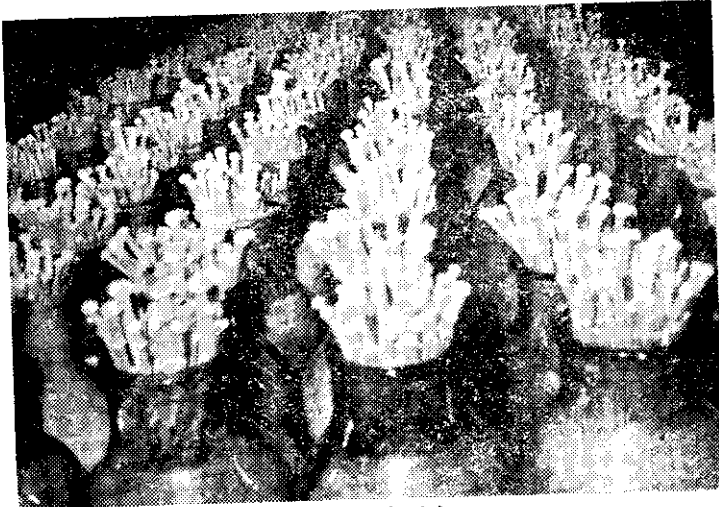


# 菇類事業

## 發展新方向



金針菇瓶栽(杜柏)

**本省自推廣種植洋菇，加工外銷以來，已成為東亞菇類事業最發達的國家，各國紛紛向我們觀摩仿效。**

本省除了洋菇之外，也研究以人工栽培木耳、白木耳、草菇、香菇等不同種類產品，都有很好的成果。

由於過去幾年來洋菇產量大增，售價低廉，食用很普遍，以致引起人們對其他菇類的興趣。所以今後菇類事業的發展，應該不局限於洋菇等少數幾種，最好擴大到其他種類。

### 草菇有前途

最近由友人來信中獲悉，香港目前有現代化的草菇栽培場，每日出菇二百至八百磅，最近要提高到一千至二千磅，數量很驚人。

事實上，香港是一個觀光港口，每日過境遊客很多，以每日五千棹酒席，每席使用半磅草菇來計算，每日消耗量當為二千三百磅。

靠這些遊客的宣傳，草菇前途應該很好。但是因為顏色和烹任方法的關係，歡美家庭一時尚難大量消耗，所以今後應該在品種和加工技術上多加研究。

前年，在一個學術演講場合中，許多專家同意將草菇改稱為「中國菇」，表示是中國原產，也是中國人首先栽培成功的菇類，希望今後能普遍採用這個新名稱。

### 香菇潛力大

在許多不同種類的木生菇類中，最具有發展潛力的是香菇和「鮑魚菇」。我們不能否認香菇的研究工作在日本較為進步，但是不能忘了香菇是中國原產的菇類，無論品質或香氣，中國產的香菇都不比日本的差。

由於香菇可以乾燥，加工的方法十分簡單，很容易為歐美家庭所接受，所以外銷的潛力很大。今後的發展，應該注意栽培方法的改良。

以往以木材栽培香菇，所需時間很長，不能配合香菇事業的發展，所以要研究新的栽培材料，與新的培養方法。最好使平地也能栽培香菇，甚至可以用機械來操作栽培。

同時也要研究新的加工方法。不單是乾燥一途，只要在食用時非常方便的，一定有很多人樂於採購食用。

### 蚵菇銷路廣

「鮑魚菇」一詞實在不妥當，尤其把它的英文叫做「Abalone Mushroom」，更是不適宜。

歐美栽培這種菇，已經十分普遍，一致叫做「Oyster Mushroom」，我們應該稱為「蚵仔菇」(蠔菇)。

一種菇類食物，要讓每一個家庭接受，必得有宣傳工作來配合。目前歐美家庭已對「Oyster Mushroom」有深刻的認識，我們的產品應該以這個名稱外銷，

才可以立刻獲得銷路。

日前歐美栽培蚵仔菇，也有新方法，可供我們參考。

這種菇，可能繼洋菇之後，變成另一種全球性菇類食物，我們應該加倍注意研究發展，自品系的選擇、栽培材料的挑選，以至於大量栽培時的企業經營方法等，都應該在最短時間內研究出來，以便迎合潮流，立刻加入世界市場。

至於木耳、白木耳、金針菇等，雖然也能栽培，但是發展成世界性食物的潛力不大。同時，研究香菇和蚵仔菇新栽培法之後，對這些菇類的發展也有幫助。

### 其他待努力

其他如歐美出產的羊肚菌，在中國大陸早有盛名，只是多年只採集野生的乾燥出售，目前尚無法以人工栽培。將來能研究出栽培方法，也不失為一種新的產品。

又如竹蓀，在大陸有乾燥產品，本省也可研究發展。

數年前，有人將某種植物的根部當作冬虫夏草，事實上冬虫夏草也是蕈類的子實體，將來是否能研究發展成功，目前尚無法預料。

本省尚有很有名聲的野生菇，如雞肉絲菇，一樣也有研究的價值。

總而言之，我們應該在洋菇之後，繼續開創新菇類產品的高潮。這要研究來完成，更要靠對國外市場的配合才能達成。