

生鮮香菇食用方便，消費市場應可再擴大。(阿郎攝)



生鮮香菇 消費新趨勢

農林廳特產科 劉兆烘

國人習慣以乾香菇做佐料食用，限制了香菇的消費量。生鮮香菇“蔬菜化”，將是現在開始流行的趨勢。

香 菇品質差異很大，選購時可根據用途和預算來考慮。香菇的價格多半依外形、香氣、產地而定。端靠個人經驗判斷，選購時不妨貨比三家。

如果買香菇是為了當禮品使用，可能需要重視包裝、貯運性，則乾燥香菇經過包裝的禮盒，將是最好的抉擇。因為乾香菇具有特殊香氣、質輕、耐貯運的特性，確實是送禮的最好選擇，不僅

送者大方，受者也實惠。

如果買香菇是為了佐餐使用，可能需要考慮處理方便、新鮮度及營養成分，則超市等所售的生鮮香菇，將是最符合需求的。因為生鮮香菇買回家清洗後即可烹飪，不必如乾香菇需再經泡軟處理，營養成分也無遭破壞之慮，最重要者，生鮮香菇依然有乾香菇的香氣，既脆又爽口。

目前市面上乾香菇數量遠超過生鮮香菇，更因國人習慣食用乾香菇，近來有少數劣質香菇透過特殊管道流入市面，對消費者權益損害很大。

政府有關農政單位，為確保消費者權益及增進國人食用健康食品，已積極著手推廣生鮮香菇應市。在生產方面，除改良香菇品質外，也輔導農民建立採收後處理技術。將採收的香菇急速冷藏於2°C的冷藏庫中，再經過分級、包裝，然後以冷藏車在最短時間內送達超市銷售，以確保香菇生鮮品質。不僅避免消費者誤購劣質香菇，也提供國人對香菇消費的另一種選擇。

依目前市面上的生鮮香菇，不論產地來自北、中、南部，概經農民篩選品質較高者，再行包裝銷售，平均單價約在每公斤新台幣220元左右。超市銷售常分裝為每小盒100公克，售價各有不同，約在新台幣25元上下。消費者可就近至附近超市選購。在習慣食用乾香菇之外，相信也會喜歡生鮮香菇的，期待大家多多選用。

六畜興旺 魚蝦滿筐

豐年漁牧叢書
全省書局有售
書籍目錄函索即寄
每次郵購另收郵資45元

