

大家多種/多吃 生鮮香菇

何銘樞

根據日本農林水產省資料，1983年日本香菇生產，乾燥香菇 10,410公噸，生鮮香菇 73,280公噸。若以乾燥香菇與生鮮香菇乾燥比率 1:6.5換算(10,410公噸 $\times$ 6.5=67,665公噸)，日本香菇生產量約為 140,945公噸，(73,280公噸+67,665公噸)，幾乎等於世界總生產量。也就是說，世界上的人工栽培香菇，以日本為最主要的生產國。更值得注意的是，日本生鮮香菇的消費量在迅速增加之中。



國人喜愛香菇

台灣香菇由於尚未建立正規交易市場，苦無正確資料可查，只能依菌種量、木材量而予以估計其生產量。依有關專家的初步估計，民國72年台灣約生產 2,500公噸乾燥香菇，若以市價每公斤1,000元計算，則其生產值約為新台幣25億元，雖然比日本香菇產量少得很多，但比台灣其他主要特產品如洋菇、蘆筍的生產總值高。

洋菇蘆筍以外銷為主，而香菇絕大部份供國內消費。以去年為例，我們不但消費約 2,500公噸，價值新台幣20多億元，另外還以進口或旅客攜帶的方式自韓國、日本輸入相當量的乾燥香菇，可見國人對香菇喜愛的程度。



生鮮香菇在日受寵

再看日本乾燥香菇的消費量，依1980年「家計調查」資料得知，每年每人為 107.4克。台灣以年生產量2,500公噸計算，平均每年每人為131.6克（幾乎全部國內消費），另再加上進口乾燥香菇的消費，每年每人消費量可達 150克左右，顯然地比日本乾燥香菇每年每人消費量高出很多。不過，日本人除了食用乾燥香菇外，還消費不少的生鮮香菇。

日本人對於生鮮香菇的消費，是近20年來才迅速增加。

從表 1 可以看出，1972年日本人對於生鮮香菇的消費，每戶1,281克；至1982年，增加為2,111克。

又從表 2 可以看出，同年乾燥每香菇戶消費量為 251克，以6.5倍可換算為生鮮香菇1,631.5克，約佔食用生鮮香菇的77.3%。可見日本人對於生鮮香菇的消費多於乾燥香菇。

生鮮香菇的市場熱絡否，固然與食用習慣有關，主要還得靠有關香菇生產者團體及指導單位的極力推動及宣傳。

台灣的生鮮香菇消費極其有限，一般家庭及餐館都很少有人食用生鮮香菇，甚至在台灣的日本餐館也很少見到生鮮香菇的料理，主要原因是沒有政府及有力團體的推動及宣傳。



生鮮香菇銷售有利

香菇以生鮮型態銷售，對生產者比較有利。主要原因如下：

1. 生鮮香菇運銷過程單純：在日本，生鮮香菇的運銷過程跟一般生果菜一樣，可在拍賣市場拍賣，過程較單純，中間費用較少，同時經過拍賣方式銷售，農民較可獲得合理利潤。而乾燥香菇需經過多層中間商，既困難拍賣，又價格較容易受人為影響。

2. 生鮮香菇分級簡單：日本生鮮香菇全國統一規格如表 3，依大小分 L、M、S，每種大小只有：秀(A)，優(B)二種等級，菇農容易自行分級及包裝。

3. 生鮮香菇拍賣可節省乾燥費用：香菇的乾燥務必講究技術，若乾燥不適當將會降低品質，既花費時間，又徒增費用。



注意包裝及冷藏

雖然以生鮮香菇的型態銷售對生產者較有利，但也存有不少困難，例如：比較不易保存且易受損傷等，必須要特別注意其包裝，預冷(Pre-cooling)及冷藏(Cool Storage)的過程。

生鮮香菇的包裝，除了部份使用網袋包裝外，大多數已採用100克裝的盤子包裝，並以 25~50盤裝入紙箱送達市場銷售。

此外，生鮮香菇運銷尚須注意其呼吸量為菠菜的好幾倍，熱量損耗多，品質降低亦多，因此，包裝好的生鮮香菇宜置放在冷藏庫保存，尤其在夏天，若能有效地保鮮，便是菇農賺錢的最佳捷徑。



合力開拓新市場

台灣生產香菇有二種方法：一種是以塑膠袋裝木屑培養菌絲後生長香菇，因組織較鬆，所生產的香菇含水份較高。另一種是菌種下種在木頭上培養菌絲生長香菇，生產香菇所含水份較低。國人食用香菇考究香味，若水份太多，組織鬆軟，食用時便失去原有風味，香味不足，不易引起消費者興趣。前年當筆者帶

領香菇同好到日本考察香菇時，有一晚在「別府」進入一家韓國式餐館，一道料理為火烤牛肉、青椒及生鮮香菇，生鮮香菇配合青椒牛肉，風味極佳，讓人食後回味無窮，參加宴席者均讚不絕口。

生鮮香菇的料理法有其要訣，宜為拌牛肉火烤、乾炒、蒙古烤肉之佐料、塗乳油火烤等方式才能顯現出其特色。若品質較細緻，色澤形狀良好，菌褶整齊，菇傘大，七分開程度，水分較少，推廣生鮮香菇調理，當可引起消費者注意及喜愛。由政府或生產者團體協助促銷宣傳，則效果更佳。

日本和美國的專家學者曾經指出，香菇能預防癌症、感冒、動脈硬化、高血壓症等，這樣既好吃又能治病的香菇，怎麼會沒人愛吃呢？

表 1 日本生鮮香菇每戶每年消費量

年次	數量(克)	金額(日圓)
1972	1,281	709
1973	1,283	790
1974	1,356	928
1975	1,500	1,041
1976	1,454	1,106
1977	1,655	1,453
1978	1,589	1,517
1979	1,685	1,754
1980	1,918	2,185
1981	1,991	2,306
1982	2,111	2,386

表 2 日本乾燥香菇每戶每年消費量

年次	數量(克)	金額(日圓)
1972	173	168
1973	185	582
1974	197	698
1975	220	785
1976	239	917
1977	362	1,301
1978	417	1,565
1979	398	1,697
1980	251	1,517
1981	253	1,622
1982	251	1,577

表 3 日本生鮮香菇統一規格

區分	菇傘直徑	等級區分	
		秀(A)	優(B)
L	6~8公分	7分開以內，色澤形狀良好，肉厚，水分少，污染病蟲害少者。	大於秀(A)者
M	4~6公分		
S	3~4公分		
LS	3~8公分	同上	同上

(註)：(1)LS只在少量包裝於塑膠袋時適用。

(2)超過8公分以上或3公分以下者，得區分為LL或SS。

圖 1 日本生鮮香菇年產量及價格

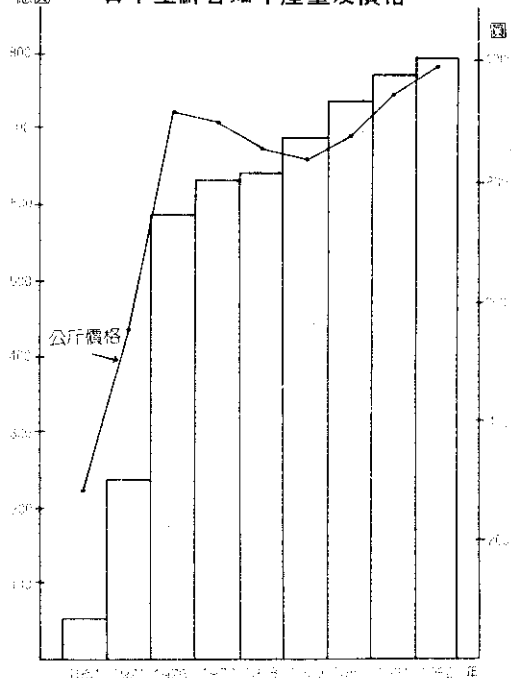


圖 2 日本乾燥香菇年產量及價格

