

文圖：陳慶元

綠頭鴨 進軍日本市場



← 綠頭鴨公(前)母(後)

↓ 改良為白色羽毛的綠頭鴨群



→ 綠頭鴨群

↓ 野生綠頭鴨改白色



正當國內養鴨業者面臨不景氣之時，很意外的却有人養殖「綠頭鴨」外銷日本，同時深受日本消費大眾歡迎。

優良傳統 肉厚、皮薄、少油脂

飼主陳朝煌先生從事養鴨研究工作已有30餘年的歷史，陳先生說，由於生活水準日益提升，消費觀念已朝向重質不重量，而綠頭鴨的肉質極佳，嗜過的人都會對這種鴨胸肉厚、皮薄、腸小、少油脂，而且屠宰率（肉量）高達43%（土番鴨只有32%）的鴨肉懷有好感。

現經陳朝煌先生潛心研究，已將綠頭鴨加以改良，成為白色的三品種肉菜鴨。

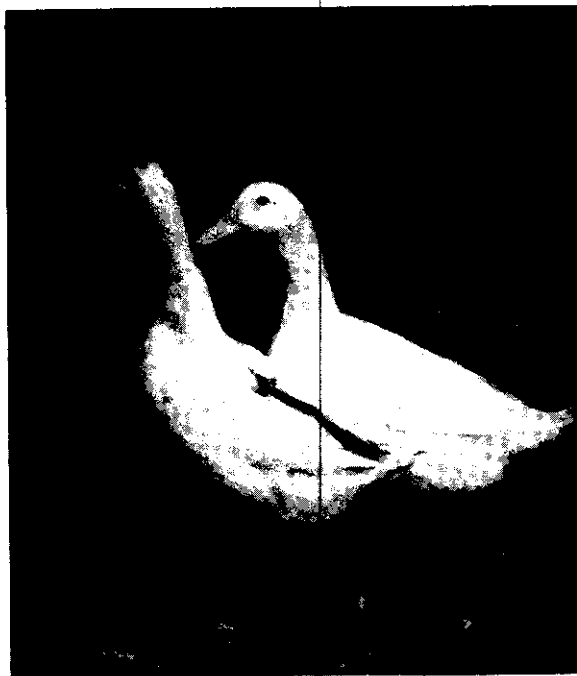
改良品種 迎合市場的需要

這種育種系統可分為三級，即台合1號、台合2號、台合3號。改良的鴨種，是取綠頭鴨的優點以迎合市場的需要，克服目前養鴨危機。

在研究的過程中，師範大學生物研究所碩士何火慶給予技術指導，才能保留原種高受精率、高產率及低染病率的三品種肉菜鴨。

潛心研究30年 陳朝煌在養鴨界極負盛名

家住嘉義縣大林鎮的陳朝煌表示，即將推出的三品種肉菜鴨，具野性而且抵抗力強，春季時孵化率、存活率都可達9成以上，而其他季節也有8成



二品種母(左)及、三品種母(右)的體型

以上的孵化率與存活率。

在雲林縣麥寮鄉後安村，佔地約5甲面積的繁殖場，使得陳朝煌在養鴨界極負盛名。過去陳朝煌曾飼養2萬多隻的綠頭鴨及3,000隻的種鴨；在民國54年，當時宜蘭養鴨中心尚未成立，他就和宜蘭農校一位黃姓老師配合開發人工授精，從北京鴨採精和菜鴨交配，研究成功為改良鴨母。

改良的鴨母不僅體重，而且肉質極佳。民國60年，台北一家貿易公司和他合作，開發東南亞市場，陳朝煌為此曾風光一時。

進軍國外市場 為國內鴨農帶來新希望

陳朝煌知道維持現狀就是落伍，因此多年來的研究，將綠頭鴨改良為白色，以求外表美觀較有飼養價值，同時飼養期間可由120天縮短為75天，既節省飼料，又合乎經濟效益，真是兩全其美。

為了迎合國外市場的需要，將來只有借重這種具有高受精率、高產率及低染病率，且油脂少、重量足的三品種肉菜鴨，進軍國外市場，且為養鴨界帶來新遠景，使國內鴨農能真正踏上光明的坦途。