

香菇省工、安全、穩定栽培技術 示範觀摩會紀實

文／施純堅 圖／吳倩芳

澎湖香菇安全穩定量產栽培技術示範觀摩會



林景和場長主持觀摩會

本場近年來積極建構澎湖香菇省工、安全、穩定量產栽培技術，研發有成，特於11月15日（週二）下午2時，在澎湖分場由場長林景和博士主持示範觀摩會，參加者非常踴躍，

產、官、學及農民共計110人前來參加。

澎湖香菇屬安全性極高的物質，全株可用，102年衛福部正式列為食品加工原料品項之一，目前全國僅在澎湖地區有經濟生產，已形成澎湖重要特色產業，分別獲得全國百大與澎湖十大伴手禮獎。現行栽培法的雜草生長比香菇快速，且人工除草，辛苦費工，根據本場調查，每期作平均每公頃約需250~300工，成本約25~30萬元，占總生產成本86%；加上農村人口老化嚴重，種植面積從最高的30公頃下降至今僅存不到4公頃，一年2~3收，年產乾草不到20噸，造成原料嚴重匱乏，已無法滿足澎湖加工業者的需求，遑論擴大產業規及增加產值。又因栽培密度過高，較易發生病蟲害，若未按規定使用農藥，將造成消費者食安疑慮。義守大學醫學院副院長洪哲穎教授指出，該研究團隊發現，香菇具豐富抗氧化與抑制發炎的機能，可發展為抗癌（肝、肺等）、防骨質疏鬆等輔助資材，更有發展成為化妝品的潛力，是上天賜給澎湖的一件寶貝，應該結合生技產業建構產業鏈，利用香菇的價值，造福人體健康。

香菇耐逆境能力強，栽培容易，少有病蟲害發生，安全、省工、穩定量產關鍵技術在於雜草控制與採取適當的栽培密度。本場建構以香菇穴盤苗配合「畦面覆蓋」與「適當栽培密度」栽培模式，今年在臺灣各地方試作證實，不但栽培容易，生長良好，栽培全程無需噴灑任何農藥，同時可減少55%以上除草工資，達到省工、安全、降低生產成本的效果，觀摩會中

謝自謀班長經驗分享時表示，本場研發的栽培技術的確可以達到省工又安全的效果，今年利用本場研發技術，種植1分地香菇，不必使用任何農藥，除草非常省工，一個人管理2分地，輕而易舉。

香菇具豐富的保健機能，可增進國人身體健康，惟香菇原物料缺乏，嚴重影響產業永續與農民收益，本場建構的香菇省工、安全及穩定量產技術，非但可生產無農藥優質香菇草供加工業者應用，更可提升消費者對食安的信心，營造農民、業者及消費者三贏的局面。



施純堅分場長說明香菇栽培技術



洪哲穎教授說明香菇機能性



謝自謀班長經驗分享



現場農民討論



現場觀摩合影