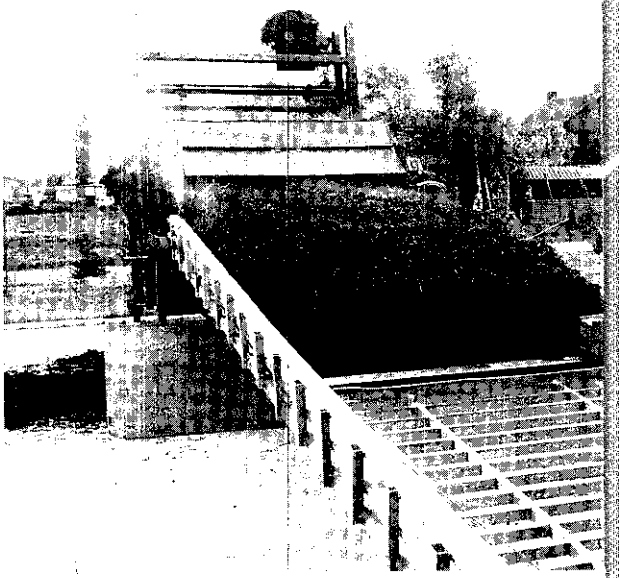
農林廳特產科 謝健男

洋菇 生產新動向



在荷蘭，用機械採的洋菇，通常作加工用。



採用機械堆肥上床爲節省勞力的重要措施

洋菇曾爲本省重要外銷加工作物之一，自民國52年起，即實施計畫產銷，辦理農、工契約生產，訂定原料保證收購價格，爲本省外銷農產品實施計畫產銷最早，也是最成功之一種。

外銷量曾居世界第一

本省洋菇罐頭外銷量曾居世界第一位，外銷金額曾達1億美元以上，對繁榮農村經濟及扶植食品工業之發展，貢獻至巨。惟近年來由於新興國家之競爭，大陸低價洋菇之傾銷，加上輸入國保護政策及新台幣升值等因素之影響，已使本省洋菇產銷遭遇到重大之困難及危機。

產量95%以上製罐用

洋菇爲高價之農產品，一向主要消費市場爲國民所得與生活水準較高之北美洲、歐洲、澳洲與亞洲之日本，而歐洲國家中洋菇消費量以西德佔首位。以往本省生產之洋菇，95%以上即供應以上諸國，且以加工製罐外銷。

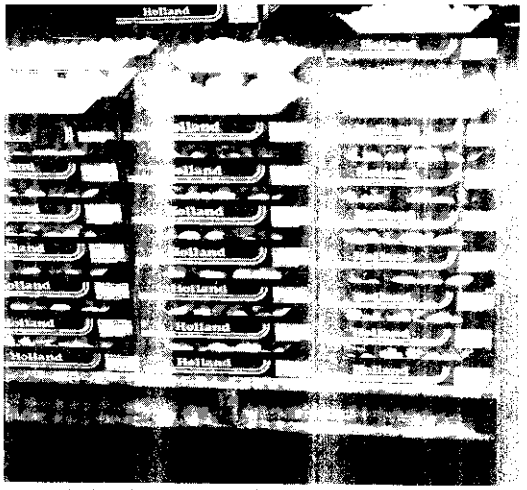
我國爲生產大國之一

目前世界洋菇生產大國爲美國、法國、荷蘭及我國等，但歐美等生產大國，因消費量大，故本國生產洋菇多屬供不應求，需向外國進口。依世界洋菇生產及消費概況，可分爲歐洲、北美、亞洲及其他地區予以分析；歐洲產量佔30%、北美佔25%、亞洲佔20%，其他地區佔25%；在消費型態方面歐洲鮮菇佔60%，菇罐佔40%；北美鮮菇佔45%，菇罐佔55%；亞洲鮮菇10%，罐頭90%；其他地區鮮菇佔85%，菇罐佔15%。

內銷量逐年提高

而國內鮮銷部分數量極少，非常有限，近年來由於國民所得增加，生活水準提高，國內鮮菇消費量逐年增加，同時，又因總產量減少，故感覺上鮮

→



荷蘭的鮮銷洋菇裝盒(每 磅)後，集中打 再運往歐洲共同市場。

菇消費量在比例上，大幅度的提高，根據調查統計資料顯示，本省76／77年期，洋菇總生產量爲27,926公噸，而鮮菇消費量爲 9,931公噸，佔總生產量之 35.56%，已較以往鮮銷所佔之百分比提高了很多。

外銷量却節節衰退

近年來，我國洋菇罐頭主要外銷市場爲美國，約佔總外銷量之80%，惟近1年內新台幣對美元之升值幅度達30%以上，造成洋菇罐頭外銷上發生重大之困難，很多洋菇罐頭廠無法經營，紛紛合併，迄今僅剩下30家工廠具有產製資格，而實際產製者僅19家。在過去，最盛期的產製工廠達89家之多。

產量減少的原因

洋菇生產減少的原因，主要由於農村勞力缺乏、生產成本大幅度增加，而外銷原料保證收購價格因受國際市場之影響，却又無法反映成本隨之調整提高，致使菇農在無利可圖之情形下，栽培意願低落。根據調查統計資料，76～77年期生產鄉鎮僅有59個，菇農數爲4,138戶，總產量爲 27,926公噸，與56～57年期之203鄉鎮，菇農數爲 59,298戶，及66～67年期總產量達 112,465公噸，相比較之下，目前洋菇生產實在衰退多了。

建議採用的因應措施

今後爲確保本省洋菇產銷事業之持續發展，以個人之淺見認爲，極待輔導採取下列幾項措施：

1.輔導短期集中生產技術，提高單位產量：

本省洋菇生產因受氣候及菇舍設備之限制，與歐美洋菇生產國家相比，單位產量偏低，依據本省各產區之氣候，將產菇期之最適溫界期間定於13～18°C ，絕對避免遭遇23°C以上之小菇死亡之界溫期間，則可達到高產量；即栽培期展延約1個月，惟必須配合品種及栽培材料有機氮之增加，提高菌種使用量等技術，改進實施短期集中生產，節省勞力，減少病虫害，達到提高單位產量及品質，並降低生產成本。

2.推行機械化作業或省工栽培法：

目前全世界洋菇栽培機械化操作，以荷蘭最爲徹底，從堆肥製作、翻堆、上床、整床、下種、覆土、一直到採菇都採用機械作業，以降低生產成本。雖然以目前本省之菇舍條件及栽培型態下尚難達成，然而因逐年工資上漲及農村勞力缺乏，作業機械化勢在必行，今後應從菇舍構造設計加以改進配合，適應機械化操作之需要如菇架規格之畫一、通路之擴寬及材料之堅固等，又大型機械在在本省小規模栽培型態不符實際需要，應從小型簡易機械如下種、整床、切菇柄等機械着手研究，亦可由國外引進機械加以改進推廣，以利時效，同時可配合推行省工栽培法如洋菇堆肥菌床發酵栽培法，即可節省勞力。

3.推行周年生產・輔導企畫經營：

本省菇農大多屬副業性，影响生產意願及成本，今後應輔導菇舍周年利用，利用現有洋菇舍設備，配合天然氣候條件下，以本省現有已經試驗研究育成之適低溫、適中溫及適高溫或草菇等，除於冬季栽培一期洋菇外，利用休閒時之洋菇舍分別適期栽培上述其他菇類，使菇舍周年利用，藉以促進菇農企業經營。

4.輔導加工與鮮銷並重發展：

以往本省所生產之洋菇，95%以上爲供應加工外銷，故加工洋菇原料價格高，而歐美主要洋菇生產國家所生產之洋菇部分供應鮮銷，價格很高，以彌補加工原料洋菇之低價格。現今國際洋菇加工產品競爭劇烈，我們應該仿效輔導加工與鮮銷並重發展，以降低加工原料之生產成本，增强外銷洋菇加工產品之競爭力。至於開拓洋菇鮮銷市場，應同時注重分級、包裝、貯存、運輸等技術之研究改進，以克服困難。 ■