

## 產銷班專欄

# 「壯羊黑山羊調理包」首度產品品嚐會

文圖 / 陳朝棟

**苗栗縣肉羊產銷班第二班**以黑山羊肉為材料，推出「壯羊黑山羊調理包」，於92年12月初在後龍鎮農會首度舉辦產品品嚐會，農委會主委李金龍與立委劉政鴻等人對黑山羊的風味，讚不絕口，都豎起大姆指說：讚！

苗栗縣肉羊產銷班有兩個班，第

二班有20名班員，其中後龍鎮就佔17戶，另竹南二戶、西湖一戶。後龍鎮養羊戶集中在新港地區，產銷班長魏趨傑指出，後龍地區班員多飼養黑山羊，牠是台灣黑山



業者所飼養的壯羊黑山羊



產銷班為羊肉調理包發表暨品嚐會



農委會主委李金龍（右三）立委劉政鴻（左二）為產品代言



農委會主委李金龍（左二）讚不絕口



農友、民衆爭相品嚐黑山羊肉情形

# 像彩帶的桂林漓江山水

文圖／康子瑛

大陸的錦繡河山，有許許多多值得我們去觀光旅遊的，至少有一些名勝，我個人建議是必須前往親身目睹的，例如萬里長城、北京故宮、南京中山陵、上海外灘、杭州西湖、蘇州庭園、華山、四川的九塞溝、桂林的漓江，還有現在已改風貌的長江三峽。

那年我們公司舉辦年度大陸桂林、廣州、香港之旅。當我們的飛機飛抵桂林時，已近黃昏；第二天，遊聞名已久的漓江，漓江像一條五彩繽紛的彩帶，桂林在彩帶的這一端，陽朔在彩帶的那一端，把桂林、漓江、陽朔連接在一起，促成了：桂林山水甲天下，陽朔山水甲桂林，漓江山水甲陽朔。

平常所說的桂林山水，是指這三

羊與歐洲奴比亞山羊的交配種，基因含純種台灣黑山羊比例80%，特色是成長過程不易感染疾病，毛色黑，肉質細嫩，沒有羊腥味，適合作藥膳。

該班在民國90年由農委會、縣政府及後龍鎮農會等單位輔導，前往畜產試驗所恆春分所接受羊肉加工訓練，學習調製羊肉加工產品，魏趨傑說，民間有句話「越黑越補」。因此，



▲高聳聳立的宋壁灘

個地點的總稱。這兒的山水有四絕：一是山青迷離神幻，二是水秀，碧綠清平，三是洞奇，幽深瑰麗，四是石美，玉潤玲瓏。而這四絕，幾乎在漓

班員運用在畜產試驗所學技術，以後龍所產黑山羊為材料，研製出「壯羊黑山羊調理包」，只要放入開水浸泡2~3分鐘，然後入鍋加熱即可食用，省時、衛生又方便。

經理陳茂慶說：「壯羊黑山羊調理包」每包重2,600公克，售價僅300元，有興趣的民眾可向苗栗縣肉羊產銷班第二班訂購。

