

的培養床。培養床地面須要平整，周圍開設寬約一尺的水溝，用以貯水灌溉，在水溝向南的地方開一缺口，以便水灌入排出。（圖①）

二、應用稻草培養

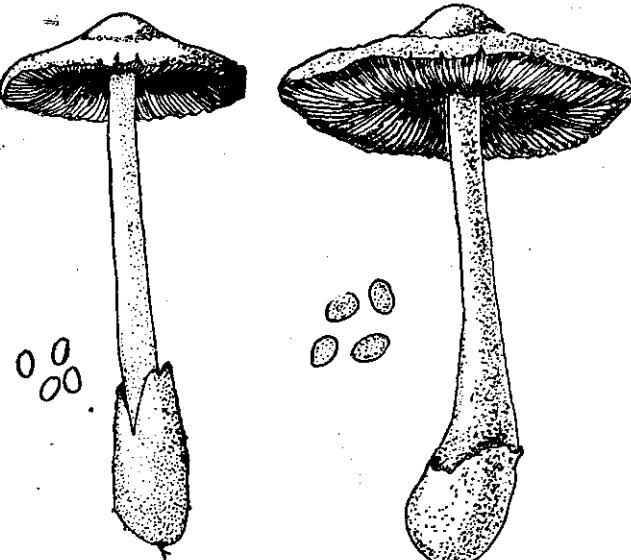
培養草菇，可用腐爛的稻草，麥稈，或其他草質纖維作物。但是，一般多採用稻草。稻草中，以糯稻為最優良，其他稻草較不好。在大規模經營時，無論那一種稻草都可使用，但絕不可用剛收穫或受雨濕發霉不清潔的稻草。

培養床做好後，就在培養床上堆積稻草，培養草菇。

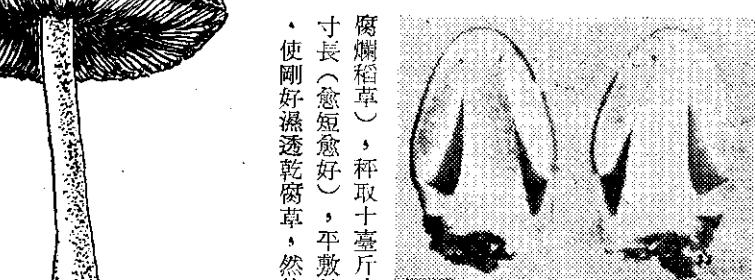
堆積稻草，在農曆三月下旬至

四月中旬，氣溫在華氏六十度以上時比較適宜。備用的稻草紮成束把

浸透後，堆積於培養床上。稻草堆積法是：沿培養床兩旁，禾梢向內根端向外堆積；過長的禾梢彎繞床內，互相搭接（圖②）。稻草堆積，必須緊密，如有空隙，就用碎草填塞。稻草堆至一尺高時，在稻草表面佈上「速腐草」及菌種各一層（菌種多時，可多使用），然後再把浸水束草，繼續向上堆積，至二尺高時，再加入速腐草及菌種。這樣繼續層層相疊，堆至四尺，成為下寬上尖，中高旁低的草堆。堆完後，用水灌注在草堆上層，到草變黃色為止，然後用竹席蓋覆草堆上，保持草堆的溫度，抵抗風雨侵襲及強烈日光的照射。（圖③）



爲仍時熟成，色白子胞期初
。用食可不，毒有，的色白



面剖 菇草

腐爛稻草），秤取十臺斤或二十臺斤，剪成三至四寸長（愈短愈好），平敷地面上，澆清水或洗米水，使剛好濕透乾稻草，然後秤取新鮮米糠十兩，酒糟稻草，可用其他

育，增加菌的繁殖力。施用量爲：稻草一千臺斤，加速腐草十臺斤或二十臺斤。速腐草的作

法如下：把上年已經生過草菇的菌床腐爛稻草晒乾（如果沒有上年菌床腐爛稻草，可用其他稻草代替）。將稻草打散，撒在地面上，澆水，使之吸收，然後用木棍搗碎，再撒在地面上，澆水，使之吸收，如此反覆三次，即成速腐草。

簡易草菇培養法

一胡開仁

草菇的滋味很好，新鮮的清脆甜美，乾燥的芬香可口，極受市場上的歡迎，並且培養容易，利益優厚，是一種很好的副業。

一、養菇場和培養床

養菇場須接近水源便於灌溉，而且排水良好。

東南方須有充足陽光供給，西北方須有竹籬，防止北風吹襲，避免強烈陽光的照射。

選定場地後，除去地面雜草，就東西方向，耕成長方形，寬約四尺，畦面高一尺，長二丈至三丈。

速腐草可以促進稻草腐爛，保持菌絲的發

稻草堆積後，覆蓋吸水的稻草。
 ①草菇培養床。②稻草堆積的情形。③稻草堆積後，覆蓋吸水的稻草。

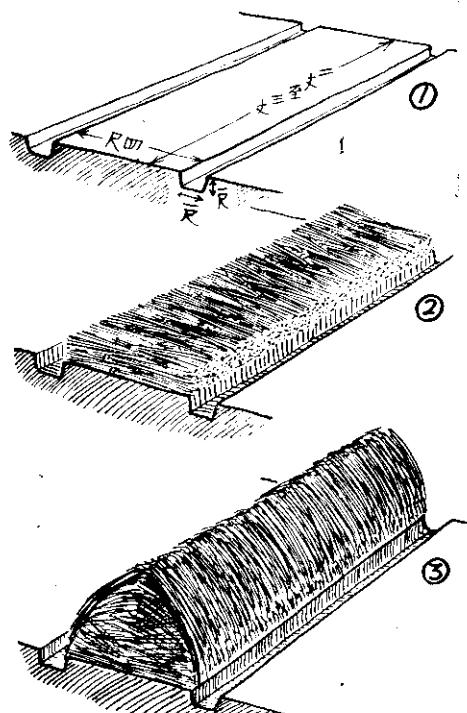
絲菌的蘑菇

餅末四兩（可用約十兩酒糟或酒釀代替），很均勻撒入腐草內，把腐草堆積成堆，稍為緊壓，用草席或稻草完全蓋覆腐草堆。經過三至四天，堆裡發出一種酒香氣味，腐草發酵就成熟，可以搬入菌床作為速腐草應用。

三、澆水管理最重要

稻草堆積後，重要的作業就是澆水。如果天氣乾燥，每日須澆水一次或二次，使稻草濕透。如天雨稻草已濕透，就不必澆水。澆水中，加入洗米水更好。草菇喜愛清潔，如果用水污濁有鹹味，就會妨礙菌絲發育。已生長的幼菌，如遇污穢，也會立即萎縮死亡。

在氣溫適宜，菌種優良時，堆草三至四天後，菌絲便開始蔓延（看下圖）。至十二天，在菌床面，可以看見有少數的幼菇發生。如果氣候不適，菌種不新鮮，灌水不



得法，生菇時期常常延至二十天到三十天。無論生菇時期遲早，只要堆中已發現白色的菌絲，就有生菇的希望。發現白色菌絲以後，就要澆水過多，如果澆水過多，就會妨礙菌絲發育，或使菌絲腐爛。澆水量的多少，要看實地情形，靠實際經驗來決定。

為防止暴雨及長久的陰雨爲害，可用整齊的稻草和竹片，編織成兩頭約一寸厚，寬度適宜的草排，橫置覆蓋於菌床覆草上。澆水時，取去草排，澆水完了再覆蓋。

害蟲的驅除，

普通都應用煙草膏梗或石灰，撒於菌床的周圍，但要特別注意絕不可混入菌床，以免妨礙菇的發育，採收時，如發現害蟲應立即殺死除去。

四、繼續採收四十天

鳳梨冠芽

瑞

殖，最能保持原來母株的形體，不易變種。

但是，冠芽苗在各種鳳梨種苗中，最容易腐爛。所

以，在採離冠芽苗時，必須注意不可折傷葉心部；採下

的冠芽苗，不要亂堆一起，必須基部向上排放地上或竹

架上曝曬。

冠芽苗和其他鳳梨種苗一樣，可在八至十月間種植。種植期越晚，結實數、果實等級越低下；最

好是在八、九兩月種植。冠芽苗也

可以在春季（二、三、四月）種植

。春季種植的，雖然結實數較少，但成熟收穫期較長，可以延長鳳梨

加工廠的開工期間。春季種植期，以二月至三月爲最適宜。

時採收。形狀像卵的最好。到收穫時，每日巡視菌床一次，可採收的就隨時採收。除生育特別旺盛時期外，每日只能採摘一次。

採收時，絕不可擾動附近菌絲：徐徐撥開稻草，用二指挾按菌絲頭部，再用一手緊握菌柄中部，輕向左右轉動，菌菇就脫離菌床，也不會牽動連結的小菌菇及床面的稻草。稻草須隨採隨蓋，不可全部翻動，以免傷害菌絲。如果管理完

善，可繼續採收四十天。

五、製成草菇乾

草菇可鮮售，也可乾製。在交通不便的地方，通常都乾製貯藏。乾製方法如下：把鮮菇放在多孔的竹籃或鐵絲網上，用炭火徐徐烘焙，約半小時，已是半乾狀態，便可移到陽光下曝曬，晒到完全乾燥，就可貯存。如遇天雨，可全用文火慢慢焙乾，再放在乾燥的地方，等熱氣發散後，立即放進不通風的容器內，嚴密固封保存。

附註：省農業試驗所植物病理系備有少量草菇菌種，如以試驗爲目的的培養，可向該所索取。又北投鎮清江里新興巷三一號之二業餘養菇場據聞有繁殖菌種。

