眞珠菇的生理性質

(1)眞珠菇的菌絲從五度C開始生長，到了十五度C生長加快，最適溫度是二十五度C，超過二十五度C伸長速度就特別減少得多，到了三十二度C就停止發育，超過三十二度C菌絲就死滅。

眞珠菇菌絲的生長速度雖然比香菇緩慢，但在低溫條件下比香菇耐冷，在零下二十五度C的積雪下，菌絲仍有伸長的能力。子實體發生的溫度較低，約在十二～五度C之間。發菇對溫度的關係與品種間有關，平常偏高溫可以發菇的叫早生種，低溫發菇的品種叫晚生種，兩者之間者稱中生種。

(2)眞珠菇對濕度及水分的反應，與香菇相比，就可知道眞珠菇是適合於濕地生長的菇類。菌絲生長所需的最適培養基質（木材）含水量爲四二%，空中的相對濕度爲六〇%左右就夠用了。但是子實體形成所需的水分環境就不同：基質含水量需要八五～九五%，空中相對濕度以八〇%最適宜，所以在人工栽培時的環境調節，當然是配合生理性質爲調整的標的。

(3)空氣（氧氣）——眞珠菇雖是好氣性菌，但是對於空氣或氧氣的需要量並沒有香菇重要，所以在室內可以栽培，利用木箱、瓶子或塑膠包栽培，空氣均較自然界少，但是眞珠菇仍可生長良好。雖然氧氣省，但是仍然是好氣性菌，所以原木容積的空氣比例需要二〇%左右，若在通風不良空氣滯溜的情形下，菌絲會軟弱下去，造成害菌侵襲。

(4)光線：眞珠菇本身的菌絲生長並不需要多少光線。但是一般都認爲有微光的環境生長較佳，因爲有光線，可以預防害菌的發生。光線照射可保特乾燥及提高溫度，但是絕對避免直射光線的照射，才不會減低產量。

眞珠菇室內栽培法

今後要發展眞珠菇栽培，不可僅靠林地栽培，平地都市近郊室內冷凍栽培的企業化與實用化，才是今後眞珠菇事業發展的有效途徑。

眞珠菇的室內栽培，均以木屑與米糠混合作物爲培養的基質，但因爲盛裝培養基容器的不同，在實用上分爲木箱栽培、瓶子栽培、塑膠袋栽培等，其原理是一樣的。若欲施行鋸屑室內栽培時，各種材料的基本條件及調節原理必須先有概括的了解，以預防錯誤。實用上必須注意下列事項：

(1)木屑：木屑是眞珠菇栽培基地的主力材料，鋸屑若有防腐劑或其他殺菌成分的存在時不可使用。鋸屑的樹種以濶葉樹爲準，若原料不足，可滲混二〇%左右的針葉樹鋸屑如松木、杉木均可以，但決不可有PCP的防腐木材。

(2)米糠：米糠使用上的要點與其他食用菇的條件相同，即必須採用新鮮米糠，並以臭覺上無酸性異種味道者爲宜。使用前，必用篩仔篩別不良物及碎末後使用，或者由桃園等地的工廠購入脫脂米糠亦可得同樣功效。

(3)消石灰：消石灰就是普通建築用的石灰，其主要功用是中和米糠及木屑的酸度，使眞珠菇的菌絲更容易生長，平常用量在一%以下。

(4)水分：木屑培養基，除了米糠及石灰之外就，木屑的含水量的調節，會直接會影響到眞珠菇菌絲的生長及產量，平常含水狀況爲六〇～七五%，但是實際上都不以水分測定器測量，而以手用力握鋸屑培養材料一把，由指間微微可滲出少量的水的程度，約在六〇～七五%。

(5)配合量：眞珠菇與金針菇不同，因菌絲生長時間較長，有充分時間去分解木材中的木質素，纖維素等，因此人工添加的營養不宜太多，平常以米糠一比木屑十及少量石灰與水就夠用。眞正企業化栽培時，均用混合機（均爲國產品，性能尙好）。

(6)殺菌的要領：如上混合好的鋸屑培養基，可盛入木箱或PP箱中，箱底墊一層薄的PP布，送入與壓力殺菌器中，殺菌一～三小時。

(7)接種：殺菌完成的鋸屑培養基，連同木箱送入接種室中，本項工作應在鋸屑溫度未下降前送入室內。接種室事先用一〇〇〇倍的升汞水或烏斯普龍作噴射消毒，以降低雜菌濕度，使接種成功率更有保障。到了明日培養基溫度完全降到常溫時即

農復會授權本社修正再版

台灣觀賞植物集出書了！

9大類150種

彩色精印・中英文對照・附栽培法

兼具學術・觀賞及實用價值

定價300元　　郵購另加掛號郵資8元

郵政畫撥5930號豐年社



優待本刊訂戶辦法請看13頁