

## 一、前言

金福菇(*Tricholoma giganteum*)為本省野生菇類之一，也是世界食用菇類中最大型者之一，其成熟而最大者一個可達一公斤以上，一般平均亦在100-300公克；本菇之味道為甜中帶鮮，嚼感特佳，與一般菇類所具有之鮮中帶甜、嚼感脆嫩者截然不同。

此種菇類近年日本亦有人著手開發，對本菇一般除稱之為王者之菇外，還有用白色松茸為名，以讚美該菇之美味者，並以每公斤鮮菇折合新臺幣1000元小量供應市面，期能引起消費者之共鳴。

筆者自1985年開始至1994年間，在本省中、南、北部，計採集七個形態相似之菌株，經初步鑑定結果大致均為(*Tricholoma giganteum*)，但亦有少部份經分類學者鑑定認為是(*Tricholoma cystidiosus*)。本菇歷年來在行政院農業委員會及台灣省政府之研發計畫下，對其生理、生態及栽培技術已有相當程度的了解，今已陸續以「小量多樣化」將生產技術轉移民間試行栽培，並推廣供應上市。

## 二、金福菇之性狀

人工栽培之金福菇，自覆土至採收，約需30天左右。一般在

覆土後14天前後即有片狀原基體之產生，再經一周左右該原基體可分化長出針狀成叢的小菇體，該小菇體在一叢中有數個至數以百個計，初期生長極為緩慢，再經一週左右，隨即快速的成長至可以採收。

本菇在達可以採收時，菇體較大者，一個可達250-300公克左右，而一般為10-50公克，因之一叢菇的重量往往可達5-10公斤，而少者也有0.5-1公斤以上，此在食用菇類中，為屬大型菇之一。

在室內較暗之處栽培者，其色澤較白，菇柄亦較長，最長有達30公分以上，而在室外或光線

# 品嚐金福菇的美味



■ 菇舍中微光下栽培生產之金福菇形態。菇柄中長，菇傘中等，一個菇體重100-300公克。





■ 菇舍中無光栽培生產之金福菇形態。  
菇柄特長，菇傘小，一個菇體重  
100-300 公克。



■ 在台北萬里鄉所生產最大型之金福菇形態。菇柄短，菇傘較大，一個菇體重一公斤左右。



■ 樹陰或陰棚下生產之金福菇形態。  
菇柄短，菇傘較大，一個菇體重 100-300 公克。

充足之處生產者，其菇體色澤較為黃褐或深褐色，菇柄亦較短，一般為 8-15 公分左右。一個菇體最小者為 50 公克，而最大已有達 1 公斤者。

### 三、金福菇之生長條件

金福菇菌絲之生長溫度為 20-35°C，其中以 28-32°C 生長最好，而菇體之生長則以 25-30°C 為適。長菇期間，在菇床測得之二氧化碳，一般為 400 - 500 PPM 之間，比一般洋菇、香菇者為低，如菇床表面之二氧化碳含量太高時，會促成新菌絲的再生，而致不會及時產生可以正常產菇

之原基體，因此往往只能在菇床上見到大量不能成長或畸型的小菇體。

空氣中之相對濕度，以 80-90% 為妥。至於菇床，必須使其充份含水，才能發揮該菇成為碩大體型之潛能，因此栽培期間，在其覆土後的 3 天內，應盡可能使該菇床之土壤與材料達到飽和含水量，以後之時日則以保持土表濕潤為原則，待菇體形成並分化完成，可以清楚看出菇柄與菇傘時，每天再依空氣相對濕度之不同，而在菇床上酌予適量的澆水，如此即可使金福菇發育成長良好。

### 四、金福菇之市場潛力

新開發食用菇類之市場潛力，主要取決於風味、口感是否能让消費者喜愛，其次，此種食用菇之特性能否配合運銷作業，以及社會環境之要求。基於此分析金福菇之市場潛力如下：

#### 1. 味道甜美，口感特佳

以人工馴化栽培之金福菇，經市場調查結果，其口感優於市售之菇類。目前已有以雞肉絲菇之名試銷，日本則以白色松茸為商品名，國內亦有人建議，將長度尺左右者，另行包裝，名為「牛鞭菇」，作為餐廳之賣點，名稱雖不雅，卻不失其活潑性。此外，本菇確與雞肉絲菇同科，口味又極為相似，以「長腳雞肉絲菇」命名，結果頗受消費者認同。

#### 2. 可久存，不變色

變色是菇類包裝儲運之大敵，以洋菇為例，因菇體表面含有多量之氧化酵素，所以在包裝儲運之過程中很容易碰傷或自行氧化而變色。而金福菇由於氧化酵素很少，所以無此困擾，本菇初步經試驗結果，採收後置於 10°C 左右之冰箱儲存 30 天，還可以保持良好之外觀與色澤，此特點是其他食用菇少見者。

#### 3. 目前國內外市場適時所需

目前國際間均已發展經濟為首要之共識，而已開發之國家



人民，對低熱能高級食品，均有殷切之需求，而食用菇類正是低熱能高級食品之一，況且金福菇之美味與嚼感又是目前已知推廣菇類中之佼佼者，綜上觀之，本菇之推展應有其廣大之市場潛力。

## 五、金福菇之烹調方法

一般食用菇類各具其獨特的鮮美味道，金福菇也不例外，因此在烹調時，最好不要加入味精、香油、蔥等強烈之調味品，更不宜將鮮菇用水燙煮過再予烹調，否則消費者將永遠無法享受到真正原有的風味。

人工栽培之金福菇，往往有較肥大而長的菇柄，此亦為其主要食用部份。在烹調時，如予縱切成長條形，或予縱撕成4-6條，再用刀切成2.5-3公分長，如此所作出之菜餚，其嚼感最佳，惟若牙齒較差或較喜歡脆嫩之口感者，或又如菇柄直徑本來就小於一般人之中指者，則可以直接切成小段或片狀，再予烹調之。

掌握以上之處理要點，本菇在餐廳或家庭用以做湯、清炒均甚為適宜。茲舉家常菜數例，以供參考。

### 1. 清蒸陽春金福菇

備妥一大碗切好之金福菇，置於電鍋或蒸鍋內蒸熟後即可上桌。本道菜餚食用時，可沾醬油芥末食之，也可以沾鹽水，則其味更鮮。本道菜在蒸煮時，碗中可以不要加水，其原因是由於菇體在遇熱時會自行流出最美味之汁液以供吾人享用。如食用者想讓更多的美味保留於菇體內，也可以將較肥大而長的菇柄，直接

切斷而不再縱撕或切條，如此吃起來更覺過癮。

### 2. 燒烤金福菇

取20-30公分長之金福菇，用清水洗淨後，一根根分別置於市售食品用之鋁箔紙上，再酌撒一點食鹽於菇體上，並個別包妥後置於烤箱或烤爐中烤熟即可，此法烤成之金福菇最具原始風味。

如想要有所變化，可在菇體上塗一些牛油、胡椒等調味品，就可以作出多種口味之食品來。本道菜餚在食用時，只要將該鋁箔紙剝開，即可整根舉而咬食之，這種方法在野外烤肉時，最

受歡迎，也是最甜美。如在宴會場合，這種方式覺得不夠文雅，則可切成小段後再行食用之。

### 3. 夠味金福菇湯

取高湯或排骨、肉湯之類，置入湯鍋三分之一量，以烈火煮開，再置入三分之一該鍋量之切妥金福菇，隨即再開火燒煮之，至該湯中心再度開滾時，隨即加入少許食鹽調味後即可分裝於湯碗上桌。本道湯餚所用之湯鍋大小，依人數或所需量而酌定之。由於本湯尚保有其原味，所以喝起來不但夠味，而且也過癮。

### 4. 金福菇蛤蜊排骨湯

將排骨與蛤蜊，依一般方式



■ 包裝待售之金福菇。  
菇體長30公分左右。







■在陽光下野生之金福菇。色澤較暗菇體碩大。

型以整朵菇為原則所炸出者更具特色。

### 7. 隨緣金福菇

金福菇乃本省新開發日常高級菜蔬之一，消費者可憑個人之經驗與智慧，設計作出各種不同口味之菜餚；而素食者更可利用它來開發作出更多素食菜餚與湯類，使之能隨緣而作出千變萬化之佐餐聖品。

煮妥，隨即啓開鍋蓋投入切妥之金福菇，待該湯中心再開滾時，隨即加入少許食鹽調味後即可分裝於湯碗上桌。本道湯菜，所投入之金福菇量，可依烹調者之習慣或需要而定之。又本項之排骨與蛤蚧等材料，也可以用雞腿等其他材料代替之，而作出各種不同風味之湯餚來。

### 5. 清炒金福菇

依一般家庭之烹調方式，將肉片用油加鹽、佐料等炒熟後，馬上在炒鍋中投入切妥之金福

菇，用鍋鏟拌一拌，隨即蓋上鍋蓋片刻，待菜餚中心開滾時，即可起鍋上桌。本道菜餚所用之金福菇量，依烹調者之需要而定，一般一道菜用150-200公克為準。

### 6. 油炸金福菇

將金福菇洗淨後裹以雞蛋與麵粉攪妥之蛋麵糊，再依一般油炸食品之方法，將金福菇置於油鍋中炸熟即可上桌供食之。開傘後之金福菇，一個達一公斤左右者之巨型菇，可對切成數片，小

## 六、金福菇之生產地

金福菇已有小量生產之地點與連絡處如下：

- 台北縣萬里鄉劉俊彥先生，電話 02-24572541 或洽萬里農會
- 台北市士林區黃武福先生，電話 02-28616229 或洽士林農會
- 台中縣霧峰鄉王金助先生，電話 04-3313168 或洽霧峰農會
- 南投縣中寮鄉林張鶴女士，電話 049-602215 或洽員林農會

### 【編輯部小啓】

本刊7月號第12頁「千寶菜」與「葉用蘿蔔」的圖說應互換，更正如下，並向作者與讀者致歉。



■介於甘藍與小白菜之間的千寶菜，適合製成雪裡紅，口感極佳。



■採收葉片的葉用蘿蔔，辛辣味不強，是今年夏天的蔬菜新寵。