

段木栽培的菇類品質有其發展的優勢，然臺灣開始重視森林保育後，木材取得需有管道，加上段木栽培期間需搬移及翻動木頭相當耗損體力，對她是一種挑戰，因此，她選擇太空包生產。菇蕈類不同於蔬果，不能用灑藥控制病蟲害，一旦生產環境溫濕度沒控制好，有了病蟲害發生那就是非常嚴重的事，所以前幾年產出只有三分之一，剩下都被蟲吃掉了。

在宜蘭縣的基地農場，是父執輩打下的基礎，如今來到桃園市大溪區開設新場，從選地開始到蓋菇場設施，所有一切從零開始，也讓她著實上了一課。許多環節是她沒想到，北部的花費比起東部貴，超出她許多預算，感謝農糧署北區分署及桃園區農業改良場等單位協助下，終於克服萬難，大溪區菇場在今年10月份開始運轉。以宜蘭縣冬山鄉為第1場，桃園市大溪區為第2場，努力為擴展菇類市場而奮鬥。大溪區新場以有機太空包栽培木耳、猴頭菇及鮑魚菇等3項打頭陣，在農場內也設置了食農教育教室，希望來到大溪旅遊的民眾，除了感受現採菇類的樂趣外，也能瞭解其生產及利用的知識，讓消費者對菇的認知更進一程。

一般消費者在木耳的選購上，以表面有果粉背部有絨毛皺摺且有韌性不易斷裂，片片都有巴掌大為上品。其實，菇蕈類是屬真菌類，在控管上較不易，溫度要控制在18-25°C間，在宜蘭縣冬山鄉環境有山泉水灌溉，大溪區百吉的環境也有類似的條件，

當然木耳本身的富含鐵質及膠原蛋白也是女性朋友的最愛；可入菜亦可打成露汁冷飲，都是風味獨特養身食材。

大溪區菇場裡除了木耳、猴頭菇及鮑魚菇外，韋婷又種植了珊瑚菇，因為珊瑚菇及鮑魚菇這2種菇習性和木耳較接近，可以同一溫室栽植而不受干擾。就生長速度而言，珊瑚菇最快，再來是木耳，最後是鮑魚菇；就經濟價值論，則是鮑魚菇最高，口感不亞於牛排。菇場在跑菌時必需每天巡查，但若在促菇時期就不宜多待在溫室裡，容易被人帶進來的雜菌感染產生綠色綠黴菌、紅色麵包菌等，若菌絲被感染黑化就是壞包了。

訪談下來才知每款菇包角度的放法也不同，會影響到菇包生長速度快慢，大溪區菇場為掌控濕度只是半環控，但韋婷規劃上更用心，比起一般菇場高度要求3米半高度，她則加高到5米，熱氣往上，在頂端就被大型抽風扇抽走，避免菇包釋放出來的二氧化碳濃度過高造成燒菌菇包就壞死，菇場的溫度比外邊涼爽許多。宜蘭縣菇場則尚有猴頭菇、黑美人及白雪菇等菇類，以迎合市場需求，既可增加菇場收益，也藉此多元品項以擴展市場。

推動食農教育期待能成立合作社達共贏目標

韋婷一到桃園市便積極投入選地建置菇寮，最終考量選中了大溪區百吉，希望能讓產菇早點順利進行，除了積極加入食農教育之外，做事向來有行動力，追求的不只個人好，希望在有限條件下的菇農都能有永續發展。期望能把區內菇農集結朝成立合作社為目標，單打獨鬥是無法將產業做大做久，所以在6月份由本場邀請產、官、學等各單位，共襄盛舉舉辦了一場交流會，盤點轄區內各方資源，如何加強橫向及縱向聯繫，為轄區內菇農找出有利生產條件與補強環境的不足。



▲桃園市大溪區添丁養生黑木耳菇場外觀。



▲跑菌時每天巡查菇包是必做的功課。



▲環控管理得宜是菇包豐收因素之一。



▲令人垂涎飽滿的鮑魚菇。



▲黑木耳。



▲黑美人菇。

韋婷農場小檔案：

1. 農場名稱: 添丁養生黑木耳 - 桃園場
2. 生產項目: 有機黑木耳/猴頭菇/珊瑚菇/黑美人/白雪菇/珊瑚菇/鮑魚菇
3. 聯絡方式: 桃園市大溪區承恩路525巷21號 電話: 0926-087466
4. 臉書: <https://www.facebook.com/tiendingblack/>



育相關活動，一向熱心的她也一本以往，總是主動洽詢協助推動。她認為愈早向下紮根愈好，從一開始就有好的觀念，對個人健康或對大環境生態都是好事。像這樣返鄉努力創業從農，並為生態環境永續農業，願意走有機的女力青農，值得推薦給大家認識！