



蘇場長與田媽媽班員

台南鴨莊

田媽媽官田蛋品中心

文／李慧津 照片提供／台南鴨莊

繼承父業，養鴨事業發揚光大

台南鴨莊（正名為「正姓教育體驗農牧場，田媽媽官田蛋品中心」）位於台南縣官田鄉，由蘇清發先生所經營。蘇清發先生在東吳大學經濟系畢業後，經歷了國中教師、機械公司副理、木業公司經理的工作之後，民國72年決定回來繼承祖父與父親傳下來的第三代養鴨事業，不墨守成規的他，將養鴨事業發揚光大，成為現在多元化經營的體驗農場。農場佔地共3公頃多，園中有香草花園、垂釣池塘、烤肉、戲水、煙窯、蛋品製作教室等，是個提供中小學生實際體驗養鴨世界以及戶外教學生態知性之旅的好地方。

蘇場長在祖傳三代的養鴨人家長大，從小就要參與養鴨工作，養鴨工作雖然辛苦，但他從中體會到無窮的樂趣，後來，在政府

大力宣導農業轉型的政策時，他決定將農場開放，讓城鄉的學童親自參與鴨蛋加工過程，讓小朋友們透過自己的雙手操作，體驗生產之甘與苦，能夠知福、惜福。

衛生養鴨，加工蛋品自然健康

正當禽流感被媒體吵得沸沸揚揚之際，蘇場長有感而發的說，去年農場受到SARS的影響，今年又發生禽流感，參觀戶外教學的學童少了一大半，損失不輕。蘇場長說，其實農場的鴨子住在鴨舍裡，可阻擋北風吹入，鴨隻的感冒原本就很少，加上鴨舍內將鐵網鋪於鴨寮內，鴨子的排泄物會直接落入鐵網，鴨隻不易受到排泄物污染，清潔舒適的環境造就了鴨子的健康；再者，台南鴨莊的鴨子體質強健，不易罹患疾病，所以大家不用太擔心。

農場共有1千多隻的蛋鴨，每天可生產約7、8百個鴨蛋，鴨蛋可加工成藥膳皮蛋、鹼鴨蛋和藥膳酒香蛋等加工蛋品，為確保蛋



皮蛋大餐



藥膳皮蛋禮盒

品的品質，蘇場長堅持絕對不餵食含有磺胺劑的抗生素。蘇場長告訴我，餵食過磺胺劑的鴨隻所生出來的鴨蛋，也無法製成皮蛋，因為磺胺劑會讓皮蛋無法凝固；鴨莊的鴨隻只吃天然的玉米、黃豆和魚粉，吃得自然、養得健康，蛋的品質無可挑剔。

物超所值，新鮮蛋品宅配到家

鴨莊內的鴨類加工品一向受到遊客的歡迎，除了鹹蛋、皮蛋和獨創的藥膳養生皮蛋，還有特製的藥膳鴨和茶鴨。

藥膳養生皮蛋以金合歡、山葡萄等十多種藥材浸製而成，入口有濃濃的藥膳香味，風味極佳。鹹鴨蛋的製作有別一般坊間直接用鹽醃製的方法，而是用3：1的紅土與鹽比例讓鹹味漸漸滲入鴨蛋，再放置一個月，用這個方法做出來的鴨蛋不會死鹹，這就是台南鴨莊的蛋品受歡迎的原因，藥膳酒香蛋風味特殊值得一嚐。

蛋品之外真空包裝茶鴨、藥膳鴨每份100元，物超所值。台南鴨莊田媽媽的鴨蛋品除了親自到農場選購，也提供宅急便配服務，藥膳養生皮蛋16斤裝160元，藥膳酒香蛋18粒裝300元，若一次購買1千元以上就可免運費。

從作中學，親自體驗收穫豐碩

養鴨人家傍水而居的特性，池塘內的魚總



淺池弄水波



鹹蛋、皮蛋DIY

是又肥又大，蘇場長說，農場的魚吃鴨蛋白長大所以肉質特別鮮美，被暱稱為「蛋白魚」，垂釣者非常喜歡這種魚，看到正姓農場的池畔聚集大批釣客，此話果然不假。看到大家個個收穫豐碩，我和小兒不禁也想小試身手，只可惜新手上路比不上魚兒的聰明，在陽光下拿著釣竿忙了半天，終究還是空手而返。

台南鴨莊的確是個適合一家大小同遊的農場，尤其戶外教學，鴨隻的生長一生，鴨品的製作，全都可讓您從作中學。場內田媽媽鴨莊美食、鴨料理、各式各樣蛋品、鯛魚料理大餐，絕對讓你收穫滿滿。



田媽媽官田蛋品中心

地址：台南縣官田鄉渡頭村三塊厝178-1號
(新中營區前)

電話：06-6901101

傳真：06-6903901

網址：<http://phipage.hinet.net/janson>