

如何判別香菇菌種的好壞？

——簡介三種判別法

/ 陳精祥

香菇是喜宴上極受歡迎的菜餚之一，不論新鮮或乾品皆各有風味。本文作者從事香菇的栽培與研究已有30多年，經驗豐富，除了開設菌種場外，目前也在文化大學兼課，專門講授菇類的栽培。

香菇是國人最常食用的一種真菌，亦可以說是健康食品。本省光復不久，研究單位就開始研究培養香菇菌與段木香菇栽培之實驗，但最初數量大約只有30瓶（500ml 瓶裝）以下，直到民國56年度，才由山區開始栽培少量的段木香菇，不過，每戶菇農最多使用菌種數量不超過500瓶，香菇產量也不多；當時之香菇價格上級品1公斤售價330元，約現在之價值2,000元左右，中級品，約現在之價值1,500元，下級品1,000元左右。因當時香菇之價格高，人們只有在節慶時少量食用。不久之後，民衆漸漸開始了解香菇不僅是一種高貴食品，而且亦屬於健康食品，因此食用香菇之民衆漸有增加，直到12年前，平地人亦進入段木香菇栽培之行列，其時之香菇栽培數量，一戶菇農最多約用5,000瓶（500ml 瓶裝）左右。到5年前，企業化之菇農已進步到最高數量5萬瓶至10萬瓶左右。

而近5年來，因香菇栽培量大增，也因而引發菇農與香菇菌種製造業者之糾紛。因此本文旨在探討鑑定菌種好壞之簡易判別法，以便讓菌種生產業者和菇農間不必再平白爭論誰對誰非，而有科學方法來作評判。

判別方法很簡單

菇農於收到香菇菌種後2天內進行試驗。菌種是否正判判法共有3種。

1. 培養皿法

取直徑14公分培養皿底部放一張白棉紙，加2ml 無菌水，使棉紙之濕度提高，用二節玻璃條作小柱放置在白棉紙上，該玻璃節上再放一片載玻璃片。把揉碎的菌種放置在該玻璃上，蓋好培養皿，以目測或顯微鏡觀察菌絲生長情形是否正常，如溫度在17~21°C要經要12天，若溫度在22~25°C要10天才能判別。

2. 太空包法

太空包材料用椎木類（即長尾柯）木屑80公斤（80%）麩皮份20公斤（即米糠15公斤及粗麵粉5公斤）另加33,300 ml 水份，或當木屑頗為乾燥時要再加水份7,700ml，將上述材料放入 PP 製塑膠袋內，並在袋之中心挖一個孔，使接菌後菌絲之發育能快速長滿。材料裝入塑膠袋內之後再在袋口（約五分之四處）套上一個口頸，並在該口頸處蓋棉花，同日運到鍋爐內殺菌，如用高溫殺菌其壓力為1.4062 KG，溫度126°C殺菌時間40~60分鐘；如用