

新竹縣農會郭雲集課長：目前農業收入偏低，農民的農耕情緒低落。又班會內容不充實，關於運銷問題，指導員無法解決農民困難，同時電視節目也影響班會的出席率。

運銷問題的解決，首賴市場制度的改善。在市場制度改善之前，分級包裝等工作只有增加運銷成本，而未能提高售價。講習會或班會，應注重家庭副業外銷製品的介紹，一方面可授予技藝，另一方面可增加農家收入，而家改有關活動如改善環境衛生或美化環境等，才能順利推動。

苗栗縣農會江舉仁先生：研究班目前最感困難的，是運銷問題。民聯公司電化屠宰仍有缺點，應

使早日上軌道。

台中縣農會黃世臨課長：要想改革農產運銷，必需組織並教育農民，擴大農場規模，以共同經營方式辦理計畫生產，以配合農會共同運銷，減少中間費用。

嘉義縣農會王瑞東課長：農產運銷制度的改革，應由農林廳及省農會調查全省消費量，分配各縣市按期生產，並將產品共同運銷至消費地，以減少中間費用。同時，農會應考慮在台北市果菜零售市場內設立一個攤位，將無法拍賣的果菜拿來零售，以確保農民收益。

在加速推廣綜合技術栽培方面，請政府免稅進

杜柏：大葉紅木耳好吃又營養

在本省標高約一千二百—一千八百公尺，冷涼多濕的山地，有一種台灣大木耳（オホキクラゲ）的野生種，日曬時期，曾由日人澤田謙吉氏採集記載，但以後一直沒有加以應用。

近年來日本工業發展，人工缺乏，無法生產食用菇類，只好仰賴進口，但對品質的要求却非常嚴格，所以我開始注意本省原產的優良菇類。

前年夏天，因勘查木耳病害，赴雲林縣北港鎮，在該鎮一七七號，蘇草先生的家裡，看到浸漬在標木瓶內，八×一〇寸左右的大葉種木耳，很感興趣。等到去年初夏，木耳盛產時，請蘇草先生作陪，乘阿里山鐵路到葉基湖下車，再步行約三小時，到達該木耳發生的現場，確認澤田先生的記載是事實，而且到目前尚未滅種，於是分離原種，滿載而歸。

可是這種木耳在平地試植結果，品質雖尚良好，不過大小和產量都不

如山地。

我把這個故事，在菌種業者研習會上提過，本來是當作一段失敗的經驗談，但沒想到在學員之中，竟有一位熱心者，把我的失敗，化爲他成功之母。

這位熱心的學員，就是霧峯鄉的陳秋波先生。陳君聽我講那故事後，他就選定生產凍頂茶有名的鹿谷鄉山上，很有耐心的採集野生木耳，果然找到直徑六寸左右的台灣大木耳。爲避免環境因素造成失敗，他使用保溼器及若干管理上的小技巧，保持了高產量和高品質。把這種木耳送到市場鮮銷，食用者都異口同聲讚美，叫它爲「大葉紅木耳」。

大葉紅木耳原產冷涼多濕之地，所以在平地栽培，必需有特殊的管理方法，才能使它原來的特性發揮無遺。要點如下：

(一) 每坪地只能排放七十二瓶或七

口耕耘機、綜合收穫機，和動力噴霧器等，使農民有能力購買。附屬零件故障時，宜由農會服務中心廉價供應或修理，以免增加農民負擔。

高雄縣農會張清誥先生：農業推廣人員應接受長期階梯式專業訓練，才能提高素質，完成農業發展的任務。

台東縣農會張維龍課長：要想改革農產品運銷，有幾件可行辦法：①將蔬菜批發市場交由農會經營管理；②解除東部稻米糧食區域限制，以維護東部農民的合理利益；③東部山坡地及單期作水田面積遼闊，適合玉米和鳳梨的栽培，宜設爲生產專業區。

十二包。首先將瓶子或太空包排好，玻璃瓶裝者塞棉塞，太空包用一寸釘刺數個小洞，將木耳寮密閉，使形成木耳幼體。

(二) 木耳幼體形成到五角硬幣大小時，即開始噴水。每天噴一次，每次每坪噴一公升爲度。

(三) 木耳生長到直徑二—三英寸時，每日噴水兩次，每次噴水量仍與幼小時相同。噴水時間以每日上午八—九時，下午三—四時較爲適當。

(四) 從葉棉塞至子實體生長到可以噴水程度，所需要之日數約在十二—十四天。（北部較長、南部較短）。



太空包栽培的大葉紅木耳

(五) 栽培成敗的關鍵，完全在於濕度的保持，若在木耳寮內設置霧狀人工保溼器時，本品種木耳可以保持在高冷地原有的品質。

大葉紅木耳品質柔軟，滑脆可口，我常以之與竹筍和豬肉相配，作爲春捲的餡，風味別具，而且營養。