地方報導

文圖／廖遠泰





■「台灣菇類文化館」中展示之香菇模型。

■台灣有毒菇類。

到阿罩霧 看「台灣菇類文化館」

古稱「阿罩霧」的台中縣霧峰鄉，是台灣菇類的故鄉。由於位於農業試驗所駐地，以地利之便，領先取得有關機關的輔導，從事引進菌種、試驗改良及開發推廣，至今已成爲台灣菇類最重要的產地。

霧峰鄉農會總幹事曾松茂說：「食用菇類在我國傳統上被認爲是一種可遇不可求的山珍海味；而近代由於科技的進步，不但已有多種菇類可以人工大量生產，且皆已成爲價廉物美的大眾化食品。」霧峰鄉由於得天獨厚，佔有天時、地利、人和的條件，除開發生產洋菇、香菇、木耳、銀耳等重要菇類外，另有「金針菇」更是傲視全球，不但產品品質達國際水準之上，更是世界最大規模的產地。可謂「無中生有」的台灣產業。

爲了紀錄菇類產業的發展史，菇類生態、菇類與養生、機械自動化生產情形，以及廢棄資源處理利用，以及介紹靈芝的種類、形態與成長過程等，特於霧峰鄉農會的農會大樓五樓闢出一層（佔地4百坪）設立「台灣菇類文化館」。爲台灣第一座菇類文化館的開放，霧峰鄉農會於89年11月25、26日兩天舉辦「2000年霧峰菇之饗宴嘉年華會」，以產業、文化、休閒、食品與教育帶動商業發展，期使霧峰鄉的菇蕈產銷專業形象更上層樓。

霧峰鄉農會配合這次菇類嘉年華會，特舉行別開生面的「新興菇類（雪耳、金針菇、杏鮑菇、秀珍菇）」爲主材料之烹飪比賽，得獎作品輯印成冊分送與會人士，廣爲推廣，頗受歡迎，讀者若有興趣，可以直接向該會函索。

「台灣菇類文化館」的規劃成立，鄉農會推廣股人員貢獻良多，從構思、協調、資料彙整等，都以有限人力，不眠不休完成的。他們由衷感激參與推動籌設「台灣菇類文化館」的農試所、國立自然博物館、食品工研所以及中興大學等單位學者專家協助提供資料及諮詢。

「台灣菇類文化館」展示的各項圖片、模型與實物中最引人注意的是科博館提供的「台灣有毒菇類」，提醒大家在野外不要隨便採食形狀奇特，顏色鮮艷的菇蕈。

霧峰鄉農會的「台灣菇類文化館」開幕後，已正式對外開放，將仿照公共圖書館模式接受遊客登記、安排導覽、規劃霧峰鄉古蹟、景點一日遊，並預訂菇類大餐。鄉農會希望透過菇類文化館的運作，培養更優秀的產業農民，使其在優良的生產環境和更進步的技術中，獲得更好的生活！



■人工栽培的菇類菌種。



■館中展示的洋菇床。