

臺灣有機黑木耳達人～莊詠傑

文／圖 ■ 趙秀芳

座落在阿里山山腳下，中埔鄉一個樸實的山區小鎮，在早晨陽光穿透下展現蓬勃的生命力。踏進在地的老字號～旭嶺農場，年輕的第二代莊詠傑先生熱情地打招呼，他接手父親經營28年的菇類產業，致力轉型改變，包括：周年生產黑木耳、將原本的慣行農法轉變為自然農法栽種、改變既有的中盤商通路及讓黑木耳取得各項身分驗證。

曾經轉型改變帶來的一連串壓力、挫折、奚落及質疑，在食安風暴下化作一道曙光，如今的旭嶺農場，如同旭日東升的有機木耳產業，充滿了朝氣和活力，所有的改變讓人看見～機會是留給準備好的人。

阿里山下的傳承

說到嘉義縣的中埔鄉，它是嘉義都會區中的衛星城市之一，銜接著阿里山，曾經誤打誤撞的成為全臺灣檳榔最大宗的產地，近年來極思轉型，靠著獨特地理環境，八掌溪的溪風循著雲深不知處的山循環不息，吹拂著北回歸線以南的中埔鄉，氣候非常適宜栽種黑木耳，全臺80%的黑木耳來自中埔鄉。

詠傑來自嘉義中埔當地菇類世家第二代子弟，其父親在地方深耕菇類產業多年，是個



圖一、捧在手心上的黑木耳是詠傑引以為傲的心血結晶

令人敬重的長者，由於詠傑是家中的獨子，從小跟在長輩身邊學習，耳濡目染下對於菇類的栽種技巧並不陌生。打從小時候，詠傑就開始幫忙，菇場是他的遊戲區，推土機、挖土機及堆高機是他的玩具，當同儕忙於玩樂時，詠傑早已開著他的大玩具，在成堆木屑的種植環境中穿梭往返幫忙。學校畢業後，順理成章接手父親經營28年的旭嶺農場，那年他還不到30歲選擇勇於承擔重任。

堅持轉型改變的二代

早期在詠傑父親經營的年代，著重於生產，生產品項包括：香菇、杏鮑菇及木耳，生產後的產品交給中盤商，不需要直接面對消費



圖二、楊宏瑛場長、陪伴師洪進雄老師、許華芳助研員及趙秀滂副研員至旭嶺農場拜訪百大青農團體組(莊詠傑、張益豪、莊朝凱)，並提供栽培相關建議



圖三、清晨剛採收的黑木耳正等著分級包裝

者，所生產的產品全數銷往傳統市場。詠傑剛開始承接父親的菇場時，一切都是依父親的指示種植和販售，沒有一件是自己能掌控的，當時的他心灰意冷，日復一日的節奏讓反骨仔想改變，內心不斷地呼喊，既然可以生產出好的東西，不應該只是當個默默不見光的幕後生產者，何不改變銷售策略直接面對消費者，減少中盤商的剝削，並且拓展販售通路。

詠傑開始改變，產品開始轉型，選擇專注黑木耳而且周年生產，因為它的生命力強，即使栽培區人來人往的出入或以手觸摸，也不易受損，很適合大規模生產。銷售通路除了架設網站打通路外，還堅持親自面對消費者，並且投入大手筆的資金將原本的慣行農法轉變為自然農法栽種，一連串的逆向操作和改變，家中長輩自然是不贊成，父親常常對他說：「少年ㄟ，不要衝太快，收不回來就慘了。」當把自然農法栽種的木耳送到盤商處，卻遭對方劈頭無情的責罵，「你們家黑木耳這麼醜，怎麼賣？」他想試著說服市場「吃得安心比漂亮更重要。」，但現實是殘酷的，不願意與傳

統市場妥協的他，開始突圍「跳過盤商直接找上通路。」當他帶著自然農法栽種的黑木耳上門推銷時，通路的採購人員反倒狐疑地問他，「你為何不透過盤商？是不是貨有什麼問題？」一連串的挫折、奚落及質疑，曾讓詠傑壓力很大。

除此之外，農場還向農會和銀行貸款擴充產能，投入大量的成本買機器，擴充溫室栽培場，人員專項分工，並讓家中黑木耳取得各項身分驗證，包括通過臺灣農產品生產追溯驗證、產銷履歷農產品驗證、有機農產品及有機農產品加工驗證，甚至連ISO22000及HACCP驗證也取得，結果盤商反問：「啊，你這些證書有用可以吃嗎？」一切的努力卻苦於無法馬上看到成果，努力卻看不到盡頭，詠傑內心很煎熬，但他為了貫徹提供安心的黑木耳給消費者，寧願繼續「堅持」和「等待」。

機會是留給準備好的人

10年的壓力、煎熬和等待，一場食安風暴看見了曙光。當全臺陷入前所未有的食安驚慌，消費者希望自己所吃的食物不是充滿危害

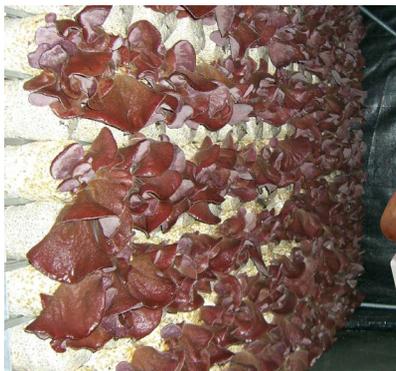
而是可以安心的食用，紛紛尋找有驗證的產品，尤其有機黑木耳只比慣行黑木耳市價每斤只多2~3元，消費者當然會優先考慮。「等待是值得的」，詠傑的超前佈署帶來改變的契機，因為農場內的產品擁有各種驗證，很快就得到消費者的信任，同時也擦亮旭嶺農場的金字招牌。

各大通路包括全聯和愛買等紛紛找上旭嶺農場，加上黑木耳飲正夯，愛之味、南僑等食品大廠，也請旭嶺農場提供原料。

詠傑指出一般消費者對於黑木耳的期待不外乎是又黑又亮，其實黑木耳顏色本來就是隨著四季變化而轉變，夏天黑木耳生長快顏色較淡，冬天天氣冷黑木耳生長慢顏色較黑，過度的一味期待又亮又黑的黑木耳，會讓生產者在種植過程中，為了要保持色澤度，只能選擇噴藥。為了要和進口及市售常見的雲耳做出區隔，詠傑表示旭嶺農場生產的品牌是～臺灣有機黑木耳，2016年旭嶺農場的有機木耳更躍上國宴的餐桌上，入選520國宴菜色—「三小福」中的醋漬木耳蓮藕。如今的旭嶺農場，如旭日東升的有機木耳產業，充滿了朝氣和活力，所有的改變讓人看見，更是完美地呈現「機會是留給準備好的人」。

回首來時路～青農輔導

詠傑回顧2年臺南場青農輔導，感謝臺南場規劃專案輔導及經營指導，也要感謝陪伴輔導師前嘉義大學洪進雄老師，在詠傑還不是百大青農時就是最佳的指導老師，除了提供菇類生產栽培管理和病蟲害防治全方位諮



圖四、待採收的黑木耳是詠傑與家人辛苦耕耘的成果



圖五、為提供消費者另外的選擇，旭嶺農場還有乾燥的黑木耳及黑木耳飲

詢，也傳承經營相關的經驗。雖然是在從農第12年才成為第五屆百大青農，但在百大青農的平臺可以認識不同領域的青農，進而可以討論農場、產品品牌及目標，拓展從農的視野和突破。

為了充實自己經營管理的能力，詠傑除了繼續到嘉義大學EMBA深造，還積極加入嘉義青年農民聯誼會，平日熱心公益的他也相當重視青農間的相互交流和協助，因此被推舉為嘉義縣青農聯誼會中埔鄉分會會長及總會行政組的組長，此外他也以回饋之心不吝提攜後進，並將自己的從農經驗傳承給新進青農，幫助解決青年從農問題，串聯青農打團體戰，希望能創造成功的模式，讓農業成為年輕人打拚的動力。