



——草菇採收——

——宋細福——

鄭燮： 菇類事業，前途有為！

名，其他如竹蓀、羊肚菌等，在台灣都可以研究發展。尤以羊肚菌，是歐美各國早已普遍食用的菇類

近年來本省

菇類事業的發達，不只引起東南亞各國對洋菇栽培的注意，而且激起西方國家對洋菇事業作種種改革，使洋菇變成一種普遍的食物，也使洋菇以外的其他菇類受到重視，因而，形成國際

要

想把握國外洋菇市場，增加出口量，我認為首先應該有足夠栽培洋菇的材料。

本省一年可以栽培兩作或三作水稻，照理有許多稻草可供栽培洋菇，但由於近年建築用地擴大，使水稻栽培面積縮小，而且洋菇堆肥、菇舍、草菇栽培等，都在使用稻草，如果想擴大洋菇栽培面積，稻草供應量是一個限制因子。所以，要讓洋菇罐頭輸出量逐年增加，應研究如何利用稻草和香茅草以外的材料來栽培洋菇。

其次，應該研究如何降低生產成本。

洋菇栽培中，堆肥材料費用占全部成本的三〇・二四%，如果加上人工，就占三七・五%。工資占全部成本的四二・四%，其中採菇工資是三四・二八%，折合占全部成本的一四・五%。以往本省洋菇因成本低廉，在國際市場占很多便宜，如今國外栽培洋菇採用機械操作，連採收都可用機械，大大減低工資開支，降低成本，所以我們應該有所警惕，研究如何減少堆肥材料與工資的支出，否則必將無法與人競爭。

近

年來，本省部分農民共同經營栽培洋菇，這是值得推廣的制度。只有在大規模栽培時，才能減少人工和材料的損耗與浪費，同時能集中業者的人力和智慧，改進栽培技術。將來更應鼓勵菇農作專業性栽培，進一步提高產量，降低成本。

除了洋菇之外的其他菇類，也值得推廣。

目前我們只注意洋菇、草菇、香菇、木耳，和木木耳等幾種，其實，其他尚有許多優良食用菇類未能人工栽培，例如本省的雞肉絲菇，早已全省聞

聞激烈的競爭。

例如美國，她是進口洋菇的重要國家，民國五九（一九七〇）年元月至十月間，進口洋菇罐頭二千三百萬磅；民國六〇（一九七一）年同期間，進口二千七百九十萬磅，計增加二一・五%。

出口國家雖以我國最多，但民國六〇年元月至十月，只比民國五九年同期間增加一一・一六%，可見美國在民國六〇年增加進口洋菇罐頭二一・五%中，一〇・三四%是由其他國家增加進口，而以韓國的增加最多，就是民國六〇年比民國五九年，在上述月分中，增加五九六・一七%，幾近六倍。其他如墨西哥增加七三・五六%，法國增加四八・一九%，日本增加二四・三二%。

根

據美國農部的調查，美國人由於個人所得增加，大部分有能力購買外國罐頭食品，或外出在餐廳進食，同時因為食用牛排極為普遍，而牛排均以洋菇作配料，所以洋菇消費量不斷增加。

過去三十年的統計指出，美國人每人每年增加消費洋菇二五・四公克（〇・〇五六磅），按此增加率，預計在民國七四（一九八五）年，美國人每人每年消費洋菇將達九三九公克（二・〇七磅），



——洋菇選別——

——張瑞卿——