



「菇仔攏是生在山頂，哪有人種在海邊？」飽受地層下陷與土壤鹽化之苦的東石鄉，農耕條件日益惡化，為了找尋新出路，農會總幹事劉金印顛覆傳統、逆向操作，在漁鄉種起杏鮑菇，帶動農業轉型，並開創多樣化的加工品，希望打入國際市場，帶領農民走出符合健康潮流的農業新出路。

總幹事劉金印保證該鄉生產的杏鮑菇品質一級棒

## 帶領轉型 · 漁鄉杏鮑菇 健康潮流 · 農業新出路

—嘉義縣東石鄉農會總幹事劉金印

文圖 | 祝芸 部分照片 | 東石鄉農會提供

東石鄉農會後方廣場人聲鼎沸，一個個攤位上擺滿美食，婆婆媽媽、阿公阿伯們或是穿梭攤位間大快朵頤，或是左挑右選撿便宜；舞台上傳來震耳欲聾的歌舞表演，更將會場氣氛炒得熱鬧滾滾，這是東石鄉農會為慶祝杏鮑菇展售中心成立而舉辦的「米食及杏鮑菇美食風味品嚐」活動現場，幾名婦女俐落地將剛採下的菇體進行分級包裝，讓參加活動的民眾抱回「尚青ㄟ」杏鮑菇，展售中心也正式宣告開始營運。

謝英偉以陶片創作的杏鮑菇意象，成為東石鄉農會的地標

### 濱海地鹽化 · 農耕漸萎縮

杏鮑菇是東石鄉農會近年大力推展的作物，短短 2、3 年間，做得有聲有色，但這並不代表東石鄉擁有栽培杏鮑菇的天時、地利，相反的，東石因位處嘉義縣西北沿海地區，東北季風強勁，又面臨地層下陷、海水倒灌、土壤鹽化等困境，先天環境不佳，加上農村人口老化，從事農耕人口愈來愈少，農會倉庫一座座閒置，農業發展呈現逐漸萎縮的。

農會總幹事劉金印看在眼里、急在心裡，尤其台灣加入 WTO 後，農民所受衝擊更甚，早期堪稱農會金雞母的信用





香味，是風味最佳的菇類，尤其纖維質高、脂肪含量少，更符合愛美人士的需求，正巧農會曾獲農委會補助設置大宗蔬菜冷藏庫，與杏鮑菇所需的溫控要求相當，「一拍即合」的機緣，讓東石鄉農會從此走入杏鮑菇栽培事業。

在農委會、嘉義縣政府及台南區農業改良場的輔導下，農會投入 300 多萬元利用下楫分部 200 坪的冷藏空間經營溫控式杏鮑菇栽培事業。打出市場口碑後，再將農會本部後方糧倉擴建成栽培場，擴大生產規模。

部，在新銀行紛紛設立後，競爭加劇，更是榮景不再，他體認到經濟型態已有大幅轉變，推動農業轉型刻不容緩，而杏鮑菇正是他帶領農會突圍的戰略。

### 保濕兼美白·有機無污染

走在栽培場帶狀長廊上，兩旁是一

間間的杏鮑菇栽培室，每座門前有個銀白色金屬箱，亮著紅、綠、黃、橘等顏色的燈光及數字。「這些是環控指示燈，杏鮑菇必須在低溫多濕的環境下生長，因

此採自動無菌環控系統栽培，控制在溫度 15°C、濕度 95% 的環境，連二氧化碳濃度也有一定要求…」，劉金印邊說邊推開門，從門縫逸出的冷空氣讓人精神

一振，五層高的立架上，太空包一個挨著一個，密密麻麻的杏鮑菇長得碩大肥美，令人驚豔。

### 專業環控場·生產杏鮑菇

提起當年為何選定杏鮑菇做為農會重新出發的契機，劉金印坦言，其實「轉型」說來容易，執行起來卻是千頭萬緒，在財力不豐、土壤貧瘠的嚴苛條件下，更是起步維艱，迎合國人養生風潮成為思考方向，而菇蕈類經研究證實含有蛋白質、胺基酸、多種維生素及礦物質，是兼具美味與養生的天然保健食物，其中杏鮑菇質地細膩、口感脆嫩，彷彿鮑魚一般，並帶有特殊的杏仁







培育室一眼望去，長得碩大肥美的杏鮑菇，煞是壯觀

### 房子會呼吸·巡視搏感情

栽培杏鮑菇需先培養基材混合攪拌以充填太空包，以高溫高壓滅菌後，由專人進行無塵低溫接菌種。杏鮑菇菌種在接菌場栽種 18 - 20 天即可運送到環控場培養，利用輸送帶將一籃籃的生產包入庫上架，5 - 10 天後剪開太空包口、取出棉花後，即可靜待杏鮑菇生長、進行採收。

由於杏鮑菇栽培過程中，太空包可能釋出二氧化碳，因此每一個冷藏栽培室均設置 2 - 3 個排氣孔，自動排除氣體，猶如會呼吸的房子般，可以穩定屋內的二氧化碳濃度。

農會雖以全自動化設備栽植嬌貴的杏鮑菇菌種，但外界氣候變化也會影響菇的生長，因此農會不但備有發電機，劉金印每天一上班前，必定先巡視栽培場，與杏鮑菇「搏感情」，希望在「愛的關懷」下，杏鮑菇長得又大又美。

劉總幹事隨手端起一包碩大肥美的

杏鮑菇，自豪地說「東石杏鮑菇的特色是白皙、厚實且乾潤適中，這可沒有任何防腐或美白動作，更沒有農藥、化肥或化學添加劑，是完全無污染的有機農產品，依賴的是每個環節小心翼翼地照料。」

原來農會除了實施溫濕度環控外，其他設備同樣講究，如栽培室天花板掛著的霧狀噴灑設備係使用 RO 逆滲透純水，細緻的水霧既能維持空間裡的水氣，卻不致讓嬌嫩的菇體因負荷過重而腐爛；陰極光燈管散發的光線較柔和，降低熱度並能減少冷氣損耗；地面的綠色 PU 地墊則發揮了隔熱及清潔功效。



對農會舉辦米食及杏鮑菇美食風味品嚐，鄉親踴躍捧場



7 月下旬才成立的杏鮑菇展售中心，讓杏鮑菇從農業生產加入觀光促銷的行列

### 商品多樣性·為健康加分

東石鄉是全國唯一由農會自行經營杏鮑菇栽培事業的鄉鎮，目前栽培場共有 420 坪，產量已趨於穩定，雖然投

入成本不低，但年產量達 300 多公噸，產值達 3,500 萬元，保守估算，利潤有 5、600 萬之多。

為確保品質，東石杏鮑菇生產過程也由農委會輔導建置農產品產銷履歷，期使杏鮑菇從生產到採收、甚至物流過程全部透明化，讓消費者安心食用。

農會並開發杏鮑菇多樣性商品，包括新鮮杏鮑菇禮盒及杏鮑菇香腸、貢丸、花枝丸，還有休閒零嘴的杏鮑菇薄片以及高級伴手禮杏鮑菇養生液，讓民眾享用時，既為健康加分，同時感受杏鮑菇的幸福滋味。

### 架商務網站·設展售中心

除了透過員工直銷及其他農會系統、果菜運銷公司販售外，農會並與大同技術學院國際物流與行銷管理系進行產學合作，7 月間並建置電子商務網站、擴大行銷通路，網站除詳盡說明杏鮑菇產品類別與價格，還有杏鮑菇的簡介、生產流程說明，讓消費者一目了然。

7 月下旬成立的杏鮑菇展售中心，讓杏鮑菇正式從農業生產加入觀光行銷的行列。劉金印深知，光靠傳統的生產、銷售模式，無法打開廣大市場，唯有結合觀光，才能提升杏鮑菇的價值，因此農會印製摺頁型態的「東石幸福地圖」，將東石鄉知名的外傘頂洲、漁人碼頭、港口宮、臥龍港代天府、鰲鼓濕地等景點羅列其間，當然，提供民眾參



人工採收，相當費工



農會利用杏鮑菇開發易於烹調的食材



杏鮑菇依生長情形區分等級



杏鮑菇萃取的養生液是健康的伴手禮





杏鮑菇分級包裝作業，提供不少婦女就業機會

觀及體驗採菇樂趣的栽培場，也是不可或缺的一環，「地圖」中還標註觀光漁筏乘船處、民宿、餐廳、慶典活動、伴手禮等資訊，希望遊客領略人文采風、探訪自然生態之際，也能提升杏鮑菇的買氣。

「未來杏鮑菇展售中心還將展售牡蠣、文蛤及虱目魚丸…」劉金印打算將東石鄉的農漁產品結合在一起，方便消費者及旅行團一次購足，達到互利共生的目標。

### 溫網式栽培·需覓新出路

東石鄉早年推廣種植蘆筍，利潤頗佳，農會大樓還被戲稱為「蘆筍大樓」，可惜蘆筍加工廠因成本過高而逐漸外移，取而代之的是雜糧及因應惡劣環境所發展的溫網式設施栽培，其中以番茄及花胡瓜為大宗，種植面積各約15公頃，花卉、甜椒及苦瓜則約2-5公頃不等。

東石鄉地處海隅，土壤鹽分較高，因此栽培的聖女小番茄甜度較高，農民藉由網室栽培調節產期，朝周年生產的目

標前進；另外，洋桔梗也是近年發展快速的新興切花，花形優美、花色也多，同樣是當地一大栽培作物。

不過劉金印憂心指出，溫網式栽培雖能減少外在環境的危害，但土壤終年被設施包圍，不易「透氣」，且較少接受陽光照射，難免形成土壤酸化、藥物無法揮發的缺點，因此目前農會已不再推廣溫網式設施栽培，希望帶領農民找出更符合健康潮流的農業新出路。

### 傳承新技術·拓國際市場

劉金印敏銳察覺到當地農耕條件日益惡化，唯有轉型追求新的生產技術、生物科技才能提高效益，3、4年前力排眾議，堅持投入杏鮑菇生產事業，如今終於贏得口碑並有穩定獲利，並提供鄉內婦女就業機會，下一步，農會將把杏鮑菇栽培技術移轉給農民，栽培後的太空包則製成肥料，繼續種植其他高經濟



作物。

提高生產之餘，打開國際市場也是努力重點。劉金印說，日本盛行下班後小酌怡情聯誼，農會已與業界合作，希望以杏鮑菇滷味、三杯杏鮑菇等下酒菜打入東洋市場；另外，香港中信集團也曾來台視察優質農特產品，東石鄉杏鮑菇即獲得不錯評價，如能透過其開發廣大的中國市場，東石鄉農業可望再築新願景。豐