

# 菇聲響起協成香菇街

## 新社菇鄉的懷舊與創新

花海跟美食，是新社鄉兩大觀光資源，每到年底花海季以及5-10月的香菇收成季，這個小鄉鎮一下子擠進了數萬觀光人潮，賞景、摘香菇、大啖健康美食，熱鬧非常。由於新社鄉日夜溫差大，特別適合香菇栽種，尤其協成村一帶更是產量驚人，光是這個小村所產的香菇佔全台產量的6成之多，沿街林立的香菇專賣店，形成地方特色。除了生鮮香菇、乾燥香菇，當地居民還利用香菇加工製造出香菇素肉、香菇貢丸、炸香菇及香菇香腸等，成為當地頗具盛名的特產。



■新社古堡

**新**社鄉，位於台中縣東邊的山城地區，地勢起伏、群山環繞，是由13個獨特的河階地形所構成，自然資源的條件再加上年平均溫度攝氏22度的氣候，讓此地的農業發展蓬勃，從早期的甘蔗、水稻到現在的花卉、水果、蔬菜及各種菇類等，品質及產量傲視全台，不僅為吸引觀光人潮進駐，也帶來相當可觀的經濟收益。

近年來，在「一鄉一休閒」農漁園區計畫的推行下，新社鄉一帶的休閒農場，如雨後春筍紛紛成立。其中，以歐洲古典風格建築為特色的新社古堡，以及菇類美食集散地聞名的協成村香菇街，都成為國民旅遊的熱門景點，此次「菇聲響起 協成香菇街」群聚，也將其納為主要賣點，讓網友可以按圖索驥，一路吃喝玩賞。

新社鄉農會表示，協成村菇寮的密度高居全國之冠，產量約佔全台總產量的6成，為了提升菇農的產業競爭力，農會與地方機構也積極輔導菇農，一方面開發菇類相關加工品的商機，一方面結合農產與觀光，吸引人潮進入這個小村莊旅遊消費。例如新社鄉農會就自創了「虹溪」香菇品牌，推出香菇、金針菇、杏鮑菇等鮮菇包裝組合，以擴展傳統市場之外的銷售管道。目前，新社鄉農會仍與生技業者持續研發其他菇類加工品，像是香菇精與茶包等，目的就是希望能讓菇類的經濟效益再提升。

### 綠色森呼吸，快樂慢活之地

擁有中台灣花園美譽的新社鄉，原屬平埔族巴宰海族的部落，在幾十年間經歷多次開發與遷移後，形成平埔族的新社。民國45年的陽明山計畫，在此次規劃了7個新村落後，使得新社鄉的人口數快速增加，至今日全鄉人口約27,000人之多，成為台中縣第一大客家聚落。

一直以來作為新社鄉經濟主力的農業發展，在近



### e化群聚小檔案

- \* 群聚名稱：菇聲響起—協成香菇街
- \* 群聚參與家數：12家
- \* 自慢商品：各類香菇、菇類食品
- \* 網址：<http://www.sie-cheng.com.tw/>
- \* 輔導開運團隊：數位聯合電信

所以，要採購香菇，除了要看一  
看、聞一聞，最好還是挑有商譽的

起來沒有黃黃的，但卻是用色料加工  
的，那個薰起來就會產生二氧化硫，  
就是我們說的黑心香菇。」

碑。

一種植香菇已有10幾年的「香菇之家(偉晟農產行)」詹  
大哥強調，一般消費者可能會納悶，為什麼香菇有的  
便宜、有的貴一點，「其實菇類品  
質、大小及新鮮度都是影響價格的  
因素，如果菇類不夠新鮮，色澤就  
會黃黃的，有些大陸進來的香菇看  
起來沒有黃黃的，但卻是用色料加  
工的，那個薰起來就會產生二氧化  
硫，就是我們說的黑心香菇。」

### 菇菇料理，美味讚不絕口

到訪香菇的故鄉，當然不能錯過香菇美食。為了滿足  
遊客的嘴，新社餐飲業者可是卯足了勁，設計出各種烹  
調手法的香菇料理，包括蔴瓜香菇雞、火烤香菇香腸、  
酥炸鮮菇、芥菜杏鮑菇、柳松菇養生 等都是人氣一等  
一的美食。如果想要回家自己嘗試香菇料理，不妨走  
一趟協成香菇街，這裡的生鮮香菇與乾貨香菇，有口皆  
碑。

年來也結合觀光規劃，尤其以盛產菇類聞名的協成村，  
更成為養生美食主義的朝聖地。早在民國60、70年代  
間，協成村村民便已開始進行菇類菌種的培育與生產，  
現在已經有包括新鮮香菇、杏鮑菇、秀珍菇等多達10餘  
種菇類批發銷售至全台。這裡，不僅是香菇種植、買賣  
的重鎮，也是香菇完整生態及香菇美食的最佳品嚐與教  
育展示場所，每年的吸引大批觀光人潮前來賞味遊玩。  
其實，當地菇農早在10餘年前就發現，光是自己悶  
著頭種香菇，不如結合社區的力量一起發展，從種植技  
巧、採收包裝及產品行銷各方面著力。於是，在84年前  
後即由王來發，也就是現任的王村長，成立香菇發展協  
會，也因為有了這個機制，才有後來的香菇街出現。今  
年，王村長接觸了經濟部中小企業數位化開運團後，決

定透過協會的整合，將e化作業導入香菇產銷中，成立  
了「菇聲響起—協成香菇街」群聚網，並以香菇街沿  
革、活動訊息、香菇介紹、店家簡介、留言板、折價券  
列印等功能作為群聚主軸。

協成村的菇類生產面積達300公頃，盛產期是5月到  
10月。由當地國小兩名老師所研發試驗而成的「太空包  
種植技術養殖法」，使得菇類農產品能企業化生產，並  
且有效控制品質，是當地的一大特色，也是協成香菇街  
發展的關鍵之一。當地香菇觀光農園，還將採收完畢的  
太空包廢土拿來飼養復育獨角仙，遊客在採收季前來，  
不僅可以嚐到鮮美的香菇，還可以觀賞可愛的獨角仙。



店家，就像協成村香菇街的

菇類都是自家種植的，香菇

採收後，就依照菇身的大小做

分類、去角，再製作生鮮或烘乾的基

本處理。「大家也可以去參觀我們的香菇農場，觀察香

菇生態、體驗摘菇樂趣。」詹大哥說。

在原產地經營20年、老字號的「九龍香菇行」，也  
是以好品質、好信用著稱，店裡的明星商品包括當季香  
菇、冬菇、花菇、台灣金針、香菇餅乾及香菇素肉干。  
同樣已經成立20幾年的「佳農山產行」，顧客遍及全省  
大鄉鎮，從零售到批發，凡與佳農香菇行來往過的客  
戶，皆對佳農讚賞有加，黃老闆為了讓消費者更了解香  
菇，還可以從四季溫度變化介紹到菇色與口感，提供消  
費者作為採購指南。佳農主要的商品包括新鮮營養美味  
香菇、木耳、金針、巴西磨菇、乾杏鮑菇以及各類菇加  
工品的大量批發零售。

談起香菇的選購，「宏國香菇行」也有一番見解，  
「菇一般分四季採收，冬季產量最少，品質也較優，  
冬菇在營養單位及表面的厚實度、口感方面都是最佳  
的。」這家同樣屹立20幾年的老店，除了種香菇、賣香  
菇，還提供遊客「停、看、聽」的講解服務。店內主要







商品  
包括台灣香菇、花菇、冬菇、巴西蘑菇、猴頭菇、松杉靈芝、鹿角靈芝、高山金針、黑木耳、香菇餅及素肉乾等。



來到「秀妮菇類專賣店」(台灣農頭有限公司)，除了買香菇，還可以認識香菇生態並親自採摘香菇。老闆還設計了一套美味的香菇、杏鮑菇、秀珍菇美食料理，特別推薦涼拌杏鮑菇及自製現烤香菇披，中西式料理一併嚐，口味很特別喔！以現炸香菇起家的「菇鄉農產行」，堪稱新社的鮮酥菇創始店，店內的獨家「菇菇香腸」，是人氣首推的好料理。因為加入香菇取代掉以往的肥肉，讓菇菇香腸口感不僅不油膩，而且吃得到香菇，嚼勁、香味十足，且循古法純手作、不含防腐劑、不含人工色素，非常受養生一族所愛。

「震川農場」是此地新型態菇類農場，除了香菇生態之旅，老闆還特別設計了漆彈、餐廳、山訓攀岩及烤肉等活動，滿足各個年齡層對於美食及遊樂的旅遊需求。想要一邊賞景、一邊悠閒享受美食的人，不妨到位於新社鄉中興嶺往谷關要道上的「菇神商行」。這裡幾乎每天上演「夕陽秀」，瞬息萬變的雲朵，伴著橘紅霞光投射在餐廳的四周如同幻境，入夜後還可以遠眺台中市區萬家燈火，聽著現場樂團演唱的動人情歌，品嚐百菇養生鍋、家傳菇菇鍋以及手工蕎麥冷麵，浪漫百分百。

### 尋幽探訪，體驗山中歲月

除了香菇生態美食之旅，到訪新社還可以欣賞一大片的玫瑰、薰衣草、香草、櫻花及桃花，彷彿世外桃源的美景，讓人瞬間忘卻塵世煩惱。坐落於滿山翠綠之中的「沐心泉休閒農場」，四面環山，擁有8公頃幅員的園區，景緻優美，在5月到8月期間來訪，還可以欣賞一大片的金針花海。

進入這個園區，满眼盡是花草美景，感受到的是無限浪漫，不過老闆說，以前，這裡並不是一片花海，而是一大片的檳榔園，這裡的轉變可是有一個令人感動的故事。「多年前的一個下午，家裡的小男孩放學後哭啼啼的找爸爸，他大哭大鬧地說學校老師說檳榔會使土質疏鬆，而且嚼檳榔還有一堆的壞處，他嘶啞的吼著要男主人不要再種檳榔了，這時男主人按耐不住小男孩的哭鬧大聲的回了小男孩，『沒有種檳榔，是要怎麼養你啊！』很多年過去了，小男孩也慢慢長大，他開始了解爸爸的辛苦，但往後自我介紹時他只說爸爸務農很辛苦，對於種檳榔一事半字不提。到了男孩高二的那年，他再一次跟著爸爸來到這片山地，當爸爸說：『我們到了』，男孩簡直不敢相信，原本的檳榔樹已去掉大半，換上的是滿山滿谷的金針花、野薑花、楓樹、櫻花與柏樹，男孩高興地看著爸爸，爸爸只說：我不會忘記你小時候的那次哭鬧。」就這樣，三年後沐心泉開張，老闆



震川商行

溫情地說：「這是我家，我們鄉下人比較好客，希望你常來我們家坐坐。」如果嚐過沐心泉的料理後，想要買材料回家自己煮，最簡單的方法就是走一趟「宗美行」，採購新鮮食材。「宗美行」是老闆在經營沐心泉之前所開一家小超市，雖說是小超市，但也已經是10餘年的老店家，現在店裡由一個小不點兒看顧，她叫做「小余」，在這家店也待了10幾年了呢！



宗美行

新社頗具盛名的旅遊景點「新社古堡莊園」，位於台中市北屯區與台中縣新社鄉交界海拔800公尺，四季氣候怡人。這裡的歐式古典建築及造景，讓人感覺彷彿置身歐洲，冬春交接之際常有清霧繚繞，更讓古堡增添一股離塵的神祕感。園區幅地相當於37個大安森林公園，美景如畫，保留自然資源的規劃手法，讓蝴蝶、鳥兒也成為此地常客。

因為位於香菇水果之鄉，新社古堡莊園的餐點及下午茶，也都使用當地現採食材，經由大廚精心調製成菇類風味餐及水果餐，不僅好吃，又有助於體內環保喔。

園區內除了古典歐式建築外，還有數百顆巨石排列的獨特景觀，大自然的鬼斧神工與建築之美相互輝映，讓人留下深刻印象。在協成香菇街群聚中，新社古堡莊園原本在網路上就具有相當知



沐心泉套餐



名度，是眾多網友推薦的景點，此次群聚也期望可以透過它的高人氣，吸引更多網友注意到這個群聚網。

除了遊山玩水、品味美食料理，在此次群聚中還有一個特別的成員，那就是「輝皇傢俱有限公司」。它位於新五村與新六村的交叉口之處，素有「山中傳奇」之

稱，從店裡的原木傢俱，到店外的自然美景，都讓人感受到芬多精的清新，喜愛原木家具的遊客，不妨將此地歸入旅遊路線中。

化群聚，為店家開運

由於這些店家本來就常常聚在一起，討論地方文化行銷及經營撇步等等，後來在王村長與中小企業數位化開運團一次會談後，開始有了群聚的念頭。透過王村長的解說與聯絡，終於促成12家業者組成群聚參加經濟部中小企業處「縮減產業數位落差計畫」，並由「香菇之家（偉晟農產行）詹大哥擔任群聚領導人，將當地的產業發展結合人文特色與自然美景，

客多一些旅遊規劃參考。

同時，也透過網站的電子商務機制，發展線上交易商機。「在現在這個時代，網路使用那麼普及，我們當然也知道e化的必要性，其實我們之前在學校的輔導下，也嘗試製作網站，

但因為是自己做自己的網站，不像這次群聚這樣內容豐富，而且各個環節都串連得很好。」詹大哥表示，為了提升e化效益，還特別規劃整條產銷鏈、整合資源，讓群聚商家多了一條行銷管道，並且與群聚成員協力建置、維護網站，期望將香菇街的名聲打響。

不過，由於參與群聚的菇農們大多為中高年齡層，以種植香菇及農作物為主，對於電腦知識與操作所知有限，執行過程算是難度頗高。所幸此次有中小企業數位化開運團的協助，他們先是綜合了群聚成員的疑難雜症，再從電腦基本操作教學開始一步步指導網站經營，現在，成員們已經可以自由地新增、刪除及修改網頁。

在

網絡上做出相當完整的介紹，希望讓更多人對這個以香菇及花海聞名的地方有更多認識，也讓想要到訪的遊



由於「菇聲響起 協成香菇街」的群聚成員，有些是以風景、休閒為號召，有些則以餐飲為主，每個人對於網頁製作的版面及看法不一，在製作整合上相當不易。開運團與成員討論後，決定在各店家版面的製作上稍作調整，在統一的風格中，以細部的加強與變化，塑造出各



個店家的特色與形象。

詹大哥表示，此次群聚成員大多為中、老年人，網路行銷對於多數人來說是新鮮的經驗，也充滿挑戰，但是大家都很積極參與，互相溝通、協助，因為大家對於這個群聚網站充滿信心，相信民眾會因為對於新社多了一分了解，而多一分想要親身一遊的慾望，而且在新的產配銷模式成型後，電子商務的部份也可望有好成績。



### 群聚開運撇步

成立網站只是數位化行銷的第一步，如何吸引更多人上網瀏覽，甚至下單，才是e化成功的關鍵。此次「菇聲響起 協成香菇街」群聚的促銷宣傳手法包括大量寄發折價券，祭出消費誘因，還提供在店內使用折價券可享折價再折價的優惠。此外，還特別提供手機QR-CODE的優惠訊息下載，將廣大手機用戶納入目標客群，也為未來3G行動通訊上網的趨勢預做準備。

### 小頭家做伙e起來

- 偉晟農產行
- 菇鄉農產行
- 九龍山產行
- 佳農山產行
- 輝皇傢俱有限公司
- 震川商行
- 宏國山產行
- 台灣農頭有限公司
- 新社農業生物科技股份有限公司
- 菇神商行
- 沐心泉休閒農場
- 宗美行