



太空包栽培鮑魚菇

鮑魚菇 · 蠔菇

有外銷前途

••••• 胡開仁

鮑魚菇 (英文名 Abalone mushroom) 與蠔菇 (英文名 Oyster mushroom) 是同屬不同種的菇。據說最近有外商向台灣訂購蠔菇，貿易商曾把鮑魚菇和蠔菇當做是同一種，以致對方很不滿意。

為避免發生國際貿易上的糾紛，經濟部中央標準局特制定鮑魚菇罐頭外銷規格一種，於六十三年五月二十四日，在經濟部中央標準局第一會議室，邀請有關機關、大專院校教授專家及鮑魚菇生產與加工業者約三十餘人，就鮑魚菇的品名以及鮑魚菇罐頭產品的外銷規格、形態、色澤、污染和膨脹等討論甚詳。

經討論結果，大家一致認為在本省中南部春初及秋末推廣栽培的鮑魚菇，與歐美栽培的蠔菇不相同，是屬不同種的菇。

為確定產品名稱，使不致發生國際貿易上的糾紛，最後決定沿用以往外銷東南亞具有盛譽的「鮑魚菇」的名稱。

今年春季生產的鮑魚菇外銷罐頭二五、〇〇箱，決定試銷東南亞及歐美等地區，以供當地僑民食用。

蠔菇在本省亦有人栽培，一般都在晚秋或早春，但因日前尚無外銷，且內銷數量不多，因此栽培者不多。現將鮑魚菇和蠔菇的特性分別說明如下，以供栽培者鑑別參考：

鮑魚菇學名 (Pleurotus cystidiosus Miller)，是一種香脆味美可口的菇類，生長於美洲、非洲及亞熱帶地區。

在本省中南部春初及秋末推廣栽培的菇即是這種鮑魚菇 (Abalone Mushroom)。

子實 (菇) 體形成初期菌帽表面向外微凸，隨着個體的成長而逐漸反捲，表面乾燥而呈黑褐色，布滿着小鱗片。成熟子實體菌帽直徑約為八、十二公分。菌褶垂生，肥厚而呈白色，成熟時轉變為淺黃色。

菌柄白色，遍覆白色細毛，下部漸尖而附着於根部菌絲束，長度可達五公分，直徑約為二公分。菌帽上不生蓋膜亦無菌環的生成。

子實體周圍常形成黑頭狀的担子梗束，担子柄大小為三五、五〇×六、五、九、五 μ ，棍棒狀，上面著生四胞，孢子大小為一一、一七×四、二、五 μ ，長橢圓形至橢圓形，壁薄，呈無色，孢子紋為白色。

鮑魚菇菌絲生長及出菇的最適溫度約為二八度C左右，性喜潮濕。天然的鮑魚菇通常生長於腐朽的樹幹或木材上，諸如紅楓木、榿屬、白楊樹、黑橡木頭均曾發現生長此菇。去年外銷七、〇〇箱，每箱價值一三五美元。

蠔菇 (Pleurotus ostreatus) 子實體扇形，半月形，或腎臟形，菇體表面平滑，水潤狀，呈灰色或暗灰色，但在暗處生長時多呈白色。成熟子實體菌帽直徑約為四、一〇公分，菌褶垂生白色柔軟。

菌柄側生，長短不等，圓柱形呈白色，菌柄的基部融合羣生，上面密生白色絨毛。孢子白色稍有彎曲，呈



生長良好的鮑魚菇

橢圓形，大小約為九、十一×四、〇度C，子實體生長最適溫度範圍為二〇、二五度C，超過二七度C時則停止生長，而且形成需有溫差的變化時效果最好。

天然蠔菇喜生長於早春或晚秋的潤葉樹的林地裏，通常多羣生於潤葉樹枯枝上，但有時亦可在針葉樹、樅樹等枯株或老木材上發現到此菇類。