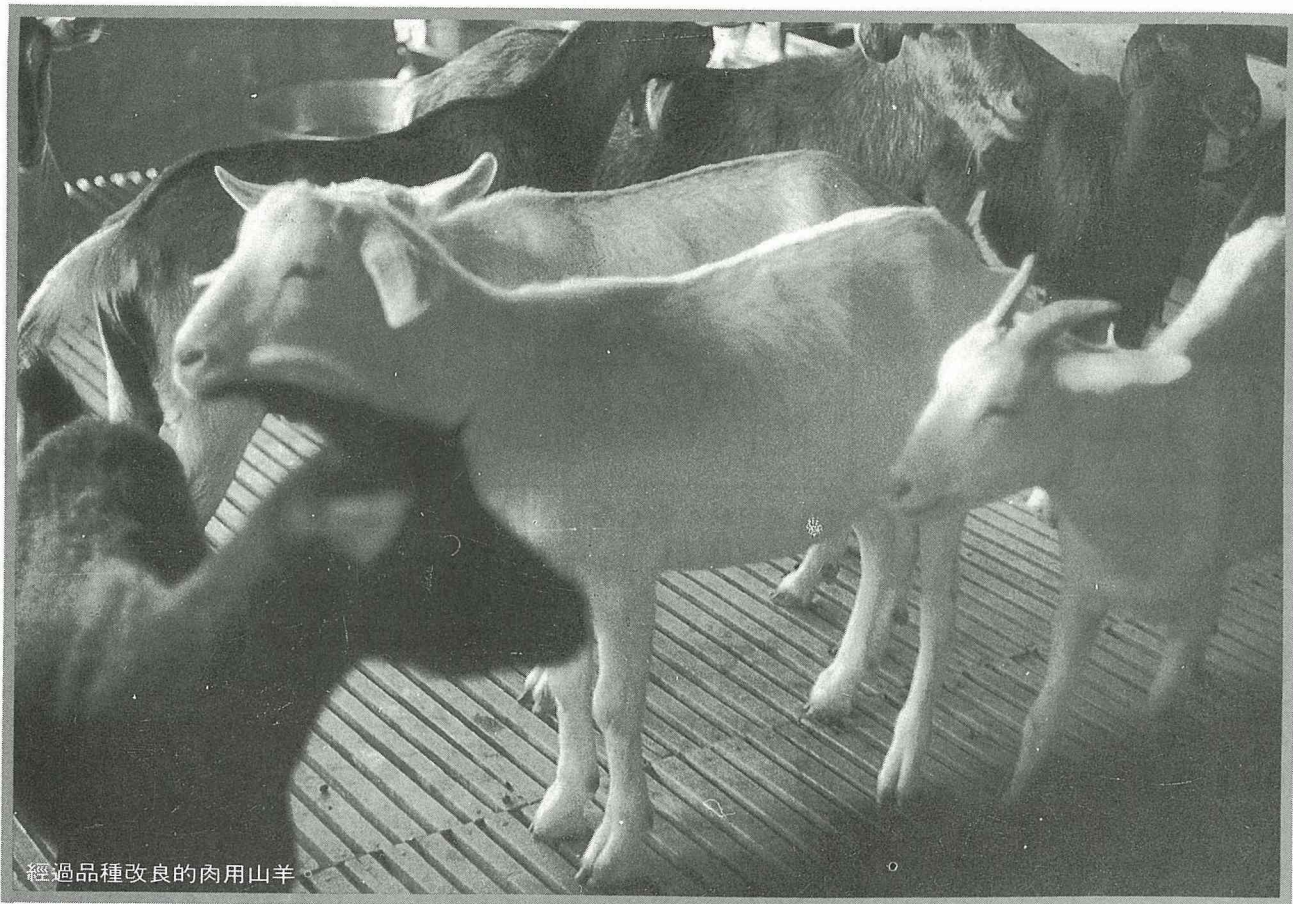


台灣的羊肉市場



經過品種改良的肉用山羊。

一、台灣的羊肉是以山羊肉為主或綿羊肉呢？

羊可分綿羊與山羊兩屬，現今台灣的養羊事業乃指山羊而言，係因台灣氣候溼熱，不適合飼養綿羊；但台灣的羊肉市場卻以綿羊為主，何故呢？

其原因為台灣黑土山羊生長緩慢，需飼養一年才有20~25公斤體重，若屠宰率以約44%計算，僅可獲9~11公斤屠體，去骨所得屠體肉更少，加以台灣人口稠密，最近數年來一些牧草地已被改建大樓，台灣的肉用土山羊

飼養頭數漸少。

鑑於國內生活水準提高，羊肉需求日漸增加，土山羊飼養期長，屠宰率又低，已無法滿足消費市場，於是從國外進口，數量如表一。

進口保鮮方式以冷藏或冷凍。屠體肉品質較佳，則以冷藏空運來台，主要進口國家為二大飼養綿羊大國的澳大利亞及紐西蘭，其分別佔民國81年台灣冷凍羊肉進口量之85%及14.7%，在生鮮冷藏肉方面，則分別佔76.8%及19.6%。

二、山羊肉與綿羊肉之差異

山羊肉與綿羊肉在台灣市場，並沒有特別以標籤加以區分，但太多的羊肉販或羊肉調理店卻打著土山羊肉的旗幟。惟山羊肉與綿羊肉究竟有何區別呢？

(一)肉之色澤：食品研究所（Food Research Institute Bristol Laboratory）的科學家指出：山羊肉比其他肉類有較高的pH值，導致肉色較暗紅和較佳保水性。

(二)屠宰率及屠體外觀：體重相近的山羊與綿羊的屠體，山羊

屠體有較長的腿與較少的皮下脂肪覆蓋屠體表面，山羊的屠宰率低於50%，其範圍為37%~50%，比綿羊者為低，部份的原因係山羊有較低脂肪堆積之趨勢。

(三)肉之風味：山羊肌肉不似綿羊肉嫩 (tender) 但卻富有羊肉香味，特別當以羊小腸為腸衣加工製維也納香腸 (wieners) 及以紅辣椒 (chili) 為香料所製成肉品。

(四)肉之組成：山羊肉在營養

(六)專業術語：飼養1年或以上之綿羊之屠體肉稱成熟綿羊肉 (yearling; mutton)。小綿羊飼養未滿1年，一般均在4~5月齡屠宰，其屠體肉稱為羔綿羊肉 (lamb)，其肉質較嫩。山羊肉英文稱之chevon乃源自法語chèvre，年輕小山羊肉稱chevrette；但在美國及西班牙語系國家，則稱仔山羊肉為cabrito或cabrita。有些地區人民視山羊肉為野味，故常冠以如打

超市購買者多為綿羊肉。

現今市面上的羊肉幾乎已是綿羊肉的天下，以民國81年為例，綿羊肉消費總重為16,143公噸，佔國內市場96.7%，而國產山羊肉僅548公噸，佔3.3%。

四、羊肉與羊羶味

吃過羊肉的消費者大都有一種感覺，即羊肉有羶味，尤以公山羊為甚，此臭味稱公山羊臭 (Buck odor)。羊羶味之主要來源有二：(一)為睪丸分泌睪固酮 (testosterone) 之衍生物堆積於肉脂肪中。(二)角腺 (scent gland) 及尾腺分泌時特殊氣味，若屠宰不當，屠體易被污染所致。

一般飼羊農家對肉用小公山羊及小公綿羊均行早期去勢或閹公羊 (wether)，以期減少羊羶味；即在其發身 (puberty) 之4~5月齡以前去勢，公羊隻若行去勢，則可減少肉脂中及角腺分泌之臭味。

但若在羊隻發身後行去勢，則其肉早已受睪固酮之衍生物聚積之影響，臭味不易消除。若僅行去角腺，雖能大大減少公羊體臭散溢大氣中，降低對鄰居居住生活環境之影響，但對改善肉之羶味之效遠不如去勢者。

雖然實際上未去勢之雄性羊隻有較多的瘦肉及較高的屠體重，並且生長迅速，比閹羊快8~10%；另在飼料效率方面也比閹羊較優良約8~10%，但公綿羊或公山羊則有較多脂肪蓄積於頸部及肩部，且羊羶味令多數消費者不易接受。在屠體品質及屠宰率則以閹羊較公綿羊及公山羊為優與為高。

五、羊肉之調理



價值不低於綿羊肉，而且蛋白質含量較高，脂肪較少，並且有膽固醇低的特點，其組成與綿羊和牛肉之比較，列於表二。

(五)價格：山羊肉價錢較綿羊肉高，去骨土山羊肉1斤約300元，帶骨者為250元；綿羊肉1斤僅120~150元。市面的進口羊肉分兩類，羔綿羊肉一般是帶皮的，成熟綿羊肉則為去皮的。山羊肉的價格為綿羊肉或羔綿羊肉的2倍餘，主要的原因係國人大多深信黑土山羊較營養，是「補品」，故物以稀為貴。

獵得鹿肉之通稱venison。

三、羊肉消費有淡旺季之分

在明朝李時珍所著本草綱目乙書記載「羊肉苦甘、大熱、無毒。主治：暖中乳、餘疾及頭腦大風汗出虛勞、寒冷、補中益氣、安心止驚、止痛、利產婦、治風眩瘦病、丈夫五勞七傷、小兒驚癇、開胃健力」。

國人有些消費者視山羊為健康補品，尤其寒冷的冬季更是羊肉銷售旺季，夏天氣候熱，則為銷售淡季。鄉村的消費者多購土山羊肉；而居於城市的消費者在

羊肉之調理店常以正宗岡山羊肉之招牌自居，探究其因，係因岡山的山羊肉店開業歷史悠久，風味獨特，早已在全省打出知名度，後人常師法其技，依樣畫葫蘆而已。

羊肉的調理名目可多的哩！在冷盤方面：有羊肉、羊筋、羊肚、羊雜等冷盤；在湯麵類：有羊赤肉、原汁當歸羊肉、羊雜湯、羊肉米粉、羊肉麵線、麻油羊肉等。在熱炒類：有豆拌青菜羊肉、蔥爆羊肉、沙茶羊肉。

在圍爐之調理則以羊肉塊，放些中藥材及調味料加熱煮成風味絕佳之羊肉爐。

市面上銷路最佳羊肉食譜為沙茶羊肉、吃火鍋之涮羊肉片及羊肉爐等，此三者頗負盛名，故

消費者最耳熟能詳。

在羊肉調理店還有一項特殊的食譜——「炒朱仙果」，此並非炒水果，而是炒羊睪丸，商人以炒睪丸文字不雅，而用優美詞替代。雖說朱仙果有臭味，每份價錢卻不便宜，依量之多寡而定，需300~500元一客。因睪丸有特殊羶味，因此調理時，需要多加些薑，以麻油熱炒祛除不良風味。

由於部份國人對山羊情有獨鍾，故貿易商亦從澳洲進口野山羊肉，以滿足消費者的需求。由於公山羊未去勢，其羶味很濃，故在加熱調理羊肉時，建議削去皮下脂肪層或進行焯水（亦稱水煮、過水或水鍋），即把待加工的原料肉放進水鍋，加熱成半生



羊肉火鍋，冬季熱賣。（王詩雲／攝）



羊隻拍賣市場的交易作業。

不熟的狀態後，取出、切好，再行烹調。其目的為可排出肉類的血以及除去異味。

由以上所述知國人對羊肉調理食譜項目繁多，各式各樣風味百鮮，與國外相比真是大異其趣，美國西南部的肉山羊，尤其是年輕山羊屠體是整隻不分切，僅用於戶外烤肉（barbecues）而已，故而也可由此驗證「吃在中國，百家齊名」之語誠然也。◆

表一 民國78年至82年台灣羊肉產量及進口量*

民國	台灣山羊屠體重	進口冷凍羊肉	進口生鮮冷藏羊肉
	1公噸.....		
78	423	13,145	1,597
79	328	12,242	273
80	393	15,187	47
81	548	16,087	56
82	1521	(統計中)	(統計中)

(資料來源：台灣農業年報，1993；行政院農委會農產貿易統計要覽，1993)

★進口羊肉主要為綿羊肉

表二 山羊肉的營養價值與綿羊肉和牛肉之比較

肉種類	重量	水份	能量	蛋白質	脂肪	鈣	鐵
	(g)	1%	(kcal)	(g)	(g)	(mg)	(mg)
山羊	100	71	16.0	18.7	9.4	11.0	2.2
羔綿羊肉*	100	61	263.0	16.5	21.3	10.0	1.2
牛肉*	100	48	340.0	23.6	27.3	10.0	3.1

註：*屠肉品質為上選（choice）級

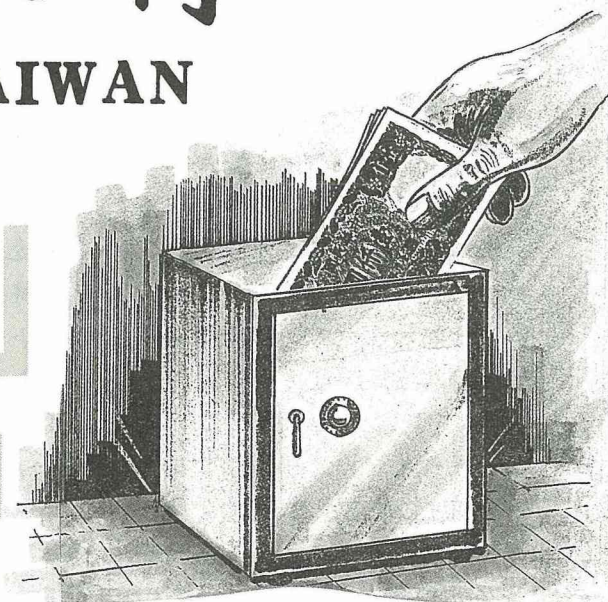


臺灣銀行

BANK OF TAIWAN

存款到臺銀
安全可靠利率高！

專業、友善、理財的好鄰居！



總行地址：台北市重慶南路一段120號 分支機構遍佈台、澎、金、馬以及世界各大都市
總機：(02) 349-3399 · (02) 349-3456