

apophasis / May 10, 2012 02:11PM

[\[農業\] 農試所將公開創新秀珍菇栽培技術以利生產](#)

[農業] 農試所將公開創新秀珍菇栽培技術以利生產 ( [英文版](#) )

《華視新聞》( 2012/05/09 ) 農委會農業試驗所利用稻草種秀珍菇栽培，經多年研究已成功，既環保且可增加產量與收益，農試所9日把這種技術公開，對菇類種植，有重大助益。農試所人員說，秀珍菇原產於印度，其菇柄細長，菇傘呈扇形，模樣討喜又容易烹調，深受臺灣消費者喜愛，因而躍身為國內五大栽培菇類之一。

國內栽培方式主要以木屑太空包栽培，平均每年生產約3千萬包，大約需用掉3.6萬公噸木屑，近年因木屑來源逐漸緊縮導致價格上漲，而菇農也殷切期盼木屑替代基質的開發利用，以減低賴以維生的產業對自然環境造成的不良影響。農業試驗所積極投入研發利用稻草替代木屑、選育新菌種及製作自動化稻草太空包等工作，配合稻草替代25至50%的木屑後，不僅可降低原物料成本且能增加秀珍菇之產量和收益。

若以每年3千萬包太空包的量能估計，以稻草取代部分木屑每年可增加約4,500至9,000公噸稻草的利用，並因此降低約9,000至18,000公噸木屑之使用，因此利用稻草替代木屑，不僅可以減少砍伐林木與增加稻草利用率，更有利於秀珍菇產業之發展，達到發展菇類產業與保護環境的雙重目的。

菇類栽培是連續性的，用作為栽培的基質必須容易取得且能穩定供應，若能善加利用大宗農業廢棄物於其栽培，不僅可減少木材砍伐，更可使農業廢棄物再生利用。

水稻是臺灣種植面積最廣的作物，據統計，國內年產稻穀量到2010年仍有145.1萬公噸，若以稻草和稻穀重量約為1：1推估，臺灣每年仍可生產140萬公噸以上稻草，且部份農民處理稻草仍常用就地焚燒的不佳方式，屢屢造成空氣污染情況的發生。

秀珍菇屬於蠔菇屬，利用稻草栽培之模式在國外發展較早，但都是以手工填充方式將滅菌處理過的草稈和大量菌種同時裝填至塑膠袋中，與國內自動化程度較高的太空包生產體系差異極大，而且由於國內外流通之菌株不同，因此無法將國外經驗複製到國內運用。

國內菇類產業長久以來已形成固定的產業鏈，對於機器化操作模式有較高依賴程度，且有專門的太空包製作廠商可將所有的基質裝填入塑膠袋中，經過滅菌並接種後，方才販售給菇農進行栽培。

然而國內許多木屑替代基質之研究顯示，材料顆粒若過大或纖維過長，無法有效利用現行機械設備進行太空包之製作，導致長期以來稻稈無法實際應用於菇類產業。農試所幾經試驗，利用切草機將稻草細切成約1公分之長度，配合現行太空包製作的機械化模式，已成功突破以稻稈為材料無法自動化製包的瓶頸問題。

資訊來源：

[華視新聞 2012/05/09](#)

---

[National Science Council International Cooperation Sci-Tech Newsbrief](#)

---