

# 前 言

利用人防工事栽培食用菌，目前已有不少地方开展起来，并取得了良好的效果。例如，江苏省扬州市新华中学，仅利用650平方米人防工事，培植银耳、猴头、灵芝、天麻、香菇等品种，年产值达到19万元。北京市新街口人防在1.5米宽的地道内栽培平菇，每平方米可得纯利润14元左右。

利用人防工事栽培食用菌，就必须对工事经常地进行检查、维修、完善，不损坏工事，既能对工事的“平战结合”，变死洞为活洞，又能生产营养丰富的真菌食品供应市场和提供外贸出口。

由于人防工事受外界条件影响较小，温度恒定，可以不受季节限制，做到常年生产，四季出菇。特别是在寒冷的北方，冬季漫长，鲜菜短缺。这时，味美的鲜蘑菇供应市场，深受群众的欢迎。

但是，在生产实践中，利用人防工事栽培食用菌也还存在不少问题。如通风不良，夏季空气湿度大，病虫害危害较严重等，有时往往导致栽培失败，这些尚需进一步研究。

本书针对当前生产中的实际情况和存在的问题，重点介绍了平菇、滑菇等品种的栽培方法，对人防工事的选择，栽培中经常遇到的问题，菌种制作等也作一些介绍。可供栽培者参考。

1981年12月

# 目 录

<b>一、人防工事的选择和处理</b> .....	1
<b>二、几种适宜栽培的种类</b> .....	5
(一) 平菇 .....	5
(二) 滑菇 .....	15
(三) 磨菇 .....	17
(四) 银耳 .....	23
(五) 猴头 .....	27
(六) 香菇 .....	28
(七) 天麻 .....	30
<b>三、栽培中经常遇到的问题</b> .....	36
(一) 通风不良 .....	36
(二) 温、湿度的调节 .....	39
(三) 光线的调节 .....	41
(四) 病虫害的防治 .....	42
(五) 老菇房的处理 .....	46
(六) 防止对平菇孢子过敏的措施 .....	47
<b>四、菌种的制作和保藏</b> .....	48
(一) 母种制作 .....	48
(二) 原种和栽培种的制作 .....	52
(三) 菌种的鉴别和保藏 .....	58
<b>五、加工和贮藏</b> .....	60