

我省常年阳畦栽培食用菌方法

许东恒 刘亚琴 赵云刚

(吉林省农科院土肥所)

人工栽培食用菌是一项成本低,经济效益高的副业项目。在我国南方的一些省份,发展较快,是创外汇收入的主要项目之一。近几年我省有些单位和个人也进行了小面积的栽培,但由于自然条件的限制,成本高,经济效益低,影响了我省食用菌生产的发展。为了推动我省食用菌工作得以更快的发展,充分利用我省玉米、大豆等农业副产品资源,我们介绍一种适合我省常年阳畦栽培食用菌的方法。

试 验 材 料

1. 玉米芯

将玉米芯粉碎成1厘米左右的块,不得腐烂,用2—3%的石灰水浸泡24小时后,捞出用清水冲洗两遍,把水沥出至不自然滴水为宜,含水量掌握在60—65%,即用手紧握培养料指缝间有水欲滴而不滴为佳。

2. 玉米杆

把玉米杆切成1—3厘米长的段,然后用石灰水消毒,方法同上。

3. 豆杆

把豆杆切成4—10厘米长的段,消毒方法同上。

4. 稻草

把稻草切成4—20厘米长的段,消毒方法同上。

上述4种主要原料浸泡处理后立即加入各种辅助材料,如麦麸子(玉米面、米糠、玉米皮等均可)15—20%,石膏2%,多菌灵2%。各种辅料加入后含水量仍要控制在60—65%,低于这个指标可加入清水调解使其达到要求。

栽 培 方 法

1. 做畦

选择环境卫生,背风向阳,有水源的地方做畦。以南北向为好。规格可根据栽培地点的具体情况而定。一般长2—4米、宽1米、深0.3米。畦底要铲平,四壁要规整,做好畦后立即进行栽培,用过的旧畦,要用2—3%的石灰水喷洒消毒。

2. 栽培

4月中旬开始栽培。先在畦底平铺聚乙烯膜(春、秋、冬季节地温低可起到保温作用,并可防止营养损失),然后进行铺料,采用分层接种法。平铺三层原料,厚度为15—27厘米。从底往上每层厚12厘米、10厘米和5厘米(以玉米芯为主料厚度应为7厘米、5厘米和3厘米),均匀散播3次菌种,从底往上依次为1、2、3瓶(500CC罐头瓶装),最后用聚乙烯膜盖在铺平的料面上,四周用少量土压上。畦的上部用树枝条(竹条、铁丝均可)做成拱形,再蓬上塑料膜,四周也要压紧以防被风刮走。

人工调温管理

我省4月份平均气温为9.3℃左右，利用自然温度通过人工调解完全可以达到菌丝阶段和出菇阶段所需要的理想温度。其方法是：

1. 菌丝阶段调温

4月中旬气温一般在8℃左右，白天通过阳光直接照射可提高温度6℃—13℃，畦内温度可达11℃—19℃。这个温度低于菌丝生长最适温度，能防止杂菌孳生。当太阳落山后，用草帘盖在塑料膜上面。早晨太阳升起时将草帘揭开，让阳光通过塑料膜直射畦内，这样就可提高畦温度，达到菌丝生长要求的温度。当畦内温度高于菌丝生长所需温度时，白天也要用草帘盖在塑料膜上遮住阳光，打开拱形两侧的塑料膜，东西方向通风降温。采用这种办法，通过人工调解温度完全可以达到菌丝生长所需要的较理想温度。

2. 出菇阶段调温

5月初气温在17℃左右，早、晚温差较大，正是出菇较理想的条件，这时料面的菌丝正好长满，可将料面上的塑料膜拿掉，拱形上侧的塑料膜也拿掉换上草帘。为了增加畦内温度，要经常保持草帘表面湿润，并要及时往料面上喷水，使畦内的湿度保持在80%以上。第一潮菇采收后，往料面上喷一次水，盖上塑料膜。利用上述的方法调解温度，可使畦内温度达到23℃—27℃。待料面菌丝得到恢复后，将料面上的塑料膜拿掉，两侧通风，遮光降温让其出菇。每栽培一个周期可采收3—4潮菇，6月中旬可全部采完，7月初可重新栽培。

在每年的7—10月份按照上述方法调节温度可栽培凤尾菇、榆黄蘑等中、高温品种。10月份平均气温为10℃，畦内温度仍可达到16℃—25℃，可栽培平菇。11月初菌丝就可长满，这个月平均气温是-9℃，为了让菌丝停止生长要使畦内的温度与气温一致，将拱形上面的塑料膜拿掉，换上草帘子遮住阳光。料面上压上一层3—5厘米厚的干净土壤，东西方向通风降温（也可以按前述的方法提高畦内温度让其出菇），翌年的2月份我省的月平均气温是-8.7℃，中旬就可将料面上的土和塑料膜去掉喷足水份，拱形上侧换上塑料膜，白天通过阳光照射，畦内温度可达到9℃以上。早、晚温差大有利于出菇，4月中旬可全部采完，5月初就可重新栽培。

我们于1985年在辽源地区，1986年在长春地区进行了当年栽培翌年出菇的试验。用菌种平404，分别以玉米芯，废棉为主料，结果如下：

越冬栽菇试验

地点	主料	菌丝阶段 平均温度 (℃)	出菇阶段 平均温度 (℃)	栽培日期	第一潮菇 采收日期	第四潮菇 采收日期	平方米 产量 (kg)
长春	废棉	20.04	10.99	1986.10.4	1987.2.23	1987.3.24	17.5
辽源	玉米芯	21.10	11.30	1985.10.13	1986.2.28	1986.3.13	14.5

试验表明，我省利用自然气候条件，进行人工调温全年除1月、12月外都可进行生产。越冬菌床到第2年出菇不会影响产量。该法成本低，见效快，操作简单，便于推广。冬、春两季鲜菜品种很少，利用此法栽菇，可以满足市场需要，既丰富了人民的生活，又有较大的经济效益。