

舞菇之開發與研究(二)

◎農試所植病系　宋細福　許玲卿

舞菇之食用方法

一、舞菇涼拌法

將舞菇以開水川燙一下，待冷卻後，即可與醬油，芥末等作成涼拌之菜餚，必要時，也可以將冷卻後之舞菇置入冰箱，待冰冷後與蕃茄、沙拉、各半之混合醬，拌成一道美味之舞菇沙拉拌。

二、舞菇湯類作法

依一般家常之湯類菜餚，（如冬瓜湯、排骨湯、金針菇湯，……或日式味噌湯）之作法，把湯燒開後，即將舞菇放入湯鍋中，待該湯再度沸滾後即可上桌食用之。

三、舞菇之炒煮法

依一般家常菜餚之作法，將舞菇用手剝或刀切成片再與肉類或魚鮮共炒煮成可口之菜餚。

四、素食者之調理法

依一般素食菜餚之作法，將舞菇與素菜用之佐料共煮、炒或作湯均可，由於舞菇含有多量的菇類蛋白、維生素及多醣體等豐富之營養成份，時常食用對素食者之健康助益良多。

討　論

一、舞菇味道鮮美口感脆嫩，因之日本推廣後，很快就成爲市場七大菇類之一、據筆者赴日研習所得資料，其培養材料在含水量60%之狀況下，以2.5公斤裝入17cm之方形塑膠袋中培養結果，可得300－400g，折算其生物效率爲30－40%。

二、本研究引進菌種與有關資料進行栽培結果，初期之成果不如理想，核算生物效率，最低者平均只有11.25%，後漸次改良至平均可達生物效率36.92%，此漸次提高單位產量之原因，除

技術轉趨熟練外，在工作觀察發現，分化成小菇前之舞菇子座，其厚薄與將來菇體之大小及產量有明顯之關係，惟其最適之厚度有待進一步的深討。

三、本省以瓶栽法所得之金針菇，其生物效率已可達70%以上，再以本研究之舞菇最高產區1瓶可產鮮菇160g，核算其生物效率爲61.54%觀之，舞菇以瓶栽方法在單位面積產量增加之研究上，應尚有一段可觀的發展空間。

四、日本以大包裝袋生產之舞菇，其產品每朶平均在300－400g間，爲配合市場包裝習慣之所需，故只好將一大朶之舞菇，慢慢以人工撕成小片再行包裝，如此一來不但頗費人工，而且由於菇體全面受到撕傷，必然將突增其呼吸量，也大大的縮短了耐儲運性。

五、以本研究特殊發展成功之單莖球形生產法，所生產每朶80－100g之舞菇，採收時菇腳斷離處之傷口直徑只有1.5cm左右，可不撕成片狀，即得以2朶裝入一個小包裝盒內，再以目前本省市面已廣爲應用之自動計量、計價及自動貼標的包裝機包裝之，因之不但可以比日本之生產包裝方式，更爲省工且可以增加產品儲運之時間，此爲今後推廣上最有利條件之一。

