

陳兆鏗：今後洋菇產銷的努力方向

洋菇為台灣農產加工食品中，產銷比較有計畫，比較上軌道，農工商各方面配合尚稱良好的一種，所以，常常被引為例證，要求政府對他種農產加工食品仿照洋菇給予輔導。現在六〇一六一年期外銷洋菇罐頭生產剛剛結束，是通盤檢討產銷現況，探討今後努力方向的良好時期。

不要自毀前途

本省外銷洋菇罐頭，在產銷上有一比較完整的計畫。

由農業試驗所供給優良原原種，交由省農林廳審查合格的菌種場培養合格菌種，透過農會配售契約農戶，在限制設廠情況下，由合格外銷洋菇罐頭工廠透過農會契約供應檢收合格原料，加工製造，

成品罐頭透過聯合出口公司對外訂約輸售。

其間，各廠產銷罐頭數量，各地方農會和各契約農戶種植數量，各菌種場產銷菌種數量，甚至海外各經銷商銷量，都有約束，亦即俗稱的配額。產銷路途中的每一個層次環節，都由配額與契約連串，成為整個產銷計畫。

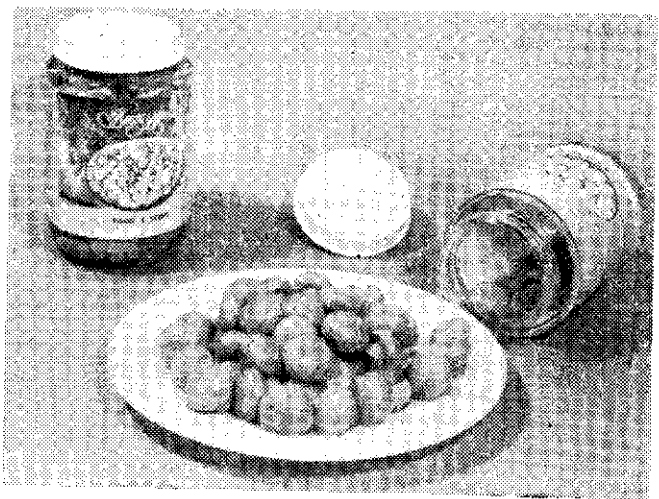
在此計畫之內，每一分子都有努力目標（配額）。大家如都能各就本身崗位，善盡職責，整個計畫就可更加完美。可是，由於計畫本身為了各產銷層次的利益保障，訂有一定的菌種價格、原料收購價格，和罐頭外銷價格等，以致大家要想多得一些利益，就得超額生產，例如菌種場超額生產菌種，農戶超額種植洋菇，工廠超額生產罐頭，而大家這樣超額生產的結果，整個計畫就會破壞無遺，各種利益保障將失去有力支持，以致崩潰，最後導致洋菇產銷計畫的紊亂，等於自毀前途。

重要的一年

六〇一六一年期，在台灣洋菇歷史上將占重要的一頁。由於塑膠菇舍的大量推廣，不但單位面積產量大幅增加，更

全面改善了原料洋菇的品質。同時，政府對各工廠實施獎懲評分辦法，就產製、品質、農務、新產品四方面予以考核，總分在六十分以下的工廠，將大幅減少產銷配額，如果連續三年，全部取消配額。於是，各工廠紛紛改善設備，加強管理，成品品質因而大為提高。

不過，在銷售市場方面，却遭遇了前所未有的障礙。

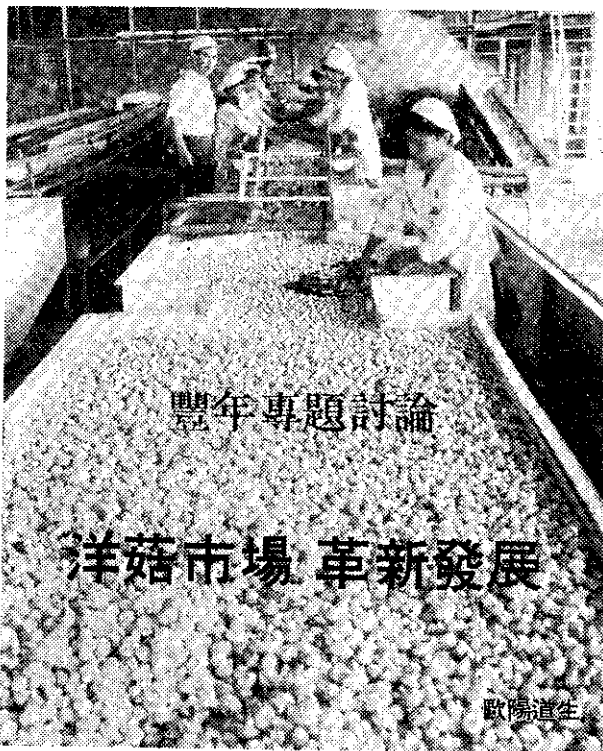


瓶裝洋菇

歐陽道生

美國方面的官方與民間，迭次要求我方自我約車輸美數量。美國業者代表且携同律師於三月間來台訪問，促請我方按一九七〇年美國海關統計進口量自行約束，每年只能遞增六·五%。我方業者雖未表同意，可是今年為美國大選年，美方洋菇業者勢必乘機對他們的國會或政府施以壓力，今後的發展雖難預測，可是我方無論農工，不得不在做法上有所準備。

西德方面，我菇罐原占該國進口量的三十%左右，法國洋菇約占廿九%，荷蘭洋菇約占三十一%。可是去年冬天，歐洲遇到了百年未有的溫暖天氣，特別適宜於洋菇生產，法國和荷蘭洋菇大量增產，使我菇罐除了廿三%的關稅差距與遠洋運費等不利負擔外，又遭到市場到貨數量大增的壓力，銷德洋菇出貨進度降低為最近五年來最低的一年。最近傳聞，荷蘭和法國的洋菇業者已經聯合起來，對我們更是不利。



豐年專題討論

洋菇市場革新發展

歐陽道生

多方努力發展

在這些情況下，今後我國洋菇的產銷，應循左列途經努力發展：

(一)設法與外國廠商合作銷售，盡量避免限額或抵制：以美國市場的消費能力和目前的銷售量來說，實在尚有潛在市場可以開發，應盡力說服美國菇廠，共同合作，推廣消費，彼此同濟利益。
對歐洲可尋覓與法、荷聯營組織合作的途徑，否則應設法在非洲設廠，自台灣以半成品輸往加工

何銘樞： 歐美洋菇產銷實況

與 台灣洋菇事業的發展

本(六〇一六一)年期洋菇罐頭生產日標四百萬箱，大致已完成加工作業。這是台灣洋菇事業史上，最高的生產紀錄，真叫人興奮不已。

然而，我曾不斷地聽到菇農們在埋怨說：「現在洋菇市面價格只有四、五元，連採收工資都付不起，」
「洋菇配額拿不到，但是已經種下去了，怎麼辦？」
「每坪三十公斤的配額太少了，應該提高到四十公斤才是合理！」
等話，對於關心這個事業的人，該有另一種感受罷！

洋菇是歐美人士最感興趣的低熱量營養食品。洋菇的蛋白質含量為三、九四%，比一般蔬菜高很多，而每毫克的熱量只有四六·三卡，可說是非常理想的減肥食物。

同時，洋菇還含有鈣、磷、鐵等礦物質，多量維他命B，和可降低血壓的酵素(Tyrosinase)。歐美各國的洋菇消費量，過去一、二十年來一直都在增加，美國一九五〇年每人消費洋菇〇·五英磅，一九六六年增加到一·三二英磅，最近消費量每人每年約二英磅，二十年來增加四倍。
西德一九五〇年的消費量為每人每年〇·〇八英磅，一九六六年增加到一·五六英磅，最近可能已超過二英磅以上，增加速度也驚人。
美國全國一九四九年的消費量為三萬四千公噸，一九六七

後，輸銷共同市場，以減輕差別關稅的負擔。
(二)加強控制生產數量：一方面對農會加重職責，杜絕契作外超額種植，對冷凍洋菇等實施契作，使納入正軌。
另一方面，應加強工廠管理，合格工廠超額生產的，應取消配額；非合格工廠私自生產的，應嚴加取締。
(三)嚴格查緝走私出口：對於洋菇走私，不只是查辦出口商，更應設法追查加工工廠，和幕後人物，全部處罰。



洋菇洗滌

歐陽道生

年增加到七萬八千公噸。
當然，歐美的洋菇生產量也在增加。歐美生產的洋菇，除了法國有相當量製造罐頭外，大多數為鮮菇。
一九六七年西歐的洋菇消費量約為十五萬公噸，而西歐生產的洋菇只有十三萬公噸左右，無法滿足市場需要，所以必須從其他地區輸入。
西歐各國中，除了法國、荷蘭和丹麥之外，大部分都因本身消費量比生產量多而無法輸出，或反而要輸入。
以西德為例，一九六九年的生產量高達一八、五〇〇公噸，約為一九六三年的四倍，但由於消費量的增加更迅速，所以仍大量進口。
一九七〇年的進口量為五萬五千公噸，創例年來的紀錄，主要買自台灣、法國和荷蘭。
美國是世界最大洋菇生產國家，一九六七年的產量為八萬公噸，一九七〇年增加到九萬三千公噸，但仍進口約一萬三千公噸，主要買自台灣。
根據這些分析，我認為台灣洋菇事業今後要加強辦理的事項有下列幾種：
(1)市場調查：調查市場，了解市場，才能確定生產目標。
(2)計畫生產：國際市場的消費量是有限的，我們必須計畫生產，既不能超產，也不應減產太多，才能保護農工利益。
(3)加強宣傳，開拓新市場。
(4)加強研究：增加單位面積產量，減低生產成本，對將來可能發生的問題事先作準備。

(四)改善品質：繼續推行產銷獎懲辦法，使各廠甚至各地方農會的配額，依辦理成績考核分彈性增減，促使加強管理，改善品質，使我洋菇製品成為世界第一流產品，為消費者指名訂購，沖銷國外生產者對我的抵制。
(五)擴大產品花式：近年雖已有油漬、塩漬、醋漬、什錦、冷凍、凍乾、脫水，甚至洋菇湯等新產品外銷，但數量仍有限，未能大量出口。今後應鼓勵其生產，使在菇罐一旦遭遇抵制時，我方仍有替代產品可以輸銷。