

月底再作最後一次的出售前自行栽培檢定，及由政府機關作核對檢定，確認該品種優良後，才能正式交由農會與菇農契約栽培。

現代國際間交通方便，許多熱心人士向國外引進新的洋菇品種，其中可能有適合本省栽培的優良品種，但亦有可能因環境條件不同而有種種的變故，致使產量品質變劣。希望本省菌種業者，能多與政府合作，如遇有未經正式檢定確認之品種，決不任意繁殖推廣。

倘若菌種業者已有自行育成或自國外引進之新品種，希即呈報農林廳，如經檢定確認優良者，不但可以得到按政府頒佈之「台灣區食用菇類菌種場外銷洋菇菌種產銷獎勵要點」給予優厚之獎勵，且全省菇農亦可因此受惠。

### 優良菌種的選擇

洋菇菌種的選擇必需注意下列幾點：

(1) 選自信用可靠之合格菌種場出品的菌種

：前面已說過，優良可靠的洋菇菌種必需有良好的設備與優秀的技術，及全面品質管制制度的配合才能完成。目前本省經政府審查合格的菌種場，其設備與技術人員的素質均有嚴格的規定與輔導，在品種管制上，更依照「台灣區洋菇品種改良及繁殖推廣體系」確實實施，故合格菌種場所生產的菌種較為優良可靠。

(2) 選擇純粹無雜的菌種：洋菇菌種在接種或貯存運輸期間，如稍有不慎，即可能有雜菌侵入情形發生，為找出雜菌，下面介紹幾種簡便的方法以供參考：

① 菌絲色澤辨別法：洋菇的菌絲一般為白色棉毛狀，若在菌種上一部份或全部呈綠色或黑色、黃色甚至有粉狀之孢子者，大部份可以斷定為雜菌，應予淘汰。

② 培養材料色澤辨別法：洋菇菌種之培養材料，如畜糞類或堆肥，經洋菇菌絲生長後，一定會變為黃褐色。有些雜菌的菌絲，其顏色形態很像洋菇

菌絲，但在培養材料上生長後，還是保持暗褐或黑色，整個培養材料沒有變黃的現象，這就可以判斷為雜菌了。

③ 嗅聞法：一般栽培用的洋菇菌種，均含洋菇特有的香氣，如菌種無特有的香氣，甚至有其他不良的臭味者，亦可以斷定為雜菌，或含有雜菌之不良菌種。

④ 破瓶檢驗法：本方法一般在洋菇下種時實施，洋菇菌種破瓶分塊時，如發現菌種有粘狀物，或在菌種中間有特異的色澤，甚至有臭味者，均為含有雜菌在內，是一種不良菌種的象徵，必需特別留心淘汰。

(3) 選擇新鮮而生長勢旺盛的菌種：新鮮而生長勢旺盛的洋菇菌種，一般播種後的發芽生長比貯存過久，或貯存方法不當的菌種為快，且不易有雜菌感染的機會。如發現菌種有萎縮，或分泌一種液體在菌種瓶內者，盡可能不用，以免影響播種後洋菇菌絲的正常生長。

# 富士 朝王

衝力大  
速度超120公里



## 〈五段變速〉

## 1000 c.c. 強力車

- 採用強力高性能引擎、馬力強、衝力特大。
- 五段變速，加速超群，起動到 200 公尺只需 11.6 秒，冠壓群雄。
- 速度超 120 公里，驍悍、快捷、氣魄豪邁。
- 載重、爬坡力高達 33°，爬山、越野、勇猛驕健。
- 富士霸王豪華三色「銀紅」「銀藍」「黑」任君選擇。

