

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，至今已全鄉人口約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

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。」

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

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

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，都是人氣第一的美食。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。

定透過協會的整合，將e化作業導入香菇產銷中，成立了一「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「太空包種植技術養植法」，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，滿眼盡是花草美景，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，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！

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。



■宗美行

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。

e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，網路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



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。

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