

菌種培養30年 金菇栽培最豐碩

訪問霧峯鄉菇農戴津隆先生

種金針菇最辛苦

一想起冬天的火鍋，就禁不住懷念起那熱騰騰的高湯中，浮游着一根根似線若麵，吃來脆嫩爽口的金針菇。

別小看每一根纖細的菇體，都像弱不禁風的少女，說來却會讓你大吃一驚的。因為它們的每一個族羣，都是歷經30晝夜的寒霜才成長出來的。所以你我在快樂享受之餘，除了細細品味它那可口的芳香外，更應感謝那些終年不休不眠工作的菇農們，因為他們連過農曆新年，都要犧牲難得的假日，輪流看守着不停生長的金針菇，可說辛苦備至，令人敬佩。

有老字號之尊的「戴養菌農場」，在霧峯鄉製造各類菌種已有30年的歷史。打從民國48年起，曾經培養和生產多種菇類，其中包括洋菇、木耳、香菇、蠔菇和金針菇等，每1種菌種生產都投入無數的心血，也遭遇不少的挫折，但最後却都獲得成功，因此在全省菇菌製造界占有重要的一席。

5兄弟合作養菌

据戴家老4戴津隆先生表示，戴養菌場能有今天穩定成長的局面，完全是他們5兄弟胼手胝足，團結合作建立起來的，同時也應歸功於他的父親教導有方，所以到現在，他們還是維持着3代同堂、3餐共桌的少有例子。筆者也曾打聽過，戴氏兄弟在地方上確實都是出了名的孝子，里民都傳為美談，並爭相告誡子弟看齊。

在長談中，戴津隆彷彿走進了時光隧道。他回憶說，早年他的父親是名中醫師，民國43年因為經營生意失敗，才舉家遷到附近的山上居住，並以栽培香茅



長得這麼幼嫩、無農藥的金針菇，又令人想起冬天的火鍋。

為生。說來命運之神似乎特別眷顧他們一家，他們種植的香茅居然恭逢外銷最景氣的時候（當時最好的價格每台斤60元，最差時6元），才5年的時間，香茅居然為他們賺了一筆可觀的錢，成為日後經營其他事業的資本。

去皮



米糠與木屑混合攪拌



43年開始種洋菇

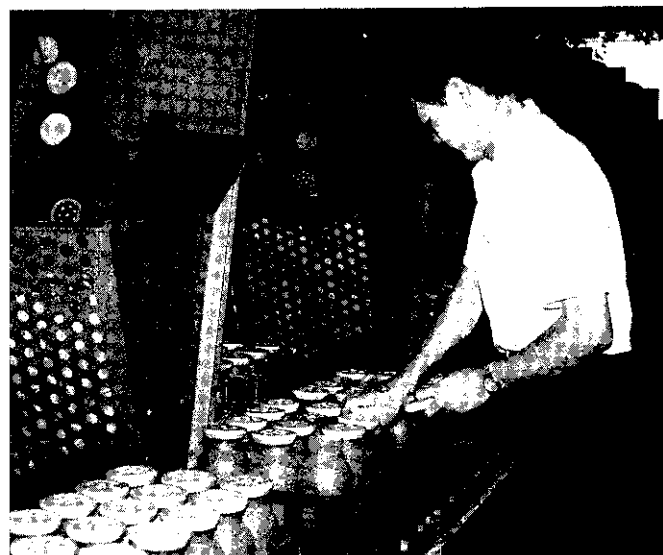
民國43年，霧峰鄉就開始有人栽培洋菇，這是本省推展洋菇生產的開始與發祥地。後來陸續有人跟進，種植洋菇成了農民在農閒期很好的副業。當時工資低廉，價格又好，所以到處掀起洋菇熱，尤其在50年代更為熱絡，外銷量年年增加，使得栽培戶與栽培面積一路攀升。霧峰鄉在民國67年時，栽培面積一度達到12萬餘坪，成為本省最大的洋菇生產地，為當地的農民增加了可觀的收入，對帶動農村經濟發展大有助益，貢獻甚鉅。

民國48年，戴氏1家終於熬出了頭，全家人再度搬到平地住，也開始投入洋菇生產的行列。由於當時菌種售價不低，大有利潤，所以他們兄弟幾經考慮之後，乃着手研究洋菇菌種的製造。他們從參考書籍到

前往日本參觀，可說費了不少的心力，其間雖然遇到不少挫折，但經過他們兄弟共同的努力，困難都一一被克服。

民國46年，他們研究洋菇菌種終於成功，除了部分供自己栽培外，大部分都出售，可喜的是栽培的成績都相當令人滿意，增加了他們兄弟繼續研究的信心，從此走上菌種生產與實際栽培的雙軌經營方式，戴養菌農場從此奠定了穩定的基礎。

政府規定經營菌種場，必須要有合格而完善的設備，如果想加入農會配售的行列，交際更是免不了的。由於當時他們才剛剛投入菌種生產，需要龐大的資金來支援，所以在資金不足和不擅交際的情況下，並沒有向政府申請登記為合格的菌種場，因此無法打入農會銷售的行列。雖然如此，戴養菌農場生產的菌種，並不比其他菌種場的遜色，甚至比別人的產量多，品質好，因此銷售量直線上升。



原料裝瓶並封蓋

菌種製造廠，完全採機械化作業，從原料（木屑、米糠）收集→混合→裝瓶→殺菌冷卻→接種→培養→去皮→冷凍室栽培等作業，大部分都透過自動化機械來操作，這樣節省不少的人力（目前有 120名工人），對降低成本很有幫助。

原料→採收約兩月

爲了控制金針菇的消費市場，戴先生自己製造的菌種只供自己栽培用。目前種了 240餘間的金針菇，每間冷凍室約10坪大，每間搭 7層平台架，放置已接種的瓶子，室內溫度經常保持在攝氏 6 度左右。在正常的氣候下，從原料混合到培養後去皮，約需26天的時間，然後再送進冷藏栽培室等待，再經30天的生長，所以前後約需 2 個月才有收成。

價格高銷路更俏

目前本省大約有16家專門生產金針菇的工廠，在霧峰鄉就有 4 家，而戴養菌農場 1 家的產量就獨占市場的25%以上。冬季因吃火鍋及辦喜事多，所以銷路特佳，每公斤賣價都在 100元左右；夏季銷路短，每公斤在40元上下。戴先生生產的金針菇，都是透過可靠的大盤商來銷售，每月在固定時間來廠取貨，由於品質好，所以不虞滯銷。

14年來，金針菇生產已奠定良好基礎，但戴先生認爲採多角化經營才是生存之道。數年前，他在魚池鄉的農場，另外栽培了30萬包的香菇和木耳太空包，菌種都是自己製造的。由於氣候溫和適中，加上管理得法，所以年年產量豐碩。

經營方式制度化

由於生產金針菇的過程比較複雜，從菌種製造、接種、自動化機械操作、冷凍室管理……等，每 1 個部門的工作，由 5 兄弟各別掌管，權責畫分清楚，但却經常共同檢討工作的狀況，相互支援，所以生產工作一直很順利。

目前戴養菌農場採公司制度來經營，5 兄弟各擁 1 分股權，每月領取薪水，年終時再加發紅利及獎金。他們 5 兄弟感情融洽，凡事都互相商量，所以事業蒸蒸日上。他們希望以現有的基礎再擴大經營，將來走上大量外銷的途徑，爲戴養菌農場重開新紀元。■

種木耳駕輕就熟

到了60年，本省洋菇如火如荼的推廣，生產菌種的工廠愈來愈多，利潤反而下降，於是他們決定另外開發新產品，揚棄洋菇改產黑木耳的菌種。

開發與創新是戴氏兄弟經營事業的新理念。木耳在當時內外銷都很不錯，在需求日增的情形下，他們兄弟又決定開發木耳菌種，憑着過去有10年製造洋菇菌種的經驗，開發木耳菌種可說駕輕就熟。雖然由於種種原因，木耳菌種的製造只維持了 3 年餘短暫的時間，但是他們也學到了更多的經驗，使得菌種開發的技術更爲嫺熟。

金菇養菌技術高

「保持領先」是任何事業走向成功的不二法則。金針菇在民國63年栽培的人並不多，原因是栽培的技術不像洋菇、木耳那麼簡單，而所需資金也超過數十倍，所以金針菇的價格一直很高，也只有中上階層的消費者才有能力經常購買。然而戴氏兄弟却看好後市，所以決定投入金針菇菌種製造和栽培的行列。

購地、建廠、設備、原料——在在都需要龐大的資金，爲了運用有限的錢，他們在現在的廠地上先買了數分地，並有計畫的建廠，以後才在盈餘日增的情況下，陸續擴大農場面積，到目前爲止共有 3 公頃餘。在這塊農地上，興建了 240餘間栽培菇舍和好幾棟