

滑菇菌块接种栽培技术

滑菇 (*Pholiota nameta*) 又名滑子蘑, 是木腐菌的一种, 滑菇外形优美, 口感舒适, 味道鲜美, 营养丰富, 其多糖有对肿瘤的抑制作用, 在日本栽培相当普遍, 近年来, 滑菇在我国东北地区已广泛栽培, 在国际市场上享有很高的声望。

一 材料选择: 1. 品种: 采用中、高温型滑菇菌种, 高温种比中温种菌丝生长快, 出菇稍晚但产量高而整齐, 大批生产以高温最好。2. 培养料: 培养料选择阔叶树木屑, 麸皮等。3. 工具: 包料用聚乙烯薄膜, 托帘或托盘喷壶、土蒸锅等若干。

二 接种期: 接种期自然温度 16°C 左右, 菌丝生长温度 $15-20^{\circ}\text{C}$, 大量出菇温度 $5.6-7.6^{\circ}\text{C}$ 各地根据不同时期生长需要温度确定适宜接种期。

三 配料与接种: 1. 配料: 培养料的原料可采用木屑、麸皮等, 具体配方有①85%阔叶木屑加15%麸皮。②木屑 30%、豆秸粉20%、玉米芯

的关系

如黄瓜、西葫芦、胡萝卜等作物可以肯定地得出结论: 早熟品种中硝酸盐含量比晚熟品种的高。

另外, 蔬菜的结果期对其所含硝酸盐也有直接影响。再有水与蔬菜中所含硝酸盐也有关系, 因为近几年来苏联各河流内水中硝酸盐的含量增加了7倍, 井中硝酸盐的增长还高于7倍。

四、建立系统的农业技术管理措施

1. 各种蔬菜部门必须经农业化学服务站对其硝酸盐含量进行化验分析, 如化验的结果超出规定的标准, 则严格控制上市。各生产部门的蔬菜若不经农业化学服务站分析化验, 国家收购部门将拒绝收购。

2. 对各地的土壤、气候等各种自然因素进行分析, 从而科学地指导蔬菜生产部门的合理施肥、田间管理。为了提高黄瓜、西红柿等作物后期的结实率, 苏联采用根外施肥的方法, 这样既不能使蔬菜中硝酸盐含量增高, 又达到了作物抗病、增产的效果。(黑龙江省农业科学院情报所)

30%、牛粪15%、麦麸10%、石膏1.5%。③木屑30%、亚麻屑30%、葵花头30%、麸子10%、石灰1%两组。栽培者可因地宜选用培养料, 其中以配方①为最适, 然后按配方将各种料分别称重混拌均匀, 用50%可湿性多菌灵 800—1000倍药液水拌料, 使含水量达60—65%, pH6.5—7.0。而后上锅蒸料消毒, 要求水达 100°C , 2小时即可出锅。2. 接种: 接种前对接种室及所用的工具、器皿、菌种瓶等进行消毒。然后用0.4米×0.3米×0.15米的活络木框将制好的培养料接种并压制成长0.4米, 宽0.3米、厚0.1米的菌砖块。压块接种时在菌砖中间及表面各撒一层栽培种, 接种压制好的菌块必须用塑料薄膜包裹, 有条件的地方最好先用报纸包裹, 再用塑料薄膜包裹, 以免积水。

四 菌块培养: 菌砖制好后, 置入菇房中控制室温在 $20-25^{\circ}\text{C}$, 空气湿度要求 60—65%, 进行菌丝培养, 此时不需光照, 但一定注意检查倒箱(上下层互换位置)以使菌丝受温一致, 正常情况下50天长满菌丝。

五 出菇管理: 1. 温度: 当平均气温降至 15°C 以下时开始出菇, 最适温度为 $5-10^{\circ}\text{C}$, 这时大量出菇。2. 湿度: 在出菇前30天左右, 可以开塑料薄膜, 用消毒过的小刀纵横切破菌皮, 深度1.5厘米左右, 如菌丝干燥可喷一些清水, 重新盖上塑料布, 待划破处又露出白色菌丝, 可去掉箱子和薄膜, 放于出菇室床架上, 每天浇水3—4次, 菌砖不要积水, 连续浇4—5天, 当菌砖表面柔软, 稍具粘性, 便可停止浇水, 在菌砖上盖放报纸, 每天向纸上喷水, 直至出菇。3. 光照: 采用散射日光, 夜间采用灯光, 照度40—60勒克斯, 以室内能看清1米以内报纸字迹为宜。4. 通风: 待大量收菇时, 可将报纸去掉, 加强通风, 保持栽培室内空气流通。

六 出菇后管理: 第一潮菇采收完后, 要停止浇水使菌砖表面干燥, 经3—5天养菌, 仍如前法给水, 管理10—15天出第二潮菇, 采收后将菌砖翻转, 使另一面出菇。

七 采收: 一般以未开伞或半开伞采收, 菌伞直径2—4厘米, 柄长3—4厘米为宜, 对群生品种要采大留小, 叠生成簇采下, 采时要用手轻轻扭转向下, 这样采摘的菇能保持良好的商品价值, 售价较高, 大量生产还可出口。

(黑龙江省农科院园艺所 于志明)