



【生技農場】

葦優 生物科技農場

菇葦科技掌旗手，邁向農業新紀元

葦優生物科技農場為全國第一家取得ISO-22000認證，
以及杏鮑菇產銷履歷農產品驗證的食藥用菇葦專業栽培農場。

所生產的菇葦類農產品，
符合現代人有機、健康的飲食概念。
「葦優」導引農業進入現代化，
引進日本環控軟硬體設備，
營造無塵設備栽培環境，
以強化葦種的穩定性與高質性。
未來還將統合產、官、學、銷四大領域，
提升菇葦類整體農業競爭力，
邁向國際舞台。



企劃製作／鄉間小路月刊
文 圖／黃菱怡
協助單位／葦優生物科技農場

葦優生物科技農場
彰化縣埔心鄉大溪路二段147巷138號
電話：(04)853-9977 · 853-0606
<http://www.qyo.com.tw>
E-mail: qyo@mushrooms.com.tw

美味菇菇大集合

營養超級比一比



杏鮑菇

俗名：雪茸、帝王菇、平菇王。杏鮑菇原產於南歐、北美地區，以其「香味濃郁似『杏』仁；味道鮮美如『鮑』魚」而得名，子實體碩大粗壯，營養豐富，草柄潔白，草肉肥厚，質地細緻脆嫩。營養成分中，植物性蛋白每100克中，含有19%是人體細胞組織的重要來源；同時，含膳食纖維與特有的多醣體，每100克中含66%多醣體；而葉酸含量比起其他蔬果都要來的高，非常適合孕婦食用，並且又低脂、低熱量，是菇類中的佼佼者。

杏香菇

俗名：雪茸、帝王菇、平菇王。是由草優生物科技農場於兩、三年前，自中國雲南引進，在中國稱之為「香微蘑」，是杏鮑菇品系中，以阿魏蘑與香菇雜交出來的品種。草優生物科技農場為了使消費者瞭解其品種特性，將之命名為「杏香菇」。依舊是香菇的外型，在味道上卻更顯甘甜；有著肥短外觀的菇柄與菇傘，散發著香菇的香氣，以及保有杏鮑菇的彈性。其多醣體含量非常高，在經過烹煮後，釋放出宛如勾芡一般的濃稠口感，是對人體無負擔，且最天然的健康食材。



松杉靈芝

俗名：靈芝草、瑞草、萬年草。外觀上色澤層次分明，表面打著一層光亮蠟質，是目前台灣常見品種，也是保健食品素材。在老祖宗的中醫學裡，對於靈芝的評價很高，是一種滋補強壯、扶正固本的珍貴藥材，在所有的藥材和草藥中，靈芝的價值甚至比人蔘還高。靈芝含有多種特殊成分，包括多醣體、靈芝三帖類、腺嘌呤核苷、有機鍍與小分子蛋白質 LZ-8。

鹿角靈芝

俗名：靈芝草、瑞草、萬年草。外觀上，有著鹿角茸形體，或許因為如此，在科學驗證中，也證實在營養結構上，三帖類含量相當高，所以，日本人特別鍾愛此品種。





黑木耳

俗名：木菌、木樵、木樨、木蛾、樹雞。為台灣原生品種，有著小耳朵狀的外表。雖然是很普通的食用菇草之一，但鮮少人知道它的蛋白質含量是米、麵、蔬菜等所無法比擬的；其維生素 B₂ 的含量，是米、麵和大白菜的10倍，比豬、牛、羊肉品，高出3~5 倍；每100克新鮮子實體內，含有維生素C達200毫克；且鈣的含量，是肉類的30~70 倍；鐵質比肉類更高達100倍之多，為所有女性和一般民眾，補充鈣、鐵等營養素的最佳選擇。

新鮮的台灣原生種黑木耳，富有雲朵般的質地，黑亮的色澤。不用過多烹飪調理，便能展現最純粹的圓潤口感，因其營養豐富，滋味鮮美，被譽為「素中之葷」。

黑木耳喜歡寄生於陰濕腐朽的樹幹上，在台灣多以太空包栽培，表面有細小絨毛，背面覆蓋一層白色的粉末，不知情的人，會誤以為是農藥殘留，其實是粉白的孢子層，有了孢子層存在，更證明黑木耳的新鮮度。

日本蠔菇

俗名：蠔菇、小平菇、姬菇。係日本的菇草品種，從日本長野縣引進「草優」，具雜草般的韌性，有著深灰色的低調及纖細感，有別於韓國菇體豪邁，飄散著一股淡淡清香味，纖細的菇體中，含大量且豐富的優質蛋白與18種人體必需的胺基酸，以及膳食纖維與多醣體。



黃金菇



俗名：金頂側耳、榆黃蘑、玉皇蘑。原產於黑龍江、四川、雲南一帶，有著名符其實的鵝黃色外觀，菇體帶點腥香味，鮮豔色澤富含維生素B群，是其他菇草類所沒有的養分。營養成分在轉換中，會釋放出礦物元素鎂的成分，據說對男性朋友有特殊幫助。

新鮮黃金菇在鵝黃色喇叭狀的草蓋下，所呈現出的光滑細緻與鮮嫩色澤，在及時採收的同時，也擷取了最新鮮的風味，本身所散發的特殊菇香，鮮食便已令人食指大動。

粉紅玫瑰菇

俗名：桃紅平菇、桃紅側耳、紅平菇。中國大陸的福建、江西、廣西等地有分佈。子實體大小中等，草蓋初期呈貝殼形或扇形，邊緣內卷，後伸展邊緣呈波狀，表面有細小絨毛至近光滑，幼株時呈粉紅色、鮭肉色，後變為淺土色至鮭白色。

粉紅玫瑰菇是近年來從印度引進的優良新品種。菇幼時採收，菇草呈粉紅色，味道有蟹味，風味獨特。採用有機栽培，菇體富含蛋白質、胺基酸、B胡蘿蔔素和多種維生素與礦物質元素，為低熱量、高蛋白、低脂肪的優質菇草，多吃也不怕胖，營養又健康。





葦優生物科技農場 打造「上帝的手」，孕育「植物工廠」

營養價值極高的食用菇草類，被譽為「21世紀の養生新秀」，在台灣中、南部地區的台中、彰化、嘉義等縣市，為生產菇草類的大本營，尤其是彰化縣埔心鄉的葦優生物科技農場，早在十多年前，便積極投入草種的專業培養工作，現在所生產的優質杏鮑菇、杏香菇、粉紅玫瑰菇、黃金菇、蠔菇、黑木耳、靈芝等菇類，種類多達十餘種，在有機專賣店、美食餐館等通路供不應求，預期菇草類市場前景看俏。

集結科技因子 掌控一切變數



「葦優」場長方世文

民國81年，葦優生物科技農場成立前身的「大村農場」，主要定位為菇類的草種供應與栽培。在投入之初，便致力於各項相關工作的學習與訓練，了解到菇草類本身所擁有的活性成分及礦物質，易於為人體吸收；其優良的營養結構，更是眾多肉類所無法比擬。在當時，台灣早已成為世界重要的菇類（洋菇）外銷產區，面對蘊藏無限潛力的前景，如何整合菇草類品種研發，環境控制與質量生產的掌控，以及改善栽培技術，並進一步引進現代化的生產管理概念，鋪陳出未來的經營之路，即成為葦優生物科技農場下一個重要任務。

民國88年，大村農場將經營重點向上躍升為菇類草種供應的專業廠商，進行硬體設備與生產流程的改善，並引進日本環控軟硬體設備，著手鍛造現代化的無塵設備栽培環境，以強化草種的穩定性與高質性。

「葦優」農場場長方世文指出，傳統的農業型態往往牽就天候及其他所及的環境條件，使得「人」在整個生產過程中，總屈居於受限的角色，然而，隨著世代的轉替，科技的演進，人的視野與生產型態，若是能集結當下的科技因子，透過有機栽培管理，所生產的菇類農產品符合現代人有機的、健康的飲食概念，同時，又導引農業進入現代化的進程，將為整條消費鏈帶上發端的栽培

者、製造者，乃至終端的消費者，創造出面面俱到的雙贏局面。

現代化無塵設備的引進，對於大村農場的發展，是一項關鍵性的進程，亦是台灣整個食藥用菇類栽培的重大突破。在整個菇類的製程中，從初始的木屑品質挑選、發酵、營養調配，經自動填包後，進入123°C高溫殺菌，再進入無塵設備裡進行接菌、養菌的工作。方世文說，無塵設備仿如上帝的手，對於整個草種的生長條件，進行一致的掌控，將空氣、溫度、濕度、光線等，達到草種生長所需的最理想狀態，使得草種能呈現高度穩定、高活力的蓬勃生命力。也因一致的環境控制，使得菇草類的產能，在工業化的控制下，開啓了世界級的「植物工廠」，一統規格、一定質量的生產方式與經營理念。同時，更進行國內主要草株，包括杏鮑菇、秀珍菇、靈芝茸、黃金菇等，以及國外雲南品系的杏香菇之重點栽植。



國際標準無塵冷藏菇草栽培庫房

串連點線面 邁向國際舞台

十多年來，「草優」爲了不侷限於傳統作業模式，積極參與國內外各大學術研究機構、政府官方單位及菇草協會所舉辦的各項菇草類栽培與育種知識，吸收前端新穎的育種與栽培模式，以創新視野，兼容並蓄，不斷向前邁進。

「菇草成長最溫馨的樂章，是忙碌的腳步聲」，如同培育嬰兒般的細心、用心與呵護，「草優」團隊忙碌的腳步聲，實踐了「勤勉認真」及「一步一腳印」的意義。嚴格品管下的「品質堅持」；專業有效率的「硬體設備」，以創造自有品牌優勢。然而，「草優」最終的目標是期望在這片土地上，能夠結合「三生一體」，將教育（生態）、休閒（生活）及專業（生產）融合，在菇草產業綻放異彩。圓滿，不是終點，而是另一個轉捩點，「草優」還需不斷地前進及檢視細節，並將菇草的概念及精神，以點、線、面方式進行串連，進而推向國際舞台。

在未來行進上，甫成立的「草優」擔任著旗手的角色，將大村農場所研發生產的產品，行銷給平行的菇草類栽培者，或下游的消費者，統合產、官、學、銷四大領域，涵納菇草類的栽培、草種的研發、學界相關研究及觀念行銷推廣等課題，共同推動生物科技的產業發展，並計劃成立「草學生物科技顧問公司」，以整合者的姿態，將國內外菇草類的相關技術推廣到國內的農業界，以提升菇草類整體農業競爭力，在世界發揚光大。

草優大事記

- ◎1992年 創立「大村農場」食藥用菇類栽培場
- ◎2001年10月 以「大村農場」申請專業母草種品牌註冊商標
- ◎2002年10月 現代化專業母草種科技廠房建構完成運作
- ◎2003年6月~2005年10月 完成第1、2、3期無塵空調冷藏草絲培養庫房及菇草栽培庫房建構完成運作
- ◎2004年10月 以「草優生物科技農場」申請註冊商標
- ◎2007年5月 規劃國際標準無塵冷藏栽培庫房及生鮮包裝廠房，於2008年5月完工量產
- ◎2007年12月31日「ISO-22000」食品安全管理系統驗證及HACCP危害分析重點管制系統
- ◎2008年1月25日 驗證通過全國第一家菇草栽培廠「農特產品產銷履歷－杏鮑菇」
- ◎2008年4月18日 驗證通過「農特產品產銷履歷－杏香菇、粉紅玫瑰菇、黃金菇、蠔菇、黑木耳、靈芝」
- ◎2009年6月 預定成立教育休閒農場

「葦優」雙禧臨門

通過ISO 22000 & 產銷履歷驗證



葦 優生物科技農場是台灣第一家通過7種菇草產銷履歷驗證，以及ISO-22000 和 HACCP食品安全國際認證的菇草農場。

「葦優」嚴格的品管生產，採用100%台灣嚴選菇草，從引種、選種、育種、保存試驗，篩選出各種食藥用菇草優良品種，並提供菇草生長最天然的原料，再透過現代化設備，進行攪料填充作業，以確保品質一致性，符合ISO-22000標準栽培庫房，提供菇草最適宜的生長條件，並阻隔環境污染源，以提升產能及品質。

葦優生物科技農場以卓越的品質、顧客滿意度、市場消費導向為追求目標。民國95年，農場經營者方世文獲得全國傑出農民「神農獎」最高榮譽，振奮全體農場員工，本著向上提升的精神，全體同仁孜孜矻矻，在97年的春天，通過ISO-22000食品安全管理系統驗證及杏鮑菇產銷履歷農產品驗證，值得一提的是，「葦優」是全國第一家取得ISO-22000認證及杏

鮑菇產銷履歷驗證的食藥用菇草專業栽培農場，引領台灣的菇草產業邁向新紀元。

■

