

追求好品質 用心打通路

——專訪嘉義縣菇類生產合作社溫四郎董事長

文圖／葉小慧

近年來養生食品成爲風潮，科學研究也顯示，許多食用菇類含有對人體有益的成分，新興菇類如巴西磨菇、樟芝等成爲市場焦點。一般來說，消費者對菇類的認知，大多侷限在火鍋料理。其實，一般菇類是很安全、健康又美味的養生保健食品，爲了提供消費者最大的保障，提高消費者的消費意願，農委會更成立CAS



嘉義縣菇類生產合作社



合作社主要業務在菇類產品的集貨和運銷

優良生鮮食用菇的認證制度。

用心打通路

位在嘉義縣中埔鄉社口村社口23號的嘉義縣菇類生產合作社，由一群生產菇類的農民所組成，目前由溫四郎先生擔任董事長。曾經是國際同濟會中華民國總會第九屆十大傑出農家得獎人的他，從事了25年的菇類栽培，成爲嘉義縣菇類生產合作社社員，並擔任經理職務後，開始進入運銷的領域。

「我已經當了將近50年的農民，算真正老農民吧。」國小畢業後，14歲就加入四健會的溫董事長，從養雞開



CAS菇類產品以0~7°C進行運輸配送，一貫作業

始，到進入菇類生產，深刻體認並了解農民的問題。他表示，讓台灣農民感到最困擾的，是銷售管道的問題，而嘉義縣菇類生產合作社成立的最主要目的，正是想替菇農打通路。在民國70年初期，他將「牛糞菇」更名爲「珍灰菇」，並大量收購鄉內農民盛產的珍灰菇，再加工外銷到美國和日本，保障了鄉親的心血，因此獲得第九屆中華民國十大傑出農家獎。

目前合作社的經理是溫董事長的兒子溫棟政先生，社內50位社員，都是實際從事栽培菇類的農民，所生產的產品以木耳和鮑魚菇佔最多數，其他有香菇、柳松菇、洋菇、金針菇、鴻禧菇、杏鮑菇、秀珍菇等多種菇類，最近還新增加了珊瑚菇。只要是農民用心生產出來的產品，合作社都會用心包裝，送到市場上銷售。

標準化作業

除了體貼農民，溫董事長也重視消費者的權益。爲了提昇菇類產品的品質，溫董事長接受農委會食品加工科的輔導，從88年開始，加入CAS優良生鮮食用菇的認證與生產行列，目前該合作社生產的CAS優良生鮮食用菇產品是鮑魚菇和秀珍菇。

溫董事長說，合作社的大原則是多角經營，例如菇類加工包裝廠是以「生鮮配合加工」，多樣化生產，讓社員的菇類產品能盡量銷售出去。雖然目前合作社沒有全面生產CAS優良生鮮食用菇，但是高品質的目標是一致的。例如生鮮菇類銷售超市，起碼要把握3個重



木耳是嘉義縣菇類生產合作社的大宗產品

→ 點『採收後馬上處理』、『重視衛生』、『要有冷藏車，送貨迅速』等，這些也是CAS優良生鮮食用菇的要求之一，而CAS更進一步實施標準化作業，每項程序都有規範可依循。

以金針菇為例，採用木屑、米糠及水作基質的瓶裝栽培，這樣的培養基裝好後，要先經過121°C、2個小時的高壓滅菌，才能把金針菇菌種放進去，菌種栽培階段室溫要控制在18°C左右；經過30天，讓菌種發芽成菌絲，再將瓶子移到12~15°C的溫控環境；待16天左右，再移到7~9°C的環境，讓金針菇作最後的生長成熟，才能採收。

由於菇類採收後，品質劣變速度快，需立即低溫保鮮以確保品質，在合作社進行分級包裝後，運送過程也都要用冷藏車裝載，運銷到連鎖超市及量販店等通路，因此，冷藏設備不可少。

此外，CAS優良生鮮食用菇須使用單一零售完整小包裝，每包產品要有完整標示，消費者可藉由標示清楚得知產品的出處、保存方式及期限等。還有，CAS生鮮食用菇嚴格要求不能有農藥殘留，每個小包裝產品出廠前，也得經過金屬檢出器的篩選，避免金屬異物混入。

這樣嚴格要求下所生產的菇類產品，才能正式標上CAS優良生鮮食用菇的認證標章。

亟需好人才

從生產CAS優良生鮮食用菇的種種

要求中，我們可以看到，每一項品質的保證，除了成本的增加，還要投入更多的用心和努力，如果沒有完善的運銷制度來配套，CAS優良生鮮食用菇能夠堅持多久呢？

溫董事長追求品質不遺餘力，更是關心產銷問題，他認為CAS優良生鮮食用菇的立意良好，但目前受限於市場尚未打開，消費者未認知CAS產品的重要性，也沒有確切的區隔，讓CAS產品的價格和一般產品差不多，在成本提高而售價不變的情形下，就面臨收益的壓縮。

面對加入WTO後的市場轉變，溫董事長表示，進口菇類對國內菇類產品的衝擊並不如想像的大，進口菇類是以乾香菇為主，國內則是生鮮菇類為主，國內菇類產銷的困境主要還是在運銷層面。

對於這些問題，溫董事長認為有兩點很重要，第一是農民要有共識，要團結；二是要有良好的市場仲介人才。

農民能團結，在運銷上就擁有較高的議價能力，成為強勢的生產者；良好的市場仲介人才是目前農村最缺的，運銷問題靠生產者換腦袋，是有困難的，如果政府能輔導具優秀生意頭腦的市場人才，來幫忙處理農產品運銷的問題，讓生產的生產，運銷者專業的運銷，明確定位優質產品，同時獲得消費者的認同，才能確保CAS產品的永續經營。

