

(五) 農貸資金的來源：

農貸資金是由鮮果外銷、冷凍、鳳梨三業者以聯保向銀行貸款，再由台灣鳳梨事業改進委員會農務處透過有關推廣地區鄰近的銀行或農會貸放。

鳳梨生果收購

- (1) 每季鳳梨產量調查時，由製作果農會同農務處調查人員實地密查，並於調查卡中蓋章認定。
- (2) 交貨數量：製作果農應保證將各次收穫鳳梨生果合格品的八〇%交售農務處，以為分配各業者加工製造，並償還農貸各項款息。
- (3) 保證價格：農務處應保證收購製作農戶所交的全部合格品鳳梨生果，其收購價格不得低於由農工商三方與政府有關機關所訂定的各等級鳳梨最低保證價格。

以上是台灣鳳梨事業改進委員會農務處成立近一年來，在政府輔導下製作鳳梨推廣方法的一般性原則，現在再就推行以來的工作進展，加以檢討。

農貸資金及早籌畫

農業生產事業，是一項長期性的投資，鳳梨生

香菇栽培新方法

宋細福

香菇在我國古代既已視為佐餐的珍品，目前東南亞及世界上凡有華僑之處，香菇更是宴席上不可缺少的佳肴。

本省除自產外，每年尚自日本、韓國等大批進口，以供市場之需。

產事業也是如此，如種苗、肥料、農藥、人工等都需要龐大的資金。而且鳳梨的栽培又有季節性，大面積的栽培，所需的資金龐大，需要有關單位的補助，尤其是東部山地鄉的農民，經濟力量薄弱，更需及早籌畫貸款種植，推廣工作才能進行。

六十三年製作鳳梨栽培推廣，農貸資金本應由鮮果外銷、冷凍、罐頭三業者聯保向土地銀行貸款，於今年八月貸給製作農民，然而，時至十月中旬尚無着落，致使許多農民因而抱着觀望態度，不敢簽訂合約種植而耽誤農時。

六十一年、六十二年種植的製作農友，也因六十二年第一期肥料欠貸而發生減產，遭受損失，形成今年鳳梨生果加工原料的短缺。

改進肥料貸給技術

(1) 肥料申請：由於能源危機導致世界性肥料的減產，農民為了取得配肥的心裡，因此，有多報種植面積之事，有些投機分子更將一地數報，以爭取配肥，形成了浮報的混亂現象。結果肥料運銷處，不得已只好以申報部分的百分之幾做為配肥準則，這樣一來，誠實的農民便吃上天虧，因此有些種植

的鳳梨，因無肥料施用而任其荒蕪的，怎不令人為之心痛。

(2) 適期貸給肥料：鳳梨肥料的施用，最適時期是每年的三月及八月，如果延誤適期，會影響施用效果，因此，將來配肥時期的決定，應請肥料運銷處給與適時的配合。

(3) 改進鳳梨肥料申請方法：由於鳳梨栽培有製作、一般及自營農場之分，其肥料究竟應由什麼機關申請，才能名符其實，有待研究。

鳳梨製作推廣，是由農務處全責執行，那麼這一方面的肥料由農務處申請應無異議。因為，農務處組織下的製作推廣，對栽培土地、面積、種植等都經過嚴格的審查，且審查人員負有連帶責任，決無虛報之理。

但今年有部分製作農友僅向農務處申請配肥，而未在鄉鎮公所申報者即不配肥，致使今年鳳梨製作農友有四分之一未能配得肥料，影響果農對農務處的信任，對製作鳳梨的推廣影響很大。再就鳳梨事業推廣工作的專業化與系統化來說，鳳梨一般性及自營農場的栽培，其肥料的申請亦應統一事權，否則將來混亂無章的申請結果，更將影響農村經濟的發展。

最近美、日等國對於香菇在醫學的用途上有新的發現，認為香菇可用於防癌，而且對高血壓

的療治也有幫助。同時在生產栽培技術方面，也有很大的改進。

所以，將來香菇很可能成為極有前途的世界性人工栽培食用菇類之一，值得我們及早從事生產研究，以達到自給自足。我們還希望進一步發

展外銷，爭取外匯。

塑膠包栽培

香菇的栽培，在傳統上是以段木打洞方法栽培，這種方法，在本省及日本均已推行多年。一般栽培下種後，需經六個月才能出菇。

最近為達到便於管理，提早出菇，保林及經濟利用木材，降低生產成本等目的，已研究成功利用鋸屑合成的材料，以塑膠包方式在室內栽培香菇的方法。

為了解這種方法在本省實施的可能性，我曾作初步的栽培試驗，結果頗為滿意，確認有進一步研究推廣的價值。

現將香菇塑膠包栽培方法，介紹如下，以供參考。

優良鋸屑菇種

利用鋸屑塑膠包(太空包)方式培養香菇，所用的樹木種類，與一般段木栽培者相同，除針葉木避免使用外，一般闊葉木大致都可以栽培。



生長良好的 PE 塑膠包香菇

但為得較高的產量，據目前試驗認為以柯木類、椎木、栗木、及楓樹等的鋸屑較為優良。但是香菇品種，則與段木栽培者，有很多不同之處。在初步試驗栽培顯示，有許多段木栽培的優良品系，往往無法在塑膠包栽培方法中發生菇體。

塑膠包栽培品種其中以「1-3」品系，產量較高，菇體也較大，每個菇體可達一〇〇克左右，每包產量最高者有達六〇〇克，而平均為二五〇克左右，其乾燥品為香菇濕重的十分之一。

調節光度溫度

其他有幾個品種菇體雖較多，但形體很小而薄，每個菇體只有三〇克左右，乾燥後沒什麼經濟價值。

(1) 培養方法：將鋸屑加入二〇%左右的新鮮米糠、二%炭酸鈣，加水調拌，使含水量達七〇%左右，即可裝入直徑十五公分，長二〇公分的 PP 塑膠包中，並予壓緊後，置於一二五度 C 高壓殺菌，一小時半，冷卻後即可接種。

(2) 管理：香菇接種後的管理，可以直接影響將來的產量。茲將應注意的要點說明如下：

將接種後的香菇塑膠包，置於二五度 C 的培養室，並保持培養室內二〇天左右絕對無光的黑暗期，待菌絲長滿後，室內再設有五〇「拉克斯」(拉克斯 Lux，為光照之單位，一燭光約等於十拉克斯) 左右的光照，即室內可看報的程度，維持六十天。此六十天內光照太強、太弱，對將來香菇的形成均有不良的影響。然

後再將室內溫度調節為十三~十八度 C，並保持絕對黑暗十天，然後再給予二〇〇拉克斯以上的光照，不過直射陽光亦應避免。

此時的溫度可以維持一〇~十八度 C 間的變溫，切不可維持長時間的定溫，以免影響產量。

一般經以上的處理，並予洒水，保持空中相對濕度八〇%左右，在培養九〇天前後，均能正常的發菇。

如無冷氣調節設備者，可於菌種場將上述經過溫、光變化處理過的香菇塑膠包，置於本省冬季的平地 PE 塑膠洋菇舍，或山地具有一〇~十八度 C 期間的栽培場，亦可得到良好的結果。

所需的香菇塑膠包，可逕向全省經政府審查合格且有經驗，可予現場指導栽培的菌種場洽購。塑膠包培養香菇的方法，必需具有較優的技術與經驗。因此要栽培經營者，希能由小量試驗栽培，待有經驗後再行大量生產栽培，以免遭遇無謂的失敗。

適時採收價格好

香菇生長達到菇傘啓開，但傘邊尚有部分向內彎曲時，即應採收，切忌待菇傘邊緣已完全向上時才採收，如此經乾燥後市場價格要低得多，對



塑膠包栽培的香菇

於栽培者，實得不償失。採收後，如只有少量，可以用木炭火烘乾即可。

如大量生產者，可用特製的脫水機，經脫水後，再以烘乾機烘乾，即為品質優良的香菇。

(一) 本文有關香菇栽培實驗方面所用的菌種及設備，均由新竹三姓橋協和菌種公司提供，並同意將所有資料發表，謹誌謝忱。

(二) 本文有關香菇塑膠包培養及生產過程，預定於台灣電視公司「快樂農家」節目中播出。