



■ 塑膠瓶栽培柳松菇，瓶子可重覆使用。

有 著纖纖柳腰的柳松菇，過去只有在日本才吃得到，台中縣石岡鄉金星村的莊氏父子與柳松菇結緣很深，在父親莊聰練過世後，六兄弟仍齊心合力，鏗而不捨的研發人工培養技術，卓然有成，否則，國人要吃柳松菇，只有到日本。

這種瘦長柱狀田頭菇，在日本稱為「松菇」，莊氏兄弟引進栽種成功後，以其形狀，加上一個「柳」字，成為「柳松菇」。



■ 剛採收的柳松菇鮮品

■ 柳松菇菇傘，口感滑溜，有特殊清香

柳松菇與松菇，其實是親戚，民國75年從日本引進台灣，但因栽培技術不夠成熟，產生鏽色孢子影響外觀而被放棄。當莊氏兄弟的父親莊聰練自友人處接手後，即與兒子們

共同研發，藉著過去從事香菇菌種場的經驗，嘗試以科技改良，控制菇傘開展程度，莊氏六兄弟多年的努力，終於建立了國內規模最大的柳松菇栽培場——「隆谷農場」。



■ 隆谷農場原為香菇菌場，右為老大莊維岳。



■ 排行第五的莊文豐夫婦。



■ 作為培養基素材的木屑原料。



■ 隆谷農場災後重建，已恢復昔日的美觀。

柳松菇的名號愈來愈響亮了，使得「隆谷農場」所在地的台中縣石岡鄉，也與有榮焉，列為石岡鄉特產，同時，農政單位也以隆谷農場作為基地，成立「石岡鄉金星區段產銷經營班」，由老大莊維岳擔任班長，其他五位兄弟，分工合作，各司其職。

隆谷農場位於海拔約450公尺的丘陵地上，佔地約一公頃。進入場區後，迎面即可見到一座約2公尺高的巨石，此乃當年開發場區時，從地下意外挖出，被視為傳家寶的「龍珠」，立於場區的入口處，作為菇場的精神標誌。



■柳松菇小包裝，準備出貨。



■柳松菇名列石岡特產。



■自動化的柳松菇栽培場。



■柳松菇炒筍筍。



■柳松菇調理包。



■大地震雖把「龍珠」震斜了，但是震不垮莊氏兄弟的信心。

