

台灣之養鵝事業

畜牧研究所／許振忠·陳盈豪



一、鵝是台灣第三大家禽事業

鵝是台灣的第三大家禽事業，僅次於雞、鴨。依據農業年報(1988)統計：在民國七十六年底，台灣的養鵝隻數是196萬餘隻，其中雲林縣有42萬餘隻，約占全省22%，台南有22萬餘隻，佔12%，彰化縣近22萬隻，約占11%。又該年產肉鵝之隻數依據養鵝協會統計為771萬3千隻。鵝之生產總值佔畜牧總值約2%，與民國67年生產總值相比較，增加了77%，雲林縣則為推動養鵝事業的重鎮，擁有156個種鵝場，佔全省48.4%，種鵝數19萬5千隻，占50.8%，故雲林縣可謂執全省養鵝事業的牛耳。

二、鵝的主要品種與飼養目的

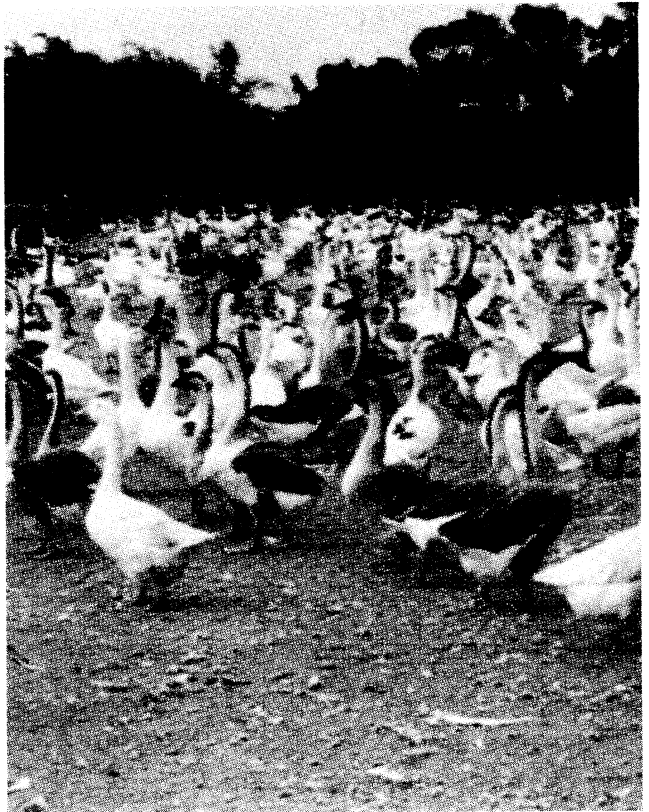
現在飼養鵝的品種是以白羅曼鵝、中國鵝為主。中國鵝姿態優美，觀之猶如天鵝，是世界最漂亮鵝種之一，成熟母鵝重4公斤，公鵝重5公斤。白羅曼鵝生長快速，飼料換肉率好，飼養3個月後體重可達4~5公斤，成熟鵝之體重為6~7公斤。台灣的肉鵝以白羅曼占多數，呂(1988)調查台灣的批發市場，白羅曼鵝佔93.1%，中國鵝佔6.8%。

以前農家養鵝之目的為：(一)當作禽肉市場來源：台灣以前養鵝是屬於副業經營，每戶農家飼養規模只有十幾隻，並當作肉類來源之一部分。(二)看守門戶：鵝的警覺性很高，不論早晚，若

遇到陌生人，便會喧叫不停，所以被用來看守門戶。(三)清除庭院果園雜草：鵝是草食禽類，因鵝喙及舌都具有尖銳齒狀口緣，利於截斷吞嚥禾草，故也被利用於清除庭院雜草，節省人工及飼料成本，可謂一舉數得；Wilson等(1977)以布袋蓮(water hyacinths)當作鵝之主食，放牧於河邊，鵝隻生長亦良好。在美國把鵝隻放牧於草莓田、棉花田，以此方法除草行之年代久遠。Owen(1972)報告觀察野鵝(White-Fronted Geese)白天吃草時間佔90%，Sheraw(1975)估算12隻鵝除草能力相當於一個人拿個鋤頭除草，可見鵝也是除草高手。鵝隻放牧時不吃農作物(草莓、棉花)而較喜歡吃幼嫩闊葉禾本草，原因不清楚，但Robert(1984)報告指出，鵝對植物的選擇是趨向於含低可溶性酚之化合物(Soluble phenolic compounds)，但對於含高量酚之植物具有明確地排斥拒食現象。(四)防蛇入侵：鵝糞有防蛇入侵之功能，而鵝糞防蛇之特殊成分，有待進一步分析。現在養鵝則以營利為目的，並以專業經營，每戶飼養規模達2~3千隻以上。

三、鵝肉的市場

有人認為鵝是草食，故其肉質最清甜。鵝肉價錢在禽肉市場居最高位，但鵝肉價格隨季節變動大，主因鵝仍具候鳥習性，於入秋時才開始產蛋，而翌年五月休產，故在夏天鵝隻來源受限，此



時小鵝剛孵出一隻可售200元以上，並且夏天又是消費旺季，供需不平衡，造成鵝肉價格攀升。以前鵝肉只有在餐廳、宴席及夜市場鵝肉專賣店才可吃到，一般家庭主婦是不容易在生鮮市場購得，但最近隨國民生活水準提高，鵝肉消費者有增加之趨勢，鵝肉專賣店也如雨後春筍般漸增多。

四、鵝之其他利用

(一)鵝絨毛(down)質輕、柔軟、保暖性佳，可製成絨毛夾克、睡袋、鵝絨被



。據美國聯邦貿易委員會(FTC) 測試結果：絨毛製品可耐寒零下40°C，故羽毛製品為寒帶地區及登山不可或缺的用品，據業者表示：一隻鵝身上之絨毛約可採十餘公克，故 100%純絨毛製品彌足珍貴。

(二)鵝肥肝：法國人喜食鵝肥肝，鵝肝醬調配於食譜為餐館名菜佳餚。台灣彰化種畜繁殖場從事於填肥鵝肝試驗，已把一般鵝肝約100公克重，增重至400公克。

五、台灣養鵝事業所遭遇的困難

養鵝事業正蓬勃發展之際，所面臨的瓶頸有待突破者為：(一)缺產銷制度：鵝販商定奪鵝肉市場價格，產地價格與零售價差距大，故養鵝戶利潤較薄。(二)供需失調：鵝乃由野雁馴化而來，具有候鳥習性一季節產蛋，且產蛋數不

多，一般約30~60個，故養鵝的生產季節與消費者無法完全配合。(三)建立消費者的信心：應把淘汰老鵝肉從事肉品加工，例如：鵝肉筋蛋白(Geese Surimi)之試製，不可魚目混珠，濫竽充數，欺瞞消費者，使消費者認為鵝肉老、粗、煮不爛、不好吃之觀念，深植於民心。

六、未來展望

針對以上之缺失，養鵝事業努力的方向，筆者認為有：(一)成立養運銷合作社：建立鮮肉保鮮設備，在生產旺季時把鵝肉急速冷凍，以調節產銷。(二)設立養鵝直銷供應平價中心：打破目前零售壟斷市場而享有超額之利潤。並推出冷凍小包裝以方便小家庭採購，並附有烹調食譜，利於推展鵝肉市場。(三)增設家禽市場，實施家禽市場電腦拍賣制度，使交易公平化。