

25年養羊生涯樂無窮！

訪問花蓮市 林木水先生



林木水（中）農友照顧山羊（邱振宗攝）

花蓮地區山多田少，颱風頻繁，洪水為患，河流經常改道，造成許多新生的河川地。多數的土層淺薄，表土砂石又多，實不宜作物的生長。在花蓮市近郊的國福里一帶，河川地到處可見，荒煙漫草，多未利用，實在可惜。

山羊之家 近四百隻

住在花蓮市延平街80巷6號，以屠宰牛羊為業的林木水先生，25年前，他在國福里的河川地，以半放牧式來飼養山羊。如今，山羊成羣近400隻，另有肉牛10餘頭，在花蓮市堪稱為最大的山羊之家。

林先生每天上午都要屠宰牛羊出售，沒有時間來照顧這些羊羣，因此僱人代為放牧。清晨5～7時、下午3～7時，工人就驅牛羊到附近的河川地，逐水草牧飼，下午趕回羊舍休息時，才由他補給精料，雖然每天忙碌異常，但他却認為樂趣無窮。林先生長期和羊羣為伍，所以對羊的生活動態，摸得一清二楚，尤其有關疾病方面更是高竿。

環境適應性 山羊很敏感

葉片潮濕的牧草，羊兒吃了容易生病，所以春天不宜太早把羊羣趕出放牧。根據林先生的經驗，山羊對地理環境的適應性很敏感。如果經常把羊羣移動到不同的氣候區，山羊會因水土不服而容易死亡。他曾

經試驗過，如果羊兒由北向南遷移，通常都能飼養成功；若是羊羣由南北移，多半會失敗，所以飼養山羊，應多注意生活環境的選擇。

羊肉價格高 利潤很可觀

林先生自始即自己繁殖種羊，數量多時就出售，但如秋冬屠宰頭數較多時，也從各地收購。一般而言，仔公羊在30台斤以上的，均論斤計價，每台斤在60～70之間；30台斤以下的，每隻價格在1500～2000元之間。目前正值盛夏，羊肉銷量較少，每天只賣1隻左右；但到冬天時節，吃羊肉的人多，每天賣個2、3隻沒問題。羊肉的時價，每台斤都在200元左右，比牛肉和豬肉都高，利潤優厚，林先生就是以賣羊肉起家的。

一談起吃羊肉，人們就會想到牠的濃濃膻味，令人有難以下嚥之感。林先生說，如要去除膻味，必須在仔公羊未成熟前就先予去勢，這樣就可以大大的減低牠的膻味了。一般人把羊肉買回來，都以燉、炒、煮方式來處理，通常加薑、蒜、蔥來減輕膻味。

熱量非常高 消費年增加

雖然目前本省山羊飼養的數量不及肉牛多，但因羊肉含有的卡路里高，加上國人重視「補」，羊肉的消費量已有逐年增加的趨勢。而山羊的飼養管理，又比肉牛和鹿來得簡單容易，所需資金也少，展望未來，山羊正被看好。如果有興趣的話，你不妨一「飼」！