

文圖／謝順景

漫遊南投山水 拜訪「菇菇」的家

南投的山水，總是令人驚艷；南投的物產，豐富而多樣化。無畏走私與低價壓力，積極轉型休閒農業，成績斐然，創造更大的經濟效益，也更懂得與自然共榮，生產健康的農產品。



南投休閒農業區與日月潭的地理位置

都市人天天生活在緊繃的狀態中，每逢周末便往鄉間跑，舒暢筋骨、充充電。為了提供這樣的場所，在政府輔導下，全台灣已經成立了170餘處頗具規模的休閒農業區。自然環境資源豐富的南投縣就擁有14處休閒農業區，占全台近1成。

我們一行在晴朗的5月天，造訪南投縣埔里鎮。南投縣以生產高級茶葉聞名，魚池鄉有茶業改良場分場從事茶葉的改良及推廣，到處可以看到綠油油的茶園，也讓山坡地成爲一幅幅美麗的圖畫。台中區農業改良場在魚池鄉也設有埔里分場，專門研究茶樹以外的山坡地農業，包括各式水果、花卉、蔬菜及茭白筍等。

南投縣的農產品多樣化且產量豐富，不過中國大陸走私茶葉打擊了本土的產品銷路，農民只好改種檳榔樹，以及吃檳榔時所搭配的「荖葉」，因此沿途到處可以看到這兩種作物。近年，也有許多農民改種香菇，四

季盛產，也可提供民眾自行摘採的樂趣。

日月潭·度假村·深度遊

首前前往台灣最大的淡水湖—日月潭。日月潭以湖中小烏拉魯島爲界，東側形如日輪，西側狀如月鉤，故名爲日月潭。它的美是由山與水共同交融創造出來的。744公尺的中海拔高度，讓日月潭宛如一幅美麗的圖畫，一景一物渾然天成，詩般的意境使人流連忘返。



在日月潭湖畔休憩，輕鬆愜意



「拉魯島」小碼頭的遊覽船絡繹不絕



人們相信踏上拉魯島即可增加戀人的愛情

之前曾造訪日月潭4次，再度重遊，美麗的湖光山色依然不變，不過原本湖中光華島（拉魯島）上的小山丘，因921大地震而被夷平，島上的小廟也不見了，現今改名為「拉魯島」。雖然以前在光華島上的「月下老人亭」也因921地震而沈入湖底，但仍是戀愛中的年輕人必造訪之地，因此還是人進人出，非常熱鬧。

日月潭遊罷，乘車往北開約半個小時，即到達「大林農業休閒區」內的「晶園休閒度假村」。度假村占地約2公頃，山景優美，設有SPA水療池、游泳池及香菇農場，綠油的園地襯著園內的大小木屋，造型美觀，給人非常舒適的感覺。晚上在游泳池畔的咖



環境優美的魚池鄉晶園休閒農場

啡座上與友人談天說地，煞是愜意。

第二天一早，前往區內的香菇農場，在場主賴見成夫婦的引導下，深入了解香菇的栽培過程。香菇農場占地7分，原來是個檳榔園。菇舍是個用塑膠布加黑色塑膠網構成的大巨蛋，站在一角便可以把整個菇舍看透透。菇舍兩旁的牆壁裡含有空氣容易流通且能保濕的稻草，西側的上方留下約1公尺空隙，白天可採光，也可讓空氣流通，帶進香菇生長所需的氧氣。為保持菇舍內的溫度，在屋頂下方每隔5公尺裝有自動噴水用的水管，節省許多人力成本。菇舍看起來簡陋，卻提供香菇生長最好的環境。

菇類栽培革命·經濟效益高漲

自古以來國人與日本人即視香菇為佐餐的珍饈，近代醫學研究分析結果，確認香菇是低熱量且含有豐富蛋白質及維他命的食品，是第二次世界大戰後的新興健康食品。

根據記載，台灣是香菇原產地之一，在人工栽培技術尚未開發以前，登山者在高山樹上可以採到野生香菇。因為數量少，價格貴，被視為山珍。日人把香菇叫做椎茸(shi-itake)，開發人工栽培歷史不過數十年。香菇栽培技術被引進台灣，最初用段木栽培，種植於氣候適宜的山地中。後來台灣農業試驗所成功開發了利用廢棄物、木屑為主的木屑塑膠包，即俗稱的「太空包」培養方式，很快地在台灣各地使用。原本困難的香菇栽培因而變得非常容易，香菇產業急速成長。根據農委會的報告，目前國內菇蕈類的年產量近8萬公噸，產值63億元，其中以香菇為最大宗，產區集中在台中及南投等中部地區，因為都採用太空包栽培，產量達1億6千餘





觀光客採菇樂

包，年產乾香菇約4千多公噸，段木香菇栽培年產約300公噸，所帶來的經濟效益十分耀眼。

以前台灣的香菇都以露天栽培，沒有防雨遮陽的設施，容易受天候的影響而使香菇品質參差不一，產量也低。太空包栽培技術的開發則對台灣的菇類（香菇、洋菇、金針菇、木耳等等）栽培帶來革命性的影響。為了避免接菌種時雜菌污染，政府輔導成立專業菌種場及太空包製造工廠。工廠用特別配方（鋸木屑、米糠、石灰等）所製的栽培基質裝入塑膠袋，變溫殺菌，冷卻接種後封口。



曾經是檳榔園的大林觀光香菇農場



從太空包長出的漂亮香菇

香菇農場向工廠購入現成的太空包於菇舍培養，3~5個月後即能收成，比傳統段木栽培

時間（12個月）縮短一半以上。大林香菇休閒觀光農場場主賴見旺表示，他以每包11元購入太空包，每包可以收成300~500公克的香菇，香菇收穫後用分級機分為大、中、小3級，乾燥以後每斤以700元（大）、600元（中）及500元（小）3種價格出售；觀光客自己採的新鮮香菇每公斤200元，是市價400元的一半，這是因為產地直銷，觀光客以自己勞力摘採的關係。這種產銷方式讓生產者及消費者互蒙其利，觀光客不但可享採菇樂趣，也可以認識香菇文化及有關培養香菇的知識。

南投之行看到政府所輔導的「觀光休閒農業」運作十分成功，也欣賞到南投的山水之美，以及由檳榔園改作的香菇園，學習到了很多。在地理型態多元化的南投體驗了人與自然合而為一的和諧，讓人捨不得離去，想要再走一趟，享受自然之美。

☐



賴見成在菇舍內向遊客解說

實用農藥

定價：2200元

作者：廖龍盛

全新修訂八版，

超過100萬字，

共1350頁



主要内容：含緒論、農藥分類、生物農藥、農藥混合、毒性、毒理、安全合理使用、使用範圍與方法均有詳細介紹。包括殺菌劑、殺蟲劑、殺蟎劑、殺線蟲劑、殺鼠劑、除草劑、植物生長調節劑、引誘劑、忌避劑、拒食劑、微生物殺蟲劑、昆蟲生長調節劑、殺軟體動物劑、殺藻劑、雜類及農藥補助劑等，共50餘大類，530多種農藥。



豐年社

台北市溫州街14號

郵撥00059300財團法人豐年社 郵購另加掛號郵資60元

電話：02-23628148分機30或31

傳真：02-83695591



香菇分級篩選機



分級的香菇送入乾燥機，一天即烘乾完成



香菇乾品裝袋出售

