

以進步的技術・追求最高利潤

王維期

楊誌遠農友是一位肯吃苦耐勞的年輕朋友，從他那一對深邃而炯炯有神的眼睛和交談中，可以感覺到他是一位有創造、有遠見的年青農民。

楊農友目前種着木耳和鮑魚菇，他經營的菇寮位於清水鎮橋頭里大排水溝旁。當筆者和農會另一位指導員前往訪問時，首先映入眼簾的是堆積如山的木屑，旁邊放着一組木屑混合機，道路鋪設了以小鋼管接成的簡易路軌，一切生產器材都是機械化，真是令人為之驚訝。

楊先生說，他今年剛滿30歲，高中畢業，自退伍以後，就開始栽植太空包木耳和鮑魚菇，迄今已經有7、8年之久。想當初，聽了農會指導員一句：「木屑可以種木耳和鮑魚菇。」引起他相當大的興趣。

最先他購進木耳太空包1千包，搭了一棟約10來坪的菇寮，憑着自己從小就有的一些農業常識及在校學到的一些菌類知識做基礎，加上農會指導員從旁指導。另外他還向省農會、農試所、中興大學菌類專家請教，如此日積月累，知識經驗更為增加，而他所栽植的坪數也跟著擴充，目前已25棟菇寮，可堆置自己接種生產25~30萬包，這是他歷經無數次失敗，再接再厲奮鬥的成果。

楊誌遠具有求知研究的精神，加上靈活的頭腦，這些年來，他已理出一套獨特的經營方法。他秉持的3項原則是：

(1)以最低的成本追求最高的利潤。

(2)不斷接受新的知識和觀念。

(3)以最科學的方法，改進生產器材。

在追求3項原則下，我們看看楊誌遠栽培管理的方法。

(1)經過多年試驗的結果，使用別人不敢採用的一種外地雜木屑作栽培材料，經特殊處理，去除阻礙菌絲生長的因素，節省了一半左右的木屑費用。

(2)在最簡易的接種無菌室，配合優良的接種技術，接種成功率平均高達95%，而失敗是5%，經第2次接種處理後，也有90%的成功率，失敗的或然率可說很小。

(3)杉木在本地不生白蟻，菇寮全部以杉木搭建，堅固耐用，節省保養修繕費用。

(4)鋪設簡明路軌，載重量大，運搬迅速，節省搬運工資，避免時間上無謂的浪費。

(5)病蟲害防治，以預防重於治療為前提。舊太空包採收結果，即迅速搬出集中焚燬，在新太空包放入菇寮以前，以石碳酸稀釋1,000倍液及使用一般殺蟲劑作最徹底的消毒。人員之進出務求次數最少，減少病蟲害之發生，並提高產量及品質。

由於楊先生在木耳及鮑魚菇之栽培管理方面均能按步就班，且有獨到之處，因此栽培出來的鮑魚菇和木耳，確實比別處好得多。鮑魚菇受市場消費量的限制，在產量上有加以調節的必要。

目前鮑魚菇的生產包

數保持在5~6萬包之間，每包正常年產量約為300公克，目前市價2台斤45元，和大盤商訂有契約，確保了產品的銷路。

木耳晒乾售賣給日本，需求量較大。現在木耳的生產包數有20~24萬包，每10包約可生產乾木耳1台斤，每台斤價格135元，木耳晒乾後儲存期限長，可等價格較好時再出售。

楊誌遠說：「去年木耳和鮑魚菇大約賣了230萬元，扣除材料、器材折舊、工資，還有近百萬元的純收益。」他以5分7厘地所得的利潤和種水稻相比，相差實在太大了。

最後楊農友還表示，將來擬另種香菇，增加栽培的種類。同時他也計劃以一貫作業方式生產太空包，並突破包裝形狀，以達到他年產100萬包太空包的目標。以其輕輕年紀，如此不畏困難和對自己未來充滿信心，筆者深為感動，認為他是為一般希望創業青年的楷模。

※ ※ ※



楊誌遠（左）和弟弟製作太空包情形