



滑菇

滑菇的生長速度很快，日本商人很會動腦筋，把長滿菌絲的稻草，打包成精美紙盒，在生鮮超市販售，消費者買回家去幾天後，稻草堆中就冒出一朵朵的小滑菇，營養美味的食用菇，其實可以扮演自然教育的角色。

我的名字叫做滑菇，也有人稱我為珍珠菇，拉丁文學名稱為 *Pholiota nameko*，我是日本人相當喜愛的食用菇之一，由於口味特殊，在日本銷售量很大，但是台灣、東南亞以及其他國家都沒有栽培及銷售。

我的身材矮小，金黃褐色，頭部有一層黏稠狀的膠質物質，常能反射出光線的光芒，當然是不可能在陽光底下生長的，可想而知我們這種膠質物最怕陽光直射了，而且最好在很潮濕的環境下生長。我開傘比較不容易，因為菌傘表面很黏的原故，以身體的比例來看，腿部則是較粗，帶點鱗片狀。我們常叢生在一起過群居生活，無論人工栽培或在自然界，我們很少單槍匹馬。

由於我的菌絲生長速度蠻快的，於是日本生意人很快就動腦筋，待我們長滿了稻草堆肥之後，再打包到小塑膠袋裡頭，上面留幾個洞以利我們呼吸，然後放入印刷精美的紙盒子裡，以低溫保存方式運送到生鮮超市販賣，當然這種作業方式是機械包裝，一貫作業。消費者買回去以後，只要打開紙盒子，拉起塑膠袋，沒幾天的功夫我們就會從稻草堆肥中長出一朵一朵小巧可愛的子

實體出來，據說生意還不賴呢！我也很高興這樣子做，因為這樣我就有機會進入一般的家庭中，讓他們了解我們菇類是怎麼生長的，生命是多麼短暫，也可啟示您們人類好好把握生命時光。

其實在歐洲，洋菇兄早就扮演過這種教育的角色，在愛爾蘭以前也有人用箱子或者大塑膠袋，將長滿菌絲的洋菇菌種移到箱內或袋內，再覆土後運到市場去賣，一般家庭帶回去之後，可以讓小孩子觀察菇的生長過程，而且也可以隨時摘取烹調或生吃，特別新鮮。我很奇怪，台灣的菇類生產很發達，為何很少在菇類的教育上多花心思呢？還好聽說農委會對於各種蔬果逐年編印兒童讀物，倒是讓我等菇類同伴寬慰不少，否則我們一直在您們的心目中可能還只是停在一知半解的階段。聽說17年前台灣的洋菇罐頭外銷還是世界第一呢？真不可思議，一個小小的島嶼，竟然能在食用菇中創造不凡的成就。不過為何沒有生意人願意採用同樣的方法，製造一些適合在市場上賣的半成品呢？好讓我們也能在教育的舞台上扮演寓教於樂的角色呢？

