

環控溫室



漁農自然護理署

通訊 2007年4月號

有機白蘑菇栽培



編者按 蘑菇是廣受歡迎的食用菌，適宜作中菜及西菜配料；選用新鮮蘑菇，菜式會更出色美味。市場因而對新鮮蘑菇的需求量亦日漸增加。本期通訊特別介紹使用一般環控設施及篩盆來栽培有機白蘑菇的情況。



落種、行菌及覆土

在秋冬季，以篩盆盛載有機栽培介質並撒播白蘑菇菌種。將篩盆放置於漆黑環境中讓菌絲生長。經過約15~20天，栽培介質已佈滿菌絲。



在佈滿菌絲的栽培介質上覆蓋約5公分厚的泥層，含水量約為20%；泥土須符合有機耕種的標準。

將已覆蓋泥層的篩盆放置於栽培室以讓子實體(菇體)生長。



子實體的生長環境

- 光度：微弱散射光線
- 溫度：13 °C ~ 26 °C
- 相對濕度：80% ~ 85%
- 室內空氣必須流通



子實體的栽培管理

- 密切留意栽培室的溫 / 濕度及保持室內空氣暢通。使用環控設施例如遮光網、噴霧器(加濕器)、水簾及抽氣扇等來降溫、加濕以營造適合菇體生長的環境。菇體的成長受覆蓋泥土中的水分影响很大，因此要小心控制栽培室的相對濕度及泥層的水分。濕度過高過低都會影响菇蕾的形成、菇體的成長及質素。
- 保持栽培室清潔衛生，清除受病害/蟲害損壞的菇體。
- 落菌種後約六十多天便踏進採收期。
- 採收後的蘑菇可存放於2°C ~ 4°C的地方以保新鮮。



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
漁農自然護理署作物發展組 (電話：2668 0295)