

畜試黑豬1號，好吃又營養

畜產試驗所營養系系主任 / 徐阿里

台灣養豬事業起源甚早，在民國35年以前即有在地桃園種，而桃園豬(T)據考證為源自太湖流域的豬種，可生產中國人愛吃的黑豬豬肉。桃園豬在17世紀由大陸福建廣東一帶移民引入台灣飼養，桃園豬體毛全黑色適合國人的生活風俗—「見黑是補」。此在地種黑豬生長較洋種豬慢，晚熟，但在「慢工出細貨」之下，黑豬肉好吃，在市場的價位較高，早期「拜天公」所需的「大公豬」都是用黑豬，因總想把最好的來拜天公，以祈求風調雨順，民生安樂。

桃園豬(T)體型不好看，皺紋多，背凹腹垂，全身皮毛黑色，性溫順，強健耐粗耐熱，雖會生每胎約9~10頭，但育成率不佳、生長慢，飼料效率差。為改善其缺點，本所以杜洛克(D)之優點來雜交選育出台灣黑豬新品系—畜試黑豬一號(TDD自交代)。此具有本土性的黑豬，可發展具有特色的畜產品。

豬營養與飼料

在早期，農家利用殘羹和甘藷、甘藷蔓、甘藷簽、米糠等農作副產品來養豬作為副業，隨著科技的發展，對於豬營養及飼料加工等之研究，發展成為以玉米大豆粉為主，並補充礦物質、維生

素等補助飼料來調配成配合飼料，提供豬生長繁殖所需的蛋白質、能量、礦物質及維生素等營養分。利用電腦所配出的營養均衡的養豬飼料來養豬可避免豬發生營養缺乏症或浪費，而且可生產出健康安全的豬肉。豬肉若太瘦(沒有脂肪)並不好吃，國人喜愛吃肌間有大理石紋脂肪的豬肉，其滑潤有汁，柔軟可口。

畜試黑豬之肉豬飼糧含消化能3200kcal/kg，粗蛋白質及離胺酸在生長期(25-50kg)分別為15%及0.80%，而肥育期(50-110kg)則分別為13%及0.60%，則黑豬生長速度及飼料效率均沒有比三品種LYD雜交肉豬好，因黑豬的飼料攝食量較低，生長較慢，飼養期間需較長才可達到上市體重。黑豬的瘦肉率與腰眼面積均較三品種雜交肉豬小，此為品種之特性，就像畜試土雞之飼食量少，生長較慢，要養到16週以上才可上市，但白色肉雞6週就可上市但其肉質就不同，烹調的方式亦不一樣。

豬肉品質

利用遺傳改良的畜試黑豬，以有營養現代化的養豬飼料飼養，配合有良好的衛生管理可生產出健康、衛生又好吃的豬肉。經分析，黑豬的裡肌肉含水分

「碌毒」功成身退

文圖 / 陳朝棟

插秧時節，水田整平都採機械化了，而農村幾10年來所用「碌毒」（俗稱璫躡）已被淘汰；由於我家世代務農，對水田裡碾平土地的碌毒留有深刻的記憶。小時候，在鄉下很少看到稀奇古怪的東西，而「碌毒」算是常用的農具中最古怪的



用牛拉碌毒碾平水田，準備春耕插秧

了。它是用木材做的，經過人工一番雕琢，能在水田中轉動，其像楊桃般的葉子會在泥土中不打滾發出「達！達！達！」的悅耳聲。站在田埂上看父親操作相當有趣，當時，自己還希望長大後也能站在碌毒上碾平水田。

那時節，一個大戶農家擁有兩台碌毒是很平常的事，先犁田翻土，然後在插秧前，把高低的泥漿打平的工作就落在碌毒身上。因此，當時若沒有碌毒在田裡作業，簡直沒辦法播種插秧。

碌毒在操作時，黃牛在前面拉，父

親的身子踩在碌毒上，用雙腳的力量壓住碌毒板站穩，不使它晃動，牛隻在水田中一步、一步向前行，牛鈴聲，加上「達！達！達！」不停的碌毒聲，在田間來往操作。工作相當辛苦，我常站在田頭田尾給老爸和黃牛加油，爸爸雖汗流浹背，卻露出笑臉，還跟我揮揮手，而黃牛雖拉得氣喘不已，看到我在田埂一角向牠打招呼，牠也會點頭示意呢！

古農村時的「碌毒」雖已被淘汰，但在鄉下走過農村歲月的人們，對「碌毒」仍有一番懷念。



— 72.6%、蛋白質21.9%、脂肪2.8%及礦物質1.2%等，是國人良好的動物性食物，其豬肉品質優良，可滿足好吃豬肉者的需求。雖然畜試黑豬並非完美，但

繼續研發改良，將可成為台灣豬肉生產體系的特產，我們會為做出更好吃，更健康的豬肉而努力，讓我們拭目以待吧！

