



相思樹能種香菇

可當作產香菇的基材，一英吋剪枝，一木呎的段木，宜蘭羅桂英菌種場之創辦人方居鴻，當時一子平嘯兩大山頭，用以點出相思樹來栽培，結果得出「多子」及「肥厚」的香菇，看來叫好，也叫妙！

他奚獨出多平生，一歲兩滿。上一年，方居鴻除了一月耕種油菜的農忙，鮮有空閒，青稻田較高的農作物，是個十足的農業邦城。就因地理環境的限制，不知有多少農村青年，離鄉背井，輾轉來到台北就業，這對政府積極推行的加強農村建設計劃，將產生不良的影響。

辛勤種稻不如打工 興起栽培香菇念頭

方居鴻今年33歲，一身結實的肌肉和古銅色的皮膚，讓人一看，就知道他是上山下田練功夫的好材料，這是他20年來跟隨他父親（方錫福）磨鍊的最好證明（請參考封面人物）。

過去他們耕作1.2甲的水田，照理說，生活應該過得很好，可是自從稻米生產過剩以來，谷價不振，又沒出路，每年辛勤所得，還不如打工人家賺得多。就因為生活不佳，所以平時常和他爸爸到各地去做柑桔買賣的生意，倒是賺了不少，不過做這種季節性的生意也有風險，而且需要到處奔波，生活一直處於不穩定中。

在他們父子四處闖蕩之中，經常看到不少農民種植香菇致富的例子，因而興起了栽培的念頭。就在7年前，方居鴻的父親和朋友合夥栽種，全部採用段木栽培，樹材取自水科仔、楓、赤陽、黃杞、漆樹等，後來因某種原因而與朋友拆夥，獨自栽培。

段木難求成本高 香菇過剩沒利潤

但是這些年來，上述可栽香菇的樹種已被砍伐殆

盡，每噸價格從數年前的千餘元，直跳到去年的4,300元，大大的提高了生產的成本；同時，栽培香菇的人也愈來愈多，產量劇增，加上每年從日本、韓國進口不少，香菇市場遂一落千丈。去年每台斤還賣得600元左右，今年却跌落到400~500元之間，這種價格根本低於成本甚多，談何利潤？加上有些菌種場賣的菌種不良，不是菌種胎死木中，就是發菌不佳，他們父子幾乎對香菇栽培喪失信心。

改用相思樹來栽種 降低成本增強競爭

去年秋天，方居鴻的父親在1次偶然的機會裡，認識了桃園羅桂英菌種場的負責人陳精祥先生，聽他說，相思樹也可以用來種香菇，一樣能夠長出肥厚而香味十足的香菇來，而且樹材使用年限長達4~5年，比其他樹材種2年即要淘汰來得划算。當時方老先生大為驚訝，心存懷疑，因為在此之前，似乎還沒有人以相思樹栽培成功的。

照理說，相思樹的心部是比其他可栽的木頭硬，菌種根本不易在裡面伸展，因此就沒人想過拿它來試種，如今居然陳先生栽培成功，他也為之心動，準備試試看。於是在去年底，他購買了15噸的相思樹段木，每噸只花1,300元，且到處均可買到，成本降低甚多，利潤自然增加，無形中提高了市場的競爭力。

打洞栽菌後的段木，在堆積前4天，方居鴻先以「賽滅得粒劑」撒於地上，把地上和地下的細菌和白蟻殺死，以免段木被蛀掉。在段木堆放3個月後，予以扶正架立，上有遮光網遮蔭。天氣乾燥時就噴水（但採收期不能噴水），到今年5月開始發菇，從發菇開始到採收只要5天。

改變經營新觀念 一旦成功受讚佩

不信，你看！

訪問礁溪鄉方居鴻農友

在方先生購買相思樹段木準備栽培之時，鄰居朋友都問他是不是瘋了，相思樹怎麼可以種香菇？當時他一笑置之，並告訴親友們等着瞧好了。口雖如此說，可是心中還有一點怕怕，因為用相思樹栽培畢竟是第一遭，萬一種不成功，將來在親友面前是掛不住面子的。但他又仔細的想一想，如果真的失敗的話，也不過損失這麼1次，可是一旦成功，那麼以後就不必再花那麼多的冤枉錢來買一般樹材，而且也不必為找樹材而煩惱了，想到這裡，他又恢復了栽培的信心。

目前正值香菇採收期，段木上已長滿了朵朵肥厚的菇傘，據方先生說，不論煮湯或炒菜，吃來又Q又香，比其他樹材生長的還好，他實在不敢相信會有這麼好的成果。至此，親友們一改過去嘲笑的口吻，同聲讚佩方先生的經營新觀念，並向他討教，希望改用相思樹來栽培。

選好菌種做好管理 是栽培成功的條件

有20餘年菌種研究經驗的陳精祥先生表示，選擇優良的菌種，是種好香菇的先決條件。菌種依其分裂繁殖期可分為少年、青年、老年及退化等4期，而以青年期的菇菌細胞最有活力，生殖力最强。如果以種植海拔之高低菌種又可分為3種，即500公尺以下種高溫菌，500~800公尺種中溫菌，800~1,000公尺種低溫菌。如果樹材是硬木，需於砍伐後5天內播種菌種；如果是軟木，則於砍伐後半個月內播種，否則菌絲在段木乾燥後就不易生長了，也許這就是以相思樹栽培最大的訣竅了。

當然，種好香菇除了要有好的菌種外，還需要適當的栽培管理技術，如果管理不佳，香菇就長不好，甚至全部泡湯，因此方先生對菇場管理非常重視。他說，段木不可太濕，否則會生青黴菌；溫度太高（攝氏23~24度為宜），也會生赤菇雜菌；若失水太多，則樹皮會脫落，因此三者必須控制得當，栽培才能成



看段木上香菇朵朵開放，方居鴻農友當然樂了！

功。

以相思樹種植香菇 產量品質比美日韓

菇菌種植適期在國曆11月起至次年3月。段木打洞後，菌種播入後要塞緊，然後以煮熟的蠟來封口，雜菌就不會進入，此後就要注意段木的溫度調節了。夏菇（高溫菌）在6月即可採收，每月可採收4次左右；冬菇（低溫菌）生產期只有4個月，比夏菇短些。目前方先生生產的香菇，大部分由商人前來收購，少部分則送到市場上賣，銷路還算不錯。

今年方先生雖然是第1次以相思樹來種香菇，但是產量與品質並不比日、韓香菇遜色，他希望政府能減少進口這兩個地區的香菇，將可促銷省產香菇，並節省外匯支出，實是一舉兩得。

■ 阿郎 ■