



草菇菌種繁殖栽培

· 胡開仁 ·

草菇孢子微小，不易發芽，須經專門技術培養使發菌絲，然後用菌絲繁殖作種，方可育成。

預備培養基

(1) 分離培養用的馬鈴薯洋菜培養基：材料為蒸餾水或自來水一千西西、馬鈴薯二百公克、葡萄糖或蔗糖二十公克、洋菜二十公克。

調製方法：將馬鈴薯洗淨後削其外皮，最足二百公克，將馬鈴薯切為大小一分正方塊，裝入長頸瓶內，加蒸餾水或自來水五百西西，經煎煮四十分鐘至一小時後，以紗布將其濾去。餘蒸餾水或自來水五百西西，再加熱溶解洋菜，待洋菜溶解後加入馬鈴薯前液，再加葡萄糖或糖二十公克，以脂肪棉過濾，加蒸餾水或自來水為一千西西，分裝於各試管內，塞好棉栓經攝氏一百二十度蒸氣及六十七磅的高壓殺菌，約二十分鐘後，冷卻取出即可。

(2) 培養菌種用的培養基：最簡便方法，係將新鮮乾稻葉切成長約三分，經加水煎煮，令稻葉能充分吸水後，取出裝入廣口瓶中（以八分滿為度），並清淨瓶口，塞好棉栓，用玻璃紙包裹棉栓及瓶口，經攝氏一百二十度高溫殺菌，保持三十一四十分鐘後冷卻，則可供接種培養。

培養草菇菌

(1) 孢子培養法：選取品質優良草菇，在菌傘剛展開時採下，切去菇柄使菌傘向下，平放在潔淨的白紙上，繼用玻璃罩或大茶碗罩著，經二—三天，孢子成熟自然散落在紙上，再用消毒白金針或清潔針棒，粘附孢子少許，移放在分離用試管培養基上，再置於攝氏三十一—三十五度定箱內，經三、四天後試管培養基上即有白色菌絲蔓延，此即是孢子發芽。

(2) 組織培養法：擇取被膜未破裂的肥壯草菇，用消毒解剖刀針，剖開於剖面中心，切取四公厘大的正方塊，置於試管培養基上培養數日即由正方塊發出菌絲而向四週擴展，如此即可獲得純粹培養而完成分離。

(3) 瓶菌種之培養法：取上述試管培養之菌絲，於無菌室或接種箱內用白金針鈎取約四公厘大菌絲塊（帶培養基），置於玻璃瓶培養基中，再移置攝氏三十五度定溫箱內，經一—二週菌絲蔓延全瓶，此時即可供下種栽培用。

供與生長環境

(1) 溫度：菌絲在攝氏三十一—三十六度發育良好，以攝氏三十四度最為適宜，子實體之發生通常在二十八—三十三度間。

牌 子 老 日 產 ★ 農 藥 成份確實

水稻、蔬菜、果樹害蟲之驅除
請用：毒性輕微、藥力速効的
最安全——最有効的殺蟲劑

註冊商標

益農產 乳劑

エ ル サン 50%

藥力強、殘効性期長、
最適含水稻、果樹害蟲之驅除

註冊商標

心愛用 乳劑

P I N 45%

紋 穗 液 劑

水稻紋枯病特效藥

大 生 精 乳 劑

園藝蔬菜病害殺菌劑

大 滅 蟲 乳 劑

蔬菜害蟲專用殺蟲劑

樂 果 乳 劑

果樹紅蜘蛛特效藥

荷 蒙 綠 混合肥料

ホ モ グ リン

經精製結晶之窒素葉面散布劑
生長快、防止隔年結實、

中日技術合作 台灣日產化工股份有限公司 電話：771348
台北市內湖區安康路140號