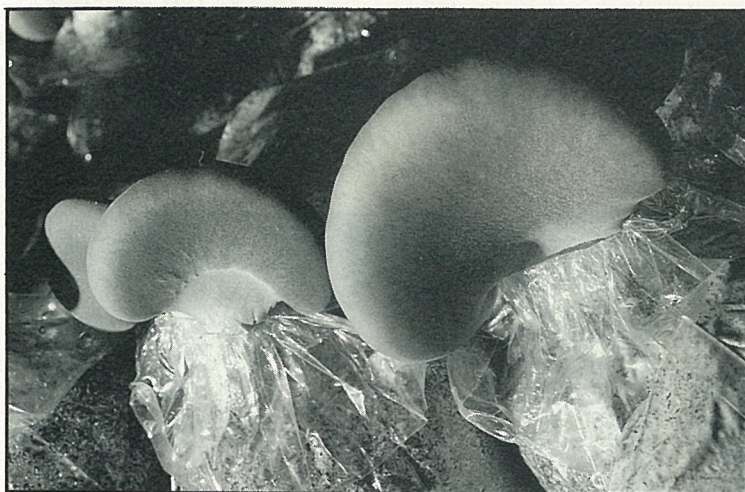




鮑魚菇



芹耳

中埔鄉的食用菇

產品種類多・提供30種吃法

文圖：夢漾

中埔鄉位於阿里山麓，海拔100至500公尺之間，氣候溫和，適於種植水稻、果樹。

18年前，有少數農民為改善生活，改變耕作方式，開始試種洋菇，效果不錯，收入比水稻、果樹高出許多，經農業專家到中埔現場作調查研究，得到的結論是，此地區的溫度、濕度、通風性

，都適宜洋菇成長，鼓勵農民種洋菇。

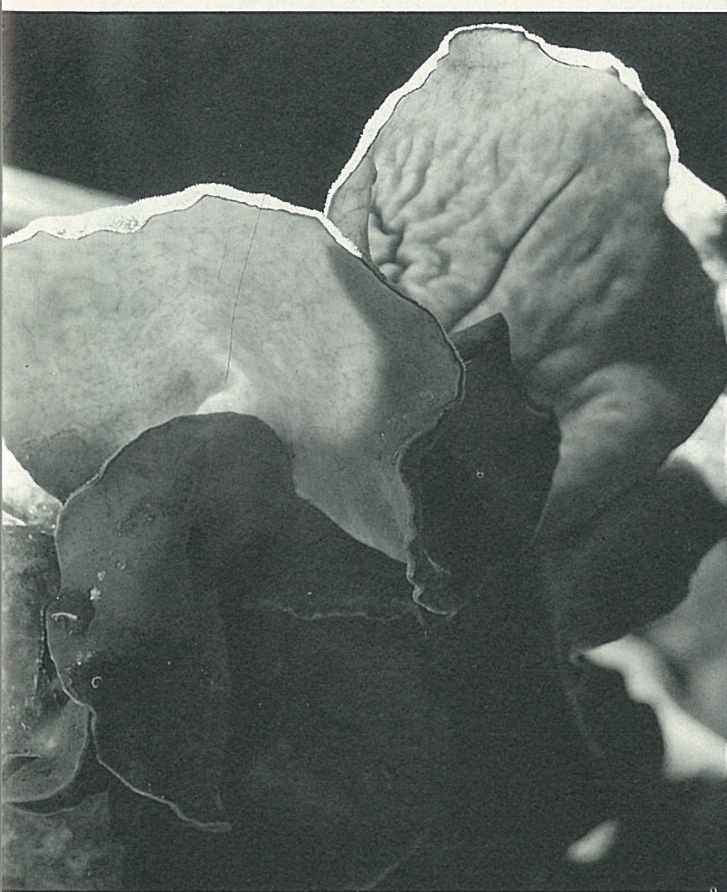
初期培育洋菇時，由於經驗不足，資料欠缺，雖然有收穫，但效益不彰，後來經農會輔導，將菇農組成菇菌研究班，灌輸菇菌培育最新知識，使產量大增，菇類由原來的洋菇，增加香菇、鮑魚菇、長茸菇、珍灰菇、白菇、金針菇、木耳、猴頭菇、靈芝等十多種。生產

木耳包裝



鮑魚菇鋁箔包





木耳



香菇

菇舍由原本的數幢擴增到20萬餘坪，產量達到350萬公斤，佔國內第一位，由於品質優良，大多數內銷，少數外銷日本、美國等地。

兩年前成立“農地利用菇類共同經營班”，是由原來的“菇菌研究班”擴展而成，使菇農團結一起，從進料、種菇、收穫、銷售一元化，不但能降低成

本，分級包裝，售價統一，直接銷到大盤商，減少中間剝削。

菇類的吃法，除煮食外，還可以塩漬，中埔鄉農會家政組指導員蔡小姐與莊綢小姐，特地示範了30種菇類食譜，提供參考。（請看本期14~15頁食譜介紹）。有興趣者，可利用電話詢問：

(05)2532204



香菇禮盒



鹽漬長茸菇

