

也處理生鮮菇過剩問題，莊先生採用調理包方式來提高銷售通路，雖然有相當大的幫助，可是國人仍然喜愛食用生鮮蔬菜，所以生鮮菇的通路才是主要的銷售管道。目前可購買到柳松菇的地方包括台北、台中及花蓮的一些生鮮超市，其餘地方大概只能在一些餐館吃到，如有需要亦可透過郵購方式。幸運的是，莊先生也藉著台灣香菇的盛名將柳松菇成功地銷往日本，為台灣農業開創了一條新的通路。

921 地震之影響

這次的大地震不僅震斜了隆谷農場的精神象徵—龍珠，也震得許多培養塑膠

瓶、瓶架及機具倒塌，當然水、電及交通也是中斷的，但這並沒有將農場的元氣震垮。在全體員工的努力及義工的協助下，大約費時一個半月全部復原。雖然復原期間農場生產作業幾乎停擺，造成財務上的損失，不過堅強的莊先生夫婦很快地進行災後重建，目前的生產線已恢復正常的運作。

未來展望

一般認為，柳松菇比鮑魚菇更具咬感，比香菇更有風味；在調理上，未開傘的柳松菇，以吃菇柄為主；已開傘者以吃菇傘為主。凡吃過柳松菇的人都會想再品嚐它的美味，這股力量驅使莊



先生很有信心地投入柳松菇產業，目前也正積極地解決栽培技術、生產、推廣及銷售上所面臨的各項問題。

難得的是，莊先生以長遠眼光來經營事業，對產品品質希望達到完美，所以他隨時發覺問題，解決問題，並結合政府、學術界及民間的力量，共同達成此目標。他希望在不久的將來，消費大眾都能在各地的市場購買到品質良好、新鮮、營養又可口的柳松菇。

如果讀者想進一步了解隆谷農場，可以電話聯絡莊先生夫婦(04-5723368)。

■師傅出招 贊助 / 兄弟飯店·梅花廳

柳菇炒豆腐

(主廚 / 戴進忠)



材料：

柳松菇，豆腐，花椰菜，紅蘿蔔

做法：

起油鍋將豆腐燒至金黃，放入材料略炒，再放入蠔油及高湯，燒至湯汁略乾即可，花椰菜用高湯雞粉煮熟，作為盤飾。

愛鄉·愛土
愛咱的
農產品

行政院農業委員會