

駝鳥產業正待發展

文圖 / 文芝

駝鳥肉逐漸在世界各地的消費市場嶄露頭角，因具「低膽固醇、低脂肪、低熱量」的特色，各地美食專家對它的評語是「鮮嫩多汁，絕佳口感」。

台灣於民國86年12月1日，由行政院農委會發布開放進口駝鳥種鳥後，隔年便有民間企業積極投入培育行列，引進種駝鳥飼養繁殖，此外，業者更積極向消費者推廣駝鳥肉。

駝鳥的高經濟價值，已逐漸為人們所熟悉，據設立於嘉義縣民雄鄉尾寮，是國內第一家取得種駝鳥輸入許可的「嘉南駝鳥牧場」

場長劉文龍指出，由於台灣土地，人力的成本較高，在加入WTO之後，傳統農業備受衝擊，於是，不少業者開始尋求新的發展方向，其中，具有高度經濟價值的駝鳥，是最被看好的產業之一。根據國外的農業資料顯示，駝鳥肉是低脂肪、低熱量、低膽固醇的健

康紅肉，又具紅肉的口感與美味，適合高血壓、肥胖者食用。

1995年英國發生狂牛症，紅肉市場受到嚴重的侵害，於是，世界各國有心人士，開始注意到健康的遠古禽鳥——駝鳥。這種與恐龍同期共存的遠古禽鳥，目前還能以時速64公里的步伐馳騁四方，牠的健康是長久以來，少為病毒所感染，甚至從不受感染，禽畜受害最嚴重的

水肺病及瘟蹄症，也都不曾發生。重要的是，駝鳥肉是紅肉，其口味近似牛肉，可用以替代牛

肉，於是，有以駝鳥肉漸代牛肉的趨勢。

劉文龍指出，1隻駝鳥平均重約120~150公斤，牠的抵抗力很強，胃的消化力更是驚人，飼養時，不需特殊配方，一般飼料、牧草、野菜即可飼養、養殖場採圈養方式即可。由於駝鳥的繁



駝鳥蛋素描



成長中的駝鳥



嘉南駝鳥牧場

以圈養方式飼養駝鳥

一 殖速度快，平均每年每一隻母駝鳥可產蛋40~70粒駝鳥蛋，在一般正常的受精率下，以國內目前的孵化技術，平均可孵化20~50隻小駝鳥，將來駝鳥產業形成後，駝鳥肉勢必可如牛肉般平價化，從早期專屬歐洲上流社會的珍饈佳餚，進而走入一般家庭的廚房。駝鳥肉的色澤江潤，與牛肉相當類似，外觀上不易分辨，目前，北中南地區已有不少餐廳都已推出駝鳥肉佳餚美食。

嘉南駝鳥牧場附設紫園餐廳的主廚林明印表示，駝鳥肉的口感，比鴨肉、鵝肉堅實、類似鹿肉，由於駝鳥肉的纖維較長，且脂肪含量極少，烹調時，凡與牛肉相同的烹調方式，都可運用在駝鳥餐上。在熟調火候上，要避免時間過久，同時，不要過熟，因為太熟，肉質會變得乾、澀、硬，約4~5分熟即可。

談到駝鳥肉，不由得讓人想到駝鳥蛋。體積大如哈密瓜，重達1,300~

1,800公克的駝鳥蛋，煮熟後，蛋白晶瑩剔透，口感滑嫩有彈性，風味更勝雞蛋。只可惜，目前並沒有駝鳥牧場生產駝鳥蛋應市，只有一些大型的駝鳥牧場，會將受精不全、未形成胚胎的鳥蛋淘汰，每粒以約600元的價格售出。

柔軟強韌的駝鳥皮，也是養殖駝鳥業者，除駝鳥肉外，另一主要獲利來源。

駝鳥皮的特性，在於皮質柔軟，韌度卻強過牛皮5倍之多。每一張駝鳥皮的優劣分別，是由皮面的毛細孔顆粒分佈面積是否達到水準，以及毛細孔顆粒分佈是否均勻、皮面是否曾受傷有瑕疵來區分。

一般而言，駝鳥皮革製品，輕軟、柔韌、美觀、耐用，且富手感，可適用於靴鞋、皮帶、大衣、手袋、公事包、裝飾品及名貴家具的製造材料。加工時，裁取皮革為將毛細孔顆粒作最有效



利用與設計，必須完全以人工進行，不若牛皮可以機器剪裁，所以，每一件皮革製品，就像藝術品般由專業的

技術人員，以純手工裁製而成，也因此，駝鳥皮革產品較鱷魚皮更高昂，以台北一家代理進口知名品牌駝鳥皮件專賣店為例，一個仕女用的中型手提包，售價達8萬元，一個男用的全駝鳥皮手提箱，售價更高達18萬元。

衆所周知，駝鳥羽毛在歐洲，早為上流社會用來作為服飾；如今，駝鳥羽毛已經被證實，是目前世界上唯一不帶靜電的羽毛，其抗靜電的特性，已在電腦、電子產品工廠裡，被廣泛採用作為拂塵清潔之用。

凡是未受精或不能孵化的駝鳥蛋，除可供食用外，蛋殼更是不可多得的工藝品之天然質材。



駝鳥肉美食

經清洗處理後，可雕刻或繪畫成各種精巧、高貴的裝飾擺設工藝品，一種具有水準的藝術品。

除了肉、皮、蛋、毛外，駝鳥油更具有其貴重的經濟價值，含有極豐富的天然潤膚、護膚等皮膚保養成份，遠在古埃及時代的皇朝、宮廷、貴族所選用，

現時經加工煉製的護膚系列產品，種類繁多，功效卓著。

駝鳥全身都可以利用，經濟價值一身是寶。

駝鳥具有一種「人來瘋」的個性，當人們走近駝鳥牧場時，這個場內的駝鳥就會繞場馳騁，歡迎佳賓，在整個產銷過程中，是非常好的賺錢點子，如果假以時日，還可以訓練成可以騎乘用的大鳥呢。



駝鳥皮皮鞋