

茶树菇 栽培技术

CHASHUGU
ZAIPEI JISHU



金盾出版社

茶 树 菇 栽 培 技 术

编著者

杨月明 李美良 李银良

金 盾 出 版 社

内 容 提 要

茶树菇属高档珍稀食用菌和药用菌。它的人工驯化栽培成功,填补了食用菌栽培的一项空白,被列入国家农业科技开发试验项目。本书介绍茶树菇的形态特征,生长发育规律,适宜的环境条件,主要品种,菌种制作,高产栽培,病虫害防治和采收、保鲜与干制的技术。语言通俗易懂,技术实用,可操作性强。可供广大菇农、食用菌生产专业户和食用菌爱好者阅读参考和使用。

图书在版编目(CIP)数据

茶树菇栽培技术/杨月明等编著. —北京:金盾出版社, 2001. 8

ISBN 7-5082-1539-7

I. 茶… II. 杨… III. 食用菌类-蔬菜园艺 IV. S646

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2001)第 21520 号

金盾出版社出版、总发行

北京太平路 5 号(地铁万寿路站往南)

邮政编码:100036 电话:68214039 68218137

传真:68276683 电挂:0234

彩色印刷:北京印刷一厂

黑白印刷:北京 3209 工厂

各地新华书店经销

开本:787×1092 1/32 印张:9.25 彩页:8 字数:200 千字

2001 年 8 月第 1 版第 1 次印刷

印数:1—11000 册 定价:10.00 元

(凡购买金盾出版社的图书,如有缺页、
倒页、脱页者,本社发行部负责调换)

茶树菇优质菌种



茶树菇栽培种

培养菌种





培养料装袋



料袋扎口密封



配拌培养料

料袋装筐，
准备灭菌



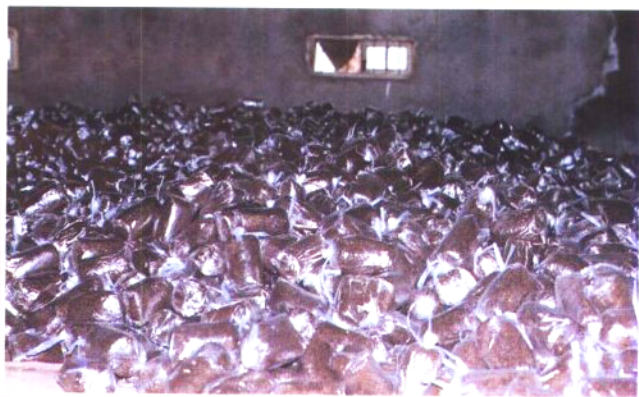
卧式高压灭菌锅

高压灭菌锅炉





常压灭菌柜



料袋冷却



单人接种操作

菌袋墙式堆叠



双人接种操作

层架式排场发菌





菌袋解带增氧

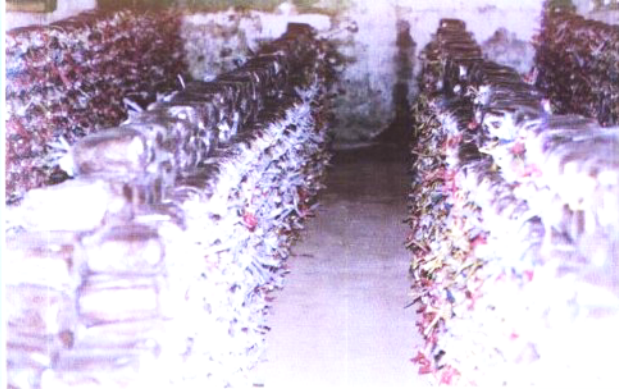


室内墙式出菇



菌袋浸水补肥

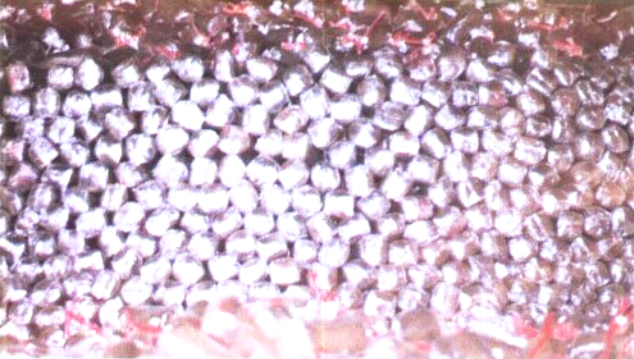
室内墙式养菌



茶树菇大田出菇棚

冬季塑料大棚养菌出菇





冬季大堆
保温养菌



干制装筛



脱水烘干

前 言

茶树菇，自然生长于闽赣交界的黎川等武夷山区的油茶林中。它香味浓郁，菌柄脆嫩，味道鲜美，形、色、香、味俱佳，既是著名的菌类蔬菜，又是珍贵的宴席佳肴。它深受国内外消费者青睐，被称做“菇中之王”、“山珍之最”。除食用外，茶树菇的药用价值也较高，有利尿渗湿、健脾止泻、清热、平肝和明目等作用。对治疗小儿低热和尿床也有特效。它还具有提高机体免疫能力和抗肿瘤功能。

进入新的 21 世纪，我国经济发展步入了新的阶段。随着人民生活水平的不断提高，对食用菌的需求也出现了多样化。我国每年所产的 500 万吨各种食用菌干、鲜品，已远远不能满足国内外市场的需求。而茶树菇等珍稀食用菌，营养丰富，味道鲜美，香气四溢，适口性强，因而成为食用菌升级换代的后起之秀，被人们称为“名、特、优、珍、奇”产品。如今，茶树菇的驯化栽培和规模生产，为城乡菜篮子增添了亮丽的色彩。

茶树菇的栽培，投入小，效益高，农村家家户户均可生产。一般农户，利用空闲房二三间，面积二三十平方米，就可进行茶树菇室内栽培，也可利用室外茅棚和林荫地出菇。一年种植 2~3 茬，利用农林副产品及一些加工业的下脚料为原料，培植茶树菇 1 万~1.2 万袋，即可纯收入 1 万元以上。而且栽培茶树菇后的菌糠，是极好的有机肥料和土壤改良剂，施入地里之后可以提高土壤的疏松性、保水性和丰产性。

栽培茶树菇，采用的菌袋墙式养菌出菇方式，萌芽于江西黎川菇农的生产实践和栽培创新。黎川兼有亚热带季风气候

与独特的山区气候,具有茶树菇生长得天独厚的自然条件。过去,黎川的天然茶树菇产量少,形不成批量产品和市场。20世纪90年代末,当地茶树菇生产迅速发展,初步形成“公司+基地+农户”的产业化模式,促进小生产与大市场接轨,成了农村的支柱性产业。1998年,全县有50万袋规模以上的示范基地10~20个,户户种茶树菇的示范村30个,示范专业户100余户,种植茶树菇300万袋。1999年,又翻一番,使农民的非粮食生产收入,首次超过粮食生产收入。2000年,黎川县开发的“日丰”茶树菇商标,获国家“AA”级绿色食品商标称号。黎川产的茶树菇占全国茶树菇市场的70%,产品俏销80个左右大、中城市,并继续开辟了新的国内销售区域和国际市场销售窗口。经过科技工作者的总结和改进,茶树菇的栽培理论日趋系统,技术更加完善。该项栽培技术看似简便,但它在实际生产中的作用,足以使茶树菇生产在低成本、高效益方面,走在其他食用菌生产的前面。如今,茶树菇香飘国内外,黎川已成为“茶树菇之乡”。

茶树菇为天然绿色食品,市场潜力巨大,产品畅销不衰。它远销我国香港、澳门和台湾,出口日本、新加坡等国,需求量大。栽培茶树菇设备简单,方法简便,不仅适合农村千家万户小规模经营,更适合企业化生产,规模化发展,产业化经营。

为了适应茶树菇生产的发展,满足茶树菇栽培者掌握技术的愿望,我们总结了黎川县的茶树菇栽培技术与经验,编著了《茶树菇栽培技术》一书,供茶树菇栽培者参考使用。书中不当之处,欢迎读者批评指正。

编 著 者

2001年3月



密集的茶树菇像花朵
一样在菌袋口竞开



菌袋墙式出菇



菌袋立式出菇



茶树菇干品



茶树菇包装商品



待煮用的茶树菇鲜品

目 录

前言

第一章 概述	(1)
第一节 茶树菇的营养与药用价值	(2)
第二节 茶树菇的人工驯化栽培	(3)
第三节 茶树菇的开发性栽培及发展前景	(5)
一、茶树菇的开发性栽培	(5)
二、庭院栽培与专业化生产相结合	(5)
三、培育新品种,推广新技术	(6)
四、促进茶树菇的普及,提高市场竞争力	(7)
第二章 茶树菇的形态、生长发育及生活环境	(9)
第一节 茶树菇的形态特征	(9)
一、菌丝体	(9)
二、子实体	(10)
第二节 茶树菇的生活史及生长发育	(11)
一、茶树菇的生活史	(11)
二、茶树菇的生长发育	(12)
第三节 茶树菇生长发育必需的生活条件	(16)
一、茶树菇菌丝体的生理特点	(16)
二、茶树菇菌丝体对营养物质的利用	(16)
三、茶树菇生长发育必需的其他条件	(19)
第三章 茶树菇生产的基本设施及设备	(27)
第一节 茶树菇的栽培场所及设施	(27)
一、栽培场所的组成	(27)

二、室内菇房·····	(29)
三、室外栽培房·····	(29)
四、野外栽培凉棚·····	(31)
五、菇床·····	(33)
第二节 茶树菇生产常用机械设备·····	(34)
一、粉碎机械·····	(34)
二、拌料机械·····	(36)
三、装袋(瓶)机械·····	(36)
第三节 灭菌设施及设备·····	(37)
一、高压灭菌设备·····	(37)
二、常压灭菌灶·····	(40)
第四节 接种设备及设施·····	(45)
一、接种室·····	(45)
二、接种箱·····	(45)
三、超净工作台·····	(46)
四、接种工具·····	(48)
五、电子灭菌器·····	(50)
第五节 保鲜与烘干设备·····	(51)
一、茶树菇的保鲜设备及药剂·····	(51)
二、茶树菇的烘干设备·····	(52)
第六节 灭菌杀虫药品及其他用具·····	(56)
一、常用灭菌杀虫药品及其使用方法·····	(56)
二、消毒灭菌杀虫新型药品及其使用方法·····	(60)
三、消毒灭菌杀虫用具·····	(64)
四、栽培容器及其他用具·····	(66)
第四章 茶树菇菌种生产·····	(67)
第一节 茶树菇的菌种驯化选育·····	(67)