

文圖／林宗毅 行政院農業委員會畜牧處 家禽生產科

優質鵝肉 美味健康



清燙鵝肉片

您是不是曾經在嘉義民雄或是台南下營吃過鮮嫩美味的鵝肉，回到家後回味無窮，卻不知道

在哪裡可以再買到一樣好吃的鵝肉？從今以後您不會再有這樣的困擾了，農委會與中華民國養鵝協會輔導建立「優質鵝肉」共同標誌，並持續透過與各連鎖超市及賣場之合作，讓消費者可以在超市買到生鮮冷藏的分切鵝肉，喜好鵝肉的民眾也不一定要到店頭才能享受美味了，您將有更新鮮、更便利、更實惠的選擇。

店頭鵝肉 回味無窮

在民國70年以前，國內的養鵝事業依附於台中及台北等兩大主要消費地逐漸發源，肉鵝生產集中於彰化以北地區，尤以桃、竹、苗等縣之客家村莊所生產的獅頭鵝（大型土鵝）最為著稱。在一般民眾的心目中，當時鵝肉屬於物美價高的高檔肉品。隨著鵝肉的消費區域逐漸拓展到中、南部，如今肉鵝的生產地以雲林、台南及屏東等地為最多，飼養品系也改以白羅曼種為主，年產量約650萬隻，產值為家禽產品中的第4位。

由於鵝肉的風味與肉質甜美特殊，近年來已發展成為獨樹一格的店頭食品。在充滿本土風情的鵝肉店，點上一盤美味的鵝肉，配上清涼的生啤酒，相信是令很多饕客回味的享受。多數人雖



了解鵝肉的美味，惟由於肉鵝體型較大，市面上又不易買到小包裝的分切鵝肉，加之傳統印象中，鵝肉似屬不易烹飪的料理，因此鵝肉的利用便受到侷限。其實鵝為草食性家禽，其肉質間脂肪凝固點低，不飽和脂肪酸含量又較其它禽類高，故肉質清新甜美，富鮮草芬芳，而且好吃的東西不需要太多的調味料，簡單的水煮鵝肉就可以得到絕佳美味。

優質鵝肉 認證標誌

為了推廣鵝肉美食及提升鵝肉衛生安全品質，農委會輔導中華民國養鵝協會推動建立「優質鵝肉」認證標誌，期藉由品牌產品的產製，賦予業者改善產銷制度之責任。「優質鵝肉」代表自種鵝場、孵化場、肉鵝場及屠宰場等環節均符合規範之鵝肉產品認證制度，除各階段生產場均建立一套標準生產作業模式外，並由財團法人中央畜產會定期進行產品抽驗，整套制度的設計均以提供消費者美味安全產品為考量。

又為讓消費者更了解「優質鵝肉」的生產過程及加強逆行追蹤功能，相關業者正著手規劃建立生產履歷制度，期落實全流程（farm to table）品質監控。目前已有3家種鵝場、6家孵化場、10家肉鵝場及3家屠宰場通過認證，另有2家屠宰場預定於明年可落成並獲得認證，屆時申請認證之肉鵝場數目亦將隨之大幅增加，市面上「優質鵝肉」的供應量也將更為充足。

分切鵝肉 超市供應

為了讓愛吃鵝肉的民眾可以更方便吃到，也讓好吃的鵝肉料理可以深入家庭，「優質鵝肉」產品正積極與各大超市賣場合作，以94年



爲例，中華民國養鵝協會與興農、遠百及熊威等3家連鎖超市賣場合作，讓消費者在超市就可以買到生鮮冷藏的分切鵝肉。至於買回家的鵝肉應該怎麼吃呢？中華民國養鵝協會和台北市女青年會也幫您解決了這個問題，他們以省時省事、簡單易作、美味健康爲原則，舉辦了5場「家常鵝肉大挑戰」比賽，在約1,000名的參賽者中，選出了13名優勝者，將得獎作品製作成爲「簡易鵝肉料理實用食譜」，讓愛吃鵝肉的民眾不用到店頭，在家就可以烹調享受一道道的美食佳餚。

農委會近年來致力於家禽產品之出口，也由於國際間少有以經濟規模飼養肉鵝之國家，我國鵝肉產品因此具有出口之潛力。養鵝協會並在今年以「優質鵝肉」參加東京食品展，獲得一致好評，正式將我國的鵝肉產品帶向國際。當然好東



西除了外銷之外，國內的消費者也不能錯過，希望透過與各超市賣場的合作活動可以讓更多消費者享受到美味的鵝肉，也希望在喜愛鵝肉的消費者鼓舞之下，我國養鵝產業可以展現新風貌。

家常鵝肉 食譜贈送

想索取文中「簡易鵝肉料理實用食譜」請聯絡中華民國養鵝協會，或想嚐試「優質鵝肉」作爲食材的餐飲業者或消費者，請聯絡下列「優質鵝肉」屠宰業者：

單位	地址	電話
中華民國養鵝協會	彰化縣芳苑鄉文津村寮湖路5-1號	04-8933502
啓揚食品股份有限公司	雲林縣台西鄉牛厝村成功路172號之9	05-6981756
全宏食品企業有限公司	南投縣埔里鎮南村里中山路4段206號	049-2912493
鴻群冷凍食品股份有限公司	彰化縣大城鄉東港村福建路42號	04-8945919

最新的 農業易宿網導覽手冊 出版了!

財團法人農漁會南區資訊中心 編印

為您提供全台休閒農業民宿
熱門旅遊景點資訊
各地風味美食饗宴

- 本手冊依全台各縣市區域分佈，提供各地優良民宿之訂房資訊、特色活動、風味美食、貼心叮嚀及附近景點，並附錄全國高速公路與周邊快速道路圖、國內航空訂位電話等，內容豐富實用。



每本 300元



豐年社

台北市溫州街14號
郵撥00059300財團法人豐年社
郵購另加掛號郵資60元
電話：02-23628148分機30或31
傳真：02-83695591