

朱瑞宗

栽種杏鮑菇成功，闖出一片天

圖 / 黃永順

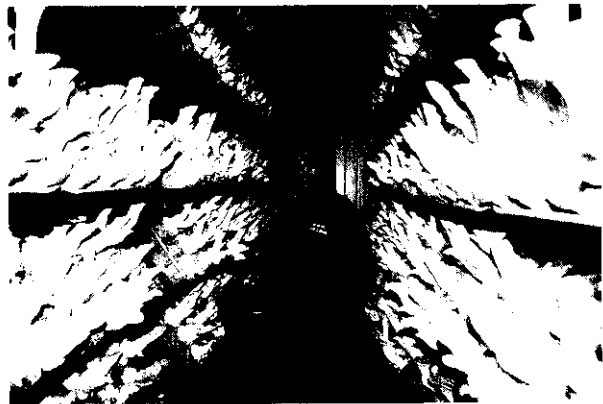
在921大地震時，霧峰鄉菇類產銷班班員朱瑞宗的農場菇寮遭受到震毀，損失不貲，但他並未因此打擊而氣餒，反而憑著堅強的毅力，克服萬般困難，在栽植杏鮑菇方面努力研究，終於成功。目前年產量達10萬噸，外銷日本、大陸等地，市場上供不應求，開創精緻農業外銷成功的實例。

目前在台灣從事栽植杏鮑菇的農場共有5家，霧峰鄉佔有4家，可謂執全省杏鮑菇之牛耳。朱瑞宗在921大地震後，才由傳統的人工栽植改為自動化生產，經他不斷的努力結果，目前已經擁有年產10噸杏鮑菇的實力，仍然不斷在充實擴產中。

朱瑞宗表示：早先他繼承父親衣鉢，栽植生產一般菇類，採取傳統人工方式，搭設簡易的菇寮，既要靠天生產，產量也不甚穩定；921大地震時，菇寮被震毀，於是他決定改變經營方式，並在原地以鋼筋骨架搭設菇舍設備及設置冷藏庫，以有機栽

培方式專種杏鮑菇。

朱瑞宗投下2千萬元台幣的資金，農場佔地約1公頃，6棟冷凍室，龐大的投資固然給他帶來壓力，但是他對種植菇類有經驗、有信心，並深信未來菇類發展仍有相當的潛力，以他這種獨特的眼光，勇往直前，加上夫婦兩人胼手胝足，艱辛經營成功，終於綻放了目前優異的成果。



朱瑞宗在冷藏室採收杏鮑菇情形



採收後的杏鮑菇裝於水桶中，準備包裝

朱瑞宗栽植杏鮑菇所採用的是冷房溫濕控的栽培法，以自動機械取代人工，計畫性控制周年生產，比過去傳統人工方法，產量增加約有10倍之多，現在每年平均的產量約10噸，大部份外銷日本及大陸，少量銷於國內，市場價格每公斤在180 →



朱瑞宗夫婦攝於農場

→ 元到200元之間，幾乎供不應求。

朱瑞宗與霧峰其他的三家業者，在本省的杏鮑菇市場，已佔有一席之地，他說：該產品外銷市場，以日本為例，雖然日本本身也有生產杏鮑菇，可是日本市場需求量大，生產仍然供應不足，需要仰賴進口，所以本省外銷日本的市場還有很大空間，至於加入WTO後，以目前而言，菇類方面並不會受到影響。

杏鮑菇栽培原料是木屑加米糠等其他材料，經高溫滅菌後再接種培養，置於冷藏室，約一個月後生產，過程完全是採用冷房溫控，需要以儀器配合嚴格的技术，加上要有菇類栽植的經驗，適



朱瑞宗向參觀人員解說杏鮑菇栽植經過

當調控溫度，甚至連水也要經過密滲透處理，是安全無慮的清潔蔬菜。杏鮑菇富有維生素、蛋白質、纖維素，有益防癌，消費者可以安心食用。在大飯店裡，杏鮑菇往往被調製成精美的佳餚，非常美味可口，在法國料理中還算是一道主菜呢。

未來杏鮑菇的研發方向，無論在生產上或是調味加工的產品上，大有可為；小小的潔白蕈傘，撐出無限寬廣的藍天，這是眾多基層農業奮鬥尖兵最值得驕傲的。

霧峰鄉農會輔導辦理的「一鄉一休閒農園區計畫」，將朱瑞宗的瑞峰農場列為輔導的景點，歡迎有興趣者參觀，請事先與農會推廣股接洽連絡。 ☎

誠徵

績優 進口 肥料 加工廠商

擴大全台 銷售 網路

高薪 禮聘 全省 各地區

有肥料 或 相關 行業 銷售

一年以上經驗 業務專員

歷傳 寄 高雄市民生一路56號13樓之4

吳小姐 收