

養羊事業有待突破

重僅約30公斤，同時飼養成本也相對降低。

累積了豐富的生產經驗，如能充份運用草原的地利與農副產物等資源，發展養羊事業確屬有利可行，且已無破壞水土保持的顧慮，特建議政府早日訂定獎勵措施，多加鼓勵，如透過各地農會組織，協助業者引進國外優良的公羊品種及推廣級進育種的技術經驗等，促成台灣新興養羊事業的發展，期能增加農民投資生產事業選擇的途徑。

運銷交易要改變

當前養羊事業中，較不容易突破者，仍為運銷交易問題，由於養羊牧場分散，又無集中交易的場所，致羊隻交易價格與羊肉零批價格，受限於居商手中，對生產與消費雙方均屬不利；針對此問題，農政機關已核定雲林縣肉品市場增辦羊隻交易業務，同時將積極輔導各級農會，配合市場定期交易的需要，辦理羊隻共同運銷。

該市場已自今年11月1日起正式開市，其經營方針在鼓勵羊隻進場作公開公平的交易，並將運用供需調節與拍賣交易的方法，以期平衡羊隻交易價格。尙寄望各地養羊業者，切實透過農會共同運銷作業，定

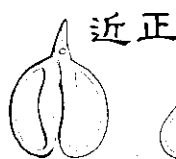
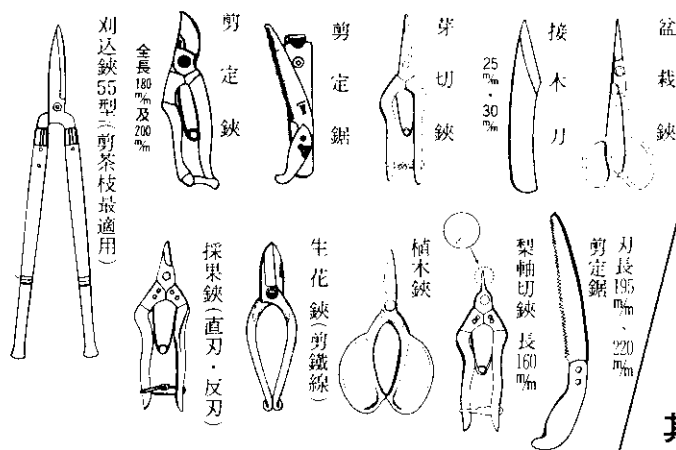
期供應市場，參與市場交易，進而達成平衡產銷的目標，同時盼望各地承銷業者除以「平常心」進場交易外，宜逐步確立羊肉銷售的零批制度，以利推廣市場消費。

此外，羊肉與牛肉相類似，經屠宰後的羊、牛肉仍宜冷藏約3~5天，經自行熟成後再行烹調，將更為柔嫩，因此也將有助於建立本省的肉品冷藏系統。

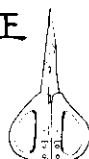
消費方式待宣傳

國民對肉類的消費已普遍趨向於脂肪含量與熱能值均較低的肉類，据了解，經常消費「新鮮羊肉」（瘦肉部份）即為最佳的選擇，既符合營養條件（蛋白質含量19.5%與豬肉相同），人體又容易消化吸收（脂肪含量7%，熱能值145卡/100克，比牛肉低），至於所略帶的羶腥味只要烹調前以烘炒或川燙方法即可驅除。再值得強調者，養羊所必須的飼料均來自牧草及農副產物，不必担心藥物殘留，新鮮羊肉可視作「天然食物」，勢將廣為消費者所歡迎。一旦市場消費價格漸趨合理平穩，配合羊肉季節性烹調方法的宣導，當可快速改變為全年性的消費，有利於本省養羊事業的發展。

日本岡恒牌高級園藝工具



M-100R
柑仔剪 (特型)



B-300SP
葡萄剪

* 原裝進口，歡迎選購 *
請認清商標，謹防假冒。

**鋼質最優秀！
設計最實用！**

其他：洋葱鋏、松葉鋏、刃物用油砥石

經銷處：新高貿易股份有限公司
台北市峨嵋街68號 電話：3314190
郵撥儲金台北市0015195—5

刀身及紙盒無岡恒八級標誌者，均屬假冒品，若提供線索而破獲侵犯本公司商標者，當致薄酬。