

# 豐年半月刊

台北市伊通街106巷27號

## HARVEST Farm Magazine

27, Lane 106, I-Tung Street

Taipei, Taiwan



本刊每月出版二期，一日及十六日發行，每本零售二元五角。  
 全年(廿四期)收費四十元。半年(十二期)收費二十四元。  
 優待長年訂戶，二年分七十元，三年分一百元。



# 台灣蠶的加工和發展

農復會鄉村衛生組技正 李秀

祛風寒，治感冒，所以蠶為有益於身體之食品，我亞洲人都知道。近年來歐美各國對蠶之食用亦漸喜愛，應用範圍逐漸增加，在美國價格甚高，尤其生蠶，更為稀少，所以我們應加強研究以各種形式之蠶製品外銷。可能發展之蠶製品很多，略述於后：

台灣蠶蠶外銷日本已有八年之久，開始試銷是在民國五二年，當時三萬美元的蠶蠶進口曾遭受日本加工業者之反對。民國五三年外銷額增為六一萬美元，民國五五及五六年因日本蠶產量不足，台灣銷日五及五六年因日本蠶產量不足，每桶本蠶蠶額高達四百及四百五十萬元，每桶(四五公斤)蠶蠶單價十七美元，創下最高紀錄，但亦刺激了日本及台灣蠶之增產，同時台灣蠶蠶工廠增加，民國五七年銷日蠶蠶，由於工廠增多，盲目大量生產，且因品質不良，售價跌落為九元，並經常發生腐爛退貨等糾紛，使部分工廠發生虧損。

民國五八年，業者組成公司，聯營出口，並向各界要求協助，獲得經合會中小企業輔導處之支持，並請工研技術室、經濟部檢驗局及農復會之技術協助，代擬定蠶蠶外銷標準，舉辦加工技術訓練班，並在製造期間予以技術輔導，結果蠶蠶品質已顯著提高，接近第一階段，惟檢驗制度尚待建立。

五八年蠶蠶總外銷三十餘萬桶，外銷金額約三百萬元，幾乎完全集中在日本，而業者在急促中決定試辦外銷配額及外銷底價結果，使蠶蠶工廠由三十家增為六三家，各廠實力及經營經驗不一，又盼及早出貨，日本加工進口商乃採取延遲出貨之控制辦法，結果發生殺價或貼價現象，使聯銷制度被分別擊破辦法瓦解，台灣部分蠶蠶工廠再度發生虧損。今(五九)年起業者取銷配額，恢復自由生產外銷。

日本全年消費蠶蠶數量約為六十萬桶左右，每年平均有二分之一靠進口，但每遇日本及台灣生蠶均豐收時，蠶價大跌，雙方均有損失。

近年來由於日本人民膳食習慣已漸有改變，估計未來四年間台灣蠶蠶銷日本數量不致有過大之增加，約在三五至四五萬桶，或在三五〇至四五〇萬美元之間，市場有限，而台灣東西部山坡土地產蠶的潛力甚大，為求未來之發展，應擴大輸出。目前僅以廉價桶裝蠶蠶集中外銷日本之局面必須突破，今後應謀生產生蠶之各種加工新產品，並向國際拓展新市場。

蠶為重要調味品，又為健胃劑，具有刺激胃液，促進消化及增進小腸吸收力之功能。我國藥學古書中記載，蠶為發汗劑，可

能發展之蠶製品很多，略述於后：

(一) 橄欖形糖蠶或糖蠶片：是將生蠶洗淨，經調理成橄欖形或切片，分次增加糖度糖漬，使呈透明狀。橄欖糖蠶是浸在濃糖液內，蠶片是在外加糖粉再經半脫水而成，可供作飯後甜食，歐美人士多喜食，本省已有生產，惜未能進一步有計畫發展。台灣可以意大利式新式蜜餞機器製成優良產品外銷。

(二) 透明蠶糖或軟蠶糖：是利用碎糖蠶加糖及果膠等製造之軟糖果，此種軟糖果如予良好之包裝，無論內外銷均有希望。香港已有工廠向台灣進口原料加工製造，銷路好，但成本高。本省大糖果公司應注意此項新糖果之研究及產製。

(三) 脫水蠶粉：可利用老蠶及次等生蠶混合產製，將原料多次洗淨，打碎、脫水、風篩、磨粉、過篩成粉，可供外銷後改裝小瓶供家庭調味用，或供飲料廠為調製原料用。

(四) 冷凍脫水蠶片：經冷凍後在真空室內經升華脫水，可保持原來形態。食用時加水還原，可保持原有鮮蠶香味，可供國際市場家庭調味用，應用方便，代替目前之乾蠶塊。台灣已有兩間具規模之冷凍脫水廠，可試向國外香料調味廠洽銷。

(五) 冷凍鮮蠶：可供食品工廠加工調味原料用，最能保持鮮蠶風味，今年台灣已有冷凍廠生產試銷國外。

(六) 其他：如蠶油及蠶香精之抽提。

以上蠶之各種加工品，本省均可試驗發展外銷。

中華民國五十九年十一月一日

## 二〇卷二期

封面	張瑞卿
新聞報導	一〇一七
農業生產	一八一三
火雞黑頭病——低溫處理蒜種——香蕉產期調節——切花之王火鶴花	一八一三
推廣活動	二四一六
豐年畫刊	三〇
農友新知	三三
蠶蠶特輯	三三—三六
怎樣提高加工用蠶的產量和品質？——團結合作開拓蠶蠶外銷光明前途！	三三—三六
農村家庭	三九—四〇
農業信箱	四〇