

## 您知道嗎？

每生產一公斤的稻米，就會產生一公斤禾桿(稻桿)

無法妥善利用的稻桿常就地焚燒造成空氣汙染

您所購買的四方生物科技透氣環保栽培包是採用台灣本土的稻麥禾桿製作，我們堅持不進口木屑、也不伐木造成

美麗台灣寶島的環境負擔

謝謝您跟我們一起關心這片土地

用最時尚健康的方式做環保喔



## 四方生物科技有限公司

### 透氣膜平菇栽培包使用方法

珍珠菇與藍寶石菇都屬於平菇族群中偏好低溫的冬季菇，是初接觸 DIY 菇類栽培者最容易上手的類型。收到透氣栽培包後，您可以選擇下列兩種方式開始種植，享受親手種菇及收成的樂趣喔！

#### 栽培小叮嚀與重要事項

1. 菇類有百分之 80 以上都是水分，所以栽培過程中的保濕是很重要的。請每天 3 次用噴瓶按壓 6-10 次霧狀水在袋壁或是割開處增加濕度(依栽培環境可自行調整噴水量)。小菇蕾對濕度非常、非常敏感，請務必確實做到保濕，否則菇菇會長不大喔。
2. 平菇需要大量新鮮空氣，請不要把他關在盒子裡養。
3. 菇菇喜歡遮蔭的環境，只要不是燈下近距離照射或是陽光直射的亮度都是 ok 的。
4. 遇到又濕又冷的天氣時，可以把栽培包放在靠窗通風處或室外直接讓菇菇享受大自然的沐浴，就不需要再另外噴水。
5. 栽培包會在每次採收後減輕部份重量，這表示菇蕈已經充分利用分解包內的培養料了，這稱做”轉換率”。依照栽培者的環境及手法不同，栽培包的產量和出菇的次數都會有差異喔！



6. 若是長出與圖片不同的菇體請不要食用!!!拍照寄給我們進一步判定。
7. 對菇類食物過敏者或懷疑會對菇類過敏者請不要食用您收成的菇體，可能引發嚴重過敏請送醫治療。

### 栽培法一:袋身十字切割

1. 觀察栽培包上有一團團濃白色橘花狀團塊的地方，這些突起就是小菇蕾的前期，真菌學裡稱為“原基”的構造，這表示附近的菌絲已經轉



大人囉，可以準備出菇了。

2. 在距離原基旁邊約 1~1.5cm 袋身處以美工刀割出長寬約 3~5 公分左右的十字型開口，在開口處噴水。另外也在靠近切開處的袋壁四周噴些水霧，刺激原基轉化成小菇蕾。
3. 持續噴水霧 3-4 天後，可以看到切開處出現這樣的小小菇蕾。出現小菇蕾後，若直接噴水在菇蕾上常會造成菇蕾爛掉的水傷。



將噴水方式改成噴在袋壁四周即可，

不過要增加噴水次數以維持濕度。

4. 依照天氣狀況持續給菇蕾適當的水分跟呼吸，只要 3-5 天後就可以長出大大朵的菇叢囉~



5. 長大的菇叢請早點採收下來。除了避免過多孢子噴散之外，也讓栽培包能休息，提早下一批的菇生長喔~

6. 收成後的栽培包請暫時停止噴水。將袋子封起來後靜待菌絲再度生長型成橘花狀原基後再噴水即可。



## 栽培法二：袋頂剪開法

四方生物科技有限公司所有生產的 DIY 栽培包都是採用專利的透氣膜栽培袋製作。因為氣體通透效率較傳統太空包的廢棉塞好，所以常會看到栽培料表面已長出一叢叢的幼菇。您可以按照下面步驟做



1. 以剪刀將袋頂剪開。(白色長方形透氣膜的上方封口處)
2. 將袋子由內向外反摺部份袋壁下來，如右。
3. 以噴瓶噴水霧於袋子內側的袋壁部份，不要直接噴灑在菇蕾上。潮濕的袋壁可以保持菇蕾生長的濕度。



4. 保持袋子在開口的狀態讓菇蕾呼吸，並每日三次在內側袋壁上噴水保濕。
5. 依照天氣狀況持續給菇蕾適當的水分跟呼吸，只要 3-5 天後就可以長出大大朵的菇叢囉~
6. 採收完後只需把袋子回復收到時的原狀，再將袋口摺起的栽培包倒置即可。約 3-5 後您會看到新的原基形成後，就可以依”栽培法一”內的步驟再栽培囉！

### 珍珠菇袋頂剪開法範例







### 栽培方式三

如果你把袋子全部拆光光，那你的菇就會變成下面這樣……





所以請不要隨便亂玩喔~

### 版權聲明

本文件版權屬於四方生物科技有限公司，未經本公司書面同意不可引用全部或部份文件。本文件改版時將不另行通知。

