

謀靜吾：

洋菇試驗研究

兩年來成就多



密閉式塑膠洋菇舍準備堆肥 純國環

本省洋菇試驗研究的成就，本刊第十九卷十九期（五十八年十月一日）內曾有簡單的介紹。五十八年距今有兩年多，在這兩年當中，洋菇試驗研究又有不少更新的成就。下面就我個人所知，將幾種特殊成就，介紹給各位讀者參考：

(一) 洋菇舍改進

密閉式塑膠洋菇舍的推廣，可以說是最近兩年來最大的成就。

密閉式塑膠洋菇舍的試驗成功，解決了目前最急迫的三大問題。一是單位面積產量，自以前平均每坪十五公斤以下，提高到平均每坪三十公斤以上。其次是虫害，自以前平均每百公克洋菇中虫體含量數百條甚至數千條，減到五、六條以下，甚至於一條都沒有。

同時，塑膠洋菇舍成本不算太高，很容易為菇農所接收。因此，經過數年試驗及示範後，預備自下（六一一六二）年期起，全省全面推廣，將過去所採用的稻草菇舍全部廢除。

(二) 堆肥後發酵處理

洋菇堆肥在堆積場經過調製、堆積、發酵後，搬移到菇舍內的菇床上，由於堆肥本身溫度的上升，或經過人工加溫，使堆肥再度發酵，叫做堆肥後發酵。

洋菇單位面積產量所以能顯著增加，應歸功於堆肥後發酵處理的採用。

堆肥經過後發酵處理後，因為下述幾點原因，可促使洋菇單位面積產量提高：

- ① 驅除堆肥內的氨氣，使菌絲順利發育。
- ② 抑制有害菌類繁殖，促進有益洋菇的微生物繁殖，增加堆肥養分。
- ③ 後發酵所產生的高溫（攝氏六十度左右），可殺滅大部分洋菇病虫害。
- ④ 縮短洋菇產期。

(三) 洋菇舍消毒

採用密閉式塑膠洋菇舍後，由於洋菇舍可以密閉，所以可以徹底消毒，對於病虫害的減少，貢獻

很大。

(四) 洋菇舍通風換氣

採用密閉式塑膠洋菇舍後，雖然解決了不少問題，但也帶來了許多新的困擾，例如洋菇排出的二氧化碳增加，抑制洋菇生育，以及洋菇舍內濕度增加，有利於病害的發生等。

要不是這兩年來有關洋菇舍通風換氣的研究稍有成就，密閉式塑膠洋菇舍尚無法推廣。

(五) 顆粒菌種的發明

過去本省洋菇栽培多用堆肥菌種，缺點是發育時間較長，製造培養時易於發生老熟化現象。

最近已有部分改用麥粒菌種，優點是可以撒播，菌絲在菇床上發育比較均勻，並且發育較快。缺點是菌種製造率不高，製作時雜菌易於侵入，或容易發生酒精化現象，播種後又易於招致病虫害，且易為鼠類吞食。

為解決此類問題，農業試驗所的專家們已研究出一種以堆肥粉為主的顆粒菌種，有上述兩種菌種的優點而無其缺點，為我國首創的菌種製造方法，已自去年開始，在本省各地舉辦示範試驗。

(六) 堆肥堆積場的改進

過去堆積堆肥時所滲出的水分，多任其隨便流失，非常可惜。

根據試驗結果知道，滲出水分含有很多養分，因此，堆積場的建造，除四周設排水溝外，應另築儲水池，使堆肥滲出水分從排水溝流入儲水池，然後再澆回堆肥上，如此可減少堆肥養分的流失。

鮮食葡萄

目前本省鮮食用的葡萄，約有二、三十種。其中較具經濟價值的，有巨峯、紅冠、意大利IP六五號、新玫瑰香、貝利A、黑玫瑰、井川二一〇、井川二五〇等數種。

水平式和豆籬式棚架，各有優點，如果密植栽培，以豆籬式棚架較好。
葡萄最好在冬季休眠期定植。（施明山）