

菇類傳奇～ 茸冠農場巴西蘑菇

採訪・攝影／曾文田・協助單位／行政院農委會農糧署

盛行養生，市場新寵

近年來，國民所得提高，生活水準也跟著提昇，但癌症卻一直是人們健康的威脅。從醫學觀點而言，不只是癌症，人們所罹患的任何疾病，都與人類的免疫力有著密切的關係。這一陣子，最受人們注意關切，認為對於癌症具有藥理效果，並能夠提高免疫力的菇類中，便是「巴西蘑菇」了。巴西蘑菇，又稱「巴西洋菇」，學名 *Agaricus blazei Murrill*，簡稱 (ABM)，日名「姬茸」、「姬松茸」(アガリクス)，外貌為傘型，與草菇類似，特徵是菇柄的部份較粗且長，本身的香氣極強，肉質具有甘味，有爽



◀ 湯朝琴場長（理事主席）

口的口感，是目前最熱門且神奇珍貴的食用兼藥用菇類。

神秘蘑菇，長壽秘密

據南投縣埔里菇類生產合作社理事主席，也是經營茸冠農場「菇菇世界生態農園」，並曾於民國89年榮獲傑出專業農民「神農獎」的湯朝琴場長說，巴西蘑菇原產於南美洲巴西首都聖保羅200公里郊外的皮耶達提山地，以前原是野馬的產地，為一處非常神秘的地區。自古（印加時代）以來，住在皮耶達提的居民們，便



菇類休閒食品－香菇素肉干

經常採摘巴西蘑菇，作為日常食用的菇類，後來發現，當地居民們不僅健康長壽，癌症與成人病等現代病的發生率也非常低，因而有「長壽村」的美稱。

引起許多學者興趣的巴西蘑菇究竟含有那些特殊養份與功效呢？最初從事這項研究的是美國賓州大學的辛登博士及蘭巴特研究所的蘭巴特博士，他們兩人所領導的研究團隊，全副武裝進入充滿野馬的皮耶達提山地，進行環境、水質、居民生活型態等研究調查，至1965年，辛登博士、蘭巴特博士發表了他們對巴西蘑菇成份的分析結果，使巴西蘑菇一夜成名。後來，美國前總統雷根為了對抗癌症，而持續服用巴西蘑菇，奇蹟似抗癌效果，被傳播媒體廣泛地報導，意外提高了巴西蘑菇的認知度，成為人們重視的養生保健食品。

神秘蘑菇，引進日本

前美國總統雷根是世界名人，居於領先地位的國家前元首，他的親自嘗試食用巴西蘑菇，很容易引起世界



巴西蘑菇生態



太空包自動填菌機械化設備

上人們的注意。1965年，在聖保羅郊外經營農業的日本後裔古本隆壽也注意到這個問題，認為皮耶達提居民的健康與較少罹患文明病的原因，可能與平常食用巴西蘑菇有關，他進一步想到，對極為重視養生保健的日本人而言，巴西蘑菇的保健功效應該很受歡迎，因此有意將巴西蘑菇引進日本。

在偶然的機會下，古本隆壽託人將巴西蘑菇引進日本，間接促成東京大學藥學部教授柴田承二博士與國立癌症中心池川哲郎博士，對巴西蘑菇進行抗癌的研究。1980年3月，他們於第53屆日本藥理學會總會中，首次發表關於巴西蘑菇的抗癌作用與提昇生物體自然治癒率的報告。日本癌症學會也由三重大學醫學部的伊藤博士等人組成研究團隊，他們發現，從巴西蘑菇抽取的多醣體中，主要的 β -D-葡聚糖含量特別高，為所有菇類之



農委會頒發「CAS優良食品認定工廠」

冠，具有獨特的抗癌功效，以及對固體腫瘤、腹水癌等有效的證明。隔年，日本藥理學會發表了具有抗腫瘤性的多醣類研究，於是巴西蘑菇在日本掀起炫風。

1992年，日本鹿兒島縣的沖永良部島，利用生化科技的農業技術，重現巴西蘑菇原產地相同的氣候條件，開發出能夠以人工栽培巴西蘑菇的方法，讓巴西蘑菇大量化栽培生產。近2~3年來，行政院農業委員會農業試驗所也在努力從事研發工作，據該所吳寬澤博士指出，利用木屑太空包覆土栽培，已成為台灣巴西蘑菇的主要生產模式，其栽培方法可分為室內畦床栽培、箱栽、筐栽、野地栽培或使用稻草、蔗渣、木屑等為主要材料，採用洋菇堆肥的方式，進行床栽、袋栽、箱栽等栽培，均可生產巴西蘑菇。

巴西嬌客，台灣現身

在眾多菇類中，巴西蘑菇是近年來最受矚目的菇類，醫學家發現，在它的子實體內含有獨特的 β -D-葡聚糖蛋白複合體，經實驗證明，對延年益壽有極佳的效果，其主要營養成份富含蛋白質、醣類、菸酸、礦物質微量元素（鋅、鉀、磷、鈉、鈣、鐵、鎂等）、維生素B₁、B₂等。

新鮮的巴西蘑菇，具有淡淡的杏仁味道，可作為鮮美的料理。而經乾燥處理後的巴西蘑菇，則富有一股濃郁的芳香，彷彿味精般的甘甜，可以浸泡米酒飲用，風味獨特；亦可加入清水，以小火熬煮成巴西蘑菇茶，作為日常養生保健的飲料；或燉成可口美味的巴西蘑菇雞湯，更是老少咸宜的養生藥膳。

養菇專家，現代神農

湯朝琴指出，早在26年前，他們一群住居在台中縣霧峰鄉的菇農，選擇在南投縣好山、好水並適合菇類栽培生長的埔里鎮郊區，開創台灣香菇



菇類入菜，美味可口

革命，將香菇從傳統的段木栽培，改變為利用太空包栽培的模式，這段華路藍縷、自力更生的辛苦歷程，一路走下來完全靠「毅力」二字，辛苦摸索出來的栽培生產技術，讓國際人士刮目相看，而驚訝的傲人績效，也打響了台灣農業科技化的美譽，更使台灣的香菇產業及其他菇類生產活絡起來，為當時經濟落後的南投縣山區，創造了今日經濟繁榮的城鄉。然而，隨著時代潮流的變遷，為了菇類的永續經營，菇農們開始有憂患意識，乃於民國84年6月籌組成立「南投縣埔里菇類生產合作社」，希望以菇農們往昔奮鬥不懈的精神，朝向國際化、精緻化、機械化，為有效率的「產銷合一」方向來努力。

合作社除了集結辛苦研發的菇農，也生產自然、健康、營養、美味的新鮮菇類與菇類休閒食品，提供消費者更多選擇。由於所有菇農們戰戰兢兢的努力，南投縣埔里菇類生產合作社在民國88年6月6日，獲得行政院農業委員會頒發「CAS優良食品認定工廠」，以及台北瑠公農業產銷基金會



荳冠農場現代化菇舍



熬煮巴西蘑菇茶

頒發的「安心菇認證」；89年，荳冠農場的湯朝琴場長，榮獲行政院農業委員會頒發傑出專業農民「神農獎」；91年間，又榮獲全國「金營獎」的殊榮。

南投縣埔里菇類生產合作社所屬的荳冠農場「菇菇世界生態農園」，具有近30年「專業」的菇類栽培實地經驗，專精各種新興菇類的研發，專心生產各式菇品，目前，以農業生物科技的技術並加以機械化生產的菇類，有巴西蘑菇、秀珍菇、珊瑚菇、靈芝、猴頭菇、豬肚菇、黑木耳等新興菇類，提供消費者們吃得安心、吃出健康的菇類食品。湯朝琴場長強調，經常食用菇類，是最自然的體內環保，非常有益身體健康，希望台灣的家庭主婦，都能仿倣日本，每天採購的菜籃裏，至少要有一種菇類，這不僅可以增加食品的多化，也可以增加身體的健康。



荳冠農場（菇菇世界）

地址：南投縣埔里鎮東潤路33～2號

電話：(049)2925121