



穩步向前、走好每一步

社頭青農

鄭豪樑

鄭豪樑從清運廢棄菇包起家，並從種植秀珍菇中找到新商機，他將其他人視為麻煩的廢棄菇包與菇腳創造出新價值，讓廢棄菇包與菇腳可以循環使用，也為環境永續盡一份心力。

●【廢棄菇包翻身成黃金】

原本從事金融保險員已11年的豪樑，在工作的壓力下，服務熱情逐漸被消磨殆盡，雖然想嘗試改變並開創自己的事業，但無奈跨領域的門檻實在太高，讓他遲遲下不了決定，直到認識菇農朋友，發現太空包清運在業界一直是個很大的問題，菇農通常沒有足夠大的場地可以處理廢棄菇包，且所衍生的塑膠垃圾若流進溪流，將會造成環境汙染。豪樑從中發現商機，決心踏入廢棄菇包處理，並開始尋找合適的場地、購置大貨車與輸送帶等設備，興建屬於自己的廢菇包處理場。豪樑將這些廢棄菇包清運處理後，販售給營造業者及畜試業者作為園藝工程、邊坡植生工程及飼養墊料使用，更與本場合作，透過混合木黴菌發酵接種劑，開發出延緩立枯病及降低根瘤線蟲危害的有機肥，讓困擾大家的農業剩餘物質能夠循環再加值利用，達到環境永續的目標。

【自我堅持，開發新市場】

豪樑在處理廢棄菇包的2年期間，也認識了許多菇農，某天與熟識的菇農聊天時，聊到想退休但又捨不得菇寮閒置，於是豪樑將菇寮承租下來，並開始進行秀珍菇的栽培。在秀珍菇種植上，豪樑堅持要自己敢吃的，才能讓消費者吃，因此他以費洛蒙及物理性資材取代農藥



文/陳彥樺、吳建銘
圖/陳彥樺、鄭豪傑、邱惠靖

及化學消毒劑來阻絕果蠅，並建立養菌室以縮短出菇空窗期，打造不斷貨的供應生產模式並穩定供貨量，藉此打入市場吸引更多優質盤商。也因如此，豪傑接到食品加工廠的訂單，希望他可以開發手撕秀珍菇，讓產品擴展到餐廳市場。現在豪傑已成功開發手撕秀珍菇並供應給連鎖餐廳，並成為他的熱門商品之一。而為了將菇最好的一面呈現給消費者，菇農通常都會將菇腳剪下並進行回收，但豪傑認為廢棄菇腳要清理實在太麻煩，而且這些菇腳具有營養價值，只是因為沾到木屑導致賣相較差，因此他將這些菇腳乾燥，提供給生技公司加值利用，開發出新的市場價值。

【農業新產值，創造新價值】

這一路上，豪傑受到許多人的幫助，除了教授他栽培技巧的菇農朋友們與顧客外，他也特別感謝社頭鄉農會與社頭在地的青農們，因此豪傑在擔任菇類產銷班班長與社頭青農聯誼會會長時，除將自身經驗傳授給其他青農，也與農會配合開辦青農市集，更因多次舉辦食農教育與公益活動而獲得新聞媒體多次的採訪。豪傑希望未來能夠再開發菇類的剩餘價值，讓大家看到農業的新產值，也為永續未來盡一份心力。



豪傑的秀珍菇肉質鮮嫩，
口感Q彈



為了解決秀珍菇腳的問題，豪傑將這些下腳料蒐集起來烘乾，並提供給生技公司加值利用



豪傑堅持要自己敢吃的，才能讓消費者吃



手撕秀珍菇是豪傑的特色商品之一，也是連鎖餐廳指定的熱門產品



豪傑擔任社頭青農聯誼會會長期間，帶領青農至各地觀摩

【青農小資訊】

品牌名稱：富澤菇場

農場地址：彰化縣埔心鄉

經營項目：廢棄菇包清運再利用、鮮採秀珍菇、手撕秀珍菇、乾燥菇腳

青農現職：富澤菇場農場主

參與青農聯誼會：社頭鄉農會-社頭青農聯誼會

【#產業開發農產新價值】 【#環境永續循環再利用】

富澤菇場



富澤農場 臉書粉專