

白木耳：食用價值高！

白 木耳又稱「銀耳」，學名為 *Tremella fuciformis* Berk.，屬担子菌類，白木耳族（膠狀菌族），白木耳科，白木耳屬（膠耳屬）。

白木耳屬中，除白木耳之外還有數種，因其形態相差不多，很容易被混淆。但由其子實體形態來分，不外有瘤狀、葉狀、腦葉狀等。

本省白木耳栽培大部分為室內栽培，下種時間以十一月至二月間較適合。

白木耳為死物寄生於壳斗植物木材上（培養香菇的樹種亦能培養白木耳），本省常用的樹種以山油麻、白袍子、黃杞、黑仔仔等較適合。

南部尚有使用芒果樹，以上段木如能就地取材，較為經濟。

原 木採伐的時期以樹齡在七、十年生木耳菌種雖然一年四季都可，但以冬季樹木尚未萌芽前砍伐原木接種較為適合。伐木之後枝葉不剪除，使其水分迅速分散，等枝葉乾燥之後鋸除枝葉，將原木截成四、六台尺，排列於地上準備接種，此時原木乾燥度以稍有裂痕為宜。

將原木截成四、六台尺的段木，使用五、七分口徑打孔器打孔，孔深七、八分，孔的排列以螺旋式為宜。

孔距視樹徑口徑大小而定，口徑在一、五寸者孔距一、三公分左右。第一孔在切口下七公分，切口片孔深可較深與密一點，以便促進菌絲迅速蔓延切口部分。接種時將事先培養的白木耳錐菌種，填入孔內平齊，而後將白臘適溫溶化糊以表面，以防螞蟻蛀食或雜菌為害白木耳菌絲。

白 木耳接種後約三十天開始澆水，並保持室內濕度在相對濕度八五%左右，約六十天後便開始產生子實體，但須三個月後才能大量發生。

如為室外栽培，每逢下雨需檢查發育情形，因下雨天雖然能發生較多，但如果連續下雨，白木耳將會腐爛，所以必須覆蓋塑膠布預防過濕，以免影響白木耳的品質。

白 木耳栽培的成敗決定於菌種純度、段木含水量，以及溫度、濕度的控制情形等。

菌種須向信譽良好菌種場購買，純度高、活力強，而無雜菌的菌種。

本省雖然周年均可栽培白木耳，但溫度仍以二一、二二度C為宜，如在室內栽培，必須要有通風設備（因段木本身會產生熱量），並有微弱光線射入為佳。室外栽培須選擇於山谷靠近溪水的地方，並避免直射光線射入，使其保持溫濕度。如子實體大量發生而溫度過高或濕度不夠，便呈黃色漿液狀，對品質影響很大。

識別白木耳成熟期，較其他菇類為難。

最初白木耳呈白色透明狀，用手指壓時有乳白色糊狀漿液即可採收。平均每孔穴能採收三、四次，採收時握住菌柄扭斷摘下，才不會使木段樹皮受損。

為 了儲藏及運輸，白木耳採收後須經過加工處理，其方法不外為日光及火力乾燥兩種，藉日光或火力，使白木耳水分消失。

目前一般都使用火力乾燥，優點是採收後立即可乾燥，不受氣候影響。

白 木耳原產於我國，中國人對其食用價值極為賞識，一般人都認作對健康極有益的補藥。

白木耳價格因尚未施行計畫生產，甚不穩定，所以栽培者也不多。如政府能早日實施計畫生產，輔導外銷，實為一有發展前途的農村新興副業。



白木耳