

栽培法

杜自彊

白木耳的人工栽培，與香菇及毛木耳栽培相類似，也有段木栽培及鋸木屑栽培兩種。但白木耳栽培使用的段木（原木）售價低廉，台南縣附近菇農都採用段木栽培法。

白木耳與香菇栽培的最大不同點，為濕度的保持方面，段木中的水分含量比香菇要高，同時菇舍內的空氣濕度也比香菇為高。所以栽培舍仍須以PE布保濕，原木則不須有乾燥脫水期間，可直接種植。現將採用段木栽培的方法介紹如下。

栽培環境

1. **濕度**：濕度對於白木耳栽培的成敗，關係密切，因為白木耳菌在栽培期中（用孢子接種時），需要相當水分，如果段木含水量不足，即枯萎而死。但段木含水量過多時，很容易發生雜菌。

如果採用菌絲接種法，初期必須保持含水量50%左右，接種後，段木在半個月內不可澆水。段木保持適當乾燥的原因，是避免雜菌的侵蝕，促進菌絲正常發育。

1個月後逐漸增高濕度及段木的含水量，空中相對濕度為75~80%，段木含水量為40%。子實體在接種後2~4個月發生，那時的濕度及含水量都較高。

栽培場的位置，對濕度及溫度影響很大。最好利用山谷靠近溪水的地方，或者造一人工小瀑布，由其飛濺的水滴，保持濕度。或利用庭園內的陰濕地，噴水池旁，面向西北，避免太陽直射。

2. **溫度**：本省雖全年都可栽培白木耳，但在12~28°C發育最好。子實體發生最適溫為16~26°C。

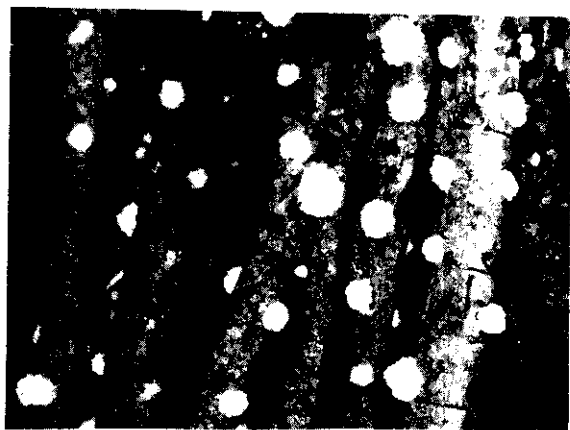
3. **光線**：栽培場內，應有散射光線或微弱直射光線透入，絕對不能有強烈日光照射，會影響濕度、溫度，使環境改變，妨礙白木耳的發生生長。鬱閉度以0.5~0.6為宜。

在濕度及溫度高時，如果空氣中二氧化碳多，極易發生雜菌，所以需要新鮮空氣，才能抑制雜菌的猖獗，但不可過分通氣，免使場內乾燥。

接種及用具

1. **段木種類**：白木耳的寄主範圍甚廣，在本省已知的有18科58種，其中可供人工栽培用的，計有芒果、赤楊、杜英、白朮、石櫟、日本栗、台灣栗、烏來柯、台灣楓樹、黃杞、瓊楠、大葉楠、紅楠、相思樹、台灣山櫻花、柚、山芥菜、細葉山芥菜、有怡、杜仔、桑樹、野桑、樹杞、肯氏蒲桃及台灣朴樹等。

2. **段木鑽孔**：將原木截成4~6尺的段木，使用打孔器打孔，孔深6~7分。孔的排列應以螺旋式為宜，孔距視樹木口徑大小而定，口徑在1.5寸的，孔



——段木栽培白木耳——



——成熟期白木耳——

距15公分，口徑2.5寸，孔距13公分，口徑3.5寸的，孔距10公分，口徑4寸，第1孔在切口下8公分。

3.接種方法：將培養在鋸屑上的白木耳菌種，填入孔內8分滿，然後用打蓋器取得的樹皮，蓋在孔口，或用膠紙貼孔口亦可。

或使用孢子液栽培法，將成熟膨脹的白木耳，放入研杯或研鉢內，加入約1升水研碎，貫注於刀砍的切口或孔內，仍用樹皮蓋緊孔口即成。

4.用具：(1)5分口徑打孔器，以備段木鑽孔下種用。另有手動式鑽孔器。

(2)5.5分口徑打蓋器，製造樹皮蓋，蓋在接種口上，以防雜菌侵入。

管理採收

白木耳菌經接種後，2個月就開始發生，但大量發生必須接種後4—6個月。每逢下雨即需檢查發生情形，因下雨天雖發生較多，但如果連續降雨，白木耳也會腐爛，所以必須時常檢查，以免影響品質。

識別白木耳的成熟期，較其他菇類為難，白木耳最初為白色寒天質小塊，後漸次膨大，同時皺襞漸漸增多，子實體成為澎張的形狀，白色透明，用手指壓，有乳白色糊狀的漿液，即可採收。

採收時，應將黃褐色的菌柄留於段木上，仍可繼續迅速生長白木耳，而且將菌柄採收下來，因與白木耳顏色不同，影響品質及價格。

加工處理

為了儲藏及運輸，白木耳必須加工處理，普通加工處理有日光乾燥與火力乾燥兩種。藉日光或火力，使白木耳水分消失，可減去原來重量1/20—1/30。

乾燥技術的優劣，影響白木耳的品質甚大，可穿在練線上，掛在日光中乾燥。或利用清潔乾燥箱乾燥，箱內盤上覆以白棉布，勿使白木耳貼於器皿上，影響品質。

白木耳病蟲害

1.病害：白木耳因病蟲害而減少產量的不多。較嚴重的有2種病害，一是金耳症，由於一種細菌引起，銀耳變成黃金色。另外一種是萎縮病，患病後使白木耳變成畸形，影響產量甚大。防治方法目前正在研究。

2.害菌：青黴菌及棉腐菌是為害白木耳的主要害菌。此外，發生於香菇、木耳段木的雜菌，也可能發生在白木耳段木上，因為白木耳栽培季節，氣溫較高，舍內比香菇舍更潮濕。

3.蟲害：害蟲的種類也和香菇、鮑魚菇一樣，有軟體動物、蟻、蠅、甲蟲、跳蟲、黑翅菌蠅等，都是使栽培者頭痛的害蟲。尤其在夏天，發生量多時，可引起大災害。

防治方法可參考香菇、鮑魚菇、木耳的各項病蟲害防治法。



——白木耳調製——