

台中石岡有山珍： 隆谷菇場的柳松菇

柳松菇，有些人稱之為「柳松茸」，潔白的菌柄約有筆桿粗，頂著銅幣大小的棕色菌帽，外形相當討喜，它是莊維岳一家族歷經8年的心血，才發展出的新興食用菇，烹調後和其它菇類相較，特別之處在於：菇體具有特殊的香氣、滋味甜爽、咬感脆嫩。



自日本引入的柳松菇，外形討喜

屈指一算，莊維岳一家族自民國67年，父親莊聰練投入菇類生產事業開始，已經有15年了。在這段歲月裡，除了打響「隆谷香菇菌種場」的招牌，最得意的是成功的栽植出日本引進的柳松菇。

求新求變才是長遠之計

8年前莊聰練自日本引進柳松菇菌種，就對它的發展潛力深具信心。當時林務局為保護森林資源，開始嚴禁段木的採伐，缺乏接種菌原的段木，來生產質優的香菇；另一方面，大陸香菇走私進口漸漸猖

獗，在市場上與本土產品形成競爭；加上「大家樂」賭博旋風襲捲本省，菇農經常將資金當賭本，往往有去無回。

段木來源受到限制、走私進口香菇致市場價格滑落以及菇農間的賭博風氣，影響到正在蓬勃發展的台灣香菇產業，年產量逐漸下降。莊聰練認為，雖然自家生產的香菇菌種和成品已站穩了腳根，並有企業化的經營，從長遠的觀點來看，消費大眾口味求新求變，開發新興食用菇類是必然的趨勢。

朋友的指引和幫助， 千里迢迢尋得柳松菇

莊維岳說，15年前他的父親會「變賣家產」，一頭栽入「香菇世界」，有一段傳奇的故事。莊聰練在偶然的機會裡，認識一位宣稱懂得培育「香菇體、松茸味」菇類的日本朋友，吸引他至日本學習新技術，沒想到是這位「壞朋友」的訛言，原來只是在香菇裡注入松茸的香味而已，令人失望。所幸，此趟的日本之行結交到「好朋友」，有了意外的收穫。一個熱心的日本人見莊聰練如此好學，便帶他到養菇場參觀，建議他去谷關學習如何栽植香菇。

莊聰練回來台灣後，選擇台中縣石岡鄉的一處山谷生產香菇，慢慢打出了一片天。而會與柳松菇結緣也是源自朋友的指引及幫助，有個朋友告訴他，日本正流行柳松菇，不妨引入台灣，試試銷路。透過朋友的介紹，莊聰練與當地種植柳松菇的業者接洽，經過一番了解，覺得值得投資，惟業者要求這項技術的轉移，必須付權利金。莊聰練研究菇類生產也有幾年的經驗，他看出這項技術還不夠成熟，最後只帶了柳松菇的菌種回來。

向農民銀行貸款，大量生產柳松菇

頭幾年，柳松菇的研發極不順利，直到了第5年才略有起色，開始供應市場。在去年，莊維岳向農民銀行申請「輔導農村青年創業與改進農業經營貸款」，增購生產設備，打算大量生產。

當筆者與農民銀行輔導科王祥瑞科長、豐原分行吳勝義副理，一同走訪隆谷香菇菌種場，莊維岳兄弟一面帶領我們參觀新闢建的硬體設備，一面說明整場的規劃都是經由仔細考慮後，自己設計的。王祥



莊維岳(左)積極發展柳松菇的生產



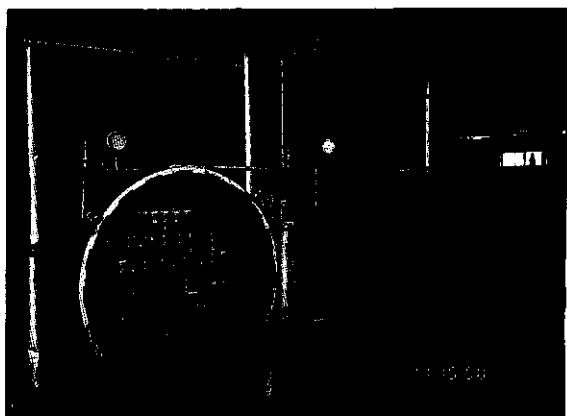
剛從塑膠瓶中取出長好的柳松菇



柳松菇剪去帶梗後，就可以包裝上市



栽植柳松菇的木屑，用完可以回收



栽植柳松菇用的木屑，瓶裝後殺菌，才可種菇

瑞科長提及了莊家兄弟的勤奮及用心，農民銀行非常歡迎這些有志農友申貸，特別是去年剛提出的幾個新申貸項目，例如「輔導共同、委託及合作經營專案貸款」、「農企業購置自動化機器設備優惠貸款」

、「農業現代化貸款」、「輔導農漁民轉業創業小額貸款」等。

嚐嚐柳松菇，定不後悔

對於「柳松菇」，大多數的人還是相當陌生，其實在市場上偶爾可見，有些人稱之為「柳松茸」，潔白的菌柄約有筆桿粗，頂著銅幣大小的棕色菌帽，外形相當討喜，烹調後和其它菇類相較，特別之處在於：菇體具有特殊的香氣、滋味甜爽、咬感脆嫩。

看完莊維岳栽植柳松菇的故事，您想品嚐看看嗎？它的美味一定不會讓你失望的。



如何申請「輔導共同、委託及合作經營貸款」

本貸款為獎勵輔導家庭農場接受委託經營、共同經營，或以合作農場經營方式，從事擴大規模農業生產而設立。

貸款對象

1. 接受委託經營，其受託經營面積在3公頃以上之家庭農場經營者。
2. 凡經政府或台糖公司輔導成立之共同經營計畫項下，採共同經營之家庭農場經營者。
3. 合作農場。

貸款經辦機構

中國農民銀行及農會信用部。

貸款額度

按實際所需金額核貸，但貸款總餘額最高不得超過下列規定：

1. 家庭農場接受委託經營面積低於10公頃

者，最高額度為新台幣400萬元；10公頃以上者，最高額度為新台幣600萬元。

2. 共同經營組織之家庭農場，最高額度為新台幣200萬元，但一個共同經營組織，最高額度為新台幣900萬元。
3. 合作農場最高額度為新台幣900萬元。

申借方法

1. 由借款人向當地農會或中國農民銀行申借。
2. 借款人應填妥「輔導共同、委託及合作經營專案貸款申請表」，檢附相關文件、班（隊）會議或合作農場理事會議通過申借本貸款之紀錄，於該會議日期起算半年內申借。
3. 各半年度申借最後期限為每年4月底止。