

7. 버섯 류

가. 느타리버섯

- (1) 배지제조 : 볏짚, 폐면을 평당 50~60kg 준비 조제
- (2) 야외발효 및 뒤집기
 - 배지수분 70%로 조절
 - 야외발효후 배지온도 55~60℃에서 뒤집어 쌓기 3회실시
- (3) 입상 및 살균
 - 균상이나 상자에 20~25cm로 입상
 - 배지온도 60~65℃에서 10~15시간 살균
- (4) 후 발 효 : 배지온도 50~55℃에서 2~3일간
- (5) 접 종
 - 종균은 콩알크기로 분쇄하여 2/3혼합접종, 1/3표면접종
 - 접 종 량 : 평당 10~15병
 - 접종후 비닐피복
- (6) 배 양 : 1주 20℃, 2주 20~23℃, 3주이후 23~25℃
- (7) 발이유기 : 온도 10~15℃, 습도 95%, 광 80~240lux
- (8) 생육관리 : 온도 15~20℃(품종에 따라 조절), 습도 80~85%,
광 80~240lux
- (9) 수 확 : 갓크기 3~5cm, 대길이 7cm정도에서 수확

나. 표고톱밥재배

- (1) 배지제조 : 참나무톱밥+옥수수수피+미강(80:15:5), 수분조절 65~70%
- (2) 입봉 및 살균
 - 자동입봉기 이용 2.0~2.5kg정도 입봉
 - 살 균 : 121℃에서 90~120분간
- (3) 냉 각 : 20℃ 내외

- (4) 접 종 : 봉지당 20~30g
- (5) 배 양 : 온도 20~25℃에서 30일
- (6) 갈 변 화 : 온도 20~25℃, 광 400lux 이상에서 90일정도
- (7) 발 이 : 온도 12~20℃, 습도 90% 이상, 환기(CO₂ 1000ppm)

다. 병재배(팽이, 애너타리, 만가닥, 맛버섯, 버들송이 등)

(1) 배지제조

- 팽 이 : 미송 + 미강(80 : 20)
- 버들송이 : 미송 + 밀기울(80 : 20)
- 애너타리 : 미송 + 비트펄프 + 면실피(50 : 30 : 20)
- 만 가 닥 : 포플러 + 참나무 + 미강(60 : 20 : 20)
- 만가닥, 맛버섯, 목이 등 : 활엽수톱밥+미강(80 : 20)

(2) 입병 및 살균

- 850cc병에 550g정도 입병
- 살 균 : 121℃에서 90~120분

(3) 냉 각 : 온도 20℃ 이하

(4) 접 종 : 병당 10~13g(무균실)

(5) 배 양 : 온도 20~25℃에서 30~70일 정도

(6) 발이유기 : 온도 12~15℃, 습도 : 90~95%

(7) 억제작업 : 팽이버섯만 해당, 온도 3~4℃에서 7~10일

(8) 생육관리

- 온 도 : 팽이 6~8℃, 버들송이, 만가닥, 애너타리, 잎새 15~20℃, 목이버섯20~25℃
- 습 도 : 80~85%
- 광 : 80~240lux(팽이버섯은 제외)

(9) 수확