



# 農友經驗

## 栽培香菇好處多

劉瑞榮  
里興北鎮東勢  
號202路勢

香菇極富養分，具有特殊香氣，口味鮮美，是蔬菜中的珍品。但因高山上野生的香菇尋求不易，產量不多，市面上常供不應求，實值得用人工去栽培。

現將我的栽培方法略述於後，以供各位農友作參考：

### 選擇原木

栽培香菇最好的樹木，據我的經驗是用山柯、杜子兩種，次為水料、水柳、加櫟以及九層等。原木的採伐時期，以秋末落葉後至冬末發芽前最適宜，如超過此時間採伐，對菌種的發育較不適宜。

### 下種

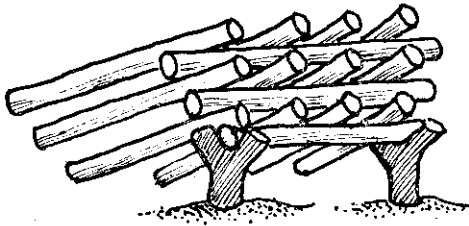
選擇耐熱菌種，是栽培香菇成功的先決條件，所以購買菌種時，最好選一些耐熱性的菌種。下種的方法是先將選擇好的原木，用打孔器或電鑽機鑽穿三、四公分深的孔。孔與孔的直線距離為五台寸至六台寸左右，橫

線距離為五寸左右，首孔距截端為一寸。孔打好後，就將菌種用手填入鑽好的孔內，只要填滿就好，切勿填得太多，也不可填得過少。如果菌種填得過多，太浪費菌種，填得過少時，菌種不能和木質密切接合，影響菌絲的發育。

菌種種下去後，還將將孔口用樹皮或玻璃布密封起來，以防止菌種中水分的蒸發。

### 菌絲培養期間的管理

下種後的原木必須堆積成堆，堆積的方法與栽培木耳的堆積法相似（如圖一），惟香菇的菌種所須的溫度較木耳菌種所須的溫度低，因此堆積時，堆積地點應避免炎熱，同時亦應選擇空氣流通、潮濕之地，通常以攝氏一八至二六度最適菌絲的發育。堆積的原木，經一月後應上下翻堆一次，以使菌絲發育平均一致。

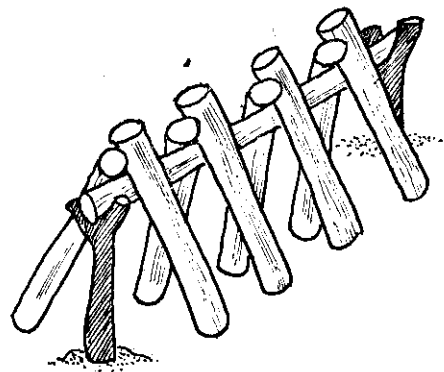


圖(一)：菌絲培養期間原木堆積法

### 子實體發

生時期的管理  
香菇菌種下種後，約四至八個月即能發生子實體。子實體發生時的最適溫度為攝氏一〇至二〇度之間，若溫度

圖(二)：子實體發生時期的堆積法



過高，子實體的生長甚快，品質較劣，肉薄柄長，不甚結實，影響商品價值。

反之，溫度過低時，生長較慢，品質較佳，但却延長了採收期。將蔓延完成的原木，儘量讓風吹乾（切莫用陽光曬），然後浸入水中（井水、泉水、溪水均可），經一、二日後，堆積於樹下（如圖二），大約一星期後即可長出子實體，子實體長出約一星期左右即成熟，就可採收。

### 採收、發生後原木管理

香菇子實體長到八成後，即菌傘尚未生長到水平前，採收最為適當，若錯過此時期，會失去商品價值。採收後的香菇可用陽光曬乾或用火力烘乾儲藏，然後出售。

已發生過的原木，以井形堆積於通風良好的樹下，大約每經過一星期酒水一次，一月後再浸水，可繼續發生子實體。

### 米和雞蛋的鑑別法

竹南鎮港墘里十六號 蔡有仁

米的鑑別法有下列幾種：(一)米粒要堅實，質地要緻密。(二)米粒要肥大，形狀要圓。(三)米粒要重而不脆。(四)米粒的糠皮要薄。(五)米色要淡色透明，有光澤。(六)米粒雖長，但是兩頭不尖的也是好米。(七)米粒的縱線淺，粗細一致的也是好米。

又法：(一)用手握米，糠屑用手一拂便去的，是純熟的好米。(二)將一撮米置兩手掌中搓後，若有透明色澤的也是好米。(三)米不經手搓，即有透明光澤的，這是在碾米過程中，加入鹵汁的，不全是好米。(四)米經洗淘後，水中無粉屑的好米。(五)米經煮熟後，不見紅黃色斑點的好米。

雞蛋的鑑別：將雞蛋握在手中，對光照着，橫豎都現透明色的，便是新鮮的蛋；如不透明而混濁的，便不鮮。或將一分的食鹽，和十分水盛在碗中，將蛋放入水中，浮起的蛋是不新鮮的，沉下的是新鮮的。

如蛋沉水底平臥的，必是最近產下的蛋。蛋沉在水中尖的一頭略浮，圓的一頭略沉，斜臥成四五度的，此蛋必已產下一星期以上；如尖頭在上，圓頭在下，而直立在水底的，必是兩星期以前的蛋。