

白木耳的人工栽培法

杜伯

白木耳又名銀耳，是担子菌類中有名的食用菌，是中國料理中的高級食品。在中藥上白木耳用做涼血劑，而非補血劑，藥性屬木，適合病後療養人食用。

目前本省已有人工栽培，品質優良，為南洋一帶華僑所愛用，唯價格不安定，若能適當調節供求關係，生產技術再求進步，是一種很有經濟價值的事業。

現將栽培要點及經濟性說明如後，以供參考。

段木打洞接種

白木耳人工栽培，須經過以下幾種程序：

- ①購買段木（徑三至五寸，長三至四尺的芒果木）。
- ②打洞（用電鑽或手力打洞槌打洞）。
- ③接種及封蓋。
- ④覆蓋（用PE塑膠布封蓋）。
- ⑤建築耳舍。
- ⑥架木及灌水。
- ⑦管理採收。
- ⑧整潔乾燥。
- ⑨包裝出售。

菌種決定成敗

(一)目前栽培用的樹木，因產區而不同，一般不外芒果樹、杜英、想思樹、榕樹、白胡椒、鹿仔樹、水柳等。切成段木、打洞接種及蓋樹皮的技术與種香菇相同。

(二)覆蓋的適當地點，應選擇避風且水源充足的地方，最好在河邊的樹林中。

中南部樹林較少處可利用人工掩陰物，例如竹葉或稻草等。

(三)菌種的好壞可決定白木耳栽培的成敗。因此菌種必須向有經驗的栽培者請教，向有實績的菌種場採購，價格目前市價約十五元左右。



白木耳

(四)菇舍（耳舍）的建造方式，以木料、竹料為柱，PE布覆蓋四周，屋頂蓋以草或草蓆遮住日光成半透明狀。

若以栽培十萬斤木材（本省的標準型）為例，土地需要七分地，耳舍的大小為中央高一尺半，兩邊壁六尺，寬四三尺，長一六八尺。

(五)白木耳栽培舍，與其他菇舍類不同的地方是在於只要有一些空氣對流即可。不必加設風車，並防止季節風吹入舍內，舍內以保持濕度為原則。

(六)最好設備自動保濕噴霧裝置，設備費可能加重，但管理工資可節省不少。此外的一切操作，可參考香菇或木耳的段木栽培。

第二季開始獲利

(一)開支部分（以栽培十萬斤木材的標準規模為

例）

- ①栽培舍建造費：
木料及竹料八、五〇〇元
PE布二、〇〇〇元（屋頂約一、五〇〇，四
周約五〇〇）
- 建造工資七、〇〇〇元
- 雜費三、〇〇〇元（包括鐵線等）
- ②菌種一五、〇〇〇元
- ③段木七五、〇〇〇元
- ④地面PE布一、五〇〇元
- ⑤土地租金三、〇〇〇元
- ⑥管理工資：（三工×五〇元×一〇〇天＝
一五、〇〇〇元）合計共一三〇、〇〇〇元

(二)收入部分：

- ①白木耳收入約五百斤（單價每兩十六元），
一二八、〇〇〇元。
- ②栽培舍資產（以三年折舊，一四〇〇〇元）
- ③管理工資的一五、〇〇〇元由栽培者自己收

回。

由上面的收支分析，白木耳的第一年栽培，簡直無利可圖。但從第二季起即可節省栽培舍設備費，若在栽培技術上再求進步，提高產量則更有利可圖。

實行計畫生產

白木耳栽培目前尚未施行計畫生產與輔導外銷，種植者也不多，市價極不安定，希望能早日實現計畫生產。

因病虫害而減少產量者不少。對產量影響較大者有兩種病害，一是金耳症，由於一種細菌引起，銀耳變成黃金色。另外一種是萎縮病，患病後使銀耳（白木耳）變成畸形，影響產量甚大，防治法目前正在研究。