

食 ◆ 用 ◆ 菇 ◆ 巨 ◆ 人

囊 口 蘑

囊口蘑，一種新興食用菇菌，是台灣本土新記錄種，學名為 *Tricholoma cystidiosus*，野地出菇時期為7月，高可達20至30公分，有些甚至可長至50公分，菌柄距菌傘處寬約1-4公分，而基部可達1.5-8公分；菌傘寬15至20公分，有時達30公分，是少數巨大型食用菇中的一種，形態特別，容易辨認。

囊口蘑與巨大口蘑 (*Tricholoma giganteum*) 非常相似，唯一不同的是菌褶在顯微鏡下可看到側囊狀體 (pleurocystidia)，兩者皆為巨大型食用菇，全株為淡褐色，某些地理環境下長出的為褐色，菌傘非常大；年輕的菇菌菌傘內彎，逐漸成熟後展平，老熟後完全展開甚至往上翻；菌褶微垂生，生長很密，與菌肉厚度比起來相對的菌褶並不大；菌肉很厚，白色；菌柄很粗，由菌傘往下逐漸變粗而成棍棒狀，菌柄基部成絨毛狀，由於係叢生（或稱聚生），以致於好幾朵菇的基部都擠在一起而連生一體，菌柄菌肉白色，實心但並不紮實，而有點類似海



綿；全株聞起來有點粉粉的味道，類似腥味，但卻是咬感十足的菇菌。

由於此菌與巨大口蘑極為相似，若不經顯微鏡觀察是否菌褶有側囊狀體，則極難區分二者的差異，因此炒食時宜以巨大口蘑的烹調方法調理，因其有點腥味，敢食用的是福氣。若不喜此味道者，可先用熱鹽水燙過，以去除大部分腥味，烹飪時宜煮熟些，則可享受可口的美味佳餚。

由於此菌種以往常被認為是巨大口蘑，因此日本已有人研究巨大口蘑的生長特性與人工栽培方法，目前可得知的生長條件為：酸鹼值以pH 6.0-7.0最適合，生長溫度為30-32℃最好，在米糠、稻草及甘蔗渣培養基可生長良好。出菇試驗，可於4份甘蔗渣及1份米糠混合培養基中長出子實體，至於是否能在台灣栽培則待有心人研究試種。不過，據生長條件判斷，應該是很適合台灣栽種，我們期待此一野生新興食用菇能進一步馴化成為商業栽培品種。