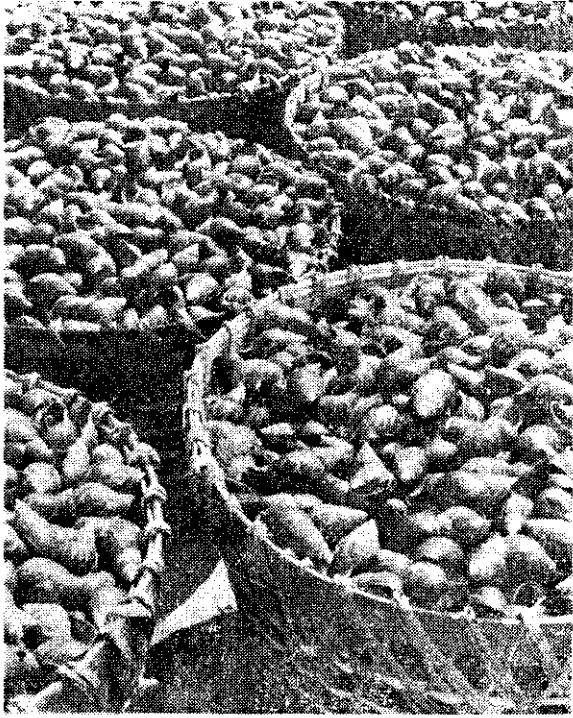


# 蝸牛外銷

## 身價提高！



蝸牛過去在農民的心目中，是一種討厭的「害虫」。它嗜吃各種農作物，造成損害，施藥防治不但費事，而且不易奏效。

但自四年前，本省蝸牛肉逐漸拓展國際市場，它的「身份」大大地改變了。蝸牛肉罐頭和冷凍蝸牛肉外銷，不但使這「害虫」變成農家的收入，同時也為國家賺來不少外匯。

### 害虫上餐桌

在法國，有一種食用蝸牛，稱為 Escargot，多生長在葡萄園，攝食葡萄葉為生。外壳呈圓形，帶有淺褐色條紋。主要食法，是把加工過的蝸牛肉放置於洗淨的空壳內，加上牛油和芹菜等佐料後，在烤箱內高溫烤熟，味道鮮美，營養豐富，是高級餐廳的名菜。

本省的非洲大蝸牛也可以食用，但是價格低。蝸壳右旋，圓錐形，成蝸具有八、九層輪紋，條紋為深褐色。

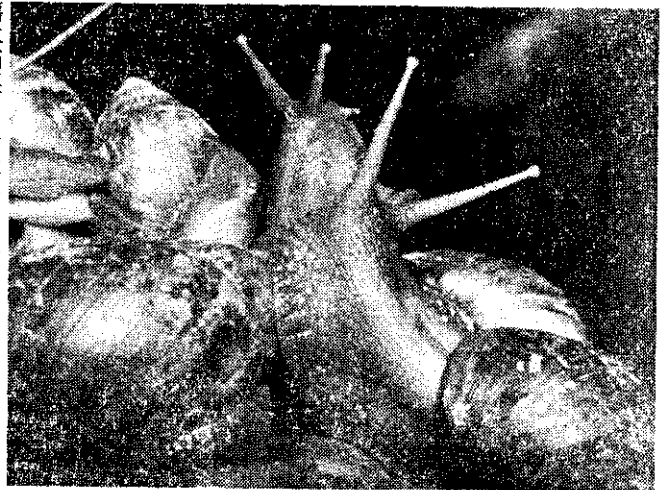
過去報紙報導，蝸牛有廣東住血線虫寄生，但如經過高溫處理，則可完全殺死，吃之無妨。生吃或沒有炒熟的，傳染線虫的危險性很大，農友們應該注意。

### 外銷好賺錢

每年春季至秋末，在本省農村的庭園、竹籬邊或樹下，都可發現非洲大蝸牛的踪跡。尤其下雨後，田埂和草地上，都爬滿蝸牛。鄉下孩子們常於清晨或傍晚時，帶着水桶去撿蝸牛，把壳敲碎，拿肉餵鴨子，鴨子長得又肥又壯，蛋黃也會紅些。

#### 待價而沽

自從蝸牛肉外銷後，撿到的蝸牛可賣錢，就不再餵鴨子了。靠近山區的農友，在閒暇時，常常全家出動撿蝸牛，放進賣肥皂的



往上爬

舊木箱裏，送到村莊的小雜貨店，等候加工廠的採購人員定期來收買。目前每台斤約四、五元，一個人撿三、四個小時，約可得到近百元的收入。

也有人開著小貨車，請來三、四個工人，到各村莊捉蝸牛。從傍晚起，一手拿著手電筒，一手提著塑膠筒，在草地或森林裏捉蝸牛，直到第二天清晨八、九點鐘才回家睡覺，成為農村裏的一種新行業。

### 大家拼命捉

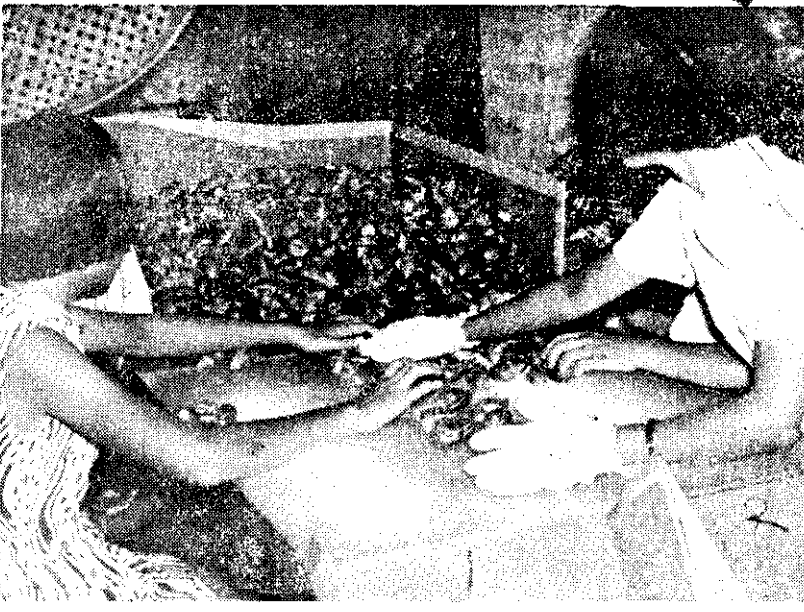
蝸牛加工廠的採購人員，沿著固定路線到各村莊收購蝸牛。不分大小買回後再行選別，太大或太小的通通丟棄，只把壳長約五、十一公分的加工製成罐或冷凍。

撿蝸牛的人愈來愈多，加工廠丟棄的大蝸牛和小蝸牛，又由於附近的環境不適合其生存，都自然

死去，所以本省蝸牛的數目在劇減，加工廠收購日益困難，收購價格由四年前的每台斤一·五元，上漲到目前的五元左右。

### 飼養起熱潮

野生成牛少了，有些農友開始利用甘蔗田、桑園、香蕉園或紅甘蔗田等試養蝸牛。  
 蝸牛喜歡攀爬，為了防止它逃跑，有人在飼養田四周開溝，溝外再撒上藥物，但效果很小。因為蝸牛會翻身，背壳向下，借著水的浮力穿過水溝。  
 目前大部分採用圍細網的方法。網高約二〇~三〇公分，微內斜，頂端再垂下一塊軟網或布，使蝸牛攀爬翻身時跌下來。  
 台南縣玉井鄉有人研究，以磁網防止蝸牛逃跑



選別



殺青加工

，但是否合算，還不知道。

目前在台東、屏東、高雄、台南、南投等縣，飼養蝸牛的人較多。從孵化到可售期間，約需三個月。

過去我國蝸牛加工產品外銷，主要依靠捕捉野生蝸牛，而成本低廉的有利條件。現在野生蝸牛少了，如靠飼養來供應，是否仍能維持低廉成本，繼續外銷，是個值得深入探討的問題。再者，國內對飼養蝸牛的知識還很缺乏，有待進一步的研究。所以奉勸各位農友，目前還不要冒然大規模飼養，以免遭受損失。

### 前途還堪慮

本省蝸牛加工產品主要的外銷市場，是法國、西德、比利時、荷蘭、加拿大和美國東部。據海關及罐頭公會統計，冷凍蝸牛肉外銷，六五年為二、一〇〇公斤；六六年為一三、〇〇〇公斤，金額七九〇、二七六元。蝸牛肉罐頭外銷，六五年一六、

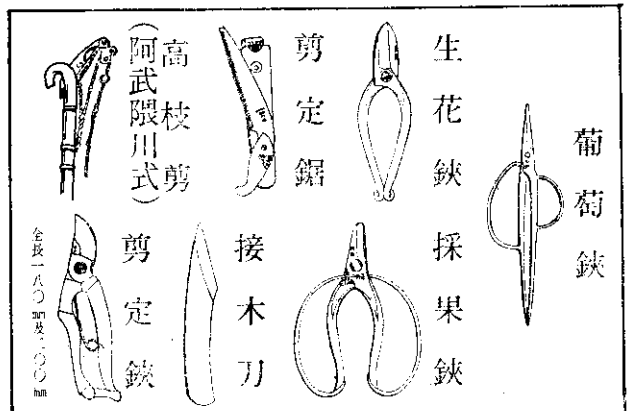
## 日本岡恒牌 高級園藝工具

鋼質最優秀！設計最實用！

其他：大梨鉗、刈込鉗、洋葱鉗、植木鉗、反刃採果鉗、松葉鉗、芽切鉗。

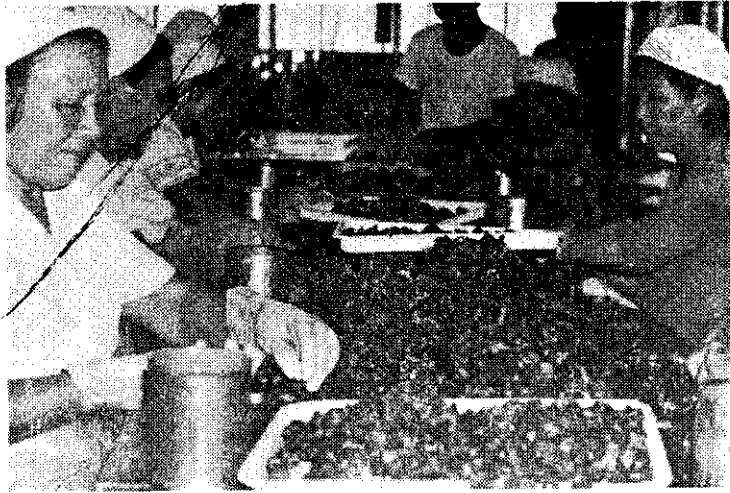
請認清商標，謹防假冒。

\* 原裝進口，歡迎選購 \*



經銷處：新高貿易股份有限公司 台北市峨嵋街68號 電話：3314190 • 3713208 郵撥台北市15195號

二七〇箱，六六年二七、六二三箱。  
這項事業，崛起的时间很短，但所面臨的危機却很大。



裝罐

## 李以安： 蝸牛外銷的展望

蝸牛加工產品，在我國是一項新興的外銷食品，由於在國際市場上，很有競爭力，在國內的食品圈內，掀起一股熱潮，冷凍工廠與罐頭工廠，相繼開拓生產線，農村野生蝸牛，也被工廠收購一空。以往被視為害虫的蝸牛

，身價百倍，奇貨可居。  
蝸牛原來是法國的一道名菜，現在在西歐其他國家如西德、比利時、義大利、荷蘭也很流行。美國和加拿大，則因為歐洲移民和歐風的影響，也有不少消費者。我國的外銷市場，就是以這

些國家為主。其中，法國政府以還沒有訂立非洲大蝸牛罐頭 (Canned Achatines) 的法國標準為理由，禁止我國蝸牛罐頭進口。義大利政府因冷凍魚中毒案件，全面禁止我國冷凍食品進口。以外，沒有其他的限制。

除了上述野生蝸牛減少，價格上漲之外，還起因為業者人為因素者，例如為了削價競銷，竟然增加冷凍蝸牛肉包冰的比率，以更多的冰塊充抵蝸牛肉；或使用混雜卵和內臟的原料，以致品質低落等，嚴重損壞商譽。希望業者們切記國際市場開拓之不易，嚴格管制品質，合理報價，使這株食品界的幼苗，能夠度過難關，日漸茁壯。



罐頭成品



# 培蘭多液

LIQUID | PLANT  
FOOD  
10-10-10

### 美國原裝進口最新型濃縮液體混合肥料

農藥(水稻、果樹、茶樹、蔬菜類……)+培蘭多液  
=節省人工、增加產量、提高品質。

北市建三肥字第065號  
農林廳肥料登記證 農肥字第0134號  
經濟部中央標準局商標註冊證註冊號第95313號

### 您的理想就是我們的目標……

培蘭多液 為農友及園藝栽培愛好者  
提供更完美的服務!!

原製造廠：美國培蘭多化學公司 榮譽出品

總代理：旭浩企業股份有限公司

總公司：台北市民生東路990巷百樂大廈B座205室 電話：(02)761-7221  
苗栗聯絡處：苗栗鎮中正路834號 電話：(037)321203 ※說明書備索