

台南縣的六甲鄉不只是出產肥肥壯壯的蟋蟀有名，也可以說是本省出產洋菇最多的一個鄉，今年的栽培面積有10萬6千坪，幾乎是全省栽培面積的 $\frac{1}{3}$ 。因此，現時消費者所吃到的洋菇，三個中就有一個可能是來自六甲鄉。

六甲鄉位於烏山頭風景特定區裡，全鄉土地面積是6754公頃，可耕地2439公頃，除平地種水稻，山坡地種柑桔果樹之外，整個鄉到處可見菇寮。

據六甲鄉農會推廣股長沈榮松表示，全部的菇寮有3000棟，年產量6890公噸（以每坪平均產量65公斤計算）。六甲鄉因土壤屬粘質壤土不適合雜糧作物生長，因此農友40年來習慣以洋菇和水稻輪作。在銷路方面，菇農均透過農會與

## 洋菇之鄉 台南縣六甲

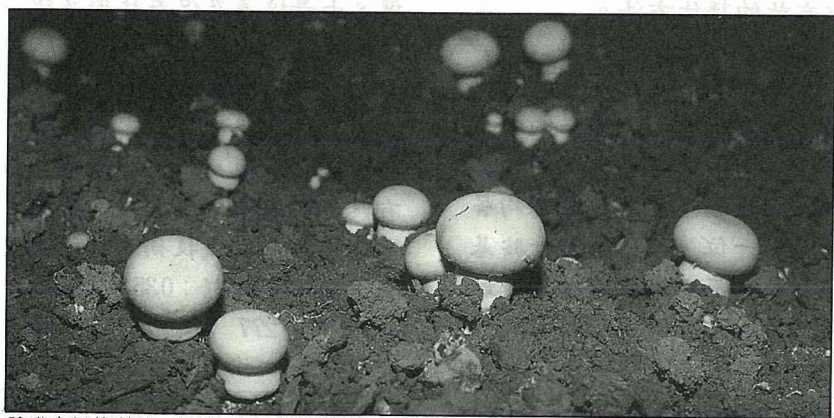
把洋菇賣給生鮮市場，然後才意思意思每坪繳35公斤洋菇給10天才結帳一次的契約工廠，因此，場外價高的時候，契約工廠就常有收購量不足現象。

洋菇是一種菌類作物，最早期產地是在中、北部，其中以南投縣的名間鄉曾廣植40餘萬坪最風光；但是後來因人工缺乏，中北部農民開始改種茶和檳榔之後，洋菇產業才向南移。多年來台南縣的六甲、下營、柳營、官田其總產量一直是全省的半數以上，惟近數年來栽培面積亦每年減少。

據瞭解，六甲鄉也有不少菇寮在荒廢中，除部份是因竹材腐朽已達使用年限之外，也有“不想再種菇”的農友，其理由是“太辛苦了”！原來洋菇在盛產時是24小時早晚不能休息的，若是人手不足，在採收洋菇期間是真的會累死人的。

然而，六甲鄉農會總幹事蘇俊傑還是希望穩住這一片洋菇事業，因此鼓勵農友對菇寮做週年利用。也就是每年11月至次年3月在經營洋菇之後，把原來栽培土清掉，鋪上廢棉及堆肥重新加溫發酵種草菇，也就是說每年4月～9月之間做3～5次的草菇栽培。

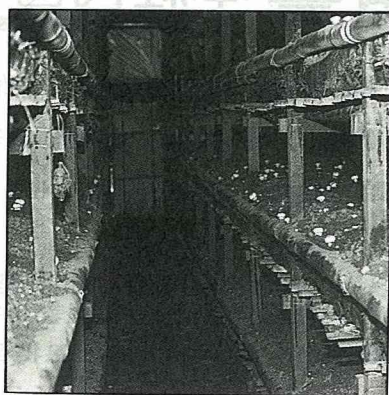
洋菇和草菇都是含有很多維生素、胡蘿蔔素和礦物質的健康食品，煮湯、炒食皆宜，消費者宜多捧場。



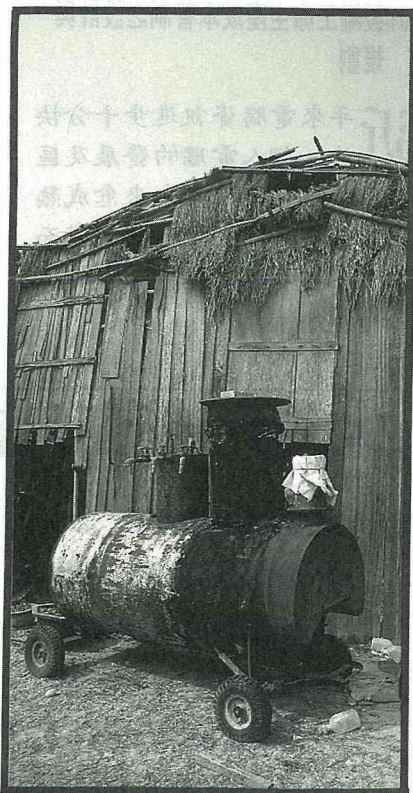
玲瓏有緻的洋菇，美味可口，營養豐富。

中北部食品加工廠訂契約，契約工廠須向農民收購每坪40公斤的洋菇做製罐外銷用，契約外的數量就由農民自行處理。

因此，農民關心的焦點是價格問題。以今年而言，契約工廠的收購價30元，國內生鮮市場收購價35元，農民尚是滿意。在這個產和銷的過程中，有些求現慾望較強的菇農，常



每棟50坪分五層樓板的設計，是養菇最恰當的生長空間。



像火車頭似的鍋爐，是菇寮加熱不可缺的機具。