

採訪・攝影／曾文田

協助單位／行政院農委會農糧署・正牲教育體驗農場



綠塘野水「養鴨圖」

早年的養鴨人家

當鴨子漸漸長大，鴨商就會找上門來，談好價錢後，一隻隻鴨子被裝進圓形的大竹籬筐裏，用大卡

車運走。此時，「飼鴨仔」的養鴨人家，帶著歡欣的心情和大把的鈔票，準備回家；這一趟離鄉背井的路途，算一算竟然耗掉了大半年光景。

民國50年後，養雞事業興起，養鴨事業一度停滯不前。民國60年設立「養鴨中心」（即今日的行政院農業委員會畜產試驗所宜蘭分所），以及國內各大學的養鴨研究，成果豐碩，給養鴨界帶來了突破性的改革，不僅使得養鴨事業進步迅速，穩定成長，台灣的養鴨技術也受到國際重視。

早年的台灣農村，幾乎家家戶戶都養鴨子，鴨肉與鴨蛋是一般家庭主要的禽肉消費來源，養鴨產業對早期的農村經濟，有很大的貢獻。

近年來重視環境生態，傳統的河川養鴨方式會造成水質汙染，已日漸式微。現代的養鴨人家如何應變圖存？

台南縣官田鄉渡頭村內，有一處祖傳三代的養鴨農場，現任場長蘇清發指出，從祖父蘇知於民國30年開始以養鴨為業，而後將棒子交給父親蘇辛丑，再傳承到他的手裏，共三代60多年。「台南鴨莊」從0.2公頃的自家農地，擴充到3公頃的農場，母鴨也由1200隻，增加到6000隻，不僅闖出了「台南鴨莊」的名號，也因改採高床飼養，以及製造皮蛋創新不含鉛的加工技術，改變了台灣養鴨的經營模式。



蘇清發場長與楊金玉班長賢伉儷

古早味皮蛋製作過程



春江水暖鴨先知

專業的台南鴨莊

蘇清發回憶，20多年前，他和妻子楊金玉分別從東吳大學經濟系及台南成功大學企管系畢業並順利就業，卻毅然放棄經理、品管課長的高薪，一起回到台南鄉下，追隨祖父、父親的腳步，投入傳統的養鴨事業。

創業初期並不順利，被親友們奚落嘲笑，父親嘴裏叨唸著：「早嘛知影你要回來庄腳養鴨，當初擱不免辛苦四處籌錢，給你去台北讀大學。」幸虧蘇清發沒有被挫折打敗，他運用所學，思考失敗的原因，用心作市場調查，了解蛋品市場的波動情形，再來決定蛋鴨繁殖與生產的數量，終於在眾人不看好的險惡環境中，使蛋鴨事業步上軌道。

蘇清發一方面配合政府的農業政策，一方面配合健康養生的消費趨勢，執著於研發傳統口味的鹹蛋、無鉛皮蛋、藥膳皮蛋等產品，銷售到全台各地的「柑仔店」（雜貨店）及連鎖超級市場，成功打造出「台南鴨莊」的養鴨王國。

蘇清發警覺到台灣加入世界貿易組織，對本土農業會造成很大的衝擊，乃籌劃再將專業的養鴨農場，轉型為教育農園，92年3月成立了「正姓教育體驗農牧場」。由於農場規劃時，著重於實質與內涵的投入，在硬體建設上，講究自然工法，較少做生硬的修飾；軟體的經營上，則用心培訓解說員的素質，場內植栽與禽畜的照顧，解說課程力求生動活潑化，以達到教化與體驗的效果。

自然的教育農園

當您初次踏臨「正姓教育體驗農牧場」時，也許有點失望，因為看不到堂皇的牌樓、富麗的廳舍建築、好看的花磚步道，但是，當您參與農場安排的課程活動，感受到鄉間莊稼的人情味，

自然美麗的田園風光，活潑生動的戶外教學，會不自覺地豎起大拇指，頻頻稱讚不已。

正姓教育體驗農牧場以飼養蛋鴨作為主題，再配合周邊的農地，種植桑椹、葉用甘藷、食用甘藷、山苦瓜、可食用野菜等，並闢設藥用植物園，栽種香茅、芙蓉、金合歡、小金英、蘆薈、艾草、羊帶來、九層塔、白花益母草、蚌蘭等藥用植物，作為生態教學或體驗採食。

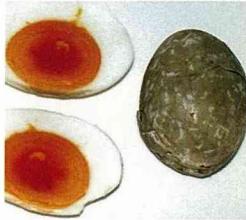
農場內，闢有一處儲蓄的水塘，提供遊人下竿垂釣，或配合辦理水上活動。水塘岸邊滿佈澎湖菊，在大片的綠葉叢中，點綴朵朵黃花，非常賞心悅目，確是美不勝收。養鴨場旁的水塘，以木架高床方式，畜養一些可愛的動物，有火雞、孔雀、白孔雀、中國鵝、小白兔、綠頭鴨等，供作觀賞與活生生的戶外教材。農場鄰旁的農地，大都以種植水稻為主，隨著秧苗逐漸成長，變化出不同的景觀，或綠油油一片，隨風搖曳起舞，或飽滿的金黃稻穗，在藍空綠野映襯下，顯得格外地耀眼奪目。尤其栽種水稻的農友們，跟農場配合生產「合鴨米」，成群的小鴨隊伍，放養在田埂稻行間，萬頭鑽動尋找食物，形成另一種特殊景觀。

蘇清發場長說，為求轉型成功與永續經營，必需加強農場景觀的綠美化，自然生態的維護，結合農、漁、林、牧的生產與改良，以吸引遊客熱烈參與，並藉此能留住遊客，因此，正姓教育體驗農牧場特別以「蛋與鴨」作為主題，規劃一連串的生態常識與體驗活動。

以饒富鄉土趣味的民間諺語，例如「三冬牛，二冬鴨，呼神（蒼蠅）蛇仔（蚊子）嚙愛拍」、「鴨仔聽雷」、「山雞想水鴨」、「雞嘴變鴨嘴」、「鴨蛋丟過河」、「鴨稠內嚙隔暝的肚ㄍㄨㄣ、（蚯蚓）」、「鴨蛋作密嘛有縫」、「鴨蛋身，雞蛋面，好親情，來相認」、「煩惱豬沒糠，煩惱鴨沒蛋」、「豬頭不顧，顧鴨蛋」等，吸引兒童進入鴨子的奇妙世界：由玻璃溫室櫃中，觀察黃毛鴨頭如何戳破蛋殼，靠自己潛在無窮的生命力，衝破層層的束縛，終於嶄露頭「腳」，藉參與孵化小鴨的過程，以及親



香茅茶葉蛋



藥膳酒蛋



古早味皮蛋



傳統鹹鴨蛋



藥膳皮蛋



鴨蛋拼盤



山苦瓜炒鹹鴨蛋



茶鴨



醉鴨

自目睹新生命的誕生，實際體驗生命的由來。

讓小朋友抱抱小鴨，或餵飼小鴨，體驗「人」與「禽」之間，溫馨與喜悅的和諧，以培育愛護動物、愛護生命的生態教育觀念；在「鴨蛋教室」裏，從解說認識鴨蛋的加工方法，瞭解經常在吃的鹹鴨蛋、皮蛋，是怎麼製作完成，並讓您親自動手DIY一番，製作鹹鴨蛋、皮蛋、藥膳皮蛋，裝在精緻的小禮盒內，帶回家裏享用，讓體驗之旅的收穫，滿足親子共同參與的成就感。

在農場的「鴨蛋教室」內，您會發現一箱箱的鴨蛋中，會有一些鴨蛋的外觀，不完全是白色，有一部份的蛋殼，竟然是青藍色。民間相傳，青殼鴨蛋是常用的中藥材，傳說有10多種療效，如可以改善孩童夜尿；煮熟後，以冰水冷卻，能治療流鼻血；和苦茶油煎煮，再加紅露酒，可治療挫傷；中醫師更認為，青殼鴨蛋可以治療痔瘡，和藥草混合後，還能夠解毒。但據行政院農業委員會畜產試驗單位指出，青殼鴨蛋可以治病，只是一種民間的傳說，沒有科學根據，但青殼鴨蛋的物理特性比較好，已獲得證實肯定。

很多人會百思不解，鴨子為什麼會生青殼鴨蛋？這是因為鴨子血液中的血紅素，經酵素的作用，轉化成膽綠素而造成。經過研究後證實，青殼鴨蛋與白殼鴨蛋，不只是顏色上有差異，蛋殼品質也較好；內容物方面，青殼鴨蛋膽固醇低，卵磷脂較高，市場上的反應，不僅消費者的接受度提高，加工業者也樂於採用。

蘇清發場長表示，台灣鴨隻的加工產品正蓬勃發展，鴨體的每一部位，幾乎都有用，鴨毛可以加工作為羽毛衣、羽毛被，價格頗高；鴨舌、鴨掌、鴨肫、鴨腸是中國名菜；而烤鴨、鴨賞、香酥鴨、鹹水鴨、芋泥鴨、鴨肉串等，不勝枚舉。據《本草綱目》記載，鴨子全身都可入藥，由此看來，鴨子是藥食同源的食物，值得推廣飼養。

優質的蛋品中心

正牲教育體驗農牧場在官田鄉農會的協助下，向行政院農業委員會申請成立「田媽媽」鴨蛋加工製造經營班，由農場提供鴨蛋材料、加工場地與技術指導，生產不含鉛的古早味皮蛋、藥膳皮蛋、鹹鴨蛋等加工蛋品。92年5月成立「田媽媽官田蛋品中心」，由班長楊金玉帶領現有的7位班員，採分工合作的方式，完成每天的鴨舍撿鴨蛋、選蛋、包裝、出貨等作業，以及學習製作鹹鴨蛋、無鉛古早味皮蛋、藥膳皮蛋、藥膳酒蛋、香茅茶葉蛋等產品，每天平均生產鹹鴨蛋1500粒、無鉛古早味皮蛋與藥膳皮蛋1000粒、藥膳酒蛋200粒。此外，農場附設的「田媽媽鄉土料理餐廳」，也供應茶鴨、醉鴨、山苦瓜炒鹹鴨蛋等風味餐。

楊金玉班長指出，「田媽媽官田蛋品中心」因擁有所屬的蛋鴨場，採高架網床設施，使蛋品的外觀保持乾淨，且提高蛋鴨的產量，最高產量每天可達5000粒，因此，用來製作各種加工蛋品，可以確保原料新鮮，加工蛋品的品質也最好。

產品中的鹹鴨蛋，採用傳統的製作方式，即以紅泥土加鹽巴攪拌調合，在一粒粒新鮮鴨蛋的外表上，裹敷一層調合的紅土，放置一個月後，讓鴨蛋的蛋白鹹度適中，蛋黃黏稠，香又泛油；無鉛古早味皮蛋與藥膳皮蛋，則保證不加入鉛的成份來製作，經衛生署食品檢驗合格，請消費者安心食用。

由於採用真本實料加工製造，各種加工蛋品的品質好，口感也佳，物美價廉，又有健康養生的概念，已建立起良好的品牌與口碑，在台灣的加工蛋品市場上，佔有一席之地，每月接獲的訂單，金額都在30萬元以上。

正牲教育體驗農牧場

台南縣官田鄉渡頭村三塊厝178-1號
(06) 690-1101