

茶树菇夏季栽培技术

张国明

(河北省兴隆县农牧局环保站, 067300)

茶树菇又叫茶薪菇、杨树菇、柳松菇, 属木腐菌, 食用价值高, 且含有抗癌活性的多糖和 10 多种微量元素, 药用价值极高, 具有广阔的发展前景。其栽培技术要点是:

1 确定适宜的栽培时期

根据生产实践, 兴隆县将装袋时间确定为 2 月下旬至 3 月中旬, 4 月上旬至 5 月中旬为发菌阶段, 6 月上旬至 9 月底为出菇管理阶段。

2 选择适宜的菌种

选择适应性好、抗逆性强、产量高、品质好的

菌株作为主栽品种, 目前生产上选用的菌种为茶树菇一号。

3 合理的培养料配方

阔叶树木屑 78%, 麸皮 17%, 玉米粉 3%, 石灰 2%, 含水量 60%, 木屑要过筛除去硬质带刺杂物。

4 拌料、装袋、灭菌

茶树菇栽培采用熟料袋栽技术, 料袋采用耐高温高密度低压聚乙烯膜袋, 规格为 15 cm × 35 cm × 0.05 cm。

4.3 追肥灌水

幼苗期 667 m² 追尿素 6~11 kg; 抽蔓期、结荚期结合灌水, 每 667 m² 施尿素 15~21 kg, 硫酸钾 1.5~3 kg; 结荚盛期, 用 0.2% 磷酸二氢钾或 0.02% 钼酸铵等微肥进行叶面喷施, 每 667 m² 用液 50 kg 左右, 共喷施 2~3 次。

5 病虫害防治

5.1 虫害

5.1.1 潜叶蝇

可选用 1.8% 阿维菌素乳油 3 000 倍液, 或 10% 吡虫啉可湿性粉剂 1 000 倍液, 或 48% 乐斯本乳油 500~1 000 倍液, 或 2.5% 功夫乳油 2 000~3 000 倍液喷雾防治。防治成虫以上午 8:00—11:00 施药最好, 防治幼虫以 1~2 龄期施药最佳。应交替使用, 防止产生抗药性。

5.1.2 蚜虫

利用黄板诱蚜。药剂防治用 10% 吡虫啉可湿性粉剂 2 000 倍液, 或 50% 抗蚜威可湿性粉剂 2 000 倍液, 或 5% 来福灵乳油 3 000~4 000 倍液喷雾防治。

5.1.3 叶螨

当点片发生时, 可轮换使用 1.8% 阿维菌素乳油 3 000 倍液, 或 10% 天王星乳油 1 500~2 000 倍液, 或 73% 克螨特乳油 1 500 倍液喷雾防治。

5.2 病害

5.2.1 根腐病

发病初期开始喷药, 着重喷植株茎基部。可选用 50% 甲基托布津可湿性粉剂 500 倍液, 或 50% 多菌灵可湿性粉剂 500 倍液, 或 75% 百菌清可湿性粉剂 600 倍液淋根, 每株淋 250 mL 药液, 每隔 10 d 淋根 1 次, 连续 2~3 次。

5.2.2 白粉病

发病初期可选用 70% 甲基硫菌灵可湿性粉剂 1 000 倍液, 或 40% 多硫悬浮剂 500~700 倍液, 每隔 10~15 d 喷 1 次, 连续 2~3 次。

6 收获

甜脆豆在开花后 14~18 d, 豆荚仍为深绿色, 半鼓粒, 脆甜时采收。采收过程中所用工具要清洁、卫生、无污染。



拌料要均匀,水分要合理,以手握料成团指缝中有水迹且不下滴、落地即散为宜,每袋装湿料以0.8 kg为宜。

装料宜下松上紧,整平表面,长度为14 cm左右,绑紧料袋口。

装袋后应及时灭菌,做到当天拌料,当天装袋,当天灭菌。采用常压灭菌,料袋分层摆放,留有空隙,以利蒸气流通,防止蒸不透。灭菌时,要保证在4 h内将温度上升至100 ℃,中间注意勤加热水、不漏气、不降温,待袋堆内温度达到100 ℃以后,恒温保持10~12 h。灭菌结束后,待料温降至70 ℃以下再出锅,出锅过早菌袋容易变形、破裂。注意菌袋在搬运过程中要轻拿轻放。

5 接种发菌

当料温降至30 ℃以下再接种。接种前把用具、菌种、菌袋等提前放入接菌箱,用气雾消毒剂按10 g/m²的比例进行熏蒸灭菌。接种时,接种人员手部、用具及菌种等均用75%的酒精棉球擦拭消毒。为减少杂菌污染率,应加大接种量,将料面用菌种盖严为宜,然后将料口用绳扎紧。注意菌种应选用菌丝浓白,健壮无病虫害,菌龄为满瓶后10 d左右,待菌丝吃透料后的菌种进行接种。

将接好种的菌袋放入发菌室发菌,发菌期间要求发菌室干燥、通风、暗光。并在发菌室使用前用50%的多菌灵可湿性粉剂800倍液,80%敌敌畏500倍液喷雾,灭菌杀虫2次。培养期间,室温保持在20~28 ℃,菌棒按层叠加,一排一排码放,以5~6层高为宜,保持室内空气新鲜。每隔10 d左右倒垛1次,并检查污染,如发现杂菌污染应及时处理,防止蔓延。当菌丝长满菌棒1/3时,将袋口松开通风5~10 min,促进菌丝生长,然后扎紧袋口。当菌丝长至菌棒2/3时,再松口1次。一般接种后50~60 d菌丝即可满袋。

6 选址建棚

茶树菇采用塑料大棚出菇,棚址要求选在开阔、通风、水源方便的地段。棚顶用遮阳网等物遮盖,保持棚内全阴,用于通风的洞口和门口挂上防虫网。采用床架式摆放菌棒。床架宽1.2 m,3层,

层距50 cm,床架长视生产规模而定。

7 菌棒进棚排场

当菌丝长满菌棒后,及时将菌棒移入出菇棚内,把菌棒一头解开,开口向上竖立摆放,菌棒之间摆放要紧密,此时不要拉直袋口。茶树菇一般采用一头开袋出菇的方法。

8 催蕾、出菇管理

变温、控湿催蕾。开袋后3~5 d,保持棚室内温度23~24 ℃,相对湿度85%~90%。在茶树菇从菌丝到形成菇蕾的分化阶段,要有短暂的低温,突然的变温刺激形成子实体原基,促进菌丝内部积累养分,形成菇蕾。当茶树菇进入出菇阶段后,要注意保持棚内的湿度、温度,出菇时,会从基质中吸收大量的水,因此要勤喷水,以每天3次为宜,保持棚内相对湿度在90%。调节好温度,适时通风,使棚内温度保持在20 ℃,同时通过通风补充氧气。当温度过高时,应增加喷水次数,人为降温。

通风换气。转色催蕾阶段,要加强通风。当温度过高时,应增加通风,同时注意保持菇棚内有较高的空气湿度。

调节光照。茶树菇属好光性菌类,有明显的向光性。光线能刺激原基形成。在原基分化阶段,要提供一定量的散射光,子实体生长最适宜的光照强度是50~300 lx。

将生理成熟的菌袋直立排放在菇床上,拉直袋口,让菌丝由营养生长转入生殖生长。向地面、棚壁等喷洒雾状水,保持棚内相对湿度在90%,温度在18~25 ℃,昼夜温差刺激,这样开袋后10~15 d子实体大量发生。

9 采收

当茶树菇子实体的菇盖即将平展,菌膜尚未破时,及时采收。因茶树菇菇质较脆,柄易折断,盖易碰碎,因此,采收时应手抓基部将整丛菇一起拔下。采完一潮菇后,要清理料面,合拢袋口,让菌丝休养2~3 d,然后拉直袋口,喷1次大水,重复上述管理,7~10 d后又可长出一潮菇。