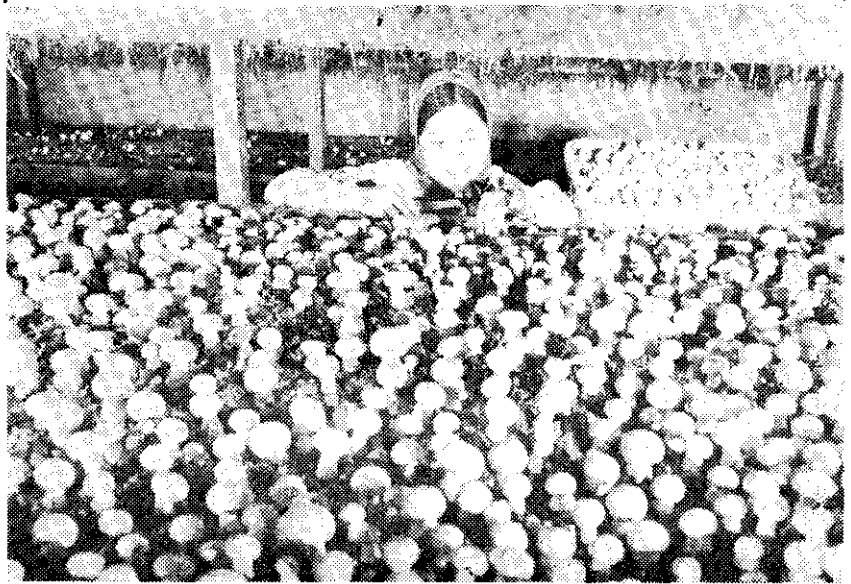


充分利用洋菇舍

推廣專業性菇類栽培

何銘樞・陳洋一



重的考驗。

過

去雖有森林及亞洲等食品工廠，改用冷氣大規模菇舍經營，但是其造價及成本過高，非一般菇農所能負擔，短時間內無法全面推廣。

而且栽培技術尚無法配合，是否適合台灣地區洋菇栽培仍是疑問。

在此情況之下，有人建議選擇海拔一、二〇〇公尺的霧社農場，舉行高冷地專業性洋菇栽培觀察計畫。

經一年來的試驗觀察

結果，顯示每年除七、八月氣溫較高不適洋菇栽培外，終年約可栽培洋菇三、四期，如此當能充分利用生產資材與努力，以降低洋菇生產成本，或許有逐步推廣到全省高冷地區的可能。

周年栽培洋菇方法，固然可促進專業栽培，又可解決本省夏季蔬菜缺乏問題，但有關高冷地洋菇栽培技術及政策問題，尚有待研究，才能確定。

至

於平地塑膠菇舍由於每年四月以後氣溫逐漸上升，不適洋菇栽培，因此菇農大多在三月底結束採收工作。

此時可利用洋菇廢堆

肥補上部分廢棉及稻草栽培草菇，其比例如廢堆肥六、廢棉二、稻草二，把這些材料在菇床上混合之後，經過蒸汽消毒再栽培草菇。



利用洋菇舍空閒期栽培木耳

因草菇性喜高溫多濕環境，每年四月以後正適合草菇生長。

以前菇農多在樹蔭下或香蕉園，利用稻草種植草菇，因為無法控制濕度，以致常遭失敗。

目前大多利用栽培洋菇的塑膠菇舍種植草菇，因其具有成本低、省工、資金周轉期間短等特點，頗有推廣價值。

由

於草菇生長期短，因此每年從四月開始約可種植三期，

本

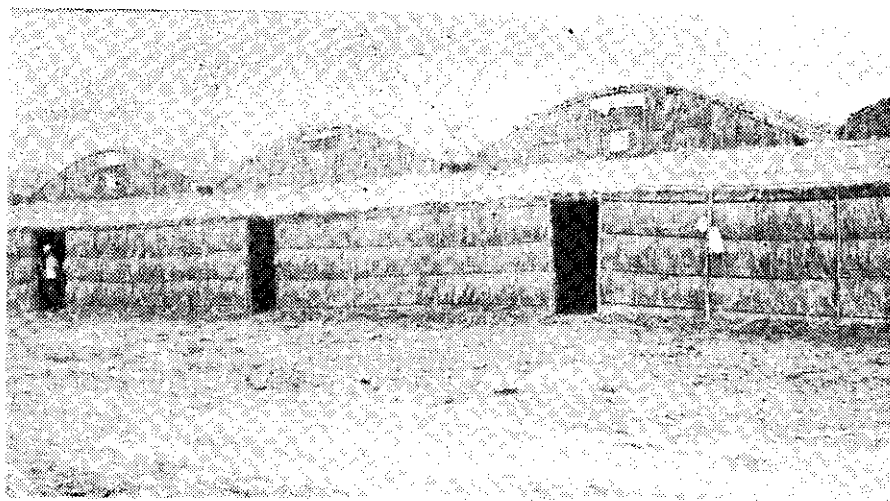
省洋菇栽培，由於栽培環境與氣候的關係，每年只在冬季種植一期，一般均以副業性質經營，因此洋菇栽培技術及產量均無法與歐美先進國家相比。

菇農花費數萬元興建的菇舍，只有在每年冬季種植一期的洋菇，其他時間任令菇舍空閒荒廢，棄之不用，非常可惜。

近年來由於經濟環境及社會型態

的變遷，農村勞力嚴重缺乏，農業生產資材及工資不斷上漲，栽培洋菇已不像過去那樣有利，因而菇農栽培興趣逐漸低落。

省產洋菇罐頭主要在華產品外銷，但因消費國採取一連串的措施，如保護關稅的提高，虫體、農藥殘毒檢驗之加強等的限制，再加上世界能源的缺乏，洋菇消費市場一片不景氣，售價更無法提高，洋菇事業已面臨嚴



當草菇採收完畢隨即清床及消毒，以便迎接新年度洋菇栽培工作。
同樣蠔菇、木耳、錦花菇等菇類，亦可利用種植草菇期間栽培。這二種方式可由菇農視自己經濟能力與市場需要任選一種菇類栽培。
如此有效利用菇舍，周年循環栽培（周年栽培菇類預定表如下）充分
P. 密閉式洋菇舍

周年栽培菇類預定表

月別 進度	一月	二月	三月	四月	五月	六月	七月	八月	九月	十月	十一月	十二月
例一		洋菇									洋菇	
例二		洋菇				草菇					洋菇	
						蠔菇、木耳、錦花菇等						

備註：輪作方式可依市場需要及栽培興趣決定。

利用即有設備、生產資材及農村勞力，當可降低成本，提高收益，以改善農家生活。
茲將菇舍內栽培各種菇類輪作方式舉出一、二例子，以供農友栽培之參考。

木瓜白粉病

木瓜白粉病防治法：(1)用二〇〇四〇〇倍殺也特微粒可濕性粉劑，於每年九月五月每月或每隔數日散布一次，防治效果最優。
(2)集中燒除枯葉，增大行間距離，使通風良好，注意選擇抗病性品種。（蘇鴻基）

豐年

徵文

夏日點心：壽司

下營鄉甲中村56利玉芳

日本料理壽司（スシ），很適合東方人的口味，自己做簡單又便宜。

材料：幾張紫菜、番茄醬、小黃瓜（挫簽）、雞蛋（煎好切絲）、魚鬆、甜醬（切片）備用。

做法：用飯匙將煮熟的飯，趁熱鋪於準備好的每張紫菜上，並把飯攤平，然後將小黃瓜、蛋、魚鬆排上，再灑點番茄醬，最後像吃春卷一樣卷起。稍會兒等冷卻後，把它切成小段，配以甜醬片上桌，不失為色香味俱全的好點心。
把做好的壽司冷凍，吃起來又涼又好吃，主婦們不妨同一試。

砂鍋豆腐

板橋市中正路236巷1

謝蘭清

砂鍋豆腐，當我第一次品嚐時，我就非常喜歡，現在也學會了。

材料：嫩豆腐（三寸方）四個，雞蛋白一個，蝦仁四兩，酒一茶匙，豬油四兩，麻油半茶匙，竹筍切片，塩二茶匙，冬菇六個，清高湯五小碗。

做法：(一)將豆腐切成四塊，肉片及蝦仁拌酒及蛋白。然後高湯倒入砂鍋中，以中火煮沸後，將肉片放入沸湯中，加蓋續煮到沸滾後，即將肉片撈出。(二)同法再將蝦仁煮至變熟狀後撈出。(三)將豆腐、筍片、冬菇及塩放入砂鍋中，以中火煮沸後，再將煮熟的肉片、蝦仁放入砂鍋，等水開後放數滴麻油即成。

快樂沙拉生菜

集集鎮田寮里龍泉巷3

簡毓羣

天氣一熱，大家的胃口也跟着降低，身為主婦者，時常為三餐的菜食大費心神。

我們家中，每逢夏天，餐桌上總離不了消暑盛品——快樂沙拉。現在我將這道菜做法簡述如下。

材料：小黃瓜、馬鈴薯、胡蘿蔔、洋式火腿、沙拉醬各若干（可按家中人數酌量增加）。

做法：先將火腿、馬鈴薯、胡蘿蔔、小黃瓜均切小塊待用。然後燒一鍋開水，等水開後，把火腿粒放入水中煮熟撈起，再將馬鈴薯粒與胡蘿蔔粒下鍋煮熟撈起。小黃瓜粒以少許塩漬一會兒，然後用開水洗淨，再將材料全部放盤中，待冷卻後拌以沙拉醬，並放冰箱內片刻即成。

徵文題目：「我對相親方式的看法」來稿限五百字。歡迎附寄有關圖片。

發表後，每篇稿酬一百元，恕不退稿。