

# 環控溫室



漁農自然護理署

通訊 2014年12月號

## 蘑菇栽培

### 編者按

本地生產的白蘑菇和啡蘑菇一直廣受消費者歡迎。現時，有兩間機構採用荷蘭的技術，從荷蘭輸入菌絲培養料及菌絲包，利用環控設施調控菇室內的溫度、濕度、二氧化碳濃度及光線，進行工廠化生產。其中一間的產品獲得了本地的有機認證。本期摘要報道他們的生產情況。

### I. 位於牛潭尾的菇場

菇場位於山麓，原為禽畜農場，經改建成有上蓋的工廠式車間，環控菇室設置在上蓋之下，備有水冷及空氣過濾以調節溫度及保持衛生，蘑菇的生長全在密封環境下進行。據負責人介紹，栽培架面積共3,000多平方呎，完成一造菇所用的時間約45天，每造的產量達5至6公噸。



水冷及空氣過濾設備



子實體成長初期



子實體成熟待收



環控栽培室內的層架設施



多層式栽培及半自動加濕器

### II. 位於元朗的菇場

菇場的外型設計與前者相似，只是規模更大，遠看以為是工廠或貨倉。該場共設有十間菇室，每間都可以進行獨立調控，以配合不同蘑菇品種或生長階段的需要。菇場還實施非常嚴格的衛生規定，任何人進入生產區域前必須先消毒及穿戴鞋套。據負責人介紹，現時雖然只使用部分菇室進行生產，但平均產量已達每天800公斤。



冷凍空氣及過濾設備



風淋室



栽培室外的顯示板展示各樣指數及設施運作情況



菇牀層架設施



針頭生長期



子實體成熟



新鮮產品

漁農自然護理署網頁  
<http://www.afcd.gov.hk>

索取資料、預約參觀示範溫室  
漁農自然護理署園藝組（電話：2679 4294）