

加速農村建設計畫

白毛鴨

品種改良

.....陳晉蒼

目前台灣鴨的品種有蛋用種及肉用種兩類，蛋用種一般是飼養褐色菜鴨，褐色菜鴨體型小，吃飼料少，產蛋率一年二五〇個以上。因為菜鴨體型小，胸部的肌肉薄，飼養到淘汰時，經過加工後才能上市場。

菜鴨雖然體型小，胸部肌肉不厚不適合當肉用，但是因為肌肉纖維細嫩，肉有美味，產蛋率高，所以利用來與正番鴨雜交，生產出來的土番鴨肉質好，美味可口。

肉用類的鴨子是以正番鴨（俗稱紅面鴨）為代表。正番鴨，體型大，公鴨可以長到五公斤，母的三公斤，胸肌發達，體腔小，所以屠宰率高。在過去幾十年以前，是以正番鴨來做肉鴨，目前因為這種鴨子產蛋率低，生長期間長，要飼養六個月才達到成熟，所以無法普遍飼養。

因為正番鴨胸肌厚，肉味可口，所以在幾十年前，台灣養鴨人家，就利用公正番鴨，來雜交母菜鴨生產出來的鴨子，叫做土番鴨。因為土番鴨不會生蛋，失去繁殖能力，所以又叫做騾鴨。騾鴨是取其菜鴨及正番鴨的雜交優勢，所以騾鴨的生長快，胸肌發達，早熟，飼養七〇天可達二・四公斤，肉質兼備菜鴨及正番鴨的優點，在鴨類中為肉質最好的鴨子。

另外一種是屬於菜鴨類的肉用鴨——北京鴨，北京鴨體型大，羽毛白色為其優點，但因食量大，體腔大，胸肌薄，體內積存脂肪多，不合口味。又產蛋率低，所以在台灣無法大量飼養，只用來與菜鴨雜交，改良菜鴨的體型及毛色，一般叫做改鴨。改鴨再來與正番鴨雜交生產出來的土番鴨，體型較大。目前市面，趨向喜歡改鴨生出來的土番鴨，因體型大，對生產者有利。

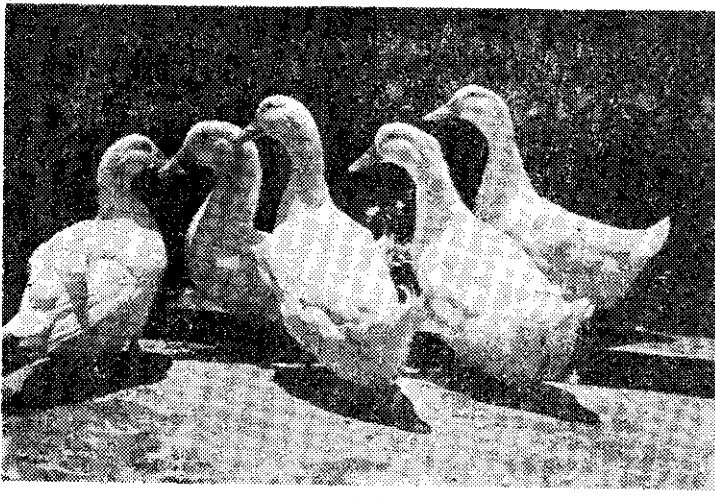
白毛鴨價值高

從上述得知，台灣現在飼養的鴨種，除了少數的正番鴨及北京鴨當做種鴨以外，飼養產蛋鴨是以菜鴨為主，集中分布於中南部，飼養肉鴨是以土番鴨為主，分布全省各地，另外一種飼養改鴨，分布於中北部，專門生產土番鴨供應肉鴨戶。

台灣目前飼養最多的鴨子是赤色菜鴨（產蛋用）及土番鴨（肉鴨），這兩種鴨子，毛色都不是白色，因此屠體皮膚，存有黑色毛髮，影響屠體美觀。要使屠體美觀，就需要改良鴨毛的顏色。白毛的鴨子，除了屠體美觀外，尚有白色羽毛，價格高，可供加工外銷，製造各種衣料及被褥等，而且白毛鴨屠宰較黑毛鴨容易。因此養鴨研究中心在三年前即開始着手白毛鴨品種改良。

三年前開始選育

要把台灣的鴨子由褐色及黑毛，改良成為白色是一件艱巨的工作，三年前農復會在加速農村建設計畫項下，協助畜產試驗所養鴨研究中心，從事白毛鴨的選育，到了今年已經將毛色固定，而且也將



北京鴨

要做到紀錄正確，及各種養鴨環境統一性，才能很正確的選育出來。白毛鴨就是這樣選育出來的。

食量少產蛋率高

(一)白色菜鴨(原原種鴨)：養鴨中心選育出來的白色菜鴨現在成為原原種鴨，食量少，平均每天一二〇公克飼料，產蛋率高，平均一年生產二六〇個以上，蛋壳潔白，蛋重平均六十五公克，耐粗食，生長前期十二周齡比褐色菜鴨快，抗病力強。白色菜鴨為白毛鴨的原原種，目前僅保留在養鴨中心，繼續選育及雜交推廣，而不作原原種推廣。

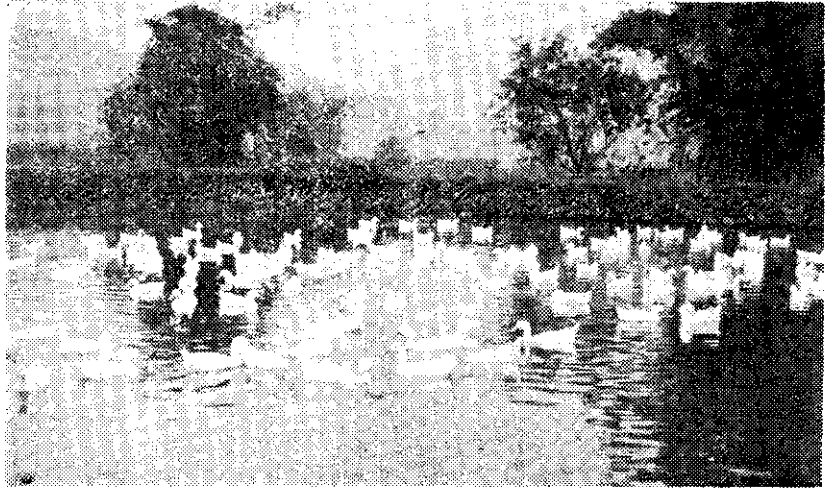
(二)雜交白色菜鴨：本種鴨是利用上述白色菜鴨(原原種鴨)與北京鴨雜交推廣民間飼養。雜交白色菜鴨的特性為羽毛全白色，產蛋率高，年年均產蛋二五〇個以上，體型大，成熟體重二・四公斤，適合做為生產土番鴨的母鴨，其與正番鴨雜交出來的土番鴨白毛出現率達八〇%以上，目前養鴨中心所推廣的白毛鴨，就是這種雜交白色菜鴨，專門供應種鴨戶飼養，以生產白色土番鴨。

(三)內銷白毛鴨——白色土番鴨，本種鴨是養鴨中心白毛鴨改良最後一站，是利用原原種白色菜鴨與北京鴨(經過選育的)雜交的雜交白色菜鴨，再與白色正番鴨(經過選育的)雜交出來的，就叫做白色土番鴨。

這種白色土番鴨種鴨，體毛白色(目前只有八〇%的白毛，預定二年半以後達一〇〇%的白毛)，生長快，飼養七〇天(可達體重二五〇公斤)就可上市場，屠體美觀，肉味佳，適合國人口味。

(四)外銷白毛肉鴨：外國人吃鴨肉，主要以北京鴨肉為主，但北京鴨，體內多脂肪，為其缺點，又因北京鴨產蛋少，因此價格昂貴，無法普遍。養鴨中心為適應外銷需要，另外利用原原種白色菜鴨與北京鴨二次雜交，生產白色肉鴨外銷東南亞、美國、日本。本種鴨，羽毛全白色，生長快，飼養八〇天可達體重二・八公斤，體內脂肪少，屠體美觀，屠宰容易，適合鴨肉各種加工用。

總而言之，白毛鴨的原原種，保留在養鴨中心，視農民及市場的需要，由養鴨中心，利用雜交育種方法，生產各種白毛鴨供應內銷及外銷之鴨。



白毛菜鴨

產蛋率、生長率固定下來，從六十四年春天開始，試驗性的推廣二萬隻種鴨，很受養鴨農戶的歡迎。今年將大量推廣，預定推廣十萬隻種鴨，供應養鴨農戶飼養。

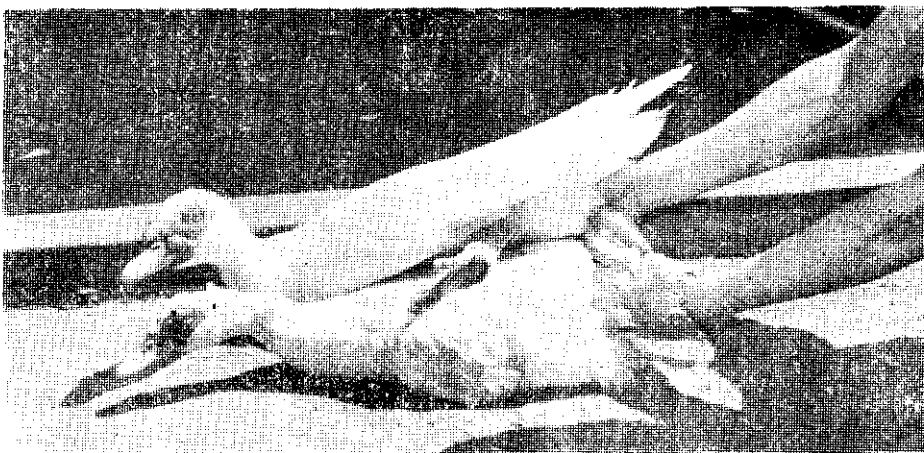
白毛鴨的選育，開始時是在大羣的褐色菜鴨中，約在一萬隻左右才選出一隻，被分離出來的白毛菜鴨，再經過飼養觀察，雜交測定，生長率，產蛋率的選拔、繁殖、品系間分離組合等選育工作，至今才固定其毛色及優良性狀。

在這過程中，工作人員，不能停頓一天，失去紀錄。每天要稱鴨的體重、蛋重，紀錄產蛋率、飼料消費量、種蛋孵化、統計分析等繁雜手續，並且

開拓肉鴨外銷市場

白毛鴨改良的效果：過去很多人都不太喜歡吃鴨肉，最大的原因是黑羽毛，屠體的皮膚存有黑色毛囊，不雅觀，使人有不敢吃鴨皮的感覺。白毛鴨最大的好處是屠體的皮膚無黑毛囊，拔毛容易，好宰，使家庭主婦樂於購鴨。

過去台灣鴨肉無法外銷，黑毛為其關鍵，現在白毛鴨選出來以後，東南亞各地，競向台灣訂購白毛鴨，美國已有意要向台灣購鴨，不久將來，台灣肉鴨即可外銷，如此台灣養鴨事業將更發達起來。



公鴨採精方法