



民雄鄉特產鵪鶉蛋。

嘉義・鵪鶉蛋



新鮮鵪鶉蛋與鵪鶉滷蛋。



給鵪鶉添加飼料。(陳麗秋／提供)



飼養者要自己滷煮鵪鶉蛋。(陳麗秋／提供)

鵪鶉是一種野生的鳥類，沒有尾巴，飛不高，褐色，比斑鳩小一點；當我們在河邊或草原上漫步時，牠會從身邊的草叢突然飛出，這就是野生的鵪鶉。本地俗稱「無尾烟春」，是「無尾鵪鶉」的閩南語發音。

最早把野生鵪鶉養在鳥籠裡的是幕府時代（1392～1568）的日本武士，因為欣賞鵪鶉的叫聲宏亮，可以鼓舞士氣。以產蛋為目的來飼養鵪鶉，也是日本人，那是大正時代（約民國初年）的事了。

本省是在民國42～43年開始引進鵪鶉飼養，大流行了一陣子，目前飼養數目不多，並集中在少數幾位飼養戶，嘉義溪口、高雄市及雲林線西一帶，為主要的飼養地區。飼養目的主要是為了

鵪鶉蛋。

從小吃鵪鶉蛋長大的陳麗秋，來自嘉義民雄鄉，家人共同經營的鵪鶉養殖場，8年前據說是全省規模最大的一家。如今已交給嘉義四健協會的12位會員經營（陳麗秋即擔任該協會總幹事），她負責部分鵪鶉蛋的收購批發，每天要處理會員交來的3萬多個鵪鶉蛋（每戶會員每天生產2萬個鵪鶉蛋，大部份自行處理。）

陳麗秋所批購的鵪鶉蛋主力市場在大都會區，除少數以生蛋供應市場外，飼養戶得先把鵪鶉蛋滷煮並剝殼後才送批發市場。陳麗秋說，她和她的會員因此都練就出滷蛋和剝蛋殼的好手藝，她一小時能剝1200個蛋。目前已有半自動剝蛋機，每小時處理2萬個蛋。

有人說養鵪鶉單只到鳥舍檢蛋就夠麻煩了，因為小小巧巧的鳥蛋讓人不細心也難。陳麗秋說，過去一個鳥籠養一隻鳥時，檢蛋真的很麻煩。不過，目前養殖戶已把3～5隻，甚至10隻鵪鶉養在一起，一次撿7～8個就節省很多時間了。（不知如此密集飼養會不會引起保育人士抗議？）

鵪鶉平均一年產蛋260個，就被淘汰，那些淘汰老鳥和小公鳥怎麼辦？陳麗秋說，在她還沒有想到更好的辦法之前「只好先送給烤小鳥攤啦！」，其中屏東縣的楓港是最大客戶。

參考資料：豐年叢書「鵪鶉飼養」，作者黃暉煌。編者註 現在購買台灣農家要覽上下冊一套，即贈送「火雞飼養」、「肉鵡飼養」、「鵪鶉飼養」、「鵪鶉食譜」四種小冊。