

在 88 年 9 月號的《鄉間小路》中，筆者曾經介紹過柳松菇的由來、栽培方法、食用特性及保健功效，相信大家還都有印象。柳松菇是由隆谷農場莊文豐先生於民國 75 年自日本引進菌種，經長達 8 年的改良培育，克服了許多技術上的瓶頸而成功量產上市，並經政府檢驗合格獲頒使用『吉園圃』『安心蔬菜』及『有機農產品』等標章，以安全、營養而且美味可口的柳松菇供應國人享用，產品種類有鮮品、罐頭及調理包。筆者特別造訪這位曾榮獲 86 年全國十大傑出農民的莊先生，瞭解他如何栽培及經營柳松菇產業。

適逢台灣 921 大地震過後一個半月，從台中市到石岡鄉的路上，沿途滿目瘡痍，令人怵目驚心，許多靠近山崖的路面，都發生坍方，而路旁也震倒了許多房屋，一路上的景象令人倍感難過，更讓筆者擔心的是位處地震災區的隆谷農場，是否一切安好？一直到了隆谷農場，見到莊文豐夫婦笑容滿面，誠懇親切地接待我們，心中的大石頭才放了下來。

莊太太首先以柳松菇調理包招待筆者，這外表看起來不怎麼起眼的調理包，竟然有令人愛不釋手、一口接一口的美味，也難怪莊先生願意放棄可以賺大錢的金針



最早人工栽培的柳松菇，日本是原產地之一，因子實體常生長於松樹幹上而得名。

目前市場上的柳松菇主要來自台中縣石岡鄉的隆谷農場，

是唯一有認證的柳松菇栽培場。

柳松菇可以週年生產，經久耐煮，口感極佳，是具有保健功能的高纖蔬菜。

菇，投入這麼多精力在柳松菇的開發研究上。接著引領筆者參觀菇場的生產流程，包括培養基的製作及裝瓶、接菌、培養、採收及廢棄培養基的回收。午餐時間莊太太親自下廚調理柳松菇大餐，使筆者有機會在這純樸的農場吃到美味佳餚。

在整個參觀及訪談過程，談到許多問題，大致歸納如下：

栽培技術方面

莊先生經多年的研究，栽培技術突飛猛進，已能利

用塑膠瓶栽培及空調控制溫溼度和開傘程度，以改善品質。但仍有許多問題有待解決：1.柳松菇從接種菌到採收須 2 個月的時間，目前仍無法有效縮短栽培時間，以增加效率。2.每個塑膠瓶的培養基及接種量一致，但得到的出菇率並不一致，導致產量較難控制。3.每個塑膠瓶只能採收一次菇，無法像洋菇接種一次即可採收數週期。4.柳松菇仍須低溫培養，夏季空調成本增高許多。



生產方面

目前柳松菇的整個生產過程，幾乎採用自動化生產，包括：培養基調合、裝瓶和殺菌、接種菌、接種後塑膠瓶的輸送、溫溼度控制及採收後廢棄培養基的回收，這不僅節省許多人力，更可增加產品的一致性。但精益求精的莊先生覺得應該可以做的更好，所以他認為仍有許多生產技術需要突破，包括：

1. 採收時仍須倚靠人力，無法以自動化採收，國外有些菇類已能使用機械自動採收。

2. 分級包裝上仍有困難，無法像香菇一樣可以採大小分級。

3. 由於生長時間長及出菇率不一，產量上較難預估。

推廣方面

目前參與輔導柳松菇的單位有行政院農委會、台中區農業改良場、台中縣政府、台中縣農會、溜公農業產銷基金會、石岡鄉公所及石岡鄉農會。這些單位對柳松菇的發展有相當大的幫助，這也使得柳松菇成為台中縣石岡鄉的農特產品，希望大家一聽到柳松菇就會想到石岡鄉。可是筆者和人談起柳松菇時，一般民眾很少聽過柳松菇，不是沒吃過就



是吃過卻不知其名，必須費一番唇舌才能使一般民眾了解，顯然在推廣層面上仍未達到令人滿意的程度。

據莊先生表示中央農政單位在經費及避免圖利他人(因隆谷農場是全國最大也是唯一經政府檢驗合格的柳松菇菌場)的考量上，目前只能在初階段參與推廣；後階段的推廣，地方上必須完全靠自己的力量。目前的推廣方式包括：印製各種相關資料供民眾閱讀；排入地方觀光旅遊點；由地方政府設立網站，供民眾上網查詢；與學術單位合作，共同研究、配合各項食品展和農特產品展，以及參加各項活動之推廣。希望消費者以愛鄉愛土的情懷，愛咱的柳松菇。

銷售方面

任何產品不管做的多好，如果沒有通暢的銷售管道來延續產品壽命，那一切的辛勞可能變成白費，柳松菇當然也不例外。莊先生所面臨的最大問題仍是銷售管道的問題，目前透過經銷商所販售的柳松菇約佔30%，其餘70%主要由農場親自接單及送貨(包括郵購)，因此販售的地點相當有限。加上生鮮菇類容易受傷且低溫冷藏只能存放15天左右，因此在包裝及運送上須相當小心，否則極易造成產品的品質變差，所以特殊的包裝及低溫冷藏運送是必須的，這也相對地提高了打開銷售通路的困難度。

為了解決這個問題同時

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)。

■師傳出招 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