



• 謝能 •

台灣洋菇的前途

韓國的氣候適宜種植洋菇，一年可栽培兩次，並且單位面積產量比我們高出很多，深具競爭能力。韓國會威脅到台灣洋菇事業的前途嗎？

我自本年4月6日至6月中旬，為期70天，前往歐、美、日、韓等國考察洋菇產銷情形，對各洋菇主要生產國家與消費國家的洋菇生產與消費概況，稍作瞭解。

洋菇消費量日增

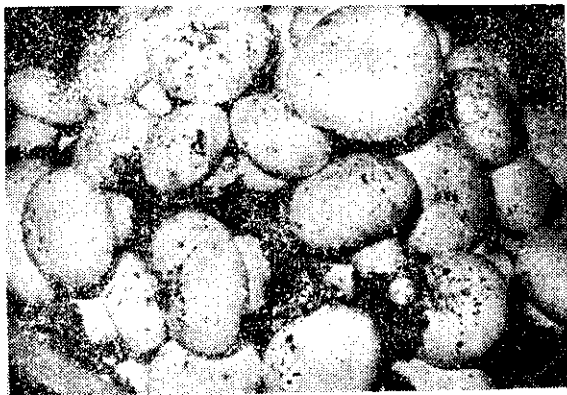
目前世界上洋菇消費量日漸增加，根據統計，每年洋菇總需求量約增加6%。鮮菇需求量增加的趨勢比罐頭洋菇大，也就是說人們漸漸喜歡吃新鮮的洋菇。這是歐美等國洋菇生產有利之處，也是歐、美等國洋菇生產尚能維持的主要原因之一。因歐美如荷蘭、法國、英國及美國等各國工資甚高，其他物價亦極為昂貴，洋菇生產成本自然很高，他們所生產的洋菇大部份供鮮銷，因鮮銷價格比罐頭洋菇高出甚多，又不必加工費用。

當然，荷蘭、法國也有很多罐頭洋菇，但他們受歐洲共同市場的保護，銷路也無很大問題。如果共同市場開放公平競爭的話，我想所有歐洲洋菇生產者恐怕都要關門大吉。這可能就是共同市場本年期一直不核發台灣洋菇輸入許可証的主要原因之一。

日本近年來由於物價急速高漲，洋菇栽培成本約

為本省的三倍或以上，主要供內銷，尤以新鮮洋菇為主。市場價格每公斤1000~2000日圓，折合新台幣200~400元；次級品才作為罐頭加工用，每公斤300~350日圓，折合新台幣50~60元，近年來供不應求，實為台灣洋菇所應爭取的市場之一。

美國雖是洋菇生產最多的國家，但生產成本也很高，因鮮菇價格好，大部份供應內銷者漸以鮮菇為主。由於洋菇的消費量大，仍供不應求，須仰賴進口，每年有185萬洋菇罐頭由台灣輸入，是台灣洋菇最大的消費國家。



鮮菇

韓國是勁敵

目前最足與台灣洋菇競爭的，是韓國與大陸匪區。大陸的洋菇生產情形尚無足夠的資料，不敢妄加斷語。韓國近2、3年來工、商業迅速發展，工資與物價也隨著上漲，目前比台灣略高。但可怕的是他們氣候適宜，1年可栽培兩次，且單位面積產量比我們高，雖然栽培總費用較多，但平均每公斤的成本較低。

一年栽培兩次

韓國因天然氣候條件優越，洋菇每年可種春、秋2季，春季產量較高，每坪約比秋季產量多5公斤。採收期平均氣溫在攝氏15度，氣溫低時都以蒸汽加溫。全國洋菇栽培總面積達85萬坪，其中農民栽培面積僅2~3萬坪，其餘皆由大約63家洋菇工廠的自營農場栽培。全年洋菇總產量4萬6千噸（計劃產量的目標是5萬噸）。

農民每坪平均產量55公斤，工廠收購價格每公斤韓幣320Won（Won為韓幣，新台幣1元約折合12Won），每坪栽培成本韓幣15,000~16,000Won。

工廠自營農場平均產量較高，每均約60~70公斤，最高可達108公斤，每坪栽培成本約20,000Won。

由於勞力不足，韓國政府計劃自今年秋季開始，實施全面機械化操作，包括切草、翻堆、上床、覆土及下種。

韓國菇類栽培，除洋菇外，還有香菇、鮑魚菇、木耳等，但產量不多。

栽培技術進步

韓國洋菇品種，共有75品系，全國普遍推廣者有2品系，即白色種及乳白色種各一品系。菌種大部分



堆肥製作

使用麥粒菌種。菌種的雜菌發生率是5%，雜菌種類主要以 *Aspergillus* 及 *Trichoderma* 較多。

洋菇堆肥，春季堆積25天，秋季僅堆積15天。堆肥厚度，在入床時35~40公分，後發酵時25~28公分，覆土時20公分以下。

後發酵的溫度，維持在攝氏60度，持續6小時，然後漸降至攝氏50~54度，持續6~7天後下種。下種時每坪使用4.5~5磅的菌種。韓國菌種價格，每磅約為韓幣300Won。

覆土添加15~20%的泥炭土（在韓國西部有許多這種土壤）後，保持溫度在攝氏23~24度6天，第6天澆水時，會發現菌絲漸漸長至覆土壤面約60%，在菌絲過多的地方，再覆土及澆水5~7天後發菇。第1採菇期約9天，多者每坪可採30公斤；第2期9天，可採20公斤；第3期9天，可採20公斤。



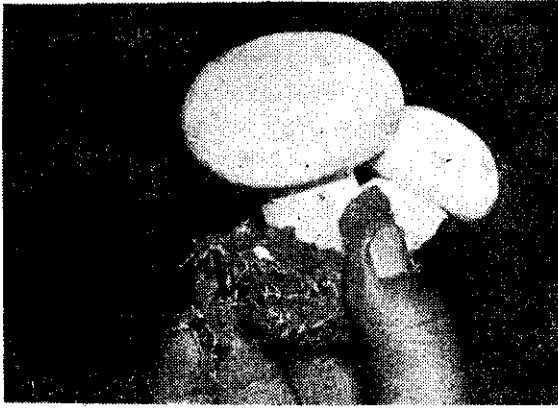
洋菇生長情形

韓國常見的洋菇病虫害有褐痘病、腦菌病、細菌斑點病、木乃尹病及瘦蠅。腦菌病秋季較易發生，細菌斑點病大都於春季發生，木乃尹病又稱歪頭病，大都在換氣不足的情況下發生，瘦蠅大都發生於春季。

每年從6月25日開始；分3批訓練洋菇生產有關人員，每批訓練期為1星期，學員人數約250名。

台灣洋菇樂觀

從以上的敘述中可以看出，韓國確實具有與台灣洋菇一爭長短的潛力。但他們仍是很難取代台灣洋菇的，因為台灣在政府的輔導下，實施計劃產銷，一方面由出口公司統一出口，統一報價，統一計算；另一方面則有3級農會的組織，供應資材，指導推廣，並提供資金；尤其數萬勤奮的菇農，更是台灣洋菇發展最有力的本錢。



可愛的洋菇

在洋菇事業景氣的時候，1年之間可以增加數倍的產量，這是所有洋菇生產國家，所不能辦到的事。所以今後只要我們繼續努力，台灣的洋菇事業還是很樂觀的。現在提出幾點意見，供作參考：

減少含虫量

雖然我們的洋菇品質逐年在改進中，內容物、色澤型態等品質都比其他國家的好，但目前我們所銷售

的地區，大部份是美國及加拿大，這兩國家對品質的要求相當嚴格，尤其是含虫量；含虫量多的洋菇是絕對不能銷往這些地區的。

爲了降低含虫量，必須做好各種虫害防治設施，例如改善環境衛生，改進菇舍設備，整修菇舍、紗窗、紗門，覆土消毒徹底等。

降低生產成本

由於國際市場競爭激烈，原料洋菇的成本過高實無法與人競爭。但降低成本，並不是減少投資，而是提高單位面積的產量。

過份簡陋的菇舍或材料不足的堆肥，都不是降低成本之道，唯有將每坪35公斤的生產量，提高到60公斤或以上，才能降低成本。而要提高產量，必須做好堆肥發酵及各項管理工作，以及病虫害防治等。

研究新技術

台灣的气候條件，與其他各洋菇生產國家都不同，各國生產技術只能作爲參考，無法全部採用。而我

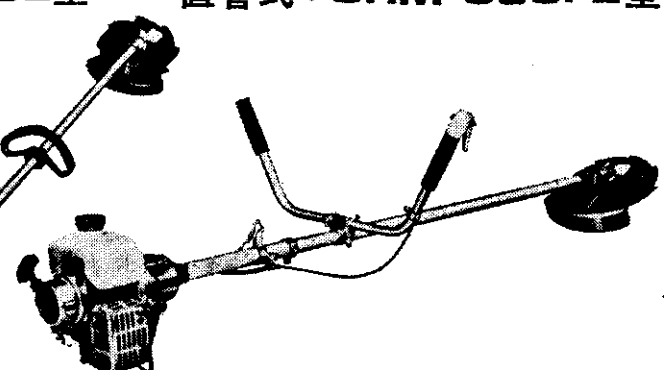
新製品

共立牌電子割草機進口來了!!

軟管式：RM-303E型



直管式：SRM-303FE型



特點：

<p>1.機體靈巧，重量最輕。</p> <p>2.31c.c.電子引擎比同機型馬力更強大。</p> <p>3.引擎不故障免除售後服務之麻煩。</p>	<p>4.特別設計之避震及安全設備，操作時不振動及不發生危險。</p> <p>5.徵求地區經銷。</p>
--	--

進口商：永裕行德記股份有限公司

總經銷：鑫村實業有限公司

台北市延平北路三段七六號
電話：5932896 • 5912362

們直到目前仍是洋菇單位面積產量最低、病虫害發生最多的國家。

政府有關機構應輔導各試驗單位，加緊研究，並適當的獎勵研究人員，提供新技術、新方法，以達到提高品質，增加單位面積產量的最終目的。此外，菇農應接受新技術的訓練，切勿故步自封。

農工密切合作

菇農應該體諒工廠勞工的不足，爲了減少加工上不必要的操作，希望都能將菇脚切短成一公分長，不可帶有泥砂。並且要提早採菇，勿使過份成熟，更不可有開傘的現象。運輸時要注意容器設施，減少擦傷。

工廠人員則應確實按品質之優劣區分等級，不要故意刁難菇農，更不可有扣斤減兩或是拒收等情事

發生。

利潤合理分配

賠錢的事業，相信是無法持續太久的。如今洋菇栽培已到入不敷



菇脚切短

出的地步，菇農已毫無興趣可言；雖然有平準基金的設立，但對菇農而言，事後補價仍然無濟於事。應速謀補救之道，否則菇農在沒有興趣的情況下，無心管理，更難接受指導，對各項推廣工作都將大打折扣，怎能有的品質或高的產量？

所以希望大家體諒時艱，共同來維護本省的洋菇事業，相信國際市場不景氣的現象，不會持續太久，而台灣洋菇事業的遠景仍然是相當樂觀的。



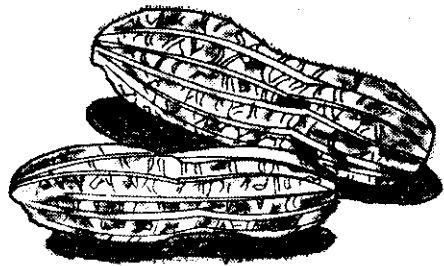
全國唯一豆類栽培參考書！

豆類蔬菜

豐年叢書#794

台大黃涵教授及農發會譚靜吾技正共同策劃·8位專家分別撰著

內容：花生、毛豆、紅豆、綠豆、菜豆、菜豆、豌豆、蠶豆、豇豆、鵲豆、刀豆、回回豆、金麥豌豆、米豆、紅（白）花菜豆、小豆、翼豆、角豆、巴拉花生、樹豆、穗豆等21種。附營養成分表、綠豆芽生產及重要品種檢索表等，插圖豐富，全書152頁。



平裝128元·精裝158元

（均含掛號郵資）

豐年社

台北市溫州街14號
郵政劃撥5930號