

發行所 財團法人台北市瑞公農業產銷基金會  
發行人 李宗興  
編輯小組 吳昭祥、阮明宗、陳如舜、孔繁慧、曾淑莉、汪明耀、鄧麗亞、李鳳美

會址：100台北市忠孝東路一段10號  
網址：www.liukung.org.tw 電子信箱：liukung@ms9.hinet.net

國內郵資已付  
台北郵局許可證  
台北字第16174號  
雜誌  
中華郵政台北字第7170號  
執照登記為雜誌交寄

# 瑞公

## 農業產銷會訊 季刊 75

Liu-Kung Agriculture Foundation

中華民國一〇三年三月十日 發行  
中華民國八十九年九月一日 創刊

●本刊圖文，未經同意不得轉載！

鴨話兒

## 養鴨人家的 鴨蛋哲學

文/陳自成  
廣大利蛋品股份有限公司董事長  
社團法人中華民國養鴨協會監事  
蛋品技術輔導委員會召集人



### 堪稱台灣最早的畜牧業

早期台灣社會並無產蛋雞的引進，所以蛋類營養全來自鴨蛋。老一輩的台灣人在鄉間，常可看到一群又一群羽翼灰褐的產蛋鴨（褐色菜鴨），在剛收割後的稻田裡檢食掉下的碎稻，養鴨人家因此省了飼料費用。鴨群爬田過路又涉水，好比現代的野戰訓練，每隻產蛋鴨經操練如蛙人一般的體魄，進入鴨場之後產下健康的鴨蛋，可謂一舉多得。

產蛋鴨是台灣最早的畜牧業！一般本土傳統農家飼養雞、鴨、牛、豬、羊等貼補家用及逢年過節喜慶之用，只有鴨子有專業群居飼養。

時序推進，產蛋鴨的飼養環境，在穩定、健康、安全的基礎要求下，不斷的開發與創新。健康安全的鴨蛋，需要提供優質墊床、墊料、乾淨飲水、適當活動空間及通風良好的生長環境。當然還要有農民的愛心照顧，提供營養均衡的專用配料，才能有身強體健的健康母鴨，得以產下一枚又一枚健康的鴨蛋。

### 生鮮鴨蛋的後續加工處理

良好的原料蛋品質，是整個加工產品的靈魂所在。

飼養過程做好防疫管理，配合營養完全的飼料，再加上農民勤勞專業的管理，所產下的鴨蛋才能進階轉化成為另類美味佳餚。

按蛋殼質地不同，響脆差異，挑選分級！判斷出適合做皮蛋、鹹蛋、或鹹蛋黃，甚至經由組合創造無蛋型



鴨子散步。



鴨蛋揀選。



鴨蛋加工-浸漬。



鹹鴨蛋包裝。

的蛋料理，如三色蛋、高纖低膽固醇重组蛋黃等。季節的變化，牽動了加工品的成功率高低，所以飼料的調配者實是一門深奧技術，正所謂「要怎麼收穫必先那麼栽」！

### 品質管控攸關商品流通的成效

「品」為三口合一，即為三人以上異口同聲認可！而「質」則是消費者斤斤計較的銀兩。所以好的產品要稱得上人人稱讚的好品質，就要做到健康安全又物美價廉，創造庶民經濟，人人消費得起的社會普世價值！

鴨蛋製品如皮蛋、鹹蛋，可以在蛋殼無破裂的情況下，經過加工技術的處理，保存蛋本身的營養價值。不需使用保溫設備，節能又減碳。搬有運無，滯銷收藏。調節供需，避免量多價賤又傷農。所以可以隨時提供完整的營養補充，創造世界無國界，村村相連的供應鏈。

### 鴨蛋產品的選購提要

古時候人們稱鴨蛋、鴨肉有“毒”！這個誤解對產業發展的影響達數十載。

鴨蛋含鈣量高，鈣能抑制血小板的凝聚，所以身上有傷口時會影響復原的時間。一吃鴨蛋、鴨肉，傷口處會有疼痛現象，因此誤以為有毒性反應。換個角度思考，若是自己沒有察覺的傷口，只要一吃鴨蛋即可感覺疼痛部位，就醫檢查治療，也算是一種自我檢視的好方法。平常身體無恙時，可補充、提升免疫力及男性所需微量元素。

市面上有非常多的蛋類品牌，標榜產品經過挑選、洗選、分級，或是強調CAS、有機、履歷驗證，不勝枚舉，唯獨看不到生鮮鴨蛋身影！目前只有向鴨農或加工公司可購得鴨蛋產品，在選購的便利性，算是鴨蛋產業需強化的進步空間。

近年來，行政院農業委員會及財團法人中央畜產會，對皮蛋有了CAS及生產履歷的驗證加持，為消費者做好安全把關。外銷業者更進一步取得國際ISO22000驗證及伊斯蘭教食品認證，讓鴨蛋加工品可以打開海外市場，成為產業界的台灣之光。

CAS皮蛋的pH值達9.5以上，是為優良鹼性食品，可避免腸胃過酸，為腸胃環保盡一份力。燙熱可切片，可涮、可入湯，亦可成為火鍋配料。由於皮蛋的鹼性作用，餐桌上的蛋白更顯滑嫩，蛋黃香醇好口感，甚或快炒三杯，無可言喻之Q嫩，實在好味道。

### 鴨霸人生，與鴨為伍的獨白

記得小時候，筆者大約十歲，二弟七歲吧！晚上跟父親睡在鴨母寮的半隔層，到了約四點左右起床，父子三人一同撿鴨蛋。看著柱子旁一窩窩的鴨蛋，一手接一手的撿，提到存放處再登梯而上，補眠至天明。從此在我的人生歲月裡，與鴨蛋結下超越三個世代的緣，是圓滿也是幸福。

時至今日，由早期的稻草堆，及煮雞魚飼養，到現在的完全飼料、高墊床、稻穀墊料、產蛋箱設計等，進步不少。

由於生活品質要求的提升，產蛋雞的引進，以潔白軟嫩的品質與口感替代了生鮮鴨蛋的市場，使得鴨蛋幾乎全數轉為加工產品。鴨蛋加工製品不僅是美食，更具外銷競爭力，賺進外匯，成為福國利民的一大產業。

20幾年前，台灣幾位前輩成功製造不加鉛皮蛋，拓展外銷美國、加拿大、日本、巴西市場，替鴨蛋加工製品開啟了外銷世界的大門。



筆者在18年前也加入外銷，靠著追根究底的精神，陸續研發了製造保存技術，讓熟鹹蛋、鹹蛋黃、鴨蛋捲得以常溫運送，並有良好保存期限，使得外銷量逐年提高，創造了近億元產值，可謂小兵立大功。



↑蛋鴨。



# 手作趣 一起來玩皮

Lemon peels

文/施素蘭



不知何時養成的習慣，每當吃到對味的水果，總會仔細地把將清洗乾淨、曬乾，找個空地或不用的杯子安頓它們，窗邊的小盆栽及這棵大樹就是這樣來的。望著這棵腰圍20公分、佈滿長刺的樹幹、三四月開著小白花、鳳尾蝶喜歡來此暫住的大樹，仍不知它的芳名？何時栽種？望著，等著，約莫又過了五六年，終於結果了，數數100多顆，原來它是檸檬樹！年輕檸檬樹所結的果，汁少、皮香且厚，輕輕一摸，清香四溢，愛極了。

很喜歡檸檬的淡雅馨香，請客或盛產季節，總會買一袋檸檬回家，泡杯檸檬汁迎賓，或裝入製冰盒成檸檬冰，日後做果醬或烹調料理都是美味升級的秘密武器。檸檬不只汁好喝，佈滿精油的檸檬皮也千萬別錯過。



## 檸檬酒

這款仿自義大利檸檬酒的做法，新鮮檸檬是關鍵，「時間」是魔法，三個月醞釀過程，總有一絲絲王寶釧苦守寒窯十八年的感覺，寶釧小姐等的是郎君，我等的是美味。琥珀色的檸檬酒，香甜順口，餐後一小杯，解除大餐後的油膩感，滿口芳香。等待真的是一種難以言喻的幸福。



**材料** 檸檬皮：10 顆 水：300 ~ 450 ml  
伏特加：1 瓶 (1000ml) 冰糖：300 ~ 450 g (甜度可隨意增減)

**做法**

1. 削下檸檬皮。(Tips: 盡量不要削到白色薄膜，白色薄膜是苦澀原因之一。)
2. 倒入伏特加1瓶，置於陰涼處45天。
3. 45天後
4. 水加熱將糖溶解，放涼備用。
5. 過濾做法2檸檬酒內的檸檬皮及殘渣。(Tips: 咖啡濾紙是不錯的小幫手)

混合過濾後的檸檬酒及糖水，再度放入密封罐內，置於陰涼處，再等45天就大功告成。

**貼心小叮嚀** 飲用前放冷凍庫冰凍一下，風味更獨特。

## 清新去角質霜

Lemon peels



檸檬皮清香迷人，我總會趁著陽光普照的日子，仔細削下檸檬皮，曬乾，再用食物調理機磨成細粉裝罐收集起來。做過日光浴的檸檬皮粉，可直接裝進茶包當衣櫥或鞋櫃芳香劑使用，或烘焙餅乾小點心，灑點兒檸檬皮粉，口感會更多層次。

檸檬皮含豐富天然檸檬精油，具收斂毛孔、去油及淨化功能，優格含天然的乳酸，能促進肌膚新陳代謝，兩者相結合，喚醒肌膚好光采。

**材料** 原味優格：1 大匙 (15g) 檸檬皮粉：適量

**做法** 原味優格與檸檬皮粉攪拌均勻即可。

**用法** 臉部洗淨後，取適量塗在臉上，輕輕按摩，15分鐘後沖洗乾淨即可。

**貼心小叮嚀**

1. 天然材料請少量製作，並置於冰箱內冷藏保存。
2. 檸檬皮盡量不要削到白色薄膜，食物調理機才容易打成細粉。

### 好天嘛著積雨來糧

陳如舜

從小父母常對我們說「好天嘛著積雨來糧」，當時年幼，對這句諺語不甚瞭解，只曉得父母給我們的零用錢，除了購買文具紙張等必須學用品之外，盡量把餘錢存下來，學期註冊時，貼補部分費用開支。

「好天嘛著積雨來糧」這句諺語，是長輩們最常用來隨口訓勉晚輩的話語。簡單地說，平時要努力累積財富糧食，除了正常開銷費用外，應將多餘的財富糧食積存，遇到特殊情況時，可以解困應急，或是備而不用。

這句諺語，廣義的解釋，又可以從三方面來談。①學識的累積：平時多看書、多讀報，遇到考試（升學考試、就業考試、國家考試）時，不用臨時抱佛腳，可以旁徵博引，獲得高分，容易被錄用。②財富的累積：生意或耕作所得的成果，除了因應例行的花用，盡量儲存，以備未來遇到生意不好、耕作歉收時，能平安度過危機。③心靈的累積：平時多燒香拜佛，上教堂禱告、祈福，布施做善事；等，心裡自然踏實而愉悅，就算遇到急難，也能不慌不忙，冷靜處理應對，正所謂積善之家必有大福。

總之，要懂得善用這句諺語備而不用，不謂謂積善之家必有大福、知識、心靈的廣大累積，對經營自己與人生的美意，平時多做些財富、知識、心靈的廣大累積，對經營自己與人生的美意，必有莫大的助益。最大的福慧，總是給予有所準備的人。

## 甘醇味噌教學講座

在爆發一連串的食品安全危機報導後，消費者開始思索自製調味料的可能，其中味噌也是熱門選項之一，目前也較少人會自己動手做。味噌是以黃豆為主要原料，而黃豆營養價值高，含豐富蛋白質、維生素B群...等。在製作上是由黃豆、米麴及鹽的混合，再經由時間的發酵而成熟，是一種營養、健康的發酵食品，大多應用於家常料理中，增添食材美味。

本次講座將邀請賴秋月老師親臨指導，包含介紹食材及如何自己製作天然、無人工添加物之味噌，課程因受限於場地及設備等因素，老師採現場示範教作味噌的步驟及味噌涼拌料理。課後贈送學員米麴及黃豆各100g，約可製作味噌完成品約300g，讓學員課後回家自己動手體驗。

- ▶ 活動費用——每場次400元
- ▶ 上課地點——台北市忠孝東路一段10號三樓會議室
- ▶ 報名電話——請利用辦公時間洽詢，上午9:00~12:00 下午14:00~17:00  
02-2394-5029 分機：31、30 吳敏芳或許鈴蘭小姐

- ▶ 報名方式——
1. 講座每場次32人，未滿24人將採不開班或併班。
  2. 參加者，請先以電話確認、報名→並於三天內至郵局劃撥報名費即可，收據不需傳真，但請於劃撥單空白處註明：參加者姓名、會員編號、主題、時間及活動通知採電子信箱者須註明。
  3. 報名繳費後，概不受理退費；活動通知單於活動前一週寄出。

姓名	會員編號
聯絡電話 (日)	(行動電話)
郵寄地址或電子信箱請擇一填寫：	
活動通知方式 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
請勾選參加之主題時間 <input type="checkbox"/> 第一場次：103年4月8日 (週二) 14:00~16:00 <input type="checkbox"/> 第二場次：103年4月10日 (週四) 14:00~16:00 <input type="checkbox"/> 第三場次：103年4月11日 (週五) 14:00~16:00	
繳費方式	郵政劃撥：19454231 戶名：財團法人台北市瑞公農業產銷基金會