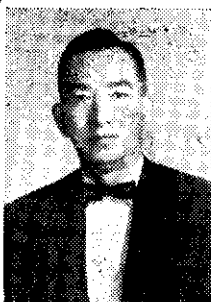


台灣洋菇產製銷三大問題

首重提高產量與改進品質

經濟部商品檢驗局臺中檢驗所所長 林 景明



林景明先生

全世界洋菇

生產國家，近年來普遍在發展增產中，可是台灣最近兩年來，不但沒有增產，反而減少，在國際

產銷趨勢中，是獨一無二的反常現象。為何台灣洋菇產業有倒退現象，分析原因，可歸納下列三方面問題：

(1) 生產問題：台灣洋菇始終為農村副業經營，栽培農戶之多，超過五萬戶，居世界之冠，每戶平均面積最少，單位產量世界最低，生產季節最短，菇舍最簡單，管理最粗放，種菌場最多。這些「特色」，造成今日洋菇產量與品質不穩定。

(2) 加工問題：台灣洋菇罐頭工廠多達八十多家，亦居世界之冠。平均每廠原料供應農戶五百戶以上，創世界最高紀錄。開工時間僱用短工最多，原料收縮率最高，加工能力不能配合進廠原料量的需要。這些特殊情況，直接間接影響品質管制和加工成本。

(3) 推銷問題：台灣洋菇罐頭出口量雖居世界第一，可是至今並未確立自我商標標紙地位，絕多數貼用買方標紙，所以一旦供應不能滿足買方要求，人家即刻轉向他國購買。銷美市場又因蟲量問題，沒有勇氣拓展。再者，不求新產品發展，一味製造鹽水洋菇一項，而銷路比鹽水洋菇大五倍以上。洋菇湯罐頭，始終沒人製銷。其他如冷凍洋菇、脫水洋菇，以及調味混合洋菇等產品，亦少推銷。

產量並改進品質的問題。

台灣菌種不良、不純、不鮮，影響洋菇產量與品質，至少要負三分之一的責任。要想保持優良純種，亟宜推動粒狀培養，不應墨守孢子繁殖。種菌培養後貯存最多不得超過一個月，否則菌絲老化，活力不夠，生長遲緩，影響產量甚大。種菌消毒必須完全，以免雜菌侵襲。而要想達成上述種種目的，必須鼓勵現有中小菌種場合併，擴大經營，改善設備。

菇舍栽培管理的改善也是迫切需要的。去年在氣候反常的情況下試驗PE改良菇舍，結果很好，不但每坪產量平均將近三十公斤，較比老菇舍增加一倍以上，而且蟲體含量平均減少六二%之多，加工步留提高二%，單位重量粒數減少三〇%，菇體組織結實、質脆、味濃，均比普通菇舍為優。這種成績，是採用PE菇舍和栽培管理技術改善的綜合結果，可見PE菇舍和管理改善，是解決洋菇產量與品質兩大問題最有效的途徑，罐頭業者應有勇氣自動直接與農戶契約保證推動。至於這種新技術的訓練，政府自應予以指導與協助，否則台灣洋菇產量必走下坡，不出三年，會逐漸被他國所取代。

另一方面，加工廠也必須實施進一步的全面品質管制(TQC=Total Quality Control)，改善現有設備，步向現代化機械連續自動一貫管制作業，做到品質保

此外，包裝設計及推銷技術等問題，也不注意研究改進，不但銷量無法增加，而且隨時都可能有危險發生。

台灣洋菇事業要繼續謀求發展，除改進推銷技術及發展新產品之外，當前最重要的，是如何提高

證(Quality Assurance)的地步。而要想達到此目的，當前許多中小工廠，必須合併擴大生產能力，增設高壓連續自動控制殺菌機械，以配合PE菇舍產量加倍的事實，期使最新鮮原料能於最短时间内製成罐頭，不再有堆積過夜的弊病。

洋菇是一種名貴的食品，世界最大消費市場是歐洲與北美，幾佔全世界四分之三。他們的購買力強，不貪便宜，只要品質好，所以在這些市場推銷商品，物美較價廉為重要，信譽牌子重於一切，殺價傾銷是要不得的，加工廠應多多注意。

洋菇榮華(歐陽道生)

