

Fresh 

精靈般的食材

陳利宗的段木香菇



» 產地主人陳利宗

雲霧繚繞的產地

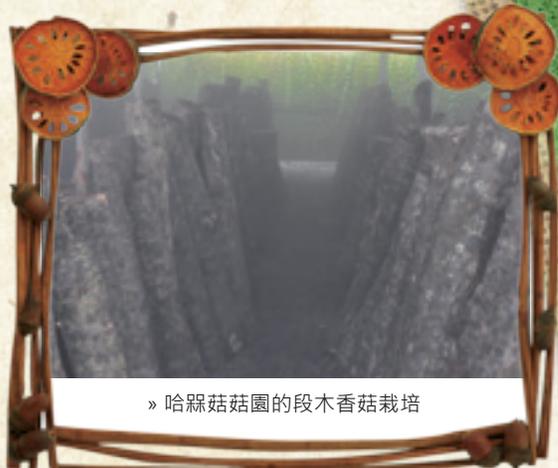
臺東縣太麻里金針山海拔高度約1340公尺，終年雲霧繚繞，不僅日照時間長，晝夜溫差大，山間濕氣也相當充足，非常適宜蕈菇類的生長。段木香菇，顧名思義就是種植在天然原木上的菇類。將林木裁切成段，鑽孔打洞，再將菌種植入洞孔，完成後封蠟，預防雜菌滋生，接著等待「走菌」，需歷經八到十個月的時間才能採收。而在此期間，仍必須不斷地重複堆疊、搬動、灑水和風乾等例行工作，隨時隨地觀察段木狀況和香菇生長情形。由於栽培工序耗時費工，菇農現在多選擇以太空包進行人工栽培，僅需將木屑填入塑膠包後再植菌，以電腦調控環境溫度和濕度，不僅生產速度快，產量也高，幾乎節省了大半人力耗費時間成本。惟相較於太空包香菇，天然環境中生長的段木香菇保有自然香醇的氣味，蕈褶結構分明，呈現健康漂亮的淺黃色，肉質飽滿厚實，味道鮮美，可以說是難得的菇類珍品，宛若長在山間木頭上的精靈食材。

陳利宗、高麗卿兩夫婦退休後移居太麻里鄉，經營「哈霖菇菇園」，是金針山上唯一生產段木香菇的業者，菇園海拔高度約1200公尺處。為了給段木香菇最乾淨的環境，他們不施撒任何藥劑或賀爾蒙去控制香菇的產量和品相，同時與周邊地主協商，主動承擔附近空地管理的工作，保留園區週邊的生態，堅持自然農法的栽種方式，實踐友善環境的經營。

雷公的香菇

陳利宗專長原為體育，並無任何農業相關知識和技術，卻憑著一股熱情和理想，自2013年起，在金針山上種起了段木香菇。說起這段過往，妻子高麗卿笑著說：「『霖』是梅的古字，我們的菇園叫『哈霖』，是因為他小時候有個綽號叫『哈霖兩齒』（台語），而且一頭熱就栽進種植去了，山上那些老長輩都覺得怎麼可能這樣種出來，所以那兩個呆字也有部分是這個原因。」

金針山地勢高峻，幾乎全年都有山嵐籠罩，尤其午後一、兩點後就開始起濃霧。陳利宗早年先向大武部落的農夫請教段木香菇種植技術，回到金針山上後，他利用當地濕度、日照均足夠的氣候環境，著手進行香菇的培育。提到段木香菇的生長條件，他們說起了一段經歷趣事。2016那年來了三個颱風，幾乎吹毀整座金針山上的農作物，就連櫻花樹也差點被連根拔起，哈霖菇



» 哈霖菇菇園的段木香菇栽培



» 健康飽滿的段木香菇生長情形

太
麻
里
鄉

陳利宗的段木香菇



菇園的棚架也都倒塌了。「但是居然大豐收了，菇長出來了！它很奇特，連續打三個颱風，香菇都大豐收，我們稱為雷公的香菇。當年金針山上農作物幾乎全毀，只有香菇大豐收，但木頭壽命也因此減短很多。」陳利宗表示，段木香菇的培育環境必須清潔乾淨，否則容易滋生細菌影響生長，而且要挑對木頭，不同樹種木頭種出來的香菇味道不一樣。哈躲菇菇園段木主要來源為當地出產的赤楊木，經向農政單位申請並取得許可後再行砍伐，實行產地消、自然無違的理想栽培模式。



» 段木乾香菇產品

結合農遊，推廣特色觀光

為了讓消費者食用得更安心，哈躲菇菇園也加入農產品生產追溯系統，透過生產追溯條碼，民眾可以查詢、追蹤產品的相關資訊，提升對產品的瞭解和信賴，農政單位則定期實地查核生產情形及進行品質抽驗，確保食用安全。為避免自家香菇送到外地工廠烘乾過程，受到藥劑汙染，他們都將香菇送到金針山上的「石頭屋」業者處烘乾，並二十四小時看管，而乾燥後的段木香菇朵朵飽滿厚實，香氣豐富濃郁。

陳利宗表示，由於段木易感染雜菌，造成木頭腐壞，香菇大量病死，因此哈躲菇菇園並不直接對外開放參觀，避免外來雜菌汙染。為了推廣高山產業，想要親身瞭解段木香菇的民眾，可以透過預約，洽詢導覽或DIY行程安排，煮一壺香濃熱暖的香菇茶，體驗大蒸籠煮出的香菇蒸蛋，亦可前往當地遊客諮詢服務中心，購買乾燥段木香菇作為伴手禮。



產地名稱	哈祿姑姑園
產地主人	陳利宗
物產位置	太麻里鄉金針山
電話	089-872877、0935-551497
物產	段木香菇
營業型態	電話訂購宅配
營業項目	● 農特產品 ○ 餐飲 ○ 住宿 ● 導覽/體驗



	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
段木乾香菇	●											

太麻里鄉

陳利宗的段木香菇

