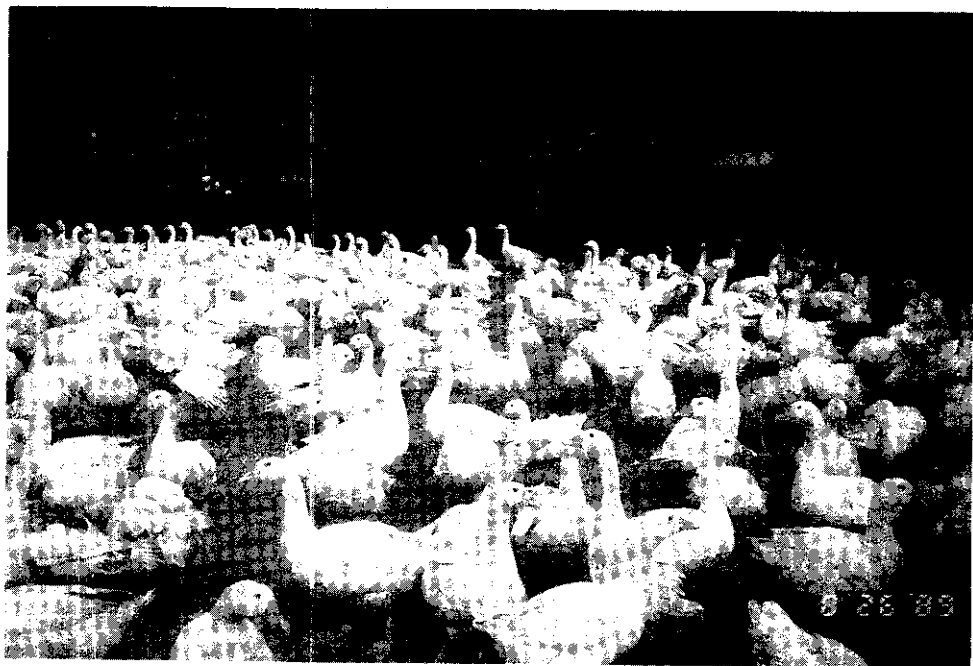


# 下營鄉的鵝肉



下營鄉的養鵝事業，正由副業經營轉變為專業化。(顏壽河)

鵝屬草食家禽，在飼養期間因食牧草及雜糧，且有運動及洗澡，因此鵝肉沒有腥味，尤其結締組織豐富，經得起細嚼慢嚥的吃法，其味慢慢嚼出，使人倍覺吃鵝肉鮮嫩可口，是一種高度享受，因此深受消費者喜愛，為禽肉中的高級品。

## 成立專業性飼養研究班

下營鄉養鵝事業，原以飼養中國鵝為主之農家副業經營型態。到民國64年，才分別自丹麥、美國等地引進生長快、繁殖性能優良之白羅曼及愛姆登鵝繁殖，結果飼養效果良好，逐漸帶動本鄉養鵝風氣。

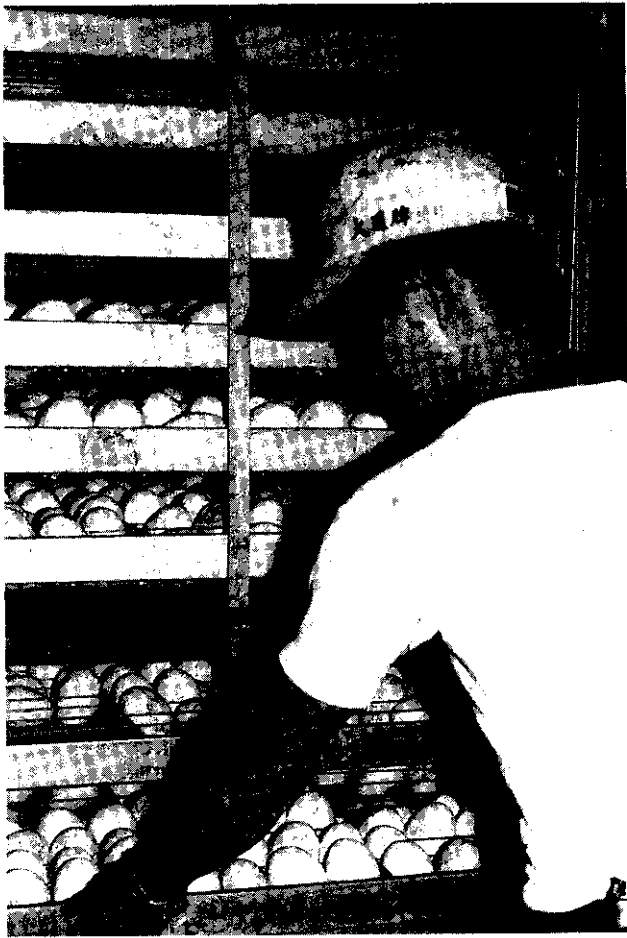
民國68年，下營鄉農會為推廣養鵝事業

，成立專業性養鵝研究班，教育班員如何飼養管理、飼料調配及疾病防治等技術，班員漸漸由副業經營轉變為專業化經營，至此本鄉養鵝事業始稍具規模。

## 遭遇產銷不平衡之衝擊

但是，在民國71年，因自國外引進的種鵝罹患病毒性腸炎，造成鵝隻大量死亡，損失慘重，養鵝事業陷於低潮，但班員以愈挫愈勇的精神率先配合政府及學術機關開發血清，充分發揮班組織之功能，血清問世後，使得養鵝事業再生與發展。

在發展過程中，由於欠缺實施計畫生產，於民國72年第一次造成產銷不平衡之衝擊



鵝種蛋人工孵化



養鵝產銷班的農戶，在各地設立了10家的直銷店。

，肉鵝每台斤下跌至22元，迫使班員於產地自行屠宰，將屠體於市場拍賣出售，雖然是一種痛苦的產銷方式，卻因此使消費者對鵝肉有了進一步之認知，導至市場需求量增加，班員在價格逐漸穩定後擴大飼養。

## 積極尋求銷售市場的開拓

展望養鵝事業，因獨具未飽和的潛力，除新人不斷投入，也誘使其他畜牧業之轉投資及兼投資，致使本鄉養鵝事業日益壯大。目前養鵝戶已有65戶，年生產量高達20萬隻，農會洞悉突發式一窩蜂超量的增加生產乃市場大忌，於是經調查發現，造成肉鵝價格起伏不定的原因是受生產季節之影响，盛產

期集中在2~6月，導至供需失調，於是積極尋求銷售市場，解決產銷問題。

方法之一為輔導養鵝戶實施企業化管理，建立完整之產銷體系。農會於民國76年辦理核心農民培育輔導肉鵝產銷改進計畫，將原來之養鵝研究班員，遴選核心農民6人組成肉鵝產銷共同經營班。辦理下列工作。

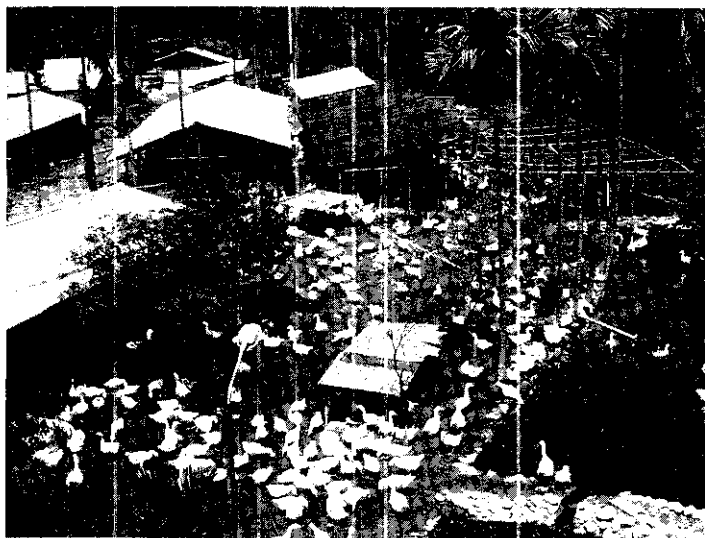
- 1.加強育雛技術，以提高小鵝育成率。
- 2.推行屠宰前良質肉肥技術，以提高肉鵝品質。
- 3.共同採購小鵝、飼料、藥品，以降低飼養成本。

4.辦理肉鵝共同運銷：於肉鵝生產淡季時將所生產肉鵝直接共同運銷至市場，減少交易層次，避免中間剝削，降低運銷費用。

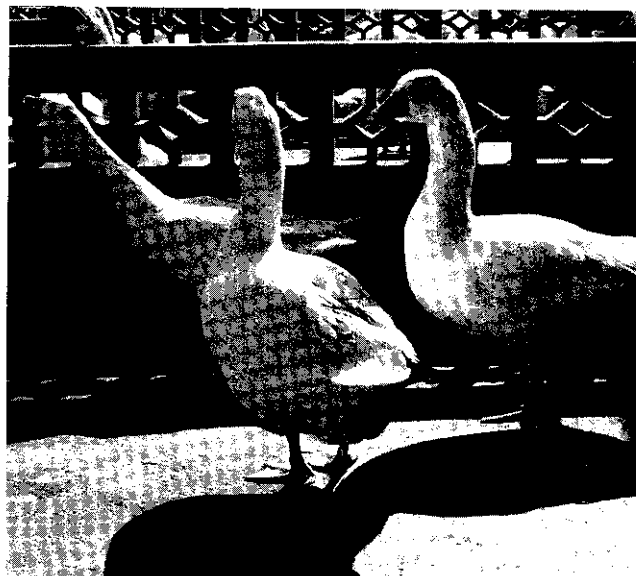
- 5.設置冷凍鵝肉屠宰設備。

## 添置冷凍屠宰設備維護鮮度

另一方法，則實施屠宰冷凍鵝肉，於肉



下營鄉養鵝農戶有65家，年生產量有20萬隻。



愛姆登鵝

- 鵝生產旺季，鵝價下跌，所售價款不敷成本時，將所飼養肉鵝屠宰急速冷凍並分級包裝，於價格恢復時期供應市場，以保障養鵝利潤。

為生產肉質優良冷凍鵝肉，特別著重於屠宰前肉鵝良質肉肥育管理技術以及屠宰過程中，脫毛、燙毛之時間，溫度控制，屠體冷卻速率，屠宰日齡之要求等，並採用急速冷凍低溫殺菌（ $-40^{\circ}\text{C}$ ），維持鵝肉原有風味及新鮮度，確保清潔衛生條件，所生產之冷凍鵝肉反應相當良好。

## 朝向直銷方式經營

鵝肉鮮美眾所周知，但零售商局限於路邊攤，造成鵝肉推廣障礙，且經調查零售商販賣鵝肉來源：66%來自販運商，24%來自鵝農，10%為自己飼養，由此可知鵝農兼營零售商之比率相當少。

為有效輔導“下營鵝肉”能在清潔衛生店面出現，下營鄉農會指示肉鵝產銷班擴大經營方針，聘請專家指導鵝肉烹調技術，訓

練養鵝戶家屬在各地成立“下營鵝肉”直銷店，由產銷班直接供應鵝肉屠體，使鵝肉經直銷管道暢通至消費者，使各地消費者均能享受鮮嫩可口、價格低廉之鵝肉，二年來肉鵝產銷班，已在各地設立“下營鵝肉”直銷店10家，直接採用“下營鵝肉”之零售商、廚師及餐廳28家。

如有意創業（設立直銷店）或飼養肉鵝農戶，直接與下營鄉肉鵝產銷經營班接洽。

地址：台南縣下營鄉賀建村洲仔45號  
電話：(06)6892303

## 請消費大眾多多支持

目前“下營鵝肉”不僅在台南縣名菜佔有一席之地，且經台南縣政府列為精緻農業推廣重點之一，78年在全省精緻農業考評時榮獲第三名，同時台南縣政府與下營鄉農會經常配合肉鵝產銷班，利用節慶、假日、廟會辦理鵝肉品嚐會，以促銷“下營鵝肉”，希望消費大眾多多支持，使生產者增加收入，消費者直接受益。 ■