

巴西蘑菇 時尚種

文·圖／楊文振



場長(後排中)與謝孟翰(後排左)友人談巴西蘑菇栽培事宜

巴西蘑菇是餐廳高檔菜，但本場專案百大青農－屏東縣農友謝孟翰等之貨櫃種法，讓小農集結成農企業夢想展現出曙光，未來巴西蘑菇的美味將容易走入一般廚房。

巴西蘑菇濃厚的天然杏仁味，加上其種植之嚴苛條件是造成身價不凡之主因。首先，栽培土必需無重金屬汙染，而溫濕度之調控又是種植

技術之核心，一不小心就功虧一簣。本場輔導的青年農民和崁頂鄉港東村長徐秀如等人，以 40 呎貨櫃改裝設計



成冷氣房，以介質層疊種植。徐村長表示，每個貨櫃年產 600kg，且經 SGS 檢驗證明無有害重金屬，價格相當誘人，擴大栽培雖不擔心颱風天然災害，但卻擔心量產之後賣不出去。

林景和場長表示，本場瞭解巴西蘑菇新型的種法，希望在栽培過程提供相關技術和資訊。此外，也希望小農能整合成農企業，避免價格互相廝殺，而能共享成果，大家都贏。



徐村長親自示範巴西蘑菇簡便吃法



林場長就他專業仔細觀察栽培介質