



周年生產洋菇·節省資材勞力

# 高冷地專業性洋菇栽培！

何銘樞·陳洋一

**本**省正式推廣洋菇栽培，開始於一九六〇年，多年來栽培面積不斷擴大，總生產量直線上升，但是單位面積產量反而逐年降低，其原因不外是菇舍簡陋，栽培技術有待改進之處很多。

數年來，在農復會及洋菇試驗研究籌議小組的支持下，曾致力於菇舍及栽培技術的改良，於民國六十年期全面推廣現在的密閉式塑膠菇舍洋菇綜合栽培法。

此法雖解決了部分低產量及虫害問題，但因經濟環境的變遷及農村勞力的缺乏，物價及工資不斷上漲，直接影響洋菇栽培及加工的成本，減少菇農及加工廠對洋菇的興趣。

加以美國與西德為我國外銷主要國家，近來常因省產洋菇罐頭含虫量及農藥殘毒量過高，遭致退貨事情發生，對洋菇外銷事業打擊很大。有識之士都認為非採周年栽培企業經營方式不可。

因此，才有梅林及永森等食品加工廠的大規模冷氣洋菇舍出現，可惜因為造價及成本過高，非一般菇農所能負擔。

**在**此環境迫切需要下，國內專家學者紛紛提出可行方案，以突

破現狀，最後決定選擇海拔一、二〇〇公尺的南投縣農會霧社高冷地農場，作為第一年栽培觀察之用。該農場在特產原料小組有關機關的協助下，於去(六十三)年六月完成興建五棟水泥空心磚菇舍，隨即開始第一期栽培工作。

其堆肥製造方法與目前推廣的十五天堆積法相同，即把蓬萊稻草切成十五公分長後行假堆，經二天後行堆積工作，堆積時使用堆肥框並加尿素一%。

從假堆算起第六天行第一次翻堆，並加硫酸二%，第十天時行第二次翻堆，並加過磷酸鈣二%。

第十三天行第三次翻堆，並加適量碳酸鈣。

第十五天水分調整到七〇%，PH七·〇後，即以卡車運至栽培場上床，翌天再以高壓鍋爐通蒸氣進行後發酵工作，維持堆肥溫度六十度C約十小時，四十八度C約二天之後，吸入室外空氣使堆肥溫度逐漸下降至二十七度C時，以每坪二瓶谷粒菌種下種。

**為**避免病菌及害虫潛伏，覆土也經過蒸汽消毒。至於發菇期的管理方法，與一般

平地栽培推廣方法大同小異，洋菇的生育條件很多，但氣溫為最重要因素之一。

爲明了霧社農場氣溫變化情形，特每日派人留駐此地觀察，經紀錄結果顯示每年六、七、八、九月分氣溫較高，達二十五度C外，其餘時間均在二十度C以下，其中除七、八月氣溫最高不適栽培外，六、九兩月溫度雖高，但每天高溫期均極短暫。

由此推斷，終年除七、八兩月之外均可栽培洋菇。

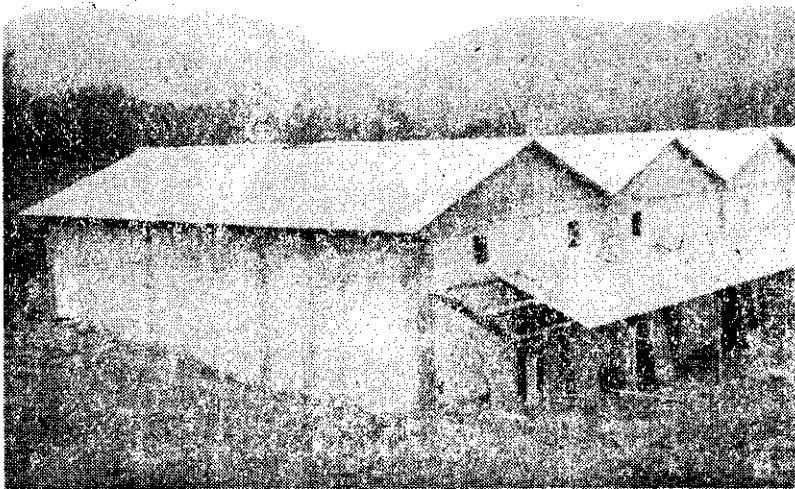
**經**二期栽培結果，洋菇虫體顯著減少，單位面積產量平均高達每坪五十公斤。

現有的空心磚菇舍雖然成本較高，但將來如改大型及簡易菇舍增加栽培面積

，配合高山冷涼地區一年可栽培三四期的特點，並與山地農業學校試辦建教合作，充分利用資材與勞力，當可降低生產成本，推廣到全省高冷地區。

周年栽培洋菇方法，不但可促進專業栽培，又可解決本省夏季蔬菜問題。

有關高冷地洋菇栽培技術問題，尚有待進一步的試驗，才能確定，現正在進行中。



高冷地空心磚菇舍