

萧山鸡果园生态养殖技术

鸡肉含有维生素 C、E 等，蛋白质的含量比例较高，种类多，而且消化率高，很容易被人体吸收利用，有增强体力、强壮身体的作用，另外含有对人体生长发育有重要作用的磷脂类，是中国人膳食结构中脂肪和磷脂的重要来源之一。鸡肉对营养不良、畏寒怕冷、乏力疲劳、月经不调、贫血、虚弱等有很好的食疗作用。鸡的品种很多，但作为美容食品，以乌鸡为佳。其性味甘温，含有蛋白质、脂肪、硫胺素、核黄素、尼克酸、维生素 A，维生素 C、胆甾醇、钙、磷、铁等多种成分。

2012 年在萧山区农业局科技创新项目资金的支持下，引进萧山鸡作为露桑鸡品种，实施 100 亩果桑园的生态养殖。传统的集约化养鸡有粪便污染、疫病控制及其肉质口味差等问题，而将萧山鸡品种引入果树林中，将传统方法和现代技术相结合，充分利用果树林的生态资源优势，改圈养为放养，让鸡自由寻食昆虫野草，饮山泉露水，同时严格限制化学药品、激素、饮料添加剂的使用，提高鸡肉的风味品质，而其排泄物又可肥果树林，减少了化肥的使用量，达到生态种养、循环利用的效果，生态养殖概念的引入实施可有效对土地资源进行综合利用、立体开发。项目的实施既美化了生态环境，又促进了农业增效，取得了较好的生态效益和经济效益。同时也为萧山鸡作为优良的本地品种打开了一条发展之路，具有良好的社会效益。

推广的萧山鸡品种又名“越鸡”、“沙地大种鸡”，原产地是浙江萧山，是我国优良的肉零兼用型品种，素以体型健硕、肉质鲜美而闻名，深受消费者青睐。上世纪八九十年代，由于种鸡场实行企业化管理，个体小、养殖周期短的新品种不断被引进，而个头大、生长期长的萧山鸡逐渐被市场淘汰，萧山鸡就没再进行保种和选育，处于濒危状态，近年来由浙江省畜牧局、浙江省农科院等单位专家和国家级烹饪大师组成的“萧山鸡系列菜肴产品品尝会”在杭州新新饭店举办。在品尝了由萧山东海养殖有限公司提供的萧山鸡(不同年龄段的老母鸡、阉鸡、童子鸡)烹饪成的清汤越鸡、白斩鸡、叫化鸡等系列菜肴后，专家们一致认为：该萧山鸡其冠红、毛色润亮，符合萧山鸡种质特

性；其出肉率较高，肌肉纤维细嫩；脂肪分布均匀，肉质鲜嫩，汤味香浓，具有典型江南风味。对萧山鸡进行桑果园放养试点，结果在市场上大受欢迎，一直处于供不应求的状态。

1 品质控制

项目选用优质萧山鸡本地品种作为苗鸡，从源头上把握住肉鸡的品质；采用全进全出的饲养模式，销售一批，消毒场地，再饲养一批，有效地减少了疫病风险；养殖周期均控制在 3 个月以上，有效地保证了萧山鸡的成鸡体貌特征和细腻的肉质及独特的风味；同时加强育雏管理，严把脱温期，控制载养量和饲养密度，使萧山鸡在成长的各个时期得到优越的照料。

2 饲粮控制

对萧山鸡各个生长时期的补饲实行不同的饲料配比技术。实施苗鸡、青年鸡、成鸡三种不同配比的饲料进行补饲，并在换料期间采用四步换料法，减少了应激，有效地保证了鸡的健康补饲。

3 实行疫病综合防治技术

一方面严格按照免疫程序对鸡群进行新城疫、高致病性禽流感等疫苗的免疫接种，另一方面改善鸡舍及周边活动场地的环境，定期进行消毒处理，定期更换垫料。再加上放养鸡在果园内的运动量充足，有效地提高了露桑鸡的抗病能力。

4 果园生态控制

在活动场地果园内实施先进的果树栽培技术，严格农药化肥的科学使用。

5 项目实施及效益分析

本项目共投资 60 万元，其中 58 万元由基地投资，主要用于鸡舍等基础设施建设、补饲饲料、疫苗、苗禽的采购以及日常管理费用，2 万元由区农业局项目经费投入。项目通过一年的实施，已全部完成和超额完成年初所定的目标。肉质细腻、风味独特的露桑鸡种成为肉鸡消费市场的新宠，并且价格是普通肉鸡的 2~3 倍，主要销往区内宾馆饭店内。基地全年共实现出栏果园鸡 1.2 万羽，实现产值 84 万元，利润 25 万元，取得了很好的生产效率和经济效益。桑果园养殖节约了果桑林的化肥农药的使用量，是一种环境友好型的新型养殖模式，具有很好的生态效益，值得推广。

311253 浙江省杭州市萧山区进化镇

农业公共服务中心 吴华良

