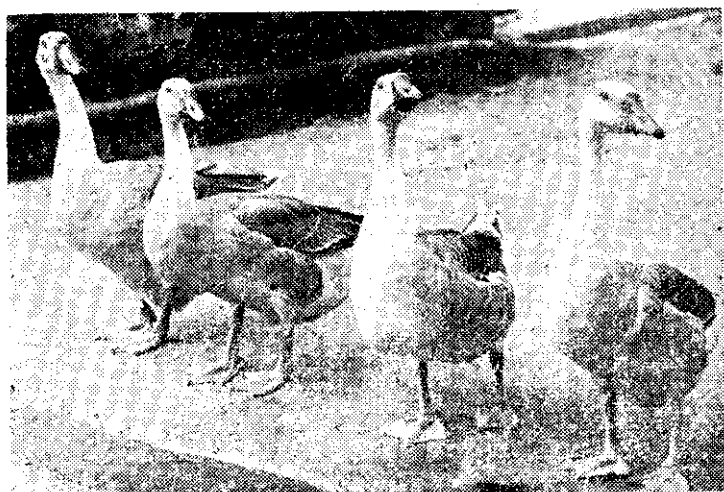


養鵝 必須開拓市場銷路

唐清芬

續26卷6期



孵，在孵化過程中往往因濕度無法提高而產生死籠蛋。因此一、二十五天時，溫度需為九十九度F，濕度六五%，二十五天、啄壳，則溫度需九十八度F，濕度七五%。

自然孵化時，每鵝孵化集需遠離鵝羣，以求安靜，才不會很多母鵝搶着要孵而踩破種蛋，結果全與報消，浪費種蛋。

本地鵝潛力大

外來種比本地鵝發育迅速，據調查，外來種飼料利用效率高，增重快，平均為本地鵝的一倍以上，因此最近二年多來，白羅曼風行全省各處，飼養戶已達四百多戶，飼養隻數達一五、〇〇〇隻以上。但本地鵝仍比往年有增無減，究其原因，本地鵝屬小型，適合農村副業經營，耐粗食，仍有其發展潛力在。因此究竟養何種鵝好？見仁見智，但總不能固守陳見，應取長補短，改良本地鵝的產蛋及產肉，使能發揮最好效能。

鵝肉風味好

外來種屠宰率高達八成，屠體胸部平寬而肉厚，本地鵝屠宰率六七·五%，肌肉層較不豐滿，燒烤時白羅曼較細嫩而本地鵝則較堅硬，但如燉爛，則以本地鵝風味較佳。品嚐時，鵝肉肉層厚，味道甜美，是請客時的上品，廣受饕客的喜愛。

提高孵化率

外來種缺乏就巢性，需由母番鴨、本地鵝或母火雞、母雞代孵，如數量多，則需請孵化場代孵，鵝蛋孵化期間平均二八、三三天。如以雞蛋孵卵機

開拓市場銷路

養鵝事業尚在萌芽中，依目前銷售背景看，以飼養一〇〇隻鵝，飼育後再選留公十隻母四十隻當種鵝，其餘全當肉鵝肥育出售較適當，切勿大量

飼養，以免肉鵝已達出售適期，但找不到買主，還得耗費飼料及占場地，鵝又已出壳但還沒有買主，陷入經營困擾中。

況且一次要大量肉鵝的中間商人亦不多，除非企業化後冷凍外銷日本，才可打開銷路，否則只有中元普渡、中秋、春節、婚喪喜慶、大拜拜或大請客時消費量才多。

在本省目前鵝隻供不應求的情形下，價格仍保持白羅曼每公升七五、一〇〇元，本地鵝七〇、七五元，一年市價起伏不大，因此仍以穩當且能力範圍內飼養，在未完全探討出經營法之前，切勿冒險大量投資，才不致因小失大後悔莫及。

因養鵝並非穩賺的行業，虧累時必會失去飼養信心的。

綜觀以上各點，本地鵝的銷路比外來種好，因養白羅曼除非是想賺大錢，才大量投資飼養，否則均養三、四隻當副業觀賞性質。本地鵝在本省農村仍有相當大的潛力，因此養鵝事業應配合果園、山坡地、魚塘經營，並着重鵝蛋的專業化孵化及加強選種工作，那麼養白羅曼或本地鵝均好，都有飼養的價值。成功與否全賴飼養者的經驗與信心。

(續完)

