

### 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，大致已完成加工工作。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。

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。



歐陽道生

洋菇洗滌