



半生與菇菌為伍，從種白木耳起家的林天才先生，30餘年來，他曾經從事白木耳、洋菇、香菇、金針菇、黑木耳及靈芝的菌種栽培，使得他在養菌界享負盛名，成為響叮噠的人物。

種植白木耳起家 創人工栽培先例

林天才先生家住台中市復興路4段37巷1~12號。他畢業於台中農校，台灣光復初期，他就到省公賣局於葉試驗所任職病害研究工作。有一次，他到朋友家拜訪，餐後吃過一小碗的白木耳甜湯，當時朋友告訴他白木耳很昂貴，立刻引發他從事白木耳栽培的興趣，於是一系列人工栽培菇菌就從此開始。

民國45年3月，林養菌園在台中霧峯鄉成立。他利用公餘時間，窮研白木耳的菌種培養方法。由於當時人們對菇菌類的栽培知識非常貧乏，林先生不得不求知於日本參考書籍。他在一間小小的實驗室裡，設備簡陋，工具及材料不全的情況下，日以繼夜的研究，雖然失敗的次數早已超過個位數字，但却不能阻止他繼續研究的決心。而他最感欣慰的是，在他每一次實驗菌種失敗之時，他的賢內助就給予多方的鼓勵，因此每當朋友造訪時，他都津津樂道。

經過年餘的努力，他終於研究成功，培養出強健的菌種，此時他欣喜若狂，親友也都紛紛道賀。他除了出售菌種外，自己也有段木栽培。由於當時尚無人工栽培，因此白木耳的價格非常昂貴，林先生因而發了一筆可觀的血汗財。由於這次研究的成功，開創了本省人工栽培白木耳的先例，把白木耳變成大眾化的食品。

開發系列產品 洋菇香菇跟進

此後，他又開發洋菇菌種的培養。50年代及60年代的初期，是本省洋菇栽培的盛期，由於林先生默默的研究，對本省洋菇生產技術的指導，貢獻很大，不少人都稱他為「林菌老」，這份盛名，可說實至名歸。

一個人的成功不是偶然的，但是滿足現狀就無法繼續保有成功的果實。林天才由於試驗白木耳和洋菇成功，更引發他開拓新產品的決心。他認為本省氣候良好，天然環境適合各種菇菌類的生長，因此又試驗香菇、黑木耳及金針菇的栽培，使得這些過去一直被認為是富有人家的珍饈，一躍而為大眾化的低廉食品。

民國61年11月，林先生從菸葉試驗所退休下來，



鹿角芝

因此較有充裕的時間，來培養高產質優的菌種，並將菌種場移往埔里的山區。他從事洋菇及香菇栽培，由於經驗豐富及管理得法，確實賺了不少的錢。

靈芝獨步於後 正待臨床試驗

然而3年前，他把栽培的興趣又轉移到靈芝上，迄今非常成功。其實早在20多年前，他就開始研究靈芝的人工栽培了，並於62年栽培成功，只是當時靈芝並不受醫學界的重視，所以他就沒有投注太多的時間和精神來研究發展。直至前幾年，日本醫學界對靈芝在醫藥用途上，有了突破性的臨床實驗的結果，才又燃起他對靈芝栽培的興趣。

靈芝自古以來，就被國人視為吉祥之物，據說有祛除百病和延年益壽的效果，因此與人參同樣被奉為仙丹靈藥。根據日本淺井一彥博士的研究報告，指出靈芝含有「鎂」及「高分子多糖體」兩種重要的成分。前者有促進人體血液的新陳代謝，阻止老化的作用；後者則有增加人體內之抗體，從而增強人體對疾病的免疫作用。目前國內醫學界也積極實驗靈芝的臨床效果，希望靈芝能成為中醫的藥方。

靈芝栽培 革質化前採收

目前林先生分別以太空包及段木來栽培靈芝。他說，野生靈芝被發現時，大都老而革質化，採集後藥效低，因而作用不大。革質化的靈芝，有如鹿茸之角質化，在生長成鹿角之前的鹿茸，才是上等補品，靈

芝亦如是。靈芝在幼芽時的味道而苦甘，革質化後則變淡而味輕。

每年3—9月，是太空包栽培的時期，經過3個月的生長即可採收，菌體小而味淡。段木栽培應於11月至次年3月間，以打洞方式接種，經過1個多月後，菌種滿布，此時就減少澆水次數（每月僅澆2—3次），經過1年才採收。如果菌種全部蔓延後，就不斷的澆水，固然可以加速生長，但因肉厚而不實。如經1年左右才採收，肉質結實，藥效自然就高。

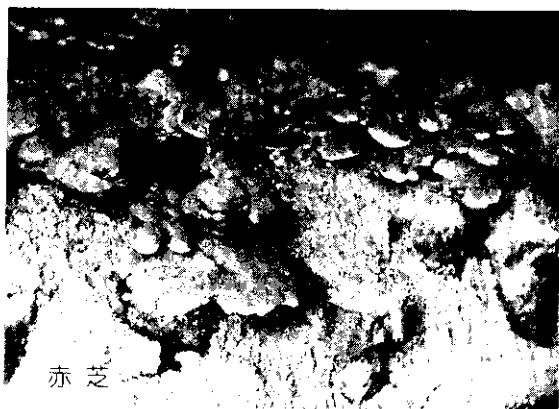
不論太空包或段木栽培，均須栽植在菇舍內，而菇舍僅需維持微微的透光，這樣才不會影響靈芝的生長。

林先生現有1甲餘的菌種場，現在分別栽植3萬包太空包、段木10萬台斤的靈芝，兩種混合放置在菇寮內，其中以赤芝及鹿角芝為多。另外，還種植10萬包太空包和10萬台斤段木的香菇。他認為靈芝在尚未被普遍採用之前，採多角化經營較合算。

切片磨粉濃縮 分銷港日居多

目前林先生栽培的靈芝，以切片、磨粉及濃縮成膠囊方式分銷國內外，國外以香港、日本居多。他認為靈芝在醫藥效果未被完全肯定和普遍採用之前，不宜大量推廣栽培，為此，林先生對菌種的求售，一概拒絕，他不忍心讓無辜的人士受騙，而遭致血本無歸。他編著一本「靈芝仙草之認識與保健法」，歡迎索閱。

30餘年來，林先生在菇菌研究上的成就，可以證明「有耕耘，必有收穫」。也由於他默默的耕耘，促使本省菇菌栽培更為進步和發展。



赤芝

文圖：阿郎