



—洋菇加工製罐（呂福和）

培面積一五〇。比如，栽培面積五〇坪，生產量預定為一六五〇公斤，可以栽培五七·五坪，也可以只栽培四二·五坪。

今年新蓋或者更新的菇舍，交貨量每坪可為三十六公斤，各菇農個別的交貨量，可以由農會視實際生產交貨情形，隨時調整。今年這個規定，可以比以往往單位面積高的菇農，也不能多交洋菇的缺點改正過來。

根據上述各項的重要生產計畫及規定，有幾點菇農必須了解的，特再補充說明。

農工双方合作

本省洋菇罐頭的外銷，不像以前可以獨霸世界市場。近年來，生產洋菇罐頭的國家，一年比一年

多，而且生產條件及其他運銷條件，都不比我們差，所以競爭一年比一年激烈。尤其是去年發生世界性的經濟不景氣現象，市場購買力薄弱，更增加了本省洋菇外銷的困難。

為了維持洋菇外銷事業，必須農工双方密切合作，共度目前困境，希望將來有那麼一天，能夠使本省洋菇更進一步的發展。

要發展維持洋菇罐頭事業，必須改進洋菇品質，降低生產成本。這兩點，均與原料生產工作息息相關。從事洋菇原料生產工作，已不能像以前一樣，只要有栽培洋菇的權利，就穩可賺錢了。現在一定要栽培技術好，產量高，品質優，才有利可圖，否則不但賺不到錢，可能還得虧本。

去年有部分菇農，疏於管理，菇舍不夠密閉，環境不清潔，以致賺不到錢。但是大多數的菇農，由於細心管理，一切按照專家的指導栽培，產量高品質好，所以仍然有很好的利潤。所以，要栽培洋菇，必須按照技術人員的指導，慎重經營管理，才能賺錢。

避免發生意外

每年都有發現栽培洋菇不小心，而發生意外事故的，導致財產損失，甚至傷到身體或發生命案的都有，真是遺憾，務必特別小心！

堆肥放進菇舍築床後，在密閉的菇舍進行「後發酵」，以改變堆肥的化學性質、物理性狀及微生物相，使堆肥成為更適合洋菇菌絲生長的有利環境，這是洋菇栽培成功與否的重要關鍵。

使堆肥溫度上升的加溫裝置，以使用鍋爐為最理想。鍋爐加熱後，因為壓力過高，水分不夠，會發生爆炸，會致人重傷甚至死亡，這一點務必特別注意，千萬不要疏忽！

在後發酵進行中，密閉的菇舍內，充滿着對人體有害的毒氣，千萬不可輕易進入，以免中毒！

還有，菇舍外襯有塑膠布及覆蓋稻草棚，以便密閉、隔熱、保溫，但都是容易着火的東西，每年都發生過火燒菇舍的不幸事件，財產遭受損失，這一點也要請菇農朋友，特別注意防範。

● 桃樹病害 ●

桃縮葉病

本病以發生在幼葉及新梢為主，有時也為害幼果。感染葉片，呈現紅色或淡黃色隆腫，以後變厚而擴大，捲縮，變為畸形葉，背面形成白粉狀子實層，病葉褐變的早期脫落。新梢發病後流出樹膠，停止生長，最後被枯。幼果受害時，果實表面粗糙，絨毛減少，形成萎縮畸形果，提早落果。

病菌在芽苞鱗片或枝條上越冬，成為第一次傳染源。春芽時，濕冷地，多雨時發病多，溫度超過二十度C時不發病。

防治法：(1) 授集病葉及病枝燒毀。

(2) 休眠期發芽前施大富丹八〇〇倍液或好速殺四〇〇倍加三千分之一粘着劑，每隔一周施藥一次，連續三、四次，連續陰雨時縮短施藥間隔。

桃黑星病

本病為害葉片及枝梢，為害果實者也很多。果實上起初呈現三公厘大的黑色斑點，周圍綠色，斑點有時幾個連在一起成大斑，往往密集於果蒂附近果皮上，發病嚴重時，多數果實下的果肉硬化，木栓化而龜裂停止生長，成為表面粗糙的畸形果。

葉片被感染時，形成黑色圓斑，病斑處脫落成穿孔狀，枝梢上發病時，形成紫褐色圓形斑點，後來變為黑褐色隆起。各種病斑上形成的暗黑色粉狀物系分生孢子堆，為傳染源。病菌以分生孢子或菌絲在病部越冬，成為第二年的傳染源，春季至夏季均傳染發病。

防治法：(1) 剪除感病的枝條燒掉。

(2) 萌芽前(二月下旬)噴石灰硫磺合劑七倍液加〇·五% PCCP 劑一次。幼果成長期施硫磺水和劑三〇〇倍，每隔隔一〇天左右施藥一次。(蘇鴻基)