

環控溫室



漁農自然護理署

通訊 2008年4月號

有機黑頭草菇栽培



編者按

2005年8月號的通訊曾報導有一農場使用環控溫室來培植有機靈芝。近聞該農場亦以環控設施來作全年生產有機黑頭草菇，故再前往探訪並向大家作出報導。



環控菇室

該農場以一間龐大的溫室分間成多間獨立菇室。每間菇室配備自動化蒸氣輸送系統、噴霧器、通風設施及燈照來調節室內光度、溫度、濕度及通風程度以便適應草菇的不同生長階段。



菇房外貌



蒸氣輸送系統



噴霧器



通風設施

每間菇室外都設置室內溫度及栽培料溫度顯示器以便調控菇室的環境。



使用移動方便的多層金屬架作為培育出菇的菇牀。



栽培管理

栽培料為廢棉、麥麩及少量石灰；經發酵及蒸汽消毒後便可讓黑頭草菇菌種行菌。行菌環境為高濕、高溫及無光照。落種後第2天可噴灑石灰水來調節栽培料的酸鹼度至 pH 7，以利子實體生長(出菇)。

子實體生長條件：室溫 33°C，料溫 30°C，濕度 90%，良好通風，光度 500 lux



行菌中



出菇初期



出菇後期

採收

落種後第7天開始採收。採收期約3至4天。因草菇不耐貯運，故新鮮草菇甚有市場潛力。



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）漁農自然護理署網頁 <http://www.afcd.gov.hk>