

胡開仁

木耳類的食用，早為國人所接受，它不但含有豐富的維生素和磷質，而且品質脆嫩，適合各種煮食方法。同時由於現在生活水準的提高，菜肴方面越來越講求色香味俱全，因此木耳就成了最佳配料。所以木耳類的食用，可說是歷久不衰，反而需要量有逐漸增加的趨勢。

極具發展潛力的菇類

近年來，本省木耳栽培事業一直都在發展進行中，除了有些菇農，利用洋菇休閒期間空菇舍從事栽培外，目前已有專業化栽培經營者。產品不但可供市場鮮銷，也可加工乾燥，甚而外銷至國際間。

目前以外銷日本及東南亞一帶為最多，每年約有2,000餘公噸，爭取不少外匯，可說是僅次於洋菇的重要菇類之一，實為一項極具發展潛力的食用菇類栽培事業。

多採用太空包栽培

從前木耳都是採自山林間的野生種，數量有限，



——段木栽培木耳——

品質又參差不齊，因此逐漸改用人工栽培。初期是採用段木栽培法，但是由於近年來栽培的人越來越多，使得木材頗有供應不足之感。再加上段木栽培較受場地的限制，而且費工，因此最近改用木屑太空包栽培法，不但省時、省工，同時空間也能充分的利用，可說是既經濟又方便，所以目前業者較多採用太空包栽培法。

太空包栽培過程

木屑太空包栽培木耳方法，大致過程為先採獲原種，將菌絲培養繁殖於馬鈴薯洋菜培養基中，然後製作成麥粒菌種，再接種於殺菌過後的木屑太空包中。

太空包中的材料配方，除鋸木屑以外，尚加有少量的米糠、粉頭、碳酸鈣，及其他纖維材料等，充分混合後，裝包壓製而成。

接種後的太空包，搬入培養室或栽培室中，控制溫度於25~28°C間，大約1個月左右菌絲即可長滿。待菌絲長滿後，可將棉花塞去掉，割除瓶頸部的塑膠袋，或是保留棉花塞，在靠近棉栓處割割2~3刀亦可。

然後控制栽培室中濕度在85~90%之間，約9~12天即可見子實體的形成。每天酌量洒水，因為太乾燥會影響木耳的生長發育，但也須防止積水，以免滋生病蟲害，而影響品質與產量。

本省木耳有7種

木耳的種類，在目前一般栽培業者的區分之下，為黑木耳和紅木耳兩種，也有將它分為柴耳、水耳和川耳的。然而據專家學者依木耳的形態、著生方式、色澤，以及作毛的長短等等特性，將木耳分類為10種，而本省所有的木耳類則為其中7種。

生長環境不盡相同

由於品種的不同，生長發育的環境條件會多少有些差異。有鑑於此，我們乃廣泛地向各地業者收集木耳栽培種，並採集野生品種，然後以不同溫度觀察菌



太空包栽培木耳

絲生長活力。

1.溫度對菌絲發育的影響：發現有些品種的菌絲，在 12°C 左右即不能生長，而有些品種却仍能發育。若以高溫來說，大部分的品種在 36°C 中均不能生長，但卻有1、2個品種仍具強烈的生長力。而在 $12 \sim 36^{\circ}\text{C}$ 間，各品種的發育，也因溫度的不同而有差異。

2.溫度對子實體品質與產量的影響：同樣的，溫度對於木耳子實體的品質與產量也有很大的影響，如有些品種在 $17 \sim 19^{\circ}\text{C}$ 栽培時，不但子實體形成數量多，且肉厚而大衆。但若置於 $23 \sim 25^{\circ}\text{C}$ 中培養則子實體變薄而小，產量亦較差。

相反的，有些品種在較高溫培養，木耳性狀好且產量高，若移至 $17 \sim 19^{\circ}\text{C}$ 左右培養則產量差。可見同樣溫度對於不同品種的生長發育，有不同的影響。

3.濕度、光線、通氣量的影響：除了溫度以外，其他環境因子如濕度可影响木耳生長發育的速度，光線則可影响木耳的色澤，通氣量不但可影响木耳的生長，若通風不良並且發生病害等。

因此，我們應該進一步的探討，環境因子對於各品種間影響的差異，以確實了解每一個品種生長發育的特性。

配合季節選用適合品種

由於近年來木耳外銷事業一直極為重要，而外銷的品質管制要求甚嚴，因此栽培業者，除積極的增加產量外，也必須注意到品質的提高，所以說栽培管理技術非常重要。若在栽培時，能配合季節溫度，選擇適合的品種，然後依其特性，給予各種最適合的生長環境，如此一來，必可使栽培的木耳質優且豐產，獲得較高的經濟利益。

最新出版

豐年叢書 #821

竹書

竹子與我國文化不可分離，本書是結合科學與文學的一本新書，介紹竹子的地理分佈、竹子的生長/睡眠/庭園觀賞、竹子如何分類、竹子開花之謎、竹與中國文化、竹與文學藝術、台灣民間竹藝品、竹器製作、日本京都的竹子及竹類文獻介紹等，分別由江濤、林維治、陳明義、路統信數位竹子專家執筆。

全書 219 頁，封面、內文
照片彩色精印，71 年 9 月
1 日出版，每本定價平裝
280 元，精裝 320 元（郵購
另加掛號郵資 9 元）。

豐年社 台北市溫州街 14 號
郵政劃撥 5930 號