

木屑栽培香菇

子實體生長

文圖
陳山田

香菇，據說可以降低血壓，防治癌症。過去大都仰賴日本、韓國進口，價格高漲不衰。目前有人提煉香菇精出售。

栽培香菇，以前都從日本携回菌種，再繁殖培育，於山間利用木材來栽培，單位產量並不亞於日本，只因木材有限，故產量一直無法自給自足。

目前本省食用菇類栽培技術已有相當水準，業者都在不斷尋求其他材料以代替木材來栽培香菇。筆者從事洋菇菌種育種工作近20年，業餘也着手研究木菇類栽培，如木耳、蠔菇、香菇等。經多年的研究栽培，以塑膠包栽培香菇，單位產量頗高，一包重1.1公斤的塑膠包可產香菇150公克以上，依目前批發價每公斤130元計算，每包收益在20元以上。

栽培時間地點

塑膠包栽培，從菌絲生長到產菇，要5~6個月的時間，因此應在冬季適合子實體生長之前6個月製造塑膠包。於5月製造塑膠包，10月開始長菇，採收至翌年5月止。平地栽培更應把握冬季長菇時間。

地點以海拔500公尺左右較為理想，選擇不被南風吹襲之處。以目前50坪的洋菇菇舍來栽培較易管理，更大的菇舍當然也可以。

塑膠包的製造

選擇適合栽培香菇的樹種，以柯類、楓樹等最好，其木屑可直接使用。其他闊葉、雜木，最好能堆積15天左右再使用。

將木屑添加10%的米糠或粉頭，加水充分混合，並調整含水量使在65%左右，即以手掌用力一握，水分能滲出指縫的程度；並調整pH值使成微酸性；然

後裝入塑膠袋中，用壓包機壓成17公分高的塑膠包，再套上塑膠頭，塞上棉花，準備殺菌消毒。

蒸汽殺菌

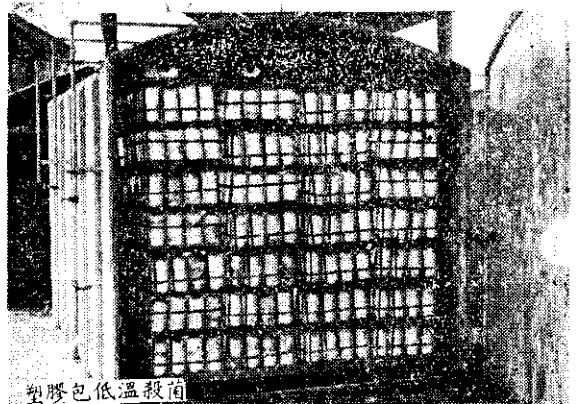
可分高壓殺菌與低溫殺菌兩種。

高壓殺菌，使用蒸汽釜，於120°C保持80分鐘即可完全殺菌。溫度太高會破壞材料中的養分。

低溫殺菌，於90~100°C，保持4小時。

殺菌完成後取出冷卻，準備接種。接種室須先使用消毒水噴洒消毒，然後將塑膠包送進接種室，再噴洒消毒水，約30分鐘後才可開始接種。接種人員應穿著清潔工作服，接種器具也須洗滌消毒。

低溫殺菌的塑膠包，若操作場所清潔，可不必進入接種室接種，例如清晨沒有風吹動時可在室外接種，但操作速度要快，才能達到高成功率。



塑膠包低溫殺菌

菌絲培養

香菇原種，須選擇無雜菌污染、菌絲剛長滿、健全的原種。接種可由兩人操作，一人拔棉，一人挖進原種；也可一人操作，先將原種挖鬆，一手拔棉一手倒進原種。（未完·下期續）