

最新田螺養殖法

孟平 編著



最 新 田 螺 養 殖 法

孟 平 編 著

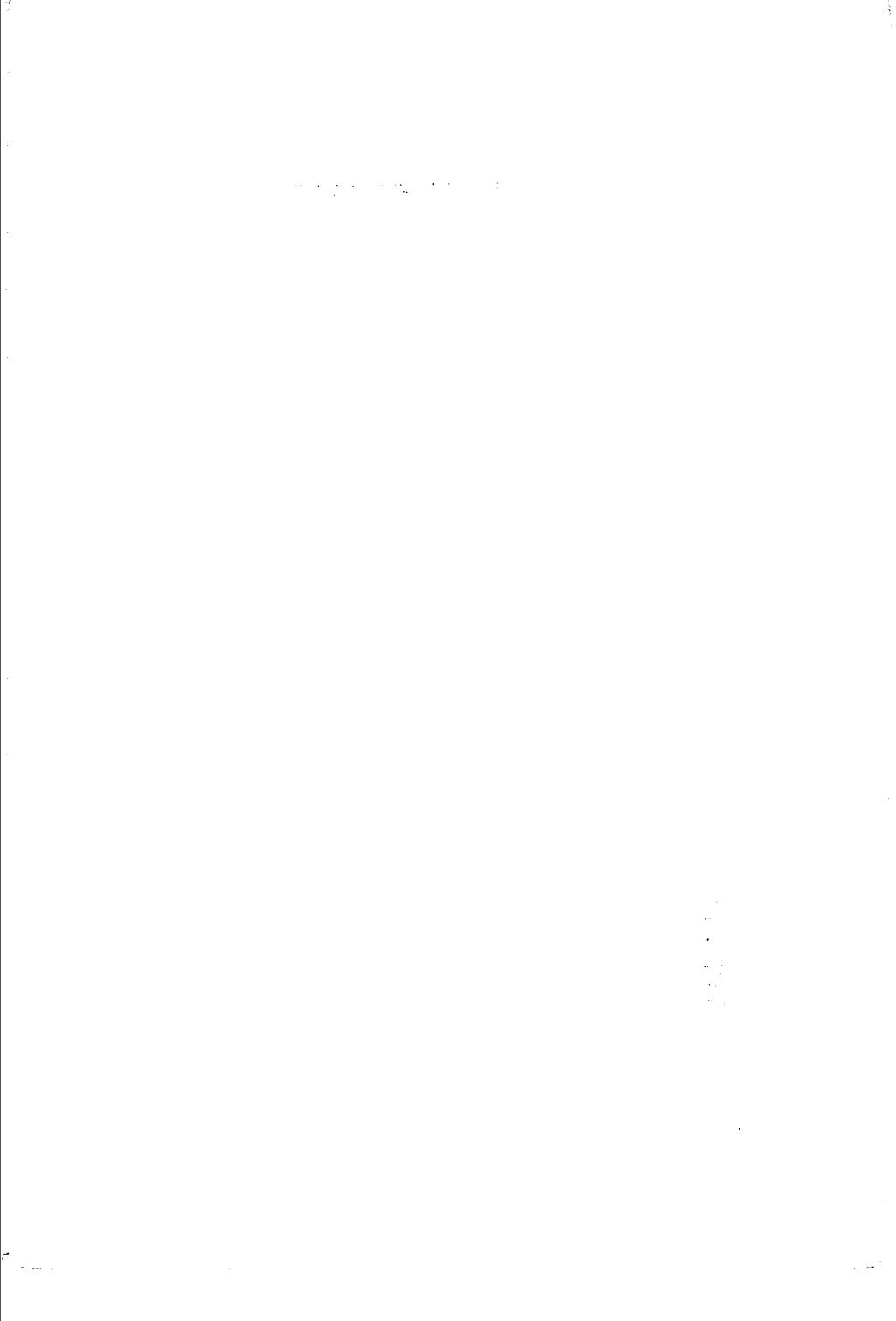


前　　言

在我國農村經濟面臨重大轉變的今天，農村的各種副業，也在開始轉變，除了養豬、養牛、養魚之外，有關利用水田養殖泥鰍、田螺，也是當前應當興辦副業之一種。

目前本省養殖田螺的經營，並未開始，農民也無此習慣，但是田螺的商品價值很高，產量增加迅速，經營時間很短，即可獲得較高的利潤。因此，本書的問世，若對養殖田螺有所幫助，則感幸甚。

孟平謹識



目 錄

| | | |
|------|----------|---|
| 第一章 | 田螺的特性 | 一 |
| 第二章 | 分佈與歷史 | 一 |
| 第三章 | 田螺的各器官名稱 | 一 |
| 第四章 | 田螺的種類 | 一 |
| 第五章 | ① 長田螺 | 一 |
| 第六章 | ② 大田螺 | 一 |
| 第七章 | ③ 圓田螺 | 一 |
| 第八章 | ④ 小田螺 | 一 |
| 第九章 | 生活與習性 | 二 |
| 第十章 | 養殖的設施 | 三 |
| 第十一章 | 選擇適當地點 | 三 |
| 第十二章 | 4. | 三 |
| 第十三章 | 3. 2. 1. | 四 |
| 第十四章 | 1. 4. | 六 |
| 第十五章 | | 七 |
| 第十六章 | | 六 |
| 第十七章 | | 四 |
| 第十八章 | | 四 |
| 第十九章 | | 二 |
| 第二十章 | | 一 |

2.

| | | | | | | | | | | | | |
|------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| 水溫 | 水質 | 土質 | 氣候 | 其他條件 | 造池 | ① | ② | ③ | ④ | ⑤ | ⑥ | ⑦ |
| 一 | 一 | 一 | 一 | 一 | 一 | 一 | 一 | 一 | 一 | 一 | 一 | 一 |
| 三 | 三 | 一 | 一 | 一 | 一 | 六 | 六 | 六 | 六 | 五 | 五 | 八 |
| 一一 | 一一 | 一 | 一 | 一 | 一 | 七 | 七 | 七 | 七 | 六 | 六 | 一 |
| 水池面積 | 畦畔的利用 | 水路的製造 | 沼地的利用 | 烟地的利用 | 水田的利用 | 池床與床土 | 水池與床土 | 水路的製造 | 沼地的利用 | 烟地的利用 | 水田的利用 | 池床與床土 |

第三章

3. 2. 1.

| | |
|-----------|----|
| ⑨ 其他 | 三二 |
| 所需材料 | 三二 |
| ① 水田利用的場合 | 三二 |
| ② 烟地利用的場合 | 三三 |
| ③ 沼池利用的場合 | 三六 |
| 養殖計劃 | 三九 |
| 養殖計劃的建立 | 三九 |
| 田螺種苗的入手 | 四一 |
| 食餌 | 四四 |
| ① 直接餌料的種類 | 四六 |
| ② 給餌量 | 四六 |
| 給餌方法 | 四七 |

7. 6. 5. 4.

| | |
|--------|----|
| ⑤ 給餌次數 | 四 |
| 成長與放養量 | 四七 |
| 運出時期 | 四九 |
| 保留 | 五一 |
| 產仔 | 五一 |
| 田螺的雌雄 | 五六 |
| 水的管理 | 五七 |
| 季節 | 五八 |
| 水溫 | 五六 |
| 底土的狀況 | 六〇 |
| 排水 | 六一 |
| 水質 | 六一 |

第四章

| | | |
|-----------|----|----|
| 1. 章 | 9. | 8. |
| ⑦ 災害對策 | 六三 | 六三 |
| 撈取田螺的方法 | 六三 | 六三 |
| ② 撈取時期 | 六三 | 六三 |
| 外敵與防止對策 | 六五 | 六五 |
| ① 外敵 | 六五 | 六五 |
| 防止對策 | 六八 | 六八 |
| 一年間的管理 | 七三 | 七三 |
| 管理上的注意點 | 七三 | 七三 |
| ① 適宜的溫度 | 七三 | 七三 |
| ② 水土的管理 | 七三 | 七三 |
| ③ 氧氣缺乏的對策 | 七三 | 七三 |

(4) 藥害的防止 七四
管理的圖說 七五

第五章

2.

經營與流通 七六
採算的計劃 七七

生產的計劃 七七
販賣的計劃 七八

運出的計劃 七八
七九

其他作物的併育計劃 八〇
八一

第六章

1.

烹飪與加工 八二
八三

串田螺 八三
八四

田螺湯 八三
八四

葱燒田螺 八三
八四

田家樂 八三
八四

4.

3. 2. 1. 5. 4. 3. 2. 1. 2.

| | |
|---------------|----|
| 麵炸田螺 | 八六 |
| 鍋燒田螺 | 八六 |
| 紅燉田螺 | 八六 |
| 火烤田螺 | 八七 |
| 田螺養殖的前途 | 八八 |
| 專家們的意見 | 八八 |
| 田螺的成份 | 八九 |
| 養殖田螺與水中微生物的繁殖 | 八九 |

| | |
|-------------|----|
| 2. 1. 田螺養殖 | 八一 |
| ① 鐵（錳）細菌 | 九一 |
| ② 藻類 | 九一 |
| 8. 7. 6. 5. | 九一 |

附錄(二)

| | |
|--------|------|
| 田螺之養殖 | 余廷基著 |
| 怎樣養殖田螺 | 九四 |
| 余廷基著 | 一二六 |

• • •



第一章 田螺的特性

1. 分佈與歷史

人類和田螺發生了結合關係，和農耕的開始有關。尤其是處於島國多山的地方，種植了稻子，便開始種植麥子，種了麥子，便要種植菜蔬、而在種植菜蔬的期間，去養殖田螺，以爲渡過冬季的生計，對於農家來說是很重要的事情。

種麥的環境不如種菜的環境適合於養殖田螺。在畦畔的狹路溝渠中使田螺過冬是最爲有利。在田畦與田畦相連之處，開上狹窄的排水溝。利用積水飼養泥鰌和田螺，使牠們一同過冬是最好的場所。

田螺對於人是有益而無害。牠專食藻類，有除草的功用。供人食用是很有貢獻。在地球上一億四千萬年以前中生代的地層中和五千萬年前新生代的地層中，都有田螺的化石存在。在我們人類還沒有出現以前，

田螺就早已在地球上棲息繁殖了。

圓田螺和大田螺在水田和池沼裏面散佈的很多，小田螺則散佈在溫暖的地帶。長田螺多半是湖中的特產。牠的生長期很長，有達到三年以上的。

2. 田螺的各器官名稱

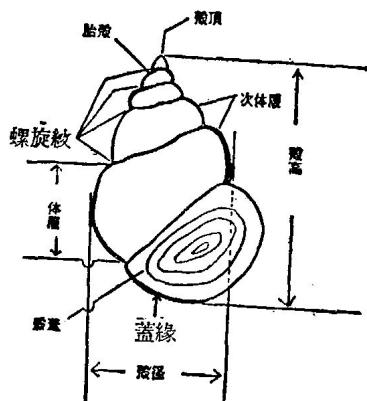


田螺體之各部名稱如左圖。田螺的螺層向外膨脹，螺旋紋很深。螺蓋呈黃褐色。稍現圓形。蓋的表面有如樹木年輪的螺旋紋。普通是5層到7層，有茶褐色的也有青紫色的。這乃是田螺的保護色。與牠所棲息地方的土地顏色相適應。田螺的頭向下垂，貝殼傾斜，觸角伸出體外。

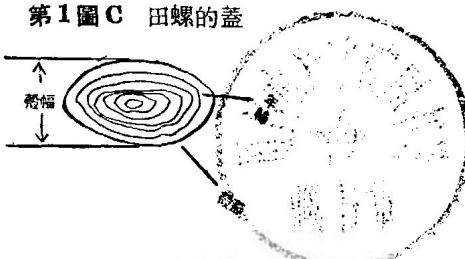
第1圖—A



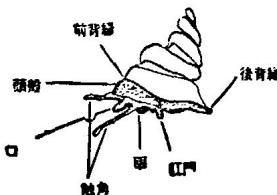
第1圖 B 田螺的外形稱呼



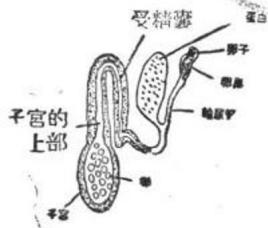
第1圖 C 田螺的蓋



一旦觸角觸到外物，立刻就收縮回去。殼頂有的容易腐蝕。是殼部最弱的部份。在捕捉或是搬運的時候，要特別注意缺損。一旦殼被破壞，便立即死亡。觸角在以口為中心具有一對。眼在



第1圖 D 田螺的生態



雌螺的生殖器

觸角後方。再向後便是肛門，具有入水管與排水管。口呈圓筒形。先端與水蛭的口部相似。食餌的時候，口的先端稍微動作，然後左右前後吮食吸取。運動多在夜間。因此攝取食餌，也多在夜間行動。貝殼向右迴轉。多呈卵形。殼的上方呈立角形，下方呈圓形。幼小的貝殼，多不堅固。殼的表面帶有綠色的和茶褐色的厚表皮。殼口的邊緣完整，有角質膜層。

3. 田螺的種類

現在可以食用的田螺有四種。

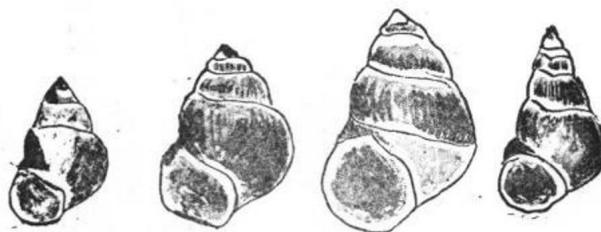
①長田螺 有細長的感覺，螺旋有七層之多。這種螺層好像階梯一般。螺仔胎兒比較大，殼有特殊的顏色。螺層的中央凹入。湖水中多產。

②大田螺 這是比較大型的田螺，抵抗力弱。環境條件不良或是氣氛不足，都易死亡。在有機物豐富的池沼、荷塘裏面，有殼徑達到40—

表 1 各種養殖上特性比較

| | 長田螺 | 大田螺 | 圓田螺 | 小田螺 |
|--------------------------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|
| 收 益 增 殖 難 易 堅 固 | × × △ △ | ◎ ○ ○ △ | ○ ○ ◎ ○ | △ ◎ ◎ ○ |

45 穰米，殼高達到 60—65 穰米的田螺。可以剝出大粒的肉身，肉質細嫩，可以用以煮成醬湯。此外有在殼的周圍伸出有角的田螺，與大田螺相似，稱之為角田螺。這不過是大田螺的一種變形而已。40 大田螺每次可產胎兒 30—40，胎兒呈算盤珠形狀。幼螺的貝殼有角，到了成螺的貝殼，便成為圓滑。上述的田螺，到了成螺是仍然像幼螺同樣的周邊上有角，所以



第 2 圖 田螺的各種外形