

# 台灣土雞的種類・特色・發展 與產銷履歷制度 (下)

台灣的畜牧業很興盛，主要是豬與雞的產業蓬勃發達。我們每個人每年所消費的肉量接近 80 公斤，在亞洲屬一屬二，日本人大概只有我們的一半。我們消費的肉類，主要是豬肉，超過 40 公斤，但是雞肉量也在 30 公斤左右。雖然歐美國家吃的雞肉更多，但是除了法國以外，他們所吃的雞肉幾乎都是非常便宜的白肉雞，而台灣人吃的雞肉有一半是國人自行培育出來的台灣土雞。

商用土雞雖然不再像以往一樣皮薄骨細，肉質纖細，但是聰明的台灣人仍可以利用它的特性，白切雞調製成皮Q有滋味很受消費者喜愛的獨特料理。紅羽土雞的屠體非常粗大，零售商懂得將之分切販售，台灣消費者特別喜好的腿肉特別飽滿，所以仍然適合市場需求。不過演變成粗大體型的土雞還有一個現實的問題-繁殖性能太差。

產肉與繁殖性能通常是相互衝突的，生長快速的品種，繁殖性能就較差。因此像豬之類的產肉動物，就以 3 品種雜交來解決這個問題。雜交優勢在繁殖性能特別明顯，因此約克夏配種繁殖性能很好的藍瑞斯品種之 2 品種雜交為種母豬，然後再以產肉性能佳的杜洛克公豬來配種以生產肉豬。白肉雞就使用產肉產蛋性能俱佳的兼用種白洛克的品系雜交後代為種母雞，而與產肉性能最佳的白可尼西種交配以生產肉雞。甚至肉種雞在育成期也必須嚴格限飼，以免過胖而使繁殖性能降低。商用土雞體型類似白肉雞一樣粗大，挑選時完全只憑外觀選取生長與著肉性能佳的土雞，因此不適合產蛋，況且種雞來自肉雞場，育成階段完全沒有限飼，等到挑選來作為種雞時體重已過大，種雞業者在這時才開始限食來控制體重已嫌太晚，因此產蛋能力更差。再加上這些種雞以肉雞方式育成，早期的防疫計畫是針對短期飼養所

設計，無法延長保護期到種雞階段，況且他們是源自許多不同的肉雞場，更容易各雞場帶來各種類的病原。

最近幾年我們調查全國商用土雞的生長、屠體與繁殖性能所發現的現象，我們也進行改進其繁殖性能的研究。我們發現紅羽與黑羽土雞飼養至 60 週齡分別大



興大選育土雞-L2 品系 (母)

約生產 60 與 121 枚蛋，如果在育成期限飼，可增加至 108 與 146 枚，如果以畜試所土雞品系雜交，可再提升至 150 與 165 枚，以興大土雞雜交更可提升至 141 與 174 枚。這些試驗證實商用土雞可用育成期限飼與雜交選育土雞來改進繁殖性能。雜交選育土雞的作用來自 3 種原因，一方面是來自雜交優勢的利用，其次是選育土雞 (如興大土雞) 遺傳上可能產蛋性能較佳，然後使種雞體型變小而適合產蛋可能也是重要原因，所以體型最大的紅羽土雞雜交體型最小的畜試所土雞，可能就是能獲得最適當的體重來持續產蛋能力，而得到最好的改進。不過種雞較小是否會影響其商用土雞的生長性能？所以我們也進行回交試驗，以紅羽土雞公雞來配種這些雜種的母雞，發現其後代帶有 1/4 興大土雞血統的紅羽土雞居然比一般紅羽土雞生長性能更好，公雞上市體重多了 200 公克，而帶有 1/4 畜試所土雞血統的紅羽土雞只是大約少了 100 - 200 公克的體重。



商業紅羽土雞 (公)

### 怎樣才能吃到最好吃的土雞

好吃的雞肉主要受到 5 個因素的影響：雞種、週齡、飼料、屠宰與烹調。皮薄骨細的雞種較好吃，但長得慢，生產成本高。雞隻要飼養至接近性成熟，雞肉才潤滑有滋味，但飼養越久成本越高。飼料的成分會影響雞肉氣味，魚粉或許多動物性原料會使雞肉帶有異味。尤其近年來消費大眾擔心狂牛症的污染食品，許多生產者不再使用動物性原料。不過使用動物性原料一般會有較好的生產成績。冷凍的冰晶粒子會破壞雞肉纖維，使滋味流失。但目前台灣採用美式電宰場作業方式，以冷水冷切屠體，在冷藏環境下屠體保存期限只有 2、3 天，在超市販售一般採用冷凍

處理。因此消費者喜好購買現宰土雞，不只為了避免錯買病死雞，至少也不會購買到冷凍過的雞肉。烹調當然影響雞肉品質，雞肉烹調並不複雜，只要懂一點技巧，可是越來越少人下廚，很容易就將雞肉煮得過熟而



失去滋味。

以上 5 種條件前 4 種都必須增加生產成本，因此如果沒有獲得較高的售價，是無法期求生產者會有所改變。不過一般消費者無法在購買時辨識雞肉品質的好壞，唯一可能的向有信用的零售商購買，因此可以高價販售的土雞很少。要提升高品質雞肉的市場，只有建立消費者可以信賴的認證制度。

### 履歷制度與優質土雞

法國、義大利、西班牙等許多西南歐國家都與台灣一樣重視飲食文化，都喜好慢速生長的土雞。但是除了法國以外，都像台灣一樣，消費者無法辨識好雞，現代化超市的土雞無法讓消費者放心，要吃好雞都是到傳統市場購買現宰土雞。但是法國是唯一的例外，消費者都會到超市購買高價的土雞。這是因為她們已建立了消費者信賴的認證制度-紅標雞 (Label Rouge)。

法國的紅標雞制度是由生產者團體爲了提供消費者可以信賴的優質土雞而主動創立的制度，從育種、生產、屠宰、加工與銷售的產銷各環節都訂定嚴格的標準，經由第三者機構確認依據規章執行，而政府只是擔任監督認證制度的推行。根據 2001 年的考查，

法國生產 1 公斤的毛雞成本白肉雞大約 6 法朗，紅標雞需要 9 法朗，但是零售價 1 公斤白肉雞 15 法朗，紅標雞 33 法朗。雖然成本提高 50%，但收入增加更多。最值得鼓勵的是高價的紅標雞不是只在傳統市場銷售少量的雞肉，而是以生鮮屠體在超級市場大量出售的工業產品，佔有法國雞肉市場的 30% 以上。

當然法國紅標雞的信譽不是短期間達成的，她是經歷了 30 多年的成長才有今日的成就。尤其在前 20 年間可說是數量極少，主要在 1990 年代以後才大幅成長。這是因為狂牛症與戴奧辛等事件，食品安全受到社會大眾極度重視，這種本來建立來保證食肉品質的履歷制度，反而成了食品安全最好的保障。

### 履歷制度-兼顧食品安全與品質保證

最近國內連續發生許多食品安全的問題，造成國人對於國產品安全的疑慮，因此政府大力推動履歷制度來重建消費者的信心。這是本土農業的一個危機，也是一個轉機。履歷制度像是一個新的概念，其實只是一個有追溯系統的品管制度，只是履歷制度不是簡單的系統，從生產到消費的各個階段只要一個地方發生錯誤都會造成有問題的產品。工業產品的品質只要生



商業紅羽土雞 (母)



商業黑羽土雞 (母)

產過程管理良好，就可保證品質。但是農產品的品質就需要各不同層級的機構人員一起同心合作，因此特別困難。不過一旦建立了健全的履歷制度，可保障食品安全，也可認證優質產品。

### 農產品履歷制度的建議

土雞需要有履歷制度來保證其安全與品質，其他的農產品也是一樣的。所以農委會對於各種農產品都推動這個制度的目標是很正確的，只是因為各產業的情況不同就要求各產業自行訂定辦法似乎值得商榷。筆者覺得訂定履歷制度需要專業與經驗，而且消費者關心的與超市零售商所要販售的是所有的食品，需要有一個統一的標準與作法，因此這履歷制度的訂定與推動應該統一由上而下。因為履歷制度牽涉到太多，尤其這履



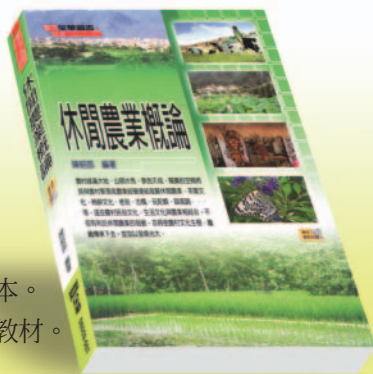
歷制度從農業生產到消費者，其政策的推動牽涉到農業部門與衛生部門。要建立消費者可以信賴的履歷制度，政府應該跨部會的協調合作，要投入更多的人力與經費。這是個龐大的工作，但是為了國民的食品安全與台灣農業永續發展，這種長期的投資是很值得的。🌱

最新出版

## 休閒農業概論

陳昭郎 教授 編著 定價：450元

- 本書內容理論與實務兼顧；適合作為休閒農業入門課程教學範本。
- 可提供經營者管理實務重要參考及休閒農業教育訓練研習重要教材。
- 隨書附贈資料光碟。
- 本書主要內容：休閒農業之意義與功能、發展背景與過程、發展策略、資源、體驗活動規劃，台灣休閒農業經營類型，國際常見之休閒農業，台灣休閒農業經營現況、規劃、園區組織與管理，休閒農業經營管理、經營診斷與評鑑、相關法規與休閒農場合法化，休閒農業發展面臨問題與未來趨勢…等，共計17章360頁。



豐年社 台北市溫州街14號

電話：02-23628148分機30 傳真：02-83695591

郵撥00059300財團法人豐年社 每次郵購另加掛號郵資60元