

栽培洋菇注意選用菌種

謝能

很多菇農對菇舍堆肥、覆土、管理等都做得很好，但對菌種却忽略了，以致造成無謂的損失，實在可惜。今就菌種選擇與使用應注意的要點簡述如下，提供菇農們參考。

一、透過農會申請，向合格菌種場購買

目前本省合格菌種場計有二十二家，在政府的

切實操作情形

輔導下，都有合格的設備與技術水準。原原種由台灣省農業試驗所統一供應，日依照洋菇優良菌種繁殖體系，實施原種、原種

二、下種前應做徹底檢查

菌種場出貨前雖曾作嚴格的最後品質管理，但由於操作人員的疏忽，難免會挾有或多或少的雜菌，所謂雜菌即不同於洋菇菌絲者。

在顏色上，洋菇菌絲為白色，如有黃、黑、紅、青等其他顏色的菌絲即可可能為雜菌。在形態上，菌絲粗細等也可作為辨別的依据。如發現染有雜菌的菌種絕不能用，不可因小失大。如雜菌太多，可向菌種場要求更換。

三、使用菌絲長滿整瓶的菌種

菇農往往怕菌絲過於老化，要求菌種場供應未長滿菌瓶的菌種，但未長滿的菌種在運輸過程中受熱影響或棉花鬆弛而引進細菌，致使菌種變質，影響將來的單位面積產量。一般以長滿菌瓶後五至十天下種最為適宜。

四、菇農將菌種領回後應立即下種，勿存放太久

大部份菇農皆無理想的地方存放菌種，常由於存放位置不當而造成菌種變質。有的還放在菇舍預備室，在後發酵時受高溫的影響，使洋菇菌種死亡而有酸臭味。菌種領回後最好在五天內下種完畢。

五、選擇適當時期下種

一般在十一月中旬下種為宜，北部地區可提早一句，南部地區可延後一句，過早與過晚都不適宜。因過早下種，菌絲在菇床上長滿太久，易使堆肥變酸，引發腦菌病，且遇高溫，使幼菇死亡。

太晚下種則遇寒流，氣溫下降，使菌絲生長緩慢，縮短採收期間，影響單位面積產量。又太晚栽

輔導下，都有合格

的設備與技術水準

。原原種由台灣省

農業試驗所統一供

應，日依照洋菇優

良菌種繁殖體系，

實施原種、原種

、原種

、原種

、原種

、原種

、原種

、原種

、原種

、原種

、原種

、原種

、原種

、原種

、原種

、原種

、原種

、原種

、原種

、原種

、原種

、原種

、原種

、原種

、原種

、原種

、原種

、原種

、原種

、原種

、原種

、原種

、原種

、原種



菇氣溫太低，阻礙後發酵工作的進行。

六、提高菌種使用量

目前政府規定每坪使用二瓶菌種是顯慮到農民栽培成本的問題，事實上二瓶嫌少了一點，為了配合堆肥短期發酵工作，建議使用三瓶甚至四瓶。後發酵後的堆肥，應立即長有洋菇菌絲，才會減少其他雜菌侵入的機會，尤其栽培期較慢的應使用較多的菌種。目前南部地區大都使用一瓶以上，對產量有顯著的助益。

七、下種後注意管理

尤其溫度控制，應使溫度逐漸下降，保持在二二至二四度C，勿使溫度有回升現象。又在使濕度過高的情形下，通風不宜太多，否則會使堆肥過份乾燥。下種後應保持菇舍內外的清潔，以免感染病虫害。

