

農友赴國外投資，也是原因之一

據說大陸方面有這麼強勁的傾銷，與台灣有不少農友受聘前去技術栽培並指導當地農友有關，當然在大陸政策漸趨開放的今日，這種情形固然令人憂心，但也不好阻止，畢竟農友也需要有生存空間。事實上，農民不往大陸投資也會往條件相當的印尼去。據說印尼有些地區的土地不但便宜，在500公尺海拔的氣溫是20°~28°C、濕度95°，四季如此，也少颱風，滿適合種黑木耳的，至於工資也差不多是每日折合台幣40元。

莊映先生說他有時清晨4點就要起床，自己上工打點各項工作。從早忙到晚，一點都沒有當「老闆」的輕鬆快樂，這種「校長兼打鐘」的日子，也讓他興起何不到工資便宜且人力充沛的地區去當真正的老闆呢？到底台灣黑木耳事業要何去何從，還真叫人傷透腦筋哩。

農政單位積極給予輔導

農委會和農林廳在這方面有沒有輔導呢？佳里鎮農會推廣股股長許洽灝說，農政單位是有積極在做輔導的，在80年度有個「農地利用綜合規則」方面的計畫。除在黑木耳栽培管理和產銷給予輔導外，也做了促銷品嚐會，也幫忙產銷班購置切絲機、壓包機、輸送機和積材

機等。

從這裡可知農政單位已是盡了能力做輔導。能否挽回黑木耳昔日風采？就不易預測了。

如果國內消費者喜歡吃黑木耳的話，或許還有一線生機，因此，佳里鎮農會鼓勵國人多吃佳里黑木耳，其產品在佳里鎮農會門市部及一些出售農特產品的商店都有出售。每包100~120元之間。

還希望國內消費大眾多支持

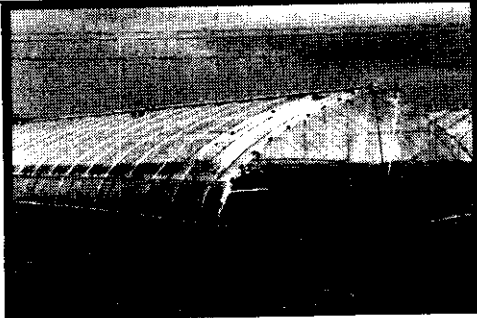
許洽灝股長說根據資料黑木耳富含蛋白質、糖、纖維素、微量元素、胡蘿蔔素、卵磷脂、脂磷脂等，因此經常吃素的人，黑木耳可做其他蔬菜的配料，以達到補足葷食料理的營養，所以有人說黑木耳是「素中之葷」。

至於黑木耳原生長於山林原野枯木上，而農友用太空包方式以人工接菌種種植風味是否有差呢？許洽灝說應該不會差很多。因為太空包的資材所用木屑，大都用闊葉林，這種熱帶林木纖維夠，而且材料很純，黑木耳在這種資材上生長和在山林原野生長，差別不大。

但願台灣的黑木耳事業能在開創國內市場之後有轉機的可能。畢竟研習多年的技術是國外比不上的，有高超的技術才可能有高超的品質，大家在購買黑木耳時，請多用國產品！

流淌®透明耐候膠布

- 適合台灣亞熱高溫高濕栽培環境，經測試2~3年耐候性強韌，具防塵防霧，流淌效果，信用卓著，頗獲好評。
- 適用洋香瓜、蘭花、水耕蔬菜栽培。
- 流淌為本公司註冊商標請認明購買並請同業勿以仿冒。



捲揚式溫室

- 克服亞熱高溫高濕及連作障害，以捲揚塑膠布節省能源使通風順暢，並降溫效果。
- 代客設計、批售、施工。

玉和實業股份有限公司

台北市木柵區保儀路109巷3弄34號
電話：(02)9385066~8
傳真機：(02)9385018

紅泥®耐候塑膠布

- 耐候性強
久曝日照，不易老化。
- 並經中、美、比、加、印、英、澳、韓、法等國專利。
- 適用於沼氣槽、水耕、洋香菇舍、養殖池及其他水利、建築、防水工程等。

其他農業資材

固定壓條(ビニベット)日製固定帶(ハウスバンド)、遮光網、白、青網，溫室搭建零件、捲揚機等批售。