



屏東種鵝運銷到苗栗銷售，每隻售價50元。



# 野 草 養 鵝

養鵝是農村中的好副業之一，尤以野草混合少許飼料養鵝，可減少鵝肉脂肪，增加鵝肉甜椒度，而廣受消費大眾歡迎。

在苗栗縣的竹南、三灣、南庄、造橋等鄉鎮農民，目前就摒除全部使用飼料的飼養法，而改以天然雜草為主，飼養的鵝隻每台斤售價約50元。

## 苗栗縣政府編列預算

苗栗縣政府因此為獎勵農民大量養殖白羅曼鵝，擬在78、79年度加強偏遠地區及沿海地區居民生活計畫中，預定發展畜牧生產，並在南庄鄉的田美、南富、獅山、南汪等4村發展示範性的養鵝事業，推廣白羅曼鵝，以農戶20戶為目標，每戶飼養規模在100~500隻之間，合計飼養約5,000隻。同時竹南鎮公所也為配合縣政府措施，分別以每隻幼鵝20元價格，銷售給農家，鼓勵飼養。另一部分的雛鵝，來自屏東縣林

邊鄉等地的養鵝場，運銷到苗栗縣內銷售，每隻售價却為50元。

## 同時給予技術輔導

在飼養技術上，以及禽舍設備、疾病衛生防治、品種改良等各方面，苗栗縣政府同時給予轄區內各鄉鎮的農民完善的輔導，以減少鵝隻的疾病發生及縮短飼養日數，而降低生產成本，增加農民收入，改善生活環境。

## 南庄鄉的飼養現況

目前南庄鄉有5位養鵝戶，每戶每月產1,000隻成鵝，每隻平均7~8台斤重，主要銷售市場為台北、新竹等地，飼料鵝售價平均每台斤30~40元，吃草鵝隻則賣到50元，對改善農民收益有莫大的幫助。



以野草養鵝，並配合少許飼料之情形。



苗栗縣農友飼養的白羅曼鵝群。

# 賺錢多！

• 蔡有仁

南庄鄉農會林克榮指導員表示，該鄉利用山坡地的果樹栽植園作為飼養鵝隻的場地，採粗放式經營。南庄鄉農會指導農友飼養白羅曼鵝，已經有2年的時間。在76年度，農會曾向縣政府爭取補助，替養鵝訓練班購羅了一台脫毛機，並預訂在78年度，再添置養鵝設備。

## 飼養白羅曼鵝為主

白羅曼鵝原產於意大利，是野生灰鵝後裔，經世界著名丹麥丹頃家禽育種場，培育改良而成，羽毛白色，嘴及腳脛均呈橘紅色，眼睛是藍色，頸較粗短，肉質優良，生長快速，13周平均體重，公鵝達10台斤，母鵝達9台斤。

至於養鵝的設備，相當簡單，只要有可供戲水的場所，並用天然野草餵飼，就可使鵝的皮質較薄、瘦肉多、肉質結實而鮮美。

## 鵝肉受消費大眾喜愛

鵝肉為何會廣受民衆與消費市場的歡迎？其原因是鵝肉卡羅里熱量偏低，味道鮮美，吃慣了大魚大肉的國人，往往會擔心三餐菜餚上的熱量過高，導至無法消耗，而引發高血壓或糖尿病之類的麻煩，因此在食物方面則力求避免吸取過高的熱量，如此一來，鵝肉就自然而然受到喜愛了。在消費鵝肉最大數量的餐廳與飲食店而言，以鮮美鵝肉招徠顧客者，均生意興隆，尤其以野草餵飼成長的鵝隻，其肉質富彈性、鮮甜。南庄鄉農會農事指導員林克榮先生就這麼指出，以野草餵飼的鵝肉結實、沒有腥味。

至於如何區別用野草或用飼料飼養長大的鵝肉？林克榮建議消費大眾，可由鵝隻屠體作簡單區別，以野草餵飼的鵝隻，其屠體呈淡黃色，聞起來，沒有腥臭味，鵝肉較富彈性。因此以野草養鵝，可說是農村的好副業之一。