



怎樣培養

草菇菌種？

· 胡開仁 ·

栽培草菇的菌種好壞，決定將來的種植成效。近來有許多農友來信，詢問草菇菌種的培養方法。菌種培養，原來是一種專門的技術，省農業試驗所胡開仁先生說明簡淺的方法，供給有興趣的農友們學習的參考。

草菇種菌培養法，可分「孢子培養」與「組織培養」二種，步驟各如下：

孢子培養法

孢子培養方法是將充分成熟的草菇採摘下來，切去菇柄，菇傘向下，平放在殺菌過的白紙上，繼用玻璃鐘罩或大茶碗罩着。經一晝夜後，「孢子」成熟自然散落在白紙上，移去菇傘，用殺菌過「白金絲針」粘附紙上「孢子」少許，移放殺菌過的洋菜馬鈴薯試管培養基上，然後將試管放置於攝氏三十四度保溫箱中，經三至六日，見培養基表面有白色「菌絲」發出，即是「孢子」萌芽後出生之菌絲，此菌絲可用「白金絲針」於無菌室內移置於瓶裝稻草桿培養基上，放入三十四度保溫箱中，令其發育生長，待菌絲發育達至瓶底時，即可供作栽培之用。

組織培養法

組織培養法，是將正在充分發育健旺的草菇採下，用手輕輕剝開內部組織，繼用殺菌過「白金絲

針」鉤取內部組織少許（約一公厘），放入洋菜馬鈴薯試管培養基上，以後依照孢子培養法培養。

培養基製法

一、洋菜馬鈴薯試管培養基

- (一) 配量：馬鈴薯二百公分
- 蒸餾水或自來水一千立方公分
- 葡萄糖或蔗糖二十公分

(二) 調製法：馬鈴薯洗後，用十倍昇水浸三十分鐘，以自來水或淨水洗滌，削其外皮，量足二百公分，將馬鈴薯切為大小一公分正方塊，裝入長頸玻璃瓶內，加蒸餾水或自來水五百立方公分，煎煮四十分鐘或一小時，以紗布將其渣液瀝入別器，餘蒸餾水或自來水五百立方公分加熱溶解洋菜，待洋菜溶解後，加入馬鈴薯煎液，再加葡萄糖或蔗糖二十公分，以脫脂棉過濾，並量其液不足數，加蒸餾水或自來水為一千立方公分，分裝於各試驗管內，塞好棉栓殺菌。

二、瓶裝稻草桿培養基

- (一) 配量：乾稻草桿 約三百至五百公分
 - 水 一至二公升
 - 蔗糖 二十至四十公分
 - 蛋白質 (Peptone) 二十至四十公分
- (二) 調製法：量水一公升，盛入鍋中，加溫至攝氏七十度，加放蔗糖及蛋白質攪拌，使其充分溶解，再將稻草截切二至三分長，放入水溶液中煎煮，使稻草桿飽吸水分後裝入廣口玻璃瓶中，塞好棉栓，用玻璃紙包紮瓶口及棉栓施行殺菌。

· 快豐收之特點 ·

- ① 增加作物體之生長果着花之速度並促進成熟期
- ② 防止花落果改良善品質增加產量提早收成
- ③ 增加促芽率促進活着力
- ④ 抵抗病蟲害並防止稻熱病等發生
- ⑤ 增加產量二成至六成
- ⑥ 快豐收品質絕對與他貨大不相同

最新驚人的植物ホルモン劑已出現!!

純粹——植物生長綜合賀爾蒙劑——
高單位保證品質 一滴顯效

快 豐 收 液劑

葉面撒布劑

中央標準局註冊商標第一二七一八號

AUXIN—H61

製造廠：神農化工廠股份有限公司出品

廠址 南投縣名間鄉中正村彰南路三之一