

苏州湖羊养殖现状及开发利用

陈 玲 孙 炜* 盛水兴

江苏省苏州市畜牧兽医站,江苏苏州 215128

摘要 本文介绍了苏州湖羊养殖规模、品种保护及开发利用情况,指出湖羊养殖发展中存在的问题,提出相关苏州湖羊养殖发展的建议。

关键词 湖羊;规模养殖;开发

湖羊是形成于江浙两省太湖流域的绵羊品种,至今已有 800 多年历史。苏州是湖羊主要饲养地之一。20 世纪 80 年代,苏州湖羊羔皮每年收购 10 万~30 万张。20 世纪 90 年代苏州湖羊养殖量达 40 多万只,因羔皮收购减少,主要以肉用为主。2000 年以来,苏州经济发展迅速,城市化规模扩大,农业养殖人员逐年减少,湖羊饲养量也缓慢降低。

1 苏州湖羊养殖现状

1)湖羊饲养量及分布。近年来,全市湖羊年存栏 9 万只左右,出栏湖羊 8 万多只;湖羊养殖主要分在吴江、常熟、太仓等地(其存、出栏量均占到全市湖羊的 90%以上),吴中区、张家港尚有少量饲养。

2)湖羊规模饲养情况。湖羊规模饲养(指存栏在 50 只以上)全市共有规模户(场)183 家,存栏湖羊 40 297 只,约占全市存栏量的 44.4%。规模户主要位于常熟、吴江、太仓等地,共计 154 家,占全市规模户的 84%;存栏规模 37 079 头,占规模户饲养量的 92%(约占全市存栏量的 40%)。

3)湖羊资源保护。湖羊是列入国家级种质资源保护名录的绵羊品种,在江苏省政府及苏州市政府政策扶持下,1983 年江苏省在吴县(今吴中区)东山镇建立湖羊资源保护区;2008 年东山湖羊资源保护区被列为首批国家级畜禽资源保护区。1998 年苏州市种羊场建场,积极开展湖羊种质资源选育与开发利用研究。2014 年苏州市种羊场通过江苏省农

委及专家组验收,成为江苏省省湖羊保种场。

2 湖羊产品开发利用

2.1 湖羊品种开发

1)湖羊种质推广。湖羊是我国少有的多胎绵羊品种,其优良性状深受行业认可,苏州培育的优质湖羊种羊推广到新疆、河南、湖北、福建、江西、安徽等地。

2)湖羊肉用杂交。2000 年前后苏州市种羊场开展了湖羊杂交试验,选用特克塞尔等国外 5 个肉用绵羊品种作父本,分别与湖羊进行杂交育肥对比试验,得到杂交组合实验数据,为湖羊在肉用化开发方面积累了经验借鉴。

2.2 湖羊肉品开发

1)吴中区湖羊肉产品。吴中区东山镇历史上是湖羊主产区,东山“白焐羊肉”烹饪技法在当地流传了 200 多年,是当地群众长期实践摸索出湖羊肉的烹饪技艺。民间俗语有“白切羊肉吃一冬,赛过人参吃一季”,在东山镇制作白焐羊肉流程依旧严格遵循古法,制作出的白切羊肉被放在新鲜晒干的荷叶上,肉色白糯。东山“白焐羊肉”烹饪技法现已是吴中区非物质文化遗产代表性项目。

2014 年 12 月吴中区湖羊协会注册“东山湖羊”地理标志集体商标(国家工商行政总局商标网公告(第 1436 期))。今后,凡个人使用“东山湖羊”这一地理标志集体商标,都必须向苏州市吴中区东山镇湖羊产业协会提出申请,核准后方可使用。

收稿日期:2016-02-26

* 通讯作者

陈 玲,女,1980 年生,兽医师。

2)吴江区湖羊肉产品。吴江红烧羊肉在江南一带极为出名,苏杭一带都将红烧羊肉作为酒桌上的必备菜肴。湖羊肉烧制工艺已被吴江区政府列入吴江区非物质文化遗产。

2016年1月28日,中央电视台7套《每日农经》栏目组来到吴江拍摄系列专题片《老家味道》。摄制组在桃源镇详细采访那里的湖羊养殖情况,展示出桃源自然生态的养殖环境。在震泽一家老字号羊肉店里,摄制组详细地拍摄了红烧羊肉的制作流程,将红烧羊肉色泽酱红,香味四溢,口感鲜、甜、微辣,肉质细嫩的特点通过镜头语言一一呈现。

3)湖羊羔肉。湖羊羊羔肉为当地农户自家传统土法制作,是一道传统风味美食,肉质鲜嫩,美味可口。

3 湖羊产业发展存在的问题

3.1 湖羊饲养土地、粗饲料短缺

苏州境内河道纵横,湖泊众多,大小湖泊300多个,河道2万多条,全市水域面积占总面积的42.5%,土地稀缺。随着城市开发、农田保护、养殖污染治理等工作的开展,使养殖空间受限。同时,粗饲料来源不足,过去以农户散养为主,以田间杂草饲喂;现在规模养殖后,饲草日用量加大,田间杂草远不足供应,饲用草料供应不足,养殖户多以购买外地牧草及各类青贮饲料进行补充。

3.2 规模化养殖现状

1)规模化水平不高。在当前畜牧业现代化的大形势下,一方面湖羊养殖规模化水平不高,规模化水平仅占到44%左右,远低于苏州奶牛(100%)、家禽(90%)、生猪(89%)的规模化水平。另一方面湖羊规模养殖仍沿用传统饲养管理方法,场房是农户自建棚舍且设备设施老旧;饲养管理精细化程度偏低、日粮营养不均衡、肉羊生长潜能(日增重低、料重比高、出栏周期长等)未能充分发挥。

2)从业人员专业素质不高。湖羊规模饲养人员

多是以家庭单位或外地人员租地养殖,从业人员多是普通群众,年龄偏大,文化水平不高,专业知识匮乏。

3)龙头企业缺失。苏州是湖羊的主产区,湖羊饲养历来以农户散养为主。没有形成以湖羊为当家品牌的龙头企业,湖羊的品牌开发及相关深加工均缺乏科技研究,使得湖羊在苏州的发展受到制约。

4 湖羊产业发展的建议

1)鼓励有实力的企业开展湖羊养殖。湖羊产业发展需要龙头企业的带动,走规模化、标准化、品牌化的生态健康养殖之路。建议政府相关部门做好畜牧业发展规划,提供养殖用土地,并出台相关畜牧养殖优惠政策,来发展好苏州的湖羊产业。

2)进行湖羊规模养殖知识培训。可由畜牧兽医技术推广部门邀请羊规模养殖方面的国内专家,开展对湖羊养殖规模户进行相关业务技术培训,提高养殖户规模养殖方面的专业知识,来增加湖羊规模养殖的生产效益。

3)加大湖羊饮食品牌宣传。由政府或专业协会牵头通过网络、电视、报纸等开展湖羊品牌宣传,让东山白焐羊肉、吴江红烧羊肉、湖羊羔肉等湖羊品牌广为人知;让苏州传统的白焐羊肉、红烧羊肉走出乡镇在城市中发展,使传统美食走进消费者身边。建议与“藏书羊肉”品牌衔接,丰富“藏书羊肉”品牌内涵,形成“藏书羊肉-湖羊”系列美食。

4)开发湖羊肉深加工。苏州地区湖羊肉消费主要以冬季为主。湖羊生产要更好地发展,就要研究开发出美味的湖羊肉品牌(如“南京盐水鸭”、“昆山万三蹄”、“常熟叫化鸡”、“太仓燻鸭”等品牌),常年上市供应消费者。

5)发挥好“互联网+”。21世纪互联网科技迅猛发展,“互联网+”就在消费者身边,湖羊养殖更要充分利用互联网的强大功能,规模场成立行业协会,开展电商销售,开拓湖羊肉品牌的市场空间。