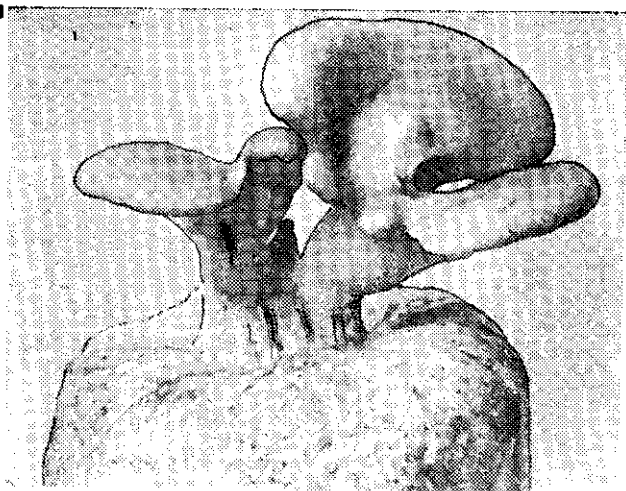




鮑魚菇

適合加工製罐的：

杜柏

鮑魚菇

本省除洋菇生產季節外，春秋兩季具有充分發展潛力的食用菇，可指鮑魚菇類。鮑魚菇，古代稱北風菌，唐宋宮廷菜單中，就有北風菌的名稱。本菌味道鮮美，適應性極強，產量高，鮮銷運輸比洋菇容易保持鮮度，又適合罐頭加工。對木材及鋸屑的適應性很廣，所以三、六月及九、十一月可以趕生產兩季，夏季七、八月可生產一季草菇，使本省的食用菇能周年生產。

鮑魚菇三大系統

鮑魚菇分為三大系統：

(一)低溫性鮑魚菇：本系統生產子實體的最適溫度在十二、十五度C之間，菌絲能耐冰點以上的低溫，菇色雪白，有充足的光線也不會加濃子實體的顏色。對高溫的耐性不大，適合本省冬季栽培。

(二)中溫性鮑魚菇：本品系生長勢旺盛，能耐高低溫，子實體形成的適合溫度為十六、二十二度C，適合本省南部地區冬季栽種。

本品系子實體灰白色，若有直射光可變成灰褐色，能耐長途運輸，鮮銷時常發現子實體上有一層粉狀物。這種粉狀物，用顯微鏡仔細檢查時，可發現是由于子實體再生出來的菌絲體，而不是孢子。

(三)高溫性鮑魚菇：原產台灣、越南、印度、非洲，凡是有水牛的地方，就有本品系野生種。

本品系在冬季生長不良，近乎停止生長，但不會因寒冷而死滅。菌絲體適合在二〇、二十二度C生長，子實體的形成是在二十五、三十度C之間，生長迅速，以二十八度C時產量最好。

本系統幼體呈黑褐色，幼菇分化成菌傘及菌柄時期成灰褐色，菇傘開放時灰色，若光線不足，呈灰白色。因能耐高溫到三十度C，所以在春秋兩季除了盛夏的一、二個月外，全省都適合生產。

本品系生產量高，幼小時形狀及顏色，黑得很可愛，所以有「黑美人」菇的外號。黑美人組織緊密，肉質肥厚，久煮不爛，適合罐頭加工。

選擇適當栽培法

鮑魚菇因為生長勢旺盛，因此能適合各種不同

的人工栽培。但因地區、季節、生產型式、栽培環境等的不同，在經濟經營上，必需選擇最適合各自的設備、技術水準及環境條件的栽培方式。

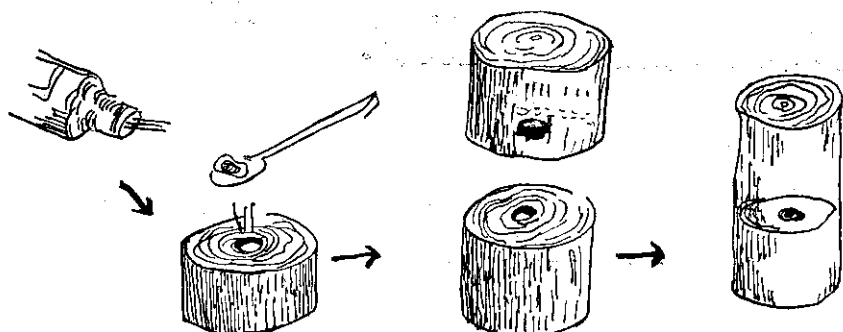
例如在山地的生產者，因為木材來源容易，應採用小段木栽培。洋菇栽培農家，因有後發酵鍋爐設備，及有洋菇後發酵的技術基礎，可以採用床式生產。若是自備有高溫殺菌釜的農家，可以採用PET太空包生產及改良法。

有冷凍設備的農家，例如菌種場，更可以採用周年栽培方式。現將各種栽培方式介紹如下：

小段木管理容易

小段木

栽培，適合於林地工作者或山地農家或雜木林的所有人採用。選滴葉樹雜木廢材，直徑約三、四寸，鋸成長三、四吋的小段木，在木材切口的小中心部打一個小洞，直徑約二公分，深度約一、五公分，立即將鋸屑純粹培養的鮑魚菇菌種，填滿此洞。



—小段木栽培：段木接種—

每一節小段木，均需同樣接種，然後把二節小段木、洞口與洞口相接合成爲一組。（如前頁圖）並一組一組地堆構成四方塊，整堆用塑膠布封蓋，保持濕度，塑膠布上用草席或樹枝遮陰，培養菌絲。待三、四週後菌絲長滿小段木時，即移入P E 站舍中，每一組兩段，立排於菌床上，站舍內噴霧，保持濕度，一星期後可見到幼菇發生，可按照一般菇類的栽培方法管理採收。

菌床式栽培較難

本方式適合種過洋菇，自備蒸氣鍋爐，並有後發酵技術經驗的農友採用。到目前爲止，有很多菇農採用本方法遭到失敗，所以此法可說是還不太確定的方法。根據成功的菇農進行的情形如下：

先取雜木樹葉的鋸屑，加約五成的水，混成半濕潤狀，堆積使它發酵約一星期，待溫度下降後，混合三、五成的碳酸石灰，一〇%的脫脂米糠或玉米粉，充分混合均勻，移入菌床上築床，厚度約五、六台寸，床上用木板鎮壓平坦，並開菇舍通入蒸氣，使溫度達到六十五度C，保持五小時。

保持時間到過後，縮小蒸氣，保持溫度，並維持在四十、五十度C，約六小時後，才將蒸氣切斷。床溫下降後，從床的上下兩面下種，維持床溫在二五度C，培養菌絲。

菌絲伸展床面大半時，床上蓋一層與洋菇覆土相同的土壤，待菌絲生長全床時開始噴水保持濕度，大約一星期後可發生多量的鮑魚期，床的下層（底面）平常比表面發生量要多些。

採用此法失敗的原因爲①後發酵的溫度、時間及通風量等基本問題，尙未有完整的資料。②季節性與品種的關係尙不十分明了。③管理方式與鮑魚菇的生理性狀，尙未完全配合，待今後再進一步研究。

太空包安全可靠

此法產量最可靠安定，但製造太空包需要特殊的技術及設備，成本也較高，採用太空包生產，有兩種不同方式，分別說明如下：（一）將培養菌絲

完成的太空包，去棉塞，用剪刀剪除塑膠包口，平均排在P E 站舍的菌床上（立放平放均可），噴水保持濕度，七、十天後即可採收。

（二）太空包與菌床栽培的混合改良法：本方式仍將菌絲培養完成的塑膠太空包兩種，用剪刀完全剪除P P 袋，使成鋸屑與菌絲的塊狀裏體兩種，再將菌床上並蓋一層打洞的P E 布，然後排此兩種塊於菌床上，並盡量密排，排妥後蓋一層覆土，預防空氣傳染性雜菌的侵入，待菌絲再生後，噴水保持濕度，約十、十四天後即長出小子實體。

加強防治病虫害

鮑魚菇栽培期間，常因溫度濕度無法人工調節，發生多種雜菌，如青黴菌、麴黴菌、蜘蛛菌等，都是溫度過高，通風不良所引起的。要預防上述各

適當利用：

糖蜜・尿素做肉牛飼料

……今日農村11月18日播出

糖蜜和尿素可利用做肉牛的精飼料，補充肉牛所需要的蛋白質。但是如果利用不當，容易引起肉牛中毒。因此利用糖蜜及尿素的肉牛飼料時，使用分量必須適當，才能收到經濟利用的效果。

肉牛飼料以牧草爲主，如果你的牧場是山坡地，可以採用放牧飼養，如果是小面積牧場，以採用青刈牧草來飼養較經濟。

目前一年四季有定量牧草供應的地區還很少，所以養肉牛，一定要在牧草盛產期儲存一些牧草，以供秋冬缺草時的需要。

製作乾草的牧草以鐵線草、鰐齒草較好。選擇好天氣，在上

一定要添加其他物品。晒乾的花生莖葉及鳳梨皮渣也是很好的養牛乾飼料。

爲補充肉牛所需要的蛋白質，必須添加精飼料。如果糖蜜及尿素的利用適當，可以節省很多蛋白質補充飼料的消耗，但是如果利用不當，容易引起中毒，嚴重時甚至死亡。

利用尿素餵飼肉牛，最好保

種雜菌的發生，產菇時期必須選在氣溫二十八度C以下時。不同氣溫時期與地區，應選擇不同溫度特性的品系才能獲得品質優良的產品。

如氣候反常，秋冬季突然來一陣高溫，若菌床上有蓋土時，可以使用殺菌劑預防雜菌的侵襲。常用的藥品是賽散340一〇〇〇倍液，萬力二、〇〇〇倍液，巴斯丁二、〇〇〇倍液。

害虫以黑翅菌蠅的爲害最嚴重，這類昆蟲繁殖力特強，能食害菌絲，常常使生長良好的菌床，在二、三天內把菌絲食害淨光。

可使用DDVP的原體，使吸收於棉花或紗布內，吊在通風機的出口處，使藥氣吹入站舍內，發生煙霧效果，即可撲滅。但站舍事先要加紗窗，修補塑膠布的破洞，清除站舍四周的雜草，並予燒毀，使環境衛生清潔，杜絕害虫的潛伏場所。

持每天六〇公分的用量，使肉牛的瘤胃保持對尿素的適應性，然後採漸進的方式增加飼餵量，使每天達到一〇〇一五〇公分，才不會引起中毒。

乾鳳梨皮渣可代替乾草，但是需要加些糖蜜，肉牛才喜歡吃。糖蜜和尿素的經濟利用，首先應注意分量的調製，方法是尿素二〇〇公分和糖蜜二公斤混合適量的水來使用。

混合時先將尿素充分溶解在水內，然後再加入糖蜜，同時再攪拌混合均勻即可使用。

當你利用乾草或鳳梨皮渣餵牛時，在乾草上倒些糖蜜和尿素的混合物，並且和乾草混合均勻，就可以讓牛採食。

有關這方面的資料，農林廳和省畜產試驗所都有，可以免費贈送。