

阿蓮地區的電宰鴨

內臟處理(詹明宗攝)



倒掛待電暈宰殺(詹明宗攝)



高雄縣阿蓮地區為旱田，早期以雜作、甘蔗及短期蔬果為主要農產品，土地利用上之收入偏低，農村年輕勞力趨向臨近工、商業區求發展，以致農業勞動力短缺。在民國65年，政府以不改變農業形態從事有關農業之生產，獎勵農戶以利用低凹地區開闢魚塢養殖淡水魚類，利用塢岸或預留空地飼養肉鴨，初期輔導鴨農30戶，每期飼養肉鴨一季3,000隻，一年分四~五梯次。

到了民國70年，養鴨農戶增加到120戶，飼養隻數最多12,000隻，最少亦在5,000隻。同時，政府還協助農戶選用優良品種，改善飼養環境，普遍提供養鴨新知，使阿蓮地區逐漸成為今日聞名國內外之肉鴨產地。

組織養鴨合作社

雖然鴨農之生產技術非常熟練，但對自己生產之成鴨供應市場，其競爭力則非常薄弱，往往被商販所控制，甚至被倒帳，以至心血付之東流，因此於74年初起籌備組織養鴨生產合作社，由鴨農選出代表策劃成立。

電宰鴨供應市場

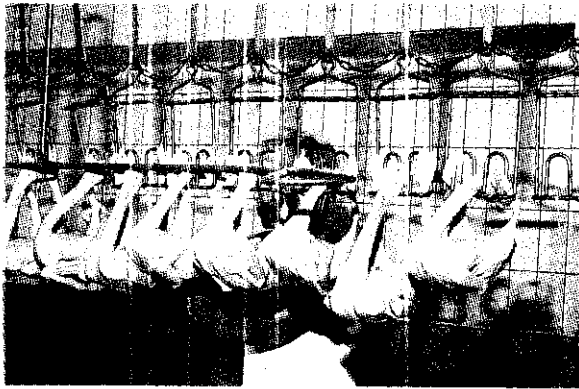
由於活鴨由產地運到消費地之間製造了許多污染，而且活鴨運輸途中之損耗相當可觀，到市場後又承受行口壓榨，因此政府農政單位鑒於這些紛爭及污染之防止，特獎勵籌備設現代化電宰廠，屠宰生鮮肉鴨屠體供應市場及生產過剩時以冷凍方式進庫儲存。

這種以肉鴨屠體直接供應國內生鮮市場，使家庭主婦及餐飲業者不必受屠宰鴨之困擾，又以冷凍車運輸，可節省運費降低肉鴨屠體之價格。另裝箱冷凍，外銷東南亞、日本及歐洲市場，突破本省農產品外銷長途輸出方式。社員生產之肉鴨自己銷售，不必經由中間商銷售，使生產者與消費者距離縮短，利益共享。而對社員而言，不愁鴨款被倒，合作社可以負起100%之責任。

電宰作業衛生可靠

1.待宰和宰殺部份：肉鴨用籠子裝運到工廠後，取出倒掛在宰殺線上之掛鉤，在電

大小規格一致。(詹明宗攝)



羽毛可加工製被服(詹明宗攝)

量機中擊暈，用人工宰殺放血，收集在集血槽裏。

2.燙毛和浸蠟脫毛部份：宰殺放血後之肉鴨經水溫60°C燙毛後，於自動拔毛機內作脫毛處理，惟少許小的絨毛在脫毛後，還遺留在畜體上，需再送進溫度57°C~58°C浸蠟槽中，使全身浸滿石蠟後，經自動除蠟器將石蠟連同殘留的羽毛和絨毛去掉。

3.內臟處理部份：進行內臟處理前，先用刀子或剪刀將鴨開膛，使用內臟處理器將所有心肝及其他內臟掏出並進行分類，然後清洗鴨體。

4.冷凍和包裝處理部份：宰殺後之鴨隻，先將鴨溫度用冷水冷卻，從開始的40°C降至6°~8°C，以減低在加工階段時細菌增長，鴨體從自動冷卻槽出來，經過滴水後，將每隻肉鴨屠體進行分切或整隻進行重量分級包裝。

5.廢棄物處理部份：脫毛與內臟處理後，羽毛及廢棄物被收集在地溝裏由流水系統輸送到羽毛泵和廢物泵，所收集的鴨毛可賣給羽毛加工廠加工，製造羽絨、羽絨服、雪衣等防寒裝備產品。

6.廢水處理部份：所排放之廢水，經過三道濾網將固體物濾出來，廢水再予離心處理，將所有固體物提清，利用氧化曝氣法濾

液，經過曝氣槽、調節槽加藥處理，再經過沉澱槽處理，使得排放水達到衛生單位所規定的標準，再行排放。

商品規格化 / 價格公道

今日之養鴨事業已非如昔日為一種農村副業，由於農業經營形態改變，養鴨已步入專業化，成為一種現代化、企業化之事業，並且以集約方式經由有組織之團體以產銷一元化之方式，提高市場競爭力，因此養鴨合作社之成立宗旨，即為謀鴨農之利益暨保護消費者之權益。

對生產之肉鴨給予規格化，從小鴨品種之選擇成長之日數及出售時大小規格一律，同時講求肉質優良。

出售的屠體，批發價格分有光鴨（有頭、身體）每公斤42元，太空鴨（只有身體）每公斤44元及全鴨每公斤46元。

養鴨合作社地址在高雄縣阿蓮鄉港後村崙頂1~10。電話(07)6317135~9。

台北、台中及高雄市批發地點：台北市西藏路506號，電話(02)3020714。台中市建國市場柯火發攤位。高雄市左營市場陳常元攤位。