

胡開仁：怎樣做好洋菇堆肥？

早年栽培洋菇，所用的堆肥為馬糞廐肥，但是今日養馬者日少，洋菇栽培者日多，馬糞廐肥來源殊感不足，所以農試所於民國四十三年獲得農復會贊助，開始研究人工合成堆肥以代替馬糞的方法。

堆肥直接供給洋菇生產所需要的營養物質，其品質的優劣，不但影響洋菇的生長和產量，有時還會帶來嚴重的病蟲害。目前洋菇減產，堆肥是影響因素之一。下面告訴你怎樣做好洋菇堆肥的方法。

材料的配合

利用本省現有的材料，加以組合配製，經試驗栽培，成績相當良好。

茲將此項配合成分列表如下：

材料名稱	指數	用量
稻草	一〇〇	公斤／十坪
硫	二	二〇
尿	一	一〇
炭酸石灰	二·五	二五
過磷酸石灰	三〇	三〇

翻堆

先製作大量培養液，將分解菌接種入內，放置一夜，使之繁殖，即可使用。為便於包裝及運送起見，國外已有粉狀成品，應用更加方便。

爲使堆積材料醣酵均勻，必需勤行翻堆工作。通常每隔四至五日翻堆一次，可與施肥及接種分解菌同時操作，將內部翻到外部，上部置於下部。如果材料乾燥，可補入適當水份，再堆成原來大小的堆體，使繼續醣酵分解。

堆肥腐熟的程度，以黃褐變為黃褐色、柔軟、疏鬆、略帶光澤、沒有臭味且具芳香、酸鹼度(pH)六·八至七之間，溫度在六五至七〇%左右，以手緊握堆肥時稍有水份溢出為適，但不要有水滴出現；因為水份過多或過少都不利洋菇的生長。

堆肥醣酵成熟後即搬入栽培室，均勻填入栽培段或四段，澆以清水（或纖維分解菌液），濕潤後將化學肥料依次均勻施入，堆積成高一·八公尺，寬一公尺的小堆，間距五公分的連堆。堆積體不要太大，因為太高時通氣不良，品質惡劣，將影響洋菇菌絲的發育和洋菇的產量。小堆堆積時，酸酵腐

熟後的色澤、香味和品質都較為理想。本省目前所推廣的堆肥堆積尺寸，是高二公尺，寬一尺，但仍發現有很多缺點，即在堆肥底部約三十公分地帶，因通氣不良而產生嫌氣性醣酵，以致堆肥品質不佳，因之乃設計一種堆肥架（如下圖）。

此架架在水泥地面上，如無水泥地，可在地面鋪一層塑膠布，架高十公分，寬一百八十分，長度視場地大小而定。

施用分解菌

纖維分解菌類具有將纖維素、半纖維素等有機質分解成為較簡單而有效的有機和無機營養物質的功能。

在自然界中，這種菌類固然很多，但其中多種

生產發育有利，另一些却是有害的，因之在我們利用它時，不得不加以選擇；即應用人工純粹分離，培養出優良的菌體，經過增殖培養後，接種於初期堆肥堆中，以助發酵分解，如此可節省堆積時間很

床中，鎮壓平坦，厚約十六至二十公分，測定床溫，攝氏二十五度時即可播下菌種。

*

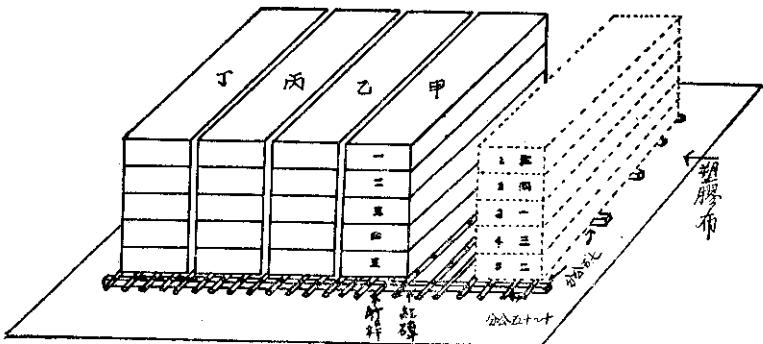
*

*

「松風」適合春夏秋季栽培

「松風」小胡瓜是一種雜交品種，適於春夏秋季栽培。在雨季栽培應注意某些病害，如露菌病與炭疽，並應作高畦。颱風來襲時瓜葉會受害，但因

夏季蔬菜缺乏，如能在避風處栽培，是很有利的。栽培「松風」小胡瓜，宜用保利網架。保利網需要量依畦寬而不同；如為一厘地、七畦、十四行，即要二十八個以上。架設方式有多種，但在農村，最好採用合掌式。（陳培昌）



程序堆翻和造備積堆式架床

○形情後堆翻為右其，肥堆積堆原為丁、丙、乙、甲

○次層的積堆原為五、四、三、二、一

○次層積堆的後堆翻為 5、4、3、2、1