



洋菇得此病，在菇體表面流出透明的水漬，水滴懸掛在傘緣一段時間後掉落。這種水滴一旦形成，會逐漸加快鄰近菇體水漬的出沒，而使得覆土潮濕，甚至於滲透到底下的堆肥。

隨着水分的分泌，菇體就開始腐爛，本省也曾發現此種病害，但不十分嚴重。

上述三種不同型的細菌性病害，在本省並不是新病。

民國二十年，台灣總督府農業試驗所報告中記載有：栽培末期多發生細菌性病害，即使用臭藥水（クレンジール）防治，雖然能控制病勢，但受害很大。

民國五十一年間，由筆者等担任洋菇病害的研究，首先在台北三重市某薄荷工廠的冷氣栽培菇舍內發現，當時只有調查及記載，並沒有進行防治的試驗。

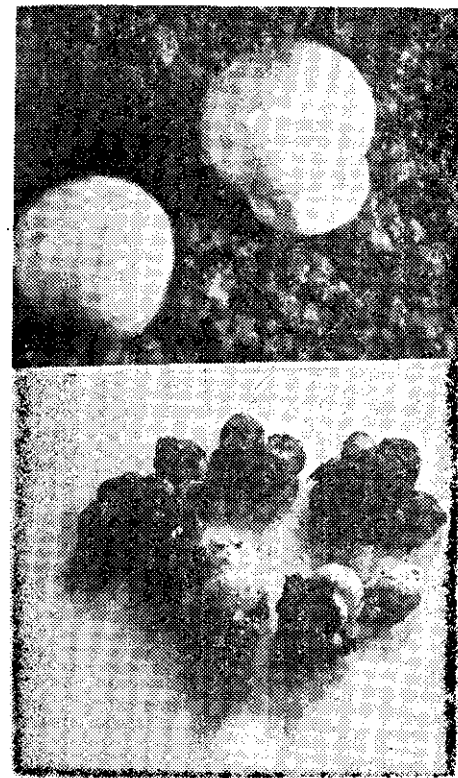
後來，在新竹亞洲食品廠及嘉義梅林食品廠的冷氣栽培菇舍內，也大量發生，情況十分嚴重。當時，以鏈黴素二〇〇ppm防治，十分有效。但等到第二次又發生時，須加重到四〇〇ppm，由此可知這些細菌的耐藥性，在極短的時間內就可以形成。

最近一、二年內，在PE菇舍及永固菇舍內，均陸續出現洋菇細菌病害，筆者等皆加緊研究防治對策，其目的是在不使用抗生素的條件下，尋求有效的防治方法。

經過多項不同的試驗中，現將可行的方法歸納如下。

(1)病原菌的分離與培養，並以接種病原菌確認病原性之工作，已有初步的結果。

(2)利用上述病原菌作為人工接種原，然後噴射多種藥劑作為殺菌的試驗



初期(上)及末期(下)細菌性腐敗病

其中以強力漂白粉五〇〇ppm，即一、〇〇〇倍稀釋液，使用沉澱後的上澄液得到的效果最好。

(3)其他藥劑以 Hyamine 之一〇〇ppm作為防治，仍可收效。

(4)覆土以氯化苦消毒處理者，仍得良好之防治效果。

(5)菇舍消毒及農場衛生配合良好的菇場，發病甚少。

(6)過去英國曾經有使用六氣室而得到良好效果的報告，但是在本省僅供研究參考，尚未有實驗記錄。

以上所列的防治方法，僅供各位讀者參考，真正的防治方法，仍須遵照農林廳公布植物保護手冊的規定處理。

★栽培香菇，宜注意防範青黴菌，由於經過加熱的培養材料被曝露在空氣中，或者密不通風的菇舍中，都常受青黴菌的污染。其與菌種接種前後的關係不大，而與培養材料加熱前或後關係較密切。

預防方法是加強綿絲管理，降低培養溫度，盛夏不作塑膠包培養，保持培養場之清潔與乾燥，培養前必須作菇舍消毒工作，整理環境衛生等，即可減少災害。(杜柏)

## 種洋菇·好副業

阿郎

「洋菇堆肥上床後的燻蒸消毒，如果保溫控制不當，將會影響洋菇產量。當溫度在攝氏五三至四三度之間連蒸七十二小時後，不可驟然把門打開，須等降到三七、八度時，才能讓外面的氣流和裡邊相通。」當記者訪問李如男農友的時候，他對洋菇栽培提出了特別的看法。

住在新竹橫山鄉橫山村十一鄰十七號的李如男農友，他種洋菇已有十多年的經驗。在橫山鄉除了養豬之外，洋菇栽培是最重要的副業收入了。五十坪、一百坪的菇舍到處可見。

去年，李如男農友種了一百五十坪的洋菇，由於菇舍都已經使用了三、四年，所以，全部產量只有六、五〇〇公斤，他一直認為很不滿意。

今年，他重新整修，並新建一棟二百坪菇舍，到目前翻攪第二次堆肥時，已投入八萬多元了，預計到生產時，共需花費十萬元。

他希望今年的產量會比往年多，因為今年氣溫下降得早，至少收成期將更長。

最後他告訴記者說：種二甲地的田，也許不如栽培一百五十坪的洋菇。

聰明的農友們，你相信這句話不確實嗎？

