

# 中鴨西吃

## 中華民國養鴨協會舉辦

### 「鴨肉之饗宴」品嚐會

文圖 / 黃永順

以鴨類製品為主題的品嚐會，4月在台中市中興大學惠蓀堂前廣場舉行，前農委會主委彭作奎以貴賓身份參加致詞，他表示本省的養鴨事業佔全省畜禽業的18%，有舉足輕重地位。同時，並設有養鴨專屬的養鴨研究中心，足證政府非常的重視。

彭作奎指出：中華民國養鴨協會由民國65年成立迄今已有24年的歷史，結合了產官學與業者致力於生產養鴨的產品與蛋類的製品供應消費者，不遺餘力。他期勉業者在將來我國加入WTO後，養鴨的技術能夠更加精進，提高品質，突破瓶頸，以開創養鴨事業的一片天。



農委會前主委彭作奎致詞期勉養鴨業者共同打拚開創一片天

養鴨協會理事長黃萬傳說明這次的鴨製品品嚐園遊會係以傳統的中式吃法呈現，除了讓民衆能夠品嚐到多種鴨製品的養食外，也兼具娛樂，教育效果。結合了視覺、嗅覺，及味覺等，使活動更精彩。

活動的設計與安排計有品嚐區；由民雄鄉農會提供的金桔檸檬汁，台安畜牧場，太子餐廳提供鴨肉大餐及業者所提供的優質皮蛋，鴨賞，鴨肉堡等等豐富美食，美味可口令參觀的民衆大快朵頤一番。

此外還有DIY現場有迷你馬免費騎乘，趣味競賽，童玩的活動，讓小朋友



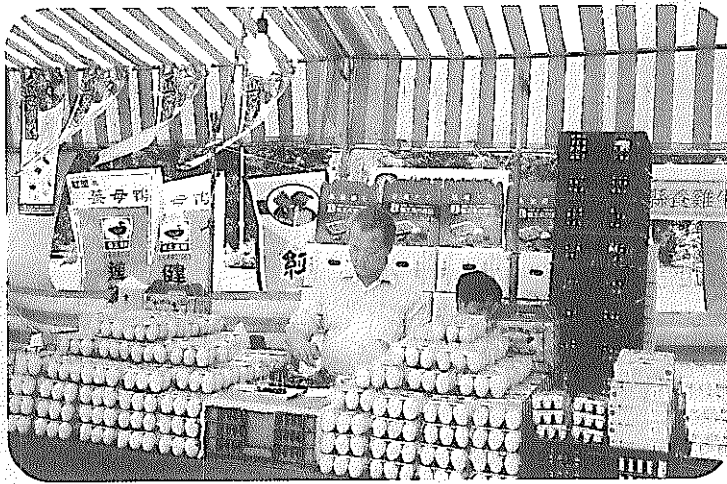
中華民國養鴨協會理事長黃萬傳說明展示會及園遊會的設計主題

玩得很高興。生態區展示有活生生的各種鴨類的品種，一群由老師領導前往參觀的小朋友看到各種不同的鴨子時都覺得很新鮮有趣，寓教於樂，甚具意義。

中華民國養鴨協會爲了介紹鴨類的產品，編印有一本精美的「中鴨西吃食譜」，據指出：鴨肉的營養豐富，如胸肉及腿肉部分含蛋白質約20%，脂肪除北京鴨略高5%~6%外，其他品種約1%~4%之間，此外尤其具多量的鈣質，磷質及維生素A，可見鴨肉最具本土特色的肉品。



小朋友興高采烈的參觀認識鴨的生長過程，難得的一次機會教育



小啓：50卷9期「農業廢棄物要如何妥善處理？」資料來源爲環資研發基金會。

訂正：50卷9期第22頁右上圖爲尤德義先生、23頁右上圖爲邱進村先生，右下圖爲林煥章先生。

現場展售各種的鴨及蛋類的製品

