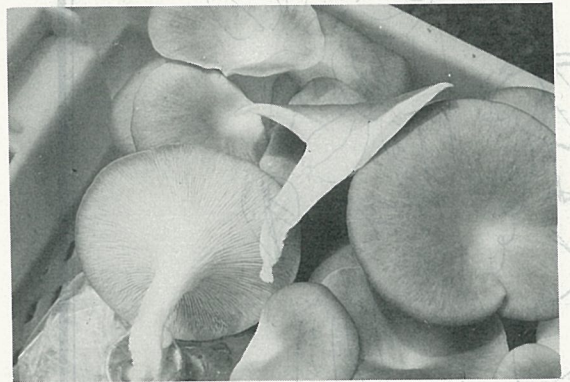


阿魏菇

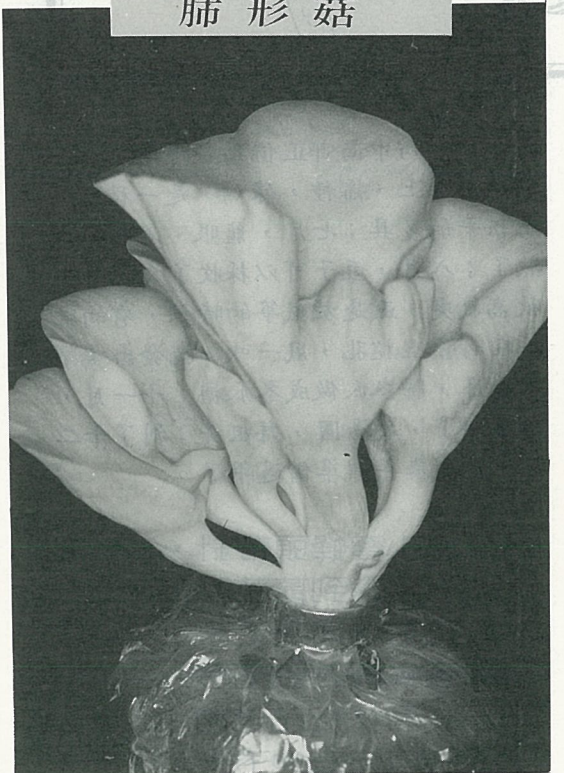
此種新興食用菇的菌絲生長較慢，不易出菇，但質體佳，據說可治療胃病、消化不良及腹痛，值得進一步研究。

鳳尾菇

鮑魚菇的一種，食用性極佳，炒食下麵皆宜，但是菌傘容易碎裂，不適宜長途運輸。目前在印度、泰國、香港、加拿大、澳洲、肯亞均有栽培。



肺形菇



## 介紹

# 菌種保存及研究中心CCRC

位於新竹的食品工業發展研究所菌種保存及研究中心，是經濟部與農委會共同主持的機構，成立已經7年，為業界或試驗單位提供完整的菇類資訊，並以合理價格銷售菌株。

菌種中心的主要工作項目包括菌種收集、保存、鑑定、改良及服務。近年來食品工業發展研究所與台灣省農業試驗所合作開發新興食用菇菌，予以人工栽培，在蠓菇、鳳尾菇、鮑魚菇方面，已有一些成果，並詳細記載各菌株子實體之形態特性，印製活頁式彩色圖鑑，提供學術研究機關及菇類業者參考。

食用菇的營養價值很高，又含豐富纖維質，世界各國產量都在增加，但是本省食用菇栽培業却逐漸萎縮，十分可惜。希望國內學者及業者多多利用菌種中心的國際食用菇資訊庫，也許可以再創生機。

菌種中心電話(035)214016

連繫地址：新竹郵政246信箱 許文輝博士

菌種中心 陳啓楨提供

### 杏仁鮑魚菇

呈圓形或扇形，成熟後呈淺黃色，肉白而厚，有特殊的杏仁味，是一種非常好吃的新興食用菇，炒芹菜及豬肉，十分可口。此菇在亞洲以印度研究較多。



### 蠔菇

呈扇形至半圓形。菌絲生長較容易，很好栽培。自古即為聞名遐邇的食用菇，煮食炒食，味道鮮美，口感甚佳，也很適宜生鮮市場之銷售。



### 錦花菇

呈圓形或花瓣形，是一種很特別的新興食用菇，大陸目前也在試驗之中。生長時皆為叢生，且菇體不會太大，不必切開即可整朵炒食。



發行人：余玉賢 社長：沈葆彭 總編輯：梁鵬  
 發行所：財團法人 豐年社  
 台北市溫州街十四號 電話：三六二八一四八  
 行政院新聞局版台誌字一三六七號

轉載轉播須得本刊同意

中華郵政北台字第三三〇二號執照登記為雜誌交寄  
 國內定價 零售每份二十五元 一年訂費八〇〇元 二年訂費一五〇〇元  
 郵政劃撥〇〇〇五九三〇一〇豐年社  
 印刷：沈氏藝術印刷股份有限公司 中和市中山路二段359巷6號



## 地方性農特產品 新包裝·新形象



輔導單位：行政院農業委員會  
 台灣省政府農林廳

- 五股鄉農會：綠竹筍干
- 金山地區農會：香菇、甘薯蜜餞
- 新埔鄉農會：柿餅
- 北埔鄉農會：柿餅
- 公館鄉農會：福菜、榨菜、紫蘇梅、平安茶
- 大湖鄉農會：草莓果醬
- 竹南鎮農會：百香果、柳橙、芭樂等果汁、鄉間小路系列
- 大埔鄉農會：筍製品三項、百香果汁
- 中埔鄉農會：靈芝、長茸菇、鮑魚菇
- 梅山鄉農會：烏龍茶、天然愛玉子
- 芬園鄉農會：米粉
- 大古坑鄉農會：酸菜、梅干菜
- 雲林縣農會：花粉、蜂蜜、蜂王乳、蒜球精、蜜王、冷凍花生、花生湯、花生糖、瓜子
- 虎尾鎮農會：花生油系列
- 南投縣農會：苦茶油
- 信義鄉農會：李子汁、茶葉、苦茶油、愛玉子、脆梅
- 太平鄉農會：枇杷蜜餞、桂圓肉
- 白營鄉農會：白木耳、黑木耳、白木耳飲料
- 下河鎮農會：蓮藕粉
- 玉井鄉農會：在來種芒果汁
- 北門鄉農會：虱目魚干
- 羅東鎮農會：養生皮蛋、養生豆奶、養生米奶
- 台灣省青果運銷合作社宜蘭分社：金柑蜜餞
- 花蓮縣農會：金針、香菇、紅糯米、茶葉
- 花蓮縣糕餅公會：花蓮薯、花蓮芋、粟餅、羊羹
- 金門縣農會：貢糖、大麩醋
- 連江縣漁會：蝦皮



中華民國對外貿易發展協會



國外訂費 (一年)	水陸平郵			航空平郵		
	香港 澳門	亞洲 大洋洲	歐美 非洲	香港 澳門	亞洲 大洋洲	歐美 非洲
US\$	55	75	75	80	90	100

Agri-week

The way of an intellectual living.  
 Published by HARVEST Farm Magazine  
 14 Wenchow St., Taipei, Taiwan, R.O.C.