

臺灣菇類產業現況與未來發展

謝健男 臺灣省政府農林廳特產科

前 言

近年來，臺灣農業成長略見弛緩，農民所得相對偏低，其主要原因之一，乃重要農產品發展各有其限制，而高價值新產品未能快速發展。如稻米產量因國民每人消費量逐年減少，外銷受到種種限制且價格低，故無法增產；雜糧則難與進口產品競爭，自給率逐年降低；蔬菜、水果及茶葉、蠶絲等特用作物，亦因市場限制而無法大量生產。近年來尤在進口產品打擊之下，更造成產銷困難，亟待尋求適合本省天然環境，且技術及經濟條件限制較少之高價值產品加以發展。

食用菇類為一高經濟價值之產品，且為低熱量但含有豐富蛋白質及維生素之天然健康食品。目前世界不少國家分別積極發展，我國食用菇類之歷史相當悠久，早期以香菇、木耳、草菇等為主，但均係野生，無法人工栽培，故產量有限，惟自民國五十年代發展歐美市場需要量大之洋菇外銷成功後，近三十年來，由於優越之天然環境及配合農業科技之成就，各種菇類相繼發展，如草菇、香菇、鮑魚菇、金針菇、黑木耳及白木耳等均可人工栽培，並已大量生產，除供應內銷，並發展外銷，使臺灣成為世界上食用菇類生產種類最多且最普及之地區。

產銷概況

臺灣主要食用菇類目前產銷情況分別略述如下：

一、洋菇：

為本省最主要之食用菇類，也是政府輔導產銷計畫最徹底、最成功之一種，自民國四十二年試驗栽培成功後開始推廣栽培，至民國五十二年實施產銷計畫，辦理農、工契約生產，訂定保證收購價格，拓展外銷。本省洋菇罐頭外銷量曾居世界第一位，年外銷金額曾達1億美元以上，對繁榮農村經濟貢獻很大。惟近年來，由於新興國家之競爭，輸入國保護政策及新臺幣升值等因素之影響，外銷發生困難，致本省洋菇產銷事業已面臨重大危機，76/77年期外銷洋菇罐頭產銷目標訂為200萬箱，產製約80萬箱，僅達40%左右，為實施產銷計畫25年以來未有之記錄。目前主產地為臺南縣，約占全省總生產量之50%以上，該縣尤以六甲、官田、下營、柳營等四鄉鎮為最多。

二、香菇：

歷史最為悠久，以往在山區可採到野生香菇，近年來由於人工栽培技術之引進，發展迅速，尤其除了傳統式之段木栽培法以外，更由臺灣省農業試驗所研究推廣「木屑塑膠包」（俗稱太空包）栽培法成功後，發展更為神速，產區分布很廣，全省各地均有生產，主要產地為宜蘭及南投等縣，根據農林廳生產調查，乾香菇年產量約達4,000公噸以上，菇農戶數計有五千餘戶。

三、草菇：

草菇爲我國特有之食用菇類，可稱我國特產，目前本省草菇栽培，係利用洋菇舍休閒期間栽培，以稻草及廢棉花屑作爲栽培材料，南部菇農更利用栽培洋菇後之廢堆肥再添加廢棉屑予以栽培，可節省材料費及工資。每坪菇舍一年可栽培 2 至 3 次，每棟（50 坪）菇舍每次約可生產草菇 1,200 公斤。近幾年來，本省草菇年栽培面積約 25 萬坪，年產量約 1 萬 5,000 公噸左右，除部分供應內銷外，主要加工製罐外銷，年外銷量約達 50 萬箱，主要外銷地區爲美國，近年因受匯率及東南亞地區競爭之影響，外銷亦遭遇困難。其主要產地以臺南縣六甲、官田、柳營及臺中縣霧峰，南投縣名間、草屯等地最多。

四、黑木耳：

過去黑木耳也是採用段木栽培，目前已全部改用太空包栽培，有專門栽培用之菇舍，亦有利用洋菇或香菇舍休閒期栽培，產地分散全省各地，但以中南部較多，其適應性較廣，即比較容易栽培，失敗者不多，惟品質差異較大，估計一年栽培約達 9,000 萬包，平均每三包可生產鮮木耳 1 公斤，乾木耳總產量約 5,000 公噸。

五、白木耳：

白木耳又稱銀耳，自古以來，國人視爲食用菇類中之珍品，目前本省生產白木耳，係以椴果木爲主要栽培材料，利用簡單菇舍採用段木栽培，平均每公噸段木可生產白木耳 10 公斤，全省總產量約乾白木耳 10 萬公斤，而每年出口量約有五、六萬公斤，內銷量也不少。主要產地爲臺南縣之下營及佳里等二鄉鎮爲最多，約占全省總生產量 80% 以上，近年來，下營鄉農會積極輔導產銷工作，改進分級包裝及研究加工製罐，並曾到國外辦理促銷工作，以拓展國外市場。

六、鮑魚菇：

目前本省一般栽培者，均屬高溫品種之鮑魚菇，均採用太空包栽培，年栽培量約在 500 萬包，每包產量約 0.25 公斤，總產量達 1,250 公噸，大部分供應鮮銷，部分製罐外銷，種植地區以中南部較多，而以嘉義縣之中埔地區最多。

七、金針菇：

需採用冷氣菇舍設施生產，均屬企業經營，投資大，以木屑混合米糠等材料在瓶內栽培，目前依栽培用之瓶子容量大小分級爲 800 C C 及 1,100 C C 兩種，每次栽培僅採收 1 次，平均每瓶產量爲 0.15 公斤，估計全省種植數量約 5,000 萬瓶，總產量約 7,500 公噸。冬季爲生產旺季以內銷爲主，以吃火鍋時消費量最大，夏季爲消費淡季，價格較低，多供加工製罐外銷。目前有部分以鮮菇冷藏空運外銷日本、香港等地區，產地以霧峰爲最多。

綜上所述，根據農林廳調查估計，七十六年度本省各種食用菇類年生產量及價值分別如下：香菇總產量 4,801 公噸，每公斤以 695 元計算，生產值爲 33 億 3,670 萬元；洋菇總產量 4 萬 5,880 公噸，每公斤以 20 元計算，生產值爲 9 億 1,760 萬元；金針菇總產量 7,500 公噸，每公斤以 85 元計算，生產值爲 6 億 3,750 萬元；黑木耳總產量爲 5,000 公噸，每公斤以 95 元計算，生產值爲 4 億 7,500 萬元；草菇總產量爲 1 萬 3,000 公噸，每公斤以 20 元計算，生產值爲 2 億 6,000 萬元；其他菇類如鮑魚菇、白木耳、高溫菇等總產量 1,910 公噸，生產值約 1 億元。上項合計總產量 7 萬 8,091 公噸，總

生產值達新臺幣57億 2,680 萬元（詳如附表），在農產品總生產值中占有相當重要之地位。

臺灣發展食用菇類具有之特性

一、天然環境氣候適宜：

本省雖屬亞熱帶氣候，但除金針菇需要冷氣栽培外，其他菇類均可利用簡易之菇舍設施，在不同季節裏進行栽培，一年四季可生產各種不同之菇類，在野外亦可採到各種菇類之野生種。由此可見，天然環境及氣候適宜菇類生長。

二、充分利用土地資源：

臺灣屬於海島，耕地面積僅占約 $\frac{1}{4}$ ，可資利用之農地有限，而栽培菇類所需之土地極少，大部分可採用立體方式栽培。例如臺灣洋菇年產值最高時達新臺幣15億元，而所需菇舍面積僅約占地 300公頃土地，又菇舍可相互利用，周年栽培各種不同菇類，如洋菇菇舍冬季栽培洋菇，夏季可利用于栽培草菇或高溫菇等，使土地資源充分利用。

三、栽培材料來源豐富：

栽培各種菇類之材料如段木、鋸木屑、稻草及米糠等，均為農產品或林產物之副產品或廢棄物，本省各地均可就地取材，不需自國外進口，故來源豐富。

四、使用能源及資材較少：

菇類栽培除金針菇採用冷氣栽培需要能源外，其他菇類均採用簡易設施栽培，所需能源甚少，而且栽培材料施用化學肥料及農藥均很少，與一般農產品比較，所使用之資材較少。

五、廢棄物或副產品循環利用：

栽培各種菇類之材料如段木、稻草、鋸木屑及米糠等都是本省農產品或林產物之副產品或廢棄物，加以利用處理生產經濟價值高之食用菇類，生產後廢棄栽培材料又可再當作有機肥料施用，改善農地土壤，如此可說廢棄物或副產品之充分循環再利用。

六、內外銷市場潛力大：

菇類大都種植在菇舍內不施農藥，衛生可靠，又含有豐富蛋白質、維生素及低分子胺基酸等，係低熱量之天然健康食品，不獨為我東方人士所喜愛，西方人亦嗜食，故內外銷市場發展潛力大。

七、配合各種菇類綜合經營，降低成本：

目前臺灣各種菇類均相當發展，菌種場及生產業者同時可經營生產各種菇類，設備、人力、財力上可作充分利用，達到降低生產成本之目的。

八、部分菇類加工簡易，耐貯運：

各種菇類大部分以鮮銷為主，但如香菇、黑、白木耳等均可利用天然之日光曬乾或以烘乾機烘乾後貯存，不致於盛產期因生產過剩而非在短期內脫售不可，遭受殺價而損失。

九、農民農業知識水準高：

栽培菇類之菇農必需具備較高深之技術水準，而目前臺灣農民農業知識水準普

遍提高，容易接受新技術，有能力經營菇類生產。

十、農業行政、研究、推廣體系完善：

本省對於一種農產品之發展，由於有完整之農業行政、研究試驗及推廣體系，經政府政策輔導，試驗研究單位予以技術指導並透過三級農會之農業推廣體系予以推廣，各機關單位各司專責，使各產業得以順利推廣發展，例如洋菇在三十年前從無中到有，進而大力開發，曾躍居世界外銷量第一位，為一例證。

結 語

臺灣具有生產食用菇類之優越天然環境及技術條件，且內外銷市場發展潛力大，極有發展之前途，今後應輔導農商雙方訂立公平合理之產銷契約，並促進大規模企業化經營，提昇栽培管理及產品調理技術，以提高單位產量及品質並降低生產成本。同時，為配合爾後必須拓展市場，因此，在品質、分級包裝與品牌之建立等工作，亟待加強辦理。

附表：七十六年各種食用菇類生產估計表

單位：公 噸
新臺幣萬元

種 類	生 產 量	生 產 值	種 類	生 產 量	生 產 值
香 菇	4,801	333,670	草 菇	13,000	26,000
洋 菇	45,880	91,760	其 他	1,910	10,000
金 針 菇	7,500	63,750	合 計	78,091	572,680
黑 木 耳	5,000	47,500			