

羊肉 與羊乳

羊年的 美食獻禮



國產羊肉有多種調理方式。

攝影·文／曾文田

協助單位／行政院農委會畜產試驗所恆春分所·恆春生態農場



滾牧草堆成為新興的休閒活動。

恆春半島上散居有百戶養羊人家，煦日、和風、海灘、群羊，串聯為南台灣畜產耀眼的珍珠。吉羊年，吉羊報到，以「羊羊」大觀來形容恆春半島飼養的羊群，並不為過。尤其行政院農業委員會畜產試驗所恆春分所飼養的種類之多，集國內、國外優良品種之大成。

恆春生態農場張國興場長解釋，養羊人家以豢養的方式，圍起欄柵養羊，一改從前「羊隻會偷吃農作物，破壞水土保持」的老舊觀念，且集中飼養管理，可節省不少人力，「羊隻吃飽睡，睡飽來嬉戲，玩累了就吃」，不但長得快，又長得好。由於羊是純粹的草食性動物，主要食物是盤固拉牧草，或新鮮的狼尾草，在恆春半島上，有廣闊的栽培面積，取之不竭，用

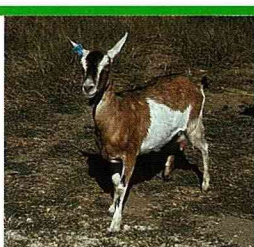
之不盡，而羊隻排泄的糞便，是乾乾的顆粒狀，有人戲稱為「百草丹」，不但不會汙染環境，也是農作物最理想的有機肥料。所以有人把羊視為環保動物。

很多人以為羊肉是一種熱補食物，行政院農委會畜產試驗所恆春分所成游貴所長說，在夏秋季節多吃羊肉，確實是滋養溫補，如果擔心吃羊肉太補，其實是太過多慮了。日本人、韓國人的進補觀念，和國人很不一樣，他們都是在夏天進補，以提早儲備冬天的活力。羊肉是國人公認冬令進補的聖品，不過，不應該把吃羊肉定位為只能在冬天才能吃的觀念。透過現代飲食料理，大可調整到一年四季均衡食補，把羊肉的營養，按季節作出不同的菜色，不同的吃法，對強壯健身體，確實有一番助益。

在傳統中國營養美食中，羊肉與羊乳獨佔鰲頭，《本草綱目》即有記載「羊於人最裨益」，因而食補勝過藥



奴比亞，乳用山羊之冠。



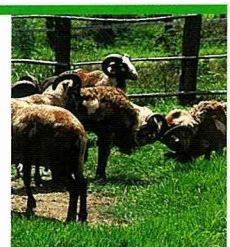
阿爾拜因，乳羊品種。



吐根堡，乳羊品種。



雜交山羊，具有奴比亞與台灣山羊的血統。



鬥羊。



國產羊肉具有特殊風味。

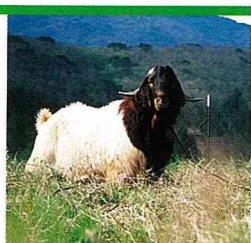
補。由於國產羊肉具有特殊風味，且含豐富的養份，很適合提供國人營養之需求，為國人消費所偏好。近幾年來，國產羊肉的知名度，已逐漸打開，而國產羊肉的消費量，亦由3%提升到18%以上，佔總消費量雖然不高，但在消費市場，已佔有一席之地，市場潛力不容忽視。

國產羊肉之品質、衛生、健康調理方式，日益受消費者所重視，然由於「羊食百草，其肉滋補」之觀念，國人對於羊肉一直視為秋冬進補最愛佳餚，且烹調方式一般皆僅限於傳統的調理與藥膳，在其他季節中，如能作適宜的調理，羊肉實為全方位的營養食品。

羊乳具有促進身體細胞生長的活性因子（EGF），能促進上皮細胞生長，加速新陳代謝，活化表皮組織，防止細菌侵入。羊乳中，含有強力分解過敏原的酵素，此或可解釋羊乳之性甘溫，對氣喘療效有益之佐證。 [圖]



黑肚綿羊，台灣新肉羊品種。



波爾山羊，炙手可熱的優良肉用山羊品種。

（謝瑞春提供）

肉羊新品種：波爾山羊

曾文田·謝瑞春

2003癸未羊年，行政院農業委員會最近通過波爾山羊的命名審查，準備進入推廣銷售的階段。波爾山羊是源自非洲的山羊品種，具備優越特性，如體型優良、母性良好、早期增重快速、繁殖效率高、環境適應能力強，是經選育而得的理想肉羊品種。

台灣的肉用山羊以奴比亞種佔大宗，但畜產試驗所恆春分所認為，奴比亞種山羊繁殖至今，已出現許多缺失，如屠體脂肪高、瘦肉率會因繁殖次數而降低；此外，母羊產乳量超出仔羊需求，常造成母羊乳房炎等情形，因此，畜產試驗所恆春分所希望藉由波爾山羊的推廣飼養，來改變國內肉羊的生產結構。

台灣早年飼養的土山羊，源於大陸東南沿海的華南、華北地區，羊隻體型較為矮小。國內過去認為山羊會破壞山坡地的水土保持，曾管制山地禁止飼養，民國75年起開始有業者以圈養方式，採用高床式羊舍有規模地飼養，不但沒有破壞水土保持，反而提高羊乳、羊肉的品質，令人刮目相看。

台灣飼養肉用山羊的頭數，已達27萬頭（87年農業年報），近年來，國內羊肉市場的需求急增，進而帶動國內肉羊事業迅速發展，從副業飼養至專業化經營，已成為畜牧產業中重要的產業。

國內羊肉市場的消費習慣，取決於羊隻體表的毛色，因而影響到市場拍賣價格，以黑色最高，花色次之，白色價格最低，平均每公斤差價可達20元以上。波爾山羊雖具有理想之產肉特性，唯其體軀之毛色皆為白色，因而導致市場拍賣價格居於劣勢。有鑑於此，畜產試驗所恆春分所引進波爾山羊後，除利用波爾山羊之優良產肉性能外，期能育成高生產效率之台灣「黑色」波爾肉羊品系，以建立本土肉羊產業品牌外，也積極推廣肉羊品種改良，提高台灣肉羊市場之經濟效益。

波爾山羊（Boer goat）是發源於非洲的山羊品種，由南非荷裔人早年在南非長期選育改良而得。「Boer」一詞原意即指南非之荷裔族群。 [圖]

畜產試驗所恆春分所試育的波爾山羊群。

