

環控溫室

通訊

2004年8月號



漁農自然護理署

有機珊瑚菇栽培



編者按 珊瑚菇又名金頂側耳，為食用菇之一。菇體細小，顏色金黃奪目而味道鮮美。若以有機方式栽種，更具經濟價值。本篇介紹利用環控溫室來栽培有機珊瑚菇（由長滿菌絲的菌絲包長出子實體至收菇的階段）。



溫室環境改造

- 將溫室四周內壁及內頂圍上黑幕(例如防草蓆)，以製造陰暗的環境。
- 以適當材料如鐵或鋁建造層架式菇床來擺放菌絲包。每層約二呎高。層數與寬度則視乎溫室的空間而定。



菌絲包

- 將栽培珊瑚菇的有機材料放入透明塑料袋內，施以高溫高壓殺菌處理後，便可接入珊瑚菇種及封好袋口，安放在行菌室內培養菌絲，成為菌絲包。行菌室內需要特定的環境要求，以利菌種快速生長。



栽培管理



- 當菌絲包已長滿菌絲，便可由行菌室移放於溫室內的菇床上栽培。



- 使用清潔的割刀把菌絲包封口割開，以讓子實體發育成長。
- 每天檢查菌絲包，及時清理受雜菌污染的菌絲包。

- 利用溫室的設施例如水簾、噴霧器、抽氣扇及遮光網等來營造適合出菇的環境：

溫度為25 ~ 30 °C，相對濕度為80 ~ 90%，環境須陰暗而帶微弱散射光(100 ~ 500 Lux)，空氣要流通。



採收

- 當珊瑚菇的菌傘長至直徑約 1 ~ 1.5 公分 時便可採收。
- 珊瑚菇生長快速，每天可採收二至三次。



注意：栽培珊瑚菇，一定要有高水平的衛生環境，進出菇房都要遵守衛生措施，減少污染。



下期預告

本地環控溫室的利用(二)

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>