



香菇人工栽培

張瑞卿

香菇為上等菜餚，且有健康美容之效，為逢年過節最佳禮物。

本省香菇過去均賴高山採取野生菇供應市場，但數量有限。近年來，國民生活水準提高後，消費量大增，每年必須由日本、韓國進口。為節省外匯，由農業試驗機關及菌種家不斷研究改進，現在本省香菇人工栽培有很好的成績。

設研究示範區

南投縣農會推廣課長簡文實，在氣候涼冷的鹿谷鄉設置二處香菇農場，作為研究示範區，所用原木就有五〇萬公斤。

鹿谷鄉地理環境很適合香菇生長，縣農會與鹿谷鄉農會並極力指導推廣農民栽培，現已變為盛產地，成為農村新的副業。（現在乾香菇一台斤約新台幣六〇〇~八〇〇元）。

選定栽培場所

香菇栽培成功的要訣，決定於栽培場所的選定，優良的菌種與品系，以及管理技術。茲就香菇人工栽培方法說明如下：

一、原木選定：本省適合栽培香菇的樹種有椎木、柯樹類、杜仔、青岡櫟等。
為保持原木的養份及防止樹皮脫

落，伐木時間應以入秋以後至翌年三月，樹木未吐新芽以前最佳。

二、原木打孔：伐木後將原木截剪成三~四公尺，最後經過十~十六天後開始打孔與接種。

每枝原木的打孔數，以原木口徑的大小而定，通常以原木口徑的兩倍加六~八孔為宜，打孔深約〇·八~一台寸。

三、接種：接種時最主要每孔下種量不宜太鬆或太緊，以免影響菌絲發育。

四、封臘：接種後原木應即封臘，封臘應求平均，以防水份滲入。

井字培養菌絲

五、菌絲培養：接種後應行堆積培養菌絲，堆積方法以井字型最為理想。堆積期中應注意原木的濕度，如過於乾燥時應適量澆水，以促進菌絲發育，堆積時間應在三〇~四五天為宜。

六、排積管理：經過四五天的堆積培養，菌絲大多成活，然後應將原木移至排積場。排積的方法，依栽培場所而異，有柵狀形、井字形、交叉形等。排積期中應視濕度、溫度及菌絲發育情形，適時實施翻木，以促進菌絲平均發育。

實施浸水打木

七、浸水打木：接種後，若管理良好，約過一八〇天即有菇信發生。菇信期過後三〇天，如氣溫適宜（十

五~二二度C）時，可開始浸水。浸水時間應視水溫及原木乾燥度而決定。浸水時間的長短，普通約一八~二八小時為宜。

經過浸水後，為促進菇體平均發育，應實施打木工作。打木的方法，以鐵鎚在水中輕輕將原木斷口錘打即可。

八、採收：浸水打木起水後，正常時約七~十天即有香菇可以採收。為求良好品質，菇傘應在八分開採收最佳。

九、調製焙乾：乾燥室應提前加溫至室溫三十二度C以上，然後將採收的鮮香菇分級送入焙烤，通常烘烤溫度在四五~六五度C之間，視香菇含水量情形酌予調整，焙乾時間約八~十四小時即可。

西香菇

