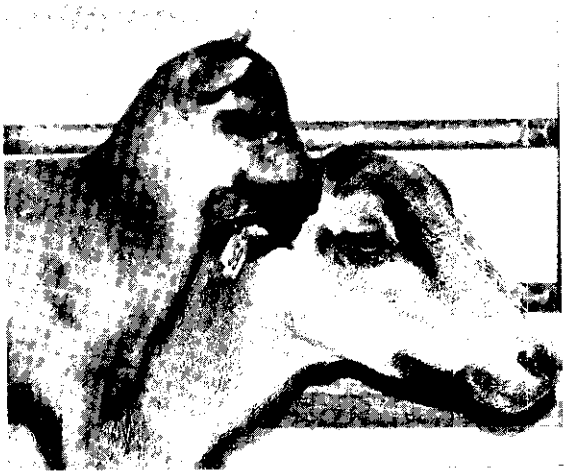


黑肚綿羊繁殖率高，肉無騷味。（葉裁攝）

冬季利用農作副產品

至於有關其營養需求、繁殖性能等，國內目前並無透徹的研究。學者或業者大都參考美國NRC的營養建議量進行調整。而依據筆者個人的飼養經驗，有個非常重要的觀念是業者必須注意的，即牧草並不是唯一該給的飼料，必須配合其它單味料，例如玉米、糙米、黃豆粉、麩皮等，才能使畜群繁殖性能發揮到極點。此外，台灣的冬季牧草不足，一直是反芻動物飼養者的困難所在，必須利用盤固拉乾草或進口的苜蓿草塊(粒)解圍。然而業者如果運用得宜，省產農產品的副產物——稻穀、稻草、甘蔗尾、玉米穗稈等，已經是很好的牧草取代物了。

飼養管理本土化

總而言之，黑肚綿羊對台灣氣候環境的適應是沒有問題的，而今日要做的是如何使其在台灣立足生根，自然飼養管理的本土化是首先必須做的。例如1.減少進口原料的依賴，儘量利用業者當地的副產品；2.飼養規模達到「經濟化」，減少勞力的浪費，降低成本的支出；3.業者之間的飼養技術要互相交流，避免重覆錯誤；4.資料的建檔，如羊群來源、驅虫記錄、仔羊出生日期、增重情形、公母羊的配種紀錄、飼料的採食情形等。乍看之下相當瑣碎，但是今日做了，未來的進展就比別人快。

此外，銷售管道的暢通也是必須的：目前台灣羊的交易，仍然以羊販直接到場進行交易爲主，利用拍賣場進行交易的所佔比例不多，這可能和拍賣場地點少有關。而黑肚綿羊由於仍屬「少數民族」，所以價格依然無法完全合理化，但業者深信這種優良的肉用羊，未來絕對能在市場上佔有舉足輕重的地位。■

林光華說：純種公羊設法進口 發展黑肚綿羊有看頭

黑肚綿羊在台灣飼養已有10幾年的時間了，研究資料顯示其已可適應本省氣候生長，同時非常粗放、多胎、繁殖效率極爲優異，但若要大量推廣繁殖，最重要的就是要解決種公羊來源的問題。

雜糧基金會林光華先生曾在恆春畜產試驗分所從事多年黑肚綿羊的有關研究，他認爲黑肚綿羊可以在本省飼養，但是因爲巴貝多共和國目前和我國已無邦交，單靠最初所贈送的公羊來繁衍後代將發生近親交配的缺點，而民間自美國引進的黑肚綿羊有角率偏高及毛色較淡，顯示品種純度不夠，亦不適合做種羊用，因此如果本省要大量繁殖黑肚綿羊，首先就要解決種公羊缺乏的問題，如果能設法自其他國家取得優異的種羊或冷凍精液，則黑肚綿羊在本省發展爲肉羊，絕不會亞於土山羊。

林光華先生指出，黑肚綿羊的肉味最大特色是沒有羊騷味，但目前一般國民並不知道這一點，如果能加強宣傳促銷，則原本因怕騷味而不敢食用羊肉的消費者，即大可選用黑肚綿羊肉，使銷路大開了。如台東縣知本溫泉附近的江晏祥農友已繁殖了100多頭女羊，平日設攤自產自銷，聞名而來的人很多，銷路相當不錯。（沈）■