

# 香菇栽培法

栽培香菇的技術與經營

農經社主編



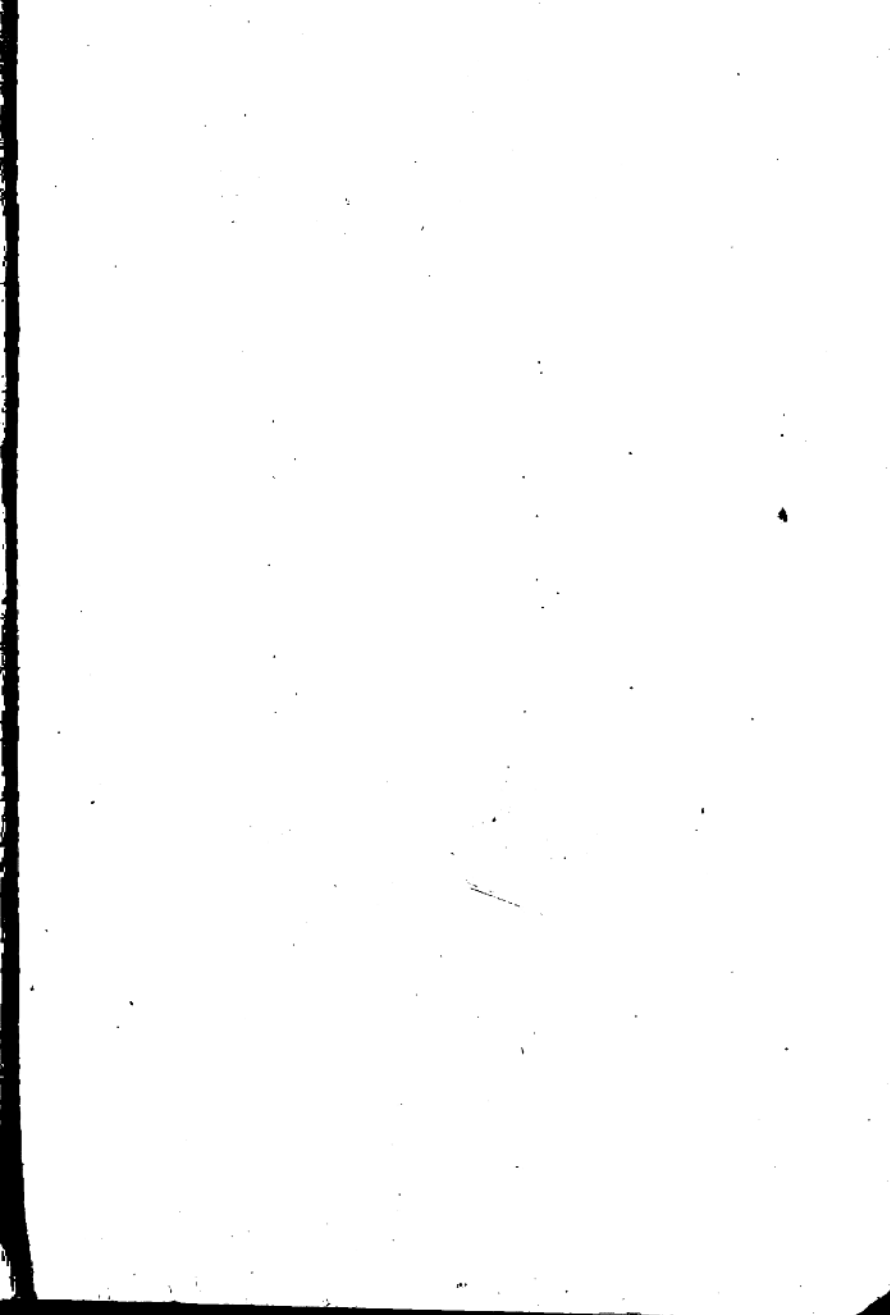
**SUNNY BOOKS**

## 香菇栽培法

栽培香菇的技術與經營

農經社主編

武陵出版社



# 序文

余於民國十八年五月離開倉敷市大原農業研究所長近藤萬太郎博士之研究室。回想當時正是農村經濟陷於不景氣中，各地正熱烈提倡農村復興運動的時代，此時香菇的栽培亦被列入鄉村的副業，但未受一般農家重視。

是時作者在賀川豐彥先生之門下，對於綜合農業抱有遠大的理想與希望。故着手從事研究菌類。民國廿五年四月執筆「埋木式香菇栽培法」，於第二次世界大戰前出版數次，戰後改稿再出版「久宗式香菇促成栽培法」。因出版社關閉，因此擱淺。在偶然的機會下受到富民協會熱烈的鼓勵推薦，本書終得以問世。

香菇的栽培從40年前到現在，有了相當的變化，有如隔世之感。香菇的栽培，由副業躍進轉為專業化，香菇栽培的事業演變至健全的事業。

本書依據作者的實際體驗為中心而記述，若能對香菇栽培業者助一臂之力，殊感無上之光榮。

寫作本書經岡山縣林業試驗所所長占部武之先生及林業專門技術員上野善弘技術師及茨城縣稻敷郡阿見町之延原香菇研究所所長延原德治氏之指導、攝影方面由岡山縣普及員奧良技師的協助。在此深深表示謝意。

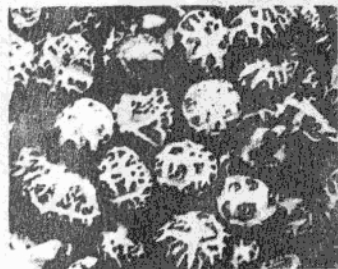
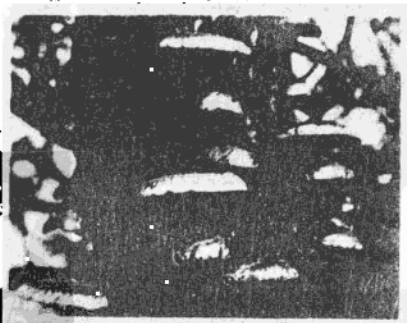
著者識

# 香菇栽培法

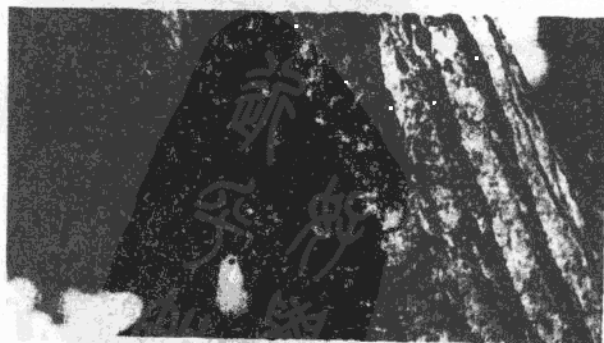
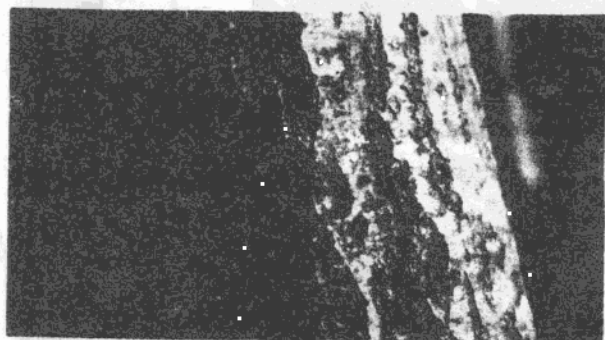
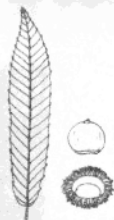


生長於原始森林中的香菇。

植菇於原木的香菇。



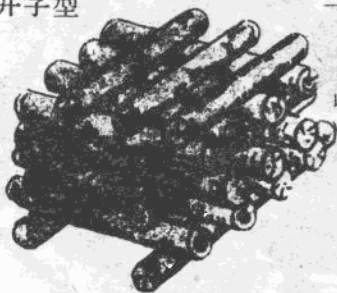
香菇品種中的冬菇（左）和香信（右）。



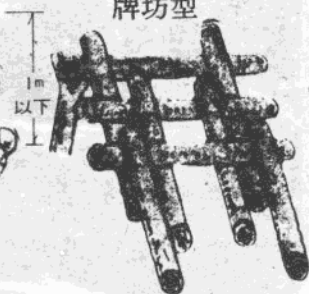
最適於栽培香菇的原木。柞樹（上段）、枹樹（中段）、水枹樹（下段）等的樹皮和葉、果實（右）。

槽木組合的種類

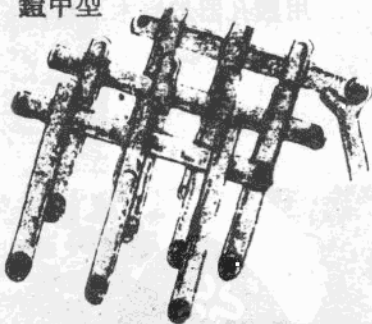
井字型



牌坊型



鐵甲型



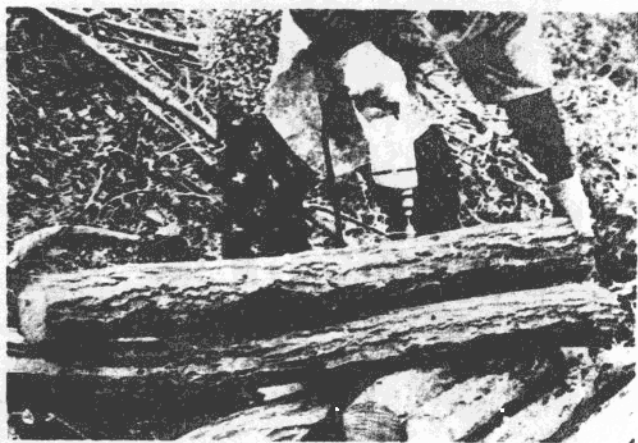
蜈蚣型



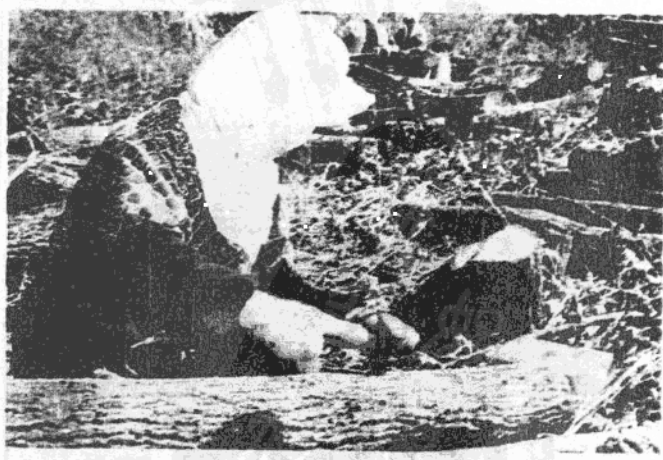
三角型







用鑽孔器於原木上鑽孔。



將香菇菌種種植於孔內



把柎木立起來。在雙  
剛出生時，就把柎木立起  
來，等待收穫。



蓋塑膠布。嚴寒時用塑膠  
布蓋住柎木，可收保溫、保濕  
的效果。促進香菇的生長！



中拿出來。將柎木從浸水槽

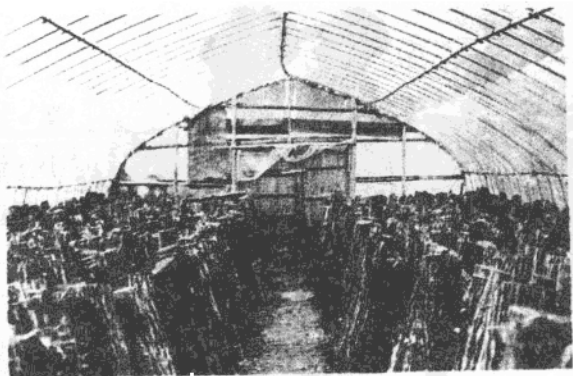


左右圖為香菇的生長。原始培養基，一生長肥大，則滑木樹皮裂開，香菇就逐漸生長。

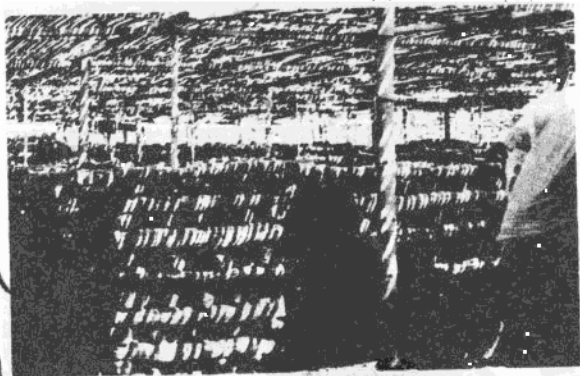


收穫。香菇在正常的狀態下，調整其生長的環境，然後適期採收之。

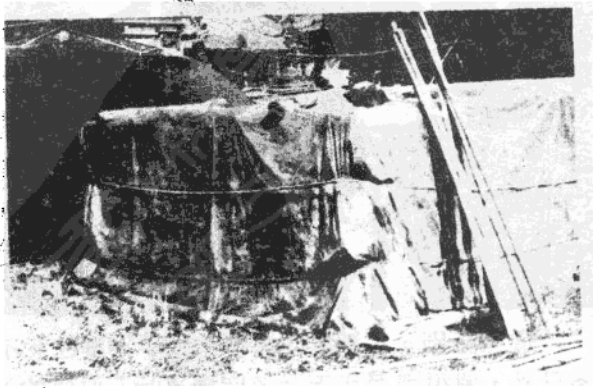
榿木，等待著收穫。  
展開。排列在溫室中的



休養。收穫後讓榿木休養，會  
再一次長出香菇。



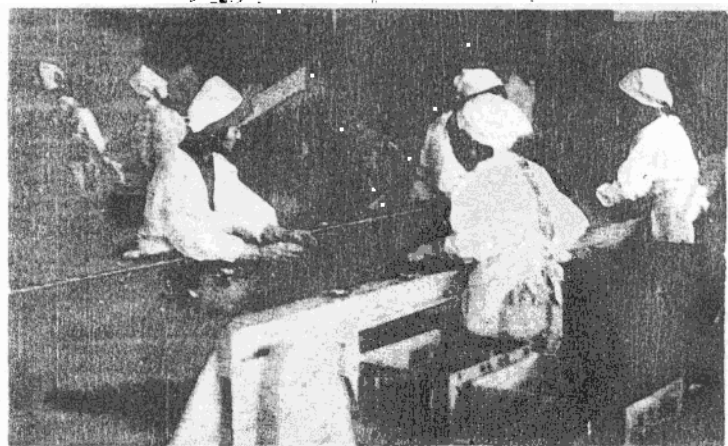
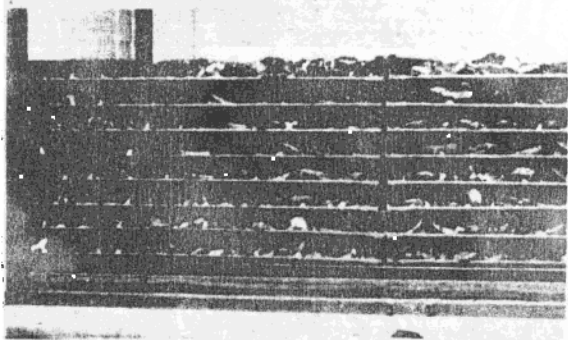
發芽。榿木用草簾或塑膠布蓋  
住保溫到能發芽的程度。





並非亂筐之作業。排列時，將大小、優劣品種等加以選擇區別。

置於乾燥機內的菌筐，依照菌筐的大小，由下往上排。（大的在下方，小的在上方）。



選擇區別。在選擇作業時，除了特別注意不要損傷到香菇外，還得避免雨天及溫度過高時，濕氣的滲透。

# 目錄

序文.....	三
第一章 全年生長的香菇.....	二一
香菇生長狀況.....	二一
浸水酸木法的刺激.....	二三
第二章 香菇的將來性.....	二四
香菇事業.....	二四
香菇的營養價值——長壽不老的秘約.....	二五
第三章 香菇事業的未來發展.....	二七
雜木的利用.....	二七
精木的需求.....	二八
供與觀光的香菇園.....	二八

第四章 香菇是何種的蕈

二九

香菇是死物寄生菌

二九

孢子 (spore)

三〇

菌絲

三二

香菇菌的發育與溫度

三三

子實體 (蕈) 之發育溫度

三四

香菇菌絲是弱濕性的

三五

香菇的品種

三八

第五章 香菇栽培之原木

三九

原木的種類

三九

原木的樹齡

四一

原木的大小

四一

第六章 原木不足之對象

四四

今後的見解

四四

針葉樹林業之偏重

四四

造林獎勵

四四

代替原木

四五

第七章 原木伐採時期

四六

第八章 原木的裁割

五一

栽割期

五一

栽割方法

五三

第九章 香菇的種

五四

種子的類別

五四

孢子

五四

菌絲

五五

種菌之選擇

五五

第十章 種木

五八

種子用滑木的條件

五九

優良種木的條件

六〇



第十一章 培養菌.....

一般的條件.....六四

優良的錫屑培養菌.....六五

種駒體之良否.....六六

種駒體的失敗原因.....六七

培養菌與種駒的比較.....六八

第十二章 香菇菌絲的純粹培養.....

海菜培養基.....七〇

錫屑培養.....七一

第十三章 菌絲的接種作業.....

種木接種.....七四

埋土作業的要點.....七七

錫屑培養菌之接種.....七九

(一) 種植的孔數.....八〇

(二) 種植的要領.....八一