

台灣卵雞業的



喂料 (薛聰賢)

養雞場、製藥廠、玉米裝船港口及養雞自動化器具製造廠等，收穫極為豐富，可供台灣養雞業發展的參考。

高理事長談到台灣卵用雞的發展前途，強調下列三點：

(一)促使養雞設備自動化，進而建立自動機械製造工廠。因為自動收集雞蛋，可節省人工。同時，機械集糞清潔衛生，可免公害，並充分供作肥料及製造沼氣的原料。

(二)調節市場供需並開拓新市場。在美國，雞蛋加工，初期的主要目的在調節市場供需，然而，目前蛋黃粉與蛋白粉的生產，已演變成爲獨立的、必需的生產目標。台灣蛋品加工業，將來也會走上這一途徑。

根據目前情況，台灣的雞蛋加工品，還要從國外進口，國內的市場也尚未普遍接受。

因此，鮮蛋與雞蛋加工品，都需要向消費者推廣介紹。

新的利用方法應加強推廣，例如：蛋黃粉可製作糕點、冰淇淋，蛋白粉在製造膠卷及油漆工業上均可利用。

(三)注意改善雞場衛生，加強雞病防治。

大規模養雞場多聘有特約獸醫，雞病一發生即可迅速處理，規模較小的往往苦無技術指導。平時應加強雞場獸醫人員訓練，召開講習會，經常提供新防治知識，且透過大眾媒介，廣爲宣傳雞病防治技術，使新城雞瘟在台灣絕跡。

此外，雞蛋運銷合理化、降低飼料成本，及協調進口種雞數量的平衡等，也是蛋雞業者共同努力的目標。我們相信，台灣卵雞業的遠景是光明燦爛的。

英國人——

也愛吃土雞

這次養雞業者組團出國考察，訪問了美國、日本、加拿大、英國、瑞典、丹麥、西德、法國、瑞士、意大利、新加坡、香港等，收穫很豐富，見聞也多。高森理事長向本刊記者提供了下面有趣的資料與故事：

• 美國科登養雞場，養有三百萬隻卵雞，所生產的雞蛋，四〇%以鮮蛋銷售，六〇%供加工。通常是將破蛋製成混合蛋粉，將正常蛋的蛋黃製成蛋黃粉，蛋白製成蛋白粉。

養雞場設有雞蛋加工廠，甚至所用的疫苗、自動化機器設備、鐵絲雞籠，都是自設工廠製造的。

• 目前美國每人每年消費二七六個雞蛋，日本爲二五〇個，台灣大約是一二五個。以人口比例來說，美國每一·一二五人有一隻卵雞，日本每一隻，台灣是每二人一隻。

• 英國人也喜歡吃「土雞」。在倫敦的餐廳，菜單中的雞肉有兩種價格，一種是「肉雞」，一種是「土雞」。

所謂「肉雞」就是白色雞，「土雞」就是有色雞。肉雞飼養的期間大約二個月左右，有色雞飼養期間則在四個月以上，價格相差約五〇%。他們認爲有色雞吃起來比較有彈性，所以寧願多花一點錢。