



# 香菇栽培技術

何銘樞·陳洋一

雜菌，最好以瓶內略產出香菇子實體為佳。

下種時最好三人一組，一人打孔，一人下種，一人封臘。

將菌瓶打破，取出菌種，放在清潔的面盆內，然後分成一小塊，適足容納孔內的體積，再輕輕用手指填入，以不緊不鬆為度，然後隨即封臘。

栽培期間的管理：下種完畢的原木，搬到預先搭好的陰棚下，或茂密樹陰下，不受日光直射的地方，堆積成大堆，如夜間氣溫太低，(十五度C以下)或下雨天，應以塑膠布覆蓋，以促進菌絲發育。

下種後二~三星期內不可洒水，以防菌絲腐敗，堆積地點要有良好的通風及稍微的濕氣。山林地帶栽培者，以選在東南面坡度不大，且通風良好之地最好。堆積的原木約活一段時間後，應上下調換位置堆積，以促進菌絲均勻生育。

生產期間的管理法：香菇下種後，經過四個月後應將原木浸於水槽內約二十四小時，撈起移置於樹陰下或較陰濕地方，並時常洒水，約十天後，即產出大量的幼菇，每一次採收後，須要浸水打木，否則產量漸減。

採收：香菇的採收適期，通常在子實體生長到八成時，香菇菌傘尚未長到水平前採收最適宜。

乾燥：採下的菇體含水量很高，不易儲藏，因此必需自行乾燥，以確保品質，提高商品價值。

乾燥法可分為日光乾燥法、火力乾燥法、電力乾燥法三種，本省大多數採用火力乾燥法，因具有經濟、實用的優點。



香菇風味香美，營養豐富，市場需要量直線上升，但因原木及環境因子限制，產量始終無法提高。現將香菇栽培法，簡單介紹如下：

原木準備：栽培香菇所用樹木，除了針葉樹外，凡闊葉樹類均能生長。經研究觀察結果，以椎(科仔)、栳仔樹、栗、檉、牛屎鳥、木柳、加櫟等種較好。

原木採伐時期：樹木採伐時期，最好在秋冬之間，即十一月以後，至翌年三月以前採伐，此時因儲藏養分特多，生長良好。四月以後因氣溫上升，樹液開始流動，樹皮易受損。

原木的處理：砍下的樹木為便於工作，通常鋸成三~四台尺長，直徑在三台寸~一台尺之間，最為適宜，並要防止樹皮受傷，及切口破裂。為預防雜菌起見，應即速播種，切勿超過二星期，如砍下的樹木有寄生植物，應去後才能下種。

堆積場所：本省栽培香菇，大都在高山冷涼地，最好堆積於陰棚或山林茂密的樹陰下，將原木依序堆積，但須注意通風是否良好。

打孔法：原木打孔應離鋸切口二~三台寸，即開始以打孔器打孔，每隔三台寸左右打一孔。

打孔器通常有兩種：一種為電動打孔器，效率較高，適合大規模栽培之用。另一為人工打孔器：小規模栽培大多採用此種。打孔須視原木直徑大小而定，如直徑三寸以下者，每支打二排孔，直徑在三寸以上，五寸以下者，可打三、四排孔，原木的直徑愈大，打孔的排數亦隨着增加。

下種：菌種應選擇適合當地區生育的優良品系，下種前應檢查菌絲發育是否細密，且無