



瑞峰農場朱瑞宗場長

洋菇、香菇、木耳、鮑魚菇、金針菇、草菇之後，猴頭菇、柳松菇、巴西蘑菇（姬松茸）等新興菇類成爲市場新寵，顯示食用菇類有很大的消費需求。長得白胖胖的杏鮑菇，近年也逐漸在市場上佔有一席之地。

杏鮑菇屬於典型亞熱帶及草原地帶的菇類，廣泛分佈於法國、捷克斯拉夫平原、匈牙利等南歐地區，以及蘇俄南部與中亞、北非、北美等地區，最早是由行政院農業委員會農業試驗所自美國引進菌種，於民國80年進行人工栽培試驗。

### 喜愛冷涼環境

杏鮑菇的生長適溫爲15~19℃，超過20℃時即容易死亡。在台灣若利用冬季以太空包來栽培生產，栽培季節稍短，產量無法穩

## 採訪·攝影／曾文田

協助單位／行政院農委會農糧署·行政院農委會農業試驗所·霧峰鄉農會

# 瑞峰農場

## 冷房培育杏鮑菇

人工栽培的食用菇類，種類不斷推陳出新，繼

定，且產期過於集中，恐有滯銷之虞。

農業試驗所利用栽培金針菇的塑膠瓶，在有空調設備的環境下栽培，發現產量穩定，可視市場需求，調節產量，使杏鮑菇的

價格穩定，是值得開發的產業。經獲得台中霧峰戴養菌園的協助，農業試驗所便以金針菇塑膠瓶栽培杏鮑菇的計畫，向行政院農業委員會申請補助經費，購置栽培自動化的設備，從81年起從事杏鮑菇自動化栽培試驗研究，結果顯示杏鮑菇能夠以栽培金針菇的方式生產，金針菇栽培場可以利用既有的設備，只要改變材料配方，調整栽培溫度、光線、通風量等環境條件，就可以栽培



白白胖胖的杏鮑菇

杏鮑菇。農業試驗所再接再勵，於82年研發機械自動化瓶裝，進行實作生產試驗，並將此項栽培技術轉移民間。

### 技術移轉民間



瑞峰農場園區



瑞峰農場新建大型現代化菇舍

台中縣霧峰鄉從1950年即開始推廣栽培菇蕈類，由於氣候很適宜菇蕈類的生長，加上農民勤奮努力，經由行政院農業委員會、農業試驗所、省農會等農政單位輔導，為鄉民們帶來可觀的經濟收益，也帶動台灣人工栽培食用菇蕈產業之蓬勃發展；1970年台灣已成為全世界洋菇外銷數量名列第一的主要產區，每年為台灣賺取達1億美金以上的外匯，加速振興台灣的農村經濟。



霧峰鄉人工栽培洋菇、利用層架立體方式栽培杏鮑菇

香菇、秀珍菇、杏鮑菇、鮑魚菇、金福菇等重要菇蕈中，以金針菇產業傲視全球，產量佔全世界總產量的1/2以上，且產品的品質也超越國際水準，更擁有全世界規模最大的生產農場，因此，霧峰鄉在台灣菇蕈產業的發展史上，佔有相當份量。

位在霧峰鄉北勢村北豐路的瑞峰農場，創立於民國73年，原為傳統的洋菇農場，8~9年前轉種杏鮑菇，921大地震後，傳統菇舍倒塌，耗資重建一棟大型新式的自動化空調冷氣房，培育品質更優異的杏鮑菇。

場長朱瑞宗指出，自動化空調冷氣房栽培杏鮑菇，不受季節、氣候等外在因素的影響，空氣均過濾處理，生長情形較能夠控制，杏鮑菇品質穩定，比起傳統菇舍較少有病蟲害發生。

## 耐煮又富嚼勁

瑞峰農場現有6間新式的自動化空調設備冷氣



瑞峰農場保留傳統的菇舍

房，每間約12坪，利用層架立體方式栽培杏鮑菇，每天產量200~300公斤，每天均可生產採收。杏鮑菇的菇體屬較大型，有絕佳的口感與烹調特性，耐煮又富嚼勁，適合各樣的料理，可以與麻油雞酒同煮，或煮三杯雞、滷煮、燒烤



杏鮑菇磅重包裝

等，消費市場的接受度很高，頗受歡迎。朱瑞宗說，農場的主要銷售通路，除固定的大盤商、餐廳訂購外，農場也漸進式的轉型為教育農場，提供遊客或學校團體參觀，讓消費大眾親身體驗冷房栽培的杏鮑菇，對杏鮑菇有所認識與瞭解，便會直接採購回家，達到教育與銷售的雙重效果。

白胖胖的杏鮑菇，清潔衛生，富含蛋白質、礦物質（鉀、磷），以及維生素C、B1、B2，是低熱量的健康產品，值得消費者多加採購與食用。

☞

瑞峰農場朱瑞宗場長

(04)2339-2689

台中縣霧峰鄉北勢村北豐路201-1號