

# 本省番鴨產銷概況

台灣省畜產試驗所新竹分所 / 劉秀洲

番鴨在分類上屬於 *Cairina* 屬，與 *Anas* 屬之菜鴨或北京鴨不同，其肉色鮮紅色、咬感佳，為具有本土風味之肉鴨品種。番鴨不似菜鴨般好戲水，性情穩定不易受驚嚇，且善飛行喜棲於高處，是故番鴨一般雖歸於水禽，但其習性較一般水禽偏向陸棲性，非常適於室內早式密集飼養。

番鴨原產地為南美祕魯，於英、法兩國予以改良及家禽化。本省早期飼養以黑色變種為主，此一羽毛係屬野生型之番鴨，白色變種之番鴨則係在民國53年以後被引進並行試驗，民間鴨場亦於民國60年前後，自美國進口一批白色番鴨，其中4、5百隻贈予宜蘭分所，經選育後於民國63年建立301品系，供白色土番鴨親代選育之測試品系，同時繁殖推廣。

近十年來，由於市場對於大體型肉鴨需求殷切，宜蘭分所承農委會之贊助，於民國73年之中法合作計畫下，由法方贈送種蛋80枚，始建立大體型番鴨302品系，期能建立本土性大體型番鴨，提升本省肉鴨業之競爭力。

本省肉鴨市場目前仍以土番鴨為大宗，約佔肉鴨市場的76%，而番鴨約佔16%左右，兩者之一般比較如附表。

## 番鴨產地分析

目前番鴨飼養以中南部為主要產地，共計分布於台中、彰化、雲林、嘉義、高雄、台南及屏東等縣市，其中雲林及嘉義約佔番鴨總生產量的70%左右；屏東約佔10%，其餘20%分布於台中、彰化、臺南、高雄等地。

附表 土番鴨和番鴨之比較

項 目	土 番 鴨	番 鴨
屠宰體重 (公鴨)	2.65kg(10週齡)	4.5kg(15週齡)
腹脂率	1.3%	1.0%
飼料效率	3.2(10週齡)	2.98(15週齡)
胸肉之一般 化學組成	水分78%、 粗脂肪1.0%、 粗蛋白19.3%、 灰分1.0%、 pH值6	水分75%、 粗脂肪1.4%、 粗蛋白21.6%、 灰分1.5%、 pH值6.2
胸肉乳化力 (oil ml/g)	38.0	40.8
胸肉剪力值 (kg/cm <sup>2</sup> )	1.1	1.7
生產方式	三品種雜交	單一品種
繁殖性能	土番鴨本身無 繁殖能力	年產90~110顆 蛋
繁殖季節	無特定之繁殖 季節	3~9月為繁殖 季節
兩相性	無公母兩相性	公母體型差異 大
生產數量	約3千萬隻以上 /年	約1千萬隻/年
產地分布	雲林、屏東、 高雄、台南、 彰化	雲林、嘉義、 屏東、台中、 彰化、台南、 高雄
產品銷售	以屠體、鴨排 、鴨肉攤、及 烹飪等方式銷 售	多以冬令進補 薑母鴨為主

番鴨種鴨場目前較有規模者約有22家，其分布亦以雲林縣為主，並且多集中於四湖、麥寮、元長鄉及台西鄉，約佔雛鴨生產量的66%；嘉義縣則佔16%，分布於大林、溪口、水上等鄉，其餘部份則分布於臺中、高雄及屏東等縣。

至於番鴨孵化方面，孵化場約可分為兩種，其一為番鴨專業孵化場，全省約有15家；另一種則為兼營番鴨及鵝之孵化，目前全省約有30家左右。

### 生產數量之估算

番鴨之生產數量估計，主要依據為種鴨飼養戶所報之母種鴨數，並以每隻母番鴨年產60隻雛鴨為計算標準。

#### 1. 83年度

83年度統計所得之番鴨母種鴨數約為12萬隻，12萬種母鴨×60隻雛鴨等於720萬雛鴨。

#### 2. 84年度

84年度6月統計所得之種母鴨數約為18萬7千隻，後經元長家禽生產合作社雛鴨產銷協調會決議，屠宰5萬隻種母鴨，以調整市場過剩之番鴨雛鴨，惟其執行成效似乎不如預期，84年度生產之番鴨數約為公鴨500萬隻、母鴨400萬隻，加上本年無颱風之侵擾，冬天氣溫接近11月方有涼意及經濟不景氣之影響，造成薑母鴨之銷售不如預期，而有番鴨緊急收購之議。

### 運銷途徑及估算

紅面番鴨之消費市場，目前仍以冬令進補——薑母鴨之消費型態為主，目前市面上處處林立之食補店——薑母鴨即為明

證，其中尤以中南部最為常見；至於一般市場消費之肉鴨，仍以土番鴨為主。目前全省較具生產規模之番鴨生產合作社，計有雲林元長家禽生產合作社及雲南番鴨生產合作社。總計番鴨之運銷途徑，可分為4部分：

#### 1. 以屠體方式銷售

可分為未分切之全鴨及經分切處理之鴨塊等兩種型態。

#### 2. 與薑母鴨店之契約供應

雲南番鴨合作社與帝王食補之契約供應即為一例。

#### 3. 薑母鴨調理包

為較具深入一般小家庭之銷售方式，以元長家禽生產合作社較具生產規模。

#### 4. 番鴨鴨排

為現今便利之鴨肉調理食品。

### 番鴨合作社現況

全省番鴨生產多集中在雲嘉等地，目前相關之生產合作社計有元長家禽生產合作社、雲南番鴨合作社及高雄阿蓮生產合作社等3家。其中元長家禽生產合作社計有社員50位，社員分布於元長鄉、東勢鄉、土庫鎮、北港鎮、台西鄉、麥寮鄉、西螺鎮及嘉義縣大埤鄉等地；其主要業務為從事番鴨及鵝之孵化，實施鴨肉產品二次加工——燻製鴨排、茶鴨及鴨賞等產品，目前並有薑母鴨調理包供應市場。

雲南番鴨生產合作社，計有社員100名，其業務區域涵蓋雲林縣、嘉義縣及台南縣等地，以辦理番鴨、肉鵝及其產品之共同運銷，目前設有代宰工廠從事鵝及番鴨之屠宰，辦理屠體銷售及薑母鴨店契約



公白色番鴨



母白色番鴨

供應，亦有少量之薑母鴨調理包供應消費市場。

至於高雄阿蓮生產合作社其主要業務為土番鴨，惟亦有代宰番鴨之業務，前次之農林廳委託之番鴨緊急收購計畫，即由上述三家生產合作社共同辦理收購事宜。

### 展望

番鴨雖有適合圈養早飼、大體型、皮薄脂肪少、肉質佳等優點，但受繁殖性差、有明顯繁殖季節、及公母兩相性等生理習性限制，加上仍被消費大眾定位於冬令食補用途，因此番鴨產銷面臨市場普遍化之瓶頸；若再加上生產成本偏高之考慮，番鴨可能難以維持過去數年快速成長之趨勢，也不足以取代土番鴨走入餐廳、家庭之主要地位。 ■

## 歡迎收聽 中廣農業台製播「國產畜產品」 Call in 節目

「畜牧之光」單元 許素芬主持

敬請農友多加利用此節目  
詢問畜產業各項問題。

農業資訊

每週六7:10-8:00 現場 Call in  
節目播出，Call in 電話(049)  
359741

每週二5:00-6:00 「透早的聲音」  
節目播出

收聽頻率：台北、高雄105.9兆赫，  
苗栗101.5兆赫，台中、  
花蓮、台東106.9兆赫，  
台南104.3兆赫，宜蘭10

2.9兆赫，玉里105.7兆  
赫。

Call in 日期	主 y 題	主講人	內 容
9月21日	土雞肉、烏骨雞肉之特性	盧明弘 08-7322026 林國居 07-3423850	1.土雞肉與烏骨雞肉之特性 2.土雞肉與烏骨雞肉之比較
9月28日	土雞烹飪介紹(一)	張皓明 02-7380739	1.土雞烹飪注意事項 2.土雞烹飪介紹
10月5日	土雞烹飪介紹(二)	王志呈 05-5570888 090474585 黃次洋 02-3677595	1.土雞藥膳介紹 2.土雞品牌