

吃菇別當神農氏 奧萬大開「真菌課」

【記者陳妍霖／仁愛報導】【2015-08-04/聯合報/B1版/中部焦點·運動】

南投縣奧萬大國家森林遊樂園區因資源豐富，適合真菌棲息生長，常見各種大型真菌，因外型可愛，有部分遊客會觸摸或誤食，發生意外。園區邀來專家學者進行生態教育，要帶領遊客認識各式真菌，歡迎報名。

大型真菌俗稱菇類，遊客容易在奧萬大林區的樹幹、草地上發現真菌菇的蹤跡，因真菌菇類多樣，有像一朵小花、也有外觀像珊瑚，還有像一支白色小雨傘的菌菇，模樣小巧可愛，深獲遊客青睞。

奧萬大森林園區經理廖慶森說，園區菇類種類多，一半以上都有毒，尤其在下雨過後長得更茂盛，擔心遊客誤以為這些菇類可食用而採摘，或是好奇觸摸，都會教育遊客要有正確觀念，以防發生中毒的意外。

菌菇類百百種，哪種才能吃？林務局南投林區管理處將在8月12日至13日在奧萬大自然教育中心舉辦「大型真菌認識及觀察」研習課，邀請國立自然科學博物館周文能及國立中興大學植物病理研究所陳哲志現場解說，帶領學員認識分布在園區內的真菌菇，還可動手DIY用太空包培養真菌。

報名方式採「線上報名」，可至林務局台灣山林悠遊網自然教育中心網頁<http://nc.forest.gov.tw/AWD>查詢，或撥(049) 2974499詢問中心教師。