

陪司農林廳山地農牧局蘇局長和屏東縣張縣長，和日本政府官員及民間加工廠商談，進行至為順利，原則上已經決定在屏東地區建立豬肉加工廠，製造洋式火腿等加工品。第二件事是國際上豬肉價格比二年前上漲了許多，漲幅達百分之五十，原因是世界豬肉消費量在急劇地增加。日本在二、三個月前發生了豬肉過剩的狀態，最近也已回升，預測到明年五、六月，又要發生豬肉不足了。總之，本省豬肉外銷是有希望的，高雄電動化屠宰場已開始使用，宰豬合乎國際衛生標準，就比較容易談外銷，假如明年六月能開始以精肉及加工品外銷，則更可為本省養豬事業打開一條出路。

豬

肉外銷可望於明年實現，本省豬隻由於綜合性養豬計劃的推動，增產將不致有困難，目前最要緊的是怎樣趕快改良豬種。近半年來，由於民間猪販的惡宣傳，想以低價收購三品種豬，然後高價賣出市場以獲厚利，使農民逐漸失去飼養三品種豬的興趣。事實上三品種豬因為瘦肉多，屠宰率高，在市場很受歡迎，臺北市家畜市場為了鼓勵農民飼養這種豬，最近還決定將三品種豬另掛牌價高價收購，外銷開始更是非三品種不可，裕兒夏配本地種的一代豬是不會合格的。

關於豬種問題

過去曾經起了一陣「藍瑞斯」風，讓「藍瑞斯」身價一日起百倍，過了一陣却又冷下去了。事實上以肉質來說，「藍瑞斯」確是一種好豬種，日本三四四年來用「藍瑞斯」改良豬種，確已使肉質普遍提高，因此，過去已經養「藍瑞斯」的，應該繼續養，只是不要老想生下的小豬非當種豬會不可，賣爲仔肉猪也無妨。已經養了一代雜種母豬經驗的農友們，也可以養養。

「藍瑞斯」豬種，臺北附近有幾家（如大中華牧場、東盈牧場等）自歐洲進口的豬種都還不錯，價格不貴的話，可以購養。用「藍瑞斯」配本地豬或一代雜種生下的雜種母豬，後代肉質還是很好的。農友們，趕快改良豬種，否則到時候就來不及了。

猪

(1) 飼料利用效率提高・飼養期間縮短：由於綜合性養豬注重豬隻品種改良，應用人工授精技術，生產三品種雜交豬，加以飼料的配合和飼養管理的澈底改善，最顯著的效果是飼料利用效率提高，飼養期間縮短。離乳後的仔豬，飼養到出售體重九十五公斤，所需要的飼養期間，舊法為二百六十六天，但綜合性養豬只需一百五十至一百八十九天。

(2) 猪肉品質改善・產品價格提高：猪隻品種，因採用瘦肉型優良種公豬，如藍瑞斯、大約克夏、杜洛克等，應用人工授精技術進行改良本地母豬，生產三品種肉豬，肉質顯著提高。據省農會調查，本年八月至十月農會辦理毛豬共同運銷二十二臺，毛豬內三品種豬六百九十三頭，加價者六百四十二元，每頭平均

(6) 利用猪糞尿製造燃料・改善家庭衛生：綜合性養豬獎勵建造沼氣池，利用猪糞尿醣酵產生沼氣，長期供給家庭燃料，對改善農家生活頗獲成效。同時綜合養豬猪舍設計符合衛生條件，猪糞尿經過沼氣池醣酵後無猪糞尿臭味，蚊蠅減少，對改善農家環境衛生有顯著效果。

(7) 使用經醣酵猪糞尿・農作物產量增加：舊法養豬將猪糞尿製成堆肥後施用，所費勞力多。綜合養豬副產猪糞尿，因製造沼氣，經過醣酵，成為完全腐熟的有機肥料，可直接施於農田，對農作物增產幫助很大。

怎樣參加綜合養豬？

綜合性養豬對本省農家既然有這麼多好處，農友們就該趕快參加。參加方法很簡單，只要你是農會會員，向地方農會申請就可以了。只要自己有五分以上土地，種些甘藷，農會會貸放半混合飼料和仔豬資金，同時讓你參加豬隻保險，以免因疾病死亡而遭受損失。猪養大了，還可以參加共同運銷，很安穩地拿到養豬利益。

如何養豬，請向本社索取「養豬致富記」，附郵三元即寄。

(三)確定仔豬和飼料供應來源。保障農民利益：綜合性養豬規定每戶飼養種母豬，仔豬由農戶自給自足，因此不但可避免因向他處購入仔豬，發生因環境變化所引起的發育影響和傳染病或寄生蟲病的傳播，同時可節省向仔豬販賣買仔豬時仔豬頭面積應在五分地以上，俾能栽培飼料作物，以供應養豬戶所需配合的碳水化物飼料，並獎勵建造青貯窖，以供盛產期大量貯藏飼料，無需向飼料商購買，且不受物價波動的影響，保護了養豬農戶的利益。

(4) 組合性養豬經營，每戶飼養二十頭肉豬，一年可育成兩期共四十頭。根據五十二年調查，全省養豬戶每戶平均飼養頭數有四·〇二頭，每戶每年平均養豬利益有一千一百零九元。但是採取綜合性養豬經營後，每戶每年平均養豬利益，可達一萬一千五百二十元，顯著增加了農民的收益。

(5) 節省勞力和時間：舊法養豬須用濕飼料，家庭婦女爲切煮飼料所費勞力、時間以及費用甚鉅，因此只能養三、四頭。綜合性養豬使用乾混合飼料，因此可以節省勞力、時間和費用，將農家婦女改

各主位婦婦們：

猪脚
一定
要買
三品
種的

○奉勸各位家庭主婦
忘記三品種豬。(慶)

宜蘭縣獎勵綜合養豬已有一年半的日子，而三品種豬豬肉上市也已將屆一年。這一段時間，前半年外界人士謠傳的太利害，飼料豬（三品種豬）肉不好吃，肉質如水肉，好像飼料鷄肉一樣。這樣一傳十，十傳百，傳到各地街頭巷尾，真使養豬戶頭痛萬分。後來謠言漸漸消失，到了最近三個多月來，三品種豬肉而特別起色，大家都認為三品種豬肉氣味確好，且肉質柔軟，三層肉明顯，所含油質也少，尤其是三品種豬腳，肉質柔軟，腿仁多，滋味之可口，到處受人讚揚。舉勸各位家庭主婦，要買豬肉或豬腳時，千萬不要

訥通萬寶