



木耳生長情形

# 木耳

## 的栽培法

胡開仁

木耳屬於中高溫的濕性菌，子實體柔軟滑潤，色味鮮美，營養豐富，可供食用，多野生於山中的潤葉樹的枯木上。本省氣候及濕度，均甚適合木耳栽培，除本省內銷外，亦可大量外銷，實亦為農家最佳副業之一種，省內推廣，實有無限前途。

### 選擇栽培樹種

木耳的適生樹種很多，其中以能耐朽的潤葉樹為佳，如榕樹、九重吹、相思樹、桑樹、烏松、梧桐、梔子、柑桔類，作成段木，均可選作木耳的適

是利用木耳已形成的孢子，直接播於段木上，較大的木耳子實體，經一、二日後，表面即成很多白色粉狀的顆粒，將其取下放入鉢中，與水共磨，成白色粘液，再用毛刷蘸此液體，塗於已穿孔的段木上，即可生長。

### 栽培方法

#### (1) 孢子栽培法

如生長環境適合，大約在一至二月間，即可採收，採收適期以木耳表面孢子飛散達三分之二時為佳，但亦可提前採收，採收後均應將表面洗淨，以保持優美的品質，不管鮮售或乾製均可。

### 採收·鮮售·製乾

木耳具有耐乾、耐熱、耐寒等性質，生長力甚強，栽培比較容易，栽培場如能六分乾四分濕最好，菌絲發育溫度為攝氏三十二度，子實體在攝氏十二至三十度時均能生長。

### 生長適宜溫度

### 注意管理澆水

接種以後，段木的堆積，雖無嚴格規定，但大都作井字形堆積，以便檢視及採收。為防止雨水淋濕及強烈日照，可用塑膠布或清潔草袋覆蓋，並應注意段木附近環境的清潔。

### (2) 菌絲栽培法

利用人工分離純粹培養菌絲，繁殖培養在米糠與鋸木屑混合物中的菌絲體來接種，其接種手續，又可分為兩種。

①穿孔：在距段木兩端約十公分處，縱向每隔二十至三十公分使用打孔器打孔，橫向每隔六至八公分處打孔，孔徑約一·二至一·五公分。

②接種：使用清潔的容器，放置菌種，栽培者務須清潔，將菌種瓶打破，取出菌種，其多少以能與段木孔大小相等為宜，填入孔洞中，使與木材充分接觸，不可填的過多或過少，並須將洞孔密封，密閉時使用事先備妥的樹皮蓋，蓋後必須使其與樹皮平行，周圍塗以石臘密封，亦可使用玻璃紙膠帶代替樹皮蓋，主要為防止雜菌的侵入及水分蒸發而影響其發育。