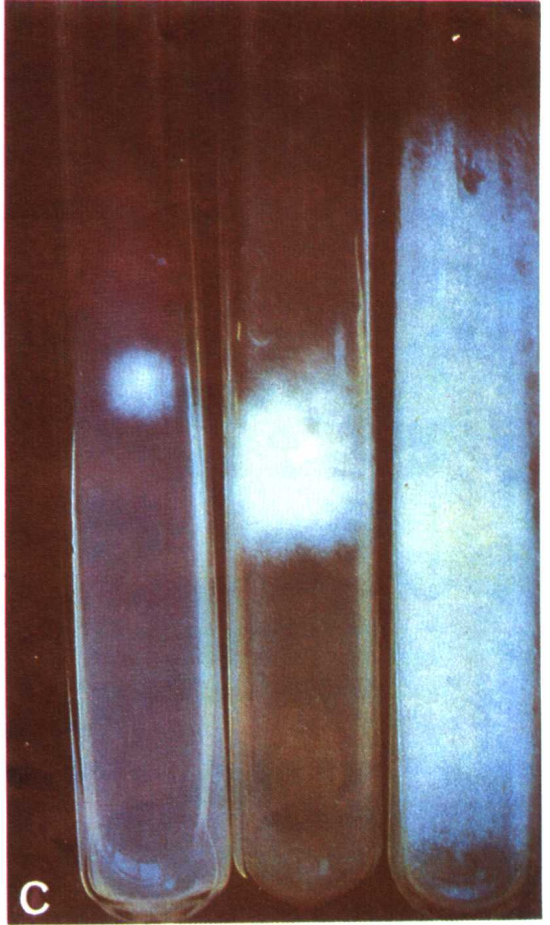
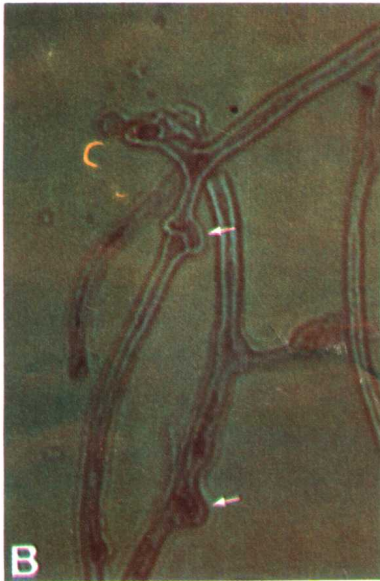
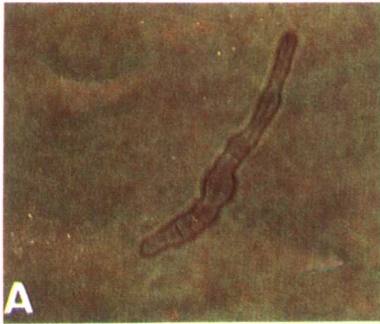


八萬農業建設大軍訓練教材 (技術類)

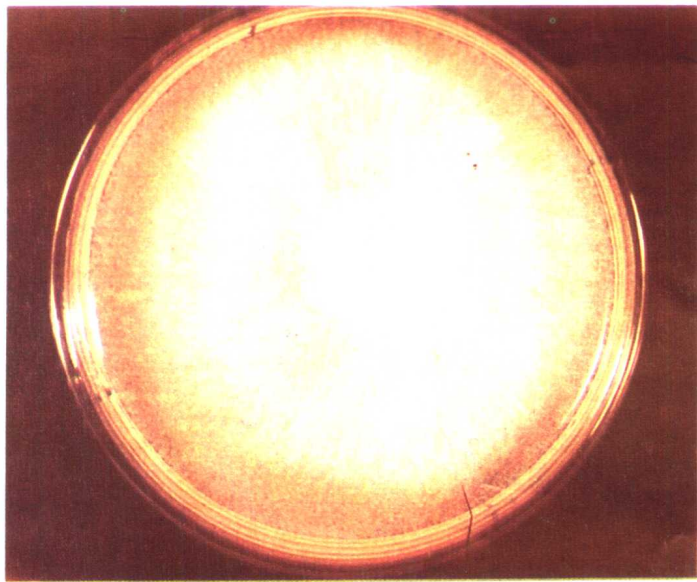
香菇段木栽培經營技術



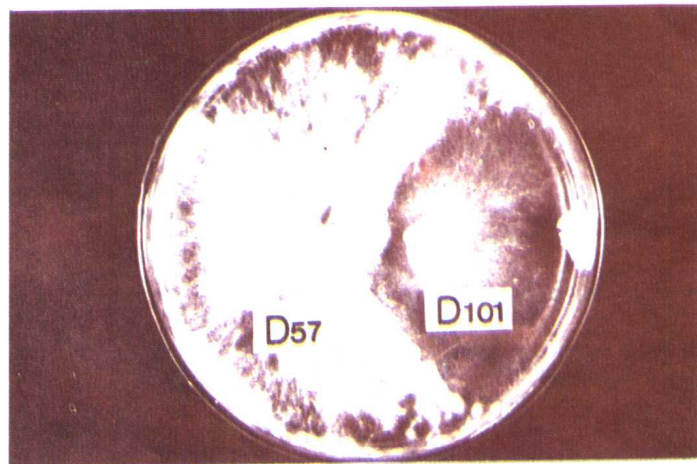


照片一 單胞之發芽 (A)，當二條單胞菌絲經融合後可產生扣子體 (B，箭頭所示)，而不同單胞菌絲其生長速度差異很大 (C)。

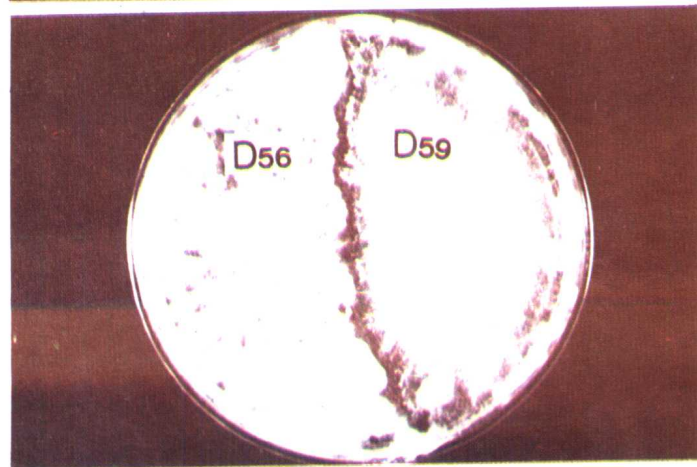
胡
開
仁
贈
閱



照片二
色均勻，綿毛狀，且生長旺盛。
香菇菌絲在培養基平板上正常為白

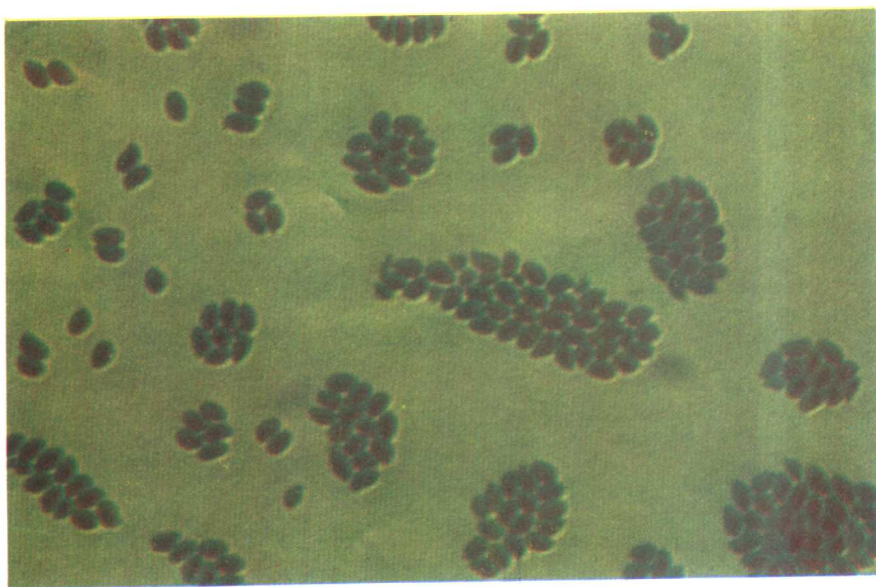


照片三
明顯界限存在。(上及下)
不同來源之香菇品系當對峙培養時，會產生抑制作用，且有





照片四 有些香菇品系在培養基上可產生原基體或癒合狀組織。



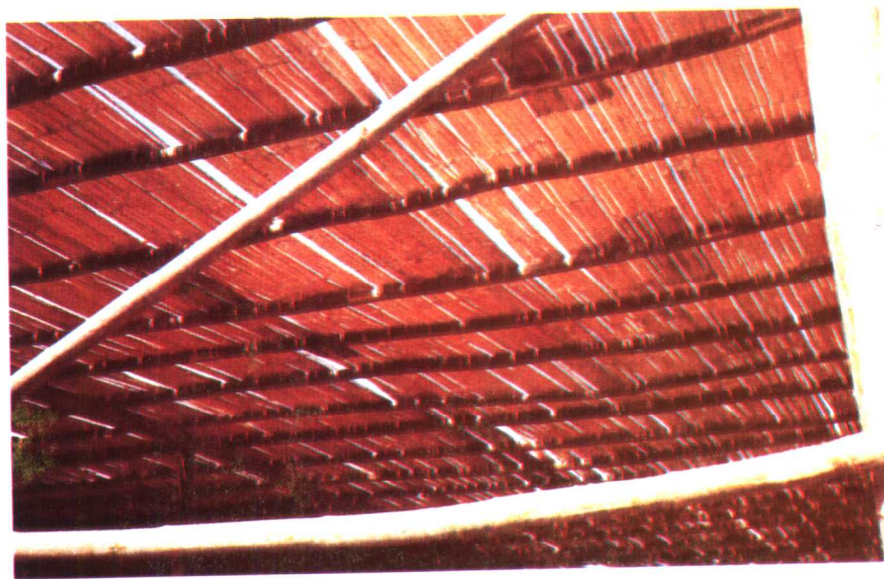
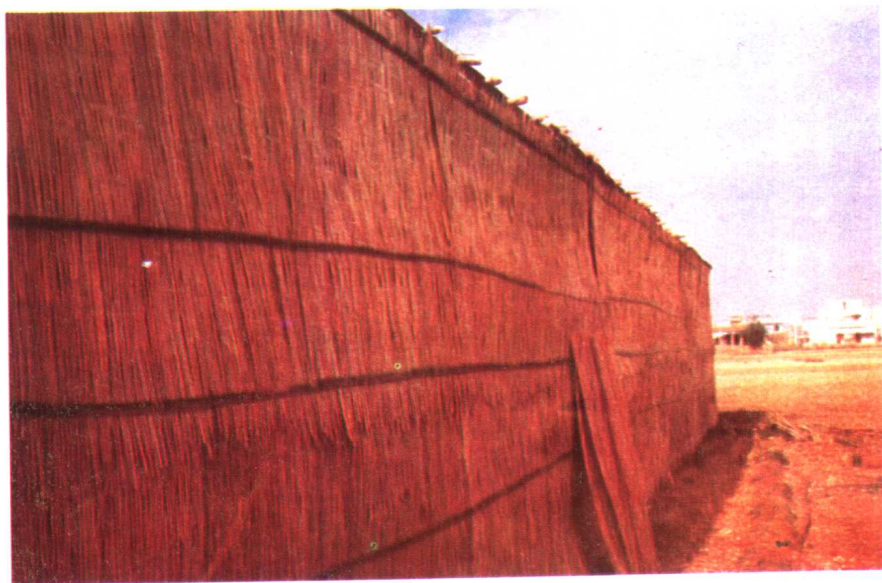
照片五 由香菇子實體自然落下之孢子。

照片六 本省野生香菇特性爲菌傘薄，顏色淡，但生長勢強。（上及下）





照片七
適合低海拔栽培之雜交組合體（L 107）。
品系（D 54）與日本野生品系（K 53）經雜交育種得到
雜交育種為一種增加品種來源之方法，如利用本省野生



照片八 香菇在低海拔栽培時需搭建棚舍，其外以竹籬遮陰（上），棚頂亦可以竹籬覆蓋（下）。



照片九 封臘時可用小刷子(上)，或玻璃筒施行(下)，但均需注意封臘之均勻及密合。



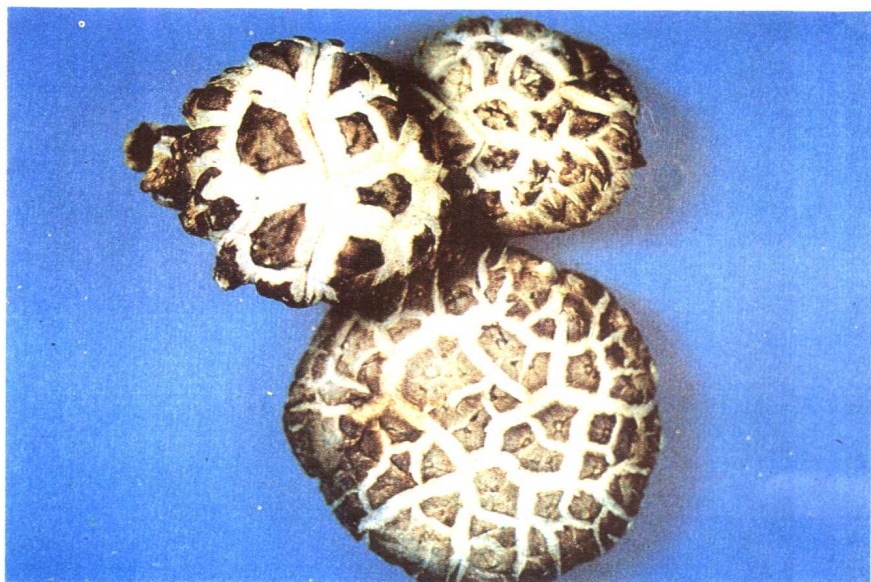
照片十 段木堆積之一種方式，稱為箱型堆積或靠堆。(上)在段木之選擇上應求均一及整齊，合掌式排架為出菇期常使用之一種堆積方式。(下)



照片十一 當接種初期如溫度太低，可用塑膠布覆蓋，但應注意
定時加以通風。



照片十二 由段木之斷面可看出菌絲生長情況，三角型之菌紋清
晰可見，而接種口若死亡則不出現菌紋，即木材保持
原來狀態。

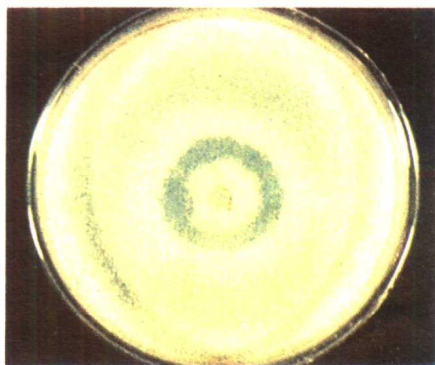


照片十三 本省有些地區亦可生產天白冬菇。



照片十四 在日本拍賣市場之鮮香菇以網袋包裝出售，可供國人包裝出售之參考。

照片十五
色，而在段木上或木屑包上產生如鬚狀之孢子囊束。
黏菌爲夏季常出現之一種病害，其變形體大部份爲白



照片十六 在香菇栽培上較重要的雜菌爲綠黴菌，其孢子堆爲綠色或暗綠色（左），而在培養基中可形成環狀之孢子堆（右）。

目 錄

壹、前 言	1
貳、栽培方式及設施	2
一、栽培的傾向.....	2
二、香菇生產費用	3
(一)原木費用	3
(二)菌種費用	3
(三)工資費用	4
(四)其他費用	4
三、栽培規模及設施	4
(一)以生產時期區	4
(二)園藝型的設施	5
參、原木的供給及栽培計畫	6
一、自給型	6
二、半自給型	6
三、外地購入型	7
肆、香菇之生理、生態及品種之特性	7
一、香菇子實體之各部名稱	7
二、香菇菌絲之特性	8

三、菌絲發育與光線、溫度、酸鹼度 及培養基質含水量之關係.....	8
四、香菇孢子之特性	12
五、孢子分離及組織分離之利弊	12
六、四極性菌之特性	13
七、香菇原種保存方法	13
八、香菇品種與特性	14
九、香菇品種改良方法	15
伍、栽培場所與原木之選擇	16
一、氣象條件.....	16
(一)溫度	16
(二)濕度	16
(三)通氣	16
(四)光線	16
二、栽培場之方位	17
三、栽培場所之選擇應注意事項	18
四、原木之選擇.....	18
(一)原木種類.....	18
(二)樹齡	18
(三)原木大小.....	19

(四) 原木砍伐時期	19
(五) 原木含水量	19
(六) 原木砍伐後內樹皮生死之判別	20
陸、栽培場之設置及整理	21
一、香菇栽培是否具地域性	21
二、海邊地或低海拔地區之栽培	21
三、樹蔭及檳榔樹之利用	22
四、陰棚搭設應注意事項	22
五、栽培場之降溫	23
六、栽培場地地面太鬆時之處理	23
七、栽培場之消毒	24
柒、菌種、接種及封臘	24
一、優良菌種應具備的條件	24
二、菌種含水量	24
三、菌種或段木之酸鹼度測定方法	25
四、檢驗菌種內雜菌的方法	25
五、菌種之貯存方法	26
六、菌絲生死的判別方法	26
七、菌種製作過程中菌絲接種方法	27
八、接種方法	27

九、接種時期.....	28
十、打洞數目及接種口大小與深度	29
十一、接種量與出菇之關係.....	29
十二、封臘方法及香菇臘配方.....	31
捌、管理三階段	31
一、第一階段.....	32
(一)堆積方式.....	33
(二)堆積時之覆蓋	33
(三)換頭之目的	35
(四)高溫乾燥期之管理	35
(五)梅雨時期之管理	36
(六)段木中水份對香菇菌絲生長之功用.....	36
(七)浸水時水槽之水溫及酸鹼度	37
(八)浸水後的注意事項.....	37
(九)成為優良胎木之條件.....	37
(十)如何判別胎木之熟度.....	38
(十一)胎木打擊效果	39
二、第二階段.....	40
(一)刺激產菇的方法	40
(二)影響出菇快慢的因素.....	40

(三)最適合採收之時期	41
(四)自然出菇和人工出菇之比較	41
(五)鐵釘菇之產生	42
(六)花菇如何產生	42
(七)浸水後小菇死亡原因	42
三、第三階段	43
(一)採收香菇後如何作第二次採收 之準備	43
(二)處理次數	43
(三)採收後胎木之堆積	44
(四)胎木之休養	44
玖、香菇之乾燥、貯藏及包裝出售	44
一、乾燥過程	44
二、乾燥後香菇子實體之變化	45
三、香菇香味的產生	46
四、包裝時應注意事項	46
五、香菇貯藏時應注意事項	48
拾、香菇之周年栽培	48
一、周年栽培在本省之可行性	48
二、周年栽培品種之選定	49