



香菇機能性產品加值澎湖農業

文·圖／劉敏莉

受國旅回溫之益，今年夏天澎湖觀光表現亮眼，為延續旅遊時的感動，帶回富有在地特色的產品常令人感到滿足，到澎湖可千萬不能錯過傳統降火氣、清涼解渴的「香菇茶」。香菇為澎湖當地原生獨特草本植物，更有澎湖青草茶的美名，本場在進行香菇茶原物料生產技術的提升之外，亦加強機能性成分研究，並開發機能性產品提高其附加價值。

澎湖的特產作物「香菇」，當地人慣稱「風茹」，是多年生菊科草本植物，學名為 *Glossogyne Tenuifolia*，全球原本僅澎湖有食用紀錄與商業化種植，在臺灣本島亦有少部分農民栽種，年種植面積與產量持續增加，可見澎湖特有草本茶已蔚為風潮。本場以改良香菇傳統使用方式，優化水萃製程，掌握材料、溫度及時間，可提高目標機能性成分。此外，更進一步發展「香菇連續性栽培技術」，搭配香菇收穫機與直立型品種選育，初期可專門採收香菇地上部，最後則整株採收，達到分段利用與減工增產目的。

國人保健風氣盛行，食療養生的觀念深植民心，平常注重飲食與生活作息，則可減少日後病痛上身的機會；然而現代生活壓力大，大眾飲食普遍高油高熱量，人體容易產生過多的自由基，嚴重影響生理機能。有多篇論文研究顯示，香菇含有豐富的木犀草素、木犀草苷及至少24種綠原酸等。

市面上看到香菇相關的產品，原料為國產香菇，傳統香菇以全株利用，且栽培期僅約3個月，但已知不同採收部位與生長期有不同含量的機能性成分，故本場將建立原物料分類制度，期與香菇連續性栽培技術相輔，達到原物料分級利用，未來可將相關技術移轉給食品或生技廠商，投入保健產品開發，擴大香菇原物料的市場需求，增加農民收益。

臺灣本島具有較完整的保健食品產業鏈，澎湖則具有推動香菇特色作物的獨特性，若能引進完整的保健食品產業鏈，並結合地理特色及人文風情，可朝產品精緻化與多元化的方向發展，持續發揚地方特色作物，加值澎湖香菇產業，更進一步推動地方創生。



香菇植株以莖的生長形式主要可分為直立型(左)與匍匐型(右)兩種



香菇為多年生宿根植物，溫暖時節皆有機會見其開滿黃色小花。



傳統香菇為整株利用，亦可僅採收地上部，進行宿根栽培。



澎湖青草茶所取用的香菇植株部位多為莖部，調製後為泡茶用的“茶枝”。



香菇茶冷熱泡皆宜，兼具青草茶的涼爽與菊花茶的芳香。