

木耳栽培法

——杜自強——

植物一般均缺乏磷質，能供應磷質的，只有木耳和紫菜等兩三種。

木耳含有人體所需的磷質，無特殊氣味，可配合於任何菜肴中。以往都野生於山林中，由農家採取出售，數量不多，很難供應市場需要，且種類、品質、大小不一，價格無法穩定，經濟價值不大。

目前，木耳除供應國內市場外，國際間也不斷向我國訂購，因此，必須採用人工栽培，才能保證產量和品質，打開外銷市場。

川耳最好

本省木耳的品種，大體可區分為柴耳、水耳和川耳三品系。柴耳稍硬多毛，水耳過軟少毛，川耳大小適中，品質很好，烘焙很便利，並可保存長久，利潤頗厚，因此栽培時，應選擇川耳菌種。

木耳為寄生性，在任何潤葉木幹上都能生長，但產量不一，高低差異極為顯著。經試驗觀察結果，以油桐木產量最高，次為鹿仔木及榕樹木兩種。前者與後兩者比較，產量約為三比一，但油桐木價格也較後兩種稍貴。

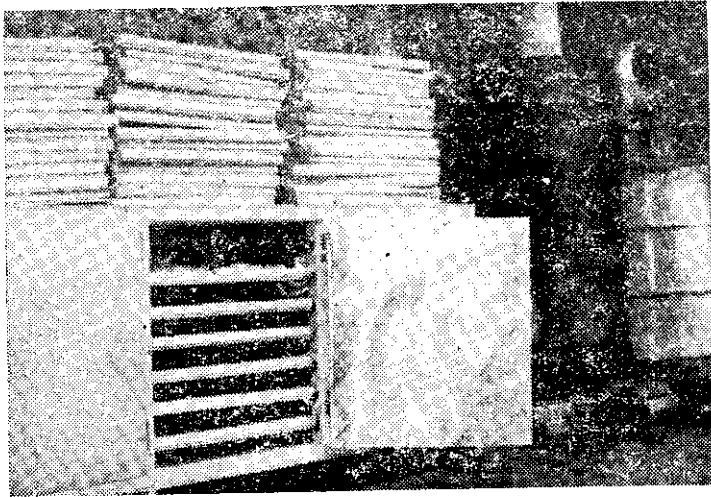
不過在生產成本上，油桐木種植木耳，僅需支出工資一次，其餘兩種木價雖低，但須種植三次才可與油桐栽培一次收益相等，而三次所付出的工資及時間，又較油桐木為大，因此，種植時，仍以油桐木為合算。

本省氣候非常適合木耳栽培，從農曆二月到十一月都能生長。經試驗，木耳所適應的溫度由攝氏十度到三十二度，在這個範圍內只要保持濕度八五%以上，不直接受日光曝曬就行。如果過熱，水分蒸發較快時，木耳不能吸收水分，會下垂，必須灑水於木桿上，否則木耳生長必定很慢。

栽培步驟

栽培木耳必須經過下列幾個階段：

- (一) 購集段木：選擇直徑三寸至五寸、長三尺的油桐木一萬至一萬一千斤（一幢菇舍用量）。外皮無破損者為優。
- (二) 選購菌種：一幢菇舍所需菌種約為一百瓶。可逕洽菌種協會介紹，向菌種場採購。
- (三) 打孔接種：視木材直徑，三寸者鑿九孔，五寸者鑿十二孔，孔深以半寸高為宜，將菌種填入孔中壓緊不使溢出。
- (四) 覆蓋：將已接種的木材堆積一處，用PE塑膠布覆蓋後，再用稻草或其他葉類覆蓋，使保持溫度與濕度，促進菌絲發育。
- (五) 覆蓋菇舍：菇舍應能容納已接種的木材及便於採收，不宜過於高大，以便保濕保溫。標準菇舍



蘭易木耳乾凍箱及烘爐

寬度為十四尺、長度五十五尺，中央高為七尺半，兩邊高為六尺，用PE塑膠布覆蓋，周邊挖淺溝，以防害虫侵入。

曾有農友向筆者詢問，用洋菇舊菇舍是否可以栽培木耳？

據筆者所知，洋菇栽培時為平面型，木耳栽培時為立架型，洋菇舍各層不能豎立直木，通過容量有限，且採收不便，仍以重新搭建為宜。

若由於空間或環境等其他因素，無力搭建新菇舍，必須利用洋菇舊菇舍時，可採取瓶栽法。將購回的菌種，原瓶用平放或立置，分放於原有菇床上，保持適當濕度，也可生長木耳。據試驗每瓶可生產木耳一斤左右，所獲利潤較低。

(六) 移入架木：已接種的木材覆蓋後，菌絲自然伸展，檢視如發育良好，即可移入菇舍中，以三至四支為一羣，搭結成個狀，使木材濕度隨時保持在五%以上。溫度過高蒸發量大時，必須適量洒水。

(七) 採收與乾燥：一季鮮耳採收可達一千八百斤至二千斤左右，如果管理適當，保持溫度，產量還會高些。通常無乾燥設備者，可將鮮耳批交菜販。如有乾燥設備者，可自行乾燥。乾燥以後可以保持長久不壞，價格也比鮮耳高出十倍以上。經試驗一斤鮮耳乾燥後可得乾耳二兩，鮮耳售價每斤約十元，乾耳每斤售價達一百元以上。乾燥時用木箱乾燥法，以鍋爐加熱，使木耳自然含水量蒸發。

利益優厚

栽培木耳的生產成本和利潤，可分析如下：

- (1) 油桐木：一萬至一萬五千斤，需五千元至六千元。
- (2) 菌種：一百瓶，六百元。
- (3) 工資：包括接種、搭建菇舍，約需十工，計一千元。
- (4) PE塑膠布：二匹，每匹寬六尺，長十五丈，二百六十元。
- (5) 竹枝：二百根，一百五十元。
- (6) 利潤：木耳售出後，以最少產量一千八百斤計，鮮耳價為一萬八千元，乾耳可逾三萬元。除去生產成本，可獲純益一倍半以上。