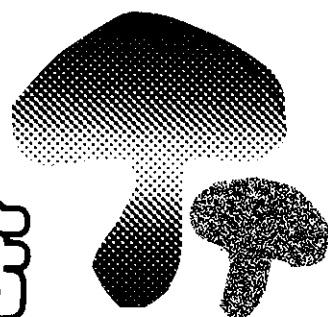


人工段木



生產香菇

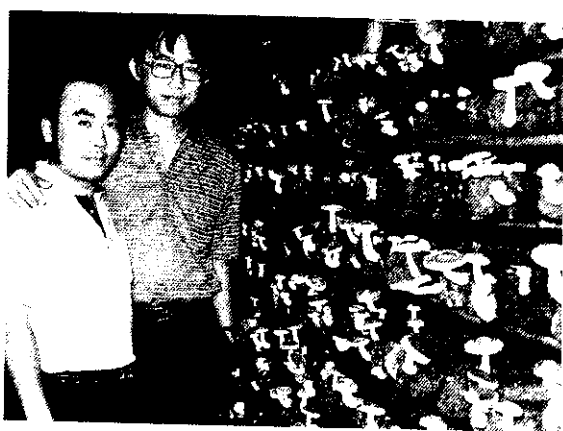


許瑞祥

台灣地區可耕地面積逐年減少，天然資源有限，為滿足民生需要，發展精緻的農業型態是必然的趨勢。

筆者認為精緻的農業型態，必須具備以下的特性：

- 生產高品質的農產品，滿足消費者的要求。
- 單位面積產量要高，以充分利用有限的耕地面積。
- 對於天然資源或能源的利用，轉化效率高。
- 生產管理程序能科學化、自動化，減少自然環境的影響，使農業逐漸脫離靠天吃飯的階段。
- 在生產過程中對環境和生態的污染性低，加工



人工段木研究成功可能對
本省香菇生產事業帶來改變

生產過程中產生的廢棄物少。

- 可配合市場產銷需求因應調整生產期。
- 可適於專業區栽培或做為農家副業經營。

香菇市場潛力大

香菇由於具有特殊的風味，自古一直是珍貴的食用菌。雖然農產品的價格一向不穩定，一般農家的實際收益有限，可是香菇的市場消費量大且價格較穩，加上菇農在生產栽培技術上的改進，使平均收益較其他作物為高。

由73年台北市日用雜貨公會統計資料可知，全年消耗乾香菇量達 1,200公噸，價值在12億元以上。同時鮮香菇由於風味與質地特殊，在日、韓等地更是高級料理之一。以1984年東京地區為例，在10月份內就吃掉了 990公噸的鮮香菇，可見它的消費量並不亞於乾香菇。



以段木生產的香菇



低溫下出菇情形

本省香菇栽培目前以「段木法」和「太空包」為主。由於以段木栽培的香菇多在山區經營，生產期有限，所以都經乾燥後出售。以太空包生產的香菇則因品質和生產期的管理等問題，一直無法提供適於消費市場需求的鮮香菇。

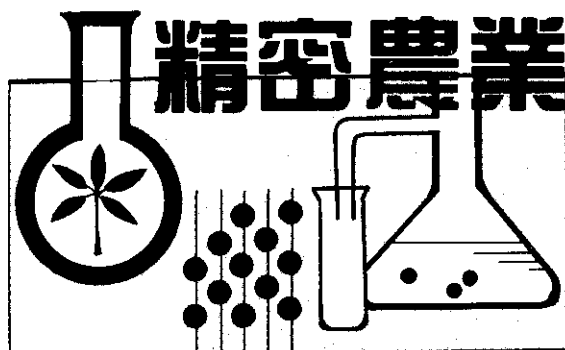
人工段木新上市

由於鮮香菇市場發展性大，有心人士紛紛在栽培管理技術方面尋求突破改進之道。本文中介紹由國人經數年設計研究開發的「人工段木」香菇栽培技術，此套方法可用於生產高品質鮮食或乾燥用的香菇。

「人工段木」是由含雜木碎片、澱粉質、蛋白質等的培養基中，接種經馴化的香菇菌種，在攝氏24度定溫培養2週後，經機械壓力成型，使「人工段木」成為長20公分、直徑6公分的圓柱體。再經定溫培養



菇 舍



、老化處理、出菇刺激後，即成為一條條黑褐色的「人工段木」。

試種結果良好

「人工段木」採立體方式栽培，在一般的菇舍內搭建簡單的菇架，每面菇架至少可有10層，每層間距離為15~20公分左右。

在出廠後2週內即可開始產菇，每次的採收週期約為2週。採菇後的段木再經2週的休息，經浸水刺激即可再次產菇，開始另一週期。正常的「人工段木」可連續生產香菇8個月以上。

目前這種「人工段木」在本省北部、中部地區經2年試種結果顯示，在攝氏氣溫10~25度的環境裏皆可正常的產菇，不會影響香菇的品質與產量。

「人工段木」的開發成功，除了可減少土地、資源的浪費，使菇農負擔較少的風險，在收益上更有保障外，也使香菇栽培事業向更多元化方向發展。配合政府精緻農業的推展，減少外匯支出，並使國人享受高品質的產品。

本省香菇栽培方法比較

	天然段木栽培法	太空包栽培法	人工段木栽培法
培養原料	天然原木	木屑、米糠等	木質原料和高單位營養素
栽培週期	3~5年	6個月	8~12個月
接種至採菇期間	4~8個月	3~4個月	1~2個月
所需栽培面積	大	中	小
管理方式	粗放	較精密	最精密
病虫害控制	不易	不易	容易
平均鮮菇產量 (g/kg)	130~200g	200~300g	1,200g
鮮/乾菇比	7~8:1	8~9:1	7~8:1
香菇風味	佳	不佳	最佳