

王来有◎主编

# 鹅业大全

E YE DAQUAN



# 鹅业大全

王来有 主编



中国农业出版社

图书在版编目(CIP)数据

鹅业大全 / 王来有主编. — 北京: 中国农业出版社, 2012. 7  
ISBN 978-7-109-16985-2

I. ①鹅… II. ①王… III. ①鹅—饲养管理 IV.  
①S835.4

中国版本图书馆CIP数据核字(2012)第161027号



中国农业出版社出版  
(北京市朝阳区农展馆北路2号)  
(邮政编码100125)  
责任编辑 邱利伟

中国农业出版社印刷厂印刷 新华书店北京发行所发行  
2012年7月第1版 2012年7月北京第1次印刷

开本: 889mm × 1194mm 1/16 印张: 19.75

字数: 450千字

定价: 48.00元

(凡本版图书出现印刷、装订错误, 请向出版社发行部调换)

## —— 本书编写委员会 ——

主 编 王来有

副 主 编 王红光 高 月 杨秋凤

参编人员 王来有 王红光 高 月 杨秋凤 张玉柱  
边 革 陈 宁 王世泉 门德财 王占红  
李丰田 张兴会 全治国 赵艳娇 邹丽娜  
高景旭 王晓铭 栾新红

审 稿 张世伟 宋先忱 朱延旭

# 前言

鹅属水禽，食草、耐粗饲、抗病抗逆，是绿色和生态养殖的推荐畜禽种类之一。鹅产品丰富，鹅绒是高级服饰和家居用品的原料，鹅肉风味独特，为保健食品的新宠，鹅肥肝为世界三大美味之一。

中国是鹅的故乡，养鹅数量占世界总量的90%以上。中国鹅起源于鸿雁，与起源于灰雁的欧洲鹅外形大不相同。中国鹅昂首挺胸，有悍威，弯曲的长颈似一张弓，蓄势待发。中国鹅不仅数量庞大，而且养殖方式多种多样。

本书详细介绍了鹅科学的育种、繁殖、饲养和管理技术，系统的疫病诊疗和综合防治策略，先进的经营管理理念，现代化的屠宰加工程序等。另外，本书也重点强调了鹅品种资源的保护，家鹅的福利饲养以及行业标准等。

本书是辽宁省畜牧科学研究院部分科技人员参考大量国内外养鹅文献（在此向所参考文献的作者们致以诚挚的谢意）并结合自身多年的养鹅科研与生产工作经验，精心编写而成。因中国规模化养鹅生产和研究才刚刚开始，又没有太多的外来经验可以借鉴（因为世界90%以上的鹅在中国），也不能生搬硬套鸡、鸭的模式。因此，文中不当之处，敬请读者批评指正。

编者

2012年1月

## 前言

## 第一章 鹅业概述 /1

- 第一节 鹅业发展简史 /1
- 第二节 鹅产品种类及市场需求概况 /3
- 第三节 推动我国养鹅产业化发展的长效机制 /8
- 第四节 我国台湾养鹅业发展历程和经验给我们的启示 /11

## 第二章 鹅的品种资源 /15

- 第一节 鹅的品种 /15
- 第二节 我国鹅品种资源保护现状 /44
- 第三节 鹅的育种 /54

## 第三章 鹅的生理形态与生活习性 /79

- 第一节 鹅的解剖生理基础 /79
- 第二节 鹅的身体外形特点 /88
- 第三节 鹅的生活习性 /89

## 第四章 鹅的繁殖 /91

- 第一节 鹅的配种 /91
- 第二节 鹅蛋的形成和构造 /94
- 第三节 种蛋的孵化 /95
- 第四节 雏鹅的雌雄鉴别 /103
- 第五节 鹅反季节繁殖技术要点 /103

## 第五章 鹅的营养与饲料 /105

- 第一节 鹅的营养原理 /105
- 第二节 鹅对粗纤维的利用问题 /110
- 第三节 鹅的饲养标准和日粮配合 /111
- 第四节 鹅配合饲料的生产 /125
- 第五节 鹅青饲料的栽培 /129
- 第六节 鹅青贮料加工 /134

## 第六章 鹅的饲养管理 /139

- 第一节 雏鹅的饲养管理 /139
- 第二节 中鹅的饲养管理 /144
- 第三节 肥育仔鹅的饲养管理 /146
- 第四节 后备种鹅的饲养管理 /147
- 第五节 种鹅的饲养管理 /148

## 第七章 肉鹅的屠宰与加工 /153

- 第一节 肉鹅屠宰前的准备 /153
- 第二节 鹅的屠宰工艺 /153
- 第三节 鹅胴体的分割及标准 /155
- 第四节 鹅肉的冷藏 /158
- 第五节 鹅肉食品加工 /160

## 第八章 鹅肥肝生产与加工 /168

- 第一节 鹅肥肝的特点和营养 /168
- 第二节 鹅肥肝的填饲技术 /168
- 第三节 鹅肥肝加工工艺 /171

|                          |                            |
|--------------------------|----------------------------|
| 第四节 鲜、冻鹅肥肝质量标准 /173      | 第六节 鹅场的设施设备 /196           |
| <b>第九章 鹅羽绒生产与加工 /176</b> | <b>第十一章 动物福利与养鹅建议 /199</b> |
| 第一节 鹅羽绒的用途 /176          | 第一节 国内外动物福利状况与趋势 /199      |
| 第二节 鹅羽绒的获取 /176          | 第二节 欧洲对家养鹅权益与福利的建议 /202    |
| 第三节 羽绒的分类 /179           |                            |
| 第四节 鹅羽绒品质评定 /181         | <b>第十二章 鹅病的防治 /208</b>     |
| 第五节 鹅羽绒的加工 /182          | 第一节 鹅病的综合防制技术措施 /208       |
|                          | 第二节 鹅的传染病 /233             |
| <b>第十章 鹅场的建筑与设备 /184</b> | 第三节 鹅的寄生虫病 /262            |
| 第一节 鹅场的选址 /184           | 第四节 鹅的普通病 /276             |
| 第二节 鹅场的分区规划与建筑物布局 /185   |                            |
| 第三节 鹅场的公共卫生设施 /188       | <b>第十三章 养鹅场的经营管理 /297</b>  |
| 第四节 鹅舍建筑 /189            |                            |
| 第五节 与鹅场建设相关的技术标准 /192    | <b>参考文献 /306</b>           |

# 第一章 鹅业概述

## 第一节 鹅业发展简史

### 一、中国鹅业简史

我国是世界上家鹅的主要起源地，绝大多数品种是由鸿雁驯化而来。鸿雁属于鸟纲，雁形目，鸭科，雁属。中国鹅的外形与鸿雁很相似，如雏鹅与雏雁极像，成年后头部有肉瘤，颈较长呈弓形，体形斜长，腹部较大，与起源于灰雁的欧洲鹅种有明显的区别。德拉科在《世界水禽》中，说过“中国驯养鸿雁”的事。我国古代也有“野曰雁，家曰鹅”的说法。

现在的中国鹅与雁已有很大的差别。与鸿雁相比，鹅的体重大，生长速度快，更符合肉用需要；鹅飞翔能力基本上丧失，有利于人工饲养；产蛋期加长，就巢性减弱或丧失，繁殖能力显著提高；觅食种类也有所改变，有助于集约化生产。这些都是人工驯化和自然选择的结果。

在中国，鹅的驯化比猪、犬、羊、牛、马、鸡要迟些，应该开始于商代。20世纪70年代，在河南省安阳市小屯村的“妇好”墓中发现了商代的“玉鹅”。玉鹅呈站立状，圆眼扁嘴，长颈前弓，突胸短翅，形态与今天的鹅相仿，是当时家鹅的写照。在辽宁省一些地区的考古发现也证明，当时饲养的鹅与鸿雁和现今的当地鹅都很相似，具有中国鹅的体貌特征。

春秋战国时，《管子》中有“鹅鹜含秣”的记载，意思是用多余的粮食喂养鹅鸭，推断

当时已对鹅进行了人工养殖。春秋战国时期还有“邹穆公有令：食鳧、雁者必以秕，无敢以粟”的记载，意思是说邹国的邹穆公规定：只能用不成熟、不饱满的籽实养鹅，不准喂小米，说明当时鹅和雁的饲养已经具有了一定的规模。

《周礼》也叙述了春秋战国时期帝王贵族吃鹅的事实，如“膳夫，掌王之食饮膳馐，以养王及后世子。凡王之馈，食用六谷，膳用六牲，饮用六清，馐用百有二十品。”当时的“六牲”就包括雁（鹅）。

西汉《礼记》中“弗食舒雁翠”，其中舒雁即是鹅，翠就是鹅的尾脂腺，意思是说鹅的尾脂腺不能吃，这是吃鹅经验的最早记载。到了西汉昭帝时代（公元前81）已有记载：“今富者春鹅秋雏”，意思是说，当时有养鹅挣钱致富的，说明养鹅已在民间形成一定规模。西汉的《僮约》也有“牵犬贩鹅，武都买茶”的记载，证明鹅已作为商品进入流通市场。

1500年前的南北朝时期，齐高帝萧道成，曾赐名士江淹食鹅炙。鹅炙即是烤鹅，当时的烤鹅还不是指整只的烤鹅，大概属于烤鹅肉串之类，这是我国吃烤鹅的最早记载。

1400余年前的梁代已经开始对鹅体貌进行鉴定，当时的《相鹅经》是一本中国最早研究鹅体貌的专著，只可惜这本相鹅专著没有流传下来。

北魏的《齐民要术》（533-544）是我国现存的最早最完整的一部农牧业生产技术专著，反映了当时农牧业技术和管理经验。这本著作从多方面论述了鹅的养殖技术。如：①在鹅饲料方面，有“鹅唯食五谷稗子及草菜，不食生虫”。

②在选种方面，有“鹅鸭，并一岁再伏者为种。一伏者得卵生；三伏者，冬寒，雏亦多死也。”意思是，鹅鸭要用1年能孵2次的做种，1年孵1次的生蛋少，1年孵3次的，冬天冷，易冻死。③在种鹅利用年限方面，有“大率鹅鸭六年以上，老不复生伏矣，宜去之，少者，初生，伏又未能工，唯数年之中佳耳”。④在公母配比方面，有“大率鹅三雌一雄”的说法。⑤在孵化技术方面，有“先刻白木为卵形，巢别著一枚，以诳之，不尔不肯入巢，若独著一巢，复有争巢之患”，“伏时，大鹅一十子，大鸭二十子，小者减之，多则不周”，“数起者，不任为种，数起者冻冷也，其贪伏不起者，须五六日一与食，起之，令洗浴，久不起者，饥羸身冷，虽伏无热”。⑥在育雏方面，有“鹅鸭皆一月雏出，量雏欲出之时，四五日内，不用闻打车、纺车、大叫、猪、犬声，雏既出，别作笼笼之。先以粳米为粥糜，一顿饱食之。然后以粟饭，切苦菜、芜菁菜为食，以清水与之”，“入水中不能停久，寻宜驱出”，“此既为水禽，不得水则死，久在水中，冷彻亦死”，“于笼中高处，敷细草，令寝处其上”，“雏小，脐未干，不欲冷也，十日后乃出笼”，“早放者，匪直乏力致困，又有寒冷，兼鸟鸩灾也”。⑦在仔鹅屠宰适期方面，有“供厨者，子鹅百日以外，子鸭六七十日，佳。过此，肉硬。”上述可知我国当时养鹅技术全面而成熟。

到了唐代，我国江南养鹅已经很普遍，姚合在《扬州春词》中说“有地惟栽竹，无家不养鹅”。在唐代，人们对鹅毛特性已有了认识，并加以利用，如：刘恂的《岭表录异》指出，鹅毛“柔暖而性冷，宜覆婴儿，辟惊痫也”；段公路的《冯户录》中说道“有酋豪，多垫鹅毛被。”唐代已有不少诗人将鹅写入诗中，诗圣杜甫写道“鹅儿黄似酒，对酒爱新鹅。引颈嗔船逼，无行乱眼多。翅开遭宿雨，力小困沧波。客散层城暮，狐狸奈若何。”骆宾王七岁时写了一首至今仍广为流传的《咏鹅》：“鹅，鹅，鹅，曲项向天歌。白毛浮绿水，红掌拨清波。”

在宋代，人们已开始用人工拔羽方法控制鹅的繁殖。赵希鹄的《调燮类编·鸟兽》卷四中

说“鹅五六月生卵，热不可抱，拔去两翅十二翮（大翅羽），以停之，积卵腹中，俟八月仍下”，这是世界上最早介绍鹅人工换羽的记载。

元代出现了鹅的圈养育肥技术，如熊宗立的《居家必用事类全集》中说：“以稻子不计，煮熟，先用砖盖成小小屋，放鹅在内，勿令转侧，门以木棒签定，只令出头吃食，日喂三四次，夜多与食，勿令住口。如此五日必肥，如稻子、小麦、大麦，皆要煮熟喂之。”

明代著名的医药学家李时珍，在他的《本草纲目》中多处谈鹅及其产品，书中说“（鹅）江淮以南多畜之，有苍白两色，及大而垂胡者，并绿眼黄喙红掌，善斗”，这里证明了江淮地区的鹅有灰羽和白羽两种。《本草纲目》也将鹅掌黄皮、鹅血、鹅胆列入了药材，认为鹅掌“黄皮烧研，搽脚趾缝湿烂；焙研，油调，涂冻疮，良”等。

清代张宗法的《三农记》对相鹅法的概括是“相法、首方、目圆、胸宽、身长、翅束、羽整、喙齐、声远者良”，现在看来也是很有道理的。清代对鹅等家禽已有了简单的区别，如清代的《知本提纲》一书中有“鹅鸭畜于渠潦，鸡鹑养于平原”的说法。清代在鹅烹调上，颇为讲究。《红楼梦》中就有几处写到鹅食品，如“糟鹅掌”、“松瓢鹅油卷”、“胭脂鹅脯”等。

自古以来，我国养鹅和食鹅的习惯主要在南方，南方的自然气候和水草资源非常适合鹅的生长和繁殖，在广东、广西、江苏、浙江等地早已形成鹅肉烹饪技艺，如广东烤鹅驰名中外。我国改革开放以前，北方零星饲养的鹅主要是为了看家护院和食用鹅蛋，但近二十年来，北方地区鹅产业发展也比较迅速，北方地区的鹅肉等产品主要销往南方诸省，“北养南销”、“北繁南养”的新格局，保障了南方对鹅肉的需求，改变了南方肉鹅生产的季节性，同时也极大地促进了北方肉鹅和种鹅养殖业的发展。

## 二、国外鹅业简史

埃及是世界上文明古国，对家鹅的驯养有着卓越的贡献。早在公元前2500年（距今4500多年）的埃及撒哈拉壁画中就有埃及人填鹅的形

象。据法国和匈牙利资料介绍,埃及是最早养鹅和填肥肝的国家。

古罗马养鹅始于公元前200年左右。古罗马历史上第一部农书《农业志》写到:将鹅圈养起来,先给水喝,一日给2次水,喂食2次,所谓喂食就是用小麦粉或大麦粉做成丸子,塞进鹅的口中。这真实地记录了古罗马对鹅圈养和填肥的情形。古罗马学者瓦罗撰写的《论农业》对鹅饲养、管理、繁殖和选种方面进行了较为详细的论述,在种草养鹅方面,作者提到了一种叫“苦茛菜”的草本植物,为防止鹅对草地的破坏或者防止鹅自由采食撑死,作者主张要人工采摘后喂养。《论农业》一书还提到了一种还没得到驯化的鹅,这种鹅浑身长有彩色的羽毛,不愿意与别的品种鹅呆在一起。另据古罗马文献记载:“当时的人筑起较大的饲养场,畜鹅成千,而以贩卖鹅肝图厚利者,为数不少。”还有资料表明:在古罗马,有用无花果干、牛奶和糖蜜拌成饲料,用手工强制填鹅。当时的人们认为,要得到好的肥肝,必须使鹅处于完全安静状态,肥育前还必须预先使鹅的食道疏松,以便填充更多的饲料。

法国人的祖先古高卢人定居在富饶的纳瓦勒地区,继承了古罗马人填鹅的传统,不断地加以改进,并传承至今。1789年法国人让·庇爱尔发明了著名的肥肝馅饼的烹饪法,因其风味独特而备受欢迎。200多年前,随着鹅肥肝生产和烹调技术的改进和普及,在法国的西南部出现了许多鹅肥肝作坊。到了19世纪,法国在鹅肥肝的加工技术方面已有了新的突破。1825年许罗姆·皮萨克在佩里戈地区,创办了一家肥肝加工厂,把鹅肥肝制成肥肝酱保存在罐头里,并加入了一些香味浓郁的块菌,使肥肝酱风味更加独特。从此皮萨克家族世代相传的鹅肥肝酱开始由法国走向全世界。欧洲一直是世界上鹅肥肝生产量和消费量最大的地区,其中法国的贡献最大。

在钢笔没有问世前,西方人曾用鹅翅膀上的“大翅”来做蘸水笔,文艺复兴时期的文学巨著大多是用鹅毛笔写就的。当时鹅毛笔的需求量很大,如英国年需求鹅毛笔数量近亿只。这也是鹅对人类发展又一重大贡献。

20世纪,在国外,尤其是欧洲鹅业发展较快,其主要产品是鹅肥肝和鹅肉。但近些年来,受动物福利法等多种因素限制,欧洲的养鹅数量在逐年减少,这将会给中国养鹅业的发展带来新的机遇。

## 第二节 鹅产品种类及市场需求概况

由于地域资源、风俗文化和食物习惯等原因,养鹅生产在世界各地并不十分普遍,只有欧洲和中国或者有华人的地方,养鹅食鹅才比较盛行。欧洲人大都是以鹅肥肝生产为主项,其次是鹅肉。在中国无论是鹅的养殖方式还是产品加工利用方法都是花样繁多。迄今为止,中国仍是拥有最多鹅品种资源和最大鹅产品生产和消费量的国家。我国列入国家鹅品种名录的有27个。据中国畜牧业协会报告:2009年全球肉鹅出栏量6.47亿只,其中我国出栏量为6.05亿只,占世界总出栏量的93.5%;鹅肉产量约148万吨,占世界总产量的94.36%,而欧盟占2.56%,非洲占2.18%。我国是名副其实的养鹅大国。特别是近些年养鹅较发达的欧洲的养鹅量也在大幅度减少,据匈牙利专家统计,2010年欧洲主要的养鹅国家匈牙利、德国等养鹅数量比2000年降低50%以上(2010年欧洲养鹅业现状见表1-1)。受制于动物保护法,法国将于2011-2012年终止鹅肥肝生产,以生产和消费鹅肥肝为养鹅主方向的法国的养鹅数量也将大大萎缩,这也将给中国的养鹅业带来新的发展机遇。

我国虽然有着养鹅大国的称号,但大而不强,主要表现在生产方式比较原始,尤其是种鹅的养殖大多以庭院农家副业方式完成,种鹅规模化养殖比率不超过20%,肉鹅养殖也是以千家万户庭式小规模饲养为主流。这种小规模副业型养殖本身就决定了饲养技术粗放性和生产计划的盲目性,会带来生产效率低下、产品整齐度差、产品竞争力不足、产销严重脱节、抗风险能力弱、利润微薄等一系列问题。这种混乱的养鹅局面势必造成养鹅业发展的不均衡,当产量超过需求量

表1-1 2010年欧洲养鹅业现状

| 国家   | 肉用鹅 (百万只) | 白羽烧烤用鹅活拔与屠宰取毛量 (吨) | 鹅鸭肥肝生产占总量 (%) | 鹅鸭肝总产量 | 肝用鹅 (百万只) | 鹅肥肝 (吨) |
|------|-----------|--------------------|---------------|--------|-----------|---------|
| 匈牙利  | 3.2       | 13 440             | 10.4          | 800    | 2.44      | 1 830   |
| 波兰   | 6.6       | 23 700             | —             | —      | —         | —       |
| 德国   | 0.3       | 1 260              | —             | —      | —         | —       |
| 比利时  | —         | —                  | 0.1           | 23     | —         | —       |
| 保加利亚 | 0.4       | 1 600              | 9.4           | 2 550  | —         | —       |
| 西班牙  | —         | —                  | 3.4           | 920    | —         | —       |
| 法国   | 0.6       | 2 400              | 76.8          | 18 340 | 0.66      | 480     |
| 总计   | 11.1      | 42 400             |               | 22 633 | 3.10      | 2 310   |

时,就会使鹅价低迷,甚至会使养殖户血本无归。近十余年来中国养鹅业起伏不定,养殖户也大有“一朝被鹅坑,十年怕养鹅”的心态。可以说,这是养鹅业发展过程中必须经历的初级阶段。根据发达地区的养鹅发展经验,再经过5~10年,中国的养鹅业也会逐步走向成熟,经过几次血本无归的历练和重整之后,一定会出现具有养殖经验和抗风险能力的从业者或者产业联盟,新的规模化生产、加工方式和利益形成机制也会日益完善。中国发展养鹅有着得天独厚的资源、经验优势和宽松的人文环境,鹅产品又有着较大的国内外市场需求空间。

我国养鹅至少有3300年历史,又一直是世界上的养鹅大国,但由于我国风俗各异,对鹅的养殖和利用也是色彩纷呈,各有千秋。大多数人对鹅业生产认识尤其是对鹅产品种类及市场前景的认知还有很多的局限性。在这里试图较为全面地介绍鹅产品及其市场概况,让更多的人了解鹅的产品种类及其市场状况,了解养鹅业的重要地位。

## 一、鹅肉

营养学家认为,鹅肉蛋白质含量高达22.3%,比其他畜禽肉中蛋白质含量均高(鸭肉为21.4%,鸡肉为20.6%,牛肉为18.7%,猪肉为14.8%);鹅肉的脂肪含量低,仅为11%(瘦猪肉为28.8%,瘦羊肉为13.6%),鹅脂肪多为不饱和脂肪酸组成,熔点低,易吸收,不会造成人体胆固醇增高,且有抗癌保健作用。在世界各地(尤其是在欧洲各国)鹅肉食品非常受人们重视

和欢迎,鹅肉价格是鸡肉的3.5倍以上。在西方各国,鹅肉历来是假日的佳肴,圣诞节之夜,餐桌上非得有火鸡或鹅肉,且大有鹅肉全部取代火鸡的趋势,如德国,一个圣诞节就需1 000万只肉鹅。我国南方诸省也素有吃鹅肉的习惯,特别是在广东、江苏等省。在广东省有个习俗,过年必须有鹅,要从大年三十吃到正月十五。如果没有鹅就觉得新的一年兆头不好。在广东,鹅头、鹅蹼、鹅舌也都是名贵菜肴。广东省是我国鹅肉的主要产区,年出栏肉鹅在5 000万只以上,但仍无法满足本省需要,每年都要从外省调进。南京市的鹅肉需求量也相当大,南京市有熟鹅摊点2 000余个,年销售2 000万余只。在一些地区早已形成了一整套传统的鹅烹调加工技艺,使鹅肉具有特殊风味,使人久食不厌,如广东的烧鹅、香港烤鹅、南京盐水鹅、浙江宁波冻鹅、河南固始鹅块、四川成都卤鹅、四川凉山板鹅、杭州酱鹅、上海糟鹅、贵州竹荪鹅、云板鹅、台湾鹅肉松、绍兴的白斩鹅、扬州风鹅、武汉鹅脖等。南方人喜食鹅肉,其当地肉鹅的饲养量远远满足不了他们的需求,鹅的北繁南养,肉鹅的北养南运是一直以来的鹅生产和消费的格局,尤其是近些年,我国东北地区的鹅苗或“珠蛋”有80%都销往江苏、四川等地。

十余年前,在北方地区各大中小城镇都有江、浙、皖等南方人设的活鹅收购点或鹅屠宰手工作坊,每个收购点每天最多可加工100~200只,这些收购加工点,通过本地鹅贩子,将农户散养的鹅集中起来,数量大时就向南方贩运活鹅,数量小就当地屠宰,将鹅肉制成烧鹅、盐水

鹅、熏鹅上市，将羽绒收集起来运回老家销售（江南有许多羽绒交易市场）。也正是这些来北方设点收购、加工鹅的南方人，将食鹅的习惯带给了北方人，活跃了东北地区鹅业市场，推动了东北养鹅业的发展。近十余年来，小的手工作坊已淡出市场，肉鹅的屠宰逐渐被规模化屠宰加工厂所垄断。如辽宁省阜新的美中鹅业已垄断了辽宁省肉鹅收购市场，并将收购半径延伸到周边的省份。

鹅肉的国际市场一直也很看好。改革开放的初期，我国的鹅肉也曾外销，如浙江的“冻宁波白鹅”销往东南亚地区，东北的冻肥鹅也曾向俄罗斯等地出口。法国和日本对鹅的去骨胸肉和腿肉感兴趣，都曾有从我国进口的意向，但由于我国肉鹅的生产水平、规模有限，加之鹅产品加工销售体系极不完善，鹅肉的出口量微乎其微，这与中国作为“养鹅大国”的称号极不相称。国外的鹅肉市场曾一度为欧洲国家所占有。据海关统计：2009年出口鹅肉1.5万吨，占世界总出口量的32.8%。

鹅肉被推崇为保健食品，还被联合国粮农组织推荐为绿色肉类食品。鹅抗病力强，发病率低，在鹅肉生产过程中不用添加任何药物，鹅肉食品安全无害且营养均衡，所以鹅肉市场具有广阔的前景。发达国家几乎不养鹅，养鹅业作为我国特色畜牧产业，其比重还有待于扩增，鹅肉食品有望与常规家禽中的鸡肉和鸭肉形成三足鼎立之势，这种态势日益明显。

## 二、鹅肥肝

鹅肥肝质地细嫩、口感鲜美、脂香醇厚、回味无穷、营养丰富、保健价值极高，是世界上名贵的高档食品之一，上等肥肝产品价格超过每千克40美元。鹅（鸭）肥肝与鲑鱼子酱、松露一起被誉为世界“三大美味”，视同我国的海参、鱼翅。用肥肝制成的肥肝酱是一种颇受欢迎的西餐佐料。鹅肥肝起源于公元前2500年的埃及，18世纪在法国兴起肥肝热，并成为法国饮食文化的代表。在欧洲，特别是法国将肥肝列为“国家级食品”，每逢盛大节日或宴请贵宾，无不以法式大餐头盘菜身份出现，法国《科学与生活》杂志

2000年把肥肝、食用鲜花、无醇葡萄酒推荐为21世纪最佳食品。

鹅肥肝是鹅生长发育大体完成后，在短时期内人工强制填饲大量高能量饲料，使其身体内的营养失去平衡，迫使其将大量的脂肪沉积在肝脏，形成脂肪肝。人工填制而成的鹅肥肝与正常的鹅肥肝有本质的区别，肥肝呈黄白色，重量比正常肝大5~10倍，鹅肥肝中甘油三酯含量比正常的肝脏增加174倍，磷脂增加4倍，脱氧核糖核酸和核糖核酸增加1倍，酶的活性增加3倍，有效营养物质在体内氧化后产生的热量增加10倍，不饱和脂肪酸增加20倍，可降低血液中的胆固醇水平，减轻和延缓血管硬化。肥肝中还含有大量人体生命不可缺少的卵磷脂，它可以降血脂、软化血管、延缓衰老、预防心脑血管疾病等保健功能，是当今国际市场保健药品和食品必不可少的主要成分。法国医学教授Serge Renaud研究发现：法国南部居民因为烹饪中大量使用鹅肥肝和脂肪，所以心血管病的发生率和死亡率比北部低50%。

鹅肥肝生产有4000余年的历史，其真正形成产业也有200余年。鹅肥肝生产已成为某些国家养鹅的主导产业，如法国、匈牙利、以色列等。法国养鹅的主要任务是生产肥肝，法国是最大的肥肝生产国、贸易国和消费国。在世界的肥肝加工和销售行业中，法国一直居于垄断地位。20世纪90年代初的资料报道：法国的肥肝产量（含鸭）占世界肥肝产量的60%~70%，法国市场年贸易量约4 000吨，除本国生产的2 400吨外，需进口1 600吨（主要是肥肝酱）。匈牙利是排行第二位的肥肝生产和输出的国家，生产的肥肝几乎均是鹅肥肝。匈牙利约有20%~30%的鹅用于生产肥肝，生产的鹅肥肝主要用于出口换汇。以色列居第三位，年出口量在300吨以上。我国鹅肥肝试验于1981年首次成功，起初我国先后建起几十家鹅肥肝生产出口企业，年出口量不过10吨。当时我国鹅肥肝主要销往日本和一些东南亚国家，真正打入西欧市场的很少。经过20余年不懈努力，我国的鹅肥肝在产量和销售方面都迈上一个新的台阶。2006年我国的鹅肥肝已达到500余吨，占全球3 000吨的1/6。但实事实求

是讲，我国鹅肥肝生产效益很差，大多数肥肝生产企业已经停产、倒闭或转向。由于我国的肥肝产业起步晚，技术水平不高，致使鹅肥肝质量很差，在国际市场缺乏竞争力。

国际上对鹅肥肝质量要求很高，产品分级很严，如：1 150克以上的为一级，300~399克的为二级，200~299克为三级等，而且级差与售价有直接的关系。出口的肥肝有着严格的重量分级、色泽等质量要求和安检限制，所以我国的鹅肥肝出口很难。另外，肥肝生产一般需要国外的专业培育品种（如朗德鹅），我国也曾试图用我国本地品种或杂交鹅填肥肝，但效果很差。我国肥肝生产受引种费高、肥肝鹅繁殖率低、技术不过关、填成率差等因素影响，经济效益不是很乐观。表面上看，鹅肥肝生产是利润值较高的畜牧产业。但鹅肥肝生产更是一项高投入、高技术、高风险的行业，是门槛很高的产业。如果没有一定的技术水平和资金支持及国内市场的开拓能力，一哄而上，必将出现“怎么算怎么挣钱，怎么干怎么赔钱”的局面。

动物福利法的出台，限制了欧盟一些国家的鹅肥肝生产，似乎中国的鹅肥肝生产更有空间，但随着人们对动物福利的认识，对肥肝生产残酷虐待鹅现实的感知，消费者也会越来越自觉地抵制对肥肝食用，这是人类文明发展的必然结果。与国际接轨的中国动物福利法也将出台相关规定，所以中国的肥肝业也未必会有太好的前景，所以入行前需慎重思考。

### 三、鹅蛋

全球的禽蛋产业在过去几十年中得到了飞速发展，禽蛋主要是以鸡蛋为主，鸭蛋次之，鹅蛋的市场占有率很少，总体上可以用空白来形容。但近些年来鹅蛋作为稀有禽蛋品种已成为都市人喜爱的食品，鹅蛋常被制成咸蛋和松花蛋进入超市，或凉拌摆上高级酒店的餐桌，或作为偏方煎煮和生吃。近些年来鹅蛋呈旺销势头，旺销原因有：一是鹅抗病力强，用药少，鹅蛋无药残污染，属于绿色食品；二是鹅放牧食草，生态养殖，鹅蛋营养丰富，鹅蛋维生素A、核黄素、赖氨酸、缬氨酸、甘氨酸等营养要素均显著高于鸡

蛋和鸭蛋；三是鹅蛋具有滋补和药用价值；四是因为鹅蛋口感独特，味道鲜，适合各种吃法。

鹅蛋营养丰富，据测定，鹅蛋中的蛋白质含量（15.1%）高于鸡蛋（14.8%）和鸭蛋（14%），并且含有的多种人体必需氨基酸也比鸡蛋和鸭蛋高一些。鹅蛋中的蛋白质易于人体消化吸收，其消化率达98%；鹅蛋中的脂肪绝大部分集中在蛋黄内，含有较多的磷脂，其中一半是对人体有益的卵磷脂；鹅蛋中还含铁、钙和磷等矿物质和维生素A、维生素D、维生素E、核黄素、硫胺素、尼克酸和胆碱等。中医认为鹅蛋有着独特营养成分和食疗价值，这一点早就为我国广大民众所认知。鹅蛋常用做治疗糖尿病等疾病的食疗方剂，鹅蛋也是民间用以助孕、催乳的偏方。

近些年，鹅蛋之所以成为市场上的稀有蛋品，主要是因为没有专门鹅蛋生产场户，一般养种鹅的大多为提供种蛋用，只有在种蛋价格特低的情况下，才会作为商品蛋上市。这几年种蛋一直供不应求，所以很少有新鲜的鹅蛋上市，在国内市场上出售的鹅食用蛋有的是孵化过的无精卵，所有咸鹅蛋也大多是由这些无精卵腌制的。

在十余年前的东北地区，食鹅蛋有着较强的季节性，多集中在春季和端午节前后，现在却不同了，一年四季需求都是比较均衡的，且需求量很大，在辽宁省海城市一个小型的农贸市场的禽蛋摊位上每天零售鹅蛋量在300枚以上。鹅蛋需求增长与人们经济收入和生活水平提高有直接的关系。近3年来，食用鹅蛋一直供不应求，价格一路攀升，每枚单价可达2~7元。按这个价钱计算，使用如豁眼鹅这样产蛋量高的品种，专门从事鹅蛋生产还是有利可图的，其利润高于蛋鸡，感兴趣的养殖者不妨试一下。

食用鹅蛋需求量的增长也给种鹅饲养带来了生机。一直以来，种鹅场都存在生存困难的问题，尽管近二十多年来种蛋一直不愁销路，但价格却忽高忽低，常使种鹅养殖户倾家荡产，很少有坚持下来的种鹅场。所以，中国的种鹅饲养主要靠千家万户的小规模（很少超过30只的）的集成，也正是这些赚取边缘效益的散养小户在支撑着庞大的中国养鹅业。当食用鹅蛋升值后，会让规模饲养的种鹅户看到曙光，在种蛋市场价格

低时，可以随时淘汰公鹅，只靠销售食用蛋也可以维系生存，食用蛋市场好时还可以获得较好的利润。

总体来看，鹅食用蛋的市场还是很广阔的。大家都会注意现在禽蛋集市上的鹅蛋凤毛麟角，在超市里根本看不到鹅蛋的影子，但人们对食用鹅蛋的兴趣却有增无减，这就是需求市场。鹅蛋的深加工更会有很大的市场和增值潜力，鹅蛋的深加工在现阶段主要腌制咸蛋、五香蛋和糟蛋，尤其是用鹅蛋制作的糟蛋，是具有独特风味的美食。

### 四、鹅羽绒

羽绒是禽类的特产。鹅、鸭属水禽，其羽绒含绒率高，富含弹性，吸水率低，隔热保暖性强，是高级衣被的填充料，鹅羽绒品质又远远好于鸭羽绒，尤其是白色鹅绒是羽绒中的极品，在国际市场上素有“软黄金”之说。鹅羽绒中不能用做时装、被褥填充料的大羽，如翅膀尖端的42根大羽，是制作羽毛扇和羽毛球原料，还可以制成装饰品和工艺品。鹅的羽毛粗蛋白质80%以上，可加工成羽毛粉，是一种蛋白质饲料。羽毛经适当的化学处理后，能做成一种可食用的羽毛蛋白薄膜，是一种高级的食品包装材料。

我国开发利用羽绒资源较早，一个多世纪以来，羽绒一直是我国重要的生产资料和出口商品，我国年出口羽绒（含鸭）占国际贸易量的50%以上。但我国大多采用宰鹅后水烫拔毛的传统方法收采羽绒，所以产量低且质量差。自1986年初从匈牙利引进活体拔毛绒技术并大力推广之后，大幅度提高了我国羽绒的产量和质量，有效地提高了养鹅的综合经济效益，促进了养鹅生产的发展。活拔羽绒，含绒率高，质量好，深受国外客商的欢迎。

1只上市仔鹅宰杀烫褪毛约150克，含绒率10%。活拔羽绒是羽绒生产上的一次革命，一般的商品母鹅可在不影响正常生产的情况下，多产1倍左右的羽绒，含绒率能提高到20%~30%。平时不产羽绒的种鹅，也可在休产、休配期间，年活拔鹅毛2~3次，计产羽绒100~150克。我国曾开展“豁鹅活体拔毛的研究”，结果表明活拔

毛不影响羽毛的再生，18周龄第二次拔毛与上次相比，其羽毛量、含绒率差异不显著，豁鹅在18周龄前进行两次活体拔毛，每只鹅可多收入6.55元（1995年）。

国内外的鹅羽绒销售市场很广阔。据20世纪90年代资料报道：在国内，尤其是南方养鹅发达的省份都有专业的羽绒交易中心，如在皖西六安地区就有250余个羽绒交易市场，其中大型羽绒专业市场3个，分别在固镇、新安、舒城。固镇的羽绒一条街高峰期日成交羽绒在2万千克左右。根据中国商会羽毛羽绒制品分会（CFNA）统计：2008年我国羽毛羽绒及其制品进出口总额为20.23亿美元，其中出口19.33亿美元，进口9 033万美元，约占国际总贸易额的55%。受国际金融危机的影响，2009年我国羽毛羽绒制品出口额下降到17.4亿美元，下降10%；进口额达9 800.1万美元，提高8.5%。

鹅羽绒是鹅业生产中最有价值的副产品，活拔鹅羽绒技术的应用，进一步提升了养鹅的利润空间。近些年在全国各地出现了一批专门从事活拔鹅毛的专业队伍，他们深入各养鹅场，现场活拔并收购鹅毛，解决了养鹅场活拔羽绒技术、劳动力和销路问题，增加了养鹅场的收入。

### 五、鹅的其他产品

#### 1. 鹅绒裘皮

鹅绒裘皮是我国于20世纪90年代初首创的新产品，它是将去羽毛带绒的鹅皮用化学和物理方法鞣制而成的，具有裘皮的特征、特性和用途。鹅裘皮的出现，突破了禽类毛皮不能制裘皮的禁区。

鹅裘皮同其他兽类相比，具有皮源广且价格低廉、轻柔蓬松、隔热保暖性能好等特点。我国用鹅裘皮制成的大衣，在第35届布鲁塞尔国际博览会上获得金奖。但由于鹅裘皮本身的自然属性和加工技术方面尚不成熟，还存在着拉伸度低、易脱毛等缺点。这就需要专业人员进一步攻关，制定统一质量标准，以尽快打入国内外市场，使我国的鹅裘皮资源能在较高水平上得到利用。

#### 2. 鹅油

鹅油含有大量对人有益的不饱和脂肪酸，用

于制作糕点，如桃酥等。鹅油色形良好，酥脆不粘牙、不腻口，并有一种诱人的清淡香味。利用鹅油溶点低易吸收的特点，可以制作化妆品，有着润肤美容的效果，防止出现老年斑。

### 3. 鹅骨

把鹅骨粉碎，研磨成粉，制成鲜骨酱，可作为质优价廉的补钙品，添加到各种香肠、馅、罐头中。

### 4. 鹅血

鹅血具有抗癌功能，可制成抗癌药物。鹅血经离心分离出的血清为乳白色，呈半胶冻状，味道鲜美，可作为糕点和香肠等食品的添加剂。有名的法兰克福香肠就添加2%鹅血清，英国的黑香肠添加50%的鹅血清胶体，用以提高其质量和风味。

### 5. 鹅胆

用于提取胆酸和胆红素或制药。

## 第三节 推动我国养鹅产业化发展的长效机制

20余年来，我国养鹅业发展道路曲折，产业化进程缓慢。如何推动我国养鹅产业化发展进程，必须建立起有利于其稳步发展的长效机制。

### 1. 做好宣传工作，认清发展我国鹅业的优势和前景，增强养鹅信心

我国具有丰富的鹅品种、天然水草和劳动力资源，养鹅投资少，见效快，入门门槛低，发展养鹅业非常适合我国国情。鹅产品又有着广阔的消费市场。我国不但是鹅业生产大国，同时也是鹅产品消费大国，在广东、广西、福建、台湾、江苏、浙江、上海等省市均有“无鹅不成席”之说，烧鹅、酱鹅、盐水鹅、风鹅等均是著名菜肴。如被誉为鹅都的扬州年生产加工风鹅、盐水鹅数量达8 000万只，上海市年需鹅2 000万只，广州市年需鹅8 000万只，广西7 000万只，香港每天就需10万只。重庆火锅中鹅肠、鹅血等是必备的美味。随着人民生活水平的提高，对肉类结构的重新认识以及烹调技艺的传播，食鹅习惯逐渐北移，近些年鹅餐馆在全国遍地开花，鹅肉

消费逐年上扬，市场前景相当可观。鹅羽绒轻盈保暖，属水禽羽绒中的上品，是防寒服饰、寝具的珍贵原料，我国总产量为3万吨，占世界总产量的60%，其中2/3用于原料或制品出口，鹅羽绒一直供不应求。鹅的翅膀大羽（刀翎）可用于制作艺术品和体育用品，是近些年的抢手货，每只鹅的大羽可卖到3~4元。鹅肥肝是欧洲各国、日本、香港等地餐桌上的佳肴珍品，世界上鹅肥肝年需求量在13 500吨，全世界的生产能力在9 000吨，尚有4 500吨的缺口。鹅肥肝生产属劳动力密集型产业，是利润值最高的畜产品，在发达国家因劳动力昂贵和动物福利政策的影响，鹅肥肝生产将面临困难，这有可能给我国的鹅肥肝生产带来发展机遇。

### 2. 开展地方良种鹅的保护、选育及利用研究工作，建立良种鹅繁育体系，为我国鹅业发展提供优质高产品种

种质水平是决定养鹅生产效益的内在因素。我国地方鹅种资源比较丰富，这是发达国家所无法比拟的，这些地方鹅品种大多有着较强的繁殖力、耐粗饲能力，既可直接用于鹅业生产，又可以进行杂交配套，更是未来鹅业育种不可或缺的素材，所以各地应该重视地方鹅品种的保护工作，不使优良基因丢失。还应针对地方品种不完善的地方进行选育，在突现地方品种优良特性的同时，统一品种的体貌特征。品种保护最有效的措施就是有计划地建设资源场（基因库）、保种场和保种区，防止杂交乱配，并建立起相应的良种鹅繁育体系，为地方良种的推广、开发利用奠定基础。

我国各地应加强地方品种开发利用的科研工作力度，结合生产和市场需要，利用地方品种的高适应性和高繁殖力等优势，与国外引进的大型专业鹅种进行有计划、有目的杂交配套试验，筛选出符合生产和市场方向的最佳组合或应用杂交育种手段培育出专门化品系、品种，并及时向社会推广，解决我国鹅业生产急需的专门化鹅种问题。

建设好地方鹅种和引进鹅种的资源保种场、科研育种场、制种的逐级繁育场是关乎为鹅业生产源源不断地提供良种，使鹅种良性循环，推动

鹅业可持续发展的关键。然而，种鹅饲养周期长，选育及饲养成本高，产出少，规模化饲养种鹅入不敷出。这是近10年来鹅业生产的现实，也是近10年来我国规模化种鹅场屡建屡败的根本原因。在此呼吁政府，尤其是以鹅业为主导产业的地区政府要给予各类种鹅场以稳定的土地、融资、奖励优惠扶持政策和经济补贴。

### 3. 改变落后饲养方式，普及高效养殖技术，追求养鹅效益最大化

规模化养鹅几经失败后，我国养鹅仍处于小农生产状态，以小规模、低效益的生产为主体，商品化和产业化的程度较低。尤其是种鹅饲养，特别是在我国北方地区，由于越冬饲养成本高，种鹅均是分散饲养，超百只的种鹅饲养场极为少见。这种传统的饲养方式只能自给自足或者赚些零用钱，要想使养鹅真正成为农民增加收入的产业，必须改变这种小农生产模式，建立专业鹅舍，完善设施设备，扩大饲养规模，获取规模效益。

我国尚缺乏鹅生物习性行为、生理生化、营养需要、饲养管理、放牧与补饲结合、精粗饲料搭配、疫病控制等技术研究。西方发达国家几乎不饲养鹅，对鹅的研究也很少。国内一些专家经实践证明：美国的NRC有关鹅的营养需要量误差较大，不太适合我国鹅业生产。这就需要我国养鹅科技工作者潜心研究，对现有科技成果和技术经验进行合理的组装配套，研制出规模化饲养管理、环境控制、孵化繁殖、疫病控制的综合配套技术，并加以普及推广，让从业人员较熟练地掌握相应的技术要领。

总结养鹅的成败经验和教训，我们认为降低种鹅的饲养成本，提高种鹅繁殖性能、肉鹅放牧与补饲结合要领，种草养鹅模式、反季节养鹅生产模式、鹅群疫病防控等技术是规模化养鹅急需解决的关键技术。

降低种鹅的饲养成本，应从降低种鹅休产期的饲料消耗、合理地搭配精粗青饲料比例、做好北方鹅舍防寒措施等方面入手。

种鹅的繁殖性能与多种因素有关。提高种鹅繁殖性能除了选择高产品种外，还需具备充足饲料营养、适宜的温度和光照、合理的性别

比例、良好的水面配种环境、较好的孵化技术和条件。

我国肉鹅的饲养大多采用放牧与补饲相结合的方式，这种方式可大大降低肉鹅的养殖成本，提高生产效益。饲养户可根据商家对肉鹅的品质及羽毛质量要求，结合资金、饲料和草场资源情况，灵活地制订切合实际的饲养方案。

鹅是草食水禽，天然草场数量和质量逐年下降，加之水禽放养越来越受环境保护规定的限制，种草养鹅作为一项新生事物已逐渐被广大养鹅户所接受，但多数养鹅户草鹅结合的不好，成本居高不下，这就需要有专家进行科学指导。种草养鹅首先要选择合适的地块和草的品种，如在东北地区种植紫花苜蓿，每年可收割3~4次，亩产可达1 200千克干草，还是比较划算的。

反季节养鹅可以解决淡季鹅产品的供求矛盾。与鸡、鸭相比，鹅驯化程度较低，神经敏感，尤其是繁殖的季节性明显，种鹅的反季节繁殖有一定难度，但也有许多成功的先例。反季节养鹅的方法一般有两种，一种是在鹅刚入体产期时对鹅采取暗室、饥饿等强制换羽方法，这种方法效果不好，鹅的成活率低，对鹅造成的应激较大，影响种鹅产蛋。另一种是采用人工环境鹅舍方法，在我国台湾已普遍采用这种光照环控鹅舍，取得了很好的效果，保障了鹅产品的均衡供给。目前，我国台湾是世界上唯一四季都有商品鹅的地区，在大陆地区也有许多养鹅企业正在实践反季节养鹅。

鹅病一直困扰养鹅业，鹅病泛滥是造成近些年养鹅失败的主要原因。近5年来鹅病越来越复杂，新的烈性病不断出现，目前比较明确的鹅传染病有小鹅瘟、副黏病毒、禽霍乱、禽流感等，尚有许多未弄清的新病。目前我国对鹅病和疫苗等生物制品的研究尚不够深入，生产中急需的生物制品，如小鹅瘟血清、副黏病毒疫苗无法从正规渠道买到，这给鹅业生产带来诸多的不便。鹅病不但危害鹅群健康，降低生产力和养殖经济效益，而且给食品安全性带来严重的隐患，危害人类健康。鹅病的防治与研究应当引起广泛的关注，国家应加大这方面的人、财、物的投入，为养鹅业发展保驾护航。

#### 4. 加强龙头企业建设，提升鹅产品加工水平，促进我国鹅业发展

鹅屠宰加工企业是连接养鹅生产企业和消费市场的纽带，是实现鹅产品商品化的重要环节，是拉动鹅业发展的龙头。目前我国鹅屠宰加工企业数量明显不足，而且各地的鹅屠宰加工企业发展极不均衡，个别地区低水平重复建设现象严重。我国符合食品卫生安全要求的大型加工企业为数不多，鹅的屠宰加工主要由小型作坊式的加工点完成，全国大型加工企业加工量只占我国养鹅总量的10%。由于小作坊加工点生产效率低，产品品种单一，鹅产品质量得不到保证，满足不了日益发展的鹅业生产和市场的需求，根本谈不上走出国门，参与国际竞争。所以我国各地应因地制宜地加强鹅产品加工龙头企业建设。

我国鹅产品深加工大多沿袭传统的手工操作，设备简陋，工艺参数模糊，产品质量不稳定，产品品种古老而单一，种种问题限制了深加工企业的发展壮大。纵观洋快餐最成功的经验就是实现生产标准化、科学管理、产品质量稳定。我国鹅产品加工企业急需开展深加工、新品种研发工作，以适应人们消费口味、档次、品牌、特色等追求的提高，敏感地应对日益发展的国内外市场需求。拓展鹅产品深加工品种有着更深层次的意义，可以扩大产品市场，增加产品销售渠道和销量；可以延长产品保质期，有利于保持产品销售和市场价格稳定；还可以充分利用鹅内脏等副产品，提高产品的附加值，进而促进我国鹅业发展。

#### 5. 提高我国鹅业的组织化程度，建立完整的养鹅产业化链条和完善的利益联结机制

目前我国鹅的养殖企业与产品加工企业乃至销售企业均各自为政，整个中国鹅业处于一种盲目投资、无序生产、投机经营的无组织的混乱状态。这种状态最终阻碍了养鹅业的可持续发展。提高中国鹅业的组织化程度，本着互惠互利的原则，以实现“双赢”为目的，建立生产、加工、销售联合体，从而理顺产业化链条，推动我国养鹅业的健康发展。

纵观我国其他养殖业（如肉鸡行业）的发展，普遍采用的“公司+农户”、“公司+基地

+农户”的联合模式，近些年又涌现出“公司+协会+农户”的新模式。这些以公司为龙头带动千家万户来组织生产和经营的模式对于龙头企业自身发展，更为当地农民增收和农村经济发展发挥了重要作用。这些都是成功的模式，在我国的鹅业生产中完全可以照搬。

在“公司+农户”的模式中，公司可以是“拥有鹅屠宰加工厂和种鹅场的大型鹅业集团+商品鹅饲养户”，也可以是“屠宰加工厂+种鹅饲养殖户+商品鹅饲养户”，但在后者联合模式中屠宰加工厂要给予种鹅饲养户经济补贴或以统购种苗的形式间接给予补贴，以挽救现在市场条件下种鹅场入不敷出的亏本局面。

“公司+农户”与“公司+基地+农户”的模式大体相同。“公司+协会+农户”比前者多了一层组织，这里的协会起到宏观指导、信息服务、关系协调等作用。

我国鹅业的发展还可以借鉴发达国家的“合作社+公司+农户”的先进模式，这种模式与上述模式有根本的区别。上述模式中的公司与农户基本上是一种买卖关系，没有形成真正意义上利益共同体，彼此之间缺乏信任和关爱，甚至有时会出现纷争，属于松散型合作。发达国家的合作社为农户服务的经济性组织，是公司的所有者，农户是合作社的股东，公司与农户利益息息相关，在开拓市场、打造品牌方面存在一种互动力，形成“品牌—市场—收益—品牌”良性循环。当然，我国的农村合作社还属于探索阶段，国内现有的合作社在体制和功能同国外的合作社还有一定的区别。

#### 6. 建立养鹅保险机制，降低鹅业风险

养鹅业是一种高风险的行业，市场行情低迷、疫病和自然灾害时常给养鹅业造成重大损失。为降低风险，维护养殖户的利益，实现养鹅业稳定、可持续发展，国家应建立相应的保险机制，为养鹅业保驾护航。

我国的家禽保险发展迟缓。家禽业的高风险、高赔付必然导致高保费，有些地区的保险费率达10%左右，而高保费又令大多数养鹅户所不能接受，另外经营家禽保险业务的公司屈指可数，间或有之，也存在着险种单一（主要针对疫