

。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，使運搬堆積方便。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—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。

原木排列——原木排列方式有數種，如蜈蚣式、

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



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

(說明書函索即寄)