


科技兴农奔小康丛书

珍稀食用菌

栽培与名贵野生菌的开发利用

潘崇环 孙 萍 龚 翔 钱忠贵 编著



 中国农业出版社

K 科技兴农奔小康丛书
kejixingnongbenxiaokangcongsu

珍稀食用菌栽培与 名贵野生菌的开发利用

潘崇环 孙 萍 龚 翔 钱忠贵 编著



中国农业出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

珍稀食用菌栽培与名贵野生菌的开发利用/潘崇环, 孙萍, 龚翔, 钱忠贵编著. —北京: 中国农业出版社, 2003.12

(科技兴农奔小康丛书)

ISBN 7-109-08708-5

I. 珍... II. ①潘...②孙...③龚...④钱... III. ①食用菌类—蔬菜园艺②野生植物: 食用菌类—综合利用
IV. S646

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2003) 第 113254 号

中国农业出版社出版

(北京市朝阳区农展馆北路 2 号)

(邮政编码 100026)

出版人: 傅玉祥

责任编辑 孟令洋 范林

北京中兴印刷有限公司印刷 新华书店北京发行所发行

2006 年 1 月北京印刷

开本: 850mm×1168mm 1/32 印张: 10.875 插页: 4

字数: 270 千字

定价: 18.80 元

(凡本版图书出现印刷、装订错误, 请向出版社发行部调换)

巴西蘑菇
(姬松茸)



灰树花

滑菇



真姬菇



鸡腿蘑



茶薪菇



杏鲍菇



榆黄蘑

白灵菇



金耳



大球盖菇

榆耳





杨树菇



鲍鱼菇



黄伞



长根菇

虎奶菇



牛舌菌



羊肚菌属 (主要种)



蜜环菌



鸡枞菌属（主要种）



鸡油菌属（主要种）



美味牛肝菌



松口蘑



口 蘑



杨树口蘑



松乳菇



红菇属 (主要种)



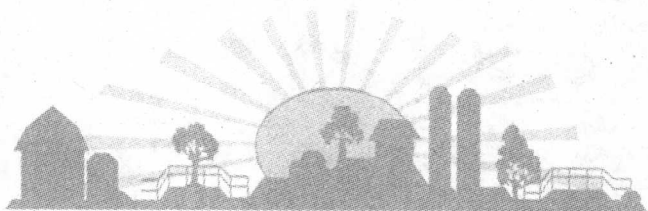
紫丁香蘑

内 容 提 要

本书介绍了巴西蘑菇、灰树花、真姬菇、茶薪菇、杏鲍菇、白灵菇等18种珍稀食用菌的人工栽培，以及美味牛肝菌、鸡枞菌、鸡油菌、松口蘑、红菇等10种野生名贵食用菌的开发利用。珍稀食用菌的人工栽培，着重介绍其菌种的制备，栽培季节的安排，栽培原料的选用，栽培方式及其方法，病虫害防治及采收加工等。野生名贵食用菌的开发利用，重点介绍其子实体的开发利用，菌丝体的开发利用，驯化栽培研究等。全书内容新颖，图文并茂，通俗易懂，实用性强，可供食用菌生产者参考。

《科技兴农奔小康丛书》编委会

主任 张宝文
副主任 朱秀岩 贾幼陵 张凤桐 傅玉祥
委员 (按姓氏笔画排序)
马爱国 王智才 牛 盾 甘士明
白金明 刘维佳 李建华 杨 坚
何新天 张玉香 陈建华 陈晓华
陈萌山 郑文凯 宗锦耀 柯柄生
俞东平 段武德 夏敬源 梁田庚
曾一春 雷于新 薛 亮 魏宝振



序

党的十六大提出，要紧紧抓住本世纪头 20 年的重要战略机遇期，集中力量全面建设小康社会。这个宏伟目标令人振奋，鼓舞人心。全面建设小康社会是贯彻落实“三个代表”重要思想的重大举措，是立党为公、执政为民的根本体现。

完成全面建设小康社会这一历史任务，重点和难点在农村。当前农业和农村经济发展处于爬坡阶段，还存在许多矛盾和问题。农村全面建设小康社会，必须统筹城乡经济社会发展，积极推进农业增长方式的转变，提高农业科技和装备水平，加快建设现代农业。

实现全面建设农村小康社会这个宏伟目标，必须发展先进生产力和先进文化，维护广大农民的根本利益，必须发挥科学技术作为第一生产力的作用，加速科技成果向现实生产力的转化，切实把农业和农村经济发展转移到依靠科技进步和提高劳动者素质的轨道上来。科学技术是农村经济和社会发展的首要推动力量，是农业和农村经济不断跃上新台阶的决定性因素。要依靠科技进步，推动传统农业向优质、高产、高效、生态、安全的现代农业转变，

要牢牢盯住农产品竞争力增强、农业增效、农民增收这一主攻方向，构建与农业结构战略性调整要求相适应的农业科技进步和创新体系；完善和强化精干高效的农业科研、技术推广和农民培训的运行机制；促进农业科技产业化发展；满足建设现代农业、繁荣农村经济和可持续发展的科教需求，从总体上缩小与发达国家的差距，促进农村经济繁荣，加快现代农业建设步伐。

加快农业科技进步迫在眉睫，农业现代化的希望寄予科技进步。为了实施科教兴农战略，加快农村小康建设步伐，农业部把农业科教工作作为农业和农村经济工作的重中之重，并把今年确定为“全国农业科技年”。在配合“全国农业科技年”的活动中，中国农业出版社组织各方面专家编辑出版了《科技兴农奔小康丛书》。这套丛书侧重科技知识，兼顾政策法律，考虑区域特点，针对性、实用性和可操作性较强，旨在为广大农民提供通俗易懂、易于应用、便于操作的科技知识与科技成果。这套丛书对提高农民科技文化素质，加快农村小康建设必将产生积极影响。

杜青林

二〇〇三年九月十八日

前 言

本书所列举的珍稀食用菌有巴西蘑菇、灰树花、真姬菇、茶薪菇、杏鲍菇、白灵菇、杨树菇等 18 种；所列举的名贵野生食用菌有美味牛肝菌、鸡枞菌、鸡油菌、松口蘑、红菇等 10 种。这样划分是由于前者已驯化成功，可以人工栽培；而后者尚在驯化之中，是以利用自然资源为主。

珍稀食用菌和名贵野生食用菌，都具有很高的食、药用价值，大多是味道鲜美、营养丰富，高蛋白、低脂肪和人体 8 种必需氨基酸含量高，如灰树花、茶薪菇的必需氨基酸含量占总氨基酸的含量，分别为 45.5% 和 48.22%，这对人体健康十分有益。更重要的是大多数种含有丰富的多糖类物质，具有增强机体免疫功能、抑制肿瘤、降低血脂等作用。因此，不论在食品工业或医药卫生等方面都具有广阔的开发和应用前景。由于珍稀和野生名贵食用菌，又大多具有集“天然、营养、保健”于一体的功能，深受消费者的喜爱，价格高，经济效益好，因此，大力发展珍稀食用菌的人工栽培和对野生名贵食用菌的合理开发利用，对发展农村经济，改善生态环境，以及增强市场的竞争力等，都具有十分重要的意义。

珍稀食用菌与传统栽培的食用菌（香菇、双孢蘑菇、平菇、金针菇等）相比，栽培历史相对较短，栽培范围和规模也相对较小。为迅速扩大栽培范围，增加生产量，在栽培实践中，必须不断选育良种，培育出产量高、质量优、抗性强的新菌株；必须根据每一种珍稀食用菌的生活习性、生理生化特性，提供良好的栽培环境，合理安排栽培季节，以及选用适宜的栽培原料及配方；

必须不断改进栽培技术，采用适宜的栽培方式及其方法，加强科学管理，采取预防为主综合防治的措施防止病虫害及不良环境因素的侵害；还必须根据市场的需要，开展对产品的深加工和多层次利用的研究，特别是对菌丝体的液体培养，以缩短生产周期，降低成本，提高产量从而去掉“稀”字的涵义，取而代之的是产量高、质量好、数量多的珍贵食用菌。本书就是根据这一思路，收集和整理现有有关这方面的成功经验（也含点滴有益的经验），企能在今后的人工栽培中，提供一些有益的参考。

我国食用菌资源十分丰富，但可以人工栽培的种类并不多，至2000年止，人工栽培成功的只有50种（黄年来，2000）。在野生食用菌中，外生菌根菌又占相当数量，它们大多是与活的树木共生，人工栽培难度较大。但从长远看，开展对野生食用菌的驯化栽培和合理开发利用的研究，却是个战略性措施，既不能见难退缩，也不能急于求成。对野生食用菌的开发利用，驯化栽培，必须与生态环境保护结合在一起，特别要保护野生食用菌赖以生存的森林资源、草原资源。这样才能使野生食用菌资源不受破坏，还能源源不断地供应市场的需要。本书就是从这一思路出发，收集和整理有关这方面的成功经验，希望能借此在今后的驯化和开发利用中提供一些有益的参考，使更多的野生名贵食用菌变为家生（可人工栽培）的名贵食用菌。

由于编者水平有限，书中错误之处，敬请读者批评指正。书中所引用的资料（包括图和文）大多注明了出处，如有疏漏者敬请原谅，并向原作者表示谢意。

编 者

2003年6月