



(宋細福)

杜金池·程永雄

## 利用瓊麻渣栽培草菇

穴深二、三公  
分。  
接菌後立  
即覆土，厚約  
三、四公分，

草菇為腐生性真菌，屬於担子菌綱，鵝膏菌科中的草菇屬。原產於熱帶及亞熱帶高溫多濕地區，我國東南沿海各省，菲律賓、馬來西亞、印尼、泰國、印度及非洲的馬達加斯加島等地也有栽培。

### 接菌後立即覆土

草菇多生於含纖維質豐富的農產品殘餘物上，如稻草、玉米莖、甘蔗渣、香蕉葉及廢棉等，本省一般栽培都利用稻草。

草菇成熟可採收。瓊麻渣栽培草菇的經濟價值如下：分別以瓊麻渣及稻草為造菇床的材料，比較各處理生產的損益，發現菇床採用瓊麻渣，蓋稻草六公分厚，並在弧形竹架上覆蓋塑膠布者（○·二公厘），草菇子實體收成日數持續最久，產量也最好，高達每百平方公尺四八六·七公斤。

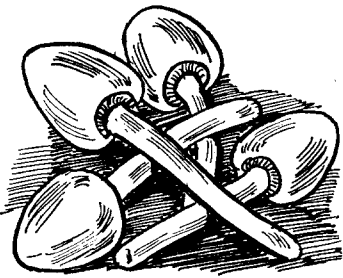
### 收成日數持久

原因是瓊麻渣處理菇床最能保溫，兼以保濕的塑膠布覆蓋在距床頂五○公分的弧形竹架上，可避免直接附在床面，利於菇床發酸時產生水氣的排泄，使菇床不會太濕，影響菌絲體的生長。

瓊麻菇床純益可得每百平方公尺三、三九三·五六元。

若僅採用鮮麻渣造菇床，覆蓋稻草不覆蓋塑膠布可得純益每百平方公尺一、○九七元。

至於利用稻草製造菇床，覆蓋稻草，並覆蓋塑膠布者，每百平方公尺反而虧損三、○三四元。



草菇喜高溫多濕，本省氣候在六、七、八、九等月分內最適合於草菇的栽培，可就近瓊麻園畔露天栽培，採用鮮麻渣造菇床，菇床長四公尺，床底寬一公尺，畦高○·五公尺，使成一弧形畦，畦距一公尺，南北走向。

### 鮮麻渣造菇床

堆積後二天，下菌種，選用優良的菌種，每畦接菌五包，採鼎脚形種植，各距離八、一○公分，

民國六十年四月，台南棉麻試驗分所恒春工作站，進行瓊麻渣栽培草菇的試驗，結果證明瓊麻採織後的殘渣是栽培草菇的好材料，可充分利用廢物，並增加農民的收益，值得推廣。現將栽培管理方法及經濟價值介紹如下，以供農民參考：

## 菌力蘇殺虫劑微生物

·張良傳·

蘇力菌是一種細菌製成的微生物殺虫劑，目前本省用於防治蔬菜害虫如鱗翅目白粉蝶、緣點粉蝶、擬尺蠖、斜紋夜盜虫、小菜蛾、大菜螟。

應用蘇力菌防治虫害，必須注意的事項如下：

(1) 蘇力菌是以一種活性細菌體存在於製品中，其活性體常會在高溫及紫外線下喪失其活性。因此，如能保存在攝氏四·四度~十度間，即可保持較久的效力。如在攝氏二○~二五度間可保持一年，如三十二度僅能保持六個月，四十五度僅能保持一個月。

因此保存時最好能存放於冰箱中或整瓶浸存於冷水中，以免失效。

(2) 蘇力菌九○T.S是製成液體狀，有沉澱現象，使用前(量藥時)一定要振盪均勻，H.P劑是製成可濕性粉狀，容易吸濕，因此稱藥後即須溶水，以免結塊。

(3) 使用蘇力菌劑最好能加用展着劑，增加其粘着及展着力。尤其植物體有臘粉者須加用展着劑。

(4) 為避免中午強烈日光照射，喪失蘇力菌的活性，最好在太陽偏西(下午四時以後)或黃昏時施用防治效力才會良好。

(5) 因蘇力菌對蚜虫、黃條葉蚤、小猿葉虫等無效，因此若有此類害虫發生時，應加用其他藥劑防治。

(6) 蘇力菌對人畜無害，因此在蔬菜生育後期或接近收穫期使用防治頗理想。