



香菇的平地栽培

陳塗砂

香菇有特殊的香味，自古為國人所嗜好，認為是延年益壽的滋養品。本省原有野生香菇多種，但是肉薄柄長，品質很差；在山地雖有多處種植，但是產量很少，平地則絕少有人嘗試栽培。筆者從事香菇栽培有年，從民國四十九年起，在海拔五十五公尺的平地栽培，去年已大量產生，產量品質都很好。

地的向陽疏木。

(一) 原木

本省木材雖多，但在平地取材不易，所以可供種植香菇的原木受很多限制。本省所產最適於種植香菇的木材大約如下（級別表示優劣）：

(二) 種菌

過去平地雖有人試種，但是常因香菇品種系統不合（不能耐高溫）而失敗。例如在日本稱為最優秀且夏天也能產生的品種，在臺灣平地就未必能適合。因此如想在平地栽培，對於種菌的選擇，須要特加注意。

我經多年的研究培養，現在育成可供本省平地

和山地栽培的優秀品種，其特徵如下：

抗香四〇二、四〇三號：中大，肉厚，柄短，色淡，豐產，耐熱，在攝氏二十度左右尚能產生

適合本省平地或山地栽培。

抗香四一九號：形大，肉厚，柄稍長，色濃褐，耐冷，適合本省高冷地區栽培。

(三) 下種

香菇的下種日期，因砍伐期、樹種、原木口徑大小、濕濕度和堆積場所等條件而異，但因香菇菌絲在酷熱和嚴寒期不容易生長，所以除上述二時期外，都可以下種。臺灣除高冷地外，平地的嚴寒期很短，因此，在冬天也可以下種，普通在秋末至初春，即十月至三月初下種就可。

三月以後下種，樹木大致已吐新芽，原木內所

乾燥，影響菌絲發育。

至於其下種方法，與木耳相同。

(四) 堆積

種菌下種後，要堆置於良好的環境下使原木內的菌絲迅速蔓延，並防止雜菌的繁殖，以便培養優良的菌木。堆積場所應具備下列條件：

1 平地應選北向或東向，山地則選南向或東向的緩傾斜地，地面為砂質，且排水良好者。谷地或山澗應儘量避免。

2 平地可利用住宅附近的樹蔭下，或以桂竹柄遮蓋（高度為大至八英尺），以防日光直射。山地可置堆於二、三十年生的闊葉樹內（杉林、雜木林、竹林均可），且從樹葉中可透入日光斑點者為佳。

3 通風良好，濕氣不會停滯不去，夏季清涼之處。4 濕度經常保持在七十度左右，下雨時原木可淋到雨水者。

在平地初期的一、二個月內，可將原木不分間隙的豎立並堆在一起，目的在保持原木內所含的水分和濕度，以便在良好的環境下，使菌絲早日進入形成層。

在山地如通風良好濕度不高，仍可如上法堆積；反之，如溫度高通風不良的山林內，應用下述井桁法或斜積法堆積，原木間須留些空隙，以便通風，俾免誘發雜菌。

經過初期的堆積，菌絲大部份都已進入形成層，此時封蓋周圍，可浮現白色的菌絲，以手壓之，具有彈性。（未完，下期續）