

無排放水的“畜試式廐肥猪舍”

台灣省畜產試驗所最近研究開發出“畜試式廐肥猪舍”，是一種無排放水猪舍，對位於水源水質水量保護區或無足夠土地面積及電力可處理廢水的養猪農友，是一個值得採用的新方法。

目前台灣毛猪數量已達850萬頭，所排放糞尿數量龐大，造成環境品質影響甚巨。但因養猪廢水屬於有機廢水，可以經處理後回歸使用於農地，是一種健康的“有機農業”，不像工業廢水具有毒害環境

的無機廢水，無法回歸使用於農業。因此畜試所經營系主任洪嘉謨博士開發出“畜試式廐肥猪舍”，係目前政府所推廣固液分離、厭氣發酵、好氣處理之三段式廢水處理方式之外，另外一種兼顧猪隻生長，並可解決養猪污染問題的可行方法。

畜試式廐肥猪舍係改良自民國50年代台灣傳統方式之猪舍。這種猪欄前 $\frac{3}{4}$ 為1平方公尺之水泥地，後 $\frac{1}{4}$ 為0.5平方公尺深50公分之廐肥牀面，廐

肥牀面只需添加稻殼或木屑等物，但無需添加其他生物菌，猪隻可在廐肥牀上生長、排泄。猪隻出售後，可以鏟裝機清出廐肥，廐肥再經數週充分發酵腐熟，即可製成良好的有機質肥料。

畜試式廐肥猪舍已開始推廣農家使用，台南山上鄉明德外役監獄採用結果效果良好。廐肥猪舍可解決農村勞力不足及達到不用沖洗水、無排放水及無惡臭、無公害之目的；猪舍可完全消毒，以舊式猪舍來改建，簡單且耗費不多，值得向農友們推廣。農民若願意採用無排放水之廐肥猪舍者，亦可申請農業發展基金貸款。

13家C A S優良冷凍食品 取得日本“冷凍食品認定證”

我國取得日本冷凍食品認定證的C A S優良冷凍食品工廠名單			
工廠名稱	負責人	電話	地址
1.松城產業(股)	林東國	(08)779~2701	屏東縣內埔鄉豐田村中正路469號
2.新和興海洋企業(股)	吳昭男	(02)758~2662	台北市忠孝東路4段560號9樓
3.昇榮實業(股)	林增連	(08)722~8866	屏東市工業區工業路4號
4.大明食品工業(股)	蔡坤山	(07)781~1170	高雄縣大寮鄉大發工業區華中一路43號
5.立大農畜興業(股)	王汝添	(07)696~6161	高雄縣路竹鄉復興路170號
6.龍鳳食品(股)	葉忠德	(07)346~2740	高雄市民族一路960巷7號
7.瑞州冷凍食品(股)	張夢蛟	(07)341~6301	高雄市左營區民族一路651號
8.奇美冷凍食品(股)	宋光夫	(06)279~4113	台南縣仁德鄉後壁厝186~19號
9.味全冷凍食品(股)	黃克銘	(02)507~8221	台北市松江路125號
10.金吉利冷凍食品(股)	賴志成	(02)299~6688	台北縣五股工業區五工五路34號
11.立基食品(股)	林錦亭	(02)731~0312	台北市忠孝東路4段223巷71弄6號2樓
12.桂冠實業(股)	王正一	(02)365~0335	台北市羅斯福路3段126號
13.新東陽(股)	麥寬成	(03)386~6317	桃園縣大園鄉大工路11號

行政院農委會為期確保最大宗冷凍食品的日本外銷市場，除積極輔導冷凍食品加工業者產製高品質且高層次調理之C A S優良冷凍食品之外，更進一步輔導13家C A S優良冷凍食品工廠取得日本“冷凍食品認定證”。

經過日方嚴格評審後，於80年11月6日正式核定我方13家C A S優良冷凍食品工廠，可於銷日冷凍食品上直接標示日本冷凍食品品質認定證。

由行政院農委會策劃之“農漁村鄉土文化列車”，自去(80)年10月7日於桃園縣開鑼啟動後，全省分別停靠宜蘭、彰化、台南、高雄及台東等6縣，於12月8日圓滿結束。

農委會表示，此次活動內容生動活潑，包括明華園歌仔戲、小西園布袋戲、名人開講、神農杯及寶島歌曲演唱會、民俗體育表演、田園藝廊、民俗文物展等，期望透過文化列

咱的農村水噹噹。
打拼有希望

鄉土文化列車 圓滿抵達終點

車的開啓，將精緻的傳統文化帶到全省農漁村，讓農漁村居民在辛勤工作之餘亦能享受到精緻文化。

國家建設六年計畫自去(80)年7月份起開始推動，行政院農業委員會亦配合該計畫實施

“農業綜合調整方案”，以農業人文觀的精神，提倡“三生”有幸的農業，著重農業的生產、生活和生態三個層面。主任委員余玉賢更以“人地”的觀念來推動除了傳統的五倫和“群己”的第六倫外的第七倫，強調人與自然間的調合關係。因此，未來的農業建設除精進農業生產技術外，亦將著重豐富農村居民生活內涵及永續利用有限的資源。

文圖／溫秀嬌

楠西鄉梅產品：
梅露、紫蘇梅、
脆梅和醃漬梅。



元旦假期踏青 梅嶺賞梅·吃梅子雞

台南縣的楠西鄉有個山頭，在日據時代稱為香蕉山，現在改為梅嶺，這裡有 500 公頃的土地種了數萬株梅樹，在元旦期間會全數開花，花期約 20 天。

梅嶺離曾文水庫、珊瑚潭、白河水庫及走馬瀨農場方圓

都不超過 50 公里，是春假踏青好去處。

在這裡除了欣賞到撲鼻香的梅花之外，尚可吃到楠西鄉農會輔導的梅子共同經營班所生產的脆梅、醃漬梅、梅露和紫蘇梅，尤其新鮮的是第 2 經營班的班長顏泰山，在進入梅

嶺風景區路邊自設有攤位，專賣梅子雞，他的梅子雞可是全省首創的喔！

顏泰山做的梅子雞不但地方報紙刊登過，中華電視公司也曾派人去拍攝製作過程。他所做的梅子雞每鍋 500 元，平常在梅嶺梅花不開時都可賣 40 幾鍋呢！

你是否有興趣賞梅、吃梅呢？元旦假期請到梅嶺來！

創新口味 紫蘇梅子雞

住在台南縣楠西鄉灣丘村的農友顏泰山在種了 20 幾年梅樹之後，自己研製出紫蘇梅仔雞的料理，由於是創新口味，許多人覺得很新鮮，吃了還想再吃。

顏泰山表示他是有鑑於南部地方有不少人以農特產品煮雞風味不錯，如苦瓜雞、鳳梨雞、竹筍雞…等，因此在梅價低落時，身為楠西鄉農會理事和梅子經營班班長的他就想出用梅子煮雞的點子，經過幾番研究之後，終於試出以紫蘇梅煮雞最好吃。

這道料理的做法是先把 2 公斤左右土雞切塊，薑片用 2 湯匙麻油炒 2 分鐘，把雞塊放進去一齊炒，再加一杯米酒混合翻炒，然後加水 2500 cc 煮開。最後，放入 15 粒紫蘇梅予以略煮幾分鐘就可上桌。如果怕酸的人可以在放入紫蘇梅後加一點糖。



梅嶺上梅花含苞待放

吃梅仔雞的沾料，顏泰山說以豆瓣醬、豆腐乳和醬油混合的沾料最合風味，如果興緻好時，喝點梅子酒更佳。梅子是鹼性食品，雞肉為酸性食品，兩者中和，吃了之後胃腸十分舒服。



中廣“好農家” 改調頻二網 清晨 6 時播出

中國廣播公司為加強服務聽眾，自 81 年元月份起，將“好農家”農業廣播節目改於調頻二網播出，時間為每週一至六，清晨 6 時至 6 時 30 分，歡迎收聽。

“好農家”節目改於中廣調頻二網播出後，各地收聽頻率為：台北 105.9 兆赫、苗栗 102.9 兆赫、台中 106.9 兆赫、嘉義 104.3 兆赫、高雄 105.9 兆赫、台東 106.9 兆赫、花蓮 106.9 兆赫、宜蘭 102.9 兆赫，收聽範圍涵蓋全省。