

應用塑膠菇舍

採收要點 · 菇床清理

何 銘 樞

**採菇適期** 洋菇

後約三十天，菇床上菌絲就可長滿，此時若有攝氏二十度以下氣溫刺激，洋菇就會生長出來。若環境溫度及濕度適當，幼菇發生七至十天後即可採收。洋菇產生呈波浪狀，稱為週期。週期間隔約七至十天。本省因受氣候影響，這種週期不甚規則，普通可採收到三至四月間

，每天採收一次，若氣溫較高，生長也較迅速，宜每天採收二次。

依試驗報告，溫度在攝氏八至十三度時，洋菇的發生期可維持六個月之久，但同一堆肥若溫度在十五至十八度時，可能維持三個月，而其總產量沒有很大差別，可見洋菇的發生受溫度的影響很大。一般而言，溫度低時發生量較少，品質較優，溫度較高時品質差但發生量多。

加工用洋菇的採收，宜在被膜裂開前一、二日採收，此時香味正濃，品質亦佳。若被膜已裂開或將要裂開，菌褶變黑色，加工價值降低。

**採菇方法**

洋菇的發生狀態，可分為二種，一種成集團狀發生，採收時先以左手手指壓住不採部分，用右手手指輕輕地向左右轉動取出，並

防止搖動左右為鄰的幼菇。另一種為每個分別發生者，可輕輕單獨採取。

若有殘留菌絲可用刀子清除，同時將採收後遺留空穴也隨時用預先準備的（經過消毒）新覆土填平。成集團發生者，宜分一至二次全部採取，留於第三次採取時，往往變成死菇而成為病出的寄主。密閉式PE塑膠菇舍洋菇的發生比較整齊，正逢週期時有時每天每坪可採到四公斤以上，一般菇農為了趕上檢收時間，每逢週期應提早採收工作時間。

**採後處理**

採收後的洋菇，應小心切勿意菇體不要受擦傷輕放在容器內，上面用濕布蓋好放在冷暗處或迅速送到檢收站，因洋菇在高温環境下，菌體的發育特快，極易開傘，而不適於加工製罐。運送到檢收站時應盡量避免震動及多次更換容器而擦傷菌體。

**菇床清理**

洋菇集團發生時，採收後留下的菌蒂及死菇，往往腐敗而成為病菌寄生的根源，因此必須以小鏟子除去。清除菌蒂及死菇後的空穴，以預先準備好的混合約五%的消石灰經過消毒的新覆土填平，此種工作稱為菇床清理。

本省受氣候等影響，常有死菇，長久放置，將發生病虫害腐爛，產生臭味，須儘早清理。殘留在土內死菇、菌蒂、菌絲塊不但引誘病虫，也將抑制幼菇的發生。每週期結束時宜將所有死菇，殘留菌蒂及菌絲塊清除。洋菇發生經過四五週期後，全面形成菌絲塊時宜徹底清除一次。

目前推廣的密閉式PE塑膠菇舍，舍內濕度較高，病虫害繁殖較迅速，菇床清理工作更要加強辦理。



農友牌

肥効顯著  
施用方便

尿 素 香 蕉 肥 料

硫 酸 銹 甘 蔗 肥 料

過 磷 酸 鈣 柑 桔 肥 料

硝 酸 銹 鈣 瓜 果 肥 料

磷 酸 銹 花 卉 肥 料

蔬 菜 肥 料

臺灣肥料股份有限公司出品

業務接洽處：台北市延平南路

電話：二七九六（十線）

電報掛號：五·四·台北

歡迎採用  
成份保證

電 氣 石 氣

電 氣 乙 炔 黑 氣

電 極 糊 石 膏

液 氨 水 石 灰 石

液 氨 塊 石 灰

液 氨 粉 石 灰

液 氨 粉 石 灰

液 氨 粉 石 灰

主要產品

次要產品