



# 香菇 人工栽培法

胡開仁

香菇是一種極富營養價值而且美味可口的食品，每年由日本進口很多，消耗了大量外匯。如果能够推廣大量生產，不但可以自給自足，還可以外銷歐美及東南亞，真是一種值得倡導的副業。

香菇在臺灣栽培，一年四季都可生長，春天所發的叫春菇，夏天所發的叫夏菇，秋天所發的叫秋菇，冬天所發的叫冬菇。其中以冬菇品質最好，春菇次之，夏菇與秋菇的品質較差。

栽培香菇的場所不需優良的水田，尤其本省佔有三分之二的山地，標高五百公尺以上的地方均適合香菇生長，並且臺灣山地雜木叢生，適合香菇生長的樹種很多，業者可就地取材，投資少而利潤優厚。

## 原木的選擇對香菇之產量與品質甚為重要

因為有的原木很快可以產生香菇，但壽命不長，有的壽命長但產量少。一般以選擇樹皮厚者最好，其所生產的香菇肉厚形大。今將適合栽培的原木分等列名於後：

- 一級原木：**(1)油葉杜：屬殼斗科，俗名杜仔、赤柯，產於全省海拔五百公尺至一千五百公尺之間。(2)長尾柯：屬殼斗科，俗名柯仔，產於中央山脈海拔二千公尺左右。(3)赤皮：屬殼斗科，俗名石櫛赤柯，產中北部海拔一千五百公尺以上潤葉林。(4)薯豆：屬膽八樹科，俗名牛屎黑，產於全省一千八百公尺左右潤葉林。

- 二級原木：**(1)白校攬：屬殼斗科，俗名柯絲、柯仔，產於中北部海拔三百至一千五百公尺。(2)青岡櫟：屬殼斗科，產於全省山麓。(3)水柳：楊柳科，又名水柳仔，產於全省平地，河岸山麓至一千一百公尺地區。(4)臺灣檫木：樺木科，又名水柯仔、臺灣赤楊，產於平地及三千公尺左右高山。

**三級原木：**大葉楠：樟科，又名楠仔，產於全省海拔一百至一千八百公尺地區。

香菇菌為低溫菌，所以在冬天砍伐原木，最為適宜，其菌絲生產迅速，不易發生雜菌，又因原木在秋天至春天前砍伐者，樹內養分貯藏充足，對香菇的發生影響很大，春夏季雖亦可砍伐，但其所產香菇品質則較差，故仍以十一月至翌年三月前為宜。

# 藥農財發

菇舍、鷄舍、田間野鼠及家鼠防治聖品！

# 餅餌毒靈鼠殺

低毒·安全·效果卓著！！

■ 現貨供應



農藥登記證428號

嘉泰企業股份有限公司 · 亞洲化學股份有限公司

臺北市仁愛路三段26號二樓

電話：76815

。至於原木的樹齡，一般說來以中齡（即二十年至四十年生）原木為好。

截成段木之長短，以三至四英尺為宜，使運輸堆積方便。樹徑以三—六寸為佳，過粗原木心材較多，香菇菌絲生長較慢。

香菇所需要的生長環境如下：

溫度——溫度對香菇生長的影響很大，溫度低時生長期較長，品質較佳；溫度高時生長期短，形小肉薄，品質較差，適合香菇生長的溫度在攝氏五—三十度之間，但最適合的溫度為攝氏十五—二十度。

濕度——一般原木必要之含水量大約是三十一六十多之間，其濕度最適宜為八十多，如果過份乾燥，菌體不易生長且會枯死。

光線——香菇亦需有適當光線，否則菌傘色澤將變淡而形小，菌柄亦變長，品質低劣。

菌種——選擇菌種應具備下列諸點：(1)菌絲的生活力強。(2)能適應環境的變化。(3)對病蟲害之抵抗力強。(4)形大肉厚色澤好，且具芬芳氣息。

將香菇之孢子，利用培養基，培養成單純的香菇菌絲，再接種於原木上，可分三項步驟：

穿孔——用穿孔器在原木上開幾個小孔，直徑五分深六分，孔洞之排列以螺旋式穿孔法為宜，可令菌絲上下交錯發育。

接種——將菌種分成小塊，填入孔洞內，以八分滿為度，不可太緊或太鬆。

封蓋——使用打蓋器，將樹皮打成直徑五分之樹皮蓋若干，將已接種之孔口嚴密封住，以防菌種內水分蒸發及雨水雜菌侵入。

管理——原木經接種後稱為柶木，應將其排列堆積於適宜場地，場地應選擇有樹蔭之地，並有部份日光散射通風良好之處，濕度通常有六十一八十多者，溫度則以攝氏廿一—廿五度為宜。也可選擇天然發生香菇的地方，一定是適合人工栽培最好的地方。

原木排列——原木排列方式有數種，如蜈蚣式、

井形式等，但在排列期中，應注意換轉顛倒原木一次，以防柶木過濕及雜菌的發生，並可助長香菇菌絲的發生。

菌絲發育期間（約過一個月），應由管理人員檢視其發生情形，並注意：(1)在樹皮蓋下有無白色棉絲狀之菌絲發生蔓延。(2)因菌絲蔓延令樹皮蓋與柶木附着愈密切。(3)接種孔口附近樹皮變成柔軟黃金色，並有香菇之芳香氣味。(4)柶木上發現香菇發生初期的丘狀突起物，此時應將柶木遷至濕度較高地點，排成人字交叉形，以便採收。

採收——香菇的採收，應視其運用而決定，如欲鮮食，就應採收香菇菌傘蓋還沒有十分開展，尚有菌褶捲入，也就是六—七分成熟即予採摘，個別放置，切勿堆積過久，以免發酵腐爛，如果須要加工製成乾燥香菇，就要採摘香菇菌傘即將全部展開，其菌傘蓋邊緣尚保持微向裏捲，這種香菇外形整齊，質量均佳，採收後應立即拿回攤開，以備乾燥，如有腐壞香菇，要分開放置。

採收時，不可用力拉住菌柄，以免柶木受傷，影響壽命，最好輕輕把住菌柄，微微扭轉，慢慢由柶木上脫落，使柶木不受傷。

加工——日光乾燥法——將採收的香菇，鋪放在乾淨的草席上，置於日光下晒，並應時常翻轉，使香菇全部充分乾燥，即可儲藏運銷。

原木乾燥法——將香菇與原木一起日晒，並時常轉動原木，其品質最好，但柶木不能再生新菇，所以大家都採用此法。

火力乾燥法——將採摘的香菇，利用炭火烘乾，在乾燥加溫，大約十小時左右，可將香菇完全焙乾，香菇完全乾燥時，其菌褶顯有新鮮的黃金色，色淡或色調不相稱者，品質必劣，故乾燥技術，對香菇品質影響很大。

總之，香菇事業，是一木萬利，雖然有許多栽培業者，經營不理想，其中一定有一定原因。香菇菌種的好壞，原木選擇是否適當，接種技術是否純熟得當，管理是否合理等等，都須特別注意，任何步驟中一時的疏忽，都可能影響香菇的產量。

蔬菜：夜盜蟲、青蟲

強力特殺松乳劑

蔬菜：吊絲蟲特效藥

全滅靈乳劑

柑桔：紅蜘蛛特效藥

鐵地旺乳劑

(說明書函索即寄)

日豐農



正豐化學股份有限公司

強力水稻田用除草劑

多谷粒劑

洋菇、香蕉營養劑

菩薩露

(所有農藥均有登記證)

臺中縣霧峯鄉草湖路二號 電話：霧峯63•163號