台灣菇類產業發展現況

陳宗明[1,*]

[1]台灣菇類發展協會

[*]通訊作者電子信箱：mushroo@ms66.hinet.net

摘 要

台灣菇類產業發展已逾百年之歷史，自1909年起即有香菇椴木人工栽培之紀錄，菇類產業發展至今已有10餘種菇類常見於國人日常生活中，如香菇、洋菇、木耳、金針菇與杏鮑菇…等。菇類產業最初之發展雖係香菇椴木栽培爲主，但在政府大力推行洋菇產業同時，也活絡國內食用菌產業，雖然洋菇產業在1980年後逐漸沒落，但取而代之的香菇與金針菇產業，至今仍是國內最重要的兩種菇類產業，而今雖有許多新興菇類之崛起，如杏鮑菇、秀珍菇、鴻喜菇與美白菇…等，然香菇與金針菇之產值與產量仍居菇類產業前二名，而整體菇類產業之產值目前已逾73億新台幣，佔整體蔬菜產業之15%。近年來菇類市場價格常受韓國菇類產品低價傾銷而影響，其中以金針菇與杏鮑菇影響最甚，追究韓國能低價傾銷之因素，可能與韓國近年來大量使用液態菌種，造成該國產量大增有關，實值得有關研究單位加以重視；而香菇價格過去曾受大陸走私香菇之影響，但近年來有關單位加強走私之查緝與鑑定，也使得香菇價格穩定，讓農民受益良多。然近年香菇、秀珍菇、木耳與杏鮑菇等菇類產業因菌種老化或弱化等問題，導致整體收益受損，因此針對菌種活力鑑定與新品種選育或引進實是相當重要之課題，然綜觀國際上重要菇類生產國如中國、日本與韓國等，對於菇類研究皆有相當大之團隊在進行，而與我國現有菇類研究人力相比，國內菇類研究單位實應調整其編制，擴增研究之人力與物力，如此方有利於解決我國菇類之現況與未來之發展。

關鍵詞：菇類、發展。

緒言

菇類自古以來即是我國重要之食藥兩用資源，如在「神農百草經」中，木耳早已被視爲強身健體之藥材，臺灣地區菇類資源豐富，台灣早年墾荒時期，主要係由原住民自山野中採集，而到日治時期，台灣才開始有系統的栽培紀錄，當時栽培之菇種主要以香菇爲主，最初係以日本引進人工菌種法作爲香菇栽培之方式，同時也開啓台灣椴木香菇之量產，而後由於國民政府來台，日本相關技術人員離台，使得技術出現缺口，但隨後政府因鼓勵洋菇產業之發展，利用洋菇罐頭出口賺取外匯，不僅使我國獲得「洋菇王國」之美名，更建立未來國內食藥用菌研究之基礎，也因此雖然洋菇產業在1980年代之後，由於抵擋不住大陸與東南亞地區，廉價之勞工與原物料，逐漸喪失洋菇罐頭出口之市場，但隨之興起之香菇產業與金針菇產業，至今仍是國內菇類產業之前二名，而整體菇類產業之年產值已達70幾億元，佔整體蔬菜產業之15%，實是政府應加重視之產業，然近年來農業統計資料中，菇類相關資料有許多謬誤之處，因此本文除將針對本協會發展之沿革與國內菇類產業發展現況進行敘述外，還將整理部份產業界之建議，以提供相關單位擬定菇類產業發展政策之參考及擬定研究發展之目標。

台灣菇類發展協會之沿革

台灣菇類發展協會係由菇農、製包場和菇類買賣商組成的人民團體，本會創立於1993年1月，迄今已逾18年，目前進入第六屆第三年，當時之創會理事長爲方昇茂先生，目前會員包含菇農400多人，製包場約40家與菇類買賣商20多家等，爲國內菇類產業最大之人民團體，本會之前身爲台灣省香菇研究發展協會，創會之原因係由於當時中國菇類走私對於國內香菇產業造成嚴重之衝擊，因此爲保護國內菇農之權益與消費者食用之安全，因此由香菇菇農爲主進行創會，但由於時代之演進，國內菇類產業蓬勃發展，其他菇類栽植業者也表示需要有發聲之管道，所以本會於2004年正式更名爲台灣菇類發展協會，以擴大對台灣菇農之服務。本會目前主要之工作包括：協助政府查緝走私香菇和鑑定產地、推廣台灣菇類標章以和進口菇做區別、協助政府推行菇類生產履歷制度、協助政府解決菇類產業問題等，藉以成爲菇農與政府之連絡橋樑，並使菇農心聲能讓農政與農研相關人員了解，以達促進菇類產業發展之目的。

台灣食用菇發展史

台灣菇類發展之歷史最初可溯及1909年，由日本人首次在埔里地區進行人工椴木香菇栽培成功，其菌種係由日本引入，而後再相繼引入如木耳與草菇，並在國內人工栽培成功，而後至1951年農試所研究人員自美國將洋菇菌種引入，並在國內栽培成功，也爲未來洋菇產業奠定良好之基礎，並在1970年代讓我國成爲洋菇外銷出口世界第一，也讓當時台灣有著「洋菇王國」之美名；此外在1970年代，金針菇玻璃瓶栽之技術也由彰化陸友公司自日本引進，在同年代也分別引進滑菇、杏鮑菇與雞腿菇，並栽培成功，同時期椴木栽培白木耳與鮑魚菇也獲得成功，而草菇也因採用廢棉作原料於1971年栽培成功，大大提高草菇產量；但當時最重要之發展則是在1973年所開發出之木屑太空包栽培技術，當時利用在木耳、鮑魚菇與香菇上，不僅減少生產之時間，也增加產量，直至現在此技術仍爲國內菇類生產之主流。到了1980年代，更多新興菇類引進台灣，如：由日本引進之巴西蘑菇、柳松菇與舞菇以及斤耳、秀珍菇等，金針菇也在此時期由日本引進塑膠瓶栽培法，並開始自動化栽培，香菇太空包的栽培也逐漸達到高峰。90年代台灣菇類的發展計有雪耳（斤耳的白變種）、竹蓀、金福菇、珊瑚菇，其中珊瑚菇（金頂側耳）可能從中國大陸引進。2000年後台灣從日本引進鴻喜菇（眞姬菇），從中國大陸引進酒杯菇，自歐洲引進紫丁香蘑，均獲得栽培成功，但產量不大。近年來杏鮑菇是台灣年最熱門的栽培品種，在這段期間(2006-2007)杏鮑菇的栽培也進入成熟期。同時白精靈菇(美白菇、白色蟹味菇)在此時期也以太空包栽培成功。

台灣菇類產業現況

國內菇類產業之發展在2000年後迅速蓬勃發展，其中食用菇類其產值於2008年已超過70億元，目前國內栽培數目最高之菇種爲香菇，2010年之栽培數爲1億6千5百萬包，主要之產區爲臺中新社與南投埔里、魚池與國姓等地，但近年來由於氣候變遷之影響導致產量銳減，目前之產量僅39,000噸，產值約爲28億；排名第二爲金針菇，2010年之栽培數爲1億5千萬瓶，主要產區爲臺中、南投與苗栗等地，目前之產量爲42,000噸，產值約爲17億；排名第三爲近年來迅速發展之杏鮑菇產業，年栽培量爲5,000萬包，目前主要之栽培地爲臺中、彰化與南投等地，目前之產量爲9,000噸，產值約爲7億。近年來菇類產業中變

化最大的菇種首推秀珍菇，其目前栽培數僅約1,800萬包，約僅剩2008年之一半，產量也僅剩2008年之3成多爲4,500噸，爲近年來縮減最多之菇種，而推究其原因可能與菌種弱化及太空包木黴病之發生有相當之關係，而木耳雖然栽培數有增加，但由於氣候暖化導致產量不足，使得2010年之產量僅約2008年之一半爲4,745噸，顯示氣候變遷對傳統菇類如香菇與木耳影響甚鉅，值得相關單位加以重視。

國內菇類之銷售情形，若就周年生產狀況主要可在8~9月份與1~2月份見到兩個高峰期，這兩個時期主要是因應中秋節與春節之需求，而在價格部份鮮香菇100年較去年同期之價前略爲上揚，可能與今年度冬季寒流較多，導致產量減少有關，價格約在90元/公斤，杏鮑菇之市場也是較往年價格上漲，均價在90~100元/公斤間波動，金針菇市場往年在4~8月爲明顯之淡季，而8月份以後價格開始上揚，而今年度上揚幅度較大，均價約在65元/公斤，而在春節前夕達近百元之價位，木耳之均價也較往年爲高，均價約達50元/公斤，而此原因可能與2~3月氣候較冷，木耳產量不足有關。

台灣菇類進出口現況

我國目前菇類市場主要是屬於內需爲主，而外銷市場較少，目前主要外銷之產品以金針菇爲主，其他菇類產品除乾洋菇有少量出口紀錄外，皆無外銷之情形，但乾香菇之進口部份，由2008年1.44噸到2010年之98.10噸，進口量有顯著上升，然其進口國家主要爲韓國，而韓國每年皆須自大陸地區進口大量之乾香菇(2010年自中國進口4,852噸)，故此些乾香菇是否係藉由第三地轉口輸入，實值得進一步了解。鮮杏鮑菇進口量在2007年有大量自韓國低價傾銷，在今年度再次見到韓國低價杏鮑菇進口，可見韓國菇類產業之發展迅速，也是我國未來極需效法之對象。

菇類產業之建議

本協會近年來參與國內菇類產業之各項活動，並積極參加國外各項研討活動與參觀活動後，發現幾點對與菇類產業相當重要之問題，因此整理如下列幾點：

育種暨優良品種的保存

近兩三年香菇栽培的產量有逐年下降的趨勢，其中除了氣候和栽培基質以外，品種的退化和變異相信應該也是一個重大因素，故優良品種的選育刻不容緩，而且目前杏鮑菇、木耳、秀珍菇、洋菇也存在同樣問題。

液體菌種技術的應用

金針菇產業在去年十一月後雖然價格不錯，但主要應是某一金針菇廠遭火災停產，市場供應吃緊的因素，韓國金針菇的栽培早已全部採用液體菌種，日本也逐漸接受韓國液體菌種栽培模式，使用此模式栽培可節省成本，增加產量。我國金針菇產業若不跟上，可能面臨重大考驗，希望相關機關也能重視此一趨勢。

將主要菇類列入農業統計年報

菇類自列入統計年報以來，就只有洋菇和香菇這兩類，但洋菇在目前其產值已大不如前，故本會建議應以其他產值較大者列入，不要讓上網查尋者以爲我國只產洋菇、香菇而已，香菇產量請標示（乾香菇）或以鮮香菇產量統計。

產地考察蒐集樣品並加強查緝

乾香菇因屬中國大陸不得進口的產品之一，目前世界四大產區中屬於低價位產區，故往往標售到配額的廠商，無不絞盡腦汁，將中國大陸所產之乾香菇經由包裝以第三地國家爲產地，將其產品進口到我國，先後計有日、韓、泰、越、美等地，其中日、泰、美近些年已無轉口之乾香菇，但韓國（99年10月~100年1月進口到我國約100噸）一直都有，越南今年一至四月出口到我國的乾香菇絲有114噸，而這種乾香菇絲只有中國大陸有產，故本會建議農委會應派員前往韓國-中、南部暨越南產區考察，瞭解其栽培方式、產量、價格，並蒐集樣品，以供鑑定比對採用。

提昇組織，充實菇類研究人員

鑑於菇類栽培問題重重，但我國菇類研究人員寥寥無幾，比不上中國的一個菇類栽培縣，故亟待充實菇類研究人員，將農試所的菇類研究室，提昇爲分所或最少也要成立菇類研究中心，這樣才有助我國菇類的發展。

結 論

台灣菇類的發展算算也有百來年，其中除了香菇和金針菇較穩定外，其他菇類的穩定度相對不足，常有被替代的情形發生，加上去年（民國99年）菇類整體產量銳減二成，因此針對各種菇類之安定生產技術刻不容緩，實是確保菇類產業發展之重要課題。自前年發生韓國金針菇進口的情形後，金針菇產業也面臨了來自韓國的競爭，因此了解韓國目前之菇類產業概況，已達知己知彼百戰百勝之效。今後台灣菇類的發展尚須政府和業者共同合作，以渡困境。

表一、台灣菇類之栽培量與分佈

名稱	栽培量		分佈
	2008	2010	
香菇	16000 萬包	16500 萬包	台中、南投縣
金針菇	17000 萬瓶	15000 萬瓶	台中、南投、苗栗縣
杏鮑菇	6000 萬包	5000 萬包	台中、彰化、南投縣
秀珍菇	3500 萬包	1800 萬包	台中、彰化、南投縣
木耳	3000 萬包	3150 萬包	彰化、南投、嘉義縣
洋菇	115189 坪	95530 坪	彰化、南投、台南縣
鴻喜(含美白菇)	—	—	彰化、南投、屏東縣
其他	—	—	中部地區

表二、台灣菇類之產量與產值

名稱	產量(噸/鮮)		產值(百萬元)	
	2008	2010	2008	2010
香菇	48,000	39,000	2,640	2,808
金針菇	44,200	42,000	1,768	1,764
杏鮑菇	13,200	9,000	924	720
秀珍菇	12,250	4,500	735	360
木耳	10,500	4,745	472	234
洋菇	4,663	3,821	261	286
鴻喜(含美白菇)	—	3,800	—	582
其他	12,000	9,600	720	576
合計	144,813	116,466	7,520	7,330

表三、近年來台灣菇類進出口統計資料

名稱	年度							
	2010		2009		2008		2007	
	進口	出口	進口	出口	進口	出口	進口	出口
乾香菇	98.10		26.78		1.44		14.59	
乾木耳	893.3		1024.55		770		685	
乾銀耳	293.96		221.83		214		224	
乾洋菇	26.01		22.34		44	3	31	6
乾巴西蘑菇	35.35		18.7		24		17	
其他乾菇	249.33		182.02		158		200	
鮮洋菇	0.06		0.45		0.11		0.31	
鮮杏鮑菇	20.9		8.03		20		85	
其他鮮菇	90.96 (鴻)	2411.4 (金)	451.15 (鴻)	3167.54 (金)	596	1500	691	1414.7

1.單位：公噸

2.鴻：鴻喜菇，金：金針菇