

嘉南羊乳不會有腥味

文圖 / 耕 雲

「嘉南羊乳的特點就是品質好、衛生佳」吳三保經理說，目前飼養乳羊的農戶包括雲林、嘉義、台南和高雄四縣市90幾位的酪羊農戶，目前社員共畜養了大約15,000頭的乳羊，這些羊每日平均產羊乳15~16噸，經處理後以生鮮奶品的商品形態如瓶裝、易開罐及紙盒裝等行銷全省。

目前合作社社員飼養的乳羊品種以產乳量多及產乳期長的撒能品種占半數，餘為努比亞、吐根堡、阿爾拜因等，其中吐根堡阿爾拜因是美國奶羊協會推薦的低腥味品種，其飼養方法則是圈養為主，放牧為輔「我們的社員每個月以縣市為單位都會開一次討論會，這些討論會的意見都會反映到合作社來，而合作社也常找專家去做指導，並把消費者反應告訴社員們，所以合作社的經營是隨時掌握市場的脈動」吳三保相信這樣的互動關係會繼續維持下去，因為他說：「養乳羊技術固然重要，但教育社員如何處理羊乳，以及對消費者廣做文宣都很重要。」

他熱切希望消費者多喝嘉南羊乳，讓嘉南地區的酪羊戶有生存的空間。



嘉南羊乳運銷合作社常在各地農特產品展售會上促銷產品