

新引進的 巴西洋菇

胡開仁

食用菇類在近年來，一直是爭取外匯的重要農業產品，所以目前本省食用菇類的栽培事業，除必須針對現有栽培種類，如洋菇、香菇、鮑魚菇、金針菇、木耳、草菇等的栽培技術及材料設備，加以研究改進，以期降低生產成本、提高品質與單位面積產量外，更應該發展具有商業化栽培價值的新興菇類。研究它的加工製罐方法及外銷市場的開拓，以繼洋菇之後，爭取大量外匯，並鞏固菇栽培事業在農業上的地位。

巴西洋菇特性

本文主要即在介紹一種極具潛力的食用菇，日本商品名稱爲姬松茸，我們則暫名爲巴西洋菇 (*Agaricus brozei*)。

1. 菌絲：此種菇類的菌絲，接種在堆肥洋菜培養基中，置於25°C 恒溫箱培養，生長速度快，菌絲雪白且旺盛。

2. 菇體：菇體形態較洋菇爲大。菌傘具有褐色鱗片附於上面，成熟展開後，菌褶會由白色變爲淡褐色，最後呈黑褐色，並釋放褐色的担孢子。

3. 担孢子：若在顯微鏡下觀察，可見到緊密着生於菌褶上的担子器，每個担子器上附着4個担孢子，担孢子爲橢圓形。

4. 菌柄：菇體的菌柄中生而長，呈乳白色，開傘後，菌膜明顯地留附在菌柄上。菇體肉質而柔軟，頗適於食用。

栽培方法

1. 下種：巴西洋菇初步栽培試驗的原原種，是由裕農菇業股份有限公司李嘉郁先生，於民國70年7月3日提供的。經過繁殖培養後，仿照洋菇的栽培方法，將它製成麥粒菌種，撒播於稻草堆肥中，室溫約維持在20~24°C 之間，下種後18天左右即長滿菌絲而覆土。

2. 覆土：此次栽培試驗，所用的覆土材料，除利用紅土外，並試用穀殼粉及蔗渣瀘泥爲添加物，分別處理覆蓋。

3. 菇體生長：(1)生長週期：覆土後約15天開始有小菇蕾形成，17天即第1次採收。菇體生長迅速，週期明顯。1週期約6~9天，而週期與週期之間，相

隔約5~7天。

(2)適宜溫度：整個栽培期間的溫度，由自動測溫器記錄中顯示，床溫約維持在23~26°C 之間，而室溫則維持在20~24°C 間。

(3)產量：經過一段時間的管理採收，產量還算不錯，其中覆土材料爲50%穀殼粉+50%土壤的產量，較100% 土壤者爲高。以蔗渣瀘泥爲添加材料者，則菌絲生長非常旺盛，但是出菇情形却很差。

由此可見覆土材料的組合成分，對於產量有很大的影响，所以應深入研究。

(4)其他因素：其他因素如溫度、濕度、光線，以及病虫害的發生情形等，也都應該進一步的探討。確實了解此種菇類的生長特性，然後才能以最適合的栽培管理技術，來達到提高單位面積產量與品質。

市場的拓展

1. 國外已有栽培食用：本種菇類肉質柔軟，烹調後細嫩而甜，且帶有淡淡的杏仁味，頗具有食用價值。而且在國外某些地方已有栽培記錄，所以值得進一步的研究推廣。

2. 確立國內市場：除繼續探討最適合的栽培材料、環境及管理技術外，並應該研究其煮食方法的變化，以讓國人接受，確定市場價值，然後才能推廣正式栽培，打開市場鮮銷。

3. 拓展外銷：進而研究加工製罐方法，以拓展外銷市場，爭取外匯。



——巴西洋菇——