

# 鮮銷用香菇新品種 「台農一號」

農試所/廖英明

這是第一個由國人自行育種成功且具有經濟價值之香菇品系，除具有開創之意義外，也是對國人育種工作努力之肯定，相信日後會有更多優良而具栽培價值之品系出現並嘉惠農民及消費者。

本品系目前栽培數量已近一千萬包太空包，每年產值在一億五千萬台幣左右，佔鮮銷市場50%以上，且有逐年增加的趨勢，目前栽培地區以台中縣之新社鄉，以及南投縣之魚池鄉、埔里鎮、國姓鄉等地為主。

香菇是本省目前食用菌中最重要的一種，每年產值在20億台幣以上，居所有食用菌之冠。香菇栽培方式有段木栽培及木屑包（太空包）栽培二種；段木栽培方面由於原木短缺及工資上揚，以致栽培數量及規模減少很多，而木屑包栽培方式已成為本省香菇栽培的主要方式。本省香菇木屑包栽培地區主要集中在南投縣與台中縣，這兩個縣份所佔之栽培量佔全量之90%以上，而南投縣之魚池鄉、埔里鎮及台中縣之新社鄉更是主要產地。

目前香菇栽培所使用之品系以代號為271之品系為主，其他尚有早生種，森465，中興一號，中興五號，A580等，均為日本品系，各有其優缺點，但穩定性及品質方面仍有不足。因此農試所在農委會之經費補助下從事香菇品系改良工作，經過多年多次之試驗後，從許多雜交體中選出M290（SL19×271）之雜交品質，並經

過長期之試種、產量試驗及不同地區之區域栽培試驗，且經由農民作大規模之實際栽培後，顯示該品系具有經濟效益性。

## 育成經過

本品系係由筆者在各級長官之督導下，於75年開始進行育種，歷時近十年完成，及至目前已可作穩定之經濟栽培。其間許多熱心的菇農曾參與提供育種材料及相互研討改進栽培方法，均值得一提並表示感謝之意。本品系為由供段木栽培用之SL19品系，為筆者於72年所育出之品系，供為段木栽培之用，目前在南投縣之埔里鎮、仁愛鄉及新竹縣之北埔鄉之段木栽培地區仍以本品系為主要品系。

本品系之育種工作，係首先於75年取得各雜交品系之單核菌絲，再於76年利用布勒氏之雙、單核雜交法進行不同品系間之雜交。在經過室內各項培養特性及生理

試驗後，選出12個雜交體，並進行試種及產量比較試驗，結果顯示在78年（霧峰地區）及79年（新社地區）之栽培中，M290（SL19×271）品系均優於其他品系，且不易爛包，菇質優良及易產生花菇，產量方面亦屬優良。於是在80~81年間進行第一次區域試驗，地區包括台中縣之霧峰鄉、新社鄉及南投縣之魚池鄉、埔里鎮。經調查結果顯示水源足、濕度高之地區（如魚池鄉）之栽培效果最好，但其他地區如能有充足之供水設備亦具有大量栽培之條件。而在第二次（81~81年）及第三次（82~83年）之區域試驗均顯示其栽培之產量已逐年增加，表示本品系在栽培技術上已漸趨穩定及獲得改善。而具有提出命名之要件，於是在84年間提出命名申請，並於85年通過審查，正式命名為「香菇台

農一號」，今後可提供給全省菇農使用以增加其在栽培上之選擇機會。

### 品種特性及栽培上應注意事項

本品系目前在鮮銷用栽培方面已具大規模生產價值，農民栽培數量亦逐年在增加中。在名稱方面亦有不同之俗名，如有「白早」及「紅殼」之別稱；「白早」之由來，據稱是由菇農所取的，因其在冬季較乾燥氣候條件下所生產之香菇其菇體顏色比一般品系為淡，且可在接種後三個月左右即可處理出菇，且比一般品系之4~5個月為早，因此有此稱呼。而「紅殼」則由收購鮮香菇之大盤商所取，因本品系之鮮菇顏色在濕度較高時呈紅褐色，菌傘外表較一般品系為紅，為了別於其他品系而稱之為「紅殼」，目前這二種名稱均通行 →



「台農一號」菇體圓整，菇傘厚、肉富彈性，耐貯存，不變色

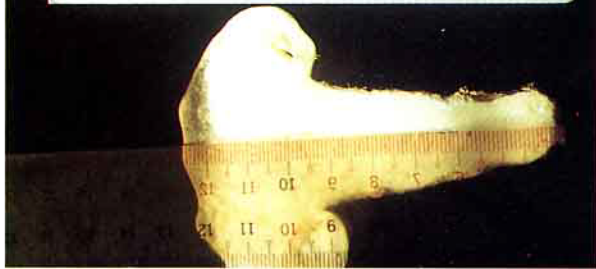


乾燥後外型較為淡白色，因此在國人喜愛深色之香菇習慣下，還需加強宣導



「台農一號」在濕度較高時，顏色較一般品種為紅褐色，因此有「紅殼」之外號

# M290



子實體菇傘之傘肉極為厚重，可達2.5公分以上



「台農一號」在環境適合時，極易形成花菇



「台農一號」在正常情況下之菇體子實體



「台農一號」在試驗初期之出菇情形，有些子實體不易開傘，現在此種情形已可克服

於各栽培地區，但均為「台農一號」之俗名。茲將本品系之主要特性及栽培上應注意事項列述於下，可供作栽培之參考。

## 1. 品系特性

- (1) 菇體在15-20℃栽培時呈淡紅褐色，短柄，菌傘直徑5-8公分，菌褶密生，周邊有鱗片，在高濕時，顏色加深呈紅褐色，且常在菇傘靠中心部份呈一較深色之環狀帶，極易與其他品系菇體區別。在高溫時顏色趨淡呈淡褐色至淡褐白色，且傘肉較薄而形小。菌傘呈圓整型，中心部份傘肉可達2公分以上，環境適合時易形成花菇，菇體乾燥比為1:9-10。
- (2) 較適合出菇溫度為15-26℃，可全年生產，產期主要在10月至翌年6月，以11月至翌年2月所生產之菇質最好。每萬包可生產3300-3500公斤之鮮香菇。
- (3) 栽培時較不忌水，也不易產生爛包。可

使用相思樹及雜木之木屑來栽培。

- (4) 菇體質密肉厚而耐貯存，且不易變色，極適合作鮮銷用。

## 2. 栽培上應注意事項

- (1) 需水量大，較不適合缺水或較乾旱而濕度低之地區栽培，又因生長勢強，因此易造成包溫高，應注意疏放，以及改善通氣。
- (2) 種時木屑包應殺菌徹底，以防雜菌之污染。接種時期以10月至翌年2月為宜，接種後要注意通氣及溫度之調節，應保持室溫在20-24℃。
- (3) 製包時 pH 值應調整至5.5-6.0，水份含量應調整至60%較適宜。擴大培養時，以麥粒菌種作為接源可加速生長。
- (4) 不可大早開包，以培養4-5個月之木屑包較為穩定，栽培場應有降溫及灑水設備。
- (5) 一般栽培時不需用藥，但遇有病蟲害發

生或擬將藥劑混入木屑包時，應依植物保護手冊所推薦之藥劑及方法施行。

(6)採收時菇體應在七分開以下之情形採收，以提高菇體品質，且以每日採收二次為宜。

### 未來栽培之展望

由於國人之食用習性已漸漸改變，香菇之鮮銷市場亦逐步打開，因此育出適合鮮銷用品系是較為急迫的工作，而本品系之育出目前已可滿足栽培者與消費者之需求。但育種工作是長期性，品種要不斷改良以符合多樣化的要求，尤其在消費者與栽培者之不同需求情況下，育種工作更顯得重要。因此對研究人員而言，「台農一號」僅是一個開始，還需再努力研究工作。而在栽培者而言，為了結合生產技術及

產銷管道，有些菇農已相互合作而成立了產銷經營班，例如在台中縣新社鄉地區之部份菇農在農會及鄉公所的輔導下，成立了「中興嶺香菇共同經營班」，且是以「台農一號」為主要栽培品系，班員計劃以此品系開闢直銷市場，同時研究生產技術之再改進，以提高單位產量，而增加市場之競爭力，可見菇農已對「台農一號」具有栽培信心，這也是研究人員所感到欣慰的事，因為所有的研究最終目的是要能為農民所用，進而提高農民收益，否則一切將成空談，而能通過農民的考驗才是研究人員最大的期望與激勵。在未來，應鼓勵不同地區成立類似生產經營班組織之型態，一方面可結合菇農作最有效率之生產經營，另一方面也將有利於政府機關之輔導及推展。 ■

## ◎三冠牌遮光網◎

鋁箔、銀、白遮光網最適合夏季使用，  
創造高原般涼爽的栽培環境

- |            |              |
|------------|--------------|
| 三冠牌平織遮光網   | 三冠牌遠紅外線發育促進網 |
| 三冠牌針織遮光網   | 三冠牌防風網       |
| 三冠牌羅紋織遮光網  | 三冠牌濾塵網       |
| 三冠牌鋁箔遮光隔熱網 | 三冠牌高級紗窗網     |
| 三冠牌銀黑交織遮光網 | 三冠牌雜草抑制席     |
| 三冠牌黑白交織遮光網 | 三冠牌土木工程編織布   |
| 三冠牌懸掛式遮光網  | 三冠牌溫室資材      |
| 三冠牌條子織遮光網  | 三冠牌水池防漏膠布    |
| 三冠牌清潔蔬菜專用網 | 三冠牌聚脂鋼線      |
| 三冠牌木瓜專用防蟲網 | 三冠牌固定帶       |
| 三冠牌果蠅防治網   |              |

## ◎能源節省布◎

- 本產品專為溫室內部使用而設計，可同時達到遮光隔熱，降溫（夏季）或保溫（冬季）作用，不必重覆使用多層多種遮光網。
- 溫室內需利用加溫器或空調設備以調節溫、濕度時，內部因有本產品之阻隔作用，使循環空間縮小，提高能源效用，節省開支。



### 煥坤企業股份有限公司

地址：彰化縣福興鄉西勢村員鹿路2段155號  
電話：(04)777-3878(代表號) FAX：(04)778-9778

