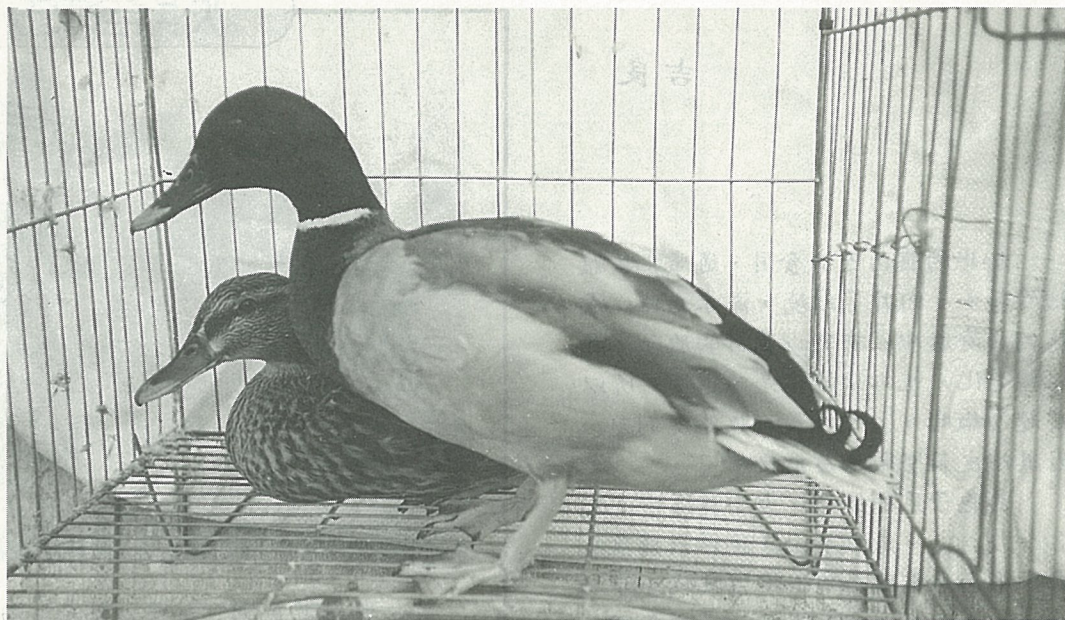


綠頭鴨公鴨和母鴨



綠頭鴨風光不再？

陳慶元

原產於西伯利亞等寒帶地區的綠頭鴨，近年來由於民間競相飼養，產量供過於求，價格已節節滑落，加上飼養及屠宰較費工，銷路又沒有打開，各地飼養者已紛紛棄養，使綠頭鴨在本省不過熱鬧一年多，就將消失了。

從事養鴨研究工作30餘年歷史的陳朝煌先生，現任嘉義縣養鴨合作社理事主席，陳先生指出，由於國民生活水準日益提升，消費觀念已朝向重質不重量的原則，而綠頭鴨的肉質極佳，嘗過的人都會對這種鴨肉厚、皮薄、腸小的特點懷有好感，因此，75年向日本市場促銷，77年一年當中便創下銷日4,197公噸的佳績，價值新台幣5億餘元。

同時，由於綠頭鴨對環境及溫度適應力極強，抵抗力高，不易生病，且又不需用藥物增強抗體，因此飼養相當容易，在一窩蜂的競相飼養之下，目前市場已呈現供過於求的現象。

陳朝煌說，台灣一般鴨肉銷往日本市場的數量雖然增加快速，但品質不符日本消費者的消費習慣，以致不能進入高級餐廳。而綠頭鴨除有普通鴨的優點之外，尚具有少油脂的優良特性，因此日人非常喜愛品嚐。他們吃的方式，一是火烤，一是火鍋，普通鴨子皮下脂肪

太多，火烤時脂肪會溶解，滴進炭火中，冒出黑煙，造成空氣污染，並使餐廳內的裝潢蒙上油垢，這是台灣鴨肉迫切需要改進的地方，而綠頭鴨却没有這樣的缺點。

但是綠頭鴨飼養時必須架網，增加管理麻煩，屠宰去毛又較一般土番鴨費工費時。在主要銷售地點——山產店銷路有限，外銷日本又無商人契約收購之下，過多的鴨群已使鴨價由最初的一隻千元，跌為100元左右。各處鴨場因此紛紛放棄飼養。

一直致力於鴨品種改良的陳朝煌先生，也於近2個月間將場內的綠頭鴨出清，不再飼養。不過他多年來的研究，利用綠頭鴨的優點，和本省菜鴨雜交，希望將綠頭鴨改良為白色，以求外表和屠體的美觀，更有飼養價值，同時飼養期間可由120天縮短為75天，既節省飼料，又合乎經濟效益。現在這種具有綠頭鴨血統的高受精率、高產率、抗病性強且油脂少、重量足、肉質佳的三品種菜鴨，也是陳朝煌先生鴨場飼養的主力。

綠頭鴨除了燉鴨肉酸菜湯，做烤鴨、當歸鴨肉湯之外，如果去骨取肉炒薑絲，其味鮮美，可比美山羌肉，可惜消費者無緣普遍享用了。 ■