



**嬌貴雪白菇娘
的新風貌**

研究動機

1. 台灣曾經是洋菇王國，學校有很多同學家是種洋菇的。
2. 農民靠天吃飯，菇農也是如此，嬌貴的洋菇也有它的問題所在
3. 很多同學討厭吃洋菇，害怕洋菇料理

研究目的

1. 了解台灣洋菇的歷史與生長環境。
2. 認識種植洋菇容易遇到的病蟲害，
並瞭解如何降低病蟲害對洋菇的影響
3. 找出最受同學歡迎的洋菇料理方式。

彙整相關文獻

(一)台灣洋菇的歷史



1. 台灣洋菇於1951年從美國引進菇種，台灣是第一個溫帶以外地區成功種植洋菇的地方。
2. 1960~1970年代，是台灣種植洋菇的輝煌年代，有著各式各樣的洋菇罐頭出口產品，讓當時的台灣有著「洋菇王國」的稱號。

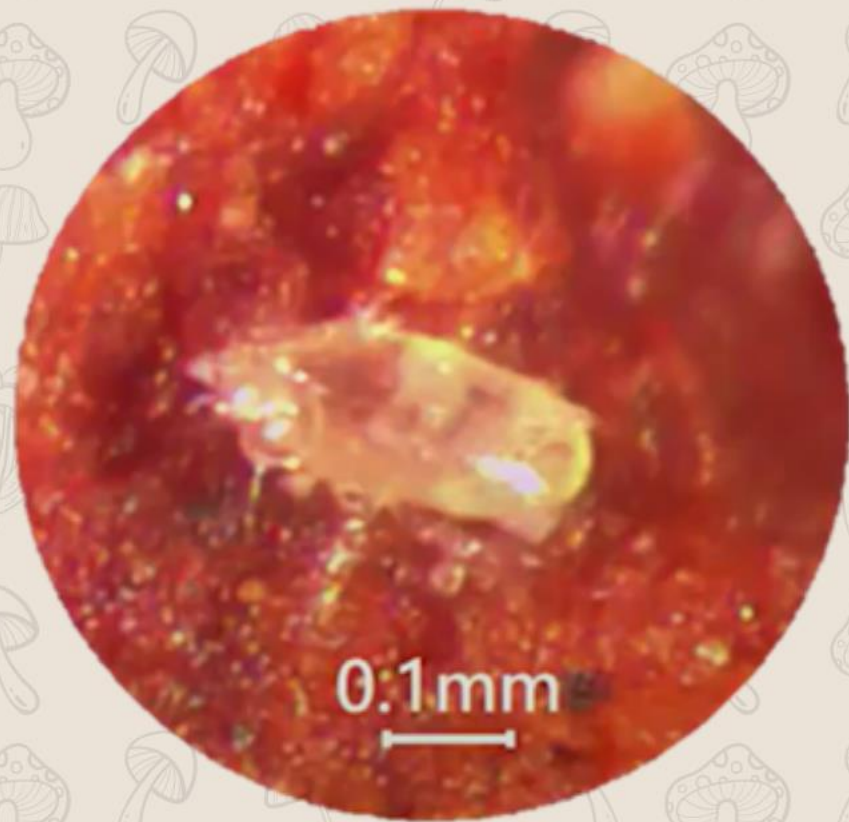
彙整相關文獻

(二) 洋菇病蟲害面面觀

1. 蟲害 - 蚤蠅

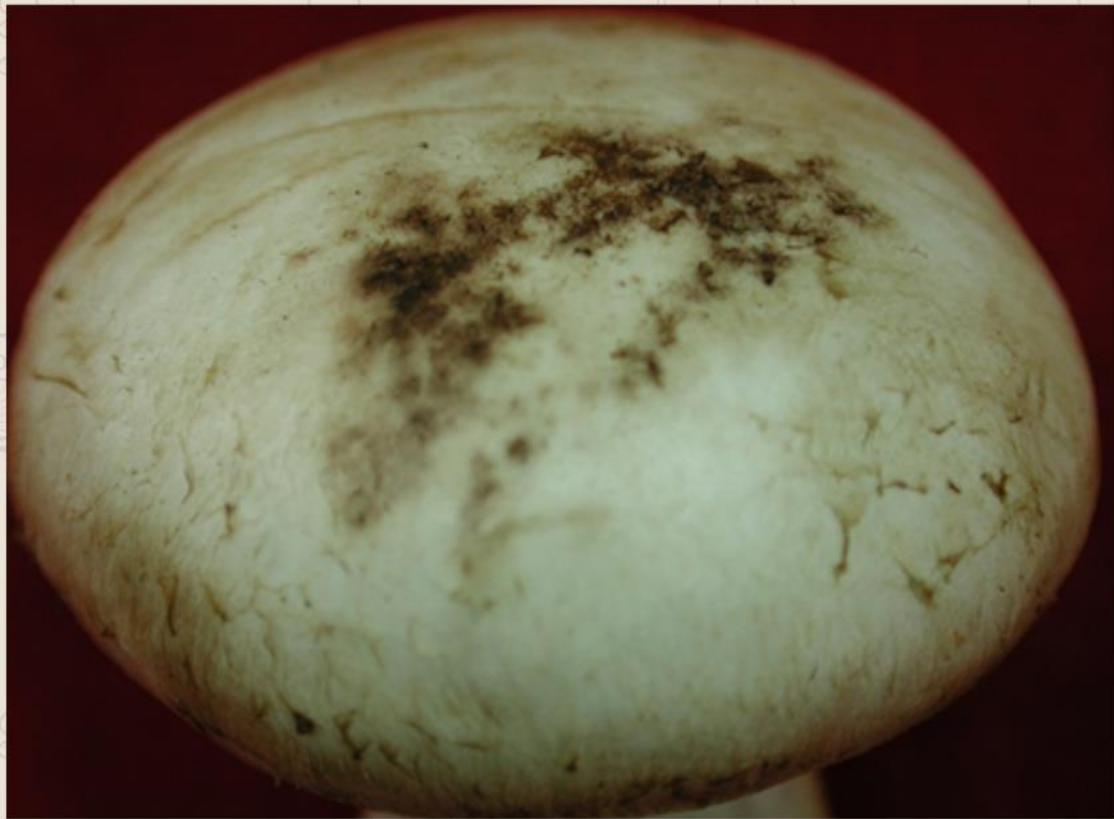


2. 蟲害 - 蟎類



彙整相關文獻

3. 病害-洋菇褐斑病



4. 病害-洋菇褐菇病



彙整相關文獻

(三) 菇的料理方式

在《我最愛吃的菇料理》一書中介紹了幾種菇的烹調方式，可分為拌炒、燉燒爛、蒸煮三類，再加上學校老師教我們的炸、煎、烤等不同烹調方法，沒想到菇料理可以有這麼多的變化！



洋菇涼拌米線



麻油肉片雙菇



玉米筍蒜炒洋菇



酥炸洋菇

資料分析

1. 洋菇的生長要先經過基底發酵、走菌、覆土等步驟，在種植、採收時要非常小心。



當作洋菇基底發酵的材料-稻草



等洋菇走菌完畢，要在表層覆上紅土

資料分析

2. 洋菇的收成次數看菇農個人，每一期可以收成3-6次不等。
3. 台灣現在出口的洋菇量大為減少，大多是內銷為主。
4. 洋菇屬於高經濟作物。
5. 洋菇很好做料理搭配，但洋菇要煮熟才能食用，不能生吃。



研究結果與討論

線上問卷統整

112年度獨立研究學生調查問卷

各位同學好，我們是六年甲班的獨立研究小組的成員，目前正在進行一場關於洋菇的研究，想耽誤您幾分鐘，麻煩您提供我們寶貴的意見，完成問卷調查。謝謝您的協助！

nina910925@gmail.com [切換帳戶](#)

未共用的項目

*** 表示必填問題**

性別 *

男

女

就讀年級 *

一年級

二年級

三年級

四年級

五年級

六年級

線上問卷



回覆統計

洋菇料理的方式

你會想嘗試不同烹調方式的洋菇料理嗎？ *

會想試試

都可以

完全不想試

以下五種洋菇的烹調方式，哪一種你會想去嘗試？ (可複選) *

炸洋菇



燻洋菇

蒸洋菇

煎洋菇

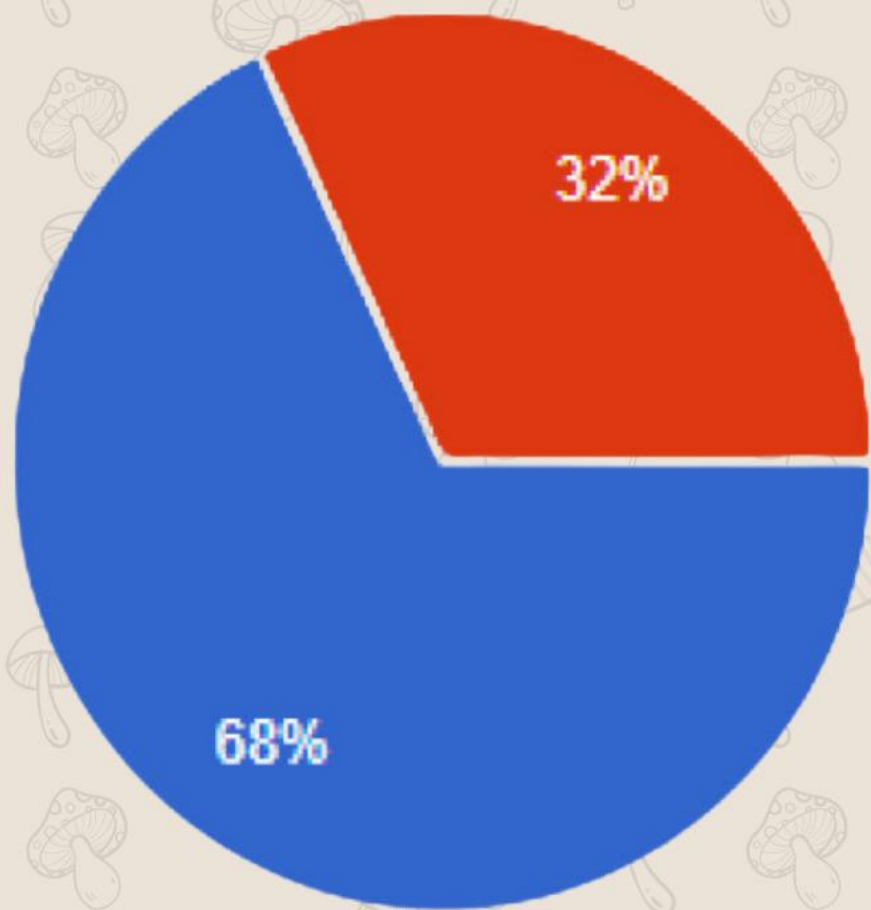
炒洋菇

食物日的六道洋菇料理，哪一道你最喜歡吃？ *



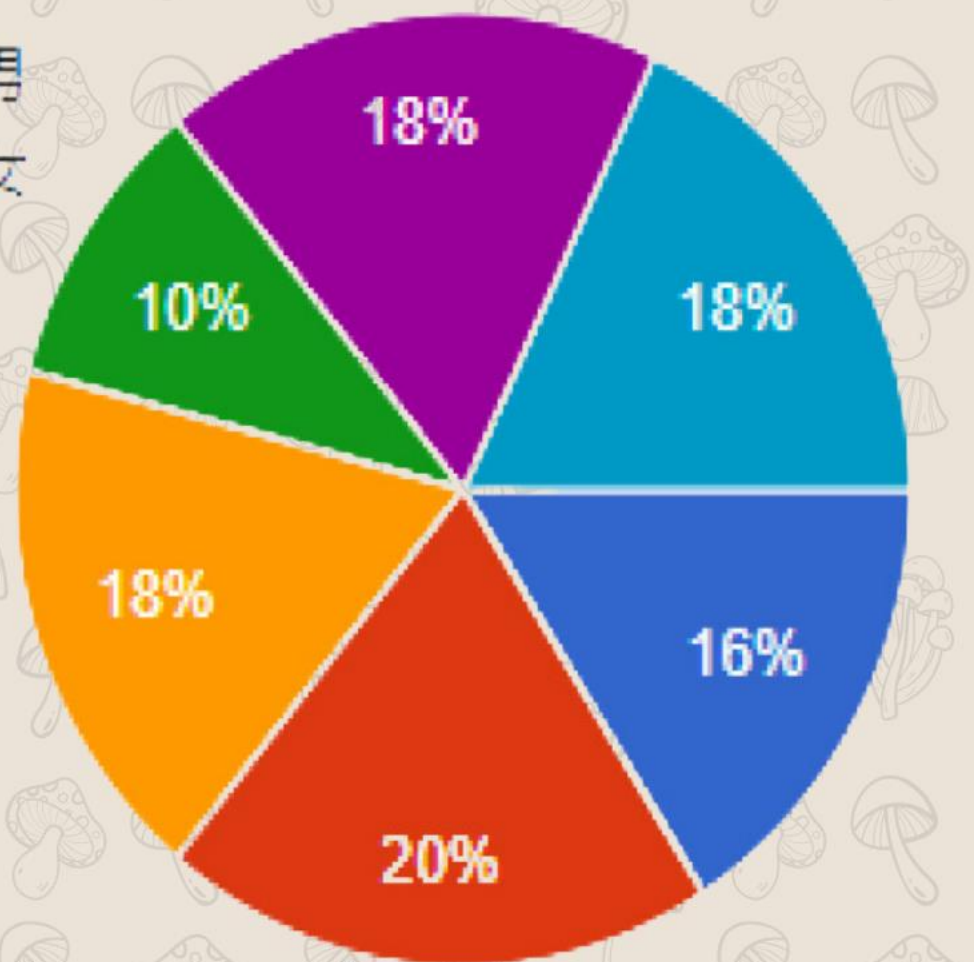
個別回覆分析

問題一：性別



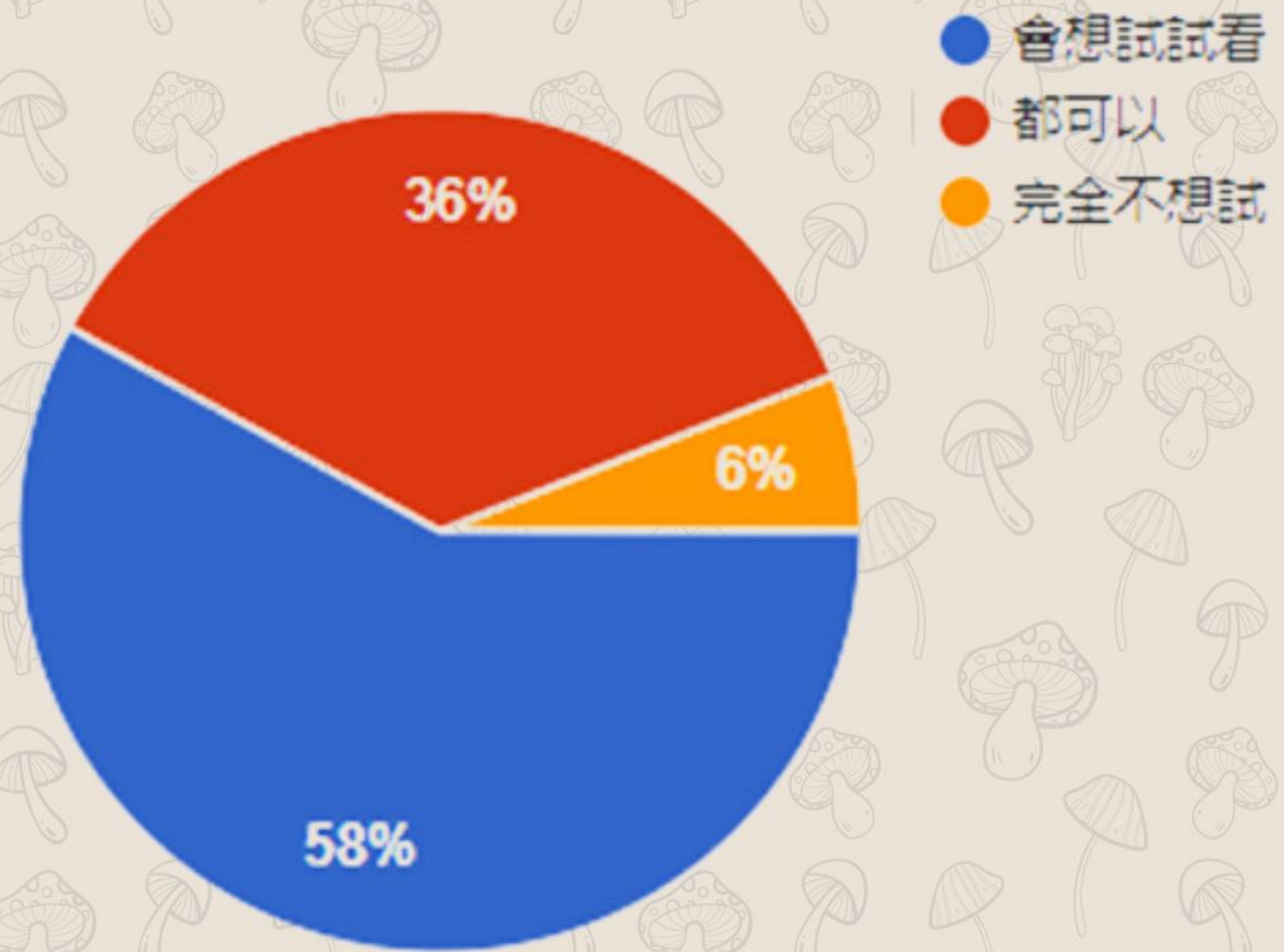
● 男
● 女

問題二：就讀年級

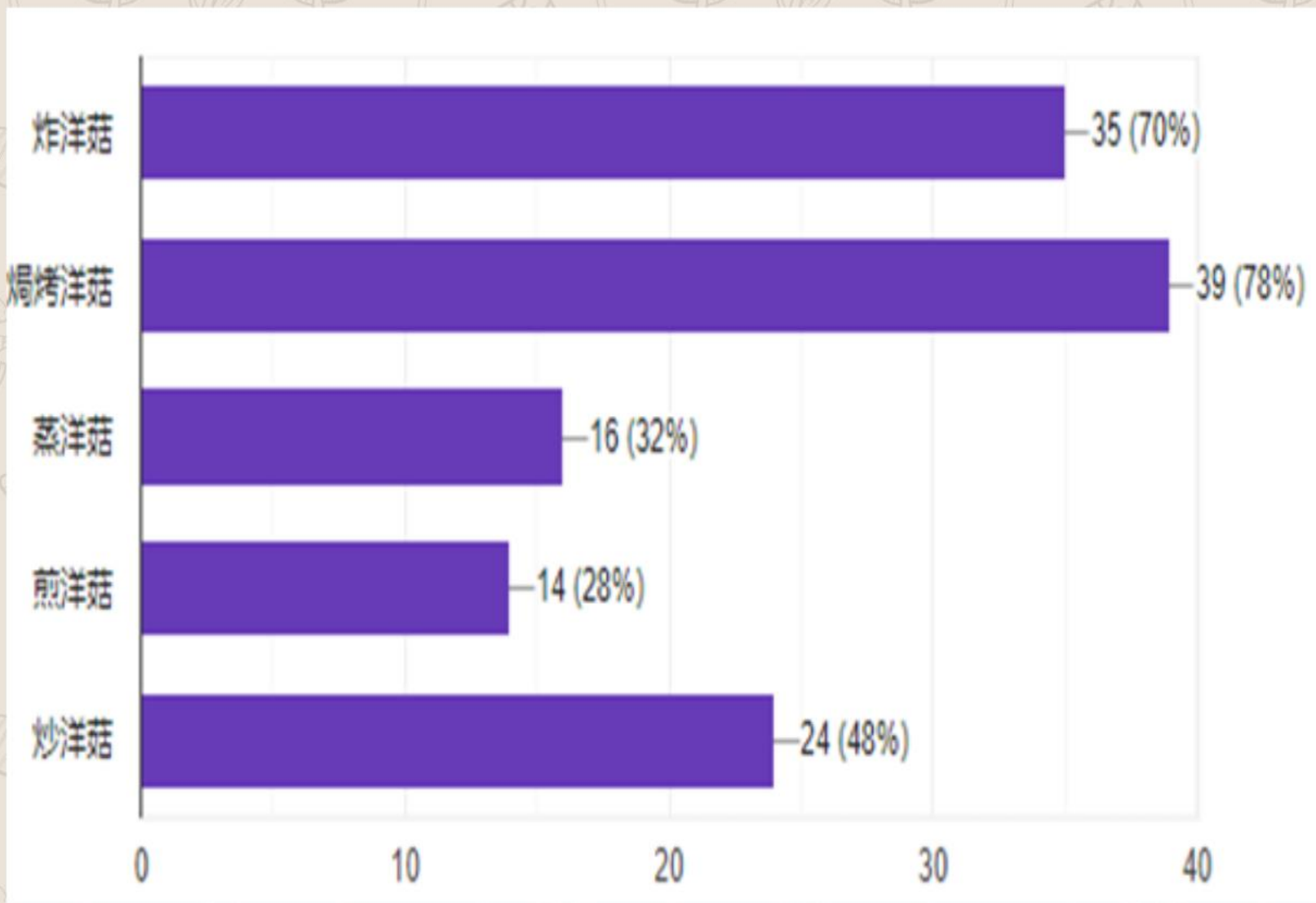


● 一年級
● 二年級
● 三年級
● 四年級
● 五年級
● 六年級

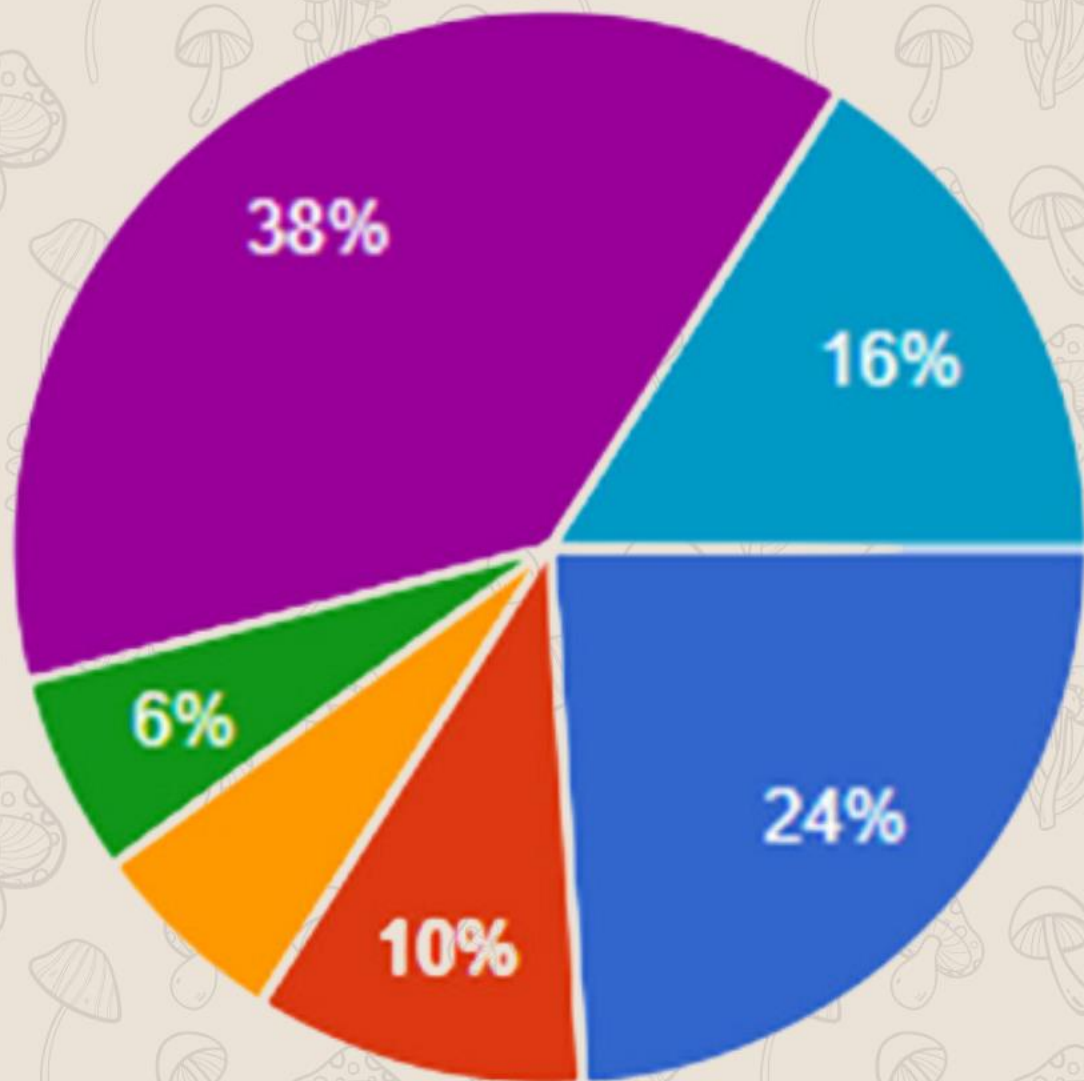
問題三：你會想嘗試不同烹調方式的洋菇料理嗎？



問題四：以下五種洋菇的烹調方式，哪一種你會想去嘗試？(可複選)

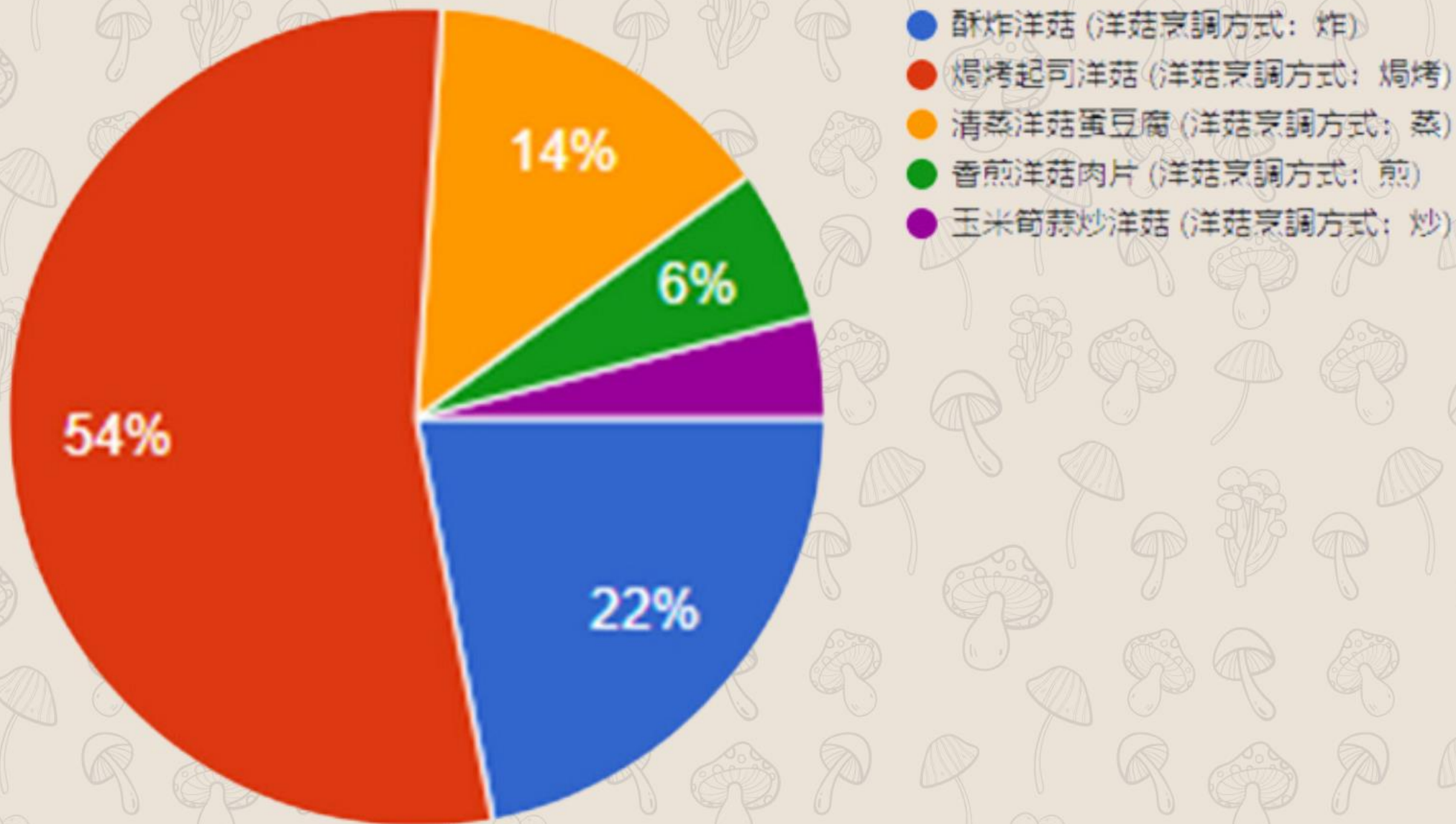


問題五：食物日的六道洋菇料理，哪一道你最喜歡吃？

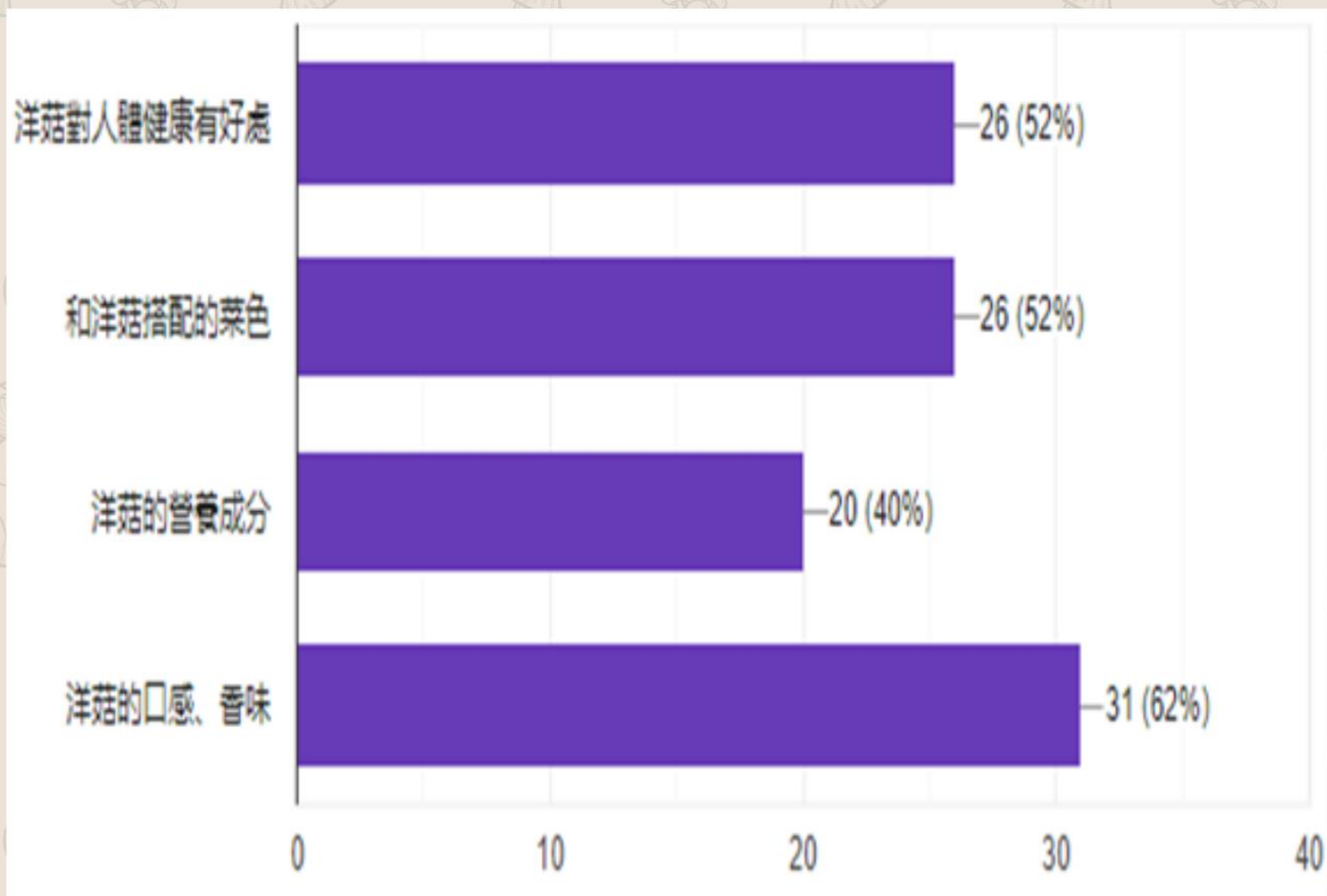


- 洋菇涼拌米線 (洋菇烹調方式：炒)
- 麻油肉片雙菇 (洋菇烹調方式：炒)
- 南薑菇菇湯 (洋菇烹調方式：煮)
- 打拋菇菇 (洋菇烹調方式：炒)
- 香Q竹塘米洋菇炒飯 (洋菇烹調方式：炒)
- 奶油洋菇蛋 (洋菇烹調方式：煎)

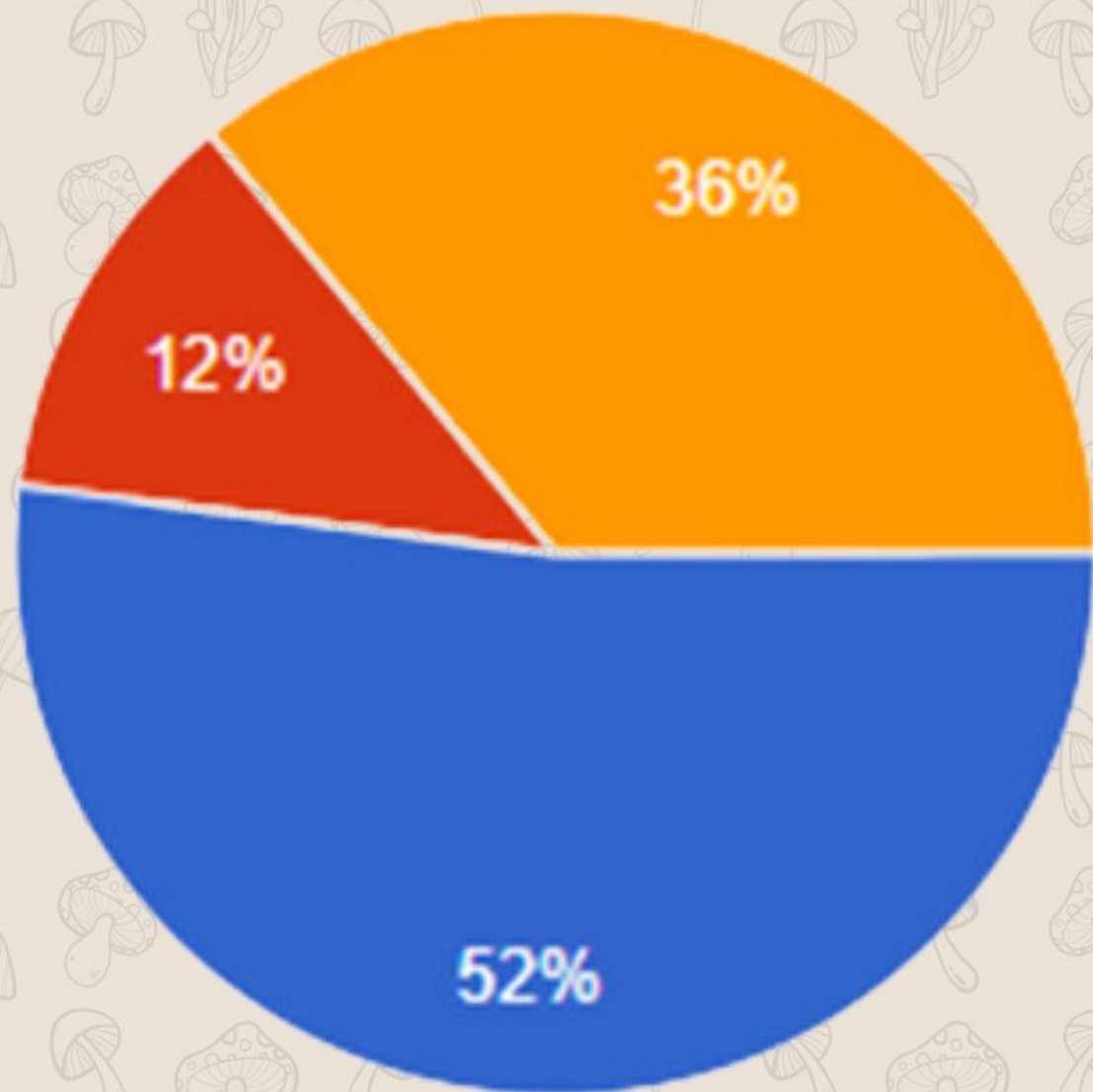
問題六：我們製作的五道洋菇料理，你最喜歡哪一道？



問題七：你認為什麼原因會影響你選擇去吃洋菇？ (可複選)

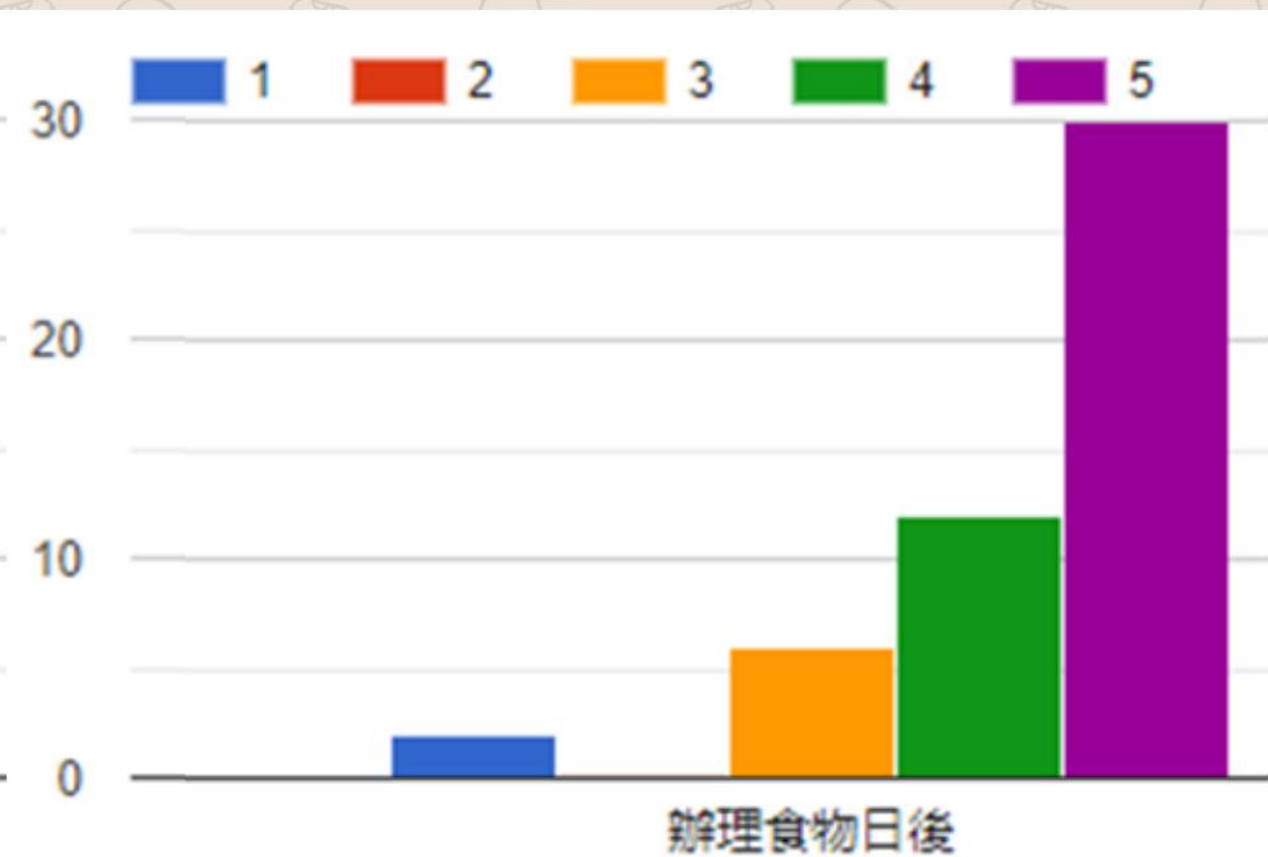
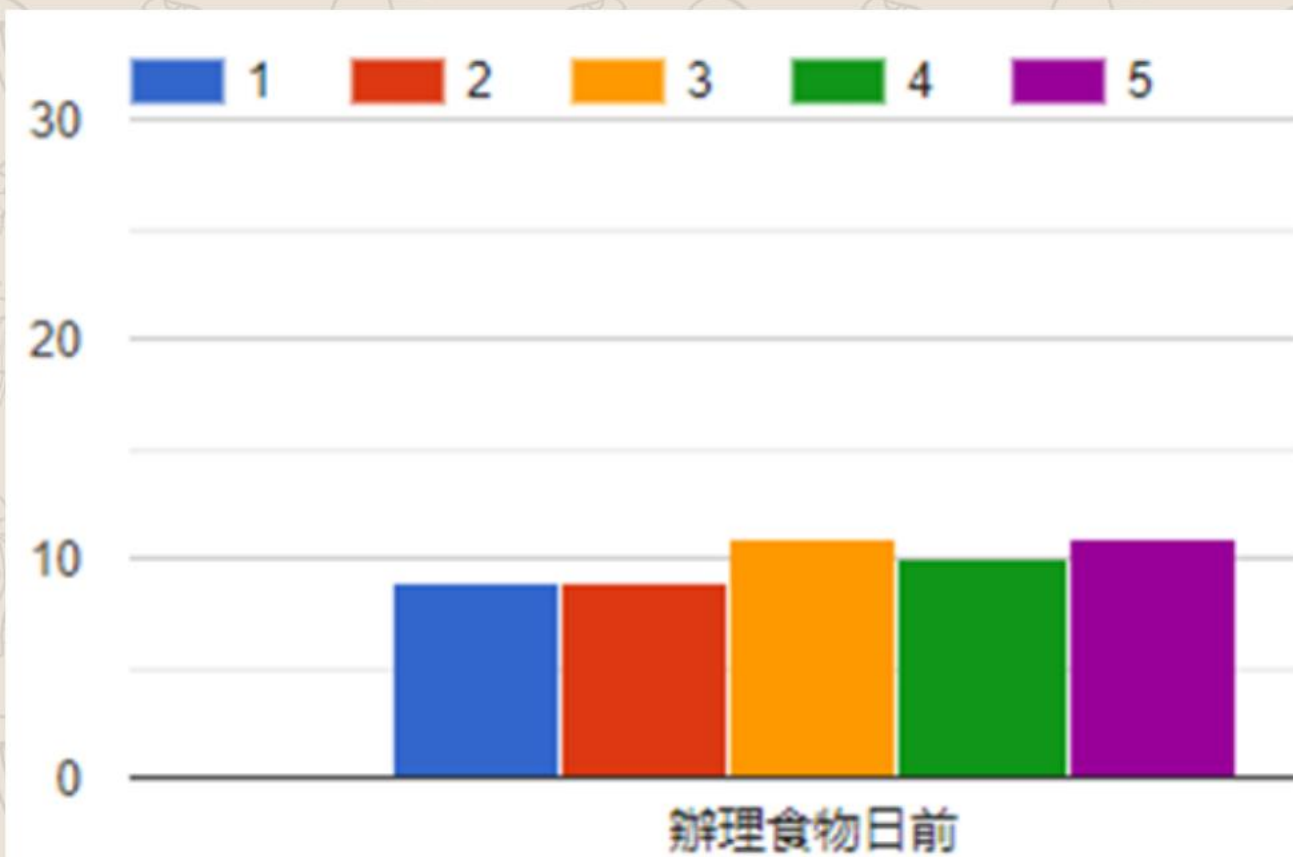


問題八：請問你敢吃含有洋菇的料理嗎？



- 敢吃有洋菇的料理
- 只要有洋菇的料理都不吃
- 不吃洋菇，但會吃其他配菜

問題九：你對洋菇料理的接受度為何？ (1分最低，5分最高)



訪談及問卷調查結果

1. 洋菇之所以嬌貴，是因為它屬於高經濟作物，花費的人力、物力都是龐大的。
2. 洋菇常見的病蟲害有菇蠅、蠕蟲、褐斑病、褐菇病等等，若影響嚴重時會造成菇農的經濟損失。
3. 從訪談與網路資料得知，洋菇是很好做搭配的料理食材。
4. 同學們對於酥炸洋菇、焗烤起司洋菇、香Q竹塘米洋菇炒飯、洋菇涼拌米線在接受度很高，我們覺得是因為這幾道料理中比較看不到洋菇的外型、而且調味都能把洋菇的味道蓋過去，因此我們猜測學校同學們不喜歡洋菇的原因有可能是因為洋菇的外觀與味道。

洋菇料理製作



研究心得

當初老師找我們三個來研究洋菇時，我同學是不想參加的，她們家是種洋菇的，但她本人非常討厭洋菇，老師就說如果能做出她敢吃的洋菇料理，我們就成功了！在這次的研究歷程中，我們也發現對於**重調味的洋菇料理接受度都很高**，應該是這樣吃不出洋菇的味道吧！未來在洋菇創意料理的研發上我們也會繼續**與竹塘鄉農會以及二林社區大學或者是向老師提到的一些餐飲學系合作**，讓更多人認識洋菇的營養價值以及品嚐洋菇美味，**讓更多人知道我們家鄉的洋菇產業與價值。**



謝謝聆聽