

瓶子栽培法的程序

瓶子栽培法的程序可歸納成表三：

現就按照栽培程序，將瓶栽金針菇的重點，做個說明：

混合鋸屑、米糠和水——最好使用二至三年的鋸屑，如果是進口木材的話，要特別注意是否經PCP防腐劑處理。

如果是防腐木材，因為菌絲無法生長，所以不能使用。

極端的新材或三年以上的古鋸屑，盡量避免使用。

鋸屑的木片或是樹皮，應用篩別機篩除；米糠盡量使用新鮮者，最忌諱有酸敗的臭味。

鋸屑和米糠的混合比例，應以容量比，平常是鋸屑三比米糠一（日本比例）的配合量，放入混合機，將混合機開動六、八分鐘。

混合均勻後（本省慣用的比例鋸屑五：米糠一）才能加水，加水的量是每一公升的培養基中，加三三〇~三六〇CC為標準。

加水後，再開動混合機，約五分鐘後，即可均勻。

裝瓶——把混合好的培養基，放入培養瓶中叫做裝瓶。八〇〇CC的PP瓶內，大約可裝入培養基四八〇公克。

稱重量和裝瓶的作業，平常使用自動天平機和自動裝瓶機聯合作業。

裝妥培養基後，應加上紙蓋，以防止殺菌時水分進入瓶內。

殺菌的時間必需嚴格遵守，一般是使用高壓殺菌釜，殺菌時間，要在二〇度C維持三〇~五〇分鐘。

使用低壓殺菌釜時，要在一〇〇度C維持四小時又十分鐘，殺菌後，應等到瓶內溫度降到二〇度C時，才能接菌種，這個工作叫做放冷。

接種——接種工作一定要在無雜菌的接種室內進行，工作時，先用紫外線殺菌，把種菌移到栽培瓶中。

平常接種量是將一瓶種菌，移入同樣容量的栽培瓶，以接種五〇瓶~六〇瓶為標準。

菌絲的培養——菌絲培養又稱第一培養，第一培養室要保持十六~十八度C為適宜。濕度在五〇~六〇%就可以。

去蓋——從瓶外觀察，如果菌絲長滿，全瓶成白色時，就可以把紙蓋去掉。

去皮——原種成皮狀的老化部分，用去皮刀或去皮機去除，使菌絲容易形成菇芽。

發菇芽——發菇芽又叫催菇芽，催芽室以溫度一〇~一二度C，濕度八〇~八五%為適宜。

抑制處理——抑制處理可以提高品質。一般品質優良的金針菇有三個條件：

①組織緊密。②顏色雪白。③長短均一。

抑制處理可提高這種品質。要領是供給每秒四~六公尺風速的風。

在菇莖長〇.二~二公分，注意溫度調節在四~六度C，控制環境，使生長緩慢。

包紙和子實體的生長——菇莖超過瓶口二公分時，用厚紙或是玻璃紙，捲在瓶口，防止金針菇的倒伏。

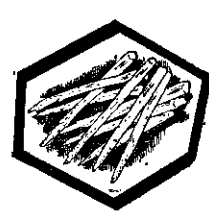
用橡皮圈將包紙和瓶口束緊以後，再把室溫調節到七~一〇度C濕度八〇%，並且要有適當的換氣。

收穫——菇柄長到十三~十四公分時，可以去掉紙包，拔取金針菇。

收穫完成的栽培瓶，可以再催芽一次，以同樣的管理可以收穫第二次，但產量和品質都比第一次稍差。

按這樣作，從培養基的混合一直到收穫，一連串的作业，大約需要五〇~六〇天的時間。在這個期間內，必需特別注意環境衛生和預防雜菌的侵襲，並小心控制生長環境，才能生產品質優良的金針菇。

話雖然是說得容易，但如果想生產理想形狀及品質優良的金針菇，並不是栽種一兩期的經驗所能達到的。



蘆筍種植作契 採用優良種子

本省蘆筍生產，過去曾有兩度（五十六及六十年）由於農民沒有計畫的種植，發生生產過剩，原料蘆筍無人收購的慘痛教訓。幸經各有關機關一方面輔導過剩面積轉作，一方面嚴格實施計畫產銷，推行農工契約栽培，平衡原料供需，才能穩定產銷秩序，奠定本省蘆筍事業發展的基礎。

省農林廳為配合計畫產銷，特訂定六十三年度白蘆筍新增及更新面積。

第一期以三千公頃為目標，第二期由彰化、雲林、嘉義、台南等縣濱海鄉鎮，不能栽培水稻的貧瘠沙土地區，自由申請後由農林廳核定辦理，但一、二期總面積以四千公頃為原則，以免影響糧食作物生產。

為提高蘆筍品質，以利加工外銷，省農會已由美國統籌進口優良品種的蘆筍種子一批，按下列原則予以繁殖推廣：

(一)不侵占水稻地區。(二)不在綠蘆筍專業區推廣。(三)以距離工廠較近的鄉鎮為優先。(四)辦理白蘆筍產銷業務較優良的鄉鎮為優先。(五)推廣及更新用筍苗，按成本供應筍農。(六)新推廣及更新的面積，農工長期契約，所需種苗費，由蘆筍出口公司補助半數，並在三年內（六三~六五）罐頭業者以不低於六十二年的收購價格保證收購。

農林廳為確保原料品質及增加農民收益，希望農民切勿購買來源不明的種子，以免品質無法確保遭受損失。（農林廳）