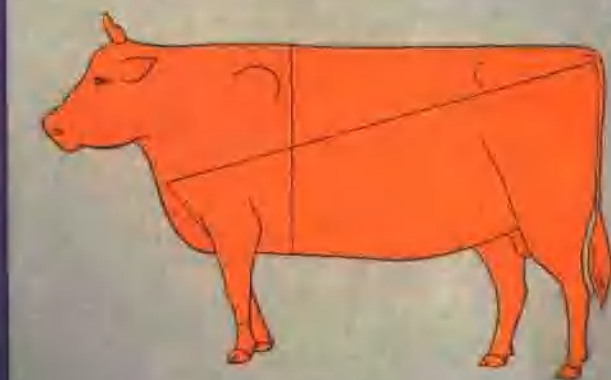
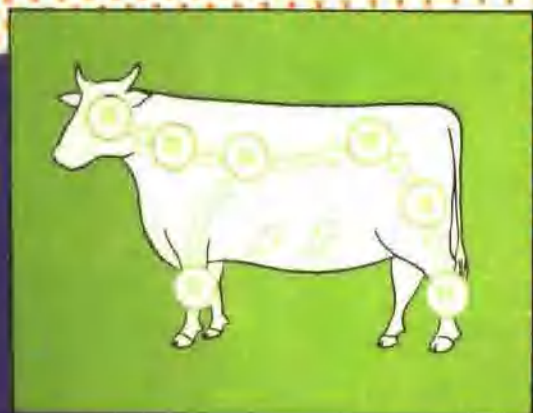


高度飼養肉牛的實際方法

肉牛肥育新技術

農漁協會編著



肉牛肥育新技術

作 者 農漁協會
發行人 林 輝 慶
出版者 武陵出版社
社 址 台北市新生南路3段19巷19號
電 話 7037329 • 7040730
郵政劃撥 0105063-5
印 刷 者 建興印刷廠
裝 訂 者 忠信裝訂廠
登 記 證 局版臺業字第1128號
初 版 中華民國七十五年七月

版權所有 • 翻印必究

定價 200 元

• 缺頁或裝訂錯誤可隨時更換 •

SUNNY BOOKS

肉牛肥育新技術

農漁協會編著

武陵出版社印行

序 文

最近的農業型態有了極大的轉變，由過去以稻米為中心的農政，轉變為現今的綜合農政。

談到農業，一言以蔽之，就是以土地為基礎生產食品的產業，當然以稻米為主要支柱。然而由目前的情勢看來，似乎已不再只依賴稻米一項產業了。

那麼究竟應付對策為何呢？

這個問題可說關係重大，並非輕易就能解決的。

在現今時代中，有關肉牛的養育問題，究應採取何種方法才能有效培育出健壯的牛隻呢？本書中就此問題有詳細的介紹。

只要有一塊土地，有幾頭牛隻，任何人都想開一個農場，自己當起老闆來。

但是有幾個人真正懂得經營的方針呢？與其獨自摸索，不如找尋一個正確的方向，站在客觀的立場做明確的判斷，本書即在指引有心務農的人一條正當的道路。

有關技術方面的問題，本書亦採深入淺出的說法，以使每位讀者都能一目瞭然。總而言之，從事一件工作，絕不能囫圇吞棗，敷衍了事，必須掌握住自己經營的方針、正確判斷，這種態度是很重要的。

但願本書對於肉牛培育經營的人們能有所助益，並希望各界批評指教，筆者不勝感激。



目 錄

一、肉牛經營的關鍵·····	11
1. 日本肉牛消費之特徵·····	12
2. 日後肉牛生產狀況·····	15
(1) 供不應求的生產·····	15
(2) 生產方向有二途徑·····	16
3. 架子牛肥育時，肉質方爲其關鍵所在·····	19
(1) 架子牛肥育的產生背景·····	19
(2) 威脅架子牛肥育的乳牛肥育·····	23
4. 爲確保素牛，故壯齡肥育無法實施·····	26
(1) 出售的素牛品質不均·····	26
(2) 週轉率佳，但乏經濟效益·····	28
二、作架子牛高度肥育可得厚利·····	31
1. 架子牛高度肥育究竟是何種方法·····	31
(1) 架子牛肥育及壯齡牛肥育的組合·····	31
(2) 肥育至二十五—三十月齡·····	33
2. 重肉質以高價出售·····	34
(1) 肉質的目標爲上肉、極上肉·····	34
(2) 好的肉質是體重五五〇公斤以上·····	35
(3) 才好肉質，需花費時間·····	39
3. 架子牛高度肥育的獲利處·····	43
(1) 以低成本高售價的原則來謀取利潤·····	43
(2) 以肉質而非增重速度定勝負·····	48
(3) 飼料費比率大，便能有利潤·····	50
(4) 可削減雜費的支出·····	51
4. 賴複合經營生存的架子牛高度肥育·····	52

三、架子牛高度肥育時的發育觀點……………55

1. 肉牛的發育原則……………55

(1) 從牛最重要的部分開始發育……………55

(2) 牛會抵制在肌肉內的脂肪……………57

2. 牛的發育分為五個階段……………59

(1) 發育期與正式肥育期……………59

(2) 發育期可分為三個階段……………60

(3) 正式肥育期分為二個階段……………63

四、肉牛的营养及飼料的給予……………67

1. 營養的基本知識……………67

(1) 構成身體的營養成分……………67

2. 所需的養分和飼料……………70

(1) 飼養標準的計算法……………70

(2) 應給肉牛何種飼料……………73

(3) 飼料調配的考慮方法……………78

(4) 混合飼料的性質……………83

(5) 混合飼料的給予量……………85

(6) 濃縮飼料與粗飼料的關係……………87

(7) 實際的調配法……………89

(3) 對市售的混合飼料看法……………92

4. 飼料給予計劃的方法……………94

(1) 各生育時期的給予計劃……………94

(2) 每天給予量的計算法……………97

5. 改善飼料消化的方法……………100

6. 不可使用荷爾蒙劑……………102

7. 體重測定的方法……………104

(1) 從胸圍測定體重的方法……………104

(2) 從胸圍和體長推算出的方法……………106

五、發育時期的飼養法	111
1. 發育時期的技術重點	111
2. 子牛引進法	115
(1) 關於引進的想法	115
(2) 應選擇何種牛	119
(3) 引進之初的管理	132
3. 發育期間不宜過度急求其肥胖	134
4. 粗飼料在育成期以質爲重，在鍛鍊期則以量爲重	136
5. 給予飼料的方法	137
(1) 一方面觀察增重的情形，一方面給予飼料	137
(2) 粗飼料爲主食，濃縮飼料是副食	139
(3) 改變飼料的注意事項	143
六、正式肥育時期的飼養方法	155
1. 正式肥育時期的技術重點	155
(1) 分成三個時期來設想	155
(2) 依靠濃縮飼料的肥育	156
(3) 克服牛群因炎熱的夏季而產生懶洋洋的情況	157
2. 飼料給予的方法	158
7. 日常的管理	150
(1) 重要的日常觀察	150
(2) 熱比冷更須注意	152
(3) 飼養的牛舍簡單即可	149
6. 以群養的方式來判定牛的素質	144
(1) 以群養的方式，淘汰落伍的牛	144
(2) 淘汰牛的判斷法	148

(1) 濃縮飼料的給予量要充足	158	5. 日常的管理	177
(2) 粗飼料主要在供應牛體內的纖維素質	161	(1) 關於防暑對策方面，所必須注意的事項	181
.....	161		
(3) 給予飼料的次序	162	(2) 保養的方法	183
3. 增重期的飼養法	164	(3) 沒有割蹄的必要	185
(1) 馴育期最重要的工作，就是觀察	164		
(2) 增重期的飼料給予方法	166	七、採用架子牛高度肥育的經營	187
(3) 在牛的體重五〇〇公斤時，業者所做的判斷	167	1. 飼養十一頭牛，出售五頭的方式	187
4. 肉質改善期的飼養方法	169	(1) 每年出售五頭的架構	187
(1) 在體重五〇〇公斤的時候，才會有食慾停滯的現象	169	2. 關於利潤的看法	192
(2) 加速完成時期的飼料給予方法	170	(1) 即使是很簡單，也一定要做記錄	192
(3) 相當適合於完成期的大麥	172	(2) 飼料費的比率愈高，收益就愈好	193
(4) 對完成期的判定與是否有出售的判斷	172	(3) 要巧妙的利用剩餘勞力	195
		(4) 賺錢與虧損的六條分歧點	196

3. 關於確保飼料的做法	198
(1) 積極利用自給飼料	198
(2) 粗飼料的自給程度是如何	203
4. 牛舍需要什麼的設備	204
(1) 育成舍的構造與設備	205
(2) 成牛舍的構造與設備	211
附錄：牛的屠體交易規格	216
1. 適用條件	216
2. 規格	217
(1) 最低重量	217
(2) 外觀	222
(3) 肉質	231
(4) 等級外品	239
附表：肉牛的肥育曆	卷末 1
附表：主要飼料的養分一覽表	卷末 16

一、肉牛經營的關鍵

爲了肥育牛隻，以得取利潤，必需了解一些基本條件。例如，作牛隻肥育時所需的經費項目爲何？經費數額之多寡？經費如何運用？

若要是有所盈餘，在牛隻賣出時之費用，需比購進架子牛及飼料費等開銷的金額多。出售金額高而經費少，則利潤回收就多，應如何作方能達到此種理想呢？

關於牛隻之飼養，及所用飼料等，應如何考慮才恰當呢？

肉牛的肥育，是否今後仍將持續下去？是否會愈益盛行？應自何種觀點去看進口之牛肉？而國內牛肉的產量，究竟數額有多少？爲了供應肉品市場之需求，有多少牛隻橫遭屠殺？究竟國內還有多少牛隻，是在以供此需求爲目的，正在積極生產中？……

另外，在肉類市場上，那一類的牛肉，才能賣得高價？又爲了達此目的，在牛隻的肥育上，應實施怎樣的方式？

但是，如此作是否真能得到預算中的利潤呢？在牛隻肥育的整個過程中，嚴格說來，獲得利潤最多的，究竟是在那一個部分？欲提高更多的收益，應該如何作呢？倘若在自己家中實施，應

係何種肥育法呢？實行的可能性如何？是否有施行的必要呢？

綜觀以上資料，所得之總結如下：使用何種架子牛？採用之飼育方法？肥育牛隻至何種程度？所用畜舍的型式如何？飼料的種類及數量？為達最佳肉質，需飼育多少天數？經費若干？收益又會如何？是否在自己房舍中便可有所成效呢？

由此看來，我們了解到，僅肉牛肥育一事，便需甚多條件之配合，若稍有疏忽，一切的經營，便將有所缺憾，而無法達到預期效果。（註：架子牛是斷奶後擺在架子上準備出售的小牛）因此，我們以這些條件為前提，一一予以考慮，在今後肉牛肥育經營上之關係。

1. 日本肉牛消費之特徵

世界上牛肉的總消耗量，大約為三三〇〇萬噸，而且佔食肉消費總量的大部分，差可與之相比的是豬肉的消耗，其消費量也約有二八〇〇萬噸。

在另一方面，日本的食肉消費狀況，近來不斷地昇高，已達到約一二〇萬噸，其中牛肉的消

◆ 放牧中的牛群



費量，僅占十七萬噸，豬肉則占五十三萬噸，雞肉為三十五萬噸，亦即顯示，日本的牛肉消費，比起歐美各國，在食肉消耗中，比率要低得多。

推其因由，實在不勝枚舉，然其最直接的因是，日本的國民總生產額，雖高居世界第二位，但事實上，其國民所得，却仍是十分低迷。由此可知，日人在物質生活上，要比歐美各國的層次低些，但可想而知的是，只要今後國家經濟力量繼續提昇，國民所得水準增高，自世界的消費動向看來，牛肉的消費也必定增多。

由日本食糧消費的實際情況顯示，日本人嗜好的食品內容，已由澱粉類轉為動物蛋白質，又有一部分發展為維他命食品，且正迅速地朝此方向變化中。在食肉的需要上，每年的消耗量也正在增加中，質量方面也力求品質提高和美味。

日本人在牛肉的食用上，與歐美各國有著特殊的差異，例如，在牛肉的運用上，日本人大部分以之為火鍋料理食用。且在肉質的要求上，也有其獨特的品味，因為歐美各國以牛肉為主食，對牛肉的要求，便是脂肪少而味淡的赤肉，但日本以之為火鍋食品，故需脂肪多且味濃的肉品較為合適。因此此種肉

適合火鍋用，品質最精良的大理石紋牛肉



，在日本的牛肉市場上，可賣得較高的價錢，總之，牛肉在日本人的生活中，還堪列奢侈品之流，故要求其味之濃烈，也正因為如此，在日本的牛肉消費上，無法以進口的牛肉來取代。

最近較受歡迎的肥育過的乳牛肉，便是增長其年齡，而使體重增至五〇〇或六〇〇公斤，才屠宰出售的，其目的也是要使其脂肪增多，以適於當作火鍋專用的肉品之故。

但在另一方面，有一個很顯著的動態是，消費大眾對於牛肉的嗜好，事實上已由酷食味鹹之肉品，逐漸傾向淡味之肉質。

食肉的消耗量不斷增加，目前已達到一百二十萬噸之多，其中以豬肉占大多數，其次為雞肉，再次為牛肉。在豬肉方面，一般消費者要求的是脂肪少而赤肉部分多者，就消耗的增加率而言，以雞肉占鰲頭，造成此種消費結構的理由，可能以雞肉及豬肉的價格低廉，為消費大眾食用量高的最大原因。

對於較少吃肉的人來說，味濃而鮮美是最必要的條件，然而連續食用這類的肉品，易使人感到厭膩，故不宜於大量取食，亦即味道較淡薄之食物，即使每日攝食，亦不致使人嫌膩，稻米就是最好的例子，這也許是豬肉及雞肉，消耗量較大的原因之一。當然這種現象的造成，和國民所得的數額，也有相當大的關連，為此對食用牛肉的要求，便易偏重於味道濃而肉質精良，而對消費量大的豬肉和雞肉，在肉質的要求上，便傾向於品味較淡者。

設若我們更進一步來探究牛肉在國內消耗的情形，將會發現高級生鮮食用牛肉的消費，雖然並沒有激增，但加工後出售的消耗量，正在急速增加，乃是其最大的特色。相對地，生鮮的食用肉，近年來的動態，保有一定的狀況，這雖可說是其價格較昂貴的關係，但其生產量不足，才是最切要的因素。推其緣由，小牛的生產量毫無增加，應為其基本原因。因此，和牛肥育農家與其憂慮生鮮食用牛肉消耗量無所提昇，倒不如擔憂小牛的生產量不足，才是最真實的。

和牛肥育農家不論是自和牛資源的狀況，或是供應消費者需求的情形來看，目前應考慮的，不是牛肉的增產，而應是和牛所產的高級肉質的問題。關於大量生產方面的問題，由雄乳牛的肥育來責成，換言之，目前最重要的關鍵，在於儘量抑制足以與乳牛肉競爭的肉類產量。

2 日後肉牛生產狀況

(1) 供不應求的生產

接著，我們來看看牛肉生產的實際情況。

在前面已經談過，高級生鮮牛肉的消費量，大致上有一個固定的數額。若所有的業者，均企圖以和牛來供應牛肉市場的大量需求，後果必會不堪設想，如此一來，非但牛肉的價格會昇高，連子牛的身價也將隨之暴漲，於是子牛生產的經營，亦必急驟地增加，設若無法快速地激增子