

# 中國大陸的藥用菇研究

食研所菌種中心/陳啓楨

目前藥用菇類除了嘗試以人工栽培之外，更設法以工業上深層發酵方法直接培養並萃取其藥效成份，期使進入工業化發展的階段。



民間風評甚佳的食用菇——雞肉絲菇，也兼具健胃、治療痔瘡的醫療效果，頗值得深入研究。

## 藥用菇在中國已有近數千年的歷史，有關菇類的食用及藥用用途可見於歷代文物典籍中，如宋代陳仁玉的〈菌譜〉，明代李時珍的〈本草綱目〉及清代吳林的〈吳菌譜〉等記載。

目前藥用菇類除了嘗試以人工栽培之外，更設法以工業上深層發酵方法直接培養並萃取其藥效成份，期使進入工業化發展的階段。

目前藥用菇類除了嘗試以人工栽培之外，更設法以工業上深層發酵方法直接培養並萃取其藥效成份，期使進入工業化發展的階段。

## 以毒攻毒

藥用菇一向在中藥的範疇中占有重要的地位。一般而言菌傘具有藥效，但有些菌核或胚珠柄有時也可作藥。大部份可食用的菇是有藥效的，另外也有一些有毒的菇亦具藥效，這些毒菇有類似

“以毒攻毒”的治療效果。

在大陸中藥工作人員利用30年的時間作了傳統藥用菇的密集調查，調查項目包括分離菌絲，人工栽植，深層發酵，藥用成份萃取，製藥方法，毒物測驗，臨床實驗等等。

目前已製造出的藥約有20種的商業藥用菇，其中有雲芝 (*Coriolus versicolor*) 的抗癌多糖體縮氨酸，香菇 (*Lentinus edodes*) 養肝多糖體群，猴頭菇 (*Hericium erinaceus*) 製成之胃腸藥，蜜環菌 (*Armillariella mellea*) 製成的治頭暈和頭痛藥，真靈芝 (*Ganoderma lucidum*) 製成的鎮定劑，金針菇 (*Tremella fuciformis*) 製成的抗幅射藥，其他如止痛劑，刺激

• 編輯

• 設計

• 印刷

豐年社擁有優秀的編輯群、豐富的編輯經驗，年來為不少農業團體編印出版品，深獲好評。歡迎有需要的農業團體來函或來電。

服務項目：  
任何形式書刊之編輯、設計、印刷（不包括文稿撰寫）

台北市溫州街14號1F  
電話：(02)362-8148

# 對對會食品宣傳要點

營養豐富 品質優良 價格公道

胆汁分泌的新藥等等。

## 藥效緩慢

現在已具藥效的有107種，其中有部份已是目前的商業食用菇品種，如洋菇、木耳、香菇、白木耳、金針菇、鮑魚菇等，中藥的藥效是緩慢漸進的，所以食用這些藥用菇菌亦是長期見效的，茲將主要菇屬及其藥用症狀分述如下：

洋菇屬：促進消化系統，治癒高血壓。

木耳屬：強化健康，幫助血液循環。

牛肝菌屬：鬆弛肌肉及神經緊張。

馬勃屬：止血，治癒痙攣。

雞油菌：促進視力，有益肺部健康。

雞肉絲菇：健胃，治癒痔瘡。

鬼傘屬：促進消化系統，去痰。

竹蓀：減少血胆固醇。

靈芝屬：抗食道癌，治神經衰弱症，鎮定。

地星：治痙攣，止血。

舞茸：強化健康，增加抵抗力，利尿。

猴頭菇：益心腎肝肺脾，治消化系統疾病。

乳菇屬：肌肉及關節鬆弛。

香菇屬：肌肉及關節鬆弛，強化健康，增加抵抗力。

羊肚菌屬：益胃腸，治癒消化不良。

鬼筆：治癒風濕症，痙攣。

鮑魚菇屬：強化健康，肌肉及關節鬆弛，幫助血液循環。

多孔菌屬：促進消化系統。

紅菇屬：肌肉及關節鬆弛。

裂褶菌：治癒婦女疾病。

朱紅栓菌：促進血液循環，治癒風濕症。

白木耳屬：強化健康，增加抵抗力，治癒婦女疾病。

## 食藥兼具

未來新興菇類的發展，是朝向食用藥用兼具的菌種開發，除了人工栽培方法的建立之外，也可嘗試往工業上深層發酵萃取藥用成份製成藥劑發展，並且有更多醫學研究人員參與其臨床試驗，相信對於民間傳統秘方的證實有所幫助。

我們期待有一天，藥用菇菌會對於人類重要的疾病有貢獻，減輕人類疾病的痛苦，並為人類提供可靠的食物來源。■

“醬”出名門 傳統好滋味

# 花生大/麵筋Q/筋味十足

統一花生麵筋花生大、麵筋Q筋味十足，越嚼越有勁。佐餐點心，清嗜品味，統一花生麵筋讓您胃口大開。

## 統一花生麵筋

敬請愛用姊妹品：  
統一醬油、天然醬油、油膏、辣椒醬、  
香辣瓜、蒜香露、花瓜、蘆苦瓜、蔞瓜、  
脆瓜、麵筋等。

創造健康的尖端食品  
**統一企業**

台南縣永康鄉鹽行中正路301號  
電話：(062)532121(30線)