

## 菇類轉型經營，王金助試栽巴西蘑菇成功

文圖／黃永順·協助單位／行政院農委會農糧署

巴西蘑菇是目前國內最熱門的珍貴菇類，許多研究機構、公司正掀起一股研究熱潮，在霧峰鄉從事菇類栽培的王金助，原栽培金福菇等菇類，後來轉型栽培巴西蘑菇，並接受農業試驗所吳寬澤博士指導。王金助栽培巴西蘑菇的特色，係採用木屑取代稻草，以避免重金屬含量，創下本土化之巴西蘑菇栽培成功範例。

世居南投縣霧峰鄉的王金助先生，是霧峰菇類產銷班班員，擁有豐富的菇類栽培經驗，曾經種過過木耳、雪耳、金福菇，當他知道巴西蘑菇可作為保健食品及在市場上有發展潛力後，就開始從事巴西蘑菇之栽培。

王金助栽培巴西蘑菇之菇舍共15棟，約10萬包。他表示，巴西蘑菇因為產量不佳，所以想投資栽培的意願不高，再者若採用傳統稻草栽培，有受到重金屬鎘污染之虞，這也是巴西蘑菇不易在台灣發展的另一個原因。不過，王金助在農試所的專家輔導之下，克服種種障礙，使用木屑太空包代替稻草作為培養基，以無污染的泥土為覆土材料，此舉不僅簡化使用稻草之繁瑣程序，經採樣送農委會農藥毒物試驗所檢驗後，也證實木屑栽培方法無重金屬污染，可生產出優質的巴西蘑菇。

王金助說，進口國外乾燥的巴西蘑菇，1公斤要1萬元，他生產的巴西蘑菇只售4千元，物美價廉。可是目前面臨大陸產品的大量進口及低價傾銷，嚴重影響台灣產品的銷路。王金助呼籲消費者在選購巴西蘑菇時，最好先確認產品是否有產地註記，及該農場是否合格，以確保自己的健康。

每年11月到翌年3月是巴西蘑菇的產期，王金助將每天採收的巴西蘑菇，挑選優品的包裝在保麗龍生鮮盤，透過大盤商銷售到傳統市場、超市，一部份則透過直銷或宅急便運銷到其他縣市，其餘則烘乾貯存。巴西蘑菇除直接食用，還可以做成巴西蘑菇茶及西蘑菇清湯等各種料理，烹煮後味道鮮美是適合全家大小食用的健康佳餚。

王金助栽培巴西蘑菇的成功，可謂為台灣菇類產業又開啓了另一扇門，將來如果國人能夠在品質及產量方面更加精進研究，在高價位的巴西蘑菇市場上，將具有競爭力，而國人也能享用較廉價而高品質之巴西蘑菇。



霧峰菇類產銷班班員王金助，展示他種植巴西蘑菇的成果

