



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)白校攪：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