陳立治：發展兎肉加工！

其實，近代社會人們生活忙碌，很需要速食食品。所以當我們倡導養兎時，應同時建立健全的兎肉加工廠，將各地飼養的家兎送交工廠屠宰，製成香腸、火腿、肉鬆、肉肺或肉乾等。

兎肉加工品不只具備速食食品的條件，而且便於儲藏和運輸。

更由於加工品種類繁多，自然更能滿足消費者的需要。這樣，兎肉銷路定能展開，養兎事業得以發展。

兎子具有充分利用草料的本能，而台灣地區雨量充足，氣候溫暖，草源是十分豐富與充足的。

如將遍地草料適當利用起來，養兎正如同增闢了一項新資源，意義何等重大！

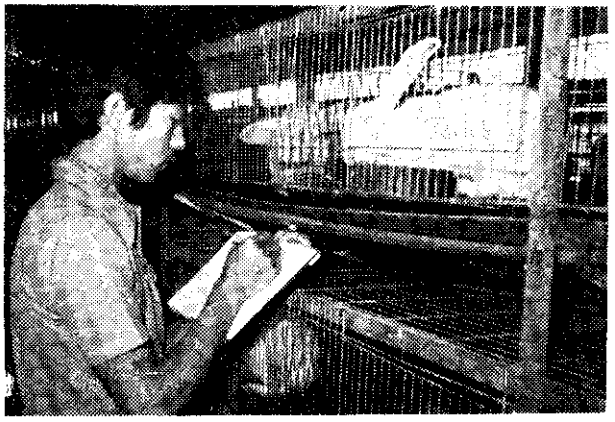
兎子採食草料或農場廢品，飼養起來費用低廉，成長率與繁殖率都遠比其他家禽家畜爲高，而且兎肉蛋白質含量豐富，兎毛是高級毛紡的原料，毛皮更具多種用途。因此，養兎是很有經濟價值和有意義的生產事業。

古代人們捕食野兎。我國四川、山西、山東等省每逢年過節，家家普遍食用兎肉，臘冬季節肉店烤兎腿暢銷。

太平洋戰爭末期，日本强迫中小學生養兎，取兎肉和兎毛皮供作軍需品。

由此可見，兎子與人的關係，是非常的密切。

兎肉肉質細嫩，油脂少，營養價值高，無論以什麼方法烹調，都是芳香可口的。只不過有些人眼見兎子性情溫馴，不忍屠殺，或不熟習屠兎方法，以致吃兎肉的習慣不普遍，兎肉市場猶待努力開發。



兎子健康紀錄

•春節兎子大展•

本社爲預祝兎年大豐收，將於春節期間的二月十一日至十六日，在台北市民權東路榮星花園內，舉辦兎子展覽大會，歡迎大家利用春節假期，多多前往參觀。

這項展覽展出的品種，包括紐西蘭、安哥拉、錦企拉，以及雜交種等，可供採皮毛、肉用，及觀賞用，大部分由本刊讀者提供。

養兎是有利農村副業的一種，本刊出版的「養兎」一書，由養兎專家黃明道先生撰著，是最有價值的養兎參考資料。每本售價四十元，郵購加掛號郵資四元。

農地廢耕復耕認定標準決定

本刊上期曾經刊載專文，促請讀者把廢耕農地復耕。至於如何認定廢耕與復耕，最近內政部邀請有關機關會商，已做了四項結論：

㈠公私有一～二十六等則「田」地自耕地，於農時期間，有下列情形之一者，都認爲是廢耕農田：

(1)未耕種水稻，現爲拋荒狀態。

(2)只象徵性種植農作物或樹木，栽培密度未達標準密度的六〇%，或未實施整地、施肥、中耕除草、病虫害防治、灌溉排水等管理作業。

(3)擅自變更爲養魚池，且未從事水產養殖。

(4)擅自堰積沙石、豎立鋼筋、舖設水泥等，任令廢置。

(5)其他經「廢耕農地調查小組」依通常情形認定爲廢耕農田者。

㈡前項廢耕農田經勸導後，使用現況已達下列情形之一者，認爲已復耕：(1)已恢復耕種水稻。(2)已犁耕整地並播種秧苗，準備種植水稻。(3)經政府畫定爲其他經濟作物生產專業區，並已着手進行耕作。(4)無法種植水稻而已改種其他正期農作物者。

㈢但有下列情形之一者，仍不得視爲已復耕：

(1)整地粗放，田間雜草滋生。

(2)作物種植密度未達標準栽培密度的六〇%。

(3)雖已種植作物，但未從事施肥、灌溉排水、中耕除草、病虫害防治及其他管理作業而任令荒蕪。

(4)農地所有人無自耕能力，經委託代耕而中止代耕關係，以致所種作物未能適當管理而具有本項(2)(3)項情形之一。

㈣作物栽培標準密度，除依「各種主要作物行距株距及每公畝種植株數參考表」外，全依台灣省政府農林廳規定。