

# 運用科技翻轉香菇產業 臺中市新社區菇產銷班第 11 班

文圖 / 李昱錡、林怡萱、劉啟葦

以智慧環控、冷鏈整合及淨零永續，是臺中市新社區菇產銷班第 11 班的發展核心。因應氣候變遷、產業缺工及品質升級等挑戰，由劉啟葦班長帶領的菇產銷班第 11 班，建構香菇產業由生產端到市場端的一貫化經營體系，成為國內香菇產業轉型的重要典範。

該班率先打造國內首座強固型立體水簾智慧環控溫室，導入環境感測、遠端監控及產期調節技術，有效改善傳統菇寮通風不良、病蟲害風險高及極端天氣干擾出菇等問題，使香菇育成率穩定提升至 95% 以上，並結合 ERP (企業資源規劃) 與 I-PLANT (智慧農業平台) 系統進行產能規劃與生產管理，強化生產

決策的精準度，奠定新世代香菇栽培模式。

為確保產品品質與市場競爭力，該班同步打造產地預冷與冷鏈體系，導入頂吸式壓差預冷設備，大幅縮短預冷時間，穩定香菇品質並改善開傘程度，有效降低客訴率至 1%，損耗率則由 18% 減少至 3%。透過與新社區農會合作，產品穩定供應全聯、家樂福及好市多等大型通路，成功拓展高品質市場，年產值達 2.5 億元。此外，該班設立產地處理服務平台，提供集貨、預冷、分級、包裝及冷藏等設備共享服務，並透過

資材共同採購，每年節省成本超過 264 萬元。與此同時，該班亦積極推動無農藥生產、太陽能發電、水資源精準利用及菇包循環再利用等措施，並完成國內香菇產品從搖籃到大門碳足跡盤查之先例。

該班透過產銷履歷、有機驗證、見習農場制度及青農培育機制，強化消費者信任與產業傳承，展現香菇產業邁向智慧化、規模化及淨零永續發展的示範價值，故榮獲 114 年全國十大績優農業產銷班之殊榮。



▲ 強固型立體水簾智慧環控溫室實景 (左) 及生產之高品質香菇 (右)



▲ 臺中市新社區菇產銷班第 11 班員與區域評選委員合影