

穩健經營的主恩菇類栽培場——種植菇菌享受田園之樂

主恩菇類栽培場的主人—陳明哲先生，踏實經營菇類栽培事業，不僅種出好品質的食用菇，自己更樂在其中，展現台灣農民的無限活力。



陳明哲先生

3月天裡來到位於彰化溪洲的「主恩菇類栽培場」，這天風和日麗，暖暖的春風輕輕拂過，眼前一幅百花盛開，春耕田園的好景緻，很難想像不久前才有冷鋒過境，台灣高山地區因此還下起了罕見的3月雪。54年次的陳明哲先生，是農場的第二代傳人，一眼看去散發出陽光男孩的氣息，心理不禁暗自思量「看樣子多吃菇類食品，果然有益身心」。

「主恩菇類栽培場」是陳明哲的父親創設，可算是彰化溪洲地區最早開發各式菇類栽培的先驅。在台灣還是「洋菇王國」的時期，陳家就開始種植草菇，後來隨著草菇產業的沒落，經過幾番掙扎，最後還是決定選擇菇類栽培，重新出發。由草菇轉型種植其他菇類，雖然同樣是「食用菌」，但各品種間差異過大，栽培技術及

設備等也大不相同，等於是從零開始，只能憑著過去所累積的經驗，加上不斷的向農試所、改良場的農業專家，以及大學相關科系的老師請益，經過不斷努力陳明哲的父親終於在食用菌的世界裡立了足，創設「主恩菇類栽培場」，目前市場上常看到的食用菌，在栽培場裡幾乎都有種植。取名為「主恩」，主要是陳明哲一家人都是虔誠基督徒的緣故。

完善的栽培環境

栽培場裡主要可分為幾個部分，分別為太空包製作區、消毒滅菌區、接種區、乾燥區、包裝及冷藏區以及產銷班集會場所等區域。由於栽培場所生產的食用菌全部都是太空包栽培，所以相形之下太空包的製作就顯得格外重要。為



產銷班及會場所



乾燥設備



乾燥香菇

了能夠大量製作太空包，減少人工作業以降低成本，以及維持品質方便管理，陳明哲在民國85年左右投下重資，設立了一套全自動的太空包生產設備，藉由精密的生產線大量製造品質均一化的菇類栽培介質。生產線所製作出來的太空包會被送到消毒滅菌區，以蒸氣高溫殺菌，等到太空包冷卻，就可以接種所要栽培的菇菌。

在參觀接種區時，我特別注意到接種環境僅以一般建材隔離，沒有獨立的空調系統，或其他消毒設備，當下向陳明哲詢問，這樣的環境在打開太空包進行接種工作時，難道不怕被其他雜菌污染？陳明哲表示，由於滅菌過程完善，再加上接種人員的技術純熟，所以很少有失敗的例子產生。

接完菌的太空包會先放在接種區一段時間（通常是7-10天，視菌種而有所不同），再送到離栽培場不遠的「菇寮」，靜待子實體成熟即可採收。栽培場的2樓有一個乾燥區，像香菇之類適於作乾燥食材的食用菌，就會在這裡進行烘乾程序。而鮮食類的產品在進行分級包裝後，暫時放

置冷藏室中，等到大盤商前來收購，所以這裡所生產的菇類，都是透過大盤商鋪貨至全台各地。

在乾燥區的隔壁正是溪洲鄉「菇類產銷班第1班」的集會場所，而陳明哲是這個班的班長。陳明哲開玩笑的說，當初就是因為年紀太輕、太「菜」，才會被大夥拱出來擔任班長；不過就我私底下的了解，他是因為熱心服務，年輕有為，大家才會選他當班長。菇類產銷班第1班成員共有15位，常常在這個集會場所交換彼此栽培經驗，最近產銷班規劃設計了一個logo，打算集合眾人的力量一起打響「菇類產銷班第1班」的共同品牌，在他們身上，我看到台灣農民無限的生命力。一個健全的產銷班，發揮了他們的組織功能，除了班員的通力合作外，其草創之初，農委會中部辦公室（現農糧署前身）的輔導，也為他們提供了所需的支援。



產銷班共同品牌

重視品質與環境

菇菌類是一種對人體健康極有助益的食物，越是重視健康飲食的國家，相對的菇菌類消耗量越大，而台灣追求保



香菇大小選別機

健康生活的人越來越多，所以陳明哲看好菇菌類在台灣的後續市場。主恩菇類栽培場所出產的鮮食香菇擁有吉園圃的認證，其實不只是香菇，陳明哲認為菇菌類作物既然可視為保健食品，那其本身絕不可以有農藥殘留，所以在他的繁殖場裡，盡量以最自然的生長栽培為主，如此才對得起良心及消費大眾。他非常憂心走私來台的菇菌類產品，會深深危害國人健康，因為自己本身是這方面的栽培者，所以很清楚絕大多數的走私貨，都有農藥殘留及重金屬過量等問題，也希望消費者為了自己的健康，購買菇菌類食物時，選購國產貨才有保障。

不只健康問題陳明哲重視，就連環保問題，陳明哲也希望環境能永續經營。先前提到自動化的生產設備生產了大量的太空包供栽培使用，然一旦菇菌採收完畢，



包裝處理

數量龐大的太空包有可能成為環境的殺手。廢棄太空包有人當成垃圾，有人當成寶。當成寶的是溪洲鄉的「冬梨產銷班」，班長廖榮德先生收集這裡的廢棄太空包，經過特殊處理，垃圾搖身一變，成為可再利用的土壤肥料來源，使得冬梨產銷班所生產的平地水梨、蜜梨，其品質與口感，有別於海拔較高地區所生產者，這或許是一種另類的異業結盟、互蒙其利吧。



珊瑚菇



鮑魚菇

爲了保有栽培場的競爭優勢，陳明哲勇於研發嘗試新的食用菌栽培。在採訪當下，栽培場裡第一次嘗試栽培的「珊瑚菇」正逢採收初期。



陳明哲表示，照同心打拼

顧這些菇類，沒有門路，唯有像照顧小朋友一般細心呵護一途，無時無刻的關心、噓寒問暖，才能種出好品質的食用菌。以珊瑚菇而言，栽培前會對品種特性、口感、食味、市場及栽培方式等因素作慎重考慮，栽培期間不斷檢討得失，作爲下次繁殖時的改進依據，就是這股研發精神，讓栽培場常常有新產品推出。

另外，陳明哲在栽培場內設了一個菌種保留室，雖然現在的菌種可以向專門的業者購買，但陳明哲希望能保留適合自己栽培場環境的菌種，這樣一來種源就完全在自己的掌控中，再者栽培自己馴化的菌種，管理效率無形中提升了許多。



冷藏處理

種菇菌樂在其中

寬廣的栽培場裡隨時可以看到陳明哲和太太一起忙出忙外的身影，陳明哲對於太太跟隨他從事辛苦的農事，感到非常不捨，再加上陳太太學歷比較高，讓陳明哲更加疼惜這份感情。

工科畢業的陳明哲，曾到都會區討生活，對於大都市居住品質宛如置身於鳥籠，讓他越發懷念老家門前的大庭院。從小家裡以養菇爲業，生長在農村，習慣與大自然爲伍，經過幾番思考，最後決定承襲父業，回鄉做個快樂的農夫。從小協助農忙，讓他打下了菇類栽培的良好基礎，決定接手經營栽培場後，繳了不少的學費，到大專院校學習相關專業技能與知識，就在那一段求知的日子裡，與太太熟識，除了獲得資訊外，也取得美嬌娘。夫妻兩人同心，以穩健中求成長作爲栽培場的經營理念。陳明哲靠自己的力量，改善生產環境及栽培技術，種出各種好品質的菇類，熱心服務產銷班，在93年榮獲神農獎的肯定。他慶幸當初選擇回鄉種菇，現在每天與田園爲伍，天天都能樂在工作。

對於主恩菇類栽培場未來發展的路線，陳明哲希望能夠朝向推廣教育進行，藉由菇類的宣導，讓更多的民眾了解菇類，明白食用菌的好處，期盼能拋磚引玉，協助提升國內整體食用菌的消費市場。🌱