整

貳、地點：大埤酸菜文化館

參、主席：張縣長麗善

肆、出席人員：詳如簽到簿

紀錄：計畫處楊采蘋

伍、主席致詞：

一、各位貴賓、同仁早安，首先感謝今日與會貴賓林森寶鄉長、顏忠義議員秘書、大埤鄉民代表會、台灣大學漁業科學研究所所長韓玉山、台灣大學漁業科學研究所團隊等貴賓共同撥冗參加此次會議。

二、今日率領縣府團隊來到大埤酸菜文化館召開第 34 次行動主管會報，討論酸菜渣和酸菜醃漬廢水的處理議題。大埤是酸菜的故鄉，長久以來對於醃漬廢水及菜渣的處理相當苦惱，大埤鄉公所利用傳統方法日曬結晶成鹽塊，仍衍生另一個廢棄物問題及去化經費負擔。感謝林鄉長找到台灣大學漁業科學研究所團隊，幾經研究已獲得解決方法，今日特於行動主管會報中發表，藉由生態循環方式進行醃漬廢水再利用，將廢水變成液肥提供海產養殖所需的養分，用來養殖蝦類、貝類及藻類，不僅僅解決農廢問題、防止土地鹽化劣化，更將之資源化，農廢變綠金，本府一定全力支持。在此麗善再次感謝與會各貴賓撥冗參加今日會議！

陸、專題報告：

生物循環再利用技術應用於蔬菜醃漬廢水處理(臺灣大學漁業科學研究所何勝惟博士)

(詳如簡報；略)

柒、現地會勘：醃製蔬菜高鹽度廢水水泥儲槽 (略)

捌、主席裁示：

請農業處專案協助公所，計畫處以地方創生的概念來協助，以及環保局針對醃漬廢水及廢棄物提供專業的協助，三單位全力配合持續推動「建立技術研發與示範場域計畫」，共同解決困擾大埤鄉酸菜醃漬廢液及剩餘殘渣處理問題，亦能減輕大埤鄉轄內河川優養化、土壤鹽化及病媒的孳生等環境汙染問題，未來朝向生物資源永續利用發展方向，並創造出加值化產品及達成環保和產業共存雙贏之目標。

玖、散會(上午 11 時 10 分)