

生鮮香菇食用方便，消費市場應可再擴大。(阿郎攝)



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℃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

