

香菇新品种 ‘申香 215’

宋春艳, 章炉军, 于海龙, 张美彦, 张 丹, 谭 琦, 尚晓冬*

(国家食用菌工程技术研究中心, 农业部南方食用菌资源利用重点实验室, 上海市农业遗传育种重点开放实验室, 上海市农业科学院食用菌研究所, 上海 201403)

摘 要: ‘申香 215’ 香菇是从晚熟品种 ‘L808’ 中系统选育出的新品种。产量高, 柄短菇大, 越夏安全, 属中高温型长菌龄品种, 适合在全国范围内用于香菇代料栽培。

关键词: 香菇; 耐高温; 品种

中图分类号: S 646.1⁺2

文献标志码: B

文章编号: 0513-353X (2015) S2-2929-02

A New *Lentinula edodes* Cultivar ‘Shenxiang 215’

SONG Chun-yan, ZHANG Lu-jun, YU Hai-long, ZHANG Mei-yan, ZHANG Dan, TAN Qi, and SHANG Xiao-dong*

(National Engineering Research Center of Edible Fungi; Key Laboratory of Edible Fungi Resources & Utilization (Ministry of Agriculture, Southern Region); Shanghai Key Laboratory of Agricultural Genetics and Breeding; Institute of Edible Fungi, Shanghai Academy of Agricultural Sciences, Shanghai 201403, China)

Abstract: ‘Shenxiang 215’ was bred by system selection from *Lentinula edodes*, late maturing strain ‘L808’. The cultivar is characterized by high yield, good quality, thermo-tolerant during the promotion. It belongs to a medium-high temperature and late maturing strain, which is appropriate to be planted in most cultivating areas in China.

Key words: *Lentinula edodes*; thermo-tolerant; cultivar

香菇 (*Lentinula edodes*) 是东亚地区有名的食用菌。2013 年中国香菇年总产量约 710.32 万 t, 是国内生产量、消费量最大的食用菌单菇种 (中国食用菌协会统计数据)。香菇国审品种 ‘241-4’ (吴克甸 等, 1994) 和 ‘庆科 20’ (陈俏彪 等, 2005) 都是以组织分离的方法筛选获得的优良变异品种。香菇 ‘L808’ 是近年来国内应用广泛的长菌龄品种 (应国华, 2010), 菇形圆整、菌肉致密、产量高, 但其菌丝耐高温能力稍差, 越夏容易烧菌导致减产绝收。

2010 年以来, 通过采集 ‘L808’ 的优良子实体, 经组织分离、菌丝耐高温测试、不同接种期出菇试验, 筛选到一个菌丝耐高温能力强、高棚层架和地面斜置出菇均稳产高产的优异菌株。2013 年定名为 ‘申香 215’ (图 1), 在河北、河南、湖北、浙江等主产区进行示范推广, 表现为产量高, 柄短菇大, 较亲本 ‘L808’ 抗逆性好, 菌龄短了 10 ~ 20 d, 属中高温型、长菌龄品种。2014 年通过了上海市种子管理总站认定。

收稿日期: 2015-10-27; **修回日期:** 2015-11-13

基金项目: 上海市科委星火富民项目 (15391918800); 国家现代农业产业技术体系建设专项资金项目 (CARS-24); 上海市市级农口系统青年人才成长计划项目 [沪农青字 (2014) 第 1-16 号]

* 通信作者 Author for correspondence (E-mail: xdshang@163.com)

品种特征特性

子实体单生，菇形圆整；菌盖浅棕色，菌盖直径 (5.62 ± 0.20) cm，菇形等级为大型，菌肉结实，菌盖纵切面顶端呈平形；鳞片白色，中等大小，分布在菌盖周边；中低温时菌柄上粗下细，中高温时为柱状，菇柄长为 (3.19 ± 0.21) cm；表面有纤毛；菌盖直径与菌柄长度比 1.77 ± 0.12 ；菌褶排列规则，为平形，偶尔有波状。菌丝耐高温能力强，越夏安全。菌龄 100 ~ 110 d，可用春栽秋收模式和秋栽冬收模式。适应性强，生物学转化率为 95% 以上。

栽培技术要点

适合在全国范围内用于香菇代料栽培。根据不同栽培地区合理安排接种期。浙江、福建 8—9 月接种，12 月开始出菇；河南、湖北 3—5 月接种，越夏后 10 月底开始出菇；辽宁、河北 11 月接种，翌年 5 月开始出菇。菌丝生长适宜温度为 20 ~ 25 °C，秋栽发菌注意降温，春栽发菌注意保温。培菌期间进行 2 ~ 3 次刺孔通气。菌棒表面出现瘤状物后进入转色管理，菌丝满袋后控制光照不要过强，避免转色形成的菌膜太厚，影响出菇。现蕾后脱袋出菇，出菇适宜温度为 15 ~ 25 °C，菇蕾形成时需要保持相对湿度 85% 以上，昼夜温差 6 ~ 8 °C。可作层架管理或者斜置立棒出菇管理。做好发菌棚和出菇棚的消毒工作，发现杂菌污染及时清理。出菇棚可悬挂黄色粘虫板预防虫害。



图 1 香菇新品种‘申香 215’

Fig. 1 A new *Lentinula edodes* cultivar ‘Shenxiang 215’

References

- Chen Qiao-biao, Wu Ying-miao, Ye Chang-wen. 2005. Studies on selection and breeding of ‘Qingke 20’ – A new strain of *Lentinula edodes*. Acta Edulis Fungi, 12 (4): 45 – 49. (in Chinese)
- 陈俏彪, 吴应淼, 叶长文. 2005. 香菇菌株‘庆科 20’选育报告. 食用菌学报, 12 (4): 45 – 49.
- Wu Ke-dian, Wu Xue-qian, Zhou Zhi-qun, Tao Xiang-sheng. 1994. Breeding of new strain ‘241-4’ of *Lentinula edodes*. Edible Fungi of Zhejiang, (5): 13 – 16. (in Chinese)
- 吴克甸, 吴学谦, 周知群, 陶祥生. 1994. 香菇新菌株‘241-4’的选育研究. 浙江食用菌, (5): 13 – 16.
- Ying Guo-hua. 2010. Biological characteristics and cultivation techniques of ‘L808’ in *Lentinula edodes*. Edible Fungi, (4): 21 – 22. (in Chinese)
- 应国华. 2010. 香菇‘L808’品种的主要生物学特性及栽培技术. 食用菌, (4): 21 – 22.