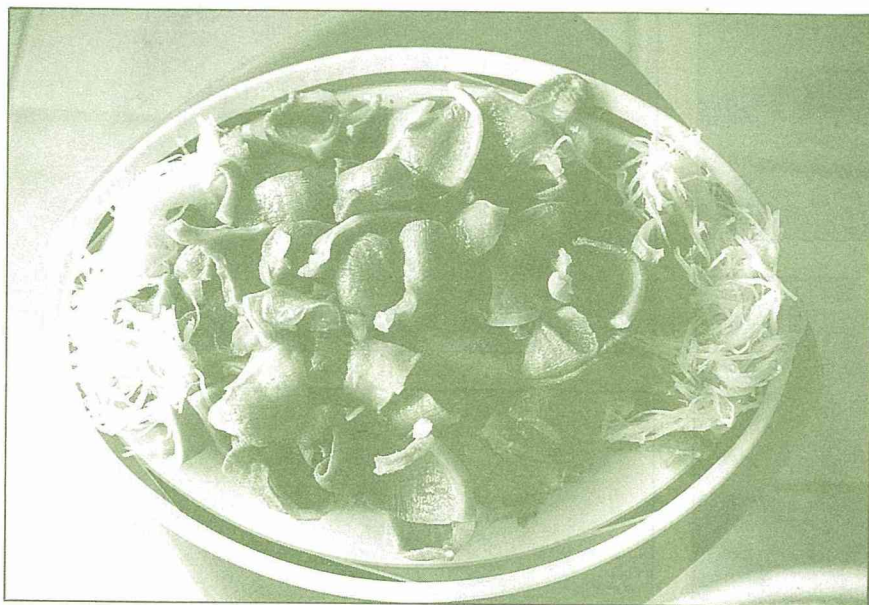


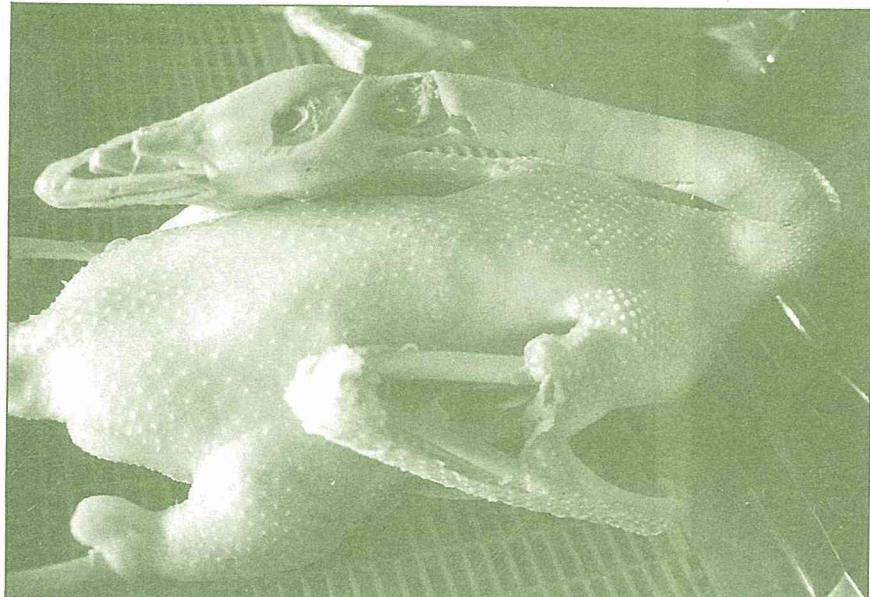
文圖／溫秀嬌

# 下營 鵝肉

下營鵝肉經急速冷凍處理  
新鮮衛生  
保持原有美味  
而且送貨俐落  
服務到家  
一般風評相當不錯



鵝肉配啤酒，贊！



質美味佳的下營鵝肉



台南縣菜之一——塩水鵝

下營鄉的鵝肉是台南縣的縣菜之一，全鄉一年有10萬隻左右的鵝，在農會輔導的肉鵝產銷經營班企業式的經營下，銷售網幾乎遍佈本省西部各縣市。這些鵝肉店也樂於接受農會建議，掛上畫有一隻鵝圖樣並註明“下營鵝肉專賣店”的商業標幟。

據下營鄉農會總幹事陳文珍表示，為輔導鵝肉產銷，農會將位於賀建村洲仔45號一塊面積約1公頃的土地，租借給肉鵝產銷班做為冷凍屠宰的場所。在鵝盛產期時，每天得屠宰600～700隻，除少部分運送到附近地區鵝肉店鮮銷外，大部分經冷凍後，以快遞方式送到其他縣市銷售。

產銷經營班企劃組利玉芳小姐說，屠宰場有二個大冷凍室，經屠宰清洗完畢的鵝，每



4隻裝成一箱，先放入 $-20^{\circ}\text{C}$ 冷凍室先行冷凍4小時，然後再搬至 $-40^{\circ}\text{C}$ 冷凍室貯藏。

這些裝箱的鵝平均在12~15公斤左右，每公斤售價80元。若自行取貨，每公斤便宜5元；若需以快遞方式運送時，運費由雙方各負擔一半。

農會對養鵝農友的輔導除做共同運銷外，也做共同採購小鵝及購買飼料的業務，以幫助農友降低成本。同時，亦請畜產試驗所專家指導育雛技術和屠宰前良質肉肥技術，用以培育良質味美的鵝。

由於下營鄉農會推廣的鵝肉，沒有什麼腥味，而且送貨俐落服務到家，一般風評相當不錯。陳總幹事表示，希望將來能在台中市和台北市設立據點，附近地區的鵝肉店就可就

近取貨。

鵝肉的吃法很多，其中最常見的是“鹽水鵝”。台南區農改場李月寶小姐說明鹽水鵝的做法如下：將800公克（約 $\frac{1}{4}$ 隻）的鵝肉，洗淨備用。水半鍋，加100公克鹽調勻；加入240公克米酒，用小火煮60分鐘（中火約35分鐘）。撈出後，浸在冰水15分鐘即可斬塊切盤。調味料可依個人喜好而異，一般通常是沾蔭油調紅辣醬和薑絲最好吃。

經急速冷凍的鵝肉，新鮮度、風味及營養價值與剛屠宰的屠體幾乎完全一樣，故十分美味可口。至於鵝的內臟，如鵝肝、鵝腸、鵝肫…等，也是相當美味的食品，將其煮熟切片放些薑絲，是夏天配啤酒的佳餚。中央農村建設計畫

## 鵝是除草專家

**鵝**是雁馴化過來的，它和鴨同屬水禽，喜歡水中生活，常用其喙啄其尾部，取尾部油脂塗在羽毛上，所以鵝能入水不濕。

鵝的食物以牧草和雜糧為主，吃草的習性是喜歡連根拔

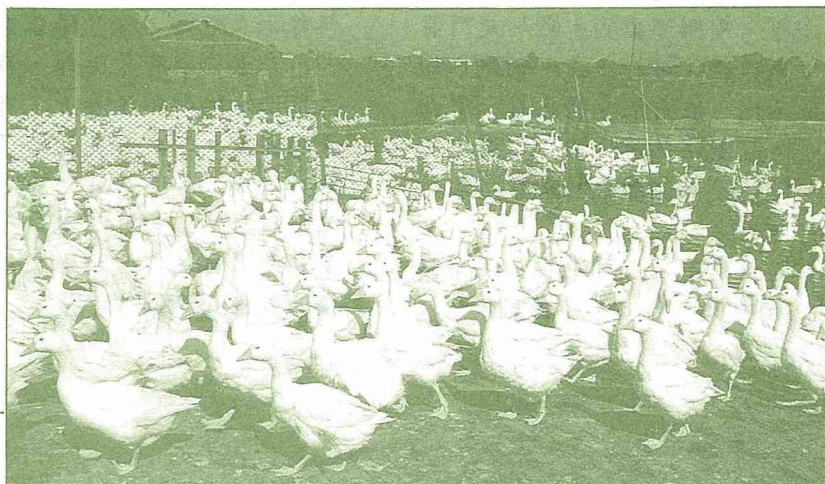
起，所以是很好的“除草專家”。鵝有喜歡住老家的習慣，所以通常養鵝的人不隨便給鵝換新家，以免整日思家病懨懨。一些公鵝有特殊脾氣，喜歡找些非動物性東西諸如石塊、樹根、竹框等做伴，整日棲息

在此亦不妨。

鵝在感情方面很執着，有些鵝嚴守一夫一妻制，其忠實程度是令人感動的。而且，據說有些母鵝對不同品種的鵝根本就拒絕往來，似乎也有種族歧視。

鵝除肉質可供食用之外，細緻鵝毛也是做鵝絨織品的上等材料，其粗質的羽毛則做羽毛球。聽說鵝大便有趨蛇作用，因此，有些學校辦夏季露營時，會在營區附近養一些鵝。

鵝的品種很多，據美國家禽協會統計有9個品種可供飼養。在中國也有土種鵝稱之為“中國鵝”，羽毛顏色灰白，在畜產試驗所彰化分場目前列有“種源保存及利用”計畫，專門做保存中國鵝原始的土性之研究。



細緻鵝毛是做鵝絨織品的上等材料。