

10 吳厚德姑姑的家



淳樸憨厚的養菇人家吳厚德

在花蓮市郊吉安鄉慶豐村內，淳樸憨厚的農村青年吳厚德，堅守祖父吳炳耀、父親吳榮吉所傳承下來的養菇產業，雖然「孤行獨市，僅此一家」，仍兢兢業業，挑起花蓮地區



有「黑美人菇」稱號的鮑魚菇

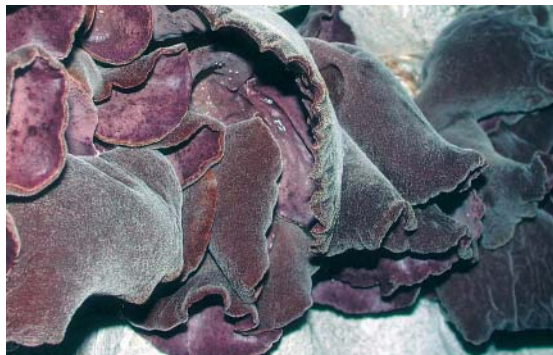
生產健康菇草的重任。

說起花蓮吉安吳家的養菇史，得回溯到30~40年前的農業時代，吳厚德的祖父吳炳耀，眼見當時的經濟狀況，農民的收入微薄，適逢國際市場對洋菇的需求量大增，政府為安定社會振興農業，增加農民的收益，以促進農村的經濟繁榮，並藉此充實國家的外匯，由農政單位大力推廣，鼓勵農民們栽培洋菇。由於早先投入栽種洋菇的農家，收入遠超過種水稻的收益，受到很多農家的歡迎與羨慕，吳厚德的祖父吳炳耀抓住時機，也加入栽種洋菇的行列。

台灣早年的養菇產業，由行政院農村復興委員會（今農委會前身）輔導示範栽培、加工製成罐頭，嘗試外銷到日本、美國等國家，而後正式裝櫃外銷，且數量急遽上升，從每年外銷100萬箱，逐年攀升到高達390萬箱，為台灣賺取大量的外匯，洋菇罐頭也成為當時台灣唯一外銷世界的農產品，為台灣創造一段輝煌的農業經濟奇蹟。民國63年以後，美金匯率向下跌落，增加很多外銷的成本，且大陸勞工密集，工資又較台灣便宜，成為台灣在亞洲市場上最大的競爭對手，隨後又發生中華民國退出聯合國、中美斷交等事情的影響，以及台灣工業與電子產品外銷業的興起，使原本為外銷主力的洋菇產業逐漸式微。



味道較特別的杏鮑菇



黑木耳的市場前景看好



吳厚德裝填
太空包種草
都自己來

吳厚德的父親吳榮吉接手後，在舊有的菇舍內，改為栽培黑木耳。根據近年學者專家的研究，黑木耳子實體中含50%非澱粉類多醣體與不易消化的食用纖維，所以黑木耳料理會產生膠質與特殊口感。自古以來，黑木耳在中醫食療上，即以活血、止血著稱；近代的科學研究，更證實黑木耳對預防心血管疾病，有很大的幫助，很受重視養生的消費者歡迎。

自軍中退伍回家後，吳厚德見父親辛苦地撐持著養菇場，毫不猶豫的協助幫忙，從繁雜的管理工作中，學習如何種草、養菇和行銷，幾年後，就從父親手裏承接下整個養菇場，辛苦養菇數年下來，93年間加入花蓮縣政府「無毒農業」示範農家行列後，為了讓花東地區更多消費者，可以享受到清潔、健康、無毒的新鮮菇類，吳厚德在舊有菇舍旁，增建外觀新穎的菇舍，並擴充第二個養菇場。

為配合消費市場的需求，吳厚德嘗試栽種消費者喜歡採購的鮑魚菇、秀珍菇與杏鮑菇。吳厚德說，鮑魚菇為較適合在夏季栽培的菇類，其植株在幼小時，外表模樣黝黑，

因而有「黑美人菇」的稱號，現有「平菇」（短柄）、「長腳」（長柄）2個品系，由於菌種活力強，很能適應



第二個養菇場



吳厚德保留養菇場舊菇舍

環境，栽培原料來源取得容易，且肉質營養鮮美，栽培方法簡便，產量也較多，經濟效益高。

秀珍菇又稱「蠔菇」，為鮑魚菇屬，因子實體袖珍可愛，而命名為「秀珍菇」，是溫帶地區很容易栽培的食用菇，其菇體較嬌小，致保鮮期間較短，消費者宜趁新鮮時儘快煮食。

杏鮑菇的全名為「杏仁鮑魚菇」，主要是因其子實體有杏仁味道而得名，由於子實體碩大，味道較特別，保鮮處理容易，很受菇農們重視，消費者也樂於採購，因咬勁脆感十足，又耐久煮燉，料理方式較多樣化，可以切片火烤、快炒，或切塊滷味、煮湯、清燉、燙熟（蘸芥末或沙拉），頗受消費者喜愛。

吳厚德經營約6分地的養菇場，所在吉安鄉的地點，正處於中央山脈與海岸山脈，互相夾峙的花東縱谷北端起點，有花蓮溪可以調節環境的溫度與濕度，最適合栽培各種菇草類，即使是農曆6～8月的炎夏，因受氣候影響，環境氣溫太高時，仍可以選擇栽培鮑魚菇、秀珍菇，用栽培設施調節控制溫濕度，繼續生產食用菇類。

目前，養菇場可年產30多萬包（太空包）菇類，栽培的食用菇類，以黑木耳、鮑魚菇、秀珍菇、杏鮑菇等食用菇類為主，年總產量約16萬多公斤，菇類產品的行銷通路，因考慮到產量不多，以及節省長途運送的成本，主要交售給花蓮、台東地區的商販零售。



吳厚德養菇場：
花蓮縣吉安鄉慶豐村中山路3段416號
(03)852-3939