

焦點事件, 產業動態

這顆蛋黃挾不破 桃米自然農業雞舍不會臭

POSTED ON 2018-04-10 BY PULILIFE



【柏原祥 / 埔里報導】埔里桃米地區青農推行自然農業，並推出「有雞吃蟲」品牌，以廚餘飼養黑水虻，當作蛋雞的優質蛋白質來源，並以微生物混合黃土打造雞舍的床，雞舍乾淨通風無臭味，自然發酵的雞糞還能回收利用種菜當肥料，所生產的雞蛋特別結實，可以用筷子挾起而不破裂。

桃米社區不但以生態遊程聞名，近年來社區也有青農推動自然農業小有成果，青農廖健棠對養雞相當有興趣，擷取各國自然農業經驗，認為桃米也可以養健康雞，以量化科學打造雞舍、產蛋箱、棲木、飼料盆，只要雞隻健康成長，自然能生產優質雞蛋與雞肉。



廖健棠等埔里青農打造的自然農業雞舍幾乎聞不到臭味，雞隻自在的奔跑成長。(柏原祥 攝)

大埔里@報
093-310-2616



紙教堂自然農業農場以微生物混土製作雞舍的「床」，發酵過程中溫度會升高，這能幫助雞隻禦寒，也能分解雞糞臭味。（柏原祥 攝）



紙教堂自然農業農場以微生物製作雞舍的「床」，發酵過程中溫度比起室溫還高，能幫助雞隻禦寒。（柏原祥 攝）

走進廖健棠的雞舍，幾乎聞不到傳統雞舍的惡臭，甚至還能聞到隱約的青草芝麻香，即使外頭冷風颯颯，通風良好的雞舍土地卻傳來陣陣暖氣，廖健棠指出，讓小雞不怕寒冬的秘密武器是4號微生物鋪床，製作過程就可感受到微生物因發酵衍生的熱能，最高溫甚至可達60至70度，但是為避免溫度太高造成微生物自殺，50度前就必須翻堆讓牠們換氣降溫。



廖健棠等埔里青農打造自然農業雞舍，蛋白質來源是黑水虻幼蟲，牠幾乎什麼都吃，是絕佳的分解者。(柏原祥 攝)

而雞隻的蛋白質來源是黑水虻的幼蟲，牠是一種食腐昆蟲，可以吃各種爛果爛菜、廚餘、屍體、禽畜糞便等生質垃圾，而且幼蟲本身蛋白質含量高，聯合國糧農組織也有一份「可食用昆蟲報告」，黑水虻是報告內其中的物種，適合動物食用，而幼蟲吃完的食物殘渣與糞便還是很好的有機肥。



廖健棠等埔里青農打造自然農業雞舍，蛋白質來源是黑水虻幼蟲，牠幾乎什麼都吃，是絕佳的分解者。(柏原祥 攝)

棲木作用則在於，係因雞晚上睡覺時習慣尋找高處休息，才会有足夠的安全感；而設計稻殼鋪床的產蛋箱，則是考量母雞生蛋時喜歡在隱蔽安全的地方產卵，母雞要生蛋時會自己跳進箱子裡面，稻殼可以保護雞蛋不易碰撞破裂，也可保持雞蛋乾淨，而小雞的飼料除了糙米之外，還會餵竹葉和蛋黃，讓小雞可以長得頭好壯壯、腸胃健康。

自然農業技術生產的蛋黃、蛋白、蛋清分明，蛋黃甚至還可以直接用筷子夾起而不破裂，廖健棠表示，自然農業生產的雞蛋就是不一樣，它是順應雞的習性及自然之道的天賜好物。

