

褐口蘑异地栽培与双孢菇栽培产量对比研究

Study on Kalgan Mushroom Cultivated in Non-original Field
 Comparing with Common Cultivated Mashroom

口蘑是张家口特产，俗有草原明珠的美称。褐口蘑是其中的一种类，分布于张家口北部坝上高原的天然牧场，褐口蘑又称香口蘑，特点是香味浓郁，肉质肥厚、鲜嫩，营养丰富，有很高的保健价值^[1]。其人工栽培始于 1997 年，如果南栽成功将是农业结构调整的好项目，本研究是为了探讨口蘑南栽后与双孢菇的差异。

1 材料和方法

1.1 试验地概况

试验地分别设在河北正定南楼、石家庄果树所、黄骅农业局示范园区，前两个试验点的 pH 值为 7，土质肥沃，而第三个试验点 pH 值 7.3 以上，水质咸，含盐量高，为盐碱点。每个试验点均搭建 3 个面积分别为 100 平方米的蘑菇试验棚。

1.2 试验材料

选择当年秋季、夏季收获的玉米秸、小麦秸、生牛粪(干)、鲜鸡粪、尿素、石灰、石膏、磷肥、谷糠等^[2]，按照：配比 1：小麦秸 48%、干牛粪 48%、尿素 0.5%、生石灰 1%，石膏 1%，过磷酸钙 1%；配比 2：玉米秸 48%、鲜鸡粪 48%、尿素 0.25%、生石灰 1%，石膏 1%，磷肥 0.5%；配比 3：玉米秸 28.5%、小麦秸 28%，牛粪 20%、鲜鸡粪 20%，尿素 0.5%、生石灰 1%，石膏 1%，过磷酸钙 1%。分别堆制发酵料。

1.3 研究内容与方法

试验于 2001 年春季进行，共设 3 个试点，每个试点做 3 个处理。处理 1：按照配比 1，同一棚内栽培褐口蘑、双孢菇各 50 m²；处理 2：按照配比 2，同一棚内栽培褐口蘑、双孢菇各 50 m²；处理 3：按照配比 3，同一棚内栽培褐口蘑、双孢菇各 50 m²。

共调查 3 组数据：(1)生长时间，即从播种到出菇、蘑菇不开伞前所需时间；(2)蘑菇产量；(3)菇体感病情况。

2 结果与分析

表 1 口蘑与双孢菇的产量、感病情况

处理	生长时间(d)		鲜菇产量(kg/m ²)		感病率(%)	
	口蘑	双孢菇	口蘑	双孢菇	口蘑	双孢菇
1	45	52	10.6	7.6	1.5	14.3
2	58	61	6.3	5.5	2.0	13.7
3	49	54	10.4	7.8	3.4	15.6

从表 1 可以看出：(1)在 3 个处理中，从接菌种到出菇所需时间，双孢菇明显长于口蘑，表明双孢菇菌丝长势弱于口蘑。处理 2 生长时间长于处理 1、处理 3 是由于处理 2 栽培料透气性较差有氨味，不利菌丝生长的缘故；(2)口蘑的鲜菇产量明显高于双孢菇，平均增产 30% 左右；(3)口蘑的感病率明显低于双孢菇。双孢菇感病率是口蘑的 5 倍以上。

3 结论

来自坝上的高寒地区的口蘑，与双孢相比，菌丝生长相对旺盛，吃料能力强；鲜菇产量高，可达到 10 kg/m²；抗病能力较强，初步认为具有广阔的推广前景，有替代双孢菇的趋势。

岳国忠¹，忻龙祚²，曹秀玲³，田绍义²

(1. 河北省农业林学院，石家庄 050051；2. 河北省张家口市坝上食用菌公司，尚义 076750；
 3. 石家庄经济学院 050051)