

環控溫室



漁農自然護理署

通訊 2006年8月號

有機茶樹菇栽培



編者按

茶樹菇(茶薪菇)為食用菌之一，味道鮮美而富營養，亦為坊間認作具有食療效用的菇類。利用環控溫室來栽培有機茶樹菇，經濟收益不錯。本期撮要地介紹將茶樹菇菌絲包放在溫室內栽培子實體(菇體)的情況，供讀者參考。



子實體的生長環境

- 光度：微弱光線 (300 Lux)
- 溫度：18 °C ~ 24 °C
- 相對濕度：85% ~ 95%
- 室內空氣須流通



栽培管理



- 將長滿菌絲的菌絲包垂直地擺放。



- 打開菌絲包封口，並把袋口捲摺成圍邊。
- 注水入菌絲包直至沒頂，存放1~2天後將水倒去。

- 利用設施例如遮光網、噴霧器、水簾及抽氣扇等來營造上述的生長環境。
- 每天檢查並清理受雜菌污染的菌絲包。
- 開包後約14天，當茶樹菇的菌傘長至直徑約2~3公分時便可採收。
- 將採收後的菌絲包整理清潔並停止保濕1~2天。再注水存放1~2天，然後將水倒去。
- 菌絲包的濕度變化可促進再次出菇。
- 在此管理模式下，茶樹菇的採收期可達6~7次。



雞農轉型栽培茶樹菇

- 有雞農利用改裝環控溫室為環控菇舍的原理，將雞舍改裝成環控菇舍來生產茶樹菇，亦有滿意的效果。



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)