

利用空調方式
控制柳松菇開
傘程度



隆谷菇類農場 技術突破·量產柳松菇

採訪·攝影／曾文田
協助單位／行政院農委會農糧署·隆谷菇類農場



隆谷菇類農場培育杏鮑菇



隆谷菇類農場研發的雪菇

有著纖纖柳腰的柳松菇，因為常叢生在松樹幹上，日本人稱為「松菇」或「松茸」。以塑膠瓶培養的柳松菇，在台灣是近年開發成功的新興菇類，食用部位以「菇柄」為主，產地集中在台中石岡鄉，其中莊氏兄弟經營的隆谷菇類農場最為出色。柳松菇含有大量纖維質，可刺激腸胃蠕動，消除便秘。其特色為煮再久也能保持脆度，不失其滑嫩清脆的嚼勁，可用烤、炒、炸、煮等方式料理。

有著纖纖柳腰的「柳松菇」，過去只有在日本才能吃得到，世居台中縣石岡鄉金星村的莊氏父子，與柳松菇結下很深的因緣，父親莊聰練過世後，莊維岳、莊文豐六兄弟齊心合力，鋌而不捨地研發人工培養技術，終獲成功。外型呈瘦長柱狀的「柳松菇」，在日本稱為「松菇」、「松茸」，莊氏兄弟引進栽培成功後，以其外貌形狀，加上一個「柳」字，而成為「柳松菇」。

中國人為世界上最早食用菇類者之一，

2500年前的《禮記》有「芝栭」的記載；宋朝已經有茯苓、香菇的栽培；台灣於民國45年，開始試種洋菇，短短20年間，將每年外銷量擴增到300多萬箱，為國家賺取5000多萬元美金的外匯，當年曾為世界洋菇出口第一名。

有潛力的新興菇類

近年來，工資不斷上漲，為提升農業競爭力，必須朝向企業化發展，行政院農糧署配合政策推動「精緻農業」，把開發新興菇類視為重要工作項目，多年來已有豐碩的成

果，柳松菇栽培技術研發成功即為一例。菇類生長速率快，所含蛋白質與其他成份，大致介於動物類與蔬果類之間，具有很高的營養價值。可供食用的菇類約有600種，已為人類採擷利用者近200種，其中約30種可以人工栽培量產，因此，不斷地開發與馴化野生菇類，並建立一套標準化、科學化的生產作業流程，實為農政單位與民間業者的重要研發工作。

柳松菇，學名 *Agrocybe aegerita* (Briganti) Singer，中國大陸俗稱「田頭菇」，英文俗名為 brown swordbelt，廣泛分佈於世界溫帶及亞熱帶地區，以歐、美、日、中國大陸、台灣等最為常見，是世界上最早被人工栽培的食用菇類，遺憾的是未能普及化，直到近10餘年來，由於栽培技術獲得突破，才逐漸受到重視。

柳松菇屬於木材腐朽菌的一種，最早被



隆谷菇類農場傳家寶的「龍珠」巨石



隆谷菇類農場的外觀

發現叢簇生長於白楊樹的樹腰上，菇傘呈淡褐色至深褐色，孢子為鏽褐色，因常飄散沾附其菇傘表面，影響到菇草的外觀，以致在早期使用段木或太空包栽培時，因栽培技術未臻成熟，以及栽培條件未能充分掌握，嚴重影響市場銷路，而被迫放棄推廣栽培。

有認證的安心蔬菜

後來因為可重覆使用的塑膠瓶栽培金針菇技術的引進，加上能利用空調方式控制其開傘程度，突破人工栽培的瓶頸，且可以經年生產

，「隆谷菇類農場」更因利用殺菌技術及冷房栽培，生長過程可不必使用農藥及其他化學藥劑，經瑠公農業產銷基金會及政府嚴格檢驗合格，而獲頒「安心蔬菜」、「吉園圃」、「有機農產品」等認證。

柳松菇與松菇，其實是親戚，民國75年，石岡鄉金星區段蔬菜共同產銷班的隆谷菇類農場，場主莊聰練與莊維岳、莊文豐六兄弟，在石岡鄉農會輔導下，由日本引進柳松菇菌種嘗試培育，藉著過去從事香菇菌種

場的經驗，以科技改良來控制菇傘開展程度，經多年的努力終獲成功，其後不斷地研究栽培技術，以專業所生產的柳松菇、雪菇、杏鮑菇、金針菇等，其口感與品質，已不遜於日本原產地，為台灣栽培生產柳松菇最大的農場，也是生產



柳松菇新鮮包



柳松菇調理包



柳松菇罐頭



柳松菇過磅包裝



柳松菇新鮮包採用機械包裝



柳松菇裝箱打包

「安心柳松菇」的唯一產地。

設施栽培面積約2.4公頃的隆谷菇類農場，位於石岡鄉海拔約450公尺丘陵地上的金星村，由道路轉進

農場後，迎面即可見到一座約2公尺高的巨岩，為當年開發農場時，從地下意外挖掘出來，現在將視為農場傳家寶的「龍珠」，作為農場的精神標誌。

有口碑的高纖食品

柳松菇是一種食用性極佳的菇類，營養成份很高，經日本國立微生物研究所證實，主要成份含有氨基酸、維他命B2、維他命C、鈣等，再加上菇類的風味源於甘露糖醇核酸，經加熱調理後，氨基酸的增加，使其風味更為特殊。柳松菇與香菇差異不太大，最大的不同之處，在於柳松菇的纖維含量

高，更適合高纖減肥者來食用，其主要的特色，是吃起來有清脆、滑嫩的咬感，因此，在消費市場上的反應，消費者的口碑極佳，且供不應求。

由於柳松菇含有香油、桂皮酸甲基，特色是煮再久也保持脆度，是齒感勻嫩的蔬菜，經過烹調處理後，仍然不會失去咬勁，可以用烤的、炒的、油炸的、煮湯的方式來烹調，微波料理更能保留原味，即使久燉也不失風味，被公認為是比鮑魚菇更具「咬感」、比香菇更具「味覺」的菇類。柳松菇富含大量的纖維質，可以刺激腸胃的蠕動，消除便秘、降低血液中膽固醇的含量，更可以強化肝臟的功能。

隆谷菇類農場為因應進口菇類的衝擊，除了生產新鮮的柳松菇、雪菇、杏鮑菇、金針菇等，供應消費市場外，並研發出柳松菇調理包、雪菇調理包、柳松菇罐頭等食品，產品多樣化，頗受消費者喜愛。同時，也研發出數道由柳松菇搭配調理的佳餚，如柳松菇炒雙魷、柳松菇燻虱目魚頭、柳松菇炒箭筍、柳松菇魚翅羹、素炒柳松菇、柳松菇拼盤、柳松菇蝦仁、柳松菇鵝肉等，提供消費者料理時參考。

柳松菇滋鮮味美，且營養豐富，兼具保健功能，栽培過程無需使用農藥，確保食用安全；運送過程低溫保鮮，品質新鮮可靠，符合現代健康意識，是值得消費者品嚐的新興食用菇類。



微波雪菇料理



微波柳松菇料理

隆谷菇類農場

地址：台中縣石岡鄉金星村頭坪巷9-1號

電話：(04) 2572 3368 · 2572 1716