

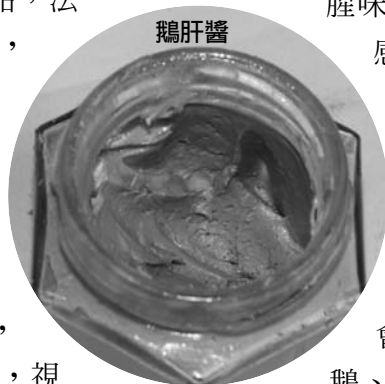
鵝之鄉——東勢

東勢鄉位於雲林縣的西部，距離海岸線不遠。地勢平坦，沃野千里，處處阡陌良田，民風淳樸，居民以務農為主。鄉農會為了改善農民活，多年前即成立養鵝產銷研究班，聘請專家輔導農民以牧草和其他有機飼料飼養鵝，得到很好成果。如今，東勢鄉年產鵝量，已達到 280 萬隻，占全國 41%，到處都可見到鵝的蹤影，儼然成為「鵝之鄉」。

一隻鵝從孵化後，生長至上市出售為食材，約需 100 天的時間。東勢鄉養鵝業者，大多是自己專業飼養，少部分由鵝商交代理工業飼養，鵝商提供飼料及主要食物，代工者只是代理照顧飼養，從幼鵝養生出售，每隻鵝工錢約 50 元。鵝的免疫力強，不大需要打預防針，即能長得豐姿煥發，昂首吐氣，人見人愛。

東勢鄉農會為提升鵝副屬品利潤，3 年前和嘉義大學食品加工系合作，研發鵝肝醬，已經通過 CAS 審查通過，開始量產上市，受到消費者的喜愛。

肝是法國料理的珍饈上品，法國人為了能生產更多的鵝肝，埋頭苦幹，無所不用其極。每隻鵝飼養至成鵝時，必須強灌特製飼料入鵝肚，約 2 星期時間，鵝的肝會被強迫長大，最大的每個重 1 公斤以上，一般也有 0.6 公斤以上，每個約值新台幣 3、4,000 元，視品質論價。



鵝肉製成的香腸



黃金鵝蛋

東勢鄉的鵝肝醬全以正統鵝肝製成，不會添加任何藥劑，以牧草和有機飼料飼養餵食，餵食期比一般肉土鵝長，約 5 個月，再從中百選一取肝製造，吃起來沒有腥味，有一股自然香醇美味，口感綿細柔滑，不覺得膩，尤其適於早餐作三明治時，沾上一層，爽口美味！

餐廳師烹調鵝肉大多以白切鵝肉沾醬料，或炒煮其他素材為主。東勢鄉農會聘請料理大師將鵝肉製成茶鵝、鵝肉貢丸、鵝肉香腸、鵝肉腿、鵝肉乾、鵝肉杏仁脆片、黃金鵝蛋等



鵝毛衣

加工食品，口味獨道，烹調容易，是逢年過節招待親戚好友的佳餚。以「伴手禮」1盒裝內有鵝肝醬1罐，鵝香腸1盒、

鵝貢丸1盒，加上1盒茶鵝，配上一些青菜，已足以烹調出多道香噴噴的佳餚，賓主盡歡。

另外，東勢鄉生產的黃金鵝蛋是用純天然的中藥浸泡而成，含有多種蛋白質、氨基酸，易於人體吸收，每天吃1個，能補充卵磷脂，促進腦細胞和神經組織的發育。

許多國人都忽略了鵝毛的功用，是製造羽毛衣，被褥、睡袋的好原料。量輕、質柔軟、冬暖夏涼、不易變型、永保清新。東勢鄉農會爲了推廣羽毛衣，特別舉辦羽毛衣時裝展示，聘數位婀娜多姿的模特兒表演，提供觀眾最美流行款式。

鵝肉營養分高，富含肉類蛋白質、大量纖維、低脂肪、低熱量與低膽固醇等優點，若想品嚐鵝肉美味，或觀賞鵝的生態，歡迎來趟東勢賞鵝之旅。🦢



白鵝

安夏牌 網室專用網

生產工廠

農、漁、牧、養殖業專用

●木瓜網室防蟲專用網 ●蔬菜網室覆蓋網 ●養殖業保溫網

●果樹防鳥防蠅網 ●溫室網 ●針織遮光網 ●高級紗窗網 ●建築用安全護網

吉田塑膠織網股份有限公司
 住址：彰化縣鹿港鎮彰頂路22巷137號
 TEL: (04)7711621 FAX: (04)7716328