

鴨王皮蛋，有中國風味

～台南縣養鴨生產合作社

據說世界上喜歡吃鴨的民族不多，其中中國人是佼佼者，故鴨的產品就琳瑯滿目，如鹹水鴨、烤鴨、當歸鴨、鴨賞……連牠的蛋除新鮮產品之外，還有皮蛋、鹹蛋……等的製做，故中式早餐盤上鹹鴨蛋等加工產品就常與中國人道早安。

在台南縣有個33位鴨農組成的養鴨生產合作社，這個社址設於台南縣學甲鎮的合作社每天有2萬～3萬粒的鴨蛋產品問市，這些產品行銷全省。

「目前我們的社員養殖有大約6萬隻的產蛋菜鴨，其中三分之二集中在學甲鎮的原

因，是早期農政單位推行農漁牧經營，學甲鎮因有很多魚塢，故養鴨的人家也就多起來」目前擔任合作社經理的周瑞欣還說，養鴨合作社雖成立於民國69年，但積極發展「鴨王皮蛋」和「陳年皮蛋」是民國75年以後的事，那是因為當時蛋白市場有許多已被雞蛋取代，為圖生存，於是養鴨的人家就另啓一扇經濟之門。

「我們出產的皮蛋最大特色就是是加工過程中不加氧化鉛，因而無害人體」周瑞欣尙強調他們的產品是經採用行政院農業委員會黃暉煌科長和中興大學張勝善老師提供的皮蛋加工理論，再加實務經驗改良而成，由於產品的品質的確不錯，曾獲「全國食品品鑑會金品獎」、「台灣區優良食品品鑑會金牌獎」和「第三屆金字招牌廠商皮蛋類金字招牌獎」。

談到養鴨技術改良，最近10幾年每日與鴨為伍的周瑞欣說，以往消費者不喜歡鴨蛋的原因，是因為蛋上常粘有糞便或草枝……等雜物，這是因為鴨生蛋喜在地面上產蛋，而如今養鴨合作社的養鴨人家已試著給產蛋的鴨兒們做產房，這些從小就被訓練過的鴨，每晚11點以後到清晨4點產蛋時間，就會乖乖的進入產房，把蛋生在產房上鋪有乾淨稻草的地面上，「所以現在的鴨蛋既使不經過刻意清洗，也和雞蛋一樣的清潔溜溜」。

周瑞欣說皮蛋的吃法有很多種，諸如三色蛋、皮蛋豆腐、皮蛋瘦肉粥……等，這些皮蛋吃法的說明隨產品都有附贈，歡迎參閱。至於消費者買回皮蛋時，他建議最好放在冰箱，通常可冷藏6個月。



鴨皮蛋在加工過程中，不加氧化鉛，消費大眾請安心食用。