

清潔蔬菜金針菇

省產葡萄柚酸甜上市



生鮮金針菇

■**金針菇**：顧名思義狀如金針的食用菇，屬松茸科食用担子菌蔬菜，俗名又稱金絲菇或金菇。生長環境愛好寒冷氣候，目前均以冷凍或冷藏設備，才能周年栽培品質優良的理想商品，控制產量、節省人工和生產成本，達到企業化經營，因此金針菇在市場上，不論晴時偶陣雨或颱風豪雨缺菜期間，供應市場的數量均能穩定，滿足市況需要，價格亦甚穩定平衡，全年從不缺貨。更值得一提的是利用冷氣低溫設備生產，只要防止雜菌產生，很少有病蟲害發生，噴施農藥機會甚少。可說幾乎無農藥污染機會，實屬清潔衛生食用蔬菜，冬天更是火鍋菜最佳材料，夏天炒韭黃、做炸菜捲也很適合。

金針菇外形看似簡單的一支有針帽的大針，其實生產設備卻很複雜，先由育種場培養菌種，再用現代化的自動篩別機、自動混合機、自動天平、殺菌釜、柴油爐、自動去皮機、瓶蓋清潔器、運瓶皮帶、裝瓶筐、消毒器、

溫濕度計、煤氣爐、酒精燈、水分檢定器、培養瓶、加濕器、紫外線殺菌燈及冷凍設備之廠房等，利用瓶子栽培之程序為：混合鋸屑、米糠→加水→裝瓶→拴蓋→殺菌→放冷→接種（下菌種）→培養菌絲→去蓋→去皮→發菇芽→抑制處理→子實體生長→包裝→收穫等過程，約需50至60天，始可採收上市。

收穫完成的栽培瓶，可再催芽一次，做第2次收穫，以降低生產成本。目前金針菇有較大型廠房設備之生產地在苑裡、草屯、霧峰等地。購買金針菇以菇柄長度未滿15公分、菇傘直徑1公分以內，菇體白色或乳白色，無腐酸味，新鮮清潔，不含水滴略乾燥清脆為佳。買後以兩天內食用，較不易變質及營養份流失。

■**葡萄柚**：葡萄柚可不是用葡萄改良成柚子的，只是果實懸掛成串在樹上如葡萄而得名。原產於西印度羣島，在外國栽培

歷史已久，本省於15年前先有商品上市，繼而引種栽培而有自產的葡萄柚上市。主要產期在10月至12月上旬，但可貯藏數月之久，省產大約在每年5月出清銷售，6月至10月前為進口貨充斥。

本省主要產地以中埔、竹崎、番路、古坑等地居多，進口則來自美國加州或佛羅里達州為主。品種依顏色可分為紅肉種及白肉種，紅肉種外皮會略呈粉紅色，形略扁圓狀居多。白肉種外皮是淡橙黃色，形狀有圓形及扁圓形。有人說紅肉種較甜，也有些人認為白肉種較甜，其實這是見仁見智的感受，葡萄柚因含有高單位維他命C、B及鈣，因此酸味濃，只不過經過降酸處理，使成熟果實酸味減退或降低，才浮現出甜味來，可是那股酸中帶甜的滋味，卻很受人喜愛。

購買時以果體同樣大小，但愈重者為佳，其次果皮光滑，果實豐圓結實也要考慮。多食葡萄

柚有益健康，只要您能接受那股酸中有甜的勁兒，不管打汁或直接切片生食，味道均很讓口感清爽，怕酸朋友加些蜂蜜更來勁。



省產葡萄柚